

35년째 남녀노소 입맛 사로잡은 '새로운 맛의 낙원'

광주 중국음식전문점 '신락원'

오랜 불황의 그늘 속에도 어려움을 이겨내고 빛을 내는 기업과 인물은 있다. 성공과 대박 뒤에는 법인(凡人)들이 알 수 없는 마인드와 노하우가 숨어 있다. 색다른 사고방식과 철학, 그리고 기술로 각 분야의 최고가 된 이들을 만나 성공 비법과 경영 철학, 삶의 방식을 들여다본다.



늘 최상급 식재료를 고집해 까다로운 입맛의 광주시민들의 발길을 잡은 기본 메뉴들. 왼쪽부터 짬뽕, 짜장면, 탕수육, 간pong.

매콤하면서도 시원한 맛에 송골송골 이마에 땀이 맺힌다. 양파, 홍합, 호박, 그리고 오징어. 평범한 재료로 만든 흔하디 흔한 음식 짬뽕이지만 그가 없이 흔드는 중화냄비 wok 속에서 '비범한 요리'로 재탄생한다.

십씨 1000도를 넘나드는 불과의 싸움은 격한 노동과 닮았다. '사투'다.

지난 35년이라는 시간 동안 씁쓸이 이런 사투를 벌이며 '입맛 까다롭기로 소문난' 광주사람들의 발길을 사로잡은 곳이 있다. 짬뽕 맛으로 정평이 난 '신락원'이다.

◇할 수 있는 일이 없어서...35년간 한 우물만 = 광주시민이라면 누구나 한번쯤 가봤을 음식점이 신락원이다. 지난 1982년 9월 광주시 동구 총장로5가에 문을 연 신락원은 치열한 동종업계의 경쟁을 이겨내고 지역 최고의 중화요리 전문점으로 자리를 굳혔다.

그의 헛웃음엔 씁쓸함이 진하게 묻어 있었다. 아무리 힘들다고 해도 음식점사만큼 힘든 일이 없다고들 말한다. 20대 초반이라는 젊은 나이에 감당하기 힘든 고통이었다.

◇성실함이 만든 성공 = 중식업계 유행을 선도 = 초창기 손 대표는 동종업계와 다르게 플라스틱 그릇이 아닌, 사기로 만든 그릇을 사용했다. 사기 그릇은 무거워 뿌터러 자칫 깨질 수 있어 사용하지 않았던 게 업계 분위기였다.

손 대표는 "사기 그릇을 사용하면 플라스틱 그릇에 비해 깨끗하게 닦을 수 있다"며 "보다 깨끗하고 좋은 음식을 손님에게 내어주고 싶었다"고 설명했다.

하지만, 사기 그릇은 의외의 변수가 됐다. 깨끗하다는 장점이 '엄마들'에게 먹힌 것이다. 자녀에게 깨끗한 음식을 먹고 싶은 부모들은 자녀를 데리고 꼭 신락원을 찾았다. 그러면서 '맛이 좋다'는 소문까지 더해지면서 손님은 급속도로 늘어나기 시작했다.

락원이 내놓는 신메뉴가 곧 중식계의 유행이 되는 등 업계를 선도하고 있다는 평가다.

◇늘 한결같은 마음으로 = 후배 양성하고 싶어 = 손 대표는 또 후진양성에 힘을 쏟고 있다고 강조했다. 중식은 워낙 힘든 탓에 취업하려는 지역 청년들이 턱없이 부족한 실정이다. 수시로 중국을 오가며 꼼꼼한 면접 끝에 최고의 조리사를 데려오는 이유도 여기에 있다.

그는 "음식점 창업에 나섰다 실패하는 지역 후배들을 보면 안타까운 마음이 컸다"며 "힘든 중식이지만 후배들을 키워 창업실패율을 줄이고 안정적인 기반을 만들어주고 싶다"고 강조했다.

특히, 전국적 유명세에 타지에서 신락원 본점을 찾아오는 사람들 중 "맛은 좋는데 간물이 너무 오래됐다. 낡았다"고 말하는 이들이 꼭 있다. 바로 옆 신관을 미처 보지 못한 사람들이다.

그럼에도, 손 대표는 신락원의 맛자리인 본점을 화려하게 꾸미기보다 창업 당시 모습 그대로 유지

할 생각이다. 본인의 욕심이기도 하지만, 앞서 말한 '엄마들'과 그 엄마를 따라왔던 자녀들 때문이다.

"80~90살이 되어서도 아직 본점을 찾아오는 엄마들이 많아. 저는 그분들이 있어 지금의 자리에 왔습니다. 정말 고마운 분들이죠. 엄마를 따라왔던 자녀들도 어느덧 중년의 나이를 넘겼죠. 저와 함께 성장하고 늙어가는, 추억을 함께하는 사람들이죠."

그는 창업 시기에 사용했던 형태의 물컵과 그릇 등 식기들을 구하고 있다. 35년의 세월 동안 신락원을 거쳐간 이들에게 추억을, 광주 중화요리계의 역사를 남겨두고 싶어서다.

손세선 대표는 "중화요리하면 누구나 신락원이라고 말하는 게 나의 꿈이다. 맛있다는 칭찬이 돈보다 더 큰 만족감을 준다"며 "초심을 버리지 않고 늘 고급스럽고 맛있는 음식을 선보이기 위해 노력하겠다"고 다짐했다.

/글=백기용기자 pboxer@kwangju.co.kr
/사진=나명주기자 mjna@kwangju.co.kr



손세선 신락원 대표

총장로5가서 첫발...11개 점포·직원 150명 중견기업 성장

최상급 먹거리 고집...건짬뽕 시초 '신락원 특면' 특색 메뉴

"대 이어 찾아오는 단골들 감사...후배양성으로 보답하고과"

테이블 5개의 작은 중국집 '신락원(본점)'에서 시작해 그 옆 총장점(신관)·상무점·학동점·두암점 등 광주 전역에 5개에 달하는 직영점을 운영하고 있다. 여기에 수완점·점단점·신가점·금호점·진월점·농성점 등 6개 가맹점도 운영한다. 직원만 150여명에 달하는 중소기업으로 성장했다.

광주에서 '신락원'이라는 간판을 단 곳만 11개가 됐다. 지역 중화요리 전문점으로는 유일무이한 '업적'이자 요식업계에서도 큰 획을 그었다는 평가다.

창업 이후 35년이라는 세월이 훌쩍 넘는 동안 오직 '중화요리'라는 한 우물만 파온 신락원 손세선(60) 대표에게 이 업(業)의 시작은 운명이나 전직이 아니었다.

"내가 할 수 있는 게 없었다."

손 대표는 1982년 현재 본점 자리에 신락원을 처음 열었다. 80년대 대만출신 화교인 그가 마땅히 할 수 있는 일이 없었다. 그래서 자신이 태어난 탕자리에 화교들의 대표 창업 종목인 중화요리 음식점을 차리게 됐다.

신락원(新樂園)이라는 이름 속에 당시 손 대표의 심정이 담겨있다. 너무도 어려운 삶을 살았던 탓에 '새로운 낙원'을 찾고 싶다는 뜻에서 직접 이름을 지었다.

그러나 82.6㎡(25평) 남짓 공간에 테이블 5개, 주방직원 1명을 데리고 시작한 '작은 중국집'은 초창기 온갖 수난을 겪어야 했다.

"문을 열고 들어오며 짜장면을 하나 시키더니 자리에 앉자마자 '왜 안 나오느냐'며 화를 내는 사람도 있었어요. 깨끗하게 다 먹어 놓고 맛이 없다며 트집을 잡고 계산도 하지 않고 나가는 사람들이 많았습니다. 그때만 생각하면 헛웃음이 나와요."

손 대표의 고집도 한류했다. '음식은 제값을 주고 사먹어야 한다'는 그의 철학처럼, 손 대표는 늘 최고의 식재료를 고집한다. 아무리 조리기술이 좋아져도 원재료 그 맛의 기쁨을 따라올 수 없다는 게 그의 생각이다.

"사람들의 가장 예민한 부분이 맛을 보는 입이죠. 손님은 좋은 재료를 썼는지, 얼마나 정성을 쏟았는지 맛보는 순간 바로 알아차립니다. 지금까지 직접 발품을 팔며 최상급 재료를 구하기 위해 노력하는 이유죠."

덕분인지 테이블 5개는 금방 채워지기 일쑤였고, 자택으로 쓰던 2층 공간을 비워 음식점으로 사용할 만큼 복세통을 이루기 시작했다. 그것도 모자라 3층까지 확장했고, 2000년 이후 유명세를 타며 학동점, 상무점을 열었다. 급기야 본점 면적의 10배에 달하는, 5층짜리 건물을 매입해 신관도 열게 됐다.

신락원의 성공비결에는 또 한가지가 있다. 바로 끊임없는 메뉴개발이다.

손 대표는 1985년 '신락원 특면'을 시중에 내놓았다. 국물이 없는 볶음 짬뽕의 형태로, 지금의 '건짬뽕'의 시초라고 할 수 있다. 또 '신락원 짜장·짬뽕'은 자연산 송이와 루비해삼, 큰새우를 넣는 등 중식에서는 보기 드문 보양식으로 꼽힌다. 이것도 전복 짬뽕의 시초가 된다.

특히, 신락원이라고 하면 빼놓을 수 없는 게 세숫대야만큼 큰 그릇이다.

이것 역시 손 대표가 중국에서 직접 제작해 들여온 것으로, 그릇이 화제가 되면서 전국적으로 '왕짬뽕' 열풍을 불러 일으켰다.

지금도 그는 매일 1차레 직영점과 가맹점 조리장들과 모여 신메뉴 개발에 열을 올리고 있다. 이젠 신



지난 1982년 광주시 동구 총장로5가에 문을 연 뒤 치열한 업계의 경쟁 끝에 지역 최고 중화요리 전문점으로 자리를 굳힌 신락원 본점(왼쪽)과 신관 총장점(오른쪽) 외관.

광주일보 창사66주년

LEXUS LS 500h

VISIONARY HYBRID

시대가 주목하는 존재감으로 세상을 바꾸는 변화가 시작되었다
시대가 원하는 플래그십 하이브리드 Visionary Hybrid LS 500h

광주 전시장 : 080-384-7733 (광주 서구 상무대로 881)
전주 전시장 : 080-236-7743 (전북 전주시 덕진구 기린대로 621)

정부공인 표준연비 및 등급 : LS 500h(배기량 3,466cc, 공회전량 7,225rpm, 엔진 스탠다드 하이브리드 시스템, 복합연비 : 11.9km/l (도상연비 : 11.0km/l, 고속도로연비 : 12.3km/l), 복합 CO2배출량 : 147g/km, 등급 : 4등급 '이 연비는 표준모드에 의한 연비로서 도로상태, 운전행위, 차량적재, 정비상태 및 화기온도에 따라 상주행위와의 차이가 있습니다.

LEXUS
EXPERIENCE AMAZING