

간간한 식객 황광해의 '즐서는 맛집' **전국편**

한국 맛집 579

황광해 지음

제1기 "먹거리X파일-착한식당" 검증위원

MBC "찾아라 맛있는 TV" 검증위원

30년간 3500여 음식점을 누비며 찾아낸
대한민국 대표 맛집

전북교육문화회관



EM197857

도트

간간한 식객 황광해의 '줄서는 맛집'-전국편
한국 맛집 579

초판 1쇄 인쇄 2014년 10월 20일

초판 1쇄 발행 2014년 10월 24일

지은이 황광해

펴낸이 김영범

펴낸곳 토트 · (주)북새통

편집주간 김난희

마케팅 김병국, 추미선

관리 최보현, 남재희

디자인 su:

주소 서울시 마포구 서교동 465-4 광림빌딩 2층

대표전화 02-338-0117

팩스 02-338-7161

출판등록 2009년 3월 19일 제 315-2009-000018호

이메일 thothbook@naver.com

© 황광해, 2014

ISBN 978-89-94702-44-5 13980

잘못된 책은 구입한 서점에서 교환해 드립니다.

차례

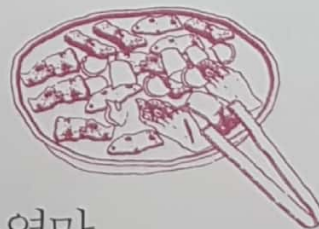
머리말 | 한식이 '식민지배'에서 벗어나기를 기원하며..... 10



1장 / 면류 · 두부

근대사의 질곡을 함께한 국민음식

- 가슴속에 문화로 기억되는 태양전조 국수 18
- 저친 듯 반가의 품위를 갖춘 칼국수 22
- 100명이 만들면 100가지의 건진국시 28
- 육수에 제분까지 직접 해서 만든 장인의 냉면 36
- 진짜 메밀의 맛과 질감, 향이 느껴지는 막국수 42
- 한국과 이북, 중국과 홍콩에 뿌리를 둔 다양한 만두 51
- 전생애 죄가 많아 두부를 만든다 59
- 제주 부리지 않고 무던하게 이어온 두부집들 65
- Delicious List | 면류 · 두부 73



2장 / 육류

유전자 속에 새겨진 고기에 대한 열망

- 원형의 쇠고기를 맛볼 수 있는 곳 80
- 다양한 이야기로 맛을 낸 쇠고기들 87

한식의 정신 깃들인 머리고기와 곱창 그리고 떡갈비 95

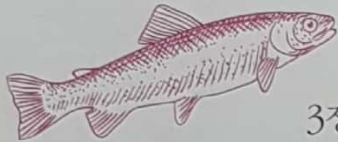
수육에서 굽는 고기로 변화한 돼지고기 99

부산물로 만든 또 다른 별미 수육, 족발, 순대 109

새로이 부상하고 있는 양고기 115

양념 아닌 닭고기맛으로 먹는 닭고기 음식들 117

Delicious | 육류 123



3장 / 어류

생선, 날것은 식힌 것을 넘지 못한다

잃어버린 간장게장을 찾아서 128

그 많던 아귀찜집들은 다 어디 갔을까 131

아, 이제 생태의 시절은 가고..... 134

알 만한食客들은 다 아는 현지인들의 맛집 136

가끔은 식당 하나가 도시를 바꾸기도 한다 143

몸값만큼 귀한 대접, 복어와 장어 148

홍어는 먹는 법을 배워야 하는 음식 152

바다에서 건져 올린 보약, 낙지와 민어 157

전국을 평정한 시골 출신의 음식들 164

길을 따라 나뉘는 추어탕의 갈래와 특징 176

어죽, 어탕국수 그리고 텔레기탕 183

Delicious List | 어류 187

4장 / 탕반류

밥과 국이 음식의 기본이며 으뜸

가장 오래된 음식점은 설령탕집 192

가난의 시름을 잊게 해주던 설령탕 196



- 지방의 이름난 설렁탕집들 203
 서울곰탕과 나주곰탕 그리고 현풍곰탕 205
 술하게 많지만 함부로 대할 수 없는 해장국 211
 서울 근교에 자리한 좋은 해장국집들 219
 올갱이해장국과 콩나물국밥의 기품 226
 Delicious List | 탕반류 231



5장 / 비빔밥과 김치찌개

전통과 얼이 깃든 대한민국 대표 음식

- 비빔밥과 헛제삿밥에 깃든 전통 236
 기록상 가장 오래된 비빔밥, 진주비빔밥 240
 토렴의 뜻 되새기게 하는 황등비빔밥 243
 열려 있어서 더욱 좋은 들판형 비빔밥 245
 김치와 시간이 만들어낸 놀라운 변주, 김치찌개 252
 김치찌개, 가능성 큰 만큼 조심스런 음식 257
 Delicious List | 비빔밥과 김치찌개 260



6장 / 한식 상차림

임금의 밥상에서 농부의 밥상까지

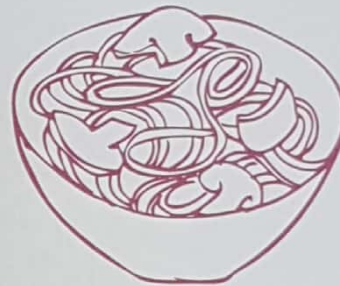
- 궁중음식과 한정식의 미묘한 공존 264
 호남밥상, 서울에 나타난다 270
 남명의 실용주의 위에 터를 닦은 영남우도 반가음식 277
 '봉제사접빈객'의 음식이 '열린 음식'으로 288
 백반白飯, 아무것도 없는 위대한 밥상 290

- 나물과 장이 좋아 더욱 돋보이는 백반밥상 303
호남밥상 부럽지 않은 인심 좋은 밥집들 308
가슴으로 만든 음식은 가슴으로 느껴야 한다 312
눈에 띄는 사찰음식과 채식전문점 318
Delicious List | 한식 상차림 322

7장 / 중식

어느덧 한식이 된 짜장면과 짬뽕

- 우리 모두에 추억 속에 자리한 짜장면 326
화학조미료와 감미제 없이 만드는 짜장면이란 333
전국의 짬뽕 참 잘하는 집들 340
Delicious List | 중식 350





비빔밥과 헛제삿밥에 깃든 전통

비빔밥은 전주가 유명하다. 말도 많고 탈도 많지만 어쨌든 비빔밥은 전주다. 전주에는 ‘가족회관’ ‘전주중앙회관’ ‘성미당’ ‘한국집’ ‘한국관’ ‘고궁’ 등 유명 비빔밥집들이 즐비하다.

전주비빔밥은 ‘화려한 비빔밥’ 경쟁이 심하다. 모두 대단한 식재료를 앞세우고 실제 화려한 비빔밥을 내놓는 집들이 많다.

‘가족회관’ ‘성미당’ 등이 오래된 집이다. ‘성미당’의 미리 비벼서 내놓는 비빔밥도 좋고, 노포 ‘가족회관’의 유기그릇도 꽤 장엄하다. 밑반찬도 화려하다.

‘고궁’은 서울 명동으로 진출했다. 일본인 관광객들이 줄을 지어 입장하는 집으로도 유명하다. 전주의 ‘전주중앙회관’은 그중 소박하다. 작은 무쇠솥에 내놓는 밥이나 주인, 종업원들이 직접 비벼주는 비빔밥도 무뎠고 소박하다. 젓갈, 김치류도 아주 좋다. 서울에서 오는 관광객들의 입맛에 맞춘 단맛의 비빔밥이 아니라 원래 호남음식의 맛을 그대로 지니고 있다.

비빔밥 전문점도 아니고 유명하지도 않지만 늘 비빔밥을 먹으러 가는 집은 따로 있다. 호남고속도로 전주IC부근의 ‘함씨네밥상’. 유기농 한식 뷔페식당이다. 이 집에 가면 맨밥에 두부, 가지무침 등 몇몇 음식을 먹고 난 뒤 마지막에는 조금 큰 그릇을 가져와서 청국장, 여러 종류의 채소 등을 얹고 밥을 비빈다. 된장찌개도 넣고 날 청국장도 조금 넣는다. 고추장 아주 조금 넣고 비비면 맛이 기가 막히다.

식후에 “전주비빔밥 잘 먹었다”고 하면 동행들은 “전주비빔밥 고급화 하려는 사람들이 들으면 큰일 날 소리”라고 한다. 하지만 이게 바로 비빔밥이다. 차라리 괜찮은 나물 반찬이 여러 종류 있으면 큰 그릇에 비벼 먹으면 그게 비빔밥이다.

전주에는 아주 괜찮은 ‘전주비빔밥’집이 또 하나 있다, 바로 완산구 중화산동에 있다가 모악산 중인리로 옮긴 ‘덕암청국장’이다. 이 집도 이름은 청국장집으로 위장(?)하고 있지만 사실은 수준급의 비빔밥집이다. 왜 청국장집이라고 써 붙였는지는 청국장 한 숟가락 먹어보면 바로 알 수 있다. 좋다. 반찬은 주되 비빔용 나물은 전부 ‘셀프’다. 마음대로 가져다 먹을 수 있다. 이게 바로 “내가 선택해서 내 마음대로 비벼 먹는다”는 비빔밥의 정신이다. 최근에는 장이 예전 같지 않다는 소문도 들린다. 안타깝다.

조선시대 기록에는 전주비빔밥이 없었다고 하면 “무슨 헛소리?”라고 할 사람들도 있겠다. 사실이다. 견문이 좁은 탓인지 모르지만, 지금까지 나온 조선시대 기록에는 전주비빔밥이 없다. 전주술새비빔밥 이전에 진주쌀비빔밥과 평양비빔밥이 있었다. 예전에는 오히려 평양비빔밥, 통영비빔밥, 해주비빔밥 등이 유명했다.

어느 새터민이 평양비빔밥을 복원했다는 기사를 본 적이 있다. “글쎄?” 싶은 생각이 들었다. 1960년 무렵 북한에서 태어난 사람이 정식 비빔밥을 본 적이 있을까? 한국전쟁 후에도 평양에는 평양비빔밥이 계승되었는지, 또 어떤 모습인지는 알 도리가 없다.

조선시대 『오주연문장전산고』의 기록에 의하면 평양비빔밥은 ‘채소비빔밥’이었다. ‘평양 채소비빔밥’이 구체적으로 어떤 비빔밥이었는지에 대한 기록은 없다. 새터민이 복원한 비빔밥은 채소 비빔밥은 아니었다.

해주비빔밥은 이제 서울에서도 만날 수 없다. 한때 서울 은평구에 해주비빔밥을 내놓는 집이 있었는데 그 집이 해주비빔밥을 그만두면서 해주비빔밥은 찾아보기 힘들다. 해주비빔밥은 돼지비계를 잘 사용했다는 내용은 있는데 이젠 만나기 힘들다.

거의 사라지다시피한 통영비빔밥은 엉뚱하게도 서울 다동(무교동)의 ‘충무집’에서 봤다. 통영 출신인 ‘충무집’ 주인이 생선맛이 좋은 초겨울에 일삼아 통영비빔밥과 통영헛제삿밥을 마련했다. 반건조 생선을 화려하게 사용하는 대단한 밥상이었다. 내륙의 헛제삿밥과는 달리 생선의 사용이 자유롭고 비빔밥과 더불어 내놓는 젓갈류도 특이하고 맛있었다. 화려하지만 음식의 내용이나 맛은 질박하다. 실질적이면서도 바닷가 식재료의 맛을 제대로 살린 음식들이었다.

안동헛제삿밥도 비빔밥의 한 종류다. 지금은 안동 임하댐 부근의 ‘까치구멍집’에서 만날 수 있다. 헛제삿밥에 고추장은 어울리지 않지만 이젠 안동에서도 헛제삿밥을 비비면서 고추장 달라는 손님들이 늘어난다고 한다. 어느 비빔밥이나 모두 고추장, 육회를 사용하는 것은 다양함에 어긋난다. 고추장이 나쁘다는 것이 아니라 모든 음식에 모두 고추, 고추장을