

“남도 의례음식 脈 잇고 그 정성 代 잇습니다”

월간 **예향** 2월호



남도 의례음식을 계승하고 있는 최영자씨와 딸 이은경씨가 최근 광주문화재단 전통문화관에서 열린 제6기엑티비시니어 전통음식 특별강좌에 강사로 참여해 김치 담그는 법을 강의하고 있다. /김진수기자 jeans@kwangju.co.kr



5 남도의례음식장 최영자·이은경 모녀

삼신·혼례·폐백·회갑상차림
농촌사회 민족 풍습 고스란히
전통문화관서 함께 요리 강의

사람이 태어나 죽을 때까지의 순간순간을 음식에 비유한다면 너무 과한 표현일까. 우리 민족은 삶의 중요한 순간, 밥을 새로 짓고 정성스럽게 요리를 했다. 아이가 아무 일 없이 건강하게 태어날 수 있도록 밥을 올리고, 100일이 지나면 또 한번 상을 차렸다. 죽을 또한 음식을 빼놓을 수 없는 통과의례다. 죽은 자를 기억하고 남은 자를 위로하기 위해 한 상 차려 따뜻한 국물을 나눠 먹는다.

최영자(80) 광주시지정무형문화재 제17호 남도의례음식장과 그녀의 딸 이은경(51·광주대 호텔조리학과 겸임교수)은 우리 민족의 간절한 소망이 담긴 전통 의례음식의 맥을 잇고 있다.

전통 의례음식의 종류와 조리법은 지역마다 특색이 있고, 종류도 다양하다. 하지만 전통 의례 자체를 치르는 사람이 줄어 자연스레 의례음식의 맥도 끊기고 있는 실정이다.

간직이 고향인 최씨는 어려서부터 의례음식을 만드는 집안 여인들의 모습을 보고 자랐다. 제사 등 행사가 많았던 종가에서 자라 다양한 의례음식을 만들 줄 알았던 최씨는 시집 와 광주에서 살면서도 주변의 대소사에 쓰이는 요리를 했다. 입소문을 타고 배우겠다는 사람이 늘었고, 지난 2002년 남도의례음식장에 지정됐다. 최근에는 무형문화재 이수자인 딸과 남도의례음식을 만들며 후학을 양성하고 있다.

이들 모녀가 진행하는 광주문화재단 전통문화

관의 요리 프로그램은 인기 강좌다. 실생활에 필요한 요리법과 전통 음식에 대한 다양한 이야기를 들을 수 있어 매년 수강하려는 사람이 몰려들고 있다.

특히 최씨는 대학에서 전통 음식을 강의하고 있으며, 서구 농성동에 연구소를 설립해 사라져가는 의례음식의 명맥을 잇고 있다.

의례음식은 종류와 가지 수가 많은 게 특징이다. 또 재료가 풍부한 남도의례음식은 더욱 화려하고 푸짐하다.

모녀가 함께 만드는 남도의례음식은 삼신상, 100일상, 돌상, 상인식상, 혼례상, 폐백상, 이바지음식, 회갑상, 제사 등 종류도 많다.

최영자씨는 “기쁜 일이 있거나 슬픈 일이 있거나 우리 민족은 음식을 해 기념했다”면서 “삶의 모든 순간을 음식으로 기념하고, 평안과 건강을 기원했기 때문에 모든 의례에 담긴 음식은 정성스럽게 만드는 게 기본이다”고 말했다.

여러 가지 재료가 어우러져 요리가 완성되듯 의례음식에도 조화가 중요하다. 삼신상에 올린 미역과 쌀로 다시 국을 끓여 산모가 먹고, 돌상에는 제철과일과 시루떡, 백설기, 무지개떡, 인절미, 꽃송편, 수수팔경단을 올리면 된다. 자신의 형편에서 할 수 있는 가장 정성스러운 상을 차리면 되는 셈이다.

이씨는 “중요한 행사에 예를 다해 음식을 만들었던 것은 감사한 마음을 잊지 않기 위해서다”면서 “전통적인 농촌사회에서 먹는 것을 소중히 여기고, 모든 것에 감사할 줄 알았던 우리 민족의 풍습이 고스란히 담겨 있는 게 의례음식이다”고 설명했다.

모녀가 함께 의례음식을 만들고 강의를 하면 손발이 잘 맞아 요리도 더욱 맛있게 할 수 있고, 수강생들도 좋아한다. 최씨의 옛날 요리 이야기에 딸이 곁들여주는 설명은 배우는 사람의 이해를 돕는다. 최씨가 눈대중으로 간을 맞춘다면, 딸은 계량스푼으로 양을 잴 뒤 수강생에게 양념의 정확한 양을 알려주는 식이다.

이씨는 “어머니와 함께 요리를 할 수 있다는 것은 축복이다”면서 “어머니가 당신의 어머니로부터 요리를 배워 나에게 물려줬듯 나 또한 남도의 전통 요리법을 잘 보존해 후세에 물려주는 게 꿈이다”고 밝혔다.

/오광록기자 kroh@kwangju.co.kr



금남로에 문화 숨결 불어넣자 한복·떡의 진화...설 선물 변천사

광주일보 자매지 월간 '예향' 2월호(통권 232호)가 나왔다. 이번호에서는 특집 '이젠 컬처로드 금남로'를 통해 국립아시아문화전당 개관으로 번곡점에 놓여 있는 금남로에 문화의 숨결을 불어넣기 위한 다양한 방안을 제시했다. 해외 유명 문화길 조성 사례를 바탕으로 금남로를 도시 브랜드로 육성하는 방법을 찾고 비문화적인 환경을 견어내기 위한 방안도 담았다.

민족의 대명절 설을 앞두고 준비한 기획 '전통의 진화를 만나다'에서는 화려하게 변신한 전통음식 떡과 트랜드가 된 한복 이야기, 시대상을 반영하는 설 선물 변천사를 소개했다.

예향초대석에서는 문단에서 보석 같은 존재로 여겨지는 황현산 고려대 명예교수를 만났다. 지난 2013년 '밤이 선생이다'를 통해 인문학적 시선으로 우리사회의 만민장은 문제들을 아릅다운 문제로 풀어냈다. 그를 만나 문화와 삶의 이야기를 들었다.

연중 기획물 '사람이 브랜드다'의 인물 마케팅 첫 사례는 가장 한국적인 화가로 알려진 박수근과 그의 고향 강원도 양구다. 전장의 상흔이 남아 있던 양구는 지난 2002년 박수근 미술관이 건립된 이후 많은 사람들이 찾는 예술의 고장으로 발돋움하고 있었다.

이외에도 '신남도문화여지도'는 '기(氣)의 고장' 영암을 찾아가고 노준희의 세계문화도시 기획은 핀란드 헬싱키를 찾아 북유럽 디자인의 정수를 엿보고 왔다. '도시재생, 문화에게 물어봐'에서는 도시 흥물에서 세계 명물이 된 파리 라 빌레트 공원을 소개한다.

예향이 만난 스타데이트 이달의 주인공은 드라마 '킬미 힐미'서 삼류연 연기를 보여주고 있는 배우 황정음씨다. 또 다류 '남아, 그 강을 건너지 마오'의 진모영 감독과 최근 예능에서 급부상하고 있는 순천 출신 배우 손호준, 남극 세종과학기지 월동연구대 생물연구원 안나, 청소년들의 꿈을 응원하는 LA올림픽 금메달리스트 김원기씨의 이야기를 담았다. /이보람기자 boram@kwangju.co.kr

한지의 美學 광주롯데갤러리 4~26일까지 민은주 한지조형전



직동고리

광주롯데갤러리는 4일부터 26일까지 '두 겹의 시간'을 주제로 '민은주 한지조형전'을 연다.

다나무의 얇고살린 섬유가 수십 번의 물질에 의해 한 장의 종이로 거듭나는 것처럼 민씨의 작업은 한지의 견고함을 그대로 닮았다. 작품들은 여러 번 중첩한 한지를 견조해 문양을 새기는 과정을 거친다. 문양이 새겨진 한지는 선조들의 미감이 살아 숨쉬는 문갑, 반닫이, 궤, 사방탁자, 서

안 등의 나무백골(白骨)에 임하지고, 이내 남아있는 골격은 한지로 마감하거나 혹은 그 위에 옷칠을 가하게 된다. 민씨의 작품은 화려하지만 속되지 않은 완연한 멋을 자아낸다.

한지에 새겨진 문양에서는 미적인 장식성 외 수복강녕(壽福康寧)과 덕이 총명한 삶을 기원하는 마음이 오롯이 느껴진다. 작가의 문양에서 유독 눈에 들어오는 것은 연꽃이다. 불교에서 연기(緣

起)를 강조하는 것처럼 작가는 역겹의 시간 속 수많은 인연들을 수천송이 연꽃으로, 그리고 흠날리는 꽃잎으로 유유한다.

민씨는 광주시 미술대전과 전남 미술대전에서 대상을 수상했으며, 대한민국 미술대전 등 다수의 공모전에서 특선했다. 전시 개막은 4일 오후 6시다. 문의 062-221-1807. /김경민기자 kki@kwangju.co.kr

모임이 있으신가요? 귀한 손님 대접하시는지요?

금수장관광호텔 아리랑하우스에서 정성껏 모시겠습니다.

건강한 한정식으로 즐거운 만남이 완성되는 곳!

- 부담없는 가격의 내 집 처럼 편안한 객실
- 30년 전통 광주음식명가 한정식 아리랑하우스
- 각종 모임에 위한 대소 연회장
- 300가지 와인을 즐길 수 있는 카페 보네르
- 맞춤형 출장도시락

연회장 세미나 가족모임 상견례

금수장관광호텔 아리랑하우스 계림동 홈플러스 건너편 예약문의 (062)525-2111 www.geumsoojang.com 연말 송년모임은 전통있는 아리랑하우스

1·2층 이태리가구 3층 통원목가구 4층 모던가구

**이태리가구
혼수가구
특가전**

홍스케이스 SINCE 1990 www.hong79.com 광주 동구 장동 58-15 ☎ 1899-0240