

FOOD 이택희의 맛따라기

가문 음식 28종 395품목 ... 종가 '370년 장맛'의 가르침

이택희
음식문화 이야기꾼



전통식품명인 제35호 기순도 여사

창평 고씨 양진재 문중 10대 중부 발효학교 열여 이로부터 실습 강의 수강생은 장 활용해 졸업작품 전시

종가의 상처 목록을 살펴봤다. 28종 395품목이다. 국수류는 넣지 않고도 그렇다. 기록으로 있는 음식이 아니다. 요즘도 때때로 준비하고 차리는 '현재 음식'이다. 밥을 위시한 기본음식 7종 137품목, 반찬 10종 177품목, 다과류가 11종 81품목이다. 이 가운데 밥과 다과류 93품목 빼고 간장이 들어가지 않는 음식은 38품목이다. 264품목은 간장으로 간을 하고 맛을 낸다.

이 많은 음식의 법도를 몸으로 익힌 계승자는 기순도(75) 여사다. 대한민국 전통식품명인 제35호(진장 제조 가공)로 지정된 그는 전남 담양의 창평 고씨(제주 고씨 일파) 양진재(養眞齋) 문중 10대 중부다. 종가 장독대 살림을 맡아 올해 선두 번째 새해를 맞는다. 1972년 물려받기 시작한 370여년의 맥을 이어가는 세월, 반세기이던 2022년에는 장(醬) 문화 전승의 역사적 소명을 생각했다. 음식문화 콘텐츠 전문회사 ㈜다이어리알, 영양학계 원로 이종미(82) 이화여대 명예교수의 도움을 받아 체계적 전수 프로그램을 준비했다. 1년을 밤낮없이 고민했다.

그렇게 출범한 기순도 발효학교(발효 마스터 과정)가 지난해 10월 14일 개교하면서 1기 수업을 시작했다. 수업은 매주 토요일 8주 16강으로 구성하고 하루 120분 3교시 수업을 진행한다. 대학 3학년 과목 한 학기 과정과 비슷하다. 입학식 고사와 기순도 장류(석장염·죽염 포함 31품목) 맛보기로 시작한 수업은 장·풍 및 발효음식문화 기초이론을 먼저 공부한다. 학교 운동장만 한 종가 마당에 도열한 120여개 장 항아리를 사멸하는 듯한 자리에 교육장을 마련했다.

이후 수업은 메주, 고추장(쌀조절), 청국장(식혜), 간장·된장 담그고 가르기, 별미장에 관한 실제 이론 수업과 실습으로 이어진다. 종강 때는 수강생 전원이 장을 활용한 졸업작품을 발표 전시한다. 12월 2일 1기 수료식 날은 남편 김장철이 양진재식 배추김치 담그기를 담으로 배웠다. 그 김치는 한 보따리씩 나눠 가지고 돌아갔다. 양진재 18가지 김치



기순도 명인의 양진재 종가 손님맛이 9첩 반상의 본보기 차림. 실제 식탁에서 식사할 때는 다섯 가지 음식을 더 차렸다.

[사진 이택희]



김장하는 김치소를 만들 고춧가루에 간장을 넣는 기순도 명인. 젓갈은 쓰지 않고 간장으로 간을 한다.



발효학교 개교 고사에서 (선생님들과) 1기 수강생들이 합장하고 있다. [사진 이택희]

에는 젓갈이 일절 들어가지 않는다. 간을 맞추고 맛을 어우러지게 하는 양념으로 간장을 쓴다. 기명인 천가(곡성군 죽곡면 남송마을)도 그랬다 한다. 배추 100포기 김장에 중간장 50kg이 들어간다.

양진재 간장은 응용품 제외하고 기본 5종이 있다. ①장물을 분리해 달이지 않고 1년 안에 쓰는 청장 ②장물을 갈라 달인 후 1-3년 묵은 중간장 ③메주를 1년 염지해 장물을 가른 후 씨간장을 첨가하면서 4년 더 숙성해 5년 묵은 진장(명인 지정 품목) ④간장에 메주를 다시 담가 우려 진하게 만든 곱장 ⑤주니농 메주로 담근 서목대간장 등이다. 간장으로 간하는 종가음식 264가지에는 재료와 조리법에 맞춰 각기 다른 간장을 쓴다.

발효학교 1기 개강과 종강 수업을 참관, 청강했다. 수업의 매력 중 하나는 매주 점심을 양진재 발효음식으로 먹는 체험학습이다. 개강 날 점심시간이 가까워지자 안절부절못하던 명인은 "내가 나쁜 게 있어요. 음식을 남한테 못 맬겨요"라며 서둘러

안채로 올라갔다. 이날 발효음식체험은 종가의 손님맛이 9첩반상이었다. 밥·국·송늬를 포함해 모두 25가지 음식이 올라왔다. 반주까지 26가지. 수업 때 예시한 도표에 22가지, 본보기로 차린 독상의 20가지보다 훨씬 많았다. 6가지를 차린 다과상은 따로 나왔다. 음식을 생업으로 하는 전문가 수강생 10명은 상처를 보고 모두 입을 다물지 못했다. 음식을 먹으면서는 모두 말문을 닫았다. 좋은 콩이 좋은 소금과 물을 만나고 햇빛과 시간을 머금어 낳은 장 맛의 진하고 깊은 진경에 빠져들었다.

수료식 날 점심은 떡국이였다. 그릇을 받은 기명인은 걱정부터 한다. "아이구 아찔다. 능이가 안 들어갔네." 능이떡국을 준비했는데 주방에서 그걸 빠트리고 떡국을 끓였나 보다. 그런데 수업 과정을 내내 촬영하던 젊은 남자 프로듀서는 감탄을 했다. "외할머니 떡국이 세상에서 가장 맛있다고 생각했는데 오늘 생각이 바뀌었어요. 이 떡국이 더 맛있어요." 옆자리 이종미 교수가 손자 대하는 눈빛으로 설명했다. "간장의 작용이예요. 좋은 간장은 맛의 요소들을 잘 어우러지게 하면서 더 진하게 끌어올려거든요."

수료식은 눈물바다였다. 반세기 전 시골 초등학교 졸업식처럼 졸업 소감을 말하는 학생도 울고, 그걸 보는 선생님들도 울고, 졸업작품을 일일이 살펴면서 기명인과 이 교수는 감탄과 안도의 심정을 감추지 못했다. 기순도 장을 이용한 창작음식들이 기대 이상으로 훌륭했기 때문이다. 청국장 갈비찜·푸딩·오리데린, 진장 순대·토마토김치, 고추장·간장 약과, 된장 드레싱·일찍이 상상하지 못한 음식들이 쏟아졌다. 음식 전문가들의 의욕적이고 새로운 시도에는 전통장의 전승을 넘어 화려한 부활을 기약하는 기운과 다짐이 꿈틀거렸다.

어머니 장 사업을 총괄하는 아들 고훈국(51) 대표와 진장 기능 전수자인 딸 민경(49)씨도 전통장의 가치 재인식과 세계화라는 어머니 평생 소망을 이를 발판을 새로 마련한 기쁨을 조심스레 내비쳤다. 발효학교 모집정원은 10명이고, 제2기 개강은 3월 중에 할 예정이다. 공지는 인스타그램(@kisoondo)을 통해서 한다.

양진재 종가의 창평 고씨 중시조는 임진왜란의 병장 제봉 고경명(1533-1592)이다. 문인이지만 장수로 나서 두 아들과 함께 3부자가 순국했다. 기명인 종가는 제봉의 차남 학봉 고인후(1561-1592)의 증손인 양진재 고세태(1645-1713)가 개창했다.

이택희 전 중앙일보 기자. 늘 열심히 먹고 마시고 여행한다. 한국 음식문화 동향 관찰이 관심사다. 2018년 신문사 퇴직 후 한동안 자유인으로 지내다가 현재는 경희대 특임교수로 일하고 있다.

김석동의 '맛있는 노포'

봉산옥, 양지로 12시간 끓인 맑은탕 육수 ... 손맛 살아있는 황해도식 만둣국

예로부터 설날에 가장 많이 먹는 음식은 만둣국이나 떡국으로 이를 정월음식이라고 했다. 황해·평안·함경도 등 우리나라 북부에서는 만둣국을, 충청·전라·경상도 등 남부에서는 떡국을 설날 차려상에 올렸다.

만두는 중국에서 전해와 우리나라 북부지방에서 많이 먹었다 하나 이제는 전국 어디서나 계절에 상관없이 즐기는 우리 음식이 되었다. 필자는 어머니가 함경도 분이어서 어려서부터 만둣국에 입맛을 들였고, 명절이나 손님대접 또 가족이 오랜만에 모일 때는 식구들이 함께 만두를 빚었던 기억이 지금도 생생하다. 만둣국은 손이 많이 가는 정성스런 음식이다. 먼

저 잘게 다진 김치와 숙주, 물기를 꼭 짜낸 후엔 두부, 다진 돼지고기, 마늘, 생강 등 양념을 더해 잘 섞어서 만두소를 만든다. 그 다음 만두피를 손바닥에 놓고 만두소를 얹어 모양 있게 만두를 빚는다. 마지막으로 소고기장국 또는 사골국물에 만두를 넣고 간을 해서 끓인 다음 그릇에 담아 고기 고명, 계란 지단, 실고추 등을 얹어 완성한다.

이처럼 예전에는 집에서 직접 만두를 빚어 끓여 먹었으나 이제는 외식으로 즐기는 경우가 많고 이롭나 맛집도 곳곳에 있다.

서울 서초동 예술의전당 앞 골목길에는 '봉산옥'이 자리 잡고 있다. 황해도식 만둣국의 손맛을 자랑하는 곳이다. 사장이 손맛을 전수 받은 시어머니의



고향이 황해도 봉산군의 군청소재지 사리원이어서 상호 명을 지었다고 한다. 봉산은 황해도 북부에 위치한 내륙지역으로 대동여지도를 펴낸 김정호와 한글학자 주시경의 고향이며 봉산탈춤의 고향이기도 하다.

이곳의 대표메뉴는 '봉산만둣국(1만3000원·사진)'이다. 육수는 양지로 12시간 끓여내는 맑은 탕으로 여는 가개의 만둣국 육수와는 다르다. 약간의 매운맛이 더해져 담백하고 시원한 맛으로 손가락이 절로 가게 된다. 이북식으로 큼직하게 빚어낸 만두는 피가 약간 두꺼운 듯 해도 절인 배추와 숙주로 맛을 낸 만두소와 잘 어우러진다. 고명은 잘게 찢은 양지 살에 고춧가루를 버무려 피와 함께 올린

다. 만둣국에 밥 말아 무말랭이·깻잎·김 등을 반찬삼아 먹어도 좋다. 여럿이 가면 만두전골을 시켜 만두·떡·면 사리 등을 추가해 다양하게 즐길 수 있다. 만둣국 외에 시원한 김치말이국수도 입맛을 돋우는 메뉴다. 오징어에 만두소를 꼭 채워서 삶은 다음, 팬에 노릇하게 구워서 내놓는 오징어순대는 명태회무침과 곁들여 나오는데 찾는 손님이 많다. 식사시간에는 줄을 서야하고 재료소진 시 일찍 마감한다. 예술의전당 길 건너에서 공연관람 때 들리는 이들이 많다

김석동 전 금융위원장

<광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다>



KSA 한국표준협회

ISO 21388

보청기적합관리 인증센터



국제보청기

새해 福 많이 받으세요.

- ✓ 필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
- ✓ 작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
- ✓ 정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.

- 본점** 서석동 남동성당 옆 062) 227-9940
062) 227-9970
- 서울점** 종로 5가역 1층 02) 765-9940
- 순천점** 중앙시장 앞 061) 752-9940