

豐 嶺

1991~1992

全州文化院

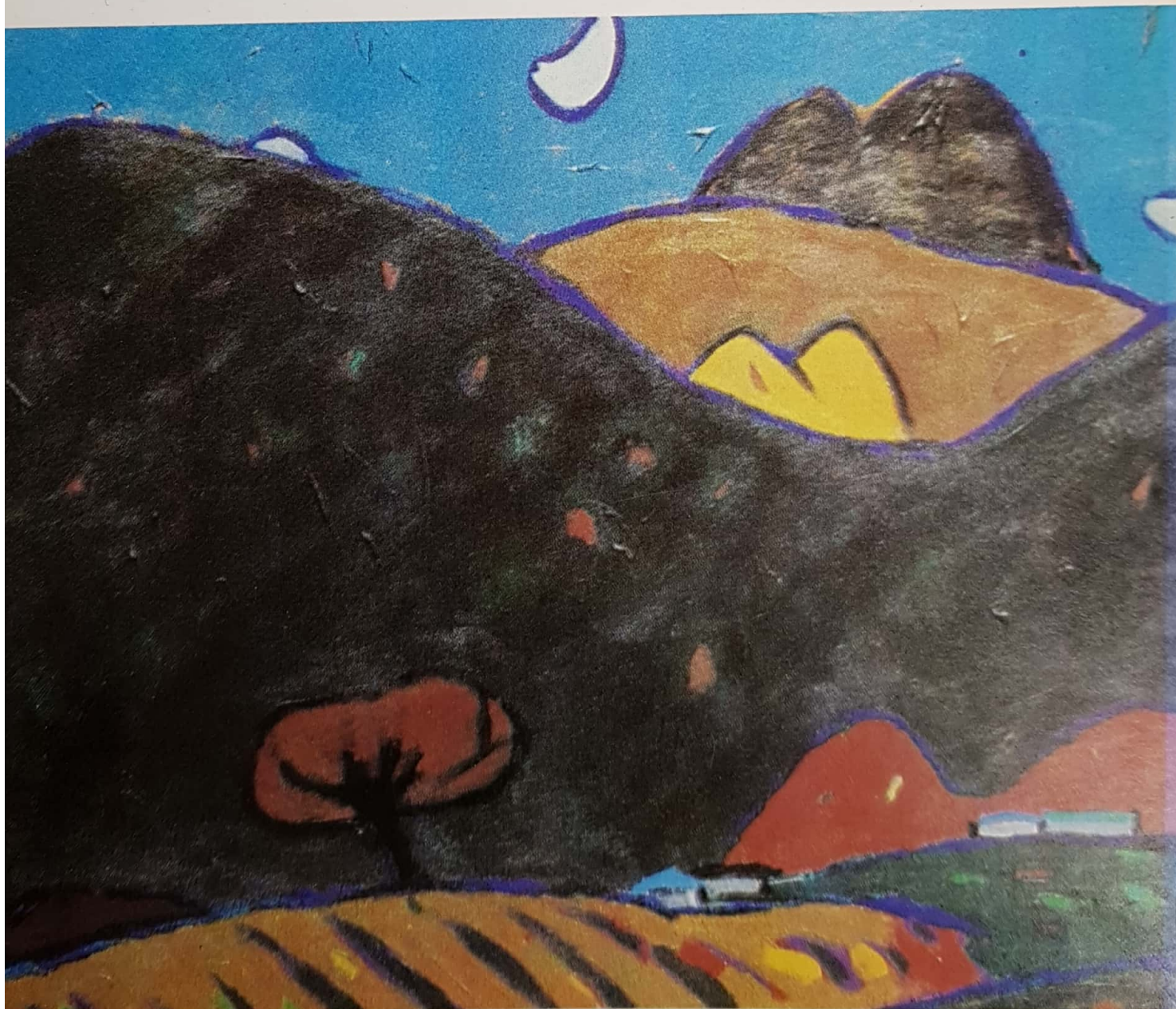
(文化部 登録番号 第 마-962号 登録日字 1981. 8. 10 郵便番号 560-020 隔月發行)

地域文化・地域人情・地域情報

靈 嶺 61

1992年 6月

特別企劃：全州飲食·이대로 볼 것인가



☐ 全北地方 文化暢達위한 綜合誌 ☐

■...형제들아 내가 너희에게 전한 복음을 너희로 알게 하노니 이는 너희가 받은 것이요 또 그 가운데 선 것이라. 너희가 만일 나의 전한 그 말을 굳게 지키고 헛되이 믿지 아니 하였으면 이로 말미암아 구원을 얻으리라<고린도전서15장1~2절>

* 編 · 輯 · 後 · 記

回...정말 늦었다. 할말이 없다. '92년도의 첫호를 이제야 발행한다. 왜 늦었는가 모르겠다. 답답할 일이다. 앞으로는 계속 발행하여 연간계획을 채우도록 하겠다.

回...전주음식의 특징이 사라졌다. 전국어데를 가더라도 그 고장의 맛이 독특한데 왜 전주의 음식맛은 그게 그거라고 하는지 모르겠다. 비빔밥만 해도 그렇다. 서울에서, 부산에서 먹는 그맛이라고들 한다. 우리 전통을 아끼고 가꾸며 지켜야 되겠다. 이번 특집을 통해 전주 음식맛 지키는 계기가 마련 되었으면 좋겠다.

回...노령도 이제는 탈바꿈을 서둘러야 되겠다. 문학과 향토사를 병행하는 편집계획을 활착시켜야 되겠다는 것이다. <宋>

蘆嶺

第61號

92年 6月 非賣品

印刷 · 1992年 5月 25日 發行 · 1992년 6月 1日

發行人	金	光	鎬
編輯人	張	明	洙
主 幹	宋	榮	相
編 輯	柳	章	友
印 刷	咸		清

公報處登錄 마-962號

登錄日 1981年 8月 10日

發 行 社團法人 全 州 文 化 院

560-020 全州市完山區慶園洞1街58의4 ☎ 88-7500

印 刷 鮮 明 出 版 社 ☎ 84-0030, 2878

* 本誌는 韓國圖書雜誌 倫理委員會 雜誌倫理 實踐要綱을 준수합니다.



'92 特別企劃

全州飲食 · 이대로 볼 것인가

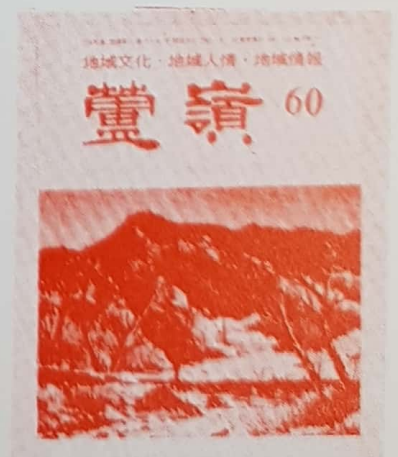
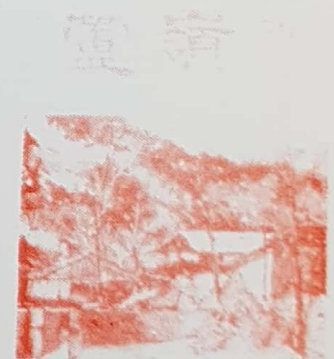
- 8 / 康炳訓 옛맛이 나는 전통비빔밥
11 / 姜信一 모양 차림새 벗어나야
15 / 김명희 음식문화의 溫故知新
18 / 金文德 土俗性 四季節化 되어야
21 / 金民星 全州的 맛은 全州的 자존심
24 / 김순영 백과사전에 오른 전주비빔밥
26 / 金永善 鄉愁로 젖어오는 全州的 맛
29 / 김여울 옛 명성 되찾아야 할 때
32 / 金正雄 맛갈스런 천연식품의 옛맛
34 / 金鍾熙 제모습 되찾는 정성을
36 / 박영희 그리운 전주의 맛
38 / 송가옥 바로 그맛 되살려야
39 / 송철성 인스턴트 맛 벗어나야
42 / 오복순 영원한 우리 고향 맛
45 / 유승식 한정식의 뷔페화를 지향
48 / 李康國 傳統맛 研修教育 아쉬워
50 / 李基班 양심과 정성스런 솜씨맛 보여야
53 / 李炳勳 빨리 손을 써야 한다
57 / 李奉根 만찬가지수 만큼 후한 人心
60 / 李相七 정성을 다해 바로잡는 노력



- 62 / 이승범 옛맛의 자궁심을 되찾아야
64 / 임복근 고유의 맛 되살려야
67 / 林秉燦 전문교육기관 출현 있어야
69 / 장태운 어머니 숨씨 맛으로
72 / 전길중 향토성, 체질성을 찾아야
75 / 趙炳喜 전주는 향토음식의 본고장
78 / 鄭敎寬 안일한 타성에 젖어서는 안돼
91 / 최원웅 平準化된 전주음식 맛



- | | |
|--------------------------|--------------|
| 李鎬堉 칼럼 / 빈 강통에서 地方化 時代로 | 李鎬堉 · 84 |
| 時 論 / 總選颱風 그 뒤에 서서 | 金斗星 · 86 |
| 生活과 宗教②① / 희망찬 시대를 열자 | 金榮錫 · 90 |
| 가정의학 알고 생활합시다 / | |
| 건강운동은 이렇게 | 柳承國 · 92 |
| 좋은 글귀 풀이 / 商山四皓 | 柳豐淵 · 94 |
| 우리말 우리글 / 고만말이 | 崔昌烈 · 95 |
| 蘆嶺新人詩壇 / 아이에게 外2 | 김정희 · 96 |
| 畫家가 가본 내고장 山河 / 삼인대(三印臺) | 이방우 · 99 |
| 우리고장 名勝地① / 국립공원 변산반도 | 丁希秀 · 100 |
| 全州風物記②② / 全州川邊 | 宋榮相 · 104 |
| 續「나의文學 60年」③⑥ / | |
| 詩人 金海剛 日記抄 | 정리·曹圭華 · 110 |
| 편집후기 | · 118 |





全州的 맛은 全州的 자존심

金 民 星

- 시인
- 부안여중 교장
- 석정문학회 회장
- 製花雨 同人會 會長
- 시집 파도가 밀려갈때 외 3권

제호미(醞醐味)란 말이 있다. 풍치(風致)스런 맛의 이름이다.

말초적이고 혀끝에서 감도는, 달다든가 쓰다든가 혹은 맵다든가 하는 오미(五味)의 평범하고, 일상 맛 보는 맛이 아니라, 빼어나게 맛갈스러운 차원(次元) 높은 맛을, 그것도 입이 아니라 머리로 맛보고 아취(雅趣)를 감상하는 것을 이름이다.

맛이란 무릇 입으로 먹는 음식이(齒)나 혀로 느끼며, 촉각을 통하며 음미하는 것이지 어찌 고차원적인 머리로 느끼겠느냐고 생각해 봄직하지만, 진짜로 맛 있는 음식이란 그 음식을 먹음으로써 육체적인 미각과 포만을 느낌과 동시에, 또 한편으로 쾌락과 만족함을 통하여 정신적인 안정과 예술적인 심미감까지를 맛보게 하기 때문이다.

그래서 맛과 멋이 손등과 손바닥처

럼 불가분의 관계에 있는 것이 아니겠는가.

전주는 「맛의 고장」이란 전통 속에서 살아왔다. 그 중에서도 비빔밥은 서울에서도 「전주 비빔밥」 부산에서도 「전주 비빔밥」 춘천에서도 「전주 비빔밥」하는 간판이 나불을 정도로 널리 알려지고, 그 가치가 인정되어 온 것이 사실이다.

이만한 전통과 역사를 지니기까지에는 거기에 상응하는 역사성과 전통성, 다시 말하자면 전주만이 가지고 있는 독특한 풍토와 기호, 또는 조미료나 솜씨의 고집스런 집착, 나아가서는 전주 여인의 품성과 멋까지가 오랜 생활을 통하여 농축되고 응집되어 온 것이지 단순하게 일조일석에 만들어진 것은 아니다.

이렇게 그 전통과 역사는 독특하고 훌륭한 것이고, 남이 쉽게 흉내 낼

수 없고 얼른 따를 수 없는 것이다.

또한 전주의 맛은 전주만이 가지고 있는 것 이어야 한다. 서울사람이나 광주사람이나, 타관사람들이 돈을 많이 드려서, 또는 온갖 방법을 강구하여 그 맛을 낸다해도 도저히 따를 수 없고, 만들 수 없는 것 이어야 하며, 나아가 전주의 전통과 역사와 고집만이 만들 수 있는 독특하고 개성이 철철 넘쳐 흐르는 것 이어야 한다.

오랫동안 「전주의 맛」은 고귀하고 진귀한 것이었고, 값비싼 대가를 치루면서 오늘날과 같은 전통을 만들어 왔다. 사실 맛의 고장이란 명성 하나 얻기가 얼마나 힘들고 어려운 것인가.

「전주의 맛」은 「전주인」의 자존심이고 전주인의 고집이다.

전주의 맛은 비빔밥이 되었건, 고들빼기 김치가 되었건, 해장국이 되었건 전주적(全州的)인 풍토와 생활과 기쁨과 고민이 들어있어야 하고, 전주의 예술과 역사와 철학과 혼이 들어있어야 한다.

비빔밥의 원조는 전주이다.

요즘에 전주의 비빔밥의 맛이, 서울에서 먹는 비빔밥의 맛이나, 부산에서 먹는 비빔밥의 맛과 똑같다는 것은 그 고귀한 전주의 맛을 전주인이 스스로 학대하고 포기한 것이니, 전주의 자존심과 역사와 전통이 도저히 용서할 수 없는 일이다.

일본을 다녀올 때마다 느끼는 것이지만 각 지방지방마다 특색있는 상품을 개발하여 선전판매하고, 향토색을 고수(固守)하고 있는 상혼(商魂)을

대하고 볼 때, 역시 경제동물적이구나 하고 경탄하지 않을 수 없게 된다. 토속적이고 개성있고 정성이 깃들여 있는 상품은 누구나 쉽게 매료되고, 매기충동을 갖게되는 것은 당연한 일이다.

가즈노코(數の子)하면 평범한 「말린 청어알」인데 북해도의 아바시리(網走)에서는 그 지방에서 많이 청어가 잡히는 탓도 있겠지만 왜된장이나 술찌꺼기를 가미한 독특한 맛을 창출하여, 아바시리 특유의 상품으로 변조하고 개발시켜, 일본 전국에 판매하고 있었는데, 그 맛이 독특하고 매력적이어서 많은 수입을 올리고 있었다. 이는 곧 오호쓰꾸해의 설한품과 노도와 싸워 이겨내는 북해도 어민들의 혼이 들어 있기 때문이었다.

구주(九州) 오오이따현(大分縣)에서는 그 곳의 물이 좋아 맑은 물로 술을 빚어 술도 유명하지만, 깃조오무라는 일종의 단무지를 만들어 팔고 있었는데, 깃조오(吉丁)라는 사람이 처음으로 만들어서 그분의 이름을 딴 것으로, 무우를 말린것, 다시마를 조린 것등을 혼합한 반찬의 일종인데 (다꾸왕의 일종) 아주 극히 평범한 것을 그곳의 독특한 풍토미(風土味)와 맛과 정성을 드려서 상품화시킨 것으로, 이것 역시 전국적으로 이름을 날리고 있었다. 마찬가지로 깃조오란 사람의 신고(辛苦)와 끈기와 고민이 들어있기 때문이었다. 정말로 하찮은 다꾸왕조각이지만 거기에는 정성과 친절과 혼이 들어가 있었고,

장인정신(匠人精神)이 들어 있었다.

우리나라의 유명한 인간문화재들이 자기가 지니고 있는 비법을 전수하고 싶어도 제자가 없어서 물려주지를 못하고 있는 판인데, 일본은 조상 전래의 가업인 당고(團子)〈과자의 일종〉의 찐고물 비법을 계승하기 위하여, 일류대학을 나온 석학이 좋은 직장을 그만두고, 체면이나 명예를 헌 신작 같이 버리고, 작업복으로 갈아입고 테머리를 하고 작업에 열중하고 있는 예같은 것은 얼마라도 보아 온 터이다. 우리나라에서 얻기 어려운 장인정신이며, 다시 한번 우리나라의 어수룩한 실정을 반성하고 따져봐야 할 일이다. 실로 우리에게 아쉬운 것이 이 장인정신이다. 장인정신은 전통과 역사의식의 소산물이다. 된장찌게 두부점 하나에도 이 장인의식이 들어 있어야 한다.

우리집 장독대에는 나의 「동갑장」이 버티고 있다. 내가 출생했을 때 작고하신 할머니께서 손수 메주를 쑤어 정성드려 빚은 간장이고, 지금 나와같이 66년을 늙어 온 셈이다. 아니 나보다도 더 진국으로 버티고 있는 것이다.

어느 때부터인지 우리집 가풍으로 전해 온 이 「동갑장」은 장남이 태어나면 담가온 간장이고 장독대의 왕자로 자리잡고 있으며, 온갖 음식물의 맛을 창출해내는 주인공 역할을 하고 있는 것이다.

할머니는 며누리에게, 며누리는 손자며누리에게 이 방법을 전수했으며 말날이 되어 간장을 담굴때가 되면, 손자며누리인 나의 아내가 지금은 할머니가 되어 또 다른 며누리에게 가르치고 있는 모습을 보게되는 때가 있는데, 전통이란 이런 것이거니 하고 감회가 무량한 때가 있었다.

요새 사람들은 생활이 윤택해 지면서 맛의 사치를 하게 되었다. 따라서 그 사치는 음식물의 질의 고급화, 특수화를 요구하게 되었으며, 도락(道樂)으로 발전하게 되었는데, 상존의 음식물 내지는 음식점이 그에 따르지 못하고 그대로 안가하게 제자리걸음을 하고 있는 데서 문제가 생긴 것이다.

확실히 전주음식은 전주인의 자부심이다.

이제는 그 전통의 맛을 이어받아 전주인의 긍지를 살릴 때가 되었다. 너절구레한 반찬을 나열하는 것도 바꾸어야 되겠고, 인스턴트 맛에서 개성있는 맛의 창출로 탈바꿈할 때도 되었다.

이 집의 깍뚜기는 천하일품이고, 저집의 고들빼기김치는 역사적이다 하는 일품요리(一品料理)의 개성있는 솜씨와 상혼을 발휘해야 한다.

그리하여 오랫동안 지켜왔던 전주의 자존심을 더욱 똑소리나게 빛내야 되겠다. **盧嶺**

全州飲食 · 이대로 볼것인가



백과사전에 오른 전주비빔밥

김 순 영

- 수필가
- 전북문인협회 부회장
- 저서 「꼭 하고 싶은 이야기」

전주 음식은 전통적인 전주문화를 대표한다고 할만큼 중요한 구실을 해왔다해도 과언은 아닐것이 누구나 전주 하면 맨 처음 전주 비빔밥과 한정식을 떠올리지 않는가?

인간생존의 삼요소 가운데에서도 먹이는 인류문화발전의 직접적인 촉매이다.

집이란 비바람을 피하는 기능이고 의복은 추위로부터 보호의 기능임에 비하여 먹이야말로 생존과 바로 직결된다.

따라서 먹이에 대한 관심이 급선무이고 지대한 것임으로 그에 대한 연구와 발전이 따른다. 자연으로부터 획득한 먹이를 가장 유효적절하게 요리하고 보관하는 방법이 강구되었고, 그러한 방법들의 발전을 보조하는 기구의 발전이 뒤따르게 되었던 것이다.

나무에서 직접 열매를 따 먹거나 사냥이나 낚시로 잡은 날고기를 그대로

로 먹는 원시적 생식방법에서 불에 굽고, 찌고, 삶아, 익혀, 조리하고 보관하는 방법이 개발되고 조리에서 사용되는 화덕과 석쇠와 냄비가 만들어졌다. 석기가 토기로 토기는 다시 도자기로, 청동기, 철기, 금속기의 발전을 이룩하였다.

식생활문화는 자연환경과 사회환경의 복합적 상호관계에 의해 이루어지는 것이니만치 전주음식문화의 발전이야말로 필수곡절이다.

우리나라 제일의 곡창인 호남평야에서 생산되는 기름진 쌀을 비롯하여 농경에 사역하는 소·돼지·닭등 육찬(肉饌)의 재료가 풍부하였다. 서해바다는 굴·낙지·새우·김·미역등등 무궁무진한 해산물의 보고이고 깊은 산에 자생하는 취·도라지·두릅·고사리등등 산채며, 넓은 들에 나고 자라는 미나리·쑥·고들빼기·냉이·달래며 텃밭에서 가꾸는 온갖 채소들이 알맞은 햇

빛을 쬔고 골골마다 젓줄로 뻗은 물
기를 빨아올려 줄기와 잎과 뿌리가
튼실하고 연했다.

바다와 육지의 산물이 계절에 따라
새로운 재료들을 공급해 주었다. 줄
포 염전에서 정제되는 알맞은 염도의
천일염에 물맛은 더없이 시원하고 달
다. 따라서 간장, 된장, 고추장이 진상
품으로 추대된 것은 너무도 당연하다.

전주음식을 얘기할 때면 자칫 음식
점을 거론하기도 하지만 전주음식은
전문적인 숙수에 의해서 발전 된 것
이 아니다. 각 가정의 부인들과 이를
도와주는 찬모의 솜씨에 의하여 다양
한 조리기술이 발달되었고 경험을 통
하여 음식만드는 원리가 매우 합리적
으로 전수되었던 것이다.

비빔밥 : 밥에 나물 고기 고명 양념등을 넣
어 비빔 밥. 전주 비빔밥이 가장 유명하며
계절에 따라 재료를 변화있게 하여 만든다.
많은 양을 한꺼번에 만들때에는 밥을 먼저
비벼서 간을 맞춘다음 웃고명으로 알지단
만을 얹기도 하는데 이 때 오래 두면 밥이
붙어서 맛이 없어짐으로 주의해야 한다.

일반적으로 밥을 고슬고슬하게 지어서
보기 좋은 대접에 담고 그 위에 미리 만들
어 둔 여러가지 나물과 고기와 달걀등을
모양 있게 색을 맞추어 얹어 내면 먹을 때
에 비벼서 먹는다. 나박김치와 파쁜한 장국
을 곁들이면 더욱 좋다. 여름철에는 대개 콩
나물볶음, 오이생채, 애호박나물, 쇠고기볶
음, 알지단, 당근볶음, 달걀부침등을 얹고
겨울철에는 콩나물볶음, 알지단, 달걀부침
등을 얹는다.

그러나 전주식 비빔밥은 이와는 약간
다르다. 먼저 고사리에 쇠고기를 넣고 갖
은 양념을 해서 볶고 도라지와 콩나물은
깨소금 후춧가루 소금으로 양념을 하여
기름에 볶으며 다시마는 튀각으로 만들어
부수러뜨리고 청포와 오이는 채로 썰다.
밥에 참기름과 간장을 넣어 주물러 간을
맞춘 다음 그릇에 담고 그 위에 여러가지
나물을 올려 놓고 맨 위에 달걀 부친것과
볶은 고기를 얹는다.

이상은 동아출판사에서 발행한 “동
아원색세계대백과사전”에서 비빔밥
항목을 그대로 배긴 것이다.

전주 비빔밥이 가장 유명하다는 대
목과 그러나 전주식 비빔밥은 다르다
는 대목을 유의할 필요가 있다. 그리
고 수없이 많은 고을마다의 비빔밥을
제쳐두고 전주식 비빔밥만을 소개한
것을 소홀히 여겨서도 안된다. 우리
전주 비빔밥은 세계대백과사전에 오
를만큼 가치가 있음은 참으로 긍지스
러운 일이기 때문이다. 누가 무슨 이
유를 대면서 무슨 말을 하건간에 이
제 우리에게서 전주식 비빔밥을 제대
로 전통적으로 전승 보존해야 할 의
무가 있는 것이다.

전주식 비빔밥과 더불어 한정식(이
단어는 사전에서 찾을 수가 없었다)
이라는 백반상도 전주 고유의 음식발
기로 음식상을 짜야 한다. 찬 그릇수
에 따라 삼첩·오첩·칠첩·구십(홀수여
야 함)의 반상기로 맛깔스럽고 정갈
하게 차리는 것이 기본이다.

주식류로는 주로 밥(잡곡혼식)·죽·

미음·응이·무리죽·국수·떡국·수제비가 있으며 밥에 곁들여 밥맛을 돋우고 영양분을 보충하는 반찬으로 ①국물 위주의 국 또는 탕 ②국물과 건더기가 비슷한 양의 조치·지지미 ③국물을 조금 붓고 볶는 전골·볶음 ④적·구이 ⑤기름을 두르고 지지는 전·저냐·전유어 ⑥찜통에 증탕으로 익히는 찜·선 ⑦국물 없이 바짝 조리하는 조림 ⑧알 종류로 만드는 수란·숙란 ⑨날것으로 무치는 회 ⑩나물종류로 숙채·생채 ⑪소 돼지고기를 삶아 눌러서 얇게 저민 편육 ⑫소다리 돼지머리를 푹 삶아서 뼈를 추려내고 굳힌 족편 ⑬양념간을 해서 말린 후 식사전에 기름에 튀기는 부각·자반 ⑭고추장, 된장, 간장에 절여 놓는 장아찌 ⑮밥을 싸서 먹는 쌈 ⑯생선 등 어패류를 소금에 절여서 발효시킨 것갈 ⑰김치

⑱국물 있는 김치로 동치미·나박김치·열무김치·싱건지 그리고 입가심이나 간식용인 후식류로는 ①떡으로 인절미·흰떡·절편·송편·시루떡·경단·단자·약식 ②조과류로 강정·유밀과·다식·엿·숙실과·정과 ③화채와 차로 꿀·오미자·계피·식혜·수정과·유자·모과·생강·인삼·결명자·두충차·녹차 ④청주·약주·막걸리·과실주가 있다.

이상과 같은 종류를 재료와 계절에 따라 적절하게 음식상을 계획하여야만 되는데 계절에 가장 맛이 나는 재료를 가지고 적합한 조리법으로 양념을 잘 배합하고 간을 잘 맞추는 것이 비결이다.

끝으로 전주심미를 빠뜨리지 않는 재료로 이용하여 조리한 요리를 맛보여 주는 성의 역시 스쳐지나치면 안 되는 과제인 것이다. **盧嶺**

'92 特別企劃

全州飲食 · 이대로 볼것인가



鄉愁로 젖어오는 全州의 맛

金 永 善

- 수필가
- 삼례여고 교사

맛의 고장, 인정의 고장, 예향(藝香)의 고장, 전원도시, 이것이 전주의 대

26

명사다.

이 중에서도 '맛의 고장'이라 칭송

받았음이 우리 전주인의 자존심을 지탱시켜 주었다. 맛하면 전주를 으뜸으로 꼽지 않았던가! 그런데 전주만이 자랑할 수 있었던 전주 특유의 맛이 점점 퇴색하여 전국 어디서나 맛볼 수 있는 평범한 맛으로 일반화되고 말았으니 이 어찌 애석하고 안타까운 일이 아닐까!

이건 너나없이 '돈이면 그만이다' 하는 왜곡된 상흔의 결과가 아닐까!

전주인의 자존심 회복을 위해서 더 늦기 전에 전주인 모두가 각별히 자성하여 전주의 옛맛 찾기에 시민 차원의 캠페인이라도 벌여야 하지 않겠는가?

우리대<지명(知命)의 인생>의 전주의 맛은 이러했다.

주모의 마음이 풍성하고 손이 커서 음식상이 푸짐하고, 음식마다 그 나름의 독특한 별미가 있어 입안에서 살살 녹고 씹을수록 감칠맛이 나 그야말로 맛갈스런 맛의 고장이었다. 전주 특유의 비빔밥이나 해장 콩나물국밥, 모주(母酒)는 말할 나위 없이 천하일미요, 백반 한 그릇을 먹어도 찌게에서부터 탕(湯)이며, 전(煎)이며 적(炙)이며 갖은 나물무침에다 심지어 젓갈까지 먹거리가 고루고루 영양가도 조화롭게 상다리가 휘어지게 나왔다. '보기 좋은 떡이 먹기에도 좋다'고 하듯이 전주 음식은 깔끔하고 정성이 들어 있어 보기만해도 구미(口味)가 당겨 입안에 군침이 돌고, 고추가루를 비롯한 참기름이며 갖은 양념을 아끼지 않아 음식이 맛날 뿐

아니라 얼근하고 찹찹하여 먹고나면 속이 후련히 풀리고 개운해진다.

전주 음식에 맛들인 사람이 타지 가서 음식을 먹고나면 싱겁고 개운치 않아 비위가 거슬리는 경우가 많다.

술을 마실 때 안주값을 따로 받지 않는 인심이 넉넉한 고장이며 타지 사람이 전주에 와서 한 자리 술판을 떡 벌리고 가도 거마비가 남는다는 비교적 음식값이 싼 고장이었다. 어디 그뿐인가? 음식점 정서(情緒)가 음식 먹기에 알맞아 음식점에 들어가면 넉넉하고 편안하고 다사로운 정감으로 감싸 간다.

참으로 여유있는 분위기를 자아내 각박하고 격한 세정을 다독다독 다독여 차분히 가라앉힌다.

웬만한 음식점엔 고서화가 알맞게 걸리고, 수석이 앉을 자리에 앉아 있으며 화분이 생기를 발하고 있어 맛의 운치를 더해준다. 불혹(不惑)의 후반기 이상의 전주 사람이라면 이런 묵로주점(선술집)이 떠오르리라.

들어서자마자 구수하고 얼큰한 토장국 냄새가 물씬 풍기고 한 자리에 죽박아 있어도 주인의 눈치가 없어 시간에 쫓기지 않고, 술값 안주값이 저렴하여 호주머니 사정을 헤아려 보지 않아도 되는 곳, 마음 놓고 외상 술을 마실 수 있으며, 처음 만나는 사람끼리라도 곧잘 스스럼없이 한 탁자에 마주앉아 친근감이 생겨 어색하지 않고, 서로 부담없이 권작(勸酌)할 수 있는 수수하고 정갈하여 다사롭고 넉넉한 인정이 넘쳐 흐르는 풍

속도를 그려가는 선술집말이다.

우리 지명(知命)의 인생은 이렇게 보통사람끼리 부담없이 마주앉아 허리를 풀고 정겨운 이야기를 나누며 하루 종일 쌓였던 한과 분과 스트레스를 풀고 삭이곤 하였다.

이런 우리 고장이었는데 이게 뭔가? 그 전주의 참맛은 고사하고 음식상이 지저분하고 음식값마저 되게 비싸고 인심이 각박하여 음식점에 들어서면 짜증부터 나니 맛의 고장이라 칭송받던 옛날의 향수가 눈물겹도록 그립고, 전주인의 자존심 상실이 속상하여 분통이 터질 지경이다.

음식맛은 주부의 손맛이며, 손맛은 바로 음식 다루는 이의 정성에서 올어난다는데 도대체 오늘날의 전주 음식엔 손맛이 들어 있는지, 정성맛이 들어 있는지 의심할 정도로 맛을 잃고야 말았다. 음식점 주방을 들여다보면 주모가 손으로 음식을 다루는 게 아니라 두툼한 고무장갑을 낀 손으로 건성건성 조리를 하고 조미료도 천연 조미료는 눈을 씻고 볼래야 찾아볼 수 없고 인스턴트 조미료를 써서 간이나 맛을 맞추니 손맛이 우려날리 없고 정성맛이 뱀 리가 없다. 참으로 개탄스런 일이다.

오늘날의 전주 음식상에서 옛날의 향수를 조금이나마 느낄 수 있다면 그것은 가지 수가 너절하다는 것으로 자위할까? 요새도 백반집에 가면 가지 수가 많다고들 한다. 옛날에야 반찬마다 그 나름의 별미가 있어 반찬에 고루 저분이 갖지만 요새는 그맛

이 그맛이어서 아니 무맛이라 할까, 가지 수만 많았지 손이 가는 반찬이 통 없는 편이다. 전주 음식에서 남아야 할 것은 다 버려지고, 버려야 할 것만 남은 셈이다.

쓸데없이 가지 수만 많아 식사 후 버려지는 음식이 값으로 치면 전국 통산 연 7조원이 넘는다고 하니, 음식 과소비에 있어 전주 음식이 금상구실을 하고 있는 격이다. 이 어찌 부끄러운 일이 아닐까? 하루 속히 시정되어야 할 폐단이다. 가지 수를 과감히 주려 꼭 필요한(영양가를 고루 갖춘) 음식상 차리기에 당국 차원의 계몽이 성과를 거두어, 먹고 남은 음식으로 인한 경제적 손실을 막아야겠다. 나아가 전주의 옛맛 찾기 캠페인이라도 전 시민 차원에서 벌이어 우리 고장 고유의 음식맛을 되찾아야겠다.

전주의 음식은 음식점 나름대로 독특한 별미를 지니고 손님에게 손질했다.

비빔밥 하면 전주할머니떡집, 콩나물국밥 하면 삼백집(육쟁이 할머니집), 아구탕하면 예산집, 된장찌게백반하면 읍파집, 추어탕 하면 서학동집, 북탕하면 한일관, 우족탕 하면 태평동 실비집, 보신탕하면 한성여관 골목집, 한정식하면 전라회관, 오모가리매운탕 하면 한벽루 등 네임밸류가 붙었는데 이토록 날렸던 네임밸류들이 짱그리 사라지고 말았다.

당국에서는 옛날로 되돌리기 위해 특정 음식점을 시범 업소로 지정해서

라도(물론 물심양면의 적극적인 지원이 뒤따라야 겠지만) 전주 고유의 맛명에 회복에 힘써야겠다.

전주의 독특한 음식맛에 대한 향수

를 불러 일으켜 고유의 전주맛 찾기에 보탬이 되기를 희구하며 이 글을 썼다. 盧崱

'92 特別企劃

全州飲食 · 이대로 볼 것인가



옛 명성 되찾아야 할 때

김 여 울

- 아동문학가
- 전북아동문학상 수상
- 동화집, 위인집 13권 발행

흔히 전주를 맛의 고향이라고 한다. 대저 그럴 법한 얘기다.

우선 시내 어느 음식점엘 들어가나 상위에 그들먹하게 차려져나오는 음식의 종류나 양부터가 어느 지방과는 비교가 안 될 정도다. 까놓고 얘기해서 우리네 전주, 좀더 범위를 넓혀 우리네 전라도가 아닌 타시도 어느 음식점에서 이처럼 가짓수 많은 음식들이 갖추어 나온 것을 보았는가. 그것도 고급 요정이나 지체높은 분네들이 왕립하는 곳이 아닌 일반 선민들이 드나드는 식당이나 음식점에서 말이다.

이 점을 감안될 때 우리 전주의 음식점들은 지위고하를 막론하고 시내 어느 음식점이든 찾아들어 자리를 잡고 앉아 있노라면 상판이 그득하게 채워지기 마련이다. 실로 대단한 성찬이다. 가짓수만 많은 게 아니다. 상위에 올라앉은 음식 하나하나의 맛 또한 일품이다. 짚고 넘어갈 일이 있다.

전주를 벗어나서 타도의 이름난 관광 명소나 대도시를 여행해 본 사람이라면 몸소 경험을 해서 알고 있겠지만 여행지의 음식점에서 마주했던 음식들이 어찌 우리 전주의 식탁을 따를 수 있었던가. 아마 모르면 몰라도 푸짐하게 쏟아져 나오던 우리 전주의

전주를 벗어나서 타도의 이름난 관광 명소나 대도시를 여행해 본 사람이라면 몸소 경험을 해서 알고 있겠지만 여행지의 음식점에서 마주했던 음식들이 어찌 우리 전주의 식탁을 따를 수 있었던가. 아마 모르면 몰라도 푸짐하게 쏟아져 나오던 우리 전주의

음식점 식탁을 열 두번도 더 상상을 하며 몽당이침을 삼켰으리라. 도대체가 비교도 안 될 정도로 객적게 나온 음식의 가짓수에 맛 또한 신통치가 않으니 자연 전주의 음식들이 그리워질 수 밖에...

그렇다고 이 마당에 김새게 음식타박을 하자는 얘기가 아니다. 다만 이런 얘기를 늘어놓게 된 이면엔 자고로 음식 문화가 감칠맛나게 발달한 지방에서 살다보니 자신도 모르게 타도 음식에 대한 선입견내지는 기피증에 사로잡혔다고나 할까?

하지만 어찌겠는가. 누가 뭐래도 음식만은 우리 고장 전주 음식이 최고라는 사실을 내가 굳이 강조하지 않더라도 타도 사람들이 먼저 나서서 따따부따 읊어대는 것을.

맛의 고향 전주. 이곳 전주야말로 우리 고유의 맛을 잃어버리고 살아가는 한국인들에게 한가닥 향수를 불러 일으키게 하는 마지막 고향이자 시원의 고향이라고 한대서 크게 빛나간 생각이라고는 하지 않을 것 같다. 비록 오늘날 산업시설의 부족으로 도세가 약하다 보니 주민 소득이 전국 최하위를 차지하는 터여서 내노라하게 자랑할 것은 없지만 음식 하나만은 맛깔스럽기로 으뜸인 전주임을 누가 부인한단 말인가. 가진 것 없는 우리에겐 이것도 대단한 자부심이요 자랑거리 중의 하나로 인구에 회자하고 있음을 알만한 사람은 다 알고 있다.

그런데 언제부터 였더라.

맛 좋고 가짓수 많기로 소문이 자자

하던 전주 음식이 형편없이 전락해가고 있다는 얘기가 세인들의 입에 오르내리고 있다는 것이다.

전주의 대명사처럼 일컫던 비빔밥만 해도 그렇다. 안타깝게도 이 비빔밥이 위기를 맞은지 이미 오래라 했다. 그도 그럴 것이 비빔밥의 맛이 열이면 열집 모두가 한결같이 똑같아졌다고 한다. 이젠 필자도 같은 생각이다.

이렇게 말하면 위장벽에 삼겹살이 불을 정도로 잘 먹고 사는 시대에 살고 있기 때문이라고 할지 모르지만 비빔밥의 맛이 오뉴월 식혜변하듯 싹 하니 변한 게 사실인 걸 어찌랴. 좀 과장을 해서 비빔밥 맛이 천하통일이 되었다고나 할까.

늦대접에 알맞추 담겨나온 이팝위에 구수한 참기름과 깨소금을 쳐서 무친 콩나물 무침, 거기다 잘게 썰어 다진 쇠고기 육회 몇 점 - 생각만 해도 입안에 절로 군침이 묻어나올 법한 우리 전주의 명물 비빔밥이 아닌가. 현대도 그 맛 좋던 비빔밥의 자취는 어디로 사라지고 음식점마다 잡탕이 판을 치는 국적불명의 음식이 횡행하게 되었는지 모를 일이다.

다소 이름이 난 집이라 해서 들러 보면 하나같이 기름에 지지고, 볶고, 튀겨내온 것 일색이다. 도대체가 그 집 특유의 맛이 없다. 전주 음식의 독특미가 없다. 전라도 사람이 전라도 음식만을 먹다보니 입에 배어 맛의 독특함을 모르는 것이라고 점잖게 타이르지 모르지만 인정할 것은 인정

해야 된다고 생각한다.

되는 소리 안되는 소리 퍼질러 대다보니 우리 전주의 음식들을 형편없이 깔아뭉개 놓은 것 같아 죄스런 마음 금할 수가 없다. 하지만 아직도 늦지 않았다. 실망을 하기에 앞서 지금부터라도 우리 고유의 맛을 되찾으면 될터이기 때문이다. 되찾는 것만으로는 부족하다. 우리 전주 사람들이 아니면 할 수 없는 새로운 맛의 문화를 열어야 한다.

불행중 다행이라고나 할까. 맛의 천하통일이 되었다고 하는 작금에도 불구하고 시내의 모 해장국집에는 감칠맛나는 몇 가지의 음식들이 전주의 명물로 이름을 날리고 있다는 점이다. 얼핏 보기엔 풍덩하게 생긴 콩나물국밥에 새우젓과 깍두기가 전부인 참으로 별 볼일 없을 듯한 이 해장국밥이란게 먹을 수록 입에 앵긴다. 게다가 흑설탕을 넣어 끓여내온 세칭 모주라도 한잔 걸치게 되면 이거야 말로 우리 전라도의 진미가 아니고 무엇이겠는가.

필자가 바라는 우리 전주의 음식은 바로 이런 것이라야 한다는 점이다.

맛의 천하통일이 되었다고 하는 마당에 아직도 우리 전주에 이런 명물이 존재하고 있다는 것은 얼마나 다행스러운 일인가.

더불어 상위에 오르는 음식의 가짓수를 줄이도록 했으면 어떨까 한다. 기실 가짓수만 많았지 밥 한 그릇을 먹는 동안 젓가락 한번 가지 않고 되물리는 경우가 비일비재하기 때문이다. 되물린 것들을 비워생적이라 해서 쓰레기통에다 버릴 것을 생각할 때 낭비 또한 얼마나 되겠는가.

거듭 말하지만 가짓수를 줄이는 대신 두 서너가지의 음식이라도 입에 착 달라붙어 앵기는 전주 특유의 음식을 계발해 주었으면 하는 마음 간절하다.

이것만이 우리 전주가 음식 문화의 발상지로서의 옛 명성을 되찾을 수 있는 길이요, 사라져버린 맛에 대해 향수와 추억을 그리는 영원한 한국인의 고향이 되리라 믿는다. 盧嶺

황길현 詩集

땀 그리고 빛

유림사 刊



맛갈스런 천연식품의 옛맛

金正雄

- 시인·수필가
- 모양문학회 회장
- 갈금문학회 회장
- 한국농민문학협회 회장
- 시집·수필집 8卷

70년대만 하여도 전주 음식맛은 전국에서 식도락을 즐기는 사람이면 누구나 전주를 다녀가지 않는 사람은 단 한사람도 없었다.

거슬러 올라가자면 우리 어렸을때 (1940, 50년대) 전주 음식 비빔밥을 맛보지 않는 사람은 한양선비가 못 된다고 하였다.

그토록 몇세기(3,4)를 두고 전주 음식 문화가 변하지 않고, 맛이 변하지 않아 그 맥락을 이어가고만 있는 줄 알았는데 무슨 급변으로 80년대부터 전주음식 비빔밥 맛이 달라지고 있다는 것일까?

나눔 1967년 가을 우리 시조왕능 참배차 증조부뻘 되는 족문 어른을 모시고 처음으로 경상도 김해에 가본 적이 있다. 오후 2시에사 대전에서 증식으로 시장기를 면하고 7시에 김

해에 도착한 나는 문장 어른을 모시고 재향 분소에 들어가 시도기(時到記)에 등제한후 저녁식사를 하게 되었다.

밥은 설익어서 모래를 씹는 것 같고, 된장국은 급자기 준비하여서 그랬는지 소금국이 되어 입이 써서 도저히 넘어가지 않는다. 그래도 그날 저녁은 그럭 저럭 넘길려고 11시에사 족장들 틈에 끼어 눈을 붙히게 되었다.

그러나 단 10분도 안되어서 위가 말을 듣지 않고 저녁식사 때 두어 숟가락이 들어간 여독으로 밤중내 5회차 사하고 새벽 4시30분에서 막 잠을 한숨 드는데 5시에 시조 왕능을 수호하는 참봉이 촛불을 켜고 부산하게 서두르는 바람에 다시 눈을 뜨게 되었다.

그래서 조찬이나 맛있게 하려고 재

향소 옆 식당에 잡아드니 역시 어제 밤 식사와 똑 같은 메뉴이다. 그러기에 물만 마시고 시가지로 나와 무엇을 좀 요기하려고 하였으나 가게는 문이 다 닫아 있고 중국 요리집에는 점심때나 우동을 한다고 하니 다시 들어와 10시 추향대제(秋享大祭)에 참석하였다.

행사는 12시 30분에 끝나므로 빨리 나와 길거리에서 파는 국수 2인분치를 나혼자 말아먹으므로써 3끼니의 공복을 채우게 되었다. 「옛말에 집문만 나서면 고생이라」더니 그 당시 우선 먹는 것 부터 불편을 겪는다고만 생각할 수 없었던 것이다.

「아니 우리 전주 음식문화가 20년을 앞선 것이 아닌가?」

나는 우리 전주음식 비빔밥을 3년 전 미국 뉴-욕과 LA에서 즐기게 되었으며 쏘련 모스크바에서 전주 국수를, 91년 세계 민족문화 심포지엄때 중국 「연변」에서 모두 맛보게 되었다.

이렇듯 외국에서나 국내 각 시, 도에서 전주하면 음식문화가 앞선다고 당연한 얘기들을 한다.

즉 음식이 앞선다는 것은 이 고장에 선비를 많이 배출 해내는 요조숙녀들의 헌신적인 지혜가 담겨져 있다는 것이다.

부군이 공직이나 사회에서 하루종일 시달리다가 집으로 돌아올 것 같으면 아내가 사립문까지 나와 반겨주고 정성들여 마련한 음식을 다분하게 맞이 하면은 나지 않는 음식이라도

맛을 내어 자시는 남편 또한 정이 어리어 돈독한 가정의 낙원이 되지 않겠는가?

한갓 요조숙녀들의 음식 솜씨는 다양하여 식단에 올려놓는 찬류로는 김치 동침이 고들빼기, 도토리, 녹두묵, 전부침, 고사리, 더덕, 고추, 마늘, 된장, 게장, 젓갈류등이며 국끓이로 된장국, 풋나물, 실갈이, 토란, 감자, 버섯국등이 되며 탕 종류로는 도라지, 버섯, 토란탕등을 들을 수 있는데 여기에 더욱 중요한 것은 육물이나 식물국에도 틀림없이 들깨 가루를 넣어 야 악취가 없어지고 진지하고 참된 맛이 올라온다고 한다.

이러한 천연식품과 자연생산으로 얻어지는 음식을 섭취해야만 인체에 해롭지 않고 그 생명을 오래 유지한다고 한다.

이와 마찬가지로 옛날 우리 전주음식 비빔밥은 공해에 타지 않는 즉 콜레스테롤이 들어있지 않는 순수한 식물성인 원료 참깨, 들깨, 기름등을 상기한 반찬류에다 비비어 섭취하게 되므로 한결 구미를 돋우고 정신적인 스트레스도 받지 않아 건강 스테미너만 증가되는 상징적인 음식을 말 하였을 것이다.

그러나 최근에 홍수처럼 쏟아지는 외래 수입품 때문에 그러는지는 몰라도 각종 공산품, 의류, 식용류, 소재류, 특작류, 언어, 문화까지라도 수입의 선호도가 높아지니 이게 바로 망국지 한이 아니겠는가 하고 나는 자못 불안에 잠기곤 한다.

요즘 수입품 개방과 더불어 물밀
듯이 들어닥치는 각국의 조미료, 인
스턴트식품등이 저마다 재빨리 소비
처를 찾아가고 있으므로 전국 어디라
고 다를 것이 있겠는가?

우리 전주 비빔밥까지도 인스턴트
원료와 조미료가 판을 친다하니 음식
맛이 달라지지 않을 수 없게 되었다
고 한다. 이러한 것들을 합류하여 비
빔 밥맛은 미키하고 스트레스를 받아
가벼운 구토증까지 발산하게 된다.

물론 그러한 음식에 습관이 된 사
람들은 인체의 공해를 까마득이 있고
그러한 음식 섭취에 젖어들고 만다.

그러나 필자는 시골에 살아서 그러
한 생활을 하는지 모르나 조그만한
땅(200평)에 콩, 깨, 마늘, 파, 고추,
상치, 채소류등을 직접 갈아 심어놓
고 농약이나 비료도 주지않아 크게

자라지는 못할지언정 무공해라는 그
자연상태에서 김치류를 만들어 섭취
하게 되므로 거기에서 우러나오는 맛
을 느끼며 살아가게 된다.

그런데 그 자연식품에 도취되어 살
아가는 사람치고는 조미료나 인스턴
트가 조화된 음식을 섭취하였을때 생
체내에 거부반응이 일거나 가벼운 위
경련이나 구역질등을 하게 되어 마음
이 차분하지 않고 꺼림직한 생각에
사로잡히고 만다.

이렇듯 현대에 사는 우리는 문화의
이기에서 오는 문화병을 퇴치하기 위
해서라도 식단에 여러가지 숫자만 나
열해 놓을 것이 아니라 간결하게 산채,
소채류, 전부침, 도토리나 녹두묵, 계
장, 젓갈류와 들깨 기름등으로 맛갈스
러운 천연식품으로 옛과 같이 전주 음
식맛을 되살려 보아야 하겠다. 盧嶺

'92 特別企劃

全州飲食 · 이대로 볼것인가



제모습 되찾는 정성을

金 鍾 熙

- 전주MBC 아나운서 부장
- 진안향우회 회장 역임

우리고장을 옛적에는 온·다라, 원
산(圓山), 완산(完山), 이라고 지명

(地名)을 써오다 전주(全州)로 불리
워 온 것이 천년이 넘어 오늘에 이르

고 있다.

온=원=완=전과 같은 등식을 가지는 뜻은 “온전하다” “완전하다” “모든 것을 갖추었다”라는 고을의 이름에서 보듯 우리가 살고 있는 고을은 이 곳에 살고 있는 사람들이 온전하고 생각이 완전하며 이 지역에서 나오는 물자가 풍족하고 또 이 고장의 문화가 웅골지다는 뜻으로도 해석된다.

해서인지 우리고장은 맛과 멋의 고장 아니면 예도(藝道), 예향(藝鄉)이라고 불리워 진다.

맛과 멋이 무엇인지도 모르는 사람들에게서야 무슨 할 말이 있겠는가. 만은 그렇게 불러주는 사람들에게는 그 말이 지니고 있는 내용이 무엇이고, 어떻게 생겼으며, 어떻게 보존되고 있으며, 어찌 보존해야 하겠다는 식으로 설명을 할 수가 있어야 할 것이다.

여기에 오늘의 숙제가 있다고 보아 몇가지의 관점에서 생각해 보기로 한다.

투박한 질그릇에서 보골 보골 끓어대는 된장맛과 푹고추에 찍어 먹는 된장 맛, 같은 항아리에서 꺼낸 된장이라도 여인네의 상차림에 따라 씹다른 맛을 가지고 있다.

같은 전주비빔밥 이라도 신씨네, 권씨네, 박씨네, 김씨네 등의 집안에 따라 차이가 있었던 남밖장의 비빔밥 집은 이제 옛 이야기로나 남아 있을 따름이다.

옛 전통 농경사회에서 맛 보던 그

비빔밥은 아니지만 지금 전주에서 만들어 지는 비빔밥이 분명 다른지방에서 보여주는 비빔밥과 외모상으로야 비슷한 것 같지만 맛은 근본적으로 다르다.

그것은 재료의 선택이 다르고 조리하는 솜씨가 다르고 또한 먹고 맛을 판정하는 사람이 다르기 때문에 다르다는 것이다.

전주비빔밥은 2치(6~7cm)정도 자란 콩나물만을 쓰고 있듯이 기본적으로 지켜야 할 조리과정을 그런데로 지켜지고 있으며 어린시절부터 먹어온 식도락가들의 힐책과 칭찬이 있어 그런데로 전통이 지켜지고 있기 때문에 다른지방의 그것과는 큰 차이가 있다고 보는 것이다.

그런데 이렇게 분명히 다른점이 있음에도 불구하고 그게 그것 아니냐고 생각하는 사람들이 많아지고 있다는 데 큰 일이 생기는 것 같다.

산업사회로 사회구조가 변하여 온데서 전국적인 시장을 점유하는 고추장, 간장, 된장, 참기름 공장에서 생산되는 조미료를 원가절감이라는 차원에서 손쉽게 사용하는 음식점에서 이름만 전주비빔밥이라고 하여 팔고 있으니 전국 어디에서나 맛이 같다고 생각할 수도 있겠으나 전주를 사랑하는 몇분 안되는 전통 음식 기능보유자들의 헌신적 보람이 빛을 유지할 것이라고 믿는다.

이분들에게 부탁은 옛 장독대의 신비스러움을 재현하여 분명한 자기만의 얼굴을 가지는 독특한 맛을 갖도

록 정성을 다하는 노력이 있어야 한다는 점이다.

다시 말해서 전주사람들이 맛이 있다고 떠들어 대면 그것이 한국 최고의 맛이고 세계 하나뿐인 맛이라는 것이다.

딸을 시집보내려 혼수감을 장만하던 옛 어머니의 마음으로 장만되는 전주음식의 정성스러움을 옛 모습으로 찾을 때에 다시 옛 영화와 명성이 우리에게 영원히 안겨질 것이다.

지금은 지역적 특성을 최대화 해야 할 지방화시대이다. 이 지역 행정기

관의 제도적이고 발전적인 정책의 배려가 있어야 하겠다.

“전통음식 어머니교실”이라던지 “전통음식 문화학교”라고 하던지 하여 이고장의 음식문화 전반에 대한 연구와 교육기관을 두어 무언가 다른 계도사업이 뒷받침 돼야 할 것이다.

끝으로 멋과 맛을 아는 소비자의 창출에 힘써야 할 것이다. 멋들어진 곳을 볼려면 절묘한 기술을 가진 광대도 필요 하지만 그 곳을 흥겹게 볼 수 있는 구경꾼도 있어야 하기 때문이다. **盧嶺**

'92 特別企劃

全州飲食 · 이대로 볼것인가



그리운 全州의 맛

박 영 희

- 수필가
- 금지중학교 교장

화창한 봄날이다. 창문을 활짝 열었다.

운동장에서 파란색의 유니폼을 입은 학생들이 절도있게 체조를 하고 있다. 4월 봄기운이 감돈 교정과 푸른색의 울동이 무척이나 조화롭다.

어느새 한달이 흘렀다. 내가 이곳 금지중학교 교장으로 승진하여 부임한 지도 어언 40일이 된다. 축하차 적지 않은 손님이 찾아왔다. 나는 그럴때마다 부족하고 보잘것 없는 나를 찾아온 귀빈들을 정중하게 맞이하고

기어이 저녁식사까지 대접하고 보낸다.

그럴때 어김없이 찾아가는 곳은 남원에서 한정식으로 이름난 K회관이다. K회관은 내가 이곳에 오기전부터 즐겨 찾던 곳이다. 친구들과 드라이브 하다가도 일부러 남원까지 찾아 K회관을 들르곤 했었다. 그만큼 그곳의 음식맛이 오히려 맛의 고장이라고 자랑하는 전주의 맛보다 우위에 있다고 모두가 이구동성으로 말하고 있는 터였기에……

사실 근래에 전주의 음식맛은 그 맛이 현저하게 달라지고 있다고 모두가 입을 모운다. 맛의 고장이라는 어휘가 무색할 지경이다. 나 또한 그런 느낌을 강렬하게 받고 서글픈 감회에 젖고 있던차에 노령지의 원고 청탁을 받았다.

그러자 때맞춰 서울에서 몇몇의 문인들이 전주에 왔다. 나는 그들을 반갑게 맞으며 전주 명물인 비빔밥을 대접하기로 하고, 전국최고의 유명식당에 안내했다. 고전적이며 전통적인 면모를 갖춘 그 음식점은 깨끗하게 단장되어 손님들을 안온하게 감싸주었다. 나는 서슴치 않고 여러가지 구색을 갖춘 특비빔밥에 모주 한사발씩을 곁들여 주문했다. 식사후, 전주비빔밥의 맛을 솔직히 평해달라고 요청했더니 처음에는 과연 일품이라고 하면서 꼬리를 빼더니 나의 집요한 답변공세에 물려서인지 어찌 전주 비빔밥이 예와 같지 않다고 하면서 서울이나 다른곳과의 차이가 거의 없다고

말하는 것이었다. 전주의 별미라고도 하고 특미라고 하는 비빔밥이 타지의 것과 같다고 한다면 전주의 생명은 점점 잃어가고 있다고 해도 틀린 말이 아닐 것이다.

오늘 아침에도 서무과장과 대화하는 중에 전주 비빔밥 이야기가 나왔다. 그는 전주의 최고 비빔밥 전문업소인 ○○회관의 비빔밥이 서울 고속터미널 주변의 비빔밥과 별로 다름없다고 열을 띄우며 말한다. 더구나 그 식당의 비빔밥에 전에는 계란 후라이를 해서 꼭 얹어 주더니 근래에 그것조차도 소리없이 사라져 버렸다고 하면서 같은 전주인으로서 개탄한다고 한다. 나도 동감이라고 하며 입술을 꼭 깨물었다.

사실 나는 지금껏 지내온 술한 세월속에서 언제든 어느곳이든 할 것 없이 내 고향 전주를 말하면 대부분이 나에게 선망의 시선을 던지곤 했다. 그리고는 누구나가 공통적으로 하는 말이 전주에 꼭 들르겠다며 전주의 음식맛을 맛볼 기회를 달라고 하는게 통례였다. 것처럼 모든 사람이 전주하면 맛과 직결하는 고장으로 통하고 맛과 멋을 생명처럼 귀중히 여기는 곳으로 알고 있음은 우리 전주인, 전북인의 긍지라고 자처하지 않았던가. 그런데 지금의 양상은 어떤가, 전주의 음식맛이 변했다고 한다. 도대체 왜일까.

인심이 각박해서인지, 기하급수적으로 올라가는 물가의 탓인지, 구하기 힘든 인력 탓인지는 모르지만 그

풍성하고 오밀조밀하며 감칠맛이 나고 특색있는 전주의 비빔밥의 맛이 어데로 가버렸단 말인가.

실로 서글프고 황량하기 그지 없는 마음이다. 맛을 생명으로 여기는 전주의 자존심이 이토록 일시에 꺾여 버려야 웅단 말인가 이제 어데서 전주의 독특한 비빔밥의 맛을 찾을 것인가. 전주의 맛이 새삼스럽다.

전주 한정식 또한 그렇다 예로부터 전주가 보유한 독특하고 오묘하며 심도있는 음식이 아니고 그저 손쉽게 아무데서나 만들 수 있는 평범한 음식들이 가지수만 많이 벌려 있어 모처럼 찾아온 도내외 손님들에게 더없는 실망을 안겨 주기가 일쑤였다.

비록 가지수는 적더라도 전주만이 지니고 자랑할 수 있는 음식을 선별 수 있다면 그 얼마나 좋겠는가, 진정

전주의 내음이 물씬 풍기는 짜임새 있는 상차림이 그렇다. 그 전주의 특색스런 맛이 그렇다.

전주는 오로지 맛으로 버텨온 자존심의 고장이 아니던가. 자꾸만 추워오는 오한을 느낀다. 이대로는 안되겠다. 모두가 자각하고 합심해야 하리라. 이는 고도의 현대 물질문명에 따라 어쩔 수 없이 밀려나는 옛 풍물은 아니지 않는가. 좀더 노력하고 애쓰고 부지런하면 능히 할 수 있으리라.

운명의 지침을 스스로 돌린 우리 모두의 책임이다. 이제 서글픔과 탄식의 떨림도 우리들이 다지고 뭉쳐서 멈추게 해야 하리라. 진정 그리운 전주의 맛, 전주 맛의 진정한 의의와 가치, 그리고 전통을 우리들 전주인의 각고의 힘으로 되찾아야 하리라. **盧嶺**

'92 特別企劃

全州飲食 · 이대로 볼것인가



바로 그맛 되살려야

송 가 옥

- 수필가
- 삼례여고 교사

사람들은 내 조국, 내 고향을 무척 사랑하며 살아간다.

내 고향, 전주. 옛부터 인심 좋고, 음식 좋아 살기 좋은 이곳이다. 무엇

보다 전주 음식은 맛갈스럽고 깔끔하다고 한다. 맛갈스럽다함은 솥씨가 뛰어난다는 말이다. 같은 음식도 솥씨의 차이가 생긴다. 파 하나 더 집어 넣는 것과 빼는 데서 맛의 차이가 엉뚱하다. 모든 요리가 양념에 달려있음은 분명하다. 또한 그보다 더한 것은 음식의 간을 맞추는 일이다. 짜거나 싱겁지 않게 적당히 간을 맞추는 것은 요리의 기술이다. 그러기에 요리는 하나의 창작이라고 하던가.

녹두묵, 계장, 꼬들빼기 김치, 신설로, 이것들이 입맛을 돋구는 요리이지만 그중에 비빔밥은 전주의 으뜸 요리로 알려져 있다.

전주 비빔밥. 전주를 타지(他地)에 알려주는 전주의 요리이다. 오무가리에 담겨진 비빔밥. 따끈한 밥에는 고사리나물, 취나물, 콩나물이 들어있고, 육회와 고추장, 참기름이 함께 포함된다. 오무가리 위에 덮여 있는 노란 달걀 후라이가 색을 발해준다. 그것들을 함께 비비적거리며 먹노라면 생각치 않았던 새파란 은행 몇개가 입속에서 함께 씹힌다. 그 순간 맛있는 감각이 하늘을 날은다.

이 맛있는 비빔밥은 정녕 어떤 비밀스런 손맛이 아닐까. 그 맛은 전주에서만 자아낼 수 있는 전주의 맛이다.

내가 옛날에 먹었던 비빔밥 생각. 이것은 어느 대금을 지불하고 먹는 고급식당의 비빔밥이 아니었다. 그 시절 부유하지 못했던 세대였지만 그때의 비빔밥이 이 글을 쓰고 있는 이 순간 원고지를 비집고 기여 나온다.

그때 나는 누구보다도 식욕이 좋지 못했다. 식성이 좋지 못한 내가 우리 할머니에게는 항상 약하게만 보여왔다. 어느 손자 보다도 할머니는 내가 밥먹는데 관심이 많으셨다. 밥상에서 수저들고 심둥그레 하게 있으면 할머니는 얼른 내 밥을 양푼에 쏟고, 거기에 고추장, 된장, 상치, 콩나물을 넣고 참기름 치고 비벼 주셨다. 그때 먹었던 할머니의 비빔 솥씨는 다시 힘이 솟을 만큼 참으로 맛이 있었다.

지금은 청년이된 아들, 순형이도 비빔밥을 무척 좋아한다. 순형은 나를 닮았는지 남자인데도 식성이 왕성하지 못하다. 어찌나 편식이 심한지 늘 걱정이 된다. 먹는 식품 몇가지가 한정되어 있는 그에게 나는 간간히 잔소리 하는 어머니이다. 나도 아들 앞에 양푼을 내놓고 할머니의 흥을 낸다. 그때야 수저가 움직이는 아들을 보며, 나는 어느 비상구 앞을 빠져나와 두리번 거리는 생쥐 모양이다.

수년전 순형이가 고교생이 된 이후부터 식구 셋이 사는데도 식사 시간이 모두 다르다. 어찌다가 가족들이 외식을 할때는 남편은 불평없이 잘 따라 준다.

순형과 나는 음식 선택에서 마찰이 생긴다. 그는 비빔밥이고 나는 탕의 종류를 택한다. 아들쪽으로 따라 가지만 순간의 갈등이 빚어지고 만다. 그것도 개성 탓일까...

비빔밥. 정녕 고국에 대한 그리움 이려니. 내가 미국에 갔을때 그곳의 교민으로 있는 사촌 동생, 인경을 만

났다. 우리는 친척 이야기, 전주에서 살던 이야기를 마냥했다. 동생은 대화도중, “언니, 나, 전주 비빔밥 먹고 싶어요.” “나중에 한국 오면 내가 사 줄게.”

그 다음해 가을이었다. 동생은 남편을 따라서 한국에 오는 기회가 있었다. 그녀는 나를 만나기 위하여 전주에 왔었다. 그들이 집에 왔던 시간이 밤 10시 그들은 다른 친척집에서 저녁을 이미 끝마쳤었다. 다음날 일찍 떠나겠다는 그들에게 아침은 외식이 안되니까 오늘 점심에 비빔밥을 사먹자고 사정 했지만 남편의 약속 때문에 서울로 떠나버린 그들...

동생은 언제 또 올런지... 동생과

비빔밥이 짝지어져 내 가슴에 병글어 있다.

그런데... 그런데... 글썸 말이야... 전주 비빔밥이 변하여 서울이나 부산 어디를 가도 그 맛이 똑같다 하니 어이없는 실향민의 아눌한 표정이다.

자꾸만 물려드는 상실의 비감을 메꿔야 하겠다. 그래서 전주에서만 연출되는 비빔밥을 되살려야 하겠다. 그 맛을 살려야 할 우리들. 이미 물려받은 이곳의 숨씨 오래 간직해야 하는 우리들이 아닌가...

이 고장 특유의 그 맛을 살려야 할 우리들의 뜨거운 애향은 영원히 변할 수가 없을 것이다. **盧嶺**

'92 特別企劃

全州飲食 · 이대로 볼것인가



인스턴트 맛 벗어나야

송 칠 성

- 수필가
- 전북여류문학회 회원

조선조 오백년의 맥과 전통이 숨쉬는 전주, 고풍스럽고 고고하며 양반의 멋과 풍류가 있는 도시, 각별히

씨족을 가리고 예의바르고 양반의 도시라는 것은 새삼 강조할 필요조차 없을 것이다.

거기에 맛깔스런 음식들, 특히 전주의 비빔밥은 어디에서나 이름이 높다. 가는 곳마다 예의바르고 깔끔한 차림새에 가질수 많은 음식점이 늘어서 있다.

그런데 요즘들어 가슴속이 텅빈것처럼 서린게 있다. 멋과 풍류와 맛이 있고 조선조의 발상지인 전주가, 그 자존심이 강한 전주가 왜 이토록 뒤떨어지고 낙후되어 가고 있는가? 아 울러 옛 풍물들이 사라져가고 있다. 특히 자랑스런 우리 전주 비빔밥의 전통적인 맛은 찾을 수 없게 되었다. 우선 우리 사람까지도 인스턴트화 되어가는 느낌이다. 요즘 어린이들은 맵고 짠 것을 먹지 못하고 햄이나 치즈, 피자등에 길들여져 있다. 밥상엔 인스턴트 식품과 깡통이 주류를 이루고 주부의 정성과 손맛이 깃든 음식은 점차 밀려나고 있다. 아이들뿐만 아니라 어른들까지도 손쉽게 구할 수 있는 인스턴트와 깡통맛에 길들여져가고 있다. 우리의 전통 비빔밥도 그런 추세에 밀려 점차 그 맛을 잃어가고 있다. 향토목에 쇠고기 육회, 콩나물 여러가지 재료를 쓰지만 사라다 기름을 넣어 느끼한 맛에 먹을 수가 없다. 어릴적 뒷 뜰에 묻어둔 동치미를 한 그릇 퍼담고 참기름 한 숟갈, 집에서 담근 고추장 한 숟가락에 물을 쳐가며 기른 콩나물 밥에 비벼서 많은 형제들이 둘러 앉아 한 숟갈씩 떠먹던 맛이란 지금 생각해도 혀끝에서 맴도는 듯하다. 조미료가 들어가지 않고 어머님 손끝에서 묻어나온

그 맛. 가난하지만 어머님의 사랑과 정성어린 손으로 우리는 탈없이 자랄 수 있었다. 지금처럼 인스턴트의 길들여진 맛으로 자라지 않았기에 옛날의 참맛을 알고 어머님의 고마움을 알고 있다. 그러면 오늘의 변질된 음식맛을 어떻게 옛것으로 되살릴 수 있을까 연구해야 할 문제이다. 우선 옛날의 솜씨를 내야 하지 않겠나 하는 생각이다. 그러자면 시간이 오래 걸린다. 젓갈 하나를 담아도 초봄에 담아 가을까지 뒤야만 그 맛이 진짜 맛을 내고 고들빼기, 김치 모두 어느 정도 시간이 지나야 제 맛이 난다. 그러나 요즘 사람들은 급한 성격에 식사가 조금이라도 늦게 나올라치면 소리부터 지른다. 솜씨있는 전문 요리사를 양성해서 만들어진 음식은 값이 비쌀 수 밖에 없다. 인건비며 재료이며 모두 시간이 오래 걸려 만들어진 만큼 값이 비싸다해도 우리의 전통음식을 지켜 나간다는 차원에서 그만한 것을 감수해야 하지 않을까?

또한 충분한 행정적인 뒷받침으로 지정된 식당을 체계화하여 잃어가는 입맛을 살려보면 어떨까. 그리고 사이다를 음료수로 쓰지 않고 뒷 뜰에 채워둔 수정과로 대신한다면 훨씬 옛 맛이 날것이다. 애용자가 많아질수록 솜씨좋은 인재들을 자꾸 발굴해서 더욱 전통있고 새로운 맛으로 지켜나갈 것이다. 행정기관에서 해결책은 생각지 않고 말로만 낙후된 농촌, 농촌 하지만 결국은 이렇게 질 좋은 음식이 팔림으로써 다시 농촌도 전주도 조금

이나마 옛 영광을 재현할 수 있지 않을까 하는 작은 바람이다. 인스턴트에 길들여진 입맛을 그윽한 어머니의 손맛으로 옮겨 보려면 장시간이 걸리겠으나 맛깔스럽고 고전적인 비빔밥을 살리기 위해 노력한다면 언젠가는 전주의 비빔밥이 전통과 참신한 맛을 함께 갖추고 재현되지 않을까 하는

생각이다. 적어도 노력하는 사람들이 있는 한 말이다. 전주시민이 한마음으로 노력하여 낙후된 전주를 새롭게 단장하고 전통의 비빔밥을 되살려 맛과 멋이 어울어진 예향의 도시로 부각시켜 내 고향 전주를 찬양하며 지켜나갔으면 하는 아쉬움이 서린다. **盧嶺**

'92 特別企劃

全州飲食 · 이대로 볼것인가



영원한 우리 고향 맛

오 복 순

■ 수필가

3월이 다 가도록 분홍빛으로 타던 사과꽃이 서서히 지고 나니, 이제는 벚꽃 또한 분홍빛으로 만개하여 4월을 타 들어간다. 벚꽃하면 우리 고장 전군가도(金群街道)의 진풍경을 빼놓을 수 있겠는가. 꽃봉오리도 맺기 전에 가도에는 벌써부터 상춘객들을 위

한 식당들이 즐비하게 늘어섰다. '전주비빔밥'이라는 이름을 위시로 간판들의 이름이 가지각색이다. '대밭네 집', '구시장 장터', '어제 그집' 등 각자의 특성을 최대한으로 살려 손님들을 끌어들이는 모양이다. 식당이야기가 나왔으니 말이지만 전국 어느 곳에서

든 여행지에서마다 '전주식당' 혹은 '전주 비빔밥'이라는 칭호를 붙인 간판을 우리는 쉽게 발견할 수 있다. 우리 전북인과 맛의 전주를 잊지 못하는 사람이면 모두, 꼭 고향을 찾는 것처럼 '전주식당' 간판에 끌려 들어가기 일쑤일 것이다. 대개는 실망하기 마련이지만 나는 지금까지도 잊지 못하는 곳이 한 군데 있다. 영동포역사안의 조그만 식당이지만, 준비하게 늘어난 식당중에서 그곳 역시 '전주 비빔밥'이라는 간판에 끌려 들어갔던 곳이다. 하얀 제복을 입은 종업원들로부터 한눈에 청결한 식당임을 느꼈지만 가장 고향을 느끼게 하는 것은 담백한 '콩나물 국'에 있었다. 알맞게 자란 키의 콩나물로 맑게 국을 끓여 냉장고에 저장했다가 손님들에게 내놓아 질그릇속의 뜨거운 밥을 식혀 먹도록 하는 지혜를 베풀었다. 국을 몇 그릇 더 청해도 손님요구에 친절하게 응해 주는 후한 인심도 우리 고향을 닮아 정말 반가웠다. 구수한 콩나물 이야기를 잠깐 나누어 보고 싶다. 나는 지금도 콩나물을 키워 가족들의 반찬을 일부분 해결하고 있어서 어느정도 콩나물에 대한 일가견을 가지고 있다. 어떤 일이건 정성이 따라야 하는 것은 당연하지만, 콩나물을 키우는데도 대단한 정성이 필요하다. 골고루 찬물을 끼얹어 주어서 콩나물통의 후끈거리는 열을 식혀 주는 것이다. 물이 흠씬 흘러내리지 않은 부분은 영락없이 썩기 마련이어서

정성스럽게 물을 주어야 한다. 어느 콩나물 공장에서는 콩나물이 썩는 것을 막기 위하여 밑부분에만 있는 구멍을 그릇 옆쪽에도 그 분출구를 만들어 쉽게 콩나물통의 열을 식혀 준다는 기사를 언젠가 신문에서 읽은 적이 있다. 집에서 콩나물을 키워 먹게 되면 무공해라는 점에서 뿐만 아니라, 콩나물 키가 알맞을 때에 제맛이 나는 법이어서 그 키만 할 때 모두 뽑아 냉장고에 보관하는 요령도 뒤늦게 터득 하였다. 그런데 내가 잊지 못하는 그 영동포역사안의 식당도 콩나물의 키가 꼭 그렇게 알맞은 크기였다. 그래서 나는, 식당에서 노리고 있는 이 영업상의 특성때문에 지금까지도 몇번째 영동포역에서 진한 고향의 맛 콩나물국을 만난다. 그 구수한 콩나물이 약방 감초처럼 들어가는 '전주비빔밥'이 요즘 그 특징이 사라져 간다는 소리가 높아져 가고 있다. 옛부터 산자수명(山紫水明)한 전주만이 간직할 수 있는 그 특성이 사라진다면 우리 고향의 맛을 도대체 어디에 가서 찾을 수 있단 말인가. 전주음식의 영원한 고향의 맛을 지키기 위하여 첫째는 음식을 요리하는 사람들의 정성스런 마음이 필요하다. 정성이 깃들지 않은 음식은 별의별 조미료를 넣어도 맛이 나지 않는 법이다. 둘째, 예향의 도시인 전주인의 긍지를 가지고 전주 특유의 맛을 전수할 수 있는 일정한 교육기관이 있어야 한다. 예를 들어 녹두묵 쑤는법,

계장 담구는 법, 신설로 꾸미는 법등의 정통음식을 전수한 사람만이 '전주식당'이라는 칭호를 붙이고 개업한다면 잃어가는 고향의 맛을 지킬 수 있지 않을까? 언젠가 나는 미국에서 생활하다 돌아온 가정에 초대받은 적이 있었다. 그들 부부는, 우리네 가정에서 흔히 볼 수 있는 어떤 특성없이 반찬가지수만 늘어놓는데 염증을 느끼고 있던 터였으므로 초대된 우리는 아주 간결하게 차린 음식을 대접받았다. 천장 가까운 벽에서 휘날리는 환영 프랑카드가 인상적이었고 식전(食前) 주인측 인사말이 또한 인상적이었다. 곧이어 다음과 같은 음식이 상에 차려졌다. 철판구이 위에 소고기가 놓여졌으며 거기에 따르는 음식의에는 아무런 것도 없었다. 고기를 먹은 후에는 무우를 송송 썰어 담백하게 끓인 명태국과 완두콩을 섞은 기름진 밥 그 뿐이었다. 순간적으로 나는 이것이 바로 우리네 너절한 음식들로부터의 대혁신이라고 생각되었다. 그뿐인가 후식은 앞마당에 모닥불을 피우며 죽 둘러서서 차 한잔을 마시는 운치도 있었다. 곳곳에서 팔벌림을 하고 서 있는 나무들과의 상쾌한 호흡, 어쨌든 우리들은 추억처럼 후줄근하게 젖은 기분으로 집에 돌아올

수 있었다. 그런데 웬일일까? 시간이 지날수록 나는 그날의 만남에서 뭔가 빠뜨리고 챙기지 않은 것 같은 기분이 들어 견딜 수 없었다. 무엇일까? 곰곰이 생각해 보니, 아-그것은 나의 오랜 습성, 따뜻한 온돌방을 뭉게고 앉아서 떡 한 조각 감주 한 그릇을 훌쩍 훌쩍 마시며 뒷 이야기 앞이야기 나누던 그런 습성이 그 간결한 밥상의 추억을 쓸쓸하게 하였다. 그와는 반대로 단풍의 고향, '내장산'에서 일이다. 일행은 하룻밤을 묵고 갈 예정으로 '○○회관'에 짐을 풀었다. 산에서의 음식 특징은 역시 산나물이겠거니 싶어서 가벼운 마음으로 저녁을 기다리고 있는데 어떤 특성없이 식탁위에 놓은 음식은 무려 20가지이상의 반찬이 올라와 나는 깜짝 놀래고 말았다. 손님을 위한 대단한 정성이라는 생각이 들기보다는 과연 이럴 필요가 있을까 하는 생각이 들어서 또한 쓸쓸하였다. 무엇이든지 적당한 것, 알맞은 것만이 보기 좋하지 않다는 것을 절감하였다. 사람들은 각자 특유한 빛깔과 특성을 지니고 살아간다고 한다. 특성을 지닌 사람, 특성있는 음식(식당)만이 우리의 영원한 고향으로 남을 것이다. 盧嶺

趙炳喜 時調詩集

새벽녘 까치소리

鮮明出版社 刊



한정식의 뷔페화를 지향

유 승 식

- 시인·수필가
- 한국문인협회 이리지부장 역임
- 전라시조문학 회장 역임
- 시집 「꽃밭에서」
- 함열고교 교사

흔히 현대 상황을 일컬어 상실시대라고 부른다. 고향의 상실, 어른의 상실, 이웃의 상실이 그것이다. 비단 북한 실향민이 아니라도 현대 한국인에게도 고향이 없다. 그것은 농촌의 몰락을 뜻하기도 한다. 농촌은 우리민족의 마음의 고향이다. 풍요로운 대자연의 혜택 속에서 의젓한 어른들을 모시고, 다정스러운 이웃들과 함께 오손도손 살아가는 농촌. 우리는 그 아름다운 농촌을 잃어버린지 이미 오래다.

우리들이 선인들의 농경문화를 뒤로하고 물질만능의 산업사회를 지향하면서 그런 비극의 막은 오르고 있었다. 아니, 현대인은 스스로 고향을 버린 배반자들이다. 우리는 첨단산업이 이끌고 있는 현란한 물질문명 앞에 눈이 멀은 것이다. 조상님들께서 물려주신 전통 따위는 아랑곳 하지

않는다. 남보다 새로운 상품을 선보이기에 혈안이 되어 어린 시절 어머니의 멋드러진 솜씨를 그리워할 겨를이 없다. 그렇다고 언제까지나 한숨만 내어쉬며 앉아 있을 수만은 더욱 없다.

전통이란 무엇인가? 그것은 온고이지신이다. 조상의 빛나는 얼을 오늘에 되살리는 일이다. 그것은 옛것을 액면 그대로 이어받는 것을 의미하지는 않는다. 물론 옛것을 무조건 고집하는 국수주의도 외제라면 그냥 사죽을 못쓰는 신판사대주의보다 나은 게 없다. 참다운 전통은 인습이 아닌 창조인 것이다. 그것은 과거와 미래의 조화에 있다.

그렇다면 전주음식 이대로 볼것인가?

예로부터 전주사람들은 자존심 하나로 살아왔다. 조선왕조의 발상지라

는 역사적 사실 때문만은 아니다. 전주의 옛 이름인 완산이나 완주는 다 같이 완전한 고을의 뜻이다. 그만큼 전주는 하나도 축남이 없는 오롯한 고장이다. 사시사철 변함없이 마음을 닦아주는 아름다운 완산팔경, 일년 열두달 하루같이 몸을 살찌우는 완산 팔미, 인간생활의 3요소인 의식주를 두루 갖춘 고장이 바로 전주인 것이다. 막대한 경제적 손실을 감수하면서도 옛 모습을 간직하여 전통의 명맥을 이어가고 있는 한옥보존지구, 세월의 추이를 따라 다소 모양새가 변모하긴 했지만 아직도 전주 한복은 가장 정통성을 인정받고 있다. 상스럽고 여유로운 바람을 은근살짝 부쳐내는 멋스러운 합죽선, 우리 아낙네들의 맛깔스러운 손끝 솜씨를 곰살갑게 울구어낸 먹음직스런 전주음식에서 전주사람들의 자존심은 더욱 빛난다. 그것은 전주를 찾는 외래관광객들이 가장 먼저 머릿속에 떠올리는 단골메뉴이기도 하다.

그런데 그동안 우리들이 입에 침이 마르도록 자랑해온 전주인의 자존심에 주름이 가고 있다는 얘기가. 전주 음식문화에 문제가 생겼다는 것이다. 완산팔미가 사라지고 전주비빔밥이 변했다고 한다. 서울이나 부산 등 전국 어디를 가더라도 먹어볼 수 있는 비빔밥, 전주의 특징이 없는 평범한 비빔밥으로 전락하고 말았다는 것이다. 전주 한정식 또한 그것이 그것이란단다, 반찬 가지수만 많아서 무엇하느냐는 것이다. 다양한 전, 녹두묵,

게장, 고들빼기김치 등이 옛날처럼 입맛을 돋구어 주었으면 좋겠다는 것이다. 조상님들의 다사로운 숨결이 서린 신선로를 다시 식탁위에 올려놓아야만 하겠다는 여론이다.

그러면 고유한 전주음식의 맛이 사라진 원인은 대저 어디에 있는가?

그것은 한마디로 말해서 우리의 문화가 전통문화보다는 선진문화를 더 선호하는 데에 기인한다고 본다. 과거 농경문화시대에는 전국적으로 전주음식을 첫째 손가락으로 꼽았다. 그러나 인스턴트식품과 서비스산업이 외식문화를 석권하고 있는 오늘날 전주음식이 개성을 잃어가고 있으며, 따라서 식도락가들로부터 소외를 당하고 있다는 사실은 너무도 당연한 귀결이다. 음식산업도 일종의 사업이기에 경제성이 있을 때에만 성장발전할 수 있는 까닭이다. 그것이 소위 경제원칙이 아니겠는가?

바꾸어 말하자면 우리가 지난날 전주의 영광을 되찾기 위해서는 새로운 음식쪽으로 치닫고 있는 우리들의 식생활 패턴을 옛스러운 전통음식 쪽으로 되돌려야 한다는 주장이다. 수요가 있을 때 공급은 있게 마련이다. 또한 그래야만 요식업자 입장에서도 고객의 입맛에 봉사할 수 있는 마음의 여유가 생길 것이다. 진상품이었다는 순창고추장이 활황을 누리는 것도 그런 원리라 하겠다.

한편 음식문화를 선도하는 요리사 입장에서조차 제에 반성을 좀 해야겠다. 너무 이해타산만 하지 말고 향토

전통음식의 전승에 보람과 긍지를 느끼며 전주음식의 전통을 사수하겠다는 각오를 새롭게 해야 할 것이다.

고산의 꽃감과 봉동의 생강을 빌미로 삼아 전주수정과도 빛고, 동부산간지방의 고추 마늘과 서해안지방의 젓갈류를 배경으로 열무김치, 고들빼기 김치도 담그며, 무공해농산물인 애호박, 깻잎, 미나리, 조선파, 부추, 녹두나 모래무지 등의 민물고기, 어육, 계란 등을 소재로 빈대떡, 저냐, 적, 누름적 등의 부침개도 부쳐 볼 일이다. 싱그러운 산나물무침, 더덕구이, 도토리묵, 그리고 신선한 콩나물을 길러 전주인의 자부심을 걸고 콩나물비빔밥도 소생시켜야만 한다. 그러나 반드시 극복되어야 할 문제는 보기 좋은 떡이 먹기도 좋다는 속담이다. 맛과 영양을 고루 갖춘 깔끔하고 산뜻한 전주음식의 자존심은 어떤 경우라도 우리의 자랑으로 남아야 할 것이다.

끝으로 전주음식의 명예회복을 위한 몇 가지 방안을 제안해 본다.

그 하나는 전주한정식의 뷔페화이다. 요즈음 음식찌꺼기의 환경오염

문제가 계속 보도되고 있다. 심지어 음식찌꺼기를 발효시켜 가축사료를 만드는 기술이 개발될 정도라니 그 처리문제가 얼마나 심각한 실정인지 알 수 있다. 이런 상황에서 음식찌꺼기 대량생산을 방지할 수 있는 한정식의 뷔페화는 꼭 필요하다.

다음은 고유한 전통음식 솜씨를 가진 요리연구가는 인간문화재로 지정하여 그 요리를 더욱 전승발전시키는 데에 사명감을 느끼도록 그 업소를 행정적으로 지원하는 일도 중요하다.

그리고 전주비빔밥 등 고유한 전주음식의 인스턴트화도 고려해 봄 직하다. 너무 공상일지 모르지만 다른 지방에서는 모방할 수 없는 독특한 아이디어로써 향토에 산재한 재료들을 살려 인스턴트형 전주맛을 고안해 보는 것도 그리 무의미한 노릇은 아닐 것이다.

어쨌든 지금이야말로 지역정서가 남다른 전주사람들이 고향의 맛을 되살리기 위해 한마음이 되어 양식보다는 한식을 즐겨 먹어야 할 때라고 굳게 믿는다. 盧嶺

崔宗奎 第4詩集

회 색 偶 像

신아출판사 刊



傳統맛 研修 教育아쉬워

李 康 國

■ 全北道議會 副議長

전주음식이라 함은 작게 전주에서 즐겨 먹고 있는 음식에 대한 것을 말할 것이고 크게는 전라북도 전반에 걸쳐 생각할 수도 있겠다.

전자의 경우에도 전주사람들이 1년 365일 생활과 함께 필요한 음식과 음식점에서 만들어 지는 영업행위를 위한 상품으로서의 음식물로 나누어 말할 수 있겠다.

여기에 전주음식 이대로 볼 것인가라는 물음에 필자는 음식점의 상품으로서의 음식에 대한 이야기로 생각되며 그에 대한 문제점을 말하자는 것이라 보고 몇가지 생각해 보기로 한다.

문화는 변천, 발전되어 변하여 진다고 하는 말과 같이 필자가 어렸을 때는 전주시내에 2~3개의 요정(기생이 있던 곳)과 일식 음식점 2~3개와 중국요리집, 국밥집(대포 막걸리집 포함)이 음식점의 주종을 이루었다.

시가지는 거의 전부가 살림집으로

5~10분 거리이고 상가라고 해봐야 중양동, 다가동, 고사동, 전동의 일부와 남부시장통이 고작이었다.

이때의 전주음식점의 풍성한 인심이 전주를 찾았던 사람들에게 깊은 인상을 주어 후덕한 전주인심이 많이 알려지고 그 전통이 이어 내려와 오늘날에도 외래객의 입맛을 돌구고 있음은 사실이다.

이 같은 사실은 짧은 시간속의 이야기들이고 전주음식의 전통은 조선조의 평양과 개성의 3대음식문화권으로서 명성과 전통을 가지고 있던 곳였음이 문헌에 기록되어 있다.

농경사회에서의 경제적 부(富)의 상징으로서 벼(쌀:米)의 소유함에 달려 있었는데 전라도 특히 전주근방에 만석군이 많았다고 하며 특히 6만 석군 이상도 있었다고 한다.

이들의 안방마님이 거느리고 있던 침모, 유모, 찬모들의 솜씨와 광에 그

특히 쌓여있던 풍부한 산물의 만남에 의하여 보기에 좋고 맛이 그만인 음식이 다양하게 개발 및 발전되어 왔으리라는 것은 쉽게 추리되리라 생각한다.

시대가 변하여 반상(양반·상민)의 신분이 없어지는 때가 되어 고급음식문화가 시장음식과 거리없이 만남에 따라 상품(음식점)으로서 외래객을 만나게 되지 않았나 생각해 하는 것이다.

이렇게 만들어지던 음식은 그냥 만들어지는게 아니었고 부자집의 찬방에서 엄격하고 규칙적인 교육이 있었기에 생성, 발전 되었다고 생각되는데 요즈음의 전주 음식은 어떠한가.

옛 음식문화의 그늘에서 겨우 명성만을 팔고 있다고 생각치는 않는가.

그리고 다른지방의 음식이 발전되고 있다는 생각은 못하고 언제까지나 우리 음식만이 으뜸이라고 생각하는 안일한 생각만을 하고 있지는 않는지 우리모두가 생각할 때이다.

한 시대의 으뜸의 자리에 앉으려면 부단한 노력과 정성을 다하는 꾸준함이 있어야 한다고 믿을 때, 우리모두가 지켜야 할 몇가지의 일들이 있다.

옛 전통을 좋아하는 그룹과 새 것을 좋아하는 차세대의 그룹을 어떻게

연결지어야 하는지 생각하자.

옛것에서 오는 번패스러움을 현대 감각에 맞도록 고치자면 다소의 무리는 있을 테지만 그래도 약간의 변화를 갖어야 할 것이다.

전통음식문화에서 통용되던 조리법의 교육이 없이 어찌 현대적인 요소를 가미할 수가 있겠으며, 차원높은 문화의 변화를 가져올 수가 있겠는가.

여기에서 전통음식조리법에 대한 사회 교육기관 아니면 연구기관의 필요성을 말하지 않을 수 없다.

이 고장의 발전은 산업화도 중요하지만 자랑스럽게 우리고장만이 가지고 있는 문화적인 요소의 보존 및 발전에도 각별한 관심과 발전계획을 수립, 시행 하여야 할 것이다.

끝으로 각 가정에서의 쉽게 포기할 수 밖에 없는 식(음식)문화에 대한 안방의 권리와 의무를 어렵게라도 지켜 주어야 할 것이다.

다른말로 설명하자면 식문화에서 각 가정에 크게 자리해 가는 라면문화나 인스턴트문화가 다소 정리되고 옛날 장독대의 풍성한 밑반찬의 정성스러움을 찾아 낼 때 차세대와의 유 지관계가 정(情)으로 연결되는게 아닌가 싶기 때문이다. **盧嶺**

張明洙 著

都市計劃

善成文化社 刊



양심과 정성스런 솜씨맛 보여야

李 基 班

- 시인
- 한국예총전북지회장
- 전주대학교 교수

우리 인간이 문화창조의 매개를 향수 하는 과정에서 가장 중요시했던 것은 멋의 추구였다고 할 수 있다. 특히 한국인에 있어서 멋에 대한 향유 그 자체는 바로 문화의식으로 자리 잡힌 것이라고 본다.

그런 <멋>의 어원이 <맛>에서 나왔다면 맛이 차지하는 의미는 대단한 것이 아닐까. 따라서 예민한 미각과 촉각으로 얻어진 정감적 언어 표현이 그렇게 다양할 수 없으며, 또한 시각과 청각으로 표출되는 정감 역시 다양하다 하겠다.

이와 같은 상황이 의·식·주(衣·食·住) 가운데 식생활에서 기인된 것이라 해도 좋을 것이다. 사람은 누구나 제 1차적인 욕망 즉 식생활이 해결되어야 하고 그로 하여 그 밖의 욕구 충족을 추구하게 된 것이 마침내 생활의 멋을 창출하게 되었으리라 믿는다.

그것을 실증하는 좋은 예가 우리 고장의 풍요로운 도작문화(稻作文化)와 예술문화의 함수관계라 해도 무방할 것이다. 먹거리가 풍요한 가정에서 저마다 맛깔나는 음식을 만들다 보니 시각적으로나 미각적으로 품위 있고 맛이 있는 음식을 만들어 가정에서 식구들의 구미에 맞는 영양관리에 기여했을 것이다. 뿐만 아니라 그것이 한 지역의 음식문화로 승화되고 정착하여 높이 평가 받아 그 지역의 별미 음식으로까지 발전하여 유명해졌을 것이다.

이 중의 하나가 바로 전주음식이라고 할 수 있으니, 정말 자랑스럽기만 하다. 특히 오랜 전통을 이어 명물로 등장한 전주비빔밥과 콩나물국밥은 오늘날까지도 지역주민은 물론 외래인으로 부터도 크게 사랑 받고 있다. 이 뿐만 아니라 전주음식은 모두가 맛깔과 멋깔이 있는 음식으로 정평이

높아 예로부터 음식이라 하면 역시 전주 음식이라는 감탄사가 무성하게 쏟아졌던 것이다.

그렇다고 해서 우리 전주사람은 전주 음식을 자화자찬하고만 있을 것이 아니라 칭찬을 받는 만큼 그 진가를 따져 보아야 하고 냉철히 성찰해야 할 때가 온 것 같다. 왜냐하면 문화양상인 식생활 문화도 시대적 변천과 사회적 변혁에 따라 유동성이 있고 가변적인 것이기 때문이다.

이런 견지에서 전주 음식을 살펴 보면 그 본질에서 이탈되거나 퇴색한 점이 두드러진다. 이것은 현실에서 맛보는 음식만으로서 이해가 되지 않을 것이나 통시적(通時的)인 안목으로 비교적 차원의 기준에서 파악될 수 있는 것이다.

기준도 궁중요리와 같은 귀족계급과 평민계급 그리고 상민계급 등으로 분류해서 생각해 볼 수 있고, 또한 요식업소의 상업적인 전주 음식과 가정의 전래적인 전주 음식으로 나누어서 이야기할 수도 있을 것이다.

먼저 옛날의 귀족계급에 해당하는 음식문화는 오늘에도 상류층의 전유물처럼 전승되고 있는 듯하다. 그 반면에 평민계급이나 상민계급의 것은 오늘에 있어서 평준화되었으므로 별 차이를 찾아 볼 수 없을 만큼 되어 있다. 그런가 하면 식생활문화의 변혁에 따라 전통 한식만이 아니고 중국식이나 서양식 그리고 일식 등 다양한 방법의 혼류로 인한 변질은 적지 않은 것이다. 거기에다가 즉석주

의적 식생활과 얽잡한 상혼(商魂)들이 영리만을 노린 나머지 재료나 조미료를 제대로 쓰지 않는 데에 문제는 심각하다 하겠다. 가령 진짜 참기름을 넣어야 함에도 가짜를 쓴다든가 메밀묵에 밀가루를 과다하게 섞는다든가 하는 것도 하나의 실례(實例)일 수 있다.

여기서 전주 음식이라고 하면 그 개념이 한식 쪽을 말하는 것이 아닌가 싶다. 그런 생각에서 앞에 든 이야기는 의미를 지니게 될 것이다. 먼저 전주 음식의 대표적인 고유 음식 비빔밥과 콩나물국밥 등 두가지 중에서 그 하나만을 놓고 생각해 보기로 한다.

예로부터 전래되는 비빔밥의 재료와 그 조리방법을 보면

하루 전날 샘물에 담가 놓은 쌀을 장작불로 지은 쌀밥에 콩나물, 청포묵, 참쌀고추장, 쇠고기육회, 미나리, 접장, 참기름, 달걀, 깨소금, 마늘, 후추, 시금치, 고사리, 송이버섯, 표고버섯, 녹두나물, 무우생채, 애호박무침, 오이채, 당근채, 파, 호도, 밤채, 잣, 김, 취나물, 배추, 상추, 은행등 계절에 따라 갖가지 재료를 듬뿍 넣어 비벼 만든다.

밥쌀을 안칠 때의 물은 맹물을 쓰는게 아니고 먼저 닭을 푹 고은 진한 국물을 동이에 따로 담아 놓고 살고기는 잘게 썰어 접시에 담아 놓는다. 암소 등심살을 삶은 고기국물에 닭을 삶은 물을 섞어 밥

물을 부어 장작불로 재진 밥은 기
름기가 반질하게 된다.〔全州文化〕
전주문화원 발행 참조)

이와 같은 많은 자료와 극진한 정
성이 담겨 있음을 알 수 있다.

거기에도 솜씨맛이라는 말이 있듯
이 정성어린 솜씨가 담겨 있으니, 그
음식은 맛이 있게 마련이다.

그러므로 음식은 뭐니 뭐니 해도
선택된 양질의 재료에다 정성과 솜씨
가 함께 해야만 제대로 맛을 낼 수
있다고 본다.

그런데 요즈음 전주음식은 어떠한
가 솔직히 말해 보자. 가정은 가정대
로 바쁘고 틈이 없다는 핑계로 음식
에 별다른 관심도 없으려니와 복잡하
고 힘든 조리법은 아예 단념하는 편
이다. 따라서 즉석요리 아니면 기성
상품요리(음식)를 선호한다. 이것이
바로 전주음식의 변질을 초래했고 또
한 질적으로 저하되어 전통고유음식
은 커녕 그 흉내를 내는 정도에서 맛
과 멋을 잃어 가고 있는 것이다.

요식업소의 음식도 더 큰 문제가
있다. 영리를 최우선으로 하기 때문
에 양질의 재료보다는 저렴한 가격의
재료를 쓰거나 심지어는 가짜 재료나

양념 등을 써서 영리만을 추구하려
한다. 뿐만 아니라 예를 들어 30가지
의 재료가 들어가야 하는데도 그 반
절의 재료로서 눈가림을 하는 식이라
면 아니 될 말이다.

음식의 재료나 정성 그리고 솜씨
조리사의 양심 등만이 문제가 아니라
사람의 입맛에도 문제는 있다. 시대
적 변천에 따라 사람의 입맛도 변한
다. 옛날에 우리 가정에서 끓여 먹던
시래기국을 그대로 끓여 놓아도 옛날
처럼 맛이 없는 것은 웬 일일까. 그
것 역시 입맛의 변질이 아닐 수 없다.

이런 저런 문제점을 감안할 때, 사
람이 먹어서 맛이 있어 기쁘고 또 피
가 되고 살이 되는 것이 음식이어야
하므로 양심적으로 재료를 양질로 선
택해야 하고 정성껏 음식 솜씨를 발
휘해야 함은 물론이다. 거기에도 애
향심을 가지고 전주의 맛은 전주음식
에서 실감할 수 있도록 가정에서나
음식점에서나 다 같이 힘써 노력을
해야 할 것이다. 그리하여 전통고유
음식의 제맛을 보존 전승시키는 동시
에 새로운 음식문화 창조에도 관심을
쏟아서 전주음식의 제 맛과 멋을 내
야 할 것이라고 생각된다. **盧嶺**

全羅北道 風物 詩集

李基班 著

全北讚歌

韓國藝總全北支會 刊

全州飲食 · 이대로 볼 것인가

빨리 손을 써야 한다



李 炳 勳

- 시인
- 군산문화원장
- 한국문화원 연합회 전북지부장
- 전북문화상 문학부문 수상

전주음식은 어디다 내놓아도 으뜸이며 누가 먹어도 쉽게 그 맛과 멋에 그만 홀렸다 이것 이라고 뚜렷하게 그 맛을 다 말할 수 없이 담백하고 그윽하여 이끌릴 수 밖에 없는 문화적 특징을 갖었다.

“음식”의 맛과 멋 이것은 단순한 솜씨에서 연유되는 것이 아니고 자연과 그 산물, 풍토 그속에 오래 찌들어온 지극한 전통에서 비롯되는 것으로 생각한다.

전라도는 백제문화권이고 그중에서도 나라의 살림을 전라도의 농사에 의존하리만치 농경문화의 중심지, 곡창이었다. 이 곡창중에서도 전주는 백제문화권의 중심지였다. 백제문화의 특징은 산천이 그렇듯이 유연한데 있다. 자연의 흐름이 가히 높거나 험준한 곳이 없고 바람과 비가 사납지 않으며 알맞게 조정돼 토지를 비옥하

게 했다. 농사가 수월하고 질이 좋은 농산물을 많이 생산했기 때문에 넉넉했으며 사람의 성품들도 순하고 여유가 있었다. 이러한 천혜의 조건이 그대로 반영돼 나타난 것이 “언어”이고 노래이며 음식과 사는 모양새들이다. 특히 음식의 차림새의 그 다양함이었다.

전라도의 판소리 또한 우연한 것이 아니다. 거대하고 장엄하며 익살스럽고 악을 싫어하고 선을 찬양하는 그 웅장함과 설화적 꾸밈새를 가락으로 특징은 결코 우연한 소산이 아니다.

따라서 음식만 따로 떼어 말하기는 어렵다 의식주 넓게는 자연과 산물 그리고 생활전반적인데서 비롯되는 것이기 때문이다. 단순히 배부르게 몸에 좋은 것만 찾아서 취하는 그것 이상으로 멋있고 풍류와 결들여져서 내려온 것이 전주음식의 특징이라면

특징 아니었던가 싶다. 전라도 사람이라면 능히 알 수 있는 일이고 전주 음식을 만들고 먹어본 사람이라면 그 즐거움이 무엇인가를 능히 알 것이다.

농사도 풍류적으로 지었다. 「어떤 수단이든 갖고 걷으면 그만이다」가 아니고 「많이만 걷어 부를 누리면 된다」가 아니다. 어울려서 갖고 걷었으며 풍장을 치고 노래부르며, 갖고 심어 가꾸어 걷어 들이고 나아가 장만하여 잔치를 벌이며 살았다. 음악과 어울려 일하고 노래와 더불어 간 농사의 수확은 단순한 알곡이 아니라 서정적 알곡이 아니던가. 일 자체가 사는 모두요 풍장과 노래와 어울린 그 일 자체가 사는 모두이며 걷은 것을 나누어 잔치마당을 벌인 재미와 어울려 산 문화 이것을 어찌 단순하다 할 수 있을까.

그러나 지금은 어데론가 밀려 자취를 볼 수 없고 그 흥겨움이라던가 신명을 찾을 길이 없다. 찾는다 해도 그것은 생활로 찾는 것이 아니라 “문화재”로써 찾고있기 때문 유물적 존재로 보일 뿐이다.

음식도 그와 함께 변화하고 변질하여 맛도 멋도 사라졌다. 차차 숨씨도 퇴화해서 정말 우리 입맛과 체질과 그리고 품성에 맞는 음식을 얻기가 힘들어진 오늘의 현실이다. 전주음식의 특징으로는 비빔밥 콩나물국 백반이 알려졌으나 그것도 예대로의 맛이 아니고 달라진지 오래다.

“전주시사”를 보면 비빔밥을 이렇게 소개해 놓았다.

「전주의 비빔밥에의 유래에 대해 전주사적연구회장을 역임한 이철수는 조선조때 감영(監營)내의 관찰사 풍락헌(豐樂軒)의 판관등이 입맛으로 즐겨 왔었고 성(城) 내외의 양가에서는 물역(物役)이나 노역(勞役)이 따랐기 때문에 큰 잔치때나 귀한 손님을 맞을 때에 입사치로 다루었다」고 쓰여져 있다. 따라서 전주비빔밥은 고관들이나 반가(班家=양반)에서 식도락으로 즐겼던 귀한 음식임을 알 수 있게 한다.

비빔밥이 전주의 명물이 된 것은 오래 전부터였다. 외부에서 찾아드는 사람이 의례 시식하고 있고 전주에서 살다가 외지로 나가 음식점을 경영하는 사람들 중 「전주비빔밥 순 전주음식」등의 간판을 내걸기까지 하고 있었다.

재료는 30여가지 「콩나물, 청포묵, 참쌀고추장, 쇠고기육회 또는 육회볶음, 미나리, 접장, 참기름, 달걀등이 주재료이고 계절에 따라 깨소금, 마늘, 후추, 시금치, 고사리, 송이버섯, 표고버섯, 녹두나물, 무우생채, 애호박볶음, 오이채, 당근채, 파, 호도, 밤채, 잣, 김, 취나물, 배채, 숙갓, 상추, 은행등이 쓰였다. 이중 주재료로 쓰는 콩나물은 전주의 특산물이다. 다른 지방의 콩나물과 본질적으로 다르다. 전주에서 콩나물이 그렇게 소중한게 길러져 내려온 것은 토질때문이라는 말도 있었다. 이 콩나물이 그렇게 좋은 것은 물의 덕이었다. 이 콩나물은 특히 잔가지가 없고 연하여

먹기가 좋다.

비빔밥에 쓰여지는 재료를 보면 전주 근교에서 생산되는 것이 거의 전부다. 전주는 후백제(後百濟)의 고도로 선택될만치 그 산천이 수려하고 산이 둘러싸여 아늑한 분지로 이루어진 천혜의 땅이기도 하다. 따라서 갖가지 산채며 야채 그리고 실과 등이 풍부했다. 비빔밥이 맛있게 된 연유는 이 뿐 아니고 이 재료들을 갖가지 방법으로 조리해 새로운 맛을 창출해 낸 옛 어른들의 사는 슬기에서 온 것이다. 맛을 즐기고 맛에 풍류를 곁들여 멋으로 음미하고 즐기는 생활의 정서에서 비롯되기도 한 것이다.

나는 가끔 대시인 신석정(辛夕汀)을 모시고 찾아갔던 전주비빔밥집 할머니를 떠올린다. 깔끔하고 단정한 한국여인의 자태를 떠올린다. 그리고 짜지도 맵지도 않고 먹어갈수록 감칠맛 그윽하게 이끌려가는 그 맛을 생각하면 전주에 가고 싶어지기도 한다. 늦그릇에 많지도 적지도 않게 담아 뜨겁게 바닥이 살짝 누를만치 뜨겁게 불위에서 익힌 그 비빔밥에 약주 한 잔 곁들였던 때의 맛을 생각한다. 전주 약주 맛도 맛있지만 늦그릇잔이 제격이었다.

전주음식은 비빔밥이라던가 콩나물국밥이라던가의 단순한 음식이 아니다. 백반 이틀테면 우리 전래의 반상기를 써서 그릇 그릇마다 다른 맛을 담은 백반이라는 전통도 있었다. 이러한 전통적 음식의 풍류적 문화적 맛과 멋을 어느때부터인가 흉내 내는

곳이 더러 있었지만 그것은 역지로 꾸며낸 너줄한 것 나열이었고 음식과 그릇과 상과 얹아있는 사람과 맛과 분위기가 걸맞게 잘 조화된 백반을 본 일이 없고 그런 자리에 대해본 일이 없다. 다만 전주에서 대해보고 맛본 것이었다.

산수화 한두폭 년즈시 벽에 걸려 있는 것 얼마나 그 자리를 아늑하게 해 주는가 음식 하나 상 하나 넘치지도 미치지 않게 야무지고 정성스레 그리고 예의바르게 담아 놓은 것 그 식단문화 어찌 소홀할 수 있겠는가 음식이 단순하게 배골아서 먹어야 하는 식품이고 단순하게 건강을 위해 먹는 것이라 할 것인가 전주의 음식이 버려지고 있는 것이 이 인식의 차이에서 비롯되는 것 같다. 음식을 먹고 즐기는 풍류의 차원에서 먹고 배부르고 건강을 유지하려는 분석적 필요에 따라 생활이 변해진 일반적 인식때문이 아닌가 한다. 그렇다고 그것을 지극하게 보존하려는 전통적 자존심이 있는 음식점도 사라진지 오래고 오로지 그 유명한 맛을 팔아 돈이나 쉽게 벌어보자는 상업성이 앞서가고 있는 실정이다.

가끔 전주엘 간다. 그리고 옛날 내가 살면서 다녔던 골목 콩나물국밥집도 찾아본다. 옛날 내가 찾아다니던 남문거리며 백도극장앞 골목마다 너절하게 있던 콩나물국밥을 생각해 본다. 그러나 다 사라지고 없다. 맛도 멋도 인정도 정성도 사라지고 없다.

다만 있다는 콩나물국밥집 훨씬 늦

게 생긴 삼백집의 「옥배기」 할머니의 솜씨를 이어 지금 콩나물국밥집이라는 것이 있을 뿐이다. 글썽 그 콩나물국밥이 전래의 전주음식인가 단순한 해장국인가 가서 맛보면 알 것이다.

이야기를 옮겨 나는 전주에 살 때 남문거리의 요정이란 술집에 더러 가서 술을 마신 적이 있다. 군산에서 산 나로서는 색다른게 더러 있었다. 산나물무침과 산열매로 만든 음식 그 중에도 도라지, 고들빼기, 취나물등이 색다른 냄새와 향취를 돋았다. 술을 마시기로 하면야 어텐들 취할 수 있다. 그러나 한가지로 취하는 것이 아니라 음식으로 취하고 술로 취하고 노래로 취하고 인성으로 취한다면 그보다 더 좋은 술자리가 어디 있겠는가.

그 때 이미 일본인이 남겨놓은 소위 “정종”이란 술이 고급이라고 판칠 때지만 전주에서만은 아무리 격이 높은 술자리에서도 낯그릇잔에 약주가 있었고 우리 가락이 흥을 돋았던 기억이 아쉽게 남는다.

그러나 지금 전주도 다른 지역과 다르게 없다. 비빔밥도 그렇고 콩나

물국밥도 그렇고 이미 조용히 앉아 음미할 데가 없어진지 오래고 전주의 그 유명했던 “음팡집”도 속화돼버려 거의 찾아갈 곳이 없는 현실이다.

왜 그럴까 다 아는 일이 아닌가 쉽게 먹고 쉽게 따지고 쉽게 취하고 쉽게 해결해버리려는 풍조가 풍마하고 있기 때문이고 거기에 열싸 좋아라고 휩쓸려 살기 때문이 아닌가 한다.

이 판에 누가 정성들여 음식을 만들려고 하겠는가. 이 판속에 누가 정성들여 만든 음식만으로 고지식하게 장사를 하려고 하겠는가.

먹는 사람도 요새는 맛과 멋을 갖추고 살려고 하지 않고 그저 흥청거리는 것이면 그만인 일반적인 폐단에서도 비롯되는 것 같다.

그러나 저러나 간에 이제는 우리의 산에서 자기 체질이나 혈통처럼 자란 그 식품들을 그 바닥의 바람이 정성과 솜씨 그것도 여러대를 내려 익히고 익힌 솜씨의 맛이나 이 맛에 곁들여 마음의 융성함을 맛보기 힘들게 됐으니 이 어찌 삭막하지 않겠는가.

하루 빨리 손을 써서 되살려 놓아야 할 일이다. **盧嶺**

宋榮相 編著

獨立有功 全北269人 錄

全州文化院 刊

반찬가지수 만큼 후한人心

李 奉 根

- 죽림은천관광(주) 사장
- 前, 中央日報 업무국장

전주를 다녀온 포항 영일만에 사는 친구가 서울 프라자호텔에서 하는말이었다.

「아직도 전주인심은 후합디다.」

인심 후하다는 소리에 컷맛이 좋아져

「전주에서 좋은일이 있었군요」 하고 반문하니

「전주에 내려가서 백반을 먹었더니 반찬이 많이 올라오더라」였고

「맛도 깔끔하고 깨끗하게 차려내웁디다」였다.

그러면서 「반찬이 많은건 인심이 후한게 아니겠습니까?」라고 증빙서류 내밀듯 결론지어주는 것이었다.

인심하고는 직접 관계없는 소리같기도 하고 관계 있기도 한것 같아서 말 꼬투리를 잡아보았다.

「후했으면 후했지 아직도는 왜 불습니까」

대답이 어정쩡했다. 「옛날만은 못

해도 경상도나 서울에서 그렇게 해주 는 곳이 어데 있읍데까?」

옛속담에 “쌀독에 인심난다”고 했다. 그래서 그런지는 몰라도 푸짐한 음식 대접에서 인심을 느끼는 모양이다.

한턱 내는데 푸짐하지 못했을때에 찜찜하다는 이야기를 듣게되고 배부르게 냈을때에 후하고 배포있는 좀 그릇이 큰 편으로 인식되는게 상례인 모양이다.

어쨌거나 전주가 “인심 좋고 살기 좋고 음식맛 좋고”가 전주의 고유음식에서 많은 영향을 받았던게 틀림없다면 그 아름다운 전통(역사적으로 부각된)을 크게 살려야 한다는 생각이 너무나 간절하다.

“아직도”라는 이야기는 “이제는 비슷하다”는 이야기가 아니겠는가. 그저 듣기 좋으라고 하는 인사치레 같기만해서 씁쓸한 여운이 남는 말이다.

지금부터라도 늦지 않다. “전주음식이 최고”라는 말을 듣게 하는 그래서 좋은 전주, 후한 전주를 이제부터라도 만들어야겠다.

그 방법이 뭘까? 그런길이 있을까? 연륜이 있는 몇분을 만나 문답식으로 물어보고 몇가지로 요약해 보기로 한다.

첫째 콩나물이다. 원래 콩나물은 물갈이를 하는 사람들에게겐 절대로 필요한 음식이다. 여행을 왔거나 물을 갈아 먹거나 할때 곧잘 설사병이나 배탈 또는 소화불량증이 있는 사람이 콩나물국을 먹으면 사전에 예방이 된다. 그래서 전주, 진주, 경주등 옛날 고을 원님이 계셨던 곳이 콩나물국이 유명하다. 그런데 그 콩나물은 짧아야 제맛이 나고 잔털이 없어야 고급품으로 본다는 것이다.

옛날에는 한치(2.54cm) 넘는 콩나물은 맛이 없다는 이야기까지 있다고 어느 노파가 하시는 말씀이다.

전주 음식중 비빔밥과 콩나물 해장국의 기본 필수가 콩나물인데 그 기본필수가 너무나 변질되었다는게다.

또 콩나물은 샘물로 길러야 제맛이 난다는게다. 전주 인경이 있었던 풍남문을 기준하여 사방 50리 안에있는 물(水)이어야 제맛이 난다는 이야기이다.

둘째 고추장이다. 매운맛을 싫어하는 경기도나 경상도는 영양(英陽) 고추를 으뜸으로 치지만 매운맛이 섞인 맛있는 고추는 역시 전라도 고추를 으뜸으로 했다는 것이다. 이 매운맛

이 소화를 촉진 시키고(매운 비빔밥 먹고 소화 안되는 법이 없는 이유) 감칠맛을 나게하는데 이 고추는 크기가 작고 껍질은 얇고 색깔은 고운게 특징이라는 게다. 참쌀메주를 예쁘게 띄우고 이것으로 고추장을 담가 음식을 만들었다는 게다. 이래야 감칠맛이 제격이라는 것이다. 그런데 어디 요즘 음식점에서 고추장을 만들어서 쓰는 사람이 있느냐는 그 노파의 푸념이다.

세째는 참기름이다. 전주지방의 음식은 그 근본을 캐자면 깨(참깨·들깨)라는 풀이다. 깨가 들어가지 않은 음식은 옛날엔 아예 생각할 수 없었다는 게다. 비빔밥에는 이 참깨에서 나온 참기름이 우거지국이나 건대국이나 된장국 모두엔 들깨를 갈아서 국물을 만들었다는 게다. 진짜 참기름, 진짜 들기름을 쓰는 음식이 전주음식이라는 것을 알아야 한다는 게다. 김치류에까지 깨가 들어갔고 깨가 들어간 김치라야 뒷맛이 좋았다는 풀이다.

깨대신 인공조미료를 쓰기때문에 전국 어디서나 같은 맛을 볼 수 밖에 없다는 결론이다.

네째는 젓갈류이다. 다른 음식과 달라 젓갈류는 6개월이상 저장을 제대로 해야 제맛이 나는 음식이므로 따지자면 최고급 음식이다. 그런데 「염분섭취를 적게해라」「소금이 성인병에 나쁘다」고 하는 통설때문에 젓갈류는 그 음식 대열에서 거의 퇴색되어버린게 오늘의 현주소이다.

없는 입맛 돋우는 데는 젓갈류가

으뜸이고 소위 감칠맛을 내게 하는데
에도 젓갈류가 백미라는 게다.

뿐만아니라 천일염으로 담근 젓갈류는
소위 말하는 성인병이나 감기 몸살도
예방해 준다는 풀이까지 곁들인다.
흰소금이 나쁘지 천일염은 오히려 좋
아서 설사, 급체등의 가정상비약으로
썼을뿐 아니라 짐승을 잡는 미끼로
많이 활용했다는 것이다.(옛날 사냥
꾼은 소금을 동물들이 잘다니는 길목
에 뿌려두고 몇일을 숨어 기다리면
그 소금을 훔쳐 먹기위해 동물들이
모여들었다) 동물들이 자기몸을 보호
하기 위해서 소금을 먹는 판인데 인
체에 왜 해롭겠느냐는 것이다.(단 사
냥꾼은 흰소금을 가져가지 않음)

이 천일염과 해산물이 발효라는 최
고의 자연조리과정을 거쳐서 만들어
진게 바로 젓갈류이기 때문에 맛과

영양과 입맛 돋우는 역할등에서 필수
조건이라는 것... 이 젓갈류가 전주
음식에서 제외 되고 있기 때문에 그
특성이 없어진다는 한숨이다.

다섯째는 뭐니뭐니해도 정성이다.

고을 원님을 비롯하여 소위 양반
상전이 많았던 전주지방, 그래서 음
식을 잘 만들어야겠다는 요리하는 사
람들의 정성이 이름있는 「전주음식」
을 만들었음은 불문가지이다.

가격은 고하간에 맛있는 음식을 만
들려고 하는 정성(精誠)이 듬뿍 담긴
후라야 성가(聲價)가 붙을 것이다.

전주음식을 살리는 길중의 하나는
지나친 가격통제를 해제하고 맛을 권
장하고 시상하고 매스컴에서 밀어주
어 선전해서 널리 알려주는 일이다.
전주시민의 입맛에 그 결과를 맡기는
길이 그 첩경일 것이다. **盧嶺**

어머니와 딸의 산문집
목경희·박혜신 저

**분홍옷 갈아입고
꽃길을 가네**

 **교음사** 刊

全州飮食 · 이대로 볼것인가

정성을 다해 바로잡는 노력



李 相 七

■ 全州市長

전국적으로 유명한 전주비빔밥이 그맛이 변했다고들 한다. 서울이나 부산등 전국 어디를 가더라도 흔히 먹을 수 있는 비빔밥과 똑같아 전주의 특징이 없다고들 한다.

전주 한정식의 경우도 마찬가지다. 그게 그것이라는 말을 자주하기 때문이다. 반찬 가지수만을 많이 올려 놓으면 된다는 생각을 해서는 아니 되겠다.

전부침이 다양하고 녹두묵, 계장, 고들빼기 김치등이 입맛을 돋구며 신선로가 올라있는 한정식을 꾸며야 되겠다는 여론이다.

전주음식은 옛부터 전국적으로 유명했다. 그 이유는 평야지대에서 나는 갖가지 야채나 채소류 그리고 곡물 육류등의 맛이 특출하고 요리솜씨가 남달랐기 때문이다.

전주는 비빔밥, 해장국, 한정식등이 옛부터 그 명성을 떨쳤다.

비빔밥은 30여 가지의 재료를 혼합하여 빚는 종합음식이어서 그맛이 아주 좋았다.

또 전주의 한정식은 그 가지수가 많고 맛이 일품이어서 옛부터 그 명성을 떨쳐왔다.

또 전주의 해장국은 그 담백한 맛 때문에 그 명성을 떨쳐 왔다.

그러나 근래에 들어 그 맛을 잃어간다는 여론이 풍미하고 있다. 그 이유는 조미료를 가미하여 그 맛을 잃고 있기 때문이다.

음식은 그재료도 중요하지만 무엇보다 중요한것은 만드는 사람의 정성이 제일 중요하다.

그런데 상업화의 물결에 휘몰리다 보니 음식을 만드는 정성이 퇴색해가고 있기 때문이다.

전주의 계장은 그맛이 일품이었다. 그런데 요즈음은 그 계장 맛이 옛과 같지 않다.

몇달을 두고 담가야 하는 계장을
줄속하게 처리하기 때문이다.

비빔밥도 마찬가지다. 온갖 갖은
양념을 다해서 정성을 들여야 하는데
속성으로 비벼 내기 때문에 그맛을
잃고 있다.

해장국도 마찬가지다. 오래 끓여야
제맛이 나는데 속성으로 내놓기 때문
에 그맛이 희석되기 때문이다.

전주음식이 그맛을 되살려야 하겠
다. 그러기 위해서는 옛 조상들이 정
성들여서 만들던 그 솜씨를 본받아야
하겠다.

옛부터 우리 전주는 물맛이 좋았다.
그러므로 모든 음식이 맛이 있었다.

그런데 요지음은 수도물로 획일화
되어 옛맛이 나지를 않고 있다.

옛 고향의 정취가 물씬 풍기는 전
주음식을 재현키 위해서는 무엇보다
음식을 만드는 분들의 정성이 남달라
야 한다.

돈을 벌겠다는 생각보다는 옛 음식
의 고유한 맛을 내보겠다는 정성이
있어야 하기 때문이다.

고향의 맛은 다시다가 아니라 만드
는 사람의 정성과 손끝에서 올라난다
는 것을 알아야 하겠다.

고향의 맛, 고향의 특징이 담백 담
긴 전주음식을 재현하기 위하여 우리
모두 노력을 다해야 하겠다.

흔히 말하기를 음식맛은 주부들의
손끝에서 올라난다고 한다.

그렇다. 맛있는 음식은 주부들의
손끝에서 올라난다. 그것은 대대손손
물려오면서 얻은 비법이 있기 때문이다.

비빔밥을 예로 들겠다. 비빔밥에는
30여 종류의 음식이 함께 버무려져
들어간다. 어느것 하나 빠져도 그 맛
이 달라진다. 그래서 전주 비빔밥이
유명한 것이다. 전주의 물 그리고 콩
나물이 유명하기 때문이기도 하다.

콩나물 해장국도 그렇다. 고기한점
들여가지 않았는데 그 담백하고 시원
한 맛은 일품이다.

한정식도 마찬가지다. 30여종의 반
찬이 있지만 어느것 하나 맛없는 것
이 없다. 옛부터 전주는 농경사회로
발전해와 그 음식맛이 특유했다. 농
사가 잘되어 사는게 걱정이 없으니
자연히 음식맛에 신경을 써왔기 때문
이다.

장맛만 해도 그렇다. 보통 가정집
에서도 5년이상 묵힌 장을 먹는 것만
봐도 그렇다.

요즘 시중에 나오는 몽고간장에 비
유하겠는가.

그런데 요즘 들어서 전주의 음식맛
이 점점 그 전통을 잃어가는 듯한 안
타까움이 있다.

조미료문화에 젖어들고 있기 때문
이다.

우리 전주음식만이라도 화학 조미
료를 쓰지 않는 고유음식의 전통을
이어가야 하겠다.

맛의 고향 전주의 명예와 전통을
살리고 지키기 위해서도 우리모두 다
함께 생각해볼 과제라고 생각한다.

우리 모두 정성을 다하여 지금이라
도 바로 잡아가는 노력이 요구되는
시점이라고 하겠다. 盧嶺

全州飲食 · 이대로 볼것인가



옛맛의 자긍심을 되찾아야

이 승 범

■ 한전 전북지사장

이고장 전주에 30여년만에 와보니 무엇보다도 반가운 것은 전통음식에 대한 감회와 기대감이 무엇보다도 큰 것이었다. 오랫동안 친구들과 이고장 음식을 이야기하며 이곳 저곳을 옮겨 다니며 이고장의 음식맛을 마음껏 누릴 수 있는 기회가 되어 그 기쁨 더하였다. 이러한 내마음속 기쁨도 잠시 뿐이었다. 그것은 맛의 고장 전주의 변화된 모습과 음식맛이 예전과 다르기 때문이다.

예로부터 전주는 맛과 멋의 고장으로 널리 알려져 있다. 이지역 사람들은 서로가 마음과 마음사이로 정을 주고 사리문과 토담 사이를 오가면서 이웃간에 서로 나누며 사는 마음도 이고장 특유의 미풍양속이기도 하다.

이맛과 멋은 아름다운 완산벌 봉우리마다의 절경과 함께 한층 돋보이게 했을 듯하다.

한벽당 앞으로 흐르는 맑은 물과

고산천 계곡의 시원한 물줄기는 이고장 맛의 소산이다.

기린봉의 열무, 신평리의 애호박, 한내(삼례)의 게, 한벽당에서 오목대까지의 청포묵, 남천(한벽당에서 전주교까지)의 모래무지, 선너머(중화산동) 미나리, 선왕골(남고산성 골짜기) 파라시(홍시), 사정골(국군묘지)의 콩나물을 꼽아왔고 여기에 봉동무우와 소양의 담배를 더하여 '完山の10味'라 불렀다.

콩나물을 주재료로 만들어지는 전주의 대표적인 음식으로 콩나물 해장국과 비빔밥을 들 수 있다. 전주비빔밥은 묵중한 곱돌그릇에 음식을 담아 철판라 나오는 산채(취나물)와 머우나물 등이 이고장 특유의 고추장과 배합되어 질때 우리의 미각을 돋구어 왔으며, 특히 수질이 좋은 (이지역 물은 철분과 석회질이 많았다고 함) 콩나물과 10가지 산채를 곁들여 이지

역 특유의 맛을 자아냈으며 이고장을 찾는 미식가들에게 큰 인기가 있었다. 또한 식탁의 가짓수가 많은 것은 이고장 특유의 인심을 나타낸 것이기도 하다.

전주에 오면 콩나물 음식을 먹어야 전주음식을 먹었다고 할 수 있다. 그런데 최근에는 전국각지에서 전주비빔밥을 야시장이나 향토음식코너에서 흔히 먹을 수 있게 되었다. 그러나 그맛은 전통적인 전주비빔밥이 아니다. 새콤하면서도 입속에 착달라붙는 고유의 맛은 어딘지 모르게 사라져 버렸다. 이처럼 전주고유의 맛이 무엇인지 잃어가고 있음은 참으로 슬픈 일이기도 하다.

전주비빔밥을 전통음식으로 보존하기 위해서는 주재료인 콩나물 재배과정과 맛의 원천인 수질관리가 필요하며 무엇보다도 고유의 음식맛을 보존하려는 전주시민 자긍심의 확립이다.

음식점 역시 전통적인 분위기 조성이 필요하다. 고전적인 한옥방식과 예향고장답게 실내분위기도 벽면에 고서화 등을 진열하여 온화하고 옛맛을 물씬 풍기도록 하는 것도 바람직하다.

또한 비빔밥 못지않게 손꼽히는 전주 음식의 대명사는 콩나물국밥(해장국)이다. 이고장은 대대로 콩나물국밥을 만들때 뚝배기에서 솟아나는 진득한 정성으로 만들어졌으며 깍두기와 김치 그리고 약간 같은 고추가루, 파 등을 곁들여 입맛을 돋구게 하였다. 또한 인공조미료대신 깨소금이나

새우젓으로 간을 맞추어 독특한 맛을 풍기는 선비정신이 깃들여 있다.

우리조상들은 예로부터 감기에 들면 소주에 고추가루를 타서 먹을 정도로 우둔함도 있었지만, 얼큰한 콩나물 국물에 고추가루를 풀어 훌훌 마시고 땀을 내어 감기에서 벗어나는 지혜도 있었다 한다. 비록 의학적인 반증이 있든 없든간에...

또한 입맛이 없을때는 가정에서 콩나물죽이나 콩나물밥을 해서 파간장에 비벼서 먹으면 입맛이 돌아나는 보양음식이기도 했다. 이렇듯 콩나물은 이고장에서는 뺄 수 없는 음식이 되어버렸다.

이러한 콩나물 음식은 해를 거듭할수록 많은 과정을 통하여 변해 왔지만 콩나물 특유의 맛이 지금도 우리고장에서 맥을 이어가고 있는 것은 다행한 일이 아닐 수 없다.

그러나 우리고장의 맛에 대한 전통이 얕파한 상흔때문에 그의미가 축소되는 것은 전주시민의 아픔이다. 더우기 전통적인 맛을 이어가는 이지역에서 콩나물을 기르는 과정에서 비료와 유독성 농약을 사용했다는 충격적인 보도는 맛을 찾는 우리에게 슬픈 일이 아닐 수 없으며 부끄러운 일이다. 이것은 우리 스스로 맛에 대한 향토 전복의 자긍심에 깊은 상처를 주는 일이 아닐 수 없으며 우리모두 대오 각성해야 하겠다.

예로부터 음식맛은 만드는 사람의 정성과 손끝에서 나온다 하였다. 또한 정성어린 손끝에서 만들어지는 음

식은 사람의 신체에 필요한 영양을
제공하여 몸을 가꾸어 주고, 맛을 통
하여 조상의 슬기와 지혜를 배우고
성장발전하여 왔으며 혈청속에서 사
회생활의 원동력이 되었다.

그러나 작금의 사회는 어떠한가?
고을마다 도시마다 공장이 들어서 폐
수와 부산물로 오염되어가고 있으며
물질만능주의가 팽배해서 식생활에서
조차 마음을 놓을 수 없게 되었다.

이제 바라는 이러한 때일수록 내
고장 고유한 맛의 소중함을 되새기며
경쟁과 이윤을 추구하는 상흔보다 소
중한 맛을 후세들에게 알려 전승시키
려는 노력과 지혜가 더욱 절실히 요
구되며, 옛맛을 되살려 전주시민의
자긍심을 되찾고 맛을 사랑하는 사람
들의 중지를 모아 전통적인 맛과 멋
의 고장을 후손들에게 물려주어야 할
것이다.

'92 特別企劃

全州飲食 · 이대로 볼 것인가



고유의 맛 되살려야

임 복 근

- 아동문학가
- 전북글짓기 지도회장
- 김제용지국교 교장

옛부터 우리 전주는 맛과 멋의 고
장으로 이름이 나있는 고장이다. 외
지에서 전주를 찾아오는 손님들은 으
레히 전주비빔밥을 먹고 가야 직성이
풀린다고들 할 정도로 비빔밥의 고장
이 바로 전주였다.

깔끔하고 담백한 음식맛이야말로
전주의 맛과 멋의 아름다움을 한층

돋구어 주고도 남음이 있었다. 대접
을 받고 간 사람들도 푸짐한 전주 인
심에 너무나 감사한 표시로 극진한
인삿말로 답례하는 때가 참 많았다.
그럴수 밖에 없는 것은 전주 고유의
한정식 식탁에는 궁중요리식의 신철
로에서 모락모락 피어오르는 고소한
음식 냄새며, 전주 아름다운 여인들

의 모습처럼 청아하고 깔끔한 음식들로 상을 꽉 메워 주었으니 군침을 흘리지 않을 사람이 어디 있었을까?

대접받는 사람이나 대접해 드리는 사람 모두 흐뭇할 수 밖에 없었으리라.

실컷 먹고나서 값을 치룰때의 상황이 더 아름다운 때가 많았다.

“얼마지요?”

값을 묻는 말에 외지 손님들은 귀를 기울일 수 밖에 없다. 엄청난 상을 받았으니까 말이다.

“○천이에요.”

외지에서 온 손님들은 눈이 휘둥그레진다. 값이 비싸서가 아니라 너무나 싸기 때문이다. 거창하게 차려서 내놓은 음식상에 비해 너무나 값이 싸기 때문이다.

너무나 엄청나게 차려 나오기 때문에 먹으면서도 ‘음식값이 엄청나게 나오겠는 걸.’ ‘전주에 와서 진짜 식사 대접 받는군.’ 이렇게 생각하면서 먹었다는 것이다.

값을 치루고 나면 또 한번 놀라는 것이다.

“그것 밖에 안돼?”

음식점을 나올때는 너털웃음을 웃으면서 기분 좋게 나오는 것이다.

이것이 전주음식문화이고 전주의 뿌집한 인심이었고 전주의 이미지이기도 했고 살기좋은 전주의 모습이기도 했다.

그런데 요즘 상황이 좀 달라졌다. 명성높은 전주의 비빔밥의 맛을 찾아보기가 힘들어졌다. 여러사람들이 경

험해 보고 하는 말이다.

그뿐아니다. 고향의 맛인 전주 고유의 음식맛을 맛보기가 어렵다고들 한다.

어느 음식점을 가든지 전주 특유의 전통적인 음식문화와 맛의 멋을 느껴보기가 힘들다고 한다. 어딜가나 비슷한 식단에 전국 어디에서도 볼 수 있는 음식유형이다.

전주의 전통적이고 특유의 음식문화가 사라져가고 있는 이때 음식문화 개선에 특단의 아이디어가 필요할 것 같다. 몇가지 개선점에 대하여 의견을 제시하고자 한다.

첫째 우리고유의 전통적 음식맛을 되살리는 적극성이 필요하다.

이를 위해서 각 음식점마다 전문음식점제를 실시하면 어떨까 한다. 예를 들면 비빔밥전문점 한정식전문점 콩나물국밥전문점 떡국전문점 등을 명시하고 당국에서는 이를 적극 지원하여 질 높은 음식문화가 형성되도록 다같이 노력했으면 좋겠다.

둘째는 우리 전주 고유의 식단개발에 생각을 모아야 할때다.

음식에서 무엇보다도 중요한 것은 손님의 입맛에 맞는 음식이면서 전주의 특징적인 식단이 짜여져야 한다.

요즈음 정부에서는 좋은 식단모형을 개발하여 시범업체에 적용해본 결과 좋은 반응을 얻고 있다고 들었다. 음식은 많이 차려서 좋은게 아니다. 음식의 질과 맛깔이 중요하다고 본다.

더구나 전주고유의 음식문화를 형성하려면 반찬 수를 줄이되 입맛을

돌구는 신설로가 올려진 한정식 식단 개발에 관심을 가져야 할 때라고 본다. 기본 반찬으로도 전주 특유의 전 부침 신선한 묵 계절감각을 돌구는 야채무침 나물무침등도 생각해 볼 일이다.

어쨌든 전주고유의 음식을 항상 염두에 두고 차림상을 짜는데 노력하면 점진적으로 개선되리라 확신한다.

세제, 먹고 남은 음식의 최소화에도 힘써야 할때다.

우리나라는 먹고 남아서 버리는 음식 찌꺼기를 돈으로 환산하면 약 8조 원이나 된다고 한다. 실제로 엄청난 액수다.

돌이켜 보면 몇해전까지만 해도 먹다남은 밥을 버리려면 죄악이라고 생각되었다. 부모님께서 피땀흘려 가꾸은 쌀로 밥을 지었는데 그걸 버린다는 것은 분명히 죄의식이 앞섰다. 버린다는 생각조차 못할일이었다. 만약 윗어른께서 음식을 버리는 일을 보았을 경우에는 그날은 날벼락이 났고 눈알이 썩 빠지도록 혼나는 날이었다. 이렇게 절약하고 검소하게 살아왔는데 오늘날 버려지는 음식값이 8조원이라니?

이제 모두 지난날을 되돌아 보고 각성해야할 때가 된것 같다.

반찬 가지수를 중요시할 것이 아니라 반찬의 맛과 질과 특징을 살려 꼭 필요한 것만 제공하는 과학적인 방법

을 강구해야 될때가 온것 같다.

뿐만 아니라 반찬의 제한과 함께 음식값도 적절히 조절되어야 한다. 그야말로 시민이 부담없이 갈 수 있는 대중음식값이 너무 비싸다고 말하는 이가 참 많기 때문이다.

넷째, 시민의 음식문화의식의 변혁이 요구된다. 풍요로움이 밀려오기 시작하자 우리는 그에 앞서 낭비풍조를 받아들였다. 너무나 과소비 의식이 팽배해 있다는 것이다.

각 음식점에서는 좋은 식단체 시범 운영과 함께 전주 고유의 맛을 살릴 수 있도록 시민들의 협조가 필요하다고 본다.

음식을 조금씩 주되 부족되는 반찬에 대해서는 종업원이 친절하게 공급해 주어야 한다. 시민과 종업원이 음식문화개선에 다같이 노력해야 한다. 절약하고 검소한 생활풍토를 각가정의 식탁에서부터 실시해야 한다. 어린이에게는 가정의 식탁에서부터 절약, 검소의식을 길러야하고 음식을 고루 적당하게 먹는 습관도 길러줘야 한다. 남기지 않는 습관도 매우 중요하다.

이제 우리는 옛날의 맛이 되살아나는 전주의 비빔밥이 만들어지고, 신설로에서 풍기는 맛의 정취를 다시 살려 음식문화가 새롭게 형성되기를 기대해 본다. **盧嶺**

全州飲食 · 이대로 볼 것인가



전문교육기관 출현있어야

林 秉 燦

- 전주문화방송 사장
- 저서 「갯터의 비록」

I.

흔히들 오늘의 우리 사회를 가르켜 병든 사회라고 한다.

우리사회가 농경사회로부터 근대화 내지 산업화의 물결이 밀려온 뒤부터 상황이 크게 변했다는 것이다.

사회구조와 생활양식의 변화에 따라서 사람들의 의식구조와 사고방식에도 변화가 왔고, 그 변화가 너무나 빠른 속도였기 때문에 의식구조의 사고방식이 이에 적응하지 못하고 혼란에 빠진 것을 말한다고 본다.

다시 말하면 오늘에 우리사회에 표출되고 있는 온갖 부정, 비리, 부조리의 현상들은 농경사회에서 산업사회로 전환하면서 내면적 가치보다 외면적 가치를 중요하게 여기는 가치관의 전도에서 도덕성의 붕괴에 따라 발생됐다고 생각하는 것이다.

이러한 바탕에서 문화적인 측면 특

히 여기에서 논하고자 하는 음식문화에서의 변화와 변천은 어떠한가 생각해 않을 수 없다.

우리가 말하는 전통적 옛 향토음식은 농경사회에서 발달 되었던 것들로서의 특성을 지니고 있다고 본다.

특히 지역의 풍습, 기호, 산물, 기후에 큰 영향을 받아 그 지역만이 가지는 특성을 지니고 발전되어와 그 지역민의 사랑과 외지인의 칭찬을 받아왔던 것이다.

전주의 음식도 이러한 범주에서 벗어나지 않은 옛 평양 개성과 더불어 3대음식문화권의 하나로서 그 진가를 발휘하고 문화의 영역을 창출 하였던 것이다.

이러한 전주음식의 옛 명성과 진가가 6.25라는 대민족의 이동으로 점차 퇴색하는가 싶더니 농경사회에서 산업사회로 변천하는 과정에서는 뿌리

채 흔들리고 있다고 속단을 해도 누구하나 변명을 할 수가 없게 되어지고 있어 뜻 있는 사람들의 마음을 서글푸게 하고 있다.

II.

우리네는 정(情)이 많은 사람들 이라고 한다. 아들, 딸을 생각하는 부모들의 정이 어떠하며, 손님을 맞이하는 정이 어떠한가.

정이란 비 합리적인 감정에서 오는 것이라고 한다. 그러나 이 정 속에는 인간적인 훈훈한 맛이 있다.

정으로 이어지는 인간관계는 법이나 계약에 의하여 맺어지는 이기적인 인간관계에서 느낄 수 없는 마음으로 부터의 끈끈한 유대감이 있고 훈훈한 체온이 있다.

이러한 정 의 바탕에서 만들어 진 간장(젓장), 된장, 고추장을 비롯한 밑 조미료에 의하여 정성스럽게 만들어 지던 음식이 전주 비빔밥을 비롯한 이 고장 음식문화의 전반 이였다.

그래서 풍성한 인심속에 전주음식은 대하여주는 모든 사람들에게서 사랑과 칭찬을 독차지 할 수가 있었던 것이다.

지금도 어느도시, 어느고장 보다도 월등한 맛과 멋을 지니고 있음에는 틀림이 없으나 옛 모습의 그대로는 아니라는데서 문제점이 제기되고 있다고 생각한다.

III.

철따라 여러가지 모양으로 식탁에

올라오는 전주김치는 그 맛과 멋에 대하여는 설명할 필요도 없지만 그 바탕에 대하여 짚어보고 싶어진다.

서해안지방 바닷가에서 나는 갯갈류, 봉동의 생강, 동남부 산간지역의 마늘과 고추등의 풍부한 생산기반이 전주를 둘러싸고 있고, 섬세하고 정으로 듬뿍찬 여인네들의 솜씨와 정갈함이 만나 진수의 김치맛을 형성하듯 모든 음식의 맛과 멋이 이 고장 여인들의 품성에서 출발 했다고 생각한다.

이러한 아름다운 품성을 더욱 발전시키고, 보전하는 길만이 이곳의 전통음식문화의 발전은 물론, 보존의 대책이라고 생각된다.

물론 농경사회에서 창출 되었던 맛과 멋이 최고의 맛과 멋이라고 할 수는 없기 때문에 옛 것에 대한 고집만을 주장할 수는 없겠으나 변할 수 밖에 없는 것과 변하지 말아야 할 것은 엄격히 구분하여 새로운 문화의 창출에 지혜를 쏟아야 할 것이다.

IV.

우리의 사회구조상 수요와 공급이 시장 조절기능에 의하여 증감이 이루어져야 하겠지만 이 고장의 경제수단의 발전상이 미약하다보니 그 기능에만 맡겨둘 수는 없는 일이고 정책적 자율에 의지할 수 밖에 없는 일이다.

전통적 전주음식의 맛과 멋을 향유할 수 있는 차세대의 확보만이 이 고장의 옛 맛과 멋을 지킬 수 있다고 보아 여기에 걸맞는 사회교육기관의 출현을 유도해야 할 것이다.

다른말로 설명하자면 전통전주음식을 가르치는 교육기관의 출현을 의미한다.

이러한 조치가 이루어질 때 아직도 규방 깊숙히 묻혀있는 옛 맛에 대한

체계적인 정리와 논리적인 발전이 기약될 수 있어 자랑스런 이 고장의 향토문화가 곧 우리, 한국의 문화로서 자리를 크게 지켜나갈 수 있기 때문이다. **盧嶺**

'92 特別企劃

全州飲食 · 이대로 볼것인가



어머니 솜씨 맛으로

장 태 윤

- 수필가
- 영생고교 교사

살아 가노라면 여러 외식할 때가 있다. 모임이 있어 그렇고, 초대가 있어 그렇다. 그럴때마다 마음 한 구석에는 어쩐지 그리 반갑지 않음이 솔직한 심정이니 웬 일일까. 기껏 먹어 보았댔자 불고기, 곰탕, 아니면 탕자 돌림인 복탕이나 아구탕 정도이기 때문이다. 어쩌다가 우리같은 서민들에게도 횃집에 가게될 때가 있다. 그래도 횃집은 낡은 편이나 값이 비싸 갈 비대가 휘고, 곰탕은 소금국이요, 복탕, 아구탕은 미나리탕이라고 함이 옳을 것이다. 그리고 이러한 음식은

특색이 없어 우리 나라 어느 지방에서나 다 먹을 수 있게 마련 되어있다.

그러면 왜 우리 전주 고유 음식인 대명사 콩나물국밥이나 비빔밥은 인기가 없어지고 있을까?

옛날이라고 할 것도 없이 몇 십년 전만해도 전주 하면 누구나 음식 맛을 연상할 수 있었고, 그 중에도 콩나물국밥과 비빔밥이었다.

고래로 전라도 우리 고장은 농토가 기름지고 사람들이 부지런하여 농사가 해마다 잘 되기 때문에 인심이 후하고 다른 어느 도보다도 풍족한 생

활을 누리기에 특히 음식 문화가 발달하였고, 그 중에도 중심지인 전주 가 더욱 더 발달하였던 것이다. 그래서 다른 지방에 가거나 군대 생활을 할 때 전라도 처녀를 중매하여 달라고 하기도 하였다. 귀찮을 정도였다. 그것이 장난이 아니고 잠재의식이 노출된 진지한 태도였으나 이러한 현상이 어찌 나만이 겪은 일이었겠는가. 이렇게 소문난 전주 음식 맛을 찾을 수 없어 식도락가는 말할 것도 없거니와 일반 사람들도 찾는이가 별로 없고, 우리 고장 사람들마저 콩나물국밥과 비빔밥을 뜬하게 칭하니 안타까울 뿐이다.

그러면 과거와 현재는 음식 맛이 왜 이렇게 다른가 재료와 그 만드는 과정을 살펴 봄이 좋을 것 같다.

음식을 만드는 데는 정성과 사랑이 필요하다고 생각한다. 아무리 장사를 하기 위해서 음식을 다룰지라도 사랑하는 자기 가족에게 줄 음식을 만든다는 마음 가짐으로 하여야 된다고 보며, 화학 조미료나 화학적인 속성법으로 만든 간장을 사용하지 말고 우리 고유의 간장, 된장, 고추장, 제반 양념을 사용하여 맛을 내야 된다고 본다.

콩나물국 하나 끓이는 것만 보아도 조리 방법이 어머니와 사뭇 다를 수 있다. 맹물에다가 콩나물을 넣고 끓여 소금으로 간을 맞추고 있고, 잘 하면 새우젓이나 마늘을 다져 넣을 정도다. 이래서야 제 맛이 나겠는가 말이다. 내가 보아온 어머니의 조

리 방법은 콩나물국 끓이는 데도 소홀함이 없이 정성과 사랑을 다 쏟았다고 본다. 소금을 넣은 국이 다 끓을 때까지는 비린내 난다고 숯뚜껑을 열지 않는 것이 원칙으로 삼았고, 다 끓은 뒤 양념을 넣은 것이 아니라 콩나물을 꺼내어 양념으로 무치어 콩나물에 배어든 뒤에 다시 국물에 넣고 간을 간장으로 맞추는 것이다. 이러한 콩나물국 맛은 지금 우리가 시중에서 대하는 콩나물국 맛과는 차이가 있음은 당연하다고 본다.

모든 음식 만드는데 두루 쓰이는 간장, 된장을 보자. 우리가 어렸을 때는 간장이 변질이 생기면 집안에 채앙이 온다고까지 믿고 있었고, 윗 어른들로부터 벼락불이 떨어졌음을 가끔 보아 왔다. 그래서 독을 고르는 데서부터 사철 정성을 기울이고 조심조심하였던 것이다. 독에 따라서는 제조과정에서 잘못하여 쉰 잣물을 사용하면 간장이 변질되기 때문이라 한다. 그래서 맛 있는 장을 담그기 위해서는 좋은 콩으로 만든 메주를 적당히 띄워 햇볕이 풀리는 이른 봄날 일진을 잘 택하여 길일에 담그는 것이다. 잘 우려나면 메주를 꺼내어 된장독에 넣고 따독이어 두는데, 언제 건져내느냐에 따라 된장이 맛이 있느냐 간장이 맛이 있느냐 좌우 된다. 이때부터 햇볕이 따가우면 독을 열어 놓고, 구름이 끼면 비 올세라 덮고하여 우리 어머니들의 정성으로 만든 간장과 된장, 이러한 인내 어린 정성의 농축을 가미하여 음식을 만들

으니 맛이야 말 할 것도 없거니와 재료에 따라 적재 적소에 알맞은 양념을 넣고, 장 칠 데 장 치고, 소금 넣을 때 소금 넣어야만 하며 고추장 넣을 때와 고추가루 넣을때가 각각 달라야 제 맛이 나는 것이다. 음식점에서 돈나물을 무쳐 놓거나 두릅을 내놓는 것을 종종 본다. 봄의 미각을 돋구는 것들이니까. 그러나 맛을 보고 나같은 사람도 실소할 때가 가끔 있다. 왜냐하면 돈나물은 된장과 고추장을 적당히 배합하여 무쳐야 제 맛이 나는데 초간장을 사용하였기 때문에 돈나물의 참 맛을 느낄 수 없기 때문이다. 두릅도 초고추간장에 찍어 먹어야 하는데, 고추장만 내놓고 찍어 먹으라든가 아니면 간장만 찌크러 놓은 것이다.

이렇게 요지음 사람들은 우리 전통 음식을 만들줄을 잘 모르는것 같다. 가정에서는 서양 음식도 한국 음식도 아닌 국적마저 알 수 없는 식단이 판을 치고 있고, 입맛도 거기에 따라 젊은 층으로 갈수록 변해져 가고 있다. 상점에는 인스턴 식품이 늘비하게 진열되어 있어 돈만 가지고 가면 손쉽게 구할 수 있어 전통음식에 대한 관념이 퇴색해 가고 있음이 안타

깝다.

전주 한정식집에 가 본 사람이라면 알 것이다. 반찬 가지 수는 이루 헤아릴 수 없이 많다. 줄여 잡아 20가지가 넘는것 같다. 그러나 가지 수하고 맛 하고는 무관하다. 한국의 넘치는 미를 과시할런지는 모르나 많이 차려 놓았다고 다 먹는 것은 아니다. 몇 가지 입에 맞는 것을 가지고 한끼니 먹는 것이다. 이렇게 너절구레한 찬들이 개성이 없는 것 같다면 편견된 잘 못된 생각일까. 채소나 산나물, 들나물들이 인공적으로 속성 재배한 것들이기 때문에 향이 없는 편이고, 양념이 제대로 드러가지 않아 고유의 맛을 내지 못하고 있다. 나물은 제자리에서 자란 것을 재료로할 때 감칠 맛이 난다.

우리 전주의 음식 맛을 한마디로 말하기는 곤란하나 상큼하면서도 개운하고 짭짤하면서도 매콤한 그 맛이 음식 맛이라고 말하고 싶다.

이러한 전주의 고유한 음식 맛을 되찾아 발전시켜 전국 어디서나 음식하면 전주, 전주하면 음식을 연상할 수 있도록 사랑과 정성이 담긴 어머님들의 숨씨를 찾고 싶은 마음 어찌 나만의 바램이겠는가. 蘆嶺

정희수 詩集

풀 꽃을 위하여

도서출판 · 서울 刊

全州飲食 · 이대로 볼것인가



향토성, 체질성을 찾아야

전 길 중

- 시인
- 월간 시문학 천료
- 저서 「인경넘머 그대눈빛」
- 군산여고 교사

전주 지방의 부녀자들은 음식 솜씨가 각별히 뛰어났고 그 정성이 지극하였다. 특히 게젓, 명란젓, 새우젓 등 젓갈류에서 그 담그는 법과 간수법이 매우 훌륭하여 영양가도 높고 맛도 일품이었다. 또한 전주 비빔밥은 조선 3대 음식중의 하나였다. 비빔밥이 전주 고유 음식인 것처럼 여겨지나, 사실은 역사적으로 살펴볼 때 전국적인 음식이다. 처음 궁중 음식에서 전래한 것으로 비빔은 점심 때나 가벼운 식사로 이용되었던 것이다. 이것이 점차 양반계급, 중인, 서민에게 전해져 오늘에 이르는 것이다. 전주 비빔밥은 관찰사, 지방 판관등이 즐겨왔고 큰 잔치나 귀한 손님을 모실 때 사용되게 되었다. 이후 전주의 명물이 되어 향토 음식으로 지정되기까지 했다. 재료 사용은 콩나물, 청포묵, 찹쌀 고추장, 쇠고기 육회, 미나리,

접장, 참기름 등 30여가지에 이르렀다. 이렇게 많은 재료에 정성과 솜씨가 깃들다 보니 맛이 일품일 수 밖에 없는 것이다.

콩나물 국밥 또한 별미로 전국 각지에 잘 알려져 왔으며, 전주 팔미역시 그 독특한 별미로 전주 지방에 자랑 할만한 음식들이다.

한 나라의 식생활 문화는 그 나라의 풍토 조건과 민족의 체질에 가장 잘 어울리게 형성된다. 무엇을, 어떻게 먹는가 하는 그 자체가 생활의 양식이며 하나의 문화를 이루게 된다. 이런 근간에 전주 지방의 식생활 문화는 전통에 뿌리를 두고 면면히 이어 왔음을 알 수 있다.

그러나 새로운 경제 발전, 사회의 변모, 의식의 변화등에 기인하여 식생활의 변화도 이루어진다. 한 가정의 음식 문화의 전통과 관습도 이런

변모와 핵가족화등으로 인해 조금씩 변모되고 소멸되고 있으며, 음식점이나 식당에서도 물가 상승, 인건비등의 이해타산의 계산으로 옛날같지 않은 것은 말 할 것도 없다.

급변하는 사회 체제로 맛벌이 부부가 증가하고 식구마다 시간에 쫓겨 일터로 드나들다 보니 “컵라면 먹고 친구들과 놀아라.” “냉장고 안에 햄버그와 과일이 있으니 먹고 숙제해라.”는 주부의 메모지 하나가 어린이 식단이 된다. 거리에는 프라이드 치킨, 피자, 도우넛 점이 즐비하여 청소년들의 발길이 잦다. 사람들의 외양은 변하지 않았지만 입맛은 서구화되고 있다. 김치를 먹지 않고도 식사를 할 수 있는 것이다. 또한 멋있는 식사하면 으레히 ‘칼질’하는 서양식 레스토랑을 생각하며 생일에는 케이크를 자르는 것으로 굳어지고 있다. 가정에서도 손님이 오면 중국음식이나 몇가지 주문하여 손님 대접을 한다. 일일이 차리고 치우고하는 번거로움이 없어 좋다는 것이다. 식당에 가서는 한 그릇의 죽 앞에서도 양보와 여유를 보이던 지난 날과는 달리 ‘빨리’달라고 아우성이다. 음식은 정성이 깃들고, 잘 요리하고 충분히 익혀야 제 맛이 나는 것이다. 차려진 음식도 천천히 여유있게 오래 씹어야 제 맛이 나는 것이다. 그러나 매사에 ‘빨리’ 서두르는 급한 생활 양식이 식생활에도 그대로 반영되고 있다. 그러나 아무리 다양한 사회 구조나 생활양식의 변화를 가져온다 해도 수 백

년을 이어 온 향토의 맛, 정성의 맛을 이대로 소멸되게 버려둔다는 것은 억울한 일이 아닐 수 없다.

전주는 다른 도시들과 달리 큰 공장들이 많아서 경제적 이윤을 남긴다든가 활발한 교역으로 돈을 벌어들이는 도시가 아니다. 전원의 도시며, 역사의 도시며, 예향의 도시며, 맛의 도시다. 여기에 걸맞게 전통적인 문화를 살려 전주의 이미지를 살리는 것이 이 고장 발전과도 무관하지 않을 것이다.

전주의 ‘맛’이 한국의 ‘맛’임에 우리 음식 문화를 이대로 방관할 수 만은 없다.

따라서 음식 문화에서도 지나치게 옛날 식으로만 강요할 것이 아니라 사회 변화의 보조에 맞춰 고유한 전통의 맛을 최대한으로 살릴 수 있는 방안을 연구하고 분위기를 조성해야 할 것이다.

그 방안으로 요즈음 잦은 외식으로 사용되는 식당 문화도 ‘가정의 식탁과 같다’는 생각으로 즐거운 식사를 할 수 있도록, 영업하는 사람이나 이용하는 시민의 자발적인 의식을 가지고 식탁 문화를 개선해야 할 것이다.

둘째는 전주에 국한된 것은 아니지만 범시민적 식단체의 실천 운동이다. 한번 제공된 음식은 재 사용하지 않고 반찬은 개별적 제공을 원칙으로 하며, 먹고 남기지 않을 정도의 양을 제공하며 입맛에 맞고 영양있는 계절식품이나 밑 반찬을 활용하여 전주 음식의 제 맛을 고조시키는 반찬 선

정을 하는 것이다.

세제는 전문성을 발휘하여 맛을 새롭게 개발하는 것이다. 음식의 맛은 정성과 손 맛에서 우러난다 했다. 우리 음식은 이것 만은 자신한다는 긍지를 가지고 음식의 맛과 품질을 향상시키려는 노력이 필요할 것이다.

네째 우리 전주의 고유 음식의 보존과 발전에 각별히 신경을 써야겠다. 가장 훌륭한 건강식은 자기가 태어난 땅에서 거둔 농산물로 조리된 음식이라 한다. 우리 향토 음식에 대한 바른 전승과 발전 보급하기 위해 편견을 버려야겠다. 현대 감각에 맞도록 체계화, 계량화, 단순화하는 작업이 필요하다. 이를 위해 시민들의 향토 음식에 대한 특별 관심과 아울러 행정인들의 노력도 요구된다. 비빔밥하면 전주의 어느 지역, 해장국하면 어느 집하는 대명사가 붙을 수 있도록

육성해 줄 수 있는 방안도 생각해 볼 일이다. 타산이 맞지 않는 영업이란 불가능한 것이기 때문에, 희생만을 강요하지 않고, 충분한 재료와 정성을 쏟아 음식을 만들 수 있도록 행정적 배려가 요구된다.

아울러 향토음식에 대한 전문 요리사도 꾸준히 양성되어야 겠다.

또한 음식을 담는 그릇 하나하나에도 신경을 써 놋그릇, 사기그릇, 질그릇 등 음식물의 속성에 따라 적절히 사용하여 음식의 풍미가 손상되지 않도록하고 보기에도 소담스럽고 맛이 있다는 느낌을 가질 수 있도록 작은 일에도 신경을 써야 할 것이다.

오늘을 살아가는 우리 세대에 맞는 우리 고유의 식생활 문화와 가치를 재정립하여 계속 꽃피울 수 있도록 우리 시민 모두 노력해야 겠다. **盧嶺**

조규화 동화집

강물위에 띄운 편지

조규화편집아트 刊



전주는 향토음식의 본고장

趙 炳 喜

- 시조시인
- 전북문화재 위원
- 시집 「새벽 녘 까치소리」

■ 전주는 향토 음식의 본고장

지난날 국내에서 조리된 갖가지 향토음식은 각 지방 나름대로의 풍토, 기후, 산물, 전통, 풍속, 기호등 여러 가지 조건에 수반되어 각기 특이한 맛을 지니고 있어 식도락가(食道樂家)들의 구미를 당기게 했다.

이에 전주의 비빔밥은 평양의 냉면 개성의 탕밥과 더불어 조선의 3대 음식으로 손꼽히었으나 오늘날에는 유통구조의 갑작스런 발전으로 평준화(平準化) 되는 추세로 치닫고 있으므로 국내 어디를 가거나 비슷한 맛을 느낄 수 있다.

그러므로 이러한 추세로만 치닫게 된다면 앞날에 향토음식의 진수를 맛보기란 썩 어렵게 될 것이다.

사람이 살기에 알맞는 기후조건과 부드러운 수질(水質)을 가지고 있는 전주는 필연적으로 향토 음식의 유지 발전을 위하여 천혜(天惠)를 입은 고

장이라 하겠다.

또한 조화롭게 펼쳐진 산과 평야, 강과 바다에서 생산되는 갖가지 산물들은 전주 음식의 맛을 창출하는데 있어 결정적 영향을 미친 것이다.

그러므로 전주는 이렇듯 천혜적 환경 속에서 일찌기 농경문화의 발전을 가져왔으므로 윤택한 생활환경 속에서 얻어진 것이 바로 전주 음식의 조리 솜씨라 하겠다.

이렇듯 전주 음식의 다양한 재료와 특수한 솜씨는 오랜 전통 속에서 뿌리를 내리고 있으므로 오늘날의 기반에서 쉽사리 흔들리지는 아니할 것이다.

■ 전주 전통음식의 보전 육선 방안

오늘날 전주 음식은 비빔밥의 대표격으로 이름났으나 콩나물 해장국밥도 전주 음식의 대표로 내세울 만한 음식이다.

전주의 8미 또는 10미로 알려진 식품들은 전주 음식의 맛을 내는 원소 구실을 하였으므로 관심을 가지고 개발할 일이다.

이에 전주 음식이 지니고 있는 현실 문제는 여러가지 개선 방안을 내세울 수 있겠으나, 여기서는 비빔밥의 문제를 들어 보전과 육성방안을 모색해 보기로 한다.

전주의 전통 음식인 비빔밥에 있어 본래의 맛을 유지하여 이를 발전시키는 문제에 있어서는 반드시 이원제(二元制) 음식 가격의 제도적 장치를 시행할 필요가 있다고 본다. 왜냐하면 전주의 비빔밥 다운 비빔밥을 조리하기 위해서는 다음에 소개하는 바와 같이 순수한 재료의 선택과 번거로운 수고를 필요로 하기 때문이다.

이러한 시책이 없이 음식의 가격만을 가지고 일률적으로 통제만 한다면 전주 비빔밥의 전통적 진미는 멀지않은 장래에 있어 상실할 가능성이 있기 때문이다.

여기에는 반드시 행정당국의 주도적 시책을 필요로 할 것으로, 음식 가격을 산출하는데 있어 원가계산의 산출방법을 도입하여 음식 가격의 적실한 조정이 있어야 하고, 경험이 풍부한 양심적 음식업자를 선정하여 비빔밥의 육성 보전에 대한 조리를 맡겨야 할 일이다. 물론 일반에서 수용되는 비빔밥에 있어서는 현존 제도를 준용(遵用)해야 한다. 왜냐하면 향토 음식의 원가적 가격 산출이 없이 그 진미를 바란다는 것은 불가능한 일이

기 때문이다.

이러한 논리는 비빔밥에만 국한되는 것이 아님을 부언해 준다.

다음엔 1982년 12월 대흥출판사 간행인 「우리고장 전주」라는 책자에 실려 있는 비빔밥의 재료와 조리방법을 원문대로 소개하여 비빔밥 한 그릇을 제대로 만드는데 어떠한 재료를 썼으며 얼마나 번거로운 잔손질을 필요로 했는가를 살펴보기로 한다.

■ 재료

전주 비빔밥의 재료는 30여 가지가 된다.

콩나물, 창포묵, 참쌀고추장, 쇠고기육회 또는 육회볶음, 미나리, 접장, 참기름, 달걀등이 주재료이고, 부재료는 계절마다 다르다. 대충 깨소금, 마늘, 후추, 시금치, 고사리, 송이버섯, 표고버섯, 녹두나물, 무우생채, 애호박 볶음, 오이채, 당근채, 파, 호도, 밤채, 잣, 김, 취나물, 배추, 쪽갯, 상치, 은행등이 쓰인다.

비빔밥에서 주재료로 쓰이는 전주 콩나물은 특히 외 뿌리로 잔 가지가 없고 연하여 국내에서 가장 유명하며, 창포묵과 미나리는 전주 10미 가운데 들어있고, 참쌀로 빚은 고추장이 제 맛을 냈으므로 한층 성가를 높인 것이다.

■ 조리방법

비빔밥의 조리 과정을 보면 먼저 닭을 푹 삶은 진한 국물을 동이에 담아 놓고, 살고기는 잘게 만들어 쟁반

에 담아 놓는다.

암소 등심살을 삶아 체로 바쳐서 국물을 동이에, 생고기는 잘게 만들어 역시 쟁반에 담아 놓는다.

닭을 삶은 국물과 등심살을 삶은 국물을 혼합한 다음 솔가지나 솔방울로 불을 때어 꼬두밥을 짓고, 이 밥을 큰 대소쿠리에다 소라주걱으로 헤쳐가면서 퍼담아 식혀 놓는다.

다음엔 퍼담은 소쿠리의 밥에다가 맑은 물을 살짝 풍기고, 행주보를 덮어 쥔 밥이 불지 않고 고실고실 윤이 흐르게 한다.

표고버섯과 생육회 또는 육회볶음을 온갖 양념으로 무쳐서 쟁반에 담아 놓고, 콩나물은 줄기만 삶아 소쿠리에 담아 놓는다.

미나리는 뿌리와 잎을 떼어낸 다음 살짝 익힌다. 쑥부쟁이부침, 녹두묵, 파, 김, 살짝 삶은 무우채등을 각각 그릇에 담아 놓고, 양념을 갖춘다.

이렇게 하여 밥을 소라주걱으로 접시에 담아 국물을 두세번 갈아 부은 다음 살고기를 밥에 넣고, 표고버섯, 생육회등을 담고, 콩나물, 미나리, 녹두묵, 파, 무우채등을 넣고 양념을 친 다음 비벼낸다.

전주의 비빔밥은 흔히 콩나물 비빔밥이라고 할만치 콩나물은 전주지방 음식의 대명사처럼 불리운다.

옛부터 전해오는 전주 콩나물은 임실(任實) 지방에서 나는 서목태(鼠目太)를 썼는데 눈에 흰 태를 두른 콩은 흡사 쥐의 눈과 같다하여 쥐눈콩으로도 불리운다.

콩나물을 기르는 방법은 먼저 썬거나 부셔진 콩을 골라낸 다음 물에 충분히 불려 소쿠리에 건져낸 다음 아랫목에 보자기를 씌워 싹을 틔운다.

이렇게 발아된 콩은 하루에 물주는 회수를 계절별로 달리하는데, 봄에는 서너차례, 여름에는 네차례, 겨울에는 한차례씩 물을 주는데 반드시 우물물을 사용한다.

전주 콩나물이 유명한 것은 특히 전주지방의 수질이나 기후가 알맞기 때문인데 콩나물은 외뿌리로 잔뿌리 없이 키우는 것이 요령이며 다 자라기 전에 뽑아 사용하므로 질기지 않고 연하며 그 길이가 5~6센치쯤 됐을 때가 맛이 좋다.

이상 소개문 내용에서 주위를 끄는 것은 재료의 선택과 조리방법이라 하겠으니 오늘날에는 상상조차도 할 수 없는 양질의 재료와 잔손질이 따랐음을 엿보게 한다.

오늘날에는 사정이 달라져서 옛날과 같은 양질의 다양한 재료와 잔손질은 어렵다 하더라도 옛날과 같은 여러 조건에 접근할 수 있는 방도를 모색하여 실천에 옮겨야 할 줄로 안다.

그렇지 못하고 전주 비빔밥의 명성을 유지하기란 불가능하기 때문이다.

전주 비빔밥의 진미는 전주만이 지니고 있는 수질을 위시하여 기후조건에서 생산되는 콩나물 맛이라 하겠는데 오늘의 전주 콩나물은 콩의 선택, 용수(用水), 기르는 방법, 채취 시기 등에 있어 형편없이 전락한 것으로

본다.

미질(米質)의 저하는 더 말할 것도 없고, 장, 고추장, 기름, 창포묵 따위에 이르기까지 저질을 면치 못하고 있는 실정이다.

본질적 재료는 망각한 상태로 외양만을 내세우는 현실의 상업 풍토 속에서 전통적으로 이어온 명성을 지켜

나갈 수 없다는 논리는 너무나 자명(自明)하기 때문이다.

일반 대중음식에 있어서는 부패식 방법을 도입하여 찌거기를 줄이는 방향으로 나아가는 동시에 음식의 위생적 처리 방안을 수립, 가격의 저렴을 기도해야 할 것이다. **盧嶺**

'92 特別企劃

全州飲食 · 이대로 볼 것인가

안일한 타성에 젖어서는 안돼



鄭 教 寬

- 대한교육보험 전무이사
- 啓性院 院長

고대 중국 후한말 현인 순열(荀悅)은 사회기강과 전통성이 붕괴되는 네가지 조짐을 4환(四患)이라고 표현하였다고 한다. ①거짓말(虛言, 妄語) ②이기심 ③한탕주의(위법, 질서위반) ④자만, 방자(放恣) - 이 네가지 징후를 말한 것이다. 전주 비빔밥이 변했다고 하고 전주한정식도 반찬가지수만 많지 젓가락 델게 없다는 말을 어떻게 받아 들일 것인가 그동안 「전주음식 맛있다」는 소문을 마치 만년

전매특허로 알고 안일한 타성에 젖어 알게 모르게 자만, 방자한 마음, 거짓된 마음, 이기심, 한탕주의 사고에 빠져 있었던 것은 아닐런지 겸허한 마음으로 반성해 보아야 한다. 과연 그동안 전주음식의 「본디맛」을 보존하고 더 좋게 개발, 발전시켜 나아가는 노력을 얼마만큼 실질적으로 추진하여 왔으며 무엇이 문제였는가 그 원인부터 검토하고 이에 대처해 나아가야 한다. 전주 향토음식의 대명사로

널리 알려졌던 육쟁이 할머니 삼백집은 왜 다시 옛맛을 낼 수 없는 것인가. 입맛이 변한 탓인가.

꼭두새벽부터 지게를 지고 상판까지 걸어가서 나무한짐을 해다가 팔아 몇식구 끼니를 연명하던 시절은 굶기를 밥먹듯하던 때라서 풀대죽도 꿀맛이었다. 그 무렵 내가 기억하고 있는 콩나물 비빔밥(원조) 비법은 다음과 같다. 큰 무쇠 가마솥에 밥을 삶히고 그위에 콩나물(물론 집에서 기른것)을 얹고 불을 지펴 밥을 재진다음 솥뚜껑을 열면 구수한 냄새로 밥이 잘 재져진것을 알게된다. 콩나물의 구수한 맛이 밥에 배어 있기 때문에 솥밥위에 김치와 동치미를 채 썰어 넣고, 참기름치고, 고추장 치고, 가진 양념간장을 간맞춰가며 친다음 큰 나무주걱으로 김이 무럭무럭나는 가마솥채로 돌돌 밥을 비빈다. 양념치고 비비는 일만은 꼭 어머니가 하셨다. 잘 비벼진 콩나물 비빔밥을 큰 “옹백이”(큰떡시루 크기의 옹기그릇)에 떠담아 사랑방에 동치미국물과 함께 내놓는다. 그때 그 비빔밥맛은 지금까지 상상만 해도 군침이 돈다. 동치미는 뒤안 대밭밑에 큰 향아리를 묻고 청강수를 부은다음 천일염으로 알맞게 간수를 만들어 무우, 배추, 청각, 대파, 마늘, 생강 넣고 푸른 대가지 꺾어썰어 맨위에 띄워 향아리 뚜껑을 덮은다음 한겨울 얼음깨고 떠담은 동치미 국물의 그 싸-한 맛, 이것이 동치미의 원조다. 배추공자리꽃이 필 무렵이면 햇쑥에 영광생조기 넣고 삼

삼하게 끓인 생조기쑥국맛 그 또한 일품이다.

못자리판 피사리 할때쯤이면 담상담상 놓은 반쇠이 보리밥에 “접장”맛이 일품인데 접장은 메주가루, 무말랭이, 연한고추달린 고추잎, 몽근고추가루, 엿기름가루와 찹쌀밥으로 만든다. 반주는 복분자(復盆子:산딸기 800g, 흑설탕120g을 소주 1.8ℓ에 담가 100일후부터 먹을 수 있는데 하도 정력에 좋아서 밤에 자다가 요강에 오줌을 싸면 요강이 뒤집어진다 해서 복분자 술이라 한다던가) 술이 제격이다.

그러나 이와같은 옛맛의 향수에 젖은 뉘대리도 6.25이전 세대들만이 공감할 수 있을까?

전주음식이 특색을 잃어가고 있는 것은 그동안 안일한 생각으로 노력을 기울리한 탓도 있겠으나 그보다도 맛깔스러운 음식은 금세 전국(아니 미국L.A를 비롯한 전 세계에)에 보급되어 보편화 되어 버린탓도 있을 것이다. 따라서 다음 몇가지를 향토음식문화 보존차원에서 제언한다.

첫째, 전주한정식 명가(名家)를 본격적으로 한두곳 재현시킨다. 본디맛(손맛) 보존을 위한 무형문화재후보를 확보 양성하고 70년대 “B월육”같은 소문난집을 키워 보존하는 것이다. 착안점은 우선 정성껏 밥을 잘 지어야 한다. 한꺼번에 지어서 전기보온통에 담아두었다가 퍼주는 밥은 시장한 배를 채워주는 이상의 효과를 기대하기 어렵다. 정성껏 쌀을 고르

고 씻어 기름자르르 흐르는 새밥을 지어야 한다. 반주는 토속명주로 하고 반찬은 너무 가지수만 많게 하지 않고 밀반찬(젓갈, 접장), 김치(배추김치, 무김치), 동치미, 나물무침(무궁해 취나물, 들미나리 나물), 국(담백한 썩국, 냉이국, 시래기국), 찌개(우렁된장찌개), 찜(홍어찜), 전(파전)… 등 기본의 독특한 원조의 맛을 살리고 전식으로는 통밀가루 호박죽, 후식으로는 구수한 송눈에 장수경단(송엽가루와 서목태약콩가루를 한봉골로 환을지은 불로장생 식품)을 내놓든가 광주 무등산 의재 허백련 선생님의 혼이 깃든 춘설현죽차가 좋다. 이렇게 전통적 본디맛을 살리는 식단을 재현 보존하는 한편 그음식을 담아내는 그릇(반상기)과 상, 판소리가락이 흘러나오는 묵향 그윽한 예향다운 방분위기 치장도 한차원 높인다. 이렇게 하자면 우선 사람(경영 할 사람, 손맛 낼 사람) 문제, 수지타산문제에 부딪친다. 음식문화는 인류문화 생성·발전의 제문화중 가장 기본이 되는 문화이다. 이런 취지로 전주음식문화 보존협회를 시민차원에서 결성하여 전주 시청의 지원을 받는다. 경영할 사람은 장사속보다 문화진흥차원의 안목이 있는분을 찾아 정성과, 깔끔함과, 예향전주의 혼을 살려나가도록 위상을 세워주면 된다. 현재 전북경제사회발전 연구원이 발족되었고, 재경전북학생장학숙이 발족되었는가 하면 대한교육보험(주)에서도 대산 농

촌진흥재단, 국악진흥재단등 법인을 설립하여 각각 50억원의 기금을 출연하는 등 여러기업 단체등에서 뜻있는 일을 계승 발전시키고자 노력하는 추세인 만큼 전주시민이 주축이되어 민간자율운동 차원으로 추진하면 가능한 일이다. 이와같이 70년대 B월옥과 같은 한정식집 한두곳과 육쟁이 할머니 3백집같은 콩나물 해장국집이나 콩나물비빔밥집 한두곳을 집중 지원 보존하여 「전주」하면 「그집」으로 진짜 전주음식맛의 본을 세운다.

둘째, 그이외의 일반음식점도 최소한 다른곳에서는 흉내낼 수 없는 몇가지의 특색있는 반찬을 보존하도록 권장하고 아까운 음식을 남겨 버리는 일 없도록 가지는는 적되 깔끔하고 맛갈스러우며 정성이 담긴 음식차려 내기에 호흡을 같이해 나가도록 시민 자율운동으로 추진한다.

전주 향토음식문화 보존협회를 발족하여 활성화 시켜 나아가는 가운데, 전주음식의 본디맛을 다시찾고, 원조 본디맛 전수를 위한 무형문화재를 선정 예우하는 뜻깊은 행사가 예약을 갖춰 이루어지고 전주에 가면 어느 음식점이나 맛갈스러운 음식이 정갈하게 차려 나오기 때문에 거의 버릴 것 없이 그 특유의 맛과 함께 뜨내기 장사치에게서는 기대할 수 없는 진솔하고 훈훈한 인정을 함께 맛볼 수 있는 그날이 다시 오기를 믿고 기다려 본다. **盧 嶺**

全州飲食 · 이대로 볼것인가



平準化된 全州음식 맛

최 원 용

■ 수필가

그때 우리는 물 한 사발과 전기 한 등도 서로 아껴 쓰기로 했다. 호롱불 만큼이나 희미한 전등이 밝혀진 재래식 화장실에서 알아듣기 힘들 정도의 두런거리는 소리가 내집에 찾아온 이 팔청춘인 여학생의 혼을 때 널뻔 했다. 할머니 덕분에 공부하라는 부모님의 성화를 피해 즐겨보던 T.V의 전설의 고향에서 나오는 귀신의 출현으로 인식 했을까?

화들작 놀라 방으로 뛰어들어 오면 서 큰소리로 외할머니를 부르며 화장실에서 이상한 소리가 들린다며 어쩔 줄을 모른다. 가만 가만 발소리를 죽여 그곳을 찾아 가보니 평소 귀에 익은 고3학생의 글 읽는 소리다. 무슨 책을 읽는지 알아 들을 수 없지만 세수하는 시간외는 책을 들고 씨름을 하고 있었다.

전주를 제외한 모든 도청소재지가 평준화지역으로 되었을때 전주고에

유학을 왔던 그 학생은 아버지가 광주직할시에서 고등학교 교감으로 재직한다고 했다. 토요일에 그의 어머니가 간식과 밑반찬을 한짐이고 와서 아들의 공부하는 모습을 지켜 보곤 했었다.

안채를 전세로 얻어 하숙을 치러서 생활하던 아줌마는 하숙생의 어머니가 처음 찾아 올때는 조금은 부담이 간다고 했지만 곧 익숙해 지는듯 했다.

서울대 상대를 지원하여 공인회계사가 되는 것이 꿈이라던 그 학생의 소식을 그후 전혀 모르고 살아왔다.

그렇게 유일하게 남아있던 전주가 평준화가 실시된지 벌써 10년이 넘었다. 전주에 이어 군산과 이리가 평준화 되었다가 지역의 거센 여론에 밀려 해제되었다.

평준화가 실시되던때 성적이 낮아져서 입시첼만 되면 의례 주먹만한

활자로 성적이 낮다고 언론에 얻어맞기 바쁘던 군산지역이 평준화가 해제된 후 면학분위기가 좋아진다는 기사를 대하곤 했다.

며칠전 J신문을 보니 3월말에 중앙 교육진흥원이 전국 9백개 고교 3학년을 대상으로 실시한 모의고사에서 평준화해제 이후에 입학한 군산고는 250점 이상이 21%인 86명이나 되어 전국에서 42위를 차지 했다고 한다.

전주시내 고교의 K교사의 분석자료에 의하면 평준화가 실시되던 시절에는 도내의 모든 시군에 있는 우수학생이 전주에 모여 들었으나 군산과 이리가 평준화지역에서 해제된 이후 전주를 비롯한 도내의 모든 시군의 우수한 학생의 상당수가 군산과 이리에 진학한것으로 안다고 얘기하고 있다. 더 나아가 이웃 도인 충남에서도 군산고에 우수한 학생 상당수가 진학한것으로 분석 돼 있었다.

요즘 연일 신문과 방송에서 전주시내의 평준화해제내지 학급감축의 문제가 보도되고 있고 찬반론이 거세게 일고 있다.

내년부터 해제될까? 아니겠지. 내후년부터 실시될까? 전주가 평준화지역에서 해제되면 타도의 우수학생이 전주시내 어느 고등학교에 구름처럼 모여들까?

전주지역의 고등학교 평준화해제와 지속문제가 논란의 대상이 될때마다 또 하나의 평준화문제가 머리에 해성처럼 떠 오른다.

70년대 중반 보금자리를 전주로 옮겨 오면서부터 전주태생의 집사람의 안내로 혹은 토박이들과 함께 가끔 나들이를 했다.

시내 중앙지에 나가서 전국적으로 유명하다는 비빔밥을 먹어 보기도 했고 T.V에 가끔 보도되던 해장국으로 숙취후의 속 풀이도 해 보았다. 그뿐이 아니다. 금천의 저수지가 눈아래 펼쳐지는 자리에서 이마의 땀방울을 연방 물수건으로 훔치며 매기탕을 안주삼아 소주잔속에 정담을 담아 보기도 했다. 어떤때는 서학동에서 추어탕으로 우정을 확인해 보았고 반찬의 수효가 유난히 많은 한정식을 들면서 동료와 거리를 좁혀 보기도 했다.

우리는 소년시절과 청년시절에 음식의 맛을 음미해가며 살아 온 세대가 아니다. 배고픔을 운명으로 알고 자라온 우리 세대이기 때문에 미식이 운운은 격에 어울리지 않고 그저 배불리 먹는 것으로 충족했다. 전주의 음식맛이 뛰어 나다는 외부인들의 칭찬의 소리를 걸치레 인사쫄음으로 받아 들인 것도 따지고 보면 그런 연유에서 당연했다.

그러던 내가 80년대초에 외국 나들이를 하면서 음식문제로 어찌나 고생을 했는지 모른다. 그때 비로소 전주 음식의 맛을 음미해 보고 처음으로 전주에서 생활한다는데 고마움을 느꼈다. 음식으로서의 고생이 나중에는 국내로도 이어졌다. 학창시절 수학여행을 제외하고는 타도의 구경을 거의 못했던 내가 타지역을 여행하면서 고

생이 많았다.

○○도청 소재지를 위시하여 주변 유원지를 가족과 함께 며칠간 여행하면서 음식 때문에 신경이 곤두 세워졌다. 여행중에 한번은 나도 모르게 지나가는 말로 불평을 늘어 놓았다. 맛 되게 없네... 그랬더니 40대 후반쯤의 인상이 험악한 남자주인이 밥상 옆으로 다가 오더니 손님 어디서 오셨어요 하지 않는가? 속으로는 괜한 얘기를 해서 가족들 앞에서 단단히 봉변을 당하지나 않을까 내심 겁이 나기도 했으나 사실대로 전주에서 왔는데 음식이 우리 입에 맞지 않는다고 말했다.

결과는 나의 상상 밖의 일이 벌어졌다. 전주에서 오셨다면 음식맛에 대해서 저희들이 드릴 말씀이 없다면 서 어찌나 미안해 하는지 그 모습을 보면서 한편으로는 개선 장군처럼 의기가 양양해 지기도 하고 한편으로는 내 쪽에서도 괜한말을 했다는 자책감으로 후회가 되기도 했다.

몇년전에는 서울에서 생활하면서 전국방방곡곡을 누비는 직업을 가진 인사가 전주를 방문하여 이곳의 음식을 몇가지 선을 보였더니 가는 곳마다 탄성을 올린다. 그저 예의상 통상적인 의사 표시이겠지 생각했으나 그것이 아니었다. 전주에 장기 출장계획이 수립되면 음식걱정이 없기 때문

에 서로 오려고 한다는 것이다. 음식점에 주인도 아니면서 나는 은근히 어떤 자긍심까지 갖게 되었다.

작년에 근 한달간을 타도에 출장을 다녀 온적이 있는데 음식문제로 고생을 한 기억이 없다. 체중이 늘면서 식욕이 왕성해져서 그런지 먹는 일이라면 자신이 생긴것으로 일축을 했었다. 아니면 원래 미식가가 아니라서 진미를 가리지 못해서 일까? 이런저런 생각끝에 음식 얘기가 나와서 몇년전 ○○도에서 음식이 입에 맞지 않아 고생했다는 나를 향해 동행한 H씨가 반론을 제기 한다.

글자 그대로 옛날 옛적 얘기란다. 전국의 유명도시를 최근에 두루 돌아본결과 이제 모든 도시의 음식이 평준화가 되었다고 한다.

요즘 언론에서는 우리나라의 경제침체 문제로 논란이 많다. 따지고 보면 우리의 기업이 너무나 안일하게 대처한 소산이 아닐까? 주위의 모든 나라가 밤을 낮삼아 기술개발을 하고 있는데도 아시아의 용이라고 자만한 나머지 밀리고 밀려 이제 교룡으로 변한 것은 아닐까? 이제 전주의 음식도 전국의 평준화에서 벗어나야 하겠다. 전통을 밀도있게 전수하고 새로운 기술을 가미하여 전주만의 맛을 보여야 한다. **盧嶺**