

우리의 시대의 삶  
2002 정겨움의 품이





# 8

## 딸을 시집보내는 마음으로...

### 폐백음식 백영옥

“폐백음식을 만들기 시작하게 된 것은 외할머니와 어머니의 영향을 받았기 때문입니다. 정성스럽게 만들어진 음식 앞에서는 먹기조차 아까워서 그냥 보는 것만으로 만족감을 느꼈던 적이 한두번이 아닐 정도로 매력 있는 일이지요.”



#### 찾아가는 길

- 위치 : 수원시 장안구 파장동212
- 대중교통  
수원역 ⇨ 국가전문행정연수원행 버스  
⇨ 삼익아파트
- 자가운전  
영동고속도로(북수원IC) ⇨ 1번국도
- 약도



## 혼례식과 폐백음식

폐백식에 올려진 음식들은 먹기에 아까울 정도로 화려하고 아름다우며, 정성이 가득 담겨 있다. 폐백은 우리 전통 혼례의 한 부분이다. 원래 폐백은 신부의 집에서 혼례를 치르고 나서 1~3일이 지난 후 시댁으로가 친정어머니가 싸준 대추, 밤, 마른안주, 포등을 차려 놓고 시부모와 시댁식구들에게 처음으로 인사를 드리는 예식을 말한다. 지금은 이런 절차를 그대로 따르고 있지는 않지만 폐백을 준비하는 신부의 마음이나, 신부 부모님의 마음은 전혀 변함이 없을 것이다.

현재에 있어 폐백은 혼례식을 마친 후 신랑 집 또는 예식장일 경우는 폐백식에서 행하는 의식으로 신부가 신랑의 가족을 정식으로 초대면하여 예를 올리는 절차를 말한다.

폐백에는 대추와 꿩이나 닭을 쓰는데 대추는 시부에게 육류는 시모에게 드린다. 시부만 계시면 대추만 쓰고 시모만 계시면 닭이나 육류를 쓰며, 시부모가 안계시면 폐백은 드리지 않는다.

이와 같이 시부모를 뵙는 예를 '견구례'라 하며 요즘에 와서는 대부분 예식장의 폐백실을 이용하고 있다. 이 절차가 끝나면 구석에서 말하는 우귀의 행사를 대행케 되는 것이므로 신부는 신랑의 가족으로서 자연스럽게 행동할 수 있게 되는 것이다.

한편 신랑은 이튿날 신부의 부모인 장인 장모를 찾아가 뵙고 인사를 하게되며, 신부의 집에서는 신랑을 극진한 손님으로 대하고 그때부터 신랑을 사위라 부르며 사위대접은 주로 닭을 잡고 술 세 순배 내지다



섯 순배를 드린다. 폐백닭은 찜통에서 달여 낸 찜 닭을 말려 실고추, 실백, 달걀지단 등으로 장식한다.



포는 쇠고기를 양념하여 다진 뒤 타원형으로 빚은 편포와 얇게 저며 참기름을 발라 채반에 말린 육포로 여덟포씩 두 묶음으로 나누어 청혼사지로 감고 기름종이로 덮은 뒤 보자기로 싸다. 구절판은 시아버지의 술안주로 마른인삼, 불새우, 다식, 어포, 꽃감, 문어포, 한과, 전복 등을 넣어서 꾸미며, 술은 법주로 하게된다.



대추는 흠이 없고 굵은 것을 청주로 씻어 설탕물에 하루밤 재워 놓고 다음날 홍실에 대추를 꿰어 그릇에 쌓아둔다. 이렇듯 폐백음식에는 한가지 한가지에 딸을 시집보내는 친정식구들의 마음이 고스란히 담겨져 있는 음식이다.



## 이웃과 함께 나누는 전통

“전통음식을 해서 돈을 번다는 것보다는 이웃과 함께 나누는 기쁨을 더 누리며 살아가고자 해요.”



백영옥씨는 자신의 요리비결을 특별히 비밀에 붙이지 않는다. 유명 음식점들이 자신들의 요리 노하우를 공개하지 않는 모습과는 다른 모습이다. 그녀는 자신의 요리비결을 알려달라는 사람이 있으면 서슴없이 모든 것을 알려준다. 그 이유는 자신이 요리를 배우기 시작할 때 정말 중요한 노하우를 알려주지 않는 사람들에 대한 서운함을



느꼈기 때문이다. 그녀는 요리방법을 혼자서 연구를 하면서 겪은 실패의 아픔을 다른 사람들에게 다시 느끼게 하고 싶지 않음 이다.

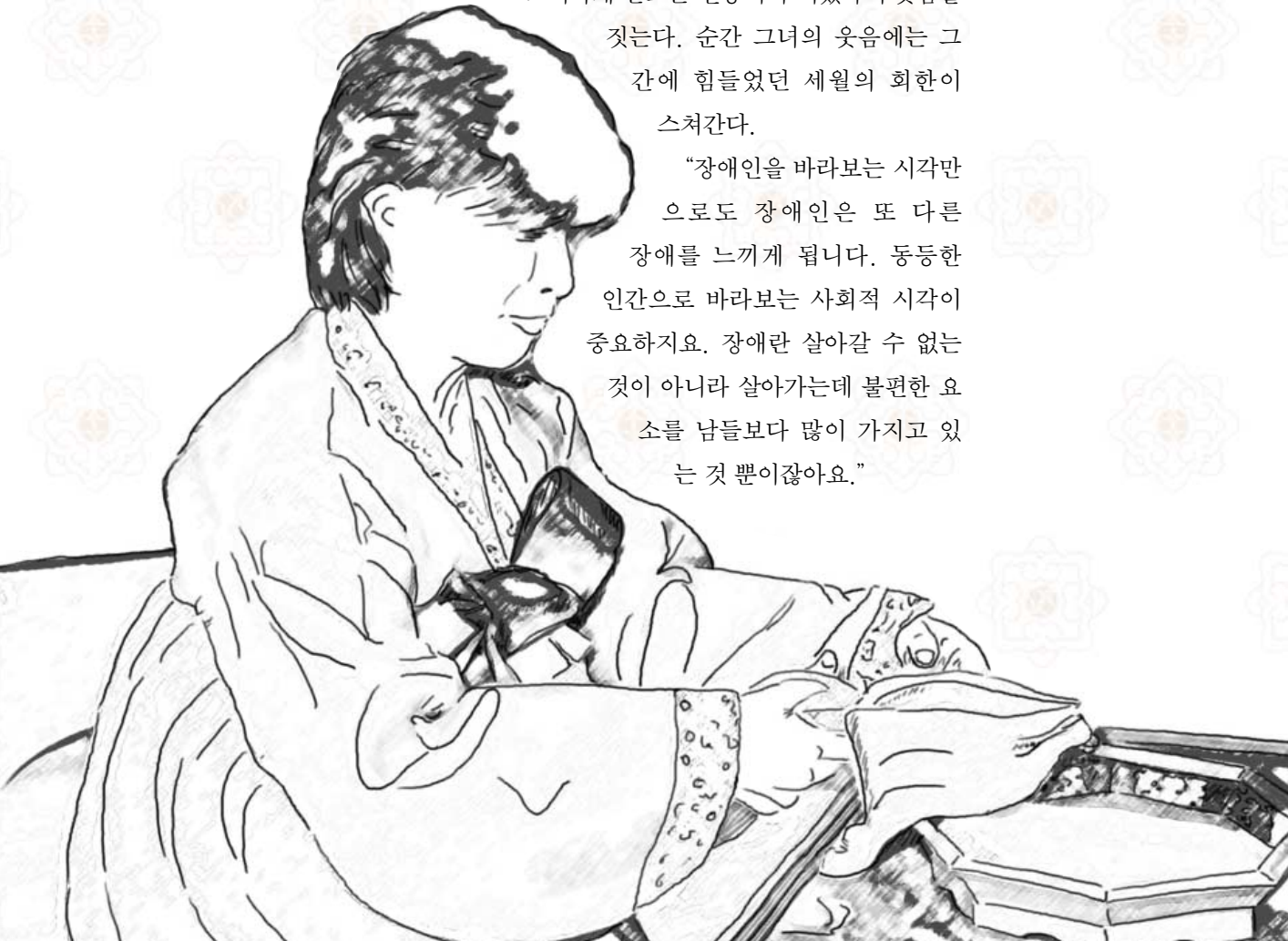
## 장애인에게 희망이 되고 싶어요

백영옥씨의 삶이 아름다운 이유는 그녀가 3급 지체 장애인이기 때문이다. 요리사로써의 삶을 살아가기 위해서 그녀는 요리를 연구하는 일 말고도 사회적 편견과 신체적 장애를 넘어야 했다

장애자에 대한 사회적 편견은 사회적 진출을 결심한 그녀에게 무엇보다도 큰 벽이었다. 충분히 해 낼 수 있는 일임에도 불구하고 자신의 능력을 인정해주지 않는 사회적 분위기는 자신을 더욱더

노력하게 만드는 원동력이 되었다며 웃음을 짓는다. 순간 그녀의 웃음에는 그 간에 힘들었던 세월의 회한이 스쳐간다.

“장애인을 바라보는 시각만으로도 장애인은 또 다른 장애를 느끼게 됩니다. 동등한 인간으로 바라보는 사회적 시각이 중요하지요. 장애란 살아갈 수 없는 것이 아니라 살아가는데 불편한 요소를 남들보다 많이 가지고 있는 것 뿐이잖아요.”



그녀는 자신이 어렵고 모든 일에 의욕을 잃고 포기하려는 장애인들에게 용기와 희망이 되고자 했다. 즉 장애자라고 해서 할 수 없는 일이 없으며, 끝없이 도전하는 사람만이 장애를 극복할수 있다라며 담담하게 말한다.

## 아름다운 또 다른 도전

백영옥씨의 수상경력은 화려하다. 97년 수원시 요리솜씨 자랑대회 향토상 수상에 이어 12회와 13회 수원시 요리솜씨 자랑대회에서 전통음식 부문과 쌀요리 부문에서 장려상을 수상하였다.

그녀는 폐백뿐만 아니라 각종 떡과 집에서 빚은 누룩으로 동동주를 만들어서 이웃과 함께 정을 나누고 있다. 그리고 그녀는 이 동동주로 경기 으뜸이 선발대회에 한번 더 도전하고 싶다고 환하게 웃는다.

또한 그녀는 식품조리학과에 입학하고자 열심히 공부를 하고 있다. 전통음식 보급에 앞장서기 위해서는 남들보다 더 열심히 공부하고 노력해야 함을 일선에서 피부로 느끼기 때문이라는 말을 덧붙였다. 또한 능력이 된다면 해외로도 나가서 우리나라 전통음식을 알려내고 싶다고 한다. 이렇듯 전통음식에 관한 욕심많은 그녀의 사회적인 활동을 적극적으로 지원해 주는 커다란 힘은 사랑하는 그녀의 가족들이다. 가족들의 지원은 그녀의 도전정신의 원동력이었다.

정말 그녀의 도전은 끝이 없다. 언제나 노력하는 그녀이기 때문이다. 현재의 그녀가 되기까지 수많은 좌절과 어려움속에서 굴하지 않고 노력해온 그녀의 자랑스러운 생활은 앞으로 어떠한 시련이 와도 거뜰히 이겨낼 수 있는 면역력을 충분히 가진 듯했다.