


인제사람들의 전통음식



정무교 지음

인제문화원



인제사람들의 전통음식

인제사람들의 전통음식

정무교 지음



인제문화원

발행일 : 2012. 5. 15.

인쇄일 : 2012. 5. 8.

지은이 : 정무교

펴낸이 : 남덕우

편집인 : 백창현

펴낸곳 : 인제문화원

전 화 : (033)461-6678 / 팩스 (033)461-0220

편집디자인/인쇄 : 마루금기획 031-954-0711

※ 이 책은 군비 보조금으로 발간하였습니다.

발간사

이 책의 소재는 우리가 옛날에 먹었던 음식이다. 그때 먹었던 음식은 우리가 살만해지면서 밥상에서 사라졌다. 너나없이 가난하고 남루했던 그때는 감자와 옥수수와 잡곡을 사용해 만든 음식을 주식처럼 먹었다. 생각하면 목이 메여온다.

가끔 그때 먹은 음식이 그리워져 찾아보면 지금도 그 맛을 내는 곳이 있어 반갑다. 이런 음식을 먹으면 어릴 때 헤어진 친구를 만난 듯하다. 하지만 아무리 찾아보아도 눈에 띄지 않는 음식도 있어 정다운 친구를 영영 잃은 것만 같다.

이 책을 읽으면 저자인 정무교 교수와 예전에 먹었던 음식을 겸상으로 받은 듯이 다가온다. 저자는 마주앉은 사람에게 음식 이야기와 더불어 자신의 삶과 생각을 술술 풀어놓는다. 그의 말을 듣노라면 우리가 먹었던 음식이 저자의 말처럼 ‘문화재’라고 동의하게 된다. 과연 음식은 함께 먹어야 제맛이다.

대학에서 학생을 가르치는 바쁜 중에도 인제의 문화를 알리는 글을 써준 저자에게 고마움을 전한다. 앞으로도 우리가 잊어버린 문화를 찾아 발굴해 주기를 기대한다. 더불어 이 책을 읽는 분들이 이 책에서 인제의 문화를 알게 될 뿐만 아니라 경제와 교육 등의 분야에서 번뜩이는 통찰도 얻기를 바란다.

머리말

인제에 내려와 정착한 지 4년이 되었다. 내려온 목적은 소설을 쓰기 위해서였는데 어찌다가 신문기자가 되어 기사쓰기에 매달려 살았다. 기지를 하느라 소설을 쓰지는 못했지만 지역에 도움이 되는 좋은 기사를 쓰기도 해서 나름 위안이 되었다. 소설보다 먼저 이 책을 출간하게 되었다. 인생은 뜻대로 되지 않아 흥미롭다.

어느 지역이나 사람들이 즐겨 먹은 음식이 있다. 대갓집에서 먹었든지, 초가삼간에서 먹었든지, 사람들이 먹은 음식은 그 지역의 기후와 지리와 특산이라는 자연성을 재료로 역사와 문화와 경제의 손이 만들어낸다. 음식은 자연과 인문이 합작해 만들어낸 결정체다. 그래서 오래 전부터 즐겨먹은 음식은 수많은 정보가 담긴 '문화재'다.

근대화의 바람을 타고 알게 모르게 우리가 버린 문화재가 수두룩하다. 인제사람들이 먹던 음식 가운데도 어느 날부터 소리도 없이 사라졌고, 지금도 사라져가는 음식이 있다. 이런 음식은 열등한 것으로 치부되었지만 건강을 생각하는 바람을 타고 재조명을 받고 있다. 조명만 할 것이 아니라 이런 음식은 부활을 시켜야 한다.

이 책에는 우리 식탁에서 사라진, 또는 사라지고 있는 음식을 만드는 방법을 기록했다. 이 책을 보는 후세들에게 선조들이 먹은 음식을 알게 하고, 더 나아가 기록된 음식을 만들어 먹게 하고 싶었다. 더불어 인제사람들이 먹던 음식이 소중한다고 일깨우는 노력도 볼 수 있을 것이다. 이 음식 모두를 되찾아야 한다.

이 책을 기획하면서 가독성을 높이기 위해 음식 조사와 기록을 넘어, 마을 소개와, 필자의 주관이 들어가게 했다는 점을 밝힌다. 더 많은 음식을 취재하지 못한 점은 아쉽지만 취재협조 약속을 지키지 않은 분들에게도 고충이 있으리라 이해한다. 책을 내도록 지원해 준 남덕우 인제문화원 원장님과 백창현 사무국장님에게 깊은 감사를 드리며, ‘모든 명문은 마감에 걸려 나왔다’는 말이 이 글에도 적용되길 바란다.

차례

옥수수엿	7
달디단 인내	
감자옹심이	34
여기 사람을 닮아 순하고 훈훈한	
감자투생이	55
토끼같은 세월에 거북이 같은 음식	
매운탕과 어죽	80
더불어 놀면 신바람 나고	
울챙이국수와 콩탕	111
모두와 함께 잔치를	
메밀총떡	136
버리면 또 다른 세상	
옥수수범벅	157
희든 붉든 섞이면 예쁘지	
그밖의 전통음식	176

인제사람들의 전통음식

옥수수엿

달디단 인내



수고와 인내로 만들어지는 엿

80년대 이전에 어린 시절을 보낸 사람이라면 엿에 관한 추억이 꽤나 있을 것이다. 하늘이 맑은 날에 가난한 골목 어귀에서 철커덩철커덩 가위 소리가 울리면 엿장수가 왔다는 소식이었다. 먹을거리가 귀한 그대에 아이들에게 엿장수는 요즘의 산타크로스만큼이나 인기가 있었다. 엿장수의 손수레에 몰려든 돈이 없는 아이들은 다른 아이가 먹는 엿을 보고 군침을 삼키다가 고물이라도 가져오려고 집으로 달려간다. 집안을 아무리 뒤져도 고물이 나오지 않으면 어떤 아이는 멀쩡한 고무신이나 냄비를 가져가 엿장수에게 자랑스레 내놓기도 했다. 우리의 산타크로스는 모르는 척하며 그 물건을 손수레에 넣고는 달고 맛있는 엿을 주었다. 엄마의 진노가 너리를 스치는 아이는 괴로우면서도 입에서 녹는 달콤한 맛에 빠져들고 만다.

가위를 신나게 쳐대는 엿장수는 대개 손가락만한 굵기에 한 팔만한 길이의 엿을 가지고 다녔다. 형들이나 어른들은 이 엿의 허리를 부러뜨려 누구 엿에 구멍이 많은가를 재는 엿치기를 하기도 했다. 엿

치기에 관심이 없는 조무래기들은 돈을 내거나 부러진 연탄집게 같은 고물을 가져오면 엿장수는 각설이처럼 걸쭉한 입담을 섞어가며 가위로 긴 엿을 툭 부러뜨려 주었다.

엿장수들이 가져오는 엿에는 몇 가지 종류가 있었다. 이 가운데 최고로 치는 맛은 가끔 오는 호박엿이었다. 다른 엿들은 비닐에 쌓여 있는 게 고작이었는데 호박엿은 개구리배 같이 불룩한 나무 뚜껑에 덮혀 보호를 받는 호사를 누렸다. 큰 뚜껑을 젓혀서 열면 배가 약간 나온 엿이 바닥에 넓게 퍼져 있다. 엿장수는 목수가 나무를 다듬을 때 쓰는 대패를 잡고 엿을 쓱쓱 긁었다. 그러면 엿이 나무처럼 긁어지며 대팻밥처럼 고였고, 엿장수는 이 엿을 막대기 끝에 휘휘 말아 주었다. 이런 방법으로 엿을 주면 엿이 많은 것 같아도 사실은 사이 사이가 떠서 많지 않았다. 말하자면 공갈빵 같은 엿이었다. 그러거나 말거나 호박엿을 손에 쥔 아이는 다른 아이들의 선망어린 눈길을 받으며 오래오래 아껴가며 쪽쪽 빨아먹었다.

어른이 된 지금도 가끔은 엿을 먹어볼 기회가 생긴다. 인생의 쓴맛을 맛보았기 때문인지 어른이 되어 먹는 엿은 어릴 때 먹던 엿과 같은 맛이 나지 않는다. 엿이라는 달달한 음식은 어른에게는 적당하지 않고 아직은 인생의 쓴맛을 모르는 아이 때에 먹어야 제격인 음식이다.

옛을 먹던 아이도 어른이 되면 삶에는 쓴맛이 있다는 것을 알게 된다. 어찌면 삶에는 단맛보다도 쓴맛이 더 많은지도 모른다. 다만, 삶이 주는 쓴맛을 단맛으로 느끼려는 노력이, 그리고 그 쓴맛을 정말로 달게 느끼는 마음이 삶을 아름답게 만드는 것일 게다.

인생에는 쓴맛도 있다는 것을 어른이 되어야 비로소 알게 되는 것처럼 삶에서 어떤 것을 얻으려면 반드시 인내와 수고가 필요하다는 평범한 진리도 어른이 되어야 깊이 이해하게 된다. 달콤한 옛조차도 그것을 만드는 과정에는 쓰디쓴 인내와 수고가 필요하다는 것을, 옛을 직접 만들어보지 않고는 만드는 데 드는 인내와 수고를 알지 못한다. 옛은 쉬이 만들어지는 음식이 아니었다.

인제가 좋아

옛을 만들러 가는 날은 한식을 이틀 지나서였다. 인제의 산천에는 봄기운이 일어날듯 피어날듯 하다가도 골짜기를 타고 부는 찬바람에 놀라 주춤주춤 물러섰다. 인제의 겨울이 하도 길어 추위에 시달



● 인제읍 전경. 전면에 보이는 산이 인제의 진산인 기룡산(944 미터)이다. 이승근 제공.

린 마음은 따뜻한 봄을 벌써 기다린다. 이곳 인제는 눈이 일찍 오고 개나리가 늦게 피었다.

인제에 내려와 세 번째 겨울을 보냈다. 유난히 추위를 많이 타는 체질인데도 추운 인제에서 별 탈 없이 살았다. 이번 겨울도 여느 겨울처럼 내린천을 타고 득달같이 달려드는 골바람이 내 작은집의 벽채를 뜯어갈 듯 잡아채는 밤이 허다했다. 깊은 밤에 방에 들어앉아 있으면 내린천을 달려온 바람이 땅을 찢는 소리를 내며 집을 날려버릴 것 같아서, ‘인제는 바람이 특산물’이라는 생각을 절로 했었다. 신기한 사실은 아침에 문을 나와 보면, 어느 집의 빨래 쪼가리 하나 바람에 날아간 것을 본 적도 들은 적도 없다. 다들 잘 싸매고 사나보다. 이번 겨울에 눈은 또 얼마나 왔는지 자고 일어나면 새하얗고 자고 일어나면 설국이었다. 올해 초까지는 그래도 눈이 예뻐다. 그런데 3월을 넘어 4월까지도 내려대니 맛있는 한 가지 음식을 내내 먹은 사람처럼 그만 질려버리고 말했다. 다행인지 불행인지 나는 겨울의 끝

무렵에 신문기자를 그만두고 방에 틀어박혀 지내느라 차를 몰고 다닐 일은 없었다. 그저 글을 쓰다가 동굴에서 나오는 곰처럼 가끔 밖에 나와 하늘을 보다가 어깨에 떨어진 눈을 털고 다시 방으로 들어갈 뿐이었다. 그렇게 겨울이 갔다.

옥수수엿을 만들 곳은 인제읍 남북리에 있는 <요리천국>이다. 이곳 은 <내린음식연구회>의 유옥선 회장이 경영하는 음식점이다. 96년도에 주부들을 중심으로 창립된 <내린음식연구회>는 <인제군농업기술센터>의 지원을 받아 인제지역의 전통음식을 연구하고 계승하는 역할을 지금껏 해오고 있다. 회원들은 한 달에 한 번 모여 전통음식을 만들어보고 기록으로 남기는, 장한 활동을 한다.

남북리는 인제읍의 서쪽에 자리한 동네다. 44번 국도 옆에 위치한 인제읍은, 뒤로는 의외로 높고 깊은 기룡산이 떡 버티어 있고, 앞으로는 내린천이라고 불리는 소양강이 흐른다. 남북리는 원래 논과 밭이었다고 한다. 지금은 택지로 조성돼 아담한 주택들이 지금도 들어서는 조용한 동네다.

서울에서 태어나 서울에서 살던 내가 인제에 와서 우선 마음에 든 점은 공기다. 인제군의 면적은 우리나라의 군 단위 가운데 홍천군 다음으로 넓고, 이 넓은 면적의 93퍼센트가 산이다. 이 산이 인제군의 6개 읍면을 온통 둘러싸고 있고 공기의 오염원이 되는 굴뚝산업은 없다. 그러니 나 같이 매연을 들이키는데 익숙한 도시출신이 인제읍의 집밖으로 나오면 코와 폐가 신이 나서 벌름거리게 된다.

서울과 같은 대도시는 롤러코스터를 탄 듯 어지럽고 복잡하다. 무서운 속도로 달리다가 가끔 뱅글뱅글 돌아주는 대도시의 삶은 사람을 제정신으로 놔두지 않는다. 거리에 나서면, 지하철을 타면, 앞에는 사람의 꿈무늬를 놓칠세라 관성처럼 맹목으로 부랴부랴 따라가

게 되는 내 모습을 내가 보고 헛헛해 했다. 화려한 듯 하나 중요한 뭔가를 놓치기가 쉬운 도시의 삶은 그래서 ‘빛 좋은 개살구’ 같다. 내가 인제에 무슨 거창한 반문명론을 가지고 온 것은 아니고 단지 삶이 이끌었을 뿐인데, 이끈 그 삶은 ‘제대로 살아보자는 다짐’인 듯하다.

자연에 따르며 자연과 더불어

오전 10시. 사십대에서 육십대까지의 나이로 구성된 회원들이 도착할 때마다 아줌마들 특유의 왁자지껄한 입담이 담장을 넘었다. <농업기술센터>에 근무하는 서인숙 계장과 김정미 주사도 도착했다. 남자는 나 혼자였다.

“옥수수엿을 만들려면 우선 옥수수 알을 맷돌에 넣고 갈아야 해요. 이곳 사람들은 이 작업을 ‘옥수수를 타깎다’고 해요. 그런 뒤, 타깎 옥수수를 물에 담가 하룻밤 동안 불려야 해요.”

설명을 하는 유 회장은 타깎 옥수수를 어젯밤부터 물에 불려놓아 준비해 두었다. 한편에서는 엿기름을 곱게 갈아야 한다는데, 나는 엿기름이 기름의 종류인가 보다고 생각하고 회원들에게 물었다. 그랬더니 엿기름은 기름이 아니라 보리의 싹을 내어 뺀 것을 두고 엿기름이라고 한단다. 신기하게도 보리에서 엿의 단맛이 나오는 것이다. 이 엿기름을 예전에는 직접 만들어 사용했는데 그렇게 하기가 번거로워서 요즘에는 시장에서 파는 엿기름으로 음식을 만든다고 한다. 하긴 엿도 요즘은 만들어 먹는 사람이 거의 없다. 20-30년 전만해도 인제에서는 웬만큼 사는 집은 명절이 되면 술을 걸어놓고 엿을 고았단다. 엿을 고면 조청이 나오고, 이 조청에 절편이나 가래떡을 찍어

먹었다. 또 찹쌀로 만든 과줄에 조청을 발라 쌀 튀긴 것을 붙였는데, 이 과줄을 제사상에 올리기 위해서도 엿을 만들어야 했다.

“인제에서는 시집장가 갈 때 엿처럼 딱 붙어서 백년해로를 하라고 이 바지와 답바지 음식에 엿이 꼭 들어갔어요.”

이렇게 엿은 옛날에는 김치나 장류처럼 집에서 꼭 만들어야 하는 음식이었다. 음식뿐 아니라 필요한 물건의 대부분을 가정에서 직접 만들어 사용했다. 인제에는 산이 많다보니 나무가 많아 그 옛날부터 나무를 깎아 그릇으로 사용했다(목기는 인제의 특산품으로 발전되었다). 또 논밭을 갈 때 쓰는 쟁기도 쇠는 대장간에서 샀어도 나무가 들어가는 부분은 모두 스스로 만들었고, 깨나 콩을 털 때 쓰는 도리깨와 멍석, 물건을 나르는 지게, 옷감을 짜는 베틀 등 대부분의 농기구를 직접 만들어 썼다. 이렇게 우리 아버지들의 시절만 해도 살아 가는데 필요한 기구나 물건을 스스로 만들어 쓰는 기능이 있었다. 기능이 있으려면 그 분야를 깊이 알아야 가능하다.



● 인제사람이 만들어 <평화생명동산>에 기증한 수수비. 완벽한 디자인이다.

집도 마을 사람들이 협동해서 지었다. 인제에 사는 노인들과 대화를 해 보면 대부분 집 한두 채를 지어본 경험을 회고했다. 모내기나 추수를 마을 사람들이 함께 각 집마다 돌아가며 하듯이 한 가정의 집을 지으면 마을사람들이 같이 지었다. 삶의 전 분야를 스스로 할 줄 아는 사람들이 각자 가업을 일구다가 필요한 때에는 협동해서 일을 하는 것이다. 그런데 산업화-대량화-대중화는 스스로 만들어 생활하던 모습을 확 바꾸었다. 시장에 가면 값싼 엿과 김치와 장류가 즐비하고, 생활도구나 농기구도 쉽게 구입이 가능해지자 그것을 만들 줄 알던 기술은 쓸모가 없어졌고, 사용하지 않는 기술은 잊어버리게 되었다. 먹고 입고 자는 데 필요한 거의 모든 지식과 기술과 지혜를 한 사람이 체득해 두었는데, 이제는 그럴 필요가 없게 되었다.

된장을 만드는 방법을 아는 것은 단순히 기술을 아는 것이 아니다. 된장을 만들려면 계절에 맞춰야 한다. 계절을 안다는 것은 자연의 순환을 아는 것이고, 그 자연과 조화를 이루는 것을 뜻한다. 예전의 음식은 계절을 맞추지 않은 음식이 없었다. 우리 조상들은 시시때때로 변화하는 자연의 섭리를 절기(節氣)라는 이름으로 부르며 한 해

를 설계하고 실행했다. 청명(淸明) 무렵이면 논밭의 흙을 고르는 가래질을 시작하며 논농사의 준비작업을 했다. 청명 다음인 곡우(穀雨) 무렵이면 못자리를 마련하는 것부터 농사철이 본격 시작된다. 그리고 이때에 농사에서 가장 중요한 법씨를 담갔다. 이렇게 조상들은 한 해 농사를 절기에 따라 진행했다.

그래서 사람들은 어떤 날이 되면 내가 사는 곳에서 어떤 변화가 일어난다는 것을 알았고, 이런 변화를 민감하게 감지하는 예민함이 있었다. 인제군의 서화리에 살기 위해 내려온 한 젊은이가 내게 이런 말을 한 적이 있다. 그 젊은이가 마을 노인에게, 봄이 됐는데 작물을 언제 심어야 하냐고 물었다. 그러자 노인이 “소쩍새가 울면 심으면 돼. 아마 20일 쯤에 울 걸”하고 대답했단다. 그런데 정말로 그날 아침에 소쩍새가 울었다.

도시 사람들이 거대한 자연 앞에 선 한 사람이라는 인식을 설악산이나 지리산을 올랐을 때 하게 된다면, 인제와 같은 곳에서 옛 생활방식을 따라 사는 사람들은 삶의 순간순간마다에서 그런 경험을 한다. 농사를 비롯해 필요한 것을 스스로 만들어 사용하는 것은 자연과 삶을 아는 사람만이 할 수 있는 행위고, 더불어 자연과 조화를 이루어야 가능하다. 그래서 하늘과 땅의 이치에 따라 먹고 자고 만드는 생활은 인위도 부조화도 없이 소박하고, 깊고, 지혜롭고, 그래서 아름답다. 하나의 기술(지식)만 알아도 밥벌이가 되는 지금의 관대한 시대(?)가 여러 방면을 꿰뚫고 있어야 살아지는 냉엄한 시대(?)보다 사람이 깊어지고 그윽해졌을까?

“옛기름을 직접 만들어 사용한다면 옥수수에 옛기름 사용량의 반을 넣고 맷돌로 갈아야 해요. 갈아진 가루에 물을 1대1 비율로 넣고 센 불에 2시간 동안 1차 끓여 옛기름이 삭도록 해야 해요.”

유 회장은 마당 한쪽에 있는 아궁이에 나무를 넣고 관솔로 불을 붙였다. 관솔은 불쏘시개 역할을 하는 작은 나무쫓가런데 송진을 먹은 소나무뿌리라 불이 잘 붙었다. 관솔에서 진한 송진향이 났다. 유 회장은 불을 지피려고 관솔을 사용했지만 사실 관솔은 방에 만들어진 조명기구인 코쿨에 태워서 방을 밝히는 데에 사용하는 재료였다. 지금은 인제군에서도 사라진 코쿨은 강원도인의 삶을 말해주는 중요한 생활도구다. 코쿨이 난방기구라고 아는 사람이 있다. 사실은 조명이 주요기능이고, 난방이 보조기능이다. 방 벽의 구석에 만들어진 코쿨에 관솔을 태워서 조명을 대신하며 난방도 겸한 것이다.

강원도에서는 산에 관솔을 하러 가는 일을 ‘속갱이 하러 간다’고 했다. 사철 내내 관솔을 하지만 주로 겨울이 오기 직전에 산에 가서 썩은 소나무를 잡고 손으로 흔든다. 그러면 나무가 흔들리면서 뿌리가 땅에서 빠진다. 빠진 뿌리에서 뿌리가지는 도끼로 잘라버리고 몸뚱이만 지게로 저서 집에 가져다가 잘 말린다. 잘 마른 뿌리는 송진이 먹어 무겁고 향긋하다. 이 뿌리를 작은 도끼를 사용해 가운데 손가락 정도의 크기로 쪼갠다. 쪼갠 뿌리를 삼태기에 담아 방으로 들어와 코쿨 아래에 놓고 코쿨 아궁이에 하나씩 넣고 태웠다. 태우다보면 연기가 나서 콧구멍이 새카매지기도 했다.

이종관(민속생활용품제작 기능보유자·월학1리) 어르신은 코쿨을 만드는 과정을 잘 알고 있다.

“그때는 진흙과 나무와 수수대 같은 것으로 집을 지었어요. 그러니까 방이 모두 흙집이라 건강에 좋았지요. 코쿨은 그 흙집의 네모난 방의 벽과 벽 사이의 모서리에 만들어요. 모서리 바닥에서 35-40센티미터 띄운 곳에 우선 자 같은 나무를 흙벽 양쪽에 걸쳐 박아요. 그런 뒤 그 나무 위에 망까기놀이에 쓸 만한 넓적한 돌을 얹는데, 나중에 이 돌



● 산촌박물관에
복원해 놓은 코굴.

에 관솔을 놓고 태우는, 말하자면 아궁이 바닥이 돼요. 그런 뒤에는 돌 위로 자 같은 나무를 돌 밑에 박은 방식으로 띄엄띄엄 양쪽 벽에 박으며 올라가요. 그렇게 위로 1미터 정도 올라가다가 벽에 작은 구멍을 뚫어요. 연기가 나가는 구멍이에요. 여기까지가 굴뚝 역할을 하는 거예요. 그때는 연통이나 쇠가 없어서 따로 굴뚝을 만들 수가 없었어요. 집에 있는 굴뚝도 나무의 속을 판 뒤 쪼개서 다시 붙여서 굴뚝으로 썼어요. 나무를 박은 것은 진흙을 바르기 위해 뼈대를 세우는 작업이에요. 다음으로, 수수줄기를 가지고 벽과 벽에 박은 나무끼리

위아래로 서로 연결시켜요. 역시 뼈대를 만드는 작업이에요. 이렇게 뼈대가 완성되면 안쪽부터 진흙을 발라요. 밖을 먼저 바르면 안쪽을 바르지 못하니까 순서를 지켜야 해요. 안쪽을 다 바르면 바깥쪽의 아궁이 입만 남기고 모두 발라요. 이렇게 안팎 전체를 진흙으로 덮으면 완성이에요. 아궁이는 부엌에 있는 아궁이 모양의 축소판이 되어야 해요. 한편, 연기가 나가는 구멍의 밖은 보통 부엌이 있어서 바람이 직접 구멍으로 들이치는 것을 막아줘요. 바람이 들이쳐서 연기가 밖으로 나가지 못하고 방안으로 나오는 경우도 있는데 이때는 천을 동그랗게 만 것으로 구멍을 막았다가 다시 열어 놓으면 됐어요. 코쿨에 불을 지피면 천정까지 밝게 하지는 못해도 일을 하거나 책을 읽는 데는 문제가 없어요. 또 이게 굉장히 따뜻해요.”

이 불 앞에서 여자들은 길쌈도 하고 해진 옷도 꿰맸고, 남자들은 고담소설도 읽고 새끼도 꼬았다. 놀러온 사람들과 이야기도 했다. 그러다가 목이 마르거나 출출해지면 향아리에서 동짐(동치미)을 떠다가 무수(무)를 깨물어 먹기도 했다.



● 마당에 마련된 무쇠솥. 엿기름을 삭히는 작업을 한다.

코쿨이 자취를 감추기 시작한 건 편리한 석유가 나오면서다. 그 뒤에 한국전쟁 중에 집들이 파괴되면서 코쿨도 같이 사라졌다. 전쟁이 끝난 뒤에도 멀쩡한 집에는 코쿨이 있었다고 한다. 이런 집들도 새마을사업을 하면서 집을 다시 지으며 코쿨이 완전히 없어졌다. 산촌생활을 알려주는 문화제는 이렇게 사라졌고, 이제는 산촌박물관에서나 볼 수 있다.

센 불이 올라오면 솥 바닥에 눌러 붙지 않도록 쉬지 말고 저어야 한다. 그러면 점점 누런 빛깔이 되면서 밀바닥에 가라앉은 옥수수가루가 위로 뜬다. 이렇게 아주 많은 빛깔이 날 때까지 오랜 시간을 끓여야 한다. 회원들은 돌아가며 뱃사공이 노를 젓듯이 큰 나무 주걱으로 엿물을 저었다. 엿물에서 많은 빛깔이 나면 그것을 다른 그릇에 퍼내어 일단 식혀야 한다.

옛을 끈다, 세계관의 문제다

우리는 여기까지 해놓고 점심을 먹었다. 유 회장이 온갖 솜씨를 부려 소불고기를 내왔다. 유 회장의 음식솜씨는 밑반찬에서 잘 나타났는데, 간장에 절인 고추가 잡맛이 없이 깨끗하고 담백했다. 다른 음식도 다 그랬다. 그런데 같이 밥을 먹는 회원 아주머니들의 수다가 어찌나 크고 요란한지 도무지 음식에 집중할 수가 없었다. 십여 명의 아주머니 사이에 하나뿐인 남자인 나는 밥상 맨 끝에서 절여진 고추처럼 고개를 푹 숙이고 암전히 밥만 먹었다. 그 와중에 한 회원이 꺼낸 음식이야기가 귀에 들어왔다.

“우리 집에서는 예전에 모내기를 하기 열흘 전쯤이면 할머니가 콩치를 사서 소금 항아리에 넣어둬. 소금은 정제염이 아닌 천연소금이지. 그때는 모내기를 하는 날이 되면 동네 사람들이 다 와서 모내기를 같이 했어. 그날 할머니는 절여둔 콩치를 꺼내는 거야. 절여진 콩치는 ‘저걸 먹을 수 있을까’ 싶을 정도로 누렇게 절여 있어서 요즘 사람들이 보면 안 먹을 거야. 그걸 할머니가 호박잎으로 씻으면 콩치의 모양이

그런대로 살아나. 이걸 동네사람들과 참나무숯불을 화로에 담아 석쇠에 얹어 구워먹는 거야. 맛이 기가 막혀”

도로와 교통이 발달하지 않은 그때, 내륙인 인제에서 생선은 귀한 음식이었다. 장도 5일에 한 번 썼다. 마을 사람들에게 귀한 콩치를 먹이려면 미리 장을 보아 준비를 해야 했다. 그러자니 콩치를 소금항아리에 담아 간도 배게 하면서 미리 준비를 해 둔 것이다.

이런 음식이야말로 시골마을의 정서를 말해주는 귀한 음식이다. 이 음식에는 동네 사람들이 모여 함께 일을 하는 협동이 있고, 일꾼들을 걷어 먹이고 싶은 할머니의 마음이 있고, 점심밥을 나눠먹는 정겨움이 있다. 그 콩치를 내가 먹어보지는 않았지만 그 정경은 눈앞에 그려진다.

모내기를 앞둔 할머니는 모를 심어줄 동네 사람들과 특별한 음식을 그날에 나눠먹고 싶다. 5일마다 찾아오는 장날에 할머니는 장터를 찾아 진부령이나 미시령을 넘어온 장꾼이 퍼놓은 생선전에서 물 좋은 콩치를 충분히 산다. 한낮의 더운 공기에 콩치가 상할까봐 할머니는 다른 걸음은 작파하고 집으로 와 대번에 콩치를 항아리에 집어넣는다.

모내기를 하는 날에 마을 사람들은 소리가락에 맞추어 모를 심으며 작년에 맛본 콩치를 떠올린다. 벌써 입맛이 동한 김 씨는 “할머니, 콩치를 준비했나요?” 묻는다. 할머니는 “먹고도 남을 만큼 준비했으니 모나 잘 심게”하고는 부엌으로 향한다. 신이 난 소리가락은 골짜기에 울리고, 논에는 여린 모가 초등학교 입학식에 줄을 선 코흘리개들처럼 점점 나란히 심겨진다. 해가 중천에 뜬 점심에 나무그늘에 모인 사람들은 막걸리로 목을 축이고 화로에서 지글거리는 콩치를 집어 입에 넣는다.

“내 이 맛에 할머니네 모를 심는다니까!”

그 정겨움이라니. 이런 게 사는 맛이 아니겠나.

지금은 이 음식을 해주던 할머니도 없고, 이 음식의 맛을 기억하는 사람도 별로 없을 게다. 사람만 떠난 것이 아니라 비탈이 많은 이곳에도 예전에는 꽤 있었다는 논에 지금은 건물이 들어서거나 용도가 바뀌어 많이 없어졌다고 한다. 논이 없어지는 것은 마을 사람들이 모여 팔을 걷고 모내기를 하는 것과 같은 생활문화가 없어졌다는 것을 뜻한다. 함께보다는 혼자를 추구하는 시류와 앞서거나 뒤서며 나타난 이런 변화가 앞으로 어떤 정겨움까지 쓸어갈지.

점심을 먹는 사이에 엿물이 식어 있었다. 손이 따끈할 정도가 되면 딱 알맞은 온도다. 여기에 끓이지 않고 남겨두었던 엿기름을 찬물에 타서 부었다. 엿기름을 처음부터 같이 끓이지 않고 반만 끓이다가 이렇게 하는 것은, 이렇게 하면 엿기름이 잘 삭아 나중에 건더기를 짜면 버릴 것이 적어지기 때문이다. 이대로 두 시간 정도를 두는데 이것을 ‘삭인다’고 한다. 그런 뒤 강한 불로 한 시간 동안 또 끓인 뒤 망에 넣고 짠다. 짜면 엿물은 빠지고 건더기만 망에 남는데, 옥수수와 엿기름 찌꺼기가 남은 이것을 ‘술지게미’라고 한다. 술지게미는 소먹이로 주면 적당하다. 다음으로, 짜진 엿물을 다시 솥에 붓고 또 끓여야 한다. 이때부터 엿물이 졸면서 엿이 되는 최종과정이다. 오후 4시였다. 지금부터는 엿물이 타지 않도록 야궁이의 불을 줄이고 계속 불관리를 해야 한다. 여기서 엿물이 타면 탄내가 나서 엿을 먹기가 힘들게 된다.

이 엿물을 끓이지 말고 식힌 뒤 누룩을 넣고 발효를 하면 요즘 인기를 누리는 막걸리가 된다. 유 회장은 “이 엿물로 식혜도 만들 수 있

다”며 나에게 엿물을 그릇에 담아 먹어보라고 주었다. 맛은 달콤하고 잡맛이 없이 깨끗해 먹고 나서도 입안이 개운했다.

“이렇게 만들어진 엿은 자연식품이라 많이 먹어도 탈이 없어요.”

그러니 조상들의 지혜가 놀랍지 않은가. 조상들은 어떻게 보리에서 단맛이 나오는지를 알았으며 그것을 줄여 엿을 만들 생각을 했는지. 지혜로운 조상들은 우리가 만든 사탕이나 단것들과는 비교가 되지 않는 천연식품을 우리에게 물려주었다. 엿뿐만 아니라 선조들이 대대로 먹은 음식은 건강에 좋은 음식이다. 우리는 조상들이 물려준 음식을 버리고 해로운 음식을 후손들에게 물려주고 있다. 음식의 타락은 실로 심각한 지경에 다다랐다. 공업용 재료가 들어간 식품이 돌아다니고, 심지어는 화학제를 넣은 뭐가 팔렸다는 소식을 들을 때면 그것을 만든 사람이 제정신인가 싶은 생각이 든다. 이런 행위는 불법이라 사람들의 눈을 피해 음지에서 조심스럽게 진행되고 당연히 사회의 지탄을 받는다.

그런데 대기업들도 사람이 먹으면 몸에 나쁜 먹을거리를 버젓이 판매한다. 슈퍼마켓에 쌓인 많은 가공식품 가운데 몸에 이로운 음식이 몇 개나 있다. 아이들이 좋아하는 과자, 사탕, 아이스크림, 청량음료, 소시지, 햄 등의 가공식품과 햄버거 같은 패스트푸드에 몸에 해롭다는 것은 익히 알려진 사실이다. 그런데도 기업은 그 음식을 먹으면 단박에 인생이 행복해진다는 광고로 부모와 아이들을 세뇌시킨다. 세뇌를 당한 아이들은 햄버거를 파는 서구식 음식점에 가자고 부모를 조르고, 부모는 아이의 손을 잡고 광고 속의 그곳을 찾아 불량식품잔치를 벌여준다. 우리는 왜 이런 식품을 용인해주는 걸까. 강력한 단속을 하고, 음식을 만드는 기준을 강화하면 지금보다야 나

아지겠지마는 그런 방법으로는 문제의 근본이 해결되지 않는다. 진정으로 먹을거리가 회복되려면 좋은 재료를 사서 내 손으로 만들어 먹는 문화가 널리 퍼질 때에야 가능할 것이다. 음식을 내 손으로 만드다는 것은 삶의 방식을 바꾸는 것을 의미하기 때문에 그것은 세계관이나 철학이 걸린 문제다. 그러므로 알았다. 옛 한 술을 곱다는 것은 세계관이 달린 문제라는 것을.

천천히, 쉬면서, 옛도 만들고

회원들이 교대로 주걱을 젓는 가운데 우리는 고구마를 랩에 싸서 아궁이에 넣었다가 꺼내먹었다. 노릇노릇 잘 익은 고구마를 먹으면서 나는 어릴 적 이야기를 해보라고 다른 사람들을 채근했다. 서인숙 계장이 간간히 입을 열었다.

“어릴 때, 콩을 추수한 뒤 어른들이 콩을 털면 털고 난 콩대를 가져다가 알불에 구워요. 그러면 몇 개씩 남은 콩이 익거든요. 그걸 먹는 거예요. 어떤 때는 털지 않은 콩대를 구워먹다가 혼이 나기도 했어요. 구워진 콩을 먹다보면 입이 시커멓게 됐어요.”

어릴 때 외할머니와 함께 살았던 적이 있다는 이 이는 그래서 그런지 옛날이야기를 많이 알았고 또 재미있게 잘했다.

“어릴 때 집에서 옛을 하면, 그 겨울에 밖에서 놀다가 옛이 됐을까 싶어 집에 들어오면 아직도 안 됐고, 또 나가서 놀다가 들어와도 아직 안 된 거예요. 어린 마음에 빨리 옛을 먹고 싶은데, 옛은 그렇게 시간이 많이 걸리는 음식이에요.”

엿을 졸이려면 시간이 보통 많이 소요되는 것이 아니었다. 엿물을 짓는 사람도 그걸 보는 사람도 절긴 인내가 필요했다. 엿만들기를 ‘엿을 곤다’고 할 만큼 엿은 긴 시간을 들여야 하는 음식이다. 내가 사는 집의 주인 할머니는 엿을 만들려면 아침 일찍 시작을 했고, 늦은 밤이 되어야 끝났다고 말해주었다. 시간이 많이 걸리고 정성이 많이 드는 엿과 같은 음식은 바쁘고 간편한 삶을 추구하는 세상에서는 도태될 수밖에 없다. 빠른 세상에서 ‘느린음식(슬로우푸드)’은 게으름뱅이 취급을 당한다.

빠른 속도로 산업화를 이루어 가난을 물리친 자랑스러운 한국인이지만 그 후유증이 나타나 중장거리를 백 미터 선수처럼 똬 사람처럼 골병이 든 모습이다. 경제는 양극화가 극심해지고, 노사관계는 서로를 믿지 못하고, 재벌은 산업화 때의 구태가 여전하고, 언론은 들로 쪼개져 하나의 사안을 상반되게 보도하고, 교육은 공산품 생산공장처럼 여전히 찍어내고, 종교는 돈과 권력을 모시고, 정치는 이 모든 것을 아울러서 지리멸렬이다. 덕분에 우리나라의 이혼율은 세계 3위고, 자살률은 오이시디 국가 가운데 1위다. 명품 옷을 입고 명품 가방을 들고 있지만 속병이 들어도 단단히 들었다. 차분하게 앉아서 어디로 가야 하는지, 무엇을 버리고 무엇을 가져가야 하는지, 그곳으로 가면 무엇을 잃게 되고 무엇을 얻게 되는지 곰곰이 생각해 보지 않은 채 앞만 보고 ‘빨리빨리’ 뛰어왔기에 나온 결과다. 이제는 제발 자리에 앉아 참다운 삶이 무엇인지를 생각해 보아야 한다.

13년 전에 내가 태백에 살 때 휴일이면 혼자 숲에 가고는 했다(요즘도 가끔 간다). 아무도 없는 곳에 자리를 깔고 누워서 가져간 책을 보며 똥굴똥굴 거렸다. 나뭇잎 사이로 따사로운 햇살을 쬐고 있으면 내 영혼이 윤택해지는 것 같았고, 살랑거리며 지나가는 바람은 피

곤에 젖은 몸을 말려주는 듯했다. 가끔은 부엉이나 솔개 같은 맹금류를 보는 행운도 있었다. 책을 보긴 하지만 책을 보려고 그곳에 가지는 않았다. 가서 가만히 있다가 오면 되었다. 몇 시간을 숲에 들었다가 돌아오면 몸보다는 내면에 기운이 충전되어 있었다. 그 기운을 산이 주기도 했을 테고, 시원하고 맑은 공기도 주었겠지만 기운의 원천은 가장 허약해 보이는 ‘쉽’이라는 녀석이다. 아무것도 하지 않거나, 가장 재미난 뭔가를 하는 것이 쉽이다. 나는 아무것도 하지 않는 습을 택해서 숲에 들었고, 아무것도 하지 않아도 기운이 생겼다. ‘아무것도 하지 않아도 생겨나는 기운’을 보면 사람은 가끔은 아무것도 하지 않아야 하는 존재라는 생각이 든다.

지금(2011년 10월4일) 이 부분을 쓰는 가운데 경향신문에서 창간 65주년 기념으로 <한국사회, 사회계약을 다시 쓰자>며 여덟까지 제안을 하는 기사를 보았다. 그 제안에 담긴 생각이 내 생각과 너무도 같아 반갑기도 하면서, 공신력 있는 의사가 암 선고를 내리는 것 같아 섬뜩하기도 하다. 그 제안문을 보자.

사람들은 시장의 정글에 던져진 채 무한 경쟁의 늪에서 혼자 살아남으려 발버둥 친다. 가장 많은 시간 동안 노동하지만 가장 적게 자고 쉰다. 아이들은 교육이라는 이름의 중노동에 시달리고 노인은 가난의 다른 이름으로 통한다. 그리고 서민들의 저금을 횡령·불법대출한 것으로 드러난 저축은행 비리, 고액등록금으로 대학생들을 빚더미에 빠뜨리는 참담한 현실, 굶주려 우유와 빵 하나를 훔치는 풍요 속의 빈곤, 20년 전보다 네 배 늘어난 50대 남성의 자살률이란 유령이 한국을 떠돌고 있다.

이것이 우리가 원했던 사회일까. 적색 경보등을 켜 각종 사회·경제 지표는 살 만한 세상이 아님을 말해주고 있다. 그러나 우리는 그 숫자보다 먼저 온 몸으로 그것을 깨닫고 있었기에 그 숫자들이 오히려 비현실적으로 느껴진

다. 언제 우리가 이렇게 살자고 했었나. 소수를 위해 다수를 패자로 만드는 이 체제는 결코 다수를 위한 민주주의가 아니다. 누구도 원하지 않았고 누구도 만족하지 못하는 현실 속에서도 우리는 이 체제 속에서 살아남으려 아등비등하고 있다. 잘 적응해서 버텨내는 것, 그것이 유일한 생존법인 양, 그렇게 살아가는 것이 당연한 일인 듯 받아들인다.

이런 문제제기와 더불어 경향신문이 첫 번째로 하는 제안은 어이없게도 ‘더 놀자, 더 쉬자’다.

소비자에게 편리한 한국사회의 이면에는 생산자들이 목숨 걸고 일해야 하는 그림자가 있다. 강한 노동강도는 세계 최장의 노동과 겹쳐지며 산업재해 사망률 상위권 국가의 오명을 한국에 안겼다. 거의 매일 잔업·특근을 해야 하고 세계에서 가장 짧은 편인 열흘 미만의 휴가도 한꺼번에 다 쓰는 ‘간 큰 사람’이 없다. 영국 BBC 방송이 8월5일 ‘아시아의 일 중독자들에게 휴가를 가라고 설득할 것인가?’라는 해외토픽 기사에서 “한국인들은 경제협력개발기구(OECD) 국가 중 가장 일을 많이 하지만 생산성은 가장 낮은 편



● 붉은색이 나는 엿물. 이제 그만 졸여야 한다.

에 속한다. 연간 평균 휴가도 11일 정도로 짧고 그마저도 나눠서 간다”고 전했을 정도이다. 한국인들의 연간 근로시간은 2010년 기준 2193시간으로 OECD 국가 중 1위이다. 근로시간은 단순히 사무실 내에 있는 시간만 계산한 것으로 퇴근 후 회식시간이 업무의 연장임을 생각한다면 한국인들의 근로시간은 단연 타의 추종을 불허한다. 한국인들은 수면시간도 짧아서 2009년 OECD 국가 통계에서 회원국 중 가장 짧은 7시간49분을 잤다. 가장 많이 자는 프랑스인들의 평균 수면시간은 8시간50분이었다.

많이 일하고 조금 쉬는 것, 좋게 말해 ‘근면’은 한국인들이 어릴 때부터 몸에 배는 덕목이다. 6년간의 영국생활을 마치고 재정착한 강영규씨(41)는 10살, 7살난 두 자녀가 매일 영국생활을 그리워하며 울면서 잠이 드는 모습을 봐야 한다. 영국시절 아이들이 하루 6시간 학교에 있으며 뛰어노느라 시간이 어떻게 가는지 몰랐지만 한국에서는 학교 마치고 학원까지 다녀오면 오후 7시30분이 넘는다. 숙제까지 마치자면 밤 늦도록 불을 끌 수가 없다. 지난해 말 여성가족부가 밝힌대로 한국 청소년의 평일 평균 수면시간(7시간

32분)은 미국(8시간47분), 영국(8시간36분)보다 짧다.

강수돌 고려대 교수가 지난 2003~2005년 한국, 일본, 미국, 독일의 직장인을 대상으로 '일에 대한 태도'를 조사한 결과에 따르면 한국인들은 거의 모든 질문에 일관되게 일에 대한 강박에 가까운 열정을 보였다. 가령 '실직이 이혼보다 고통스러울까'라는 질문에 한국인 65%, 미국인 41%, 독일인 40%, 일본인 36%가 '그렇다'고 답했다. 일이 없음에 대한 두려움이 공포 수준에 도달해 있는 것이다. 군사독재 시절 기업들이 목표달성을 위해 법정 노동시간을 지키지 않고 잔업을 강요하고 성장의 열매를 공정하게 분배하지 않은 것에 대한 노동자들의 불만은 이제 '내 자리를 원하는 산업예비군들이 널려있다'는 불안감으로 대체됐다. 그래서 노동자들은 기꺼이 더 일한다. 얼마나 더 열심히 뛰어야 발 뺀고 잘 수 있을까. 모두들 함께 '과로'함으로써 만든 쳇바퀴는 우리를 예전보다 더욱 빨리 달리게 만들고 있지 않은가. 정시 출·퇴근, 주5일제, 휴가 제대로 쓰기 등의 구호는 지금까지 무한경쟁이 내면화된 한국사회 내에서 뿌리내리기 어렵게 돼 있다. 비정규직 노동자와 실업자들이 많은데 어떻게 '더 놀자'는 얘기를 하느냐고 할지도 모르겠다. 그런데 우리는 바로 그 이유 때문이라도 '더 놀아야 한다'. 지표들은 경제성장이 더 이상 일자리 증가에 큰 도움을 주지 못한다는 점을 입증한다. 삶의 질뿐만 아니라 고용창출을 위해서라도 노동시간 단축에 관심을 가져야 한다.

노래의 악보를 보면 음표들이 이어져 있지만 어떤 음표의 뒤에는 쉼표가 있다. 아예 몇 마디를 쉬는 곳도 있다. 제아무리 빠른 곡이라 해도 쉼표는 있다. 음악은 일과 쉬가 어우러져서 하나의 작품이 된다. 우리는 노동자로 태어난 것이 아니라 사람으로 태어났다. 일만 하다 죽으면 하나님도 싫어하신다. 천천히와 쉬가 자연스러운 문화가 되어 자리 잡으면 집에서 쿠키를 만들어주는 엄마도 늘어날 테고, 옛



●쟁반에 엿물을 붓고 있다.



●엿이 굳어지면서 색이
열어진다.

을 고는 엄마도 있지 않을까.

유옥선 회장 집 뒤의 산으로 해가 넘어갔다. 어두워진 골목길로 근 무를 마친 직업군인들이 지나갔다. 솔단지는 계속 끓고 있었다. 젓는 동작을 멈추면 엿이 타기 때문에 돌아가면서 엿을 저었다.

강한 불로 엿을 끓이면 처음에는 좁쌀거품이 난다. 이때부터 불을 줄여야 한다. 다음에는 수수거품이 나고, 다음으로 큰 거품이 난다. 큰 거품이 나면서 붉은색을 띄면 엿이 다 된 것이다. 엿이란 달달볶아서 단맛을 빼내는 일이었다.

밤 8시쯤 되었다. 엿물이 붉은색을 띄었다. 고는 작업이 완료되었다.



● 완성된 엿. 콩고물을 묻혔다.

이제 엿을 고은 솥에 땅콩을 붓고 저어야 한다. 우리가 만드는 엿은 ‘옥수수땅콩엿’이었다. 땅콩을 붓고 잘 섞이도록 저은 뒤에 이 엿물을 비닐을 깐 쟁반에 부었다. 엿물이 쟁반에 넓적하게 퍼지도록 해서 시간을 두고 굳히면 엿이 완성된다, 휴!

마지막으로, 엿을 곤 솥에 튀긴 쌀을 붓고 박박 굽으면 솥에 묻은 엿물이 튀밥에 묻는다. 이 튀밥을 둥글게 만들면 맛있는 튀밥강정이 된다. 이 강정을 먹는 맛이 쏠쏠했다. 엿은 굳어야 먹을 수 있기 때문에 다음날에 배당(?)을 받았다.

우리가 만든 엿은 시중에서 팔리는 그런 달착지근한 맛이 아니었다. 순하면서도 입안을 개운하게 해주는 단맛이었다. 먹어도 질리지 않았다. 이에 붙지도 않았다. 이 맛이 진짜 엿이었고, 우리가 먹는 지금의 엿은 가짜 엿이었다. 이것이 엿의 참모습이었고 그렇다면 엿은 매력이 있는 음식이다. 지금이라도 재래식으로 만들어 팔면 인기를 얻을 것 같았다. 이 엿을 내가 사는 집의 할머니에게 드렸더니 무척이나 좋아하셨다.

이렇게 해서 오전 10시에 시작한 작업을 킁킁한 밤에 마무리했다. 길고 고되고 뜻 깊은 시간이었다. 달디단 옛을 만드는 과정 내내 질긴 인내가 필요할 정도로 옛은 만만한 음식이 아니었다. 그렇지만 우리는 만드는 내내 즐거웠고, 진짜 옛을 맛본 경험을 했다. 그러면 더 바랄 게 무언가. 이러려고 사는 건데. ★

2010년 4월 8일에 취재하고 글을 쓰다가, 2011년 10월에 마무리했다.

취재에 도움을 주신 분들

유옥선(58) 인제읍 남북리 2리 4반
김순조(62) 인제읍 상동 4리
손숙자(57) 인제읍 가아 2리
차경옥(63) 남면 남전 2리 2반
원영순(60) 남면 남전 2리 1반
조달호(61) 인제읍 하추리
서인숙 농업기술센터 계장
김정미 농업기술센터 주사

인제
사람들의
전통음식

감자옹심이

여기 사람을 닮아 순하고 훈훈한



감자맛 사람맛

나는 5년 전에 전남 담양에서 다섯 달을 산 적이 있다. 내가 아는 성공회 신부님이 담양에서 가까운 광주에서 사목활동을 하며 담양에 살고 있어서 나는 소설을 쓰기 위해 그 집에 더부살이를 했다. 신부님과 나는 태백에 있는 기독교수도원에서 같이 생활한 인연이 있었다. 우리는 수도원 출판실에서 같이 일을 했다. 신부님은 애처럼 키가 작았지만 발은 넓어서 전국에 지인이 넘쳤다. 입담이 좋고 사람 만나기를 좋아하는 신부님은 주중에는 전국을 돌아다니며 동가식서가숙을 했다. 오라는 곳도 많고 오라고 하지 않아도 녀살이 좋아 갈 곳이 많은 분이였다.

신부님처럼 역마살이 끼었는지 어쨌는지 서울에서 태어나 자란 나는 담양뿐만 아니라 전국의 여러 곳과 인연을 맺었다. 충북 제천에서 1여년, 경북 안동에서 2여년, 경남 김해에서 6개월, 강원도 태백에서 4년에 경기도 하남, 파주, 성남, 양평에도 내 흔적이 남았고, 중

양아시아의 카자흐스탄에서도 50여일을 살아보았다. 지방을 순례하듯 살아보면서 느끼는 점은 지방마다 특색이 있는 것처럼 사람의 맛도 지방마다 다르다는 것이다. 그 가운데 전라도 사람과 강원도 사람은 대칭으로 놓여 있는 위치만큼이나 대조되어 흥미롭다.

신부님과 함께 전라도에 살면서 느낀 전라도 사람을 맛으로 표현하면 ‘톡 쏘는 갓김치맛’이라고 할 수 있다. 전라도 사람은 걸쭉하고 구성되며 다부진 사투리와 억양 때문에 사람도 그럴 거라는 인상을 준다. 이 인상이 틀리지만은 않은 것이, 사귀어 보면 강하고 구성된 말만큼이나 사람도 호기로우며 톡 쏘는 느낌이 나는데 이것이 꼭 갓김치맛과 같다.

그런데 강원도 사람은 지역의 위치처럼 사람맛도 전라도 사람과 대조된다. 내가 초보 인제군민 시절에 음식점에 가면 인사를 제대로 하는 주인이 없어서 의아했다. 어느 지역의 음식점을 가든지 대부분의 주인은 웃으면서 손님을 살갑게 맞는다. 그런데 인제군의 음식점 주인들 대부분은 손님이 지겨운지 웃음기가 없는 무뚝뚝한 얼굴이었다. 나는 이 무뚝뚝함을 불친절로 알았다. 그런데 안호열 실장이 자치행정과에 근무할 때 같이 밥을 먹다가 이들의 무뚝뚝함이 불친절이 아니라는 걸 알았다. 내가 겪은 음식점 주인들의 무뚝뚝함을 말하자 토종 인제군 사람인 안 실장이 말했다.

“강원도 사람은 숫기가 없어서(순해서) 손님이 와도 인사를 잘 못해요.”

불친절해서 인사를 안 하는 것이 아니었다. 이 말은 이곳 사람들의 정서를 이해하는 단초가 되었고, 그 뒤에 강원도 사람들의 맛을 ‘감자맛’이라고 정의하게 되었다.

강원도 사람을 ‘감자바우’라고 했던 것에서 보듯이 감자는 예로부터

강원도의 대표작물이다. 봄에 심어 여름이면 먹을 수 있는, 구황식품의 대표선수인 감자는 척박한 토양에도 잘 자라 강원도의 토질에 딱 맞는다. 감자의 맛은 약간의 단맛이 나는 가운데 구수하고 텁텁하다. 강원도 사람도 감자맛처럼 순하다. 툭 쏘다는 것은 강하다 또는 독하다는 말도 된다. 순하다는 강하다나 툭 쏘다와는 반대다. 강하다와 툭 쏘다가 강한 개성이 있음을 말한다면 순하다는 강한 개성과는 거리가 멀고, 성품의 원만함을 말한다. 강원도 사람은 감자처럼 순하다.

이런 순함이 강원도의 발전을 더디게 만드는 원인이기도 하겠지만 서울 같은 도시의 모습이 진정한 발전이라고는 생각하지 않는 나로서는 순박한 강원도에서 우리가 찾아가야 할 ‘오래된 미래’를 본다. 물론 “강원도 사람은 깨닫는 힘이 약하다”는 어느 스님의 말처럼 순함에는 그런 뜻도 있긴 할 것이다. 그래도 나는 순한 사람들과 살고 싶다. 강하고 툭 쏘는 사람은 가끔 만나면 활력소가 되지만 함께 살면 나 같은 사람은 피곤해서 나가떨어진다. 롤러코스터를 탄 것처럼 멀미나는 각박한 도시생활을 하며 모났던 내 심성도 인제에 내려와 살면서 제법 순하게 바뀌었다. 수려한 산천을 내 마당으로 삼고 감자처럼 순하고 둥근 심성을 가진 사람들과 오래도록 살고 싶다.

백담마을과 감자옹심이

오늘 시현할 음식은 감자옹심이다. 이름대로 감자를 주재료로 사용해 만드는 음식이다. 나는 감자옹심을 인제군에 내려와서야 먹어 보았고, 그 전에는 먹어본 적이 없다. 인제에 내려 오기 전까지 서울 이든 어디든 감자옹심을 파는 식당을 본 적도 없다. 그만큼 감자옹심이는 대중에게 알려진 음식이 아니다. 이 보배로운 음식이 대중

에게 알려지지 않은 까닭을 나는 도통 모르겠다.

감자옹심을 요리할 곳은 북면 용대2리 백담마을에 사는 장영범(48) 씨의 식당 ‘두메숨’이다. 두메숨은 식당과 민박집이 즐비한 백담사 들머리에 있었다. 깨끗한 실내에 의자는 없고 방에 앉는 형태였다. 식당 이름이 특이해 장 사장에게 이름의 뜻을 물었다.

“에텔바이스의 우리말 이름이에요.”

두메숨은 앞에 하얀 털이 솜처럼 나 있어 붙은 이름이란다. 식당 이름으로는 고급하고 예쁜데, 두메숨은 오리와 닭을 통째로 요리하는 식당이었다. 동물을 다루는 식당이 주는 분위기를 예쁜 이름과 깨끗한 실내가 상쇄해주는 듯 했다. 장 사장은 호텔 주방에서 근무하며 요리를 배웠다고 한다. 96년부터 식당을 했다고 하는데 예전에는 감자옹심이도 차림에 있었던단다.

상에 앉은 내 앞에는 장 사장이 앉았고, 내 옆에는 요리시현을 주선한 정연배(47) 백담마을 이장이 앉았다. 용대리가 고향인 정연배 이장은 농약을 치지 않은 콩을 사용해 전통방식으로 된장을 만들어 파는 사업을 한다. 눈이 크고 선하며 나이답지 않게 얼굴이 밝으면서 일을 무척이나 좋아하고 열심히 하는 기질이 있어 보였다. 정금옥(83), 장재연(78) 할머니 두 분도 자리했다. 두 할머니는 감자옹심이에 얽힌 사연과 용대리에 살며 겪은 생활이야기를 들려주기 위해 모셨다. 수인사가 끝난 뒤 곧바로 요리를 시작했다.

감자를 많이 재배한 인제에는 감자요리가 많다. 대부분이 국물이 없는 음식인데 감자옹심이는 뜨끈한 국물이 있다. 감자옹심이 만들기는 누워서 떡먹기였다.

“감자옹심이를 하려면 먼저 감자를 갈아야 해요.”

장 사장은 강판에 감자를 갈아야 제 맛이 난다고 했다. 믹서에 갈면 너무 곱게 갈아지기 때문에 씹는 맛이 없단다. 강판이 없던 옛날에는 강통을 잘라 펴서 그곳에 구멍을 촘촘히 뚫어 반대편으로 솟아난 곳을 이용해 감자를 갈았다고 한다. 나름 생활의 지혜다. 요즘 감자옹심을 내놓는 식당 가운데 감자를 갈아서 만드는 곳은 거의 없을 것이다. 반죽만 하면 곧바로 사용이 가능한 감자녹말가루가 판매되기 때문이다. 녹말가루로 만든 감자옹심이는 까만색을 띠는다고 한다. 예전에는 겨울에 감자를 먹을 수 없었지만 제주도에서 겨울감자가 나오기 때문에 감자는 일 년 내내 먹을 수 있는 식품이 되었다. 식당들이 값을 조금 더 받더라도 감자를 갈아 만든 옹심이를 내놓으면 손님이 더 좋아하지 않을까. 나는 그럴 것 같다.

“갈아진 감자를 채에 거르면 녹말이 가라앉아 찌득찌득 해져요. 수저로 한 손갈 떼어내기도 힘들게 점성이 강해지죠. 한편, 채에 걸러진 것이 생기는데 인제에서는 이것을 ‘무거리’라고 불러요. 이 무거리와 녹말을 섞어 주물거리면 반죽이 돼요. 녹말이 많이 들어갈수록 옹심이는 쫄득쫄득 해져요.”

옛날에 감자옹심이를 많이 먹었다는 정금옥 할머니는 주로 저녁에 감자옹심이를 먹었다고 한다. 요즘은 용대리 사람들도 가끔 별미로 감자옹심이를 먹는단다. 할머니의 남편은 짐승을 잡는 사냥꾼이었다. 용대리 주민들은 옛날에는 주로 사냥을 해서 살았다. 곰이나 멧돼지를 잡았고, 더러 어떤 사람들이 범을 보기도 하고 잡았다는 소문을 듣기도 했었는데 할머니의 남편은 범을 잡지는 못했단다. 용대



● 덕장에서 추운 겨울을 나는 명태. 봄이 되면 노릇한 황태가 된다.

리를 둘러싼 곳은 험하고 깊은 내설악이다. 산세를 볼 때 옛날에는 범도 있었을 법했다.

내설악의 품에 안긴 용대2리 백담마을은 백담사 아래에 있는 사하촌이다. 이 마을은 백담사를 머리 위에 두고 있어 유명세를 탔지만 속풀이에 좋은 황태로도 널리 알려졌다. 용대리는 황태에서 얻은 소득으로 전국 최고의 부농을 이루었다.

겨울이 시작되면 용대리 사람들은 빈터에 통나무로 덕장을 세운다. 완성된 덕장에 두 마리씩 주둥이를 끈으로 묶은 명태를 쭉 걸어놓는다. 걸린 명태는 긴 겨울 동안에 얼고 녹고를 반복하며 육질이 부드러워진다. 용대리는 황태를 하기에 기후조건이 매우 좋은 지역이라는데, 세찬 골바람이 강하게 불어 '풍대리'라고도 부른다. 이 바람이 명태를 잘 말려주어 최고의 황태가 만들어진단다. 덕장에서 눈과 바람을 맞으며 겨울을 난 명태를 봄이 시작되기 전에 걷으면 속풀이에 그만인 최고 품질의 황태가 된다.

황태는 원래 북한에서 시작되었다고 한다. 북에서 내려온 사람들이 용대리에 살며 70년대부터 시작했던 황태가 지금은 마을에 더할 수



● 황태축제 모습. 용대리 주민들은 매년 황태축제를 연다.

없는 효자다. 하지만 초기에는 황태일을 하기가 무척이나 고되어 이 일을 하는 사람들 가운데는 황태를 먹지 않는 사람이 있을 정도였다고 한다. 그도 그럴 것이 추운 겨울에 황태일을 하니 그 고생이 오죽 할까. 그 과정을 듣고만 있어도 오싹 추위가 느껴진다.

겨울 초입이 되면 용대리 사람들은 동해안의 가진에 가서 잡은 명태를 구입해 진부령을 넘어온다. 동네의 개울을 막고 그 물에 명태를 넣고 하루를 재우며 명태를 얼린다. 땡땡 언 명태를 물에서 꺼내 배를 따고 명란젓과 창란젓을 만들 알과 내장을 꺼낸다. 이 작업을 ‘할복’이라고 하는데 이름이 꽤 끔찍하다. 그 다음에, 설치한 덕장에 명태를 걸면 된다. 이 모든 일을 내장까지 얼리는 추위에서 송곳 같은 바람을 맞으며 해야 했다. 그 시절에 이 일을 한 분들의 손은 나무 꺾질처럼 갈라지고 마디는 나무뿌리처럼 굵단다. 아버들이 울며 씨를 뿌렸기에 자녀들이 웃으며 단을 걷게 되었으니, 아버들의 수고가 다행히도 헛일이 아니었다.

장 사장이 녹말과 무거리를 섞어 축구공처럼 둥글게 미리 만들어 놓은



● 둥글게 만들어 놓은 반죽.

반죽을 내왔다. 우리는 반죽을 적당히 떼어 바둑알보다 조금 더 크게 만들었다. 한 입에 꼭 들어갈 정도로 만들어진 요놈이 옹심이다.

장 사장은 제철에 난 감자를 갈아 반죽하면 향이 난다고 했다. 더불어 음식은 무엇보다도 향이 나야 하고, 제철에 제고장에서 난 재료로 요리를 하면 향이 난다고 말했다. 맛다. 음식은 제철에 제고장에서 난 재료를 써서 제철에 먹어야 한다.

한편에서는 육수를 만들어야 한다. 장 사장은 부스터를 식탁에 올려놓고 육수를 만들기 시작했다. 육수를 만드는 것도 간단했다. 물에 무, 대파, 다시마를 넣고 끓이다가 조금으로 간을 하면 된다.

탐험가라니!

육수가 만들어지는 틈에 나는 이런저런 이야기를 꺼내며 말을 붙였다. 장재연 할머니가 말을 받았는데 장 할머니는 서울에서 살다



- 입에 넣기 적당한 크기로 만들어야 먹기가 좋다.

가 70년대에 용대리로 내려왔다고 했다. 그런데 남편이 탐험가란다. 탐험가라니! 아문센 같은 사람이란 말인가? 호기심이 일어 자세히 물었다.

“남편이 탐험을 한다고 집을 자주 비워서 내가 한 고생은 말도 못해. 내가 죽으면 묘비명에 ‘바보 같이 살다가 죽은 여자 여기에 묻히다’로 써 달라고 했어. 남편이 먼저 죽으면 ‘세상을 자기 마음대로 살다가 죽은 남정네’라고 할 거야.”

장 할머니는 꽤 심한 고생을 한 듯 했다. 뒤에 알아보니 장 할머니를 ‘바보 같이 살도록’ 만든 남편 박철암(88) 경희대 명예교수는 우리나라에서 최초로 히말라야에 원정을 다녀온 분이였다. 이분의 인생은 최초라는 수식어가 줄줄이 붙는다.

평안남도 영원이 고향인 박 교수는 서울에 내려와 경희대 중문과에 입학했다. 학생신분으로 1949년에 국내 최초의 대학산악부인 경희대산악부를 창립했다. 1962년에는 경희대산악부를 이끌고 우리나라

라 최초로 히말라야 원정을 다녀왔다. 당시는 히말라야 원정이 무엇을 뜻하는 행위인지 모를, 한 마디로 ‘해괴한 짓거리’로 여길 때였다. 여권을 받기도 힘들었고, 외화 사용도 통제하던 시절이었다. 우여곡절 끝에 원정대가 아닌 ‘정찰대’라는 이름으로 대원 네 명과 광복절이던 8월 15일에 히말라야로 떠나 12월 5일에 귀국했다. 그때의 정찰기를 〈히말라야 다올라기리 산군 탐험기〉라는 제목으로 책에 담았다. 그 뒤 박 교수는 일본 북알프스, 대만 옥산 등을 원정하다가 1971년에 우리나라에서 가장 강인한 산악인으로 정찰대가 아닌 ‘원정대’를 꾸려 히말라야 로체샤르(8400미터)에 도전한다. 박 교수는 그때를 이렇게 말했다.

“8060미터까지 올랐어요. 그런데 정상 공격조로부터 로프가 모자란다는 무전이 왔어요. 무리하지 말고 철수하라고 지시한 것으로 우리 등반은 끝났어요.”

등반은 실패로 끝났지만 실패만 한 것은 아니었다. 이 등반은 후배 등반가들에게 히말라야로 가는 길을 열어주었고, 히말라야에 대한 도전의욕을 불어넣었다. 고상돈 씨가 에베레스트를 정복할 수 있었던 것도 따지고 보면 박 교수가 열어놓은 길을 통해 성공한 것이다. 히말라야를 갈 정도로 산에 미친 박 교수가 산과 인연이 시작된 때는 어릴 적이었다.

“열일곱 살 땡가, 고향마을 사람들이 하는 이상한 말을 들었어요. 동백산(2096미터) 정상에 배 조각이 있다는 거예요. 궁금하잖아요. 그래서 동백산 정상에 올라갔어요. 배 조각은 없고 대신에 들쭉이 지천인 거예요. 탄성이 절로 나더군요.”

이때의 경험이 박 교수를 평생 산으로 이끌었다. 그리고 이 산에서 꽃의 아름다움을 발견한 것은 나중에 박 교수를 탐험가로 만들었다. 박 교수는 꽃을 좋아해서 세계를 다니며 꽃을 사진에 담았다. 사람이 살지 않는 지역이라는 뜻으로 나중에 자신이 이름을 붙인 티베트 ‘무인구’를 탐험한 것도 중국에 꽃을 찍으러 갔다가 들어서 시작된 일이다. 무인구를 탐험한 뒤부터 사람들은 그를 탐험가로 불렀다. 박 교수는 1990년에 처음으로 티베트에 갔다. 박 교수의 눈에 티베트는 신세계였다. 나무의 성장한계를 넘어선 탓에 텅 비어 끝없는 고원에 감청색의 하늘, 둘러싼 하얀 만년설과 바위틈에 핀 희귀한 꽃들에 그는 감동했다. 그 뒤에 박 교수는 티베트를 스물다섯 번이나 다니며 꽃을 연구했다. 수백 종의 꽃을 채집하고 사진 오만여 장을 찍었다. 탐험으로 주파한 거리만 십오만 킬로미터, 서울과 부산을 삼백삼십삼 번 왕복한 거리다. 무인구도 네 번이나 갔다.

티베트를 다니던 박 교수에게 무인구를 말해 준 사람은 라싸대학의 총장이었다. “사람이 살지 않고, 앞으로도 살지 않을 곳”이라는 말이 박 교수의 귀에 박혔다. 남한만한 크기인 티베트 창탕고원은 풀조차도 생존이 어렵고, 지도에도 빈 공간으로 남은 땅이었다. 그곳의 학자들은 남북극과 이곳을 합쳐 ‘삼극’이라고 부를 정도로 생명이 살기가 힘든 극지방이었다. 박 교수는 이곳에 대해 듣는 순간부터 마음이 그곳에 가 있었다.

2007년 11월, 드디어 박 교수는 중국인 학자 열네 명을 이끄는 지도자가 되어 삼십칠일 동안 이곳을 탐험했다. 영하 30도를 오르내리는 혹한을 견디며 탐험한 그곳은 지구의 끝자락이었다. 나중에 박 교수는 무인구를 탐험하며 찍은 사진으로 만든 사진집을 나에게 한 권 선물했다. 이 사진집을 보면, 광활한 대지에 식물이라고는 풀 뿐이고, 이 풀을 먹고 사는 야생동물들이 간간히 뛰어다녔다. 사람을 처

음 보는 동물들은 사진을 찍어도 도망가지 않았다고 한다.

육수가 끓었다. 끓는 육수에 만들어 둔 옹심을 넣었다.

“무인구에 갔다 온 남편이 말하길, 세상에서 가장 아름다움 꽃을 무인구에서 보았대. 그 꽃을 보자 눈물만 났다나.”

나는 음식취재를 마친 뒤에 장 할머니 집에 갔다. 두메숨에서 가까운 거리에 있는 장 할머니네는 민박을 했다. 집안은 넓고 거실의 천정이 호텔의 로비처럼 높았다. 박 교수는 서울에 가고 없었다. 장 할머니는 커다란 사진집을 내왔다. 박 교수가 티베트에서 찍어 온 꽃들이 사진집에 있었다. 그 책에 박 교수를 올린 그 꽃이 있었다. 큰 앞에 순하고 맑은 푸른색이 신비롭게 보였다. 과연 아름다웠다.

삶은 탐험을 담았다

이상스레 내설악에는 예전부터 걸출한 인물들이 모여들었다. 설악산의 정기가 인물들을 부르는지 몰라도 멀게는 매월당 김시습 선생이 내설악에 머물렀고, 가깝게는 만해 한용운 스님이 백담사에 있었다. 그이는 백담사에서 <님의 침묵>을 썼다. 서예가인 여초 김응현 선생도 말년을 이곳에서 살다가 돌아가셨다(인제군이 추진해 용대리 만해마을 뒤에 그이의 기념관을 건립하고 있다). 나는 박 교수도 이들과 어깨를 나란히 해도 될 인물이라고 생각한다. 탐험에 바친 박 교수의 일생을 평가하려면 탐험의 가치를 생각해 보아야 한다.

탐험은 도전하는 정신이다. 내가 가보지 않은, 미지의 세계를 해치

가는 행위다. 당연히 가보지 않은 곳을 가자면 두려움이 따른다. 두렵기에 사람은 자기에게 익숙한 것을 선택한다. 가보지 않은 길보다는 가본 길로 가기가 쉽고, 물건을 구입할 때도 신제품보다는 익숙한 구제품을 선택하기가 쉽다. 길을 가거나 물건을 구입하는 것이야 자기 선에서 끝나기 때문에 문제될 리 없다. 문제는, 이런 습관이 굳어지면 나와 다른 생각이나 다른 감수성을 지닌 사람을 용납하기가 어렵다는 점이다.

삶이라는 건, 자신의 영혼을 죽을 날까지 매일 가꾸는 행위라고 나는 믿는다. 그래서 탐험을 하는 도전정신과 자신을 새롭게 하려는 정신은 같다. 오늘의 나는 어제의 나를 넘어선 내가 되어야 한다. 사람이 하루를 살고도 생각과 인격이 어제보다 자라지 않았다면 또는 자라려는 노력을 무시한다면 그는 내일이 되어도 그 자리에서 굳어져 가는 '고체덩어리'다. 고체가 된 사람은 자신뿐만 아니라 주변 사람에게 '고체정신'을 전염시킨다. 우리 모두가 극지를 탐험하는 사람이 될 필요는 없지만 내 영혼의 새로움을 향해 도전하는 정신은 누구에게나 있어야 한다.

탐험은 발견하는 정신이다. 호기심이 강한 사람이 탐험가를 할 수 있다. 사람의 발길이 닿지 않은 세계가 끄는 유혹에 탐험가는 기꺼이 자신의 몸을 던지는 사람이다. 상상력으로 미지의 세계를 먼저 보고는 그것을 확인하고 싶고, 다른 사람에게 증명하고 싶은 사람이 탐험가다. 자신이 발견한 것을 가지려고 탐험하는 것이 아니라 첫 발견자라는 자부심으로 만족하는 사람이 탐험가다.

문명은 발견하는 정신이 만든 산물이다. 불을 발견한 것을 시작으로, 인류는 땅으로 떨어지는 사과에서 중력을 발견한 것처럼 우연히 또는 실험으로 우주에 작동하는 법칙을 발견해 왔고, 지금도 발견해 가고 있다. 지구상에서 사람의 발길이 닿지 않은 땅이 없는 이

때에 발견하는 정신도 쓸모가 없어진 듯 보이지만 인류는 우주로 나아가 달이나 별을 탐험하는 한편으로 땅에 서식하는 식물이나 균류에서 인류의 미래를 찾아야 한다. 발견하는 정신은 사람이 존재하는 한 큰 대접을 받아야 한다.

탐험은 개척하는 정신이다. 모래가 날리는 사막에 길을 내고, 메마른 광야에 꽃을 피우고, 눈으로만 보던 달에 깃발을 꽂는 불굴의 정신이다. 새로운 분야나 장르를 만들어내는 사람도 모두 개척자다. 미국인을 두고 개척정신이 강하다고 하지만 한국인이야말로 어느 민족 못지않게 개척정신이 강하다. 그 옛날에 중앙아시아를 지나고 동북아시아를 거쳐 한반도에 도착해 이곳을 개척한 민족이 우리다. 중국이라는 거대한 나라 밑에 살다보니 개척정신이 발현되지 않았을 뿐이지 우리는 싸돌아다니며 성취하기를 좋아하는 민족이다. 내가 카자흐스탄에 갔을 때 들은 이야기는 한국인의 개척유전자를 제대로 보여준다. 고려인들은 스탈린에 의해 블라디보스토크에서 기차에 실려 중앙아시아로 강제이주를 당했다. 한겨울에 시베리아 바로 아래 부러진 고려인들은 땅을 파고 들어가 혹독한 겨울을 났다. 이 겨울에 많은 사람들이 죽었다고 한다. 봄이 되자 고려인들은 고향에서 가져온 씨를 뿌려 농사를 시작했다. 이 지역에 살던 원주민들은 유목을 하기 때문에 농사를 몰랐다. 고려인들이 농사에 성공하자 원주민들이 관심을 보였고, 고려인들은 이들에게 농사법을 가르쳐주었다.

나중에 고려인들로 구성된 집단농장이 그 많은 소련연방의 농장 가운데 최고상을 받았다고 한다. 고려인들은 그야말로 광야에 꽃을 피워냈다.

우리나라의 건설회사가 중동국가에서 거대한 건설을 하는 힘도 우리의 혈관에 흐르는 개척정신이 발현된 예다.

박 교수의 탐험정신은 요즘 젊은이들에게 도전되어야 한다. 안정된 생활을 하려고 교사나 공무원이나 의사를 선택하는 젊은이들이 너무나 많다. 아무도 가지 않은 광야에 길을 내보는 흥미진진한 모험을 해볼 생각도 못하고 직장과 집을 오가다가 인생을 접는다. 사실 인생은 탐험과 같다. 죽음이라는 목적지는 있지만 그곳까지 가는 동안에 내게 어떤 일이 벌어질는지 모른 채 한 걸음씩 떼어야 한다. 알면 재미없다. 모르기에 흥미롭다.

나는 이런 생각을 해본다. 조물주가 우주를 딱하니 만든 다음에 사람을 만들고는 “자, 이곳은 너희들의 놀이터다 마음껏 뛰어 놀아라”고 말했을지도 모른다고. 내가 이해한 세상은 ‘놀이동산’이기 때문이다. 이 동산에는 평생을 뛰어다녀도 타 보지 못하고 구경도 못할 진귀한 꺼리가 가득하다. 이 동산에서 여러 가지 일을 해보고, 딴 나라에서도 살아보고, 이웃을 위해서도 살아볼 수는 없는 것일까. 판에 박힌 삶을 강요하는 사회 분위기도 문제지만 판을 박차고 내 방식대로 살겠다는 젊은이도 희박하다.

작년(2010)에 서화면에 있는 <평화생명동산>에서 내가 교육담당으로 근무할 때 박 교수를 강사로 초청했다. 교육을 받기 위해 이곳을 찾은 춘천중학교 학생들에게 박 교수의 탐험정신을 심어주고 싶었다. 박 교수는 아직도 열정이 식지 않은 목소리로 평생을 탐험에 바친 자신의 삶을 들려주었다. 아흔을 바라보는 박 교수는 앞으로도 탐험을 계속하겠다고 강의를 맺었다. 나는 학생들이 남긴 설문지를 나중에 보며 박 교수의 강의에서 감동을 받은 학생들이 많음을 확인했다. 짧은 만남이었지만 박 교수를 만난 학생들 중에서 좁고 갑갑한 삶을 강요하는 사회의 틀을 벗어나 활개치며 세상을 살아가는 사람이 나올지도 모르겠다. 그러기를 바란다.

육수가 끓으면 옹심을 넣고 끓이다가 호박과 감자를 채 썰어 넣는다. 감자옹심을 영동 사람들도 해 먹는다는데 그들은 해산물을 옹심이에 넣어 먹는다고 한다. 해물을 넣으면 어떤 맛이 될까.

피를 짜 먹이는 심정으로

감자옹심이에 해물을 넣어 색다른 감자옹심을 창의한 것처럼, 강원도 사람들은 순해서 아름답지만 이제는 그 순함에 뭔가를 추가해야 한다.

앞의 글에서 인제에서 만난 어느 스님이 “강원도 사람들은 깨닫는 힘이 약하다”고 말했다고 했는데, 이 말은 내가 순화해서 적은 것이고 사실 그 스님은 이렇게 말했다.

“강원도 사람들은 무명이에요. 알려줘도 깨닫지를 못해요. 강원도에 절이 적은 것도 사람들이 무명이기 때문이에요.”

‘무명’은 불교용어다. ‘무지하다’는 말이다. 강원인은 왜 알려줘도 깨닫지를 못할까?

강원도는 깊고 큰 산에 막혀 예로부터 마을과 마을이 멀리 떨어져 있었고, 마을에 사는 사람도 적었다. 높고 구불구불한 길을 걸어 외지에 다녀오는 일도 쉽지 않았고, 산간오지를 찾는 사람을 보기는 더 어려웠다. 그러다보니 세상이 돌아가는 소식을 알려주는 통로라야 가끔 찾아오는 장들뱅이뿐이었다. 자연히 세상물정이나 동정에 어둡게 되고, 가끔 듣는 정보를 해석하는 능력도 떨어지게 된다. 산과 산에 파묻혀 해가 뜨면 화전을 일구고 해가 지면 어둠에 쌓여 짐

승소리만 들린다. 이렇다 보니 어찌다 찾아온 사람과도 관계를 어떻게 해야 되는지 몰라 소 닭 보듯 하게 된다. 오늘날에 식당주인들이 손님을 무뚝뚝하게 대하는 태도도 소 닭 보듯 했던 유전자의 힘 일 것이다.

깨닫는 힘이 약하다면 깨달으려는 노력을 하면 된다. 교육에, 강원인은 교육에 과감한 투자를 해야 한다. 오랜 세월 동안 묵혀두었던 두뇌를 교육으로 두드려 깨워야 한다. 강원도에는 길도 충분히 닦였고, 먹고 살만큼의 저변도 있다. 그렇다면 주저할 게 뭐 있나. 내 피를 짜 먹이는 심정으로 교육에 매달리면 '사람'이 나온다. 사람도 올바르게 참된 사람을 키워야 한다. 지금의 교육공장에서 찍어내는 그런 사람 말고, 손수 만든 음식 같은 사람을 키워야 한다. 순한맛은 기본으로 갖춰야 하고, 짜고 맵고, 달고, 떴고, 쓰기도 한, 오미자 같이 다양한 맛을 내며 사람에게 이로운 일을 하는 사람을 키워야 한다. 강원인은 순한맛이 여전히 강하기 때문에 다른 지역의 사람보다 재료가 좋다.

감자옹심이가 다 됐다. 모락모락 김이 오르는 옹심이 한 그릇이 내 앞에 놓였다. 통깨와 김 부스러기를 부려 보기에다 좋고, 구수한 냄새가 코를 자극했다.

순하고 훈훈한 행복

옹심이 하나를 입에 넣고 씹었다. 쫄득한 느낌이 기분 좋게 입안에 퍼지며 감자의 순한맛이 달았다. 속이 편하고 따뜻해지며 느긋한 기분이 들어 만족한 웃음이 절로 나왔다. 별미로 제격이고, 밥을 조금 말아 먹으면 장정도 한 끼 식사로 충분하고, 술을 마신 다음날 아침



- 김치 한 보시기와 고추절임이 옹심이와 잘 어울린다.

에 속풀이용으로 먹어도 그만일 듯 싶었다. 순하고 따듯한 이런 음식은 먹는 사람의 마음까지 훈훈하게 해준다. 이런 음식을 집에서 만들어 식구와 둘러앉아 먹으면 얼마나 좋을까.

내 어릴 때 아버지가 술을 마시지 않고 일찍 돌아온 날이면 우리 다섯 식구는 엄마가 차린 저녁상에 오글오글 둘러앉아 밥을 먹기 위해 태어난 사람들처럼 아주 맛나게 밥을 먹었다. 반찬이라야 별 것도 없는 그 밥이 내가 지금까지 먹은 밥 가운데 가장 맛있었다. 지금도 그 모습이 눈에 선하다.

그 때문인지는 몰라도 나에게 있어 ‘행복’이란, 퇴근하고 돌아온 내가 토끼 같은 아이들과 식탁에 둘러앉아 아내가 만든, 김이 모락모락 오르는 된장찌개에 밥을 먹는 모습을 상상한다. 하루에 있었던 이야기를 도란도란 나누며 입에 밥을 넣고 오물거리는 아내와 아이들을



● 보기만 해도 훈훈하다.

보면서 지금 내가 느끼는 맛을 아내와 아이들도 같이 느끼는 일체감과 동질감이라니! 그것은 내가 상상하는 최상급의 행복이다. 그때 먹을 음식으로는 오로지 된장찌개가 상상되지만 이제부터는 감자옹심을 추가해야겠다. 감자옹심을 만드는 방법도 배웠으니 내가 직접 요리하는 모습도 집어넣고.

옹심을 찢으면 이 음식의 이름이 왜 ‘옹심이’인지 알게 된다. 그리고 참으로 적절한 이름이라는 생각에 고개가 끄덕여지며 옛사람들의 작명능력에 무릎을 치게 된다. 우리 선조들은 오감이 건진 느낌을 말로 만드는데 선수다. 감자옹심어도 그런 이름이다. 직접 드셔 보시라. ★

2010년 4월 9일에 취재했고, 2011년 10월에 글을 마무리했다.

취재에 도움을 주신 분들

장영범(48) 북면 용대2리 5반
정연배(47) 북면 용대2리 3반
강재연(78) 북면 용대2리 6반
정금옥(83) 북면 용대2리 5반

인제사람들의 전통음식

감자투생이

토끼 같은 세월에 거북이 같은 음식



가짜에 밀려난 진짜

예전에 펩시콜라사에서 거리시음회를 열고는 그 장면을 텔레비전 광고로 내보낸 적이 있다. 펩시콜라는 콜라업계에서 코카콜라에 밀려 만년 이등이였다. 광고 내용은 이렇다. 지나가는 사람의 눈을 가리고 펩시와 코크의 콜라를 각각 맛보게 한다. 그런 뒤에 안대를 벗고 자신이 선택한 콜라를 확인해본다. 뜻밖에도 펩시콜라라 놀란다는 내용이다. 코카콜라를 선택한 사람도 있었겠지만 당연히 펩시는 자신의 콜라를 선택한 사람들만을 광고에 담았을 테다. 펩시가 이런 광고를 기획한 까닭은 코크가 광고를 잘했기 때문에 자신들이 밀렸을 뿐이지 실제로 맛은 펩시가 낫기 때문에 소비자가 콜라의 맛을 제대로 본다면 펩시를 선택할 것임을 알리려는 것일 게다. 그 뒤에도 코크가 업계의 정상을 굳건히 지키는 점을 보면 이 광고가 도움이 되지는 못했나보다.

광고의 의도야 어쨌든 우리가 이 광고에서 알게 되는 점은 사람의 판단이 가진 맹점이다. 우리가 좋다고 판단되어 선택한 어떤 물건

이 실제로는 그리 좋지 않은 물건일 수도 있고, 그 물건을 좋다고 판단한 까닭은 단지 광고의 영향을 받아서일 수 있다는 것이다. 그래 놓고 광고는 소비자 스스로 선택한 결정이라고 믿게 만든다. 이것은 광고심리학의 초보이론이다.

우리사회는 판매사회다. 온 국민이 상품판매에 달라붙은 것 같다. 장사꾼들은 상품을 팔기 위해 집에서 휴식을 하는 우리를 텔레비전 광고를 통해 가만 놔두지 않는다. 텔레비전은 광고를 하기 위해 프로그램을 방영하는 매체다. 앞으로는 드라마 방영 중에도 광고를 내 보낸다고 한다. 집 밖으로 나가면 눈에 보이는 모든 지점에 광고가 있다. 광고를 보지 않고는 한 걸음도 내딛을 수가 없다. 멀지 않아 초중고 교과서에도 광고가 붙지 않을까 생각될 정도다.

광고가 사회를 도배하는 것도 문제지만 둔갑술을 부리는 것도 문제다. 광고는 둔갑술이다. 광고는 싼 것의 대명사인 비지떡도 비싼 것의 대명사로 둔갑시키는 힘이 있다. 광고에서 고급한 이미지를 가진 배우가 비싼 아파트의 실내에서 비지떡을 들고 살짝 웃으며 행복해 하면 처음에 사람들은 ‘공갈!’이라고 하고, 같은 광고를 두 번째 들으

면 ‘진짜?’, 세 번째 들으면 ‘맛아!’라고 한다. 신뢰감을 주는 이미지가 강한 배우로 바뀌서 몇 번 더 광고를 하면 비지떡은 ‘비싼 것의 대명사’로 바뀌어져 정착된다. 광고는 좋은 이미지를 가진 배우를 동원해 그의 이미지를 상품의 신뢰감을 높이는데 차용하고, 최첨단의 컴퓨터 그래픽을 이용해 실제보다 강력한 이미지를 소비자에게 세뇌시킨다. 이미 알아낸 사람의 심리에 이 두 가지를 덧입히면 혼이 빠진 것처럼 충성된 소비자가 줄을 선다.

광고든 뭐든 둔갑술이나 뺑뺑이를 용인하는 사회에서 생기는 사회 병리현상은 진짜가 ‘개밥의 도토리’가 된다는 점이다. 가짜가 진짜의 대접을 받고 진짜는 가짜로 치부되는 ‘전도현상’이 나타난다. 텔레비전에서 요즘 방영하는 경연대회나 오디션 프로그램이 인기를 끄는 까닭으로 가짜가 판을 치는 사회에서 진짜를 보고 싶은 시청자의 욕구도 작용했을 게다.

광고는 생활문화에도 전도현상을 만들었다. 그 중의 하나가 음식문화다. 몸에 해로운 먹거리인데도 먹으면 행복해진다고 뒤바꾼 일을 광고가 했다. 진짜(진실)를 알고 싶은 사람들의 활약으로 음식에 관한 진실이 밝혀진 지 꽤 됐다. 인스턴트식품의 해로움을 알리려고 인스턴트음식만 먹으며 이 과정을 다큐로 찍은 사람도 있고, 많은 음식점에서 질 나쁜 중국제 재료를 사용한다는 것도 상식이 되었다. 배합사료를 먹은 소의 고기나 우유가 좋지 않다는 점도 알려졌고, 농약으로 키워지고 표백제로 버무려진 수입산 밀가루로 과자나 라면이 만들어진다는 것도 우리는 안다. 이런 노력의 결과가 우리의 머릿속에 달라붙은 광고들을, 먹기만 하면 단박에 행복해지고, 집에서 먹는 음식보다 외식이 더 맛있다는 광고딱지를 떼어내면 좋을 텐데 안타깝게도 우리의 아이들은 패스트푸드점에 줄을 서고, 어른들은 커피자동판매기에 동전을 넣고, 부모는 아이의 손을 잡고 소고기집

에 갔다가 우유와 과자를 사서 집으로 돌아온다.

이런 식습관이 예로부터 있었던 듯해도 사실은 30-40년 전만해도 먹거리가 부족해서 그렇지 우리는 몸에 좋은 음식을 자연스럽게 먹었다. 봄이면 산에 들에 지천으로 자라는 나물을 먹었다. 여름이면 깨끗한 개울에서 잡고기를 잡아먹고, 보양식으로 그만이라는 개구리나 메뚜기도 먹었다. 가을이면 나무에 열린 열매를 따서 먹고 농약을 모르는 벼를 걷어 밥을 먹었다. 김장을 하는 배추도 장을 담그는 콩도 밀반찬꺼리로 말린 호박도 농약을 모르기에 먹으면 피가 되는 보약이었다. 이런 재료로 만든 간식은 지금의 패스트푸드와는 차원이 다른 음식들이다. 보약 같은 간식들이 콜레스테롤과 지방덩어리인 햄버거와 감자튀김과 마약 같은 콜라의 현란한 광고에 밀려 후지거나 열등하다는 누명을 쓰고 소리소문도 없이 사라지고 있다.

가난한 시절에 오히려 진짜를 먹었고

오늘 시현할 음식은 이름도 생소한 ‘감자투생이’다. 강원도가 고향이 아닌 다른 지역의 사람들은 이 이름을 처음 들어보는 사람이 많을 것이다. 나 또한 처음 들었고, 시현을 하며 처음으로 먹어본 음식이다. 이름 꼬리에 붙은 ‘투생이’라는 말은 아마도 무엇만이 많을 때 꼬리에 붙여 쓰는 ‘투성’이라는 말이 쉬운 발음으로 변한 게 아닌가 생각된다. 그만큼 이 음식은 ‘감자투성’이다. 나는 먹어본 감자투성이에 반했다.

하추리는 인제읍에 속한 마을이지만 인제읍 중심지와 멀리 떨어져 있다. 44번 국도에서 합강대교를 건너 기린면으로 들어가는 오른쪽 길로 달린다. 오른쪽에 내린천을 끼고 현리로 가는 이 길을 달리다



● 하추리 모습이다. 이승근 제공.

가 현리 좀 못간 곳에서 왼쪽으로 들어가는 길로 접어들면 하추리가 나온다. 하추리를 지나면 인제읍에서 가장 멀리 있는 가리산리와 귀둔리가 있다.

이 마을에는 예로부터 가래나무가 많아서 가래나무 ‘추’자를 써서 마을 이름이 하추리다. 하추리는 9킬로미터에 이르는 길옆과 골짜기에 지어진 집이 모여 한 마을을 이루었다. 옛날에는 9백호까지 살았지만 화전민을 정리하면서 주민이 확 줄었다. 그때는 초등학교도 두 개나 있었다는데 모두 폐교되었다. 마을 초입에 있는 학교 건물을 현재 마을에서 농촌체험장으로 사용한다. 젊은 사람이 떠난 농촌의 현실이다. 농촌체험장에서 조금 더 달리면 길 오른쪽에 붉은 벽돌로 지어진 작은 노인회관이 있다. 음식을 시현할 곳이다.

회관에 들어서니 할아버지와 할머니 몇 분이 각각 다른 방에 모여 있다. 할아버지들은 회관의 현관문에 딸린 방에 자리를 잡았고, 할머니들은 이 방을 지나면 나오는 안쪽 방에 있었다. 할아버지들과 할

머니들이 서로 어떤 방을 쓸 것인가를 의논하지는 않았을 것이다. 그저 살아보니 자신들에게 적절한 방에 엉덩이를 붙이게 된 것일 게다. 노인들에게 인사를 하자 반가운 얼굴이 되 돌아온다. 심심하고 적적한 일상에 낯선 손님이 반가운 눈치였다. 더구나 별미를 만들어 나누어 먹을 수 있으니 노인들로서는 여간 재미있는 날이 아닐 성 없었다.

부엌은 안쪽 방에 딸려 있었다. 부엌에서는 50-60대로 보이는 아주머니들이 일을 했다. 서로 척척 움직이는 모양이 부엌노동에 익숙해 보였다.

“감자투생이는 비가 칙칙하게 오는 날에 주로 먹어요. 비가 오니 논밭에 나갈 수는 없고, 심심은 하고 이럴 때 만들어 먹어요. 이 음식은 손이 많이 가는 고급음식이예요. 그래서 예전에는 명절이나 단오에 먹었어요. 밥술이나 떡게 되었을 때에야 자주 먹었어요.”

김영모 노인회장이 말했다. 김 회장은 그 연세에 보기 드물게 키가 컸다.

실제로 감자투생이는 고급음식이다. 재료는 딱 두 가지다. 주재료 감자와 보조재료 강낭콩. 이 두 가지 재료가 섞여 더할 수 없는 간식이 된다. 지금 먹어도 감자투생이는 훌륭한 간식인데 가난하던 시절에는 오죽 맛있는 음식이었을까. 아이들이 훌쩍 반했겠지. 이렇게 좋은 음식이 자꾸 사라져가니 안타까울 뿐이다.

김영모 회장과 나는 구면이다. 2009년에 취재를 위해 하추리에 와 김 회장과 대화를 나누다가 김 회장이 말했다.

“우리 마을에 오래된 밤나무가 있어요. 그런데 시름시름 죽어가요. 이 나무를 살리면 좋겠어요.”

나는 김 회장과 같이 밤나무를 보러갔다. 늙어 시름거리는 밤나무에는 불에 탄 자국이 있었다. 나는 군청 담당자에게 전화를 해주었다. 나중에 담당자가 나와 나무에 주사를 놓았다는 말을 들었다. 나는 죽어가는 이 밤나무에 관한 기사도 썼다. 이 인연으로 인제군에 있는 고목을 찾아 연재기사를 썼다. 고목은 오랜 세월을 그 자리에



● 감자를 가는 아주머니의 손. 일을 하도 해서 투박하고, 그래서 안쓰럽고 아름답다.

서 사람과 함께 지내온 마을의 일원이라는 게 내 생각이었다. 고목은 마을이 당한 어려움도 같이 겪고 기쁨도 함께 누렸다. 묵묵히 자신의 세월을 견뎌 나무가 대견했다. 그래서 나무가 살아온 세월을 축하하고, 앞으로도 사람을 위해 곳곳하게 견뎌달라는 뜻에서 기사를 썼다. 하추리와는 이런 인연이 있었다.

감자투생이를 만들려면 먼저 감자의 껍질을 까야 한다. 다음으로, 감자 몇 개를 남기고 나머지를 강판에 간다.

강판에 감자를 가는 작업이 여자에게는 꽤 힘든 일이다. 믹서에 갈면 맛이 떨어지기 때문에 강판에 갈긴 갈아야 했다. 남자들이 도와주면 좋으련만 남자들은 부엌에 눈길도 주지 않았고, 여자들도 도와달라는 말을 하지 않았다. 의례 여자들이 해 온 일이라는 게 이곳 남자와 여자의 공통된 정서인 듯 했다. 이 글을 쓰기 위해 음식



● 같은 감자를 두부자루에 넣어 찐다.

취재를 다녀보아도 음식 만드는 일을 남자가 도와주는 곳은 음식점을 하는 집 외에는 한 곳도 없었다. 젊은 남자들은 주방일을 거들기도 하겠지만 나이드 남자가 부엌일을 하는 장면은 인제에서 아직 보지 못했다.

감자를 갈았으면 죽처럼 갈아져 나온 것을 두부자루에 넣고 짜야 한다.

일자형 사람 입체형 사람

인제에서는 두부를 직접 만들어 먹는 가정이 예전에는 많았다. 지금도 마을잔치를 하거나 가정에 손님을 초대할 때면 두부를 만드는 집이 있다. 두부를 만들 때, 간 콩을 끓인 뒤에 물을 빼야하는 작업에서 두부자루에 넣고 물을 뺐다. 비틀린 모양에 따라 ‘틀게자루’라고도 부르는 이 자루는 모양이 일반 부대자루와 다르다. 아이의 원

- 원피스처럼 생긴 틀게자루. 길이 물려주어야 할 물건이다.



피스처럼 생긴 이 자루는 천을 일자로 잘라 만들지 않고 짜배기처럼 배배 짜서 만들었다. 왜 이렇게 만들었을까?

“이렇게 만들면 더 많은 내용물을 담을 수 있어요.”

일을 하던 아주머니들이 말했다. 자루 하나에도 조상들의 지혜가 담겨 있었다. 일자형자루나 틀게자루나 눈으로 볼 때는 엇비슷한 양의 내용물이 들어갈 것 같다. 그런데 눈으로 보는 것과는 사뭇 다르다. 자루를 짜배기처럼 만들면 일자로 만드는 것보다 용적률이 더 크다. 일자자루가 평면형이라면 틀게자루는 입체형이다. 보기에는 틀게자루도 평면형으로 보인다. 그런데 일단 뭔가를 넣게 되면 자신이 가지고 있는 입체형의 특징을 제대로 드러낸다. 계속 들어가는 것이다.

사람도 일자형과 입체형으로 나눌 수 있을 게다. 일자형은 빨리 채워진다. 빨리 채워지기 때문에 다른 사람에 건취 우수하게 느껴진다. 빠르게 앞서가기도 한다. 입체형보다 빨리 채워지기는 하지만

실은 용적이 작아서 40대쯤 되면 더 이상 들어갈 자리가 없다. 이런 사람은 그동안 자신이 성공한 방법이 있기 때문에 좋은 생각이나 가치가 찾아와도 대부분 거절한다. 받아들일 공간이 없고, 다른 사람의 말을 귀담아 듣지도 않는다. 자신의 생각을 다른 사람의 생각과 견주어보는 노력도 하지 않는다. 그래서 이런 사람은 담아 놓은 내용을 가지고 남은 인생을 산다. 그 결과 우물 안 개구리가 된다. 그리고 지금까지 없었던 새로운 일을 하지 않으려고 한다. 이 사람에게 새로운 일은 조직과 사회를 어수선하게 하는 무질서다. 자신을 혁신하지도 않고 조직이나 지역을 혁신하는 것도 반대한다.

입체형은 자신을 채우는 데에 시간이 걸린다. 용적이 크기 때문에 웬만하게 채워서는 스스로 만족이 되지 않는다. 그래서 자리를 잡는 데에 오랜 시간이 걸린다. 이 사람은 자신 안에 새로운 것을 받아들일 자리가 넉넉하기 때문에 즐기차게 새로운 지식과 가치를 받아들인다. 그리하여 새로운 지식이나 가치를 알았다면 기존의 자기 것을 수정한다. 이런 사람은 새로운 일을 하는 것을 좋아한다. 융통성과 창의성이 있어서 해오던 일도 새로운 관점과 방법으로 하고 싶어 한다. 이 사람은 자신과 조직과 사회를 혁신하는 것을 반긴다.

만일 조직이나 지역에서 새로운 일이 일어나지 않는다면, 지금까지 해오던 일이 아니라고 거부한다면, 새로운 방법을 무시한다면 그 조직이나 지역에는 일자형 사람들이 지도층에 있는 것이다. 이런 조직과 지역에서는 참신한 생각을 펼쳐보고 싶은 사람들이 설 자리가 없게 된다. 일자형 지도자들이 참신한 생각을 알아보지 못하기 때문이다. 따라서 실험, 모험, 도전, 혁신, 창의 같은 단어가 이곳에서는 비웃음을 당한다. 반대로 지금까지 해보지 않은 일과 방법이 제시되는 것을 반기고, 그것 가운데 실현 가능한 것을 적극 골라 실천해보는 조직이나 지역에는 입체형 사람들이 지도층에 있다. 이런 조직에서는 참신한 생각과

실천력을 가진 사람들이 눈에 띈다. 새로운 지식과 방법을 받아들이고 일을 추진한다. 이런 조직과 지역은 과감한 결정을 내리고 위험이 따르는 모험을 시도한다. 이곳에서는 안주, 무사, 구태, 안일 같은 단어가 박제가 된다.

양을 치는 사람들은 양우리에 염소 한두 마리를 일부러 집어넣는다고 한다. 양은 게으른 짐승이라 운동량이 적다. 우리에 들어간 염소가 빨리 양들을 치받고 다니기 때문에 양들은 염소를 피하려고 뛰어다니게 되어 운동을 하게 된단다. 사람이나 조직이 익숙한 방식과 일만 찾으려면 정체되어 있다는 증거다. 사람도 조직도 날마다 새로워져야 한다. 어제보다 신선한 느낌이 들어야 한다. 사람이 새롭게 되는 위해서는 경험과 학습을 해야 하고, 학습하는 습관을 들인 사람은 스스로 염소를 받아들인 사람이다.

거북이가 된 토끼

인제에 살면서 나의 이야기를 잘 하지 않았다. 그러자 왜 자신의 이야기를 하지 않느냐고 묻는 사람들이 있었다. 나의 이야기를 일부러 하지 않은 건 아니다. 아무튼 그 말을 듣고부터는 분위기에 맞춰서 내 이야기를 조각조각 들려주었다. 그 조각이 합쳐져서 하나의 그림이 그 사람에게는 그려졌겠지만 나를 모르는 사람들은 아마도 나란 사람이 궁금할지도 모르겠다. 나는 토끼형 기질을 타고 났지만 거북이형 인생이 주어졌다. 토끼가 일자형이라면 거북이는 입체형이다.

21살이던 때에 나는 봉제완구 공장에서 공원으로 일했다. 그때, 기숙사에서 나와 한 방을 쓰던 동료와 내가 길을 걷는데 그가 말했다. 콘사이스를 하나 사야겠다고. 내가 물었다.

“콘사이스가 뭐야?”

내 물음을 들은 그 애가 나를 보던 얼굴을 지금도 잊지 못한다. 중학교 1학년을 다니던 14살 초여름에 내가 집을 나온 직접 동기는 아버지 때문이다. 귀가 잘 안 들리는 장애를 가진 아버지는 말도 귀에 들리는 수준만큼 밖에 하지 못했다. 아버지는 ‘사랑’이나 ‘평화’ 같은 의미어의 뜻을 알지 못했고, 그에게 이해시킬 수도 없었다. 따라서 아버지는 타인의 복잡미묘한 감정이나 입장을 이해하는 것이 거의 불가능한 사람이었고, 그를 이해시킬 수도 없었다. 아버지는 자신의 장애를 불행하게 여긴 듯했다. 이에 따른 열등감도 심했다. 그러나 아버지에게는 아내와 삼남매가 있는 가정을 통치하는 권세(?)가 주어졌으니, 아버지나 삼남매 모두에게 불행한 일이었다. 엄마는 이런 남편과 살며 또 험한 일을 하며 삼남매를 키워야 했기에 고생이 딸이 아니었다. 나의 가출은 이런 아버지를 피해서 나온 것이다. 세상으로 나가면 집과는 다른 삶이 있을 것 같았다. 집 밖에는 내가 마음껏 소리치고 뛰어다니고 숨 쉴 수 있는 곳이 있을 것 같았다.



● 적당한 크기로 찜통에 담긴 무거리.

가출한 뒤에 내 인생에서 처음 얻은 직업은 미아리고개 옆에 있는 미도극장에서 휴식시간에 객석을 오가며 과자나 음료수 따위를 파는 판매원이었다. 휴식시간에 판매통을 메고 객석을 다니며 “부라보나 땅콩 있어요”를 외치면 사람들이 나를 불렀다. 그러다가 영화가 시작되면 아무 자리에 앉아 <대동강편지>, <깃발없는 기수>, <자 지금부터야>, <로보트 태권 브이> 같은 영화를 보았다. 매일 세끼를 국수나 라면을 먹고, 잘 곳이 없어 극장의 무대 위에서 오돌오돌 떨며 바닥에 닿지도 않는 커튼을 어떻게든 몸에 덮어보려다가 선잠이 드는 생활이었지만 내 스스로 하는 생활이 좋았다. 그 뒤에는 삶이 이끄는 대로 바람이 부는 대로 전국을 떠돌며 엄마와 연락을 주고받기도 했지만 23살에야 집으로 돌아왔다. 그 기간 동안 나는 배달원, 꽃장수, 과일장수, 외판원, 공원 등 많은 직업을 전전했다.

틀게자루에 감자 간 것을 넣고 잘 찐다. 꼭꼭 자루를 짜면 물이 나온다. 이 물이 통에 가라앉으면 허옇고 진득진득한 녹말이 바다에 갑자기 나타난 육지처럼 바닥에 생긴다. 한편, 자루에는 물이 빠진 감자무거리

가 남아 있다. 이 무거리를 한줌씩 펴서 찜통에 넣고 찐다. 아주머니들이 수제비 반죽을 떼듯이 무거리를 한줌씩 떼어 펴서 찜통에 넣었다.

회관 밖에서 사람들이 방으로 들어오는 소리가 들렸다. 점심시간이 가까워지자 소식을 들은 사람들이 하나둘 몰려오고 있었다. 노인들은 방에서 삼삼오오 앉아 심심함을 달랠만한 이야기를 화제 삼아 나눴다. 사람이 모여 북적거리는 오늘 같은 날이 그들에게는 좋아보였다.

집에 돌아온 나는 교회를 다니며 나의 미래를 생각했다. 앞으로 뭘 하고 살아야 할지, 고민이 되었다. 그 동안 많은 일을 해보았지만 마음에 드는 일은 없었다. 재미도 있고 보람도 있는 일을 하며 살고 싶었다. 그 일이 무엇인지 알 수 없었다. 사회를 떠돌며 제법 고생을 해보았지만 사회를 이해하는 지식이나 안목은 없었다. 내 자신의 장단점이나 좋아하는 것과 싫어하는 것을 이해하는 것도 부족했다. 다만 내게 어떤 재능이 있다는 것을 알았고, 그 재능을 발휘하며 재미 있고 보람찬 일을 하며 살고 싶었다. 어느 날 교회에서 목사님의 설교를 듣다가 희한한 생각이 들었다.

‘저 모습이 미래의 내 모습이다.’

설교를 하는 목사의 모습이 미래의 내 모습이라는 생각이 든 것이다. 왜 이런 생각이 들었는지는 모르지만 마음에 떠오른 이 말은 내 인생을 바꾸는 이정표가 되었다. 알아보니 목사가 되려면 신학대학원을 나와야 했고, 대학원을 가려면 대학을 나와야 했다. 중학교 중퇴가 학력의 전부인 나는 대학에 진학할 자격이 없었다. 누나와 의

논을 했다. 공부를 잘했던 누나는 상고를 졸업하고 직장에 다니면서 공부를 해 대학에 입학한 늦깎이 대학생이었다. 나는 누나의 말대로 스물다섯 살에 검정고시를 시작했다. 낮에는 공장에서 일하고 저녁에는 신설동에 있는 수도학원에 가서 2년 동안 중고 과정을 공부해 검정고시를 통과했다.

학원에서 지식을 배우면서 나는 사회에 대해 눈을 떠갔다. 강사들이 전해주는 지식도 소중했지만 나는 스스로 하는 독서에서 많이 배웠다. 어릴 때부터 책읽기를 좋아한 나는 만화를 비롯해 집에 굴러다니는 책을 읽었다. 집을 나온 뒤에 책을 읽을 기회가 부족했다가 학원을 다니면서 어린 시절에 들인 독서습관에 불이 당겨져 이때부터 책을 찾아서 읽었다. 이때 나는 내가 누구인지 알고 싶었다. 정체성에 대한 고민이었다. 내가 누구인지 알고 싶은 근원에 대한 궁금함은 한국인인 나로 이어져서 한국인은 어떤 정서를 가진 사람들인지, 어떤 생활을 하며 살았는지가 알고 싶었다. 소설 <토지>는 이러한 궁금함을 풀어주었다. <토지>에는 한국인의 삶과 정서가 담겨 있었다. 모진 세월을 겪으면서도 질박하고 수수한 생활을 이어온 한국인의 정서가 몸으로 느껴졌다. 이 책을 통해 한국인을 이해하게 되었고, 한국인의 정서를 채득했으며 그것은 나를 이해하는 선으로 이어졌다. 이밖에도 그때 읽은 <태백산맥>, <장길산>, <임궏정> 등은 나의 생각을 키워준 책들이다. 그때부터 지금까지 책은 친근하기로는 나에게 친구가 되었고, 배움으로는 스승이 되어 함께 살아왔다. 95년에 신학대학에 들어갈 때 내 나이 서른하나였다. 세 학기를 마치고 나는 삶의 끝에 온 듯이 무너져 내렸다. 어릴 때 아버지에게 받은 상처와 부모의 보호를 받으며 자라야 했던 청소년 시절에 세상으로 뛰어나와 모진 고생을 겪었던 결과였다. 지식을 배우는 것보다 나를 세우는 게 먼저 필요했다. 나는 학교를 중퇴하고 강원도 태백

에 있는 예수원이라는 수도공동체에 들어갔다. 예수원을 알게 된 것도 책을 통해서였다. 헌책방에서 책을 고르다가 맑은 얼굴의 서양인 할아버지가 특이한 건물 앞에 서서 찍은 표지사진이 눈에 띄었다. 예수원을 설립한 대천덕(루벤 아처 토레이 3세) 신부였다. 이 할아버지가 풍기는 느낌에 반해서 책을 사서 읽고 내가 생각했던 공동체가 우리나라에 있음을 알았다. 나는 같은 신앙을 가진 사람들이 한 곳에 모여 살며 함께 일하고 같이 먹으면 좋겠다는 생각을 한 적이 있었다. 책에서 본 예수원이 바로 그런 곳이었다. 나는 이곳을 알고 싶었다. 기회가 주어져 96년 1월에 예수원에 손님으로 가서 14일 동안 생활하며 이곳의 삶을 경험했다. 이때에 이곳에서 생활하면 나에게 큰 도움이 되겠다는 생각을 했다.

놀랍게도 생각이 현실이 되어 학교를 그만두고 그해 9월에 석 달 과정의 훈련생으로 예수원에 들어갔다. 지식을 배우는 것보다 나를 먼저 세워야 했고 그러기 위해서는 예수원이 내가 아는 최적의 장소였다. 예수원은 개인재산을 인정하지만 공동으로 일하고 나누어 먹는 곳이었다. '두세 사람이 내 이름으로 모인 곳에 나도 너희와 함께 있



● 성탄절을 맞아 불을 밝힌 예수원.

졌다’는 예수님의 말씀이 실현되는 곳이 공동체다. 어울려 함께 사는 예수원은 하나님의 현존이 눈에 보이듯이 나타나는 곳이었다. 그 분이 내 가까이와 우리 사이에 계심을 느끼는 것이 쉬웠다. 이런 분위기는 사람의 내면을 치유하고 회복시키는 힘이다. 나를 어루만지는 신의 손길을 느끼며 날마다 치유되고 회복되는 데 집중했다. 석 달 과정의 훈련이 끝난 뒤에 1년 수련을 지원했고, 이 과정이 끝난 뒤에 또 2년차 1년 과정을 지원했다. 2년 3개월 동안의 수련과정을 마치고 나는 정회원으로 지원했고, 지원이 공동체에서 받아들여져 예수원을 운영하는 정회원이 되어 살았다. 한국에서 살다가 외국으로 이주해 사는 사람들은 떨어져서 한국을 보니 한국이 잘 보인다는 말을 한다. 마찬가지로 도시에서 떨어진 곳에서 전혀 다른 경제방식과 가치를 추구하는 예수원 같은 공동체에서 살면 무엇이 참다운 삶인지 알게 된다. 소박하고 단순하게, 나누고 함께하고, 용서하고 사랑하는 삶은 돈과 명예와 권력을 목적으로 삼는 삶과는 전혀 다른 기쁨이었다.



● 한복을 입은 대천덕 신부.
그는 한국을 “우리나라”라고 불렀다.

이런 삶의 가르침을 제시한 사람은 예수원 설립자인 대천덕 신부다 (1918~2002년). 그는 사람이 진정한 행복을 누리려면 먼저 하나님과 사귀어야 하고, 그 다음에는 사람끼리 사귀며 살아야 한다는 성경의 가르침을 가르쳤고, 자신이 가르친 그대로 살았고, 살며 언제나 행복해했다. 그는 진정한 신앙인이자 인격자였다. 그는 자신을 따르는 사람들에게 오직 예수를 따르라고 말했지만 나를 비롯한 많은 사람들은 신부님을 스승으로 마음에 새겨두었다. 그는 내 인생에서 가장 많은 영향을 준 사람이었다. 4년 동안의 예수원 생활을 마치고 새 밀레니엄이 시작된 9월에 그곳을 내려왔다.

내려와 교회에서 전도사를 하며 그 다음해에 신학대학에 다시 입학했다. 4년 뒤 졸업을 하고 신학대학원에 진학해서 한 학기를 마치고 휴학을 했다. 그리고는 지금까지 돌아가지 않았다. 등록금이 없어서 휴학을 했지만 휴학을 하면서 학교로 돌아가지 않겠다고 마음먹었다. 성직자는 어떤 직종과도 견주지지 않는 고도의 윤리와 도덕을 지키며 살아야 한다. 이런 삶이 대학원에 입학한 뒤부터 줄로 칭칭

묶여진 듯이 답답하게 느껴졌다. 목사답게 살지 못할 거라면 포기를 하는 게 낫다는 생각이 들었다.

17년 동안 걸어온 길을 이탈해 새로운 길을 찾으려고 두리번거렸다. 내 눈에 들어온 길은 소설쓰기였다. 대학을 다니면서 학내문학공모에 내가 쓴 단편소설이 당선되어 상금과 상패를 받은 적이 있었다. 이때 훗날에 소설을 쓰겠다고 생각해 두었다. 사실 나는 읽기는 좋아해도 쓰기와는 인연이 전혀 없던 사람이었다. 글을 써보기 시작한 때가 예수원을 나온 뒤에 입학한 대학에서 글쓰기를 배우면서이니 서른 중반이 넘는 나이였다. 이때에 글을 쓰면서 글을 쓸 때 가장 집중하고 잘 쓰려는 열정이 크다는 점을 알았고, 소설당선에 고무가 되기도 했다. 이렇게 해서 뒤늦게 글쓰기가 개발되었다. 어쨌든, 대학원을 그만 두고는 소설쓰기에 매달렸다. 킁킁대며 단편소설을 완성해서 전태일문학상 공모에 보냈다. 지금 생각하면 미숙아 같은 소설을 두고 그때는 우습게도 당선을 기대했다. 떨어진 실망감을 추스르다가 내 소설을 심사위원들이 추천해서 당선집에 실리게 됐다는

연락을 받았다. 약간의 용기를 얻은 나는 인생을 소설에 걸어보겠다는 제법 비장한 마음을 먹고 내려온 곳이 인제였다.

인제에서는 뜻밖에도 신문기자를 했다. 기사를 하려고 했던 적도 없고, 하고 싶었던 일도 아니다. 내 앞의 문이 열려서 들어왔을 뿐인 기사를 하며 배움이 컸다. 기자는 싫든 좋든 매일 글을 써야하는 직업이다. 소설은 쓰다가 쓰기 싫으면 안 쓰면 그만이지만 기자는 쓰다가 죽더라도 오늘 취재한 내용을 써내야 한다. 당연히, 기사를 하면 바보라도 글을 쓰는 기량이 자라게 된다. 실제로 기사를 쓰면서 글 쓰기 기량이 자랐다. 기자는 사회를 들여다보는 직업이라 사회를 보는 안목도 전보다 깊어졌다. 질문하는 법도 배웠다. 기자는 질문하는 권한을 가진 사람이다. 누구에게라도, 필요하면 어떤 질문도 할 수 있는 사람이 기자다. 질문을 하다 보니 호기심도 늘었다. 기사를 했기 때문에 지금 대학에서 학생들을 가르치게도 되었다. 다 좋은데, 간절히 쓰려고 했던 소설을 아직 쓰지 못했다.

무거리가 찌지면 꺼내어 녹말에 부은 뒤에 굵은 소금으로 간을 해 녹말과 잘 섞는다. 다음으로, 솥에 통감자와 강낭콩을 통으로 넣고 같이 찐다. 원래는 통감자가 아니라 갈고 남은 조각을 찌서 먹었다고 한다. 통감자와 강낭콩이 익으면 꺼내고, 무거리와 녹말을 섞은 것을 솥에 넣고 찐다. 무거리를 처음부터 녹말과 섞어 찌면 속이 익지 않고 맛도 없기 때문에 두 번에 나누어 찌는 것이다. 솥뚜껑을 열 때마다 허연 김이 피어올랐다. 아주머니들은 여전히 익숙한 손놀림으로 말도 별로 하지 않고 척척 일을 했다.

위에서 내 삶을 간략하게 정리해 보았다. 나는 토끼처럼 빠른 기질을 타고난 사람이다. 생각도 빠르고 행동도 빠르고 일처리도 빠



● 찌진 무거리에 통감자와 강낭콩을 넣었다.

르다. 이런 나의 타고난 기질이 제대로 계발되었다면 지금쯤 나는 큰 성공을 거둔 사람이 되었을지도 모른다. 그런데 불행인지 다행인지 나의 기질을 계발하는 일은 언감생심이고 아예 망가져버리는 초년을 겪었다. 그래서 망가진 내면을 복원하는 일에 젊은 날의 시간을 많이 써야 했다. 다른 사람이 옆에서 보기에는 느리고 답답한 삶이랄 수도 있기에 이 과정을 나는 '거북이 같은 삶'이라고 불렀다. 25살에 중학과정과 26살에 고등과정을 검정고시로 넘고, 31살에 대학에 갔다가 중퇴를 하고 다시 37살에 대학에 입학해 졸업을 하고 대학원을 41살에 가고, 또 중퇴를 하고는 소설을 쓰겠다고 지금도 베풀고, 하나님이 허락해 주신다면 이제는 목사가 되어야겠다는 생각도 한다.

내 삶을 내면의 발전이나 성숙이라는 입체로 보지 않고 단순하게 평면으로 보면 이와 같다. 아무튼 느릿느릿 또는 게으르게 그리고 미련할 정도로 포기하지 않고 내 삶을 개척하며 왔다. 천성은 무슨 일이 있어도 바뀌지 않는다. 그래서 지금도 토끼 같은 기질은 고스란히 내게 남아 있다. 더불어 삶에서 주어진 거북이 같은 기질도 내게



● 접시에 담긴 감자투생이.

있다. 두 기질이 조화를 이루도록 하는 게 나의 숙제다.

감자투생이가 다 익었다. 허연 연기를 헤치며 아주머니들이 음식을 접시에 담았다. 남자들이 있는 방과 여자들이 있는 방에 각각 상을 길게 이어 뿔고, 음식이 상에 올려졌다.

드디어 음식이 마련되었다. 음식을 두고 상에 둘러앉을 때마다 오래 전부터 내가 이 공동체의 한 일원이었다는 착각이 들곤 한다. 음식이 주는 넉넉한 힘이리라. 음식이 차려지면 흔히 “이리와, 어여 먹자구” 같은 말이 후렴구처럼 반복된다. 이날도 차려진 상을 두고 노래처럼 이와 같은 말이 이어져 정겹다.

투생이의 맛은 떡과 비슷했지만 떡보다 더 고소하고 부드러웠다. 그리고 순했다. 많이 먹어도 질리지 않는 맛이였다. 점점이 박힌 강낭콩이 먹는 맛을 더했다. 맛과 질로 볼때 가히 최고의 간식이였다. 햄버거는 처삼촌 묘 벌초 하듯이 만들어도 맛에는 별 차이가 없다.

하지만 감자투생이 같은 음식은 시간과 정성을 기울이지 않으면 맛이 나지 않는다. 햄버거는 감자투생이를 만드는 시간과 정성을 도저히 상상하기도 못할 것이다. 토끼처럼 빠른 세월은 그만큼이나 빠르게 만들어 빠르게 먹을 수 있는 햄버거를 무대에 세우고는 대신에 거북이 같은 감자투생이를 퇴장시켰다. 무대에서 햄버거를 씹는 우리는 물어야 한다. 우리가 왜 감자투생이를 버리고 햄버거를 먹어야 하는지를. 우리는 왜 모두 토끼가 되려고 하는지를. ★

2010년 5월 9일에 취재하고, 2011년 10월에 글을 마무리했다.

취재에 도움을 주신 분들

조금자(69) 하추리 1반
김순자(57)
박광순(66)
윤옥순(69) 하추리 2반
신봉녀(75)
이옥춘(80)
김옥순(67)
박충균(49) 전 이장

인제사람들의 전통음식

매운탕과 어죽

더불어 놀면 신바람 나고



놀아야 되는 어린 시절

내 어린시절을 떠올리면 신나게 놀은 기억밖에 없다. 정말로 부지런히 열심히 놀았다. 우리 어릴 때에는 놀이도 다양했다. 술래잡기나 다방구처럼 달려야 하는 놀이도 있었고, 오징어나 삼팔선은 힘을 쓰면서도 순간판단력이 필요했다. 비석치기, 팽이치기, 자치기는 사물을 이용하는 놀이였다.

순수한 놀이 외에 딱지먹기, 계급장먹기, 구슬치기는 상대와 내가 물건을 걸고 승부를 겨루어 이긴 사람이 가져가는 놀이였다. 아이들에게 장려할 놀이는 아니었지만 나를 비롯한 조무래기들은 골목에 오글오글 모여서 건곤일척(?)의 승부를 벌였다. 무엇을 하든 나는 주로 따는 쪽이어서 딴 물건을 아이들에게 팔아 균것질도 하고 만화도 보았다. 팔아도 남는 전리품은 우리집 마루 아래에 보관해 두었다. 아버지는 내가 공부를 안 하고 놀기만 한다며 가끔 내 보

물을 내다버렸다. 내다버려도 며칠이 지나면 내 창고에는 보물이 다시 그득 쌓였다.

산에도 자주 갔다. 봄이면 동네 뒤에 있는 장위동산에 올라가 아카시아를 따먹었다. 메뚜기, 잠자리, 개구리, 올챙이도 잡았다. 가끔은 버스를 타고 멀리 우이동에 가기도 했다. 버스종점에 내려 북한산에 올라 송사리를 잡아서 신발에 담아 놀았고, 가을에는 밤을 따서 버스안내양 누나에게 버스비 대신 주고 내리기도 했다.

극성스러웠던 내 어린시절을 제대로 보여주는 일화를 우리 엄마가 나에게 말해준 적이 있다. 초등학교에 들어가기 전인데도 나는 아침 밥 손가락을 놓으면 밖으로 뛰어나가서 저녁이 되어야 돌아왔다고 한다. 그래서 어느 날 엄마가 나에게 물었다.

“무교야, 너는 맨날 어디를 갔다 오는 거야?”

“응, 영화 봤어.”

“영화? 어디서 영화를 봐?”

“미도극장에서.”

어떤 날은 아폴로극장, 삼양극장, 미아리극장에서 영화를 보았다고 했단다.

“그 극장이 어디에 있는데?”

엄마는 극장이 어디에 있는지도 몰랐다. 극장은 우리집에서 먼 곳에 있었다.

“응 저기.”

“영화를 어떻게 봤어?”

“응, 아줌마들 들어가는 데 뺨 따라 들어갔지!”

어릴 때부터 나는 볼거리도 많고 할거리도 많은 아이였다. 이런 기질은 지금도 여전해서 뭔가를 보거나 배우거나 경험하기를 좋아한다. 지금까지 전도사, 내면치유강사, 기자 등을 비롯해 30종 이상의 직업을 가져보았고, 대학에서는 총학생회장도 했고, 취미나 특기로 권투, 암벽등반, 축구, 배드민턴, 기타연주, 글쓰기, 수영, 탁구, 요가, 국선도를 했다. 앞으로도 몇 가지가 추가될 것이 뻔하다.

이런 기질 때문인지 나는 삶을 노는 일이라고 생각한다. 노는 것도 노는 거고, 일하는 것도 노는 거고, 어릴 때에는 싫어했던 공부도 지금의 나에게는 놀이가 되어 도서관이야말로 나에게서 재미난 놀이터다. 나는 지구에 놀러온 사람이다. 내가 지금 사람값을 하고 산다면 그건 어린 시절에 열심히 놀았던 힘이 삼분지 일의 역할을 했다고 나는 믿는다.

노는 행위는 사람의 본성이다. 아기는 사물을 만져보고 빨아보고 던져보는 놀이를 통해 세상을 인지하고 자신을 둘러싼 환경을 파악한다. 만일 자신을 둘러싼 환경이 자신의 놀이욕구를 채워주지 않는다고 느끼면 아이는 세상을 관대하지 않은 것으로 파악해 위축되거나 그 반대로 투쟁심을 키운다.

아기가 자라 뛰어다니게 되면 만져보고 빨아보고 던져보던 놀이를 이제는 집단놀이에서 하게 된다. 집단놀이에는 상대가 있고, 규칙이 있고, 질서가 있다. 일정한 규칙 안에서 협력과 조화와 경쟁을 하게 된다. 이런 행위를 하며 운동능력, 판단력, 공간지각력, 대인관계력, 지도력 등 아이가 가진 장점이 자신도 모르는 사이에 적절히 활

용되며 계발된다.

놀이에서 가장 중요한 것은 ‘발산’이다. 아이는 자신을 표현하고 싶어 한다. 표현은 사람이기 때문에 반드시 해야 하는 자연스런 행위다. 이런 표현을 아이는 놀이를 통해 발산한다. 놀이에서 실패와 성공을 번갈아 하며 기쁨, 분노, 사랑, 슬픔을 발산하는 것이다. 또 한 가지, 아기는 낯선 세상에 대한 공포심을 가지고 태어난다. 부모의 돌봄을 받으며 공포심을 하나씩 벗기는 하지만 아이가 되어도 공포심은 남아 있다. 아이는 이 공포심을 자신과 나이가 비슷해서 안심되고 동질감이 느껴지는 아이들과 놀이를 하며 푼다. 이것도 발산이다. 이렇듯 놀이는 탐색과 계발과 발산을 하는 행위다.

창의성도 놀이에서 발현된다. 놀이는 창의성의 기본이다. 술래잡기든 비석치기든 구슬치기든 자신의 판단력을 활용해 이렇게도 저렇게도 해보면서 아이는 가장 효과 높은 방법을 찾게 된다. 가르치지 않아도 스스로 연구하며 자신에게 맞는 방식을 찾는 이 행위가 바로 창의성의 기초가 된다.

지금 내가 사는 집의 양 옆으로 중학교와 고등학교가 있다. 아이들은 쉬는 시간에 과자나 음료를 사러 우리집 앞의 가게에 자주 온다. 자연스럽게 나는 오며가며 아이들의 말을 듣게 된다. 아이들은 자신의 좋거나 나쁜 감정을 대부분 ‘좃나’나 ‘열나’로 표현한다. 어른들이 아이들에게 물려준 이 말은 아마도 한국인이 가장 많이 사용하는 부사일 테고, 지금은 어른들보다 아이들이 더 사용하는 말일 것이다. 이런 말을 쓴다고 아이들을 탓하기보다는 그 원인을 짚어야 한다. ‘좃나’가 변형된 위의 두 말에는 발산하지 못하는 아이들의 욕구불만이 담겨 있다. 놀이로 자신을 발산하는 과정을 거친 뒤에 학습을 해야 하는데도, 노는 과정을 생략한 채 곧바로 학습으로 집어넣기 때

문에 욕구불만이 쌓이게 된다. 본성을 거스르는 ‘우격다짐교육’을 받은 아이들의 입에서 예쁜 말이 나올 리가 없다. 아이들에게 놀이를 돌려주지 않으면 사회는 각박해지고, 범죄도 흉폭해지며 사이코패스 범죄도 늘어나고, 정신병원과 각종 병원마다 환자가 가득하게 된다. 요즘의 한국영화에서 사람의 몸을 자르는 장면이 아무렇지 않게 등장하는 것을 보라. 교육강국인 핀란드에서는 초등학교 아이들에게 추운 겨울에도 반드시 밖에서 하루에 2시간을 놀게 한다. 건강을 위해서 이렇게 한단다. 노는 행위는 몸의 건강뿐만 아니라 정신건강을 위해서도 꼭 필요하다.

인제에서 사람들을 만나 옛말을 하다보면 이들이 부러울 때가 있다. 물고기잡이가 그것이다.

산이 많은 인제에는 물도 많고, 그 물에는 70년대만 해도 물 반 고기 반이었다고 한다. 이곳 사람들이 각종 방법을 동원해 물고기를 잡은 이야기를 들으면 내가 경험해보지 못한 내용이라 호기심이 인다. 나는 그 흔한 족대질도 못해 보았고, 천렵도 해 본 적이 없이 그저 북한산에서 새끼손가락만한 송사리를 잡는 정도로 어린 시절을 끝냈다. 그런데 이곳 사람들은 눈치니 잉어니 가물치니 하며 팔을 내밀었다. 장정의 팔만한 눈치나 잉어나 가물치를 잡았다는 것인데 그만한 민물고기를 본 적이 없는 나로서는 그 유명한 ‘뉘시꾼의 뺑’이겠지 싶어 한수 접고 들어주었다. 그런데 얼마 전에 인제문화원에 근무하는 백창현 국장이 원통에서 80센티미터 짜리 잉어를 여러 마리 잡았다고 했다. 잉어는 여자가 먹으면 좋다고 건강원에서 내렸다고 하는데 실물을 보지 못한 나로서는 믿으면서도 믿기지가 않았다. 사진을 찍어두었다고 하니 꼭 확인을 해보고야 말리라.

물고기 잡으며 놀던 어린시절

오늘 시현할 요리는 매운탕과 어죽이다. 인제사람들은 물고기를 잡아 즉석에서 매운탕이나 어죽을 만들어 즐겨 먹었다. 북면 월학리에서 자란 내 친구 류재관은 어릴 때 집에서 고추장, 소금, 미원에 술 단지를 챙기고 밭에서 파, 감자, 깻잎을 구해서 강으로 나가 물고기를 잡아 끓여먹었다고 했다. 봄부터 가을까지 회만 동하면 강가로 나가서 얼마든지 있는 물고기를 잡는 놀이도 하고 영양도 보충한 것이다. 그래서 매운탕과 어죽은 인제사람들에게는 친숙한 음식이다.

음식을 시현할 곳은 북면 월학 1리에 사는 내 친구 박수홍네 집이다. 머리가 일찍 벗겨져 나보다 나이가 많아 보이는 이 친구는 고향에서 살려고 98년에 춘천에서 귀향했다. 내려온 고향에서 여유롭고 한가한 삶을 즐기다가 마을이 이 친구의 눈에 들어왔다. 일본에 있을 때 본 농촌과 현격한 격차가 있는 고향을 바꿔보고 싶었다. 그래서 4년 동안 마을총무를 하다가 이장이 되어 마을발전을 위한 일을 본격 추



● 수홍과 윤복이형이 고기를 잡는다.

진했다. 이 친구가 이장을 하는 동안 월학 1리는 마을발전사업지로 여러 번 선정되어 큰 지원금을 받아 여러 사업을 했다. 이런 결과로 수홍은 국무총리상을 받기도 했다. 지금 수홍은 내가 근무했던 <평화생명동산>에서 일한다. 마을일을 열심히 했던 그때를 회상할 때면 수홍은 이렇게 말한다.

“마을을 발전시키겠다고 외부로 뛰다보니까 정작 마을사람들과는 점점 멀어졌어. 마을사람들의 보폭에 맞추었어야 하는데 나 혼자 속도를 빨리 낸 게 후회 돼.”

옳은 말이다. 지도자가 목적을 이루겠다는 신념이 강하다보면 구성원들이 미처 준비도 하기 전에 끌고 가는 경우가 생긴다. 이럴 경우에 결과는 나오더라도 구원성의 마음은 지도자에게서 멀어지게 된다. 결과를 얻고 마음을 잃는 것이고, 성공을 했지만 실패가 남게 된다. ‘지도자는 구성원의 한 발 앞에서 이끄는 사람’이라는 말도 있다.

마을일을 하며 배운점은 앞으로 수홍이 더 멋진 일을 하는 데에 밑거름이 될 듯하다.

매운탕을 끓이려면 당연히 싱싱한 물고기가 있어야 할 터. 나를 보러 서울에서 내려온 윤복이형과 수홍과 나는 예전에 이곳 아이들이 그랬던 것처럼 집에서 족대와 지렛대를 챙겨 집 앞을 흐르는 물로 갔다. 인북천이라고 부르는 이 물은 내금강과 대암산에서 내려오는 물이 합쳐져서 이루어졌다. 이 물은 인제읍을 지나 소양강과 북한강으로 흘러 한강으로 내려간다. 장화를 신었는데도 물이 차갑게 느껴졌다. 경험자인 수홍이 지렛대를 잡고 초보자인 윤복이형이 족대를 잡았다. 취재를 해야 하는 나는 카메라를 들었다. 수홍이 물고기는 돌 밑에 있다고 말했다. 물고기를 잡는 방법은 간단했다. 족대로 적당한 돌을 포위하면 지렛대가 지렛대의 원리를 이용해 돌을 들썩인다. 그러면 돌 밑에서 휴식을 하던 물고기들이 놀라서 물이 흐르는 쪽으로 달아나다가 돌을 포위한 족대에 걸리게 된다.

수홍은 물고기가 있을만한 돌을 골라 하천의 가운데로 갔다. 나는 어른거리는 물에 현기증이 나기도 하고, 물살이 세서 발을 옮기기도



● 우리에게 잡힌 잡고기들. 얼굴이 다양하다.

쉽지 않아 돌과 거리가 떨어졌다. 윤복이형이 돌을 족대로 포위하자 수홍이 지렛대로 돌을 흔들었다. 윤복이형이 족대를 들고 살피다가, 허탕인지 뒤집어 흔들었다. 두세 번 허탕을 친 뒤부터 우리는 활발한 개가를 올리기 시작했다. 돌 하나를 흔들면 평균 3-4마리의 작은 물고기가 잡혔다. 수홍이 옆구리에 낀 자루에 물고기를 담았다. 나는 신기해서 물고기를 바라보는데 수홍은 얼른 다음 돌을 물색하고는 우리를 재촉했다. 이렇게 몇 번을 하다가 우리가 잡은 물고기 이름을 물어보았다.

“이건 쉬리고, 요건 돌마자, 애는 배가사리.”

이름과 얼굴을 연결해보기도 전에 수홍은 다음 돌을 향하여 전진했다. 빈 족대를 건질 때도 있었지만 대부분이 잡혔다. 약 1시간 동안 잡았더니 먹을 만큼 잡을 수 있었다. 우리는 물가로 나와 수확을 점검했다.

“요건 돌고기, 이놈은 기름종개고, 애는 퉁가리야.”

언뜻 보면 그놈이 그놈 같은 얼굴인데 찬찬히 보면 저마다 얼굴이 달랐다. 쉬리는 콩치를 닮았고, 돌마자는 잉어와 비슷하고, 배가사리는 하마를 닮았고, 돌고기는 입이 뾰족했고, 기름종개(새코미꾸리)는 점잖은 할아버지 얼굴이고, 통가리는 메기 얼굴에 뾰족한 입수염이 여덟 개나 있었다. 사람 얼굴처럼 물고기 얼굴도 저마다 개성이 있었다.

뒤늦게 재판이 도착해 우리와 합류했다. 이곳 월학리에서 자란 재판이 말에 따르면 자신의 어린 시절에 물고기를 잡는 방법은 가지가지였다.

누구나 할 수 있는 방법으로는 어항이 있다. 가게에서 파는 이 도구는 작은 통처럼 생겼다. 어항을 물에 떠내려가지 않게 돌로 괴어놓으면 물고기가 뚫린 구멍으로 들어왔다가 나가지 못하고 꼼짝없이 갇히고 만다. 좁은 곳에서 밖으로 나오지 못하는 물고기의 생리를 이용한 도구라나. 시골에서는 어항의 원리를 차용해서 사발에 비닐을 씌워 구멍을 뚫은 뒤에 그 안에 미끼로 된장을 넣고 물에 넣어두어 고기를 잡기도 한다.

메기굴낚시라는 것도 있다. 낭창낭창한 버드나무가지나 싸리나무가지를 1.5미터 정도로 자른 뒤에 끝에 한 뼘 정도 되는 줄을 단다. 그 줄에 달린 바늘에 지렁이를 달아 물속의 돌과 돌이 쌓인 사이의 구멍에 넣고 기다린다. 그러면 메기가 물게 되고 이때 낭창낭창한 가지를 타고 손에 고기가 걸린 느낌이 전달되어 재빨리 낚는 방법이다.

주낙이라는 것도 있다. 밤에 햇불을 만들어 들고는 긴 줄에 한 뼘 간격으로 바늘을 70여개 정도 달아서 강을 가로질러 놓는다. 다음날 아침에 나가보면 물고기가 걸려 있게 된다.

작살을 들고 물속으로 들어가는 방법도 있다. 이곳 아이들에게 잠수는 기본이라 작살질을 대부분이 해보았다고 한다. 작살총은 삼지창

작살을 아기고무줄에 달아 쏘는 방식과 우산대를 총처럼 만들어서 쏘는 방식이 있다. 작살도 세 가지가 있다. 측에 날개가 하나 달린 작살은 물고기를 정통으로 뚫어도 물고기가 요동을 치면 작살이 빠져서 물고기가 달아날 수 있다. 날개가 두 개 달린 작살도 빠지는 경우가 있다. 가장 확실한 보증수표는 삼지창 작살이다. 이 작살은 대장간에서 특별히 맞추어야 한다. 아이들은 이 중에 하나를 들고 물로 들어가 잠수를 해서 돌 틈에 난 굴을 찾는다. 어두운 굴속에 수염이 보이면 메기가 있는 표시다. 어림짐작으로 작살을 쏘아 메기를 잡았다. 만일 숨이 찬 가운데 물고기를 보았다면 우선 쏘아놓은 뒤에 물에 올라와 숨을 들이키고는 다시 잠수를 해서 현장에 간다. 내 아랫집에 사는 할아버지도 인제사람답게 물고기잡이에 대가급인데, 잠수를 하다가 숨이 필요하면 입으로 물을 먹어야지 코로 물이 들어가면 죽는다고 했다.

그리고 여기서는 찌가사리라고 부르는, 배가사리의 사촌쯤 되는 물고기도 수경을 쓰고 물에 들어가 잡는다. 산란철이면 이놈들은 40-50마리씩 떼로 다닌단다. 물에 들어갈 때 목장갑을 끼고 양파자루를 가지고 들어가 손으로 잡아 자루에 넣으면 된단다.

월학리에 군인이 많다보니 수류탄으로 잡는 방법도 있다. 재판이 어릴 때, 마을 근처의 부대에 근무하는 군인들이 연습용 수류탄을 가지고 나와 멀리 떨어져서 소沼에 던진다. 큰 폭발음과 함께 흙먼지가 내려앉는다. 죽은 물고기들이 물에 떠내려가 보에 걸리고, 이걸 아이들이 건져내어 군인들과 나눈다. 큰 물고기는 아이들이 잠수를 해서 물의 바닥에 돌로 눌러놓는다. 큰 물고기는 죽지 않고 기절한 상태라 나중에 살아난다. 작은 물고기를 잡은 군인들이 희희낙락 돌아가면 영악한 아이들은 잠수를 해서 눌러놓은 물고기를 걷어다가 먹었다. 뛰는 군인 위에 나는 아이들이다.

가장 수준이 낮은 방법은 ‘돌땡’이다. 큰 돌을 들어 물에 내리쳐서 물고기를 잡는 방법이다. 효과는 별로 없고 힘만 든단다. 내 아랫집에 사는 할아버지가 어릴 때에 할아버지에게 보양식을 해 드리려고 돌땡을 했는데 힘만 들고 고기가 잡히지 않았단다. 그래서 도끼를 가져다가 바위를 내려친 뒤에 바위를 들어보니 물고기가 기절해 있어 잡았다고 했다. 그런데 그만 도끼대가리가 뭉개져서 아버지에게 혼이 났다는 말을 들려주었다.

겨울에도 물고기를 잡는 방법이 있다. 먼저 얼어붙은 빙판에 구멍을 뚫고 강을 가로질러서 그물을 친다. 그리고 상류에서부터 빙판을 띄우며 내려온다. 그러면 물고기들이 놀라서 아래로 도망가다가 그물에 걸리게 된다.

요즘 인제에도 물고기를 잡는 아이들을 보기가 희귀하다. 시골의 아이들도 어느 곳의 아이들처럼 족대질조차 거의 해보지 못하고 어른이 된다. 세상에 중병이 들지 않고서야 시골 아이들이 물에서 놀지 않을 수가 있을까.

재관은 자신의 아들들에게 밤에 물고기를 잡는 경험을 해주고 싶다고 했다. 횃불을 들고 냇가를 뒤졌던 자신의 행복했던 추억을 아들들도 가졌으면 좋겠단다. 아버지가 했던 놀이를 아들도 한다면 이들 부자는 공통된 정서와 대화꺼리를 갖게 되어 친밀감을 더 가질 수 있다. 재관이 아들들에게 자신의 행복했던 경험을 남겨주려는 마음은 앞세대가 뒷세대를 교육하는 교육 본래의 목적을 제대로 실현하는 것이다.

뭘 하려는 교육인지

조선일보가 작년 12월에 10개국 국민 5,190명을 대상으로 여론조사

한 내용을 보면, ‘나는 매우 행복하다’고 답한 한국인은 7.1퍼센트로 가장 적었다. 브라질인은 10명 중 6명이 답해 ‘약간 행복하다’까지 더하면 브라질 인구의 90퍼센트가 행복한 사람들이었다. 그 뒤로 베트남(49.1퍼센트), 미국(29퍼센트), 캐나다(27퍼센트), 말레이시아(26.8퍼센트) 순이었다.

자살률도 경제협력개발기구(OECD) 국가 가운데 우리나라가 가장 높다. 교육과학기술부가 발표한 2010년 초중고생 자살자는 146명이었다. 2003년에 100명을 넘긴 뒤로 지금까지 가장 많은 수치다. 자살의 원인은 가정불화 46명(31.5퍼센트), 연세비관 28명(19.2퍼센트), 성적비관 18명(12.3퍼센트), 이성관계 10명(6.8퍼센트), 가정형편 5명(3.4퍼센트) 순이다. 원인을 모르는 자살도 38명(26.0퍼센트)이나 된다. 우리는 왜 행복하지 않을까?

사람의 모든 욕구와 행위는 행복한 삶을 지향하는 데서 나온다. 행복추구는 사람의 본질이며 생명됨의 목적이다. 사회는 태어난 생명에게 세상은 살만한 곳이고, 누구나 행복하게 살 수 있는 곳이며, 너도 행복한 삶을 살게 된다는 메시지를 끊임없이 주어야 한다.

따라서 교육의 첫째 목적은 행복이어야 한다. 우리사회는 이 점을 이제는 인정해야 하는데도 아직도 그 자리에 대신 올려놓은 ‘일류대학-안정된 직업(직장)’을 끌어내리지 않는다. 일류대학을 나와 안정된 직장을 가져야 행복할 수 있다는 논리는 헛된 환상일 뿐이다. 행복은 그 사람의 내면에서 나오는 것이지 외부에서 들어오는 것이 아니다. 외부에서 들어오는 물질과 권력 획득으로 행복하려는 사람은 그것을 가지면 가질수록 소금물을 마시는 것처럼 더 심한 갈증이 날 뿐이다.

김윤태 고려대학교 사회학과 교수는 이렇게 말한다.

“물질주의 가치관은 한계를 지닐 수밖에 없다. 로널드 잉글하트의 연구에 따르면, 대부분의 나라에서 1인당 국내총생산량이 1만5천 달러에 도달하면 ‘수확체감’이 발생하며 돈은 행복감을 거의 주지 않는다고 말한다. 더불어 잉글하트의 ‘세계 가치관 조사’에 따르면, 한국인의 물질주의는 미국인의 3배, 일본인의 2배에 달한다고 한다. 한국인의 1인당 국내총생산량은 1960년대에 비해 250배 이상 증가하는 세계기록을 세웠지만 오늘날 한국인의 삶의 만족감은 경제협력개발기구 국가 가운데 평균 6.7보다 낮은 5.7에 불과하다.”

건전한 일을 성취하면 만족감과 행복감을 주지만 이것도 본질은 아니다. 행복은 자아만족에서 나온다. 사람으로 태어나 살아가는 일이 감사하고 고맙게 느껴지는 이 감정이 진정한 행복이다.

캐럴 그래엄 브루킹스연구소 선임연구원은 말한다.

“아프가니스탄 같이 전쟁과 가난을 겪는 나라 국민의 행복도가 생활 수준이 훨씬 높은 남미 사람들과 크게 다르지 않다는 사실과 의료시설이 빈약한 케냐 국민이 미국인만큼이나 자국의 보건환경에 만족한다는 조사결과를 접했을 때 내 머리는 복잡해졌다.”

행복은 주관이기 때문에 이런 머리 아픈 결과가 나온다. 재능의 정도에 차이가 있기 때문에 사람의 성취에도 차이가 나지만 행복은 재능이 부족한 사람이 재능이 많은 사람보다도 더 누릴 수도 있다. 행복은 자기가 느끼는 주관이기 때문이다. 재벌이나 권력자보다 졸다가 담배를 파는 구멍가게 아저씨가 더 행복할 수 있다. 담배를 팔며 자기에게 만족하면 그것은 누구도 빼어가지 못하는 행복이다. 그런데 우리사회는 이 아저씨에게 “아냐 당신은 불행한 사람이야!”라고

왜곡된 낙인을 찍는다.

우리사회의 교육은 행복한 사람은 고사하고 공장에서 제품을 찍어 내는 것처럼 불행한 사람을 대량생산 중이다. 가정도 학교도 직장도 미디어도 입을 맞춘 듯이 “저 학교에 가지 않으면, 등수에 들지 않으면, 저 직장에 가지 않으면, 저 자리에 오르지 않으면, 이 차를 타지 않으면, 이 아파트에서 살지 않으면 너는 불행한 사람”이라는 메시지를 끊임없이 준다. 가치를 전도시켜서 불행공화국을 만들어 버렸다.

연세대 사회발전연구소 염유식 교수팀이 올해 5월에 한국의 어린이와 청소년 6,410명을 대상으로 조사한 주관적 행복지수를 공개했다. 결과는, 우리는 경제협력개발기구 국가 23개 가운데 65.98점을 받아 3년 연속 꼴찌였는데, 이는 1등을 한 스페인의 113.6점보다 47.6점이 낮고, 평균점수인 100점에도 34점이나 모자라는 수치였다. 우리 고교생들은 ‘여러 가지 면에서 행복한가’라는 질문에도 2006년에는 13.7퍼센트가, 올해는 11.7퍼센트만이 ‘매우 그렇다’고 대답했다. 2006년에 같은 질문을 받은 일본은 32.3퍼센트가, 중국은 39.1퍼센트가 ‘매우 그렇다’고 답해 우리와 대조된다. 이에 대해 염유식 교수는 가장 큰 원인으로 ‘입시스트레스’를 꼽았다. 염 교수는 “학교와 학원을 오가는 경쟁적인 삶에서 가족과의 연결고리도 탄탄하지 않아 학생들이 외로움을 느낀다. 공부하느라 잠도 부족해 늘 피곤한 상태도 문제”라고 말했다. 우리사회는 학생들에게 불행을 교육한다. 도대체 뭘 하려는 교육인가?

교육의 둘째 목적은 ‘타고난 점을 계발’해주어 자기를 실현하도록 돕는 것이어야 한다. 타고난 재능과 기질을 파악해서 다독이고 그의 취향을 인정해주면 사람은 스스로 열정을 쏟게 되어 있다. 사람

이 자신의 성향과 자질을 발산하면 사회는 조화롭고 자신의 행복도도 높다. 진달래는 분홍색으로 봄에 피고, 국화는 노란색으로 가을에 피면 된다.

교육방송(EBS)에서 2007년에 2,698명의 성인에게 직업과 적성을 묻는 설문조사를 했다. 이들 가운데 51퍼센트가 자신의 직업과 적성이 맞지 않는다고 대답했다. 이 결과에서 유추되는 대로 국민의 반이 자기의 적성과 맞지 않는 일을 하며 산다면 국가전체의 수준과 행복도는 당연히 낮을 수밖에 없다.

교육방송은 자신의 직업에 불만을 느끼고 있다고 대답한 이 사람들 가운데 늘 심각하게 이직을 고민하는 8명을 뽑아 실험을 했다. 그런데 이들의 직업은 누구나 꿈꿔보는 직종이었다. 한 영어교사는 “막상 학교서 가르쳐보니 교사라는 일은 학생과 항상 관계를 해야 하기 때문에 높은 대인관계능력을 요구한다. 이 점이 나는 힘들다”며 수의사를 희망했다. 의과대 학생은 “자연과학이 나의 적성에 꼭 맞는 일이 아니었다”며 방송작가를 꿈꾸었다. 도 정책연구원은 쇼 호스트가 되기 위해 학원을 수료했다.

한 세기 전에 서유럽에서 ‘아이큐(IQ) 검사’가 개발되었다. 우리도 이 검사를 도입해서 학생을 이 검사의 점수에 따라 지능이 높은 사람과 낮은 사람으로 간단히 분류해 간주했다. 그런데 과학과 학문이 발전하면서 학자들은 이 아이큐검사가 사람의 능력 가운데 지성의 극히 일부인 기억력만을, 그것도 많은 기억력의 종류 가운데서 일부만을 측정하는 ‘헛똑똑이’라는 점을 밝혀냈다. 이런 검사를 하고는 아이들을 똑똑한 놈과 둔대가리로 나누어 훈장과 주홍글씨를 각각 달아주었다니. 당시에 과학과 학문이 미숙했다 하더라도 사람의 본질을 통찰하는 눈이 이다지도 없단 말인가!

고맙게도 1983년에 하워드 가드너 하버드대 교육학과 교수가, 사람

은 8개의 범주로 나뉘지는 능력이 있다는 ‘다중지능’ 이론을 발표했다. 지금까지 사람능력에 관해 인류가 찾아낸 최고의 연구인 ‘다중지능’에 따르면 사람에게는 언어지능, 논리수학지능, 음악지능, 신체운동지능, 공간지능, 대인관계지능, 자기이해지능, 자연친화지능이 있다(사실 사람의 지능은 이보다 훨씬 많다. 앞으로 발견되어야 한다).

교육방송에서 음악지능과 언어지능이 높은 초등학생을 각각 20명씩 모아놓고 기억력실험을 했다. 이들 모두에게 피아노곡조와 장구박자를 각각 들려주었다. 이어 들려준 음악과 같은 음악을 그리고 조금 다른 음악을 각각 들려주고 몇 번째 음악이 처음에 들려준 박자와 곡조가 같은지를 선택하게 했다. 이것은 음악기억력을 알아보는 실험이다.

다음으로 아이들에게 30개의 단어를 보여주고 1분 뒤에 기억하는 단어를 적으라고 했다. 이어 동화구연을 들려준 뒤에 기억하는 단어를 나눠준 종이에 표시하라고 했다. 이 두 실험은 언어기억력을 알아보는 실험이다(사람의 능력에서 가장 단순한 능력인 기억력만 해도 음악기억력과 언어기억력 외에 공간기억력, 수리기억력, 색채기억력, 운동기억력 등 많은 종류가 있다).

그 결과, 음악지능이 높았던 아이들은 음악기억력이 언어기억력보다 4점이 높았고, 언어지능이 높았던 아이들은 언어기억력이 음악기억력보다 12점이 높았다. 아이들은 자신의 강점영역에서 높은 점수를 발휘했다. 아이큐 검사에서는 발견하지 못하는 차이다. 교육방송은 “아이큐가 높으면 기억력이 좋다는 기존의 평가는 오류고 편견”이며 “중요한 것은 음악이나 언어를 기억하고 싶어서 그렇게 된 것이 아니라 무언가에 의해서 저절로 되었다는 점”이라고 결론한다. 정리하면, 자신의 의지와는 상관없이 ‘어떤 것에 더 끌리는 바로 그

것이 타고난 성향이자 능력이다.

앞서 말한 8명을 대상으로 다중지능을 검사해보니, 수의사를 하고 싶은 영어교사는 자연친화지능이, 방송작가를 꿈꾸는 연구원은 공간지능이, 방송작가를 꿈꾸는 의대생은 자기이해지능이 자신의 강점지능으로 나왔다. 이 지능들은 모두 자신이 꿈꾸는 직업에서 꼭 필요한 지능들이고, 나머지 5명도 3명과 같은 결과가 나왔다. 이들은 모두 부모가 원하는 학과에 진학한 공통점이 있었고, 그들이 타고난 지능은 그들이 전공한 학과에서 필요한 지능과는 정반대였다. 교육방송은 한 걸음 더 나아가 자신의 분야에서 각각 성공한 패션디자이너 이상봉, 가수 윤하, 발레리나 박세은, 외과의사 송명근 씨를 대상으로 다중지능검사를 했다. 그 결과, 이상봉-공간지능, 윤하-음악지능, 박세은-신체운동지능, 송명근-논리수학지능이 강점지능으로 나왔다. 자신이 성공한 직업과 강점지능이 일치했다. 이 결과와 함께 주목할 것은 이들도 약점지능이 있다는 점이다. 이상봉은 산수를 못했고, 윤하는 찾아갈 건물을 못 찾는 길치고, 박세은은 순서를 외우는 게 둔하고, 송명근은 이름을 못 외운다고 했다.

한 사람이 모든 것을 잘할 수 없고, 그럴 필요도 없다. 모두에게 같은 능력을 요구한다면 바보를 만드는 교육일 뿐이다. 타고난 강점을 찾아주고 키워주면 아이는 스스로 성취에 이른다. 있는 것을 있는 대로 찾아주는 일이 뭐가 어렵나, 없는 것을 있게 하려니까 힘이 들지. 이와 더불어 교육(당국)이 할 일은, 만일 악기연주에 재능이 있는 아이가 있다면 그가 가난해도 재능을 꽃피우도록 지원을 해주는 구조를 만들어야 한다. 지금처럼 레슨비용이 비싼 구조에서는 재능이 있어도 가난하면 그 재능은 싹도 피워보지 못하고 죽는다. 모든 사람의 재능은 사회공동체 전체의 자산이다. 타고난 아이들의 재능을 잘 파악해서 물과 기름을 적절히 주며 키워서 사회공동체 전체에게 유

익이 되도록 해야 한다.

교육의 셋째 목적은 ‘더불어 사는 사람’을 키워내는 것이어야 한다. 인류는 오랜 세월동안 약육강식과 적자생존이 자연계의 원리라는 말을 철석같이 믿었다. 이 논리에 충직했던 우리사회는 경쟁을 해서 살아남은 강자가 독식을 하도록 이기심을 장려하는 사회구조를 용인했다. 이 케케묵은 논리의 약점은 사람의 본성이 가진 반쪽을 전체로 오인한 점이다. 사람에게에는 악도 있고 선도 있다. 세살짜리 아이가 자기 동생을 보살피는 엄마의 행동에 질투가 나서 동생을 때리면 악이 드러난 것이고, 엄마를 찾으며 우는 동생을 쓰다듬는 행동은 선이 발현된 경우다. 사람에게 악을 장려하면 악인이, 선을 장려하면 선인이 될 가능성이 높다. 지금까지 우리사회가 암암리에 합의하여 시행한 교육은 ‘나만 잘 먹고 잘 되면 된다’는 이기심을 장려하는 내용이었다. 계산이 없는 우정을 나누며 서로 도우면서 함께 살아갈 미래를 준비해야 하는 아이들에게 서로를 짓밟고 가야할 경쟁 상대로 여기게 하는 사회는 정신병자를 양산하는 병리사회다.

미국 샌타페이연구소 새뮤얼 볼스(72) 교수는 경제학이라는 분과학문의 틀에서 벗어나 다양한 영역을 넘나들며 대안과 실천이 되는 경제이론을 만들려고 노력하는 세계 정상학자다. 그는 주류경제학을 움직이는 ‘인간은 이기적’이라는 전제 자체가 틀렸다면 “모든 개인이 이기적이라고 주장한 것은 경제학자집단이 유일했다. 그러나 1960년대 들어 경제학계에서 펼쳐진 여러 실험을 통해 이 신화는 깨졌다”고 한다. 탁자 위에 놓인 돈을 사람들이 어떻게 나눠 갖나 살펴보는 실험에서 참가자들은 공평하게 돈을 나눴다. ‘인간은 이기적으로 행동한다’는 가설이 뒤집어진 것이다. 이런 결과는 다른 실험에서도 일관되게 나타나 결국 인간은 ‘호혜적 이타성’을 지녔다는 사실

이 드러났다고 한다. 볼스는 “경제학 지식이 인간사회의 상식에 마침내 자리를 내준 것”이라고 말했다.

생물학은 마지막 장벽이었다. 다윈주의에 따른 자연선택이론은 이 기적 개체가 경쟁에서 살아남는다고 보기 때문이다. 그러나 진화생물학 영역의 연구들이 이 역시 뒤집었다. 인간은 집단중심동물이라 집단을 위해 협동하는 이타적 개인이 많은 집단이 그렇지 않은 집단보다 자연선택에 성공해 왔다는 이론이 설득력 있게 제시된 것이다. 볼스는 “경쟁이 진보를 가져오는 게 아니라 협동이 진보를 가져온다는 점에서 현대생물학은 경제학에 교훈을 주고 있다”고 말했다. 또 볼스는 “이타심과 협동심을 가진 인간본성에 대한 새로운 연구는 경제학과 공공정책에 강한 시사점을 주고 있다”고 말한다. 그동안 경제학의 영역이 아니라고 치부했던 ‘공정과 정의’가 새로운 경제학의 가장 중요한 요소라는 주장이다. ‘경제적 인간’이라는 관점에서 경제를 분석하고 공공정책을 제시했던 경제학자들은 금전수단으로 인간행동을 움직이려 했기 때문에 실패했다는 지적이다.

그는 이스라엘의 미취학 어린이 보육시설에서 행한 실험을 예로 들었다. 아이를 찾으러 오는 부모들이 자주 지각을 해서 골치였다. 한 경제학자가 지각에 벌금을 물리고, 나머지는 그냥 놔두자고 제안했다. ‘금전적 불이익이 지각을 줄일 것’이라는 예상과는 달리 벌금제를 하기 전보다 지각비율이 곱절로 늘었다. 반면 벌금제를 하지 않은 시설의 비율은 그대로였다. 벌금제가 ‘지각을 돈으로 살 수 있는 것’이라는 인식을 줘 부모의 자발성을 감소시켰던 것이다.

볼스는 “인간본성의 새로운 발견은 내가 한평생 천착해왔던 민주주의와 평등주의 정책이 정치적으로 충분히 실현가능하다는 근거를 제공한다”고 말한다. 한겨레신문, 최원형, ‘이기심보다 정의가 큰 역할-주류경제학

틀렸다’, 2011.4.26.

인류는 지금까지 사람의 본성의 반쪽인 ‘성악’을 근거로 경제정책을 시행했고 이제 비로써 그 남은 반쪽인 ‘성선’을 발견하는 중이다. 지금까지 해온 관성에 따라 성악이 쉽게 자리를 내주지는 않겠지만 성선을 발견한 인류에게 박수를 보낸다.

먹을거리가 부족했던 시절에는 선보다는 악이 표출되기가 쉽고, 이에 따라 경쟁을 시켜서 재화를 나누는 방식이 흐름이었다고 치자. 이제는, 사회가 바뀌었다. 우리나라는 이제 꽤 부자가 되었다. 먹을 것이 없어서 치열하게 싸워야 하는 사회가 아니다. 내가 배고프면 남도 배고프고, 내가 잘 되기를 원하는 만큼 남도 잘 되기를 바라는 인간성에 대한 이해를 공감하게 되었다. 내가 획득한 지식과 재화와 창의한 결과가 그대를 위해 사용되어 우리 모두가 행복해지면 좋겠다는 이타심을 발현하는 일은 어려워 보이지만 실제로는 사람의 본성에 반이나 있는 면을 사용하는 일일 뿐이다. 생산을 더 많이 하기 위해서도 경쟁보다는 협력이 더 효과가 높다. 두 발이 서로 먼저 가겠다고 싸우면 넘어진다. 사이 좋게 한 번씩 서로 양보하며 협력해야 목적을 이룬다. 홀로에서 함께로, 경쟁에서 협력으로, 독식獨食에서 공식公食으로, 나에서 우리로 나아가야 우리는 비로소 행복에 도달한다.

교육정책에 관해 보다 더 현실감 있는 제안을 한다면, 대학을 나오지 않은 사람도 중류 이상의 경제생활을 할 수 있는 사회구조를 만들라는 것이다. 대학을 나와야 인정을 받고 급여도 많이 주는 사회구조에서는 지금처럼 초중고 교육은 대학입학을 위한 교육에서 벗어나지를 못한다. 대학을 나와야 월급도 많고 대접도 받는 사회에서 어느 부모가 대입에 결기를 세우지 않을까. 열심히 공부해서 좋은 대학을 나온 사람도 그만한 대우를 받고, 무학자라도 그만한 기술이나

기능이 있다면 같은 존경과 대우를 받는 사회라야 대학입시를 위한 교육은 사라진다. 독일과 같은 나라가 우리의 모델이다.

혹자는, '유럽사회는 우리보다 훨씬 부자이기 때문에 가능하고, 국민 소득 2만 달러인 우리나라는 파이를 더 키워야 한다'고 말할 것이다. 이 말에는 두 개의 오류가 있다. 국민 개개인이 1년에 2만 달러(우리 돈으로 2천6백만 원)나 벌다면, 그래서 4인 가족에서 두 사람이 일을 해서 5천만 원을 넘게 번다면 우리나라는, 경제만으로는 지상 낙원이다. 한 달에 88만 원을 버는 청년들이 수두룩하고, 그에 못지 않게 청년실업이 즐비하며, 비정규직이 상점, 기업, 공공에까지 넘치는 우리사회에서 한 사람이 2만 달러씩 번다고 하면 소도 웃지 않는다. 위의 소득을 비유하면, 국민 백 명이 함께 2백 만 원을 벌었으니 한 사람당 2만 원이 소득이라는 계산인데, 우리사회에서 실제로는 그 2백만 원에서 다섯 사람이 백만 원을 가져가고, 오십 명이 80만 원을 가져가고, 나머지 20만 원을 45명이 나누어 갖는 구조다. 백만 원을 가져간 다섯 사람이 5십만 원만 가져가고, 나머지 오십만 원을 20만 원을 가져가는 45명에게 돌리면 그런대로 아름다운 분배가 된다. 파이는 골고루 나눠먹을 만큼 이미 크다. 파이의 반을 잘라가는 상위 5퍼센트의 칼질을 저지하면 마트계산대의 비정규직 아주머니도 중류생활이 가능하다.

또 하나의 오류는, 파이 자체에 있다. 성장논자들은 국민소득이 3만 또는 4만 달러가 되어야 나눌 것이 있고, 따라서 허리띠를 더 졸라매고 열심히 일해야 한다고 말한다. 위에서 2만 달러에서도 분배를 제대로 하면 가난이 해결된다는 점을 말했기 때문에 3-4만 달러를 벌어야 한다는 말에 따로 말을 하지는 않겠다.

다만, 열심히 일해야 하는 점에는 당연히 동감을 하지만 '무엇을, 어떻게' 열심히 해야 하는가는 다시 생각해야 한다. 노동집약형 제품

을 만들던 우리가 중국의 부상과 비싸진 우리사회의 임금을 감당하기 어려워서 중국이나 동남아에 공장을 세우고 노동집약형 제품을 생산한다. 한편으로는 기술력을 축적해 부가가치가 높은 반도체 같은 제품으로 큰돈을 벌고도 있다. 요점은, 노동집약형 제품과 기술집약형 제품 사이에 있는 우리사회의 생산구조를 일본이나 독일처럼 부가가치가 높은 기술집약형으로 바꾸자는 말이다. 기술이 하루 아침에 축적되지는 않는다. 그러나 정부와 기업이 뜻을 모아 행정도, 교육도, 분배도 선진국형으로 재구축하면 우리나라 국민의 손발에서 신바람을 보게 된다. 일할 맛이 나는 판을 먼저 만들어 놓으면 일꾼은 몸이 부서지는 것도 모르고 일한다는 것을 내 경험으로 안다. 반면에 판은 나중에 만들어 줄 테니 먼저 일을 하자고 70-90년대의 사장들처럼 말하면 그 말에 속아본 노동자들은 듣지 않는다. 우리사회가 선진국이 되려면 반드시 기술집약형으로 가야하고, 그러려면 지금의 구조를 조정해서 노동자가 신바람을 내는 판을 만들어야 한다. 사회와 경영자가 노동자를 인정해주고, 충분한 임금을 주면 노동자는 엄청난 집중력을 발휘하며 일하게 되어 있다.

저급파이를 크게 만들려고 하지 말고, 작아도 고급파이를 만들자. 고급파이를 만들려면 만드는 일꾼을 인정하고 대우해야 한다. 그러면 그는 혼신의 노력을 들여서 경영자가 원하는 파이를 만들어 낸다. 14살 때부터 지금까지 30직종을 넘게 일해 본 내 경험이 하는 말이다.

교육에 대해 몇 마디를 더 하자. 지금 우리의 교육은 학생을 아동화(또는 연성화)시키는 교육이다. 지금의 교육은 고등학교를 졸업해도 정치와 경제와 사회와 역사와 문화와 자신의 인생에 대해 식견을 갖게 하지 못한다. 12년 동안이나 열심히 듣고 외웠는데도 자신

의 식견과 줏대가 세워지지 않는다. 그래서 오늘의 사회문제에 대해 제대로 말하지 못하고 관심도 없다. 더구나 자신의 세계관을 세우지 못했기 때문에 내면이 허약하고, 이러다보니 자신의 미래상도 불투명하다. 몸은 커도 의식과 내면은 아동 수준에 머무른 학생이 태반이다.

아동화를 굳힌 데에는 부모와 교사와 우리사회가 학생을 ‘애’라고 부르는 호칭도 큰 몫을 했다. 중학교 때까지는 애라고 불러도 되겠지만(나는 초등생까지만을 애라고 하고, 중학생부터는 등급을 높여야 한다고 생각한다), 17-19살이 된 청춘은 ‘애’가 아니다. 자꾸 애라고 부르니까 청춘들이 애에서 벗어나지를 못한다. 의식에 굴레를 씌워 놓는 것이다.

조선시대의 문과 과거시험에서 최연소 합격자는 이견창이인데, 그의 나이 13세였다. 과거시험은 그동안 배운 내용을 바탕으로 당대의 문제를 자신의 식견으로 논술하는 것이다. 이견창이 천재인 점도 있겠지만 그의 합격에는 조선의 두 가지 교육특성이 있었기에 가능했다.

첫째, 배우는 내용이 지금의 수준과 견줘지지 않는 내용이었다. 조선시대에는 그때 초등학교인 서당에 입학하면 가장 먼저 ‘천자문’을 배운다. 학동들이 몸을 흔들며 입을 맞춰서 “하늘 천 땅 지 검을 현 누를 황”이라고 노래하며 천자문을 통째로 외운다. 이 천자문은 천문天文, 박물博物, 역사, 인물, 인륜, 교육, 생활 등 각 방면을 포괄한 내용이 담긴 철리哲理서이자 백과사전이다. 이런 내용을 초등 1학년 때에 배운다. 지금의 초등 1학년들이 배우는 내용과 견줘보면 한심하기 그지없다. 내가 초등학교 1학년 시절에는 ‘바둑아 이리와, 영희야 놀자’가 첫 단원이었다.

둘째, 자녀가 15세 이상이 되면 관례冠禮(성인의식)를 치러주고 성

인으로 대접했다. 관례는, 남자라면 상투를 들고 갓을 쓰고, 여자는 쪽을 찌고 비녀를 꽂았다. 15세면 요즘으로 치면 중학교 2학년이고, 한창 천동벌거숭이 같은 나이다. 조선에서는 부모와 마을공동체가 이 나이의 자녀를 성인으로 대접한 것이다. 과거시험에 나이제한이 없었다는 점에서도 조선시대에서 연소자를 어떻게 대했는지를 읽을 수 있다.

교육내용과 공동체의 의식이 합쳐져서 조선시대에는 일찍 성숙한 사람이 되었다. 성인 대접을 받으면 성인다운 언행이 따르고, 아이 대접을 받으면 아이다운 언행을 하게 된다. 지금의 교육내용과 우리 사회가 학생들을 대하는 태도는 정말, ‘저질’이다.

우리사회의 교육에서 또 다른 문제는 교사教師의 자질과 대우다. 교사는 안정된 직업이기 때문에 많은 사람이 선호하는 터라 교사가 될 수 없는 사람도 교사가 된다. 이걸 그 자신과 그에게 배우는 학생은 물론이고 사회전체에도 비극이다.

교사가 되려는 사람의 첫째 요건은 교대졸업이나 실력이 아니라, 품성이다. 교사에게 품성이 왜 중요한가 하면, 교사의 품성이 학생들에게 그대로 전이되기 때문이다. 배움의 내용보다 품성이 먼저 학생들에게 전해진다. 교사가 상처와 열등감에 시달리는 사람이라면 그와 긴밀한 관계를 하게 되는 학생들도 그 자장 안에서 상처를 받고 열등감을 배운다. 그래서 교사는 정서가 안정된 사람이어야 한다. 맑고, 밝고, 순하고, 유연한 젊은이가 교사가 될 자격이 있다.

교사의 두 번째 자질은 가르치는 능력이다. 제아무리 알고 있는 게 많아도 가르치는 능력이 없으면 교사가 되어서는 안 된다. 그런 사람은 연구자가 되면 좋다. 가르치는 능력이란 학생의 수준과 의식을 간파해서 그에 맞는 내용과 교수법으로 가르치며 돌발상황도 유연하게 이끄는 능력이다. 이런 능력이 있어야 가르침이 제대로 전

달된다.

실력은 세 번째다. 세 번째라고 해서 실력이 중요하지 않은 것이 아니다. 순서를 매긴 것은 중요성의 차이를 강조했을 뿐이고, 세 가지 모두를 하나처럼 갖춘 사람이 교사가 되어야 한다.

이런 사람을 뽑으려면 당연히 대우가 남달라야 한다. 그래서 교사는 사회에서 최고의 대우를 받아야 한다. 의사보다? 그렇다. 판사보다? 그렇다. 유대인의 지혜서인 <탈무드>를 보면, 우리나라만큼이나 침략을 많이 당한 유대인은 침략을 당하면 가장 먼저 교사를 피난시킨다. 교사가 있어야 학생을 교육하고, 그래야 민족이 이어지기 때문이다. 교사는 안정되게 월급이나 받는 직업이 아니라 자신을 소진해서 세상을 구원하는 직업이다. 최고의 대우는 당연하다.

임금뿐 아니라 사회에서도 최고의 예우를 해야 하는데, 지금 교사의 권위는 땅에 떨어져 발에 밟히는 지경이다. 이래서는 교육이 안 된다. 이 여파는 첫째 학생에게 둘째 학부모에게 셋째 사회전체에 그대로 돌아간다. 교사가 살아야 학생이 살고, 학생이 살아야 민족의 미래가 있다. 교사를 존경하는 문화가 회복되어야 한다. 그러려면 교사들 자신도 교사의 역할에 막중한 책임을 느껴야 한다.

어울려 사는 게 행복

우리는 잡은 물고기를 들고 수홍의 집으로 돌아왔다. 물고기의 비늘을 벗기고 배를 가른 건 수홍이 했고, 요리는 나에게 제수씨가 되는 수홍의 아내가 맡았다.

매운탕을 끓이려고 물을 올렸다. 물이 끓으면 무를 넣고, 고추장과 고춧가루를 버무려서 물에 푼다. 내장을 꺼낸 고기에 밀가루를 묻혀 끓는 물에 넣

는다. 밀가루를 묻히면 맛도 좋고 고기모양도 무너지지 않는다. 단, 너무 많이 묻히지는 않아야 한다.

제수씨는 특별한 사람이다. 수홍이가 <평화생명동산>에 입사한 뒤에 집에 늦게 오는 일이 잦고, 힘들어하자 ‘내가 먹여 살릴 테니 당장 그만두라’고 했단다. 제수씨는 돈을 많이 벌거나 일을 많이 하는 삶을 원치 않고 여유롭고 한가하게 살기를 소원한다고 한다. 나도 동감이다. 오늘 적절히 일하고 재미나게 살면 평생이 행복하다. 오늘 죽도록 일해서 내일 행복하겠다면 평생 일만 하다가 죽는다. 내일이 오늘이 되면 또 그 다음 내일을 위해 일해야 하는데 언제 행복하겠나. 내일을 준비하는 삶은 반드시 필요하지만 그러면서도 오늘 내가 행복하냐를 물어야 한다.

한소끔 끓인 뒤에 깻잎과 파를 넣고 다시 한소끔 끓인다. 마늘과 파를 넣고 소금으로 간을 하면 매운탕이 된다. 수제비를 넣고 싶으면 야채를 넣기 전에 넣으면 된다.

매운탕이 끓는 사이에 그리고 한 그릇씩 덜어 먹는 사이에 사람들이 한 명씩 이 집을 방문했다. 백창현 국장과 사무직원과 가족은 우리가 불렀다. 나머지 사람들은 이곳을 방문했다가 벌어진 자리에 합석했다. 내가 아는 사람도 있었고, 모르는 사람도 있었지만 모인 사람들로 우리의 흥은 벌써 집안을 채웠다.

매운탕에서는 버린내가 나지 않았다. 제수씨의 매운탕은 맵지 않고 담백했다. 물고기는 부서지지 않고 제 모습을 유지한 놈이 많았다.



- 통째로 보이는 물고기가 좀 섬뜩하기도 하다.

엄배딤배 모인 사람들은 술 한 잔에 물고기 한 마리씩, 머리와 꼬리지느러미까지 다 씹어 먹었다. 연한 몸이 통째로 씹히는 느낌이 개운하지만은 않았지만 꼭 나쁜 것만도 아니었다. 직접 잡은 물고기로 끓인 매운탕이라 그런지 먹는 사람들의 만족도는 높아보였다. 나도 한 그릇을 비웠다. 매운탕과 함께 술도 바닥이나 수홍은 원통으로 술을 주문했다.

불과해진 윤복이형도 이런 분위기를 좋아한다. 형이 지금도 산을 가고 산악회 사람들과 어울리는 까닭도 사람을 좋아하는 기질 때문이다. 윤복이형과 나는 산악회활동을 같이 한 사이이다. 우리 산악회는 암벽등반을 했다. 암벽등반을 하면 서로에 대한 친밀감이 강하다. 한 자일에 몸을 묶고 서로의 안전을 책임지다보면 자연스럽게 끈끈해진다. 내가 처음으로 산에 간 때가 28살이었다. 그때 나는 대입검정고시에 합격하고 대학입학에 도전하던 때였다. 삶은 생각처럼 풀리지 않았다. 좌절과 방황이 계속되던 이때는 나에게 어두운 먹물이 몸과 마음에 가득하던 시절로 남았다. 감사하게도 그때 사람과 산이 나에게 찾아왔다. 토요일 밤에 도봉산 입구의 19번 종점에 회원들이 모



● 통깨를 얹은 어죽.
맛이야 그만이지.

여 배낭을 지고 캄캄한 산을 오르면 새로운 힘이 솟았다. 자운봉 아래에 텐트를 친 뒤에 코펠에 라면을 끓여 가스등 하나를 밝혀두고 둘러앉아 먹으면 최고의 음식이었다. 그 불 아래에서 밤새소리를 들으며 도란도란 이야기 하나에 술 한 잔을 나누고 잠이 들었다. 다음 날, 높은 봉우리에 올라 대자연을 바라보면 몸과 마음에 차 있던 먹물이 빠져나가며 막힌 삶을 뚫어보리라는 힘이 실렸다. 이렇게 이십대 후반부터 삼십대 초반까지 나는 친밀한 사람들과 산에서 놀며 몸과 마음의 그늘을 하나씩 지웠다. 내가 산이 많은 인제에서 사는 것도 이때에 받은 영향이 있을 법하다.

매운탕을 다 먹은 뒤에 그 국물로 어죽을 끓였다. 원래 어죽은 물고기를 갈아서 만든다고 한다. 오늘은 술안주로 물고기를 죄다 먹어서 국물에 끓이기로 했다. 국물이 끓게 되면 미리 불려놓은 쌀을 넣고 바닥에 눌러 붙지 않도록 잘 저어야 한다. 제수씨는 어죽에 곱취를 썰어 넣었다. 봄이면 인제군의 산에 널린 게 나물이고, 가장 흔한 나물이 곱취다. 곱취는 알싸한 맛이 특징이다. 나누어 먹는 어죽에

서도 알싸한 맛이 났다.

음식을 다 먹은 우리는 밖으로 나왔다. 뜻밖에 모여서 작은 잔치를 열고 흥겹게 이야기를 나눈 뒤끝이라 내가 자연스럽게 기념사진을 찍자고 제안했다. 긴장이 없이 얼큰한 얼굴들이 카메라를 바라보았다. 서로를 알든 모르든 매운탕을 나누어 먹으며 말과 눈길을 주고 받은 우리의 마음은 넉넉해져 있었다. 찰칵! 한 장의 사진으로 이때를 남긴 우리는 각자의 삶으로 흩어졌다. ★

2010년 4월 24일에 취재하고, 2011년 10월에 마무리했다.

취재에 도움을 주신 분들

박수홍(46) 월학 1리5 반
이규녀(42) 월학 1리 5반
류재관(45) 인제읍 상동리
김윤복(49) 서울 장위동

인제 사람들의 전통음식

올챙이국수와 콩탕

모두와 함께 잔치를



전쟁의 그림자가 어른거리는

한국전쟁이 끝난 뒤 12년이 지나서 태어난 나는 전쟁이 남긴 그림자를 밟고 자랐다. 그때는 전쟁을 소재로 한 노래가 많았다. 노래하기를 좋아했던 나는 전쟁노래를 외워두었다가 급우들 앞에서 노래할 기회에 부르곤 했다. 만화도 좋아했던 나는 한국전쟁을 소재로 그린 만화도 자주 보았다. 권웅이라는 만화가는 오로지 한국전쟁을 소재로 한 만화만 그렸다. 텔레비전에서도 전쟁드라마를 자주 방영해 인기를 끌었다. 그때 인기가 높았던 <전우>의 주제가와 <전투>의 주제음악을 지금도 기억한다.

그때는 우리가 배우던 교과서에 북한 사람을 사람의 몸에 늑대 머리를 달아 놓은 모습으로 그려놓았다. 북한 사람의 머리도 우리와 같다고 내가 언제 알게 되었는 지 기억나지는 않지만, 해도 너무했다는 생각을 한 기억은 선명하다. 내 세대는 이렇게 전쟁이 남긴 증오를 체득당하며 성장했다.

우리 집안은 원래 황해도가 고향이다. 우리 큰아버지의 말에 따르

면, 우리 증조할아버지는 황해도에서 그런대로 살만한 땅땀기를 부치는 농사꾼이었다고 한다. 그런데 공산당이 우리 집안의 땅을 모두 빼앗았다. 땅을 빼앗긴 증조할아버지는 살 곳을 찾아 식구를 데리고 내금강 장안사 아랫마을로 이사를 갔다. 이곳에서 살다가 증조할아버지는 한국전쟁이 발발되기 직전에 돌아가셨다. 전쟁이 터지자 가장이 된 할아버지는 아내와 세 아들을 데리고 서울로 내려와 성북동에 자리를 잡고 서울살이를 시작했다.

북에서 남으로 내려온 사람들은 죽기 전에 한 번이라도 고향땅을 밟아보기를 꿈에도 소원한다. 그들의 절절한 망향가는 ‘두만강 푸른 물에 노 젓는 뱃사공을 볼 수는 없었지만 그 노래만은 너무 잘 아는 건 내 아버지 레퍼토리, 그 중에 십팔번’이 되어 자식들의 가슴에 스며들었다. 그런데 이상하게 우리 아버지는 고향에 가보고 싶다는 말을 한 적이 없다. 아버지가 1939년에 태어났으니 한국전쟁이 터진 50년도에는 열한 살이었다. 그렇다면 고향에서 얻은 추억이 꽤 있을 텐데도 고향을 그리워하는 말을 듣지 못했다.



● 용늪 전경. 이승근 제공.

다는 점이다. 마치 내가 실향을 당한 당사자인 것처럼 허전함이 느껴지며 집안의 뿌리가 있는 황해도에 가보고 싶은 마음이 크다. 이것도 귀소본능이라고 말할 수 있을까.

오늘 음식을 만들 곳은 서화면 서흥 1리다. 서화면은 인제군에서 가장 북쪽에 있으면서 비무장지대를 낀 마을이다. 80여 가구가 사는 서흥리 주민은 대부분이 농사를 지어 산다.

원통에서 서화로 가는 453번 지방도로를 타고 15분을 달리면 람사르협약 보호습지 우리나라 1호로 지정된 용늪이 있는 대암산이 나온다. 이 산이 품은 마을이 서흥리다. 음식을 시현할 서흥1리 노인회관은 이 도로의 바로 옆에 있었다. 노인회관 앞길로 계속 올라가면 대암산이 나온다. 대암산 정상에 있는 용늪은 작은 용늪이 위쪽의 군부대 막사에서 흘러온 토사로 인해 메워져버렸고 지금은 큰 용늪만 남았다. 늦었지만 큰 용늪이라도 보호하려고 관계기관에서 꽤 신경을 쓰는 것으로 보여 다행이다.



● 용늪생태학교. 이승근 제공.

인제군청과 서흥리는 용늪의 가치를 알리고 보존하기 위해 폐교된 서흥초등학교에 <용늪생태학교>를 만들었다. 이 학교에 가면 대암산에 올라가지 않고도 용늪의 모습과 생태를 한 눈에 본다. 기어코 용늪의 실물을 보고 싶다면 <용늪생태학교>에 연락해서 예약을 하 시라.

453번 도로를 내쳐 달리면 천도리가 나오고, 그 다음에는 인제에서 가장 북쪽에 있는 서화리가 나온다. 서화리에서 더는 북쪽으로 갈 수가 없다. 1953년 7월 27일에 정전협정으로 생겨난 비무장지대의 철책이 막고 있기 때문이다. 비무장지대를 앞에 둔 마을답게 이 지역에는 골골마다 군부대가 자리했다.

작년에 나는 서화리에 있는 <평화생명동산>에서 근무하며 숙식을 동산 안 '서화재'라는 한옥집에서 했다. 이 생활에서 이 지역의 분위기를 실감했다.

새벽 6시면 인근 군부대에서 활달한 기상나팔이, 오후 9시면 고적한 취침나팔이 울린다. 주민들도 자연스레 군인들의 시간에 맞추어 하

루 일정을 같이 하게 된다. 기상나팔 뒤에는 총소리가 들리는 날이 많다. 아침부터 사격연습을 하는 것이다. 드르륵드르륵, 콩 볶는 소리를 처음에 들을 때는 신경이 곤두섰다. 좀 지나자 안정이 되었지만 총소리를 들으며 아침밥을 먹어야 하는 기분이 유쾌하지는 않았다. 가장 놀란 일은 따로 있다. 어느 날, 사무실에서 근무를 하는데 갑자기 천지를 뒤흔드는 대포소리가 연달아 들렸다. 한 50발을 쏘았을까. 대포가 쏘아질 때마다 사무실의 유리창이 흔들렸다. 지축이 흔들린다는 표현이 딱 맞는 무시무시한 소리였다. 동산의 뒷산에 있는 포부대에서 어디인지 모를 곳으로 사격연습을 하는 것이리는데, 나 같은 장년도 감당하기 힘든 소리를 아거나 산모나 노약자는 어떻게 견딜지 절로 염려가 되었다. 이 경험은 내게 전쟁이 벌어지면 두 진영이 쏘아대는 화기소리만으로도 사람에게 참담한 공포감을 주리라는 점과 더불어 분단된 한반도의 현실도 실감하게 해주었다. 서화면의 주민은 이런 분위기에서 살고 있었다.

독창성이 빛나는 울쟁이국수

노인회관에 들어서자 김병대 이장(65)이 부엌으로 안내했다. 부엌에서는 아주머니들이 바쁘게 움직이고 있었다. 오늘은 노인회관에서 운영하는 <노인일자리창출단>에게 점심을 해드리는 날이었다. 정한빈 서화면장(지금은 세무회계과장이다)에게 음식시현을 할 마을을 섭외해 달라고 부탁했더니 어르신들에게 해드리는 밥을 기왕이면 전통음식으로 하자고 의논이 되었다. 누이도 좋고 매부도 좋은 일이었다.

오늘 만들 음식은 ‘울쟁이국수’와 ‘콩탕’이다. 강원도에서 감자와 더불어 많이 재배하는 작물이 옥수수다. 옥수수를 찌거나 굽거나 빵

튀겨 먹는 게 보통이지만 강원도에서는 밥에도 넣고, 막걸리도 담고, 엿과 국수도 만들고, 남은 옥수수대는 소여물로 주었다.

콩 재배도 많이 하는 인제에서는 지금도 두부를 손수 만들어 먹는 집이 많고, 두부전문음식점도 많다. 콩탕도 인제에서는 많이 먹는 음식이다. 콩탕을 비지찌개로 아는 사람이 있다. 비지찌개는 두부를 만든 뒤 남은 비지로 만든 음식이지만 콩탕은 콩을 갈아서 만드느니라 재료의 격에 차이가 있다.

수년 전에 공중파방송에서 ‘누들로드’라는 다큐멘터리를 방영했다. 이 프로그램을 보면, 국수는 수천 년 전부터 많은 민족이 먹어온 음식이다. 역사가 깊고 먹는 민족이 많다보니 다종다양한 국수가 개발되어, 면발이 실같이 가늘기도 하고, 우동보다 굵은 것도 있고, 칼국수 같이 납작한 것도 있었다. 면발 뿐만 아니라 자기가 사는 지역에서 생산되는 다양한 재료를 써서 만드는 국물과 건더기는 지구에 사는 민족만큼이나 다양한 국수를 탄생시켰다.

아무리 국수가 다양해도 면을 만드는 재료는 밀, 쌀, 메밀, 보리 같은 곡물 몇 종류가 사용될 뿐이었다. 이 가운데 국수를 먹는 민족이 주 재료로 사용하는 재료는 밀이다. 밀은 재배도 쉽고 점성이 강해 면으로 만들기에 적합하기 때문이다.

그런데 옥수수를 면으로 만들어 먹는 민족은 없었다. 옥수수는 점성이 약해 면발로 만들어지지 않는 약점이 있었다. 그래서 국수를 만들 때에 옥수수를 밀가루 반죽에 조금 넣는 부재료로 이용은 되어도 주재료는 될 수 없었다.

하지만 강원도에는 순수하게 옥수수만으로 만든 국수가 있다. 점성이 약하더라도 방법을 창안해 세계 유일의 국수를 만들어 먹었다. 올챙이국수는 재료가 가진 약점을 절묘한 방법으로 극복한 강원인의 독창성이 빛나는 음식이다. 이름 또한 절묘하고 아름답다. 반죽

이 채를 통과하면서 국숫발이 되어 물로 떨어지는 모습이 마치 울창이가 물에서 헤엄을 치는 모습 같기 때문에 붙은 이름이다. 기가 막힌 ‘은유’다.

“울창이국수는 메옥수수로 만들어요. 메옥수수를 먼저 갈아야 해요.”

예전에는 갈아야 할 재료를 맷돌로 갈았다.

맷돌은 우리집에도 있었다. 엄마가 불린 콩을 국자로 떠서 맷돌 아가리에 넣고 손잡이를 돌리면 누런 죽이 되어 윗돌과 아랫돌 사이에서 흘러나왔다. 이 맷돌이 언제 어떻게 없어졌는지 모르게 사라졌다. 전기믹서를 사용하게 되면서 퇴물이 되었다가 이사를 하면서 버려진 것 같다. 맷돌 같은 전통기구를 사용한 문화는 적어도 천 년 이상일 텐데 이 문화를 버리는 데에는 50년도 걸리지 않았다. 우리는 급작스런 현대문명을 우리의 구차한(구차하게 보이는) 삶을 구원하기 위해 강림한 구세주쯤으로 여겼는지도 모른다. 버튼만 누르면 알아서 갈아주는 믹서에 맷돌이 밀렸지만 맷돌이 믹서보다 열등한 점은 노동력과 시간이 더 투입된다는 점이고, 우등한 점은 전기가 들지 않고, 수명이 거의 영구하며, 무엇보다도 음식맛이 좋다. 여기에 맷돌을 갈며 도란도란 이야기를 나누는 정서는 덤으로 붙는다. 귀에 거슬리는 믹서소리를 들으며 차분한 대화를 하기는 불가능하다. 이쯤 되면 버려진 맷돌은 억울하겠다.

“다음으로, 갈아진 옥수수에서 녹말을 내려요. 다음으로 녹말과 내린 옥수수물을 한 바가지씩 떠서 솥에 넣고 풀을 쭈듯이 끓여요. 이때는 중불에서 끓이면서 덩어리가 지지 않도록 잘 젓는 게 중요해요. 저으면서 녹말과 옥수수물을 한 바가지씩 넣고 또 저어요. 한 번에 다 넣고 끓이



● 잘 짓는 동안에 점점 풀죽이 되어간다.

면 덩어리가 지기 때문에 나눠서 끓여야 해요.”

한편에서는 콩탕을 만들었다. 콩탕을 만들려면 먼저 메주콩을 24시간 동안 불려서 곱게 갈아야 한다. 더불어 콩탕에 들어가는 돼지뼈를 물에 담가 피를 빼야 한다. 피가 빠진 뼈를 솥에 넣고 끓인다. 부엌 한쪽에 있는 무쇠솥에서 뼈가 벌써 끓고 있었다. 여기에 간 콩을 넣고 계속 끓인다. 콩이 들어가자 고소한 냄새가 났다. 푹 끓이다가 시래기를 넣고, 다음으로 통감자를 넣고 계속 끓인다.

전쟁으로 깨진 삶

끓는 두 개의 솥에서 나온 하얀 김이 부엌을 덮었다. 안개처럼 자욱하게 앞을 가린 김에 가려 일을 하는 사람들이 희미하게 보였다. 이런 장면을 가끔 보면 어린 시절에 보았던 아련한 풍경이 떠오른다. 어릴 때, 설날이면 방앗간 앞에는 쌀을 담은 함지들이 바닥에 줄이 되어 떡이 될 순서를 기다렸다. 방앗간 주인내외는 허연 김 속에서 부지런히 움직이며 하얗고 즐거운 가래떡을 연신 뽑아냈다. 설날 방

앗간 풍경은 가난하던 시절에 보기만 해도 배가 부른 장면이었고, 지금도 내게는 풍성함을 상징하는 이미지로 남아 있다.

어떤 때는 동네를 다니며 소독연기를 뿜어내는 소독차가 떠오를 때도 있다. 나를 비롯한 조무래기들은 가끔 오는 소독차의 연기를 뒤 따라가기를 좋아했다. 함께 뛰는 친구가 연기에 가려져 내 눈앞에서 없어졌다가 나타나는 모습이 신기했다. 이 기억은 무언가 아스라한, 되돌아 갈 수 없는, 이미 지나온 삶을 아스라이 추억할 때를 상징하는 이미지다.

어린시절은 손으로 잡고 싶지만 잡을 수 없는 연기 같은 시절로 기억에 남았다. 두 개의 추억을 떠올릴 때마다 내 입가에는 잔잔한 미소가 머문다. 오늘 음식을 하는 분들과 회관의 방에서 음식을 기다리는 어르신들은 훈김을 보면 무엇을 떠올릴까. 포연은 아닐까?

서화면은 해방이 되어 남북이 38선으로 나뉠 때 남한이 아닌 북한 쪽에 든 지역이다. 서화면 사람들은 공산당의 다스림을 받다가 한국전쟁을 맞았다. 전쟁 발발 1년이 되면서 남과 북은 38선 근방에서 밀고 올라가지도 내쳐 내려오지도 못하는 팽팽한 전투를 벌였다. 이때부터 양측은 휴전의 필요를 느끼게 된다. 그러자 전쟁은 더 치열해졌다. 당장 휴전이 되면 딛고 있는 땅이 자신의 영토가 되기 때문이다. 아침에 점령한 고지를 밤에 빼앗겼고, 그 다음날에 다시 주인이 바뀌는 치열한 전투가 계속되었다. 정전협정이 이뤄진 53년 7월까지 한반도의 허리인 이곳에서는 수많은 목숨의 피가 뿌려졌다. 심순섭 서흥1리 노인회장은 그때를 이렇게 기억했다.

“한국전쟁 중에 서흥리의 집들은 모두 탔어요. 적군이 집에 들어갔을지 모르겠고 아군의 비행기가 공중에서 휘발유를 뿌리고 태웠어요.

주민들도 개 끄슬리듯 났어요. 현재의 집들은 전쟁이 끝난 뒤 하나둘 지어 마을이 된 것이지요. 한국전쟁 중에 아군 앞에서든 적군 앞에서든 누구라도 손가락질을 당하면 지목된 그 사람은 곧바로 죽었어요. 이곳에서 국방군이 많이 죽었지만 북한군과 중공군도 많이 죽었어요. 저 산에 있는 나무가 멸절한 것 같아도 톱으로 썰면 총탄이나 파편이 박혀 있는 걸 알게 돼요.”

전쟁이 끝난 뒤 이곳 사람들은 북한영토에서 살았다는 까닭으로 사람들에게 핍박을 받았다고 한다. 자기가 살려고 남을 손가락질 했듯이 자기가 공산분자가 아님을 괜스레 증명하려고 그들을 핍박한 것은 아닐까.

지금 남북관계는 천안함 사태에 이어 연평도 발포로 꾀꾀 얼어붙었다. 북한이 대화를 제의하는 모습을 보이지만 남한은 우선 잘못을 인정하라고 꿈쩍을 않는다. 어떤 식으로든 남북관계는 지금보다는 풀릴 것이다. 통일도 언제인지는 몰라도 반드시 이루어지리라 믿는다. 통일은 분단으로 발생하는 문제를 해소해줄 뿐 아니라 전쟁과 분단으로 상처받은 사람들의 마음도 어느 정도는 치유해줄 수 있다. 더 나아가 민족의 장래를 위해, 그리고 세계평화에 기여하기 위해서도 남북의 통일은 반드시 이루어져야 한다.

비무장지대에 실험마을을 만들자

2009년에 정성현<평화생명동산>이사장이 나에게, 동산에서 강사로 일할 사람을 모아서 지역발전에 관한 공부를 하자고 했다. 그러면서 나에게 그럴만한 사람을 추천하라고 했다. 그래서 나는 임기혁, 정연배, 박수홍, 박동수, 박준수, 임경래 씨를 추천했다. 그리고

동산의 직원들과 주민 몇 명에 나까지 해서 공부를 했다. 그 공부에서 비무장지대를 활용해 무엇을 할 수 있을지를 발표하는 시간이 있었다. 나는 그 땅의 활용방안을 <비무장지대, 세 가지 실험실로>라는 제목으로 발표했다.

나는 비무장지대를 남북한을 넘어 인류의 삶에 기여하는 땅으로 활용해야 한다고 생각한다. 분단에 따라 생겨난 비무장지대는 이념이 남긴 상처를 웅변하고, 그렇기에 평화를 갈구하는 상징이 되었다. 따라서 한반도의 평화와 안녕에 기여할 뿐만 아니라 세계인의 평화와 안녕에도 기여하도록 이 땅을 사용해야 한다. 그러므로 비무장지대를 다음 세 가지에 기여하도록 해야 한다.

첫째, 남북통일을 이루는데 기여해야 한다.

둘째, 통일 뒤 우리네 삶에 기여해야 한다.

셋째, 나아가 인류의 삶에 기여해야 한다.

이 세 가지를 위해 다음을 제안한다. 비무장지대에 남과 북의 주민이 함께 사는 ‘실험마을’을 만들자. 마을구성은 4인 가족 기준으로 남과 북에서 각각 150가구씩 선발해 300가구에 인구 1,200명이 사는 면 단위로 그 안에서 자족경제가 가능한 마을을 만드는 것이다(필요하다면 가구를 더 늘일 수도 있다).

마을을 만드는 까닭은 다음의 세 가지를 실험하기 위해서다.

첫째, 남북한의 언어와 사고방식과 생활문화의 접점을 찾자. 통일은 아침에 해가 뜨는 것처럼 반드시 온다. 그런데 남과 북의 사람들은 생활문화는 물론이고 언어도 다른 부분이 많다. 같은 뜻에 단어가 다른 경우도 있고, 말 자체가 변화를 일으킨 경우도 있다. 축구선수

서정원 씨가 이런 말을 했다.

“우리는 골키퍼가 공을 잡으면 공격수들에게 상대 진영으로 ‘들어가기’라고 말합니다. 그런데 북한의 골키퍼는 ‘침투하라’고 해요.”

같은 사회에서 자라 결혼한 남녀도 한 단어를 다른 뜻으로 받아들이는 경우가 있다. 경험이 다르기 때문이다. 나아가 성격과 문화차이로 갈등하기도 하는데 하물며 다른 체제에서 살며 몸에 밴 이질성을 지니고 통일이 된다면 심각한 갈등과 혼란이 일어날 것이다. 이러한 갈등과 혼란을 줄이기 위해 남북의 주민이 한 마을에서 살며 서로의 언어와 사고방식과 생활문화를 이해하는 접점을 찾자는 것이다.

둘째, 바람직한 교육을 찾자. 남북은 교육의 목적도 내용도 다르다. 남한은 좋은 대학을 졸업하고 돈과 명예를 얻는 직업을 갖는 것이 실제의 목적이 되었다. 북한은 당과 수령에게 충성하고 혁명과업을 이룩할 전사를 키우는 것이 목적이다. 이 두 가지 교육목적이 참다운 사람을 키우는 교육이 아님은 물론이다. 남북의 교육에 썩워진 누더기를 걷어내야 한다. 이런 작업이 실험마을에서 진행되어야 하고, 나아가 사람다운 사람을 키우는 교육을 찾아 이 마을에서 이뤄지도록 하자. 이렇게 해서 마련된 교육이 통일한국의 교육이 되도록 하는 것이다.

위에서 제안한 첫째는 통일에 기여하는 안이고, 둘째는 통일된 우리네 삶에 기여하는 안이다. 남은 셋째는 우리 민족은 물론이고 인류에게까지 기여하는 안이다.

셋째, 새로운 경제방식을 찾자. 나는 새로운 경제방식을 제안한다. 지금 제안하는 경제방식을 이해하려면 먼저 지구촌의 현실을 생각

해 보아야 한다. 지구는 가난뱅이일까, 부자일까?

땅은 모두를 위한 공공재

지구는 절대로 가난뱅이가 아니다. 지구촌에서 가난한 나라는 아프리카와 중남미 그리고 아시아의 절반정도 되는 국가다. 반면 유럽과 미국, 캐나다, 호주 등의 서구국가와 아시아에서 일본, 한국, 홍콩, 싱가포르, 대만, 사우디, 쿠웨이트 등은 먹을 것이 넘쳐난다. 대략 나누다면 지구촌 국가의 5분의 3은 부자고 2가 가난하다. 그런데 부자인 나라를 보면 부가 넘쳐난다. 국민소득 2만 불로 중상 정도인 우리나라만 보더라도 시장에 슈퍼마켓에 각종 상점에 가보면 먹고 입을 물건이 넘쳐난다. 거리에는 자동차가 홍수를 이루고, 밤에는 인제 읍 같은 시골에도 골목마다 가로등이 환하다. 필리핀 같이 가난한 나라에도 차를 타고 정원을 한참 달려야 집이 나올 정도의 거부들이 많다. 그렇다면 국민소득이 4-5만 불이 되는 나라는 어떻겠는가. 지구에는 한 끼를 걱정하는 극빈자가 있는 반면에 천년을 먹고도 남은 재화를 쌓아놓은 사람도 있다. 이 모든 재화를 모아 인류에게 잘 나누면 굶는 사람이 있을 턱이 없다. 지구는 부자다.

부자인 지구에서 한 해에 생산되는 총량을 인류가 제대로 나누어 먹으면 가난은 없어진다. 경제학자들이 경제를 어렵게 만들어 버렸지만 경제라는 건 사실 ‘어떻게 생산할 것인가’와 ‘어떻게 나눌 것인가’가 다다. 인류가 생산하는 총량은 모든 인류가 먹고도 남을 만큼 충분하다. 그런데 가난하거나 굶어죽는 사람이 있다는 것은 ‘어떻게 나눌 것인가’에 심각한 문제가 있다는 뜻이다. 인류는 생산물을 제대로 나누지 못하고 있고, 그 결과 사람들이 죽어간다.

분배는 물론이고 더 많은 생산을 하려면 토지를 재발견해야 한다. 토지는 경제문제의 핵심이다. 우리가 배운 경제에서는 자본이 주인

공이고, 노동이 조연이며, 토지는 엑스트라 취급을 받는다. 실상은 경제의 3요소에서 가장 중요한 것은 토지다. 노동은 사람이 토지에(서) 수고를 들이는 것이다. 자본은 사람이 토지에(서) 노동을 들여 얻은 것이 모인 것이다. 그렇다. 토지가 없으면 노동도 없고, 노동이 없으니 자본도 없게 된다. 경제가 이뤄지려면 반드시 먼저 토지가 있어야 한다. 자본이 주인공이 아니라 토지가 주인공이다. 토지는 사람이 수고해서 얻은 게 아니라 원래 있었다. 노동과 자본은 없을지라도 토지는 그와는 아무 상관없이 영원히 남는 이 점이 바로 토지의 가치와 성격을 말해준다.

요점은, 토지는 누구의 것이 아니라 모두의 것이라는 사실이다. 사람은 토지에서 수고하며 살다가 토지를 남겨두고 떠나야 하는 나그네요 하숙생일 뿐이다. 그런데 인류는 사람이 토지를 소유하는 제도를 채택했고, 여기서 종일 걸어도 밟지 못하는 대토지를 소유한 사람과 제 뼈를 묻을 땅조차 갖지 못한 사람이 생기는 양극화가 벌어졌다.

토지를 빌려주는 세금만 걸어도

미국의 경제학자 헨리 조지(1839-1897)는 그의 저서 <진보와 빈곤>에서 가난을 해결하는 탁월한 방안을 제시했다. 그는, 모든 세금을 폐지하고 단 하나, 토지를 사용하는 사용료를 받는 '토지가치세'만 운용해도 여러 명목으로 세금을 걷는 지금보다 세수가 줄어들지 않고, 오히려 사람이 가진 노동의욕을 자극해서 생산을 높인다고 한다. 또 이 세금의 원리는 대자연이 품은 원리와의 합치되기 때문에 더 많은 생산성이 나타난다고 한다.

여기에서 주목할 것은 헨리 조지가, 공산주의자들처럼 지주들의 땅



- 헨리 조지의 모습.
헨리 조지는 당대에 '샌프란시스코의 선지자'라고 불렸다

을 빼앗자고 하지 않았다는 사실이다. 헨리 조지는, 누구나 토지를 사용하라고 한다. 사용하고 사용하는 만큼만 사용료를 내면 된다. 이때, 인제군 골짜기에 있는 자갈밭과 사람이 많이 모이는 대도시의 변화가 땅은 빌리는 값이 다르다. 즉, 땅의 가치에 따라 빌리는 값이 달라진다. 토지를 빌려 농사를 짓거나 장사를 하거나 해서 많은 돈을 벌어도 다른 세금은 내지 않아도 되고, 오직 토지세만 받아도 국가경제는 운영이 된다는 게 헨리 조지의 연구 결과다.

반면, 지금의 세수정책은 사람이 열심히 일해 얻은 성과에서 세금을 걷는다. 이 방식은 '열심히 일하는 것에 벌을 주는 것'과 같아 대자원의 원리에 맞지 않는다. 그러나 헨리 조지의 경제방식에서는 빌려준 땅에서만 세금을 걷고, 일을 해 얻은 결과물에서는 세금을 걷지 않으므로 열심히 일하도록 장려한다.

한편, 토지의 가치는 공공이 만들어낸다. 인제군이 360억 원을 들여 육지 속의 섬이라 불리는 관대리로 진입하는 다리를 놓았다. 그러자 관대리의 땅값이 크게 올랐다. 관대리의 땅값이 오르는데 미안하지만 그곳 주민들은 아무것도 한 것이 없다. 땅값을 오르게 한 것은 공

공재가 투입되었기 때문이다. 공공재가 투입되어 땅값이 올랐는데 왜 그 지역에 사는 개인에게 그 이익이 돌아가야 하는가? 도로나 공공건물이 들어서면 땅값이 오른다. 공공의 돈을 투입해 토지의 가치가 올랐다면 다시 공공으로 돌아와야 한다는 게 헨리 조지의 생각이다. 옳은 말이지 않은가?

토지를 빌린 만큼 세금을 내는 정책 하에서는 땅값이 오르기를 바라고 땅을 산 사람들은 어떤 이익도 얻을 수 없다. 그렇게 되면 할 수 없이 팔아야 한다. 이 땅을 정부가 구매해서 생산활동에 이용하려는 사람에게 빌려준다. 그러면 땅을 빌린 사람은 생산활동에 사용한다. 그러면 불로소득을 노리는 토지투기는 사라지고 열심히 일하는 사람들이 토지를 더 빌리게 된다. 그러면 놀던 땅들이 이용되면서 그 땅은 세금을 내는 땅이 되어 국부가 늘어난다. 어떤가?

비무장지대에서 남북의 주민이 어울려 살면서 ‘토지가치세’를 원리로 경제를 꾸릴 때 어떤 모습이 나타나는지 실험을 하자. 각 가구에 적정한 만큼의 땅을 빌려주자. 빌린 땅에서 농사를 지을 사람도

있을 것이고, 상점, 학원, 병원 등을 운영할 사람도 있을 것이다. 빌려준 땅만큼 세금을 걷고 그 돈으로 마을을 운영해 보자. 토지대여료가 적정하다면 나 같아도 열심히 일하겠다. 땅을 빌려 약초와 약나물을 심고, 유기농으로 채소를 재배하고, 최고 품질의 계란을 생산한다는 야마기시농법으로 닭을 기르겠다. 내가 생산한 농산물을 주민에게도 팔고, 인터넷으로 도시민에게도 팔겠다.

토지가치세 방식, 입증된 사례 많아

사실 이 경제방식은 벌써 효과가 입증된 사례가 많다. 그 가운데 미국에서 마을을 만들어 지대조세제를 실험한 예가 있다. 김윤상, 「지대조세제가 실현된 사례」, www.Landliberty.org. 그 가운데 알라바마주의 페어호프(Fairhope)와 텔러웨어 주의 아든(Ardens)이 가장 대표 사례로 꼽힌다. 여기서는 페어호프만 보자.

페어호프는 알라바마주 모빌만의 동쪽 볼드윈 카운티에 있는 마을이다. 현재는 지방자치 단체인 페어호프시가 있어 페어호프 마을의 소유 토지 이외의 지역까지를 관할한다. 페어호프시 구역을 포함한 부근 일대의 인구는 1만7천 명 정도다.

헨리조지의 〈근보와 빈곤〉이 출간된 지 5년 뒤인 1894년, 아이오와 주에 살던 개스틴(E. B. Gaston)과 베란지(James Bellange) 등이 지대조세제를 실천하는 마을을 설립하기로 하고 농지 132에이커(1 에이커는 약 1225평)를 구입해 25명이 이주해서 페어호프 마을이 탄생했다.

그 뒤 몇 차례 토지를 추가로 매입하면서 1917년까지 마을의 면적이 4천 에이커로 늘어났고 인구도 500명 정도로 불어났다. 마을이 소유한 토지의 관리업무는 ‘페어호프 단일세 법인’을 만들어 관리

를 했다.

법인은 임대료 수입으로 카운티와 주에서 주민에게 부과하는 모든 재산세를 대납하고 남은 수입으로는 마을 공동시설의 건설과 유지에 충당했다. 도로와 철도가 발달하기 전이던 그 시절에 마을은 배의 정박시설을 건설하여 모빌만 건너편에 있는 모빌에 승객과 화물을 나를 수 있게 했다. 그리고 다른 지역에 도로포장이 일반화되기 훨씬 전에 벌써 도로를 포장했다. 또 카운티에서는 처음으로 상수도 시설을 했고, 공공도서관과 학교도 세웠다. 지대세금만 걷어도 마을 운영은 충분했던 것이다.

1908년에는 법인과 별도로 지방자치단체의 하나로 페어호프가 결성되었다. 그 뒤 법인은 자체에서 건설한 공공시설을 하나씩 지방자치단체에 기부했다. 예를 들어 1911년에는 도로를, 1930년에는 공원과 해변을, 1963년에는 도서관을 기부했다. 법인 간부 중 일부는 지방자치단체 공무원을 겸하기도 했다.

센서스 자료에 따르면 처음 25명으로 출발한 인구가 1910년에는 590명, 1920년에는 853명, 1940년에는 1,873명, 1950년에는 3,359명으로 늘어났다. 1996년 현재, 지역 일대의 총인구는 1만7천 명, 페어호프 시의 인구는 1만 명 정도다. 페어호프의 시민 중 약 20퍼센트는 법인 토지임차인이며 이들이 차지하는 면적은 시 전체 면적의 16퍼센트다. 한편 임차인의 3분의 1은 시외에 거주한다.

페어호프는 인근의 다른 지역에 비해 성장이 빨랐고 생활환경도 잘 조성되었다. 1979년 뉴욕 타임즈에는 한 경제분석단체(Chase Econometrics Associates)가 정년퇴직자가 살기 좋은 곳을 10개 주에 걸쳐 조사하고 각 주에 한 곳씩을 선정한 결과가 보도된 적이 있는데 페어호프도 하나로 선정되었다. 선정 이유에는 지대조세제의 영향으로 세금이 적다는 점도 들어 있었다.

그러나 최근 들어 지방자치단체가, 토지만을 평가하여 임대료를 받으면 농민이 불리해진다고 주장하는 바람에 법인도 임대료 계산에서 카운티가 요구하는 과세표준을 수용하게 되었다. 1993년 법인에서 채택한 방식을 보면, 임대료는 (카운티의 평가액 + 필지당 50 달러의 행정비 + 과표의 100분의 2의 부가금)과 같다. 그런데 볼드윈 카운티가 평가하는 과표는 토지와 건물을 합친 것이라 토지에만 과세한다는, 또는 적어도 토지에 우선으로 과세한다는 지대조세제의 이상은 이 바람에 아쉽게도 퇴색하고 말았다.

그러나 페어호프 마을은 사람들의 노력에 의해 완전한 지대조세제에 가까운 제도가 백 년이나 유지된 드문 사례다. 여기는 지대조세제를 지지하는 많은 사람들의 주목을 받고 있기 때문에 다시 원래의 모습으로 돌아갈 가능성이 있다고 한다.

이 밖에도 중국, 대만, 하와이, 덴마크, 호주 등지에서 지대조세제를 실행해 성공을 거둔 자료가 얼마든지 있다.

모든 사람을 가난의 수렁에서 구해줄 제도가 있는데도 실행하지 않는다면 우리는 사람됨을 포기하는 것이다. 하자. 해보자. 이 실험의



● 면발이 나오는 모습. 이날은 올챙이 모양이 제대로 나오지 않아 아쉬웠다.

결과가 만족스럽게 나타나면 남한에서 실행하고, 통일 뒤 북한의 경제방식으로도 실행하고, 더 나아가 전 세계에 보급하자. 우리가 사는 풍요로운 지구에서 굶어죽는 사람이 있다는 말을 더 이상 듣지 말자.

누구나 자유롭게 토지를 빌려서 이용하고, 이용료만 내면 되는 '지대조세제'에 관심이 있다면 <토지시민연대> www.landjustice.or.kr에, 당신이 기독교인이라면 <희년함께> www.Landliberty.org에 들려보라. 많은 자료가 있다.

이 실험마을을 인제군에서 하겠다고 천명하기를 나는 바란다. 실험마을을 하는 목적은 위에서 본대로 민족과 세계인의 복리를 위한 것이므로 참되다. 인제군 같이 작은 지자체가 천명만 해도 큰 주목을 받게 된다. 정말로 실험마을이 성사된다면 국내는 물론이고 세계가 주목하게 된다. 못할 것도 없다. 잘 검토해서 대차게 치고 나가는 배포를 보여 보자.

잔치를 벌여보자

술이 계속 끓으면서 부엌에는 연기가 포연처럼 더욱 자욱해졌다. 아

주머니들은 손을 바빠 움직였다.

풀을 다 썬으면 뚜껑을 덮고 한 10분 동안 뜸을 들여야 한다. 그 뒤에는 함지에 물을 채우고 묵들에 죽을 한 바가지씩 붓고 수저로 젓는다. 묵들은 뒷박처럼 네모난 틀 아래에 못으로 구멍을 뚫은 철판을 댄 것이다. 그러면 풀이 잘잘하게 변해 함지에 떨어졌다. 이 모습이 울챙이가 유영하는 모습을 닮았다. 이 울챙이들을 건지면 면발이 된다. 한편, 콩탕도 충분히 끓었다. 콩탕은 끓일 때 간을 하지 말고 먹을 때 양념장을 넣어 먹어야 한다.

음식을 만드는 사이에 회관 방에는 20여 명의 어르신들이 모였다. 이 밖에도 음식시현을 주선한 정한빈 서화면장과 이 책을 출간하는 인제문화원의 백창현 국장과 내 친구인 류재관도 함께 했고, 전통음식을 한다는 소식을 들은 사람들이 찾아와 그야말로 잔칫집이 되었다.

그릇에 담긴 울챙이국수에 파를 넣었다. 보통 진간장에 다진 풋고추,



● 올챙이들이 가득한 올챙이국수.

마늘, 고춧가루, 깨소금을 넣고 만든 양념장을 넣어 먹는단다. 올챙이국수는 수저에 담아도 재미있고, 입에 넣으면 맛이 담백했다. 몇 번 우물거리면 꿀꺽 넘어갔다. 음식을 먹는 행위가 재미있는 놀이를 하는 것 같아 먹는 내내 웃음이 나왔다.

정한빈 면장이 말했다.

“예전에는 눈물콧물이 들어간 올챙이국수를 먹었어요. 그때는 장작을 때서 음식을 만들다 보니 매워서 눈물콧물이 술에 떨어졌지요. 올챙이국수는 질리지가 않아요. 단, 만들기가 더더서 가끔 만들어 먹었어요.”

올챙이국수는 7-8월에 탄 옥수수로 만들어 열무김치와 시원하게 먹으면 제맛이란다. 옥수수풀을 쏘 술에 누른 누룽지는 또 다른 별미였다. 콘칩 같으면서 더 고소하고 먹을수록 맛이 좋았다.

콩당은 콩 특유의 고소하면서도 심심한 맛이 났다. 돼지뼈 국물과



- 보기만 해도 영양이
충분하게 느껴진다.

고기가 들어가 심심한 감자탕 같다는 느낌도 나면서 조금은 비릿하기도 했다. 간을 하자 비린맛이 사라졌다. 이 고장 사람들은 여기에 양념간장을 넣어 먹었다. 나도 간장을 넣어 잘 섞어서 먹었다. 콩과 돼지고기가 들어갔으니 영양으로 보면 상당히 좋은 음식이었다.

우리는 정말 잔치를 하는 기분으로 소주도 곁들이며 맛나게 먹었다. 음식을 한다고 이곳저곳에서 모이는 이런 분위기가말로 사람이 사는 맛이다. 잔칫집에서 굶는 사람이 없는 것처럼 우리의 삶은 사실 매일이 잔치고, 잔치가 되어 적어도 굶는 사람은 없어야 한다. 이렇게 이웃과 오순도순 정답게 사는 게 바로 제대로 된 삶일 것이다. 울 책이국수든 평양냉면이든 남북의 형제들이 하나가 되어 음식을 나누어 먹으면 전쟁의 상처를 가슴에 묻고 사는 이 어르신들이나 우리 아버지 같은 실향민에게는 큰 치유가 될 듯 했다. ★

2010년 4월 14일에 취재했고, 2011년 10월에 글을 마무리했다.

취재에 도움을 주신 분들

정한빈 전 서화면장
김명대(65) 이장 서흥 1리
김영옥(74) 서흥 1리 1반
엄동화(70) 서흥 1리 1반
홍정자(65) 서흥 1리 1반
안정순(66) 서흥 1리 1반
심순석(77) 서흥 1리 1반



인제
사람들의
전통음식

메밀총떡

버리면 또 다른 세상



눈이 거절한 음식

혼자 사는 나는 5일 간격으로 찾아오는 인재장날을 기억했다가 찬 거리와 과일 등숙을 사온다. 장이라고 해봐야 차 한 잔 마실 시간 정도면 다 보고 올만큼 작고 소박하다. 십자형 길 좌우에 늘어선 장꾼 사이로 다니며 구입할 물건을 찾다보면 그래도 장이라고 재미가 있다. 장꾼들은 생선, 과일, 야채, 견어물과 견과류를 주로 판다. 할머니 장사꾼들은 땅바닥에 철파덕 앉아서 함지에 나물, 채소, 콩, 파 등을 늘어놓고 판다. 허연 연기를 날리며 튀밥을 튀기는 장면과 농가에서 쓰는 철제도구들이 바닥에 널려있는 모습도 보기에 좋다. 장터 한쪽에는 음식을 파는 할머니들이 있고, 그 가운데 녹두빈대떡과 약식 등을 파는 할머니가 있다. 빈대떡을 붙이는 철판에 먼지가 들어오지 않도록 둥그렇게 비닐로 막고 장사를 하는 할머니의 차림에는 눈에 띄는 음식이 있다. 이 할머니에게 사 먹어보지는 않았지만 전에 기사를 하면서 이 음식을 먹어본 적이 있다.

농촌에서는 '새농어촌건설'같은 마을발전사업을 웬만한 마을이면

한다. 이런 사업 관계로 사람들이 모이거나 하면 마을에서는 음식을 준비해 대접한다. 취재를 마치고 나도 참석한 분들과 음식을 같이 먹곤 했다. 상에 올라온 음식은 맛깔스럽게 보이진 않아도 먹어보면 소박한 맛에 정감이 느껴진다. 상에 올라온 음식을 이것저것 맛보다가 거무튀튀한 색깔의 빈대떡에 무언가를 올려놓고는 몇 번을 말아놓은 음식이 눈에 띄었다. 안에 있는 내용물이 무엇인지는 몰라도 색깔이나 생김새에서 먹고 싶은 마음이 전혀 들지 않는 음식이라 내 젓가락은 이 음식을 건너뛰었다. 그런데 마을을 다녀보면 대부분이 이 음식을 내놓았다.

그러다가 어느 날 이 음식을 먹어보았다. 언제 어디에서 먹었는지는 기억에 없고, 다만 맛과 음식에 대한 인상만은 지금도 뇌리에 남았다. 내가 먹어본 인제의 전통음식 가운데 가장 ‘시골스러웠다’. 요즘 사람들의 입맛으로는 가까이 하지 않을 맛이였다. 그래서 장마당에서 이 음식을 볼 때마다 ‘과연 저 음식을 사 먹는 사람이 있을까?’하는 의구심이 들고는 했다. 아마도 나는 이 음식을 맛보기도 전에 거무튀튀한 색깔이 먼저 싫었던 듯하다. 더구나 돌돌 말려 있는 빈대



● 마을을 흐르는 강에서 뗏목을 타는 체험객들. 이승근 제공.

떡을 도시 본 적이 없었다. 내가 지금까지 보아온 빈대떡은 바닥에 납작하게 붙어서 노릇노릇 익은 색이었고, 입에 넣으면 어떤 맛이 날지가 분명한데 이 음식은 어쩐지 불쾌해질 것만 같았다. 그런데 그게 아니었다. 아마도 이 음식이 이 책에 실리지 않았다면 나는 이 음식에 대한 선입견을 바꿀 기회가 없었을지도 모른다.

아이들도 좋아한다니!

이런 사연이고 보니 이 음식을 책에 신게 된 것은 내 선택이 아니었다. 내 부탁을 들은 마을 사람들이 음식시현을 하겠다는 말을 듣고 고마워서 넘죽 받고 보니 이 음식이었다. 어쨌든 날짜는 다가왔고 나는 마을을 찾았다.

장소는 북면 냇강마을이다. 냇강마을은 2011년 여름에 이명박 대통령이 라디오에서 피서지로 소개를 해주어 그 전에도 많은 사람이 오던 이곳이 관광지처럼 되었다. 이 대통령은 냇강마을을 소개하면서



● 단오축제에서 냇강마을을 찾은 체험객들이 널뛰기를 한다. 이승근 제공.

‘강에서 뗏목도 타고’라고 했는데 실제로 물이 많은 여름에는 뗏목을 탈 수도 있다.

요리를 할 곳은 냇강마을의 농촌체험장이다. 이곳에서 이원희(45) 이장과 부인인 박성숙(43) 씨 그리고 심선옥(53), 서연숙(43) 씨가 조리를 시현해주기로 했다. 이원희 이장 부부는 냇강마을에서 ‘하늘마당’이라는 식당을 운영한다. 막국수, 감자부침, 닭도리탕 등을 요리하는 부인의 솜씨가 좋다.

농촌체험장은 마을을 찾아오는 도시 사람들을 위하여 마련된 일종의 놀이터다. 넓은 마당에서 활쏘기도 하고, 그네도 뛰고, 투호놀이도 하게 마련했고, 한쪽에는 지게, 절구통, 함지 등 전통농기구를 전시해 놓았다.

그리고 오늘 음식시현을 하게 될 부엌도 있다. 부엌은 공간도 넓고 천정도 높아서 우리 다섯이 모여 있어도 험렁했다. 우리는 인사를 나눈 뒤에 음식을 만들기 시작했다. 오늘 음식에 대한 첫인상이 좋지 않은 나는 이때까지도 이 음식을 어떻게 취재를 해야 한 편의 글

을 완성할지, 고민이 되었다.

“메밀총떡을 하려면 먼저 메밀가루를 적당한 분량만큼 물에 풀어야 해요. 이 음식을 ‘떡’이라고 하지만 사실은 부침개라고 해야 옳지요. 부침개를 하듯 물에 반죽을 해야 해요. 다음에 소금으로 간을 합니다. 소금을 먼저 치면 메밀이 삭아(녹아) 물이 되거든요. 이 순서를 잘 지켜야 해요. 다음에는, 부침 안에 넣을 술을 만들어야 해요. 술을 만들려면, 무채를 내어 소금에 살짝 절인 다음에 파, 마늘, 들기름, 깨소금으로 양념을 해 버무려요.”

술은 무채무침을 만든다고 생각하면 틀림이 없었다. 순간, 무채무침을 넣고 돌돌 말은 빈대떡을 한 입 문다는 상상이 되면서 비위가 상했다. 지금까지 내가 먹어온 음식 중에서 무채를 안에 넣고 말아서 먹는 음식은 없었다. 무채를 좋아하지도 않았다. 더구나 기름에 버무려져 양념된 무채와 빈대떡을 한꺼번에 먹다니, 이런 조합은 내가 먹어온 음식에는 없었다.



● 김장배추의 속처럼 생김 솔.

어쨌든 아주머니들은 무체에 양념과 들기름을 넣은 뒤에 주물럭주물럭 버무렸다. 한 입 문 상상이 아직도 머리에서 가시지를 앓는데 들기름 냄새가 코로 들어왔다. 들치근한 들기름 냄새는 오늘따라 비릿하게 느껴졌다.

어릴 때부터 나는 비위가 약했다. 초등학교 6학년 때에도 돼지고기를 먹다가 비계를 목구멍으로 넘기지 못해 뱉어내기 일쑤였다. 우리 아버지는 물론이고 엄마까지 고기라면 어떤 부위든지 꿀처럼 달게 먹는, 하늘이 내린 식성인데 나는 지금도 닭발 같이 징그러운 음식을 먹지 못한다. 짱까른 닭발은 꼭 노파의 발 같다. 불에 툇 것처럼 바짝 오그린 발가락하며, 발 안쪽에 오돌돌한 돌기가 있는 모습이라니, 보기만 해도 몸이 떨리며 오소소 소름이 돋는다. 그렇다고 내가 편식을 하는 사람은 아니다. 패스트푸드를 되도록 먹지 않으려 하고, 합성조미료를 싫어하며, 맛에 민감하긴 해도 뭐든지 잘 먹는다. 다만 닭발 같이 혐오감을 주는 음식은 사절이다. 메밀총떡을 닭발에 견주기에선 미안한 일이지만 거무튀튀한 색깔과 무채무침이 주는 느낌은 닭발만큼이나 피하고 싶게 했다.

그런데 음식을 만들던 박성숙 씨가 이렇게 말했다.

“메밀총떡은 귀한 음식이에요. 메밀을 갈아야 하는 번거로움이 있기 때
문이에요. 메밀을 처음 갈면 껍질만 나와요. 두 번째 갈면 무거리와 가
루가 나와요. 이때 메밀은 검정색이고, 한 번 더 갈면 흰색이 돼요. 한
번 간 게 영양이 더 많아요. 무거리는 파와 백김치를 넣어 부침을 해먹
고, 가루로 총떡을 해요. 이렇게 귀한 음식이라 명절이나 잔치에 주로
나왔어요.”

그러니까, 귀한 음식이라 동네행사를 할 때마다 상에 나왔던 거로
다. 자신들도 해먹기 어려운 음식을 손님들에게 대접했던 시골 아낙
들의 따뜻한 마음이 느껴졌다. 그러면서 메밀총떡이 다시 보였다.
사람들이 메밀총떡을 싫어했다면 만들기 번거로운 이 음식은 벌써
상에서 사라졌을 테니 말이다. 다만 요즘 아이들이 이 음식을 좋아
할 리는 없어 보였다.

“요즘 아이들은 메밀총떡을 싫어할 것 같은데요?”

심선옥 씨가 대답했다.

“아니에요. 우리 애들도 만들어 주면 잘 먹어요.”

아이들까지 좋아하다니, 의외였다. 성인들은 몰라도 아이들은 절대
로 이 음식을 좋아할 것 같지 않았는데. 요즘 아이들의 입맛과는 전
혀 맞지 않는 맛인데. 아이들의 취향과는 전혀 다른 음식인데……
선입견! 이런 생각이 바로 선입견이었다.

선입견과 폐쇄주의

국어사전을 펴 보았더니 선입견을, ‘어떤 대상에 대하여 이미 마음속에 가지고 있는 고정된 관념이나 관점’이라고 말한다. ‘이미 마음속에 가지고 있으려면’ 선입견을 갖게 만든 어떤 경험이 과거에 있어야 한다. 따라서 내게 ‘아이들은 절대로 이 음식을 좋아하지 않을 거야’라는 선입견이 있는 것은 그럴만한 어떤 경험이 있었기 때문이다.

고속도로 휴게소의 남자화장실 소변기 위에 붙어 있는 ‘남자가 흘리지 말아야 할 것은 눈물 많이 아닙니다’라는 글귀는 남자라면 모를 지기 울어서는 안 된다는 강력한 선입견을 가진 글이다. 이 글을 창작한 사람이 어떤 연유로 이런 관념을 갖게 됐는지는 몰라도 ‘남자는 울면 안 된다’는 말은 ‘여자는 울면 안 된다’나 ‘아기는 울면 안 된다’와 같은 거짓명제다. 슬프거나 크게 기쁠 때 사람은 자연스럽게 운다. 우는 행위는 감정을 가진 사람본연의 행위다. 남자도 사람인데 남자는 울면 안 된다면 그 말을 한 사람에게 남자는 사람이 아니거나 아니면 우는 행위를 사람본연의 감정으로 인정하지 않는 것이 된다. 이 글을 창작한 사람에게는 남자는 울면 안 될 만한 경험이 있었고, 이 경험에서 이 사람은 어떤 지식보다도 강력한 고정관념을 갖게 된 것이다.

이러한 선입견은 자신의 경험을 불변의 진리로 믿어버리는 데에서 기인한다. 신영복 선생이 쓴 <감옥으로부터의 사색>에 다음의 글이 있다. 살아온 경험이 다른 수형자들이 한 방에서 살면 그들의 대화는 흔히 우김질로 나타난다고 한다. ‘귀신이 있네 없네’부터 ‘소방차가 사람을 치어도 죄가 된다 안 된다’를 가지고 우기고, ‘서울역 대합실 천정의 부조浮彫가 무궁화다 사꾸라꽃이다’를 가지고 과열된 목소리로 우긴다고 한다.

수형자들의 우김질은 우리가 사는 현실에서도 그대로 나타난다. 산 속에 사는 사람에게 해는 산에서 나와 산으로 지고, 바닷가에 사는 사람에게는 바다에서 나와서 바다로 지고, 도시의 사람에게는 빌딩에서 나와서 빌딩으로 넘어가기 때문에 각자의 경험을 바탕으로 말한다면 해의 일출과 일몰은 제각각이 된다. 그렇지만 실제로는 지구가 자전을 하기 때문에 해가 움직이는 것처럼 보일 뿐이다.

각자가 경험한 사실이기에 나뉘는 진실이 있었지만 자신의 경험을 선불리 보편의 진리로 믿으면 ‘우물 안 개구리’가 된다. 일단 고정관념이 생기면 고정관념에서 벗어나기란 우물 안 개구리가 우물 밖으로 나오기만큼이나 어렵다.

한 사람이 가진 고정관념도 깨기가 어렵다면 한 집단이 가진 고정관념을 깨기란 산을 옮기기보다 어려울지 모른다. 인제에서 살면서 이곳 사람들의 집단 의식을 경험하게 된다. 모든 사람이 그런 것은 아니지만 다른 지역에서 온 사람을 자기집단에 끼워주지 않는 뒤틀린 의식이 도처에 있음을 보게 된다.

누가 나에게 이런 말을 했다. 자신은 인제에서 태어나 초등학교를 다니다가 6학년 때 외지로 전학을 갔다고. 그 뒤에 고등학교를 졸업하고 직장을 다니다가 일찍 인제로 돌아왔고, 나중에 초등학교 동창모임에 나갔더니 자기가 듣는데 한 친구가 모두에게 이렇게 말했다.

“얘는 졸업을 못했으니까 우리 동창에서 빼야해.”

이 예가 유별난 경우면 좋을 텐데 같은 경우를 당한 예를 다른 사람에게도 들었다. 내가 느끼는 인제의 분위기도 이런 예를 뒤받침한다. 신라시대의 골품제를 연상시키는 이 ‘폐쇄주의’는 인제의 발전(

내게 있어 발전은 돈을 많이 벌어서 지역에 고층건물이 세워지고 휘황찬란한 네온사인이 번쩍거리는 모습이 아니라, 다른 사람의 아픔에 공감하고 나아가 그를 도와주며 타인과 교감하면서 자연에 새겨진 참됨을 찾아가는 삶이다)을 막는 최대의 장애다. 지금 내가 만나는 이 사람들만 있으면 되고, 지금 알고 있는 지식만 고수하면 된다는 폐쇄주의는 당자와 모임과 지역을 세상으로부터 외딴 섬처럼 고립시킨다. 문제는, 고립된 자신들이 세상의 중심이라고 여기는 ‘소아병’이다. 다른 사람의 삶을 인정하지 않고 오직 자신과 자기들 중심으로 지역이 돌아가야 한다는 중병에 걸리고 만다. 더 깊게 들어가면 끼리끼리 이권을 해 먹는 결탁이 있다. 그래서 어둡고 부패한다. 부패했기 때문에 더욱더 다른 사람들이 자신들의 영역에 들어오려는 움직임을 막는다. 이러한 종균이 사사로운 삶에서 퍼져나가 지역민을 참다움에 무감각해지는 암덩어리가 되게 한다.

이런 공동체는 새로움을 받아들이기 어렵기 때문에 참신한 인품과 역량을 갖춘 사람이 자라기 어렵다. 지금껏 없었던 새로운 일을 하려는 사람이 무리의 동패가 아니면 담당자를 설득하다가 스스로 지쳐버리게 된다. 내가 아는 사람이어야, 권력을 쥔 사람과 친분이 있어야 일이 진행된다. 권력과 줄이 있어야 뭐라도 하기 때문에 후보 아래 줄을 서서 선거에 일신을 건다. 출서기는 일부 공무원이 먼저 앞장을 선다. 충성맹세를 하고 뒤에서 선거를 위해 뛰다가 실패하면 한직으로 밀려나고, 잘 되면 요직에 앉거나 빠른 승진을 한다. 두 번 밀어서 한 번만 당선되어도 남는 장사라는 생각에 도박에 승부를 걸듯이 다걸기를 하는 것이다. 이 모든 경직성과 파벌주의는 폐쇄성에서 비롯된 열매다.

우리는 왜 폐쇄된 정신을 고수하는 걸까? 위의 글에 나온 사람은 왜 코흘리개 친구까지도 배척하려 했던 걸까?

이 책의 다른 장에서, 손님이 들어와도 소 닭 보듯 하는 인제의 식당 주인의 무덤덤한 연유를 강원도의 지리에서 캐보았다. 산이 높고 골이 깊은 곳에 들어 살던 강원도 사람에게 보이는 건 산뿐이라 지식에 약하다. 마을 사람도 몇 안 되고, 외지 사람이라야 가끔씩 찾아오는 장사꾼이 전부라 외지에서 사람이 들어오면 어떻게 해야 하는지를 모른다. 외지 소식을 들을 데라고는 장사꾼 밖에 없는데 워낙 지식을 접하지 못하기 때문에 정보를 들어도 해석을 하지 못한다. 외지 사람들이 때로 마을에 들어오는 때는 나라에 난리가 났을 때고, 난리통에 사람이 들어오면 마을에 변고가 생기는 건 당연하다. 위의 내용을 종합하면, ‘외지사람을 선의로 대하고 싶은데 어떻게 해야 할지 모르겠는 태도, 지식과 정보에 대한 열등감, 낯선 사람에게 받은 피해’다. 이러한 의식이 인제사람들의 유전자에 심겨져 오늘날까지 대대로 내려온다. 이 세 가지 의식의 발원지는 ‘두려움’이다. ‘새로운 사람을, 새로운 뭔가를 받아들이면 나에게 해가 되지 않을까’ 하는 막연한 두려움이 벽을 쌓게 만든다. 그러나 외부와 소통하지 않고 벽만 쌓으면 오히려 망한다. 시오노 나나미가 쓴 〈로마인 이야기〉의 서문은 이렇게 시작된다.

‘지성에서는 헬라인보다 못하고, 체력에서는 켈트인이나 게르만인보다 못하고, 기술력에서는 에르투리아인보다 못하고, 경제력에서는 카르타고인보다 뒤떨어지는 것이 로마인이라고 로마인 스스로도 인정하고 있었다. 그런데 왜 그들만이 마지막 승자로 남아 번영할 수 있었을까?’

작가는 그 원인을 ‘로마인의 유연성’이라고 말한다. 로마는 당시 국가들 가운데 전쟁에 패한 적군 중에 능력이 있는 자라면 신분, 국적,

인종을 가리지 않고 적절한 자리를 줘서 기용한 유일한 나라다. 실력 중심으로 인재를 등용하니 각국의 인재가 기꺼이 로마에 무릎을 꿇어 제국을 넓히는 데 이점이 되기도 했다. 오랫동안 로마에 치욕을 안겨주었던 삼니움족의 한 장군은 나중에 로마 최고의 벼슬인 집정관에까지 올랐다. 로마인은 능력을 보고 사람을 뽑을 뿐만 아니라 적군이라도 배울점이 있다면 빨리 받아들여 자신의 것으로 만들었다. 산악민족인 삼니움족에게 패한 로마는 삼니움족이 사용한 투창에 주목해 그 다음 전투부터 즉시 로마군의 무기로 개조해 사용했다. 나만의 것을 고집하지 않고, 탁월한 것은 야만족에게서도 거침없이 배우고 수용하는 유연성은 로마에 빠른 발전을 가져다주었다. 당시의 다른 나라에서는 정적政敵이 죽으면 그가 쓴 책이나 업적을 모두 파괴했다. 로마인은 정적이 죽어도 그의 저술이나 업적이 탁월하면 계속 보존하고 개발했다. 로마인이 얼마나 유연한 사고를 하는지를 알 수 있다.

나보다 탁월한 사람이 있으면 그에게 하나씩 물어서 배우면 되고, 응용을 하면 내가 그보다 더 나은 지식을 갖출 수도 있다. 그에게 적절한 자리를 주고 일을 시킬 수도 있다. 군청에서 대학교수들에게 각종 용역을 많이 준다. 교수들에게 일을 시키는 자리에 있는 사람은 교수들보다 지식이 부족해도 주눅이 들 게 없다. 나보다 나은 사람에게 일을 시켜놓고 제대로 일을 하는지 확인만 하면 된다.

나를 열면 무언가를 빼앗길 것 같은 두려움 때문에 문을 열지 않는 것이지만 자신을 개방하지 않으면 오히려 도태되는 게 세상의 원리다. 이 점에서 중국의 역사는 반면교사다.

13세기까지만 해도 중국은 이슬람, 바진틴, 비잔틴, 인도와 함께 유럽을 능가한 문명이었다. 당시 유럽은 문명으로는 5위였다. 이때 벌써 중국은 연간 10만 톤을 생산하는 철강산업을 보유했다. 당시 중

국의 중앙집권체제는 지금 미국의 연방정부체제를 능가했고, 전국의 인재들을 시험으로 뽑아서 정부조직에 배치했다. 종교, 과학, 군사 농경, 기술 등 각 분야의 연구가 활발해서 각종 책이 쏟아져 출간됐고, 세계 최초의 백과사전을 만든 나라도 중국이었다. 13세기 말에 원나라를 방문했던 마르코 폴로가 원의 탁월한 문화에 크게 놀라기도 했다. 이렇게 위대한 문명을 구가했던 중국이 2백년 전에 서양에게 무릎을 꿇고 말았다. 그 원인으로 가장 크게 거론되는 것은 유럽인의 도전정신과 실천정신이다. 마르코 폴로 같은 유럽인은 중국에 갔지만 유럽인은 중국에 가지 않고 만리장성을 둘러치고는 안주했다. 인쇄술을 발명한 건 중국인이지만 인쇄술을 이용해 책을 대량으로 출판한 사람은 유럽인이다. 화약을 만든 것도 중국인이지만 이것을 이용해 신식총과 대포를 만든 것도 유럽인이다. 12세기에 인도와 무역을 할 만큼 중국은 항해술이 발달했는데도 유럽이 먼저 세계를 돌아다녔다. 중국은 자신을 세계의 중심으로 여기고 둘러친 만리장성 안에서 살며, '밖의 사람들은 다 오랑캐'라고 여겼다. 유럽은 중국처럼 천하통일을 한 황제가 없이 왕들과 귀족들이 끝없이 경쟁을 했다. 이런 혼란과 갈등은 유럽인에게 '우리보다 더 나은 땅을 찾아 우리보다 더 나은 사람에게 배워야 한다'며 밖으로 나가게 하는 개척정신을 심어주었다. 나에게 없는 것을 그에게 배우려는 정신이 유럽문명을 일으켰고, 이 정신의 결과로 중국은 유럽에 무릎을 꿇어야 했다.

외국을 예로 들었지만 우리 역사를 보더라도 세계의 흐름에 역행하며 쇠국정치를 펴던 조선은 결국 망하고 말았다. 새로움은 신선한 피다. 사람이나 조직이 그 시대에 맞는 지식이나 새로운 사람을 받아들이지 않으면 신선한 피가 공급되지 않은 몸처럼 된다. 뒤든지 자연스럽게 흐르도록 놔둬야 한다. 흐르면 통하고 멈추면 막힌

다. 쥐고 있는 것을 빼앗길까봐 두려워하다가는 손을 쥔 채로 화석이 된다.

공자의 말대로만 하면

2011년 9월호 합강지 2-3면에 기획감사실에서 인구를 늘려야 한다는 글을 내놓았다. 정부에서 행정구역개편을 추진하는데, 통합을 시켜야 하는 지자체의 기준을 인구 3만3천 명 이하의 지자체와 최근 3년 동안 인구가 감소한 지자체로 제시했다. 인제군의 인구는 현재 3만2천 명이다. 따라서 제시된 기준에 따라 인제군도 통합후보로 분류가 된다. 그런데 당국이 인구 3만3천 명이라는 통합기준을 나중에 빼버려 당분간 인제군은 통합논의에서 빠졌다. 그래도 언젠가 다시 통합기준이 바뀔 수 있기 때문에 근본대책을 마련해야 하기에 인구를 늘리겠다. 그러면서 기획감사실은 인구증가정책의 근본이념으로 ‘살고 있는 사람이 즐거워야 먼 곳에서 살기 위해 찾아온다’는 공자의 말을 내놓았다. 사는 사람이 즐거워하는 고장으로 인제를 만들겠다는 말이다. 이에 따라 세운 목표는 2014년까지 3만5천 명, 2020년까지 4만 명을 설정하고 출산장려, 군장병의 군민화, 정주환경개선, 문화복지향상이라는 4개 분야로 나누어 그에 따른 세세한 정책을 제시해 놓았다. 인구 늘리기는 지자체 통합 건이 아니더라도 반드시 해야 하는 일이다. 사는 사람이 즐거워야 한다는 공자의 말은 참으로 지당한 말씀이고, 이 말을 인구증가정책의 이념으로 삼은 것도 박수쳐 주고 싶다. 더구나 세세한 인구증가정책도 생각을 많이 하고 세운 것으로 보인다.

그런데 이 정책이 진정한 효과를 보려면 지역의 폐쇄주의를 먼저 극복해야 한다. 폐쇄된 곳에서는 권력을 쥔 자들과 이들을 따르는 어

떤 사람들만 즐겁고 나머지는 그리 즐겁지 않다. 권력과 관계가 없이 삶을 열심히 사는 사람들 중에도 암세포를 퍼뜨린 사람들에 의해 폐쇄된 삶을 사는 사람들이 있고, 이들도 주변 사람들에게 부담을 준다. 속은 썩어가는 데 겉에 화장을 아무리 해봐야 소용이 없다. 속이 건강하면 화장을 하지 않아도 피부에 윤이 난다. 폐쇄주의를 극복하려면 어떻게 해야 할까?

내가 써서 2011년 9월 6일자 <인제인터넷신문>에 실은 칼럼은 폐쇄주의를 극복하자는 칼럼은 아니지만 칼럼에서 내가 제시한 세 가지를 실행하면 폐쇄주의도 극복이 된다. 아래는 그 전문이다.

바람이 분다, 바람을 타고 가자

인제군민이 속옷까지 벗겨진 채 세상 사람들의 비웃음을 사고 있다. 지난 군수 선거의 패자와 승자가 벌인 상대 옷 벗기기게임에서 서로의 속옷까지 훌륭 벗겨냈지만 실제로 옷이 벗겨진 건 군민이었다. 선거 뒤에 벌어진 2회전은 군민에게 수치심만 안겨주고 막을 내렸다. 이 사태를 깊이 생각해보고도 수치심을 느끼지 못하는 군민이 있다면 그는 어떤 식으로든 권력에 개입되어 있는 사람일 테다.

이제 3회전이 시작되려 한다. 선거를 다시 해야 하는 결정이 내려진 뒤에, 어떤 사람들은 선거의 승리로 얻은 달콤한 열매를 다시 빼앗길지도 모른다는 두려움에 떨었을지도 모른다. 패배의 쓴잔을 마시던 어떤 사람들은 달콤한 열매를 먹었던 추억을 떠올리며 전의를 불태울 수도 있겠다. 또 어떤 사람들은 기회가 왔다고 여길지도 모르겠다. 자기 욕망이 눈까지 차 있으면 사람도 빛도 자기 욕망을 채워 줄 이용물로만 보이기 마련이다. 그래서 지금 인제군에 부는 시대의 바람이 무엇인지, 침묵하는 다수의 군민이 무

슨 생각을 하는지, 공멸共滅로 끝난 2회전이 무슨 가르침을 주는지 도통 알 길이 없게 된다.

지금 인제군에 부는 시대의 바람은 '변화'다. 변화하라는, 이제는 바뀌라는 요청이 턱 밑까지 왔다. 시대가 무대에서 다 끌어내고는 다시 시작하라고 한다. 이 바람은 시대가 보내주는 바람이자 침묵하는 군민의 요청이다. 바람을 타고 변화의 장으로 나서라는 요청이다. 이 바람을 거부하면 우리는 2회전에서 느낀 수치와 절망을 또 먹게 된다. 2회전을 보고도, 이렇게 해설을 해주어도 이 요청을 읽지 못하는 사람은 어쩔 수가 없다. 다만, 이번 선거는 변화하라는 요청에 부응하는 후보가 군수가 될 것이라고 나는 확신한다. 어떤 변화를 가져야 하는가?

첫째, 가장 먼저 공무원사회에 변화가 있어야 한다. 줄을 잘 서서 승진도 되고 요직도 차지하는 소수를 보고 다수의 공무원이 일할 맛이 날 리가 없다. 제대로 된 평가를 가지고 승진과 배치가 이뤄져야 한다. 일을 열심히 하는 조직을 만들기 위해 제대로 된 평가에 따라 인사를 해야 한다. 공무원사회에 변화의 바람이 불지 않으면 인제군에는 켜켜이 먼지만 쌓일 뿐이다. 이 공약을 외치는 후보에게 줄을 서지 않은 채 공무원의 정도를 걷는 절대다수가 표를 줄 것이다. 더불어 군수가 임명하는 단체장도 능력과 인품을 공정하게 평가해서 하겠다고 해야 한다. 줄을 서는 흑자들에게도 말하고 싶다. 자신의 이기심을 채우려 하기보다는 공동체라는 큰 틀을 생각하라고.

둘째, 군민의식을 깨우는 변화가 있어야 한다. 2회전이 파국으로 끝난 밀바닥에는 '군민의식'이라는 저변이 있다. 나를 포함한 군민의식의 합이 평균 아래에 있기 때문에 평균 이하의 사건이 일어난 것이다. 못한 정치인은 백성이 깨우치는 것을 막고, 훌륭한 정치인은 백성이 깨우치도록 돕는다. 의식을 깨우기 위해서는 교육 밖에 없다. 슈바이처 박사가 말했다. "교육은 첫

째도 본보기고 둘째도 본보기고 셋째도 본보기다”. 교육이 성공하려면 지도자가 먼저 책을 잡고 배우기를 즐겨야 한다. 교육은 어느 지자체나 하고 우리도 했지만 지도자가 목표를 세우고 본보기를 보이며 집중해서 끈질기게 하지 못했기 때문에 결과가 미미한 것이다. 인제를 ‘지식문화사회’로 만들라고 바람이 외치고 있다.

셋째, 공멸에서 공생共生으로 변화해야 한다. 서로를 인정하고 존중하는 상식이 그를 살리고, 그가 살면 나도 산다. 우리는 그가 죽어야 내가 산다고 알았고, 내가 살겠다고 그를 죽였는데 결과는 나도 죽고 말았다. ‘뿌린 대로 거둔다’는 진리가 이뤄진 것이다. 서로 살자는 씨를 뿌렸으면 그에 맞는 열매를 얻었을 텐데. 이런 공멸이 인제에서 하나의 문화로 자리하기 전에 이번 선거에서는 규칙을 지켜야 한다. 후보들은 상대를 비방하지 않고 정책과 비전으로 승부하겠다는 약속을 하고, 유권자도 비방하는 사람은 짝지 말도록 하자.

바람이 분다. 바람을 타고 우리 함께 가자.

불어오는 바람을 우리가 타면 그 모습을 보고 사람들이 찾아온다. 바람을 탄다는 건 인제가 ‘지식문화사회’가 된다는 뜻이다. 사람의 수준이 높아져야 정치도 경제도 문화도 농업도 사람을 따라 수준이 올라간다. 사람의 수준을 높이려면 ‘교육’과 ‘경험’이 가장 좋다(가장 좋은 교육은 ‘고난’을 경험하는 것이다. 그러나 고난은 인위로 할 수가 없다). ‘지식문화사회’란 간단히 말해 마을마다에서 책을 같이 읽고 대화를 나누고, 영화나 공연을 본 뒤에 느낌과 생각을 나누는 사회다. 이런 사회에서는 다음과 같은 일이 일어난다.

농사꾼들이 참다운 농사법을 아는 가운데 올해 뭘 심을지를 각종 정

보를 제시하며 의논하고, 지역의 <아름다운 가게>에서 싼값에 중고 물품을 구입하고, 생활협동조합에서 몸에 좋은 먹을거리로 장을 보고, 몸이 아프면 의료협동조합에서 진찰을 받고, 노인들이 존경을 받고, 어린이전용도서관에서 아이들이 책을 보고, 선거꾼도 자존을 지키게 되어 충성맹세라는-사람의 존엄을 사취하는 일도 없고, 규칙이 지켜지기에 서로 고소고발하는 일도 없다.

이런 사회는 되어야 주민이 즐겁게 되어 멀리에서 사람들이 찾아온다. 이런 사회가 되지 못한 가운데 별이는 인구유입정책은 포장이고 기만이다. 참으로 인구유입을 하고 싶다면 내 곁은 공자의 말을 몇 번이고 곱씹어보아야 한다. 사는 주민이 즐거우려면 인제를 근본부터 확 바꾸어야 하고, 그 근본을 바꾼 결과의 모습은 위에서 열거한 대로다.

술을 만든 뒤에 아주머니들은 프라이팬에 기름을 바르고 메밀반죽을 국자로 떠서 프라이팬에 부었다. 차지지~ 반죽이 뜨거워 죽겠다느 소리를 냈다. 이때에 국자로 반죽을 잘 퍼서 고르게 퍼지도록 해야 한다. 메밀 반죽은 익을수록 시커먼 색이 났다. 반죽의 밑면이 익으면 뒤집어서 익힌다. 잘 익었으면 전병에 준비한 술을 얹고 돌돌 말아서 이리저리 굴리며 익힌다. 냄새만으로도 잔칫집 분위기가 났다.

나는 이 음식의 역사를 알아보려고 나중에 박효남(76,월학1리) 어르신에게 이 음식에 대해 물었다. 박효남 씨는 메밀총떡을 누구나 좋아한다며 이렇게 말했다.

“메밀총떡을 전병이라고도 불러요. 내가 어릴 때에도 이 음식을 먹었으니 아주 오래된 음식이에요. 가을에 메밀을 걷어서, 명절이나 잔치



● 전병에 술을 얹었다. 이제 돌돌 말아야 한다.

를 해야 하는 날에 해 먹었어요.”

메밀총떡의 역사는 꽤 오래되었고, 사람들이 좋아하는 음식이 분명했다.

강원도는 음식문화가 다른 지방보다는 약한데 특히 떡이 발달된 곳이 아니다. 떡을 하려면 쌀이 있어야 하지만 강원도의 산간지방은 쌀농사가 적기 때문에 떡을 해먹을 기회도 적다. 대신 감자를 식혀서 감자떡을 해 먹거나, 많이 재배하는 잡곡을 재료로 떡을 해 먹었다. 그런데 떡을 하려면 쪄야하는, 매우 번거로운 작업을 거쳐야 한다. 그러므로 쪄야하는 작업을 하지 않으면서도 먹을 수 있는 떡으로 메밀총떡이 사랑 받지 않았을까 생각해 본다.

심선옥 씨가 완성된 메밀전병을 접시에 담아 나에게 주었다.

방금 만든 메밀전병은 그런대로 먹음직해 보였다. 나는 조금씩 떼어 먹어 보았다. 메밀 부침개가 씹히는 맛은 어느 부침개와 비슷했다. 뒤따른 술의 맛에서 무채보다는 마늘의 칼칼한 맛이 더 강하게 났



- 순대처럼 속이 보이는 메밀전병.

다. 하나를 다 먹긴 했어도 내 입에 맞는 음식은 아니었다. 맛을 보려면 두세 개는 먹어야 했지만 나는 하나밖에 먹지 못했다. 확실히 이 음식은 내 입에는 맞지 않았다. 음식을 만드느라 애를 써준 주민들에게 미안했다. 그래도 건진 사실은, 내 입에는 맞지 않아도 메밀총떡을 좋아하는 아이들이 있다는 점이다. 그래서 아이들은 이런 음식을 싫어하리라는 나의 선입견이 깨졌다. 하나가 깨지면 다른 선입견도 깨지기가 쉽다. 이런 과정을 겪으며 제법 사람다워져 가겠지. ★

2010년 4월 19일에 취재했고, 2011년 10월에 마무리했다.

취재에 도움을 주신 분들

이원희(44) 월학 1리 4반
박성숙(42) 월학 1리 4반
심선옥(52) 월학 1리 5반
서연숙(40) 월학 1리 3반



인
제
사
람
들
의
전
통
음
식

옥수수범벅

희든 붉든 섞이면 예쁘지



어릴 때 먹은 음식은 평생 남네

서화면 천도리는 80년대까지만 해도 유흥업소들이 황금기를 누렸다고 한다. 수많은 술집과 다방마다에 군인이 넘쳐났고, 이들을 상대하는 접대부들도 골목마다 가득했다. 밤이면 천도리는 도시와 떨어진 접경지역의 분위기가 고스란히 살아나 괜히 흥청거렸고, 많은 직업군인들이 월급의 거의 전부를 유흥에 탕진했다.

90년대에 접어들면서 직업군인들이 흥청망청이던 씹씹이를 줄이고 저축을 하면서 천도리도 변화를 맞았다. 군인들이 술집출입을 줄이자 그들을 상대하던 접대부들이 천도리를 떠났고, 술집이나 다방도 하나둘 문을 닫았다. 작년에는 오랫동안 군인과 주민이 애용했던(?) 왕다방이 문을 닫으면서 대내외에 천도리의 영화가 끝났음을 뒤늦게 알렸다.

유흥문화는 떠났어도 그때나 지금이나 변하지 않은 모습도 있다. 지금도 서화면에는 그때처럼 골골마다를 군부대가 차지하고 있다. 그때처럼 새벽이면 기상나팔이 민가까지 깨우고, 그때처럼 주민들은



● 행복타운 모습.

사격연습을 하는 총소리를 들으며 아침밥을 먹는다. 그때처럼 받을 갈며 천지가 진동하게 쏘아대는 대포사격 소리를 가끔은 들어야 하고, 그때처럼 밤이면 취침나팔을 들으며 잠을 청한다. 그런데도 이곳 주민들에게 접경지역에 사는 어려움을 물으면, 크게 어려움을 모른다고 대답한다. 오래되어 익숙하기 때문이겠지만 나에게서는 총소리나 대포소리가 섬뜩하기만 하다.

오늘 음식을 시현할 곳은 천도리에 있는 행복타운이다. 행복타운은 독거노인들이 생활하는 집이다. 2009년 4월에 완공된 이 집은 인제군이 주관하고 문화도시연구소, 기아자동차, 국민은행 등과 지역에서 대성레미콘과 인제라이온스클럽이 참여해 건립했다. 그 밖에도 이백여 명의 대학생 자원봉사자들이 망치와 톱을 들고 일을 한, 많은 이들의 뜻과 정성으로 지어진 집이다. 행복타운 준공식을 할 때 나는 취재를 하러 이곳에 왔던 터라 이곳이 낯설지는 않았다. 친환경 자재로 지어진 이 집은 서화면사무소 뒤편에 있다.

202호에 사는 김순금(73) 할머니가 옥수수범벅을 해주기로 했다. 음

식시현을 주선한 정한빈 면장이 옥수수범벅을 추천해서 이름을 알게 되었지 그 전까지 전혀 모르는 음식이었다. 이름만으로는 호박범벅처럼 옥수수를 가지고 죽 같은 음식을 만드는 게 아닌가 싶었다. 전혀 아니었다.

202호에는 행복타운에 사는 할머니 네 분도 같이 있었다. 오랜만에 옛날음식을 하는 할머니들은 소풍을 기다리는 아이처럼 들떠 보였다. 김순금 할머니의 얼굴은 주름이 없으면서 깨끗했고 기운도 넘쳤다. 다른 할머니들도 이곳 생활이 만족스러워 보였다.

방은 원룸형태였다. 현관에 들어서니 곧바로 잠도 자고 생활도 하는 거실이 나왔다. 거실 옆에는 주방과 화장실이 있었다. 이 방의 특징은 고깔처럼 솟은 지붕의 아래를 막지 않고 터놓아 답답하지 않은 점이었다. 겨울에는 좀 춥겠지만 공간을 크게 느끼도록 해주면서 여름에는 시원할 것 같았다.

“옥수수범벅은 우리 어릴 때에는 별미로 먹은 음식이었어요. 귀한 음식이라 손님이 왔을 때나 특별하게 만들었어요.”

“그때는 먹을 게 없어서 보통은 옥수수죽에 나물을 넣어 질리도록 먹었어요. 이걸 프록죽(풀옥수수죽)이라고 해요. 옥수수범벅도 옥수수가 많이 들어 헤프기 때문에 양을 많게 하기 위해 죽을 쑤어 먹었어요. 요즘 아이들은 먹을 게 많아서 없이 살던 옛날을 몰라요. 내가 이 말을 했더니 어떤 아이가 그래요. 라면을 먹지 그랬어요.”

아이들이 “라면을 먹으면 되잖아요”라는 순진한 말을 한다고 나도 들은 적이 있다.

먹을 게 흔한 요즘 아이들은 절대빈곤을 모르지만 내 세대만 해도

가난을 안다. 굶을 정도는 아니었지만 그래도 먹을 게 부족하던 옛날 우리집에서 내가 맛있게 먹었던 음식은 빠다(마가린)에 비빈 밥이었다. 딱딱한 빠다를 한 손갈 떼어서 따뜻한 밥 속에 넣고 잠깐 기다렸다가 속을 헤집어 보면 누린 빠다가 녹아 있었다. 그러면 녹은 빠다가 밥에 골고루 묻도록 잘 비빈 다음에 간장을 넣고 다시 비빈다. 이쯤 되면 어서 먹고 싶어서 쓱쓱 비비는 손길에 활기가 넘친다. 다 비빈 다음에 한 손가락을 입에 넣으면 고소한 빠다와 짭조름한 간장이 어우러진 맛이 났다. 이 밥이 어린 내게는 세상에서 가장 맛있는 음식이었다. 밥을 다 먹을 즈음에는 조금이라도 먹는 맛을 오래 지속하고 싶어서 그릇에 남은 밥을 싹싹 다 모아 입에 넣고는 오랫동안 씹었다.

빵도 자주 만들어 먹었다. 그때는 정부에서 분식을 장려하던 때여서 밀가루로 빵을 만들어 밥 대신에 먹었다. 보통은 빵을 부풀리기 위해 이스트를 넣어 반죽을 하지만 어떤 때는 막걸리를 사용해 반죽을 했다. 이 반죽을 비닐이나 그릇에 담아서 아랫목에 놓아두면 숙성이 되었다. 숙성이 되기를 기다리는 시간은 길고 지루했다. 기다리다가 이불을 들쳐보거나 발을 이불 속에 넣고는 툭툭 건드려도 보았다. 나중에 엄마가 반죽을 꺼내어 적당한 크기가 되도록 해서 찌면 찜빵만한 빵이 만들어졌다. 우리 가족은 이 빵을 콩나물국과 함께 밥 대신에 먹었다. 그때 밥상에 둘러앉아 먹던 모습이 지금도 눈에 선하고, 눈물겹다.

간식으로 먹던 음식 가운데 내가 가장 좋아했던 건 ‘개떡’이었다. 밀가루를 반죽해서 짓는 밥 위에 얇게 펴 놓고 찌면 개떡이 되었다. 맛은 달달했다. 아마도 신화당을 넣었던 것 같다. 다른 아이들이 개떡이라고 호명하는 걸 내가 들어본 적이 없는 것으로 보아 다른 집에서는 개떡을 해먹지 않았던 것 같다. 아니면 다른 집에서는 개떡이

라고 부르지 않고 다른 이름으로 불렀는지도 모른다. 팔소도 없고 재료도 단출한 개떡이 내게는 최고의 간식이었다. 보잘 데 없는 먹거리리를 맛있게 먹었던 추억은 내 세대뿐만 아니라 내 뒤의 시대에 태어난 사람들도 있을 것이다. 가난하기에 먹어야했던 이런 음식에 관한 추억은 오히려 사람을 두고두고 행복하게 한다.

옛날에 먹던 음식을 지금 먹어보고는 그때의 맛이 나지 않는다고 투정하는 사람도 있다. 사람은 어릴 때 먹은 음식을 평생에 걸쳐 원체험으로 간직한다. 그래서 아내가 끓인 된장찌개를 먹으며 어릴 때 엄마가 해준 맛이 나지 않는다고 뉘달한다. 최고의 요리사가 솜씨를 부린다 해도 어릴 때 먹은 음식과 똑같은 맛을 내지는 못할 것이다. 어릴 때 먹은 음식을 최고의 맛으로 기억하는 까닭은 엄마가 만든 음식을 태어나 처음으로 먹으며 자랐기 때문이다. 또 한 가지는 힘들었던 과거를 그래도 그때가 좋았다고 기억하게 하는 시간의 마법 때문이다. 그래서 어릴 때 먹은 음식은 강렬한 힘으로 현재의 나를 지배한다. 그래서 옛날에 먹던 음식을 오늘 먹는 것은 추억을 먹는 일이기도 하다. 오늘 옥수수범벅을 만드는 할머니들의 뇌리에도 이 음식과 연관된 수많은 기억이 떠오르지 않을까.

음식과 연관된 기억도 많지만 맛에 관련된 기억도 우리에게는 많다. 어릴 때에 나는 허약했다. 그래서 뜨거운 여름이면 축 처져서 힘을 쓰지 못했다. 그럴 때면 이른 아침에 잠을 자는 나를 엄마가 깨운다. 잠에 취해 눈도 뜨지 못하는 나에게 엄마는 사발을 들려주었다. 허연 사발에 담긴 검은 물을 얼른 마시란다. 잠에 취해 정신이 없는 가운데 한 입 먹은 그 물이 어찌나 쓴지 정신이 확 들었다. 엄마는 오만 가지 인상을 쓰는 나에게 어서 마시라고 재촉했다. 겨우 다 마시고 쓰러지는 내 입에 엄마는 박하사탕 하나를 넣어주었고, 나는 박하사

탕을 빨다가 잠이 들었다. 이런 일이 며칠 동안 반복되었다.

그 검은 물은 익모초를 다린 물이었다. 지금까지 내가 먹어본 뿔 가운데 익모초 다린 물보다 쓴 것은 없었다. 인생이 박하사탕처럼 달기만 하면 얼마나 좋을까. 그런데 인생이 어디 그런가. 정말로 인생에는 익모초를 달인 물처럼 쓰디쓴 맛을 경험할 때가 있다. 그래서 내게 주어진 인생의 사발을 던져버리고 싶은 충동을 느끼기도 하고, 실제로 던져버리는 사람들도 있다. 다행히도, 인생에는 쓴맛만 있지는 않아서 살맛이 나게 한다. 익모초 다린 물 뒤에 박하사탕이 입에 들어오는 것처럼 인생은 쓴맛을 보상하는 달콤함을 제공하기도 한다. 혀로 느끼는 모든 맛이 인생에는 있고, 그래서 인생은 오미자 같이 여러 맛이 나는 종합요리다.

“옥수수범벅을 하려면 옥수수를 타개야(옥수수알을 털어내야) 해요. 그리고 옥수수알의 껍질을 벗겨야 해요. 그런 뒤에 옥수수알과 팔을 5대2 비율로 섞어서 밥을 하듯이 물을 붓고 안쳐요.”

할머니는 준비해둔 솥을 집 밖에 설치되어 있는 가스불에 안쳤다. 큰 행사가 있을 때 쓰려고 설치해둔 가스인 모양이었다. 솥 안에는 옥수수알과 팔이 소담스레 담겨있었다. 껍질을 벗겨 흰색이 나는 옥수수알과 팔의 붉은 색이 잘 어울렸다. 크기도 서로 알맞았다. 옥수수와 팔을 섞어서 만든 음식을 먹어본 적이 없는 나로서는 두 재료의 어울림이 이채롭게 느껴졌다. 과일상점에 가보면 과일은 서로가 잘 어울린다는 점을 알게 된다. 붉고 반지르르한 사과가 누렇고 까끌까끌한 배와 연인처럼 어울리고, 잡으면 터질 듯한 홍시를 단단한 사과와 배 사이에 두어도 맘이 좋다. 물을 건너 온 바나나와 파인애플을 여기에 붙여놓아도 서로 잘 어울린다. 이 과일들을 같이 먹



● 타겔 옥수수를 팔과 함께 씻어 솥에 넣었다.

어도 좋다. 과일망신을 시킨다는 모과도 이 과일들과 함께 있으면 푸르스름하다가 노르스름해지는 색깔과 울퉁불퉁한 모양이 튀면서도 조화롭다.

자연은 스스로 어울린다. 어울림은 자연의 본질이자 생명이 지니는 속성이다. 펼쳐진 대자연에 높고 곧은 나무와 작고 연약한 풀이 하나의 그림을 이루고, 그 속에서 우리 눈에 잘 띄지 않는 수많은 생명 불이들이 어울려서 목숨값을 하고 산다. 밤이 되면 달이 걸린 밤하늘과 사이사이에 반짝이는 별을 보며 풀벌레는 합창을 하고 휘파람 새는 독창을 한다. 고고한 밤하늘에 조명처럼 걸린 달과 별은 작은 생명들의 무대를 비춰주고, 노래하는 생명들은 우주의 영광을 노래하니 이 같은 조화속이 어디에 있을까.

동물들이 서로를 잡아먹는 일도 자연이 스스로를 조절하고 안정시키는 어울림이다. 동물들끼리는 학살이 없다는 점이 자연이 스스로 적절히 조절하고 안정시킴을 반증한다. 자연도 사람처럼 완벽하지는 않다. 그러나 자연은 사람들과 달리 거짓말을 하지 않기 때문에 참(



● 서화리 철조망에 걸린 표지. 작아도 완강하다.

진리)을 그대로 나타낸다. 그러므로 자연에서 사는 목숨붙이들이 어울려 사는 모습이 바로 사람살이의 원리고 우리가 배울 점이다. 자연은 어울려 살아도, 사람은 사람만은 어울려 사는 노릇을 제대로 하지 못한다. 이런 모습이 서화면에 오면, 군부대와 철책을 보면 실감이 된다.

복지보다 먼저 정의를 실행하라

범벅을 안쳐놓고 둘러앉은 할머니들에게 이곳에 사는 재미를 물었다.

“여기 오기 전에 서흥리에서 혼자 살았어요. 혼자 사니까 쓸쓸하고 적적하고 그렇잖아요. 그런데 여기 오니까 친구도 있고, 이렇게 좋은 집에서 사니 참 고마워요. 더구나 우리 면장님이 얼마나 관심을 가져 주는지 몰라요. 겨울에 눈이 많이 왔는데 지붕에 있는 태양광전지판에 쌓인 눈도 치워줬어요.”

김순금 할머니가 넉넉한 얼굴로 말했다. 그런데 할머니가 털어놓는 이야기를 들어보니 외모와는 달리 고생을 많이 한 분이였다.

“내 원 고향이 인제는 아니에요. 나는 원주에서 태어났는데 태어난 나를 포대기에 담아 치악산 올라가는 길 근처 물가에 버렸어요. 애기가 우는 소리를 듣고 고기를 잡던 강태공이 보고는 데려다가 키웠어요. 나를 버리면서 내 이름과 태어난 날짜가 적혀 있는 종이도 함께 두었대요. 그때가 6월 달이었어요. 나를 데려간 집의 할머니가 옥수수물을 먹여서 나를 키웠어요. 그런데 그만 내가 6살 때 할머니가 죽었어요. 나는 혼자 돌아다니며 밥을 얻어먹으면서 살았어요. 개밥을 개와 같이 먹다가 물리기도 했어요. 잠은 짚가리 속에 들어가서 잤어요. 7살부터 남의 집에서 삼을 삼으며 살았어요. 그러다가 처녀 적에 친구 할머니의 중신으로 안동 권씨네 두 번째 민머느리로 시집을 갔어요. 전쟁이 끝나고 우리집으로 시누이 여덟과 시동생 둘까지 해서 스무 명이 몰려왔어요. 이들을 먹이고 나면 나 먹을 게 없었어요. 시댁식구들 먹이느라 고생이 많았지요. 나중에 운 좋게도 내가 산에서 산삼을 쫓아요. 그 돈으로 집과 밭과 땅을 사서 죽은 시동생의 자식 6명을 대학까지 가도록 키웠어요. 그런데 그 애들이 나보고, 집과 밭과 논을 팔고 편안히 살라고 하잖아요. 내가 세상물정을 아나요. 애들이 말을 하니깐 팔았지요. 그런데 그 돈을 가져가서 아직도 안 와요. 다른 가족들도 이사를 가 버렸어요. 그 아들 가운데 넷째가 지금 해외주재 기자로 일해요. 가끔 방송에도 나와요. 그래도 나는 안 찾아가요. 나는 다 산 사람이고 그네들은 살아야 할 사람들이잖아요. 앞길을 막을 수는 없지요.”

할머니가 덩덤하게 말했기 때문에 감정이입이 덜 되었지만 구구절

절이 풀어놓으면 참으로 슬프고 안타까운 사연이었다. 해달라는 대로 다 해주다보니 할머니는 이곳에 사는 것이었다. 할머니는 평생을 해달라는 대로 해주며 살았을 것 같았다. 나는 생활을 어떻게 하는지 물었다.

“정부에서 30만 원이 나오고, 노인연금으로 9만 원 정도가 나와요. 이걸로 밥도 먹고, 약도 사고 전기료도 내고 살아요. 텃밭에 옥수수와 들깨를 심을 생각이예요. 농사가 잘 되면 도움이 되겠지요.”

넉넉한 금액은 아니겠지만 곳곳하게 살아가는 할머니가 고맙게 느껴졌다. 돈을 주는 정부도 고맙기는 하지만 기왕이면 소일거리를 제공하고 좀 더 많은 돈을 주면 좋겠다는 생각이 든다. 일한 대가를 받으면 받는 분들도 떳떳하다. 노인이 할 만한 일이 마땅치 않다고 하지만 찬찬히 생각을 모으면 지역에서 그 정도 일을 못 만들까. 더 섬세하고 신중한 복지정책을 강구해 주면 좋으련만.

얼마 전에 중앙정치권에서 복지논쟁을 벌였다. 무상급식에서 촉발된 이 논쟁은, 모든 사람이 혜택을 보게 하지는 쪽과 어려운 사람만 혜택을 주지는 쪽이 대립된 경우인데, 후자는 한정된 재정에 근거한 주장이었다. 앞으로 누가 집권을 하든지 더 많은 취약계층에게 지금보다 더 넉넉하게 지원하는 복지정책이 실행될 것이 분명하다. 앞서간 선진국들이 거쳐 간 사회발전구조이기 때문이다. 대부분의 국민은 이런 흐름을 반가워 할 것이다.

그런데 복지보다 앞서서 정부가 해야 할 일이 있다.

정부가 지원해야 하는 취약계층으로 분류된 사람들 가운데에는 젊은 날을 허랑방탕하게 살다가 늙어버린 사람도 있겠지만, 교통사고

사망률과 더불어 세계 최고라고 불리는 한국인의 근면성을 볼 때, 취약계층을 배짱이나 게으름뱅이라고 단정하는 것은 옳지 않고, 치열한 생존경쟁에서 밀려났거나 밀려나는 패배자라고 보는 것이 옳다. 우리사회가 급속한 발전을 하며 치열한 생존경쟁을 치루는 과정에서 배운 것도 없고 가진 것도 없어서 하루 벌어 하루 먹다가 백발이 된 사람들. 그리고 이들의 자손 가운데에 가난을 대물림 받아 아버지의 전철을 밟은 사람들이다. 이들이 생존경쟁에서 밀려나게 했던 당사자의 무능력은 하나의 원인이다. 더 강력한 원인은 강자가 독식하는 사회구조와 이들 약자를 보호하지 못하는 정책이다. 왜냐하면 능력이 떨어지는 사람은 항상 있기에 이들도 살아갈 수 있는 배움과 기능을 연마해서 자기 밥을 벌도록 정부가 정책을 만들고 시행해야 하는 책임이 있기 때문이다.

가난한 사람이 생기는 원인을 더 깊이 파보면 국가의 경제법에 가 닿는다. 가난은 생산이 적어서 생기는 문제다(본질은 그렇다. 그렇지만 우리나라를 포함한 많은 나라에서 빈곤은 분배가 제대로 이루어지지 않았기 때문이다). 그렇다면 생산을 더 하도록 해주면 된다. 생산의 바탕이면서 실제로는 전부를 차지하는 게 바로 '땅'이다. 사람이 먹고 자고 입고 쓰는 모든 생산물이 땅에서 나온다(바다도 땅으로 본다). 서비스산업도 금융사업도 땅 위에서(월세든 전세든 자가든 땅을 이용해서) 해야 한다. 사람은 땅을 떠나서는 어떤 생산도 하지 못한다. 따라서 각 사람에게 땅이 있으면 자기 능력에 맞게 농사를 짓든 장사를 하든 적절한 생산활동을 하게 된다. 그런데 전 인류 가운데 땅을 가진 사람은 20퍼센트나 될까? 나머지 80퍼센트는 땅이 없다. 땅이 없기 때문에 땅이 있는 사람의 일꾼이 되어 그의 월급을 받으며 산다(자영업자도 임대료를 낸다).

잘 생각해 보라. 땅을 사람이 만들지 않았다. 누구도 땅을 만든 사

람이 없다(네덜란드처럼 바다를 메워 땅을 만든 경우는 있다). 땅은 사람보다 앞서서 있었던 것이라 명백하게 사람이 주인이 아니다. 그런데 인류는 땅을 개인이 소유하도록 했고, 땅을 가진 이는 그 땅으로 수익을 얻어 더 많은 땅을 소유하다보니 현재와 같이 소수가 땅을 차지했다. 우리나라는 5퍼센트의 사람이 50퍼센트의 땅을 소유하고 있어 더 심각하다.

더구나 필요 이상으로 땅을 가지고 있는 대부분의 사람은 땅값이 오르기를 기다리는 투기목적소유다. 땅값이 오르는 까닭은 공공의 자금을 투입해 도로를 내거나 건물을 짓거나 마을을 만들기 때문이다. 공공의 자금을 투입했다면 당연히 오른 땅값의 차익이 공공으로 되돌아 와야 이치에 맞다. 그런데 지금의 법은 지주가 차익을 가져가게 해놓았다. 국민이 낸 세금을 모아서 지주의 땅값을 올려주는 데에 사용하는 꼴이다. 땅의 가치는 사회구성원이 합심해 올려놓는 것이므로 그 이익을 사회구성원 모두가 나눠가지도록 해야 옳다. 이렇게 하면 땅을 가지고 있어도 이익이 생기지 않게 되어 지주는 땅을 생산활동에 이용하거나 아니면 팔아야 한다. 그러면 국가가 땅을 구입해서 생산활동에 이용하려는 사람에게 이용료를 받고 빌려주면 된다. 이렇게 되면 노는 땅이 현저히 줄어들며 땅 이용률이 높아져 생산이 많아진다. 누구나 생산의 근본인 땅을 이용하도록 하는 정책, 이것이 바로 '경제정의'다. 정의의 근본은 '누구나 땅을 이용할 수 있느냐'에 있다. 땅을 사용하지 못하면 인권도 없다.

그러므로 누구나 땅을 이용하는 정의가 이루어지면 복지는 노약자나 고아나 과부 같은 진정한 취약계층을 위해서만 필요하게 된다. 정의가 먼저고 복지는 다음이다. 정의가 이루어지면 복지는 조금만 필요하다. 지금 사회구조는 정의가 없기 때문에 복지가 크게 필요하게 되었다. 정의가 이루어지면 마더 테레사와 기아대책본부의 할 일

이 별로 없게 된다. 정의가 없는 사회일수록 마더 테레사나 기아대책본부 같은 사람과 단체가 유난히 많고, 칭송도 받게 된다.

인류가 정의를 잊어버린 까닭은 정의를 말하지 못하게 만들었기 때문이다. 가끔 정의를 말하는 사람이 나타나면 그를 이상한 사람으로 매도해 버렸다. 지주였던 레오 톨스토이가 헨리조지의 〈진보와 빈곤〉을 읽고는 자신의 땅을 농민에게 나눠주면서 러시아 귀족들에게, 가난한 이들에게 땅을 나눠주라고 말했다. 귀족들은 땅을 나눠주기 싫어서 대문호인 톨스토이를 미쳤다고 매도해 버렸다.

복지예산을 줄이고 싶다면, 가난을 없애고 싶다면 땅을 누구나 이용하도록 하면 된다.

“여기서 같이 사는 할아버지가 센스가 있으면 이곳 생활이 더 재미있을 텐데.”

할머니들이 소녀처럼 까르르 웃었다.

행복타운에는 할머니 네 분과 할아버지 한 분이 거주를 했다. 남자



● 완성된 옥수수범벅.

는 할아버지 혼자라 할아버지 입장에서는 말동무가 없을지도 모르겠다. 더구나 남자는 여자들보다는 어울려 사는데 미숙하다. ‘과부는 은이 서 말이고 할아버지는 이가 서 말이다’는 말이 있을 정도로 생활을 꾸리는 것도 여자가 낫다. 센스 없는 할아버지와 재미있게 살려면 할머니들이 할아버지에게 반찬도 나눠주며 자꾸 애정을 주어야 하지 않을까.

이런저런 대화를 하다가 김순금 할머니가 밖으로 나갔다. 돌아온 할머니는 뜬을 들이고 있다고 했다. 옥수수범벅도 밥처럼 뜬을 들여야 한단다. 이쯤에서 말하자면, 옥수수범벅은 옥수수와 팥으로 만드는 밥이라고 생각하면 맞았다. 말 그대로 밥이다.

“요즘은 압력밥솥이 있지만 옛날에는 무쇠솥에 옥수수범벅을 했어요. 그러면 시간이 많이 걸렸어요. 그래도 무쇠솥에 하면 음식맛이 좋아요. 옥수수범벅을 먹으면 든든하고, 많이 먹어도 속이 부대끼지 않아요.”

할머니가 표현을 잘 해주었다. 속이 부대끼지 않는 음식이 좋은 음식이다. 산해진미를 먹고도 속이 거북한 경우가 있다. 많이 먹어도 괜찮은 옥수수범벅은 좋은 음식이다.

나는 결혼을 아직 안 했기 때문에 지금도 혼자 산다. 혼자 살며 손수 음식을 해먹는데, 요리하기가 귀찮아서 간편하면서도 속이 편한 몇 가지 음식만 먹고 산다. 이 가운데 매일 먹는 음식은 된장국이다. 인제읍 5일장에서 사온 시금치, 호박, 근대 등에 상남면의 주부들이 만든 <미산된장>을 풀어서 만든 된장국은 아무리 먹어도 질리지 않고 속도 편하다. 여기에 가끔 생선과 두부를 구워 먹는 게 고작이었다. 김치는 한 번도 담가본 적이 없고, 그 동안 지인들이 주어서 먹었다. 요리를 하지 않을 뿐이지 그렇다고 내가 요리를 못하는 건 아니다. <평화생명동산>에 근무하며 동산 안의 '서화재'에서 살 때에는 요리를 몇 번 했었다. 음식 취재를 하며 익힌 감자옹심이도 했고, 국수를 삶아서 많은 사람과 나눠먹은 적도 있다. 하려고만 하면 맛을 꽤 낼 수 있지만 혼자 살면서 일일이 챙기는 게 번거로워서 하지 않았던 요리를 이제는 해야겠다는 생각을 드디어 했다. 영양도 부족



● 할머니들의 모습. 정한빈 면장도 함께 했다. 앞줄 맨 오른쪽이 김순금 할머니다.

한 생각이 들고, 맛을 제대로 즐기지도 못했다는 생각도 들어서다. 그래서 먼저 밀반찬을 만들려고 어제 양파장아찌를 담갔다. 블로그에서 가르쳐주는 대로 물과 간장과 식초와 설탕의 비율을 ‘대충’ 맞춰서 끓인 뒤에 썰어 놓은 유기농 양파에 붓고 하루를 두었더니 잘 식었다. 벌써 아삭 씹히며 짹짹달착시큰한 맛이 난다. 이 장아찌를 병에 담아 냉장고에 넣어두고 끼니마다 먹고 있다. 다음으로 어떤 밀반찬을 만들까 연구를 하고 있다. 지금 연구하는 밀반찬은 재배하지 않은 재료를 가지고 만들려고 한다. 다가오는 겨울에 먹을 밀반찬이어야 하는데, 배추와 무가 아닌 들이나 산에 자생하는 어떤 식물을 가지고 김치를 담가보려고 한다. 실험을 해보는 것이다. 음식을 하려면 우선 각종 양념을 장만하는 게 먼저다. 내 집에는 간장과 식초도 없다가 양파장아찌를 하면서야 구입했다. 이렇고도 지금까지 아무 탈 없이 살았으니, 그저 하나님에게 감사하다.

할머니와 나는 밖으로 나왔다. 내가 술을 들고 집으로 들어왔다. 술이 무척이나 커서 이 음식을 누가 다 먹을지 싶었다. 뚜껑을 열자 옥



● 밥그릇에 담긴 옥수수범벅.

수수와 꺾이 얽전하게 섞여 있었다. 흰 놈도 붉은 놈도 이렇게 섞이면 소담하고 예쁘다. 빈자와 부자도 섞이고, 남과 북도 섞이고, 너도 나도 섞이면 이렇게 푸짐하고 아름다우리라.

상을 준비한 할머니는 사람 수대로 밥그릇에 옥수수범벅을 찼다. 머리를 맞대고 먹기 시작했다. 맛은 좋았지만 좀 딱딱한 느낌이 났다. 그래도 거북하지는 않았고, 먹고 나니 속이 정말 든든하면서도 편안했다. 워낙 든든한 음식이라 나 같이 양이 적은 사람은 한 그릇 이상은 도저히 먹지 못하겠는데 할머니는 자꾸 더 먹으라고 권했다. 쌀이 적은 강원도에서 이 음식을 밥 대용으로 먹었던 듯하다. 딱딱한 식감만 빼면 옥수수범벅은 영양이든 뭐든 밥보다 훨씬 좋은 음식이다. 야외에 나갈 때에도 주먹만 하게 만들어 가져가면 좋을 듯싶었다. 나중에 할머니는 이 음식을 이곳저곳에 돌렸다. 그러려고 많이 했나보다.

음식을 먹은 우리는 집 앞에서 기념사진을 찍었다. 가난해도 이웃에게 음식을 돌리는 넉넉한 할머니의 모습을 책에 담고 싶어서다. 부디 건강하셔서 좋은 날을 보시기 바란다. ★

2010년 4월 14일에 취재하고, 2011년 10월에 마무리했다.

취재에 도움을 주신 분들

김순금(72) 서화면 천도 1리 행복타운


안윤희(79)

서봉순(77)

한종옥(78)

조동녀(80)

정한빈 서화면장



인
제
사
람
들
의
전
통
음
식

그 밖의 전통음식

사진 제공 / 김정미



감자송편

재료

- 감자녹말 5컵, 소금 1작은술, 반죽물 250밀리리터, 참기름 약간, 팥 1컵, 설탕 1큰술, 소금 1/2 작은술

만드는 방법

1. 먼저 감자녹말을 만들어야 한다. 이 요리에는 상처가 나서 장기보관이 어려운 감자를 사용한다. 감자를 깨끗이 씻어 항아리에 넣어 물을 자박자박하게 붓는다. 뚜껑을 덮고 2-3개월간 썩힌다.
2. 폭 썩은 감자를 소쿠리에 담아 껍질을 분리해 내고 소쿠리에 남은 감자찌꺼기도 알뜰하게 잔 뒤에 그 물을 고운 체에 한 번 더 걸러낸다.
3. 가만히 놔두면 앙금이 가라앉는데 이때 윗물을 따라내고 한 주일간 물을 자주 갈아주고 냄새를 제거하며 햇볕에 잘 말려 감자녹말을 만든다.
4. 다음으로, 소금을 넣어 끓인 물을 감자녹말에 넣어 익반죽을 한다.
5. 그리고 팥을 타개서 불려 껍질을 벗겨내고 폭 삶아 설탕과 소금을 섞어 으깨어 체에 내려 송편 속을 준비한다.
6. 반죽을 조금씩 떼어 팔소를 넣어 송편 모양으로 빚는다.
7. 김이 오른 찜통에 젖은 면보를 깔고 송편을 얹어 김이 오르면 20분 정도 찜 뒤에 뜨거울 때 꺼내어 참기름을 바른다.



도토리밥

재료

- 도토리, 꿀(또는 설탕)

만드는 방법

1. 솥에 통도토리와 물을 넣고 불을 때서 도토리에 있는 떫은 맛을 빼내야 한다.
2. 물이 끓게 되면 갈색물이 되는데 열 번 정도 물을 바꿔줘야 한다. 이렇게 해도 도토리는 멍그러지지 않는다.
3. 떫은 맛을 뺀 도토리를 절구에 뺱는다.
4. 보드라운 가루를 체에 내린다. 걸러진 무거리를 다시 뺱는다.
5. 보드라운 가루에 꿀이나 설탕을 넣고 송편을 빚듯이 만들면 완성이다.



도토리묵국수

재료

- 도토리묵 1모, 대두 320그램, 오이 1/4개, 소금 약간, 깨소금 약간, 물 1600밀리리터.

만드는 방법

1. 도토리를 완전히 말려 껍질을 제거한 후 하루에 8번 정도 물을 갈아주면서 담가 두어 뚫은맛을 우려낸다(겨울에는 약 7일, 여름에는 3-4일 정도).
2. 도토리를 분쇄기나 맷돌에 물을 붓고 갈아 삼베주머니에 걸러 내고 앙금(전분)을 가라앉히고 윗물을 버린다.
3. 앙금을 말리면 도토리 전분이 된다.
4. 도토리전분과 물을 1:6의 비율로 잘 섞어 저으면서 묵을 쏘 뒤 틀에 넣어 굳히면 도토리묵이 된다.
5. 불린 콩을 끓는 물에 넣고 끓어오르면 잠깐 두었다가 비린내가 가시지면 건져 찬물에 행군 뒤 곱게 간다.
6. 곱게 간 콩을 물을 넣어가며 체에 받치고 소금을 넣어 간을 한 뒤에 차게 식힌다.
7. 오이를 깨끗이 씻어 채 썬다.
8. 도토리묵을 국수처럼 가늘게 채친다.
9. 채 썬 도토리묵을 대접에 담고 차게 식힌 콩 국물을 부은 뒤에 오이를 위에 얹고 깨소금을 뿌린다.



도토리시루떡

재료

- 도토리 5컵, 쌀가루 1컵, 소금, 설탕

만드는 방법

1. 도토리를 햇볕에 말린 뒤에 겉껍질과 속껍질을 벗겨낸다.
2. 일주일 정도 물에 담가 옷물을 버리고 다시 물을 붓기를 여러 번 반복하여 쓴 맛을 우려낸다.
3. 도토리를 10회 가랑 물과 함께 삶으면서 쓴 맛을 더 우려낸 다음 곱게 뺨는다.
4. 우려낸 도토리 가루와 쌀가루를 섞고 소금을 넣어 체에 내린다.
5. 고물을 만들어야 하는데, 쓴맛을 우려낸 다른 도토리 가루에 설탕을 섞어 체에 내린다.
6. 도토리 가루와 쌀가루를 섞고 소금을 섞은 것을 깊이 오른 찜통에 쪄켜이 안치면서 고물을 뿌린다.
7. 30분간 쪄 후 불을 끄고 뜸을 들인다.



산나물국죽

재료

- 원추리 70그램, 삼추삭 70그램, 잔테삭 70그램, 감자 3개, 보릿가루 4큰술, 밀기울 4큰술, 된장 3큰술, 물 4컵

만드는 방법

1. 멸치와 다시마를 우린 물에 된장을 풀어 끓인다.
2. 감자는 껍질을 깎아 반달썰기를 한다.
3. 산나물을 깨끗이 씻어 건져 놓는다.
4. 멸치와 다시마를 끓인 된장국물에 반달썰기를 한 감자와 산나물을 넣고 푹 끓인 뒤에 보릿가루와 밀기울을 넣고 5분정도 뜸을 들인다.



옥수수술

재료

- 찹옥수수 가루 5킬로그램, 엿기름 1킬로그램, 누룩 500그램

만드는 방법

1. 옥수수가루를 찬물(옥수수가 잠길 정도)에 담가 하루를 둔다.
2. 멧쌀을 깨끗이 씻어 찬물에 8시간 정도 담가 둔다.
3. 솥에 옥수수가루 무게의 세배 가량의 물을 넣고 끓인다.
4. 물이 끓으면 옥수수가루를 넣으며 저어주는데 엿기름 500그램을 같이 넣어 준다.
5. 죽처럼 맑게 되면 퍼내어 40도 정도로 식힌 뒤에 나머지 엿기름을 넣고 10시간 정도 식힌다.
6. 이것을 배보자기에 담아 즙을 짜서 양이 반으로 줄을 때까지 졸인 다음 차게 식힌다.
7. 다시 이것에 누룩을 섞어 항아리에 담는다.
8. 25도 정도의 실내온도에서 발효시킨다.



옥수수칩잎떡

재료

- 옥수수 알갱이 1킬로그램, 칩잎 20장, 강낭콩 300그램, 소금 약간

만드는 방법

1. 날 옥수수를 한 알 한 알 따서 멧돌에 갈아 놓는다.
2. 벌레 먹지 않은 칩잎을 골라 씻어 물기를 뺀다.
3. 갈아놓은 옥수수에 소금 간을 하고 강낭콩을 넣어 섞어준다.
4. 이 반죽을 한 손가락씩 칩잎에 싸서 찜통에 넣고 20분간 쪄낸다.

송기떡

재료

- 소나무속껍질 100그램, 멥쌀가루 400그램, 녹두 50그램, 중조 약간, 물, 소금, 참기름 적당량

만드는 방법

1. 솥에 물을 넣고 소나무 속껍질과 중조를 약간 넣고 삶는다.
2. 소나무 껍질이 무르면 물로 행구고 약간 건조시켜 방망이로 두드려 가루를 만든다.
3. 여기에 멥쌀가루를 혼합한 뒤에 소금간을 하여 끓인 물을 넣어 익반죽 한다.
4. 녹두는 삶아서 으깨어 소를 만든다.
5. 익반죽을 적당히 떼어 녹두소를 넣고 송편을 빚는다.
6. 송편을 찌 뜨거울 때 참기름을 바른다.

칩떡

재료

- 칩전분 100그램, 멥쌀가루 300그램, 도토리가루 100그램, 검은콩 200그램, 소금 2작은술, 설탕 2큰술, 솔잎

만드는 방법

1. 칩뿌리의 껍질을 벗겨 방망이로 찧은 다음에 삼베주머니에 넣고 물을 부어 주물러서 체에 받친다.
2. 이 과정을 3-4번 반복하여 앙금이 가라앉으면 윗물을 따라 버리고 다시 물 붓고 주무르기를 여러 번 반복한다.
3. 다음으로 가라앉은 앙금을 햇볕에 말린다.
4. 약간 굳어진 앙금(전분)을 손으로 비벼가며 고운 가루를 만들어 벌에 말려 칩전분을 만든다.
5. 검은콩을 3-4시간 불린 뒤에 삶아서 물기를 빼고 소금을 약간 넣어 고루 섞어서 송편소를 만든다.
6. 멥쌀가루와 도토리가루, 칩전분을 고루 섞은 뒤에 소금과 뜨거운 물을 넣고 익반죽을 한다.
7. 이 반죽을 조금씩 떼어 소를 넣고 송편을 빚은 뒤에 찜통에 솔잎을 깔고 찐다.

이 책을 읽으면 저자인 정무교 교수와 예전에 먹었던 음식을 겸상으로 받은 듯이 다가온다. 저자는 마주앉은 사람에게 음식 이야기와 더불어 자신의 삶과 생각을 술술 풀어놓는다. 그의 말을 듣노라면 우리가 먹었던 음식이 저자의 말처럼 ‘문화재’라고 동의하게 된다. 과연 음식은 함께 먹어야 제 맛이다... 이 책에서 인제의 문화를 알게 될 뿐만 아니라 경제와 교육 등의 분야에서 번뜩이는 통찰도 얻기를 바란다.

- 남덕우 인제문화원 원장

어느 지역이나 사람들이 즐겨 먹은 음식이 있다. 대갓집에서 먹었던지, 초가삼간에서 먹었던지, 사람들이 먹은 음식은 그 지역의 기후와 지리라는 자연성을 재료로 문화와 경제의 손이 만들어낸다. 음식은 자연과 인문이 합작해 만들어낸 결정체다. 그래서 오래 전부터 즐겨먹은 음식은 수많은 정보가 담긴 ‘문화재’다... 이런 음식은 열등한 것으로 치부되었지만 건강을 생각하는 바람을 타고 재조명을 받고 있다. 조명만 할 것이 아니라 부활시켜야 한다.

- 정무교



인제문화원

강원도 인제군 인제읍 상동리 345-3
TEL: 033-461-6678 FAX: 033-461-0220