



전국 사랑이 이야기

전주시립완산도서관



EM0250183

전주시립도서관
Jeonju Municipal Library

전국 사랑이야기

- 발 행 인 : 전주시립도서관장 유 금 호
- 발 행 처 : 전주시립도서관
- 발 행 일 : 2010. 6. 18.
- 연 락 처 : 560-140
전주시 완산구 곤지산 4길 12(동완산동 464-1)
TEL.(063)287-6417 FAX.(063)230-1828
- 홈페이지 : <http://lib.jeonju.go.kr>
- 인 쇄 처 : 대광출판사 TEL.(063)224-5469

〈비매품〉

- | | | | | | |
|----|-----|-----------------|----|-----|------------------|
| 2 | 고두영 | 루갈다산의 햇살 | 33 | 박석구 | 전주팔경-5. 덕진채련 |
| 3 | 구순자 | 전주 막걸리 | 34 | 박석구 | 전주팔경-6. 위봉폭포 |
| 4 | 김경녀 | 오색 감칠맛으로 | 35 | 박석구 | 전주팔경-7. 동포귀범 |
| 5 | 김계식 | 한 바탕의 으뜸뿌리 | 36 | 박석구 | 전주팔경-8. 비비낙안 |
| 7 | 김병학 | 선택 받은 땅 | 37 | 박영학 | 다가공원 가는 길 |
| 8 | 김수화 | 승암산을 찾아서 | 38 | 배학기 | 마중물 사랑 |
| 9 | 김영곤 | 덕진공원 | 39 | 백순기 | 옛 철길 추억따라 전주역 간다 |
| 10 | 김완철 | 모래내 시장에서-조군에게 | 40 | 서상옥 | 천변아침 |
| 11 | 김용관 | 전주 천변의 스승 | 41 | 선종삼 | 고혼에 행구고 |
| 12 | 김용주 | 전주와 살다 | 42 | 손경섭 | 완산의 애가 |
| 13 | 김 원 | 하이얀 미소 | 43 | 손경섭 | 추억에 연가 |
| 14 | 김은숙 | 어느 봄 날 | 44 | 손경섭 | 탄식 |
| 15 | 김인규 | 강암서예관 | 45 | 손경조 | 독막선 |
| 17 | 김자향 | 겨울 전주천 | 46 | 손경조 | 살다보면 |
| 18 | 김종선 | 객사 | 47 | 손경조 | 가진것 너 하나 |
| 19 | 나인구 | 은행나무-전주 한옥 마을에서 | 48 | 송가옥 | 전주의 연정 |
| 20 | 나인구 | 노을 | 50 | 송반달 | 물론 |
| 21 | 대 우 | 전주에 가면 | 51 | 송하선 | 풍남수성가 |
| 22 | 대 우 | 그대 그리운 날 | 52 | 송하진 | 전주 |
| 23 | 대 우 | 사랑 | 53 | 송하진 | 전주비빔밥 |
| 24 | 박기태 | 전주천 소고 | 54 | 송하진 | 한옥마을 자전거 |
| 25 | 박남권 | 꽃물결 덕진공원 | 55 | 송희철 | 효자동 사람들 |
| 26 | 박부산 | 전주 한옥 마을 | 56 | 심옥남 | 아늑한 집 |
| 27 | 박부산 | 전주천 | 57 | 심재기 | 모악산 소곡 |
| 28 | 박석구 | 한벽루에 앉아 | 58 | 양점숙 | 그 길 |
| 29 | 박석구 | 전주팔경-1. 기린토월 | 59 | 엄영자 | 한벽당 그 곳에는 |
| 30 | 박석구 | 전주팔경-2. 동고모종 | 60 | 오연미 | 오월의 완산 시립도서관 |
| 31 | 박석구 | 전주팔경-3. 한벽청연 | 61 | 유현상 | 전주의 풍류 한벽당 |
| 32 | 박석구 | 전주팔경-4. 다가사후 | 62 | 이강로 | 느티 한 잎 |

시

63	이경아	가을 햇볕 짙짙한 날
64	이근풍	전주천
65	이남기	각시바위
66	이동희	연잎에 시를 쓰다
67	이동희	먼산
68	이동희	소리샘
69	이동희	밤벚꽃놀이
71	이동희	고랫등마을을 찾아서
72	이란우	골고다의 촛불
73	이방우	기린토월
74	이선화	한옥마을
75	이소애	썰다리
76	이소연	고향을 펼치다
77	이소연	덕진 연못 이야기
78	이시연	봄이 흐르는 호수
79	이시연	오월오월
80	이운룡	승암사 새벽 종소리
81	이운룡	완산칠봉
82	이운룡	남고산성
83	이위근	덕진 호
84	이희정	한옥마을의 추석
85	이희정	전주천에서
86	이희정	건지산
87	임우성	겨울 전주천
88	장태윤	오목대에서
89	전병윤	태실
90	정군수	남고모종
91	정군수	용머리고개에는
92	정기환	한옥마을

93	정기환	그 하늘
94	정기환	아무래도 보고파서
95	정병렬	풍남문 종소리
96	정성수	중앙시장 떡골목
97	정순자	연꽃사랑
98	정순자	전주 한옥 마을
99	정훈	완산칠봉에서 내려다 본 내 사랑 전주
100	정희수	한벽당에서
101	조경옥	전주천을 흐르는 것은
102	조기호	휘영정 맑은 서기 달을 따다가
103	조영순	은행나무 가로수 되다
104	조채성	객줏집
105	주봉구	한벽청연
106	최근호	한벽당
107	최만산	나무와 나
108	최상섭	경기전 유감
110	최성대	어제와 오늘 그리고 내일도
112	최종규	만경대 한 그루 늙은 소나무
114	하세호	나, 이곳에
115	하지연	한옥 마을을 찾아서
116	허소미	다가공원 부망비
117	허호석	기린봉의 달

119	고삼곤	천년 왕도 전주의 삶	235	유기석	친구에게 띄우는 편지 -풍패지관에 관하여
122	곽병술	전주천의 달밤	238	윤석조	전주천의 이른 봄
126	권중대	햄빌당 오무가리	241	이 의	인연
130	김 학	노송동, 그 추억의 행복창고	244	이기화	전주사랑 이야기
136	김기경	남성 금지구역	250	이봉석	어떤 식당
140	김길남	천년이 가도 변하지 않는 보물	252	이상우	오목대의 그때 그 함성
143	김세명	노인과 건강식품	256	이여산	여울목 숲 다리에서
147	김여화	전주역 지붕의 골기와	259	이연희	씻, 꽃이 피고 있어요
151	김영옥	제2의 고향 전주	263	이용미	나의 살던 고향은
155	김용재	모악산에 올라	266	이윤상	전주천의 사계
158	김윤희	막걸리처럼 훈훈한 전주 인심	269	이정숙	건지산 둘레길을 걷다
162	김은실	콩나물 국밥을 먹으며	275	이종승	전원의 도시
166	김인규	강암 송성용 선생님	280	이현애	도라지꽃-완산칠봉
169	김정길	풍요의 상징 전주 황방산	282	이혜숙	전주 향교
173	김춘자	경기전 트랙에서	285	이희근	화산공원 탐방
179	김한하	전주사는 즐거움	291	이희석	사랑받는 도시 전주
182	목경희	한벽당	294	전주웅	전주 달팽이의 하루
186	박귀덕	꽃달임	298	정군수	경기전 노매
192	박영희	자랑스런 나의 삶터 '전주여'	301	정장영	경기전에 어진이 돌아오던 날
197	박종윤	전주 삼천의 역사	306	조윤수	역사의 향기, 전주 경기전에서
200	백송룡	콩나물과 비빔밥	311	조윤수	온고을, 은행나무골
204	서상옥	여울목 숲다리	316	조윤수	노송천을 부탁해
207	서상옥	전주에는 얼굴없는 천사가 산다	321	진원종	호주머니 속의 행복
213	소영자	빨래터	323	최 윤	그 여자네 집
217	소재호	모악산 이야기	327	최준강	풍남동 은행나무의 소원
219	신기정	전주 음식의 맛과 멋	330	최화경	설레임의 도시 전주
223	신진탁	다시 걷고 싶은 은행나무 길	334	한무웅	온고을 유정
227	안 도	전주 남천표모 이야기	338	한일신	내 고향 전주
232	양봉선	봄맞이 풍경			

수필

- 342 형문창 전주천에서 헤세를 읽다
346 홍석영 생전 처음에 접한 도시
349 황점복 전주 콩나물 해장국

354 회원주소록

C · O · N · T · E · N · T · S

전주 막걸리

구순자 시

저마다
살고 있는 이야기 보따리
풀어 놓는

잔과 잔을 마주 대하며
네설움, 내설움
항아리 속의 김치 꺼내듯
꺼내 놓는다

사랑 이야기 오가기도 전에
친구의 얼굴이
금세 붉다

때로는
첫사랑 이야기가 피었다 지고
상처 입고 살아온 세월이 피었다 지고

어느새
이야기 속에
만취한 주전자
혀가 꼬부라지고 갈지자가 된다.

오색 감칠맛으로

김경녀

놀라워라
비빌수록 맛갓은*
멋스런 맛이여

지구촌 눈 모은
노령 분지는
푸른 산 맑은 물
별마다 옥토

예부터 10경 10미
팔도에 자자더니
누리의 입을 모아
우주에 올랐구나

판소리 흥겨운 가락에
푸근한 인심 골고루 넣고
결 고운 오색 감칠맛으로

한바탕 세계를 비비는 전주

*맛갓다 : 마음에나 입맛에 꼭 알맞다.

한 바탕의 으뜸뿌리

김계식

시

으라차차 물렀거라
제왕님 납시신다

동쪽에서
시금치 애호박 미나리 은행 쑥갓나물
푸른 기치 높이 든 청제靑帝
서쪽에서
도라지 콩나물 무나물
순백의 깃발 치켜세운 백제白帝

남쪽에서
당근 대추 고추장 육회
붉은 정열의 열기 뿜는 홍제紅帝
북쪽에서
고사리 버섯 다시마 김
검은 빛 묵직함 으스대는 흑제黑帝

호두 잣 달걀 황포묵
한 중앙에 떡 버틴 황제黃帝

오방색五方色
각각 제 자량을 뽐낼 때
모두를 아우르는 황제皇帝 있나니
그 이름 전주비빔밥

늦쇠 그릇에 고슬고슬 담긴 하얀 밥
어느 편들랴
틈새에 이리 끼고 저리 섞여
맵고 짜고 신 맛 더 보태고 뺄 것 없이
온 세계인의 입맛에 딱 맞게
하나를 이뤄내네

골고루는 평등平等이요
비빔은 화합和合이라
우주 공간의 모든 기 골고루 한 데 섞으니
한 바탕의 으뜸 맛이요
한 바탕의 으뜸 뿌리로세

모래내 시장에서 - 조군에게

김 완 철

고향이 생각날 때마다
모래내 시장에 간다

상추 시금치에서 나는 텃밭 냄새
취나물 버섯에서 나는 산 내음
말으며 기웃거리면
골라 골라를 외치는 소리와
한 아름 옷더미 앞에 모인 구경꾼
한 잔 막걸리에 별짓게 물들어
명태 한 마리 덜렁 들고 가는 이
파 한 단 사면서 에누리 해달라는 여인
모두 시골 장터 그대로다
전대를 찬 장사꾼
전대 속을 채워주는 사람
고구마 감자 무더기
바다를 그리워하는 미역과 돌자반
좌판에 놓인 과일이나 바닥에 놓인
콩 팥 자루
고향 장터 그대로다

그러나 하나 다르게 있어
의류나 책 생활용품을 싸게 파는
가게가 있다
봄 여름 가을 겨울
기증인의 사람 냄새가 나는
아름다운 가게가 있다
모래내 시장에 와 보시게 언제 한 번

전주에 가면

대우 시

먹지 않아도 배가 부르고
보지 않아도 멋이 있다

잃어버린
사람의 소리를 만나고

잃어버린
신명의 소리가 보인다

잃어버린 바람을 만나고
잃어버린 고향을 찾는다

생명사랑 사람사랑
내몸사랑 자연사랑
먹거리 잔치가 있다

인류사랑 세계사랑
세상사랑 우주사랑
먹거리 잔치가 있다

생명산업 전통식품
발효식품 문화식품
먹거리 잔치가 있다

전주에 가면
엄니가 퍼주는....

전주 비빔밥

송 하 진

시

전주에 한 번 와 보시게
올 때는 설레는 가슴 꼬옥 보듬고 오시게
우리네 살았던 그 시절의 맛, 예서 느껴 보시게
절구질로 쌀 한 되, 소머리 고아낸 물 아시기나 하는가
아삭이는 콩나물이며 오방빛깔 가지가지 나물들
산과 들이 함께 담겨 있다네
모두 모두 함께 하니 골동반(汨董飯)이라
누구는 화반(花飯)이라 했는지
정히 앉아 한바탕 비벼보세
비비고 비비니 즐겁지 않은가
섞이고 섞이니 아름답지 않은가
온 몸을 휘감는 맛
세상살이 맛이 나지 않는가

이건 격조(格調)네
아름다운 세상에 사는 사람들의 격조야

전주중앙시장 떡골목

정성수

비가 내리면 그것도 가을비가 오는 날
전주중앙시장 떡골목에 가봐라
철썩철썩
떡이
떡메에 얻어맞고 있다
어떤 떡은 빗소리를 내면서
어떤 떡은 하염없이 비를 바라보면서
송편은 송편대로
온 몸에 기름을 바른다
인절미는 인절미대로
온 몸의 콩고물을 떨어낸다
떡은 아픔을 견디어 내고 있는 것이다
비를 맞으며
전주중앙시장 떡골목 좌판 앞에 쭈그리고 앉아
떡을 먹어 본 사람들은 안다.
떡마다 감춰둔 눈물이 있다는 것을
얻어맞을 때 마다
가슴에 퍼런 멍, 들었다는 것을
가을비 내리는 날
전주중앙시장 떡골목에는
살아가는 일의 정답을 아는 사람은 하나도 없다.

남아 있기도 하다.

맑은 물에 깨끗한 물고기가 사는 것은 정한 이치다. 그래서 한벽당 아래 냇물에는 피라미 붙어지 모자 기름치 양시래미 참계 등 보기에다 예쁘고 깨끗한 물고기가 떼를 지어 몰려 다녔다. 고기병으로 잡든지 족대나 그물로 잡든지 그것도 아니면 맨손으로 자갈 밑을 더듬어서 잡은 고기는 그대로 초장을 찍어 먹는 것을 보통으로 알았었다.

이래서 한벽당 아래 수양버들이 줄지어 서있는 뚝방 길에는 평상이 하나 둘 놓이기 시작하더니 남양집 화순집 한벽집등 오모가리 전문집들이 줄지어 문을 열었다.

오모가리는 피라미와 시래기를 넣어 만든 비교적 간단한 요리지만, 전주에서만 맛볼 수 있는 별미인 것이다. 음식이라는 것은 같은 재료를 쓴다고 해서 같은 맛이 나는 것이 아니다.

서울에서 대학을 다닐 때, 여름 방학이면 서울 친구들이 놀러오는 일이 많았었다. 그들과 함께 여름밤에 한벽당에 가서 수양버들 늘어진 평상에 자리를 잡으면,

“ 학생들! 오모가리 맛있게 해노께 시원한 물속에나 들어갔다 와! ”

오모가리 집 아줌마의 말투부터 입맛이 돌았다.

그 맑고 시원한 물에 몸을 적시고 올라와서 먹는 오모가리 맛을 누가 잊을 수 있겠는가.

햄빌당 오무가리는 새까만 시골 학생이 서울에서도 유명한 불고기 집 한일관에서, 우리 나라에서 제일 먼저 생겼다면

덕수궁 앞 한진 빌딩 스카이라운지에서 티본 스틱을 얻어
먹은 신세를 한 큐에 갚아버릴 수 있게 하였다.

“ 어이 친구! 지금도 그 햄빌당 오모가리 맛을 잊을 수가
없어. 그 때 그 소주 맛도 기가 막혔거든.”

지금도 그 친구들은 내가 그랬던 것처럼 한벽당을 햄빌당이
라고 부른다.

내 고향 전주, 전주 한벽당은 이런 곳이었다. 그러나 이제
햄빌당은 망가져 버리고 말았다.

일제 폭압 속에서의 철길도 감히 범하지 못했던 한벽당을,
내 나라의 불도자는 그냥 두지 않았던 것이다.

선비의 기개가 넘쳐보이던 그 한벽당은 이제 노인 병원 한
쪽 구석에서 신음하는 환자처럼 붕대를 칭칭 동여맨 다리를
길게 뻗고 먼 하늘만 바라보고 있다.

수필

정착할 마음을 먹었다. 나 역시 누구에게 뒤질세라 열정을 다해 노력했기에 서울의 명문대학으로 네 아이들을 보낼 수 있게 된 것은 전주에 정착한 덕이리라. 전주는 우리가정에 희망과 기쁨을 주는 나의 제2의 고향이다.

어느 도시보다 고풍스럽고 평화스럽던 전주시도 세월 따라 현대화 물결이 일렁이고 있다. 고층아파트가 동서남북 산을 가로막아 여름철 가장 더운 지역으로 낙인이 찍혔으니 안타깝고 생각할수록 가슴 아프다. 전북에 인구가 줄어졌다고 걱정하면서 웬 아파트는 그리도 많아 주변옥토를 침식시키는지 안타깝다. 금싸라기 땅엔 자동차가 차지하고 중앙동, 경원동, 남노송동에 현재 비어있는 집들이 수두룩하고 혼자 사는 집도 많다.

기존 시가지를 몇 백 년 가도 허물지 않고 살아가는 프랑스 파리지가지 집들처럼 잘 설계해서 견고하게 지을 순 없을까. 인후아파트 지은 지가 얼마나 된다고 벌써 허물고 시가지 중심을 고층 아파트 숲을 만드는지, 자원낭비 인력낭비 도시미관 버리기가 이만저만이 아니다. 하늘도 바람도 산도 막아버리는 아파트만 지어 시골 젊은이들까지 부추겨 모으는 것이 도시발전이고 살기 좋은 전주시가 될까? 당국에선 기존 집들을 심사숙고하여 몇 백 년이 가도 잘살 수 있는 아름다운 도시로 재개발하는 방법을 연구해봄이 좋을 듯싶다.

우리가 매일 먹어야 사는 소중한 식품은 어디에서 나는가? 문전옥토가 사라지는 게 제일 아쉽다. 아중리 논두렁에 쭉

나물, 송천동 우아동에서 나오는 복숭아, 평화동 완산동 미나리, 기린봉 밑에 부추, 서신동 무 배추는 아득한 꿈에서 나 먹을 수 있을까?

산이 병풍처럼 둘러진 아늑한 전주, 고풍스런 예향의 전주, 인정 많고 풍요로운 전주, 마음씨 고운 전주, 교육의 도시 전주, 멋과 맛을 아는 자랑스러운 전주를 건설하는데 우리 모두 마음을 모아 노력해야겠다. 나처럼 전주를 제2의 고향으로 삼고 싶어 찾아오는 사람들이 많아지도록 말이다.

콩나물 국밥을 먹으며

김은 실

일요일 아침, 아직도 늦잠의 달콤함에서 깨어나지 못한 나를 일으켜 세운 것은 커다랗게 울린 전화벨 소리였다.

“어머님, 저예요. 지금 여기 무준데요. 오후에 어머님 뵈러 가요. 저녁 잡수지 말고 기다리세요. 콩나물 국밥 먹으러 가게요.”

큰 며느리였다. 그 날 오후, 약속한 시각이 되자 웃으면서 들어서서는 큰 아들 가족. 살고 있는 곳이 멀어서 자주 만날 순 없어도 가끔은 이렇게 깜짝 방문으로 나를 놀라게 하는 아들네다. 볼 때마다 쑥쑥 자라있는 두 손녀를 껴안은 내 가슴은 한없이 따스하고 행복했다.

아들 차로 행한 경원동 ‘웁이집’ 아들네가 올 때마다 즐겨 찾는 콩나물 집이다.

그 날도 그 집은 열기와 활기, 그리고 구수한 냄새로 가득

차 있었다. 테이블, 테이블 마다 모여 앉은 가족과 친구 그리고 다정한 연인들이 뿜어내는 사람 냄새와 웃음, 그리고 얘기들로 들떠 있었다.

제 각기 앞에 놓인 뜨거운 콩나물 국밥, 스텐레이스 작은 그릇에 담긴 두 개의 반숙계란, 그냥 훌훌 마셔도 되고 아님 각자의 취향에 따라 국밥 그릇에 넣어 휘휘 저어 먹어도 상관은 없다. 아니 계란반숙 말고도 구워진 김이 풍성하게 상마다 놓여 있어 국밥 그릇에 잘게 부서 넣어 먹으면 그 맛이 더욱 좋아진다. 그리고 양이 큰 사람을 위해 서비스 되는 콩나물. 큰 아들과 며느리 그리고 두 손녀들도 맛있게 한 그릇씩을 비우고 나올 땐 또 후식이 우릴 즐겁게 했다. 입구 왼쪽의 큰 플라스틱 커다란 용기에 담겨 있는 쌀 튀밥이 그것이다.

손님마다 한주먹씩 집어 가지고 나와 입 크게 벌리고 털어 넣는다. 그러다가 ‘푸’ 하고 웃음이라도 터져 나오면 어찌 웃음만 이겠는가. 튀밥도 함께 뿜쳐나오고 또 튀밥 따라 ‘자글자글’ 웃음도 터져 나오고.

어느 곳인들 콩나물이 없으랴. 그러나 우리의 전주 콩나물이 유명한 것은 전주의 수질이나 기후가 알맞기 때문이란 다. 외뿌리로 잔뿌리가 없이 키운 콩나물. 그 길이가 너무나 길지 않은 통통한 콩나물을 씹을 때의 그 아삭아삭한 소리 또한 정겹지 않던가.

어렸을 적 어머니가 키우던 콩나물이 생각난다. 그래, 맞아. 콩나물을 기르던 그 콩을 쥐눈이콩이라 했지. 어머니

상 위에 그 쥐눈이콩을 깔아 놓고 벌레 먹은 콩을 일일이 가려내곤 했었다. 그리고 예쁘고성한 콩을 물에 충분히 불려 소쿠리에 건져낸 다음 아랫목에 보자기를 싹워 싹을 틔웠었지. 그리고 싹 틔운 콩을 콩나물 용기에 넣어 기르셨지. 둥근 용기에 두꺼운 막대기를 서너 개 걸쳐 놓고 그 위에 콩나물 용기를 걸쳐 놓고 검은 보자기를 덮어 놓고 때 맞춰 물을 주곤 했었다. 어쩌다 보자기를 걷어 내고 바가지로 물을 줄 때의 그 풍성했던 기억들. 뽕뽕뽕뽕 노란 머털 바짝 쳐들고 몸의 부피를 불려가는 그 것들의 사랑스러움이라니. 그리고 그것들을 적시고 흘러내리던 물소리, - ‘쫄르륵, 쫄르륵’ - 유년시절의 나에겐 그 소린 참으로 친숙한 소리, 아름다운 리듬이었다.

한국 방문의해위원회는 한국방문의해를 맞아 오는 10월 21일부터 26일까지를 전통 한식을 주제로 ‘한국음식관광 축제’를 개최한다고 12일 밝혔다.

방문의해위원회와 전라북도가 함께하는 이번 행사는 한류 문화와 함께 전통 한식과 대한민국브랜드를 세계적으로 확산시키는 계기가 될 것으로 기대하고 있다.

우리 전주에서는 월드컵축구 경기장과 한옥마을을 중심으로 전주 도심 지역에서 펼쳐지는 음식관광축제는 전주비빔밥 축제와 국제발효식품 엑스포, 옥토버 막 페스트 등 다양한 행사로 진행된다고 한다.

반가운 마음에 앞서 조금은 서운하기도 하다. 그 큰 잔치에 콩나물 국밥도 선보이면 좋을 텐데 말이다. 하기가 콩나

물 국밥은 보기에 좀 그렇긴 하다. 비빔밥처럼 보기에 풍성하지도 못하며 멋과 흥의 오묘함도 갖추지 못했으니까 말이다. 그러나 저렴한 값으로 배부르고 맛있게 먹을 수 있다는 점에서 콩나물국밥이야말로 서민들의 친숙한 음식이 아니던가.

얕팍한 호주머니를 걱정하지 않아도 되는 음식, 작취미성인 채 잔뜩 웅크리고 찾아드는 가난한 가장들의 속을 시원하게 풀어주고 다시 활력을 일깨워 주는 우리의 전주 콩나물국밥.

사랑하지 않을 수 없는 내 삶의 터전, 우리 전주. 예향의 도시, 전주한옥과 향교, 풍남문과 한벽당, 그리고 객사, 덕진공원과 경기전, 혼불문학공원등 우리의 정신적 지주가 되며 역사의 향기를 온 몸 가득히 느낄 수 있는 곳이 있어 행복하다. 더불어 정신적 고양 못지않게 우리 몸의 건강을 채워 주는 맛있는 음식, 또 음식.

그 날, 우리 가족 모두는 뜨끈뜨끈한 콩나물국밥을 한 그릇씩 똑딱 비우며 포만감에 느긋한 기쁨을 느꼈었다. 한 그릇씩의 콩나물국밥에 가족의 끈끈한 유대와 사랑을 잔뜩 넣어 먹었었다. 감사와 평온을 양념으로 한 다시없는 성찬을 즐겼었다.

뵈 수 있었다. 그때 김운성 선생님은 한국문인협회 사무총장이셨기에 자주 전주를 찾아주셨다. 김동리, 이영도, 장만영, 유주현, 박목월, 손소희, 김남조, 허영자이상의 여러 선생님들과 문학 강의를 마치면 회장님은 전주에서 제일 좋은 한국집이나 백반집에서 식사를 대접하셨다. 2차는 언제나 한벽당 오모가리집으로 갔었다, 그때는 승용차가 있는 것도 아니고 걸어서 가는 한벽당 길은 정이 넘쳤다. 신석상 그리고 지금 한국문인협회 회장인 김연균 회장은 그때 만해도 청년 같이 젊었다.

한벽당 가는 길에는 능수버들이 휘늘어지고 그 아래 하얀 천막을 치고 천막아래는 평상이 즐비하니 차려 있어 누구든지 앉기만 하면 왕 대접을 받았다. 오모가리는 피라미, 빠가사리, 메기, 붕어 같은 여러 종류가 있다. 오모가리를 시키면 덩으로 따라 나오는 안주가 입이 떡 벌어 질만큼 푸짐하다. 막걸리 한주전자가 다시 나올 때마다 또 색다른 안주가 따라 나온다. 전주의 맛과 인심의 진면목을 자랑하고 싶어 외지에서 손님이 오면 나는 언제나 한벽당 오모가리집으로 안내를 했다. 전주 특유의 걸죽한 막걸리 한되에 사이다 한병을 타면 “막사이” 라 하고 두병을 타면 “막사이 사이” 라고 불렀다. 이렇게 톡 쏘는 막걸리 투박한 잔에 정을 부어 세월을 부어 마시는 동안 이경삼경 밤은 깊어가고 전주천 맑은 물에는 달님도 별님도 내려와 몸을 씻는 황홀한 밤 갑자기 순경의 호루라기소리가 울려 퍼진다. 그 시절에는 통행금지가 있었다. 사람들은 놀라 평상 밑으로 고개를

불긋 차려입은 화려한 한복은 봄꽃과 어우러져 공예품전시관 문화마당에 또 다른 꽃을 피웠다. 소곤소곤 정담을 나누는 차인들의 연가는 봄 아지랑이가 되어 한옥마을에 여울지고, 여인네들의 손에서 반죽되는 찹쌀가루가 화전으로 활짝 핀다. 화전놀이를 온 이들과 구경 나온 이들이 모두가 흥겹다. 한옥마을과 전통놀이가 한데 어우러져 장관을 이루었다. 여인들의 엉덩이가 흔들흔들 흔들리고, 흥에 겨워 어깨춤을 춘다. 활기찬 몸짓에 웃음꽃이 활짝 피어 있어 모두가 미인이다. 신명이 있어 참 보기도 좋다.

예로부터 우리 여인네들은 삼진날 무렵이면 산과 들에 핀 꽃을 따서 찹쌀가루로 꽃전을 만들어 먹으며 놀았다고 한다. 면면이 이어져 내려온 옛 여인들의 화전놀이가 오늘은 차와 함께 즐기는 마당놀이가 되었다.

꽃달임을 위해 준비한 꽃들은 시들지 않게 시원한 물을 뿌려 눈으로 훤히 볼 수 있도록 유리그릇에 담아 놓았다. 고운 한복에 앞치마를 두르고, 웅기종기 모여 앉아 꽃전을 지지는 여인들의 모습이 그림 같다. 여인네들의 얼굴에 행복이 피어난다. 하얀 찹쌀가루를 더운물에 반죽하여 동그랗게 만들고, 프라이팬에 기름을 두르고, 둥근 떡을 미지근한 불에 익혀 뒤집어 놓고, 진달래꽃을 동그란 떡 위에 올려놓는다. 진달래, 보라 빛깔의 제비꽃, 샛노랗게 피어난 장다리로는 꽃을 피우고, 쑥과 쑥갓으로는 이파리를 만들었다. 여러 가지 모양으로 빚어낸 화전이 화려하다. 시럽으로 화장

을 해 예쁜 접시에 담아내니 멋진 예술작품이다.

지나는 이들이 발걸음을 멈추고 녀를 놓고 바라본다. 흐뭇한 마음으로 출품을 했다. 다른 이들의 작품도 살펴보려고 행사장을 한 바퀴 돌았다.

모두 14작품이 전시되었다. 어느 팀에서 만든 작품인지는 몰라도 먹기가 아까울 정도로 곱고 아름답다. 번호표만 붙여 놓고 출품자의 명단은 접시 밑바닥에 써 놓기로 했다. 그래서 제출자가 어느 팀인지 더욱 궁금하다. 장원을 알 수가 없어 나 스스로 심사위원이 되었다. 0번은 S라인으로 진달래 꽃길을 내고 그 사이에 화전을 담아 놓아 화전보다 장식성이 더욱 돋보인다. 0번은 예쁜 도자기 접시에 차와 함께 화전을 담아 놓아 전통 차와 함께 즐기는 화전놀이의 주제에 알맞다. 양증맞은 꽃꽂이는 화전을 돋보이게 하는데 충분했다. 0번은 하얀 접시에 울긋불긋 화전을 담아 작은 꽃병으로 운치를 연출하는 센스가 있어 좋다. 0번은 채반에 화전을 놓고 복숭아 꽃가지를 걸쳐놓아 예스러움을 자아내며 포근한 고향을 연상시킨다. 0번은 질박하게 구워놓은 도자기에 화전을 돋보이게 몇 점만 얹어 놓고 작은 꽃병으로 디스플레이(display)했다. 현대 감각에 맞는 예술성도 엿보인다. 붉은색, 파란색, 노란색으로 화전을 만들어 화려하게 꽃 접시에 담아낸 팀, 오미자차에 꽃잎을 띄워 멋을 부린 팀 등등. 작품, 작품마다 감탄이 절로 나왔다. 모두가 우수한 예술작품들이다.

꽃 속에 묻혀 있는 화전접시보다도 오미자 가루, 치자 가

루, 녹차 가루로 떡 반죽을 해서 화전을 빚어 놓은 정성이 눈에 짝 찬다. 하얀 떡 위에 꽃잎으로 알록달록 꽃전을 만들어 정갈하게 담아낸 여인들의 솜씨가 더욱 돋보인다.

“산은 산이고, 물은 물이다.”

라고 하신 성철스님의 말씀대로 오늘은 꽃꽂이 전시장이 아니고, 전통 차와 화전놀이가 주제이므로 꽃 장식에 전통 차와 화전이 묻혀서는 안 된다. 그렇다고 꽃 장식이 너무 없어도 밋밋하다. 화전을 돋보이게 할 수 있을 정도로만 장식하면 된다. 지나침이 모자람만 못하다는 말도 있다. 항상 본질을 먼저 생각하고, 중용(中庸)으로 살면 그 삶이 후회하지 않는 삶이라는 것을 느끼게 한다.

울긋불긋 봄꽃으로 화장을 하고, 하얀 접시에 깔끔하게 장식해 놓은 화전이 말차 한 잔 곁들여 소반에 다소곳이 앉아 손님맛이를 한다.

한옥마을을 찾은 외국관광객들이 우리 전통 차에 관심을 보인다. 차 문화를 교류하며 들차 자리를 열고 있는 일본, 캄보디아, 베트남, 중국 등지에서 우리나라 산업현장을 찾아와 열심히 일하고 휴가를 받아 나온 사람들, 외국인들이 한국문화에 더 많은 관심을 보인다. 쉽게 접해볼 수 없었던 한국의 전통문화를 전주에서 보고 배워가려는 듯 차 마시는 예법을 열심히 따라 한다. 그들의 서툰 모습에서 어린아이 같은 순수한 마음들이 묻어난다.

대전에서 왔다는 간호사관생도들, 사진작가들, 지나가는 시민들 모두가 오늘은 전통 차와 함께 즐기는 화전놀이에

동참했다.

어린이들은 깨강정을 먹어보고, 다식을 맛보고, 말차, 녹차, 황차를 맛본다. 차를 대접하면서 차 마시는 예법을 알려주었다. 오른손 손가락을 가지런히 모아 찻잔을 잡고, 왼손은 찻잔 밑을 공손히 받쳐 올려 눈으로는 색을 감상하고, 코로 향을 맡은 뒤, 세 번 정도 나누어 마시며 입안에서 5가지의 맛을 느껴보라고 했다.

정담을 나누며 찻잔을 감상하고, 여유롭게 내 삶을 돌아보며 내가 가진 것들을 누리고 살다보면 세상의 낙이 찻잔 속에 담겨져 있다는 깨달음을 얻게 된다.

초심다회에서 출품한 작품번호가 6번이다. 심사하는 동안 내 뒷줄에 앉아 있던 아저씨들이 스스로 평가한 작품평을 한다.

“저 중에 6번이 그래도 깔끔하고 아름답다.”
그 말이 어찌나 반갑던지,

“우리 작품을 좋게 평가해 주셔서 감사합니다. 오늘 심사에서 떨어져도 출품 자체에 의미를 두었으므로 만족합니다. 우리 팀 작품을 좋게 평가해준 아저씨들의 그 말씀만으로 우리 팀은 충분히 행복합니다.”라며 활짝 웃었다.

심사 결과는 멀리 부산에서 온 부산지부, 전남의 호남지부, 충남지부, 정읍지회 등이 상을 받았다. 팀을 호명할 때마다 환호성이 터졌다. 축하해주는 박수 소리가 석양의 한 옥마음을 뒤덮는다, 장엄했던 헌공다례의 순간도, 규방다례

의 시연도, 시끌벅적했던 비빔밥 큰잔치도, 화기애애하던
들차회 및 화전놀이도, 전주전통문화 투어도 동남풍에 밀려
가고 있었다. 아쉬움을 남기며 다음해엔 더욱 알찬 꽃달임
놀이를 약속한다. 전국의 차인들이 헤어지기 전 진한 악수
로 정을 나눈다. (2007년 4월 15일)

다. 생체 세포의 신진대사를 활발케 하는데 중요한 구실을 하는, 아스파라긴이란 성분이 콩나물 속에 많이 들어 있음을, 우리 조상들은 옛날부터 알고 있었음에 틀림없다.

전주 콩나물은 산 좋고 물 맑은 농촌지방에서 생산되는, 쥐 눈이 콩 - 윤기가 흐르는 검은 바탕에 하얀 테를 두른 모양이 쥐의 눈을 닮은, 영양가 많은 콩을 전주의 맑은 우물물로 길러낸다. 그러므로 산으로 둘러싸인 전주지방의 독특한 기후와 수질이, 양질의 콩나물을 기르는데 도움을 주는 것이다. 특히 잔뿌리 없이 외뿌리로 기르고 5~6cm길이의 미숙한 상태에서 뽑아 사용하므로 육질이 부드러우며 맛이 좋다.

몇 년 전부터 완주군 송광사 부근에 조그만 밭을 장만하여, 어설픈게 토요일과 일요일에 콩밭을 매고, 고추와 오이, 배추와 양파를 가꾸고 귀가하면서 먹는 콩나물국은 특별한 맛이 있었다. 일요일 아침이면 죽림온천 목욕이 습관처럼 되어, 온천을 끝내고 해장국집에 들러, 맛 갈 나는 콩나물국을 먹은 다음부터 밭에서 땀 흘려 일한 후, 입맛에 딱 맞는 산뜻한 콩나물국을 여러 차례 먹게 되었다. 특히 해장국집에서는 고소한 김과 함께 들어가는 김치와 깨소금, 청양 고추의 매콤한 맛이 뜨거운 국물에 어울리면서 얼얼하게 땀을 나게 해주며, 기름에 띄워주는 계란 노른자의 든든한 영양과 함께, 우리 입맛에 딱 맞으면서도 아삭아삭한 콩나물의 살가운 맛을 입맛들이게 되었다.

따끈한 콩나물국을 먹으면 숙취가 해소된다는 설에, 술꾼들을 위시하여 많은 시민들이 콩나물국에 고춧가루를 넣어,

시원하면서도 매콤하게 뜨거운 국물로 수분을 보충하게 되어, 콩나물국이 한결 개운한 맛을 느끼게 해주는 것으로 생각된다.

비빔밥의 유래는 두 가지가 있다. 조선시대 임금님이 들었던 네 가지 수라 가운데 주로 점심끼니나 입궐한 종친을 대접하기 위한, 간편한 식사로서 비빔이 포함된 데서 유래했다는 것이 궁중설이다. 궁중에서 시작된 비빔밥의 전통이 양반 지배계층을 거쳐, 서민 대중에게까지 전파되었다는 서민설도 있다.

일찍이 평양냉면과 개성탕반과 함께 조선의 3대 음식으로 널리 알려진, 전주비빔밥의 경우도 감영의 고위관리나 양반들은 식도락삼아 즐긴 반면, 서민들은 특별한 날 특별한 손님을 접대할 때 해먹은 음식이라는 것이 쉽게 이해가 된다.

전주비빔밥은 복잡한 조리과정과 지극한 정성을 필요로 한다. 비빔밥에 들어가는 밥 만해도 닭 삶은 물과 암소 등 심 삶은 물이 혼합된 국물로 지은 고두밥이기에 그만큼 맛이 좋고 영양도 풍부하다. 찌낸 고두밥이 엉겨 붙지 않고 꼬들꼬들한 특성을 유지하게끔 소쿠리에 담아 물기를 뽀겨 주고 보자기를 씌워 건사한다.

전주비빔밥의 주재료는 콩나물과 황포묵, 찹쌀고추장과 육회, 미나리와 참기름, 달걀을 넣고 나물과 생채, 잣과 은행 등을 차례로 넣어 비비는데 맛이나 멋뿐만 아니라, 만드는 사람의 세심한 정성과 온 고을의 넉넉한 인심을 동시에 먹는 효과를 낳기 때문에, 찾는 이들에게 더욱 이상적인 추억을 남기게 된다.

이제 비빔밥은 우리만의 먹을거리가 아니다. 1998년 국제
기내식협회 총회에서 대한항공의 비빔밥이 최우수상을 수
상했다고 한다. 또한 우리나라 100세 이상의 장수노인들을
연구조사한 의대 교수는 ‘비빔밥이야말로 가장 권장할만
한 장수식품 가운데 하나’ 라고 주장해서, 맛은 물론 건강
에도 유익한 먹을거리임이 증명된 셈이다.

어떤 요리전문가는 ‘한국요리는 여러 맛이 서로 겹치고
한데 엉겨 조화를 이루는데, 맛의 큰 특성이 있다.’ 고 조
화를 강조했다.

평론가인 K교수는 전주사람들의 기질을 화이부동(和而不同), 즉 다른 사람과 같이 생각하지 않지만, 화목하게 지낼
수 있는 포용력이 있다고 정의하기도 했다.

화합의 포용력과 조화의 정신은 대표음식인 콩나물국과
비빔밥에서 상징적으로 나타난다.

우리는 필요와 기쁨, 고독의 순간과 정에 대한 그리움, 활
동과 휴식, 내면과 외면의 균형을 이루어, 우리 생활주변에
있는 조화로운 아름다움을 찾아보면 소박하지만 풍요로운
생활 속에서 행복을 누릴 수 있으리라 생각된다. (2008. 6.
20)

전주음식의 맛과 멋

신기정

수

만일 전주를 떠난다면 가장 아쉬운 것은 무엇일까? 깨끗하고 아름다운 자연경관, 느긋한 말씨에 걸맞은 넉넉한 인심 그리고 곳곳에 살아 숨 쉬는 예술혼 등 모두가 놓치고 싶지 않은 유혹이다. 하지만 그중 맛깔스런 음식에 길들여진 혀의 고통이 가장 크지 않을까 싶다. 자연주의에 근거한 참살이 음식으로 새롭게 조명 받는 전주음식의 특징은 무엇일까?

먼저 전주음식에는 조화로움이 있다. 온갖 구이와, 회, 무침, 볶음, 탕으로 넘쳐나는 한정식과 다양한 야채와 양념들이 어우러진 비빔밥이 그 예이다. 배와 생강이 어우러진 이강주와 갖가지 한약재를 넣어 달인 모주까지 개별 재료와 음식들이 한데 어우러져 독특한 맛을 창조해 낸다. 또 그릇

을 포괄 정도로 연이어 나오는 음식의 제공순서와 배열에도 나름의 질서가 있다. 음식 외에도 태극선의 중심을 향한 삼색의 소용돌이와 사설과 창이 적절히 어우러진 판소리도 전주문화의 조화로움을 더해준다.

전주음식에는 보는 즐거움이 있다. 각 재료의 색을 살려 자연스럽게 배열하는 비빔밥, 구절판과 색색의 고명을 곁들인 전이나 떡이 그중 으뜸이다. 쉽게 접하는 반찬거리 하나에도 시각과 미각을 동시에 만족시키려는 노력이 숨어 있다. 임산물이든 해산물이든 각각의 고유한 색감을 살리면서도 다른 재료와의 자연스런 어울림이 있어 전주음식에는 눈으로 먹는 맛이 더해진다.

전주음식에는 온전함이 있다. 닭 한 마리를 시켜도 타지에서는 포장마차용으로나 쓰이는 닭발까지 남김없이 준다. 미꾸라지나 잡고기를 통째로 끓여내는 추어탕과 오모가리탕, 밥도둑이라 일컫는 꽃게장 그리고 콩나물국밥 위에 얹어주는 동그란 계란 하나에도 온전히 내어주는 온고을의 인심이 담겨있다.

전주음식에는 담백함이 있다. 대부분 천연양념으로 조리하여 자극적이지 않고 깔끔한 뒷맛을 자랑한다. 풍부한 일조량과 청정한 자연환경에서 빛은 장류음식이 발달되어 인공조미료로 맛을 낼 이유가 없다. 또 풍성한 곡물과 해산물이 사시사철 넘쳐나니 굳이 염장하거나 말라비틀어진 재료들을

쓰지 않아도 된다. 남녀노소 누구나 별다른 타박 없이 먹을 수 있는 것도 자연을 그대로 식탁에 옮겨놓은 까닭이다.

전주음식에는 넉넉함이 있다. 다른 지역의 경우 손님이 많은 식당은 음식 맛이 좋거나 양이 많거나 둘 중 하나이다. 그러나 전주에서는 맛은 기본이며 싸고 풍성해야만 한다. 막걸리 한 주전자에 딸려 나오는 맛깔스럽고 푸짐한 안주들은 외지인의 머리로는 계산이 안 되는 불가사의한 일이다. 부담 없이 챙겨 먹을 수 있는 덩과 향토색 짙은 갖가지 후식도 전주음식의 또 다른 여유이다.

흔해진 ‘○○방송 출연’ 광고판 하나 없더라도 나름의 맛이 있는 식당을 찾아보는 것도 전주생활의 솔솔한 재미이다. 다른 지역으로 옮겨간 전주음식 애호가였던 어떤 친구는 아직도 여행 중에는 간판에 ‘전주’가 들어간 식당을 찾는다고 한다. 주변 식당에 대한 정보가 없는 상태라면 그 방법이 실패를 줄이는 가장 좋은 길이라는 것이다. 조심할 것은 ‘진주’를 ‘전주’로 잘못 보고 들어가는 것이란다. ‘님’이 사랑하던 ‘님’도 점 하나만 잘못 찍으면 도로 ‘남’이 되듯이 음식점도 점 하나 차이에 즐거워야 할 식사가 ‘의무방어’로 바뀔 수 있기 때문이다.

콩나물국밥에 향긋한 모주 한 잔만 곁들여도 지인들과 살가운 정을 나누기엔 부족함이 없는 전주음식의 맛과 멋! 최소한 전주에 있는 동안은 눈 덮인 산정에서 끓어서 얼어 죽

다. 전라도에서는 가장 큰 도시였다. 전주는 지형적으로 용이 등천하는 형세로 무한한 발전의 가능성이 있는 아름다운 도시이자 문인을 많이 배출한 문학의 도시이다.

전주 근교에는 전주8경인 기린토월(기린봉), 한벽청연(옥류동 아래 한벽당의 청아한 풍경), 남고모종(남고산성), 동포귀범(마그네 다리 부근 현 봉동교), 다가사후(다가산), 덕진채련(덕진공원), 비비낙안(전미동 과 삼례읍 경계의 한내변에 있는 비비정,) 위봉폭포 등이 있다. 예로부터 이 고장의 선비들이 풍류를 즐기던 살기 좋은 고장이어서 전형적인 문화도시라 할 수 있다.

전주천에서 서식하는 물고기를 잡아서 시래기를 넣고 얼큰하게 투가리에 끓인 오모가리 물고기매운탕은 전주의 별미다. 해마다 여름이면 한벽당에서 대성동까지의 전주천에서 시민들이 목욕을 하며 더위를 식히던 그 광경도 지금은 볼 수가 없어 아쉽다.

내가 평화동 파출소에 근무할 때는 흑석골에서 캐낸 연탄을 조금 얻어 19공탄을 찍던 시절이었다. 전주에는 흑석동을 위시하여 여러 곳에서 한지를 만들었는데 그 영세업체들은 모두 사라지고 말았다.

밝은 달이 뜨는 청명한 날 다가공원에 올라가 달맞이를 하면서 풍류를 즐기고 다가공원 입구 활터에서는 전주의 한량들이 활을 쏘고, 물기를 하면 기생을 불러 춤추고 노래하

에 전주천이 범람하는 경우를 처음 보게 된 사실 뿐. 겨울에 눈이 많이 내렸으나 최근 몇 년은 그 눈도 줄어들었다. 경남이 고향인 우리 자매들은 전국을 오르락내리락 하면서 전북 지방에 오면 먹거리가 안심이라고 한다. 내가 생각해 봐도 전주 사람들 같이 김치를 맛있게 담는 사람들이 없는 것 같다. 내가 처음 교동에서 신집살이 할 때 어느 한 집에서 김치를 담는 날이면 동네 잔치 날 같았다. 확독에 같은 고추양념에 버무린 김치를 즉석에서 한 그릇 씩 돌리는 것이었다. 그 때 고구마 줄기로 김치 담는 것도 처음 알았다. 그 정겨운 풍경은 지금은 사라졌다.

전주시의 명칭이 전주부에서 전주시로 변경된 지 올해 60주년을 맞았다. 전주역사박물관에서는 지난 9월과 10월 동안 전주시의 60년사를 돌아볼 수 있는 사진 전시회를 가진 바 있다. 친구와 같이 사진을 쭉 둘러보다가 우리들의 고등학교 시절의 자화상들이 걸려 있는 사진 앞에 섰다. 전주여중과 전주여고가 지금의 리베라호텔 자리였을 때의 사진들이었다. “야! 우리들 사진이 저기 있다!” 하며 그 시절로 돌아간 기분에 들떠서 그 때의 이야기들로 잠시 즐거웠다. 지금은 문화주택 자리가 된 인봉리 저수지가 메워져 공설운동장이었던 때에 한복을 입고 또는 고깔모자를 쓰고 마스케임 연습할 때. 운동장에서 전국대회가 열려 연습하던 때. 졸업사진으로 쓰기 위하여 전동성당에서와 다가산에서 하얀 모자에 가슴에 백선을 달고 나란히 찍은 사진들. 구도청 앞

맑은 물에서 모래무지와 게를 잡던 일, 정월 보름날 동쪽
기린봉 봉우리에 둥근 달이 솟아 오르면 완산교와 서천교
사이 냇가에서 불꽃놀이를 하고 다리밟기를 시작한다. 가족
이나 친구의 평안함을 함께 빌어주고 자기 나이 만큼 밝으
면 한평생 병없이 오래 살 수 있다는 풍습을 믿으면서....

학창시절엔 푸른 수목에 묻힌 아름다운 전원도시, 옛 정취
가 풍기는 전주의 강렬한 이미지를 보고 살았고, 청년시절
엔 멋과 맛, 인정이 넘치는 뒷골목들의 풍경들을 피부로 느
끼며 살아왔는데 장년 이후부터인가 늘 가까이서만 보고 느
끼는 전주는 콘크리트의 사각집들로만 메워져가는 도시, 끊임
없는 긴 자동차 행렬의 도시, 기린봉 높은 중턱에 수개씩
켜놓은 붉은 호박등이 야경을 볼품없게 만들고 있는 도시,
보여야 할 기린봉 능선이 호박등으로 보이질 않는다. 생기
있는 전주천이 달빛에 반짝이고 그래서 전주의 밤은 깊어만
갔는데 여러 모양새로 변화된 도시의 풍경들은 나의 가슴을
오래도록 울적하게 만들고 슬프게 한다. 그렇다고 떠날 수
없는 도시, 버릴 수도 없는 도시, 그래도 나는 동심을 오래
오래 간직한 채 온고을의 볼거리와 먹거리를 자랑 삼아 전
주를 지키면서 살고 싶다.

이왕지사 먹거리 이야기가 나왔으니 소개하면 예부터 이 고
장 선인들은 전주사랑이 유별나 볼거리와 먹거리의 8가지
사랑하기를 즐겨했다고 하는데 전주팔경(麒麟吐月, 寒碧晴

烟, 南固暮鐘, 多佳射候, 德津採蓮, 飛飛落雁, 府之朴淵, 東浦歸帆)과 전주팔미(파라시, 열무김치, 황포묵, 애호박, 모자, 게, 무, 콩나물)가 바로 그것이다.

전통문화와 예술의 향기가 짙게 풍기는 온고을에서 시대의 변화와 함께 8경과 8미도 사라져 간 것도 있지만, 전주사람의 음식 손맛은 대대로 전해 내려와 입맛을 돋군다. 비빔밥, 콩나물국밥, 매운탕 등 전주의 음식을 칭송하는 말로 4불여라는 말이 전해 오는데 수령이 토박이 서리만 못하고, 서리가 기생만 못하며,

기생이 판소리만 못하고, 판소리는 음식만 못하다 (官不如吏, 吏不如妓, 妓不如音, 音不如食)는 말이 그 대표적인 말이 되겠다.

필수 가결한 것이다.

때문에 음식하면 전라북도 전주의 비빔밥뿐만 아니라, 모든 음식이라면 손꼽을 정도로 맛과 멋을 자랑하기에 손색이 없다.

그렇지만 그중에서 난, 콩나물국밥을 제일로 꼽고 싶은 까닭은 10여년 전 직장에서 새벽비상이 걸리는 날엔 직원들이 아침밥 대신 콩나물국밥집인 웅이 집으로 발길을 돌리곤 했다.

그때마다 따라가서 먹게 되었는데, 직원들은 콩나물 국밥을 먹게 되면 속이 시원하게 풀어진다는 감탄을 연발했고, 난 콩나물 국밥이 술을 마시는 사람들만 먹는 밥 인줄 알았는데 그게 아니라는 사실을 그때 알게 되었다.

콩나물 국밥은 콩으로 길러서 만든 식품이기에 단백질이 많이 함유되어 있고, 여러 가지 야채를 넣어서 만들었기에 영양도 풍부하다.

특히, 추운 겨울날 먹었기에 더 진한 맛을 느꼈을지도 모르지만, 그 식품에 대한 기억이 오래토록 마음에서 떠나질 않았던 까닭은 미각을 돋우기에 일품이었음을 느꼈기 때문이라,

그 뒤, 한동안 그 음식을 접 할일이 없었는데 교회 여름수련회를 마치고 돌아오면서 교인들과 함께 그곳을 들리게 되

었다.

세월은 흘렀지만, 여전히 음식 맛은 변함이 없었으니 변한 것은 나 자신뿐이지 싶었다.

그러던 어느 날 퇴근길에 남편과 함께 남부시장 골목 안에 있는 콩나물 국밥집에 들리게 되었다. 겉으로 보기에는 달갑게 보이지 않는 국밥이지만, 계란 중탕에 해장국 국물을 몇 숟가락 넣고, 김 가루를 뿌린 뒤, 휘휘저어 반찬으로 나온 구운 김을 해장국에 더 얹어 넣고, 다진 고추로 맵기를 조절하고 새우젓으로 간을 맞췄다.

뚝배기에 담겨 나온 해장국에 오징어와 콩나물을 총총 썬 김치 등이 들어있다.

“혹시 했지만 역시나” 였다.

세월은 끊임없이 흐르지만,
우리전주의 인심과 음식 맛은 변함없이 맛과 멋을 자랑하기
에 충분했다.

콩나물 국밥은, 멋과 맛. 전주, 한국을 넘어서 세계 속에서도
함께하는 음식 맛이 아닐까?

콩나물 국밥을 좋아하는 까닭은 농경사회였던 우리네들의
인심과 따듯한 정이 배어있는 듯하며 내 고향 전주를 사랑
하는 마음이 있기 때문이지 않을까?

더불어, 전주시의 로고가 “한바탕 전주 세계를 비빈다.”라는 글귀인데 꼭 음식에 대한 자랑을 하는데 어울림일 듯 싶게 마음에 와 닿는다.

세계 속에 전주 ” 멋과 맛” 을 전주의 콩나물 국밥으로 내놓는다면 어떨지??

무더운 여름날 아니, 입맛을 잃었을 때 뚝배기에서 김이 모락모락 피어오르고, 매콤하고 시원한 국물이 최고인, 콩나물국밥으로 심신을 달래 보는 일도 전주를 사랑하는데 한 몫을 하는 일이 되지 않을까.

맛과 멋이 깃들인 전주의 “ 콩나물 해장국” 을 그 어떤 음식이 감히 넘보지 못하리라.