

# 노포, 세월의 내공이 만든 브랜딩의 정점



박성천 기자가 추천하는 **책**

## 내가 백년식당에서 배운 것들

박찬일 지음

백년식당은 최소 3대를 이어야 가능하다. 대를 이어 탕이 끓고 국자질이 멈추지 않는 집이다. 나름의 비법 내지는 철학이 있다는 얘기다.

흔히 오래된 가게를 노포(老舖)라 한다. 백년식당은 노포의 상징이다. 식당이 30년만 돼도 노포라는 말을 듣는데 3대째 업을 잇는다는 것은 그 자체로 역사다.

어떻게 하면 노포는 '오리진'이 될 수 있을까. 변화와 위기라는 파도를 견디는 힘은 무엇이며 장사 철학은 무엇일까. 아니 비효율로 대변되는 아날로그적 방식을 무엇으로 설명할 수 있을까.

'글 쓰는 셰프' 박찬일은 백년식당에 근접한 노포를 찾아 취재를 했다. 전국의 '밥장사 신'들을 찾아 10여 년 가까이 발로 뛰었다. 그 결실로 '내가 백년식당에서 배운 것들'이라는 책이 탄생했다. 노포에서 찾은 비결을 요리사 특유의 맛깔스러운 문체로 풀어낸 것. 지난 2014년 출간한 '백년식당'의 원고를 토대로 했으며, 네 곳은 제외하고 여섯 곳을 새로 추가했다.

그러나 한가지 의문이 생긴다. 진짜 백년식당의 역사는 100년 일까라는 점이다. 상징적인 의미에서 노포를 백년식당이라 칭했으며, 책에 소개된 식당은 50년을 넘나든다.

박찬일은 노포(老舖)라는 말이 생소한 시절부터 오래된 식당



을 찾아 장사 비법을 소개했다. 그는 셰프라는 말보다 '주방장'이라는 말을 좋아하는데, 아마도 '주방장'이라는 말에는 장인 정신이 투영돼 있기 때문인 듯하다.

노희영 식음연구소 대표는 추천사에서 "나는 노포가 어떤 마케팅 기술과도 비교할 수 없는, 세월의 내공이 만든 브랜딩의 정점이라 생각한다. 그런 이유로 이 책에 소개된 주인들의 안목과 통찰은 우리에게 더 없이 좋은 마케팅의 교과서이다"라고 말한다.

책에는 서울의 평양냉면 우래옥부터 3대째 대를 이어 탕이 끓는 해장국집 청진옥, 어제와 오늘의 맛을 매일 점검하는 제주 광명식당까지 이름만 들어도 알만한 가게들이 등장한다.

이들의 공통점은 단연 '맛'이다. 맛이 없으면 살아남을 수 없다는 게 저자의 지론이다. "안 되는 식당은 맛이 없기 때문"인데 경영을 못한 점은 다소 창피하더라도 "음식 맛이 없었다는 평가는 죽어도 싫어한다"는 게 일반적인데.

또한 맛에 대한 집념도 노포의 공통점이다. 수만 번 국자질이 주방장의 명예를 건 서울 무교동북어국집, 40년 넘은 육수가 내는 궁극의 맛 서울 평안도족발집, 이북의 음식에서 속초 음식으로 명성을 얻은 속초 함흥냉면옥 등은 노포가 되는 궁극의 비법은 바로 음식 솜씨임을 보여준다.

주인이 직접 일을 하는 것도 오래된 식당의 특징이다. 그러면서 서울 중구에 있는 설렁탕집 쟈배옥 3대 주인장의 예를 든다. 가게 주인은 어린 시절 밤 늦게 귀가하는 아버지에게서 나던 설렁탕 냄새를 기억한다. 당초 부친은 힘든 식당일을 아들에게 물려주지 않을 생각이었다. 그러나 아들은 직접 가게에 나가 엄청난 양의 뼈와 고기가 든 탕 기물을 옮기며 일을 배운다. '테니스 엘보'라는 병에 걸리기도 했지만 가업을 잇기 위한 당연한 '의례'로 생각했다는 것이다.

서울 노고산동 연남서서갈비 주인도 팔순에 가깝지만 새벽부

전국의 '밥장사 신'들 찾아 10년 발품 세월과 내공이 빛은 '오리진'의 힘이 없으면 살아남을 수 없다

"경영 못한 것은 창피해도 참을 수 있지만 음식 맛이 없었다는 평가는 죽어도 싫어"

터 갈비를 손질한다. 직원은 돌아가면서 일해도 주인은 하루도 쉬지 않고 일하는데, 부산 할매국밥 김영희 등도 그렇다.

마지막으로 직원들이 오래 일한다는 점도 자랑거리다. 그만큼 직원들과의 관계가 좋다는 것인데 서울의 북한음식점 우래옥 김지영 전무는 60년 가까이 일을 했다고 소개한다. 사정을 모르는 손님들은 그가 주인인 줄 안다.

저자는 "맛있어서 오래된 식당, 그것을 우리는 노포라고 부른다. 그야말로 세계에서 식당 제일 많고 그만큼 제일 잘 망하고 그만큼 맛있는 식당이 많은 대한민국에서 수십 년을 버틴 식당이다. 그 세월만으로도 가치가 있다"고 말한다.

한편 저자는 광주일보 테마칼럼 박찬일의 '밥 먹고 합시다' 필진으로 활동하고 있다.

<인플루엔셜·1만7500원>

/박성천 기자 skypark@kwangju.co.kr



3대째 흑돼지구이 식당을 운영하고 있는 제주 삼수정. 불판 위에서 노릇노릇 익어가는 장면이 군침을 삼키게 한다.

<인플루엔셜 제공>

## 성공한 사람

김종광 지음

소설가 김종광은 지금까지 농촌 이야기를 자신만의 관점과 문체로 그려왔다. 지난 1998년 '경찰서어, 안녕'으로 문학동네 신인상에 등단해 신동엽창작상, 아호철통일문학상특별상을 수상하는 등 문단의 호평을 받았다.

김 작가가 이번에 펴낸 '성공한 사람'은 농촌서사를 다룬 여섯 번째 소설집이다. "21세기 농촌의 사관이고 싶었다"는 고백처럼, 그는 이번에도 농촌을 배경으로 특유의 임심을 선보인다. 한마디로 "도시사람이 보고 싶어하는 것을 찍듯이 그린 것이 아닌 시골의 현재를 직시하는 시골소설"이다.

작품집은 표제작 '성공한 사람'을 비롯해 2019년 이효석문학상 우수작 '보일러'와 '여성 이장 탄생기' 등 현실보다 더 생생한 농촌의 모습을 담았다. 작가가 집요하게 농촌을 그리는 것은 부모로부터 연유한다. "내가 소설가가 된 것은 아버지의 역사를 쓰기 위해서라고 다짐하기도 한다. 아버지와 어머니의 지부하고 사소한 농민으로서의 삶을 경이롭고 기억할 만한 사건의 연속으로 거듭나게 해야 한다!"라는 지론 때문이다.

표제작 '성공한 사람'은 "머릿속 골수가 말라버릴" 정도로 책에 심취한 성빈의 이야기다. 그는 책을 많이 읽으면 성공하고 훌륭한 사람이 될 수 있는가, 라는 질문을 품고 동네 사람들을 찾아다닌다. 또한 '우리동네 큰면장'은 역경리 최고 부자 큰면장에 관한 내용을 설화 속 주인공 이야기를 하듯 들려주는 작품이다. '보일러'는 영업사원 꼬임에 넘어가 보일러를 장만하지만 한겨울에 보일러가 고장나서 겪는 고초를 낱살 좋게 그려낸 이야기다.

<고유서가·1만4500원>

/박성천 기자 skypark@kwangju.co.kr



## 버블: 부의 대전환

존 D 터너·윌리엄 켄 지음, 최지수 옮김

실물경제와 반대로 흘러가는 증시와 부동산을 두고 버블에 대한 우려가 커지고 있다. 반면 어떤 이들은 시장은 이성적이어서 아직 그 같은 판단을 하기에는 이르다고 한다. 과연 지금의 경제 현상은 버블인가, 아닌가? 작금의 상황을 바라보는 해석은 각자의 관점과 이해관계에 따라 다르지만, 분명한 사실은 유동성이 풍부하고 부채가 급증하고 있다는 것이다.

'버블: 부의 대전환'은 최초의 버블부터 현재까지 300년 역사를 다룬 책이다. 1920년 대공황을 비롯해 일본의 주식 및 토지의 버블 등 무엇이 버블을 만들었고 누가 그것을 이용해 부를 얻고 이익을 얻었는지를 살펴본다. 컨스대학에서 재정학과 재정사를 가르치는 존 D. 터너와 윌리엄 켄이 공동저자로 참여했다.

저자들은 시장에서 이상 현상이 불꽃을 피워내는 시점을 알아보는 데부터 시작한다. 불과 마찬가지로 버블도 3요소를 활용하면 효과적으로 설명할 수 있다. 산소, 열, 연료라는 3요소가 주어진다면 조그만 불꽃이 큰 불로 전이된다는 것. 물론 이 3요소 중 하나를 제거하면 진압할 수도 있다.

버블은 '투기, 시장성, 신용' 3요소가 비이성적 패턴을 가지면 발생한다. 경제를 움직이는 거대한 삼각구도를 '버블 트리아앵글'이라 규정한다. 저자들은 "버블이 일단 시작되고 나면 전문 투기꾼들은 앞으로 가격이 올라갈 자산을 매수한 후, 큰 이익을 남기기 위해 '나보다 더 바보인 사람'에게 팔아치울 계획을 세운다"고 설명한다. 버블이 야기했던 역사적 사건은 중요한 화두다. 아울러 금융과 경제 면면만 살펴볼 게 아니라 사회와 기술, 심리, 정치과학에 대한 이해도 필요하다. <브라이트·1만8000원>

/박성천 기자 skypark@kwangju.co.kr



## 랭스로 되돌아가다

디디에 에리봉 지음·이상길 옮김

'계급 정체성과 성 정체성은 어떻게 교차하는가?' 푸코 평전, 레비스트로스와 대담집을 펴내며 성적 지체 체제와 소수자의 정체성 문제를 탐구해온 프랑스 사회학자 디디에 에리봉의 회고록 '랭스로 되돌아가다'가 한국어로 출간됐다.

책은 동성애자이자 지식인으로서 살아가기 위해 노동자 계급 가족을 떠났던 에리봉이 아버지의 죽음을 계기로 자신과 가족의 계급적 과거를 탐사하는 여정을 담았다.

저자는 1956년 프랑스 파리 교외 랭스의 노동계급 가정에서 태어났다. 프랑스 일간지 '리베라시옹'과 주간지 '르 누벨 음세르바퇴르'의 기자로 일하면서 피에르 부르디외, 미셸 푸코, 조르주 뒤메질 등 당대 거장들을 인 터뷰했다. 그가 쓴 '미셸 푸코 1926-1984'는 한국어 등 20여개 언어로 번역된 바 있다.

이야기는 에리봉이 아버지가 죽고, 스무 살에 떠났던 후 30년 동안 한 번도 돌아가지 않았던 고향 랭스에 가면서 시작된다. 저자는 스스로를 분석의 대상으로 삼아, 계급적 정체성과 성 정체성이 갈등을 빚는 모습을 파헤친다. 그는 사상적으로는 좌파이지만, 현실에선 노동자계급 가족을 외면하고 부끄러워했다고 고백한다. 왜 그러한 '배신'을 하게 됐는지 질문하며, 사회 안에서 노동자 계급이 처한 상황과 그것이 재생산되는 구조를 그려낸다.

한편, 2009년 프랑스에서 처음 출간돼 영미권, 동유럽과 북유럽, 남미 등에서 잇따라 번역되며 호평을 받았다. 책은 2014년 연극으로 각색돼 아비뇽 연극제에 올랐으며 이후 독일, 영국, 이탈리아 등에서 공연됐다.

<문학과지성사·1만8000원>

/전은재 기자 ej6621@kwangju.co.kr



# 그린궁 **프리마에버 120**

GREEN GOONG PRIME EVER 120

다시 맞이하는 빛나는 아름다운 여성의 건강한 봄날을 위하여!



그린궁프리마에버120은 소중한 여성의 피부 건강과 저하된 면역력을 증진시켜 주며 장 건강 그리고 뼈 건강에 도움을 주어 활력있는 여성의 아름다운 건강을 위한 여성 건강기능식품입니다.

소비자상담실 080-234-6588

그린알로에 건강기능식품은 단 1%도 중국산 원료를 사용하지 않습니다.

