

정에 취하고 맛에 반한

막걸리기행



전국 각지의 소문난 막걸리를 찾아서

정은숙 지음

전북교육문화회관



EM148834

 한국방송출판

막걸리 기행

2010년 3월 17일 초판 1쇄 발행

2010년 5월 15일 초판 2쇄 발행

지은이 | 정은숙

펴낸이 | 백종운

펴낸곳 | 한국방송출판(주)

편집 | 최옥경, 김동희

디자인 | 최원영

영업 | 조봉희, 이미경, 박초롱

주소 | (우)121-270 서울 마포구 상암동 DMC 1602번지(C블록)
문화콘텐츠센터 901호

전화 | 02-3153-4407, 4410

팩스 | 02-3153-4405

홈페이지 | www.kbsbook.com

출판등록 | 2000년 9월 18일 제 16-2249호

값 13,500 원

ISBN | 978-89-7200-253-6-13980

잘못된 책은 바꾸어 드립니다.

이 책의 내용을 허락 없이 사용하는 것은 법으로 금지되어 있습니다.

목차

머리말 8
전국 막걸리 지도 12

제장 전라도와 충청남도를 가다

논산

남자들만의 추억거리, 논산 16 / 훈련소 앞의 대폿집 18

강경

근대 풍경이 있는 것갈 동네 23 / 다시 찾은 '서창집' 25 / 한적한 '망성양조장' 29

김제

'정화집'과의 만남 32 / '사롱'의 등장 34 / 대폿집의 매력이란! 38

전주

전주의 막걸리 타운 41 / 한옥마을에서 막걸리를 보다 47 / 시장 상인들의 휴식처 50

정읍

'광교집'의 밤 53 / 술은 시가 되고 노래가 되고 56 / 아침을 여는 활력소, 막걸리 59

남원

'춘향가'의 무대 61 / 안주 인심 한번 푸지다 62

곡성

고두밥의 추억 66

순천

그때 그 시절로 돌아가다 70 / 소입네의 눈물 74

막걸리사랑 1 나의 사랑 대폿집_사석원 80

여수

서대회와 '여수생막걸리' 84 / 패기 가득한 막걸리 부자(父子) 86 / 호박막걸리 87
'말집'에는 엄마가 있다 89 / '개도막걸리'를 찾아 나서다 93

강진

"사이다 좀 부었당께" 95 / 돈!돈!돈! 돈이 뭐길래 99

해남

신세타령을 싣고 달리는 밤 버스 102 / 월동 배추와 산이양조장 103

막걸리사랑 2 막걸리 부활의 열쇠는 소비자에게 있다_박록담 108

군산

울다가 웃다가, 웃다가 울다가 112

서천

유유자적한 기차여행 '장항선' 118

대천

발길이 떨어지지 않는 '대천막걸리' 121

막걸리이야기 1 막걸리란? 123

제2장 충청북도와 안동을 가다

괴산

막걸리 사발이 어울리는 남자 130 / 시골 아저씨들의 '사랑방' 134

충주

다리 위 '순대 골목' 136 / 여든여덟의 할머니 대폿집 138

단양

대통령과 연(緣)을 맺은 막걸리 140

막걸리사랑 3 막걸리 시장의 반란, 고급 막걸리로 도전장을 내다_배혜정 144

안동

막걸리와 왕소금 148 / 권주가로 무르익는 분위기 150 / 반평생을 함께한 회곡양조장 155

히치하이크로 만난 인연 158 / 함바의 추억, 막걸리 159 / 꿈이려나, 몽환적인 대폿집 162

진천

양조장의 숨겨진 비밀 165 / 스파르타 훈련을 받는 효모균 166 / 근대 문화유산이 되다 169

청주

청주의 '삼미집' 173 / 자욱한 연기 속에 익어가는 이야기 176

막걸리이야기 2 막걸리 양조 관련 용어 178



제3장 부산과 경상도를 가다

부산

'사십계단'을 오르며 186 / 빈대떡이나 부쳐 먹지~ 187 / 영도대교 아래에서 189

제주도와 닮은 '영도' 191 / 부산 최초의 순미(純米)막걸리 193

산성막걸리의 일기일화 195 / 구포시장의 국밥 198

막걸리사랑 4 한국에서도 생각하지 못한 발상 '각 지역의 막걸리를 한 자리에서 맛볼 수 있다' _ 김재호 202

양산

경전선 기차 그리고 시골버스 206 / 배 향기가 느껴지는 막걸리 208

밀양

음악을 들으며 익어가는 막걸리 212 / 시어머니에게 전수 받은 비법 217

대구

민주화 운동의 아지트 221 / 대구 막걸리 대표 주자 '불로' 225 / 해질 무렵의 막걸리 227

중장년층들의 놀이터 230 / 전설의 식당에서 스모노를 먹다 232

'칠성시장', 접시에 담긴 의미 234

막걸리이야기 3 막걸리의 변천 238

제4장 강원도와 경기도를 가다

영월

막걸리에도 블랙 열풍이 불다 244 / 강원도 옥수수엿술 248 / 무릉도원과 신선주 251

정선

아리랑의 고장 256 / 어깨춤이 덩실덩실 258 / '여량양조장'에서 40년 260

양양

귀한 송이로 빚은 동동주 264

속초

군인과 순대국밥 268 / 복녘 땅을 그리며 270 / 속을 달래주는 순두부 273

며느리 삼대가 빚는 술 274 / 번지 없는 주막 276



원주

황골엿술 281

여주

50년 맛의 비결 284

고양

막걸리 박물관 288 / 청와대 납품 막걸리 290 / 농사를 권장하던 대통령의 술 292

궁중에서 전해진 비법 294

포천

군대 마케팅의 성공 신화 296 / 전국의 술독을 모아라 298

일본에서 막걸리를 빚지 못하는 이유 300 / 막걸리의 어제와 오늘 302

철원

다시 강원도로 303 / '삼팔선막걸리' 304

안성

안성양조장의 숨은 장인 307 / 막걸리가 가장 맛있을 때 308 / 자식 같은 막걸리 309

안성 오일장에서 312

막걸리이야기 4 막걸리 빚는 법 314

제5장 막걸리가 있는 대폿집

서울_종로·인사동 324

서울_북부·동대문 328

서울_서부·동부·남부 332

부산_서민문화가 꽃 핀 부산 336

지방_시골대폿집을 어떻게 찾아 갈까? 340

퓨전막걸리집 345

막걸리이야기 5 막걸리가 함께 했던 술집이야기 347

전주

전주의 막걸리 타운

비빔밥의 고향으로 알려진 '전주'는 풍요로운 식문화를 갖고 있는 전통 도시다. 최근 전주를 상징하는 키워드로 새롭게 부상하고 있는 것은 바로 '전주 막걸리'다. 전주의 식문화를 알리는 대명사로 인기 상승 중인 '전주막걸리'.

전주막걸리는 다른 막걸리와 무엇이 다른 걸까. 막걸리 그 자체보다는 막걸리를 제공하는 방식에 그 특징이 있다.

주전자 가득 부은 막걸리의 가격은 1만 2천 원~1만 5천 원. 주전자 하나를 시키면 전라도 한정식이 부럽지 않을 정도로 12~20여 가지의 안주가 공짜로 따라 온다. 주전자를 추가하면 할수록 새로운 안주가 계속해서 나온다. 마치 누가 이기는지 해보자는 듯하다. 안주는 계절에 따라, 또 그날그날에 따라 달라진다. 술을 시키면 몇 가지 안주를 내주는 대폿집의 인심을 '박리다매'의 경영 논리로 진화시킨 것이라고나 할까. 그래서 전주에서는 만원 한 장의 가치가 크다.

술 고프고 허기진 주당들이 충성해야 할 대폿집이 모여 있는 '막걸리 타운'은 전주 시내 몇 곳에 진을 치고 있는데, 100여 개의 막걸리집이 청사초롱을 밝히고 있다.

‘전주막걸리’의 푸짐한 인심이 전국적으로 알려지자 ‘쩨 걱정 없이 한번 거하게 마셔 보자꾸나’라는 생각으로 아예 작정을 하고 이곳을 찾는 술꾼들도 점점 늘어나고 있다.

‘막걸리 타운’에서 가장 잘 알려진 곳은 삼천동 골목이다. 지난번에 들렀을 때보다 훨씬 활기차다. 소문 듣고 찾아 온 타지인들의 모습이 예전보다 많이 눈에 띄는 걸 보니 전주막걸리가 확실히 뜨긴 났나 보다. 전주시에서도 ‘막프로젝트’라 하여 외지인을 유인할 수 있는 매력 요인으로 ‘전주막걸리’를 전면 에 내세우고 있다.

대부분의 막걸리집들이 전주의 대표적인 막걸리 제조업체인 ‘전주주조공사’와 ‘대성주조공사(현재, 대성주조는 전주주조에 인수되어 ‘전주삼화주조’로 사명이 변경됨)’의 막걸리를 내고 있기 때문에 막걸리 맛은 거의 동일하다.

경사진 길을 따라 이쪽저쪽을 기웃거리다가 ‘로또 막걸리집’에 발을 들였다. 손님으로 들쭉거린다. 막걸리의 풍정과는 거리감이 있는 이름이나, 로또처럼 생활에 즐거움을 주는 윤희유가 되고 싶어 ‘로또(lotto)’라는 이름을 지었다니 마음 씩씩이 한번 곱다.

이곳의 막걸리집은 일반 대중식당과 비교해서 모습에서는 별 차이가 없다. 거하게 차려진 탁자마다 부딪치는 잔만큼 이야기도 깊어 간다. 사람들의 시끌시끌한 이야기 소리와 웃음 소리, 때로는 한숨이 식당 안에 고스란히 퍼져



삼천동 막걸리 골목. 50미터 정도 비탈길 양편에 30여 곳의 막걸리집이 밀집해 있다. 모든 집이 손님으로 북적이는 것은 아니다. 치열한 생존 경쟁의 현장이다.

나간다. 저마다 풀리지 않는 사정 하나 갖지 않은 이가 어디 있겠느냐만은 다들 막걸리 한잔에 무장해제다.

요즘 같은 불경기에 돈 걱정 없이 마음 편하게 실컷 마시고 먹을 수 있으니 좋고, 술을 권하는 사람도 받는 사람도 발걸음이 가벼워

서 좋다.

옆 테이블을 보니 빈틈이 보이지 않을 정도로 안주 접시가 꽉 채워져 있다. 그것도 모자라 접시 위에 접시가 올라앉았다. 주전자가 몇 번이나 왔다 갔다 한 걸까? 이미 취기도 요기도 된 듯하나, 전라도 아주머니의 손맛에 누구도 쉽게 젓가락을 놓지 못한다. 이렇게 되면 술이 안주를 부르는 것이 아니라 안주가 술을 부르게 된다.

서빙에서 한숨 돌린 주인아주머니가 다가와 묻는다.

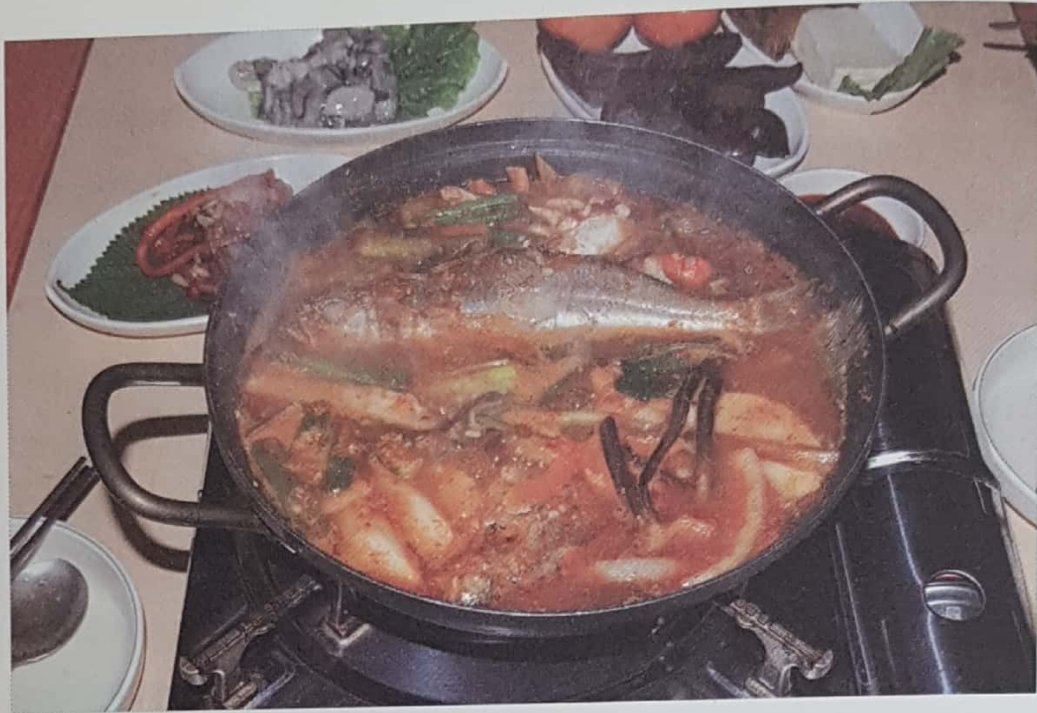
“술은 맑은술로 할까요?”

막걸리밖에 없는 것이 아니었던가? 지역에 따라 막걸리를 ‘호린 술’이라고는 하나, ‘맑은술’이라니 도대체 어떤 술이란 말인가?

막걸리 병을 냉장고에 4일 정도 보관해 두면 침전물이 아래로 내려 앉아 위로 투명한 술이 고인다. 이렇게 침전시켜 놓아 맑은술만 따라 마실 수 있게 한 술이 이곳의 ‘맑은술’이다.

막걸리병을 보면 대개 ‘차게 해서 흔들어 주세요’라는 문구가 쓰여 있다. 침전물이 아래로 가라앉기에 잘 흔들어 농도를 균일하게 하여 마실 수 있게 하기 위해서다. 보통 양조장에서 대량으로 생산되는 막걸리가 전통적인 방식으로 빚은 막걸리보다 침전이 빠르다. 예전부터 이렇게 가라앉혀 윗 술만 마시는 사람들이 없었던 것은 아니다. 그러나 이렇게 대놓고 선택하라는 것은 찾는 이가 많다는 이야기가 아니겠는가! 특히 전라도 지역이 이런 ‘맑은술’을 선호하는 경향이 있다. ‘맑은술 막걸리’, 굳이 말하자면 막걸리 청주인 셈이다.

‘맑은술 막걸리’와 보통 막걸리 둘 다 주문했다. 맑은술에는 사발이 아닌 맥주잔이 나왔다. 막걸리에 비해 가벼우면서 목 넘김이 나쁘지 않다. 그러나 탁한 막걸리의 정체성은 어떻게 되는 건가? 막걸리가 탁하고 걸쭉한 데에는 나름의 이유가 있다. 기호에 따라 마시는 방법이 달라질 수 있으며 막걸리의 편안함을 생각하면 어떻게 마시든 큰 문제는 아니다. 그러나 막걸리의 맛과 멋, 그리고 정취를 떠올리면 젓빛 도는 막걸리에 손이 간다.



로포막걸리

전주시 삼천동 623-8 / 11:00~익일 01:00, 연중무휴 / 막걸리(주전자) 15,000원 / 010-9622-7208

탱탱하게 살이 오른 신선한 조기와 아들아들한 한국산 고사리를 넣어 끓인 '조기매운탕'. 만원 한 장에 포함된 안주로는 초호화판이다.

시중에 나와 있는 막걸리의 침전물은 이미 찌꺼기나 불필요한 전분을 충분히 거른 후에 나온 것으로 단백질, 식이섬유 등 유익한 발효 물질이 다량 함유되어 있다. 과거처럼 불순물 등으로 크게 걱정할 필요는 없다.

살짝 데친 굴, 새콤달콤하게 무친 도라지, 탱글탱글 삶아낸 꼬막, 두부김치, 돼지편육, 삶은 소라, 그리고 조기매운탕, 찜 밤, 삶은 옥수수, 굴 등은 주전자 하나에 따라 나온 안주들이다. 주전자가 주방을 들락날락 할수록 귀한 특별 안주가 대기한다. 끝가지 젓가락을 놓을 수 없으니, 마음 비우기가 참으로 힘들다.

“안주 가짓수도 그렇지만 재료 하나하나 허투루 쓰지 않는다고요. 조기매운탕에 들어간 고사리도 한국산이지라.”

야무진 인상의 주인아주머니의 자부심이 엿보인다. 역시 경쟁이 없을 수는 없나 보다. 평화롭게 보이나 막걸리 골목의 집집마다 보이지 않는 노력과 생

존경쟁의 치열함이 숨어 있다.

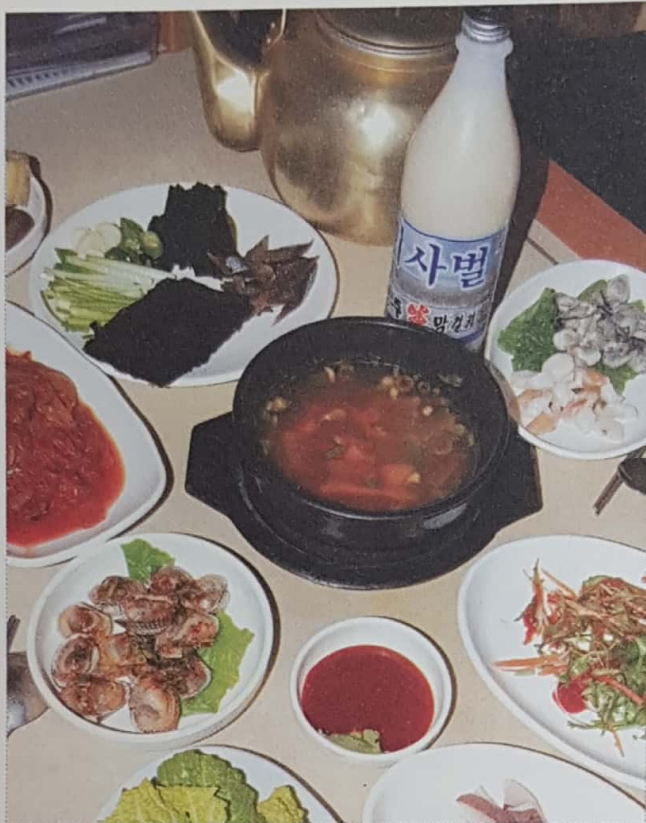
비린내 없이 담박하면서 시원하고 얼큰한 조기매운탕은 찬바람 부는 겨울 날 막걸리와 함께 먹으면 금상첨화다.

막걸리는 대성주조의 소맥분 100% 막걸리다. 효모가 살아 있는 생술, 막걸리. 숨을 쉴 수 있도록 마개 중앙에 숨구멍을 뚫어 놓은 것이 발효주답다. 살균막걸리와 달리 생막걸리는 발효가 진행되므로 완전 밀폐를 할 수 없는 난점을 갖고 있다. 그래서 과거에는 허술한 마개 때문에 넘치거나 변질되는 경우가 많았다. 사실 많이 간과되고 있는 부분으로, 우리가 어디에서든 손쉽고 간편하게 생막걸리를 즐길 수 있게 된 것은 막걸리 용기와 마개의 진화덕분이다. 병용기와 마개를 지속적으로 연구·개발해온 '현우기연'의 박승원 대표는 막걸리를 빚어 온 장인들과는 다른 의미로 막걸리 대중화에 일조해왔다고 할 수 있다. 그는 막걸리 마개의 변천사에 대해 다음과 같이 이야기 한다.

“1976년 처음으로 막걸리 1리터의 폴리에틸렌병과 루땡(PVC) 마개가 출시됐습니다. 막걸리를 개별 포장하지 않고 말통으로 판매해왔던 당시로는 획기적인 일이었으나, 용기가 호물호물거리고 탄산가스가 넘쳐 폭발하거나 맛이 변질되는 등 애로 사항이 많았습니다. 1989년에 페트(PET) 용기에 가스를 밖으로 배출하는 미국 듀폰사의 필터를 안쪽에 부착한 알루미늄 마개가 개발되었으나 경제성이 떨어지면서, 1년 후인 1990년에 필터보다 경제성이 뛰어난 부직포를 부착한 기능성 마개가 나오게 됩니다. 이는 지금 사용하고 있는 마개의 형태로 가히 '막걸리 마개의 혁신'이라고 할 수 있습니다.”

막걸리 마개 안쪽을 보면 하얀 부직포를 쉽게 발견할 수 있는데 별 것 아닌 것처럼 보여도 술이 새지 않고 발효 시 생성된 가스를 미세한 마개의 틈 사이로 배출하는 역할을 한다. 부직포 마개는 소비자들이 생막걸리를 안정적으로 마실 수 있게 한 일등 공신이라고 할 수 있다. 병뚜껑에 육안으로 보일 정도로 구멍을 내는 것은 사실 옛날 방식이다.

호황기였던 60~70년대를 거쳐 80년대 침체의 늪에 빠져 있던 전주막걸리



용진집

전주시 삼천동 627-9번지
15:00~24:00
첫째 주, 셋째 주 일요일 휴무
막걸리(주전자) 12,000원
막걸리(병) 4,000원
063-224-8164

비사벌생막걸리 (현 전주명가)

전주시 덕진구 팔복동
전주삼화주조
소맥분
6도

집이 다시금 살아나기 시작한 것은 1997년 외환위기 이후다. 경기가 악화되자 서민들의 주머니 사정은 더 쪼그라들 수밖에 없었다. 그러니 동료들과 술한잔 하기가 예전 같지 않게 부담이 되었다. 술값만 내면 안주 걱정 없이 마실 수 있는 막걸리집이 안성맞춤이었다. 막걸리집에 손님이 조금씩 몰리자 없어졌던 막걸리집이 하나둘 생겨났고, 공짜로 따라오던 안주가 진화하면서 지금과 같이 푸짐한 전주막걸리집이 생기게 되었다.

옛날에 비해 맛이 더욱 좋아진 전주막걸리. 그리고 고명 하나에도 정성을 다하는 깐깐한 전주 아낙네들이 내오는 다양한 안주와 후한 인심이 전주막걸리의 열풍을 일으키는 원동력이 아닐까?

‘로또막걸리집’를 나와 또 다른 막걸리집에 들렀다. ‘용진집’이다. 꽤 늦은 시간인데도 빈자리가 없이 꽉 찼다. 다행히 한 자리가 비어 있어 자리를 차지할 수 있었다. 이곳의 막걸리는 ‘전주삼화주조’의 ‘비사벌생막걸리(현재 ‘전주명가’로 생산되고 있다)’이다. ‘비사벌(比斯伐)’은 전주 지역을 가리키는 옛말

이다. 소맥분 100%로 첫맛에 산미가 강하게 느껴지나 뒤에 남는 맛이 가볍고 상쾌하다. 양념을 많이 쓰는 전라도 음식과 어울린다.

750ml의 막걸리를 세 병 따른 한 주전자가 1만 2천 원. 여기에 열 한가지의 안주가 따라 온다. 탁자에 놓는 안주 하나하나 가짓수뿐만 아니라 접시에 담겨져 나오는 모양새도 정갈한 것이 정성이 가득 담겨져 있다. 옛날부터 '멋'과 '맛'을 즐길 줄 알던 전주 사람들의 예술적 감성에서 나온 솜씨이리라. 시각적 감각이 뛰어난 비빔밥의 고장답다.

안주가 좋으면 술이 따르는 법인데, 이는 전주막걸리를 두고 한 말이 아닐까? 사람들의 인정도 예전 같지 않게 야박해져 가는 요즘에 훈훈한 막걸리 인정을 맛볼 수 있으니 길 멀다 하지 말고 찾아 올 일이다.

한옥마을에서 막걸리를 보다

전통문화의 아름다움이 배어 있는 전주. 그윽한 옛 정취와 향기를 느끼고



조선 왕조 이씨의 관향이기도 한 전주, 고려 시대 문필가인 이규보는 전주를 "기와집이 즐비하여 옛도읍의 풍도가 있다"하였다. 유려한 기와집들이 자리잡은 교동의 한옥마을에서 찾아낸 한옥 대폿집

싶다면 풍남동과 교동에 있는 '한옥마을'로 발길을 돌려 보자. 여유로운 산보는 고풍스러운 향기를 짙게 풍기는 전주의 또 다른 매력을 느끼게 해준다.

한옥마을 골목길을 거닐었다. 윤기가 흐르는 까만 기와지붕의 유연한 곡선미가 유난히 눈에 띈다. 넓은 평지에 요리조리 길목을

트고 대문을 내어 자리 잡은 기와집 마을. 사람들의 발길이 수없이 닿았을 나무대문을 두드리기라도 하면 후덕한 주인네가 나와 사랑방이라도 내줄듯 정감있다. 마을 전체를 조망하고 싶다면 '오목대'에 올라가 보자.

하늘을 향해 가볍게 솟아 오른 크고 작은 팔작지붕과 용마루가 까만 물결을 이루는데, 석양이 질 무렵이면 붉은 빛을 받아 고즈넉함이 빛을 발한다.

무당집으로 보이는 한옥 앞에서 잠시 멈춰 섰다. 마당에는 작은 제단이 있는데, 나쁜 기운을 내쫓고 집을 지켜 준다는 음기 센 북어 네 마리와 부적, 무궁화로 장식된 지도와 과자, 사과, 사탕, '완산별'이라는 라벨이 붙은 막걸리한 병이 올려져 있다.

잠시 유년 시절의 추억이 떠올랐다.

“징~잉~ 징 잉”

요란한 징소리가 울려 퍼지며 마을에 굿판이 벌어졌었다. 동네 언니, 오빠들이 삼삼오오 굿 구경을 간다기에 쫓아 나섰었다. 붉은 팔고물의 시루떡과 뽕안 막걸리와 북어 등을 올린 상 앞에서 갓을 쓰고 알록달록한 색동 한복을 입고 춤을 추는 무당의 모습이 무섭기도 하고, 신기하기도 해서 언니들 등 뒤



'월성집'의 아주머니. 지난 세월이 묻어나 더 정감 가는 기와집에 들어선 대폿집이다.



완산별생막걸리
완주군 소양면
전주주류주조공사
소맥분, 올리고당, 포도당
아스파탐
6도



무당집 마당에 차려진 제단에는 '완산벌막걸리'가 올려져 있다.

에 숨어 슬쩍슬쩍 훑쳐보았다. 동네 뒤로는 야산이 둘러싸고 앞으로는 논밭이 있는 서울 변두리 지역에서 어린 시절을 보낸 터라 그때만 해도 고향을 가끔 볼 수 있었다. 곶이 끝나면 떡을 나눠 주곤 했는데 어린 마음에 귀신이 붙지는 않았을까 싶어 먹지 않았다. '곶도 보고 떡도 먹는다'고 벽사(辟邪, 요사스러운 귀신을 물리침)의 뜻을 갖고 있으니 그냥 받아먹어도 좋았으련만 당시에는 어려서 그 의미를 알 턱이 없어서 주는 '떡'을 받아먹지도 못했다. 막걸리는 동네 깨끗한 곳에 뿌리거나 어르신들이 나눠 마셨다. 안동에서 우연히 만난 무당의 말대로 막걸리는 곶이나 고사 등 의식을 행할 때 자주 쓰이는 술이다. 무속 신앙의 의례인 고사는 곶보다 일상적이다. 고사를 한 후 돼지 머리 고기에 막걸리 한 잔을 들이켜는 풍경은 우리들이 흔히 봐 왔던 삶의 모습이 었다.

무당집은 용하다고 소문난 집인지 여성들의 출입이 잦다. 한잔 술로 괴로

운 마음을 달랠 기회가 많은 남지들에 비해 그렇지 못한 여자들의 속사정과 그 답답함을 풀기 위한 고백의 공간인지도 모른다.

한옥마을에는 그윽한 차 향기가 넘치는 전통찻집이 많아 차 한 잔의 여유로움을 느낄 수도 있다. 술 익는 소리와 향긋한 차 향, 그리고 맛이 그립다면 한옥으로 된 '전통술박물관'에 잠시 들르는 것도 좋다.

술 한잔 하고 싶은 동네 아저씨들이 오며 가며 들르는 대포집 두 곳을 순례하고 났더니 막걸리의 취기가 올라 한옥의 따끈한 사랑방이 그리워진다.

시장 상인들의 휴식처

풍남문 바로 옆에 위치한 '남부시장'은 1905년에 처음 들어섰으니 100년이 넘는 셈이다. 서울에 숭례문과 남대문시장이 있다면 전주에는 풍남문과 남부시장이 있다. 긴 역사만큼이나 시장에 얹힌 이야깃거리 또한 많다.

남부시장 안쪽, 피순대국밥집이 몰려 있는 식당가로 들어갔다.

전주 팔미(全州八味)의 하나인 콩나물. 쥐눈이콩(서목태鼠目太)을 전주의 맑고 영양 좋은 물로 키운 전주 콩나물은 예로부터 그 맛이 널리 알려졌다. 전주를 찾는 사람이라면 으레 비빔밥(골동반, 骨董飯이라고도 함)과 콩나물국밥을 찾는다. 전날 막걸리에 취한 주당이라면 콩나물국밥이 더 반가울 것이다. 전주 콩나물국밥에는 두 갈래의 계파가 있다. 육쟁이 주인 할머니와 박정희 대통령과의 특별한 인연으로 유명한 '삼백집'과 같이 우려낸 국물에 밥과 콩나물을 넣고 팔팔 끓여 내는 '삼백집식'과, '현대옥'과 같이 토렴(찬밥이나 국수에 뜨거운 국물을 여러 번 부어서 따뜻하게 데우는 것)한 후 그 위에 삶은 콩나물과 양념을 얹어 내오는 '남부시장식'이다. 어느 쪽이든 속 푸는 데는 그 만이다.

남부시장식 콩나물국밥의 대명사인 '현대옥'은 여전히 사람들로 북적거린다. 송송 썰어 넣은 청양고추의 매콤한 맛만큼 육쟁이 할머니의 걸진 입담 또



오후 한 시 '남원식당'의 풍경. 술 한잔 하면서 오후의 여유를 찾는다.

한 유명하다.

점심 시간이 끝날 무렵이라 사람들이 조금씩 빠져나갈 시간인데 전혀 그럴 기미가 보이지 않는 '남원식당' 문을 열고 들어섰다. 카운터 자리를 좁혀서 겨우 앉을 수 있었다. 반주로 막걸리나 소주를 마시는 사람들도 몇 명 보인다.

빨강 스웨터에 맞춰 빨간 리본으로 머리를 동여맨 젊은 여주인. 웃을 때마다 살짝 쳐지는 눈초리가 상냥하다 못해 애교스럽다.

옆자리에 앉은 아저씨 두 분이 막걸리를 마시고 있다. 그 중 한 분이 갑자기 말을 건넨다. 아마시타 씨와 일본어로 이야기하는 것을 듣고는 말을 걸 타이밍을 노리고 있었던 듯하다.

“おんなのかおがきれいですね(여성분의 얼굴이 아름답네요).”

우선 일본어가 들려와서 놀랐고, 내 이야기를 하는 줄 알고 일순간 기뻐지만 알고 있는 일본어를 말했을 뿐인 듯하다.

다른 손님들도 일상생활에서 쓰이는 말부터 공사 현장에서 사용하는 용어 등 저마다 알고 있는 일본말을 쏟아낸다. 우리네 언어 습관에 남아 있는 일

제 잔재라 할 수 있지만, 그것을 매개로 아마시타 씨와 손님은 대화를 이어 나갔다.

역사적 배경은 다르지만 반대의 경우도 있다. 부산에서 배 타고 1시간 40분 만에 갈수 있는 대마도. 그곳 주민들이 한국어 발음인 '친구'라는 단어를 일상 회화 속에서 우리와 같은 의미로 사용하고 있어 흥미로웠던 적이 있다. 그곳에서도 '친구'가 우리가 흔히 쓰는 '친구'로 통한다. 대마도는 일본 본토보다 한반도에 더 가까운 섬이다. 잦은 문화적 접촉에 의해 통용되는 한국말은 '친구' 이외에도 많다.

대부분의 손님들이 함께 즐기는 분위기였는데 아저씨 한 분은 일본 사람과 희희낙락하는 것이 영 내키지 않은 표정이다.

“망할 놈의...일본, 쪽바리 놈...” 취기가 올라 혀가 제대로 돌아가지 않았지만 계속해서 따가운 시선을 보내왔다.

조금 더 하면 아무래도 좋지 않을 것 같았던지 여주인이 화제를 바꾼다. 그녀의 재빠른 대처에 싸늘해질 뻔한 분위기를 모면할 수 있었다.

잠시 후 40~50대로 보이는 여자 손님 세 명과 남자 손님 두 명이 힘차게 문을 열고 들어 왔다. 시장을 삶의 터전으로 하고 있는 시장 상인들이다. 앉아서 먹다 보면 빨리 일어나기가 힘들기 때문일까? 그들은 자리에 앉을 생각도 않고 선 채로 소주 한두 잔을 나누며 재빠른 동작으로 제육볶음을 상추에 싸먹는다. 동이 트지도 않은 어두운 새벽녘에 나와 삭풍을 맞으며 장사를 하는 그들에게 이 시간은 한잔 술로 피곤함을 잊는 휴식 시간이며 충전의 시간이다.