

물어볼
것은 없지만
이제라도
말을 걸어주세요



그런데
이제라도
말을 걸어주세요



이제라도
말을 걸어주세요



꼬릿비비

「아하, 이 맛」 김화성 기자의 음식 인문

글 김화성 — 사진 · 그림 오금택



전주시립완산도서관



EM254148



동아일보사

꽃밥

1판 1쇄 인쇄 2010년 11월 23일

1판 1쇄 발행 2010년 11월 30일

글 | 김화성

사진·그림 | 오금택

발행인 | 김재호

편집인 | 이재호

출판팀장 | 안영배

편집장 | 박혜경

편집 진행 | 정지은·이승희

교정 | 고연주

아트디렉터 | 윤상석

디자인 | 박선향

마케팅 | 이정훈·유인석·정택구·이진주

인쇄 | 중앙문화인쇄

펴낸곳 | 동아일보사

등록 | 1968.11.9(1-75)

주소 | 서울시 서대문구 충정로3가 139번지(120-715)

마케팅 | 02-361-1030-3 팩스 02-361-1041

편집 | 02-361-0967 팩스 02-361-0979

홈페이지 | <http://books.donga.com>

이 책은 저작권법에 의해 보호받는 저작물입니다.

저자와 동아일보사의 서면 허락 없이 내용의 일부를 인용하거나 발췌하는 것을 금합니다.

ISBN 978-89-7090-828-1 13980

값 14,800원



저자 서문 4

봄 ● 맛 따라 입 안에도 꽃이 핀다

- * 투두둑! 투두둑! 그리움이 터진다; 주꾸미 12
- * 진한 향기에 세포들이 우우우 눈을 뜬다; 취나물 18
- * 살아 있는 개펄의 맛이 이런 것일까?; 바지락 24
- * 아삭아삭 생명의 힘이 꿈틀댄다; 죽순 30
- * 입 안 가득 향긋한 봄을 먹는다; 통영 도다리썩국 36
- * 진흙탕에서 푸른 희망의 맛을 건져 올리다; 미나리 44

여름 ● 상상만으로도 달고 시원하다

- * 엄마가 보고플 제 고향 맛으로 그리움 달랜다; 콩보리밥 52
- * 불이 터진다... 맛이 터진다; 씬밥 58
- * 무더운 복날, 이루지 못한 꿈을 먹는다; 계삼탕 66
- * 습습하게, 얼얼하게 '입맛 피서' 떠나볼까?; 냉면 74
- * 동백꽃 떨어지면 슬슬 군침이 돈다; 여수 서대회 84
- * 메밀꽃처럼 소박하고 달빛처럼 눈부신 맛에 취하다; 춘천 막국수 90
- * 어두운 인생길, 마음의 눈을 밝힌다; 장어 96
- * 눈물을 비벼 웃음꽃을 피우는 오묘한 맛; 비빔밥 104
- * 보들보들, 그 맛에 혀가 춤춘다; 민어 110

가을 ● 맛에 취해 절절한 그리움마저 잊는다

- * 달콤하고 고소하게 남해바다가 통째로 구워지고 있다; 전어 120
- * 쭉쭉 들이밀고 척척 들러붙는 인생의 맛 그대로~; 세발낙지 126
- * 등딱지 하나만으로도 흥부네 식구 배부르다; 꽃게 132
- * 꿈틀꿈틀, 논바닥에서 뛰놀던 생명의 맛이 살아 있다; 추어탕 138
- * 심해의 깊은 맛, 희로애락과 함께 조려진다; 갈치 144
- * 절이고, 버무리고, 숙성시켜 얻은 인고의 맛; 김치 152

겨울 ● 함박눈 내리는 날, 추억을 먹는다

- * 첫사랑처럼 상큼하고 옛사랑처럼 비릿하다 ; 굴 160
- * 가난한 시인의 안주가 되고 시가 되고... ; 명태 166
- * 희고 고운 살결, 전쟁을 부르다 ; 대구 172
- * 먹다가 그대로 죽어도 좋을 맛 ; 복국 178
- * 불품없는 생선, 불품없는 삶... 그래도 산다 ; 도루묵 184
- * 꾸덕꾸덕 소금기 머금은 갯바람의 맛 ; 과메기 190
- * 졸깃한 입맛춤, 입 안 가득 향긋하다 ; 꼬막 196
- * 코끝이 찡~ 눈물이 찔끔~ 삭을수록 황홀하다 ; 홍어 202
- * 입 안에서 풀어지는 맑은 바다의 맛 ; 매생이국 208
- * 모든 것 내주는 늙은 어머니의 품을 닮았다 ; 청국장 212

그리고 ● 시는 게 별건가? 음식 속에 인생이 있다

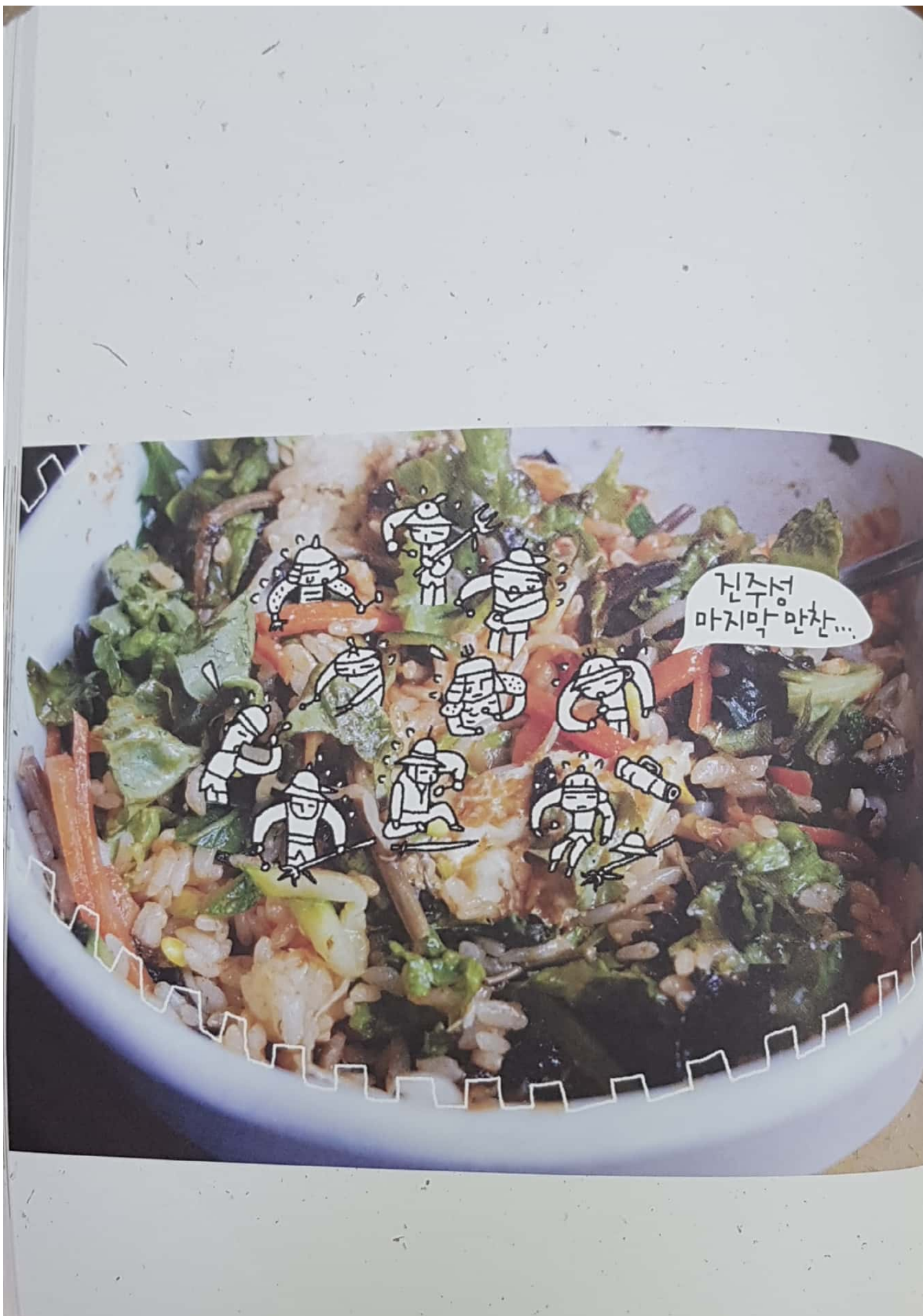
- * 사내들 쓰린 속 달래주는 홀쩍임의 맛 ; 해장국 220
- * 후루룩~ 푹딱! 소리로 먹는 끝내주는 국물 맛 ; 잔치국수 226
- * 매서운 놈, 짭짤한 놈, 칼칼한 놈 ; 떡볶이 232
- * 오래된 시골 동무와 쭈욱~들이켜야 제맛 ; 전주막걸리 238
- * 환장하게 매운 것 당기는 날 찾는 얼얼한 맛 ; 피맛골 낙지 244

책 속 부록

- * 피맛골 맛집은 다 어디로 갔나 250

* 일러두기

본문에 소개된 음식점 전화번호는 276~290페이지에 나와 있습니다.



눈물을 비벼 웃음꽃을 피우는 오묘한 맛

비빔밥

예전에는 외국인에게 한국 음식을 대접할 때 '불고기와 신선로'가 대표 선수였다. 그 당시 비빔밥은 그다지 각광받는 음식이 아니었다. 집에서 남은 음식 다 모아 고추장과 달걀프라이만 넣으면 비빔밥이 되지 않는다는 것이다. 게다가 체통 따지는 어른들은 비빔밥을 천하게 여기는 경향도 있었다. 여러 자료를 보면 광복 이전 가장 유명한 전통 비빔밥은 전주비빔밥도, 해주비빔밥도 아닌 진주비빔밥이었다.

김찬별 《한국 음식, 그 맛있는 탄생》 중에서

● 진주비빔밥은 왜 시장에서 자취를

감췄을까? 진주비빔밥은 어떻게 시장을 천하통일했을까? 요즘 진주비빔밥은 진주에서도 귀하다. 진주 중앙시장의 제일식당, 천황식당 등 몇 곳에 서 겨우 명맥을 이어갈 뿐이다. 기름으로 볶은 밥에 닭고기를 얹는 해주비빔밥도 분단 이후 맛을 볼 수 없다.

비빔밥 중엔 안동 헛제사밥도 있다. 제사상 밥과 나물을 간장(청장)으로 맛을 낸다. 파, 마늘, 고추장을 쓰지 않고, 탕국에 산적을 곁들인다. 통영 해초비빔밥(명게비빔밥)에선 향긋한 바다 냄새가 난다.

진주비빔밥은 소박하다. 한때 ‘꽃밥花飯’이라고도 불렀지만 지금은 아니다. 진주비빔밥이 훨씬 화려하고 ‘꽃밥’ 답다. 진주비빔밥은 육회비빔밥이다. 여기에 제철 나물을 얹어 조선간장과 고추장으로 비벼 먹는다. 밑반찬은 진주 제일식당의 경우 김치, 동치미, 오징어채무침 딱 세 가지뿐이다. 여기에 선지해장국이 곁들여진다. 소박 담백하고 깔끔하다. 단순한 맛인데도 여운이 길다. 혀끝에 오래 남는다.

진주비빔밥은 혀끝에 ‘앵긴다’. 짹짹 달라붙는다. 사골 국물로 지은, 기름 자르르한 밥에 거꾸로 키워 짧고 통통한(뽕방한) 아삭아삭 콩나물과 시금치, 미나리, 고사리, 송이버섯, 표고버섯, 팽이버섯, 도라지, 당근, 애호박, 오이, 파, 취나물, 깨소금, 숙주, 무, 부추, 김, 무순….

웃기(고명)로 황백지단, 황포묵, 한우육회, 오실과(밤, 은행, 대추, 호두, 잣)를 얹는다. 이른 봄에는 청포묵, 초여름에는 썩갓, 늦가을엔 고춧잎, 깻잎 등을 얹기도 한다. 재료가 무려 30여 가지.

여기에 순창 참쌀고추장과 참기름을 살짝 쳐서 젓가락으로 설렁설렁 헹겁게 비빈다. 울긋불긋 푸른 나물들이 붉은 밥 사이로 툭툭 고개를 쳐든다. 화려하고 걸진 맛. 천지만물이 고루 섞여 하나가 된 오묘한 맛. 그윽하

고 황홀하다. 사이사이 푸성귀들의 풋풋한 냄새가 향긋하다.

전주비빔밥은 맛이 늘 입 안에 가득 찬다. 맑고 간간한 콩나물국으로 입가심을 하면서 먹어야 새 맛을 느낄 수 있다. 밀반찬도 열무김치, 배추김치, 동치미, 고구마줄기들깨무침, 콩나물잡채, 취나물, 더덕장아찌, 김장아찌, 매실장아찌, 달걀탕, 된장찌개 등 헤아릴 수 없다.

혼자일 때 먹을거리치고 비빔밥만 한 게 없다/여러 동무들 이다지 다정히도 모였을까/함께 섞여 고추장에 적절히 버무려져/기꺼이 한 사람의 양식이 되려 간다/허기 아닌 외로움을 달래는 비빔밥 한 그릇/적막한 시간의 식사여/나 또한 어느 큰 대접 속 비빔밥 재료인 줄 안다/나를 잡수실 세월이여, 그대도 혼자인가/그대도 내가 반가운가

비빔밥은 참여예술이다

1593년 6월 진주성 밖에 왜군 3만 7,000여 명이 개미 떼처럼 들끓고 있었다. 성 안 조선군은 3,400여 명, 나머지는 일반 백성 6만 6,000여 명. 전투 직전, 성 안의 군관민은 '최후의 만찬'을 가졌다. 성 안의 소를 모두 잡았다. 어차피 승부가 되지 않는 싸움이었다. 성이 함락되면 소는 왜군들의 차지가 될 터였다. 그릇이 텅없이 모자라 그릇 하나에 밥, 나물, 쇠고기육회를 담은 뒤, 거기에 간장이나 고추장을 쳐서 비볐다. 성은 6월 29일 함락됐다. 6만여 명의 백성들이 폐죽음을 당했다.

1894년 동학 농민군들도 바가지나 그릇에 밥과 온갖 나물을 담아 비벼

먹었다. 이미 큰 솥에서 비빔 밥을 나눠 먹기도 했다. 각자 머리에 동여맨 하얀 머리띠를 풀어 거기에 비빔밥을 받았다. 비빔밥은 조선시대 야전에 서 간편하게 먹는 '참살이(웰빙)식 패스트푸드' 였던 것이다.

전주비빔밥은 이미 오래전에 서울에 터를 잡았다. 서울 명동의 전주중앙회관은 북창동 등에 가지를 쳤다. 전주의 고궁도 명동에 분점을 냈다. 전주 터줏대감인 가족회관, 성미당, 한국집, 한국관, 갑기회관 등도 여전히 발길이 붐빈다.

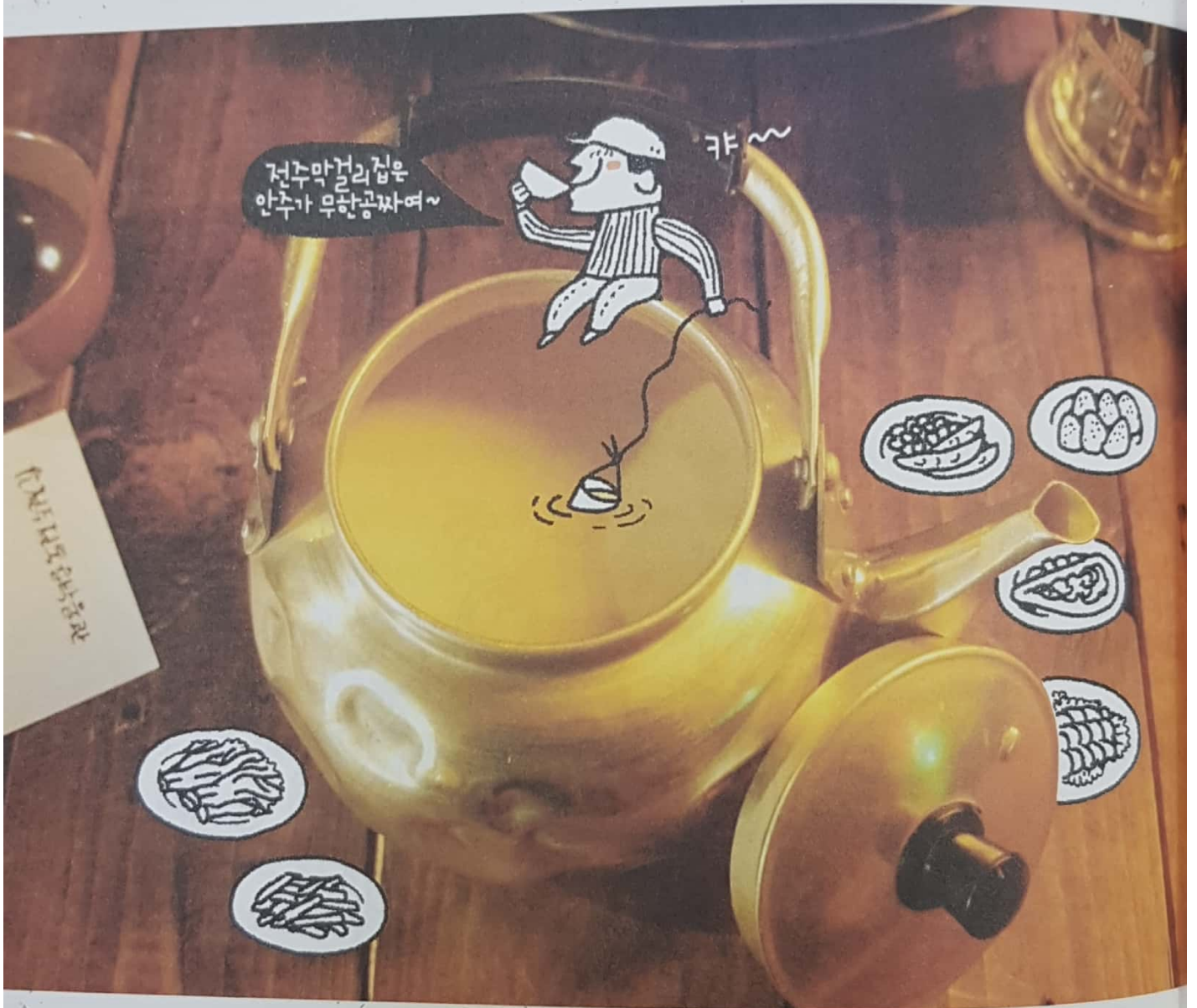
전주비빔밥의 성공 이유는 뭘까? 김찬별 씨는 단언한다. “광복 후 서울에서 진주나 해주비빔밥이 성업했다는 소리를 들은 적이 없다. 전주비빔밥은 1965년에 이미 서울에서 개업하여 성공했다. 전주비빔밥의 유명세는 5할의 전통과 5할의 외식 마케팅 성공에서 기인한 것이다.”

현대는 섞임의 시대다. 융합상생의 세상이다. 혼자서는 아무것도 이룰 수 없다. ‘나는 생각한다.’가 아니라 ‘우리는 생각한다, 고로 존재한다.’다. 마이클 잭슨 1958~2009은 왜 그렇게 비빔밥을 좋아했을까? 세계적인 비디오파가 백남준 1932~2006은 말했다. “비빔밥은 참여예술이다. ‘비빔밥 정신’이 바로 멀티미디어다. 한국에 ‘비빔밥 정신’이 있는 한 멀티미디어 시대에 자신감을 가질 수 있다.”

초등학교 시절, 점심시간에 열어본 도시락은 김치 국물과 반찬으로 범벅된 비빔밥이었다. 땀박질로 등교하는 동안 저절로 섞여 ‘꿀맛 비빔밥’이 된 것이다. 저마다 개성을 잃지 않고 하나가 되는 음식. 설움, 고통, 슬픔, 분노를 비벼 웃음꽃 피우는 음식. 논두렁에 둘러앉아 불이 터지도록 밀어 넣던 밥. 나물, 밥, 고추장을 자기 입맛대로 넣어 비비는, 저마다 다르지만 이름은 똑같은 밥. 비빔밥 앞에선 모두가 평등하다. 비빔밥은 하늘이다.



살살 비벼야 해-.
서로 으개지면 안 돼!
그게, 세상 사는
방법이잖아.
비빔밥도 그래!



오래된 시골 동무와 쭈욱~ 들이켜야 제맛

전주막걸리

입술은 술의 입. 입을 가진 액체는 술밖에 없다. 술은 빨아들인다. 술 마시는
사람은 술 안으로 사라지고 만다. 몸 안으로 들어간 술은 모두 몸 밖으로 입만
내민다. 붉은 입술로 치장하고 있는 취한 사람의 몸.

채호기 '너의 입술'

● 막걸리 입은 크다. “꿀~쩍 크르

룩!” 목을대 넘어가는 소리. 목젖이 아프다. 막걸리는 둥글게 젖어온다. 소주는 툭툭 쏘며 달려든다. 술은 조금씩 몸에 젖어야 맛있다. 몸에 스며드는 느낌을 받을 때 아득하다.

전주막걸리는 몸에 안겨온다. 찹찹 입에 달라붙는다. 전주 시내에는 전주막걸리집이 이 골목 저 골목에 옹기종기 모여 있다. 삼천동 32곳, 서신동 13곳, 경원동 6곳, 평화동 5곳, 효자동 4곳 등 모두 100곳이 넘는다. 하루 팔리는 양은 750ml들이 1만여 통. 한 집 평균 100통 정도 파는 셈이다.

전주막걸리집들은 술값만 받는다. 안주는 아무리 먹어도 공짜다. 막걸리는 3통들이 한 주전자 값이 1만 2,000~1만 5,000원. 기본안주는 보통 20가지가 넘는다. 한 상 가득도 모자라 그릇 위에 그릇이 층을 쌓는다. 여기에 막걸리 한 주전자씩 추가할 때마다 특별 안주가 불쑥불쑥 고개를 내민다. 다음엔 무슨 안주가 나올까? 술꾼들은 안달한다. “에라, 모르겠다! 한 주전자 더!”

삼천동 두여인은 기본안주가 25가지. 해산물이 많은 게 눈에 띈다. 더덕, 풋마늘대, 통마늘장아찌, 삶은 콩, 삶은 옥수수, 날배추, 딸기, 바나나, 새우소금구이, 키조개, 소라게 발, 생굴, 삶은 꼬막, 삶은 피조개, 삶은 피문어, 멍게, 도미찜, 광어회, 깻잎김치, 해삼과 해삼 찜자, 조기구이, 아구찜, 김치찜, 토종담미역국.

세 번째 주전자를 시키자, 유정란 반숙과 계장, 꽃게찜이 나오더니 광어회도 한 줄 더 준다. 달걀이 고소하다. 더 마시면 갑오징어와 농어탕을 선보일 것이라는 귀띔. 그 뒤엔 전복이 대기하고 있단다.

평화동 바이전주집도 비슷하다. 기본안주에서 생김치, 파김치, 배추 뿌리, 마 뿌리, 생고구마, 가오리찜, 두부김치, 삶은 제육(새우젓) 정도가 다르



다. 두 번째 주전자엔 부침개와 탕 등 3, 4가지가, 세 번째 주전자에 계장과 김 그리고 밥이 나왔다.

전주대 부근의 서신동 옛촌은 젊은 층이 붐비는 곳. 민중가요가 곧잘 울려 퍼진다. 기본안주에 삼계탕, 네 번째 주전자에 조기매운탕이 나온다. 그 인근 1번지는 요즘 떠오르는 곳이다. 효자동 홍도주막과 삼천동 용진막 걸리, 사랑채, 마이산 등도 술꾼들 입에 오르내린다.

부부싸움 한판 하고/술을 마신다./비 온 뒤 땅 굳는다지만/싸움은 늘 슬프더라/사람 하나 못 구슬리니/막걸리만 못한 건가/긴 한숨 사발에 담아/한 잔 두 잔 지우는데/술도 못하는 그 사람/무엇으로 달래고 있나

-이인수 '막걸리'

그곳에 가면 술, 친구, 이야기가 있다

술꾼들은 땅거미가 내리면 달뜨기 시작한다. 단돈 1만 원대에 저녁식사까지 해결할 수 있다. 안세경 전주 부시장은 “요즘은 40, 50대 아주머니들도 막걸리집에서 친구를 만나거나 회식을 할 정도로, 전주에서 막걸리는 하나의 문화가 됐다.”고 말했다.

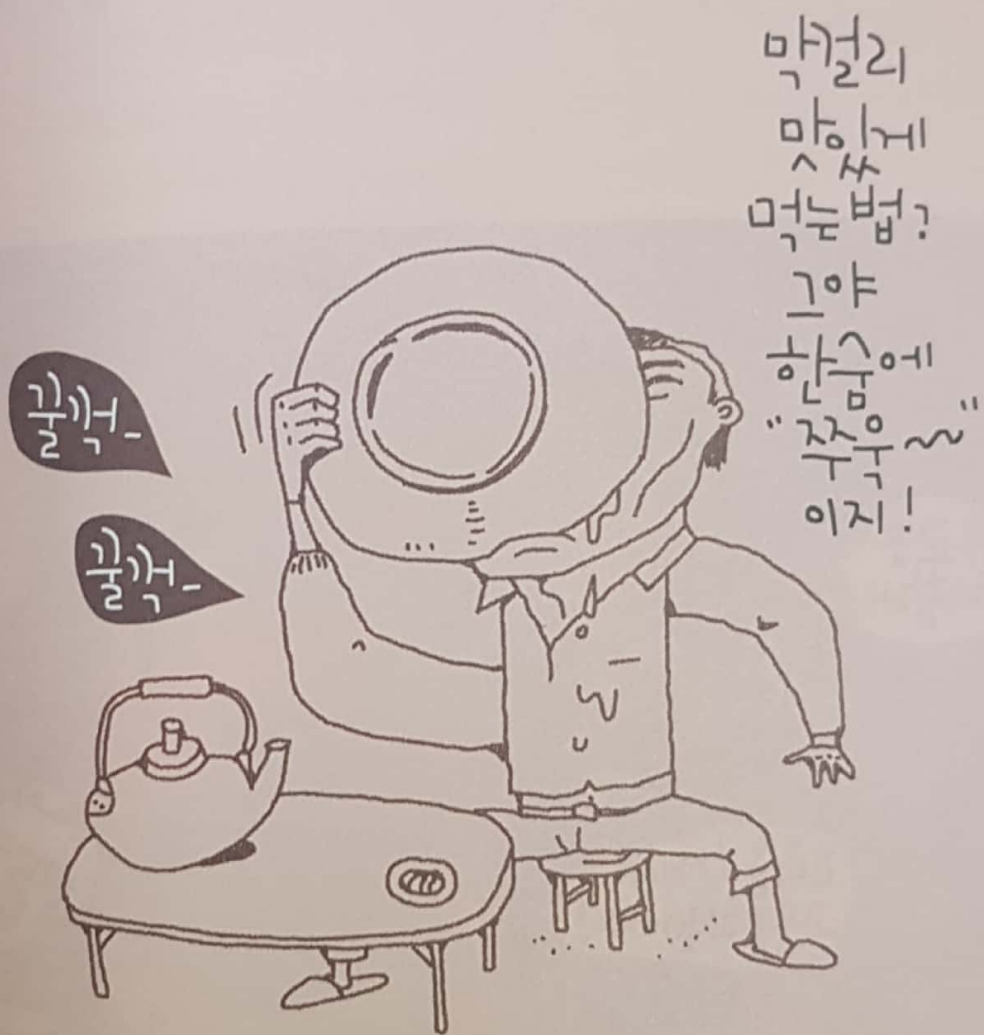
전주 술꾼들은 보통 막걸리 찌기(하얗게 가라앉은 부분)는 먹지 않는다. 윗부분의 ‘맑은 술’만 마신다. 너무 배불러 맛있는 안주를 먹을 수 없기 때문이다.

술은 리드미컬하게 마셔야 한다. 마시는 간격이 들숨과 날숨처럼 자연스러워야 한다. 몸의 리듬에 맞춰야 맛있다. 막걸리는 단숨에 “쭈욱~” 소

리 내어 마셔야 어울린다. 은근슬쩍 한두 방울 턱밑으로 흘리는 거야 애교다. 안주 한 점 먹고, 이야기 한 점 나누고, 또 한 잔 “쭈욱~” 3박자가 막걸리의 기본 리듬인 셈이다.

‘막 걸은 술’ 막걸리. 오래된 시골 동무처럼 킁킁 툅툅한 술. 막걸리는 오래된 친구와 쭈욱 들이켜야 제격이다. 거기에 곱삭은 전주 주막집 안주가 있다면, 더 말할 나위 없다. 둥둥둥 판소리의 북 장단에 정신이 아득해진다.





망가리
망가리
망가리
그야
망가리에
"망가리"
이지!

망가리
망가리