

명품을 만드는 으뜸이

김재노
채정수
이영춘
한상길
전수원





맛은 최고 배달은 번개

최고의 재료를 푸짐히 쓰는 것 외에
신속하고 친절한 배달은 또 하나의 중요한 경영법이다
그래서인지 그는 피자를 처음
주문하는 전화가 오면 자신의 덩치보다 큰 동네지도를
펴들고 위치부터 확인한다



피자배달의 일인자, 수원 정희조



앞으로도 청소년 상담교육과 자신의 사업경험을 주변사람들에게 알리고 싶다는 그는 기본에 충실하게 사는 것이 삶의 비전이라고 강조한다

‘난 자신을 동정하는 야생동물을 보지 못했다. 얼어죽어서 떨 어지는 새조차도 자신을 동정하지 않는다.’

최연소 경기도 으뜸이로 선정된 정희조 피자맨(32세)의 좌우명이다. 남의 도움이 아닌 스스로 자수성가 하는 것이 성공의 지름길이라는 의 미이다. 현재 정씨는 최고의 맛과 번개 배달을 자랑하는 자그마한 ‘피자 파네’의 사장님이다. 그에게는 남다른 경영방침이 있다.

우선 음식점에서는 맛이 성공을 좌우한다는 기본 원칙에 충실하다는 것이다. 주변에 피자점이 우후죽순으로 생기면서 가격파괴를 하여 싼 가격의 커다란 피자를 경쟁적으로 공급하고 있다. 하지만 그는 최고의 피자재료를 사용하며 3년 전 가격과 크기를 고수하고 있다. 피자 맛은 거기에서 거기라고 하는 사람들도 있지만 맛있는 피자를 먹어본 사람은 언젠가 다시 찾아온다고 확신하기 때문이다.

푸짐한 재료를 쓰는 것 외에 신속하고 친절하 배달은 또 하나의 중요한 경영법이다. 그래서인지 그는 피자를 처음 주문하는 전화가 오면 자신의 덩치보다 큰 동네지도를 펴들고 위치부터 확인한다. 또한 자주 주문하는 웬만한 곳의 주문횟수는 머릿속에 암기하고 있어 동호수만 나와도 “거기는 보너스 드릴 차레니까 무료로 갖다드려”라고 말할 정도이다. 또한 한가한 낮시간에는 생소한 동네를 찾아 구석구석 걸어다니며 숙지해 놓는다. 이런 노력 덕분에 배달 위치만 말해도 도로의 신호체계와 건

늘 검소하고 저축하는 생활이 몸에 배어 있던 정희조는 군 제대 후 5년 만에 자신의 점포를 운영할 자금을 모았다. 지금도 10년째 같은 옷을 입고 다닌다



물이 컴퓨터처럼 머릿속에 떠오른다고 한다.

재미있는 것은 그의 점포는 늘 움직인다는 점이다. 멀리서 전화 주문하는 사람이 있으면 피자점이 주문위치에서 가까운 곳에 있는 것으로 말한 뒤 최대한 빠르게 피자를 배달한다. '움직이는 점포'라고 자랑스럽게 말하는 그에게서 타고난 사업상의 지혜를 배울 수 있다.



어려서부터 늘 검소하고 저축하는 생활이 몸에 배어 있던 정희조는 군 제대 후 피자 헛에 취직한 지 5년 만에 자신의 점포를 운영할 자금을 모았다. 지금도 10년째 같은 지갑과 옷을 입고 다닌다.

자신의 능력에 맞는 목표를 정하여 온전히 혼자 힘으로 현재에 이르는 그는 항상 책을 가까이 하며 새로운 사업구상과 마케팅 기법을 공부한다. 또한 무엇보다 직원들과의 인간적인 유대를 강조할 만큼 정도 많은 편이다. 하지만 부드러워 보이는 인상과는 달리 사업상의 원칙에는 무서우리만큼 철저하다.

피자점을 운영하는 바쁜 와중에도 BBS(형제자매 맺어주기)운동본부에서 매달 한번씩 문제청소년들과 만나 상담을 하고 있다. 그는 기존의



‘백문이 불여일견’이라고 그가 제작한 맛 좋은 피자를 먹어본 사람이라면 맛을 최우선시 하는 원칙론적 경영에 누구나 공감할 것이다

청소년 선도가 권위주의적이고 강압적으로 이루어져 오히려 역효과를 내고 있다면서 무엇보다도 인간적인 접근과 이해가 선행되어야 한다고 강조한다. 앞으로도 청소년 상담교육과 자신의 사업경험을 주변사람들에게 알리고 싶다는 그는 기본에 충실하게 사는 것이 향후 계획이요 비전이라고 일축했다.

요즘같이 가격경쟁이 치열하고 대형브랜드가 활개를 치는 세상에서 원칙론적 경영이 과연 성공할 수 있을까도 자문해 보았지만 ‘백문이 불여일견’이라고 그가 직접 제조한 맛있는 피자를 먹어본 사람이라면 누구나 그런 의심은 사라질 것이다.

자신이 하는 일에 만족하고 끊임없이 새로운 기술과 노하우를 구상하는 젊은 사업가, 10년 뒤 대형체인점을 운영하고 있을 ‘피자파네’ 브랜드의 사장님을 자연스레 떠올릴 수 있었다.



▶**찾아가기**

전철을 이용할 경우 수원역에서 하차. 수원역에서 장안문으로 가는 버스를 타고 동신아파트 쪽으로 가다 경기도 체육회관 부근에서 내림. 동신아파트 쪽으로 조금만 올라가다 보면 전화건설국 건너편 ‘피자파네’라는 빨간 간판이 보인다.



▶**주변 볼거리**

화성, 만석거 · 영화정(교구정), 노송지대, 화서동 약사여래불상



▶**먹거리**

수원갈비



피자파네

0331-248-3008



옛날 손자장 맛 그대로

자장면발은 여름이 되면 반죽이 늘어져
같은 양의 반죽으로 다른 계절의
1/3의 면밖에 만들지 못한다
김종한은 그 해결 비법을 발견하였고
이제 쫄깃한 면발을 전천후로 생산하고 있다



손자장 으뜸 맛내미, 오산 김종한



맛있는 자장면은 세 가지 요소가 잘 어우러져야 한다
쫄깃하고 적당히 잘 익은 면발과 장맛이다

누구에게나 자장면 한 그릇 먹어보는 게 소원이었던 어린 시절이 있을 것이다. 생각만 해도 입에 군침을 돌게 만들던 자장면, 이제 그 옛날만큼 귀하지는 않지만 여전히 누구나 부담없이 즐기는 음식 가운데 하나이다. 중국에서 들어왔으나 철저히 우리맛으로 바뀐 자장면.

이런 자장면도 만드는 사람에 따라 그 맛이 천양지차라는데……

맛있는 자장면은 세 가지 요소가 잘 어우러져야 한다. 쫄깃하고 적당히 잘 익은 면발과 장맛이다. 특히 기계면이 아닌 손으로 직접 만드는 수타 자장은 잊혀져 가는 어머니의 손맛을 그대로 느끼게 한다. 수타자장의 달인으로 뽑힌 김종한 으뜸이는 20여 년간 오로지 손자장면을 만들어오면서 타의 추종을 불허하는 비법을 터득한 자장면 제조의 일인자다.

1958년 화성군 조암면에서 5남 2녀의 막내아들로 태어난 김종한은 17세때 형님이 중화요리점을 개업하게 되면서 자장면 기술을 습득하게 되었다. 그 뒤 줄곧 화성과 오산, 청주 등지에서 중화요리 주방장으로 일하였는데 그의 뛰어난 손맛은 가는 곳마다 이름이 났다. 특히 1995년부터 일하였던 '오산반점'에서는 하루 매상 13만 원이던 것을 70~80만 원으로 올려 놓았을 정도다.

하지만 도내 수많은 수타 자장면 제조자를 제치고 그가 으뜸이로 선정된 이유는 따로 있다. 바로 아무도 발견하지 못한 그만의 반죽비법이



앞으로도 계속 수타자장을 만들겠다는 김종한은
 오산에서 제일가는 중화요리점을 내는 것이 소망이며
 언제든지 자장면의 비법을 전수받고자 하는 후배가 생기면
 기꺼이 가르쳐줄 생각이다

있기 때문이다. 자장면발은 여름이 되면 반죽이 늘어져 같은 양의 반죽으로 다른 계절의 1/3의 면밖에 만들지 못한다. 여름이 되면 수타면을 만드는 사람 누구나 느끼는 애로점으로 이것을 극복하기 위해 김종한은 수많은 시행착오를 거듭했다. 드디어 1997년 그 비법을 발견하였고 이제 그는 봄·여름·가을·겨울 상관없이 전천후로 쫄깃한 면발을 생산하고 있다.

콜롬부스의 계란처럼 알고 나면 평범한 기술이지만 여름에도 늘어지지 않는 쫄깃한 면발을 만들어내기까지 김종한은 무던히도 많은 어려움을 겪었다고 한다.

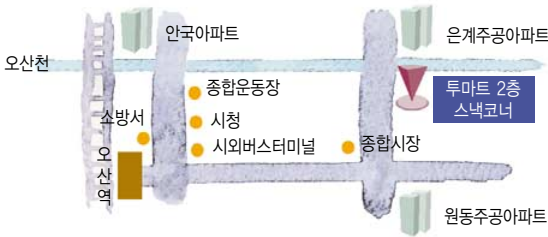
그가 자장면을 만드는 과정을 한번 보자. 맛있는 손자장면을 만들기 위해 밀가루로 반죽을 하는데 면을 쫄깃하게 하는 소다를 알맞게 섞은 다음 약 20여 차례 두들긴 후 소다 조절이 잘 되었는지 살펴본다. 그리고 면발을 만들기 위해 흔들어 늘린 다음 고르게 골라서 면을 빼기 시작한다.



면을 빨 때 처음에는 2가닥을 만든 다음 좌우로 흔드는 과정을 반복해서 접어주면 완료시 약 128가닥이 나온다. 이런 공정을 거쳐 나온 면발을 질기지도 퍼지지도 않게 적당히 잘 익힌 후 비율을 잘 맞춘 장을 얹으면 맛있는 자장면이 완성된다.

앞으로도 계속 수타자장을 만들겠다는 김종한은 오산에서 제일가는 중화요리점을 내는 것이 소망이며 언제든지 자장면의 비법을 전수받고자 하는 후배가 생기면 기꺼이 가르쳐줄 생각이다.

으뜸이 선정 이후 제법 많은 사람에게 알려져 인기를 얻고 있는 김종한. 그 화려한 스포트라이트 뒤에 가려진 그간의 고생과 회한이 이번 기회에 말끔히 씻어졌으면 하는 바람이다.



▶**찾아가기**
「투마트」 2층 스낵코너



▶**주변 볼거리**
독산성 세마대, 필리사, 유엔군 참전기념비



「투마트」 2층 스낵코너

0339-376-3171
011-9727-0194



순두부의 살아 있는 전설

순두부는 두부를 만드는 과정에서 콩의
단백질이 응고되었을 때 누르지 않은
그대로의 것으로 소화가 잘되고
특유한 맛과 부드러운 질감을 가지고 있다



순두부 원조, 포천 김예주



어머니에게 순두부 만드는 기술을 익혀 오늘에 이르고 있다
50년대 후반 19세의 나이로 포천에 시집 와 살면서 파주골 상회라는 구멍가게를
운영하며 생계를 유지하였다

여름철 입맛이 떨어질 때면 포천의 순두부 맛이 떠오를 때가 있다.
커다란 냄비에 담긴 순두부와 열무김치, 콩나물 무침 등을 보리
밥과 함께 갇은 양념으로 썩썩 비벼먹는 맛이란…… 그 맛깔진 순두부
를 찾아 떠나보자.

고려 말에 원나라로부터 전래되었을 것으로 추측되는 두부는 우리나
라 사람들이 가장 즐겨 먹는 음식의 하나이다. 특히 순두부는 두부를 만
드는 과정에서 콩의 단백질이 응고되었을 때 누르지 않은 그대로의 것
으로 소화가 잘되고, 특유한 맛과 부드러운 질감을 가지고 있다. 경기도
에서 순두부로 유명한 지역은 포천이다.

포천군 산정호수 근처의 영중면 성동리에 가면 10여 곳의 순두부음식
점이 자리잡고 있는데 그 중에서 '원조파주골 순두부' 집이 이곳 순두
부 거리의 시초이다. '원조파주골 순두부' 집의 주인인 김예주는 순두
부 만들기를 50여 년 동안 계속해오고 있는 순두부의 장인이다.

가평이 고향인 김예주는 어릴 때부터 어머니에게 순두부 만드는 기술
을 익혀 오늘에 이르고 있다. 50년대 후반 19세의 나이로 포천에 시집
와 살면서 파주골 상회라는 구멍가게를 운영하며 생계를 유지하였다.
파주골은 관음산과 백운계곡, 산정호수가 인근에 있어 서울을 비롯한
전국 각지에서 행락객이 많이 드나드는 곳이었다. 관음산 등산을 마친
등산객들이 구멍가게에서 막걸리 한잔으로 등산의 피로를 씻곤 하였는



배추와 열무를 직접 재배하여 김치를 담그고, 고추장·간장·된장도 직접 만들어 손님에게 제공하고 있으니 그 맛이야말로 다할 수 없다



데 등산객에게 막걸리 안주로 제공하던 순두부가 호평을 받아 나중에는 등산보다도 김예주가 만든 순두부를 먹기 위하여 파주골을 찾는 경우까지 생겨났다. 80년 중반 등산객 중 한 식도락가가 김예주가 만든

순두부 맛에 반하여 책에 소개하자 손님은 더욱 많아졌다.

등산객으로부터 많은 인기를 끌자 김예주는 아예 순두부 가게를 차려 영업을 시작하였다. 오랜 기간의 훈련과 비법 덕택에 순두부 집은 날로 번창하였다. 이를 본 이웃 주민들도 속속 순두부 집을 개업하여 현재 할머니 순두부, 옛촌 순두부, 청기와 순두부집 등 10여 곳에 달하는 순두부 거리를 형성하였다. 김예주의 순두부 덕분에 파주골은 포천을 찾는 행락객이 자주 찾는 마을로 소문나 포천의 명물로 자리잡게 되었다.

원조파주골 순두부 집에 가서 순두부를 청하면 냄비에 담은 순두부를 비롯하여 콩나물 무침, 열무와 배추김치, 양념 간장, 고추장, 들기름과 함께 커다란 그릇에 보리밥을 낸다. 이 맛과 정취가 중장년층을 불러 모으는 비결이다. 특히 배추와 열무를 직접 재배하여 김치를 담그고, 고추장, 간장, 된장도 직접 만들어 손님에게 제공하고 있으니 그 맛이야말로

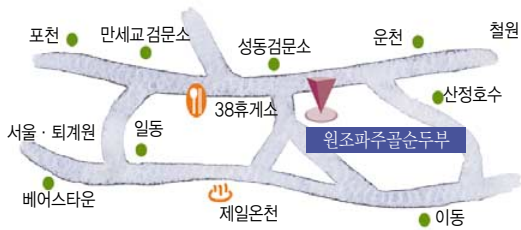
다 할 수 없다.

파주골 순두부는 입에서 입으로 회자되어 MBC, KBS, SBS를 비롯한 방송사와 각종 언론사에서 그 맛의 비결을 보도하였다. 사실 김예주가 순두부를 만들 때 특별한 비법을 사용하는 것은 아니다. 다른 순두부와 다른 점이 있다면 흰콩 이외에 고소한 맛을 내기 위하여 약간의 검은콩을 섞는다는 점이다. 50년 동안 순두부만을 만들어온 그의 손맛이 바로 비법이다.

원조파주골 순두부집에 가면 순두부 가게의 역사를 한눈에 볼 수 있다. 처음 순두부 집을 운영할 당시에는 도로변의 작은 함석집에서 시작하였는데 너무 손님이 많아 감당할 수 없어지자 별채로 작은 청기와집을 지어 확장하였다. 그래도 넘쳐나는 손님을 접대하기 위하여 최근에는 한식 단층 기와집을 지어 이전하였다. 처음 순두부 집을 시작한 함석지붕집은 낡았음에도 불구하고 철거하지 않고 그곳에서 생활하고 있다. 처음 순두부 집을 시작할 때의 마음을 그대로 간직하며, 항상 같은 맛을 내기 위한 노력으로 보인다.

푸짐한 순두부 인심 못지 않게 그의 삶의 모습 또한 넉넉하다.

순두부를 통해 어느 정도 돈을 모은 김예주는 IMF시대를 맞아 가게 맞은편의 기도원을 찾는 노숙자들에게 무료로 식사제공을 하는 봉사활동도 활발히 하고 있다. 또한 고생하며 평생을 모아온 전 재산을 장학사업 및 불우이웃돕기 등에 사용할 계획이어서 많은 사람들에게 귀감이 되고 있다.



▶**찾아가기**

의정부 방향 43번 국도로 포천읍을 지나 만세교 검문소에서 직진, 38휴게소를 지나 성동삼거리에서 우회전하고, 검문소 삼거리에서 우회전하여 가면 파주골 순두부 거리가 나옴. 대중교통을 이용할 경우 상봉터미널에서 운천행 직행버스(소요시간 1시간 30분)를 타고 운천 하차. 여기서 파주골행 시외버스를 타고 25분 정도 가면 순두부 거리가 나온다.



▶**주변 볼거리**

산정호수, 관음산, 백운계곡



원조파주골 순두부

0357-531-0959

0357-532-6590



추억의 맛, 세계의 맛

경기도 동두천시 생연동에 있는
'송월관'은 떡갈비와 갈비탕만을 취급하는
떡갈비 전문점이다
현재 주인인 박용달이 동두천에서
떡갈비 집을 운영한 지 22년이나 된다



떡갈비의 대명사, 동두천 박용달



‘송월관’ 떡갈비의 역사는 그의 어머니로부터 시작되었다
 처음에는 숯불 갈비집을 운영하다가 손님들이 좀 더 편안하게 먹을 수 있는 방법을
 고안해낸 것이 현재의 떡갈비다

자 신이 고안해낸 음식이 많은 사람들로부터 칭송받고, 입에서 입으로 회자된 결과 새로운 고유명사를 얻는다면 이는 얼마나 대단한 일인가. 떡갈비가 그렇다.

경기도 동두천시 생연동에 있는 송월관은 떡갈비와 갈비탕만을 취급하는 떡갈비 전문점이다. 현재 주인인 박용달이 동두천에서 떡갈비 집을 운영한 지는 22년이나 된다. 그러나 송월관의 역사는 이보다 훨씬 오래되었다. 이미 일제시대부터 그의 아버지가 ‘송월관’이라는 이름으로 요리집을 하였으며, 그가 태어나기도 전인 1942년부터는 그의 어머니가 떡갈비 집을 운영하였으니 송월관의 역사는 반세기를 훌쩍 넘어서고 있는 셈이다.

송월관 떡갈비의 역사는 그의 어머니로부터 시작되었다. 처음에는 숯불 갈비집을 운영하다가 손님들이 좀더 편안하게 먹을 수 있는 방법을 고안해낸 것이 현재의 떡갈비다. 떡갈비는 통갈비와 고기 사이의 기름과 심줄을 발라내고 잘고 곱게 다져 간장과 마늘·파·설탕 등 갖은 양념으로 쯤 후 4~5시간이 지나 맛이 들기 시작할 때 시루떡처럼 고기를 문쳐, 석쇠에 25~30분 정도 구워 먹는다.

떡갈비란 이름이 붙여진 계기는 갈비를 다진 모양이 마치 시루떡 같아서 손님들이 주문을 할 때 “떡 하나 주세요”라는 말에서 유래되었다고 한다. 그러므로 떡갈비는 50여 년 전 송월관의 별미음식에서 유래된

쌈이다.

송월관 떡갈비에는 특별한 비법이 없다. 그의 어머니가 하던 방법 그대로 떡갈비를 만들고 있을 뿐이다. 그럼에도 불구하고 송월관의 떡갈비가 다른 가게의 떡갈비와 맛의 차이를 보이는 것은 전통적인 방법을 그대로 따른다는 것에 있다. 떡갈비가 유행을 하면서 손쉽게 떡갈비를 만들기 위하여 커터에 고기를 갈고, 전기 오븐에 고기를 굽는 집들이 유행하였으나, 박용달은 우직하게 그의 어머니가 하던 방법을 고집하여 석쇠에 갈비를 굽는다.

송월관의 떡갈비를 맛보려면 30분 정도를 기다릴 수 있는 인내심을 필요로 한다. 이 시간은 주방의 숯불에서 석쇠로 떡갈비를 굽는 시간이다. 송월관 떡갈비의 맛은 바로 이 굽는 과정에 있다. 갈비의 겉만 타지 않고 속도 잘 익히기 위하여서는 석쇠를 반복하여 뒤집어주어야 한다. 또한 불의 온도도 맛을 내는 데 중요한 역할을 한다

송월관의 떡갈비는 50여 년 전이나 지금이나 동일한 방법으로 조리하기 때문에 같은 맛을 유지하고 있다. 그러므로 그의 어머니 때의 손님이 계속 이어지고, 그 손님의 아들·딸들이 성장하여 다시 단골이 되고 있다.



박용달은 우직하게 그의 어머니가 하던 방법을 고집하여 석쇠에 갈비를 굽는다 '송월관'의 떡갈비를 맛보려면 30분 정도를 기다릴 수 있는 인내심을 필요로 한다 이 시간은 주방의 숯불에서 석쇠로 떡갈비를 굽는 시간이다

송월관이 유명해지자 각지에서 분점을 내겠다는 사람들이 찾아오지만 박용달은 거절하곤 한다. 떡갈비를 만드는 방법이 특별한 공정은 없지만 30분 정도를 굽는 기술을 익히기 위하여는 1년 정도의 수련이 필요하다. 요즘처럼 짧은 기간에 승부를 내려는 풍조 속에서 1년 동안 고기

방송 덕분에 박용달은 유명인이
 되었지만 달라진 건 없다
 예나 지금이나 그는 여전히 주방에서 떡
 갈비의 조리를 담당하고 있다



굽는 수련을 하겠다는 사람을 찾기가 쉽지 않기 때문이다.

동두천의 미군들도 떡갈비 맛에 반하여 자주 찾고 있다. 한국 근무를 끝내고 미국으로 돌아간 사람들 중에는 송월관의 떡갈비 맛을 잊지 못해 다시 한국을 방문하는 사람들도 생겨날 정도로 미군들의 사랑을 받고 있다.

송월관의 떡갈비가 소문이 자자하여 방송에 나가자 서울에서도 떡갈비를 맛보고자 찾아오는 사람들이 많아졌다. 방송 덕분에 박용달은 유명인이 되었지만 달라진 건 없다. 예나 지금이나 그는 여전히 주방에서 떡갈비의 조리를 담당하고 있다.

이제 송월관은 개인의 업소가 아니라 동두천을 대표하는 갈비집이 되었다. 그의 소망은 그 동안의 노하우를 바탕으로 전통적인 맛을 더욱 개발하고 서비스를 개선하여 송월관을 외국인 관광객까지 다녀가볼 만한 명소로 꼽을 수 있도록 만드는 것이다. 그는 우리의 전통음식인 갈비 요리를 전세계를 상대로 홍보할 야심찬 계획을 갖고 있다.

한편 박용달은 음식점을 통하여 번 돈을 사회에 환원하고자 노력하고 있다. 매년 명절, 동절기에 가난한 이웃에게 쌀과 생활필수품을 전달하였으며 금년에는 관내 어려운 이웃에게 금전적 도움을 주기도 하였다. 음식의 맛만큼이나 그 마음 씀씀이도 맛깔스럽다.