



함께하는 마음 | 길에서 찾은 건강, 길에서 만난 미각

추억과 만나는 여행, 충남 아산 외암리 민속마을

자연을 닮은 마을 속에서 자연을 닮은 음식을 만나다

마음을 홀리는 풍경 하나 없는 작은 시골마을인 외암리 민속마을. 그곳에 가면 나도 모르게 걸음이 느려진다. 발걸음이 느려지다 못해 시간이 거꾸로 흐르는 듯하다. 자연을 닮은 외암리 민속마을 그곳에서 자연과 동화되고, 민속마을의 골목길에서 오래된 어린 시절의 추억을 만나다보면 시간의 흐름조차 잊는 듯하다. 그리고 자연을 그대로 담은 연엽주와 시골밥상마저도 마음의 여유를 가져다준다. 시간의 흐름조차 잊게 만드는 외암리 민속마을로 여행을 떠나보자. 글: 서원 정태동(여행 칼럼니스트)



초가집 지붕아래에서 초가집처럼 살고 있는 사람들

마을은 논으로 둘러싸여 있다. 그리고 마을과 논을 크게 휘감아 돌면서 냇물이 흐른다. 마을로 들어갈 수 있는 길은 바깥세상과 마을을 이어주는 다리.

다리를 건너면 넓은 그늘을 드리운 정자나무가 있다. 수령이 수백 년은 됐을 것 같은 큰 나무는 그늘도 그만큼 크고 넓었다. 나무가 만들어 놓은 그늘을 밟지 않고서는 마을로 들고 날 수 없다. 하지만 나무는 사람들 위에 군림하지 않는다. 다만 크고 넓은 그늘 아래 사람을 쉬게 하고 머물게 한다.

벼 포기마다 햇벌이 내려앉았다. 또 햇벌은 논두렁을 지나 감나무가 보이는 돌담길로 길을 났다. 그 뒤를 따라갔다. 돌담길 모퉁이를 돌아서자 좁은 골목이 이어졌다.

골목이란 집과 집이 만들어 놓은 공간이자 동시에 집과 집을 연결하는 길이다. 집이란 울타리를 경계로 '나'의 공간이지만 울 밖 골목은 언제나 공유할 수 있는 '우리'의 공간이다. 그러니까 골목은 '나'를 '우리'로 이끌어 주는 가장 작은 단위의 공동체 생활공간이다.

어린 시절 나의 놀이터이자 학교였던 곳이 바로 '골목'이다. 숨바꼭질, 돌나르기, 다방구, 찢빵, 오징어가이상, 찢돌이... 이런 놀이들이 모두 골목에서 시작돼 골목에서 끝났다. 아이들은 신나서 해 지는 줄도 모르고 온 마을 골목을 누비고 다녔다. 하루 종일 달려도 숨 가쁘지 않았던 그때였다. 저녁 먹을 때가 지난 줄도 모르고 뛰어놀던 조무래기들은 '저녁 먹어라'며 고함을 치시던 엄마를 원망하면서도 뭐가 그렇게 좋은지 '히히덕'거리며 서로에게 '잘 가, 내일 또 보자'는 말을 어둠이 내린 골목에 묻어두고 집으로 향했다.

옛 생각에서 깨어나 보니 내가 서 있는 곳은 낮은 돌담이 있는 초가앞이었다. 돌담은 골목을 만들고 그 길을 따라 마을사람들은 마실을 다닌다. 여행자 또한 그 길을 따라 아주 천천히 걸으면서 고향같은 시골 마을 풍경에 마음이 넉넉해지는 것을 느낀다.

자연을 닮은 마을 초가 돌담 앞에 누군가 앉아 있다. 뭐 하나 봤더니 돌담 아래 핀 손톱만 한 꽃에 눈길을 주고 있다. 흰 옷 입은 할머니 한 분이 저 앞에 걸어가신다. 할머니 등 뒤로 시작되는 여름의 푸른 그늘이 비친다. 시간이 거꾸로 흐르는 느낌이다.

그렇게 돌담이 만든 골목길을 따라 마을 이곳저곳을 돌아본다. 햇살 그윽하게 고인 옛집 뜰이 돌담 넘어 보인다. 지난 봄 라일락꽃도 수선화도 피어 화사한 '꽃대궐'을 만들었던 그 뜰에 이제 초여름의 싱그러움이 가득하다.

자연을 품은 술, 연엽주

푸른 길을 따라가다 보니 '연엽주'라는 팻말이 보인다. 팻말이라고 해야 널빤지에 굵은 매직으로 쓴 손글씨다. 오히려 이곳에서는 그런 게 더 잘 어울린다. 팻말을 따라 들어간 집은 '참관댁'이라는 집이었다.

'참관댁'에서는 200년 넘게 연엽주를 빚어오고 있었다. 예안 이씨 문정공파 8대손인 이득선 씨의 부인 최황규 씨가 시집오면서 어른들에게 연엽주의 제조비법을 전수받았다.

연엽주의 유래를 들여보면 그술의 진가에 빛이 더한다. 1800년



- 01 외암리 마을 앞 개울. 한여름이면 아이들 물장구 소리로 떠들썩하다.
- 02 외암리로 들어가는 다리를 건너면 커다란 나무가 나온다. 마을 사람이나 여행자가 이 나무 그늘 아래서 다리를 쉬어 간다.
- 03 돌담 위로 피어난 장미가 있어 마을 골목 길이 화사하다.

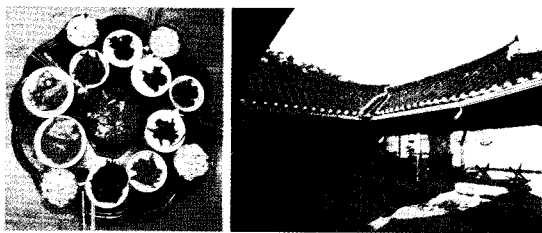


대 초3년 동안 가뭄이 들었고 많은 백성들이 굶주리게 되자 왕은 수라상은 물론이고 고관대작이나 사대부들의 식탁에 쌀밥을 올리지 못하게 하고 반드시 잡곡으로 대신하게 했으며 반찬가 지수를 제한했다. 이른바 천재에 의한 국가비상사태였던 것이다. 수라상까지 밥과 반찬을 줄였다는 이야기가 세간에 알려지자 충남 온양 외암리에 살았던 이득선 씨의 6대조가 왕을 생각해 빚어 올린 술이 바로 연엽주다. 이렇듯 연엽주는 지위고하를 막론하고 다른 사람의 마음을 헤아릴 줄 아는 술이다. 게다가 연엽주를 빚는 과정을 알면 술에 담긴 만드인의 정성도 느낄 수 있다. 연엽주는 옥수수, 이팔, 녹두, 엿질금, 도꼬마리, 밀, 솔잎, 연잎 등으로 만들어진다. 술 만드는 데 가장 중요한 누룩제조 과정만 해도 보통 두 달 정도 걸린다. 곡식이나 재료를 말리고 뽕고 한

데 섞어 반죽을 하고 다지는 과정만 해도 어디 하나 사람 손안가고 눈길안 닿는 곳이 없다.

빚는 사람의 정성에 맞춰 연엽주를 먹는 사람 또한 그 정성을 고스란히 받아 자세를 흐트러뜨리지 말고 맛을 음미해가며 정성스럽게 먹어야 한다. 연엽주의 알코올 함량은 14% 정도이다. 연엽주의 맛은 달거나 쓰지 않아 안주 없이 먹는 술로도 알려져 있다. 맛의 기본은 연잎이 되, 특징적인 향은 솔 향이다. 한 여름 피어난 연꽃의 자태를 그대로 술에 담았다. 향이 없는 것 같으면서도 백리를 퍼진다는 연꽃의 향기처럼 연잎으로 만든 연엽주 또한 향이 없는 것 같으면서도 음미하면 할수록 입안에서 곳곳히 여름 향이 가득 피어난다. 여기에 알싸한 솔 향이 퍼지면서 입안을 감싼다. 맥주나 막걸리 마시듯 벌컥벌컥 먹는 술도 아니고 알코올 도수 40% 이상인 독한 술처럼 이것저것 섞어서 먹는 술도 아니다. 한 입에 마실 수 있는 술잔에 따라 한 모금씩 마시며 그 맛과 향을 즐기는 술이다.

연엽주는 밥상에 올려 반주로 먹어도 좋고 안주 없이 시원하게 즐길 수도 있다. 예안 이씨 집안에서 내려오는 연엽주 안주는 '족편'이다. 암소 앞다리를 꿰인 뒤 뼈만 남기고 다 발라낸 후 문종이로 싸고 삼베로 겉을 둘러 칩질로 만든 튼튼한 끈으로 단단하게 묶는다. 그런 다음 다듬잇돌이나 맷돌로 24시간 눌러 놓는다. 그러면 유리처럼 맑은 편이 만들어 지는데, 그것을 한 입에 '썩' 들어갈 크기로 썰어 보기 좋고 먹기 좋게 접시에 낸다. 양념장은 초간장을 쓴다. 초간장의 주재료는 육간장이다. 육간



(여행 TIP) 외암리 민속마을 즐기기

민속마을로 들어가는 다리를 건너기 전에 목과 국수를 파는 집이 있고 민속마을 안에 '시골밥상'이라는 밥집이 있다. 청국장이 맛있다. 전과 동동주도 판다. '참판대'에서는 연잎으로 담근 연엽주를 판다. 민속공예 체험장도 있다. 외암리에서 3km 정도 떨어진 곳에 강당굴 계곡이 있어 물놀이를 할 수도 있다. 마을 앞 개울에서도 물놀이를 할 수 있다.



장이란 집에서 담근 간장에 소고기 등심을 넣고 10년 이상 묵히는 것이다. 이득선 씨의 집에는 150년이 넘는 육간장도 있다고 한다. 이런 육간장에 초를 타고 골파를 '총총' 썰어 넣고 깨소금, 후추, 고춧가루 등을 넣는다.

‘시골밥상’ 어머니의 손맛 고향의 맛

참판댁에서 연엽주 한 병을 사들고 다시 돌담길로 나서다 할머니를 만났다. 돌담가에 피어난 꽃을 어루만지고 있던 할머니에게 인사를 했다. 도시에서 낯선 사람에게 인사를 했다면 아마도 이상한 사람 취급을 받을 게 뻔했지만 시골에서는 나도 모르게 인사가 저절로 나온다. ‘안녕하세요’ 라는 간단한 한 마디 말이었지만 그 말 하나로 별찌 나와 할머니 사이에 낯선 거리가 좁혀지는 것을 느낄 수 있었다.

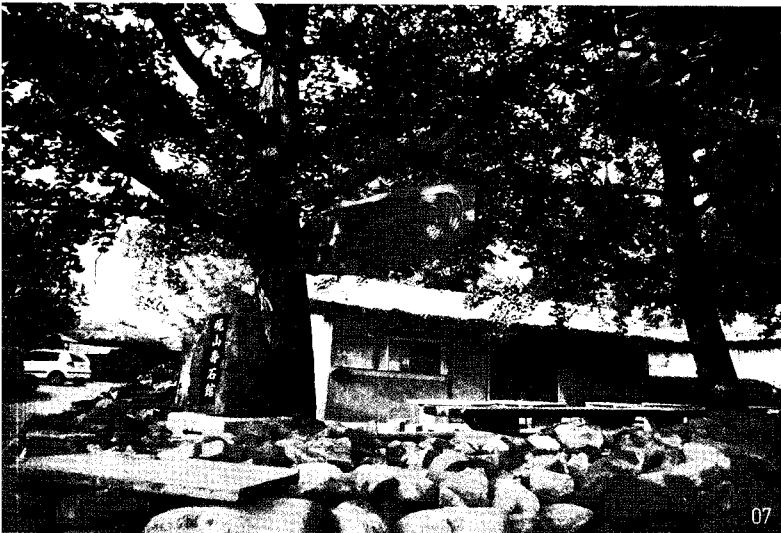
할머니는 개성에서 피난 와 이곳에서 줄곧 사신 분이다. 외암리 ‘개성집’ 하면 다 안다고 할머니가 얘기한다. 할아버지는 이곳에서 농사짓고 할머니는 농사일 거들면서 막걸리와 도토리묵, 파전을 판다. 판다고 해서 상술이 웅이처럼 박혀 있는 그런 장사일이 아니다.

점심 때가 지난 시간, 마을 안에는 식당이 없을 줄 알았는데 ‘시골밥상’이라는 이름의 식당이 하나 보인다. 도시에도 같은 이름을 한 식당들이 많이 있지만 그 맛이 진짜 시골밥상은 아니었기에 이집도 마찬가지로 일 거라는 생각이 먼저 들었다. 그러나 그 생각은 기우일 뿐이었다. 일단 식당 자체가 기와로 된 옛날 집이다.



식당을 하려고 집이나 내부를 개조한 것도 아니다. 그냥 있는 그대로, 지금도 그 집에서 주인이 살고 있으면서 손님들에게 밥상을 차려 줄 뿐이다. 그런 집에서 나오는 음식 또한 집을 닮았다. 식당 주인은 예순도 훌쩍 지난 나이인데, 스물세 살에 이곳으로 시집오면서 시어머니에게 배운 음식 맛 그대로란다.

대를 이은 그 맛은 어림잡아도 백년은 넘지 않았겠는가? 된장, 고추장, 청국장은 물론이고 들과 밭에서 나는 밑반찬들은 모두 마을에서 직접 키운 것이다. 뚝배기에서 청국장이 보글보글 끓고, 갓 따온 상추며 장아찌들이 밥상에 올랐다. 아줌마에게 허락을 받고 ‘참판댁’ 에서 사온 연엽주를 밥상에 올렸다. 자연을 닮은 마을 시골집 대청마루에 앉아 자연을 담은 싱그러운 밥상에 연잎 향 그윽한 연엽주를 곁들이니 내 몸도 푸르게 물드는 것 같았다. 6



외암리 민속마을 찾아가는 길

◎ 대중교통

강남고속버스터미널에서 아산(온양) 가는 버스를 타고 아산고속버스터미널에서 내린 뒤 터미널 건물 맞은편 시내버스 정류장에서 강당골 가는 시내버스를 타고 외암리 마을 앞 정미소에서 내리면 된다. 같은 장소에서 송악 가는 버스를 타도 되는데 버스에서 내려서 조금 걸어야 한다.

◎ 자가용

경부고속도로 천안C-아산(온양) 방면 21번 국도-소를삼거리 직진-아산(온양온천) 방면 직진-공주방향으로 나뉘는 교차로를 지나면 바로 길 오른쪽 갈색 표지판에 ‘외암리 민속마을’ 이정표-이정표 지나 첫 사거리에서 좌회전-39번 국도 송악 방면-큰길에서 오른쪽 아래로 내려가는 샅길로 내려가서 왼쪽에 있는 굴다리를 통과-직진-민속마을

- 04 외암리 마을 아름답드리나무 가득한 정원을 가진 집이 보기 좋다.
- 05 외암리 민속마을에서 수백 년 빛어 온 연엽주
- 06 청국장과 연엽주 한 상
- 07 외암리 민속마을 안에 있는 체험장
- 08 초가와 꽃은 잘 어울린다. 지난 봄 외암리 민속마을에서 본 풍경