

- 김치리의 썩은 김치를 잇고 잇는 할머니들의 디미방

김치리의 마실은 바로 일의 연장이었다.

봉산은 예산에서도 오지다. 그 오지 중에서도 더 오지인 김치리가 있다. 마을의 모양이 금평의 모양이 닮았다하여 붙여진 마을이다. (봉산면지 찾아볼 것)

그 김치리에는 우리가 지금은 볼 수 없는 김치가 있다. 바로 썩은 김치다. 일명 홍어김치라 부른다. 홍어 김치이지만 그 김치에는 홍어가 없다. 그러나 배고픈 시절 마을 사람들이 동기 간처럼 모여 함께 지저 먹던 아련한 맛, 홍어맛이 일품인 추억의 맛이 나는 김치다.

우리가 마을을 찾았을 때도 지금까지 홍어맛 김치를 지키고 계신 어른 몇 분이 우리를 맞았다. \*\*할머니( 세),\*\*할머니(세), \*\*할머니 (세) 등이었다.

- 홍어맛 김치가 언제부터 있었나요?
- 몰르지. 우리가 시집왔을 때도 있었으니까

\*\*할머니는 \*\*살 때 시집왔고, \*\*할머니는 \*\*살 때 시집왔k.

그러니까 누가 언제부터 이 맛을 만들어 냈는지는 모른다. 시집와서 고니 어머니가 만들고 있었다니 .....

어쩌면 김치리 홍어 김치는 .....물른다

- 어떻게 답나요?
- 홍어 김치는 고춧가루를 넣디 않는다.

이분들은 지금도 마을의 장승처럼 이 맛을 지키고 있다.

- \*\*의 소개 : 시어머니 소개. 시집 온 후 일생,
- 마을의 유래
- 마을의 농업 형태
- 마을의 놀이와 놀이가 갖는 의미
- 마실 음식 두 가지 소개

금치리 홍어김치에는 홍어가 없다. 그러나 배고픈 시절 아픔이 아련히 가슴을 저리게 만드는 홍어맛이 일품이다.

봉산은 예산에서도 오지인데 봉산에서도 오지인 금치리에서 맛볼 수 있는 시대의 맛이요, 지역의 맛이다. 봉산은 전답은 적고 산은 험하여 사람들이 은거하여 살기에는 적당했으나 대치로 움직이기에 적당하지 않았다. 그러나 이곳 금치리는 조선시대 이전부터 서산으로 넘어가는 오래된 옛길의 길목에 자리 잡은 쇠재 아래 동네이다 보니 오가는 사람들이 머물다 마을이 된 경우다.

태종이 왕에 오른 뒤 어린 왕자 충령대군을 데리고 고덕을 거쳐 해미로 넘어갈 때 이 고개를 택했으니 예전에는 꽤 큰 길이었다. 또 가까이는 고덕 구만리 포구가 있어 늘 왜구들의 위협에 노출되어 있어 마을마다 미륵불이 성행했고, 이 마을도 갯바위 미륵이 마을을 지키고 있다. 그 마을에 갯바위 미륵처럼 또 하나 홍어 김치가 마을의 맛을 지키고 있다. 그러나 아무도 누가 어떻게 홍어맛 김치를 만들어냈는지 모른다. 시집와보니 시어머니가 만들고 있었다니, 이곳에서 자라 이곳으로 시집온 분도 크다보니 밥상에 홍어김치가 놓여 있더라는 것으로 보아 그 연조가 꽤 멀리 있는 듯하다.

금치리 홍어 김치는 지금 우리가 먹는 김치 이전의 김치였다. 그렇게 추리하는 데는 몇 가지 들어맞는 이유가 있다. 일단 홍어 김치는 포기가 잘 안지 않는 약간 억센듯한 토종 김치가 적당하다. 그리고 적어도 고추가 나오기 이전의 김치 원형일지도 모른다. 홍어김치에는 고춧가루를 넣지 않는다. 고추가 임진란 때 들어왔다하니 그 이전에는 김치에 고추를 넣지 않았다. 그리고 또 하나 지금의 발효 김치가 아니고 삭히는 김치라는 것이다. 홍어 김치는 김치를 담그는 것이 아니기 때문에 물을 빼야 했고, 그래서 깨진 향아리나 시루를 얹어놓고 삭힌다.

김치 이전의 김치였기 때문에 누가 어떻게 만들기 시작했는지 모르는 게 당연할지 모른다. 백제시대부터 김치는 있었다고도 하고, 이 금치리 쇠재 길은 아주 오래된 옛길이니 각각의 시대가 역사로 고스란히 녹아 있는 길이어서 김치 또한 그렇게 전승되었을지도 모른다. 다만 그들이 기억하는 것은 톱 쏘는 중독성 있는 맛에 고추가 들어오면서 담기 시작한 김장김치가 성행했어도 겨울 골바람과 함박눈을 맞으며 장독대 한 쪽 구석에서 대를 이어 오고 있는 것이다. 이 맛을 특히 남자들이 좋아했는데 가을 추수가 끝나면 마을 사내들이 홍어김치를 담그기 위해 지계에 향아리를 지고 구만포구로 새우젓을 받으러 일렬로 산모퉁이를 돌아가는 모습이 불만했다고 한다. 이 맛을 보고 자란 아이들이 밖으로 나가도, 또 이 맛을 보고 자란 딸이 시집을 가도 이 맛은 잊을 수가 없다고 한다. 마을 사람들은 가을이면 자식 몫 별로 홍어김치를 담아 보내기 바쁘고 시집간 딸은 김장철이면 일부러 친정에 들러 홍어김치를 담가 간다하니 이 마을만 가지고 있는 맛의 비밀이다.

당시에 나눠먹던 관습이 지금도 남아있어 겨울이면 돌아가면서 홍어김치를 가지고 나와 점심 찌개로 삼아 같이 나눠 먹으니 홍어김치는 나누지 않으면 맛이 나지 않는 그런 김치다. 이 마을에 가면 홍어김치에 한 번 쏘이고 정에 또 한 번 쏘인다. 마을을 이을 젊은이들이 없어지면서 김치를 이을 사람도 없어져갈 즈음에 마을 부녀회를 중심으로 슬로푸드 '맛의 방주'에 등록을 준비하고 있고, 홍어김치 담그기에 적당한 토종배추도 구해 심어 맛을 전승하기에 여념이 없다.

