

박찬일의 '밥 먹고 합시다'



콩국수

요즘이 가계마다 에어컨이 있어서 팔팔 끓는 뚝배기 음식을 파는 식당에도 사람들이 잘만 간다. 물론 여름이라 더운 음식 파는 집이 매출이 떨어지는 건 사실 이긴 하지만. 과거에는 한여름이면 식당마다 아주 고전했다. 에어컨은커녕 털털거리는 선풍기도 부족했다. 벽과 기둥에 벽걸이형틀을 붙여 놓아 연신 돌리고, 더러 큰 가게는 '업소용 대형'이라고 해서 어른 키만 한 선풍기가 가게 구석에 놓여 있곤 했다.
그때도 날이 더울 때는 음식점이 한산해졌다. 가게마다 자구책을 내놓았다. "열무국수 개시!" "냉면 개시!" 같은 글을 페인트로 써서 가게에 써 붙였다. 빨간색으로 염색한 "냉면 개시" 깃발이 나부끼기도 했다. 냉면이래 봐야 전문점이 아니니 찰고무찰 같은 공장 면을 사고, 적당한 육수를 만들어 팔아 냈다. 얼음 가게에 주문한 커다란 얼음을 송곳으로 부수어 그득히 얹어주는 게 보통이었다. 토마토나 수박 같은 과일을 올려 내는 집도 있었다. 물론 겨울엔 냉면 전문점들이 고전해서, 갈비탕이며 김치찌개, 육개장, 만둣국 같은 겨울 특별 메뉴를 팔았다. 옛날엔 확실히 계절이란 게 사람들에게 큰일이었다. 냉난방이 좋아지고, 실내 생활이 늘면서 사람들의 계절을 덜 느끼고 산다.
그때도 여름이면 어머니가 팔아 주시던 열무국수나 냉면, 소면 생각이 난다. 참 별 게 없어서 계란이나 겨우 삶아서 고평을 했고, 그마저도 없으면 열무 조각이 전부였다. 그래도 우물물이나 펌프 물은 나름 시원해서 면을 팔아 놓으면 한여름을 보낼 수 있었다. 나는 도시에서 살아 맷돌질하는 걸 별로 보지 못했다. 시골에서 자란 친구들은 여름에 콩국수 먹은 얘기를 하며 입

을 다신다. 우리 집은 전기 믹서를 사들인 80년대 후반인가 콩국수를 집에서 해 먹기 시작했다. 그 전에는 밖에서 사 먹었다. 그 시절, 그러니까 70년대, 80년대는 수입 콩이라는 개념이 없고 국내 콩 생산도 많아서 당연히 질 좋은 국산 콩으로 국수를 팔았다. 커다란 얼음을 콩국수에 띄워 주는데, 천천히 녹기 때문에 점점 국물 맛이 달라졌다. 눈썰미 있는 주인은 그래서 콩국수를 처음부터 뻑뻑하고 농밀하게 팔아 냈다. 그래야 얼음이 녹아도 콩물 간데, 농도가 떨어지지 않아 맛이 유지되었기 때문이다.
같은 음식이라도 지방마다 먹는 방식이 다른 법인데, 콩국수는 달게 먹느냐 아니냐 하는 게 흥미롭다. 서울은 달게 먹지 않는다. 하지만 서울의 콩국수집이라고 해도, 주인들은 물론이고 손님이라는 서울 사람의 다수가 어차피 지방 출신인지라 식탁에 소금과 설탕이 나란히 놓였다. 설탕이 비싸던 무렵에는 "당원"이니 하는 대체 감미료를 넣었다고 하는데, 나는 그것까지는 보지 못했다. 서울에서 나고 자란 나는 끝내 설탕 넣은 콩국수 맛은 이해할 수 없었다.
우리가 언제부터 콩국수를 먹었는지는 잘 모른다. 다만 19세기의 음식 문화를 알 수 있는 '시의전서'(경상북도 지방의 고급 관료, 양반가의 음식 문화를 다룬 회귀 서적)에 나오는 것으로 보아 오래전부터 먹었을 것이다. 국수에 진심이었던 우리 선조들이 콩국수를 모를 리 없었을 것이고, 콩이야 언제나 흔했으며, 맷돌로 갈고 소창으로 받쳐 고운 국물 내는 법을 당연히 알고 있었을 것이다.
콩국수는 쉬운 듯 어렵다. 국물의 농도가 맞출해야

하고, 무엇보다 콩의 맛이 제일로 중요하다. 그 다음으로는 콩을 얼마나 곱게 갈아 내렸느냐 하는 점이다. 그래서 잘 불려야 하고, 거피를 잘하여 걸리는 맛을 없애야 하며, 갈아 내는 기술이 좋아야 한다. 그냥 믹서 잘 돌린다고 되는 게 아니다. 잘 불리고, 잘 삶아야 곱게 나온다. 소창으로 거르고 거르는 정성을 더하면 더 맛있다. 최근에는 아주 고운 입자까지 갈아 내는 최첨단 기술의 믹서를 쓰면 크립 같은 콩물 맛을 낼 수 있다. 무려 가격이 천만 원 가까이 하는 믹서 기계도 있다. 놀라운 일이다.
콩국수 맛을 좌우하는 중요한 걸 빼뜨렸다. 우선은 국수다. 어떤 국수를 어떻게 삶았느냐 하는 점이다. 중국집도 여름이 되면 더운 면 요리가 덜 팔리니 콩국수를 계절 메뉴로 많이 내었다. 특별히 좋아하는 손님도 많았다. 중국집 특유의 쫄깃하고 굵직한 면이 좋아서다. 국수만큼 소중한 게 김치다. 옛날엔 여름에 배추를 보기 어려웠으므로 보통은 열무였다. 요새는 배추겉절이를 내는 집이 많다. 그 양념 맛이 입에 착착 붙고 콩물은 구수하고 면까지 차치면 정말 좋은 콩국수 한 그릇으로 복날을 이기는 힘을 얻었다고 할 수 있다. 어디 좋은 콩국수집이 있으면 소개해 주시기 바란다. 한 달 전에는 목포에서 유명한 콩물집에서 국수를 먹었다. 명불허전이었다. 그 무렵이었는데, 익산 사는 선배가 전북 고창에 가막한 콩국수집이 있다고 방문기를 보내 왔다. 어디든 전라도에 좋은 콩국수집이 없으랴. 전라도는 국내 최대 콩 산지이며, 좋은 콩이 많이 나기로 유명한 고창이니까 말이다.
<음식 칼럼니스트>

社說

탈법 판치는 학교 석면 철거 공사 강력 제재를

광주·전남 지역 초중고 석면 철거 공사 현장에서 안전 규정을 지키지 않는 등 불법·탈법 행위가 난무하고 있는 것으로 조사됐다.
환경보건시민센터가 최근 내놓은 '학교 석면 문제(광주·전라·제주) 보고서'에 따르면 광주·전남 초중고 가운데 석면이 남아 있는 학교는 광주가 326곳 중 100곳, 전남은 866곳 중 393곳 등 모두 493곳(41.4%)에 달한다. 오랫동안 건축 자재로 사용돼 온 석면은 폐암과 후두암, 난소암 등을 일으키는 1급 발암 물질로 규정되면서 지난 2009년부터 사용이 금지됐다. 이에 정부는 지난 2017년부터 오는 2027년까지 전국의 모든 학교 시설 내 석면 건축 자재를 해체·제거하는 작업을 벌이고 있다.
이번 여름방학 기간에도 광주·전남에서는 28개 학교에서 석면 철거 공사가 진행 중이다. 한때 공사 과정에서 위법 행위가 빈발하고 있다. 센터 측이 지난해 공사 현황을 조사한 결과 석면 먼지가 외부로 나

가는 것을 막기 위해 흡입기를 작동해야 하는데 이를 지키지 않거나 흡입 기록 장치 불검사를 행하는 등 불법·탈법 행위가 난무하고 있는 것으로 조사됐다.
여수의 한 초등학교 공사 현장에서는 석면 텍스가 제대로 제거되지 않은 천장 부속품 자체가 운송장과 화단 곳곳에 버려져 있었다. 목포의 한 초등학교에서도 분진·파편을 최소화하기 위해 비닐로 감싸는 작업이 제대로 이뤄지지 않은 것으로 조사됐다.
안전 규정을 무시한 채 엉터리로 철거 작업이 진행되면 학생과 교직원들이 석면에 노출될 가능성이 커져 공사를 하지 않는 것보다 되레 위험할 수 있다. 석면 제거가 시급하다 해도 속도전이 아닌 안전을 최우선으로 진행돼야 하는 까닭이다. 이를 위해서는 학부모와 환경단체, 전문가로 구성된 모니터링 체계를 구축해 석면 철거 과정을 철저히 감시해야 한다. 아울러 교육 당국은 안전 지침을 어기는 공사 업체에 대해서는 강력한 제재 조치를 내려야 할 것이다.

위기의 무등산 수박 경쟁력 강화 서둘러야

광주를 대표하는 특산물인 무등산수박은 1000년이 넘는 재배 역사를 가지고 있다. 조선시대에는 임금님 진상품으로 귀한 대접을 받았고 수박이 흔해진 요즘에도 선물용으로 인기를 끌고 있다. 일반 수박이 들어가는 8월 중순 이후 출하되는 데다 생산량 자체가 많지 않아 비싼 가격에도 찾는 사람들이 많다.
이런 무등산수박이 재배 농가와 생산량 감소로 명맥이 끊길 위기에 놓여 있다. 1997년 34곳에 달했던 재배 농가가 20년 만인 2017년 11곳으로 3분의 1로 줄어든 데 이어 2020년 이후에는 한 자릿수인 아홉 곳으로 줄었다. 내년에는 추가로 농가 한 곳이 재배를 포기하겠다고 밝혀 심각성을 더하고 있다.
재배 농가 감소에 따라 생산량도 줄고 있다. 2015년 3000통이 출하됐지만 올해는 긴 장마까지 겹쳐 생산량이 1500여 통에 그칠 것으로 예상된다. 8년만에 생산량도 절반으로 줄어든 것인데 가장 큰 원

인으로는 기후 변화가 꼽히고 있다. 폭염이나 폭우가 일상화되면서 무등산수박 재배 여건이 갈수록 악화되고 있는 것이다.
생산량 감소는 재배 농가의 수입 감소로 이어져 농사를 포기하는 농가들이 증가하는 악순환이 계속되고 있다. 관계 기관도 이런 심각성을 인식해 광주시와 북구, 전남 대가 손잡고 올해 5월 무등산수박 육성 태스크포스(TF)를 구성하고 다양한 지원책을 내놓았지만 아직까지 효과가 나타나지 않고 있다. 지원이라는 것도 농가당 100만 원 조금 넘는 생산 장려금과 왕겨숯 등 물품에 그쳐 근본 대책이 되지 못하고 있다.
위기에 처한 무등산수박을 살리기 위해서는 보다 근본적이고 전폭적인 지원이 필요하다. 재배 농가의 요구처럼 재배종의 특성을 간직하면서 기후변화에 견딜 수 있는 종자 개량이 가장 중요하다. TF 탐까지 꾸린 만큼 긴급 호응으로 무등산수박의 경쟁력을 강화할 수 있는 근본 대책을 마련해야 할 것이다.

의료칼럼



유수경 화정유치과 대표원장

여름철 치통의 원인과 치료법

의 뿌리 쪽에 위치하며 혈관과 신경이 지나가고 있는 치아의 중심부이다. 치수는 치아에 영양분을 공급해 치아가 건강하게 유지될 수 있도록 도와주는 역할을 한다. 그런데 이 부분에 염증이 생기게 되면 치아가 약해지고 결국에는 치아의 기능을 상실하게 된다.
치수염의 주된 원인은 바로 치아 우식증(충치)이다. 충치를 제때 치료하지 않아 충치가 치아 깊숙이 파고들게 되면 치수가 세균에 의해 감염돼 통증을 유발하게 되는 것이다. 이 외에도 최근에는 치아에 생긴 금이 치수까지 진행되거나 혹은 잇몸의 염증이 치조골을 광범위하게 파괴함으로써 치수에 염증을 유발하는 경우도 상당하다.
치수염은 출산·요로 결석으로 인한 통증과 함께 의학계의 3대 통증으로 불릴 만큼 그 통증이 매우 심하다. 치수염 초기에는 별다른 증상이 없거나 찬 음식을 먹을 때 짧은 순간 시큰거리거나 쿡쿡 찌르는 정도의 통증을 느끼게 된다. 하지만 치수염 후기에는 따뜻한 물을 마실 때도 혹은 음식을 먹지 않아도 통증이 나타나고 지속되기도 한다. 특히 밤에 자려고 누우면 머리 쪽으로 혈액이 몰려 치아 속의 혈관이 확장되고, 이로 인하여 치아 신경이 심장의 리듬에 맞춰 통증을 감지하기 때문에 환자들은 낮보다는 밤에, 그리고 맥박에 맞춰 통증이 느껴진다고 호소하게 되는 것이다. 이 외에도 치아와 잇몸 사이에 고름이 나오거나 입 냄새가 심

해지며, 편두통이나 귀 뒤로 통증이 느껴지기도 한다.
치수염은 초기에 치료하는 것이 무엇보다 중요하다. 초기 치수염은 통증을 수반하지 않는 경우가 많아 정기 검진을 통해 발견하는 것이 가장 이상적이다. 이렇게 발견된 치수염은 간단한 충치 치료를 통해 염증을 제거할 수 있다. 하지만 치수염이 상당히 진행되어 통증이 심하다면 이 경우에는 신경 치료라고 불리는 근관 치료를 실시해야 한다. 근관 치료는 손상된 신경과 염증, 그리고 혈관을 제거한 후 치아의 빈 공간에 치과 재료를 채워 넣는 치료 방식이다. 이렇게 치료를 마치고 나면 해당 치아는 영양분을 공급받을 수 없어 작은 충격에도 깨질 수 있다. 따라서 치아를 보호하고 치아의 기능을 회복하기 위해 크라운(충치 금니)이라고 불리는 보철물을 씌워 주는 치료가 추가로 필요한 것이다. 이러한 일련의 치료 과정은 시간(3~5회 치료)과 비용이 수반되는 만큼 무엇보다 예방이 중요하다.
치수염 예방을 위한 특별한 방법이 존재하는 것은 아니다. 일반적으로 치과 질환을 예방하는 방법과 동일하다. 주기적으로 치과를 방문하여 치아 상태를 확인하고, 1~2회 정도는 스케일링을 통해 치석 관리 등을 해 주는 것이 가장 중요하다. 누구나 잘 알지만 잘 지켜지지 않는 올바른 양치 습관 및 정기 검진이야말로 자연 치아를 오랫동안 사용하는 최상의 방법임을 잊지 않았으면 한다.

기고

소리, 소통의 연결 고리

이 있다. 가전 제품, 스마트폰, 음향 기기 등 우리가 주변에서 흔히 볼 수 있는 기계 장치들의 음향(소음) 수준을 측정할 수 있는 공간이다. 이곳은 외부에서 침투되는 소음은 물론 무향실 내부의 천장, 벽, 바닥 등에서 반사되는 음향마저 제거된 공간이다.
필자의 경우 무향실을 직접 이용한 경험이 있다. 예전 직장에서 냉장과 개발에 관한 프로젝트를 참여해서다. 가전 제품 중 큰 비중과 사이즈를 자랑하는 것이 냉장고다. 냉장고는 그 크기 만큼이나 24시간 동안 다양한 소리는 만들어 낸다. 당시 귀가 예민한 소비자들의 문의나 클레임(claim)이 들어오는 경우가 더러 있었다. 상황이 이렇다 보니 소음의 원인을 찾기 위해 냉장고와 함께 무향실에 들어가 실험을 하게 된다. 무향실은 말 그대로 주변의 모든 소리가 차단된 공간으로 오로지 그곳에 머물고 있는 사물에서 발생된 소리만 들을 수 있다.
그렇다면, 통제 불능의 소리가 난무하는 지구 밖에서 나만의 안락함을 찾기 위해 우리는 무향실로 곧장 향하면 되는 것일까? 이런 의구심으로 나는 실험 시료를 가져다와, 직접 무향실에 들어가 본격적이었었다.
어느 방울처럼 무향실에도 문이 하나 있다. 외부 소음을 완전히 차단하기 위한 문으로 흔히 우리가 보아왔던 문보다는 꽤 두껍고 별도의 방음이 처리된 특수한 문이다. 무향실에 발을 내딛고 두꺼운 문을 닫게 되면 외부와는 다른 세계가 된다. (음향적으로 말이다) 들어간 무향실은 너무나 조용했다. 내 목소리와 발자국 소리는 벽, 바닥, 천장 등으로 반사되어 다시 내 고막을

자극하지 않고 어딘가로 흡수된 채 들렸다. 모든 소리가 매우 건조하게 들렸다. 계속된 정적 속에 나의 호흡과 심장 박동 소리가 그 어느 때보다 생생하게 들렸으며 그 외 내 신체를 구성하는 장기들의 움직임은 소리까지 들리는 듯한 착각마저 들었다.
무향실 속에서 어느덧 나는 '소음 인간'이 되어버렸다. 아주 짧은 시간이 지속될 뿐이지만, 신체 감각은 둔해지는 느낌을 받기 시작했다. 그리고 현기증마저 나는 것 같아 그곳을 뛰쳐나왔던 기억이 난다. 무향실에서 나 자신이 소음원이 된 것을 보면, 정도의 차이는 있었지만 지구 상에는 조용한 곳은 없지 않을까 하는 생각이 든다. 결국 우리가 소리 없이 살아가는 것은 쉬운 일이 아니다.
소통은 인간관계에서 균형과 조화를 유지하는 핵심적인 요소이다. 그리고 소리(언어)는 소통의 시작과 끝의 연결 고리로 강한 힘을 가지고 있다. 우리는 언어라는 소리를 이용해 의사를 표현하고 감정을 전달해서 로에게 다가갈 수 있다. 하지만 사람들의 입맛이 모두 다르듯, 소리로 저마다 다르게 받아들여질 일쑤다. 그렇다고 듣고 싶은 소리만 듣자고 24시간 내내 노이즈 캔슬링 이어폰만을 끼고 생활한다는 것은 어려운 일이다. 결국 이러한 상황이 계속된다면 의사소통의 부재를 불러오고 나아가 다양한 관계에 있어 부정적인 영향을 미치는 것은 당연하다.
인간은 끊임없이 소리를 듣고 피드백(feedback)하며 살아가야만 한다. 누군가의 소리도 소중히 여기고 존중해 받아들이다면 우리는 소통의 간격을 조금씩 좁혀 나갈 수 있을 것이다.



한근우 한국폴리텍대학 전남캠퍼스 전기과 교수

우리는 소리가 지배하는 세상에서 살고 있다. 매일 이른 아침이면 어김없이 스마트폰의 알람 소리가 고막을 설 새 없이 고문해 낸다. 다시 몸을 침대에 말고고 싶다는 생각이 잠시 뇌리에 스치지만, 스마트폰의 고함 소리가 두렵다. 출근을 위해 나만의 공간을 벗어나게 되면 우리는 선택의 여지없이 더 많은 소리에 노출되고 만다. 짹짹거리는 잠새 소리, 도로를 접거하는 자동차 엔진 소리, 삼삼오오 모여 재잘거리며 학교로 향하는 학생들의 목소리, 교통 정리는 경찰의 호각 소리 등 참으로 다양한 소리가 우리의 고막을 가만두지 않는다.
가깝은 도심 속 소음(소리)을 떠나 '나는 자연인이야'라는 종편 프로그램의 주인공처럼, 조용한 산속으로 탈출하고픈 욕망이 생긴다. 그런데 누군가가 소리가 없는 곳을 찾아 깊은 산속, 바다, 무인도, 고시원 등을 찾는다면 과연 그들은 소리의 지배에서 벗어날 수 있을까?
외부의 소음을 완벽하게 가깝게 차단하는 것이 가능한 실험 시설로 무향실(anechoic chamber)이라는 공간

無等鼓

지난 2021년 쇼팽 국제피아노콩쿠르에서 화제를 모은 인물은 일본 출신 피아니스트 스미노 히야토(28)였다. 그 어떤 약기보다 경쟁이 치열한 피아노 분야의 세계 최고 수준 콩쿠르에서 본선 3차 무대까지 진출했던 그는 '비전공자 출신 최초'의 쇼팽 콩쿠르 준결승 진출자로 주목받았다. 그는 공대 출신 피아니스트였다.
세 살 때부터 피아노를 친 스미노는 도쿄대 공대와 대학원에서 정보과학기술을 전공하고 총장상까지 받은 수재다. 구독자 124만 명, 누적 조회 수 1억 5000만 뷰에 달하는 유튜브 채널 '카텐'을 운영하는 그가 장난감 피아노로 연주한 모차르트의 '터키 행진곡'과 '반짝반짝 작은 별' 번주곡' 연주 영상은 1000만 뷰를 넘기며 많은 사랑을 받고 있다.
지난해 프랑스 루티보 피아노 콩쿠르에서 우승한 피아니스트 이혁(23)을 언급할 때 빠지지 않는 게 '체스'다. 바르샤바 체스국제대회에서 3위에 입상하기도 한 그에게 체스는 "취미 이상"이다. 체스가 체력, 집중력, 논리력을 높여 줘 연주에도 도움을 받는다는 그는 한국 체스계 최초

의 그랜드마스터(Grandmaster)를 꿈꾼다. 그랜드마스터는 세계 챔피언 타이틀을 제외하고 국제 체스 연맹이 부여하는 체스 선수의 최상위 칭호다.
최근 전설적인 록밴드 '방'의 기타리스트이자 천체물리학자 브라이언 메이(76)가 세계 최초의 3D 행성 지도책을 출간, 화제를 모았다. 영국 가디언지에 따르면 그는 에리존나 대학 단체 로레타 교수와 함께 최초의 완전한 3D 소행성 지도로 평가받는 '베누스 3D: 소행성의 구조'를 공동 저술했다.
'위월록' (We will rock you) 등 킷의 히트곡을 작곡한 그는 대학에서 물리와 수학을 전공하고, 지난 2007년 천체물리학 박사 학위를 받았다. 그는 2019년 '뉴헤어리즈'호가 인류 역사상 가장 먼 천체에 도달한 업적을 기념해 헌정곡을 발표하기도 했다.
자신의 전문 분야에만 몰두하는 대신, 다양한 분야에 관심을 갖고 의미 있는 성과를 내는 예술인들의 행보가 놀랍다. 한 가지 일을 하면서도 여전히 힘겨운 우리에게는 부러울 따름이다. 이들이 들려주는 음악이 오늘은 다르게 들린다.
/김미은 여론매체부장 mekim@

Table with 2 columns: 光州日報 and The Kwangju Ilbo. Includes contact info, address, and subscription rates.