

이야기 돌

천년고도, 전주의 맛과 전통을 계승하는 장인들

# 전주 맛 명인 6인



비빔밥 무형문화재  
전통식품 명인 제39호  
전주음식 명인 1호  
‘가족회관’ 김년임 대표

## 고집스러운 외길 인생



“내 입에 맞지 않는  
음식은 절대 손님상에 내놓지 않는다.”

1980년 전주비빔밥 전문 업소로 문을 연 ‘가족회관’의 주인은 전라북도 지정 향토 전통 음식 심의위원이자 전주음식 명인 1호로 지정된 김년임 명인이다. 개업 첫날부터 오늘까지 직접 주방에서 조리하는 김년임 명인의 이유 있는 고집은 바로 스스로 만족하지 못한 음식을 손님상에 내지 않겠다는 결심이다.

전주 완산구 중앙동에서 ‘가족회관’을 시작하기 전에는 같은 건물 1층에서 음악감상실을 운영했다. 음악을 좋아하는 그녀는 하루 종일 좋아하는 음악과 함께 젊은 청춘들에게 낭만과 휴식을 제공하면서 끼니때가 되면 음악감상실에 남아 있던 사람들에게 공짜 밥을 먹였다. 특히 오래도록 자리를 지키는 사람들은 대부분 돈이 없다는 것을 안 김년임 명인은 ‘쌀 한 줌만 더 없으면 되는데, 된장 한 숟가락만 더 풀면 되는데...’ 이런 생각으로 밥상을 내놓았다. 그렇게 시작된 후한 인심으로 나중에는 공짜 점심을 먹으려는 사람으로 가게가 북적거렸다. 결국 같은 건물 2층에서 오로지 전주비빔밥 한 가지만을 취급하는 ‘가족회관’을 시작하게 된 이후 비빔밥이 그녀의 인생이요, 인생 자체가 비빔밥일 만큼 비빔밥에 대한 열정과 자부심은 팔순을 바라보는 지금까지도 그대로 이어지고 있다.

벼슬하는 집 딸이었던 김년임 명인은 결혼 전 손맛이 예사롭지 않은 친정어머니로부터 음식 하는 법을 철저하게 배웠다. 어머니는 색다른 음식을 할 때마다 자녀들을 불러 세워놓고 일일이 설명을 해가며 손수 만드는 법을 보여주셨고 그 과정을 꼼꼼히 기록했던 그녀는 후에 엮한 시집살이에도 기록하고 배우는 모습으로 시어머니로부터 인정받을 수 있었다.

전주비빔밥에 올라가는 고명을 음양오행에 맞추어 신선로처럼 배열하기 시작한 것은 바로 김년임 명인의 손길에서 시작되었다. 향이 좋은 채넛전은 부스러기가 많이 남았다. 그래서 음식을 다 하고 나서 그 위에 얹기 시작했다. 볶은 은행도 그냥 놓으면 예쁜 모양이 나오지 않아서



일일이 실에 꿰어 목걸이 모양으로 올려놓았다. 그런 식으로 무지개색에 맞춰 밥 위에 덮은 것이 지금의 비빔밥에 올라가는 신선로 모양의 고명이 된 것이다. 김년임 명인만의 트레이드마크가 된 부푼 달걀찜 또한 ‘가족회관’의 명물이다. 단체 급식으로 나오는 차디찬 달걀찜을 보며 따뜻하고 부드러운 달걀찜을 만들면 좋겠다는 생각에 수많은 밤을 새워가며 개발한 것이다. 개발과정에서 태워 먹은 그릇과 깨 먹은 독배기만 해도 한 트럭이 넘는다. 그러다 어린 시절 친정어머니가 해주던 카스텔라에 생각이 미쳤고 카스텔라처럼 부드럽고 붕긋하게 부풀어 오른 달걀찜과 쫄득한 감자조림을 만드는 데 성공했다. 무엇을 하든 하겠다고 생각하면 기필코 해내고야 마는 김년임 명인의 고집과 집념. 가히 명인 1호 칭호가 아깝지 않다. “한식의 세계화는 우리 것을 그대로 전달해야 한다. 그러려면 우리 식자재를 그대로 사용해야 하는 법이다.” 임금님 수라상에 올라가던 전통을 그대로를 살리면서도 서양

의 색과 모양을 가미한 방식이라야 한식의 세계화가 성공할 수 있다고 강조하는 김년임 명인은 해외 교민들이나 어려운 사람들에게 한국 전통의 맛을 보여주기 위해 일부 재료를 직접 가지고 간다. 그렇게 까다롭게 고집하는 원칙 때문에 해외에서도 가장 한국다운 음식을 대접할 수 있었고 대통령 오찬 행사도 주관할 만큼 인정을 받을 수 있었다.

현재 ‘가족회관’은 전주비빔밥 전수자인 큰딸이 함께 운영하고 있지만 지금도 김년임 명인은 일일이 밤과 마늘을 깎아 손톱보다 작은 꽃을 만들어 예쁘게 고명 위에 얹어 준다. 그런 정성과 고집스러운 원칙이 모여 전주음식 명인 1호라는 칭호와 전주의 대표적인 향토 음식점이라는 명성을 만들어준 것 아닐까? 인터뷰 말미에 연세도 있으신데 피곤하지 않느냐는 질문에 “음식을 만드는 것이 가장 행복하다”라며 함박 웃음으로 답을 하였다.

중앙 최고 요인 만을 위한 주방장  
'복자식당' 문성복 장인

## 진짜 요리 비법이란



“마음을 맡기면 됩니다. 내 온 마음을 다해 대접한다는 마음으로 하면 음식에 혼이 들어가지요. 그렇게 혼이 담겨야 먹는 사람의 마음에 감동을 줄 수 있습니다.”

전주 최대 한정식 전문점이었던 '행원'의 주방장 출신 문성복 조리사(1947년생)가 말하는 진짜 요리 비법이다. 그 다음이 좋은 원재료고 양념이고 기술이란다. 아무리 좋은 재료가 있고 양념이 준비되고 실력이 최고라 하더라도 상대방에 대한 정성과 마음이 갖춰지지 않으면 음식에 혼이 담길 수 없게 된다. 그러면 순간적으로는 맛이 있지만 가슴에 남아 기억되는 음식은 될 수 없다는 것이다.

그가 요리업계에 입문한 계기가 재미있다. 가정 형편상 중학교 졸업도 어려웠던 당시 지인이 운영하는 음식점에서 일을 하게 되었다. 그 사장이 했던 말 한마디가 그의 인생을 바꿨다.

“우리 주방에서 일하는 사람의 월급이 얼마인지 아나? 공무원 월급 두 배인가.” 어차피 학력이 짧아 좋은 직업을 구할 수 없다고 생각했고 노동이나 영업을 생각했지만 월급에 대해서는 큰 기대를 할 수 없는 상황이었다. 그저 딱 치는 대로 일을 해서 돈을 벌어야 할 형편이었다. 그런 그에게 공무원보다 많은 돈을 받는다는 것은 기회 중 기회였다. 잡사의 망설임도 없이 요리 기술을 배우기로 했다. 처음엔 홀 서빙이나 주방 보조부터 할 수 있었다. 당시 홀 서빙의 월급은 당시 돈으로 200원이었지만 목표가 주방장이었기 때문에 이를 악물고 견딜 수 있었다. 그때만 해도 한정식이 호황이라 전주시내 여기저기에서는 새로 문을 여는 한정식집이 많았다. 새로 시작하는 곳에서는 늘 경험이 있는 요리사를 필요로 했고 문성복 씨는 새로운 기술을 익히기 위해서 고생스럽지만 여러 주방장 밑에서 실력을 쌓아나갔다. 그렇게 해서 1972년 한식조리기능사 자격을 취득하게 되었다.

그 후 전주 최대 규모의 한정식 전문점 '행원'에서 5년을 근무하고 지금의 자리에 '복자식당'을 열었다. 그가 '복자식당'을 연 계기 중 하나가 바로 주방장 월급만으로는 딸 다섯 명을 감당하기 어려웠기 때문이란다. 우여곡절 끝에 시작한 '복자식당'에서 딸 다섯 모두 대학을 보내고 출가를 시켰으며 지금은 부부가 호젓하게 운영하고 있다.



그가 자영업을 시작한 이유 중 다른 하나는 바로 불투명한 미래 때문이었다. 아무리 실력이 뛰어나도 영업이 안 되면 그 집은 문을 닫을 수밖에 없는 것이다. 결국 영업이 뒷받침되지 않는 실력은 언제나 불안할 수밖에 없다는 것을 깨달았다. 게다가 나이가 들면 남의 집에서 일할 수 없게 되고 경험과 연륜을 인정받지 못하고 젊고 실력 있는 사람들에게 뒤쳐진다는 것을 자연스럽게 받아들였다.

“공부를 하지 않으면 요리에 발전이 없습니다. 행원 재직 시절 청와대 이·취임식을 준비하면서 전통 요리책 몇 권을 옆에 놓고 밤마다 공부했습니다. 물론 공부한 음식을 다 내놓지는 못했지만 그런 공부가 살아 있는 요리를 가능하게 했지요. 음식에는 맥이 있습니다. 그 맥을 제대로 알아야 손님의 입맛을 사로잡을 수 있게 됩니다. 같은 재료의 음식이라도 철마다 맛이 다릅니다. 직접 만들어보고 먹어본 시간이 길면 길수록 좋은 맛을 낼 수 있습니다. 세월을 먹어야 음식의 맛이 살아나는 것이지요.”



열이면 열 명 모두의 입맛을 맞출 수는 없지만 7~8명의 입맛에 들면 맛있는 음식이라고 볼 수 있다는 문성복 장인은 지금도 대부분의 고객이 단골이다. 그가 만든 음식에 맛을 들인 사람들은 때가 되면 자연스럽게 '복자식당'으로 발걸음을 옮기게 된다. 마치 연어가 때가 되면 물길을 거슬러 자신의 자리로 되돌아오듯 말이다. 지금도 주방에서 일을 할 때면 자신과 함께 요리를 한 지 30년이 넘는 칼을 사용하고 하얀 고무신을 갈아 신는 문성복 장인. 자신이 좋아하는 요리를 평생 원없이 해보고 먹어보았기 때문에 선택에 후회가 없다고 자신 있게 말한다. 그저 건강이 허락하는 그날까지 큰 욕심 없이 자신을 찾는 고객에게 맛있는 음식을 대접하는 마음으로 살면 행복하지 않겠느냐며 미소 짓는다. 전주 음식 문화 발전에 대한 의견 요청에 “젊은 사람들이 옛날 주방장을 찾아 배우는 자세만이 이전의 명성을 찾는 방법이다” 라고 말하는 모습에서 자신의 자리를 지키며 최고의 맛을 위해 소명을 다한 장인의 모습을 엿볼 수 있었다.

향토 요리 연구에 바친 한평생  
우리맛연구회 박영자 소장

## 삶이 요리인 인생

“요리가 삶이고, 삶 자체가 요리다. 그저 요리하는 것을 좋아했을 뿐이다.”

딸 여섯 중 셋째로 태어나 친정어머니가 차리는 제사상에 관심이 많았던 박영자 소장(1935년생)은 또래 아이들이 음식 먹는 것을 즐기던 때에 음식 만드는 것 자체를 즐겼다. 17세 때에는 친정어머니가 제사 전날 집을 비운 사이 손수 장을 봐서 제사상을 차려놓았다. 그 상을 보고 큰어머니들과 친정어머니는 놀라움을 금치 못했다. 자신들이 차리던 것과 같은 완벽한 상차림이었기 때문이었다. 평소 눈썰미가 좋고 요리하는 것에 관심이 많았던 박영자 소장의 첫 데뷔 무대이기도 했다. 불심의 영향으로 수행하듯 홀로 사는 것에 관심이 많았던 박 소장은 집안의 제사상을 홀로 다차려야 한다는 생각으로 지방 쓰는 것까지 배웠다. 그러다가 전주 음식의 전조라고 할 부안에 1년이면 열다섯 번의 제사상을 직접 차려야 하는 외머느리로 시집을 가게 되었다. 요리 박사인 시할머니를 모시고 살게 되었는데 그 덕에 박 소장은 다양한 음식을 제대로 배울 수 있었다.

얼마 전 TV 프로그램 ‘박 2일’에서 이승기에게 김치 담그는 법을 가르쳤는데 그중 홍시겉절이가 바로 시할머니께 전수받은, 전라도를 대표하는 김치 중 하나였다. 설탕이 귀했던 시절 당도가 높은 홍시를 양념으로 써서 한겨울 생생한 김치 맛을 가능하게 했던 것이 바로 홍시겉절이였다. 요리 시작 전 이승기가 장갑을 끼려 하자 요리는 손맛이 중요하다며 엄하게 꾸짖었다는 일화가 유명하다. 손을 통해 전해지는 체온이 김치의 간을 맞춰주어 감칠맛나게 하는 천연 재료 역할을 한다는 것이다. 방송 후 요리를 좋아하는 이승기가 개인적으로 요리를 배우고 싶다는 뜻을 전했다는 후문이다.

어린 시절 일제 강점기 독립군에게 자금을 조달했다는 이유로 일본 순사에게 붙잡힌 아버지께 밥을 해드리곤 했는데 당시 박 소장의 귀에 들렸던 지서의 철문 닫히는 쿵하는 소리가 지금도 가슴속 깊이 남아 있다. 그런 이유로 1986년부터 교도소 재소자들의 재활을 돕는 직업 훈련을 직접 하게 되었다. 1년여의 무료 강의가 끝나자 이듬해 법무부장관 표창을 받았다. 하지만 대가를 바라고 한 것이



아닌데다 막상 표창을 받으면 계속해야 한다는 부담으로 몇 번을 사양했을 정도로 박 소장은 큰 욕심이 없었다. 그저 자신이 좋아하는 것을 나누고 베푸는 것 자체를 즐기면서 살 뿐이었다.

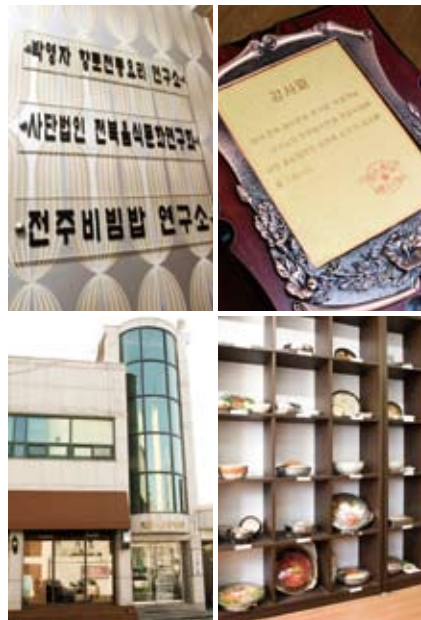
일본, 중국, 말레이시아 등을 돌며 전주비빔밥과 전라도 김치를 전하는 박영자 소장은 중국 연변대학 등에서 5년간 무상으로 초청 강연을 하기도 했다. 당시 강의를 들던 사람들이 고마움의 표시로 준비해 준 소박한 식자재들이 두 상자 가득 채워진 것을 보고 그 마음이 고마워 오래도록 행복할 수 있었다고 박 소장은 말했다.

박영자 소장은 2009년부터 향토요리연구소가 바뀐 우리맛연구회에서 음식을 좋아하는 주부들을 대상으로 자신들이 잘하는 요리를 돌아가며 강의하고 함께 맛을 연구하는 모임의 대표로 활발히 활동하고 있다. 무엇인가를 배우고 익히는 것을 좋아하는 박 소장은 사진 찍기도 좋아해서 스스로 포토샵까지 할 정도다. 시와 시조로 등단한



박 소장은 내년쯤 자신의 이름으로 된 시집도 낼 계획이란다. 만다린, 하모니카를 배우고 삶을 즐기며 사는 그녀는 요리를 가르치는 제소자들에게 이렇게 말한다. “요리하는 방식으로 살면 죄 지지 않고 살 수 있다. 좋은 재료를 가지고 정성을 들여 음식을 하는 것처럼 사람을 대하면 건강하고 행복한 관계를 만들 수 있기 때문이다.”

60년 가까이 요리와 함께한 박영자 소장은 평생 자신이 좋아하는 것을 하며 살았기에 자신의 삶에 대해 후회하지 않는다며 일에만 몰입하는 젊은이들에게 나이 들어 즐길 수 있는 취미 한두 개쯤은 배워두라는 충고도 아끼지 않았다. 자신은 장인도 그리 유명한 사람도 아니라며 그저 요리 그 자체를 좋아하는 사람일 뿐이라고 겸손하게 말했다. 매주 월요일마다 이메일로 주변 지인들에게 격언 한마디를 보내며 한 주의 행복을 선물하고 있는 박영자 소장은 전주비빔밥과 전라도 김치를 대표하는 전주의 장인이었다. 그런 그녀가 앞으로도 전주 향토 음식의 맛을 전 세계에 널리 알려주었으면 하는 바람이다.



수원 백씨 인재공 백낙중 종가  
서화순 종부

## 종택을 문화·예술의 중심으로

“문화지킴이와  
천생 종부의  
삶을 시작하다.”

서화순 종부는 김제 달성 서씨 집안의 막내로 태어났다. 시조부님의 건강 탓에 혼례를 서둘렀는데 약혼 뒤 바로 세상을 떠나셔서 스물다섯 살 새댁은 시집을 오자마자 1년 상을 치르며 종가의 일상을 시작하였다. 100년 가까이 된 고택에서 외출이 거의 없는 생활... 넓은 종택을 관리하기 위하여 매일 쓰고 닦는 데 하루를 보내고 시아버지, 남편, 시동생, 아이들, 집안 식구들까지 매일 다섯 차례 이상 아침상을 차리는 등 종부의 일상은 너무나도 고난한 일들의 연속이었다.

이러던 차에 종택 탈출의 기회가 왔다. 종손의 사업이 어려워져 일을 접고 잠시 산중 생활을 하게 된 것이다. 서화순 종부는 시어른의 양해를 구하여 아이들과 함께 종택을 나왔다. 이후 10년을 아이들과 독립 생활을 하였고 산에서 내려온 종손이 다시 종가를 일으켜보라며 종택 생활을 제안하면서 다시 종택으로 들어가게 되었다.

서화순 종부는 종택에 들어가 다시 종가의 기운을 살리며 시어른을 모시고 사는 길이 그녀 앞에 놓인 길이라는 것을 알고 있었다. 다시 시작된 종택의 삶은 이전과는 달랐다. 10년간 병석에 누워 계신 시아버님을 돌보는 일과 함께 종택을 고택 체험, 차 마시기 체험 등의 문화 공간으로 만들면서 새로운 삶이 시작된 것이다.

전주 문화와 종가의 향취에 취할 수 있는 종택, ‘학인당’은 수원 백씨 인재공 백낙중 종가의 종택으로 103년 내력을 지닌 전주시 교동 한옥마을의 대표 고택이다. ‘학인당’은



아들에게 만석꾼 재산보다는 수백 년을 갈 집을 선물한 아버지의 속 깊은 사랑이 담겨 있다. 103년 전, 당시 쌀 4000석에 버금가는 공사비를 들여 백두산과 압록강, 오대산 일대에서 최고급 목재를 구해왔다. 또한 처음 건축을 시작한 백진수 어른이 대원군과 절친하여 궁궐 건축 경험이 있는 도편수와 대목장을 불러 2년 반의 시간을 들여서 완공하였다. 집의 전면은 모두 창을 뒀으며 지붕의 정면에 돌출시킨 박공면에도 창을 내어 다락의 채광과 환기를 꾀한 2층 구조의 집이다. ‘땅샘’ 때문에 집 앞에 정원을 내었기에 한여름에도 시원한 바람을 일으킨다.

‘학인당’은 판소리 공연장으로 기획한 상징적인 건축물이었으니 고택 자체가 큰 울림통 역할을 한다. 마루에 앉거나 서서 노래를 할라치면 그 소리가 고택 구석구석 스미며 울려댄다. 예향의 고장 한복판에서 ‘학인당’은 아마도 지역의 문화 예술인뿐 아니라 많은 사람들의 심금을 울리는 공간이었을 것이다. 해방 이후 백범 김구 선생이 전북도당 창당을

위해서 전주를 찾았을 때 ‘학인당’에서 하루를 묵게 되었는데 구름떼 같은 인파가 몰렸다고 한다.

서화순 종부는 종가나 종택이 살아 있고 깨어 있으면 과거의 종택이 그랬던 것처럼 사람이 드나들어야 한다고 강조한다. 과거 지역과 사회에서 소통의 공간이자 문화를 함께하였던 종택으로서의 역할을 전주의 예술과 음식 문화를 중심으로 새롭게 부활시켜 많은 사람들이 우리 문화의 깊은 맛을 이 ‘학인당’을 통하여 체험하게 할 작정이다. 특히 종가의 담백한 음식 체험을 통하여 우리 전통의 맛을 느끼게 하고 싶다. 앞으로 공사 중인 ‘학인당’이 새로운 모습으로 재탄생한다면 더 많은 사람들이 ‘학인당’이라는 매개를 통하여 전주의 문화와 종가의 향취에 취하게 될 것이다.

전북 떡 장인 1호 떡메마을  
유유순 원장

# 영혼을 다해 떡을 만든다

“음식은 하늘이요  
보약이며  
생명이다.”

오래 살기를 희망하는 사람은 많지만 정작 제대로 장수할 수 있는 음식을 먹는 사람은 드물다고 말하는 떡메마을 유유순 원장은 떡 장인임과 동시에 김치 장인이기도 하다. 40년 이상 음식을 만들어온 유 원장은 지난 25년간 여성들에게 밀반찬 · 백반 · 찜 · 장류 등의 만들기를 지도해왔다. 특히 그녀의 손을 거쳐간 폐백 · 이바지 · 부각 · 유과 · 오키포시 · 다식 등은 그냥 먹기에 아까울 정도로 미적으로도 뛰어나 유명세를 탔다.

어려서부터 손맛이 남달랐던 유유순 원장은 할머니에서 어머니로 이어져 내려오는 손맛 그대로를 지켜가면서도 자신만의 비법을 만들어나갔다. 자신이 만든 음식에 대한 자신감과 자부심이 남다른 그녀는 자신의 떡에 대해 이렇듯저렇듯 하는 사람들에게 일침을 가한다.

“나는 영혼을 다해 떡을 만든다. 맛 없다는 사람에게서는 절대 내 떡 안 판다.” 좋은 것을 볼 수 있는 안목을 가진 사람에게만 자신의 떡을 팔겠다는 자신감은 그냥 나오는 것이 아니다. 떡메마을에서 나오는 떡의 모든 재료는 이 지역의 특산물과 제철 과일만을 사용한다. 감을 얇게 저미듯이 잘라 고르게 펴서 말린 후 사용하고 당근이나 감도 실고추처럼 가늘게 채 썰어 냉장고에 보관해놓고 쓴다. 말린 대추도 돌돌 만 채로 작게 썰어 놓으니 하나하나가 꽃처럼 보인다. 제철에 나는 재료가 떨어지면 더 이상 떡을 만들 수 없어서 지금은 대량생산도 그리 반갑지 않다고 한다. 하나하나 수작업을 통해 작



품 만들듯이 빚어내는 떡메마을의 떡은 그야말로 기능성 건강 떡이다. 게다가 그 해에 나온 햅쌀만을 고집한다. 주변에서 묵은 쌀이나 수입 쌀을 섞으면 지금보다 많은 수익을 낼 수 있다고 조언해주지만 까다로운 유유순 원장에게는 소위 ‘씨알’도 먹히지 않는다. 요즘 가장 인기 있는 떡은 건강에 좋은 기능 떡이다. 꼬장떡과 복춘떡은 예전 북한에서 먹던 모양 그대로라고 한다. 그 모양 그대로 다른 인공 첨가물을 가미하지 않고 원재료 맛을 살려 두툼하게 만든다. 하나하나 수작업을 통해 만들어지는 건강 기능 떡에 대한 관심이 높아 백화점 입점도 준비 중이다. “내가 만든 떡은 달라야 한다. 첫째, 재료가 좋아야 하고 둘째, 영혼을 담아야 한다.” 자신이 하고 있는 일에 미쳐야 혼을 담을 수 있고 그래야 좋은 음식을 만들 수 있다고 말하는 유유순 원장은 건강한 밥상에 대해서도 조언을 서슴지 않는다. 장인의 조언은 날카롭지만 지혜롭다. “요즘은 집에서 먹는 음식도 식당밥처럼 변하고 있다. 원재료 맛이 그대로 우려낼 수 있도록 담백하게 요리해야

하는데 무슨 음식을 하든 잡탕이 된다.” 떡을 맛있게 만드는 법에 대해 묻자 좋은 재료와 불 그리고 수분이 제대로 들어가야 하지만 더 중요한 것은 욕심을 버리는 것이라고 한다. 떡을 찌고 식힐 때 조금씩 찬물에 식혀야 하는데 욕심을 내서 한꺼번에 식히려 하니 떡을 망치게 된다는 것이다. 무슨 일이든 욕심이 화를 부른다는 것을 떡 장인 유유순 원장을 통해 떡을 찌고 식히는 것에서도 배울 수 있다. 떡메마을의 직원들의 70%는 사회적 약자인 중증 장애인들이다. 일하는 데 있어 정확한 함량과 같은 원칙을 지키지 않으면 엄하게 꾸짖지만 평소에는 사랑으로 대하기 때문에 일하는 직원들의 표정이 밝다. 내년엔 사회적 기업으로 변경해 사업을 이어갈 계획이란다. 전주가 전통의 맛과 멋을 지닌 향토 음식의 맥을 지켜갈 수 있는 데는 음식 하나에도 이렇게 자신의 이름을 건 명인들이 있어 가능한 게 아닐까?

전통 민속주 이강주 전수자  
고천<sup>古泉</sup> 조정형 명인

## 술과 함께 한 외길 인생



“내가 갈 길은 태어날 때부터  
이미 정해져 있었다.”

고천 조정형 명인은 술 빛는 무쇠술이 땅속에서 치솟아 오르는 태몽을 꾸고 태어났고 그런 연유로 외가 어른인 가람 이병기 시인이 솥 정자를 넣어 정형이라고 직접 이름을 지어주셨다. 대학에서 양조학을 전공하고 목포의 삼학소주에 입사하면서 술과의 긴 인연이 시작되었다. 그 후 25년간 술 공장의 공장장으로 주조사 1급 자격증을 따며 실력으로도 뒤따라올 자가 없을 만큼 양조에 몰입했다.

그러던 어느 날 문득 전통주를 제대로 만들어야겠다는 생각이 들었다. 2년여간 전국을 떠돌며 전통주에 대한 자료 수집과 숨은 기술자들을 찾아 다니며 일일이 전통주 제조에 관한 정보들을 모으기 시작했다. 잘 나가던 공장장이 그렇게 전국을 헤맬 당시 많은 사람들은 그에게 미친 놈이라고 손가락질했다. 심지어 집안 사람들조차 그와 만나는 것을 꺼려했을 정도였으니 다른 사람들은 이루 말해서 무엇 하겠는가? 그렇게 모은 전통주 제조법에 대한 정보를 가지고 제주도에 내려가 전통주 200여 가지를 직접 찾아 보았다. 수많은 실패에 실패를 거듭하면서 생을 포기하려 한 적도 수차례였다. 그러다 문득 이런 생각이 들었다.

“죽을 용기가 있다면 어떤 난관들도 극복하지 못할까?” 용기를 낸 그는 그간의 연구 결과를 바탕으로 『다시 찾아야 할 우리술』과 『우리땅에서 익은 우리술』이라는 책을 발간하였다. 그렇게 해서 1988년 무형문화재로 지정받았고 1996년 농림부로부터 명인 칭호를 받을 수 있었다.

1994년 KBS에서는 ‘그 집에는 술이 있다’는 제목으로 술과 함께한 외길 인생인 그의 삶 자체를 집중 조명했다. 태어날 때부터 술과 인연이 있었던 그는 KBS가 시행하는 전복 어른상을 제일 먼저 수상한 부친이 남기신 일기를 보며 기록의 중요성을 몸소 깨달았고 자신이 하는 모든 일을 일일이 기록으로 남겼다. 그 과정을 통해 6대 선친 때부터 비법으로 빛어 내려오던 전통 가양주 ‘이강주’의 면허를 획득하여 전주이강주 회사를 설립했다. ‘하면 된다’는 굳은 신념과 오직 나의 길만을 가겠다는 고집스러



운 집념 하나로 모든 난관을 극복하면서 이제는 민속주 제일의 맛과 매출액 최고, 수출량 1위의 자부심과 성취감을 얻은 그는 제2공장을 건립하여 과일주 생산에도 박차를 가하고 있다.

전주이강주를 운영하면서 은행에서 단돈 10원도 빌리지 않을 정도로 내실 있고 튼튼한 회사를 경영하고 있는 고천 조정형 장인은 향후 자신의 이름을 딴 고천술박물관에서 자신이 평생을 바쳐 익힌 술 제조법을 후학들에게 전수해주고자 하는 뜻을 비쳤다.

2011년 대한민국 우리술 대축제 품평회에서 대상을 수상하고 대통령상을 비롯한 각종 상을 휩쓴 전주이강주는 힐러리 클린턴, 반기문 총장이 참석하는 국제 행사에 축하주로 선정될 만큼 우리나라의 대표적 명주라는 데 이견이 없다. 평생 술과 함께한 인생을 살았던 고천 조정형 선생은 지구촌 곳곳에서 이강주가 최고라는 말이 스스럼없이 나오도록 명실상부 세



계 최고의 명주로 만드는 데 혼신의 힘을 다하겠다고 포부를 밝혔다. 그리고 인생의 마지막 바람인 주조 전문 특수 대학 건립과 장학 재단 건립의 꿈이 빠른 시일 내에 현실로 다가와 전주가 대한민국 양조 기술의 메카가 되어 세계 속에 우뚝 서는 날이 오기를 기대한다. “내가 여기까지 했으니 남은 부분은 너희들 몫이다.” 라고 웃으면서 후학들에게 물려주는 멋있는 모습을 보여주겠다.

오전에는 술 공장, 오후엔 농악단, 저녁엔 저술에 힘을 쏟고 있는 조정형 장인... 각자 자기의 일에 충실한 것이 결국 애국 아니겠느냐고 솔직한 자신의 마음을 표한다. 특히 3년 연속 잘되는 기업은 없다며 올라갈 때 내려갈 것을 대비해 행동(연구, 실험, 독서 등)하며 준비하라고 조언한다. “스타는 나의 인간 됨됨이를 보고 다른 사람이 만들어주는 것”이라며 늘 깨끗한 경영을 강조한다. 전주이강주가 전통주로서 전주를 대표하는 술을 넘어 세계가 주목하는 훌륭한 작품으로 승화되기를 희망하는 바다.

