

한국인이 사랑하는 오래된 한식당



대한민국 한식당 100년의 역사를 읽다

반세기를 이어 맛과 추억을 내림해온 한식당.
1904년 이문 설농탕에서 1967년 청화집까지
오래된 한식당의 그리운 풍경을 기록하다.

한국인이 사랑하는 오래된 한식당

초판1쇄 인쇄 2012년 5월25일
초판1쇄 발행 2012년 5월31일

펴낸곳 | (재)한식재단
주소 | 서울특별시 서초구 양재동 232aT센터 1306호
전화 | 02-6300-2050
팩스 | 02-6300-2055
홈페이지 | www.hansik.org

제작 | 한국외식정보(주)
주소 | 서울특별시 송파구 가락2동 147-2
전화 | 02-443-4363
팩스 | 02-448-4820
홈페이지 | www.foodbank.co.kr

ISBN 978-89-87931-29-6

가격 15,000원

이 책에 실린 모든 콘텐츠의 저작권은 한식재단에 있습니다.

©한식재단

Printed in Korea

차례

- 4 펴내는 글
- 7 추천의 글
- 14 첫 번째 기록, 대한민국의 한식당 역사를 묻다



두 번째 기록,
일천구백사년부터
일천구백이십구년

- 22 이문 설농탕
- 24 하안집
- 26 내호냉면
- 28 박달집
- 30 안일옥
- 32 함양집
- 34 천일식당
- 36 형제 추어탕
- 38 천황식당
- 40 기장 곰장어

세 번째 기록,
일천구백삼십년부터
일천구백삼십구년

- 44 삼대 광양 불고기집
- 46 황산옥
- 48 신식당
- 50 용금옥
- 52 은호식당
- 54 곰보추탕
- 56 잼배옥
- 58 연춘
- 60 청진옥
- 62 진주회관
- 64 하동관
- 66 한일관

10 한국인이 사랑하는 오래된 한식당

네 번째 기록,

일천구백사십년부터 일천구백사십구년

70 동래 할매 파전

72 영명식당

74 옥천옥

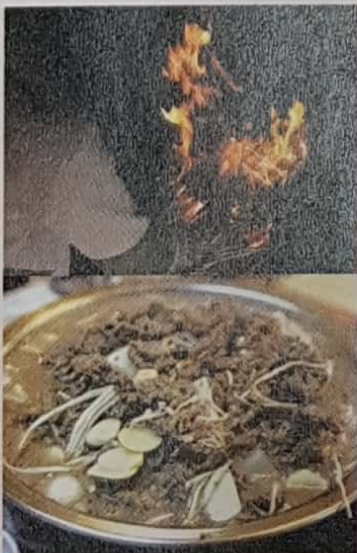
76 소복식당

78 할머니집

80 전통 경주할매집

82 남성식당

84 삼백집



86 평양옥

88 하연옥

90 국일 파로국밥

92 송정 3대 국밥

94 우래옥

96 할머니 묵집

98 부여집

100 강서면옥

102 옥돌집

104 육거리 곰탕

106 원조 창평시장 국밥

차례

다섯 번째 기록,
일천구백오십년부터
일천구백오십구년

110 경희식당

112 급행장

114 명동 할매낙지

116 진주집

118 포항 할매집

120 강산면옥

122 고래고기 원조 할매집

124 불로식당

126 천안곰탕

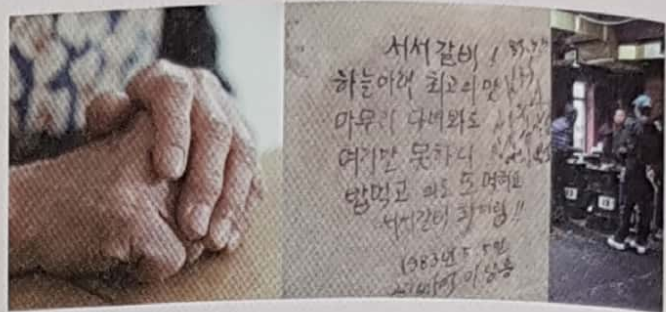
128 평양옥

130 호동식당

132 국일식당



12 한국인이 사랑하는 오래된 한식당



134 문화옥

136 옥천냉면

138 이학식당

140 평양냉면

142 한국집

144 다신식당

146 연남서식당

148 옛집식당

150 우리옥

152 원산면옥

154 하동집

156 한일관

158 고성회관

160 남들갈비

162 소문난 3대 할매김밥집

164 새진주식당

166 시내식당

168 옥산 장날 순대



- 170 경주 원조콩국
- 172 대들보 함흥면옥
- 174 마포 진짜원조 최대포
- 176 송월관
- 178 양산도집
- 180 열차집
- 182 목리 장어센터
- 184 삼거리 먼지막 순대국
- 186 상주식당
- 188 가선식당
- 190 이정식당
- 192 백번집
- 194 오장동 함흥냉면
- 196 완도횃집
- 198 태조 감자국
- 200 구포집
- 202 새집 추어탕
- 204 전주 중앙회관

여섯 번째 기록,
일천구백육십년부터
일천구백육십칠년

- 208 고려삼계탕
- 210 두암식당
- 212 함흥 곰보냉면
- 214 명월집
- 216 역전회관
- 218 진주회관
- 220 편대장 영화식당
- 222 덕인관
- 224 진짜초가집 원조아구찜
- 226 버들식당
- 228 청화집



- 230 일곱 번째 기록, 그 때 그 모습을 보다

삼백집 ^{1945년, 전북}

대를 이어 내려오는
삼백 그릇의 정성

1



주당들에게는 시원한 속 풀이 해장국으로, 주머니 가벼운 서민들에게는 든든한 한 끼 식사로, 전주와 호남의 대표 음식으로 자리 잡은 전주 콩나물 해장국의 진짜 원조는 바로 '삼백집'이다.

삼백집의 역사는 1940년대 중반 故 이봉순 씨가 5평 남짓한 가게에서 시작했다. 테이블이 4개밖에 안 되는 작고 초라한 해장국집은 술 좋아하는 문인들의 아지트였다. 허름한 해장국집이었지만 어느새 전주 사람들의 사랑을 받는 국밥집이 되었고, 많은 사람들이 찾는 전주의 명소가 되었다. 하지만 창업자인 이봉순 할머니는 아무리 많은 손님이 찾아와도 삼백 그릇 이상은 팔지 않았고, 삼백 그릇이 다 팔리면 오전이라도 문을 닫았다. 이것이 소문이 나면서 간판 없던 국밥집은 '삼백집'이 되었다. 자신이 정성을 다해 만들 수 있는 콩나물국밥을 하루 '삼백 그릇'으로 제한하여 손님에게 최상의 만족을 주기 위한 이봉순 할머니의 속 깊은 뜻이 담겨 있는 '삼백 그릇'인 것이다.

그 당시 삼백집은 '욕쟁이 할머니집'이라는 별칭도 있었다. 지금도 못사람들의 입에 오르내리는 박정희 전 대통령과 창업자인 이봉순 씨의 일화가 있다. 1970년대 박정희 전 대통령이 경호원 없이 콩나물 국밥을 먹기 위해 삼백집을 방문한 적이 있었다. 그때 박 대통령을 보고 이봉순 할머니가 "누가 보면 영락없이 대통령인 줄 알겠다 이놈아. 옛다 달걀 하나 더 처먹어라"라고 당시 최고 권력자에게 구수하고 걸걸한 욕을 하셨다고.

삼백집은 이봉순 씨로부터 방복순 씨가 인수받아 운영하다가 작고 후 아들 조정래 씨에

개업 1945년 대표 1대 이봉순, 2대 방복순, 3대 조정래·김분임 주소 전라북도 전주시 완산구 고사동 454-1 전화 063-284-2227 메뉴 콩나물국밥(5000원), 선지국밥(6000원), 모주(1500원) 시간 24시간(본점) 주차 50대 휴무일 설날·추석 당일

1. 24시간 문을 열고 있는 삼백집의 본점
외관 2. 콩나물국밥에 곁들이는 따끈하
게 데운 모주 3. 전주시에서 생산한 무농
약 콩나물만을 사용한다. 4. 얼큰한 양
념장 외에 취향에 따라 장조림, 새우젓,
김, 달걀 반숙을 양념장처럼 넣어 먹을
수 있다.



2



3

게 이어졌다.

전주의 콩나물국밥은 크게 두 종류로 나뉜다. 하나는
'남부시장'식이고, 다른 하나는 '삼백집'식이다. 오랜 역사
때문에 삼백집 식당명 자체가 하나의 고유명사가 된 셈
이다. 대다수 국밥집의 요리법인 남부시장식은 미리 끓
여 놓은 콩나물국에 밥을 토렴해 말아 낸다. 반면 '삼백
집'식은 밥을 말은 콩나물국에 갖은 양념을 더하고, 그
위에 날달걀 하나를 얹어 보글보글 끓여내 걸죽하고 새



4

우젓이 많이 들어간다. 얼큰한 양념장 외에 취향에 따라 장조림, 새우젓, 김, 수란을 넣어
서 먹어도 좋고 따끈하게 데운 모주를 곁들여도 좋다. 콩나물국밥의 깊고 담백한 국물 맛
의 비법은 할머니 대부터 내려오는 조리방식과 신선한 재료에 있다. 국밥에 들어가는 콩
나물은 전주시 영농조합에서 250미터 지하수로 길러낸 무농약 국산콩나물을 사용한다.
삼백집은 현재 조정래 씨의 뒤를 잇기 위해 아들 조문수 씨가 삼백집 마케팅과 분점관리
등 경영을 돕고 있다. 6년여 간 해외에서 유학생생활을 한 그 역시 아버지처럼 삼백집을 잇
지 않고 찾아주는 손님들에 대한 고마움이 남다르다.

"수지타산을 맞추려고 생각하면 24시간 영업은 어렵다고 봐야지요. 하지만 전주의 모든
식당이 문을 닫아도 삼백집만은 분명히 열려 있을 것이라는 전주 시민들의 오랜 믿음을
저버리지 않기 위해 본점은 휴일 없이 24시간营业을 합니다. 손님들의 신뢰 때문이라도
삼백집을 역사와 전통, 문화적 자긍심을 불러일으킬 수 있는 식당으로 만들기위해 앞으
로도 계속 노력할 겁니다."

한국집 1952년대, 전북

세계인도 인정한
역사와 전통의 전주비빔밥 本家

1



2011년에 세계 최고 권위의 레스토랑 안내서 '미슐랭 가이드 한국판'에 전주비빔밥으로
는 유일하게 소개된 전주비빔밥의 원조 '한국집'. 우주를 나타내는 청적황백흑의 오방색
으로 장식된 한국집 비빔밥에는 제대로 된 맛을 위해 외고집으로 지켜 온 60여 년 역사
의 품격이 담겨 있다.

6·25 전쟁 이후 배고픈 시절, 비빔밥은 잔치나 제사를 지내고 나서 남은 음식을 이것저
것 넣어서 비벼 여러 사람이 함께 나눠 먹기에 좋은 음식이었다. 당시 이화학당에서 신
식 교육을 받은故 이분례 씨는 1952년 비빔밥의 재료를 고급화해 비빔밥을 전문으로
하는 한식집을 열었는데, 그게 바로 대한민국 최초로 전주비빔밥을 판매한 한국집이다.
단지 배고픔을 채우기 위해서가 아니라 밥 한 그릇을 먹어도 귀한 재료로 정성을 다해
만들어 맛있게 먹고자 했던 것이 당시 이분례 씨의 뜻이었다.

오랜 세월 한국집 전주비빔밥은 외지에서 고위인사가 오면 으레 대접하는 음식이었다. 삼
성의故 이병철 회장 등 수많은 정·재계의 인사들, 문인들, 예술인들이 즐겨 찾았다.

이렇게 수많은 사람들의 사랑을 받으며 전주의 대표적인 식당으로 자리매김할 수 있었던
비결은 바로 60여 년간 간직해 온 '장맛'에 있다. 장에 넣는 소금은 수년동안 간수를 뺀
곰소 천일염을 쓰고, 장을 담글 때도 창업 때부터 이어지고 있는 씨간장을 이용하여 간
장의 맛을 유지하고 있다. 기본 장을 만들 때 좋은 재료를 쓰는 것은 당연하고, 음식을
만들 때도 옛 방식을 그대로 고집하는 것이 철칙이다.

개업 1952년 대표 1대 이분례, 2대 주순옥, 3대 장지혜 주소 전라북도 전주시 완산구 전동 2-1 전화 063-284-2224 매
뉴 육회비빔밥(1만3000원), 돌솥비빔밥(1만1000원), 늦그릇비빔밥(1만1000원) 시간 07:30~21:00 주차 30대 휴무일
연중무휴

1. 2011년 미술레가이드 한국판에도 실린 한국집 외관 2. 60여 년 된 씨간장을 담고 있는 83세의 주순옥 할머니 3. 박정희 대통령이 사용했던 놋그릇을 전시해 놓았다 4. 놋그릇에 담긴 전주비빔밥



대표 메뉴는 놋그릇비빔밥과 돌솥비빔밥이다. 예로부터 놋그릇은 농약이나 독성이 있는 식품을 넣어 두면 색이 까맣게 변해서 식품의 독성을 가려낸다고 알려져 있다. 황금색을 띠고 있고 미적으로도 매우 화려할 뿐만 아니라 음식의 온도를 유지시켜주기 때문에 찬 음식은 차게, 따뜻한 음식은 식지 않고 따뜻하게 먹을 수 있는 장점이 있다. 한국집은 놋그릇에 정성이 듬뿍 담긴 전주비빔밥을 담아낸다.

돌솥비빔밥에는 30여 가지나 되는 다양한 재료가 들어간다. 주재료는 밥, 콩나물, 황포묵, 쇠고기, 육회(육회볶음), 고추장, 참기름, 달걀 등이며 부재료는 깨소금, 마늘, 후추, 무생채, 애호박 볶음, 오이채, 당근채, 썩갓, 상추, 부추, 호도, 은행, 밤채, 잣, 김 등이다. 날달걀을 넣지 않는 것이 다른 곳과 차별점이다.

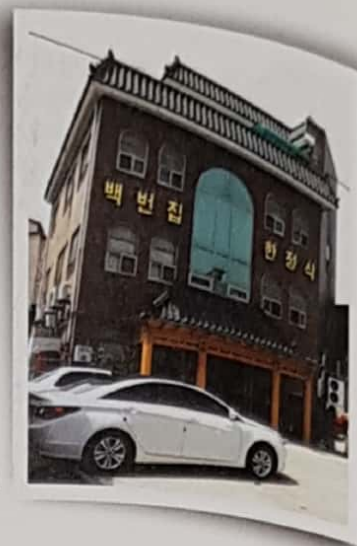
“날달걀 노른자의 비릿한 맛과 재료 본연의 맛이 섞이는 것을 피하기 위해 날달걀을 비빔밥에 넣지 않습니다. 그릇 안에 나물 향이 그대로 살아 있어야 맛의 본질을 잃지 않고 제대로 전주비빔밥을 즐길 수 있어요.”

2대 주순옥 씨와 함께 3대 대물림을 준비하고 있는 주 씨의 셋째 딸 장지혜 씨의 말이다. 독일에서 성악을 전공한 장 씨는 제일 좋아하는 음식이 비빔밥일 정도로 스스로가 비빔밥 마니아라고 밝혔다. 전통방식만을 고집하다 보니 너무 힘이 들어서 문을 닫으려고 했던 어머니를 2년 여간 설득해서 현재 한국집을 운영하며 그 맥을 이어가고 있다.

백번집 1958년, 전북

진심과 정성을 다하는 백제 땅의 주막

1



어설픈 눈속임은 있을 수 없다. 모든 식재료는 국산만을 고집하고, 한정식 상차림에 오르는 음식은 어머니때부터 내려 온 옛 방식을 고수하는 곳이 바로 '백번집'이다. "음식을 손님 상에 내놓을 때는 눈속임이 결코 없어야 한다. 진심을 다하여 정성으로 만들어 내놓아야 한다."

1대 창업자 김종화 씨의 유언이자 '백번집'의 업훈이다.

1950년대 완주군 삼례읍에서 골재 채취사업을 할 당시 30여 인부들의 밥과 반찬, 술안주를 준비하던 김종화 씨는 개천에서 잡아 올린 물고기들로 '천어탕'을 자주 끓였다. 집안 사업을 거드는 인부들뿐만 아니라 한 달에 한 번씩 운송회사 사주들이 올 때마다 술상과 함께 '천어탕'을 대접했는데, 그 맛이 일품이라고 여러 사람들이 식당을 차릴 것을 권유했고, 그 때 창업한 식당이 '칠봉옥'이다. 1대 김종화 씨의 요리 솜씨는 금방 소문이 나서 식당을 찾는 손님들로 문전성시를 이뤘고, 그녀는 식당의 규모를 키워 전주로 자리를 옮겼다. 당시 식당을 자주 방문하던 시인, 화가 등 향교의 어르신들이 시조를 읊고 술한 잔 하면서 지어준 식당명이 지금의 '백번집'이다. '백제 땅의 주막', '꼭 찬 숫자'의 뜻을 담고 있는 백번집. 항상 손님으로 꼭 차고 손님들도 백번집의 요리에 백 프로 만족하고 가기를 바라는 깊은 뜻이 있다.

세월이 흘러 주방 일을 했던 이들이 세상을 떠나고, 개발이라는 명목으로 개천이 오염되면서 더 이상 물고기들을 개천에서 잡을 수 없게 되어 천어탕도 함께 사라질 위기에 처

개업 1958년 대표 1대 김종화, 2대 김주환 주소 전라북도 전주시 완산구 다가동 1가 44-7 전화 063-286-0100 메뉴 한정식 4인상(8만 원부터) 시간 11:30~22:00 주차 13대 휴무일 설날·추석 당일

1. 백번집의 외관 2. 백번집이 기와집이
 었을 때의 모습 3. 전통 방식으로 만든
 고추장, 간장, 된장을 보관하는 장독대
 4. 백번집의 한정식상. 이 맛을 잊지 못
 해서 현해탄을 건너 일 년에 한 번씩 이
 곳을 방문하는 일본인 단골손님도 있
 다고



했었다. 하지만 연구 끝에 옛 요리 방식을 그대로 고수
 하여 만든 '홍어탕'으로 천어탕의 맛을 재현, 백번집 한
 정식 상에 올려 그 시절 '천어탕'의 명맥을 잇고 있다.
 1대 김종화 씨의 손맛은 2대 김주환 씨의 아내에게 전수
 되어 백번집 한정식에 기본으로 올라가는 홍어탕, 홍어
 찜, 삼합, 된장찌개는 어머니가 해주던 그 맛 그대로를
 간직하고 있다.

한정식은 음식 하나하나에 잔손이 많이 가고 정성이 필
 요한 요리다. 최근에는 상차림도 현대화해 음식을 코스로 하나씩 손님상에 내는 곳이 많
 아졌지만, 한정식은 한 눈에 보는 즐거움도 빼놓을 수 없기에 백번집에서는 옛날 방식 그
 대로 모든 음식을 예술작품 진열하듯 차려 내고 있다. 이렇다 보니 백번집 한정식을 먹기
 위해 현해탄을 건너 일 년에 한번 씩 방문하는 일본인 단골이 있을 정도다.

음식의 주재료가 되는 고추장, 간장, 된장 등은 모두 어머니 대부터 내려오는 방식으로
 만들어서 요리에 사용하고 있다. 김치와 간장 등을 만드는 전남 신안산 소금은 적어도
 5~6년을 묵혀가며 간수를 뺀 후에 사용한다. 전주 십미(十味)로 알려진 노란치자 물을
 들여 색이 고운 청포묵, 고기 맛을 부드럽게 음미할 수 있도록 해주는 토란이 들어간 깨
 탕, 직접 손질해 고추장 양념을 한 육회, 직접 담근 각종 젓갈, 양념 더덕구이, 배추 시래
 기와 민물 새우가 들어간 된장찌개 등 한상 가득 차려진 총 40여 가지의 산해진미는 보
 는 이의 눈과 입을 즐겁게 해 준다.

전주 중앙회관 ^{1959년, 서울}

전주의 깊은 맛을
서울에 풀어내다

1



전주비빔밥이 먹고 싶어 서울 명동을 찾는 사람들이 있다. 뜨겁게 달궜진 곱돌 속에 쇠고기, 콩나물, 도라지, 시금치, 호박, 버섯 등 여러 가지 재료가 맛깔스럽게 들어가 쓱쓱 비벼 한 입 먹으면 없던 입맛도 돌아온다. 굳이 전주까지 가지 않아도 식도락 여행이 가능한 곳, 명동에 위치한 '전주 중앙회관'에서만 경험할 수 있는 일이다. 나라 밖까지 소문이 얼마나 자자하게 났는지 일본이며 중국이며 외국인 손님들이 테이블을 점령할 정도로 이곳 비빔밥의 인기는 대단하다.

전주 중앙회관은 서울이 아닌 전주에서 출발했다. 1959년 전주 고사동에 故 구화엽 씨가 개업한 '신신식당'이 전주 중앙회관의 모태로, 전주의 평범한 먹거리였던 콩나물 비빔밥을 보다 맛있고 영양가 높게 제공하려 다양한 재료를 첨가한 것이 비빔밥의 시작이었다. 이후 1969년 아들인 남궁성 씨가 2대 수장이 되어 중앙동으로 이전하며 중앙회관이라는 이름을 달았다.

손으로 직접 깎은 곱돌을 사용한 것도 이 즈음이다. 그 전에는 뚝배기에 비빔밥을 담아 팔았는데 금방 식어버리는 단점이 있어 고민하던 중 전복 장수 곱돌로 교체한 것. 지금이야 곱돌이 흔해졌지만 당시만 해도 대단히 획기적인 아이디어였고, 처음부터 끝까지 뜨겁게 유지되는 음식 온도에 사람들은 열광했다. 이후 많은 곳에서 곱돌 뚝배기를 사용하고 있지만 전주 중앙회관은 여러 가지 시행착오를 거쳐 가장 이상적인 맛과 온도가 유지되는 크기와 두께의 곱돌솥을 특별 제작, 이는 그 어떤 식당의 곱돌과 비교해도 우월

개업 1959년 대표 1대 구화엽, 2대 남궁성, 3대 남궁정 주소서울시 중구 충무로1가 24-11 전화 02-776-3525 메뉴 곱돌비빔밥(1만 원), 곱돌육회비빔밥(2만 원), 전복곱돌비빔밥(2만 원) 시간 08:30~22:30 주차불가능 휴무일 연중무휴

1.명동 한복판에 자리 잡은 전
주 중앙회관 2.1대 故 구화엽에
이은 2대 남궁성(中), 3대 남궁정
(右) 3.처음부터 끝까지 음식이
뜨겁게 유지되는 전복 장수 곱돌
4.특별 제조된 맛나니 양념장으
로 비벼져 나오는 곱돌비빔밥



하다고 자부한다.

손님들이 들어올 수 없는 주방 안에는 '정성을 다해 맛있
는 음식을 만들자'는 글귀가 붙어 있다. 누군가에게 보이
기 위한 글귀가 아니라 음식을 만드는 사람들 스스로 다
짐하는 글귀다. 이렇듯 재료 선별부터 손질, 조리까지 전
과정에 정성이 들어가니 맛이 좋을 수밖에 없다.

전주 중앙회관 비빔밥만의 조리법도 기존의 비빔밥과는
차별화된 맛을 내는데 한 몫 했다. 이곳 비빔밥은 특별
제조한 '맛나니' 양념장으로 비벼져 나오는 것이 특징. 불게 비벼진 밥 위로 올린 고기와
채소를 손님들이 다시 한 번 비벼 먹는 방식이다.

중앙회관은 전라북도 대표 전통 음식점으로 지정되고 비빔밥의 인기가 높아지자 1974년
서울 신세계백화점 내에 식당을 오픈해 서울로 영역을 넓혔고, 1982년 지금의 자리에 있
었던 적산가옥을 사들여 전주 중앙회관 간판을 내걸고 장사를 시작했다. 서울에 자리 잡
은 지 올해로 38년째. 서울과 전주를 잇는 중앙회관의 비빔밥, 그 맛은 어디서든 통하는
모양이다. 이제는 3대 남궁정 씨가 차근차근 대물림할 준비를 하고 있다.

전주 중앙회관에 가려면 명동에서 '김삿갓'을 찾으라는 말이 있다. 김삿갓 찾기는 그리 어
렵지 않다. 비가 오나 눈이 오나 북적이는 명동 거리를 지키는 하얀 도포 차림의 김삿갓,
그를 따라 들어가면 전주보다 맛있는 전주비빔밥이 우리를 기다린다.

