

전통부엌과 요리에서 찾는 우리의 멋

부엌의 살림살이 문화·전통음식에 관심 높아져

작가들의 소설이나 산문에 나오는 어린 시절의 기억은 주로 어머니와 부엌의 풍경에서부터 펼쳐진다. 음식을 넣어 두는 살강, 따뜻한 부뚜막, 아득고 웅숭깊은 부엌의 한 귀퉁이, 이런 것들이 그 시절을 살아온 사람들에게는 유년의 빛과 어둠으로 기억의 한 켠에 남아 있다.

그러나 어느새 서구식 주방일색으로 변해버린 우리의 부엌에는 그 빛과 어둠의 깊이가 사라졌다. 전통부엌, 부엌세간에 관한 책과 사찰음식을 응용한 전통요리책도 선보이고 있어 사라져가는 우리 부엌의 깊은 맛을 되새기게 한다.

우리네 부엌살림

부엌은 우리 음식문화와 주거문화의 근본이 되는 주요한 생활공간이다. 한 집안에서 부엌은 가장 다목적으로 쓰인 곳이다. 조리와 난방이 이루어지고, 그 안에서 목욕도 하는 여성의 공간이며, 조왕신을 모시는 종교적 공간이 되기도 하고 절구질 따위를 하는 작업공간으로 쓰이기도 했다.

시조시인 박록담씨와 숙명여대 식품영양학과 윤숙자 교수가 펴낸 《우리의 부엌살림》(살과꿈)이란 화보집은 군불 때던 부뚜막에서 잊혀져가는 살강에 이르기까지, 불과 20여년전 만해도 쓰던 우리의 전통부엌과 그 안에서 두루 갖추고 쓰던 온갖 식기, 조리용 도구, 상과 소반, 의료용 약기, 풍속 및 의례용구 등을 백과사전식으로 정리해 한눈에 볼 수 있게 했다.

이남박, 뒤옹박, 동방구리, 반병두리, 수란뜨개, 용수, 뚝배기, 밥소라, 굽돌솥 등등 고려시대부터 지금까지 명맥을 유지해오고 있는 우리나라 부엌살림용구 2백여종이 꼼꼼한 사진자료와 함께 들어 있다. 저자는 사라져가는 이 용구들을 전국을 누벼 사들였고 사진작업과 인터뷰, 달라진 용도 추적에 이르기까지 정성을 들여, 책을 엮어내는데 무려 8년 이상이 걸렸다 한다.

이와 비슷한 책이지만 국립민속박물관장을 역임했던 김광언교수(인하대)가 펴낸 《한국의 부엌》(대원사)은 부엌의 살림살이에 머물지 않고 부엌의 의미와 ·역사·민속을 두루 살피고 부엌의 지킴이를 통해 민간신앙을, 부엌의 구조 분석을 통해 선조의 과학적

전통 부엌, 부엌세간에 관한 책과 사찰음식을 응용한 전통요리책들이 선보여 사라져가는 우리 부엌의 깊은 맛을 되새기게 한다.



우리 전통 부엌. 군불 때던 따뜻한 부뚜막과 커다란 무쇠솥이 기억의 한켠에 남아 있다. (한국의 부엌) 중. 상수리잎쌈밥과 영개잎쌈밥. (한국사찰음식) 중.

인 건축, 지역적인 차이 등을 분석한 문화인류학서다. 고전과 옛시, 문헌의 적절한 인용과 민담소개 등으로 읽을거리가 풍부하다.

신석기시대 부엌부터 고구려시대의 화덕, 그리고 조선시대 궁궐 부엌에 이르기까지 부엌의 역사를 흥미진진하게 펼쳤다. 홍만선의 《산림경제》에 나오는 ‘무너진 부엌 위를 밟으면 부스럼을 앓게 된다’ ‘부엌과 우물이 제자리를 찾지 못하면 가난해진다’ ‘부엌을 향해 꾸짖으면 나쁘다’ 등 각종 사료와 속담 등을 통해 부엌이 얼마나 우리 삶과 밀접한 관계였는지를 보여준다. 일본에 건너간 우리 부엌문화도 재미있다. 부뚜막과 굴뚝이 일본에 전해지자 그 단순하고 과학적인 난방 겸 조리구조는 전 일본에 퍼져나가게 되었으며 이를 모신 한조신사와 구도신사까지 세워졌다 한다.

학자들이 부엌에 관심을 두는 것은 조상들의 생활사문제를 더욱 현실적이고 구체적인 자료로 접근하게 된 탓이다. 시대와 지역에 따라, 사회계층에 따라 다양한 모습으로 존재해온 부엌은 인류의 음식문화와 주거문화의 근본이 되는 주요한 공간이기 때문이다. 우리네 부엌은 하나의 독립된 공간으로 존재한다기보다 여타의 다른 공간과 연결되어 통합적인 주거개념의 한몫을 담당해 왔다고 할 수 있다.

우리것에 대한 복고주의는 미각에도 불고 있다. 담백한 우리 전통의 입맛을 찾는 사람들이 늘고 있다. 그 중에서도 채식만으로도

영양을 충분히 공급해 주는 사찰 음식은, 육류와 인공조미료를 사용하지 않아 비만을 방지하고 정서를 안정시켜 준다는 측면에서도 각광받는다.

사찰음식점 ‘산촌’의 김연식씨가 펴낸 《한국사찰음식》(우리출판사)은 밥, 국·탕, 나물, 무침, 튀김·튀각, 전, 구이, 볶음·조림·찜, 김치, 잡채, 장아찌, 떡등 2백여가지 사찰음식의 재료와 조리법을 담고 있다. 사찰음식은 궁중음식과 함께 우리 고유의 양대 특수음식으로 꼽혀 왔으나 문헌으로 기록되어 있지 않아 점차 사라져가던 차에 뜻깊은 일이 아닐 수 없다.

산중별미 사찰음식

사찰음식은 식물성으로 재료가 한정되지만 대신 다양한 조리법으로 맛을 낸다. 밭에서 재배하는 것은 물론 산과 들에서 야생하는 식물까지 애용되며 해조류는 모두 사용된다. 녹차잎 민들레잎 제피잎 소태나무순 고소 등은 일반가정에서는 잘 쓰지 않으나 사찰음식에서는 독특하게 쓰이는 재료들. 양념 중에서 강정제로 꼽히는 마늘과 양파 달래 부추 등 오신채는 쓰지 않는다. 다시마 표고버섯 제피 참죽 등이 양념으로 쓰이는 것도 사찰음식의 특징. 이들 양념은 그냥 있는 그대로 음식에 넣기도 하고 말려 빵아가루로 쓰기도 한다. 특히 칼슘인 알칼리성 무기질 등이 풍부한 다시마는 양념으로 쓰일 뿐 아니라 탕이나 차로 애용되기 때문에

사찰음식에서 빠뜨릴 수 없는 재료다.

“옛날에는 못 먹어서 병든 이가 많은데 요즘은 잘 먹어서 병든 이가 많다. 다시 보약을 음식에서 찾을 수밖에 없다”고 저자 김연식씨는 말한다. 자연상태에서 가능한 한 벗어나지 않고 양념도 최소화함으로써 맛을 지키려는 것이 사찰음식의 묘미다. 그는 1961년 부산 범어사에서 출가, 1978년 환속할 때까지 17년간 범어사와 해인사·동화사·송광사 등에서 음식을 만들어왔다.

이대출판부에서 발간한 《A Korean Mother's Cooking Notes》는 장선용씨가 쓴 《며느리에게 주는 요리책》의 영문판이다. 한국어와 한국음식에 서투른 해외의 2세, 3세 교포들이 우리 음식을 가까이할 수 있도록 만들었으며 외국인들에게 우리 요리를 소개한다는 의의도 있다. 각 음식을 밥, 국, 찌개, 조림, 볶음, 찜, 구이, 저나, 죽, 장아찌, 나물, 김치로 분류하여 요리법을 소개하고 있다. 디저트나 손님 접대용, 아기를 위한 이유식, 특식 등도 덧붙였다.

이 책들에는 우리 어머니·할머니 세대의 푸근한 음식, 우리 몸을 정화해 주는 신도불이의 음식들이 담겨 있다. 영양과잉과 운동부족, 공해와 스트레스에 둘러싸인 현대사회에서, 우리가 저버렸던 조상의 손맛과 지혜가 되려 현대병의 치료책이 되고 있는 셈이다.

— 마정미 기자