

豐 嶺

제 65-72 호
1993-94

文化院

(公報處 登錄番號 第 마-962號 登錄日字 1981.8.10 郵便番號 560-020 隔月發行)

地域文化・地域人情・地域情報

螢 嶺 68

1993年 12月

特別論壇・우리고장 옛 지명찾기



■ 全北地方 文化暢達위한 綜合誌 ■

■...여호와와는 나의 목자시니 내게 부족함이 없으리로다.
(시편 23편 1절)

* 編 · 輯 · 後 · 期 *

■...이 해도 다 저물어 간다. 해마다 세밀이 되면 긴 여행길의 여관 방에 누워 있는 듯 마음의 안정이 되질 않는다.

노령을 편집하는 마음은 항상 초조하다. 10여년이 넘는 동안이지만 매호의 기획에서 원고청탁, 그리고 마감날이 되어도 독촉을 할 수 없는 염치를 생각하다보면 초조하기 마련이다.

특히 이번호는 모처럼의 편집회의에서 「우리고장 옛지명 찾기」로 했는데도 특집을 특별논단으로 바꾸었을 때의 마음은 참으로 괴롭다고 해야 좋겠다.

■...94년부터는 원고료를 지불 할 수 있는 그런 잡지 편집을 해 봐야 되겠는데 잘 되려는지 또 초조할 뿐이다.

■...문치상씨의 예향·명정기는 귀한 소재로서 앞으로 계속 연재할 계획이다.

우리고장 연극의 원로인 고 박동화선생의 그 멋진 술잔 든 모습이 되살아 나는 듯 하다. 혀와 마음으로 술잔을 드신 박동화 선생님의 명복을 빈다.

<宋>

蘆嶺

第68號

93年 12月 (非賣品)

印刷 · 1993年 12月 10日

發行 · 1993年 12月 15日

發行人	金 光 鎬
編輯人	張 明 洙
主 幹	宋 榮 相
編 輯	柳 章 友
印 刷	咸 清

公報部登錄 마-962號

登錄日 1981年 8月 10日

發 行

社團法人

全 州 文 化 院

560-020 全州市 完山區 慶園洞 1街 58의 4 ☎ 88-7500

印 刷

鮮 明 出 版 社 ☎ 84-0030 · 2878

* 本誌는 韓國圖書雜誌 倫理委員會 雜誌倫理 實踐要綱을 준수합니다.



蘆嶺

第68號

1993年 12月 10日

特別論壇

우리고장 옛 地名찾기

- 8 · 趙炳喜 比斯伐은 경상도 昌寧
全州의 옛 地名은 完山

맛 자 랑 · 내가 즐겨 찾는 단골집

- | | |
|----------|---------------|
| 16 · 許素羅 | 호성회관의 복탕 |
| 19 · 吳鳳洙 | 마음에 차는 단골집 없어 |
| 22 · 朴亨輔 | 행원의 명성을 되살려야 |
| 26 · 李洪根 | 경원식당의 대수리 탕 |
| 31 · 김순영 | 태양회관의 다슬기 탕 |
| 35 · 金基洪 | 아리랑 제과점의 우동맛 |
| 38 · 金永善 | 기분좋은 동양분식점 |
| 42 · 심재기 | 청동오리의 송지가든 |
| 46 · 許聖培 | 전라회관의 전주 한정식 |

- 49 · 이방우 畫家 · 내고장 山河 스케치 / 마이산 탐사

主 題 있 는 산 문

- | | |
|----------|-------------------------|
| 50 · 李鎬墀 | 칼럼 / 先山の 추억 |
| 52 · 文致相 | 藝鄉의 그때 그사람 / 演劇人 朴東和 선생 |
| 56 · 柳承國 | 가정의학 / 時差의 극복 |
| 58 · 金榮錫 | 生活과 宗教 / 『종교통합』 |

우리말 우리글

좋은 글귀 풀이

- | | |
|----------|------------------|
| 61 · 李太永 | 시래기와 '실가리 / 씨라구' |
| 62 · 柳豊淵 | 士 禍 |

■ 續 '나의 文學 60年' ■

64 · 曹圭華 정리 / 詩人 金海剛 日記抄

■ 全州風物記②8

70 · 宋榮相 / 全州川邊

■ 유럽 旅行記⑦

74 · 柳承國 / 시니오라 광장의 거대한 조각상들

蘆嶺附錄

제10회 어린이와 엄마가 함께 글짓기
- 우리고장 全州 자랑 글 모음

운문부

홍명은	육형주
박미현	박수진
최안나	이주승
문윤주	김문주
박미진	최진아
김준영	라성희
오영수	노희성
김주연	김가민
이진호	김재웅
김소녀	이충현

산문부

김민권	이용수
황진택	최민
임주희	최혜민
송하늘	안민성
이대혁	김지현
오치성	은보라
나경옥	손은희
문가영	나미희
온목화	최하나
최주현	양진희



蘆嶺 65



맛자랑

내가 즐겨 찾는 단골집

호성회관의 복탕

— 전주시 인후동 —

許 素 羅

■ 詩人

■ 群山大學校 教授



필자는 이른바 식도락가나 미식가가 아니다. 거기에 애주가도 아니다. 다만 밤늦게 글을 쓴 다음날이나 여름철 입맛이 떨어질 때 아니면 가까운 동료나 친지들과 어울릴 때 이따금 외식을 하게 된다.

이 경우 왕왕 음식점과 음식종류를 놓고 설왕설래하기 일쑤다. 비교적 이 방면에 정보가 어둔한데다 차(車)까지 없는 터라 군소리없이 따라가기 마련이다. 그러나 육류보다는 미각을 자극하는 담백함 때문에 비교적 탕(생선) 종류를 선호하고 있다.

작년 이맘때로 기억된다. 식도락에는 단연 일가견이 있는 같은 직장의 C교수와 의논할 일이 있어 만났다가 저녁식사나 하자고

해 함께 온 곳이 전주시 덕진구 인후2가 1557의 6에 위치한 「호성회관」이라는 복탕전문집 이었다. 6지구 전복제신청 뒤편으로 비교적 찾기 쉬운 곳에 있으며 주차하기 용이하다.

C교수는 이 집에 들어서자마자 호남아(?)로 활기를 띠고 또 활짝 웃으며 맞아주는 주인(정봉석, 39)아줌마의 친절로 보아 이른바 「단골」집임을 직감할 수가 있었다. 어느 음식점이든 여러 메뉴 중 그 집의 주종목을 찾아야 한다. 주종목에는 그 집만의 특별한 정성과 함께 맛의 비법이 있기 때문이다.

호성회관의 주종목은 역시 시원하면서도 얼큰한 복탕이다. 물론 복탕은 5~6월의 산란기를 지난 요즈음이 미나리로 보나 복어의 육질로 보나 제철이지만 이 집은 사시사철 제맛을 내는 데 최선을 다하고 있다.

복에는 황복, 참복, 까치복 등이 있는데 요즈음은 제주도산 까치복을 주로 쓴다고 한다. 작년 이맘때 이 집에서 처음 복탕을 맛 본 이래 비교적 자주 오간 셈이다. 자리에 앉아 복을 시키고 나면 우선 술안주로 홍어회가 써비스로 나오는 데 이게 또한 일미다. 고돌고돌한 홍어회를 맛갈스런 초장에 찍어 먹으며 잠시 정담을 나누다 보면 미나리 복탕이 끓기 시작한다. 전주만의 특징이기도 하지만 복탕은 미나리 데쳐먹는 맛을 빼면 의의가 반감된다.

물론 미나리는 손님이 원하는 대로 무진장 담아다 준다. 이 집에선 연하고 색상좋은 전미동 미나리를 쓰고 있으며, 복도 그렇지만 미나리 씻는 일에는 주인 정여사가 직접 관여하여 종업원들이 극성스럽다고 할만큼 작은 티하나 섞일세라 청결에 신경을 쓴다고 한다. 그래서 그런지 식탁에 놓인 이 집의 미나리를 보면 언제나 먹기 좋게 가즈런하게 잘라져 있음은 물론 싱싱하고 청결해 보인다.

하지만, 그 무엇보다 중요한 것은 복어의 독을 어떻게 철저히 제거하느냐다. 이 일은 한 음식점의 사활과도 직결되는 일이 된다. 이 역시 정여사 직접 팔을 걷어부치고 알과 피, 고환, 난소

등의 독제거에 10년 경력의 수완을 정성스레 발휘한다고 한다. 부위손질을 마치고도 몇차례나 흐르는 물에 씻어내기 때문에 천연 염려가 없다고 설명을 곁들인다.

1인분은 복어의 부위에 따라 3~4쪽인데 비교적 양에 인색하지 않아 보였다. 문제는 복탕의 육수와 양념인 데 무, 멸치, 다시마, 생선뼈 등을 넣고 이 집만의 비법으로 오래오래 정성들여 곱는다고 한다.

널리 알려진대로 미나리와 복어에는 담백질과 비타민 C등 여러 요소가 함유돼 있어, 술해독과 입맛 돋구기에 제격이며 다소 과식해도 탈이 없는 게 특징이다. 그리고 미나리는 너무 익히지 말고 알맞게 데쳐 먹어야 향긋한 맛으로나 영양으로나 어울린다고 귀뜸해 준다.

그러나 이른바 단골집이란 「맛」만 가지고는 안된다. 그보다 중요한 것은 그 음식점의 분위기다. 이는 찾기 쉬운 중심가에 위치하고 있다든가 근래에 지어 최신시설을 갖추었다든가와는 다소 다르다. 이런점에는 다소 미흡하다 할지라도 뭔가 이끌리는 「정감」과 「푸짐」성이 있어야 한다. 여기에 빼놓을 수 없는게 주인을 위시하여 종업원들의 손님접대 자세이다. 물찬 제비같은 미모가 없어도, 세련된 말솜씨가 없고 손톱엔 매니큐어가 없어도 조용한 고도(古都)에 어울리는 일괄된 정성과 친절한 맛갈스러움이면 그만이다.

이제 막 불혹을 바라보는 정여사도 이점을 늘 명심하고 있다는 듯 자신이 출생할 때 딸이 많아 일부러 이름(奉錫)을 남자같이 지었으나 실재론 전형적인 이 지방의 여인상에서 벗어나지 않으려고 늘 노력하고 있다고 수줍게 웃는다. **蘆嶺**

경원식당의 대수리 탕

李 洪 根

- 소설가
- 전주우석대학교 교수



맛갈스런 음식을 맛본지 오래다. 어쩌다 싸고 맛갈스런 먹을거리가 있다기에 찾아가보면 이진 조미료 구정물에 마구 쏟아부은 잡탕이다. 요즘 콩나물 해장국이라는 것이 그 대표적인 예이다. 내가 어려서 즐긴 콩나물국밥은 그게 아니었기 때문이다. 그러면서도 전주 콩나물국밥이라고 떠들 때 나는 얼굴이 뜨거워진다. 나는 전주를 찾아 오는 벗님들에게 콩나물국밥을 권하지 않는다. 비빔밥은 더욱 그렇다. 차라리 초라한 대수리 수제비탕을 권한다. 값도 싸고 공해가 없는 귀한 음식을 맛 보이게 하고 싶어서다.

나는 아무렇게나 어머니가 주시는 데로 먹고 자라 온 바보 같은 사람이어서 어려서는 맛은 그만두고 배만 부르면 그만이었

다. 그런데 맛은 알고 살았다.

추운 겨울날 처마끝에 매달아 뽕뽕 얼어붙은 꿩고기를 면도날로 얇은 종이 처럼 저며서 꿩탕을 아버지와 즐겼던 기억은 한 폭 젖은 먹거리보다 더 맛 있는 음식은 없는 듯하다.

그래서 나는 호박잎 된장국이면 밥한 그릇을 거뜬하게 비운다. 가난하게만 살아 온 어린 날이 아니어서 나름대로 먹을 거리의 맛을 알며 산다고 여겼는 데 그것만은 아니었다. 전주를 맛의 고장이라고 요란하게 떠드는 사람이 많은 데 나는 먹을 거리의 맛 같스런 맛을 잊은 지 오래다. 차라리 아내가 밥상에 올려 준 김치 한 가닥을 씹으며 된장국을 즐긴다. 그래도 어찌랴. 점심 때면 무언가로 배를 채워야 해서 길거리를 헤매다가 어찌지 못해 국적도 없는 짜장면이나 낫선 이름의 분식으로 배에 점을 찍고나면 힘이 빠진다. 개고기(남들은 혐오식품 이라고 하는 데) 말고는 육류(肉類)를 별로 달가와 하지 않는 나여서 외식으로는 별로 즐길 음식이 없다.

아내가 차라리 도시락을 싸주면 좋겠는 데 그건 헛 꿈이다. 자식들의 도시락 싸주기에다 바쁜 아내에게 차마 입을 벌리지도 못한다. 그래서래 고민하는 나에게 얼마전 그림과 맛을 즐기는 전주예총의 회장님이자 화백인 선배님이 내 고민을 조금은 풀어주셨다. 아직 단골은 아니지만 단골 비슷하게 되었다. 그게 무어냐고? 어려서 즐기던 대수리탕 수제비다.

대수리란 옛날 표준말로 다슬기라고 하던가? 대사리라고도 부른다. 새로 개정된 표준어에서는 대수리도 표준말 이라고 하더라. 아무튼 대수리 수제비 이야기 좀 하려나. 말은 서로 통하는 사람끼리만 통하는 것이니까. 대수리를 즐기지 못하는 점잖은 사람은 다슬기라고 불러도 좋다. 대수리라는 전라도 말이 전라도 표준어로 대접 받는 일도 즐거우니까. 욕심을 더 부린다면 대수리 수제비도 전라도 음식으로 대접 받는 날이 왔으면 한다. 대수리는 오염되지 않은 깨끗한 물에서만 자라며, 아직은 인공양식(養殖)하

지 않는 자연산 식품이요, 우리 나라 어디에서나 자라지만 대수리를 제대로 즐겨 먹는 곳은 전라도 뿐 이기에 한 번 욕심을 부려 보는 말이다.

아무튼 대수리탕을 맛깔스럽게 끓이는 음식점이 있다. 맛깔스러운 대수리탕을 파는 식당이라니까 요즘 무슨 무슨 가든(garden)이나 어찌 어찌 회관(會館)같은 것으로 착각하지 않기를 미리 부탁한다. 아는 사람만 조용조용히 다니는 조그마한 식당이다. 그 집에서는 우선 모든 음식을 정성스레 만든다.

대수리탕이란 무엇보다 정성을 드리지 않을 수 없는 것이 그 음식의 특성이다. 된장을 푼 물에 대수리를 삶아야만 하고, 삶은 대수리를 바늘이나 가시로 그 알맹이 하나하나를 정성스레 뽑아내야만 하기 때문이다. 도마에 올려 놓고 아무렇게나 마구 주물럭거리려 칼로 토막내는 음식이 아니기 때문이다.

한 번은 어디선가 대수리 해장국을 판다기에 찾아 갔더니 대수리를 껍질까지 마구 갈아서 국물에 대수리 냄새만 풍기도록 끓여 내놓았다. 숟가락으로 휘휘 저어도 대수리살은 한점도 없었다. 나는 국물 한 숟가락을 뜨고는 그만 자리에서 일어선 일이 있었다. 그건 대수리탕이 아니다. 한 알 한 알 뽑아 낸 대수리살을 푸짐하고 시원하게 투가리에 끓여내야 진짜 대수리탕이다. 값도 그다지 비싸지 않다. 한 투가리에 단돈 삼천원이다. 깔끔한 반찬도 함께 곁들여진다. 가끔은 모래무지 튀김도 나오고, 호박전은 으레 따른다. 음식뿐만 아니다. 같은 음식도 그 집 주인이 친절해야 제맛이 나는 법인 데 옛날의 주모(酒母)를 닮은 그 식당 아주머니의 친절은 그만이다. 미울 것도 예쁠 것도 없는 진안 맥이라는 푸짐하게 생긴 주방 아줌마가 흥이 나면 노래로 손님을 즐겁게 해주기도 한다.

그 곳이 어딘고 하니 동부시장 뒤 전북치대 윗 사거리의 경원동이다. 경원동에 위치해 있어 수수하게 「경원식당」이라고 작은 간판을 달았다. 늦가을이면 추어탕도 판다. 추어탕이야 여러 곳에서 파니까 그렇다치고 대수리탕만은 한 번 맛보기를 권한다. 그

러나 걱정이 앞선다. 너무 손님이 몰려 주인이 돈을 벌면 식당의 분위기와 음식맛이 바뀌어서 단골들을 실망시키는 경우가 많아 대수리탕 마저 즐기지 못하게 될까 두렵다.

원래 외식(外食)이란 집에서 해먹기 어려운 특수한 음식을 즐기는 일이다. 그러나 요즘은 음식점들이 크고 화려하기만 했지 음식의 맛도 친절도 다 어디론가 사라지고 배고픈 강아지에게 남은 찬밥찌꺼기 던져 주듯하니 그걸 외식이라고 할 수 있을까?

경원식당에서는 손님의 요청에 따라 수제비가 아닌 밥을 내놓기도 한다. 대수리탕에 밥을 말아 숟가락으로 국물을 뜨면 냇물을 담은 파란 국물에 벌거 벗은 대수리 속살이 대여섯 개씩 건져져서 대수리가 살던 맑은 냇물을 떠올리게 한다. 짜지도 맵지도 않고 느끼하지도 않으면서 뜨거운 국물이 되려 시원한 맛은 대수리탕의 독특한 맛 이리라. 불만이 있다면 생강즙을 조금 넣으면 맛이 더 하련만 생강이 너무 비싸다나. 그나저나 값에 비해 맛을 즐길 만 하다. 저녁이면 깔끔한 안주와 술 그리고 진안 맥의 구수한 노래를 즐기려고 그림을 그리는 화백들이 자주 들리는 곳이기도 하다. 단골 화백들이 단골집을 공개했다고 나를 나무라지 않을까 걱정된다. 식당의 구조는 내가 젊은 시절에도 술을 팔던 옛집 그대로여서 도리어 다정해진다. 방바닥을 옛날의 갈자리로 깔았다면 흥도 더하련만 지금 누가 갈자리의 맛을 알겠는가. 갈자리를 파는 곳도 없을테니 비니루 바닥도 좋다. 다만 대수리탕의 맛이 변하지 않았으면 하는 마음이다. 나는 대수리탕 국물에 소주 한 잔을 곁드리면 하루의 피로가 풀린다. 다음날 아침에도 뱃속이 가벼워서 좋다.

내가 대수리탕 수제비를 즐기는 까닭은 6.25동란 때의 어려웠던 시절을 회상하는 뜻도 있다. 피난간 곳이 지금은 전주역이 들 어선 안덕원 이어서 냇물이 흘러 나는 물고기도 잡고 대수리도 건져서 피난생활을 어려웠지만 재미 있게 살았었다. 탕자나무 가시로 삶은 대수리살을 한 알씩 뿔아먹던 맛의 추억은 값만 비싼 피자의 맛과 비길바가 아니다. 어쩌다 대수리를 많이 건진 날 밤

에는 밀가루로 수제비를 끓여 식구들이 모두 모여 앉아 쭈그러든 배를 올챙이배가 되도록 배를 채우곤 했었다. 먹을 것이 없어 굶기를 밥 먹듯 하던 피난시절을 생각하면 무엇이든 다 맛이 있으련만 고급화된 음식들이 내 입맛을 당기지 못하니 이상하게 느껴진다. 오염되어 조미료로 얼버무린 음식 때문이겠지. 아직은 깨끗한 물에서만 사는 자연산 대수리로 내 입맛을 되살리고 싶다.

별로 신통하지도 않은 음식을 자랑하면서 「전주의 새로운 맛 찾기」에 뛰어들어 미안한 감이 든다. 그래도 어쨌든 경원식당의 대수리탕은 자랑할 만 하다. **蘆嶺**

맛자랑 내가 즐겨찾는 단골

맛자랑

내가 즐겨 찾는 단골집

태양회관의 다슬기 탕

김 순 영

■ 수필가



내게는 꽤 여러 곳의 단골집이 있다. 이 말은 나는 단골집이 아닌 음식점에는 거의 가지 않는다는 말이기도 하며 또한 음식을 가려 먹는 상당히 까다로운 식성을 가졌다는 고백이기도 하다. 아무데서나 누구하고 건 무슨 음식이라도 잘 먹는 무던하고 편안한 사람이 아니라 까탈스럽게 따지는 것 많아 불편한 사람이라는 해명이다. 그리고 무엇보다도 같은 국그릇에 먹던 수저를 번갈아 넣고 떠 먹는 것을 아주 질색하는 사람이어서 시집살이 할 때 가장 어려웠던 일이 식구들이 남긴 음식물 처리문제였다. 그것은 지금도 여전하여 각자 그릇에 덜어서 먹는 식사가 아니면 많이 불편하여 다른 사람들이 눈치 채지 못하게 적당하게 처리하는 요

령을 터득하여 지키고 있다.

그래서 나는 백반은 어디, 양식은 어디, 초밥은 어디라는 것을 정해 두고 있다. 그렇다고 내가 대단한 미식가나 그럴만큼 생활 수준이 되는 것도 아니고 더구나 사업상 빈번한 외식을 해야 하는 것은 아니다. 어쩌다가 하게 되는 경우에 그렇다는 이야기인 것이다.

내가 좋아하는 단골집의 첫째 조건은 깨끗해야 한다. 식당 뿐만 아니라 주인의 성깔까지가 포함된다. 나만큼 나이를 먹으면 실내에 발만 들여 놓고도 깔끔한 집안인지의 여부를 가늠할 수 있는 지혜를 본능적으로 지니고 있다. 이것은 물론 겉보মে로 집이 새로 지은 새집이라던가 실내 장식을 초호화판으로 꾸몄다는 것들과는 무관하다. 비록 오래된 고옥으로서 그 으름이 거뭇하니 앉았어도 음식맛이 맛깔스러운 정갈한 집이 얼마나 많은지 모른다.

다음으로 중요한 것이 거리이다. 승용차가 없으니 차편을 이용하기가 어려운 처지니까 가능하면 걸어서 10분 정도 아니면 택시로 기본요금이 나오는 거리라면 좋은 조건이 된다.

다음으로는 값이 좋아야 한다. 값이 좋아야 한다는 것은 직설하면 음식값이 싸야 한다는 말이다. 비싼 음식이 맛 있을 것은 자명하고 호텔의 부폐가 좋다는 것을 모를 사람이 어디 있겠는가? 근사한 고급의 분위기를 마다할 사람이 없음은 인지상정인데 내 처지로서는 그런 경우란 행운에 속하는 것이니 아예 욕심을 부린 적이 없다. 값의 고하가 사실은 단골집을 정하는 데 최우선이겠으나 어쩐지 돈 이야기를 서두에 꺼내기가 망설여져서 슬쩍 뒤로 뺐다.

거기에다 욕심을 부린다면 토속적이고 향수를 물려 일으키는 음식이어서 음식을 먹으면서 추억에 잠길 수 있다면 금상첨화가 되지 않을까?

가령 찌개 한가지를 먹으면서도 예를 들어 우리 집에서는 이것을 이렇게 요리를 했다던가 이 음식은 친정 아버지가 즐기던

것이라던가 아니면 어릴때 이것을 훔쳐 먹었다가 매워서 곤경을 치루었다던가 하는 이야기 꺼리로 느끼게 된다면 음식에다 추억까지 합쳐 배가 갑절로 부를 것이다.

이러한 욕구를 충족시켜 주는 내 단골집이 바로 “태양회관”이다. 이 집의 이름은 이 세상에서 가장 크고 밝은 태양회관이지만 규모는 태양에는 어림도 없다. 그러나 태양의 밝음에는 어림이 없지만 그런대로 밝은 실내에서 조리하는 부엌을 환하게 바라 볼 수 있다. 실내가 끝이 안 보일만큼 넓지 않아서 바로 코 앞에서 음식을 만드는 전 과정을 지켜 볼 수가 있어 바닥에 흘린 파잎 쪼가리도 눈에 잘 뜨인다.

다음으로 태양회관은 바로 내 근무처인 전북체신청 청사와 행길 하나를 사이하고 나란히 자리하고 있어서 이용하기가 아주 편리한 음식점이다.

또한 태양회관은 업종이 대중음식점 이어서 전반적으로 값이 싼 편이다. 특히 이 집에서 내가 가장 즐기는 다슬기탕의 값이 3,500원으로 내 형편으로 부담을 느끼지 않는다.

나는 어릴 적 다슬기 잡기를 아주 즐겼다. 부친은 천엽을 나가실 때마다 나를 데리고 다니셨는데 부친이 그물로 물고기를 잡을 때 나는 얇은 냇물 속에서 돌딱마다 까맣게 달라 붙어 있는 다슬기 잡는 재미에 넋을 뺏기곤 했다. 내가 잡아 온 다슬기 자랑 때문에 부친이 잡아 온 물고기들은 별로 인기가 없었다.

다슬기를 삶으면 이끼처럼 푸르스름한 국물이 울어 난다. 다슬기를 건져내 바늘로 속을 파 먹고 국물을 갈아 앉혀서 반힌 불순물은 버리고 미역이나 아욱을 건더기로 넣어 국을 끓였다.

태양회관의 다슬기탕은 아욱이나 시금치를 계절에 따라 넣고 얇게 썬 수제비를 넣고 끓인다. 푸르스름한 국물과 다슬기속살을 담은 뚝배기에 하얀 수제비와 파아란 채소가 듬뿍 들어 있는 뜨거운 국물을 한 숟갈 떠 먹으면 담백하고 개운한 맛이 수제비와 어우러져 부드럽게 혀를 풀어 준다.

진안, 순창, 무주, 남원, 고산, 봉동에서 잡아오는 다슬기를 쓴

다고 한다. 다슬기를 삶아 속살만을 뽑는 일이 제일 손이 많이 간다고 한다.

국건지로 쓸 속살을 따로 모아 놓고 국물은 국물대로 받아 놓고 남은 다슬기는 손님들에게 서비스 한다. 대소쿠리에 담아 조리실 입구에 놓아 두고 손님들이 식사를 기다리는 동안 까서 드시라고 전식으로 내 놓는다.

신기한 것은 집으로 가져가게는 하지 않는 데 식당에서는 얼마든지 달라는 데로 가져다 준다. 부지런히 다슬기를 까 먹으면서 저마다 지닌 추억도 함께 꼬집어 낸다.

국물 빠진 다슬기가 무에 그리 맛이 있겠는가? 더구나 온갖 조미료로 우리의 입맛인들 온전히 한국적이지 못하게 된 것이 언제데? 그런데도 다슬기를 까는 손이 바쁜 것은 무슨 연유일까?

그것은 아마두 그리움 때문일 것이다. 멀리 떨어져 살고 계시는 아버지와 어머니에의, 한이불 속에서 싸우면서 자란 형과 아우에의, 지금은 자취 없이 슬어져 버린 고향에의, 등하교길 달리기를 겨루던 죽마고우에의, 영원히 돌아 갈 수 없는 유년에의 그것은 그리움인 것이다.

부지런히 다슬기를 까서 입에 넣는 것은 다슬기 속살이 아니라 바로 내 추억의 여리디 여린 속살인 것이다. 푸르스름한 이끼빛 깔로 번지는 추억인 것이다. **蘆嶺**

맛자랑

내가 즐겨 찾는 단골집

전라회관의 전주 한정식

許 聖 培

■ 巨城建設(株) 專務理事



반가운 외지 손님을 맞을 때마다 단골로 찾는 집이 있다. 무슨 음식으로 접대할까 망설이던 때가 없잖아 있었지만 한 두어번 다닌 이후로 아예 단골집으로 정해 버렸다.

전주 경원동에 있는 전라회관의 한정식을 즐겨 찾고 있다. 무엇보다도 마음편해서 좋다. 사실 말이지만 2, 3년 전만 하더라도 전라회관은 전주의 한정식을 대표하리 만큼 유명세가 붙어 사전 예약을 하지 않으면 손님접대는 커녕 발조차 디디지 못했다.

그렇지만 전라회관의 한정식은 요란스럽지 않고 평범해서 좋긴 좋다. 구수한 된장찌개, 또는 청국장맛도 감칠맛나게 입맛을 돋궂주어서 좋다.

석화젓이며 토화젓도 외지손님에게는 신기하겠지만 꼬들빼기김치와 파김치는 더욱 좋다.

하기야 남들은 기왕 전주 한정식으로 내놓을 바에야 신선로도 올려놓고, 그때 그때 계절에 맞는 부치개도 맛보여 주었으면 좋겠다고들 하지만, 집에서 먹는 반찬같은 느낌을 주기 때문에 전라회관 문턱을 올라 서면서부터 마음이 편하다는 표현이 적절하다.

또 음식값이 가벼웁다. 갈비집에 가더라도 금방 계산이 오르는 데 5~6명 손님을 갈비 몇대값이면 놀라워 할만큼 큰 교자상 가득 채워져 나오는 갖가지 음식에 흡족해 한다.

이자리에서는 반찬가지수나 음식 하나 하나 따지고 들 필요가 없이 마음 편하게 손님을 접대할 수 있어 좋다는 것이지만, 그래도 음식맛은 여인네의 손끝에서 나온다고 하였듯, 주인 할머니가 주방에 나가 일일이 잔소리하고 접시에 적당량을 집어 놓는데 있다.

누구나 흔히들 화학 조미료를 전혀 넣지않는 그런 음식을 먹어야 한다고 하며 또 화학 조미료를 넣지 않는 집이 어디 어디라고들 하는데 내가 알기로는 천만의 말씀이다.

역시 양념은 참기름과 소금, 깨소금, 고춧가루, 마늘, 간장 등을 잘 섞어야 하듯, 음식물 재료 생산이 화학비료에 의해 수확되기 때문에 원재료 맛을 상하지 않는 범위내에서 약간씩은 들어가야 하지 않겠는가고 본다.

더덕무침만 해도 그렇다. 더덕의 약간 쓴맛과 씹을수록 단맛을 조금 느낄 수 있도록 고추장과 설탕 참기름을 섞어 무쳐내놓아야 더덕맛이 나는데 이때 여러가지 종류의 양념맛을 조화시키는데 조미료가 들어가야 중화된다고 본다.

한때 콩보리밥의 인기가 높아지기도 했다. 갖은 양념을 다한 찢 된장을 콩보리밥에 얹어 호박잎으로 싸먹으면 성인병에 좋다고들 하여 너나없이 즐겨먹은 일 이었다. 그러나 그것도 한두끼에 그치고 말았다.

갈비나 불고기, 곰탕, 매기탕 등 구어먹거나 끓여 먹는 음식, 또 일식, 중화요리, 양식 등은 어느곳을 가더라도 먹을 수 있겠지만 전주의 한정식만은 전주에서만 맛볼 수 있는 것이다.

설사 시장 반찬가게에서 모두 사다가 차린 음식상이라 할지라도 전주 특성의 밥상이면 전주 한정식이 되는 것이기 때문에 전주의 한정식을 접대하면 다들 좋아한다.

때로는 한벽당의 오무가리도 심심찮게 접대하기도 한다. 옛날 같으면 전주천에서 잡은 물고기로 끓인 오무가리탕 맛을 볼 수 있었지만, 솔직히 말해서 전주천에서 모래무지가 잡힐 그때는 한벽당 근처에 음식점이 없었을 때였다.

운암에서 잡아온 물고기면 어떻고, 서울에서 양식한 물고기면 어떠랴, 수양버들이 늘어진 한여름의 한벽당에서 맵고 짜고 얼큰한 오무가리탕을 먹을 수 있다는 데 바로 전주 한벽당 오무가리탕을 접대할 수 있는 것이다.

나는 사실 음식의 생산지나 조미료를 따지기 전에 그 지방 특 징적인 반찬을 먹을 수 있다는 데 미식의 근본을 찾고 있다. 세상은 어제가 다르게 하루 하루 변하고 있는데 원시적인 옛날 타령만 해서는 아니 된다고 본다.

어제 서울에서 가족과 내려 온 친구네 식구들을 전라회관에서 접대하였다. 어린이는 어린이대로, 부인은 부인대로, 친구는 친구대로 입맛이 맞는 반찬을 먹어가며 입에 침이 마르도록 좋아하는 모습을 보고 흐뭇한 마음 이었다.

다만, 전주 한정식을 먹으면서 국악의 고장답게 판소리가락이 은은한 분위기를 돋궈 주었으면 좋겠다는 그런 생각을 한다. 그러면서 호주머니 사정을 생각해서 큰돈 들이지 않고 먹을 수 있으면 더욱 좋겠다는 것을 가끔 생각하고 있다. **蘆嶺**