

강릉 서지마을 **질밥**과 **씨종지떡**

김순경

음식칼럼니스트

1천년 문화유산을 간직하고 있는 강릉(江陵)은 태백준령에서 흘러내리는 맑은 하천이 수놓은 기름진 들녘과 수자원이 풍성한 동해바다를 거느리고 있어 음식문화 또한 다채롭다. 날로 먹어도 꺼릴 것이 없는 청정한 해산물과 반가에 전래해오는 전통한식, 사천 한과를 비롯한 서지마을 질밥과 씨종지떡 등 고유한 민속음식들이 유구한 경지를 자랑한다.

1천년 문화유산 간직한 강릉

강릉(江陵)이 동해안 문화권의 중심지로 등장한 것은 신라 경덕왕 16년(757년)에 명주군(溟洲郡)으로 지정되면서 부터다. 이후 38대 원성왕(785~798)때는 왕족 김주원(金周元, 강릉김씨의 시조)이 명주군의 왕으로 책봉되고, 왕실의 후광을 입은 군왕(郡王)은 곳곳에 절을 세우는 등 지방호족과 백성들을 결집해 견고한 기틀을 다졌다. 그러나 왕조가 바뀌면서 고려 성종(981~997)때는 지방호족의 세력을 견제하는 방편으로 강릉의 절들을 모두 폐쇄하는 영을 내린다. 병자호란과 임진왜란을 무사히 넘긴 강릉지역의 절들이 절터만 남은 폐허가 된 이유가 이렇듯 뜻밖의 사연을 담고 있다. 하지만 다른 문화유산들은 대부분 옛 그대로 맥이 이어져오며 강릉지역의 고유한 문화를 자랑한다.

특히 1천년 내력을 지닌 강릉단오제는 2005년 11월, 유네스코 인류구전 및 무형문화유산으로 등록되면서 더욱 빛을 발하게 됐고, 조선시대 민속사연구에도 소중한 근거자료가 되고 있다. 뿐만 아니라 강릉향교와 오죽헌, 선교장 등, 서호(경포호)주변으로 이어지는 옛 반가의 한옥마을들은 강릉의 문화를 가늠하는 살아 숨 쉬는 관광자원으로 한 몫을 해주고 있다.

대표적인 한옥으로 손꼽히는 선교장(船橋壯)은 강릉시 민속자료 5호(1967)인 10개동 120칸 기와집(1700년대 말~1816)이 본채인 열화당(悅話堂)과 연못에 올라앉은 활래정(活來亭), 사랑채인 동별당(東別堂) 등 옛 모습을 그대로 간직해오며 조선시대 양반들의 살림규모가 어떠했는지를 한 눈에 보여준다.

선교장에 멀지 않은 오죽헌(烏竹軒) 역시 보물165호(1963)인 오죽헌건물은 1390~1440년에 지어졌다는 민가 한옥으로, 사임당신씨(1504~1551)를 비롯해 이이 율곡(李珣 栗谷,

1536~1584)과 누이인 매창 이씨가 태어나 살던 집이다. 이곳에는 시립박물관을 겸한 가족들의 유품과 유물전시관이 이어져 있다. 또 호수 건너편 초당동 솔밭 속에 복원된 허균(許筠, 1569~1618)의 옛집에는 누이 허난설현의 유물유적들을 모아 옛 모습을 재현해놓고 있다.

화합과 풍요 축원하는 서지마을 씨종지떡과 질밥



큼직한 함지박에 수북수북 담아놓은 음식들을 인원수대로 한 상씩 차려내는 질밥

경호 서북쪽 선교장 뒤편 산자락 너머로 옹기종기 이어진 서지마을은 서울의 북촌과 버금가는 강릉의 반촌이다. 산자락을 따라 오르면 골짜기마다 큼직한 기와집 한두 채를 중심으로 농가마을들이 들어앉아 있는 이곳 서지마을의 모심기는 매해 청명(淸明, 양력 4월 초순)에 범씨를 불러 모를 내고 양력 5월 중순이면 모내기를 마친다. 이후 한두

차례 모심은 논을 점검해 쓰러진 모를 다시 세우고 잡초를 걷어내고 나면 5월말이나 6월 초순이 된다.

이때쯤, 모심기를 주관한 선군(질꾼 대표)과 상일꾼이 주축이 되어 한 달여간 동원된 질꾼(마을 계원들)들의 일품과 논 주인의 부담금 등을 계산하며 다음 일과와 덕담을 나누었다. 요즘말로 마무리잔치인 셈이다.

마을 정자나무 아래 질터(질 먹는 자리)를 마련하면 온 마을은 잔치분위기로 무르익었다. 집집마다 모심기에 쓰고 남은 범씨를 툇툇 털어내 한데 모아 방아를 쪼오고, 논두렁과 텃밭에 박고 남은 각종 콩류와 제사에 쓰고 남은 밤, 대추, 견과류, 꽃감, 호박꽃이, 여기에 갓 뜯아난 쑥을 뜯어다 섞어 넣고 시루떡을 찐다. 이렇게 온갖 씨종자가 다 들어간다고 씨종지(종자)떡이다.

쑥이 들어가 은은한 초록색 바탕을 이룬 설기에 온갖 색깔의 씨앗들이 수놓아 바라보는 눈만으로도 흐뭇하고 그 맛 또한 이 세상에 이보다 더 깊은 의미를 지닌 떡이 있을까 싶을 정도로 감동을 자아내게 한다. 농경사회에서 삶의 불씨 같은 씨종자를 다 털어 넣고 온 마을이 하나가 되는 떡이다. 지금도 격식이 따로 없이 큼직큼직하게 떼어내 두가리에 담아내는데, 한 덩이씩 손에 들면 자연스럽게 말문이 열리고 식혜까지 한 사발 곁들여지고 나면 이것이 바로 우리 것이란 생각이 절로 들게 한다.

뒤이어 본격적인 질밥상이 배설되면 분위기는 절정에 달했다. 집집마다 분담해 밥과 미역국을 끓이고 묵은 김치와 포식혜, 장아찌, 묵나물무침, 돌나물김치, 생선구이, 각종 전, 막걸

리와 감주 등을 큼직한 함지박과 옹기그릇에 담아다 놓고 낫그릇과 두가리(나무그릇)에 옮겨 마을 어르신 상, 선군 상, 질꾼 상을 한 질(12명)씩 차려 덕담을 주고받으며 함께 즐겼다.

씨종지떡과 질밥은 이처럼 온 마을이 마을을 한데 모아 화합과 질서를 다지고 풍요로운 삶을 축원하는 깊은 뜻이 담긴 우리 농경문화의 소중한 유산이다.

이런 음식을 서지마을에서 5대 3백년을 이어온 창령 조씨 종가 며느리가 팔순 시어머니의 도움을 받아 옛 그대로 재현해내 강릉시의 민속음식으로 지정받았다. 또 한 사랑채를 개조해 '서지초가뜰' 이란 한식집을 열고 집안에 전해 내려오는 진지상과 큰상차림을 곁들여 강릉지역의 고유한 음식문화를 펼쳐 내고 있다.



마을의 화합과 풍요를 축원하는 씨종지떡

한식의 세계화에 앞서

최근 한식의 세계화가 주관부처와 음식업계에 화두가 되고 있다. 대형음식점들이 다투어 해외점포를 열고 한국음식의 세계진출을 시도하고 있어 무척 고무적인 것처럼 비쳐지고 있다. 하지만 TV 등 미디어를 통해 보이는 음식들은 그 음식의 유래가 분명치 않은 것이 대부분이어서 앞날이 석연치 않음을 보여준다.

한식의 세계화는 무엇보다 우리 한식의 맛과 유래를 정확하게 꿰뚫지 않고는 이뤄낼 수가 없는 일이다. 음식을 전문으로 하는 이들일수록 한식을 너무 소홀하게 생각하는 경향이 적지 않아 안타까움을 금할 수가 없다.

그런 이들에게 서지마을 '씨종지떡' 을 한 번쯤 탐색해보도록 권해보고 싶다. 음식의 내력이 확실하고 이야기가 있는 음식을 찾아내는 작업이 얼마나 중요한지를 현장에서 직접 느껴볼 필요가 있기 때문이다. 소박하면서도 고상한 색상, 재료의 구성 등, 동서양 어느 나라 사람이 먹어도 맛과 내용이 손색없는 건강한 음식. 이런 음식 속에서 한식의 세계화를 위한 정답을 찾아야 한다는 생각을 거듭 강조해두고 싶다.

[사진제공 | 김순경]

〈서지초가뜰〉

주소 | 강릉시 난곡동 264(서지마을) 전화 | 033-646-4430

두가리(바루)에 담아내는 질밥과 모밥 1만 원, 진지상(4인분)10만 원