

목축 낙농

맛에 끌리고

그러나 우리는 어떤가? 우리에게 할 수 있는 것은 무엇인가? 어떤 사람들은 내가 애견가들이
 을 펴고 자는데, 여기에 우리의 체재종 개가 끼어들 수 있겠는가, 어떤 사람들은 내가 애견가들이
 사람에 ^{여마오. 허구 말하는} ^{있을} ^{정도} 취하다
 것이다. 그리고 이 근원적 본능은 문명화된 사회에서는 어느 정
 살펴보면 그렇지 않다. 신문 사회면을 펴보라. 술하게 등장하는



전북학생종합회관

김학민

지음

은행나무

김학민의 음식 이야기

맛에 끌리고 사람에 취하다

1판 1쇄 인쇄 2004년 1월 10일

1판 1쇄 발행 2004년 1월 15일

지은이 | 김학민

펴낸이 | 주연선

편집 | 김동주, 이신혜, 이정은, 이은하

디자인 | 최윤정

영업 | 김호, 장병수

총무 | 최인순

펴낸곳 | 은행나무

등록번호 | 제 10-1522호(1997.12.12)

주소 | 121-839 서울특별시 마포구 서교동 385-15 남성빌딩 4층

전화 | 02-3143-0651~3

팩스 | 02-3143-0654

e-mail | ehbook@chollian.net

저자와의 협의에 따라 인자는 생략합니다.

잘못된 책은 바꾸어 드립니다.

© 김학민, 2004

ISBN 89-5660-070-8 03810

차례

책머리에 · 5

1

밥은 나눠 먹는 것

—우리 밥상의 넉넉함

밥집 밥이 하늘이다 · 17 / 한정식 푸짐한 상차림은 참혹한 비극 · 21 / 보리밥 이것이 어디서 온 곡식인가? · 25 / 비빔밥 제삿밥, 하늘을 날다 · 29 / 씬밥 씬 싸먹는 법도 가지가지 · 33 / 홍합밥 울릉도를 사랑한 '영웅' · 37 / 빈대떡 빈대떡 신사를 추억하다 · 41 / 묵 그때 나는 '묵사발' 이었다 · 45 / 두부 임금의 능에는 두부가 있었다 · 49 / 막걸리 광교산에서 부르는 막걸리 찬가 · 54 / 계명주 '혼령' 이 드시던 달콤한 술 · 58 / 찜닭 그리워라, 한국 전통 찜닭맛 · 62

2

가루음식의 엇갈린 운명

—동양은 국수, 서양은 빵

냉면 족보 없어 더 맛있는 냉면 · 69 / 칩냉면 갈래갈래 쫄깃쫄깃한 칩냉면 · 73 / 콩국수 콩국수, 고소해 죽겠네 · 77 / 막국수 막국수에 풋풋한 산골 인심 · 81 / 칼국수 독재자의 밀가루는 달콤했다 · 85 / 김치

국수 김치의 이름을 찾아... · 89 / 국수 밀가루의 원수는 메밀가루? · 93 / 짜장면 한번 짜장은 영원한 짜장! · 97 / 라면 당신은 왜 꼬불꼬불한가요 · 101 / 만두 외자유치 1호는 만두가게? · 105

3

바다에 취하다

—조개는 굵고 갈치는 줄이고

조개구이 조개를 안주로 매향에 취하다 · 111 / 홍어 막걸리의 짝을 찾아서 · 115 / 낙지 가을에 찾아오는 '젊은 낙지' · 119 / 과메기 하멜이 청어를 봤더라면... · 123 / 곰장어 엽기 기생생물, 그래도 맛있다... · 127 / 굴비 권력보다 굴비가 좋았으니... · 131 / 갈치조림 '김학민 식별법'의 실패 · 135 / 간장게장 꽃게의 '수영'은 위험하다? · 139 / 생선회 공자 사모님은 힘드셨겠네 · 143 / 막회 회접시에 휘날리던 깃발 · 147 / 생선회 왜 유명 요리사는 다 남자지? · 151 / 장어 자연산 풍천장어? 꿈 깨! · 155

4

국물 있사옵니다

—찌개, 전골, 국, 탕의 발달사

청국장 청나라 전투식량이 좋아라 · 161 / 설렁탕 희생의 소를 탕으로 펴시니... · 165 / 비지찌개 '싼 게

비지떡' 이라고? · 169 / 돼지고기찌개 주인이 왕, 그래도 좋아! · 173 / 전골 철모의 쓰임새를 아십니까? · 177 / 장국밥 '객주' 의 식솔들은 행복했다 · 181 / 콩나물해장국 "박정희 같은 놈이 잘도 처먹네" · 185 / 따로국밥 "니들 따로국밥 묵어봤나?" · 189 / 민물매운탕 개울가 친구들은 어디로 갔나 · 193 / 조기 매운탕 장군의 죽음, 조기의 죽음 · 197 / 복매운탕 복국 먹고 단결하자는 말씀? · 201 / 샤브샤브 '이름 모를 잡초' 는 없다! · 205

5

너무 좋아하진 말아요

—이밥에 괴기국

안창살 성 쌓다 죽은 불쌍한 소들아! · 211 / 소갈비 갈비도 세상도 평등해야 한다 · 215 / 곱창구이 곱창, 그리고 살아남은 자들 · 219 / 막창 이쯤 되면 막 굽자는 거냐? · 223 / 삼겹살 돼지를 아십니까, 정말로? · 227 / 돼지고기 최대포집 행동요령? · 231 / 돼지고추장구이 돼지가 연탄을 만날 때 · 235 / 돼지껍데기 잔인한 4월, 껍데기를 씹으며... · 239 / 족발 제7의 맛, 손맛 · 243 / 멧돼지 지리산 포수가 가져온 선물 · 247 / 개고기 찢~ 그 취조실의 개고기 · 251 / 개고기 80년대, 보신탕은 울었다 · 255 / 개고기 '웬수 단골' 조태일과 그의 '애인' · 259 / 개고기 주방장을 빼낸 사연 · 263 / 개고기 정약용의 개고기 사랑 · 267

그들 것도 맛있다

—몇 가지 다른 나라 음식들

보드카 스텐카 라진, 보드카 원샷! · 273 / 맥주 진~한 정통 독일 맥주 한 모금 · 277 / 와인 니들이 로마 네 콩띠를 알아? · 281 / 스파게티 '자빠져서' 먹는 로마 귀족들 · 285 / 아사도 '아사도' 의 나라는 왜 망 했을까? · 289 / 물만두 제갈공명의 만두는 허구다 · 293 / 중국요리 용 · 호랑이 · 봉황의 섞어찌개? · 297 / 양고기 양갱 속엔 양이 없다 · 301 / 순대 '그 집 순대 맛있다더라' · 305

추천의 글 · 309

제삿밥, 하늘을 날다

제물을 골고루 나눠 먹다 발전한 비빔밥—

전주비빔밥의 원형을 찾아 '가족회관' 으로

비빔밥은 흰밥에 고기볶음, 나물, 튀각 등 여러 가지 반찬을 섞어 비벼 먹도록 만든 음식이다.

1800년대 말의 조리서 《시의전서是議全書》에는 비빔밥을 '부빔밥(汙董飯)'으로 표기하고 있는데, '골(汙)'은 어지러운 골이고 '동(董)'은 비빔 동이다. 곧 골동은 여러 가지 물건을 한데 섞는 것을 말하므로, 골동반이란 이미 지어놓은 밥에 여러 가지 찬을 섞어서 한데 비빈 음식이다. 이 책에 나오는 우리 비빔밥은 이렇다.

“밥을 정히 짓고, 고기는 재워 볶고, 간납은 부쳐 썰다. 각색 남새를 볶아놓고, 좋은 다시마를 튀각으로 만들어 부숴놓는다. 밥에 모든 재료를 다 섞고 깨소금, 기름을 많이 넣어 비벼서 그릇에 담는다. 위에는 잡탕거리처럼 계란을 부쳐서 골패짝 모양으로 썰

어 없다. 완자는 고기를 곱게 다져 잘 재워 구슬만하게 빚은 다음 밀가루를 약간 묻혀 계란을 부쳐 얹는다. 장국은 잡탕국으로 해서 쓴다.”

왜 비빔밥일까? 경제생활이 어려웠던 시절, 우리나라에서는 차례가 곁들이게 마련인 설날·추석과 잔칫날, 그리고 조상들의 제삿날, 치성굿·마을굿·당굿 등 굿을 하는 날에는 잘 먹었고, 보통 날에는 그렇지 못했다. 특히 제사를 마치고 나면 술이나 그밖의 제물을 참여한 사람들이 골고루 나누어 먹는데, 이를 ‘음복’이라 한다.

그런데 산신제, 당제 등은 동네에서 멀리 떨어진 곳에서 지내기 때문에 그릇을 제대로 갖추어갈 수가 없었다. 그러나 제사를 지내는 날 제물은 신과 사람이 골고루 나눠 먹어야 하니, 그릇 하나에 이것저것 받아 섞어서 먹게 된 것이다.

이런 식으로 제삿밥을 먹다 보니 비빔밥처럼 되었을 것이고, 이는 안동지방에 제사가 아닌데도 제사 때처럼 음식을 차려 비벼 먹는 ‘헛제삿밥’이란 것이 전해 내려오는 것으로도 확인된다.

우리나라의 잡탕찌개를 중국, 일본 음식과 비교해 가며 비판한 글을 보았다. 식품 하나하나의 독특한 맛을 살리지 못하고 몽땅 쏟아놓고 끓이니 그게 제대로 된 음식이냐는 것이다.

그러나 이는 전혀 모르는 소리다. 우리에게 잡탕에 들어가는 하나하나의 재료로 만든 별개의 음식이 없는 것이 아니니 말이다. 또 육고기 찌개는 각기 지방의 조성이 달라 이 고기 저 고기 섞어 잡탕찌개를 하면 맛이 이상해지지만, 해산물은 이것저것 넣

은 잡탕이라야 감칠맛이 난다.

비빔밥도 마찬가지다. 비빔밥에 들어가는 찬 하나하나를 따로 먹어도 맛있지만, 이들이 뒤섞이면서 나오는 오묘한 맛은 또 새로운 것이다. 대한항공의 기내식으로 제공되는 비빔밥이 외국인들에게도 인기가 높고, 몇 년 전 공연차 내한한 마이클 잭슨이 우리의 비빔밥 맛에 반해 체류기간 내내 비빔밥으로 끼니를 때웠지 않은가?

전주 부근을 가는 길에 서너 번 비빔밥 전문집에 들렀다. 그러나 내 생각엔 모두가 전주비빔밥의 '원형'과는 거리가 먼 것 같았다. 뜨겁지도 차지도 않은 밥을 유기그릇에 푸슬하게 담고, 여기에 쇠고기볶음과 고사리, 도라지, 콩나물, 시금치, 무나물 등 제철 나물을 정갈하게 얹은 다음, 참기름 몇 방울 떨어뜨려 고추장에 쓱쓱 비빈 뒤 나박김치와 무탕국을 곁들이는 것이 전주비빔밥의 참맛이 아닐까?

그러나 너무 뜨거워서 함께 넣은 나물들이 익어버려 그 향을



'가족회관'은 사골국물로 밥을 짓기 때문에 밥알 하나하나에 윤기가 흐르고 밥맛이 아주 고소하다.



잃어버린 돌솥비빔밥을 전주비빔밥이라고 내놓는가 하면, 비빔에 들어가는 내용물이 10여 가지가 넘고 팔려 나오는 반찬도 20여 가지가 넘는 그 허례를 전주비빔밥의 족보에 마구 잇대어 붙인다. 식당들간의 경쟁 때문에서인지, 아니면 사람들의

의 입맛이 더 큰 자극을 찾아서인지 소박하게 출발했던 비빔밥이 너무 호화롭게 변한 것이다.

2003년 가을 전주산조예술제에 들른 길에 전주 문화예술인들의 추천으로 비빔밥 전문집 '가족회관(063-284-2884)'을 찾았다. 김연임(65) 씨가 25년 전부터 운영해 온 이 집은 사골국물로 밥을 짓기 때문에 밥알 하나하나에 윤기가 흐르고 밥맛이 아주 고소하다.

이 집도 차림표에 돌솥비빔밥이 있지만, 내가 비빔밥의 원형이라고 생각하는 유기비빔밥도 따로 있어서 시식해 보았는데, 그런 대로 보아줄 만했다.

“박정희 같은 놈이 잘도 처먹네”

인목대비의 한이 서린 모주와 전주 콩나물 해장국—
‘다래콩나물국밥’ 이 자랑하는 ‘남부시장식’ 국밥

화가 장욱진 선생은 기이한 일생을 살면서 특출한 그림을 남긴 우리 시대의 거장이다. 선생은 일생을 술을 벗삼아 해와 달, 까치와 참새를 주로 그렸는데, 술과 관련된 선생의 일화는 끝이 없다.

1970년 정초 며칠을 술로 지새다가 집에서 홀로 불경을 공부하는 부인의 모습을 본 뒤, 갑자기 구상이 떠올라 덕소 화실로 돌아와 일주일 동안 식음을 전폐하다시피 한 채로 냉방에서 부인의 초상화 ‘진진묘’를 그린 이야기는 너무도 유명하다.

아마도 세상만사를 모두 잊고, 자기조차도 잊어버린 명정의 상태였기에 이런 불후의 작품이 탄생하지 않았나 생각해 본다.

전주는 콩나물 해장국으로 유명하다. 서울의 해장국은 소의 뼈를 푹 고아 끓인 국물에 된장을 삼삼하게 풀어넣고 콩나물·무·배추·파 등을 넣어 끓이다가 선지를 넣고 다시 한번 푹 끓인 선

젓국으로서 일종의 토장국인 데 비하여, 전주의 해장국은 멸치·다시마·무 등을 우려낸 국물에 끓인 콩나물 맑은장국이든가, 아니면 펄펄 끓는 뚝배기 콩나물국에 날계란을 풀어넣고 새우젓으로 간을 맞춘 것이다.

그런데 이 전주식 콩나물 해장국에는 모주 한 잔이 곁들여져야 제격이다. 모주(母酒)란 청주를 뜨고 나서 막걸리를 거르고 난 술지게미에 다시 물을 부어 만든 찌끼 술이니, 실은 술이라 할 것도 없는 맹물을 조금 면한 ‘술물’이다.

요즈음에는 양조장 막걸리에 계피와 흑설탕을 넣어 끓인 것을 전주에서는 모주라 하지만, 술꾼들은 바로 이러한 알코올 도수가 낮은 모주를 해장술로 한잔 마심으로써 지난 저녁의 알뜰뜰한 명정 상태를 유지하면서 서서히 술을 깨고 속을 확 풀어주는 것을 즐긴다.

전주 한옥생활체험관의 관장으로 있는 풍류객 이동엽(55) 선생은, 전주에서 마시는 해장술은 모주(母酒)가 아니라 새벽 어두컴컴할 때 마시는 모주(暮酒)라고 주장하는데, 듣고 보니 그도 그럴 듯하다.

벽초 홍명희의 아들 홍기문은 《조선문화총화》에서 모주의 유래에 대해 다음과 같이 밝힌다.

《대동야승》에 의하면, 인목대비가 광해군 때에 폐위되자, 인목대비의 어머니요, 아버지 연흥부원군 김제남의 부인인 노씨가 제주도에 귀양 가게 되었는데, 귀양 간 사람에게 배급해 주는 양식만으로는 도저히 살 수가 없어서 동네에서 술지게미를 얻어서 싸

구려 술을 만들어 팔아 생활했다고 한다. 이 술을 처음에는 대비의 어머니가 만든 술, 곧 대비모주(大妃母酒)라고 부르다가 나중에는 '대비' 두 자를 빼버리고 그냥 '모주'라 부르게 되었다고 한다.

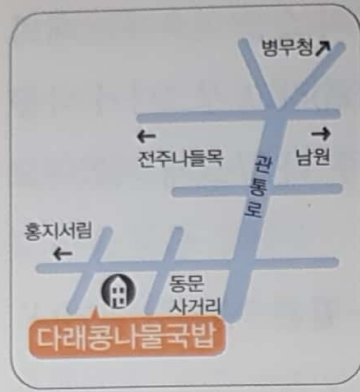
전주 콩나물 해장국과 관련해서 다음과 같은 '믿거나 말거나' 욱쟁이 할머니 버전이 전해 온다.

박정희 대통령이 한창 위세를 부리던 70년대 어느 날 전주에서 하루를 묵었다 한다. 이튿날 새벽 지난밤의 술로 헝클어진 속을 풀려고 경호원을 시켜 전주에서 유명하다는 콩나물 해장국집에 전화를 걸어 해장국을 배달해 달랬다 한다. 그러나 배달 대신 "술 처먹었으면 직접 와서 뜨끈뜨끈한 해장국을 먹어야지, 어떤 시러배놈이 배달해 달라는 거야!" 하고 욱만 한 사발 먹어버렸다. 그래서 할 수 없이 박정희가 직접 와서 해장국을 시켜 훌훌 맛있게 먹는데, 그것을 보고는 욱쟁이 할머니 왈 "박정희같이 생긴 놈이 잘도 처먹는다. 이젠 속 풀렸지?" 라고 했다나.

'박정희가 욱 한 사발과 같이 먹었다'는 해장국은 독배기에 콩나물국을 팔팔 끓이고 여기에 날계란을 풀어 새우젓으로 간을 맞추는 '삼백집식' 이고, 멸치·다시마·무 등으로 국물을 낸 뒤 여기에 삶은 콩나물을 넣고 데워내는 것이 '남부시장'

'다래콩나물국밥'은 전주 토박이 홍순천씨가 연중무휴 24시간 영업하고 있는 '남부시장식' 해장국집으로, 시원한 콩나물국에 모주 한 잔이면 간밤의 숙취가 말끔히 가신다.





식'이다.

전주시 경원동 동문 사거리 부근에 있는 '다래콩나물국밥(063-288-6962)'은 전주 토박이 홍순천(52)씨가 연중무휴 24시간 영업하고 있는 '남부시장식' 해장국집으로, 이 집의 시원한 콩나물국에 모주 한

잔이면 간밤의 숙취가 말끔히 가신다. 연하고 고소한 삶은 콩나물을 추가로 주므로 뽀뽀하게 장국에 넣어 먹어도 좋다(콩나물국밥 3,500원, 무밥·콩나물밥 5천 원).