궁중 진상품과 이바지 음식으로 이름 높던 창평(昌平) 엿

김순경
음식칼럼니스트

호남선비의 본향 전남 창평(昌平)

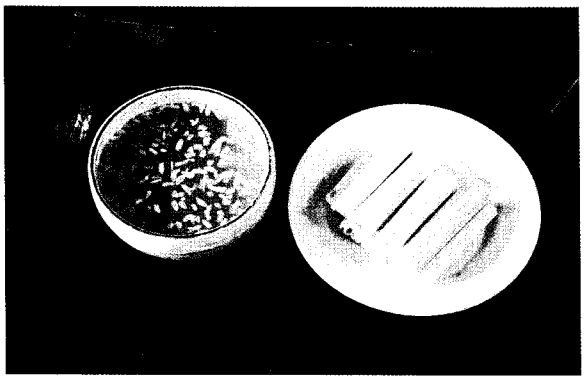


사진 1. 식혜를 곁들여 소반에 차려낸 창평 엿

광주에서 창평으로 가는 길은 무등산 입구 산수오거리에서 산자락으로 접어들어 숲속 오솔길을 밟아 광주호 상류 가사문학관 앞으로 빠지거나 고속도로를 타고 창평IC로 나선다. 지금은 어느 쪽이든 지척으로 이어진다. 그러나 그 옛날 호남의 선비들은 새 짚신을 여벌로 준비하고 산길을 한나절이나 걸어야 했고, 꼭 가야할 일이 아니면 쉽게 나서는 길이 아니었다.

광주호와 이어진 창계천 맑은 물줄기를 따라 담양군 고서와 창평면으로 이어지는 양지바른 야산기슭에는 소쇄원(瀟灑園)과 식영정(息影亭), 면앙정(俛仰亭), 죽록정(竹綠亭), 취가정(聚歌亭), 상월정, 독수정 등 10여 개가 넘는 정자와 정원 그리고 옛 창평향교가 줄줄이 들어서 있다.

골마다 장지문을 활짝 열어놓은 텅 빈 정자들이 숲을 지키고 있고 사방이 가린 데가 없는 해묵은 쪽마루에 잠시 걸터앉아 보면 허욕과 사심을 벗고 자연과 더불어 글과 마음을 닦았던 선비들의 숨결이 지금도 몸에 와 닿는 것 같다.

정자 골의 중심인 고서면은 옛 창평군의 구읍지다. 지금은 빈 정자들만 버티고 있지만 그 옛날에는 선비들의 발길이 끊이지 않던 호남사림의 본향이다. 이때 창평군은 담양과 화순, 광주지역까지 그 영역에 들던 큰 고을이었다. 그 위세가 일제 강점기인 1914년 호남사림의

정신적인 바탕을 말살시키려고 군의 대부분을 광주시와 담양, 화순군으로 분산 통합시키고 그 일부분만 남겨놓은 것이다. 창평에는 이처럼 아픈 역사가 있다.

선비 고을의 영화를 전해주는 창평 엿

창평 엿은 창평군이 영화롭던 시절의 생활풍습을 고스란히 담아내고 있다. 예전의 창평 엿은 궁중에 진상됐고 호남지역 반갓집 다과상과 이바지 음식으로 빠지지 않고 올랐다. 인접한 호남의 반촌에서도 좀 산다는 집안은 다과상과 어른들의 간식거리로 창평 엿을 1순위로 꼽았다. 호남 속담에도 옛날 남도지방 군수들이 자리를 같이하면 영광군수는 굴비 자랑, 영암군수는 어란 자랑, 해남군수는 참게 자랑, 창평군수는 엿 자랑을 했다고 전해온다.

창평 엿은 지금도 햇살이 맑은 가을날 싹을 틔워 제대로 말린 엿기름과 쌀눈이 붙어있는 현미와 창계계곡의 맑은 샘물로 고아야 제 맛이 난다. 엿을 만드는 과정도 옛 그대로 장작불로 가마솥에 곤 갱엿을 아랫목에 묻어놓고 가족들이 모여앉아 손으로 때기며 창평마을의 옛 시절로 되돌아가 이야기꽃을 피우며 만든다. 지방특산물로 지정되어 공장에서 대량생산되는 것도 있지만 마을에서 옛날 방법대로 만드는 엿을 더 쳐준다.

고읍마을 윤해경(71세) 할머니의 엿은 옛 방법을 그대로 재현해 난다. 해남윤씨 종갓집에 태어나 호남지역에 전래해오는 온갖 진찬과 본고장 창평 엿을 골고루 아우르는 할머니는 해마다 이맘때가 되면 엿을 고기 시작해 50년간 해를 거른 적이 없다고 한다.

잇몸에 달라붙지 않는 파삭파삭한 양반 엿

창평 엿이 이토록 이름난 것은 옛날 창평의 풍요로움이 호남전역으로 이어지던 시절, 궁중 진상품과 이바지 엿으로 바리바리 실려나간 탓이라고 한다. 최근 들어서도 겨울철이 되면 담양군내 엿집들이 무척 바빠진다. 그래서 옛 영화를 잠시나마 실감하게 해 준다.

윤 할머니가 엿을 고는 날은 은은한 엿 향기로 온 집안이 훈훈해지고 엿을 때기며(다른 고장에서는 엿을 친다고 한다) 두런두런 주고받는 집안이야기들로 옛 마을의 정취가 고스란히 되살아나곤 한다. 간혹 채 식지 않은 녹녹한 엿을 알사탕처럼 빚어 입에 넣어주기도 하는데 차분하게 녹아드는 달콤한 감각에 폭 빠져들 정도로 흡족한 맛이 나고 잇몸에 달라붙거나 입안에 남는 것이 없이 뒷맛이 깔끔하다. 이 맛이 창평 엿의 특징이자 자랑이다.

윤 할머니는 큰 명절을 앞둔 12월부터 2월까지 3개월간은 거의 매일같이 엿을 곤다. 자신의 손으로 직접 엿을 만들 수 있었던 것이 열아홉 되던 해였고, 22세 되던 해 광주로 출가해 고서면으로 이사해 온 이후 지금껏 해를 거르지 않고 있다는 것이다. 힘은 들지만 옛날 방법을 고집하는 이유는 엿을 입에 넣었을 때 파삭파삭 부서지고 지나치게 달지 않으면서 입안 어디에도 달라붙지 않는 상쾌한 느낌을 정확하게 살려내기 위해서라고 한다.

세계적 식자재로 손색없는 식품학적 가치

한국의 전통 엿과 조청은 선조들의 지혜와 끈기가 녹아있는 고유한 먹을거리 유산으로 곡물의 전분을 엿기름으로 삭혀 만든 감주(甘酒)를 가마솥에 장시간 달여 농축시킨다. 엿의 당분은 엿기름과 엿밥을 섞어 항아리에 담아 8시간가량 삭혀 걸러낸다. 이렇게 걸러낸 맑은 엿물을 무쇠 솥에 안치고 센 장작불로 엿물이 한 뼘씩 솟구쳐오를 정도로 5시간가량 충분히 끓인다. 그리고 다시 불길을 낮춰 1시간 정도 뭉근하게 뜸 들여가며 굳힌다. 이렇게 해서 한 덩어리로 고아진 갱엿을 뜨끈한 아랫목에 묻어놓고 뜸을 살려가며 한 뭉치씩 떼어내 당기고 다시 뭉치기를 2~3백 차례 반복한다. 검은 엿이 흰엿이 되고 식으면 파삭파삭하게 부서진다. 이렇게 완성된 엿은 웬만한 날씨에는 쉽게 녹아내리지 않고 맛이 알맞게 달면서 뒷맛이 고소하게 감치는 것도 자랑거리다. 또 공해가 없는 식자재로도 폭넓은 가치를 지녔다.

특히 창평 엿은 예로부터 호남지역 반가에서 혼사 때 이바지 음식과 명절 음식, 다과상에 빠트리지 않고 챙기던 대표적인 기호식품이다. 그래서 남도지방 반가에서는 혼기를 앞두고 여식들에게 17~18세가 되면 식혜와 엿 고는 법을 가르쳤다고 한다. 엿을 고는 과정에서 농도를 살펴가며 떡에 찍어먹을 묽은 조청과 음식 만들 때 넣을 된 조청을 따로 떠냈고, 엿을 다 고아낸 솥 밑에 누룽지처럼 졸아붙은 갱엿은 물을 알맞게 붓고 타다 남은 은은한 불씨로 뭉근하게 녹여내 정과를 조렸다.

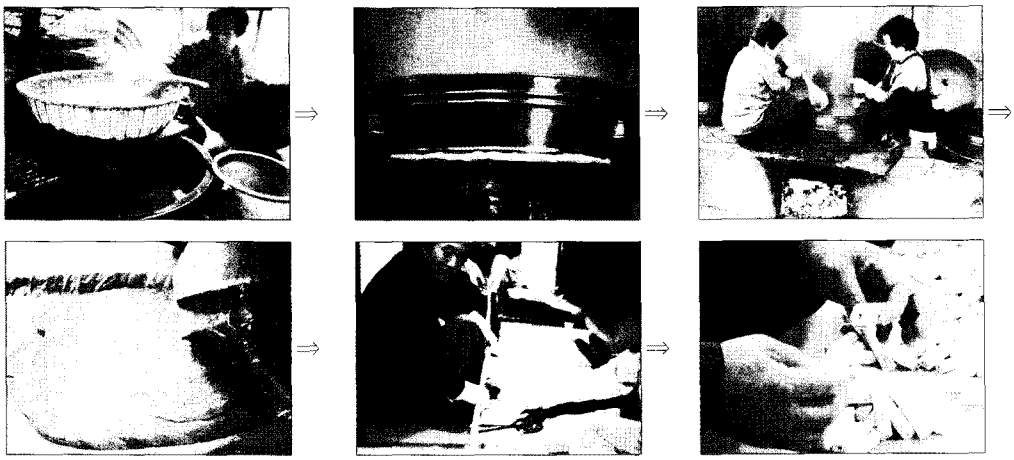
이처럼 엿을 고는 과정에서 이미 몇 가지의 식자재를 만들어냈다. 화학첨가물이 전혀 들어가지 않은 순수한 식물성 식자재로 이만한 가치와 가능성을 지닌 것도 없다. 한국의 전통한과나 기호식품에 엿 관련 제품이 폭넓게 사용되어오고 있는 것도 이런 이유다.

한과뿐만 아니라 서양의 대표적인 기호식품인 초콜릿도 국내에서 생산되는 제품에는 창평 엿과 조청으로 굳히면 완성도를 훨씬 높여줄 수 있다. 예로부터 서양인들은 피로회복제로 카카오열매를 갈아 유제품으로 빚어 커피와 함께 즐겼고 우리 선비들은 엿과 녹차를 마셨다. 특히 창평 엿은 선비들이 공부를 하다가 지쳐 어지러울 때 한 조각 입안에 넣어 원기를 회복했던 비상식량이기도 했다. 엿은 순 식물성 발효식품이어서 유제품처럼 열량이 높지 않고 과민반응이나 중독성이 없다. 담백하고 은은한 단 맛은 다른 소재들을 해치지 않고 잘 감싼다. 그리고 탄수화물과 식물성단백질, 식이섬유가 풍부해 서양의 초콜릿의 취약점으로 꼽히는 변비나 비만 걱정을 극복할 수 있다.

초콜릿의 고정제로 창평 엿과 조청을 사용하면 유제품의 근소한 차이에 따라 나름대로의 국적을 내세우는 벨기에초콜릿과 스위스초콜릿, 영국초콜릿, 프랑스초콜릿, 미국초콜릿들과는 확실하게 차별되는 순식물성초콜릿으로 한국 국적의 세계적인 명품도 가능하다는 이야기다.

▶ 창평 엿 만드는 과정 ◀

1. 엿밥을 삭힌 감주를 걸러 엿물을 내린다.
2. 엿물을 센 장작불로 6시간 끓인다.
3. 뭉근한 엿은 눌어붙지 않도록 계속 저어준다.
4. 다 고아진 엿을 엿판에 떠내 아랫목에 묻는다.
5. 2~3백회 때긴 엿은 길게 늘려 식힌다.
6. 완성된 엿은 알맞게 꺾어 선선한 곳에 보관한다.



〔사진제공 | 김순경〕

〈창평 엿 주문 방법과 전화번호〉
주소 | 전남 담양군 고서면 고읍리 688-1 **전화** | 061-382-3111
창평 엿 1kg 1만 5천원, 조청(꿀 병 1되) 1만 8천원(택배비용 별도)