



허정주

백합전

"가게 전승 음식이요? 다들 똑같지 않아요. 결혼한 여자들이 음식을 배우고 하는 것은 시어머니한테도 많이 배우긴 하지만 결국 많이 하게 되는 음식은 친정 음식인 것 같아요. 결혼해서 김치찌개 끓이고, 된장찌개 끓이고 일상적인 음식들을 해먹으면서도 가끔 특별하게 해먹던 음식들이 생각나잖아요. 그럼 그것은 내가 먹어 봤던 어렸을 때 음식들이거든요. 그래서 그런지 제가 저희 아이들에게 특별한 날 해주는 음식은 친정 엄마가 해줬던 음식, 외할머니가 해줬던 음식들이에요. 그 중에 특별한 음식을 말하라면 백합전을 말할 수 있을 것 같네요. 저희 집 스타일 백합전은 지금껏 다른 곳에서는 먹어본 적이 없어요. 외가에서 전승된 음식이죠."

외가에서 배운 것

사실 예전부터 외가 이야기, 외할아버지 이야기를 하고 싶었다. 자량이 아니라 그녀의 배움은 외조부모님의 삶을 빼고는 말할 수 없다. 외가는 <토지>의 최참판댁 같은 부농이었다. 그러고 보니 그녀의 외가도 최 씨 집안이다. 지금도 부안에 가면 나이든 어르신들은 돌아가신 외할아버지 이름 석 자만 대면 모두 아는 체를 하신다고 한다. 어렸을 때 방학이면 외가에서 대부분의 시간을 보냈다. 그 시절 외가에 가면 주변 어른들 말씀이 '동진면 어디를 가더라도 최사장님 댁 땅을 밟지 않고는 다니지 못하지' 하는 농반진반의 말을 듣고 살았다. 외가가 부자였다는 것은 어렸을 때 그녀의 기억 속에도 몇 가지 기억으로 남아있다. 엄청 큰 창고에 일 년 내내 쌀가마가 가득 쌓여 있었다. 어쩌다 창고 문이 열리면 전깃줄에 앉아 있던 참새 떼들이 '때는 이때다' 모두 들어앉았다. 언젠가 한번은 외할머니와 함께 그때를 놓치지 않고 문을 닫고 참새를 손에 줍듯이 잡았던 기억이 있다. 그 참새들은 구이가 되어 저녁 할아버지 술안주가 되었다. (그때 옆에서 물레 맛했던 참새구이 맛을 평생 잊을 수가 없다.) 부안읍에서 택시를 타면 택시 기사에게 주소를 말할 필요가 없었다. '동진면 최사장님 댁이요.' 하면 택시는 알아서 외가에 도착했다. 아침이면 콜택시가 외가 앞에 대기하고 있었고 저녁에 일을 마치고 오실 때도 택시를 타고 오셨다. 하루에 버스가 4대도 다니지 않던 마을(그마저도 외가 동네까지는 삼십 분 이상을 더 들어가야 했다.)이라 동네 어르신들은 오전에 읍내 볼일을 보러 갈려면 외가에 오셔서 할아버지가 타고 나가시는 택시를 얻어 타고 읍내에 나가셨다. 할아버지는 기꺼이 동네 사람들의 교통수단이 되어 주셨다. 읍내에서 소주라도 한잔하고 오시는 날에는 항상 손에 땀이 뻘뻘 있었다. 드시던 소주가 남거나 안주가 남으면 그 만석꾼이 한잔 정도 남은 소주병도 들고 왔고 어떤 날은 오징어 다리도 들고 들어오셨다. 다른 사람들이 기사 두고 차 한 대 사서 타고 다니시라고 할 때 '내가 택시를 타야 부안 택시 기사들이 먹고 살지, 내가 기사를 쓰면 기사 한 명이 먹고 살지만 택시를 타고 다니면 여럿에게 도움이 되지 않겠느냐'던 말씀이 어린 손녀의 생각에도 참 멋지다는 생각이 들었던. 80년대였음에도 그녀의 외가는 본체 외에 행랑채를 두고 머슴이 거주하며 농사를 지어야 할 정도로 농사의 규모가 커서 집에서 거주하는 식모가 있었음에도 일이 있으면 동네 일가친척 아주머니들이 모두 모여 외가에서 음식 준비를 했다. 새벽 다섯 시면 일어나서 눈을 한 바퀴 돌아보고 오셔서 외할아버지는 동네 어른들을 접견한다. 돈을 꾸러 오는 어르신부터 동네 대소사를 의논하러 오는 어르신들로 새벽부터 외갓집 문턱이 닳았다. 일을 보시면서도 꼭 오시는 분들 가족들 안부를 잊지 않으셨다. 새벽에 오신 손님들이 아침상까지 계시면 같이 아침 식사를 하시기도 했다. 외할머니는 매끼니 상을 차리셨고 매번 깨끗한 점시에 반찬을 내어 놓으셨다. 허정주 씨는 그때 할머니의 상차림에 반하여 지금도 상을 그렇게 차린다.

참 귀하고 정성스러운 밥상

"요즘은 사람들이 바빠서 반찬 그릇에 반찬을 담아 냉장고에 넣어두고 그냥 댁서 상에 올려 놓고 식사를 하잖아요. 저는 혼자 먹어도 그렇게 먹지 않아요."

혼자 먹는 밥상에도 항상 깨끗한 점시에 음식을 정갈하게 담아 식사를 한다. 음식에 대한 예의, 사람에 대한 예의를 밥상에서부터 배웠다고 한다. 어른이 먼저 숟가락을 들어야 식사를 하고 맛있는 반찬들은 어른이 먼저 손을 댄 후 먹고, 반찬은 골고루 먹어야 한다는 것을 말로 배운 것이 아니라 외가의 밥상머리에서 배웠다. 상에는 끼니마다 고기와 생선이 빠지지 않았지만 할아버지는 그런 음식보다 소박한 음식을 좋아했다. 특히 젓갈류를 좋아해서 젓갈류 중에서도 명란전이나 어리굴젓 둘 중에 하나는 상에 꼭 올랐다. 할아버지와 겸상을 할 수 있었던 큰 외손녀는 먹고 싶은 생선에만 손을 댔다가 할머니 젓가락에 종종 차단당하곤 했던 기억이 지금도 난다. 외할아버지 입맛을 닮아서인지 그녀도 젓갈류를 좋아한다. 특히나 할아버지가 좋아하셨던



허정주 씨 가족들이 꼭 좋아하는 백합전

어리굴젓을 특별히 좋아한다. 그때 그 손녀가 나이가 들어 많은 상처를 보아왔고 많은 음식들을 먹어봤지만 그때 외할머니가 매번 정성스럽게 차린 그 밥상만큼 귀하고 정성스런 밥상은 보지 못했다.

이제 외조부모님들도 돌아가시고 그 음식 맛이 추억으로 남아있다. 그래도 다행인 것이 아직은 외할머니 손맛이 친정어머니에게 그대로 남아있다. 어머니의 손맛은 모두 외할머니 손맛이다. 지금은 새만금 사업으로 갯벌이 파괴되어 귀한 조개류가 된 백합은 예전에도 귀한 조개였다. 어머니는 명절이나 특별한 날이면 지금도 할머니한테 전수받은 백합전을 하신다. 그 백합전은 전이지만 일반적으로 접하는 넓적한 전의 형태를 띠지 않는다. 백합조개 껍질에 속을 채워 전이 조개의 모양을 그대로 가진다. 많은 전을 먹어봤지만 그런 전의 형태는 처음이다. 그녀의 아이들이 명절날 외가에 가면 제일 많이 찾는 것이 백합전이다. 그런 전은 어디 가서 먹어볼 수가 없으니 몇 해 전부터 허정주 씨도 백합전 하는 방법을 배워 특별한 날 아이들에게 해주시기 시작했다. 백합을 구하기가 쉽지 않고 조개껍질 까는 것도 쉽지 않지만 백합전을 하고 있으면 그녀는 사람을 귀히 여겼던 외조부모님들의 삶을 생각하며 자신의 삶을 돌아보게 되는 계기를 갖는다고 한다.

"오늘 이렇게 인터뷰까지 하고 나니 자주 만들어 먹어야겠어요."

<백합전>

1. 백합을 깬다.
2. 잔 백합을 잘게 썰다. (백합 안의 물을 버리지 않는다.)
3. 파, 마늘, 양파, 당근을 잘게 썰다.
4. 밀가루에 2와 3을 넣고 반죽한다.
5. 백합껍질은 끓는 물에 소독한다.
6. 소독된 백합껍질에 반죽을 넣고 점기에 익을 때까지 쪄다.
7. 풀어놓은 달걀에 백합을 살짝 담갔다가 꺼내 프라이팬에 굽는다.

