



이미레

동동주

“우리 친정이 넉넉했지. 시집오기 전엔 우리 어머니가 명절날 맞춰 술을 담갔어. 일꾼들이 모내기할 때는 앞에서 풍악을 울리고 뒤에선 모내기를 했고, 결판했지. 담근 술을 일꾼들이 다 먹으면 또 담갔어. 한 해 동안 집안에 술 담그는 일이 끊이지 않았지. 난 술 담그는 모습을 어머니에게서도 배웠지.”



시아버지가 즐기셨던 막걸리. 지금은 아들, 며느리, 딸, 시위가 같이 즐기는 가족의 명주가 되었다.

이미레 씨는 60여 년은 족히 넘은 어린 시절의 친정어머니를 떠올렸다. 이미레 씨는 본인이 친정집안의 가양주를 시작해서 담갔다. 며느리를 예뻐하시던 시아버지는 애주가였는데 며느리 사당은 시아버지라, 팔저림 귀해주시는 시아버지를 위해 정성을 다해 술을 담갔었다. 시아버지는 술 맛을 보시고 흠족해하셨었다. 이미레 씨가 시집왔던 때는 가양주를 담그면 벌금을 내던 때라 대놓고 집안에서 가양주의 맛을 자랑하진 못했다.

술하에 아들, 딸, 남편을 둔 이미레 씨는 자녀 교육 때문에 큰 딸 다섯 살 되던 해 전주로 이사를 했다. 힘들 때도 많았지만 젊은 부부가 서로 힘을 합쳐 살의 터전을 마련하고 보금자리를 지키기 위해 두 사람은 절음을 버쳐 “조저범” 일했다. 다행히 자녀들은 자신들의 몫을 다 주었고 큰 딸 없이 자라주었다. 이렇게 자녀들이 장성하면서 이미레 씨는 젊은 시절에는 누리지 못했던 자신만의 소소한 행복이 누리고 싶어졌다. 그래서 다시 술을 빚기 시작했다. 시아버지 딸아 애주가인 남편에게 자신의 장기를 활용에 기쁨을 주고 싶었다. 그러면 본인도 행복할 것 같았다.

동동주와 막걸리

“보통 음력 7월에 접어들면 비교적 농촌은 참조 쫓는 일을 제외하면 약간 여유로운 편이지. 이 때 갖 수확한 밀을 빻아 갈아 큰 알갱이를 대충 부순 다음 깨끗한 물로 되직하게 매주처럼 반죽을 해. 한창 다운 때지만 집안에서 바람이 잘 통하는 서늘한 곳을 찾아 지푸라기를 깔고 빻아놓은 누룩이 서로 달라붙지 않도록 등성등성 놓아둬. 한 달이 지나면 보통 누룩이 맛있게 퍼. 그러면 추석 10일 전에는 본격적으로 술 빚기 위한 작업에 들어가지.”

<술 담그기>

1. 찹쌀을 1시간여 담갔다고 물을 빼 놓는다.
2. 광목천에 찹쌀을 넣고 30분간 물을 써 술반을 준비한다.
3. 잘 찢은 누룩을 찰구에 넣고 찰구금으로 골고루 밀어놓는다.
(요새는 믹서에 갈거나 시중에서 누룩을 구입한다)
4. 깨끗하게 씻어 말려놓은 적당한 크기의 할아리를 미리 준비한다.
5. 식혀놓은 술반과 찢어놓은 누룩을 서로 붙지 않게 밀면서 섞어준다.
6. 그 할아리에 섞은 술반과 누룩과 효모를 넣고 깨끗한 물을 붓고 평평을 덮어 6-7일 동안 서늘한 곳에 놓는다. 정확히 말하면 발효 온도는 20-25도를 유지하면 좋다.
7. 이 기간 동안 하루에 한 번씩 꼭 저어주어야 한다.
8. 일주일 정도 지나면 누룩과 효모의 조화로 술알기가 나기 시작하는데 이 때 두평을 열어 하루 동안 술독이 물을 빼아준다.



요즘 사람들에게는 낯선 단어 ‘음수’에 대해 이미레 씨는 “하루나 대충으로 만들어 썼는데 움막한 할아리 같은 거여. 음수를 하루정도 박아놓으면 안으로 맑은 술이 고여 돌아가지. 한데 두 서너 개 밥알이 동동 떠다니다 해서 동동주라고도 불렀어. 음수를 꺼낸 큰 할아리에 남은 밥알과 술은 섞어 거르면 맛있는 막걸리가 나오지.” 라고 설명한다.

가양주는 오래 묵은다고 맛이 좋아지는 것이 아니란다. 담근 지 약 7-8일 정도 되었을 때 맛과 빛깔이 확실하다. 이미레 씨의 친정에서는 추석이 되기 1-2일 전에 미리 걸러 놓았다가 명절 동안 집안 어른들과 명절 방문객에게 대접했다.

쌀을 주식으로 하는 우리민족이 예로부터 즐겨 만들어 먹어 온 음식은 바로 쌀로 만든 떡과 술이다. 어느 집에서나 쌀로 떡을 찌 먹고 떡장 고추장 담그듯이 술을 빚어 손님도 대접하고 조상에 제사지낼 때에도 예를 올리는 제주로도 사용했다. 국화주, 달래주, 냉이주, 무주 등 계절마다 또 지역특성에 따른 다른 술을 빚어 마셨다. 집집마다 술을 빚어 마시던 다양한 가양주가 전해왔지만 지금까지 사랑받고 있는 명가명주가 있으니 전주이장주, 안동소주, 명가원 술술주, 금산인삼주, 제주 백일주 등등.

이미레 씨 얘기처럼 술빚는 지 열흘이 지나면 가양주가 완성되는데 맑은 술과 탁한 술이 나온다. 걸러진 맑은 술 약주는 맛이 마시기에 딱 좋지만 막 걸렀다 하여 붙여진 탁한 술 막걸리는 집에서 담근 맛은 약간 싱겁다. 그래서 설날과 감미료와 레몬 등을 가미하는데 이러한 막걸리의 맛이 적적 임에 행진다.

여생의 낙을 찾아가는 매일

첫 만남은 상대방도 단숨에 무장해제 시키는 타고난 말솜씨를 가진 이미레 씨. 그런 이미레 씨 예전 현재 의지할 만리자가 없다. 자신이 담근 술을 즐겨주던 남편은 돌아오지 못할 장을 건너 지가 7년 되었다. 그럼에도 이미레 씨의 얼굴에는 그날의 구석이 보이지 않는다. 칠순이 넘은 나이에도 일할 곳이 있어서 행복하다는 이미레 씨는 주 3일은 유치원에서 오전 근무를 한다. 이 유치원에 가든지 그 유쾌한 에너지에 대표된 완장들이 놓아주진 않는다.

행복 바이러스를 주는 원천은 노래 부르기다. 주 2회 노래교실에 가서 1시간 씩 목청껏 노래를 부르다보면 피로와 스트레스는 절로 씻어진다. 전기운동도 열심히 하는 그녀에게 무엇보다도 큰 기쁨을 주는 것은 외손녀와 같이 노래 부르고 춤을 때이다. 외손녀가 태어나면서부터 들락했는데 그 아이가 커서 벌써 초등학교 5학년이 되었다.

매일을 세상에 나온 첫날인 것처럼 소중히 여긴다는 이미레 씨. 지금도 명절날에는 식탁 담그는 일과 술 담그는 일을 빼놓지 않는다. 이제는 아들, 며느리, 딸과 사위가 남편 대신 자신의 술을 맛있게 마시주니 그 또한 행복한 일이다. 누룩과 술알과 효모가 삭으면서 풍기는 은근한 술내를 맡으면 술을 잘 못하는 자신이지만 마치 술을 마신듯 취한 기분도 온다. 종다려 계속 술을 담글 거라 하였다. ‘지금 초등학교 5학년인 손녀딸이 어서 장성해서 자신이 만든 술을 맛있게 먹을 날이 올 때까지 자신이 건강했으면’ 하는 이미레 씨의 바람이 꼭 이루어졌으면 좋겠다.