

접시 위에 놓인 이야기 · 2

우리 음식 속에 담겨 있는

맛

따

그리고

느낌

맛따라 감각보다

전북교육문화회관



EM046509

황교익 지음



디자인하우스

맛 따라 갈까 보다

글 황교익

사진 황교익, 백지순

1판 1쇄 찍은날 2000년 10월 10일

1판 1쇄 펴낸날 2000년 10월 15일

펴낸이 이영혜

펴낸곳 디자인하우스

서울시 중구 장충동2가 186-210 파라다이스 빌딩

우편번호 100-855, 중앙우체국 사서함 2532

대표전화 (02)2275-6151 · 영업부 직통 (02)2263-6900

팩시밀리 (02)2275-7884, 7885

하이텔, 천리안 ID DGN01

homepage / www.dhbook.com · e-mail / jwjeon@design.co.kr

등록 1977년 8월 19일, 제 2-208호

책임편집 전지운

편집장 이영미

편집팀 전지운, 배연경 / 디자인 김성미

영업팀 김태화, 오승욱, 조준일, 김영연, 문상식, 이정훈

제작국장 문영철

출력 선우프로세스

인쇄 영림인쇄주식회사

값 7,800원

ISBN 89-7041-156-9 03390

000000

차례

情

진짜 북녘의 맛

속초 아바이마을 북한 음식 13

원조 맛, 가난 맛

포천 이동 갈비 21

순식간에 유명해진 옛날 그 맛

안흥찐빵 28

궁중 나인들의 손맛?

서울 낙원동 떡 35

맛있는 혹은 맛없는 보리밥

청주 육거리장터 1천 원짜리 보리밥 41

새벽 외전 소울음 들으며 먹는 맛

함평 육회 비빔밥 47

새벽 골목길의 갱조개국 아지매

하동 재첩국

55

화끈하고 시원한 맛

마산 아구찜

64

가난한 아지매들의 정이 담긴 맛

부산 자갈치 꼼장어 구이

71

味

비밀 속의 맛

간월도 어리굴젓

81

우주의 맛

전주 비빔밥

90

밥 도둑질하는 그 맛

영광 굴비

97

삭힌 맛 혹은 썩인 맛

흑산도 홍어회

105

매콤한 남도의 맛

여수 돌산 갯김치

112

쌔싸래한 나뭇잎의 맛

김해 참죽 부각 119

금지된 그 맛

장생포 고래고기 127

그 차진 암소고기 맛

언양 불고기 133

보름쯤 말린 날팍치를 먹는 맛

포항 과메기 141

탱글탱글 야들야들한 맛

영덕 대게 아니면 울진 대게 148

談

한 신향민이 찾아낸 고향의 맛

진부령 황태 157

닭갈비에는 닭갈비가 없다

춘천 닭갈비 164

바닷물에 엉기는 구수한 맛

강릉 초당 두부 171

사라지는 그 달콤한 맛

원주 황골엿

178

문학과 풍경이 있어 더한 맛

봉평 메밀 국수

186

양반이 상놈 몰래 먹는 맛

안동 헛제삿밥

194

섬사람들의 생태학적 선택

무녀도의 식용 개와 젓국된장 · 고추장

202

이것도 신토불이 맛

임실 치즈

210

과연 먹을 수 있을까

남원 똥돼지

217

소름끼치고 전율할 만한 맛?

제주 말고기

225

에필로그 / 나에게도 유천(乳泉) 같은 그 무엇 하나가 있었으면

추천사 / 맛을 잉태한 멋의 지침서

비빔밥은 국내 항공사 국제선 기내식으로 나오고 있다. 김치, 불고기 등과 함께 우리 나라를 대표하는 음식 중의 하나로 자리잡아 가고 있는 것이다. 그런데 기내식으로 비빔밥을 먹는 대부분의 외국인들은 비비라고 나온 나물을 하나씩 반찬 먹듯이 먹는단다. 밥과 반찬을 한꺼번에 비벼 먹는 의미를 알지 못해 그런 것이다. 우주를 먹는다는 그 의미를.

우주의 맛

전주 비빔밥

먼저, 전주 비빔밥에 들어가는 재료를 읊자면. 흰 지단과 노란 지단, 애호박 나물, 시금치나물, 토란대나물, 도라지나물, 오이나물, 고사리나물, 무나물, 무생채, 표고나물, 취나물, 당근생채, 오이생채, 볶은 다시마, 황포묵, 육회, 고추장, 간장, 참깨, 마늘, 고춧가루, 참기름, 설탕, 여기다가 대추, 잣, 호두, 은행, 밤 등 오실과까지 합하면 30가지 정도가 된다. 재료를 준비하는 일도 만만찮거니와 나물들마다 따로 양념을 해야 하므로 전주 비빔밥은 실로 손이 많이 가는 음식이라 할 수 있다.

우리 민족 음식의 특징은 밥과 반찬으로 이루어져 있다는 것이다. 반찬은 밥을 먹기 위해 따라붙는 음식이라 할 수 있다. 밥 한 술 먹고 반찬 한 젓갈 먹고 하는 식이다. 비빔밥은 이런 밥 먹는 규칙을 깬다. 반찬을 밥과 함께 비벼서

순갈로 떠서 먹는다.

전주시에서 정리해 놓은 비빔밥 유래에 대한 설들을 보면 첫째, 궁중 음식설이 있다. 조선 시대 임금이 먹는 밥을 일컫는 수라에는 흰수라, 팔수라, 오골수라, 비빔 등 네 가지가 있는데 비빔은 점심때나 종친이 입궐하였을 때 먹는 가벼운 식사였고, 바로 여기에서 유래했다는 설이다. 둘째, 임금몽진 음식설은 나라에 난리가 일어나 임금이 몽진하였을 때, 수라상에 올릴 만한 음식이 없어 하는 수 없이 밥에 몇 가지 나물을 비벼 수라상에 올렸다는 것에서 유래한 것이다. 셋째, 농번기 음식설은 농번기에는 하루에 여러 번 음식을 먹는데 그때마다 구색을 갖춘 상차림을 준비하기는 어려우며 또한 그릇을 충분히 가져가기도 어려웠으므로, 그릇 하나에 여러 가지 음식을 섞어 먹게 되었다는 것에서 비빔밥의 유래를 찾을 수 있다는 것이다. 넷째는 동학혁명설로 동학군이 그릇이 충분하지 않아 그릇 하나에 이것저것 받아 비벼 먹었다는 데서 유래했다는 것이고, 다섯째 음복설은 제사를 마치고 나면 젓상에 놓은 제물을 빠짐없이 먹는 것을 음복이라고 하는데 이는 신인공식(神人共食)을 의미하는 것이다. 그런데 산신제, 하제(河祭)의 경우에는 집으로부터 먼 곳에서 제사를 지내므로 식기를 충분히 가지고 갈 수 없으므로 결국 제물을 골고루 먹으려면 그릇 하나에 여러 가지 제물을 받아 비벼서 먹게 되었다는 것이다. 마지막 여섯째는 묵은 음식 처리설이다. 설달 그믐날과 새해 설날을 맞기 위해 여러 가지 새로운 음식을 장만하면서, 묵은 해의 남은 음식을 없애기 위하여 묵은 나물과 묵은 밥을 비벼 먹은 것에서부터 비빔밥이 유래되었다는 것이다.

.....

.....

아무렇게나 먹을 수 있는 비빔밥?

재미난 설들이기는 하지만 그냥 ‘썰’ 정도로밖에는 안 읽힌다. 음식이란 것이 딱 부러지는 기원을 갖는 경우는 극히 드물다. 밥이 있고 반찬이 있으니 이렇게도 먹고 저렇게도 먹고 하였을 것이고, 그러다가 자연스럽게 밥과 반찬을 함께 넣고 비벼 먹는 음식이 생겨났을 것이라고 생각하는 것이 옳다. 그러니까 비빔밥은 전주나 진주, 함평 같은 곳에만 있는 음식이 아니고 밥을 주식으로 하는 우리 민족 모두의 집안에 있는 음식이다. 사실 비빔밥처럼 간편하게 만들 수 있는 음식도 드물다. 찬장에 있는 묵은 반찬을 있는 대로 꺼내어 비비기만 하면 된다. 굳이 이 나물 무치고 저 생채 치고 할 필요가 없다. 없으면 없는 대로 조리해 먹을 수 있는 게, 그리고 그 맛에 큰 차이가 나지 않는 게 비빔밥이다.

비빔밥을 아무렇게나 먹을 수 있는 음식이라고 설명을 하고 나니 전주 비빔밥이 왜 유명한지 그 까닭을 짐작할 수 있다. 전주는 비빔밥이 아니더라도 ‘맛의 고장’으로 오래 전부터 이름이 나 있다. 그러니까 어떤 음식 이름 앞이든지 ‘전주’를 톡하니 붙이면 다 맛있는 음식처럼 보인다. ‘비빔밥’이라고 하면 웬지 격이 낮고 아무렇게나 먹는 싸구려 음식 같지만 ‘전주 비빔밥’ 하면 전통과 격이 있으며 어딘지 맛깔스러움이 뚝뚝 묻어나지 않는가.

그러나 전주 비빔밥이 단지 ‘맛의 고장, 전주’라는 지명 덕에 유명해진 것이라고 하면 일단 전주 분들의 항의가 만만찮을 것이다. ‘무슨 소리냐. 평양냉면, 개성탕반과 함께 조선 시대 3대 음식의 하나로 꼽히는데 단지 지명 덕을 보는 음식의 하나라니. 전주 비빔밥이 유명한 것은 딴 지역에서는 맛볼 수 없는 뭔가가 있기 때문이다’라고 할 것이다.

그러면, 전주 비빔밥이 타지역의 비빔밥과 무엇이 다른지 살펴볼 필요가

있겠다. 먼저 콩나물을 주목하시라. 전주의 콩나물은 한때 '전주 팔미'로 불릴 정도로 전국 제일의 맛을 자랑한다. 콩나물콩으로는 전주 인근 임실에서 나는 쥐눈이콩을 최고로 치는데 전주 비빔밥에는 꼭 이 콩을 길러 넣는다. 식당마다 다소 차이가 나지만, 전주 비빔밥은 쇠머리 곤 물로 밥을 짓는데 이때 비빔밥에 들어가는 콩나물의 일부를 밥이 뜸들 때 넣고 익혀 콩나물밥을 만들어 쓴다. 예전에는 전주 비빔밥이 '전주 콩나물 비빔밥'이라고까지 불렸을 정도로 전주 비빔밥 맛에서 콩나물이 맡는 역할은 중요하다.

다음으로 주목할 것은 고추장이다. 반드시 순창 고추장을 쓴다. 고추장은 3년 정도 묵혀야 제 맛이 난다. 순창에서 직접 가져오기도 하지만 식당에 따라서는 전통적인 방법 그대로 엿기름찹쌀고추장을 담가 제대로 숙성시켜 사용한다.

그 다음으로는 전주만의 독특한 황포묵이 있다. 녹두로 쏜 묵인데, 치자 우린 물을 넣어 노랗게 만들었다. 이 묵은 전주 비빔밥에 꼭 들어간다. 전주에는 이 묵만을 100여 년간 대를 이어가며 쬐는 집이 있을 정도이다. 그리고, 육회를 올리고 오실과가 반드시 들어간다는 점도 여느 지역의 비빔밥과는 다른 점이다.

그러나 전주 비빔밥의 결정적인 차이점은 이런 재료들에 있지 않다. 이들 재료를 그릇에 담아내는 격이 사뭇 다르다. 재료들로 청적황백흑의 오방색을 맞추어 낸다. 오방색이란 동서남북과 그 가운데를 색으로 표현한 것으로, 곧 이 우주를 담고 있는 것이라 할 수 있다. 청색은 동쪽·봄·하늘을 뜻하고, 적색은 남쪽·여름을, 황색은 중앙, 곧 모든 것을 포용하는 조화로운 땅을 상징한다. 그리고 백색은 서쪽과 가을을, 흑색은 북쪽과 겨울을 표현한 색깔이다. 따라서 비빔밥을 먹는 행위는 곧 우주를 몸 안에 들이는 행위이다.

비빔밥에 우주를 담는다는 생각, 음식 하나에도 우주와 철학을 생각했던 지혜가 놀라울 뿐이다.

그 까다로운 전주 비빔밥 만드는 법

전주시에서는 전주 비빔밥 조리법을 체계화하여 이 조리법에 따라 전주 비빔밥을 내는 식당들을 '전주 비빔밥 지정업소'로 선정하고 있다. 2000년 현재 고궁, 가족회관, 한국관, 성미당, 갑기회관, 한국집 등 6곳이 지정되어 있다.

전주시 인터넷 홈페이지에 실린 전주 비빔밥 조리법을 소개해 본다.

1. 사골 곤 물로 밥을 짓고 밥이 끓어오르면 불을 줄여 콩나물(100g)을 얹어 뜸을 들인다.
2. 콩나물이 익으면 밥과 고루 섞는다.
3. 쇠고기는 채 썰어 배즙, 청주를 넣고 무쳐서 1시간 정도 놓아둔 후 마늘, 청장, 참기름, 깨소금, 잣가루를 넣고 무쳐 두었다가 육회로 사용한다.
4. 미나리는 끓는 물에 소금을 조금 넣고 살짝 데친 후 소금, 참기름, 마늘, 깨소금을 넣고 무친다.
5. 콩나물(100g)은 끓는 물에 소금을 조금 넣고 삶은 후 찬물에 행군다.
6. 도라지는 소금을 넣어 주무른 후 씻어 쓴 맛을 제거한 다음 마늘, 소금을 넣어 볶다가 깨소금, 참기름을 넣는다.
7. 고사리는 끓는 물에 삶은 다음 마늘, 청장을 넣어 무쳐서 볶다가 깨소금, 참기름을 넣는다.

8. 표고버섯은 채 썰어 깨소금, 참기름, 청장, 마늘을 넣고 무친 다음 살짝 볶는다.
9. 애호박은 채 썰어 소금에 절였다가 찬물에 살짝 헹구고 물기를 짰 후 마늘을 넣고 볶다가 참기름, 깨소금을 넣는다.
10. 무는 채 썰어 고춧가루, 마늘, 쪽갓, 소금을 넣고 무친다.
11. 오이와 당근은 길이 4~5cm 정도로 곱게 채 썰고, 황포묵은 길이 4~5cm, 나비 1cm, 두께 3mm 정도로 썰어 놓는다.
12. 그릇에 밥을 담고 나물을 색스럽게 올려 담고 가운데에 육회를 넣고 그 위에 달걀 노른자를 얹은 다음 기름에 튀긴 다시마를 잘게 부숴 넣는다.
13. 고추장을 따로 담아내서 개인 식성에 맞추어 넣게 하고 콩나물과 물김치를 곁들여 낸다.

한국 요리 중 이렇게 품이 많이 드는 것도 드물다. 하기가 우주를 담은 음식이니 오죽하랴.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....