



양 미

# 전주비빔밥

지금도 어머니를 ‘영원한 소녀’라고 얘기하는 양미 대표. 아직도 호기심 많은 사춘기 소녀 같은 어머니는 음식 관련한 세미나 또는 학술대회 등에 가면 질문이 어찌나 많은지, 모시고 간 양 대표가 난감하고 민망함을 느낄 정도다. 음식에 있어 달인이 경지에 올랐는데 무슨 궁금함이 아직 남아 있을까 싶지만 생활 속에서 음식을 익힌 친정엄마의 입장에서 보면 밥상에 오르는 음식을 학술적으로 논하는 것에 여전히 무한한 궁금증을 느끼는 듯하다는 것이 양 대표의 생각이다.

천성이시지 싶다. 녀석지 않은 살림이었음에도 밭에서 나는 작물들을 거두면 이것저것 다양한 종류의 요리를 해보고 이 음식들을 동네 사람들에게 대접하기를 즐겼다는 외할머니. 양 대표의 친정엄마는 이럴 때마다 부뚜막 옆에 쪼그리고 앉아 이진 뭘냐, 저진 어찌 해먹느냐며 설 새도 없이 묻고 또 묻고 했었다. 귀찮고 성에 가실 법도 한 이 질문들에 찬찬히 답해 주시고 자상히 일러주셨던 외할머니 덕에 친정엄마가 음식명인의 길에 들어설 수 있었던 것이 아닐까 하고 양 대표는 생각한다. 전주비빔밥의 명인을 길러낸 장본인이 바로 이분, 외할머니인 것이다.

## 명인, 그녀의 이야기

양미 대표의 친정엄마 김년임 선생은 전주비빔밥 명인 1호로 지정된, 우리 지역 유일무이의 공식적인 비빔밥 명장이다. 그 길이 쉬울 리 있었겠느냐마는 풍파와 시름을 이겨낼 수 있도록 했던 원동력은 음식에 대한 마르지 않는 애정과 호기심이었다. 여성들에게 공식적인 교육기회가 제대로 부여되지 않던 그 옛날, 어려서도 ‘거적매기’ 질질 끌고 가 자리 잡으며 “나도 배울래!”를 외쳤던 김년임 명인은 결국 직업전문학교에서 요리와 양재 같은 것들을 전문적으로 배웠는데 이것으로는 양에 차지를 앞섰던지 동네잔치가 있더라도 할라치면 빠지지 않고 가 구경을 하고 자원봉사자로 품을 팔았다 한다. 솜씨가 훌륭하니 슬슬 입소문이 났을 것이다. 그러다가 드디어 잔칫상 차리는데 손 좀 보태달라는 청을 받기에 이르고 내 집 밥상을 넘어 다른 집 밥상에게까지 정성을 들이는 인생이 그렇게 시작되었다.



전주비빔밥의 명인 김년임 선생

기 좋을 수가 없었다고. 어찌면 이 칭찬 듣고 싶어 배고픈 젊은이들 부러 밥상 차려주는 이모가 되었는지도 모르겠다. 결국 그 음악다방엔 음악을 듣기보다 밥 얻어 먹으로 오는 청년들이 더 많아졌고 그 청년들이 졸업하고 공무원이 되었는데 그 사이 김 명인은 오거리에서 조그맣게 시작했던 음악다방을 지금 가족회관 자리 1층으로 확장해 운영하게 되었다. 당시만 해도 그 주변에 도청, 시청, 전신전화국에 그 건물 자체가 공보관 건물

이다 보니 음악다방 누님의 밥상을 잊지 못하고 찾아오는 졸업한 청년들과 공무원들이 제법 되었던 것이다. 그녀의 탁월한 음식솜씨를 아끼워한 이 손님들의 권유로 결국 김 명인은 음악다방 2층, 지금의 가족회관 자리에 식당을 열었다.

당시만 해도 관공서가 주변에 포진해 있는, 전주의 중심이었던 곳이다. 또 지역발전의 큰 계기로 알려진 ‘전국소년체전’이 전주에서 개최될 즈음이었다. 김 명인은 그렇다면 전주를 대표할 수 있는 제대로 된 음식점을 해야겠다고 마음을 먹고, 방바닥에 앉아서가 아닌 테이블에서 식사하고 홀에는 통유리창에 세 겹으로 커튼이 드리워진 식당을 열었다. 맛을 아는 그녀답다. 딸 둘을 키우면서 손수 뜨개한 조끼나 스웨터에 패밀리룩을 넣어 온 가족이 함께 입도록 했던, 자상한 맛을 아는 그녀답다.

그러나 결코 겉멋에 그치고 마는 허튼 멋쟁이가 아니었다. 특히 음식에 있어서는 철두철미하기 이를 데 없어서 원가를 패너지 않고 가장 좋은 재료를 주방에 들였으며, 돈 주고 사먹는 밥, 늘 위생을 염려했던 본은 경험을 반영하여 누구나 들여다보고 안심할 수 있는 청결한 공개형 주방을 고집했으니 그 옛날 요식업의 센세이션이라 칭해도 과하지 않으리라.

“잠시 돌이켜 보면 엄마는 원래 그랬었다. 음식의 맛과 건강함에 유별났던 분이셨다. 덕분에 확장시절, 친구들이 흔히 즐기던 호떡이며 어묵 한 번을 사 먹어보지를 못했고 식구들 입에 들어가는 음식은 죄다 엄마 손을 거쳐 만들어지지 않은 것이 단 하나도 없었다. 비단 식구들 먹이는 음식만 그리했던 것이 아니라 솔하게 해오신 음식보시 역시 재료 손질부터 죄 당신 손으로 하는 것들이었고 심지어 초등학교 소풍 때는 담임선생님도 시락을 싸다 드리면 다른 선생님들에게 (도시락이 너무 비교되어서) 미안해 안 되겠다며 그 자리에서 풀어놓고 드시지를 못하고 맥으로 고스란히 가져가시기도 했단다.”

그도 그럴 것이 김밥 하나도 평범치가 않았다. 생선살을 발라 거기에 천연재료로 화사한 색을 입혀 넣는 등 ‘컬러풀’한 김밥을 맡아 보았다 하니 다른 선생님들 받으신 소풍도시락과 비교되기도 남음이 있었겠다. 성심여중 재학 시절엔 그 유명한 베테랑갈국수 한 번 먹어볼 수가 없었는데 야간자율학습 전, 저녁시간이 되면 당신께서 바로 해 담은 밥과 반찬 그리고 조그만 냄비에 찌개까지 챙겨서 행어 식을세라 가슴에 품고 교실 문 밖에서 기다리고 계셨던 것이다. 이 도시락을 받아들면서 어찌 친구들과 분식집으로 향할 엄두를 내어볼 수 있었겠는가. 음식에 들이는 정성이 두말 필요없는 분이셨다.

집에서 편히 해먹는 김치볶음밥을 밥상에 올리실 때도 식구끼리, 프라이팬 채 올려놓고 수저만 든들 누가 뭐라 할까마는, 예쁜 접시에 소복하게 담아서 장식까지 완벽히 해놓고 서야 밥상에 올리셨다. 갈국수를 끓여 먹기로 하면 알록달록한 대접에 김 모락모락한 갈국수 먹음직스럽게 담아 파, 지단, 김가루, 깨소금, 채 썬 당근까지 ‘퍼펙트’한 고명 올리 고서야 먹을 수 있도록 ‘히’하셨다니 음식을 대하는 유별난 마음이 에누리 없이 드러나는 예들이다.

## “돈을 벌기 보다는 칭찬을 듣고 싶어 하셨기 때문이다.”

김 명인이 처음부터 비빔밥의 명인이었던 것은 아니다. ‘회관’이라는 가게 이름에서 유추해 볼 수 있듯이 문 열었을 당시엔 고깃집이었다. 등심이 주력 메뉴였고 육회비빔밥은 더불어 올린 메뉴 중 하나였을 따름이다. 그런데 손님들의 칭찬, 어찌면 그것이 곧 본인 음식에 대한 자부심이었을 김 명인의 입장에서 고기 좋고 맛있다는 것은 고기를 고르는 안목에 대한 칭찬이었을 뿐, 자신의 솜씨를 인정받는 것은 아니라는 생각을 떨칠 수가 없었다 한다. 오히려 주력 메뉴가 아니었던 비빔밥과 밀반찬을 보고 손님들이 내지르



는 탄성에 마음이 쏠렸으니, 남들이 보면 이해불가라 하겠으나 매상에 가장 큰 공을 세우고 있던 등심을 과감히 정리하면서 가족회관은 비빔밥만을 전문으로 하는 식당으로 다시 한 번 태어나게 되었다.

비빔밥이야 그 시절에도 이미 솔하게 많았을 터이다. 그래서 김 명인은 조금 다른 비빔밥을 고안했다. 보통의 전주비빔밥이 입 넓은 양푼에 재료들 둥뽕뽕 올려 싹싹 비벼먹는 형태였다면 김년임 명인이 디자인한 전주비빔밥은 재료들의 고유 색깔을 고스란히 살려 각각 돌려 담아 없는 신선로 모양이었던 것이다. 맛을 아는 여인이었다. 결국 이 멋스러움은 가족회관이 전주비빔밥의 대표지로, 밥집 사장에 불과했던 한 사람이 전주비빔밥 명인으로 명성을 얻을 수 있도록 해준 도화선이 된다.

## 명인의 딸, 그녀의 이야기

양미 대표는 사범대를 졸업했고 당연히 선생님이 되는 것을 자신의 정해진 미래로 알고 살았었다. 누가 집안에 대해 물으면 “저는 밥집 딸이어요.” 라고 소탈하게 답하던 시간들이 있었다. 그러던 어느 날이었다. 사람에게 대한 신뢰와 사람이란 은혜를 잊어서는 안 된다는 좌우명을 가지고 살던 김년임 명인이 믿었던 사람들에게 배신을 당해 가족회관을 잃을 위기에 처하면서 범정 투쟁을 위해 작성하는 문서를 계기로 친정엄마의 비빔밥 인생을 고스란히 듣게 되었을 때, 이 전주비빔밥은 단순히 음식으로서의 비빔밥을 넘어선 한 여인의 인생과 꿈의 결과물임을 비로소 깨닫게 되었다.

88년도에 시작된 재판은 95년에야 막을 내렸다. 8년여의 시간동안 양미 대표가 느끼고 배운 것들은 이루 헤아리기 어려울 만큼 많았을 것이다. 그러나 그 중에서도 가장 명확한 깨달음은 전주비빔밥은 그녀 엄마의, 김년임 명인의 자존심이라는 사실이었고 그것은 당시 평범한 주부이며 직장인이었던 그녀를 전주비빔밥의 대를 이어야겠다는 결심으로 인도했다.

## 전주비빔밥 이야기

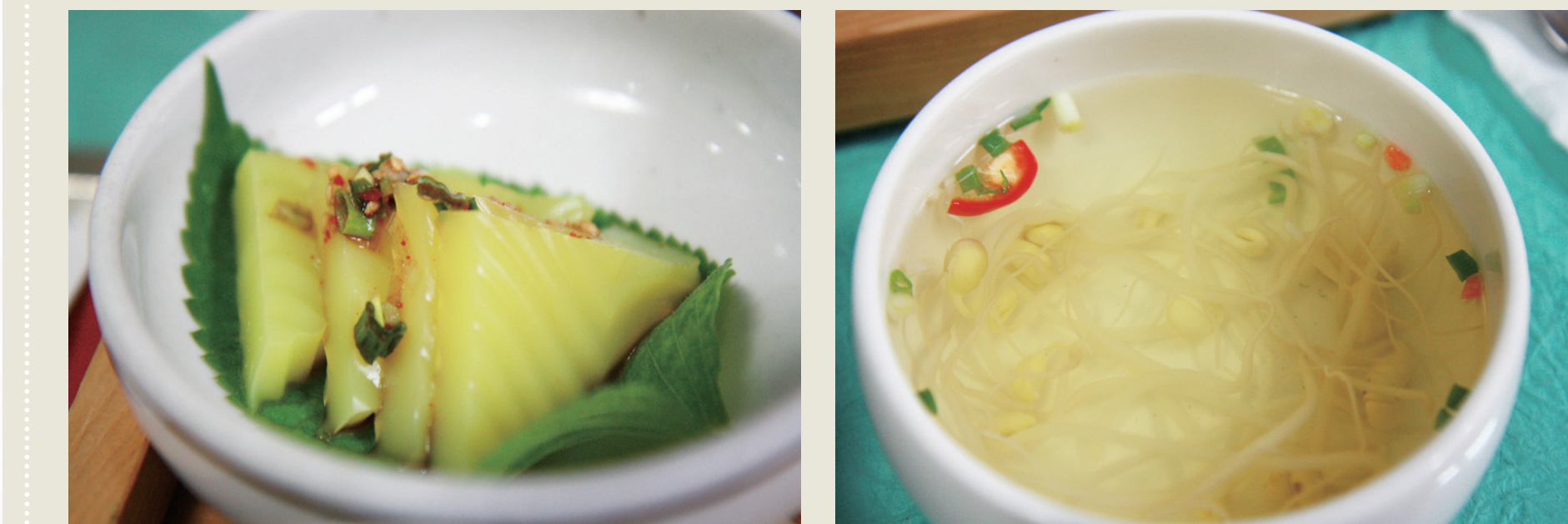
김 명인에게 양 대표가 물었다. “엄마, 맛있는 비빔밥 만드는 엄마만의 비법이 뭐야?” 돌아온 대답은 명료하고 단순했다. “좋은 재료를 쓰면 된다.” 비법에 대한 김 명인의 원칙이다.

이 원칙을 실천하고 있는 단적인 예 하나. 후식으로 나가는 사과를 놓고 그 가운데 과도를 댔는데 그 소리가 ‘ 짹’ 하지 못하고 ‘ 짹’하며 갈라지면 김 명인은 구입한 사과로 한 상자였던 두 상자였던 다 치워버린단다. 그리고 ‘ 짹’ 소리 나며 쪼개지는 사과로 다시 구입한다. 밥 다 먹은 후에 한 조각 입가심 후식으로 나가는 건데 굳이 그렇게까지 할 필요가 있느냐 마느냐는 논할 필요가 없다. 후식이기 때문에 터더구나 좋은 것으로 써야 한다는

신념이 흔들린 적 없는 분이기 때문이다. 그러하니 상에 올리는 음식 하나하나 그 재료를 엄선하는 것은 두 말 없어도 짐작 가능하다.

또 다른 비법을 부러 찾아보자면 ‘조화를 배려하는 법’ 이라고 요약할 수 있겠다. 비빔밥은 많은 재료들이 한 그릇 안에서 섞이는 밥이다. 그 중 하나 유난해서도 안 되고 각자 개성이 강해 호트러져서도 안 된다. 그렇다고 심심하고 멍하니 섞어지는 것은 절대 안 될 일이다. 그러니 각각의 재료를 튀지 않게, 하지만 고유의 색깔과 맛은 고스란히 살릴 수 있도록 조리해야 할 것이며 한데 비벼져 입 안으로 들어갔을 때 조화 속에서 개성을 살릴 수 있도록 배려해야 한다. 이것은 요리책에서 티스푼 몇 개, 계량자울로 몇 그램 넣고 몇 분간 이러해라 저러해라 하는 레시피를 따라 한다고 될 일이 아니다. 마음과 세월과 술한 경험에서만 창조될 수 있는 배려의 비법이다.

## 과연 전주비빔밥이다.



전주비빔밥은 사골국물로 밥을 짓는다. 처음엔 양지머리 삶은 물을 이용했었는데 고기 살점이 흩어져 밥을 지을 때 보기에 좋지 않아 사골국물로 바꾸었다고 한다. 사골 우린 물로 밥을 지어야 밥알 하나하나가 탱탱함을 유지하면서 엉키지 않고 비벼진다. 그렇다고 국으로 먹는 사골처럼 진하게 우려 쓰지는 못한다. 사골국물이 진하면 밥알이 승천할 것처럼 기세등등해지고 잘 익지도 않는다. 적당한 정도로 우려내기. 결국은 이 ‘적당하기’가 포인트다.

전주비빔밥의 또 다른 특징 하나는 황포묵이다. 전주가 음식으로 유명해진 것은 끼니해결의 수단을 넘어 음식의 맛을 알고 맛을 즐기는 사람들의 구미에 맞춘 음식들이 많았기 때문이다. 황포묵도 이 중 하나인데 녹두로 쏘 쪄포묵에 굳이 차지물을 들이는 수고를 더하는데, 기실 청포묵과 황포묵은 그 맛에 있어 다른 점은 특별히 크지 않으나 색깔으로 인해 입 맛 다르게 하는 능력은 크게 다르다. 치자를 곱게 쪄 황포묵은 투명하리 만치 섯노란 자태를 자랑한다. 탱탱하고 낭창낭창한 질감 역시 타의 추종을 불허하는 황포묵만의 매력인데 오로지 전주비빔밥에만 이 황포묵이 올라간다고.

마지막 특징은 콩나물이다. 콩나물은 전주발미 중 대표적인 음식이기도 한데 본시부터 전주비빔밥엔 콩나물이 얹혀 나갔다. 그래서 이름도 처음엔 전주콩나물비빔밥이었다. 전주콩나물은 그 맛이 확연히 다르다. 물이 달라서 그렇다고들 하는데 정확한 이유는 아직 아무도 모른다. 그 이유가 무엇이면 간에 먹어본 사람이 라면 아삭아삭하고 고소한 전주콩나물이 매력을 느끼지 못할 리가 없을 터이다. 또한 전주비빔밥에는 맑은 콩나물국이 꼭 따라간다. 다양해 양념된 비빔밥이니 국물은 개운하고 맑은 것으로 쓰는 것이다. 이것이 음식궁합이며 전주 고유의 맛과 풍류를 바탕으로 한 그릇 안에 다들움이 공존할 수 있도록 배려하는 마음이다. 과연 다를 수밖에 없다.