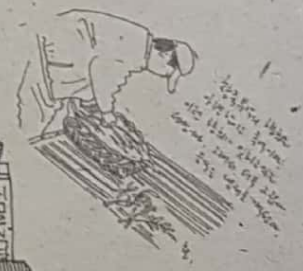
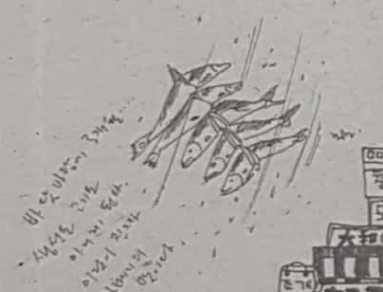
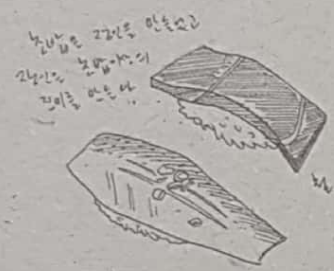
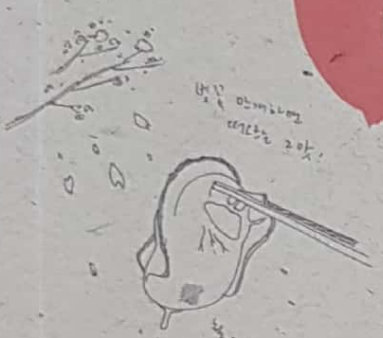


소소한 맛을 따라 세상을 유랑하는

맛객의

맛있는 인생

글·사진 | 맛객 김용철



전주시립완산도서관



EM252873

청림출판

지은이 맛객 김용철

《강아지를 부탁해》, 《아이러브햄스터》 등 45권이 넘는 어린이 만화책을 펴낸 만화가이다. 2004년부터는 '맛객'으로 변신해 많은 사람들에게 맛에 대한 이야기를 들려주고 있다. 포털사이트 Daum에 개설한 그의 블로그 '맛있는 인생'은 수차례 우수 블로그로 선정되었으며, 800만 네티즌의 환호를 받는 최대의 인기 블로그이다. 전문가적 식견과 섬세한 표현, 인간과 자연에 대한 애정이 넘치는 그의 글은 보는 이의 미각뿐 아니라 감성까지도 건드린다는 평을 받고 있다. 그밖에도 다수의 월간지와 방송 등에서 미식전문가 및 맛 칼럼니스트로 활약하고 있다. "궁극의 미각은 자연의 이치를 깨닫는 데 있다"라는 철학을 지닌 맛객은, 오늘도 제철 자연에서 난 맛을 찾아 전국 방방곡곡을 유랑하고 있다.

(저자 블로그 : 맛있는 인생 blog.daum.net/cartoonist)

맛객의 맛있는 인생

1판 1쇄 인쇄 2010년 9월 1일

1판 1쇄 발행 2010년 9월 5일

지 은 이 | 김용철

발 행 인 | 고영수

발 행 처 | 청림출판

등 록 | 제406-2006-00060호

주 소 | 135-816 서울시 강남구 논현동 63번지

413-756 경기도 파주시 교하읍 문발리 파주출판도시 518-6 청림아트스페이스

전화번호 | 02) 546-4341

팩 스 | 02) 546-8053

www.chungrim.com

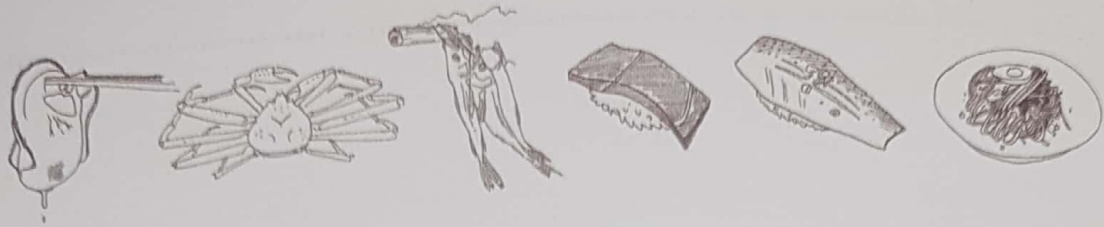
cr1@chungrim.com

©2010, 김용철

ISBN 978-89-352-0841-8 03040

* 가격은 뒤표지에 있습니다.

* 잘못된 책은 바꾸어 드립니다.



들어가는 글

005

1장 그곳에 가면 사랑의 맛이 있다.

네티즌의 심금을 울린 국수 한 그릇 삼각지 '옛집'	014
세상은 변해도 주모의 인정은 변하지 않더라 여수 '말집'	024
동심마저 흘렸던 질박한 서민의 술 장흥 '장동주조장' 전주 '동구나무식당'	031
형편대로 내고 먹는 유기농 식당 마포 '문턱 없는 밥집'	042
정성과 인심으로 홀리는 국숫집 오천향 '오양식당'	047
회 떴으면 올 뻔한 봉장어구이 맛 여수 '해변식당' 제주도 '광주식당'	056

2장 그곳에 가면 우리네 맛이 있다.

맛과 향과 부드러움의 삼박자를 갖춘 강릉 '초당할머니순두부'	070
강은 막혀도 곰삭은 맛은 흐른다 강경 '젓갈시장'	076
곤드레밥에 취한 강원도 나들이 봉평 '가벼슬'	086
시골 웰빙 밥상을 만나다 순창 갑동리 '민가'	094
한 종지 남은 재래식 장맛 같은 시장 전남 '곡성 5일장'	100
하늘 아래 거짓말처럼 싸고 맛있는 밥집 목포 '시골식당' 전주 '소양밥집'	106

3장 그곳에 가면 그리움의 맛이 있다.

전설의 맛이 돌아왔다 영덕 창포리 '청어과메기'	118
담벼락에서 구운 추억 한 접시 대구 '납작만두'	126
무국 속에서 끓고 있는 세월의 별미 군산 '한일옥'	133
참죽자반 향기, 꿈엔들 잊힐리야 화순 '산채원'	139
시린 겨울 입맛을 녹이던 매밀의 유혹 화천 '천일막국수'	146
비릿한 갯내움에 삶의 악착이 버무려진 곳 인천 '소래포구'	152

4장 그곳에 가면 1월의 맛이 있다.

잇새에서 파도치는 달인의 품미 삼성역 '남가스시' 츠키지 '다이와스시'	160
외지인의 혀에 마술을 건 전복회덮밥 완도 '아시나요식당'	171
게딱지 속에 담긴 삼삼하고 달콤한 세상 신사동 '프로간장게장' 목포 '장터'	180
국민외식 자장면의 발상지 인천 '차이나타운'	186
물회가 있어 여름 더위가 외려 고마우이! 제주 '산지물' 장흥 '우리집횃집'	198
손님을 굶질거리게 만든 마력의 찌뽕 구룡포 '철규분식'	205

5장 그곳에 가면 3월의 맛이 있다.

가을 산촌의 진객 버섯 맞이하기 곡성 '능이버섯'	214
벗꽃 흐드러진 날에는 하동으로 오소! 하동포구 '벗굴'	226
석 달여 추위와 바람이 만든 맛의 명작 인제 용대리 '황태덕장'	237
어선 위에서 갓 잡아먹는 게의 맛이라니! 울진 '대게'	245
일제의 잔재가 특산품으로 거듭나다 군산 '나라즈케'	254
꼭꼭 숨겨놓고 먹고픈 별미, 멸치회무침 옥수동 '파발마횃집'	260

6장 그곳에 가면 세계의 맛이 있다.

티베트인들의 소박함을 '맛'으로 보다 짬바 창 양고기만두 툽바	268
시원하게 톡 쏘는 맥주가 최고라고요? 독일 맥주 북한 맥주	279
입으로 즐기는 프랑스 관광 피자 에스파동 스테이크	287
일본인들의 맛집 행렬에 끼어들다 우동 라멘	299



동심마저 흘렸던 질박한 서민의 술

장흥 '장동주조장' · 전주 '등구나무식당'

막걸리에는 추억이 어려 있다. 많고 많은 추억 중에 가장 기억에 남는 건 단연 술 심부름이 아닐까 싶다. 무릇 나만의 추억이라고 말할 수 없을 정도로 그때 그 시절 아이들은 술 심부름이 일이었다.

술을 받아오다가 으스스한 골목에 이르면 주전자 주둥이와 입을 맞추곤 했다. 몰래 마시던 막걸리에서 스릴을 느꼈기 때문일까? 그때의 막걸리는 세상 그 어떤 음료수보다 맛이 있었다. 무더운 여름철엔 더더욱 주전자 주둥이와 입맞추는 일이 잦아졌다. 그러다가 막걸리 양이 표나게 줄어들었다 싶으면 냇물로 부족한 양을 채우곤 했다. 이런 사실을 알까닭이 없는 아버지는 “오늘은 막걸리가 왜 이렇게 심심하다냐?”라고 한마디 하시고는 막걸리 잔을 비우셨다.

모내기철에 흙탕물이 묻은 스테인리스 대접에 따라 마시던 막걸리 한잔과 새콤달콤 무쳐낸 간재미무침, 그 맛을 어디에 비할 수 있을까? 요즘 분위기 좋은 곳에서 비싼 안주에 비싼 술을 먹는다 해도 그 맛을 따라갈 수는 없을 것 같다.

무더운 여름철에는 말통 술을 샘물에 띄워 놓았다. 기회가 생길 때마다 나는 재빨리 뚜껑에 따라 마셨다. 부모님 몰래 훌쩍 훌쩍 마셨던 그 맛은 나를 미치게 만들었다.

막걸리에 대한 기억 중 아직도 잊지 못하는 것은 단술에 대한 기억이다. 요즘 아이들에게 떠먹는 요구르트가 있다면, 그때는 단술이 있었다. 막걸리에 설탕을 넣고서 끓이면 밀가루풀처럼 걸쭉하게 변하는데, 그야말로 별미 중 별미였다. 수저로 떠먹으면 새콤달콤 보드레한 맛이 났다.

나는 막걸리가 참 좋다. 꾸미지 않은 순수한 맛이 참 좋다. 고두밥과 누룩, 물만 있으면 언제든 만들 수 있는 막걸리. 마실 때도 격식 같은 건 차리지 않아도 된다. 소박한 김치 한 가지만 있어도 훌륭한 안주가 되는 건, 막걸리가 그만큼 서민의 삶 속에 깊이 뿌리 내렸다는 방증일 것이다.

60여 년 숙성된 전통의 술도가, 장동주조장

요즘 전통적이고 스탠더드한 막걸리를 만난다는 것은 여간 쉬운 일이 아니다. 이곳저곳 수소문한 끝에 어렵사리 전통의 맛을 지키고 있는 술도가를 찾아냈다. 바로 전남 장흥군 장동면에 있는 '장동주조장'. 그날은 무더위가 절정에 달했던 8월 중순경이었다. 대문에 걸린 장동주



조장이라는 조그만 나무간판만 없었다면 가정집으로 알고 그냥 지나쳤을 것이다. 나그네의 방문에 김영환 사장은 사람 좋은 웃음을 지으면서 반겼다.

장동주조장의 역사는 60여 년에 이른다. 김영환 사장은 1970년대 아버지로부터 가업을 물려받아 줄곧 이곳을 운영해 왔다. 이쯤 되면 역사와 전통을 자랑해도 되건만, 현실은 그렇게 녹록지 않다. 김영환 사장의 말을 듣고 있자니, 나도 금세 마음이 무거워졌다. 그저 술도가에 대한 추억과 낭만만을 생각하며 찾아왔던 내 자신이 부끄러웠다.

한때 막걸리는 국민주의 자리를 차지할 만큼 봄날이었던 적도 있었다. 잘나가던 그 시절엔 주조장을 가지고 있으면 그 지역 유지 소리를 들었다. 실제로 70년도에 주조장에 대한 가치평가를 했더니, 주조장을 하나 팔면 전라도 광주에 집 다섯 채는 살 수 있다는 결과가 나올 정도였다. 그랬던 막걸리가 외면을 받아 쇠퇴의 길로 들어선 것이다.

70년대에서 80년대 후반기까지만 해도 전국에는 3,000여 개의 술도가가 있었고, 전남 장흥 일대에도 25개의 술도가가 있었다. 하지만 지금은 고작 여섯 군데(장동, 작천, 칠향, 병영, 안양, 도암) 술도가만이 명맥을 유지하고 있는 실정이다. 그나마 두어 군데는 형식상 주조장 이름만 내걸었을 뿐 문 닫을 날만 오늘 내일 세고 있을 뿐이다. 부업을 하지 않으면 순수하게 술도가로 명맥을 잇기 어려운 게 오늘날 현실이었다. 이러한 어려움은 장동주조장도 예외가 아니었다.

“올해 그만둘까, 명년에 그만둘까. 이쁘게 그만둬야 할 텐데…….”

이렇게 말씀하시면서 진작에 그만두었어야 했음에도 아버지의 유업인 데다 우리 술에 대한 애착 때문에 차마 간판을 내리지 못하고 있다고 김영환 사장은 말했다. 그나마 소규모 영업을 한 게 오늘까지 명맥을

이어올 수 있었던 비결이란다.

“예전에 몇 십 말 나가다가 뚝 끊어져서 버터내지 못하고 문 닫는 데가 많았는데, 우리는 그때나 지금이나 소규모로 하고 있당께. 그랑께 버터재 안 그라몬 벌써 문 닫았지라.”

운도 따랐다. 문을 닫을 판인데 인근의 장평, 유치, 보성, 웅치 지역 주조장들이 먼저 문을 닫아서 그 지역까지 배달할 수 있게 된 것이다. 그렇다고 그것이 마냥 즐거운 일만은 아니다. 술 한 말을 배달하기 위해 왕복 40킬로미터를 이동하기도 해야 하니 말이다. 재료비와 인건비는 고사하고 기름 값도 못 건진단다. 그래도 이마저 끊어질까 봐 손해를 무릅쓰고 가는 거라고 하신다. 이 말을 증명이라도 하듯 대화를 나누는 도중, 술 배달 전화가 걸려왔다. 어딘가에서 다섯 병을 주문한 것이다.

“다섯 병? 기름 값도 안 되지만 내가 갈게!”

전화를 끊은 김영환 사장은 막걸리 다섯 병 가져다 달라고 한 곳이 왕복 25킬로미터가 되는 곳이라고 말했다.

그러면서 덧붙였다.

“음식 중에서 변하지 않는 음식을 선호하다 보니 병이 많이 생기는 것 같어. 변하는 음식을 변하기 전에 먹어야 하는데, 사람들은 변하지 않는 음식을 먹어. 설탕, 조미료, 소주, 이런 것들을 먹으니까…….”

생각해 보니 우리 주위에는 시간이 지나도 변하지 않는 음식들이 참 많다. 오랫동안 두어도 변하지 않는 음식들이 꼭 나쁘다고 단정 지을 수만은 없지만, 그것들에는 생명이 없다. 언제부턴가 우리는 죽은 음식을 먹으며 살고 있다.

도시에서 수없이 많은 막걸리를 마셨지만, 제대로 된 맛을 찾기는 힘들었다. 이런 상황인데도 시골에서 제대로 된 막걸리를 만드는 사람





은 나가떨어지고, 어디서 어떻게 만들었는지도 모르는 막걸리는 대량으로 유통되는 이 현실이 얼마나 아이러니한가.

막걸리 손님으로 가득 찬 도시의 주점과 막걸리 한 말을 배달하기 위해 왕복 40킬로미터 넘게 달리는 시골 주조장. 취재가 끝나갈 무렵, 김영환 사장이 전화번호부를 보여주었다. 장동면 상가안내 전화번호부에는 장동주조장이 맨 끝 기타 난에 자리 잡고 있었다. 이것이 오늘날 우리 술의 현주소인 것 같아 서글픔이 느껴졌다.



장동주조장

- 061) 862-0035
- 전라남도 장흥군 장동면 배산리 520-0

술에 끌리고 사람에게 취하는 주막, 동구나무식당

고목의 절반은 세월이 데리고 갔다. 행여 부러지기라도 할까 봐 속은 시멘트로 채워져 있다. 고목 아래에는 역시 세월의 때가 켜켜이 묻은 주막 하나가 주름진 얼굴을 내민다. 주막은 못난 놈이 와도 문전박대하지 않을 것 같은 분위기를 풍긴다.

문을 열고 들어가니, 주모는 오래전에 다녀간 객을 잊지 않고 반갑게 맞이했다. 1년이나 흘렸는데도 변한 게 없었다. 아, 하나 있었다.

더 많이 누추해진 것이다. 아직 술시酒時가 아닌데도 벌써 동네 어르신들은 한잔 걸친 상태였다. 이 집 역시 전주의 수많은 주막들처럼 술



값만 치르면 되는 곳이다. 조기찌개와 더덕, 메추리알, 삶은 새우 등 여러 가지 안주는 공짜로 제공된다. 주머니 사정 생각 안 해도 되니, 부담이 없다. 여긴 구주막이라 할 수 있다. 비교적 신주막에 들어가는 삼천동의 막걸리 집들은 안주가 더욱 호사스럽다. 실속으로 따진다면야 신주막이 낫다. 하지만 주막이라는 게 어디 실속만 따지고 가는 곳인가. 주막이 지닌 분위기나 사람들의 삶의 더께 등 안주보다 더한 것들 찾아가는 것 아니던가.

막걸리를 한잔 비우고 있는데 손님이 한 명 들어섰다. 손님은 이쪽 저쪽에 앉은 손님들께 목례를 했다. 술판을 벌이고 있는 손님이나 새로 온 손님이나 다들 이 주막의 단골인 것 같았다. 손님끼리 인사하는 광경이 참 정겨웠다.

오늘은 예전보다 안주가 살짝 부실하다는 느낌이 들었는데, 주모도 알고 있는지 명절 끝이라 내놓을 게 별로 없다고 변명했다. 그때 한 손님이 거들었다.

“있는 거 없는 거 다 내놓으면 돼야.”

“없어! 있는 거 있간디? 나도 장사할라고 나온 것도 아니여.”

주모는 시장에 가보았지만 명절 뒤끝이라 아무것도 사오지 못했다고 한다. 겨우 있는 거 내놓는다고 하는 주모는 장사할 생각도 없었다고 대꾸했다. 손님들이 들어오는 바람에 어쩔 수 없이 장사를 하고 있다는 얘기다.

“그럼 쑥끼미(주꾸미)도 없어?”

“쑥끼미 있어. 자, 내가 주께.”

이곳 사람들은 주꾸미를 쑥끼미라고 불렀다. 한잔 두잔 마시다 보니 어느새 어둠이 짙게 깔렸다. 희미한 조명 아래서 홀로 술잔을 매만지

다 주모와 몇 마디 나누고, 다시 술잔을 비웠다. 그만 일어날 때가 됐다. 술값으로 6,000원 나왔지만 1만 원을 내고 거스름돈은 사절했다. 주모는 차린 것도 없다며 연신 미안해했다.

식당 옆에 크게 뻗어 있는 동구나무도 한잔 마셨을까? 오늘따라 더욱 기울어져 보이니 말이다. 내일 아침에는 남부시장에 가서 콩나물국밥으로 해장이나 해야겠다.



동구나무식당

- 063) 288-5975
- 전라북도 전주시 완산구 남노송동, 병무청 앞 간이휴게소 근처에서 커다란 동구나무를 찾으면 된다.

1장 12면에 개근 사람 사는 마을이 있다.

하늘 아래 거짓말처럼 싸고 맛있는 밥집

목포 '시골식당' · 전주 '소양밥집'

질 좋은 뷔페가 삼천 원, 시골식당

그리 부담스럽지 않은 가격에 다양한 음식을 맛볼 수 있는 게 뷔페다. 다만 결정적으로 음식의 질이 떨어진다는 점이 문제라면 문제다. 저렴한 식재와 그것을 커버하기 위해 과도하게 첨가된 조미료 때문에 이것이 음식인가 싶을 때가 한두 번이 아니다. 그래서 난 뷔페라면 몸서리를 칠 만큼 끔찍하게 싫어한다. 어쩔 수 없이 방문하게 된다면 주로 양념되지 않은 요리 위주로 조금만 맛보는 게 습관이 되었다. 그러다 보니 이젠 입버릇처럼 이렇게 말하곤 한다.

“뷔페는 내 체질이 아니야.”

선입견은 깨지라고 존재하는 것일까. 가격, 식재, 맛, 주인장의 철학 등 4박자 5박자를 동시에 갖춘 뷔페가 있다면 믿겠는가. 내가 사는 동네에 있다면 참 좋으련만, 아쉽게도 내가 사는 곳과는 너무 먼 목포에 자리한다.

2008년 봄, <월간 외식경영> 김현수 대표가 저녁을 먹자며 이 집으로 날 데리고 갔을 때 나는 아연실색했다. 목포까지 와서 웬 뷔페냐 싶었던 것이다. 1인당 3,000원이라는 애길 들었을 때는 더욱 절망했다. 2~3만 원 하는 뷔페도 식재의 질을 담보할 수 없어 먹기가 찝찝한데, 1인당 3,000원이라면 오죽하겠는가. 그 순간 난 영화 <박하사탕>의 영호가 되었다.

“나 돌아갈래!”

空空 닫힌 마음이 열리기 시작한 건 제육볶음을 봤을 때이다.

“어? 이거 어렸을 때 많이 먹었던 음식인데.”

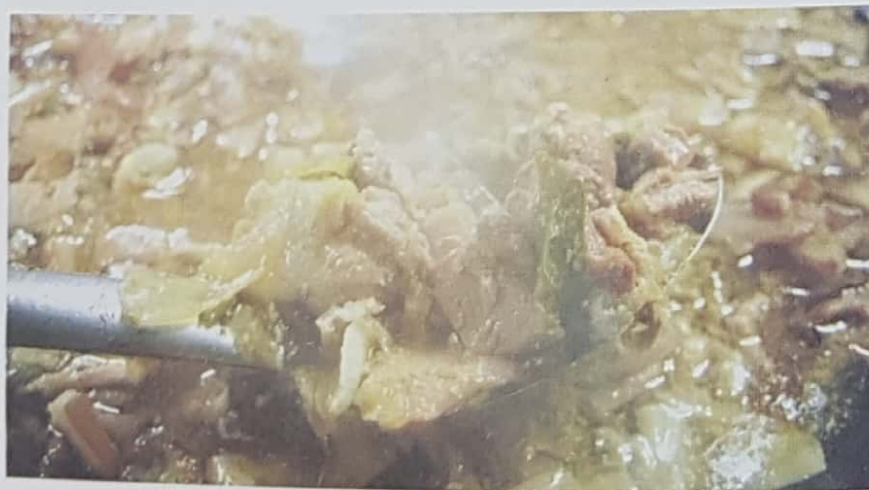
그건 일반적으로 나오는 빨간 양념볶음의 제육이 아니라, 간장 간을 해서 푹 끓이다시피 한 제육이었다. 차라리 장조림에 가까웠다.

내 어린 시절에는 한 번에 넉넉하게 해두고 조그만 그릇에 담아 밥 위에 찌서 먹기도 했다. 비계도 듬성듬성 들어간 그 국물에 밥을 비비면 참 고소했다. 생각이 거기에 미치자 뷔페에 대한 선입견은 온데간데없이 사라졌다. 마치 고향집에 온 기분이었을까. 익숙한 음식에는 쉽게 신뢰를 보내는 게 인간의 미각이 아닌가 싶다.

그때부터 각종 반찬들이 눈에 띄기 시작했다. 하나같이 맛깔나 보였다. 20여 종 가까운 음식이었지만, 잔반 재활용 염려 없이 먹을 수 있는 것도 매력으로 다가왔다.

쌈장으로 나온 고추장과 막장이 어찌나 먹음직스럽게 보이던지,

2장 12.2에 가면 우리에게 많이 있습니다.



쌈거리들이 반갑다고 덤벼들 것처럼 보였다. 3,000원 하는 뷔페라고 해서 싸구려 장류라고 생각한다면 대단한 오판이다. 주인장의 설명에 따르면, 직접 농사지은 콩으로 만든다고 한다. 남편이 농사꾼이라나. 참고로 이 집의 막장은 메주를 띄우지 않고 바로 만들어서 땅콩처럼 고소한 게 특징이다.

그대가 이 뷔페에서 단 한 번이라도 식사를 하게 된다면, 식재에 대한 믿음을 갖게 될 것이다. 요즘이 어떤 세상인데 주인장의 말을 곧이곧대로 받아들이냐고? 사람은 거짓말을 할 수 있어도 밥은 절대 거짓말하지 않는다.

이 집의 밥은 뷔페라고는 믿기 힘들 정도로 질이 좋다. 갓 지어서 그럴 테지만 윤기가 자르르 흐른다. 주인아주머니의 설명에 따르면, 최고 좋은 쌀만 가져다가 쓴다고 한다. 역시 밥의 질은 쌀이 결정짓는 듯하다. 좋은 쌀을 선택하겠다는 따뜻한 마음이 먼저 깔려야겠지만 말이다.

“식재는 모두 국산이에요?”

“나는 수입 절대 안 써요. 웬만한 건 직접 농사지어 쓰고……. 시장에 가면 사람들이 다 그래요. 저 아줌마는 옷 입는 건 초라한데 재료는 최고 좋은 것만 고집한다고라.”

“가격이 무척 싼데요, 이유가 뭔가요?”

“아기아빠가 신안군 압해면 갈흥리에서 농사를 지어요. 그걸 가져다가 쓰고, 하숙집도 하고요. 그리고 건물 임대료도 나가지 않지라.”

“이 집 내력은 얼마나 되었나요?”

“튀김장사부터 했을게. 20년 전부터, 그러다가 하숙집을 하다가 지금 이 식당을 하게 된 건 5~6년쯤 되요. 저는 내 가족이 먹는다는 각오로 장사를 한당께. 마음으로 밥을 하재. 손으로는 그렇게 못해부요.”

마음으로 밥을 한다.....

이윤이 최고의 덕목이 되어가는 세상에 마음으로 밥을 하는 집이 과연 얼마나 될까.

아주머니의 말에 신뢰가 뚝뚝 묻어났다. 실제로 멸치젓과 마늘장아찌, 젓갈 등 모든 음식에서 질과 정성이 가득 전해졌다. 구수한 숯불을 위해 일부러 밥을 두껍게 해서 만든다고 누룽지를 가져와 보여주었다. 자신의 음식을 침이 마를 정도로 자랑해도 전혀 밉지 않은 건, 과연 그럴 만하다고 인정할 수밖에 없기 때문이었다.

음식장사 하면서 어쩌면 이토록 신명날 수가 있을까. 잠시 껴어본 아주머니는 자신의 직업을 즐기고 있었다. 이 집에는 시골식당 간판 외에 하숙집이란 간판도 붙어 있었다. 아주머니가 하숙집도 운영하는데, 월 30만 원에 이 식당에서 삼시 세끼를 모두 먹을 수 있다고 한다. 요즘 같은 세상에 식사까지 포함해 30만 원이라니, 이런 게 진정한 봉사가 아니고 뭐겠는가.

“하숙집에 어른도 받아줘요?”

“어른들은 눈이 맑지 못해 안 돼요. 어린 학생들은 눈이 아주 맑잖아요.”

아주머니는 비록 어른이지만 학생 같이 맑은 심성을 가진 분이였다. 이만하면 참 아름다운 뷔페라고 할 만하지 않을까. 비록 그의 하숙집은 학생들만 받지만 밥집은 남녀노소 가리지 않는다.

“명함 하나 주세요.”

“명함 같은 거 없는데. 뭐할라고라?”

“인터넷에 소문내게요. 이렇게 좋은 집은 많이 알릴 필요가 있죠.”

“아이고, 소문나서 손님 많아지면 세빠지게 고생만 하라고?”

그렇다고 이 집에 손님이 적은 건 아니다. 점심시간에 줄 서는 건 기본이다.



시골식당

- 061)242-4089
- 목포 죽교동 주민센터 바로 위쪽에 위치한다.
- 하숙집도 같이 운영하고 있어 주변에 물어보면 쉽게 찾을 수 있다.

맛은 간판이 아니라 장독에서 나온다, 소양밥집

간판도 없다. 단지 출입문 유리창에 '소양밥집'이라고 써어 있는 게 전부다. 이 집에 들르게 된 건 아주 우연한 계기였다.

그때 나는 아침밥을 먹기 위해 전주 남부시장을 기웃거렸다. 남부 시장 뒤편으로 돌아가면 하천 따라 형성된 시장 골목길이 나온다. 그 길에 섰을 때다.

서너 명의 아저씨들이 시장 옥상으로 올라가는 오르막길을 오르는 것이 보였다. 만약 내가 그 아저씨들을 만나지 않았다면, 거기에 식당이 있을 것이라곤 전혀 상상도 못했을 것이다. 나는 아저씨들을 뒤따르면서도 반신반의했다. 아마 그대가 그 상황이었어도 마찬가지였으리라.

거기에는 거짓말처럼 밥집이 있었고, 아저씨들은 그 식당 문을 열고 막 들어갔다. 그러나 난 아저씨들처럼 대범할 수가 없었다. 누추하기 짝이 없는 외관만 봐서는 선뜻 들어설 용기가 나지 않았다. 바로 그때 밥

집 앞에 놓인 장독들이 내 눈에 확 들어왔다.

장독들이 왜 그 자리에 놓여 있는지는 햇별이 말해 주었다. 따사로운 햇별이 장독이 있는 그곳에만 내리쬘고 있었으니까. 장독은 이내 내 마음을 끌어당겼다.

“그래, 장독 있는 식당이라면, 믿고 먹어보자.”

생각이 거기에 이르자 나는 앞의 아저씨들처럼 성큼성큼 밥집으로 들어갔다. 내부 분위기는 예상했던 대로였다. 상업화와는 아주 거리가 먼 밥집에서 역시 그 밥집을 닮은 사람들이 식사를 하다가 낯선 유랑자를 쳐다보았다. 그들의 표정 어디에서도 나를 손님으로 대하는 모습은 찾아볼 수 없었다. 그렇다고 그들이 실례를 한 건 아니다. 거긴 그들만의 밥집이었고, 난 손님이 아니라 그들의 공간을 침범한 이방인에 불과했을 테니까. 그렇게 그 밥집은 철저하게 외부 세계와 차단되어 있는 섬과도 같았다.

나는 구석 테이블에 죄인 아닌 죄인의 심정으로 앉았다. 잠시 후 백반 한 상이 차려졌다. 밥과 김치국, 김자반, 오뎅볶음, 백김치, 아주까리나물, 토란대나물, 무생채, 검정깨가 송송 박힌 배추김치 등 하나같이 평범하기 짝이 없는 반찬들이었다.

평범함 속에 비범함이 숨어 있다고 하던가. 일반 식당의 음식과는 뭔가 달라도 달랐다. 거기에는 깊은 맛이 스며 있었다. 때문에 집에서 어머니가 차려주는 밥상과 전혀 다르지 않았다. 생각해 보면 식당에서 집밥 같은 맛을 본 게 정말 얼마 만이던가. 약간 간간한 게 흠이긴 하지만, 집밥이라는 생각 때문인지 별로 대수롭지 않게 느껴졌다.

평범한 찬이지만 다른 식당의 평범한 음식과 맛이 확연히 달랐던 것은 아마 들어오면서 봤던 장독의 영향이 아닌가 싶다. 화학조미료가



아닌 직접 띄운 된장, 고추장, 간장으로 음식의 간을 맞추 터이니 말이다. 식사를 마칠 즈음, 누룽지와 따끈한 숭늉이 나왔다. 이만하면 왜 소양식당이 아니고 소양밥집인지 따로 설명할 필요는 없으리라.

샘을 치르고 나서 주인에게 밖에 있는 장독이 궁금하다고 말했다. 그러자 주저 없이 장독 뚜껑을 열어 보여주는데, 그 안에는 이 집 음식 맛의 비법들이 가득했다. 특히 깎마늘을 잔뜩 넣어 해를 넘겨서 묵힌 고추장은 일반 식당에서 비법이랍시고 밝히기를 꺼리는 허접한 레시피보다 훨씬 진솔하고 값어치 있게 느껴졌다.



소양밥집

- 전주 남부시장 뒷길에서 좌측으로 난 오르막길로 올라가다 다시 좌측으로 꺾으면 이 집이 나온다.
- 간판이 없지만 문앞 장독대가 이 집의 간판 노릇을 하고 있다.

