

조선시대 컬러푸드의 진수가 남아 있는 음청(飮淸) 디미방, 청보리 수단

우리가 자연에서 음청류를 찾아 마시는 것은 어쩌면 생각보다 아주 오래 되었을지도 모른다. 기록으로는 백제 시대에 '량' '락'이란 음료를 만들어 마셨다하니 이는 마시고 난 후 느낌을 음료 이름에 붙인 듯하다. 갈증은 노동의 댓가요, 노동의 댓가를 부가시키는 것이 바로 음료다.

우리 조상들은 음청류에서 조차 시시 때때로 음양 오행의 조화를 이루며 마셨다. 음양오행의 기운은 우주 만물의 생성 원리요, 이치라고 생각했기 때문이다. 그래서 우주를 음과 양으로 구분을 했고, 그 음과 양에는 목, 화, 토, 금, 수라는 기운이 존재하여 생명을 잉태하게 하고 유지하게 만든다고 사조했다. 이 음양오행 사상을 응용하여 사람에게도 적용하고 때로는 방위에도 적용했다. 방위에도 적용했다. 북쪽이 수요, 남쪽이 화고, 동쪽이 목이요, 서쪽이 금의 기운이라고 생각했으니 모든 우주가 이 음양오행으로 움직인다고 생각했다.

음양과 오행은 곧 색으로도 나타나는데 수는 검은 색, 화는 붉은 색, 수는 흰색, 동은 푸른색, 그리고 중앙의 노란색이 그것이다. 그것은 계절에도 적용됐는데, 봄은 목이요, 여름은 화, 가을은 금, 겨울은 수의 기운이라 생각했다. 그래서 설 전에는 수정과를 정월에 감주, 3월에 진달래 화채, 5월에 보리수단, 7월에 수박화채, 9월에 술, 11월에 수정과 등의 음청류를 사용했다.

우리가 2009년 신양 죽천리의 한 양반집 규수한테서 전해들은 것이 바로 음양오행을 하나의 음식에서 구현해낸 청보리 수단이었다. 그분은 **구한말 1930(25)년생으로 신양 죽천리에서 태어나 대술면 귤곡리로 시집오신 윤희숙 여사였다.** 그의 집은 비교적 부유하여 일제 강점기에도 살만한 축에 들었다 했다. 그분이 어렸을 때 마셨고 어른이 돼서도 친정에 가면 마실 수 있었던 청보리 수단에 대해 들려주었다.

당시 그 이야기를 바탕으로 청보리 수단을 재현하며 맛을 본 것을 기억하고 사라져 가는 2020년 10월 음식 디미방 조사를 위해 다시 찾았다. 그러나 윤희숙 여사는 불행히도 병중이라서 대전에서 요양을 하고 계셔서 직접 들을 수는 없었다. 그나마 다행인 것은 2009년 당시 인터뷰를 하고 기록을 함께 한 김영숙 한국 슬로푸드 이사가 있어 내용을 이어갈 수 있었다. 이 내용은 당시의 기록과 재현에 참가한 김영숙 이사와 인터뷰를 한 내용을 정리한 것이다.

신양에서 세거한 파평 윤 씨 집안은 음식을 다루는 데 특히 색의 조화를 중시했다. 특히 오행의 오방색의 조화를 통해 건강을 추구했다 한다. 그런 가운데서도 그 집안에서는 아주 빨간 색은 그 색의 근원이 화려하고 유혹하는 바가 큰 화주가의 색이라 하여 일부러 색을 뺀 후 사용하면서 유교적 가풍을 지키고자 했다한다. 이렇듯이 색에 대해 민감하게 대응하면서 음식을 만드는 것이 전통인 집안이었다 한다. 바로 조선시대 컬러푸드의 선구자라고 봐도 무방하였다.

그 중에 대표적인 것이 바로 청보리 수단이었다. 보리수단은 파평 윤씨 집안에서 내려온 맛이 곁들여진 대표적인 여름 음청류이자 간식이었다. 봄과 여름 사이의 음료로 다른 지역과는 달리 컬러푸드의 오묘한 조화로 색과 맛을 조화시켜 여름 손님을 대접하는 데 적합한 된 음료다.

그들은 일반적인 보리 수단을 거부했다. 보리수단에 오방색의 구색을 갖추기 위해 노력했다. 일반적으로 내려오던 전통 보리수단에는 오미자와 보리 그리고 잣 그리고 공명인 떡 정도가 들어가는 데 이를 놓고 보면 붉은 색과 노란색 그리고 보리의 검은 색과 흰색이 전부다. 마시는 데는 이상이 없지만 보기에는 어딘지 모르게 어울리지 않는 부조화가 있다. 푸른색이 빠져있기 때문이다. 특히 푸른색은 어린아이들의 기운을 북돋아 주는 색으로 음식에서 빠져서는 안 될 색이다. 그래서 푸른색을 추가하기 위해 궁리했는데 바로 청보리를 사용하는 것이었다.

일반적으로 보리수단은 유월 음청류로 알려졌는데, 청보리를 사용하는 이 집안에서는 보리수단을 오월

음청류로 사용했다. 덜 익은 청보리를 베어내어 꺼력을 제거하고 거친 키에 보리를 살짝 데끼면 여물지 않은 보리가 푸른 채 그냥 남아 있다. 오미자 물에 설탕, 청보리, 녹말, 소금, 잣 약간 정조만 있으면 쉽게 만들 수 있다. 이렇게 만들어 놓으면 오방색이 완성되는 데 맛도 맛있어니와 붉은 바탕에 퍼져있는 색들의 조화는 가히 일품이었다.

이 청보리는 오미자를 마시고 나면 허끝이 빈 듯하고 목구멍이 달힌 느낌이 드는데 이 빈 맛을 보충하는 데 청보리가 결정적인 도움을 준다. 이렇게 하면 오색과 오미를 다 갖춘 음료가 된다. 또한 녹두녹말이 충분하면 창면을 만들어 넣어 먹으면 여름철 밥맛을 잃은 아이들에게는 훌륭한 간식이 되었다. 보리를 녹두 녹말에 묻혀 찌내기를 3~4번 반복해서 오미자에 띄워 마시게 되면 졸깃하니 간식으로 좋다. 특히 보리는 맛이 달고 짜다. 성질은 서늘하여 소화를 돕고 식체나 설사를 치료, 소변을 잘 통하게 하여 몸이 붓는 것을 치료함으로 여름 음청류로는 딱이었다.