

맛있는 음식을 먹는다는 건 기다림이다.
쭈욱을 먹기 위해 봄을 기다리고, 수박을 먹기 위해 여름을 기다린다.
송이 향을 맡기 위해 가을을 기다리고, 하얀 굴 빛깔을 보기 위해 겨울을 기다린다.
그렇게 사계절이 가고, 해가 바뀐다.

고형욱의 맛있는 이야기

고형욱 지음



EM0059281
전북학생종합회관

루셀프

고형욱의

맛있는 이야기

1판 1쇄 찍은날 2001년 7월 10일 | 1판 1쇄 펴낸날 2001년 7월 15일

지은이 · 고형욱 | 펴낸이 · 이준석 | 펴낸곳 · 룡셀러 | 디자인 · 안지미

출판 등록일 1999. 11. 30. (제10-1869호)

121-210 서울 마포구 서교동 390-4호 2층

전화 334-7854 팩스 332-1324 e-mail: longsp1@hitel.net

값 8,000원

ISBN 89-89197-18-X 03800

* 잘못된 책은 바꿔드립니다.

1. 그 사람, 그 요리

- 조지훈과 식도락 13
- 최고의 만찬, 루쿨루스식 미식 16
- 김정일과 특급 와인 샤토 라뚜르 20
- 제갈 공명과 만두 23
- 흑산 홍어와 정약전 27
- 유방과 개고기 31
- 헤밍웨이와 청새치 한 마리 35
- 제임스 본드와 샴페인 39
- 주먹왕 김두한과 죽 한 그릇의 미학 43
- 소동파와 부드러움의 극치 동파육 47
- 세종대왕과 서민 음식 설령탕 51
- 콩나물 국밥 한 그릇에 구박받은 박정희 대통령 54
- 빈센트 반 고흐와 위대한 감자 57
- 파트릭 쥐스킨트가 본 옛날 파리 61
- 프란시스 포드 코폴라, 와인에 빠져들다 65
- 나는 야한 음식이 좋아, 무라카미 류 69

피터 메일의 프로방스 휴가 73

서울의 외국인 셰프들 77

2. 계절을 빛나게 하는 음식들

음식의 계절 감각 83

봄의 향기, 나물 86

앵두 한 알의 새콤함으로 여름을 잇다 90

한여름의 원기, 장어 93

한여름 강원도 산골 마을의 밥 짓는 연기 97

가을 미각의 절정, 송이 100

늦가을의 풍취, 상하이 게와 마오쩌둥 104

가을 최대의 와인 이벤트, 보졸레 누보 108

눈 내리는 삿포로의 뜨끈뜨끈한 냄비 전골 112

3. 사람들 속 음식 이야기

항아리 속에 담긴 선(禪)의 지혜 불도장 119

누룽지탕에 펼쳐지는 무릉도원 123

달콤한 속에 숨겨진 정염의 화신, 초콜릿 127

얼얼하고 매워야 진짜 마파두부 130

영화 속의 음식 문화 134

「대부」의 라자냐, 「그랑 블루」의 스파게티 138

미녀 삼총사가 전하는 와인과 시가의 유혹 142

먹는 것보다 더 맛있는 음식 만화 145

음식의 섹슈얼리티 148

부추와 정구지 152

4. 맛을 찾아가는 행복한 여행

재치국 사이소! 159

세상 반대편에서 맛본 장어와 성게 163

내 사랑 린쉬 바쥬 167

대하, 서해의 풍요 171

금보다 비싼 버섯 트뤼플 175

진미 중의 진미 캐비아, 그 태초의 맛 179

가장 한국적인 중국 음식 자장면 183

광우병도 잊게 만드는 쇠고기의 맛 187

돈까스 한 조각의 추억 191

해장국, 그 시원함의 매력 195

지로와 다금바리 찜 199

중국을 대표하는 북경 오리 203

시가가 풍기는 그윽한 향기 207

도시의 맛, 시골의 맛 211

세계 정상들을 위한 최고의 식사 214

추억의 음식, 서울 푸드 218



콩나물 국밥 한 그릇에 구박받은 박정희 대통령

●●● “이놈 봐라. 어쩌면 이렇게도 박정희를 닮았냐. 이놈아! 그런 의미에서 계란 하나 더 쳐먹어라.”

여행 중 종종 전주를 찾는 가장

큰 이유 중 하나는 어느 때나 식사를 할 수 있기 때문이다. 이른 새벽이든 야심한 시각이든, 전주에 가면 굶주릴 걱정을 하지 않아도 된다. 맛있는 콩나물 국밥 집들이 1년 365일 내내 문을 열기 때문이다.

흔히 전주의 3대 음식 하면 한정식, 콩나물 국밥, 비빔밥, 이렇게 세 가지를 꼽는다. 전주는 예로부터 먹거리로 유명한 동네다. 너른 김제 평야에서는 기름진 쌀이 넉넉하게 생산되고, 영광, 고창 등 서해안에서는 싱싱한 해산물이 올라온다. 여기에 내장산 깊은 골의 산나물까지 곁들여지니 어찌 밥상이 화려하지 않을까. 이런 모든 음식들이 올라오는 밥상이 전주의 한정식 상이다.

한정식이야 식당마다 각기 개성이 담긴 밥상을 내놓겠지만 오히려 전주에서 흥미로운 건 두 가지 스타일의 콩나물 국밥이

다. 무슨 애긴가 하면 전주식 콩나물 국밥이라고 다 같지 않다는 것이다. 콩나물 국밥이 두 가지라는 건 국물의 온도 차이에 기인한다. 사람들이 일반적으로 아는 콩나물 국밥은 뜨겁기 짝이 없다. 펄펄 끓는 뚝배기 그릇에 손가락이라도 닿으면 바로 델 정도다. 이런 콩나물 국밥 집의 대명사가 「삼백집」이다. 이 집의 상호가 왜 삼백집인가 하면 옛날에는 하루에 국밥을 삼백 그릇밖에 팔지 않았기 때문이다. 이 집이 유명해진 이유는 맛도 맛있지만 지금은 작고한 육쟁이 할머니 때문이다. 박정희 대통령이 전주에 들렀을 때 할머니는 그를 보고 대뜸 이렇게 말했다고 한다. “이놈 봐라. 어쩌면 이렇게도 박정희를 닮았냐. 이놈아! 그런 의미에서 계란 하나 더 쳐먹어라.” 참으로 무거운 분위기가 감돌던 시절에 지엄하신 ‘대통령 각하’에게 함부로 욕설을 퍼붓는 할머니를 보면서 수행원들이 얼마나 혼비백산했을지 가히 짐작이 간다.

육쟁이 할머니 말에서도 알 수 있듯이 전주 콩나물 국밥에는 계란이 들어간다. 까만 뚝배기에 밥, 콩나물 등을 넣고 팔팔 끓이다가 계란을 하나 깨뜨려 넣고 간을 하면 전주식 콩나물 국밥이다. 이렇게 뜨거운 뚝배기가 손님 앞에 놓이면 새우젓으로 간을 해서 먹는다. 만들기는 쉬워보이지만 막상 다른 도시에서 콩나물 국밥을 먹어보면 전주처럼 개운한 맛을 느낄 수 없다.

삼백집 등 뜨거운 국물이 나오는 콩나물 국밥에는 치명적인 결점이 있다. 한국 사람들처럼 “빨리 빨리”에 익숙한 사람들은 뜨거운 줄도 모르고 바쁘게 국물을 들이키다가 입천장을 홀라당 벗겨 먹기 일쑤다. 바쁘게 살아가는 도시인 취향에 맞게 콩

나물 국밥에 새로움을 가미한 곳이 「뽕이집」이다. 뽕이집의 콩나물 국밥은 다른 전통적인 집에 비해 국물이 아주 미지근하다. 한마디로 후루룩 들이키기에 적당한 온도라 할 수 있다. 푸근한 인심을 강조하려는 탓인지 콩나물 국밥을 주문하면 항상 계란이 두 알씩 나온다. 국물은 미지근하지만, 방심했다가는 큰 코 다칠 정도로 매운 고추를 넣어 먹으면 입 안이 후끈거리고 얼얼할 정도로 얼큰한 콩나물 국밥을 먹을 수 있다.

서양에서는 콩나물을 먹지 않는다. 아니 그보다는 콩나물이란 것을 아예 볼 수가 없다. 서양 사람들의 시각에서는 콩나물을 이해하지 못할지도 모른다. 큼직한 머리에 긴 꼬리가 달린 생김새가 꼭 '캐스퍼' 같은 유령을 닮은 탓일까. 콩나물을 보면 서도 도대체 이게 무엇까 하고 궁금해하는 서양인들이 많다.

콩나물뿐만 아니라 서양 사람들은 한국식 국밥 문화도 이해하기 힘들어한다. 국밥에는 우리의 고유한 문화가 담겨 있다. 국밥은 주로 시골 장터를 중심으로 발전해왔다. 등짐을 지고 바쁜 길을 가던 상인들이 가볍게 한 그릇 똑딱 먹고 가는 음식으로 국밥은 그 시간만큼이나 다양한 종류가 존재해왔다. 육당 최남선은 「조선상식문답」에서 전주의 맛으로 콩나물을 꼽았다. 황포목, 모래무지, 파라시(八月柿), 미나리 등과 더불어 콩나물은 전주 십미(全州十味) 중 하나로 꼽히기도 한다. 맛이 잘 우려난 콩나물 국밥 한 그릇에 전주 지방의 문화와 사람들의 지혜가 담겨 있는 것이다.