멸똥남

주광국 (68 년)

요즈음 나는 '멸똥남' 이라 불리우고 나는 아내를 '시기녀'라 부른다. 멸똥남은 멸치의 똥을 빼내는 남자란 뜻이고 시기녀는 시간만 나면 기어나가는 여자라는 말의 줄인 말이다. 나의 아내는 shopping 을 너무 좋아해 틈만 나면 시기녀가 된다. Eye shopping 을 하든 물건을 사든 shopping 하는 걸 무조건 좋아한다. Shopping 하면 피곤한 걸 모르고 항상 생기가 돌고 눈은 반짝반짝 빛난다. 그래서 '쇼핑계의 거성' 이라고 불리기도 했다. 친구들이나 선후배들이 사고 싶은 물건이 있으면 어떤게 좋은지 어디에 가면 살 수 있는지 곧잘 아내한테 묻곤 했다. Mall 이나 store 에 가면 무엇이든지 하나는 꼭 사 들고 집에 들어온다. 은퇴해서 Virginia 로 이주한 후에는 이젠 늙어서 살 것이 없다고 항상 말은 하지만 그래도 항상 하나는 사 들고 들어온다. 사온 다음에 마음에 들지 않는다고 return 하느라 또 시기녀가 된다. 요새는 6 살 짜리 손자 물건 사 오느라 바쁘다. 사 온 다음에는 손자가 할머니가 사온 장난감이나 상품들이 벌써 가지고 있다거나 맞지 않는다고 하면 바꾸러 나가느라 또 시기녀가 된다.

나의 아내는 요리하는 것을 좋아하고 또 음식을 맛있게 잘 만든다. 그래서 외식은 많이 안하고 친구들과 식사모임이 있을 때만 밖에 나가서 먹게 된다. 많은 은퇴한 부인들은 이제 부엌에서 밥하고 요리하는 것을 싫어해 "The kitchen is closed." 라면서 음식점에서 많이 사먹고 때로는 만들어진 반찬을 사 오거나 음식을 주문해서 집에서 간편하게 해 먹는 것을 선호하는 편이다. 나의 아내는 모든 국물이나 찌개나 국수등에 사용하는 육수는 주로 멸치와 다시마와 양파를 푹 고아서 사용한다. 그래서 집에는 육수를 내는 멸치가 항상 있다. 그러나 멸치를 통채로 사용하면 맛이 좋지않아 멸치 똥이라고 불리는 내장을 제거해야 육수가 맛이 좋다. 언제부터 인가 아마도 은퇴한 후에 집안의 가사를 돕느라 나는 멸치 똥 빼는 일을 했는데 이제는 이 일이 전적으로 나의 일이 되었다. 육수를 내는 큰 멸치는 똥만 빼면 되어 그리 어렵지 않다. 아주 바짝 말린 멸치를 왼 손의 엄지손톱으로 꼭 누르면 멸치가 반으로 갈라져 똥이 들어있는 내장을 쉽게 빼 낼 수 있다. 한 상자에 가득찬 멸치를 하나하나 잡고 똥 내장을 빼는 일은 힘들지는 않지만 많은 시간이 소요되어 인내가 필요하다. 이렇게 만든 멸치는 육수를 내는데 쓴다. 그러나 멸치는 육수내는데만 쓰는 것이 아니고 반찬으로도 많이 쓰인다. 대가리, 뼈, 똥을 뺀 마른 멸치는 고추장에 찍어 먹으면 맛이 있고 간편해서 좋다. 특히 보리밥에 물을 부어서 멸치를 고추장에 찍어 먹던 여름철의 그 맛은 아직도 좋은 추억으로 남아있다. 또 매콤한 고추를 잘게 썰어서 이 멸치와 함께 볶아서 만든 멸치볶음은 아주 맛있는 반찬이 된다. 이 멸치는 육수내는 멸치 보다는 작은 멸치로 대가리와 똥과 뼈를 빼야하므로그것을 분리하는데 많은 시간과 노력과 인내가

필요하다. 또 분리한 대가리와 뼈는 육수만드는데 쓸 수 있어 처음 부터 따로따로 구분해야 한다. 뼈를 분리하는데는 요령과 인내가 필요하다. 뼈를 분리하다가 오른손과 왼손의 검지를 날카로운 작은 뼈에 찔린 적이 여러번 있었다 . 왼손 엄지 손톱으로 많은 멸치를 분리하다 보면 손톱 끝이 아파서 손톱을 쓰지않고 조금 불편하지만 그냥 왼손 엄지로 멸치를 눌러 반으로 쪼갠 다음 뼈와 똥내장을 분리하기도 한다. 똑바로 잘 말려진 멸치는 이러한 작업이 쉽지만 꾸부러진 멸치는 분리 과정에서 자주 뼈가 짤려지고 대가리가 척추뼈에서 떨어지게 된다. 그러면 분리된 멸치는 여러 조각으로 짤려져서 모양없이 남게된다. 그러나 대가리와 척추뼈가 그대로 붙어진 채로 멋있게 분리되면 마음도 흐뭇해 진다. 이것을 보다 보면 이스라엘로 성지순례한 일이 생각나기도 한다.

25 년전 Buffalo 에 있을 때 새로 설립된 한인성당에서 이스라엘로 성지순례를 갔다. 예수님의 발자취를 따라 나자렛, 카파르나움을 지나 갈릴래아 호수 동쪽으로 가서 무덤가에서 마귀 들린사람의 몸에서 '군대'라 불리우는 더러운 악령들을 쫓아내서 돼지떼에게 보내 수많은 돼지떼를 호수에 빠져 죽게하고 마귀가 들렸던 사람을구했던 게리사 지방을 돌아본 후 남쪽으로 내려와 호숫가의 Ein-Gev 에서 점심식사로 베드로와 다른 예수님 제자들이 갈릴래아 호수에서 잡았던 St. Peter Fish 를 한 마리씩 먹었는데 이때 인솔한 신부님께서 구운 St. Peter Fish 의 뼈를 제일 잘 보존하고 먹는 사람에게 상품을 준다고 해서 조심해서 열심히 먹은 기억이 생생하게 나는데 그때 우승자는 같이 성지순례 갔고 안타깝게 먼저 이세상을 떠난 한민원 대학동기였다. 점심 먹은 후 배를 타고 갈릴래아 호수를 서쪽으로 가로질러 티베리아로 갔는데 그때 호수에서 풍랑을 만나 몇몇 순례자들은 뱃멀미 때문에 고생을 했었다. 그때 나는 예수님께서 제자들과 배를 타고 호수를 가로지를 때 거센 풍랑이 일어 물결이 배 안으로 들이쳐서 물이 배에 가득하게 되어 당황한 제자들이 잠이 든 예수님께 부르짖을 때 예수님께서 일어나 바람을 꾸짖으시며 바다(호수)를 향해 호령하여 파도를 잠재워 예수님께서는 바람과 파도까지 복종 시켰다는 성경구절이 생각나기도 했다.

잘 다듬어진 멸치 즉 대가리와 똥과 뼈가 없는 멸치와 잘게 썰은 고추로 맛갈나는 멸치볶음을 만들어 밥상에 올렸을 때는 한껏 흐뭇하기도 했다. 아내는 이 멸치볶음을 더 좋아하고 나는 지리멸치볶음을 더 좋아한다. 또 대가리와 뼈와 똥내장을 빼고 형태를 유지한 채로 젓갈로 짭짤하게 통조림으로 만들어진 Flat Fillet Anchovy 라 불리는 서양식 멸치젓갈도 좋아한다. 이 Fillet Anchovy 는 이스라엘 성지순례 한 다음 해에 독일에서 자동차 rent 해서 두 동서부부 모두 6 명이 3 주간 같이 밥도 가끔 해 먹으면서 Europe Alps 를 여행할 때 Italy 와 Swiss 등에서 쉽게 구할 수 있어 밥 반찬으로 아주 좋았다. 그때 아주 맛있게 먹은 기억은 아직도 내 머리 속에 생생하다. 지금도 상추쌈을 해서 먹을 때 아내는 고등어조림과 Fillet anchovy 를 밥상에

올려놓곤 한다. Anchovy 가 들어있는 Pizza 도 독특한 맛을 내어 pepperoni 나 beef 가 들어있는 pizza 보다 Anchovy 가 들어있는 pizza 를 나는 더 좋아한다.