하늘 땅 사람에 올리는 상차림,
종가음식

하늘 땅 사람에 올리는 상차림, 종가음식

발 행 일/ 2014년 11월 25일
발 행 인/ 농촌진흥청 국립농업과학원장 전혜경
기획편집/ 농촌진흥청 농식품자원부장 김종철
가공이용과 한귀정 이진영 김영 최정숙 박영희 강민숙 권용석 장유경
기능성식품과 김행란
발 행 처/ 농촌진흥청 국립농업과학원 가공이용과
주 소/ 전라북도 완주군 이서면 농생명로 166
전 화/ 063-238-3577
제 작 처/ 친친북스+도서출판 기역
편 집/ 이대건 이영남 박형주 이상민 김민경
사 진/ 스튜디오 AZA

발간등록번호 11-1390802-000954-01
ISBN 978-89-480-3036-5 93520

하늘 땅 사람에 올라는 상차림,

종가음식

RDA 농촌진흥청

일러두기

/ 여기 수록된 종가와 종가음식에 대한 조사는 2010년부터 2014년까지 진행된 것입니다.
따라서 현재 종가의 상황과는 조금 차이가 있을 수 있습니다.

/ 책자에 수록된 음식과 식재료의 이름은 종가에서 불리는 대로 가급적 살려 옮겼습니다.
지역과 가문에 따라 같은 음식, 같은 식재료에도 이름에 차이가 있을 수 있습니다.

/ 국립농업과학원에서는 지금도 전국 가문의 음식을 발굴하여 자원화하는 연구사업을
꾸준히 진행하고 있습니다.

하늘 땅 사람에 올리는 상차림, 종가음식

꼭 5년이었습니다. 전국 스물일곱 종가와 종가음식으로 인연을 만들어 온, 숨가쁜 시간이기도 했습니다. 종가의 문을 열기 위해 우리는 천리를 마다않고 달렸습니다. 많은 종가의 어른들께서 우리의 정성에 마음을 열고, 손수 고단하고 수고로운 상차림을 재현해주셨습니다. 종가 소중한 음식 이야기 한 편이 세상과 만나는 순간이었습니다.

그렇게 2010년부터 올 2014년까지 우리 농촌진흥청 농업과학원에서는 잊혀지는 우리의 소중한 음식문화의 한 켜를 다시 되살린다는 '소박한 긍지'로 종가음식발굴조사사업을 진행해왔습니다. 시간은 속절없어, 그동안 세상을 떠난 종부님도 계시지요. 생전 종부님의 그 목소리, 그 솜씨, 그 매무새가 눈에 선해, 다시 지난 5년의 기록을 이렇게 들추는 우리 손끝이, 가볍게 떨립니다.

우리와 함께 만난 종부님들은, 무상한 그 세월을 견디며 어깨너머로, 말씀으로, 손으로, 오롯이 몸으로, 수백 년 내려온 우리 음식문화의 정수를 고스란히 우리에게 내어주셨습니다. 이렇게 엮어낸 5년의 기록을 통해 그 '이음'은 새로운 역사가 되었습니다.

그러나 여전히 더 많은 종가음식이, 시대의 변화와 사람의 부재에 못 이겨 사라질 위기에 놓여있습니다.

종가음식은 한 가문이 가꾸어온 정신의 집적(集積)입니다. 또한 우리 문화의 원형이며 우리 겨레가 이어온 문화의 유구한 유전인자이기도 합니다. 아직 많은 사람들이 종가며, 종가음식에 낯설어 합니다. 우리는 그 낯선 종가음식을 좀 더 가까이 좀 더 쉽게 다가가도록 애썼습니다. 이 책이 그 작은 시도의 증거입니다. 그러나 우리는 이 시도를 여기서 멈추지 않을 것입니다.

'늘 먹는 음식인데, 뭐 특별한 것 있을까?' 하시며 소박한 웃음으로 차려내던 상차림 속에서 우리는 신산한 종부의 삶과 깊은 정성을 엿보았습니다. 우리가 살폈던 그 마음을 함께 나누기 위해 이 책을 펴냅니다. 이 책을 통해, 음식 안에 깃든 이 땅 종부들의 섬김, 모심, 나눔, 채움, 베풂의 정신을 다시한번 새겼으면 합니다. 지나간 문화의 편린으로만이 아니라 여전히 오늘을 풍요롭게 하는 정신의 자산으로, 앞으로 우리의 삶을 건강하게 견인할 문화융성의 씨앗이 되기를 바랍니다.

우리에게 더없이 소중한 음식이야기를 내어주신 종부님들께 깊이 감사드립니다. 여러분들이 하늘 땅 사람에 지어올린 따순 밥 한그릇처럼, 이 책이 세상을 따뜻하게 하기를 바랍니다.

2014년 11월

농촌진흥청 국립농과학원 가공이용과

차례

006 펴내는 글

종가와 종가음식, 내림에서 내림으로 천년을 이어온 상차림

018 종가, 마을의 구심에서 문화의 구심으로

022 종부에서 종부로 이어진, 종가음식

026 종가에 전하는 고조리서 해제

섬김, 조상의 얼을 기리는 제사상차림

036 경북 안동/ 풍산 류씨 서애 류성룡 종가/ 충과 절, 불천위로 피다

최소희 종부/ 평생 나누고 베푸는 종부의 삶

050 전남 해남/ 해남 윤씨 고산 윤선도 종가/ 입향조 기리는 불천위 제사상

김은수 종부/ 종가의 음식문화를 세상 곁으로

064 경기 광주/ 광주 안씨 감찰공 안종생 종가/ 종가의 새사람 고하는 사당폐백상

권명자 종부/ 이열치열 불 지켜온 종부의 삶

074 경기 의정부/ 반남 박씨 서계 박세당 종가/ 실학 정신이 깃든 불천위 제사상

김인순 종부/ 종가의 구심점에서 마을의 구심점으로

084 경북 봉화/ 안동 권씨 충재 권벌 종가/ 불천위에 올리는 열두 가지 색 맵시

손숙 종부/ 오색 한과 솜씨와 맵시의 중심

모심, 부모님 은덕에 보답하는 올림상차림

096 대전/ 은진 송씨 동춘당 송준길 종가/ 동춘당 어르신 여름 생신상
김정순 종부/ 야무진 손끝으로 매만지는 종가살림

110 강원 강릉/ 강릉 김씨 김열 종가/ 100세 노모께 올리는 건강 밥상
이영자 종부/ 먹는 공덕으로 무탈을 기원하는

120 경기 과천/ 전주 최씨 평도공 최유경 종가/ 아홉 가지 정성 담은 시부모님 죽상
조용기 종부/ 발안 장터 사진관 사진의 인연

130 경기 고양/ 한산 이씨 인재공 이종학 종가/ 종가를 잇는 현재형, 지아비의 아침상
이선호 종부/ 이제, 샐러드보다 나물을 더 싱그럽게 무쳐내는

140 전북 전주/ 수원 백씨 인재공 백낙중 종가/ 4대 내리 효자가문, 시부모님 모심상
서화순 종부/ 종택을 문화와 예술의 중심으로

150 경북 예천/ 예천 권씨 초간 권문해 종가/ 새벽 새 물 길어 올리는 시조부님 약상
이재명 종부/ 친정도 종가, 시집도 종가, 천상 '종부'

160 충북 청원/ 문화 류씨 대승공 류차달 종가/ 담북장 내음 가득 시아버님 가을 밥상
김종희 종부/ 행복한 장 내음 전도사

나눔, 넉넉한 품을 나누는 손님상차림

172 경남 거창/ 초계 정씨 문간공 정온 종가/ 산해진미로 차리는 손님상
최희 종부/ 없는 이들 멸시 말고, 없는 일가 보살피라

186 경북 안동/ 풍산 류씨 입암 류중영 종가/ 대종택 양진당의 기품 스민 손님상
이정숙 종부/ 물은 굽이쳐 흐르지만 중심은 늘 그자리에

196 전남 담양/ 장흥 고씨 양진제 고세태 종가/ 댓잎 스치듯 장 익는 내음, 사돈맞이상
기순도 종부/ 눈 가는 데마다 샘솟는 아이디어

206 경북 안동/ 의성 김씨 지촌 김방걸 종가/ 귀한 손님 발길 붙잡는 건진국수상
이순희 종부/ 우리 시대 종가를 지키는 종부의 풍모

216 경북 영양/ 재령 이씨 석계 이시명 종가/ 최초 한글조리서로 밝혀온 가을 손님상
조귀분 종부/ 『음식디미방』 숨어 있던 맛을 살려내다

226 경남 밀양/ 밀성 손씨 인묵재 손성증 종가/ 열두 대문집 손님맞이 칠첩 외상
강정희 종부/ 아직도 문어수란챗국만은 그의 손이 닿아야 한다

채움, 정성으로 빚은 주안상차림

238 경북 안동/ 전주 류씨 정재 류치명 종가/ 영남 이학(理學)이 피어난 정갈한 주안상
김영한 종부/ 종가에서 종가로, 종부의 기품

252 경북 안동/ 의성 김씨 청계공 김진 종가/ 선비의 마음으로 올리는 주안상
신현숙 종부/ 『온주법』에 담긴 종가의 맛을 잇는다

262 경북 경주/ 여주 이씨 문원공 회재 종가/ 국화향 그윽한 손님맞이 주물상
신순임 종부/ 언제까지나 무첨당 새댁

272 충남 아산/ 예안 이씨 문정공 이간 종가/ 3년 가뭄, 임금께 올린 연엽주 주안상
최황규 종부/ 술 익는 방 아궁이 앞에서 불 지키던 새색시

282 경남 함양/ 하동 정씨 일두 정여창 종가/ 과거 길손 품은, 일두 가문 내림 술상
박흥선 전통식품명인/ 일두 종가 가양주 맥을 이어 세계까지

베풂, 마음으로 채우는 내림상차림

294 강원 강릉/ 창녕 조씨 명숙공 종가/ 노동의 고단함 달래는 질상차림
최영간 종부/ 여재당, 늘 한결같은 마음으로

308 충남 논산/ 파평 윤씨 명재 윤증 종가/ 생명을 북돋는 며느리 몸조리상
양창호 종부/ 시어미니 해주신 모본단 저고리가 눈에 선해

318 전남 나주/ 밀양 박씨 남파 박재규 종가/ 남파고택의 어린이 외상과 손님상
강정숙 종부/ 배움의 뜻 키워주던 손길로 종가를 이끌다

328 충북 보은/ 보성 선씨 선영홍 종가/ 등용문 지나 다시 찾은 배움터, 책거리상
김정옥 종부/ 고시원 관선정으로 선친의 교육 의지를 되살리다

집밥, 종가음식으로 차리는 건강 밥상

340 아침을 깨우는 영양죽상

342 원기를 채우는 보양밥상

344 건강을 부르는 채식밥상

346 오방색 물들인 손님상

348 단아한 마른안주 주안상

350 참고문헌

종가와 종가음식

내림에서 내림으로 천년을 이어온 상차림

종가, 마을에서 문화의 구심으로

종가의 역사

우리나라의 종가는 대부분 조선 중기 이후에 형성되어 4백 년 가까이 유지되어 온, 씨족사회의 전통을 보여주는 고유한 가족제도다. 현대에 와서도 종가는 전통문화의 진수를 보여주는 귀중한 자산으로 세계적으로 그 가치를 인정받고 있으며, 동양권에서도 중국, 일본과도 차별되는 우리만의 독특한 문화유산이다.

종가는 한 문중에서 맏이로만 이어온 큰집으로서, 종손이 사는 집을 이른다. 종가는 중국의 유교 이념인 종법 사상에 기초해 형성된 것으로, 대종은 부계친족집단 전체이며, 소종은 자신을 포함하여 5대까지의 친족집단으로, 대종의 종가를 대종가라 부르고 소종의 종가를 소종가라 한다. 중국과 달리 한국에는 파종이 있다. 파종은 대종과 소종의 중간 형태로 불천위 조상을 파조(派祖)로 형성된 종가이다. 나라에 큰 공이 있거나, 도덕적 학문적으로 특출한 업적이 있는 분을 불천위로 모시는데, 신주를 사당에 안치하고 자손 대대로 제사를 모신다. 국불천위, 향불천위, 사불천위로 나뉜다. 국불천위는 나라에서 향불천위는 유림에서 사불천위는 문중에서 결정한다. 대종이든, 파종이든, 소종이든 조상에 대한 존숭의 차원에서 조상을 모실 사당이 필요하게 되었고, 그 결과 종가에서는 사당을 축조하였다. 사당에는 종가를 성립한 조상이나 불천위 조상을 모셨다.

非從天降

종가의 분포

예부터 선비들은 경제적 여건이 좋거나 산수가 아름다운 곳을 즐겨 찾고, 세거하는 풍속이 계승되었기에 종가도 이에 따라 분포했다. 경기도는 토지가 메마르고 백성들이 가난해서 적지가 되지 못했다. 반면 강원도 지역으로 토풍이 왕성한 강릉, 비옥하고 넓은 토지를 가진 춘천, 몸을 숨기고 쉽게 나갈 수 있는 원주, 산과 물의 정기를 가진 횡성 등지는 선비들이 많이 거처하였다. 충청도 지역은 산천이 평평하고 아름다우며, 서울 남쪽에 위치하여 풍속이 서울과 다르지 않으므로 회덕 송씨, 온양 이씨 선비와 유사들이 많았다. 전라도는 기대승, 고경명, 윤선도 같은 인재를 많이 배출했다. 경상도는 가장 번창했던 곳으로, 영남지역 종가는 집마다 한 분의 조상을 모시고, 한 자원을 점유하여 흩어지지 않고 일가끼리 모여 살아서 종가가 오래 계승되었다. 그리고 선비가 행세하며 농장을 마련하기 어려웠던 서울 근교와 달리, 삼남지역은 경제여건이 마련되어 그 지위를 오랫동안 지키며 가세를 보존해왔다.

문중은 친족원이 한 조상의 자손임을 알고, 친족집단의 결속을 강화하기 위해 조직된 집단이다. 한국의 문중은 대개 고려 말 내지는 조선시대 전기부터 조직된 것으로 알려졌으며, 불천위 조상을 가진 문중인 경우 대단한 자긍심을 가졌다.

문중에는 맏이로 이어진 종손이 있다. 종손은 문중의 실제적인 대표자로서 문중의 중요한 권리를 가진다. 문중의 대표권과 통솔권, 문중의 중요행사 및 조상 숭배의식인 제축(祭祝)권을 가지고, 문회의 의사 결정 시 존중되며, 생산노동에서 제외되었다. 종손의 이러한 권리는 그 가문을 대표하는 큰 사람으로서 임무를 수행하기 위한 것이었다. 그 임무라는 것은 사당이 있는 집을 지킬 것과 다른 사람에게 모범이 되는 생활 자세를 가질 것, 종가에 찾아온 손님을 부끄럽지 않게 대접할 것 등이다.

살림살이가 어려웠던 과거에는 큰집 대문을 두드리는 과객이 유난히 많았다. 종가는 자기 집을 찾는 이는 유가의 유사이든, 타향의 과객이든 박대하지 않고 모두 받아들여 숙식을 제공했다. 그리고 객이 피곤을 풀고 염치를 차려서 떠날 때가 되면 버선과 옷, 노자를 챙겨 보내기도 하였다. 이 집의 평판이 바로 객을 통해 이루어졌기 때문이다. 이러한 이유로 종부의 일생은 제사 모시기와 손님접대에 소모되었다고 해고 과언이 아닐 정도로, 종가에는 하루도 손님이 없던 적이 없었다.

종가도 시대 흐름에 발맞춰 변화하고 있다. 오랫동안 이어온 음식문화와 제례문화를 바탕으로, 일반인들과 전통문화를 나누는 도우미 역할을 자처하고 있다. 예부터 종가는 '마을'의 구심점으로, 친족과 마을을 돌보고 이끌어가는 역할을 해왔다. 이에 종가는 '문화' 구심점으로, 사라져가는 정신과 전통문화를 현재의 사람들에게 나누어 되살릴 수 있어야 한다.

종부에서 종부로, 종가음식

최근 한식에 대한 관심이 높아지면서 종가의 내림음식이나 상차림이 매스컴에 종종 소개된다. 흔히 종가음식 하면 상다리가 휘어질 듯 산해진미가 가득한 음식을 생각한다. 그러나 실제 종가음식은 소박하고 정성이 깃들어 있는 음식이 더 많다. 종가음식은 양반계층이 주로 먹던 반가음식을 바탕으로, 지역민이 즐겨 먹던 향토음식과 궁중에서 먹던 궁중음식이 잘 어우러져 있다.

종가음식은 종가의 종부에서 종부로 이어진다. 종부는 종가의 살림살이를 맡아, 종가의 대소사와 의식주를 관장했다. 우리 음식의 맛은 장맛으로 좌우된다. 종부는 정성 들여 만든 장류를 대물림하면서 한결같은 종가음식의 맛을 고집스럽게 지켰다. 집주변이나 지역에서 쉽게 구할 수 있는 제철 재료로 음식을 만들었다. 종가의 가장 큰 역할은 제사다. 4대조까지의 기제사와 명절의 차례, 불천위 제례까지 많은 제사를 지내는 동안 자연스럽게 제례음식이 발달했다. 제례음식은 지역이나 가문에 따라 다르지만, 최고의 재료로 정성을 다해 만든다. 궁중의 하사품이 종가음식으로 전하기도 한다. 또한 종가는 관혼상제를 주관하였으므로 예식에 쓰이는 음식들은 색과 형태가 화려했다. 종가에 모일 수 있는 노동력을 바탕으로 손이 많이 가는 음식도 만들 수 있었다.

농촌진흥청(2011)에서 발간한 인테러뱅 제12호에 수록된 자료를 살펴보면 종가음식에 대해 다음과 같이 정의하고 있다. “종가음식은 크게 맛과 멋, 정(情)과 예(禮)라 표현할 수 있다. 첫 번째 맛(味)은 종부로부터 종부로 이어진 것으로 한결같고 정성이 담긴 맛을 고집스럽게 지켜온 것이다. 두 번째는 멋(美)이다. ‘보기 좋은 떡이 먹기도 좋다’는 말이 있듯이 종가음식은 항상 맛깔스러운 색과 모양, 담음새를 유지한다. 세 번째는 정(情)이다. 종가는 지역사회에서 ‘상부상조’라는 미덕을 실천하는 구심점이었다. 제사를 중심으로 공동체적인 협동이 이루어지고, 마을에서 함께 제사에 올렸던 음식을 음복하는 나눔의 정을 가지고 있다. 마지막으로 예(禮)이다. 종가의 음식은 관혼상제를 중심으로 발전해 왔다. 혼례가 있는 날은 맏며느리에게 큰상 내리기 등의 행사가 진행되며, 기제사와 명절의 차례, 불천위 제례까지 많은 제사를 지내는 동안 제사 음식이 계승·발전되어 왔다.”

이처럼 대를 이어 내려온 종가음식에는 나눔과 배려, 섬김에 대한 아름다운 정신이 담겨있다. 종부는 위로는 조상으로부터 지아비, 아래로는 자녀, 가문과 마을을 찾는 손님과 마을공동체를 이루며 일하는 사람들을 배려하고 섬겼다. 종가음식에 담긴 나눔의 정신은 현재를 살아가는 우리에게 중요한 메시지를 전하고 있다. 종가음식은 한국의 전통 음식문화를 엿볼 수 있는 귀중한 보고(寶庫)로, 앞으로도 지키고 전승해야 할 가치가 있는 소중한 문화유산이다.

종가에 전하는 고조리서 해제

종가음식이 가진 가장 큰 특징 중 하나는 가문의 음식이 계승·보존되었다는 것이다. 이를 뒷받침할 수 있는 자료로 종가에 전하는 고조리서들이 있다. 이러한 조리서는 종가의 내림음식을 살펴볼 수 있는 자료이자, 편찬된 시기의 음식 문화가 현재까지 어떻게 이어졌는지를 알 수 있는 역사적 가치를 지닌 음식문화 자원이다.

현재까지 발굴된 종가의 조리서는 『수운잡방』, 『주식시의』, 『우음제방』, 『온주법』, 『음식디미방』 등 총 5권이다. 종가음식 발굴을 통해 『동춘당음식법』이 추가로 발견되었다.

이들 조리서 중 『수운잡방』이 한문으로 집필되었으며, 나머지 조리서는 모두 한글로 집필되었다. 편찬 시기는 『수운잡방』이 가장 앞선 16세기인 1540년경이고, 그 다음으로 『음식디미방』이 17세기 말인 1670년경에 집필되었다. 『온주법』은 18세기 말, 19세기 말에는 『주식시의』와 『우음제방』, 20세기 초에는 『동춘당음식법』이 집필된 것으로 보인다. 또한, 조리서가 전하는 종가의 소재지는 『수운잡방』과 『음식디미방』, 『온주법』은 경상북도 북부인 안동과 영양 지역이며, 『주식시의』, 『우음제방』과 『동춘당음식법』은 충청도 지역이다.

‘수운(需雲)’은 중국의 고전인 『역경(易經)』 구절에서 비롯한 말로 ‘격조 있는 음식문화’를 뜻하며, ‘잡방(雜方)’이란 ‘갖가지 방법’을 뜻한다.

『수운잡방(需雲雜方)』

경북 안동 광산 김씨 설월당 종가에 고조리서 『수운잡방』이 전한다. 『수운잡방』은 1540년경에 유학자인 탁청정 김유(1481~1552)가 쓴 책으로 상, 하권으로 구성된 한문 필사본이다. 표제는 탁청공유묵(濯淸公遺墨)으로, 15세기 어의 전순의가 집필한 『산가요록(山家澆綠)』에 이어 국내에서 두 번째로 오래된 조리서이다. 허균의 도문대작보다 70년 앞서고, 『음식디미방』보다 약 110년 앞선 기록이다. 모두 121가지 음식이 수록되어 있는데, 술 담그는 법 60항목, 장류 10항목, 김치 15항목, 식초 6항목, 오이·가지 등 채소 저장법 2항목, 조과, 탕 및 기타 음식 조리법 14항목이 적혀있다. 당시 안동지방에서 유행하던 음식의 조리법과 식생활을 엿볼 수 있다.

이 책은 김유의 3남 설월당 김부륜(1531~1598)의 종가에서 약 450년 동안 보관해 오다가, 현재 한국국학진흥원에 기탁되어 있다. 1980년대 안동대학교 윤숙경 교수에 의해 조사되었으며 1998년 한글 번역본이 출간되었다. 『수운잡방』에 수록된 음식은 설월당 종가의 김영수, 김영한(안동 정재 종가 종부) 종녀를 중심으로 만들어진 수운잡방음식연구원과 윤숙자 교수에 의해 재현되었다.

『수운잡방』의 의미를 살펴보면 ‘수운(需雲)’은 중국의 고전인 『역경(易經)』에 나오는 “雲上于天需君子以飮食宴樂(구름 위 하늘나라에서는 먹고 마시게 하며 잔치와 풍류로 군자를 대접한다)” 구절에서 비롯한 말로 ‘격조 있는 음식문화’를 뜻하며, ‘잡방(雜方)’이란 ‘갖가지 방법’을 뜻한다.

『주식시의(酒食是儀)』가 가진 의미는 '마시는 것과 먹는 것의 바른 의례'라는 뜻으로 공자의 『시경(詩經)』 편에 나와 있는 문구에서 가져온 제호이다.

『주식시의(酒食是儀)』

『주식시의』는 대전 회덕지역 은진 송씨 동춘당 송준길의 둘째 손자인 수우재 송병하 가문에 내려오는 조리서다.

한글로 된 필사본으로 책의 크기는 163(가로)×240(세로)mm로 전체 39장의 분량이다. 『주식시의』가 가진 의미는 '마시는 것과 먹는 것의 바른 의례'라는 뜻으로 공자의 『시경(詩經)』 편에 나와 있는 문구에서 가져온 제호이다.

19세기 후반에 쓰인 것으로 추정한다. 책의 저자는 송준길의 9세손인 송영노의 부인인 연암 이씨가 기록하고, 이어 여러 대에 걸쳐 여러 사람이 덧붙인 것으로 알려졌으나, 저자를 확실히 알지 못한다. 『주식시의』에는 주식류, 반찬류, 떡과 한과, 음청류, 주류 등 96가지 조리법과 기타 비방 3가지를 합해 총 99가지 항목이 수록되어 있다.

『주식시의』는 인근 지역인 노가재 김창업 가에 전해오는 『주식방문』과 함께 대전 지역의 전통음식문화를 알 수 있는 귀중한 자료다. 『주식시의』에 수록된 송순주는 대전광역시 무형문화재 제9호로 지정되어 있다.

『우음제방(禹飮諸方)』은 술 빚는 법을 기록한 양조서로 소국주, 호산춘, 청화주, 두견주, 송순주 등 총 24종의 주류가 소개되어 있다.

『우음제방(禹飮諸方)』

『우음제방』도 『주식시의』와 마찬가지로 동춘당의 자손인 송병하 가문에서 대대로 내려오던 가양주를 빚는 법을 적은 책으로, 19세기에 집필된 것으로 추정되고 있다. 또한, 이 책은 『주식시의』와 같이 여러 대에 걸쳐 기록한 조리서로 권두명에 '각식술방문'으로 되어있다.

정자체로 된 한글 민체 필사본으로 책의 크기는 17.5(가로)×33.5(세로)mm로 총 14장의 소책자이다. 우음은 중국의 술과 관련된 것으로 '중국식 발효주를 만드는 여러 방법'으로 해석될 수도 있다. 술 빚는 법을 기록한 양조서로 소국주, 호산춘, 청화주, 두견주, 송순주 등 총 24종의 주류가 소개되어 있으며, 이 지역의 주류 문화를 알 수 있는 귀중한 자료다.

『(가제)동춘당음식법』에는 술 만드는 법이 가장 많았으며, 밥류, 장류, 과정류, 장아찌, 고기 삶는 법, 조림 및 저장 식품, 식초 만드는 법, 국, 탕류, 기타 조리법이 소개되었다.

『(가제)동춘당음식법』

은진 송씨 동춘당 송준길 종가에 전하는 고조리서로 2012년 농촌진흥청의 종가음식 발굴 조사 과정에서 새롭게 발견된 한글 조리서다. 조리서에 제목이나 편찬자는 소개되어있지 않았으며 『동춘당음식법』이란 서명은 은진송씨 종가 관계자들과 농촌진흥청의 협의로 지어진 임시 제목이다.

한글 붓글씨로 쓰여 있다. 편찬 시기는 조리법에 정종, 소다, 설탕, 콩기름 등이 들어가고 '곤로'라는 표현과 '기량쥬법'의 '2주일'이라는 서양식 역법도 나오는 것으로 보아 1910년 이후 일제 강점기 때 집필된 것으로 보인다. 그러나 당시에 가양주가 금지되었는데도 불구하고 술 만드는 법이 많이 수록된 것으로 보아 좀 더 세밀한 조사가 필요할 것으로 보인다. 조리서에 소개된 항목은 조리법이 불분명한 음식을 포함한 약 32종류의 조리법이 소개되었다. 세부적으로는 술 만드는 법이 8종류로 가장 많았으며, 밥류가 2종류(보리밥, 밥 짓는 법), 장류가 5종류(간장 4종류, 청국장), 과정류 3종류, 장아찌 4종류, 고기 삶는 법 2종류, 조림 및 저장 식품(육장, 생강장) 3종류, 식초 만드는 법 1종류, 국·탕류 1종류, 기타 조리법 3종류 등이 소개되었다.

『온주법(蘊酒法)』은 술 만드는 법 57항목, 누룩 만드는 법 3항목, 장 4개 항목, 병과류 14개 항목, 반찬류와 식품저장법 32개 항목, 여러 가지 약(환, 탕) 만드는 법 10개 항목, 기타 10개 항목 등 총 130종의 음식이 소개되어 있다.

『온주법(蘊酒法)』

『온주법』은 『수운잡방』, 『음식디미방』과 함께 안동 지역의 3대 조리서 중 하나로 손꼽힌다. 내앞 마을 의성 김씨 청계공 종택이 소장하고 있던 것을 1987년 일반에 공개했다. 『온주법』은 순 한글로 쓰인 조리서로 저자는 적혀있지 않지만, 원본이 표은(瓢隱) 김시온(1598~1669)의 사적을 기록한 「숭정처사표은김공사적략(崇禎處事瓢隱金公事蹟略)」의 뒷면에 기록됐다는 점을 근거로 1700년대 말, 현 종손의 12대조 할머니인 예천 권씨 부인일 가능성이 제기되고 있다. 책의 크기는 400×320mm로 22면으로 이뤄졌으며, 술 만드는 법 57항목, 누룩 만드는 법 3항목, 장 4개 항목, 병과류 14개 항목, 반찬류와 식품저장법 32개 항목, 여러 가지 약(환, 탕) 만드는 법 10개 항목, 기타 10개 항목 등 총 130종의 음식이 소개되어 있다.

『음식디미방』에는 면과 떡 18항목, 고기와 생선 74항목, 주국방문 54항목 등 총 146가지의 방대한 조리법이 소개되어 있어, 17세기 한국 음식사 연구의 기본 자료로서 가치가 뛰어나다.

『음식디미방』

『음식디미방』은 재령 이씨 석계 이시명(1590~1674) 선생의 부인 장계향(정부인 안동 장씨, 1598~1680)이 1670년 경 집필한 조리서로 순 한글로 쓰여 있다. 궁체의 붓글씨로 내용을 적고, 내용 첫머리에 음식디미방이라 썼다. 표지에는 한자로 『규곤시의방(閨壺是議方)』으로 씌어 있는데, 이는 후에 이시명 선생이나 자손들이 격식을 갖춰 이름 붙인 것으로 여긴다. 음식디미방은 한자 표기로는 『음식지미방(飮食知味方)』으로, "음식의 맛을 아는 방법"이라는 뜻이다.

이 책에는 면과 떡 18항목, 고기와 생선 74항목, 주국방문 54항목 등 총 146가지의 방대한 조리법이 소개되어 있어, 17세기 한국 음식사 연구의 기본 자료로서 가치가 뛰어나다. 또한 순 한글로 쓴 책이어서 17세기 중세국어, 특히 경상북도 북부 방언을 연구할 수 있는 중요한 자료가 되고 있다.

섬김,
조상의 얼을 기리는

제사상차림

마을의 중심에서 섬김의 아름다운 자세를 몸소 보였던 사람이, 종가의 종부입니다. 하늘을 향한 섬김, 조상과 부모로부터, 남편과 자식에 대한 섬김, 마을과 가문을 찾는 '손님'에 대한 섬김, 마을 공동체를 이루며 '일하는 사람들'에 대한 섬김을 실천하며 살아온 삶입니다.

경북 안동

충과 절, 불천위로 피다

풍산 류씨 서애 류성룡 종가

단옷날 자정을 넘기면 서애 류성룡 선생의 불천위 제사가 시작된다.
전국에서 달려온 제관들은 물론 하회마을을 찾아온 관광객까지
대청마루며 마당을 빼곡하게 채우고 선생의 정신을 기린다.

제사의 으뜸, 불천위 제사

단오, 하회마을은 고요하다. 잠시 일손을 멈추고 하회강변 단오놀이에 나선 탓이다. 하나둘 고샅을 오가는 아낙네의 머리에서 싸한 천궁향이 번진다. 층층대문 지나 충효당 높다란 처마 아래에선 서애 류성룡 선생의 불천위 제사 준비가 한창이다. 충효당 내당 부엌에서 음식 장만에 분주한 찬모들의 머리에도 파란 궁궁이가 시원스레 꽂혀 있다. 일손을 거드는 사람들의 바쁜 손놀림, 속속 도착하는 일가붙이들이 풀어내는 푸진 인사, 충효당 처마에 둥지를 튼 제비들이 지저귀는 소리까지, 종가의 분주함에 한몫 거들고 있다.

"점심 전에 오랬더니 와 이리 늦노?"

부엌 옆 대청에 자리잡은 노종부의 웃음 섞인 역정이다. '점심은 먹었느냐?'라는 말씀일 테지.

낮부터 하나둘 사랑에 모인 제관들이 의관을 갖추고 제청으로 나온다. 종부와 며느리들도 단정한 차림으로 제청 한켠에 자리한다. 돗자리며 향단지며, 제청에 필요한 것들을 갖추고 과실과 나물 같은 제물을 1차 진설하면 이어 제례가 시작된다. 시간은 막 자정을 넘기고 있다.

초헌관과 축관, 집사가 사당에 가서 고하고 신주를 모셔오면, 모든 제관이 두 번 절하며 조상을 맞이한다. 향을 피우고, 모삿그릇에 술을 부으면 조상신이 신주에 깃들어 본격적인 제례가 진행된다. 탕과 도적(都炙) 등 1차 진설에 빠진 제물을 모두 올린다.

축문을 읊고 제관들이 돌아가며 술을 올리고 나서 조상님이 편히 제물을 드시도록 병풍을 두르고 불을 끈다. 제관들은 무릎을 꿇고 머리를 조아린다. 후손들이 평안하게 살도록 보살펴준 은덕에 감사하며 앞으로도 쭉 살펴주시라 청하는 것이다.

시간은 가없이 흐른다. 병풍을 걷고 숭늉을 올린다. 숟가락을 걷고 메뚜껑을 덮는다. 집사가 제를 순조롭게 마쳤음을 알리고 축문을 태우는 것으로 제사를 마친다. 축시(새벽 1~2시)에 제를 모셔야 하지만 요즘에는 12시를 넘기면 제를 모신다.

서애 선생 불천위 제사상차림

유교의 제례풍습이 고스란히 남아, 육고기·물고기를 생으로 올린다. 숙수를 청해 좌반과 도적을 괸다. 그리고 빠뜨릴 수 없는 것이 중개다. 서애 선생이 즐겨 먹던 궁중음식인데, 밀가루를 반죽해서 기름에 튀긴 과자다. 과일과 나물, 탕을 차리면 제사음식 준비가 끝난다.

떡

본편으로 각 편을 열세 켜 쌓고 준비해둔 웃기 9종을 색깔 맞춰 한 켜씩 고인다. 시루편은 콩고물편, 거피팥편, 진주고물(녹두)편, 나물편, 백편을 준비해 열세 켜 쌓는다. 스물두 켜나 층층이 쌓아야 하니 두께가 고른 떡을 골라 부서지지 않도록 도마에 옮기는 것부터가 정성이다. 떡판에 맞춤한 나무토막을 자 삼아 맞춤하게 떡을 자른다. 각이 서도록 떡을 자르고 두 사람이 합을 맞춰 떡을 괸다. 각 편을 열세 켜 쌓고 나면 준비해둔 웃기를 색깔 맞춰 한 켜씩 고인다. 콩고물 경단을 시작으로, 증편, 송기송편, 백송편, 모싯잎송편, 잡과편, 전, 조악, 깨구리까지 아홉 가지다. 다 쌓은 떡은 쓰러지지 않도록 대청벽에 기대어 둔다.

중개中介

밀가루에 소금, 꿀, 설탕을 넣고 섞은 뒤 막걸리를 넣고 반죽해서 1시간 동안 숙성시킨 다음, 방망이로 밀어서 직사각형으로 잘라서 기름에 튀기듯이 지져낸다. 중개는 종이로 만든 그릇에 1단에 4개씩 21단 괴어 올린다.

증편

떡에 웃기로 오르는 증편은 밥을 푹 끓여서 멥쌀가루, 설탕, 소금, 따뜻한 물을 섞어 반죽한 후 생막걸리를 넣어서 잘 섞은 다음, 발효시켜서 찐 떡이다. 소는 거피팥에 볶은 콩가루, 계핏가루, 꿀을 넣어 섞은 다음 둥글납작하게 빚어서 쓴다. 찜통에 반죽 한 숟가락을 놓고 팥소를 올린 후 다시 반죽으로 덮는다. 잣, 대추, 석이버섯을 채 썰어 고명으로 올리고 찜통에 쪄낸다. 한 개씩 감잎으로 싼다.

도적都炙

도적은 제물의 의미로 생물을 올리는데, 북어, 고등어, 청어, 돔배기(상어), 가오리, 방어, 쇠고기 순으로 괴고, 살짝 데친 문어와 생닭을 올린다. 제사를 마친 후, 도적은 음복으로 나누고 좌반은 종가의 몫으로 한다.

좌반

좌반은 도적을 보좌하는 제물로, 북어, 고등어, 청어, 돔배기, 가오리, 쇠고기 순으로 괴고 맨 위에 조기 두 마리를 얹는다.

어포魚脯

어포는 대구포에 문어 다리, 꼬치에 꿴 홍합을 얹는다.

나물

백채로 도라지, 무, 콩나물을 한 접시에 담고, 청채는 고사리, 미나리, 시금치, 가지, 오이, 배추 중 다섯 가지 나물을 준비해서 한 접시에 담는다.

조상께서 내리는 복을 받다, 음복

제사의 진정한 마무리는 음복(飮福: 신이 내리는 복을 받는다)에 있다. 모든 제관과 참사객들이 음복 비빔밥과 탕국을 나눠 먹는다. 제관들의 지위에 맞춰 외상이나 겸상으로 음복상을 차린다. 종손과 종부는 참사객이 빠짐없이 음복할 수 있도록 자리를 챙긴다.

새벽 1시를 훌쩍 넘기니 시장기가 돈다. 제물로 올랐던 나물을 고루 넣어 비빈 음복 비빔밥은 슴슴하고 고소한 맛이 야식으로 과하지 않다. 익혀서 제사상에 올렸던 문어와 돼지고기를 편으로 썰어 상에 내고, 나머지 과일, 생고기, 어물, 떡은 참사객 수에 맞춰 고루 나눠 담는다. 떡 한쪽이라도 고루 나누고, 음복 음식을 한 사람도 빠짐없이 챙겨가도록 잘 살피는 것도 종부의 일이다. 이 모든 것이 음복을 나누는 사람 모두 서애 선생을 기억하고, 제사에 참석하지 못한 사람들도 귀한 음식을 맛보도록 한 종가의 배려다.

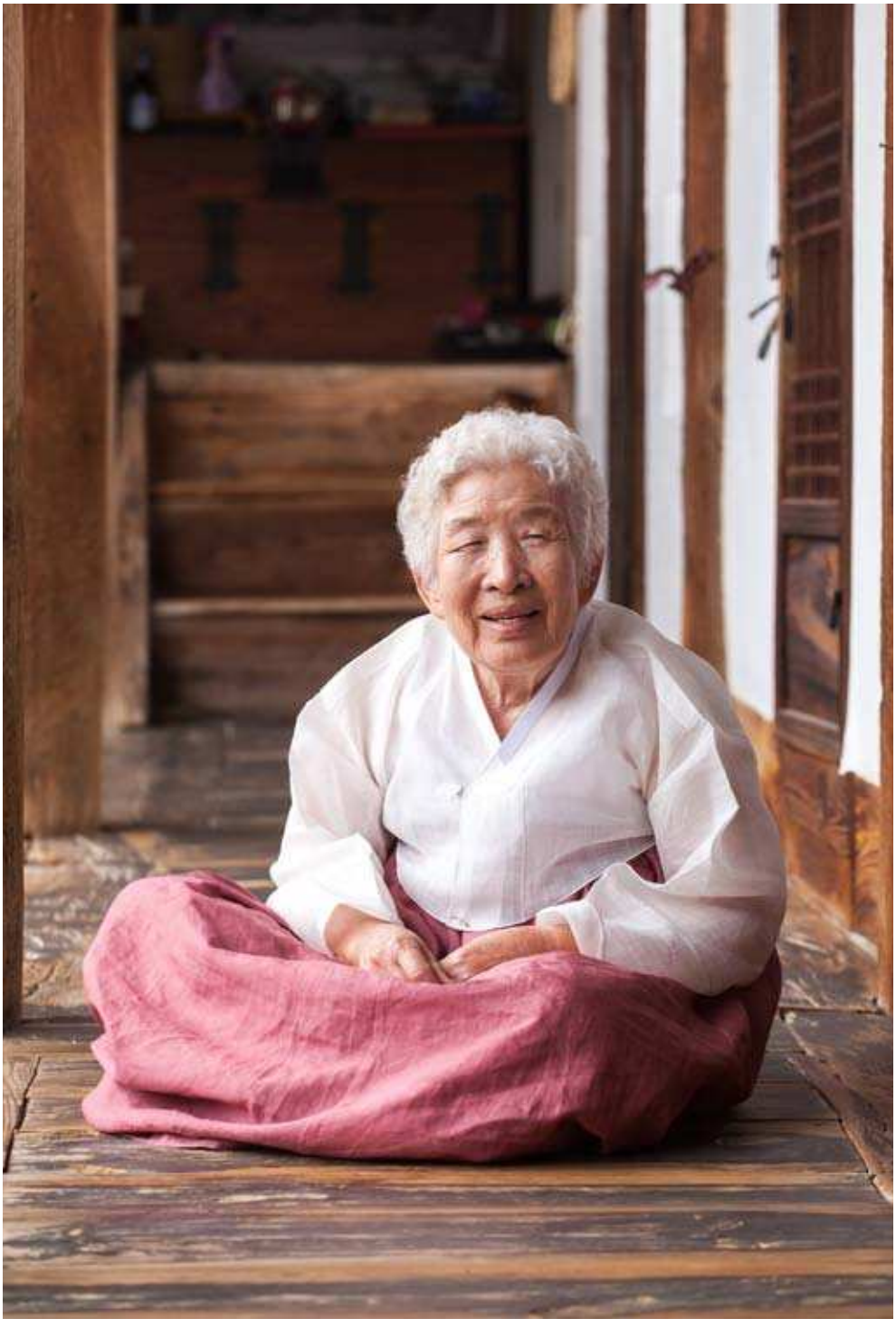
평생 나누고 베푸는 종부의 삶

풍산 류씨 서애 류성룡 종가 14대 최소희 종부는 '경주 최부자'집 둘째딸이다. 언니는 거창 동계 선생 댁에 종부로 시집을 가고 최 할머니는 스무살에 서애 선생 종가 맏며느리로 시집을 왔다. 옛 사람들이 "경상감사를 할래? 서애 종손 할래?"라고 하면 경상감사 안 하고 서애 종손 한다는 말에 어린 맘에도 서애 종손이 굉장히 좋은 자린가 보다, 생각했다. 인연인지 숙명인지 최 할머니는 결국 서애 집안의 14대 종부가 되었다.

세브란스 의과대학(현 연세대)을 중퇴하고 동덕여고에서 교편을 잡은 남편 류영하 씨를 따라 서울에서 생활하다, 1973년 시아버지가 돌아가시자 서울생활을 접고 종가로 내려왔다. '봉제사 접빈객'의 종부 인생이 본격적으로 시작된 것이다.

최 할머니는 어려서부터 '배고픈 사람 밥 주고, 노자 없는 사람 돈 주는' 나눔과 베풂의 가르침을 받으며 성장했다. 대가의 살림과 손님을 치러온 친정어머니를 보면서 자라온 최 할머니에게 종부의 삶은 어쩌면 운명처럼 당연한 것이었는지 모른다.

여든이 넘은 종부는 지금도 친정의 가양주인 경주 교동법주를 직접 빚어 제주(祭酒)로 올리고 있다.



나라에 충, 부모에 효, 충효당

안동 하회마을에 자리한 충효당은 풍산 류씨 서애 류성룡(西厓 柳成龍, 1542~1607)의 종택으로 보물 414호로 지정되었다.

서애 류성룡 선생은 임진왜란 때 재상으로 이순신 장군이 죽고 파직한 후 고향에 내려와 『징비록』을 썼다. 『징비록』은 임진왜란과 정유재란을 기록한 책으로, 1592년부터 1598년까지 7년에 걸친 전란의 원인과 전황 들을 자세히 기록했다. 7년 동안의 각국의 외교상황과 전란에 활약한 중요 인물뿐만 아니라 전란으로 피폐해진 백성들의 생활상까지 담고 있다. 지난날을 통탄하며, 잘못을 반성하며 앞날에 대비한다는 뜻으로 '징비록'이라 이름 붙였다고 한다. 국보 제132호로 지정되었다.

"나라에 충성하고 부모에 효도하라"는 서애 선생의 말씀을 받들어 당호를 '충효당(忠孝堂)'이라 지었다. 사랑에 걸려있는 충효당 현판은 조선 중기 남인의 영수이자 동방전서체의 일인자였던 미수 허목이 쓴 것이다. 충성 충(忠)은 임금을 상징하는 해를 받드는 모양이고, 효도 효(孝)는 노인을 공경하는 모습, 집 당(堂)은 지붕 아래 사람이 앉아있는 모양이라고 한다. 충효당 이름의 의미가 고스란하게 새겨져 있다.

69

전남 해남

입향조 기리는 불천위 제사상

해남 윤씨 고산 윤선도 종가

사당 기와에 곱게 핀 이끼 위 간간간 눈꽃이 내려 피었다.
음력 11월 15일,
해남 윤씨 입향조 어초은 공의 불천위 제사상이 눈꽃 아래
오색이 환하도록 차려졌다.

고명으로 화사한 제례음식

아침 일찍 사당문이 활짝 열렸다. 백발이 희끗한 문중 사내들이 안채부터 음식을 나르고 제사상을 차리느라 분주하다. 몸이 예전만 못하다며 허리를 툭툭 치면서도, 신발을 벗고 사당에 오르는 몸가짐이 조심스럽다. 안채 밖에는 산신을 모시는 산신제 상도 따로 진설되었다. 녹우당을 감싸고 있는 덕음산 산신들께 집안의 안녕을 비는 것이다. 간간이 날리던 눈발이 빗방울로 바뀌어도 제관들은 버선발로 제청 앞에 선다. 음력 11월 15일 입향조 어초은 윤효정 공의 불천위 제사다.

나라에서 술빚기가 금지되었을 때도 국불천위 제사에 쓰일 제주만은 특별히 허락되었다. 한 가마니씩 누룩을 빚고 두 되짜리 틀로 누룩덩어리를 만들어 대청 처마에 매달면, 그대로 장관이었다. 예전만큼 떡이나 술을 준비하지는 않지만, 제수 장만에 며칠 동안 안채 부엌이 들썩였다. 제기에 음식을 쌓는 것만도 하루가 꼬박 걸린다. "제물 필 때는 입도 벙긋하면 안 돼" 하시는 종가의 아낙네들. 손가락 마디는 굵어졌지만 음식을 쌓는 손길만큼은 새각시처럼 곱다.

사당에서 제사가 모셔지는 동안 종가의 며느리들에게 짧은 휴식이 돌아온다. 제사가 끝나면 제사상에 올랐던 음식은 집안사람들에게, 산신제 음식은 마을사람들에게 돌아갈 것이다.

어초은 윤효정 공 불천위 제사상차림

고명이 화려한 어만두, 육만두는 궁중에서 하사품으로 내렸던 것이다. 바다가 가까운 곳이라 민어, 숭어 같은 큰 생선이 통째로 상 위에 오른다. 쇠고기를 꼬챙이에 꿰 숯불에 구운 산적, 고명이 꽃같이 고운 족편, 노란 지단 위에 천엽을 싸 만든 해삼. 채소로 만든 느름이, 고기로 만든 전야를 각각 쌓는다. 제기에는 조청으로 복지를 붙이고, 약과처럼 고임이 어려운 음식은 켜켜이 복지를 넣고 조청으로 붙여 고인다.

유자정과

해남은 유자가 많이 나는 지역이라, 제사상에도 유자정과가 오른다. 유자를 편으로 썰어서 설탕, 조청을 고아 만든 시럽에 넣고 약한불로 조린 후, 식혀서 설탕옷을 입힌다.

어만두와 육만두

어만두는 얇게 포 뜬 상어살을, 육만두는 다진 쇠고기로 만두피를 만들고, 다져서 볶은 쇠고기와 삶은 배춧잎을 만두소로 쓴다. 어만두는 소금, 후추로 밑간한 상어포에 준비한 만두소를 한 숟가락 올려서 동그랗게 싸서 만든다. 육만두는 치댄 쇠고기를 얇게 펴서 만두피를 만든 다음 만두소를 넣고 접어서 만두 모양으로 빚는다. 어만두, 육만두는 찌기 전에 황백지단, 대파, 당근, 석이버섯을 고명으로 얹는 후, 김이 오른 찜통에 베보자기를 깔고 각각 찐다. 다 익으면 초간장과 겨자장을 곁들인다.

족편

소머리와 족을 같이 넣고 기름을 걷어내면서 이틀정도 조리듯 곤다. 삶아진 고기는 뼈를 발라내고, 쇠고기 안심을 따로 준비해 무르도록 푹 삶는다. 준비된 고기를 곱게 다져서 소금과 마늘로 밑간한다. 기름기를 걷어낸 육수를 끓이다가 고기를 넣고 끓인다. 맨 마지막에 한천을 넣고 소금으로 간을 맞춘다. 틀에 부을 때 황백지단, 당근, 파, 석이버섯을 고명으로 얹어서 굳힌다.

느름이와 전야

느름이는 채소 부침을, 전야는 고기전을 이르는 말이다. 느름이는 대파, 당근을 길이로 썰어서 꼬치에 꿴 다음 기름에 지진다. 전야는 고기전과 바지락전이다. 쇠고기는 포로 떠서 밑간한 다음 달걀옷을 입혀 지져낸다.

해삼(천엽 지단말이)

천엽은 뜨거운 물에 데쳐서 손질한 다음 손가락 마디 굵기로 썬다. 밑간 한 다음 얇게 부친 지단으로 돌돌 말아서 기름에 지져낸다.

산적

쇠고기를 큼직하게 썰어서 위아래를 꼬챙이에 꿴다. 숯불에 속까지 익도록 구운 후 황백지단, 당근 채, 대파를 고명으로 얹는다.

생선적

생선은 방어, 장대, 돔, 조기, 병어, 상어를 쓴다. 손질한 생선을 통째로 숯불에 구운 다음 켜켜이 쌓고 황백지단과 당근 채를 고명으로 얹는다.

입 안 가득 상쾌함이 번지는 비자강정

녹우당 뒷산에는 비자나무숲이 있다. 어초은 공이 뒷산에 바위가 보이면 마을이 가난해진다해서 심었던 비자나무가 숲을 이뤄 500여 년간 마을을 지키고 있다. 지금은 나무가 오래되고 마을사람들도 늙어서 산에 오르기조차 어렵지만, 한창때는 비자를 몇 섬씩 거뒀다. 가을에 수확한 비자는 항아리에 삭혔다가 껍질을 벗겨서 갈무리해두고 일 년 내내 제사상과 다과상에 오를 비자강정과 비자약과를 만들었다. 비자강정은 비자열매의 독특한 향이 고스란히 살아있어서 씹을수록 입안에 맑은 향이 퍼진다.

비자강정 만들기

잘 익은 비자열매를 항아리 속에 가득 채워 뚜껑을 덮어 일주일 정도 둔다. 비자가 새까맣게 삭혀지면 껍질을 벗겨 햇빛에 일주일 정도 잘 말린 후 속껍질을 벗겨낸다. 덜 벗겨진 속껍질은 달궈진 프라이팬에 물을 조금씩 넣으며 볶거나 숟가락으로 마저 긁어낸다.

비자에 물엿과 설탕을 2:1의 비율로 섞어 조린 시럽을 바른 후 볶은 실깨, 검은깨를 묻힌다.

종가의 음식문화를 세상 곁으로

김은수 종부는 경상남도 통영에서 8남매 다복한 가정에서 둘째 딸로 태어나서 부산을 거쳐 서울에서 대학교를 다녔다. 꽃 같던 도시처녀가 종손을 만나 혼인을 한 지 오십 년. 어느덧 반세기가 흘렀다.
전라도 음식은 친정인 경상도 음식과 간부터 달랐다. 잡히는 생선이 다르니 상 위에 오르는 음식재료도 달랐다. 궁중음식의 영향을 받은 사대부가의 음식은 고명이 화려하다. 어깨 너머로 음식을 익힌 지 십여 년, 결혼 후 12년 만에 서울에서 생활하던 종손이 아버지의 부름을 받고 녹우당으로 돌아왔다. 종손이 내려오니 자연스레 녹우당 살림을 맡게 되었다.

종손과 종부는 30여 년 넘게 다인회를 이끌고 있다. 녹우당 가까운 녹차밭이 푸르다. 종가의 손님맞이도 단아한 백자잔에 담긴 차로 시작한다. 녹차를 가까이 하다 보니 녹차삼색설기, 녹차절편 같은 음식도 생각해냈다. 다과상에 자주 오르는 비자강정은 재료를 구하기 쉬운 땅콩으로 대체할 수 있다. 내림음식을 현재에 맞게 재해석하고 간편한 조리법을 연구한다. 음식도 시대에 따라 변화하지 않으면 뒤처진다고 생각해서다.
일 년이면 수십 차례 제사음식을 준비하고 손님상을 차리다보니 언제부턴가 사람들에게 음식을 가르치게 되었다. 유서 깊은 음식들이 솟을대문 너머로 널리 퍼져 두루 즐기는 음식이 되기를 바라서다. 동국장, 진양주는 이미 종가의 문을 넘어 해남지역의 향토식품이 되었다.

초록비 내리는 녹우당(綠雨堂)

전라남도 해남군 해남읍 연동리에 있는 녹우당에는 초록비가 내린다. 마을을 지켜온 비자나무숲의 비호를 받으며 까치지붕이 멋드러진 녹우당이 500년 넘게 자리를 지키고 있다. 안채는 입향조 어초은 공이 연동에 들어오면서 지은 15세기 중엽 건물이고, 사랑채는 효종이 윤선도에게 하사했던 집을 1668년 수원에서 옮겨온 것이다.

고산 윤선도는 조선시대의 문신이며 「어부사시사」를 쓴 조선시대 최고의 시조 시인이다. 뿐만 아니라 의약, 천문학, 음양, 지리, 수학 등에도 능했다. 효종이 왕자 시절 사부로 지내기도 했다.

해남 윤씨 윤선도 종가는 연동에 터를 닦은 입향조 어초은 공과 해남 윤씨 가문을 드높인 고산 윤선도 선생 두 분을 불천위로 모신다. 녹우당에는 두 분의 사당이 별도로 지어져 있다. 지금은 녹우당, 사당, 유물전시관 등을 고산윤선도유적지로 묶어 관리한다. 유물전시관은 2011한국건축문화대상 사회공공부문 대상인 대통령상을 수상했다. 500년 풍파에 낡은 안채를 해체해 보수하고 있다.

경기 광주

종가의 새사람 고하는 사당폐백상

광주 안씨 감찰공 안종생 종가

새로 들어온 며느리는 명주실로 곱게 묶은 푸른 미나리 한 단을
정성스레 상에 올린다. '잘 살게 해주십사' 하는 의미다.
이어 신랑과 신부가 각각 두 번, 네 번씩 조상께 큰절을 올린다.

명주실 곱게 묶은 미나리 한 단

광주 안씨 감찰공 안종생 종가에서는 예부터 집에 새 식구를 들이면 종손은 조상께 차례를 드리고 새 식구가 들어왔음을 고했다. 집안의 제주인 종손(감찰공 19대손 안갑환)과 종부(권명자)가 향을 피우고 술을 올려 차례의 시작을 알린다. 종손은 두 번, 종부는 네 번 절을 올린다. 이어 집안 남자 어른들이 배례를 올린 후, 4대에 걸친 조상과 불천위께 술을 올린다. 술을 다 올리고 나면 시아버지가 다시 두 번 절하며 새 식구를 인사시킨다.

새로 들어온 며느리는 명주실로 곱게 묶은 푸른 미나리 한 단을 정성스레 상에 올린다. '잘 살게 해주십사' 하는 의미다. 이어 신랑과 신부가 각각 두 번, 네 번씩 조상께 큰절을 올린다. 조상들이 음식을 드시도록 숟가락과 젓가락을 올린 뒤, 모두 함께 절을 올려 차례를 마친다. 이 댁에서는 사당폐백상을 사당차례상으로 부른다.

사당차례를 마친 후에 신랑 신부 앞에는 임매상이라 하여 국수장국상을 차려주고, 부모와 손님들 모두 국수장국을 먹었다. 국수는 오색으로 고명을 얹어 오행에 순응하는 복을 기원하는 의미를 담았다.

새 식구가 올리는 사당폐백 상차림

차례 음식은 맨 앞줄 왼편부터 북어, 대추, 밤, 배, 곶감, 사과, 수박, 참외, 약과, 식혜를 진설한다. 두 번째 줄에는 삼탕, 삼적, 삼나물을 진설하고 오른편에 떡을 놓는다. 물김치, 간장, 설탕을 올리고 밥과 국 대신 오색 고명을 얹은 국수를 올린다.

국수는 4대 조상과 불천위 조상께 열 그릇을 모두 올린다. 삼탕은 탕국에 두부를 한 장 깔고, 그 위에 쇠고기, 달걀, 북어를 올린다. 삼나물로는 고사리, 숙주와 함께 묵나물인 굴싸리 순을 무쳐냈다. 적은 녹두빈대떡과 간납을 올린다.

생미나리 묶음

사당차례상에 생미나리 묶음을 올린다. 미나리는 간장(肝臟)의 열을 내리고 염증을 없애 준다고 한다. 제사 공간을 정화하는 의미를 담고 있다.

축하 다과상, 큰상과 임매상

신랑 신부에게 혼인을 축하하는 의미로 큰상을 차려준다. 큰상은 검은깨, 참깨, 들깨, 검정콩으로 만든 엿강정과 약과, 이색 약식, 청포묵, 송편, 오색 다식, 청포묵, 호박식혜로 차렸다.

엿강정과 약과

볶은 검은깨, 참깨, 들깨와 튀긴 검은콩을 물엿에 버무려 엿강정을 만든다. 약과는 반죽할 때 들기름과 청주를 넣으면 딱딱하지 않고 잡내가 없다.

이색 약식

간장을 넣은 약식과, 간장 대신 소금과 흰설탕을 넣어 만든 약식을 함께 담는다. 잣, 대추, 밤으로 화려하게 고명을 얹는다.

청포묵

껍질을 벗긴 녹두를 곱게 갈아서 체에 거른 다음, 가라앉은 앙금 한 컵에 물을 넣고 저어가며 끓인다. 되직해지면 소금 간을 하여 더 끓인 후 틀에 부어 굳힌다.

이열치열 불 지켜온 종부의 삶

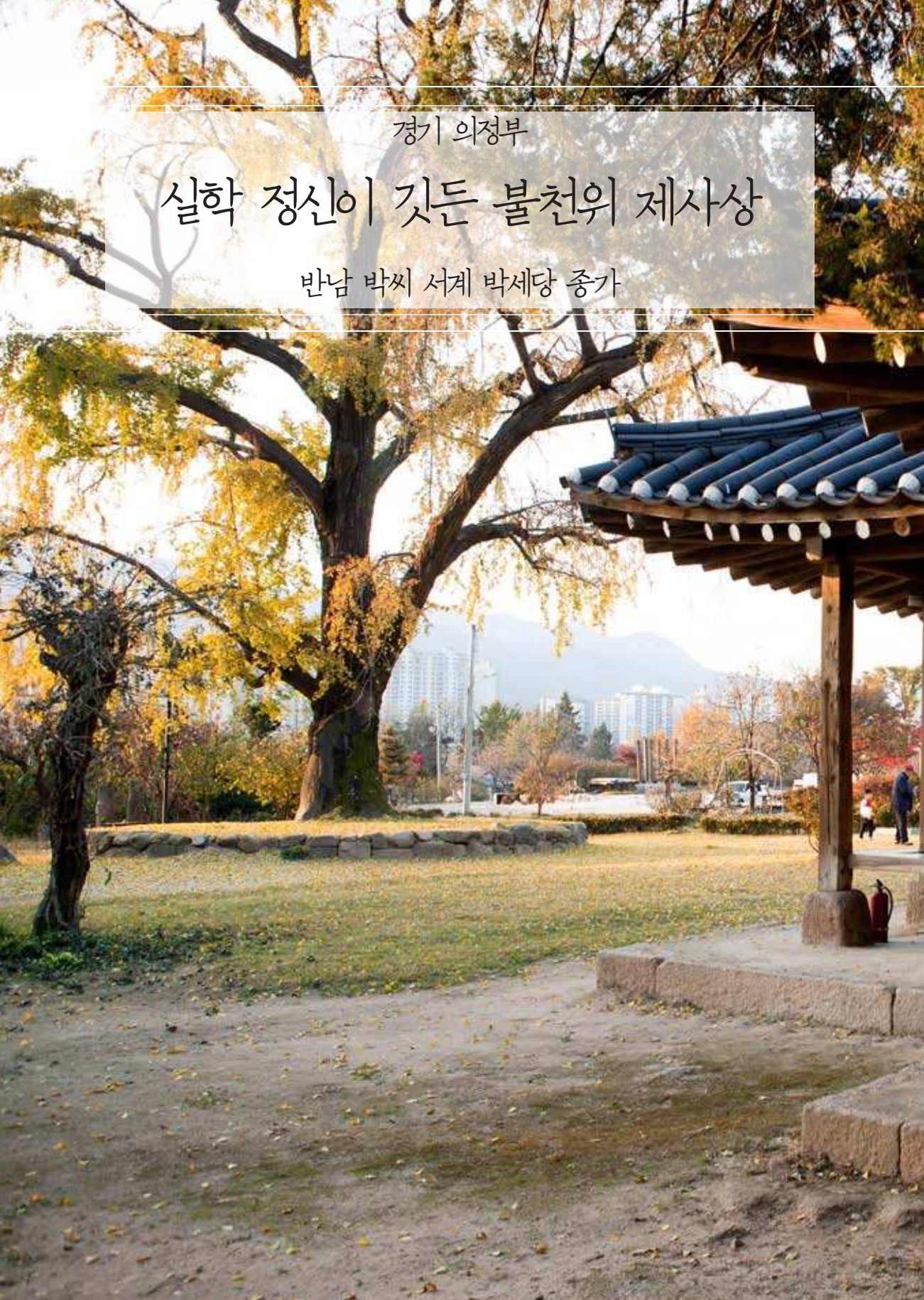
권명자 종부는 막 시집와서부터 두부며 조청이며 음식은 빠짐없이 다 만들어야 했다. 그때는 아궁이 앞에서 움직일 수가 없었다. 불조절을 잘하지 못하면 부르르 끓어 넘쳐버리니 한시도 눈을 뗄 수 없었다. 이제는 힘들어서 다 만들어 먹지는 못한다. 다과상차림 솜씨가 예사롭지 않은데도 솜씨자랑은 슬쩍 뒤로 하고, 그저 살아가다 보니 그렇게 된 것이라 한다. 일 년이면 제사와 차례가 열세 번이니 평균 한 달에 한 번이 넘는 횟수다. 여름에는 시할머니, 시어머니, 불천위 할아버지, 할머니 제사가 연이어 있어서 더위에도 불 앞을 피할 도리가 없다.

사당차례를 올린 신랑(안재방)과 신부(안나영, 죽산 안씨니 본관이 다르다)는 서른 둘, 스물여섯 꽃다운 나이다. 신랑은 광주 안씨 집성촌에서 자라면서, 자연스레 종가의 대를 이어야 하는 자신을 받아들이게 되었단다. 사당차례가 마냥 신기한 신부는, 종가에 시집온 것에 대해 "제가 선택한 삶인 걸요"하며 활짝 웃는다. 두 사람은 머지않아 다시 종택에 들어와야 하겠지만 결혼하고 얼마간은 직장 근처에서 신혼을 보낼 계획이다. '신부가 무척 복스럽다', '신랑이랑 잘 어울린다' 사당 차례를 도우러 찾아온 일가붙이들이 던지는 덕담이 훈훈하다.

부족한 것은 채우며 채우며, 이택재(麗澤齋)

광주 안씨가 경기도 광주시 중대동 터골에 자리 잡은 것은 600여 년 전이다. 감찰공파는 조선시대 최초의 청백리(淸白吏)인 사간공(思簡公) 안성(安省)의 넷째 아들인 감찰공 안종생에서 이어져 온 가문이다. 불천위로 모셔진 분은 감찰공의 5대손인 안황이다. 안황은 선조와 처남·매부 사이로, 가장 가까이에서 왕을 모셨다. 임진왜란에는 의주까지 왕을 모셨고, 돌아오는 길에 병사하였다. 선조 37년(1604년) 호성공신 2등에 책록되고 광양군(廣陽君)에 추봉되었다. 옛 사당은 너무 낡아 허물어지고, 지금의 사당은 30여 년 전에 새로 지었다.

순암 안정복 선생은 성호 이익의 제자로 실학의 대가였으며, 『동사강목』, 『임관정요』, 『천학고』 같은 수백 편의 저술을 남겼다. 이택재(麗澤齋)는 선생의 강학당으로 "두 개의 연못이 연결돼 서로를 적셔주듯 제자들이 서로의 부족함을 채워주며 학문과 덕행을 갈고 닦는다"는 뜻이다. 300여 년 세월을 이겨낸 이택재에서는 순암의 학문을 연구하는 모임이 열리곤 한다. 이택재에는 선생이 계실 때부터 자리를 지켜오던 아름드리 느티나무가 여러 그루 남아 있다.



경기 의정부

실학 정신이 깃든 불천위 제사상

반남 박씨 서계 박세당 종가

서계 선생은 늘 앞에 나서지 말고 근신하라고 당부했다.
자신이 죽은 후 상례도 간소화해 무늬가 있는 비단을 쓰지 말고,
3년 상식(上食)은 예가 아니므로
졸곡(삼우제를 지낸 뒤의 제사) 후에는 그칠 것을 강조했다.

나서지 말고 근신하라, 소박하고 정갈한 젯상

서계 선생의 실학 정신은 상차림에도 이어진다. 서계 선생은 만년에 남긴 『계자손문(戒子孫文)』에서 늘 앞에 나서지 말고 근신하라고 당부했다. 또 자신이 죽은 후 상례도 간소화해 무늬가 있는 비단을 쓰지 말고, 3년 상식(上食)은 예가 아니므로 졸곡(삼우제를 지낸 뒤의 제사) 후에는 그칠 것을 강조했다. 제사 음식도 15가지 이상 차리지 말라고 하셨다. 그래서인지 이 댁의 음식은 소박하고 정갈하다.

서계 선생 불천위 제사상차림

탕을 끓여낸 국물과 건더기로 국과 면을 준비한다. 일상식으로 먹는 잡채가 제사음식에 오르는 것도 특이하다. 제수로는 칠과, 삼포, 삼적, 삼전, 생간납, 삼탕, 삼색 나물, 편(떡), 잡채, 혜(식혜), 메(밥), 면(국수), 갱(국), 물김치, 간장, 초간장, 청을 올린다.

삼포, 삼전

포는 쇠고기 육포, 염장한 대구포, 북어포 등 세가지 포를 차례로 한 제기에 쌓는다. 삼전은 육전, 간납, 어전의 순으로 쌓는다. 육전은 다진 돼지고기, 어전은 동태, 간납은 소간과 처녑으로 부친 전이다. 삼전 앞에 초간장을 놓는다. 서계 종가에서는 어적과 어포의 머리가 서쪽을 향하도록 놓는다.

삼적

적은 두부적, 쇠고기적을 차례로 쌓고, 맨 위에 적사지를 입에 물린 조기를 올린다. 예전에는 어적으로 숭어를 썼다. 적사지는 적을 드신 후 조상께서 손을 닦으라는 의미이며, 생선에서 나오는 즙이 제상에 흐르는 것을 방지하는 효과도 있다.

생간납

생간과 채녑을 포 떠, 굵게 썬 무나 배를 가운데 끼워 말아서 제기에 돌려 담는다. 복지를 올리고 가운데 굵은 소금을 함께 올린다. 생간납은 사당차례나 시제 같은 큰 제사에만 올린다.

편(떡)

시루에 찐 녹두편과 대추와 국화잎을 고명을 얹은 찹쌀 화전을 웃기떡으로 준비한다. 녹두편 위에 웃기를 얹는다. 보통 제물로 올라가는 떡은 쌀 한 말 이상을 쓰는데, 서계 선생은 넉 되 이상을 쓰지 말라고 하셨다. 꿀, 설탕, 조청 같은 청(설탕)을 함께 올린다.

삼탕

서계 선생은 자신이 죽은 후 제사도 간소히 할 것을 강조했다. 탕과 갱은 한꺼번에 끓여서 탕은 건더기로 갱은 국물 위주로 담는다. 무와 다시마로 국물을 내고 쇠고기, 북어, 두부를 넣어 끓인다. 삶은 무를 굵게 깍둑썰기해서 탕기에 나눠 담고 각각 두부, 쇠고기, 북어를 얹는다. 그 위에 팔각으로 손질한 다시마를 덮는다.

종가의 구심점에서 마을의 구심점으로

제수를 준비하는 아침, 약속이나 한 듯 마을 사람들이 하나둘 문을 열고 들어선다. 6개월만 하면 된다던 '시집살이'가 오늘까지 이어졌다. 시집오니 일 중에 농사일이 으뜸이었다. 예전에는 오곡을 비롯한 갖은 곡식을 2천 평 땅에 농사지었다. 고추농사며 포도농사며 안 지은 게 없다. 마당에 은행을 주워서 경동시장에 팔러 간 적도 있다. 차분한 성격의 시어머니는 며느리가 배움에 적극적인 걸 좋아하셨다. 그래서 배운 것들이 차, 그림, 서예다. 거실에 그 흔적이 소소히 걸려 있다.

서계 선생의 불천위 제사는 양력 10월 3일 개천절에 지낸다. 많은 자손이 제사에 참석해, 집안일도 의논하고 음복도 할 수 있도록 한 것이다. 2004년 서계문화재단을 설립해, 앞으로 선친의 뜻이 숨 쉬는 서계마을을 만들려고 한다. 그가 생각하는 종가는 하나의 구심점이다. 그 생각처럼 자연 사람들이 모여드는 곳이다. 객지에서 살다가도 언제나 '나 돌아가 편히 쉴 곳'으로 위안삼는 곳이 종가다. 사람이 없어도 동네 어른들이 찾아, 텔레비전도 보고 낮잠도 슬쩍 청하고 가신다. 서계 종택은 오늘, 마을 사랑방이다.

서계 박세당 선생과 종택

경기도 의정부시 장암동 197번지, 수락산을 병풍 삼아 도봉산이 한눈에 보이는 자리에 조선 후기 실학의 선구자였던 서계 박세당(朴世堂, 1629~1703)의 고택이 있다. 선생이 심었다는 300년 넘은 은행나무가 종가의 역사를 말해준다.

서계는 4살에 아버지를 여의고 어려운 환경에서 자랐다. 10세가 넘어서야 글을 배웠지만, 빼어난 재주로 일취월장했다. 현종1년(1660년) 증광문과에 장원급제하며 벼슬에 올랐으나, 당쟁에 염증을 느껴 8년 만에 벼슬을 버리고 은거하며 학문을 연구하고 후학을 길렀다. 당시는 송시열을 주축으로 한 노론이 정국을 주도했다. 서계는 반주자학적 입장으로 1703년 주자학을 비판하는 『사변록(思辨錄)』을 저술했다. 이로 인해 사문난적(斯文亂賊)으로 몰려 관직을 삭탈당하고 유배형을 받았다. 이인엽(李寅燁)의 상소로 유배형이 집행되지 않았으나 얼마후 75세의 나이로 세상을 떠났다. 오래지 않아 신원(伸老)되었으며, 20년 후 경종2년(1722년)에 문절(文節)이라는 시호를 받았다. 서계 선생은 아들에게 "장례를 지낸 후에는 상식(上食)을 올리지 말라"고 유언했다. 이는 서계의 실사구시적(實事求是的)인 정신세계를 잘 볼 수 있는 예다. 지금도 서계 종가에서는 선생의 뜻을 받들어 소박한 제례음식으로 제를 올린다.

경북 봉화

불천위에 올리는 열두 가지 맵시

안동 권씨 충재 권벌 종가

충재 권벌 종가에서는 임금께서 충재 권벌 내외에 내린
불천위 제사를 드린다. 이때 특별히 만드는 음식이 바로 편이다.
편은 본편과 웃기떡으로 이루어져 있다.

열두 빚깔이 하나로, 한 개의 우주

달실마을 초입 한과 체험장에 마을 할머니들이 모여 왁자지껄하다. 모두 충재 집안 며느리들로 오색 한과를 만들기 위해 날을 정해 만나는 것이다. 충재 불천위 제사로부터 유래했다는 오색 한과는 벌써 500년을 헤아리며 마을의 큰 자랑이 되었다.

충재 권벌 종가에서는 임금께서 충재 권벌 내외에 내린 불천위 제사를 드린다. 이때 특별히 만드는 음식이 바로 편이다. 편은 본편과 웃기떡으로 이루어져 있다. 동곳을 닮았다 하여 동곳떡으로 불리는 본편을 쌓고, 그 위에 웃기떡인 청절편, 밀비지, 송기송편, 경단, 쑥단자, 부편, 잡과편, 전, 산심, 조악, 깨구리 같은 편을 순서대로 한 켜씩 총 열한 켜를 쌓는다. 동곳떡 본편과 웃기떡은, 모두 12가지 편이 다른 모양 다른 색으로 만드는 한 개의 우주이며, 달실마을을 대표하는 제사음식이다.

열한 켜 웃기떡의 장엄, 편

목재로 만든 원형 편 틀에 본편을 시계방향으로 괸다. 이때 머리는 바깥쪽으로 향하도록 눌러주고, 꼬리는 가운데로 고정한다. 층이 홀수가 되도록 높이 쌓는데 예전에는, 할머니 제사 때는 23켜, 할아버지 제사 때는 25켜를 쌓았다고 한다. 그 위에 웃기떡의 종류를 1켜씩 총 11켜를 쌓는다.

오색 한과

치자, 검은깨, 자하초, 껍질 벗긴 깨, 검은깨로 곱게 물들인 오색 강정과 넓적하게 튀겨 만드는 산과, 약과가 있다. 오색 한과는 찹쌀로 손바닥만 한 떡살을 만들어 바싹 말린 후 기름에 넣어 튀긴다. 지진 유과에 갖가지 옷을 입혀 만든다.

1. 부편
찹쌀 반죽에 볶은 콩가루와 물엿을 섞은 소를 넣고 그 위에 대추채를 얹은 후, 찜통에서 쪄낸 다음 고물에 묻힌 떡.

2. 조악
찹쌀 반죽을 둥글고 납작하게 빚어 볶은 콩가루와 물엿을 섞은 소를 넣고, 반으로 접어 가장자리를 눌러 조개 모양으로 만든 떡.

3. 쑥단자
쑥과 찹쌀 가루로 만든 떡을 끓는 물에 넣어 익힌 다음, 물엿을 바른 후 녹두 고물을 묻힌 떡.

4. 밀비지
콩가루에 물엿을 넣고 반죽한 소가 들어 있는 납작한 떡.

5. 청절편
쑥을 넣은 절편.

6. 경단
찹쌀 가루를 뜨거운 물에 익반죽하여 밤톨만 한 크기로 빚은 후, 끓는 물에 삶아내어 콩고물을 묻힌 떡.

7. 잡과편
찹쌀 반죽을 밤톨만 한 크기로 빚은 후, 끓는 물에 삶아내어 대추채에 굴린 떡.

8. 산심
찹쌀 반죽을 납작하게 만든 후, 기름을 두른 팬 위에서 얇게 지진 떡.

9. 전
찹쌀 가루에 대추채를 곱게 갈아 반죽한 것을 납작하게 만든 후, 기름을 두른 팬 위에서 얇게 지진 떡.

10. 깨구리
찹쌀 반죽을 밤톨만 한 크기로 빚은 후, 끓는 물에 삶아내어 검은깨 가루를 묻힌 떡.

11. 동곳떡
달실마을에서는 잔절편이라고 부른다.

12. 송기송편
소나무의 속껍질인 송기를 넣어 만든 송편.

오색 한과 솜씨와 맵시의 중심

고(故) 손숙 종부는 권종목(72세) 종손과 함께 마을의 구심이었다. 손숙 종부의 오색 한과 만드는 맵시와 솜씨는 근동에 자자했다고 한다. 손숙 종부는 "우리 집 오색 강정은 아무나 흉내 못 내요" 자랑삼아 이야기하곤 했다. 지금은 차종부가 시어머니의 솜씨를 잇고 있다.

종부의 손맛을 잘 이어, 마을의 부녀회에서는 한과와 강정을 달실마을을 대표하는 사업으로까지 단단하게 자리매김하였다.

차종손 권용철 씨는 바쁘다. 가문에서 설립한 박물관을 헐고, 국가 지원사업으로 새로 지어, 일반인에게 공개하고 있다. 대구한의대와 안동대 대학원에서 한문학 공부를 마치고 대학의 교직원으로 일하다, 뜻한 바 있어 독립기념관에서 경험도 쌓았다. 그 이력을 바탕으로 충재박물관 신축과 관리를 맡아 오늘에 이르고 있다. 듬직한 체격에 독립기념관에서 배우고 익힌 수려한 말솜씨를 더하여, 지나치듯 들른 관광객들을 웃겼다 울렸다 한다. 그는 요즘 마을 어른들과 함께 유교문화체험마을을 천천히 진행하고 있다.

달실마을, 안동 권씨 집성촌

경상북도 봉화군에 있는 달실마을은 조선 중기의 문신이자 학자였던 충재(1478~1548) 선생이 마을에 자리 잡은 후, 지금까지 후손들이 지켜오고 있는 안동 권씨 집성촌이다. 마을의 지세가 금닭이 알을 품는 형세로, '닭 모양의 마을'을 뜻하는 달실로 이름 붙였다. 경상도 북부지방에서 "닭을 '달'로 발음하는 것이 고유명사로 굳어 달실마을로 부른다. 달실마을은 한과마을로도 불린다. 충재 선생의 불천위 제례에 올리던 오색 한과가 마을사업으로 알려져 한과마을이라는 별칭을 얻게 되었다.

마을 복판에는 500여 년 동안 불천위 제례를 모셔온 충재 종택이 자리하고 있다. 솟을대문 위아래로 반달처럼 휘어진 월문이 독특하다. 마을에는 충재 선생이 큰아들과 함께 세운 청암정과 충재가 남아있고, 『충재일기』, 『근사록』 등 선생의 유물을 전시한 충재박물관, 석천정사, 추원재 등 선생과 관련한 유적이 곳곳에 있다.

충재 선생은 자는 중허(仲虛), 호는 충재(冲齋)·훤정(萱亭)·송정(松亭), 시호는 충정공(忠情公)이다. 1507년(중종2년) 문과에 급제하여 예조참판에 이르렀으나, 1519년 기묘사화(己卯士禍)로 파직당하고 귀향해 달실마을에서 15년간 은거했다. 1533년 밀양부사로 복직되어 여러 벼슬을 거쳤으나, 1545년 을사사화로 파직됐다. 이어 1547년에 일어난 양재역벽서사건(良才驛壁書事件)에 연루되어 유배지에서 여생을 마감했다. 그 뒤 선조 때 억울함이 풀리고 좌의정에 오른 후, 1588년 삼계서원에 모셔졌다.

모심,
부모님 은덕에 보답하는

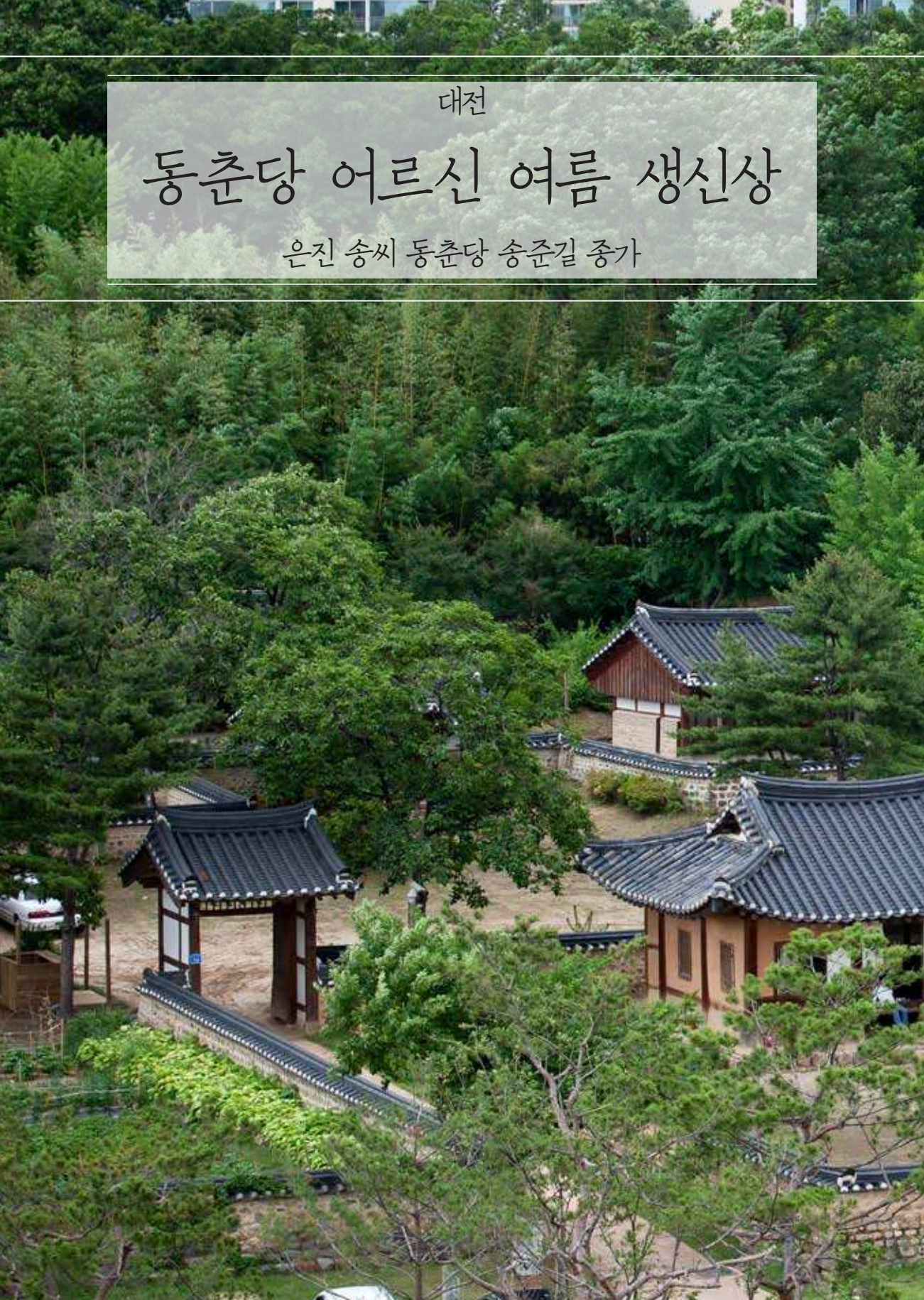
올림상차림

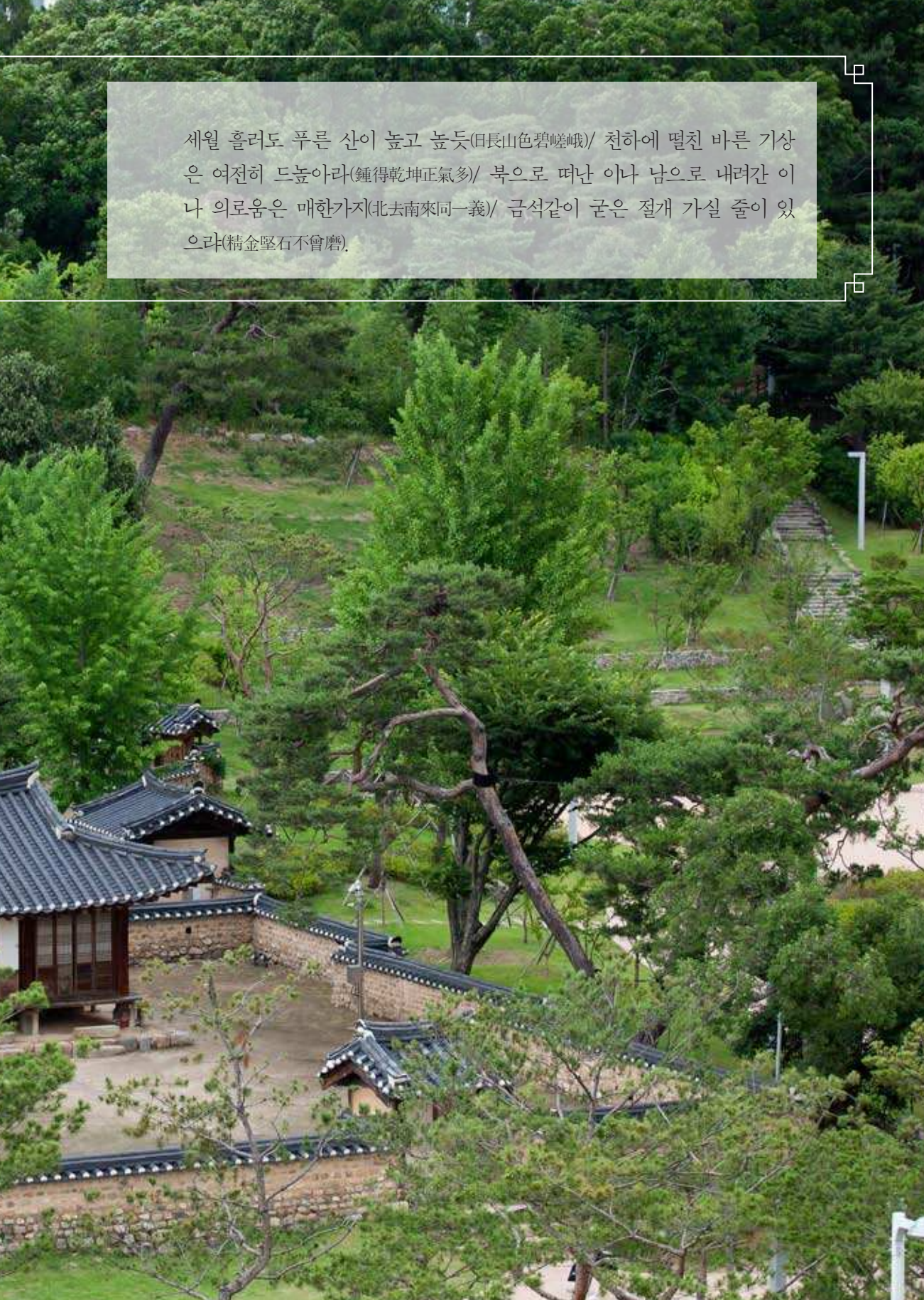
혼례, 회갑, 회연, 회혼례에는 떡, 숙실과, 생실과, 건과, 유밀과, 각색당 등을 축하의 마음으로 정성껏 높이 괴고, 꽃으로 장식해 화려함을 더한 큰상으로 올렸다. 평소에도 부모님께 올리는 상은 큰상과 한결같은 마음으로 정성껏 차린다.

대전

동춘당 어르신 여름 생신상

은진 송씨 동춘당 송준길 종가





세월 흘러도 푸른 산이 높고 높듯(旧長山色碧嵯峨)/ 천하에 떨친 바른 기상은 여전히 드높아라(鍾得乾坤正氣多)/ 북으로 떠난 이나 남으로 내려간 이나 의로움은 매한가지(北去南來同一義)/ 금석같이 굳은 절개 가실 줄이 있으랴(精金堅石不曾磨).

종가의 어른에게 올리는 생신상

종가의 가장 큰 책임과 의무는 제사를 모시는 것[봉제사, 奉祭祀]과 손님을 접대하는 일[접빈객, 接賓客]이다. 은진 송씨 동춘당 송준길 종가에서는, 일 년에 차례 네 번, 불천위 제사를 포함해 제사가 아홉 번, 시제 아홉 번까지 모두 스물두 차례 조상을 모신다. 손님 역시 끊이질 않으니 종부는 항상 주안상에 올릴 술과 안줏거리를 준비해둬야 했다. 사계 김장생 선생과 그의 아들 김집 선생에게 사사한 그의 학문 이력이며, 양송(兩宋)으로 불리며 시대를 주름잡던 송시열 선생과의 교분까지, 그 댁에 드나들던 당대 최고 지식인들의 면면을 확인할 수 있다.

종부로 이어지는 내림음식의 꽃은 술, 송 씨 가문 가양주는 사람들의 발길을 잡아끄는 차진 맛이 일품이다. 철에 따라 진달래나 국화를 넣어 빚었다. 국화주와 함께 육포, 북어포, 깻송이부각, 전유어 등이 다양하게 주안상에 올랐다. 이와 함께 아이들이 좋아하는 약과, 다식, 타래과, 산자, 강정 같은 한과와 보리수단을 띄운 오미자화채 등의 음료도 늘 준비해 놓는다. 보리수단은 삶은 햇보리를 찬물에 헹구고 녹말가루를 묻혀 다시 삶은 뒤 찬물에 헹궈내는 과정을 여러 번 되풀이하여 콩알만 하게 만들어낸다. 이렇게 만들어진 보리수단을 오미자 물에 넣고 잣을 띄워 먹으면 그 맛과 향이 일품이다.

생신날 점심은 면상으로 가볍게 차렸다. 여름에는 국수를, 겨울에는 떡국으로 차린다. 여름 면상의 국수 국물은 쇠고기, 마늘, 파, 소금을 넣어 끓인다. 삶아둔 국수에 채 썬 호박볶음과 쇠고기 다져서 볶은 것, 황백지단을 고명으로 얹고 국물을 붓는다. 마늘과 고추를 다져서 넣은 양념장을 함께 내 입맛에 맞게 간을 맞추도록 한다. 열무김치, 잡채, 닭찜, 전유어(주로 명태전), 호박전, 고추전, 허파전을 반찬으로 차린다. 점심상에는 반주를 빠뜨리지 않는데, 국화주와 함께 증편(술떡), 두텁떡(봉우리떡), 화채를 후식으로 준비한다. 겨울에는 화채 대신 식혜를 올린다.

육개장 오르는 아침 생신상

은진 송씨 동춘당 송준길 종가에서 차리는 여름 생신상은 밥과 육개장을 중심으로 장산적, 돼지고기구이, 쇠고기구이, 북어구이, 갈치조림, 해물찌개, 도라지무침, 고사리무침, 가지나물, 파강회, 북어보푸라기와 김가루무침, 숙장아찌, 오이소박이, 배추김치, 깍두기, 간장, 고추장으로 이뤄졌다.

북어보푸라기와 김가루무침

북어를 숟가락으로 긁거나 강판에 갈아 부풀려서 양념하여 버무린다. 여기에 김가루무침과 고추장을 한 그릇에 담아 섞어 먹는다.

숙장아찌

채소와 육류를 넣어 조린 갑장과 형태의 음식이다. 재료는 오이, 무, 당근, 고기, 삶은 달걀, 실고추다. 오이, 무, 당근은 손가락 굵기와 길이 정도로 썰고, 고기는 조금 더 크게 썰어놓는다. 재료는 간장에 넣고 조린 다음, 삶은 달걀을 마지막에 넣는다. 달걀을 함께 먹어 장아찌의 짠맛을 감소시키는 것으로 보인다.

장산적

쇠고기는 살코기로 준비해 손바닥 정도로 얇게 저며서 칼로 잘 다진다. 마늘, 파를 넣고 밑양념을 한다. 팬에 구운 다음 먹기 좋은 크기로 잘라서 간장에 조린다.

김치·깍두기

김치는 젓갈을 넣지 않고 소금으로 간한다. 양념은 생강과 마늘을 많이 넣고, 찹쌀풀을 넣는다. 찹쌀풀은 채소의 꺼끌꺼끌한 느낌을 가시게 한다. 깍두기 담그는 방법은 보통 깍두기 담그는 방법과 같지만, 절인 배추를 함께 넣어서 담근다.

돼지 고기구이, 쇠고기구이, 북어구이

북어와 돼지고기, 쇠고기를 구워 한 접시에 담는다. 우선 말린 북어를 반으로 갈라 양념하여 재운 뒤 굽는다. 돼지고기는 고추장으로 양념하고, 쇠고기는 간장으로 양념하여 굽는다.

국화주

밑술은 멥쌀을 쪄서 잘게 빻은 누룩을 넣고 물과 반죽해서 만든 다음 항아리에 담아 숙성시킨다. 찹쌀로 고두밥을 지어 숙성된 밑술에 섞고, 거기에 처음 넣은 양의 반 정도의 누룩을 넣어 섞는다. 깨끗한 항아리에 준비된 재료와 국화꽃잎을 함께 넣어 숙성시킨다. 술이 발효되면 용수를 박아 맑은 술만 떠낸다. 국화꽃 대신 진달래꽃을 넣으면 두견주가 된다.

여름 기운 누르는 보양식, 육개장

동춘당 종가의 생신 아침상에는 미역국이 오르지 않는다. 미역국 대신 겨울에는 쇠고깃국, 여름에는 육개장을 올렸다. 육개장은 삼복이 들어있는 여름날, 한 그릇으로 몸을 보하는 음식이다. 칼칼한 육개장 국물을 먹고 땀을 흘리고 나면 더위에 지친 몸이 개운해진다. 마늘과 부추는 푹 끓이면 단맛이 우러나, 칼칼한 국물과 어우러져서 매운맛을 부드럽게 한다.

육개장

삶은 쇠고기를 5㎝ 정도 길이로 잘게 찢는다. 같은 크기로 자른 부추와 실파를 섞어 고추장, 고춧가루, 간장, 마늘을 넣고 버무린다. 버무린 재료를 육수에 넣고 끓이면 육개장이 완성된다. 이 댁의 육개장은 고사리를 넣지 않고, 마늘과 부추를 듬뿍 넣는 것이 특징이다.

야무진 손끝으로 매만지는 종가살림

김정순 종부는 광산 김씨 사계 김장생 가문의 후손이다. 1남 6녀의 장녀로, 고향인 충남 논산에서 스물두 살에 시집왔다. 시어머니 때만 해도 집안에 하인들이 있었다는데, 김종순 종부가 시집왔을 때는 집안에 딸린 일꾼들이 없었다. 그래서 모든 일을 직접 해야 했다. 농사를 지은 것은 아니지만, 옷이나 음식 시중으로도 무척 바빴다. 특히 시할아버님 시중이 까다로웠는데, 시할아버님은 일제강점기에도 창씨개명을 하지 않으실 만큼 매우 강직하신 분이었다. 또 돌아가실 때까지 상투를 틀 정도로 정갈하신 분이어서, 살아생전 옷도 두루마기까지 갖춰 입으셨다.

"철마다 홑두루마기, 겹두루마기, 솜두루마기 등 모두 손봐야 했고, 염색까지 해야 했으니, 말 다했지 뭐."

그래도 집안에 동서들이 많았다. 직계가 아닌 육촌까지도 모두 가까이 지내, 그 많은 집안 대소사를 모두 도우며 함께 일했다. 음식솜씨가 좋다는 칭찬도 많이 들었다.

몇 년 전, 막내아들의 혼사가 늦어져 근심했었다. '종가'라는 말만 나오면 여자들이 망설이니 자연 혼사가 늦어진 것인데, 다행히 좋은 배필을 만나 혼례를 치렀다. 종가를 버티어온 그의 어깨에서 짐 하나 같이 들어줄 새 사람이 반갑고 고맙다.

봄 기운 사뭇 퍼지는 동춘당

본래 은진 송씨는 시조 송대원에서 시작된다. 이 댁은 조선시대 후기 문신인 송준길(宋浚吉, 1606~1672)을 중시조로 갈라져 나온 가문이다. 송준길은 효종 때 대사헌, 이조판서, 병조판서를 지낸 성리학자이자 정치가로 주자학의 대가였다. 자는 명보(明甫), 호는 동춘당(同春堂)이며, 영천군수를 지낸 송이창(宋爾昌)의 아들이다. 친척인 우암 송시열과 더불어 양송으로 불리었으며, 그가 이끌던 문인들이 후에 노론을 형성하였다. 사후 문묘에 제향되었으며, 1681년 숭현서원에 제향되면서 문정(文正)이라는 시호를 받았다.

송준길 선생의 별당이자, 선생의 호를 따 이름 붙인 동춘당(同春堂)은 1963년 보물 제209호로 등록되었다. 현판은 그가 죽고 6년 후인 1678년에 우암 송시열 선생이 쓴 것이다. 안채에서 솟을대문을 지나면 두 채의 사당이 있다. 송씨별묘라 이름 붙은 곳은 동춘당 송준길 선생의 불천위를 모시는 곳이고, 송씨가묘는 위로 4대까지 조상의 제사를 모시는 곳이다. 불천위를 모시는 사당에는 허리 위쪽까지 올라오는 제상이 있고 신주 두 개가 모셔져 있다. 제상은 삿자리를 드리워 가려놓았다. 옛날에는 영의정 이상의 벼슬을 해야만 세 겹의 돗자리를 쓸 수 있었다. 동춘당을 모신 사당도 그 위세에 맞게 세 겹의 돗자리가 깔려있다.

강원 강릉

100세 노모께 올리는 건강 밥상

강릉 김씨 김열 종가

"우리 어머니 건강 비결?", "우리 어머니가 잠을 많이 주무시더라. 잘 잡수고 잘 주무시고. 낮잠을 한숨 꼭 주무시고, 일찍 자고 빨리 일어나신다. 새벽 4시면 일어나셔. 그게 장수 비결이야."

회혼식 곶감약식 서 말

"우리 어머니 회혼잔치 때 곶감약식을 서 말 했어. 지금 생각하면 어찌했는지 모리겠네." 20년 전 시어머니의 회혼식을 맞아 잔치를 치렀다. 400여 명이 먹을 음식을 몇 날 며칠 걸려 혼자 장만했다. 곶감약식을 치대느라 손가락이 다 휘는 것 같았다. 잡채, 가오리무침을 하고 술을 담고, 시루떡과 감주를 해서 아랫동네, 윗동네 온 마을에 돌렸다. 드레스도 입고, 족두리도 쓰시고 마당에서 사진을 찍던 어머니는 새색시처럼 고왔다. 팔순에 회혼을 맞았던 시어머니께서 백수가 되셨다.

"우리 어머니 건강 비결?", "우리 어머니가 잠을 많이 주무시더라. 잘 잡수고 잘 주무시고. 낮잠을 한숨 꼭 주무시고, 일찍 자고 빨리 일어나신다. 새벽 4시면 일어나셔. 그게 장수 비결이야."

시어머니는 고추장을 유난히 좋아하신다. 고추장 하나면 밥 한 그릇 뚝딱 잡숫는 소박한 식성이시지만, 행여 속이 불편하실까 낯설지 않은 찬을 골라 정성스레 찬을 준비한다.

노모께 올리는 건강한 상차림

바락바락 여러 번 문질러 씻어서 부드럽게 끓인 미역국에, 살코기만 곱게 다져 만든 꿩만두, 얇게 저며 만든 문어무침, 속 편한 팥찰밥과 빡짝장까지, 100세 노모께 올리는 정성스런 건강 밥상이다.

꿩만둣국

삶은 꿩고기는 살만 발라서 곱게 다지고, 데친 숙주, 두부, 배추, 양파를 함께 넣어 만두소를 만든다. 밀가루에 메밀가루를 섞어 만두피를 만들어 만두를 빚는다. 꿩을 삶았던 육수를 끓이다가 만두를 넣고 간장, 소금으로 간한다. 한소끔 끓으면 들깻가루를 넣고 불을 끈다. 황백지단, 깨소금, 김을 고명으로 얹는다.

빡짝장

된장, 막장, 고추장을 섞어 체에 내려 물에 풀고, 잘게 썬 풋고추, 감자, 호박, 두부, 양파를 넣어 뚝배기에 끓인다. 마지막 끓일 때 청국장을 넣고 송송 썬 파를 고명으로 얹는다.

포삭해

대구포, 동태포는 방망이로 두드려서 보슬보슬하게 찢는다. 찹쌀로 고두밥을 지어, 포와 섞은 후 다진 마늘, 고춧가루, 조청, 소금으로 양념해 섞는다. 일주일 정도 삭힌다.

곶감약식

설탕이 귀하던 시절 곶감으로 단맛을 내서 약밥을 만들었다. 씨를 발라내고 물에 불린 곶감을 잘 차대서 장작불에 밤새 은근하게 조린 다음, 찐 찹쌀밥, 밤, 대추, 잣 등을 넣고 곶감이 빨갛게 고루 배도록 차댄 다음 찐다.

구람

도토리를 여러 번 삶아 떫은 물을 우려낸 후 소금, 설탕을 넣고 폭신하게 찐다. 물기 없이 잘게 빻아서 꿀을 넣고 동글동글하게 빚어 먹거나 숟가락으로 떠먹는다.

강릉 김씨 김열 종가 이영자 종부

먹는 공덕으로 무탈을 기원하는

스물다섯 늦은 혼사였다. 눈앞 탁 트인 주문진에서 산 깊은 강릉 시집에 오니 앞이 캄캄했다. 친정은 기계방아까지 두고 살 정도로 부유했는데, 시댁에 오니 시할아버지, 시아버지에 남편까지 삼대는 사랑에서 글을 읽고, 시어머니 혼자 가족들 먹일 궁리에 종종거리셨다. 설, 정월 대보름, 2월 한식, 5월 단오, 7월 칠석, 추석, 동지에 9번 제사까지 일 년이면 16번 제사가 끝도 없었다. 시어머니는 남대천에서 잡히는 송어, 은어를 꾸덕하게 말려서 제사상에 올리거나 반찬거리로 쓰셨다. 제사상을 차리고 아이들을 키우다 보니 세월이 다 갔다. 고생도 많았지만, 돌아보면 진달래꽃으로 화전 부치고 찹쌀 송편을 빚어 한식 성묘 다니던 때가 그립다.

요즘 이영자(73세) 종부는 며느리와 딸이 차린 식당일을 돕느라 바쁘다. 과객들 밥 먹여 보내던 마음으로 이름 붙인 식당이라 밥값보다 반찬에 들이는 정성이 더 후하다. 웬만한 재료는 직접 기른다. 그러느라 화단에 꽃보다 채소가 많아졌다. 새벽마다 근처 암자에 가서 백팔배를 올린다. "오늘 하루도 먹는 공덕 잘 쌓게 해주십시오. 우리 아이들 무탈하게 잘 살게 해주십시오."

항상 주변을 둘러보며 살라! 상임경당

강릉시 성산면 갈매간길에 가면 상임경당이 소나무숲을 뒤로한 채 서 있다. 상임경당은 임경당의 둘째 손자로부터 시작된 댁으로 종손의 고조부, 증조부께서 진사를 지내셔서 진사댁으로도 불린다. 400년 된 종택은 지방문화재 55호로 지정되었다.

임경당 김열은 종손의 14대조 할아버지로 강릉 12현 중 한 분이시다. 임경당은 벼슬에 나가지 않고 어머니를 봉양했는데 어머니께서 백수를 누리셨다. 학식이 있고 덕망이 높아서 강릉 처사라 불렸다. 임경당 김열 선생의 유명한 일화 중에 송어시가 있다. 가깝게 지내던 강릉부사가 승진해서 한양으로 갔는데, 당쟁이 심할 때였다. 친구의 안위가 걱정되니, 하루는 남대천 송어를 잡아서 뱃속에 시를 쓴 천을 넣어 보냈다. "가련하도다. 나아갈 줄만 알고 물러설 줄 모르니 마침내 넓고 푸른 바다를 잃어버렸구나." 벼슬길에 승진하는 것만 생각하지 말고 주변을 둘러보라는 경계의 시다. 임경당의 시를 받은 친구는 화를 면할 수 있었다고 한다.

天皇壽閣

경기 과천

아홉 가지 정성 담은 시부모님 죽상

전주 최씨 평도공 최유경 종가

전주 최씨 평도공 종가의 종택 자리는 지금 서울대공원 동물원이 되었다. 아직 종택이 위엄을 차리고 그 자리에 곧게 자리하고 있을 때 이야기다. 골 깊은 청계산 그늘에 놓인 마을의 종가에서는 대대로 곰탕을 만들어 어르신 보양식으로 삼았다.

효심과 함께 깊어지는 죽 맛

전주 최씨 평도공 종가의 종택 자리는 지금 서울대공원 동물원이 되었다. 아직 종택이 위엄을 차리고 그 자리에 곧게 자리하고 있을 때 이야기다. 골 깊은 청계산 그늘에 놓인 마을, 대대로 곰탕을 만들어 어르신 보양식으로 삼았다. 꼬리곰탕, 사골곰탕, 양탕 같은 음식이 장수식품으로 대를 이어왔다. 골이 깊으니, 다니는 차도 적고, 육류를 구하기도 쉽지 않았다. 자연, 고기반찬보다 호박말림, 무김치, 배추김치, 나박김치 같은 채소 반찬으로 담백한 식단이 자리 잡게 되었다.

조용기 종부의 시어머니 박일채 노종부는 2007년 99세를 일기로 세상을 떠났다. 10년 병치레 동안 종부는 사골국물과 갖은 죽으로 편안하게 식사하실 수 있도록 살펴서 봉양했다.

시어머니는 돌아가시기 전날 밤에도 죽 한 그릇을 다 비우시고는, '너는 죽장사 해도 되겠다. 죽을 이렇게 맛있게 끓여내니……' 하셨다. 돌아가시기 전에 치매로 고생하신 그분이 종부의 음식을 두고 마지막 남기신 말씀이 되었다. 그 덕에 죽 맛을 간간이 보았던 손자들이 와서 푸념하곤 한다.

"아파서 죽을 사 먹었는데, 할머니 죽 맛이 안 나요."

주 최 : 과천시
주 관 : 과천문화원 · 과천향토사연구회

병치레 잦은 어르신 위한 죽상차림

사골김치죽, 아욱죽, 잣죽, 전복죽, 사골흰죽에 팥죽과 콩죽, 호박죽과 무죽까지 아홉 가지 갖은 죽에 배추김치, 숙깍두기, 깍두기, 나박김치를 곁들였다. 식사를 마친 다음, 식혜와 수정과로 상을 물렸다.

사골김치죽

묵은김치를 씻은 뒤 곱게 다져 참기름에 볶다가 사골국물을 붓고 찹쌀을 넣어 끓인다. 센불에 끓이다가 끓으면 약한 불에 마저 끓인다. 고명으로 김치 채와 통깨와 실파 다진 것을 올린다.

아욱죽

사골국물에 쌀을 넣고 끓인다. 아욱은 한 번 씻어, 왕소금을 듬뿍 넣고 으깨서 파란 물이 빠지면 뺏뻣한 아욱잎이 보들보들하게 되는데, 그 아욱을 넣고 된장을 풀면 된다. 고명으로 아욱이파리와 마른 새우를 올린다.

잣죽

물에 불린 쌀을 넣고 끓이다가 다지거나 간 잣을 넣는다. 처음부터 넣으면 잣이 눌게 되니, 한참 끓이다 넣는다. 약하게 소금 간을 해서 상에 올린다.

전복죽

손질한 전복은 내장까지 발라 살과 함께 다진다. 다진 전복을 참기름에 볶다가 물을 붓고 찹쌀을 넣는다. 애벌 끓인 뒤 약한 불에 한참 끓이면 된다. 고명으로 당근 잘게 썬 것과 깻잎 채를 올린다.

사골채소죽

사골국물에 찹쌀을 넣고 애벌 끓여 약한 불에 저어가면서 한참 끓이다가 버섯·양파·당근·피망을 넣고 한소끔 더 끓이면 된다. 고명으로 당근·버섯·고추 잘게 썬 것을 올린다.

숙깍두기

무를 뚝뚝 잘라서 물을 붓고 삶는다. 한참 끓여 푹 뭉그러지도록 한다. 식힌 다음 소금·새우젓 조금으로 간하고, 파·마늘·생강·고춧가루를 넣고 버무리면 된다. 서울 전통 반가 음식으로 이가 상한 어른들을 위해 올리는 음식이다. 효의 의미가 강하다.

발안 장터 사진관 사진의 인연

조용기 종부는 스물셋 나이에, 이웃에 시집와 살던 종손의 누이 소개로 최종수 종손을 처음 만난 그 자리에서 약혼 사진을 찍게 되었다. 발안 장터 사진관에서다. 그리고 혼례를 치르자마자 속절없이 부대로 복귀한 남편 대신, 막 계리 시댁 살림을 돌보기 시작한다. 병중인 시어른 수발과 집안 대소사를 치르면서 50여 년 세월을 버티어온 것이다. 그 애틋한 마음을 높이 산 과천 시흥향교로부터 1975년 효부상을, 과천시에서 1991년 과천시민대상을 받기도 했다.

시어른들 모두 세상을 떠난 지금 그의 손길은 주위 어려운 노인분들을 향해 있다. 새벽을 마다치 않고 호출이 오면 거동이 불편한 노인 수발에 나선다.

그는 매듭장인이기도 하다. 매듭공예 강사자격증을 따서, 무료강습에도 하루가 바쁘다. 친정에서 전통식으로 혼례를 올리고 트럭 타고 설레며 시집을 온 스물세 살 고운 손이, 벌써 일흔셋을 넘겼다. 그 굵어진 손마디에 '사랑'이라는 글자가 스며있다.

맥계 최씨, 평도공파 종가

응달말 전주 최씨는 '맥계 최씨'라고도 불린다. 과천시 막계동에 세거하였던 전주 최씨 일가의 별칭이다. 막계리의 전주 최씨는 시조인 문열공 최순작의 8세손 평도공 최유경(崔有慶) 선생을 파조로 성립한 평도공파다. 평도공 선생으로부터 500년 세월을 넘게 과천에서 세거했다. 최유경 선생의 아들 판윤공 최사위 선생은 1404년(태종4년) 황해도 관찰사와 한성부판윤을 지냈다.

지난 100년 사이, 막계리 전주 최씨 종가에는 두 번의 시련이 있었다고 한다. 한 번은 지금 종손의 조부님 대에 가세가 기운 것이다. 조부께서 일가붙이의 재판에 잘못 관여하시어 크게 낭패를 당하고 가산 대부분을 잃었다. 또 한 번의 시련은 지난 1977년 막계리가 서울대공원 부지로 책정되어, 조상의 선영이며 대대로 이어 살아온 고향을 떠나게 된 것이다. 용인시 남사면에 묘역을 조성해 500여 년 동안 막계리에 모셨던 조상의 묘 52기를 이장하고, 묘소 앞 비석 12기는 막계리에 모아 보존하게 되었다. 거주지도 옮겨 과천시 문원동 이주단지에 정착하게 된다.

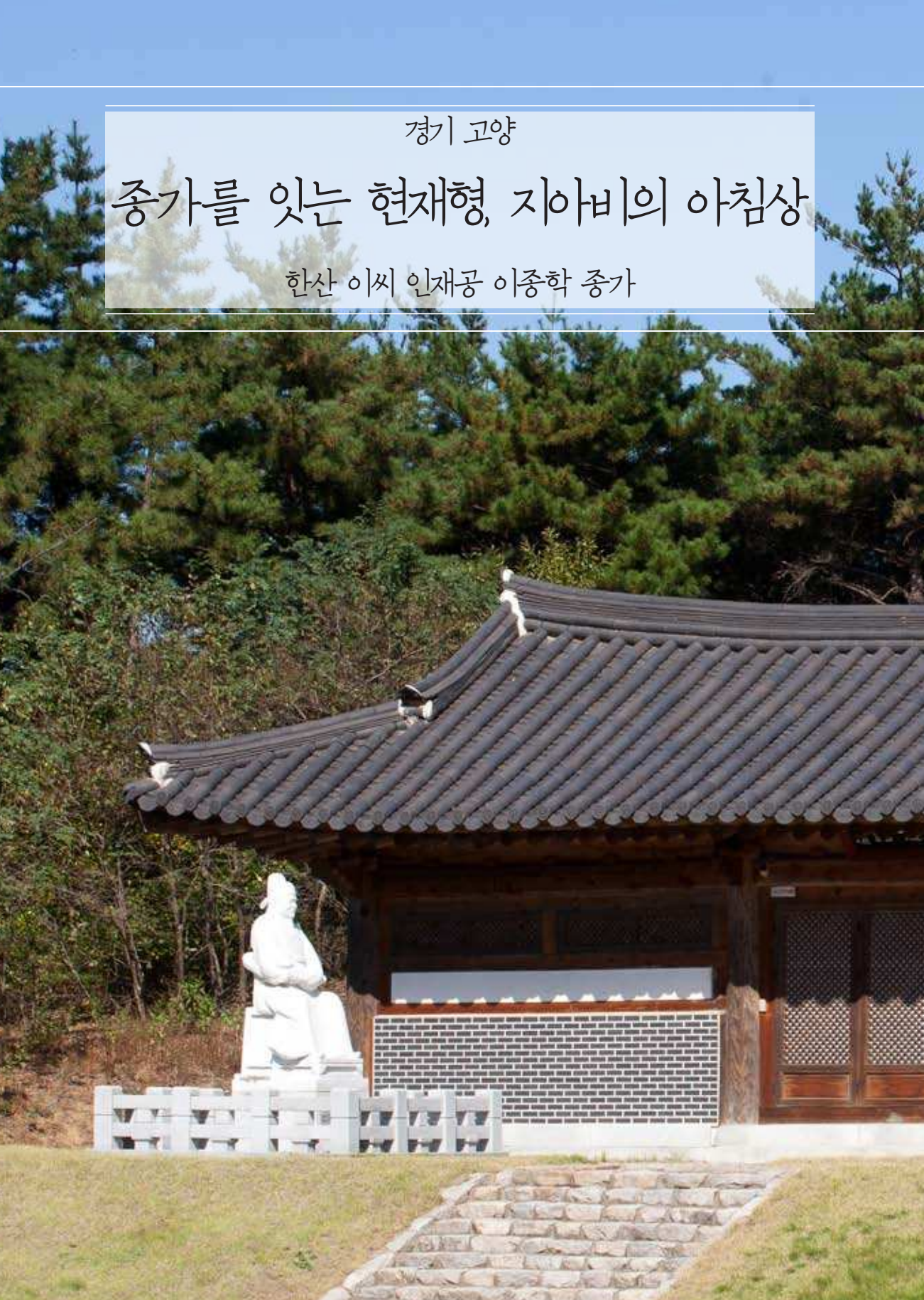
2011년 한여름부터 가을 초입까지 과천문화원에서는 특별한 유물전시회가 열렸다. 최종수(74세) 종손이 500년 내력을 가진 집안 유물과 30여 년 동안 모은 과천 관련 생활사 유물 12,000여 점을 과천문화원에 기증하면서 열린 기증유물전이다. 과천문화원장을 역임한 종손은 과천향교 전교를 맡아 전통문화예절 보급에 힘쓰고 있다. 2011년 대한민국 문화훈장을 받았다.

최종수 기증 과천향토사료전
전시기간 : 2011. 8. 1(월) ~ 9. 30(금) 09:0
주 최 : 과천시
주 관 : 과

경기 고양

종가를 잇는 현재형, 지아비의 아침상

한산 이씨 인재공 이종학 종가



집안의 가풍을 묻는 말에 논어의 위공령 편에 나오는 말을 예로 들었다.
'기소불욕 물시어인(己所不欲勿施於人)' 곧 "내가 하기 싫은 일을
남에게 시키지 말라"는 것이다.

세상을 배려하는 어진 선비의 마음

한산 이씨 인재공파 종가가 지금의 경기도 고양시 덕양구 도내동에 자리 잡은 때는 지금으로부터 600여 년 전으로 거슬러 오른다. 이숙야의 아들이며 충절신 이축(李蓄)이 지금의 종가에서 태어났다. 그는 세조의 왕위찬탈에 반발하여 현재의 은지동에 은거하였다. 단종을 향한 일편단심으로 영월에 유배된 단종을 그리워하며 은지(隱池), 곧 '세상을 피하여 숨어있는 연못'을 만들고 영월을 향하여 절을 올렸다고 한다.

한산 이씨 인재공파 22대 종손인 이세준(李世濬, 73세) 씨는 종가를 지키며 농촌지도자를 거쳐 원당단위농협조합장을 지냈다. 그는 집안의 가풍을 묻는 말에 논어의 위공령 편에 나오는 말을 예로 들었다. '기소불욕 물시어인(己所不欲 勿施於人)' 곧 "내가 하기 싫은 일을 남에게 시키지 말라"는 것이다. 어진 선비의 마음은 타인을 배려하고 존중하는 데서 출발한다는 것을 가르쳐주는 말이다.

주경야독 선비를 위한 아침 상차림

고양향교의 전교로서 한학에 조예가 깊고 한결같이 주경야독하는 선비의 길을 걸어온 지아비의 건강을 위해 든든한 아침 밥상을 차려낸다. 선비의 아침 밥상은 삼첩반상 정도로 간소하게 차려지나 하나하나에는 종부 아내의 지혜와 정성이 담겨있다.

밥과 아욱국, 나박김치, 배추김치, 배무침, 더덕구이, 녹두전, 병어감정으로 정갈하게 차려진다. 단맛을 내는 양념으로 설탕 대신 배를 고아 만든 배청을 쓴다. 배청은 음식에 깊은 단맛을 더하고 속을 편하게 하는 데 도움이 된다.

아욱국

아욱은 장의 운동을 원활하게 하여 변비를 다스리니 한 자세로 오랫동안 앉아 글공부하는 선비의 아침상에 제격이다. 아욱은 껍질을 벗기고 주물러 씻어 아린 맛을 다스리고 섬유질을 부드럽게 한다. 쌀뜨물에 된장을 풀고 아욱과 마른 새우를 넣어 끓이다가 대파, 다진 마늘을 넣고 한소끔 끓여 맛을 낸다.

배무침

바로 따온 싱싱한 배는 이 댁의 자랑이다. 배를 적당한 굵기로 채 썰고 오이, 미나리를 더해 상큼한 맛을 더욱 살리고 소금 간을 한 다음 마늘, 파, 고춧가루, 식초, 깨소금, 참기름과 배청을 넣어 버무린다.

녹두전

녹두전은 속을 든든하게 해주며 몸속의 독을 풀어준다. 불린 녹두는 껍질을 벗겨낸 다음 불린 멥쌀, 물, 소금 약간 넣고 믹서기에 간다. 여기에 살짝 데쳐 밑간한 숙주나물과 고사리나물, 갈아서 양념한 돼지고기, 파, 잘게 썬 김치 등을 넣고 잘 섞어 전을 부치다가 위에 청·홍고추 썬 것을 고명으로 올린다.

병어감정

감정은 찌개보다 국물이 적고 되직하게 끓여낸 것으로, 상추쌈에 올려 먹기도 했다. 병어 대신 웅어나 조기를 사용하기도 한다. 지느러미와 내장을 손질한 병어 살에 칼집을 넣어 둔다. 대파, 마늘, 생강을 곱게 채 썰고 양념을 섞어서 준비한다. 멸치국물에 고추장, 된장, 액젓, 국간장을 넣고 끓이다가 병어를 넣고 조린다. 국물을 끼얹어 가면서 조리다가 준비한 양념을 얹고 국물이 자작해질 때까지 조린다.

이제, 샐러드보다 나물을 더 싱그럽게 무쳐내는

이선호(70세) 종부는 43년 전, 드러나지 않지만 속정이 깊은 청년 이세준에게 반해 스물넷에 혼인을 했다. 활달한 서울 아가씨는 수영, 탁구, 허들, 스케이트 등 못하는 운동이 없었고 미니스커트를 즐겨 입는 멋쟁이였다. 종부는 한복 치마를 입으라는 시어머님 말씀에 한여름에도 땀띠를 다스려가며 긴 한복 치마를 입으며 순종했다. 시부모님 모시며 일남삼녀를 키우고 일년에 20여 차례의 제사를 모셔왔는데 시제 때에만 서른여덟 번의 상을 차려낸다고 한다.

크게 농사를 짓고 제사가 많은 이 댁의 음식은 마을 아낙들의 품앗이가 큰 보탬이 되었다. 하여 종부는 스케이트가 뭔지도 모르던 시절, 서울에서 여러 켤레의 스케이트를 사다가 마을 아이들을 가르치기도 하며 마을 아낙들의 수고로움에 답했다. 어진 선비 가문의 종부다운 마음 씀씀이라 하겠다.

시어머님 상에 과일 샐러드를 올렸던 스물네 살 새댁은 이제, 샐러드보다 나물을 더 싱그럽게 무쳐내는 종부가 되었다.

가정, 목은, 인재공! 일편단심 종가

한산 이씨는 대학자를 여럿 배출한 가문이다. 중시조인 가정(稼亭) 이곡(李穀)은 고려의 문장가이자 경학의 대가였다. 그의 아들이 바로 고려 삼은의 한 사람으로 이름 높은 고려 말의 석학 목은(牧隱) 이색(李穡)이다. 인재공(麟齋公) 이종학(李種學)은 이색의 둘째 아들이다. 14세의 나이로 성균시에 합격한 수재였으며 왕명을 출납하는 중책을 맡았고 고려시대 과거의 고시관을 겸하였다. 그는 아버지 이색과 함께 왕권교체 시기에 명리를 따르지 않고 죽임을 당하는 순간까지 뜻을 굽히지 않고 고려왕조에 충절을 지켰다.

한산 이씨가 모여 사는 은지동은 600여 년간 전란의 피해를 당한 적이 없다. 임진왜란, 병자호란, 일제강점기, 한국전쟁에도 마을에 변고가 없었고 전쟁으로 목숨을 잃은 사람들도 거의 없었다. 이세준 종손은 '피난 가면서 항아리에 담아서 마을 뒷산에 묻어둔 신주도 그대로 있었다'고 한다. 이를 두고 마을 사람들은 충신의 일편단심이 담긴 은지 연못의 음덕이 마을을 지켜준 것이라 믿고 있다.

孔子廟之廟

전북 전주

4대 내리 효자가문, 시부모님 모심상

수원 백씨 인재공 백낙중 종가

학인당은 판소리 공연장으로 기획된 상징적인 건축물이다.
고택 자체가 큰 소리 울림통 역할을 한다. 마루에 앉거나 서서
노래를 할라치면, 그 소리가 건물 안 구석구석은 물론,
앞·뒷마당에 고루 스미며 울려댄다.

소리와 함께 기운을 북돋는

학인당은 판소리 공연장으로 기획된 상징적인 건축물이다. 고택 자체가 큰 소리 울림통 역할을 한다. 마루에 앉거나 서서 노래를 할라치면, 그 소리가 건물 안 구석구석은 물론, 앞·뒷마당에 고루 스미며 울려댄다. 예향의 고장 한복판에서 권세를 누리기보다 지역의 문화예술인을 찾아 양성하고 소리판을 마련해 기운을 북돋워 온 것이니, 임방울·박녹주·김연수·박초월·김소희 명창 같은 소리 손님이며, 귀한 손님들이 학인당 문턱이 닳도록 드나들었다.

전주시 고사동 '영화의 거리'에는 효자정려각이 있다. 현종 때 가선대부 호조참판을 제수받은 이 댁의 규방(奎邦) 어른을 비롯해, 진석(晋錫), 행량(行良), 응만(應晩) 어른의 효심을 기리기 위해 차례로 세워진 것이다. 인재공 백낙중 선생 또한 뛰어난 효자로, 고종황제로부터 승훈랑(承訓郎) 영릉참봉(英陵參奉)에 제수되고 '효자승훈랑영릉참봉수원백낙중지려(孝子承訓郎英陵參奉水原白樂中之閭)' 현판을 하사받아 학인당 솟을대문에 걸었다.

세상을 챙겨온 모심상차림

모심상차림은 한채, 맛나지, 누르미, 생합작(대합전), 쇠고기전골, 미나리물김치 등을 차려 올렸다.

한채

늦가을 무와 석류가 나오는 시기에 해먹는 김치다. 채 썬 무를 소금 간을 해서 버무려 놓는다. 배는 얇고 납작하게 저민다. 생강은 채치고, 밤은 얇고 납작하게 저며 놓는다. 쪽파도 잘게 썰어놓는다. 갖은 재료 손질이 마무리되면 간해 놓은 무와 함께 버무려 그릇에 담는다. 석류는 마지막에 한채 위에 올려 시큼한 맛과 붉은 색감을 더해 준다.

맛나지

얇게 저민 쇠고기를 살짝 말린 다음 장조림하여 저장성을 높인 음식이다. 저민 쇠고기에 간장, 꿀, 배즙, 참기름과 반으로 자른 마늘 등을 넣고 조린다. 고명으로 잣을 얹는다. 이 댁의 오래 묵은 간장 맛이 맛나지의 맛을 결정한다.

누르미

쇠고기, 쪽파, 다시마, 고사리, 애호박고지 같은 재료를 적당한 크기로 자르고 꼬치에 끼워 달걀 옷을 입혀 팬에 지진다.

생합작

대합전이라고도 부른다. 백합 속을 꺼내 잘게 다진 뒤, 쇠고기, 호박, 당근, 표고버섯, 다시마를 다져 넣고 버무려 살짝 볶는다. 볶은 재료를 다시 백합 껍질에 편평하게 담고 그 위에 달걀옷을 입혀 팬에 지진다.

미나리물김치

일반 물김치 만드는 법과 비슷하다. 이 댁에서는 5년 묵혀 간수를 뺀 소금으로 간한다. 찹쌀 풀을 쒀서 아주 조금만 섞어 준다. 미나리, 무, 배추, 얇게 저민 마늘에 생강즙을 약간 넣어 만든다. 잣을 살짝 띄워 상에 낸다.

쇠고기전골

국이 없을 때 급하게 만들어 내놓는 음식이다. 콩나물, 두부, 쇠고기를 다져서 간장 양념한 것, 파를 전골 그릇에 담아 끓인 후, 달걀을 노른자가 깨지지 않게 조심스럽게 풀어 모양을 낸다.

종택을 문화와 예술의 중심으로

"얼굴 하얀 여자가 우리 집안을 일으키니, 그대와 나는 천생연분이요."
인재공 종가의 서화순(57세) 종부가 받았던 청혼이다.
종부는 김제 달성 서씨 집안의 막내로 태어났다. 시조부님 건강 탓에 혼례를 서둘렀는데, 약혼 뒤 바로 세상을 떠나셨다. 시집오자마자 1년 상을 치렀다. 보름마다 산더미 같은 전을 부치며 종가의 일상을 시작한 것이다. 처음 10년은 외출도 없이 종택을 쓸고 닦으며 살았다. 시아버님부터 남편, 시동생, 아이들, 집안 식구들까지 뒷바라지해야 하는 종부의 삶은 고단했다.
잠시 종가를 떠나 있기도 했다. 종손(백창현, 62세)의 사업이 어려워져 일을 접고 잠시 산중생활을 하게 되자, 시어른의 양해를 구해 아이들과 독립생활을 한 것이다. 자유로울 줄 알았던 독립생활은 종부의 생각을 바꿔놓았다. 산에서 내려온 종손과 다시 종택으로 돌아오면서 종가의 기운을 살려야겠다고 생각했다. 다시 시작된 종택의 삶은, 예전과 달랐다. 10년을 병석에 누운 시아버님 돌보는 일과 함께, 고택체험이며 차 마시기 체험과 같이 종택을 문화와 예술의 중심으로 올려놓는 '기획자'의 삶, 어지간한 목수 못지않은 고택전문가의 길이 열린 것이다.

백범 선생의 자취가 생생한 종가의 종택, 학인당

학인당은 전주시 교동 한옥마을의 대표 고택으로, 수원 백씨 인재공 백낙중 종가의 종택이다.

해방되고, 백범 김구 선생이 한독당 전북도당 창당을 위해 전주를 찾았다. 구름떼 같은 인파가 몰렸다. 그날 백범 선생은 학인당에서 하루를 묵는다. 학인당은 아들에게 '만석꾼 재산보다는 수백 년을 갈 집'을 선물한 아버지의 속 깊은 사랑이 담겨 있다. 1908년, 이 종택을 지을 당시 돈으로 4,000석의 공사비를 들였다. 목재는 백두산과 압록강, 오대산 일대에서 최고급으로 구하고 궁궐 건축에 참여한 도편수와 대목장을 불러, 2년 반 시간을 들여 지은 집이다. 집의 전면은 모두 창을 냈으며 지붕의 정면에 돌출시킨 박공면에도 창을 내어 다락의 채광과 환기를 꾀한 2층 구조의 집이다. 내부는 복도로 연결되어, 개방되어 있되, 합리적인 공간구조를 보여준다. 앞뜰에는 한여름에도 시원한 바람을 일으키는 자연냉장고 '땅샘(우물)'이 있다.

학인당은 다시 한 번 전주의 예술, 음식 문화의 중심으로 도약하고 있다. 더 많은 사람이 학인당이라는 매개를 통해 전주문화의, 종가의 향기에 취하리라.

경북 예천

새벽 새 물 길어 올리는 시조부님 약상

예천 권씨 초간 권문해 종가

시집와 처음 배운 것이 시조부님께 올리는 '조약' 만드는 법이었다.
새벽 일찍 일어나 새 물을 길어 짓는 조약은, 모든 재료를 껍질째 달인다.
한 번 달여 놓으면 따뜻할 때는 따뜻한 대로,
식으면 식은 대로 가까이에 두고 차처럼 드셨다.

철마다 음식재료 준비로 일년이 다 가도

예천 만세운동을 주도하다 옥고를 치른 시조부님은 그 탓에 병치레가 잦았다. 특히 천식 때문에 아침저녁으로 고생하셨다. 시집와 처음 배운 것이 시조부님께 올리는 '조약' 만드는 법이었다. 새벽 일찍 일어나 새 물을 길어 짓는 조약은, 모든 재료를 껍질째 달인다. 우러날 게 생강밖에 없으니 두어 시간 달이면 된다. 한 번 달여 놓으면 따뜻할 때는 따뜻한 대로, 식으면 식은 대로 가까이에 두고 차처럼 드셨다. 조약이 떨어지지 않게 하려고 밤중에라도 끓여 드렸다.

처음 시집왔을 때는 시조부모님, 시어머님이 계셨고 일꾼도 두 명 있었다. 그때 건진국수를 많이 했는데, 곱게 썰어서 삶아 따뜻한 국물에 여러 가지 고명을 얹어내면 시조부님이 좋아하셨다. "이거는 야야, 대통령이 와서 대접해도 손색이 없다" 하실 정도로 칭찬을 아끼지 않으셨다.

예전에는 철마다 음식 재료 준비로도 일 년이 지났다. 그러니 다른 것은 아무것도 못 했다. 불천위 세 내외분을 포함해 일 년에 열두 번의 제사를 지내기 때문이다. 잔치나 결혼식이 있는 해에는 그 준비에 손이 더 필요했다.

시조부님 건강 챙기는 약상, 다과상

초간 권문해 종가의 조약상차림은 매작과, 인삼정과, 생강절임, 편강 등을 조약과 함께 내어 잔기침이 끊이지 않았던 시조부님의 기운을 보하던 약상이다. 더불어 차좁쌀감주에 다식과 매작과, 기지떡을 함께 올리는 다과상 상차림이다.

조약

조약은 '조약거리다', '만들었다'라는 의미다. 댓잎, 박속, 은행, 밤, 생강, 차조기잎을 넣고 달인 물이다. 차조기잎과 박속은 말려뒀다가 사철 썼다.

인삼정과

인삼을 살짝 쪄서 조청에 조린다. 너무 많이 조리면 딱딱해지므로 색이나 상태를 봐가며 조려야 한다.

생강정과와 편강

생강정과는 생강을 편으로 썰어서 소금물에 데쳐서 꿀을 넣고 조린다. 편강은 생강을 편으로 썰어서 설탕에 조려서 말린 것이다.

매작과

밀가루에 소금과 생강즙을 넣고 반죽해 얇게 민 다음 직사각형으로 썰어 가운데를 뒤집어 리본처럼 만들어서 튀긴 후 조청에 버무린다. 잣가루를 고명으로 뿌린다.

차좁쌀감주

차좁쌀로 밥을 지어 뜨거운 김이 나가면 엿기름물을 넣고 생강을 많이 넣어 따뜻한 곳에서 삭힌다. 생강이 많이 들어가 기침이나 천식에 좋다.

다식

송화와 검은깨, 쌀가루에 조청이나 꿀을 넣고 반죽해서 다식틀에 찍어낸다. 요즘에는 다식이 작아졌지만, 예전에는 다식도 큼직큼직했다. 음복할 때는 둘 또는 네 조각으로 쪼개서 음복했다.

기지떡(증편)

멥쌀을 곱게 빻아서 탁주하고 콩물(콩을 갈아서 즙을 짜서)을 넣고 반죽한 뒤 면포를 덮어 따뜻한 곳에서 발효시킨다. 주걱으로 뒤섞으면 거품이 빠지며 부르르 소리가 난다. 가마솥에 채반을 놓고 짚을 깔고, 면포를 놓고 떡을 찌는데, 떡이 부풀어 오른다. 고명으로 밤, 콩, 차조기잎, 맨드라미꽃, 목백일홍꽃, 검은깨를 올린다.

친정도 종가, 시집도 종가, 천상 '종부'

곤궁했던 종가 살림살이에도 집안에 걸인들이 밥을 얻으러 오면 한가득 양식을 담아 보내주곤 했다는 이재명(75세) 종부는 1963년 안동에 있는 진성 이씨 주촌 종가에서 시집왔다. 10월에 혼례를 하고 이듬해 3월에 신행을 왔다. 신랑이 초행을 왔다가 3일 만에 재행을 왔다. 재행에는 이웃집에서 하룻밤을 자는 것이 풍습이었다. 신랑이 본가로 갔다가 날을 받아서 다시 삼행을 온다. 삼행까지 마치고 나면 신부가 신행가기 전까지 신랑이 신부집을 오갔다. 신행 올 때 원삼에 족두리를 쓰고, 연지곤지 찍고 집안 어른들과 조상께 헌구례를 드렸다. 지금으로 치면 결혼식 날 하는 폐백이다.

아버님이 집에 안 계시고, 시어머니도 편찮으시니 신행을 오자마자 살림을 물려받았다. 남편은 법대를 졸업했지만, 일꾼들 데리고 농사지으며 집안 건사에 힘썼다. 고명딸(권재정)을 봉화 달실마을 안동 권씨 충재 권벌 종가에 시집보냈다. 종가의 음식이야, 친정댁과 시댁의 손맛이 그를 통해 내림으로 두루 만나는 법. 가끔 찾아와 음식이야기에 시간 가는 줄 모른다고 한다.

우리 최초 백과사전 저자 초간 선생

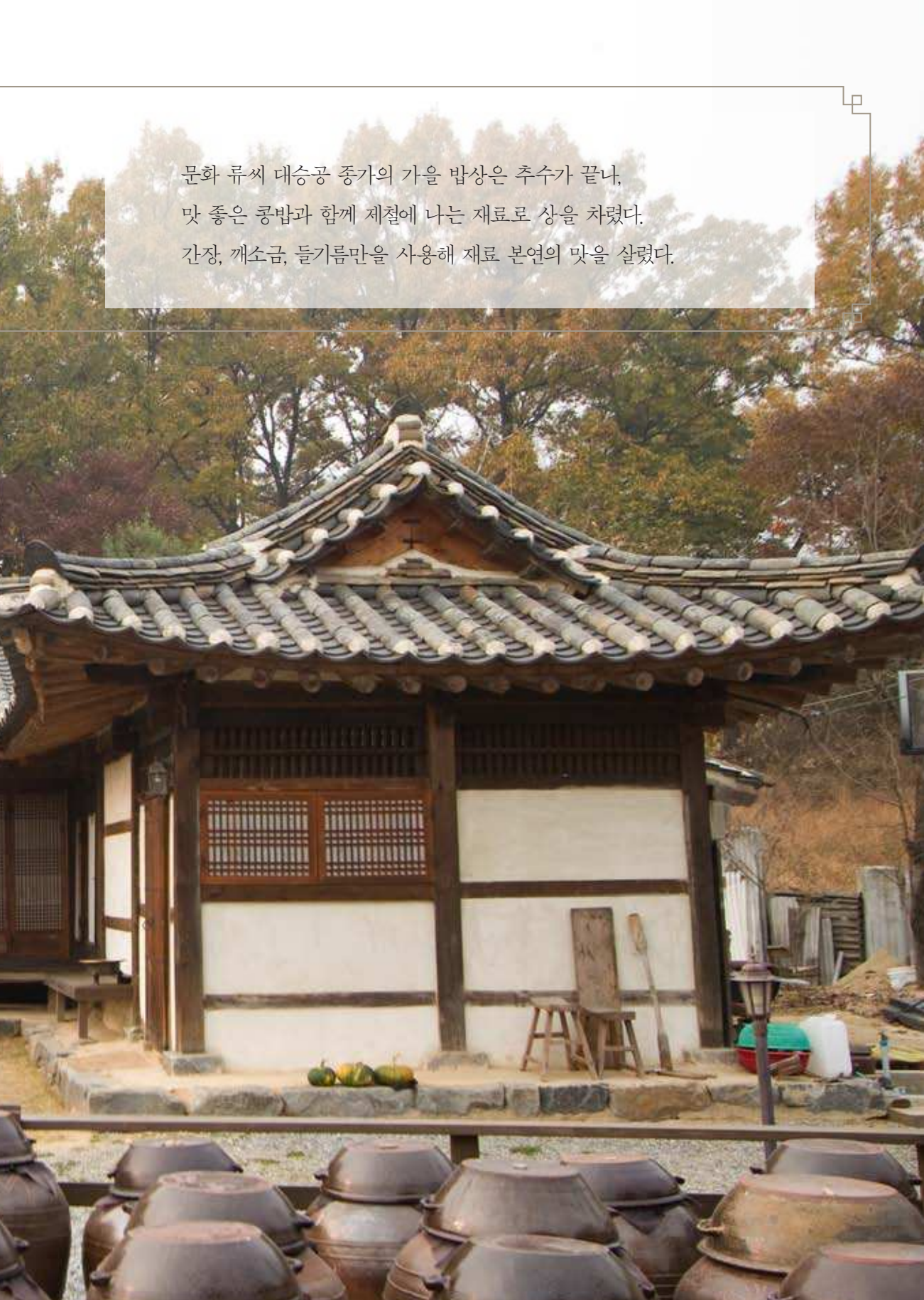
정감록에서 꼽는 우리나라 십승지지 가운데 하나가 금당실이다. 옛말에 '금당맛질 반서울' 할 만큼 물산이 풍부했던 금당실의 개울 건너편에, 예천 권씨 초간 종택이 있다. 종택 어귀에는 500년 넘게 한 자리를 지키고 있는 울향(鬱香)나무가 있다. 초간 선생의 조부 권오상 선생이 전남 해남으로 유배되었다가 돌아올 때 가지고 온 것으로 알려졌다. 사랑채 누마루에 오르면 너른 들판이 굽어 보인다.

경북 예천 용문면 죽림리, 찻길에서 벗어나 작은 내를 건널세라 물이 휘돌아 가는 어귀 암반 위에 초간정이 고졸하게 자리하고 있다. '해거름 낚싯대 드리우는 자리', 초간정에 걸린 현판 석조헌(夕釣軒)이 가진 뜻이다. 이 초간정의 주인이 예천 권씨 초간 권문해 선생이다. 선생은 우리나라 최초의 백과사전 『대동운부군옥(大東韻府群玉)』을 지었다. 그 저술이 이 초간정에서 이루어졌으니, 해거름 낚싯대를 드리우고 낚은 것은 단군 이래로 그가 글감으로 삼은 우리의 역사, 인물, 문학과 예술로부터 나무이름, 풀이름에 동물이름까지 사사건건 한 모든 것이다. 종택 장서각인 백승각에 초간 선생의 『대동운부군옥(大東韻部群玉)』의 판목이 보존되어 있다.

충북 청원

담북장 내음 가득 사이버님 가을 밥상

문화 류씨 대승공 류차달 종가



문화 류씨 대승공 종가의 가을 밥상은 추수가 끝나,
맛 좋은 콩밥과 함께 제철에 나는 재료로 상을 차렸다.
간장, 깨소금, 들기름만을 사용해 재료 본연의 맛을 살렸다.

빠금장, 된장, 담북장, 철마다 다른 장요리

청원은 바다와 멀다. 예부터 산나물과 콩 위주로 식단을 꾸몄다. 고기는 특별한 날에만 먹었으며, 대신 장을 계절마다 다르게 해서 먹었다. 겨울이 끝나갈 때쯤 빠금장을, 여름에는 된장을, 가을에는 담북장을 먹었다.

문화 류씨 대승공 종가의 가을 밥상은 추수가 끝나, 맛 좋은 콩밥과 함께 제철에 나는 재료로 상을 차렸다. 간장, 깨소금, 들기름만을 사용해 재료 본연의 맛을 살렸다. 아침에는 토란국과 조기자반찜, 김구이, 달걀찜, 삶은배추 된장무침, 동치미를 올리고, 저녁에는 담북장찌개, 무생채, 된장수육, 깻잎장아찌, 간장겉절이를 올려 시어른의 몸을 보했다.

구수한 된장에 건강을 담은, 가을 상차림

찬바람 이는 가을, 아침에는 토란국과 조기자반찜, 김구이, 달걀찜, 삶은배추 된장무침, 동치미를, 저녁에는 담북장찌개, 무생채, 된장수육, 깻잎장아찌, 간장 겉절이를 올렸다.

가을 아침 밥상

삶은배추된장무침

삶은배추된장무침은 어린 배추를 삶아 된장과 들기름을 넣고 무친 음식이다. 3년 동안 숙성시킨 된장과 직접 기른 들깨로 만든 날 들기름을 사용했다.

조기자반찜

조기를 절였다 말린 굴비를 찐 것이다. 주로 생선을 소금으로 절여서 저장해두고 쓰는 것을 자반이라고 한다. 자반은 기름을 발라 굽거나 마늘, 고춧가루, 기름으로 양념해서 밥솥에 넣어 찌는 등 여러 가지 방법으로 조리한다.

가을 저녁 밥상

담북장찌개

채소를 많이 넣지 않고 자연 발효된 담북장을 듬뿍 넣어 끓인다. 담북장은 단백질 분해효소, 당화 효소가 많아 소화가 잘 된다. 쇠고기, 김치, 파, 두부 등 입맛에 따라 여러 가지 재료를 넣기도 한다.

무생채, 간장겉절이

채 썬 무에 굴, 간장, 감식초를 넣어 버무린다. 오이, 오징어, 조개류를 데쳐 함께 무치기도 한다. 간장겉절이는 간장으로 간을 맞추어 갖은 양념을 해, 상에 올리기 전에 바로 만들어 먹던 음식이다.

깻잎장아찌, 된장수육

깻잎장아찌는 깻잎을 된장에 박아 삭힌 뒤, 먹을 때마다 꺼내서 짠맛을 적당히 없애고 꼭 짜서 들기름을 둘러 밥 위에 같이 쪄서 먹었다. 간장으로 장아찌를 담을 때는 멸치젓국, 채 썬 대파, 마늘, 통깨, 실고추를 섞은 양념을 넣어 맛을 더하기도 했다. 된장수육은 돼지고기에 된장, 생강, 대파를 넣고 삶은 음식으로, 충청도에서 주로 해먹었다. 숙육으로 불리기도 한다.

행복한 장 내음 전도사

문화 류씨 대승공 차종가의 종부 김종희와 남편인 종손 류상현(시랑공파 8대 종손)은 MBC 입사동기로 '류 PD'와 '김 아나운서'라는 인연으로 자연스러운 만남이 시작됐다.

600년 동안 한 자리를 지키며 살아온 문화 류씨 종가로 시집온 종부 김종희는 시어머니로부터 장을 빚는 엄격한 가르침을 받게 되고, 지금은 600년 전통 비법을 고스란히 세상에 표현하며 어엿한 종부의 길을 가고 있다. "장 담그는 일이 힘들다는 걸 누구보다 잘 아시는 시어머님께서 걱정도 많이 하셨어요."

2004년에 시작한 된장사업은 2007년이 되어서야 사업자등록을 내고 세상에 선을 뵈게 된다. 3년을 기다렸던 것은 더욱 깊은 맛을 내기 위한 숙성과정이 필요했기 때문이었다.

웃어른들이 장을 얼마나 좋아했는지 알 수 있는 대목은 모든 상 한가운데에 간장, 고추장, 된장을 놓았다는 것이다. 특히 간장은 혹여라도 없으면 큰소리로 독촉하기도 했다. 김종희 종부의 장독대를 보면 어떤 것이 간장이고 어떤 것이 된장인지 어렴풋이 짐작할 수 있다. 돌을 올려놓은 것은 간장이요, 그렇지 않은 것은 된장이다.

요즘은 지인들은 물론 전국 각지에서 장 주문이 잇따르고 있고 또 그윽한 고택에서 갖는 장 체험객들의 방문도 이어지고 있다.

"그 집 장 정말 맛있게 먹었어요."

요즘 종부의 귓가에 들리는 가장 반가운 말이다.

문화 류씨 대승공 류차달 종가

문화 류씨는 대승공 류차달을 시조로, 8세에 이르러 상서공 류언침과 복야공 류택으로 나뉘었다. 상서공 후대에 시랑공을 비롯해 6파로 갈렸으며, 복야공 후대로 8파로 갈려 총 14파가 있다.

대승공 류차달은 고려 전기 인물이다. 『파평윤씨족보(坡平尹氏族譜)』와 『문화 류씨족보(文化柳氏族譜)』에 따르면 고려의 개국2등공신 12인 가운데 한 사람으로, 고려 태조로부터 차달(車達)이라는 이름을 받고, 문화 류씨(文化 柳氏)의 시조가 되었다고 한다. 『신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽)』에는 고려 태조가 후백제를 정벌할 때 군량을 조달하는 공을 세워 대승(大丞)에 제수되고 삼한공신(三韓功臣)의 호를 받았다고 기록되어 있다. 원래 황해도 신천군 문화면이 관향이다. 고려가 망하면서 문화 류씨 시랑공파 류당의 자손들은 지금의 충북 청원·옥천 등지로 은거해 살기 시작했다.

나눔,
넉넉한 품을 나누는

손님상차림

종가에서 조상을 섬기는 만큼 중요시한 것이 바로 손님접대다.
옷차림이나 상하를 막론하고 집에 들인 손님을
서운하지 않도록 접대해 보내는 것은
종가의 품이 얼마나 넉넉한지 보이는 것이었다.

경남 거창

산해진미로 차리는 손님상

초계 정씨 문간공 정온 종가

동계 선생은 광해군의 폐정에 목숨을 걸고 직언을 올렸던 충신이다.
그의 절의 못지않게 500여 년 가까이 한자리를 지켜온 종택이
넉넉한 기품으로 사람을 반긴다.

손님맞이 몫을 다하는 종부의 하루

동계 선생은 광해군의 폐정에 목숨을 걸고 직언을 올렸던 충신이다. 그의 절의 못지않게 500여 년 가까이 한자리를 지켜온 종택이 넉넉한 기품으로 사람을 반긴다. 동계 선생은 비록 42세 늦은 나이에 과거를 치렀으나, 그 사이 내암 정인홍, 오리 이원익, 갈천 임훈, 한강 정구, 월천 조목 등의 선비를 만나 학문을 익혔다. 임진왜란 때는 부친 정유명 선생을 따라 의병장 김면 막하에서 종군했다. 선생의 걸음이 한양과 거창, 전장을 누볐으니, 그를 찾는 이 또한 부지기수. 그 손님맞이 몫은 오롯이 종부의 것이었다.

사돈댁 같은 어려운 손님이 오면 상차림에도 더욱 신경이 쓰였다. 평소 먹지 않던 귀한 음식을 올리고, 반찬 가짓수도 늘려 손님에 대한 예를 갖추었다. 상 위에 오르면 단순해 보이는 음식이라도 어느 것 하나 쉽게 만들어지는 것이 없었다. 며칠이 걸려야 완성되는 집장이나 족편 같은 음식부터, 금세 익혀야 아삭함을 잃지 않는 고추소찜, 콩나물찜에 이르기까지 상 위를 수놓은 기품만큼이나 손이 많이 가는 것들이다. 돔장은 현 종부의 돌아가신 시할아버님께서 특히 즐기던 음식이다. 뚝배기에 도미대가리를 넣어 돔장을 바글바글 끓여 들여가면 밥그릇을 금세 비우곤 하셨다.

귀한 손님맞이상차림과 다과상차림

동계 정온 선생 종가의 손님맞이상차림이다. 돔장, 우엉·버섯전, 콩나물찜, 닭다리구이, 약산적, 고추소찜, 전복구이, 족편, 집장, 김치, 수란챗국, 북어보푸라기와 약고추장으로 차렸다.

돔장

손질한 돔을 얹고, 간장, 고춧가루, 설탕, 다진마늘 등으로 양념장을 만들어 끼얹는다. 물을 반쯤 잠기게 부어서 센불로 시작해서 불을 줄여가며 자작하게 조린다. 끓을 때 메주콩을 한 줌 정도 바닥에 넣고 끓이면 들러붙지 않고, 돔 뼈가 잘 무른다.

약산적

다진 쇠고기를 반대기 지어서 구운 다음 불고기 양념간장에 조린다. 한입 크기로 썰어 놓고 양념간장을 촉촉하게 끼얹고 잣을 고명으로 얹는다.

콩나물찜

머리와 꼬리를 뗀 콩나물은 아삭하게 데쳐놓는다. 고사리, 미나리를 적당한 길이로 잘라놓고, 당근, 다시마, 버섯, 쇠고기는 같은 크기로 채 썬다. 미더덕을 볶다가 준비된 재료를 넣어 함께 볶는다. 간장으로 간을 맞추고, 찹쌀풀을 넣어 걸쭉하게 만든다.

닭다리구이

닭다리는 껍질을 벗기고 잔 칼집을 넣는다. 간장, 마늘, 맛 내기 국물, 후추로 양념장을 만들어 반나절 정도 재워둔다. 타지 않도록 돌려가며 센 불에 구워 잣가루 고명을 얹어낸다.

수란챗국

팔팔 끓는 물에 소금을 조금 넣고 달걀을 깨뜨려 넣어 반숙을 만든다. 만든 반숙은 찬물에 헹궈 차게 식혀 둔다. 고깔을 뗀 잣에 식초와 소금을 넣고 갈아 물을 부어 잣국물을 만들어 놓는다. 쑥갓은 녹말가루를 입혀 살짝 데쳐놓고, 석이버섯을 불려 채 썰어 놓는다. 미나리도 살짝 데쳐 놓고, 삶은 문어는 편으로 썰어 놓는다. 그릇에 수란, 문어, 미나리, 석이버섯, 쑥갓, 실고추 등을 고명으로 얹고 잣국물을 붓는다.

고추소찜

풋고추를 씻어 꼭지를 따지 말고 한쪽을 갈라 씨를 뺀다. 고추에 녹말가루를 살짝 뿌리고 양념해 볶은 다진 쇠고기를 소로 채운다. 위에 녹말가루를 살짝 뿌려서 풀기만 가시도록 쪄낸다. 고추는 생으로도 먹는 것이므로 푹 익히지 않는다. 멸치, 양파, 북어대가리를 끓여 만든 맛내기 국물에 간장, 마늘, 식초를 넣어 양념을 만든다. 상에 내기 바로 전에 양념을 끼얹는다.

전복구이

중간 크기의 전복을 준비해 껍질에서 살을 떼어 낸 다음 소금물로 씻어 열 십자로 칼집을 낸다. 간장, 마늘, 참기름, 파, 실고추, 설탕을 넣어 양념장을 만든다. 양념장에 전복을 30분 정도 재워둔다. 전복껍데기에 전복을 담아 석쇠 위에서 굽는다. 다 구워지면 먹기 좋게 썰어서 전복껍데기에 다시 담아낸다.

족편

소족만 고아서 편을 만들면 별맛이 없다. 그래서 껍데기와 기름기를 제거한 닭으로 육수를 내어서 족을 고아서 족편을 만든다.

집장

콩과 밀을 2대1 비율로 삶아서 청국장 만들 때처럼 사흘 정도 띄워서 말린다. 말린 것을 가루 내어 놓는다. 가지, 박, 부추, 고추, 토란대를 간해서 숨을 죽인 후 건져서 물기를 빼놓는다. 준비된 집장용 가루와 찹쌀밥에 건져놓은 재료를 넣고 섞어 전기밥통(예전에는 등겨로 불을 피워 묻어두었다)에 사흘 정도 삭힌다. 다 삭으면 맛 내기 국물로 간을 조절해서 폭폭 끓여낸다. 겨울에는 배추나 무를 넣기도 한다.

다과상에 빠지지 않는 육포

식사를 마치면 다과상을 올린다. 잣을 띄운 오미자차에 호두를 박은 곶감과 잣, 육포를 곁들인다. 동계 종가의 육포는 소문난 맛이다. 정육점에 가면 육포용으로 고기를 잘라주지만, 노종부는 지금도 직접 고기 손질을 한다. 칼로 저며 육포를 떠야 제맛이 나기 때문이다. 제사상, 손님상에 빠지지 않는 육포라, 종택 안채에는 사시사철 육포 말리는 채반이 널려있다.

육포 만들기

기름을 제거한 쇠고기 홍두깨살을 5센티미터 정도 두께로 각을 뜬 다음, 찬물에 담가 핏물을 충분히 뺀다. 재래간장, 진간장, 생강 채, 설탕, 물엿, 후춧가루, 참기름으로 양념장을 만들어 고기에 버무린 뒤 하룻밤 재워둔다. 채반에 고기를 잘 펼쳐서 앞뒤로 뒤집으면서 말린다.

‘없는 이들 멸시 말고, 없는 일가 보살피라’

동계 선생의 14대 종부 최희(89세) 할머니는 경주 최부잣집 맏딸로 태어났다. 열세 살에 정혼하고 3년 만에 신행을 온 것이 어느덧 70년이 훌쩍 지났다. 혼례 전 친정할머니께서는 최부잣집 집안의 딸들을 불러 앉히고 교만하지 말 것을 당부하셨다. 가진 게 좀 있다고 없는 이들을 멸시하지 말고, 없는 일가들을 보살피라고 가르치셨다. 최희 할머니는 동계 선생 댁으로, 동생 최소희 할머니는 서애 선생 댁에 종부로 혼례를 치렀다.

친정이 전국에서도 내로라하는 부잣집이었던 만큼 음식도 호사스러웠다. 그러니 아무래도 음식솜씨는 친정어머니께 내림 받은 게 많다. 손님이 아무리 많이 와도 닭을 그냥 삶아내는 법이 없었다. 닭다리 하나하나 잔 칼집을 내고 양념을 발라 굽는 닭다리 구이는, 친정 솜씨를 물려받은 것이다.

거창은 깊은 내륙에 자리해 생물 생선을 구하기 어려웠다. “진주에 사시던 시숙모님이 오실 때나 싱싱한 생선을 구경할까.” 간을 한 고등어 정도가 쉽게 구할 수 있는 바닷물고기였다. 처음 시집왔을 때는 어르신들이 기침하시면 대추죽이나 잣죽으로 조반을 올렸다고 한다. 10시쯤 아침을 차리고, 1시에서 2시 사이에 점심, 일곱 시가 되면 저녁을 지어 올렸다. 종종거리며 음식준비를 하다 보면 하루해가 짧았다.

동계 선생의 15대 종손 정완수(72세) 선생과 함께 종택을 지키고 있는 류성규 차종부의 손맛도 빼어나다. 차종부는 퇴계학문의 정통을 이어받은 안동 명문 전주 류씨 정재 류치명 선생 집안에서 시집왔다. 시댁과 친정 양가의 내림 손맛을 이어, 장류부터 육포, 갖은 장아찌를 상품화했다.

문간공동계정온지문, 붉은 현판이 손님을 맞는 종택

동계 정온 선생은 조선 시대 선조·광해군·인조 때의 학자로 대사간, 경상도 관찰사, 이조참판 등을 지냈으며, 남명 조식의 학풍을 계승한 대표적인 인물이다. 선생은 광해군이 영창대군을 강화도로 보내서 죽이고 그의 생모인 인목대비마저 폐출하려 하자 이에 맞서 죽음을 각오하고 상소문을 올렸다. 이 때문에 10여 년간 제주도에서 귀양살이했다. 또 병자호란 때는 청나라에 굴복하는 것을 반대하였음에도 인조 임금이 항복하자 목숨을 버리려 했던 충신이다. 이때 할복자살에 실패한 동계 선생은 고향으로 내려왔으나 고향 집에 머물지 않고 덕유산 자락으로 들어가 미나리와 고사리를 먹으며 은거하다가 세상을 떠났다. 훗날 정조 임금은 선생의 충절을 기려 영의정으로 추증했다.

동계 선생의 종택이 있는 경남 거창은 산과 계곡의 자연경관이 뛰어나 아담한 정자들이 많이 남아있다. 조선 시대 거창으로 발령 나면 울고 왔다 울고 갔다고 한다. 올 때는 워낙 오지라 오기 싫어서 울고, 떠날 때는 산수가 좋아 떠나기 싫어 울었다고 한다.

너른 뜰을 품은 동계 정온 선생의 고택은 약 200여 년 전 중건한 것으로 약 500여 년 동안 한 자리를 지켜왔다. '문간공동계정온지문'이라 쓰인 붉은 현판이 달린 솟을대문을 지나면 기품 있는 사랑채가 있다. 사랑채 누마루는 눈썹지붕이 있어, 사랑채의 당당함을 더욱 뽐낸다. 사랑채에 걸려 있는 '충신당'이란 현판은 추사 김정희의 글씨다.

경북 안동

대종택 양진당의 기품 스민 손님상

풍산 류씨 입암 류중영 종가

하회의 대표 공연으로 자리 잡은 별신굿 탈놀이가
양반을 풍자하는 것이었으니, 넉넉한 품새를 짐작할 수 있다.
품새를 비추는 대표적인 댁이 풍산 류씨 대종택 양진당이다.
서애 류성룡 대감 또한 영의정에 제수되기 전까지 생활했던 곳이기도 하다.

우리 맛의 기품이 세계를 향해 열리다

물돌이동, 물이 돌아가는 하회(河回)마을은 풍산 류씨 반촌이다. 산은 강을 감싸 안고 강은 산을 휘감아 흐르는 형상, 물이 휘감아 흐르고 있는 땅의 형태는 짐을 가득 실은 배가 나아가려 하는 '행주형(行舟形)'이기도 하려니와, 연꽃이 물 위에 떠 있는 것처럼 보여 '연화부수형(蓮花浮水形)'이기도 하다. 모두 풍요와 다산을 의미하는 것이니, 이 마을이 오늘에 이르기까지 풍요를 이루고 나라에 훌륭한 인재를 다투어 내어놓은 것은, 그렇게 이미 정해진 바였겠다.

반촌이었으나, 마을을 이루는 계층 모두가 한몸 같이 600년 세월을 살아내온 곳이기도 하다. 하회의 대표 공연으로 자리 잡은 별신굿 탈놀이가 양반을 풍자하는 것이었으니, 넉넉한 품새를 짐작할 수 있다. 그 품새를 비추는 대표적인 댁이 풍산 류씨 대종택 양진당이다. 서애 류성룡 대감 또한 영의정에 제수되기 전까지 생활했던 곳이기도 하다.

하회마을이 유네스코 세계문화유산으로 등재되면서 양진당을 찾는 손님도 변모한다. 우리 맛의 기품이 세계인을 향해 열리는 것이다. 손님상의 꾸밈 또한 특별히 신경 써, 음식이 이뤄지는 원리를 상차림에 구현하기 위해 애쓴다. 입암 종가의 이정숙(61세) 종부는 풍산 류씨 대종택 양진당 음식의 기품을 상징한다. 그의 손에서 피어나는 음식들이 그러하다.

풍산 류씨 대종택 양진당의 손님상차림

양진당의 위엄과 기품은 상차림에 고스란히 담겨있다. 상차림은 묵채밥, 보푸라기(대구포, 육포), 다시마채, 밀쌈, 육말, 메뚜기볶음, 전과 적, 상어피편, 오방색 연근찜, 약과, 다식, 약식, 정과, 강정, 마른안주, 술로 이루어져 있다.

상어피편

상어 껍질을 살과 비늘을 제거해 손질한 후 껍질만 가지고 오래 조린다. 조린 뒤에 반 정도 식혀 홍고추, 풋고추를 넣어 굳힌다. 가지런히 썰어서, 초간장에 실고추와 마늘 채를 넣어 곁들여 놓는다.

다시마채

다시마채를 썰어 기름에 튀긴 다음, 얼른 건져내 설탕만 약간 넣고 섞는다. 뒤에 껍질을 벗긴 깨를 넣어 장식한다.

밀쌈

오방색을 내어 색도 맛도 정성을 담았다. 홍고추, 풋고추, 쇠고기, 죽순, 표고버섯, 달걀지단을 채로 썰어 속을 준비한다. 쌈을 씌우는 겉옷은, 밀가루에 빨강(백년초, 맨드라미, 자색고구마 등), 검정(흑미), 노랑(치자), 흰색, 파랑(쑥가루) 물을 들여 입힌다.

육말, 메뚜기볶음

육말은 쇠고기를 잘게 다져 소금과 간장으로 간을 맞추고, 고추장에 참기름을 넣고 볶아서 만든다. 껍질을 벗긴 깨와 잣을 넣는다. 메뚜기볶음은 메뚜기 말린 것을 잘 손질해서 볶고 깨로 장식한다.

오방색 연근찜

연근의 구멍마다 오색 물을 들인 쌀을 쪄서 박아 넣는다. 가운데는 흑미를 박았다. 연은 간을 조금 해 살짝 찌거나 삶는다. 오색 찹쌀을 물을 들여 쪄야 하므로 한 솥에 다 할 수 없다.

마른안주

오징어쌈, 인삼대추전, 서여향병, 표고버섯 지짐, 육포를 놓고 한가운데 전복초로 장식했다. 오징어쌈은 마늘종을 가운데 넣고 칼집을 넣은 오징어 살로 만다. 서여향병은 마에 찹쌀가루를 입혀서 지져낸다. 거기다 꿀을 입히고, 잣가루를 고루 뿌려 고명으로 삼는다. 꽃과 줄기는 대추로, 잎은 국화잎으로 장식한다.

물은 굽이쳐 흐르지만 중심은 늘 그 자리에

이정숙 종부는 스물넷 나이에 풍산 류씨 가문으로 시집왔다. 친정은 진성 이씨 집안, 퇴계 선생의 15대손이다. 친정은 선비의 기개를 잃지 않은 곧은 집안으로, 향산 이만도 선생 아래 3대가 독립운동에 투신해 27명의 독립운동가를 낳았다.

이정숙 종부는 결혼 후 종손의 직장을 따라, 안강을 거쳐 울산에 정착한다. 종손의 퇴직과 함께 2006년 종택으로 들어오게 된다. 1년에 한 달 가까이 종가의 크고 작은 제사를 모시기 위해 회사를 빠지고 종택을 찾는 종손과 함께 두 아들 건사하며 제사를 챙기느라 혼곤한 시절을 보냈다.

1980년 동짓달 스무날, 시아버지 9일장을 치르던 때였다. 매서운 동지 추위에 교통이 끊겨 가까운 주변 일가만으로 치른 장례였지만, 소 두 마리, 쌀 아홉 가마와 보리쌀 한 가마를 썼다.

이정숙 종부는 풍산 류씨 내림 가양주와 이화주를 통해, 소동파가 반했다는 중국의 '동정춘' 못지않은 우리 술 문화를 세상에 알릴 작정이다. 배꽃 필 무렵 술을 담그는 이화주는 태워(물에 희석해) 고급 막걸리로 먹거나, 젖 부족한 아이, 집안의 어른들이 자시도록 한다. 쌀도 귀한 시절, 이화주는 정말 귀한 술이었다.

진리를 기르는 집, 양진당에서 우리는

풍산 류씨는 풍산 상리에 살았으므로 본향이 풍산이다. 제7세 전서(典書) 류종혜(柳從惠) 선생이 물의 흐름이나 산세며 기후조건 등을 몸소 살펴, 이곳으로 터를 정해 세거했다고 한다. 입향에 관하여 종가에 내려오는 전설이 있다. 마을에 터를 잡고 집을 지으려 하자, 기둥이 세 번이나 넘어져 크게 낭패를 당하게 된다. 어느 날 꿈에 신령이 나타나, '여기에 터를 얻으려면 3년 동안 활인만인(活萬人) 하라'는 계시를 준다. 입향조께서는 큰 고개 밖에다 초막을 짓고 행인에게 음식이며 노자, 짚신을 나누어주고, 참외를 심어 인근에 나누어주면서 수많은 사람에게 도움을 주고서야 하회마을에 터전을 마련할 수 있었다고 한다.

입향한 뒤 풍산 류씨 가문은 입암(立巖) 류중영(柳仲), 귀촌(龜村) 류경심(柳景深), 겸암(謙菴) 류운룡(柳雲龍), 서애(西厓) 류성룡(柳成龍) 선생 등 조선 중기 명신들을 배출하며 더욱 번성하게 된다.

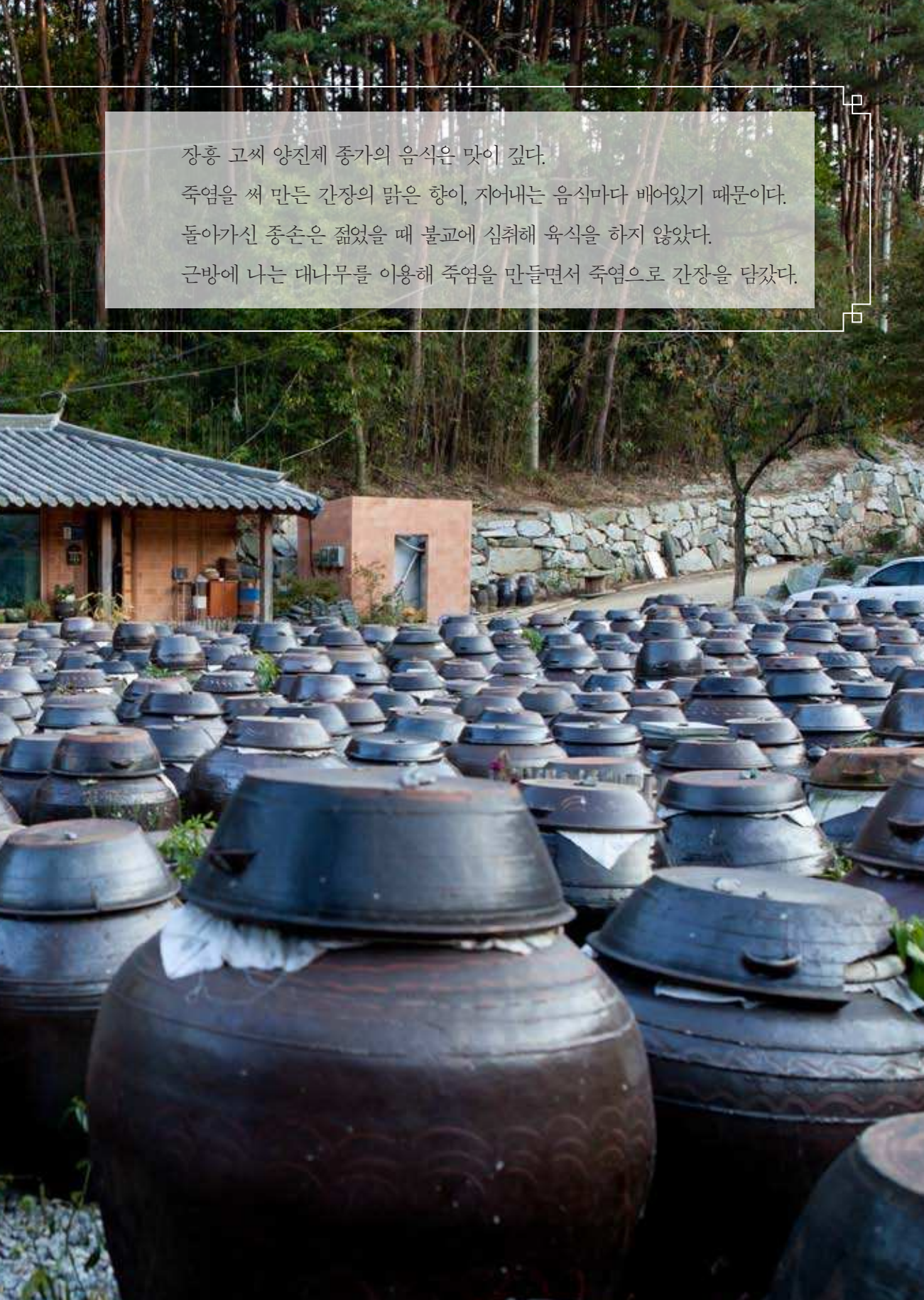
진리를 기르는 집, 양진당(養眞堂). 양진당은 경북 안동시 풍천면 하회리에 있는 조선 중기의 건물로 보물 제306호다. 하회에서는 보기 드물게 정남향이다. 양진당에는 '입암고택(立巖古宅)'이라고 적힌 현판이 걸려있는데 입암(立巖) 류중영 선생의 종택이라는 뜻이다

68
立義士宅

전남 담양

댓잎 스치듯 장 익는 내음, 사돈맞이상

장흥 고씨 양진제 고세태 종가



장흥 고씨 양진제 종가의 음식은 맛이 깊다.
죽염을 써 만든 간장의 맑은 향이, 지어내는 음식마다 배어있기 때문이다.
돌아가신 종손은 젊었을 때 불교에 심취해 육식을 하지 않았다.
근방에 나는 대나무를 이용해 죽염을 만들면서 죽염으로 간장을 담갔다.

죽염간장과 조청으로 음식의 맛을 더하다

장흥 고씨 양진제 종가의 음식은 맛이 깊다. 죽염을 써 만든 간장의 맑은 향이, 지어내는 음식마다 배어있기 때문이다.

돌아가신 종손은 젊었을 때 불교에 심취해 육식을 하지 않았다. 근방에 나는 대나무를 이용해 죽염을 만들어 간장을 담갔다. 육식을 하지 않는 탓에 김치를 담글 때도 젓갈을 쓰지 않고 중장을 사용해서 담근다. 집안사람들이 비린 것을 먹지 못하는 입맛 때문이기도 하지만, 간장의 깊은 감칠맛이 더해서 시원하다. 맛이 담백하고 정갈하다. 짠맛을 낼 때는 집에서 담근 죽염간장을 쓰고, 단맛이 필요하면 조청을 이용한다.

약과는 일 년 열두 달 떨어지지 않는 간식거리다. 엿기름을 직접 만들어 사철 조청을 달인다. 조청을 이용한 정과나 절편을 만들어 두고 다과상에 올렸다. 식혜는 감초를 넣어서 단맛을 더한다.

죽염 간장의 맑은 향이 지어내는, 사돈맞이 상차림

사돈맞이상은 대숲에 부는 바람 소리를 듣고 익은 장으로 차린, 귀한 손님께 드리는 밥상 겸 주안상이다. 간장에 넣어 만든 새송이버섯장아찌, 간장으로 조린 전복초, 간장으로 간을 한 우엉탕, 그리고 고추적, 싱건지, 파강회, 죽순전, 죽순나물, 김부각, 북어무국에도 간장이 들어간다

죽순나물과 죽순전

대나무가 많은 담양에는 죽순을 이용한 음식이 다양하다. 죽순나물은 죽순에 참기름, 중장(간장), 다진 마늘, 물을 약간 넣어 볶는다. 들깨가루를 넣고 다시 한 번 볶은 뒤 통깨를 뿌린다. 죽순전은 삶은 죽순을 두드려서 편 다음 밑간을 해서 밀가루, 달걀옷을 입혀 지져낸 것이다. 쫄깃한 식감이 고기와 다를 바 없다.

고추적

고추적은 고추를 꼬치에 꿰서 숯불에 초벌로 구운 후, 밀가루에 청장을 넣고 물에 개서 바른 후 다시 한 번 구워 만든다.

전복초

전복초는 손질한 전복을 간장에 조린 것이다. 진장을 쓰고, 먹기 좋은 크기로 잘라서 전복껍데기에 담아낸다.

김부각

찹쌀풀에 중장, 조청, 다진 마늘을 넣어 준비한다. 김을 펼쳐 찹쌀풀을 바르고 한 장을 더 덮은 후 찹쌀풀을 한 번 더 바른다. 통깨를 고명으로 얹어서 바람이 잘 통하는 곳에 말렸다가, 반쯤 마르면 먹기 좋은 크기로 자른다. 부각이 완전히 마르면 기름에 튀긴다. 간식으로도 좋다.

새송이버섯장아찌

버섯장아찌는 예전에는 마른 표고버섯으로 만들었다. 요즘은 구하기 쉬운 새송이버섯을 쓴다. 손질한 버섯에 간장을 부어 숙성시킨다.

눈 가는 데마다 샘솟는 아이디어

기순도 종부는 1949년생으로 올해 예순여섯이다. 곡성 행주 기씨 집안에서 시집왔다. 예부터 곡성과 담양의 창평은 혼인이 많아, 종부의 어머니도 장흥 고씨니 외가마을에 시집을 온 셈이다. 창평 삼지내와 유천리는 예부터 반촌이라 음식문화가 화려하다.

돌아가신 남편이 25년 전쯤 죽염을 굽기 시작하면서 간장에 죽염을 쓰게 되었다. 종부가 된장 사업을 하겠다고 하니 집안의 반대가 심했지만 반대를 무릅썼다. 1996년 전통식품으로 지정되어 지원금으로 50평 규모 공장을 지었는데 1년 만에 불이 나서 다 타버렸다. 장을 담가서 장독에 넣어둔 터라 다행히 다시 일어날 기반은 남았다. 이후 2008년 명인으로 지정되었다. 작은아들은 재래간장으로 박사과정을 밟았다.

메주, 청국장은 물론 분말청국장과 김부각도 제품화했다. 담양 딸기를 이용한 딸기고추장에, 쇠고기볶음고추장, 즉석우거지된장국까지 모두 그에게서 나온 상품 아이디어다. 60대 청춘 기순도 종부, 그는 눈 두는 데마다 아직도 아이디어가 솟아나오고 있다.

장흥 고씨 양진제 고세태 종가

장흥 고씨 양진제 문중은 무등산 자락 월봉산이 병풍처럼 둘러싸고 있는 아늑한 터에 자리 잡고 있다.

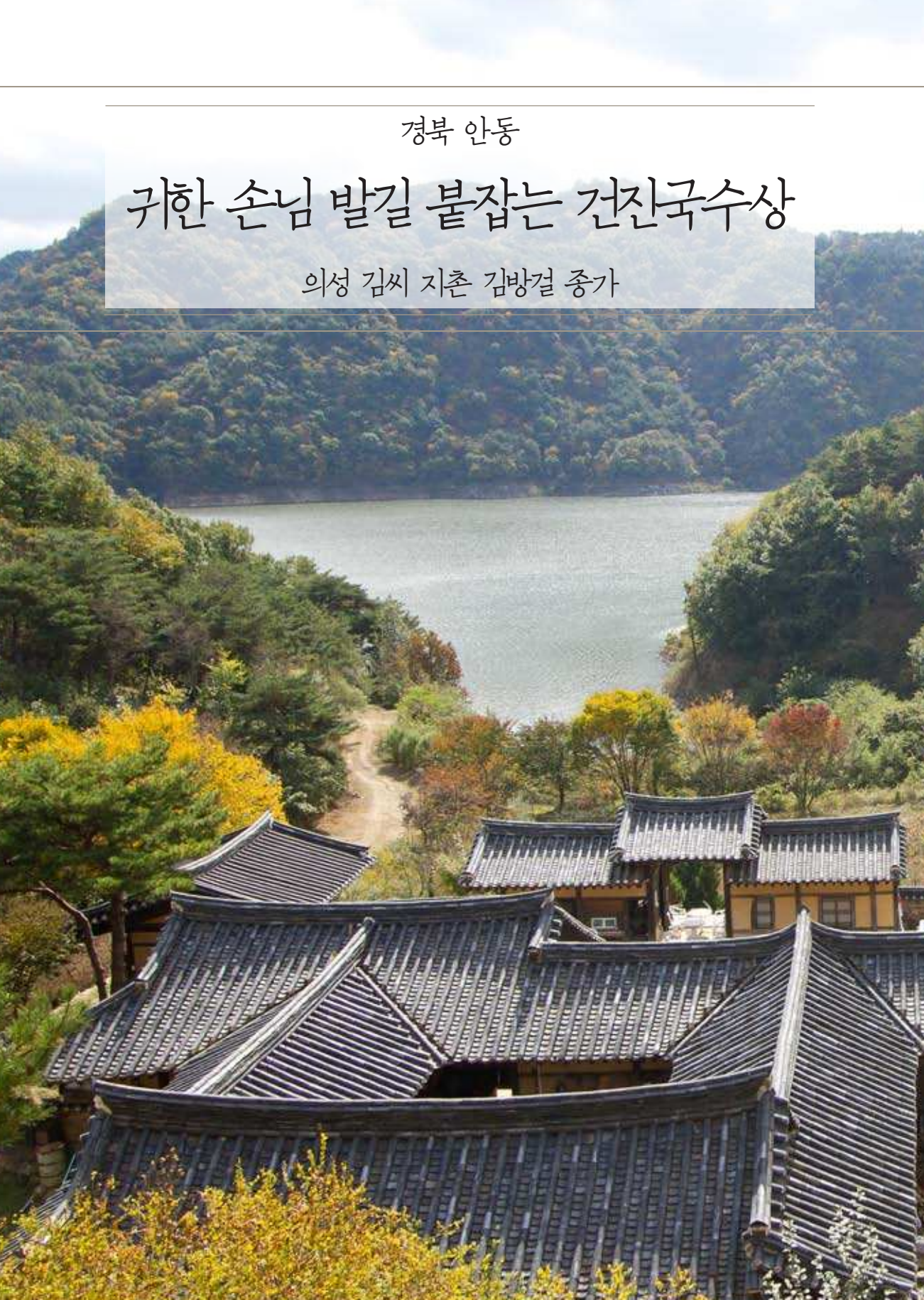
장흥 고씨는 제주 고씨에서 나온 성씨다. 시조 고중연(高仲淵)은 고려 말 공민왕을 호위해 경상북도로 피난한 호종공신이다. 고중연이 장흥백(長興伯)에 책봉되면서 장흥을 본관으로 삼았다. 담양 창평에 사는 장흥 고씨는 임진왜란 때 의병장으로 활약한 제봉 고경명의 후손들이다. 금산전투에서 제봉과 둘째 아들 학봉 고인후가 전사한다. 큰아들 고종후도 진주성전투에서 순직한다. 학봉의 장인은 임진왜란으로 딸마저 죽자 외손자 다섯을 외가가 있는 창평으로 데려온다. 이때부터 장흥 고씨가 창평에 터를 이루게 되었다. 고경명, 고종후, 고인후 삼부자는 불천위로 지정되어 지금도 제사를 모시고 있다. 420여 년 동안 장흥 고씨는 창평에 집성촌을 이뤘고, 재정계를 아우르는 많은 인물을 배출해, 창평 고씨라는 별호를 얻었다. 창평 고씨는 전라남도를 대표하는 명문가로 손꼽힌다.

양진제 고세태 공은 제봉 고경명의 4대손으로, 인조23년에 출생해 통덕랑에 올랐으며 문학과 덕행으로 촉망받았다. 종택은 창평 고씨가 집성촌을 이룬 담양군 창평면 유천리에 자리하고 있다. 종택은 낡아 스러졌지만, 마당을 가득 메운 장맛으로 전통을 이어가고 있다.

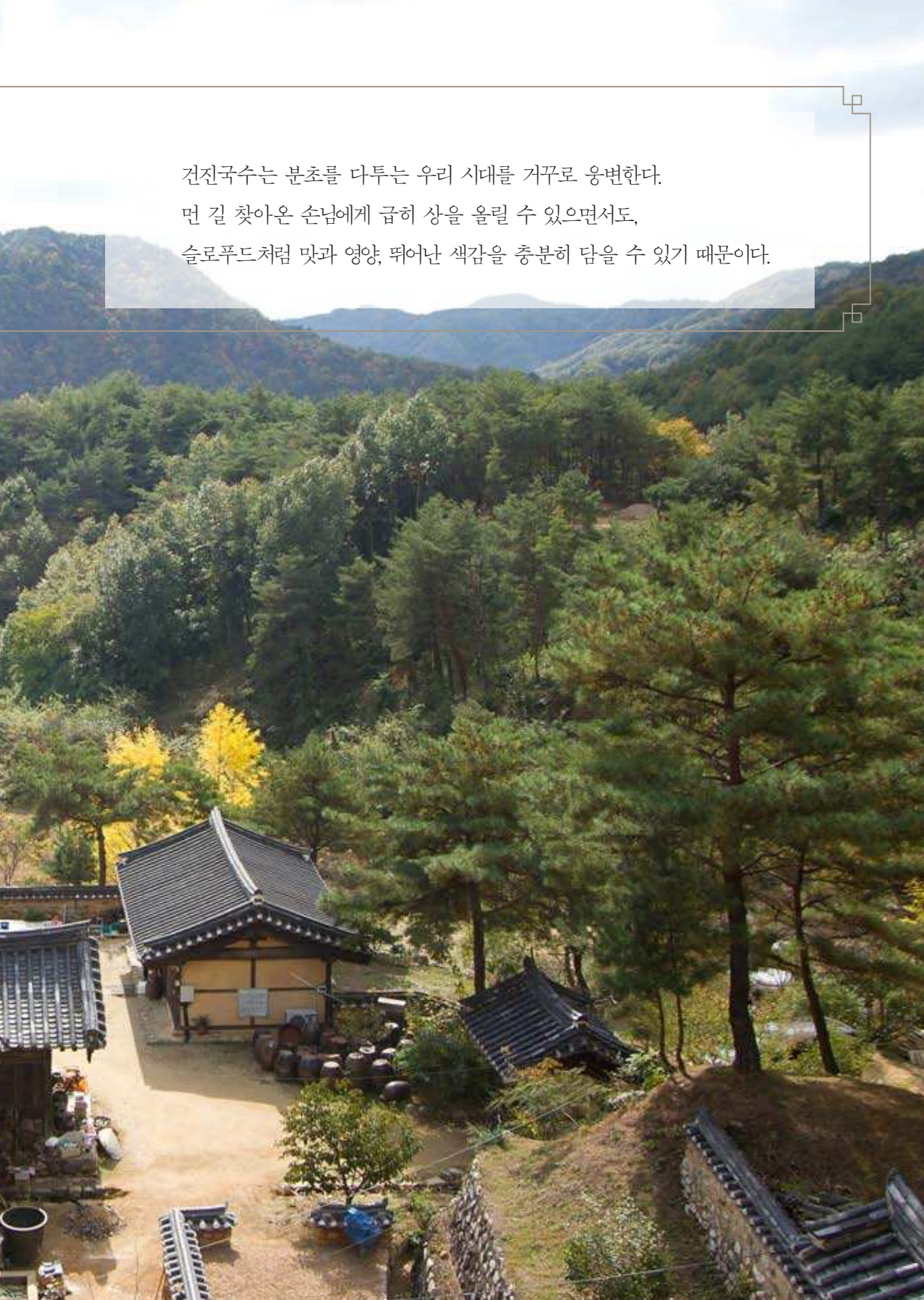
경북 안동

귀한 손님 발길 붙잡는 건진국수상

의성 김씨 지촌 김방걸 종가



건진국수는 분초를 다투는 우리 시대를 거꾸로 웅변한다.
먼 길 찾아온 손님에게 급히 상을 올릴 수 있으면서도,
슬로푸드처럼 맛과 영양, 뛰어난 색감을 충분히 담을 수 있기 때문이다.



기별없이 찾아드는 길손에 맞춤한 건진국수

건진국수는 안동 지방에서 널리 먹는 음식이다. 특히 첩첩산중 굽어 도는 길을 따라 기별 없이 지촌 종가를 찾은 손님들에게 내놓기에 맞춤한 음식이다. 지촌 종가 이순희 종부는 "맛과 재료는 물론, 솜씨와 집안 내림에 따라 맛이 천차만별하다" 귀띔한다.

건진국수는 분초를 다투는 우리 시대를 거꾸로 웅변한다. 패스트푸드처럼 갖은 재료를 모아, 먼 길 찾아온 손님에게 급히 상을 올릴 수 있으면서도, 슬로푸드처럼 맛과 영양, 뛰어난 색감을 충분히 담을 수 있기 때문이다.

슬로푸드처럼 알찬 건진국수 상차림

건진국수 상차림은 건진국수뿐 아니라, 육회, 더덕구이, 민물생선구이, 육말, 명태보푸름, 오이선, 호박돈적 등 풍부한 반찬들도 함께 나와 입맛을 더욱 돋우게 한다.

건진국수

김방걸 종가의 건진국수는 멸칫국물, 참깨국물, 은어국물 등 세 가지 종류가 있다. 면은 밀가루와 콩가루를 4대1 비율로 섞어 반죽한 후 홍두깨로 민다. 종잇장처럼 얇게 밀고 가늘게 썰어야 제맛이 난다. 썰어둔 국수는 뜨거운 물에 삶아 찬물에 헹궈 그릇에 담는다. 미리 준비한 국물을 넉넉하게 부어 석이버섯, 쇠고기볶음, 호박볶음, 황백지단을 고명으로 얹는다. 양념간장을 곁들인다. 여름철에 즐겨 먹는 음식이지만 봄, 가을에 국물을 따뜻하게 해 먹기도 한다.

육회

기름기 없는 소의 우둔살을 얇게 저민 다음 결을 끊어서 가늘게 채 썬다. 배는 껍질을 벗겨 가늘게 채 썰고 마늘은 껍질을 까서 얄팍하게 저민다. 간장에 다진 마늘, 참기름, 설탕을 섞어서 양념장을 만들고, 채 썬 쇠고기를 고루 무친다. 채 썬 배와 무친 고기를 보기 좋게 담고, 저민 마늘이나 잣가루를 고기 위에 뿌린다.

민물생선구이

경북지역에서 주로 먹던 음식이다. 내장을 꺼내고 깨끗하게 손질한 민물고기를 말려서, 은은한 불에 훈제한 다음 기름에 튀겨 양념장을 발라 구운 것이다. 꺽지, 피라미, 빙어 등 작은 생선을 이용한다. 민물고기튀김구이라고도 한다.

육말

쇠고기에 양념과 다진 잣을 넣어 볶은 것이다.

오이선

오이 사이에 칼집을 넣고, 그 사이에 여러 가지 소를 넣고 찐 전통음식으로, 주로 궁중에서 일상식 반찬으로 사용했다. 또한 잔칫상이나 손님을 대접하는 상에도 사용되었다. 향기와 색깔이 좋아 여름에 어울리는 음식이다. 쇠고기, 황백지단, 잣, 실고추를 소로 쓰고, 새콤달콤한 단촛물을 만들어 끼얹는다.

우리 시대 종가를 지키는 종부의 풍모

이순희 종부는 안동 출신, 도산면 의촌리 의인마을이 친정이다. 그가 태어난 곳은 서울로, 아버지 직장 때문에 서울 종로구 가회동에서 유년 시기를 보냈다. 그러다 6·25전쟁으로 안동으로 피난 와서 생활하다가, 얼마 지나지 않아 지촌 김방걸의 13대 종손인 김원길 시인과 결혼한다.

종갓집 음식은 대부분 시어머니에게 배웠는데 꼬박 10년이 걸렸다. 신혼 초기에는 안동 시내에서 살았다. 그러다 남편의 바람대로 '예술촌' 이름을 붙여, 마을에 들어와 지금까지 살고 있다. 지금의 종택은 1986년 임하댐을 세우면서 수몰될 위기에 놓인 것을, 이주보상비를 고스란히 들여 지금의 자리, 지례예술촌으로 옮겨온 것이다. 3년이 걸린 대공사였다.

이순희 종부는 요즘 사람들이 집을 지키지 않는다면서, "집에 사람이 있어야 온기가 퍼지고 집다운 집이 된다"고 한다. 우리 시대 종가를 지키는 사람의 풍모가 스미어 있다. 집안에 어른이 자리하고, 후대가 그 체취를 통해 사람의 도리를 자연스레 배우는 것, '공정'과' 정의'를 다시 깊이 고민하는 시대, 우리에게 꼭 필요한 덕목 중 하나다.

지촌 김방걸 종택과 지례예술촌

지촌 김방걸(1623~1695)은 자는 사흥(士興)으로 조선 후기 문신이다. 1660년 증광문과 병과에 급제한 후, 여러 관직을 두루 지내고 숙종 때 대사성을 지냈다. 저서로 『지촌문집』이 있다.

지촌은 안동 내앞마을의 청계 김진의 현손(玄孫)으로 약봉 김극일의 증손이자, 표은 김시온의 넷째 아들이다. 38세에 문과에 급제한 후 40세에 지례로 분가했다. 지례는 1975년에야 전기가 들어오고 버스가 다녔던 오지다. 지촌은 청렴하고 은거를 즐기던 성품으로 깊숙한 지례에 터를 잡은 것이다. 지촌 김방걸과 그의 자손들은 지례에서 340여 년 동안 동족 마을을 이루며 주경야독하며 살았다. 지례마을은 전형적인 사림(士林)마을이었다. 1663년 건립된 종택은 종택, 사당, 방앗간, 별묘, 곳간, 문간채 등으로 되어 조선시대 전형적인 종가 양식을 보여준다.

1980년대 초 임하댐 건설 계획이 발표되자, 문중 소유의 종택과 제청, 서당 등을 경북문화재자료 제44호로 지정받아 마을 뒷산 중턱으로 옮겼다. 터를 옮긴 종택은 한국 최초의 예술창작마을인 '지례예술촌'으로 변모했다. 지례예술촌은 예술인들의 창작활동을 지원하며 주거환경체험, 단체공연행사 등 많은 프로그램을 운영하고 있다.

경북 영양

최초 한글조리서로 밝혀온, 가을 손님상

재령 이씨 석계 이시명 종가

지금으로부터 약 340년 전에 쓰인 우리나라 최초의 한글 조리서 『음식디미방』은 석계 이시명 선생의 아내이자 여성군자로 불렸던 장계향 선생이 후손들을 위해 지은 조리서이다.

좋은 맛을 내는 신비한 비방秘方, 『음식디미방』

지금으로부터 약 340년 전에 쓰인 우리나라 최초의 한글 조리서 『음식디미방』은 석계 이시명 선생의 아내이자 여성군자로 불렸던 장계향 선생이 후손들을 위해 지은 조리서이다. '음식디미방'은 '음식지미방'으로, 좋은 음식 맛을 내는 방문이라는 뜻이다. 『음식디미방』에 소개된 음식의 재료는 주로 꿩고기였으며, 고추가 우리나라에 널리 사용되기 전이라 모든 음식에 고춧가루를 쓰지 않았다. 대신 매운맛을 내기 위해 천초, 후추, 겨자를 사용했다. 또한 육류, 해산물, 채소를 사용한 '느르미'가 많이 등장한다.

음식디미방으로 풍성한 가을손님

『음식디미방』의 안내에 따른 가을 손님상차림은 섭산삼, 동아느르미, 수증계, 잡채, 잡과편, 석이편으로 풍성하다

섭산삼

섭산삼은 더덕을 두들겨서 음식을 만들면 산삼만큼 좋다는 이름이다. 더덕은 껍질을 벗기고 반으로 갈라 방망이로 자근자근 두드려 편 다음, 소금물에 담가 쓴맛을 우려낸다. 물기를 뺀 더덕에 찹쌀가루를 고루 묻힌 후 기름에 튀긴다. 꿀을 곁들여 먹는다.

동아느르미

얇게 저민 동아를 소금에 절여둔다. 무를 무르게 삶아 석이버섯, 표고버섯을 잘게 다져 섞고 후춧가루로 양념한 다음, 저며 두었던 동아로 싼 뒤 중탕하여 익힌다. 마지막으로 꿩육수에 밀가루즙을 뿌리면 완성이다.

수증계

닭을 방망이로 두들겨 뼈를 발라낸다. 노구솥에 넣어 참기름 반 종지를 넣고 삶은 후, 오이, 토란, 부추를 넣고 익힌다. 그 위에 지단을 얹는다.

잡채

『음식디미방』에 의하면, 잡채는 여러 가지 채소를 볶아서 꿩육수에 밀가루즙과 된장을 풀어 걸죽하게 만든 즙을 뿌린 것으로, 조선 중기 때의 잡채는 여러 가지 나물을 재료로 쓰는 잡생숙채(雜生熟菜)였다.

잡과편

가을철에 많이 만들어 먹던 음식이다. 찹쌀가루를 익반죽해 삶은 뒤 밤소를 넣어 빚은 다음에 대추, 곶감, 밤 삼색고물과 잣가루를 묻힌다.

석이편

멥쌀가루, 찹쌀가루, 석이버섯가루에 물을 넣고 비벼서 체에 내린다. 찜기에 젖은 베보자기를 깔고, 잣가루를 뿌린 후에 준비한 떡가루를 편평하게 부어 잣가루를 한 켜 더 뿌리고 찐다.

『음식디미방』 숨어 있던 맛을 살려내다

방 건너 음식 볶는 소리를 제쳐두고 천천히 차를 한 잔 마신다. 재령 이씨 석계 이시명 선생의 13대 종부인 조귀분 씨. 차 맛을 음미하는 듯 천천히 잔을 내려놓고 이야기를 시작한다.

"음식디미방 음식을 재현하는 건 무척 힘든 작업이었어요."

『음식디미방』에 음식 만드는 법이 상세하게 적혀 있음에도 불구하고 그림이 없는 까닭에 만들기를 수십 번 넘게 했다고 한다.

음식에 관심이 많았던 조귀분 종부는 정작 시집 와서, 제사는 많은데 조리법을 몰라 눈치껏 조리법을 익히느라 힘들었다. 모르는 것은 시골 할머니들에게 물으면서 하나씩 깨치고, 익혔다. 옛날엔 제사나 집안 행사가 있을 때면 80여 명 정도가 모였으니 얼마나 힘들었을지 짐작할 만하다.

"디미방 음식을 회원들에게 잘 전수시켜서 글로벌화하는 게 목표예요."

조귀분 종부는 디미방 음식을 해외로 전수시켜서 우리 음식의 세계화에 한 발짝 가까이 다가가기를 소원하고 있다.

두들마을과 석계고택

경북 영양군 석보면 원리 2리. 조선시대 광제원이 있던 곳으로 '두들에 위치한 원이 있던 마을'이라 해서 원두들, 원리라고도 부른다. 이시명(1590~1674) 선생이 이곳을 개척한 이후로 후손들이 더해져 집성촌이 되었다.

선생의 자는 회숙(晦叔), 호는 석계(石溪)다. 석계는 광해군4년 사마시에 합격해 성균관에 들어갔으나, 광해군의 정치를 보고 과거를 단념했다. 병자호란 후 국치를 부끄럽게 여겨 은거했다. 1640년 석보로 옮겨 석계서당이라 현판을 붙이고 강학에 힘썼다. 선생은 시문에 능하고 초서를 잘 썼다. 이황의 학통을 이은 장흥효에게 성리학을 전수받아 아들 현일에게 전했다. 아들은 후에 이조판서를 지냈다. 저서로 『석계집』이 전한다.

두들마을 옆 언덕에는 석천서당과 석계고택, 낙기대, 세심대가 있으며, 마을 안에는 전통한옥체험관, 정부인 장씨 유적비와 예절관, 광산문학연구소가 있다. 석계고택은 석계 선생이 돌아가신 후 4남 숭일이 모친을 모시고 고향에 돌아와 옛터에 중수한 집으로, 320여 년 동안 자리를 지킨 유서 깊은 집이다. 일자형의 사랑채와 안채를 흙담으로 막아 뜰을 만들고, 사랑채 뒤에 감실을 설치했다. 경상북도 민속자료 제91호로 지정되었다.

수돌마을

경남 밀양

열두 대문집 손님맞이 칠첩 외상

밀성 손씨 인묵재 손성증 종가

밀성 손씨 종가댁이 밀양향교와 등허리를 잇대고 있다.
과객으로 넘쳐 열두 대문 문턱이 닳을 지경이었다. 종가의 품은
너르고 깊어, 길손이 끊이지 않는 법. 종가 또한 중요한 손님이나 사돈이
오시거든 겸상을 하지 않고, 독상을 내어 여유와 기품을 지켰다.

늘 한결같이 정성을 다하는 손님맞이 외상

밀성 손씨 종가댁이 밀양향교와 등허리를 잇대고 있다. 과객으로 넘쳐 열두 대문 문턱이 닳을 지경이었다. 종가의 품은 너르고 깊어, 길손이 끊이지 않는 법. 종가 또한 중요한 손님이나 사돈이 오시거든 겸상을 하지 않고, 독상을 내어 여유와 기품을 지켰다. 손님맞이 외상은 칠첩이 기본이었다. 여기에 특별한 음식이 한두 가지 더해지면 구첩이 된다. 때에 따라 오이선이나 육만두, 삼색전으로 찬을 달리한다. 조반을 올릴 때는 속을 부드럽게 하도록 죽을 먼저 올리고 죽을 먹으면 밥과 국을 올렸다. 죽은 계절에 따라 호박죽, 검은깨, 죽, 잣죽 다양하게 한다. 간장, 초고추장, 초간장, 물김치를 기본찬으로 준비하고, 자반은 빠지지 않고 꼭 올린다. 민어나 조기, 농어를 쓰고, 가을에는 전어를 구워서 올렸다. 가을이면 추어탕을 별미로 올리고, 계절마다 굴, 조기, 민어 같은 생선을 넣은 어김치를 담가 먹었다. 이 댁에는 교동방문주가 전한다. 방문주는 누룩과 찹쌀로만 빚는 술이다. 100일 정도 숙성시켜야 제맛을 낸다. 색깔이 황금색이라 황금주라고도 한다.

夢玉軒

귀한 손님 대접하는 손님맞이상차림

칠첩 외상은 문어수란챗국, 황태보푸리, 약장, 전복초, 갈비찜, 자반, 돔장 등 칠첩과 검은깨죽, 밥, 쇠고기무국으로 차린다. 죽을 올릴 때는 죽을 먹는 작은 숟가락을 따로 준비한다.

문어수란챗국

챗국은 시원하게 먹는 오이챗국, 미역챗국 같은 것을 말한다. 문어수란챗국은 문어와 수란이 들어가는, 여름에 먹는 음식이다. 팔팔 끓는 물에 식초를 몇 방울 넣고 달걀을 넣어서 흰자가 익으면, 수란국자로 노른자가 터지지 않도록 조심해서 수란을 뜬다. 차가운 물에 담가서 식힌다. 문어는 삶아서 얇게 썰고, 실파와 미나리도 썰어 넣은 후 설탕, 식초, 간장, 깨소금, 참기름, 간 잣을 넣고 섞어서 30분에서 1시간 정도 재워둔다. 간이 배면 냉수를 부어 간을 맞춘다. 석이버섯, 실고추, 쇠고기 다져서 볶은 것을 고명으로 얹고, 잣 국물을 둘레에 한 번 더 끼얹는다.

전복초

예부터 전복은 귀한 음식으로 어른이나 귀한 손님 상에만 올라가던 것이다. 참기름을 발라뒀다가 소금 간을 해서 찐다. 전복을 쪄낸 물에 마늘, 파를 넣어 양념장을 만들고, 그 양념장을 전복에 발라서 한 번 더 찐다. 다 되면 잣가루를 뿌린다.

약장

명절이나 손님이 오셨을 때 소를 잡아서 하던 특별한 음식이다. 쇠고기를 갈아서 불고기 양념을 하고 고기 1킬로그램에 녹말 한 숟가락 정도 넣어 주물러서 반죽을 만든다. 재녁에 하면 아침까지 뒀다가 프라이팬에 아주 얇게 펴서 굽는다. 다 되면 한 장 깔고 간장 양념 바르고, 한 켜 한 켜 놓고 조린다.

황태보푸리

황태를 갈아서 손으로 보슬보슬 비벼서 보푸리를 만든다. 참기름, 간장, 설탕, 깨소금을 넣고 주물러서 잣가루를 솔솔 뿌려낸다.

돔장

썰어 놓은 무를 깔고, 그 위에 도미를 놓고 양념해서 조린다. 도미를 손질할 때 소금으로 밑간해야 안 부서진다. 대가리가 물렁거리도록 푹 조려야 맛이 나기 때문이다. 자반과 함께 상에 자주 오르는 음식이다.

아직도 문어수란챗국만은 그의 손이 닿아야 한다

11대 종부 강정희 할머니는 올해 여든아홉이다. 경북 봉화 춘양의 진주 강씨 집안에서 시집왔다. 종부의 친정어머니가 음식솜씨가 좋으셨다. 약장, 문어수란챗국, 북어보푸리, 전골은 친정어머니께 배운 솜씨다.

18살에 초례를 치르고, 19살에 시집왔다. 고개도 못 들고 신행 왔던 날 밝혔던 화톳불이 활활 타던 기억이 지금도 생생하다 한다. 혼례를 마치고 유학길에 올라 일본으로 떠난 남편은 유학 도중 학병으로 전쟁에 끌려간다. 그가 돌아올 때까지 시조모님, 시어머님, 시누이 셋, 시동생 셋과 함께 살게 된다. 시조부님이 자신의 손을 거친 약장, 자반, 전복을 참 좋아하셨다. 시조모님, 시조부님의 사랑을 위안 삼아 지낸 세월이었다.

지난 1988년 시어머니가 88세에 돌아가시고 나서야 자연스레 곳간 열쇠를 이어받았다. 지금은 둘째 아들과 며느리가 손맛을 이어받아 '열두대문'이라는 이름으로 종가의 음식 맛을 전하고 있다. 그래도 문어수란챗국만은 종부의 손이 가야 제맛이 난다. 그는 아직도 집안의 귀한 손님을 맞는 마음으로 음식을 차린다.

밀성 손씨 만석꾼집과 열두대문

경남 밀양시 교동은 밀성 손씨 집성촌으로 수백 년을 이어온 한옥마을이다. 그 안에 99칸 밀성 손씨 열두대문 고택이 있다. 조선 숙종 때 효자로 이름이 높았던 인묵재 손성증(1700~1756) 선생부터 12대가 살아온 종가다. 종택의 안채인 정침은 손성증 선생이 지었다고 전해진다. 17세기 조선 숙종 때 지었다고 하니 어림잡아도 300년이 넘었다. 경남문화재자료 제161호로 지정되었다.

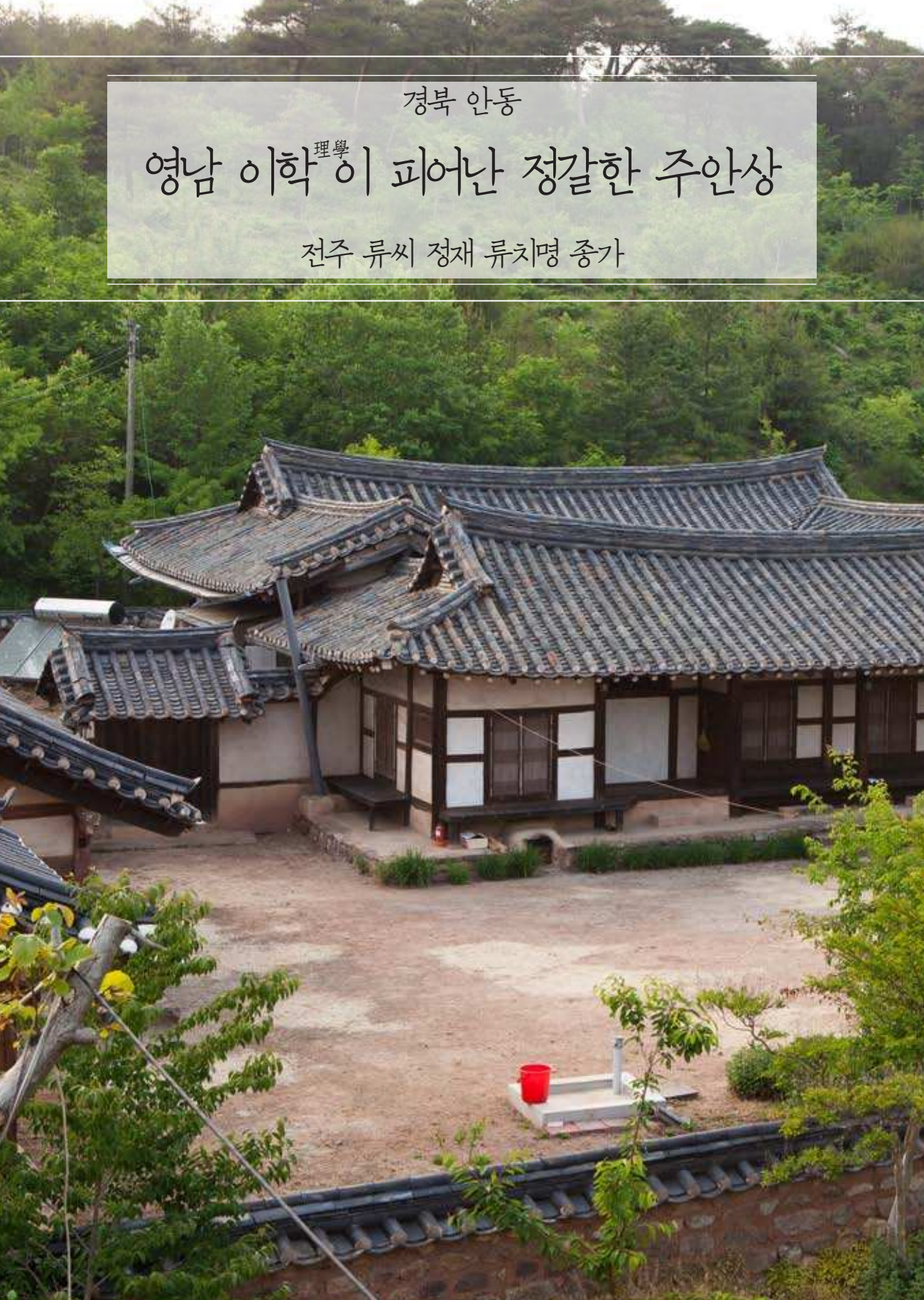
정침과 함께 1902년 지은 사랑채가 있다. 손성증 선생의 9대손이자 현 종손의 증조부인 손영돈(孫永暾) 어른이 지은 집이다. 일본, 중국, 미국, 러시아, 한국 5개국 기술자를 불러 지었다는데 한옥과 양옥을 결합한 구조가 독특하다. 기역자 구조로 누마루는 붉은 벽돌로 받치고, 화강석 누대 위에 건물을 지었다. 외벽을 유리문으로 두르고, 화장실을 내부로 들여 기능성을 높였다. 사랑채에 붙은 '몽맹헌'이란 현판은 도산서원 원장을 지낸 5대조 할아버지께서 쓰신 글이다.

1935년 화재로 정침과 사랑채를 제외한 모든 건물이 불에 탔으나, 그 후 재건해 지금의 모습이 되었다. 솟을대문부터 대문이 12개가 넘어 열두대문집으로도 불렸는데, 지금은 9개가 있다. 종택은 만석꾼집으로도 불린다. 대지가 천 평이 넘는 종택은 만석꾼 살림을 고스란히 보여준다.

채움, 정성으로 빚은

주안상차림

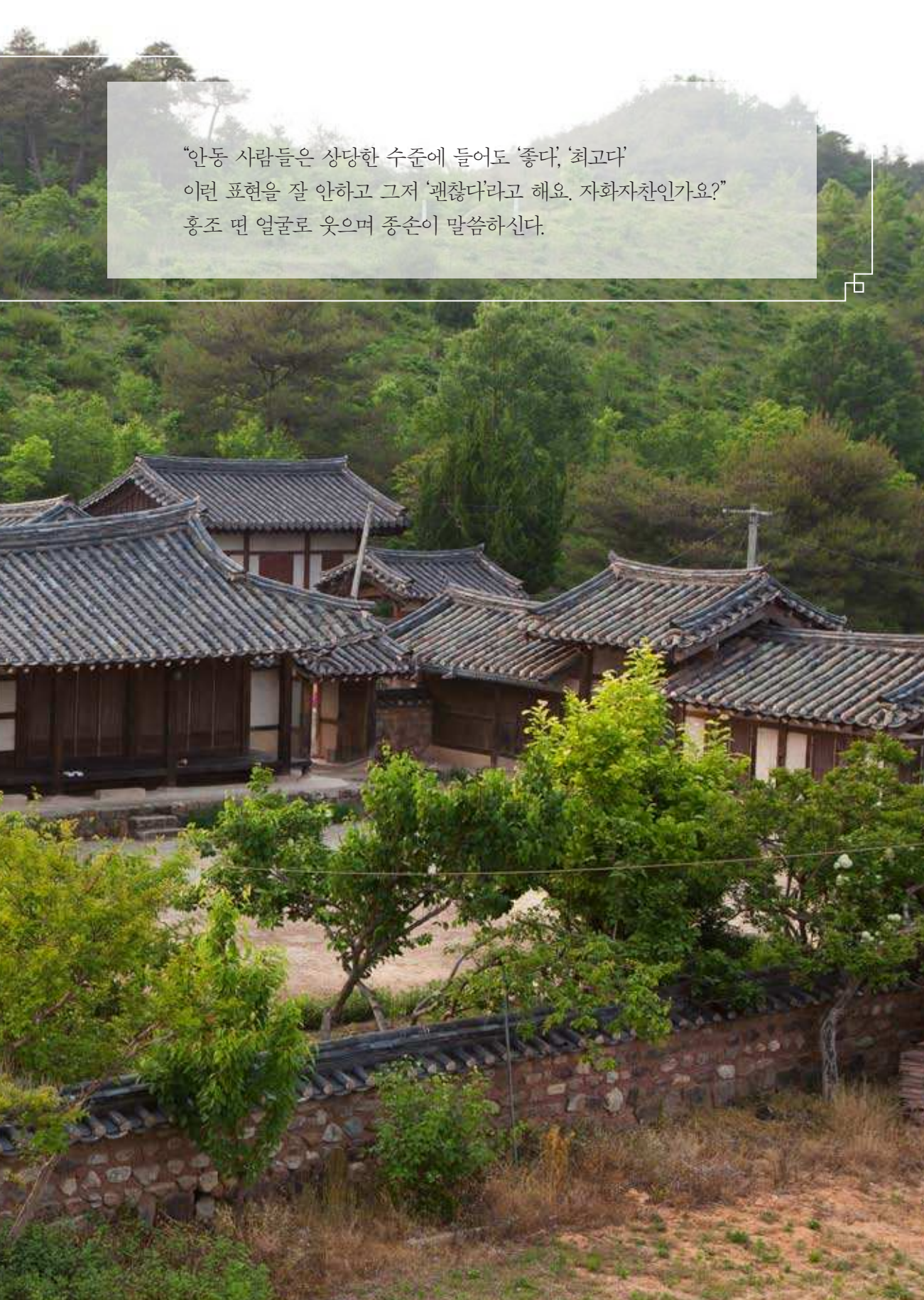
종가의 사랑채는 집안 어른들과 고을 선비들의 회합장소였다. 정치, 경제, 사회를 논하고 예술을 교류하는 장이 되었다. 잘 빚은 가양주 한 잔마다 차곡차곡 지역 문화가 채워졌다.



경북 안동

영남 이학(理學)이 피어난 정갈한 주안상

전주 류씨 정재 류치명 종가



"안동 사람들은 상당한 수준에 들어도 '좋다', '최고다'
이런 표현을 잘 안하고 그저 '괜찮다'라고 해요. 자화자찬인가요?"
홍조 띤 얼굴로 웃으며 종손이 말씀하신다.

매운 솜씨 엿보이는 정갈한 주안상

술안주로는 견과류만한 것이 없다. 견과류와 함께 술을 마시면 술기운이 더디게 올라 쉬 취하지 않는다고 한다. 준비된 재료에 따라 구절판 대신 오절판이 되기도 하지만 곶감말이는 빠뜨리지 않고 준비한다.

"시집와 처음 어머니께서 주안상을 보라고 하셨는데, 맨 곶감을 상에 올렸다가 꾸중을 들었어요. 그때는 왜 그런 줄도 모르고 야단을 들었는데, 그 후로 어머니 하시는 모습을 유심히 살피고 배우게 되었죠."

음식솜씨 높기로 이름난 성주 한개마을에서 시집와 손끝이 유난히 매웠던 시어머니의 음식솜씨에 『수운잡방』에 담긴 친정 음식솜씨가 더해져 정재 종가의 주안상을 채운다.

갖가지 색으로 조화로운 주안상차림

생율을 중심으로 잣과 호두를 박은 곶감말이, 대추잣말이, 송화다식, 육포, 은행, 호두, 잣을 가지런히 담은 마른구절판. 색색 고명이 가지런히 담긴 청포묵이 조화롭다. 친정 솜씨를 고스란히 보여주는 전계아, 재래간장으로 맛을 낸 육회, 꽃처럼 화사한 송아지피편, 문어, 전복, 삼색 전유어, 삼색 보푸름(보푸라기). 안동 양반가 종부의 매운 손끝이 엿보이는 정갈한 주안상이다.

전계아

전계아는 『수운잡방』에 소개된 음식으로 종부의 친정에서 자주 해먹던 음식이다. 먹기 좋은 크기로 손질한 닭은 피를 깨끗이 씻어 낸 후 솥에 참기름을 두르고 볶다가, 청주, 식초, 물, 재래간장을 넣어 조린다. 다 조려지면 다진 파, 후추, 형개, 천초가루를 쳐서 먹는다.

탕평채

물에 불려 껍질을 벗긴 녹두를 갈아 망에 걸러놓는다. 가라앉은 전분으로 청포묵을 쑨다. 쇠고기, 당근, 새송이버섯, 표고버섯, 석이버섯은 손질하여 약 4~5cm로 채 썰고, 미나리도 같은 길이로 썰어서 소금 간을 조금 해 참기름에 볶아낸다. 먹기 좋은 크기로 채 썬 청포묵을 접시에 담고, 황백지단과 준비한 부재료를 보기 좋게 돌려담는다. 양념간장으로 간을 하여 무쳐 먹는다. 잣가루 뿌려서 먹기도 한다.

육회

쇠고기를 먹기 좋은 크기로 썰어 설탕, 참기름, 소금, 다진 마늘, 깨소금으로 무친다. 배를 깎아 채 썰어 밑에 깔고, 위에 쇠고기를 올린 다음 잣가루를 뿌려낸다.

삼색 보푸름(보푸라기)

북어는 살만 뜯어서 물에 살짝 적셔 방망이로 두드려 부드럽게 한 다음, 숟가락으로 긁어낸다. 마른오징어는 물에 불려 김이 오른 찜통에 살짝 쪄낸 다음, 다시 살짝 말려서 방망이로 두드려 가늘게 찢는다. 육포는 방망이로 두드려 가늘게 찢어놓는다. 준비된 각각의 재료에 소금, 참기름, 설탕을 넣어 무쳐낸다.

마른 구절판

곶감호두말이는 곶감 씨를 발라내고 호두를 박아 돌돌 말아서 묶어뒀다가 한입크기로 썬다. 곶감잣말이는 곶감 씨를 발라내고 국화꽃처럼 오린 다음 꽃잎마다 잣을 박는다. 송화다식을 만드는 송홧가루는 봄에 소나무에서 채취해서 깨끗한 물에 띄워서 송홧가루만 거른 후 한지에 말렸다가 쓴다. 송홧가루를 꿀에 개서 다식틀로 모양을 낸다. 구절판에 준비한 생율, 볶은 은행, 곶감호두말이, 곶감잣말이, 대추잣말이, 송화다식, 호두, 잣, 육포를 가지런히 담는다.

가을 국화처럼 은은한 맛, 송화주

정재 종가의 가양주로 200년 이상 내려온 안동송화주는 1993년 경상북도 시도무형문화재로 지정되었으며, 종부는 1999년 기능보유자로 지정되었다. 송화주는 원래 시월 국화꽃이 필 때 담아서 겨우내 제주로 쓰고 손님상에 냈다. 냉장시설이 없던 시절에는 한여름에는 술을 담기 어려웠다. 지금은 가을에 국화꽃잎을 갈무리해뒀다가 수시로 술을 담근다. 안마당에 키운 국화꽃과 뒷산 솔잎을 재료로 쓴다. 술 담그는 게 너무 힘들고 어려워서 어른 돌아가시면 그만해야지 했는데, 이제는 술을 담그시던 시어머니의 마음을 헤아릴 만큼 세월이 흘렀다.

송화주 담그기

멥쌀과 찹쌀에 솔잎을 켜켜이 넣고 찐 다음 누룩과 끓여서 식힌 물을 넣고 섞어서 25도씨에서 3일간 발효시켜 밑술을 만든다. 멥쌀과 찹쌀을 반씩 섞어 찐 다음, 술독에 찐쌀과 만들어둔 밑술을 섞고, 국화를 넣어 한 달 정도 발효시킨다. 가을국화는 말려서 쓴다. 국화 대신 인동꽃을 사용하기도 한다.

종가에서 종가로, 종부의 기품

임하댐이 생기기 전, 종택은 수몰된 한들마을에 있었다. 종손은 일찍 할아버지, 아버지를 여의고 어린 나이에 종손이 되었다. 23살에 정재 종가의 종부로 큰대문을 들어섰다. 그 뒤로 40년이 흘렀다.

종부의 음식솜씨는 친정으로부터 시작해 시댁으로 이어진다. 봉화에서 시집온 친정어머니는 음식 솜씨가 좋으셨다. 새벽이면 타락죽을 끓여 조반 전에 사랑에 들였다. 성주 한개마을 한주 종가가 친정이신 시어머니도 폐백음식까지 두루 솜씨가 좋으셨는데, 혼사집에 다녀오시면 폐백음식을 챙겼다가 종부에게 건네주셨다. 며느리가 맛은 물론이고 모양새 고운 음식을 만들기 바라셨던 것이다. 가양주로 송화주를 담그시던 시어머니께 술 담그는 법을 전수받았고, 친정에 전하던 고 조리서 『수운잡방』을 언니와 함께 재현했다. 모르는 옛날식 개량 단위가 많아 재현이 어려웠지만, 책을 들여다보니 어머니가 해주시던 음식들도 많았다.

종부의 친정은 안동 광산 김씨 설월당 종가다. 아버지는 눈에 빤히 보이는 거짓말에도 "알았다" 하시며 회초리 한 번 드신 적이 없지만, 밥상머리 교육만은 엄하셨다. '밥은 한 알도 남기지 마라', '밥은 팔십 번, 백 번 꼭꼭 씹어서 삼켜라', '수저를 내려놓을 때는 천정이 듣지 않게 살짝 내려놓아라', 어린 시절 수저를 내려놓을 때마다 천정을 바라봤던 기억이 선명하다.

"니는 다른 사람과 다르니라."

어려서부터 들었던 친정아버지의 말씀 한마디가 가슴에 새겨져 말 한마디, 행동 하나 조심스럽다. 종가에서 종가로 이어온 마음가짐이 오늘날 종부의 기품을 만들어준 밑거름이다.

정재 류치명 선생과 정재 고택

정재(定齋) 류치명 선생은 퇴계 이황, 학봉 김성일, 대산 이상정 등의 학맥을 계승, 19세기 영남 이학(理學)을 발전시키고 꽃피우는 데 크게 기여한 인물이다. 정재의 가르침을 받은 직계후손과 많은 제자들은 조선 말기에서 일제 강점기 초에 이르기까지 일어난 영남유림의 상소운동과 위정척사운동, 의병운동, 독립운동 등에서 주도적 역할을 했다. 정재 선생은 1963년 9월 25일 종손이 증조부 3년 상을 마치고 정식 종손이 되는 의식인 길사(吉祀)에서 유림과 종친 600여 명이 모여 불천위로 결정했다.

정재 고택은 퇴계학파의 거봉인 정재 류치명 선생의 종택으로, 그의 고조부인 류관현이 조선 영조11년에 건립하였다. 1987년에 임하댐 건설로 조상의 묘소와 가까운 현재 위치로 옮겼다. 미처 옮기지 못한 강당, 방앗간, 서고 등은 수몰과 함께 사라졌다. 고택은 대문채, 정침, 행랑채, 사당으로 이루어졌으며 솟을대문이 있다. 내부에는 정재 선생이 편찬한 명당실소설과 이재 권연하 선생의 경서정재명당실후의 현판이 있다.

경북 안동

선비의 마음으로 올리는 주안상

의성 김씨 청계공 김진 종가

내앞 사람들은 유림이 임금께 상소를 올릴 때 세 차례에 걸쳐서
맨 앞에 이름을 올렸다. 사안에 따라 목을 내놓을 각오로 올리는 상소였다.
그 곧은 내력이 이어져 일제강점기에는 독립운동가를 많이 배출했다.
종손의 증조부 김병식 선생은 파리장서 33인 중 한 분이다.

술잔을 기울이며 시대를 논하고 실천을 도모하고

내앞마을에 종가가 셋이다. 청계 종가, 운천 종가, 제산 종가다. 그 중 청계 김진 선생의 종가를 내앞큰종가라 부른다. 내앞종가 사랑채 앞에 있는 보호수는 금부도사가 말을 세 번 맸다는 소나무다. 내앞 사람들은 유림이 임금께 상소를 올릴 때 세 차례에 걸쳐서 맨 앞에 이름을 올렸다. 사안에 따라 목을 내놓을 각오로 올리는 상소였다.

그, 곧은 내력이 이어져 일제강점기에는 독립운동가를 많이 배출했다. 종손의 증조부 김병식 선생은 파리장서 33인 중 한 분이다. 안동 협동학교 교장으로 독립에 힘쓰다 수차례 어려움을 겪었다. 백하 김대락 선생은 독립자금을 마련하기 위해 집까지 팔고 만주로 갔다. 그때 내앞마을 사람 3분의 2가 백하 선생을 따라 만주로 이주했다. 300가구 넘던 큰 마을이 반으로 준 큰 사건이다. 강릉, 영덕 축산, 안성, 경기도 등지까지 전지가 있었는데, 이 시기를 거치며 거의 사라졌다. 독립자금으로 쓰인 것으로 추정된다.

선비들이 드나드는 집이니 주안상이 빠질 수 없다. 이 댁에 전하는 『온주법』에는 황금주, 정향극렬주, 적선소주를 비롯해 쉰 가지가 넘는 술 담그는 법이 실려 있다. 선비들은 술잔을 기울이며 시대를 논하고, 실천을 도모했을 것이다.

『온주법』으로 차린 주안상차림

황금주는 고운 빛깔만큼 향도 좋다. 정향극렬주는 더위를 이긴다는 의미가 담겨있다. 원래 떠먹는 술로 어르신들 기력회복에 도움을 주는 술이었다. 적선소주는 도수를 느낄 수 없을 만큼 부드럽다. 『온주법』에 수록된 황금주, 정향극렬주, 적선소주와 열구자탕, 제육, 그리고 가문에서 내려오는 육말, 백김치,로 주안상을 차렸다.

황금주

멥쌀 아홉 되를 깨끗하게 씻어 가루를 내어 끓는 물 서 말 아홉 되에 반죽을 개어 누룩가루 서 되, 밀가루 칠 홉을 섞는다. 사흘 만에 깨끗하게 씻은 찹쌀 서 말을 쪄서 식힌 후 (밑술에) 뒤섞는다. 잘 익은 술은 선명한 황금색을 띤다.

열구자탕

제육은 편육 거리로 준비해 핏물을 제거한 후 육수를 우리고, 고기는 신선로 크기에 맞춰 편으로 썬다. 손질한 쇠간, 조기는 한 치 길이로 포 떠 전을 지지고, 미나리와 쪽파는 밀가루와 달걀을 입혀 푸른색이 나게 지진다. 석이버섯은 곱게 다져 달걀흰자와 섞어 전을 부친다. 새송이버섯, 고사리, 고비, 도라지는 깨끗이 손질한 후 밑간하여 열구자탕 틀의 크기에 맞춰서 썰어 놓는다. 손질한 전복과 대하, 석이버섯전, 미나리전, 쪽파전도 같은 크기로 썬다. 쇠고기 닭고기는 적당한 크기로 자른 뒤 고기 양념에 재워 열구자탕 틀에 깔고, 썰어 놓은 재료들을 색을 맞추어 돌려 담는다. 육수를 붓고 끓여낸다.

제육

다진 돼지고기에 메밀가루, 간장, 다진 파, 다진 마늘, 다진 생강, 소금, 참기름, 후춧가루를 넣고, 잡냄새 제거를 위해 된장을 약간 넣어 한데 섞어 치댄다. 홍두깨같이 길게 만들어 김이 오른 찜통에 종이에 참기름을 발라 15분 이상 쪄낸다. 한입 크기로 잘라 초장과 함께 곁들여 낸다.

육말

팬에 참기름을 두르고 다진 생강을 먼저 볶다가 마늘을 볶는다. 다진 쇠고기를 넣고 후추와 청주를 넣어 볶는다. 고추장을 넣고 볶다가 끓으면 불을 줄이고 꿀이나 매실액을 넣는다. 다진 잣과 땅콩을 넣어 섞는다. 고명으로 다진 잣과 땅콩을 올린다.

『온주법』에 담긴 종가의 맛을 잇는다

"어머니는 외내 후조당에서 시집오셨습니다. 18살에 시집오셨으니 70년이 흘렀네요. 돌아가신 아버님께서 술을 좋아하셨던 데다 손님이 많으셨으니, 주안상을 자주 차리셨다고 합니다."

노종부 김효증(87) 여사는 음식 솜씨가 정갈하셨다. 나물이나 집장, 명태 보푸름, 편강 같이 술안주로 올릴 반찬이 늘 준비되어 있었다. 손님이 오면 먼저 수란채로 속부터 보하게 하고 주안상을 올렸다. 간장을 나눌 때 만드는 햇장, 가지에 쇠고기를 채워 된장으로 자작하게 끓인 가지장 같은 음식은 별미였다. 동아, 박, 무말랭이를 많이 넣어 만든 집장은 색이 밝고 고왔다.

노종부는 17년 전 중풍으로 쓰러지셔서 거동이 불편하신 데도, 4년 전까지 종택에 머물며 음식을 가르쳐주셨다. 고관절 골절로 거동이 더욱 불편해지셔서 어쩔 수 없이 병원에 모셨는데, 이제는 병원이 더 편하시다며 오히려 자손들을 걱정하신다.

신현숙 종부는 종손이 퇴직하면, 종택에 들어와서 어머니 계실 때처럼 집안을 윤기 있게 가꾸려고 한다. 더불어 『온주법』 재현에도 힘쓸 생각이다. 어머니처럼 주안상 보느라 하루해가 다 갈지도 모를 일이다.

향념 깊은 내앞마을, 내앞 종가

내앞 종가는 청계 김진 선생으로부터다. 의성 김씨 청계 김진 선생은 일찍이 성균관에 유학하다 돌아와 후진양성에 힘썼다. 자손교육에 특히 힘썼는데, 문장답과 문장검을 만들어서 뛰어난 인재를 후원했다. 종택 건너 부암에 서당을 열어 인재를 양성하고, 다섯 아들을 퇴계 선생께 유학 보냈다. 도산서원이 생기기 이전의 이야기다. 다섯 아들은 모두 과거에 합격했고, 이후로 오자등과댁이라 불리게 되었다. 의성 김씨 가문이 내앞에 터를 잡은 것은 청계 선생의 조부이신 김만근 어른 때부터지만, 청계 선생으로부터 가문이 번성하자 선생을 유불천위로 모시게 된 것이다.

종택은 청계 선생이 태어나기 전에 지어졌던 것이 1587년 화재로 소실되어 1588년 학봉 선생의 주도 하에 재건한 집이다. 박공판이 높은 독특한 구조로 보물 450호로 지정되었다. 지금의 사랑채는 제청으로 쓰던 공간이었다. 그래서 마루가 넓고, 건물 안쪽에 있다. 원래는 99칸 큰 집이었던 것이 여러 이유로 규모가 줄어 지금은 55칸 정도 남았다.

경북 경주

국화향 그윽한 손님맞이 주물상

여주 이씨 문원공 회재 종가

무첨당의 무첨(無添)은 집안의 가훈처럼 새기는 말씀이다. '조상들께 욕됨이 없도록 하자'는 의미다. 그러니 더더욱 행동거지가 조심스럽다. 예전에는 회재 종손과 한자리에 있는 것도 영광으로 여길 만치, 회재 할아버님의 명성이 높았다.

조상께 욕됨 없이, 무첨당無添堂

무첨당(無添堂) 뒤뜰 목화가 흰 목화솜을 틔우며 속살을 비추고 있다. 여주 이씨 회재 이언적 선생 종가, 신순임 종부의 솜씨다. 혼수 함에 넣어 쓸모가 컸던 목화솜이다. 혼례 치르는 집이면 꼭 찾아와 가져가고는 했는데, 요즘은 그 쓸모가 다해 가는지 발길이 줄었다. 그래도 목화솜이 트이는 가을 오후면, 그처럼 마음도 희고 보숭보숭하게 되는 것만 같아, 무첨당을 찾는 사람들의 긴한 눈요기가 되고 있다.

무첨당의 무첨(無添)은 집안의 가훈처럼 새기는 말씀이다. '조상들께 욕됨이 없도록 하자'는 의미다. 그러니 더더욱 행동거지가 조심스럽다. 예전에는 회재 종손과 한자리에 있는 것도 영광으로 여길 만치, 회재 할아버님의 명성이 높았다. 지금도 양동초등학교 반 이름이 '무첨당', '향단' 같은 이름으로 되어 있어서 아이들도 집에서 특별히 교육하지 않아도 자연스레 회재 종가를 알게 되고, 자긍심을 느끼는 것 같다.

종가는 예나 지금이나 손님들로 분주하다. 양동마을이 세계문화유산으로 등재되면서 '특별한' 손님들이 오히려 많아졌다. 친척분들은 "쟈들 고생하는데 우리까지 가면 우야노" 하며 오히려 잘 오시지 않는단다.

입맛 돋우는 식전 주안상

주물상은 귀한 손님께 식사와 별도로 먼저 차려 내어 놓는 주안상이다. 무첨당 주물상엔 가양주(국화청주), 집장, 육포, 북어보푸라기, 육회, 어회, 초고추장, 감주, 쌀엿, 약과, 유과, 다식, 호두곶감말이, 떡, 무떡, 계절 과일 등이 놓인다. 옛날에는 양동마을 앞까지 배가 들어와 신선한 횟감을 구하기 수월했다.

국화주

손 없는 날을 잡아 국화청주를 빚는다. 겨울에는 국화꽃을 넣고, 여름에는 솔잎을 넣어 술을 빚는다. 서리가 오기 전에 국화를 거둬 갈무리해뒀다가 한 해 동안 술을 담갔다. 꽃은 따로 말려서 제사에 쓰는 전(지진떡)이나 국화차로 쓰고, 줄기는 말려뒀다가 술을 담근다. 찹쌀로 만든 고두밥에 잘게 빻은 누룩, 국화 달인 물을 넣고 버무려서 항아리에 넣어 술을 빚는다. 3일 정도 지나면 술이 올라오는 소리가 난다. 여름 술은 일주일, 겨울 술은 보름 정도 걸린다. 다 되면 술을 떠서 서늘한 곳에서 숙성시킨다.

집장

콩가루, 통밀가루, 보릿가루를 작은 덩어리로 만들어 '따붓대'라고 불리는 풀을 깔고 말린다. 집장이 필요할 때마다 말린 덩어리를 가루 내서, 찹쌀풀과 물엿을 넣고 소금간을 해서 버무린다. 거기에 무, 가지, 부추, 박, 다시마, 버섯, 열무 등 여덟 가지 속 재료를 넣고 섞는다. 옛날에는 두엄 열기에 삭혔는데, 지금은 전기밥통에 넣어서 36시간 정도 발효시킨다. 발효가 끝나면 큰 솥에 넣고 끓여서, 한 번 먹을 만큼씩 보관한다.

육포

북어대가리, 생강, 마늘 등을 넣고 달인 물에 배즙, 양파즙, 간장으로 맛과 색을 내 양념을 만든다. 쇠고기(홍두깨살)는 설탕과 소주를 넣은 물에 담가 핏물을 뺀 뒤 넓게 포 뜬다. 쇠고기 포를 양념에 적셔서 잘 펴서 볕에 말린다. 하루 정도 말려서 꼬들꼬들해지면 거둬들여서 잘 펴서 다시 말린다. 추운 날씨에 얼었다 말렸다 해야 제맛이 난다.

모듬한과

쌀엿, 약과, 유과, 다식, 호두곶감말이 등을 한 그릇에 담는다. 다식은 준비된 가루에 조청이나 꿀을 섞어서 다식틀에 꼭꼭 눌러 담아서 모양을 낸다. 흰색은 쌀가루로, 노란색은 송홧가루로, 검은색은 검은깨로, 황토색은 청국장가루로, 짙은 갈색은 검은 청국장가루로 만든다. 약과는 밀가루에 참기름을 고루 섞어 체에 내려서 꿀, 생강즙, 청주를 넣어 반죽해서 모양을 낸다. 기름에 튀겨서 계핏가루와 물엿을 넣은 집청액에 담갔다 꺼낸다. 고명으로 잣가루를 솔솔 뿌리기도 한다.

언제까지나 무첨당 새댁

종택 안팎을 두루 가꾸며 매만지는 신순임(49세) 종부는 20년 전에 청송 중들 평산 신씨 집안에서 시집왔다. 친정 또한 종가여서 중매결혼이라도 거부감은 없었다. 그래도 가끔 '서울로 살림 내준다 하셨는데 언제 내주는고' 하는 생각이 들 때도 있었다.

학교 다니고 일하느라 음식솜씨 익힐 새 없이 시집왔다. 시어머니 하시는 걸 보고 음식이며 대소사 챙기는 법을 배웠다. 10여 년 전 시어머님이 돌아가시고 집안 살림을 물려받게 되면서, 이제는 종택이 종부의 살림이 되었다. 아이들 초등학교 들어갈 때쯤 살림을 내서 도회지로 나갔다가 오도록 약조가 되었던 것인데, 종부의 운명은 이렇게 난데없다.

예전 종부들은 '봉제사 접빈객' 하면 되었는데 지금은 찾아오는 기관이나 민간단체 손님 맞을 준비로 바쁘고, 종부로서 대외적인 일에도 참여해야 한다. 남편인 이지락 종손은 한국국학진흥원 객원연구원으로 일하며 양동마을을 세계에 알리는 데 힘을 보태고 있다.

조선 도학의 큰 봉우리, 회재 이언적 선생

'하늘을 두려워하오(畏天), 마음을 잘 길러내오(養心), 공경하는 마음을 가지오(敬心), 마음의 허물을 늘 고치오(改過), 의지를 돈독히 하오(篤志).'

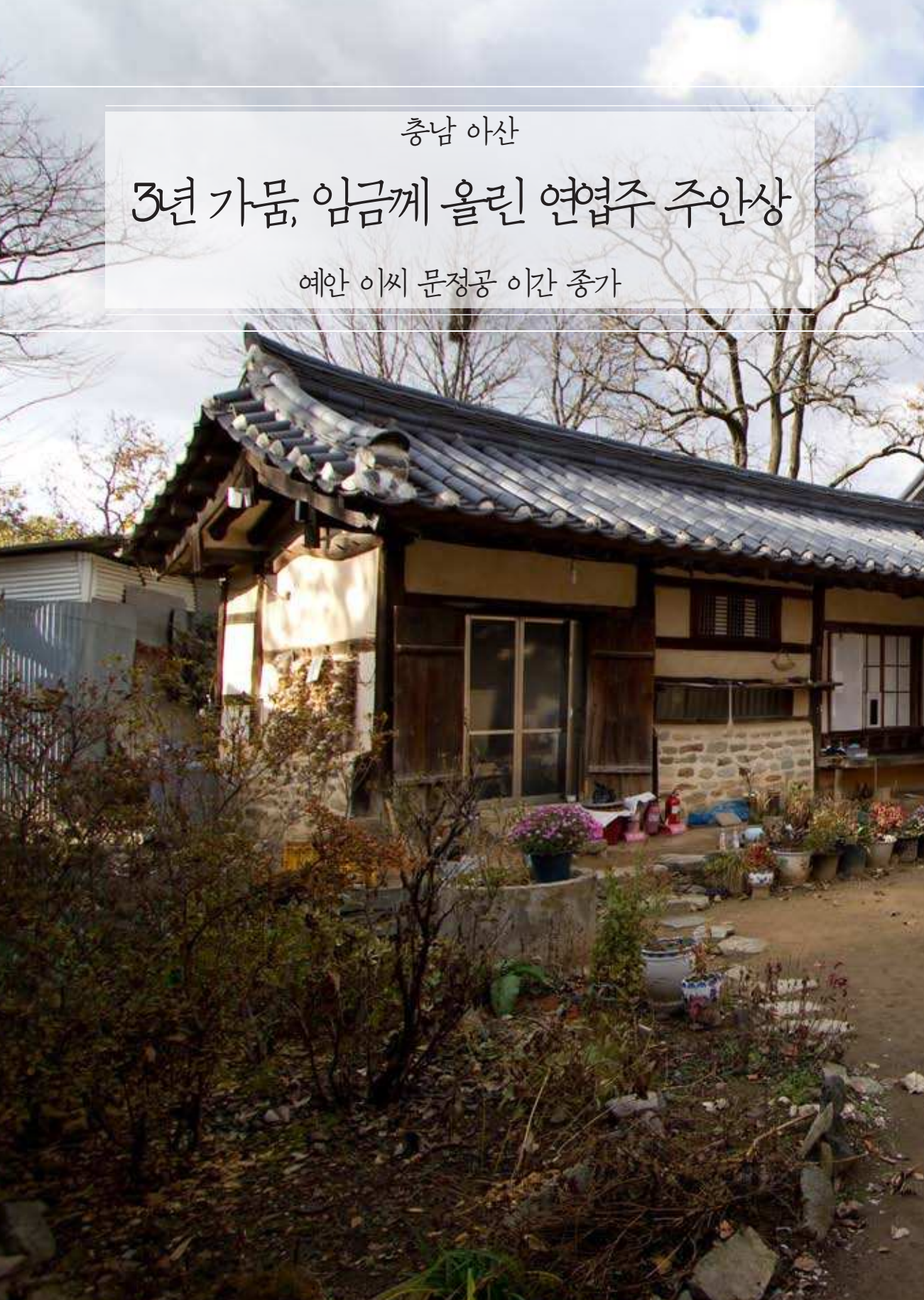
회재 이언적(李彦迪, 1491~1553) 선생이 27세에 지은 『오잠(五箴)』이라는 글이다. 그는 하늘[天心]과 백성[人心]에 순응하며, 마음을 다스리는 수양[養心·敬心]에 힘쓸 것을 강조한, 조선조 도학의 우람한 봉우리였다. 회재 선생은 조선 중기 중종 때의 문신이다. 기(氣)보다 이(理)를 중시하는 그의 사상은, 이황에게 계승되어 영남학파의 중요한 성리설이 되었으며, 조선 성리학의 한 줄기를 이루었다. 회재 이언적 선생과 충재 권벌(1478~1548) 선생은 동시대를 지낸 동반자였다. 그때부터 인연으로 지금도 양가 인연이 두텁다.

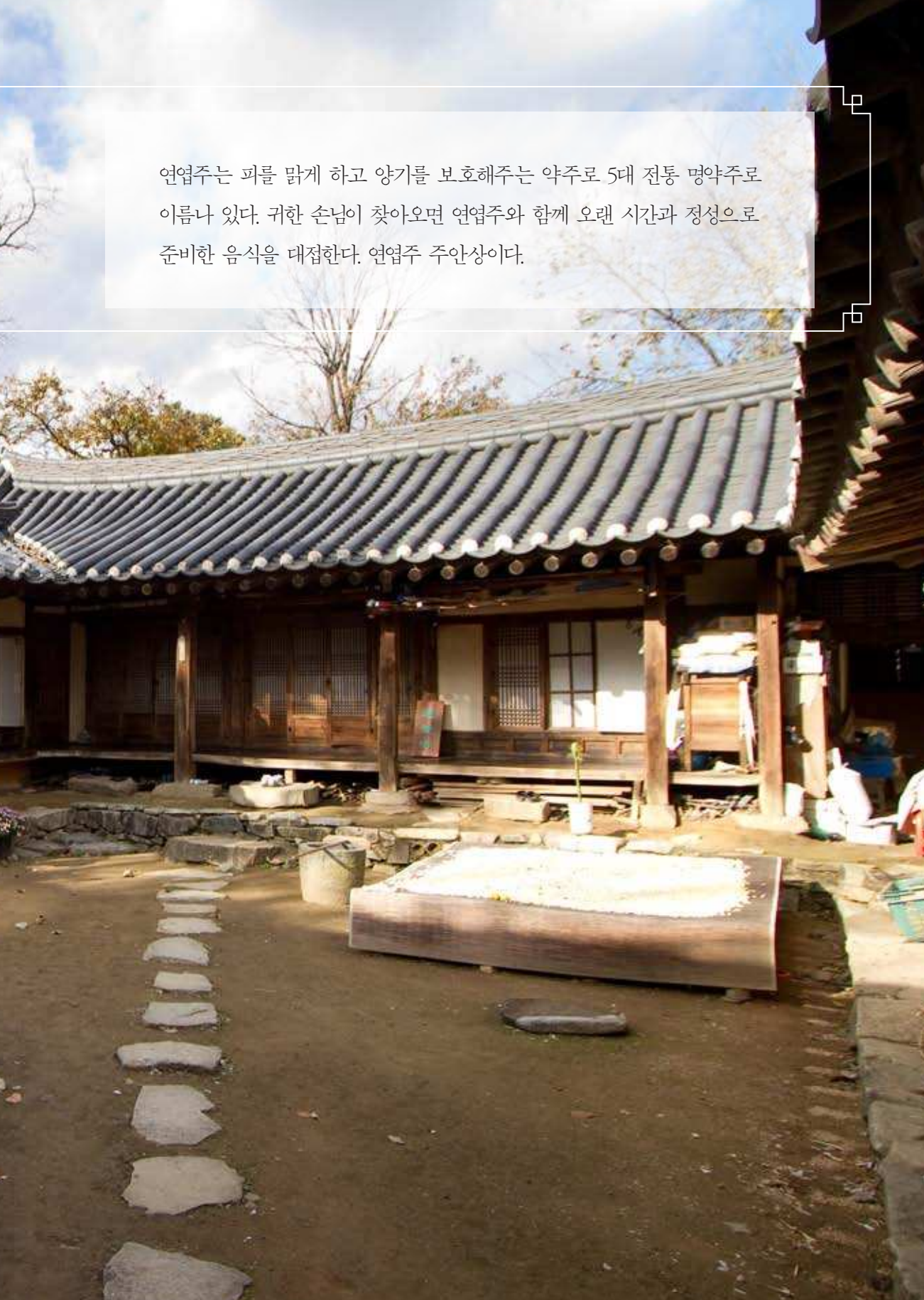
무첨당은 앞면 다섯 칸·옆면 두 칸 규모로 건물을 세 부분으로 나눠, 가운데 세 칸은 대청이고 좌우 한 칸씩은 온돌방이다. 사랑채의 연장 건물로 손님접대와 휴식, 책 읽기 같은 용도로 쓰이던 곳이다. 별당건축으로 맞춤하게 지은 건축물로 소박하면서도 세련된 솜씨를 보여준다.

충남 아산

3년 가뭄, 임금께 올린 연엽주 주안상

예안 이씨 문정공 이간 종가





연엽주는 피를 맑게 하고 양기를 보호해주는 약주로 5대 전통 명약주로 이름나 있다. 귀한 손님이 찾아오면 연엽주와 함께 오랜 시간과 정성으로 준비한 음식을 대접한다. 연엽주 주안상이다.

정신을 맑게 해주는 차 같은 술, 연엽주

예안 이씨 참판댁에서는 제사를 지낼 때면 연엽주를 올린다. 종손의 5대 할아버지 이원집이 궁중의 비서감승으로 있을 당시 3년 동안 나라에 가뭄이 들었다. 백성의 원성이 높아지자 임금께 진언을 올려야 했다. 자리를 마련하고 상소를 전했는데, 그때 올려진 것이 연엽주다. 금주령을 내리고 임금도 수라에 잡곡밥을 드시고, 5첩 이상을 금하였으며 식혜, 약과, 술을 안 드셨다. 쌀로 빚는 술을 금하였는데, 연엽주는 차(茶) 같은 술로 임금께 진상될 수 있었다. 임금께 올리던 술이라 집안의 오롯한 존재, 조상께도 올린다. 만드는 법은 종부에게만 대물림되었다. 연엽주는 피를 맑게 하고 양기를 보호해주는 약주로 5대 전통 명약주로 이름나 있다. 귀한 손님이 찾아오면 연엽주와 함께 오랜 시간과 정성으로 준비한 음식을 대접한다. 연엽주 주안상이다.

이 댁에서는 꿩고기로 김치를 담갔다고 한다. 꿩고기를 구하기 힘들어지자 조기젓으로 김치를 담그게 된다. 얼마 전 조기젓을 구하러 강경에 갔는데 구하질 못했다. 비싸서 안 팔리니 아예 들여놓지 않는 것. 지금은 세월이 변하고 물가가 비싸져서 구하기 어려운 재료도 많지만, 종부의 손길은 맵다. 준비하는 정성이 한결같은 까닭이다

한결같은 정성으로 차리는 연엽주 주안상차림

연엽주 주안상에는 연엽주에 족편, 부각, 오징어오림, 곶감말이를 안주로 준비한다.

연엽주

연엽주는 솔잎, 찹쌀, 감초, 연잎으로 만든다. 제주로만 빚었기 때문에 금기사항도 많고 정성을 다해 만든다.

족편

족편은 암소 앞다리의 핏물을 빼고, 엉기도록 푹 고아서 만든 묵이다. 처음에는 센 불로 팔팔 끓이다가 보통불로 조리며 푹 곤다. 다 고아지면 뼈를 건져낸다. 뼈에 붙은 고기를 발라내서 찢어 넣고, 고명으로 석이버섯, 실고추, 황백지단을 넣어 색을 낸 다음에 굳혀서 썰어낸다. 꿩고기를 넣기도 했다. 초간장을 곁들여서 먹는다. 씹을 것이 없으니, 노인들이 드시기에 좋다. 겨울, 봄, 가을에 잔치음식으로 많이 썼다. 예전에는 가마솥에 불을 때서 이틀은 삶아야 했다. 이렇게 만든 족편은 아주 귀한 음식이라서 나이 드신 어른들이나 귀한 손님상에만 올렸다.

오징어오림과 곶감말이

오징어오림은 원래 문어로 오리던 것이다. 말랑말랑하게 마른 문어를 구해야 하는데, 요즘에는 좋은 문어 구하기도 쉽지 않다. 작은 칼이나 가위로 오려서 모양을 낸다. 몸통 하나를 토막 내지 않고 오려서 매화 28송이를 만들었다. 문어는 두툼하고 넓어서 새, 매화, 이파리같이 더 다양한 모양을 낼 수 있다. 잔치나 혼례 같은 큰상차림을 할 때는 문어 한 마리를 통째로 써서 오림을 하기도 했다. 곶감말이는 씨를 뺀 곶감을 잘 펼쳐서 호두를 넣어 말아서 썬 것이다. 한쪽을 통으로 다 말면 크게 된다. 반쪽으로 만 것이 더 예쁘다. 이 댁에서는 직접 말린 곶감과 집에서 난 호두로 곶감말이를 만들었다. 곶감은 적당히 마른 것을 쓴다. 너무 말랑하거나 딱딱하면 모양이 안 난다.

가죽부각과 김부각

참죽나무의 어린잎(순)을 가죽이라고 한다. 가죽부각은 봄에 잎이 연할 때 따서 말린 가죽잎에, 소금 간한 찹쌀풀을 한 번 발라 바싹 말려서 기름에 튀긴 것이다. 마당의 오래된 참죽나무에서 봄에 따서 말린 잎으로 만들었다. 김부각은 김에 찹쌀풀을 발라서 바싹 말렸다가 튀긴 것이다.

술 익는 방 아궁이 앞에서 불 지키던 새색시

종부는 조선 말기 항일 독립운동의 선구자인 면암 최익현 선생의 손녀다. 22살에 참판댁에 시집와 50여 년이 훌쩍 지났다.

"시집왔을 때 힘들었지. 문밖출입은 전혀 못 했으니께."

1964년에 시집와서 올해 일흔둘이 되었다.

시집오자마자 시어머니는 연엽주 빚는 법부터 가르치셨다. 제사에 올리는 제주(祭酒)로 빚어지는 술이라 만드는 과정부터 엄격했다. 일 년에 제사가 열두 번이 넘으니 허리 펼 날도 없이 살았다. 갓 시집와서부터 술 익는 방 아궁이 앞에서 밤새 불을 지펴야 했다. 종부는 1990년 연엽주 계승자로 충남 무형문화재로 지정되었다. 처음 연엽주를 세상에 선보인 것은 25년 쯤 전이다. 막내 대학 자금이 필요해서였다. 조상이 물려주신 논을 팔 수는 없고 궁여지책 끝에 택한 것이었다. 조상에게 올리던 술을 파는 것이 송구스러워 지금도 집에서만 만들어, 소문을 듣고 찾는 이들에게 한두 병씩 팔고 있다. 연엽주를 만들기 위해 1,000평 연 농사도 짓고 있다. 종부가 시집온 며느리에게 맨 처음 가르친 것도 연엽주 빚는 법이다.

예안 이씨 집성촌과 참판댁

충남 아산시 송악면에 중요 민속자료 제236호로 지정된 외암민속마을이 있다. 500년 유서 깊은 마을은 돌담길을 따라 충청도 반가와 초가가 자리하고 있다. 외암마을은 예안 이씨 집성촌으로 알려졌지만, 원래는 평택 진씨 마을이었다. 그러던 것이 외암 이간(1677~1727) 선생의 5대조인 이사종 선생이 평택 진씨 참봉댁에 사위로 들어와 살면서 외암마을에 터를 잡게 되었다. 외암은 송시열의 학맥을 이은 조선 후기 학자로 학문에만 전념했다. 후에 여러 벼슬에 천거되었으나 나가지 않았다. 사후 정조1년에 이조참판, 성균관 좨주에 추증되었으며, 순조 때 이조판서로 추증되었다. 외암의 호를 따서 마을이름도 외암으로 불렸다.

외암리 88번지, 참판댁은 조선 말기 고종 때 이조참판을 지낸 퇴호 이정렬이 살던 집이다. 퇴호는 이사종의 11세손이자 외암의 6대손이다. 할머니가 명성황후의 이모로 명성황후의 총애를 받았다. 참판댁은 고종황제가 퇴호에게 하사하신 집으로 큰 집과 작은 집 두 채가 붙어 있다. 낙선재를 규모만 조금 줄여 지은 것이라는 참판댁은 조선 말기의 건축양식이 고스란히 담겨 있다. 1984년 중요민속자료 195호로 지정되었다.

저서로 1954년 간행한 『퇴호유고』가 있다. 명성황후 시해사건과 갑오경장을 전후한 여러 상황, 망국의 한을 담은 글이 수록되어 있다.

경남 함양

과거 길손 품은, 일두 가문 내림 술상

하동 정씨 일두 정여창 종가

일두 종가는 가문을 찾는 과객에 소홀하지 않고 거두어
편히 쉬게 하였다. 그 상차림에 빠지지 않았던 술, 솔향 가득한 술 내음이
번진다. 한양 천 리 과거 길에 오른 청년 과거꾼의 걸음이,
함양 일두 가문의 솔향 번지는 술상에서 한숨 쉬어가는 것이었다.

세월을 따라 더욱 깊어지는 솔향

일두 정여창 종가에는 솔잎과 순을 재료로 만든 가양주가 전해온다. 이를 송순주, 송주, 솔잎주라 불렀다. 선비들의 기개와 절개를 상징하던 소나무는 소나무의 솔잎, 속껍질, 솔방울, 송진, 뿌리부터 마디에 이르기까지 유용하지 않은 게 하나도 없는 약재 덩어리여서 각각을 술로 빚어 즐겨 마셨다고 한다. 솔송주는 종중이나 집안의 대소사가 있을 때마다 빚던 술이지만 세월이 지나면서 솔송주를 담그는 횟수가 줄었다.

일두 종가는 가문을 찾는 과객에 소홀하지 않고 거두어 편히 쉬게 하였다. 그 상차림에 빠지지 않았던 술, 솔향 가득한 술 내음이 번진다. 한양 천 리 과거 길에 오른 청년 과거꾼의 걸음이, 함양 일두 가문의 솔향 번지는 술상에서 한숨 쉬어가는 것이었다. 일두 종가에서는 칠첩반상이 남달라, 숙채, 김치, 김자반, 낙지무침, 육회, 수란, 조기가 올라간다. 이는 일두 정여창 선생이 생전에 좋아했던 음식 가운데, 귀한 것만 올린 것이다.

버섯향으로 깊어지는 솔송주 주안상차림

소나무 순을 넣어 만드는 솔송주는 산에서 나는 버섯류가 안주로 잘 어울린다. 개평마을에서는 석이버섯무침을 주로 먹었다. 바위에 붙은 귀 같다고 해서 이름 붙여진 석이는 담백한 맛이 솔송주의 깔끔한 뒷맛을 더욱 짙게 한다.

솔송주(솔松酒)

솔송주는 알코올 도수 13도의 약주와 40도의 증류주 두 가지가 있다. 약주는 토종찹쌀에 곡자, 솔잎, 송순을 넣어 만들며, 지리산 자락의 지하암반수로 빚는다. 증류주는 찹쌀 대신 멥쌀을 쓰며 20여 일 발효 후 증류하여 숙성시킨다. 솔송주는 은은한 솔향이 난다.

석이버섯무침

동의보감에서는 석이를 '오랫동안 살 수 있게 하고 얼굴빛이 좋아지게 하며 배고프지 않게 한다'고 소개하고 있다. 석이버섯무침은 깨끗이 손질한 말린 석이버섯을 끓는 물에 데쳐서 사용한다. 데친 석이버섯을 찬물에 헹궈 소쿠리에 건진 후 물기를 꼭 짠다. 간장, 참기름으로 무친 뒤, 실고추를 고명으로 얹는다.

도라지·무·연근정과

정과는 채소나 과일을 설탕이나 꿀에 재거나 조린 우리나라 고유의 음식이다. 도라지, 무, 연근은 깨끗하게 손질해 먹기 좋은 크기로 썰어서 준비한다. 재료를 각각 끓는 물에 소금을 약간 넣고 데쳐서, 찬물에 담갔다가 물기를 뺀다. 냄비에 설탕, 물엿, 물, 준비한 재료를 넣어 조린다. 치자물과 오미자로 도라지와 연근에 각각 색을 내고 꿀을 넣어 윤기와 맛을 더한다.

배추전

한 잎씩 뜯어서 깨끗이 씻은 배춧잎을 끓는 물에 소금을 넣고 살짝 데친다. 데친 배추에 밀가루 반죽을 묻혀, 팬에 식용유를 두르고 노릇하게 지져낸다.

무전

납작하게 썬 무를 김이 오른 찜통에 소금을 뿌려 살짝 찐다. 찐 무에 밀가루를 묻힌 후 반죽을 입혀, 식용유를 두르고 노릇하게 굽는다. 무를 찌지 않고 채 썰어 밀가루 반죽에 섞은 다음 지지기도 한다.

일두 종가 가양주 맥을 이어 세계까지

솔송주는 원래 손님을 접대하기 위해 빚은 가양주로, 일두 집안에서는 송순주라고 불렸던 술이다. 처음 명가원을 운영하려고 했을 땐 가문의 반대도 컸다. 보수적인 집안이라 가양주를 상품화한다는 데에 반감이 일었던 탓이다. 정천상 명가원 대표는 (사)일두정여창기념사업회 이사장을 맡아 일두 가문의 일을 진두지휘하고 있다. 가양주를 세상에 알리는 일에도 소홀하지 않고 있다. 그 일의 맨 앞에 있는 이가 솔송주 명인 박흥선이다. 그는 2005년 전통식품명인 제27호에 지정된 솔송주 명인이다. 물론 시어머니, 이효의 여사에게 솔송주 기술을 전수받으면서부터다. 이효의 여사는 술을 조금도 마시지 못하지만, 술 만드는 것을 좋아해 85세까지 직접 솔송주를 담갔다고 한다. 가문의 내림술에 그만큼 애정이 각별했는데 그 맥을 잇게 하고자 막내며느리 박흥선 명인에게 전수했다고 한다. 명가원은 솔송주와 함께 함양지역에서 복분자, 머루로 담근 술을 가지고 해외 수출에 전력하고 있다.

개평마을과 박석으로 포장한 일두 정여창 고택

함양은 안동과 더불어 양반의 고장으로 불린다. 개평마을은 지형이 '개(介)'자 모양으로 생겼다고 해서 붙여진 이름으로, 일두 정여창(1450~1504) 선생의 증조부인 정지의가 처음 이곳에 자리 잡은 후 하동정씨 집성마을이 되었다. 500여 년이 넘은 개평마을에는 오래된 소나무 군락과 한옥 60여 채가 모여있다.

일두 선생은 조선 중기의 문신으로 부모에 대한 효행이 컸던 분이다. 여덟 살에 아버지를 여의고 홀로 공부하다가 김굉필과 함께 김종직의 문하에 들어갔다. 성리학의 대가로 김굉필, 조광조, 이언적, 이황과 더불어 5현으로 불린다. 성종21년(1490년) 과거에 급제해 동궁이던 연산군을 보필했으나, 강직한 성품으로 총애를 받지 못했다. 연산군4년(1498년) 무오사화 때 사초에 기록을 제대로 고하지 않았다는 이유로 유배되어 1504년 죽은 뒤 갑자사화에 연루되어 부관참시 되었다. 중종 때 우의정에 추증되고, 광해군 때 문묘에 배향되었다. 『용학주소』, 『주객문답설』 등의 저서가 있었으나 무오사화 때 부인이 태워 없앴다고 한다. 문집으로 『일두유집』이 있다.

일두 고택으로 향하는 길은 박석(薄石)으로 포장되어 있다. 집으로 드나드는 말과 우마차에 길이 파일까, 아예 포장해놓은 것이다. 개평마을에는 대하드라마 〈토지〉의 촬영지로 유명세를 탔던 일두 고택과 남계서원 등 전통 체험거리가 마련되어 있다.

베품,
마음으로 채우는

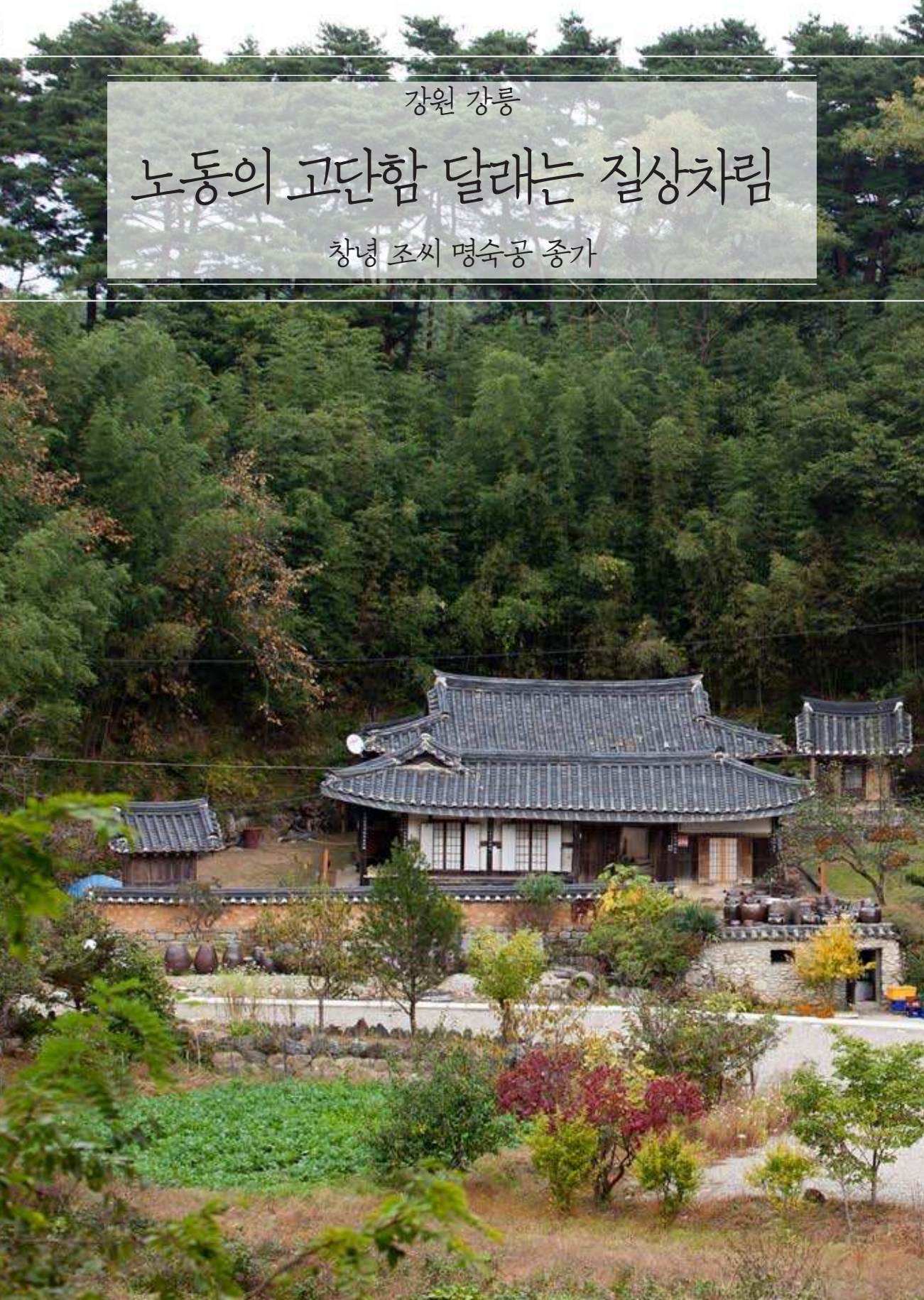
내림상차림

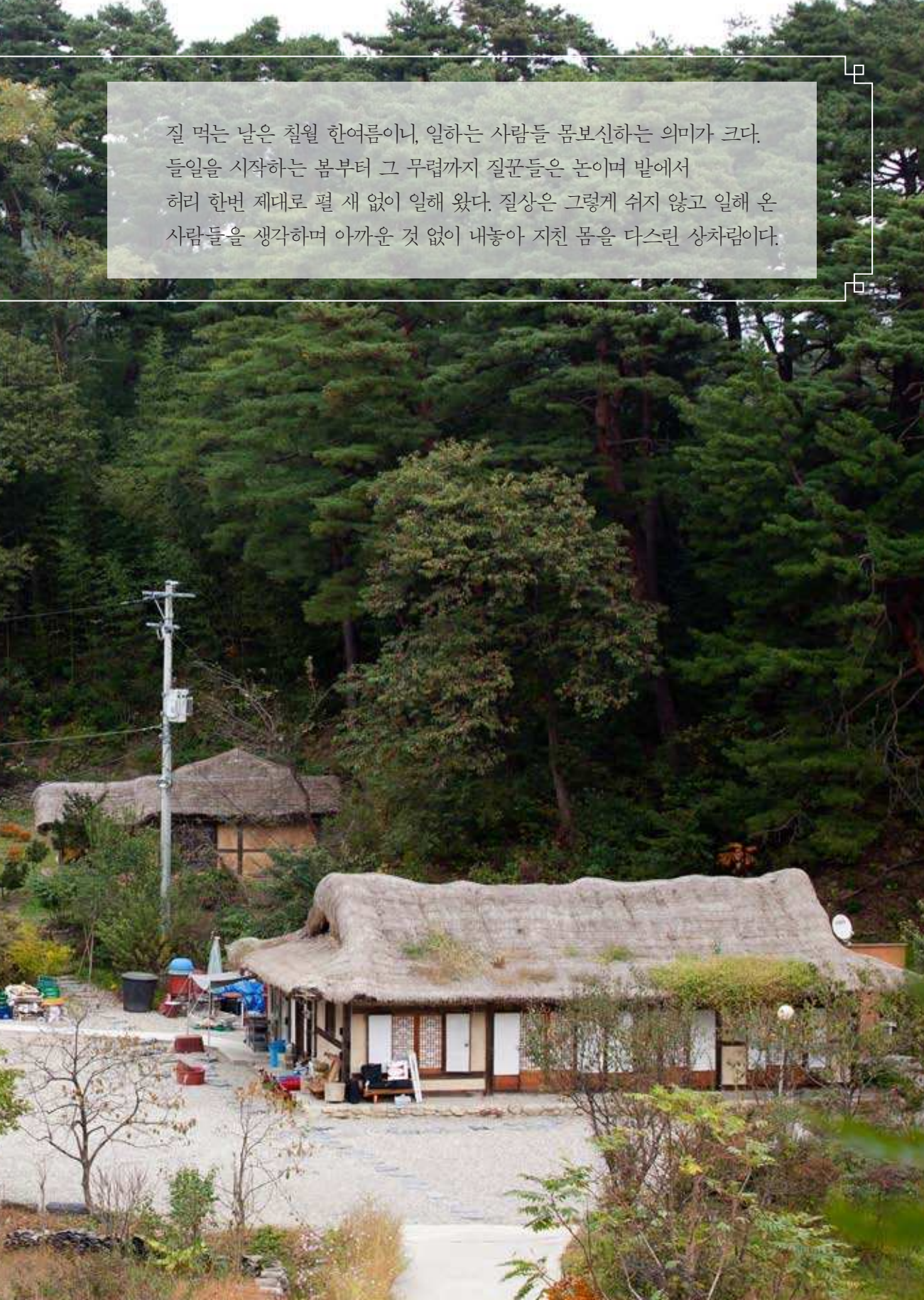
조상을 섬기고 부모를 봉양하고 손님을 융숭히 대접하는 것 못지않게,
자녀들이나 일꾼들에게도 마음을 채워 상을 차려냈다.

강원 강릉

노동의 고단함 달래는 질상차림

창녕 조씨 명숙공 종가





질 먹는 날은 칠월 한여름이니, 일하는 사람들 몸보신하는 의미가 크다.
들일을 시작하는 봄부터 그 무렵까지 질꾼들은 논이며 밭에서
허리 한번 제대로 펼 새 없이 일해 왔다. 질상은 그렇게 쉬지 않고 일해 온
사람들을 생각하며 아까운 것 없이 내놓아 지친 몸을 다스린 상차림이다.

일하는 사람들의 관례(冠禮), 판례

"여보게들, 이 아이는 내가 그동안 한 식구처럼 가르치고 키워온 아일세. 내 나이가 이러하니 오늘내일 장담하지 못하는 처지가 되었네. 이제부터 이 아이를 어른 일꾼으로 인정할 수 있겠는가?"

질 먹는 날이었다. 창녕 조씨 명숙공 종가의 노종손께서 키가 부쩍 자란 전매총각 손을 잡고 질꾼들을 향해, 선군을 향해 차분하게 말씀을 이었다. 말씀에 이어 전매총각은 대나무 꼬치에 세 개씩 꽂은 떡꼬치를 질꾼들에게 하나씩 전하고, 술도 한 잔씩 따라 올린다. 질 먹는 날은 7월 초입, 마저 모를 심고 단오를 치르고 애벌 김, 세 벌 김까지 매고 논의 일이 좀 잦아들 무렵이었다. 강릉 인근에서 질은 30명 단위 일꾼집단이다. 그 대장은 선군이라 불리는 사람이다.

질 먹는 날은 칠월 한여름이니, 일하는 사람들 몸보신하는 의미가 크다. 들일을 시작하는 봄부터 그 무렵까지 질꾼들은 논이며 밭에서 허리 한번 제대로 펼 새 없이 일해 왔다. 질상은 그렇게 쉬지 않고 일해 온 사람들을 생각하며 아까운 것 없이 내놓아 지친 몸을 다스린 상차림이다. '질 먹는 날' 종가에서도 정성 들여 상을 차린다.

질 먹는 날, 판례(判禮)를 겸하기도 했다. 농경사회에서는 개인의 노동력을 한 사람의 것으로 온전히 인정하는 것이 중요했다. 판례의 판가름을 통해 품앗이에서건 품삯에서건 온전하게 장정으로 대접받게 된다. 노종손의 말씀이 끝

나자, 선군은 자리에서 일어나 질의 일꾼들과 전매 총각을 향해 말했다. "그동안 이 아이 일하는 품새를 지켜보아왔는데, 가래질도 제법이고, 이제 한사람 일꾼 몫으로 충분하다." 이 질 먹는 날 먹는 상이 질상이고, 판례 마당에서 떡을 돌려 먹는 상이 판례떡상이다. 공동체의 일원이 된 것을 축하하고 함께 즐기는 날이다.

1960년대 이 댁에 시집온 최영간 종부가 생생하게 기억하고 있는 질 먹는 풍경, 판례 풍경이다. 종부는 그날 한 아이가 어엿한 어른으로 성장하는 데 종가 가족과 온 마을 사람들이 함께 격려하고 축하하는 것을 보고 크게 감동받았다고 한다.

空亭酌月光枕石迷烟嵁

농부들의 지친 몸을 다스리는 질상차림

질 먹는 날, 주인도 일꾼 위해 차릴 수 있는 것 없는 것 다 챙겨 상을 차렸다. 그 대표적인 음식이 영계길경탕, 영계삼계채이다. 적당히 자란 영계에 도라지, 인삼, 대추를 넣고 끓여 수제비를 띄운 영계길경탕과 씨종지 떡을 함께 든든하게 먹으면 한여름 더할 나위 없는 보양식이 된다.

판례떡상은, 판례떡과 송죽두견주를 곁들이고, 질상은 씨종지떡, 영계길경탕, 영계삼계채, 두부지짐, 무선, 옥수수범벅, 호박도래적, 포식해, 묵김치에 가양주를 곁들여 차린다.

영계길경탕

길경은 도라지다. 봄에 깐 병아리가 초여름이면 영계가 된다. 알맞게 자란 영계를 잡고, 한창 맛이 오른 도라지를 인삼, 대추와 함께 넣어 끓인다. 이어 감자와 호박을 넣고, 그 국물에 수제비를 띄운다. 국수를 마는 육수로 쓰기도 한다.

영계삼계채

영계길경탕에서 국물을 내고 건진 닭의 살을 손으로 찢어 놓는다. 오이와 인삼을 채로 만들어 넣고 참기름, 붉은고추, 풋고추, 깨를 넣고 무친다. 통 인삼 두 개로 장식을 마무리한다.

무선

고추장에 박아 두었던 무장아찌를 채 썰어 참기름, 통깨, 갖은 양념으로 무친다. 고춧잎은 데쳐서 같은 양념으로 무친다. 무를 쪄서 칼집을 내어 소금, 참기름, 통깨로 밑간한다. 칼집 낸 무 안에 채 썬 무장아찌와 고춧잎을 번갈아 넣는다. 먹을 때는 함께 채 썰어 섞어서 무쳐 먹는다.

옥수수범벅

옥수수 알을 디딜방아에 살짝 찧는다. 옥수수는 껍질을 벗기고 키에 넣고 까불러 놓는다(능군다). 능군 옥수수에 강낭콩과 팥을 넣고 삶는다. 삶으면서 간은 소금으로 하고, 완성되기 전에 꿀도 넣는다.

포식해

제사상에 올렸던 대구포, 명태포 등을 모아서 엿기름과 양념에 재운다. 찰밥과 고춧가루를 섞어서 발효시켜 상에 올렸다. 고춧가루 넣지 않고 만들면 소식해라고 한다.

씨종지떡

모내기까지 마치고, 곳간채 큰 독에 남겨두었던 볍씨를 꺼내, 쌀을 찧고 빻아 만든 떡이다. 햇쑥이며 호박오가리, 싸라기 밤이며 대추, 곶감 말릴 때 부스러기로 남은 쪼가리 감을 넣고 떡을 찐다. 떡가루 함지에 꽃이 피듯 색이 핀다.

또 하나의 성인식, 판례와 판례떡

강릉지역에는 관례, 계례와 더불어 판례가 있었다. 남자는 관례로 여자는 계례로 성인이 되었음을 알린다면, 판례는 성인이 되어 한 사람 일꾼 몫을 충분히 할 수 있음을 알리는 일꾼들의 성인식이다. 강릉에서는 질 먹는 날을 맞아, 판례를 맞는 이가 있는 집에서 동네 사람들에게 음식을 베풀었다고 한다. 지금은 그 흔적을 찾기 어렵지만, 창녕 조씨 명숙공 종가 종부의 기억 속에 판례가 또렷하게 남아있다.

판례떡

밤, 팥, 강낭콩을 계절에 맞게 소로 넣어 빚는다. 쑥, 치자, 해당화로 삼색을 내었다. 보통의 송편보다 훨씬 크다. 큼직하게 만든 것은 한 끼 식사에 맞춤하게 하기 위해서다. 한사람에 판례떡 세 개를 한 꼬치에 꿰어서 나눠준다. 대신 선군이나 자리에 함께한 종가의 종손 어르신께는 꿰지 않고 그릇에 얌전하게 담고 술을 곁들여 드렸다. 세 가지 색은 즐겁다, 축하한다는 뜻이다.

여재당, 늘 한결같은 마음으로

서지마을의 봄은 소쩍새와 함께 시작한다. 두견새, 접동새와 같은 이름이다. '솥쩍다, 솥이 적다' 목청을 높여, 궁핍한 마을의 살림살이를 전하는 소리로부터다. 종가의 살림살이뿐 아니라 주변 사람들의 살림살이까지 한눈으로 살피는 것이 종가의 일이었다. 종택 한편에 단아한 글씨가 있다. 여재당, '여재(如在)'라는 글자는 그가 시할아버지께 받은 말씀이다. 어머니의 마음과 같이 그 자리에서 한결같은 마음을 담으라 한, 글씨다. 그가 종부로 살아낸 40여 년의 세월이 바로 그 마음으로부터다.

오늘 밥상에는 무슨 나물을 올릴까. 최영간 종부는 새로 돋는 나물을 만나러 매일 새벽 서지의 들녘으로 나간다. 특히 이른 봄눈이 녹자 바로 돋아난 새싹들 앞에서는 깊은 감동을 한다. 이밥나물, 조밥나물, 콩나물, 잣나물, 조개나물, 숟가락나물……, 모두 어머니가 세월 내내 우리를 키워주던 음식이름이다. 그 바탕에는 흙의 힘이 있다. 시와 때를 맞춰 그 씨앗을 키워 보내주어, 우리를 키워내는 힘, 종부는 그 흙의 모습에서 모성의 강한 힘을 발견한다고 한다. 흙의 가슴을 닮은 어머니가 되고 싶다고 한다.

유학자로 인근의 존경과 신망을 두루 받으시던 시할아버지의 풍모, 아직 그에게 어제 일 같다. 그 시할아버지로부터 받은 말씀, 여재당의 뜻을 새기며 어머니의 마음같이 늘 한결같은 정성으로 종가의 음식을 통해 세상 사람들과 만나고 있다. 바로 질상과 못밥 같은 종가의 음식을 차려내는 '서지초가뜰'에서다.

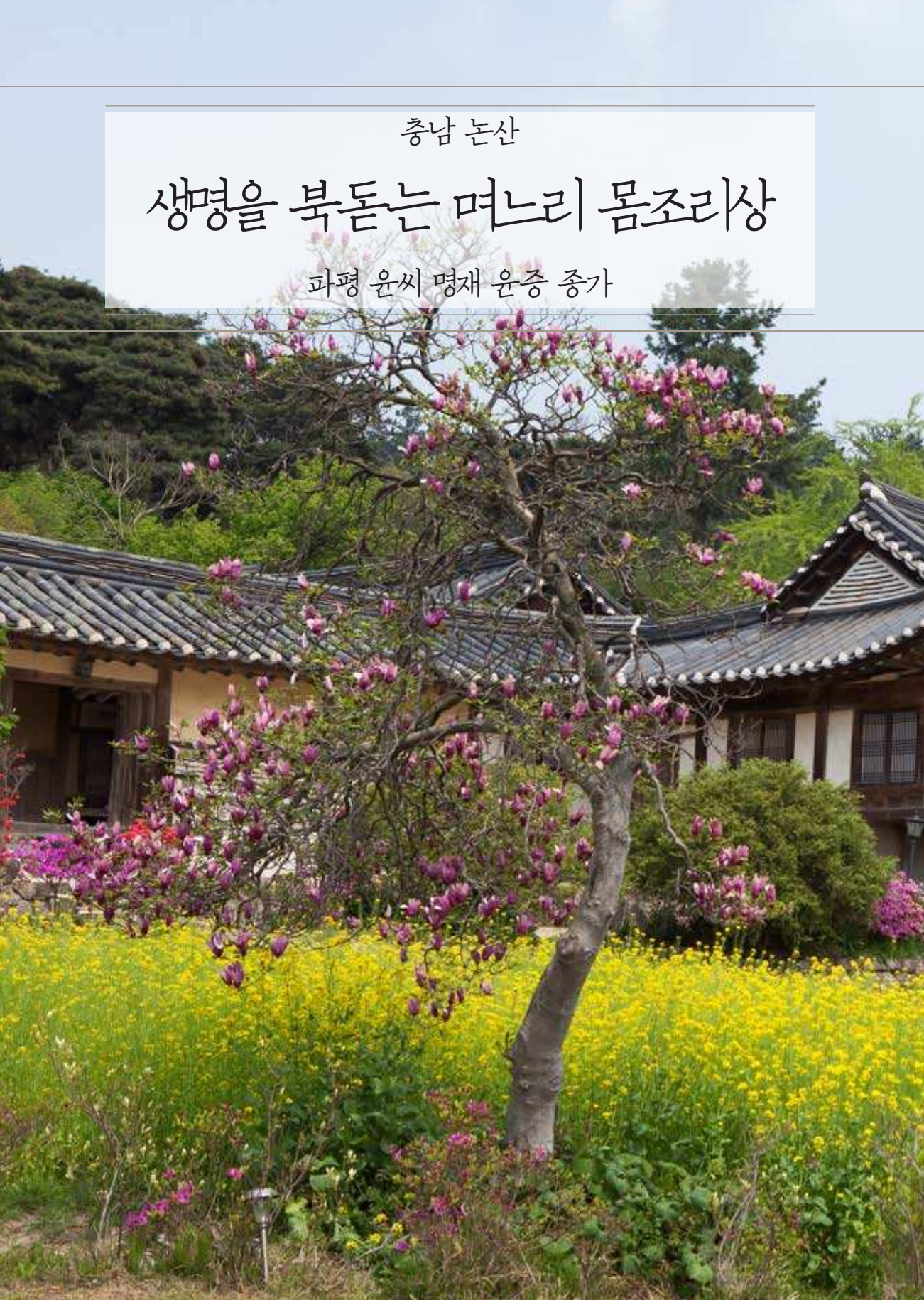
서지마을 든든한 명숙공 종가

창녕 조씨 명숙공 종가의 종택은 강원도 강릉시 난곡동 일명 서지마을에, 1700년 후기에 지어진 가옥이다. 알뜰한 쥐가 곡식을 모아들이는 형세. 일컬어 서지(鼠池)골이다. 과거급제를 알리는 솟대를 세웠던 솟대 거리를 돌아들면 안채, 곳간채, 사랑채, 대문간이 있고 이어져 입구(口) 자를 이룬 종택을 만난다. 안채 옆에는 사당이 조촐하지만 의연하게 자리 잡고 있다. 설 명절을 맞으면 사당 마당에 200여 명의 세배객이 찾아온다. 일문(一門)이 한자리에 모여 세배를 하는 도배식을 한다. 그 도배객을 맞는 일이 이 댁 종부의 큰 일 가운데 하나다. 도배행사가 그렇게 공동체의 동질성을 확인시켜주는 것이라면, 질터에서 질상을 나누고, 판례떡을 나누는 시간 또한 휴식과 충전을 전제하며 아름다운 이웃의 정을 확인하는 자리였다. 명숙공 종가는 서지마을 사람들에게 든든한 배경이 되었다. 선군에게 전매 총각을 부탁하던 할아버지의 근엄하신 목소리는 곧 그들의 넓은 품속이었다. "나를 위한 의식주는 최소한으로 하라. 그러나 책과 사람은 후하게 품어라." 서지 조진사댁으로 불리는 종택에는 자가용 자동차가 없다. 마흔 넘은 아들(차종손)이 중고등학교 시절 통학용으로 타고 다니던 자전거가 조옥현 현 종손의 유일한 자가용이다. 선조들의 숭고한 정신을 종손은 온몸으로 오늘의 우리에게 전하고 있다.

충남 논산

생명을 북돋는 며느리 몸조리상

파평 윤씨 명재 윤증 종가



논산 명재 윤증 종가의 며느리가 아이를 잉태하면 온 가족이 축복하며 새로운 가족을 맞았다. 첫아이를 가진 며느리에게 고운 비단옷을 한 벌 해주고 휴양을 겸한 친정 나들이를 보내주었다. 다녀와서는 아이를 낳고 돌이 될 때까지 오직 육아에만 전념하도록 배려했다.

아이와 산모를 위한 담박한 산후조리상

논산 명재 윤증 종가의 며느리가 아이를 잉태하면 온 가족이 축복하며 새로운 가족을 맞았다. 첫아이를 가진 며느리에게 고운 비단옷을 한 벌 해주고 휴양을 겸한 친정 나들이를 보내주었다. 다녀와서는 아이를 낳고 돌이 될 때까지 방문 출입을 삼가고 오직 육아에만 전념하도록 배려했다. 임신한 며느리는 주방에 드나들지 않도록 했다. 책을 읽거나 휴식을 취하며 태교를 하고, 아이 낳기 육 개월 전부터는 밖에 있는 화장실도 다니지 않았다고 한다.

산모 밥상에는 깍두기 하나도 모나고 못생긴 것을 올리지 않았다. 여름이라도 오이 같은 찬 음식보다는 가지로 냉국을 만들어 더위를 달래도록 했다. 미역국과 늙은 호박으로 산후 몸조리를 돕고, 너무 기름진 음식을 먹지 않도록 했다.

쌀뜨물 미역국으로 차리는 봄 밥상

봄 밥상은 흰 쌀밥과 쌀뜨물 미역국, 가지나물, 동김치, 미나리나물을 중심으로 차려진다.

쌀뜨물 미역국

아이를 낳으면 젖이 잘 돌고 회복이 빠르도록 미역국으로 몸조리한다. 일주일 정도는 맨 미역국에 흰 쌀밥을 먹고, 다음은 멸칫국물을 낸 미역국으로, 삼칠일이 지나야 쇠고기를 넣은 미역국을 먹었다. 미역을 불려 참기름에 볶다가 멸치, 쌀뜨물을 붓고 끓여서 간장으로 간한다.

동김치

무가 맛있는 가을에 동김치로 담가 보관하면 이듬해 봄 아삭하고 시원한 무를 맛볼 수 있다. 끓여서 식힌 물에 멸치젓국과 소금으로 간하고 깨끗하게 씻어 손질한 무를 통째로 넣어 항아리에 보관하다. 먹을 때 썰어서 상에 낸다.

늙은호박국으로 차리는 가을 밥상

가을 밥상은 흰 쌀밥에 늙은호박국, 무청나물, 양지수육, 김구이, 무나물, 백김치, 깻잎장아찌를 중심으로 차려진다.

늙은호박국

늙은호박은 산모의 붓기를 빼는 데 좋다. 늙은호박국은 밥을 말아둬도 밥알이 불지 않는다. 늙은 호박을 잘게 썰어서 쌀뜨물을 넣고 푹 무르도록 끓인다. 호박이 물러지면 으깨서 소금으로 간한다.

무청나물

무청을 삶아 물기를 뺀 다음 다진 파, 마늘, 간장, 참기름을 넣고 무쳐서 살짝 볶는다.

양지수육

산모 밥상에는 탈이 나지 않도록 너무 기름진 음식은 올리지 않았다. 핏물 뺀 양지머리를 푹 삶아 얇게 편으로 썬다. 진간장에 잣가루를 띄운 양념장을 곁들인다.

시어머니 해주신 모본단 저고리가 눈에 선해

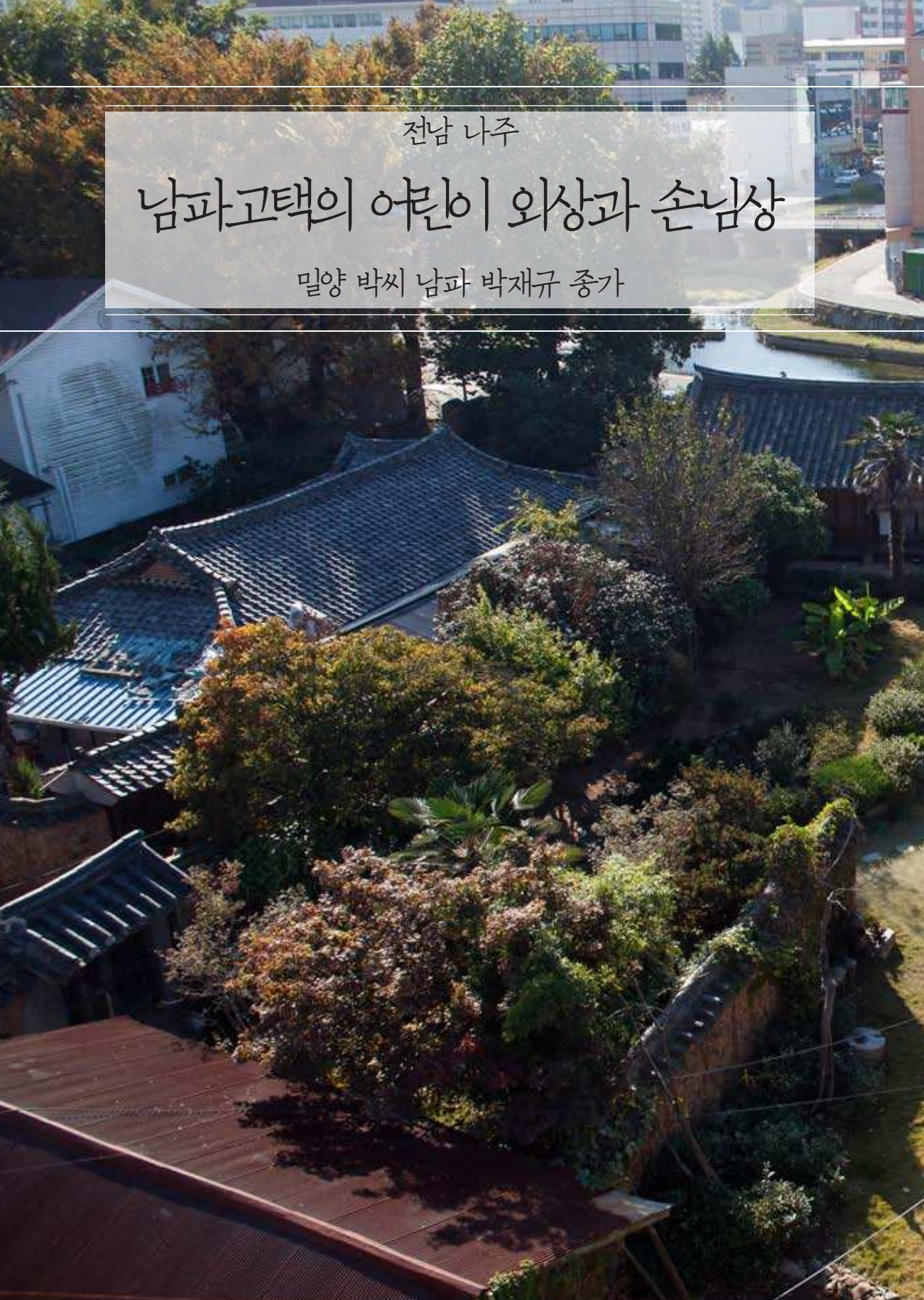
파평 윤씨 명재 윤증 종가에 시집온 지 77년. 연지곤지 찍던 날이 엊그제 같은데 어느덧 백수를 바라보는 나이가 되었다. 시집왔을 때는 시아버지 삼 형제 내외가 한집에 살고 계셨다. 그야말로 층층시하였다. 한 끼에 외상만 19개를 차릴 정도로 가족들이 많았다. 사랑은 사랑손님으로, 안채는 친인척들로 북적였다. 제사 음식도 기름으로 부친 것은 안 올릴 정도로 소박하니, 오히려 장맛에 더 신경을 썼다. 채소 위주의 상차림이라 음식의 간을 맞추는 장맛이 솜씨를 좌우한다. 겨울이면 임금님 진상품으로 오르던 노성게로 게장을 담가 별미로 어른들 상에 올렸다. 봄이면 미나리강회를 별미로 먹는데, 소담하게 접시에 담으면 꽃핀 것처럼 예쁘다는 칭찬이 이어졌다.

선보는 날부터 손자며느리를 유독 예뻐하셨던 시할아버님, 우리 며느리가 제일이라며 매사 칭찬을 아끼지 않으셨던 시어머님과 함께 힘든 세월을 쉬이 보냈다. 그 시절이 지금은 꿈처럼 아득하지만, 첫애 가졌을 때 시어머니가 만들어 주셨던 모본단 저고리는 아직도 눈에 선하다.

명재 윤증 선생과 물 맛 좋은 윤증 고택

명재 윤증(1629~1714) 선생은 조선 후기 정치사에서 빼놓을 수 없는 인물이다. 벼슬에 수차례 천거되었으나 모두 고사하고 재야에서 학문에 힘썼다. 소론의 지도자였으며 예학을 정립한 대학자다.

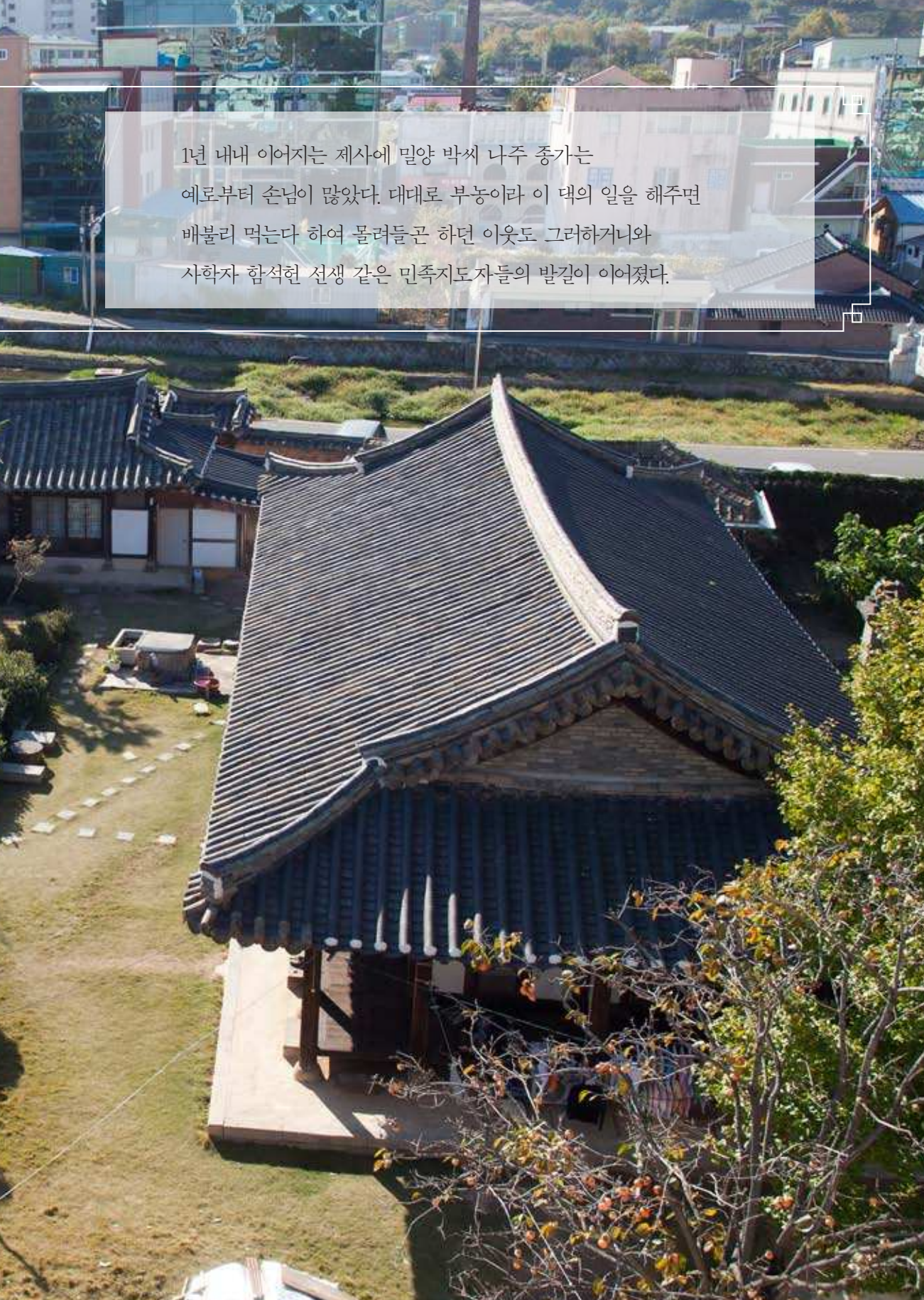
충남 논산시 노성면 교촌리에 자리한 윤증 고택은 호서지방의 대표적인 양반 가옥으로 1984년 12월 24일 중요민속문화제 제190호로 지정되었다. 향교 동쪽에 자리해 교동집이라고도 불리는 명재 윤증 고택은 선생의 사후에 제자들이 선생을 기리기 위해서 지은 집으로, 300년이 넘은 고택이다. 마당에 있는 우물은 가뭄에 마르지 않고, 물맛 좋기로 근동에 소문이 자자하다. 이웃마을에서까지 며느리 첫국밥을 이 우물물로 끓여주겠노라고 물 뜨러 오는 아낙네들이 있었다고 한다.



전남 나주

남파고택의 어린이 외상과 손님상

밀양 박씨 남파 박재규 종가



1년 내내 이어지는 제사에 밀양 박씨 나주 종가는
예로부터 손님이 많았다. 대대로 부농이라 이 댁의 일을 해주면
배불리 먹는다 하여 몰려들곤 하던 이웃도 그러하거니와
사학자 함석헌 선생 같은 민족지도자들의 발길이 이어졌다.

종손의 너른 품과 종부의 손맛이 빚어내는

1년 내내 이어지는 제사에 밀양 박씨 나주 종가는 예로부터 손님이 많았다. 대대로 부농이라 이 댁의 일을 해주면 배불리 먹는다 하여 몰려들곤 하던 이웃도 그러하거니와 사학자 함석헌 선생 같은 민족지도자들의 발길이 이어졌다. 나주문화원장과 도의원을 지낸 종손의 너른 인품에 이 댁의 정성 어린 손맛이 담긴 손님상이 더해지니 손님의 발길은 오늘도 변함없이 이어지고 있다. 밀양 박씨 나주 종가의 간장은 깊고 깔끔한 맛으로 유명한데, 대대로 이어져 온 씨간장을 넣고 만들며 메주를 맑게 띄우고 달일 때 갱엿을 넣는다는 것이 종부의 설명이다. 음식을 먹기 전에 숟가락으로 간장을 살짝 찍어 맛보도록 권한다. 위나 식도의 긴장을 풀고 침이 잘 나오게 해서 소화가 잘되도록 하기 위함이다. 손님상은 홍어찜, 낙지꾸리, 육전, 고추전, 방앗잎전, 토하젓 등으로 푸짐하게 차려냈다.

남파 가문에서는 집안의 아이가 자라 만 다섯 살이 되면 외상을 차려주었다. 이는 하나의 인격체로 인정하고 대접해준다는 표현이었다.

깊고 깔끔한 간장 맛, 손님상과 외상

종손도 어렸을 때 솜씨 좋은 장인이 만든 나주반에 고기 찬이 중심을 이루는 외상을 받았다. 잡곡밥과 곰국, 김부각, 가시 바른 조기구이, 떡갈비, 장조림, 숙주나물, 호박나물, 반동치미가 오른다. 이 댁 종손이 받았던 소반과 외상 상차림이다.

반동치미

모든 재료가 동치미의 반이라서 붙인 이름이다. 설 전에 먹는다. 중간 크기의 무와 배추를 골라 세로로 십자로 자른 다음 소금을 뿌려 한나절 절인다. 그 안에 생밤채, 마늘채, 채 썬 당근, 파, 쪽파, 미나리, 굴, 조기살, 무 등과 갈아놓은 새우젓을 넣고, 고춧가루에 버무려 항아리에 쟁여둔다. 사과, 배 조각, 청각을 사이사이에 끼워둔다. 쟁여둔 동치미김치 위를 자른 납작 무로 막고 맨 위에 우거지를 덮는다. 생수에 소금, 새우젓국물을 끓여 섞어 두었다가, 3일 후에 동치미 위에 부어준다. 슴슴하면서도 깊은 맛이 개운하다.

낙지꾸리

낙지꾸리는 낙지호롱구이라고도 한다. 손질한 낙지머리를 볏짚에 꿰고 다리를 꼬아 볏짚에 만 다음, 간장에 파, 마늘, 깨소금, 참기름을 넣은 양념을 발라가며 굽는다.

나주집장

보리밥을 지어 메줏가루를 넣고 소금 간 해 잘 버무린 뒤 고춧가루, 고춧잎, 고추를 섞어 따뜻한 곳에서 숙성시킨다. 감칠맛이 일품인 찬이다.

홍어찜

나주 영산포홍어는 유명하다. 조선 후기의 학자 정약전의 『자산어보』에서 "나주인들은 삭힌 홍어를 즐겨 먹는데, 탁주 안주로 곁들여 먹는다"고 기록되어 있을 만큼 오래된 발효음식으로 전통과 명성을 이어오고 있다. 홍어에 간장, 깨, 파, 참기름 양념을 발라 찐다.

깨송이부각, 김부각

들깨송이에 설탕, 참기름, 소금을 넣은 찹쌀풀을 살짝 입혀 튀겨낸다.

배움의 뜻 키워주던 손길로 종가를 이끌다

강정숙(64세) 종부는 해남에서 4남 1녀 외동딸로 자랐다. 대학을 졸업한 뒤 한별고등공민학교 설립자 박준삼 선생의 뜻에 감동하여 대도시의 삶을 포기하고 이 학교 교사가 된다. 당시 학비가 없어 학업을 포기했던 학생들은 학비 걱정 없는 한별고등공민학교에서 꿋꿋이 배움의 꿈을 키웠다. 존경하던 설립자는 자신의 손자를 인생의 반려자로 소개해주었다.

4년 전 84세의 일기로 작고하신 시어머니 임묘숙 노종부는 아이를 가져 입덧이 심한 종부를 위해 남몰래 떡갈비를 해주셨다. 다른 음식은 냄새만 맡아도 속이 거북했는데, 그 떡갈비만은 맛있게 먹을 수 있었다. 뱃속에서부터 떡갈비 맛을 본 두 아들 역시 떡갈비를 아주 좋아한다.

조부님의 손길이 녹아있는 고택을 관리하는 일은 이젠 종부의 몫이다. 외국에서 방문한 손님들이 고택의 아름다움을 극찬할 때는 마치 애국자가 된 듯 가슴이 뿌듯하다. 또 고택의 건축양식을 공부하러 오는 학생들을 만날 때는 보존 관리를 더 잘해야겠다고 다짐을 하고, 하룻밤 묵으며 머리를 식히러 온 손님들을 만나면, 누군가에게 도움이 되는가 싶어 힘든 것도 잊는다고 한다.

독립 정신이 살아 숨 쉬는 민족사학의 산실

조선 인종 때 밀양 박씨 청재공파의 나주공 박부동의 고조부께서 나주의 지방관헌을 맡으면서 경기도에서 나주로 옮겨 자리를 잡았다. 박부동의 조부 청재공 박심문 선생은 조선 초 세조 때의 문신으로 이름이 높았다. 이른바 남파고택(南坡古宅)으로 유명한 이 고택은 1884년(고종21년)에 지어진 고택으로, 중요민속문화재 제263호로 등재되어 있다. 남파 박재규 선생이 초당채를 짓고 살림을 시작한 이후 한 채씩 늘린 안채, 바깥 사랑채, 아래채, 헛간채, 바깥행랑채, 문간채 등 총 7동은 호남지방의 대표적인 상류계층의 가옥을 보여준다.

박준삼 선생은 열렬한 독립운동가이자 교육자였다. 스물한 살 때 3·1운동에 앞장섰다가 옥살이를 했으며, 신간회 나주지회 상무위원, 집행위원으로 활동하며 나주협동상회를 만들어 일본상인들의 상권과 경쟁하면서 독립운동을 펼쳤다. 한편, 가난한 아이들에게 배움의 길을 열어주기 위해 개인재산을 털어 1960년 나주 한별고등공민학교의 문을 열었다. 1982년 국가 정책으로 영세민 교육비가 지원되면서 한별고등공민학교는 문을 닫았지만, 폐교한 그 자리에 종부는 한별유치원을 설립하여 그 맥을 지금도 이어가고 있다.

충북 보은

등용문 지나 다시 찾은 배움터, 책거리상

보성 선씨 선영홍 종가

350년 내력을 가진 종가의 씨간장이 아흔아홉 칸 대가의 위용을 떠받치고 있다. 무릇 큰 집안의 이야기는 묵은 장맛부터다.
선영홍 종가에 맛의 바탕이 스며 있다.
종부는 귀한 손님이 찾으면 주안상부터 차려내었다.

350년 씨간장, 종가의 위용을 떠받치고

350년 내력을 가진 종가의 씨간장이 아흔아홉 칸 대가의 위용을 떠받치고 있다. 무릇 큰 집안의 이야기는 묵은 장맛부터다. 선영홍 종가에 맛의 바탕이 스며 있다. 종부는 귀한 손님이 찾으면 주안상부터 차려내었다.
음식을 놓을 때는 맛있는 것을 더 가까이 놓아 젓가락이 자주 가도록 했다. 손님상은 외상이나 겸상을 하는데, 술은 왼쪽에 놓고 대접한다. 외상으로 손님을 대접할 때는 마주 보지 않고 옆에 앉았다. 일제강점기 때 선친이 운영한 무료교육기관 관선정의 뜻을 이어, 종손 내외는 고시원 '관선정'을 열었다. 용문(龍門)에 오르기[登] 위해 부단히 공부하던 이들이 시험에 합격해 다시 찾는다. 금의환향이다. 늦은 책거리를 겸해 술상을 본다.

아름다운 집이 있는 골짜기, 아당골이라 불리는 보성 선씨 선영홍공 종가에는 350년 된 씨간장이 전해온다. 햇간장에 씨간장을 더해 한결같은 장맛을 이어오고 있다. 발효균을 살리기 위해서 간장을 불에 달이는 과정을 생략하고, 옻나무 숯 등으로 잡균을 막는다. 전통에 보은의 특산 대추를 넣어 장맛을 더욱 새롭게 하고 있다. 종부는 보은 특산인 대추를 넣어 고추장을 만든다. 대추를 푹 고아서 앙금을 내려서 고추장을 만들 때 섞어 만든다.

등용을 축하하는 책거리상차림

청포묵, 전, 육회, 육포와 편강, 나박김치, 파강회, 쇠고기완자탕에 취하지 않을 만큼 가양주를 곁들인다.

청포묵

녹두로 만든 청포묵은 손님맞이에 빠지지 않는 음식이다. 충청도는 도토리묵이 유명하지만, 반가에서는 청포묵을 먹었다. 청포묵을 채 썰어 끓는 물에 한 번 데쳐서 만들어야 탱탱하다. 데친 청포묵에 참기름과 간장, 식초로 간한 다음, 볶은 쇠고기와 황백지단, 김을 고명으로 얹는다. 궁에서는 탕평채라는 이름으로 불렸다.

쇠고기완자탕

새우전을 부치고 남은 껍질과 머리로 육수를 내서 무를 넣고, 버섯, 쇠고기완자를 넣어 끓인 탕이다. 쇠고기완자는 으깬 두부를 섞어서 밑간하고, 완자를 빚어서 밀가루를 살짝 입혔다. 그래야 부스러지지 않는다. 끓일 때도 국물이 팔팔 끓을 때 하나씩 넣어야 한다.

새우전

손질한 대하를 씹는 맛이 있도록 어슷하게 썰어서 양파, 파 흰 부분, 버섯, 쇠고기 등을 넣고 간을 한 다음 밀가루, 달걀을 넣어 반죽해서 한입 크기로 지져낸 것이다.

파강회

달걀노른자 지단과 데친 갑오징어, 당근을 한입 크기로 납작하게 썰어서 데친 쪽파로 묶은 것이다. 갑오징어 대신 오징어나 쇠고기편육을 쓰기도 한다. 강회를 접시에 돌려 담고 초고추장을 함께 낸다. 초고추장에는 대추고추장을 쓴다.

육회

육회는 쇠고기를 채 썰어 대추를 넣어 만든 간장, 설탕, 참기름 등 양념을 넣고 무친다. 채 썬 배를 접시에 깔고 육회를 가운데 담는다. 마늘을 편으로 썰어서 고명으로 얹는다.

‘고시원 관선정’으로 선친의 교육 의지를 되살리다

김정옥(62세) 종부는 친정이 전라도 광주다. 시할머님이 음식 솜씨가 좋으셨다. 이 댁 음식은 종가의 원 고향 전라도의 맛과 시할머님의 고향인 서울의 멋이 합해져 깔끔하고 맛깔스럽다. 거기에 종부의 친정 손맛이 더해져, 이 집 음식 맛을 보려고 찾아오는 손님들이 줄을 잇는다. 종가음식, 종가생활을 체험하기 위해 찾아오기로 한 사람들의 연락처며 일정이 달력에 빼곡하다.

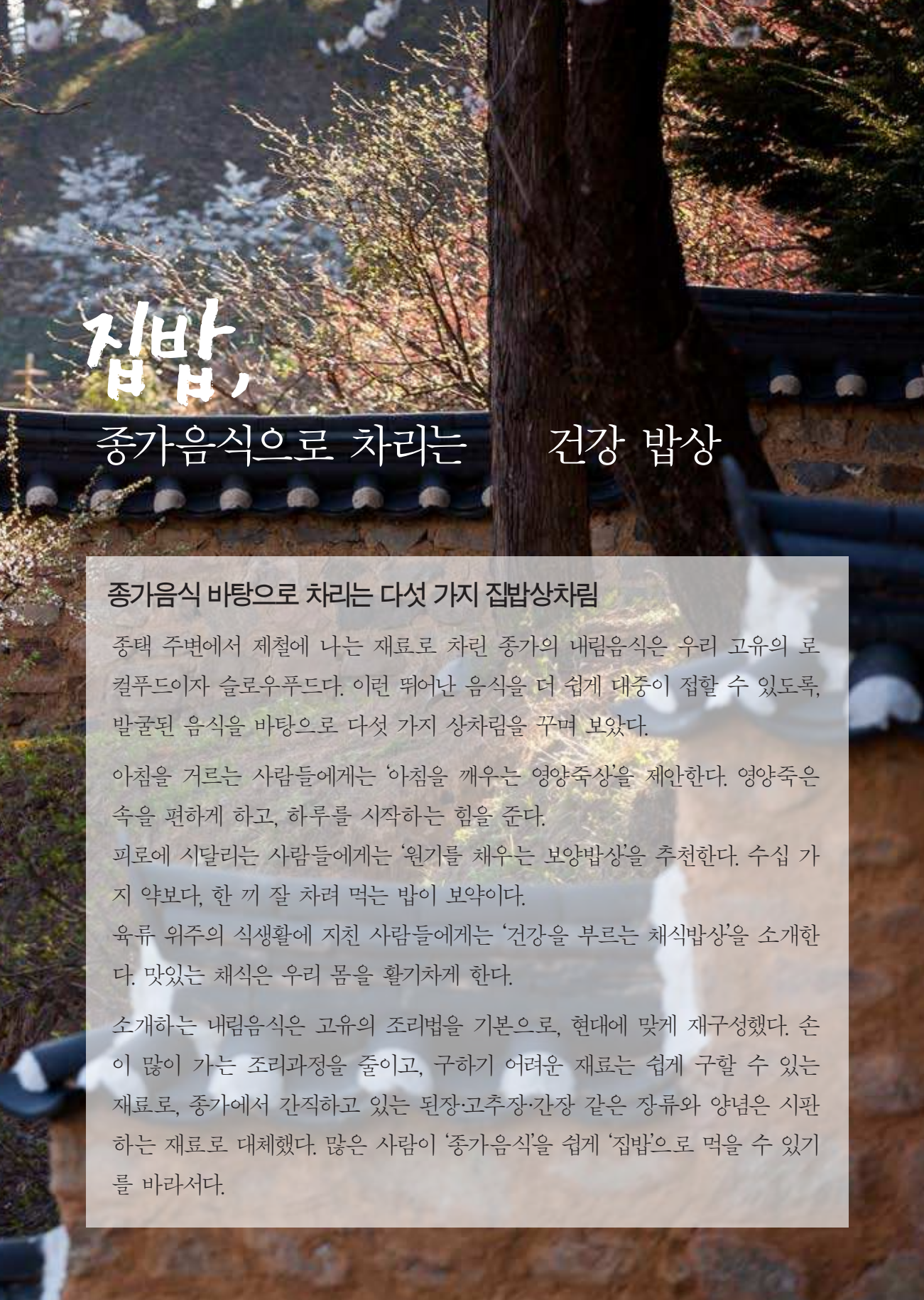
그는 20여 년 전부터 고시원 관선정을 운영했다. 돈 되는 일도 아니고, 하루에 수십 명씩 밥 차려주는 일이 녹록지 않다. 그래도 선조의 뜻을 이어간다는 자랑스러운 마음이 더 크다. 맨 처음 고시원을 시작할 때 60명 가까이였다. 운전면허 하나 못 따고 가는 사람도 있었다. 그런 사람들이 더 기억에 남는다. 아직 대법관까지는 나오지 않았지만 법관, 변호사, 검사, 경찰공무원까지 다양하다.

지금까지 천 명 가까운 젊은이들이 1년 반에서 길게는 5~6년을 관선정의 아침상으로 하루를 시작했다. 오늘 아침 그가 다시, 시험 준비에 지친 청년수험생들의 든든한 밥상이 된다.

보성 선씨 선병국 고가와 관선정

보은군 장안면 개안리 153번지, 속리산에서 흘러나온 물줄기로 생긴 삼각주에 선병국 고가가 자리 잡고 있다. 섬처럼 물에 뜬 연화부수형(蓮花浮水形) 지세의 명당이라고 한다. 보성 선씨 선영홍 가문은 고려시대 대제학을 지낸 선윤지를 시조로 한다. 100여 년 전에 18대손인 영홍 공이 고향인 전남 고흥군 금산면에서 명당을 찾아 보은으로 이사했다. 사랑채, 안채, 사당채로 나뉜 집은 당대 제일의 목수들을 데려다 지었다고 한다. 일제강점기 개량된 한옥의 모습을 볼 수 있는 가치 있는 집이다.

선영홍 공은 고향인 전남 고흥에서 대흥사라는 서숙을 만들어 인재를 양성했다. 소작인들에게도 선정을 베풀어, 전남 고흥군의 두원, 점암, 남양, 남면 등 네 개면 소작인들이 뜻을 모아 세운 선공영홍시혜비(宣公永鴻施惠碑)가 전한다. 아들인 남헌 선정훈 선생도 뜻을 이어 관선정이라는 무료교육기관을 열어 일제의 탄압 속에서도 후학을 양성했다. 당대 최고의 재력가로 지역 주민들에게도 선정을 베풀었으니, 이런 행적은 관선정기적비(觀善停紀蹟碑) 등에 남아있다. '선을 베푸는 것이 가장 큰 즐거움'이라는 뜻의 위선최락, 선대의 뜻을 이어서 종부가 20여 년 전부터 고시원을 운영하고 있다.



집밥,
종가음식으로 차리는 건강 밥상

종가음식 바탕으로 차리는 다섯 가지 집밥상차림

종택 주변에서 제철에 나는 재료로 차린 종가의 내림음식은 우리 고유의 로컬푸드이자 슬로우푸드다. 이런 뛰어난 음식을 더 쉽게 대중이 접할 수 있도록, 발굴된 음식을 바탕으로 다섯 가지 상차림을 꾸며 보았다.

아침을 거르는 사람들에게는 '아침을 깨우는 영양죽상'을 제안한다. 영양죽은 속을 편하게 하고, 하루를 시작하는 힘을 준다.
피로에 시달리는 사람들에게는 '원기를 채우는 보양밥상'을 추천한다. 수십 가지 약보다, 한 끼 잘 차려 먹는 밥이 보약이다.
육류 위주의 식생활에 지친 사람들에게는 '건강을 부르는 채식밥상'을 소개한다. 맛있는 채식은 우리 몸을 활기차게 한다.

소개하는 내림음식은 고유의 조리법을 기본으로, 현대에 맞게 재구성했다. 손이 많이 가는 조리과정을 줄이고, 구하기 어려운 재료는 쉽게 구할 수 있는 재료로, 종가에서 간직하고 있는 된장·고추장·간장 같은 장류와 양념은 시판하는 재료로 대체했다. 많은 사람이 '종가음식'을 쉽게 '집밥'으로 먹을 수 있기를 바라서다.

아침을 깨우는 영양죽상

상차림/ 사골김치죽, 포식해, 북어보푸라기, 물김치

전주 최씨 평도공 최유경 종가의 종부는 10년 동안 병치레를 하시는 노종부를 위해 갖은 죽으로 편안하게 식사하실 수 있도록 봉양했다. 하루를 시작하는 아침상에 종부의 마음을 담은 건강한 죽 한 그릇을 올려보았다.
죽은 물 대신 사골을 우려 육수로 사용하는데, 사골은 보양식으로 우리 몸을 보한다. 사골 육수는 다양한 요리에 기본 국물로 응용할 수 있다. 곁들이는 찬은 포식해와 북어보푸라기다. 포식해는 약으로도 쓰는 조청에 무를 자잘하게 썰어 넣고 만들어서 소화가 잘된다. 어린아이들도 좋아하는 북어보푸라기는 간이 강하지 않고 담백해 영양죽상에 안성맞춤이다.

사골김치죽

재료 사골국물 6컵, 찹쌀 1컵, 참기름 1큰술, 김치 썬 것 1컵, 액젓이나 재래간장 약간
【고명】 김치 채 1/2컵, 실파 2큰술, 깨소금 2큰술, 참기름 1/2큰술

만드는 법

1. 사골은 찬물에 담가 핏물을 뺀 후 끓는 물에 데쳐 건진 다음, 물과 향신채를 넣고 끓여서 사골 국물을 우린다.
2. 김치는 살짝 씻어서 송송 썰고, 찹쌀은 씻어서 불린다.
3. 김치와 불린 찹쌀을 참기름으로 볶는다.
4. 3에 사골국물을 부어 끓기 시작하면 중불로 줄이고 충분히 끓여 간을 맞춘다.
5. 고명을 얹어 낸다.

원기를 채우는 보양밥상

상차림/ 영계길경탕, 전복구이, 파강회, 초장, 배추김치

보양밥상은 한여름 더위에 지친 몸을 달래고 기운을 북돋을 영양 가득한 상차림이다. 보통 복날이면 인삼을 넣고 푹 끓인 삼계탕을 떠올리지만, 좀 더 색다른 보양식을 만들어 보는 것은 어떨까?

영계길경탕은 봄과 여름 내내 일에 지친 사람들을 위한 한 그릇 음식이다. 영계는 주로 인삼과 함께 먹지만, 길경(도라지) 역시 닭과 잘 어울리는 재료다. 삶은 닭 살을 정성스럽게 발라, 수제비를 쑤거나 국수를 말아 먹는 별미 중의 별미다.

전복은 예나 지금이나 귀한 대접을 받는다. 전복에 양념을 발라 굽고 한 번 더 조린 전복구이는 보양음식계의 감초라 할 수 있다. 비타민과 생리활성 물질이 풍부한 파에 갑오징어와 오이를 넣고 돌돌 말은 파강회는 초장에 찍어 먹으면 상큼한 맛으로 입안을 개운하게 해주는 별미다.

영계길경탕

재료 토종영계 1마리, 생강 10g, 통후추 1작은술, 대추 5개, 마늘 3개, 물 2리터, 양념(재래간장 1작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술, 후춧가루 약간), 도라지 100g, 인삼 30g, 감자 100g, 부추 50g 【수제비】밀가루 1컵, 북어머리육수 1/4컵, 들기름 1/2큰술, 소금 1작은술 【고명】호박 100g(들기름 1/2큰술, 소금 약간), 달걀지단 1개분

만드는 법

1. 영계는 꽁지와 내장을 빼고 씻어 데쳐서 건진다.
2. 1에 생강·통후추·대추·마늘을 넣고 물을 부어 한소끔 끓으면 중불로 줄여서 40분간 삶는다.
3. 삶은 영계의 살을 발라 양념하고, 국물을 거른다.
4. 밀가루에 들기름과 소금을 섞어 비빈 후 수제비 반죽을 하고 감자는 납작하게 썬다.
5. 도라지는 4cm로 잘라 납작하게 두드려서 찢고, 인삼은 반을 가르고, 부추는 3cm로 자른다.
6. 호박은 채를 썰어 소금에 절인 후 짜서 볶고, 지단은 채 썬다.
7. 육수에 감자를 넣고 끓이다가 수제비를 떠 넣은 후 양념한 닭살과 도라지, 부추를 넣어 익힌다.
8. 고명을 얹어 낸다.

건강을 부르는 채식밥상

상차림/ 현미밥, 우엉들깨탕, 더덕구이, 빡짝장, 숙깍두기

잦은 회식과 인스턴트 음식에 찌든 몸과 마음에 위안을 주는 채식밥상이다. 이눌린과 식이섬유가 풍부한 우엉과 오메가3가 많은 들깨로 만든 우엉들깨탕과 비타민과 미네랄이 풍부한 현미밥을 기본으로 여러 채소 반찬을 곁들였다.

양파, 감자, 호박 등 갖은 채소를 넣고 만든 빡짝장은 채식을 즐기는 사람에게 권하는 채식밥상의 주메뉴다. 강원도의 향토음식으로, 빡짝장은 육수를 우린 후 된장, 막장, 고추장 등을 섞어 끓여 구수한 맛이 좋다. 무르게 삶은 무에 양념하여 담근 숙깍두기는 치아가 약한 어르신에게 더욱 좋다. 배즙과 새우젓이 무의 달곰함과 시원함을 한층 더 더해준다. 향긋한 향을 내는 더덕구이는 밥을 먹는 내내 기분 좋게 만들어 주는 반찬이다.

우엉들깨탕

재료 우엉 200g, 불린 표고버섯 100g, 두부 200g, 들기름 3큰술, 소금 1/2작은술, 물 2컵, 쪽파 30g, 미나리 50g, 팽이버섯 1/2봉, 홍고추 1/4개 【들깨즙】들깨 1/2컵, 불린 쌀 1큰술, 물 1컵, 【양념】 재래간장 1작은술, 액젓 1큰술, 다진 마늘 1/2큰술, 후춧가루 약간

만드는 법

1. 우엉은 4cm로 어슷하게 썰어 식초 물에 담가 갈변을 막는다.
2. 불린 표고버섯도 우엉 두께로 썬다.
3. 쪽파와 미나리, 팽이버섯은 4cm 길이로 자르고 홍고추도 채 썬다.
4. 우엉과 표고버섯을 각각 들기름에 볶는다.
5. 두부는 넓적하게 썰어 소금으로 밑간하고, 들기름에 지진 후 우엉 길이로 썬다.
6. 냄비에 4, 5와 물을 붓고 우엉이 익도록 푹 끓인다.
7. 들깨즙 재료를 갈아 체에 밭쳐 끓는 국물에 넣는다.
8. 한소끔 끓으면 양념과 3의 채소를 넣어 마무리한다.

오방색 물들인 손님상

상차림, 육면, 생합작, 반동치미, 콩나물찜, 연근찜, 송이누르미

종가음식은 '봉제사 접빈객(奉祭祀 接賓客)'의 결정체라고 하는 만큼, 제례와 더불어 손님 접대에도 정성을 다했다. 보통 종가의 일상식은 소박한데, 손님상만큼은 산해진미로 찾아온 손님을 극진히 대접했다. 손님상은 꾸밈에 특별히 신경 쓰고 음식이 이뤄지는 원리도 염두에 뒀다. 종부의 마음을 담아 오랜 정성으로 빚어낸 종가의 특별한 음식을 손님 초대용 상차림으로 구성했다.

육면은 쇠고기를 면처럼 길게 잘라 육수를 붓고 끓인 음식으로 고조리서(『수운잡방』)에도 등장한다. 귀한 백합을 다져 갖은 재료 넣고 양념하여 지진 생합작은 귀한 손님에게 대접하는 최고의 음식이다. 반동치미는 전남 나주의 남파종가에서 즐겨 먹는 음식이다. 모든 재료가 동치미의 반이 들어간다고 해서 반동치미라 불린다. 반동치미에는 생조기가 들어가는데, 비리지 않고 오히려 시원한 깊은 맛이 우러난다. 그 외에도 콩나물과 미더덕에 찹쌀풀로 걸쭉하게 만든 콩나물찜, 다섯 가지 색으로 물들인 연근찜, 귀한 송이로 지져낸 누르미도 손님 초대용 상차림에 어울린다.

육면

재료 쇠고기(양지머리) 400g, 물 4컵(재래간장 1/2큰술, 참기름 1큰술, 다진 마늘 1/2큰술, 후춧가루 약간), 밀가루 1/2컵, 실파 30g, 홍고추 1/4개, 숙주 150g 【양념】된장 2큰술, 고추장 1작은술, 다진마늘 1큰술, 생강즙 1작은술

만드는 법

1. 끓는 물에 쇠고기를 반숙해 건지고, 육수는 맑게 거른다.
2. 건진 쇠고기를 채 썰어 핏물을 빼고 밑간해서 밀가루를 묻힌다.
3. 실파는 4cm로 자르고, 홍고추는 채 썬다. 숙주는 머리와 꼬리를 뗀다.
4. 거른 육수에 된장 등 양념을 풀어 끓이다가 2와 3을 넣고 마저 끓인다.

단아한 마른안주 주안상

상차림, 송화주, 수란챗국, 밀쌈, 마른안주, 죽순 전, 표고버섯 전, 오이선, 가죽부각, 김부각

종가마다 종부에서 종부로 대물림되는 가양주를 제주로 올렸다. 종가마다 조금씩 특색이 있는데, 이 가양주는 제주와 더불어 귀한 손님을 모시는 주안상에 올랐다. 송화주는 200년 이상 안동의 종가에서 대를 이어 전해지는 것으로, 솔잎과 국화를 넣어 그 향과 빛깔이 그윽하다. 수란챗국으로 속을 먼저 달래고 치자·당근·깻잎으로 물들인 밀전병에 가지런히 소를 넣어 말아낸 밀쌈을 눈으로 먼저 즐긴다. 마른안주로 포와 전을 올리는데, 육포는 잣과 함께 먹으면 고소한 풍미가 더해진다. 참쌀풀을 발라 정성스럽게 말려 튀긴 가죽부각과 김부각은 예부터 술안주로 즐겨 먹었다.

수란챗국

재료 문어(새우 활용 가능) 200g, 전복 2마리(식초1큰술), 해삼 2마리(식초 1큰술), 미나리 70g, 배 50g, 밤 3알, 대추 2알, 달걀 4개(물 1리터, 식초 1큰술, 소금 1큰술) 【잣국물】황잣 1컵, 생수 4컵, 재래간장 2작은술, 매실청 1큰술, 설탕 2작은술, 식초 2작은술, 레몬 1/4쪽, 소금 1큰술 【고명】쑥갓잎 서너장(녹두녹말 1/2큰술), 석이버섯 1장, 잣 1큰술

만드는 법

1. 문어, 전복은 데쳐서 편으로 썬 후 식초에 재운다.
2. 해삼은 내장을 빼고 먹기 좋게 썰어서 식초에 재운다.
3. 미나리는 4cm로 잘라서 데치고, 배도 껍질을 벗겨 채 썬다.
4. 밤은 얇게 썰어 볶고, 대추는 돌려 깎아 채 썬다.
5. 잣에 물을 넣고 갈아서 잣국물을 만든다. 먹기 직전에 간을 한다.
6. 끓는 물에 식초를 넣고 수란을 만든다.
7. 쑥갓은 녹두녹말을 뿌린 후 살짝 데치고, 석이버섯도 데쳐서 먹기 좋게 썬다.
8. 모든 재료를 돌려 담고 수란을 얹은 후 차가운 잣국물을 붓고 고명을 얹어낸다.

참고문헌

권용석·김영·김양숙·최정숙·이진영, 「종가의 과정(한과)류에 관한 탐색적 연구」, 『한국식생활문화학회지 27(6)』, pp.588~597, 2012

권용석·김영·이진영·최정숙·김행란·김양숙, 「종가의 손님맞이 음식에 대한 탐색적 연구」, 『한국식생활문화학회지 28(1)』, pp.12~30, 2013

권용석·김영·최정숙·이진영, 「종가(宗家)의 고조리서를 통해본 병과류 연구」, 『한국식 생활문화학회지 29(1)』, pp.61~83, 2014

김귀영·이성우, 「『온주법(溫酒法)』의 조리에 관한 분석적 고찰」, 『한국식생활문화학회지 3(2)』, pp.143~151, 1988

김은미·유애령, 「주방문의 조리과학적 고찰」, 『한국식품조리과학회지 28(6)』, pp.675~693, 2013

농촌진흥청 농촌자원개발연구소, 『한국의 전통향토음식 1-10권』, 교문사, 2008

농촌진흥청, 『섬김의 미학』, 농촌진흥청 국립농업과학원, 2011

농촌진흥청, 「종가음식 이야기」, 『인테러뱅 제12호』, 농촌진흥청, 2011

손정자, 「『음식디미방(飮食知味方)』」, 『아시아여성연구 5』, 숙명여자대학교 아시아여성 연구소, pp.249~278, 1966

정혜경, 「『음식디미방』과 『규합총서』와의 비교를 통한『주식시의』속 조리법 고찰」, 『한국식생활문화학회지 28(3)』, pp.234~245, 2013

차경희, 「『주식시의(酒食是儀)』에 기록된 조선후기 음식」, 『한국식생활문화학회지 27(6)』, pp.553~587, 2012

한복려·김귀영, 「18세기 고문헌 『잡지』에 기록된 조리에 관한 문헌적 고찰」, 『한국식 생활문화학회지 27(3)』, pp.304~315, 2012

감사드립니다

이 한권의 기록을 통해 종가음식은, 지나간 문화의 편린만이 아니라 여전히 오늘을 풍요롭게 하는 정신의 자산으로, 앞으로 우리의 삶을 건강하게 견인할 문화융성의 씨앗이 될 것입니다.

우리에게 더없이 소중한 음식이야기를 내어주신 스물일곱 종가의 종부님들께 깊이 감사드립니다.

발간등록번호 11-1390802-000954-01

종가음식은 한 가문이 가꾸어온 정신의 집적(集積)입니다. 또한 우리 문화의 원형이며 우리 겨레가 이어온 문화의 유구한 유전인자이기도 합니다. 아직 많은 사람들이 종가며, 종가음식에 낯설어 합니다. 우리는 그 낯선 종가음식을 좀 더 가까이 좀 더 쉽게 다가가도록 애썼습니다. 이 책이 그 작은 시도의 증거입니다. 그러나 우리는 이 시도를 여기서 멈추지 않을 것입니다.

- 펴내는 글 가운데서

ISBN 978-89-480-3036-5 93520