

전국의 역사·문화·예술의 별난 자랑거리



천년전주 기네스



전주시립삼천도서관



SC103997





인쇄 | 2013년 3월 22일

발행 | 2013년 3월 25일

발행처 |  전주시

전북 전주시 완산구 노송광장로 10

전화 (063)281-2221

정기간행물 발간 등록번호 | 77-4640000-000019-01

기획 | 대외협력담당관실

집필위원 | 이용엽 류종권 김진돈 이종호

편집·인쇄 | 신아출판사

전주시 완산구 공북로 1길 16번지

전화(063)275-4000

〈비매품〉

03

완판본 · 출판

한국출판문화의 중심 전주에 완판본의 숨결이 깃들다

- 108 '삼국지 완판본 목판' 소유 이태영
- 110 최초의 민체 서예가 여태명
- 112 전주사고본 복본화
- 114 최다 종수(種數) 발간 출판사 신아출판사
- 116 완판본 중 100가지를 뽑아 편집한 「완판본 백선」



04

음식

특별함이 있는 맛의 고장 전주

- 120 전주 비빔밥
- 122 콩나물해장국
- 124 전주 한정식
- 126 70년의 전통 국수공장 송철국수
- 128 전통을 빛는 한과의 달인 백봉기
- 130 가장 오래된 중화음식점 진미반점
- 132 최고 역사의 빵집 만나당제과점
- 134 3대째 이어온 메밀국수 집 서울소바



천년전주 기네스

음식

04

특별함이 있는 맛의 고장 전주





비빔과 소통의 조화 전주의 대표 음식

전주비빔밥은 조선 3대 음식 중 으뜸으로 손꼽히며 대한민국 대표음식으로 외국인들이 가장 선호하는 한국음식 BEST 1이다.

비빔밥의 유래가 학술적으로 증명된 것은 별로 없으나 구전되는 것 중 대표적인 이야기는

‘궁중 음식설’, ‘제사음복설’, ‘들넉농찬설’ 등이 있다.

궁중음식설은 조선시대 임금이 먹는 밥을 ‘수라’라 하는데 수라에는 흰수라, 팔수라, 오곡수라, 비빔 등 4가지가 있었다. 비빔은 종친 등이 입궐하였을 때 먹는 가벼운 점심식사로 애용되었다. 이 비빔이 종친 등을 통해 민가에 전해져 오늘날의 비빔밥이 탄생했다는 설이다.

제사음식설은 우리 선조들은 제사를 지내고 나면 제상의 제물을 빠짐없이 먹음으로써 조상과 일체감이 조성된다고 믿었다. 산신제나 동제의 경우에는 집으로부터 먼 곳에서 제사를 지내기 때문에 식기를 충분히 가지고 갈 수 없으므로 결국 제물을 골고루 먹으려면 그릇 하나에 여러 가지를 담아 비벼서 먹게 되었다는 설이다.



들녘농찬설은 농번기에는 하루에도 여러 번 음식을 섭취하는데 그때마다 구색을 갖춘 상차림을 준비하기는 어려우며 또한 그릇을 충분히 가져가기도 어려웠다. 큰그릇 하나에 여러 가지 음식을 섞어 먹게 된 데서 비빔밥의 유래를 찾는 것이다.

이외에도 임금몽진음식설, 동학혁명설, 묵은음식처리설 등 여러 가지가 있으나 전주비빔밥은 궁중음식설에 가장 가까운 것으로 보인다.

문헌상으로 비빔밥의 명칭은 많이 바뀌었으나 지어놓은 밥에다 여러 가지 찬을 섞어서 한데 비빈다는 뜻은 차이가 없다.

전주비빔밥은 평양냉면, 개성의 탕반과 함께 조선시대 3대 음식의 하나로 꼽히는데 그 중에서 으뜸이라 할 정도로 유명하였다. 그 이유는 천혜의 지리적 조건에서 생산되는 질 좋은 농산물의 사용, 맛과 그리고 음식에 들이는 깊은 정성이 어우러진 합작품이라 하겠다. 특히 밥지을 때는 소뼈 육수를 쓰고 뜸을 들일 때 콩나물을 넣어서 콩나물밥을 지어 갖은 나물로 색스럽게 담아내고 황토묵과 육회 오실과로 멋을 낸다.





천년전주기네스 | 콩나물해장국

122

123



삶의 맛이 묻어나오는 전주 음식의 대명사

(남부시장)은 우리나라에서도 꼽을 정도로 큰 시장이었다. 그러므로 음식문화가 발달하여 콩나물해장국은 오랜 옛날부터 널리 알려졌다.

특히 전주 콩나물의 역사는 분명하지 않으나 그 이름의 등장은 고려 고종 때 향약구급방(향약)에서 대두황(大豆黃)이라 했다. 이는 콩나물의 머리가 노란빛인 데서 붙여진 이름이다. 조선시대 『산림경제』에는 두아채(豆芽菜)라는 이름이 보인다. 이는 숙주나물을 일컫는다. 일제강점기 『전주부사(全州府史, 1943)』에는 전주콩나물을 각별미라 하며 '전주콩나물은 풍토병에 약효가 있어 이 고장 사람들이 즐겨 먹는다.' 고 했다.

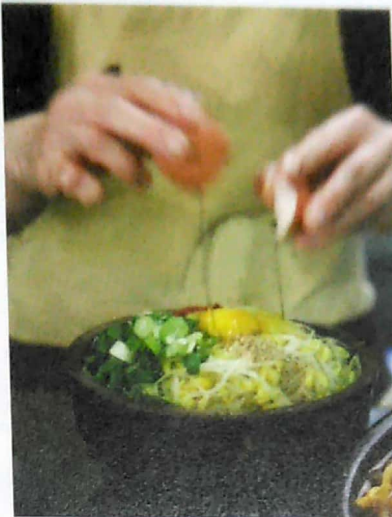
그런 연유인지 전주에는 콩나물국밥 전문점도 적지 않고 골목골목에 콩나물해장국집이 많다. 전주콩나물국밥에 대한 이야기는 일제강점기 잡지(『別乾坤』 24호 (1929. 12. 1.자)에 등장한다. 『천하팔도명식물예찬(天下八道名食物禮讚)』이란 칼럼에 소개된 전주콩나물국밥(타백이국)의 내용

외지에서 전주에 찾아오면 콩나물국밥(해장국)에 전주비빔밥을 먹어보지 않고는 전주에 다녀왔다 할 수 없다고 할 정도로 전주 음식의 대명사로 널리 알려졌다.

전주는 조선 말기만 해도 전라남북도와 제주도까지 관장하는 전라감영이 있던 도시라 일찍부터 많은 사람들이 모여들었고, 전주남밖시장

을 살펴보면 아래와 같다.

“평양의 어북장국, 서울의 설렁탕이 명물이라면 전주명물은 탁백이국일 것이다. 명물이라고 하면 무슨 특이한 지님인 것 같기도 하지만 실상 그렇지 않고, ‘어북장국’이나 설렁탕과 한가지로 누구나 먹고 값이 헐하고 맛이 구수하며 술숙이 잘 풀리니 이만하면 어북장국이나 설렁탕과 어깨를 견줄 만한 명물의 자격이 충분하다. 그러나 한편으로 보면 ‘어북장국’이나 설렁탕보다도 나은 편이 없지 않다.



그것은 어북장국은 고기로 끓이고 설렁탕도 소고기로 끓이는 만큼 원료가 다 그만한 맛을 갖추고 있겠지만 탁백이국은 원료가 단지 콩나물일 뿐이다.

“콩나물을 솥에 넣고(시래기도 조금 넣기도 한다.) 그대로 푹푹 삶아서 마늘양념이나 조금 넣는 듯 마는 듯, 간장은 설렁탕과 한가지로 넣어서는 안 되고 소금을 쳐서 휘휘 둘러 놓으면 그만이다. 재료는 콩나물과 소금뿐이다. 이것은 분명 전주 콩나물 그것이 단것과 품질이 다른 관계이겠는데 그렇다고 전주콩나물은 류산 암모니아로 기르는 것도 아니고, 역시 다른 곳과 같이 기르는데 맛이 그렇게 달다면 결국 전주의 물이 좋다고 하지 아니할 수가 없다.

그런 것은 어쨌든 것처럼 맨 콩나물을 푹신 삶아서 소금을 쳐가지고 휘휘 내저어 놓은 것이 그와 같이 맛이 있다면 신통하기가 짝이 없는 것이다. 이 신통한 콩나물국을 먹는 법이 또 한 운치가 있다. 그런데 그것이 기가 막히게 헐해서 탁배기 한 잔 국 한 주발 밥 한 덩이 3점 3點을 합해서 일전—술 오전야五錢也다. 전주가 특별히 음식값이 헐키는 하지만 ‘탁백이국’은 특별 중 특별이다.”

끝으로 전주에서는 풍토병이 몹시 심한데 콩나물국을 먹음으로써 그것을 예방한다는 것을 소개하고 있다.



천년전주기네스 | 전주 한정식



합리성과 조화성이 가미된 음식문화의 백미

국사사전에 백반이란 ‘흰밥’과 ‘음식점에서 흰밥에 국과 몇 가지 반찬을 끼워 파는 한 상의 음식’이라 기록되어 있고 한정식이란 용어는 밥을 여러 가지 찬과 함께 먹는 음식이란 의미로 음식점을 중심으로 사용된 것으로 추정된다.

조선 후기 『선생안』을 보면 한량의 이름이 많이 나온다.

한량이란 선대로부터 물려받은 유산으로 직업이 없이 돈 잘 쓰고 잘 먹고 풍류를 즐기는 사람을 평하는 호칭으로 한량들은 조선시대에 지방에서 가장 큰 파워를 행사하는 토호士豪 집안이었다. 가문의 재력과 학력과 품위를 유지하는 선비 집안의 음식은 집안의 품격과 비례하였다고 볼 수 있어 곧 음식상은 그 집안의 가문과 집주인의 인품을 대변하는 것이었다. 명망 있는 집안에서 음식상을 내놓는 것을 보면 그 집안의 품격을 알 수 있다. 전주 가정식 백반 특히 전통적으로 전주에서 살아온 사람들의 삼차림은 맛과 멋에 품격이 있었다. 그 예로 국립전주 박물관 개관 시 민속실에 차려진 전주전통음식상을 진열할 때 옛날 전주의 오랜 명문가인 효



산 이광열(서화가 향토사학자)의 자부께서 자문을 하였다고 한다.(그의 사위 송희환 증언) 백반이나 한정식은 밥과 함께 지역의 산물을 이용한 각종 찬으로 차려내는데 이때 찬은 조리법, 식품의 배합, 음식의 짜고 싱거운 정도, 음식의 차고 뜨거운 정도, 그리고 색상의 배합 등을 고려하여 합리성과 조화성을 이루도록 구성하여야 한다. 이런 요건들이 잘 반영된 지역음식문화의 특성을 한눈에 볼 수 있는 것이 바로 전주백반과 한정식이다.

외지인들이 전주하면 맛의 고장, 예향 등의 대명사를 떠올릴 정도로 예부터 전주는 음식문화가 발달한 고장이다. 후백제의 도읍지이며 조선왕조의 발상지인 전주는 100년 전만 해도 전라남 북도와 제주도를 관할하는 호남의 수부(首府)로 전라감영(全羅監營)이 자리잡고 있었다. 주변의 특산물인 서해안의 풍부한 해산물과 동부산악권의 각종 산채와 김제 정읍의 비옥한 들판에서 생산되는 기름진 쌀은 전주한정식의 원동력이 되었다. 이런 자연환경 속에서 풍부한 물산으로 조화를 이루는 전주 음식은 하나의 예술로 승화된 것이 아닌가 한다.

전주음식하면 흔히 전주비빔밥과 전주콩나물해장국, 그리고 전주한정식을 꼽을 수 있다. 전주비빔밥과 콩나물해장국이 대중적인 음식이라면 한정식은 상류사회를 기반으로 하는 한량들이 즐기는 음식이므로 전주감영과 밀접한 관련이 있을 것이다. 사실 전주의 한정식은 맛 이전에 멋스러운 음식이다.



천년전주기네스 | 70년의 전통 국수공장

송철국수



70년을 한결같이 전통의 맛을 이어오다

하루가 다르게 변화하는 현대사회에서 국수 공장을 3대에 걸쳐 이어온다는 것은 쉬운 일이 아닐 텐데 '송철옛날국수' 공장은 창업자인 송철승께서 1946년 남부시장에서 국수공장을 시작하여 현위치(전주시 동완산동)로 이전하여 현재까지 대를 이어 70여 년의 세월을

한결같이 국수를 만들어 오고 있다.

새로운 방식을 외면하고 전통제조방식을 고집하면서 만들어낸 국수는 '무궁화표 송철옛날국수'라는 상호로 전국에 판매되고 있다.

당초 국수와의 인연은 일제강점기 고모부(송철승의 누이 남편)가 운영하던 공장을 이어받아 시작하면서 '송철승국수'라는 상호로 명성을 얻어 기틀을 마련하였다. 송철승이 1972년에 사망하자 아들 송현귀가 당시 19세로 이 사업을 이어받으면서 '송철옛날국수'로 상호를 바꾸어 새롭게 운영해왔다. 70년대는 국가에서 분식장려로 식당에서는 매주 1회씩 분식의 날로 정하



여 이를 어길 경우 행정처분을 받기도 하였으니 국수 수요가 많아져 시내에도 20여 곳의 국수 공장이 번창하였다. 또한, 이 무렵 라면이 처음으로 등장하여 서민들의 각광을 받으면서 국수 공장엔 변화가 오기 시작하였다.

우리나라는 밀 생산이 적어 면을 식용으로 하기에는 부족했던 까닭에 예부터 면 요리는 생일혼례(婚禮) 빈례용(賓禮用)으로 쓰이는 특별음식의 하나였다. 국수는 길게 늘어진 모양으로 생일에 수명이 길기를 기원하고 혼례에서는 결연의 길이를 원하는 뜻으로 쓰였다.

그러나 최근에는 갈수록 국수 소비가 줄어들고 있어 연중 4, 5, 6, 7, 8, 9월 6개월만 작업하고 그 외에는 한가한 편이라 시내에서 국수공장은 '송철국수공장' 한 곳뿐이다.

국수는 밀가루를 반죽하여 제조하는 식품이라 국수의 맛은 '손맛'에서 나오기 때문에 '송철 옛날국수'는 70년을 이어오는 동안 옛날 방식 그대로 손맛에 노하우가 있어 타 공장 제품과는 다른 차별화로 전국에서 '송철옛날국수'를 찾고 있다.

현재 아들 송진우가 가업을 도와 3대를 이어 이 국수공장을 운영하고 있다. 송진우 씨는 "이 사업은 내 가족이 먹는 식품을 만든다는 사명감을 가지고 정성을 다해 전통의 맛을 지켜가겠다."는 포부를 밝혔다.



천년전주기네스 | 전통을 빛는 한과의 달인

백 봉 기



전통한과의 달인

전주 남부시장 용기골목에 자리한 허름한 한과가게가 있다. 이곳은 36년간 오직 전통한과만을 빚으며 외길을 걸어온 백봉기(54세) 씨의 인생이 고스란히 담긴 삶의 터전이다.

가게에 들어서면 손때가 묻은 화덕과 솥, 주걱, 방망이 등이 30여 년의 역사를 말해주듯 옛

모습 그대로를 간직한 채 가지런히 놓여 있다.

백씨는 옛날 방식 그대로 36년 동안 한과를 만들고 있는 손맛의 달인이다. 그는 완주군 구이면 염암(소금바위) 마을에서 1958년에 태어났다. 당시 생활이 어려워 대덕초등학교를 졸업하고 곧바로 전주에 나와서 남부시장 오늘의 장안제과(장성래 사장) 가게에 종업원으로 취업(1970년)하여 전통 한과기술을 익혔다.

소금으로 쌀을 튀겨서 엿과 설탕, 생강, 땅콩 등과 함께 솥에 넣어 적당한 온도로 끓인 다음 판에 올려놓고 방망이질을 한 후 적당한 크기로 칼질을 하는 재래식 방식을 하나하나 눈여겨보았다. 백씨는 본시 본성이 착하고 부지런하여 사장의 신임을 얻어 공장 가게 일을 도맡아 하다시피



하였다. 그러나 70년대 경제개발이 시작되면서 농촌인력이 대도시 공장으로 몰리기 시작하면서 한과공장은 더 이상 종업원 구하기도 힘들고 급료를 주고 운영하기가 어려워졌다. 가게가 문을 닫을 위기에 처하자 백씨는 그 '장안제과'를 인수하게 되었다.

비록 규모는 작지만 종업원은 쓰지 않고 아내와 둘이서 직접 한과를 전통방식으로 만들고 판매하면서 한과업계에서는 자리가 굳어졌다. 설날과 추석 대목에는 눈코 뜰 새 없이 바쁘게 일하다 결국 백씨는 한때 골수염으로 허리가 아파 10여 년간 고생을 했다. 그래도 한과 만드는 작업만큼은 쉬지 않고 했으며 당시 '화산병원'에서 진료를 받고 완치되었다.

그러나 전통한과는 모든 과정을 손으로 직접 하다 보니 기계식으로 만드는 방법과 경쟁력에서 뒤떨어지고 또한 최근에는 한과 소비가 줄어들어 구정이나 추석 명절을 제외하고는 일감이 적어 생활하기조차도 어려운 실정이라 한다.

그러나 한과공장은 식품을 제조하는 일이라 위생문제에 항상 신경을 써야 하고 컴퓨터도 할줄 몰라 관청에 자료 제출하는 데 가장 애로가 있다고 한다.

백씨는 본인이 학교를 제대로 다니지 못하여 애들만큼은 제대로 교육을 시키겠다는 일념으로 한시도 한눈팔지 않고 열심히 일하여 1남 2녀를 모두 대학공부를 시켰다. 큰딸은 롯데주류에 근무하고, 작은딸은 개인회사에 근무하고 있으며, 아들은 군 복무 중이다. 아들이 제대하고 나면 전통방식의 한과제조방법을 물려줄 계획이라는 백씨의 표정에서 자신감이 넘쳐 보인다.

진미반점

◎

변하지 않은 40년 역사의 자장면 맛

전주시의 중앙동에 자리잡고 있는 진미반점은 화교가 운영하는 43년의 역사를 간직한 오래된 중국집으로 전주 시민들에게 널리 알려져 있다.

중국 산둥성 연태시에서 공무원 생활을 하던 유영백(진미반점 주) 씨의 부친이 모택동의 공산당 정권이 수립되면서 숙청 대상으로 알려지

자 1949년에 중국에서 탈출하여 한국의 전주에 자리잡게 되었다.

당시 한국은 36년의 일제식민지에서 벗어나 해방이 되었으나 우리 힘으로 이루어진 해방이 아닌 미소 양국에 일본이 항복하면서 얻어진 해방이기에 38선이라는 국경 아닌 국경이 그어져 북쪽은 소련군이 남쪽은 미군이 점령하면서 이념 논쟁으로 어수선했다. 남한만의 단독정부가 수립되어 이승만 박사가 초대대통령으로 선출되었으나 단독정부를 거부하는 김구 선생을 중심으로 하는 상해 임시정부 요인들은 남북협상을 주장하면서 각 기관이나 심지어 학교 학생들까지 좌,



우익으로 갈라져 혼란한 시기였다. 그러한 때 전연 연고가 없는 외국인으로 전주에 정착하여 처음에는 화교 학교 교사로 시작하여 교장까지 역임하였다고 한다.

그 후 1969년 7월 '진미반점' 이란 중국음식점 등록허가를 받아 전주 시민들로부터 아주 좋은 평판을 받아오고 있다. 현재 진미반점을 운영하고 있는 유영백(1955년생) 씨는 화교 2세로 전주에서 태어나 서울에서 한중문화잡지사에 근무하다가 부친이 창업한 이 가게를 이어받아 운영하고 있다.

한국에서 화교의 역사는 150년이나 된다. 그러나 이것은 공식기록에 불과하고 이보다 오랜 역사를 가지고 있다. 그러나 화교 1세대는 속칭 '왕서방' 으로 불리며 돈에 대한 집념이 강해서 자린고비로 더 알려져 있어 이미지가 가히 좋지는 않았다.

또한 전주에는 전동성당 신축에 중국인들이 많이 참여하여 전주에 정착한 사람들이 많았으며 다음 화교 2세대는 중국에 공산정권이 들어서면서 그곳에서 살 수가 없어 유영백 씨 부친과 같은 시기에 입국한 인물들로 중국의 지식 계층의 인물들이 많았다. 화교 3세대는 50년대 6·25때 참전하였던 포로 출신들이 영주권을 얻어 한국에 살고 있는 화교들이 많았다고 한다.

한국에서 3대째 살고 있으니 자기들은 한국 사람이라고 하면서 전주 시민들이 진미반점을 아끼고 사랑해주셔서 고맙다면서 앞으로도 계속 전주 시민들을 위해 맛있는 중국요리를 제공할 것이라고 말한다.



만나당제과점

◎

그때 그 시절 추억의 빵집을 아시나요

만나당제과점은 전주시 덕진구 인후동 신우 아파트 상가에 있다.

가게에 들어서면 종업원도 없이 직접 빵을 굽고 판매하고 가게의 제반관리도 하는 1인 3역의 건장한 체격의 김정곤 사장이 있다.

75세(1938)의 고령임에도 붉은빛 얼굴에 건장한 체구는 『삼국지』에 나오는 장수를 연상

케 한다. 그는 상관 신리에서 태어나 17세 때 전주시 다가동 '전일제과점'에 입사하여 처음으로 빵굽는 기술을 배우고 다시 경원동 '금성당'에서 근무하다가 군에 입대하여 군복무를 마치고 제대하여 도청 옆 '코롬방제과점'에서 빵과 과자 등을 굽는 제과기술을 습득하였다. 그렇게 10년 동안 익힌 기술을 바탕으로 제과점 종업원에서 독립하여 동부시장에 '일미당'이란 상호로 개업을 하니 이때가 1966년(28세)이었다고 한다.

그 당시만 해도 동부시장 주변에는 '일미당'에서 유일하게 TV를 설치하여 인기 연속극 시간이나 스포츠 중계방송이 있을 때는 인근 전여고, 전고, 영생고 등 학생들이 찾아와 넓은 공간이 꽉 차서 앉을 자리가 없었다고 하며 그때가 제과업계의 전성 시대였다고 한다.



그 뒤 병무청 옆으로 자리를 옮기면서 상호도 '만나당'으로 바꾸고 영업을 하다가 현위치로 옮긴 뒤에도 '만나당'으로 영업하고 있다.

김씨는 내년이면 빵과 인연을 맺은 지 환갑(60년)이 된다고 하며 '전주시 제과점 허가번호 1번의 허가증'을 자랑스럽게 보여준다. 그리고 60평생을 한눈팔지 않고 외길을 걸어오면서 겪은 경험담을 신명나게 이야기한다.

김씨가 처음 '전일당 제과점에 입사(1954)할 때만 해도 장작불로 빵을 구웠고 그 뒤 가루연탄을 사용하여 구웠고 다시 가스가마를 사용하다 최근에는 전기가마로 빵을 굽고 있으나 앞으로는 어떻게 될지 돌이켜보면 모든 게 꿈만 같다.'고 한다.

그리고 60년대 초반에 아이스크케기를 처음 만들자 소비자들의 반응이 좋아 60~70년대는 제과점의 전성기였다고 하면서 김씨는 이 제과점 운영으로 아들 4형제를 모두 대학을 졸업시켰고 좋은 직장에 취업하여 결혼하여 잘살고 있다고 흐뭇해한다.

이제 먹고살 만큼 돈도 벌었는데 나이가 들어 편히 쉬지 않고 그렇게 일을 한다고 주위에서 흠을 보는 사람들이 있으나 아직 이처럼 건강한데 평생 익힌 내 노하우를 살려 옛날 빵을 만들어 소비자들에게 제공하는 것을 보람으로 알고 열심히 일한다고 한다.

그리고 팔다가 재고가 남으면 인근 경로당 노인들에게 나누어 주면 옛날 빵 맛이 난다고 좋아하는 모습에 보람을 느낀다고 한다.





134
•
135

천년전주기네스 | 3대째 이어온 메밀국수 집

서울소바

◎

쫄깃한 면과 개운한 국물 맛은 예술

56년간 3대째 소바 하나로 고객의 입맛을 사로잡은 '서울소바집'. 전주시 중앙동에 있는 이 가게는 50년대 초반 문을 연 후 지금까지 운영하고 있다.

친정아버지(이용기)의 가업을 이어받아 50여 년째 이 가게를 지키고 있는 이은순 사장과 후계자인 아들 김경배(38세) 씨. 이곳에서 3대째 가업을

잇고 있는 김경배는 소바 조리 경력 13년에 달하는 일명 '소바의 달인'으로 부르고 있다.

그의 손끝에서 나오는 쫄깃한 면과 시원하고 개운한 국물 맛은 한마디로 하나의 예술이다. 한 번 맛을 본 사람이면 다시 찾고 싶어하는 곳이다. 때문에 4~8월 성수기에는 문전성시를 이룬다.

불볕더위가 기승을 부리는 여름철엔 더위를 식히려는 식도락가들이 몰려들어 발 디딜 틈이 없다. 입소문을 듣고 찾아온 미국인들과 일본인들도 간혹 눈에 띈다. 전국적으로 명성이 자자하면서 체인점 문의도 쇄도하고 있다. 뭐니뭐니해도 맛의 비결은 엄선된 재료에 있다. 메밀은 강원도



에서 구입하고 멸치와 다시마 등 육수 재료는 전남 여수와 경남 기장 등지에서 직접 수송해 온다. 이 모든 작업은 50여 년째 가게를 지키고 있는 김씨의 어머니 이은순 사장이 진두지휘한다. 전국 방방곡곡 발품을 팔아 구입한 재료의 요리는 고스란히 김씨의 몫이다. 김씨는 메밀을 바수어서 그날그날 들어갈 면을 반죽한다. 메밀 특유의 고소한 향이 살아있게끔 반죽하는 게 기술이란다. 김씨가 가장 신경을 쓰는 부분은 육수다.

창업자인 외할아버지가 물려준 국물 맛을 유지하기 위하여 10여 가지가 넘는 재료를 넣고 있다. 달콤하고 씹싸름한 육수를 우려내면 곧바로 육수통에 넣어 냉장 보관한다.

김씨는 겨울 매출이 큰폭으로 떨어지는 밀요리 전문점의 특성에 대비해 ‘온소바’ 등 다양한 사이드 메뉴를 개발했다.

옛날에는 소바를 대나무 발에다 한 짹씩 주고 육수를 따로따로 주어 몇 짹씩 들었다. 재미있는 일화는 옛날 배불리 먹지 못할 때 30짹을 한 번에 먹으면 돈을 받지 않겠다는 내기를 하기도 하여 여름철이면 소바에 얹힌 사연들이 많다.

김씨는 “소바(메밀국수)는 일반 면 요리와 달리 관리가 까다롭다. 매장에서 냉면처럼 전 국수 상태로 공급하게 되면 맛과 향이 떨어져 고소한 향을 느낄 수 없게 된다.”면서 “직접 면 반죽을 뽑아 담아내야 고유의 맛을 느낄 수 있다.”고 밝혔다.