



배해수

전주막걸리

눈이 내리는 늦은 오후, 배해수 씨는 같은 동네에 살고 있는 친한 형님에게 막걸리 한 사발 하자면서 전화를 건다. 전화 받은 형님은 지인과 바둑을 두고 있는 중인가보다. 용케도 그 지인 또한 배해수 씨 친구이다. 친구까지 있다고 하니 막걸리가 더 간절하다. 날을 잘 잡았다. 한 주전자고 두 주전자고 쪽 당겨야 하는 거다. 배해수 씨는 반가운 마음에 새해 달력을 들고 형님과 친구가 바둑을 두는 곳으로 갔다. 둘은 1만원을 걸고서 내기 바둑 중이었다. 마침 바둑도 거의 끝나가는 판이었다. 오래 기다리지 않아 끝날 듯하다. 걸었던 돈은 막걸리 마시는데 보태면 될 일이다. 승부가 갈리면서 패한 사람 주머니에서 돈이 나온다. 기분 좋게 웃으면서 돈을 건넨다. 이렇게 바둑이 끝나자 다들 주섬주섬 옷을 챙겨 입고 막걸리 집으로 향한다. 눈을 헤치며 도착한 곳은 동네의 한 허름한 막걸리집. 아직 해가 떨어지지 않아서 그런지 테이블 하나만이 손님을 받고 있었다. 배해수 씨 일행은 난로 옆 테이블에 두런두런 둘러 앉아 막걸리 한 주전자를 시키고 이런저런 얘기를 주고받는다. 얘기가 오가는 사이 주인 아주머니는 막걸리 한 주전자와 간단한 안주들을 익숙한 솜씨로 내려놓고 다음 안주를 준비하기 위해 주방으로 돌아갔다. 배해수 씨는 막걸리 한 가득 머금은 양푼이 주전자를 두 손으로 공손히 잡아들어 막걸리잔에 술을 따른다. 술이 갇으니 돌아오는 게 인지상정. 마지막 으로 배해수 씨 잔이 채워지자 건배를 하며 막걸리를 쪽 들이킨다.

후문집에 대한 추억

너무 여유 있어 늘어져 보이기까지 한 오후에다 눈까지 내려준 덕인지 예전에 막걸리 마시던 추억들이 새록새록 떠오른다. 자연스럽게 옛 막걸리집 얘기들이 오가기 시작한다. 일행 모두 50세가 넘는 나이이고 술을 좋아하다 보니 풀어낼 이야기도 많을 것이다. 탁자에 차려진 음식 대신 옛 민중서관 뒤편에 있던 ‘후문집’이야기를 안주 삼아 막걸리잔을 들이킨다. 당시 후문집은 전주의 많은 젊은이들이 모이던 막걸리 집이었고 배해수씨 일행도 많이 다녔었던 막걸리집이다. 그 집에 사람들이 몰리다 보니 실내가 딱 차면 골목에 의자와 탁자를 놓고 마셨다. 안에서 마시면 어땠고 밖에서 마시면 어떠랴, 그저 즐겁게 마시기만 하면 된다. 사람들이 후문집을 많이 찾았던 이유 중 하나는 사장님이 그곳을 찾는 젊은이들의 취향에 맞춰 장사를 했기 때문이다. 그렇게 잘 나가던 후문집이 어느 날 문을 닫게 되자 갑자기 갈 곳이 사라져 버렸다. 이제 어디에서 마셔야하나 날로 고민이 쌓여가던 차에, 홍지서림 뒤에 ‘신후문집’이 생겼다는 희소식이 들렸다. 후문집 사장님이 다시 연 것이다. 다시 개업한 막걸리집이 그렇게 반가울 수가 없다. 만사 제쳐두고 발걸음을 재촉해 그 집으로 향했다. 후문집에서 많이 봤던, 낯익은 얼굴들이 눈에 들어왔다. 당시 후문집(신후문집)과 같은 막걸리집은 ‘만남의 장소, 대화의 장소, 편하게 이야기 할 수 있는 장소’로 각광받았다. 커피숍이나 찻집도 있었지만 막걸리집을 더 찾았다. 짬 값에 안주를 먹으며 요기를 하고 술도 마시면서 친분을 쌓기에 더할 나위 없는 장소였기 때문이다.

후문집에서 나오는 기본 안주는 주로 채소들로서 무, 배추, 마늘쫑, 생마늘, 고구마 얇게 썰은 것, 완두콩이었고 거기에 두부김치 같은 메인 안주가 곁들여졌다. 후문집뿐만 아니라 다른 막걸리집도 이와 비슷했다. 현재 막걸리집처럼 안주의 가짓수는 많았지만 지금의 밥 반찬 형태의 막걸리 안주와는 차이가 있다. 2000년 이후 사람들의 기호가 변하면서 바뀌게 된 것이다. 요즘 사람들은 막걸리도 막걸리지만 안주를 보고서 주점을 찾는다. 이에 대해 배해수 씨는 “전주 막걸리가 주객이 전도되었다. 본래 주가 막걸리고 객은 안주인데, 그게 뒤바뀌면서 주가 안주가 되고 객이 막걸리가 되었다. 그렇게 된 가장 큰 이유는 술(막걸리)맛이 통일되어서이다. 전주 막걸리만의 독특한 맛과 향을 느끼기 어렵다. 막걸리가 주인이 되어야 하는데 그렇지 못해 안타깝다”라고 말한다.

삼천동 ‘막사모’ 결성

전주 막걸리에 대해 잠시 짧은 평을 한 배해수 씨는 애주가이다. 어찌 보면 그의 술사랑은 유별나기까지 하다. 약 30년 전부터 해마다 술을 빚어서 자신만이 알고 있는 비밀장소에 보관하고 있다. 올해부터 그 술을 꺼내어 그가 아끼는 사람들과 기분 좋게 마실 계획이다. 그는 예전에 한옥마을에 막걸리집도 차렸었다. 처음 해보는 장사였고 마음먹은 대로 되지 않아 접었지만 술에 대한 열정을 엿볼 수 있는 부분이다. 막걸리 모임도 있었다. 10년 가까이 ‘막걸리를 사랑하는 사람들의 모임(이하 막사모)’을 하며 즐거운 한 때를 보내기도 했다. 술을 담그고 열심히 마셨으며 직접 주점을 개업하기까지 술에 관해 안 해본 것이 없다.

배해수 씨는 2002년경에 고등학교 친구들과 함께 막사모를 만들었고, 약 10년 동안 매주 2회에서 많게는 3회까지 막걸리를 마셨다. 인원은 10명 정도 된다. 그들이 주로 다녔던 곳은 삼천동 막걸리 골목이다. 삼천동 막걸리 골목에 여러 주점이 있었지만 맘에 드는 곳은 단 한 곳이었다. 마실 곳을 고르는 기준은 막

한 가지, 막걸리 맛은 똑같으므로 관건은 안주이다. 주점 이름은 ‘수목막걸리’였는데 음식을 꽤 잘했고 입맛에 잘 맞았다. 특히 다슬기 요리를 잘 했다고 한다. 게다가 다른 집은 안주 접시가 비워지면 더 이상 채워주지 않지만 그 집은 달랐다. 맛도 좋고 인심도 좋으니 꺼릴 이유가 없다. 수목막걸리에 대한 소문이 퍼지면서 장사가 꽤 잘 났었다. 그러던 중 주인이 막걸리집을 다른 사람에게 인수하면서 사장이 바뀌게 되었다. 인수 후에도 수목막걸리라는 이름이 있어서 찾는 사람이 줄지 않는듯 하였으나 안주맛이 변하면서



막걸리집에 가면 맛깔스럽고 인심 좋은 안주가 한 상 가득이다

차츰 손님이 줄어들었고 결국엔 가게를 접게 되었다. 단골집이 없어지자 다른 주점을 수소문했다. 여태 한 곳만 다니다 보니 고르기가 어려울 법도 하지만 이들이 누구인가? 40평생 살아온 찜밥에 술도 마셔볼 만큼 마셔봤다. 막사모를 물로 보면 곤란하다. 금새 용진집이라는 곳을 찾아내어 그곳에서 모임을 이어갔다. 쉽게 찾을 수 있었던 이유는 용진집이 다슬기 안주를 잘 하고 다른 안주들도 괜찮다는 소문 때문이었다. 막사모는 보통 8~10명 정도 항상 모이는데 한 번 모이면 보통 열 주전자를 기본으로 마셨다. 그리고 맥주 한 잔 더할까하여 2차를 갔다. 막걸리집에서 흡입한 술과 안주 덕에 배가 부르지만 그대로 1차에 끝내기에는 뭔가 섭섭했다. 그렇게 2차를 가서 맥주를 적당히 마신 다음 집으로 들어갔다.

배해수 씨는 술을 마실 때 빠르게 마시는 나쁜 버릇이 있다고 말한다. 많은 대화를 나누면서 마시면 취기가 늦게 올라와 오래 마실 수 있으나 잠깐 얘기하고 들이키는 것이 반복되면 빠르게 취한다. 그는 막걸리가 마실 때에는 좋으나 취하면 힘들다고 엄살을 부린다. 배해수씨는 막걸리를 마시고 취하게 되면 곧바로 집으로 돌아갔다. 막걸리를 마시면서 친구 또는 다른 손님들에게 실수를 할 수 있기 때문이었다. 술에 취했다는 생각이 들면 조용히 술집을 빠져나와 집으로 뛰기 시작했다. 집이 삼천동 막걸리골목 근처여서 얼마 걸리지도 않는다. 이보다 더 좋을 수 없다. 술집을 나와 집이 있는 방향을 따라 최선을 다해 뛰어간다. 술이 취해서 한 걸음 땀 때마다 몇 미터씩 뛰는 기분이다. 무렵지에 나오는 축지법을 시전하는 느낌이었다고 한다. 확인할 길은 없지만 이 무렵 동네 주민들 사이에서 유명인이라는 풍문이 있었다고 한다. 매번 술을 마시고 뛰었으니 그럴 만도 하다.

막사모의 추억

매주 모이던 막사모는 없어지고 명맥만 유지하는 상태이다. 설이나 추석 같은 명절에 평화동에서 모인다. 아직도 막걸리에 대한 사나이의 대쪽 같은 의리가 남아있는지 여전히 막걸리집에서 한 잔 걸친다. ‘맥주집에서 보자, 소주집에서 보자, 찻집에서 보자’그러는 것 없다. 묻고 따질 것 없이, 늘 해오던 것처럼 구수한 막걸리에 안주 한 것가락이면 충분하다. 이 술친구들이 오래 갈 것 같은 기분이다. 실제 지금까지 만나온 사람들 중 친구로 오랜 시간 지내온 사람들은 전부 술친구였다. 30년간 담가온 술들을 이 친구들과 나눠 마시고 싶은 요즘이다. 배해수 씨가 예전에 아버지와 함께 술담그던 기억을 떠올렸다. 아버지가 오가피주를 만들 때 옆에서 도와드리고 있었다. 아버지가 그에게 물었다. “해수 너는, 오래 되서 좋은 것이 뭐가 있냐?”, 그러자 배해수 씨는 “오래되면 다 못쓰고 안 좋죠.”라고 답했다. 그러자 아버지는 “내 생각에 오래된 친구가 좋고 오래된 술이 좋다.”고 말씀하셨다. 아버지의 그 말씀이 굉장히 인상적이어서 기억에 선명히 남아있다. 지난 30년간 즐기차게 술을 담가온 이유도 다음과 같다.

“오래된 친구와 오래된 술을 함께 마시면 좋지 않을까?”



전주의 막걸리집들은 상차림이 제각각이다. 하지만 푸짐하기는 어느 집이나 매일반이다. 전주이기에 가능한 술상이다.