



천안의 명소 『옥수사』

돼지고기 수육전문점

취재 : 정진영 기자

30년간 하나의 맛을 고집하며 그 맛을 이어가는 곳이 있다.

옥수사. 지금은 구옥수사(전화 : 0417)565-3151)로 이름이 바뀌었지만 그 맛은 변하지 않았다.

옥수사가 처음 생긴 것은 30년전 가정희 여사(75세)가 시작하여, 지금의 정낙순씨(52세)가 20년전부터 그 맥을 계속 잇고 있다.

이 곳은 돼지고기 수육만을 전문적으로 취급하고 있으며, 식사로는 칼국수를 하고 있다.

천안에서 옥수사나 구옥수사의 위치를 물으면 모르는 사람이 없을 정도이며, 서울에서도 많이 찾아온다고 한다.

위치는 천안시청에서 천주교성당으로 내려가는 길 옆에 있어 찾기 쉽고 도로 양편으로

주차시설(30분당 500원)이 갖추어져 있다.

좋은 고기의 선택이 중요

특별히 고기의 맛을 좋게 하는 방법은 따로 없으나 “좋은 고기의 선택이 가장 중요하다”고 정낙순 사장은 말한다. 따라서 지금까지 10년 이상 거래를 하고 있는 정육점에서 최상급의 고기만을 공급받고 있다.

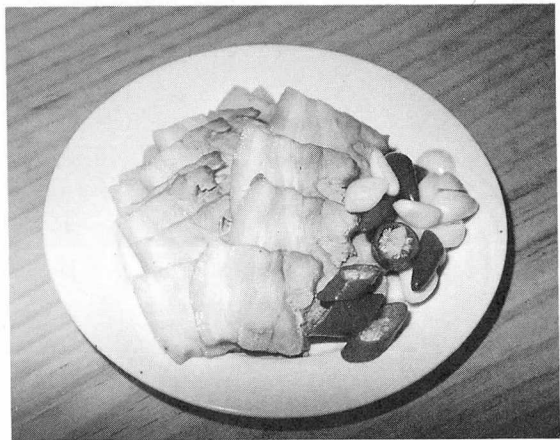
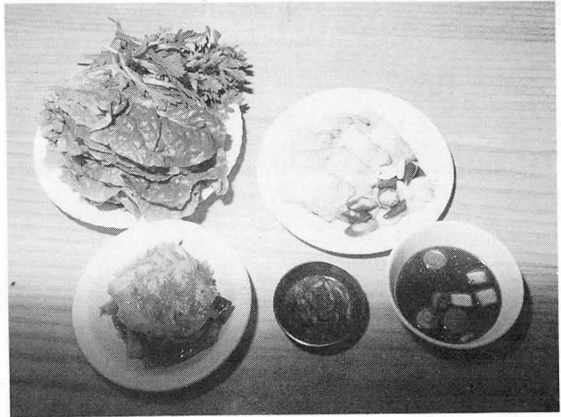
주로 구입하는 부위는 삼겹살, 목살, 사태 등이며, 특히 삼겹살 부위는 갈비뼈만을 제거하여 연골은 고기에 그대로 붙은 상태로 구입한다.

그 다음은 고기의 삶는 정도에 따라 맛이 차이가 난다고 한다. 장시간 고기를 삶게 되면 지방의 유출이 많이 되어 색의 윤택이 없으며 고기의 맛



도 떨어지게 된다. 반면에 충분한 시간이 경과되기 이전의 고기는 지방의 유출이 적어 육질, 색, 맛이 좋지 못하다. 따라서 고기의 질, 부위에 따라 각각 그 시간이 다르므로 20년간 이 집을 운영하는 정낙순씨만의 맛이 유명한 것은 어쩌면 당연하다고 하겠다.

구입하는 부위가 여러가지인 이유는 이 곳을 찾는 손님들이 선호하는 부위가 다르기 때문이다. 그러나 삼겹살 부위가 다른 부위보다 찾는 분들이 더 많다고 정낙순씨는 말하고



있다.

가격은 수육 1접시에 8,000 원으로, 어른 2명이 충분히 먹을 수 있는 양이고, 점심시간이나 저녁시간에는 칼국수와 수육 1접시 정도를 시키는 사람들이 많다. 부담없는 가격, 오랜 경험이 만들어낸 맛, 그래서인지 이곳을 찾는 사람들은 특정하게 구분되지 않으며, 특히 여자들만 오거나, 가족 단위로 오는 사람들이 늘어난 추세라고 한다.

돈가스나 인스턴트 식품에 길들여지는 요즈음 학생들에

게 정성이 담긴 음식을 먹게 하는 것도 중요하다고 생각된다.

돼지고기에는 비타민 B군이 많이 들어 있으며, 양질의 단백질과 각종 영양소가 들어 있는 고영양식품으로 피부를 윤택하게 해준다.

또한 불포화지방산(아라키돈산, 리놀산)이 가장 많이 들어있어 혈관내 콜레스테롤의 축적을 막아주어 혈류를 왕성케 한다.

실내면적은 약 20평 정도지만 손님이 많아 자리가 없어

되돌아 가는 손님도 많다. 그래서인지 이 곳 주위나 천안 중앙시장 등지에 비슷한 상호의 식당이 계속 생겨나고 있다.

그러나 이곳의 맛을 따라가지 못하는 것 같다.

정낙순 사장은 “앞으로도 계속 이 곳에서 고유의 맛을 지키겠다”고 말하며 조용히 웃는다.