

태극으로 휘감는 전주비빔밥

권중걸

한국식품연구원 성과확산홍보실

비벼도 비벼도 좋은, 온전한 고을 전주의 비빔밥!



사진 1. 다양한 나물로 풍미를 더한 전주비빔밥

맛을 느끼기에는 전주천이 모자라고, 비비는 손끝은 언제나 새로운 세상을 감싸 안는다. 씹는 맛은 '서편제'의 여유로운 멋이요, 곁들여 먹는 동치미는 한지의 은은한 맛이지만, 온갖 산해진미 다 넣어서 만드는 비빔밥의 정성은 말할 수 없구나.

국어사전에 보면 '비비다'라는 말은 어떤 재료에 다른 재료를 넣고 섞이도록 버무린다는 뜻이다. 비빔밥은 우리 민족이 예로부터 즐겨 써

온 태극(太極)을 그대로 음식에 재현한 것이다. 음식의 중심인 쌀밥에 양(陽)인 붉은 고추장이 음(陰)인 푸른 나물과 한데 섞여 태극을 이룬다. 비빔밥은 하늘(天)의 기운인 고추장과 땅(地)의 기운인 나물이 인간(人)의 기운인 쌀과 함께 조화롭게 섞여 천지인(天地人) 삼재(三才)로 나타나 인간을 이롭게 하는 음식인 것이다.

한 그릇 속에서 밥과 나물과 고추장이 서로 살을 맞대고 섞이는 비빔밥은 한 세상을 살아가는 이치와 비슷한 것 같다. 서로 다른 모습, 다른 개성을 가진 사람들이 사회라는 한 울타리

속에서 서로 섞여 살아가며 민족이라는 특질을 나타내고 있는 것처럼 비빔밥 또한 갖가지 나물이 제각각 고유한 맛과 향을 뽐내지만 쌀밥과 고추장 그리고 참기름과 어우러져 독특한 맛을 낸다.

나물과 밥, 고추장과 참기름 등 여러 가지가 뒤섞인 비빔밥을 한 숟 폭 떠서 씹을 땐 오만가지의 맛이 느껴지지만, 전체가 섞여 입안에서 휘돌 때 하나는 전체로, 전체는 하나로 통하는 우리 민족의 태극 정신이 깃든 맛을 그대로 보여준다.



사진 2. 전동성당 내부 모습

내는 산이다. 전주는 예로부터 새로운 세상의 중심이 되고자 언제나 새로운 세상을 목말라 했다. 사라져버린 백제가 그리워 마음속에 깊이 새긴 미륵부처의 땅 금산사, 천주교를 받아들이기 위해 목숨을 던진 순교의 1번지 전동성당, 서양의 다른 가치를 눈뜨게 해준 전주의 서문밖 교회, 새로운 신앙 형태를 보여준 증산교 등 다양한 종교가 뿌리를 내리고 공존하며 전주를 중심으로 발전하였다.

항상 변화를 두려워하지 않고 제일 먼저 받아들이는 전주 사람들의 용기는 백제 부흥의 기치를 내건 견훤과 백성이 주인임을 일깨워 햇불을 높이 든 동학의 전봉준을 존재하게 하였다. 이러한 저항 정신은 새로움을 향한 전주의 정신이 되었다. 또한 이 도전 정신이 꺾일 때마다 그 좌절을 풍류로 되살려 새로움을 창조하는 전주 사람들의 기막힌 심성은 아마 큰 그릇에 모든 것을 넣어 비비고 아우르는 비빔밥의 정신에서 시작되었으리라.

비빔밥에서 제일 중요한 것은 쌀이다. 대대로 곡창을 끼고 있는 전주의 대표 음식인 비빔밥은 질 좋은 쌀로 사람들의 내면을 살찌우게 하였다면, 갖가지 나물은 맛과 향기 등 특유의 개

비빔밥의 고장 전주는 비빔밥처럼 보이지 않는 것들을 보여주어 느끼고 맛보게 한다. 전주는 문화적으로, 예술적으로, 문학적으로, 공간적으로 모든 것을 느끼게 하는 도시다. 전주를 감싸는 어머니의 산 모악산(母岳山)은 배 아파 낳은 자식마다 성격이 다르듯 온갖 종교를 길러

성으로 그들의 외면을 장식하였다. 그리고 이처럼 내외를 뜨거운 열정으로 하나 되게 하는 것이 고추장이다. 모든 음식과 어울리도록 만들어진 고추장은 우리 조상들이 개발해낸 최고의 발명품으로, 음식 각각의 맛을 존중하여 나타내게 하면서도 비비는 행위를 통해 전체를 포용하고 아우르는 한국인의 맛을 창조하였다.

조정래의 소설 『태백산맥』에 보면 이러한 대목이 나온다. “가지가지 봄꽃들이 시새움하듯 제각기 맘껏 꽃피움 했다가 시나브로 시나브로 시든 꽃잎들을 떨어뜨리면서 파릇파릇 새 잎들을 피워내며 봄을 떠나보내고 유월이 시작되면 들녘의 훈기는 여름을 알리면서 붓도랑 온기 품은 물속에는 배불뚝이 올챙이들이 하나뿐인 꼬리를 부산스레 흔들어대며 용케도 헤엄질을 치고 있었다. 갓 깨어난 병아리들이 노오란 주둥이들을 열어 빼악거리며 어미 닭을 좇아 종종걸음을 치고, 북으로 북으로 추위를 몰아내는 남풍에 실려 온 제비가 집짓기에 분주한 날갯짓을 실 틈이 없을 즈음이면 모든 농가들도 일손이 모자라 토방에서 게으른 낮잠을 자고 있는 검둥이의 엉덩이도 차서 일으킬 지경이었다.” 그는 이렇게 봄철 모내기의 바쁜 일상을 정감 있게 표현하였다.

이렇듯 쌀은 농부의 땀방울로 영근 우리 민족의 생명줄로 대대로 이어져 왔다. 쌀밥은 우리 민족의 정신을 가장 잘 나타내는 제일 중요한 음식이다. 우리 민족은 인간의 삶의 기본인 의식주(衣食住)에서도 먹는 것(食)과 입는 것(衣), 자는 것(住)까지 온통 흰 것을 사용하여 맑고 밝고 깨끗한 순수성으로 멋을 부렸다.

흰쌀밥은 민족의 애환과 함께해온 대표적인 먹을거리이며, 즐겨 입던 흰옷은 고고한 민족의 정기를 나타냈고, 집 안의 벽체를 하얗게 회칠하거나 들며 나는 방문에는 하얀 한지를 발라 순수한 민족임을 표방하였다. 이러한 삼백(三白)을 고루 갖추고 있는 곳 또한 전주이다. 주변의 평야가 그러하고, 한복 입기를 즐겨 하는 심성이 그러하고, 한옥의 흰 벽과 전주 한지의 멋 또한 그러하다.

비빔밥에 들어 있는 다양한 나물은 영양학적인 가치뿐만 아니라 쌀밥, 고추장과 함께 어우러져 참기름 한 방울만 첨가하면 그 여운이 오래도록 입안에 남는다. 뜨거운 쌀밥 위에 얹는 다양한 종류의 나물은 계절과 식성에 따라 다르게 나타나 개개인의 입맛을 존중한다.

비빔밥에 들어가는 나물도 다양하여 봄에는 봄나물로, 여름에는 채소의 어린 싹을, 가을에는 갓 수확한 농산물로, 겨울에는 잘 말린 나물 등 주변에서 쉽게 구하는 음식 재료를 사용하여 다양한 맛을 낸다. 생으로 무칠 것은 무치고, 데칠 것은 데치고, 삶을 것은 삶아서 숨을 죽여 먹기 좋게 조리한다.



사진 3. 가마솥으로 한 쌀밥

전주의 명물 ‘갑기회관’의 비빔밥은 가마솥에서 뜸들인 뜨거운 쌀밥 위에 무채, 당근, 오이, 시금치, 애호박, 표고버섯, 고사리, 도라지 등 여러 가지 나물을 얹어 덮고 그 위에 육회를 둥글게 올린 후 그 사이사이에 은행, 잣, 밤채, 참깨가루, 다시마 가루를 넣고 맨 중앙 위에 생달걀노른자를 살짝 올려 커다란 낫쇠 대접에 담아서 내온다. 이것은 차라리 먹는 음식이 아니라 형형색색의 음식 재료들이 여주인의 손맛과 어우러져 낫쇠 그릇에 펼쳐지는 행위 예술이다. 먹는 것 하나에도 이렇게 정성과 혼이 살아 있는 것이 바로 전주비빔밥이다. 전주비빔밥의 끼는 전주 사람만이 지니고 발산하는 전주 사람만의 정신이다.



사진 4. 전주의 모주와 비빔밥 상차림

비빔밥을 먹고 난 뒤 빈 그릇을 보면 최명희의 소설 『혼불』의 한 대목이 생각난다. “백제가 망하고, 후백제가 망하고, 고려에는 사무치는 미움을 골수에 받은 땅, 마한의 옛터. 이 전라도 백성들이 왜 이처럼 반골 야인의 기질로 한 세상에 저항을 하며 풍류에 몸을 신는지, 알 수 없는 사람들도 있으리라.” 그리고 또 이 대목도 생각난다. “저항과 풍류. 어찌면 이 두 가지는 아주 상반되어 보인다. 그러나 이미 이루어 가진 자는 저항하지 않으며, 억울할 일이 없는 자, 혹은 세상을 거머쥐려는 욕망으로 들끓는 사람의 검붉고 걸쭉한 혈관에는 풍류가 깃들지 못한다. 풍류는 빈자리에 고이고, 빈자리에서 우러나며, 비켜 선 언덕의 서늘한 바람같이 이만큼에서 멀리 앓은 세상을 바라보는 마음이 아니면 울리지 않는 것이기 때문이다. 그래서 이 둘은 한 바탕, 한 뿌리에서 뻗은 두 가쟁이다.”

비빔밥의 넓고 커다란 그릇 빈자리에서 나오는 전주의 풍류는 여백의 미학처럼 남도의 소리가 들린다.

입가심으로 모주 한잔 걸치고 이른 봄 경기전(慶基殿) 담벽 눈 속에 피어나는 설중매(雪中梅)처럼 시련 속에서도 세상을 향해 향기를 뿜어내는 전주 사람들의 풍류야말로 태극으로 휘 감는 비빔밥의 소리다.

비디오 아트의 창시자 백남준은 말했다. “한국 문화의 특징은 있는 그대로 비비면 맛있는 거다”라고.

[사진제공 | 권중걸]

