

# “장류에 멋·화장 안 해… 60년 씨간장 그 맛 그대로”

60년 된 ‘씨간장’으로 햇간장에 매년 점균  
전통장류·장아찌제조사 1급, 마을기업지정  
“돈 생각하면 장맛 달라져”…전통 방식 고집

## 박화규 청주 동막골 참장 대표

“우리 고유 ‘장류(醬類)’에 ‘멋·화장(化粧)’을 하지 않겠습니다. 장류 생산을 돈 벌이로 생각하면 ‘장맛’이 달라집니다.”

박화규 ‘동막골 참장’ 대표(58·충북 청주시 흥덕구 동막동 259)는 옛날 전통 방식을 그대로 재현하는 전통장류를 생산, 소비자들에게 옛 맛을 그대로 전하고 있다.

박 대표가 맛에 ‘화장’을 하지 않겠다는 것은 최근에 장에 여러 가지를 섞어 장을 담는 것이 유행하고 있지만, 우리 고유의 전통장류 생산방식을 고집스럽게 장인정신을 지켜나가겠다는 의미다.

1m85cm 키에 거구인 그가 전혀 어울릴 것 같지 않은 장류의 전승과 사업에 뛰어든 것이 꽤 궁금했다. 그는 일식집 경영 등 여러 사업을 했지만, 장류 사업과는 전혀 어울리지 않은 사람이었기 때문이다.

그는 “초등학교 2학년 때까지 청주시

서원구 오창 구룡리에서 살았던 박 대표는 1년 농사를 지은 목화를 도둑이 훔쳐가는 바람에 ‘어머니가 무서워서 더는 이곳에서 못 살겠다’며 청주로 이사를 왔다”며 “당시 이사 오는 날, 이삿짐을 3륜 차에 가득 실은 뒤 짚단을 깔고 그 위에 장독을 올려놓았으나 비포장 길의 운행과정에서 장독이 깨지며 간장이 새는 사건이 있었다”고 과거의 일화를 소개했다.

박 대표는 “우리 엄마는 왜 장독을 다 버리고 가지 왜 갖고 가져왔느냐고 타박을 했다”고 했다. 그러면서 “지금 돌이켜 보면 장독이 깨진 것을 타박을 한 것이 오랫동안 기억에 남아 있기는 했지만, 이렇게 장류 사업과 인연이 될 줄은 꿈에도 몰랐다”고 밝혔다.

그는 “된장 사업 준비 기간은 20여 년을 했고 본격적으로 장류 판매를 시작한 것은 5년 됐다. 어머니가 장을 잘 담아 누나들은 물론 가까운 친척들까지 우리 집에서 장을 갖다 먹었다. 장남은 아니



동막골 참장 박화규 대표, 사진=시장경제DB

지만 장류의 명인이 되고 싶다는 의미에서 ‘장남(醬男)’으로 불려졌으면 하는 바람이 있었을 정도로 장류에 대한 애착이 많았다”고 고백했다.

장류 생산을 위해 박 대표는 전통장류 제조사 1급(2016년), 장아찌제조사 1급(2017년) 자격을 취득한 뒤 동막골 마을

기업 지정(2014년·안행부), ‘동막골 참’ 상표등록(2015년)까지 마쳤다.

“이 곳에서 생산하고 있는 장류는 된장과 고추장, 간장을 주로 생산하고 있으며 무, 참외장아찌도 담그고 있다”는 그는 “앞으로는 청국장과 전통 궁중장(어장(漁醬)·육장(肉醬)·조장(鳥醬)도

생산할 계획”이라고 덧붙였다.

박 대표는 “전통식품은 원재료가 국산이어야 하고 ‘해설(HACCP)’에 준해야 인증이 나온다. 용기 독은 한 가마짜리 300여 개에 된장이 가장 많이 발효되고 있고 된장은 3년 숙성을 시키고 있다”면서 “특히 소금은 4년 간수를 뺀 소

금을 사용해 소금이 입고된 뒤 7년 뒤에 된장을 생산한다. 앞으로 장류 생산을 많이 확대할 생각은 없다”고 밝혔다.

그는 “내가 정성을 다해 전통장류를 잘 관리할 수 있는 마지노선은 600개”라면서 “그래서 앞으로 규모는 조금 양을 늘리겠지만, 감당 못할 정도로 확대하지는 않을 생각”이라고 귀띔했다.

그는 어머니가 전수해준 60년 된 씨간장을 지금도 보관하고 있는데, 매년 가을에 ‘씨 간장’으로 햇간장에 점균을 하며 양을 조금씩 늘려나가고 있다.

이 곳에서 숙성되고 있는 장류는 된장이 전체 80%이고 고추장과 간장이 각각 10%를 차지하고 있다. 고추장은 햇고추장이 좋고 1년 넘으면 시커멓게 된다.

동막골은 청주에서 그리 흔치 않은 청정지역으로 햇벌이 아침부터 해가 질 때까지 드리워져 장류가 익고 숙성하기에 가장 적합한 지리적인 이점을 가졌다.

박 대표는 “전통장류 기록을 바가며 전통 ‘어장(漁醬)’ 등을 담아 연구를 하고 있다. 장류의 맛에 맛을 부리고 소위 ‘화장’을 하지 않겠다. 우리 조상들이 옛날에 담가 먹었던 장류 그대로 전통의 맛을 지키고 전승하겠다”고 소박한 꿈을 내비쳤다.

김정원 기자

## 탁자 두 개로 시작한 팔죽집, 시장 명물로 ‘우뚝’

### 옥천공설시장 ‘콩쥐야팔쥐야’

전통시장인 ‘옥천공설시장’은 과거 도로변 등에서 노점을 운영하다가 옥천군이 시장 건물을 지어 상인들에게 내주면서 38개 점포에서 상인들이 웅기종기 모여 장사를 하고 있다.

2010년 10월 준공된 옥천공설시장은 군이 직접 운영한다. 노점은 월 1만 1000원의 이용료를 받고 있고 5일장마다 300여 노점이 펼쳐진다. 옥천공설시장은 상인들은 먹을거리로 단연 팔죽을 추천한다.

처음 탁자 두 개로 장사를 시작한 ‘콩쥐야 팔쥐야’(김정희 대표)는 팔죽 하나로 전국구 맛집이 됐다.

김 대표는 “장사를 시작했을 땐 탁자 2개로 시작했는데, 탁자 두 개로 할 수 있는 일이 무엇이 있을까 고민을 많이 했다. 포장 판매를 해야겠다는 생각이 들어 팔죽이 유명하다는 곳은 모두 다

가봤다”고 말했다.

그는 이어 “공설시장을 짓기 전에는 그야말로 ‘거죽’을 짓고 장사를 했다. 옥천에는 노인 인구가 많다는 점을 눈여겨보고 맛과 질로 승부를 걸었다”고 개업 당시 어려웠다는 점을 고백했다.

김 대표는 “팔죽을 진하게 끓여 국내산으로 밀어붙였다. 호박은 300평에 늙은 호박을 농사지어 진하게 끓여주니 타지역의 사람들이 소문을 듣고 많이 찾아왔다. 방송사도 계속 사진을 찍고 촬영도 많았다. 처음에는 몇 달은 안 찌는다고 했다. 전국에 팔죽 장사를 방송하기가 그래서 촬영을 거부했다. 그런데 딸의 권유로 얼마 이왕에 시작한 거 방송에 알리는 것도 좋지 않느냐는 권유로 방송도 출연하게 됐다”고 전했다.

그는 팔죽기술은 원조로 8년 간 이곳에서 팔죽 장사를 했던 장영숙 할머니(80)에게 노하우를 배웠다.

“장 할머니가 내게 팔죽 가게를 물려주게 된 것은 건강이 나빠 그만두려는 차



팔죽 전문점 ‘콩쥐야팔쥐야’ 김정희 대표, 사진=시장경제DB

에 우연히 누가 소개해 줘서 알게 됐다”는 김 대표는 “팔죽은 다른 음식과는 달리 아무리 많이 먹어도 전혀 질리지 않는다. 사람의 몸에 여러 가지로 좋다. 다 이어트에 좋고 부기도 빠진다. 사포닌 성분도 들어있다. 매년 동짓날에는 귀신을 쫓는다고 해서 많이 사 간다”고 자랑

했다.

한 상인(69)은 “과거에는 진짜 점심은 물론 저녁도 못 먹을 정도로 장사가 잘 됐다. 그야말로 계속 밀려드는 고객들을 상대하느라 몸이 얼마나 고단한지 금세 쓰러질 정도였다”고 소개했다.

김정원 기자

## 청년들의 희망이 자라는 곳

### 충남 금산시장 ‘청년몰’

충남 금산시장 ‘청년몰’은 이곳 상인들에게 ‘새로운 희망’이다. 청년몰은 박근혜 정부시절인 2015년 전통시장 내 들어가는 빈 점포에 청년 일자리 창출을 통한 전통시장 활성화를 목표로 추진됐다.

2016년 전국적으로 22개 전통시장에 209개의 점포가 개점했고, 금산시장 청년몰도 이때 선정돼 사업이 시작됐다.

하지만 금산시장 청년몰은 우여곡절을 거쳐 최근에야 자리를 잡아가고 있다.

‘별금방’을 운영하는 전서는 청년몰 회장(37)은 “이곳에 입주한 점포는 모두 25개에 이르고 대부분이 입점한 지 2년이 안 됐으며 규모도 커야 33㎡”라며 “하루 종일 가야 국수 몇 그릇을 팔지 못하고, 옷 한 벌 팔기도 어려운



금산시장 청년몰에 입주한 점포 대표들이 기자회견 취재 요청에 포즈를 취하며 즐거워하고 있다. 사진=시장경제DB

날이 있다”고 했다.

하지만 젊은 대표들의 입가에는 웃음이 보였다. 그래도, 손님이 찾아오고 옛날의 기억을 더듬는 청년 세대들이 희망을 노래하고 있어서다.

인터넷 공간에서도 점포 소식이 올라오고, 이곳에서 새로운 미래를 꿈꾸며 노력하는 젊은 세대의 표정이 공유되고 있다.

박근주 기자

함께하는 연호  
도약하는 포항

지속발전가능한  
환경해 중심도시 포항

시민중심 노선개편  
편리해진 포항버스

신속성  
배차간격 단축

편리성  
시설 개선

효율성  
소외지역 불편해소

포항  
포항시