

장떡과 소설가 황석영

김선미
요리연구가



간혹 어른들이 ‘그때 그 시절’에 대한 이야기를 할 때 등장하는 음식들은 현재의 우리들에게 있어 매우 낯선 것들이 종종 있다. 그래서 가끔은 반복해서 같은 이야기를 할 때면 잘 알지 못하는 음식의 맛과 그 시절 이야기에서 ‘세대차이’라는 녀석이 나를 괴롭게 만든다.

어른들의 이야기 속에 등장하는 옛 음식들의 대부분은 어려운 시절을 상징한다. 그 시절은 유난히도 어렵고 힘든 시기로 조악한 음식마저도 배부르게 먹을 수 없었기 때문이다. 하지만 현재의 우리들에게 그때의 ‘보리밥’이나 ‘장떡’, ‘술떡’은 이른바 ‘별식’으로 사랑받고 있다. 그리고 가끔은 특별한 음식이 필요할 때나 어른들이 힘겨운 시기를 보냈던 그때의 음식을 이른바 ‘웰빙 음식’이라며 즐겨 먹고 있다. 물론 이런 일들을 생각하면 나는 왠지 무엇인가 좀 부끄럽기도 하고 다른 한편으로는 이렇게나마 어른들이 먹었던 음식을 우리가 계속 먹고 있는 것이 어찌면 나름대로 의미가 있는 것이 아닐까 하는 생각을 하게 된다.

『객지』, 『한씨연대기』, 『장길산』, 『무기의 그늘』과 같은 사회성과 역사성이 강한 작품으로 우리에게 잘 알려져 있는 작가 황석영의 『황석영의 맛과 추억』을 읽으면서도 나는 그런 생각이 들었다. 여전히 활발한 창작을 계속하고 있는 그의 삶의 역정은 그의 작품들만큼이나 참으로 다양한 경험과 굴곡으로 이어져 왔다. 신문 첫 장의 헤드라인을 장식하고 한동안 뉴스메이커로 등장했던 1989년의 북한 방문이 대표적이다. 국가보안법의 서술이 시퍼렇던 시절 한 작가의 방북은 세상을 발각 뒤집을 만한 사건이었다.

이후 독일과 미국에서의 망명생활 그리고 귀국 즉시 이어진 투옥은 황석영이라는 작가의 삶 일부분을 우리의 뇌리에 뚜렷하게 각인시켜 주었는데 한국 현대사의 엄청난 소용돌이 속에서 이와 같은 삶은 한국의 근현대사의 역사와 사회 속에서 맹렬히 돌진해온 그의 투철한 작가의식과도 연결된 것이라 생각한다. 그런데 그는 때로는 그렇게 고달프고 때로는 그렇게 행복하고 정겨웠던 삶 속에서 함께 했던 음식들에 대한 기억을 놓지 않고 소중하게 간직해 오고 있었다. 작가 황석영에게 있어 ‘음식’이란 추억을 이어 주는 매개가 되기 때문이다.

사실 이것은 남녀노소를 막론하고 거의 대부분의 사람들에게서 나타나는 증상이기도 하다. 우리들이 먹는 음식은 단순히 혀의 감각을 자극해서 입안에서 삼켜지고 위장에서 소화되는 물질적인 의미의 식도락이 아니기 때문이다. 우리들에게 어떤 음식은 오히려 추억 속에서 끄집어내어 마음으로 되새김할 수 있는 정신의 양식이니까. 그래서 어쩌면 우리는 살아가기 위해 먹는 것이 아니라 추억을 만들어가기 위해 음식을 섭취하고 있는 것인지도 모른다.

고교시절 사상계 신인문학상을 통하여 등단한 이후 자퇴와 가출을 하면서 그가 찾아간 곳은 다름 아닌 절이었다. 그곳에서 힘겨운 행자생활을 했던 기억 속에는 곰취잎에 된장을 싸 먹던 그 싱그럽고도 씹살한 맛이 함께 저장되어 있다. 술자리에서나 동창회 자리에서 빠지지 않고 안주거리가 되어주는 군대 이야기에는 민가에서 서리한 닭을 군인 철모에 삶아 먹던 닭 요리의 추억이 떠오르곤 한다. 북한을 방문했을 때 김일성 주석과 함께 했던 검은색 감자국수 역시 그에게는 진한 만남의 추억이 그려주는 그림처럼 남아 있다. 방북이 죄가 되어 집에 돌아오지 못하고 낮선 망명지 독일 땅에서 살아갈 때 독일인들의 아침 식사인 조그맣고 구수한 빵 ‘브레트헨’을 씹었던 망명자의 고독도 읽을 수 있다. 그리고 밤에 마른 새우를 넣고 끓인 미역국에 국수를 넣어 말아 먹다가 문득 젊은 날에 만났던 한 여인에 대한 애뜻한 기억을 떠올리기도 한다. 그는 이처럼 음식에 대한 기억을 되새김질하면서 자신의 삶과 인간관계에 대해 다시 한 번 생각해 보게 되는 것이다.

우리가 살아가면서 만났던 사람들만큼 수많은 음식 가운데에서 '장떡'은 가난하지만 정감이 있는 그의 어린 시절의 추억을 만나게 해준다. 작가 황석영의 옛이야기 속의 음식은 어른들의 이야기를 들을 때 등장했던 그것과 다를 바 없다.

1943년 만주에서 태어난 그는 어린 시절을 전쟁 속에서 보냈다. 어린 시절의 기억 속에는 어머니의 음식이 단연코 그의 추억 첫 페이지를 장식하는데 그것은 바로 '어머니의 장떡'이다. 해방 후와 전쟁 통 그리고 전쟁이 끝난 이후에도 오랫동안 양식이 부족했고 밀가루로 연명하는 날이 계속 되곤 했던 그때 그 시절... 그의 어머니는 무언가 색다른 반찬을 만들어 주시곤 했는데 그것이 바로 고추장으로 맛을 낸 장떡이라는 음식이었다. 반찬이라고는 된장국에 김치 한보시기가 전부였던 시절, 기름에 지진 장떡을 하는 날은 형제들 모두가 둘러앉아 즐거워했던 어린 날의 따뜻한 추억이 고스란히 담겨있다. 일반적으로 장떡은 찹쌀가루나 밀가루에 된장, 간장, 고추장 등의 장을 넣고 간을 한 후 동글납작하게 기름에 지지거나 구운 음식을 말한다. 장떡은 대개 북한음식으로 알려져 있는데 지역마다 만드는 방법이 조금씩 다르다. 특히 평안도나 황해도 지역에서는 주로 된장과 찹쌀가루 반죽에 부추나 깻잎 같은 채소를 넣고 반죽한 후 시루에 찌서 건조해 보관해 두었다가 다시 기름에 지지 먹었다고 한다. 또한 개성의 장떡은 장떡 전용으로 빚은 햇된장으로 반죽을 하고 거기에 다진 쇠고기와 파, 마늘, 고춧가루 등을 넣어 한층 더 고급스러운 느낌을 준다. 하지만 작가 황석영이 어린 시절에 먹던 장떡은 이런 정식 장떡이 아니라 즉석으로 밀가루 반죽에 고추장과 채소를 넣고 지진 것이 전부였다.

이처럼 장떡에는 황석영의 어린 시절과 어머니에 대한 기억이 고스란히 담겨있다. 사실 요즘의 우리들에게 있어 장떡은 잊혀가는 음식일 뿐이다. 단지 몇몇 지역에서는 북한 지역의 장떡처럼 시간과 공을 들여 만들기보다는 가끔 즉석으로 반죽해 구워먹는 정도로 별미삼아 먹는 게 고작이다.

어스름이 내린 저녁에 된장, 고추장을 풀어 밀가루 반죽에 넣고 몇 가지 채소를 섞은 후 무쇠 팬에 장떡을 지지본다. 구수한 냄새가 코끝을 자극하면서 어느새 작가 황석영의 어린 시절 추억 한 귀퉁이를 엿보게 된다.

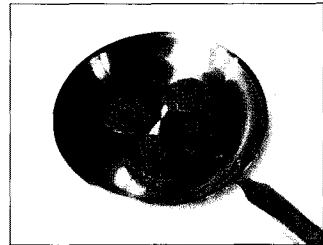
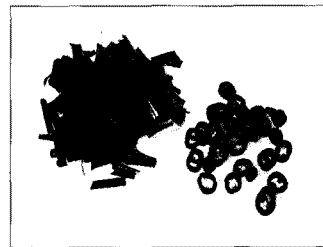
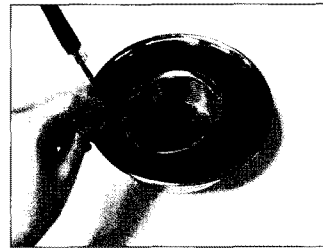
▶ 매운 장떡 만드는 법 ◀

〈재료〉

부추 30g, 호박 1/4개, 청양고추 1개, 홍고추 1개, 밀가루 2컵, 물 1과 1/2컵, 고추장 1큰술, 된장 1큰술, 참기름 1큰술, 식용유 약간

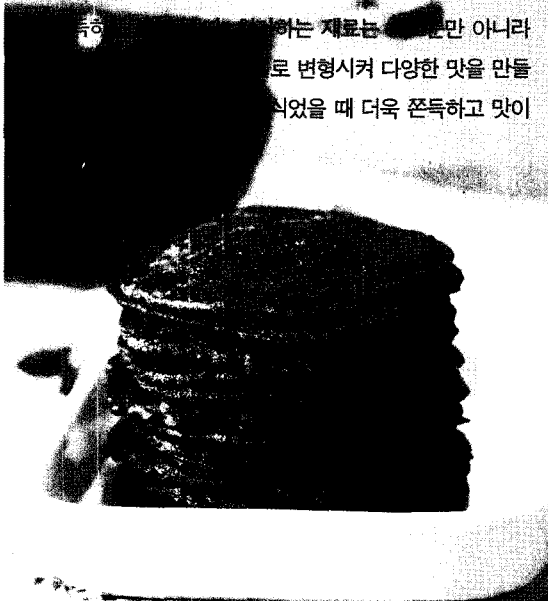
〈만드는 법〉

1. 물에 고추장과 된장을 풀어 체에 걸러준다.
2. 부추, 호박은 채로 썰고 청양고추는 다지고 붉은 고추는 동그랗게 썬다.
3. 1번에 밀가루를 넣고 풀어준 후 썰어 둔 채소를 가볍게 섞는다.
4. 팬에 기름을 넉넉히 두르고 부친다.



맛있는 T.P.P 맛있는 장떡 만들기

장떡은 취향에 따라 고추장만 넣거나 혹은 된장만 넣어 부치는데 가끔은 고추장과 된장을 함께 배합해 넣은 후 반죽할 수도 있다. 또한 밀가루와 찹쌀가루를 섞어 반죽하면 더욱 쫄면의 질감을 좋아하는 재료는 호박만 아니라 부추로 변형시켜 다양한 맛을 만들 수 있다. 식었을 때 더욱 쫄면하고 맛이



▶ 장떡 레시피 ◀

1. 해물 장떡

〈재료〉

오징어 1/2마리, 새우 50g, 조갯살 50g, 청양고추 1개, 홍고추 1개, 밀가루 2컵, 물 1과 1/2컵, 고추장 1큰술, 된장 1큰술, 참기름 1큰술, 식용유 약간

〈만드는 법〉

1. 물에 고추장과 된장을 풀어 체에 걸러준다.
2. 오징어는 껍질을 벗겨내고 새우, 조갯살과 함께 곱게 다진다.
3. 1번에 밀가루를 넣고 풀어준 후 썰어 둔 채소를 가볍게 섞는다.
4. 팬에 기름을 넉넉히 두르고 부친다.

2. 김치 장떡

〈재료〉

김치 1/4포기, 다진 돼지고기 100g, 청양고추 1개, 홍고추 1개, 밀가루 2컵, 물 1과 1/2컵, 고추장 1/2큰술, 된장 1큰술, 참기름 1큰술, 식용유 약간

〈만드는 법〉

1. 김치는 소를 가볍게 털어내고 국물을 살짝 짰 후, 1센티 길이로 송송 썰고 돼지고기는 키친 티슈로 감싸서 핏물을 제거한다.
2. 물에 고추장과 된장을 풀어 체에 걸러준다.
3. 2번에 밀가루를 가볍게 풀어준 후 1번의 김치와 2번의 돼지고기를 넣어 반죽한다.
4. 팬에 기름을 넉넉히 두르고 부친다.