



윤가빈

물짜장

전주에는 다른 지역에서 찾아볼 수 없는 독특한 중화요리가 하나 있다. 바로 물짜장이다. 몇 해 전부터 방송을 통해 전국적으로 알려지기 시작했지만, 그 전까지 전주사람들만이 알고 있는 음식이었다. 요즘은 한옥마을과 함께 유명세를 타면서 전주에 오는 관광객들이 꼭 들러야 할 음식점으로 자리를 잡았다. 주말이 되면 홍공반점 사장님은 손님들로부터 밀려드는 주문을 받느라 눈코 뜰새 없이 바쁘다. 손님들 대부분 젊은 사람들인데 한옥마을을 찾아온 관광객이다. 이들은 전주에 내려와 한옥마을 일대를 돌아보고 난 후 홍공반점에서 물짜장을 먹는다. 하나의 코스가 되어버린 것이다.

혼장이 없는 짜장

전주에 있는 대부분의 중식당에서 물짜장을 판매하지만 원조는 홍공반점이다. 물짜장은 홍공반점 사장인 윤가빈 씨의 아버지가 처음 만들었던 음식으로서 대를 이어 그가 해오고 있다. 예전 중식당에서 매일 점심식사로 짜장면이나 볶음밥을 먹다 보니 입에 물리게 되어 물짜장을 만들어 먹었던 게 그 시초다. 하루는 짜장면에 질리신 윤가빈 씨 부친이 주방으로 들어가 춘장대신 간장을 넣고 볶아보자 해서 만든 음식이 물짜장이다. 예초에 물짜장은 식당 식구들 한 끼 식사였기 때문에 손님에게 판매하지 않았다. 손님이 들른 시간에 홀에서 물짜장을 먹고 있으면 손님들이 무슨 음식이냐고 물어보지만 이름이 없기 때문에 대답해줄 수도 없앴었다. 시간이 지나면서 손님들이 "그 음식 맛 한번 보자"고 하면서 메뉴판에 "물짜장"이라는 이름을 달고 정식적으로 판매하였다.

앞서 설명했듯이 최초 물짜장은 돼지고기와 야채에 간장을 넣고 볶아 만든 음식이었다. 간장을 많이 넣지 않기 때문에 색깔은 하얀색에 가까웠다. 이후 시간이 흐르고 사람들의 입맛도 변하면서 물짜장 또한 변하지 않을 수 없었다. 윤가빈 씨는 입맛의 변화에 맞춰 고추기름을 약간 첨가하여 그만의 물짜장을 만들었다. 고추기름이 들어가기 때문에 색도 더 예쁘고 살짝 매운 맛이 더해져 한국사람 입맛에 안성맞춤이었다. 고춧가루 맛이 강해지면서 제 맛이 한 나눈다고 한다.



잘 만들어진 면에 물짜장소스를 붓고 베어서 먹으면 된다. 만드는 방법이라 그렇지만 익히는 법은 간단하기 이를 데 없다.

이느 날 한 손님이 "삼선짜장처럼 삼선물짜장은 없냐"고 물었다. 물짜장에 해물만 넣으면 삼선물짜장이 되므로 메뉴에 곧바로 추가시켰다. 그래서 물짜장과 삼선물짜장 두 종류로 나누어 팔았다. 시간이 흐르고 손님들이 물짜장보다 삼선물짜장을 선호하게 되면서 물짜장은 메뉴에서 사라지고 삼선물짜장만 남게 되었다. 삼선물짜장이 잘 팔린 이유는 맛이 좋기 때문이다. 해물에서 나오는 맛과 향이 돼지고기의 그것보다 훨씬 좋았다. 손님들 입맛이 다양하고 고급스러워진 탓이다. 현재 홍공반점에서는 '삼선물짜장'에서 '삼선'이라는 글씨를 빼고 '물짜장'이란 이름으로 주문을 받는다. '삼선물짜장'이 곧 '물짜장'인 셈이다.

아버지 밑에서 요리를 배우다

홍공반점은 올해로 개업한지 40년 가량 되었고 주인은 윤가빈 씨이다. 그는 아버지께서 운영하던 중화요리식당에서 일을 해오다가 아버지께서 돌아가신 후 독립하여 홍공

반점을 개업하였다. 당시 아버지는 '홍빈관'이라는 이름의 중화요리식당을 운영하며 가족을 부양했었다. 홍빈관은 장남 윤가홍의 '홍'자와 차남 윤가빈의 '빈'자를 따와 식당이름을 지었다. 그 전까지 아버지는 식당 경영에 모두 실패해오다 식당명칭을 '홍빈관'으로 정하면 서부터 사업이 번창하기 시작했다. 당시 가게 종업원 수만 10명이 넘었다고 하니 규모가 꽤 컸으리라 짐작된다. 홍빈관은 가족경영체제였다. 아버지, 형님, 형수님은 홀에서 손님을 응대하거나 주문을 받고 윤가빈 씨는 주방일을 하는 형태였다. 윤가빈 씨에게는 형 약에 남동생과 여동생이 각각 1명씩 있었는데 나이가 어려서 식당운영에 참여하지 않았다.

서울에서 중학교를 졸업하고 대학교에 진학 할 마음이 없었던 윤가빈 씨는 홍빈관으로 내려와 주방에서 요리를 배우기 시작했다. 요리는 주방장과 아버지 밑에서 배웠다. 처음 주방에 들어갔을 때 각종 심부름, 찜시 달기, 채도 씻기, 주방장 옆에서 사중들기 등 자잘한 일부터 시작했다. 아버지는 바쁠 때에만 주방에 들어왔으므로 주로 주방장 밑에서 음식 만드는 법을 배웠다. 윤가빈씨는 주방에서 약 3년 동안 요리를 배웠다. 주방장이 요리 만드는 법을 보고 따라하면서 혼자 터득해야만 했다. 면 만드는 법도 마찬가지였다. 옆에서 유심히 살펴본 후 면을 반죽해서 두드리다보면 면발이 완성됐다. 잘 모르는 부분이 있으면 물어보기도 했으나 쉽게 가르쳐주지 않았다. 윤가빈 씨는 주인집 아들이라서 요리 비법을 알게 되면 주방장이 직임을 잃을 수도 있었기 때문이다. 주방장은 요리를 할 때 가장 중요한 한 가지를 알려주지 않았다. 그 한 가지가 요리에 들어가야 원성이 되는데, 윤가빈 씨가 옆에서 보지 못하도록 심부름을 시켜서, 그가 있는 사이에 요리가 완성되어 버렸다. 그래서 요리를 배우기 상당히 어려웠다. 때문에 윤가빈 씨는 주방장에게 술, 담배 등을 사주기도 하고 때로는 그의 생활비 일부를 보태주기도 했다. 당시 바카스가 출시되어 유행하기 시작했는데 그것도 몇 병씩 사다줬다고 한다. 윤가빈 씨의 자극정성이 동등해지는 주방장의 마음이 열리기 시작했고, 조금씩 하나하나 요리법을 배우 나갈 수 있었다.

홍공반점의 역사

아버지가 돌아가신 후 '홍빈관'은 장남 윤가홍 씨와 차남 윤가빈 씨, 두 명에서 운영을 해나갔다. 홍빈관은 현 '진미반점' 사거리 건너편에 위치했었는데, 개업 당시 기약형 형태였고 후에 3층으로 신축해서 3층은 가족들 주거공간이었고 나머지 층은 전부 식당으로 쓰였다. 두 형제가 모두 결혼을 하고 가족이 붙어나면서 윤가빈 씨에게는 새로운 보금자리가 필요했다. 윤가빈 씨는 홍빈관 근처의 일본식 기약집 한 채를 샀다. 매일 죽시 이상을 가지 않고 2~3년 동안 세를 받다오다가 그 자리에 홍공반점을 차리게 되었는데 그때가 대략 1966~1967년경이었다.

홍공반점은 개업 당시 종업원 숫자가 10명 정도로 큰 규모였다. 손님도 매우 많아서 요리사 2명에 요리사 보조가 2명이나 될 정도였다. 윤가빈 씨는 부친처럼 바쁠 때에만 주방에 들어가고 그 외 시간은 홀을 지켰다. 그러다 20년 전부터 윤가빈 씨가 주방을 혼자 맡아서 홍공반점의 모든 요리를 책임지고 있다. 솜씨가 좋고 한 장소에서 꾸준히 요리를 해오다보니 임소문도 나고 단골도 많아지면서 장사가 잘 되었다. 열심히 해온 결과 1991년에 기존의 단층 건물을 헐어버리고 현 2층 건물을 올릴 수 있게 되었다.

윤가빈 씨의 올해 나이는 69세이다. 혼자서 주방을 책임지기에 벅찬 나이처럼 보일 법도 하다. 실제로 평일에는 멀하지만, 상대적으로 손님이 많은 주말에 일을 마치고 자리에 누우면 팔과 다리가 추시고 아프다. 하지만 오랜 시간 홍공반점을 찾아주시는 단골손님과 먼 곳에서 방문하는 손님들을 생각하면 그 아픈은 금세 잊히고 힘이 난다. 데를 물러 이어져온 요리법을 그대로 고수하면서 50년 동안 요리사의 길을 걸어온 윤가빈 씨, 홍공반점의 터줏대감으로 오늘도 변함없이 주방을 지키고 있다.



홍공반점의 명물 물짜장은 작은 중국요리식당이 지역 대표급 식당으로 명성을 떨치는데 큰 역할을 했다.