

고덕 구만리 포구의 사라져 가는 덩벙 김치와 파짬지

고덕 구만리 포구는 내포 깊숙이 들어와 있는 포구이다. 내포라는 마을 지명이 있을 정도로 깊숙한 마을이다. 구만리 포구는 역사적으로 봐도 매우 중요한 포구였다. 백제 무령왕 시절에는 백제 전투선단을 제조하는 곳으로도 알려져 있고, 조선 시대에는 흥선대원군의 아버지인 남연군의 묘를 파내서 개항 협상을 하려던 독일 상인 오페르트가 도굴꾼과 병력을 데리고 내린 포구도 이곳이었고, 뜻을 이루지 못하고 돌아간 곳도 이곳이었다. 이보다 앞서 천주교의 내포 유입이 이곳을 통해 들어왔으니 꽤나 역사적인 포구이다. 또한 고덕 덕산 삼교 지역 서민이나 보부상들의 입장에서 이곳은 뱃물건이 들어오는 유일한 포구였다.

1979년 삼교천이 막히면서 포구로의 역할을 잃을 때까지 수많은 사연이 오가던 곳이 또한 이곳 구만리 포구였다. 삼교천이 막히기 전까지만 해도 많을 때는 배가 20여척이 들어와 황석어 젓이나 새우젓, 조기 갈치등이 주 어물이었다 한다. 어물을 풀었고, 마을 사람들은 그 물건을 팔아 생계를 유지했다. 그래서 지금은 너른 들녘 마을이지만 특이하게 바다 음식이 지금은 사라지고 있지만, 그 기억은 아직까지 남아 있는 곳이기도 하다. 그래서 찾은 분이 주영보 어르신이다.

주영보 어르신은 1945년생 해방둥이로 건너 마을에 태어나 이곳으로 시집온 말 그대로 고덕 토박이로 지금까지 한 번도 이곳을 떠난 적이 없는 분이였다. 그때 상황에서는 매우 획기적인 일로 교회에서 만난 교회 오빠와 연애결혼을 했다하니 상당히 개화된 여성이었다. 한 마을에서 한 마을로 시집 왔으니 처녀 때 친구들이 그대로 남아있었고, 지금도 주영보 선생은 처녀 때 마실을 기억한다. 마실을 가면 친구들끼리 달밤에 바지락을 닮은 동그란 조개를 잡으러 바지를 걷어 부치고 갯벌로 들어갔단다. 아마 처녀들은 바다에 나가지 못하게 했던 모양이다. 그래서 몰래 잡아다가 미역국을 끓여먹으면 그것이 그렇게 맛이 좋았다고 한다.

그 활동영역도 넓어서 농협 대의원, 경로회장님을 하시는 등 마을에 봉사를 하고 계셨다. 더 다행인 것은 기억력이 좋으셔서 또렷한 내용을 들을 수 있어 다행이었다.

배가 늘 들어오고 늘 나가니 장은 늘 섰다. 마을은 늘 북적뻐고, 사람들은 부산했다. 마을 사람들은 주로 새우젓을 받아 쌀이나 곡물을 받고 되팔아 이문을 남겼다. 이 일은 주로 남정네들이 했다. 그러니까 어지간히 뒷돈만 있으면 장사를 시작했고, 농사를 함께 지었으니 먹고 살만했지만, 그렇지 못한 사람들은 늘 궁핍했다.

이분이 기억하는 구만리는 가난과 부가 공존하는 곳이었다. 부자들은 쌀밥을 먹었지만 가난한 사람들은 바가지를 들고 때가 되면 밥을 얻으러 다녔다 한다. 이들이 만든 김치가 바로 덩벙김치였다.

그러니까 그 사람들이 밥을 얻어먹을지라도 김치는 담가야 했다. 아마 한국인은 거렁뱅이도 김치가 있어야 밥을 먹는다는 말이 맞을지 모른다. 가을 추수가 끝나고 김치 담글 때는 구만리 포구가 정신이 없이 부산했다. 새우젓 배가 진을 쳤고, 사방에서 몰려와 사람들이 북적뻐다. 장사가 끝날 무렵 마을의 김장이 시작되는 데, 이때는 누구나 김장김치를 했다한다. 부자들은 부자대로 좋은 새우젓과 좋은 고춧가루, 좋은 양념으로 김장을 담갔고, 가난한 사람들은 또 그런대로 격에 맞는 김장을 담갔다. 그런데 오직 김장을 하지 못하고 다른 사람들의 김장이 끝날 무렵까지 기다리는 사람들이 바로 가난 보다 더 가난한 사람들이었다. 이들은 평소에 필요하면 바가지 얻어먹을 처지였으니 연감생심 김치 담글 생각은 하지 못했고 다만 다른 집 김장 담구는 데 일을 보태러 다녔다. 그리고는 돌아 올 때 김장 담글 때 나부랭이 배추를 때

어낸 것을 얻어온다는 것이다. 이렇게 몇 집을 돌면 어느 정도 배추잎이 쌓이고 마을의 김장 담구기도 끝이 나면 이들은 얻어온 나부랭이 배추를 가지고 김장을 시작한다.

우선 간장에 물을 타서 간을 맞춘 후 고춧가루를 띄운다. 이때 색깔도 허연하고 상태도 좋지 않은 고춧가루는 매우 거칠게 뺨아 그 물에 띄운다. 여기서 띄운다는 것은 흔히 고춧가루로 양념을 만들기 위해 멀건이 만드는 양념물이 아니라 정말 고춧가루가 둥둥 떠다닐 정도로 넣는다는 것이다.

이다음에는 얻어 온 나부랭이 배추를 소금이 부족하니 약간 절여 씻은 다음 물론 배추가 살아 있는 상태로 그 간장과 고춧가루를 탄 물에 덩빙 담궜다가 꺼낸다. 이때 덩빙덩빙 담근다고 그 김치 이름이 덩빙김치다. 그리고는 그 위에 차나 마늘, 생강 등으로 양념한 것을 슬쩍 뿌려서 향아리에 케케 쌓아 놓는다는 것이다. 이것이 김치가 될까 생각하지만, 한 달 후면 익는다고 하는 데, 그 상태는 누렇게 뜯은 모습이 된다는 것이다. 그래서 이것을 먹을 수 있을까 생각했는데, 밥을 할 때 투가리에다가 써서 먹으면 그 맛이 또한 일품이란 것이다. 그러면 살만한 집 사람들은 이 덩빙 김치를 먹으려 마실을 간다 한다. 그래서 다음해 그 김치를 담글 것으로 생각하면 누가 덩빙 김치를 담구냐고 혼을 내곤 한다한다. 주영분 어르신도 친구네 마실을 가면 때가 될 때까지 집에 가지 않고 기다리며 수다를 떨고 놀다보면 찬이 없어 미안해 하면 부끄럽게 내놓는 게 마로 기다리던 덩빙 김치다. 그러니까 가난한 사람들이나 만들었고, 부자들은 만들기 창피했던 음식이었지만, 부자들이 더 맛나게 먹었던 김치가 바로 덩빙 김치였다. 이 덩빙 김치는 나부랭이 배추로 담근다는 봉산 금치리 썩은 김치와 비슷하지만, 전혀 다르다. 썩은 김치가 삭힌 김치인 반면 덩빙 김치는 고춧가루가 들어간 발효 김치인 것은 분명하다. 주영분 어르신은 친구네 집 덩빙김치맛을 지금도 잊을 수 없다하니 그 맛이 자못 궁금하기는 하다.

그리고 김장철에 벌어지는 또 하나의 풍경, 바로 파짬지이다. 흔히 짬지는 부를 소금에 절이는 것을 말하는 데, 파짬지는 지금의 파김치다. 굳이 없지지도, 없어질 위기에 있는 음식도 아닌데 기록으로 남기느냐 하면, 이 음식을 통해서 우리가 시대가 바뀌면서 어떻게 그 과정이 바뀌고 맛이 변하는지, 그리고 그 변한 맛이 그 음식 맛으로 굳어지는 지 알 수 있는 과정을 볼 수 있기 때문이다.

지금의 파김치는 차에 양념 고춧가루, 이때 마늘 양념은 들어가지 않는다. 양념 고춧가루에 가공한 액젓을 섞어 김치를 담근다. 그런데 이전에는 가공한 액젓 대신 황석어를 끓여 맑은 물을 붓고 엿을 넣고 고춧가루에 버무려 파김치를 담갔다. 그런데 그 이전에 담근 파짬지는 쪽파에 고춧가루와 당원을 넣고 그냥 황석어를 그대로 넣고 담갔다. 그러면 한달 정도면 파가 익고 황석어 것이 발효되어 물이 되고 쪽파만 남았다. 이것이 파짬지라 불렀다. 그러니까 파짬지가 파김치로 바뀌는 과정에 황석어젓을 끓여서 담그는 법이 도입되는 데, 이때부터 파김치라고 불렀을 것이다. 그러니까 파김치는 담근 뒤 조금만 지나면 먹을 수 있게 된다. 문제는 이 세 과정의 맛이 다 다르다는 것이다. 물론 주영분 어르신은 파짬지가 제일 맛이 좋다고 한다. 아무리 액젓을 좋은 것을 써서 지금의 파김치를 담그면 예전에 먹던 그맛이 나지 않는다 하니, 지금 사람들은 지금의 파김치를 파짬지의 맛이라 기억할 것이다. 그러니까 굳이 얘기하자면 파짬지의 맛은 기억에서 없어지고, 비슷하지만 파김치가 그 맛으로 대체 하다보면 우리가 예전에 황석어젓을 직접 넣고 만든 파김치를 잊지 않을까 생각이 든다.