

안일옥(安一屋), 100년 국밥 장사 이야기

“설령탕,  
100년을 끓이는 거야  
우리 자식들이 할 일이지”

김종열 지음



| 차 | 례 |

‘안일옥 100년 사’를 발간하며 ... 4

## 제1장 | 1대와 2대

1. 100년의 시작 ... 14
  2. 나의 어머니, ‘이 양귀비’ ... 19
  3. 가게를 매입하다 ... 24
  4. 밥장사 정신 ... 26
  5. 우탕의 역사 ... 29
  6. 이름의 유래 ... 31
  7. 신구(新舊)의 갈등 ... 33
  8. 출생 신고 미신고 ... 35
  9. 잘되는 우탕 집, 철없는 아들 ... 40
  10. 두 시대의 종막(終幕) ... 47
    - 1) 1대가 막을 내리다 ... 47
    - 2) 2대가 막을 내리다 ... 49
- 갤러리 “양귀비” ... 61

## 제2장 | 3대와 4대

1. 3대를 계승하다 ... 80
  - 1) 인식의 변화 ... 80
  - 2) 자의 반, 타의 반 ... 83
  - 3) 13년 근속 회사를 그만두다 ... 87
  - 4) 3대를 준비하다 ... 89
2. 두 형에 대하여 ... 92
  - 1) 장돌림 북적대던 안일옥 ... 92
  - 2) 큰형의 갑작스런 죽음 ... 97
  - 3) 작은형이 승계하다 ... 99
  - 4) 작은형의 방황과 <김대포집> ... 103
  - 5) 회복하다 ... 107
3. 안일옥 건물을 매입하다 ... 112
4. 비결이 무엇이냐고 묻는다면 ... 114
5. 변한 것, 변하지 않은 것 ... 116
  - 1) 변한 것 ... 116
  - 2) 변하지 않은 것 ... 124
  - 3) 한우 사골은 몇 번 우려내야 할까? ... 126

- 6. '백년가계'에 선정되다 ... 129
- 7. 4대를 준비하다 ... 135
  - 1) 아들의 경력 사항 ... 135
  - 2) 앞으로의 목표 ... 138
- 8. 딸이 컨테이너에 그린 그림 ... 142
- 9. 결혼 ... 144
- 10. 대학원 진학과 석사 논문 ... 146
- 11. <대한민국 소상공인 대회> 국무총리상 수상 ... 150
- 12. 한 번의 외도, 의정 활동 ... 154
  - 1) 안성시 의원 당선 ... 154
  - 2) 가장 기억에 남는 의정 활동 ... 159
  - 3) 불출마 선언 ... 163
- 13. 대대로 이어온 100년 세월의 맛 ... 166
  
- 갤러리 "안일옥" ... 179
- 와글와글 시끌벅적 ... 195

# 1. 100년의 시작

〈안일옥(安一屋)〉 역사의 시작을 여신 분은 나의 할머니(이성례)이시다. 할아버지(김점복, 나는 할아버지를 보지 못했다)께서 40대 초에 병석에 누우시자, 할머니께서 주렁주렁 매달려 있는 자식들을 먹여 살리기 위한 호구지책으로 안성 장터에서 작은 가마솥 하나를 걸어 놓고 밥 장사를 시작했던 것이다. 그때가 1920년이었는데, 가게가 없는 난전(亂塵)이었다.

당시 안성시장(安城市場)은 너무나 유명하여 한양시장과 개성시장과 함께 전국의 3대 시장 가운데 하나였다. 특히 안성 유기(뚝그릇)가 유명하였는데, 안성에 주문하여 만든 유기(뚝그릇)가 주문자의 마음에 쏙 들 정도로 아주 훌륭했기 때문에 ‘안성맞춤’이란 말이 나올 정도였다. 지금의 성남동, 창전동, 신흥동에 해당하는 안성시장 안에서도 안성 천변이 상권의 중심지였다.

내 어릴 적 기억으로 시장이 열리는 날이면 인산인해를 이루었다. 2일과 7일에 열리는 5일장이었는데, ‘중앙로’라 불리는 길 양쪽에 난전이 줄을 지었다. 품목도 다양하여 밀짚모자, 땀감용 나무, 고춧가루, 만물상, 철물점, 과자 등 안 파는 물건이 없었다.

5일장이니까 장사를 매일 할 수는 없고, 가까운 우시장에서 나오는 뼈와 내장 등 부산물을 사용하여 장날에만 국밥을 팔았다. 안성의 우시장은 조선 시대부터 수원, 개성과 함께 3대 우시장으로 유명하였다. 상권도 우시장을 중심으로 형성되었다. 안성에서 특히 국밥이 발달할 수 있었던 데는 이런 환경상의 요인이 결정적이었다고 할 수 있다.

당시 국밥은 따로 정해진 요리법이 없었다. 국에다 밥을 넣고 고추장, 된장으로 빨갱게 양념이 된 데다 우거지와 고기 몇 점을 더해 준 것이 전부였다.

한국도로공사에서 2011년 한 해 동안 고속도로 휴게소에서 많이 팔린 음식을 집계한 적이 있는데, 상위 5가지 중에 4가지가 국밥이었다. 그리고 국밥 가운데서도 1등은 ‘안성국밥’이었다고 한다.

다음은 <두산백과>에서 ‘장터 국밥’을 설명한 내용의 일부를 인용한다.

“장터에 세운 국밥집에서 맛 볼 수 있는 국밥 요리이다. 주로 소고기를 넣어 끓인 국밥을 말한다. 장이 서는 날이 되면 장터 주변에 간이로 국밥집이 세워졌고, 장을 보는 사람들이나 시장 상인들이 이곳에서 간단하게 한 끼를 때우곤 하였는데, 금방 먹을 수 있도록 주방에서 미리 그릇에 밥과 국을 한데 말아 손님에게 대접하던 것이 장

터 국밥으로 불려졌다. 조선 말엽부터 유행하기 시작한 국밥은 가정 식이라기보단 음식점에서 파는 형태의 음식이었다.” [네이버 지식백과]

고기가 귀했던 시절에 장날은 사람들이 고기 맛을 볼 수 있는 기회가 되었다. 우시장에서 나오는 부산물에 보드라운 살코기가 들어 있었겠나마는 그래도 귀한 소고기로 국을 끓일 수 있었던 것은 순전히 우시장 덕분이었다. 그때는 국밥 집이 여기저기 있었지만 다 문을 닫고 지금은 우리 집만 남아 있다. 우리 집이 안성 장터 국밥의 원조라고 해도 틀린 말이 아닐 것이다.

장날이 아닌 날 할머니는 도축장에서 나온 부산물이나 장날에 팔고 남은 국밥을 다라이에 담아 머리에 이고 가가호호 팔러 다니셨다. 농촌리와 가사리까지 걸어 다니셨는데, 집에서 4km 정도 떨어져 있었다. 겨울에 논밭 길을 걷노라면, 쌓인 눈이 묻어 치마가 젖고, 젖은 치마가 다시 얼면서 사각사각 소리가 났다. 할머니가 하시던 말씀이 기억난다.

“어제 다라이 이고 논밭 길을 지나는데, 뒤에서 누가 쫓아오는 소리가 나서 돌아보니까 아무도 안 보이고, 또 소리가 나서 돌아보니까 아무도 없고…….”

# 한국인이 사랑하는 오래된 한식당



## 대한민국 한식당 100년의 역사를 읽다

한여기를 이어 잇다 수어를 내달려온 한식당.  
1904년 여운 찰면당에서 1967년 청와대까지  
오래된 한식당의 그라운드를 지켜왔다.



한식협회

### 한국인이 사랑하는 오래된 한식당 100선

번호	업소명	주메뉴	개업연도	지역
1	이문설능탕	설렁탕	1904	서울 종로구 견지동
2	하안집	곰탕, 수육	1910	전남 나주시 중앙동
3	내호냉면	합동냉면	1919	부산 남구 우암2동
4	박달집	개장국	1920	부산 금정구 구서2동
5	안일옥	설렁탕	1920	경기 안성시 영동
6	참양집	비빔밥	1924	울산 남구 신정3동
7	천일식당	떡갈비	1924	전남 해남군 해남읍
8	형제우아탕	추어탕	1926	서울 종로구 평창동
9	천일식당	진주비빔밥	1927	경남 진주시 대안동
10	기장골장어	짬뽕장어	1929	부산 기장군 기장읍
11	삼대광양 불고기집	불고기	1930	전남 광양시 광양읍
12	황산옥	생복쌈	1931	충남 논산시 강경읍
13	산식당	떡갈비	1932	전남 담양군 담양읍
14	응금옥	추탕	1932	서울 중구 대동
15	은호식당	꼬리토막	1932	서울 중구 남창동
16	곰보추탕	추탕	1933	서울 용대문구 용인동
17	명배옥	설렁탕	1933	서울 중구 서소문동
18	연춘	장어구이	1936	충남 아산시 득산동
19	청진옥	해장국	1937	서울 종로구 종로1가
20	진주회관	불고기	1939	충남 천안시 성환읍
21	하동관	곰탕	1939	서울 중구 명동1가
22	한일관	불고기냉면	1939	서울 강남구 신사동
23	동래해물매점	동래매점	1940	부산 동래구 복천동
24	영양식당	갈비탕	1940	전남 영암군 혁신면
25	육천옥	설렁탕	1941	서울 동대문구 신설동
26	소복식당	소갈비	1942	충남 예산군 예산읍
27	할머니집	소머리국밥	1943	경기 오산시 오산동
28	전통 경주할매집	찜닭정식	1944	경북 경주시 황남동
29	남성식당	복국	1945	경남 창원시 오동동
30	삼백집	콩나물국밥	1945	전북 진주시 고사동
31	평양옥	해장국	1945	인천 중구 신흥동
32	하연옥	진주냉면	1945	경남 진주시 이현동
33	국일파로국밥	파로국밥	1946	대구 중구 진동
34	송정대국밥	돼지국밥	1946	부산 부산진구 부전2동
35	우애옥	평양냉면	1946	서울 중구 주교동
36	할머니집	육밥	1946	대전 유성구 봉산동

번호	업소명	주메뉴	개업연도	지역
37	부여집	꼬리곰탕	1947	서울 영등포구 당산동 2가
38	강서연옥	평양냉면	1948	서울 중구 서소문동
39	옥돌집	불고기	1948	서울 신북구 길음동
40	육거리곰탕	곰탕	1948	경남 진주시 강남동
41	원조합병 시장국밥	국밥	1949	전남 담양군 평림면 창림리
42	경희식당	한정식	1950	충북 보은군 속리산면
43	급행장	소갈비구이	1950	부산 부산진구 부전동
44	영동할매치	낙지백반	1950	서울 중구 명동2가
45	진주집	꼬리곰탕	1950	서울 중구 남창동
46	포항할매집	곰탕	1950	경북 영천시 완산동
47	강산연옥	짬뽕냉면	1951	대구 중구 고동
48	고래고기 원조할매집	고래수육	1951	울산 남구 장생포동
49	불로식당	한정식	1951	경남 창원시 동성동
50	천안골방	곰탕	1951	부산 중구 광복동 1가
51	평양옥(대전)	영양탕	1951	대전 서구 민선동
52	호동식당	복국	1951	경남 통영시 서포동
53	국일식당	꼬막정식	1952	전남 보성군 벌교읍
54	문화옥	설렁탕	1952	서울 중구 주교동
55	육천연옥	냉면	1952	경기 안성시 옥천면
56	이학식당	파로국밥	1952	충남 공주시 중동
57	평양냉면	냉면	1952	충남 천안시 동남구 사직동
58	한국집	육회비빔밥	1952	전북 진주시 한성구 전통
59	다산식당	가리국밥	1953	강원 속초시 청호동
60	안남서식당	소갈비	1953	서울 미포구 노고산동
61	옛집식당	육개장	1953	대구 중구 시장북로
62	우리옥	백반	1953	인천 강화군 강화읍
63	원산연옥	냉면	1953	부산 중구 창선동 1가
64	하동집	복국	1953	경남 진주시 대안동
65	한일관	한정식, 진주비빔밥	1954	전북 진주시 완산구 중화산동
66	고성회관	오징어순대	1955	강원 속초시 중앙동
67	남영갈비	돼지갈비	1955	충북 청주시 모충동
68	소문산 오례 할매김밥집	송유김밥	1955	경남 통영시 서포동
69	새진주식당	비빔밥	1955	부산 중구 보수동 1가

번호	업소명	주메뉴	개업연도	지역
70	새물식당	광양불고기	1955	전남 광양시 광양읍
71	육산장남순대	순대국밥	1955	충북 청원군 옥산면
72	경주 원조골국	골국수	1956	경북 경주시 황남동
73	대동보 합흥면옥	냉면	1956	대전 중구 유현동
74	마포 진짜원조 최대표	돼지갈비	1956	서울 마포구 공덕동
75	송월관	떡갈비	1956	경기 동두천시 생연동
76	양산도집	만물장어 구이	1956	부산 사상구 갑천동
77	열차집	반대떡	1956	서울 종로구 공평동
78	육리정어선터	장어구이	1957	전남 강진군 강진읍
79	삼거리면지역 순대국	순대국	1957	서울 영등포구 대림동
80	상주식당	추어탕	1957	대구 중구 동성로2가
81	가산식당	아주	1958	충북 영동군 양안면
82	리정식당	육개장	1958	충북 청주시 내곡동
83	백반집	한정식	1958	전북 진주시 다기동 1가
84	오장동 합흥냉면	냉면	1958	서울 중구 오장동
85	완도횃집	생선회	1958	전남 강진군 마량면
86	태조갑자국	갑자국	1958	서울 성북구 동소문동
87	구포집	짜비빔밥	1959	부산 중구 부평동 3가
88	새집 추어탕	추어숙회	1959	전북 남원시 한계동
89	전주 중앙회관	곰물비빔밥	1959	서울 중구 송파로1가
90	고려삼계탕	삼계탕	1960	서울 중구 서소문동
91	두암식당	짬뽕구이	1960	전남 무안군 몽탄면
92	합흥 곰보냉면	냉면	1960	서울 종로구 인의동
93	명물집	백반	1962	인천 중구 중앙동3가
94	역전회관	바비큐불고기	1962	서울 마포구 용강동
95	진주회관	골국수	1962	서울 중구 서소문동
96	현대당 영화식당	육회	1962	경북 영천시 금노동
97	덕인관	떡갈비	1963	전남 담양군 담양읍
98	진짜초가지집 원조아구찜	아구찜	1965	경남 창원시 오동동
99	비둘식당	곰탕	1967	대구 달서구 성암동
100	천화집	순대	1967	충남 천안시 병천면



안일옥은 2012년 한식진흥원(전 한식재단)과 농림수산식품부가 선정한 ‘한국인이 사랑하는 오래된 한식당’이자 경기도에서 가장 오래된 가게이다.

“오래된 한식당들은 대부분 먹고 살기 위해 장터 한구석에 숯 하나를 걸어 놓고 시작했다. 오랜 세월 집에서 귀하게 담근 간장, 고추장, 된장과 시장에서 살 수 있는 육류와 생선이 식재료의 주종을 이루었고 거기에 음식을 만드는 사람의 정성이 더해져 소중한 행복의 한 끼였다 … 사람이 먹는 음식은 어떠해야 한다는 고집이 몸에 배어 맛을 내림하고, 신념을 지키며, 내 아이의 아이들에게 부끄럽지 않은 음식을 내고자 했던 사람들. 지금은 아이들의 입맛이 변하고 배고픔보다 보이는 멋이 더 중요해진 시대이지만, ‘나는 밥집 주인’이라는 자부심을 가지고 시대를 살아온 오래된 한식당들이 우리 주변에 여전히 남아 있다.”

[‘한국인이 사랑하는 오래된 한식당’ 중에서. 한식재단 저(2012.7.18.)]

## 2. 나의 어머니, '이 양귀비'



시집와서 20대 초의 어머니

나의 어머니(이 양귀비)는 연기군 조치원읍(지금의 세종시)에 사셨다. 이름처럼 얼굴도 심성도 고운 분이셨다. 게다가 외동으로 크셨으니 집안에서 귀여움도 많이 받으셨을 것이다. 나의 외가도 국밥을 파는 음식점을 하였는데, 시장에서 <느티나무집>이라고 하면 다 알 정도로 유명했다고 한다. 어머니의 집안에 불고기, 갈비, 두부 등 음식점을 하는 분들이 많았다.

어머니는 1918년생으로 당시 19살(1937년)에 얼굴도 모르는 신랑한테로 시집을 왔었다. 아버지(김덕희)는 3남 3녀 중에 위로 누님 한 분이 계시는 장남이었다. 결혼할 때 아버지는 17살이었는데, 병석에 누워 계시는 할아버지를 대신하여 할머니가 가정 경제를 꾸려 가야 했으므로 장남인 아버지를 일찍 결혼시키셨던 것이다.

아쉽게도 두 분이 어떻게 만나시게 되었는지 증언해 줄 사람은 지금 아무도 없다. 작은형의 기억에 의하면, 그 당시 친척 이모님(어머니의 사촌 언니)이 안성에 사셨다고 한다. 큰아들의 이름이 '장두식'이었는데, 지금 살아계시면 80대가 되었을 것이란다. 또 우시장 골목에는 친척 이모님의 딸이 살았었다고 한다. '그런 경로로 증매가 가능하지 않았을까?' 하고 추측할 수는 있겠지만 확실한 것은 아니다. 나중에 어머니는 "와 보니까, 시누이 시동생들이 줄줄이 있더라!" 하고 말씀하시곤 했다.



할머니가 군 복무 중인 둘째 아들(어머니에게는 큰 시동생)을 면회 갔을 때의 사진. 어머니가 시집오셨을 때 장가 안 간 시동생이 둘 있었다. 어머니는 두 시동생을 뒷바라지해서 군대도 보냈다. 6.25 전쟁 직후에 작은 시동생은 결혼식을 올리지 않고 여자와 같이 살기 시작했다. 그런데, 애(김종민)를 낳자 애 엄마가 집을 나가 행방불명이 되었다. 이 아이가 어머니의 막내딸과 동갑이어서 어머니는 두 아이를 젖을 물려 같이 키웠다. 어머니의 큰 시동생은 평생 미혼으로 지냈다. 군 복무 때는 할머니와 어머니가 면회를 가기도 했는데, 제대하고 안성군 체육회에서 초대 총무를 역임했다.



아래 사진은 단기 4284년 즉 6.25 전쟁 중이었던 1951년 11월 4일 안성에서 열린 축구 대회에서 '금산동 축구부'가 우승한 기념사진이다. 맨 앞줄 오른쪽 사람이 큰 삼촌(어머니의 큰 시동생)이다.

이때부터 어머니는 할머니를 도와 함께 국밥 장사를 시작했다. 할머니로서는 든든한 지원군을 얻은 셈이었다. 음식 장사다 보니 대부분 여자들의 일이었고, 남자들은 주로 힘쓰는 일-떨감을 패고 나르기, 장 설 때 포장을 치고 파장할 때 철수하는 일을 맡아서 했다.

## 4. 비결이 무엇이나고 묻는다면

비결이라고 할 만한 게 있을까? 보물처럼 내려오는 황금 레시피가 있는 것도 아니다. 눈으로 보고 배운 것이 그대로 체질화되고 생활화되었다고나 할까? 어떤 이는 “대물림 식당은 맛의 DNA가 흐른다. 그래서 일정한 맛이 유지된다”고 썼지만, 나의 경우에 어릴 때부터 보고 자란 것을 자연스럽게 받아들였을 뿐이다.

그때의 맛이 지금의 맛하고 똑같을 수는 없다. 지금은 재료가 더 풍부해졌으며 손맛도 다 다르다. 누가 인사로 “어머니 맛 그대로”라고 하면, 덕담으로 여기고 고맙게 들을 뿐이다. 그런 말에는 옛날 맛에 대한 향수가 배여 있다는 점도 간과할 수 없다. 귀하고 비쌌으며, 겨우 1달에 1번, 그나마 배불리 먹지도 못하는 고기 맛이 얼마나 좋았겠는가! 사실 그 시절에는 무엇을 먹든지 다 맛이 있었다. 하지만 맛은 진화하고 사람들의 입맛도 변하는 법이다. 옛날 맛을 그대로 유지하려고 하면 아마 장사가 되지 않을 것이다.

우리 식당은 양을 아끼지 않고 풍부하게 주는 것이 특징인데, 이것은 할머니 때부터 내려온 우리 가게의 ‘밥장사 정신’이다. 나는 이 정

신을 자랑스럽게 생각한다. 할머니가 입버릇처럼 하신 말씀이 있다.

“식당은 배고픈 사람이 들어오는 곳이다. 무조건 배를 채우러 들어오는 사람들이니까 무조건 배불리 먹고 나가게 해 줘라.”

누가 청하지 않아도 식탁을 옮겨 다니면서 밥과 고기를 더 퍼 줘도 고맙게 받아들여지던 때였다. 그래서 안일옥은 처음부터 사람들의 머릿속에 인정이 흐르는 식당으로 기억될 수 있었다.

어머니가 하신 말씀도 있다.

“좋은 재료를 사려면 외상으로 사지 말고 꼭 현금을 주고 사라. 냉장고를 재료로 짹짹 채워 놓아야 손이 커진다.”

두 분의 말씀대로 좋은 재료에 정성을 더하는 것이 예나 지금이나 통할 수 있는 비결이라면 비결이라 할 수 있겠다.



설렁탕에 딸려 나오는 기본 반찬이다. 배추김치는 걸절이로 하루에 오전 오후 2번 담근다. 깍두기는 주 1회 담그는데, 숙성시켜서 다음 주에 내놓는다. 김치를 담그는 게 우리 식당에서는 큰일이다.



## 5. 변한 것, 변하지 않은 것

### 1) 변한 것

- 연료 - 식당의 연료는 장작→연탄→가스로 변해 왔다. 장작불을 사용할 때는 밤새 꺼트리면 안 되기 때문에 자다가도 여러 번 일어나서 불을 살피야 했다. 장작불 앞에서 꾸벅꾸벅 조시던 두 분의 모습이 지금도 기억난다.

12시간 이상 계속 끓여야 하기 때문에 장작불은 편리함과 관련하여 확실히 부족한 점이 있었다. 그래서 연탄이 처음 나오자 할머니와 어머니 사이에 갈등이 생겼다. 할머니는 해 오던 방식을 고집하시고, 어머니는 보다 편리한 연탄불을 주장하셨다. 이런 친구 사이의 갈등은 나중에 가스 연료가 사용되기 시작했을 때도 어머니와 형 사이에 재연되었다.

- 음식 - 초창기에는 국밥만 한 것이 아니라, 갈비, 보신탕, 백반, 부침개 등 종류가 다양하였다. 그날그날 구할 수 있는 재료에 따라 좌우되었으며, 또 손님들이 주문하는 대로 만들었기 때문이다. 그러던 것이 2대인 어머니 때에 와서 국밥과 소갈비로 정리되었고, 다시

3대에 와서는 콘셉트를 우탕 전문점으로 내세우게 된 것이다.

우탕이란 소고기가 들어간 탕이나 국밥을 모두 일컫는 말로서, 그 날그날 구할 수 있는 소고기 재료를 사용하여 끓였기 때문에 장터 국밥도 우탕이라고 불렀다. 즉 지금처럼 세분화된 우탕 메뉴를 개발하지 못했던 것이다. 3대에 와서 가게가 우탕 전문점으로 자리 잡을 수 있었던 데는 시장 환경의 변화가 한몫을 했다.

그 전에는 우리가 정육점에 가서 갈비나 사골 등을 통째로 받아 오면 아버지가 작업실에서 직접 수작업을 하셨다. 그런데 각각의 부위별-우족, 꼬리, 도가니, 갈비, 내장 등-로 손질하여 포장 배달까지 해 주는 축산 도매상이 생기면서 메뉴를 세분화할 수 있는 시장 환경이 조성되었던 것이다.

현재 안일옥에서 취급하는 전체 메뉴는 다음과 같다.

안성맞춤우탕(소한마리탕) …… 우족, 꼬리, 도가니, 갈비,  
머리고기, 양지, 우설  
설령탕 …… 살코기, 머리고기  
곰탕 …… 살코기  
(한우)소머리국밥  
내장(양)곰탕

갈비탕  
안성장터국밥  
꼬리곰탕  
도가니(스제)탕  
우족탕  
(한우)소머리수육  
모듬수육

‘안성맞춤우탕’은 ‘소한마리탕’이라고도 한다. 우족, 꼬리, 도가니, 머리고기, 갈비, 양지, 우설 등 소의 모든 부위가 다 들어간 것으로, 모든 메뉴를 합쳐서 한 메뉴로 만든 것으로 보면 된다.

하루는 손님이 “오늘은 뭘 먹을까? 도가니탕을 먹을까, 꼬리곰탕을 먹을까?” 하는 것을 보고 “반씩 반씩 둘 다 넣어 드릴게요.”라고 대답했는데, 여기서 착안하여 새롭게 탄생시킨 것이 이 메뉴다. 소 한 마리의 맛을 한 뚝배기에서 다 볼 수 있다는 게 이 음식의 특징이다.

지금은 안일육의 대표 메뉴로 자리 잡았는데, 매스컴에 계속 소개되면서 판매량도 증가하고 있다. 인터넷 판매 메뉴에도 들어 있다.

간혹 곰탕과 설렁탕이 뭐가 다르냐고 묻는 분들이 있다. 옛 문헌



안성맛춤우탕

에 충실하게 답한다면, 곰탕(이름 자체가 고기를 푹 고았다는 뜻임)은 고기만 넣고 끓인 음식이고, 설렁탕은 소의 각 부위와 사골 잡뼈를 함께 넣어서 끓인 음식을 가리킨다. 따라서 곰탕은 국물이 맑지만 설렁탕은 탁하다.

지금은 그런 구분이 없어졌고 메뉴판에 이름만 남아 있다. 곰탕을 주문한 손님에게 설렁탕을 내놓거나 설렁탕을 주문한 손님에게 곰탕을 내놓아도 이상하게 생각하지 않는다. 손님에게 “왜 곰탕을 시키세요?” 하고 물으면 “더 맛있는 거 아니에요?” 하고 되묻는다. 이처럼 곰탕과 설렁탕의 구분은 없어졌고, 그 이름이 손님들의 기억 속에만 남아 있는 것이다.

우리 가게는—둘은 구분이 없는데—곰탕에는 살코기(양지머리고기)를 넣고, 설렁탕에는 살코기와 소머리고기를 넣어서 내놓는다. 소머리고기는 색이 살코기와 다르다. 그래서 특히 여성분들이 기름인 줄 알고 건져내는 장면을 종종 볼 수 있다. 그런 분들에게는 “앞으로는 곰탕을 주문하시라”고 권해 드린다.

• 통신 판매 - 아들이 오프라인 판매로는 한계가 있고, 앞으로의 추세는 온라인 판매라며 통신 판매 사업을 권하였다. 나는 그 분야에 대한 개념도 없고 방법도 몰라서 아들더러 “한번 해 보라”고 했다. 3개월 정도 쇼핑몰을 만들고 허가를 내고 은행과 관련된 일을 마무리

짓더니 2019년 11월부터 온라인 판매를 시작했다. 상호 디자인, 박스 디자인, 자체 로고를 만들어 박스에 인쇄하였다. 결과는 기대 이상으로 좋았고, 앞으로 보완해 나가면 되겠다는 생각이 들었다.

온라인 세대가 아닌 나는 인터넷으로 상품을 구매하는 것도 잘 모르는데, 요새 젊은 세대에게는 집에서 배달시켜 먹는 것이 자연스러운 일이 되었으며, 그 수가 갈수록 증가하고 있다. 특히 올해(2020년)는 신종 바이러스인 ‘코로나 바이러스’가 세계적으로 유행하면서 비대면(非對面) 온라인 구매 현상이 폭발적으로 증가했다는 뉴스도 있다.

식품 가공 공장을 세워 사업을 확장하려는 계획도 갖고 있다. 공장을 세워 대량 생산을 하면 마트나 백화점, 편의점으로 판로를 확대할 수 있다. 공장을 세워 식품 제조업 허가를 받으면 되는데, 이건 내가 할 일이 아니고 4대째인 아들이 할 일인 것 같다.

• 손님 유형 - 과거의 식당은 할머니 말씀대로 배고픈 사람이 배를 채우러 오는 곳이었다. 지금도 기본적으로 그런 사람들이 오긴 하지만, 요즘 사람들은 그 이상으로 맛집, 멋집을 찾고 뭔가 스토리나 분위기가 있는 집에서 먹고 싶어한다. 먹방이 생긴 지도 벌써 10년이 넘었으니 매스컴이 주는 영향도 상당하다.

우탕이 전통 음식이다 보니 나이 드신 분들이 주 고객층일 수밖에 없고, 젊은이들은 안 먹어서 사양 음식이 되지 않을까 걱정하는 분

들이 간혹 있다. 나는 그렇게 생각하지 않는다.

우리 입맛에는 DNA가 있어서 옛날에 먹었던 음식, 예컨대 어릴 적 아버지의 손을 잡고 시장에 가서 먹었던 음식에 대한 맛의 향수가 있다. 그것이 DNA에 기록되어 흐른다. 안일옥을 찾는 손님들은 예나 지금이나 연령대가 다양한데, 피자과 핫도그를 좋아하는 10대, 20대 젊은이들도 찾아온다.

앞으로는 고령화 사회에 더 깊숙이 들어간다니까, 우리 가게의 전통 음식이 사양화되는 일은 더욱 없을 거라고 생각한다. 환경이 어떻게 변하든지 안일옥은 음식업계의 스테디셀러(steady seller)답게 주어진 두 번째 100년 길을 묵묵히 걸어갈 것이다.

가게가 한 장소에서 대물림하니까 손님들도 대물림한다. 아버지의 손을 잡고 오던 꼬마가 할아버지가 되어 아들과 손자녀를 데리고 온 장면은 진한 감동을 자아냈다.

한 손님한테 “맛이 어떠냐?”고 물었더니, 이렇게 대답했다.

“아버지 생각이 나네요. 내가 어렸을 때 아버지하고 와서 먹곤 했는데, 이제 내가 아들을 데리고 와서 먹고 있습니다!”

비행기에서 내리자마자 김포공항에서 이리로 달려왔다는 분도 있었다. 수년 전 미국으로 이민 가기 전에 안일옥에서 먹었던 음식이 생각났던 것이다.

외지인이었는데, 연로한 아버지를 안성요양원에 모셨다. 아버지

가 거동하실 수 있을 때는 아들이 휠체어를 밀고서 우리 식당을 찾아왔다. 1주일에 1번씩 1달 동안 다니시더니 갑자기 발걸음이 푹 끊겼다. 궁금해하던 차에 한참 만에 아들이 나타났다. 아들의 말인즉슨, 마침 그날이 돌아가신 아버지의 제삿날이었는데, 제사상에 올릴 생각으로 우리 집 탕을 포장해 가려고 찾아왔던 것이다.

• 따로국밥 - 1970년대 초에 냉장고와 온장고가 나오기 전에는 밥을 따뜻하게 보관할 수가 없어서 채반에 밥을 깔아 서늘한 장소에 보관했다. 주문이 들어오면 뚝배기 하나하나에 식은 밥을 담고 뜨거운 국물을 부었다 따랐다 하면서 밥을 덥혔다. 이것을 ‘토렴한다’고 하는데, 이렇게 하면 밥알에 국물이 흡수되어 맛은 더 있다.

그러다가 온장고가 나오면서 (맛이 더 좋아서가 아니라) 그 편리함 때문에 따로국밥이 되었던 것이다. 지금은 따로국밥이 대세다. 주인은 일손을 덜어 좋고, 손님은 어떤 쌀로 한 밥인지 몰라서 찜찜해하지 않아도 되니까 좋기는 하다.

예전에는 사용하고 남은 밥을 보관하는 방법도 있었다. 먼저 광목에 물을 적셔 남은 밥을 덮어 둔다. 밥알이 마르거나 상하지 않도록 중간 중간 광목에 물을 살짝 뿌려 주면 된다. 냉장고가 나오기 전까지 사용하던 방법이다.



## 2) 변하지 않은 것

• 밥장사 정신 - 이것은 할머니와 어머니를 통하여 배운 정신으로 지금까지 그대로 유지하고 있다. 할머니는 “배고픈 사람은 배불리 먹게 해 줘라. 그들은 주린 배를 채우러 온 것이다”라고 늘 말씀하셨다. 미식(美食)은 먹으나 안 먹으나 늘 배가 불러 있는 지금 사람들의 얘기다. 할머니는 “얘야, 저 손님 배고프시다”면서 뚝배기에 고기와 국물을 담아다가 떠다 주게 하셨다.

• 가마솥으로 끓이는 방식 - 우리 집 가마솥은 24시간 불이 꺼지지 않는다. 한 솥을 완성시키고 다음 번 끓이기 전에 10분 정도 청소하는 시간 외에는 구정하고 추석, 이틀을 제외한 1년 365일 동안 불이 꺼지지 않는 가마솥이다.

아침 7시부터 12시간 이상 끓이면 한 텀(term)이 끝난다. 그러면 큰 들통에 옮겨 담아 식히고, 청소하고, 또 12시간 이상 끓이는데 이 일이 반복된다.

가마솥에는 사골과 잡뼈, 양지머리고기, 소머리고기를 한데 넣고 끓이는데, 이것이 설령탕의 기본 식재료에 해당한다. 그중 사골과 잡뼈는 불을 끌 때까지 끓이고, 나머지는 3시간 정도 익혀서 꺼내어 식힌 다음 얇게 썰어 탕의 고명이나 수육으로 내놓는다.



사진은 5년 전부터 쓰고 있는 가마솥이다. 어린아이 2명 정도가 들어가는 크기다. 어느 날 국물이 줄어들어 이상하다고 생각했다. 국물을 다 퍼내고 바닥을 보니 구멍이 뚫어져 있지 않은가! 어머니 때부터 30년 동안 청소할 때마다 바가지로 긁어 닦고 닦았을 테니 무쇠인들 오죽했겠는가? 그런데 그 솥을 고물상에 줘 버린 것이 너무너무 아깝다!

## 12. 한 번의 외도, 의정 활동

### 1) 안성시 의원 당선

앞서 소개한 중앙대학교 산업경영대학원을 졸업하자 곧바로 서울대학교 보건대학원 식품외식산업 최고경영자 과정을 1년 동안 밟았다. 그리고 최우수 수료상도 수상했으며, 보건대학원 원장의 추천으로 졸업과 동시에 안산1대학에서 강의를 맡는 특별한 기회도 얻게 되었다.



식품외식산업 최고경영자 과정(AMP 과정) 10기를 함께했던 전국 유명 업소 대표자들이 안일옥을 방문했다.

내가 맡은 강의는 ‘외식 산업 경영론’이었는데, 주 2일, 4시간씩, 1년 동안 다니다가 시 의원 출마와 함께 중단되었다.

내가 정치에 입문하게 된 것은 순전히 할머니와 부모님 그리고 형과 형수가 그동안 지역 사회에 뿌려 놓은 것들이 많았기 때문이다. 말하자면, 그분들이 수고한 봉사 활동의 수혜자가 되었던 것이다. 선거 운동을 할 때도 부모님에게 받았던 과거의 도움에 대해 하시는 말씀을 많이 들었다.

명절에도 당직을 서느라 집에 가지 못하는 경찰들에게 식사를 대접하는 등, 경로당 노인들을 정기적으로 불러서 식사를 대접하는 등, 장애인 행사장에 무료 출장 뷔페를 가는 등, 생활이 어려운 사람에게 무료로 밥을 주는 등, 그분들은 밥장사로 할 수 있는 봉사 활동은 다 하셨다.

나는 어려서부터 어른들이 하는 봉사 활동을 보며 자랐고, 직접 안일옥을 운영하면서 자연스럽게 그 일을 따라 하게 되었다. 그 외에도 지역의 체육회장, 학교 운영 위원장, 동창회장 등을 통해 지역에서의 활동 영역을 꾸준히 넓혀 왔다. 마침내 주민들의 적극적인 권유에 힘입어 2002년 4월 제3회 동시 지방 선거에 출마하여 당선되었다.

## '사랑의 식탁 나눔 운동'

공장에서 인스턴트 밥까지 찍혀 나오는 세상이니, 밥을 나누다는 의미가 그리 크지 않을 수 있겠다. 하지만, 따뜻한 정성이 담긴 음식을 대하는 일은 참으로 행복한 일이 아닐 수 없다. 더군다나 매일 식탁 한 번 차리는 일이 버겁고, 차린 식탁에서 혼자 식사를 해야 하는 사람들에게는 말이다.

이렇게 겨우 끼니를 해결해 나가는 독거노인을 위해 안성 종합사회복지관이 지역 사회 음식점들의 후원을 연결하여

지속적인 식탁의 나눔 운동을 실천하고 있어 마음을 따뜻하게 하고 있다.

지난 3월 22일, 오랜 역사를 자랑하는 안성 최고의 맛집 '안일옥'에서 함께 자리한 이웃들은 "국물 맛이 제 맛이며, 정말이지 이런 사람들이 복을 받아야 하는데, 너무 황송해서..."라는 말로 식탁의 고마움을 대신했다.

김활란 관장은 "사랑이 없으면 물 한 모금 대접하지 못하는 게 요즘 세상인데, '안일옥'에서 후원 의사를 밝혀 와 안성 시내 권과 보개·금광 등 복지관의 재가 복지 대상자들을

직접 모셔 와서 자리를 갖게 되었다"면서 사랑으로 대접하는 안일옥에 감사의 뜻을 전했다. [안성신문 2007.3.26.]

〈평택 안일옥〉도 매달 1번씩 평택 명법사에서 주관하는 독거노인 무료 급식 행사에 참여한다는 말을 들었다. 평택 역전에서 열리는 이 행사에 300명분의 국을 끓여 보낸다고 한다. 이런 일이 가능한 것은 할머니와 어머니가 바로 그렇게 하시는 본을 보고 자랐기 때문이다.

나의 지역구는 안성 중에서도 본동이며 선임 동인 안성 1동이었다. 지금 내가 살고 있는 동네로서 시청, 경찰서, 소방서, 시장 등 시의 주요 기능들이 집중되어 있는 곳이다.

안성에는 비봉산(飛鳳山)이라는 명산이 있고, 안성낙원공원(당시에는 '안성공원'이라 불렀다), 안성천 그리고 안성평야가 있다. 즉 산·내·들이 다 갖춰져 있는 것이다. 나는 의정 활동의 테마를 〈푸르게, 맑게, 평화롭게! 옛날 안성의 영화를 되찾자!〉로 정했다.

이를 위한 구체적인 활동으로 '비봉산 등산로 정비' '안성공원 정비' '안성천 공원화' 등이 있다. 이런 일은 많은 시간과 비용이 들어가는 연속 사업으로 최근에 와서야 완성되었지만, 그 당시 계획과

예산을 세워 사업을 시작하게끔 길을 닦아 놓고 나온 나의 역할에 자부심을 느낀다. 이 사업은 나중에 <도시 재생 사업>에 포함되어 국비와 도비의 지원을 받으면서 더욱 힘이 실렸다.

## 2) 가장 기억에 남는 의정 활동

당시는 ‘동사무소’라는 명칭이 ‘주민 자치 센터’로 바뀌는 과정이었다. 일제 강점기인 1928년에 지은 동사무소 건물이 오래되어 낡았었다. 그러자 일제 시대 건물이고 낡았으니까 허물고 2층으로 새로 짓자면서, 동장 협의체의 회장과 총무가 19명 가운데 18명 동장들의 연명을 받아 안성 시청과 의회를 방문했다. 이렇게 되면, 의견을 무시하기가 어려운 것이 일반적이다.

그러나 내 생각은 달랐고 단호했다.

“일제 시대 건물이라도 그 자체로서 우리의 아픈 역사요 교훈으로 삼아야 할 건물이다. 그 건물을 그대로 두고 그 옆에 새 건물을 지으면 주민 센터가 2개가 될 것 아니냐? 일제 시대에 지은 것이라고 다 없앨 것 같으면 우리나라에서 없앨 물건이 이거 하나뿐이겠느냐?”

다행히 당시 시장(이동희)이 내 의견에 동의하여 지금의 안성 1동 청사를 지킬 수 있었다.

지금 와서는 그때 건물을 보존하기를 너무 잘했다는 생각이 든다. 안성 1동 주민 센터는 2018년에 국가 문화재인 등록 문화재로 지정 받아 안성의 자랑거리이자 국가의 소중한 문화재로 남게 되었다.



## 〈안성 1동 주민 센터〉 문화재 등록 예고

일제 강점기에 지은 안성 1동 주민 센터가  
문화재 등록을 앞두고 있습니다.

문화재청은 근대 문화유산으로 보존할 가치가 있다고 보고  
등록을 예고했는데요.

안성시에서는 최초로 '등록 문화재'가 됩니다.  
보도에 주 모 기자입니다.

지금의 안성시 안성 1동 주민 센터는  
일제 강점기인 1928년에 지은 건물입니다.  
건축 후 1966년까지 군청 건물로 쓰이다가  
읍사무소를 거쳐 지금에 이르고 있습니다.

단층 구조의 붉은 벽돌로 지은 이 건물은  
근대 건축 형태가 잘 남아 있습니다.

문화재청은 이 건물이 근대 문화유산으로 가치가 있다며  
문화재 등록을 예고했습니다.

[인터뷰] 홍 모/안성시 학예사

"일제 시대까지만 해도 큰 시의 규모를 보여 줄 수 있는 것이 안성 군청 자리입니다. 이 건물은 관공서(군청) 건물로 남아 있는 건물로는 전국에서 유일하기 때문에 그 가치를 인정 받은 것 같습니다."

안성 1동 주민 센터는 지난 2004년

일제 시대 잔재를 없애자는 주장에

혈릴 위기를 맞기도 했습니다.

하지만 아픈 역사도 보전할 가치가 있다는 의견에

힘이 실리면서 현재에 이를 수 있었습니다.

[인터뷰] 최 모/안성시 안성 1동

"일제 강점기도 역사이기 때문에 (주민의) 애환이 담긴 건물로 표현해 봅니다. 그래서 중요하게 봤고요. (그 당시 건물) 하나라도 있으면 안성시 전체의 상징적 건물이 되지 않을까 싶습니다."

옛 안성 군청은

주변 건물 건축 규제가 따르는 지정 문화재와는 달리

비교적 규제가 덜한 등록 문화재로 지정될 예정입니다.  
등록 문화재는 지정 문화재보다 역사적, 학술적 가치는 덜하  
지만

보존과 활용 가치가 있는 근대 건축물을 대상으로 지정합니다.

등록 문화재로 지정되면 건물 외관이  
크게 달라지지 않는 한도 내에서 내부 수리도 허용됩니다.

[인터뷰] 흥 모/안성시 학예사

"근대 건물에 등록 문화재라는 제도를 새로 만들었는데,  
등록 문화재는 국가 문화재로 지정되더라도 주변 건축물 제  
한이 없기 때문에 시민들이 마음 놓고 문화재를 즐길 수 있  
습니다." (네이버 블로그 티브로드 뉴스 2018.1.4.)



### 3) 불출마 선언

2가지 일을 다 잘할 수는 없다는 말이 내게도 그대로 적용되었다. 의정 활동에 전념하다 보니 가게 일에는 소홀해질 수밖에 없었던 것이다. 음식 맛이 변했다는 등, 안 좋은 말들이 내 귀에도 들리기 시작했다. 나는 다음 선거를 앞두고 재출마를 할 것인지, 안일옥으로 돌아갈 것인지 양자 간에 결정하지 않으면 안 되었다.

사실 가게가 잘못되고 있다거나 음식의 맛이 달라졌다는 건 나도 이미 전부터 알고 있었다. 내 가게 음식에 자신감이 없었기 때문에 사람을 만날 때도 다른 식당으로 약속 장소를 잡곤 했다. 맛이 변하니까 덩달아 손님들도 떨어졌다. 지방 의원은 3대까지는 무보수 명예직이었기 때문에 나는 가게 경제를 축낼 뿐 아무런 도움을 줄 수가 없었다. 어려운 경제 여건상 좋은 고기를 제대로 들여놓을 수도 없었고, 시설 재투자가 안 되니까 식당의 분위기도 그랬다.

시 의원 임기가 끝날 때쯤 아내와 대화를 나눈 적이 있다. 아내는 ‘재출마를 하라’거나 ‘이제 그만하라’고 말하지는 않았지만, 대화 중에 ‘안일옥이 심각하다. 혼자 하기가 힘들다’는 의미의 울림을 느낄 수 있었다.

나는 둘 중 어느 일이 더 의미와 가치와 보람이 있고 더 오래 할 수 있을지 곰곰이 생각해 보았다. 이것은 과거에 서울에서 회사와 안일옥 중 선택해야 했을 때와 비슷한 상황이었다. 그리고 나서 마침내

안일옥 100년 지킴이로 돌아가겠다는 결정을 내리게 되었다.

나는 아내와 함께 커피를 한잔 하면서 금강호숫가를 드라이브했다. 그리고 나의 결정을 아내에게 들려주었다. “당신 참 대단해요!” 라면서 놀란 표정을 짓던 아내의 모습이 지금도 눈에 선하다. 정치가 원래 중독성이 있어서 한번 발을 담그면 빠져나오기 어려운데다, 내가 의정 활동을 못한 것도 아닌데 집안 사정 때문에 그만둔다고 하니까 아내가 놀랐던 것이다.

### 불출마 선언

김종열 의원이 <5.31 지방 선거> 불출마를 선언했다. 김 의원은 그동안 한나라당 후보로 출마하기 위해 준비 중이었으나, 지난 24일 본지와의 전화 통화를 통해 이번 지방 선거에 출마하지 않는다는 의사를 밝혔다.

김 의원은 본지와의 전화 통화에서 “그동안 의정 생활을 하면서 도덕적으로 깨끗하게 해 왔으며 전문성을 갖춘 의원이 되려고 노력해 왔다. 또 지역 주민들로부터 인정을 받고 있는 지금이 본업인 안일옥 100년 지킴이로 돌아갈 때라고 생각한다”면서 “앞으로 지역 사회를 위해 시 의원이 아

“넌 다른 방향에서 열심히 봉사하겠다”라고 밝혔다. [자치안성  
2006.2.27.]

아내는 이 문제에서 나에게 이래라저래라 말한 적이 없다. 아내의 말을 직접 들어보자.

“(재출마 여부는) 자신이 좋아서 한 일이니까, 본인이 결정할 일이었지요. 선거 때 진 빛도 있고 해서 경제적으로 어렵긴 했어요. 그래도 일할 수 있다는 게 감사하고, 일하면서 값어치 가면 되잖아요. 재출마는 자신이 알아서 결정할 일이었고, 한다고 했어도 어쩔 수 없었지요.”