그와 그녀가 떠난 음식기행

박자경·허시명

맛이 통하면 마음도 통한다

33곳 40가지 맛에 얽힌 음식남녀 이야기

전주시립완산도서관
EM0192102

동아일보사

Scanned by CamScanner

그와 그녀가 떠난 음식기행

맛이 통하면 마음도 통한다

초판 1쇄 인쇄 / 2004년 12월30일
초판 1쇄 발행 / 2005년 1월7일

지은이 / 박자경, 허시명

사장 · 발행인 / 김학준
출판국장 / 민병욱
출판국 부국장 / 황의봉
미디어출판팀장 / 지재원
진행 / 김현미

펴낸곳 / 동아일보사
주소 / 서울시 종로구 세종로 139(110-715)
전화 / (02)361-1092~6(영업)
(02)361-0949(편집)
등록 / 1968.11.9(1-75)
인쇄 / 한컴닷컴
값 / 12,000원

● 잘못된 책은 바꾸어 드립니다.

ISBN 89-7090-396-8
13980

Scanned by CamScanner

차 례

입맷상 / 동상이몽 4

冬 겨울

국수를 죽이라 우기는 까닭은 – 광주 팥죽 10
엿 먹은 날 – 창평엿 19
못생긴 계집애 같은 – 강릉 삼숙이탕 28
정은 남겨두고 추억은 가져갈게 – 홍천 삼겹살 화로구이 38

春 봄

내 생애 첫 여행지 – 여수 부각과 갓김치 50
냉수 마시고 속 차리다 – 남양주 고로쇠물과 몽골 음식 59
별미와 상견례 하다 – 제주 전복죽과 오겹살 71
가짓수는 뭘라고 시었싸 – 보성 한정식, 청풍 수수부꾸미, 횡계 오삼불고기 80
용왕님의 수라상 – 거문도 몰국, 여수 장어탕과 해물한정식 89
봄날은 갔다 – 삼척 곰치국 99

박자경 씀 허시명 씀

Scanned by CamScanner

夏 여름

- 오래된 숲과 마주한 밥상 – 함양 콩잎곰국과 인산 죽염 110
- 길을 잃는 두려움 혹은 즐거움 – 인제 송어회 120
- 신선들의 놀이터, 부드러운 휴식 – 선유도 해물죽과 군산 게장백반 135
- 웅녀가 먹던 밥 – 단양 마늘솥밥 146
- 고슴도치 밥이 되다 – 부안 바지락죽과 곰소 젓갈정식 156
- 좋은 맛을 찾아 굴비하다 – 영광 굴비와 전주 한정식 166

秋 가을

- 바람아, 석달 열흘만 불어다오 – 울릉도 따개비밥과 약초해장국 178
- '갓도 갓나름' 산중 고기반찬 – 양양 갖은 버섯 188
- 그리운 새비야 – 서해안 대하 197
- 맛을 복습하다 – 고창 풍천장어 207
- 참게야 전어야 잘 가라 – 광천 토굴새우젓과 서천 전어 217
- 시간과 달리기 하다 – 순흥 묵밥과 증편 226

冬 다시 겨울

- 여우야 여우야 모하니 – 임진강 참게장 240
- 온 마을이 순대 속으로 들어갔다 – 천안 병천 순대 251
- 세월아, 난 밥 먹고 갈란다 – 서산 게국찌 260
- 진실은 따뜻하다 – 인사동 대추차 271

- 대궁상 /…겨우 한 그릇의 음식이 280

Scanned by CamScanner

좋은 맛을 찾아 굴비하다

영광 굴비와 전주 한정식

5박6일 동안 차를 몰고 지치도록 서해안을 돌아다녔다. 서산 간월도에서 대천 휴양도시, 바다가 갈라지는 무창포 해수욕장, 고창 선운사, 영광 법성포를 거쳐 무안 톱머리 해수욕장까지 내려갔다. 혼자 쏘다니다보니 밥때가 되면 곤혹스럽다. 맛에 대한 호기심도 없이 배를 채우는 일은 무심코 차에 넣는 기름이나 다를 바 없다.

여행이란 낯선 세상을 즐기는 일인 만큼 낯선 맛도 즐길 수 있어야 제대로 구색을 갖추는 것이다. 그런데 감동적인 맛을 찾기가 쉽지 않다. 많은 정보를 모으지 않으면 성공하기 어렵다. 그래서 차에는 늘 음식점을 소개하는 책들이 여러 권 동승한다. 하지만 아무리 두툼한 음식점 소개 책, 예컨대 1344쪽짜리 '한국의 음식명가 1300집'에도 한 군郡에 서너 군데 음식점만 소개되어 있다. 그러다 보니 내가 다다른 곳에서 음식 정

Scanned by CamScanner

보를 펼쳐보면 소문난 음식점은 너무 멀리 있다. 이 때는 어쩔 수 없이 동네 사람, 그중에서도 택시 기사들에게 도움을 청한다. 그들은 승객뿐만 아니라 소문까지도 실어 나른다.

하지만 이것도 번거로울 때가 있다. 그래서 맛있는 음식점을 알고 있는 고장에 들어서면 고향 마을에 들어선 것처럼 푸근해진다. 무안에 갔을 때에는 짚불구이가 있어 반가웠고, 선운사에 갔을 때에는 풍천장어가 있어 반가웠다.

그런데 굴비백반을 먹으러 영광 법성포에 갔을 때 큰 낭패를 보았다. 영광 땅에 들어섰으니 당연히 영광굴비를 맛보기로 했다. 주유소에서 기름을 넣은(뭘 물어보려면 가게에서도 음료수 하나쯤은 사야 한다)후 굴비백반 잘 하는 집을 물었다. 주유소 사장은 법성포 포구의 일번지식당을 추천한다. 나는 한 가지를 더 물었다. "혼자 가도 주나요?" "그럼요. 1만5000원인데 혼자 가도 깔끔하게 잘 나와요."

그런데 정작 찾아가니 2인분 이상이라야 해줄 수 있단다. 난감해 하는데 손님방으로 굴비백반 상이 들어가는게 보인다. 먹음직스런 게장에 붉은 생고기, 홍어찜에 병어회, 간재미 무침에 고추장 굴비, 조기매운탕에 젓갈들이 한 상 가득 화려하다. 그릇만 해도 40개 가까이 된다. 물론 한쪽에 도톰한 굴비가 편하게 누워 있다. 나를 단념시키려는 듯 주인이 말했다.

"저건 1인분에 2만원 하는 6만원짜리 상입니다."

주인은 혼자서 저렇게 많은 음식을 감당할 수 있겠느냐는 듯이 방안에 놓인 식탁을 한번 바라본 후 느긋하게 나를 다시 바라본다. 나는 이미 기

Scanned by CamScanner

한상 가득 차려내는 원조 한정식. 전라도 한정식은 제사상에서 유래한 게 아닐까. 정읍 무성서원에서 춘향대제를 마친 뒤 상을 내는 모습

Scanned by CamScanner

겁한 상태다. 먹는 것보다 버리는 것이 훨씬 많으리라는 생각에서다. 그렇다고 그냥 단념하기는 이르다.

"영광에 혼자 오면 굴비 맛도 볼 수 없단 말인가요?"

나는 볼멘 소리로 투덜거렸다. 그러자 주인아주머니는 뒷골목의 갈매기식당이 솜씨가 좋으니 그리로 가보라고 한다. 음식점을 나오는데 마치 구걸하려다 쫓겨난 것처럼 신세가 처량했다. 갈매기식당은 어느 도시에서나 볼 수 있는 기본 식단만을 내걸고 있었다.

나는 여기에서 굴할 수 없었다. 영광에서만큼은 누가 뭐래도 굴비堀非다. 굴비라는 이름은 고려 왕실에 딸을 한 묶음으로 진상했던 이자겸(?~1126)이 처음 쓴 말로 전해온다. 인종의 외할아버지이자 장인인 이자겸이 왕권을 농락하다가 법성포로 귀양을 오게 되었다. 그는 석수어石首魚를 먹어 보고 그 독특한 맛에 반해 굴비라는 이름을 붙여 임금께 진상했다. 굴비堀非는 굴복하지 않는다는 뜻이다. 그래서 나는 굴비백반 식단을 내건 포구의 한 식당으로 다시 들어갔다.

나는 선운사에서 풍천장어를 먹어 아직 배가 꺼지지 않았으니 반찬은 적게 내놓더라도 굴비백반을 먹게 해달라고 했다. 음식점주인은 "그래도 어떻게 그럴 수 있어요"하면서 난감한 표정을 지었다. 그 때 다른 손님이 들어와 나를 내쫓기가 그랬던지 자리에 앉으라고 손짓했다. 나는 비로소 한 끼에 1만5000원 하는 굴비백반에 젓가락을 꽂을 수가 있었다.

구경하는 거야 혼자가 편하지만 먹는 것은 혼자서는 곤란할 때가 많다. 한정식은 엄두내기 어렵고, 꽃게탕이나 매운탕 또는 회나 고기 종류

Scanned by CamScanner

도 주문하기 어렵다. 1인분 단위로 끓여지는 음식들이 아니어서 더욱 그렇다. 그저 된장찌개나 김치찌개, 비빔밥이나 냉면 따위가 무난한데 이렇게 되면 음식 속에서 그 고장의 특색을 가려내기가 어려워진다. 전주에서도 법성포에서처럼 낭패를 볼 뻔했다. 점심 때가 되어 전주 교동에 있는 '다문茶門'으로 향했다.

전주를 두고 맛의 고향이라는 표현을 종종 쓴다. 전주가 고향이 아닌 사람들이 들으면 섭섭할 일이다. 맛의 고향은 '어머니의 손'이라고 말해야 옳다. 사실 내 어머니는 음식 솜씨가 썩 좋은 편은 아니었다. 차리는 음식이 푸짐하지도 않고 다양하지도 않다. 그러나 어머니가 담근 초여름의 열무김치, 싱싱한 낙지를 넣은 미나리 초무침 맛은 그 어떤 것에도 견줄 수 없다. 언제든지 어느 곳에서든지 생각나는 고향과 같다. 어머니의 존재는 그 음식들의 존재와 동행한다. 사람들이 아버지보다 어머니의 존재를 잊지 못하는 것은 먹여준 존재에 대한 본능적인 그리움이 원초적으로 있기 때문일 것이다. 그 점에선 사람도 집에서 기르는 짐승이나 다를 바 없다.

하여튼 전주 음식을 한 번 맛본 사람들은 고향처럼 전주 음식 맛을 그리게 되는 게 사실이다. 전주에서는 이미 명성을 얻은 콩나물해장국과 모주, 비빔밥, 화심 순두부 그리고 한정식이 대표 음식으로 꼽힌다. 그중 한정식만 빼놓으면 모두 혼자서 먹을 수 있으니 그나마 다행이다.

하지만 한정식을 먹어야 전주 음식의 본령에 오를 수 있다. 전주에 한정식 집이야 흔하디 흔하지만 그 중에서도 50여년 전에 문을 연 '전라회관'의 명성이 높다. 4인 기준 한 상에 8만원인데, 상에 오르는 반찬 가짓

Scanned by CamScanner

전주 교동과 풍남동의 한옥마을. 한옥마을에서 자면 아침상을 받을 수 있다

Scanned by CamScanner

수가 30가지도 넘는다. 그런데 한 가지, 한정식을 두고 오해가 있다. 한정식의 평가 기준을 반찬 가짓수에 두려는 사람들이 있는데, 그것은 옳지 않다.

아무튼 나에게 전주 음식이 무엇이라는 것을 느끼게 해준 사람은 다문 주인이었다. 다문 역시 2인상 이상이 기본이다. 혼자 들어선 나는 영락없이 문전박대를 받을 판이었는데 주인장이 마침 식사하려는 참이어서 동석할 수 있었다.

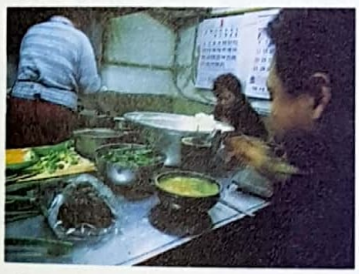
경기전이 있는 전주 교동과 풍남동 일대에는 700여 채의 한옥이 아직도 건재하고 있다. 다문은 그 곳에 터를 잡은 찻집 겸 음식점이다. 한옥 건물의 마당에는 우물이 있고 투호가 놓여 있다. 20대 후반에 전통차에 반한 박시도씨가 부인과 함께 11년째 운영하고 있다. 처음에는 차만 내놓았는데 사람들이 출출하다며 먹을 것을 달라고 했다고 한다. 그래서 칼국수나 열무비빔밥을 내놓다가 2년 전부터 아예 가정식 백반을 내놓게 된 것이다.

소박하게 가정식 백반이라고 말은 하지만 다른 지방에 가면 한정식이라고 이름해도 좋을 식단이다. 내가 찾아간 날의 식단은 이렇다. 찌개류로 갈치조림과 새우탕, 국은 콩나물국, 김치류는 묵은 김치 생김치 열무김치, 나물류로는 시금치 미나리 고사리, 장아찌로는 고추장아찌 깻잎장아찌, 돼지고기 목살 수육, 모래무지 조림, 홍어회 무침 그리고 직접 만든 손두부가 나왔다. 가격은 1인분에 1만원으로 2인상이 기본이다. 2인상을 차려내도 속된 말로 '남는 게 없지만' 안주인은 굳이 득실을 따지려 들지 않는다.

Scanned by CamScanner

한정식 상으로만 보면 다문의 상차림은 하나도 특별할 게 없다. 우리가 쉽게 접하는 재료들이다. 다문이 추구하는 것은 제철 음식과 정성인데, 그게 올바른 맛의 기본이라고 했다. 내 집 식구들에게 먹이듯이 반찬 하나하나에 정성을 쏟아부어 만든다. 그래서 안주인은 힘들다고 말한다. 그러기에 다문에서 만난 음식은 후다닥 먹어치우는 한 끼의 요깃거리가 아니다.

주인이 재료 궁합을 살피고 제철 산물로 정성들여 요리해내면 손님들은 화답하듯 그 맛을 음미한다. 음식은 단순해 보여도 정직하고 정갈하다. 예약제를 실시하고 하루에 30인분 정도만 만들어낸다. 돈을 벌자고, 오는 사람을 다 받지 않는다. 능력만큼 내놓고 능력만큼 평가받으려 한다. 그래서 이 곳에서의 식사는 아주 느리다. 전주의 더딘 말투와 선비들의 느린 걸음걸이를 닮았다. 손님들도 찾아오면 한 시간 넘게, 때론 한나


전주해장국의 명소 현대옥

여행 쪽지

영광에서 굴비정식으로 유명한 집은 법성포에 일번지식당(전남 영광군 법성포 법성동 650/061-356-2268)이 있고, 영광읍내에 국일관(061-352-2423)이 있다. 2인분 이상 판매하니 짝을 지어 가야 한다. 전주시 교동 한옥마을에 있는 다문(063-288-8607)에서는 수제차와 소박한 정식을 내놓는다. 반찬은 화려하진 않지만 신선하다. 빡적지근한 한정식 식탁을 받으려면 전라회관(전주시 삼천동/063-284-2227)으로 가야 한다. 전주에 오면 교동과 풍남동에 걸쳐 있는 한옥마을에서 하룻밤 묵어가기를 바란다. 하루 잔 것으로도 전주 사람이 다 된 기분이다. 한옥 숙소로 전주한옥생활체험관(전주 풍남동3가 33-4/063-287-6300)과 양사재(전주 교동 58/063-282-4959)가 있다.

Scanned by CamScanner

절 가량 앉아 있다가 돌아간다. 주인은 손님을 재촉하는 일이 없다. 전주의 맛은 이런 여유있는 마음에서 배양된 것이다.

다문은 또 전주 인근에서 소문난 문화공간이다. 더러 저녁이면 작은 음악제가 열린다. 전통음악과 소리꾼들이 마루에 오르면 관객들은 멍석을 깔고 마당에 앉는다. 전주 한옥마을에서 벌어지는 소박하면서도 자연스러운 소리판이다. 그 작은 공간이 모태가 되어 전주산조예술제가 세 해 동안 열리기도 했다. 지금은 전통문화사랑 모임의 공간으로 쓰이면서 한두 달에 한번씩 문화행사가 열린다.

사실 우리나라에서 여행지로 삼을 만한 도시는 몇 곳 되지 않는다. 왕조시대 수도인 서울이나 경주, 부여, 공주 정도를 꼽을 수 있겠다. 서울은 너무 복잡해서 싫고, 부여나 공주는 규모가 작아 도시 같지 않다. 경주 정도가 현대와 전통 문화가 어우러진 곳이라 할 수 있겠는데, 그에 못지 않은 도시가 바로 전주다.

풍남문과 전주 객사, 이성계 영정이 모셔진 경기전과 순교지에 건립된 전동성당, 교동 한옥마을과 한옥마을을 내려다볼 수 있는 오목대가 있다. 옛 정취가 남아 있고 맛있는 음식이 있으니 전주에서 하룻밤을 보내도 큰 걱정이 없다. 더욱이 한옥마을 안에 한옥 숙박시설인 양사재와 한옥생활체험관이 있어 아침상까지 받을 수 있다.

Scanned by CamScanner