

# 돔배기와 봄나물



어렸을 때부터 허약하고 병치레가 잦았던 나는 한 번도 무언가를 맛있게 먹은 기억이 없다. 끼니를 거르면 큰일이 나는 줄로 아셨던 어머니께서 항상 아침부터 찌개에 생선에 거하게 차려주셨지만, 밥공기를 반이나 비우면 다행일 정도로 입도 짧았다. 그런 내가 전환기를 맞은 것은 영국에 어학연수를 갔던 2002년! 현지 적응을 과하게 잘한 나머지 갑자기 살이 찌면서 세상 모든 것이 다 맛있어 보이는 사태에 이르러, 심지어 집에 만 오면 뉘 놓고 요리프로그램만 쳐다보고 있다든지, 마트 식품코너만 몇 시간씩 돌면서 침을 흘리는 일들이 벌어졌다. 덕분에 요리 관련 영어단어만 줄줄 꿰게 됐지만 말이다. 그 이후 살은 다시 빠졌지만, 식탐만은 그대로 남아 수년간을 여기저기 배낭여행을 다니면서 현지 음식을 맛보는 것이 취미이자 즐거움이 되었다.

결혼하고 나서 처음 맞은 설 명절, 새색시 한복을 펼쳐입고 포항 시택에 내려갔다. 시택은 온 동네가 친인척 관계로 이루어진 집성촌 마을이다. 자, 설이니가 떡국에 만두, 동태전에 동그랑땡 정도 부치지 않겠나, 만두피 정도야 빛의 속도로 밀 수 있고, 차례상에 올리는 음식은 직접 해본 적은 없지만, 과일, 약과, 북어포, 꽃감 등을 제기에 줄줄이 늘어놓으면 되는 거겠지 했던 예상은 빗나갔다. 내 고향인 충청도의 차례상과 겹치는 건 과일과 나물 정도일까.

시아머니께서는 콩을 갈아 두부를 직접 만드시고 메밀묵을 쭈고, 엿을 직접 고아서 유과(‘박상’이라고 불렀다, 모두)를 만드시는 분이였다. 모든 음식은 일단 밑에서 키워서 손질하여 손수 만들어내셨다.

“이게 뭐예요, 어머님?” “...돔배기도 모리나.”

TV에서 언뜻 봤던 상어고기를 눈앞에서 보다니! 소금에 절인 돔배기는 네모 반듯하게 잘라 꼬치에 꿰어 기름에 부친 후 제기 가장 아래에 깔고 그 위에 짬을 덮은 후 큰 생선 두 마리를 얹어 차례상에 올린다. 맛을 보니 짭짤한 것이 이제까지 먹어본 생선 맛과는 사뭇 다르다.

처음 보는 음식에 눈이 휘둥그레져 있는데 시련은 왔다.

“가 대빠 가온나.” “예?” “그쪽에 대빠 말이다.” “대빠요?” (▶소주 땃병)

“거 떠배이 덮으라.” “이거요? 저거요? 아님 요거요?” (다 뒤엎으며) (▶뚜껑)

“여 돌개 안 타나 봐라” “돌...개? 이진가요?” (고사리 가리키며) (▶도라지)

아! 좁은 땅덩어리에서 의사소통이 이 정도로 안 된다는 것이 말이 되느냐 말이다. 억양과 어미가 전혀 다른 것은 물론이고, 특히 음식을 지칭하는 단어는 아예 추측할 수 없다. ‘부추’를 일부 지방에서 ‘정구지’라고 부르다가 ‘벼’를 ‘나락’이라고 한다는 건 고등학교 국어 시간에 배웠지만, ‘도라지’가 ‘돌개’, ‘유과’가 ‘박상’이라니! 어째서? 도대체, 왜?

포항의 차례 음식 중에서 특히 맛있었던 건 콩나물, 도라지나물, 고사리나물, 시금치나물, 해초 등 다섯 가지 나물을 국대접에 둥글게 늘어놓고 깨소금을 뿌린 후 콩나물 육수를 부어 먹는 국물 음식이었다. 딱히 이름이 있는 음식은 아닌 듯하다(아니면 내가 이름을 못 알아들었을 가능성도 있다). 이 국을 끓이기 위해 몇 주 전부터 콩나물을 기르고, 뽑아서 일일이 뿌리를 잘라내 다듬는다. 재료가 모두 손이 직접 간 거라 맛이 깊고 구수하다. 차례를 지낸 후 이 국에다 돔배기를 한 점씩 떼어 밥을 먹는 게 일반적인 듯하다. 어색하고 피곤했던, 의사소통도 거의 불가능했던 첫 명절에 이 국물을 떠먹으면서 따뜻하고 편안한 기분이었다. 제철에 난 음식재료로 정성 들여 만든 음식은 각박하고 정신없는 삶 속에서 지친 몸을 치유받는 듯한 느낌을 준다.

하우스 재배에다 수입 농산물 때문에 ‘제철’의 의미가 퇴색된 지 오래지만, 요즘은 봄나물이 맛있는 철이다. 봄나물은 식곤증을 예방해 주고 칼슘 등 무기질 함량이 풍부한 데다 겨울을 지내면서 허해진 기를 보해주는 효능이 있다고 한다. 한가한 주말, 한 번쯤 대형할인점이 아닌 동네 재래시장을 방문해 냉이를 사다가 된장찌개도 끓이고, 달래도 한 움큼 사서 무쳐보는 건 어떨까.



이정희  
연구팀