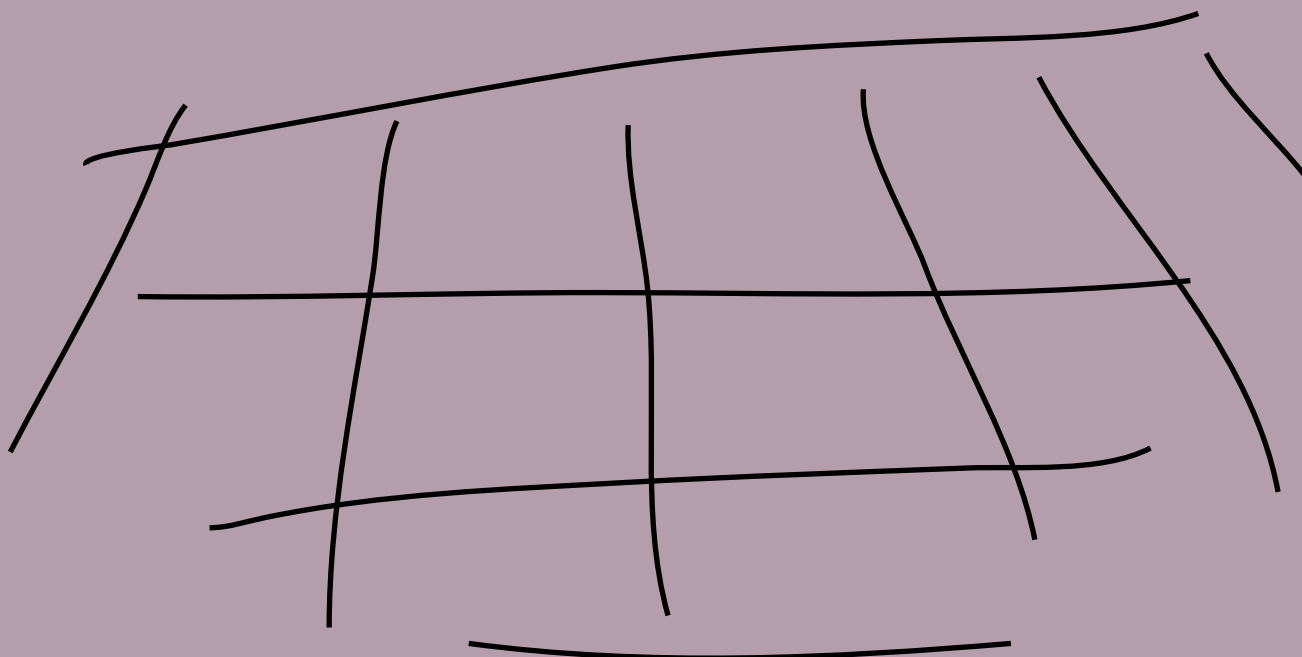
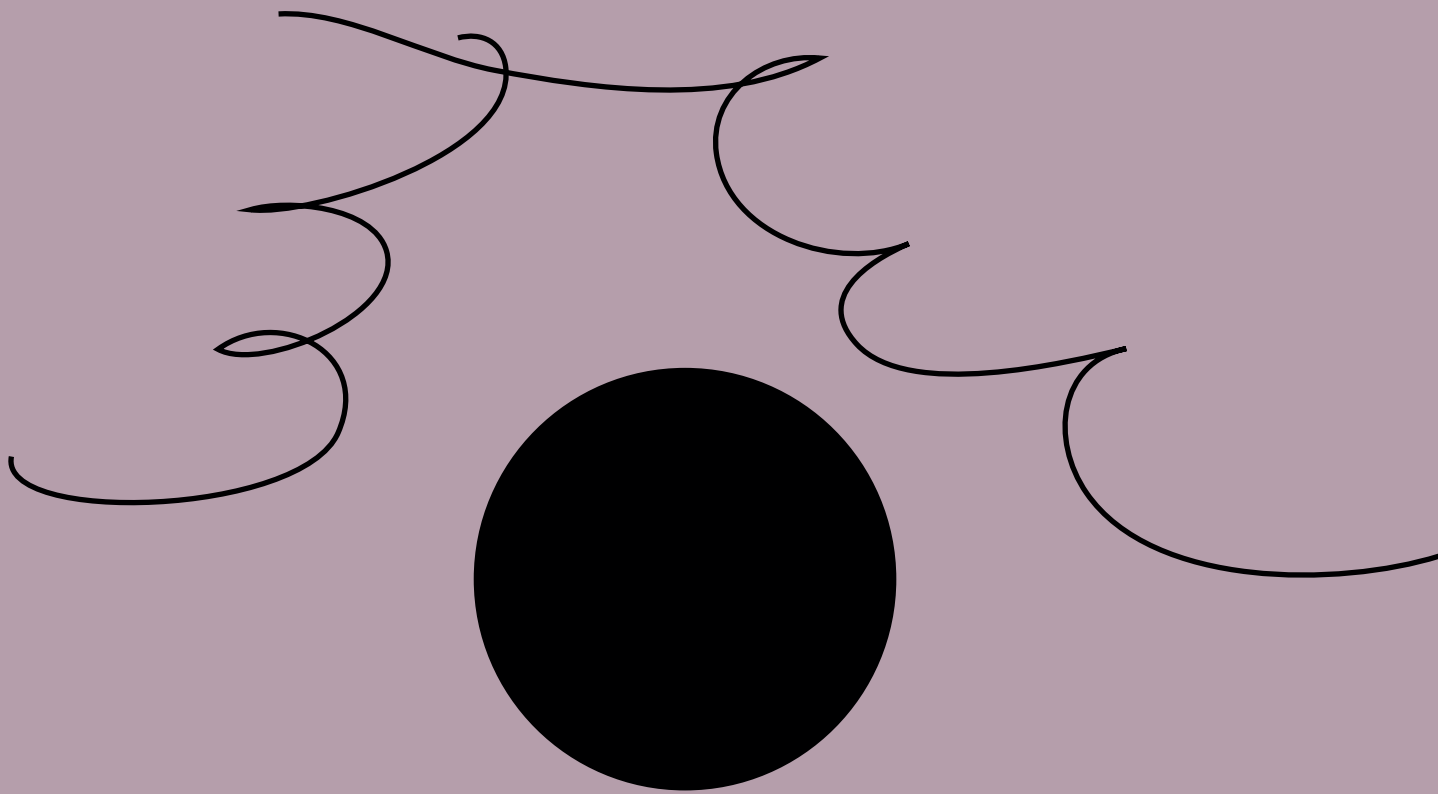
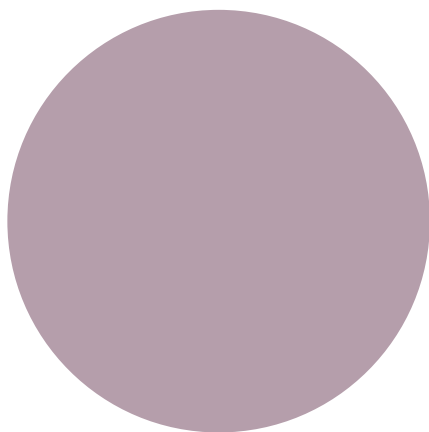






전라북도의 왼쪽 땅, 만경 평야를 만난 잔잔한 서해 너머로
먼지 섞인 하늘을 핑크빛으로 만들고 내려가는 낙조처럼
집채만 한 실타래를 시작 부분을 망해사 언덕 나무에 묶고 던져
만경 평야 위 서쪽으로 한참을 굴러 서해의 끝 선 뒤로 떨어뜨리는 상상을 해 보았다.

공허한 느낌.

올해 7월 초 땡벌 더위에 엄마와 함께 외할머니 살았던 집을 찾는다고
무작정 갔던 만경의 느낌이다.

이 책자 속 약과는 한 번도 만난 적 없는 외할머니의 레시피로 만들었다.
요새 누가 집에서 약과를 만들까? 마트에서조차 진열대에서 허리를 굽혀야 손에 닿는 약과
는 산업화 속 내 고향을 닮았다.

맛있는 약과를 위한 소소하지만 결정적 역할을 하는 비법들을 큰이모에게서 전수 받았다.
약과를 만들 밀가루를 고운 체에 한 번 내리고 참기름을 섞어 반죽을 한다. 이때, 이모 표
현을 빌려 말하자면 파리 앞다리 비비듯이 두 손으로, 밀가루가 참기름을 다 머금을 때까
지, 뭉침이 없을 때까지 시간이 걸려도 계속 비비는 것이 중요하다. 그다음, 청주와 꿀 섞어
놓은 것을 더할 때는 주걱으로 살살 섞어가며 해야 한다. 다 된 반죽을 밀대로 밀 때 얇지도
두껍지도 않게, 0.8 cm 정도 두께로 한다.

7월 만경에서의 그날, 외할머니 집은 찾을 수 없었다.

한국 전쟁과 두 이념의 춤이 만든 여파가 가족 안 깊숙이 박힌 채 외할머니는 머무는 그곳
에서 열심히도 사셨다. 존경하는 현경 박사님이 말하는 ‘살림이스트’의 삶을 선택이 아닌
필연으로 살았다. 여성 이슈가 사회적 수면으로 올라오지 않았어도, 그 시대 여성들의 노력
과 힘과 보살핌은 보이지 않는 연대였을지도 모른다. 혼술, 혼밥. 텔레비전에서 콘돔 광고
는 하지 않고 피임약 광고는 하는 시대에, 우리가 계속 물려받는 것 하나 있다면 그것은 그
연대의 힘일 것이다.

우리나라에서 보기 드물게 지평선이 보이는 만경은 내가 지난 2년 동안 살았던 네덜란드의
평야와 닮았다. 산 없이 마냥 퍼져있는 땅 위를 다니면 허하다. 굽이굽이 돌고, 다가와서 다
시 멀어지고, 지표가 되어주는 산 없는 평야 위는 붕 떠 있고 시간은 멈춘 것 같다.

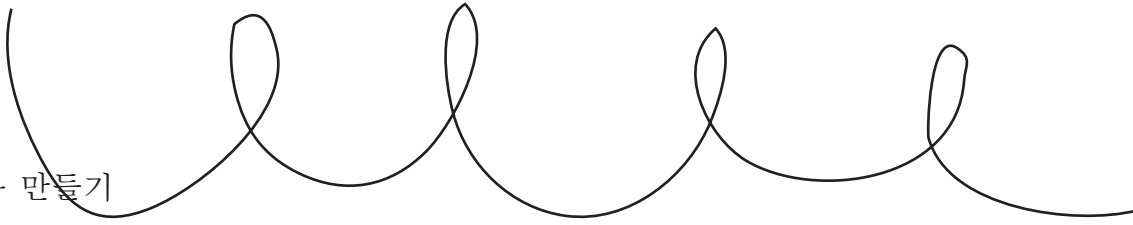
네덜란드의 허함은 만경의 허함과 관련이 있을까. 가족의 해체 또는 탈향 상태의 갈망이라
고 해 두자. 오롯이 나의 것이 돼버린 허전함은 두 평야 위에 공존하고 있다.

갈색과 붉은색이 적절히 섞이고 윤기를 머금은 (기름도 많이 머금은), 잿가 루가 솔솔 뿌려
진 완성된 약과를 한 입 베어 문다. 튀길 때 부풀어 올랐던 공간들이 이빨 사이에서 파사삭
하고 무너져 내리며 그 사이로 밀가루, 참기름, 기름, 청주, 생강, 꿀의 맛이 서로 섞이며 바
삭거림과 끈끈함 사이로 배어 나온다. 어찌 됐든 맛은 있다.

핑크색에 흙색이나 녹색을 섞어보라. 흔해 빠진 핑크가 아닌 묘하고 매력적이며 싸늘한 핑
크색이 된다. 춤으로 흔들어도 털리지 않는 그 무엇, 우리 안에 있다.



약과 만들기



약과 재료: 밀가루(박력분) 1kg, 고운소금 3티스푼, 참기름 200mL, 꿀 200mL, 청주 200mL, 생강 150g, 으갠 잣 한 움큼, 튀김기름 1000mL

생강즙 청 재료: 물 350mL, 물엿 150mL, 생강 건더기, 설탕 2스푼, 소금 한꼬집

1. 밀가루와 고운 소금을 넉넉한 대접에 넣고 잘 섞어준 뒤 촘촘한 체로 한번 걸러준다.
2. 밀가루에 참기름을 조금씩 부어가며 양 손바닥으로 꼼꼼히 비벼 모든 밀가루가 기름을 머금을 수 있도록 한다.
3. 생강을 강판에 갈아 손으로 짰 '즙'만 준비한다. 갈고 남은 생강 건더기는 한쪽에 보관한다. (생강즙이 너무 많이 들어가면 약과가 쓰다.)
4. 다른 그릇에 청주와 꿀을 넣고 잘 섞어 준비한다.
5. 생강즙과 청주, 꿀 섞은 것을 밀가루에 넣고 모든 재료를 한 번 더 섞어준다. 이때는 주걱을 이용하여 살살 섞어준다. 주먹으로 살짝 쥐고 놓았을 때 허물어지지 않으면 된다.
6. 주먹 1개 크기씩 떼어내 도마 위에 놓고 밀대로 0.8cm 두께로 밀어준다.
7. 여러 방식으로 모양을 낸다
 - 약과 틀에 찍어낸다
 - 3x3cm 크기로 잘라내 중앙에 별* 모양 칼집을 낸다
 - 2x5cm 크기로 잘라내 길게 중앙에 칼집을 내고 짧은 단면 하나를 칼집 사이로 넣고 반대 방향으로 돌려 빼내 타래 모양을 낸다.
8. 타래 모양의 약과를 제외한 납작한 약과들은 후식용 작은 포크로 중앙을 한 번씩 찔러준다. (튀길 때 속이 잘 익게 하는 방법.)
9. 큰 냄비나 웍에 튀김기름을 달군 후 준비된 약과를 중불에서 붉은 금빛으로 변할 때까지 서서히 튀긴다. 센 불에 튀기면 겉만 익는다. 기름의 표면에 거품이 끼기 시작하면 다 익은 것. 한 번에 조금씩 튀긴다. 약과 두께의 50% 정도가 부푸는 게 정상.
10. 생강즙 청 만들기: 냄비에 물 350mL와 생강즙을 넣고 남은 생강 건더기를 넣고 끓인다. 물을 반절로 줄인 후 건더기를 걸러낸다.
11. 줄여진 생강 물에 소금 한 꼬집을 넣고 물엿, 설탕을 넣으며 중불에서 계속 저어준다. 짙은 거품이 일어나기 시작하면 다 된것. 물엿보다 약간 묽은 농도가 적당하다.
12. 생강즙 청을 큰 용기로 옮겨 약과를 넣고 같이 섞어준다. 20분 동안 식게 놓아둔다.
13. 잣가루를 뿌리고 담아낸다. (장기저장은 유리 또는 스테인레스 용기에 한다.)

