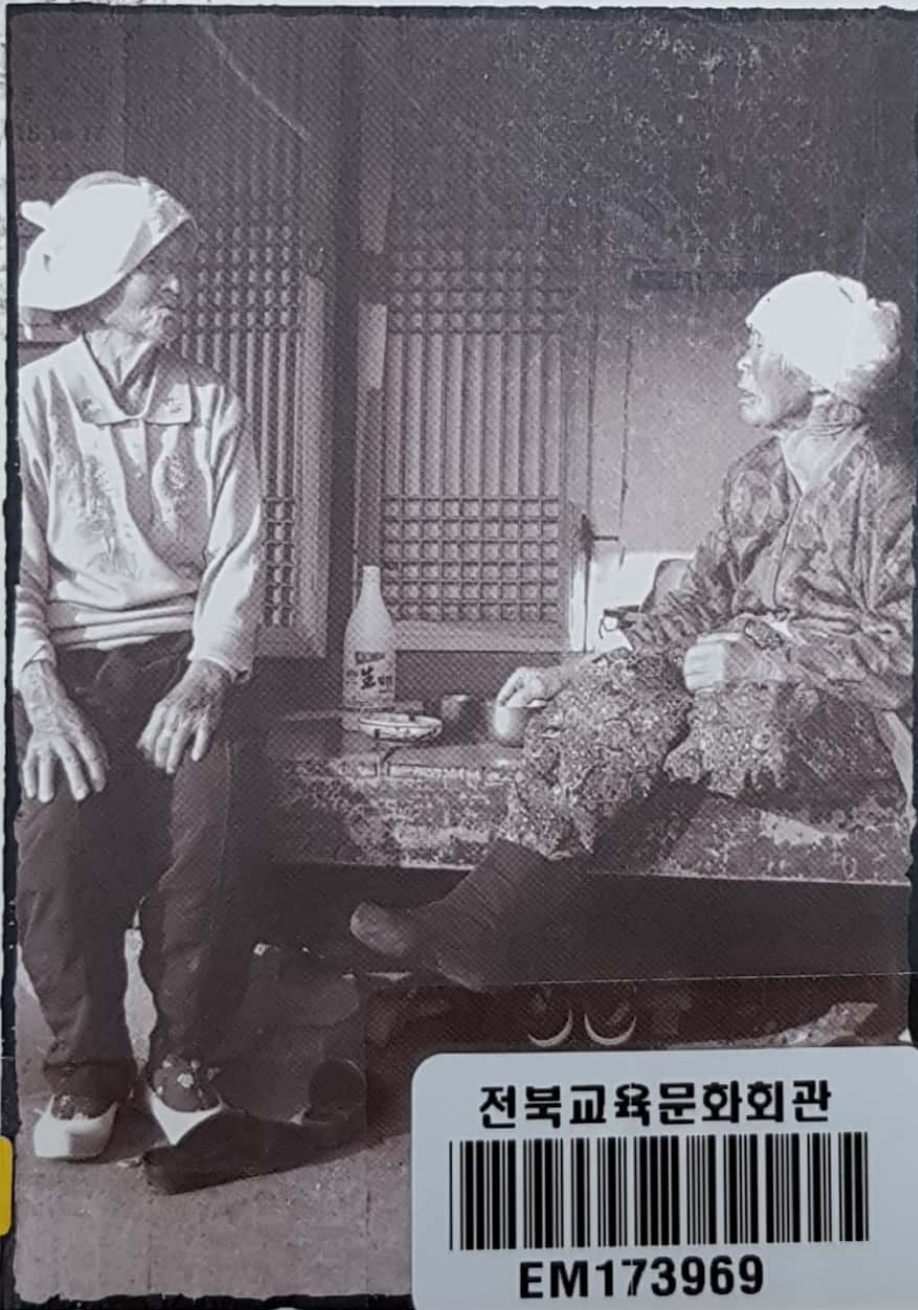


전주에서 행복합니다

나, 그곳에서 행복했습니다



전북교육문화회관



EM173969

김화성 지음 느릿느릿 어눌하면서도

찰방지고 옹골지고 아금박스런 전주 사람,
소박하면서도 웅숭깊은 누님 같고 묵은 지 같은 전주 이야기

고즈윈
GOZWIN



고즈윈은 좋은책을 읽는 독자를 섬깁니다.
당신을 닮은 좋은책—고즈윈

전주에서 놀다

김화성 지음

1판 1쇄 발행 | 2009. 3. 25.

저작권자 © 2009 김화성

이 책의 저작권자는 위와 같습니다. 저작권자의 동의 없이
내용의 일부를 인용하거나 발췌하는 것을 금합니다.

Copyrights © 2009 by Kim, Hwasung

All rights reserved including the rights of reproduction
in whole or in part in any form. Printed in KOREA.

사진 권태균 일러스트 하수정

발행처 | 고즈윈

발행인 | 고세규

신고번호 | 제313-2004-00095호

신고일자 | 2004. 4. 21.

(121-819) 서울특별시 마포구 동교동 200-19번지 202호

전화 02)325-5676 팩시밀리 02)333-5980

www.godswin.com

값은 표지에 있습니다.

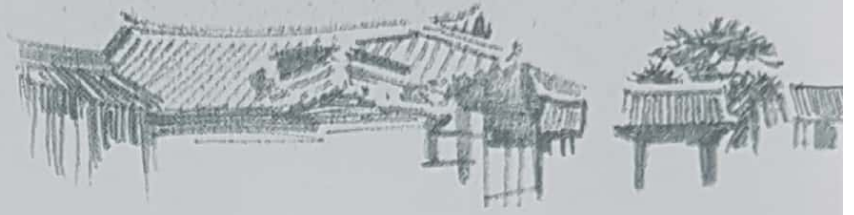
ISBN 978-89-92975-21-6

고즈윈은 항상 책을 읽는 독자의 기쁨을 생각합니다.

고즈윈은 좋은책이 독자에게 행복을 준다고 믿습니다.

책머리에

- 1 쉬이~ 시새 시새~ 새새~ 10
- 2 징계 밍계 외얏밋들 그 빈 들에 서 보라 18
- 3 살아 숨 쉬는 '밥' 26
- 4 곰삭은 전주 맛, 화려한 광주 맛 34
- 5 오메! 날씨가 떠들어 싸터니, 지가 미쳐 부렸네! 44
- 6 전주 사람덜 시퍼 보여도 얼마나 아긔똥헌디! 66
- 7 거시기 저시기 머시기 74
- 8 에너지가 철철 넘치면서도 낮고 유순한 땅 모악산 110
- 9 푸른 댓잎으로 남은 '혁명아 정여립' 124



- 10 추사 김정희와 창암 이삼만 144
- 11 전봉준과 강증산 156
- 12 영락없는 전주 사람 '별교 선비 한창기' 166
- 13 이창호는 전주다! 178
- 14 '역사의 지문' 태조 이성계의 얼굴 186
- 15 사람언 홍어 속 같이 좀 썩어야 꽃이 되는데... 194
- 16 의자 몇 개 내놓을 도시 204
- 17 꽃자리 216

3
...

살아 숨 쉬는 '밥'





연듯빛 세상이 점점 푸릇푸릇한 보리밭 색으로 변해 갑니다. “제~엔장!” 아니 “되~원장! 고추장 천장 마룻장 구들장 초화장 초화장 장화초? ….” 에고머니나! 벌써 5월입니다. 장땡 옆에 봉숭아, 채송화가 벌써 우우우, 오종종하게 자랐습니다. 까르르! 막내딸년 웃음이 나팔꽃 파배기 등줄을 타고 피어오릅니다.

어젯밤 또 뺏습니다. 휴지처럼 구겨져 방구석에 처박혔습니다. 왜 사내들은 만날 때마다 술만 퍼 마실까요? 무슨 할 말이 그리 넘쳐 게워 내고 또 게워 낼까요? 왜 황야의 늑대들처럼 앙앙불락 울부짖을까요?

입술은 술의 입. 입을 가진 액체는 술밖에 없다. 술은 빨아들인다. 술 마시는 사람은 술 안으로 사라지고 만다. 몸 안으로 들어간 술은 모두 몸 밖으로 입만 내민다. 붉은 입술로 치장하고 있는 취한 사람의 몸

- 채호기, <너의 입술>에서

신새벽 '타는 목마름'으로 눈을 떴습니다. 역시 '입을 가진 액체'는 술밖에 없습니다. '술 한 잔에, 천 개의 입'입니다. 냉수를 벌컥벌컥 들이킵니다. 입안이 깔깔합니다. 어디 속 좀 풀게 '시원하고 맛난 거' 없을까요? 서울엔 전주 남문시장의 콩나물 해장국 집도, 다시마 국물 맛이 '씨~언현', 홍지서림 어름의 땡이집도 없습니다. 그저 라면 국물이나 중국집 짬뽕 국물로 쓰린 속을 달랠 수밖에 없습니다.

그렇습니다. 군대 시절, 나를 키운 건 8할이 '라면에 소주'였습니다. 푸른 숲, 푸른 하늘, 푸른 군복. 모든 게 똑같았습니다. 똑같이 행진하고, 똑같이 말하고, 똑같이 생각하고, 똑같은 밥과 반찬을 먹고, 똑같은 색의 똥을 누었습니다. 하지만 그렇다고 똑같은 꿈을 꿀 수는 없었습니다. '라면에 소주'는 한줄기 '산소'였습니다. 아니 '내가 살아 있다'는 표시였습니다. 삼천 평이나 될까 말까 한 강원도 인제 원통 하늘이 구만리장천으로 바뀌는 것도 바로 그 순간이었습니다.

황음무도(荒淫無道)한 강호 세상. 이젠 '소주와 삼겹살'이 내 인생 8할을 키웁니다. 강호에선 언제 누가 비수를 날릴지 모르니

다. 어느 시러배 자식이 암기를 날릴지 모릅니다. 모두들 핏발 선 눈으로 “돈! 돈!”을 외치며, 틈을 노립니다. 두렵습니다. 무섭습니다. 모두들 소주에 절어, 불판에 삼겹살을 굽기 바쁩니다.

아버지는 ‘막걸리에 풋고추’면 그만이었습니다. 막걸리 한 사발 ‘쭈욱~’ 들이켠 뒤, 텃밭의 풋고추 ‘쭈욱~’ 따다가, 된장에 ‘쭈욱~’ 박아 먹으면 됐습니다. 어머니는 웬만한 것은 모두 밥술에 찢습니다. 밥물에 익혔습니다. 계란찜 하나도 밥물이 났습니다. 새우젓으로 간을 맞추고, 쪽파와 고추를 썰어 넣은, 밥물이 살짝 들어간 계란찜이라니….

밥풀이 덕지덕지 붙은 고구마나 감자가 얼마나 맛있는지 요즘 아이들은 알기나 할까요?

밥물이 댄 가지나물을 손으로 쪽쪽 찢어 통깨 좀 넣고, 참기름에 조물조물 무쳐 먹으면 또 얼마나 새콤한가요? 찬밥 한 덩이에, 찢 가닥김치 척척 걸쳐서 먹으면 그 맛은 또 어떻습니까?

쭈밥, 무밥, 콩나물밥은 밥을 좀 질게 해야 합니다. 그래야 참기름 친 양념 조선간장에 쓱쓱 비벼 먹기 좋습니다. 아하, 혀끝에 걸리는 콩나물 냄새와 쭈 냄새. 씹는 맛, 깨무는 맛에 배부른 줄 모릅

니다. 요즘 애호박에 단물이 짹짹 올라옵니다. 고추 송송 찢어 넣고 새우젓으로 간을 맞춘 애호박국. 기름이 뚝뚝 흐릅니다. 거기에 식은 보리밥 한 덩이 말아 먹으면 트림이 “끄~음” 나옵니다.

구수한 밥물에서 익은 것들, 밥풀이 흰 수염처럼 붙은 하지감자 먹으며 축구 중계를 보고 싶습니다. 더운 기운이 용솟음치는 밥, 생명의 기운이 철철 넘치는 밥을 먹고 싶습니다. 하다못해 따뜻한 아랫목에서 꽃보자기 쓴 채, 다소곳이 일 나간 식구를 기다리고 있는 ‘고봉밥’을 먹고 싶습니다.

오랜만에 집에 일찍 들어갑니다. 집엔 아무도 없습니다. 적막강산. 아내도, 아이들도 보이지 않습니다. 뭐가 그리들 바쁠까요? 할 수 없습니다. 밥은 보온밥솥에서 ‘식은 땀’을 줄줄 흘리고 있습니다. 그냥 덩어리로 뭉쳐 있는 풀 죽은 밥. 찰기라고는 전혀 없습니다.

라면을 끓입니다. 그리고 그 국물에 굳은 밥 한 덩이를 넣습니다. 그 밥이 꼭 내 인생 같습니다. 그렇습니다. ‘라면에 소주’가 어느 날 ‘삼겹살에 소주’로 변했습니다. 그리고 이제 다시 ‘라면 국물에, 굳은 밥 한 덩이’가 됐습니다.



전주 밥상

혼자 먹는 밥은 쓸쓸하다

숟가락 하나

젓가락 둘

그 불빛 속

딸그락거리는 소리

그릇 씻어 얹다 보니

무덤과 밥그릇이 닮아 있다

우리 생에서 몇 번이나 이 빈 그릇

얹었다

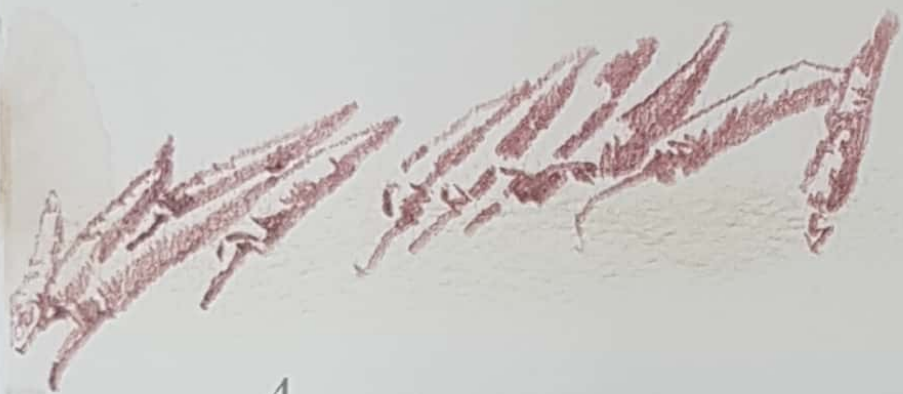
되집을 수 있을까

창문으로 얼비쳐 드는 저 그믐달

방금 깨진 접시 하나.

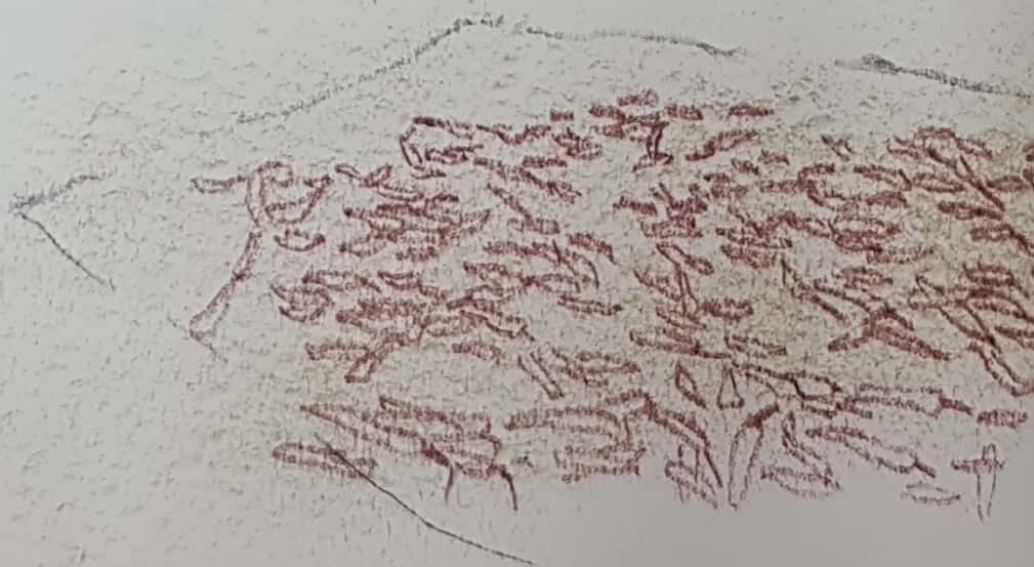
- 송수린, 〈혼자 먹는 밥〉 전문

전주 밥집들 밥은 아직 살아 있습니다. 김이 무럭무럭 나고 기름이 자르르 흐릅니다. 군이 소문난 집을 찾을 필요도 없습니다. 어찌면 뒷골목 허름한 밥집이 더 어머니 손맛이 납니다. 자글자글 끓고 있는 된장 뚝배기. 그 속에서 두께두께 찢어 넣은 두부와 애호박이 자꾸만 어깨를 들썩입니다. 하~아! 그만 “꼴깍!” 침이 넘어갑니다. 아무래도 이번 토요일엔 식구들 데불고 전주 한번 내려가야 하겠습니다.



4
...

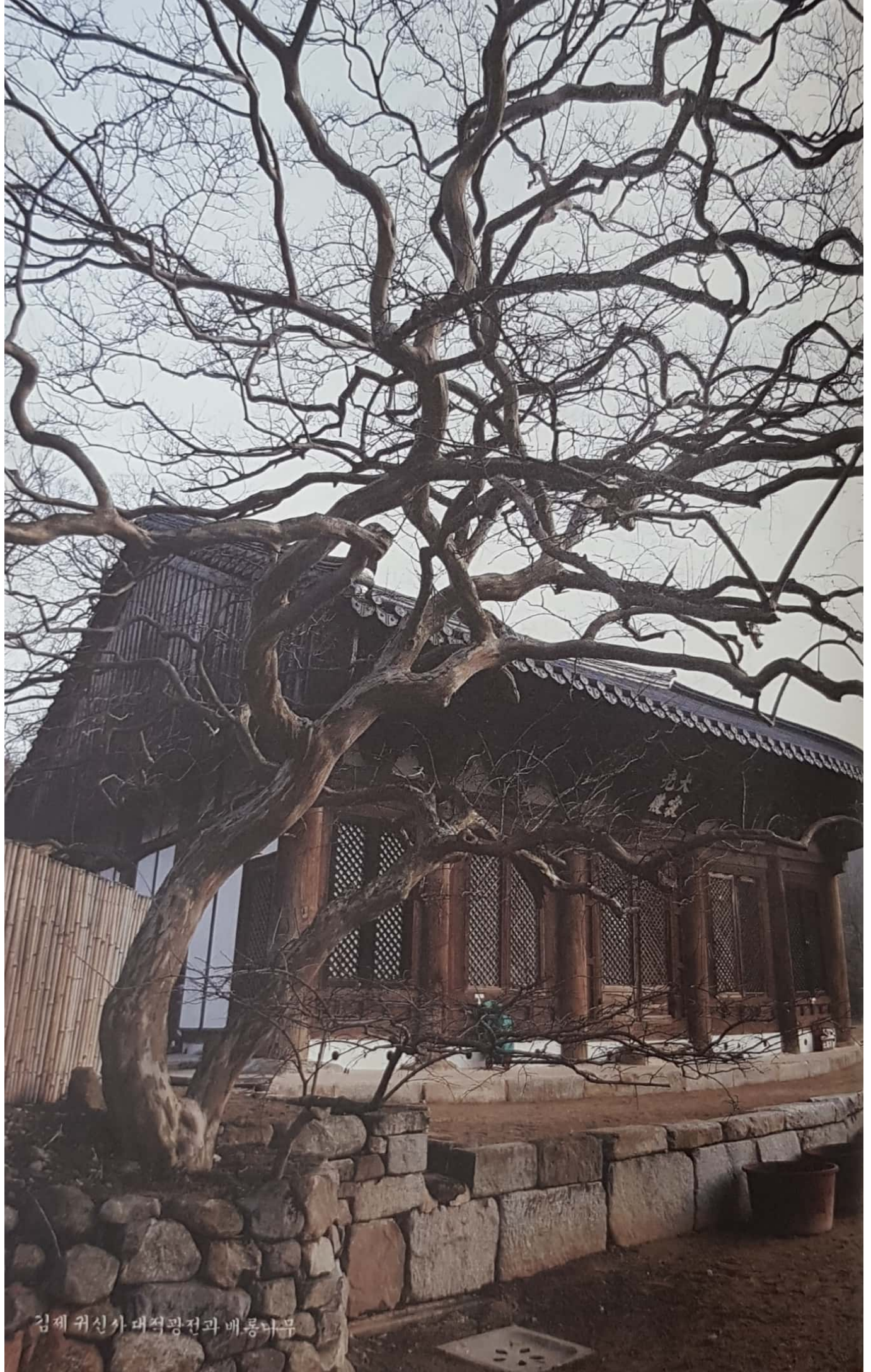
곰삭은 전주 맛,
화려한 광주 맛





배롱나무 붉은 꽃이 우르르 피었습니다. 길가에도 피고, 절 마당에도 피었습니다. 매끄러운 줄기 끝에 다발로 핀 꽃. 여름 내내 피고 지고, 지고 핍니다. 왜 배롱나무는 껍질을 훌훌 벗어 버렸을까요? 실오라기 하나 걸치지 않은 알몸에 붉은 꽃. 섹시합니다. 옆구리에 간지럼 밥 먹이면 까르르 까르르 온몸을 비튼다. ‘간지럼 나무’입니다.

김제 금산 청도리 귀신사(歸信寺) 대적광전 앞마당에도 배롱나무 붉은 꽃이 화르르 피었습니다. 한때 금산사보다 몇 배나 더 컸던 가람. 이곳저곳 다시 짓고 고치긴 했지만, 아무래도 낡고 손때가 묻어 여기저기 검버섯이 피었습니다. 곱게 늙은 절. 배롱나무도 뼈만 남았습니다. 세속의 모든 껍질을 훌훌 털어 버린 깡마른 몸매. 가만히 귀 대어 보면 노승의 마른기침 소리가 들립니다. 해탈 꽃인가요? 어떻게 저런 나이에, 저리도 고운 꽃을 피울 수 있을까요? 절간 뒤란의 수련거리는 소리. 키 작은 야생 차나무들이 마른 몸을 서걱대고 있습니다. 텅 빈 공터에 덩그러니 서 있는 돌탑과 남근석(男根石). 수백 살 늙은 팽나무와 느티나무가 “애들은 가라”며 빙그레 소 같은 웃음을 짓고 있습니다.

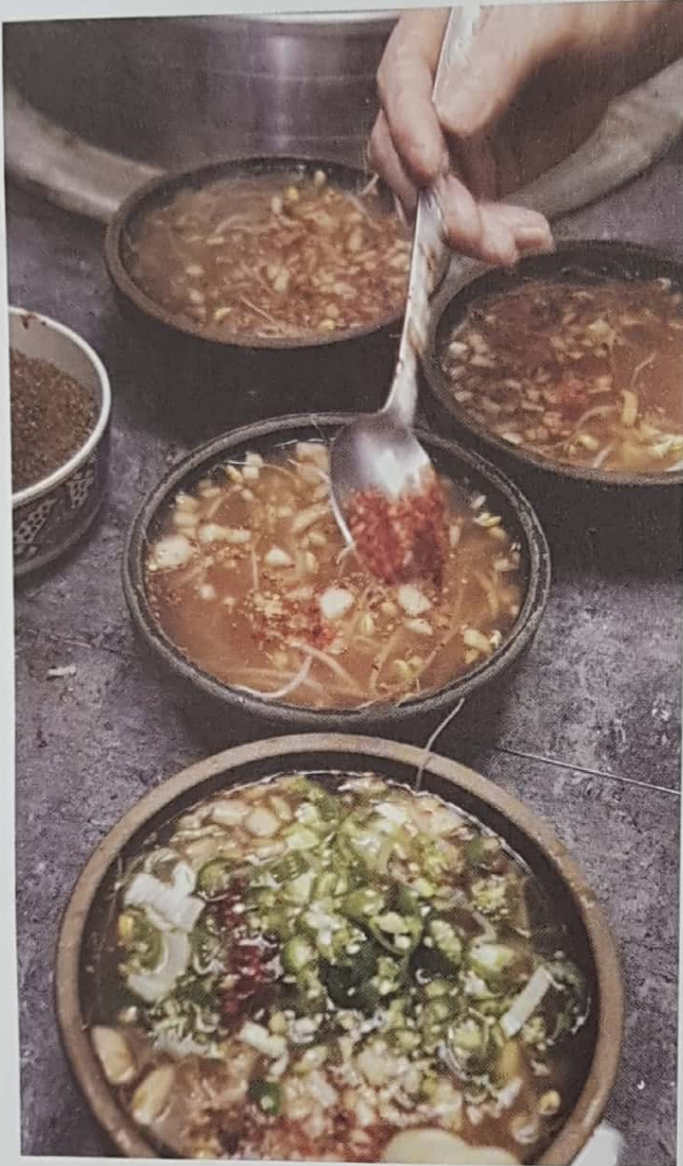


김제 귀신사 대석광전과 배롱나무

팽나무와 느티나무 사이 돌계단에 앉아 앞쪽 너머 백운동 올라가는 길을 물끄러미 바라봅니다. 우리 땅 구석구석을 메주 밟고 다니듯 걸어 다니는 신정일 선생의 명당자리입니다. 신 선생은 우울하거나 답답할 때마다 이곳에 앉아 백운동 올라가는 길을 몇 시간이고 하염없이 바라봅니다. 미륵도인들이 용화세상을 꿈꾸며 살았던 동네. 지금은 대부분 떠나고 예닐곱 집만 남아 있습니다. 그들은 모두 어디로 갔을까요? 후천개벽의 세상을 찾아 또 어디론가 떠난 것일까요?

백운동 올라가는 길은 선천 시대에서 후천개벽의 시대로 가는 길입니다. 모두가 함께 잘사는 대동세상으로 가는 통로입니다. 구불구불 실오라기 같은 길이 산 너머 아득히 사라집니다. 마치 그곳에 도솔천이 자리 잡고 있는 듯한 생각이 저절로 듭니다.

무간도(無間道). 바늘만큼의 틈도 없습니다. 사방이 꽉 막혀 있습니다. 길은 없습니다. 텅습니다. 전주는 아예 푹푹 찢니다. 찢통 속의 연가. 뱃속에선 연신 '콩나물국밥이 당그래질'을 합니다. 입맛을 다십니다. 뽕이집에 가 볼까? 아니면 남부시장 현대옥에 가 볼까나... 무를 넓적넓적 두께두께 썰어 넣고, 밤새 달인



전주 콩나물국밥

뜨끈뜨끈한 다시마 국물.
 땀이집에서 땀 한 사발 쏴
 고 나면, 소나기 맞은 것처럼
 개운합니다. 청송과 영
 양의 명물 청양고추의 칼
 칼한 국물 맛. 깨물 때마다
 툭툭 알이 터지는, 아삭아
 삭 어린 콩나물의 비릿하
 고 푹푹한 맛. 남부시장 현
 대옥 콩나물국밥 집은 '찜

질 밥집' 입니다. 일단 들어가 비 오듯 땀을 흘리고 나면 '씨언 녹
 작지근' 합니다.

'전주식 홍어무침' 도 있습니다. 전주 음식은 화려하지 않습니
 다. 전주 사람들이 그렇듯 언제나 은근짜하고 시간이 지날수록
 맛이 새록새록 솟아나는 중간색입니다. 파스텔화 그림입니다. 목
 포의 삼합이나 폭 삭은 홍어회처럼 톡 쏘지 않습니다. 광주의 음
 식들처럼 화려하거나 요란하지 않습니다. 전주 홍어무침은 잘게

썩은 홍어에 배와 미나리 등 상큼한 야채 그리고 갖은 양념을 넣어 버무리면 됩니다. 스르르 입에 녹습니다. 황홀합니다.

전주는 땅이 움푹진 분지(盆地)입니다. 덕진 쪽만 빼놓곤 사방이 산으로 둘러싸여 있습니다. 풍수가들은 ‘배가 막 떠나려는 듯한 행주형(行舟形)’이라고 합니다. 용머리고개가 뱃머리이고, 툭 터진 덕진 들판 쪽이 배꼬리인 셈입니다. 배의 기관실은 전라관 찰사 자리(옛 도청)이고, 선장실은 경기전 어름에 있다고 보면 되겠습니다. 덕진 벌 너머는 망망대해입니다. 뱃머리를 동여맨 뱃줄은 저 멀리 평지돌출한 모악산에 단단히 비끄러매져 있습니다.

그래서일까요? 전주 사람들은 함부로 움직이지 않습니다. 나부대지 않습니다. 안온하고 튀지 않습니다. ‘텔레비전에 내가 나왔으면 좋겠다’고 생난리치지 않습니다. 전주 밥상은 품위가 있고 풍요롭습니다. 넉넉하고 여유가 있습니다. 반찬 하나하나마다 곰삭고 깊은 맛이 우러납니다. 강그럽습니다. 간간하고 은은합니다. 곤곤하고 조선간장 맛이 배어 있습니다.

광주 음식은 화려합니다. 금세 입에 짹짹 달라붙습니다. 한마디로 ‘개미’가 있습니다. 타지에서 처음 간 젊은 사람들은 그 맛

에 열광합니다. 목포 · 무안 · 완도 · 여수 · 해남 · 강진 · 영암에
서 나는 온갖 해산물과 순천 · 승주 · 장성 · 담양 · 나주 · 구례에
서 나는 푸성귀들이 만나 꽃을 피웁니다. 토하젓 · 돔배젓 · 진굴
젓 · 밴대이젓 · 고록젓 · 갈치창젓에 연포탕 · 매생이탕 · 세발낙
지하며, 날된장 · 강된장 · 갓김치 · 묵은 지 · 참게장 · 더덕장아
찌 · 마늘장아찌 · 갯잎장아찌 등 없는 게 없습니다.

대한민국 식당은 이미 오래전에 전라도 음식으로 통일됐습니
다. 서울은 물론이고 부산 · 대구도 웬만한 식당은 하나같이 전라
도식입니다. 그 중심엔 늘 전주가 있었습니다. 하지만 이제 아님
니다. 요즘 사람들은 화려한 광주 음식을 더 좋아합니다. 전주식
백반은 이미 영암 · 해남 · 강진 · 순천의 소문난 남도 백반보다
인기가 떨어집니다. 광주의 유명 백반 집과는 더 말할 것도 없습
니다. 서울 강남의 유명 백반 집은 대부분 광주가 뿌리입니다.

광주 음식은 철따라 변화무쌍합니다. 그만큼 싱싱한 해산물이
나 밭작물의 가짓수가 많습니다. 게다가 묵은 지, 장아찌 등 곱삭
은 음식들도 전주 못지않습니다. 아니 젓갈은 가짓수나 맛에서
훨씬 뛰어납니다. 전주 음식은 수십 년 전이나 지금이나 똑같습

니다. 묵은 장맛이 우러납니다. 하지만 나이가 지긋한 어른들은 몰라도 요즘 젊은이들은 그런 맛을 못 느낍니다. 은은하거나 곰삭은 맛을 싫어하거나 아예 그런 맛을 느낄 혀를 가지고 있지 못합니다. 아주 맵거나 톡 쏘는 등 자극이 강한 음식을 좋아합니다.

전주 음식은 싱싱한 것보다는 곰삭은 것 위주입니다. 소위 식임새가 있는 것들이 대부분입니다. 철따라 나오는 신선한 것들이 적습니다. 해산물도 갈수록 가짓수가 줄어듭니다. 새만금 때문에 개펄이 죽어서 그런가요?

광주 음식은 끊임없이 변합니다. 젊은층의 입맛에 맞추기 위해 퓨전 음식들을 자꾸만 선보입니다. 때로는 젊은이들이 좋아하는 '달달한 왜간장 맛'도 서슴지 않습니다.

전주라는 배가 밧줄을 끊고 망망대해로 나가면 어떻게 될까요? 옛 전주 사람들은 '큰일 난다'고 생각했습니다. 복이 한순간에 몽땅 달아난다고 여겼습니다. 옛날 덕진 별판에 나무를 심어 숲을 만든 것도 바로 그런 이유입니다. 배가 떠나지 못하도록 숲으로 막아 버린 것입니다. 일제시대 용머리고개에 길을 낼 때나, 전라선 철길을 뚫을 때도 마찬가지입니다. 전주 선비들은 목숨을

걸고 반대했습니다. 용머리를 끊으면 전주가 망한다고 생각했습니다. 철로가 전주 중심을 통과하면 배가 바닷물에 가라앉아 버린다고 여겼습니다. 결국 철로는 도시 바깥쪽으로 났고 전주역은 전주성 밖 외곽에 들어설 수밖에 없었습니다.

전주 음식은 전주 사람들이 2천 년 동안 피워 낸 붉은 꽃입니다. 그 꽃엔 전주 사람들의 기쁨, 고통, 한숨이 어려 있습니다. 전주 사람들은 이제 새로운 '음식 꽃'을 피워야 합니다. 큰 바다로 나가야 합니다. 뱃머리의 칭칭 묶었던 동아줄을 끊어 버려야 합니다.

전주에서 한 음식 한다는 숙수들은 이젠 주방에만 머물러 있으면 안 됩니다. 적어도 한 달에 한 번쯤은 전국의 소문난 집에 가서 남의 손맛도 봐야 합니다. 광주·순천·해남·강진의 한정식 맛도 보고, 광주의 내로라하는 집도 가 볼 일입니다. 사실 전국의 최고 맛집들은 서울에 다 올라와 있습니다. 그런 곳도 한번쯤 돌아보며 새로운 음식을 만들어 내야 합니다. 비빔밥이란 게 뭔가요? 천하의 모든 음식을 한데 섞어 하나로 만드는 것 아닌가요? 시대는 변합니다. 사람도 바뀝니다. 입맛도 따라 변합니다.



©김백준

대적광전 앞 만개한 배롱나무 꽃

세상에 열흘 가는 꽃은 없습니다. 하지만 귀신사의 늙은 배롱 나무는 백 일 동안이나 끊임없이 붉은 꽃을 토해 냅니다. 그 꽃엔 불별더위 한 줍, 살얼음 추위 한 줍, 칼바람 한 줍이 녹아 있습니다. 천둥과 번개 그리고 구름과 햇별이 조금씩 들어 있습니다. 늙은 나무는 그것들을 한데 녹여 붉디붉은 꽃을 피웠습니다.