

송아리 떡

권오분
자유기고가

간혹 사람들을 만나면 대화가 궁해지는 때가 더러 있다. 물론 사람을 만나는 일이 별로 없는 것도 대화의 궁함 때문이다. 같은 취향의 사람들을 만나면 그 이야기만 하면 되겠지만 사실 말처럼 그렇게 쉬운 일은 아니다.

나는 얼마 전 『옛날 사람처럼 먹어라』라는 책을 펴냈고 이후 그 인연으로 몇 곳의 라디오 프로그램에서 먹을거리에 대해 이야기를 하게 되었다. 물론 나는 요리 전문가도 아니고 그 방면의 공부를 한 적도 없다. 단지 어릴 때 부모님을 통해 내가 먹었던 음식들을 추억하며 음식을 만들고 다시 그 음식을 어머니를 그리워하는 마음으로 이웃과 나누다 보니 값비싼 재료를 들이지 않고도 쉽게 만들고 맛있게 먹을 수 있는 음식들을 궁리하게 되었던 것이다. 물론 그 덕분에 책도 내고 방송도 하게 되었지만 나는 늘 몸에 맞지 않는 옷을 입고 있는 기분이 든다. 하지만 무슨 마법에라도 걸린 것처럼 신기하게 먹을거리 얘기만 나오면 시간이 가는 줄도 모르고 수다가 길어지니 왜일까?

최근 들어 “제일 좋아하는 음식이 어떤 것이지요?”라는 질문을 곧잘 받는 나는 사실 딱히 대답할 말이 없다. 어떤 음식도 상황에 따라 천가지, 만 가지라는 생각이 들기 때문이다. 그래도 굳이 답을 강요할 때는 그냥 편한 생각으로 ‘가래떡’이라고 답한다. 나는 단맛을 그다지 좋아하지 않기 때문에 떡 중에는 소금으로만 간을 한 가래떡을 제일 좋아하는 편이다. 게다가 무엇보다도 여러 가지 요리로 변신할 수 있는 재료여서 주식과 간식을 겸할 수 있기 때문에 더욱 좋아한다.

예전에는 가래떡을 설날이나 되어야 불린 쌀을 머리에 이고 방앗간으로 가서 뽑아오기 때문에 '기계떡'이라고 불렀었다. 하지만 요즘 사람들은 기계떡이라는 말 대신 가래떡이라는 말을 사용한다. 이제는 사시사철 아무데서나 구입해 먹을 수 있기 때문에 전처럼 계절 음식은 아니지만 지금도 사람들은 여전히 정초에 떡국을 먹어야 나이를 한살 더 먹는다고 생각하니 가래떡이라는 말이 맞는 말인지도 모른다.

객지에 나가 있는 자식들이 설날 고향에 내려오지 못하면 부모님들은 '떡국은 끓여 먹었는지 모르겠네'라며 걱정을 하신다. 일 년 열두 달 다달이 떡을 해 먹는 우리나라 특유의 음식문화에서 가래떡은 빼놓을 수 없는 중요한 재료 중 하나다. 이는 시작과 다짐, 결의의 뜻을 가지고 있기 때문이다.

어린 날의 추억 중 제일 인상 깊은 음식으로 자리하고 있는 것은 다름 아닌 가래떡이다. 다른 떡들은 대부분 집에서 시루에 찌서 먹었는데 가래떡만큼은 방앗간에서 뽑아왔다. 그래서 설날이 가까워지면 며칠 전부터 장터에 있는 방앗간이란 방앗간은 전부 사람들로 북적거렸다. 우마차에 떡쌀을 싣고 한 시간씩 걸어와 새벽부터 쌀을 빙고 물을 축축하게 뿌린 쌀가루를 커다란 시루에 안치고 솔과 시루 사이의 틈새를 밀가루로 반죽해 길고 굵은 밧줄처럼 만든 후 틈새를 꼭꼭 막는다. 어른들은 그 반죽을 '시루 뺨'이라고 했는데 저마다 자기네 집 떡시루를 솔에 얹으면 떡의 주인이 장작불을 책임지고 떼야 했다.

떡시루에서 김이 오를 때 피어오르는 구수한 냄새가 얼마나 좋았던지 나는 지금도 그 떡김 냄새를 생각하면 가슴이 따뜻해지고 눈이 가늘게 떠지며 옛 추억의 은은함 속에 흠뻑 젖게 된다.

기억 속에 묻힌 추억 중에서도 사람을 가장 행복하게 해주는 것은 아무래도 맛있는 음식에 관한 추억인 것 같다. 가래떡을 만들 때 기계에 넣기 전 하얀 쌀가루의 부슬부슬하게 익어 있는 모양은 마치 하얀 눈 같기도 하고 하얀 소금 같기도 했다. 사람들은 이때 모두들 인심 좋게 뜬이 잘 들었는지 맛보라며 감자만한 덩어리로 뭉쳐 서로에게 건네곤 했는데 바로 이 떡을 '송아리 떡'이라 했다. 뜨거운 송아리 떡이 입안에서 쫄득쫄득하게 씹히는 맛이란 어떤 것かと 비교할 수 없는 특별한 맛이였다. 굳이 따지라면 지금의 백설기 떡과 비슷하겠지만 사실 맛은 전혀 다른 맛이다.

나는 유독 엄마를 따라 떡 방앗간에 가서 어른들 틈에 섞여 있는 게 좋았다. 날이 추우니까 집에 가서 있으라고 해도 나는 굳이 고집을 부려 우리 떡 만들 차례가 올 때까지 기다렸다. 이 사람 저 사람이 나눠주는 송아리 떡이 얼마나 맛있던지... 더욱 신기한 것은 똑같은 쌀로 만든 떡인데 맛은 집집마다 조금씩 달랐다는 것이다.

김이 무럭무럭 나는 가래떡이 기계에서부터 뱀처럼 미끈하게 빠져 나와 다이빙이라도 하듯 물속으로 들어가면 방앗간 주인은 익숙한 솜씨로 같은 길이로 떡을 잘라 커다란 소쿠리에 가지런히 놓았다. 그 솜씨가 얼마나 날렵하던지 나도 얼른 자라서 떡 방앗간의 주인이 되었으면 좋겠다고 생각한 적도 있었다. 그리고 그 이후로도 나는 수영장에서 잠수를 할 때마다 내가 가래떡이라는 생각을 했다. 텔레비전에서 펭귄이나 물개가 물속으로 뛰어드는 것을 볼 때도 마찬가지로 어려서 보았던 뜨거운 가래떡을 추억하며 혼자 웃을 정도다.

가을에 추수한 쌀들이 아직은 광에 넉넉하게 쌓여 있고 보릿고개까지는 여러 달이 남아 있었기 때문인지 알 수 없지만 가래떡을 뽑는 선달그믐 때처럼 인심이 후한 날도 드물었다. 물론 방앗간 사정에 따라 집집마다 떡을 만드는 시간은 모두 달랐다. 하지만 마루에 방금 방앗간에서 가져온 떡 함지가 놓이면 얼마나 넉넉하고 푸근했던지...

“장갑 끼고 이 떡 좀 순이네 갖다 주고 와라”

굵은 소금을 칼등으로 갈아 물과 참기름을 섞은 후 뜨거운 떡가래에 마치 마사지라도 하듯 바르며 엄마는 내게 심부름을 시켰었다. 나는 뜨겁고 말랑말랑한 떡 위에 발라지는 그 참기름의 고소한 냄새가 정말 좋았다. 게다가 갖다 주고 오라는 떡이 실타래처럼 둥그렇게 대접에 담기면 따스한 떡의 온기와 참기름 냄새는 더욱 진동하여 나는 날씨가 아무리 추워도 떡 심부름만큼은 신이 났다. 또한 송아리 떡을 먹을 때보다 참기름 냄새를 맡을 때보다 더욱 행복했던 것은 떡 그릇을 받아드는 이웃 어른들의 감칠맛 나는 칭찬이었다.

“벌써 떡을 빼 왔나보네 너희 엄마는 참 부지런하기도 하다. 우리 이제야 쌀을 담갔는데... 우리도 곧 떡을 뺄 건데... 이 추운 날씨에 어린애를 심부름 보내다니... 아이고 신통하기도 하다.”

나는 이런 칭찬의 말이 좋아서 아무리 추워도 춥다는 투정 한 번 없이 심부름을 해냈다.

송아리 떡은 쫄득하고 가래떡은 쫄득했다. 지금도 여전히 쫄득한 가래떡은 자주 먹고 있지만 쫄득한 맛이 일품이던 송아리 떡은 어린 시절 이후로 먹어본 기억이 없다. 그래서 나는 추억 속의 쫄득한 송아리 떡을 어떻게 먹어볼까 간혹 궁리를 한다.

‘겨울이 가기 전에 쌀을 한말 담가 떡 방앗간에 가져가자. 쌀가루를 썰낼 때 기계에 넣기 전에 조금만 남겨 달라고 방앗간 주인에게 부탁해볼까?’

‘큼직한 덩어리를 남겨두었다가 동네 어른들께 한 덩이씩 돌리면 그들도 젊었을 때 먹어본 송아리 떡을 떠올릴 수 있지 않을까?’

나는 추억을 잊어버린 사람들에게 잊혀진 시간들을 되찾아주고 싶다. 아무리 가난해도 이웃들에게 몇 토막의 가래떡을 나누어주던 옛 인심이 너무나 그리워진다. 처마 밑에는 고드름이 주렁주렁 달리고 밤이면 집 앞의 강에서 얼음이 어는 소리가 쨍! 쨍! 하고 울리던 추운 겨울, 그때의 겨울은 참기름처럼 고소하고 가래떡처럼 쫄득하고 따뜻한 날들이었다. 그래서 나는 나이를 이만큼이나 먹어서야 결코 풍요만이 행복을 만들지 않는다는 뜻을 알 것도 같다.

