

겨울 식사 계획: 도카마치의 식량 저장

1년의 절반 가까이가 눈으로 뒤덮이는 도카마치에서 생존하려면 항상 사전계획을 세울 필요가 있었습니다. 설국의 식문화는 겨울을 대비해 충분한 식량을 비축하는 것을 중심으로 이루어지며, 식량 보존과 자원의 효과적인 활용을 전략적으로 하는 것이 일상생활의 중요한 부분을 차지했습니다.

겨울 동안 채철 채소를 효과적으로 활용하는 대표적인 예 중 하나로 이 지역의 전통음식인 ‘쓰케나’를 들 수 있습니다. 이것은 도카마치 지역 어느 가정에서나 볼 수 있는데, 노자와나라고 하는 채소를 소금에 절여 유산발효시킨 것입니다. 노자와나(순무의 일종)는 초가을에 심어 첫눈이 내릴 무렵 수확합니다. 이를 잘 씻어 소금에 절인 것이 쓰케나입니다. 겨울 동안 쓰케나는 밥반찬이나 손님이 오면 차와 함께 즐길 수 있는 요리로도 제공합니다. 봄이 가까워지면 쓰케나는 발효가 진행되어 신맛이 나기 시작합니다. 이때 쓰케나를 짠 절임 물에서 꺼내 물로 씻은 다음 끓입니다. 이렇게 하면 ‘나이나’(煮菜, ‘삶은 채소’라는 의미)라고 불리는 요리가 됩니다. 이러한 단계적인 처리과정을 통해 도카마치 사람들은 가을채소의 보관기간을 눈이 녹는 시기까지 연장할 수 있습니다.

장기적이고 주기적인 식량 보존방법은 눈이 많은 지역에서는 흔히 볼 수 있습니다. 그 대표적인 예가 잉어 양식인데, 예전에는 겨울 동안 단백질 공급원을 확보하기 위한 일반적인 방법이었습니다. 따뜻한 계절에는 농가에서 잉어를 관개(논밭에 물을 공급하는 작업)용 연못에 풀어두는데, 잉어가 물속의 조류를 먹기 때문에 물이 깨끗하게 유지되었습니다. 심지어는 가정쓰레기나 설거지 물까지 잉어 먹이로 주기 위해 연못에 던져 넣었습니다. 겨울에는 연못이 얼기 전에 잉어를 연못 가장자리에 설치한 가두리로 옮깁니다. 온도가 낮아지면 잉어는 겨울잠 상태에 들어가는데, 이것은 언제든지 쉽게 꺼내 먹을 수 있는 겨울철 식량이 되었습니다. 봄이 되면 먹지 않고 남은 잉어가 다시 깨어나는데, 이를 연못에 다시 풀어둡니다.

그 외 일반적인 식량 보존방법으로는 눈 속에 저장하는 방법과 훈연건조하는 방법이 있습니다. 전통적인 가정에서는 이러한 방법을 직접 활용할 수 있는 설비를 갖추고 있었습니다. 예를 들어 무와 같은 뿌리채소를 0℃ 정도로 보관하기 위해 현관 바로 밖에 벚짚으로 만든 저장용기를 두었습니다. 또, 이로리(일본의 전통적인 난방장치) 위에는 히다나라고 하는 전용 건조 선반이 있었습니다. 채소나 생선을 이 히다나에 걸어두면 매일 화로에서 나오는 열기와 연기로 훈연건조되어 오랫동안 보존할 수 있었습니다. 미소(일본된장)의 원료인 삶은 콩은 으깨서 원뿔 모양으로 만들어 히다나 위 들보나 기둥에 매달아 건조시켰습니다.