

녹음이 향그럽던 6월 14일,

우리 인성 가족이 무척이나 기다렸던 교장 선생님의 귀국일이었다. 전보다 더 좋아지신 모습에, 그리고 더 희어지신 머리에, 다시 볼 수 있는 자애스러운 미소에 모두들 주님께 감사의 기도를 올렸다.

바쁘신 중에 적어주신 미국 생활의 일면을 통해 교장 선생님의 또 다른 모습을 볼 수 있게 됨을 기쁘게 생각한다.

## 김치와 콩나물 밥

고 교장 이 동 육

세상에 게으른 사람을 골라 내라고 하면 아마 나를 첫째로 풉아야 할 것으로 안다. 어려서는 어머니 덕으로, 결혼을 한 후에는 마누라 덕으로 살고 또 가정에 들어가면 아랫목 신세를 지고 사는 것이 고작 내가 살아온 인생이다. 그러기에 밥이란 쌀을 어떻게 쟁어서 열 만큼의 물을 두고 얼마나의 시간동안 삶고 끓여야 하는지 모르고 평생을 살아왔다. 생각하면 오늘까지 굶지 않고 살아 온 것이 기적같다. 김치를 어떻게 담가서 먹는지 몰랐던 것은 말할 것도 없다. 그런데 이게으른 인생이 떡하게도 김치를 만

들어 먹어야 할 신세가 되었다.

1964년 6월 생각지도 않던 미국 행의 길이 열렸고 그 곳에 가서 혼자 20개월을 살면서 공부를 해야하는 따분한 처지가 되었으니…….

미국에 도착해서 샌프란시스코와 로스앤젤레스에서 겪어야 했던 여러가지 어려움들을 다 기록하려면 한이 없겠기에 다만 내가 「미쉬간」 대학을 거쳐서 「오크라호마」주에 있는 「털싸」라는 도시의 「털싸」 대학교에서 교육학을 공부하던 때 있었던 두가지의 일만 기록해 보려고 한다.

한국에서 살고 있을 때는 별로 김치가 맛이 있다고 생각하지 않았다. 특히 내 식성은 단것과 신것을 먹지 못하게 되어 있어서 김치가 약간만 시어져도 입에 대지 않았다. 그러나 사정은 달랐다. 미쉬간 대학에서 약 2개월간 양식만을 먹고 난 뒤라 털싸에 왔을 때는 한국 음식이라면 무엇이나 입에 당기

게 돼 있었다. 한국 음식 중에도 특히 김치 생각이 간절해 져서 김치를 만들어 먹기로 결심을 했다. 물론 이때는 아파트를 얻어 가지고 손수 자취를 하고 있을 때였다. 배추를 사오고 양념감을 사왔다. 다행히도 미국 식료품 상에는 내가 원하는 것이 다 있었다. 배추, 고추가루, 생강, 파, 미국식 미원, 마늘가루, 그리고 김치를 넣어 둘 병도 사왔다. 문제는 여기서 비롯되었다. 자료는 다 마련하였지만 김치 만드는 순서를 몰랐기 때문이다. 그래서 창작된 김치가 탄생했다. 즉 배추를 썰어서 병에 넣고 고추가루 마늘가루 미원 생강 등 양념을 다 병에 넣고 물을 부어 넣었다. 그후에 소금으로 배추를 절여야 맛이 나겠기에 소금을 몇 숟가락을 넣었는지 기억은 없으나 나는 본래 짠 음식을 좋아하는 편이어서 상당한 양의 소금을 넣었던 모양이다. 김치를 생전 처음 담그었다는 자부심과 또 오래간만에 맛있는 한국 김치를 먹을 수 있다는 기쁨에 그날 저녁 냉장고에 넣어 놓은 김치병을 몇번이나 들여다 보았는지 모르겠다. 이튿날 점심 때가 되어 따끈한 밥을 해 놓고 고기국을 끓여 놓고, 김치는 고기와 같이 먹어야 맛이 더 있는 줄 알고 있었기 때문에 삶은 고기도 좀 저며 놓고

식사를 시작했다. 그런데 이게 웬 일인가. 그런 김치, 그렇게 짠 김치, 그리고 그렇게 매운 김치, 또 그렇게 쓴 김치는 생전 처음 먹어 보았다. 김치라고 하기보다는 차라리 소금에 절인 고추배추라고 해야 좋을 정도였다. 실망도 이만저만이 아니었다. 그래도 배추김치를 꺼내어 물에 씻어가며 점심을 눈물겹게 끝냈다. 여기까지는 또 좋았다. 그런데 문제는 거기서 끝난 것이 아니었다. 내가 한국 김치를 만든다고 자랑을 해놓은 바 있었기 때문에 옆 아파트에 살고 있는 태국 학생 세명이 저녁에 돌려와서 한국 김치 맛을 좀 보여 달라고 하는데는 딱 말문이 막혀 버렸다. 그러나 진퇴유곡이라 그 자랑스러운 자작 김치를 내놓고 밥을 지어 주었다. 놀라운 것은 그 내가 만든 김치, 아니 소금국에서 쥐어짠 배추를 그렇게도 맛이 있다고 잘 먹는 것이다. 나는 그때처럼 재주 없고 쓸모없는 내 솜씨를 원망해 본 적도 없었지만 잘 되었건 못 되었건 한국 김치를 그렇게 맛있게 먹어주던 태국 학생들이 얼마나 고마웠던지 지금까지도 찬등에 식은 땀이 날 정도로 부끄러우면서도 또 혼자서 웃음을 금하지 못하는 추억으로 남겨 놓고 있다. 물론 지금의 내 김치 솜씨는 5년간의 경험이 쌓여진

뒤라 일류급이라는 것을 나 스스로는 인정을 하고 있다. 집의 마누라는 아마 속으로 웃음을 금치 못 하겠지만.

두번째 사건(?)은 첫째번 일보다 꽤 후에 생긴 일이다. 1971년 8월에 다시 미국으로 갈 기회가 생겼고 이번에도 전에 가서 공부하던 털싸 대학교로 가게 되었다. 낯익은 지방이고 또 친구들도 많이 있어서 별로 외롭게 지냈다고 할 수는 없다. 그러나 집을 떠나 얼마를 있고 나면 또 먹는 타령이 나오기 마련이고 그 혼한 양식은 사실상 음식이 아니라 사료(?)로 먹는 셈이 되고 만다. 그러니 아파트에서 한국 음식을 만들어 먹는 시간이 가장 즐거운 시간이라 아니할 수가 없다. 말할 것도 없이 이번의 나는 요리학 특히 한국 요리학에 있어서는 한국 학생들 간에는 대권위자가 되어 있을 정도로 척척 잘 해 먹었다. 불고기 같은 것은 숭늉 만들듯이 잘 해 먹었고 갈비찜, 찌개, 된장국, 국수, 부침 등 먹고 싶은 것은 다 잘 해 먹었다. 김치 정도는 정말 척척이고 물김치도 담가 먹고 총각김치 또 자작 고추장도 일본 된장을 사다 고추가루 후추가루 고기 국물로 양념해서 먹을 정도니 가사선생 뺨칠 정도가 된 줄로 나는 알고 있다. 그런데 미국에는 우리가

먹는 것은 거의 다 있다고 할 수 있는데 내가 살던 지방에는 숙주나물은 있어도 콩나물을 구하기가 좀 힘들었다. 그러자 마침 한 한국 가정에 사시는 할머니께서 손수 콩을 사다 집에서 키우셨다고 콩나물을 한 뮤음 가져다 주셨다. 이거야말로 귀물 중 귀물이었다. 비닐 봉지에 싸서 냉장고 밑칸에 넣어 두고 주말이 오기를 기다려 콩나물 요리를 시작했다. 조금은 삶아서 무쳐 먹기로 하고 일부는 꿈에도 잊지 못하던 콩나물 밥을 지어 먹기로 했다. 콩나물 밥에는 돼지 고기가 있어야겠기에 좋은 돼지고기도 사왔다. 물론 양념은 다 갖추었다. 정작 요리를 하려고 하니 전에 김치 만드는 순서가 잘못되어 실패작을 만든 기억이 나서 상당한 시간에 걸쳐 김치밥을 만들어 주던 마누라의 모습과 그 순서를 그리면서 요리에 착수했다. 먼저 전기 밥솥에 돼지 고기를 썰어 넣고 물을 붓고 전기를 넣었다. 한참만에 고기가 익었기에 고기만 꺼내서 작게 저며서 다시 집어 넣었다. 그리고는 쌀을 쟁어서 솥에 또 넣었다. 약간의 간이 있어야겠기에 맛소금을 뿌리는 것을 잊지 않았다. 파도 약간 넣고 그 위에 콩나물을 정성스럽게 놓고 뚜껑을 닫은 후 다시 전기 스위치를 넣었다. 시간이 되

자 전기가 나가고 밥이 된 모양이었다. 생전 처음 콩나물 밥을 지어 놓고 대견스럽게 밥솥 앞에 서있는 대장부의 모습을 지금 생각만 해도 요절을 금하지 못하겠지만 그때는 정말로 기뻤다. 한 솥 가득한 밥을 저어서 콩나물을 고르게 섞어 놓고 한 숟가락에 한 점씩 오르는 돼지고기와 함께 콩나물 밥을 먹던 그 주말은 내 일생을 통해 잊혀지지 않을 것 같다. 세상에 누구도 그렇게 맛있는 콩나물 밥을 만들지 못 할 것이다. 다 먹기가 너무 아파서 한 절반쯤은 남겨 놓았다. 물론 냉장고에 넣어 놓았다. 이튿날 저녁에 냉장고에 넣었던 밥솥 뚜껑을 열어 보니 밥은 풍풍 얼어 붙어 있었다. 물을 약간 붓고 다시 스윗치를 넣어 데워서 그 밥을 먹고 있는데 젊은 한국 학생이 찾아왔다. 그 래 그남은 콩나물 밥을 들이서 맛

있게 나누어 먹었다. 얼었다 녹아 그런지 더 맛이 있는 듯 했고 좀더 있었으면 했다. 그 학생은 내 콩나물 밥 솜씨에 감탄사를 연발했다. 얼어 먹는 사람이 누구나 다 하는 예찬이겠지만 내 마음이 흐뭇해지도록 그 칭찬은 듣기 좋았다.

나중에 집에 돌아와서 그 얘기를 신나게 했더니 집의 마누라는 기뻐하기는 커녕 내가 눈이 나빠서 잘 못 보았는지는 몰라도 눈동자가 물기로 젖어 있었다. 그렇지만 아마도 내 솜씨가, 특히 밥갓는 솜씨가 자기보다 더 좋아지니까 억울해서 울었겠지 하고 나는 남자답게 자리를 떴다. 물론 뒤를 돌아보지 않았다. 미국생활 5년간 아마 남은 것이 있다면 마누라 없어도 굶어죽지는 않을 것이라는 오기 하나 뿐인가 한다.

