



## 나주곰탕

맑은 국물, 부드러운 고기, 깔끔한 맛의 향토음식

예부터 '모양은 전주요, 맛은 나주다'라는 말이 전해온다. 그만큼 천년고도 목사고을 나주는 맛이 풍부한 고장이다. 나주의 3대 별미라면 곰탕과 홍어, 장어가 꼽힌다. 그중 으뜸은 역시 곰탕. '젊은이 망령은 홍두깨로 고치고, 늙은이 망령은 곰국으로 고친다'고 할 만큼 영양 만점인 곰탕은 기력 증진에 그만이다. 나주와 곰탕의 결합인 나주곰탕은 지역을 넘어 이미 전국의 대표 음식으로 확고히 자리 잡았다.

글 임형두 기자 · 사진 임귀주 기자



나주 금성관 앞에는 가장 오랜 전통을 가진 하안집 등 곰탕식당들이 줄지어 서 있다. 오른쪽 사진은 대형 무쇠솥에서 삶아지고 있는 소머리 고기. 아래 사진은 잘게 썰어져 다시 삶아지는 양지, 목심, 사태 등의 고기다.

먼저 나주가 곰탕의 본고장이 된 내력부터 살펴보자. 나주는 각종 물산이 풍부한 호남 지역의 오랜 중심지였다. 우리나라에서 최초로 5일장이 선 고장 역시 나주다. 나주읍성에 장이 설 때마다 사람들이 몰려들었고, 장꾼들은 값싸고 양 많은 곰탕을 즐겨 찾았다. 이 곰탕은 입소문을 타고 전국으로 퍼져나갔다.

나주시 중심가에 있는 조선시대 관아 건물 금성관 앞에 가면 곰탕 전문식당들을 쉽게 만날 수 있다. 조선조 때까지만 해도 여유 있는 벼슬아치들이 곰탕을 즐겨 찾았다고 한다. 곡창지대인 나주에서는 곰탕 재료인 소가 그만큼 흔했다. 현재 이 일대에는 나주곰탕 하안집을 비롯해 나주곰탕 노안집, 나주곰탕 남평할매집, 나주곰탕 한옥집, 나주곰탕 사매기, 텃자리 나주곰탕, 미향 나주곰탕 등 7개 식당이 반경 1000m 안에 몰려 있다.

이 중 가장 오랜 역사를 가진 식당은 하안집. 1910년에 원판례 씨가 문을 열어 2대 임이순, 3대 길한수 씨에 이어 지금은 4대인 길형선 씨



가 운영하고 있다. 하안집은 1904년 문을 열어 113년의 역사를 자랑하는 서울의 '이문설농탕'에 이어 국내 식당 중 두 번째로 오랜 역사를 간직하고 있다. 노안집도 1960년부터 3대째 운영 중이고, 남평할매집은 1975년 문을 열었다. 여기 말고도 나주시내에는 두 곳의 곰탕 전문 식당이 더 있다.

그렇다면 곰탕은 어떤 음식일까? 나주시의 설명에 따르면 곰탕은 장날에 소의 머리고기, 내장 등을 푹 고아 우려내어 팔던 장국밥에서 유래됐다. 곰탕의 '곰'이란 '고다'의 명사형으로 오랫동안 푹 고아서 국물을 낸다는 뜻이다. 일부에서는 중국어나 몽골어에서 고기 삶은 국물을 의미하는 '공탕(空湯)'이 그 어원이라고 보기도 한다.

### 뼈 없이 고기만으로 고아낸 국물

커다란 솥이 부글부글 끓는다. 하안 김이 모락 모락 솟아나고, 노란 국물이 춤추듯 끓어 오른다. 그 사이 쇠고기는 사나브로 삶아져 간다. 곰탕의 육수를 만들고 고기를 삶아내는 무쇠솥의 모습이다. 식당마다 이런 대형 무쇠솥이 2개 이상씩 걸려 있어 또 다른 불가리를 제공한다. 곰탕은 소의 뼈를 고아서 육수를 만들기도 하고 뼈 없이 고기만으로 육수를 만들기도 한다. 나주곰탕의 가장 큰 특징은 뼈를 쓰지 않고 고기를 오랫동안 고아낸 국물을 바탕으로 요리한다는 점이다. 물론 원재료인 고기를 하루 정도 찬물에 담가 핏물을 충분히 빼준다. 그래서 나주곰탕은 다른 지역의 곰탕에 비해 국물이 맑고 개운하단다. 양지, 사태, 등심, 갈비살 등



'젊은이 망령은 흥두깨로 고치고, 늙은이 망령은 곰국으로 고친다'고 할 만큼 영양 만점인 곰탕은 기력 증진에 그만이다.



을 넣고 적어도 네 시간 이상 푹 고아줘야 한다는 것이다.

곰탕 맛을 좌우하는 가장 큰 요소는 뭘까? 하안집의 길형선(57) 대표는 단연 '재료'를 꼽는다. 다시 말해 얼마나 신선한 고기 재료를 구해 어떤 비율로 넣어 어떻게 삶아내느냐가 관건이라는 얘기다. 그중 맛있는 부위인 양지를 절반 가량 무쇠솥에 넣어 충분히 고와 준단다. 남평 할매집의 정다혜(35) 대표는 국산 쇠고기 중 최상급만을 사용한다고 말한다. 밥을 짓는 쌀을 비롯해 무, 배추, 고춧가루 역시 고집스러울 정도로 순수 국내산만을 쓴다.

담백하면서도 구수하고 맑은 육수를 만들려면 기름기를 최대한 제거해줘야 한다. 원재료에서



밥상에 나란히 놓인 쇠고기 수육과 곰탕(위 큰 사진). 가운데 사진은 파와 목심 생고기, 삶은 우설, 소머리 볼살이다.

지방을 잘라낸 뒤 충분히 삶아주고 이 과정에서 뜨는 기름기도 없애줘야 한다는 것. 삶은 고깃덩어리는 더 잘게 썰어서 다시 삶아준다. 이 과정에서 질긴 부위가 한껏 부드러워져 먹을 때 부담 없이 삼킬 수 있단다. 물론 고기 양도 다른 곰탕보다 많다.

**토렴으로 밥알 하나하나에 깊은 맛**

나주곰탕의 비결 중 또 하나는 토렴이다. 토렴이란 밥에 뜨거운 국물을 부었다가 따라내는 일을 반복하는 것이다. 뚝배기에 밥과 고기를 담은 뒤 설설 끓는 가마솥 국물을 떠서 서너 차례 토렴을 한 뒤 손님상에 올려놓는다. 이렇게 하면 밥알 하나하나에 국물이 깊게 배어들어 영

양 증진은 물론 먹는 느낌을 극대화해 준다. 손님이 먹을 때 가장 좋은 식감을 즐길 수 있는 밥의 온도는 75도 안팎이라고 한다.

나주곰탕의 상차림은 매우 간단하다. 김치와 깍두기가 반찬의 전부다. 나주곰탕이 연출하는 간명한 맛의 삼박자라고나 할까. 물론 지단, 파, 고춧가루, 참깨가 고명으로 살짝 얹어진다. 뚝배기 안의 곰탕을 찬찬히 바라보노라면 노란색(지단), 푸른색(파), 연갈색(고기), 빨간색(고춧가루)이 미묘한 조화를 이루고 있음을 알 수 있다.

김치와 깍두기의 속 깊은 맛이 더해지기에 곰탕은 더욱 식객을 매료한다. 이 김치와 깍두기는 입맛에 따라 먹는 방법을 선택할 수 있다. 별도의 맛을 깔끔하게 즐기려면 탕과 반찬을 차례로 먹고, 맛의 어울림을 동시에 향유코자 한다면 김치나 깍두기를 탕에 넣어 먹으면 된다. 김치를 곰탕에 넣으면 얼큰하고 구수한 맛을, 깍두기 국물을 곰탕에 넣어 먹으면 새콤달콤한 맛을 즐길 수 있다. 물론 고춧가루, 후춧가루, 소금 등의 양념도 취향에 따라 자유로이 선택해 넣을 수 있겠다. 보통의 곰탕에 아롱사태 등 고기를 더 넣는 수육 곰탕의 경우 마늘과 고추, 기름장, 초고추장이 추가된다.

식당에서 만난 손님들은 나주곰탕의 맛이 기대 이상으로 좋으며 대체로 만족스러운 반응을 나



곰탕은 깍두기와 김치가 기본반찬. 고기와 반찬의 어울림이 깊은 맛을 더한다.

타냈다. 부산에서 왔다는 안영하(72) 씨는 "국물이 참 맑고 구수하다"면서 "반찬의 깊은 맛도 식감을 높이는 데 도움이 되는 것 같다"고 말했다. 군 복무 중인 김병주(24) 씨는 "잡냄새가 안 나고 개운해 젊은이 입맛에도 잘 맞는다"면서 "외출할 때면 곰탕식당을 즐겨 찾는다"고 웃음 지었다. 서울에서 온 정일윤(54) 씨도 "좋은 고기를 잘 삶아서 그런지 씹는 느낌이 좋다"며 "음식은 역시 본고장에서 먹어야 제맛인 것 같다"고 흐뭇한 표정을 지었다. 값은 나주곰탕이 한 그릇에 9천원이고 수육곰탕은 1만2천원선이다. 부드럽게 잘 삶아진 쇠고기 수육은 한 접시에 3만5천원으로 넉넉한

식감을 맘껏 즐길 수 있다. 가격은 나주 시내 식당이 동일하다고.

**곰탕 먹고 역사 명소도 둘러보자**

나주곰탕의 전국적 명성 덕분인지 특히 주말이면 이곳 식당들은 넘쳐나는 손님들로 눈코 뜰 새 없이 바쁘다. 인근 지역에서 축제가 많이 열리는 4월과 5월, 9월과 10월, 그리고 여름방학과 겨울방학 때면 이곳에 둘러 나주곰탕의 진미를 즐기려는 사람들로 식당은 더욱 붐빈다. 하안집의 길 대표는 "주말에는 하루 2천500여 명, 평일에는 하루 1천500명가량이 우리 식당을 찾아 직원들이 식사도 제대로 할 수 없을 지경"이라며 즐거운 비명을 감추지 않았다. 일거양득(一舉兩得)이랄까? 나주에 가서 곰탕 맛을 즐긴 뒤에는 주변의 역사적 명소를 둘러보는 것도 좋다. 음식의 맛도 즐기고 역사의 멋도 즐기는 것이다. 조선조의 지방공궤인 금성관, 나주목사 내아(관저)인 금학헌, 보물 제394호인 나주향교 대성전 등을 찾으면 역사의 깊은 숨결을 느낄 수 있다. 서기 903년에 지금의 지명을 얻은 옛 도읍지 나주는 982년 나주목이 됐고 1895년 나주관찰부가 설치됨으로써 약 1천 년 동안 남도의 명실상부한 중심지 구실을 해왔다. ♣



나주에는 역사적 명소가 많다. 곰탕도 먹고 명소도 구경한다면 일거양득이겠다. 사진은 나주목사내아