

전주 대표 맛집 30

스토리텔링 컨설팅

---

전주대학교 송영애

## 순서

1. 스토리텔링이란? (스토리의 속성)
2. 음식점 선정
3. 취재 일정 및 내용
4. 맛집 스토리의 속성 도출
5. 맛집 스토리 컨설팅의 예

# 1. 스토리텔링(Storytelling)?

Story

tell

~Ing



세 요소로 구성된 단어

즉, 이야기와 말하다, 그리고 현재진행형의 의미

Story는 인간의 문화, 예술 행위에 있어서 가장 큰 영향력

Tell은 단순히 말하다 의미 외에 촉각, 후각 다른 감각까지도 포함

~ing는 상황의 공유, 그에 따른 상호작용성의 의미를 내포

=> 현재 스토리의 구전이 진행 중

# 스토리의 4단계

## 1. 스토리 발굴

음식이 보유하고 있는  
전통성과 인물 등에 대한 이야기 도출  
: fact

## 2. 스토리 연출

소비자에게 매력적으로 어필할 수  
있도록, 시각화, 미각화 연출

스토리 확산  
스토리 재공유  
: Storytelling

## 3. 스토리 체험

음식을 직접 먹어 보고  
시각, 미각, 청각 등을 활용해  
음식에 대한 경험을 쌓는 과정

## 4. 스토리 공유

체험자가 자신의 경험담을 구전이나  
인터넷 매체, 인쇄매체 등을 활용해  
잠재 고객들에게 전달해주는 단계

## 스토리텔링 기능

1. 음식 스토리는 소비자의 관심의 대상
2. 스토리와 음식이 결합되어 상품과 소비자는 원활한 커뮤니케이션
3. 음식의 이미지를 유형화하는데 기여
4. 음식이 하나의 관광상품으로서 소비자에게 포지셔닝을 하는데 기여

➔ 전주 음식에 대한 이해와 인지도 상승

## 스토리텔링의 효과

음식에 얹힌 이야기를 좋아한다.

음식점에 얹힌 이야기가 더 많이 소개되었으면 좋겠다.

음식점에

얹힌

이야기를

읽으면

음식점에 더 방문하고 싶어진다.

음식점에 대해 더 친근감이 간다.

음식점에 대해 더 믿음이 간다.

음식점의 이미지를 구체적으로 만들어 준다.

음식점에 대해 흥미를 불러일으킨다.

음식점을 결정하는데 유익한 정보가 된다.

음식점 결정하는데 영향을 준다.

## 스토리텔링은 마케팅 도구

음식이라는 제품에

음식과 관련된 다양한 이야기나 문화 등을 콘텐츠화하면

음식의 매력증진과 부가가치를 향상시킨 상품화에 도움이 된다.

이러한 과정들이 고객들에게는 방문욕구와 동기를 부여하게 되고

보다 강력한 이미지로 형성되어 잠재 고객들에게 홍보하는

중요한 수단이 된다.

# 스토리텔링의 속성

이해용이성 – 간결한 문체, 시각화

흥미성 – 감각적 즐거움, 호기심

감성 – 감정적 동요

교육성 – 정보 제공

역사성 – 전통 음식, 계승된 음식

고유성 – 참신한 내용, 특별한 메뉴

신뢰성 – 스토리와의 적합성

공감  
체험  
구전

~ing

## 2. 음식점 선정

전주시 향토지정업소 19 \*

전주음식 명인 1

한정식발전협의회 13개 업소를 기초로...

⇒ 중복되는 업소는 제하고, 총 31개 업소 중에서

취재거부 업소 3곳(만성회관, 예향, 행원), 내부사정 2곳 제하고,

26개 업소 취재 완료

### 3. 취재 일정 및 내용

#### 취재 일정

사전 조사 : 8월 ~ 10월

취재 기간 : 10월 ~ 11월(추가)

취재자 : 인터뷰 기자, 사진 작가

#### 취재 내용

음식 : 대표 음식 소개(특징, 개발 동기 등)

인물 : 손내림, 음식에 대한 가치관, 앞으로의 각오

장소 : 업소 시설, 오래된 식기, 소품 등

사진 : 음식, 대표, 업소 외관, 소품 등





풍전콩나물국밥 인터뷰



가족회관 인터뷰



## 맛집 스토리의 구성

- 3인칭 관찰자 시점에서 전개(000 대표는 / 그녀는)
- 간결한 문장, 쉬운 단어 선택으로 이해도를 높였다.
- 최고, 최초, no. 1, best 등의 단어는 제하였다.
- 이야기의 배경은 (과거 – 현재 – 미래)이다.
- 음식의 정보와 대표자의 음식에 대한 자세, 앞으로의 각오를 중심으로 서술

## 4. 맛집과 스토리의 속성 - i

| 업소명   | 도출된 속성            | 내용                                             |
|-------|-------------------|------------------------------------------------|
| 반야돌솔밥 | 감성                | 친정 어머니가 할머니에게 해주시던 음식 그대로 차린 음식<br>아들의 깡밥(누룽지) |
| 가족회관  | 교육성<br>전문성<br>신뢰성 | 어머니가 딸에게 음식을 가르치는 전주음식명인                       |
| 고궁    | 전문성<br>신뢰성        | 50여 년의 조리 주방장<br>조리법 표준화, 고추장 개발               |
| 백번집   | 역사성<br>감성         | 50년 동안 한 자리를 지켜온<br>아들이 식당을 이어가길 바라는 마음        |
| 성미당   | 역사성<br>독특성        | 3대로 이어지는 식당<br>고추장에 살짝 볶아져서 나오는 비빔밥            |

## 4. 맛집과 스토리의 속성 - ii

| 업소명         | 도출된 속성             | 내용                                                                     |
|-------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 풍전<br>콩나물국밥 | 이해용이성<br>교육성<br>감성 | 육수, 콩나물국밥 만드는 방법, 먹는 방법을 편안하게 소개<br><br>어머니에게 배운 그대로를 지켜나가는 소명을 보여주는 글 |
| 한국집         | 역사성<br>신뢰성         | 1952년 한국떡집부터 현재 3대째                                                    |
| 삼백집         | 역사성                | 1947년부터 영업                                                             |
| 호남각         | 친숙성                | 부부가 함께 일궈가는 전주 음식 문화                                                   |

## 5. 맛집 스토리 컨설팅의 예

끝까지 전주 맛 지킴이로 살고 싶다. **‘가족회관’**

50여 년, 비빔밥과 한 길을 걸었다. **‘고궁’**

귀한 음식을 대접하고 싶었다. **‘반야돌솥밥’**

열정 하나로 끓였다. **‘한일관’**



“

‘가족회관’을 처음 시작할 때, 그녀는 마흔 살이 되면 은퇴하리라  
입버릇처럼 말했다. 하지만 어릴 적, 비빔밥을 담으면서 떠오르던  
만도리 풍경과 ‘가족회관’을 다녀간 손님들로 달라졌다.  
그들은 그녀를 움직인 행복이었기 때문이다. ”

## 과거 회상

만도리(논에 마지막으로 김매기를 하는)가 되면

풍년을 기원하는 사물놀이로 흥이 났다.

동네 사람 모두가 나와 두드릴 수 있는 모든 물건을 가지고 나와 한바탕 논다.

이때, 소도 잡아 불고기도 만들고,

방금 지은 뜨신 밥에 콩나물과 각자가 나물을 넣어 비빔밥을 만든다.

만도리 때 맛보던 귀한 음식인 비빔밥을 만들기 시작했다.

## 어머니가 딸에게...

“밥상머리에서 예의를 갖추고 음식을 대하면 음식이 몸에 익어 가문이 나온다. 내가 가르치지 않아도 네가 느끼고 자란 음식은 고스란히 너의 것이 될 것이다”

## 음식에 대한 열정 / 조리연구

달걀찜, 사과달걀, 캐릭터 도시락

“한 사람이 다녀가도 밥상다워야 한다”

김년임 대표는 전주음식 명인 1호이다.



## 전주음식 망인 1호 가족회관

### 종년을 기원했던 '만도리'

마을 공동 우물가 주변은 콩나물 시루들이 즐비했다. 이제 딱 그 콩나물도 보이고 당장 콩나물국을 끓여도 갇힌 콩나물도 보였다. 콩나물 시루에 물을 주는 일은 물 당번이 돌아가면서 했다. 단, 당배를 띄우는 사람은 제외였다. 혹여 당배재가 콩나물에 떨어질지도 모르니 말이다. 당번이 아니어도 물 한 바가지쯤은 당연히 콩나물 끓이었다. 차가운 우물물을 콩나물에 쏟아 내리면 콩나물도 정신이 바짝 드는지 꽃피듯했다.

눈에 마지막으리 김매기를 하는 만도리가 되면 마을은 종년을 기원하는 사들놀이로 흥이 났다. 농동사는 일년에 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. 퐁과 리 소리를 따라 마을을 한 바퀴 돌고 나면 아낙들은 우물가 콩나물들을 하나도 모았다. 소 한 마리를 잡아 끓고기를 만들고 방금 지은 뜨신 밥에 콩나물과 갖가지 나물을 넣어 비빔밥을 만들었다. 집집마다 나날 만큼 주집했다. 만도리 풍경은 김년임 대표가 어른이 되어도 잊혀지지 않았다. 그녀가 '가족회관' 비빔밥을 만들 때도 종종 생각나는 추억이었다.

### 좋은 아이디어는 반드시 소리연구를 했다

그녀는 음악을 좋아했다. 소장한 라이선스 음반이 몇 백장은 됐다. 그녀는 음악감상실을 열었고 합송을 들으러 오는 사람이 많았다. 소장한 음반이 많다 보니 근처 방송국에서 음반을 빌려갈 정도였다. 업무상 방문하는 사람이 오면 그녀는 손수 밥을 지어 대접했다. 맛이 좋았는지 손님들은 밥집을 내보라고 권했다. 1979년, 그녀는 가족회관을 열었다. 천장은 벽돌로 아치를 꾸민 구멍을 1주방~3주방으로 나눠서 동선을 세분화했다. 주방 내부가 밖에서 보였다. 흔하지 않던 내부 구조라서 유심히



### INFORMATION

상 호 가족회관  
전 화 063-284-0882  
주 소 전라북도 전주시 원신구 중앙동 3가80  
종 일 평일휴무  
영업시간 11시 30분 ~ 9시  
주요 메뉴 전주비빔밥 1인 2천원, 육회비빔밥 1인 5천원



보는 손님들이 많았다. 그곳에서 만도리 때 밋보던 귀한 음식인 비빔밥을 만들기 시작했다. '한 사람이 다녀가도 밥상다워야 한다' 그녀의 열정은 '가족회관' 음식에 나타났다. 20여 가지 비빔밥 재료들은 서로 색깔을 맞춰 달았고 별채, 대추채를 올릴 때도 운을 있게 올렸다. 간단한 김치조림을 만들어도 부셔지는 김치가 없게 했다. 새로운 반찬이 손님 앞에 가려진 수십 번의 조리연구를 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 키스델라가 생각났다. 그녀는 오븐과 이스트가 없어도 노른자와 흰자를 따로 거름 내어 키스델라를 만든 경험이 있었다.

예상은 적중했다. 따뜻하게 부풀린 흰자 3개와 노른자 1

개를 데운 독배기에 넣어 원하던 달걀찜을 만들었다. 달걀찜은 노란모자를 쓴 독배기로 보였다. 여러 사람이 달걀찜 조리법을 궁금해했다. 그녀는 달걀찜뿐만 아니라 원하는 조리법을 가르쳐 주는데 인색하지 않았다.

#### 끝까지 전주맛지킴이로 살고 싶다

가족회관은 다양한 반찬으로 관심을 모았다. 그녀의 손씨는 딸에게 해주던 손맛이었다. 그녀는 백설기에 화전을 올려 생일케이크를 만들거나 케릭터 도시락을 짜줬다. 붉은 천연색소에 달걀반숙을 조리 사과달걀도 만들어주었다. 어린 딸은 고된 일 하기도 밥맛을 설치며며 음식을 해주시는 어머니가 부럽다. '밥상머리에서 예의를 갖추고 음식을 대하면 음식이 문에 익어 가문이 나온다. 내가 가르치지 않아도 내가 느끼고 자란 음식은 고스란히 너의 것이 될 것이다' 김년임 대표의 생각대로



'가족회관'을 처음 시작할 때, 그녀는 마흔 살이 되면 은퇴하리라 입버릇처럼 말했다. 하지만 어릴 적, 비빔밥을 담으면서 떠오르던 만도리 풍경과 '가족회관'을 다녀간 손님들로 달라졌다. 그들은 그녀를 움직인 행복이었기 때문이다.

딸은 손맛을 배우는 데 오래 걸리지 않았다. '90년대 중반, '가족회관'은 금전사기를 당해 부도가 났다. 딸은 어머니를 도와 법정 투쟁을 했다. '가족회관'을 잃기 싫어하는 어머니의 심정을 문서로 작성했다. 딸은 몰랐던 어머니의 마음을 알게 되면서 '가족회관'을 일으키면 어머니의 인생을 날리는 것이라 느꼈다. 손님들도 그녀를 응원했다. '가족회관'은 피곤했지만 김년임 대표는 건강이 악화되었다. 지금은 원치되었지만 강한 항생제는 독이제일었던 그녀의 손을 끝을 까맣게 만들었다.

치료가 힘들어 포기하고 싶었지만 딸과 그녀의 음식을 좋아했던 손님들을 생각하니 또다시 일어선다. 김년임 대표는 전주음식 명인 1호다. 전주시의회에서 만든 조례에 따라 하계교수와 전문인, 일반인의 추천과 심사를 거쳐 2006년 선정되었다. '가족회관'을 처음 시작할 때, 그녀는 마흔 살이 되면 은퇴하리라 입버릇처럼 말했다. 하지만 어릴 적, 비빔밥을 담으면서 떠오르던 만도리 풍경과 '가족회관'을 다녀간 손님들로 달라졌다. 그들은 그녀를 움직인 행복이었기 때문이다.





“

박병남 대표는 ‘고궁’ 비빔밥이 나이가 들수록 직원들에게 미래를 제시하고 싶었다. 수년 간 익힌 솜씨로 직원들이 ‘고궁’ 비빔밥을 만든다면 ‘고궁’다운 맛을 가장 잘 알리는 사람, 다같이 꾸리는 ‘고궁’을 만들고 생각으로 꼭 찼다”

”

## 소년(조리장)의 호된 훈련

박병학 조리명장. ‘고궁’ 비빔밥 맛을 총괄하는 분이다. 그가 음식을 배우기 시작한 나이는 18살이었다. 생계를 위해 들어간 한정식집 주방은 만만치 않았다. 이른 새벽에 일어난 소년은 나무지게를 지고 시장에 갔다. …… 추운 겨울에도 소년은 조용히 견뎌냈다. 스승은 2년이 지나자 소년에게 식재료를 맡겼다. 소년은 호된 훈련을 거쳐 5년 뒤 결국 주방장이 되었다.

## 차별화를 위한 연구 자세

조리명장과 박병남 대표는 ‘고궁’ 비빔밥 맛을 결정하는 고추장을 연구했다. 조리명장은 손맛과 조리방법으로 이곳만의 차별된 맛을 만들어냈다. 비빔밥에 들어가는 고추장 이외 볶음고추장, 더덕고추장, 매실고추장을 개발했다. 모든 ‘고궁’ 음식에 쓰이는 양념과 참기름, 고추장은 조리명장의 최종 검증을 받는다. 직원들은 조리교육을 받고 조리명장과 같이 맛 연구를 한다.



## 비밀밭 박물관과 함께 고궁

### 문화를 알려 가치를 높이코자

몇 년 전, 일본에서 본 라민박물관, 박병남 대표는 순간 무릎을 탁 쳤다. 박물관은 일본 라민옥수를 팔아는 법과 각 지방마다 특색 있는 민화 수프, 라민 그곳이 있었고 이름난 라민을 그 자리에서 맛보는 자리도 있었다. 게다가 조성된 일본 옛 거리는 일본 라민이 걸어온 역사를 한 눈에 보여주듯 했다. 마치 타임머신을 타고 과거로 돌아간 기분이었다. '왜 우리나라에는 비밀밭박물관이 없을까' 일본라민만큼 오랜 역사를 가진 비밀밭인데 말이다. 그는 자존심이 무척 상했다. 집으로 가는 내내 비밀밭박물관 설계도로 생각이 팍 찔었다. 규모가 작아도 주머니를 털어서라도 짓고 싶었다. '고궁'으로 돌아온 그는 2층 탁자와 의자를 대부분 치웠다. 당장 전들은 짓지 못하지만 미루고 싶지 않았다. 그는 인형으로 가마솥에서 밥 짓는 나인들, 나를 무치는 모습을 재현했고 실제 쓰였을 부뚜막과 돛고깃, 백자기를 전시했다. 비밀밭이 기록된 옛 문헌도 소개했다. 사글국들과 콩나물, 순창고추장으로 만드는 전주비밀밭과 안동비밀밭, 진주비밀밭, 해주비밀밭을 설명하는 공간을 마련했다. 전주비밀밭에 들어가는 전주콩나물과 은행, 잣, 호두, 밤, 대추 등의 오실과와 20여 가지 나물도 함께 전시했다. 비밀밭 수집 그릇을 파는 덕자는 줄었지만 후회되지 않았다. 그는 역사와 문화도 함께 알리고픈 마음을 감추지 않았다. 그가 비밀밭을 만난 건 누님이 운영하는 비밀밭 전문점이었다. 1977년, 누님의 권유로 그곳에서 일하면서 비밀밭을 조금씩 알아갔다. 그가 맛보고 자랐던 친근한 비밀밭이었지만 외국 손님과 다른 지역 손님들이 맛과 담음새에 감탄을 보내면 그렇게 뿌듯할 수가 없었다. 당당히 기분이 좋아져 더 열심히 일했다. 비밀밭과 보낸 40여 년은 특별했다. 1999년, 그동안 쌓은 경험과 누님 도움을 받아 '고궁' 문을 열었다. 그는 남들레 귀한 비밀밭을 향한 애정을 하나씩 쏟아냈다.



### INFORMATION

상 호 고궁  
전 화 전북전주시덕진구연진동 2가 158-9  
주 소 063-291-3212  
종 일 평일휴무  
영업시간 11시 ~ 9시 30분  
주요매뉴 전주비밀밭 1인 한정, 불고기비빔밥 1인분

## 50여년, 비빔밥과한길을 걸었다

박병하 조리명장. '고궁' 비빔밥 맛을 총괄하는 분이다. 그가 음식을 배우기 시작한 나이는 18살이었다. 생계를 위해 들어간 한정식집 주방은 만만치 않았다. 엄격한 스승은 청소, 장보기부터 맡겼다. 이런 새벽에 일어난 소년은 나무지게를 지고 시장에 갔다. 힘든 일과였지만 그 시절은 다그렸다. 물 좋은 식재료들로 골라 나무지게에 올리고 주방에 도착하면 자리에 앉기가 무섭게 부뚜막에 장작불을 지펴야 했다. 추운 겨울에도 소년은 조용히 견뎠다. 스승은 2년이 지나자 소년에게 식재료를 맡겼다. 소년은 호된 훈련을 거쳐 5년 뒤 결국 주방장이 되었다. 맛내기에 자신감이 생기고 요리를 흡수해 그는 한정식보다 비빔밥에 관심이 생겼다. 조리과정이 한정식에 비해 간단했고 특히 색깔을 맞춰 담는 나들이 배움을 느꼈다. 그 후 소년은 비빔밥을 중점적으로 만들고 연구하며 30여년을 지내다가 처음 문을 연 '고궁'과 인연을 맺었다. 조리명장과 박병하 대표는 '고궁' 비빔밥 맛을 결정하는 고추장을 연구했다. 조리명장은 손맛과 조리방법으로 이곳만의 차별된 맛을 만들어냈다. 비빔밥에 들어가는 고추장 이외 볶음고추장, 더덕고추장, 매실고추장을 개발했다. 참기름도 직접 짜서 사용했고 화려한 비빔밥보다는 세세한 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 조리교육을 받고 조리명장과 같이 맛 연구를 한다.

## 다같이 꾸리는 '고궁'

'고궁' 비빔밥이 나아가 들수록 박병하 대표는 직원들에



박병하 대표는 '고궁' 비빔밥이 나아가 들수록 직원들에게 미래를 제시하고 싶었다. 수년 간 익힌 솜씨로 직원들이 '고궁' 비빔밥을 만든다면 '고궁'다운 맛을 가장 잘 알리는 사람, 다같이 꾸리는 '고궁'을 만들고 생각으로 꽂혔다

게 미래를 제시하고 싶었다. '열심히 비빔밥을 만들어 일하는 직원들에게 밥을 열어주자' 그는 '고궁' 분점을 생각했다. 성실한 직원들을 독립시키려는 의도였다. 수년 간 익힌 솜씨로 직원들이 '고궁' 비빔밥을 만든다면 '고궁'다운 맛을 가장 잘 알리는 사람이 될 것 같았다. 그는 비빔밥을 다른 지역에도 알리는 계기로 기대했다. 분점이 많아도 고추장과 참기름은 '고궁' 조리명장이 만들어 공급해서 맛을 유지시켰다. 고추장 조리법을 표준화시킨 조리책이 있어도 마지막은 항상 조리명장의 심사를 거친다.

그는 '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 요리들은 '고궁' 손님에게 선보여 판매했다.

조리명장의 아들은 아버지 집에서 7년 여 동안 음식을 배웠다. '고궁' 직원들도 다같이 맡았다. 조리명장은 소



년 시절 극자로 들어가며 주방에서 일했지만 지금 직원들은 그렇지 않다. 대화도 짧고 격려도 아끼지 않는다. 박병하 대표의 아들은 경영학을 공부하고 있다. 두 아들은 '고궁'의 정서와 역사의 함께 자랐다. 앞으로도 그들은 '고궁'과 계속 성장할 것이다.





“

시간이 지나도 할머니의 밥상은 늘 생각났다. 눈만 감아도 맛이 느껴지는 듯 했다. ‘귀하고 맛있는 음식을 만들자’ 1980년 4월, 반야돌솔밥은 문을 열었다. 그녀는 전주비빔밥처럼 유명한 음식도 생각했지만  
친정어머니가 할머니께 드렸던 밥상처럼 정성이 든 음식을 만들고 싶었다.

”



## 친정어머니의 특별한 밥상

30여 년째 돌솥에 밥을 짓는 임복주 대표는 반야돌솥밥의 시작이다. 반야란 들에서 나는 곡식과 채소로 밥을 짓는다는 의미로 그녀의 어릴 적 기억에서 가져온 밥상이다. 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. 뜸을 들이며 쌀이 끝까지 익어가면 양은 냄비는 '타닥타닥' 소리를 내며 바닥에 누룽지를 만들었다. 갇밥이었다.



밥에 뜸이 들어 입맛을 재촉하면 친정어머니는 장독에서 간장을 꺼내 양념장을 만드셨다. 송송 썬 파와 참기름을 양껏 넣은 양념장. 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 있기만 하겠다고 사정해도 통하지 않았다. 혹시나 손주들이 눈에 밝혀 할머니가 진지를 못 드실까 염려해서였다. 초등학교생이었던 그녀는 문밖에 있으면서도 그 맛이 무척 궁금했다. 그날 이후, 할머니의 밥상은 세상에서 가장 맛있는 음식이 되었다.



### 내가 먹고 싶었던 음식을 만든다

'타닥타닥' 소리를 내는 돌솥밥 소리가 그녀는 너무 좋았다. '맛있게 잘 먹고 갑니다'로 들렸다. 간장 양념장에 밥을 비벼 걸절이를 곁들이는 손님들을 보면 그녀는 신이 났다. 힘주어 깐밥을 굽어 댄 탓에 숟가락들이 반 토막이 나고 휘어졌어도 그 소리는 마냥 좋게 들렸다. 30여 년이 지났지만 반야돌솥밥은 다녀간 손님들이 반 토막 낸 숟가락을 보물처럼 간직하고 있다.

주변은 예전보다 화려하고 간편한 음식이 풍족한 세상

이 되어서 쌀, 채소, 간장으로 맛내는 돌솥밥이 투박해 비교될지도 모른다. 하지만 돌솥밥을 기다리는 20분은 그녀의 추억과 친정어머니의 손맛을 맛보는 기회가 될 것이다.

### 지나치기 힘든 '깐밥'

"아저씨, 그 밥 드시지 마세요. 맛 없어요." 손님을 지켜보던 어린 아이는 줄어드는 '깐밥'이 안타까운지 손님을 설득하고 있었다. 한 숟가락쯤 아이에게 줄만도 한데 손님은 들리지 않는지 눌러 붙은 밥을 돌솥에서 떼어 내느라 정신이 없다. 어린 아이는 다름 아닌 반야돌솥밥 대표의 아들로 손님들 못지 않은 '깐밥' 마니아였다. 결과는 거절당하기 일쑤였지만 이들은 끈질기게 깐밥을 차지하려 애썼다.

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



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

## 1954년, 전주남부시장에서..

큰 형수인 박강임 대표는 전주 남부시장에 콩나물국밥집을 열었다. 한일옥으로 시작한 콩나물국밥집은 활기찬 시장 통 열기 틈에서 손님들을 맞았다. 형수는 잔뿌리가 없는 콩나물들로 골라 삶았다. 콩나물은 너무 익히지 않아야 했다. 사각하게 씹히는 맛이 살아있을 정도로 적당히 삶는 것이 요령이다.

형수는 콩나물국밥 이외에 다른 음식도 만들었다. 갈비찜, 복요리, 생선탕, 백반 등. 다양한 음식을 만들었다. 맛도 맛있었지만 푸짐한 인심 때문에 양도 두둑해서 인기가 좋았다. 손님들도 계속 늘어났다. 조금 과장되게 말하면 돈 궤짝에 돈이 넘쳐 흘러도 주워 담을 여유가 없을 정도였다.

## 형수가 가꿔온 시간을 살려서...

80년대 후반에, 이원영 대표가 전주로 내려와 현재의 한일관을 운영하고 있다. 한일관이 살아야 집안이 사는 이유이다. 그 만큼 한일관은 그와 형수에게 소중한 공간이다.

## 열정 하나로 끓였다 한일관



### 1954년, 전주남부시장에서

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

1954년, 큰 형수인 박강임 대표는 전주 남부시장에 콩나물국밥집을 열었다. 한일옥으로 시작한 콩나물국밥집은 활기찬 시장 통 열기 틈에서 손님들을 맞았다.

형수는 잔뿌리가 없는 콩나물들로 골라 삶았다. 콩나물은 너무 익히지 않아야 했다. 사각하게 씹히는 맛이 살아있을 정도로 적당히 삶는 것이 요령이었다. 콩나



형수는 남부시장에서 자리를 옮겼다. 예전 전주국장에 서도 형수의 콩나물국밥은 단골손님이 많았다. 1970년 전주에서 전국채전이 열려 큰 도로가 나자 국밥집을 옮겨야 했지만 지금 '한일관' 자리에 올 때까지도 손님들은 콩나물국밥을 자주 찾았다.

형수는 콩나물국밥 이외도 다른 음식도 만들었다. 갈비찜, 볶음, 생선탕, 백반, 냉면 등. 다양한 음식을 만들었다. 맛도 맛있지만 푸짐한 인심 때문에 양도 두둑해서 인기가 좋았다. 전주에 큰 행사가 있으면 음식을 만드는 참모로 여기 저기서 형수에게 도움을 청했다. 손님들도 계속 늘어났다. 조금 과장되게 말하면 돈 껍질에 돈이 넘쳐 흘러도 주위 담을 여유가 없을 정도였다.

'80년대 후반, 이원영 대표는 전주로 내려와야 했다. 이유는 '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' 막연했던 형수의 생각이 '한일관' 제정을 조금씩 어렵게 했던 것이다. 후한 인심으로 담아준 음식이었지만 현실은 형수의 마음을 완전히 이해하기 힘들었던 모양이었다.

돈이 부족하니 식재료를 구입 비용이 넉넉하지 않았고 형수는 돈을 벌리기 시작했다. 빌린 돈의 이자는 컸지만 장사를 하려면 어쩔 수가 없었다. 재정이 계속 악화되자 형수는 가족회의를 소집했다. 그 결과 이원영 대표가 '한일관'을 운영하게 되었다. 그는 은행대출을 받아 빌린 돈을 정리해 나갔다. 손님들이 많이 찾지 않는 음식은 메뉴판에서 제외시켰다. 조리법도 다시 정리했다. 정해진 식



다. 그와 아내도 요리를 배웠다. 아내는 솜씨가 좋아 볶음 요리도 금방 익혔다.

### 단단하게 밀고 일어섰다

재정이 점차 괜찮아졌다. '한일관'에서 큰 행사가 있으면 그는 탁자 위에 하얀 천을 덮어 분위기를 연출도 시도했다. 그곳에 음식도 신경 써서 담았다. '한일관'은 지금 콩나물국밥, 전주비빔밥, 정찬 등을 만든다. 형수가 운영할 때보다 음식 가짓수가 줄었지만 갈비찜은 계속 만들었다. 그래서 '한일관' 정찬에는 갈비찜이 빠지지 않는다. "거기 갈비찜 먹어봤나?" 그는 갈비찜을 보면 가끔 친구들이 생각나 웃음이 나온다. 그는 요즘 걱정이 있다. 60여 년 가까이 한길로 달려온 형수는 고된 일을 줄 알았는데 현재 형수는 건강이 좋지 않다.

그의 아들들은 '한일관'을 이어가기 위해 요리를 배우고 있다. 둘 다 '한일관' 아닌 다른 지역에서 일하고 있다.



"직접 요리도 만들고 경영도 알아야 한다" 그의 뜻에 동의한 아들들은 여러 가지 경험을 쌓으면 '한일관'의 음식 맛을 지키려고 한다. 수많은 사람들이 수년 동안 '한일관'을 오고 갔다. 가족들이 경영을 그에게 맡긴 것도 '한일관'이 살아야 집안이 산다는 이유였다. 그만큼 '한일관'은 그와 형수에게 소중한 공간이었다.



이원영 대표는 서울에서 공부하던 젊은 시절, 그는 주변 친구들이 늘어놓는 '한일관' 여행기를 심심찮게 들곤 했다. "전주에 갔으면 한일관도 갔었겠네. 거기 갈비찜 먹어봤나?" 1954년, 큰 형수가 시작한 콩나물국밥집인 '한일관'에 갔던 일이 무용담인 양 수다를 떨며 그 맛을 회상하고 있었다.

## 인물 스토리

# 전주음식 명인



1. 김년임(전주음식 명인 1호, 전라북도지정 무형문화재,  
농림수산식품부 전통식품 분야 식품명인(전주비빔밥))
2. 조정형(전라북도지정 무형문화재, 이강주)
3. 박영자(우리맛연구회 회장, 1982년 전주에서 첫 요리학원 운영)
4. 서화순(수원 백씨 종부, 학인당)
5. 유유순 (떡메마을원장, 폐백 · 떡 · 한과)

**이제는 여러분이..  
Storyteller입니다..**

**감사합니다.**