



정현우

옻닭백숙

8월 초, 여름의 한가운데여서인지 가만히 있어도 땀이 줄줄 솟는다. 손수건으로 다 발아내기에도 벅거운 비 같은 땀. 말랐지만 다부져보이는 정현우 씨는 얼굴에 맷한 땀방울을 손으로 훑어냈다. 정 씨는 하루종일 산 속을 돌아다니며 나물이며 약초를 가방에 담았다. 그의 가방 속엔 삼백초, 도라지, 옻나무, 행기, 엄나무, 가시오가피로 별씨 한 가득이다. 정 씨는 삼례 본가로 향했다. 며칠 후면 초복이다. 정 씨는 좀처럼 요리를 하려 부엌에 들어가는 법이 없다. 일이 정해지면 집을 떠나서 혼자 식사를 해결해야하는 날이 많이 때문에 집에 있는 날은 아내가 쟁거준 밥을 먹고 싶어서다. 하지만 복날만은 그런 정 씨가 유일하게 부엌에 들어가는 날이다. 오늘의 특별메뉴는 다른 아닌 옻닭. 미리 정 씨 자신이 옻을 다루는 날에는 아무도 부엌 근처에 얼씬하지 못하도록 엄명을 내려놓는다. 정 씨가 만드는 옻닭 구경 한 번 가보자.

〈이 남자의 옻닭백숙〉

1. 경 씨는 복날 전날에 옻물을 정성을 드려 다리는 작업을 하는데 우선 채취해 온 옻나무를 15㎝ 정도로 토막 나이 조간다.
2. 다음 조각낸 옻나무, 옻껍질, 삼백초, 도라지, 은행, 대추, 가시오가피, 겨우살이, 엄나무, 행기 등을 넣고 물을 충분히 부어, 약한 불에서 검은색 옻물이 우러나를 때까지 달여 놓는다.
3. 복날 당일이다. 경 씨는 금히 옻을 헹겨 입고 삼례시장으로 향한다. 옻닭의 또 다른 주인공인 닭을 사기 위해서다. 경 씨는 즐비한 육계 속에서 제일 맘에 드는 놈으로 두서너 마리를 골라 시장바구니에 담는다.
4. 집으로 돌아온 씨는 커다란 솥에 우려낸 옻물을 충분히 끓고 사온 닭을 넣고 닭이 무를 때까지 끓인다.
5. 마지막으로 국물을 소금간에 맞춰서 상에 올린다.

옻의 달인

“옻을 달수 있으니 옻을 다릴 때 절대로 뚜껑을 중간에 열어서 김을 쬐면 안돼요. 옻닭은 국물이 약효가 다 들어 있으니 충분히 국물을 잡아 뒤워 하구요. 또 옻의 기운이 닭에 스며들게 하려면 다 끓인 후 10분 동안 뜸들이기를 꼭 해주는 게 좋아요.”



옻닭의 고수인 정 씨는 자신의 노하우를 친절하게 전수해주었다. 다행스럽게도 정씨네 가족들은 옻으로 고생하는 이가 하나도 없다. 아마도 엄마 옻속에서부터 먹어온 덕인지 아니면 닭과 함께 넣는 여러 약재의 영향인지도. 정 씨의 어린 네 살배기 손녀딸도 옻 걱정없이 정씨의 옻닭을 맛있게 먹는다. 신기하게도 손녀딸은 깍두기도 매운 김치도 즐겨 먹는 요새 보기 드문 식성의 소유자다. 지혜롭고 예교 많은 정 씨 아내는 요리 솜씨도 좋다. 손녀딸이 아무거나 복스럽게 잘 먹는 것도 아마 할머니의 요리솜씨 덕분이리라.

가족과 친지를 위해 하루 종일 옻닭과 싸름한 정씨. 빙 둘러 앉아 얼굴을 마주하면 옻닭은 더욱 맛있고 나누는 담소는 즐겁다. 정씨 아내가 담근 고추장아찌, 마늘장아찌, 삼년 묵은 김치는 옻닭에 곁들여 맛을 더 좋게 한다. 옻 향기가 벤 옻닭을 앞에 두니 맥주 생각이 절로 난다. 불러들인 동네 친구들이 맥주를 들고 모여든다.

옻의 효능, 삶의 유익함

옻나무는 오래전부터 약효를 인정받은 약재다. 허준의 『동의보감(東醫寶鑑)』를 보면 “마른 옻은 어혈(瘀血)과 여인의 경맥불통 적취(積聚)를 풀어주고 장(小腸)을 잘 통하게 하고 기생충을 죽이며 피로를 다스린다.”고 옻의 효능을 적고 있다. 이와 같이 옻은 소화를 돋고 피를 맑게 하고 살균 작용을 하며 몸을 따뜻하게 하고 신경통, 관절염, 위장병, 염증 질환 등에 좋다 하였다.

예로부터 우리민족은 옻의 효능을 100% 발휘할 수 있는 요리로, 옻닭을 만들어 먹었다. 옻닭은 정 씨의 요리법처럼 닭을 삶을 때 옻나무나 껍질을 넣고 푹 고아 내는 요리이다. 이렇게 옻에 다른 재료가 아닌 닭과 함께 달이는 까닭은 닭이 옻의 독성을 풀어주는 중화제 역할을 하기 때문이다. 또 닭은 다른 육류에 비해 소화흡수도 잘 되는 연유로 옻닭의 조합이 이루어진 거다.

옻과 닭은 둘 다 따뜻한 성질을 지닌 재료여서 옻닭요리는 몸이 찬 사람과 자주 설사를 하는 사람, 수족냉증이 있는 사람, 아랫배가 냉한 사람에게는 특별한 알레르기 없이 좋은 효능이 체내에 흡수된다. 반면 몸에 열이 많은 사람, 고혈압 환자, 감기환자, 체질적으로 예민한 사람은 거부반응 일어날 수 있으니 피하는 것이 좋다.

너무 어린 시절에 부모를 여의어 누님 손에 자란 정 씨는 가족에 대한 애정이 누구보다 끈끈하고 뜨겁다. 정 씨는 자신이 삶을 오롯이 바친 영화 ‘국제시장’에 나올직한 아버지 같다. 자신이 조금 덜 누리고 불편하면 가족들이 더 풍족하고 편안해진다는 생각에 자신의 안위는 취하려 하지 않는다. 그러나 바르지 못하고 옳지 못한 것은 용납하지 않는다. 자상할 때와 엄해야 할 때를 안다. 그래서 정 씨의 아들과 딸은 그런 정 씨에게 무한한 애정을 보낸다. 자녀는 부모의 뒷모습을 보고 자라는 법. 정 씨의 두 개의 든든한 기둥인 정 씨 그리고 그의 아내는 서로 배려하는 삶, 열심히 사랑하는 모습으로 매일을 살아간다. 2015년을 복날에도 정 씨는 가족의 특식을 위해 산과 들로 나갈 것이다. 바라건대 정 씨 손녀딸이 평생 짹을 데리고 오는 그 해 복날에도 가족을 위한 옻닭을 정성스럽게 요리할 정현우 씨를 만나고 싶다.

