



최은혜

도토리묵

최은혜 씨는 2남 5녀중 막내다. 남원 아영에서 태어나 3살 때 전주로 이사를 온 후 지금까지 이곳에서 살고 있다. 남원에서 처음 이사를 와서 살았던 곳은 동서학동 남성교회 뒤쪽이었다. 그곳에서 3년 정도 살다가 완산동 시립 도서관 부근으로 이사를 갔다. 당시 방 3칸짜리 집에 10식구가 넘게 살았었다. 부모님, 언니 둘(작은언니, 막내언니), 큰오빠 내외와 조카들이 한 지붕아래 살았었다. 여느 집과 마찬가지로 집안 살림은 어머니와 새언니가 주로 했었고 언니 두 명이 많이 도와줬던 기억이 난다.

도토리 주우러 가는 길

가을이 되면 어머니, 새언니, 큰언니, 이렇게 셋이서 해마다 구이로 도토리를 주우러 다녔었다. 한 번은 어머니와 큰언니를 따라 도토리를 주우러 갔던 적이 있다. 그날도 어김없이 어머니는 큰언니를 데리고 구이로 갈 준비를 하고 있었고, 어찌저찌 하다 보니 새언니를 대신해 최은혜 씨가 따라가게 되었다. 준비물은 도토리를 담을 수 있는 가방과 앞주머니, 가벼운 지팡이, 간단한 간식이면 충분하다. 가방과 앞주머니는 어머니가 손수 만들었다. 앞주머니는 보자기를 활용해 앞치마처럼 만들어 허리에 찰 수 있도록 했고, 도토리를 찌는 즉시 담을 수 있도록 주머니를 달았다. 가방은 쌀 포대를 갖고서 만들었다. 주변에서 흔히 구할 수 있었고 크기가 커서 가방으로 만들기 안성맞춤이었다. 게다가 제작법도 간단하고 매우 쉬웠다. 먼저 쌀 포대를 반으로 절고서 좌우를 꿰맨 다음, 긴 천이나 가죽을 달아 어깨에 댈 수 있도록 하면 끝이다.

세 모녀가 준비를 마치고 집을 나서 버스 정류장으로 향했다. 버스 타러 가는 길에 어머니가 뱀 조심하라고 신신 당부를 하신다. 겨울잠 자기 전 많은 영양분을 섭취하면서 독이 올라오기 때문에, 초행인 최은혜 씨에게 단단히 주의를 주셨다.

평화동을 지나 구이로 가는 27번 국도를 타고 간다. 가는 중간 버스가 평촌리 방면으로 방향을 틀어 들어갔다. 평촌마을 인근에 내린 다음 등저골을 향해 걸었다. 어머니를 선두로 큰언니, 그리고 댄 뒤에 최은혜 씨가 따라 걸었다. 산이 높지 않고 가파르지 않아 힘들지는 않았다. 산에 올라 본격적으로 도토리를 즐기 시작했다. 찌는 시간은 대충었다. 앞주머니와 가방이 모두 잘 때까지 찌는 다. 최은혜 씨는 도토리 찌는 것이 처음이라서 그랬는지 힘든 줄 전혀 몰랐다고 기억한다. 그렇게 세 명의 토로리가방이 가득 찬 후에야 집으로 돌아왔다.



주워온 도토리를 잘 씻어 말린 후에 방앗간에 직접 가져가 찧는다. 시작부터 들이는 경성과 시간이 대를 잇는 손맛의 첫째 비결이다.

요즘은 도토리를 주우러 구이로 가지 않는다. 결혼을 하고 가정을 꾸리면서 이제는 남편과 함께 다닌다. 봄부터 가을까지, 매일 아침 남편과 함께 치명자산으로 운동을 간다. 치명자산에는 상수리나무 군락지가 있다. 아침 일찍 치명자산으로 운동하러 오는 사람들이 많이 있다. 9월 중순부터 10월 중순까지 도토리가 떨어질 무렵이면, 운동객들이 운동은 뒀치고 도토리 찌는데 여념이 없다. 처음에 최은혜 씨 내외는 그 사람들의 모습을 지켜만 봤을 뿐, 도토리를 주을 생각은 하지 않았다. 그러다 친구 따라 강낭강이고, 재미삼아 다른 사람처럼 조금씩 즐기 시작했다. 한 번 갈 때마다 주워온 양은 많지 않았다. 그저 손으로 한 움큼 집어둘 수 있는 양이었다. 집에 돌아와 차곡차곡 쌓여가는 도토리를 보면서 재미가 붙기 시작했다. 항상 한손 가득 집어왔으나, 양에 차지 않았다. 그래서 봉투를 가져가기로 했다.

큰 봉투에 도토리를 주워 채우려면 부지런해야 한다. 나무에 달린 열매를 따는 게 아니고 떨어진 것들을 줍다보니 양은 한정되어 있고 줍고자 하는 사람은 많기 때문이다. 게다가 도토리를 먹고사는 동물들까지 합세하다 보

면 내 몫은 더욱 줄어들 것이 아닌가. 조금씩 이동하면서 열심히 찌는 다. 낙엽 속에 숨어있는 도토리 하나까지 놓치지 않는다. 그레아만 어느 정도 양을 채울 수 있다. 육십 갈아서는 주령주령 매달린 열매를 손으로 직접 따고 싶든 생각도 있으나, 상수리나무가 워낙 크고 높다보니 엄두가 나지 않았다. 그렇게 가을 내 주워와 양을 재보니 6kg이었다. 그 정도면 최은혜 씨 다섯 식구 겨우내 먹을 양으로 충분했다.

묵은 졸깃하게 썰어야 제맛

도토리가 먹을 만큼 찧었으니, 이제 묵만 만들어 맛있게 먹는 일만 남았다. 묵을 만들려면 먼저, 도토리의 꼭지 부분을 떼어낸 후 열매를 방앗간으로 가져다주면 곱게 찧어준다. 묵을 만들 수 있는 양을 제외한 나머지는 냉장고에 고이 넣어둔다. 지금은 도토리를 가루를 냉장고에 보관하지만 예전에는 저장방식이 달랐다. 도토리를 주워 오면 집안 여자들이 오븐이 틀려앉아 꼭지를 제거한다. 깨끗이 손질된 도토리를 큰 항아리에 담고 소금물을 붓는다. 그레아만 도토리가 썩지 않게 불까지 보관할 수 있었고, 겨울에서 불까지 솥찌 좋은 어머니의 손맛을 느낄 수 있었다. 도토리를 찧는 작업도 방앗간에 맡기지 않고 직접 했다. 화독에 도토리를 넣고 찧는다. 어느 정도 찧어졌다 싶으면 가는 체에 담아 가루를 걸러내고 남은 것을 다시 화독에 넣고 찧는다. 그리고 다시 가는 체에 받쳐 거른 다음 굵은 가루를 다시 화독에 넣고 찧는다. 이 과정이 반복적으로 이루어지면서 잘잘한 도토리가루가 만들어졌다.

방앗간에서 잘게 갈아진 도토리 가루를 물과 섞은 다음 고운 천에 담아 맑은 물이 나올 때까지 큰 통에 계속 걸러낸다. 전분을 걸러내기 위해서이다. 천에 너무 많은 양을 담다보면 시간도 오래 걸리고 잘 걸러지지 않기 때문에 적당한 양으로 나눠 걸러야 한다. 간단하지만 의외로 손이 많이 가는 과정 중 하나이다. 보통 서너 번 정도 액기스처럼 적네면 더 이상 전분이 나오지 않고 맑은 물만 나온다. 거르고 남은 찌꺼기는 버린다. 예전에는 이 찌꺼기와 찹쌀을 섞어 떡을 만들어 먹기도 했었으나, 요즘은 찾아보기 힘든 음식이 되었다.

걸러낸 물에 소금을 넣고 하루 정도 놓아두면 미세한 도토리 전분이 바닥에 가라앉게 되고 물이 점차 투명해진다. 맑은 물을 덜어내고 전분과 물을 1:1로 섞은 채 끓이면 된다. 끓기 시작한 후 쌀알 저어주면서 약한 불로 10~20분 정도 더 끓인다. 그리고 마지막에 고소한 맛이 나도록 참기름을 넣어주면 된다. 잘 끓여진 묵을 네모반듯한 유리그릇에 담아 2~3시간(겨울) 식히면 맛 좋은 묵이 만들어진다.



최은혜 씨가 만든 묵은 다른 묵에 비해 졸깃졸깃한 맛이 특징이다. 특별한 비결은 없고, 약간 되게 끓이면 묵이 졸깃해져 젓가락을 집어도 잘 끊이지 않고 식감도 살아난다. 국자로 뒹을 때 졸졸졸 흘러내리면 너무 묽은 것이고, 너무 된 상태면 푹푹 끊어져 떨어진다. 졸깃하게 하려면 너무 되지도, 너무 묽지도 않게 적당히 흘러내리는 농도를 맞춰줘야 한다.

보통 시중에 판매하는 묵을 먹으면 썩썩한 맛이 난다. 이 맛을 좋아하는 사람도 있지만, 최은혜 씨네 자녀들이나 그 또래 젊은 사람들은 대체로 그렇지 않다. 그래서 최은혜 씨는 그 쓴맛을 없애 한결 부드러운 맛이 나도록 만든다. 물과 전분을 동량으로 섞은 후 전분을 가라앉혀 분리하는 과정에 그 답이 있는 것이다. 전분에 물을 담아 가루가 가라앉으면 물을 버린다. 전분에 새 물을 부어놓고 일정 시간이 지나면 그 물을 따라낸다. 이 과정을 여러 번 해주게 되면 쓴 맛을 내주는 성분이 빠져나가게 되어있다. 약간의 정성을 더 들이면 누구나 맛있게 즐길 수 있는 묵을 만들 수 있다.



간장양념이 발라진 도토리묵



도토리묵무침

묵은 보통 두 가지 방식으로 먹는다. 직사각형으로 잘라 가지런히 접시에 올리고 그 위에 간장양념을 바르거나 찍어 먹는다. 또 묵무침을 하는데, 묵을 얇게손가락만한 크기로 자르고 상추, 오이, 풋고추, 양파, 숙것, 간장, 고춧가루, 참기름, 마늘 다진 것, 참깨 등을 넣고 무쳐 먹는다. 잘 만들어진 묵을 식탁에 올리면 가족이 도란도란 둘러앉아 밥 한 공기를 푹딱 해직는다.

요즘은 대부분의 집에서 묵을 사서 먹는다. 도토리를 일일이 주워야하고 묵을 쑤는 과정이 복잡하다 보니 손쉽게 사먹는 걸 선호한다. 예전 어머니의 정성과 손맛이 고스란 이어져 담긴 최은혜 씨의 도토리묵이 특별해 보이는 이유가 여기 있다.