

고덕 대천리 마실 놀이와 음식을 지키는 조연원 선생의 디미방, 그늘장

고덕 대천리를 찾았다. 이 마을은 바로 예산에서 평야지대를 대표하는 마을이었기 때문이기도 했지만, 유독 농한기 집단 놀이가 성행하면서 먹은 마실들이 음식이 전해지고 있다는 소식을 들었기 때문이다.

이 마을 놀이는 동짓날 이전에 김치를 담그는 데, 마을의 김치가 다 담가지면 놀기 시작하여 2월 초 하루까지 놀았다. 주로 읊을 놀았는데, 집집마다 부부가 나와 한 집에 모여 놀았다. 주로 남녀가 편을 짜서 놀았다. 항상 돈 내기를 했는데, 이 돈은 개인이 갖는 것이 아니라 모아두었다가 2월 초 하루가 지나 일철이 들어올 무렵 옷을 해 입고 외지에 나가 회식을 하는 데 쓰였다.

놀이는 어느 집이든 첫 집이 정해지면 다음부터는 자연스럽게 우리 집에 모이자, 이번에는 누구 네서 모이자. 누구 네가 잔치가 있었으니 모이자는 등 그때그때 정해서 놀았다. 놀이가 한참 진행되면 중간에 음식이 나오는 데, 이를 마실 음식이라 한다.

그 마실들이 음식 중에 도토리 떡과 그늘장을 지켜오고 있는 조연원 선생을 만났다. 조연원 선생은 고덕리 대천리에 사시는 1955년생이다. 어려서 고덕에 사시다가 24살 때 이곳으로 시집을 왔다. 이분의 마실 음식은 모두 시어머니 인현분 여사(32년생)를 빼놓고는 설명할 수 없다. 시어머니가 삽교로 시집오면서 선대에서부터 내려오던 음식에다가 워낙 음식 솜씨가 좋아 지역에 맞게 새로운 음식을 만들어 오신 분이었다.

이 마실 음식은 집집마다 재료 형편에 따라 준비한다. 대부분 고구마를 찌는 경우도 있고, 무시루떡을 나오는 경우도 있다. 이것을 몇 년 하다 보면 누구네 음식이 무엇을 하는지 알고, 무엇이 맛있는지도 알아 마을 사람들이 음식을 주문하기도 한다. 조연원 댁에서 내놓은 것은 두 가지였다.

첫째가 바로 도토리 떡이다.

- 도토리 떡을 들어보셨어요?

- 예휴 말도 말여. 애만 들어서면 왜 그렇게 먹고 싶던지....

요즘은 임산부가 아이를 가지면 겨울철에 딸기를 먹고 싶듯이 예전에는 임산부들이 이 냄새만 맡으면 가슴이 설렜다는 떡이 도토리 떡이다. 맛보다도 냄새가 먼저 입맛을 돋우는 음식이다.

음식 중에 도토리만큼 오래된 음식도 드물다. 기원전 5000년 전의 강동구의 암사동 선사유적지에서 탄화된 도토리가 발견되었고, 창원 신석기 유적지에서는 도토리 저장고가 나왔으니 가히 도토리 음식의 기원은 사람이 살면서부터라고 해도 무방할 것이다. 이조시대에 와서는 도토리를 거둬들여 저장하였다가 흉년이 들면 이를 풀어 기근을 해결하는 훌륭한 구황식품이었다. 이는 도토리와 벼의 상관관계가 존재하기 때문이었다. 5월은 벼농사에 매우 중요한 달이다. 5월에 비가 와서 벼가 잘되면 도토리가 꽃이 제대로 수정이 안 되니 도토리가 흉작이고, 비가 안 오면 모내기를 할 수 없으니 쌀농사가 흉년이 드는 대신 도토리가 풍작이니 도토리는 자연히 흉년에 귀하게 쓰였다. 지금은 대표적인 슬로푸드로 우리 뿐 아니라 전 세계의 미식가들의 인기를 끌고 있는 식재료다.

예전에는 떡이라야 특별히 집안 행사나 명절이 아니면 가을에 추수를 끝내고 하는 갈떡이 전부다. 그러나 이 도토리 떡은 도토리 가루를 보관했다가 추운 겨울 날 해먹는 게 제

맛이다. 만드는 과정은 시루떡을 만드는 것과 같다.

껍질 벗기고, 말려 두었다가 다시 담갔다가, 열흘정도 우려내..떨은 맛이 없어져 건서서 가루를 낸다. 팥과 동부를 섞어 질 시루에 찐다. 다만 충분히 물에 담궈 도토리 가루의 떫은 성분을 빼내야 하는 것과 쌀가루와 수수가루를 도토리와 섞는 비율이 중요한데 이는 순전히 감각에 맡긴다 한다. 너무 많으면 도토리 맛이 떫고, 너무 적으면 냄새가 코를 자극하지 못하고 맛이 맹맹하다는 것이다. 한 겨울 떡을 다 찌고 나면 냄새가 눈 위를 구르고 아이들 뛰어 오는 발자국도 눈 위에 구른다.

둘째가 그늘장이다.

그늘 장은 고기를 먹을 때 쌈장으로 먹었는데, 겨울철이면 장이 떨어질 무렵 그동안 밖에다 묵혀 두었던 메주를 가지고 만든다.

가을철 메주를 서너 덩이 남겨 두었다가 정월에 김치 물에 소금물을 풀어 놓은 후 한 달 정도 광에 두었다가 치댄 후 쌀밥이나 보리밥을 섞어 항아리에 묻었다가 찌개나 끓인다. 시큼한 맛이 익어 입맛을 돋우는 맛이다. 광에다 발효한다 해서 그늘장이라 불렀다. 막장이 여름철 사잇장이라면 그늘장은 겨울철 사잇장이다.

지금은 시어머니가 돌아가시고 그동안 사라질 뻔한 음식을 지금은 조연원 선생이 다시 이어가고 있다.

‘시어머니 하라는 대로 했어요’

고덕 그늘장의 맛을 제대로 잘 계승하고 있는 조연원 선생의 말이다.

어쩌면 이 날익은 소리가 음식 전승의 기본인지 모른다. 처녀가 시집와서 시댁의 음식 취향이나 식습관에는 낯설어 시댁의 입맛을 맞추기는 여간 쉬운 일이 아니다. 특히 시어머니의 음식 솜씨가 좋을 경우 며느리의 스트레스는 엄청 난다. 그래서 제일 좋은 방법이 시어머니하는 대로 따라 하다보면 무난히 시댁의 입맛에 젖어들 수가 있다. 그러다 보면 시댁의 입맛을 맞출 수 있고 자연히 자신도 그 입맛으로 변해간다. 그리고 그대로 그렇게 그 음식은 전승된다.