

지역과 종가문화 반영된 종가 음식

이 연 자 소장
종가문화연구소

1999년 요리 전문 잡지 월간 ‘쿠크’ 9월호에 『뿌리 깊은 종가의 맛을 찾아서』라는 제목으로 종가 탐색을 시작 한지 어느덧 산천도 변한다는 10년을 훌쩍 넘기고 2년이 또 흘렀다.

490가지 질문지를 안고 어느 때부터 가야 할지, 내가 원하는 이야기를 끌어낼 수 있을지 막막하기만 했던 그 시절, 인터넷도 대중적이지 못했고 지역 문화원도 활성화 되지 않아 정보를 얻을 곳이 없었다. 인맥으로 종가집이 밀집돼 있는 안동부터 찾기 시작했다. 그리고 사전 답사를 하면서 종손 종부와 친분을 쌓은 후에 취재하고 촬영할 수 있었다.

2011년 3월호에 125집의 글을 썼고 한집에 평균 2가지 이상 요리를 끌어낼 수 있었으니 종가집 요리를 맛본 가짓수만 해도 250가지가 넘는다.

종가 취재 중에 참으로 어려운 게 음식 취재 이었다. 식생활이 공개 되면 종가의 경제력과 종부의 솜씨는 물론 그 맥의 음식문화 역사까지 내보여 주는 것이라 생각한 종가에서 좀처럼 부엌 이야기는 꺼낼 수가 없었다. 집안의 내력을 묻다가 요리 이야기만 나오면 취재에 응할 수 없다고 했다. 우암 송시열 선생 맥에 가서 요리 부탁을 했다가 종손에게 책망을 들은 일도 있었다.

“선비의 삶을 지향하는 종가에 와서 무슨 요리를 찾아요. 3첩 반상 정도면 그 만인 것을...”

그러나 요리는 취재 하지 않겠다고 약속을 하고 찾아가 보면 손님을 그냥 보낼 수는 없다며 점심상을 차려 주는 맥들이 종가였다. 그 상차림에서 그 지역의 특성과 종가의 문화가 담긴 음식을 취재할 수 있었지만 가장 정통성 있는 음식은 역시 통과의례 중 제례 음식이었다.

‘우리는 아직 천년전의 삶을 살고 있습니다’ 라고 한 어느 종손의 말처럼 우리의 제례음식은 천년동안 변하지 않았기 때문이다.

1. 경기도 과천, 전주최씨 과천종가 ‘곰탕’

응달마을에서 살아남기 위한 장수 음식

경기도 과천시 문원동에 주소를 둔 99세 박일채 할머니(3년 전 세상 떠남)는 과천에서 600여 년을 살아온 전주최씨 종부였다. 할머니의 장수 비결은 며느리 조용기(67)씨의 지극한 효성으로 만들어진 음식 때문이다. 44년간 시어머니 밥상을 차린 며느리가 하루도 빠지지 않고 올렸던 장수 식품은 꼬리곰탕, 사골곰탕, 양탕 등이다. 음식을 제대로 씹을 수 없는 작년부터는 사골 국물에 일곱 가지 죽을 섞어 건강을 챙기고 있었다.

‘제가 시집왔을 때 종가는 서울 대공원 식물원 자리에 있었습니다. 골 깊은 청계산 자락 음지에 있어 ‘응달말’이라고 불렀지요. 해가 일찍 떨어지니 겨울엔 몹시 추웠습니다. 그 추위를 견디기 위해서인지 조상 대대로 곰탕을 즐겨 드셨던 겁니다.’

종부가 시어머니를 위해 곰탕으로 끓인 죽 일곱 가지를 맛보았다. 사골을 푹 고와서 기름기를 없애고 김치를 씻은 다음 곱게 다진 후 참기름에 볶다가 곰국을 붓고 찹쌀을 넣어 끓인 김치죽은 씹지 않아도 목에 걸리는 게 없고, 맛이 깔끔했다. 또 사골 국물에 호박을 삶아 불린 찹쌀을 넣고 끓인 사골 호박죽은 건강한 사람들의 아침 메뉴로도 손색이 없어 보였다. 사골에 우유를 섞어 찹쌀을 넣고 끓인 사골 우유죽은 어린이 이유식으로 훌륭했다. 잣죽, 전복죽, 된장죽, 아욱죽, 대추 죽을 끓일 때도 사골 국물이 물을 대신 해 할머니의 장수를 도왔다고 한다.

2. 경기도 포천 달성 서씨 약봉 종가

445년 전이다. 경기도 안동 ‘소호현’의 안주인 이씨 부인은 앞을 보지 못하는 장애가 있었다. 남편을 잃고 스물한 살에 혼자가 된 그는 세 살 된 외아들을 데리고 한양으로 이사를 했다. 명문가의 무남독녀라 재물은 넉넉했다. 서울역 뒤편 약현이란 마을에 70칸이나 되는 우람한 집을 짓고 정착한 그는 당시로선 아주 귀했던 약과와 약식을 만들고 약주를 빚어 학식 높은 손님을 초대하곤 했다. 아들 교육을 위한 인맥을 쌓기 위해서였다.

어머니의 정성은 헛되지 않아 훗날 그 아들 약봉(藥峯) 서성(徐滄·1558~1631)은 대과에 합격 해 높은 관직을 두루 거친다. 다섯 손자 중 큰 손자는 우의정, 넷째 손자는 임금의 사위가 된다. 대구 서씨 집안은 이후 재물과 명예

가 불같이 일어나 6대에 걸쳐 정승 3명과 대제학 3명을 배출한 조선시대 최고 명가 반열에 올랐다.

서울 양반들의 입맛을 사로잡아 자식을 성공 시켰던 그 어머니의 내림 솜씨는 지금도 유효할까. 경기도 포천시 설운동에 있는 약봉 종가를 찾았다.

15대 종손 동성(53)씨와 종부 김금향(48)씨, 동성씨의 아버지 기원(82)옹과 부인 이진규(82)씨가 반가이 객을 맞는다.

‘14대 종손인 형님이 딸 하나를 두고 일찍 세상을 떠났기 때문에 제 아들을 형님 앞으로 올렸습니다.’ 기원옹의 설명이다. 약현동에 있었던 고택은 일제시대에 종조부가 사업 실패로 날려버렸다고 한다.

저희 가문에서 내려오는 가양주 ‘약봉 약산춘’은 몇 년 전 상표등록을 했습니다. ‘임원십육지’에는 ‘인조 때의 정치가 서성의 호가 약봉인데 그 어머니가 약주를 잘 빚어 왕가에도 진상했다. 그의 집이 약현에 있으므로 그 집 술을 약산춘이라 한다’는 기록이 있습니다. 다른 사람이 저희 가문의 술 이름을 사용해 버리면 조상 불 면목이 없을 것 같아 제도적으로 못을 박아 뒀다고 했다.

3. 경북, 안동시 토계마을의 진성이씨 이황 종가의 큰상

지난 2009년 4월1일 경북 안동시 도산면 토계리에 있는 퇴계(退溪) 이황(李滉 · 1501~1570)의 종가 안방에는 형형색색의 맛깔스런 음식들이 차려진 교자상이 놓여졌다. 퇴계의 17대 종부가 될 새색시에게 내린 큰상이다. 높이 괴여 차린 고임상은 아니지만 잉어찜, 전복조림, 갈비찜, 문어회, 각색 전 등 진귀한 음식과 삼색 송편, 꽃강정, 꽃약와, 먹기 좋은 크기로 썰어 담은 과일까지 예의와 정성이 담긴 상차림 이었다.

이날 서울 성균관 명륜당 앞뜰에서 전통 혼례를 마친 신랑 이치역(33)씨와 새색시 이주현(31)씨는 흔히 떠나는 신혼여행을 뒤로 미루고 할아버지께 폐백을 드리고 사당의 조상님께 고하기 위해 종가로 내려와 있었다.

2년 전 세상을 떠난 퇴계의 15대 종손 이동은 옹은 백수를 한해 앞둔 노령이지만 손자며느리가 올리는 절을 받고 환한 웃음으로 밤과 대추를 새색시 치마폭에 던졌다. 부부화합과 조상에 대한 봉사, 대를 이을 자손을 많이 낳아 달라는 부탁의 말씀도 함께였다.

시아버지 이근필(76)씨는 “10여 년 전 어머니가 돌아가시고 집사람이 어머니 먼저 세상을 떠났기 때문에 안채 종부자리가 오랫동안 비어 있었습니다. 다행히 외국에서 공부했던 신세대 며느리가 기꺼이 이곳에서 살림을 하겠다고

하니 기특하고 고마울 따름입니다.”며 며느리를 반기는 기쁜 마음을 드러냈다.

그는 또 수백 년 지켜온 가문의 예법인 ‘만며느리 큰상 내리기’가 안주인 없이 차려져 미흡한 점이 많다고 했다. 하지만 음식을 높이 괴여서 차리는 고임상은 일부러 피했다는 것이다. 먹을거리가 귀하던 예전에는 신부 큰상 음식을 정성껏 싸서 사돈택에 보내 음식솜씨를 나누기도 했지만 시대가 바뀐 지금은 형식일 뿐이라고 말한다.

“퇴계 할아버지께서는 예를 지키는 일은 형식이 아니라 정성된 마음을 강조 하셨습니다. 농민들이 피땀 흘려 만든 꿀과 기름이 들어간 유밀과도 제상에 올리지 못하게 하셨기 때문에 우리 집 제상에는 유가나 약과를 올리지 않습니다.” 검박한 선비 정신이 가풍인 종가는 음식 이야기는 하지 않는 것을 미덕으로 여긴다.

자손 번창 잉어찜이 큰상에

종가의 큰상차림에서 돋보이는 음식은 길이가 30cm나 되는 잉어찜이었다. 신랑 치역씨의 고모님인 이점숙(70·학봉종가 종부)씨가 잉어찜에 대해 들려줬다. “잉어는 알을 많이 낳는 생선으로 자손번창의 의미가 담겨 있습니다. 대대로 며느리 큰상에는 잉어찜을 올려 귀한 자식을 낳아 달라는 뜻이 담긴 음식입니다. 잉어를 먹으면 부기를 없애고 기를 내리게 하여 태아를 안정시키는 약효가 있어 우리친정은 산모에게 잉어를 고와 먹게 하는 민간요법도 있었습니다.” 귀한 전복찜을 여자들이 맛볼 수 있는 것은 일생을 두고도 드물어 큰상에는 반드시 올리는 단골 메뉴라고 했다.

다음날 아침 일찍 일어난 새색시는 시할아버지께 문안 인사를 올리고 원삼 족두리 차림으로 사당에 모신 조상님을 찾았다. 친정에서 준비해온 술과 안주와 과일을 올리고 네 번의 절로써 사당 차례를 행하였다. 종갓집 만며느리의 신고식을 비로소 마친 이주현씨는 “열심히 배워 보겠다”는 소감을 말했다.

4. 경주 최부잣집 300년 부와 음식

경주시 교동 69번지에 있는 경주최씨 최부잣택은 300여 년 간 만석꾼으로, 9대에 걸친 진사택으로 알려져 있다. 우리나라 역사상 가장 오랫동안 부를 지켜낼 수 있으면서 서민의 존경까지 받아 왔던 명문가다.

그 종가에는 남다른 철학이 있었다. 사람의 도리를 일깨워 주는 22가지의 교훈이 그것이다. 더러 최부자 보다 더 많은 재물을 가졌던 사람도 있었을 것

이다. 하지만 ‘부불삼대(富不三代)’라고 했다. 대부분은 당대에 부를 일궈 당대에 망했거나 길어야 3대를 넘기기 힘들었다. 해외까지 눈을 돌리더라도 200년 동안 부를 유지하며 르네상스 시대를 여는데 기여했던 중세 이탈리아의 메디치 가문보다 100년이나 더 긴 세월이다. 국내는 물론 세계 역사에서도 큰 의미를 지닌 경주 최부자 종가의 종손 최염(崔炎·77)선생과 중부 강희숙(姜希淑·72)님을 만났다.

존경받는 참부자의 삶에서 내림 음식은 경주 법주와 그 안주로 화려한 달걀찜국과 웰빙시대에 걸맞는 고추소찌과 전복구이 등이었다.

5. 충남 청양군의 연안이씨 삼척공파 이원희 종가

“이게 바로 4대조 시할머니가 담그신 약간장입니다. 시어머니께서는 ‘가족이나 이웃에 피부병이 심하거나 몸이 크게 아픈 사람에게 나누어 주되 귀한 것이니 절대로 먹지는 말라’하셨습니다.”

오랜 세월 숙성된 장은 음식 맛을 조율하는 역할을 넘어 약이 된다고 말하는 이동범(李東範·81)할머니는 조선 선조때 문신 이광정(李光庭·1552~1627)의 후손 이원희(李元熙) 소종가의 맏며느리이다. 이 가문의 보물은 조상이 내린 진귀한 유물이나 고대광실이 아닌 중부들의 내림 솜씨다.

120년 묵은 약간장과 수십 년 된 골동품 된장, 30년 된 고추장에서 가문의 내력이 담겨 있다. 칠갑산 청정수를 흘러 보내기 아까워 장을 담근다는 노중부와 들녘에 피어나는 갖가지 야생화로 꽃 떡을 만들고 꽃차를 다려 이웃과 나누는 막내딸 이남숙(李南淑·49)씨가 골 깊은 산촌의 맛과 멋을 대물림 하고 있다. 충남 청양군 장평면 적곡리 소사천에 주소를 둔 작은 종가다.

120년 묵은 간장, 30년 된 고추장, 15년 된 된장 식초

칠갑산 둔덕에 자리 잡은 종가는 솥을 대문은 아니어도 대문간 채가 따로 있고 안으로 들어서면 오른쪽에 기차 모양의 본체가 저수지를 바라볼 수 있는 풍광 좋은 방향으로 앉아 있다. 그런데 집이 너무 낡았다. 처마에서 흙이 떨어져 고개를 들 수 없을 정도다. 부엌엔 싱크대도 없다. 아궁이에 무쇠 솥 3개가 입향조 때 얹혀진 옛 모습대로 있다. 부엌에서 사용하는 그릇도 100년 전의 것들이다. 지금도 장작불로 물을 데우고, 음식을 만들고 방을 따스하게 한다. 화장실도 재래식이다. 헛간에는 전통적인 농기구가 옛 방식 그대로 있다. 집 뒤엔 대나무 숲이 푸르게 성성해 유현함 마저 감돌았다.

눈길 사로잡은 장독

종가에서 눈길을 끄는 건 역시 장독대다. 안채 뒤에 단을 쌓아 줄서 있는 독에 봄 햇살이 내리 비치고 있었다. 한지로 입을 봉한 배부른 장독들은 종가의 내력만큼이나 나이가 많아 120년 묵은 간장, 15년 된 된장 고추장, 3년 된 식초 등에서 달콤 새콤, 짹짹한 향기가 입맛을 다시게 한다.

120년 된 신비의 간장 향아리를 조심스레 들여다봤다. 장색이 유난히 까맣다. 장이 오래되면 햇볕에 졸아 들어서 조청 같다 하지만 이 맥의 장은 웅달샘을 들어다 보듯 맑았다. 이 진귀한 간장독 뚜껑을 열어본 사람은 이집에서도 종부 외엔 없다. 함부로 열면 안 된다는 돌아가신 할머니의 유훈 때문이라 한다. 햇볕에 졸아드는 양만큼 햇 간장을 섞어야 하지만 노종부도 그 시어머님도 부정으로 장의 효과가 떨어질까 봐 그렇게 하지 않았다고 한다.

해묵은 장들이 많은 건 된장이나 간장이 떨어지면 흥가가 된다며 절대로 장향아리를 비우지 못하게 하셨던 선조들의 훈계로 장단지에 조금씩 남겨 두는 버릇 때문에 수십 년 된 장들이 자연스레 남게 된 것이라 했다.

이 맥의 내림음식은 된장으로 만든 수저비가 있고, 된장을 넣어 만든 돈가스와 된장 샐러드는 전통과 현대가 어우러진 퓨전 요리로 독특했다. 또 꽃차를 마실 때 함께 먹는 꽃떡·화전·다식 등도 있었다.

6. 경북, 안동장씨 경당 장흥효 종가

한국음식 세계화를 꿈꾸는 이즈음, 350여 년 전 일상의 음식 146가지를 기록으로 남긴 최초의 한글 요리서 ‘음식디미방’이 새삼 눈길을 끈다. 이 요리서는 동아시아에서도 여성이 기록한 최초의 조리서라는 의미에서 더욱 높은 가치를 지니고 있다. 저자는 안동 장씨 부인이다. 그가 성장하고 요리솜씨를 싹틔운 친정댁은 경북 안동시 서후면 성곡리이다. 아버지 경당 장흥효(敬堂 張興孝·1564~1633)선생의 종가댁으로 남아 옛 음식을 전하고 있다.

장흥효는 퇴계학문을 이어받은 대 학자로 많은 제자를 길러낸 존경받은 유학자였다. 그의 고매한 학문과 시정어린 자취는 정자 ‘광풍정’에 남아 옛 선비의 기상과 멋을 보여주고 있다. 그는 외동딸이 19세가 되자 제자 이시명에게 출가를 시켰다. 경북 영양마을로 시집간 장씨 부인은 10남매 자녀 교육을 훌륭히 시킨 다음 72세에 비로소 자신의 재능을 펼쳐낼 요리책을 썼다. 장씨 부인의 친정마을을 찾아 디미방에 기록된 난면(卵麵) 증편(蒸飴), 또 하절삼일주(夏節三日酒) 등의 음식을 맛보고 왔다.

건진 국수, 물 국수

중부의 칼국수 만드는 법과 ‘음식디미방’에 기록된 ‘난면법(卵麵法)’을 비교해보면 난면법의 레시피는 ‘계란을 풀어 물에 섞고 반죽하라’고 했기 때문에 반죽하는 방법은 종가에서 만드는 방법과 달라진 게 없다. 국물 만드는 법에서는 ‘음식디미방’에는 썰을 토막 내어 생강을 넣고 무르게 삶은 다음 그 국물에 간장을 넣어 간한다고 했던 점이 지금의 멸치국물과 차이가 있다. 그 당시 내륙지방인 안동에서는 멸치보다 어찌면 썰고기가 구하기가 쉬웠을지도 모를 일이다.

“지금이야 제분공장에서 고운 분말의 밀가루가 나오고 국수도 다양한 굵기로 나오지만 기계가 없었던 예전에는 모두 손으로 만들었어요. 집에는 밀밭이 열 마지기 있었는데 칼국수를 만들 수 있는 고운 밀가루는 3포대 정도 밖에 나오지 않았어요. 디딜방아에서 밀을 빻아 체에 치면 가장 멀리 나르는 가루가 가장 고운 밀가루입니다. 고운 밀가루로 반죽을 해야 실같이 고운 국수를 만들 수가 있습니다.”

종가에서는 ‘건진 국수’와 ‘물 국수’를 구별해 손님에 따라 다르게 올린다. 건진 국수는 삶은 국수를 건져서 다시 국물을 붓고 고명을 올리기 때문에 정성과 시간이 많이 들어 아주 귀한 손님상에만 오른다. 하지만 물 국수는 장국에 국수를 넣어 국물 체 양념해 먹어서 국수가 적더라도 여러 그릇을 만들 수가 있다.

중부가 건진 국수 맛있게 하는 비결을 귀뜸해 주었다. 국수가 불지 않게 하려면 국수를 삶을 때 식용유를 한 방울 떨어뜨리고, 행굴 때도 참기름을 떨어뜨리면 몇 시간을 두어도 여전히 쫄깃하다고 한다.

종가에서는 밀을 수확하면 건진 국수를 만들어 칠월칠석날 아침 ‘칠석차례’를 올린다고 한다. 조상이 일군 땅에서 수확한 햇곡식은 자손들이 먹기 전에 먼저 조상님께 고하는 친신제(薦新祭·햇것을 올리는 제사)인 셈이다. 칠석제에 국수를 올리는 것은 국수의 긴 가닥처럼 가족 모두 수명장수를 도와 달라고 비는 것이다. 돌상이나 생일상 혼례상은 물론이고 제사에도 국수를 올리는 풍습은 생명의 소중함 때문이라는 사실도 들려 줬다.

이날 350년 전 안동 장 씨 할머니가 만들었던 그 ‘난면’이 재현된 칼국수를 맛보면서 손맛도 유전이라는 사실을 새삼 깨닫고 왔다.*

7. 강원도, 400여 년간 강릉 오죽헌을 지켰던

안동 권씨 권화 종가의 감자옹심이

지난 2009년 6월부터 선보인 5만원권 화폐에는 신사임당(申仁宣·1504~1551)의 초상화가 그려져 있다. 5천원 지폐에는 율곡 이이(李珣·1536~1584)의 초상이 우뚝하다. 어머니와 아들이 나란히 화폐모델로 선정되기는 세계적으로 그 유례가 없다고 한다. 걸출한 두 분의 유적지는 강원도 강릉시 죽헌동에 있는 오죽헌(烏竹軒)이다.

사임당의 향취가 서려 있는 집, 율곡이 태어난 몽룡실은 살림집으로는 드물게 보물로 지정돼 있다. 그런데 유구한 세월 고택을 지켜낸 분들은 사임당의 친가도 아니고 율곡의 후손들은 더더욱 아니었다. 안동 권 씨 권화(權和·1518~1573)종가 사람들이다.

딸만 다섯을 둔 사임당의 친정어머니 용인 이씨는 둘째사위 이원수의 아들 율곡에게는 제사를 맡겼고 넷째 사위 권화의 아들 권처균에게는 산소관리를 부탁하면서 현재의 오죽헌을 물려주었던 것이다. 오죽헌이란 당호는 권처균의 아호로 신사임당이나 율곡하고는 아무 관련없다. 그로부터 18대 400여년 오죽헌을 지켰던 권씨 종가는 정부의 문화재 정비 사업으로 1975년 고택을 내놓고 가까운 곳에 2층 양옥집을 짓고 살고 있다. 18대 종손 권민구(權敏九·49)씨와 예림회 회장직을 맡은바 있는 17대 노종부 최승임(崔乘姪·74)할머니를 종가에서 만나 감자옹심이, 다슬기 죽, 감자 응이 등 강원도 특유의 요리를 맛보고 왔다.

감자옹심이 다슬기 죽

딸 셋, 아들 둘을 둔 노종부는 예와 전통을 이어가는 모임 예림회(禮林會) 회장직을 맡았을 만큼 인품과 덕망을 지녔다. 올해로 9회째인 신사임당의 추모제에 종헌관이 되기도 했다.

‘남편 제사는 돌아가신 기일날 모시지만 윗대 4대 봉제사는 시어머님 살아 계실 때 합동으로 하루에 모시도록 정리해 주셨습니다. 문중회의를 여러번 거친 후 양력으로 10월3일 개천절 날 모시고 있습니다. 설, 추석과 함께 일년에 제사는 4번으로 줄었습니다. 제사 음식은 바다 음식인 생선이 많이 올라가지요.’

오미자에 감자면을 띄운 책면은 사랑채 손님상에 올랐고, 감자옹심이는 여름날 점심으로 먹었다고 한다. 시어머니께서는 연잎을 따서 일년에 한번씩 꼭 연엽주를 빚으셨는데 그 연엽주를 제대로 배워두지 못한 게 두고두고 후회가

된다며 내림음식을 부탁한 필자에게 미안해했다.

이날 원주에 사는 큰딸 권혜영씨(46)씨가 어머니 일손을 도우러 왔다. 감자를 강판에 갈아 건지는 꼭 짜서 가라앉은 갈분을 섞어 옹심이를 빚는다. 밀치와 파, 다시마, 버섯을 넣고 국물을 만든 다음 애호박과 감자를 나박나박 썰어 넣는다. 감자가 익으면 옹심이를 넣고 한소끔 끓인 후 그릇에 담는다.

감자가루에 물을 붓고 끓인 다음 꿀을 타서 만든 감자 응이는 시할머니 편 찰을 때 만들어 드렸던 호심어린 음식이었다. 오미자 우린 물에 꿀을 타서 단 맛을 낸 다음 감자옹심이를 삶아서 넣은 오미자 옹심이도 새콤달콤한 오미자의 다섯 가지 맛이 감자옹심이에 스며들어 씹히는 맛이 일품이었다.

중손 권민구씨가 인근 계곡 맑은 물에서 채취했다는 다슬기를 삶아 그 물에 불린 찹쌀과 쌀을 발라서 함께 끓인 다슬기 찹쌀 죽은 여름의 열기를 삭여주는 건강죽으로 그만이었다.

8. 전남 전주최씨 연촌 최덕지 증가의 세발낙지 비빔밥

전남 영암군 덕진면 영보마을에 자리한 전주 최씨 최덕지(烟村 崔德之 · 1384~1455) 증가의 세발낙지 비빔밥은 영암군에서도 향토음식으로 내세운다. 밭이 가늘다 해서 이름 붙은 세발낙지는 영암의 특산물이기 때문. 정약전의 『자산어보』에는 '말라빠진 소에게 세발낙지 서너 마리를 먹이면 곧 강한 힘을 내게 된다'는 기록을 남길 만큼 영양가가 높은 음식이다.

낙지를 소금물에 씻어 뜨거운 물에 살짝 데친다. 먹기좋은 크기로 썰어 마늘, 참기름으로 양념한다. 무를 곱게 채 썰어 양념 해 생채를 만들고, 숙주나물도 데쳐 양념해 무친다. 버섯은 마늘과 소금양념으로 살짝 볶고, 취나물은 데쳐서 갖은 양념으로 무친다. 시금치 나물도 곁들이다. 이렇게 갖가지 나물을 낙지와 함께 그릇에 담고 따끈하게 지은 밥을 놓아 고추장과 참기름을 듬뿍 넣어 비벼 먹는다. 여름에는 오이 냉국, 겨울에는 우거지 국을 함께 낸다.*

9. 경남 밀양, 일직손씨 정평궁 증가

술과 차가 함께 오르는 추석 차례상

경남 밀양시 산외면 다죽리(茶竹里) 다원동(茶院洞)을 감싸고 있는 해산 앵봉 아래 자리잡고 있는 해산서원(惠山書院), 그 앞마당에 3미터 키에 나무 겉가지 둘레만 어른의 다섯 아람이 족히 넘는 우람한 나무가 서 있다. 바로 일직 손씨 대증가의 상징인 600년 된 차나무다.

차나무는 종가의 재실인 혜산서원뿐 아니라 종가를 빛낸 조상들의 덕목을 기린 신도비 옆에도 한 그루 있고, 다원서당(茶院書堂) 연못가에도 한 그루 있다. 혜산서원 차나무가 1세라면 두 그루는 2세, 3세인 셈이다.

종가에 오래된 차나무가 자라고 있다는 놀라운 얘기를 들은 건 지난 1986년이었다. 종가의 한 후손과 함께 차를 마시다 자랑삼아 하는 말을 듣고 곧장 종가를 찾았다. 600년이나 된 차나무를 보고는 입을 다물지 못했다.

600년 수령은 그 자체만으로도 천연기념물 감이다. 차의 종주국이라는 중국의 운남성 서쌍판납의 대차수(大茶樹)가 1700년의 나이를 뽐내고 있지만 이곳의 차나무와는 비할 바가 아니다. 운남의 차나무는 키가 20미터 넘는 대엽종이고, 종가의 것은 키가 작은 소엽종으로 중국의 것처럼 자생한 것이 아니라 종가가 이곳에 터를 잡고 놓은 주춧돌과 함께 후손들이 정성껏 키운 나무이니 더욱 각별한 의미를 지니고 있다.

600살 차나무의 차맛

지금은 고인이 된 일직 손씨 27세 대종손 손태철(孫泰徹·80) 옹과 종부 안경현(安庚鉉·78) 할머니는 종가의 차나무가 세상에 알려져 찾는 사람들에 시달려 취재 자체를 거절해 오던 터였다.

오랜만에 들린 종가에는 전에 볼 수 없었던 또 하나 아름다운 찾자리 풍경이 생겨났다. 지난 봄 종가의 차나무에서 탄 잎으로 만든 차라며 김이 모락모락 나는 차를 내놓았다.

“이게 바로 우리 집 찾잎으로 만든 찻니다. 재미 삼아 조금 만들어봤어요. 올해는 비가 적어 찾잎이 많이 피지 않았어요. 4월 20일 곡우 무렵과 그 다음 오월 초 두 차례 만들었어요. 잎을 따서 그늘에 두었다가 손으로 쓱쓱 비벼방 안에다 종이를 깔고 바싹 말린 거예요. 맛이 어떤지 모르겠어요.” 종부가 만든 차맛은 깊고 그윽했다.

차례상에 차 오르는 종가

취재를 갔을 때는 민족의 큰 명절 추석을 앞두고 있었다. 추석 제사를 ‘차례(茶禮)’지낸다고 하는데, 그 차례라는 어원이 생각해 보면 바로 차가 있어 생긴 말이라는 것을 알 수 있다. 차 한 잔을 올리고 간략하게 모시는 제사를 차례라는 것을 안다면 제물 준비가 버거워 제사를 피하는 신세대 주부들에게는 솔깃한 이야기가 될 것이다. 600년 차나무와 함께한 대종가의 차례상에는 어떤 음식을 올리는지, 술 대신 차가 오르는지가 궁금했다.

“차나무가 집 안에 있고 차례에 차를 올리라는 조상의 글도 있지만 우리 집 제사에는 그 동안 차를 올리지 않았어요. 예전에는 어땠는지 모르지만 저는 보지 못했습니다. 하지만 이번 추석부터는 우리도 차를 올릴 것입니다. 봄에 차를 만들었으니 조상님께 고해야지요.”

거절당하기 십상일거라는 생각으로 마음 졸이며 차례상을 부탁드렸는데 예상 외로 쉽게 승낙이 떨어졌다.

먼저 추석은 햇것을 올리는 천신제(薦新祭)로, 햇과일과 햇곡식으로 만든 음식을 올려야 한다고 했다. 수입 과일은 올리지 않은 것이 조상에 대한 예의라 했다. 신토불이(身土不二)는 곧 신토불이(神土不二)로, 돌아간 조상이 생전에 살던 땅은 서로 다른 것이 아니기 때문이다.

기본 과일은 밤, 대추, 감, 배 네 가지. 햅쌀로 빻은 송편은, 할아버지 할머니 두 분을 합설(合設)한 경우 두 그릇을 놓아야 한다. 이날은 한 그릇을 놓았는데, 4대 조상을 모시다 보면 한 그릇을 올려도 무방하다. 나박김치 두 그릇도 올렸다. 술은 한 잔 올린다. 술안주는 쇠고기 적 한 가지만으로도 충분하지만 이날은 도미 한 마리, 조기 한 마리와 쇠고기 산적이 올랐다. 종갓집 상차림이 너무 허술하다 여길 것 같아 이렇게 차렸다고 한다. 마른안주로 북어 한 마리와 문어 다리 하나, 육포가 올랐다. 하지만 북어 한 마리로 족하다고 한다. 여기다 차 한 잔과 다식 한 접시가 올랐다.

종가의 차례상 음식을 정리하면 과일과 적, 송편, 나박김치, 마른 포, 차 한 잔과 다식 한 접시 술한잔 모두 8가지였다. 의외로 단출한 상차림이었다.

“우리가 어릴 때는 먹을 것이 귀하던 시절 아닙니까. 그러니 어른 아이 할 것 없이 기다리는 것이 제삿날이지요. 양반집 제삿날은 10리 안팎에서 다 아요. 지금도 30여 호가 우리 문중 집들이지만 예전에는 더 많았어요. 그 사람들이 제삿날 모이면 음식이 웬만해서 되겠어요. 거기다 제상에 올렸던 음식을 나누어 봉투에 담아 가져가도록 합니다. 이 음식은 조상이 내리는 복으로 믿고 문중 사람들이 꼭 챙겨가요. 하지만 지금은 먹을 것이 흔하고 아이들은 피자나 햄버거를 제사 음식보다 더 찾으니 제물을 많이 차릴 이유가 없지요.” 종가에서 모범으로 제사 혁명을 일으켜야 제사문화가 오래 갈 것이라 했다.

10. 제주양씨 유향별감 양퉁애 증가

돌·바람·여자가 많아 삼다도라 불리는 제주도의 종가풍습과 음식은 어떠할까? 오랜 수소문 끝에 제주도 남쪽 서귀포시에서 동쪽으로 10여km 떨어진 제주시 남원동 신례면에 있는 제주 양씨들의 집성촌을 찾았다.

제주밀감의 원산지로 알려진 이곳엔 한 마을 4백 여 가구 중 80%가 양씨들이 이웃해 살고 있었다.

600여 년 유서 깊은 마을이지만 23세 대종손 양완호(梁完湖·80)씨 집을 비롯해 제주도를 상징하는 옛집은 없었다. 1948년 4·3 항쟁 때 마을 전체가 불탔기 때문이다. 그러나 그 참혹한 변란에도 굳건히 버틴 전통초가 한집이 있었다. 조선말 유향별감직을 지냈던 양통해(梁通海·1824~1884)종가다. 제주시는 이 집을 ‘양씨 종갓집’으로 시도민속자료로 지정해 뒀다.

종가 안채에는 보기 드문 실내 난방용 ‘부섭’이 원형 그대로 남아 있었고, 희귀한 모양의 하늘과 땅, 달과 별을 상징하는 제사떡과 제주 특산물 성계를 넣어 끓인 미역국과 쟁기떡이 별미였다. 종손 양금석(梁錦錫·73)와 종부 고헌순(高芳順·73)씨가 98세 노모를 모시고 봉제사를 받들고 있었다.

하늘, 땅, 해, 달을 상징하는 종가의 제사떡

이 마을 양씨 가문에서는 기제사를 지낼 때 올리는 삼적(三炙)중에 묵으로 만든 적을 올린다. 메밀 생산이 많기 때문이다. 묵을 쭈어 사방 4cm 정도로 썬 후 4개씩을 한 꽃이에 끼워 다섯 꽃이를 만든 다음 참기름을 발라서 팬에 살짝 지져 제상에 올린다. 4개를 꽃는 것은 4대(四大·땅 물 불 바람)를 상징하며 다섯 꽃이를 올리는 것은 오상(五常)으로 사람이 마땅히 지켜야 할 도리인 인의예지신(仁·義·禮·智·信)을 뜻한다고 했다. 또 제상에 올리는 떡에도 자연의 이치를 담았다.

제사에 올리는 다섯 가지 모양의 떡은 사람이 세상을 뜨면 그 자식들이 상복을 입을 때 지내는 성복례(成服禮)에 올리는 떡이다. 이때 이 떡을 올리지 못하면 제사 때는 물론 그 아랫대도 올리지 못하는 풍습이 있었다. 때문에 이런 떡을 올리는 집안은 대대로 경제적인 여유가 있었음을 상징하기도 한다.

다섯 가지 떡이란 백시루편을 제기바닥에 놓고 그 위에 올라가는 떡을 말한다. 웃기로 올리는 절편은 네모모양은 땅을 상징했고, 둥글게 빳은 떡을 겹쳐 놓고 가운데 햇살무늬를 찍어 만든 은절미는 해를 상징했다. 반달모양의 달떡은 달을 상징했지만 종가에서는 솔잎을 넣고 찐다 하여 ‘솔편’으로 부른다. 둥글게 만든 떡 가장자리를 톱니바퀴처럼 뽀족뽀족하게 별모양으로 만드는데 그 떡은 별을 상징했다. 별모양의 떡을 이곳에서는 ‘윗징’이라 했다.

바람과 비 태풍 등 끊임없는 자연 재앙을 예방하기 위해 조상에게 올리는 재물에도 이 같이 자연의 문양을 빌어 재난 피해를 막아 주기를 소망했던 것이다. 종가에는 네 가지 문양의 떡쌀이 대대로 전해오고 있었다.

성게는 제주의 특산물 중에 으뜸이다. 큰일을 치를 때면 성게를 넣은 미역국을 끓인다. 껍질을 깨면 노란 색이 나오는 성게는 향긋하고 달콤한 맛을 낼 뿐 아니라 단백질과 비타민 철분이 많아 임산부에 더없이 좋은 음식이다.

논농사보다 밭농사가 많은 제주 지역의 특성 때문에 명절이나 특별한 날에는 별미로 쟁기 떡을 만든다. 메밀가루로 만든 대표적인 음식으로 쟁기 떡을 북제주에서는 ‘빙떡’이라고 한다.