전주백반

문막동, 한남이 부부

문막동·한남이 씨 부부가 식당을 해온지도 어느새 15년, 부단히 앞만 보며 달려왔다. 인터뷰를 하면서 나타난 부부의 얼굴 표정에 지난 세월의 흔적이 묻어나 보이기도 한다. 처음 식당을 시작했던 곳은 현 자리가 아니고 남부시장 새마을금고 부근 세평짜리 조그마한 공간이었다. 원래 식당이 본업이 아니었다. 남편은 사업을 했었고 아내는 현재 거주하고 있는 금암동 집 1층에서 수퍼마켓을 했었다. 그러다 남편이 사업이 어려움을 겪게 되었다. 수퍼마켓 운영으로는 가계를 꾸려나가기 상당히 어려웠다. 그래서 식당을 하기로 마음을 먹고 남부시장에 작은 공간을 마련해 백반을 팔기 시작했다.

음식점을 하게 된 이유는 평소 한남이씨 의 음식솜씨를 맛본 주변 사람들이 맛이 좋다고 해서 자신감을 갖게 되었고 식당개업으로 이어졌다. 어릴 적 한남이 씨 어머니의 음식솜씨가 뛰어났고 그 음식을 먹고 자라면서 맛에 익숙해지다 보니 자연스럽게 어머니의 요리솜씨를 따라가게 되었다. 한남이 씨 어머니가 만든 요리들이 전부 맛있었지만, 그중에서 제일을 꼽으라면 김치일 것이다. 자유식당에서 제일 잘 나가는 음식은 청국장찌개와 김치찌개인데 두 음식에 모두 배추김치가 들어간다. 그 배추김치 담그는 법을 어머니로부터 배웠다. 어릴 적 땅에 파묻힌 김장김치를 꺼내어 한 입 물었을 때, 그 아삭한 맛을 아직도 잊을 수 없다고 말한다.

찌개 맛의 비결은 배추김치

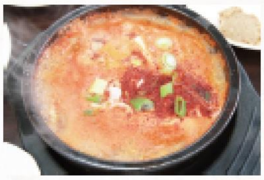
김치를 맛있게 담그는 법에는 여러 요소가 있겠지만 첫째는 좋은 재료가 필요하다. 한남이 씨의 고향은 정읍 산외면 동곡리인데 그곳에서 키운 배추를 이용해 김치를 담근다. 김치맛은 배추 자체가 맛이 있어야 한다. 소금은 국산 소금을 사용한다. 수입산 소금을 사용하면 국내 소금을 사용한 것에 비해 김치가 빨리 무른다. 김치에 들어가는 당근, 파, 무 등의 재료도 전부 고향 밭에서 자란 것들이다. 이 외에 물과 젓갈이 중요하다. 배추를 손질 할 때 정읍 동곡의 깨끗한 물을 쓰기 때문에 수돗물보다 김치 맛을 살리기가 좋다. 그리고 친정어머니한테 전수받은 젓갈을 넣어주면 자유식당만의 배추김치가 만들어진다. 식당에서 사용하는 배추김치는 동곡에서 담근 다음 트럭에 실고 전주로 가져온다.

배추 1차 세척 / 배추 반으로 가르기 / 김칫소 / 트럭에 실고 전주로 이동

자유식당 요리의 주재료가 배추김치여서 연간 소비되는 양이 상당히 많다. 배추김치와 배추쌈으로 나가는 양이 4,000포기가 넘는다. 한남이 씨의 언니가 농사지은 배추를 사용한다. 언니네 밭에서 나온 약 4,000포기의 배추 중 3,500포기는 배추김치로 담그고 500포기는 백반에 배추쌈으로 올라간다.

3,500포기를 김장철 한 시기에 담그다 보니 작업 기간이 일주일가량 소요된다. 첫째 날 사장 내외와 아들, 한남이 씨 언니 내외, 동곡리 주민 몇 분과 함께 배추를 뽑는다. 뽑아 놓은 배추는 경운기를 사용해 옮기는데 밭으로 들어가는 길이 좁아 트럭이 다닐 수 없기 때문이다. 열심히 뽑아 놓은 배추를 경운기에 싣고서 여러 번 왕복하기를 반복한다. 그러면 하루가 훌쩍 지나간다. 다음날엔 4,000포기 배추의 배 가르는 작업을 한다. 이것 하는데 또 하루가 간다. 삼일째, 갈라놓은 배추에 소금을 뿌리는데 양이 많다보니 이것도 하루가 걸린다. 사일째, 소금 간을 해놓은 배추를 깨끗한 물에 일일이 헹군다. 배추 하나하나 사람의 손을 타기 때문에 부지런히 손을 놀려도 금새 해가 떨어진다. 그날 저녁, 잠시 허기진 배를 채우고 또다시 배추에 들어갈 양념을 만든다. 무 갈은 것, 당근, 마늘, 대파, 갓, 생강, 고춧가루, 젓갈 등이 들어간다. 다음날 일찍 일어나 배추를 버무리려면 일은 끝내야 한다. 양념이 다 만들어지면 이날 작업도 끝난다. 다섯째 날, 한남이 씨와 언니, 동곡리 어머니 몇 분과 함께 배추에 양념을 버무리는 작업 끝나면 하루가 마무리된다. 드디어 대망의 마지막 날이다. 전날 정성스레 포장해 놓은 김치를 트럭에 전부 싣는다. 적재 공간이 모자라 싣지 못한 김치는 아들 승용차에 싣고서 전주 금암동 집으로 가져온다. 부부 가족은 금암동 2층 건물에 살고 있는데, 1층은 예전 수퍼마켓이었으나 식당을 운영하면서부터 저온저장고로 리모델링하여 배추김치 저장용으로 이용하고 있다. 저온저장고에 넣어두고 적정온도에 맞춰 숙성시키면 맛있는 김치가 된다.

숙성된 김치는 자유식당의 주 메뉴인 청국장찌개와 김치찌개 재료로 사용이 된다. 청국장은 한남이씨 언니가 집에서 띄워 만든 것을 사용한다. 청국장 맛이 좋고 김치가 더해져 구수하고 시원한 맛의 청국장찌개가 만들어진다. 뚝배기에 청국장, 묵은김치, 표고버섯, 두부, 고춧가루를 넣고 보글보글 끓이면 된다. 김치와 청국장에 간이 되어있기 때문에 소금이나 별도의 조미료를 첨가하지 않는다. 칼칼한 맛을 싫어하는 사람에게는 고춧가루를 넣지 않는다. 김치찌개는 김치, 돼지고기, 마늘, 소금, 두부가 들어간다. 김치 맛이 좋다보니 찌개 본연의 맛이 잘 살아있어 손님들에게 인기가 좋다.



집에서 띄운 청국장에 직접 담근 김치를 넣으면 어디서도 맛 볼 수 없는 부부만의 청국장찌개가 된다.

부지런히 음식 준비를 하다

다른 밑반찬은 그날그날 아침 일찍 가게로 나와 준비한다. 부지런한 친정어머니 밑에서 자란 탓인지 아침 일찍 가게에 나와 장사 준비를 한다. 자유식당에 나오는 반찬수가 대략 20가지 정도가 되는데, 상당수의 반찬을 오전 여섯시부터 열시까지 준비한다. 이 시간동안 손님을 받지 않는다. 손님을 받으면 음식을 만들 수 없기 때문이다. 준비하는 양은 그날 판매할 만큼만을 준비하여 되도록 남지 않게끔 한다. 만약 팔고 남은 음식이 있으면 전부 버리고 다음 날 다시 준비한다. 지난 15년 간 이렇게 해왔다. 그래야만 음식의 신선한 맛을 유지한다. 많은 사람들이 자유식당을 찾는 이유 중 하나이다. 가짓수가 많고 손이 많이 가기 때문에 매일 하기가 벅찰 법도 하지만 손에 익다 보니 준비하는데 큰 어려움은 없다. 보통 음식을 만들 때 간을 보기 마련인데 한남이 씨는 그렇게 하지 않는다. 입으로 맛보지 않고 뚝딱뚝딱 음식을 만들어도 간이 잘 맞는다. 오랜 시간 음식을 만들어 오면서 자연스럽게 익혀진 것이다.

자유식당은 점심시간에 청국장과 김치찌개 두 종류만 주문이 가능하다. 손님들 또한 이 두 가지 음식을 맛보기위해 자유식당을 찾기 때문에 다른 음식을 시키지 않는다. 간혹 불고기 같은 음식 주문이 들어오면 손님에게 정중히 청국장이나 김치찌개 주문을 부탁한다. 다른 음식을 준비하게 되면 청국장이나 김치찌개가 밀리면서 제때 나오지 못해 손님들이 오래 기다려야 한다. 청국장과 김치찌개보다 다른 음식을 팔았을 때 이익이 더 남지만 먼 곳에서 청국장과 김치찌개를 먹기 위해 방문한 손님을 생각해서 청국장과 김치찌개만을 판매한다. 불고기, 삼겹살, 닭백숙, 오리백숙 같은 음식은 늦은 오후 부터나 주문 가능하다.

이것이 전주식 백반이다. 자유식당의 알차고 건강한 한 상이다.

지난 15년 동안 3평에서 시작해 30평짜리 가게로 자리를 잡기까지 참으로 열심히 해왔다. 덕분에 가게를 옮기면서 단골을 하나도 잃지 않았고 손님은 더욱 더 늘어났다. 사장 내외는 전주에서 음식점을 운영하기가 어렵다고 말한다. 음식을 잘 하는 사람들이 많고 손님들의 입맛도 까다롭다. 그래서 맛을 놓치지 않기 위해 매일 좋은 재료를 사용하여 음식을 마련했다. 그것을 사람들이 알아준 것일까? 오늘도 자유식당은 청국장과 김치찌개가 올라간 백반을 맛보려는 손님들로 가득하다.