

한 국 인 이 가 장 사 랑 하 는 음 식

참 맛있는 全州 전주의

한식 이야기 II





이야기 하나



한식의 고향, 전주 맛을 지켜온 사람들  
전주 향토 음식점 30곳

- 006 가족회관
- 010 감기회관
- 014 고궁
- 018 궁
- 022 궁전
- 026 만성한정식
- 030 만찬
- 034 무궁화
- 038 반야돌솔밥
- 042 백번집
- 046 삼백집
- 050 삼일관
- 054 성미당
- 058 송정원
- 062 수라간
- 066 예우랑
- 070 앵이집
- 074 월광
- 078 장원
- 082 전라도 음식이야기
- 086 전라회관
- 090 종로회관
- 094 콩나루콩나물국밥
- 098 풍전콩나물국밥
- 102 한국관
- 106 한국집
- 110 한벽루
- 114 한일관
- 118 행원
- 122 호남각

이야기 둘



천년고도, 전주의 맛과 전통을 계승하는 장인들  
전주 맛 명인 6인

- 128 전통 음식 명인 1호 김년임
- 130 중앙 최고 요인 만을 위한 주방장 문성복
- 132 우리맛 연구회 박영자
- 134 수원 백씨 인재공 백낙중 종가 서화순
- 136 전복 떡 장인 1호 유유순
- 138 전통 민속주 이강주 전수자 조정형

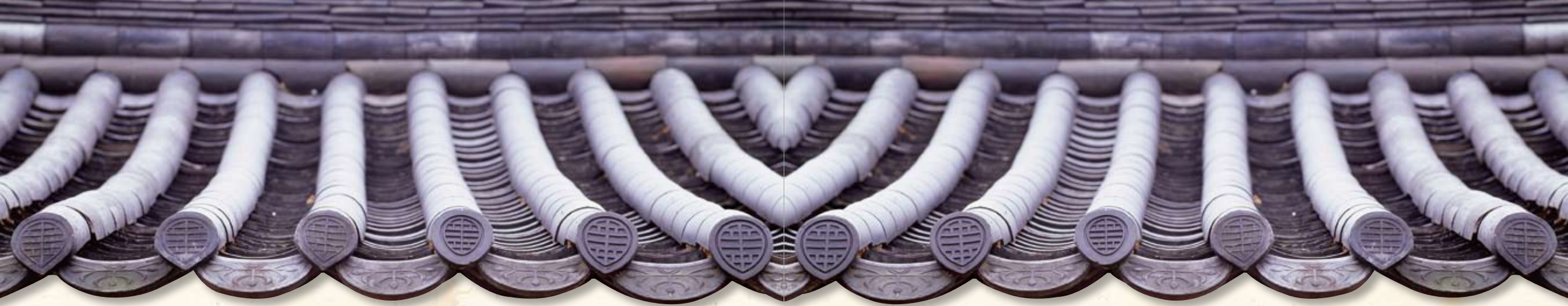
이야기 셋



맛의 고장, 전주의 어제와 오늘, 그리고 내일  
전주의 맛 이야기

- 142 2011 전주비빔밥축제
- 146 남부시장
- 148 전주 막걸리촌





이야기 하나

한식의 본향, 전주 맛을 지켜온 사람들

# 전주 향토음식점 30곳







## 전주 음식 명인 1호 가족회관

### 풍년을 기원했던 '만도리'

마을 공동 우물가 주변은 콩나물 시루들이 즐비했다. 이제 막 크는 콩나물도 보이고 당장 콩나물국을 끓여도 괜찮은 콩나물도 보였다. 콩나물 시루에 물을 주는 일은 물당번이 돌아가면서 했다. 단, 담배를 피우는 사람은 제외였다. 혹여 담배재가 콩나물에 떨어질지도 모르니 말이다. 당번이 아니어도 물 한 바가지쯤 콩나물에 주는 일은 누구에게나 주어진 몫이었다. 차가운 우물물을 콩나물에 쏟아 내리면 콩나물도 정신이 바짝 드는지 꽃꽂해졌다.

눈에 마지막으로 김매기를 하는 만도리가 되면 마을은 풍년을 기원하는 사물놀이로 흥이 났다. 논농사는 1년에 세 번 김매기를 하는데 만도리는 마지막 세 번째 김매기를 말한다. 마을 사람들은 두드릴 수 있는 물건을 모조리 가지고 나와 아이, 어른 할 것 없이 두들겨댔다. 팽과리 소리를 따라 마을을 한바퀴 돌고 나면 아낙들은 우물가 콩나물을 하나로 모았다. 소 한 마리를 잡아 불고기를 만들고 방금 지은 뜨듯한 밥에 콩나물과 갖가지 나물을 넣어 비빔밥을 만들었다. 집집마다 나날 만큼 푸짐했다. 만도리 풍경은 김년임 대표가 어른이 되어도 잊히지 않았다. 그녀가 '가족회관' 비빔밥을 만들 때도 종종 생각나는 추억이었다.

### 좋은 아이디어는 반드시 조리 연구를 했다

그녀는 음악을 좋아했다. 소장한 라이선스 음반이 몇 백장은 됐다. 그녀가 연 음악감상실에는 팝송을 들으러 오는 사람이 많았다. 소장한 음반이 많다 보니 근처 방송국에서 음반을 빌려갈 정도였다. 업무상 방문하는 사람이 오면 그녀는 손수 밥을 지어 대접했다. 맛이 좋았는지 사람들은 밥집을 내보라고 권했다. 1979년, 그녀는 '가족회관'을 열었다. 천장은 벽돌로 아치를 꾸몄고 주방을 1주방, 2주방, 3주방으로 나눠서 동선을 세분화했다. 주



### INFORMATION

상 호 가족회관  
전 화 063-284-0982  
주 소 전북 전주시 완산구 중앙동 3가 80  
휴 일 명절휴무  
영업시간 오전 11시 20분~오후 9시  
주요메뉴 전주비빔밥 1만2천원, 육회비빔밥 1만5천원





방 내부가 밖에서 보였다. 흔하지 않던 내부 구조라서 유심히 보는 손님들이 많았다. 그곳에서 만도리 때 맛보던 귀한 음식인 비빔밥을 만들기 시작했다. ‘한 사람이 다녀가도 밥상다워야 한다’는 그녀의 열정은 ‘가족화관’ 음식에 나타났다. 20여 가지 비빔밥 재료들은 서로 색깔을 맞춰 담았고 밤채, 대추채를 올릴 때도 운을 있게 올렸다. 간단한 감자조림을 만들어도 부쉬지는 감자가 없게 했다. 새로운 반찬이 손님 앞에 가려면 수십 번의 조리 연구를 거쳐야 밥상에 올랐다.

한번은 식감이 부드러운 달걀찜을 개발하고 싶었다. 달걀에 이스트를 넣어 한껏 부풀릴까 했지만 그보다는 달걀 자체를 이용하고 싶었다. 문득 아이들 간식으로 만들 어줬던 카스텔라가 생각났다. 그녀는 오픈과 이스트가 없어도 노른자와 흰자를 따로 거품 내어 카스텔라를 만든 경험이 있었다. 예상은 적중했다. 따뜻하게 부풀린

흰자 3개와 노른자 1개를 데운 뚝배기에 넣어 원하던 달걀찜을 만들었다. 달걀찜은 노란 모자를 쓴 뚝배기로 보였다. 여러 사람이 달걀찜 조리법을 궁금해했다. 그녀는 달걀찜뿐만 아니라 원하는 조리법을 가르쳐주는 데 인색하지 않았다.

### 끝까지 전주맛 지킴이로 살고 싶다

‘가족화관’은 다양한 반찬으로 관심을 모았다. 그녀의 음식 솜씨는 딸에게 해주던 손맛에서 비롯된 것이었다. 그녀는 백설기에 화전을 올려 생일 케이크를 만들거나 캐릭터 도시락을 싸줬다. 붉은 천연색소에 달걀반숙을 조리 사과달걀도 만들어주었다. 어린 딸은 고된 일을 하고도 밤잠을 설쳐가며 음식을 해주시는 어머니가 부담스러웠다. “밥상머리에서 예의를 갖추고 음식을 대하면 음식이 몸에 익는다. 내가 가르치지 않아도 네가 자라며 느



“  
김년임 대표는 ‘가족화관’을 처음 시작할 때, 마흔 살이 되면 은퇴하리라 입버릇처럼 말했다. 하지만 비빔밥을 담으면서 떠오르던 어릴 적 만도리 풍경과 ‘가족화관’을 다녀간 손님들로 인해 마음이 달라졌다. 그녀의 마음을 움직인 것은 그 속에서 얻은 행복이었다.”

킨 음식은 고스란히 너의 것이 될 것이다.” 김년임 대표의 생각대로 딸은 손맛을 배우는 데 오래 걸리지 않았다. 1990년대 중반, ‘가족화관’은 금전 사기를 당해 부도가 났다. 딸은 어머니를 도와 법정 투쟁을 했다. ‘가족화관’을 잃고 싶지 않아 하는 어머니의 심정을 문서로 작성했다. 어머니의 마음을 알게 된 딸은 ‘가족화관’을 잃으면 어머니의 인생을 날리는 것이라 느꼈다. 손님들도 그녀를 응원했다. ‘가족화관’은 되찾았지만 김 대표는 건강이 악화되었다. 지금은 완치되었지만 강한 항생제를 쓰다 보니 특이 체질이었던 그녀의 손톱 끝은 까맣게 변해버

렸다. 치료가 힘들어 포기하고 싶었지만 딸과 그녀의 음식을 좋아했던 손님들을 생각하니 일어서야만 했다. 김년임 대표는 전주 음식 명인 1호다. 전주시의회에서 만든 조례에 따라 학계 교수와 전문인, 일반인의 추천과 심사를 거쳐 2006년 선정되었다. ‘가족화관’을 처음 시작할 때, 그녀는 마흔 살이 되면 은퇴하리라 입버릇처럼 말했다. 하지만 비빔밥을 담으면서 떠오르던 어릴 적 만도리 풍경과 ‘가족화관’을 다녀간 손님들로 인해 마음이 달라졌다. 그녀의 마음을 움직인 것은 그 속에서 얻은 행복이었다.







## 3대째 내려오는 고추장의 깊은 맛 갑기회관

### 가마솥에 밥을 짓다

찬물에 담긴 소의 뼈. 이미 하루 이상 찌물을 뺀 상태다. 찌물 뺀 사골은 두터운 가마솥에서 끓여 뽀얀 육수를 만든다. 충분히 고아낸, 그러나 너무 진하지 않게 우려낸 사골 육수는 밥을 짓는 데 쓰인다. 밥도 가마솥에서 짓는다. 50여 명분의 쌀을 씻어 사골 육수로 밥물을 맞춰 불에 올리면 서서히 달궈지는 가마솥 안에서 쌀이 익는다. 쌀이 사골 육수에 한껏 잠겨 뜬이 들 무렵 가마솥에서는 육수가 뺀 밥 냄새가 풍겨 나온다. 묵직한 가마솥 뚜껑을 열고 폭 퍼져 오르는 뜨거운 김 사이로 밥을 살살 훑트려 한 그릇 담으면 '갑기회관'은 비빔밥을 담은 준비로 분주해진다.

1988년 시작한 '갑기회관' 부엌 한쪽에는 부뚜막이 있다. 흙을 덧발라 만든 부뚜막은 가마솥과 오랜 동료다. 수십 차례 사골 육수를 만들고 몇백 그릇의 밥을 지어낸 가마솥은 '갑기회관'에서 없어서는 안 될 존재다.

김정옥 대표는 가마솥에 지은 밥맛을 좋아한다. 사골 육수 덕인지 밥알이 투명한 겹술에 싸인 것 같은 밥을 그녀는 좋아한다.

### 맛을 알기에 비빔밥을 만들었다

그녀가 아이였을 때도 전주비빔밥은 있었다. 콩나물, 미나리, 시금치, 도라지, 황포묵, 쇠고기.... 밥 위에 돌려 담은 재료들은 세는 것이 어리석음 만큼 가짓수가 많았다. 한데 섞기 아까운 모양이지만 그래도 눈 딱 감고 열심히 비비면 밥과 나물들이 고추장으로 빨갛게 색을 입었다. 참기름 향이 미처 입가로 오르기도 전에 한 그릇 비우는 것은 시간문제였다. 모를 일이었다. 신기하고 특별한 재료를 넣은 것도, 매번 나물을 모두 바꾸는 것도 아닌데 비빔밥은 대할수록 새로우면서도 친근했다.

어른이 되어도 비빔밥은 그녀가 자주 찾는 음식이었다. 특히 어머니가 손수 만든 고추장으로 밥을 비비면 든든



### INFORMATION

상 호 갑기회관  
전 화 063-212-5766  
주 소 전북 전주시 덕진구 팔복동 258-3  
휴 일 연중무휴  
영업시간 오전 10시~오후 9시  
주요메뉴 전주육회비빔밥 1만2천원, 어린이비빔밥 6천원





한 식사가 되었다. ‘갑기회관’을 열었을 때 그 맛을 잊지 않았던 그녀는 어머니가 가르쳐주신 대로 고추장을 만들어 ‘갑기회관’ 비빔밥을 만들었다. 3대째 내려오는 제조 방법에 사과 · 양파 · 배 · 마늘을 넣어서 고추장 맛을 냈다. 어머니의 고추장이 나물과 고기가 조화로운 맛을 내도록 도와주는 것처럼 느껴졌다. 어떤 사람들은 고추장의 매운맛 때문에 비빔밥을 어려워하기도 하는데 그녀는 고추장에 과일을 넣어 매운맛에 익숙하게 해주고 싶었다. ‘갑기회관’ 비빔밥은 콩나물, 사과 국물로 지은 밥, 과일이 들어간 고추장이 맛을 결정한다. 콩나물은 전주 남부시장에서 사온다. 전주산 콩나물은 비빔밥에 잘 어울린다. 사과와 육회는 ‘갑기회관’ 안에 있는 정육 시설에서 손질하고 육회는 배, 집에서 만든 간장, 고추장으로 양념해 다른 비빔밥 재료들과 함께 담아낸다. 반찬은 모듬

전과 김치, 콩나물국 등을 낸다. ‘갑기회관’에는 어린이비빔밥이 있다. 어른들이 먹는 비빔밥과 다르지 않지만 육회 대신 쇠고기를 익혀서 넣었다. 어린이비빔밥을 따로 만든 이유는 아이들이 성장해도 비빔밥 맛을 기억하고 즐겨 찾기를 바라고 때문이다. 한식 말고도 먹을거리가 다양해진 요즘, 이리다가 비빔밥이 점점 잊히는 것은 아닌지 그녀는 아무래도 걱정된다. 아이들이 고추장과 친숙하길 바라고 미나리, 도라지, 표고버섯도 밥상에 자주 오르길 바란다. 때문에 그녀는 비빔밥이 후손들에게 전달되도록 체험 현장을 만드는 것이 목표다. 아이들이 나물을 양념하고 애호박을 썰어 스스로 비빔밥을 담아 맛보는 공간을 계획하고 있다. 나물이 지닌 고유한 특성과 맛이 무엇인지 알려주고 싶다.



“ 김정옥 대표는 가마솥에 지은 밥맛을 좋아한다. 사과 육수 덕인지 밥알이 투명한 캡슐에 싸인 것 같은 밥을 그녀는 좋아한다. 나물 색깔을 맞춰가며 돌려 담은 밥을 육회와 호두 · 밤 · 잣 · 대추 · 은행 등과 비비는 전주비빔밥. 모든 사람들이 전주에서 다양한 비빔밥을 즐기는 날을 김정옥 대표는 상상해본다. ”

### 지금도, 내일도 한결같이

잔손길이 많이 가는 한식 조리를 선호하지 않는 경향이 있어 안타까울 때가 많다. 그래서 20여 년 동안 함께한 비빔밥에 그녀는 더욱 책임감을 느낀다. 제대로 걸이고 있는지, 즐겁게 하고 있는지 늘 생각해본다. 팔복동에 있는 ‘갑기회관’은 다른 지역에도 분점이 있다. 손맛이 변할까 봐 그녀는 여러 차례 주저했지만 ‘갑기회관’의 밥맛, 고추장 맛을 잊지 않게 하려는 마음이 분점을 내는데 크게 작용했다. 다행히 어머니의 고추장을 표준화하

는데 성공해서 어느 정도 한시름 덜었다. 앞으로 그녀는 분점 개수보다는 비빔밥 식자재와 양념 맛이 일정하도록 관리하는 것을 최우선으로 삼을 계획이다. 나물 색깔을 맞춰가며 돌려 담은 밥을 육회와 호두 · 밤 · 잣 · 대추 · 은행 등과 비비는 전주비빔밥. 비빔밥을 만드는 곳들이 서로 경쟁하기보다는 모든 사람들이 전주에서 다양한 비빔밥을 즐기는 날을 김정옥 대표는 상상해본다.







## 비빔밥 박물관과 함께하는 고궁

### 비빔밥의 역사와 문화를 알리고픈 마음

몇년 전, 일본에서 본 라면 박물관, 박병남 대표는 순간 무릎을 탁 쳤다. 라면 박물관에는 라면 육수를 끓이는 법과 각 지방마다 특색 있는 면과 부재료, 라면 그릇이 있었고 이름난 라면을 그 자리에서 맛보는 자리도 있었다. 게다가 함께 조성한 일본 옛 거리는 일본 라면이 걸어온 역사를 한눈에 보여주는 듯했다. 마치 타임머신을 타고 과거로 돌아간 기분이었다. 왜 우리나라에는 비빔밥 박물관이 없을까? 일본 라면만큼 오랜 역사를 간직한 비빔밥인데 말이다. 그는 자존심이 무척 상했다. 집으로 가는 내내 비빔밥 박물관 설계도로 생각이 팍 찼다. 규모가 작아도, 주머니를 털어서라도 짓고 싶었다. '고궁'으로 돌아온 그는 2층 탁자와 의자를 대부분 치웠다. 당장 건물을 짓지는 못하지만 미루고 싶지 않았다. 그는 인형으로 가마솥에서 밥 짓는 나인들, 나물 무치는 모습을 재현했고 실제 쓰였을 부뚜막과 솥그릇, 백자기를 전시했다. 비빔밥이 기록된 옛 문헌도 소개했다. 사골 국물과 콩나물, 순창고추장으로 만드는 전주비빔밥과 안동비빔밥, 진주비빔밥, 해주비빔밥을 설명하는 공간도 마련했다. 전주비빔밥에 들어가는 전주콩나물과 은행·잣·호두·밤·대추 등의 오실과, 20여 가지 나물도 함께 전시했다. 비빔밥 수십 그릇을 팔 수 있는 탁자는 줄었지만 후회되지 않았다. 그는 비빔밥의 역사와 문화도 함께 알리고픈 마음을 감추지 않았다.

박병남 대표는 비빔밥을 만난 건 누님이 운영하는 비빔밥 전문점에서 일을 하면서부터였다. 1971년, 누님의 권유로 그곳에서 일하면서 비빔밥을 조금씩 알아갔다. 그가 맛보고 자랐던 친근한 비빔밥이었지만 외국 손님과 다른 지역 손님들이 맛과 담음새에 감탄을 보내면 그렇게 뿌듯할 수가 없었다. 덩달아 기분이 좋아져 더 열심히 일했다. 비빔밥과 보낸 40여 년은 특별했다. 1996년, 그동안 쌓은 경험과 누님 도움을 받아



### INFORMATION

상 호 고궁  
전 화 전북 전주시 덕진구 덕진동 2가 168-9  
주 소 063-251-3212  
휴 일 명절휴무  
영업시간 오전 11시~오후 9시 30분  
주요메뉴 전주비빔밥 1만1천원, 돌솥비빔밥 1만원



‘고궁’ 문을 열었다. 그는 남몰래 키운 비빔밥을 향한 애정을 하나씩 쏟아냈다.

### 50여 년, 비빔밥과 한길을 걷다

박병학 조리명장. ‘고궁’ 비빔밥 맛을 총괄하는 분이다. 그가 음식을 배우기 시작한 나이는 18세였다. 생계를 위해 들어간 한정식집 주방은 만만치 않았다. 엄격한 스승은 청소, 장보기부터 맡겼다. 이른 새벽에 일어난 소년은 나무지계를 지고 시장에 갔다. 힘든 일과였지만 그 시절엔 다 그랬다. 물 좋은 식자재들로 골라 나무 지계에 지고 주방에 도착하면 자리에 앉기가 무섭게 부뚜막에 장작불을 지펴야 했다. 추운 겨울에도 소년은 조용히 견뎌냈다. 스승은 2년이 지나자 소년에게 식자재를 맡겼다. 소년은 호된 훈련을 거쳐 5년 뒤 결국 주방장이 되었다. 맛내기엔 자신감이 생기고 요리를 할수록 한정식보다 비빔밥에 관심이 생겼다. 조리 과정이 한정식에 비해 간단했고 특히 색깔을 맞춰 담는 나물에 매력을 느꼈다. 그 후 비빔밥을 중점적으로 만들고 연구하며 30여 년을 지내다가 처음 문을 연 ‘고궁’과 인연을 맺었다.

박병남 대표와 박병학 조리장은 ‘고궁’ 비빔밥 맛을 결정하는 고추장을 연구했다. 조리명장은 손맛과 조리 방법으로 이곳만의 차별된 맛을 만들어냈다. 비빔밥에 들어가는 고추장 이외에 볶음고추장, 더덕고추장, 매실고추장을 개발했다. 참기름도 직접 짜서 사용했고 화려한 비빔보다는 세심한 정성으로 고추장과 참기름 만들기에 마음을 기울였다. 계절마다 바뀌는 반찬에도 ‘고궁’만의 양념을 만들어 썼다. 모든 ‘고궁’ 음식에 쓰이는 양념과 참기름, 고추장은 조리명장의 최종 검증을 받는다. 직원들은 조리 교육을 받고 조리명장과 같이 맛을 연구한다.



“‘고궁’ 비빔밥이 나이가 들수록 박병남 대표는 직원들에게 미래를 제시하고 싶었다. 수년간 솜씨를 익힌 직원들이 ‘고궁’ 비빔밥을 만든다면 ‘고궁’다운 맛을 가장 잘 알리는 사람이 될 것 같았다.”

### 다같이 꾸리는 ‘고궁’

‘고궁’ 비빔밥이 나이가 들수록 박병남 대표는 직원들에게 미래를 제시하고 싶었다. ‘열심히 비빔밥을 만들며 일하는 직원들에게 길을 열어주자’고 생각한 그는 ‘고궁’ 분점을 생각했다. 성실한 직원들을 독립시키려는 의도였다. 수년간 솜씨를 익힌 직원들이 ‘고궁’ 비빔밥을 만든다면 ‘고궁’다운 맛을 가장 잘 알리는 사람이 될 것 같았다. 그는 비빔밥을 다른 지역에도 알리는 계기가 되길 기대했다. 분점이 많아도 고추장과 참기름은 ‘고궁’ 조리명장이 만들어 공급해서 맛을 유지시켰다. 고추장 조리법을 표준화한 조리계획서가 있어도 마지막은 항상 조리명장의 심사를 거치게 했다.



박 대표는 ‘고궁’에서 오래 지낸 직원이 분점을 원하면 기회를 주었다. 직원들을 대상으로 새로운 요리 제안도 공모했다. 비빔밥에 응용할 양념이든 무엇이든 상관하지 않았다. 직원들 참여가 우선이었다. 당선된 요리는 ‘고궁’ 손님에게 선보여 판

매했다. 조리명장의 아들도 아버지 곁에서 7년여 동안 음식을 배우고 있다. ‘고궁’ 직원들과 다같이 말이다. 조리명장은 소년 시절 국자로 맛아가며 주방에서 일했지만 지금 직원들은 그렇지 않다. 대화도 많고 격려도 아끼지 않는다. 박병남 대표의 아들은 경영학을 공부하고 있다. 두 아들은 ‘고궁’의 정서와 역사와 함께 자랐다. 앞으로도 그들은 ‘고궁’과 함께 계속 성장할 것이다.







## 갓가지 향으로 시작하다 궁

### 첫 번째 뚝배기는 두툽떡

단정한 탁자 위. 뚝배기들이 뚜껑을 쓰고 모여 있다. 무엇이 들어 있을까? 뚜껑을 열어보자, 제법 큰 뚝배기는 두툽떡을 담았고 여러 개 작은 뚝배기는 들깨가루로 무친 고사리나물, 엿장으로 조린 생땅콩조림, 매실장아찌, 깻잎절임을 가지런히 담았다. 이들은 곧 나올 요리를 기다리는 음식들이다. 여기서 의문이 생긴다. 밀반찬은 그렇다 하더라도 떡이 처음에 나오는 것은 드문 일이니 말이다. 두툽떡. 임금님의 생일상에 오르던 떡으로 조선 말기 조리서인 『시의전서』에도 소개된 떡이다. 한입 베어 문 두툽떡은 갓가지 향을 풍긴다. 유자청 · 대추 · 밤 · 잣 · 팔고물이 찹쌀과 조화를 이루며 입 안을 온통 들뜨게 한다. 달고 새콤한 맛으로 먼저 입맛을 돋우고 난 다음 요리를 맛있게 하려는 ‘궁’의 의도다. 또 하나. 배가 부른 상태보다는 시작할 때 맛본 두툽떡이 인상적일 것 같아서다. 유인자 대표는 두툽떡을 매일 직접 만들어 쥘다. 한꺼번에 찌지 않고 손님이 음식을 주문하면 그때 쥘다. 한 사람에게 한 개 정도 돌아갈 양이지만 어떤 요리보다 손님들에게 인기가 많다.

### 궁중 요리를 배우기 위해 서울로

그녀의 시아버지는 사람을 좋아하셨다. 건설 일을 하셨던 시아버지는 사업 동료들 자주 집으로 초대하셨고 집안 음식을 나누셨다. 4대가 함께 살았던 시대에서는 시어머니가 손수 담그신 고추장 · 된장 · 장아찌로 음식을 만들었다. 그녀도 시어머니를 도와 손님상을 차렸다. 미식가였던 시아버지는 가족과 식사하는 것을 즐기셨다. 시아버지는 “좋은 음식을 알아야 더 좋은 음식을 만든다”며 그녀를 데리고 유명 음식점에 종종 가셨다. 음식 품평도 하시고 새로운 요리도 주문하셨다. 다녀오면 그녀는 여러 가지 시도를 해봤다. 그대로 따라 해보면서 보완도 하고 전혀 다른 요리를 개발하기도 했다. 젊었던 그



### INFORMATION

상 호 궁  
전 화 063-227-0844  
주 소 전북 전주시 완산구 풍남동3가 72-7  
휴 일 명절휴무  
영업시간 낮 12시~오후 2시, 오후 5시 30분~오후 9시 30분  
주요메뉴 4인상 16만원, 20만원, 25만원





녀는 음식 만드는 일이 재미있었다. 체계적으로 요리를 배워보고 싶다는 생각이 들었다. 혼자 끙끙거리기보다 요리를 기본부터 차근차근 배워야겠다고 싶었다. 그러면 시어머니 손맛도 훨씬 빠르게 이해하리라 기대했다. 그녀는 중요무형문화재 고 황혜성 선생님께 궁중 요리 수업을 들었다. 전주에서 서울 대치동까지 출퇴근하며 요리를 배운 것이다. 여러 명이 같이 배우니 재미있었다. 배운 요리는 그날 저녁 밥상에 올랐다. 어떤 날은 시어머니 친구분을 초대해 옛 음식을 배우면서 응용하기도 했다. 시간은 수없이 흘러 그녀의 손끝을 깊게 만들었다.

#### 음식은 하나씩 차례대로

2000년, 그녀는 중화산동에 한정식 '궁'을 열었다. 궁중 요리를 배웠던 추억을 살려 이름을 '궁'으로 했다. 한정식은 밥과 반찬, 요리가 코스로 나오는 상차림으로 대접

했다. 탁자 2개가 전부인 공간, 대부분 요리를 그녀가 해야 했던 상황은 코스로 대접하는 것이 최선이었다. 그러나 무엇보다 그녀는 코스 요리가 좋았다. 시아버지가 사람들을 집에 초대했던 마음처럼 '궁'에 오는 손님도 같은 마음으로 대접하고 싶었다. 요리를 이야기하던 당시의 느낌을 잊고 싶지 않았다.

어떤 순서로 요리를 낼지, 어떻게 만들지 궁리하는 일은 그녀를 신나게 했다. 밀전병에 단호박을 넣어 색을 노랗게 입혀 칠절판을 냈다. 밀전병은 한 장씩 떨어뜨려 놓아 젓가락으로 잡기 편하게 했다. 유자가 든 겨자 소스도 곁들였다. 쇠고기를 납작하게 펴서 양념해 구운 너비아니 구이와 송이버섯, 계절 채소와 새우, 해파리가 든 냉채, 주머니처럼 다소곳이 오므린 석류만두, 홍어와 묵은지, 수육이 한 접시인 삼합, 신선로, 갈비찜, 해물파전 등이 차례대로 한상을 채웠다. 손님이 점차 늘어났고 탁자는



유인자 대표는 매일 직접 두툽떡을 만든다. 한꺼번에 찌지 않고 손님이 음식을 주문하면 그때 찌는데, 어떤 요리보다 손님들에게 인기가 많다. 전주에서 서울 대치동까지 출퇴근하며 중요무형문화재 고 황혜성 선생님께 들었던 궁중 요리 수업이 손끝을 깊게 만들었다.

곧 4개가 되었다.

몇년 전, 문화관광부에서 한국을 대표하는 음식으로 '궁'을 선정했다. 그 결과 '궁'은 나라의 지원을 받아 한옥마을로 이전했다. 이사를 하는 데 꼬박 2년이 걸렸다. 점점 요리하는 것도 이사를 하는 것도 그녀를 지치게 했다. 왜 요리를 하는지 회의가 들었다. "힘들어하지 말고 좋은 음식을 만들었다는 이름을 남겨라." 남편의 한마디는 그녀의 시야를 바꿔놓았다. 내면의 갈등이 사라졌다. 편안한 상태에서 음식을 만드니 맛이 더 좋아지는 것 같았다. 그녀는 직원들과 요리 비법도 공유하며 시간을 보냈다.

시어머니는 늘 "음식은 정성이다"라고 말씀하셨다. 그분의 당부처럼 요리 공부를 하고 있는 딸에게도 손맛보다는 음식을 대하는 마음가짐을 물려줄 것이다. 그녀는 푸근하고 맛있는 요리를 만들어 '궁'을 가꾸고 싶다. 또한 '궁'의 요리가 오랫동안 회자되기를 바란다.







## 맵시보다 맛을 위해 궁전

### 청소년에게 가르치는 한식

우연히 따라간 식품회사 체험학습, 아무지게 차려낸 한정식 상차림은 그녀를 매료시켰다. 손맛 좋은 어머니 덕분에 웬만한 요리는 알고 있었지만 그렇게 보니 달라 보였다. 그 후로 김근희 대표는 한정식에 관심을 갖고 자세히 배우기 시작했다. 접할수록 재미있었다. 2000년, 그녀는 익혀둔 요리 솜씨로 '궁전'을 열었다. 2층 가정집을 개조한 건물도 마음에 들었다. 김근희 대표는 '궁전' 음식을 손수 만들면서도 서울과 전주를 오가며 중요무형문화재 고 황혜성 선생님께 궁중 요리 수업을 들었다. 배운 음식은 '궁전' 상차림에 응용해 다듬어갔고 괜찮은 조리법은 적극적으로 익혔다. 지인의 추천으로 방송 출연을 하면서 그녀는 활동 범위가 넓어졌다. 그만큼 연구하고 공부할 요리가 많아져 경험 담긴 자료가 쌓여갔다. 그렇게 수년을 보낸 뒤 한국전통문화고등학교 조리학과와 한국조리 정규 강사가 되었다. 전주에 있는 이 학교는 조리과학, 한국회화, 공예디자인, 한국음악으로 편성된 학교로 한국적인 새로움을 추구하는 문화인을 키우는 곳이다. "인성교육에 중점을 두고 조리교육을 해주십시오." 학교가 그녀를 선택하면서 부탁한 말이다. 아이들에게 1년에 60여 가지 음식과 한정식, 궁중 요리를 접목시켜 가르치면서 성실한 학교 생활을 자주 이야기했다. "오늘 지낸 습관이 모여서 내일이 됩니다." 그녀는 수업이 즐거웠다. 소소한 양념이 어떻게 쓰여 맛을 내는지 알려줬고 깨강정을 만들고 홍어탕을 끓이며 한식이 얼마나 가능성이 있는지를 함께 확인했다. 학생들은 생각보다 훨씬 한식에 관심이 많았고 자부심을 갖고 있었다. 한 반에 3분의 1을 차지하는 남학생들은 한식당으로 진출하고 싶어 했다. 창의적인 답음새나 응용력이 다양해서 오히려 그녀가 배울 것도 있었지만 멋스럽게 담는 것보다 기본기가 충실한 맛내기를 강조했다. 전통 요리 경연대회를 심사할 때도 모양새가 아닌 맛을 평가했다. 졸업 후



### INFORMATION

상 호 궁전  
전 화 063-284-6760  
주 소 전북 전주시 완산구 경원동 1가 126-30  
휴 일 매주 일요일(오후 3시부터)  
영업시간 오전 10시~오후 3시, 오후 5시~오후 10시  
주요메뉴 4인상 11만원, 13만원, 16만원, 20만원



한식당을 운영하고 싶어 하는 여학생이 조연을 구하면 그녀는 조심스레 만류했다. 학교 수업이 전부인 학생이 많은 손님을 상대하려면 아무래도 무리이니 말이다. 게다가 세월이 주는 연륜이 손끝과 몸매 배야 음식에 깊이가 나타나고 시간을 배우는 것도 공부였기 때문이다.

### 꿀과 오미자청을 음식에 쓰다

요즘 그녀는 '궁전'에 몰입하기 위해 강의를 쉬고 있다. 달라진 건 없다. 학생들과 실습하던 자세 그대로 음식을 만든다. 상차림은 차가운 요리와 따뜻한 요리를 10여 가지씩 나눠 차례로 내는데 해물냉채류 · 갈비 · 녹두전, 홍어탕 · 삼합 · 섭산삼, 오징어오름 · 수삼냉채 · 떡 · 꽃감쌈 · 생선찜 · 계절죽 · 오미자차 · 새송이구이 · 신선로 · 구절판 · 모듬전 · 약밥 등을 올린다. 간혹 상견례 손님들이 한 번에 받기를 원하면 한상에 차려낸다. 그녀는 음식의 유래를 설명하면서 대접하는데 귀 기울이는 손님이 많다. 그중 섭산삼은 조리 방법을 묻는 손님들이 꽤 있다. 조리법은 언제든지 알려준다.

섭산삼은 방망이로 살살 두르려 편 더덕을 찹쌀가루에 묻혀 튀긴 것으로 마지막에 꿀을 발라 잣가루와 대추로 장식한다. 튀긴 더덕은 씹쌀한 달콤함이 혀끝에 남아 아쉬움을 준다. 음식에 설탕을 넣어야 할 때는 꿀, 오미자청을 일대일로 섞어서 쓴다. 꿀이나 오미자청이 단맛에 깊이를 더해주는 것 같아서다. 수삼냉채에도 꿀을 쓴다. 곱게 채 썬 수삼과 대추, 배, 오이가 어우러진 수삼냉채도 손님들 눈길이 자주 가는 음식이다.



“김근희 대표는 서울과 전주를 오가며 중요무형문화재 고 황혜성 선생님께 궁중 요리 수업을 들었고, 한국전통문화고등학교 조리과학과 강사가 되었다. 그녀는 멋스럽게 담는 것보다 기본기가 충실한 맛내기를 강조한다. 그리고 갖은 산나물과 들나물 그리고 전주 콩나물 등 10여 가지가 넘는 젓갈로만 차린 밥상을 차리고 싶어 한다.”

떡과 상에 나란히 있는 오징어오름은 가위나 칼을 이용해 마른 오징어를 여러 모양으로 오린 것을 말하는데 큰 잔치나 폐백 음식에 쓰인다. 경사스러운 날을 꽃, 닭, 봉황으로 오려 표현하는 음식이다. 예전에는 손놀림 정교한 남자들이 마을에 한 명씩 있어 잔치 때마다 불러 다니며 오징어를 오리곤 했었다.

### 음식을 나눈다는 것은

웃으며 나가는 손님을 보면 잘 대접한 것 같아서 기분이 좋다. 방마다 걸린 액자에는 시가 쓰여 있다. 대부분 그녀가 쓴 시다. 가끔 손님들에게 시 낭송을 하기도 한다. 시를 들으며 맛보는 음식에서 여운이 느껴진다.

“한식은 밥에 찌개, 반찬을 곁들이는 것이어서 전체적인 맛과 재료를 염두에 두고 상차림을 고려합니다.” 그녀는 음식에 중요한 밑간은 정성이라 여기고 안주인이 직접 만들어 손님들을 대해야 음식에 만족도를 높인다고 생각한다. 음식 맛이 어땠는지 바로 확인되니 다음에 참고하기 좋다. 차린 음식을 설명하면서 일상적인 조리법도 알려준다. 예를 들면 미역국에 쇠고기 대신 감자를 넣어



보라는 식이다. 어머니 손님들은 작은 조리법 하나에도 관심이 크다. 한상에 여러 음식을 차려내는 상차림은 가짓수가 많아 노력이 많이 들지만 그녀는 자부심을 느낀다. 여력이 된다면 그녀는 이런 밥상을 차려보고 싶다. 갖은 산나물과 들나물, 계절나물 그리고 전주 콩나물, 미나리 같은 나물들과 10여 가지가 넘는 젓갈로만 차린 밥상 말이다. 여기에 장독에서 꺼낸 된장으로 끓인 찌개와 시원한 김치 한 접시도 올리다면 어떨겠는가.







## 토속적인 맛을 고수하는 만성한정식

### 전통을 지키며 정직한 정성으로 차려낸 한정식

젊어서부터 요리하는 것을 너무 좋아하던 정갑순 대표는 누가 오더라도 편안하게 맛있게 먹고 갈 수 있는 곳, 집에서 차린 듯한 가정식 백반집과 같은 식당을 내는 것이 소망이었다고 했다. 18년 전 가정집에서 시작된 '만성한정식'. 대문을 열고 들어서면 어릴 적 향수를 불러일으키는 친근한 마당이 눈에 들어오고 사랑채, 안채, 안방, 큰방, 작은방 등으로 나뉜 뜨끈한 온돌방이 흡사 시골 할머니집에 놀러 간 것과 같은 정겨움을 안겨준다. 조금은 낡은 자개장이 고향집 향수를 더욱 진하게 한다. 문이 열리며 한복을 곁게 차려입은 여인이 한상 가득 차린 상을 들고 들어온다. 예전 임금님 수라상도 그러했었다. 이미 모든 음식을 상에 다 차린 채로 궁녀들이 조심스럽게 들고 들어왔음을 생각해보자. 다른 한정식들은 코스별로, 또는 순서를 정해 손님이 앉으면 찬 음식 먼저 내고 그다음 따뜻한 음식을 낸다. 앞으로 나올 음식이 무엇인지 모르기 때문에 배가 너무 고프면 중요 음식이 나오기도 전에 배를 채우는 아쉬움이 있었다. 그러나 '만성한정식'은 임금님께 올리던 상차림법을 그대로 따른다. 마치 궁녀들이 다 차린 상을 들고 들어오는 듯한 느낌이다. 그렇게 나온 상 위의 음식들은 원색적인 강렬함으로 다가온다. 원재료 그대로의 색과 질감 그리고 맛을 살리며 전주 특유의 풍속을 담은 상차림이다.

'만성한정식'을 즐겨 찾는 이유 중 하나는 이 집의 장맛에 있다. 장독대에 된장·고추장·간장·젓갈 등을 직접 담아 몇 년씩 보관하고 있다. 손맛 좋은 안주인의 솜씨로 빚어 몇년씩 해묵은 장으로 간을 한 찌개와 요리들은 맛의 깊이가 다를 수밖에 없다. '만성한정식'의 정갑순 대표는 재료를 구입하는 데에 나름의 원칙이 있다. 재료를 한꺼번에 구매해 쌓아두지 않는 것과 비싸도 질 좋고 싱싱한 것을 사야 한다는 것이다. 재료들은 대부분 전주 풍남문 근처 남부시장과 부안, 군산 등에서 구입한



### INFORMATION

상	호	만성한정식(만성회관)
전	화	063-232-4141, 284-4141
주	소	전북 전주시 완산구 다가동 3가 124-3 2011년 12월 이전: 전북 전주시 완산구 효자동 2가 1243-8
휴	일	명절휴무
영업시간		오전 11시~오후 9시
주요메뉴		4인상 12만원, 14만원, 16만원, 6인상 18만원, 21만원, 24만원





다. 겨울엔 콩탕, 봄엔 쑥완자탕, 여름엔 다슬기탕 등 철 따라 바뀌는 메뉴도 부지런히 준비해둔다. 다른 곳에서는 쉽게 찾아볼 수 없는 다양한 메뉴들이 이곳의 매력을 더한다. 굴을 독에 담아 염장해 서늘한 곳에 3~4년 두어 만든 잘 녹아 검은빛을 띠는 진석화젓은 특히 인상적이다. 굴은 삭아 보이지 않고 굴 향기만 남아 입맛을 돋운다. 이를 담글 수 있는 사람이 전국에 몇 명 되지 않으면 지역에서 전화로 주문할 정도로 귀한 음식이다. 콩이 아작아작 씹히는 식감과 달콤한 고소함을 안겨주는 콩탕은 두부를 빼낸 찌꺼기로 만드는 콩비지찌개와는 차원이 다르다. 또한 1급수에서만 살며 전주 8미에 들어간다는 모래무지조림도 맛볼 수 있다. 게다가 전주 스타일의 고추장 양념 육회까지, 전주의 전통 한정식이 이런 것이구나 하는 것을 제대로 알 수 있다.



젊어서부터 요리하는 것을 너무 좋아했던 정갑순 대표는 누가 오더라도 집에 온 듯 편안하게 그리고 맛있게 밥을 먹고 갈 수 있는 곳을 꿈꾼다. 그리고 원재료 그대로의 색과 질감 그리고 맛을 살리며 전주 특유의 풍속을 담은 건강한 한상을 차린다. 전통을 지키며 정직하게 담근 장으로 우리 식구가 먹는 것처럼 마음을 다할 때 전주를 찾는 많은 이들에게 행복한 만족감을 안겨줄 것 같아서다.

### 19년째 한 배를 타고 가는 주방장

“아마도 인연인가 봅니다. 궁합이 맞는 거겠지요.”

19년째 한 번도 바뀌지 않은 주방장에 대한 정갑순 대표의 대답이다. ‘늘 정성을 다해 가정에서 우리 식구들이 먹는 것처럼 하자’는 ‘만성한정식’의 철학이 서로 일치했기 때문 아닐까? 손님을 대접하는 직원들의 복장도 남다르다. 한정식의 맛을 살리기 위해, 한국의 정서적인 맛을 내뿜기 위해 한복을 입는다. 이런 이미지 마케팅은 손님들의 태도에서부터 품격이 달라지는 긍정적인 효과를 불러일으킨다.

### 세대를 이어가는 ‘만성한정식’의 도약

‘만성한정식’은 곧 새로운 장소로 이전한다. 외부는 현대식 건물이지만 내부는 지금처럼 편안한 가정집의 한옥 스타일을 고수한다. 전통을 지키며 정직하게 담근 장으로 만든 음식들은 이전을 하더라도, 세대가 바뀌더라도 변하지 않을 ‘만성한정식’의 강점이다. 이 모든 것이 전주를 찾는 많은 이들에게 행복한 만족감을 안겨주길 기대한다.







## 보이지 않는 곳을 소중히 만찬

### 맛을 위해 준비한 재료들

종갓집 만머느리인 어머니는 제사를 자주 치렀다. 어림 잡아 세어도 1년에 열 번은 넘어 보였다. 게다가 된장과 고추장을 손수 담그셨으니 어머니는 부엌에서 하루 절반을 보내시는 듯했다. 철이 든 딸은 잔심부름을 하며 부엌일을 도왔다. 어머니는 양념 넣는 순서며 재료 손질하는 방법을 알려주셨다. 딸은 그런 어머니가 좋았다. 따라다니며 배우는 게 재미났다. 함께 지내는 시간이 길어질수록 둘은 돈독해졌다. 딸은 8여 년을 곁에서 도우며 어머니의 부엌을 닦아갔다. 시집을 간 뒤에도 손에 익은 솜씨를 모른 척하지 않았다. 배운 대로 해보며 식구들 밥상을 만들었다. 세월이 그녀의 손맛을 단단히 할 즈음, 퇴직한 남편과 한정식집을 열기로 했다. 교사였던 남편은 많은 사람들이 넓고 편안한 자리에서 한정식을 접하길 바랐다. 부부는 전주국립박물관 근처, 정원이 딸린 집에 '만찬'을 열었다.

박경령 대표는 어머니께 배운 음식과 자신이 터득한 요리법으로 '만찬' 상차림을 만들고 싶었다. 그러려면 우선 기본 양념부터 갖춰야 했다. 알맞게 익은 된장, 간장, 묵은지가 필요했다. 어머니가 알려주셨던 음식들을 맛내는 재료들이었다. 직접 장을 담그고 새우젓과 배추, 마늘을 손수 골라 김치를 담갔다. 김치는 건물 저층 저장고에 넣어서 원하는 깊은 맛이 들도록 했다. 김치가 묵은지가 되어가고 장맛이 익어가자 '만찬'의 부엌이 움직이기 시작했다. 저장고에서 꺼낸 곱삭은 묵은지는 홍어와 수육과 함께 삼합으로 냈다. 묵은지는 생선을 조리거나 찌개를 끓일 때도 빠지지 않았다. 나물 양념과 국물 간은 간장으로 했다. 어머니가 알려주신 순서를 생각하며 간장과 소금, 참기름, 마늘 등을 넣어 '만찬' 밥상을 채워나갔다. 된장은 주로 밥과 밀반찬이 나갈 때 찌개로 끓였다. 떡갈비, 말린 도토리묵볶음, 갈비찜, 갈치구이, 간장게장, 갈비탕, 고등어묵은지조림, 냉채류 등도 함께 상에 올렸다.



### INFORMATION

상 호 만찬  
전 화 063-225-3333  
주 소 전북 전주시 완산구 효자동 2가 785-3  
휴 일 명절휴무  
영업시간 오전 12시~오후 9시 30분  
주요메뉴 4인상 8만원, 10만원, 12만원, 16만원





뜨거운 탕을 제외하고는 모든 음식을 한상에 차렸다. 탕은 손님들이 다른 음식들을 맛보는 동안 따로 냈다. 어떤 손님들은 말린 도토리묵볶음이 어떤 음식인지 묻곤 했다. 도토리묵을 꾸덕하게 말려 대파와 당근 등으로 볶은 요리다. 보통 도토리묵은 젓가락으로 집으면 쉽게 잘라질 정도로 말랑하지만 말린 도토리묵은 수분이 빠져 쫄득하다. 말린 도토리묵 또한 일일이 체에 밭쳐 말렸다. 그녀 입맛에는 직접 말린 도토리묵이 가장 맛있는 것 같았다.

### 묵묵히 버텨낸 시간

‘만찬’에는 아이들과 함께 오는 가족 손님이 많았다. 그런데 그녀 눈에는 어린아이들은 삼합도 갈비찜도 큰 흥미가 없는 듯했다. 그녀는 아이들을 위해 음식을 추가했다. 새우탕수였다. 돼지고기 대신 새우를 튀겨 과일즙을 넣은 탕수를 부었다. 어떤 손님들은 한식 밥상에 오른 새

우탕수에 의문이 담긴 시선을 보내기도 했지만 그녀는 부모 옆에 있는 아이들에게도 푸짐한 한상이 되길 바라는 마음으로 새우탕수를 올렸다.

단골손님이 생기고 부엌일이 점차 손에 익어갔지만 손님이 많아질수록 주방도 바빠졌다. 걱정은 그 많은 음식을 혼자 다하지 못한다는 것. 때문에 찬모들과 음식을 나눠서 만들었다. 그런데 그녀가 담근 된장인데도 어떤 사람이 어떤 비율로 끓이느냐에 따라 맛이 달라졌다. 다들 솜씨 좋은 사람들이었는데도 손대중으로 양념을 넣는 탓에 약간씩 차이가 났다. 같이 일하는 직원들과 맛내는 방법이 같아야 했다. 천천히 풀어갈 필요를 느꼈다. 머리를 맞대고 찌개에 들어가는 재료와 된장의 양, 물의 비율을 고민했다. 된장을 담글 때도 일정한 조리법으로 만들었다. 틈만 나면 찌개 맛을 연구했다. 많은 인내가 있어야 했다. “좋은 맛을 내고자 노력해야 음식이 살아난



“박경령 대표는 솜씨 좋은 어머니를 따라다니며 음식을 배우고 익히는 게 재미났다. 그렇게 배운 음식과 자신이 스스로 터득한 요리법으로 ‘만찬’ 상차림을 만들고 싶었다. 그러기 위해 맛의 가장 기본이 될 수 있는 기본 양념부터 간간하게 고르고 만들어 갖추었다. 한식의 가장 어려운 깊은 맛을 내기 위해 묵묵히 시간을 버텨 참 맛을 만들고 있다.”

다.” 어머니가 하신 말씀을 생각하며 그녀는 5여 년 동안 된장, 찌개, 나물 양념, 갈비 양념 등을 표준화했다. 과정이 고되 중도에 포기하고 싶었지만 그녀와 찬모들은 서로 요리 방법을 공유하며 길을 찾았다. 김치는 10여 년간 배추와 무를 키운 친언니와 형부 덕분에 안정적으로 공급받을 수 있었다. 다같이 담근 김치는 저장고에서 잠자며 ‘만찬’ 맛을 내는 묵은지로 익어갔다.

요즘은 딸이 ‘만찬’ 일을 돕는다. 아직 대학원 공부 중이라 아르바이트로 하고 있지만 그녀의 솜씨와 가장 많이 닮은 딸이라서 괜히 더 기특하다. 그녀는 잔손질이 많은

주방에서 애쓰는 직원들이 고맙다. 상에 올리는 그릇은 가급적 가벼운 것을 쓴다. 조금이라도 직원들 수고를 덜기 위해서다. 그녀가 따로 배운 요리는 직원들과 조리 방법을 나누며 ‘만찬’ 밥상을 위해 쓴다. “한식은 어려운 음식 같습니다. 좋은 재료가 있어도 깊은 맛을 끌어낼 시간과 과정이 필요하니 말이죠.” 그녀는 앞으로 전주 8미인 콩나물·계·미나리·무·모래무지 등을 이용한 음식을 다양하게 만들고 싶다. 어느 고장보다 맛이 좋다는 ‘전주 8미에 그녀가 담근 된장, 간장, 묵은지를 넣은 음식. 아마 잊지 못할 맛을 낼 것이다.







## 소담하지만 정성은 최고 무궁화

### 전주의 한정식을 담기 위해

대전에서 시작한 돼지갈비찜은 반응이 좋았다. 단골손님이 꽤 많아서 갈비 양념 비율을 궁금해하는 손님도 여럿 있었다. 손님이 유난히 북적대는 날은 도마가 끊어질 세라 양념 재료를 다듬기 바빴다. 분주한 손놀림이 저녁 부엌을 한차례 휘젓고 나면 돼지갈비 냄비가 그제야 한숨을 돌리며 불에서 내려왔다. 장사를 쉬는 날이면 박옥경 대표는 전주에 있는 동생 집을 자주 다녀갔는데, 동생은 그녀가 자신과 가까운 곳에 살기를 바랐다. 그녀는 그즈음 '다른 어떤 일을 해볼까?' 궁리 중 있는데 한정식 집을 열기로 마음을 먹었다. 평소 전주에 와서 맛봤던 전주 음식들이 입에 맞았고 무언가 특별한 매력이 느껴진 것이 이유였다.

전주로 내려온 박 대표는 적당한 장소를 물색하러 전주를 다니며 한옥마을도 가보고 주위에서 추천해주는 장소도 둘러봤다. 그러다 덕진공원 근처에 가게 됐는데 넓은 잔디밭과 너른 장독대가 거뜬히 들어갈 만한 공간이 보였다. 특히 마당으로 난 벽은 전체가 유리창이어서 잔디밭을 병풍으로 삼고 있었다. 집에서 대접받는 듯한 상차림을 떠올리면서 그녀는 이곳을 선택했다.

마당에는 감나무, 대추나무, 모과나무 같은 유실수를 비롯해 무궁화나무가 많이 보였다. 관청에서 지은 관사여서일까. 무궁화나무가 유독 눈에 띄었다. 이름을 고심하던 그녀는 그 자리에서 '무궁화'로 간판을 올렸다.

### 귀로 한 젓가락, 눈으로 두 젓가락

한정식 운영은 돼지갈비찜과 달라야 했다. 손맛 좋은 찬모들 도움이 필요했고 어떤 음식을 낼지 정리도 해야 했다. 우선 장을 담가 장독대를 채웠다. 다음은 음식 재료였다. 아무래도 음식 맛의 반은 좋은 식자재에서 나오는 것일 테니 말이다. 밥은 전라도 지역에서 재배한 쌀로 지었다. 콩나물을 넣은 탕을 만들 때는 전주산 콩나물로 끓



### INFORMATION

상 호 무궁화  
전 화 063-271-3307  
주 소 전북 전주시 덕진구 덕진동 2가 167-47  
휴 일 명절휴무  
영업시간 오전 11시~오후 10시  
주요메뉴 4인상 12만원, 16만원, 20만원





었다. 남들이 들으면 유난스럽다 하겠지만 고추는 고창에서 계약 재배로 가져왔다. 가져온 고춧가루는 손수 담그는 김치와 음식 양념에 사용했다. 요리 양념은 장독대에서 덜어낸 간장을 주로 이용했다.

상차림은 육회 · 황포묵무침 · 모래무지탕 · 약밥 · 새송이조림 · 도미찜 · 장어구이 · 대하찜 · 칠절판 · 삼합 · 들깨탕 · 모듬전 · 신선로 · 홍어찜 · 조기구이 등으로 차린다. 오색 고명을 올린 도미찜은 마른 고추에 은근한 매운 향이 감돈다. 간장이 알맞게 스며든 도미살은 단단한 듯 부드럽게 입 안을 돌아다닌다. 마늘과 채소를 번갈아 끼운 꼬치전은 모양이 독특하고, 색이 연한 약밥은 가지런히 썬 대추채가 돋보인다. ‘무궁화’가 차리는 상차림은 한상에 음식이 나온다. 밥과 국을 제외한 요리들이 한 상을 가득히 메우면 직원들이 큰 상을 방으로 들고 온다. 직원들은 밥상 옆에 앉아서 음식을 조목조목 설명해주

면서 어떤 재료를 썼는지 어떻게 맛보는지 알려준다. 보기에 낯설어 젓가락이 잘 가지지 않던 진석화것도 직원들 설명을 듣고 맛보게 된다.

### 소담한 밥상을 이야기하며

황백 달걀지단, 표고버섯, 당근, 영양부추 등을 곁들인 구절판은 밀전병에 한 장씩 돌돌 말아서 손님 접시에 올려준다. 밀전병 속에 가지런히 모인 다양한 맛들은 조화로워서 손님은 계속 자신의 차례가 기다려진다. 어떤 날이었다. 한상을 들고 온 직원은 그날도 밀전병을 말고 있었다. 무엇이 들었는지 설명도 곁들이면서 말이다. 직원은 다른 음식들도 차분히 설명했다. “오랜만에 눈으로 보고 귀로 들으면서 음식을 맛봤습니다. 오늘 같은 음식 설명이라면 전혀 모르는 음식이 차려진 밥상이라도 반가울 것 같습니다.” 그 손님은 시각장애인이었다. 처음에 직원



‘무궁화’가 차리는 상차림은 귀로 한 젓가락, 눈으로 두 젓가락 먹는다. 직원들이 밥상 옆에 앉아서 어떤 재료를 썼는지 어떻게 맛보는지 알려주기 때문이다. 박옥경 대표는 직원들과 소담한 밥상에 대해 이야기하는 것이 즐겁다. 그리고 손님들이 귀로 음미했던 음식을 푸근한 마음으로 맛보길 바란다.

은 손님의 상황을 알아채지 못하고 보통 때처럼 음식 설명을 했었다. 하지만 직원의 설명은 눈이 불편한 손님이 식자재와 음식 모습을 상상하게 해주었고 상상력은 맛과 합쳐져 만족스러움을 안겨주었던 것이었다. 박옥경 대표는 이런 직원들과 일하는 것이 즐겁다. 경험이 부족한 한정식 상차림이었지만 손맛 좋은 찬모들 덕에 10여 년 이상 ‘무궁화’의 음식을 만들 수 있었다. 찬모들 나이는 60세에 가깝지만 솜씨는 여전히 젊다. 그녀는 ‘무궁화’ 문을 열면 가야금 산조를 틀어놓는다. 클래식 음악, 잔잔한 가곡도 틀어봤지만 가야금 산조가 ‘무궁화’

에 제일 어울려서다. 오래전에 선물 받은 음반이어서 구하기 힘들어 아끼고 싶지만 음식 맛을 위해서라면 머뭇거리기 싫다. 그녀는 자신의 집 같던 ‘무궁화’의 첫인상처럼 이곳에 오는 손님들도 푸근한 마음으로 음식을 맛보길 바란다. 또한 귀와 입으로 모두 음미했던 음식을 그대로 마음속에 간직했으면 좋겠다.







## 귀한 음식을 대접하는 곳 반야돌솔밥

### 친정어머니의 특별한 밥상

30여 년째 돌솥에 밥을 짓는 임복주 대표는 '반야돌솔밥'의 시작이자 끝이다. 반야란 '들에서 나는 곡식과 채소로 밥을 짓는다'는 의미로, 그녀의 어릴 적 기억을 되살린 밥상을 차려 낸다.

그녀의 할머니가 입맛이 없어 밥상을 받지 않으시면 친정어머니는 양은 냄비를 꺼내 하얀 쌀밥을 지으셨다. 쌀이 귀하던 시절이라 냄새를 맡는 것만으로도 흥분되는 일이었다. 연탄불에서 끓는 밥 냄새는 배부른 사람도 돌아앉게 했다. 뜬을 들이며 쌀이 끝까지 익어가면 양은 냄비는 '타닥타닥' 소리를 내며 바닥에 누룽지를 만들었다. 간밤이었다.

밥에 뜬이 들어 입맛을 재촉하면 친정어머니는 장독에서 간장을 꺼내 양념장을 만드셨다. 송송 썬 파와 참기름을 양껏 넣은 양념장이었다. 반찬은 물김치와 텃밭에서 기른 상추로 무친 겉절이가 전부였지만 밥상이 할머니께 갈 때까지 밥 냄새는 그녀를 따라다녔다. 밥상이 다 차려지면 친정어머니는 그녀와 동생을 대문 밖으로 내쫓으셨다. 할머니 옆에 앉아 있지만 하겠다고 사정해도 통하지 않았다. 혹시나 손주들이 눈에 밝혀 할머니가 진지를 못 드실까 염려해서였다. 초등학교이었던 그녀는 문밖에 있으면서도 그 맛이 무척 궁금했다. 그날 이후, 할머니의 밥상은 세상에서 가장 맛있는 음식이 되었다.

### 할머니가 떠오르는 밥 한 숟가락

시간이 지나도 할머니의 밥상은 늘 생각났다. 눈만 감아도 맛이 느껴지는 듯했다. '귀하고 맛있는 음식을 만들자.' 1980년 4월, '반야돌솔밥'은 그렇게 문을 열었다. 그녀는 전주비빔밥처럼 유명한 음식도 생각했지만 친정어머니가 할머니께 드렸던 밥상처럼 정성이 든 음식을 만들고 싶었다.

사실, 처음에는 양은 냄비에 밥을 지었다. 연탄불과 다



### INFORMATION

상 호 반야돌솔밥  
전 화 063-288-3174  
주 소 전북 전주시 완산구 효자동 2가 1156-1  
휴 일 명절휴무  
영업시간 오전 10시 30분~오후 9시  
주요메뉴 반야돌솔밥 8천원, 모주(1병) 1만원, 호박식혜(1병) 8천원



르게 가스레인지에 양은 냄비를 올리면 갠밥이 생기지 않고 쉽게 타버렸다. 냄비 바닥이 두꺼워야 했다. 한참을 궁리 끝에 돌솥을 생각해냈다.

넉넉한 밥 한 공기 가 되도록 돌솥을 주문 제작했다. 돌솥에 쌀을 1인분씩 담아서 밥을 짓고 은행과 밤도 올렸다. 그때는 은행과 밤이 귀해 음식에 올리는 일이 흔하지 않았지만 돌솥밥과 어울릴 것 같았다. 당근과 표고버섯을 올려 색깔도 맞췄다. 방금 지은 돌솥밥을 낼 때면 어린 시절 할머니의 밥상이 저절로 생각났다.

물김치와 상추쭈갓겉절이, 배추겉절이로 밥상을 채우고 양념 간장을 옆에 냈다. 여러 가지 재료를 넣고 끓인 맛간장에는 그녀의 어머니처럼 송송 썬 파와 참깨를 넣었다. 그래도 무언가 허전해 도라지구이를 만들었다. 마음은 더덕구이를 하고 싶었지만 많은 더덕을 매일 구하기란 쉽지 않아서였다. 단, 양념은 더덕구이와 다르지 않았다.

#### 모양도 맛도 궁금했던 돌솥밥

개업 후 3개월 동안, 하루 손님 3~4명. 돌솥밥이 생소해서인지 문 앞을 기웃거릴 뿐 선뜻 안으로 들어오지 않았다. 하루에 쌀 한 말만 팔아도 좋겠다는 생각이 간절했다. 광고를 할 경제적 여유도 없었다. 하지만 그녀의 마음이 통한 것일까. 돌솥밥은 입소문을 탔고 6개월이 지나자 문밖에서 기다리는 손님이 생겼다. 맛도 맛있지만 돌솥밥이 궁금해서 오는 사람들이 많았다. 주문과 동시에 1인분씩 밥을 짓는다는 것을 보여주기 위해 설계한 오픈형 주방은 또 다른 볼거리였다. 길게 늘어선 수십 개의 가스레인지 화구는 손님들 시선을 잡는데 한몫했다. 수첩을 들고 서서 만드는 과정을 적는 사람도 있었다.



“  
임복주 대표는 시간이 지나도 할머니의 밥상이 늘 생각났다. 눈만 감아도 맛이 느껴지는 듯했다. ‘귀하고 맛나는 음식을 만들자.’ 1980년 4월, ‘반야돌솥밥’은 그렇게 문을 열었다. 그녀는 전주비빔밥처럼 유명한 음식도 생각했지만 친정어머니가 할머니께 드렸던 밥상처럼 정성이 든 음식을 만들고 싶었다.”

그런데 걱정이 있었다. 제작한 돌솥은 너무 무겁고 뜨겁거워 식탁 위에 겹겹이 그을린 자국을 남겼다. 성한 식탁이 없었다. 냄비 받침을 깔자니 그것도 너무 뜨거울 것 같았다. 생각 끝에 동그랗게 돌솥만 걸치는 나무 틀을 제작했다. 돌솥이 닿는 내 귀퉁이만 그을리면 괜찮을 것 같았다. 이번에는 사방이 막힌 나무 틀이 걱정이었다. 한번에 한 개씩만 운반해야 하니 바쁜 시간에는 일손이 부족했다. 결국 손이 들어가도록 나무 틀 사방을 파내어 모양을 다시 수정했다. 지금의 돌솥 받침은 이렇게 완성됐다.

#### 내가 먹고 싶은 음식을 만든다

‘타닥타닥’ 소리를 내는 돌솥밥 소리가 그녀는 너무 좋았다. ‘맛있게 잘 먹고 갑니다’ 하는 소리로 들렸다. 간장 양념장에 밥을 비벼 겉절이를 곁들이는 손님들을 보면 신이 났다. 힘주어 갠밥을 굽어댄 탓에 숟가락들이 반 토막이 나고 휘어졌어도 그 소리는 마냥 좋게 들렸다. 30여년이 지났지만 ‘반야돌솥밥’은 다녀간 손님들이 반 토막 낸 숟가락을 보물처럼 간직하고 있다.

주변은 예전보다 화려하고 간편한 음식이 넘쳐나는 세상이 되어서 쌀, 채소, 간장으로 맛을 내는 돌솥밥이 투

박해 보일지도 모른다. 하지만 돌솥밥을 기다리는 20분은 그녀의 추억과 친정어머니의 손맛이 배어드는 소중한 시간이 된다.

#### 지나치기 힘든 ‘갠밥’

“아저씨, 그 밥 드시지 마세요. 맛 없어요.” 손님을 지켜보던 어린아이는 줄어드는 갠밥이 안타까워 이렇게 손님을 설득했다. 한 숟가락쯤 아이에게 줄 만도 한데 손님은 들리지 않는지 늘어붙은 밥을 돌솥에서 떼어내느라 정신이 없었다. 어린아이는 다름 아닌 ‘반야돌솥밥’ 대표의 아들로 손님들 못지않은 ‘갠밥 마니아’였다. 결과는 거절당하기 일쑤였지만 아들은 갠밥을 차지하러 끈질기게 애썼다.

갠밥은 돌솥 바닥에 늘어붙은 밥을 부르는 말로 돌솥밥을 다 비우고 나면 바닥에 생기는 누룽지 같은 것이다. 딱 봐도 그냥 누룽지인데 손님들은 누가 차지할세라 숟가락에 힘을 주어 갠밥을 건어냈다. 이렇듯 갠밥을 향한 애정은 아들이나 손님이나 남달랐다.







## 50여 년 한자리를 지킨 백번집

### 남편은 경영 공부, 아내는 음식 공부

1970년대 초, 주환 대표가 서울에서 직장생활에 한창 재미를 붙였을 무렵 어머니는 그가 '백번집'을 운영하기를 바라셨다. 실패 대답이 나오지 않았다. 그러던 중 어머니의 건강이 나빠지셨다. 장남인 그는 할 수 없이 모든 것을 정리하고 아내와 함께 전주로 내려왔다. 그의 나이 33세. 새벽부터 일어나 '백번집'을 익히고 배웠다. 솜씨 좋은 아내는 어머니 옆에서 음식을 배웠다. 젓갈과 장 담그는 법부터 차근차근 어머니의 맛을 익혔다. 그에게 처음 주어진 일은 외상값을 받아오는 일이었다. 빼곡히 적은 외상 장부를 들고 손님 이름과 금액을 정리하면서 다녔다. 적은 돈이든 큰 돈이든 일일이 방문했다. 신용카드가 없던 시절이라 외상 금액이 큰 손님들은 대부분 월급날이 되어야 지불했다. 매월 17일과 21일 관공서 월급날은 특히 바빴다. 공무원들이 자주 찾는 '백번집'이어서 그날은 자전거를 바쁘게 움직여야 했다. 오전한 차례 외상 수금을 마치면 점심쯤 '백번집'으로 돌아왔다. 받아 온 돈을 정리하면 다시 외상 값을 받으러 나섰다. 수금은 저녁이 돼야 끝났다. 소소한 일상이었지만 외상 수금을 하면서 안부를 물으며 얼굴을 익힌 손님들은 점차 단골 고객이 되었다.

### 투박하고 소박한 음식

'백번집'을 운영하기 전, 그의 어머니는 건축 골재 장사를 하셨다. 1950년대 중반에 삼례 한내천에서 모래와 자갈을 채취하는 일이었는데 건설 장비가 흔하지 않아서 손으로 작업했다. 점심때가 되면 어머니는 인부들 식사를 손수 챙기셨다. 남부시장에서 사온 채소로 반찬을 만들고 한내천에서 직접 민물고기를 잡아 탕을 끓이셨다. 강물은 물고기를 잡아서 요리할 만큼 깨끗했다. 강에서 물고기를 잡아 끓였다고 해서 인부들은 천어탕으로 불렀다. 천어탕은 인기였다. 어머니 손에 잡히는 대로 끓



### INFORMATION

상 호 백번집  
전 화 063-286-0100  
주 소 전북 전주시 완산구 다가동 1가 44-7  
휴 일 명절휴무  
영업시간 오전 11시~오후 10시  
주요메뉴 4인상 10만원, 12만원, 15만원, 20만원, 25만원



이는 탕이어서 물고기 종류도 다양했다. 가끔 인부들이 막걸리 한 잔을 기울이면 술안주도 만들어주셨다. 어머니가 만든 음식을 좋아하는 인부들이 많았다. 멀리 소문이 날 정도였다. 혼자만 알기 아까운 맛이었는지 음식 맛을 본 사람들은 밥집을 열어보라고 권했다.

갈수록 건축 골재 장사가 힘에 부치신 어머니는 1958년에 백반집을 여셨다. 탁자 3개로 시작한 '칠봉옥'은 찾는 사람이 많았다. '칠봉옥'이 번창하자 넓은 공간이 필요했다. 가게 이름도 새로 짓고 싶었다. '백반집'은 그때 생겼다. '백제 땅의 주막'이라는 뜻으로 전주 향교 어른들이 지어주셨다. 꼭 찬 숫자 100과 옛 백제 땅인 전주를 의미했다. 전화번호도 뒷자리에 100을 넣어 새로 만들었다.

### 남부시장은 어머니의 부엌이었다

손님이 많아지고 직원이 늘어나도 어머니는 새벽 시장에 나가시는 것을 거르지 않았다. 매일 새벽 4시에 일어나 남부시장에 가셨다. 걸어서 남부시장에 가 끝에서 끝을 세 바퀴 돌면서 어떤 집 생선이 신선한지 어떤 계절 채소가 새로 나왔는지 살피셨다. 그리고 눈여겨두었던 식자재를 주문하고 돌아오셨다. 아침 6시. 어머니가 주문한 식자재가 '백반집'에 도착하면 잠자던 직원들이 일어날 시간이 되었다. 그 시절 직원들은 '백반집'에서 함께 생활했다.

어머니가 돌아오고 직원들이 다같이 채소를 다듬으면 하루가 시작됐다. 주환 대표가 '백반집'에 내려왔어도 어머니는 식자재 구입을 맡기지 않으셨다. 요리와 식사가 한 상에 나오는 '백반집'은 굴비구이, 갈비찜, 삼합, 토하젓을 비롯해 어머니의 특기인 생선 요리가 인기 있었다. 홍어 회와 탕은 폭 삭힌 맛이 아니어서 처음 맛보는 사람도 크게 낯설지 않았다. 이 지역 유명 예술가들은 음식 평을 그림으로 답했다. 때문에 지필묵이 항상 준비되어 있었다. 어느 날, 전주에 큰 호텔, 패스트푸드점이 생기면서 예전보다 손님이 줄었다. 새로운 분위기와 맛을 궁금해하는 듯했다. 주환 대표도 오르는 식자재 값, 구하기 힘든 직원 때문에 다른 음식점 운영을 생각했었다. 하지만 어머니가 공들여 가꾸신 이곳을 포기하기 어려웠다. "식<sup>은</sup> 명<sup>을</sup> 바꾼다"라고 말씀하셨던 어머니의 뜻을 이어받아 그



주환 대표의 어머니는 15여 년 전에 돌아가셨지만 어머니 손맛을 이은 아내 덕분에 '백반집'을 지키는 것이 든든하다. '백반집' 운영에 무뎠던 둘째아들은 얼마 전 방영한 드라마 '제빵왕 김탁구'를 본 뒤 달라졌다. 가업을 잇는 것을 긍정적으로 여겨서 스스로 학원을 다니며 요리를 배운다.

는 '백반집'을 다듬기로 했다. 손님들이 좋아하는 음식으로 구성해 상차림을 정리했고 경영 공부도 틈틈이 했다.

### '백반집' 김탁구를 기대하며

'백반집'은 어머니 때보다 음식 가짓수를 꽤 줄였어도 기본 요리가 30여 가지가 넘는다. 상차림이 한상에 나오지만 몇몇 차가운 요리와 따뜻한 요리는 시간 간격을 두어 차례대로 나온다. 어머니는 15여 년 전에 돌아가셨지만 어머니 손맛을 이은 아내 덕분에 그는 '백반집'을 지키는 것이 든든하다. '백반집' 운영에 무뎠던

둘째아들은 얼마 전 방영한 드라마 '제빵왕 김탁구'를 본 뒤 달라졌다. 가업을 잇는 것을 긍정적으로 여겨서 스스로 학원을 다니며 요리를 배운다. 이제 웬만한 조리사 자격증은 거의 가지고 있다. 현재 아들은 식품회사에서 일하고 있다.

장남인 주환 대표는 어머니의 건강 악화로 전주에 오게 되었지만 '백반집'과 지낸 시간은 그가 전주에 꼭 있어야 할 이유를 알게 했다. 그는 아들이 경험을 쌓고 돌아올 때까지 '백반집'을 지키는 생각이다. 그리고 아들의 감성으로 할머니의 손맛을 이어가기를 바라고 있다.







## 하루에 딱 삼백 그릇 삼백집

### 새벽을 깨웠던 콩나물국밥

1947년, 이봉순 할머니는 현재 '삼백집' 자리에서 간판도 없이 콩나물국밥을 팔았다. 할머니의 비법으로 끓이는 콩나물국밥은 하루에 삼백 그릇밖에 되지 않아 손님이 밀려 있어도 여지없이 국밥 장사를 끝내야 했다. 때문에 사람들은 이곳을 '삼백집'이라 불렀다.

조정래 대표의 어머니는 이봉순 할머니 곁에서 콩나물국밥을 함께 끓이면서 배웠다. 어머니는 사소한 조리법도 지나치지 않으셨고 할머니는 어머니에게 '삼백집'을 맡기셨다. 야간 통행금지가 있던 시절, 사람은 물론 개미 한 마리도 이동하지 못했다. 어떤 이유도 이동 조건이 되지 않았다. 새벽 4시 야간 통행금지 해제 사이렌이 울리면 '삼백집'의 문도 그쯤 열렸다. 새벽에 문을 연 음식점이 거의 없어서 해장하는 사람, 일터에 나가는 사람들이 '삼백집'에 모였다. 콩나물을 푸짐히 넣어 끓인 콩나물국밥은 아침을 든든하게 채워줬다. '삼백집' 콩나물국밥은 점심만 지나도 동이 나는 적이 많았다. 새벽같이 가게 문을 여는 바람에 저녁까지 팔 국밥이 없어서였다. 콩나물국밥이 빨리 팔리는 날은 오후 1시만 되어도 문을 닫아야 했다. 허기를 채우려 온 손님들이 발길이 돌려야만 할 때, 어머니는 가장 괴로운 순간이었다. 어떤 날은 맑은 콩나물국만이라도 끓여줄 수 없겠냐며 발길을 돌리는 손님들도 있어서 그들의 뒷모습은 늘 안타까웠다.

### 썰이김치로 육수 맛을 마무리하다

'삼백집' 초기, 어머니는 콩나물을 손수 길러서 쓰셔서 많은 콩나물국밥을 만드는 데 한계가 있었다. 하지만 손님이 점차 늘면서 전주산 콩나물을 사용하셨다. 국밥 육수는 무와 국물멸치를 넣어 끓여냈다. 그리고 각종 말린 해물 등을 넣어 장시간 육수 맛을 우려냈다. 어머니는 배추를 작게 잘라 담근 김치를 콩나물국밥 재료로 사용하셨다. 담근 김치는 3년 정도 보관했다. 묵은



### INFORMATION

상 호 삼백집  
전 화 063-284-2227  
주 소 전북 전주시 완산구 고사동1가 454-1  
휴 일 연중무휴  
영업시간 24시간  
주요메뉴 콩나물국밥 5천원, 한방모주 1천5백원





지처럼 오래된 맛을 냈는데 어머니는 이것을 ‘썰이김치’라고 부르셨다. ‘썰이김치’는 육수 맛을 마무리하는 재료였다.

‘삼백집’ 콩나물국밥은 매일 새로 끓이는 육수로 만든다. 콩나물국밥 한 그릇은 육수에 익힌 콩나물, 깨소금, 고춧가루, 청양고추, 썰이김치를 넣어 한소끔 끓인다. 여기에 밥과 날달걀 하나를 터뜨려 같이 끓인다. 밥과 달걀은 육수와 한데 섞이면서 국밥 국물을 한결 부드럽게 만들었다. 국물과 알맞게 끓은 밥이 싫다면 따로 국밥으로도 주문할 수 있다.

반찬은 장조림, 조미김, 김치, 깍두기가 나온다. ‘삼백집’은 수란이 아닌 달걀프라이를 주는데, 수란처럼 먹기도 한다. 의아하겠지만 반숙 노른자에 얼큰한 콩나물국물 몇 숟가락과 조미김을 부숴 섞으면 된다. 맛이 상상이 가지 않으면 한번 시도해보는 것도 나쁘지 않다.

어머니는 조정래 대표에게 ‘삼백집’ 콩나물국밥을 가르쳐주셨다. 당시 30대 후반이었던 그는 아내와 함께 썰이김치 담그는 법, 육수 끓이는 법을 보고 실습하면서 10여 년 동안 배웠다. 그렇게 ‘삼백집’은 60여 년이 흘렀고 지금은 아들이 맛을 이을 준비를 하고 있다.

#### 기본적인 ‘삼백집’ 맛은 유지해야 한다

지금 ‘삼백집’은 전주콩나물 영농조합법인에서 생산하는 콩나물로 국밥을 끓인다. 조정래 대표는 영농조합법인 콩나물을 사용하는 것이 전주 콩나물로 만든 음식을 널리 알린다는 생각을 가지고 있다. 지역에서 재배하는 콩나물을 사용하는 것 이외에도 그는 육수를 일정한 맛으로 끓이는 방법을 연구했고 몇 년 전부터 ‘삼백집’을 잇고 있는 아들은 육수 맛을 결정하는 기준을 마련했다.



1947년, 이봉순 할머니는 현재 ‘삼백집’ 자리에서 간판도 없이 콩나물국밥을 팔았다. 하루에 삼백 그릇밖에 팔지 않아 사람들은 ‘삼백집’이라 불렀다. 세월이 흐른 지금 조정래 대표와 아들은 더 많은 국밥을 팔아 이익을 좇기보다는 정성을 다한 삼백 그릇을 항상 기억하며 ‘삼백집’을 지켜나갈 생각이다.

아들은 어떤 지역에서도 ‘삼백집’ 콩나물국밥을 즐길 수 있도록 분점을 열 계획을 세우고 있다. 그러나 그는 아무리 같은 조리법을 그대로 재현한다고 해도 만드는 사람 손맛에 따라서 맛이 달라지는 것을 알기 때문에 아들의 생각이 걱정됐다. 조심스러웠다. 분점에서 끓인 콩나물국밥 맛이 ‘삼백집’과 달라질 것 같아서 말이다. 사실 아들도 그 부분을 상당히 중요하게 여겼다. 그래서 아들은 ‘삼백집’ 건물 3층에 작은 연구실을 마련해 육수 맛을 연구했다. 현재 분점에서는 ‘삼백집’에서 끓인 육수를 직접 받아서 콩나물국밥을 끓이고 있다. 육수는 하루 두 번 정

도 공급한다.

‘더 많이 국밥을 팔아 이익을 좇기보다는 정성을 다한 삼백 그릇이 할머니 당신과 손님들에게 소중했다.’ 조정래 대표와 아들은 삼백 그릇을 이런 마음으로 되짚어본다. 때문에 어느 곳에서 콩나물국밥을 끓일지라도 삼백 그릇의 정성을 항상 기억하며 ‘삼백집’을 지켜나갈 생각이다.







## 다부진 대물림 삼일관

### 연륜으로 만든 계량도구

시어머니의 비법을 배우기로 선언한 날, 유은아 대표는 곧바로 '삼일관' 계산대에 앉았다. 계산대만 지키면 웬만한 운영은 알아서 척척 돌아가리라 여겼다. 음식에 불만이 있는 손님 의견도 직접 듣고 식자재 구매 관리며 직원 간 소통도 수월할 것으로 생각했다. 음식이야 주방에서 하는 일이니 요리하는 데 불편하지 않게 챙기면 크게 어렵지 않을 것 같았다. 얼마간은 그녀 예상대로 별다른 어려움이 없었다. 그러나 매일 손님을 대할수록 모르는 것이 쌓여갔다. 주방 일을 그만두는 직원이 생기면 신경이 쓰였다. 그런 날은 '삼일관'이 복잡하게 느껴졌다. '주방을 알아야겠다.' 그녀는 계산대에서 주방으로 자리를 옮겼다. 들어가자마자 칼을 잡았다. 어떤 일을 해야 할지 몰랐다. 그녀도 주부였는데 말이다. '삼일관' 부엌은 단순한 듯하면서도 어려웠다.

시어머니는 국물 내기부터 가르쳐주셨다. 열의에 찬 그녀는 노트를 끼고 시어머니 옆에 섰다. 하나라도 지나칠 세라 집중하고 몰입했다. '콩나물 얼마, 물 얼마, 다시마 얼마...' 요리책처럼 몇 숟가락, 몇 컵을 이르며 알려주실 줄 알았는데 아니었다. 듣고 있어도 헛갈렸다. 시어머니의 계량도구는 달랐다. 부엌일에 단련된 손과 오랜 경험으로 터득한 눈대중이었다. 손과 눈대중. 앞으로 어찌 '삼일관'을 익힌다 말인가. 그녀는 시어머니가 끓이시는 콩나물국밥이 이해가 되지 않았다.

### 6개월 이상 숙성한 '다진김치'

그나마 국밥 국물 내기는 간단했다. 하지만 '삼일관' 국밥 국물에 필수인 '다진김치'를 배우는 일은 응용이 필요했다. '다진김치'는 배추를 잘게 썰어 담근 시어머니식 김치를 말한다. 그녀는 저울을 들고 나왔다. 시어머니가 소금 한 움큼을 배추에 넣으려는 순간. "잠시만요, 어머니" 하며 움켜쥐었던 소금을 그대로 저울에 올려놓았다.



### INFORMATION

상 호 삼일관  
전 화 063-284-8964  
주 소 전북 전주시 완산구 고사동 1가 451  
휴 일 명절휴무  
영업시간 24시간  
주요메뉴 콩나물국밥 5천원, 모주 1천원





저울 바늘이 돌아가면 그녀는 분량을 노트에 적었다. 고춧가루, 다진 마늘, 새우젓... 모두 이런 식으로 분량을 기록했다. 배추를 절이는 시간은 시계로 측정했고 그 외 조심할 점도 꼼꼼히 적었다. '다진김치' 조리법이 완성되자 그녀는 혼자서 실습을 해봤다. 어머니 손과 눈대중을 고스란히 적은 것이니 재료를 빠뜨리지만 않으면 비슷한 맛이 나올 것 같았다. 결과는 미묘하게 차이가 났다. 그녀는 다시 시도했다. 한번에 이해할 것이라 기대하지 않았기 때문이다.

시어머니가 육수를 뽑으시든 '다진김치'를 담그시든 무조건 옆에 붙어서 보고 익혔다. 똑같은 반복일지라도 시어머니의 손과 눈대중을 저울에 측정하고 기록했다. 포기하지 않았다. 그녀는 방법을 배우는 것도 중요하지만 '삼일관' 맛을 표준화하려는 마음이 있었다. 일하는 사람이 갑자기 바뀌어도 언제든지 같은 맛을 내는

것이 '삼일관' 맛을 지키는 길이라 생각했다. 그렇게 8년을 지내고 나니 그제야 시어머니 손맛을 비슷하게 따라갔다.

#### 각별했던 국밥 수업

유 대표는 콩나물은 반드시 전주산을 쓰고 쇠고기는 전북 임실 한우 도축장에서 가져온다. '삼일관' 콩나물국밥은 양파, 다시마, 국물멸치, 표고버섯으로 육수를 만든다. 육수는 재료 맛이 진하게 우러나도록 끓여야 한다. 주문이 떨어지면 독배기에 육수와 삶은 콩나물을 같이 넣어 한 번 더 끓이는데 새우젓과 6개월 이상 숙성시킨 '다진김치'로 국물에 간을 하고 파, 마늘, 달걀 하나를 깨뜨린다. 밥상에는 장조림과 달걀프라이, 조미김, 새우젓, 깍두기를 올린다. 달걀프라이는 조미김, 콩나물, 국밥국물로 비벼 맛보면 된다. 깍두기는 색이 매우 연한 불



“시어머니의 비법을 배우기로 선언한 날, 유은아 대표는 언제나 한결같은 '삼일관' 맛을 지키는 길이라는 생각에 표준화에 힘을 썼다. 그렇게 8년을 지내고 나니 그제야 시어머니 손맛을 비슷하게 따라갔다.”

은빛을 낸다. '삼일관' 콩나물국밥에는 이런 깍두기가 어울리기 때문이다.

이제 '삼일관'은 유은아 대표가 운영한다. 그녀는 계산대에만 앉아 있지 않고 시어머니의 비법이 담긴 '다진김치'도, 진한 국밥 국물이 나오는 시간까지도 손에 익혔다. 1978년, 탁자 9개를 놓고 '삼일관' 문을 여셨던 시어머니는 그동안 쌓았던 운영 철학과 손맛을 모두 그녀에게 전해주셨다. 시어머니는 70세가 넘으셨지만 과수원을 하며 생활하신다. 가끔 '삼일관'에 들러서 '국물이

짜다. 싱겁다' 하시지만 예전처럼 무섭게 들리지 않는다. 그녀가 시집왔을 때 시어머니의 '콩나물국밥'을 물려받을줄은 아무도 몰랐다. 다른 동서들도 관심이 없었다. 하지만 '삼일관' 일을 틈틈이 도우면서 육수를 끓이는 정성스러운 노고가 있어야 그 맛이 나온다는 것을 느꼈다. 그녀는 방법을 알고 싶었고 그래서 깨달았다. 여전히 '삼일관'은 시어머니의 비법을 고수하며 콩나물국밥을 끓인다. 세상이 달라져도 그녀는 '삼일관' 맛을 바꾸지 않을 것이다.







## 두 번 비비는 비빔밥 성미당

### 단팔죽부터 시작한 '성미당'

고3 되던 해, 정영자 대표의 아버지는 사업에 실패하셨다. 딸의 대학은 고사하고 당장 생계가 어려워진 부모님은 걱정이 크셨다. 앞으로 어떤 일을 해야 하나 고민이 많으셨다. 음식점 운영을 생각하셨지만 확신이 들지 않았다. 요즘이야 음식점도 다양하고 외식이 흔한 일이지만 46년 전의 전주는 그렇지 않았기 때문이다. 도움이 필요한 부모님은 친구를 찾아갔다. 당시 부모님의 친구는 '부레옥'이라는 빵집을 운영하고 계셨다. 어머니는 그곳에서 단팔죽을 배우셨고 '성미당'이란 간판을 걸고 팔기 시작하셨다. 그녀의 부모님은 당시 살고 있던 집을 개조해 지금의 '성미당'을 만드셨고 1층에서 단팔죽을 파셨다. 솜씨 좋으신 어머니의 단팔죽은 찾는 손님이 많았다. 단팔죽 인기는 약밥, 찰죽, 깨죽도 만들게 했다. 사람들이 발길이 점점 잦았다. 특히 문인들을 출입이 잦았다. 문인들은 근처 다방에서 시와 글을 읊다가도 출출해지면 '성미당'에서 깨죽, 단팔죽을 즐겼다.

온 가족이 '성미당' 일을 함께했다. 정영자 대표와 동생들은 학교에서 돌아오면 어머니를 도왔다. 음식 만드는 일과 청소를 했다. 살던 집을 개조한 덕분인지 손님들은 이웃 집을 방문하는 지인처럼 반갑게 느껴졌다. 그녀는 대학 진학을 미뤄야 했지만 즐거웠다.

### 밥을 고추장에 비벼서 담다

단골손님이 늘어나자 식사 음식을 제안하는 사람들이 있었다. 죽 맛이 좋다며 밥도 해보는 것이 어떻겠느냐고 했다. 어머니는 이모할머니가 가르쳐주신 비빔밥을 내놓으셨다. 이모할머니의 노하우가 담긴 비빔밥이었는데 보통 비빔밥과 조금 달랐다. 손님 앞에 가기 전에 이미 한 번 비벼서 나오는 비빔밥이었다. 생소했지만 반응이 좋았다.

만드는 과정은 이랬다. 우선 밥에 콩나물, 찹쌀고추장,



### INFORMATION

상 호 성미당  
전 화 063-284-6595  
주 소 전북 전주시 완산구 중앙동 3가 31-2  
휴 일 명절휴무  
영업시간 오전 10시~오후 9시 30분  
주요메뉴 육회비빔밥 1만2천원, 전주비빔밥 1만원





참기름을 넣은 뒤 약한 불에서 데우듯이 밥을 비볐다. 빨갛게 비빈 밥은 따뜻하게 데운 놋그릇에 담았다. 비빈 밥 위에 콩나물·미나리·육회 등 10여 가지의 재료를 올렸다. 단, 오이와 당근, 상추는 익히지 않는 생채소로 넣었다. 한 번 비벼 나온 밥은 고추장이 골고루 묻어 있었다. 그래서 그릇에 담긴 재료들을 고추장과 섞지 않아도 됐고 나물은 젓가락으로 살살 훑어가며 섞기 편했다. 어머니가 직접 담그신 찹쌀고추장과 참기름은 ‘성미당’ 비빔밥과 어울렸다. 약한 불에서 비벼서인지 비빈 밥에 뽀얗게 참기름 향은 은은했고 고추장 맛은 칼칼하게 올라왔다. 익히지 않고 비빈 채소는 아삭하게 씹히는 소리가 재미있었다. 단팥죽보다 비빔밥이 ‘성미당’을 대표하는 음식이 되어갔다. 정영자 대표는 어머니 곁에서 비빔밥을 비롯해 ‘성미당’의 음식을 배웠다. 어머니는 찹쌀고추장 담그는 법부터 나물 무치는 요령, 팔 삶는 방법까지 하나

씩 가르쳐주셨다. 비벼 나오는 비빔밥은 입소문을 탔다. 밥을 먼저 비벼서 내야 하니 손님이 많은 날은 눈코 뜰 새 없이 바빴다. 밥을 고추장과 참기름, 콩나물로 비벼서 내다 보니 다른 비빔밥을 만드는 일보다 시간이 두 배로 걸렸다. 빨리 달라는 사람들도 있었다. 밥을 비비는 일이 늦어져서 손님들한테 늦게 나가면 그녀는 늘 미안했다. 따뜻한 물이 가득 담긴 통은 놋그릇을 연상 데워냈다. 어머니는 놋그릇을 고수하셨다. 약한 불에서 참기름을 넣어 한 번 비벼낸 밥이었기 때문에 온도가 높은 그릇에 비빈 밥을 담는다면 자칫 참기름이 필요 이상 탈 수도 있어서였다. 지금도 ‘성미당’에는 돌솥비빔밥이 없다.

**비빔밥은 전주 식자재로 만들어야 제 맛**  
몇 년 전, 정영자 대표는 일본에서 열리는 음식 박람회에



“정영자 대표는 여름이면 닭으로 삼계탕을 끓이고 겨울이면 떡국을 만들었던 어머니가 생각난다. 밥을 비비는 열기로 북적거리던 ‘성미당’도 기억한다. 추운 겨울, 따뜻한 비빔밥 한 그릇을 비우던 손님의 표정은 여전히 그녀를 행복하게 한다.”

초대되었다. ‘성미당’ 비빔밥을 알리는 좋은 기회였다. 그녀는 일본에서 준비해준 콩나물, 미나리로 시험 삼아 비빔밥을 만들어봤다. 결과는 실망스러웠다. 맛이 달랐던 것이다. “성미당 비빔밥 맛을 가르는 중요한 재료는 찹쌀고추장, 콩나물, 참기름이다”라고 하신 어머니의 말씀이 떠올랐다. 부랴부랴 평소에 ‘성미당’에서 사용하던 소금, 콩나물을 비롯한 식자재를 전주에서 가져와 비빔밥을 만들었다. 그제야 ‘성미당’ 맛이 나왔다. 그녀는 어머니를 이어 ‘성미당’을 지켜왔다. 이제는 아들과 딸이 뜻을 이어가고 있다. 손님이 많은 날, 밥을 매번

비벼서 내야 하는 일은 때때로 힘들지만 어머니 때부터 이어온 맛이므로 계속 그 방법과 맛을 유지할 계획이다. 그녀는 여름이면 닭으로 삼계탕을 끓이고 겨울이면 떡국을 만들었던 어머니가 생각난다. 밥을 비비는 열기로 북적거리던 ‘성미당’도 기억한다. 추운 겨울, 따뜻한 비빔밥 한 그릇을 비우던 손님의 표정은 여전히 그녀를 행복하게 한다.







## 화려한 듯 소박하게 송정원

### 전주에서 다시 달리다

사업 실패, 신현봉 대표는 마음을 다쳤고 자신감을 잃어 버려 일어설 힘조차 없었다. 머릿속은 하얗게 변해버린 지 오래였다. 어떻게 살아야 할지 막막했다. 그는 목적 지 없이 이곳저곳 떠돌아 다니며 지냈다. 자신을 추스르기 위해 떠난 여행은 어느 순간 기억 없는 유랑 생활이 되어갔다. 어떤 지역에서 몇 개월, 또 다른 곳에서 몇 날을 보내며 살았다. 그래도 강원도에서 한동안 마음을 잡고 사는가 싶었다. 하지만 그것도 잠깐, 다시 전국을 떠돌아 다녔다. 얼마나 다녔을까. 그는 상처 난 마음이 조금씩 아물어가는 것을 느꼈다. '돌아가자.' 그는 4년간의 긴 방황을 끝내고 전주에 정착했다. 전주와 가까운 지역이 고향이었던 그는 전주가 친근했다. 용기와 젊음을 희망으로 여기며 재기에 애를 썼다. 주변 사람의 격려는 어깨를 다독여주는 듯했다. 대출을 받고 지인들 도움으로 자금을 마련했다. 큰돈은 아니었지만 손님 몇 명은 충분히 앉을 밑천이었다.

1987년, 신현봉 대표는 아내와 그렇게 밥집을 열었다. 매일 아침, 남부시장에서 장을 보고 찌개를 끓이며 식사 손님을 맞았다. 그런데 운영이 안정되어갈 무렵, 조리사가 말도 없이 출근을 하지 않았다. 잔손질이 많은 주방일이 원인이었다. 당장 점심 손님이 들어올 텐데 큰일이였다. 아내는 주방일을 거드는 정도여서 하루 종일 도맡는 것은 무리였다. 할 수 없이 손님을 돌려보냈다. 어떤 날은 직원이 갑자기 일을 그만두기도 했다. 갈수록 예상치 못한 상황에 그는 당황스러웠다.

아내 역시 주방일을 힘들어 해서 직원들 마음을 이해했지만 이대로 지속되어서는 안 되었다. 해결책을 마련해야 했다. '요리를 배우자.' 그와 아내는 본격적으로 요리학원에 다니기 시작하면서 책을 읽고 직접 음식을 만들어봤다. 이름난 요리사가 있으면 만나서 무조건 배웠다. '한정 식집은 어떨까?' 막상 요리를 배우니 용기가 생겼다.



### INFORMATION

상 호 송정원  
전 화 063-283-7663  
주 소 전북 전주시 완산구 중앙동 4가 36-9  
휴 일 명절휴무  
영업시간 오전 10시 30분~오후 9시 30분  
주요메뉴 4인상 12만원, 16만원, 20만원



숨씨 좋은 아내라면 한정식이 가능하리라 여겼다. 아내는 한정식 상차림에 필요한 음식들을 차분히 익혀갔다. 새로운 요리를 개발하고 양념 재료도 체계적으로 재구성해서 맛에 변화를 주면서 적극적으로 다듬어갔다.

### 백반집에서 한정식으로

얼마 후, 신현봉 대표는 옛 도청 사거리 부근에 한정식집을 열었다. 탁자 7개가 전부였지만 행복했다. 아내는 주방을 책임지고 음식을 만들어냈다. 음식 맛이 점차 입소문을 타면서 기다리는 손님이 생겼다. 예약이 늘어가고 낮익은 단골손님이 많아질수록 탁자가 부족해졌다. 결국 벽을 터서 자리를 넓혔다. 백반집을 하면서 겪었던 시행착오는 한정식집 운영에 도움이 되었다. 그는 아내보다 능숙할 자신은 없었지만 주방에 보탬이 되는 일은 무엇이든 했다. 상차림은 찬 요리와 따뜻한 요리, 식사로 나눠서 냈다. 된장과 향신채로 삶은 돼지고기, 묵은지, 홍어로 삼합을 담았다. 홍어찜은 간장 양념과 곁들이고 미나리와 생강 향이 은은한 홍어탕도 올렸다. 아내의 비법이 든 갈비찜도 인기가 많았다. 표고버섯전, 호박전과 오색 고명을 얹은 왕새우구이는 상차림에 색을 입혔다. 조기구이 · 송이구이 · 잡채 · 생선회 · 더덕구이 · 떡갈비 · 장어구이 · 신선로 · 황포묵무침 등 20여 가지 요리는 된장찌개 · 간장계장 · 연근조림 · 시래깃국 · 두부찜 · 마늘장아찌 등을 곁들이는 식사와도 어울렸다. 고기와 당근, 파를 얹게 썬 무로 돌돌 만 냉채와 수수부꾸미도 상을 야무지게 채웠다. 그는 소나무 아래 정자에 편안히 앉는다는 의미로 이름을 '송정원'으로 지었다. 서서히 자리가 잡혀가는 듯했다. 그러나 IMF 사태는 다시 한번 위기를 안겨줬다. 주로 도청 공무원들이 자주 찾



“신현봉 대표는 “맛있게 잘 먹고 갑니다”라는 손님들 인사 한마디에 심적으로, 체력적으로 큰 위안과 힘을 얻는다. “음식점으로 크게 성공하고 싶은 꿈은 없습니다. 다만 소박하게 차린 음식을 사람들이 즐겁고 기분 좋게 먹고 간다면 그것으로 만족합니다”라며 노력으로 일군 ‘송정원’ 밥상을 만든다.”

았기 때문에 그들이 허리띠를 동여맬수록 여파는 자연스레 ‘송정원’까지 미쳤다. ‘송정원’은 몇천원이라도 지출을 아끼려는 손님들로 인해 발길이 뜸해져 매출에 적잖은 영향을 받았다.

### 노력으로 일군 상차림

생계와 아이들 학비를 위해 열었던 밥집은 20여 년간 ‘송정원’이라는 한길을 걷게 했다. 밥집을 열면서도 한정식을 만들면서도, 언젠가는 서울로 돌아가리라 다짐했다. 미련이 남았던 사업이 자꾸 마음에 걸려서였다. 자신이 있을 자리는 다른 곳이라고 생각했다. 방황 끝에 시작한 밥집이 실패하는 것은 아닌지 반신반의했지만 “맛있게 잘 먹고 갑니다”라는 손님들 인사 한마디에 그는 ‘송정원’에 머물렀다. 심적으로, 체력적으로 위안되는 단단한 힘이었다. “음식점으로 크게 성공하고 싶은 꿈은 없습니다. 다만 소박하게 차린 음식을 사람들이 즐겁고 기분 좋게 먹고 간다면 그것으로 만족합니다.” 아이들은 아직 어려서인지 ‘송정원’ 대물림에 관심이 없다. 하지만 아이들보다 ‘송정원’에 애착을 가진 사람이 나타나면 그는 언제든지 ‘송정원’을 꾸리도록 기꺼이 도와줄 생각



이다. 그만두는 직원과 힘든 아내를 위해 배운 요리는 ‘송정원’을 한 번 더 들여다보는 애정으로 자랐다. 그리고 하나 더. 이제 전주는 그의 고향이나 다름없는 존재다. 지금도 그는 언제든지 주방일을 도우며 ‘송정원’ 밥상을 만들 준비가 되어 있다.







## 안성맞춤 궁중 한정식 수라간

### 임금의 진지를 짓던 주방, 수라간!

정철환 대표는 임금처럼 귀한 손님을 대접하는 곳으로 누구에게나 사랑하고 추천할 수 있는 한정식을 생각하다가 2003년 여름 지금의 자리에 4층짜리 한정식 전문 '수라간'을 열었다. 한옥으로 지어 분위기가까지 궁중 한정식에 맞게 하고 싶었지만 대지가 좁아 힘들었다. 그렇게 문을 연 '수라간'은 얼마 뒤 MBC에서 방영된 드라마 '대장금'의 영향으로 그 효과를 톡톡히 누리게 되었다. 이영애가 주인공이었던 '대장금' 덕분에 많은 사람들이 궁중 음식에 관심을 갖게 되었고, 수라간을 찾는 손님도 많아졌다. 문을 연 지 8년이 된 '수라간'의 최고 절정은 하루 80쌍(1상 기준 4인상)을 받는 2008년이었다. 당시 그것은 하루 매출이 1천만원에 달하는 수준이었다. 하지만 한정식 특성상 생선·회갑·상견례 등 집안 대소사나 귀한 손님을 접대하는 날에만 찾고 가격이 부담되는 노인들에게는 그림의 떡일 수밖에 없었다. 노인들의 그런 마음을 읽은 정환철 대표는 아주 특별한 잔치를 준비했다.

### 어르신들 오래오래 건강하세요!

매년 4월이면 '수라간' 앞 서곡공원에서는 경로 위안 큰 잔치가 벌어진다. 고가 음식이라는 한정식의 문을 낮추기 위한 것과 지역 노인들에게 음식을 대접한다는 마음으로 준비하는 경로 위안 잔치가 내년이면 벌써 7회를 맞는다. 첫 회에는 개그맨 엄용수가 진행을 맡아 120분의 어르신들께 식사를 대접했는데 이제는 그 규모가 커져서 자원봉사자를 포함해 800여 명이 함께하는 제법 큰 잔치로 자리매김을 했다. 정환철 대표는 능력이 닿는 한 음식 나눔과 봉사를 지속할 것이라고 약속했다.

### 기본을 지키는 전주 한정식의 랜드마크

한정식 하면 삼합, 구절판, 신선로, 떡갈비, 갈비찜, 활어회, 홍어찜 같은 기본 메뉴가 정해져 있고 이를 바탕으로



### INFORMATION

상 호 수라간  
전 화 063-271-3335~6  
주 소 주소 전북 전주시 완산구 효자동 3가 1480-6  
휴 일 명절당일  
영업시간 오전 10시~오후 10시  
주요메뉴 수라상 10만원, 대강상 12만원, 궁중상 16만원, 진어상 20만원, 대장금상 40만원  
홈페이지 www.sooragan.com





로 계절에 맞고 건강식에 부합하는 요리로 '수라간'은 언제든지 손님 맛을 준비를 갖추고 있다. 그리고 손님의 요구에 맞춰 소규모 모임이나 70여 명의 대규모 단체 손님까지 한꺼번에 맞출 수 있는 것이 특징이다.

전주에서 가장 비싸다고 할 수 있는 80만원 한상에는 40여 가지의 음식이 2시간에 걸쳐 나온다. 그리고 대상과 분위기에 따라 국악 공연을 곁들일 수 있어서 신명 나는 잔치를 할 수 있는 곳으로도 유명하다. 신선한 재료와 정성스러운 조리 과정으로 최고의 맛을 내기 위해 노력하고 있는 곳, '수라간'에는 가격대에 따라 수라상, 대감상, 궁중상, 진어상, 대장금상이 있다. 1층부터 4층까지 총 220명을 한꺼번에 수용 가능하며 음향과 방음 시설까지 완벽하게 갖춰 단체로 한정식을 즐기는 데 어려움이 없다.

전주는 맛의 고장으로 다양한 식자재와 관광 인프라가 충분하게 갖춰져 있는 곳이다. 현재 전주비빔밥과 전주



임금의 진지를 짓던 주방, '수라간'. 정환철 대표는 이곳을 찾는 모든 손님들을 위하여 아주 특별한 잔치를 준비한다. 그 옛날 임금님을 모시는 그 마음 그대로 귀한 손님을 대접하는 곳으로 기억되길 바라는 마음에서다. 그리고 그 귀한 마음이 주머니 사정에 의해 특정인에게만 전달되지 않도록 하기 위해 매년 4월 지역 노인들에게 경로 위안 잔치를 벌이며 음식 나눔과 봉사를 실천하고 있다.

콩나물국밥 같은 한 그릇 음식만큼 널리 알려지진 않았지만 한정식도 홍보만 제대로 하면 높은 부가가치를 올릴 수 있다고 '수라간' 정환철 대표는 자신 있게 말한다. 다른 것도 그렇지만 한정식은 특히 장인정신이 없으면 할 수 없는 일이다. 음식을 담는 그릇 하나에서도 주인의 취향과 품격을 고스란히 느낄 수 있다. 처음 '수라간'이 문을 열었을 때는 두겹고 모서리 모양이 특이한 도자기를 사용했었다. 하지만 그릇을 옮기는 과정에서 수많은 도자기 접시들이 금이 가고 이가 나갔다. 어떤 때는 그릇 값만 한 달에 몇백만원이 들 정도였다. 그러다가 지금의

평평하고 동그란 자기만을 사용하기 시작했는데 장인이 만든 것이라 실용적이면서도 기품이 있어 한정식의 격을 높이는 데 일조하고 있다.

전주를 대표하는 한정식으로 향토 음식을 널리 알리는 데 그 역할을 톡톡히 하고 있는 '수라간'이 서비스와 음식의 만족감을 넘어 정성을 느낄 수 있고 분위기를 즐길 수 있는 품격 있는 궁중 한정식으로 많은 사람들에게 기억되기를 바란다.







## 한약재로 끓인 삼계탕 예우랑 중화산점

### 겨울에도 삼계탕을 끓인다

1년 중 가장 더운 복날이면 뽕양계 우리난 삼계탕이 주방을 바쁘게 들락거린다. 주방의 큰 솥으로 몸에 좋다는 한약재와 차진 찹쌀 한 줌을 한데 섞어 닭과 함께 국물을 낸다. 모처럼 큰맘 먹고 꺼낸 인삼이라도 한 뿌리 더하면 국물은 신이 나서 팔팔 끓어오른다. 삼복, 1년 중 가장 더운 기간이다. 음력 6월과 7월 사이에 열흘 간격으로 세 번 오는 복날 더위는 유난히 찜통 같다. 이열치열, 약식동원을 굳게 믿듯 예로부터 사람들은 뜨끈한 삼계탕 국물을 들이켜며 찌는 듯한 여름을 이겨냈다. 그런데 8년 전, 전주에 1년 내내 삼계탕을 파는 '예우랑'이 들어왔다. 다른 계절보다 유독 여름에만 삼계탕을 찾던 사람들은 의아하게 여겼다. 게다가 간판을 올리던 그 해에는 전국적으로 조류독감이 퍼졌으니 그들로서는 이상할 만했다. 그래도 이정옥 대표는 머뭇거리지 않고 문을 열었다. 다들 말렸지만 상관없었다.

그녀가 '예우랑'을 연 것은 10년 가까이 운영하던 의류 매장을 정리한 뒤였다. 전국 매출 순위가 손에 꼽을 정도로 높은 수익을 올리던 의류 매장이었고 한창 수익을 올리던 때라 본사에서 그녀를 극구 말렸다. 문을 닫은 이유는 간단했다. 전주에 유명 백화점이 들어오면서 상대적으로 매출이 툭 떨어졌기 때문이었다. 다른 사업을 하고 싶었다. 그녀는 전주에 사는 동생과 상의 끝에 음식점을 하기로 했다. "음식점 하면 고생할 거야"라는 주변 염려를 뒤로하고 어떤 음식을 할지 계속 찾아 다녔다. 여러 가지 음식을 차리는 한정식도 생각했지만 자신이 없었다. 그녀는 닭 한 마리에만 전념하면 되는 삼계탕을 떠올렸다. '10년이다.' 어떤 일을 하든 10년은 견어봐야 한다는 그녀의 지론대로 독심 있게 일을 추진했다. 이왕 하는 김에 크게 하고 싶었다. 적당한 장소를 물색해 땅을 구입하고 집을 지었다. 한옥을 짓고 싶었지만 비용이 만만치 않았다. 결국 서까래와 내부 분위기만 한옥 구조로 설계해 건물을 지었다.



### INFORMATION

상	호	예우랑
전	화	063-225-3201
주	소	전북 전주시 완산구 중화산동 2가 579-7
휴	일	명절휴무
영업시간		오전 10시~오후 10시
주요메뉴		전통한방삼계탕 1만2천원, 닭한마리 칼국수(2인) 2만원





### 참쌀로 닭 국물을 알차게

‘예우랑’은 본사가 있는 체인점 형태지만 그녀는 김치를 직접 담근다. 김치 재료는 그녀의 언니가 직접 농사 지은 배추와 고추를 쓴다. 삼계탕 국물을 낼 때도 각별하다. 우선 닭은 생닭만 고집한다. 그날 들여온 닭을 20여 가지 한약재가 담긴 물에 넣어 1시간 정도 삶은 뒤 인삼·마늘·참쌀·은행·대추를 넣어서 다시 끓여낸다. 이때 참쌀은 닭 뱃속에 넣어 익히지 않는다. 닭을 한 번 더 끓일 때 참쌀만 따로 찐 것을 함께 넣는다. 참쌀을 닭 뱃속에서 끓이면 자칫 설익기 쉽기 때문이다. 삼계탕은 참쌀과 닭이 뽀얀 국물을 낼 때까지 충분히 끓여 손님에게 낸다. 반찬은 배추김치·깍두기·풋고추·쌈장·간장과 식초로 절인 양파초절이로 차린다. 솔직히 그녀는 반찬 가짓수가 걱정됐다. 전주에서는 간단한 백반을 주문해도 반찬 가짓수가 대부분 다양한데 ‘예우랑’은 그렇게 하

지 않았다. ‘반찬 때문에 손님이 없다면...’ 하는 걱정이 늘 따라다녔다. 비록 체인점이지만 반찬을 따로 만들고 가짓수를 늘려볼까 생각해보기도 했다. 하지만 삼계탕이 주인공인 밥상이었다. 그녀는 간혹 손님들이 반찬 가짓수를 문제 삼으면 “삼계탕에는 지금 드린 반찬이 가장 어울립니다”라고 이해하지 못하는 손님들에게 그 의도를 설명했다. 요즘은 반찬 가짓수가 적다고 말하는 손님이 드물다.

### 서로 다독이며 일한다

음식과 상차림이 자리를 잡아갔지만 그녀는 계산대에만 있는 것이 싫었다. 아무것도 안 하고 지시만 하는 것은 내키지 않았다. 주방이 바쁘면 함께 쟁반을 나르며 도왔다. ‘직원들 밥은 내가 직접 한다.’ 예전에 그녀도 채소 장사를 해본 터라 하루 종일 서서 일하는 노고가 어떤지 잘



이정옥 대표는 어떤 일을 하든 10년은 겪어봐야 한다는 지론을 무기로 독심 있게 1년 내내 삼계탕을 파는 ‘예우랑’의 문을 열었다. 간판을 올리던 그 해에는 전국적으로 조류독감이 퍼졌으나 그것이 무서워서 포기했다면 경험도, 지혜도 얻지 못했을 거라는 그녀는 오늘도 삼계탕 전문가를 향해 달리는 중이다.

알았다. 때문에 그녀는 무거운 독배기를 나르고 손님을 상대하는 직원 식사를 손수 만든다. 밥 먹는 시간만이라도 편하게 앉기를 바라는 마음이었다. ‘예우랑’을 운영하면서 부족한 부분이 느껴지면 언제든 책을 사서 읽었다. 무엇보다 직원들 사기를 떨어뜨리지 않으려고 노력했다. 직원들한테 잘하는 것이 손님에게 잘하는 길이라고 생각했다. 요즘 그녀는 중국어에 재미를 붙였다. 방학 때 ‘예우랑’에서 일하는 중국 유학생들과 대화하려고 발음을 일일이 노트에 적어서 외우고 다닌다. 수고한다, 고맙다는 말도 자주 해준다. “전주에 온 중국 학생들이

좋은 인상과 영향을 받고 가길 원합니다. 우리가 함께 지내면서 전주에 대한 공감대를 형성한다면 이것도 문화를 전하는 방법이라고 생각합니다.” 그녀는 직원과 대표는 동료라고 여긴다. 서로 불편한 점을 살피고 챙긴다면 그 마음이 즐거움이 된다는 것을 알고 있다. 그렇게 ‘예우랑’을 만드는 데 5년이 걸렸다. 음식점 운영 경험이 없는 그녀였지만 무조건 부딪치며 배운 값비싼 수업료 덕에 버틸 수 있었다. 조류독감이 무서워서 포기했다면 경험도, 지혜도 얻지 못했을 거라고 말하는 그녀는 오늘도 삼계탕 전문가를 향해 달리는 중이다.







## 어머니의 도마를 바라보듯 땡이집

### 한 사람을 위한 국밥일지라도

식사 내내 얼굴이 어두웠던 손님은 마침내 울음을 터뜨렸다. 저러다 국밥이 제하는 건 아닌지 걱정스러웠다. 그 손님은 퇴직하는 직장동료와 인사를 나누던 터였다. 단순한 헤어짐이 아니었다. IMF 구제금융 요청은 퇴직도, 헤어짐도 어깨를 움츠러들게 했다. 1990년대 후반, 그 해에는 사람들 마음이 그랬다. 하루에도 수십 명이 문턱을 넘는 ‘땡이집’은 밤을 넘겨 일한 사람과 왕성한 새벽 일꾼들로 활기찼다. 때로는 고향에 온 젊은이들이 단골 손님이었다. 그들은 주머니가 얇아도, 어떤 말 못할 사연 있어도 따뜻한 콩나물국밥 앞에서는 무장해제되었다.

유대성 대표. 그녀는 이곳에 오는 손님을 대하면 그들의 세상 사는 모습을 온종일 엿보는 것만 같았다. 보려고 작정한 것도 아닌데 표정 하나 말투 하나에 마음이 쓰였다. 명절 날 문을 닫지 못하고 국밥을 끓이는 이유도 ‘땡이집’에서 희로애락을 말했던 사람들을 기다려서다.

20여 년 전, 탁자 3개로 시작한 분식집. 유난히 콩나물국밥 육수를 잘 뽑았던 그녀에게 국밥집을 권하는 사람들이 많았다. 그녀는 전주 소양천에서 3대째 콩나물만 기르는 집에서 콩나물을 가져다가 국밥집을 열었다. 별들이 ‘땡땡’ 물려들듯이 손님도 별떼처럼 모였으면 하는 바람으로 이름을 ‘땡이집’으로 지었다. “손님이 주무시는 시간에도 육수는 끓고 있습니다.” 그녀가 간판 옆에 써 붙인 글귀처럼 손님이 몇 명이 되든 국밥을 말아냈다. ‘땡이집’ 콩나물국밥은 밤을 육수에 맡아서 끓여 내지 않는다. 하지만 손님들마다 식성이 따로 국밥인지, 콩나물을 듬뿍 담은 국밥인지를 일일이 챙길 정도로 그녀는 세심하다. 국밥 뚝배기는 말 그대로 콩나물 반, 육수 반이다. 입 안으로 넘기는 콩나물 소리가 경쾌하다. 뚝배기에 매운 양념을 풀어 국물 한 모금 들어켜고 김치 한 젓가락을 혀끝에 보태면 모든 피로와 숙취가 땀으로 주르륵



### INFORMATION

상 호 땡이집  
전 화 063-287-6980  
주 소 전북 전주시 완산구 경원동 12-2  
휴 일 연중무휴  
영업시간 24시간  
주요메뉴 콩나물국밥 5천원, 모주 1천원





흘러내렸다. ‘뽕이집’은 콩나물이 모자란 손님에게는 콩나물을 따로 가져다줬고 여럿이 온 탁자에는 움푹한 양푼에 김치를 담아냈다. 배추김치와 열무김치는 손으로 죽죽 찢어 숟가락에 올려야 할 만큼 큼직하게 잘라 냈다.

#### 음식 역사 100년을 수집 중

가운데가 움푹 파인 나무 도마. 모르는 사람이 보면 본래 그렇게 생긴 도마로 착각할 만하다. 채소며 생선이며 도대체 얼마나 잘라낸 걸까? 나무 도마에 작은 수박 한 통을 올려놓아도 전혀 움직이지 않을 기세다. 이 도마는 천석꾼이었던 유대성 대표의 외증조모가 남기셨다. 전남 신안에서 방앗간을 하셨던 외증조모는 인심이 넉넉하셨다. ‘방앗간집 오가며 배품게 하면 손가락질 받는다’며 방앗간집에 오는 사람이라면 누구에게나 손수 지은 밥상을 내주었다. 나무 도마는 외증조모를 거들어 무도 썰고 부

침개도 자르며 하얀 쌀밥과 곁들일 반찬을 연상 만들었다. 사람들 배가 부를수록 도마는 깊게 파였고 외증조모는 마음이 두둑해졌다. 외할머니는 돌아가신 외증조모가 생각나면 나무 도마를 꺼내 쓰다듬으셨다. 장롱에 고이둔 나무 도마는 외할머니를 달래는 위안이었다. 그녀의 어머니도 외할머니 유품으로 도마를 먼저 챙기셨다. 광복 전에 썬 도마를 품에 안은 채 영영 우시던 어머니 모습을 선명하게 기억한다. 그녀도 그 도마를 깊숙이 간직하고 있다.

유대성 대표는 오랜 꿈이 있다. 전주에 사셨던 어머니, 할머니들의 부엌을 담은 작은 박물관을 만드는 것이다. 그녀는 10년 넘게 옛 생활이 남긴 그릇, 가재도구를 하나씩 모으고 있다. “물건들을 바라보면 전주에서 살다 간 사람들 이야기가 들립니다.” 손때 묻은 물건들은 ‘뽕이집’ 별관에 웅기종기 앉아서 ‘국밥집 박물관’이 열릴 날을



“유대성 대표, 그녀는 이곳에 오는 손님을 대하면 그들의 세상 사는 모습을 온종일 엿보는 것만 같았다. 보려고 걱정할 것도 아닌데 표정 하나 말투 하나에 마음이 쓰인다. 명절 날 문을 닫지 못하고 국밥을 끓이는 이유도 ‘뽕이집’에서 희로애락을 말했던 사람들을 기다려서다.”



기다린다. 그녀는 국밥집 박물관에 온 사람들과 밤새도록 전주의 부엌을 추억하고 싶다.

#### 동문사거리에는 ‘뽕이집’이 있다

유대성 대표는 시간을 쪼개 글을 읽고 쓰며 국밥집 경영에 관한 강연을 다닌다. 경영자가 조리를 할 줄 알아야 직원들 동선도 알고 개선점을 찾는다는 생각과 긍정적인 시선으로 세상을 바라보라는 어머니 말씀대로 즐겁게 일하는 자세를 나눈다. “잘될 때 집중해서 10년 계획

을 세우십시오.” 그녀의 경영 철학도 빠뜨리지 않는다. 그녀는 ‘뽕이집’을 매일 국밥 그릇과 예술을 함께 하는 곳으로 여긴다. 콩나물국밥을 처음 맛본 사람이 또 오면 ‘잘 먹고 갔구나’ 하는 생각에 기분이 좋고, 수다스럽게 부딪치는 뚝배기 소리도 정겹다. ‘뽕이집’ 콩나물국밥 맛은 전주산 콩나물 덕분이라고 말하는 그녀는 외증조모가 보여주신 마음처럼 손님들을 반갑고 고맙게 맞이하고 있다. 실패를 겪으며 스스로 깨달아야 하는 것이 콩나물국밥 맛내기 비법이라고 말하는 그녀는 전주 동문사거리에 가야만 맛보는 ‘뽕이집’으로 남기를 바란다.







## 사계절로 차린 한상 월광

### 전주를 맛나게 하는 재료들

접시를 뽁뽁하게 올린 밥상. 방 한가운데 자리를 잡은 밥상 위로 오밀조밀 담은 음식을 내놓는다. 전주 8미들이 보인다. 전주 8미는 콩나물·황포묵·애호박·모래무지·게·무·미나리·열무와 더불어 음력 8월에 흥시가 되는 파라시를 말한다. 예로부터 좋은 재배 환경을 지닌 전주의 식자재들이다. '무엇을 먼저 맛봐야 하나?' 무수한 갈등이 오가고 젓가락은 바빠진다. 그중 눈에 띄는 접시 하나. 살짝 데쳐낸 미나리와 콩나물·황포묵·양하, 여기에 홍고추를 추가해 색깔을 마무리한 음식이다. 재료들을 참기름과 알맞은 소금으로 조물거리듯 모아서 나물로 만들었다. 욕심껏 한 젓가락 집으면 전주 8미인 미나리·황포묵·콩나물답게 개성 있는 맛과 향을 솔솔 풍기며 입 안으로 넘어간다. 가끔 양하라도 꼭 깨물면 독특한 향이 금세 퍼져 감칠맛을 보낸다. 양하는 남부지방에서 자라는 식물로 양애, 양애끈으로도 불린다. 생김새는 붉은 꽃봉오리처럼 생겼고 향은 흡사 열은 고수잎 같다. 지금은 흔하지 않지만 예전에는 양하를 데쳐서 나물로 밥상에 올렸다.

모래무지점은 수량이 적은 편이어서 운이 좋아야 맛보는 요리다. 깨끗한 강물에서 사는 물고기 모래무지를 고춧가루 양념으로 찌낸다. 달큰하게 익은 무는 모래무지 맛이 알차게 배어 있다. 떼어낸 생선살 한 점은 제법 단단하지만 뼈는 부드럽게 흐드러진다. 안주인의 비법은 쥐눈이콩에 있다. 약콩으로도 불리는 까망고 작은 콩을 불려서 쓴다. 냄비 바닥에 불린 콩을 한 겹 깔고 무와 모래무지를 한 칸씩 올린다. 마치 시루떡을 찌는 것처럼 커쳐이 쌓는다. 냄비는 은근한 열을 달구며 모래무지를 익힌다. 이렇게 해야 생선뼈는 무르고 살은 단단해진다. 신선로, 생선회, 삼합, 모듬전, 불고기, 토란들깨탕 등으로 조기가 보인다. 찜이 아닌 조기젓. 간수를 뺀 소금으로 조기를 뒤덮어 납작한 돌로 누르면 무거운 돌은 조기



### INFORMATION

상 호 월광  
전 화 063-232-3380  
주 소 전북 전주시 완산구 교동 80-5  
휴 일 명절휴무  
영업시간 오전 12시~오후 9시  
주요메뉴 4인상 10만원, 12만원



에 소금이 골고루 스며들게 도와준다. 곰삭은 조기젓에 밥 한 술이 생긴다.

### 부지런한 어머니의 살림살이를 배우다

‘월광’의 밥상은 계절마다 음식이 조금씩 달라지고 전주 8미로 만든 요리를 한정식으로 차린다. 장 담그고 갖가지 양념을 준비하는 일이 때때로 고되어 건강을 해치자 전미자 대표는 잠시 쉬었다. 하지만 요리가 좋아 부엌을 떠나지 못하고 다시 한정식집을 열었다. 이제 20여 년이 되어간다.

그녀는 부엌을 보면 어머니가 생각한다. 정월대보름을 지나면 메주로 된장을 담그시고 철마다 나는 채소들을 손질하고 말려서 보관하셨다. 텃밭에서 키운 채소는 사 계절 반찬거리였다. 더운 여름에는 뽕잎을 따다 장아찌를 만들고 이른 가을이면 고춧잎을 골라 말리면서 겨우내 쓸 먹을거리를 챙기셨다. 젓갈을 담글 때나 김장철에도 어린 그녀는 어머니 곁을 거들며 자랐다. 시집을 간 뒤에도 모르는 음식이 있으면 어머니께 여쭙며 배웠다. 어린 기억을 더듬으며 좋아하던 음식을 만들었다. 전미자 대표는 손수 담근 간장으로 시래기나물에 간을 맞추고 장독대의 된장으로 손님들 국을 끓여냈다. 살던 집 부엌을 비추던 달빛이 생각나 이름도 ‘월광’으로 지었다. 불을 지켜가며 쏜 도토리묵은 큼직한 웅기 뚜껑에 부어 식힌다. 웅기는 도토리묵을 차분하게 식혀준다. 차지듯 미끄러지는 도토리묵은 참기름이 알맞게 묻어 입 안이 즐겁다. 한상 가득 차린 음식들을 비우면 누룽지탕이 속을 따뜻하게 정리한다.

그녀는 새벽 5시에 일어나 등산을 한다. 몸이 건강해야 만드는 음식도 좋다는 것을 알기 때문이다. 산을 내려오



“전미자 대표는 음식 하는 것이 재미있다. 숨겨둔 보물처럼 그 계절 식자재를 꺼내 대접하는 것도 좋아한다. ‘월광’의 밥상은 계절마다 음식이 조금씩 달라지지만 전주 8미로 만든 요리를 한정식으로 차린다. 어머니가 어린 자신에게 차려주시던 전주의 손맛을 두고두고 전하고 싶어사. ”

면 남부시장으로 향한다. 아마도 그녀가 남부시장 첫 번째 손님일지도 모르겠다. 남부시장을 한바퀴 돌면서 오늘 사야 할 식자재를 고르고 어떤 채소가 나왔는지 살핀다. 연근, 우영을 장바구니에 담은 날은 ‘월광’에서 손으로 껍질을 벗겨 음식에 쓴다. 살살 두드려 편 우영은 찹쌀가루에 튀겨 고추장 양념을 바르기도 한다.

### 6월은 하지감자의 철

그녀가 철마다 ‘월광’ 밥상을 조금씩 다르게 하는 이유는 계절 음식이 가장 맛이 좋다고 여겨서다. 그렇다고 모두 바꾸는 것은 아니다. 여름에는 머위대와 하지감자로, 가을에는 시래기와 모래무지, 토란으로 ‘월광’의 맛을 낸다. 특히 하지감자는 6월부터 한 달가량만 내놓는다. 그래서 하지감자 마니아가 있을 정도다. 단지 감자 껍질만을 벗겨 찢 감자인데 말이다. 방금 찜통에서 나온 감자를 깨물면 포슬한 분이 일어 꼭 목화솜이 터지는 것 같다. 찜들하면서 달달한 품종인 수미감자의 매력에 느껴지는 광경이다. 푹심 있게 버티는 배부름도 헤어버릴 요량이다. 전미자 대표는 음식 하는 것이 재미있다. 숨겨둔 보물처럼 그 계절 식자재를 꺼내 대접하는 것도 좋아한다.



“전미자 파이팅!” 매일 새벽 등산을 할 때마다 다짐을 외치고 잠자리에서는 “수고했다”라고 자신에게 말해준다. 그녀는 ‘월광’을 통해 그녀가 맛보고 자란 음식을 대접하고 싶고 다른 지역 손님들이 전주 맛을 알고 가기를 바란다. 그녀는 어머니가 어린 자신에게 차려주던 전주의 손맛을 두고두고 전하고 싶다.







## 자연을 친구 삼아 장원

### 정을 담뿍 담아서

카메라는 세상을 다르게 보게 한다. 렌즈에 들어온 사람과 자연은 눈으로 보는 것과 달랐다. 볼 때마다 기분이 좋았다. 마치 다른 공간을 엿보는 듯했다. 김원미 대표는 사진작가다. 감성이 담긴 장면을 대할 때면 늘 렌즈에 담았다. 그녀는 살면서 겪은 즐거운 순간을 주변 사람들과 나누고 싶어 했다. '인생은 한바탕 놀음이 아닐까?' 그것이 렌즈든 음악이든 상관없었다. 음식도 그녀가 나누는 한 가지 방법이었다. 그녀는 손수 만든 음식을 대접하며 사람들과 마주하는 시간을 즐긴다. 수다를 떨며 비운 접시가 쌓일수록 마음이 가득 채워졌다.

정성스레 밥상을 마련할 때는 어린 시절이 생각났다. 집안에 큰 잔치가 있으면 부엌은 바빠졌다. 어머니는 부엌의 재료들을 모두 조리하여 음식을 하셨다. 술은 며칠전부터 분주하게 끓여대며 일손을 들뜨게 했고, 뜨겁게 달궈진 기름에서 한 장씩 부쳐낸 부침개는 넓은 광주리에 쌓여갔다. 푸짐한 음식들은 아이들 뱃속을 설레게 했다. 기회만 있다면 손님이 오기 전에 동이 날 판이었다.

언제쯤 다 될까. 가짓수를 세는 일이 어리석음 만큼 산해진미를 올리면 어머니는 애지중지 하시던 가양주를 꺼내셨다. 가양주 家釀酒. 말 그대로 집에서 빚은 술이었다. 쌀과 밀을 뿜아 빚은 누룩으로 내린 어머니 손맛 막걸리다. 3개월 이상 숙성한 가양주를 꺼내면 차려낸 음식들이 한층 귀하게 느껴졌다.

여름날, 간혹 밥이 살짝 쉬면 어머니는 엿기름과 보리 싹밥을 또한 섞어 놓았다. 섞은 밥 온도가 올라 밤새 발효되면 아침에 채에 걸러 가마솥에 넣고 끓이셨다. 끓인 물은 모주가 되어 어른들 차지가 됐고 모주를 만들고 가마솥에 누를 지를 만들어 아이들에게 주셨다. 가양주를 담글 때면 김원미 대표는 어머니가 떠올랐다. '장원'을 열던 날은 산해진미를 올렸던 잔칫상이 생각났다. 그녀는 자신의 집에 오는 모든 손님들이 '장원'에서 흥겹게



### INFORMATION

상 호 장원  
전 화 063-226-8300  
주 소 전북 전주시 완산구 중화산동 2가 758-7  
휴 일 명절휴무  
영업시간 오전 11시~오후 10시  
주요메뉴 4인상 8만원, 12만원, 16만원





음식을 맛보길 바랐다. 여태껏 사람들과 나눈 인생의 즐거움을 이곳에서 음식으로 만들고 싶어하였다. 참숯과 소금을 바닥에 깔고 집을 지었다. 직접 만든 조각품과 공예품을 구석구석에 놓았다. 2층을 오르는 계단과 방에도 올려놨다. 손잡이와 모양이 제각기 다른 물컵도 그녀가 만들었다. 손으로 주물러 빚은 물컵이었다. 작은 부분까지도 세심히 신경을 쓰며 손님 맛을 준비를 했다.

#### 직접 기른 채소로 차린 밥상

어머니가 가르쳐주신 방법대로 반지와 젓갈을 담갔다. 반지는 음식들과 어울려 입 안에서 맴돌았다. 비트즙을 넣어 밀전병을 만들어 칠절판을 냈다. 표고버섯, 당근, 달걀지단, 쇠고기, 오이를 올린 자춧빛 밀전병은 색이 고왔다. 상차림은 갈비찜 · 냉채 · 잡채 · 육회 · 나물들 · 장어구이 · 생선찜 · 육사시미 · 대게 · 생선회 · 타래과 · 모듬전 · 전복 · 삼합 · 더덕구이 · 꼬치전 · 송이구이 · 신선로 · 더덕구이 등 20여 가지



“사람들과 마주하고 대접하는 것을 좋아하는 김원미 대표는 정성스레 밥상을 마련할 때면 어린 시절을 생각한다. ‘장원’을 열던 날은 산해진미를 올렸던 그 어린 날의 잔치상이 떠올랐다. 자신의 집에 오는 모든 손님처럼 흥겹게 음식을 맛보길 바라며, 여태껏 사람들과 나눈 인생의 즐거움을 음식으로 만들고 있다.”

음식을 냈다. 상차림은 계절마다 음식을 조금씩 바꿨고 차가운 요리와 따뜻한 요리는 간격을 두고 차려냈다. 간장과 된장은 그녀가 직접 담갔다. 오랫동안 묵묵히 익은 장들은 음식에 쓰여 ‘장원’의 맛을 냈다. 가양주도 어머니가 하였던 대로 만들었는데 가양주를 만들고 남은 술지게미는 계피와 생강 등을 더해 모주로 끓였다. 양파와 채소 등 ‘장원’ 부엌에서 양념으로 쓰이는 식자재들은 그녀가 손수 키워냈다. 공 들여 기른 채소로 요리를 하면 음식 맛이 생생할 것 같았다. 마치 기운이 살아 있는 것처럼 말이다. “사람들이 자연과 가까이 살았으면 좋겠습니다. 직접 기른 채소로 밥상을 만든다면 맛도 달라질 겁니다. 더 건강해지는 기분일까요?” 이런 마음을 갖고 그녀는 전주 소양천에서 손수 채소를 기른다. ‘장원’에 오는 손님들을 내 집 식구라고 생각하기 때문이다. 이른 아침에 밭에서 맡는 풋풋한 어린 풀 냄새는 활력소다. 직접 뿌린 씨앗이 자라 상에 오를 생각을 하면 입꼬리가 저절로 올라간다. 요즘도 배추와 무를 재배하여 김치를 담가 상에 올린다. 반찬들은 그녀의 손을 거친 채소로 만든다. 10여 년간, 흙을 일궈 다지며 밭을 돌보는 일은 또 다른 즐거움이었다. ‘잘 먹고 잘살자’는 그녀



의 인생 철학처럼 오늘이 최고라는 마음으로 채소를 가꾸고 ‘장원’ 부엌을 살핀다. 살아오며 카메라 렌즈에 담았던 아름다운 시선이 음식으로 표현되어 ‘장원’의 밥상에 남아 있기를 원한다. 또한 손님들이 그 생각을 이해해 음식을 음미했으면 좋겠다.







## 스토리텔링으로 고객과 소통하는 전라도 음식이야기

### 상 위에서 올려 퍼지는 하모니, 한정식

호남 동부 산악권에서 생산되는 특산물을 주제로 100여 가지가 넘는 요리를 계절에 맞게 손님상에 내는 ‘전라도 음식이야기’는 그 옛날 할머니의 구수한 맛과 어머니의 따뜻한 손길이 느껴지는 상차림에 이야기를 담고자 노력했다. 예향의 고장 전주, 온고읍 기린봉 아중리에 위치한 ‘전라도 음식이야기’는 미식가들이 즐겨 찾는 전통을 살려 현대화한 한정식집이다. 얼마 전 리모델링을 마친 이곳은 입구에 들어서면서부터 특별한 이야깃거리가 눈길을 끈다. 바닥에 그린 잉어를 비롯한 물고기 그림은 마치 호수 속에 들어선 듯한 착각을 불러일으키고, 벽화로 그린 민속화는 금방이라도 동네 아낙네들이 뛰어나와 흥을 돋울 것 같은 분위기다.

한정식 전문점 ‘전라도 음식이야기’의 김관수 대표는 어렸을 적, 전주 인근 마이산 자락에서 천황문 산장을 운영하던 외할머니와 함께 생활했다. 산에 올라온 사람들은 그 산장에서 산채, 취나물, 고들빼기를 맛있게 먹고 사가기도 했다. 그런 할머니 곁에서 심부름을 하며 결혼길로 배운 산채 음식의 매력에 푹 빠진 김 대표는 1984년 산채나물을 전문으로 하는 ‘청호회관’을 운영하며 직접 요리를 시작했다.

‘전라도 하면 맛의 고장이다. 전주에는 음식의 스토리가 있다’라고 생각한 그는 그 후 1999년 지금의 자리에 ‘전라도 음식이야기’를 열면서 건강한 밥상을 선보이기 시작했다. 역사와 전통이 깊고 물과 공기가 좋아 전라도 음식은 누가 먹더라도 맛이 좋다. 인공조미료를 가미하지 않아도 천연 재료에서 풍겨 나오는 향과 맛이 다른 지역과는 남다른 이유이다. ‘전라도 음식이야기’는 전통의 규칙과 법칙을 고수하되 현대적인 감각으로 음식 예법을 지켜나갔다. 예를 들어 조기 한 마리라도 절대 아무렇게나 상에 올리지 않는다. 손님 밥상에 올라가는 조기는 머리가 왼쪽, 꼬리가 오른쪽으로 가게 하고 배가 손님을 향



### INFORMATION

상	호	전라도 음식이야기
전	화	063-244-4477, 246-2020
주	소	전북 덕진구 우아동 271 899-1번지
휴	일	명절휴무
영업시간		오전 10시 30분~오후 10시
주요메뉴		한정식 2만원부터, 한정비빔밥 1만5천원, 황제비빔밥(특) 1만원, 황제비빔밥(보) 8천원
홈페이지		www.jfoodstory.com



해 있어야 한다. 반대가 되면 제사상에 올라가는 조기가 되기 때문에 일하는 사람들의 손을 철저히 교육하고 있다.

‘전라도 음식이야기’만의 또 다른 특징은 박선영 기능장을 통해 음식에 담긴 스토리 하나하나를 직원뿐만 아니라 손님에게 들려준다는 것이다. 예를 들어 옛날 궁녀들은 왕과 합방하기 전날 죽을 먹었다고 한다. 그리고 합방 다음날 침지를 받았는데 그때 먹은 죽이 바로 타락죽이었다는 이야기다. 이런 이야기들은 새로운 재미를 줄 뿐만 아니라 직접 그 음식을 만들어볼 수 있는 체험까지도 유도한다. 일주일에 하루는 박선영 기능장과 그날 요리 중 하나를 직접 만들어보면서 그에 담긴 재미있는 이야기까지 즐길 수 있는 곳이 바로 ‘전라도 음식이야기’다. 내가 맛있게 먹고 있는 음식에 담긴 이야기 하나가 그곳을 영원히 기억하게 만드는 마케팅이 된다. “전통과 현대가 반반씩 어우러지고 고객의 소리를 귀담아듣는 것이 ‘전라도 음식이야기’가 급성장할 수 있는 비법이었다”고 김 대표는 말한다.

1999년 ‘전라도 음식이야기’를 처음 시작할 당시만 해도 한정식은 기본 12만원에서 20만원까지 하는 고가의 음식이었다. 그래도 당시에는 특수를 누릴 만큼 호황이었다. 그러나 시장이 바뀌면 그에 맞춰가야 하기에 대중과 함께 어우러질 수 있는 부담 없는 한정식을 만들어냈다. 맛과 품질은 고수하되 박리다매 정책을 펼친 것이다. 2007년 향토 음식품평회 대상, 2010년 향토 음식 전문가 교육 최우수 장관상을 수상한데다 350석 규모의 넓은 홀과 10여 명이 넘는 직원들, 조리과 설거지 주방을 분리하여 최대한 동선을 짧게 한 것이 주문 후 10분 내 음식을 낼 수 있고 위생적이면서도 많은 손님을 한꺼번



“ 김관수 대표는 호남 동부 산악권에서 생산되는 특산물을 주재료로 그 옛날 할머니의 구수한 맛과 어머니의 따뜻한 손길이 느껴지는 상차림에 이야기를 담기 시작했다. ‘전라도 하면 맛의 고장이고, 전주에는 음식의 스토리가 있다’고 생각하는 그는 전주를 체험하면 한국의 문화와 음식을 바로 알 수 있다고 여긴다. 향토 음식에 대한 수많은 기록과 명인들이 바로 전주에 있기 때문이다. ”

에 맛을 수 있게 했다. 거기다 역사 속 우리 전통 음식에 관한 이야기까지 가미된 ‘전라도 음식이야기’는 입소문을 타고 수많은 미식가들의 발걸음을 향하게 했다.

### 한국의 문화와 음식을 바로 알 수 있는 곳, 전주

1천 가지 요리를 한상에 차려낼 수 있는 한정식은 전주 음식의 중심이다. 전주는 한식 세계화의 1등 공신이 될 수 있다. 향토 음식에 대한 수많은 기록과 명인들이 바로 이곳 전주에 있기 때문이다.

‘배가 고파 보지 않으면 다른 사람의 배고픔을 알지 못한다’는 것을 아는 김관수 대표는 ‘맛 사랑 운동본부’ 주관으로 다문화 가정 초청 음식 나누기 행사, 전북대학교 장학금 기증, 전주한정식발원전협의회 참여 등 사회 활동에도 앞장서고 있다. 그가 앞으로 ‘전라도 음식이야기’에서 만들어갈 흥미진진한 이야기들이 기대된







## 전통의 끈을 놓지 않은 전라회관

### ‘부월옥’에서 ‘전라회관’까지

해방 후 몇 년이 지나 정동규 대표의 외할머니는 ‘부월옥’을 여셨다. 인심 후한 외할머니의 백반은 사람들 발길을 불러 모았다. 사람들은 푸근한 뜰을 들이는 밥 냄새와 요란한 도마 소리를 들으며 밥상을 기다렸다. ‘부월옥’ 문지방은 한가한 날이 드물었고 단골손님들은 점차 늘어갔다. 하지만 부엌일이 힘들었던 외할머니는 오래 정든 ‘부월옥’을 쉬어야 했다. 문을 닫고 수년이 지났어도 사람들은 외할머니 밥상을 그리워했다. 결국 할머니는 한 정식으로 다시 시작하셨지만 연로하신 탓에 딸의 도움이 필요했다. 1970년대 후반, 서울에서 살고 계시던 정동규 대표의 어머니는 전주로 내려오셨다. 어머니는 5년 넘게 외할머니 곁에서 음식을 익히셨다. 어머니는 의무감으로 외할머니 손맛을 배우셨다. 그 맛을 잊지 못하는 사람들을 위해서였다. 이름은 ‘전라회관’이었지만 변한 것은 없었다. 어머니는 새로운 음식도 개발하면서 한 정식을 차리셨다. 1980년대, 정부에서 식당 정책을 펼치면서 전국적으로 식당들은 음식 가짓수를 줄였다. ‘전라회관’도 음식 가짓수를 줄였지만 한상에 내는 상차림은 가짓수가 여전히 많았다. 하지만 음식물 쓰레기를 줄이고 먹을 만큼만 조리하자는 식당 정책의 취지에 맞춰 것갈 가짓수를 줄여서 냈고 접시 하나에 나물 하나를 담던 것을 접시 하나에 나물 세 가지를 담는 등 변화를 주었다. 가짓수는 줄였어도 ‘전라회관’ 음식의 종류는 40종이 넘었다. 어머니는 그 음식을 다른 사람 손에 맡기지 않고 모두 손수 만드셨다. 그러나 어머니도 흐르는 시간 앞에서는 어찌지 못하셨나 보다. 어머니 역시 ‘전라회관’을 이을 사람이 필요했다. 딸이 없었던 어머니는 장남인 정동규 대표가 물려받기를 원하셨다. 서울에서 어린 시절을 보내며 여태껏 지내온 그였기에 자신이 없었지만 한번 해보기로 했다. 아내와 함께 전주로 내려와 ‘전라회관’을 하나씩 익혀갔다. 아내는 어머니 옆에서 사소한 것



### INFORMATION

상 호 전라회관  
전 화 063-228-3033  
주 소 전북 전주시 완산구 삼천동 1가 751-8  
휴 일 명절휴무  
영업시간 낮 12시~오후 3시, 오후 6시~오후 9시 30분  
주요메뉴 4인상 14만원







하나도 지나치지 않고 음식을 배웠다. 어머니는 말씀을 아끼는 분이셨는데 음식을 가르쳐주실 때는 자세하게 설명해주셨다. 특별한 운영 방법은 없었다. 다만 상차림과 위생에 신경을 쓰라고 당부하셔서 하루에 두 번 대청소를 꼭 해야 했다. 부엌이든 손님방이든 가리지 않으셨다. “하수도에 떨어진 음식을 먹어도 탈나지 않겠어요” 하고 직원들이 우스갯소리를 할 정도였다.

### 쇠고기 장조림 ‘맛나지’

‘전라회관’에서는 민물새우찌개 · 해물전 · 들깨탕 · 갈비찜 · 삼합 · 황포묵무침 · 구절판 · 홍시죽순냉채 · 진석화젓 · 토하젓 · 맛나지 · 간장계장 · 나물 등을 낸다. 따뜻한 찌개와 탕은 간격을 두고 내지만 밥과 국 · 반찬 등은 함께 한상에 나온다. 골고루 차린 요리를 밥반찬으



로 맛보는 기분이다. 삼합은 삭히지 않은 홍어를 올린다. 오래 삭히지 않은 홍어는 특유의 삭힌 맛이 덜해서 처음 맛보는 사람도 거부감이 덜하다. 들깨탕은 찹쌀을 갈아 넣어 끓여서 차진 맛을 낸다. 홍시죽순채는 겨자 양념에 홍시를 넣는데 부추, 죽순, 새우와 어울려 독특한 맛을 낸다. 탕평채를 응용한 황포묵무침은 볶은 쇠고기, 미나리, 달걀지단을 올린다. 노란 치맛물이 든 황포묵은 색을 맞춘 채소들과 간장으로 맛을 낸다. 자잘한 민물새우로 끓인 찌개는 고추 양념이 국물을 얼큰하게 한다. 상에 열거한 음식들 중에 ‘맛나지’가 어떤 음식인지 가우뚱하는 사람이 있을 것이다. ‘맛나지’는 어머니가 개발하신 쇠고기장조림이다. 쇠고기에 고춧가루, 간장을 넣어 조린 것인데 고춧가루 때문에 양념이 붉어서 자세히 봐야 고기인지 구분이 간다. 얇게 썬 쇠고기이지만



정동규 대표는 “화려하게 꾸며 담는 것은 자신 없지만 어머니가 차리시던 밥상은 누구보다 잘 만들 수 있습니다”라고 말한다. 사람 손맛에 따라 미세하게 달라지는 것이 음식이기에 어머니가 가르쳐주신 방법을 잊지 않고 똑같이 재현하려 노력한다. 그 안에는 60여 년 동안 이어온 외할머니의 남다른 손맛이 있기 때문이다.

양념 맛이 은근히 배어 있고 마냥 부드럽지만은 않다. 밥 한 숟가락과 ‘맛나지’를 함께 입에 넣으면 꿀깃한 식감이 살아나 ‘맛나지’에 다시 한번 손이 가게 된다.

### 60여 년을 이어온 부엌

정 대표가 아내와 ‘전라회관’에 온 지 10여 년이 지났다. 같은 재료와 조건이라도 만드는 사람 손맛에 따라 미세하게 달라지는 것이 음식일 것이다. 그럴지라도 어머니가 가르쳐주신 방법을 잊지 않고 똑같이 재현하려는 건 60여 년 동안 이어온 외할머니의 자리가 남달라서다. 밥

집을 쉬셨던 외할머니를 설득했던 사람들, 어려워도 적극적인 마음으로 이으려 했던 어머니 또한 각별하다. “화려하게 꾸며 담는 것은 자신 없지만 어머니가 차리시던 밥상은 누구보다 잘 만들 수 있습니다.” 라고 말하는 정동규 대표. 갑작스러운 전주행을 기꺼이 이해하고 ‘전라회관’ 부엌을 도맡은 아내가 고맙고 어머니의 손맛이 생각나 찾아오는 옛 손님들이 반갑다. 당신이 드셨고 좋아하셨던 음식에 정성을 더해 내는 것뿐이라고 늘 말씀하셨던 어머니. 어머니의 가슴 한구석에 늘 사람들과 나누던 정이었다는 것을 그는 안다.







## 고집스러운 조리법 종로회관

### 밥은 쌀이 숨을 쉬게 해야한다

40여 년 전, 옛 도청 앞은 분주했다. 오전 업무에 지친 사람들이 쏟아져 나오는 점심시간은 특히 그랬다. 사람들은 고민할 틈도 없이 백반집으로 향했다. 퇴근길 저녁시간은 막걸리 한잔으로 하루를 닫는 사람들이 거리를 채웠다. 가끔 질 좋은 돼지고기가 단골집에 들어오는 날은 퇴근길이 더뎠다. 오랜 동무와 마주 앉아 오늘을 풀어야 발길이 떨어졌으니 말이다. 정점순 대표. 그녀의 백반집도 다르지 않았다. 점심시간은 식사 손님으로 눈코 뜰 새 없이 바빴다. 찌개와 비빔밥, 때로는 다른 음식을 만들며 손님을 맞았다. 살갑지는 않아도 속정 깊은 투박한 인심은 밥상을 푸짐하게 만들었다. 단골손님이 많아졌고 그녀의 비빔밥을 꾸준히 찾는 손님들이 늘어났다. 그 후로 밥집 공간을 넓혀가며 이사를 몇 번 하는 동안 도청이 건물을 옮겼다.

도청이 이사를 하니 점심 손님이 예전보다 줄어들었다. 그녀는 새로운 '종로회관' 자리를 모색해야 했다. 2000년, 우연히 한옥마을 근처를 둘러보게 되었다. 한옥마을은 지금처럼 관광객이 많지도, 거리가 변화하지도 않았다. 오랜만에 온 그녀는 그날따라 한옥마을을 내려다보는 전통성당의 느낌이 좋았다. 주변을 좀 더 둘러보고 싶었다. 지금처럼 관광객도 많지 않았고 변화하지도 않았던 터라 당시 한옥마을 거리에는 밥집도 얼마 없었다. 그곳에서 그녀는 한옥마을 관광객들이 마땅한 밥집을 찾지 못하는 것을 보았다. 안타까웠다. 결국 현재 '종로회관' 자리에 이삿짐을 풀었다. 그동안 좁은 공간에 앉는 손님들이 늘 걸렸던 정점순 대표는 널찍한 건물이 마음에 들었고 한옥마을에 온 사람들이 쉽게 비빔밥을 찾기를 바랐다.

이삿짐을 풀 그녀는 찬모들과 비빔밥 만들 준비를 서둘렀다. 해오던 대로 참깨를 너무 높지 않은 온도에서 볶아서 참기름을 짜냈다. 고추장도 마찬가지로 손수 만들었



### INFORMATION

상 호 종로회관  
전 화 063-288-4578  
주 소 전북 전주시 완산구 전동 60-1  
휴 일 명절 당일 휴무  
영업시간 오전 9시~오후 9시30분  
주요메뉴 비빔밥 1만원, 육회비빔밥 1만2천원





다. 그래야 '종로회관' 비빔밥 맛이 났다. 표고버섯·당근·달걀·시금치·콩나물·갓·육회·돌김·황포묵·미나리 등을 돌려 담은 비빔밥은 고추장과 참기름이 어우러져 나물 맛을 살려줬다.

그녀는 밥을 짓는 데 가장 신경을 기울인다. 10년 이상 같이 일해온 직원들과 찬모들이 있는데도 쌀을 씻고 밥물 맞추는 일은 항상 그녀가 확인한다. 아무리 미세한 밥물 양도 되는 대로 넘기지 않는다. 여러 나물과 고추장, 참기름이 섞이는 비빔밥은 밥이 중요하다. 밥 짓는 물 양이 조금만 달라져도 비빔밥 맛이 금방 달라지기 때문이다. 신기하게도 그녀는 약간 넘치거나 모자란 밥물을 금세 잡아낸다. "쌀이 숨을 쉬게 해야 한다." 직원들이 이 말을 이해하는 데 상당한 시간이 걸렸지만 풀이하면 어렵지 않다. 손님이 많아도 쌀을 대충 씻지 않는 것. 또한 쌀에 물이 골고루 닿도록 차분하게 다뤄야 한다는 것. 쌀을 솥에 앉

힐 때도 정성이 필요하다. 갑자기 손님이 몰려와 밥을 많이 해야 해도 평소보다 무리한 양을 솥에 담지 말아야 한다. 두 번, 세 번에 나눠서 밥을 새로 짓더라도 그녀가 정한 양을 지켜야 한다. 그래야 열과 수분이 쌀에 충분히 배어들어서 '종로회관' 비빔밥에 맞는 밥이 되는 것이다.

#### 좋은 재료에 기를 넣어서

"음식은 기를 살려서 만들어야 한다. 좋은 재료도 한계가 있다. 바짝 정신을 차리고 만들어야 음식이 제 맛이 난다." 나물을 양념하거나 김치를 담글 때도 직원들이 늘 듣는 말이다. 쌀을 씻는 일처럼 당근과 표고버섯을 채 썰거나 황포묵과 은행을 올릴 때도 이 말은 유효하다. 콩나물과 미나리 양념도 대강 하면 안 된다. 서두르지 않고 꼼꼼히 재료를 다루는 것은 기본이다. 마지막 음식 간은 그녀가 한다. 손맛 좋은 찬모가 있어도 달라지지 않는

“



30년 단골손님마저 먼저 아는 척하는 것이 쑥스럽지만 항상 마음 깊이 고맙고 또 고맙다는 정점순 대표. “단 한 번일지라도 ‘종로회관’에서 맛본 비빔밥은 ‘종로회관’의 맛이 되고 얼굴이 될 테니 번거롭더라도 신중을 기해야 한다”고 강조한다. 좋은 재료도 한계가 있는 법, ‘종로회관’을 찾는 모든 손님이 좋은 기억으로 비빔밥을 맛보려면 밥물 하나도 정신을 바짝 차려 맞추어야 기가 살아 있는 음식이 된다면 오늘도 차분하게 쌀을 다뤄 밥을 짓는다. ”

다. 때때로 이런 과정은 직원들을 힘들게 하지만 어제 만든 비빔밥이든 오늘 만든 비빔밥이든 똑같은 ‘종로회관’의 맛을 내려면 번거롭더라도 신중을 기해야 한다. 그녀는 모듬전·김치·콩나물국 등과 함께 내는 비빔밥을 넉넉하게 담아내며 손님들이 배부르게 맛보고 가길 바란다. 주말 ‘종로회관’에는 단체 손님이 많다. 여러 지역에서 오는 손님들은 입맛이 각양각색이다. 그래서 주말은 양념 하나, 밥 짓는 물 하나에도 더욱 집중을 한다. 한번 맛본 비빔밥은 곧 ‘종로회관’ 맛이 되고 얼굴이 될 테니 말이다. 그녀는 이곳에 오는 손님들이 좋은 기억으로

비빔밥을 맛보길 바란다.

30년 단골손님이 ‘종로회관’에 오면 그녀는 반갑다. 속마음을 적극적으로 표현하지 못하는 성격이라서 간혹 단골손님이 먼저 아는 척을 하면 쑥스럽지만 그저 고맙고 좋다. 지금 그녀는 건강이 나빠져 딸이 ‘종로회관’을 잠시 도와주고 있다. 신경 쓸 것이 많은 부엌일을 딸이 거들면 안 쓰렵지만 비빔밥을 찾는 손님을 대하는 딸이 그녀는 대견하다. 정점순 대표는 음식조리에 있어서는 고집스럽고 타협을 하지 않는다. 그러나 한옥 마을을 찾는 사람들이 행복해 지도록 ‘종로회관’의 문을 활짝 열어둔다.







## 변함없는 내 고향의 맛 콩나루콩나물국밥

### 멀리 있어도 전주는 그대로였다

야근을 마친 출출한 퇴근길, 그날따라 국밥 국물이 간절했다. 학창 시절 자주 가던 콩나물국밥이 생각났던 것이다. 그는 다소 먼 길이였지만 서울에서 콩나물국밥으로 유명세를 타는 곳을 찾아갔다. 듣던 대로 손님이 많았다. 기대에 찬 콩나물국밥은 냄새부터 입맛을 당겼다. 얼큰한 국물을 한 모금 넘기는 순간, '식성이 바뀐 걸까?' 뭔가 살짝 부족한 듯했다. 그래도 허기를 반찬 삼아 국밥을 비웠다. 집으로 가는 내내 그는 전주에서 먹던 콩나물국밥이 머릿속에서 떠나지 않았다. 이후로 이동규 대표는 어느 곳이든 전주에서 끓인 콩나물국밥과 똑같은 국물 맛을 내면 좋겠다는 생각을 갖게 됐다. '어떤 점이 전주와 다른 맛을 내게 하는 걸까?' 오랜만에 찾았던 콩나물국밥은 그를 전주에서 살던 시간으로 되돌려놓았다. 대학 입학과 동시에 서울에서 살았지만 그날 일을 계기로 그는 전주로 내려왔다. 시작부터 그는 콩나물국밥 프랜차이즈를 계획했다. 콩나물국밥집을 직접 운영하면서 국물 우려내는 법, 식자재 고르는 일에 전념했다. 서서히 입소문을 타고 맛집으로 알려지기 시작했다. 그런데 뭔가 아쉬운 부분이 있었다. '콩나물국밥은 콩나물이 중요하다.' 그때는 왜 그것을 몰랐을까?

### 발명특허 받은 '거꾸로 기른 참돔 콩나물'

원하는 콩나물을 수소문했지만 찾기가 쉽지 않았다. 콩나물을 여러 차례 바꾸어봤지만 별반 차이가 없었다. 그러다 구하면 통하는 법, 수소문 끝에 전주 소양천에서 콩나물 성장을 연구하는 지인을 만나게 되었다. 연구자가 운영하는 농원은 연구자의 아버지 때부터 수십 년 간 콩나물농원을 운영한 집안이였다. 연구자는 아버지가 물려준 콩나물 성장법을 바탕으로 계속 연구를 하고 있었다. 연구자와 이동규 대표는 의기투합했고 콩나물 키우기에 집중했다. 그들이 고심했던 부분은 콩나물 부패였



### INFORMATION

상 호 콩나루콩나물국밥  
전 화 063-288-4853  
주 소 전북 전주시 완산구 경원동 1가 12-1  
휴 일 명절 당일 휴무  
영업시간 오전 6시~오후 10시  
주요메뉴 콩나물국밥 5천원, 콩나물비빔밥 5천5백원,  
모주 1천5백원.



다. 물만 마시고 크는 콩나물은 보통 자라면서 자체적으로 성장열이 발생한다. 뻥뻥하게 자라기 때문인데 관리가 소홀할 경우 짓물러 썩게 된다. 연구자는 짓무를 병을 보완하고자 했다. 성장열을 식히겠다고 무작정 콩나물통을 거꾸로 뒤집어놓은 적도 있었고 일부러 넉넉한 공간에 콩나물을 키우기도 했다. 될 듯 말듯 답답했다. 얼마가 지났을까? 연구자는 콩나물을 거꾸로 키우는 법을 고안하고 특허까지 획득했다. 간단히 말하면 우선 콩나물 재배통을 물에 완전히 침수시킨다. 콩나물이 양껏 물을 빨아들이면 물속에서 전체적으로 교반, 즉 뒤집기를 해주고 며칠 뒤 침수·교반 작업을 해준다. 이렇게 일주일 동안 세 번을 반복한다. 이 과정에서 성장 특성상 줄기는 위로, 뿌리는 아래로 향하려는 콩나물은 뒤집기를 반복하는 동안 꼬불꼬불한 줄기로 자라게 된다. 단순히 콩나물의 열을 식히기 위해서 시도한 뒤집기는 짓무를 병과 잔뿌리를 크게 줄어든게 했고, 연하면서 아삭아삭한 식감이 살아났다.

### 콩나물국밥을 나르는 나룻터

다음 연구는 육수였다. 흔히 음식 솜씨에 빗대어 회자되는 '손맛'에 의존하다 보니 끓이는 사람마다 미묘하게 맛이 달라졌다. 그러니 프랜차이즈를 하려면 콩나물국밥 국물 맛을 일정하게 유지하는 것이 관건이었다. 육수는 무·국물멸치·다시마·표고버섯 등 18가지 재료를 넣었다. 은근하게 끓인 육수는 시원한 콩나물과 어울려 깊은 맛을 냈다. 1년에 걸쳐 육수 맛을 이끌어냈다. 가맹점에는 몇몇 현지에서 가공이 필요한 국물 재료를 제외하고는 일정한 맛을 낼 수 있는 육수 베이스를 공급했다. 주방은 정해진 비율로 육수 베이스와 물을 넣어 육수를



“이동구 대표는 어느 곳이든 전주에서 끓인 콩나물국밥과 똑같은 국물 맛을 내면 좋겠다는 생각을 하게 됐다. 객지에 있어도 고향 전주의 맛을 언제든지 찾게 해주고 싶어서였다. 반짝 유행하는 음식점이 아닌, 누구든 부담 없는 밥 한 끼를 그는 대접하고 싶었다.”



끓이면 됐다. 육수는 마늘·고춧가루·새우젓·김치·오징어 등을 넣고 한 번 더 끓여 밥상에 올랐다. 거꾸로 기른 꼬불꼬불한 콩나물에서 우려난 콩나물국밥은 그가 원했던 국물 맛이였다. 그는 콩나물국밥에 달걀을 깨뜨려 넣지 않는다. 손님들이 달걀과 섞인 국물보다는 국물 본연의 시원한 맛과 연하고 아삭한 콩나물 자체를 즐기길 바라기 때문이다. 대신 은근한 불에 중탕한 수란이 훌륭한 에피타이저 역할을 한다. 콩나루콩나물국밥' 1호점은 단골 손님이 지원했다. 그 다음 가맹점들도 입소문으로, 혹은 맛을 보고 지원한 손님들에게 왔다. 그가 굳이 힘든 과정을 거쳐 프랜차이즈를 계획했던 것은 객지에 있어도 고향 전주 맛을 언제든 찾게 해주고 싶어서였다. 반짝 유행하는 음식점이 아닌 누구든 부담 없는 밥 한 끼를 그는 대접하고 싶었다. '콩나루'는 콩나물국밥을 나르는 나룻터라는 의미다. 그는 이곳에 온 손님들이 오랜 회포를 풀어 편히 쉬었다 가는 집으로 만들고 싶다.







## 재료 본연의 맛을 쫓는다 풍전콩나물국밥

### 키 7cm, 머리는 너무 크지 않을 것

열아홉을 막 넘긴 새색시는 요리하는 것이 좋았다. 새색시는 솜씨가 좋아 이웃집에 중요한 손님이 오면 요리를 자주 부탁 받았다. 식구든 남이든 식자재를 아끼지 않고 맛을 냈다. 담음새도 정갈해서 밥상을 받으면 기분이 좋아졌다.

새댁은 자녀를 키우며 음식을 만들 때도 딸에게 일러줄 것이 많았다. 작은 반찬 하나를 담더라도 고춧가루가 접시에 묻지 않도록 당부했고 좋은 식자재로 정성스럽게 요리하는 마음가짐을 가르쳤다. 조규자 대표는 그런 어머니와 함께 음식을 만들면서 자랐다.

1995년, 그녀는 어머니와 콩나물국밥집을 열었다. 그녀 나이 마흔 무렵이었다. 처음에 어머니는 콩나물을 시루에 직접 길러 국밥을 끓이셨다. 소담하게 자란 콩나물 시루 하나면 몇십 명 식사가 되었다. 손님들이 늘어나면서 콩나물 시루로는 필요한 양을 감당하기 어려웠다. 그녀는 전주에서 자란 콩나물을 주문해 국밥을 끓이기 시작했다. 그녀가 콩나물을 주문할 때는 조건이 있었다. '콩나물 키 7cm, 머리는 너무 크지 않을 것.' 어머니와 콩나물을 기르고 맛을 보면서 저절로 터득한 기준이었다. 매일같이 육수를 끓이셨던 어머니는 몇 시가 되더라도 완성된 육수를 봐야 잠을 청하셨다. 졸음이 쏟아져도 어머니는 국물이 완전히 끓을 때까지 국솥을 지키셨다.

### 알차고 차진 콩나물국밥 육수

어머니는 식자재가 지닌 본래의 맛과 향이 살아나도록 육수를 끓이셨다. 우선 깊은 국솥에 파와 파뿌리를 넣고 끓이면서 은은한 향이 끓는 물에 스미도록 했다. 파의 향이 천천히 올라오면 깨끗하게 손질한 국물멸치, 말린 다시마, 표고버섯, 말린 새우를 넣었다. 재료가 맛을 내며 끓으면 양파, 청양고추, 북어머리를 넣고 한번 더 푹푹 끓였다. 한곳에 모인 재료들은 끓으면서 고



### INFORMATION

상 호 풍전콩나물국밥  
전 화 063-231-0730  
주 소 전북 전주시 완산구 경원동 25-2  
휴 일 연중무휴  
영업시간 24시간  
주요메뉴 콩나물국밥 5천원, 한방모주(1잔) 1천5백원





유의 맛과 향을 뿜어내기 바빴다. 그 어떤 조미료도 필요 없었고 소금을 굳이 넣지 않아도 간이 맞았다. 맛이 차오른 육수가 어머니의 손맛에 합격하면 어머니는 간장을 꺼내셨다. 집에서 담근 간장이었다. 어머니는 당신이 담긴 간장으로 육수에 직접 간을 하셨다. 짭조름하면서도 은근한 단맛을 지닌 간장을 넣으면 비로소 육수는 감칠맛을 냈다.

콩나물국밥 한 그릇이 손님 앞에 갈 채비를 하면 데쳐놓은 콩나물을 육수에 한 번 살짝 끓인다. 따끈한 뚝배기에 콩나물국밥을 담으면 숨이 아직 살아 있는 콩나물이 입맛을 당긴다. 여기에 다진 파와 마늘, 삶은 오징어, 참깨, 새우젓, 청양고추, 묵은 김치를 국밥에 담아 밥상에 낸다. 따로 나온 밥을 국물에 말아 한 숟가락을 뜨면 아삭하게 씹히는 콩나물 소리가 귓속까지 울려댄다. 만약 밥을 국물에 넣어 끓인 국밥을 원하면 미리 이야기하면 된다.

### 시장함을 수란으로 달라고

조규자 대표는 콩나물국밥을 한 술 뜨기 전에 수란을 맛볼 것을 권한다. 방법은 이렇다. 함께 나온 따뜻한 수란에 콩나물국밥 국물을 몇 숟가락 떠 넣는다. 조미된 김도 손으로 대강 부숴 넣고 젓가락으로 휘저으며 수란을 섞는다. 얼핏 달걀의 비릿한 맛을 상상할지 모르지만 칼칼한 콩나물 국물 때문에 오히려 고소한 맛을 느낄 수 있다. 수란을 단숨에 들이켜 빈속을 채우면 전날 마신 술로 인한 숙취 제거에 도움이 된다.

반찬은 최소 1년 된 묵은 김치와 장조림이 있다. 묵은 김치를 콩나물국밥에 곁들이면 시원한 국밥 국물에 한 박자를 더해 맛을 살려준다. 돼지 안심으로 조리하는 장조림은 집에서 만든 간장과 시판 간장을 반씩 섞어서 조리한다. 혹, 이 집 콩나물국밥이 싱겁게 느껴진다면 장조림 국물이나 새우젓 국물을 넣어 간을 맞춰도 좋겠다.



“어머니의 건강이 좋지 않아 콩나물국밥을 물려받던 날, 조규자 대표는 이것이 자신이 가야 할 길이라는 것을 알았다. 무엇보다 부업이 낫설지 않았다. 어려서부터 국물 내는 법, 반찬 담는 일까지 배웠던 어머니 곁이 느껴져서다. 그녀는 어머니가 쓰시던 콩나물 시루와 바가지를 고이 간직하고 있다.”

사람들과 어머니 손맛을 나누고 푸짐히 만든 음식을 내놓는 일상이 그녀는 좋다. 국밥 한 그릇에 크게 웃고 떠들며 나누는 콩나물국밥을 좋아한다. 어머니의 건강이 좋지 않아 콩나물국밥을 물려받던 날, 그녀는 이것이 자신이 가야 할 길이라는 것을 알았다. 무엇보다 부업이 낫설지 않았다. 어려서부터 국물 내는 법, 반찬 담는 일까지 배웠던 어머니 곁이 느껴져서다. 그래서인지 콩나물국밥 한 그릇 한 그릇을 만들 때마다 내가 먹고 가족이 먹는다는 마음으로 정성을 듬뿍 들여 담아내고 있다.

그녀는 지금도 어머니가 쓰시던 콩나물 시루와 바가지를 고이 간직하고 있다. 무수한 식자재들을 다듬고 잘라냈던 깊게 파인 나무 도마도 한쪽에 고이 모셔두었다. 어머니가 쓰셨던 조리 도구와 국솥에서 육수가 질어질수록 그녀는 콩나물국밥 만드는 일에 자긍심을 느낀다. 세월이 많이 흘러도 그 정성은 사라지지 않을 것 같다.







## 비빔밥 명인을 꿈꾸는 한국관

### 음악에서 요리로 진로 수정

사골 국물로 지은 밥에 뜬이 짝 차오르면 솔뚜껑이 열린다. 뽀얀 김을 내는 밥 위로 방금 물에 씻은 생콩나물을 올리고 재빠르게 솔뚜껑을 덮는다. 솔은 남은 열기를 모아 콩나물을 데우고, 익어가며 풍기는 콩나물 향은 밥에 스며들어 맛을 마무리한다.

하루에 대여섯 번, 밥을 새로 짓는 ‘한국관’은 밥맛에 들이는 공이 애뜻하다. 기다리는 손님이 아무리 많아도, 몇 시간 전에 만든 밥이 가득 남았어도 밥을 소량씩 새로 짓는다. 그렇다고 무작정 밥을 다시 짓는 것도 아니다. ‘한국관’이 시행착오를 거쳐 만든 표준 조리법대로 쌀을 넣어 밥을 한다. 이렇게 지은 밥은 ‘한국관’의 비빔밥이 된다.

그의 나이 스물일곱. 노회범 대표는 아버지의 권유로 하고 싶었던 모든 것을 접고 ‘한국관’에 왔다. 최고의 비빔밥을 만들겠노라 자신에게 다짐했지만 내심 두려웠다. 자라면서 흔한 아르바이트 한번 하지 않았던 그였기에 ‘한국관’을 대하는 각오는 새로울 수밖에 없었다. 그래도 도전하고 싶었다. 허드렛일부터 했다. 주방 잔심부름을 하면서 음식과 빈 그릇을 날랐다. 주방일에 손이 짓무르고 피가 나서 괴로운 적도 있었지만 바닥 청소도 하며 다른 직원들과 똑같이 일했다. 그러기를 3년. 그리고 계산대에서 2년을 더 보내며 ‘한국관’을 오고 가는 손님들과 친숙해졌다.

‘한국관’ 운영에 필요한 시간을 그렇게 보내자 어머니는 음식을 가르쳐주셨다. 그는 아버지와 비빔밥을 논하며 ‘한국관’ 맛을 본격적으로 연구하며 배웠다. “비빔밥은 각 재료가 다같이 어우러져 비벼졌을 때 비로소 감칠맛을 내더군요.” 5년 동안 일하며 배운 가르침이었다. 그는 비빔밥을 고추장, 나물, 고기, 밥으로 나뉘 구체적으로 생각했다. 재료들이 어우러지며 감칠맛을 내기 위해서는 기본 재료 자체에 충실해야 했다.



### INFORMATION

상 호 한국관  
전 화 063-279-9227  
주 소 전북 전주시 덕진구 금암동 712-3  
휴 일 명절휴무  
영업시간 오전 11시 30분~오후 9시  
주요메뉴 전통육회비빔밥 1만2천원, 돌그릇 비빔밥 1만원



## 고추장, 나물, 밥, 고기를 연구하자

고추장에 인삼·더덕·도라지·매실·호박가루·보릿가루 등을 넣어가며 맛을 연구했다. 연구한 고추장은 직원들 시식을 거쳤다. 직원들도 손님으로 여겨서다. ‘한국관’ 고추장은 직원들과 선별한 여덟 가지 재료로 만든 고추장을 쓴다. 나물은 반드시 국산을 쓰는 것이 중요하며 국산이어도 나물 삶는 시간을 일정하게 지켜야 하고 참기름, 깨소금, 들기름, 마늘의 적절한 조화도 이뤄져야 한다. 밥맛. 그가 가장 집중했던 부분이다. 어느 날 비빔밥 시식 행사에 맛본 ‘한국관’의 비빔밥은 분명 영업 중인 ‘한국관’ 비빔밥보다 맛이 좋았다. 왜 ‘한국관’보다 맛이 좋을까 여러 번 생각했다. 기분 탓, 분위기 탓을 하기에는 맛이 너무나 선명했다. 고심 끝에 그는 ‘방금밥’이라고 결론지었다. 그때부터 그는 힘들어도 새로 지은 밥으로 비빔밥을 만들기로 했다. 당연히 직원들의 반대가 심했다. 남은 밥을 처리하는 문제도 지적됐고 밥하는 일이 힘들어 일을 그만두는 직원도 있었다. 그는 직원들을 계속 설득하며 의도를 설명했고 여러 번의 연구를 거쳐 결국 표준 조리법을 만들어냈다.

쇠고기, 당근, 표고버섯을 곁들인 황포목 양념 간장도 아버지와 다시 개발했다. 여름에는 우뚝가사리를, 가을에는 들깨토란탕을 내어 비빔밥 맛을 더했다. 한때는 비빔밥과 같이 나오는 콩나물국을 어떻게 새롭게 할지가 가장 큰 고민이었다. 그래서 해물이며 온갖 맛 재료를 바꿔가며 끓였다. 버린 콩나물 국물이 수십 양동이는 되었다. 이상하게도 끓일수록 답을 알 수 없었다. 그러나 간단했다. 신선한 콩나물을 듬뿍 넣어서 간수를 뺀 소금으로 끓이면 되었다. 콩나물국은 좋은 콩나물이 주인공일 때 가장 맛이 좋았던 것이다.

## 특별한 비법을 알아내다

1971년 ‘한국관’에서 전주비빔밥을 널리 알리고 싶었던 아버지. 여전히 ‘한국관’ 음식을 지키고 계신 어머니는 그를 15여 년 동안 ‘한국관’에 있게 한 버팀목이다. 자녀에게 ‘큰 돈을 물려주는 것보다 능력을 물려주고 싶다’는 어머니의 깊은 속 뜻을 깨닫는 데 수년이 걸렸지만 결국 적극적으로 요리 연구에 몰두하게 되었다. 직원



‘한국관’ 비빔밥의 인상은 곧 전주의 인상이라고 생각하는 노희범 대표는 집에서 편하게 대접받는 음식을 만들고자 한다. “아직 갈 길이 멀다”고 말하지만 손님 입장에서 이해하고 노력하는 지금의 자세라면 그의 소망인 비빔밥 명인의 꿈을 이루리라 기대한다. ●●

들과 전국의 소문난 음식 맛을 보며 비빔밥에 응용하려고 애썼다.

한번은 곰탕으로 유명한 나주에 간 적이 있었다. 그곳에서 하얀 머릿수건을 두른 할머니가 커다란 가마솥에 곰탕을 끓이는 모습을 우연히 보았는데 편안하고 차분한 표정이었다. 한 가지 음식을 오랫동안 만든 사람만이 가질 수 있는 얼굴이었다. 그는 깨달았다. 좋은 음식을 만드는 것은 특별한 비법과 양념이 아니라 한결같은 마음과 정성이라는 것을 말이다.

그는 품으로 익힌 콩나물과 사골 국물이 밴 ‘한국관’ 밥맛

을 좋아한다. 즐거운 마음으로 일해야 손님들에게도 친절하다는 것을 알기에 직원들과 소통을 소중하게 여긴다. 정기적으로 서비스 강사를 초청해 직원 교육도 빠뜨리지 않는다.

그는 ‘한국관’ 비빔밥의 인상은 곧 전주의 인상이라는 생각을 되새기며 집에서 편하게 대접받는 음식을 만들고자 한다. “아직 갈 길이 멀다”고 말하지만 손님 입장에서 이해하고 노력하는 지금의 자세라면 그의 소망인 비빔밥 명인의 꿈을 이루리라 기대한다.







## 향을 곁들인 한 그릇 한국집

### 한과와 떡이 '한국집'의 출발

한국전쟁은 생활에 많은 변화를 일으켰다. 주순옥 대표의 어머니도 예외는 아니었다. 폐허가 된 집은 어느 곳부터 일으켜야 할지 몰랐다. 살 길이 막막했다. 그렇다고 마냥 손 놓고 있을 수는 없었다. 어머니는 장사를 계획하셨다. 유과, 약과, 정과, 떡을 만드는 한과집이었다. 가게 이름은 '한국떡집'. 한국에서 나오는 떡이라는 의미였다. 주순옥 대표는 어머니를 도와 찐 찹쌀을 하나하나 방에서 말리고 튀겨서 유과를 만들었다. 어머니는 한과 재료를 고르는 일이며 모양내는 일도 손수 하셨다. '한국떡집' 한과가 하나둘씩 알려지면서 폐백 음식을 부탁하는 손님들이 생겼다. 어머니의 솜씨가 마음에 들었던 것이다. 손으로 하는 작업이어서 손님이라도 밀리는 날이면 밤을 꼬박 세워야 했다. 이른 새벽, 문 앞에서 지키고 있다가 한과를 가져가는 손님이 있었다. '한국떡집'은 점차 폐백 음식을 주문하는 손님이 많아졌다.

그러나 달콤한 한과를 자주 찾기는 너도 나도 배고픈 시절이었다. 쌀도 넉넉지 않았고 모든 먹을거리가 귀했다. 한과보다는 배를 두둑이 채우는 끼니가 먼저였다. 세월이 이렇다 보니 '한국떡집'만으로는 생계를 꾸리기 힘들었다.

### 제철 채소로 밥상을 채우다

어머니는 식사가 될 만한 음식을 생각하셨다. 비빔밥이었다. 그 시절 비빔밥은 혼인 잔치 때 오르는 음식이었다. 어머니는 비빔밥을 특별하고 고급스러운 음식으로 만들고 싶어 하셨다. 1952년, '한국집'이 문을 열었다. 어머니는 그녀를 데리고 남부시장에 자주 가셨다. 다니면서 어떻게 채소를 고르는지 알려주셨다. 요즘은 비닐하우스가 있어서 정해진 채소를 일정하게 공급받지만 그때는 대부분 제철 채소로 비빔밥을 만들었다. 그 계절 태양빛과 흙 기운을 받고 자란 채소를 양념하면 비빔밥을



### INFORMATION

상	호	한국집
전	화	063-284-2224
주	소	전북 전주시 완산구 전동 2가 2-1
휴	일	명절휴무
영업시간		오전 6시 30분~오후 9시
주요메뉴		육회비빔밥 1만2천원, 돌솥비빔밥 · 느그릇비빔밥 1만원





채우는 나물이 되었다. 전주에서 키운 콩나물과 미나리를 올리고 색깔을 맞춰 나물을 담았다. 봄에는 취퐁·취나물·고사리나물을, 가을에는 표고버섯을 올렸다. 온갖 산나물과 들나물도 잊지 않았다. 시금치는 노지에 자란 것이 단맛이 강하다며 노지 시금치를 썼고, 쌀은 김제에서 재배한 것을 썼다. 가끔 그녀가 비빔밥에 대해 여쭙면 어머니는 다른 말씀은 하지 않으시고 참기름, 고추장, 간장은 꼭 만들어 쓰라고만 하였다. 달걀은 익혀서 지단으로 올렸다. 지금도 ‘한국집’은 생달걀이 아닌 달걀지단을 올린다. 어머니 때부터 고수하던 방식을 그대로 지키기 위해서다. 먹음직스럽게 올린 나물을 고추장과 비빔면 개성이 다른 나물들이 서로 어우러져 향을 냈다. “비빔밥을 알려면 나물이 지닌 향과 특색을 이해해야 한다.” 어머니는 당신의 비빔밥을 그렇게 알려주셨다.

그릇에도 신경을 쓴 어머니는 스테인리스 그릇에 ‘한국집’ 상호명까지 찍어서 제작하는 정성을 들이셨다. 주로 놋그릇을 사용하던 당시로서는 획기적인 일이었다.

### 3대가 이어온 비빔밥, Since 1952

1979년, 서울에 있는 유명 백화점에 ‘한국집’을 열면서 많은 사람들이 ‘한국집’ 비빔밥을 알게 됐다. 백화점은 외국인들이 자주 드나들었고 비빔밥을 잘 모르던 외국인들도 맛을 보는 일이 잦았다. 주순옥 대표는 백화점에서 25여 년 동안 비빔밥을 만들었지만 황포묵, 콩나물, 고추장은 전주에서 가져다 썼다. 밥은 사골 국물이 아닌 그녀만의 비법으로 지었고 어머니 말씀을 기억해 참기름은 전주에서 손수 짜서 가져왔다. 고기와 몇몇 나물만 서울에서 구입해서 사용했다. 전주에서 구입한 1년치 식자재 비용만 따져도 제법 액수가 컸다.



“주순옥 대표 딸 장지혜 씨가 차리는 밥상은 비빔밥도, 물김치를 놓는 일도 빠짐 없이 옛 방식 그대로다. 어렵קות한 기억이지만 장지혜 씨는 어머니가 한과를 만드시던 일이 생각난다. 그녀는 시간이 오래 걸려도 ‘한국집’ 맛을 꼼꼼히 익혀 비빔밥을 널리 알리는 일을 꿈꾸고 있다.”

미술랭 가이드 한국판에 소개되기도 한 ‘한국집’은 현재 주순옥 대표의 셋째딸인 장지혜 씨가 맡아서 하고 있다. 성악을 공부한 딸은 수년 동안 그녀를 설득했다. 예전보다 다양해진 음식점이 주순옥 대표는 마음에 걸렸고 세세한 신경이 필요한 비빔밥을 배우려는 딸이 힘들 것 같아서 반대하기도 했지만 딸의 의지를 꺾기 힘들었다. “식자재 단가가 아무리 비싸져도 재료를 빼지 말라고 하셨습니다.” 장지혜 씨는 외할머니가 어머니에게 당부하신 말씀을 잊지 않는다. 그녀가 차리는 밥상은 비빔밥도,

물김치를 놓는 일도 빠짐없이 주순옥 대표가 그랬던 것처럼 옛 방식 그대로다. 어렵קות한 기억이지만 장지혜 씨는 어머니가 한과를 만드시던 일이 생각난다. 그녀는 시간이 오래 걸려도 ‘한국집’ 맛을 꼼꼼히 익혀 비빔밥을 널리 알리는 일을 꿈꾸고 있다.







## 청풍명월에 기대 서서 한벽루

### 그들이 노닐던 흥겨움같이

한벽당. 승암산 가파른 절벽에 서서 긴 세월 전주천을 벗삼은 누각이다. 이른 새벽 물안개가 끼면 ‘한벽당’은 경치와 만나 장관을 이뤘다. 선비와 문인은 바람, 물, 들, 햇빛이 한눈에 들어오는 이곳을 좋아했다. 그들은 여유를 청해 누각에 걸터앉아 시를 읊고 글을 쓰며 풍류를 즐겼다. 선비들의 눈에는 누각 아래로 흐르는 강물이 바위에 닿아 흩어지는 모습마저 옥구슬로 보았다. 이 모습에 반한 그들은 벽옥한류(碧玉寒流)라며 감탄했고 표현대로 누각 이름을 ‘한벽당’으로 불렀다.

전북 유형문화재 제15호인 ‘한벽당’은 조선 태조 8년에 집현전 직제학을 지낸 월당 최담 선생이 지은 누각으로 풍광이 뛰어나 전주 8경 중 하나로 꼽는다. 이런 ‘한벽당’ 뒤로 전주시에서는 전주전통문화관을 지어 전통 혼례, 국악 연주와 판소리 공연, 풍물, 한지 공예, 천연 염색 체험 공간으로 만들었다. 한옥마을을 재개발하면서 생긴 곳이라 한옥마을과 바로 연결된다. 전주전통문화관은 전주비빔밥을 직접 요리해보는 조리 체험실과 여름에 전주천에 서식하는 동식물을 관찰하는 자연 생태 체험관을 마련했다. 전주천은 1급수에 가까운 강으로 1998년부터 5년간 생태계 복원 사업을 마친 상태여서 모래무지와 다슬기, 반딧불이가 살고 있다. 강바람이 시원해 전주천 주변을 산책하는 사람들이 자주 보인다.

주말이면 전주전통문화관은 사람들이 많은데, 공연 관람이나 체험 학습을 오는 사람과 근처 한옥마을을 구경온 관광객, 전주천을 거니는 주민들로 꽉 찬다. 방문한 날, 전통 혼례가 있으면 앞마당은 일제히 시선 집중이다. 병풍을 친 교배상으로 관모를 쓴 신랑과 혼례복을 입은 신부가 걸어 나오면 주변 한옥마을과 겹쳐져 드라마의 한 장면이 따로 없다. 전주전통문화관에서 몇 발자국 옮기면 인공폭포 사이로 ‘한벽루’가 보인다. 떨어지는 폭포수 소리는 벽옥한류와 견줄 만해서 ‘한벽루’의 운치가



### INFORMATION

상 호 한벽루  
전 화 063-280-7082  
주 소 전북 전주시 완산구 교동 7-1  
휴 일 매주 월요일  
영업시간 오전 11시 30분~오후 9시  
주요메뉴 백년정식(4인) 12만원, 수복정식(4인) 20만원





더욱 빛난다. 만약 월당 최담 선생이 봤다면 어떤 감탄을 했을지 몹시 궁금해진다.

### 대화로 음식을 맛본다

‘한벽루’라는 이름은 ‘한벽당’에서 가져왔는데, 전주비빔밥과 한정식을 만든다. 한정식은 코스로 나오지만 손님이 원할 경우 한상차림으로 한변에 음식을 차려낸다. 기다리면 물김치와 나물, 계절죽이 시장함을 달래주고 이어서 구절판과 떡갈비, 신선로, 자연산 송이구이, 간장계장, 모듬전, 대하갯죽무침, 마른안주 등이 나온다. 음식은 계절마다 조금씩 바뀌고 황태탕과 누룽지가 식사로 나온다. 외국 손님들이 오면 음식을 설명해서 자연스럽게 맛보도록 도와주고 가끔 한식 양념을 어색해하면 어떤 식자재로 어떻게 만들었는지 말해준다. 외국인에게 단지 ‘한식을 먹었다’보다는 ‘어떻게 알고 먹었다’는 추억을 안

겨주고 싶어서다.

상차림 구성은 관장과 조리장, 직원들이 회의를 통해서 다듬는다. 모듬전과 황포묵무침, 오리훈제말이가 나오는 비빔밥 코스 요리도 다같이 구상해서 상차림을 했다. 비빔밥에 넣는 약고추장은 쇠고기를 볶아서 손수 만든다. ‘한벽루’는 다녀간 손님들에게 다음날 전화를 한다. 식사하면서 불편한 점은 없었는지 음식 맛은 괜찮았는지 의견을 듣기 위해서다. 손님이 미처 말 못하고 지나친 부분도 ‘한벽루’는 필요하기 때문이다. 이렇게 전화로 받은 의견은 기록해서 음식과 운영에 참고한다. 안상철 관장은 1년 전 전주에서 전주전통문화관을 풍남문화법인에 위탁하면서 ‘한벽루’에 오게 되었다. 그는 20여 년 동안 무대연출가로 활동했는데 풍남문화법인으로 오면서 축제 연출을 맡았다. 주로 풍남제 연출을 했다. 풍남제는 전주시 향토문화제로 음력 5월 단오에



“20여 년 동안 무대연출가로 활동했던 안상철 관장은 3년 전, 전주시청이 전주전통문화관을 풍남문화법인에 위탁하면서 ‘한벽루’에 오게 되었다. 그는 ‘한벽루’가 위탁 받아 운영하는 곳이지만 음식, 공간, 사람이 조화를 이루는 데 신경을 쓴다. 우리 문화의 깊이와 잠재력을 깨닫게 해주고 싶고, 그것이 가치를 높이는 것이라고 생각하기 때문이다.”

매년 열리는 50여 년 된 민속 제전이다. 그는 10년간 풍남제 공연, 놀이, 공예 체험, 비빔밥 축제를 주도하면서 우리 문화 자체에 자부심을 갖게 됐다.

### 문화는 가까운 곳에서 자란다

그는 음식에 관심이 많아 음식 상차림을 연구할 때면 빠지지 않고 참여를 한다. “우리 눈, 입, 귀에 스민 생활이 우리 문화가 아닐까요?” 그는 풍남제 연출 경험을 살려 ‘한벽루’의 음식, 공간, 사람이 조화를 이루는 데 신경을 쓴다. 꾸미고 만들었다면 그것의 가치를 높이는 것이 문화라고 그는 생각한다. “아이들이 새로운 문화를 아는 것은 필요합니다. 하지만 우리 것도 균형 있게 알려서 우리 문화의 깊이와 잠재력을 깨닫게 해주고 싶습니다.”

그는 사람들이 전주전통문화관에서 풍물, 민요, 민화, 판소리, 국악을 접할 때 선입견 없이 대하기를 원한다. 더불어 우리 할머니, 할아버지들이 평소 대했던 밥상도 아이들이 친숙하게 접하기를 바란다. 오랜 시간이 지나도 잊지 않게 말이다.







## 넉넉한 정으로 푸짐하게 차려내는 한일관

### 1954년, 전주 남부시장

“전주에 갔으면 한일관도 갔었겠네. 거기 갈비찜 먹어봤나?” 친구는 예전에 맛봤던 갈비찜이 생각났는지 다른 친구에게 동의를 구하기 바빴다. 두 친구는 ‘한일관’에 갔던 일이 무용담인 양 수다를 떨며 그 맛을 회상하고 있었다. 옆에서 가만히 듣고만 있던 이원영 대표는 모르는 척 대꾸를 참고 있었다. 이유인 즉 ‘한일관’은 그의 큰 형수가 운영하는 곳이었기 때문이다. 서울에서 공부하던 젊은 시절, 그는 주변 친구들이 늘어놓는 ‘한일관’ 여행기를 심심찮게 들곤 했다.

1954년 큰 형수인 박강임 대표는 남부시장에서 처음 문을 열었는데, 그 시절 이원영 대표는 초등학생이었고 그 음식을 먹고 자랐다. 형수는 잔뿌리가 없는 콩나물을 골라 삶았고, 삶은 물에 양념을 넣어서 더 끓였다. 이 국물이 서서히 농익은 맛을 내면 묵은 김치를 넣을 차례였다. 양념을 아끼지 않고 담근 김치를 1년 내내 곰삭게 익힌 묵은 김치였다. 한참 열심히 끓는 육수에 묵은 김치를 넣으면 국물은 칼칼한 향을 내며 맛을 냈다. 따끈한 뚝배기에 콩나물국밥, 입김을 불어가며 한 숟가락 뜨면 그야말로 얼큰해서 뒷맛이 시원했다. 마지막에 국물에 풀어 함께 끓인 달걀은 알찼다. 조금 싱거우면 새우젓을 국물에 풀어 소금간을 대신했다. 혹 실수로 청양고추를 듬뿍 넣으면 눈물을 쏙 뺄 정도로 매운맛이 올라왔다. 그것도 나쁘지 않았다. 깊게 끓인 육수와 콩나물은 고추 맛과 정말 잘 어울렸으니 말이다.

### 형수가 가꿔온 시간을 되살리기 위해

형수는 남부시장에서 자리를 옮겼다. 예전 전주극장에서 서도 형수의 콩나물국밥은 단골손님이 많았다. 1980년 전주에서 전국체전이 열려 큰 도로가 나자 국밥집을 옮겨야 했지만 지금 ‘한일관’ 자리에 올 때까지도 손님들은 콩나물국밥을 자주 찾았다.



### INFORMATION

상 호 한일관  
전 화 063-226-1569  
주 소 전북 전주시 완산구 중화산동 2가 4-34  
휴 일 매주 일요일  
영업시간 오전 11시~오후 3시, 오후 5시~오후 9시 30분  
주요메뉴 콩나물국밥 5천원, 한정식(4인상) 6만5천원





형수는 콩나물국밥 이외 다른 음식도 만들었다. 갈비찜, 북 요리, 생선탕, 백반, 냉면 등 다양한 음식을 만들었다. 맛도 맛있었지만 좋은 재료를 사용하여 조리를 하며 푸짐하게 주는 인심 덕분에 양념을 아끼지 않고 양도 두둑해서 인기가 좋았다. 전주에 큰 행사가 있으면 음식을 만드는 찬모로 여기저기서 형수에게 도움을 청했다. 손님들도 계속 늘어났다. 조금 과장되게 말하면 돈 께짝에 돈이 넘쳐 흘러도 주워 담을 여유가 없을 정도였다. 1984년 이원영 대표는 전주로 내려와야 했다. ‘한일관’ 경영을 맡기 위해서였다. 그는 교사로 일하고 있었다. 갑자기 모든 것을 정리하고 전주로 와야 하는 상황. 속사정은 이랬다. 형수는 평소 이익을 생각하지 않고 음식을 판매했다. ‘많이 팔면 그만큼 이익이 남겠지’ 막연하게 생각했던 것이 ‘한일관’ 재정을 조금씩 어렵게 했다. 후한 인심으로 담아준 음식이었지만 현실은 형수의 마음

을 알려주지 않았다. 돈이 부족하니 식자재 구입 비용이 넉넉하지 않았고 형수는 돈을 빌리기 시작했다. 빌린 돈의 이자는 컸지만 장사를 하려면 어쩔 수가 없었다. 재정이 계속 악화되자 형수는 가족회의를 소집했다. 이원영 대표는 ‘한일관이 살아야 우리 가족 전체가 살 수 있다’라는 생각으로 전주로 내려와 ‘한일관’을 운영하게 되었다. 그는 은행 대출을 받아 빌린 돈을 정리해갔다. 손님들이 많이 찾지 않는 음식은 메뉴판에서 제외시켰다. 조리법도 다시 정리했다. 정해진 식자재를 이용해 분량대로 음식을 만들기 시작했다. 그와 아내도 요리를 배웠다. 아내는 솜씨가 좋아 북 요리도 금방 익혔다.

### 단단하게 닫고 일어서다

재정이 점차 괜찮아졌다. ‘한일관’에서 큰 행사가 있으면



이원영 대표는 서울에서 공부하던 젊은 시절, 주변 친구들이 늘어놓는 ‘한일관’ 여행기를 심심찮게 들곤 했다. “전주에 갔으면 한일관도 갔었겠네. 거기 갈비찜 먹어봤나?” 친구들은 1954년 큰 형수가 시작한 콩나물국밥집 ‘한일관’에 갔던 일이 무용담인 양 수다를 떨며 그 맛을 회상했다. ●●

그는 탁자 위에 하얀 천을 덮어 분위기 연출도 시도했다. 그릇에 음식도 신경 써서 담았다. ‘한일관’은 지금 콩나물국밥, 전주비빔밥, 정찬 등을 만든다. 형수가 운영할 때보다 음식 가짓수가 줄었지만 갈비찜만큼은 계속 만들고 있다. 그래서 ‘한일관’ 정찬에는 갈비찜이 빠지지 않는다. “거기 갈비찜 먹어봤나?” 그는 갈비찜을 보면 가끔 친구들이 생각나 웃음이 나온다. 그는 요즘 걱정이 있다. 60여 년 가까이 한길을 달려온 형수는 꼬떡없을 줄 알았는데 현재는 건강이 좋지 않다. 그의 아들들은 ‘한일관’을 이어가기 위해 요리를 배우고

있다. 둘 다 ‘한일관’이 아닌 다른 곳에서 일하고 있다. “직접 요리도 만들고 경영도 알아야 한다.” 그의 뜻에 동의한 아들들은 여러 가지 경험을 쌓으면 ‘한일관’의 음식 맛을 지키려고 한다. ‘한일관’은 역대 대통령(박정희, 노태우, 김영삼, 이명박)과 수많은 사람들이 다녀간, 전주에서 가장 오래된 역사와 전통을 지니고 있다. 전주음식 문화를 선도하는 주인공이었던 형수의 뜻을 이어 이원형 대표 또한 ‘한일관’을 새로운 음식 문화의 공간으로 만들고자 한다.







## 70년 전통 전주 한정식의 원조 행원

### 판소리 명인 성준숙 대표의 행원을 거닐다

전주 한정식의 원조라 자부하는 70년 전통의 '행원'. 1942년 문을 연 행원은 국악을 연주하는 사람들이 운영 하던 곳이었다. 남전 허상옥이 설립한 것을 지금의 판소리 명인이자 무형문화재인 성준숙 씨가 물려받았다. 성 대표는 전통 음식과 전통 공연을 아우른 전주의 대표 명소를 만들고 싶었다. 전통 한옥에 6개의 방으로 이루어진 '행원'은 가운데 정원을 바라보며 마루로 이어져 있다. 전주다운 분위기에서 한정식을 즐기고자 하는 사람들에게는 안성맞춤인 곳이다. 성준숙 대표는 대학에서 판소리 제자를 키우는 데 열심이고 현재 '행원'은 자녀들이 운영하고 있다.

"우리의 것이므로 절대 포기하면 안 된다. 전통 그대로 유지해야 한다." 성 대표가 늘 강조하는 경영 철학이다. 판소리가 퓨전 음악으로 변해가는 것을 안타까워하는 성 대표는 전통 음식도 그래야 한다고 말한다. '행원'의 경영은 자식들에게 물려줬지만 음식에 대한 생각은 판소리 명인답게 고집스럽다. 좋은 재료를 얻기 위해 채소는 직접 밭에서 거둔 것을 사용한다. 또 신선도와 안전성을 보장할 수 있는 산지 재료를 얻기 위해 조금 먼 곳이라도 수고를 아끼지 않는다고 한다. '행원'에서 일하고 있는 직원들에게도 깐깐하게 주문한다. "깔끔하게 해라, 손님에게 부담주지 마라, 최고로 모셔라."

목으로 소리를 내는 판소리는 하고 싶다고 할 수 있는 것이 아니라 재능이 있어야 할 수 있다고 한다. 흔히 득음이라고 하는 것은 처음부터 끝까지 완창을 해야 얻어지는 것이다. 춘향가를 완창하기 위해서는 8시간을 노래해야 한다고 하니 결코 만만한 일이 아니다. 어려서 판소리 재능을 인정받은 성준숙 씨는 16세 때 임방울 명창 문하에 입문했고 이일수·오정숙 선생에게 사사를 받아 1986년 '전주대사습놀이 전국대회'에서 대통령상을 수상했다. 무형문화재 적벽가 2호인 성준숙 명인은 판소



### INFORMATION

상 호 행원  
전 화 063-284-6566  
주 소 전북 전주시 완산구 전동 96-1  
휴 일 명절휴무  
영업시간 오전 10시~오후 10시  
주요메뉴 한정식 4인 기준 12만원부터





리를 배우기 위해 1972년 100일간 법우사에서 피를 토하는 훈련 과정을 견뎌 지금의 자리에 오를 수 있었다. 여름에 입산하는 전례에 따라 한여름에 수련을 하는데 나무 한 그루가 번개를 맞는 모습을 지켜볼 수 있었다고 기억하고 있다. 흔히 5명이 함께 입산하는데 그중 한두 명만 100일을 견디고 하산할 수 있었다. 새벽 6시에 기상하여 저녁 8시 취침할 때까지 밥 먹는 시간을 제외하면 전 시간을 득음을 위한 고된 연습으로 채운다. 힘든 수련 시간을 보내면서 흘린 눈물이 얼마이던가? 지금 생각해도 손사래가 쳐질 만큼 고된 시간이었다. 그런 시간을 견뎌 지금의 판소리 명인이 탄생할 수 있었다. 조금만 힘들어도 포기하려고 하는 제자나 현대의 젊은 청춘들에게 시사하는 바가 크다.

판소리를 잘하기 위해서는 첫째, 스승을 잘 만나야 하고 둘째, 스승이 시키는 대로 따라 해야 하며 마지막으로 끝



“ 판소리 명인 성준숙 대표는 전통 음식과 전통 공연을 아우르는 전주의 대표 명소이자 전주 한정식의 원조인 70년 전통의 ‘행원’을 물려받았다. 음식이든 판소리든 “우리의 것이므로 절대 포기하면 안 된다. 정통 그대로 유지해야 한다”며 좋은 우리 음식 만들기를 고집하고 있다. ”

임없이 연습해야 한다. 판소리는 매일 하지 않으면 안 된다며 지금도 매일 1시간 이상은 연습한다고 성준숙 명인은 말한다. 음식도 마찬가지다. 특히 전주의 전통 음식인 한정식은 좋은 주방장을 만나야 하고, 그가 시키는 대로 음식을 만들어야 하며, 좋은 음식을 위해 끊임없이 연구하고 노력해야 한다고 강조한다.

### 50년의 시간이 만들어낸 지금의 자리

한 분야에 족적을 남긴 명인들이 하나같이 하는 말이 있다. 바로 시간에 대한 생각이다. 언제부턴가 외국의 성공법이 대세가 되어 ‘10년 법칙’, ‘만 시간의 법칙’ 등이 성공법의 기준처럼 그려져 왔다. 마치 한 분야에 10년 정도 몸 담으면 누구나 대가가 될 수 있고 성공할 수 있다고 여기는 것 같다. 그러나 전주에서 만난 명인들이 말한 시간은 최소 30년 이상이다. 아니 어쩌면 평생 그 일만 생각하고 끝까지 그 일만 하는 사람들이라는 게 공통점이 었다. 판소리 명인 성준숙 대표 또한 50년 가까운 시간을 자신과의 싸움을 이겨 지금의 자리에 오를 수 있었다. 그런 그녀가 판소리 명인이 되기까지의 과정을 들어보



면 어떤 마음으로 ‘행원’을 운영하는지를 미루어 짐작할 수 있다. 음식이든 판소리든 결국 시간을 버텨야 완성되는 것이다. ‘행원’에서 여유롭게 전통 한정식을 먹다 보면 어느 샌가 구성지게 울리는 성준숙 명인의 춘향전 한 대목이 들리는 듯하다. 쉽고 빠르고 편한 퓨전이 대세인 요즘 느리지만 여유로운 삶의 여운을 느끼면서 함께하는 사람들과의 진정한 소통을 가능하게 하는 전주 한정식의 매력에 흠뻑 빠져보면 어떨까?







## 누각 아래서 전주를 논하다 호남각

### 그곳에 가면 특산품이 있다

외국계 은행에서 일하던 전기동 대표는 해외 출장이 빈번했다. 업무를 마치면 그 나라 문화와 음식을 경험할 기회가 많았다. 생소한 음식도 있었고 인상 깊은 문화도 다양했다. 그는 지역 특산품에도 관심이 많아서 집으로 돌아오는 길은 양손이 무거웠다. 가져온 특산품을 주변 사람들과 나누면서 보고 들은 것을 이야기했다. 좋은 경험이니 알려주고 싶었다. 그럴 때마다 요즘 우리나라를 방문하는 외국인들은 한국의 어떤 것을 선물로 가져갈까 궁금했다.

제주도 출장 때였다. 공항으로 가던 그에게 친구는 감귤과 갈치를 선물로 주었다. 제주도 특산품이었다. '전주에는 선물로 가지고 갈 특산품이 얼마나 될까?' 문득 이런 생각이 들었다. 당장 떠오르는 것이 콩나물국밥, 비빔밥이었지만 선물하기에는 아쉬운 점이 보였다. 멀리 이동하다가 맛이 변할 수도 있으니 말이다. 그는 좋은 음식이 많은 전주를 알릴 방법을 찾고 싶었다. 식자재에 맛깔스러운 손맛이 들어간 한정식도 많은 사람들이 맛보길 바랐다.

### 한국 사람이 한식을 먼저 알아야 한다

1999년, 전기동 대표는 한옥을 짓기 시작했다. 현재의 '호남각'이었다. 해외 출장을 자주 다니면서 품고 있었던 막연한 생각을 실현하기 위해서였다. 장모님과 아내는 한정식 음식을 만들었다. 일정한 맛을 내도록 조리법을 연구했다. 종갓집 며느리였던 장모님 솜씨가 도움이 되었다. 요리에 애정이 있던 아내는 '호남각' 한정식에 대한 애정이 각별했다. 삭힌 홍어를 묵은지와 곁들이는 삼합 · 신선로 · 갈비찜 · 칠절판 등을 올렸고 녹두묵에 노란 치맛물을 들인 황포묵도 빼놓지 않았다. 황포묵은 전주8미 중 하나로 전주비빔밥에 빠져서는 안 될 재료였다. 계절 채소와 직접 개발한 간장 양념으로 황포묵무침



### INFORMATION

상	호	호남각
전	화	063-278-8150
주	소	전북 전주시 덕진구 송천동2가 560-5
휴	일	명절휴무
영업시간		오전 11시~오후 9시 30분
주요메뉴		정찬 한정식(1인분) 3만원, 명품 한정식(1인분) 4만원(2인 이상 가능)





을 만들었다. '호남각' 한정식은 음식이 한상에 나오지만 찬 요리와 더운 요리는 시간 간격을 두고 나오게 했다. 전주비빔밥정식도 구성했는데 모주를 정식에 넣어서 전주 술을 맛보고 가도록 했다. 모주는 막걸리에 생강, 계피 및 갖은 한약재를 넣고 은근히 끓인 술이다. 알코올 성분이 거의 없고 해장술로 즐기는 사람이 많다.

아내가 '호남각' 한정식 구성을 완성할 동안 전 대표는 이곳을 어떻게 알릴지 고민했다. '다른 지역 사람들이 전주 문화를 체험하게 하자.' 그는 '호남각'을 열면서 전국을 상대로 서울과 같은 큰 도시에 홍보를 먼저 했다. 다른 지역 사람들에게 전주 음식을 더 알리기 위함이었다. 입소문으로 차차 알려지다 보니 먼 지역에서도 '호남각'을 찾아왔다. 그렇다고 요란한 광고를 한 것은 아니었다. 외식 경영 수업을 들으면서, 요리 공부를 하면서 만나는 사람들에게 먼저 알렸다.

그는 음악과 마찬가지로 음식도 종합 예술로 여긴다. 때문에 손님들이 음식 맛을 음악 듣듯이 느꼈으면 하는 마음이 든다. '호남각' 별실에는 동양화가 걸려 있다. 그의 생각처럼 음식을 나누면서 여유를 찾기를 바라기 때문이다. "여보게 뭘 그리 고민하나 이 차나 한잔 먹고 가게 나." 이 문구 또한 별실에 걸려 있는 시구다.

#### 지역 농산물로 음식을 디자인하다

그는 '호남각'에 처음 온 손님한테 '호남각' 한정식 사진을 태블릿 PC로 보여준다. 어떤 음식이 나오는지 궁금하면 언제든지 볼 수 있다. '호남각'을 운영하면서도 선물이 될 만한 전주 음식을 생각했다. 그는 전주 농산물 생산자가 활성화되었으면 했다. 반찬을 특화시켜 한옥 마을에 온 사람들이 전주에서 자란 농산물로 만든 반찬 세트를 선물로 사가지고 간다면 좋을 것 같았다.



1999년, 전기동 대표는 한옥을 짓기 시작했다. 그의 꿈은 한식 문화를 알리고 전국의 토속 음식들을 특화시키며 연구하는 것이다. 더불어 전주 음식을 알리는 기회가 많아져 한식이 발전하는 계기가 될 것을 기대한다.

뜻이 통했는지 기회가 왔다. 지난해 전주의 음식 명인과 대표 음식점, 농산물 생산자 단체, 반찬 제조업체 등이 만나 (주)찬드림을 열게 된 것이다. 비용은 공동으로 투자했고 개발 참여도 함께했다. 크게 김치와 반찬, 장류를 생산하게 되었다. 김치는 배추김치·파김치·깍두기·갯김치로 정했다. 반찬은 우영조림·연근견과조림·더덕구이·황태호두강정·무말랭이무침 등으로 구성했다. 떡갈비는 맛간장에 사과, 배 등 과일을 넣어서 단맛을 냈고 고추장, 된장, 청국장도

만들었다. 반찬과 김치는 맛 테스트를 여러 번 거쳐서 완성했다. '찬드림'은 아직 걸음마 단계지만 좋은 식재료로 만든 반찬으로 전주를 알린다고 생각하면 그는 괜히 기분이 좋아진다.

그의 꿈은 한식 문화를 알리고 전국의 토속 음식들을 특화시키고 연구하는 것이다. 더불어 전주 음식을 알리는 기회가 많아져 한식이 발전하는 계기가 되기를 기대한다.

