걸쭉하고 얼큰한 '응답하라! 따귀탕~'

이름도 특이하다. 따귀탕?
일명 뼈다귀탕이라는 사실을 알고 찾아 갔지만, 음식을 기다리는 내내 궁금함이 커졌다. 드디어 주문한 따귀탕이 그 정체를 드러냈다. 뚝배기에 재료가 한가득 담겨 있다 보니 내어오는 동안 보글보글 끓는 국물이 살짝살짝 쟁반으로 튀고 있었다.

글. 가톨릭대학교 대전성모병원 홍보팀

변함없는 맛을 내기 위해서는 최상의 재료는 필수

가톨릭대학교 대전성모병원 인근 중구청역 4번 출구에 위치한 '타향골'은 원래가 한우생고기 전문점이다. 소고기도 인기가 많아 저녁에도 100여석에 이르는 좌석이 다 차지만, 점심에는 따귀탕을 먹기 위해 찾아오는 손님들로 그야말로 문전성시를 이룬다. 이 대박 식당의 주인 김희숙 씨는 성공의 비결을 '정성과 변함없는 맛'이라고 설명했다.

●●●

돼지 목뼈부터 모든 재료를 아침 일찍 저희가 직접 공수해옵니다. 직접 보고 최상의 재료를 선택하고, 깍두기까지 손수 다 정성들여 담궈서 손님상에 올려 드리고 있습니다.

●●●

26년 전 서점을 하던 김씨 부부는 남편의 권유로 음식점을 시작했다. 즉, 지금 이 자리에서 고깃집을 운영한지 벌써 26년이나 된 셈이다. 식당 운영에 대해 아는 것은 하나도 없었지만, 좋은 재료로 정성스럽게 음식을 만들면 잘 될 것이라고 생각했다. 그러나 IMF, 광우병 파동, 메르스 등 수시로 위기는 찾아왔다. 위기가 닥치면 대부분 장사를 접을까 말까 고민을 하지만, 타향골 주인장은 달랐다. 경제적으로 손해를 보더라도 최상의 재료를 포기하지 않았다. 음식 맛은 절대 변해서 안 된다는 고집스러운 철학이 있어서였다.

따귀탕의 탄생 비화 그리고 뚝배기의 비밀

처음 따귀탕을 먹으러 온 손님이라면 누구나 같은 질문을 한다. "근데 왜 따귀탕이에요?"

누군가는 뼈다귀를 세게 발음하면 따귀가 되는 것 아니냐고도 했다. 따귀탕은 주인장이 직접 지은 이름인데, 따귀를 맞더라도 손을 뗄 수 없이 맛있다고 해서 붙여진 이름이다. 다소 웃음을 자아내는 이유지만 따귀탕을 먹어본 사람이라면 누구나 고개를 끄덕이며 공감할 수 있는 얘기다. 따귀탕이 만들어지는 과정은 이렇다.

일단 주 재료인 돼지 목뼈에 고추씨와 통무 그리고 이 집만의 비밀 열매를 넣고 하루 종일 푹 고아준다. 이렇게 얼큰한 국물을 만들고 나면, 우거지 역시 오랜 시간 푹 끓여 부드러우면서도 고들고들하게 준비해 둔다. 뚝배기에 삶은 뼈와 우거지를 담고, 콩나물, 파, 무, 깻잎, 고추 등 갖은 재료를 담아 주문과 동시에 다시 한번 뚝배기 채로 끓여준다. 보통은 다 끓인 후 뚝배기에 담아내지만, 각종 신선한 야채와 뼈를 함께 끓여줘야 구수한 제 맛을 낼 수 있다는 주인장만의 비법이다.

●●●

배가 고파서 그냥 먹는 음식이 아니라 우리 식당에 보양식을 먹으로 온다고 생각하셨으면 좋겠습니다. 저희도 항상 손님들의 건강을 생각하며 모든 음식을 만들고 있고, 앞으로도 그 약속만은 꼭 지키겠습니다.

●●●

이렇듯 사소한 것 하나까지도 손님상에 올라가는 것이라면 정성을 다해 만들다 보니, 많은 어려움에도 불구하고 손님들에게 입소문이 나기 시작했다. 둔산동에 250석의 2호점을 오픈할 만큼 이제는 어엿한 대박 식당으로 자리 잡았다. 타향골은 식당이 크고 손님이 많아서 대박 식당이 아니라 정성과 진심을 가득 담아 어머니의 손맛을 느낄 수 있는 진정한 대박 식당임을 증명해주었다.