

- 시목리의 숨겨진 디미방, 맨간장과 간장 소금

종콩, 콩은 콩인데 조그맣다는 이야기다. 좀스럽다. 좀팽이 등에서 알 수 있는 ‘좀’이라는 작다는 뜻에서 점점 부르기 좋게 ‘좀콩’으로 변형된 이름일 것이다. 그 크기의 기준이 물론 메주콩이다. 메주콩을 기준으로 그 보다 작으면 종콩이요, 그 보다 크면 밤콩이다. 색깔은 대부분 노르끼리하거나 노란 색 그리고 약간의 변종이 있다. 워낙 우리나라에 산재되어 있어 어디가 주산단지이고, 어디에서 토종을 지켜왔다는 이야기는 무의미하다. 수학철이나 오뉴월 시장에 나가면 시골 할머니들이 좌판을 깔고 파는 콩이 대부분 종콩이다.

그럼에도 불구하고 오늘 종콩에 관한 숨겨진 음식을 소개하려는 것은 그 콩이 대단해서가 아니라 그곳이 바로 예산군 광시면에 있는 봉수산 아랫마을에서 찾아냈기 때문이다. 그 할머니의 짙은 농도 그렇고 굴곡진 삶도 그래서 인상이 오래 남아있는 콩이다.

봉수산은 백제를 되찾기 위해 3년여 동안이나 싸운 부흥군의 거점이었던 임존성이 있는 곳이다. 이 봉수산 아랫마을에는 수많은 백제에 관련한 전설과 설화가 전해 내려온다. 대부분 백제인의 설움이 짙게 배인 설화들이 많다. 당나라 장수의 위용을 자랑한 소정방 배 맨 나무, 당나라 군인들이 장화에 묻은 진흙을 털어 만든 산인 딴산, 흑치상지의 배신을 상징하는 웬수봉, 백제 부흥군의 영령을 위로한 상여나무 등이 그렇다.

그 중에 종콩과 관련이 있는 아주 특이한 전설이 있는데, 바로 묘순이 바위에 관한 이야기다. 잠깐 들어보기로 하자.

백제에는 쌍둥이 남매 장수가 있었다. 누이동생 이름이 묘순이였다. 오빠의 이름은 거론하기도 싫었는지 알려져 있지 않다. 그런데 나랏법에 쌍둥이 장수가 함께 살 수는 없었다. 그래서 둘 중 하나는 죽어야 하는 데, 묘순이 어머니는 고민 끝에 두 남매에게 생사를 건 내기를 걸게 한다. 오빠는 달려서 서울에 다녀오고, 그동안 누이동생인 묘순이는 성을 쌓는 내기였다.

어느덧 시합은 시작되고, 며칠이 지난 후 힘이 센 묘순이의 성 쌓기는 거의 마무리가 돼 가고 있었다. 그런데 오라비는 올 기미도 보이지 않는다. 그러자 애초부터 오빠가 이겼으면 했던 어머니는 초조해한다. 급기야 묘순이가 둘 하나만 올려놓으면 성 쌓기가 끝이 난다. 그 때 어머니가 묘수를 꺼내 묘순이에게 한 가지 제안하기에 이른다.

-애야, 묘순아, 네가 이긴 것이 분명하니 쉬었다 하렴. 어미가 종콩밥을 해놨으니 먹고 하거라.

묘순이는 오라비니가 오는 것도 보이지 않고 어머니의 권유도 있어 종콩밥을 먹기 시작한다. 종콩밥이 뜨거워 천천히 먹고 있는데, 그 사이 오라비니가 슬그머니 돌아왔다. 어머니는 오빠의 손을 들어 주었다.

내기에 진 묘순이는 분함을 참지 못하고 죽음을 당해야 했는데, 그때 마지막으로 한 말이

- 종콩밥이 웬수여!

하고 죽었다는 설화다.

지금도 그 때 마지막으로 쌓으려고 준비한 바위가 있는 데, 그것을 사람들은 묘순이 바위라 한다. 성을 보수하기 얼마 전까지만 해도 그 아래에 있는 바위를 두드리면 ‘종콩밥이 웬수다’라는 소리가 들렸는데, 보수 이후에는 두드리는 바위도 없어지고 그 소리가 없어졌다.

그런데 이 설화가 억울하게도 남녀선호사상의 표본 설화로 회자되고 있지만, 가만히 뜯어보

면 기가 막힌 은유가 숨어 있다는 것을 알 수 있다. 남성인 오빠가 신라요, 여성인 묘순이가 백제요, 어머니가 당나라의 측천무후라면 이야기는 엉뚱하게 해석된다. 또한 오빠의 달리기는 당시 약소국인 신라가 추구했던 외교정책을, 그리고 누이동생의 성 쌓기는 대외적인 전쟁으로 국력을 과시했던 백제의 세력 확장 정책을 준비했던 당시 역사에 대비하면 설화를 통해 신라와 백제가 추구했던 국정 운영 방향을 알 수가 있다. 그렇다면 종콩 밥은 아마 백제를 달래며 신라와 비열한 비밀협상을 했던 당나라의 한반도 지배 정책의 달콤한 자연작전으로 해석할 수 있다.

이렇게 종콩밥을 덥석 먹은 묘순이가 끝내 죽고 백제가 망하니 백제 유민들의 아픔이야 오죽 했으랴만 본의 아니게 삼국 역사의 종지부를 찍는 데 결정적 역할을 하게 된 종콩의 이야기다.

우리나라에서 콩을 키우기 시작한 것은 아주 오래 된 것으로 확인됐다. 콩이 만주 요녕지방에서 분화하기 시작하여 한반도까지 내려오는 데는 그리 오래 걸리지는 않았으리라 본다. 애초의 야생콩에서 인류가 식량작물로 선택한 단백질 보충용으로는 가장 우수했으니 수렵 생활에서 정착농업으로 생활하기 시작한 우리 민족에겐 둘도 없는 중요한 작물이었고, 그러다 보니 받아들이는 과정도 매우 빨랐으리라 본다.

그러면서 콩의 분화 과정을 고스란히 지켜볼 수 있는 기회를 가졌을 것이고, 그 중에 선별된 콩들이 지금 우리 밭상에 올라오는 것이라. 그러니까 콩의 역사는 바로 우리나라의 농경역사와 궤를 같이 한다 해도 과언이 아니리라 본다.

위 설화를 보면서 나는 가끔 백제 시대의 종콩은 어땠을까 생각한다. 지금보다는 작고 좀스러웠을 것이다. 그러나 그 영양가는 그들에게 아주 요긴한 작물이었던 것은 사실이다. 사실 우리나라 사람들에게 콩으로 단백질을 보충하던 시기는 아주 가깝다. 불과 40년 전만하더라도 콩은 어느 밭, 어느 논두렁에도 심어져 있었다. 정착 생활을 하면서 수렵에 의한 고기 섭취가 적어지며 콩은 탄수화물이 주를 이루는 보리 밀 벼 등에서 얻지 못하는 단백질 공급처로서는 이보다 좋은 것이 없었을 것이다. 그러니까 우리들이 어렸을 때 마을에서 명절 때 돼지 한 마리를 잡으면 온 동네가 출을 서서 조금씩 나눠 먹던 그 모습이 한때는 콩에게서도 나타나지 않았을까?

그러니까 당시에는 더 했으리라. 설화에서 종콩을 삽입시킨 것은 아마 당시 종콩이 매우 중요한 보양식이었다는 것을 말해주고 있다. 웬만한 것으로 설득해서는 안 되니 나라의 운명을 적어도 한 인간의 삶 정도를 좌우할 정도의 큰 낚시 밥을 던졌을 때 받아들일 만큼 중요해야 했는데, 그 것이 종콩이었으니 그 위상을 짐작할 수 있다.

우리가 그 분을 처음 만났을 때, 그런 묘순이 바위 이야기를 아는지 모르는지 할머니는 그날도 밭에다 머리를 박고 종콩을 심고 있었다.

- 뭐하려고 콩을 심으세요?
- 언제부터 심어 왔대요?

등등 정해진 질문을 이어갔으나 별로 심드렁하다. 콩밭만 마다. 봉수산 허리 비탈 밭에서 콩밭 매는 아낙네처럼 콩만 심는다. 충청도 할머니들은 긴지 아닌지 모르고 아는지 모르는지도 모르고, 알고도 모른 척 하는지, 모르는 것을 감추기 위해 대충 긴가민가하고 넘어가는 지 알수가 없는 분들이다. 그런데 가끔 눈에 번쩍 뜨인 질문을 하면 정말 눈을 번쩍 뜨고 청산유수로 말을 이어간다.

- 종콩 좀 볼 수 없을까요?

할머니는 그러니 저러니 말도 없이 종콩을 한 웅큼 쥐더니 쥐어준다. 다시 할머니께 물어본다.

- 종콩으로 메주 쑤는 거 말고 할머니는 뭐 만들어 드셨어요?
- 메주 쑤면 간장 담궈야지. 약간장 한 번 먹어 볼텨?
- 약간장요?
- 그려, 맨간장. 옛날엔 마실 게 익은께.
- 그렇다고 간장을 먹어요?
- 흐흐. 그렇당게. 먹어나 보구 얘기 하.

날라게 집에 들어가더니 하얀 사기그릇에 후적후적 저으며 내온다. 그렇게 해서 뜻하지 않게 먹어본 ‘맨간장’이란 음료였다.

맨 간장 국물은 현대에는 한쪽으로 비켜서있거나 빠져 있는 음료다. 맨간장 국물은 격식이 없이 먹는 음료다. 누군가 대접하기 위해 먹는 음료도 아니다. 음료로 자리를 빛내기 위해 내놓는 음료가 아니라 바깥 농사일을 열심히 한 후 몸에서는 땀이 범벅이고 타는 목은 쪽쪽 갈라지는 듯한 갈증이 일 때 벌컥벌컥 들이 마시는 음료가 바로 맨간장 국물이었다.

그러나 이 맨 간장 국물에는 많은 배려가 숨어 있다. 땅볕에 농사를 짓다가 목이 탈 때 맹물을 마시면 갈증이 더 심하여 더 많은 물을 부른다. 그러나 오래된 간장이 맑은 물을 만나면 삼삼하니 싱겁지 않고 염기를 보충하니 땀을 흘린 몸에 기를 넣어 주었다.

제조 방법도 간단하여 맑은 물에 간장을 살짝 풀고 약간의 단맛만 첨가하면 되는 간단한 음료다. 이때 진한 조선간장을 쓰는 것이 중요한 데 보통 조선간장은 30년 이상은 묵어야 단맛이 난다했다. 할머니 댁 간장은 벌써 100년이 넘었다하니 간장이 단맛이 나면 비로소 양념에서 약으로 변한다한다. 그 묵은 햇수만큼 사람의 정성이 많은 것이 간장이었다.

이 맨간장 국물은 때로는 보약으로도 쓰였는데, 생강, 마늘, 양파 등 시골에서 나는 채소를 넣고 달이면 훌륭한 약으로 쓰였다 하니 안식구들이 조금만 부지런한 손을 아끼지 않으면 좋은 기운을 보강하는 약탕이 될 수 있는 음료였다. 자칫 땀에 젖은 몸에 한기가 올라 감기 기운이 들 때는 더욱 그 효과를 발휘할 수 있다 했다.

그렇게 지켜 온 맨간장이 이제는 힘을 쓸 수가 없다. 예전에는 묵은 간장 햇수를 따지며 장맛을 자랑하던 마을이 이제는 어느덧 한둘씩 없어지며 맨간장 국물도 할머니 댁으로 슬며시 숨어 버렸다.

어르신이 이곳으로 시집왔을 때, 당연히 속아서 왔다. 옛날에 중매쟁이가 속여서 결혼을 했는데, 와보니 밑으로 사동생이 다섯이요, 치매 걸린 시어머니와 시할아버지가 있는 집이었다고 한다. 친정은 보령이었으니 멀어서 돌아갈 수도 없고 밭도 논도 없이 어렵게 사는 집에 간장독은 하나 있더라는 것이다. 그때부터 씨간장을 한 번도 놓치지 않고 지금까지 지켜왔으니 가히 80년은 묵은 간장이었다. 약간장이었다. 그러니 그분의 맨간장은 약이나 다름없었다.

그리고는 가려고 나오는 데, 또 하나 내놓은 것이 바로 간장 소금, 그 집만의 비밀 맛소금이었다. 그러니까 간장을 담근 지 어느 정도 시간이 지나면 간장독 밑에 소금이 생기기 시작한다. 그 소금이 점점 굳어가고 어느덧 보석같이 빛이 날 무렵 조심스럽게 독에서 소금을 캐내면 옅은 검은색의 보석 소금이 나온다. 이 소금을 깨끗이 씻어 다시 말리고, 말린 것을 다시 빵으면 소금이 된다. 이대 일일이 절구에 넣고 빵아야할 정도로 단단한데, 또한 빵으면 빵을 수록 검었던 소금이 하야진다. 이 정도 되면 먹을 수 있는 천연 맛소금이 된다 한다. 덜 빵아

검은 색이 있으면 맛이 덜하니 그 또한 신기하다는 것이다. 그분은 이것을 가지고 모든 반찬의 간을 낸다하니 다른 소금을 넣을 때와는 맛이 천양지차이다.