



이경배

연탄불고기

발낮은 시각, 꼭 잘자리에 들어갈 시간만 되면 몸이 출출해지면서 야식이 생각나게 마련이다. 건강이나 다이어트 때문에, 또는 다음날 일상생활에 지장을 주지 않기 위해 꼭 절여보기도 하지만 결국 유혹에 넘어가게 된다. 잠시 고민이 있었지만 그것은 금세 잊혀지고 '무엇을 먹어야 맛있게 먹었다고 할 수 있을까?' 생각하면서 메뉴 코르키에 어쩔 수 없다. 메뉴 코르키도 여간 어려운 것이 아니다. 일단 피자, 통닭, 족발, 찜닭 등 종류가 많다. 게다가 음식별 브랜드도 많고 요리법도 제각각이어서 골치 아프기까지 하다. 하지만 맛있는 야식을 먹기 위해 꼭 거쳐야 할 통과역례이므로 피해야 할 수는 없다. 평소 자주 시켜 먹었던 곳으로 할지, 아니면 새 음식점을 훑어보고 고민에 휩싸인다. 양쪽 모두 입장일단이 있다. 자주 시켰던 곳은 입맛에 맞고 검증된 집이라 안정적이다. 하지만 인건은 호기심의 동물인지라 다른 요리에 대한 궁금함이 마구마구 떠오르면서 갈등이 생긴다. 게다가 이미 많이 먹어본 음식은 입에 물릴 법도 하다. 현대 문제는 처음 먹는 것이라 입맛에 맞을지 문제이다. 게다가 정보도 부족하거나 주변에 물어볼 사람도 딱히 떠오르지 않는다. 나를 고민해서 시켰는데 맛있으면 기분이 나빠지기도 하므로 신중해야 한다. 고심 끝에 메뉴가 결정이 되면 신속히 다이내믹을 돌려주문을 한다.

전주의 야식집 하면 '진미집'이지

앞선 이야기는 일상에서 어느 누구나 한 번쯤 겪어본 상황일 것이다. 혹자는 이 글을 읽고 오늘 밤 통닭이나 피자를 시켜먹으리라 다짐을 할지도 모를 일이다. 우리네 주변에서 야식은 평범한 일상이 되어버렸다. 주제가 주변을 보면 많은 야식집들이 있고 종류가 다양하며 배달시스템이 잘 되어있어 언제든지 쉽게 접할 수 있다. 일반적으로 '야식'하면 피자, 통닭, 족발 등을 가장 먼저 떠올리고 싶게도 그렇다. 전주 시민들에게도 '야식'을 물어보면 앞선 음식들을 주로 말할 것이다. 하지만 언급된 음식 외에 '진미집'의 돼지불고기라고 대답하는 사람들도 쉽게 찾을 수 있다. 전주 사람이라면 이곳을 거쳐 갔기 때문일 것이다. 진미집은 1976년 실내마차로 시작해서 현재까지 39년 동안 하루도 거르지 않고 매일같이 운영을 해오고 있다. 처음 장사를 시작한 곳은 현 가계가 아니고 한양예식장 자리였다. 그곳에서 14년간 해오다가 1990년 2월에 지금의 장소에 자리를 잡았다. 연탄구이 돼지불고기의 원조라 할 수 있는 집이다. 연탄에 구운 돼지불고기가 유명해지면서 인근에 유사한 실내마차집들이 많이 생겨났지만 지금까지 남아 있는 집을 찾아보기가 쉽지 않다.

돼지불고기의 맛과 향에 취하다

진미집 인근에 가게 되면 연탄에 그을린 돼지불고기향이 코끝을 자극하고 그 향을 따라 자연스레 걷다 보면 진미집 출입구 앞에 서있는 자신을 보게 될 것이다. 진미집을 처음 찾는 사람은 외관에서 느껴오는 소탈함에 놀란다. 본점과 몇 개의 체인점을 거느린 실내포차이고 꽤나 유명한 음식점에도 불구하고 실내외 모두 소탈함을 넘어 허름하다고 느껴질 정도다. 내 외관의 소박함은 실내포차가 갖고 있는 서민적인 이미지와 어울려 그림듯한 풍경을 만들어 낸다.

미달이 된 출입구 양 문을 켜고 안으로 들어서면 가장 먼저 연탄불에 고기 굽는 풍경이 펼쳐진다. 붉은색 상의를 입고 집게를 이용해 고기를 굽는 사장님, 그의 앞에 있는 연탄불, 석쇠 위에 올려져 그윽한 향을 풍기내며 익어가고 있는 돼지불고기, 붉은 양념 옷을 온 몸에 두른 채 넋질한 생반에 쌓여있는 돼지고기와 마주한다. 유심히 살펴볼 필요도 없다. 그냥 한 눈에 '퍽'하고 들어온다. 그 모습을 보고 있노라면 '나를 제대로 된 집에 찾아왔구나!' 하는 안도감마저 든다. 첫 느낌은 활력이다.



한 장의 상냥한 상추 위에 잘 구워진 연탄불고기와 꼬마김밥, 새콤아삭한 짬두기를 함께 올려야 진정한 진미집 야식의 재미를 느낄 수 있다. 이것이 정석이다.



진미집 사장님이 39년이란 시간을 변함없이 지켜온 자리, 연탄불 앞이다. 집앞맛 나는 돼지양념불고기가 지글지글 익어가는 풍경 역시 그 시간동안 변함없다.

진미집에서는 맛있게 먹는 방법이 있으니, 빈 소주잔을 채운 다음 잘 씻어낸 상추를 골게 썰고 위에 돼지불고기, 김밥, 짬두기를 올려서 쓴다. 마늘이나 고추는 개인 취향에 맞춰 넣거나 빼거나 하면 된다. 먼저 소주를 입에 한 잔 넣어 넣고 삼삼한 맛과 향이 입에 퍼질 때 상추를 입에 넣고 먹으면 된다. 달달하고 매콤하며 구수한 향이 나는 불고기, 새콤한 짬두기, 달콤한 맛의 김밥이 서로 어우러지면서 기막힌 맛을 만들어 낸다. 고기와 김밥, 편가 매칭이 잘 되지 않는 음식조합이지만 막상 먹어보면 생각이 달라진다. 어떻게 이런 발상을 하게 됐는지 신기할 정도이다. 맛이 좋아 계속 먹게 된다.

이렇게한 입 두 번 먹다보니 테이블 한쪽에 빈 접시와 빈 소주병이 차곡차곡 쌓여간다. 다들 취기가 올라와 연지근지 썩은 것처럼 양쪽 볼이 빨갛다. 시끄러운 주변 소리에 자기 목소리가 묻히지 않기 위해 목청 높여 얘기한다. 너나 나나, 전부 그렇다보니 꽤나 시끄럽고 혼란스럽기까지 하다. 하지만 이곳을 찾은 사람들은 전혀 개의치 않고 잘 먹고, 마시고, 이야기를 나눈다. 처음에는 적응하기가 힘들 것 같기도 하지만 어느새 분위기에 동화되어 신경 쓰지 않게 된다.



연탄불고기와 꼬마김밥, 아삭한 짬두기는 진미집의 상술사다.

서민들의 삶과 인정이 익어가는 곳

이경배 씨는 군대 제대 후 복학하기 직전인 23살부터 진미집을 다녔다. 당시에도 진미집은 야식집으로 유명했었는데, 주당들 사이에서 잘 알려진 곳이었다. 가깝거나 친한 지인들은 주로 예술품을 사들이면서 '예술이란 무엇인가?', 그림이란 무엇인가? 등에 대해 끊임없이 토론을 하고 대화를 나누었다. 1차를 이곳에서 하고 2차를 가든지, 아니면 다른 곳에서 한잔 걸치고 이곳에서 새벽까지 마시곤 했었다.

"당시 다니던 사람들과 가끔씩 이곳을 찾는다. 옛날 추억이 생각나서 가끔씩 오는 것 같다. 당시에도 상추에 김밥과 고기를 넣고 쌈을 먹었다. 그 맛이 일품이다. 고기 한 점 써서, 소주 한잔 넣고 먹으면 맛있다. 요기도 되고 안주도 된다. 사장님도, 음식도, 이곳을 찾는 사람들도 변함이 없다. 그게 제일 마음에 든다."

진미집은 오후 5시부터 다음 날 새벽 5시까지 영업을 한다. 39년이라는 세월 동안 변함없이 해오고 있다. 전주 시민들이 진미집을 찾는 가장 큰 이유는 오랜 시간 변하지 않는 맛과 꾸준한 열에 있는 것이다. 무라에 보이지 않는 서민들의 삶과 애환이 녹아져 있는 진미집. 사람들의 추억과 인정이 익어가는 진미집에서 소주 한 잔을 권해본다.