



김종희

오모가리탕

1

전주심미 중 모래무지가 있다. 문헌에 따르면 “한내(만경장 중류 대천)의 모래를 속 모래무지와 남천, 서천 모래무지의 조림과 지짐이, 매운탕 등은 주당(酒堂)들의 미자를 돈 구었다” 고 한다. 전주천 앞에서 만물고기 매운탕을 즐겼던 기록인 것이다.

한백당 아래로 유유히 흐르는 남천에서 천렵하던 시절은 간 데 없으나 전주만의 오모가리탕은 존재하여서 지금도 한백당 아래에는 전풍을 잇는 오모가리탕집들이 대를 이어 성업 중이다. 김종희 씨도 이곳에서 오모가리탕의 대를 잇고 있는데 그녀가 운영하고 있는 화순집은 1944년 문을 열어 올해로 이미 70년을 넘어서고 있다.

처음 하나뿐이던 오모가리탕집에 둘, 셋 늘고 인근의 가정집들은 가게로도 바뀌고 센터로도 바뀌고 가게가 또 다른 간판을 내걸며 바뀌고, 술한 번화가 있었는데 그 중에서도 지금 사람들이 잘 기억하지 못하는 변화는 전라북도 유일의 운전면허시험장이 그 옆에 있었다는 거다. 지금의 한국전통문화관이 있는 자리가 바로 그 곳이다. 35년 전 김종희 씨가 화순집에 몸담기 시작했던 그 때까지만 해도 운영되고 있었던 이 전라북도 유일의 운전면허시험장. 바야흐로 전주오모가리탕의 역사는 이 운전면허시험장과 함께 시작되었다. 그리고 그 앞을 흐르는 맑은 전주천과 지척에 서던 남부시장 역시 도화선의 역할을 톡톡히 해 준 것이니, 자연인즉은 이리하다.

오모가리탕의 탄생

1944년 화순집의 문을 연 사람은 김종희 씨의 먼 친척 할머니 되시는 허점순 여사다. 본래 전남 화순이 고향인데 젊은 날 전주로 시집을 와 이따가 한백당 아래, 남천 옆에 자리를 잡고 살림을 차리게 되었는데 바로 옆에 전복 유일의 운전면허시험장이 있었던 거다. 옛날엔 지금처럼 1일 생활권이 아니다보니 면허시험 보러 멀리 다른 고장에서 올라오거나 내려온 사람들은 면허 딸 때까지 근방에 머무르기를 수월 켜 하였는데, 면허 시험장 옆에 있는 집이었던 이유로 본의외거나 혹은 본의 아닐 수도 있었겠지만 어쨌든 ‘면허수험생’들을 상대로 단기하숙 또는 장기민박을 치게 되었고 이 소박한 숙박업이 현재 화순집의 전신이 된다.

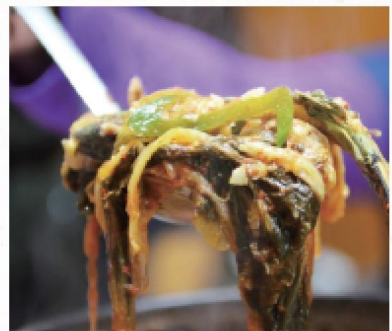
면허 따러 온 손님들(당시엔 운전면허 따러 오는 아낙들은 찾아볼 수가 없었던단.)은 면허증 받을 때까지 거처할 곳을 필요로 하고 있었다. 지금이야 선불이네 후불이네 하며 사전에 토를 달지만 어디 그 시절엔 그러했는가. 손님이나 필요하다는 방 먼저 내고는 이제 밥상에 올릴 잔을 고민해야 했던 것이다. 미리 받아놓은 돈 없이, 본시 가진 것도 없이 손님의 주린 배를 채울 무엇인가를 이마에 ‘내 천’과 그라가며 고민했던 것이다. 이 고민 속에서 탄생한 음식이 바로 오모가리탕이었다. 집 앞 흐르는 맑은 전주천에서 임자 없는 물고기 잡아서 남부시장 한 바퀴 돌아보면서 바닥에 흩어진 매운탕들 주워다가 매운탕을 끓여 내었던 것이니, 이 겸소한 매운탕 한 그릇이 오늘날 그 유명한 전

주오모가리탕의 원조인 것이다. 시작은 미약하였으나 끝은 창대하리라는 구절이 이따지도 딱 맞아 떨어질 수가 없다.

허점순 할머니의 민물고기 매운탕이 처음부터 오모가리탕의 형식을 갖추고 있지는 않았다. 여덟집에서 흔히 쓰는 양은냄비에 남부시장에서 훑어 온 매운탕 끓고 전주천 깨끗한 물고기 올려 얼큰하게 조리했었다 한다. 그런데 밤 때가 되면 이 남천에 손님들이 얼른얼른 밥상 찾아 자리하고 앉아야 할 것인데, 불리도 대담없는 이듬만 다 모아 놓았는지 싶도록 밤 안에서 무엇을 그렇게 끄지리라고 나오지를 앉는지, 작은 매운탕 두 세 번씩 다시 넘혀서 다시 대령하기 일쑤. 당연히 음식 맛이 좋을 리 없을 것이라고 판단한 민박집 안주인은 고깃고민 끝에 그릇을 바꾸기로 하였다. 쉼 식이버리는 양은냄비 대신 온기가 오래 머무는 독배기를 쓰기로 한 것이다. 모두 야

시피 목직하고 두툼한 독배기는 열을 올리는 시간은 꽤 들지만 한 번 끓은 열을 가장 오랫동안 품는 능력을 가진 그릇이 아닌가.

할머니 고향동네에서는 이 독배기를 ‘오가리’라고 불렀고 그래서 할머니도 독배기매운탕이라 하지 않고 대신 쓰던 말대로 ‘오가리’라 불렀을 것인데, 전주



사람들 입에 오르고 내리고 왔다 갔다 전해지면서 지금의 ‘오모가리’로 자리잡게 되었으니 지금은 고유명사가 된 ‘오모가리탕’ 이 다섯 글자는 이렇게 해서 전주에서만 사용하고 있는 도축음식의 명칭이 된 것이다.

시래기는 오모가리탕의 짝이다.

80년 대 전주천 오염이 극심해지기 전까지는 남천에서 전주심미 중 하나인 모래무지를 찾아보는 것이 어렵지 않았다. 허점순 할머니가 민박손님들을 위해 밥상에 올린 오모가리탕 중에 남천의 모래무지도 끓인 매운탕도 분명 있었을 것이라고 김종희 씨는 생각한다. 지금은 모래무지는커녕 천렵 자체가 불가능하니 화순집의 오모가리탕은 이제 전한 용담에서 오는 민물고기로 끓여내고 있다. 화순집에 발 들여 할머니로부터 밀전환부터 밤에 누룽지, 땅콩이는 비빔을 죄 전수받으며 꼭 지켜야 할 원칙이라고 귀에 못이 박히도록 들었던 “좋은 재료에서 맛난 음식 난다.”는 말을 한지도 잊은 적 없고 남천의 물고기를 구할 수 없는 대신 전라북도에서 물 좋기로 알아주는 전한 용담에서 상에 오르는 민물고기들을 공수해 오고 있다. 가격이 독독하고 이따금 구하는 것조차 어려울 때가 있기도 하지만 생들과 공동 그리고 양식과 자연산의 맛 차이가 너무도 명확하기 때문에 도저히 냉동이나 양식물고기를 사용할 수가 없다. 진하고 구수한 메기, 씹백하고 담백한 쏘가리의 맛을 제대로 우려내려면 그 래야만 한다.

비단 물고기에만 적용되는 원칙은 아니다. 오모가리탕의 또 다른 주역, 시래기 역시 그러하다. 지금은 남부시장에서 훑어다 사용할 수는 없다. 1년 동안 쓰는 시래기가 얼마아마하르로 배추 수확기가 되면 전한에 있는 밭에서 드럭으로 나르기도 날라 온다. 가을 시래기 맛이 가장 좋기 때문에 이 때 수확해 저장해 두어야 일 년 내내 제일 맛좋은 시래기로 오모가리탕을 끓여낼 수 있다. 매운탕을 삶아 햇볕에 말려 쓰는 보통 알려진 시래기는 아니다. 그렇게는 도저히 할 수 없는 분량이기도 하거니와 70년 전 할머니가 양은냄비에 민물고기매운탕을 끓여 냈을 때부터도 시래기는 말리지 않은 것을 사용했다.

가을배추를 들이면 일단 모두 다듬어 23개일 정도 염장한다. 그래서놓는 손으로 일일이





오모가리탕

2

젖어서 맑은 물에 담가 소금기를 우려내고 다시 맑은 물에 담가었다가 진저내기를 수회 이렇게 임분 우려낸 시래기를 솥에 고춧가루만 넣어 삶아두고 손님 주문 들어오면 오모가리에 잘고 손질한 민들고기와 민들새우 넣고 육수 부은 후 들깨 들깻잎이 바글바글 끓여낸다. 이것이 김종희 씨의 시래기 비법이다.

그럼 얼큰하고 깊은 국물 맛은 육수에 별다른 양념을 더하여 우려내는 것일까. 천만에 아니란다. 육수는 오로지 깨끗한 물에 간수 꼭 뺀 천일염만 섞어서 간을 맞춰 둔 것이다. 남들은 곰국을 끓여 육수로 쓴다고도 하고 이런 저런 비방을 사용한다고들도 하는데 김종희 씨가 보기에 육수에 양념을 하면 민들고기 고유의 맛이 살지가 않는다. 양념 속에 묻혀 버린다. 그래서 김종희 씨는 절대 된장, 고추장도 쓰지 않고 있어 내는 양념이라고는 들깨와 고춧가루, 파, 마늘이 전부다. 시래기를 미리 삶아줄 때도 들어가는 양념이라고는 고춧가루가 전부다. 이것은 화순집만의 특징이다. 화순집의 오모가리탕 맛이 다른 동네에 비해 확실히 달백하고 깊다 하는 이유는 천일염만 사용한 육수의 차이가 아닐까 싶다. 전주오모가리탕이라는 이름은 같이 쓰고 있지만 맛까지 같을 수는 없는 이유다.

전주오모가리탕의 몇 가지 특징

각각의 레시피를 떠나 전주오모가리탕만의 특징을 대략 훑아보자면 다른 지역에서는 쓰지 않는 들깨가루가 그 첫 번째 일 것이라고 김종희 씨는 말한다. 들깨는 민들고기의 비린 맛을 제대로 잡아준다. 된장, 고추장은 비린 맛을 덮어주는 것에 그치며 오히려 민들고기 특유의 맛도 덮어버리는데 들깨가루는 온전히 비린 맛만을 잡아준다. 된장즙을 풀어줘야 맛이 사는 비빔밥과 요리와 비교되는 지점이다.

또 하나, '촉촉 처지는' 시래기를 쪄는다. 염장 후 손으로 일일이 찢어 몇 번이고 물 갈아서 소금기 우려내고 꼭 삶아 준비해 두는 것도 시래기 연해지도록 하는 방법이지만, 민들고기 비린 맛 잡고 진한 국물 만들어내는 들깨가루가 오모가리 안에서 시래기 아들 아들하게 만들어 주는 또 다른 공신이라든가. 이렇게 삶고 끓여야만 밥 숟가락 위에 척척 걸쳐지는 연하디 연하게 승숙은 시래기가 되는 것이다. 다른 동네에서는 무도 쪄다고 하는데 무에서 우려난 들큰한 맛이 민들고기 맛을 덮으므로 전주오모가리탕엔 무가 없다. 오로지 시래기, 그리고 위에 있는 미나리 또는 연한 쫄면이 전부다. 재료 본연의 맛을 살려내는 요리가 잘 된 요리다. 김종희 씨는 그렇게 생각한다.



오모가리탕을 기다리는 동안 입맛다실 할 수 있는 누룽지가 나온다.
허기진 배, 달래고 있으라는 배려다.

출항인들의 '항수의 고향'이라고, 김종희 씨는 화순집을 그렇게 소개한다. 명절 때는 어느 외식업체와 다르게 손님이 훨씬 많은데 객지로 나갔던 사람들이 명절 맞아 잠시 귀향하면 그 집에 꼭 전주오모가리탕을 찾으러 이집 저 집 친구들과의 모임 장소가 되고 화상과 회고의 광장이 된다고도 했다. 기꺼이 동의할 수 있는 얘기다. 가게 앞 평상에 앉아 흐르는 전주원을 바라보며 자갈자갈 끓는 오모가리탕 가운데 두고 좋은 이들과 맛있는 식사 한 끼 해본 기억이 있는 사람이라면 충분히 미루어 짐작할 수 있는 정다운 추억일 터이다.

아들, 딸이 모두 한국무용, 현대무용을 전공해 미국과 서울에서 강단에 서고 있으니 자식들에게 전주오모가리탕의 비법을 전수하기는 어려울 터이고 그렇다면 돌아가신 할머니와 김종희 사장 자신과의 관계처럼 기꺼이 배우고 싶다는 친척 조카나 손녀딸을 찾아보아야 하는지, 앞으로의 계획을 묻는 질문에 하하 웃으며 이리 말한다. 딸이나 며느리를 통해서만 이어져야 하는 손맛은 아닌 게다. 그녀가 그러했듯이 음식에 대한 진정성과 이에서 비롯되는 행복을 만끽할 줄 아는 사람이라면 먼 친척이어도 좋고 그냥 제자여도 무관하겠다. 우리가 버리는 것은 전주오모가리탕의 전수가, 화순집의 깊은 이야기가 앞으로도 계속 이어지는 것, 그것이 전부다. 그 바람들을 이미 알아챘기에 김종희 씨는 여전히 주방에서 오모가리에 꼭 삶은 시래기를 넣고 고운 들깨가루와 얼큰한 고춧가루를 준비하고 있는 것이다. 싱싱하게 활짝이는 쏘가리와 함께 말이다.

화순집 민물참게장

11월 말에서 2월까지만 상에 오르는 화순집의 민물참게장. 살아있는 참게를 진한 용담에서 구해 직접 담근다. 친할 단골손님 상에 올리고 싶어서 시작했던 특별 반찬이었는데 입소문을 타게 되니 이제는 겨울철 화순집을 찾는 손님들에게는 다 제공하게 되었다. 간장에 새 번을 우려내 담그는 민물참게장은 김종희 씨가 자랑하는 또 하나의 메뉴가 되었다.

