

한국 전통의 맛과 멋을 찾아서

風

味

散

策

崔勝範 著



風味散策

1988년 8월 10일	초판 발행
1988년 11월 15일	2판 발행
저자	崔勝範
발행인	이애진
발행소	하 나

경기도 의정부시 가능2동 276-6
등록 1985년 11월 15일 제15호

공급처 서울 서대문구 연희동 353-103
전화 324-0811

※ 잘못된 책은 사신 곳에서 바꾸어 드립니다. 값 3,000원

風味散策 / 차례

● 봄

- 시금치 / 11
- 미나리·불미나리회 / 15
- 쭈·애탕 / 20
- 씀바귀 / 28
- 고사리산적 / 31
- 순채국·순채자반 / 35
- 화 전 / 38
- 고수풀 / 41
- 마 / 44
- 국수버섯죽 / 47
- 아욱죽 / 50
- 풍년초나물무침 / 53
- 돌나물회 / 59
- 냉이국 / 61
- 두릅나물 / 65
- 상치쌈 / 68
- 애호박 / 71
- 뱅 어 / 74
- 솜뱅이구이 / 80
- 아귀탕·아귀찜 / 82
- 자리물회 / 86
- 옥돔구이 / 90
- 홍합죽 / 93
- 주꾸미숙회·주꾸미탕 / 96

● 여름

딸 기/100
수 박/104
당 근/107
고추·고춧잎/110
오이소박이/115
가지·가지나물/118
고구마/122
칼국수/125
닭 죽/129
애저찜/133
꽃 게/136
준치회/142
복어튀김/146
장어구이/148
메기탕/151
낙지회/153
쏘가리곰국·어죽/156
망둥이구이/161
송어회·송어탕/164
연어구이·연어알젓/169

● 가을

울 무/174
구기자/177
풋마늘/180
무 우/184
밤/187
도토리/190
감/193
깨·들깨송/196
더덕무침/200
박속나물/204
동아정과/207

팥콩·청국장/210
콩나물국밥·콩나물비빔밥/215
토란탕·토란찜/221
양하적·양하탕/226
새양정과·새양차/228
토하젓·하란/231
추어탕·추어숙회/236

● 겨울

동치미/240
식혜/243
무우시루떡/246
떡국/249
약밥/252
팔죽·팔시루떡/255
김/260
육포·육회/263
노루복음/269
토끼탕/272
꿩탕/275
오리탕/278
더덕북어·북어적/281
복탕·복찜/286

콩나물국밥 · 콩나물비빔밥

전주와 콩나물은 어떠한 관계인가, 전주의 콩나물이 언제부터 유명해져 온 것인가 하고 가끔 생각해 볼 때가 있다. 그만큼 전주의 식탁에서 콩나물로 만든 음식을 빼어 놓을 수가 없다. 그것도 갖가지로 가지 수가 많을 뿐 아니라, 전주에 와서 콩나물 음식을 맛본 바깥 손님들도 으레 그 맛을 찬미하여 주기 때문이다.

최남선(崔南善)의 「조선상식문답」은 우리나라의 지방 명식으로, 개성의 엿과 저육, 해주의 승가기(勝佳妓), 평양의 냉면, 의주의 대만두, 진주의 비빔밥, 대구의 육개장, 회양의 곰기름 정과, 강릉의 방풍죽, 삼수갑산의 돌배말국, 차호의 홍합죽과 더불어 전주의 콩나물을 들고 있다.

이같은 기록들로 보아, 전주의 콩나물은 일찍부터 유명하였던 것이 사실인 것 같다.

나는 일찍부터 콩나물 음식 중에서도 콩나물국밥에 입맛을 들여 왔다. 대학생이던 때엔 점심으로, 사회에 나와선 아침 해장으로 즐겨 콩나물국밥을 찾았다. 대학생이던 때엔 특히 지금의 전주 시청 앞에 있던 '일심옥' '청심옥' '성심옥' 등에서 끓여낸 콩나물국밥의 맛이 뛰어났었다.

큰 가마솥이 걸린 부뚜막에 붉은 고추가 통째로 굴글고 있는 것도 시정(詩情)이 돋았다. 콩나물국밥과 더불어 으레 부뚜막의 그 붉은 고추 한두 개를 집어 준다. 고추는 바삭 말려져 있다. 국밥 그릇에

대고 손가락만으로 부벼도 고추는 잘 바수어진다. 고추씨까지 그대로 넣어서 먹으면 코끝까지 얼큰한 게 여간 맛이 아니었다. 점심 한 끼야 사철을 두고 먹어도 질리지 않았지만, 특히 눈오는 겨울철이나 쌓그러운 날씨의 늦가을·초봄철엔 더욱 맛이 돋았다.

사회에 나와서 차츰 술맛을 알게 되고, 또 더러는 밤술을 시간 가는 줄 모르고 마시다 떨어진 날의 다음 날 아침이면 아내가 생일상을 차려 준대도 귀가 트이질 않는다. 쓰라린 속을 달래며, 마구 콩나물국밥집으로 내달아 가야 한다.

이때부터 아침 해장 콩나물국밥집으로 단골을 정한 게 '한일관'이다. 그러니까, 한 30년 되는 것 같다. 그동안 단골집 한일관도 세 번 자리를 옮겼다.

주인은 처음이나 지금이나 같은 박강임(朴康任) 여인이다. 처음에도 키에 비해 몸부피가 있었지만, 얼마 전 물어 보니 73킬로의 몸무게라고 했다. 이 분은 음식을 내어놓은 데도 손이 크다. 그릇 그릇이 뚝뚝이요, 국밥에 양념을 넣는 데도 숟가락을 재지 않는다. 그런데도 간이나 맛이 맞아 떨어지니 놀라웁다.

뿐만 아니다. 손놀림이 빠른 점도 놀라웁다. 콩나물국 말을 한, 뚝배기 30그릇을 앞에 놓고 달걀을 깨어 넣는 광경을 본 일이 있다. 달걀을 집었다 하면 뚝배기의 아가리 테에 톱 쳐서 그 달걀을 깬다. 달걀이 두 동강이 나는가 싶으면 흰자위·노른자위는 뚝배기 속으로 들어가고, 달걀 껍질은 다른 빈 그릇 속으로 나가 떨어진다. 이진 솜씨 기계적인데, 30개를 깨어 넣는 일이 그야말로 순식간에 마쳐졌다.

콩나물국밥을 내는 아침 시간이란 새벽 5시경부터 아침 9시경까지의 네 시간 남짓이 된다.

국밥 그릇이 손님 상 위에 놓여지기 전, 양념 간을 맞추는 단계는 반드시 박여인의 손을 거쳐야 한다.

주방에선 약 10명의 여인들이 분업식으로 일을 하고 있다. 콩나물

시루에서 콩나물을 뽑아내어 물에 씻는 일, 깨끗하게 씻은 콩나물을 큰 가마솥에 넣어 알맞게 삶아내는 일, 삶아낸 콩나물과 그 콩나물 삶은 물을 따로 너벅지와 항아리에 분리시켜 간수하는 일, 밥을 지어내는 일, 뚝배기에 밥을 담고 삶아 놓은 콩나물을 곁들여 넣는 일, 붉은 고추를 바수는 일, 쟁반에 몇 가지 찬을 챙기는 일, 빈 그릇을 씻는 일 등이다.

주인인 박여인은 뚝배기에 담겨 나온 밥과 콩나물에 국물을 붓고 양념·간을 맞춰 가며 적당히 끓여내는 일이다. 설 끓여도 맛이 덜하고, 너무 오래 끓여도 밥알의 진기가 빠지고 콩나물이 물러져서 맛이 덜린다. 뚝배기를 불 위에 놓아 두는 시간과 화력의 조절을 잘 해야 한다는 것이다.

그릇 그릇의 뚝배기마다 들어가는 양념은 깨소금·고춧가루·마늘·다짐·파·후춧가루 등이다. 깨소금은 늦가을에 1년분을 요량하여 미리 팔아 놓은 참깨를 하루하루 쓸만큼 정갈하게 일구어 말려서 그 날그날 뺨아서 쓴다. 미리 뺨아 놓으면 고소한 맛이 덜하기 때문이라고 한다. 고춧가루는 몽글게 한 가루가 이니요, 씨까지 든 통째로 성글게 뺨아서 거칠거칠하게 한 것이다. 웬만큼 넣어도 독하게 매웁지 않고, 입 안을 얼근히 하는 게 이 고춧가루의 맛이다. 마늘다짐도 칼 등으로 자근자근 다져 넣은 것으로 국물에서 제 맛을 제대로 풍겨 준다.

이러한 양념과 더불어 새우젓과 쇠고기자장, 그리고 신 김치를 적당히 넣어 콩나물 국밥의 간을 맞춘다. 새우젓도 미리 1년분을 요량하여 유월에 잡은 새우를 사서 몇 개의 큰 항아리에 청염을 설설 쳐서 다독다독 담아 놓은 육젓을 쓴다. 이 육젓이라야 새우젓이 제 맛을 낸다는 것이다. 신 김치도 그 시어진 정도가 문제라고 한다. 너무 시어져서 시디신 것은 국물 맛을 상하게 하고, 또 생김치를 넣으면 배추의 풋맛만을 풍긴다는 것이다. 새금새금한 신맛이 돌을만한 신 김치를 쫄쫄 잘게 썰어서 쓰고 있는 것을 볼 수 있다. 쇠고기자장

도 진간장에 담은 것으로 손으로 찢어서 쓴다.

이렇듯 박여인이 직접 양념을 하고 간을 맞춘 한 그릇의 뚝배기 콩나물국밥이 상에 놓일 때는 뚝배기에 손을 댈 수 없게 보글보글 끓는 채로 나온다. 눈으로 보는 것만으로도 먹음직스러워, 어느덧 입 안에 침이 감돈다.

그리고 콩나물국밥의 뚝배기마다엔 또 몇 가지의 찬이 따라나오기 마련인데, 배추 김치, 깍두기를 따로따로 담은 농발 두 개와, 깨소금·고춧가루·파·화학조미료를 조금조금 자밤자밤 놓아서 곁들인 큰 접시 하나, 그리고 육젓과 쇠고기자장을 따로 담은 작은 접시 두 개가 곧 그것이다.

배추김치와 깍두기는 콩나물국밥의 반찬으로, 나머지는 각자 식성의 기호에 따라서 양념과 간의 가감을 임의로 하라는 것이다. 더 고소하게 먹고 싶으면 깨소금을 더 칠 일이고, 더욱 얼큰하게 먹고 싶으면 파와 고춧가루를 더할 일이다. 화학조미료를 즐겨 하는 이는 화학조미료를 사용할 일이고, 싫어하는 이는 접시에 놓인 채 그대로 두면 된다. 국물의 간이 약간 싱겁다 싶으면 육젓이나 쇠고기자장으로 자기 입에 맞은 간을 맞추어 가며 먹을 일이다. 육젓이나 쇠고기자장이 입 안에서 이따금 씹히는 맛도 간간하여 입맛을 돋우어 주기도 한다.

사실, 전주의 많은 사람들은 감기약 대신 얼큰한 콩나물국밥을 먹기도 하지만, 콩나물은 사람의 내장이나 정신을 위한 어떠한 의약적인 효험을 나타내는 성능을 가지고 있는 것인지도 모른다. 특히 콩나물 순(荀)은 대두황권(大豆黃卷)이라 하여 한약재로서도 쓰이고 있지 않은가.

또 입맛이 없을 때는 각 가정에서도 콩나물죽이나 콩나물밥을 지어서 먹기도 한다. 콩나물죽은 쌀에다 콩나물을 씻어서 적당량의 물을 부어 쓴 죽으로 콩나물의 향기가 입맛을 돋우어 준다. 쌀에 콩나물을 격지격지 섞어서 밥을 지은 콩나물밥(大豆芽飯)에 갖은 양념장

으로 밥그릇 한켠으로부터 척척 비벼 가며 먹으면 콩나물비빔밥과도 다른 썩 입맛 당기는 풍미가 있다.

음식 맛을 챙겨 먹는 사람들은 식성따라 맛따라 단골집을 정해 두기 마련이다. 별로 까다로운 식성이라고는 생각하지 않지만 나도 내 나름의 맛에 따라 몇 군데의 단골집을 가지고 있다.

‘한일관’의 콩나물국밥, ‘중앙회관’의 비빔밥을 즐겨 찾는다. 중앙회관은 그 이름에서는 비록 회관이란 말로 옛터를 벗고 있으나, 안으로 들어서면 옛맛을 은은히 풍겨 주고 있다. 전주 한복판이 되는 중앙동의 현 위치에서 이 집이 비빔밥을 전문으로 내놓기는 오래 전부터였다.

주방 부인 남궁정례(南宮貞禮)씨는 이 집에 들기 전에도 전주역전 오거리 ‘명도집’에서 콩나물비빔밥으로 손님들의 입맛을 끌기도 하였다. 그때는 번질나게 그 집을 드나들진 못했으나, 현 위치의 중앙회관으로 옮긴 후부터는 몇째 안가는 단골손님이라고 자부해도 좋을만큼 이 집을 드나들고 있다.

이 집의 2층 별실에 자리하고 보면 방안 분위기부터가 안온하여 마음에 든다. 벽면의 고서화, 또 장 속에 진열된 여러 가지 골동품이 옛맛을 풍겨 주기도 한다. 소장품이 5백 점이라니 가히 미술관, 박물관의 칭호를 들을만도 하다.

내가 들어가면 으레 물어 볼 것도 없이 비빔밥이다. 바가지만한 곱돌 그릇에 담긴 비빔밥이 상 위에 놓이면 수저를 들기 전부터 입맛이 일렁인다. 옛말에도 ‘음식을 즐기려면 그릇부터 골라 써야 한다’고 했지만, 이 집의 곱돌 그릇은 이 옛말을 다시 상기시켜 준다. 곱돌도 이 고장 장수(長水)에서 난 곱돌이다.

묵중한 곱돌 그릇을 앞으로 당기면 우선 안에 든 비빔밥의 빛깔과 냄새가 눈과 코에 들기가 바쁘게 온통 미각을 자극한다.

수저를 들어 슬슬 비벼 가며 여기에 배합된 재료들을 살펴 본다. 철따라 다른 것이 있기 때문이다. 그러나 언제나 변치 않는 것은 아

끼바리 쌀로 지은 밥과 쇠고기육회, 콩나물, 청포묵, 고추장 그리고 간장 맛이다. 아끼바리 쌀이 아니면 자르르 흐르는 윤기와 고들고들한 밥의 제맛을 낼 수 없다고 한다. 그러나 주방 주인의 자량은 은근히 고추장과 간장을 내세운다. 순창(淳昌) 고추장 못지 않게 맛을 낸 고추장을 빗어 쓴다는 것이며, 간장도 5년 이상 묵혀 쓴 접장이라는 것이다.

재료를 골라서 쓸 줄 아는 이 부인은 한 그릇의 비빔밥을 위한 이 밖의 재료들——참기름·깨·소금·마늘·고춧가루·후추·시금치·고사리·도라지·표고버섯·녹두나물·무우생채·미나리·상치·쪽대기·오징어채·해삼채·밤채·잣·은행·호도·계란단자·부추 등등——도 하나하나 마음을 써서 제철에 골라 사들여서 마련해 두었다가 사용한다는 것이다.

가령 참기름, 깨소금도 시장에서 파는 것을 바로 사다가 쓰는 것이 아니고, 제철에 상품의 깨를 골라 사두었다가, 잘 이루고 말려 기름집에 가서 직접 짜 온 참기름이요, 또한 자기 손으로 뺀 깨소금이라는 것이다. 화학조미료를 쓰지 않는 것도 이 집 비빔밥의 특색이다. 그러나 화학조미료를 찾는 손님에겐 언제나 내어 놓는다.

이렇듯 주방 부인의 마음씀도 입맛을 당기거니와 이들 재료들을 양념 다지기로 볶아 담은 밥 위에 모듬모듬 모아 한 그릇으로 배합해 놓은 태깅 있는 솜씨에서도 입맛이 당기지 않을 수 없다.

한 수저 내기를 잘 공글려서 입 안에 덩싹 넣어 저작을 시작해 본다. 이 맛이라니 어떠한 한 마디로 표현할 수가 있으랴.