

전주낭독

소리 내어
천 년의 골목들을
호명하다

글·사진 정원선
기획 전주국제영화제



전주시립완산도서관



EM296044

북코리아

2013
문화체육관광부
우수교양도서

이 책은 2013년도 문화체육관광부에서 선정한
우수교양도서입니다.

전주낭독

소리 내어 천 년의 골목들을 호명하다

2013년 4월 20일 초판1쇄 발행

2013년 11월 25일 초판2쇄 발행

지은이 정원선
기획 전주국제영화제 김예원·유현주
펴낸이 이찬규
펴낸곳 북코리아
등록번호 제03-01240호
주소 462-807 경기도 성남시 중원구 상대원동 146-8 우림2차 A동 1007호
전화 02) 704-7840
팩스 02) 704-7848
이메일 sunhaksa@korea.com
홈페이지 www.bookkorea.co.kr
ISBN 978-89-6324-314-6 (13980)

값 15,000원

본서의 무단복제를 금하며, 잘못된 책은 구입처에서 바꾸어 드립니다.

이 도서의 국립중앙도서관 출판시도서목록(CIP)은 서지정보유통지원시스템 홈페이지(<http://seoji.nl.go.kr>)와 국가자료공동목록시스템(<http://www.nl.go.kr/kolisnet>)에서 이용하실 수 있습니다.(CIP제어번호: CIP2013002584)

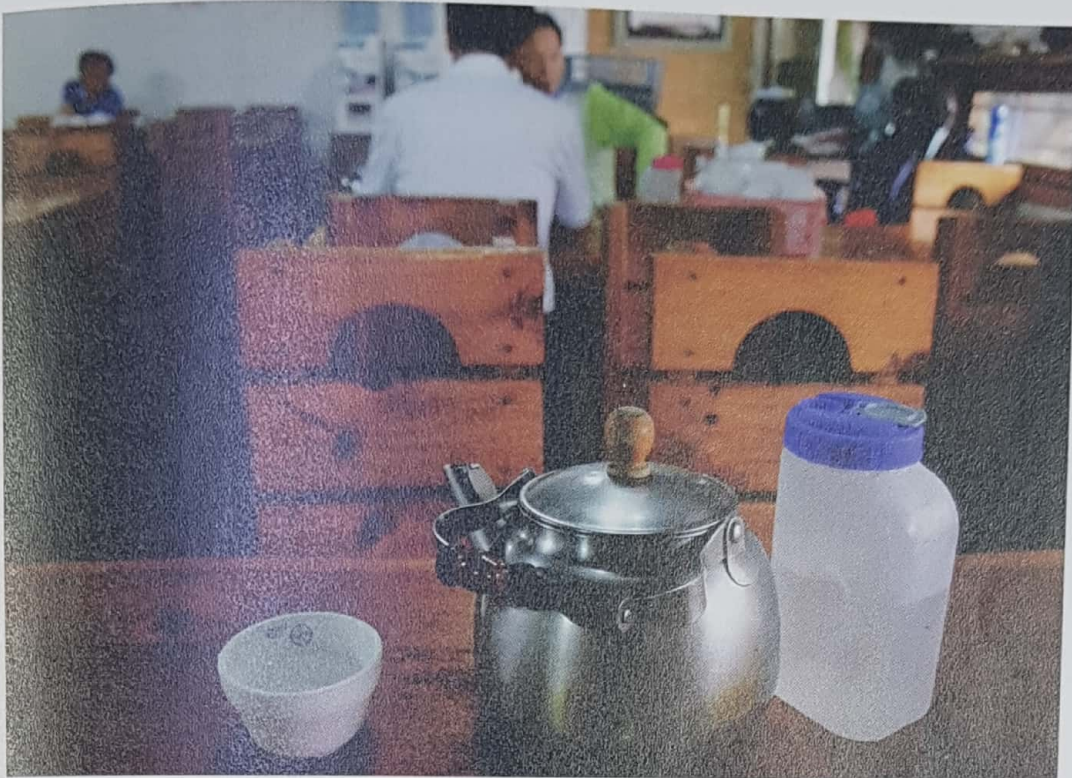
차례

1	프롤로그 - 전주행 슬로보트	7
2	전주 고속버스터미널과 시외버스터미널 - 정념의 상영관, 터미널	12
3	전주 동문거리 - 시간의 무늬	22
4	황방산 서고사와 기형도 시인 - 기억할 만한 지나침	34
5	남고사와 남고산성 - 마지막 풍경	47
6	산성 벽화마을 도란도란 시나브로길 - 피어라, 꽃	55
7	동고산성과 동고사 - 엇갈린 슬픔	63
8	거북바위와 진북사 - 전주라는 '팝업북' 읽기	77
9	전주 커피전문점의 기원 '빈센트 반 고흐' - 그해 봄, 전주의 비엔나커피	87
10	고사동 '원조함흥냉면'과 인후동 '평양옥류관' - 사발에 담긴 한 철	94
11	가맥과 막걸리집 - 매일 벌어지는 기적	104

12	황강서원, 문학대공원, 서부시장 연립 - 美는 어디에	116
13	오목대, 이목대, 경기전 - 조선의 초상	126
14	전동성당과 치명자산(천주교 순교성지) - 수난의 양식	139
15	최명희문학관과 혼불공원 - 동백꽃, 지다	154
16	한옥마을 - 그 집 앞	170
17	영화의 거리 - 100퍼센트의 여자아이를 만나는 거리	188
18	전주 향교 - 아름다움, 알음다움	199
19	전북도립미술관과 모악산 대원사 - 두 개의 풍경	206
20	남부시장과 청년몰 - 소망의상실과 레알 뉴-타운	217
21	완산칠봉과 용머리고개 - 전주로 가는 전봉준	229
22	덕진공원 연못 - 너에게 가 닿는 출렁다리	246
23	전주동물원 야간개장 - 4월에 내리는 눈	259
24	전주천에서 만경강까지 - 지극히 사사로이	268
25	에필로그 - 전주발 서울행 마지막편 새마을호 00:53 열차	276
	부록 1 계절별 여행코스	283
	부록 2 가족이나 아이들과 함께 둘러보면 더 좋은 곳들	288
	부록 3 전주 음식	293
	부록 4 전주 게스트하우스	302

10 고사동 '원조함흥냉면'과
인후동 '평양옥류관'

어릴 적 아버지는 시계방 주인이었다. 5평 남짓한 점포에 '시계 병원'이라는 큼지막한 간판을 달고 도시의 변두리 시장통에서 온종일 가게를 지켰다. 일주일에 서너 번, 종로5가 시계 도매점들이 모여있는 속칭 '시계 골목'에서 새 시계를 떼다가 소매로 팔았다. 다녀오는 데 반나절쯤 걸리는 그 짧은 '출장'에 아버지는 형과 나를 번갈아 데려가면서 여름이면 종종 시계 골목 어귀의 냉면집에서 끼니를 사주셨다. 소고기 편육이 두세 점 올려진 함흥냉면. 냉면을 맛본 것은 그때가 처음이었다. 80년대 중반 무렵, 집안에 경사가 있을 때 일반적으로 하는 외식이 불고기 또는 돼지갈비였을 때다. 냉면을 파는 분식집은 그 시절에도 여럿 있었지만 냉면만 전문으로 하는 음식점은 서울에서도 손꼽을 정도였다. 시계 골목 냉면집의 메뉴판은 딱 세 가지였다. 평양냉면, 함흥냉면, 사리. 동네 고깃집의 설렁탕이 3천 원 정도였을 때라고 기억하는데, 당시 그 집의 냉면은 5천 원이었다. 국수가 밥보다 비쌀 수 있다는 생각이 쉽게 통용되지



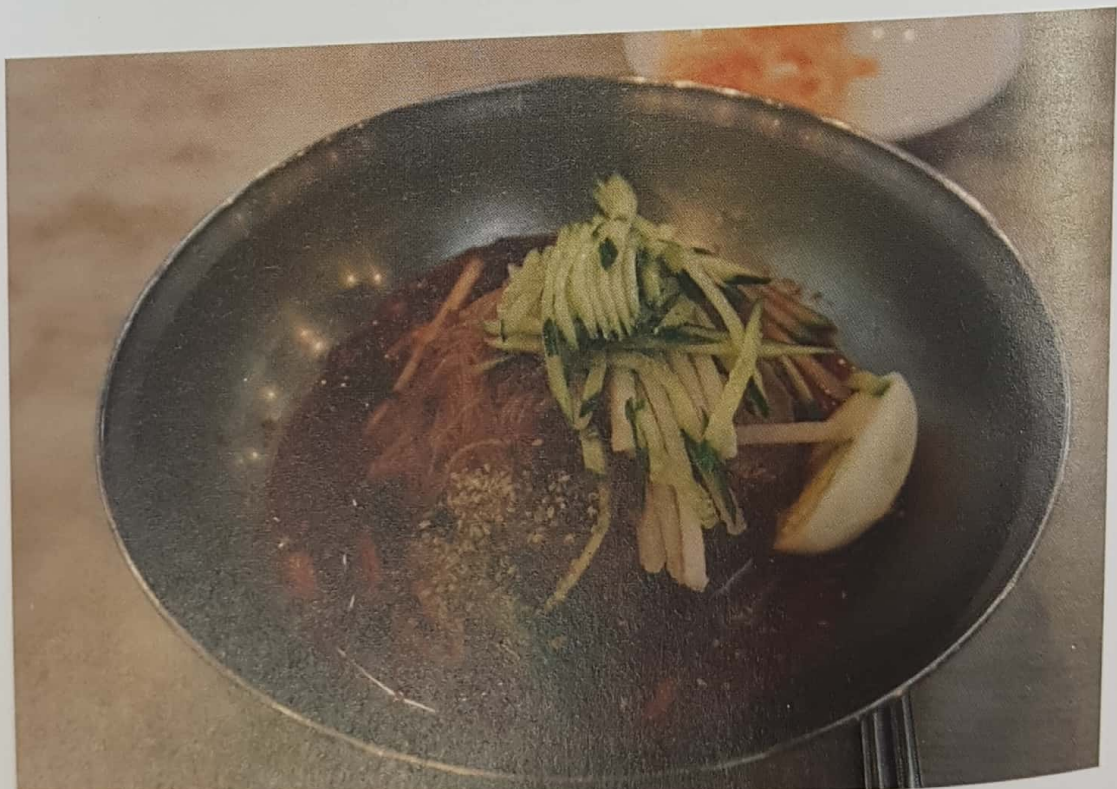
한국의 전통 음식 - 된장국, 김치, 떡, 떡볶이, 떡갈비, 떡볶이, 떡볶이, 떡볶이

않는 시절이었음에도 그 냉면집은 항상 손님으로 북적였다. 이유야 물론 숨씨가 뛰어났기 때문. 모르는 사람과 한 탁자에 앉아 겸상을 하는 '합석'을 처음 경험한 것도 그때 거기서였다.

머리가 커진 자식들에게 아버지란 한없이 비루해 보이는 존재다. 중학교 3학년 무렵 장사가 안 되서 시계방을 닫을 때 내 아버지도 그러했다. 하룻길에 들르는 오후 4시쯤에도 '개시'(첫 손님을 받는 것)가 안 되어 있을 때가 다반사였고, 경비를 줄이려 안달하는 모습이 내 어린 눈에도 참 안쓰럽기 그지없었다. 폐업에 이르는 마지막 3개월, 아버지는 더는 종로 시계 골목에 가지 않았고 우리를 냉면집에 데려가지도 않았다. 냉면이 먹고 싶다고 조르면 아버지는 동네 분식점에서 물냉면이나 비빔냉면을 시켜주시곤 했다. 배달되어 온 냉면은 그저 '얼음 뜬 물 국수'에 지나지 않았다.

아버지는 딱 그렇게 보였다. 충분히 차갑지도 맵지도 않고
후줄근하고 축축 처지는.

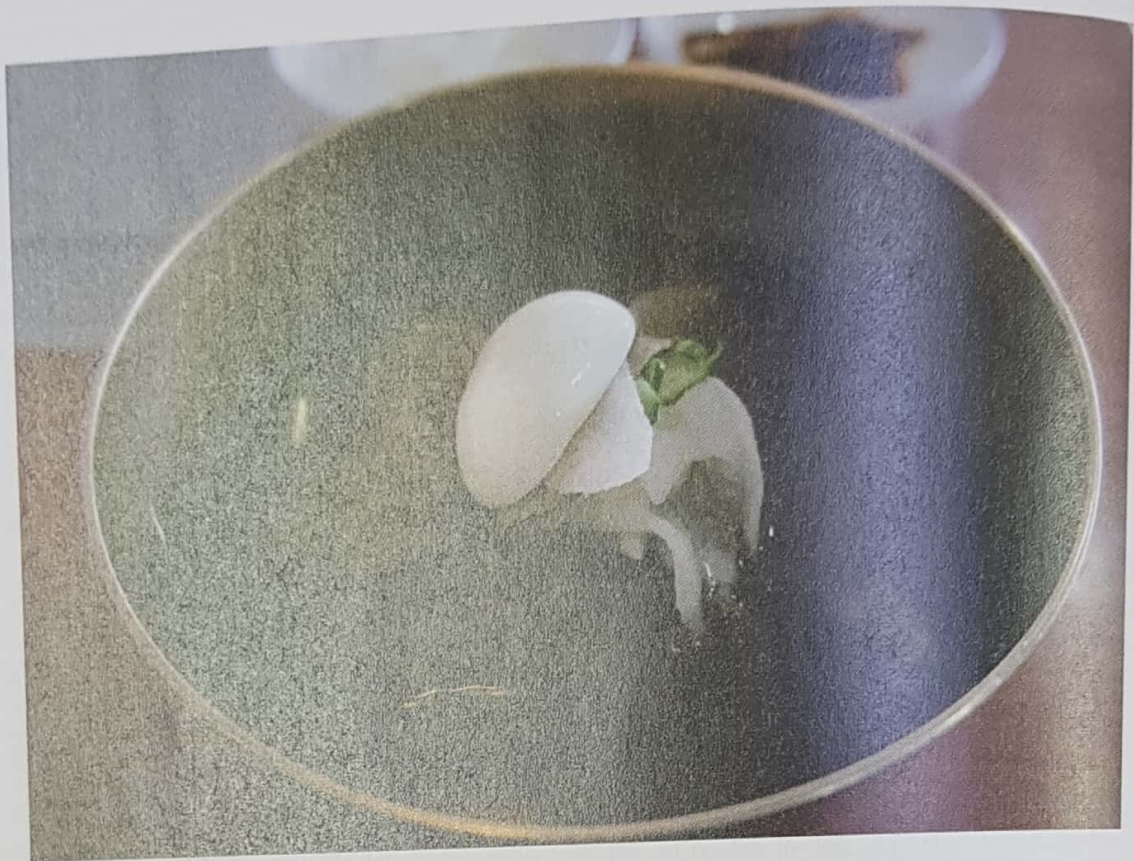
아버지가 가게를 접을 무렵, 어머니의 동생인 ‘(외)삼촌’이 자주
집에 놀러오곤 했다. 삼촌은 아버지에게 시계 기술을 배웠고,
나중에 강남의 한 아파트 상가에 시계방을 열었다. 아버지의 시계
사업은 일찍 몰락했지만 삼촌의 사업은 그 후에도 전도유망했다.
삼촌은 집에 찾아올 때마다 푸른 지폐 몇 장씩을 우리 형제에게
떨어주었고, 동네의 가장 좋은 음식점에서 꼭 갈비를 사주었다.
한 번은 자신의 상가로 우리 가족을 데려가서는 근처에 개업한
최고급 냉면 전문점에 데려가 함흥냉면을 대접했다. 무가 아니라
배가 고명으로 들어가 아삭아삭 씹히는 달콤 시원한 냉면을, 쇠고기
양지로 국물을 우리고 후추로 칼칼한 맛을 살린 진한 육수까지



결들어서. 그것은 예전 시계 골목집의 딱 그 맛이였다.

아버지는 망했지만 가족은 망하지 않았다. 어머니가 계셨던 덕분이다. 시계방을 폐업한 자리에 어머니는 화장품 가게를 여셨다. 아모레, 드봉 같은 화장품 브랜드가 TV에 광고를 타기 시작하던 무렵이였다. 어머니의 가게는 아버지의 가게보다 훨씬 수입이 좋았다. 어머니는 '화장품'에 어울리는 젊고 세련된 여성은 아니었지만 부지런했고 정보 습득에 빨랐으며 냉철했다. 80년대에는 학벌이나 자본 같은 배경 없이도 그런 사람들이 잘 살 수 있었다. '포드주의' 시대가 '숙련 노동자'를 요구했듯, '3저'로 인한 호황을 누리던 그 시절 한국에는 동네 가게들이 '글로벌 경쟁' 없이 주민과 공동체를 꾸릴 수 있었던 것이다. 아무튼 어머니는 열심히 일하셨고 자식들에게 맛있는 밥을 자주 사주셨다. 기껏해야 시장통





점포에 불과했지만, 어머니는 거기서 나온 수입으로 자식들에게 조금이라도 좋은 음식을 먹이려고 애쓰셨다. 우리 형제는 종종 뷔페 레스토랑을 출입했고, 집에서 자주 쇠고기 등심을 구워먹었으며, 좋아하는 식당에서 원하는 메뉴를 맘대로 고를 수 있었다. 나는 물론, 냉면집에 갔다. 먼 데까지 찾아가지는 못했지만 동네와 근처의 모든 식당에서 냉면을 먹었다. 그중 시계 골목이나 삼촌네 상가 옆 냉면집에 필적하는 곳은 하나도 없었다.

시간이 흘러 냉면은 꽤 고급 음식이 됐다. 냉면전문점도 동네마다 생기고, 그중 잘한다는 집은 한 그릇에 만 원을 부르는 곳도 있다. 분식집에서조차 5천 원 정도는 하게 되었다. 물가도 뛰었고 세월도 많이 흘렀으니 받아들이는 수밖에.

그런데 값비싼 냉면집은 수두룩하지만 맛있는 냉면집은

찾아보기 힘들다. TV에 나왔거나 냉면 골목으로 유명하거나
입소문을 탄 집이라고 해도, 그 식당들은 내 어릴 적 시계 골목이나
삼촌네 상가 옆 냉면집을 따라가지 못했다. 맛있는 냉면은 참
드물다.

나도 입맛이 변했다. 몇 년 전부터는 맵고 달고 시원한
함흥냉면보다 심심하고 담백한 평양냉면이 좋아졌다. 햇 메밀이
나오는 늦가을 즈음이면 유명한 평양냉면 식당을 순례하기도
한다. 육수가 아닌 면수에도 맛을 들였고, 한겨울에 먹는 차가운
물냉면의 별미도 알게 되었다. 동료와 종종 평양냉면을 먹기
위해 일부러 찾아가는 집도 생겼다. 인후동의 '평양옥류관'.
북한의 유명한 냉면집 이름을 딴 그곳의 냉면은 값이 꽤 되지만,
조미료를 사용하지 않고 좋은 재료를 써 우직하게 맛을 낸다.
어느덧 노포(老鋪)가 되어가는 그 식당이 주인도 바뀌지 않고 탈 없이
같은 맛을 내고 있는 것이 고맙다. 가격과 상관없이 그저 기꺼울
따름이다.

그래도 아쉬움은 있다. 나는 옛날 함흥냉면 맛을 다시 한
번 만나고 싶다. 평양냉면을 잘하는 식당은 더러 있는데, 왜
함흥냉면을 잘하는 식당은 드문 걸까? 나도 한 번쯤은 아버지를
모시고 그런 집에 가서 슬며시 “아버지, 옛날 시계 골목 냉면집은
정말 맛있었어요”라며 속 보이는 공치사를 꺼내도 괜찮을 나이가
아닌가. 보란 듯이 아버지 앞에 수육 한 접시도 놓아드리고
술잔에도 술을 넘치도록 따라드리면서 ‘부자(父子)의 행복했던
시절’을 재연할 수 있지 않을까. 그러면서 “아버지, 이제 먹고 싶은
것 생기면 말씀하세요, 그때마다 제가 사드릴게요”라고 겸연쩍은

언사를 슬쩍 건네도 흥이 되지 않을 세월이 아닌가.

여름이다. 동료와 같이 먹는 평양냉면도 좋지만 아버지와 함께 맛보는 함흥냉면이 그리워진다. 오늘 밤은 아버지께 전화를 걸어 내일쯤 고사동 원조함흥냉면집에 자리를 예약해야겠다. 그 시절을 위해, 나를 위해 그리고 이제 늙으신 아버지를 위해.

[냉면]

동국세시기(東國歲時記, 현종 15년, 1849년)에 이르길, 음력 11월에 메밀국수를 무김치와 배추김치에 말고 돼지고기를 섞어 먹는 음식이라 했다. 그러니까 양력으로는 12월이나 1월에 해당하는 한겨울 음식인 셈이다. 얼음을 동동 띄운 국수였기에 얼음조각(氷片)의 조달이 어렵지 않은 함흥이나 평양 같은 한반도 북쪽 추운 지방에서 유래했다.

냉면에 관한 가장 오래된 기록으로는 장유(張維)의 『계곡집』(谿谷集, 인조 21년, 1643년 발간)을 꼽을 수 있다. 이 책 27권에 '자장냉면'(紫漿冷麵, 자춧빛 육수의 냉면)이란 시가 있는데 '노을빛 영롱한 자주색 육수/ 옥 가루 눈꽃이 골고루 내려 배였어라/ 입 속에서 우러나는 향긋한 미각/ 몸이 갑자기 서늘해져 옷을 꺼 입었도다'라고 했다. 이외에도 『재물보』(才物譜), 『진찬의궤』(進饌儀軌), 『규곤요람』(閨壺要覽) 등에도 냉면에 관한 기록이 있는 것을 보면 17세기 이후 북한 지방뿐 아니라 한양까지 냉면이 전파됐던 것으로 보인다.

냉면이 지금처럼 유행하게 된 것은 19세기 말부터라는 게 정설이다. 평양에 냉면만 전문으로 취급하는 식당들이 그때부터 생겼다고 전한다. 1910년 평양 대동문 앞에는 2층으로 된 냉면식당이 문을 열기도 했다. 평양은 이후 냉면집들이 득세하면서 1920년대에는 평양냉면 전문식당들이 만든 협회라 할 수 있는 평양면옥상조합(平壤麵屋商組合)이 결성된 바도 있다.

서울에서 냉면이 성업하게 된 것도 마찬가지로 1920년대다. 낙원동의 부벽루, 광고 부근의 백양루, 돈의동의 동양루가 당시 가장 유명했던 서울의 냉면전문점이다. 이후 냉면은 한겨울에 한정되지 않고 사시사철 즐기는 음식이 되었다. 한반도 이남으로도 넓게 퍼져나갔다.

근래의 냉면 가운데 가장 잘 알려진 것은 평양냉면과

함흥냉면인데, 평양냉면은 메밀가루에 녹말을 섞어 반죽해 뽑은 국수에 오이나 배를 얇게 썰어 넣고, 삶은 계란이나 돼지고기 편육, 볶은 쇠고기를 고명으로 얹은 후 쇠고기, 닭고기, 꿩고기 중 하나로 끓인 육수를 차게 해서 붓거나 동치미 국물을 부어 먹는 국수를 말한다. 한편 함흥냉면은 감자녹말로 국수를 만들어 뽑고, 홍어나 가자미회를 고추장과 마늘 등으로 맵게 무쳐 비벼 먹는 것이다. 일반적으로 평양냉면을 물냉면, 함흥냉면을 비빔냉면이라 부른다. 또한 한반도 이남의 유명한 냉면으로는 진주냉면이 있는데, 오직 순 메밀로 국수를 뽑고, 쇠고기만을 삶아 국물로 부어낸다는 특성이 있다. 부산 지역에서 유명한 '밀면'은 한국전쟁 때 피난 온 이북 사람들이, 메밀 값이 비싸 구호물자인 밀가루로 국수를 뽑아 냉면 맛을 내려한 데서 기원했다는 게 통설이다. 냉면의 전파는 한국전쟁 당시의 피난 경로와 일치하는데, 이를 전라도 지역에 냉면이 발달하지 않은 이유로 꼽는 이들도 있다.

- 전주에도 냉면을 전문으로 하는 식당이 여럿 있다. 평양냉면(물냉면)을 잘하는 곳으로는 인후동 전북대병원 입구 '평양옥류관'(063-245-1656), 서신동 서신초교 부근의 '다래면옥'(063-255-4291), 함흥냉면으로 이름난 곳은 영화의 거리 고사동 새마을금고 부근 '원조함흥냉면'(063-282-9946)과 동문 문화의 거리 '이래면옥'(063-288-6644) 등이다.
- 영화의 거리는 전주국제영화제가 펼쳐지는 장소로 메가박스, CGV, 전주시네마타운 등 영화관이 밀집해 있으며, 카페 거리와 쇼핑 거리로도 유명해 젊은이들이 많이 찾는 전주의 '명동'이다. 풍패지관(豊沛之館)이라고도 불리는 전주 객사와 접해 있다. 조선 시대에 왕명으로 벼슬아치들을 접대하고 묵게 한 관사의 일종이라 보면 되겠다. '풍패'(豊沛)란 한나라 고조(高祖)의 고향 지명으로

그 후 왕조의 본향을 일컫는 말이 되었는데, 조선 태조 이성계의 고향, 조선의 발상지라는 의미로 사용된다.

- 인후동은 기린봉(麒麟峰)의 뒤쪽에 있어 '인후'(麟後)동인데 우아동과 엮어 보통 아중리라 불리며, 이름난 식당들이 많다. 순우리 농산물만 사용해 직접 면과 육수를 만드는 칼국수, 메밀국수, 콩국수 전문점 '토목수'(인후3동 주민센터 예원대 기숙사 옆, 063-241-5060)와 아주 깔끔한 족발과 보쌈 요리를 내며 밤 9시경이면 고기가 떨어져서 줄을 선 사람도 먹질 못하는 맛집 '도도보쌈'(인후동 푸른 산부인과 근처, 063-242-0010), 전주에서 막걸리 하나로 일가를 이룬 '옛촌막걸리' 아중점(인후초교 부근, 063-247-5550), 아중리에서 가장 큰 가맥집 '꿈의 광장'(인후3동 주민센터 예원대 기숙사 옆, 063-245-0880) 등 둘러볼 집이 많다.
- '평양옥류관'은 전북대병원 입구, 전문건설회관 건너편에 자리하고 있으며 전주역에서 기린중학교 방면으로 105번, 119번, 337번 버스(배차시간 17~30분)를 타고 6정거장을 지나 전북대학병원 입구 정류장에서 내리면 된다. 고속버스터미널이나 시외버스터미널 또는 전동성당 한옥마을 정거장에서 전주역 방면으로 가는 79번 버스를 타도 멀지 않다. 이 79번 버스는 전주역에서 탈 경우 삼성병원 방면으로 가는 차를 타면 목적지에 금방 닿는다.
- 인후동 근처에는 아중리 숙박촌이라고 전주고려병원 건너편에

최신식 모텔이 집약된 모텔촌이 있다. 주말 숙박 4만 원 정도로 비교적 가격이 저렴하며, 대부분 최근에 새로 짓거나 리모델링한 업소들이어서 외관을 보고 마음에 드는 곳을 골라 묵으면 된다. 영화의 거리에서는 한성호텔(063-288-0014, www.hotelhansung.kr)이나 시네마모텔(063-283-6111)이 괜찮다.

1.

전주를 처음으로 찾았던 때는 영화제가 한참 펼쳐지고 있던 한봄이었다. 하루에 4편씩 영화를 예매해 놓고는 아침부터 밤까지 극장에 앉아있었다. 아침 먹고 한 편 보고, 점심 먹고 한 편 보고, 커피 마시고 나서 한 편 보고, 저녁 먹고 나서 또 한 편 보는 게 일과였다. 가끔 아주 긴 영화가 있으면 중간에 밥 시간이 모자라는 때도 있었다.

그런 날은 어쩔 수 없이 김밥집을 찾았다. 세상에, 전주까지 와서 김밥집이 웬 말인가 싶겠지만 짬이 모자란 걸 어찌랴. 지인과 함께 근처 김밥집에 들어가 얼른 나오는 식사를 주문했다. 나는 김치볶음밥, 친구는 쫄면.

그런데 우리 앞에 나온 두 접시는 전혀 다른 음식이었다. 김밥 한 줄과 푸짐하게 담아낸 오뎅 한 대접. 내가 외쳤다.

“아주머니, 음식 잘못 나온 것 같은데요.”

“아니에요. 먼저 드세요. 음식 곧 나와요.”

“네?”

“오뎅은 원래 누구에게나 드리는 서비스 음식이고요. 김밥은 두 분께서 저희 가게 처음이신 것 같아서 맛이나 보시라고 낸 거예요. 김치볶음밥과 쫄면 바로 나갑니다.”

‘다른 곳도 아니고, 김밥집에서 서비스 음식이 나온다고? 둘이 합쳐 6천5백 원짜리 주문에? 제대로 된 김밥 한 줄과 이것만 먹어도 배가 찰 것 같은 큰 사발에 오뎅이?’

나중에 영화관에서 전주 친구를 만나 이 이야기를 해줬더니 그는 심드렁하게 반응했다.

“원래 다 그래.”

지인과 내가 믿어지지 않는다는 얼굴로 합창하며 말했다.

“그래?”

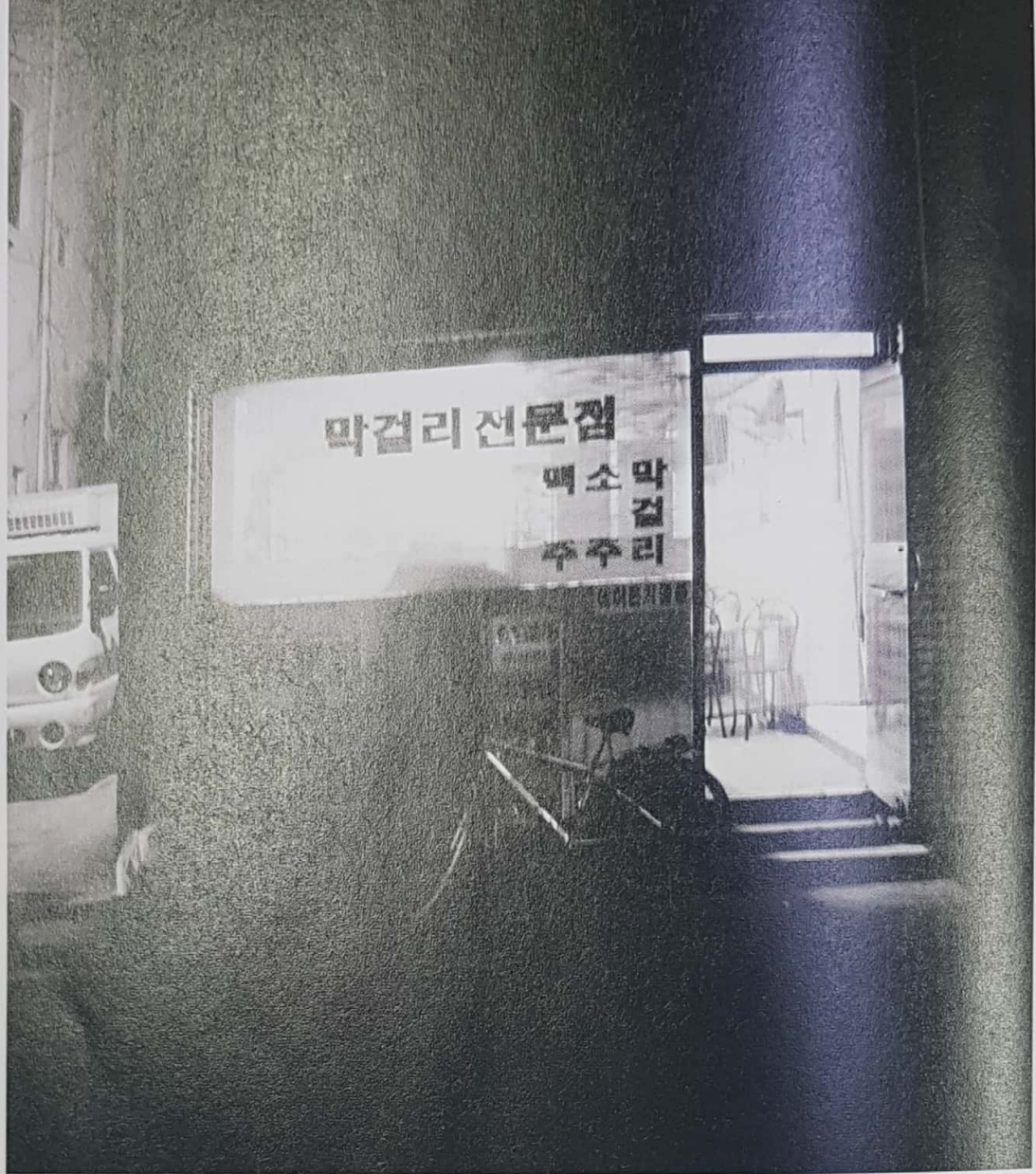
2.

영화제가 끝나갈 무렵, 전주 친구가 우리를 데려간 곳은 어느 허름한 주막집이었다. 이름은 주막이지만 서울로 치면 분식집 정도의 규모를 가진 피죤집 술집. 속 버리니까 저녁을 먼저 먹고 난 후에 본격적으로 술을 마시자는 내 제안을 그는 코웃음 쳤다.

“전주에선 그런 거 없다.”

그리고는 어느 골목길 주막 간판을 단 가게로 끌고 가더니 대뜸 막걸리 한 주전자로 시키는 것이었다. 안주를 뭐 시킬지에 대해서 내게 물어보지도 않았다. 아니, 아예 안주 자체를 시키지도 않았다.

기적은, 믿음이 부족한 자 앞에서도 일어나는 법인가. 주막집



아주머니는 우리가 마주하고 있는 4인용 식탁 위에 상보처럼 얇은 종이를 한 장 깔더니만 그 뒤로 접시들을 내오기 시작했다. 어리굴젓, 참취나물, 총각김치, 부침개... 나는 밥 반찬을 주는구나 싶었다. 다슬기, 삶은 계란, 군밤, 찐 옥수수... '오호, 거기에 기본 안주도 있네.' 고등어조림, 두부김치, 동태찌개, 편육... '어라 이게 뭐지.' 잡채, 콩치구이, 꼬막, 오징어회 무침... 그 뒤로도 안주가 몇 가지 더 나오면서 접시는 25개 정도로 늘어났고 결국 상을 가득 채웠다. 나는 젓가락을 든 채 곰곰이 고민했다. '과연 막걸리



주전자는 어디에다 놓아야 하는 것일까? 들고 마셔야 하는 것일까?

기적은 계속되었다. 주전자를 새로 시킬 때마다 안주가 더 추가됐던 것이다. 결국 우리는 안주 접시를 연달아 치워가며 술을 마셔야 했다. 새로 나오는 접시를 놓을 곳이 없었기 때문이다. 산낙지, 대하구이, 간장게장, 삼합...

게다가 이 맥걸리집은 안주 값을 따로 받지도 않았다. 술값만 계산하는 시스템. 맥걸리 한 주전자(일반 맥걸리 3통)에 1만 5천 원. 서울식으로 맥걸리 값만 셈해 봐도 9천 원이었던 데다 맨 처음 나온 두부김치나 동태찌개, 꼬막 안주 값 중 하나씩만 따로 받아도 만 원은 할 것이었다.

기적은 게다가, 전주에 널리 퍼져 있었다. 주막을 나오면서 친구는 이렇게 말했다.

“여기 말고도 다른 주막집도 다 비슷해. 안주가 조금씩 다르고



술맛에 차이가 있을 뿐이야.”

지인과 내가 믿어지지 않는다는 얼굴로 합창하며 말했다.

“그래?”

3.

전주에서 일하게 되면서, 방을 얻어 혼자 살았던 나는 저녁밥을 따로 먹는 일이 늘 성가셨다. 날이 으스스해지도록 사무실에서 일하다가, 술 생각이 동하는 동료와 함께 안주 반 술 반으로 저녁을 때우는 게 다반사였다. 그날도 저녁 무렵 선배 한 명과 아중리 근처 식당을 찾았다. 돼지고기 두루치기를 맛깔스럽게 차려내는 곳이었다. 맑은 술 한 잔씩을 따라 놓고, 두루치기가 구워지기를 기다리고 있는데, 불쑥 식당 문이 열리더니 얼굴이 불그스레한 30대 사내 셋이 들어섰다. 술집과 밥집을 겸하는 작은 식당에서 흔히 볼

수 있는 광경이었다. 셋은 어디에 앉을까 두리번거리는데, 갑자기 사장님이 주방에서 나오더니 그들 앞을 탁 가로막았다.

“돌아가세요.”

“네?”(남자 셋은 영문을 모르겠다는 표정)

“우린 2차는 안 받아요. 다음에 오세요.”

사내들은 머리를 굽적이고는 돌아갔다. 다음날 우리가 전주 토박이 친구에게 이 이야기를 해줬더니 그는 가볍게 병싯거리고서는 답했다.

“그런 데가 많아.”

선배와 내가 믿어지지 않는다는 얼굴로 합창하며 말했다.

“그래?”



4.

전주의 술자리가 일찍 파하는 법은 없다. 그래도 3차, 4차쯤 되면 취해서 더 못 마신다기보다는 배불러서 더는 못 마실 정도가 되는데, 그러면 전주 사람들은 나를 끌고 어느 어두운 골목길로 스며든다. “마지막으로 맥주 한 잔 하.” 우리가 들어간 가게의 간판은 ‘OO슈퍼’로 되어 있었다. ‘캔 맥주나 사서 밖에서 마시자는 이야긴가 보군.’ 그렇게 생각하고 들어선 슈퍼의 내부는 또 딴 세상이었다. 실내에는 30~40명은 앉을 수 있을 만한 식탁과 의자가 구비되어 있었다. 거의 실내포장마차나 다름없었다고나 할까. 그는 자리를 잡고 앉더니 맥주 두 병을 시켰다. 병맥주와 컵을 내어 왔다. 전주 친구는 메뉴판을 보더니 텃붙였다.

“속 부대끼지 않게 안주는 황태(구이)나 시키자.”

맥주를 컵에 따라 한 모금 입에 물었을 때, 안주 접시가 놓였다.



이제 기적은 시도 때도 없이 일어난다. 접시에 놓인 안주는 아무리 봐도 황태 같지 않았다. 그건 분명히 튀김이었다. 그것도 방금 튀겨내서 김이 모락모락 나는 치킨 비슷한. 궁금함을 못 참고 나는 물었다.

“이게 뭐냐?”

“답발튀김.”

“황태 시킨 거 아니었냐?”

“이게 기본 안주다.”

“강냉이도 아니고, 무슨 맥줏집에 튀김 안주가 기본이야?”

“이거, 막 튀긴 거라 맛있다. 그리고 무한리필이야.” 그제야 나는 경외감을 가지고 이 ‘슈퍼’라고 부르는 은혜로운 장소를 다시 한 번 둘러봤다.

안주로 나온 황태를 결국 다 먹지 못해 싸가지고 가자며 자리를 파할 때, 기적은 또 현현(顯現)했다. 우리 앞서 계산을 치른 팀은 직장에서 회식을 온 모양으로, 여성분 여섯에 남자 둘 도합 여덟 명이었고 그중 여성 한 명이 술을 너무 마셔 인사불성이 되고 말아 남자 하나가 그녀를 거의 업다시피 한 상태였다. 그중 최고참으로 보이는 나이든 여성분이 술값을 치르는 것을 보게 됐다. “안주 둘, 맥주 서른셋, 7만 9천 원.” 나도 모르게 말이 입 밖으로 나왔다. “여덟 명이 맥주 서른세 병을 마시고 한 명은 고주망태가 됐는데 7만 9천 원이요?” 심드렁하게 주인장은 답했다. “네. 그쪽은 맥주 두 병에 황태 하나니까, 만 원 주세요.”

전주 친구는 소리를 내지 않고 나를 보며 입만 벅긋하고 있었다. 보지 않아도 그가 무슨 말을 하는지 이미 알 수 있었다.

“원래 다 그래.”

나는 웃지도 못하고 한숨만 쉬었다.

그래...다 그렇구나.

5.

전주에서 사는 동안, 나는 비슷한 경우를 연거푸 겪게 됐다. 기본 안주로 오징어구이와 과일샐러드를 주는 호프집, 6천5백 원만 받고 꼬막을 양푼 가득 삶아주는 술집, 안주 값도 안 받는데 광어회가 나오는 막걸리집, 수제비 넣고 끓인 황태국을 서비스로 내놓는 가맥집... 음식에 있어서도 마찬가지로 특이하지만 특히 술과 안주에 있어 전주는 ‘해방터’였다. 통영의 ‘다찌집’이나 마산의 ‘통술집’, 차마 어디라 꼭 짚어 말할 수 없는 전라도의 수많은 술집을 다녀봤지만 그 어느 곳도 전주 같은 장소는 없다. 손은 큰데 값은 헐하다. 전주는 그야말로 술꾼들의 천국이며 전주의 술꾼들은 은혜 받은 이들이다. 한 번 전주에 맛을 들이고 나면 서울에서 술집을 다니는 일이 고달파진다. 빈약한 안주와 높은 가격, 맛없는 술을 앞에 놓고 있으면 도무지 사기당하는 기분인 것이다.

전주가 특별히 잘사는 곳은 아니다. 수도권과 대도시를 빼면 다른 소도시들과 조건은 사실 비슷할 것이었다. 그러나 전주가 특별히 잘사는 곳, 잘살아온 곳, 잘살게 하는 곳이라 생각되는 것은, 넘치는 안주와 헐한 술값이 아니라 최대한 저렴한 가격으로 정성들인 음식을 충분히 먹이려는 그 후한 마음씨들 때문이다. 그것이야말로 전주에서 매일 일어나는 기적이다. 안주가 맛있어서가 아니라 값이 싸서가 아니라 저 따뜻한 태도와 푸근한

생각이. 바지런히 손님을 대접하려는 저 후한 마음씨가 매일매일 곳곳에서 시도 때도 없이 벌어지는 믿기 힘든 기적이라고.

[전주 막걸리]

서민 술과 노동주로 인기를 끌던 막걸리는 산업화와 도시화 그리고 국산 곡식을 원료로 쓸 수 없도록 한 독재 정부의 시책으로 인해 1980년대부터 사양길을 걷는다. 그러나 양조기술의 발전, 원료의 다양화와 고급화 전략이 힘을 받으면서 2000년대 이후 막걸리는 다시 시장의 주목을 끌고 있다. 알코올 도수가 낮고 영양성분이 풍부해 웰빙 바람을 타기도 했다. 단백질 함량이 다른 술에 비해 높고, 필수 아미노산 10여 종과 피부에 좋은 비타민B군도 함유되어 있다. 한 병당 800여개의 유산균과 효모, 식이섬유도 들어있다. 술이 몸에 좋다고 하기는 겉끄럽지만 이는 최소한 덜 나쁜 술이라는 이야기다. 최근에는 나라 밖, 특히 일본에서도 인기를 모으고 있다.

전주 막걸리는 전주의 좋은 물맛과 부근의 곡창 지대인 김제, 만경의 고품질 쌀에 힘입어 예로부터 전국 3대 막걸리라는 명성을 얻었다. 여기에 푸근한 음식 인심, 저렴한 가격, 어울리기 좋아하는 전주만의 흥취가 덧붙여지면서 전주 막걸리는 하나의 명물로 고유명사가 되었다.

전주에는 대여섯 곳의 막걸리 촌이 있는데, 한옥마을 뒤편의 경원동(동문길), 삼천동 우체국 골목, 서신동 본병원 건너편, 평화2동 주민센터 부근, 인후-우아동 부근, 효자동 전일여객 부근에 주로 몰려 있다. 가장 번성한 곳은 삼천동 막걸리 촌이며 본문에서 소개한 '용진집'처럼 한 상 가득 안주가 깔리고 막걸리 한 주전자에 1만 5천 원에서 2만 원 정도 하는 형태다. 나머지도 이와 비슷하다. 한편 서신동 막걸리 촌도 가격은 다르겠지만 안주의 숫자보다는 품질 높은 메인 메뉴 4~5종에 치중하는 형태다. 취향에 따라 선택하면 된다. 개인적인 단골집은 삼천동 '용진집'(063-224-8164), 삼천동 '사랑채막걸리'(063-225-5522), 경원동 '가인막걸리'(063-282-6455), 서신동 '옛촌'(063-272-9992) 등이다. 자세한 약도는 전주시청의 문화관광 홈페이지(<http://tour.jeonju.go.kr>)를 참고하거나 전주 곳곳의

관광안내센터에서 '막걸리 지도'를 달라고 하면 된다. 모두 한옥마을이나 영화의 거리에서 택시로 4천 원 정도 거리에 있고, 경원동은 걸어갈 만큼 가깝다. 그중 가장 큰 삼천동 막걸리 골목은 전주역이나 한옥마을 정류장에서 비전대 방면의 105번 버스를 타고 삼익수영장 정류장에 내려 걸어가면 된다.

[전주 가맥]

가맥은 전북 지역만의 독특한 맥주 문화로 '가게 맥주'를 뜻한다. 1960~1970년대 동네 구멍가게에서 간이로 술을 팔던 형태가 사라지지 않고 남아 규모가 더 커진 셈이라 할 수 있다. '가맥' 또는 '휴게실'이란 간판이 달린 슈퍼는 모두 병맥주와 간단한 안주를 판다. 병맥주는 병당 2천 원에서 2천5백 원 선. 취급하는 안주로는 황태구이, 갑오징어구이, 계란말이 등이 있다. 전주 가맥의 대표라 할 수 있는 '전일슈퍼'(간판 이름 전일갑오, 063-284-0793)는 황태와 갑오징어를 찍어 먹는 특유의 양념장이 유명하고, 본문에 나온 '영동슈퍼'(063-283-4997)는 서비스 닭발튀김이 매력이다(최근 닭발튀김 무한리필 정책이 없어졌으나 안주를 시킬 때마다 추가로 튀겨주는 인심은 그대로다). 또 '임실슈퍼'(임실 가맥, 063-288-1896)는 뜨끈한 북어수제비탕을 서비스한다. 풍남문과 구도청 사이 '초원슈퍼'(일명 초원편의점, 063-287-1763)는 보슬보슬 부드러운 황태구이가 특히 일품이다. 초원슈퍼를 제외한 위의 세 곳은 경원동 KT 전주전화국 뒤에 있으며 한옥마을과 영화의 거리에서 도보로 10분 정도 걸린다. 이 네 곳 모두 필자의 단골슈퍼인데, 사실 전주 가맥의 맥주 가격과 안주 수준은 대동소이하므로 어딜 가도 크게 떨어지지 않는다.

[기타 추천할 만한 술집]

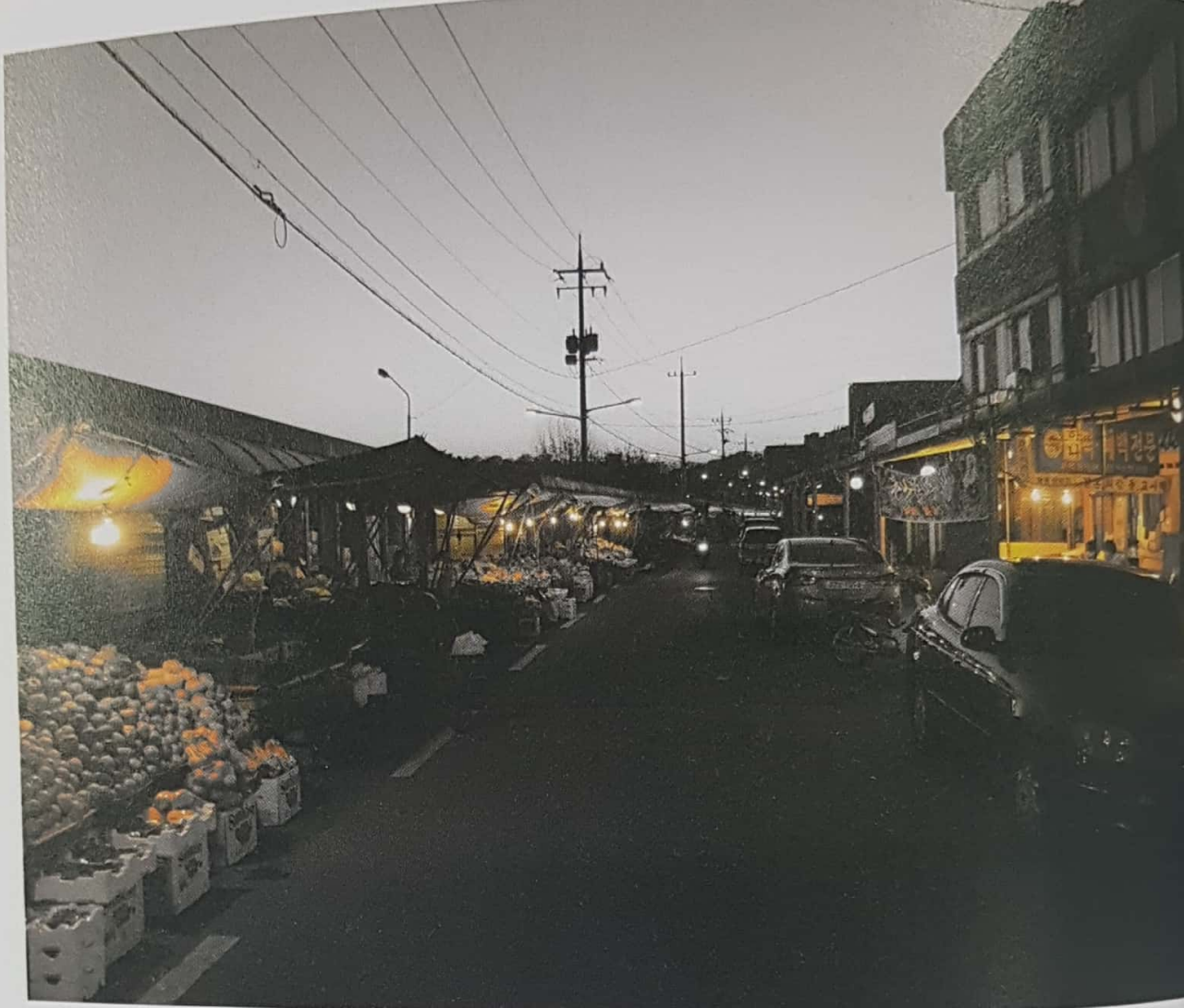
본문에서 거론한 술집 가운데 앞에서 빠진 곳은 네 곳이다. 2차를 거절하는 고집 있는 아중리 '옥희네'(전북 전주시 덕진구 인후동 1가 867-1, 063-246-0140), 꼬막 안주를 정말 푸짐하게 내놓는 전북대 정문 근처의 '통집'(전주시 덕진구 금암동 627-5, 063-277-8454). 안주로 광어회까지 나오는 막걸리집 '홍도주막'(전주시 완산구 효자동 1가 620-11, 063-224-3894), 서비스로 오징어구이와 샐러드를 주는 호프집 '치킨집 chickenzip'(전주시 덕진구 호성동 1가 863-45, 063-242-0707).

사실 그 밖에도 가격이나 품질 모두 훌륭하기 그지없는 수많은 술집이 많지만 일일이 다 열거할 수가 없다. 사실 전주에서는 잘하는 술집, 밥집보다 그렇지 않은 술집, 밥집을 찾는 게 더 어려울 정도니까.

소망의 상실과 레알 뉴타운

남부시장의 아침은 일찍 시작된다. 해 뜨기 전, 시장은 천변에서 먼저 몸을 부린다. 약속처럼 매일같이. 아주 이른 때는 새벽 두세 시쯤부터 난전이 시작될 때도 있다. 누구 하나 장이 어디냐고 물어보는 이도 없이 잘도 찾아와 순식간에 저잣거리를 이룬다. 싸전다리에서 매곡교까지 아직 캄캄한 중에 물건이 펼쳐지고 손님들과 구경꾼이 모인다. 소살소살 물소리만 들리던 전주천변은 어느새 때 이른 장터로 북적인다.

도깨비시장, 벼룩시장, 번개장, 반짝시장... 이 새벽 시장은 여러 가지 이름이 있지만 전주 사람들은 이를 일러 보통 '뽕짝이 시장'으로 부른다. 아마 반짝 시장이 전북 사투리로 눌러붙으면서 그리 된 것일 게다. 대개 해 뜨기 직전부터 펼쳐져서 오전 9시경이면 대략 마무리된다. 그래서 뽕짝이 시장의 존재를 전혀 모르는 이들도 많다. 일반적인 시간에 본연의 남부시장인 아케이드 상점가 위주로 돌아다니는 사람들이라면 그럴 법도 하다.



재래시장은 원래 이용객들의 연령대가 높은 편이지만, 이 새벽 장은 더욱 그렇다. 상인이고 고객이고 모두 흰 서리가 머리에 내려앉은 사람들이 대부분이다. 아침잠이 없는 이들, 그들은 새벽마다 하나의 풍경을 이룬다. 마치 플래시몹을 연기하는 것처럼 후다닥 난전을 펼치고 아무지게 장을 닫는다. 본 시장이 대개 9시경부터 하루를 시작하는 터라 그에 부담을 주지 않기 위한 조치였을 것이다.

물건은 생각보다 다양하다. 주로 먹거리 판매가 대부분이지만 계절과 날씨에 따라 공산품과 잡화도 취급한다. 농부가 산지에서 직접 실어온 파 다발, 식칼 든 아저씨가 주문 즉시 잡아주는 닭, 어제

낮은 달걀만 모아오신 할머니, 직접 채취한 약초만 파는 심마니, 밤새 기른 콩나물을 통째로 들고 온 할아버지, 보석처럼 아름다운 색깔의 콩을 파는 아주머니... 싱싱한 열기에다 걸걸한 흥정이 있어 구경만 해도 '개미'(재미의 전북 사투리)가 있다.

한편 우리가 알고 있는 남부시장도 약속한 듯 아침이면 하루를 시작한다. 오전 9시쯤부터 전주천에 접한 과일전, 어물전, 채소전들이 앞서거니 뒤서거니 문을 열고, 지붕 아래 상점가들도 분주하게 손님 모실 준비를 한다. 물론 몇몇 피순댓국집과 콩나물국밥집은 24시간 개점하므로 언제나 한낮인 셈이다. 오전 10시가 넘으면 남부시장은 짐을 나르는 오토바이와 물건을 들이는 트럭이 지그재그 오가면서 왁자지껄해지는데, 그러면 장터는 찼하고 고소한 냄새를 사방에 풍기면서 본격적인 영업에 들어간다. 깨 고는 냄새, 커피 끓이는 향기, 밥 짓는 내음, 한약 달이는 구린내, 전 부치고 고기 지지는 기름내... 전주에서 가장 큰 시장이면서 완주와 김제, 임실, 진안 주민들까지 즐겨 찾는 전라북도 제일의 남부시장은 아침나절부터 소슬해지는 저녁 무렵까지 온종일 기운이 넘쳐난다. 자동차 빼고는 없는 게 없는 '만물장'이라 불릴 정도로 남부시장은 크고 넓으며 판매하는 품목도 다양한데, 처음 방문한 이들은 종종 그 안에서 길을 잃을 정도다. 점포 수만 900여 개, 종사자도 1,200명이 넘는다고 한다. 그러니까 굵이굵이 아주 속 깊은 시장, 그로 해서 먹고사는 이들도 수만 명에 이르는 번듯한 장터라고 할 수 있겠다.

남부시장의 역사는 아주 길다. 조선 초기인 1473년, 전주의 사대문 가운데 풍남문 바깥에 장이 서기 시작한 것이 시초라고

한다. 그 뒤 동학농민전쟁과 강제병합, 6·25 등 여러 급변을 겪었지만 맥이 끊어지는 일 없이 500년 넘게 자리를 지켰다. 사실상 한국에서 가장 오래된 향시(鄕市, 지방시장)다.

남부시장이 근대적 형태를 갖추게 된 건 1905년이라고 한다. 국가에 의해 공설시장으로 개설된 이래, 1936년 일제강점기 때 남부시장이라는 공식 명칭을 가지게 되었다. 그러니까 현재 자리에서 지금과 같은 형태를 갖추게 된 것만 따져봐도 100년이 훌쩍 넘는다는 이야기다.

상점들 면면을 살펴보면 시장에 새겨진 세월은 한층 더 또렷해진다. 60년 전통의 한복집 ‘문화주단’, 이름은 정육점이라 걸어놓고 두부와 청국장으로 유명한 3대째 대물림 가게 ‘믿음정육점’, 반세기 넘도록 건어물만 취급하는 ‘대영상회’, 평생 무쇠 솥만 팔아온 ‘대원상회’... 관광객들에게 유명한 건 대부분 국밥집이지만 그보다 더 절절한 가게들이 골목골목 수두룩하다.

그러나 이 땅에서 재래시장은 빠르게 위축되는 중이다. 백화점과 대형마트와 프랜차이즈 슈퍼와 인터넷 쇼핑몰의 협공 속에서 시장은 새로운 상점들에 제 시장(market share)을 내주고 있다. 젊은 사람들은 시장에 오려 하지 않고, 장터를 찾는 상인들과 고객들은 대부분 50대 이상이다. 시장은 노쇠하고 있다. 신문과 잡지, TV와 인터넷은 밝고 쾌적한 대형쇼핑센터에서 물건을 사는 세태를 앞다퉈 보도하면서, 재래시장은 곧 사라질 것이라는 전망을 서슴없이 내뱉는다. 그때 그 전망은 예상이 아니라 판결이나 선고처럼 들린다.

남부시장은 그나마 행복한 시장일지도 모른다. 왕년의



위세는 잃었지만 절멸의 운명을 규모와 전통의 힘으로 어떻게든 막아내면서 아직까진 곳곳이 버티고 있으니까. 전주의 인기 여행지 한옥마을과 가까운 터라, 몇몇 식당을 참병으로 젊은 관광객들을 끌어당기는 여력도 있다.

남부시장의 행복은 지리적 여건 말고도 더 있다. 정부와 지자체, 문화단체가 시장의 부활을 의논하면서 남부시장에 젊은 사람들을 끌어들이 방안을 궁리하며 본격적으로 실험하기 시작한 것이다. 이른바 하늘정원 프로젝트와 청년장사꾼 프로젝트.

남부시장의 아케이드 상점가는 1층과 2층으로 나뉘는데, 상권이 쪼그라들면서 2층은 거의 모양만 살아있었다. 거기에

01

관찰은

휴식처를 조성하는 것에서 끝내지 않았다. 빈 가게를 청년장사꾼들에게 지원해 젊은 상점가를 개설했다. 이를 ‘청년몰’ 사업이라 부르는데, 문화단체와 창업 청년들의 아이디어가 덧붙여지면서 정부에서 지역으로 그 주도권이 넘어갔다. 청년들은 이 넓은 재래시장 2층에다 고양이 테마 카페, 빵잎 버거 전문점, 아기자기 각테일바, 보드게임방, 핸드메이드 잡화점, 친환경 공예점, 디자인 상품점, 식충식물 전문점 등을 잇달아 내면서



분위기를 확 바꿨다. 주말에는 야시장을 열기도 하고 계절마다 음악회를 열거나 매달 쿵쾅쿵쾅 무언가를 같이 만들고 고민하는 '문화클래스'도 개설했다. 청년장사꾼들은 이 2층의 문화적 해방터를 스스로 이르기를 '레알 뉴-타운'이라고 했다. 그들이 내세운 표어는 이러하다. '조금만 벌고 아주 잘 살자.'

이 '레알 뉴-타운'이 성공적으로 시장에 안착하면서 다른 상인들과 공존하고, 시장을 이용하지 않던 젊은이들을 사로잡으며 남부시장의 새로운 시대를 열고 있다. 주말이면 시장 2층은 홍안의 사람들로 바글대고, 여타 시장이나 쇼핑센터와는 전혀 다른 흥취를 자아내면서 전주의 명물이 되어가는 중이다. 돈을 버는 건 중요하지만 그게 전부가 아니라는 어느 한 청년장사꾼의 말처럼, 남부시장은 상품의 거래 이외에 다른 것들을 제공하려고 애쓰고

있다. 남다른 일이다.

하지만 사실 하늘정원과 '레알 뉴타운'이 남부시장의 운명을 재래시장의 예고된 파국에서 건져낼 수 있을지는 아직 모르겠다. 근대까지 시장은 오직 시전과 난전에 한정되었으나, 지금에 이르러서는 이 세상 전부가 온통 시장이 되고만 까닭이다. 규모와 자본의 힘이 경쟁 위에 군림하면서 100명이 함께 먹고살던 풍경은 한 명이 뭇땅 차지하고 나머지는 굶거나 간신히 풀칠하는 살풍경으로 바뀐 지 오래다. 노천공원과 청년몰 사업은 이 지독한 경제적 살육의 한가운데에서 남부시장과 상인들을 구해줄 수 있을까?

나는 남부시장을 거닐다 한 옷가게 간판을 읽고는, 깜짝 놀라 소스라쳤던 적이 있다. 그 점포의 이름은 '소망의 상실'이었다. 피어쓰기를 제대로 하자면 '소망 의상실'이었겠지만 그때 나는 그 글자를 '소망의 상실'로 읽었다. 사람이 적어 살짝 쓸쓸해진 평일 저녁 남부시장의 풍경이 안쓰럽게 마음에 와 닿았기 때문일 것이다.

우리는 먹고 입고 쓰는 물품을 백화점에서 살 수도 있고, 마트에서 구입할 수도 있다. 택배를 받을 수도 있고, 전화로 배달시킬 수도 있다. 우리는 재래시장이 없더라도 아무 일 없이 행복하게 살 수 있을지도 모른다.

그러나 풍경이 사라지는 것은 세계가 사라지는 것이다. 삶이 사라지는 것이다. 분명한 형태를 가지고 수백 년을 지속했던 문화가 사라지는 것이다. 우리가 지금 받아들이려고 하는 건 그런 것이다. 한 시절과 더불어 그 시절을 살아왔던 사람들의 삶을 없던 것으로 돌리는 것. 우리는 그 풍경과 세계와 삶을 희생시키는 대가로

무엇을 얻으려 하는 것일까. 교환되는 양자의 가치는 정말 동일한 것일까.

청년몰은 그에 대한 유일한 해결책은 아니겠으나 의미 있는 하나의 시도라 할 수 있다. 풍경을 풍경으로 존속하게 만들고자 하는, 앞서 살아왔던 사람들의 삶을 받아들이고자 하는, 그 삶이 지녔던 공생의 흔적을 긍정하고자 하는, 작지만 필사적인 시도.

그래서 남부시장 청년몰은 그냥 뉴타운이 아니라, 우리의 삶이 구체적 형태로 발현되는 '레알', 원주민을 밀어내고 아파트를 밀어 올리는 뉴타운이 아니라 구세대와 신세대가 어울려 함께 사는 오래된 미래의 '뉴-타운'인 것.

시장 곳곳에 걸린 청년몰의 표어를 나는 이렇게도 읽었다.

조금만 벌고 아주 잘 살자.

조금씩 나눠 먹고 같이 잘 살자.

조금 덜 소비하고 더 많이 나누자.

그 쉽고도 험난한 일이, 지금 남부시장엔 또렷하다. 그 살가운 풍경을, 모두에게 선물하고 싶다.

[남부시장]

전주시 완산구 전동 3가에 자리 잡은 재래시장으로 1473년 (풍)남문밖장으로 출발한 지방시장의 시초다. 지방의 전통시장 가운데 가장 긴 역사를 지니고 있으며, 현재에도 8개 지구, 900여 점포, 1,200여 명의 상인과 장을 보러 오는 수만 명의 손님까지 합쳐 호남 최대의 물류집산장터로 꼽힌다. 전주뿐 아니라 인근 지역에서도 장사치와

손님들이 몰려와 주말이면 몹시 복잡거린다.

1890년대에는 전주부성 안에 있다가 1905년에 공설시장으로 바뀌면서 본격적인 근대 시장으로 거듭났다. 1936년에 지금의 형태와 비슷하게 뜯어고쳤으며 1960년대에서 1980년대 초반까지 전성기를 구가했다. 그때 남부시장의 위세는 실로 대단해서, 전국의 쌀값을 이곳이 좌우했다고 한다. 전라도는 물론 경상도 상인들도 남부시장에서 쌀을 사갔을 정도다.

대형화와 규모화, 세계화 바람에 휩싸여 1980년대 후반부터 남부시장도 다른 재래시장처럼 급속도로 쪼그라들기 시작했으나, 2010년경부터 정책적으로 '청년장사꾼 만들기' 프로젝트가 가동되면서 현재의 '레알 뉴-타운'을 형성했다. 단순히 신기한 상점이 들어서고 물건을 파는 것만이 아니라 다양한 문화 프로그램과 체험공간을 마련하고 있어 꼭 한 번 둘러볼 만하다. 장소는 남부시장 2층. 자세한 내용은 블로그(<http://blog.naver.com/simsim1968>) 참고.

- 남부시장은 피순대와 콩나물국밥 등으로 이미 잘 알려진 곳이다. 24시간 영업하는 '조점레 남문피순대'(063-232-5006)가 유명하고, 콩나물국밥집으로는 '현대옥'(063-282-7214, 오후 2시까지만 영업)이 정평 나 있으며, '운암식당'(063-286-1021)도 그에 전혀 뒤지지 않는다. 또 솜씨가 웬만한 한정식집보다 낫다는 백반집 '정집'(010-6678-5770)도 추천한다. 2층 청년몰 근처에도 저렴하면서도 훌륭한 밥집이 있는데, 보리밥 전문식당 '순자씨 밥집'(063-282-2168), 다른 메뉴 없이 딱 백반만 내놓는 '상수식당'(063-231-2440, 2시까지만 영업)도 가볼 만하다. 식사 후 2층의 청년몰을 둘러보면서 가벼운 쇼핑과 음료를 즐겨도 좋겠다.

- 풍남문과 완산경찰서 사이 '초원편의점'(초원가맥)은 입에 살살 녹는 촉촉한 황태구이로 유명하다. 개인적으로는 전주 가맥 가운데 황태를 가장 잘하는 곳이 아닐까 싶다.
- 남부시장은 한옥마을과 같이 둘러보면 더 좋다. 오전엔 경기전과 한옥마을을, 오후에는 전당성당과 남부시장을 보는 식이면 무리가 없겠다. 한옥마을의 명소들은 해당 편을 참고.
- 전주역이나 버스터미널에서 5-1번, 79번 버스를 타고 한옥마을(전동성당) 정류장에 내리면 풍남문이다. 그 풍남문 로터리에서부터 남부시장이 펼쳐진다. 한 정거장 더 가서 남부시장 정류장에 내려도 되지만 아무래도 풍취는 한옥마을과 전동성당, 풍남문이 같이 어우러지는 풍남문 쪽이 더 훌륭하다. 버스 소요시간은 20여 분,
- 남부시장에서는 걸어서 5분이면 경기전(전동성당), 10분이면 한옥마을, 20분이면 전주국제영화제가 펼쳐지는 영화의 거리에 닿을 수 있다.
- 숙소는 한옥마을 내에 자리한 민박(전주한옥체험관 063-287-6300 www.jjhanok.com, 학인당 063-284-9929 cafe.naver.com/hakindang, 그 밖의 한옥 민박은 한옥마을 편 참고), 또는 한옥마을을 굽어보는 최고급 호텔인 리베라호텔(063-232-7000, <http://www.core->

riviera.co.kr)이나 영화의 거리 쪽 업소(전주관광호텔 063-280-7700 <http://www.jjhotel.co.kr>, 한성호텔 063-288-0014 www.hotelhansung.kr, 시네마호텔 063-283-6111)를 이용하는 게 좋다.

1 뜨겁고 목마른, 전주식 '콩나물국밥'

전주의 가장 사랑받는 음식, 막 젖을 떼고 밥을 먹기 시작한 어린아이에서부터 정갈하면서도 든든한 식사를 고집하는 젊은 남녀, 속풀이를 위해 시원한 국물을 찾아온 중장년층, 술술 잘 넘어가는 편안한 한 끼를 원하는 어르신들까지 5천 원짜리 한 장으로 모두 만족시킬 수 있는 먹거리를 꼽자면 제일 먼저 떠오르는 이름은 하나다. 보글보글 자글자글 전주 콩나물국밥.

전주식 콩나물국밥엔 두 가지 형태가 있다. '끓여먹는' 국밥과 '말아먹는' 국밥. 전자를 '삼백집' 스타일, 후자를 '남부시장' 스타일이라고 통칭한다. 이 두 가지 스타일은 언뜻 비슷하면서도 완전하게 달라 여러 번 맛을 보면 각각의 특징이 두드러지는 것을 알 수 있다. 우선 '끓여먹는' 일명 삼백집 스타일은 뚝배기에 밥,

삶은 콩나물, 육수를 넣고 끓이면서 마지막으로 날계란을 넣어 완성하는 형태로 보통 계란 프라이가 함께 제공된다. 이러한 콩나물국밥은 육수와 콩나물과 밥, 계란이 양념과 조화롭게 어울리는 구수하면서도 깊고 담백한 국물맛이 특징이다. 한편 ‘말아먹는’ 일명 남부시장 스타일은 식힌 밥과 삶은 콩나물을 푹배기에 담고 거기다 끓는 육수를 부어서 완성한다. 계란은 푹배기에 넣지 않고 반숙 상태의 수란으로만 제공이 되는데, 이 수란에 콩나물국밥의 국물을 예닐곱 숟가락 넣고, 김을 2~5장 정도 부셔서 뿌린 뒤 저어 먹으면 또 하나의 별미다. 이러한 스타일은 개운하면서도 시원하여 먹기 편하고 소화도 잘 된다는 장점이 있다.

콩나물국밥을 시켜놓고 상이 차려지길 기다리면서 주방을 엿보고 있자면, 뭔가 엄숙하고 성스러운 작업이 저기에서 비롯되고 있구나 싶은 생각이 들곤 한다. 고참 아주머니께서 땀을 흠쳐내면서 쉼 없이 끓여내는 맑은 육수, 나물과 장조림과 김치를 알싸하게 ‘훑이는’ 찬모님들의 손매, 뜨끈한 국물을 바가지에 담아 몇 번에 걸쳐 푹배기에 담고 따르고 담고 따르고 하는 마지막 매무새를 지켜보노라면 밥 한 끼에 걸쳐있는 여럿의 손길이 한없이 정겹고 고마웁게 여겨지는 것이다. 안도현의 시구처럼 저토록 내가 누구에게 뜨거운 순간이 있었던가를 자문하게 만드는 거룩한 음식이 바로 전주식 콩나물국밥인 셈.

막걸리에 생강, 대추, 감초 등 여러 가지 한약재를 넣고 푹 끓여낸 모주를 곁들여 콩나물국밥을 주문해 보시라. 술기운은 사라지고 한결 부드러워져 입안에 착착 감기는 모주와 국밥은 또 얼마나 잘 어울리는지. 말끔하게 바닥까지 비우고 나면 당신도

필자와 똑같이, 전주식 콩나물국밥의 성실한 신도로 변해있는 자신을 발견할 것이다

- 대표적 콩나물국밥집

왕이집 전주시 완산구 경원동 2가 12-1(동문 문화의 거리),
063) 287-6980, 24시간 운영

삼백집 전주시 완산구 고사동 454-1(영화의 거리 부근),
063) 284-2227, 24시간 운영

현대옥 전주시 완산구 중앙동 1가 31-1(영화의 거리 부근),
063) 231-5122, 24시간 운영
전주시 완산구 전동 3가 2-242번지 남부시장 2동 74호,
063) 282-7214, 06시~14까지만 운영

2 오색오미 남김없이 한 그릇에, '전주비빔밥'

전주에 산다고 하면 으레 받게 되는 질문이 하나 있다. “전주에 비빔밥 맛있게 하는 맛집이 어디야?” 자주 듣는 물음이지만 한편으론 가장 대답하기 곤란한 요청이기도 하다. 우선 전주 사람들은 비빔밥을 맛보기 위해 딱히 식당을 찾지 않는다. 식당 비빔밥의 품질이 낮아서 그런 게 아니다. 분식집 비빔밥도 괜찮고, 이름난 전문식당의 비빔밥도 훌륭하다. 그렇지만 집에서 해먹는 비빔밥도 그에 못지 않다. 전주토박이에게는 그저 외식으로 사먹는 비빔밥이 익숙하지 않은 것이다. 주로 전주 바깥에서 사람들이 찾아올 때 추천 코스 가운데 하나로 비빔밥을 찾게 되는데,

분식점이든 식당이든 유명전문점이든 비빔밥에 관해서는, 누구도 솜씨를 한풀 접어줄 생각이 없는 고장답게 어느 한 군데 제쳐놓을 곳이 없다. 비빔밥뿐 아니라 모든 음식의 경우를 통털어 그것이 바로 전주의 특색이기도 하다. 한 마디로, 전주는 ‘맛’있다.

비빔밥 전문식당에 한해 이야기를 풀어보자면, 전주의 비빔밥은 한 그릇에 펼쳐진 색색의 고명과 나물과 밥의 조화에 머물지 않는다. ‘맛의 고장’ 전주답게, 비빔밥 한 그릇이 나오면서도 상에는 맛깔나는 반찬들이 화려하게 곁들여진다. 주인장이 밥을 직접 비벼주시는 ‘성미당’이나, 밥을 비벼주진 않지만 상차림이 곱고 화사한 ‘가족회관’ 등 전주의 이름난 비빔밥집들은 하나같이 단품요리(單品料理)를 제공하는 데 그치는 것이 아니라 젓가락이 설 새가 없는 미각의 다채로운 여행을 선사해준다.

전주비빔밥은 와인과 닮은 데가 있다. 아니, 그 이상이다. 눈(색), 코(향), 귀(소리), 입(맛)으로 한 번씩 즐기라는 와인의 시음 방식처럼 전주비빔밥도 오감을 모두 사용해 속속들이 그 맛의 가장 깊은 골짜기까지 남김없이 누릴 수 있는 까닭이다. 눈으로 비빔밥 위에 올려진 오색찬란한 고명의 아름다움을 감상하고, 고소한 참기름 향을 음미하면서, 찰지게 비벼지는 밥알의 소리를 듣고, 입안 가득 음식을 맛보는 것에 더해, 이 모두가 한데 어울린 그릇과 상의 현란한 하모니를 즐기는 것이 전주비빔밥을 제대로 경험하는 방법이다.

전주비빔밥은 사용되는 모든 재료가 음양오행설에 근거를 두고 오색오미의 맛과 멋의 조화를 이루고 있다고 한다. 이 전통에 더하여 최근 전주시에서는 비빔밥을 ‘한국음식의

세계화'를 이끌어가는 선봉장으로 개발하는 데 힘을 쏟고 있다고 한다. 간편하게 전자레인지로 덥혀 먹을 수 있는 테이크아웃형 전주비빔밥과 우주공간에서도 먹을 수 있는 비상식 전주비빔밥까지 경계를 넘어 끝없이 영토를 넓혀갈 기세다. 하지만 그런들 어떠하고 아닌들 어떠하랴. 전주비빔밥은 지금도 이미 충분히 만족스럽고 행복한 한 끼의 완성형인 것을. 2010년부터는 “한바탕 전주, 세계를 비빈다.”라는 표어를 걸고 전주비빔밥축제가 매년 열린다. 비빔밥에 담긴 ‘비빔’이란 결국 내 자신을 넘어 타인과 대화하고 세계와 더불어 숨쉬며 생명과 교감하라는 인간의 오래된 지혜일 것이다. 그 지혜 한 그릇을 손가락에 듬뿍 퍼 입에 가져가 보라. 그 순간 티 없이 행복해질 터이니.

● 대표적 비빔밥 전문식당

성미당	전주시 완산구 중앙동 3가 31-2(동문거리 건너편), 063) 284-6595
가족회관	전주시 완산구 중앙동 3가 80(동문거리 건너편), 063) 284-0982
한국집	전북 전주시 완산구 전동 2-1(경기전 부근), 063) 284-2224

3 정성과 솜씨, 생명의 향연인 ‘한정식’

전주는 예로부터 서해에서 공수한 신선하고 해산물과 평야 지대에서 다양하게 재배된 곡식, 주변 산간지역에서 자란 각종 나물

등 음식의 재료가 풍부하여 음식의 맛과 다양성이 빼어났다. 그 고갱이가 바로 전주의 '한정식'이다. 이 '한정식'은 전주의 다른 전통 음식들에 비해 역사가 짧다는 오해가 있는데, 그것은 음식의 연원이 오래되지 않았다는 의미가 아니라 단순히 그 명칭이 불려진지 얼마 되지 않았다는 뜻이다. 원래는 전주의 가정식 백반으로 이어져 내려오다가 상업적 판매를 위해 일제시대에 상품화된 것이 '한정식'인 것이다. 그러니 '백반'과 '한정식'은 그 뿌리가 같은 한국의 전통 가정식이다. 대체로 음식의 가짓수가 많고 상차림이 화려할수록 '한정식', 그리고 단순하고 소박할수록 '백반'으로 불릴 따름이다. 대외적으로는 '한정식' 집과 '백반' 집을 나눠 구분하므로 따로 소개한다.

우리 음식은 궁중음식과 사대부들이 먹던 음식의 격이 크게 다르지 않았다. 왕가와 양반가 사이에 혼례로 인연을 맺었던 풍습으로 궁중의 음식문화는 대궐 안팎을 넘나들며 사대부집 부엌으로 흘러들어온다. 그리하여 조선의 명문 사대부 집안에서는 임금의 '수라상'에 버금가는 '한정식'을 교본으로 삼았는데, 식재료가 다양한 전주의 양반들은 그중에서도 가장 풍요로운 상차림을 자랑했다.

'한정식'에서 살펴볼 수 있는 가장 큰 매력은 '어머니'의 손맛보다는 객을 대하는 '안주인'의 정성이다. 우선 상에 차려지는 음식의 가짓수와 그 조리방법부터가 한 사람의 손을 거쳐 이루어지기 어렵다. 여러 사람이 한 상차림에 정성을 다하고, 그 상의 쓰임에 따라 내용의 차이도 보인다. 총주방장에 해당하는 '안주인'은 여럿의 정성과 솜씨를 모아 상 위에 다채로운 조화를

답는다. 우리 식사예절은 여러 종류의 포크와 나이프가 구분되는 복잡한 성질의 예법과 다르니, 부담가지지 말고 어려서부터 부모님께서 알려주신 대로 음식물을 다 씹고, 말을 하며, 숟가락과 젓가락을 한 손에 동시에 들고 먹지 않고, 무엇보다 즐겁게 식사함으로써 또한 대접하는 이의 마음에 보답하면 되는 것이다.

한정식집에 가면 이른바 ‘상견례’를 위해 식당을 찾은 손님들을 흔히 볼 수 있다. 자리가 자리다 보니 눈앞에 놓인 음식을 다양하게 맛보기도 어렵고 그릇에 담긴 정성이나 상에 펼쳐진 조화로운 품새를 느긋하게 감상하기도 쉽지 않다. 그러나 음식은 인사의 결들이나 만남의 보조 수단으로만 삼기에는 그 자체가 소중한 노동의 결과이며, 문화의 정수인 까닭에 가급적 편안한 자리에서 좋은 이들과 한 가지 한 가지의 맛을 속속들이 즐겨보시라 권하고 싶다. 한정식이란 결국 그저 가짓수를 되는 대로 늘려낸 헛밥이 아니라 그 전체가 오케스트라와 같은 정성과 숨씨, 생명의 향연이므로.

- 가격과 상차림에 따라 다양한 식당이 있어 한정식 전문점은 따로 추천하지 않는다. 양해를 부탁드린다.

4 전주의 ‘백반’ 집에 담긴 오래된 풍경

백반은 그 이름에서 알 수 있듯 흰밥에 국과 반찬을 곁들여 내는 평범한 상차림인데, 유독 ‘전주 백반’이 유명한 이유는 반찬의 가짓수가 ‘한정식’에 버금가기 때문이다. 국, 찌개, 생선구이,

고기볶음, 전, 나물, 무침, 잡채, 찜, 데침, 조림, 젓갈... 그럼에도 가격이 일반 직장인들의 점심식사 비용과 별반 다르지 않다는 점이 빼놓을 수 없는 특징이다. 현재는 물가 상승률에 맞춰서 7천 원 이쪽저쪽이 되었는데 몇 년 전까지만 해도 대부분 5천 원 이하였다. 전주 사람들이야 값이 올랐다고 울상이지만, 타지 사람들은 그 상차림을 보고 7천 원도 한참 싸다고 한다. 손님으로 백반집에 앉아 상을 받아보면 ‘이렇게 팔면 손해 보지 않을까?’ 하는 때아닌 걱정이 든다. 그 정도로 전주 백반은 풍성하다 못해 빼곡한 반찬 수를 자랑한다.

주인장의 그런 인심은 가족을 대접하는 ‘어머니’의 마음과 맞닿아 있다. ‘한정식’이 사대부 ‘안주인’의 정성이었다면, ‘백반’은 여염집 ‘어머니’의 손맛이다. 따뜻한 밥 한 끼가 상징하는 진심과 실용을 한 상에 담아낸 음식이 바로 전주 백반인 것. 수화기 너머로 들려오는 “밥은 잘 먹고 다니냐?”는 어머니의 안부를 그대로 상에 옮겨낼 수 있다면, 그것이 곧 전주 백반이라 할 것이다. 같은 7천 원짜리 백반이라도 남자 손님에겐 밥을 더 꼭꼭 눌러 담아주는 주방의 배려는 이러한 해석이 부풀린 것이 아님을 알게 한다. 아주 고급한 재료나 근사한 차림새만 제외하고 있는 것들을 최대한 참되고 성실하게 담아내고자 하는 마음을 조미료 삼아 육해공 다양한 재료에 버무린 백반은 그야말로 진수성찬이다. 전주의 백반집들은 서민적인 비용으로 이를 즐기려는 손님들로 식사 시간이면 늘 문전성시를 이루는데, 그 풍경은 시간을 거슬러 조선시대 오일장터 주막의 분주한 끼니때와 별다르지 않을 것이다. 주인의 살뜰한 마음씨와 손님들의 편안하고 만족스런 표정이

어울리는 전주의 백반집, 모두에게 권한다. 망설임 없이.

- 대표적 백반집

정집 전주시 완산구 전동 308-181(남부시장 6동 88호),
010-6678-5770

한국식당 전주시 완산구 중앙동 4가 34(구 도청, 완산경찰서 부근),
063) 284-6932

한국식당 주변에는 이 외에도 자연식당, 한밭식당 등
비슷한 백반집이 많다.

은행집 전북 전주시 완산구 다가동 3가 47-2(영화의 거리 부근),
063) 286-4766