

재미있는

천 년 고 도 전주 의 화 이 부 동 和而不同

전주 이야기

전주는 대한민국의 화양이다. 전주는 대한민국의 화양이다. 전주는 대한민국의 화양이다.

강준만 · 정재민 외 지음

최악한 사회, 이제 다른 삶의 문법이 필요하다. 최악한 사회, 이제 다른 삶의 문법이 필요하다.



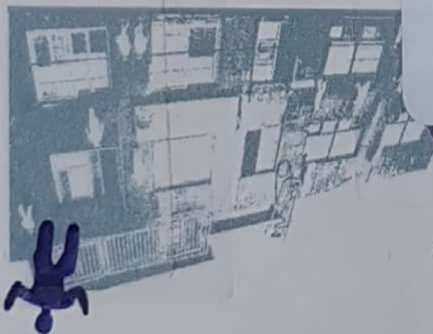
전주의 역사와 문화재 | 소리와 종이의 예술 | 생활속

의 문명의 화이부동 | '화이부동' 전주를 논한다

전북교육문화회관



EM192585



인물과
시상사

재미있는 전주 이야기

© 강준만 · 성재민 외

초판 1쇄 찍음 2008년 5월 7일 · 초판 1쇄 펴냄 2008년 5월 14일 · 지은이 강준만 · 성재민 외 · 펴낸이 강준우 · 편집
집 홍석봉, 정지희, 김윤곤, 김수현, 이지선 · 디자인 이은혜, 최진영 · 마케팅 이태준, 최현수 · 관리 김수연 · 펴낸곳
인물과사상사 · 출판등록 제17-204호 1998년 3월 11일 · 주소 (134-850) 서울시 강동구 성내동 533-1 영우빌딩
301호 · 전화 02-471-4439 · 팩스 02-474-1413 · 우편 (134-600) 서울시 강동구 강동우체국 사서함 164호 ·
www.inmul.co.kr · insa@inmul.co.kr · ISBN 978-89-5906-082-5 03810 · 값 13,000원
이 저작물의 내용을 쓰거나 할 때는 저작자와 인물과사상사의 허락을 받아야 합니다. 파손된 책은 바꾸어 드립니다.

이야기를 시작하며

천년고도 전주의 화이부동 和而不同

5

1장 전주의 역사와 문화재

조선 왕조의 숨은 그림 찾기 | 김진아 17

전주의 자존심, '왕의 초상' | 김태희 25

사신^{四神}이 살아 숨 쉬고 있는 천년의 전주! | 최병연 32

"전동성당은 아름다울 수밖에 없지" | 성재민 40

60여 년간 전동성당과 함께한 유철중 교수

"문화재는 가까울수록 더 많은 관심이 필요하다" | 성재민 49

문화관광해설사 이현주, 여춘희 씨

2장 소리와 종이의 예술

풍요가 일구어낸 축제, 전주대사습놀이 | 장인석 63

전주는 국악이 흘러넘치는 도시 | 홍현종 71

판소리의 명가 학인당 | 서혜미 77

전주부채 합죽선, 선자장 이야기 | 김철홍 84

전주 한지의 어제와 오늘 최지희	91
장인을 찾아 떠나는 여행 이후영	102

3장 생활속의 전주 문화

전통문화도시 전주의 상징, '전주' 톨게이트 도휘정	115
축제를 통해 만나는 전주의 7가지 얼굴 나일근	123
남아 있어줘 고마운 것들 하지희	131
멈춰버린 시간 속의 사람들, 전주한옥마을 김병조	139
태조로에서 찾은 전주의 얼 황지은	160
'새벽의 천사'는 하늘로 돌아갔다 성재민	169
48년 '풍남문 지킴이' 정종실 할아버지	

4장 전주의 음식문화

부산 친구 전주 안내하기 김비취	177
비빔밥과 함께하는 전주 여행 조이향	186
비빔밥보다는 콩나물국밥이다 권유리	197
'정'에 취하는 전주 막걸리 이대훈	204
'가맥'을 아십니까? 이정태	211

5장 전주를 빛내는 전주 사람들

- “나를 감동시킨 시들을 사람들과 나누고 싶어” | 조아라 217
‘사람냄새’ 나는 시인 안도현
- “길을 걸어야만 길을 사랑하게 된다” | 조아라 226
황토현문화연구소 신정일 소장
- 라디오 스타, 여기에 있다! | 조아라 235
전주의 라디오 스타 김차동
- “어려워도 지역에서 해보고 싶었다” | 박창우 240
모바일 게임업체 ‘모아지오’ 이경범 대표
- 세계를 평정한 전주의 비보이 ‘라스트포원’ | 권혜진 247
- 마음과 마음이 만나는 곳을 꿈꾸다 | 조아라 252
공공작업소 심심 김병수 소장

6장 ‘전통’과 ‘영상’의 화이부동

- 영화 속의 전주 | 김경아 263
- “영혼을 건 연애를 하고 있다” | 성재민 270
독립영화 감독 윤강로 씨
-

“사람들이 놓친 것을 보여주고 싶다” 조아라	279
독립영화 <미필적 고의> 함경록 감독	
“지방대라서 못한다구요?” 성재민	289
전주영상위원회 로케이션 매니저 이세리 씨	
지프지기, 그 매력적인 이름을 갖다 성재민	301
4년 연속 지프지기로 활동하는 김현희 씨	
영사기와 함께 돌아가는 인생 성재민	308
영사기사 경력 50년 장한필 할아버지	

7장 ‘화이부동’ 전주를 논한다

전북 푸대접론 이제 그만 접자 강준만	319
진보적 ‘깨진 유리창’ 이론에 주목하자 강준만	322
‘역#나노의 법칙’을 믿자 강준만	325
인재는 서울로 가야만 하는가? 강준만	328
‘건방진 전북’을 위하여 강준만	331
전주는 대한민국의 희망이다! 강준만	334

부산 친구 전주 안내하기



입춘. 봄을 알리는 3월이 시작되었다. 부산에서 친구가 봄 나들이차 전주에 왔다. 오래전부터 호남 쪽은 역사적으로 소외되었으며, 박정희 정권 집권부터 지역갈등은 더욱 심해졌다. 아름다운 한반도의 등줄기인 태백산맥을 따라 나누어진 경상도와 전라도는 단지 동과 서로 나뉘어 있을 뿐, 그 어떤 차별을 받을 만한 이유는 없다. 단지 말투, 생활, 음식 등에 차이가 있을 뿐이다.

다르다고 하여 나쁜 것은 아니다. 아무런 이유 없이 서로를 미워하고 경계하는 그릇된 가치관도 세월의 흐름에 따라 변화하기 시작했다. 점차 사람들은 기다란 산맥이 갈라놓은 것은 단지 지형일 뿐이란 것을 인식하게 됐다. 어찌 보면 한반도를 가로질러 쭉 뻗은 태백산맥은 두 지역을 분절시킨 것이 아닌, 두 지역을 연결시키는 다리일 수도 있다. 부산

에서 온 친구가 전주의 모습 하나하나에 감탄하며 카메라 셔터를 누르는 모습에서도 그런 정서를 느낄 수 있었다.

친구는 오후 1시경 전주에 도착했다. 어디서 들었는지 “전주는 싸고 맛있는 맛집이 많다고 들었다”며 기대에 들떠 소개시켜달라고 하였다. ‘엄마손 김치찌개’를 먹으러 갈까 하다 고심 끝에 전북대 후문 복사 길을 지나 노란 간판이 반기는 ‘오모가리 김치찌개’로 갔다. ‘엄마손 김치찌개’는 전주에서 유명한 김치찌개집이다. 이곳은 진하게 우리나라 김치와 돼지고기 맛의 으뜸이며 고기는 먹고 싶은 만큼 서비스로 제공된다. 점심시간이어서 학생들로 붐빌까봐 가지 못했지만 다음에 친구가 올 때는 꼭 소개시켜 주고 싶다.

유명세로는 ‘오모가리 김치찌개’도 뒤지지 않는다. ‘오모가리’는 전주 사투리로 ‘뚝배기’란 뜻이다. 뚝배기 속에 묵은 김치와 육질 좋고 연한 돼지고기를 푹푹 익혀 차려 나오는 푸짐한 상이 일품이다. 서비스로 작은 뚝배기에 계란탕까지 나온다. 인심 좋은 전주의 맛집답게 김치찌개를 먹고 부족하면 김치는 서비스로 더 내어준다. 친구는 맛있었는지 밑반찬까지 싹 먹어 치웠다. 1인분에 3,500원. 가격도, 맛도 시원하다.

식사를 마치고 친구가 보고 싶어 한 한옥마을에 가기 위해 전북대 지하보도를 건너 미니스탑 맞은편 정류장으로 갔다. 어느 도시나 마을을 방문한다면, ‘ 시내버스 타기’는 절대 빠질 수 없는 필수코스이다. 단돈 1,000원으로 상상하기 어려운, 가치 있는 경험을 할 수 있기 때문이다. 시내버스를 타면 우선 버스 안에 있는 아주머니와 할머니들의 대화들을 통해 그 지역의 삶을 조금이나마 느낄 수 있다. 또한 버스 창밖으로 보이는 사람들의 모습이나 주거형태 등을 통해 그 지역의 모습을 눈으로

즐길 수 있다.

어느 곳에서 타든 '전동성당'으로 가는 버스는 많다. 전북대 앞에서는 380, 315, 970, 976, 546, 762번 등 '전동성당'이라고 쓰여 있는 버스를 탄다. 약 10분정도 가면 다왔음을 알리는 안내방송이 들린다. 눈을 들면 로마네스크양식의 성당이 보인다. 그때 내리면 된다.

서울신문 기자 김성호는 이 성당을 “호남 지방의 근대건축물 중 가장 오래되고 웅장한데다 곡선미가 빼어나 ‘호남의 가장 아름다운 건물’로 회자”된다고 표현하였다.

전주는 서양문물과 천주교가 들어오면서 박해가 심했던 곳 중 하나이다. 성당 벽면 색유리창에는 최초의 순교자인 윤지충이 십자가를 들고 서 있고 그 아래 권상연이 목에 칼을 찬 채 십자가를 올려다 보는 모습이 담겨 있다. 성당건립에 얽힌 ‘폐제분주’ 사건을 형상화한 것이다. 1908년 초대 주임인 프랑스의 보두네 신부가 성당 건축을 시작해 1914년 명동성당을 설계한 프와넬 신부가 마무리했다고 한다. 1911년에는 폭풍우가 심하게 몰아닥쳐 큰 어려움을 겪기도 했으며, 도둑이 신부의 집을 털어 공사비를 훔쳐가는 바람에 공사가 3년이나 중단되었다는 이야기도 있다.

전동성당을 본 후, 새로 정비된 길을 따라 걸었다. 친구와 돌담을 따라 걷다 보니 한지공예, 닥종이의 쉼터라 할 ‘교동아트’가 보인다. 반사된 빛의 눈부심에 순간 발걸음을 멈추었다. 고풍스러운 한옥과는 다르게, 사뭇 모던한 분위기로 행인의 발걸음을 사로잡는 교동아트. 빛을 반사하는 커다란 거울 간판이 돋보인다. 간단한 듯하면서도 세련된 미가 있는 몬드리안 그림처럼 이곳 역시 입구부터 ‘예술’이라는 단어를 떠올

리게 만들었다. 2007년 4월 16일에 개관한 곳이라 아직 모르는 관광객들이 많은데, 생각보다 찾아가기 쉽다. 전통성당을 따라 쪽 올라오다 사거리에서 왼쪽 돌담길로 방향을 튼다. 이 길을 따라 5~7분정도 걸으면 최명희 문학관 옆에 자리 잡은 교동아트를 볼 수 있다.

이날 교동아트에선 전통 닥종이공예 전시전이 <소빈의 봄 이야기>란 주제로 열리고 있었다. 전통한지, 닥종이인형 작품을 보면서 내내 감탄할 수밖에 없었다. 인간의 감정을 이렇게 예술로 표현할 수 있다니! 말로는 표현하기 어려운 감정까지도 예술을 통해 공감함으로써 작가와 나, 나와 내 자신의 소통을 모색할 수 있었던 귀한 시간이었다. 부산에서 온 친구도 계속 감탄을 토해냈다.

교동아트는 시즌별로 늘 공예전을 준비해두고 있다. 감사하게도 입장은 공짜이며 위층에는 간단한 다과와 차를 마실 수 있는 공간도 있다. 그러나 개인적으로는 다과와 차를 제대로 즐기고 싶다면 전통찻집을 추천한다.

교동아트를 나와 5분 정도 직진하여 걷다 보면 오른쪽으로 '아름다운 살음, 님바래기'라는 간판이 보인다. 낮은 지붕이 아늑한 이곳은 한지공예를 하는 이근수 작가의 작업터이다. 이곳의 매력은 우선, '리폼'이다. 이근수 작가는 작품을 창조하고 남은, 흔히들 말하는 쪼가리로 다시금 작품을 탄생시킨다. 조각들이 모여 그의 손길에 의해 종이 스탠드로, 휴지 케이스로, 의자로 새 생명을 얻고 다시 태어난다. 이곳에 들르면 한지공예뿐 아니라 작가와의 유쾌한 대화도 할 수 있다. 단순한 볼거리가 아닌 '만남'과 '예술'까지 원한다면 이곳을 추천한다. 따뜻하고 향기로운 차는 덤이다.

느긋한 시간을 보내고 다시 나섰다. 전주까지 왔는데 한옥마을에 들어 한옥체험을 하지 않고 간다는 것은 말도 안되는 소리다. 아이러니하게도 이제껏 아파트 문화에 익숙해져 있는 우리에게선 전통한옥문화가 더욱 신비롭고 낯설다. 더구나 한옥마을까지 와서 전통찻집 경험 없이 돌아갈 수는 없는 노릇이다. 전동성당을 쪽 따라 올라가다 보면 사거리가 나오는데, 아까와는 반대로 오른쪽 길을 따라 걸으면 2~3분 내로 '교동다원' 간판이 왼편에 보인다. 간판을 따라 골목으로 들어가면 바로 교동다원을 찾을 수 있다. 아니면 조금 전 소개한 '님바래기'에서 12분 정도 왔던 방향으로 걷다 보면 바로 왼편으로 교동다원 간판을 찾을 수 있다.

검정 고무신을 신고 진회색 개량한복을 입은 부부가 반갑게 손님을 맞는 이곳의 찻값은 5,000~7,000원 정도다. 녹차나 홍차 등을 직접 우려내 마시면서 전통한옥마을의 조용한 대화를 만끽할 수 있다. 서비스로 나오는 유기농 밀과자도 으뜸이다. 원하면 더 주문해 먹을 수도 있다.

전통가옥 특유의 분위기를 맘껏 느끼며 친구랑 도란도란 얘기를 나누었다. 이제껏 걸어다니느라 피곤했을 두 다리를 조금 쉬게 한 뒤 뒤뜰을 통해 나갔다. 이어진 전주공예품전시관으로 들어서면 전통한지 만들기 체험을 할 수 있다. 뒤뜰에는 야생풀잎과 꽃이 피어있어서 마음이 참으로 따뜻해진다.

'고신'이라는 조그마한 찻집도 유명하다. 조그마한 한 폭의 그림을 보는 듯한 인테리어가 특징인데 찻값이 7,000원 이상이라 대학생에게는 조금 무리일 수 있다. 전동성당을 따라 위로 올라가다 보면 사거리 바로 위에 위치하고 있다. '달새'라는 찻집도 좋다. '달새'는 달만 생각

한다'라는 타이틀을 내세운 조그마하고 아기자기한 찻집으로 가격은 고신과 비슷하다. 전동성당을 쪽 따라 올라가다 보면 사거리 위편 왼쪽에 위치하고 있다.

'베테랑 칼국수'를 빼놓고 갈 순 없겠다. 베테랑 칼국수는 이미 외지에서도 알아주는 맛집이다. 칼국수뿐 아니라 쫄면, 만두도 판매하는데 셋 다 맛이 일품이다. 특히 다른 칼국수 집에서 맛볼 수 없는 진한 국물과 오동통한 면발은 단연 최고다. 전동성당 위쪽, 태조로를 따라 걷다 보면 오른쪽에 성심여고가 보이는데 이 길을 따라 7분 정도 걸으면 왼편에 베테랑 칼국수라는 간판이 보인다. 칼국수와 쫄면은 각각 4,000원, 만두는 3,000원이다. 친구는 이런 걸쭉하면서도 구수한 칼국수가 처음인지 먹는 내내 신기해했다. 순대, 곱창만 해도 전주에서는 초장을 찍어 먹는데, 경상도에서는 된장을 찍어 먹는다고 한다. 우리에게 당연시되는 것이 지역에 따라 다르게 인식된다는 것이 신기했다.

이런 걸쭉한 맛을 싫어하고 담백한 국수 맛을 찾으시는 분들에게는 '교동국수'를 추천한다. 그냥 국수는 2,500원, 비빔국수는 3,000원 정도면 먹을 수 있다.

하루 일정이면 전동성당, 교동아트, 님바래기, 전통찻집, 칼국수집을 모두 돌아볼 수 있다. 시간여유가 좀더 있다면 전주시에서 조금 더 나아가 보는 것도 좋겠다. 부산에서 온 친구가 다음 날 저녁 버스를 타기로 했기 때문에 이튿날 오전 친구와 나는 전북대 근처 덕진공원으로 갔다. 덕진공원은 밤에는 예쁜 야경을 볼 수 있고, 낮에는 호수 가운데 있는 정자에서 깨끗한 자연을 즐길 수 있기 때문에 한 번쯤 들러 여유롭게 산책을 하기 좋은 곳이다. 시간이 된다면 이곳도 방문해보자.



한옥마을(위)에는 다양한 볼거리가 곳곳에 숨어 있다. 모퉁이만 돌아도 고풍스러운 건물과 아늑한 분위기가 행인의 걸음을 붙든다. 전북대학교(아래) 근처에는 맛있는 먹을거리가 넘쳐난다. 샌드위치 하나와 생과일주스를 사들고 영화 속 소풍의 호젓함을 즐기는 데 드는 비용은 겨우 2,300원이다.

덕진공원 오른쪽으로 걷다 보면 춘향이가 땀을 범한 전통그네도 타볼 수 있다. 만약 여름에 방문하는 경우라면, 덕진공원 다리를 건너 만발한 해바라기와 호숫가에 자란 풍성한 분홍빛 연꽃들을 볼 수 있다. 덤으로 이곳 벤치에서 준비해온 도시락을 먹으면 영화 속 주인공이 부럽지 않은 호젓함을 누릴 수 있을 것이다.

만약 도시락을 싸울 수 없다면 근처에서 샌드위치를 사먹어도 좋겠다. '덕진광장' 바로 전 '전북대학교' 정류장에서 내려 전북대 구 정문까지 걸어 온 후 삼각지 왼편에 '밸리 하우스(Valley House)'란 연두색 간판의 샌드위치 가게를 찾으시라. 특히 햄에그 샌드위치와 감자 샌드위치가 맛있는데, 가격은 둘 모두 1,300원으로 착하다. 특별한 재료나 소스를 넣은 것은 아니지만 집에서 만든 듯한 소박하고 친근한 맛이 일품이다. 생과일주스 또한 1,000원이라는 매우 착한 가격에 팔고 있으니, 함께 구매해서 즐기면 좋을 것이다. 전북대 구 정문에서 덕진광장 또는 야구장 방향으로 10분 정도 걸어가면 덕진공원을 찾을 수 있다.

여유가 있다면 '오스갤러리'도 둘러보자. 전북대 지하보도를 건너 맞은편에서 모래내 방향 버스를 타고 모래내 시장에서 내린 뒤 소양 송광사 버스 806번이나 838번 버스로 환승하면 오스갤러리까지 갈 수 있다. 838번은 갤러리 바로 앞에 서고, 806번은 종점에 내려 10분 정도 걸어야 한다. 전북 소양면 송광사와 위봉사 사이 오성마을 정자옆 저수지 앞에 위치한 오스갤러리는 전주시내에서 1시간 가까이 버스를 타고 가야 하는데, 전주시외권의 풍경과 자연의 아름다움을 즐기다 보면 지루함을 느낄 새는 없다. 도착하면 확 트인 소양 저수지를 볼 수 있다. 이곳 저수지는 안개가 자욱이 내렸을 때 더욱 깊게 느껴진다.

오스겔러리는 첫눈에 "아, 이런 집에서 살고 싶다"라는 마음이 들 정도로 예쁜 정원과 건물을 자랑한다. 고신의 돌다리처럼 동글동글한 돌다리를 한발한발 걷다 보면 정원 중앙에 닿게 되는데, '파랑새'를 떠올리게 하는 커다란 새장이 인상적이다. 정원구경을 마치고 오른쪽 내부로 들어가면 3~4작품 정도 소규모의 작품 전시를 볼 수 있다. 언제 가느냐에 따라 전시의 성격은 매번 달라진다.

마지막 추천 코스는 '모모의 다락방'. 전북대 구 정문 쪽 야구장 골목으로 5분 정도 걸으면 2, 3층에 위치한 '모모의 다락방'을 쉽게 찾을 수 있다. 시간이 허락된다면, 이곳에서 족욕을 하며 따뜻한 코코아 한 잔과 책, 그리고 수다를 즐겨보시라. 족욕은 입욕제(1,500원)를 사지 않아도 무료로 할 수 있으며 위생적이다. 커피보다 코코아가 제 맛인데, 가격은 3,000원 미만이다. 2층에는 주로 대화를 나누는 사람들이, 3층에는 주로 책을 읽는 사람들이 많다. 친구와 2층에서 부산행 버스를 기다리며 어제 오늘 이야기를 다시금 나뉘본다. 알찬 하루를 마무리하는 귀한 시간이었다.

김비취 youpeng92@naver.com

[참고문헌]

김성호, 「김성호 전문기자의 종교건축 이야기 (8) '한국 천주교 순교 1번지' 전동성당」, 서울신문, 2006년 7월 10일자; 은수정, 「교동아트 개관전 '소통」, 전북일보, 2007년 4월 9일자.

비빔밥과 함께하는 전주 여행



전주 하면 가장 먼저 떠오르는 음식은 단연 비빔밥이다. 전주비빔밥은 짜한 소문을 타고 우리나라는 물론 전 세계적 명물이 된 지 오래다. 요 근래에는 외국의 초특급 스타인 마이클 잭슨과 기네스 펠트로가 비빔밥을 좋아한다고 말하면서 그 유명세를 더하고 있다. 그러나 이렇게 세계 속에 우뚝 선 전주비빔밥을 우리는 과연 얼마나 알고 있을까? 전주비빔밥은 어떠한 유래를 가지고 있으며, 어떤 특징을 가지고 있을까? 또한 전주에서는 정말 아무 식당이나 들어가도 맛갈스럽게 전주비빔밥을 해서 낼까? 이러한 궁금증을 풀어보자.

비빔밥의 기원

비빔밥을 처음으로 언급한 문헌은 1800년대 말엽의 『시의전서』로 비빔

밥을 '부빔밥'으로 표기하고 있다. 다른 표현으로 '골동반^{洞飯}'이라고 하는데, 골동반의 골^洞은 '어지러울 골' 자요, 동^洞은 '비빔밥 동' 자이다. 곧 골동^{洞飯}이란 여러 가지 물건을 한 곳에 섞은 것을 말하는 것이니, 골동반이란 이미 지어 놓은 밥에다 갖가지 찬을 섞어서 한 곳에 비빈 것을 의미하는 것이다. 이러한 문헌적 유래 말고도 전주비빔밥에는 많은 유래들이 있다.

궁중음식설: 임금이 먹는 밥을 일컫는 수라에는 흰수라, 팔수라, 오곡수라, 비빔 4가지가 있었다. 그중 점심 때나 종친이 입궐하였을 때 여러 가지 싱싱한 재료들을 한데 섞어서 비벼먹는 가벼운 식사를 비빔이라고 하였다. 이러한 궁중의 음식이 양반가로 전해져서 일반 민중들에게도 퍼졌다는 주장이다.

임금 몽진 음식설: 원래 임금의 수랴상은 12첩 반상을 기본으로 하나 나라에 난리가 일어나 임금이 몽진^{蒙塵}하였을 때, 수랴상에 올릴 만한 음식이나 충분한 그릇이 없어, 하는 수 없이 밥에 몇 가지의 나물을 비벼 수랴상에 올린 것이 그 유래가 되었다는 주장이다.

농번기 음식설: 농번기에는 하루에 여러 번 음식을 섭취하지만 매번 구색을 갖춘 상차림을 준비하기가 어려우며, 또한 그릇을 충분히 가져가기도 어려웠다. 그릇도 많이 필요하지 않고 간단히 빨리 먹을 수 있는 음식이 필요하여 고안해낸 것이 그릇 하나에 갖은 음식을 섞어 먹는 비빔밥이라는 주장이다.



전주비빔밥에는 다양한 유래가 존재하지만, 어느 쪽이 되었건 놀라운 '음식혁명'이라는 사실만은 분명하다.

동학농민운동설: 동학군이 농민운동을 할 때 그릇이 충분하지 않아 그릇 하나에 이것저것 받아 비벼 먹었다는 것이 그 유래라는 주장이다.

제사 음복설: 음복^{陰福}이란 제사를 마치고 나서 제사상에 놓은 제물을 빠짐없이 먹는 것을 말한다. 이는 신인공식^{神人共食}을 의미하는 것인데 산신제^{山神祭}, 동제^{洞祭}의 경우에는 집으로부터 먼 곳에서 제사를 지내기에 식기를 충분히 가지고 갈 수 없었다. 그래서 결국 제물을 골고루 먹으려면 그릇 하나에 여러 가지 제물을 받아 먹어야 했고, 이를 비벼서 먹기 시작한 것이 유래라는 주장이다.

묵은 음식 처리설: 선달 그믐날에는 새해 새날을 맞이하기 위해 여러 가지 새로운 음식을 장만한다. 이때 지난해의 남은 음식을 없애기 위하여 묵은 나물과 묵은 밥을 한 그릇에 넣고 비벼 먹었다고 한다. 이것이 비빔밥의 유래라는 주장이다.

그 유래야 어찌 되었건 비빔밥이 놀라운 '음식혁명'이라는 건 분명하다. 그렇다면 비빔밥은 어느 곳에 가든지 그 맛이 다름없을까? 전국 각지에 흩어져서 자신들이 전주비빔밥 전문임을 내세우는 수많은 '전주식당'들 모두가 훌륭한 맛을 자랑하는 것일까? 그렇지 않다. 전주비빔밥은 여타 비빔밥들과는 다른 특징을 가지고 있어서 그 독특함으로 사람들의 입맛을 사로잡는 것이다. 지금부터는 전주비빔밥이 가지고 있는 특징을 살펴보도록 하자.

전주비빔밥의 재료는 30여 가지나 된다. 주재료는 밥, 콩나물, 황포묵, 쇠고기, 육회(육회볶음), 고추장, 참기름, 달걀 등이며, 부재료는 깨소금, 마늘, 후추, 무생채, 애호박 볶음, 오이채, 당근채, 숙갓, 상치, 부추, 호두, 은행, 밤채, 잣, 김 등이다.

그중 콩나물은 원래 임실산 서목태(쥐눈이 콩)를 사용하는데, 잔뿌리 없이 키우는 것이 요령이다. 5~6일째 되는 것을 사용하는데 이때 콩나물의 맛이 가장 좋다고 한다. 전주에서는 이처럼 질 좋은 콩나물이 많이 나기로 유명했다. 때문에 자연스럽게 비빔밥에 콩나물이 주재료로 쓰이게 되었고, 아삭한 콩나물의 맛이 전주비빔밥의 특징 중 하나가 되었다. 또한 이 콩나물은 각기병 예방에 도움을 주는 것으로 밝혀져 전주사람들의 큰 사랑을 받으며 지금까지 그 명맥을 이어오고 있다.

두 번째 특징적인 재료는 황포묵이다. 황포묵은 녹두를 원재료로 치자 물을 넣어 노란색을 낸다. 황포 묵의 탱글탱글한 질감은 콩나물과 함께 씹는 맛을 더욱 풍부하게 해주기 때문에 전주비빔밥에서는 빼놓을 수 없는 재료이다.

비빔밥에서 절대로 빠져서는 안될 고추장에도 전주비빔밥만의 특징

이 있다. 예로부터 장맛이 좋아야 음식 맛이 좋다는 말이 있듯이 전주비빔밥의 비결은 장맛이라 해도 과언이 아니다. 전주비빔밥은 그 유명한 순창 고추장을 사용하며 일부업소는 전통적인 방법으로 엿기름을 삭힌 뒤 찹쌀과 고춧가루를 혼합 숙성시켜 사용한다.

조리법의 측면에서 다른 지역의 비빔밥과의 차이를 살펴보면 전주비빔밥은 밥을 지을 때 쇠머리를 고아낸 물을 이용한다. 이렇게 하면 밥알이 서로 달라붙지 않고 나물과 섞어 비빔 때 골고루 잘 비벼지며 밥에 윤기가 난다.

이제 전주비빔밥과 함께 떠나는 전주여행을 시작해보자.

‘성미당’을 둘러싼 전주 문화재 기행

성미당은 전주 중앙동에 위치한 전주비빔밥 전문점이다. 성미당 비빔밥의 특징은 다른 비빔밥들과 달리 돌솥이 아닌 놋그릇에 나온다는 점이다. 또한 밥이 이미 한 번 비벼져서 나오는 것 또한 성미당 비빔밥의 특징인데, 위에 얹은 고명만 젓가락으로 살살 비벼주면 되기 때문에 재료 하나하나의 질감과 밥알의 질감 모두를 살린 채 먹을 수 있다. 또한 고추장과 기름장의 맛이 튀지 않기 때문에 은은한 맛을 낸다. 그렇다면 성미당과 연계해서 가볼 만한 여행지는 어느 곳이 있을까?

전주한옥마을: 전라북도 전주시 완산구 교동·풍남동 일대에 있는 전통한옥마을로 전국 최대 규모의 한옥을 자랑한다. 1977년 한옥마을보존지구로 지정된 뒤, 전통한옥지구·전통문화지역·전통문화구역·전통문화특구 따위로 불리다가 2002년 10월 ‘전주시공공시설등의명칭제정

위원회'에서 지금의 이름으로 바꾸었다. 일제강점기, 일제가 성곽을 헐고 도로를 뚫은 뒤 일본 상인들이 성 안으로 들어오자 이에 대한 반발로 자연스럽게 형성되어 현재까지 당시의 모습을 고스란히 간직하고 있다. 문화공간으로는 판소리·춤·타악 등 전통 공연을 관람할 수 있는 전주 전통문화센터, 막걸리·청주의 제조과정 관람과 시음까지 할 수 있는 전주 전통술박물관, 숙박을 하면서 온돌과 대청마루 등 한옥을 직접 체험할 수 있는 전주한옥생활체험관, 전통공예품을 전시하는 전주공예품전시관 및 명품관 등이 있다. 전통문화거리를 잇고 있는 태조로도 가로등을 청사초롱으로 장식하는 등 전통적인 멋을 살리는데 일조하고 있다.

전통문화센터: 전라북도 전주시 완산구 교동^{校洞} 전주한옥마을 안에 있는 전통문화공간이다. 전주시가 21세기를 맞아 문화관광도시로 비상하기 위해 볼거리·먹을거리·놀거리를 총체적으로 아우르면서, 소리를 사랑하고 타자를 긍정하는 전주의 마음을 담아 2002년 8월 18일 문을 열었다. 지하 1층, 지상 2층 규모의 건물로, 주요시설은 전통예술공연장인 한벽극장, 전통음식관인 한벽루^{寒碧樓}, 전통찻집 다향, 전통혼례식장 화명원, 교육체험관 경업당, 놀이마당, 주차장 등으로 이루어져 있다. 전통문화센터 옆으로 흐르는 전주천을 따라 걸으며 연인끼리 데이트를 즐겨보는 것도 좋겠다.

전통성당: 태조로를 따라서 내려가다 보면 비잔틴풍의 로마네스크 양식으로 곡선의 미가 여성적인 전통성당이 보인다. 천주교 신자의 첫 순교 터에 세워진 전통성당은 슬픈 탄생배경과는 다르게 아름다운 외형이

가장 눈에 먼저 들어온다. 일제 강점기에 신작로 건설을 위해 성곽 헐어 내었는데, 그 돌들을 가져와 주춧돌로 세운 것으로 유명하다. 전동성당은 우리나라에서 다섯 손가락 안에 꼽히는 아름다운 성당이며, 전도연, 박신양 주연의 영화 <악속>의 결혼식 촬영지로 더욱 유명해져 관광객들도 많이 찾고 있다.

경기전: 사적 제339호. 경역은 태조의 영정(보물 931호)을 봉안한 경기전과 그의 22대조이며 전주 이씨의 시조인 신라 사공공^{司空公} 이한^{李韓} 부부의 위패를 봉안한 조경묘^{肇慶廟}로 나뉜다. 당초의 전각 건물은 임진왜란 때 소실되었고, 현존하는 것은 1614년(광해군 6년)에 중건한 것이다. 1771년(영조 47년)에는 조경묘를 세워 이한 부부의 신위를 봉안하였다. 드라마 <용의 눈물>의 촬영지로도 유명하다.

오목대: 경기전의 동남방으로 약 500미터 떨어진 곳의 언덕, 속칭 미목대 쪽에 솟아있는 곳이 오목대이다. 남쪽과 서쪽의 언덕 기슭은 벼랑을 이루고 전주천의 줄기가 바로 이 밑을 흘렀다고 전해오고 있다. 오목대는 고려 말기인 1308년(우왕 6년)에 이성계가 운봉 황산에서 왜군을 무찌르러 돌아가던 중 조상인 목조가 살았던 이곳에 들러 승전을 자축한 곳으로 그 후 고종황제가 친필로 쓴 '태조고황제주필유지' 비를 세웠다. 오목대 옆에 있는 이목대도 가볼만한 여행코스이다.

풍남문: 풍남문은 보물 제308호로, 전주시 완산구 전동 2가 83-4번지에 있는 성곽이다. 옛 전주읍성의 남쪽 문으로 1597년(선조 30년) 정유재



풍경소리가 아름다운 전통문화센터(위) 내에는 보고 듣고 배울 것들이 가득하다. 보존이 제대로 되지 않아 아쉬움을 주지만 이목대(아래) 또한 오목대와 함께 주요한 역사유적지로 손꼽힌다.

란 때 파괴된 것을 1734년(영조 10년) 성곽과 성문을 다시 지으면서 명건루라 불렀다. 풍남문^{豐南門}이라는 이름은 1767년(영조 43년) 화재로 불탄 것을 관찰사 홍낙인이 1768년(영조 44년) 다시 지으면서 붙인 것이다. 순종 때 도시계획으로 성곽과 성문이 철거되면서 풍남문도 많은 손상을 입었는데 지금 있는 문은 1978년부터 시작된 3년간의 보수공사로 옛 모습을 되찾은 것이다. 규모는 1층이 앞면 3칸·옆면 3칸, 2층이 앞면 3칸·옆면 1칸이며, 지붕은 옆면에서 볼 때 여덟 팔^八자 모양을 한 팔작지붕이다. 지붕 처마를 받치기 위해 장식하여 만든 공포^{楹包}가 기둥 위에만 있는 주심포^{柱心包} 양식이다. 평면상에서 볼 때 1층 건물 너비에 비해 2층 너비가 갑자기 줄어들어 좁아 보이는 것은 1층 안쪽에 있는 기둥을 그대로 2층까지 올려 모서리기둥으로 사용하였기 때문이다. 이 같은 수법은 우리나라 문루^{門樓} 건축에서는 보기 드문 방식이다. 조각 모양과 1층 가운데칸 기둥 위에 용머리를 조각해 놓은 점 등은 장식과 기교를 많이 사용한 조선후기 건축의 특징이라고 할 수 있다. 옛 문루건축 연구에 중요한 자료가 되는 문화재이다.

‘고궁’과 함께하는 가족나들이 코스

고궁은 전주시 덕진동에 위치한 전주비빔밥 전문점으로 전주 내에서도 첫 번째로 꼽히는 음식점이다. 고궁은 전주를 넘어서 서울에도 분점을 가지고 있을 정도로 타 지역에서도 인지도가 높다. 성미당과 마찬가지로 유기그릇에 비빔밥을 내는데 특히 육회비빔밥의 부드러운 맛이 손님들의 발길을 이끌고 있다. 이러한 고궁과 연계하여 가볼 만한 가족나들이 코스를 소개하도록 하겠다.

전주동물원: 전주시 덕진동에 위치한 전주 동물원은 용인에 위치한 'E랜드' 같은 세련된 느낌이 아닌 1980~1990년대 초의 동물원 같은 이미지를 가지고 있어서 그 시절의 향수를 불러일으킨다. 이러한 장점을 이용하여 이전 시대를 배경으로 한 영화나 드라마의 촬영장소로 활용되기도 하는데 최근에는 영화 <화려한 휴가>의 촬영으로 유명해졌다. 사파리는 없지만 동물들을 가까이서 볼 수 있는 시설과 저렴한 입장료로 어린 아이들을 동반한 가족단위 여행객들이 자주 찾는 곳이기도 하다. 4월부터는 벚꽃이 만발하여 야간개장도 하는데 연인들의 데이트 코스로도 안성맞춤이다.

덕진공원: 전주역 북쪽 3킬로미터 지점에 있는 덕진호 일대의 유원지로, 시민공원이라고도 한다. 동쪽의 건지산, 서쪽의 가련산을 잇는 덕진제에 수양버들·벚꽃나무가 늘어서고, 5월이면 창포와 연꽃이 수면을 메우는데, 특히 덕진 연꽃은 널리 알려져 있다. 공원 내에는 취향정을 비롯 수영장·테니스코트 등이 있으며, 호반을 가로지르는 현수교는 명물로 꼽히고 있다. 4월부터 10월까지 하루 4회씩 음악분수를 운영한다.

지금까지 전주비빔밥 전문점과 연계하여 개발할 수 있는 전주 여행 코스에 대해 살펴보았다. '맛과 멋의 고장' 전주에는 이름뿐이 아닌 진짜 맛과 멋이 존재한다. 이미 전국적으로 많이 퍼져 나가서 전주비빔밥의 희소성도 떨어졌지만, 맛의 고장 전주에서는 아직도 손맛 좋은 전주 아주머니들이 자신들만의 자부심을 가지고 그 전통의 맛을 이어나가고 있다. 또한 전주비빔밥은 천년 맛의 역사가 살아 숨 쉬는 전주의 공기와

함께 비벼먹어야 제 맛을 낼 것이다. 전주비빔밥의 고소하고 짭조름한 향기를 따라 예향 전주에 들러보자. 후회 없는 선택이 될 것이다.

조이향 hahahaih@hanmail.net

[참고문헌]

최선호, 『쌀: 잘 먹고 잘사는 법 44』, 김영사, 2004; 전주시청 홈페이지; 『두산백과사전』; 문화재청 홈페이지

비빔밥보다는 콩나물국밥이다!



맛의 고장으로 정평이 나 있는 전주. 한 조사에 따르면 음식점 상호로 가장 많이 쓰이는 지명이 '전주'인 것으로 나타났다. 이는 전주라는 지명 하나로 업소가 지닌 맛의 신뢰를 얻을 수 있음을 의미한다. 이토록 전주의 음식이 '맛있다'라고 입소문이 자자해진 이유는 손맛 때문일까, 아니면 인심까지 더한 푸짐함 때문일까?

전주의 대표음식 전주비빔밥 속에는 손맛과 푸짐함이 공존하고 있다. 하지만 전주까지 찾아와 전주비빔밥의 맛을 본 외지인들의 표정은 어찌 석연치 않다. 명성에 따라 가격도 덩달아 올라 비빔밥 한 그릇에 새파란 만 원 한 장을 지불하기에는 찜찜하다는 반응이다. 덩그러니 나오는 비빔밥 한 그릇의 맛 속에서 전주의 특색을 찾기 힘들다는 게 실망한 관광객들의 푸념이다.

그도 그럴 것이 전주비빔밥은 이미 상품화의 바람을 타고 전주의 맛
깔을 잃어가고 있다는 지적이 흘러나오는 실정이다. 어디서나 쉽게 먹
을 수 있는 맛으로 변모하면서 전주비빔밥의 명성은 희미해져가고 있
다. 이러한 안타까운 현상은 타지역의 대중화된 음식에서도 심심치 않
게 발견할 수 있다.

한 고장의 진정한 맛을 느끼려면 그 고장 사람들이 가장 자주 먹고,
그 고장의 문화가 배어있는 음식을 접해야 한다. 전주시민들은 과연 전
주비빔밥을 한해에 몇 차례나 먹을까? 전주비빔밥 자체가 지닌 가치를
깎아내릴 의도는 없다. 단지, 전주를 찾는 모든 분들에게 곁치레 없는
진짜배기 전주음식을 통해 전주의 향기를 전하고 싶을 뿐이다.

전주에서 외지인에게 식사를 대접할 때, '아침식사는 콩나물국, 점심
식사는 비빔밥'이라는 말이 있을 정도로 전주콩나물국밥은 전주비빔밥
과 전주어도 전혀 손색없는 전주의 대표음식이다. 뚝배기에 밥과 콩나
물을 넣고 갖은 양념을 곁들여 끓여내는 콩나물국밥은 해장음식으로 더
유명하다. 콩나물 뿌리에 많이 들어있는 아스파라긴산이 알코올의 자연
분해를 촉진함으로써 전날 과음으로 겹겹이 쌓였던 숙취를 해소시켜 애
주가들 사이에서는 오래전부터 해장국으로 인기가 있었다.

전주비빔밥의 대량화를 꼬집던 나의 콩나물국밥 소개에 혹자는 코웃
음을 칠 법도 하다. 전주비빔밥과 마찬가지로 이미 전주콩나물국밥집의
체인점들이 전국 방방곡곡에 버젓이 자리 잡고 있기 때문이다. 하지만
나는 "그 맛이 아닐걸?"이라 너스레를 떨겠다. 아직 전주에서만 맛볼 수
있는, 오직 전주에만 남아 있는 특별한 맛을 음미해보자.

전주콩나물국밥은 두 종류로 나뉜다. 하나는 서울을 비롯한 타 지역

에서도 손쉽게 접할 수 있는 계란을 풀어 팔팔 끓인 진한 국물의 콩나물 국밥, 또 다른 하나는 육수의 깔끔하고 개운한 맛을 유지하기 위하여 국물을 너무 팔팔 끓이지 않는 국밥이 있다. 오늘날, 전주의 몇몇 업소를 제외하고는 후자의 콩나물국밥이 대세로 자리 잡았다. 두 종류의 국밥의 우열을 가릴 수는 없겠지만 나는 은근한 온도의 맑은 국물이 특징인 이른바 '남부시장표 콩나물국밥'을 중심으로 소개하려 한다.

전주의 어느 국밥집을 들어가도 메뉴는 단 하나, 콩나물국밥이다. 상 앞에 자리를 잡고 앉자마자 사람 수대로 음식이 나오는 웃지 못할 광경도 볼 수 있을 터, 소박하게 차려진 국밥 상에는 새우젓, 모주, 알맞게 익은 김치, 쇠그릇에 중탕된 달걀이 기본 찬으로 나온다.

대부분 국밥집에는 친절하게도 전주콩나물국밥 맛있게 먹는 방법이 걸려 있다. 첫 번째 줄엔 으레 수란(중탕된 달걀)을 먹는 법이 적혀 있는데, 우선 콩나물국밥 옆 그릇에 놓인 수란에 국물을 몇 숟가락 부은 후 돌김을 부수어 넣고 젓가락으로 휘휘 젓는다. 그리고 그 국물을 후룩후룩 마시면 그 맛이 일품이다. 서양식 표현을 빌리자면 식욕을 돋우고 위장을 보호하는 애피타이저(appetizer, 전채) 역할을 톡톡히 하는 셈이다.

수란을 맛보았다면 본격적으로 국밥을 맛나게 먹으면 된다. 전주콩나물국밥의 콩나물은 아삭아삭 씹히는 게 별미. 콩나물국밥에 곧바로 밥을 말지 말고 돌김에 콩나물을 싸서 먹으면 제 맛을 느낄 수 있다. 기호에 따라 새우젓이나 청양고추 등을 넣어 먹는 것도 콩나물국밥을 즐기는 하나의 방법이다.

'해장술 모주'도 별미다. 콩나물국밥집에는 꼭 있다. 맑은 커피처럼 보이기도 하고, 오래 끓인 송늬같이도 보이는 액체, 그 정체는 모주다.



아삭하게 씹히는 콩나물
과 시원한 국물맛이 일품
인 콩나물국밥은 이미 오
래전부터 애주가들에게
는 인기메뉴였다. 미지근
하고 담백한 국물이 소문
난 '왕이콩나물국밥집'에
서는 보리튀밥을 후식으
로 제공한다. 절대 한손
만 사용해야 한다는 규칙
이 재미있다.

『대동야승』에 의하면 광해조 때 인목대비의 어머니가 귀양지 제주에서
빚었던 술이라 해서 '대비모주' 大妃母酒 라 부르다가 '모주'라 줄여서 부르
게 되었다는 설과, 어느 고을에 술 많이 마시는 아들의 건강을 염려한
어머니가 막걸리에다 각종 한약재를 넣고 달여 아들에게 쥐 '모주'라
이름 붙였다는 설이 있다. 막걸리에 생강·대추·감초·인삼·참·계피
가루 등 8가지 한약재를 넣고 끓인 모주는 따끈하게 먹어야 제 맛이다.
가열했기 때문에 알코올 성분은 거의 날아가는데 한약재 덕에 몸을 부

드럽게 해줘 해장에 탁월하다. 모주 한 잔을 곁들여야 완전한 전주콩나물국밥을 느낄 수 있다.

모주와 함께 목구멍을 타고 넘어가는 미역, 다시마, 무, 황태포 등으로 우려낸 시원한 육수의 맛, 아삭하고 쫄깃하게 씹히는 콩나물의 싱싱한 맛, 청양고추의 칼칼한 맛, 알알이 씹히는 밥알의 구수하고 담백한 맛이 어우러진 조화는 각 업소마다 약간의 차이는 있지만 군더더기 없는 깔끔한 전주의 맛이며, 전주시내의 국밥집 어디에서나 느낄 수 있다.

‘전주콩나물국밥’의 비결은 전주 콩나물에 있다. 전주의 질 좋은 콩나물은 이미 입소문을 타 매일 새벽마다 전주농산물시장에는 콩나물시루 직송으로 진풍경이 벌어진다.

전국 여러 도시 가운데에서도 특히 전주의 콩나물이 유명한 것은 기후, 수질 등이 콩나물 재배에 적합하기 때문이다. 그 맛이 일품인데다 디스토마로 인한 토혈이나 각기병 예방에 좋아 사람들이 많이 먹었고 자연스럽게 콩나물을 이용한 콩나물비빔밥, 콩나물국밥 등이 음식문화로 자리매김했다. 고장의 농산물로 만들어 풍미가 있고 전주사람들의 일상생활 속에서 함께해온 음식이기에 그 맛이 결코 인위적이지 않다.

그렇다면, 수많은 국밥집 중 어디에서 먹을 것인가? 세상 사람들의 입맛이 다 같을 수는 없을 테니, 일찌감치 소문난 집의 특색을 알고 취향대로 골라가는 것도 쏠쏠한 재미일 것이다.

전주시내 홍지서림 근처 중고책방거리 내에 위치한 ‘왁이콩나물국밥’. 조미료를 거의 사용하지 않는 왁이집의 국물은 미지근함 속에 담백함이 특징이다. 한 손만 사용해 먹어야 하는 후식 보리튀밥에는 주인 아주머니의 재치가 엿보인다.

계란을 풀어 팔팔 끓여서 나오는 콩나물국밥이 좋다면 '삼백집'은 어떨까. 진한 국물의 진수를 보여주는 이 집은 전주에서 가장 오래된 콩나물국밥집으로 56년의 전통을 자랑한다. 서울에서 먹었음직한 맛이지만 삼백집만의 섞어김치는 어디에도 없는 맛을 느끼게 한다. 영화의 거리 외곽에 위치해 있다.

가늘고 짧은 콩나물을 사용하는 '풍전콩나물국밥'. 국밥 위에 살포시 올려 나오는 잘게 다진 삶은 오징어가 압권이다. 이 집만의 독특한 맛에 반하고 칼칼한 김치 맛에 또 한 번 반한다는 후문. 뽕이집 근처에서 쉽게 찾을 수 있다.

'남부시장표 콩나물국밥'의 시초 '현대옥'. 서민들의 삶이 녹아 있는 시장골목에서 시장국밥의 참맛을 맛볼 수 있다. 표주박으로 떠먹는 숟가락에는 인정의 맛이 느껴진다. 김이 제공되지 않으므로 꼭 사갈 것! 남부시장 내에 위치해 있다.

직접 콩나물국밥집을 다녀오면 알겠지만 그 어느 곳에도 야박함이란 없다. 콩나물을 무한 리필해주는가 하면, 배가 찰 때까지 공기밥을 주는 곳도 있다. '어서 오십시오' '안녕히 가십시오'라는 종업원들의 깃듯한 인사말 대신에 무언의 친절이 콩나물국밥 속에 진하게 배어 있다. 답답한 속내, 그리고 삶의 애환까지 닥닥 소리가 나도록 말아먹고 나면 까맣게 빈 뚝배기 안에는 정이 채워진다.

속 끝까지 시원해지는 콩나물국밥 한 그릇에는 꾸밈도 부담도 없다. 대신에 뜨끈한 뚝배기 속에 전주시민의 삶과 인정이 차고 넘친다. 그 지역을 알려면 그 고장의 음식을 먹어봐야 한다고 했던가. 전주의 멋과 맛을 느끼고 싶다면 푸근한 전주로 와서 구수하고 뜨끈한 국밥 한 그릇을

먹어보는 것이 어떨까. 전주를 찾는 모든 분들에게 맛깔스런 인정 한 그
릇을 대접하고 싶다.

권유리 yuri-1027@hanmail.net

[참고문헌]

〈찾아라 맛있는 TV〉 제작팀, 『맛 셰프』, 중앙M&B, 2004; 허영만, 『식객(食客)10-지반고등어 만들기
49화 콩나물국밥』, 김영사, 2005; '전북향토음식이야기- 전주콩나물의 특성', 전북의 맛,
<http://www.bontnfood.com/>;
<http://www.jbfood.go.kr/>; '콩나물 이야기', 본토청정콩나물국밥,
정상권, 『모주』, 새전북신문, 2007년 8월 3일.

‘정’에 취하는 전주 막걸리



맛의 고장 전주를 대표하는 음식에는 무엇이 있을까? 말로 형용할 수 없을 만큼 맛깔스러운 음식들이 넘쳐나지만 그중 첫째는 아마 대한민국 국민이라면 모두가 알고 있을 비빔밥이 차지할 테다. 다음으로는 겨우로 재배하는 콩나물로 만든 콩나물국밥, 상다리 휘어질 정도로 한 상 가득 차려지는 한정식 등이 뒤를 이을 것이다. 이런 막강한 전주의 음식군단과 어깨를 나란히 하는 음식이 하나 더 있으니, 그것은 바로 막걸리다.

전주의 막걸리는 우리나라 3대 막걸리 중의 하나로 필수 아미노산 10여종 및 단백질 함량이 높아, 예부터 ‘곡주’라 하여 하나의 음식이라 일컫는다. 아마 몇몇 분들은 전주의 막걸리를 생소하게 여길지도 모르겠다. 하지만 ‘아는 만큼 즐긴다’라는 말도 있다시피, 그 명성을 소문의

로라도 접했던 사람들 사이에서 막걸리는 전주 방문 시 '반드시' 먹어
봐야 할 음식으로 정평이 나 있다.

흔히들 '막걸리집' 하면 동네 어르신들이 힘든 일을 마치고 삼삼오오
모여 앉아 막걸리를 드시던 '대폿집'의 모습을 떠올린다. 하지만 전주의
막걸리집들은 이러한 모습과는 사뭇 다른, 비교적 젊은이들의 취향에
어울리는 막걸리집이라 할 수 있다.

전주 막걸리집의 특징을 간단히 정리하자면, '1만원에 막걸리 한 주
전자, 그리고 무한안주'라 할 수 있다. 전주 막걸리가 유명세를 타게 된
배경에는, 전주 막걸리만이 갖는 우수성도 있겠지만, 그에 못지않게 푸
짐한 무한안주가 한 몫 톡톡히 거들었다고 할 수 있다. 흔히 무한안주로
나오는 것들은 삼합, 간장게장, 김치찜, 오징어 숙회, 부침개, 감자탕,
번데기, 삼계탕, 족발 등 이다. 그러다 보니 전주의 막걸리 전문점은 애
주가들 말고도 안주를 즐기려는 '안주족'까지 더해져 언제나 문정성시
를 이룬다.

전주에는 10개 지역에서 약 100여 곳의 막걸리 전문점이 영업 중에
있다. 특히 동 별로 각각 막걸리 골목이 형성되어 있어 가깝거나 혹은
자신의 입맛에 맞는 막걸리집을 찾아갈 수 있다. 다양한 전주의 막걸리
골목 중, '삼천동 막걸리 골목'은 전주를 대표하는 원조 막걸리 골목으
로 유명하다. 그렇다면 삼천동의 막걸리 골목은 어떻게 형성 되었을까?

1980년대, 삼천동에 사람들의 발길이 잦아지고 주택가가 형성됨에
따라, 맥주를 판매하는 호프들이 하나, 둘 자리를 잡았다. 다시 말해 오
늘날 전주 막걸리 골목의 원조라 할 수 있는 삼천동은 처음에는 호프 골
목이었다는 이야기다. 그런 호프들 사이에 두 곳의 막걸리집이 있었던

데, 그중 '수목막걸리'라는 막걸리 전문점이 오늘날 전주 막걸리집들의 필수사항이 된 푸짐한 안주의 시초라고 전해진다. 하지만 당시에는 주로 호프를 찾다 가끔 발길을 옮기는 손님들이 대부분이었다.

그러던 어느 날, 이러한 삼천동에 엄청난 변화의 물결이 일게 되는데, 그 시작은 바로 IMF시대의 도래다. 삼천동의 많은 호프들 중 경영난으로 인해 문을 닫는 곳이 부지기수였고, 가벼운 주머니로 고통받던 사람들은 막걸리집으로 자연스레 발길을 옮기게 되었다. 사람들은 삼삼오오 막걸리집에 모여들어 막걸리 사발을 연신 들이키며 세상에서 받은 서러움을 토해내었다.

막걸리집은 상처받은 사람들을 따스한 정으로 보듬었으며, 전과 다르지 않은 푸짐한 안주로 위로하였다. 적어도 막걸리집에서만큼은 각박한 사회와는 다르게 인간미를 느낄 수 있었던 것이다. 그리하여 2002년 '용진집'을 필두로 많은 가게들이 하나, 둘 자리를 잡았고 그로부터 오늘날 삼천동 막걸리 골목의 모습을 갖추지기 시작했다. 그러나 막걸리집이 점점 늘어남에도 그 시절 삼천동 막걸리 골목은 넘쳐나는 손님들을 받지 못해 애를 먹을 정도였다고 한다.

“아이구, 말도 말어. 그때는 막걸리 먹을 수 있는 곳이 삼천동 밖에 없어서 언제나 난리였지. 예약은 말도 안되는 것이었고, 먼저 오는 사람이 임자였어. 결국 모자란 자리 채우려고 길가에 임시 테이블 만들고……. 아무튼 전쟁터였어, 전쟁터.”

수목막걸리집이 삼천동을 떠난 현재, 삼천동 막걸리 골목의 터줏대감이라고 할 수 있는 용진집의 주인 아주머니는 2002년부터 2004년까지의 삼천동 막걸리 골목 풍경을 이렇게 회상한다. 당시 인터넷을 통해 삼

천동 막걸리 골목이 전국에 유명해지면서 타지에서 온 손님들도 상당하였다고 한다. 그들에게 전주의 막걸리집이 제공하는 푸짐하고 맛있는 안주들은 그저 놀랍고 신기한 것이었다.

이렇듯 삼천동의 막걸리 골목은 서민들의 시름을 달래주는 마음의 휴식처로서 시작하여, 지금은 독특한 관광자원으로 거듭나는 전주의 대표 명물로 자리 잡고 있다. 자, 그럼 이제부터 본격적으로 막걸리 삼매정에 빠져볼까?

전주 삼천동에 위치한 약 30여 개의 막걸리 전문점은 모두 '명가'라는 이름의 전주 막걸리를 판매하고 있다. 이 막걸리는 2007년에 열렸던 '대한민국막걸리품평회'에서 금상을 수상했으며 맛이 좋기로 정평이 나 있다. 맛이 좋은 막걸리는 단맛, 쓴맛, 신맛, 떫은맛이 절묘하게 조화를 이룬다고 하는데, 장담컨대 전주의 막걸리를 마시면 그 오묘한 맛의 조화를 분명 느낄 수 있을 것이다.

사실 전주가 물 좋고 공기 좋은 것은 누구나 다 아는 일이니, 술맛 또한 좋은 것은 어찌 보면 당연한 일일 것이다. 하지만 무엇보다도 전주의 막걸리가 타 지역 막걸리와 차별화된 까닭은 바로 생^生 막걸리라는 점에 있다. 일반 막걸리와는 달리 전주 막걸리는 방부제를 비롯한 여타 첨가제를 일체 사용하지 않는다. 오직 살아 숨 쉬는 효모를 통해 발효시켜 막걸리의 깊은 맛을 느낄 수 있다. 제품의 유통기한이 짧아지는 단점이 있지만, 가장 막걸리다운 막걸리를 제공한다는 자부심 하나로 이런 제조방법을 여태껏 고수하고 있다고 한다.

한편, 막걸리를 마시는 방법도 시대에 따라 조금씩 바뀌고 있는 추세다. 예전에는 막걸리를 개봉하기 전 열심히 흔들어 밑에 가라앉아 있는



단돈 12,000원이면 무한제공 되는 안주와 함께 맛깔스러운 전주음식들을 즐길 수 있다. 구수하면서도 깔끔한 전주의 명품 막걸리, 식도락의 묘미가 살아 있는 한상차림이다.

침전물과 섞어줌으로써 탁주의 형태로 마시던 것이 일반적이었지만, 요즘은 흔들지 않고 침전물을 걸러낸 맑은 막걸리를 마신다. 맑은 막걸리는 마실 때 훨씬 부드러우며 다음 날 숙취 및 속 쓰림 현상도 덜하다고 한다. 막걸리를 마신 후 자신도 모르게 연신 뱀어져 나오는 트림은 상대방에게 불쾌감을 주기 쉬운데, 맑은 술로 마시게 되면 이 역시 덜하게 된다니, 혹시나 여성분들과 막걸리를 드시게 될 남성분들은 이 점 참고하시길 바란다.

한 통에 1만 2,000원하는 주전자에는 막걸리 3병이 들어간다. 중요한 건 막걸리 한 주전자만 주문하면 안주에 따른 추가요금은 없다는 사실이다. 그저, 서로의 잔에 막걸리를 채워주며 주인장이 나오는 맛난 안주를 기다리면 된다. 이 안주들은 그날 주인장이 장을 어떻게 보았느냐에 따라 달라진다. 40~50대가 주를 이루는 삼천동은 기본적으로 간장게장, 보쌈, 삼합, 선지국, 부침개, 굴, 쭈꾸미, 꼬막, 감자탕, 번데기 등 어르신들의 입맛에 맞는 안주가 주를 이룬다. 이에 반해 젊은 층이 주를 이루는 서신동은 삼계탕, 족발, 돼지고기 김치찜, 새우구이, 계란찜, 날치알쌈 등 육류를 중심으로 젊은이들의 입맛에 맞는 안주를 내어주는 것이

보통이다.

안주는 막걸리 주문이 들어오는 대로 주인장의 손을 통해 만들어진 다. 막걸리 한 주전자를 마시고 있으면 쉴 새 없이 몰려나오는 안주의 향연에 눈이 다 휘둥그레해진다. 상다리가 휘어질 정도로 엄청난 가짓수에 놀라고, 음식 하나하나에 담긴 정성에 놀라고, 그 뛰어난 맛에 놀라게 된다. 과연 이렇게 손님들에게 퍼주고 나면 주인장에게 남는 것이 있을까 하는 의문이 들 정도다.

주문하는 막걸리 주전자의 수가 늘어날수록 안주의 종류는 더욱더 늘어난다. 간혹 주인장이 감춰둔 고급안주가 나오는 경우도 있는데 안주를 내주는 것은 전적으로 주인장의 마음이다. 그러니 막걸리집에 가서 주인장의 기분을 맞춰보는 것도 전주의 다양한 음식을 맛보는, 일종의 전략이 될 수 있겠다. 전주로 관광온 타지 사람들이 비싼 한정식 대신 저렴한 이 막걸리집에서 전주의 다양한 음식들을 맛보고 갈 정도라고 하니, 그 맛과 종류의 다양함은 굳이 말로 표현 안해도 다 알 수 있을 것이라 생각한다.

하루가 다르게 치솟는 물가 때문인지, 몇 년째 고수되던 삼천동 골목의 막걸리 값이 2008년 1월부터 한 주전자에 1만 원에서 1만 2,000원으로 오르게 되었다. 현재는 몇 년 전과 비교해 손님이 많이 줄어 가게 운영에 어려움을 겪는 곳도 많단다. “2005년도를 기점으로 다른 동네도 그렇고 막걸리 집이 우후죽순 많이 생기다 보니 손님이 많이 줄었어. 거기다가 대형 체인점 형식의 막걸리집도 생기고. 우리는 박리다매 식으로 장사를 하는데 손님이 줄어버리면 타격이 크거든.”

안 그래도 평소 가게들 간의 보이지 않는 안주경쟁으로 제 살 깎기 식

으로 가게운영을 해오던 삼천동 막걸리 가게 주인들에게 가격인상은 불가피해 보였다. “막걸리 값을 올리니깐 차라리 속이 시원한 것 같어. 가격 올리기 전에는 손님들에게 안주 내드릴 때 조금 눈치를 본 것도 사실인데, 이제는 그럴 필요가 없어졌으니까. 그리고 어디 사정 좋아서 막걸리 집 오는 사람들이 있겠어? 그저 잊지 않고 이곳을 찾아주는 사람들에게 조금이라도 좋은 것 준다는 생각으로 장사하는 거지, 뭐.”

오늘도 손님들이 먹을 안주 준비에 여념이 없는 주인 아주머니의 바쁜 손길을 보며, 자신의 이익보다는 손님의 만족을 우선으로 생각하는 삼천동 막걸리 골목의 훈훈한 인정을 느낄 수 있었다. IMF시대부터 우리 마음의 안식처가 되어줬던 막걸리집의 따스함. 세월이 변했어도 그 따스함의 온기는 여전히 삼천동 막걸리 골목을 감싸고 있다.

전주 막걸리를 마시면 4번 취한다는 말이 있다. 첫 번째는 막걸리 흥에 취하고, 두 번째는 안주에 취하고, 세 번째는 맛에 취하고, 네 번째는 값에 취한다고 말이다. 나는 여기에다 한 가지를 더 붙이고 싶다. ‘사람의 정에 취한다.’ 전주에 오면 꼭 전주의 막걸리 골목을 찾아보자. 격식과 겉치레 따위는 필요 없다. 그저 적당한 술값과 다양한 안주를 맛볼 기대감, 약간의 배고픔, 그리고 이 좋은 것들을 함께 나눌 좋은 사람들만 챙겨오면 된다. 분명 세상이 다 변해도 변하지 않을 전주 막걸리집의 맛과 정성, 그리고 따스한 인심을 느낄 수 있을 것이다.

이대훈 gomsol22@hanmail.net

‘가맥’을 아십니까?



그동안 전주 하면 비빔밥을 외치던 사람이 많았다. 하지만 요즘 전주를 다녀간 사람들은 다들 ‘술맛 나는 동네’라고들 외친다. 다른 지방에서는 볼 수 없는 ‘가맥집’이라는 독특한 술 문화 때문이다. ‘가맥’이라고 하면 다른 사람들은 포항의 ‘과메기’를 연상한다고 한다. 전주에 처음 온 사람들은 “가맥 먹으러 갈래?” 그러면 포항에 유명한 과메기를 먹으러 가자는 뜻으로 오해를 하기도 한다는 것이다. 그러나 실상 가맥은 ‘가게맥주’를 줄여 부르는 말이다.

언젠가부터 전주에 있는 슈퍼나 구멍가게들은 하나둘씩 테이블과 의자를 갖다 놓고 맥주와 안주를 팔기 시작했다. 물론 이런 문화가 전주에만 존재한 것은 아니다. 그러나 음식과 인심으로 소문난 전주답게 가맥집에서 다루는 안주가 다른 지역과는 차원이 달랐다. 기존 술집에 비해

현저히 저렴한 값에 술과 안주를 즐길 수 있다는 장점은 금세 사람들의 관심을 끌었다. 특히 박봉에 시달리던 회사원들에게는 집 앞에 값싸고 맛있는 술집이 생겨나니 음주운전 공포로부터 해방되는 기회이기도 했다. 저렴한 가격과 그 어디에서도 맛볼 수 없는 안주의 맛은 애주가의 발길을 붙잡은 1등 요인이다. 그럼 지금부터 전주의 술맛 나는 가맥집 몇 곳을 추천해보겠다. 먼저, 전주의 가맥집 중에서 가장 많이 알려졌다는 '전일슈퍼'이다.

전주 가맥집의 시발점은 경원동 '경원슈퍼'였다고 한다. 경원슈퍼는 맥주를 시키면 서비스로 닭발을 튀겨서 줬는데 이것이 가맥집의 원조라고 알려져 있다. 경원슈퍼가 없어진 이후 전주에는 갑자기 갑오징어의 바람이 불었다. 그때 전일슈퍼가 알려지기 시작했다. 1990년대에 '갑오징어가 맛있는 집'으로 알려진 전일슈퍼는 현재에 이르러 전주 가맥집의 대표주자로 꼽히고 있다.

전일슈퍼를 다녀간 사람들은 이곳에 3가지의 맛이 있다고 말한다. 먼저 저렴하게 맥주를 한 잔할 수 있다는 점에서 '저렴한 맛', 두 번째는 해질 무렵 하나 둘씩 자리를 채운 낯선 이들끼리 등을 맞대고 앉아 서로 인생사를 들려주고 들을 수 있다는 점에서 '시끌벅적한 맛', 그리고 마지막으로 전일슈퍼만의 '장맛'이다. 황태포를 시키든 계란말이를 시키든 전일슈퍼만의 장이 따라 나오는데 이 맛이 사람들을 이끄는 힘이라고 할 수 있다. 전일슈퍼에서 파는 황태는 연탄불에 구워서 더욱 고소한 맛을 즐길 수 있으며, 푸짐하면서도 값싼 계란말이는 젊은 사람들 사이에서 특히 사랑받는 안주다.

전북대학교 앞에 있는 '슬기휴게실'은 전북대학교 학생이라면 한 번

씩은 다 가봤을 정도로 유명한 곳이다. 이곳의 참치전과 계란말이는 학생들에게 최고의 인기메뉴로 알려져 있다. 주머니가 가벼운 대학생들은 시원한 맥주와 푸짐한 안주가 생각날 때면 삼삼오오 모여 슬기휴게실로 간다.

학생들뿐 아니라 외지에서 온 사람들도 종종 슬기휴게실을 찾곤 한다. 이들은 이곳에서 젊음의 향기와 열정을 느낀다고 말한다. 한 테이블에 자리 잡고 앉은 동아리 하나가 자신들이 즐겨 부르던 노래를 부르기 시작한다. 그러면 다른 테이블에 있던 동아리도 경쟁하듯 자신들만의 구호와 노래를 부른다. 이처럼 슬기휴게실 안에는 젊음의 열정과 투지가 가득하다. 그 안에서 맛보는 푸짐한 참치전과 계란말이, 그리고 거기에 곁들이는 맥주 한 잔은 왜 전주의 가맥집이 사람들이 찾는 명소가 되었는지를 느끼게 해줄 것이다.

전주의 또 다른 가맥집 '임실슈퍼'는 명태국이 유명하다. 수제비를 찍은 명태국은 단순한 술안주를 넘어 최고의 요리로 불린다. 인후동의 '방가방가'는 매콤달콤한 독특한 양념장으로 유명하다. 전일슈퍼와 함께 오랜 세월을 같이한 '영동슈퍼'의 기본안주는 튀김닭발이다. 이 튀김닭발을 먹기 위해서는 맥주를 추가로 시켜야 한다. 손님들에게 옥상을 내준 '맥주 일번지'는 운치 있는 곳으로 소문이 났다. 2층 옥상에서 마시는 맥주의 맛은 하늘 위에서 먹고 즐기는 신선이 따로 없다는 생각이 들 정도이다.

많은 사람들은 이제 전주에 오면 가맥집부터 가자고 호들갑을 떠난다. 술을 좋아하는 사람들에게 썬 술값과 시원한 맥주는 충분한 유혹의 대상이다. 하지만 역시 전주 가맥집의 중요한 포인트는 역시 안주이다. 단순

히 술 먹을 때 집어 먹는 주전부리 같은 것이 아니라 전주의 역사 속에서 함께 계승되어온 전주의 맛을 담은 음식들이 제공되기 때문이다.

그 속에서 격식을 벗어던진 채 토해내는 시끌벅적한 이야기는 그 맛을 더욱 돋우는 양념장 역할을 한다. 진짜 한국사람의 '정'과 '맛'과 '인심'을 맛보고 싶다면 전주의 가맥집을 가볼 것을 추천한다. 빈 주머니 속에 채워지는 크나큰 행복을 느낄 수 있을 것이다.

이정태 jtfun@hanmail.net