

# 붉은 황토가 품어 낸 단물 같은 추억의 맛!

## K-FOOD의 힘

남도 밥상을 지키는 사람들

〈9〉 무안군 현경면 원동산마을 최성임 씨 '건감죽'



무안 황토에서 음축된 맛과 청정 햇빛이 빛어낸 자연 건강식 '건감죽'



최성임씨가 대를 이어 전통음식 건감죽에 얽힌 아스라한 추억을 이야기하고 있다.

### 부드러움과 달콤함에 반하고, 물리지않는 그 맛에 멍기고 무한한 맛의 여운, 잔잔하고 따뜻한 옛 이야기를 품은 별미

간고구마는 그가 육십이 넘도록 고구마 농사를 짓고 살아왔기에 눈에 익고, 손에 익은 먹거리이다.

“가을에 고구마를 캐면 생감으로 팔기도 하고 건감으로도 팔제.”

생감은 고구마 원물이고 건감은 썰어서 말린 고구마다. 과거 무안 땅운면에 있는 주조장에서는 농협에서 수매한 건감을 술의 원료로 사용했기 때문에 생감보다 더 선호했다. 품질 좋은 건감을 위해 봄에 고구마 순을 심어서 잘 키워야 하지만 잘 말리는 일에 꽤나 정성을 들여야 했다. 고구마를 캐고 나서 밭을 반반하게 고른 다음, 그 위에 비닐을 넓게 깔고 손기계로 썰어낸 고구마를 짝 넣어놓는다.

“날 좋으면 얼른 말리는디 비가 오면 잘 안 말라. 하루에 비가 오락가락 하면 몇 번씩 뒤기도 하고, 자다가도 빗소리 들리면 밭으로 급히 달려가서 뒤고 또 수분 날아가게 덮은 거 열어주고 그래야 되당께”

성가신 일이지만 이렇게 건감을 보름간 말리는 데 밤심은 금물이다.

건감을 바짝 말려서 손으로 부러뜨려서 깨질 정도가 되면 오케이. 집집마다 고구마 농사를 짓기 때문에 건감을 건조할 때는 구름이 넘실넘실거리듯 끝없이 연결된 붉은 황토밭에 하얀 눈꽃이 내린 듯 이때만큼은 원동산 마을이 진풍경이다.

무안에서 고구마를 제일 많이 재배하는 현경면에서 태어난 그는 부모가 그랬듯이 22살에 결혼하고, 원동산 마을에서 일가를 이루며 지금도 고구마 농사를 계속하고 있다.

이곳은 마을 동쪽에 있는 야트막한 병산의 산기슭에 위치한 동산(東山)이라 불렀고 동산의 발생지가 됐다며 ‘원동산’이라 불리웠다.

선조 때 천안 김씨(天安金氏) 金慶良(김경량)이 충청도 천안에 살다가 임진왜란 의병으로 공신폭과 벼슬을 받았으나 그 뒤 뜻을 세운 후 이 마을에 최초로 들어오게 된다. 이후 하동 정씨 등 여러 성씨가 들어와 정착하게 되는데, 그 이유 중 하나는 살기 좋은 곳이기 때문이었다. 옛날에 도사가 지나가다가 이 동네의 자리가 워낙 좋으니까 현재 회관 앞에 있는 구릉상의 북



다 끓여진 건감죽에 마지막으로 찰떡 궁합인 밀가루를 살짝 넣어 주면 쫄쫄한 맛이 일품인 건감죽이 완성된다.

쪽으로 내려온 지맥을 끊어버렸다고 할 정도로 이 전설이 반증해 준다. 살기 좋고, 땅 좋고, 물 좋은 원동산 마을에서 고구마는 오랜 세월 동안 하늘이 축복해준 산물이다.

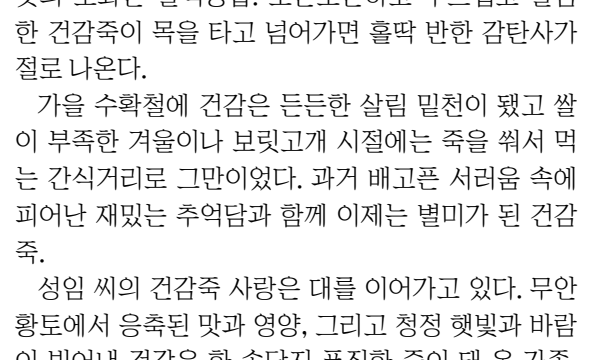
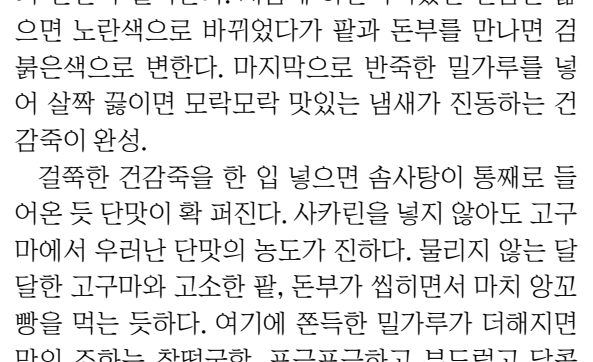
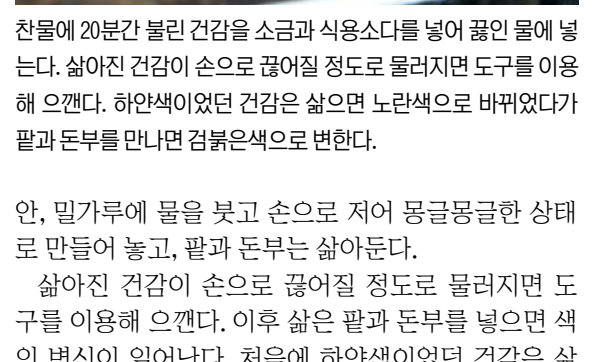
“고구마를 하나 캐면 밤이 하나 차 있는데 겨울이 되면 말랑말랑하게 변해, 묵으면 단물이 흘러내려”

황토밭에서 주렁주렁 달린 고구마를 먹고 사는 성임 씨의 무안고구마 예찬론이다.

그도 그럴 것이 ‘먹는 산소’라고 불리는 게르마늄의 함유량이 많고 갈슘, 철, 마그네슘 등 다량의 무기질을 함유하고 있어 전국에서 우수한 황토로 인정받았기에 무안황토고구마는 이 마을의 자랑거리다.

이런 무안황토고구마로 만든 건감죽의 조리법을 소개한다.

먼저 저온장고에 보관된 건감을 맛과 향이 빠져나가지 않게 20분간 찬물에 불린다. 큰 솥에 물을 넉넉히 부어 적당한 소금과 사카린 한 꼬집을 넣고 끓이면 불린 건감을 넣을 차례. 이때 딱딱한 건감이 빨리 물러지게 식용소다를 넣는 게 포인트다. 건감을 익히는 동



찬물에 20분간 불린 건감을 소금과 식용소다를 넣어 끓인 물에 넣는다. 삶아진 건감이 손으로 끊어질 정도로 물러지면 도구를 이용해 으갠다. 하얀색이었던 건감은 삶으면 노란색으로 바뀌었다가 팔과 돈부를 만나면 검붉은색으로 변한다.

안, 밀가루에 물을 붓고 손으로 저어 몽글몽글한 상태로 만들어 놓고, 팔과 돈부는 삶아둔다.

삶아진 건감이 손으로 끊어질 정도로 물러지면 도구를 이용해 으갠다. 이후 삶은 팔과 돈부를 넣으면 색의 변신이 일어난다. 처음에 하얀색이었던 건감은 삶으면 노란색으로 바뀌었다가 팔과 돈부를 만나면 검붉은색으로 변한다. 마지막으로 반죽한 밀가루를 넣어 살짝 끓이면 모락모락 맛있는 냄새가 진동하는 건감죽이 완성.

길쭉한 건감죽을 한 입 넣으면 솜사탕이 통째로 들어온 듯 단맛이 확 퍼진다. 사카린을 넣지 않아도 고구마에서 우러난 단맛의 농도가 진하다. 물리지 않는 달달한 고구마와 고소한 팥, 돈부가 씹히면서 마치 앙꼬 빵을 먹는 듯하다. 여기에 쫄쫄한 밀가루가 더해지면 맛의 조화는 찰떡궁합. 포근포근하고 부드럽고 달콤한 건감죽이 목을 타고 넘어가면 훌쩍 반한 감탄사가 절로 나온다.

가을 수확철에 건감은 든든한 살림 밀천이 됐고 쌀이 부족한 겨울이나 보릿고개 시절에는 죽을 쑤서 먹는 간식거리로 그만이었다. 과거 배고픈 서러움 속에 피어난 재밌는 추억담과 함께 이제는 별미가 된 건감죽.

성임 씨의 건감죽 사랑은 대를 이어가고 있다. 무안 황토에서 음축된 맛과 영양, 그리고 청정 햇빛과 바람이 빛어낸 건감은 한 술단지 푸짐한 죽이 돼 온 가족, 동네 이웃들이 함께 나누며 오늘도 풍년가를 부른다. 여기다이어 건감죽 잔치하세~

〈남도밥상탐험대=최지영·남정자·박기순·조정희〉



땅 좋고, 물 좋은 원동산 자락 붉은 황토밭은 ‘먹는 산소’라고 불리는 게르마늄의 함유량이 많고 갈슘, 철, 마그네슘 등 다량의 무기질을 함유하고 있어 이곳에서 생산된 고구마는 전국 으뜸으로 명성이 높다.