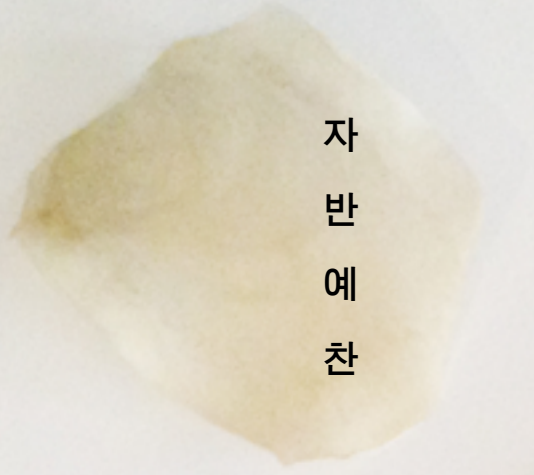


자
반
예
찬



‘함양에서 무언가를 발견해 볼래요?’

이 재미난 의뢰가 저를 처음 가는 땅, 함양으로 이끌었습니다. 제일 먼저 찾아가 함양의 시장에서 저의 눈을 사로잡은 건, 이 지역 사람들이 ‘자반’이라 부르는 다양한 부각과 튀각들. 자반을 쫓아 이야기를 나누면서 함양 사람들의 구수한 입담에 빠졌습니다. 그리고 자반을 이야기하는 함양 사람들의 목소리를 담고 싶어졌습니다. 그렇게 ‘함양 자반예찬’은 시작했습니다.

함양의 威에는 소금기(짠맛)이라는 뜻이, 陽에는 별이라는 뜻이 있습니다. 재료에 짭조름하게 간을 하고 별에 말리는 자반이라는 음식과 너무나도 잘 어울리는 이름입니다. 함양에서 맛 본 자반과 사람들의 이야기를 통해 자반이 얼마나 손이 가고 정성과 시간이 담겨진 음식인가를 알 수 있었습니다. 함양의 식탁에 올라 왔던 자반에 대한 함양 사람들의 사랑과 자부심을 느낄 수 있었습니다. 동시에 멀지 않는 미래에 이 자반 맛이 사라지지 않을까 하는 함양 사람들의 단념어린 예감도 느껴졌습니다.

자반은 한국의 식문화 속에서 아주 드문 ‘튀김 음식’입니다. 전 세계에서 한국에서만 볼 수 있는 유니크한 조리법입니다. 찌고 바르고 말리고 튀김으로써 새로운 제3의 맛을 만들어 내는 자반. 있는 재료를 끝까지 버리지 않고 아끼는 마음에서 태어난 자반. 조금 전까지 한국인의 삶의 일부였고 지금도 간신히 남아 있는 자반. ‘함양 자반예찬’은 이 맛있고 멋있는 자반 문화와 기억을 기록하는 작업입니다.

함양식 자반 정의

“경상도말로 자반, 부각은 표준말이고. 우리 어렸을 때부터 부각이라는 말은 안 썼어요, 자반이라 했지. 간을 해서 말려서 튀기는 음식, 그런 느낌 인가봐요.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -

“깻잎, 뽕나무잎, 가죽잎, 이파리에 찹쌀풀을 입혀갔고 마르면 그게 자반이 되고, 고추 이거는 부각이라 그래. 자반은 찹쌀로 하는거고, 부각은 밀가루로 하는거고 그런기라.”

- 함양 오일장 상인 최성순(60대) -

“자반은 간이 되어 있는 것, 풀을 바른 종류들을 자반이라 하지. 하지만 여기 어른들은 튀기는 것들을 다 자반이라 해요.”

- 아름답기 함양 한옥 조리장 박지영(40세) -

“함양에서는 부각을 주로 자반이라 하지. 짭잘하니까 자반이라 하는 건지도 모르겠다. 김자반, 깻잎자반...부각보다 자반 이라면 더 느낌이 맛있잖아.”

- 함양읍 주부 하미영(47세) -



김수향

도쿄에서 태어난 재일동포 3세. 1997년부터 한국에 거주하면서 방송, 신문, 잡지, 책을 통해 주로 한국음식 문화를 일본으로 알리는 코디네이터이자 기자, 편집자로 활동. 2006년부터 홍대에 카페 수카라를 오픈하면서 슬로푸드의 세계에 빠지게 된다. 2012년부터 도시형장터 ‘마르쉐@’를 기획, 운영. 생산자가 보이는 음식, 사라져가는 음식을 아카이빙하는 작업에 관심을 갖고 있고 전국의 할머니, 아주머니들을 스토커 하는 중이다.

국어사전 자반 정의

《자반》
나물이나 해산물 따위에 간장이나 찹쌀 풀 따위의 양념을 발라 말린 것을 기름에 튀겨서 만든 반찬.

《부각》
다시마 조각, 깻잎, 고추 따위에 찹쌀풀을 발라 말렸다가 기름에 튀긴 반찬.

《튀각》
다시마나 죽순 따위를 잘라 기름에 튀긴 반찬.



“가게 유리창에 쓰여 있었던 ‘깻잎자반’이라는 글에 끌려 들어 갔으나 깻잎자반은 안한다 한다. 대신 산 이 집 김자반은 아주 맛있었다.”

- 함양읍 김가게 주인 김재건(77세) -



“언제 가도 늘 같은 자리에서 미소로 맞아주는 시장 좌판 야채가게 아주머니. 각가지 자반을 파는데 다음에 가면 김자반 만드는 과정을 보여주겠다 한다. 숙식제공이라고.”

- 함양 중앙시장 상인 허영(60대) -



“오일장에서만 만날 수 있는 농사 짓는 할머니. 자반 외에도 각가지 묵나물에 관심이 간다. 자반에 대한 추억을 이야기할 때면 눈이 반짝인다.”

- 함양 오일장 상인 진순남(76세) -



“야채와 배, 소량의 자반을 파시는 오일장 아주머니. 직접 농사를 짓고 장날에 팔러 나오시는데, 이 집 배는 맛있다.”

- 함양 오일장 상인 최성순(60대) -



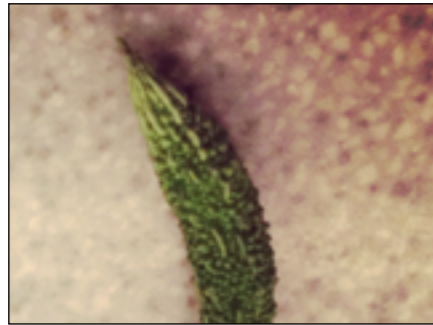
“집이 있는 산청과 함양을 왕복하면서 손님들을 위해 요리하는 조리장. 경상남도 골짜기에 숨어 있는 음식들을 소중히 여기는 따뜻한 사람.”

- 아름답기 함양 한옥 조리장 박지영(40세) -



“요리와 이야기를 정말 좋아하는 언니. 완성된 자반을 택배로 보내면 깨진다고 남편과 함께 함양에서 서울까지 직접 배달해 주었다.”

- 함양읍 주부 하미영(47세) -



“몸과 마음이 기뻐하는 자연요리를 사랑하고 함양을 사랑하는 사람. 함양의 재료를 발굴하고 새로운 요리로 승화시킨다.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/40대) -



“승차 10분이라는 짧은 시간에 아낌 없이 자반 이야기를 해주신 기사님. 택시를 내릴 때 자반이 나오면 보내주겠다고 약속하셨다.”

- 함양 안의면 택시기사 이삼용(55세) -

《고추자반》



“나는 고추부각이 제일 맛있데. 기름에 튀겨갔고 파르르 일어나거든 건져 갖고 식용유에 물엿하고 애장(진간장)하고 보글보글 끓으면, 튀긴 것 탁 집어 넣어갔고 이제 끓이면 되. 싹 섞고 뒤적거리갔고 끓으면 고들고들해진게 식으면 자근자근 해지고 연해. 맛있어, 딱 반찬 필요 없어. 튀겨갔고 그냥 먹어도 되는데 그냥 먹는 것보다 그게 더 맛있다고. 저고 하고 반찬하면 연하고 자근자근하고 안 질기고 참 맛있어. 한봉지 사가서 집에서 해봐 그렇게 맛있어. 때마다 저거는 먹어야 해, 김치하고 저거는. 나 예식장에 갈 때도 가져가. 예식장 중간에 밥을 먹거든, 반찬이 별로 맛이 없어 꺼내 먹지.”

“늦가을고추는 약이 올라 딱딱해 지기 때문에, 그게 부각으로 하면 최고로 맛있어.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -

“이게 안매운 고추야, 고추는 안매운 걸로 해야되. 이거는 밖에서 쫓고추 따다가 다가 간을 묻혀갔고 썬.여거 설탕 묻혀 갖고 먹으면 맛있어. 이것도 소금은 넣어서 썬서 간간하거든. 그런게 설탕만 묻이면 돼”

- 함양 오일장 상인 진순남(76세) -

“내가 어릴 때 자반은 그래도 기름 살 정도의 여유가 되는 집에서만 해 줬지. 그 때는 엄마가 고추자반을 해 줬어요, 기름 많이 안쓰니까.”

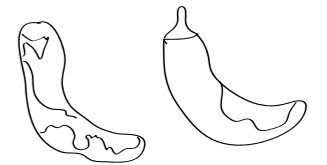
- 아름지기 함양 한옥 조리장 박지영(40세) -

“밖에서 말리면 깨끗하게 안 말려서 안돼. 고추를 말리는 건조기에 말려야 돼. 옛날에는 옥상에 말렸지만 건조기에 말리니까 이렇게 깨끗하게 말렸지. 건조기는 반나절말 말려도 바짝 말라. 그냥 냅두면 녹아서 못 써. 공기가 안 들어가야돼.”

- 함양읍 주부 하미영(47세) -



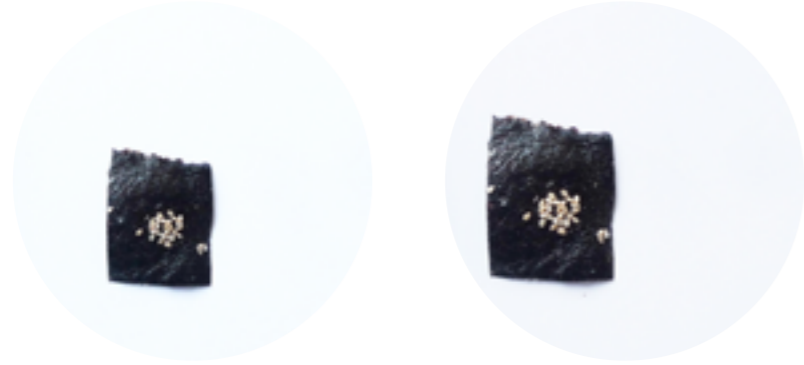
- 함양 오일장 상인 최성순(60대) -



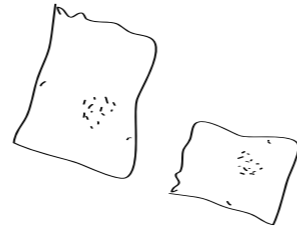
고추자반 팁

건조기면 반나절만에 깨끗하게 말릴 수 있다.

《김자반》



“난 김 한가지를 가지고도 자반을 정말 다양하게 하는 편인데, 김도 재래김 있고 김밥용 김 있고 김의 성질에 따라서 (참쌀)풀 만드는 방법이 다른거야. 보통 사람들은 어떤 김에도 한가지 풀을 쓰는데 나는 풀이 다 달라져. 김의 특성을 살려야지 김자반이 맛있거든. 김밥김은 두껍고 딱딱하잖아요, 이럴 때는 최대한 참쌀가루로 만든 풀을 묽게 써야 되. 튀겨 냈을 때 정말 가루 색깔이 안 날 정도로 김색깔만 날 정도로. 그런데 재래김은 김에 힘이 없으니까 참쌀가루로 풀을 만들어 조금 두껍게 발라도 괜찮아. 김이 뽀얗게 나는거지. 그런데 돌김은 또 가루로 하면 안돼, 구멍이 나 있으니 통참쌀을 끓여야 되. 바르면 통쌀들이 묻어 말리고 튀겨놓으면 이들은 하얗게 꽃처럼 살아나요. 어떤 재료로 하느냐에 따라서 맛과 식감이 달라지지. 그래야지 맛이 나.”



- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -

“우리집 김이 맛있어요. 우리 집에 왔다 간 사람들은 우리 집 김자반을 다시 사가거든. 먹어본게 우리 집 김자반이 맛이 있거든. 시장통에 파는 것보다 엄청 맛있어요. 시장통에는 간이 제대로 안 맞고 짜고 싱겁고 그러는데 우리 거는 간이 딱 맞아서 서울 경기도 있는 사람들이 전부다 함양에 올 일 있음 들리고 우리집에서 택배도 받아요. 남해와 거제 김을 사와가지고 참쌀풀 한번 발라가지고 또 위에 발라가지고 두번이나 발라야 해요. 멀치 다시물 내가지고 그 물에다가 참쌀풀 해가지고 우리 할매가 간 딱 맞춰가지고 하지. 자반은 옥상에 말리지, 옥상이 봄 여름 열을 많이 받아요. 뜨끈뜨끈하니까 거기 퍼 놓으면 하루 만에 말라요. 그런데 김자반 힘들어요. 비 오면 다 싹 날려버려, 돈 많이 버려요 그냥. 비 맞으면 바로 끝나니까. 소나기가 사정 없이 온단 말ियो. 소나기 한 번 맞으면 못쓰게 되고요. 손해가 이만저만 아니요. 가을에도 하는데 시간이 없어서 못해. 가을엔 밤 주우러도 가야 되고 일하러도 가야 되고 할일이 많거든.”

- 함양읍 김가게 주인 김재건(77세) -



“여름은 만들지 말고, 봄, 가을에 먹자. 김자반은 지금 가을에 하면 괜찮아. 추워지니까 김자반을 해봐도 누그러지지 않는거지. 습기가 있으면 수분이 축축해져서 보관이 힘들어. 냉동실에 다 놓을 수 없잖아 그 많은 걸. 봄에 하면 가을엔 다 녹눅해줘. 특히 여름 장마 들면, 꼭 여름 되면 이게 녹눅해져. 관리하기 굉장히 힘들어. 여름에 자반은 피하지. 말리는 거는 괜찮은데 한 봉지 튀겨놓으면 금방 녹눅해지잖아. 안 바삭한 것 처럼, 그런 느낌이라고 생각하면 되. 여름에 먹기는 먹어도 안하지. 냉동실에 넣어서 가끔 먹을 정도고, 안하지. 겨울되면 또 이른 봄 되면 자주 먹지. 그 때는 한 봉지씩 튀겨 며칠 먹어도 괜찮으니까.”

“김자반은 짹짹하게 하면 밥 반찬으로 좋지. 애들도 엄마 삼삼한 것 보다 짹짹하게 더 맛있어 그래. 나도 먹어 봤는데 시장에 사는 것은 삼삼해. 그건 밥 다 먹고 깨물기에는 고소하고 아삭하고 다 좋은데 밥하고 먹으면 싱거우니까 밥이 안 넘어가. 거기 반찬이 안 되는거라. 요즘 사람들은 짹게 싫다 하니까 시장에서는 삼삼하지. 시장에서 내 친구 엄마가 파는 것을 샀었거든. 근데 삼삼하니까 영, 한 번 튀겨먹고 그대로 있다니까 그래. 맛도 떨어지고. 나는 간을 맞게 하지, 아주 짜게 하는 건 아니고 약간 짹짹하게. 술안주도 맥주 안주도 삼삼하면 안먹잖아, 술안주 정도 짹짹할 정도로 하면 맛있어.”

- 함양읍 주부 하미영(47세) -

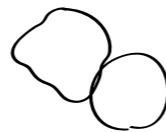
《감자자반》



“감자자반 맛있어.
우리 동네에서는 내가 제일 앞에 했어.
우리 친정도 함양인데 쿨 때 우리 동네서 감자자반 했고.
내가 시집 가 갔고 그 동네서 제일 처음으로 해 놓은게 보고 딴 사람도 다 했지.
안매운게 아이들도 잘 먹고 좋더라고.
감자는 큰 거 하는게 아니다.
잘잘한 것 요만한 것으로 해야해.
감자자반은 소금물로 삶아서 말렸거든.
기름 팔팔 끓으면 넣어 얼른 건져갔고 담아 놓고 설탕 살짝 묻혀 먹는거지.
맛있어.”



- 함양 오일장 상인 진순남(76세) -



감자자반 팁

“감자자반 튀기면 아주 맛있어.
아이들에게는 포테이토허처럼 튀겨서 설탕만 살짝 뿌려놓으면 최고의 간식.
소금을 뿌리면 반찬이 되고 설탕을 조금 더 뿌려주면 간식이 되는거지.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -

전분을 다 빼고, 큰 감자로 하면
보기가 예쁘다.

“감자자반 맛있지.
큰 것 상품성 있는 것을 하는게 아니라 조금한 감자는 조글조글해지잖아 가을되면, 문순이(못난이)처럼.
문순이 감자를 통째로 물에 담가 놔,
하루 정도.
그러면 물을 먹으니까 탱탱해 지잖아, 그 감자를 꺾는거라.
시간이 오래 걸리지 알이 작으니까. 깎아서 납작납작 썰어. 그래서 녹말끼를 좀 빼.
빼가지고 많은 물에 소금으로 짹짹하게 해가지고 데쳐서 건져.
건져서 자반에 노는게 감자자반이야.
껍질 다 깎으면 이만해 지는데 튀기면 커져.
옛날엔 그런 용도였는데 요즘 판매를 하니까 큰 감자를 잘라가지고 자반을 하니까 진짜 크잖아.
옛날에는 다 작았어.
감자는 한창 봄에 났을 때 하는건 아니고 보통 가을에 많이 해.
봄이 되면 금방 여름이 되기 때문에 잘 못 말리면 쉬는 수가 있어.
그래서 봄이 아니라 가을에 많이 하는거라.
아님 이른 봄에 하든지, 한여름엔 안해.”

- 함양읍 주부 하미영(47세) -

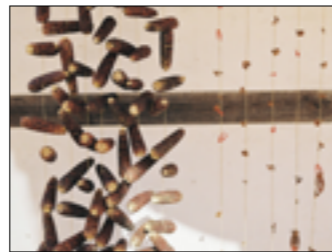
“감자는 하루 전날 잘라가지고 계속 물을 갈아주고 전분끼를 다 빼줘야 해.
계속 물을 틀어 놓는거야.
전분 빼면 살아나요,
배추 물 먹으면 살아나듯이.
다음날 소금 좀 풀어가지고 팔팔 끓이는 물에 살짝 데쳐서 말려요.
감자는 나올 때 제일 큰 걸로 말려서 해요. 그러면 보기가 예뻐요.”

- 아름지기 함양 한옥 조장 박지영(40세) -

《깨송이자반, 깨보송이》



“자반 중에 좋아하는 건 깨보송이, 향이 좋고 맛있어요.
다 익기 전에 새파랄 때 길이에 맞춰서 잘라 와가지고 하면 되요.
깨송이는 생 거니까 오래 말려야 해요.
날씨가 흐리면 못해요, 날씨가 좋을 때 삼일 말려야 해요.
요즘은 안하지 손이 많이 가니까,
일이 많고 잘라서 하려면 그게 다 일이라 하는 사람 없어요.
10월 초에 밭에 가서 이게 하나하나 다 잘라와서, 손이 가죠.
깨보송이나 이런 것 요새 어디가도 먹기 힘든 거거든요.
나는 재미있어서 하는데,
깨보송이 같은 경우에는 지금 나는 것 해 놓고 일년 내내 쓰는거거든요.”



- 아름답기 함양 한옥 조장 박지영(40세) -



“너무 익은 깨송이로 자반하면 눈 튀 나올 수 있다.”

“깨송이 자반은 찹쌀풀을 맛있게 쑤는 거라.
멸치 다시물 우려가지고 멸치 육수를 맛있게 내서 그 물을 식히다가 찹쌀을 풀어.
마늘도 썰고.
농도를 맞추면 집간장을 살짝 넣고 나머지는 소금으로 간을 하고.
그렇게 하면 찹쌀풀만 짝 먹어도 맛있어, 짹짹하게 맛있어, 양념이 되서.
찹쌀죽이 굉장히 뜨겁잖아, 그 때 이 생 것을 집어 넣는거라.
그러면 데쳐지는 느낌.
그게 실패하겠다 싶으면 뜨거운 물에다가 깨송이를 살짝 구불러.
물 팔팔 끓일 때 소금 좀 넣고 데치는 듯이 구부리면 새파래지잖아요.
그걸 얼른 건져가지고 물끼를 빼놔, 그러면 실수 할 확율이 적어.
잘 못해가지고 덜 해지면 색깔이 가거든, 데칠 때 덜 데쳐지면 약간 거무집집해 지잖아, 제대로 데쳐져야지 파랑잖아.
깨송이는 이렇게 꼬뜨머리를 잡고 풍당 찹쌀풀에 담그면 너무 많이 묻잖아, 그러면 말리는데 시간이 걸리잖아,
그래서 이거를 손으로 훑어. 너무 깨끗이 훑으면 없어서 안되고 스프르 훑어내면 모양이 나오잖아.
그것을 하나 하나 두고 채반에 말려. 하루 종도 말리면 그 다음에는 뒤집어서 말리는거라.
말리는 건 옥상도 되고 마당도 되고, 아니면 햇빛 좋은 아파트는 베란다도 되고.
만졌을 때 바삭바삭하게 완전히 속까지 며칠을 말려야 되.
근데 그게 보이게는 말려 놓으면 별 볼품이 없어.
근데 튀겨놓으면 하얗게 같이 일어나잖아요, 일어나면 그게 정말 맛있어.”

- 함양읍 주부 하미영(47세) -

“9월 말에서 10월 초쯤 그 때 하는거라.
왜냐면 노란개, 가을 깃잎처럼 물들기 그 이전에 해야 되.
그 때 하면 눈 튀나, 눈 튀 나온단니까.
깨가 꽃송이 처럼 알맹이 알맹이 안에 깨가 들은게 그제 불에 들어가면 튀겨지면서 탈출을 해.
튀나와 밖으로.
그제 얼굴 튀고 머리 튀고 그런단니까.
크면 피하지만 조그만한 건 어디 튀나올지 모르니까 그대로 맞으면 화상 입어, 화상.
난 그것 하다가 눈 빠질 줄 알았다.
근데 그거를 아무도 말 안해주니까 모른거야.
조금씩 따다가 했는데 며칠을 따거야.
어떤 것 먼저 따건지 모르는거지.
어느날 튀기니까 엄청 튀기고 있는데 눈빠졌다단니까.
그래서 아 이렇게 하면 안되는구나 알았지.”

- 아름답기 함양 한옥 조장 박지영(40세) -

《갯잎자반》



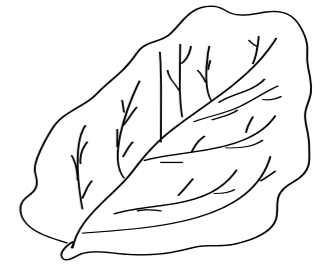
“나는 갯이파리 자반이 제일 좋아.
 연하고 좋아, 참 연해.
 우리 아들 딸 키우고 할 때는 많이 했어, 아들 도시락 반찬에도 넣어주고.
 봉다리에 싸서 보내줬지.
 우리 아들 딸 육남매 전부 그렇게 키웠지, 육남매 초중고학교 다닐 때 6개 도시락.
 그 때는 부각을 안 팔았어, 내가 다 했지.
 갯이파리는 지금 안 해.
 아이고 이제 나이 많아 갖고 귀찮아서 못 해.
 이런 것 다 얼마나 힘이 든다고.
 갯이파리는 말리면 너무 연해 부서져. 망가져. 만들기 힘들어, 그래서 안 팔아.
 함양은 공기 좋고 여름이면 덥고 겨울이면 춥고. 따슬 땀 따스대로 농사가 잘 되고, 따슬 땀 따스워야 농사가 잘 되지.
 들에 나가 봐라, 얼마나 잘 된다고.
 겨울에는 눈 많이 오고 추워도 벌레가 잦고.
 그래서 갯이파리처럼 그때 그때 나는 모든 재료로 자반을 하지.”

- 함양 오일장 상인 진순남(76세) -

“갯잎자반 맛있지.
 잎은 튀기면 바삭바삭하고 입안에서 녹고 아이들 먹기 좋아요.
 늦가을이 되면 갯잎 나오지, 노랑것도 하고 새파랑것도 하고.
 갯잎 따면 그걸 갖다 찌가지고 삶아 가지고 찹쌀풀 해가지고 말리고 일거리가 많거든요.
 피곤해서 못해요.
 이제 가게에는 안 나와요. 이번 가을에 할망이 할까 모르겠네.”

- 함양읍 김가게 주인 김재건(77세) -

“갯잎 맛있지,
 입안에서 바삭거리는게 왜 마른잎 책상에서 우연히 발견하고 잘 못 만지면 바삭바삭해 지는 것처럼.
 김 같은 건 씹히는 맛인데 이걸 입 안에서 녹는 느낌이야, 이게 딱 낙엽 같애.
 이게 말리는 과정에서 살짝 이렇게 머물러거든.
 하얀 겉부분이 밖으로 되게 말려, 이걸 튀기면 또로록 말려 이렇게.
 갯잎이 안 보여, 밖에서는, 꼬루룩 말리니까.
 그게 이뻐, 하얀게.
 같은 하얗더라고 약간 푸르스름한 느낌은 나,
 이걸 튀겨가지고 깨물었을 때 바삭바삭하면서 갯향도 느껴지면서 고소하고 부드러워.
 그래서 할머니들 먹기도 제일 쉽거든,
 그래서 아마 할머니들이 제일 맛있다고 꼽은게라. 맛있어,
 안 먹어 보면 몰라.
 그런데 그게 김보다 더 힘들어.
 갯잎 이렇게 조금하잖아.
 큰 갯잎은 요즘거고 토종은 다 조금한했어, 손바닥만하게.
 향을 딱 맡아보면 하우스에서 키운 것 하고 노지에서 키운 것하고 달라.
 그래서 난 요즘 시장에서 많이 사.
 시장 노지 갯잎은 향이 굉장히 진하고, 키운 거는 크기도 저만대로 부드럽고 그래도 향이 적어.
 그래서 노지게 좋다는거지.
 노지 갯잎을 한번 찌서 생으로 안하고 색깔 이쁘게 나라고 소금 간으로 살짝 찌서 물기를 짰 다음에 한 장 한 장을 이렇게 펴서.
 우리 시어머니 보니까 그게 꼭 찌더라고.
 찌면 이렇게 얇은데다가 잘 못하면 찢어지죠, 풀도 잘 안발라지죠,
 근데 할머니들은 손가락 한개로 풀 발라가지. 이제 잘 안할라 하지,
 가정집에서 먹자고 하는거지 팔자고 안해.
 잘 부서지고 힘들어.
 살살살살 다뤄야해, 애기다루듯이.
 튀기다 남으면 렌지에 살짝 돌려 먹어도 되.
 뽕튀기 렌지 돌리는 것하고 같은 거야.
 귀찮아도 그때 그때 튀겨 먹는게 제일 맛있어.”



“옛날엔 밖에서 말랐는데 요즘에는 잘 못하면 흙이 날리고 그러니까 방에서 말려.
 우리 엄마 같은 경우는 곡식가게 하나까 아침에 나올 때 거실에 쪽 비닐을 깔아가지고 양 쪽에 책을 갖다 놓고 눌러.
 그런 다음에 하나씩 (갯잎 자반)올려 놓고 문 딱 닫고 나와.
 주텍은 궁둥이도 따듯하니까 마르는거라.
 그러면 오후쯤 아빠가 가서 하나하나 떼가지고 뒤집어.
 왜냐하면 너무 달라 붙었을 때면 부서지니까 약간 쫘득쫘득한 느낌이 있을 때 뒤집어야 해.
 말라서 밑으로 공기가 들어가면서 바삭하게 잘 마른단 말이야.
 그러면 그날 잘 때는 모아 놓고 다음 날에 또 펴.”

- 함양읍 주부 하미영(47세) -

《가족자반》



“봄에 가족이 나오거든 육수에다가 찹쌀풀 끓여 고추장 양념해서 발라. 맛있어, 진짜 고급 반찬이다. 밥반찬도 먹고 술안주로도 먹고. 안 먹어 본 사람은 이 맛을 모르지. 서울사람도 한 번 먹어보면 또 사러 와. 나는 함양에 시집와서 그 때부터 가족 자반해 먹었지. 자반하려면 햇빛이 중요해, 옥상에서 말려. 지금은 건조기에서 말리는 사람도 많아. 그래도 햇빛에다가 말려야지 맛있지. 짹짹하고 맛있어.”



- 함양 중앙시장 상인 허영(60대) -

“가족자반 그거 진짜 맛있어요. 술 안주로도 많이 먹고요.”

- 함양 안의면 택시기사 이삼용(55세) -

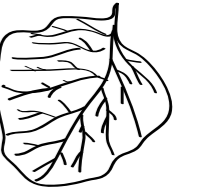
“어릴 때만 해도 가족나무가 집집마다 있어가지고 가족나무로 자반 했지요. 그 때는 반찬거리가 많지 않으니까. 가족을 갖다가 가지를 꺾으면 여러 이파리가 달려 있어요. 찹쌀풀을 되게 쑤어 양념해가지고 뚜껍게 발라 말리는거죠. 양념은 고추장에도 하고 고운 고춧가루에도 하고, 짹짹하게 해요. 말리는데 시간이 오래 걸리니까 처마 밑에 끈에다가 매달아 고들고들하게 말리죠. 옛날엔 처마에 매달아 고들고들해진 그걸 그냥 먹었어요, 안 튀기고. 그걸 먹으면 맛있었어요, 짹짹하게. 불에 굽기만 해도 맛있고요.”

- 아름답기 함양 한옥 조리장 박지영(40세) -



《우영잎자반》

“내가 즐겨먹는 건 우영잎자반이야. 나는 우영을 워낙 좋아하니까 우영요리는 다 좋아해. 우영뿌리도 좋아하고 우영잎도 좋아하고 우영잎쌈도 좋아해. 깻잎자반 먹어봤나? 우영자반은 깻잎자반 느낌이 있는데 깻잎은 대게 연하고 고소한 맛이 많고. 우영잎자반은 조금 더 심히는 질감이 있어요. 깻잎하고 다른 맛이 있어서 난 참 예뻐해. 나는 찹쌀을 가루가 아니라 통쌀을 사용할 경우가 많아. 끓여 놓으면 통쌀은 잘 안보이지만 튀기면 쌀 알갱이들이 살아 나는거야. 그러면 불럭불럭 해서 자반이 예뻐요. 알갱이 씹히는 맛도 있고. 통째로 자반을 해서 튀겨서 상에 올리고 딱 부서 먹기도 하고, 너무 크면 말리다가 부서지지 않을 정도로 덜 말렸을 때 가위로 두조각이나 네조각으로 내서 하기도 하지. 그래가지고 바짝 말리면 튀겨 먹을 때 너무 크지 않게 먹을 수 있지. 씹쌀한 맛이 참 좋아.”



- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -

“우영잎 자반 맛있어. 친정과 시댁 둘 다 우영잎 자반을 해먹어. 원재료는 같은데 거기서 마늘을 넣나 멸치 다시를 넣는나 안넣는나, 식성에 따라 맛이 달라. 자기 스타일이야. 그냥 맑은 물에다가 소금 넣고 찹쌀 가치고 풀 끓여도 되고 나는 좀 더 맛있게 먹고 싶다 그러면 육수 넣고 마늘 넣어도 되는거고. 육수를 낸 게 더 맛있지. 그냥 소금으로 조물조물한 나물이랑 간장 넣는 나물 맛이 다른 것처럼, 자기집마다 입맛이 다르기 때문에 무엇이 맞다고는 못하는거라. 우리 엄마는 그냥 생으로 먹을 수 있는 것, 사람이 먹을 수 있는 모든 것으로 자반을 한 것 같애. 김은 당연히 하는거고 감자, 고추, 그 다음에 깻잎, 깻순, 가족, 우영잎 안하는게 없더니까. 사람이 먹을 수 있는 건 다 자반 하면 된다니까.”

- 함양읍 주부 하미영(47세) -

“우영이파리로 하는 자반은 우리 어려서부터 많이 했지. 밥반찬으로 하고 마른 안주로도 좋잖아, 애들도 좋아하고 안 맵게 한계. 힘이 들어 우영자반하려면. 멸치하고 양파하고 다시 물 내 갖고 그 물에 하거든. 거기에 찹쌀풀 넣고 끓이다가 바르지. 그렇게 튀기면 우영이파리가 더 맛있어져.”

- 함양 오일장 상인 최성순(60대) -

우영잎자반 팁

“연하지 않는 잎에 육수로 풀을 해야지 제맛이다.”
“깻잎도 마찬가지로 자반하는 우영잎은 너무 연하면 안돼. 풀을 바르면 어느 정도는 애가 뻗뻗해야 잘 말릴 수 있어. 찹쌀풀을 얇게 바르는 사람도 있고, 통쌀로 해서 알갱이가 있는 것들을 그대로 하는 사람도 있고. 소금간만으로 하는 사람도 있고 고춧가루나 고추장을 넣어 약간 매콤하고 색깔도 붉게 하는 사람도 있고. 나는 직접 담그는 조선간장으로 간을 많이 하는 편이야. 나같은 경우에는 무나 표고, 다시마로 육수를 만들어. 맨물에 하는 것보다 육수로 하면 맛이 훨씬 좋고 감칠맛이 나.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -

《컴푸리잎자반》



“컴푸리잎으로 자반한 거예요.

컴푸리는 자생력이 좋아가지고 잘 번져요.

호박잎처럼 잔가지가 많아가지고 여름에서 가을 늦게까지 이파리가 새파래요.

전도 구워먹고 자반도 하거든요. 천일염만 들어가요, 간장을 넣으면 색깔이 변하잖아요. 뽀얗게 되야지 예쁘네.

썩 온도에서 살짝만 튀겨요, 살짝 넣었다 빼기만 하면 되요.

그냥 먹어도 되는 거니까. 감잎, 뽕잎, 생강나무잎, 먹을 수 있는 나뭇잎으로 자반 다 해요.

저는 시골에서 자랐으니까 계절마다 뭐가 나올지 알죠.

원래가 산을 좋아하고 계절마다 직접 따요.

생강나무는 산에 지천이니까 산에 가서도 따가지고 와서 (자반)하고.

컴푸리도 깨송이도 마찬가지로 다 심어 놔어요. 심어 나가지고 집에서 다 따가지고, 봄에는 취나물도 하고 다 자반 하지요.

조금 더 나이들면 이런 것 연구해 보고 싶어요. 사라져가는게 많거든요,

지방에도. 해먹기는 나이 드신 분이 어릴 때 해 먹었고 지금은 그 분들이 기력이 없어가지고 힘들어 하나까, 자반 같은 것들은

손이 많이 가니까 못해, 안해 먹죠. 이제는 할머니들이.

할머니들이 다 돌아가시면 남길 게 없거든요. 우리나라 음식 다 마찬가지로 공정이고 손이 너무 많이 들어가요.

그런데 이게 나는 재미가 있어요. 내일 모래도 생강나무 따가지고 해요.”

컴푸리자반 팁

“보통 찹쌀가루로 많이 하시잖아요, 또는 끓이고 하시는데.

저는 찹쌀풀 할 때 찹쌀을 5일 정도 풀을 발효시키거든요.

찹쌀에서 꼬리꼬리한 냄새가 나면 거품이 누렇게 올라 와요.

발효 안된 찹쌀로 하면 그냥 되게 묽고요.

물을 바꾸고 거품을 갈아 가면서 발효시킨 찹쌀을 방앗간에 가서 가루로 하고

그것을 계속 끓이거든요. 그러면 풀이 엄청 찰져요.

자반은 튀길 때 기름을 엄청 많이 먹어요.

육수 없이 이것으로 묻혀가지고 튀겨 놓으면 기름도 많이 안 먹고 바삭바삭 하지요.

색도 하얗게 잘 올라오고요.

우리 전통방식이라고 할 수 있는데 우리 나라 한과도 마찬가지로 찹쌀을 한달 전부터 담가놔요. 나는 엄마가 한과를 그렇게 하는 것 보고 이것도 튀기는 거니까 그렇게 하면

되겠다 싶어서 그렇게 하게 된 거죠. 자반도 발효음식이예요, 찹쌀 발효음식.”

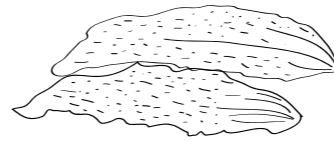


-아름지기 합양 한옥 조리장 박지영(40세) -

《여주자반》

“안의면에서 여주를 많이 재배하니까 여주로 해가지고 내가 음식을 다양하게 만들어. 나는 음식을 하는 사람이니까 다양한 재료로 이것저것 재미있게 요리해 보는거지. 여주자반도 만드는데 최대한 얇게 썰어가지고 쓴맛을 빼기 위해 소금물에 담가 놔야 해. 찹쌀가루로 풀을 되직하게 만들어 소금물에 담가 둔 여주 물기를 빼고 찹쌀풀을 발라가지고 말려도 되고, 여주를 다져서 찹쌀풀에 섞어서 퍼서 말려도 되고 그때 그때 내가 하고 싶은 대로. 찹쌀풀과 같은 탄수화물하고 함께 하면 강한 쓴 맛이 없어져. 여주는 쓴 맛 줄길려고 먹는 거니까 찹쌀풀에 소금이나 간장으로 간을 하지 단맛을 가미하지 않아. 약간의 쓴 맛이 찹쌀풀하고 어울려져서 맛이 순해지면서 바삭한 느낌도 있고 맛있어. 성질이 너무 찬 사람들은 여주가 몸을 차게 하나까 조금 조심해야 하고, 나는 열이 많고 너무 따뜻한 성질이라서 여주가 몸에 아주 잘 맞아. 여주는 피로회복에 도움이 많이 되고 지방분해가 잘 돼. 여주가 있음 육고기 할 때 요리한 그릇이나 식기들이 물로도 다 식혀져서 세제도 필요 없어. 그러니 여주자반은 기름으로 튀겨도 지방분해가 잘 돼.” 자반은 튀긴 뒤에 아무리 좋은 기름을 쓴다고 해도 빨리 먹어야 해. 기름이 산패하는 것, 그게 발암물질이야.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -



여주자반 팁

“정말 자반은 잘 튀겨야 해. 온도가 낮으면 질겨지고 딱딱하고, 온도가 높으면 타서 쓴 맛이 나고. 여주 자반은 특히 그것 자체에 쓴 맛이 있으니까 불조절이 어려워. 자반을 튀길 때는 불조절을 몇십번을 해야 하는거야. 아주 오래 하신 할머니들도 불조절을 잘 못해, 그래서 난 할머니들한테 튀기는 것 안 맡겨요. 하얗게 부드러우지만 아삭아삭하게 튀겨야 해.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -

《배추자반》

“난 배추자반을 제일 좋아해요. 안의에서는 먹어요 배추자반, 그거 맛있어요. 밥반찬으로 많이 먹지요. 배추자반, 고추자반, 감자자반이 밥상위에 있으면서 그것만해도 밥 먹어요. 밥 먹고 자반 입에 놓으면 바삭바삭한 소리가 나지, 그 맛으로 먹는거야. 엄마가 해 줘서 어릴 때부터 먹었지. 크지 않는 배춧잎을 살짝 찌가지고 소금간만 한 찹쌀풀을 먹이고 말리고 튀기는거지. 한면이 아니라 그게 겉에도 묻혀주마 발라줘가지고 마르며는 더 맛있어, 찹쌀풀이 고소하고. 안의시장에도 할매들이 해 갖고 나오지만 파는 것 보니까 한쪽 면만 풀을 했더라고. 집에서 먹는 건 한쪽면 해가지고 말르면 다시 (한쪽에) 풀해가지고 다시 말리거든. 양면이 드러워, 그래야지 맛있어. 말르는데 2~3일, 그래도 안되면 방에서도 말리고 그래요. 그것을 통으로 튀겨요. 옛날에는 기름도 없어가지고 그냥 아궁이 숯불에 구워주더라고. 밥하고 나서 나머지 숯에 생선도 굽고 자반도 거기서 굽고 그래요. 가스불에 구우면 맛이 없지, 아궁이 숯불에 구우니까 맛있었겠지. 언제부턴가 식용유가 나와서 튀기게 됐지. 튀기면 더 맛있지 기름의 고소한 맛하고 어울리니까. 지금 이제는 자반을 튀겨 먹어야 해, 지금 구워 먹으면 그 맛이 안 날 것 같아요. 도시락 반찬으로 그거 가지고 가면 인기가 좋았지요. 숯불에 구운 배추자반하고 먹으니까 참 맛있어 밥맛이. 좀 사는 친구들은 햄, 계란 이런 것 부쳐왔는데 햄, 이거하고는 비교가 안돼. 햄 싸가지고 온 친구들은 내가 먹은 자반을 좀 달라 해서 바꿔먹고 그랬어.”

배추자반 팁

“찹쌀풀에다가 통깨나 실고추를 넣으면 자반이 예뻐진다.”

“지금은 집사람이 자반을 해요. 엄마 하는 것 보고 배추자반 하더라고, 고추하고 감자하고. 양념도 다 해요, 찹쌀풀 끓일 때. 통깨도 넣고 실고추고 보기 좋게 넣어가지고 예쁘게도 하고. 고춧가루도 좀 넣고 하면 색이 좀 변하면서 매콤한 맛이 나고.”



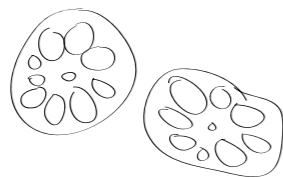
- 함양 안의면 택시기사 이삼용(55세) -

《연근자반》



“연근 자반은 과자 같고 맛있어요.
고소하고 구수해요.
튀각이지만 이동네에서는 다 자반이라 불러요.
이번 연근은 색깔이 잘 안나왔는데 원래 하얗게 나와요.
전분을 빼야 하는데 맑은 물에 3~4번 씻어서 맑은 물이 나올 때까지요.
그리고 식초물에다가 살짝 데치는데 말리면 뽀얗게 나와요.
연근은 저장식품이잖아요. 늦여름에 나오면 겨울에도 하고 봄까지 할 수 있어요.
겨울에 많이 말려 놓아요.
시골에 살아서 할머니들이 하는 것 보고 했죠.
콩이나 잡곡 같은 것도 담아 놓는 통에다가 완전히 밀봉시켜요.
통에 놓으면 벌레도 안 생기고. 그냥 보관하면 벌레가 금방 생기더라고.
우리집은 또 종가집이라 어머니 어깨 넘어로 많이 배웠어요.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -



《끝물고추자반》



“가을에 끝물고추 나오면 시골이니까 주변 사람들이 우리 고추 있는데 좀 갖고 갈래? 따갈래?하거든.
서리 오기 전에 따가라 하니까 많이 따다 와.
끝물고추는 완전 빨간 것도 아니고 파란 것도 아니고, 그 중간의 주황색 것들도 있고 다 섞이는 거야. 예뻐.
이 고추는 말릴 수도 없고 파란 고추는 삭히잖아, 이것은 붉으스름해서 삭히지도 못해.
삭혀도 맛도 없어. 그렇다고 빨간 고추도 안되고.
그러면 보통 그거를 용도별로 썰어서 된장찌개 용으로 냉동실에 놓고 일년 내내 먹어.
하지만 그것도 한계가 있잖아, 아까워 버리기는. 아깝잖아.
그러면 그걸로 자반을 해.
우리 엄마가 우리 클 때 몇 번 해 주던거라.
그거를 기억해가지고 다시 그걸 하는거라.
고추 따고 손질하고 자르고 참쌀풀 쑤고 그걸 펴바르고 말리고 자르고 또 말리고 뒤집고 말리고,
완성될 때까지 5일에서 일주일이 걸려.
고추에서 붉은 물이 나와 붉그스름한 마른 참쌀풀인데 고추 같은게 끼어 있는거야, 알알이.
튀기면 참쌀풀만 튀겨진 부분이 고소하고 짭짜름하고, 고추가 있는 부분을 씹으면 매콤하고 구수하고 그래.
우리 엄마 자반이고 내 자반이고 그래.
보지는 않았는데 어딘가에 나처럼 해 먹는 사람이 있을지도 모르겠지.
사람은 집집마다 그 속은 모르는기라.
근데 아직까지는 내 주변에서 이것 해 먹는 건 못봤어.
먹어 본 친구들이 팔아 달라 그러고 특히 내라 해.
그것도 힘들어서 안돼, 내 집에서 해 먹는 정도지.
자반 파는 사람이 한 말이 사 먹는 사람은 비싸다 이라고, 하는 사람은 너무 힘이 든대.
이걸 원재료값 따로 참쌀값 따로, 양념값 따지고 가스값 따지고 인건비 따지고 하면 이게 나오겠냐고 그 돈이.
아들내미 딸내미 잘 먹는데 해 볼까?
끝물고추가 있는데 해 볼까? 그런거지.
먹여줘야 한다 생각하니까 하는거네.
이렇게 손이 많이 가는데 앞으로 우리 애들이 이것 하겠냐고.”

- 함양읍 주부 하미영(47세) -



《다듬기》

“어젯밤에 고추 다 씻어 놓고 꼭지 따고 손질해 놔어.
 이제 잘라가지고 쪼개가지고 도마에서 다지는 것을 해야 되.
 이걸 맨 손으로 못만져. 고무장갑 꼭 해야 해.
 여름고추 보다 이 때 가을고추가 맛있어, 고추 자체가 맛있어.
 하우스보다 노지게 더 맛있고.
 이 파란 고추에서 점점 주황색 됐다가 빨게 지지.
 완전히 빨게 지면 오히려 덜 매워. 이것 봐 색이 단풍나무 같지?”



《다지기》

“고추는 아주아주 잘게 다져야 해.
 고추 칼질이 생각보다 많이 어렵고 힘들어.
 많은 고추 한꺼번에 칼질 하다 보면 손이 붓고 아파.
 장갑을 끼는데도 장갑이 얇잖아,
 구멍이 안 나도 아파. 봐, 완전히 부었잖아.
 그게 보통 일인 줄 알어?
 재미로 할 수 있는 건 아니다.
 그런데 이게 얼마나 힘들고 좋은 음식인지
 모르는 사람은 모르다니까. 우리 엄마는 더 곱게 다졌어.”



《풀쑀기》

“고추 다 다져 놓고 찹쌀풀 끓여야 되.
 찹쌀풀 뜨거울 때 고추 넣고 한 번 끓여야 하나까.
 멸치랑 몇가지 재료로 찐하게 육수 낸 거에다가 물로 희석했거든,
 찐 마늘을 넣었어. 여기에 찹쌀가루 풀고 끓기 시작하면 불을
 서서히 줄여야지, 주걱으로 계속 저어주면서.
 돌아다니는 건 마늘이야, 마늘은 안 넣어도 되, 내 스타일이니까.
 찹쌀 갈 때 소금 조금 넣어 갔고 멸치 육수 낼 때 굵은 소금 좀 넣고,
 끓여보고 약간 삼삼하다 싶으면 또 소금으로 간을 맞추는 거라.
 말 그대로 자반이잖아, 짭짤한 음식이야.
 밑에 부글부글 소리가 나지, 잘 저어주지 않으면 타거든.
 호물호물 안하고 된죽처럼, 스프를 뽁뽁하게 끓이면 심하게
 걸쭉 거리잖아, 그렇게. 결국은 고추 넣으면 거기서 물이
 나온다는 거야, 좀 묻어지니까. 처음에 풀을 뽁뽁하게 끓여,
 허리가 좀 아파도. 모든 음식은 정성이고 사랑이고 내 식구들에게
 좋은 음식을 먹고 싶은 마음인데. 그런 마음이 없으면 힘들게
 이런 것 못하지. 그러니까 그거를 자식들은 생각없이 해 먹자고
 하는데 어른들은 선뜻 대답을 하느냐고.”



《익기기》

“풀이 다 되면 뜨거울 때 다진 고추를 넣어.
 중요한 거는 이걸 끓여야 되지, 봐 큰 것이 이렇게 돌아다니잖아,
 그래서 잘 다지라는 기라.
 조금 매워지고 색깔도 붉그스름했잖지.
 이쁘지, 야채 스프 같지?
 빨간 색은 많이 삶아도 빨간 색인데 파란 색은 너무 삶으면
 누르스름하게 변하잖아, 그러면 안 이쁘잖아.
 그것도 생각하면서 끓여야 해.
 고추가 너무 많은 것 보다 찹쌀풀이 많아야지 더 맛있거든,
 조금 심히는 맛이 있어.
 이거 해보면 고추가 안 매운 것 보다 매운 것으로 해야
 툭툭 깨물었을 때 매콤하고 짭짤한 맛이 나잖아.
 아아아 매워요 그러면서도 맛있지, ning하면 맛이 없어요.
 고추가 사람 잘 못만나갔고 꺾이고 삶아지고 말려지고
 뜨거운 기름에다 튀겨지고 불쌍하지.
 그렇잖아 그냥 죽어도 억울한 판에.”



《퍼기》

“그래갔고 뜨거운 것 그대로 비닐에다가 못 붓잖아,
 그래서 식혀야 되.
 완전 식으면 안 되고 약간 따뜻할 정도로 식혀야 해.
 식으면 바닥에 깐 비닐 위에 부어가지고
 너무 주걱으로 얇게 발라주는거지.
 소꿉장난하는 것 처럼.
 퍼는 것도 기술입니다이, 비닐을 땡기면서 팽팡하게.
 고루고루 한다 해도 고추가 몰리거든, 풀이 있는데는 풀만 있고.
 그것도 퍼주고 잘 보면 어느 부분은 두껍고 얇고
 그런 부분이 있을거라.
 거봐, 고추가 군데군데 큰 것 봐.
 내가 단단히 다지라 한 이유를 알겠지?
 이것 하고 있으면 문은 풀을 먹게 되,
 이것도 음식이니까 아까워서. 풀이 맛있지?
 우리 엄마는 비닐봉지 큰 거를 온 거실에다가 다 퍼 놓고
 여기서부터 찬찬히 해 나가는거라.
 저거의 한 스물 배.
 모든 음식은 정성이라고.”





《말리기》

“퍼 놓으면 이제 고추에게 방을 양보해 주는거라.
완전히 달아 놓고 나가.
아무래도 사람이 움직이면 먼지 나를 수 있으니까.
그게 깨끗한 음식을 먹는 비법이라니까.
만약 오전해 풀을 찼다 그러면 저녁에는
꼬들꼬들해 지잖아.
그러면 비닐에서 짚욱 뺀겨 놓어, 그리고 가위로 잘라.
크게 자르면 안 되는게 오센치 정도 크기로 잘라.
그리고 또 앞뒤 말려줘. 한 삼일은 말려주는거라.
이제 맛이 궁금하지?
마른 뒤에 다시 안오면 맛 안 보여준다.
와서 먹어야지 내가 이것 부쳐줄 일 있어?”

《완성》

“반짝반짝하고 예쁘지?
주황색, 빨간색, 청색 이렇게 색이 섞여 있어.
한 번 해 놓으면 이만한 보자기로 한 보따리 나오지.
만드는 것이 이렇게 일인데 먹을 땐 얼마 안 되.
깨지기도 쉬워서 온존한 건 많이 안 나와.
이것 튀기면 이만해져, 많이 커져.
부스러기들도 있잖아 튀기면 이만해져, 그래서 버릴게 없는거야.
튀겨놓으면 색깔이 예뻐 것 아니야 이게,
약간 고추서 붉은 물이 나와 약간 붉그스름해 지는거라.
그러면 색깔이 예뻐, 약간 불량식품 같애.
나오는 시기가 있으니까 한 번 고추 따 놓으면
한꺼번에 해야하는 음식이야.
사람이 이것만 생각하면서 살 수는 없잖아.
어쩌면 이걸 일년 농사일 수도 있다고.
지금 해 놓으면 일년을 먹잖아.
많이 퍼주지만 않으면 말이지.”

《참쌀풀자반》

“그리고 아예 아무것도 안 넣은 참쌀풀만 갖고 만드는 자반도 있어.
고추장하고 마늘 넣고 갖은 양념을 해,
그럴 참쌀풀을 해서 말려 놔다가 튀기면 한과 튀겨가지고 옷 입히기 전에 딱 그 느낌하고 같아.
빨갈고 간도 하기 때문에 옛날 나이 드신 분들은 왜 부드러운게 좋잖아.
그래서 어른들 반찬으로 했지.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -

《북어머리자반》

“우리 시어머니가 옛날에 한 자반이 무어였나면 북어 있잖아 북어.
제사 때는 북어를 쓰잖아요.
근데 머리를 안 쓰잖아, 머리는. 근데 머리가 아까웠나봐.
머리를 불러 가지고 씻어 가지고 말려 놓는거라. 그거를 자반으로 했지.
의외로 맛있더라고. 머리잖아, 그거를 불러가지고 안에 아가미는 때내고 머리만, 결국 양념 맛이지.
참쌀풀에 양념해가지고 발라 말려 놓아.
어머니 이거 뭐예요 했더니 북어머리라.
말려 놓고 튀기니까 바삭해지는거라. 괜찮더라고요.
하면 안 되는게 없구나 싶었지. 머리 쓰기 나름이야.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -

《박이파리자반》

“함양에 자반이 많지요, 산에서 나는 산채로 할 수도 있고 들에 나는 들나물로 할 수도 있고.
여기는 할머니들은 안하시는데 없어요.
박 이파리로도 한다고 해요. 주변에서 구할 수 있는 것들은 다 한다고 할 수 있죠.
이 동네서는 어느 집에 가도 한 두 가지씩은 자반이 있을걸요.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -

《미역자반》

“우리가 어릴 때 좋아했던게 미역튀각.
지금은 미역이 염산처리 하니까 그런 튀각이 안 나와. 옛날에는 정말 돌각 있잖아, 안에 줄기도 미역귀도 다 들어있고 있었어요.
그것을 가위로 잘라서 기름에 튀겨요. 그러면 두께가 엄청 생겨.
미역의 줄기는 즐기대로 맛있고, 미역자체는 간이 되어 있으니까 설탕만 살짝 뿌려 먹으면 반찬으로 정말 맛있어.
요즈음 참 보기가 힘들어. 자연산 돌각이야야지, 돌각이어도 양식을 갖고는 안돼. 염산처리하면 미역 자체가 엄청 부드러워지니까
그 식감이 안나와. 다행이 우리 나라도 장흥군에서 염산처리 않한다고 선언을 했어. 바다를 엄청 오염시키거든.
장흥군에서 자체적으로 염산처리 안하겠다고 하니까 그나마 장흥에서 구할 수 있게 되는거지. 그 자반 좋아했어.”

- 함양의 마을회관 사무국장 양순자(가명/50대) -