

생선조림



“물건 구입은 자신 있다고 말할 수가 있죠!”

- 똑심 있는 사장님의 한마디 -

강진에서 인천으로



■ 구술자 : 강학성(1951년생) & 장경엽(1958년생)

강진에서 태어나 인천에서 자리잡고 살아온 지 45년쯤 됐고, 현재 호남식당을 운영하고 있다.

■ 시민기록일지

- 면담일시 : 2021. 10. 13.
- 면담장소 : 호남식당
- 면담자 : 정지선
- 면담지원 : 표기자

안녕하세요.

안녕하세요.

성함이 어떻게 되시는지요?

강학성입니다.

몇 년생이신지요?

51년, 토끼띠입니다.

고향은 어디실까요? 여기 이름이 호남식당인데.

전남 강진입니다.

바닷가 마을에서 태어나신 거예요?

네.

미추홀구에 거주하신 기간은?

한 45년 됐습니다. 제2의 고향이죠.

가족 관계는 어떻게 되시는지요?

딸만 셋입니다.

자녀분은 모두 출가했나요?

네.

인천에 정착하게 된 이유가 있으세요?

저희가 7남매인데, 큰누나가 내 위로 누나, 내 밑으로는 동생들인데 누나가 여기서 인천 학익동에서 오래 살았었어요. 그래서 내가 학익동에 정착이 된 거지. 내가 원래 강진에서 총각 때 고무신 장사를 했었거든요. 신발 장사. 그랬는데, 거기에서는 아무래도 범위가 작아서 사람도 많지 않고 그래서 여기서 신발 장사를 하려고 올랐는데 안 맞더라고. 왜냐하면, 메이커들을 많이 선호하잖아요. 그래서 건어물 장사를 하게 된 거는 우리 큰집 형이 내가 서울 중부시장에서 건어물 도매를 했더니깐. 그래서 제사 지내러 가면 그 이야기를 하는 거야. 건어물 장사하면 내가 밀어줄게. 그래서 하게 된 거야.

그럼 오셔서 결혼하신 거예요? 결혼해서 오신 거예요?

와서 결혼한 거예요.

사모님은 인천분이신 거예요?

아니. 강진사람.

오셔서 어떻게 고향 분을 만나셨어요?

인천에 향우회가 많죠. 소개로 만난 거고.

그때부터 향후회를 하셨던 거예요?

그렇죠.

호남식당을 시작하신 날이 기억이 나실까요?

2004년 12월 28일 시작했어요.

지금 여기 장소에서 처음으로 개업하신 거죠?

네.

건어물 가게를 하시다가 이 식당을 다시 개업해야겠다고 마음먹게 된 계기가 있으신가요?

학익시장에서 호남상회라는 가게를 가지고 식품, 건어물을 팔았는데 처음에는 무장 잘 되었죠. 또 납품도 넣고. 그러다가 식당을 하게 된 계기는 재래시장이 무장 안 되어서. 애들이 지금은 하나, 둘 이렇기 때문에 도시락 반찬도 그때는 잘 팔렸지만, 지금은 도시락 반찬이 안 팔리거든요. 학교에서 점심을 주고 그래서 장사를 접게 된 거예요.

음식점으로 새로운 직업을 찾으신 거네요? 그런데 다른 일도 다양한데 음식점을 하게 되신 이유가 있을까요?

집사람이 또 음식 솜씨가 좋고 그래서 이 가게를 세를 주려고 했다가, 시장이 장사가 안돼서 접고 가게를 하게 된 거예요.



그러면 여기가 원래 선생님 집이셨던 거예요?

네. 원래 단독주택 집이었는데, 소방도로가 나면서 가게를 만든 거죠.

그럼 옆까지도 집이었는데, 도로가 나면서 집이 잘리신 거예요?

네. 도로가 나고 남은 거가 이거이거든요.

지금 현재는 여기서 거주 안 하시겠네요?

네.

어디에서 거주하세요?

문학동이요.

식당을 하려고 마음먹으셨을 때 조림집 마음을 먹게 된 계기가 사모님이 특별하게 조림을 더 잘하셔서인가요?

그렇죠. 조림을 더 잘했죠.

원래부터요?

예.

사모님이 요리를 잘해서 좋으셨겠네요?

그래서 배만 나왔는데…….

조림도 여러 가지인데, 제가 보기엔 조기, 갈치, 병어 그리고 코다리까지 이렇게 네 가지가 보이거든요?

네.

이렇게 네 가지를 꾸준히 1년 내내 이걸 하시는 거죠?

네. 그렇죠.

다른 거를 시도해 보신 적이 있으셨는지요?

다른 거는 안 했고요. 이게 생물이야. 또 구입하기도 좋고 1년 열두 달 항시 똑같은 음식을 할 수 있어서.

그러면 이걸 늘 생물을 사서 하시는 거예요?

냉동이 아니고 생물이죠.

손님들에게 신선한 음식을 주고자 하려는 의도가 느껴지는데, 맞나요?

네. 그렇죠.

반찬이 10가지 이상 나오는 거 같은데요, 조림이라는 메인 요리가 있으니까 반찬이 많지 않아도 될 것 같은데 이렇게 많이 주시게 된 계기가 있으신지요?

뭐 반찬은 처음에는 6~7가지 이렇게 하다가 손님들이 잘 자시니까 신경 써서 늘리다 보니 지금 12가지까지 됐어요. 김치나 짬뽕류들은

저장 식품이라 한 번 만들면 오래도록 반찬으로 낼 수 있긴 하지만 나물이나 다른 밑반찬들은 매번 신경 써서 날마다 다르게 내죠.



반찬이 워낙 종류별로 많이 나와 조림집이 아니라 백반집이라고 생각을 했습니다. 그럼 식재료는 어디서 수급을 해 오시는지요?
주로 산지에서 많이 공수하죠.

그러면은 시장을 이용하시거나 이러지는 않으세요?

아니 간혹 시장 가죠. 없는 거 맞추기 위해서. 재료를.

요즘 식당 운영을 하는 분들을 보면 식자재 납품을 통해 재료를 들

이는데 사장님은 그 방식은 이용하지 않는다는 거죠?

네. 저희는 그렇게는 안 합니다.

사장님의 철학이 여기서도 또 한 번 느껴지네요. 그럼 이 식당은 처음부터 사모님이랑 두 분이 운영을 시작하신 거예요?

아니요. 처음에는 사람 데리고 있었죠. 사모님이.

사장님은 안 하시고요?

처음에는 안 하고, 저는 시장에서 장사하고.

그럼 언제부터 같이 하게 되신 거예요?

같이 하게 된 건 한 8년 될 거예요. 처음에는 건어물 가게에서 식당으로 올라갔다, 내려갔다만 했지.

그럼 그 당시에는 일하는 사람 데리고 하셨겠네요. 그 당시에도 주방에는 사모님이 계셨던 거죠?

주방에 보조 한 명 있었죠. 주방 보조가 하나 있고, 홀 보는 사람 둘, 그리고 제가 이제 카드 긁으러 왔다 갔다 하고 다녔었죠. 그러다가 이제 그냥 본격적으로 여기로 들어오게 되었죠.

식사에 나오는 열두 가지 반찬 중에 건어물이 없었던 것 같아요. 그

형죠?

건어물이 잘 안 나오지. 건어물은 가격도 비싸요. 지금의 몇 배 되지. 옛날에는 오징어채 뭐 한 근에 뭐 예를 들어서 만 원 했다. 그러면 지금 한 5~6만 원 가요.

마른 김이랑 갈치속젓은 항상 나오는 것 같아요?

김이랑 갈치속젓은 사시사철 나가죠. 그거는 항시 안 빠지고 납니다.

다른 데 나오는 속 젓보다 여기 사장님의 속 젓이 되게 부드럽더라
고요. 혹시 양념을 새롭게 하신 건지요?

양념을 다시 하죠. 신경을 많이 써요. 저거 할 때도 죽을 써서 넣으면
됩니다. 그래서 그렇게 짜게 안 하죠. 저게 완전 짜지 않아요. 고춧가
루가 많이 들어가니까 색깔도 이쁘고, 전라도 고춧가루가 좋잖아요.

갈치속젓은 안 파세요?

팔죠.

코다리조림을 먹어보니 코다리 살에서 쫄깃함을 느낄 수가 있었는데
비법이 있을까요?

직접 말리는데, 말리는 과정에서 적당하게 잘 말린 거죠.

밥이 정말 맛나던데, 쌀은 어디서 공수하시는지요?

쌀은 전라도 강진 거예요.

강진에 아시는 분이 계시는 거예요?

저희 조카가 정미소에 다니고 있거든요. 정미소에서 벼가 좋으면은 그 때 이제 전화를 해서 벼가 좋으니까 쌀이 좋다. 구입하시라고, 그러면 그때 이제 또 택배로 올려놓는 거예요.

그러면 때 되면 올라오겠네요?

네.

그런 건 따로 파실 생각은 없으신 거죠?

그럴 신경은 못 쓰고요.

그러면 지금은 작년 거 아직 쓰시는 거예요?

이제 했거 나왔죠.

예전에 입구 쪽에 쌀이 쌓여 있던 것 같은데, 그게 그거죠?

네. 맞습니다.

담가진 술들을 보니까 더덕이 많아 보여요. 아까 밀반찬으로 더덕무

침도 나오던데, 더덕은 어디서 공급받으시나요?

강원도 정선에 우리 막내 동서가 살아요. 막내 동서가 심마니야. 나물 채취해서 서울 경동시장에다 내고, 여자들 이렇게 한 20명씩 데려서 산에다 풀어서 재취업했다가 도매 내고 그래. 거기에서 이렇게 보내줘서 내가 하는 거지. 여기서는 못 구하지. 그래서 더덕이 제일 많지. 산삼도 있고. 여기 다 있어요.

사장님께서 식당을 운영하는 데 가장 중요한 나만의 철학이 있으실까요?

저는 물건 구입은 자신 있다고 말할 수가 있죠.

그러면은 여기 예전에도 그렇고 지금은 코로나 상황임에도 사람들은 왜 온다고 생각하세요?

음식이 맛있으니까 오겠죠.

사장님이 이렇게 편안하게 해주셔서 온다는 생각도 드시는지요?

아니에요. 음식 맛을 보고 와야죠.

아~ 맛으로 승부하시겠다는 얘기인 거죠.

네.

좋은 기억으로 남았던 손님에 대한 기억이 있으실까요?

음식을 자시고 손님이 맛있다고, 그다음에 와서 또 이야기했을 때 그때 그 보람을 느끼지요.

그럼 단골손님들이 음식 맛 외에 어떤 부분 때문에 자주 오신다고 생각하세요?

정감을 느낄 수 있죠.

식당 곳곳에 담긴 술이 보이는데 이것들을 단골손님들께 드리기도 하나요?

간혹 드릴 수도 있죠.



이곳에서 바지락이랑 조개젓도 판매하시는 것 같은데 어떤 이유로 시작하게 되신 거예요?

아, 그거는 우리가 이제 관공서 옆에 있다 보니까 토요일, 일요일, 공휴일은 쉬거든요. 쉬는 날은 바닷가로 가서 바지락 이런 걸 잡다 보니까 양이 많아서 팔게 된 거예요.

언제부터 판매하셨는지요?

판매는 한 7, 8년 됐나. 여기 오시는 손님들에게도 팔고, 당근 마켓에 올려서 팔기도 하고 그래요.

요즘도 판매가 잘 되나요?

요즘 좀 저조하네요. 요새 코로나 때문에.

그럼 바지락만 판매하시는 거예요?

조개젓도 팔고요.

조개젓도 여기서 직접 담그실 것 같은데 소금 같은 거는 어떻게 공수하시는지요?

소금은 천일염으로 또 구입을 해서 담고 있습니다.

바지락을 시간 날 때마다 가서 캐오신다고 하시는데 안 힘드세요?

힘들어도 어쩔 수 없죠.

그게 수입이 좀 괜찮으신지요?

괜찮은 건 아닌데. 쉬는 것보다는 놀고 있으니까 또 바다로 나가는 게.

어디 가서 캐시는지요?

주로 영흥, 영흥도, 대부도.

사람들이 많아요?

많죠.

사장님처럼 이렇게 전문적으로 판매하시는 분들이 많으신 것 같으세요?

그런 사람 많지 않은 것 같고, 체험하러 오신 분들이 많더라고요.

조개를 캐고 그러는 게 아무나 캐 수 없는 걸로 알고 있는데요, 어떻게 캐시는지요?

지금은 조합원이 있어서 다들 어촌계에서 자기네들이 수입원의 일원이 돼서 체험장을 만들어서 자기네들이 만 원씩 받고 태워다 주고 태워 오고 그래요.

그럼 사장님은?

우리 만 원 내고 가는 거예요. 지금 공짜가 없어요. 다 어촌계에서 다 어디든지 1만 원씩 체험비를 내야 돼지요.

식당 근처 작은 텃밭에서 고추 키우는 거를 늘 봤거든요. 근데 올해도 하셨던데 예전부터 저렇게 하신 거예요? 처음부터?

아니 처음부터 했던 거는 아니고 나중에 했는데, 차들이 하도 건물을 박고 그래서 그걸 보호하기 위해서 해놓은 것이 저렇게 된 거예요.

저기 저렇게 심으시면 고추 수확량도 좀 되지 않을까요?

먹는 거는 돼요.

여기 들어오다가 보면 골목 모퉁이에 둥그란 볼록 거울이 있는데 그 옆에 거울 두 개가 세워져 있더라고요. 그거 사장님이 해놓으신 거예요?

네. 안전을 위해서.

밖에 자물쇠가 걸린 냉장고가 있던데 창고 대용으로 쓰시는 건가요? 별걸 다 보셨네. 맞아요.

올해 코로나 때문에 힘드시잖아요. 작년 올해 포장 판매는 안 하시

는지요?

포장 판매는 손이 없어서 그것도 또 손이 있어야 되니까.



그럼 예약만 받아서 운영하시는 건가요?

네. 예약만 받아서 하고 있어요.

코로나 말고는 다른 어려움은 없으세요?

네. 코로나 때문에 지금 좀 어렵네요. 예전엔 손님들이 줄 서서 기다리신 적도 많았어요.

코로나 이전엔 줄 서서 먹기도 했다고 하셨는데요. 그 정도였다면

돈을 좀 버셨을 것 같아 제 생각엔 확장도 하고 그랬을 것 같은데
안 그런 이유가 있으실까요?

그게 돈을 벌려고 생각했으면 조림이 보통은 1인분에 1만 6천 원을
받아야 되는데. 생물이니까. 그런데 관공서 부근에서 하기 때문에 또
8천 원에 공깃밥까지니까 아주 저렴하죠. 그래서 저는 10그릇을 판다
는 생각이 아니라 100그릇을 팔아도 이익을 안 보고 그런 의미로 하
기 때문에, 내 집이고 그래서 나가는 것이 없기 때문에 저렴하게 팔아
서 돈을 많이 벌 수는 없었습니다.

고객들이 만족이 최우선이라는 거죠?

네. 그렇죠. 좋은 음식을 고객이 즐기게 하기 위해서.

메뉴판에서 조림 가격은 고친 흔적이 없는데 음식 가격이 몇 년 전
가격이에요?

처음부터 저 가격이에요. 처음부터 우리 그런 거예요. 올리지 않죠. 사
무실 부근에는 가격이 비싸면 또 안 먹어요.

음식의 가격을 올리지 않는 것에 사모님도 동의하신 거예요?

한결같이 팔아야 하니까. 욕심을 안 내고. 그래서 또 생물이라는 것이
또 구하기도 힘들거든요. 그래도 오래 하기 때문에 대준 사람이 또
365일 또 대주기 때문에.

늘 가시는 데가 있으세요? 어디에서 주로 사세요?

원래는 지방에서 올렸어. 처음에는. 그런데 그거 안 되더라고. 왜냐하면, 처음에는 좀 수량이 많이 나가니까 됐는데 장사가 안되니까. 지금은. 지금 연안부두 가서 또 대주는 데가 있어요. 생물만 또 해주는 데가. 그래서 거기서 거래를 하기 때문에 비싸나 싸나 똑같이.



병어랑 갈치는 가격 변동이 좀 있을 것 같은데요?

가격을 안 올리려면 사실 냉동 써야 되는데 맛이 틀려요. 냉동은 살이 딱딱하고 생물은 틀려요.

조기조림은 고사리가 막 새순이 날 때 그걸로 조기조림을 내시나요?

요즘에는 그렇게 안 하고, 봄 되면 그렇게 하죠. 전라도에 우리 처형이 산에다가 짐승 때문에 다른 거는 농작물을 못 하니까 고사리를 지금 심더라고요. 그걸 채취해서 이제 생것일 때는 그냥 몇 박스 주고, 안 그러면 말려서 보내주면 그걸로 사용하죠. 조기조림에 생고사리를 깔면 조기 살맛이 고사리에 베니까 맛이 좋죠. 그 고사리가 또 수입 고사리가 오는데 비린내가 확실히 더 많이 나요. 비린내. 강시장에 보면 수입이 또 와. 근데 그게 비린내가 더 나더라고. 확실히 틀리더라고.

생고사리로 하는 조기조림이 전라도식이죠?

네. 전라도식이죠. 생고사리 쪽 깔고 조기를 올리고 양념을 해서 조리면 되고 맛있어요. 시골에서는 고사리 날 때는 고사리 깔고 하고, 당시에 나는 걸로 다 하죠.

저녁 시간에 술손님들은 생각보다 많지 않으시죠? 요즘에 가뜩이나 더 없을 것 같은데요?

요즘엔 거의 없어요. 어지간하면 오후 장사를 몇 시간이면 예약이 들어오면 하는데 안 그러면 닫고 가버리죠. 현재는 2명 이상은 안 되니까. 그리고 저녁에 둘이 밥 먹으러 오는 사람이 드물어요. 또 밤에 밤에는 술 한 잔 먹고 하니까. 이게 아예 집에 간 것이 나아요. 왜냐하면, 이 에어컨 빵빵 돌려줘야지. 또 둘이 와서 앉아서 먹어봐야 2시간

3시간 또 이야기하고 있는 사람이 있어. 그러면 손해예요. 그래서 아예 안 해.

참! 그 무도 얇게 썰어서 주는 이유가 있으실까요?

그거 빨리 익어야 되니까. 두껍게 넣으면 빨리 안 익잖아. 익기 전에 그냥 고기만 자시고 가는 거지. 그래서 얇게 하는 거지. 얇게 해서 넣어드리면 손님들이 잘 드셔요.

혹시 그렇게 하는 것을 어디서 보시고?

아니 연구한 거지. 본 것이 아니고 다른 데서는 그렇게 안 해.

무를 뭐로 자르셨어요?

감자 깎는 필러보다 더 큰 게 따로 있어요. 조리 시간이 빨라지지. 체험을 통해서 스마트한 결과도 나오는 거지.

예전에 새우 중에 8월쯤인가 그쯤에 잡혀서 찌서 말려서 파는 게 있었어요. 봉새 말린다고도 하고, 인천에서는 봉새라는 새우가 있어서 개를 말려서 팔기도 하곤 했는데, 그런 거는 요새 없다고 얘기를 하더라고요. 요즘엔 안 잡혀서 없나 봐요. 봉새가 기억이 나시나요? 예전에 있었죠. 있었는데 지금은 또 판로가 안 돼요. 왜 수가 적지. 애들이 7~8명 될 때는 아무거나 갖다 반찬 해놔도 잘 먹으니까 잘 팔렸

는데 잘 먹고, 지금은 뭐 애가 하나니까 애들이 그런 걸 먹나요? 햄이나 먹고 그러지. 요새는 마른반찬들을 옛날만큼 안 먹어요. 안 팔리니까 안 나오는 거지요. 안 팔리니까 안 하고. 그냥 냉동이나 이런 걸로 다 팔지. 그거를 그렇게 말려서 비싸게 팔겠냐 싶은 거지요. 그래서 그 맛을 모르기도 하는 거고요.

향후 백반집 운영 계획이 누구를 물려주거나 아니면 언제까지 내가 하겠다. 이런 운영 계획은 있으신가요?

아이 그런 건 없고요. 저 대에서 끝나야죠.

자식들한테 안 물려주시겠다는 거죠?

자식들이 안 하려고 하지. 이런 걸 하려고 하나요.

후계자나 이런 건 없으시고. 언제까지 운영하실 거예요?

기력이 있는 한.

===== 사모님(장경엽) 인터뷰 =====

계절별로 반찬 종류가 좀 달라지게 하시는지요?

계절별로 달라지는 건데. 그 철에 따라서. 이렇게 제철 음식 있잖아요. 그런 것도 이제 한, 두 가지 좀 쓰고.

주로 봄에는 이걸 꼭 손님상에 나가 하는 반찬이 있을까요?

봄 같을 때는 나물 종류가 있죠.

그럼 여름에는요?

여름에는 뭐 이제 별로 특별한 거는 없고, 많이 내가 조금 잡아다가 많이 쓰는 편이야. 이런 식으로. 나물도 봄 되면은 이제 저거 냉이 같은 거 캐서 만들고, 여기 보면 알겠지만 바다가려고 호미를 많이 준비해 놔놓았어요. 그런 거를 하기 때문에. 그래서 내가 이제 사실 그래. 인터뷰하러 오셨는데 주방에서 못 나간 이유가 고동(깡)이 건조돼 버리면 안 빠져요. 그래서 내가 얼른 까야 되니까.



그래서 이런 거 잡아와서 이런 거 쓰다 보면 사실 이런 고생 안 해도 뭐 마트 같은 데 가면 수입 고동도 있고 우렁이도 있고 막 그러잖아요. 그런 거 사용할 수 있어요. 그런데 조금 내가 싫으니까. 내가 싫으니까 어쩔 수 없어요.

고동 까는 도구 그것도 만드셨어요?

네.



이 가게에서 1년 사시사철 안 빠지는 반찬이 뭘까요?

밑반찬이죠. 김하고, 깻잎, 젓갈인데 젓갈류도 내가 바지락젓을 하잖아요. 그런데 이제 갈치젓도 내가 사실 양념을 다 하거든요. 여러 가지 하기 때문에 고추도 다 시골에서 말려서 오기 때문에 그걸 하는데 손님들한테 소개젓을 주고 싶어서 좀 양념해서 주면은 또 갈치젓을 찾는 거야. 먹던 사람들이라 그러면은 한 가지가 쳐지잖아요. 그러면 남은 거 버리려면 좀 그래. 갈치는 내가 안 잡으니까 양념만 하면 되지만 그런데 이 바지락은 막 호미질 10번 해도 안 나올 때는 안 나오고 힘든 거를 알잖아요. 그런데 너무 아까운 거예요. 차라리 밥알을 좀 버려도 덜 아까운데, 내가 뼈아프게 했기 때문에 그래서, 이왕에 뭐 저기한 거 그냥 한 가지로 나가자 그러고 한 가지로 나가요. 그리고 어떨 때는 오징어젓도 나가기는 나가는데 때에 따라서 다른 거죠.

마늘 장아찌도 꼭 있더라고요. 마늘은 어디서 공수하셔요?

이제 마늘도 친정 언니가 농사를 지어요. 언니가 판매하는데 내가 여기서도 판매를 좀 해주거든. 해주고 나면 이제 작은 거 해서 장아찌를 좀 담아요.

병어나 갈치 조림도 맛나지만, 코다리조림이 정말 맛있던데 사장님의 대표 메뉴인 것 같아요. 맞을까요?

원래 내가 옛날부터 시장에 장사할 때, 코다리조림은 좀 자신만만해서

코다리조림을 해서 친구들하고 그냥 밤에 야영 가서 술 한 잔씩 하고
해안 도로 가서 그냥 조림을 막 해서 그렇게 다녔거든요.



아까 사장님께서 말씀하셨는데 코다리를 사서 가지고 와서 좀 더
말리신다고. 그런 게 하나하나 공력이 얼마나 많이 들어가요?

그거 진짜 신경 쓰여요. 파리 때문에. 파리가 날아다니면 파리채로 막
날려야 하지. 막 그게 굉장히 힘들더라고요. 그리고 날씨가 좀 더우면
은 두껍기 때문에 속에서 조금 냄새가 나요. 잘 안 말라요.

서대랑 다르게. 서대는 얇아서 금방 마르잖아요?

네. 서대는 금방 마르죠. 우리 옛날에 서대탕도 해보고 생태탕도 하고

했는데, 생물을 쓰다 보니까 그게 너무 어렵더라고. 그래서 중단했거든요. 그리고 옛날에 자신만만하게 물건 사다 놓고 사용을 했냐 하면 여기서 줄 서서 먹었어요. 솔직한 이야기로. 그랬는데 지금은 진짜 뭐 잘 된다고 하면 거짓말이고 잘 안 돼요. 요즘에는 코로나 때문에 나만 그런 게 아니라, 나는 그래도 손님이 없고 공친다고 하더라도 조금 행복한 감을 갖죠. 왜냐하면, 이제 인건비 안 나가고 집세 안 나가니까. 근데 이제 그런 아픔도 있고. 그래서 이제 하고 싶으면 하고 하기 싫으면 그냥 조금 일찍 문 닫고 들어가는 편이에요.

그래서 지난번에 저녁때 들렸을 때 문이 닫혀 있었던 거군요?

그러니까 미리 전화하면 또 조금 기다렸다가 해드리고 가거든요. 사실 그래요. 나도 이렇게 식당에 밥 먹으러 가면은 생각하고 막 걸어서 갔잖아요. 근데 문이 닫혀 있으면 너무너무 서운해.

고동을 일일이 다 까시네요?

이거 까는 거는 좋아요. 이거 조금 좋은데. 이걸 이제 손에다 집어서 붙어 있는 딱지를 떼는 게 이게 굉장히 힘들어요. 지금 이거 까는 건 일도 아니에요. 우리 아저씨가 게를 못 잡게 했는데, 고동을 잡는다고 돌 이만한 걸 드니까 게가 있더라고요. 그래서 호미로 이렇게 이렇게 하는데 그때 게가 여기(손톱)를 갖다 물은 거예요. 물어서 여기 굳이 들어가서 여기까지(어깨) 지금 계속 올라오더라고. 빨간 선으로 해서

이렇게 염증 타고 올라온 거죠. 혈관 쪽으로. 그래서 무서워서 병원에 갔죠.

근데도 이렇게 꼭 가시고 또 캐오시고 하시네요?

바다를 좋아하니까 그러는데 이제 한 군데뿐이 아니라 대부도도 가고 영흥도 가고. 영흥도에도 몇 군데 있고. 배 타고 가고 이거는 석섬 무인도 바다 가운데 사람 안 살아요. 거기서 잡아 온 거예요.

거기까지는 어떻게 가세요?

배삯을 주고 가죠. 돈도 많이 들어가요. 그러니까 웬만한 사람들은 그래요. 기름값에다가 들어가는 입장권 입장료에다 그거 갖고 사서 쓰는 게 편한 게 뭣 하러 가냐고…….

왜 그게 안 될까요?

이제 좀 더 하다가 이제 그만 뒤편이지.

바지락 깬 거를 얼려서 파시던데 같이 얼려있는 물이 바닷물인가요?

아니요. 정수기 물이긴 한데 100% 정수기 물은 아니예요. 왜 그러냐면 바지락을 까다 보면 국물이 조금 나오잖아요. 그거를 받쳐 놓는 거예요. 그게 원래 제 물이니까. 채반은 여기 이거에다가. 이 채반은 바지락만 쓰는 거거든요. 받쳐서 여기서 물로 씻어요. 수돗물로 몇 번

씻어서 이제 물 빼서는 바닷물 거기다가 이제 정수기 물을 넣는데, 처음에 바지락 깔 때 조개 국물이 종이컵으로 한 팔홉이나 나와요. 그러면 그거에 정수기 물을 한 컵 조금 못 되게 약간 대충 이렇게 갖고 한 컵 정도 해서 혼합을 해요. 근데 이제 어떤 분들은 그래요. 물이 있다고. 물이 있으면 그 용량이 많아 보인다는 등 뭐 그런 얘기를 하는 분들이 있어요. 그런데 절대 그거는 아니에요. 예를 들어 물을 빼서 조갯살을 이런 식으로 비닐을 팩에 담아놓으면 이게 건조가 됩니다. 이게 이것도 마찬가지예요. 건조되어서 이제 좀 먹으려고 하면 잡내가 나는 거예요. 냉동실 냄새 같은 거요.

물에 담가져 있어야지 맛있지 않나요?

그렇죠. 그러면 질긴 맛도 감소 되고. 2년 가도 그대로 있어. 바지락 그 색깔도 안 변해요.

바지락, 고등 찜밥이라는 메뉴가 있는데, 그건 어떻게 나오나요?

이제 2인분으로 나가거든요. 된장 뚝배기에다가 해서. 찜장처럼 이렇게 우렁이 찜밥집의 그런 일반 찜장이 아니고, 나는 이제 직접 담은 시골 된장을 가지고 와서 그거에다가 조갯살이 좀 많이 들어가.

바지락살이요? 그건 되게 특이하다. 그거는 예약해야 된다고 쓰여있더라고. 예약해야 돼요?

그러니까 예를 들어서 이제 그전에는 사람 많을 때는 바지락 넣어 볶아서 강된장을 해놓고 했는데 지금은 손님이 없으니까. 강된장은 내가 아는 사람들은 해가요. 그런데 요즘 내가 너무 힘들어서.

내년 봄에 고사리 넣은 조기조림은 맛볼 수 있겠죠?

조기조림. 아! 그게 자꾸 바뀌는 게 철 따라서 그건 내가 하거든요. 봄에 이제 4월, 5월 6월은 고사리가 나오니까 고사리를 또 밑에다가 깔고, 병어 조림 밑에다도 깔고 그래요. 그리고 가을 되면은 이제 고구마순도 만발하잖아요. 고구마순, 시래기 또 그거 사다가 조금 이렇게 밑에다가 좀 넣고 그래요. 갈치 조림 밑에다가. 우리는 규정이 없어요. 내가 넣고 싶으면 넣고.

들어보니까 제철에 나오는 재료를 다 활용하시는 것 같아요. 특히 조림에 들어있는 무가 너무 특이해요. 비법이 있을까요?

그거 이제 어떻게 했냐 하면은 처음에 내가 육수를 끓이잖아요. 육수 끓일 때 무가 두껍게 많이 들어가요. 그러면 그걸 버리기 아까우니까 그걸 건지는데, 너무 무르기 전에 좀 건져서 육수는 끓이면서 그걸 썰는데 조금 설캉 설캉할 때 해도 이렇게 생선을 조려서 나가면은 또 어떤 분이 덜 익었다고 하고 어떤 분은 아 괜찮은데 막 그런 분이 있어요. 같은 온 팀 중에서도. 그런 말을 들으면 저녁에는 내가 이제 좀 예민해요. 보기보다도.

그러시니까 이렇게 음식이 맛있는 거 아닐까요?

지금 음식이 짜네. 이거는 맛있네. 그러면 그 생각이 머리 눈 감고 있어도 그 생각이 자꾸 떠올라요. 어떻게 하면 그분한테 그 손님한테 안 짜게 그 식성을 맞춰서 해야 하나 생각에 막 잠이 안 오는 거예요. 지금은 조금 노구가 됐지만, 처음에는 그래서 그게 안 되겠다 싶었는데, 우리 시누가 있는 안산 오일시장에 막걸리 한 잔 먹으러 오라고, 그래서 갔어요. 갔더니 큰 채칼 저거 2개하고 가위하고 세트로 해서 만 원에 팔더라고요. 그래서 됐다. 저걸 사서 가서 저걸로 끓여서 하면은 이제 내가 이렇게 밥을 바로 해주면 고슬고슬하니 밥이 조금 맛있는 냄새가 나잖아요. 거기에다가 그거를 건져서 이렇게 해서 찜 식으로 해서 올려 먹으면 되겠다 싶어 그 생각을 내가 하면서 그렇게 넣게 된 거야.

근데 조림에 들어있는 무가 쫄깃쫄깃해요. 그래서 저희는 무에다 또 다른 무언가를 하셨다. 이렇게 생각했어요. 아닌가요?

아니예요. 아무것도. 근데 이게 지금 보시면 무를 꺼내놔서 조금 이렇게 말리잖아요. 저기 저 밑에도 있고. 조금씩 이렇게 해서 말려요. 그러면 이제 여기가 까매지잖아요. 까만 부분은 벗겨내고 쓰는데 이것도 지금 무예요. 이렇게 해서 놔두면 애가 어제 쓴 거. 저거는 오늘 거. 이 까만 부분은 한 번 이렇게 썩해서 버리고, 그렇게 해서 만들죠. 그런데 조림에서 이 무를 건져서 이렇게 찜 싸 먹고 하면 되는데 남자

분들은 또 그런 게 막 여기 판검사들도 많이 오고 하니까 막 어떨 때는 고기만 살랑 이렇게 빼먹고 야채는 하나도 안 먹으면 그럴 때 버리려고 하면은 너무너무 아까워요. 젓가락 댄 것도 아니라 먹을 수도 있지만, 그래도 먹을 수도 없는 거고. 이제 뭐 그것도 한 번 두 번이지. 맨날 어떻게. 그래서 조금만 넣는 거지. 이제 조금 있으면 시래기도 한 번씩 넣어 나가고요. 무 넣고 이제 여벌로 넣는 거예요. 그때그때 조금씩 있는 재료 가지고.

지금 여기서 18년째 영업을 하고 계시잖아요. 언제까지 하실 계획이신지요?

아휴. 요즘 몸이 조금 안 좋아서.

저희 집은 낮보다 저녁에 회식이 참 많았어요. 법원, 검찰, 인천구치소, 소방서에서 보통 20~30명씩 그래서 회식이 진짜 많았거든. 근데 우리는 메뉴 제거에 대해서 회식이 많이 다른 게 아니고 그냥 내가 좀 먹고 싶은 거 본인들이 먹고 싶은 거 주문하면 그걸 구해다 해줘. 여기서도 좀 소고기도 뭐 50인분 해서 팔아봤지마는 원하면 원하는 대로. 게도 한 마리 삶아서 해줘 보고. 해주라 하면 다 해줘요. 여기를 집처럼.

그런 손님들이 많았겠어요. 여기 앞에 새 아파트 좀 들어오고 나면은 조금 사람 좀 많지 않을까요?

아이고. 그거 소용없어요. 여기 학익 시장도 우리 장사할 때 동아풍림 들어서면 괜찮을 것 같아도 사람 들어서면 그 사람들 나름대로 다 밖으로 나가버리지 뭐. 걸어와서 시장에서 살라고 안 하고.

여기는 그 관공서 대상이다 보니까. 관공서만으로도 줄 서서 먹었어요.

이번 기록 작업을 통해 학익동의 숨겨진 보물을 발견하게 돼서 너무 기쁩니다. 사모님. 건강하게 오래도록 맛볼 수 있는 곳이었으면 하는 바람입니다. 인터뷰 응해 주셔서 너무 감사합니다.