

천년을 이어온 생명의 줄, 춘천 막국수

권중걸

한국식품연구원 성과확산홍보실



‘춘천’ 하면 무엇이 먼저 떠오를까? 소양강 처녀? 강길 따라 달리는 기차? 춘천 마라톤? 춘천 닭갈비? 막국수? 결국 먹고사는 것으로 춘천을 이야기한다. 먹고사는 이야기는 인간의 생존을 이어주는 성스러운 이야기다.

강을 따라 느긋하게 달리는 기차를 타고 가다 힘들다고 외치는 듯 기적 소리가 처량하게 느껴질 즈음이면 춘천에 당도한다. 지금은 추억 속으로 사라져버렸지만 완행열차를 타고 기타 하나 둘러멘 채 삼삼오오 모여 “긴- 머리 짧은 치마- 토요일 밤 토요일 밤에 나 그대를 만나리” 하고 소리 높여 노래 부르며 찾았던 춘천! 웬지 타 도시와 달리 산이 높고 강이 넓어 약간 이국적인 분위기가 가슴 설레게 하는 낭만의 도시가 바로 춘천이다.

산으로 막히고 강으로 막혀 있지만 골짜기 따라 골골이 흘러가면 막힌 산도 어느새 시원하게 뚫리고, 큰 강물 앞에 서면 마음이 저절로 편해진다. 세상의 이치란 산과 같고 물과 같아서 산은 산대로, 강은 강대로 모든 것을 감싸 안는다. 하늘에서 내리는 빗물이 높은 산에 머무르지 않고 낮은 곳으로 흘러 큰 강을 이루듯 사람도 자신을 낮추고 상대를 높임으로써 큰 뜻을 이루라는 겸허함을 가르친다. 춘천의 심성은 이러하리라.

깊은 강을 앞에 두고 첩첩이 높은 산을 뒤에 둔 이 지역 사람들이 자연과 더불어 살아오며 만든 음식이 춘천 막국수이다. 막국수란 이름의 유래에 대해서는 정확히 알 수 없으나 복잡한 조리 과정과 특별한 재료 없이도 간단히 해 먹을 수 있다는 의미에서 부사인 '막' 자가 붙여진 것으로 보인다. 정성 들여 만들지 않고 쉽고 간편하게 만든 국수라는 뜻의 막국수.

내리찍는 땀별 아래 비탈밭에서 김을 매노라면 풀풀 나는 흙먼지에 숨이 턱 밑까지 차올랐을 터. 먹고사는 것이 이리도 힘들까 한탄스러운 사람들에게 찬 우물에서 길어 올린 냉수 한 바가지 넣어 만든 시원한 메밀국수 한 그릇은 잠시나마 고단한 삶을 잊게 하고 새로운 힘을 솟구치게 해주는 음식이었을 것이다.

맛이 있고 없고가 어디 있겠는가? 오직 목숨을 부지하기 위해 먹었던 메밀국수의 면발은 굵이 굵이 산과 산을 이어주고 500리 물길을 터주며 천년을 이어온 춘천 사람들의 생명줄이라고 할 수 있다.

어려운 생활을 고통스러워하지 않으며 껴안고 사는 강원도 사람들의 심성을 우리는 아리랑에서 찾을 수 있다. 강원도 춘천 지방의 아리랑은 느린 곡조로 눈을 매거나 밭을 땀 때 불렀다. 여름 더위 속에 힘든 호미질을 하며 불렀던 춘천 아리랑의 노래 가사 중에 “놀다가 죽어도 원통타 하는데 일하다 죽으니 더 할 말 있나 / 아리아리 쓰리쓰리 아라리아 아리랑 고개로 넘어 가네”라는 대목이 있는데, 이는 춘천 사람들이 힘든 논밭 일을 소리를 통해 잊으려 한 것임을 알 수 있다. 또한 “이 밥에 고기반찬은 맛을 몰라서 못 먹나 / 사절치기 강냉이밥은 마음만 편하면 되지 않소”라는 대목을 보면 비록 쌀밥에 고기반찬은 없더라도 옥수수밥을 먹으며 마음 편히 살고 있다는 뜻으로 먹고살기 힘든 현실을 덤덤히 받아들인 춘천 사람들이 스스로를 위로하는 심정을 담았다고 할 수 있다.

춘천이 낳은 소설가 이외수는 그의 생존법 『하악하악』에서 “그대가 부모로부터 물려받은 것도 없고 하늘로부터 물려받은 것도 없는 처지라면 그대의 인생길은 당연히 비포장도로처럼 울퉁불퉁할 수밖에 없다. 그리고 수많은 장애물을 만날 수밖에 없다. 그러나 두려워하지 말라. 하나의 장애물은 하나의 경험이며 하나의 경험은 하나의 지혜다. 명심하라. 모든 성공은 언제나 장애물 뒤에서 그대가 오기를 기다리고 있다”라는 말로 어려움을 끈기와 성실로 헤쳐가는 춘천 사람들을 은근히 자랑하고 있다.

이처럼 척박한 땅에서 먹고사는 방법으로 탄생한 춘천 막국수는 그냥 만들어진 것이 아니다. 1,000년이 넘는 역사를 지니고 있다. 춘천시 서면 월송2리에는 고려시대에 만들어진 월송리 삼층석탑이 있는데, 옛 문헌에 따르면 이 탑은 수정동 조면사지(造麵寺址)의 탑으로 전

해진다. 지금은 사찰의 흔적은 찾을 길이 없고 탑만 메밀국수의 역사를 증명하고 있다.

‘조면사(造麵寺)’는 메밀국수를 만드는 절이라는 뜻이다. 1,000년 전부터 메밀국수를 대량으로 만든 절이다. 이처럼 사찰 중에는 이름에 조(造)자를 넣어서 특별한 역할을 담당한 사찰이 더러 있다. 예를 들면 조탑사(造塔寺)는 탑을 만드는 절, 조포사(造泡寺)는 두부를 만드는 절 등 사찰의 사회적 역할에 따라 특이한 이름이 붙여진 것을 알 수 있다. 이런 의미로 볼 때 당연히 조면사는 메밀국수를 만드는 고려시대 최고의 사찰로 여겨진다.

지역의 전통 음식은 많은 사람들에게 인기를 얻을 만한 그 무엇인가를 지니고 있다. 그중에 제일인 것이 전통 음식을 지키고 계승 발전시킨 역사이다. 이렇듯 역사적으로 오래된 춘천의 막국수에는 춘천 사람들의 애환이 면면(麵麵)에 배어 있어 타의 맛을 불허하고 있다.

순 메밀가루를 반죽하여 국수틀에 뽑아낸 면을 금방 삶아내어 찬물로 헹구어서 김치나 동치미 국물에 말아 먹거나 야채와 양념으로 버무려서 식초, 겨자, 옥수를 곁들여 먹으면 담백한 맛을 즐길 수 있다. 어디 쉽게 먹을 수 있는 식사가 없겠는가? 고민하지 말고 춘천 막국수 후루룩 한 젓가락에 세상 시름을 잊어보자. 시원하게 넘어간다. 부드러운 면발에 별로 매운맛을 느끼지 못하는 맛맛한 그 맛과 소박한 상차림은 자신의 성격을 잘 드러내지 않고 묵묵히 자연과 함께하는 춘천 사람들의 성격을 닮은 듯하다.

한편 메밀로 못 만드는 음식이 없다. 우선 어린 메밀의 잎과 줄기를 살짝 데쳐서 무쳐 먹는 메밀나물, 메밀가루와 녹두가루를 여뀌 쥘과 함께 익힌 다음 여뀌가루, 복숭아씨 따위를 더 넣어 반죽하여 다나무 잎에 싸서 피운 메밀누룩, 메밀가루를 물에 풀고 삶은 파의 대가리와 술찌꺼기를 넣고 끓여 설탕을 타서 미음처럼 마시는 것으로 예로부터 감기의 민간 처방으로 사용된 메밀당수, 메밀가루에 엿기름가루를 조금 섞어 소금물에 반죽한 뒤 넓적하게 썰어 기름에 지져낸 다음 꿀을 바르고 그 위에 검은깨를 볶아 뿌린 메밀산자, 메밀누룩으로 담근 술을 소주고리에 내린 메밀소주, 메밀가루를 국수물보다 더 되게 썬 다음 소금으로 간한 메밀옹이와 메밀수제비, 그 외에도 메밀떡, 메밀만두, 메밀묵, 메밀밥, 메밀부침 등등 다양한 먹을거리를 만들어 먹었다. 단순히 하나의 재료인 메밀을 이용하여 무궁무진한 음식으로 발전시킨 조상들의 지혜에 감탄이 절로 난다.

이렇듯 다양한 먹을거리를 만들 수 있는 메밀에는 다른 곡물에 부족하기 쉬운 필수아미노산이 많이 들어 있을 뿐만 아니라 비타민 B₁이 풍부하여 피로를 없애준다. 그러니 척박한 땅에서 농사일을 하는 강원도 산간 사람들에게 메밀은 하늘이 내린 음식 재료라 할 수 있으며, 또한 루틴 성분이 많이 들어 있어 모세혈관을 튼튼히 해주니 고혈압이나 동맥경화로 고생하는 현대인에게는 더없이 좋은 식품이다.

강원도 춘천 출신의 소설가 김유정은 그의 소설 「산골 나그네」에서 “혼수는 전에 해둔 것이 있으니 한시를 잊었다. 그대로 이양이나 고쳐서 입히면 고만이다. 돈 이 원은 은비녀, 은가락지 사다가 각별히 색시에게 선물 내리고... 일은 밀수록 낭패가 많다. 급시로 날을 받아서 대례를 치렀다. 한편에는 국수를 누른다. 잔치 보러 온 아낙네들은 국수 그릇을 열른 받아서 후룩후룩 들여 마시며 색시 잘났다고 추었다. 주인은 즐거움에 너무 겨워서 축배를 흥건히 들었다. 여간 경사가 아니다”라는 대목을 통해 춘천의 잔칫날 음식이 막국수였음을 말하고 있다.



사진 1. 강원도 지방 나무 그릇



사진 2. 막국수 건지는 채



사진 3. 춘천막국수

[사진제공 | 권중걸]