

쭈떡

권오분

자유기고가

봄내 쭈떡을 뜯었다. 쭈떡이 필요한 사람이 몇 있어 그들을 위해 아침 일찍 쭈떡을 뜯어 와서는 식용 소다를 조금 넣고 데쳐 찬물에 헹구고 냉동고에 넣었다가 마치 선물 보따리처럼 나누어주곤 했다.

우리나라 사람치고 쭈떡을 싫어하는 사람은 거의 없을 것 같다. 특히 40~50대 이상의 아줌마들에게 쭈떡은 다이아몬드보다 귀한 보약과 같은 나물로 대접받는다. 사실 배고플 때 산 속에 있으면 여기저기 흩어져 있는 나물은 뜯어와 먹을 수 있어도 보석은 씹을 수도 없고 먹을 수도 없다. 하지만 사람들은 산 속에서의 배고픔에는 아무런 소용도 없는 보석이라는 돌 하나 때문에 알게 모르게 참 많은 죄를 짓고 산다.

쭈떡은 오랫동안 여인들에게 씹 없이 사랑을 받아 왔다. 쭈떡의 종류는 약으로 가장 사랑을 받는 인진쭈떡을 비롯해 바닷가 모래땅에서 자라는 비쭈떡, 냇가의 사철쭈떡, 산 가까이에 사는 제비쭈떡, 실제비쭈떡, 길가에 흔한 개똥쭈떡, 개사철쭈떡, 큰비쭈떡, 맑은대쭈떡, 비단쭈떡, 백두산 지역에 사는 구와쭈떡, 바닷가의 흰쭈떡, 이북 지방에서 자라는 털산쭈떡, 가장 흔한 뽕쭈떡이 있다. 또한 우리가 떡을 할 때 즐겨 뜯는 참쭈떡, 황해쭈떡이 있으며 뿌리를 식용으로 하는 습지에서 자라는 물쭈떡, 가는 잎쭈떡, 넓은 잎외쭈떡, 울무쭈떡, 덩불쭈떡, 그늘쭈떡, 산쭈떡, 산흰쭈떡 등과 같이 도감에 있는 종류만 해도 26~27가지 이상이다. 그리고 쭈떡의 삶는 형태도 다양해서 한해살이, 두해살이, 여러해살이가 있어 전문가가 아니면 구별하는 일이 쉽지 않다.

대체적으로 쭈떡은 모든 종류를 먹을 수 있다. 뽕쭈떡과 같은 일반 쭈떡은 흔하고 맛과 향 또한 순한 편이어서 떡을 만들거나 쭈떡차를 만들 때 주로 사용한다. 쭈떡을 뜯으면 바로 식용 소다를 조금 넣고 데쳐두는 것이 좋다. 소다를 사용하면 예쁜 초록색을 유지할 수 있어 쭈떡이나 쭈떡을 만들기에 적합한 상태가 되기 때문이다. 이렇듯 봄과 여름에 준비한 것을 일년내내 공짜로 먹을 수 있다니... 자연은 참으로 고맙고 신비롭다.

우리의 몸에 좋은 쑥은 우리나라 어느 지역에서나 말 그대로 쑥쑥 잘 자란다. 하지만 우리들은 슈퍼마켓이 아니면 먹을거리를 마련할 수 없는 줄만 알고 있는 경우가 너무나 많다. 그래서 나는 기회만 있으면 사람들에게 말한다. 우리나라 전체가 먹을거리의 밭이라고 말이다. 사실 조금만 식물에 관심을 가지고 공부를 한다면 우리의 삶은 훨씬 더 풍요롭고 오염이 덜 된 먹을거리를 장만 할 수도 있을 것이다. 하지만 우리는 마치 무엇에 홀려 사는 사람들처럼 정신을 못 차리도록 바쁘게 산다.

아침마다 조금씩 뜯어 데쳐놓은 쑥이 주변 사람들에게 실컷 나누어 주고도 꽤 많이 남았다. 그래서 나는 남은 쑥을 방앗간으로 가지고 가서 쑥버무리를 썬왔다. 방앗간은 친절하게도 비닐봉지에 한 개씩 쑥버무리를 개별 포장해 주었다. 나는 쑥 냄새 향기로운 뜨끈뜨끈한 떡을 가방에 가득 담아 노인들이 사는 집집마다 산타클로스가 된 양 배달을 했다. 갓 나온 뜨끈한 떡을 손에 쥐어드리니 노인들은 “웬 떡이유?” 하며 의아해 했다.

“할머니, 제가 직접 뜯은 쑥으로 만든 거예요. 쑥이 어른들 몸에 좋다니깐 한 번 드셔 보세요.”

“그렇다면 내가 먹을 게 아니라 우리 손녀딸 먹어야겠어. 쑥이 여자한테는 명약이거든. 애들 어미는 병원에나 데려갈 궁리나 하지 이런 걸 해 먹일 생각을 안 하더군. 내가 뭐라고 하면 ‘알아서 할 테니 걱정하지 마세요. 병원에선 스트레스가 쌓여 그렇대요.’라고 통명을 떠니…”

걱정하는 어른들의 마음 씩씩이가 참견이나 잔소리로 밖에는 안 들리는 요즘 젊은 사람들, 나는 그들이 지금까지의 세월을 살아 온 어른들의 지혜를 과연 얼마큼이나 알 수 있을까 하는 생각에 씩씩해졌다. 나는 잠시 머뭇거리다 떡 한 덩이를 더 드렸다.

“할머니, 손녀딸 때문에 안 드시지 말고 한 개 더 드릴 테니 할머니도 꼭 잡수세요. 쑥이 스트레스에도 약이 된다고 며느님께도 말해 주시구요.”라고 했다. 내가 드린 떡 한 덩이에 연신 고맙다고 내 손을 놓을 줄 모르는 할머니 덕에 내 가슴은 몽클해졌다.

마루에 놓인 떡을 들락날락거리며 밖으로 나르는 나를 보더니 언니가 한마디 했다.

“봄날 벌이 꿀 따는 것보다 더 바쁘네, 이 동네 노인들이 그렇게나 많아?”

“꼭 노인이 아니어도 아는 사람이 뭐냐고 물으면 하나씩 주고, 오랜만에 만난 이에게도 주고, 떡이 많아 냉동시켜두었다가 먹어야겠다고 생각했는데 오히려 더 만들어야 될 것 같네요.”

언니와의 대화를 들은 옆집 할머니는 우리 자매가 마치 어린애들 같이라며 활짝 웃으셨다. 나는 동네 사람들이 생각보다 훨씬 더 즐거워하고 반기는 것을 보며 내년부터는 빠뜨리지 말고 쑥떡잔치를 해야겠다고 별렀다.

“올해는 봄날이 지나는데 왜 늙은이들을 부르지 않나 기다렸더니 잔치 대신 떡을 했수?”

“아니요. 바빠서 여름에나 할까 하구요. 떡은 떡이고, 닭죽 잔치는 또 따로 할 거예요.”

매년 5월, 찔레꽃이 필 즈음이 되면 뒷마당에 돗자리를 깔고 동네 어른들을 모셔다가 식사 대접을 했었는데 그걸 기다리셨던 모양이다. 나는 갑자기 기분이 좋아졌다. 보잘것없는 나의 작은 행사를 기다리는 분이 있다는 것은 나를 무척 행복하게 해 주는 일이니까. 사람들은

왜 힘들게 떡을 해서 돌리냐고 하지만 떡을 나누면서 정작 행복을 얻는 것은 나 자신이다.

“아무런 날도 아닌데 그냥 우리 늙은이들 때문에 떡을 했던 말이지? 젊은 사람 마음 씩씩이가 복 받을 거여. 암, 복 받고말고, 고마우이.”

“아니예요. 쭉만 뜯어다 쌀하고 방앗간에 가져가면 다 알아서 해주는데요. 힘들 것도 없어요. 옛날에는 디딜방아에 직접 쌀을 뿜아 떡을 해 먹었었는데 그때에 비하면 지금은 너무나 편한 세상이지요. 맛있다고 하시면 내년에 또 할게요. 기다리세요. 쭉은 소화도 잘 되고 약이 되는 좋은 풀이니 ‘이 떡을 먹으면 기운이 날거야’ 라고 생각하시고 드세요.

퇴근한 남편이 “나도 쭉떡 하나 쥐봐”라고 느닷없이 떡 타령을 했다.

“떠역? 당신은 떡을 좋아하지도 않으면서”

“그래도 당신이 직접 쭉을 뜯어 만든 건데 나도 먹어봐야지”

“미안해 여보, 사실은 떡이 한 개도 안 남았어. 그래서 조금 더 만들려구해. 그런데 나도 맛을 안 봐서 쓴지 단지도 몰라”

한두 번 있던 일도 아닌데 남편의 표정에 잠시 서운함이 스쳤다.

“권오분, 오늘 떡 장사 잘했나 봐. 한꺼번에 많이 해서 냉동실에 넣어둔다더니 몽땅 팔린 걸 보면... 나 때문에 또 할 건 없어. 사람들이 좋아해?”

남편이 편하게 말을 해주니 나는 금방 어린이처럼 되어 낮에 있었던 일들을 보고 하느라 신이 났다.

“여보, 사실은 되로 주고 말로 받은 장사였어. 사람들이 그렇게 좋아할 줄 몰랐거든. 떡은 워낙 아무데서나 쉽게 사 먹을 수 있고 흔해서 사실 걱정이 더 앞섰는데... 나 있지, 내년에 또 만들어 드릴 거라고 말해버렸어. 쭉은 내년에도 자라지만 노인들이 언제까지 떡을 드실 수 있는 건 아니니까.”

“잘했어. 떡 잔치도 하고 닭죽 잔치도 해”

선선히 대답해 주는 남편이 고맙고, 남편 줄 남은 떡이 없어 미안했다. 하기가 7남매의 맏아들을 아무나 하겠는가마는...

