



요식업

우리맛 지킴이

갈비박사 이재규

서구의 요식산업이 판을 치는 요즘. 전통 갈비의 참맛을 살려내고, 세계에 우리 갈비의 우수성을 알리려 노력하는 갈비박사. 갈비에 대한 연구와 새로운 조리문화 창달을 위해 노력하는 조리업계의 신지식인

평양냉면의 진수 고복수

3대째 평양냉면의 맛을 지켜나가는 우리맛 지킴이. 독특한 육수와 맛깔난 면발로 까다로운 입맛의 현대인에게 전통의 맛을 알리고 있는 '고박사 냉면'의 대표.

소머리국밥의 원조 최미자

근지암을 소머리국밥의 명소로 만든 장본인. 27년간 근지암을 지키며 소머리국밥의 진미를 만들어 낸 산 증인.

갈비박사 이재규



한국 갈비의 역사를 새로 쓴다

주변에 가장 가까이 있는 것들에 대한 진정한 가치를 쉽게 잊고 살 듯이, 우리도

“조리사는 ‘제3의 맛’을 찾는 힘들지만 보람된 직업입니다. 이미 누군

이렇게 훌륭하고 세계적인 음식인 갈비가 어떻게 현재 한국인의 외식문화를 풍

가가 만들어 놓은 맛을 흉내내는 사람은 조리사로서 성공할 수 없어요”

요롭게 하고 있는지 잘 알지 못한다. 한국 최초의 조리학 박사를 꿈꾸는 갈비박

음식은 이제 생존을 위한 수단이라기 보다 우리에게 삶을 더욱 풍요롭

사 이재규. 그야말로 21세기 정보화 시대에 정보를 대중들과 함께 나누고 그들

게 하는 문화로 자리 잡아가고 있다.

과 더불어 발전하려는 열린 마음을 가진 진정한 신지식인이라 할 수 있다.



우리 모두가 겪어가는 갈비이야기

가장 한국적인, 가장 세계적인 음식 갈비

드럼통으로 만든 테이블 위에 숯불이 놓여지고, 올려진 석쇠 위엔 지글 지글 갈비가 익어간다. 상추·마늘·고추 등 신선한 야채와 풍성하고 잘 익은 김치, 소주 한잔 놓을 틈만 있으면 둘러앉은 이들 모두 행복해질 수 있는 자리를 생각하면 언제나 목이 마르다.

지난 세기를 풍미한 한국의 맛이 김치였다면 이번 세기의 국가대표 음식은 갈비가 아닐까 한다. 김치의 맵고 칼칼함이 세상 어디에도 없는 독특한 미각으로 세계인을 사로잡았다면, 갈비는 한국의 맛을 간직한 가운데에도 바비큐나 케밥처럼 세상 어디에서나 볼 수 있는 구운 고기 요리로서 세계인의 입맛을 당기고 있는 것이다.

주변에 가장 가까이 있는 것들에 대한 진정한 가치를 쉽게 잊고 살듯이, 우리도 이렇게 훌륭하고 세계적인 음식인 갈비가 어떻게 현재 한국인의 외식문화를 풍요롭게 하고 있는지 잘 알지 못한다. 특히 갈비구이 대중음식업이 경기도의 중심 도시인 수원에서 비롯되었다는 사실을 아는 경기도민은 아마도 많지 않을 것이다. 현재 알려진 최초의 갈비 음식점은 1940년 수원 영동시장의 '미전옥'이라고 한다. '미전옥'으로 출발한 고 이귀성의 '화춘옥'은 2대(代) 23년 동안 수원사람들과 미식가들에게 갈비구이의 명소로 사랑을 받았다고 한다. 지금은 아쉽게도 그 맥이 끊겼지만 화춘옥이 배출한 많은 조리사들이 전국 각지에 갈비구이를 전파하여 지금에 이르렀다는 것이다. 이렇게 발굴되지 않은 갈비의 역사를 오늘에 되살려 수원이라는 도시를 세계에 알리고, 갈비구이의 참맛을 현대적으로 계승하고자 노력하는 진정한 갈비의 전도사가 있으니, 그가 바로 17년 갈비구이 연구의 외길을 걷고 있는 조리사 이재규(36, 현 '가리쟁엄' 대표)이다.

제3의 맛을 찾기 위해 손끝에 정성을 다하는 조리사의 길. 갈비에 대한 사랑으로 그 길을 가는 이재규는 갈비에 인생을 건 갈비박사이다.



수원 갈비의 명소였던 옛 '화춘옥' 대표 이귀성의 생전 모습. (사진 오른쪽)



제3의 맛을 찾는 조리사의 길

경기도 양평의 농촌에서 태어난 이재규는 학창시절 법관을 꿈꾸던 평범한 학생으로 자라났다. 어릴 적 집안 대소사 때마다 할머니, 어머니께서 차려 내 놓으시던 잔치상과 그 위를 가득 채우던 갖가지 음식들에 대한 기억이 그를 지금의 조리사로 성장하게 만든 유년시절 자양분이었다고 한다. 고등학교를 졸업하고 친구의 권유로 서울의 '진고개(한식전문식당)'의 접시담이로 출발하면서 한식 요리와 인연을 맺게 된 그는 조리사라는 직업에 대해 이렇게 말한다.

“조리사는 ‘제3의 맛’을 찾는 힘들지만 보람된 직업입니다. 이미 누군가 만들어 놓은 맛을 흉내내는 사람은 조리사로서 성공할 수 없어요.”

조리사가 ‘구정물에 손을 담그고 허드렛일이나 하는’ 사람으로 인식되던 시절, 이재규는 선배들의 엄격한 가르침이 계속되는 훈련소- 주방이라는 폐쇄된 공간에서 묵묵히 음식을 만들며 자신의 역량을 키워나갔다. 18년이라는 결코 짧지 않은 그의 조리사 경력을 살펴보면, 서울의 유명한 한식당과 유수의 대기업 외식사업부로 자주 이직했던 흔적을 볼 수 있다. 그의 잦은 이직을 두고 한 우물 파지 못함을 탓할 사람들도 있었지만 거기에 한식의 참 맛과 다양한 조리기술을 습득하기 위해서라는 깊은 뜻이 숨어 있었다. 그래서 이재규는 앞으로도 배울 곳이 있다면 기꺼이 찾아가 공부하겠다고 말한다. 이재규의 공부하는 자세는 기능에만 그치지 않는다. 그는 21세기 조리사는 단지 기능만을 보유한 기능인에 그치는 것이 아니라 자신의 기능을 이론적으로 뒷받침할 수 있는 조리지식도 겸비해야 한다고 힘주어 말한다.

갈비구이를 세계에 알리고자 노력하는
갈비구이 전도사 이재규씨.
기능과 지식을 겸비한 한국최고의
조리학 박사가 되는 것이 그의 꿈이라고.



이재규의 갈비 사랑, 수원 사랑

이재규의 갈비사랑은 누구보다 각별하다. 경기대학교 조리학과에서 만학의 향학열을 불태우고 있는 그는 대학에서도 갈비에 대한 논문을 준비하고 있으며, 수원 갈비 연구소를 만들어 갈비 발전의 학문적 토대를 마련하고자 노력하고 있다. 또한 6년 전부터 직접 선배 조리사들과 유명한 요식업소를 찾아다니며 갈비구이에 관련된 정보를 수집해 오고 있다. 직접 설문지를 준비하여 서면으로 정보를 얻기도 하고, 자료가 될 만한 곳이면 어디든 달려가 노인들의 이야기도 직접 녹취하는 열정을 보이기도 한다. 그렇게 하나 하나 채록한 자료를 바탕으로 그는 『우리들의 음식 이야기』라는 책의 출간을 눈앞에 두고 있다. 이재규가 말하는 수원갈비는 양념

문화가 전쟁이면 음식도 전쟁이다

서구의 음식문화가

범람하는 요즘 이재규씨는 갈비구이와 전통음식으로 세계 시장을 향해 나아갈 야심찬 계획을 세우고 있다. 가장 한국적인 것이 가장 세계적이라는 말을 몸소 실천하기 위해 외국인에게 소개하는 자리엔 늘 불려다니는 그는 갈비홍보대사의 역할을 기쁨마음으로 자처하고 있다.





집에서 먹는 한국의 맛

■ 재료

갈비 10대, 진간장 1kg, 물엿 200g 마늘 100g, 생강 50g, 참기름, 볶은 참깨, 대파 1개, 양파 3개, 대파 2뿌리, 전분 약간

■ 조리과정

1. 갈비는 5cm 길이로 토막을 내어 기름을 제거하고 포를 떠서 다이아몬드 무늬로 칼집을 넣어둔다. 이때 갈비뼈에 살이 붙지 않게 완전히 제거한다. 2. 진간장과 물은 5:1 비율로 끓인다. 끓일 때 배·대파·양파·무·물엿·황설탕을 넣고 센불에 30분, 약한 불에 30분 정도 충분히 끓여서 찬물에 담가 식혀놓는다. 3. 끓여 식힌 간장에 마늘·설탕·참기름·양파·배같은 것을 넣고, 참깨는 대충 빼아서 넣는다. 이때 당도나 색깔은 황설탕을 쓰고 카라멜을 약간 첨가하면 색깔이 잘 난다. 4. 간장은 꼭 끓여서 해야만이 보관상태가 좋고, 간장의 독성과 변질을 방지 할 수 있다. 5. 전분은 간장을 다 끓일 무렵, 물에 타서 약간 넣어주면 간장의 윤기를 살리고 변패를 방지 할 수 있으며, 냉동을 시켰을 경우 색깔이 변하지 않는다. 또한 갈비는 하루정도 재워두는 것이 좋다. 6. 갈비찜 또한 이와 같은 방법으로 간장을 끓여서 하되 비율을 6:1 이나 8:1 정도로 하고 배와 양파는 넣지 않는다.

한국 최초의 조리학 박사를 꿈꾸는 열린 마음의 신지식인

음식은 이제 생존을 위한 수단이라기 보다 우리에게 삶을 더욱 풍요롭게 하는 문화로 자리 잡고 있다. 햄버거와 콜라로 대표되는 서구의 패스트푸드문화의 일상화와 더불어 이제는 세계 각국의 음식문화가 매스컴에 의해 적극적으로 홍보되고 있으며, 일반인들도 그러한 맛을 찾아 나서고 있는 추세이다. 이러한 음식전쟁의 시대를 맞아 이재규는 우리 음식문화도 이제 세계화되어야 한다고 강조한다. 올해 5월 ‘외국인들을 위한 한국전통요리 체험 실습’ 대회장에서 강사로 초빙되어 외국인들에게 갈비요리 시연을 하기도 했던 그는 외국인들이 갈비구이를 너무도 좋아하는 모습을 보며 문화상품으로 갈비의 가능성을 다시 한번 확인하고 갈비를 알리기 위해 자신의 노력을 늦추지 않을 것임을 다짐했다고 한다.

이재규는 얼마전 직접 가리쟁임이라는 갈비집을 열었다. 가리쟁임은 갈비구이의 옛말이라고 한다. 혼을 담은 서비스로 고객을 모신다는 구호 아래 문을 연 가리쟁임은 현재 그의 부인(유순임·35)과 함께 운영 중이다. 또한 주방과 홀 사이에 직접 조리 시연을 보일 수 있는 바를 만들어 손님들과 요리에 대해 격 없는 이야기를 나눌 수 있는 특별한 공간을 만들어 두기도 하였다.

이재규는 현재 경기대 조리학과 졸업 후 대학원 진학을 계획하고 있다. 그의 미래 포부는 조리관련 학과 교수가 되어 강단에 서는 것이다. 그래서 그런지 돈벌이에는 그다지 욕심이 나지 않는다고 한다. 그의 식당 홈페이지(www.garee.co.kr)에 들어가 보아도 가게에 대한 홍보보다 갈비에 대한 역사와 관련 이야기들이 많은 부분을 차지하고 있다. 그리고 맛의 비밀을 꼭 쥐고 절대 공개하지 않는 유명 업소와는 달리 그는 조리기술을 알고 싶어하는 사람이 있다면 누구에게나 공개하여 함께 나눌 것이며 그의 갈비강의를 원하는 곳이 있다면 어디든지 달려갈 것이라고 말한다.

한국 최초의 조리학 박사를 꿈꾸는 갈비 박사 이재규. 그야말로 21세기 정보화 시대에 정보를 대중들과 함께 나누고 그들과 더불어 발전하려는 열린 마음을 가진 진정한 신지식인이라 할 수 있다.



주방과 홀 사이에 마련된 간이 조리대. 그는 손님들과 함께 하는 식당문화를 만들어 가려고 노력한다.

집안 대소사 음식준비에 대한 상담가 역할도 해주는 그는 고객들에게 전통음식에 대한 정보도 제공해주는 열린 마음의 신지식인이다.



찾아가는 길

**수원 정자사거리에서 좌회전하여
정사수성사거리에서 우회전
500m 건강관리협회 앞 지점**

가볼만한 곳

화성 유네스코에 등록된 세계문화유산
화성문화제 35년간 계속된 유서깊은 축제
수원성국제연극제 화성일원에서 경연
 8월 15일 전후 개최
수원갈비축제 10월 8일에서 10월 10일 개최

평양냉면의 진수 고복수



3대(代)가 이어가는 맛의 고집

고박사냉면의 맛을 좌우하는 육수는 동치미국물과 육수를 알맞은 비율로 배합한 후에
통일 후에 평양에 조부가 경영하셨던 중앙면옥을 계승하고 고박사 냉면의
일정 시간 숙성시킨 후에 완성된다. 그 배합 비율과 숙성시간, 온도는 고박사 냉면 맛
맛을 이북사람들에게 알리는 것이 고복수씨의 숙원이라 한다. 이젠 평택의
을 결정하는 비법이다. 고박사냉면 맛에 레시피란 있을 수 없다. 오직 대를 이어 지켜
자랑거리로 자리잡은 고박사 냉면집. 수 십년 한 자리를 지켜온 고박사 냉
온 전통의 방식과 고객의 변화하는 입맛을 만족시키려는 끊임없는 연구만이 있을 뿐.
면집에는 전통의 맛을 지켜가는 3대의 정성과 고집이 곳곳에 배어 있다.



전통 냉면의 맛을 지키기 위한 3대(代)의 고집

인간의 생명까지 복제할 수 있는 21세기 첨단 시대, 손톱만한 메모리칩 안에 수천, 수만권의 정보가 담겨지는 디지털 혁명의 시대에도 사람들이 복제할 수도, 컴퓨터로 저장할 수 없는 것들이 있다. 오직 인간의 짧은 세치 혀와 따뜻한 온기가 있는 투박한 손으로만 전해지는 것이 있으니 바로 세월이 지나도 쉽게 잊혀지지 않는 우리 전통음식의 맛이다. 우리의 조상들이 그 맛을 수백년 동안 이어온 방식도 그저 부엌에 앉아 선대의 어른들이 불을 지피는 손놀림 하나, 재료를 고르는 눈썰미 하나 하나를 오랜 세월 몸으로 익혀 온 것이며 다시 그러한 모습 그대로 후대에게 전해 주었다. 머리가 아닌 몸 전체로 그 맛을 익혀 온 것이다.

쉽게, 그리고 빠르게를 외치는 현대인들에게 전통의 방식은 너무도 비경제적이고 거추장스럽게 느껴질 것이다. 그래도 시대의 속도를 비웃듯 여전히 한자리에서 대를 이어 맛을 지켜나가는 고집이 있어 아직도 현대인들의 입이 즐거울 수 있는 것이리라. 여기 전통 냉면의 맛을 지키기 위한 3대의 고집이 있다. 바로 냉면으로 2000 경기 으뜸이 된 고복수씨의 평택 고박사 냉면집이다.

고박사 냉면집의 문을 밀고 들어서면 3대가 함께 손님을 맞는다. 3대의 모습은 바로 사장님과 종업원들이 두른 앞치마 속에 있다. 샷갓에 도포를 두른 옛 어른신과 백발의 할아버지, 그리고 사장님을 닮은 젊은이, 이렇게 세명의 얼굴이 익살스럽게 그려진 고박사 냉면의 마스코트가 바로 그것이다. 앞치마 속의 인물은 바로 30여년 동안 고박사 냉면집을 지켜 온 조부 고헌성(작고), 고순은(72)씨와 경기 으뜸이로 뽑힌 아들 고복수(43, 현 고박사 냉면 대표)씨이다.



고박사 냉면 맛의 비결은 독특한 육수와 감칠맛나는 면발에 숨어 있다. 함께 나오는 갓가지 김치는 식탁을 더욱 풍성하게 만든다. 고박사 냉면집의 풍성한 맛과 식탁은 여러 해를 거치며 음식 연구에 매달려온 고씨부자의 맘의 결실이다.



23년간 지켜온 아버지의 손맛



18세부터 지금까지 아버지 곁에서 냉면을 만들어 온 고복수씨. 그에게 1년 365일 명절을 빼고 휴가도 없다. 할아버지, 아버지의 손맛을 지키기 위해 한눈 팔지 않고 냉면 만들기의 한 길을 가는 고복수씨의 손은 투박하고 거칠지만 우리 맛을 지켜나가기에 아름답다.

고씨 집안의 냉면 이력은 분단 이전으로 거슬러 올라간다. 고복수씨의 조부이신 고헌성(평안도 강계)옹은 이미 일제 시대부터 평양에서 중앙면옥이라는 큰 냉면집을 운영했으며, 6.25전쟁 이후 혈혈단신 월남한 부친 고순은씨가 평양냉면의 맛을 남쪽에서 되살렸고, 이어 아들 고복수씨까지 3대째 가업으로 전통의 손맛을 전해 내려오고 있는 것이다.

고박사 냉면의 창업주 고순은씨는 월남후 미군부대에서 엔지니어로 근무하다가, 선친의 가업을 잇고자 하는 사명감으로 맨 처음엔 대구에서 냉면집을 시작했다고 한다. 그러나 북쪽 지방과는 달리 겨울철이 되자 냉면을 사먹지 않는 남쪽 식생활 때문에 문을 닫아야만 했다.

다시 평택으로 자리를 옮겨 자그만 가게에 식탁 다섯 개로 출발한 고박사 냉면은 독특한 육수와 면발을 자체 개발하였다. 지금은 남쪽 사람들의 입맛에 맞는 평양냉면 전통의 맛을 인정받아 전국 6개 체인점을 둔 냉면 명가로 발돋움하게 되었다.

18세부터 아버지의 가업을 이어 식당을 운영해 온 고복수씨는 지금의 고박사 냉면의 명성은 아버지, 그리고 작년에 별세하신 어머니, 그리고 온고씨 집안의 노력으로 이루어진 것이라고 말한다. 어린 나이에 굳은 가게 일을 도맡아 해온 고복수씨는 힘겨운 생활 속에서도 '생각이 팔자다'라는 평소 부친의 가르침대로 자신의 일에 자긍심을 가지고 늘 연구하고 노력하는 자세로 가업을 이어왔다고 한다. "음식은 주인 손에서" 나와야 한다는 엄격한 부친의 경영방침 때문에 23년간 휴가나 여행 한번 제대로 다녀본 적도 없다고 한다.



육수의 비밀은 머느리도 몰라

고박사 냉면의 맛은 창업 초기와 비교하면 많은 차이가 있다고 말한다. 그것은 사람들의 입맛이 자주 변화하기 때문에 예전의 맛만을 그대로 고집했다가는 대중들로부터 멀어지기 때문이라고.

그래서 고박사 냉면집에서는 전통의 맛을 살리면서 현대인의 입맛을 충족시키기 위해 늘 맛에 대한 연구 게을리 하지 않는다고 한다. 부친 고순은 씨는 미국·일본·이탈리아 등지를 여행하며 새로운 맛과 음식문화, 그리고 경영기법을 배우고, 충남 도고에 연구실을 두고 음식 연구에 매진하고 있다고 한다.

맛을 지키려는 노력은 고박사 냉면집 주방을 들여다보면 쉽게 알 수 있다. 조리실을 지나 안으로 들어가면 육수를 만들 때 고씨 부자만이 입회 가능한 육수가공실이 있다. 그곳은 고복수씨에게는 아버지에게 맛의 비밀을 전수 받는 작업실이자, 삶의 가르침을 듣는 인생의 교실이라고도 할 수 있다. 육수의 가공방법은 일급 비밀. 20여 년 동안 육수의 가공방법 변천사를 일일이 기록한 노트는 고씨 가문의 가보라 할 수 있다. 고기 숙성실 또한 별도로 만들어 일정한 온도에서 고기를 저장, 숙성시켜 최상의 육질을 만들기 위해 노력하고 있다. 20년간 찰진 봉평 메밀만으로 뽑는 면발도 고박사냉면이 지켜가는 맛의 고집.

고씨 부자의 맛에 대한 노력은 냉면 뿐만 아니라 여러 가지 김치의 개발과 발굴에서도 찾아 볼 수 있다. 감자김치, 콩나물 김치 등 쉽게 접할 수 없는 김치를 개발하여 우리의 먹거리를 더욱 풍요롭게 하고 있다.



변화하는 손님들의 입맛을 만족시키기 위해, 전통의 맛을 오늘에 되살리기 위해, 고박사 냉면 대표 고복수씨는 음식연구에 여념이 없다.

평양냉면과 옥류관

북쪽 지역의 대표적인 먹거리는 국수. 그 가운데 우리에게 가장 친숙한 음식이 냉면이다. 그리고 남쪽에선 평양냉면이 냉면의 대명사쯤으로 여겨진다. 평양냉면의 국수 사리는 메밀70%에 전분 30%를 섞어 반죽하여 만든다. 사리를 국수 대접에 가지런히 말아 올려놓고 꿩고기와 닭고기 국물을 식혀 부은 다음 여러 가지 꾸미와 양념장, 고명을 놓는다. 평양냉면은 메밀 속 염록소에서 풍기는 구수한 풍미와 맞춤형에 질기고 부드러운 국수오리의 맛, 시원한 육수의 감칠맛과 산뜻한 고명 그리고 양념장과 어울려서 고유한 맛을 선사한다.

남측 인사들이 평양을 방문했을 때 어김없이 들르는 곳이 바로 냉면으로 유명한 옥류관이다. 1960년 개관한 옥류관은 평양에서 가장 큰 조선음식당이다. 본관의 연건 축면적은 5800평방미터이고 자리수는 2,200석 규모. 건물은 본관과 별관으로 나누는데 본관 1층에는 100여석의 자리를 가진 2개의 대중식당, 30~40석 짜리 식사실, 8~15석을 가진 6개의 작은 방들이 있다. 2층에는 600여석의 대연회장이 있다. 별관에는 한 번에 1,400여명의 손님을 받을 수 있는 대중식사칸, 가족식사칸, 연회장, 야외식당이 있다. 옥류관에서 가장 유명한 요리는 역시 냉면이며, 그 밖에 비빔밥·신선로·빵을 비롯한 각종요리들이 있다.

평양에 냉면 박물관 설립을 꿈꾸며

고복수 으뜸이가 말하는 냉면은 가장 한국적인 음식이면서 현대인의 기호에 맞는 좋은 음식이라고 한다. 겉으로 보기에는 정말 간단한 음식이지만 그 조리과정은 많은 손과 정성이 필요한 것이 냉면이라 한다. 고박사 냉면 한그릇의 원기를 굳이 환산한다면 다른 어느 업소보다도 높다고 그는 자부한다. 아무리 육수와 면을 만드는 과정이 복잡하다해도, 다른 업소보다 많은 양념들이 필요하다해도 한그릇의 진미를 만들기 위해 그는 결코 하나도 빠뜨릴 수 없다고. 그래서 냉면만 팔아서는 식당을 운영하기가 벅차다는 것이 그의 솔직한 고백이다. 냉면의 비수기인 겨울철에는 갈비찜과 만두국을 메뉴에 추가하는 이유도 운영상의 어려움에 있다고 한다.

본점에 근무하는 13명의 종업원 중에 가장 근무 연차가 적은 사람이 5년이라고 할 정도로 모두 한식구처럼 지내는 화목한 분위기는 고박사 냉면당을 더욱 깊게 만드는 훈훈한 기풍.

‘말에도 향기가 있다. 향기로운 말은 상대를 기분 좋게 하다.’

주방 안쪽에 붙어 있는 이 글귀 하나를 보더라도 음식을 만드는 사람의 마음가짐이 바로 음식의 맛과 직결된다는 이곳의 운영철학을 엿볼 수 있다.

평양에서 고박사 냉면집을 찾기로 너무도 쉽다. 일단 평택역을 찾아가서



근처 아무 가게로 들어가 고박사 냉면집을 물으면 모르는 사람이 없다. 만약 그 가게 주인이 모른다면 아마도 그 사람은 평택에 온 지 얼마 되지 않은 다른 지역 사람일 것이다. 그만큼 고박사 냉면집은 이제 평택의 빼놓을 수 없는 명소로 자리 잡고 있다. 이제 평택에서도 유명인사가 된 그는 고박사 냉면의 맛을 알아줄 때가 가장 보람있다고 말한다. 슬하에 1남 2녀의 자제를 둔 고복수씨는 아들(태원·17)이 벌써 가업을 잇겠다고 나선다며 이제 고박사냉면의 맛이 4대에 걸쳐 전수 될 것이라는 생각에 무엇보다 다행스러운 일이라고 기뻐한다.

그는 이번 경기 으뜸이라는 기회를 통해 주변 사람들이 음식문화에 대한 관심을 기울이게 되는 계기가 되어 매우 기쁘다고 말하며 앞으로도 요식업 분야에서 가업을 잇는 명가들이 더 많이 나와서 우리의 음식문화를 풍요롭게 만들어 준다면 좋겠다고 말한다. 또한 아직은 머리 속에만 있어 말하기 부끄럽지만 평택에 냉면 박물관을 만들어 그동안 흩어져 있던 냉면의 역사를 한곳에 복원, 국민들에게 냉면에 대한 관심을 높이고 관광 명소로 만드는 것이 포부라고 한다.

요즘처럼 일순간에 부와 성공을 바라는 현대인들에게 3대째 한 길을 가는 으뜸이 고복수씨의 모습 속에서 진정한 직업의 미학이 무엇인지, 전통의 맛은 어떻게 이어져 오는지를 깨닫게 된다.



국내에서 많은 단골고객들을 확보하고 6개의 체인점을 운영하고 있는 고박사 냉면의 명성은 미국에도 알려져 있을 정도로 세계적이라고.



평택의 명소로 자리 잡은 고박사 냉면. 냉면에 매달린 3대의 세월이 오롯이 그 맛으로 살아있다.

찾아가는 길

평택역 건너편 200m,
평택관광호텔 바로 뒤쪽

가볼만한 곳

평택호 관광지
평택함
평택 특산물 - 평택쌀, 평택배, 오이, 애호박, 화훼

소머리국밥의 원조 최미자



버린 것은 돈과 명예요, 얻은 것은 소머리 국밥의 깊은 맛

지금 많은 사람들은 곤지암이라는 지명에 꼬리표처럼 따라붙는 이 단어에 익숙하다. ‘곤지암 소머리국밥’. 곤지암이 정확히 어디인지 모르는 사람들도 그곳에 가면 맛있는 소머리국밥을 먹을 수 있다는 정도는 알고 있다. 이렇게 사람들의 기억 속에 곤지암이 ‘소머리국밥’의 명소로 자리잡기까지에는 한 여인의 눈물어린 삶과 고난, 그리고 그것을 참고 견디며 진정한 맛을 찾고자 각고의 노력을 아끼지 않았던 27년의 세월이 있었다.



정성의 가마솥에 우려낸 소머리 국밥의 참맛

곤지암, 소머리 국밥의 명소 뒤에 숨겨진 한 여인의 이야기

해가 뉘엿 뉘엿 산 너머로 길을 재촉하자 곤지암 고개엔 산 그림자가 길 어진다. 먼지를 부영게 뒤집어 쓴 장꾼 하나가 붓짐을 메고 터벅터벅 고개 길을 내려서자 이젠 해가 산너머로 완전히 사라지고 어둠이 들판에 내린다. 장꾼은 지친 몸을 이끌고 고개 너머 주막으로 들어선다. 주막 안에서는 벌써 하루 다리품을 판 장꾼들과 나그네들이 마루에 앉아 이른 저녁을 들고 있고, 주모는 앞치마를 두른채 손님들에게 국밥이며 반찬을 나르느라 분주하다. 주막 마당에 걸린 가마솥에는 장작불에 뽀얀 국물이 끓고 있고 구수한 내음이 금방 들어선 장꾼의 배를 더 허기지게 한다. 정성스레 솥을 휘젓는 주모의 손길, 사발에 담겨진 밥과 그 위에 쏟아지는 국물. 장꾼은 금방 내온 국밥에서 피어오르는 김을 내려다보며 고된 하루의 노동과 객수를 잠시 잊는다.

곤지암은 옛날부터 여주, 이천, 광주 장터를 오가던 장꾼들을 위한 주막 거리가 있었던 곳이다. 또한 조선조 왕실의 도자기를 번조(燻造)하던 사옹원의 분원이 있던 유서깊은 곳이기도 하다. 현재 중부고속도로 인터체인지가 생겨나고 근처에 골프장이 들어서는 등 상전벽해가 되었지만 사람들은 곤지암에 오면 꼭 들려야 할 곳이 하나 더 생겼다고 하는데...



절대 신선하지 않은 재료는 사용하지 않는다는 최미자. 제대로 된 맛을 내기 위해 음식을 만들며 내버린 돈과 시간은 이루다 말로 할 수 없다고. 지금의 맛을 찾기 위해 그가 흘렸을 땀과 눈물은 27년 세월 켜켜이 쌓여 누구도 흉내낼수 없는 깊은 맛을 만들어 낸다.



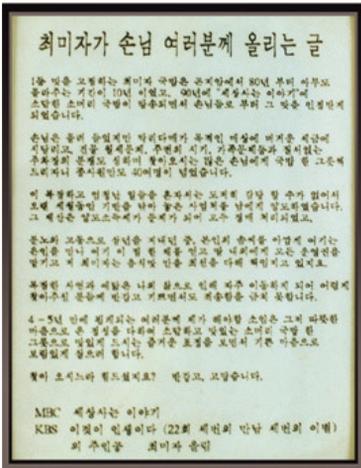
강화도 인삼으로 소머리 특유의 노린내를 없앤 그녀의 국밥은 한끼 식사로도 훌륭하지만, 영양면에서도 보약한첩을 먹는셈이라고.

음식집의 음식맛은 그 주인의 심성을 닮아간다고 했던가

3번 국도를 따라 광주에서 이천 방향으로 차를 달리다 보면 곤지암에 이르고, 길가에 10여개가 넘는 소머리국밥집들을 만나게 된다. 간판에는 저마다 '원조'나 '진짜'라는 단어들을 새겨넣고 '우리가 정말 진짜야'라고 아우성치듯 손님들의 발길을 잡아끈다. 국밥 거리의 가장 끝에 이르면 황소를 탄 후덕한 인상의 할머니 모습과 '본가 최미자소머리국밥'이라고 쓰여진 간판이 걸려진 소담한 식당건물이 있는데, 이곳에 가면 곤지암에서 처음으로 소머리국밥집을 열고 27년 그 참맛을 이어가는 경기 으뜸이 최미자(60)님을 만날 수 있다.

그가 처음 곤지암에 온 것은 1974년. 목수인 남편을 따라 아무 연고도 없는 이곳에 정착한 첫째 청자정이라는 식당을 맡아 1년 정도 운영을 해 보았으나, 경험 부족과 아직 당시만 하더라도 이 지역 경제가 활성화되지 않던 터라 손님도 없어 그만 가게를 접고 만다. 그러나 가장이던 남편이 병환으로 자리에 눕자 1980년, 당시 마흔의 나이로 식탁 2개를 놓고 지금의 소머리국밥집의 전신인 '골목집'이라는 선술집을 내게 되었다고 한다. 절대 외상으로 음식재료를 구입하지 않고 거래하는 상인들에게는 빛을 내서라도 물품비를 지불해야 속이 편했던 그는 언제나 일수빚을 갚느라고 돈이 모일





그녀가 직접 쓴 글에서는 한자 한자 손님을 향한 정성과 사랑이 배어 있다.

틈도 없었다고. 불편한 몸이었지만 식당 일을 돕던 남편마저 갑자기 지병으로 세상을 떠나자 그에겐 흠뻑으로 아이들을 키우며 식당을 지켜야 하는 시련의 세월이었다. 너무도 힘이 들어 마지막이라는 심정으로 청와대의 대령에게 간근한 편지를 써 보내기도 했다는 그녀는 당시를 이렇게 회상한다.

“차가운 모래 바람이 몰아치는 사막에서 자식들을 실은 손수레를 흠뻑으로 끌고 앞으로 나아가는 심정이었어요. 폭폭 빠지는 모래사막 위에서, 아무리 허우적대도 뒤에서 밀어주는 이 하나 없는, 한발자국도 나아갈 수 없을 때의 그 막막함이란……”

자신은 불우한 환경에서 태어나 못배우고, 천하게 살아왔지만 자식들만은 그런 세상에서 살게 해서는 안된다는 일념으로 식당일을 꾸려가던 그는 성남 장터 한 아주머니의 권유로 비로소 소머리국밥과 인연을 맺게된다. 처음엔 제 맛을 찾지 못해, 그저 찾아오는 손님들에게 듬뿍 듬뿍 음식 선심만 썼다고. 그래도 신선하지 않은 재료는 무조건 버려야 한다는 자신과의 약속 때문에 늘 적자에 허덕여야만 했다. 음식집의 음식맛은 그 주인의 심성을 닮아간다고 했던가. 손님들에게 그저 제대로 된 맛을 선보여 주겠다는 신념으로 소머리 뼈와 사골을 삶고, 여러 가지 양념과 재료를 선택하기를 수 백 번. 드디어 여러 다른 양념에 인삼을 첨가하여 특유의 그 담백하고, 깊은 맛을 찾아내고야 만다.



진짜 원조는 말이 없다.
다만 그 맛으로 증거할 뿐....

곤지암(昆池岩)에 얽힌 이야기

곤지암은 1985년 6월 28일 경기도문화재자료 제63호로 지정되었다. 화강암의 큰 바위와 작은 바위 2개이다. 큰 바위는 높이 3.6m에 너비 5.9m이고, 작은 바위는 높이 2m에 너비 4m이다. 바위 위쪽에는 광주군 보호수로 지정된 수령 약 400년의 향나무가 있다.

이 바위에는 조선 중기의 명장 신립(申稜:1546~1592)에 관한 전설이 있다. 신립은 1592년 임진왜란이 일어나자 삼도도순변사(三道都巡邊使)로 임명되어 충주 달천(達川)에서 왜군과 싸웠으나, 고니시 유키나가(小西行長)가 이끄는 왜군에게 참패를 당해 부하 장수인 김여물과 함께 강물에 투신하여 자결하였다. 살아남은 병사들이 물에서 신립을 건졌을 때 신립의 모습은 두 눈을 부릅뜨고 당장이라도 호령할 것 같은 기세를 하고 있었다고 한다.

병사들이 신립의 시체를 광주로 옮겨 장사를 지냈는데, 그후로 이상한 일이 발생하였다. 묘지에서 얼마 떨어지지 않은 곳에 고양이처럼 생긴 바위가 하나 있었는데, 누구든 말을 타고 이 앞을 지나려고 하면 말발굽이 땅에 붙어 움직이지 않아 말에서 내려 걸어가야 했다. 그러던 중 어떤 장군이 이 앞을 지나가다가 신립 장군의 묘를 찾아가, 왜 오가는 행인을 괴롭히느냐고 핀잔을 주었다. 그러자 갑자기 뇌성과 함께 벼락이 바위를 내리쳐서 바위가 두 쪽으로 갈라지고 그 옆에는 큰 연못이 생겼다. 그후로는 괴이한 일이 일어나지 않았고, 사람들은 이 바위를 '곤지암'이라고 불렀다. 원래 이 바위의 주변에는 연못이 있어 소하천과 연결되었으나 현재는 복개되었다.

가능한 많은 양의 인삼을 넣는 것이 담백한 맛의 비결입니다

그가 말하는 맛의 비결을 살펴보면 크게 세가지로 구분해 볼 수 있다. 냄새 제거와 맛을 제대로 내는 법, 그리고 'ㄷ' 모양의 주방. 먼저 냄새를 완전히 없애기 위해서는 신선한 한우 머리에서 피를 완전히 뺀 후에 펄펄 끓는 가마 속에 넣고 중불로 한 2시간 가량 푹 고아야 한다고. 이때 함께 첨가하는 인삼이 바로 냄새 제거의 핵심이다. 계피, 감초, 후추, 양파, 마늘 만으로는 특유의 누린내를 제거할 수 없다고 한다. 많은 양의 인삼과 찹쌀, 무를 곁들이면 고기에서 향긋한 냄새가 나고, 국물도 더욱 고소해 진다고 한다.

또한 맛을 제대로 내기 위해서는 요리 순서를 잘 지켜야 한다. 푹 삶아진 고기에서 정갈한 곳만을 골라 소 혀와 함께 골고루 섞어 수육을 준비해 둔 후에, 뚝배기에 밥을 넣고 수육을 올린 후 국물을 붓는다. 뚝배기 속에 부어진 국물을 다시 넣고 빼기를 여러 번 반복한 뒤에 파를 썰어 넣으면 영양만점, 진국 소머리국밥이 비로소 한 그릇 완성되는 것이다. 그리고 27년 주방 일을 직접 꾸려가면서 터득하게 된 독특한 'ㄷ' 자형 주방구조는 식기 세척기로도 닦이지 않는 작은 고춧가루까지 깨끗이 세척

할 수 있는 청결한 조리 환경을 만들어 주고 있다. 오른쪽으로 이동하면서 4개의 설거지 통에 식기를 세척하고 다시 맨 오른쪽에 와서는 깨끗한 그릇에 음식을 담을 수 있게 고안된 주방을 보고 있노라면 27년 몸소 체득한 삶의 지혜를 엿볼 수 있다.

한 그릇을 담더라도 자신의 살점을 때운다는 생각으로 정성을 다하는 최이자 본가 소머리 국밥.





재활원과 결식아동을 찾아 어려운
이들에게 사랑의 밥을 퍼주는 최미자씨.
따스한 손길이 필요한 곳에 언제라도
한줌의 빛이 되고 싶다는 그는 국밥과 함께
정까지 듬뿍 퍼주고 있다.



곤지암을 소머리국밥의 명소로
만든 최미자의 국밥 인생 27년이
고스란히 담겨있는 국밥집

내 음식 맛을 인정해 주는 사람들을 보면 내 살점이라도 떼주고 싶어

‘골목집’에서 시작한 식당이 현재의 모습으로 자리잡기까지는 정말 술한 사연과 곡절이 있었다. 처음 식당이 번창하자 시샘을 하던 주인이 자신을 헛간으로 내쫓고, 그 자리에 보란듯이 소머리국밥집을 딱 허니 차렸던 기막힌 사연, 고생 끝에 건물을 사고 본관과 별관의 규모로 성업을 했으나 믿었던 주위 사람들이 돈 때문에 등을 돌리고 변해가던 가슴 아팠던 기억. 그래서 잠시 하던 식당업을 접고 지냈던 인고의 시간들. 그녀가 내은 독배 기에는 그러한 사연들도 고스란히 담겨 우러나 이젠 그 누구도 흉내낼 수 없는 정갈하고 깊은 맛을 내고 있는 것이다.

‘몸은 개천에 있어도 마음은 1등 정신’

그가 직접 손이 글귀는 식당 창가에 새겨져 있다. 늘 미천하고 보잘것없는 사람이라고 자신을 낮추는 그. 재활원과 결식 아동을 찾아 가는 등 어려운 사람들을 돕고 있는 그는 앞으로도 따뜻한 손길이 필요한 곳에 한 줌의 빛이 되고 싶다고 한다. 인생의 바닥까지 내려가 본 사람만이 인생의 가장 깊은 의미를 알 수 있는 것일까. 지금도 펄펄 끓고 있을 ‘최미자 본가 소머리국밥집’의 가마솥 안에서는 그가 이겨낸 세월, 그리고 맛에 대한 정성과 사랑이 함께 우러나고 있으리라.



찾아가는 길

3번 국도 광주에서 이천 방향
곤지암 국밥거리 맨 끝 집.

가볼만한 곳

곤지암 청소년수련원, 자동차전용극장,
세계도자기엑스포장 (2001년, 8/10~10/28),
조각공원 (2001. 7월 개관 예정) 등