

복놀이와 변해가는 어죽의 디미방

서울에서 나이먹은 지인 한 분이 예산에 내려왔길 래 예산의 향토음식인 대접하기 위해 물었다.

어죽 먹으러 가시죠?
아니 먹을 게 없어 죽을 먹어?

그렇다. 죽이란 대개 없던 시절 먹던 시절 음식이었다. 어죽이야 지금은 별미이지만, 이것으로 한 끼를 때운다는 것이 어불성설이던 시절이 있었다. 예전에는 그것이 굳이 어죽이라 불렸는지는 몰라도 어죽이 있었다면 그것은 보양식으로 먹는 어죽이었다는 말을 듣고 지금의 어죽에 익숙한 우리들은 호기심에 취재에 들어갔다. 지금의 예산 어죽은 관광 상품으로 흔하지만 본래 그러나 예전부터 대술면 시산리에서는 복놀이 어죽이 보양식으로 먹었다 했다.

시산리는 큰 저수지가 있는 것도 아니고 큰 냅가를 끼고 있지도 않았다. 오히려 미꾸라지는 많아도 민물고기는 흔치 않았다. 그래서 가을 추어탕은 흔했지만, 여름 보양식으로 어죽을 끓이는 일은 흔하지 않았다.

시산리는 복날이 되면 복놀이를 했는데, 낮에는 마을 사람들이 함께 놀았고, 밤에는 또래끼리 놀았다 한다.

복날이 되면 커다란 그늘이 있는 곳으로 모여 복놀이가 시작됐다. 청년들은 복어죽을 끓이는 데 필요한 고기를 잡으러 멀리 신양까지 가서 고기를 잡아 왔다. 청년들이 고기를 잡아오는 동안 아이들과 어른들은 기다리는 시간을 보내기 위해 복놀이를 하였다. 어른들은 아동들에게 부채를 나눠주고, 아이들은 냅가에 가사 멱을 감고 모래나 바위에서 짐질을 하며 놀았다. 동네 아주머니들은 그동안 어죽을 끓이기 위해 분주했다. 각각 집마다 있는 것을 양념을 부조했고, 숟을 걸었다.

민물고기가 흔했던 시절이라서 한나절이면 마을 사람들이 충분히 먹을 만큼 잡아왔다. 특이한 것은 시산리에서는 어죽에 민물 새우를 넣지 않았다. 주로 붕어를 넣어 더위에 지친 심신에 기운을 불어넣는 보양식을 만들었다.

붕어 어죽 끓이는 방법.

이렇게 하면 여름 보양식으로 안성맞춤이었다 한다. 마을 사람들은 함께 먹으며 무더위를 이기는 법을 찾고 지친 심신을 달랬다. 보신탕에 대해서 물으니 보신탕이 마을에 보편화 된 것은 살기가 그나마 좋아졌을 때라고 하니 시골의 보양식이란 봉어어죽으로 충분했다.

그런데 그 분이 기억하는 특이한 복놀이 하나가 있었다. 저녁에는 봄철에 장가간 사람의 댕기풀이를 함께 한 날, 봄철에 장가를 갔으나 일이 바빠 제대로 함 팔이를 한 친구들에게 제대로 보답하지 못했는데, 이날 몰아서 한턱을 내며 놀았다 한다.

이랬던 어죽이 어느 날 보니 변해 있더라는 것이다. 멀건 국물에 쌀이 들어가고 국수가 들어간 어죽으로 변해있더라는 것이다. 예당 저수지의 어죽이 생기면서 변화를 겪는다.

그래서 만난 분이 바로 ** 할머니다. 할머니의 고향은 예산 후사리였고, 후사리에서 지금의 장소로 시집을 왔다.

그 할머니는 예산에서는 가장 먼저 어죽 식당을 여신 분 중에 한 분이셨다.

예산에서 이른 시기에 어죽을 상업적으로 팔기 시작했던 식당 할머니 **는 이렇게 말한다. 어른들 철렵을 하던 매운탕이 어죽으로 변한 것은 할머니가 초등학교 3,4 학년 정도였었다고 한다. 당시가 예당 저수지 수문 공사를 하고 있을 무렵 어른들이 매운탕에 쌀을 넣고 끓이더 란 것이다. 이 기억이 ** 여사님의 식당을 하게 된 계기였으니 그것이 운명이라 얘기했다. 매운탕 집을 했는데, 어느날 남편 친구가 해장을 위해 어죽을 끓여달라기에 예전 기억에 다라 끓여줬는데 그것이 소문이 나서 시작하게 됐다는 것이다.

- 당시의 이야기 (녹음)

그러나 취재하는 과정에서 어죽이 지금처럼 변한 이유에는 또 다른 이야기가 있다하여 비록 그 이야기를 들려준 분은 굳이 자신의 신분을 밝히지 않았지만, 시의적으로 꽤나 설득력이 있어 여기에 기록한다.