

송지호 수상집 (10)

비빔밥?

일찌구나 절찌구나
좋다!



송지호 수상집(10)

비빔밥? 얼씨구나 절씨구나 좋다!

초판인쇄 2013년 8월 16일

초판발행 2013년 8월 20일

지은이 송 지 호

발행인 서 정 환

발행처 신아출판사

출판등록 1984년 8월 17일 제28호

주소 전주시 완산구 공북1길 16(태평동 251-30)

전화 (063) 275-4000, 252-5633

팩스 (063) 274-3131

E-mail sina321@hanmail.net

shina321@chol.com

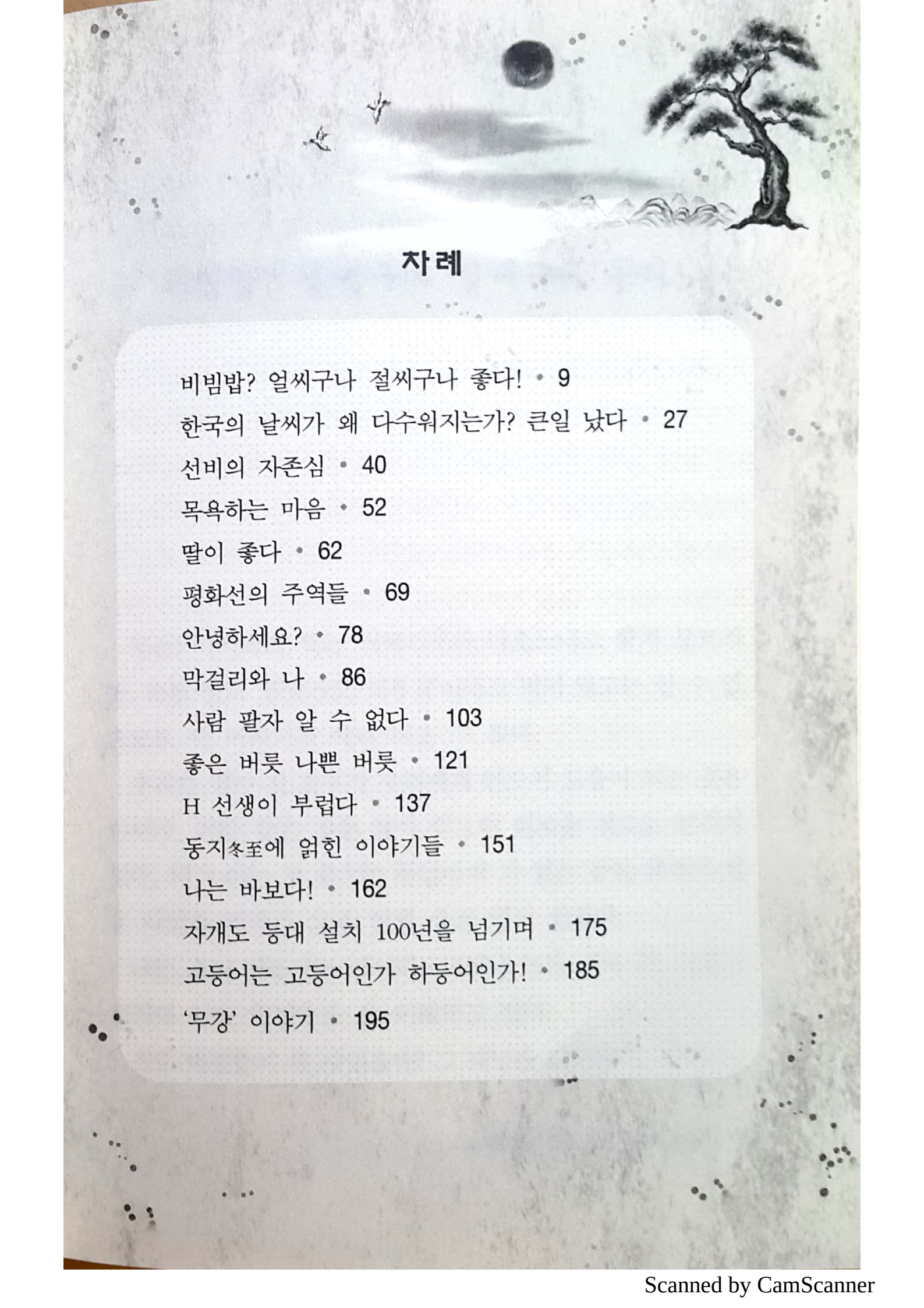
값 11,000원

ISBN 978-89-98524-85-2 03810

이 도서의 국립중앙도서관 출판시도서목록(CIP)은 서지정보유통지원시스템 홈페이지(<http://seoji.nl.go.kr>)와 국가자료공동목록시스템(<http://www.nl.go.kr/kolisnet>)에서 이용하실 수 있습니다.(CIP제어번호: CIP2013015167)

※ 저자와 협의, 인지는 생략합니다.

※ 잘못된 책은 바꿔드립니다.



차례

- 비빔밥? 얼씨구나 절씨구나 좋다! • 9
- 한국의 날씨가 왜 다수위지는가? 큰일 났다 • 27
- 선비의 자존심 • 40
- 목욕하는 마음 • 52
- 딸이 좋다 • 62
- 평화선의 주역들 • 69
- 안녕하세요? • 78
- 막걸리와 나 • 86
- 사람 팔자 알 수 없다 • 103
- 좋은 버릇 나쁜 버릇 • 121
- H 선생이 부럽다 • 137
- 동지冬至에 얽힌 이야기들 • 151
- 나는 바보다! • 162
- 자개도 등대 설치 100년을 넘기며 • 175
- 고등어는 고등어인가 하등어인가! • 185
- ‘무강’ 이야기 • 195

비빔밥? 얼씨구나 절씨구나 좋다!

무슨! 시시하게 먹는 이야기부터 나오느냐고 할지 모르지만, 속된 말로 '금강산도 식후경'이라고 먹지 않고는 살 수 없으므로 이 이야기가 아니 나올 수 없다.

우리가 먹는 것 모두가 우리에게 반드시 도움이 되는 것은 아니다. 라면 같은 것을 많이 먹으면 해로운 것으로 알려져 있다. 내가 아는 모 교수는 동남아에 가 있는 동안 해먹기 쉬운 라면만 먹다가 그로 인해 숨진 일이 있었다.

나는 요리 전문가가 아니다. 그러나 눈과 귀와 혀, 그리고 의식이 있어 비빔밥을 잘 이해하고 있다.

전주 비빔밥이 왜 맛있을까? 그 대답은 간단하다. 첫째로는

비빔밥이니 맛있다. 비비기만 해서 맛있다면 다른 비빔밥도 같을 거 아니냐고 반문하겠는데, 물론 그렇기는 하지만, 또 이유가 있다. 둘째로는 비비는 재료가 다르고 비비는 비법이 다르기 때문이다.

비빔면 맛있다는 것, 이 원리가 우선은 중요하다. 나는 식사 때마다 거의 비벼서 먹는데 확실히 더 맛있다는 것을 실감한다. 비빔 것이 없다고 하지 말고 무조건 비빔면 된다. 밥뿐이 아니다. 술안주에서도 비빔면 더 맛있다. 하찮다 하겠지만, 토마토를 고추장에 찍어 먹기도 하는데, 나는 분명히 더 맛있게 느낀다. 계란과 밥을 비빔면 따로 먹는 것보다 맛있다. 그래서 비빔밥에는 계란이 대개 들어간다. 회에는 두 가지 먹는법이 있는데, 한국식과 일본식이다. 일본식은 간장에 찍어 먹고, 한국식은 초고추장에 버무려 무쳐 먹는다. 어느 것이 더 맛있는가 하면 버무린 것이고, 거기에 푸성귀가 들어가면 더욱 좋고, 주물럭거리면 손맛까지 더해져서 최상의 맛이다. 이것이 비빔밥의 원리다.

스포츠 댄스 춤을 추는 것을 보면, 발바닥을 바닥에 비비기만 해도 맛이 있는 것 같고, 더욱이 남녀라는 궁합이 맞는 음양이 손잡고 서로 사이사이로 비벼 다니면 그 맛이 기막히게 보이는 것을 보면, 음식이 아니라도 비빔면 맛있는데, 하물며

음식에 있어서야 두 말 할 필요가 없는 것 같다.

비빔밥에는 반드시 고추장이 들어가게 되는데 고추장 그 자체만으로도 아주 맛있는 우리 고유 음식이다.

한국 음식은 음식의 모양보다 맛을 중시하는데, 맛이 다양한 것으로 알려져 있다. 특히 식품 자체가 지니고 있는 맛보다 식품 재료에 여러 양념을 하여 어우러진 복합된 맛을 즐긴다. 우리 선조들은 이렇게 맛을 내는 데도 지혜를 썼다. 비빔밥에는 갖은 양념이라 하여, 파·마늘·부추·달래·생강·깨소금·후춧가루·고추장·간장·설탕·식초 등을 골고루 넣게 되니, 맛이 없을 수가 없다.

비빔 적에는 여러 가지 재료를 섞게 되는데, 섞게 되면 하나하나를 따로따로 먹는 것보다 여러 가지 맛을 한꺼번에 맛보게 되니까, 그 자체만으로도 맛있게 된다. 여기서 맛의 어울림이라는 것이 생기게 되는데, 다른 말로 표현하자면 맛의 조화가 되니 더 맛있게 느껴지는 것은 당연하다. 또 비빔 때는 궁합이 맞는 것끼리를 섞게 되는데, 궁합이 맞으면 맛을 더욱 돋구게 된다. 궁합이 맞는 것이 어울리면 다소의 화학적 변화도 기대될 수 있다. 이 때의 변화로 맛이 좋아지면 궁합이 맞다고 하는 것 같다. 그리고 비빔면 섞이도록 버무리게 될 때 자연히 문질러지게 되니, 식품 성분이 추출되어 씹기 전부터 맛을 알게 된다.

서울 종로 무교동 한발식당에 한동안 다닌 일이 있었는데, 설령탕과 수육의 맛이 유명해서 번창했지만 더욱 별미였던 것은 깍두기였다. 담그는 방법은 비전秘傳으로 되어 있었고 설령탕과 궁합이 딱 맞았기 때문에 더욱 좋았었다. 나는 그 후 깍두기와 그 국물을 탕에 넣어야 완벽한 설령탕의 맛을 낼 수 있다는 것을 알게 되었다. 이렇게 궁합이 맞도록 섞는 것이 비빔밥의 기본 원리인 것 같다.

홍탁이란 막걸리(탁주)에 홍어 안주를 말하는데, 막걸리 애호가들 사이에선 최고의 궁합으로 치고 있다. 홍어를 씹다가 막걸리를 들이켜면 입 안이 달다. 설탕의 단맛은 물론 아니고, 어떠한 단맛도 이 맛과 비교할 수 없는 기묘한 단맛이다. 홍어는 흑산도 것으로 발효가 잘 되어 매울수록 더 좋다. 여기서 우리는 비빔밥의 맛의 원리를 쉽게 발견하게 된다. 그런가 하면 그러한 홍어탕에 미역국을 섞어 먹어 보면 홍어 맛도 미역국 맛도 달아나 버린다. 궁합이 안 맞는 보기인 것 같다.

한국인이 그것 없이는 식사를 할 수 없다는 거시기, 김치! 김치가 왜 맛있고 영양이 좋은 것일까? 궁합이 맞는 여러 가지 재료가 버무려 들어갔다는 것, 다음은 그것들이 발효해서 맛과 영양이 더욱 좋아졌다는 데 있다. 비빔밥도 그대로다. 여러 재료가 들어가고, 잠시나마 궁합이 맞는 것끼리 화학적

변화를 일으켜서 더욱 맛있게 된 것이다.

말을 생략해도 이제는 다 알겠지만, 김치찌개는 그 맛있는 김치에다 궁합이 딱 맞는 돼지고기를 합하면 더 설명할 것도 없다.

정치도 알고 보면 비빔밥이다. 이렇다면 여당은 밥당이요, 야당은 야채와 고기 등 재료당이요, 군소 정당은 양념당이다. 군사적으로도 보병은 밥병이고, 포병은 재료병이고, 공병 기타는 양념병이라고 보면 역시 비빔밥이다. 기타 경제·문화 등 이 세상 모든 분야가 다 그러한 면이 있다. 오케스트라나 국악·농악의 하모니는 비빔밥의 각 재료(각 악기)가 궁합이 맞게 어울려서 이루어지고 있다. 산에만 가도 새 소리 바람 소리가 비빔밥이 된다. 한 가정에도 각 가족이 비빔밥이 되어 살고 있다. 세상의 원리가 모두 그렇다. 그래서 맛이 난다. 사회인도 도인道人과 속인俗人, 지식인과 무학자, 부자와 가난뱅이, 선인善人과 악인, 도둑과 사기꾼, 대통령과 서민 등등 비빔의 어울림이다. 그렇지 않다면 사는 재미도 없을 것이다.

전주 비빔밥은 많은 식재료가 들어가는데, 그 중에는 지금 영양 부족된 성분도 반드시 섞여 있을 것이다. 그 영양이 부족된 성분을 먹을 때는 더 맛있는 법이다. 이것 또한 비빔밥의 맛을 논하는 데 있어 놓쳐서는 안 되는 중요한 사항이다.

나보다 8세 위인 친구 종수네 집은 가난했다. 어렸을 때 내가 찾아가면 그의 아버지가 김밥을 싸 주며 먹으라고 준다. 그런데 우리 집에서보다 맛있었다. 가난한 집 음식이 더 맛있다고 하지만 그것은 아니고, 밥에 김치를 올려 쌓았기 때문이었다. 우리 집에서는 김치를 따로 먹었기 때문에 그 맛을 몰랐던 것이다. 그때 나는 김과 김치와 밥의 어울림인 비빔밥의 원리를 이미 알았었다. 지금도 그렇게 해보면 확실히 더 맛있다. 지금의 김밥에 보면 김치가 들어 있지 않은데 그건 일본식이고, 한국식에서는 김치가 들어가야 옳다. 산에 다닐 때 김밥을 싸 가서 먹어 보면 알 수 있다. 김도 그대로보다 비빔밥의 원리대로 무쳐 먹으면 더 맛있다.

개밥은 여러 가지를 섞어서 주고 있다. 개를 나리 대우해서 따로따로 차려 줄 수는 없으니 당연한데, 흘대 받은 개는 사실은 비빔밥을 먹고 있으니 대접을 받고 있는 셈이다.

병이 생기면 약을 먹는다. 단방약도 있지만 여러 약재를 섞은 한약을 먹으면 더 효과가 좋다. 이것도 밥으로 말하자면 비빔밥에 해당된다. 우리가 살아가자면 먹지 않을 수 없는데, 오랜 역사를 통하여 식품으로 선택된 재료는 인간 생존에 유용한 성분들이다. 그러니 알고 보면 식품은 한약과 같다. 그렇다면 섞어 먹는 것이 한약 효과를 바랄 수 있는 것이 아닌가?

고교 야구가 프로 야구보다 더 재미있다. 왜냐하면, 안타도 있고 삼진도 있고 홈런도 에러도 있다는 점에서는 마찬가지지만, 프로에서보다 언제 어떠한 변화가 생길지 모르기 때문이다. 갑자기 역전될 수도 있다. 이렇다면 가지가지의 공과功過가 언제나 비빔밥이 되어 섞어져 나와서 재미있다는, 비빔밥의 원리에 해당된다.

비빔밥은 어떤 재료를 사용하느냐, 그 재료들을 어떻게 만드느냐에 따라서 맛이 다르다. 현재 전주 비빔밥에 들어가는 갖가지 재료 중에서 주로 많이 사용하는 것을 주재료, 계절에 따라 달라지는 것을 부재료로 편의상 구분하고 있다. 계절에 따라 재료를 바꾼다는 데에도 계절 감각상의 묘미가 있으며, 그 재료들을 만드는 데에도 비법이 있다. 그러니까 비빔밥 한 그릇에는 필요한 각종 영양소가 골고루 들어 있어 완벽한 균형형을 갖춘 음식으로 알려져 있거니와, 재료의 맛을 내기 위해 정성을 담았고, 맛의 철학은 타의 추종을 불허한다.

비빔밥의 기원에 대해서는 설이 많은 것 같다. 궁중 점심설·제사 음복설·묵은 음식 처리설·농번기 음식설·동학혁명설 등이다. 모든 설을 종합해 생각해보면, 맛에 더하여 간편하다는 것, 음식을 남김없이 처리한다는 방도, 그리고 어떻게 생각해보면 술안주를 겸하고 있다는 많은 장점을 가지고

있다.

낮에 끼니로 먹는 것이 점심인데, 말 그대로 마음에 점을 찍는다는 식으로 배고플 때 조금 먹는 음식이라는 뜻으로도 통하고 있다. 궁중에서 점심을 가볍게 들려면 비빔밥을 택했다는 것이다. 간편하고 맛있기 때문에서였을 것이다. 조선 시대에 임금이 잡수시던 진지를 일컫는 수라水刺(몽고어 sula)에는 흰수라·팔수라·오곡 수라·비빔 등 네 가지가 있었는데, 비빔은 점심때나 종친이 입궐하였을 때 먹는 가벼운 식사였다고 한다.

제사에는 여러 가지 나물이 나오니 비비기에 알맞다. 음복飮福할 적에 비비면 모두를 조합하게 되므로 음식이 동시에 처리되고 영양에도 좋다. 음복이란 신인 공식神人共食을 의미하는 것인데, 제사를 지내고 나면 고인이 뉘새로 먹고 가기 때문에 맛이 없어진다는 설이 있다. 그것을 비비면 맛이 있으니 음복시에 비빈다는 것은 일리가 있는 것 같다. 또 술안주도 될 수 있다. 특히 산신제山神祭나 사찰의 경우에는, 집으로부터의 거리상 식기를 충분히 가지고 갈 수 없어, 비벼 먹게 되었다는 것은 자연스러운 일이다.

남은 음식을 버리면 벌을 받는다고 옛날에는 여겨 왔다. 그런데 남은 것을 잘못 보관하여 상하기라도 하면 결국 버려야

되니 벌 받기는 마찬가지다. 이런 때 벌로부터 벗어나게 해주는 것이 비빔밥이라는 묘책이다. 묵은 것은 모조리 비벼서 처리하면 된다. 냉장고도 없었던 시대에 음식이 남으면 곤란했던 일을 생각해보면, 비빔밥의 기원으론 아주 타당성이 있는 것 같다.

옛적에는 농번기에 품앗이라는 것이 있었다. 힘드는 농사일을 여러 집에서 한꺼번에 나와 거들어 주어서 서로 품을 지고 갚고 했다. 품앗이 나온 많은 인원이 점심을 집에 돌아와 먹는 것은 비경제적이다. 재료만 준비해 가서 한꺼번에 비벼 같이 먹으면 더욱 맛있고 다정스럽다.

동학 혁명군이 제대로 밥상을 차려 먹을 생각은 하지도 안했을 것이다. 주먹밥이라도 감사히 먹었을 것이고, 비빔밥이라면 고급 식사였을 것이다. 그러나 이는 비빔밥의 기원이라고는 말하기 어려울 것 같고, 아마도 역사상 그 이전부터 비빔밥이 있었을 것이다.

이상에서 말한 비빔밥 기원에 대한 여러 설은 모두가 타당한 것 같아 일리가 있다. 어느 한 설에 기원을 두는 것보다, 이 경우 저 경우 할 것 없이 자생적으로 모두 발생한 것이 아닌가도 생각해볼 수 있다. 거기다 한술 더 떠서, 우리의 선조들이 지혜로웠다는 것을 생각할 때, 앞에서 말한 대로 비빔

밥이 맛있고, 영양 면에서 우수하고, 장점도 많기 때문에 예전에 자동 발생했다는 데 무게를 둘 만도 할 것 같다. 앞에서 비빔밥이 맛있는 이유를 여러 가지로 고찰했는데, 그 외에도 장점이 있다. 많은 그릇이 필요 없고, 젓가락도 사용하지 않는다. 또 야채가 많이 들어가니 채식이 되어 변비에 좋다. 먹기도 더 편하다.

지역적으로 비빔밥을 살펴보면, 양반 세력가들이 번성하고 식재료가 풍부한 지역에서 비빔밥이 돋보이게 되었는데, 특징적이고 유별난 비빔밥을 들자면 전주·안동·해주·진주의 비빔밥이 있다. 그 중의 전주 비빔밥은 평양의 냉면, 개성의 탕반과 함께 조선 3대 음식 중의 으뜸으로 손꼽히고 있었다.

전주는 1200년 전 백제의 완산으로서, 한때 후백제의 도읍지로 되었던 때도 있었던 만큼, 도시 형성 연대가 오래 된 호남을 지배하는 고을로, 조선 시대에 와서는 전주 읍내 장터를 이루어 농산물의 집산지가 되었고, 그와 아울러 동쪽의 산과 서쪽의 바다와 넓은 평야와 주변의 강 등에서 얻어진 음식재료는 자연히 산해진미의 고장이 되었다. 이런 덕분에 음식문화 수준이 향상되어 식생활이 윤택해질 수밖에 없었다. 따라서 전주 지방의 부녀자들은 음식 솜씨가 뛰어나게 되고, 시인 묵객들과 어울려 그 정성은 지극했다. 그래서 전주는 한국

을 대표하는 맛고을이 되었던 것이다. 요즈음에 와서는 그 명성이 한층 높아져서, 이제 전주 비빔밥은 세계화를 위해 박차를 가해지고 있다.

전주 비빔밥은 우선 색깔부터 아름답다. 오방색五方色을 고루 갖춰 눈을 사로잡는다. 전주 10미味 중의 하나인 콩나물로 지은 밥이나 사골 국물로 지은 밥, 또는 이것이 싫으면 보통의 밥에 선흥빛 육회, 치자로 물들인 샛노란 황포묵(녹두묵을 말하는데 청포묵·녹말묵·제물묵이라고도 함), 슬쩍 데친 미나리 빛깔, 까만 김 가루, 그리고 그 밑을 받치고 있는 살찌고 아삭한 콩나물, 거기에 또 가지가지에 달하는 지단chitun(달걀 흰자와 노란자를 따로 풀어서 번철에 얇게 지진 것)을 비롯한 고명(양념이면서 모양을 꾸미기 위해 위에 뿌리는 것의 통칭)과 밤·대추·은행·호두·잣의 5실과를 넣어 만든 전주 비빔밥이야말로 탄수화물·지방·단백질·비타민과 무기질 등을 골고루 섭취할 수 있는 영양 식품이면서 건강 식품으로, 선조들의 지혜에 의한 자연의 신비한 이치와 음양 오행五行의 원리를 인간 생활에 접목시킨 과학적인 전통 요리로서, 요리를 초월하여 예술의 경지까지 다다른 세계인이 찾는 완전 식품이다. 이렇게 비빔밥은 전주인이 지향해 온 화합과 상생·조화를 대표하는 맛의 식품이 된 것이다.

실로 비빔밥은 전통의 방식을 고수해 온 장인 정신이 깃든 음식이며, 비벼 낸다고 해서 모두가 전주 비빔밥은 아니고, 명인들의 숨결이 담긴 비빔밥, 바로 전주의 혼이 담긴 맛이 그것이다.

재료 중의 주재료인 콩나물만 보더라도 다르다는 것을 확실히 인정할 수가 있다. 전주는 예로부터 물 맛 좋기로 소문난 맛의 고장인데, 지하 암반수는 콩나물의 맛을 전국 제일로 만들어 명성을 떨치게 했으며, 그 우수성이 전주 콩나물 국밥·비빔밥을 통하여 세상에 알려지게 된 것이다. 전주 콩나물은 잔뿌리가 없고 연한 것을 특징으로 들기도 한다. 지금은 콩나물 영농조합에 컴퓨터 제어 시스템을 비롯한 재배 시설을 갖추고, 원료 콩에서부터 생산 출하에 이르기까지 친환경 국가 인증 생산을 하고 있으며, 영농조합이 밝히는 전주 콩나물의 특징은 다음과 같다.

- 지역 농협 작목반과 계약 재배를 통한 안정적 원료 콩 수급
- 한 알의 콩이라도 엄선된 최상급 원료 확보
- 50여 수질 검사 항목에 합격한 지하 250m 암반수 사용

- 이온 활성수 재배로 부패 방지 및 고소하고 아삭한 맛과 뛰어난 신선도 유지
- 전 자동화된 최신식 재배 시설 및 깨끗하고 안전한 세척 포장 시스템
- 제품 출하에서 식탁에 오르기까지 콜드 체인 시스템 운영
- 친환경 무농약 인증 및 최초로 전주 우수 상품 인증 획득
- 콩나물 전문가 21명이 직접 참여하여 기술 교류·정보 공유를 통한 최고의 명품 콩나물 생산

다음 여기에 전주 비빔밥을 조금이라도 이해하는 데 도움이 될 수 있도록, 음식 명소와 명인을 대표적으로 소개코자 한다.

전주 음식 명소 1호점 호남각의 전기동 대표는 전주를 대표하는 식당으로 된 데 대해 자부심을 가지고 있다. 호남각은 전북 최대 규모의 한옥으로서 고풍스런 외관으로 이름난 식당이며, 기품 있는 처마와 문살, 그리고 옛것과 현대의 것이 절묘하게 조화를 이룬 내부 등 건축 양식에 있어서 우아한 한국의미를 자랑하고 있어, 특히 외국인과 외지 손님이 반 이상을 차지하여, 고풍스런 한옥의 정취를 만끽하고 있다. 메뉴는 호남각 특선 정찬과 비빔밥 정식이다.

전주 비빔밥 지정 업소 1-1호인 가족회관(중양동 소재)의 김연임 대표는 전주시가 선정한 전주 음식 명인 1호이면서 전라북도 무형 문화재 39호(전주 비빔밥 기능 보유자)이고 대한민국 식품 명인 39호인데, 지난 30년간 전통 전주 비빔밥의 맥을 이어 오며, 품격 있는 밥상을 차려 내는 전주식 조리법을 고수해 온 몇 안 되는 요리사다. 2대째 대물림하며 온전히 버티고 있는 것은 김 대표의 간간함과 웅고집이 전수됐기 때문 이란다. 새벽부터 나와 비빔밥에 들어갈 식재료들을 살펴보고, 사골 국물을 직접 우려내는 등으로 듬뿍 정성을 담고 있다. 김 대표는

“밥맛은 65도일 때 가장 좋기 때문에 이 온도를 유지하기 위해 솥그릇을 쓰며, 참기름의 향이나 채소의 신선도가 유지돼 비빔밥 특유의 맛을 낼 수 있다”

고 말했다. 또

“사골 국물로 밥을 지어 만든 전주 비빔밥은 숟가락으로, 그렇지 않은 비빔밥은 젓가락으로 비벼야 한다”는 것이다. 사골 국물로 지은 밥은 숟가락으로 비벼도 으개지지 않지만, 그렇지 않은 밥은 으개지기 때문이란다. 80년에 문을 연 가족회관은, 다른 음식을 마다하고, 오로지 전주 비빔밥만을 전문으로 한 비빔밥 전문 업소의 시초다.

고궁古宮은 전주 비빔밥의 맛을 고집스럽게 지켜 오면서, 꾸준히 연구하여 맛을 재창조하고 있다. 비빔밥 전시관과 전주 비빔밥 연구소를 가지고 오직 천년의 맛, 전주 비빔밥의 혼을 심기 위해 혼신의 힘을 다하고 있다.

다음에는 전주의 맛인 비빔밥에 대한 원로들의 찬사를 좀 들어 보자.

「늦쇠 대접에 담긴 전주 비빔밥은 우선 색채가 아름답다. 선홍빛 육회와 치자나무 열매로 물들인 샛노란 청포묵에 슬쩍 데친 미나리 빛깔, 그리고 까만 김가루의 대비가 그만이다. 그 밑을 살쥔 콩나물이 받치고 있다. ……」 (최일남)

「늦쇠 대접에 고슬고슬 지은 흰밥 한 덩이, 그 위에 올라앉은 선홍빛 육회, 아삭한 콩나물, 치자 물들인 황포묵, 얹 전하게 부친 황백 지단, 밤·은행·대추·호두·잣에 이르는 오실과…… 전주 비빔밥은 오방색을 고루 갖춰 눈부터 사로 잡는다. 뜨겁지도 차갑지도 않은 고명과 야채들은 맛도 빛깔도 저마다 살아 있다. 그래서 비벼 먹고 나서도 개운하다. ……」 (오태진)

「전주의 음식 문화에서 주연 배우는 단연 콩나물이다. 콩나물이 빠진 전주 음식이란 이를테면 동곳 없는 상투요, 화촉 안 갖춘 신방이다. 콩나물이 들어가야만 비로소 전주 음식다운 맛을 낼 수가 있다.

전주 콩나물은, 남쪽에 있는 산 좋고 물 맑은 임실 지방에서 생산되는 쥐눈이콩을 쏘므로써, 우선 재료에서부터 다른 지역 콩나물과 차별을 이룬다. 윤기가 흐르는 검은 바탕에다 하얀 테를 두른 모양이 쥐의 눈을 닮은 이 영양가 많은 콩을 전주천 옆 교동의 맑은 우물물로 걸러 낸다.....

잔뿌리 없이 외뿌리로 기르는 요령 또한 전주 콩나물을 다른 지역 콩나물과 차별화하게 만든다. 다 자라 질겨질 때까지 기다리지 않고, 5~6cm 길이의 미숙한 상태에서 뽑아 사용하므로 육질이 부드러우며 맛이 좋다.」 (윤홍길)

음식은 배를 채워야 하는 욕망의 외에, 또 하나 맛으로써 미각을 충족시키는 측면을 가지고 있다. 이 맛만을 쫓아, 먹는 일을 도락道樂으로 삼는 것을 보고 식도락이라 한 것 같다. 도락이란 도道를 깨달아, 또는 취하여 빠져서 스스로 즐기는 것을 말하는데, 서도書道가 글씨를 빌려서 예술을 창조하고, 다도茶道가 차에 얹혀서 선禪의 맛을 찾는 것처럼, 음식의 맛이라는 것도 고상한 즐거움을 누리기 위한 하나의 방편方便인

것 같다. 식도락가와 미식가美食家와는 다르다. 미식가는 좋은 음식·맛있는 음식만을 골라 특별한 기호를 가진 사람을 말하는 것인데, 거기에는 도道가 들어 있지 않다.

전주 비빔밥을 즐기는 데도 미식가가 있고 식도락가의 경지가 있을 것이다. 이왕이면 미식가라기보다 도락가의 경지에서 빠지고 좋아하는 것이 어떨지 생각해본다.

나의 비빔밥은 지금도 발전 개발되어 가고 있다. 요즈음의 식단은 뷔페식과 잡탕과 비빔을 교묘하게 연결한 식도락食道樂의 극치를 이루고 있다. 이를 자랑해보면, 7~9가지의 요리를 내 손으로 미리 만들어 두는데, 보기를 들면 나물·잡채·부추전·김치찌개·카레·미역 또는 김 무침·육류 요리·생선찌개·생선 회무침·진한 청국장 또는 된장국·오리뼈 곰국·동그랑땡(구입) 등이다. 이들을 적당량 조합하여 다시 2차 조리를 하는데, 물론 생선회는 나중에 살짝 올린다. 무침으로 하면 수 얼간을 두어도 좋다. 온도 조절에 따라서는 숙회가 되기도 한다. 이로써 술안주하면 나 혼자서 먹다가 둘이가 죽어도 모른다. 반주가 끝날 무렵 밥을 비빈다. 이 요리는 비빔밥의 마지막 응용일 것이다.

이렇게 스스로의 식단을 개발해 간다면 차츰 프로의 경지에 들고, 인생의 새로운 맛과 멋을 즐길 수 있게 되어 식도락가가

되는 것이다. 미식가美食家와는 다르다. 거기에는 도道자가 없다. 음식의 맛은 하기에 따라 살아 숨쉰다. 우리는 그 맛을 즐길 따름이다. 여기서의 여러 가지를 적당히 조합하여 2차 조리를 하는, 비빔밥 응용은 맛의 보태기가 아니라 곱하기가 되어, 그 상승 효과로 둘이가 죽어도 모르게 되는 것이다.

먹는 데에 무슨 도道가 있느냐고 할지 모르지만, 분명히 있기는 있다. 도를 깨치자고 하는 목적은 한없는 즐거움을 얻기 위함이다. 먹는 데에도 한없는 즐거움을 느낀다면 그거 역시 도를 얻은 것이 아닌가? 수준 낮은 도이지만 하여튼 그렇다. 그래서 도락이라 했다. 그렇게 해서라도 도에 가까워질 수만 있다면 얼마나 좋겠는가? 도! 도! 도를 모르는 자는 멀리 하라.