

미추홀 살아 다 5

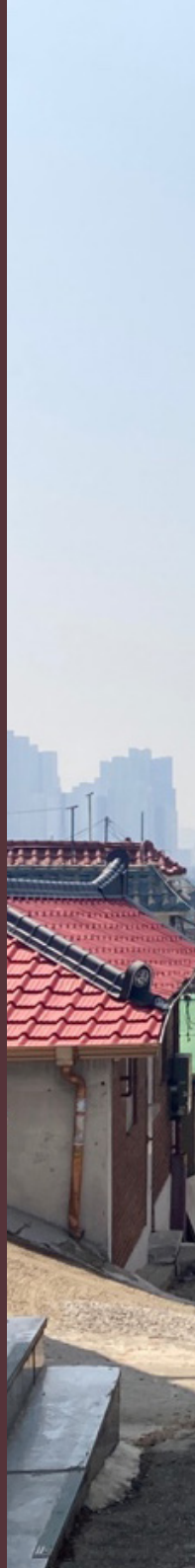
미추홀 사람들은 이 맛을 안다



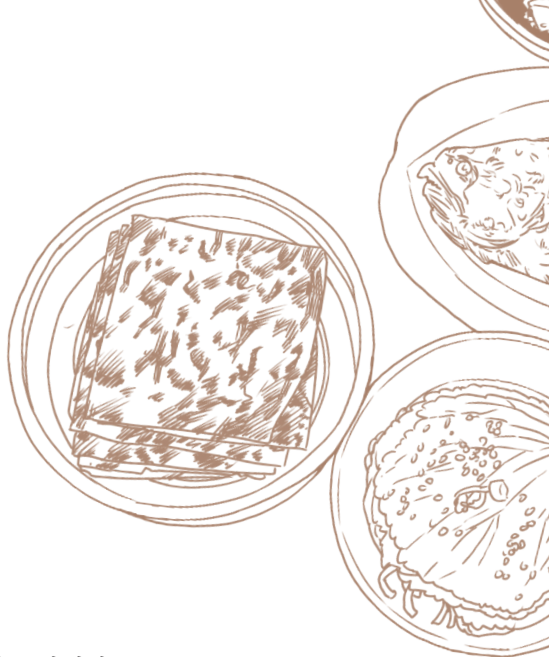
미추홀 사람들은 이 **맛**을 안다

일러두기

1. 본 책자는 2021 미추홀기록사업의 시민기록단 활동과정의 일환으로 진행된 구술인터뷰 원고들을 편집하여 수록한 것이다.
2. 수록된 원고는 구술 인터뷰의 원문을 살리고자, 최소한 편집·정리하였다. 수록하지 못한 인터뷰 전문은 미추홀시민아카이브(archivecenter.net/MichuholCA)에서 확인할 수 있다.
3. 이곳에 실린 내용은 전적으로 참여자들의 의견이며 미추홀학산문화원의 견해와는 다를 수 있다.







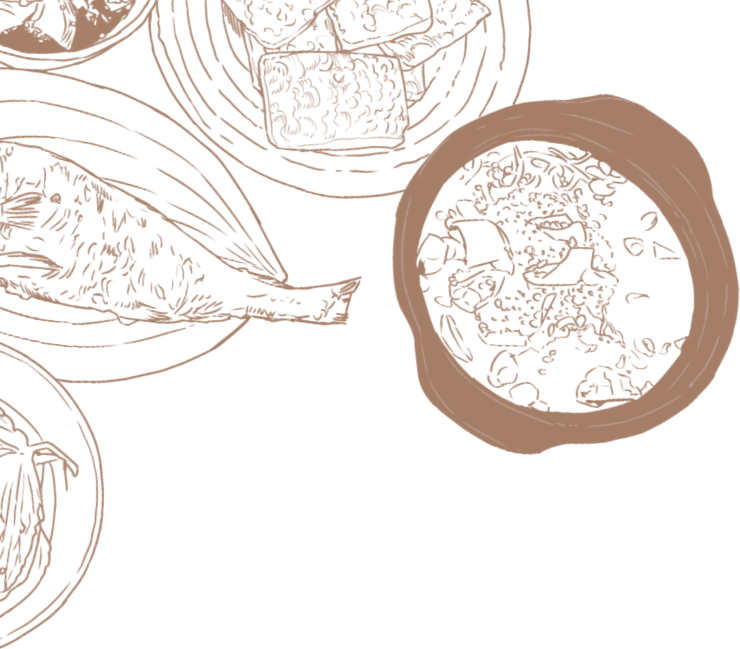
‘역사는 과거와 현재의 끊임없는 대화다’ 라고 합니다.

우리는 그동안 지역의 역사를 오랜 과거에 묶어두면서, 당대 근현대 기록을 소홀히 했습니다. 특히 전쟁 이후, 급격한 산업의 변화와 도시 개발이 이루어진 시기 속에서 많은 기록들을 놓치고 무심히 흘려보냈습니다.

미추홀은 비류가 문학산 일대에 자리 잡은 미추홀국 이후, 조선의 도호부로서 인천의 중추 역할을 담당해왔고, 이런 원도심의 전통을 바탕으로 7-80년대 인천산업시대의 중심지로서 큰 자리매김을 했습니다. 현재는 골목골목 도시 재개발이 진행되면서 주거 중심의 복합적인 도시로 변화되고 있습니다.

이러한 도시의 변화를 기록하는 과정에서 지역사회와 마을공동체의 삶의 흐름과 유·무형 자산에 대한 다양한 접근은 미추홀의 지역 정체성을 마련하는 큰 디딤돌이 될 것입니다. 이에 미추홀학산문화원은 당대 중심으로 미추홀의 지

미
추
홀
사
람
들
은
이
맛
을
안
다



역학을 구축하는 사업들을 진행하고 있습니다.

미추홀 역사, 인문 소양 강좌인 ‘미추홀시민로드’, 지역문화자원과 초등학교 연계 교육 프로그램을 개발 활용하는 ‘미추홀길잡이’, 지역의 이야기를 기록한 기록물을 누구나 열람할 수 있는 온라인 디지털 시민아카이브와 책으로 엮어 내는 마을지 시리즈 ‘미추홀, 살아지다’ 등을 발간하고 있습니다.

2021년 지역 기록의 테마는 ‘미추홀의 음식’입니다.

미추홀구 사람들은 어떤 음식들을 즐겨 먹으며 살아왔는지, 그 속에 담긴 시대적 배경과 일상의 이야기를 두 가지의 주제로, 두 권의 책으로 엮게 되었습니다.

먼저 ‘학산一味담식회’ 회원들과 함께 기록한 『미추홀 바다를 담다』는 미추홀구가 도시개발로 매립이 되기 전 바다를 담고 있는 미추홀의 음식문화를 담았습니다. 먼저 바다 음식 중에 13개를 선정하고, 지역에서 가장 전통적인 맛을 내는 곳을 ‘학산一味담식회’ 회원들이 찾아가 음식을 나누면서 얹힌 역사와

이야기를 한바탕 풀어냈습니다. 미추홀 곳곳에 속속들이 퍼져있는 바다 음식을 통해, 미추홀 주민들의 그 시대의 일상과 역사를, 현재로 소환해서, 마주 보기도 하고, 또 그 안으로 오롯이 들어가기도 했습니다.

다른 한 권은 시민기록단이 기록한 『미추홀 사람들은 이 맛을 안다』입니다.

미추홀학산문화원은 지난해부터 지역 주민들의 시선으로 지역을 기록하기 위해 시민기록단을 양성했습니다. 올해는 총 7명의 시민기록단이 미추홀 시민들이 즐겨 찾는 우리 동네 음식에 대해 21편의 구술 인터뷰를 진행했습니다. 섭외부터, 원고정리까지 시민기록단의 노력과 열정으로 완성된 소중한 책임입니다.

음식에는 지역의 역사와 문화가 숨어 있고, 그 지역 사람들의 생생한 삶의 이야기가 담겨 있습니다. 우리가 먹는 음식의 뿌리를 거슬러 올라가다 보면, 과거부터 쌓여 왔던 흔적들과 마주하게 됩니다.

지구 환경의 변화에 따라 인천 바다에서 잡히는 어종이 변화하여, 미추홀의 바다 음식이 사라지거나, 크고 작은 변화들이 일어나고 있습니다. 이런 시대적 변화 속에서, 음식문화에 대한 기록들이, 과거를 기억하고, 미래의 삶의 양식의 뿌리를 이어갈 수 있는 과정이 되기를 바라고 있습니다.

음식 기록을 시작하고자 했을 때, 코로나로 기록 작업이 녹록지 않았지만, 끝까지 함께해 주신 ‘미추홀시민기록단’과, ‘학산 味미담학회’ 회원분들과 바쁘신 와중에 인터뷰에 응해주신 미추홀 음식 관계자분들께도 진심으로 감사드립니다.

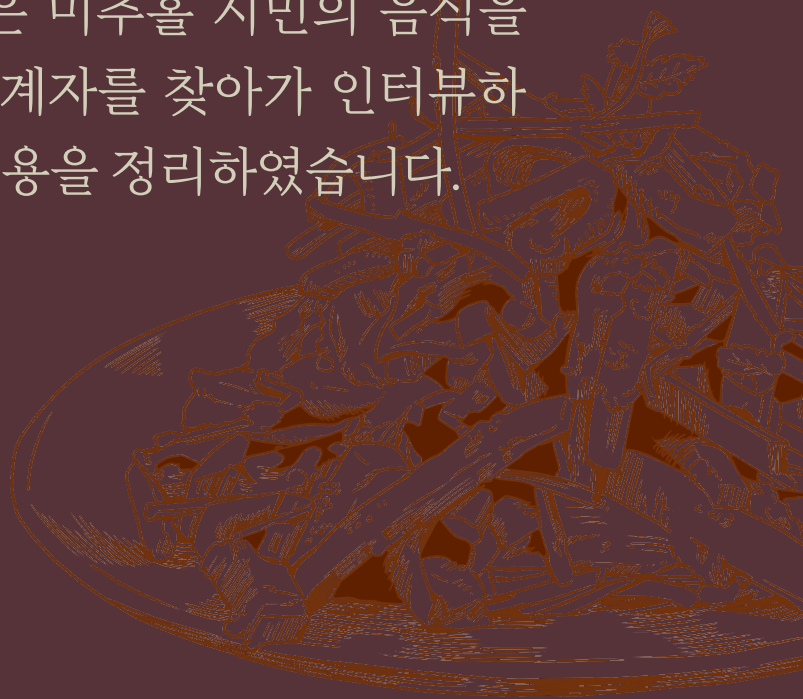
그리고 미추홀학산문화원에 항상 많은 관심과 격려를 보내주고 계시는 모든 분들께 감사의 마음을 전합니다.

2021.12.

인천광역시 미추홀학산문화원장 정형서

지역의 역사는 지역주민들이 실제 살아왔고, 살아가고 있는 경험을 모아 만들어갈 수 있습니다.

미추홀학산문화원은 시민의 시선으로 바라보는 지역의 역사와 이야기를 발굴하고, 기록해나가기 위하여 ‘미추홀시민기록단’을 운영하고 있습니다. 2021년 7명의 미추홀시민기록단은 미추홀 시민의 음식을 주제로 관계자를 찾아가 인터뷰하고, 구술내용을 정리하였습니다.



2021 미추홀시민기록단



김 순 옥



김 용 경



이 혜 숙



조 용 희



정 은 주



정 지 선



표 기 자

기록멘토



허 은 심

미추홀 시민기록자 인문교육 (10강) 2019. 10.~12.

미추홀시민기록단 양성 교육 (10강) 2020. 6.~10.

- 코로나19 확산으로 인터뷰 실습과정으로 마무리

「미추홀, 살아지다3 미추홀, 안부를 묻다-삶」 수록

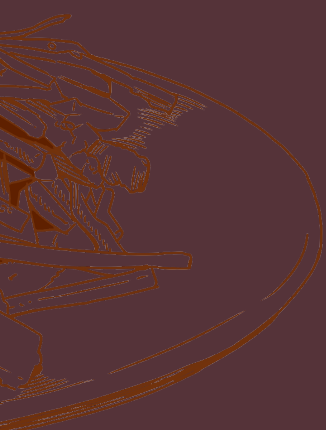
미추홀시민기록단 활동 2021. 6.~11.

- 사전특강 및 인터뷰 워크숍

- '미추홀 음식' 기록활동

「미추홀, 살아지다5 미추홀 사람들은 이 맛을 안다」 수록

미추홀시민아카이브 수록







시민기록단 동행이야기

음식문화와 다양성

‘문화의 다양성’이라는 말을 들어본 적이 있을 것이다. 다른 기후와 환경의 차이가 각각의 적응방식의 차이를 보이게 된다. 이러한 모습에서 보편성을 추출하는 것을 문화의 다양성이라고 한다. 이러한 문화의 다양성은 오랜 역사과정을 거쳐 오늘날의 역사를 형성한 인간에 대한 이해가 필연적이다. 왜냐하면 문화를 만드는 주체가 인간이기 때문이다. 그런데 우리는 다른 문화를 판단하는데 인간에 대한 이해보다는 나 중심의 무지(無知)를 바탕으로 하고 있다.

예컨대 소와 돼지에 대한 이해가 나라마다 다르다. 어떤 곳에서는 소를 신성하게 여기면서 먹지 않는다. 또 어떤 곳에서는 돼지를 불결하게 여기면서 먹지 않는다. 각각의 문화적 차이에 의해 소와 돼지에 대한 접근방식에 차이가 있는 것이다. 그럼에도 불구하고 우리는 이에 대한 판단을 그들 중심에서 이해하기보다는 나 중심에서 이해하고자 한다. 때문에 이러한 인식으로 인해 갈등이 표출되고 심하면 전쟁으로까지 확대된다.

마찬가지로 음식문화의 다양성도 위와 같은 관점에서 바라보아야 할 것이다. 틀린 것이 아니라 다른 것이다. 교통·통신의 발달로 문화적 접촉은 대단히 빠르고 쉽게 이루어지고 있다. 음식문화도 예외가 아니다. 문화적 접촉은 새로운 문화의 수용뿐 아니라 변용까지도 진행된다.

전통이라는 것은 하루아침에 만들어지지 않지만 하루아침에 무너지지도 않는다. 전통은 당시를 살아가는 사람들이 수용하면 계승되고 포기하면 단절되는 것이기 때문이다. 그러나 전통은 당시에 맞게 약간의 변용을 수반한다. 처음이 어디인지 모르지만 처음 시작된 당시 그대로의 모습을 간직한 전통은 존재하기 어렵지 않은가?

우리음식 원형의 모습은 기후와 환경의 영향을 받으며 끊임없이 변화해 왔고 지금도 현재진행형이다. 경제·사회·문화적 변화는 우리 식탁의 모습을 바꾸었고, 작고 영세한 음식점들은 소멸하고 편의점의 도시락과 간편식이 그 자리를 차지했다. 게다가 지난 2년간의 코로나19라는 역병은 그 속도를 가속화시키고 있는 모양새다. 이번 구술활동 결과물에도 이러한 시대의 변화상을 발견하는 것은 그리 어려운 일이 아니다.

2021 미추홀시민기록단의 음식 기록 과정

이번 기록 작업으로 실린 음식점은 시민기록단이 직접 섭외 한 곳으로 업체 홍보를 목적으로 하지 않음을 밝혀둔다. 구술 기록의 기획의도는 미추홀구에서 오랫동안 살면서 식당을 경영해온 주인의 삶과 음식이야기, 그리고 비록 식당을 운영하지는 않지만 오랜 시간 미추홀구에 터를 잡고 살아온 사람들의 음식이야기이다. 크게는 미추홀이라는 마을이야기이면서 미추홀구에서는 어떤 음식이 많은 이들의 입맛을 사로잡았는가를 정리해본 것이다. 대부분 주인을 구술자로 하여 면담하였으나, 주인의 직접 구술이 어려운 경우는 시민기록단의 기획의도에 따라 가게를 찾아온 단골고객을 대상으로 구술하는 형태를 취하기도 했다.

시민기록단이 구술작업 한 미추홀의 음식은 크게 5가지로 나뉘 볼 수 있다.

먼저 서해바다에서 잡히는 어획물을 재료로 하는 바닷가 음식이다. 바닷가 음식을 재료한 가게는 뽕대어무침으로 백년가게를 잇고자하는 ‘금산식당’, 홍어무침 거리의 ‘원조충남홍어회’, 대체 불가 인천낙지의 참맛을 전해주는 ‘낙지마당’, 물텀병을 넉넉하고 푸짐한 양에 인심까지 보탠 ‘김가네볼테기아구찜’이

그 대상이 되었다. 바닷가 재료인 밴댕이·홍어·낙지·물텀벙 등은 인천사람들에게 친숙한 것들이다.

둘째, 전통적인 탕반음식인 국밥류 가운데 순댓국과 추어탕을 선정하였다. 순댓국은 든든한 한 끼 음식으로 부족함이 없는 한국인의 소울푸드 중 하나로 재래시장에 골목을 이루어 이름난 곳이 적지 않다. 미추홀의 대표 재래시장인 신기시장에도 순댓국 골목이 있다. 그곳에 있는 ‘언니네 순대국’이야기를 담았다. 한편 추어탕은 흔히 서민들의 보양식으로 알려져 있는데, 주인의 고향식대로 끓여낸 추어탕과 기본반찬으로 조개젓이 빠지지 않는 ‘시골추어탕’을 기록하였다.

셋째, 밀가루와 메밀이 주재료인 국수이다. 밀가루를 주재료로 하는 국수로는 바지락과 가리비 등 신선한 어패류를 더한 ‘가리비칼국수’, 강원도 음식과 바다재료가 어우러진 ‘옹심이 칼국수’, 사골육수와 채수의 적당한 배합의 ‘칼국수 미학’, 설거지까지 친환경을 실천하는 자가제면 가락국수 ‘우동만 100년’의 이야기를 들어보았다.

그리고 오랜 시간 인천 사람과 함께해온 메밀국수 집 ‘청실홍실’과 6·25전쟁으로 피난민이 인천에 정주하며 뿌리내린 황해도식 냉면 ‘백령도 냉면’, 메밀

100%라는 자부심으로 면을 뽑는 ‘마루메밀’은 전통시대 국수 재료로 사용해온 메밀을 주재료로 한다.

넷째, ‘세상은 넓고 먹을 것은 많다’라는 말을 사용하기도 하지만 그리운 엄마 밥상에 비할까? 백반을 빼놓을 수 없다. 시민기록단이 선택한 백반집은 ‘주안7동에 맛있는 백반집’을 만들고 싶은 꿈을 가지고 반찬에 생선을 꼭 낸다는 40년 된 ‘정성식당’, 문 연지 34년 된 맛있는 밥집으로 동호회까지 소문난 ‘대호식당’, 생선 조림과 직접 재료를 채취하여 만드는 반찬으로 법원·검찰청사람들의 입맛을 사로잡은 ‘호남식당’, 다양하고 푸짐한 쌈으로 입맛을 돋우는 ‘송의쌈밥’이다.

그리고 시민기록단의 기획과 섭외의 결과물인 가정식 식단을 빼놓을 수 없다. 구술자 최기숙과 구술자 이진선·천선미 모녀의 음식이야기이다. 가정식에 등장하는 음식들 재료는 가족 구성원의 출신, 종사하는 직업, 개인의 음식 취향과 관련이 있다.

그 외의 기타음식으로 떡볶이와 닭강정을 기록하였다. 고추장을 기본양념으로 한 맵고 달달한 떡볶이는 한국 사람이라면 누구나 즐겨먹는 국민간식거리이다. 학익동에 인천의 떡볶이하면 손꼽히는 ‘얼레꼴레만두떡볶이’의 행복한

추억의 맛과 빛바랜 단골집을 기억해보았다.

한편, ‘치느님’, ‘1인1닭’이라는 신조어가 널리 사용되고 있듯이 한국인의 닭요리에 대한 특별한 애정은 미추홀에서도 닭강정이란 음식으로 확인된다. 그 중 신기시장에 있는 한과식 닭강정 비법으로 만드는 ‘예향 닭강정’이야기를 기록하였다.

그 지역의 음식은 지리적 환경과 밀접한 관계성을 보여준다. 그리고 지역 구성원의 성격에 따라 혼재되고 변형되어 새로운 음식으로 변화한다. 많은 사람들이 보편적으로 좋아하는 맛이 되면 대표 메뉴로 이름을 얻게 된다. 과거에는 엄마에게 혹은 경험 많은 이웃 어른에게 배웠던 음식 만드는 방법이 이제는 인터넷 검색으로 간편하게 해결되면서 번거로운 질문이 필요 없어졌다. 다양한 요리책과 인터넷 블로그나 유튜브를 통해 양산되고 있는 음식 종류의 양 또한 어마어마하다. 과거와 달라진 신속한 유통망이 재료의 국경을 없애면서 모두가 공유하는 음식이 되고 있다. 앞으로 음식에는 개인적 취향만이 남을 지도 모르겠다.

그럼에도 불구하고, 어머니로부터 전해오는 음식의 경험은 정량화된 레시피로 남길 수는 없지만 사람들의 기억 속에서 빠지거나 놓칠 수 없는 맛이다. 우

리의 음식이 정량화하기 어려운 것은 ‘적당히’라는 정교한 정량 때문이라고 생각된다. 그리고 우리 음식은 재료 손질부터 가공까지 무척이나 세밀하고 정교하다. 그만큼 정량화해서 기록하기 쉽지 않다는 의미이다. 어찌 보면 이러한 정교함 때문에 우리의 음식문화는 세계 제일이라는 자부심을 갖기도 한다.

시민기록단이 기록한 음식들은 전국 어디에서든 즐겨먹는 서민 음식들이고 도시에서 흔하게 만날 수 있는 것들이라 생각될 수 있다. 하지만 조금만 관심을 기울여 들여다보면 대도시라고 하는 보편성 위에 바다의 어획물을 쉽게 공급받을 수 있는 미추홀의 지역적 특성이 녹취문 내용에 녹아 있음을 확인할 수 있다. 향후 양질의 아카이빙 결과물들이 지속적으로 축적된다면 유의미한 자료로서의 가능성을 보여주는 것이기도 하다.

위와 같이 시민기록단의 구술 기록 활동은 음식을 주제로 한 결과물이며 아카이빙 업로드 원고와 출판 원고를 완성하면서 마무리되었다.

코로나 방역지침 속에서 온라인 및 대면 교육을 받고 호기롭게 현장에 나아가 구술 인터뷰에 도전했지만 순탄치만은 않았다. 힘들고 좌절하는 시간은 생

각보다 빨리 왔고 자신감은 상처받아 위축되었다. 시민기록단은 서로의 고충을 이야기하고 해결방법을 모색하면서 흔들린 시간을 다잡는 순간, 하나 둘 결과물들이 쌓여갔다. 흔들리는 시간이 길어 포기할 줄 알았던 주제도 마지막까지 잡아내는 끈기를 보여 주기도 했다. 마침내 원고 마감일이 되었으나 원고 완료의 개인적인 편차가 있는 상황이었다. 게다가 아카이빙 원고와 출판물 원고의 분량이 달라 한 번의 공정이 더 필요해진 것이다. 처음엔 난색을 표했지만 단원들 간의 장단점을 보완하여 한정된 시간 안에 기록단원 모두가 원고 완료를 할 수 있도록 하였다. 든든한 내편으로 동료에게 힘이 되어 주었기에 가능한 완주였다.

시민기록단의 평가회의에서 “나에게 기록작업이란 어떤 의미였는지?”라는 질문에 “나를 발견하는 시간”이라는 답변이 있었다. 본인이 구술 인터뷰 초창기에 가졌던 생각과 같아 동질감이 들었고 구술 작업의 길에 잘 들어섰음을 확인하는 순간이기도 했다.

시민기록단원들은 처음 교육에 참여했을 때 현장에서의 구체적인 구술 인터뷰가 어떤 것인지 방법만 알면 쉽게 할 수 있을 것이라 여겼을 것이다. 그런데 교육을 시작하는 시점에 왜 문화사강의를 하고 인천의 음식과 관련하여 공부할 수 있는 서적 및 영상 등의 정보를 제공했는지 의아했고 혼란스럽기만 했다.

하지만 교육이 마무리되는 시점이 되자 혼란스러웠던 부분들이 어떤 의미였는지 이해하는 지점에 도달하게 되었다. 구술 작업을 위해 기록자가 얼마나 많은 준비가 되어 있어야 하는지를 깨달았기 때문이다. 구술 인터뷰에 대한 첫발을 성공적으로 뗀 것이다. 성장이란 스무살 청년들에게만 존재하는 시간은 아니다. 기록 활동 과정을 함께하면서 미추홀시민기록단원 모두에게 성장이란 시간이 존재하고 있음을 보았다.

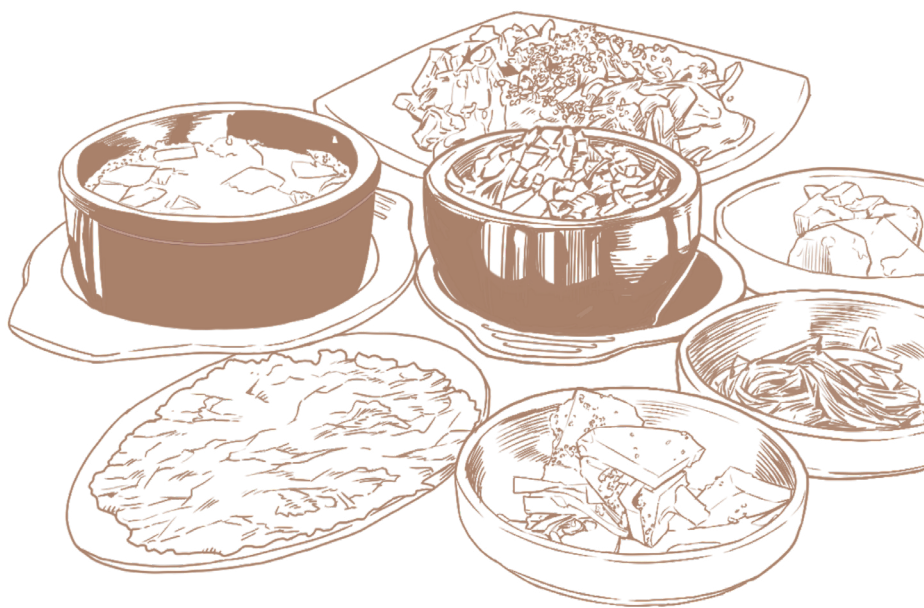
시민기록단의 기록 활동 결과물은 거칠지만 기록물로서의 가치를 갖는 것이라 하겠다. 시민기록단이 현장에 나아가 처음 해본 구술 기록 과정이고 서툴지만 형식을 갖추고자 노력한 결과물이므로 결과물의 수준이 전문가와 비교되어선 안 된다. 앞으로 시민기록단이 활동할 수 있는 환경과 노력의 시간이 지속된다면 좀 더 나은 결과물을 기대할 수도 있을 것이다.

나아가 말콤 글래드웰의 저서 『아웃라이어(Outliers)』를 통해 널리 알려진 ‘1만 시간의 법칙’의 내용처럼 습관화하는 인내의 만 시간 동안 노력을 기울인다면 시민기록단도 전문가가 되어있을 것임을 믿어 의심치 않는다.

마지막으로 각자의 고민과 노력 속에서 과정을 완주한 시민기록단 김순옥 님, 김용경 님, 이혜숙 님, 정은주 님, 정지선 님, 조용희 님, 표기자 님 모두를 응원한다. 그리고 물심양면으로 기록 활동을 지원해주신 학산문화원 사무국직원들과 미추홀의 음식을 구술 기록 할 수 있도록 허락해주신 구술자분들께도 감사의 말씀을 전한다.

최근 뉴스를 접하면 오래된 음식점들의 폐업소식이 들려온다. 6·25전쟁과 외환위기까지 견뎌왔는데 코로나를 피해가진 못했다고..... 고된 노동을 견뎌왔지만 오래된 노포들이 사라지고 있다고..... 마음이 무거워진다. 서민의 삶이 고스란히 녹아있는 그들의 이야기가 사라지기 전 서둘러 기록해야겠다는 다짐을 해본다. 우리 동네 규모는 작지만 정성은 물론 맛까지 포기 못하는 건강한 이웃으로 고마운 밥집들이 오래 이어가길 바란다.

허은심 (미추홀시민기록단 멘토, 사단법인 인천사연구소 연구원)



발 간 사

미추홀시민기록단 소개

들어가며 : 시민기록단 동행이야기

미추홀 사람들은 이 '맛'을 안다

국수



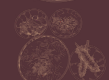
바지락 (가리비) 칼국수

‘바지락 국물에 스며든 가리비의 고귀함’ ————— 30



옹심이 칼국수

‘영월옹심이 인천 상륙’ ————— 42



사골칼국수

‘내가 좋아야 손님도 좋다!’ ————— 58



우동 (가락국수)

‘민거나 말거나 우동만 100년’ ————— 76



백령도식 냉면

‘우연히 생긴 반냉’ ————— 88



메밀국수

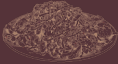
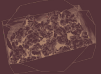
‘메밀 100%가 아니면 말을 하지 말어!’ ————— 102



모밀국수

‘모밀엔 만두지’ ————— 114

밥과 반찬

	물텀벙찜 ‘이웃과 함께 나누는 넉넉한 물텀벙’	128
	밴댕이무침 ‘대물림의 맛’	138
	낙지 ‘낙지마당으로 (대)박이 들어옵니다’	150
	홍어무침 ‘서민을 울린 홍어무침’	160
	집밥 ‘정성을 다한 집밥’	174
	집밥 ‘집밥의 승리’	188
	오징어볶음 ‘뭘 시켜도 실패불가’	204
	제육볶음 ‘학골, 손맛에 사로잡히다’	214
	생선조림 ‘강진에서 인천으로’	224
	쌈밥 ‘쌈밥은 나의 인생’	236
	순댓국 ‘시장골목에 핀 순댓국’	248
	추어탕 ‘보양식 추어탕’	262
	닭강정 ‘삼대가 함께 맛을 이어가다!’	272
	떡볶이 ‘나의 추억의 한 페이지’	282

나가며

- 미추홀시민기록단 후기

- 기록일지



미추홀 사람들은 이
맛을 안다

국수

바지락(가리비)칼국수
옹심이 칼국수
사골칼국수
우동(가락국수)
백령도식 냉면
메밀국수
모밀국수

'바지락 국물에 스며든 가리비의 고귀함'
'영월옹심이 인천 상륙'
'내가 좋아야 손님도 좋다!'
'믿거나 말거나 우동만 100년'
'우연히 생긴 반냉'
'메밀 100%가 아니면 말을 하지 말어!'
'모밀엔 만두지'



바지락(가리비)칼국수





“내가 믿고 먹을 수 있는 음식을 손님들께도 내놓아야죠.”
주인장의 이 말속에서 가리비조개처럼 귀한 마음이 엿보인다.

바지락 국물에 스며든 가리비의 고귀함



이기례(1962년생)

인천 미추홀구에서 태어나서 60여 년을 한동네에서 살고 있고,
식당을 운영한 지는 23년 되었다.

시민기록일지

- 면담자 : 표기자 (면담지원 : 김순옥)
- 면담일시 : 2021. 9. 8.
- 면담장소 : 가리비칼국수

미추홀
사람들은
이
맛을
안다

안녕하세요? 사장님과 알고 지낸 세월이 20년이 넘었네요.

사장님 고향이 어디신지요?

인천예요. 여기 남구(현재 미추홀구) 주변에서 살았어요. 미추홀구에서 60년을 넘게 살고 있어요.

칼국수집을 하게 된 동기가 궁금한데요. 언제부터 운영하셨는지요?

98년도에 시작했으니 23년차네요. 아이들이 4학년, 1학년이었으니까요. 지금은 남편하고 운영을 하지만 처음에 식당 시작할 때는 언니 두명하고 함께 시작을 했어요. 모두 칼국수를 워낙 좋아했어요. 그래서 메뉴를 칼국수로 정하고, 언니의 친구가 칼국수 가게를 하고 있었기에 거기서 먼저 배웠죠.

선경험이 있으신 그분이 칼국수 가게를 권장하시던가요?

적극 권장을 했어요. 처음 음식점을 하는 입장에서선, 칼국수가 조리도 비교적 복잡하지 않고 국물 맛 잘 내면 손님들이 좋아할 거다 했어요. 내가 좋아하는 음식이어야 재미있고, 조리법이라든가 반찬이 비교적 간단해서 메뉴로 정하기엔 별 무리가 없었죠.

네. 맞아요, 일단 본인이 좋아하는 것을 하는 게 재미있죠.

간판이 ‘가리비 칼국수’인데 간판만 본다면 가리비를 주재료로 하는 것 같은 생각을 하게 되는데 가리비를 재료로 쓴 것이 처음부터 그랬는지 아니면 중간에 바꾼 것인지 궁금한데요.

오해의 소지가 좀 있을 수 있는데요, 간판을 그렇게 붙인 건 가리비조개 모양이 예뻐서 그냥 가리비를 붙였을 뿐인데 사람들이 이걸 약간 오해를 하고 가리비만 넣는 줄 아시는 분들이 많아요.

이십여 년 전에는 삻죽조개(마당조개)라고 하는 조개를 칼국수에 주로 넣었어요. 삻죽조개는 국물 맛이 시원하거든요. 예전에 삻죽조개는 오이도 쪽에서 많이 작업을 했었는데 지금은 갯벌이 오염 돼서 아예 작업을 못하고 이젠 귀한 조개가 되다보니 지금은 바지락으로 칼국수를 끓이게 됐어요. 가리비는 원하는 손님한테 조금 넣어드리게 되었죠. 그러니까 온전히 가리비만 넣어서 하는 칼국수는 없죠. 가리비는 관자를 먹기에 적합하지, 시원한 육수를 내지는 못해서 가리비만 넣고는 맛이 덜하죠.

가리비는 가격도 비싸죠?

네, 명절 때나 휴가 시즌엔 두세 배 올라서 가리비 하나에 2~3천 원씩 해요. 3천 원까지 할 때는 저희로서도 넣어드리질 못해요.

가리비 양식이 굉장히 힘들대요. 예전에는 동해에서 양식을 많이 했는데, 지금은 동해에서 나오는 건 거의 없고 중국산, 러시아산, 일본산이에요. 국내산 가리비가 있긴 한데 아주 작아요. 십 원짜리 동전만큼 아주 작아서 손님들께 내드리기가 적합하지 않죠.

그런 어려움이 있어서일까요? 가리비칼국수를 거의 못 봤어요. 조개구이 집엔 있겠네요?

그렇죠. 우리도 가리비 구이랑 찜을 했었는데, 그거 하다 보니 술을 봐야 되니까, 그러다보면 밤늦게까지 해야 하고 술 드시고 안 좋은 모습을 많이 겪게 되고 해서 다 없애고 간단하게 찜만 하기로 했죠.

미추홀
사람들은
이 맛을
안다



처음에 언니 두 분하고 하다가 지금은 남편하고 두 분이서 운영하는데, 남편분이 요리에 재능이 있으셨나 봐요?

이십 년 세월이 흐르다 보니 가정사도 변해서 언니들은 손자녀가 생기면서 아기들 키우느라 손을 떼고 저희 남편이 투입됐어요. 남편은 직장생활 하다가 이쪽으로 오게 됐는데 우리 둘 다 조리하는 하는데, 아무래도 남편이 힘이 더 좋으니까 주로 남편이 조리를 하죠. 처음에 언니한테 배워서 바로 하게 된 거죠.



칼국수 면은 직접 뽑으시는지요?

처음에는 직접 뽑았는데 그게 날씨나 온도에 따라서 면의 쫄깃함이 굉장히 차이가 많이 나요. 날씨의 습도나 건조함의 차이에 따라서 달라지니까 아무래도 전문가가 하는 걸 받아쓰는 게 나을 것 같아서 그렇게 하고 있어요. 지금 삼대째 하시는 분이 계시는데 그분한테 맡겨서 이용하고 있어요. 처음에는 그분도 작은 규모로 출발했었는데 칼국수 식당에서 많이 주문을 하다 보니 지금은 공장으로 운영할 정도로 커졌어요.

칼국수하면 면발하고 육수가 중요한데, 어떤 것들이 들어가는지 말씀해 주실 수 있는지요?

기본적으로 들어가는 것들예요. 멸치, 디포리, 다시마 그리고 황태 덕장에서 가져오는 황태, 양파, 건새우 등이 들어가요.

말만 들어도 시원한 느낌이 나는데요. 건어물이라 해도 신선도가 중요할 것 같은데 그런 재료들은 어떻게 수급을 하시는지요?

마산에 멸치 양식하고 건어물 취급하시는 할머니한테 받다가, 그분이 너무 연세가 많으셔서 다른 곳 연결해 주셨어요.

건어물은 미리 건조해 놓았다가 거래를 하면 되는데 생물인 바지락이나 가리비 같은 경우는 수급 받는데 어려움은 없으신지요?

가리비는 아까 말씀 드린 대로, 가격이 너무 오르고 수급량이 적을 때는 조기에 영업을 마쳐야 할 때도 있고요. 바지락 같은 경우는 해감을 한 걸 받아도, 뽕 흠이 덜 빠진 경우가 있어서 저희 수족관에 하루 이틀 정도 더 해감을 시키죠. 그리고 바지락 하나하나 다 흔들면서 뽕 흠이 남아 있는지를 선별하죠. 바지락도 수급량이 충분치 않고 해감한 것이 모자라면 영업을 못하죠.

바지락도 수급량이 부족할 수도 있군요. 그럼 바지락은 국내산인지요?

수급량이 부족한 경우는 양식이라 해도 태풍이거나 비가 많이 올 때는 작업이 안돼서 수급이 안돼요. 바지락은 국내산과 중국산을 쓰는데 국내산은 봄부터 9월까지 가장 좋을 때이고 그 이후로는 작업을 안 해요. 그때는 중국산을 써요. 중국은 워낙 땅이 넓다보니 따뜻한 곳에서 양식이 되나 봐요. 그리고 북한산이 중국으로 들어와 우리나라로 들어오기도 해요. 북한이 추운데도 그쪽에서 들

어오는 건 살도 많아요. 이유는 모르겠어요.

칼국수 하면 동시에 떠오르는 반찬이 김치잖아요. 칼국수집을 고를 때 김치 맛에 따라 선택이 결정될 정도로 중요한데요, 김치는 직접 담그시는지요?

네, 저희 남편이 직접 재료 사다가 담가요. 김칫거리는 농산물시장에 고정 거래처가 있고, 고춧가루도 전남 신안에서 고정으로 거래하고 있어요. 태양초 고춧가루예요. 개인 거래이기에 세금공제 혜택도 안돼요. 수익도 중요하지만 그보다 더 내가 믿고 먹을 수 있는 걸 손님들께도 내놓아야 한다는 생각으로 그렇게 하고 있죠.

해산물 같은 경우는 45일 기간 내에 동해나 일본해류 중국해류가 다 섞이기 때문에 우리나라 근해에서 잡히는 건 거의 비슷하다고 봐야하지만 속임수가 많은 채소만큼은 국산을 고집하고 있어요.

재료의 선별과정 얘기를 듣다보니, 사장님의 성품이 식당을 운영하는 면에서도 나타나는 것 같습니다.

또 김치하면 고춧가루는 선명한 빛깔에서도 중요하지만 또 그에 못지않게 맛을 내기 위해서 중요한 것이 젓갈이잖아요. 어떤 젓갈을 쓰시는지요?

까나리액젓을 시중에서 사서 써요. 매운 김치를 못 먹는 사람들을 위해 무채 김치는 고춧가루 없이 담아요.

흔히들 칼국수 하면 집에서 만들어 먹을 수 있는 음식으로 생각을 하는데 혹시 사장님만의 특별한 조리 방법이 있으신지요?

비법은 따로 없고요. 맛은 원 재료에서 나온다는 생각이기에 최상의 재료를 쓰고 있어요.

맛습니다. 그리고 육수하고 면하고 혼합하는 방식은 어떠신지요?

육수를 먼저 내놓은 다음에 바지락 넣고 끓으면, 그 때 면을 넣어요. 어떤 사람은 바지락을 살짝 끓여서 건져놓고 면이 끓을 때 넣는다고 하던데, 그렇게 하니 바지락 육수가 덜 우러나와서, 저는 바지락과 면을 주문량대로 함께 넣고 끓여요. 면을 끓이는 시간은 타이머를 놓고 조절하고 있어요.

판매하는 음식의 경우, 대중적인 소비자의 입맛이 되어버린 합성조미료, 과도한 소금, 설탕의 사용에 대해서는 어떻게 생각하시는지요?

소금, 설탕을 사용하지 않으면 좋겠지만, 소금과 설탕을 거의 사용하지 않을 경우는, 바지락이 살이 통통히 올랐을 때는 단맛이 우러나오고 바지락 자체가 짭맛을 안고 있기에 소금, 설탕을 사용 안 해도 되지만 그 반대로 바지락 살이 적을 때는 그 짭맛을 감소시키려면 최소량의 조미료를 사용할 수밖에 없어요. 그리고 오히려 감칠맛에 익숙해진 손님들은 조미료를 넣어달라고 하는 경우도 있어요.

사장님의 음식에 대한 자부심이 있다면 어떤 것인가요?

부재료를 국내산을 쓰고, 바지락을 많이 넣는 거에 비하면 칼국수 가격 7000원이면 저렴한 편이고요, 해산물을 다루니만큼 신선도를 유지하기 위해 공을 들





이는데, 예를 들면 바지락 하나라도 상한 게 들어가지 않게 하기 위해, 바지락 하나하나 쳐서 소리를 듣고 선별 작업을 아침마다 해요. 다른 곳은 그냥 들어온 대로 한단데 저는 일일이 하나하나 골라요.

이십 년 넘게 식당을 운영하면서 코로나 전과 후로 어려움이 있으셨다면 어떤 점이 있으신지요?

몇 년에 걸쳐 저희는 칼국수 가격을 7000원으로 유지하고 있어요. 물가 상승폭에 비해 저희는 음식 값을 올리질 못하겠어요. 더군다나 코로나로 인한 매출이 40% 떨어졌으니 힘들죠. 코로나 초기 확장세가 심할 때는 45% 떨어질 때도 있었는데, 그렇다고 지금도 더 나아진 건 없는데 그 세월이 오래가서 그 걱정이 좀 무디어졌다고 해야 할까요, 체감으로 느끼는 매출 감소세는 좀 덜해요.

매출이 감소되고 할 때는 어떤 생각이 드세요? 내가 잘 못해서 이렇게 된 것도 아니라서 속상하실 것 같아요. 소상공인을 위한 정부의 지원에 대해선 어느 정도 만족하시는지요?

부가세를 많이 내다보니 별 도움이 안돼요.

코로나19로 음식점에는 포장이 새로 생기거나 늘어나는 추세고, 또한 포장이나 배달로 인한 일회용 용기 사용이 환경오염에 심각한 악영향을 끼치고 있는데요, 이 점에 대한 사장님의 생각은 어떠신지요?

저희는 지금도 배달은 안하고 포장을 새로 시작했는데요, 환경을 생각하면 당연히 마음이 안 좋지만 매출을 생각하면 피할 수 없는 거고, 더욱이 후손을 생각하면 마음 아프지요. 가능한 손님들께 댁에서 용기를 가져오길 당부 드리고, 더 큰 규모로 생각한다면 재생용기 같은 것들이 나와 주면 좋겠어요.

미추홀구에서 오랜 세월 식당을 운영해오시면서 드나드는 손님들을 통한 생활의 변화가 있다면 무엇이 있을까요?

음, 이십 년 넘게 꾸준히 찾아주시는 단골손님들을 볼 때에는 저희 집 칼국수가 변함이 없기에 오시는 거겠죠. 또한 그 손님들의 식생활면에서도 변화가 없다는 반증 아닐까 해요. 칼국수는 꾸준히 즐겨 드시는 음식인거죠.

손님들 접대하랴 인터뷰 응하시랴, 분주한 가운데 끝까지 차분히 응해주셔서 감사합니다. 건강 유지하면서 이 자리에 오래도록 남아주시길 기원합니다.



용심이 칼국수





칼국수와 웅심이의 콜라보

영월옹심이 인천 상륙



조남현(1973년생)

인천 남구(미추홀구) 주안동에서 태어나서 이 식당을 운영한 지는
8~9년 되었다.

시민기록일지

- 면담자 : 김용경 (면담지원 : 표기자)
- 면담일시 : 2021. 9. 9.
- 면담장소 : 영월옹심이칼국수

미추홀
사람들은
이 맛을
안다

이렇게 인터뷰에 응해줘서 대단히 고맙게 생각을 합니다. 석바위 쪽에 영월 웅심이 칼국숫집이 있었는데 거기하고는 별개죠? 그리고 고향은 강원도세요?
고향은 인천이고요, 우리 가게하고 석바위 쪽하고는 별개예요.

웅심이 칼국수를 하게 된 동기가 있으신지요?

그전에 다른 장사를 해산물 위주로 했었거든요. 근데 계절 변동이나 이런 것들에 대한 영향도 많이 타고, 그리고 또 제가 아직 젊어서 오래 할 수 있는 일을 찾다 보니까 여러 가지, 몇 가지가 함축이 되더라고요. 그중에 하나가 이런 향토 음식 전문점, 이런 거 같은 경우는 오래 하면 할수록 인정받을 것 같고 그래서 제가 이걸 선택하게 된 것 같아요.

그러면 여기서 현재 영업하신 지가 얼마나 되셨는지요?

1호점하고 2호점하고 있었어요. 간석점은 8년 정도 하다가 얼마 전에 접었어요. 계약 기간이 만료되는 바람에 접고 여기가 어떻게 보면 본점이 된 거죠. 여기는 4년 됐어요.

그쪽에서는 친지분이 하신건가요?

어머님이 맡아서 해주셨고, 여기는 제가 했죠.

1호점, 2호점이 있었다고 하셨고 현재 여기서 4년 동안 하셨다고 그랬는데, 직원들은 처음에 계셨던 분들이 계속 일하시고 있나요?

아니예요. 오래 하신 분들도 계시고 집안 사정 때문에 그만두는 경우도 많고, 본인이랑 직원들 간의 불화 때문에 오래 함께 하고 싶어도 또 안 되는 경우들이 많기 때문에 이제 절반은 오래 된 분들이고, 저희 어머니가 거기 1호점을

그만두고 나서 저희 가게에서 같이 해 주시다 보니까 절반은 오래 하셨고, 절반은 새로 들어오신 분들 그렇게 해가지고 지금 운영하고 있어요.

그러면 이 웡심이 칼국수 음식을 어떻게 하시게 되셨어요?

아까 전에 말씀드렸던 주안 웡심이집에 제가 많이 다녔었어요. 그때 당시에는 영월 감자웡심이었을 거예요. 조개구이집 이후로 장사를 준비하려고 하다 보니까 향토 음식 전문점을 아까 전에 하려고 했었다고 했잖아요? 근데 제가 맛있게 먹었던 기억이 있어가지고 이걸 어떨까라고 생각을 해서 시작을 하게 된 거죠. 근데 제가 고향 자체가 강원도 사람도 아니고 그러다 보니까 이걸 누구한테 배워야 되겠다 해가지고, 영월 출신이신 분이 장사를 하는 데 가서 그거를 배워서 이 상호를 쓰게 된 거죠. 그런데 그때 당시에 주안에 있던 상호랑 좀 비슷해 가지고 사람들이 많이 물어보게 되는 거죠. 그러니까 사람들이 회자가 자꾸 되는 게 거의 간판 제목이 비슷하기 때문이에요. 원체 잘 됐던 집이죠. 저도 자주 다녔었어요. 제가 원래는 그분한테 좀 배움을 얻으려고 했는데 그 집이 없어졌더라고요. 그래 가지고 제가 또 수소문하던 끝에 영월에 계신 분이 이런 걸 하시길래 제가 가서 여쭙봐 가지고 이걸 배우게 된 거죠.

미추홀
사람들은
이 맛을 안다

영월로 직접 다니셨어요?

영월까지는 아니고요. 왜냐하면 아무 것도 몰랐던 거였어서, 그런데 저는 이걸 해보고 싶었고 웡심이는 어떻게 해야 하고, 육수는 어떻게 해야 하는 건지 이런 것을 알아야 하잖아요. 그 전하고 전혀 다른 음식점을 한 거라서…….



조개구이집 같은 경우는 생물 장사다 보니까 신선하고 장사가 잘 되면 그만이에요. 바로바로 새 거 사왔지만 이거는 어떻게 보면 맛이 들어가야 하지요. 제가 인터넷 이런 걸로 배운 게 아니라 가서 직접 배웠던 거죠.

면은 직접 뽑으십니까?

면하고 웅심이하고, 숙성하는 과정은 어떻게 하시는지요?

저희는 그냥 면을 밟고 치대는 정도만, 면을 반죽기에서 돌리고 수건 깔고 좀 밟고 기계로 뽑아요. 보통 한 1시간에서 2시간 정도는 냉장고에서 숙성을 시키죠. 바로 들어오면 밀가루 냄새가 나다 보니까.

그러면 웅심이 재료는 무엇인가요?

감자예요. 그냥 100%로 전분이 아니라 감자예요. 그리고 밑에 깔려져 있는 전분하고 여러 가지 그 외의 것들은 이제 다 양금도 하고, 저희가 한 두 개 정도 더 넣는데 그것까지는 제가 가게 비밀이라…….

제가 먹어본 바에 의하면 육수를 떠먹게 되면 약간 알갱이가 씹히는 맛이 있는데 씹히는 건 뭔지요?

미더덕과 오만둥이라는 거예요. 미더덕도 써보긴 써봤는데 향이 너무 강해서 육수의 은은한 향 맛을 내기에는 적합하지 않아서요. 가격도 비싸지만 맛도 안 맞더라고요. 그래서 오만둥이를 갈아 가지고 넣죠. 처음에는 원래는 통으로 넣었는데 먹다 보니까 싫어하시는 분들도 있고, 어떤 분들은 너무 모양이나 이런 것들이 좀 부담스러워하시는 분들도 계시고 그래서 저희가 아예 갈아서 넣어요. 아주 좋은 아이디어 같아요. 지금 보니까 이렇게 씹는 맛도 있고, 재미도 있고. 국물의 시원한 맛과 바다 향도 좀 느껴지고.



김치는 그 날 그 날 담그시나요?

열무는 담가가지고 익혀서 나오는 거고, 겉절이는 바로바로 그날 아침에 버무려 가지고 나와요.

그럼 김치는 누가 담그세요?

어머니나 이모님들이 경험 많으신 분들이죠.

김치 할 때 중요한 양념이 고춧가루인데 어떤 걸 사용하세요?

고춧가루 같은 경우는 저희가 중국산을 쓸 수밖에 없어요. 식당에서는 단가가 나오지 않기 때문에 그 부분은 저희가 국산이랑 중국산이랑 섞여 있는 것도 써 보고, 국산은 아예 단가가 나오지 않아서 솔직히 너무 비싸서 아예 쓰지를 못해요.

미추홀
사람들은
이
맛을
안
다

그런 부분은 저도 알아보고 한두 번도 써보고 했는데 너무 단가가 안 나오더라고요. 보통 수입산에 비해서 거의 한 3~4배 정도 차이가 나요. 젓갈 같은 경우는 국내산을 쓰고요. 고춧가루 같은 경우는 중국산을 쓸 수밖에 없어요.

젓갈은 어떤 젓갈 쓰세요?

저희는 일반 까나리, 멸치젓 섞어서 써요. 그런데 거의 까나리 위주로 했어요. 멸치는 냄새나 이런 것들이 약간 향이 좀 짙해가지고. 처음에는 멸치도 써보고 했는데 결국 나중에는 너무 진한 거보다는 그냥 무난한 게 제일 낫더라고요.

육수 같은 경우는 어떤 식으로 맛을 내나요?

보통 기본적인 것들 다 들어가요. 멸치, 디포리, 고추씨 그 다음에 양파, 무, 대파 등. 그다음에 다시마 정도 그대로 우려내 가지고 기본에 충실한 거예요. 더 많이 넣고 덜 넣고 하는 게 아니라 그냥 자연에서 우려나는 그 맛이랑 같이 해 가지고, 어우러져서 나오는 맛이다 보니까 이게 해물이나 향토 음식이다 보니까 너무 자극적인 부분은 또 순간적인 맛은 좋을지 모르겠지만 계속 먹다 보면 질리는 것들이 있기 때문에 그렇게 해서 육수를 우려내죠.

4년 정도 되셨다 하는데 좀 빠르게 성장을 하신 것 같아요.

그런데 코로나 때문에 저희가 타격을 많이 받았어요. 왜냐하면 단체 모임이나 이런 것들이 없기 때문에 많이 문 닫고 이랬는데, 저희 가게도 마찬가지로 직원들도 굉장히 줄었고, 1호점이랑 2호점이랑 합치고 나서부터 갑자기 시너지 효과가 커졌어요.

저쪽에서 단골로 다니셨던 분들이 음식 자체가 향토 음식이고 다른 데서 좀 접해보기 힘든 음식이라 거기 가서 먹고 여기 없어진다면 다른 데 가서 먹지 하는

음식이 아니거든요. 그래가지고 더 손님들이 많아졌던 것 같아요. 제가 처음에 생각했던 부분들이, 향토 음식은 오래하면 할수록 인정받는다는 컨셉을 잡고 처음부터 시작했고 저는 한 10년 정도 생각을 했었거든요. 장사가 어느 정도 되려면, 제가 나이가 너무 많았으면 그 기간을 못 했을 텐데, 아직 어리고 꾸준히 해서 나이가 한 5~60대가 되면 이 가게가 굉장히 안정적이게 될 거라고 생각을 했기 때문에, 근데 그 시너지가 조금 빨리 왔어요. 솔직히 제가 봤을 때도 합치고 나서부터 잘 되는 것 같더라고요.

코로나의 여파로 성장하기 힘들데 극복해 나가는 방법은 있으십니까?

저희가 배달 쪽으로 포커스를 맞췄었어요. 홀매장이 인원수가 제한이 되다보니 배달 쪽으로 포커스를 맞췄는데 배달을 하려다 보면 칼국수, 웅심이는 끓여서 나가는 거는 한계가 있겠더라고요. 가는 동안 식어버리고 면 같은 경우는 불어버리고, 그래서 저희는 전부 비조리로 가서 끓여 드시게끔, 그래서 육수 따로 바지락 따로 웅심이 따로 칼국수 따로 해서 끓이는 법을 다 같이 동봉해서 넣어서 드리면 손님들이 끓여 드시고, 그 만족도가 더 좋으시더라고요. 그래서 배달 쪽으로 해 보니까 홀 매상도 같이 올라가는데 배달까지 같이 플러스 돼가지고 배달 앱을 사용하고 있어요.

미추홀
사람들은
이 맛을
안다



일회용 용기에 대한 우려거든요. 어떤 생각을 가지고 계신지요?

그런 거에 대해서는 좀 생각을 하고 있어요. 솔직히 저도 배달 음식을 시켜보고 받아보지만 용기가 비닐봉지나 이런 것들이면, 속된 말로 허접하게 나오는 이런 것들을 보면, 저도 암만 맛이 좋아도 일단 포장 용기가 아니구나 싶죠.

저도 개선해야 되겠다라는 생각을 하는데 아직까지 개선책이나 이런 부분에 대해서 뭔가 와닿는 부분이 없어 가지고, 그냥 기존에 사용하는 거는 당분간 유지할 것 같고 저희도 최대한 적게 쓰려고 하는 부분이 있죠. 저도 그런 부분에 대해서는 마음적으로 안 좋은 부분이 있어요. 따로따로 나가다 보니까 더 그렇죠.

음식 담을 용기를 가지고 오면 약간의 인센티브 생각해보셨나요?

그런 것까지는 아직 생각을 안 했는데. 포장 오신 분한테는 할인 해드리는데 생각해 봐야겠어요. 솔직히 이번 배달 문화가 너무 발달되면서 이런 플라스틱이나 비닐이나 이런 것도 너무 많이 지금 생산이 되고 그게 과포화 상태, 그것이 어디로 가는지 생각해보면 정말 저도 좀 답답할 때가 있어요. 근데 일단은 코로나 때문에 극복하려고 하다 보니까 조금 깔끔하게 나가려다 보니 어쩔 수 없긴 한데 생각해 봐야죠.

올 연말쯤 되면 위드 코로나라고 그래 가지고 코로나는 같이 가야 할 것 같은데 앞으로 어떻게 해나가실 것인지 한 말씀만 해 주시죠.

코로나 시국이 점점 사람들에게 익숙해져 가잖아요. 지금은 음식점을 하다 보면서 코로나 때문에 많이 울기도 했고, 솔직히 힘든 경우도 많이 겪었고 했지만 위드 코로나가 되지만 실질적으로 다중 이용 업소잖아요. 여기가 사람들이 많이 이용할 수밖에 없는 업소다 보니까 같이 가더라도 저희가 방역이나 위생 부

분을 신경을 써야 될 것 같고요. 친환경적으로도 신경을 써야 되는 부분이 있을 것 같아요.

코로나를 감안하더라도 식당이 안정기에 들어갔다고 생각하시는지요?

안정권이라고 말하기에는 좀 그래요. 또 다른 시국이 돼가지고, 지금 봐서는 그냥 고정적인 손님이나 그리고 입소문을 통해서 오신 분들이 꾸준히 들어오시기 때문에 매출적으로는 그래도 코로나로 어려운 시국이지만 적당히 장사는 되는 편이에요.

식당을 개업 하게 되면 여러 가지 조건을 보시잖아요. 미추홀구 쪽으로 하시게 된 계기는 있나요?

저희는 전통 음식점이다 보니까, 일단 주차장을 봅니다. 요즘은 식사를 하시는 데 대부분 차를 갖고 오시기 때문에, 주차 공간이 일단 있는데 그리고 느낌적으로 향토 음식점이라 너무 상가 건물 안에 있다가 들어가는 건 저는 원치 않았어요. 단독 건물 위주로 보다 보니까 미추홀구에서 하게 된 거예요.

손님들의 평판은 어떤가요?

호불호가 좀 갈리는 음식이긴 해요. 감자옹심이라는 게 어떤 분들은 젊으신 분들이나 아니면 남자 분들은 옹심이라는 식감 자체를 좀 싫어하시는 분들도 계시고, 그리고 젊으신 분들 처음 접해보신 분도 많고 그러다 보니까 이질감을 느끼시는 분들도 계시는데, 전반적으로 보면 거의 만족하시는 것 같아요. 더 열심히 해야 되겠다는 생각이 들어요.

사장님이 향토 음식은 통런할 수 있는 그런 확률이 높다는 컨셉을 가지고 출

발하신 거죠?

네, 맞아 떨어지는 느낌이 오는 것 같아요.

옹심이라는 간판을 보는 순간 석바위에서 워낙 옹심을 맛있게 먹은 기억이 있어서 바로 들어왔었거든요. 그런 손님이 많을 것 같아요.



네, 그래서 그 집 덕을 좀 보는 편이죠. 근데 근처에 비슷한 업종이 들어오는 경우들이 간혹 있었어요. 제가 8년을 하면서 감자옹심이집이라는 것은 흔하지 않는데 두세 군데인가 감자옹심이집이 생기더라구요.

근데 저희 음식은 좀 강원도의 완전 전통식은 아니에요. 왜냐하면 강원도식 가서 보시면 육수에 바지락 이런 거 안 들어가고 옹심이가 보통 보면 그냥 일반 육수에다가 호박 썰어주고 그다음에 그냥 뭐 깨 뿌려주고 이 정도가 다입니다. 저는 옹심이집을 하다 보니까 강릉 가서도 먹어보고 속초도 가서도 먹어보고

다 유명한 데 같은 경우는 많이 가서 먹어봤어요.

어떻게 보면 이 도심으로 들어왔을 때 강원도 음식은 약간 심심한 것 같아 저는 오만둥이를 갈아 넣고 바지락을 넣기로 했죠. 약간의 자극적인 부분도 필요할 것 같고. 오만둥이도 처음에는 통으로 넣어보고 갈아서 넣어 보고 여러 가지 시도를 한 끝에 손님들이 시원하시다고 해서 그리하고 있어요.

혹시 오만둥이나 바지락으로 선택을 하신 이유가 인천하면 해산물이잖아요. 그 영향도 있을까요?

그건 아니에요. 기본적으로 제가 영월에서 먹었을 때 바지락이 조금씩 몇 알씩 들어가 있었어요. 그리고 웡심이인데 저는 그게 맛있더라고요. 국물이 시원하죠. 일반 육수를 끓여서 내는 것보다는 그게 더 입맛에 맞아가지고 그 영향도 많이 받았고 그리고 더 넣어주자라는 생각도 있었고. 왜냐하면 지금 웡심 가격이 이 정도 가격이면 솔직히 싼 편이에요. 보통 웡심이는 감자 갈아가지고 해서 손실이 너무 많아요. 보통 9천 원 정도는 넘게 받아요. 어디 웡심이집에 가 시든지 간에. 왜냐하면 감자를 갈아가지고 막상 이만큼 나오는데 감자가 많이



들어가거든요.

근데 거기다 바지락까지 넣고 하니까 실적으로는 들어가는 게 많이 들어가요. 솔직히 말해서 그런데 손님들이 맛있게 먹고 제가 조금 적게 남더라도 맛있게 드시면 괜찮겠다 생각이 들어가지고요. 그냥 그런 식으로 한 거고 바지락이나 이런 거는 제가 인천 사람이라 그랬던 게 아니라 그냥 그런 것들이 손님들한테 더 시원하게 작용한 것 같고 또 맛있게 드셔주니까. 그러면은 또 그분들이 또 다른 분들을 모시고 오고 이런 것들을 생각하고 조금 적게 남더라도 그게 낫다고 생각을 하기 때문에 한 거예요.

오만둥이나 조개가 해산물이잖아요. 그럼 그 선도가 가장 중요한데 수급은 어떻게 받으세요?

수급은 바지락 같은 경우는 바지락 전문점에서 받아요. 살아있는 생물이다 보니까 선도가 좋을 때는 빨도 잘 뺄어내고 해감이 잘 돼요. 그런데 바지락이 좀 더우면 좀 상태가 안 좋던가 이러면 자기네들도 힘이 없기 때문에 빨을 뺄어내지도 못하고 그러니까 안에 많이 남아 있어요. 그래서 1년 중에 가끔 그런 것들이 좀 씹히는 것도 있고 그래요.

그러면 바지락이 들어와서 여기 사장님이 따로 해감을 하시는지요?

해감을 안 시켜요. 저희가 하려고 몇 번 시도를 해봤는데 빨이 빠진 상태에서 또 해감을 하니까 애들이 선도가 너무 안 좋아져요. 그래서 바지락은요. 빨을 다 뺄어내면 물에다 오래 놔두는 것보다 냉장고로 들어가는 게 훨씬 더 오래 가요. 물건이 오면 바로 냉장고로 다 들어가요. 저희도 조개구이를 해 봤는데 그걸 몰랐어요. 수족관 안에 오래 있으면 좋은 줄 알았는데 그게 아니더라고요. 바지락을 어느 정도 빨이 빠지면 냉장고 안에 물 없이 들어가 있는 게 훨씬

더 오래 가요. 그리고 선도도 훨씬 더 좋고. 근데 거의 매일매일 시키니까 제가 2~3일까지 가고 이런 게 아니라 거의 하루 아니면 하루 반나절 정도 그 정도까지만 쓰니까, 그 오만둥이 같은 경우도 갈아서 쓰고 하다 보니까 세 군데에서 올라오는 경우도 있고, 저희가 여기 근처에서 받는 경우도 있고, 그거는 수급에 따라서. 왜냐하면 수급이 딸릴 때 같은 경우에는 밑에 지역에서 바로 전화해가지고 택배로 받는 경우도 있어요.



혹시 더 말씀해 주실 부분이 있을까요?

추가로 한 말씀 더 드리고 싶은 게 저희 식당의 시그니처는 웡심이랑 파전이에요. 버섯 파전인데 그거를 너무 좋아하세요. 표고버섯을 거의 한 70~80% 갈아요. 그거는 웰빙 음식이라 저희가 해물 버섯 파전이라고 하는데 실질적으로는 표고버섯이 엄청 많이 들어가요. 거의 주먹으로 한 두 주먹 정도로, 식감이 풍부하고 맛있어요.

웰빙을 지향하는 사장님의 음식이 많은 사람들에게 전통음식으로 기억되며
앞으로 오랫동안 이 음식점이 존재하길 바랍니다.



사골칼국수





'변화는 하지만, 변함은 없게.'

소박해 보이지만 속은 짝 찬 음식을 만들기 위해, 오늘도 문을 열고 손님을 맞이합니다.

내가 좋아야 손님도 좋다!



김승준(1961년생), 김미경(1964년생)

서울에서 태어나서 6살 경에 인천에 왔고, 직장생활을 하다가 은퇴 후
칼국숫집을 5년 째 운영하고 있다.

시민기록일지

- 면담자 : 정지선 (면담지원 : 정은주)
- 면담일시 : 2021. 9. 16.
- 면담장소 : 칼국수미학

미 추
홀
사
람
들
은
이
맛
을
안
다

인터뷰에 응해주셔서 대단히 감사합니다. 선생님 성함과 나이는 어떻게 되나요?

61년생 김승준, 64년생 김미경입니다.

태어난 곳은 어디고, 인천에는 언제쯤 오셨어요?

서울 용산구에서 태어났고, 아마 인천에 6살쯤에 내려오지 않았을까 싶어요.

가족관계는 어떻게 되나요?

제 아내와 딸 하나, 아들 하나 이렇게 넷이 살고 있어요.

현재 이 식당 건물은 선생님의 본가를 리모델링한 건가요?

아니요. 사실 제 딸이 집 앞에 있는 제물포여중에 다녔어요. 아이가 중학생일 때 학교에 데려다주러 다니면서 이 집을 봤는데, 하얀색으로 된 집이 참 예뻐어요. 오다가다 늘 보면서 “저 집이 예쁘다.”라고 집사람이 말할 때마다 제가 “예쁘면 가져야지!”라고 말을 했었죠. 그런데 그 당시에는 주인이 팔지를 않아 이 집을 살 수는 없었어요. 그렇게 세월이 흘러 한 5~6년 전쯤 다시 문을 두드렸을 때 집을 살 수 있었어요.

다양한 음식 중에서 칼국수로 정하게 된 이유가 있을까요?

제가 어려서부터 밀가루 음식을 좋아했어요. 자연스레 면도 관심이 많았고요. 일본에 가게 되면 몇 날 며칠을 면 집만 돌아다녔어요. 우동, 라멘, 소바 등등. 그리고 면 관련 세미나나 전시회가 있으면 적극적으로 찾아다니면서 배우다 보니 나중에는 제면 학교까지 다니면서 정식으로 면 공부를 하게 되었지요. 그러다가 최종적으로 우리나라 정서에 맞고 내가 좋아하는 음식인 칼국수로 정하게 되었고요.

식당 이름이 특이하면서도 예쁜데 이름은 누가 지으신 건지요? 또 이름에 어떤 의미가 있을까요?

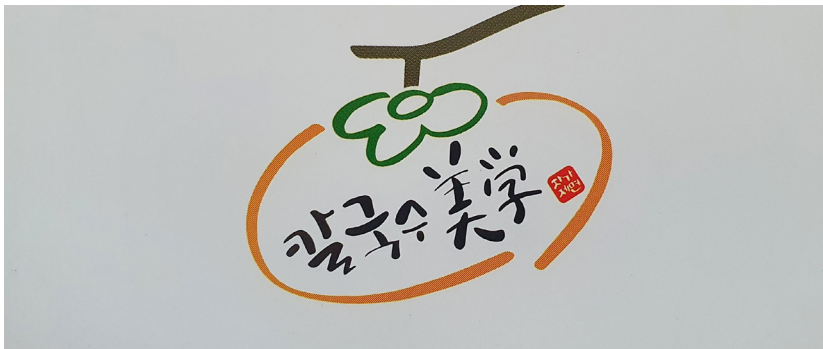
이름은 제가 지었어요. 아름다울 미(美)에, 배울 학(學)으로 썼어요. 미학(美學)이요. 대부분 ‘미학(味學)’은 맛을 아름답게 한다고 생각해서 맛 미(味)를 쓰기 쉬운데, 저는 그 글자를 쓰고 싶지 않았어요. 아름다울 미(美)를 쓰고 싶었어요. 그래서 칼국수를 하나의 아름다움 같은 것들로 표현하려 노력하고 있어요. 아름다움을 표현하기 위해 계속 배우는 과정을 이름에 녹여내고 싶었어요.

(김미경) 칼국수를 끓이면서도 지금도 설레요. 면을 끓이면서 뽕양게 하얗게 나오면 너무 예쁘다고 말해요.

면은 직접 뽑으시나요?

네. 제가 가진 제면기는 반죽, 고압 프레스, 압연, 칼날 커팅이 가능해요. 면의 두께와 폭도 원하는 대로 조절이 가능하고, 특히 두께 측정기가 장착되어 있어 0.1mm까지 조절 가능합니다. 제가 일본 선생님들에게 면을 배웠는데, 다른 첨가물 없이 물하고 소금만 넣는 걸로 배웠어요. 일본 선생님들이 순수하게 “좋은 물과 좋은 소금을 써라.” 그렇게 말씀을 하셨어요. 그러니까 경우의 수가 없는 거죠. 그것만 가지고 좋은 면을 만들려니까 쉽지가 않은 거죠.

미추홀
사람들은
이 맛을
안다





그렇겠네요.

변수가 없는 거예요. 그래서 숙성이라는 기법이 도입될 수밖에 없었어요. 저희는 면 전용 숙성고를 사용해요. 히팅(Heating)과 쿨링(Cooling) 기능이 있어서 숙성온도를 자유롭게 조절할 수 있지요. 1차 고온 숙성을 하면 유연하게 충분히 풀어줘서 굉장히 부드러워져요. 그다음에 다시 온도 및 시간 컨트롤을 한 다음에 2차 숙성 들어가고, 다시 또 한 번 압착 한 다음에 3차 숙성까지 들어가는 거예요. 계속 들락날락하면서 계속 면에 신경을 써야 해요. 온도 조절을 계속해야 하니까 사실 번거롭고 시간이 많이 소요되죠. 제가 면 만드는 과정을 네 차례에 걸쳐서 배웠어요. 심지어는 저 제면기 만드는 회사의 회장님한테까지 배웠어요.

(김미경) 그래서 그런지 저희가 내드리는 칼국수를 드신 분들은 대부분 소화가 잘된다고 해요. 탄 데 칼국수 못 드시는 분들이 저희 것만 드신다는 분들이 좀 많으세요.



밀가루는 고급 생면용 밀가루를 사용하신다고 하셨는데, 소금은 어디에서 생산되는 것으로 사용하시나요?

신안 앞바다에 신안에서도 한 시간 더 들어가는 병풍도라고 하는 섬이 있대요. 거기에서 2012~2014년도 사이에 생산된 소금을 별도로 대량으로 주문을 해서 한 10년 치 쓸 거를 확보해 놓았어요. 간수 다 빠진 소금을 저장해놓고 있어요. (김미경) 그 소금은 물을 탔을 때 침전된 불순물이 거의 안 나와요. 그리고 소금에서 약간 단맛이 난다고 그러죠. 반죽에 들어가는 게 딱 물하고 소금인데 밀가루하고, 그게 좋아야 하는데 먹어보면 맛을 알아요. 그래서 콩국수에도 콩하고 그 소금만 넣는데 소금은 저희가 볶고 건조해서 사용해요.

가게를 보니까 1인을 위한 좌석을 창가로 배치하셨네요?

(김미경) 제일 좋은 자리로 해준 거예요. 혼자 오시는 분들 왔으니까 푸대접받지 말라고. 창가에 예쁜 화분들도 장식해 두었고요.



곳곳에 보이는 다육식물이 보살핌을 잘 받은 것처럼 보이는데 다육이 키우는 것이 취미 중 하나이신가요?

(김미경) 예. 그 아이들은 반려 식물이죠. 식물도 이렇게 자세히 보면 식물마다 사는 어떤 환경이 있어야 하고 거기에 맞아야 해요. 그리고 여기 찾아오시는 분들이 뜨내기들이 아니라 한 번 오시면 공통된 관심사(다육이, 식물, 그림, 음악 등)로 저희와 친구가 되는 분들이 많으세요. 이거 하면서 사람을 많이 사귀었어요.

은퇴 후 집에만 있었으면 무료하게 지내셨을 텐데 이런 칼국수 가게를 통해 많은 사람과 교류하실 수 있게 되는 것 같아요.

어쩌면은 음식을 하는 것보다 더 소중한 것을 얻은 거죠. 그래서 같이 더불어 가는 거죠. 너무 좋아요.

(김미경) 어르신들이 오셔서 드시고 가시면서 하시는 말씀이 굉장히 대접받은 것 같다고 하세요. 그런 말씀은 진심으로 느껴지잖아요. 어르신들이 그러실 때 뿌듯하죠. 겨우 8000원짜리 음식이지만 그래도 그 어르신들은 그게 대접을 받았다고 생각을 하시니까.

손님들이 어떤 부분에서 대접받았다고 느끼시는 것 같으세요?

저 주전자 한 번 가져와 볼까요? 이렇게 예쁜 거 하나 보면 그냥 놓치고 싶지 않은 거죠. ‘손님과 이런 거 하나로도 무언가를 교감할 수 있겠구나!’ 하는 생각에.

(김미경) 저 주전자는 일본 여행하다가 스테인리스 공방에서 이빠서 산 거예요. 나중에 음식점 할 때 쓰면 되겠다 싶었거든요. 이 물주전자를 사람들이 좋아하고, 또 저 찻주전자 좋아하시는 분들이 많아요. 손님들이 이 주전자를 되게 마음에 들어 하세요. 그리고 저희는 그릇도 놋그릇으로 써요. 비빔밥집이나 이런 데 가서 보면 놋그릇으로 나오는 집들을 보면 ‘정성스럽구나. 예를 갖췄구나’ 하는 그런 느낌이 들어요. 그래서 저는 ‘우리 손님들이 좋아하겠다.’ 아니면 ‘꼭



손님뿐만 아니라 우리도 이것으로 음식을 만들어서 내면 너무나 좋겠다.' 싶으면 지르는 거예요. 과감하게 그냥.

놋그릇은 가격도 비싸고, 관리도 어렵다던데 힘드시겠어요.

(김미경) 네. 놋그릇이 엄청 무겁거든요. 그리고 잘 닦아야 영롱한 놋그릇 색이 나오기 때문에 설거지할 때도 사실은 힘이 많이 들어요. 그래도 정성을 다해 설거지해서 영롱한 놋그릇을 보면 기분이 너무 좋아요.

칼국수를 먹어보니 고기는 갈아서 만든 고명이 아니던데 그 이유가 있을까요?

저희는 양지를 직접 사서 다 손질을 하거든요. 그래서 칼국수 국물을 끝까지 먹을 때까지 기름이 안 떠오요. 이렇게 기름 부분 다 발라내고 삶은 후 손으로 다 찢어서 손이 많이 가는 거예요.

(김미경) 다짐육이나 같은 고기로 하면 쉬워요. 고깃값도 싸고 그렇죠.

김치도 손수 담그시나요?

(김미경) 김치는 매일 담기 때문에 전출지에 담근 날짜를 적어놓아요. 그게 숙성이 돼서 날짜에 딱딱 맞게 손님상에 나가야 하는데, 손님이 많으시면 덜 익은 상태로 나오기도 하고 그러죠. 김치 재료도 일주일에 한두 번 정도 직접 농산물 시장에 가서 구매해요. 싸게 사려는 것이 아니고 싱싱하고 좋은 재료를 사러 가는 거예요.

칼국수 육수는 어떤 방식으로 만드세요?

육수 내기 위해 저희는 한우 뼈를 써요. 250인분 삼중 스테인리스 대형 솥이 있어요. 사골은 쉽게 우려나는 게 아니라 오랜 시간 정성을 다해 우려내야 해요. 보이지 않는 곳에 정성을 다하는 거죠.

일반적으로 사골국 하면 불투명하면서 약간 누렇게 보이잖아요? 근데 여기 칼국수가 사골국이 베이스라 하는데 하얗고 맑아 보여요. 이유가 있을까요?

(김미경) 사골 뼈를 넣고 끓이면 진짜는 뽕앙고 맑아요. 이렇게 끓이면 기름이 많이 떠오요. 그래서 저희는 바로 저온 창고에 넣어서 식힌 후 기름을 걸러 내죠.

칼국수용 육수를 해물로 안 하고 사골 뼈를 사용하게 된 이유가 있을까요?

저희는 사골 국물을 사용하지만, 사람들이 거부하시는 분들도 있어요. 서울에는 사골 국물을 이용하는 칼국수집들이 많은데 인천에서는 ‘해물칼국수가 진짜 칼국수다.’라는 인식이 훨씬 강해요. 그래서 남들 안 하는 사골칼국수를 하게 되었어요.

음식에도 지역적인 특징이 있는 것 같아요.

예. 그래서 처음에 칼국수를 선보이는데 손님들이 거부를 많이 하셨어요. 안 드셔보시고 느끼할 것 같다고 생각하시는 것 같아요.

사골국물 맛이 느끼하지 않고 맛이 되게 깔끔하던데 비법이 있을까요?

뼈를 베이스로 하려니까 아무래도 설렁탕의 느끼함 그런 고유한 맛이 날 거 아녓니까. 그러면 제 아내처럼 고기를 싫어하는 사람들이 분명히 존재할 텐데 하는 생각에 나만의 비법을 개발했어요. 채소를 따로 끓인 채수를 사골국물과 섞어 느끼함을 잡아버리는 거예요. 사실은 그게 비결이에요. 내가 만든 음식은 내 사람이 잘 먹어야 하니까 그런 아이디어를 낸 거죠.

(김미경) 그렇죠. 사골국물 맛이 나면 설렁탕이죠. 제가 고기를 안 먹는다고 했잖아요.

본인들이 좋아하는 맛을 대중화시키는 데 성공하셨네요?

(김미경) 대중화까지는 아니고. 그런데 그걸 좋아하시는 분들이 오시는 거죠. 한 번 드신 분들은 약간 중독되는 맛이라고 주기적으로 먹어줘야 한다고 그러시더라고요.

칼국수 나올 때 새우튀김을 주시잖아요. 어떻게 주시게 됐는지요?

(김미경) 개업 선물이었어요. 개업 선물인데 손님들이 너무 맛있다고 그래서 그걸 빼질 못해요. 그 새우튀김도 저희가 직접 새우를 사서 빵가루 입혀서 만들어요.

돈가스는 왜 하게 되셨는지요?

(김미경) 제가 원래 고기를 안 먹어요. 그런데 돈가스만 먹어요. 고기는 안 먹지만 제가 먹을 수 있는 게 돈가스여서 돈가스를 메뉴로 만들었어요.

좋아하시는 걸 메뉴로 정하셨네요?

그런데 여기 오시는 분들이 “너무 메뉴가 없다. 다양하게 좀 이런 것도 해봐라, 저런 것도 해봐라!” 그런 요구사항이 많으시죠. 근데 저희는 ‘우리가 할 수 있을 것만큼만 하자!’ 우리가 어떤 손님이 요구한다고 이거저거 하다 보면 끌려다닐 수밖에 없으니, 우리가 자연스럽게 내놓을 수 있을 그것만큼만 하자. 그래서 딱 그냥 우리 기준으로 정해 버렸어요. 여름에는 계절 메뉴로 콩국수를 내는데 그것도 어느 정도 저희가 떳떳하겠단 싶어서 시간을 쪼개서 추가한 건데 그렇게 되면 불량 콩 고르는 일부터 해야 하니까 우리는 더 일의 양이 많아져요. 그래서 메뉴가 쉽게 늘어나지는 못해요.

콩국수는 언제 맛볼 수 있나요?

(김미경) 6~9월 추석 전까지 해요. 근데 콩국수 마니아들이 점점 늘어나면서 저희가 점점 힘들어지고 있어요. 왜냐하면 저희 콩국수에 들어가는 콩이 구매부터 힘들어요. 괴산에서 나는 재래종 콩(논두렁 콩)을 예약 맞춤으로 들어가요 하거든요.

콩국수 할 때 콩은 믹서기로 가나요?

저희가 유명한 집에서 사용하는 콩 가는 장비랑 미국에서 쓰는 특수 모터를 장착한 믹서기도 사서 해 봤는데 다 소용이 없었어요. 우리가 원하는 콩 국물이 안 나오더라고요. 결국 찾은 게 전기식 돌 맷돌이었어요. 스위치 켜면 알아서 돌아가는 돌 맷돌을 구해가지고 몇 번 돌려서 콩을 굉장히 곱게 으깨는 방식으로 하다 보니까 정성과 시간이 오래 걸리는 거예요.

지금 연구하고 계시는 새로운 메뉴들도 있나요?

지금 준비된 건 많아요. 공부 많이 했어요. 문제는 우리가 소화할 수 있는지에요. 만두를 예를 들어드리면 여기 칼국수하고 만두하고 궁합이 사실 잘 맞잖아요. 근데 제가 만두에 굉장히 기대치가 높은 건지는 모르겠는데 ‘만두 맛의 종결은 뭐냐? 만두의 궁극은 뭐냐?’ 그것들을 생각해보게 되면 아직도 만두 맛의 정의를 모르겠어요. 이런 것들이 정리되면 신메뉴를 만들 생각도 있어요.

사장님과 사모님이 만족 못 하시는 거죠?

그러니까 계속 공부해야 하죠.

(김미경) 변하지 않으면서 변해야지. 안 변하고 계속 그대로 있으면은 음식이 맛이 없어요.

사실 유지도 힘든 거죠.

(김미경) 유지는 안 돼요. 유지는 퇴보나 마찬가지예요. 그 자리에 있으면서 발전을 못 하면 그것은 퇴보죠. 솔직히 음식을 만든 사람은 내가 성의껏 만들었기 때문에 손님들 앞에서 항상 당당해야 한다고 생각하거든요. 그래서 더욱더 손님한테 부끄럽지 않은 그런 음식을 내려고 노력해요.

그리고 공부도 많이 해야 한다고 생각을 해요. 메뉴가 두 가지밖에 안 되지만

저희는 틈나는 대로 먹으러 많이 다니거든요. 꼭 칼국수나 돈가스집만 가지는 않아요.

(김미경) 그래서 거기 맛집 찾으러 떠난다는 핏말이 있잖아요.

이런 핏말은 처음 봤어요.

저희가 꼭 가보고 싶은 식당이니까 평일 나가야 하는데, 평일 나가려면 우리가 문을 닫아야 하잖아요. 그러니까 그럴 때 저런 거 찬스 쓰는 거죠. 저거 걸어놓고 맛집 찾아 떠난다로.

(김미경) 거의 한 달에 한두 번씩은 사라져버려요.



미추홀 사람들은 이 맛을 안다

명함에 나온 그림은 감나무를 표현한 건가요?

(김미경) 네. 저희 마당에 있는 나무가 단감이랑 대봉이에요. 여기 앞에 보이는

나무에는 단감이, 저쪽에는 대봉이 열려요. 대개 감나무는 밑에서 이렇게 올려다보잖아요? 근데 저희는 눈높이에서 감나무를 볼 수 있어요. 그래서 가을에는 그쪽 테이블을 제일 좋아하세요.



코로나 상황으로 영업에 영향을 좀 받으셨나요?

(김미경) 테이블 수는 많은데 인원이 적어서 아무래도 매출 차이는 있지만 그렇게 확 줄어들지는 않았어요.

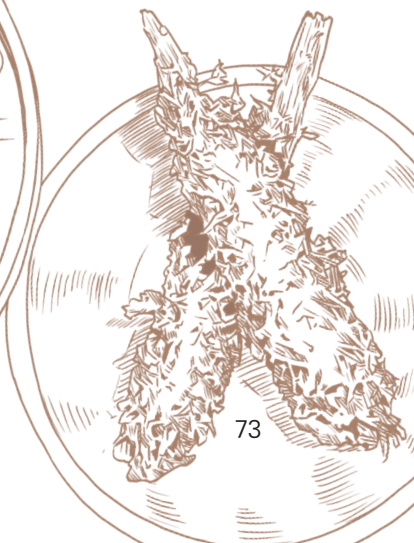
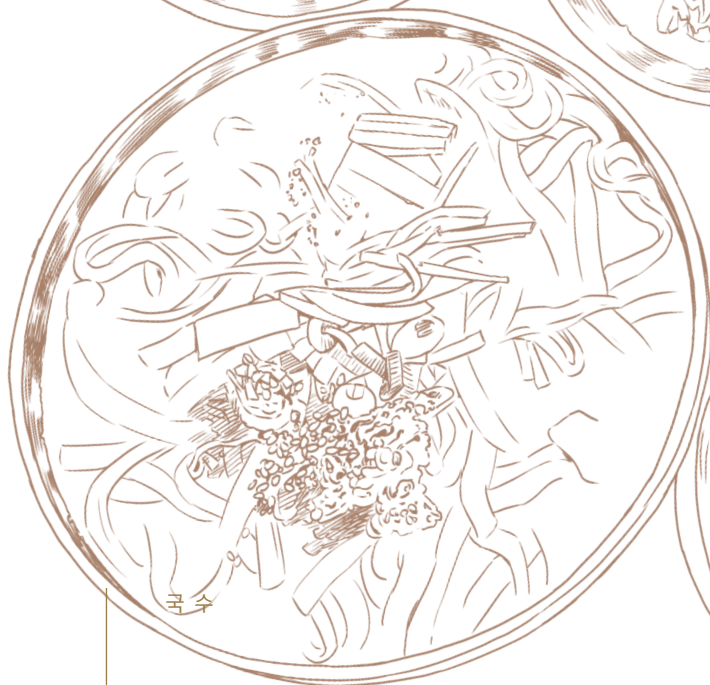
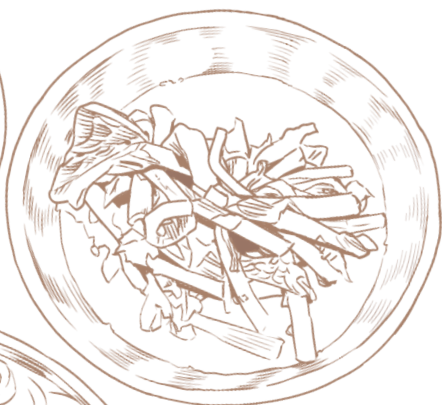
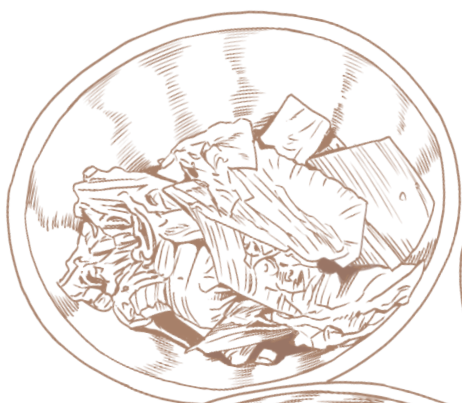
마지막으로 이번 작업을 통해서 꼭 남기고 싶은 말이 있으실까요?

어쨌든 제가 우리 집에서 이렇게 하고 싶은 식당을 하고 있어요. 물론 힘든 일도 있고, 또 재미있고 여러 친구도 만나서 교감하고 어떻게 보면 살아가는 과정

인 것 같아요. 이 자체를 즐기고 있는 것 같기도 하고요. 몸은 힘든데 한편으로는 재미있어요. 만약에 시골에 가서 내가 혼자 묵묵하게 농사만 짓고 살았다면 이런 좋은 일들을 놓치고 살게 되지 않았을까 하는 생각이 들 때가 있어요. 친구를 많이 사귀는 것도 좋죠. 계층 없어요. 할아버지부터 아줌마까지. 이런 데서 꼭 음식 얘기가 아니라 자연스럽게 살아가는 이야기, 커피에 관한 이야기도 좋고, 빵 이야기 좋고 각자 서로 취미 이런 것들을 아는 견지(見地)가 있다면 자연스럽게 얘기를 나눌 수 있는 것이 좋더라고요. 어쨌든 시작은 어렵게 해서 우여곡절을 많이 겪고 지금도 시행착오 겪고 있지만 이런 것들을 힘닿는 대로 계속하고는 싶어요. 다만 무리하게 밤새도록 일하고 ‘내일 또 돈을 벌어야 하니까 몸이 부서져도 내일 또 해야 해!’ 이러고 싶진 않아요. 정말 여유가 된다면 천천히 오래 하고 싶어요. 오랫동안 사람들과 함께하면서 기억에 남을 수 있는…….

저 역시 오래도록 다니고 싶은 맛집을 찾았습니다.

긴 시간 인터뷰에 응해주셔서 감사합니다.



우동





자신 있고 오래 하겠다는 뜻으로 지은 우동만 100년.

민거나 말거나 우동만 100년



문장자(1967년생)

서울에서 태어났고, 송의동에서 2011년부터 살며 2014년 지금의 자리에서 '우동만 100년'을 운영하고 있다. 오래 하겠다는 뜻으로 지었다는 가게 명칭과 다름없이 대를 잇고 싶다는 꿈을 가지고 있다.

미추홀 사람들은 이 맛을 안다

시민기록일지

- 면담자 : 조용희 (면담지원 : 이혜숙)
- 면담일시 : 2021. 9. 14.
- 면담장소 : 우동만 100년

인터뷰에 동의해 주셔서 대단히 감사합니다.

사장님의 성함, 나이, 미추홀구와의 인연에 대해 말씀해 주시겠습니까.

저는 67년생이고요. 나이는 쉰 다섯이고요. 서울에서 태어났는데 2011년 서울에서 이사와 미추홀에서 산 지 10여 년 된 것 같아요. 특별한 이유는 없고 송의동에 집을 얻었고, 서울로 직장 다니기가 너무 버거워서 8년 전에 차리게 된 게 여기 우동만 100년이에요.

우동만 100년 처음 하신 거예요?

식당에서 한 15년 일했나, 가는 곳마다 제가 한 가지씩 배운 것 같아요. 제가 여기저기서 배운 거를 다 지금 믹스 한 거죠. 부천에서 잠깐 한 경험도 있었고 혼자 하려고 하니까 이거는 반찬도 별로 안 나가고, 제가 반죽하고 육수를 뽑으면 차별화되어 그래도 장사가 되지 않을까 해서 시작을 한 거거든요. 솔직히 쉬운 건 아니지만 망하진 않겠다, 나 혼자 하루에 15그릇만 팔아도 그냥 식당에서 일하는 것보다는 낫겠다 싶어서 했는데 쉽지 않았죠.

명칭을 이렇게 정하게 된 어떤 특별한 계기나 이유가 있을까요?

예. 있어요. 우동을 하려고 했는데 우동 그러면 별로 차별화도 안 되고 그냥 지나가지 이 구석진 여기까지 누가 오겠나 싶어서, 그냥 자신 있고 오래 하겠다는 뜻으로 제가 지은 거거든요. 혹시 하고 들어오시는 분들이 꽤 돼요. 제 나이를 보고 좀 놀라 하시는 게, 나이 드신 분이 하는 줄 알고 “대대로 물려받으신 거예요?”하고 물으면 제가 또 거짓말 못하니까 그거 아니라고 제가 오래 하겠다는 뜻으로 제가 지은 거라고 해요. 그래서 이름 덕 좀 보기는 봤어요. 우동 그러면 그냥 일본식 우동 생각하지 100년 그러면 대대로면 혹시 우리 입맛에 좀 맞지 않을까? 이런 생각을 하고 오시는 분이 한 분이라도 계시지 않을까 해서요.



수제로 하시는 이유도 있으세요?

차별성으로 살아남기 위해서. 내가 대충대충 그런 게 잘 안 되고 재료 받는 거 별로 마음에 안 들어서요. 제가 받는 것도 먹어봤는데 그게 제 입맛에 안 맞아요. 결론은 제 입에 맞아야지 팔 수 있다고 생각하거든요.

음식을 하면서 가장 중요하게 여기시는 것은요?

음식은 무조건 맛은 기본이고, 첫 번째로 생각하는 거는 청결. 이것도 제가 그냥 터득한 건데 옛날 분들이 세제로 밀가루도 쓰고 소금도 쓰고 이랬잖아요. 저는 세제 어떨 때 가끔은 쓰는데 우동 삶은 물 그거 모아서 설거지하거든요. 그러면 진짜 좋아요. 세제 필요 없어요. 세제보다 더 깔끔해요. 우동은 한 번 행구거든요. 삶은 물을 모아 갖고 설거지하면 진짜 깨끗해요, 저희는 세제 필요 없어요. 설거지도 되게 빨라요. 물도 아끼고요.

육수를 낼 때의 재료 구입 어떻게 하세요.

한 11~12가지가 들어가거든요. 거기에 제가 먹어보고 비율을 맞춘 거죠. 레시피를 제가 나름 정한 거예요. 제일 많이 들어가는 게 멸치, 디포리, 무, 양파, 대

파 뿌리, 그리고 한약재 조금 들어가고 소금요. 재료 대주시는 곳에서 조금씩 들어오는데 무조건 제일 좋은 거 갖다 달라고 해요.

밀반찬으로 다른 곳과 다르게 짜사이를 선택하시게 된 어떤 특별한 이유가 있으세요?

한 호텔에서 일했는데 거기에 이게 나가더라고요. 근데 손님들이 꽤 찾아요. 내가 나중에 식당 차리면 이것을 해야겠다 해서 내 나름의 레시피로 만든 거죠. 보통 중국집에서 나오는 짜사이는 볶음이거든요. 짜사이는 제가 우리의 입맛에 맞게 무친 거예요. 우동하고 좀 개운하게 먹으라고 이렇게 무친 거예요. 우리나라 찐지와 같다고 보시면 돼요.



육수를 직접 만드시기 때문에 저희 인터뷰가 오늘로 미뤄지기도 했고, 지금 면도 수제로 다 하시는데 이렇게 하시면 굉장히 어렵지 않아요?

어렵고 힘든 건 있죠. 받는 게 편하긴 하죠. 하지만 제일 중요한 건 차별성. 제가 우동만 100년을 차별성 때문에 하는 건데, 가끔 손님들이나 딸도 “엄마 그냥 받아서 하면 안 돼 힘든데.” 이럴 때 있어요. 저는 그건 양보 안 되는 거 같아요. 손님이 이걸로 오시는데요.

육수 끓이시는 게 어렵지 않아요?

겨울에는 따뜻해서 좋고요. 여름은 더워서 힘들어요. 이게 맨날 다르면 어려운데 우리 딸도 끓이는 게 제가 무, 양파, 파 뿌리 이런 것까지 다 제 계량을 이렇게 써놔어요. 딱 맞춘 거죠. 제 입맛에. 그래서 재기만 하면 돼요. 이제는 어려움 없는 거죠.

재료 전체를 다 레시피 화 하셨군요. 음식에 대한 자부심이 있다면?

개인적으로는 사장님이 직접 반죽하시는 거는 자부심을 느끼실 만할 것 같아요. 자부심 같은 거 없고 그 자부심이라는 거는 딱히 저는 받는 것보다 제가 해야 직성이 풀린다는 거. 당연히 받아서 하는 줄 알고 드셔 보고 “반죽 직접 하세요?” 이 질문 되게 많이 하시거든요. 그냥 손님이 뭐라고 그래서가 아니라 내가 먹게끔 해줘야 되지 않겠냐. 돈을 받으면서! 그런 생각을 갖고 있는 거죠.

계속적으로 사랑받는 비결이 있다면 무엇이라고 생각하세요?

그냥 맛이 한결같다는 말씀해 주시고 이 자리에 계속 있어라. 그 소리도 많이 하세요. “오래 하실 거죠?” 이 소리 진짜 많이 듣고 그럴 때는 좀 뿌듯하고 “다음에 또 올게요.” 그 말씀 하시지만 오시진 않더라고요. 근데 그 힘으로 버틴 것 같

아요. 여기 오실 일 있으면 그래도 찾아 주시더라고요.

기억에 남는 손님이 있으실 것 같은데.

여기 위에 사시는 할아버님이 화가신데 그분은 진짜 거의 일주일에 다섯 번 오세요. 그분이 그렇게 말씀하셔요. 당신 말씀은 “까탈스러운데 속이 편해요.” 저는 파는 입장이지만 매일 오시니까 걱정이 되고, 맛있어서가 아니라 꼭 팔아주러 오시는 거 같았어요. 맨 처음에는 그런 기분이 드는 거예요. 제가 먼저 “속이 불편하지 않으세요? 계속 그렇게 오시는데.” 그랬더니 “이 집 거 먹으면 속이 편해요.” 하세요. 그런데 꽤 오시다가 갑자기 안 오시면 한약 드시는 거더라고요.

또, 옆에 사는 애가 있어요. 처음 온 게 세 살 정도 됐을 거예요. 우리 우동을 먹는 거예요. 보통 애들이 못 먹거든요. 제가 일요일은 쉬는데 가게 문 닫은 날 다



음 날 와서 여기에 대자로 누워서 우동 왜 문 닫았냐고. 아이가 우동 한 그릇 다 먹어요. 그 애가 지금 10살이에요. 거의 일주일에 세 번 네 번 오고 우동 한 그릇을 그 애가 다 먹어요.

요즘에 유모차 끌고 오는 엄마들이 좀 있어요. 그래서 막 물에다가 씻어주는 경우도 있는데, 엄마들이 그래요. “이게 뭐 맵다고 그래.” 애들은 맵다고 그러는데 “너 왜 거짓말하니.” 이래서 제가 가서 얘기를 하죠. 이거 원래 청양고추 들어간다고 “저는 안 매운데요.” 어른들은 못 느끼죠. 애들은 느껴요. 그래도 내가 애들 앞에서는 더 맵다고 그럴까 봐 얘기 안 하고 어른께 살짝 얘기해요. 그럼 이해를 해요. 그래서 물에 약간 씻어주고, 먹는 애들은 먹어요. 그런데 원래 매워요.

2019년부터 지금까지 코로나로 인해서 자영업자들이 굉장히 힘들어지셨잖아요. 우동만 100년은 어떠한가요. 배달은 하시나요?

코로나 터지기 1년 전부터 배달을 하기 시작했는데 다행히 배달이 안정될 때 코로나가 생겨서 배달이 많이 늘었어요. 그래서 저는 나라에서 주는 거 한 번도 못 받았어요. 저희는 매출 배로 올랐어요. 배달이 월등히 높죠. 만약에 여기가 10만 원이면 배달은 한 20만 원. 그 정도로 배달이 코로나로 더 입지가 넓어진 거죠. 이 부근보다는 저쪽 뒷 역 도화동, 송림동, 학익동, 용현동에서 주문이 많아요. 먼데도 손님들이 안 불고 맛있다고 해서 많이 찾아주셔요. 와서 먹는다고 생각해서 그런지 송의동은 많지 않아요. 다른 지역이 더 많아요.

제물포 시장 주변이 10년 전과 지금 많이 변했을까요?

어우 훨씬 변했죠. 저기 빌라도 새로 짓고 옛날에 구건물 많았다는데 지금은 거의 짓고 있는 게 새 빌라라 젊은 층이 많이 들어온 것 같아요. 손님이 젊어졌어요. 이 주위에서 저희 가게가 끝이었었는데 저희 가게 뒤로 많이 생겼어요. 이거



는 보셨나요. “미추홀 가볼 만한 골목식당”, 주인공원하고 수봉공원을 새로 조성하면서 주위에 추천할 만한 가게에 해 주시는 거거든요. 근처에 가볼 만한 식당으로 저희가 된 거예요. 수봉공원 별빛 축제 때 조금 덕을 봤어요.

앞으로 우동만 100년이 어떻게 기억이 되고 이어지기를 바라시는지요?

한결같은 맛으로 건강을 생각하고 청결을 유지하는 곳으로 기억되길 바라요. 우리 딸이 이어서 해 보겠다 하네요. 영업이나 배달 이런 세세한 거 손님들 컨트롤 하는 거 딸이 다 해요. 이 맛을 그대로 유지하고 기본적인 것에서 벗어나지 않는 게 나보다 더하죠. 딸도 음식에 관심이 있어서 숙주 우동도 딸이 개발한 거예요. 자기가 더 개발할지는 모르겠지만 일단 “엄마 내가 다른 건 몰라도 우동, 돈가스, 콩국수는 내가 끌고 갈 거야” 하더라고요. 감사하게도요.

오늘 인터뷰해 주셔서 대단히 감사합니다.





백령도식 냉면





“먹다 보면 인이 배긴다고 하지.”

우연히 생긴 반넙



김필주(1963년생)

백령도가 고향인 사장님은 황해도 출신 아버지와 백령도 출신의 어머니를 두고 있다. 다양한 경력을 가지고 있는 사장님은 백령도 냉면에 대한 애정과 자부심도 남다르다.

시민기록일지

- 면담자 : 정은주 (면담지원 : 김순옥)
- 면담일시 : 2021. 9. 1.
- 면담장소 : 백령도 냉면

미추홀 사람들
이 맛을 안다

안녕하세요? 미추홀시민기록단입니다. 백령도 냉면에 관한 기록을 남기기 위해 인터뷰 요청을 드렸는데요. 백령도 냉면을 제가 어디서 본 거 같아요. 옛날에 2019년 김종국이가 먹방에서 냉면을 먹었지요. 그리고 원주민이 추천하는 집이 저희 집이에요.

사장님은 혹시 고향이 어디세요. 고향이 백령도세요?

네.

그러면 부모님께서 다 백령도 분이신가요? 이 백령도 냉면이 황해도식인 것 같더라고요.

아버지는 황해도이고 어머니는 백령도시고, 아버지가 데릴사위로 들어가시게 된 거지. 6·25때 황해도 분들이 피난을 많이 나와서 백령도에서 거주하게 됐죠. 백령도 냉면이 황해도식인데 약간 변형이 됐지요. 저희 어릴 때는 백령도에 메밀을 많이 심었어요. 그걸 가지고 개인들이 동네마다 손수 방아를 찧어서 먹었어요. 그 이후로 상업화되면서 일반식이 된 거지.

황해도하고 연관이 있네요. 그럼 언제부터 여기 백령도 식당을 운영하셨어요? 2013년도예요. 우리 인천은 오래됐죠. 지금 한 30~40년 됐지.

저는 냉면의 종류를 화평동 냉면, 함흥냉면 이런 정도밖에 모르는데 찾아보니 까 냉면의 종류가 꽤 많더라고요.

화평동 냉면은 동네에서 생긴 거고. 예를 들어서 북한 같으면 함흥냉면, 큰 카테고리로 보면 평양냉면과 황해 냉면, 웅진 이게 백령도 냉면도 하나 들어가요. 그다음에 전주 냉면도 들어가고.

백령도 냉면이 궁금해서 찾아봤더니 돼지 뼈로 국물을 우려내더라고요.

백령도에 가면 냉면집이 몇 곳이 있어요. 돼지 뼈로 하는 데가 있고 소뼈로 하는 데가 있어요. 집마다 달라요. 어떤 데는 또 동치미로 하는 데도 있고, 사람들이 연구해서 이게 변형이 된 거지. 우리 어릴 땐 동치미에다가 먹거나 아니면 굴을 쪄아다가 먹었어요.

백령도 토박이분들하고 황해도에서 오신 분들하고 그 맛의 차이 때문에 이렇게 섞이게 된 걸까요. 아니면 그냥 자연스럽게 된 걸까요?

자연스럽게요. 그 당시에는 먹을 게 없잖아요. 섬이라는 지역에서 별미로 그게 시작이 된 거지. 백령도에 메밀을 많이 심다 보니까 수확이 되면은 그걸 사용을 해야 될 거 아니에요. 그러니까 그렇게 된 거지.

인터넷을 찾아보니까 백령도 냉면은 까나리액젓으로 간을 한다고 하더라고요.

백령도 음식은 간장 소금도 쓰지만, 까나리액젓을 하려면 소금 간장이 들어가야 돼요. 까나리를 잡으면 소금을 거기다가 쳐서 이게 숙성을 시켜서 그걸 끓여서 이렇게 내리는 거라고.

백령도에 천일염전인 화동염전 있잖아요. 메밀도 백령도에서 자체 생산을 하시고, 천일염도 화동 염전 것을 사용하시고, 어떻게 보면 섬 내에서 자체적으로 다 해결을 하신 거잖아요. 지금은 로컬푸드라고 부르긴 하는데 섬이라는 특징이 백령도 냉면을 만들게 한 이유도 될 수 있을까요?

저도 전문가가 아니니까 잘은 모르겠지만 그 지역에서 나오는 거 가지고 누가 해보니까 맛있었어요. 그럼 그게 업그레이드라고 봐야죠. 누가 연구하고 개발해서 그런 게 아니라. 어느 집에서 있는 거 가지고 이렇게도 해보고 저렇게도

해볼 거 아니에요. 근데 먹다 보니까 “이게 맛있네. 야, 그거 괜찮다.” 이런 식이 되어 가지고 그게 활성화가 된 거지.

까나리도 백령도 주변에서 많이 잡혀서 까나리액젓을 하시는 거죠?

그러니까 대한민국에서 까나리액젓 하면 백령도밖에 없어. 다른 데도 나오지만, 백령도 게 최고지.

저는 소금도 화동염전에서 나온 게 좋다고 들었거든요.

백령도 물이 염도도 알맞고 빨에 있는 물보다는 깨끗해요. 영양소도 많고. 백령도가 청정 지역이거든요. 그러다 보면 입자가 좀 다를 수 있겠지. 내가 전문가가 아니라 이렇게 말하면 될까 싶네요.

까나리액젓을 양념으로 쓰신다는 게 신기했어요.

까나리 액젓으로 무김치, 겉절이 할 때나 김장할 때나 백령도에서는 그걸 가지고 했고, 옛날 분들은 조선간장, 국간장 쓰듯이 백령도는 까나리액젓을 가지고 했어요.

까나리액젓이었기 때문에 이 맛에 좀 익숙하시고 이 맛을 좋아하시는 분들이 백령도 냉면을 찾는 게 아닌가 싶더라고요.

인이 배겨요 이게. 까나리 액젓을 넣고 먹으면 국물이 좀 뒷맛이 달아. 전문가들은 먹다 보면 다 느낌을 알아요. 처음 먹는 사람들은 비린내 약간 나는데 모르는 사람은 또 몰라. 그런 게 예민하고 사람마다 다 차이가 있어요. 그러니까 그제 다 호불호가 생기는 거야.

백령도 냉면은 백령도에 나는 주재료를 가지고 활용을 해서 여기까지 오게 된 거네요.

백령도 재료로 해서 여기까지 오게 됐고 상업화되다 보니까 약간씩 변형이 되는 거죠. 그리고 비법이 그대로 오니까 그 맛이 그리워서 오시는 분들이 계신데, 물맛만 틀릴 뿐이고 같은 재료 뭐 이런 거 똑같이 돌아가는 거예요. 근데 또 이 냉면 육수도 물맛에 따라서 좌우가 많이 돼요. 여기는 지하수가 아니라 상수도잖아. 그러니까 거기에 따라 맛이 다운됐다고 봐요. 백령도는 청정 지하수를 퍼서 하니까.

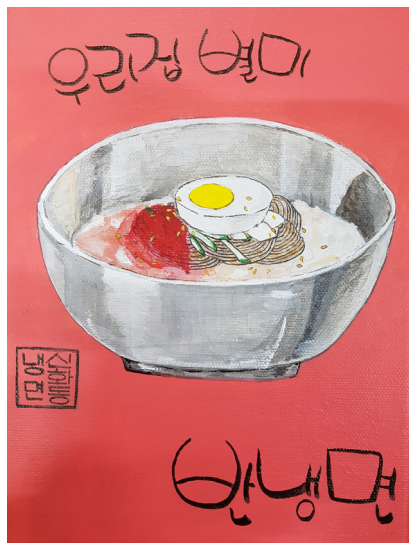


까나리액젓으로 간을 한다니까 진짜 맛이 궁금하거든요.

먹어봐야 알지요. 우리 메뉴 중에 물냉면하고 비빔냉면하고 이렇게 두 가지에 반냉면이라는 게 있는데 비빔냉면에 육수가 들어가면 반냉면이 되는 거예요. 백령도 젊은 해병대 친구들이 비빔냉면을 먹다 보니까 뻥뻥하잖아요. 거기에 물냉면 육수를 넣어 봤어요. 그러니까 이게 맛있는 거예요. 그래서 반냉면이 생긴 거예요. 반냉면이 생긴 비하인드죠. 우리 집 같은 경우도 반냉면이 50% 정도로 나가요.

자료를 찾았을 때 냉면 먹고 나면 백령도 냉면은 치러야 되는 의식이 있다고 봤거든요.

겨울철에 물냉면을 먹잖아? 겨울은 추운데 냉면이 차갑잖아요. 이게 들어가면 몸이 떨려요. 그러면 냉면 먹고 거기에 계란 노른자를 냉면에 놓고 거기다가 면수, 냉면을 삶은 물 그거를 붓는 거예요. 그리고 계란을 풀어요. 그다음에 까나리 액젓을 넣어 간을 맞춰서 그걸 마시는 거죠. 그러면 뜨거운 게 들어가서 속을 좀 편안하게 해줘요. 그게 의식인 거예요. 속을 따뜻하게 해준다는 그 개념으로 치러지는 거죠. 추우니까.



백령도 냉면의 주 고객층은 어떻게 되시나요? 백령도 분들도 많으시겠네요?

백령도 사람들이 많이 오죠. 그리고 웅진군청 분들. 먹어본 사람들이 먹는 거예요. 이거는 인이 배겨요. 한 번 먹을 때 맛있다 그러면 탄 집 안 가요. 일산에서 오시는 분이 있는데 이거 한 그릇 먹으려고 와요. 약사인데 점심때 여기까지 와요. 원래 주안에 살던 분인데 주안에 살다가 일산으로 이사 가신 거예요. 엄마네 집에 왔다가 냉면집이 있어 와서 먹고서 필이 꽃힌 거지. 그러니까 문 닫고 내려오고 그러세요.

저는 백령도 하면 심청이만 알고 있었어요.

그리고 백령도에 얹힌 것도 굉장히 많은데 음식을 기록하다 보니까 메밀도 자



체 생산하고, 소금도 그렇고, 까 나리도 그렇고, 자체 생산을 하면서 이렇게 냉면이 만들어질 수밖에 없는 그 배경이 있더라고요. 그래서 그런 거에서 까나리는 정말 생각도 못했었는데 그 맛이 궁금하기는 해요. 이게 그거예요?

항상 이렇게 비치되어 있어서 물 냉면이 나오면 따라서 먹고 그렇죠. 이게 염도예요. 소금처럼 아주 짜지는 않지만 국, 미역국, 뭇국, 매운탕 안 들어가는 데가 없어요. 그러니까 국물 염도를 하는 데는 거의 99% 들어가게 된다고 봐야지.

활용하기 나름이로군요. 냄비 소 재나 두께에 따라서 맛이 조금 달라지잖아요. 혹시 냉면 그릇도 냉면 맛에 영향을 주나요?

맛에는 영향을 안 주고 여름에는 더우니까 이 찬 음식에 따뜻하게 되잖아요. 내가 시원하게 먹고 싶은데 그릇이 빨리 덥게 될 수

있으니까. 공기 그릇이 표피가 하나인 게 있고 두 개 공기가 들어가 있는 이중 구조가 되지. 저게 다 이중 구조죠.

냉기를 유지할 수 있게끔 이게 그렇다고 해도 되게 맛을 신경 쓰시는 게 식당을 운영하시는 게 쉽지는 않은 것 같아요.

이 분야에 대해서 모르면은 다 모든 것이 어렵게 느껴지지만 내가 스스로 독학을 하면 힘들어요. 그걸 알 때까지는 시간이 엄청 걸려요. 그런데 내가 사부가 있어서 그런 지식을 얻잖아요. 그래서 대를 이어서 간다는 게 일본식 방식이긴 하지만 빨리 전수를 받을 수 있는 거예요. 가게가 조그마해도 1대, 2대까지 막 가는 이유가 있는 거고 저는 그거를 찬성해요. 나 혼자 그거를 연구하다 보면 대가 끊어지면 그걸로 사장이 되지만, 내가 연구한 거를 다음 대에서 그걸 기반으로 또 하고, 또 하고, 또 하고 하다 보면 그 노하우를 계속 전수 받을 수 있는 거 그게 최고죠. 그 테크닉이 한 마디로 음식이야.

저 같은 경우도, 저는 음식을 잘 몰랐어요. 저는 방송국 출신이에요. 내가 홍보 부장 한 사람인데.

방송국에서 일하셨어요?

방송 그만두고 나와서 사업하다가 나이 먹으니까 좀 그래요. 그래서 이모님한테 얘기해서 내가 배운 거예요. 음식 하는 걸 좋아했거든요. 그렇게 다 전수 받은 거예요. 그러면서 이거 이렇게 하면 된다는 걸 알게 된 거죠. 내가 10년 정도 하다 보니까 전수 받은 거에다가 나 나름대로 또 계속 변형도 해 보고 또 디스플레이도 해 보고 이렇게 되는 거예요.

유명한 이유가 있었네요.

자부심이 저는 있죠. 내가 좋은 베이스를 배웠고, 이게 하루아침에 안 되거든요. 이게 손맛이라는 게 불맛 뭐 이게 들어가야 돼요. 그리고 내가 먹는 음식처럼 손님들한테 정갈하게 다 해가야지. 저부터도 식당 가서 딱 봐서 별로다, 그러면 두 번 다시 안 가죠. 내가 싫어하는 건 하지 말아야 돼.

사장님 경영 철학이신 거죠?

내가 딴 집 가서는 그걸 요구하고 내가 경영하면서 내가 안 했다? 손님은 다 알아요. 그런데 10년 정도 되면 봤던 사람이 또 오고, 맛있네 괜찮네 그러면 사람들이 다른 사람 데리고 오는 거죠. 인테리어도 제가 작년에 바꿨어요. 앉는 거 싫다고. 이 좌석을 해달라고 그래서.



손님들 요구 때문이에요?

해줘야죠. 그래서 이것만 있었어요. 의자가 반이었고. 옛날 가게도 사진 찍어놓은 게 있어요.



자체적으로 기록을 다 하고 계시네요.

옛날에 여기 생겼던 이 빨간 집에서 스타트했어요. 2012년도에.

빨간 집. 표현이 멋있네요

제가 좋아가지고 안 바꿨었죠.

여기서 10년째 운영하고 계시는데 10년이면 그렇게 식당으로는 짧지도 않고 길지도 않은 것 같은데요. 굉장히 많은 변화를 겪으신 것 같아요.

아까 한 번 옮기고 여기서 지금 계속하는 거니까.

그 위치를 기억하고 그리로 가시는 분들도 계신가요?

다 알죠. 이렇게 간판이 있으니까 먹으러 왔다가. 어, 이거 옮겼네 하고.

가장 기억에 남는 손님이 있으세요?

아까 얘기했던 것처럼 일산에서 오시는 분. 그런 분들이 저한테는 최고고. 어제 오신 거제도 고객은 인터넷에서 냉면 보고 찾아와서 둘이서 냉면 먹었어요. 궁금해서 왔다고 하더라고요. 물냉면 한 그릇에 빈대떡 하나 먹고서 너무 잘 먹었다고 그러고. 요새 젊은 사람들은 맛있으면 얼마든지 다니니까.

오늘 사장님 말씀 중에 ‘인이 배긴다’라는 말이 가장 강렬하게 와닿는데 그렇게 인이 배긴 고객들이 입소문으로 계속 오시는 거잖아요. 지금 코로나인데 지장은 없으세요?

지장이 있죠. 코로나 아니었으면 올여름에 하루에 300명 이상 받죠. 2019년도에는 200, 300명씩 왔어요.

그럼 그 손실을 어떻게 하고 계세요?

우리는 가족끼리 하니까 좀 나아요. 가족끼리 하고 알바 쓰고 하는데.

사장님 경영 철학이 아까 말씀하신 거 말고 있으실까요? 내가 싫어하는 건 손님도 싫어한다. 이 말씀 해 주셨잖아요.

그러니까 청결, 음식 할 때도 청결하고 최선을 다해서 하는 거죠. 서비스업이니까. 말 한마디라도 친절하게 한 거죠. 손님들에게 저는 항상 감사하고 있고 그 대신 좋은 음식을 내놓으려고 노력하는 거고, 손님도 감사하게 맛있게 먹으면 주인한테 감사하다고 해야 하고 그게 서로 윈윈이죠. 저 같은 경우도 어디 음식점 가서 맛이 없으면 그냥 아무 얘기 안 해요. 그리고 진짜 맛있다 그러면 “감사합니다!” 하고 나와요. 그게 매너지.

그렇죠. 그럼 사장님 메밀, 소금, 까나리액젓은 백령도에서 가져와서 쓰시는 거예요?

맞아요. 내가 여기 백령도 물건을 진열대를 만들어서 판매할까 하는 생각도 갖고 있어요.

사장님의 앞으로 계획 중에는 백령도 특산물을 전시해서 판매하는 것도 있으신 거네요.

네. 그것도 있고. 2호점 멋있게 하나 차려야죠. 고깃집까지 해서. 그럼 비수기가 없이 냉면하고 판매할 수 있죠. 그렇게 되면 저는 컨트롤만 하고 아들이 해야죠. 이제 저도 이모님께 전수 받았고. 아들한테 줘야죠. 3대로…….

가업으로 이어 가실 계획도 있으시네요.

그럼 마지막으로 해주실 말씀 있으시면 부탁드립니다.

백령도 냉면은 여름철에는 한 번 정도는 괜찮게 우리가 접할 수 있죠. 왜냐하면 맛도 있으니까. 메밀이 효능이 있잖아요. 몸에 그래도 활력소가 될 수 있는, 그렇기 때문에 추천하고 싶은 거죠. 여름철에 더위도 좀 물러나게 해주고.

오늘 귀한 시간 내주셔서 감사합니다.

메밀국수





메밀과 물로만 반죽해 만드는 순도 100% 메밀요리

메밀100%가 아니면 말을 하지 말어!



박형일(1961년생)

인천에서 태어나 32년을 미추홀구에서 거주하고 계시며, 6여 년 이 가게를 해오고 있다.

미추홀
사람들은
이
맛을
안다

시민기록일지

- 면담자 : 이혜숙 (면담지원 : 정은주)
- 면담일시 : 2021. 10. 19.
- 면담장소 : 마루메밀

미추홀구에서 자랑할 만한 가게들을 찾아서 인터뷰를 하고 있습니다. 오늘 그 중에 제가 근래에 먹었던 많은 가게 중에 선생님의 음식을 소개하면 좋을 것 같아서 부탁을 드리겠습니다. 오늘 인터뷰에 응해 주셔서 감사합니다.

안녕하세요. 주안에서 열심히 일하고 있는 박형일입니다.

용현동에서 처음부터 장사를 하신 건 아니고 다른 곳에서 하시다가 오신 거로 아는데, 맞나요?

메밀 100% 할 수 있는 기술을 제가 동춘동에 매제한테 배워가지고 6년 전에 이리로 온 거예요. 거기서 1년 동안 배우고 우리 매제는 일본 가서 배워가지고 와서 거기서 지금 뭐 한 15년째 하고 있으니까.

나이가 어떻게 되세요?

60세.

고향이 진짜 인천이신가요?

네.

미추홀구에서는 거주하신 지 몇 년 되신 건가요?

미추홀구에서 산 거는 결혼하기 바로 전에 왔으니까 제가 스물여덟 살에 온 거로 기억해요. 그러니까 미추홀구에서 32년 산 거죠.

그럼 개업을 언제 하셨는지 기억하세요?

2015년 4월 초에, 4월 6일 날인가.

메밀 가게를 해야겠다고 생각하신 계기가 있으세요?

원래 건축을 했었어요. 건축 일을 한 30년 가까이 하다가 경기가 계속 안 좋아졌어요. 그 당시 매제가 식당 일을, 그때 제가 이거 하기 전에 한 25~6년 그 정도로 오래 했으니까.

이 메밀 100% 하는 기술은 사실 제가 알기로도 우리나라 기술 갖고는 안 된다 그러더라고요.

거칠고 찰기 없는 메밀을 어떻게 반죽을 해서 하시는지 너무 신기하죠.

연수구에 있는 동생이 메밀국수를 하는데, 내가 너처럼 일본 가서 배울 수는 없고 1년만 배우자. 그래서 동생 밑에서 1년을 배우고 그리고 개업을 하게 된 거예요. 집이 이쪽이니깐 그래서 여기 와서 지금 제가 6년 넘게 이렇게 지금 가게를 그나마 해가고 있죠.

그러면은 메밀은 어디 거 쓰시는 거예요?

메밀은 우리나라에서 지금 제일 많이 생산하는 데가 제주도, 봉평 그리고 봉아 쪽 이렇게 해서 생산을 하는데 사실 양이 많지는 않아요. 국내에서 소비할 수 있을 정도로. 저는 몽골산하고 미국산하고 수입을 하고 있어요.

여기 반찬 중에 동치미 엄청 좋아하거든요. 직접 담그시는 거로 아는데.

저하고 집사람하고 나눠서 해요. 힘쓰는 건 제가 하고 집사람이 맛 내고 그렇게 하죠. 왜냐하면 여기도 나이 드신 분들이 많이 와요. 동네 특성상 보면 그 어르신들 입맛을 설탕으로도 속일 수가 없고. 그러니까 진짜 이렇게 담아서 나가 는 거예요.

미추홀 사람들은 이 맛을 안다

사서 쓰는 반찬 없으신 거로 알거든요.

제가 처음에 동춘동 동생한테 배울 때 그런 얘기를 하더라고요. 오빠가 이거를 할 거면 사서 쓰는 음식은 원재료만 사서 써라. 직접 한 것이라 그렇게 해야지 사람들이 다 안다. 그래도 저희 집사람이 많이 도와주고 있으니까 그냥 열심히 아무튼 잘 담그고 맛있게 내고 있어요.

여기 오면 항상 동치미는 “한 번 더 주세요.” 해요.

한 번 더 먹어줘야 돼요. 시원한 맛이 정말 감칠맛이 엄청 좋아요.

반찬을 만드실 때 사장님 입맛에 맞추시는 거예요. 아니면 좀 평소에 드시던 것보다는 아무래도 장사니까 약간 좀 다르게 맞추세요?

그 제가 조금 특별한 게 저는 반찬하면서 간을 못 봐요. 아내에게 전적으로 맡기고 있어요.

이렇게 자기가 잘하는 분야를 나눠서 부부가 함께하시는 거 좋은 것 같아요.

네. 그러니까 지금 메밀뿐만 아니라 명태조림도 하고 있는데,



요리하는 중에 뜨겁고 맵고 막 이러니까 환풍기 시설 주방에 잘해 놔어도 제가 알려지가 있으니까, 그 부분에 대해서는 전적으로 저희 집사람이 책임지고 하고 있어요.

아무리 배우셨다고 하더라도 손맛이 없으시면 이게 쉬운 일이 아닌 것 같아요. 음식 장사는 아무나 뛰어들어서 할 수 있는 일은 아니잖아요. 그 숨씨는 어디서 나온다고 생각하세요?

제가 처음에 조금 바란 게 뭐냐 하면 메밀 100%로 한다. 그래서 사람 기술만 가지고 되는 게 아니라, 밖에 나가서 보면 이제 기계도 있지만 반죽기 자체도 굉장히 고가고, 그 반죽기 자체에서 해주는 일이 워낙 많으니까.

다른 가게에 있는 반죽기랑 좀 다른 거예요?

지금 일본서 직수입 한 거예요. 메밀 100% 반죽기는 우리가 흔히 알고 있는 칼국숫집이나 이런 데서 쓰는 그런 반죽기하고는 전혀 다르죠.



미추홀 사람들
은이 맛을 안다



작년부터 코로나 때문에 집합금지도 있었고 또 인원 제한도 있었고 그랬잖아요. 여기는 좀 어떠셨어요?

코로나 전에 제 기억으로 아마 개업하자마자 그때 사스, 메르스 이런 게 거기서부터 저는 조금 단련이 됐어요. 이번에 코로나는 그래도 나라에서 제약은 많이 할 수밖에 없잖아요. 어차피 그거 같이 살아야 되니까, 근데 그래도 그나마 조금씩 눈에 보이게 조금씩 풀어주는 것 같더라고요.

요즘 뉴스 보면 자영업 폐업을 엄청 높잖아요. 근데 이렇게 가게를 유지하시는 비결이 있으실까요?

100% 메밀을 한다는 게 우리나라 기술은 사실 안 됐으니까. 근데 그게 이제 5년이라는 세월이 넘다 보니까 인정해 주는 사람들도 많고, 건강식으로 믿고 찾는 분들이 많아졌기 때문이죠.

그렇게 찰지게 반죽이 안 된다는 생각을 다 하니까요.

메밀은 그 글루텐이라는 성분이 없고, 밀가루에는 있어요. 그러면 찰기가 없다는 거예요. 찰기가 없으니까 반죽이 안 되는 거야. 근데 그거를 한 게 제가 일본 사람들을 좋아해서가 아니라 일본 사람들이 이걸 가지고 굉장히 연구를 많이 했어요. 그러니까 저 반죽기 자체가 우리나라에는 없어요. 그래서 저거를 일본에서 수입을 해 온 거야. 6년 전에 비싸니까 부산으로 배 타고 와가지고. 부산에서 화물차로 해서 여기까지 오는데, 그때 아마 한 8천만 원 정도 들었던 것 같아요. 기껏값만.

6년 전예요?

네. 반죽기 하나만 한 8천만 원 정도 했던 것 같아요. 저 반죽기가 내가 실수만 안 하면 왜냐하면 기계는 기계잖아요. 입력시킨 대로 돌아가니까. 그러니까 동생한테 배우면서 저도 메밀은 글루텐이라는 성분이 없기 때문에 찰기가 없는 데, 근데 “이거 너 뭐 섞는 거 아니냐?” 그래서 저하고도 말싸움 많이 했는데, 근데 진짜 해 보니까, 그러니까 저 기계를 일본 사람들이 기계를 발전시켜서 메밀 100 %를 가지고 이런 면을 먹을 수 있게끔 해준 거야.

메밀 100%로 한다는 걸 믿으면서 손님들이 유지가 되는 거잖아요. 혹시 손님 중에 기억에 남는 손님 계세요?

손님 중에 아버지하고 따님하고 그 아버지가 상당히 젊고 따님도 젊지. 그러니까 근데 같이 와요. 그게 한 4년 정도 된 것 같아요. 한 4년 정도. 그러니까 개업하고 한 1년 조금 넘어서가 진짜 비가 오나 눈이 오나 오시더라고요.

근데 지금은 제가 못 된 지 꽤 됐는데 나중에는 이제 아버지께 물어봤어요. 저도 궁금하니까. 그래서 “어떻게 이렇게 메밀국수를 좋아하세요?” 이러니까 사

실 얘기를 해주는데 좀 찡하더라고, 딸이 밀가루에 있는 글루텐 성분에 알러지 반응을 일으키는 거예요. 다행히 메밀에는 글루텐 성분이 없어요. 그래서 진짜 메밀 100% 하는 애를 찾으러 다니고 그랬다가, 저하고 어떻게 우연히 만났는데 진짜 먹어보고 나서 딸이 멀쩡하니까. 진짜 일주일이면 여섯 번을 왔어.

100% 메밀이라는 게 증명이 됐네요.

그러니까 그분들이 와서 그렇게 해 준 거죠. 그리고 제가 협회까지는 기억을 못하는데 동호인 모임들이 있더라고요. 보니까 네이버에 글루텐 알러지 있는 사람들, 그 동호인들끼리 이런 데를 찾으러 다녀요. 저희 가게 수소문해가지고, 몸이 좀 불편하신 분도 있고 건강하신 분도 있고, 그러니까 자기들끼리 이렇게 해서 모여 다니면서 드시더라고요.

그래 갖고 진짜 그 사람들이 인정을 해 준 거죠. 그래서 그분들이 와서 다니면서 이렇게 먹고 그러고 옆 사람들이 있는데 얘기해주고, 그러다 보니까 이제 저 절로 저희 가게도 처음에는 오해 많이 샀어요.

5~6년 장사하셨지만 계속 장사를 여기서 하실 거잖아요? 사람들에게 어떤 가게로 기억이 되면 좋으시겠어요?

코로나 전에도 메르스나, 사스 이런 것들 때문에 굉장히 혼란스러운 시간이 있었는데 서로가 조금 그냥 웬만하면 믿고 와주면 좋겠어요. 믿음으로.

사장님 연세가 60이 되셨으니까 가게를 이어서 할 수 있는 가족이나 아니면 직원이나 이런 분이 있을까요?

작년 초에 어떤 젊은 친구가 직장 다니는 사람이 와가지고 지금 하신 얘기 똑같이 이걸 배우고 싶은데 사실 자기는 초기 자본이 없다. 직장생활 한 지도 열

마 안 됐고 퇴직금을 받아도 얼마 안 되고. 근데 어르신을 모시고 있기 때문에 놀 수는 없다. 이제 “근데 여기 와서 이거를 지금 당장 하면 그 어떻게 생활하려고 그러느냐? 집에 부모님 모시고 있다며?” 그러니까 자기가 기본적인 비용만 주면 와서 6개월이고 1년이고 봉사를 하겠다.

배우고 싶어서요?

예. 배우고 싶다고. 근데 그렇게 진짜 그런 젊은 친구들이 몇 명 다녀갔어요.

가게를 이어받을 수 있는 분은 아직은 준비가 돼 있지 않으신 거예요?

아직은 없죠. 아직은 제가 그냥 일단은 할 거라고 생각을 하고 매출이 진짜 100만 원 오르는 게 지금 뭐 한 50만 원 정도밖에 안 오르고, 그러니까 지금 들어오 시면서 봤지만 일하는 종업원이 하나도 없으니까 저하고 집사람하고 둘이서 해요. 제가 어떤 건축 일 때문에 나가야 될 상황이 생기면 파트타임이나 이렇게 사람들을 미리 구해놓고 나가는데 그 실정은 굉장히 어렵죠. 가게가 계속 이렇게 꾸준하게 가는 거면 좋은데 지금은 공백이 너무 많으니까 다들 힘들어요.

아까도 말씀하셨듯이 믿고 찾는 사람들도 물론 있겠지만 6년 동안 운영하시면서 앞으로는 이렇게 좀 바뀌었으면 좋겠다, 지금보다는 어떻게 됐으면 좋겠다 라는 바람이 있으실까요?

그런데 이 메밀은 계절 음식. 계절을 많이 타는 음식이에요. 여름에는 잘 나가. 겨울에는 안 나가. 그러니까 여기는 메뉴가, 그 주종이 두 가지가 있어야 돼요. 그래서 지금 가게에서 코다리찜을 하고 있는 이유가 이제 메밀을 이제 빼야 되니까. 어차피 10월 넘어가면 이제 메밀은 찾는 사람들이 없어요. 그러니까 그때는 동생이 동춘동에 살고 있으니까 이제 전화 통화를 하죠. 식구들 메밀국수 먹

고 싶다 뭐 이렇게 얘기하고 그러면 동춘동 보내주고, 그렇게 해서 저는 그냥 여기서는 메밀요리는 두 달 정도, 한겨울에 두 달을 빼요.

반죽을 안 하시고요?

네, 아예 안 해요. 겨울에 한 두 달 반 정도. 메밀을 빼고 코다리찜이랑 뭐 다른 거로 칼국수나 이런 거로 대체를 하죠.

그러면 사계절 사람들이 잘 찾는 가게를 만드시려는 거네요.

제가 보고 싶은 사람이 많으니까.

누구한테 이 가게를 소개해줄 때 진짜 자신감 있게 말했거든요. 면도 다르고 맛있다고. 미추홀구 안에서 이렇게 인터뷰를 하러 가면서 더 새롭게 알게 된 것 같아요.

감사합니다.



모밀국수





메밀과 같은 부드러움으로 부모 형제의 정성이 담긴 삶

모밀엔 만두지



이승원(1962년생)

경기도 파주에서 태어나, 80년대부터 인천에서 거주하고 있다.
1999년부터 청실홍실 주안점을 남편과 함께 시작하였고, 현재는 두
아들에게 명의를 물려준 후 함께 운영하고 있다.

시민기록일지

- 면담자 : 김순옥 (면담지원 : 정지선)
- 면담일시 : 2021. 10. 01.
- 면담장소 : 청실홍실

미추홀 사람들은 이 맛을 안다

안녕하세요. 인터뷰를 승낙해주셔서 감사합니다. 사장님은 인천에는 언제쯤 오신 거예요?

안녕하세요. 오래됐죠. 고등학교 때니까 80년도?

이 가게를 하게 된 동기를 이야기해 주세요.

신포동에 있는 청실홍실이 원조라는 인식이 깔려 있어요. 여기 주안점은 신포동 청실홍실에서 한 2년 배워서 1999년도 12월에 오픈을 했어요. 저희의 시작은 우리 신랑이 은행을 한 18년 다니다가 가족끼리 배워서 하는 게 낫겠다 싶어 시작하게 됐어요.

신포동 청실홍실도 가족이 한다는 거로 알고 있는데 맞는 건가요?

현재 신포동은 누나네 큰아들, 또 막내 시동생의 큰아들이 공동 운영을 하고 있어요. 저희 주안 청실홍실은 남편이 해오다가 2019년인가 2020년인가에 저희 큰아들하고 작은아들한테 공동명의로 인수해 줘서 지금은 아들들이 운영하고 있는, 대를 잇는 식당이 된 거예요. 내가 보는 비전은, 공부 잘해서 대기업을 가느니 공부 신경 안 쓰고 있다가 이 가게에 가업을 내려주면 그게 훨씬 더 좋을 것 같다고 생각했어요. 그다음에 이 주안에 지금 아파트들이 무척 많이 들어서면서 그분들이 다 우리 고객이라고 생각을 하면, 우리 아들들의 이 사업에는 정말 지장이 없지 않겠냐 그러면서 참 잘 선택했다. 근데, 중요한 건 장사가 아무리 잘되고 장사를 하고 있는 부모로서 자식들이 그걸 받지 않으면 줄래도 줄 수가 없어요. 군대 가기 전에도 장사를 좀 하고 갔고 그러다 보니까 군대 제대하고는 “엄마 저는 벌써 경제 공부 다 끝났으면 가게에서 빨리 돈 벌겠습니다.” 우리 아들들이 적극적으로 해줘서 그나마 감사해요. 지금은 여기가 본점이 된 거예요. 신랑이 상표권하고 이런 것들을 다 해가지고. 여기 청실홍실 상표권 출

원을 우리 가게에서 해 가지고 체인이라든가 직영점이라든가 이런 거를 우리가 직접 해주고 관리를 하는 거죠. 저희가 체인으로 좀 몇 개 내봤어요.

전국적으로 체인점을 내신 건가요?

전국적으로 나간 거를 지금은 스탑한 상태예요. 왜 그러냐면 관리가 잘 안 되고 맛이 없는 경우가 있어 문을 닫는 사례들이 생겨서요. 그래도 직접적으로 전수를 받아서 하고자 하는 사람들에게는 한두 개 정도 내주려고 지금 준비하고 있어요.

지금 직원은 몇 분 정도 계세요?

정식 직원은 가족 빼고 한 6명 정도 되나? 가족 빼고는 그다음에 다 알바예요. 저희가 여름에는 보통 한 14명 정도 일을 하고 겨울에는 한 10명 정도 일을 해요.

청실홍실 간판이 좀 시적인 것 같아요. 누가 어떻게 만들게 되었나요?

우리 신랑이 고등학교 때 지었대요. 밖에 있는 저 대기실 의자가 청실홍실 의자를 의미해요. 파란 거 빨간 거 있잖아요. 그 의미예요

빨간 옷을 입은 직원이 많은데 그 색깔이 의미하는 게 뭔지요?

가운인데, 예전에는 상의에다가 다 청실홍실을 넣었는데 요즘은 빨간 모자에 상호명만 넣었어요.

재료 구입은 어떻게 하세요?

재료는 다 식자재에서 오는 거죠. 우리





는 이제 야채는 직접 우리 식구 중에 한 분이 신포동 거, 우리 거, 부평 거 다 농산 물에서 다 해 가지고 받아요. 그러니까 예전에 초반에는 이렇게 야채 장사들이 오면 사고했는데, 지금은 그분을 월급을 주고 그분이 이제 원가로 사 오는 거지.

기업이네요. 진짜 신경 쓸 일이 없겠네요. 알아서 좋은 거 구해다 주고요?

그렇죠. 그분은 새벽에 해가지고 딱 세 군데 거 사다가 주세요. 모밀은 우리는 직 접 빼지를 앉았어요. 계속 공장에서 받아왔지만 모밀은 그렇게 차이가 없어요. 손님들이 모밀을 말아서 먹을 때도 국물을 다 안 먹고 국수만 건져 먹고 가는 게 나는 안타까워요. 그 진짜가 육수인데요. 그래서 난 항상 얘기할 때 여름에 보약, 우리 우동 국물도 다 그런 육수에서 나오는 거거든요. 요즘 배달이 많은데, 배달 은 배달대로 홀 손님은 홀 손님대로 회전율이 좋아 재료를 계속 준비해야 하죠.

신선하겠네요?

음식의 배달도 최선을 다해서 보내지 않으면 불짱아요. 그런 부분에 하나하나를 정성껏 해가지고 정말 신경 많이 써서 하다 보니까 좋은 리뷰와 거의 별 다섯 개. 우리 아들이 리뷰에 답장을 쓰는 것도 손님들이 막 추억을 되살리면서 리뷰를 써와요. 우리가 할아버지랑 가서 기다려서 먹던 곳인데 지금 할아버지가 돌아가셔서 가슴 졸이면서 시켜서 먹어보는 그런 것도 써주는 고객도 있고 리뷰가 소셜이에요.

나는 그래서 내가 우리 아들한테도 항상 하는 얘기가 먹먹해. 우리 아들이 그 소셜로 대답하는 글귀만 봐도 정말 이걸로 책을 한 번 내야 되겠다. 리뷰만 봐도 정말로 추억이 담긴 곳이에요. 지금은 우리가 여기서 1999년에 이 자리에서 하면서도 정말 많은 사람들로 하여금 IMF 때도 칭찬을 받았고 지금 코로나 때도 마찬가지로 그냥 싸면서 맛있게 잘 먹고 간다면 인사받는 것만으로도 만족해요.

메밀국수가 6000원이면 싼 편이죠?

사람들이 깜짝 놀라요. 사람들이 쉽게 찾아올 수 있게끔 하려고 하는 부분과 최소한의 나눔. 직원들도 많이 쓰는 이유고, 그런 것도 어쨌든 간에 써야지 경제가 살 거 아니야. 개네들도 가정이라는 게 있고 하다 보니까. 그래서 그런 부분에서도 우리 정말 이런 작은 자영업자들이 나라에 세금 내가면서 그런 관리 해가면서 산다고, 그러면 상 받아야 돼요.

음식 재료에 대한 자랑할 만한 이야기가 있을까요?

요즘에 손님들이 더 잘 알아요. 한마디로 그냥 모밀은 웰빙, 웰빙 음식이죠. 당뇨 환자라든가 소화 능력이라든가 이런 부분에서는 누구나가 알듯이 좋아요. 그다음에 육수가 우리 집 비법이에요. 멸치와 조개, 그리고 여러 가지 야채가

들어가는데 그런 것들을 얘기할 수는 없고, 하여튼 간에 바지락도 들어가서 그 육수에서 우러나는 것이 특별하기 때문에 저희가 자부를 갖고 장사하는 거고. 육수를 뽑아서는 항아리에 숙성을 시키는 노하우가 있죠.



육수를 항아리에다 숙성시킨다고 그랬는데 며칠에 한 번 정도 끓이세요?
그건 그때그때 달라요. 그러니까 여름하고 겨울이 온도가 틀리듯이.

메밀 하면 일본을 생각하잖아요? 일본에서는 메밀국수에 가쓰오부시를 넣잖아요?

우리는 안 넣어요. 우린 그래서 멸치를 좋은 거를 써요.

페밀(모밀)의 효능

● 두부보다 높은 단백질 함량

예열은 식물성 식품이지만 알곡의 단열질 함량이 12%(아무는 13.5%)에 달한다. 두부보다 높다.

그래서 식물성 식품 중 다량 함유 되어 있다.

지방도 배 물은 인천만(100%는 2.2%)대부분

불포화지방은 혈중 콜레스테롤 수치를 낮춰주고 혈관의 노화를 막아준다.

설유소 함량(100 μ g당 9.5g)이 높아 변비 예방은 물론 혈관 건강에도 이롭다. 설유소가 혈중 콜레스테롤 수치

낮춰주기 때문이다. 철분 마그네슘 등 미네랄과 비타민B1, 나이아신 등 비타민도 풍부하다.

영양은 쌀, 밀, 보리 등 다른 곡류에 비해 낫다. 중국의 의식인 '본초강목'엔 배일이 '위를 신하게 하고 기운을 돋우며'

정신을 맑게 하고 오장의 씨꺼기를 없애준다'는 설명이 있다.

● 무와 궁합이 좋은 식품

쉽혀 시 주의할 점도 있다. 업질에는 독질이 있다. 이를 제독시키는 식물이 무다. 폐암국수에 무병채를 넣는 것은

해독을 위해서다. 또 실질이 생애 한 음식을 먹으면 소화가 잘 안 되고 설사를 하는 사람들은 주의해야 한다.

너무 많이 먹으면 한가슴이 두기도 한다. 매일 아침도 한은 이끼는 하루하루를 잘 오기 하는 것으로 몸을 하

요즘 미국에서도 매일 매체가 상당한 인기를 얻고 있다.

● 식이섬유는 풍부하고 혈당지수는 낮은 메밀

칼자보다 식이섭취가 부러 4배 높다. 때문에 이 풍부한 식이섭취는 당의 흡수를 저하시키지 않거나 오히려 도와주고 혈당이

급격히 증가하지만 떨어지는 추세를 조절해주는 효과가 있다. 또한 제1분 집보다 원당지수가 2배

월당지수란 어떤 식물이 월당을 얼마나 빨리, 많이, 오래 흡수하는지를 나타내는 지수이다.

● 슬로베니아의 설탈음식

유럽 및 전 세계에 있는 슬로베니아에서는 실업률이 증가 기간에 10%를 넘었다고 한다. 슬로베니아에서

● **혈관에 좋은 식품**

아침저녁으로 바람이 쌀쌀하다. 이제부터 보온장(특히 저온형)에 실리지 않도록 주의해야 한다.

기온이 떨어지면 혈관이 수축되기 때문이다.

우리 천조국이 오직 천주교만 믿는 오랑제빛 나라(萬方之靈物)이라 부른 세일은 서훈상, 훈격상좌, 고형집 등
형과 집안 세상에 높다

비타민P 라고도 불리는

혈관에 쌓인 유해산소를 없애 혈관 노화를 막아준다.

한글 2월 11일

부인이 든 사료를 먹은 쥐는 동맥경화가

모세혈관을 건강하게 유지하는 콜레스테롤 합성을 돕기 때문이다.

무엇은 혈압을 내리는 효과도 있다. 우리 몸에 얼른 스트레칭

원인이 상충하는데 두건은 이를 덜 복잡되도록 돕는다. 달걀껍 예망에도 유용하다.

인술면(별당을 짓는다는 오르본) 성산공방인 해강의 활공을 돕고 인술면 문비를 축

당뇨병 예방/치료에 유용

이처럼 다양한 건강 효능을 지닌 무민은 우리 몸-에

하루에 30mg가량이 필요하며 매일 100mg씩 100mg 들어 있다.

비라와 한국 민화의 참·익수다

또, 무탄은 비타민C와 함께 섭취하면 효과가 더 많이 생성되는 등의 시너지 효과가 있다.

따라서 레몬오렌지 브로콜리 등 비타민C가 풍부한 식품을 꾸준히 먹는 것이 효과

10

많이 틀려요. 그래서 저희 같은 경우는 여름에는 모밀이 많이 나가는 반면에 겨울에 떡만둣국이 하나 더 들어가요. 맛이라는 것을 유지를 하면서 우리가 10월 14일부터 시작합니다. 떡만둣국을 시작하면 우리는 그때부터는 이익이 남지가 않아. 날씨가 추워지니까 대체할 수 있는 그 역량으로 사골 떡만둣국을 하는데 사실은 그때는 여름을 기다리는 동안 그냥 서비스 품목으로 들어갈 뿐이지 경제적인 이익은 안 줘. 근데 사람들로 하여금 그 떡만두를 잊지 못해서 여름에도 찾는 분들이 많아요.

만두를 함께하고 있는데 종류가 어떻게 되나요?

김치만두하고 통만두 그렇게 이제 두 가지만 하고 있어요. 우리는 직접 만두소를 만들어요. 노하우랄 것까지는 없지만 우리는 오늘 준비된 거는 오늘날 팔아

요. 맨날 아침마다 준비를 해서 오늘 팔 거를 준비하는 거예요. 저녁에 남은 파도 우리는 안 써요. 그리고 우리는 무, 파를 관리도 잘해요. 파도 여름에 상해요. 우리 신랑의 철학이 신선한 재료공급이에요. 그런데 모밀 하나 6천 원짜리 먹으면서 파 한 단에 1만 원 이상 하는 시기에 파 한 통을 다 먹고 가는 사람들도 있어요. 그럴 때는요 정말 직접 얘기한다니까. 그럼 손님이 막 웃어요. 그런데 야채가 쌀 때도 있으니까 웃으면서 넘겨요.

메밀 외에 나가는 반찬은 따로 있나요?

우리는 단무지야. 겨울에만 깍두기. 떡만둣국 있을 때 깍두기가 나가요. 여름에는 오로지 단무지.

장사하는 동안에 특별한 추억이 있을까요?

너무 많죠. 우리는 정말 손님들이 당신이 집에서 아끼는 것들 갖다주는 사람들도 너무 많고, 또 우리 아들이 하면서, 단골 고객이 젊은 층이다 보니까 아기 낳았다 그러면 아기 옷이라든가 뭐 별거 별거 다 줘요.

청실홍실은 대를 이어서 하는 가게인 것 같은데 언제까지 청실홍실이라는 가게를 직계가 할 계획인지요?

그게 볼 때 평생일 것 같아요. 저는 정말이지 진짜 놓고 싶지 않아요. 가업으로 대를 잇는 가게가 됐으면 해요.

코로나로 인하여 배달 영업이 잘된다고 하던데 사장님 가게는 어떠셨어요?

초반에는 손님이 없었으니까 힘들었죠. 배달의 민족도 제가 다 뛰었어요. 오토바이가 눈 오면 안 움직여. 그게 올해 초 연휴 때 눈이 많으면 오토바이가 절대

안 움직이기 때문에 배달의 민족을 켜도 소용이 없는 거야. 그래서 종업원과 우리 아들이 걸어서 뛰어서, 제가 자가용으로 배달을 했어요. 배달 영업을 시작한 지 몇 개월 안 됐기 때문에 열여놓을 수밖에 없었어. 사람들에게 그때가 배달이 가능함을 알릴 수 있는 방법이었기 때문에 정말 고생 많이 했어요.

청실홍실의 경영 철학은 무엇인가요?

항상 이렇게 맛 내는 것도 중요한데, 그 맛은 우선이어야지만 손님한테 우리들이 최선을 다하고, 우리가 타 가게 종업원들보다 기계적으로 움직이면서 손님들한테 최선을 다해서 빨리 드시게끔 해 드리는 것도 경영철학 중 하나예요. 손님들 입에서 얘기할 때 이 가게 오면 “너무 기분 좋아. 살아 있어.” IMF 때부터 그런 얘기는 많이 들었어요. 여기가 보험회사들이 참 많잖아요. 보험회사 소장들, 영업사원들이 “사모님 우리 보험회사 와가지고 강의 좀 한번 해 주시면 안 될까?” 그런 얘기도 많이 접했어요. 왜냐하면 항상 웃으니까.

그리고 중요한 건 내가 청실홍실을 내겠다고 하는 사람들에게 항상 하는 얘기가 “우리는 종업원들한테 좌지우지하지 않을 수 있는 게 우리 주인이 다 기술자야! 자식 기술자, 남편 기술자, 나 기술자.” 모두 기술자다 보니 두렵지가 않아요.

무엇보다 미소와 친절이 중요한 것 같아요.

손님들이 칭찬하는 가게, 그냥 손님들이 오시면 “힘이 난다.” 그러시면 너무 기분이 좋아져. 참 힘들 때 그런 얘기를 많이 들었던 것 같아요.

이 자리에서만 20년이잖아요? 앞으로 리모델링을 한다던가 더 넓은 곳으로 이전을 한다든가 하는 계획은 있으세요?

없을 것 같아요. 한편으로는 어떻게 생각하는 부분이 있냐면 수요가 늘어나면

배달이 더 급할 수도 있다고 하면, 저는 그냥 정말 이 자리를 남겨놓고 우리 가게하고 멀리 있지 않은 데다가 배달만 할 수 있는 거를 생각을 해 봤어요.

배달만 해볼 수 있는 것을 연구하고 있다는 말씀이시죠?

코로나도 완벽하게 해결될 것 같지는 않고, 위드 코로나 하면은 점점 배달이 늘어날 것이라는 것을 가정했을 때 그런 생각을 해봐요.

감사합니다.





미추홀 사람들은 이
맛을 안다

밥과 반찬

물텀벙찜
밴댕이무침
낙지
홍어무침
집밥
집밥
오징어볶음
제육볶음
생선조림
쌈밥
순댓국
추어탕
닭강정
떡볶이

‘이웃과 함께 나누는 넉넉한 물텀벙’
‘대물림의 맛’
‘낙지마당으로 (대)박이 들어옵니다’
‘서민을 울린 홍어무침’
‘정성을 다한 집밥’
‘집밥의 승리’
‘뭘 시켜도 실패불가’
‘학골, 손맛에 사로잡히다’
‘강진에서 인천으로’
‘쌈밥은 나의 인생’
‘시장골목에 핀 순댓국’
‘보양식 추어탕’
‘삼대가 함께 맛을 이어가다!’
‘나의 추억의 한 페이지’



물텀벙찜





신선함을 우선으로 푸짐하게 대접하는 것이 비결이지요.

이웃과 함께 나누는 넉넉한 물텀벙



김병학(1960년생)

인천 옹진군 덕적면에서 태어났고 인천에서 음식업에 종사한 지 20년이 넘었으며, 2015년도부터 미추홀구 송의동에서 김가네물텀벙마구찜을 운영하고 있다.

안선영(1964년생)

충청도 서천에서 태어나 결혼 후 1986년부터 인천에서 살기 시작했고 음식업에 종사한지는 20년이 넘었으며, 2015년도부터 남편과 함께 현재의 식당을 운영하고 있다.

시민기록일지

- 면담자 : 조용희 (면담지원 : 김용경)
- 면담일시 : 2021. 10. 18.
- 면담장소 : 김가네물텀벙마구찜

미추홀 사람들은 이 맛을 안다

이렇게 인터뷰에 응해 주셔서 대단히 감사합니다.

사장님 소개로 시작을 하겠는데요. 성함, 나이, 출생지 인천 미추홀구와의 인연에 대해서 간략히 말씀해 주시겠습니까?

김병학, 60년생이고요. 인천 옹진군 덕적면이요. 서포리 해수욕장이예요.

(안선영) 저는 안선영이고 64년생이며 서울에서 이제 직장 생활하다가 결혼해서 인천으로 온 거죠.

2000년부터 여러 업종의 음식점을 했고 생선 쪽으로 바꾸어서 동태 집을 했어요. 장소가 좁아 가게를 조금 넓은 데로 옮겨보자 해서 2015년 5월 처음 왔는데 왜 사람이 끌리는 게 있잖아요. ‘이거 우리가 할 자리다.’라는 생각이 들어서 바로 들어와서 계약을 해 그달로 바로 시작을 했어요. 송의동으로 와서 동네 분들이 참 많이 도와주셨고 감사해요. 동네에서 벌어서는 뭘 할 게 없나, 저는 뭐 큰 벌이는 아니지만 그래도 그냥 다 어느 사람이든 먹고사는 거잖아요. 아이들 키우고 먹고사는 거라서 그냥 음식 기부 몇 그릇씩만, 일주일에 몇 그릇씩만 하자 해서 하는데 많지는 않지만 한 달에 한 4~50개 정도만 해요.



처음부터 두 사장님께서 같이 운영을 하시고 지금도 두 분이 같이 운영을 하시고 계시는 거군요.

네.

‘김가네 볼테기 아구찜’이라는 명칭을 짓게 되신 의미는 무엇일까요.

다른 의미는 없어요. 볼테기 아구찜, 매치 되는 이름이 뭐 있을까 생각했는데 김가니 김가 불이자. 그래 ‘김가네 볼테기 아구찜’, 괜찮더라고요. 어울리더라고요.

음식을 하면서 가장 중요하게 생각하시는 것은 무엇일까요?

주 종목인 생선이 싱싱해야 되니까 그걸 제일 우선주의로 하고, 당일 소비하는 것으로 작업을 하는 거고, 저희도 또 최선을 다해서 싱싱함을 유지하려고 하는 거고요.



미
추
홀
사
람
들
은
이
맛
을
안
다

'김가네 볼테기 아구찜'을 만드는데 기본적인 재료구입, 손질, 양념, 육수 등 나만의 비법이 있다면 말씀해 주시겠습니까?

중국의 문등에서 최고급 것이 이리로 들어와요. 거기는 물건이 아주 좋아요. 기가 막혀요. 아구는 손질하는 게 많아요. 다 잘라야 되잖아요. 그런데 저희는 어느 정도 크기로 절단해서 들어오거든요. 그러면 그거를 물에 해동을 시켜서 하나하나 작업을 해요.

또 아구는 아가미에 가시 많고 옆에 그 톱니바퀴처럼 잘잘한 칼날 같은 게 많아요. 입속에 그런 게 굉장히 많고. 돌기 같은 거 뽀족한 것도 많거든요. 그걸 하나씩 다 제거해야 돼요. 시간이 많이 걸려요. 하도 많이 하니까 숙달이 돼가지고 빠르죠. 그럼 크기에 맞게 재작업을 다시 해요. 먹기 좋은 크기로 1인분이면 1인분, 3인분이면 3인분. 이렇게 작업을 해놓고 양념은 미리 버무려놓으면 상해요.

저희는 처음부터 즉석 양념을 해요. 육수는 채수예요. 고추씨도 들어갈 테고 조금씩 다 들어갈 테고 대파 들어갈 테고 양파 들어갈 테고. 뭐 거기에 또 한 두 가지가 또 있긴 있어요. 육수는 참 맛있거든요. 그냥 먹어도 맛있고요. 다른 거는 다 똑같아요. 전국적으로 방송 나가면 안 되는데. 하. 하. 하.

밀반찬은 직접 다 만드시는 건가요?

5찬 중 4찬은 저희가 해요. 맛이 있든 없든. 콩나물이 됐든 오이가 됐든 4가지는 해드리고, 김치만 사다 쓰다가 또 제가 하다가 그러는데 드시던 거 완전히 100% 폐기를 시키다 보니까 포기김치를 여기서 못 해요. 시간상 막김치를 해드리면 그게 중국산이라고 안 잡수세요. 국산 양념 갖다 이렇게 해서 드리는 데... 우리 깍두기 맛있거든요. 깍두기 담고 이런 거는 저희가 다 해요.



대중적인 소비자의 입맛이 되어버린 합성 조미료, 과도한 소금, 설탕 같은 것은 어떻게 쓰세요?

처음에는 첨가를 안 했어요. 이런 거를 정말 안 하는데 손님들이 “맛이 없어요.”라고 80%가 그렇게 얘기를 하세요. 저희가 조미료 설명을 해드렸고 했는데 방송에서 요즘에 보니까 미원 같은 경우에는 나쁘지는 않다고 하더라고요. 덜 짜게 덜 달게 하는데 조금 달다 생각하는 거는 깎두기가 조금 달아요. 다른 거는 손님들의 입맛에 맞게 하다 보니 전혀 안 쓸 수는 없어요. 할머니들이 조미료를 자꾸 찾으셔요. 저희 메뉴가 연세 드신 분들이 더 많잖아요. 젊은 친구들보다도. 그러다 보니까 조금씩 첨가하게 됐어요. 그런데 최소한 좀 적게 쓰려고는 노력은 해요.

음식에 대한 자부심이라고 할까, 우리 음식에 대해서는 이런 거는 남한테도 내가 자랑할 수 있어 하는 게 있으신지요?

맛도 맛있지만 양이 다른 집보다 좀 푸짐해요. 한 그릇을 대접할 거를 두 분이

오셔서 도와주시면 거기에서 좀 이문이 남지 않을까 생각을 하고 좀 양을 넉넉하게 드리는 건데, 요즘은 양보다는 질이라고 해요. 먹고 배 좀 차야지, 더 쥐야 되는데 그래야 또 마음이 차니까. 깔끔해야 돼요. 반찬 나가는 것도 음식도 깔끔해야 돼요. 깔끔하고 양념도 좀 보기 좋고 푸짐하고.

손님들에게 사랑받는 비결은 무엇일까요?

그 다른 거 뭐 있을까요? 음식점에서 푸짐하게 그냥 드리면 그게 다 비결 아닐까요. 이제 친밀도가 조금. 이제 한 번 하면 단골, 서로서로 이렇게 친밀도가 좀 높아지면 나아지지 않는가 싶어요.



여기서도 한 7년을 하셨는데 인상에 남는 손님이 계실 거 같아요.

집에서 식사를 안 해 드시고 혼자 계시는 분이 계시나 봐요. 근데 어쩔 때는 매일 늦은 시간에 혼자 오시면, 엄마 우리 퇴근해야 되는데 어쩔 때는 아 짜증 나 그럴 때도 있겠지만 그래도 우리 집 좋다고 매일 찾아주시는 분이시니까 감사하죠. 그런 분들이 얼굴도 진짜 안 잊어버리고 밖에서 만나도 반가워하는 거고,

우리 아저씨하고도 소주 한 잔도 하실 수 있는 거고 그런 단골들 많아요. 질리지 않아요. 그러면 오늘 이거 먹으면 되죠 뭐. 내일은 저거 먹으면 되지 하고서는 매일 오시는 분이 계세요. 그런 분들이 인상에 남죠.

혹시 사장님들만 해서 드시는 음식은 없나요?

네, 제가 좋아하는 게 따로 있죠. 제가 먹을 때는 콩나물을 안 넣고 불고기를 해 먹어요. 저희는 더 맛있어요. 엄청 맛있어.

코로나로 인해서 우리 자영업자들이 어려운 시기를 겪고 계시는데 ‘김가네 볼테기 아구찜’도 매출에 영향을 받으셨을까요?

한 40% 정도 매출은 감소 됐죠. 지원금 받아서 충족은 안 되지만 그래도 집세 한 번이라도 보태서 낼 수 있고, 여기에 이제 그냥 운영을 우리 식구끼리 하니까 부담은 조금 덜 돼요. 아들 알바비나 용돈 조금 주고, 또 같이 협조해서 하니까, 그렇게 해가는 거예요.

코로나로 인해 요즘 포장이나 배달에 변화가 있는지요?

저희도 이제 배달을 생각을 했었는데 요즘은 왜 있잖아요. 댓글이라는 게 좀 많이 신경도 쓰이고 그런 것 때문에 제가 거절을 했어요. 포장 같은 경우는 저희 집에 오셔서 접해보고 드셨던 분이 오셔서 해가시는 거니까 포장이 많이 늘었어요. 한 20% 내지 한 25% 정도, 그 정도 아마 될 것 같아요. 방문이 안 되니까요.

주위 환경이 좀 많이 어떻게 바뀌었을 것 같으세요?

‘나홀로 아파트’라고 그러나요. 빌라, 아파트 그런 것들이 엄청 많아졌어요. 여기 잘 모르시죠? 처음에 왔을 때는 정말로 여기 주차를 아무 데나 할 수 있었어

요. 지금은 없어요. 길 건너 뒤편에 젊은 사람들 참 많아졌다고 봐야 돼요.

‘어떠한 가게다’라고 기억됐으면 좋겠다는 바람이 있으신가요?

그 집에 가면 그냥 내 집에 앉아서 편하게 먹을 수 있는 집. 아 그 집에 가면 그
래 마음이 편해. 그냥 한 그릇 똑딱하고 오자 그러는 집.

오늘 이렇게 긴 시간 인터뷰에 응해 주셔서 대단히 감사합니다.



밴댕이무침





고향의 이름을 붙인 금산식당, 밴댕이로 대물림을 하다.

대물림의 맛



추현숙(1956년생)

동인천에서 태어나서, 미추홀구에서 살다가 현재 식당을 운영해온 지 26년이 넘어가고 있다.

미추홀 사람들은 이 맛을 안다

시민기록일지

- 면담자 : 표기자 (면담지원 : 정은주)
- 면담일시 : 2021. 8. 26.
- 면담장소 : 금산식당

안녕하십니까?

제가 이 동네에서 삼십여 년 넘게 살면서 오랜 세월 다니고 있는 이곳이 떠올라 방문하게 되었습니다. 바쁘실 텐데 이렇게 시간 내주셔서 감사합니다.

사장님 성함과 나이는 어떻게 되시는지요?

66세이고요, 이름은 추현숙입니다.

고향은 어디세요? 그리고 미추홀구에서 식당을 운영하신 지는 얼마나 되셨는지요?

고향은 동인천이고, 미추홀구에 살았었고, 지금은 중구에 살고 있어요. 이곳 학익동에서 식당 운영한 지는 1994년 8월 6일에 사업자 등록을 했어요. 그 이전에 시어머님이 생선회가 흔했기에 그 시절에 연안부두에서 밴댕이 식당을 하셨었고, 큰동서도 했었고, 시누이님도 하셨고, 저는 1996년부터니까 25년을 넘어서는 말하자면 대를 이어가는 ‘이어가게’인 거죠. 식당 간판도 대를 잇는 상호예요. 시부모님 고향이 이북 금산이시라 남한에 정착해서 식당을 하시면서 고향 이름을 붙이셨어요.

어쩐지 상호가 60~70년대 간판을 떠올리게 하는데 그런 전통이 있는 거군요. 옛날에 인천은 밴댕이, 꽃게 등 어물이 굉장히 흔했었는데 혹시 어물들을 직접 어획하기도 하셨는지요?

그런 기억은 없어요.

식당 운영은 부부 두 분께서 함께 시작하셨나요?

처음에 남편은 수협에 근무했었고, 그러다 보니 생선에 대해서 잘 알고 지금도 생선 손질은 남편이 해요.

생선 손질하는 애기 좀 해주시겠어요? 그리고 생선 구입은 어떤 과정으로 하시는지요?

구입은 공판장에 나가서도 사 오고, 어시장에 나가서도 사 오고, 생선의 선도를 잘 보실 줄 알기에 직접 골라서 사 오고, 손질을 할 때 중요한 포인트는 생선의 선도가 떨어지지 않게 손에도 열이 있기 때문에 얼음을 가까이 두고 이용해요. 얼음만이 선도를 지키는 데에는 최고예요.

손질하실 때 손도 시리겠네요. 손님으로 와서 음식을 먹기만 할 때에는 그런 어려움이 있는 줄 미처 몰랐었네요.

밴댕이는 사시사철 나는 생선이 아니잖아요? 5, 6월 어획기 외에는 어떻게 수급을 해서 보관을 하시는지요?

음, 대부분 잘 모르시는데요, 드문드문 이긴 하지만 밴댕이는 많이 잡히진 않지만, 사시사철 잡힙니다. 그러면 수시로 잡히는 때를 알아서 사 오고, 어떤 때는 지방에서 올라오기도 하고, 생물을 확보하기 위해 수시로 전화를 하고 그래요.

사철 수시로 수급을 해도 어획량이 많을 때 사놓았다가 냉동보관도 하실 것 같은데요. 필요할 때 해동은 어떻게 하시는지요?

냉동도 사용하는데 손질해서 냉동보관 하는 경우도 있고 짝으로 얼리는 경우도 있는데, 음식점이다 보니 수시로 필요한 경우에 대비해 미리미리 자연해동을 하고 있어요.

재료 준비를 해야 하는 타이밍과 선도를 유지하기 위한 섬세한 과정들이 있네요. 밴댕이무침의 경우 부재료도 많이 들어가는데요.

구입은 어떻게 하시는지요?

채소는 시장에 가서 구입을 하는데 신선한 걸 우선으로 하죠. 희한하게 싱싱하지 않으면 잘 무쳐지지 않아요.

싱싱한 채소가 잘 무쳐진다는 말은 새로운 사실인데요. 잘 무쳐지는지에 대한 미묘한 차이를 조리를 하면서 느끼신다는 건데 그 차이를 어떻게 느끼시는지요? 일단 싱싱한 채소를 그때그때 사용할 만큼만 구입해서 잘 씻어서 관리하며 만드는데 중요하죠. 손이 엄청 많이 가요.

밴데이무침을 보면 우선 음식의 선풍색 고춧가루가 입맛을 돋우는데, 고춧가루 구입은 어떻게 하시는지요?

음식은 시각이 먼저죠. 시각적으로 음식에 대한 평가가 나오죠. 재료가 중요한 만큼 고춧가루나 참기름은 방앗간에서 구입을 하는데 기름은 매일 짜 와요. 거래하는 방앗간에서 저희는 매일 쓸 양만 딱 구입해 와요. 고춧가루 색깔을 이쁘게 내기 위해선 고춧가루양 조절도 해야지요. 어르신 같은 경우 매운맛을 줄이기 위해 양을 조절하고 젊은 층은 또 따로 요청하는 대로 고춧가루양을 조절하죠.

종업원을 두고 일할 때는 손님마다 각각의 맛을 조절해 드리는 게 안돼서 우리 가족이 직접 요리를 하고 있어요.

무슨 일이든 오랜 시간 지내다 보면 나태해진다거나 음식 맛이 변한다거나 곳곳에서 소홀함이 드러날 수 있는데, 이곳 식당은 제가 오랜 세월 드나들어도 모든 면에서 변함이 없는 점이 참 좋아요.

저희는 초심을 잃지 않기 위해 노력도 많이 하고, 사훈도 있어요. 저쪽에 현판 보이시지요. ‘처음처럼’ 예요.



음식점에 사훈 현판이 있는 건 처음 보는데요. 상당한 가치와 의미가 있어 보입니다. 현판을 새긴 날짜가 있었으면 더 좋았겠는데요.

그때는 미처 그런 생각까진 못했는데 지금도 출근하면 현판을 보면서 때로는 나태해지고 무기력해지고 할 때, ‘초심을 잃지 말자’ 마음을 새로이 다지며 일을 시작하죠.

여러모로 의미 있는 마인드를 가지고 있으신 것 같은데요 사훈이나 이어가게 현판을 눈에 띄는 장소에 걸어두시지요?

대물림 가게 현판은 밖에 걸려 있고요. 제가 아주 오래전에 미추홀구 음식 경진대회 1회 때 밴대이무침으로 출전해서 우수상을 받았어요. 경진대회 모든 과정이 굉장히 엄격했고, 힘들었지만 오랜 세월 밴대이를 만지면서, 뭔가 업적으로 남기고도 싶어서, 도전을 했었죠.

제가 덩달아 기분이 좋은 건 이렇게 훌륭한 조리사가 운영하는 오래된 가게가 미추홀구, 우리 동네에 있다는 점이 뿌듯합니다.

이렇게 인정받기까지는 늘 노력하고, 음식을 만들 때 손끝에 손님을 사랑하는 마음을 염두에 두고 하죠. 그걸 손님들이 알아주시는 것

미추홀 사람들은 이 맛을 안다

같아요. 멀리 이사 간 손님들이 ‘아직도 그 사장님이 일하시나’ 알아본 후에 오셔서, “아직도 하시네요, 멀리서 달려왔습니다.” 하시며 오시는 분도 있어요. 그럴 때 보람도 있고 굉장히 반갑죠.



메인 메뉴인 밴댕이도 맛있지만, 반찬으로 나오는 간장게장이 밴댕이 못지않게 맛있어요. 이 식당을 생각하면 그 간장게장이 밴댕이와 동시에 떠올려져서 어느 땐 그 게장이 먹고 싶어 들르는 적도 있어요. 일 년 내 늘 내놓으시던데 그 게 이름이 뭐예요? 그리고 수급은 어떻게 하시는지요?

황게예요. 금게라고도 하고 지역마다 이름이 다르더라고요. 이 게는 수심이 깊고 청정한 곳에서만 살아요. 단맛도 나고 껍질도 딱딱하지 않고 연한 편이죠.

게 값이 만만치 않을 텐데도 불구하고 늘 반찬으로 내놓는 특별한 이유가 있으신지요?

늘 손님들이 좋아하시고, 어느 분은 게 생각나서 오시기도 하는데 안 할 수가 없고, 약주하실 때 안주로도 드시니까 계속 내놓아야죠. 내 주머니 불리는 것보다는 서비스 차원으로 한단 생각예요. 그러다 보니 손님들이 요청해서 판매도 하고 있어요.

합성조미료, 과도한 소금, 설탕의 사용에 대해서는 어떻게 생각하시는지요?

생선을 취급하기 때문에 비린 맛을 잡기 위해 특별한 양념을 하는데 다른 곳에 서는 전혀 생각지 못하는 비법이 있어요. 그리고 식당 안에 비린내가 나지 않기 위해 수시로 환기를 해서 식당의 청결에 신경을 많이 쓰고 있습니다.

말씀을 듣노라니, 식당 환경이나 음식에 자부심이 크신 것 같아요. 다른 가게와 다르게 금산의 밴댕이가 차별성이 있다면 무엇이 있을까요?

가장 가치 있는 점은 대물림 가게라는 거구요. 향토음식점으로 지정받았고 인천에 밴댕이 집 많아요. 우리 집에서 전파된 집이 많아요. 그리고 아까도 말씀드렸지만, 밴댕이를 씻는 것부터 그 후의 관리에서 조금은 차이가 있을 거라고 생각합니다.

예를 들어 여름에 기온이 오를 때에는 생선의 선도를 유지하기 위해 애를 쓰죠. 무침과 어울리는 밥을 고슬고슬하게 짓기 위해 쌀도 고품질의 쌀을 쓰고요.

보이지 않는 수고로움이 여러모로 식당을 가치 있게 해주는 것 같습니다. 이제, 식당 운영에 관해 여쭙겠는데요. 코로나로 인해 어려움을 겪는 계층을 얘기할 때 소상공인의 경제적 어려움에 대해 방송 매체에서도 많이 다뤄지고 있는데요, 사장님 가게는 어떠신지요?

저희는 다행히 큰 타격은 없지만 그래도 코로나로 인한 영업시간 제한, 인원 제한 등에 묶이다 보니 아무래도 매출에 차이가 있죠. 살림에 지장이 없다면 거짓말이죠.

지장을 최소화하기 위한 극복책은 있을까요?

뾰족한 방법이 없죠. 그저 손님들이 잊지 않고 다시 찾아오시도록 최선을 다하



는 방법밖에 없죠. 그저 묵묵히 이 자리에 있어요. 그러다 보면 포장 손님도 있고요. 배달도 하고요. 배달을 보내다 보면 손님들의 불만이 더 신경 쓰여서, 음식을 안전하게 배달하기 위해 용기도 일 센티미터 더 높은 거로 바꿨어요.

코로나 시대로 인한 어쩔 수 없는 현상이 배달이 많다 보니 일회용 용기를 많이 사용하게 되면서, 환경오염이라는 큰 문제와 부딪히게 되는데요. 그 점에 대해선 어떤 생각을 가지고 있으신지요?

맘이 많이 불편하지요. 손님들이 가정에서 드실 경우 집에서 용기를 가져오시는 분도 더러 있어요.

포장 용기는 갈수록 늘어나고, 환경오염은 더 심각해지는 위기의 상황에서 환경문제는 개인적인 고민을 넘어서, 정부 차원에서 적극적인 홍보나 계도 활동이 있어야 할 것 같습니다.

화제를 좀 바꿔 볼게요. 이 식당을 운영해 오신지가 28년여 세월이 흘렀는데요. 시어머니 때부터 큰동서를 거쳐 온 세월을 합치면 땀방이 음식은 60~70여 년이 넘어서는데요. 백 년 가게로 이어 갈 수 있으실까요?

네, 애들이 또 이어받을 겁니다.

동네식당이라고 생각했을 때와 이렇게 이 식당에 관한 이야기를 듣고 먹으면 음식 맛이 다를 것 같아요.

지금 이 식당 자리가 음식점을 하기에는 도로에서 들어가 앉은 곳이라서 좋지는 않아요. 처음 개업을 할 때는 이 주변이 변화가였었는데 지금은 주변에 건물이 들어서며 안으로 묻히게 되었죠. 식당 외관도 허름하고 간판도 옛날식이지만 어찌 보면 그 점이 또 오래된 식당의 매력이 아닐까 싶어요. 그래도 단골손님들이 여전히 찾아주시니까 지속할 수 있는 것 같아요.

손님들을 통해 시대의 변화를 느끼는 점이 있다면 무엇이 있을까요?

예전엔 음식값이 싸면서 양이 많은 걸 좋아하는 손님들이 많았다면 지금은 그런 분은 없고, 건강을 우선으로 하니 매운맛이나 단맛을 개인적으로 조절해 달라 하기도 해요. 또 과거엔 약주를 많이 마시고 담배도 피우고, 간혹 싸움도 하기도 하는 진상 손님들이 있었는데 그런 거 없어졌죠.

기억에 남는 손님들이 있으신지요?

저희 식당에 자주 오시던 분들 중 돌아가신 분들도 있는데 그 후손들이 오시기도 하고 마지막 병석에서 드시고 싶은 음식이 저희 집 음식을 애기하셔서 저희 집 밥그릇에 음식을 갖다 드린 적도 있어요. 그 후손들이 돌려주지 못한 그릇에 대해 얘기를 하기도 했었죠. 우리 집 음식을 생각해 주신 것도 참 감사한 일

이쥬. 눈물이 나더라고요. 잊을 수가 없어요. 그 자손들도 계속 찾아주시고요.

오늘 엮은 선홍색 찻잔에 대추 고명까지 얹어 내어주신 오미자차를 보는 순간
손님을 대하는 사장님의 마음을 읽으면서 대물림 가게를 이어오시는 이유를
가슴 깊이 느꼈습니다.

앞으로도 건강 잘 지키시면서 미추홀구의 역사와 함께 존속하는 멋진 음식점
으로 남아주시길 기원하겠습니다.

오랜 시간 인터뷰에 응해주셔서 감사합니다.



낙지





죽은 소도 벌떡 일어난다는 보양식 낙지.
가족들이 변함이 없는 맛과 재료를 유지하다.

낙지마당으로 (대)박이 들어옵니다.



김길선(1955년생)

인천 중구 경동에서 태어난 인천 토박이다.
1999년도에 미추홀구에 왔고 현재 용현동
에 거주하고 있으며, 식당을 14년째 운영하
고 있다.

미
추
홀
사
람
들
은
이
맛
을
안
다

시민기록일지

- 면 담 자 : 조용희 (면담지원 : 표기자)
- 면담일시 : 2021. 10. 15.
- 면담장소 : 본가낙지마당

이렇게 인터뷰에 응해 주셔서 대단히 감사합니다.

사장님 성함과 나이 그리고 출생지에 대해 말씀해 주시겠습니까?

네, 이름은 김길선입니다. 55년생이고요. 인천 중구 경동에서 태어났습니다. 인천 토박이입니다.

미추홀구와의 인연은 어떻게 되실까요. 몇 년도 쯤?

1999년도에 미추홀구에 왔고 지금은 용현동에 삽니다. 낙지마당 시작한 지는 14년 차고요.

본가낙지마당은 어떤 계기로 경영하시게 됐는지요?

제가 영종에 삼발이로 낙지, 박하지, 꽃게, 소라를 잡는 수복호라는 배가 있어요. 7.5톤짜리. 낙지 같은 거는 잡아서 연안부두에 있는 수협에 다 넘기고, 나머지 잔챙이를 매일 다른 사람들 갖다줬는데, 사람들이 “어렵게 잡은 거니 남 주지 말고 이것으로 가게 한번 해 보는게 어떨겠냐?”고 해서 그때부터 가게를 시작했어요. 낙지배가 있으니까 이것저것 생선도 많이 나와요. 처음에는 찌개도 같이 해볼까 하다가 찌갯거리는 안 하고 그냥 낙지만 가져와서 낙지 가게를 시작하게 됐어요.

본가낙지마당은 처음부터 이 장소였어요?

네, 이 장소였습니다. 처음에 오픈할 때, 낙지가게 하던 장소를 제가 인수를 한 거예요. 그때는 체인점이었어요. 제가 요리 연구가 한복선 씨를 알아요. 고등학교 친구가 거기 사장으로 있어요. 친구가 “체인점은 본사에서 다 내려 주고 낙지도 다 중국산이고 한데 년 배도 있고 그러니까 직접 해봐라.”하길래 한 달 십일인가 하다가 체인점을 취소했어요. 모든 메뉴 반찬들은 한복선 씨 솜씨예요.

지금도 그대로 하는 거죠.

낙지마당이라는 명칭에 어떤 의미가 있을까요?

낙지는 사람한테 좋다고 그러잖아요. 보양식으로 낙지 드시면 죽은 소도 뭐 벌떡 일어난다고 그러니까 낙지를 어떻게 해서 소문낼까 고민하다가, 그냥 낙지를 갖다가 마당에다 뿌려놓으면 사람들이 오고 가며 보고 먹음직스럽고 좋다는 것으로 인식도 될 테니, 그래서 그냥 “야, 낙지마당이라고 하자. 성도 김 씨니까 그냥 본가김 낙지마당.” 친근하고 푸짐하고 다 오픈되어 있으면 먹음직스럽잖아요.

운영의 시작은 누구와 함께하시고, 지금은 누구와 같이 운영하고 계신가요?

우리 부부가 함께 시작을 했고 지금은 사촌 동생(이원삼), 제수씨, 제 마누라 3명이요. 저는 가끔 배도 나가야 되고 동네 맡은 게 있어서 할 일도 있더라고요.

낙지마당에서 중요시 생각하고, ‘이것만은 꼭 지켜야겠다.’라고 하는 것들이 있으실까요?

첫째 맛이 변함이 없어야 되고. 재료가 좋아야 돼. 재료가 좋으면 맛은 재료에 따라서 와요. 친절함 것도 가장 중요한 것 같습니다.

연포탕에 들어가는 낙지는 어디서 잡아 오고, 손질은 어떻게 하시나요?

덕적도 근처 연평도 근처. 그쪽으로 한 두 시간. 강화 조금 지나서 근해죠. 뱃이 거의 많지 않아요. 한 번만 민물에 씻어서 연포탕에 넣으면 되니 특별한 손질이 없어요.



볶음 같은 데 쓸 때도 똑같나요?

똑같지 않고 볶으려면 한 번 주물럭주물럭 소금 넣고 빠닥 빠닥 한번 비벼줘야 탱탱해져요.

예전과 요즘 낙지의 어획량은 좀 다른 게 있나요? 맛의 차이도 있나요?

차이가 많아요. 크기도 좀 작아졌죠. 물 온도가 올라가서. 바닷물이 겨울에는 차야 될 거 아니에요? 그런데 물속에 들어가면 따듯할 때가 있어요. 계절에 따라서, 들쭉날쭉하고 많이 잡힐 때도 있고요. 올해 꽃게는 좀 많이 잡았죠. 이제 낙지류를 좀 잡아야 되는데, 낙지 맛이 계절에는 상관없고 지역에 따라서 다를 수 있어요.

연포탕 육수는 어떻게 만드세요?

한 9~10가지가 들어가는데 이틀에 한 번 끓여서 저장시켜서 하루 있다 쓰고, 하루 숙성해서 써요.

채소는요?

배추, 무, 팽이버섯, 청양고추, 부추. 시골에 사는 동생들이 있어 가지고 판 데 팔 거 우리가 그냥 그 돈 주고 사 오면 믿을만한 거래처죠. 무조건 국산 씁니다.

본가 낙지마당의 연포탕에서 중요한 박은 어떻게 공급되나요?

웬만한데 가면 박 저렇게 많이 넣는 연포탕 없어요. 다 무예요. 오천항에 사는 친구한테 박 씨를 가져와서 덜 말린 거, 잘 말린 거, 잘생긴 거, 못생긴 거, 큰 거, 작은 거, 모두 심어보고 비교해 보고 체크를 해봤어요. 다음 해도 말려서 톳톳하고 좀 크고 좋은 것 그것만 심으니까 거의 똑같이 그런 형태로 나오더라고요.



그래서 그 박만 이제 쓰고 있습니다.

오랜 시간 연구를 하신 결과군요.

네.

박 하나가 대체적으로 몇 인분 나오나요?

약 35~40인분 될걸요. 몇몇 충청도 분들은 고향 추억에, 박만 넣어 달라고 탄 거 넣지 말라고 그래요. 박 넣는 데가 사실 별로 없어서 손님이 그렇게 해달라 먼 다 해드리는데 시원하다고 해요. 그 옛날에는 박 속 무쳐도 드셨잖아요.

박 수확은 언제 하시나요?

영종에 4월에 가서 씨 뿌려요. 한 보름이면 새싹 트면 모종을 해서 다시 옮겨 심어요. 7월 말 수확을 해 가지고 100개 안쪽으로 해서 따다가 작업해 놔야 돼요. 껍질 다 벗겨서 안에 거 다 버리고 그 중간에 하얀 거를 잘 썰어가지고 냉동을 합니다. 집 안에 급랭시켜놓고 필요할 때 꺼내 지금까지 쓰는 거죠. 일 년 치 물량이 돼요.



올해는 작황이 좋으셨어요?

올해는 작황이 작년 대비 좋았어요. 300개, 400개 정도 수확했죠.

차림표에 보면 산낙지 초무침은 어떻게 하는 건가요?

산낙지만 쓰는데 이거를 좀 시큼 달콤하게 무친 거예요. 밴댕이 무침은 조금 더 새콤한 맛이 강하고, 산낙지는 새콤한 게 좀 덜 들어가고 그 차이 생각하시면 돼요. 연포탕에 들어가는 야채에 미나리도 더 들어가고 2, 3가지 더 들어가죠. 국수에 밥에 비벼서도 많이 드세요.

낙지 말고 다른 음식 주문은 들어오지 않나요?

생일 같은 모임이라든지 특별한 날 가끔 해요. 한 달에 한두 번 해요. 계찜, 탕 어종으로 특별 주문 항상 가능합니다. 그것도 자연산으로 바로 먹음직스럽게 해 드려요.

아까 밑반찬은 다 산지에서 공수하는 농산물이라고 말씀을 해주셨는데, 낙지 젓갈을 하시게 된 계기가 있으세요?

낙지가 죽어오는 것도 많아요. 어항에서도 죽는 낙지가 있어요. 죽은 낙지들만 가지고 소금 넣고 바로 절여놔요. 한 일주일 돼서 지났다가 꺼내서 담가놓고 일 주일에 한 통씩 써요.

미추홀 사람들 은이 맛을 안다

음식에 대한 낙지마당만의 자부심과, 손님들에게 사랑받는 비결은 무엇일까요?
변함없는 재료와 나만의 레시피를 유지한 맛과 친절이라고 생각하는데요.

코로나19로 자영업자들의 고통이 지속되고 있는데 낙지마당의 상황은 어떤
가요?

우리 가게는 점심도 단체 손님이 많은데 단체로 못 나오시잖아요. 한 50% 이상
떨어졌어요. 자영업자 지원금도 받았는걸요. 임대료는 계속 오르는데 고민 되
네요.

앞으로 낙지마당이 어떻게 기억되고 이어지기를 바라시는지요?

그 집 가면 매사 친절하고 변함없이 맛있는 집이라고 이렇게 강력히 생각 해주
셨으면 참 좋겠죠.

긴 시간 인터뷰하시느라 고생하셨습니다. 감사합니다.

수고하셨습니다.



홍어무침





예비군 훈련받으러 온 사람들에게 해주던 것이
명품 홍어집으로 탄생하다.

서민을 울린 홍어무침



김수봉(1961년생)

결혼 후, 조개고개에서 홍어집을 시어머니와 같이 운영하다가 재개발로 인하여 지금의 식당으로 이전해서 운영하고 있다. 재개발 지역 조성이 되면 식당 건물을 지어 다시 예전 자리로 갈 예정이다.

미추홀 사람들은 이 맛을 안다

시민기록일지

- 면담자 : 김용경 (면담지원 : 김순옥)
- 면담일시 : 2021. 9. 10.
- 면담장소 : 충남 홍어회

이렇게 인터뷰에 응해 주셔서 대단히 감사합니다.

아, 먼저 사장님 소개로 시작을 하겠는데요. 성함과 나이는요?

나이는 61년생이고요. 김수봉입니다.

제가 알기로는 사장님이 조개고개 홍어집들 중 제일 먼저 시작했다고 듣고 왔는데 맞는지요?

네, 맞아요.

옛날에는 백반집을 하신 거로 아는데요. 백반집을 하다가 예비군 훈련을 받으러 온 사람들에게 반찬으로 홍어무침을 내줬는데 호응이 좋아서 하게 되었다고 들었습니다.

네, 시어머니가 막걸리하고 밥하고 하시다가 예비군 훈련받으러 온 사람들에게 밥반찬으로 막걸리를 팔면서 안주로 조금씩 해드렸는데, 그게 호응이 좋아 갖고 그걸로 이렇게 하게 된 거예요.

현재 조개고개가 재개발되면서 그때 제가 알기로는 한 12개 업체 정도가 있었던 것 같은데 그분들이 이제 다 흩어지지 않았나요? 그러면 지금 여기 있는 충남 홍어집은 그쪽으로 다시 가실 겁니까?

네, 갈 거예요. 거기 다시 집을 짓고 갈 거예요.

그럼 옛날 그 자리로 가시나요?

네.

홍어가 흑산도 것도 있고, 외국에서 수입한 것도 있고, 대청도에서 나온 것도

있는데 여기 식당은 현재 어디 것을 사다 사용하시나요?

네, 수입산을 많이 써요. 흑산도 같은 거는 여기 올라올 게 없어요. 지금 흑산도 홍어 모자라서 이쪽 대청도 홍어가 내려간다는 소리를 들었어요. 제가 알기로는 대청도에서 많이 잡혀가지고 전라도 지방으로 내려가서 거기서 다시 전국으로 나가는 것 같아요. 요즘 우리나라에서 잘 안 잡혀. 외국에서 많이 들어오니깐. 가격도 싸고 해서 요즘은 수입한 것을 쓰고 있어요. 홍어무침이 너무 비싸면 사람들에게 팔기 어려워요.

지금 홍어무침과 삭힌 홍어를 하시는데 제가 옛날에 여기 와서 철거되기 전에 와서 먹었을 때는 삭힌 홍어에는 다시마하고 김이 나온 것 같았는데 지금도 나오나요?

홍어무침에는 다시마하고 상추 이런 걸 같이 해서 싸서 먹고요. 홍어 삭힌 것은 김과 김치하고 같이 싸 먹는 거예요.

미추홀 사람들은 이 맛을 안다



다시마도 김도 나온 것을 기억하니 제가 두 개를 다 시켰나 보네요. 우리 식구들이 많이 와서 무침도 시키고 홍어도 시키다 보니까 김도 주고 다시마도 주고 그랬나 보네요. 요즘 제가 무침만 포장해 가니 아무것도 안 주니까, 옛날 생각만 하고 제가 착각을 한 것 같습니다. 그러면 언제쯤에 여기서 그쪽으로 다시 가는지요?

글쎄 모르겠어요. 아직 바닥 정리를 해줘야 되는데 아직 덜 되었어요. 하다 말아서. 그걸 다 해줘야 집을 짓고 들어가거든요. 도시 개발인데요. 땅으로 보상 받았거든요. 그래서 개인이 짓든지 같이 단합해서 짓든지 하라는데 우리는 그냥 개인이 짓기로 했어요.

아, 그러면 그 옛날에 12개 정도 업체가 전부 다 같이 들어오는 거예요?

아네요. 그 사람들 중 한 사람은 학익동 어디로 이사갔고, 또 한 사람 버드나무 집은 동양화학에서 환수해서 없어졌어요. 그 사람들은 장사할지 안 할지를 몰라요. 다 흩어져서 없어요. 안 하는 사람은 안 해요. 어디에 가 있는지도 몰라요.

그러시구나. 저도 찾는데 솔직히 많이 애 먹었어요. 여기저기 찾아보기도 하고, 인터넷으로 검색을 했는데 그래도 다행히 ‘충남홍어집’이 있더라고요. 지금은 홍어무침 하는 식당들이 많잖아요. 어디를 가나.

근데 그 동네에서 했던 사람들은 지금은 없어. 안 해요.

그래요. 다행히 찾게 되어서 반갑습니다. 근데 명맥을 이어간다는 게 어렵지요. 저는 어떻게 보면 미추홀구도 그렇지만 인천시에서도 노력했으면 좋겠어요. 홍어무침은 잔칫상에 꼭 나오는 음식이 되었잖아요. 홍어집의 명맥을 이어가게. 그러면 이 홍어무침을 택하게 된 것은 무슨 이유 때문인가요?

시어머님이 하셔서 하다 보니 쪽 하게 되었어요.

홍어집을 계속 유지를 하실 것이지요? 저희가 미추홀구의 신문에서도 보니까 당시에 이전을 여기 말고 또 다른 데서 잠깐 있었지 않았나요?

아 네, 그 밑에 있다가 그 위로 올라간 거죠. 그 동네에서만 있던 거고 그 밑에 있다가 4차선으로 생기면서 그 위쪽으로 올라갔어요.

그러면 현재 홍어 무침 같은 경우에는 미나리하고 뭐가 들어가나요?

미나리, 무 등이 들어가요.

미나리하고 두 가지밖에 안 들어가네요. 거기에 넣는 조미료 같은 것은?

조금 넣어요. 여기엔 식초가 들어가기 때문에 식초도 조금 넣어요.

어떻게 보면 홍어가 호불호가 조금 있어서 대중성 있는 식품은 아니라고 저는 생각을 하거든요?

근데 요즘은 너무 많이 생겼어요. 많이 생겼으니까 대중성도 있을 거예요.

삭힌 홍어는 못 먹는 사람도 있는 것 같은데 물론 저 같은 경우에는 상당히 좋아하거든요. 특히 삭힌 거를 더 좋아해요.

아 네, 어떤 분들은 삭힌 것을 더 잘 드시기도 해요.

옛날에 제일시장 안에 있는 ‘광주집’ 혹시 아시나요?

잘 모르겠네요. 말을 들은 것 같아요.



30년이 넘었죠. 그때 당시에 ‘광주집’은 노부부가 하셨었어요. 돌아가시고 나서 이제 안 하게 됐는데 거기를 제가 많이 갔죠. 저희 집이 주안이니까. 가까우니까요. 그래서 가면 단골이라고 코를 좀 주셔서, 코 같은 경우에는 삭힌 거보다는 더 쏘니까요. 미리 전화를 했었거든요. 요즘 제가 가끔 와서 포장을 해 가는 이유는 집에서도 좋아하니까요. 또 코로나 때문이기도 하고요.

네, 고맙지요.

요즘 상당히 힘든데 헤쳐나가는 방법은? 어떤 방법이 있을까요?

저희는 그래도 이거 잡숫는 분도 많이 계셔서 포장을 많이 해 갑니다. 무침도 포장해 가고, 삭힌 것도 포장해 가고 포장을 좀 하니까 그럭저럭 좀 지내고 있어요.

그러면 포장하는데 포장 용기를 많이 사용하시나요? 어떻게 보면 포장 용기가 환경에 문제가 되는데 그런 거에 대해서는 어떻게 생각하세요?

그렇지 않으면은 집에서 그릇들을 갖고 와야 되는데, 갖고 오시지를 않죠? 그러니까 어쩔 수 없이 담아 드려야 되니까. 그렇다고 봉지에 담아드릴 수도 없고.

그래서 혹시 이런 생각을 해 보셨나요? 이렇게 다음에 올 때에는 그릇을 가져오시게 하는 방법들요? 이벤트를 하면 어떨까요?

가끔 가져오는 분도 있어요. 근데 다들 잊어먹어요.

예, 저도 오다 보면 잊어먹어요. 저도 환경을 보존하고 싶어요. 다른 식당들처럼 직접 그릇을 가져오면 조금 더 주고 하는 이벤트 하면 좋겠어요.

현재 혼자 하시는 거예요?

네, 혼자 해요.

아까 여기 계셨던 분은?

옆집 사장님이셔. 내가 자리 비면 잠깐 여기 와서 있어요.

가격 면에서는 지금 이 가격은 다른 데 비해서 적당하다고 생각하세요?

조개고개 있을 때부터 이 가격이었어요. 그냥 옛날 그 가격 쓰는 거예요.

그럼 양이 준 거예요?

아녀요.



양도 안 줄이고 그대로 쓰는 거예요? 덕분에 제가 잘 먹고 있습니다. 집에서도 먹으려고 포장해 갑니다. 그런데 여기서 술 같은 것도 판매를 하는데 에피소드 같은 거 없으세요? 뭐랄까. 손님이 진상이라든가.

아니 그런 건 없어. 다 점잖으셔.

다행입니다. 그럼, 여기 오랜만에 찾아와 옛날 얘기하시는 분들 없으세요?

네, 저 옛날에 저쪽에서 했을 때 오셨던 분들 찾아오셔 갖고, 옛날 얘기해요. 어머니 계실 때 아버님 계실 때 이야기를.

지금 사장님께서 여기서 하고 계신 거에 대해서 어떤 나름대로의 자부심이라든가 그런 것 있나요?

자부심 있어요. 그리고 그냥 하면 하는 거지.

아까부터 손을 계속 보았는데, 이 손을 사진 찍어보면 안 될까요? 홍어 무친 흔적이 있어서 제가 계속 보는데 자꾸 오그리고 있어서 못 찍었어요. 손이, 세상에, “나 홍어를 무쳤어.”라고 얘기하는 거 같아요.

네, 칼질을 많이 해서. 이렇게 오그리고 손질을 다 하거든요.



손수 손질을 하세요? 손질해 가지고 오지 않고?

통째로. 껍질 싹 벗기고, 썰는 것은 내가 해.

그럼 어디서 구입하나요? 부평시장 이런 데서, 아니면 연안부두에서?

연안부두가 낫지. 가깝고. 연안상회도 잘 알고. 예전에 잔치할 때 정말 큰 거 사다가 이렇게 썰었는데, 그 결대로 또 해야 돼요. 결을 잘못 썰면은 안 되고. 코로나 아닐 때는 놀러 가시는 분들도 많고, 행사 있는 사람들에게 인기가 많았어요. 근데 지금은 그게 없잖아요. 산악회도 코로나로 못 모여, 없어요.

저도 산악회를 운영도 하였는데 제가 사는 곳은 주안 3동이에요. 7동 하고 3동을 살 때 시장 안에서 사다가 했는데 미리 알았으면 그때 여기서 사는 건데. 여하튼 맛있어서 다시 찾게 된 거예요.

제가 그래서 반가운 거지.

제가 친구들한테도 얘기해요. 홍어집이 여기 있으니 다행이라고. 제가 옛날에 그 집이 여기서 지금 하고 계시다 그렇게 얘기를 하죠. 지금 이렇게 명맥을 이어줘서 고맙습니다.

네.

저희가 이렇게 찾게 된 동기는 뭐냐 하면, 미추홀구에 오래 해온 음식이 있다며 전통을 이어 주고 맥을 이어가고 싶기 때문입니다. 우리 나이 정도 되는 사람들은 다 아니까 알려주고 싶고, 자손들한테도 이런 이런 데가 있었다고 해 가지고 명문을 이어가고 싶어서 인터뷰하게 되었어요.

제가 여기 오면서 잠깐 선생님하고 얘기했는데, 제 딸이 지금 32살짜리가 백일

일 때 어느 집인지는 모르겠어요. 홍어를 주문해 가지고 찾으러 가서 그날 백일 잔치를 집에서 했던 생각도 나요. 그만큼 유명했었다는 거지요. 32년 전에도. 그렇죠. 벌써 서로 한 51년째니까. 우리 시어머니가 시작해서부터.

그래요. 이런 표현은 좀 그럴지 모르지만 정말로 그때는 손님이 바글바글했었잖아요.

엄청 많았어요. 앉을 자리도 없을 정도로 손님들이 와서 술 먹고. 회식도 하고 많았죠.

인터뷰하시면서 들려주고 싶은 이야기 없을까요? 즐거운 얘기, 힘들었던 얘기 들려줄 이야기 없으신지요?

힘 안 드는 게 어땠어요. 장사하는데. 좀 힘든 것도 있고, 좋은 것도 있고 그렇지. 사는 거예요.

어쨌든 4층짜리 건물 같은 것을 지으셔서, 홍어 타운을 만드셔서 인천 시내에서 홍어고개의 홍어집이 다시 모였다. 이렇게 좀 되시면 참 좋을 것 같습니다. 유튜브에 요즘에는 젊은 사람들이 음식을 찍어서 올려주고 이렇게 해서 유튜브 보고 찾는 사람들이 많더라고요.

시어머니한테 배우시면서 좋았던 거, 싫었던 거 이런 이야기 들려주실 수 있을까요?

(옆집 사장님) 고생 많이 했죠. 옛날 노인네들은 그런 게 있잖아요. 며느리들은 그냥 조금만 잘못해도 역정 내시고, 신랑 눈치 보랴, 애들 눈치 보랴 고생 많이 했죠.



아. 그때는 혼나고 말고 해도 바빠 그런 거. 저기 할 새도 없어.

(옆집 사장님) 그 옛날에 이 집이 손님이 많아 가지고 책상 뒤에 돈이 떨어져도 모를 정도로 돈을 세기가 힘들었다. 그 정도로 돈을 많이 벌었던 집이에요. 충남홍어집 같은 경우는 그 동네 내에서 제일 컸거든요. 규모 적으로 제일 컸었고, 또 예비군들이 예비군 훈련받으러 다니면서 내려오면서 나불대다 보면 홍어에 막걸리 먹는 사람들이 무지 많아요. 그 옛날에 인천 조개고개 하면, 홍어 횡집이 아주 유명했잖아요. 인천 명물 골목이었었죠. 여기가 에피소드가 많은데, 워낙 조용한 성격이라서 말도 걸으로 드러내놓고 얘기할 분도 아니고, 신랑이 언변이 굉장히 좋아요. 말도 잘하고, 같이 하셨으면 좋았을 텐데.

바쁘신 와중에 이렇게 협조해 주셔서 감사합니다.

집밥





가족에게 매 끼니 찰첩 반상을 차려주는 건 사실 조금은 힘들기도 하지만,
함께 모여 밥을 먹으면 우리 가족에게 행복 에너지를 뽐뽐 할 수 있다고 생각하기에
오늘도 밥상을 차립니다.

정성을 다한 집밥



최기숙(1973년생)

미추홀구 학익동에서 태어난 후 지금까지
미추홀구에서 살고 있다.

미
추
홀
사
람
들
은
이
맛
을
안
다

시민기록일지

- 면담자 : 정지선 (면담지원 : 조용희)
- 면담일시 : 2021. 8. 13.
- 면담장소 : 문학동 카페

인터뷰에 응해 주셔서 감사합니다. 선생님 성함과 나이는 어떻게 되나요?

최기숙이고, 73년생입니다.

태어난 장소가 미추홀구이신가요?

네. 요즘 재개발 공사가 진행되고 있는 미추홀구 학익동 GS슈퍼마켓 근처에서 태어났습니다.

현재 가족관계는 어떻게 되시나요?

우리 가족은 저희 부부와 딸 하나, 아들 하나 이렇게 됩니다.

오늘 저희가 이야기 나눌 소재가 가정식이라서 가족들과 함께 즐겨 먹는 반찬이나 요리에 대해 물어보려고 합니다. 먼저 식단을 짤 때 식구들이 선호하는 음식으로 반찬을 구성하시는지 아니면 선생님이 주도해서 반찬을 구성하시는지요?

식구들이 주로 잘 먹는 것을 하는데 저는 밑반찬을 만들기 전에 먼저 식구들에게 물어보는 편입니다. 대부분의 아이들이 뭘 해달라고 요구하는 것과 남편이 해달라는 것 위주로 반찬을 준비하는 편입니다.

가족들의 식사를 준비하기 위해 재료를 사는 곳이 주로 어디지요?

학익동 GS 마트와, 신기촌 시장에서 주로 구매합니다.

계절별로 꼭 하시게 되는 반찬이나 음식 있을까요?

봄에는 냉이가 많이 나오니까 냉이된장국이나 달래를 가지고 반찬을 해 먹습니다. 어머님께서 시골 밭에서 뽑아 보내주시는 달래를 썰어서 집 간장으로 달

래장을 만들어서 아들이 좋아하는 두부 부침에 찍어 먹으면 정말 맛있습니다. 예전에는 봄을 먹는다는 것이 무엇인지 잘 몰랐는데 요즘엔 너무나도 잘 느끼게 됩니다.

또 봄에는 배추전을 좋아하는 딸아이를 위해 구하기 힘든 배추 대신 봄동을 사서 배추전처럼 전을 해 먹습니다. 배추 맛과 다른 봄동만의 맛이 있는데 정말 맛있습니다. 여름에는 오이지, 예전에는 좀 번거로워서 안 해 먹었던 음식인데 얼마 전에 지인이 끓이지 않고 하는 방법을 알려줘서 한 번 만들어 먹어보고는 너무 맛있어서 여름이 되면 오이지를 무쳐서 늘 반찬으로 올립니다. 우리 집은 여름에 오이를 이용한 반찬, 오이미역냉국을 많이 먹습니다.

가을에는 추석도 있고 하니까 저희는 송편을 늘 집에서 이제 애들하고 같이 해 먹습니다. 저도 결혼해서 처음으로 먹어 봤는데, 시 어르신들이 쌀을 갈아서 송편 소로 생땅콩을 넣고 해 먹었습니다. 그런데 생각보다 너무 맛있더라고요.

생땅콩을 넣는 송편은 시댁의 풍습일까요?

어머님이 땅콩 농사를 지으니까 소를 콩으로 넣으면 사람들이 다 잘 안 먹고 하니까 땅콩을 넣어서 하기 시작했는데 너무 맛있었습니다.





그다음에 깨는 뭐 보통 다들 아시니까, 그렇게 해서 아이들하고 다 같이 둘러앉아서 만듭니다.

반찬으로 생선요리는 자주 만들어 드시나요?

우리는 늘 생선을 먹는데, 특히 가을에 오징어를 많이 먹습니다. 주로 생물로 오징어국이나 제육볶음 식으로 오징어 양념해서 볶아 먹는데, 저희 딸은 또 오징어를 별로 안 좋아하지만, 같이 넣고 볶은 야채를 잘 먹고, 작은 애는 오징어 부침개를 주로 먹습니다.

겨울에는 어떤 반찬이나 음식을 주로 해서 먹게 될까요?

겨울엔 뼈 곰탕 사골국을 자주 해 먹고, 아무래도 김장을 하게 되니 김치가 늘 있어서 보쌈을 자주 해 먹게 됩니다.

주로 재료는 시골에서 공수를 받아서 음식을 만드시나요?

고추장, 된장, 고춧가루, 참기름, 깨 이런 것들은 다 어머니가 보내주세요. 제가 어찌다가 참기름이 똑 떨어져서 시중에서 사서 먹었는데, 시골 참기름하고 비교가 안 됩니다. 가끔 제가 반찬 나눔을 해서 먹어본 사람들이 제가 만들어준 그대로 요리를 해서 먹어봐도 그 맛이 안 난다고 하는데, 제 생각에는 시골에서 보내주시는 참기름 때문이라는 생각이 듭니다.

음식이 맛있었던 비법이 있었네요.

네. 제 요리의 비법은 어머니가 보내주신 참기름과 깨인 것 같습니다. 근데 요즘 어머니가 연로하셔서 힘들다고 깨 같은 걸 안 하거든요. 그러면 ‘어머니 거 살 때 우리 것도 좀 사주세요.’라고 미리 말을 해요.

요리를 좀 하신다 하는 분들은 집에서 베이스로 국물을 많이 내서 드시잖아요. 육수를 낼 때 빠지 않고 꼭 넣는 재료가 있을까요?

저도 보통 멸치하고 다시마를 넣습니다. 저희 신랑이 하는 일이 수산업이다 보니 딱새우하고 꽃게 이런 것들이 있어서 딱새우하고 꽃게 이거는 있으면 꼭 넣습니다.

우리가 흔히 마트에서 볼 수 있는 꽃게를 말씀하시는 거지요?

꽃게를 가져올 때 보면 떨어져 있는 다리들이 있는데, 그걸로 육수 낼 때 사용하기도 하고, 꽃게를 채반에 받혀서 찌서 먹고 나면 진짜 국물 나오는데 그걸로 된장찌개 끓여 먹을 때 육수로 사용합니다. 시원해서 많이 사용합니다. 그리고 요즘에는 파 뿌리하고, 무하고, 양파하고, 마늘을 넣어서 만든 계란장을 많이 해 먹습니다.

계란장 육수에는 간장과 파 뿌리, 무, 양파 이런 걸 넣으세요?

멸치하고 다시마는 빼고 파 뿌리, 무, 양파, 마늘하고 월계수 잎을 많이 넣어서 계란장을 만듭니다. 계란장 육수에서 간장을 빼면 잔치국수 전용 육수로도 먹을 수 있습니다. 계란장 할 때는 진간장을 넣는데, 잔치국수를 해 먹을 때는 여기다가 국간장을 살짝 넣고, 간장 양념한 거를 넣어서 먹으면 잔치국수도 맛있습니다.

어렸을 때 이런 식의 잔치국수를 드셨던 경험이 많으셨는지요?

어렸을 때는 면을 별로 안 좋아했어요. 지금은 내 식구들이 먹다 보니까 저도 해서 같이 먹게 된 거고, 남편과 큰아이는 비빔국수를 좋아해서 비빔국수도 잘 해 먹어요.

요리 국물 내실 때 월계수 잎 넣으신다고 했는데, 월계수 잎을 사용한 게 그리 오래된 일은 아닌 것 같아요. 선생님은 언제부터 육수를 낼 때 월계수 잎을 사용하셨나요?

둘째 형부가 제가 중학생일 때 미군 부대 식자재 관련 사업체를 운영해서 외국 음식을 접해볼 기회가 종종 있었습니다. 그래서 언니한테 조금 얻어다가 보쌈 같은 데만 넣어서 먹었는데, 계란장을 할 때 야채만 넣는 게 뭔가 맛이 부족한 것 같아서 월계수 잎을 넣어서 만들게 되었습니다.

선생님이 좋아하는 요리나 반찬이 있을까요?

저는 야채를 좋아해서 월남쌈 같은 거를 해먹을 때도 고기는 잘 안 넣어요. 식구들 먹는 거에는 다 해주기는 다 하는데, 내가 싸 먹을 때는 고기는 빼고 거의 야채 위주로 주로 먹습니다. 그리고 생오이를 겉절이식으로 금방 해 먹으면 되게 맛있습니다. 그걸 좋아하고, 된장찌개, 보통 나물류 그런 것들 위주로 좀 좋아합니다.

말씀하시는 선생님의 식성이 어린 시절부터 쪽 이어졌던 것일까요?

어린 시절에 우리 엄마가 많이 아프셨어서 저희 형제들은 젓만 끓으면 시골 경북 안동에서 지내다가 학교 갈 나이 되어서 인천에 올라왔어요. 어린 시절을 시골에서 지내다 보니 주로 먹었던 음식이 풋고추를 고추장에 찍어 먹고, 상추 뜯어 먹고, 호박잎 삶아서 싸서 먹었던 기억이 납니다.



어린 시절에 먹었던 먹거리가 지금 야채를 좋아하시는 것에 영향을 줬을 수도 있겠네요?

네. 그런 것 같습니다. 지금도 풋고추는 잘 먹습니다. 얼마 전에 호박잎을 채반에 얹어서 살짝 김 올려 집된장으로 만든 강된장을 만들어서 맛있게 먹었습니다.

어린 시절에 어머님께서 해주셨던 음식 중에 기억이 나는 음식이 있을까요?

어릴 때 우리 엄마가 돌아가시기 전에 몸이 추슬러질 때는 수제비를 해주셨습니다. 엄마하고 추억도 별로 없는데 초등학교 1학년 때 좀 덥지는 않고 봄에서 여름으로 넘어가는 그때인 것 같은데 엄마랑 같이 수제비를 맛있게 먹었던 것 같습니다. 그리고 반찬은 아니지만 풀빵을 만드는 판이 집에 있어서 가끔 풀빵 만들어서 먹었던 기억이 납니다.

아버님은 어떤 분이셨어요? 제가 듣기엔 건어물 장사를 하셨다고 들었는데 맞나요? 맞다면 어떤 건어물을 판매하셨는지요?

아버지는 건어물 장사를 하셨고요. 오징어가 기본이었습니다. 그리고 백진미라고 하는 오징어포와 옥수수 콘이 기억이 납니다.

어린 시절 건어물 장사로 인한 추억이 있으실까요?

서울 중부시장에서 도매로 사다가 집에 와서 날개로 소포장을 다시 하면 그 과정에서 작은 부스러기가 떨어져요. 그걸 모아 큰 봉투에 담아 가지고 친구들한테 50원, 100원 이렇게 팔았어요. 그렇게 용돈을 벌어 아이스크림도 사 먹고 그랬던 기억이 납니다.

건어물로 만들어 먹었던 집 반찬이 있었을까요?

사람들이 오징어 입을 거의 안 먹어서 그거를 다 떼어 물에 불려서 뽕족한 이빨은 빼고 멸치 볶는 식으로 해서 볶아 먹으면 되게 맛있어요. 당시엔 고기도 많이 먹지 못하고 하니까 씹는 맛이라도 느끼려고 그런 걸 해 먹었던 것이 기억이 납니다. 여름에 관리가 잘 안 돼서 곰팡이 난 오징어를 잘 씻어서 집 반찬으로 해 먹었는데, 오징어 입만 먹다가 가끔 몸통을 먹으면 그 맛이 참 좋았습니다.

진미채 맛이 지금이랑 예전이랑 많이 다른가요?

예전이 훨씬 맛있죠. 그때는 배도 고팠고. 요즘 진미채는 단맛이나 가공 맛이 좀 더 많이 나는 것 같습니다. 옛날에는 오징어 고유의 맛이 많이 나고 고소한 맛도 있고 했는데 당시 오징어가 국산이어서 그런 것 같습니다.

어린 시절 친구들과 함께 먹었던 기억나는 음식이 있으실까요?

초등학생일 때 서인천 쪽 바다에 가서 어른들은 낚시 하고 친구들은 물놀이하고, 인근에 조개를 캐러 애들끼리도 가기도 했었습니다. 고동도 잡고 바위에 붙어 있는 굴도 따고 통그릇 같은 데다가 담아 갖고 왔던 기억이 납니다.

그때 잡았던 생물들을 드셨어요. 아니면?

저는 굴을 안 먹었습니다. 조그만 게랑 바지락은 잡아서 라면이나 된장찌개나 할 때 넣거나 탕 끓여 먹었죠. 고동은 삶아서 아버지가 펜치로 꼬랑지 잘라주면 쪽쪽 빨아먹었죠.

선생님의 어린 시절은 대부분 자급자족이었던 것 같은데, 현재 자녀분들에게 해주는 대표적인 음식이 있다면 무엇일까요?

대표적인 음식이라면 저만의 비법으로 싹 김밥이라고 말하고 싶네요. 그냥 김밥 말고 땡초 김밥인데, 대부분은 절인 고추를 넣는다가 고추를 통째로 넣는다가 하지만 저는 고추를 반 갈라서 된장을 넣어서 찢잎에 싸서 김밥을 싸니다. 그냥 김밥은 보통들 다 먹는데 그 매콤한 게 들어가 있으면 질리지 않고 깔끔해서 맛있다고 먹어본 사람들이 다 좋아했습니다.

그럼 주변에 있는 이웃들과 같이 자주 나눠 먹었다고 생각하는 건 김밥으로 생

각하면 될까요?

김밥도 많이 나눠 먹고, 잡채 하면 많이 해서 나눠 먹고 그랬습니다.

최근에 새롭게 해 먹어본 음식이 있다면 무엇일까요?

얼마 전에 우리 아이들 재난지원금 대신해서 꾸러미가 왔었잖아요. 거기서 쌀 10kg하고 찹쌀 4kg이 배달이 와서 처음으로 오곡밥과 약밥을 해 먹어 봤습니다. 오곡밥에 땅콩도 넣고, 콩도 넣고, 팥도 넣고 이렇게 해서 이웃과 나눠 먹었는데 다들 먹고 맛있다 하니까 좋았습니다.

긴 시간 인터뷰해 주셔서 감사합니다.

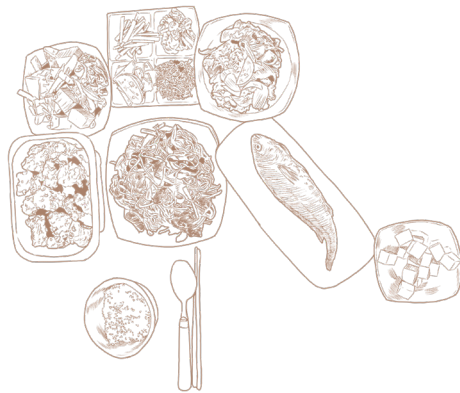
마지막으로 남기고 싶은 말이 있으신지요?

저는 특별히 잘하지는 않는데 이렇게 이야기할 수 있게 해 주셔서 되게 감사합니다. 그리고 요즘 더 많이 사람들이 외부 음식을 사 먹는데 그래도 일주일에 한 번이든 한 달에 한두 번이라도 집에서 가족들과 같이 식사하는 시간을 가지면 좋겠다는 생각을 종종 합니다.



그러니까 밥상머리 교육이 좀 잘 됐으면 좋겠다는 말씀이지요?

저도 물론 우리 아이들이 나가서 어떨지는 모르지만 그래도 같이 모여서 밥 먹으면서 이런 얘기들을 많이 합니다. 어른들이 있을 때 어떻게 하라고 가르쳐주기도 하니까, 그런 자리를 통해 저 또한 요즘 새롭게 먹는 것들을 아이들한테 배우기도 하더라고요. 일주일에 한 번은 어려워도 한 달에 한 번 정도는 같이 모여서 밥을 먹으면 참 좋을 것 같다고 생각합니다.



미
추
홀
사
람
들
은
이
맛
을
안
다



집밥





인천 사람의 집밥에서, 바다가 묻어나오다.
인천을 알려면 꽃게를 알아야 한다.
"인천 하면 꽃게요. 꽃게 하면 인천이다."라는 시절이 있었다.

집밥의 승리



이진선(1944년생) 천선미(1964년생) 모녀

어머니는 충북에서 태어나 인천으로 시집와서 50여 년 넘게 살고 있고,
딸은 인천에서 태어나 미추홀구에서 살고 있다.

시민기록일지

- 면담자 : 표기자 (면담지원 : 조윤희)
- 면담일시 : 2021. 10. 11.
- 면담장소 : 이진선 선생님 댁

미추홀
사람들은
이
맛을
안
다

안녕하세요? 오랜 세월 인천에 살고 계시는 선생님의 식생활 전반에 대한 이야기를 듣고자 이렇게 찾아뵙게 되었습니다. 시간 내주셔서 감사합니다.

우선, 선생님 태어나신 곳과 연세는 어떻게 되시지요?

충북 괴산에서 태어났고, 78세예요.

미추홀구에서 사신지는 얼마나 되셨는지요?

64년도에 결혼했으니까 57년 정도 됐네요. 결혼 초엔 용현동에서 살다가 연수구에서 10여 년 살다가 동구에서도 살고, 다시 미추홀구로 이사 와서 합하면 미추홀구에서 산지는 20여 년 되네요.

그럼 결혼 전에는 태어나신 괴산에서 내내 사신 건지요?

괴산에서 태어나기만 했고 오래 산 곳은 보은이에요. 보은에서 초등학교, 중학교 졸업하고 청주에서 고등학교를 다녔어요.

선생님 보은에 사실 때를 생각해 보니 한국전쟁도 겪으셨을 텐데, 그때 이야기 좀 들려주세요. 한국전쟁 후 복구가 막막하던 시절이니 먹거리도 귀하던 시절이었을 텐데 기억나시는 장면들이 있으시면 좀 들려주세요.

피난 시절 생각나는 거가 아마 1·4후퇴 때인 것 같은데, 동네에도 총알이 막 날아다니고 남들은 모두 피난 간다고 난리인데, 우리는 아버지가 경찰이셔서 아버지가 오셔야 가는데 아버지가 큰 짐차를 가지고 오셨어요. 트럭보다는 작고 뭐 쓰리코다라고 하는 차를 타고 대구로 내려갔었죠. 다른 사람들은 또 아래로 아래로 내려가서 대구에 빈집이 있어서 거기서 살다가 다시 올라온 것 같아요. 이리저리 전쟁통이라서 잘 기억은 안 나지. 어떤 큰 집에 그 아래채 방 하나를 얻어 가지고 거기서 지내는데, 지금 생각해 보면 자반고등어인 것 같아. 새끼줄

에다가 두 마리가 걸려 있는 거 기억나고 그리고 거기 피난 갔을 때는 주인집에서 얻어먹은 거지 뭐.

그때 먹은 그 총각김치가 얼마나 맛있었는지 몰라요. 고춧가루도 우리가 지금 해 먹는 것과 같이 빨강지도 않고 거의 그냥 하얀 빛이 나는데도 그 맛을 지금도 가끔 생각하면, 그 맛을 잊을 수가 없고.

오래된 그 시절, 총각김치의 고춧가루 색깔까지 기억하시는 것 보면, 피난통에 먹거리가 얼마나 절박했는지를 좀 알 것 같아요. 64년도에 결혼하며 인천에 사시던 그때 이야기가 듣고 싶은데요, 제가 인천의 음식에 관한 책에서 읽었는데, 60년대쯤에는 이 옆 동네 동춘동, 면우금 주변이 바다라서 갯벌에서 조개를 캐다고 하던데 혹시 그런 추억이 있으신지요?

저는 조개 캐고 그런 기억은 없어요.

(천선미) 엄마, 난 그런 기억 있는데. 송도유원지쯤인 것 같은데, 거기는 온통 바다였었고 고기가 아주 많이 잘 잡혔어요. 아버지가 낚시해서, 아마 망둥이였었던 것 같은데 망둥이 넣고 수제비 해서 그 자리에서 해 먹었어요. 근데 남자들이라서 그런지 수제비 한 쪽이 주먹만 했었던 것 같아요.

(이진선) 제가 결혼 전에 살던 곳에는 바다가 가까이 없었고 지금처럼 유통도 쉽지 않았던 시절이라서. 생선이 흔치가 않아서인지 제가 생선을 별로 안 좋아해요. 근데 남편은 인천 덕적도라서 생선을 좋아하고 자주 먹어야 하고, 이래서 서로 식성이 안 맞아서 상당히 어려웠어요. 김장김치 할 때도, 내가 어린 나이에 시집을 왔으니, 남편이 시키는 대로 하는데, 김장김치에 생선을 막 넣으라고 했어요. 서해안이 젓갈을 많이 넣잖아요.

황석어, 밴댕이를 통째로 넣는 거야. 옛날엔 밤에 야식으로 먹는다고 김장배추 김치 머리만 자르고 손으로 찢아서 밥에 얹어 먹을 때 그 생선 삭힌 거가

툭툭 튀어나오고, 아유 난 그런 거가 싫었어요. 그러면서 드는 생각이 ‘같은 음식을 먹는 같은 지역 사람하고 결혼해야 맞는구나.’라는 생각을 했었죠. 생선이 많이 나는 지역에서 사는 사람하고 그 반대인 사람하고 만났으니 먹는 음식이 안 맞죠.

결혼생활 하시면서 내가 좋아하지 않는 음식을 하려니 참 힘들었을 텐데 어떻게 극복하셨어요?

그냥 좀 순종하는 편이니까. 그리고 나는 시집을 때 밥도 할 줄 몰라서 밑에는 새까맣게 타고 위에는 생쌀이고, 파도 매워서 못 썰어서 남편이 해주고 했어요. 세월이 흐르고 내가 이제 잘하게 돼서 내 식대로 하면 “여기 젓갈이 안 들어갔네.,” “새우젓이 안 들어갔네.,” “밴댕이가 안 들어갔네.,” 참견을 하더라구요.

내륙지방하고 인천 서해안하고는 어물 종류가 달랐겠네요.

그런 편이죠. 그리고 애들 아빠가 꽃게를 참 좋아했어요. 그때는 꽃게를 소금에 게장을 담갔어요.

소금게장은 처음 듣는데요, 지금도 소금게장을 해서 드시나요?

아뇨, 지금은 안 해 먹어요. 모두 안 해 먹잖아요? 소금에 하는 거가 낯설어요.

그 조리법을 계속 보존하면 아주 귀중한 자료가 될 것 같은데요. 혹시 그것도 남편분이 가르쳐 주신 건가요?

내가 소금에 하는 걸 모르니까 남편이 가르쳐 줬죠. 덕적도에 가면 소금에 뿌려서 따뜻한 부뚜막에다 놔두었다가 그다음 날에 먹더라구. 소금에 하는 게 더 담백하다 하더라구. 그 대신에 싱싱한 걸로 해야지. 그 맛도 기억이 나는데, 따뜻한

밥에다 그 계장을 넣어서 먹으면 진짜 맛있었어. 지금은 다시 간장계장으로 해 먹는데, 간장에 가미되는 게 많아선지 감칠맛이 좀 나지. 비린 거부감도 덜하고.

간장계장 하실 때 비법이 있으신지요?

요즘엔 유튜브에 보면 사과도 갈아 넣고 별거 별거 다 넣던데 나는 청양고추 좀 넣고 간장하고 물하고 짜지 않게, 중요한 게 맛술 넣는 게 중요하더라고. 그걸 넣으면 비린내가 안 나요.

예전엔 안 좋아하셨지만 이제 좋아하시게 된 생선 있으신지요?

꽃게 말고 갈치, 조기. 너(딸을 지칭)하고 아빠하고는 우럭을 좋아했지. 반건조 해가지고 쌀뜨물에다 조림 양념을 해서 밥술에 찼어요. 옛날엔 밥을 불에 안치면 밥술 안에 거의 다 찼어요.

부족한 여건 속에서도 효율적으로 생활하셨던 것 같아요. 가마솥 밥 속에 여러 개를 넣고 조리를 했으니까요.

그렇죠. 어떻게 보면 되게 효율적이기도 하고 한 번에 두 가지 세 가지 음식을 하나만 넣는 것도 아니었던 것 같아요. 찌 먹을 수 있는 건 다 들어가는 것 같아요.

결혼 전에 충북에서 사실때 하고 결혼 후에는 이제 바닷가 쪽에서 사시면서 즐겨 드시는 음식이 이제 바뀌신 거잖아요. 생선 안 좋아하셨다가 생선도 드시고. 그럼 이제 생선을 즐겨 드시는지요?

(천선미) 우리 엄마는 고기도 생선도 별로 안 좋아하시고 채소 종류를 좋아하세요. 올봄에는 취나물하고 씹싸름한 나물 초순 여린 잎 된장에 묻혀 먹으면 정말 맛있어. 정말 나물 좋아하고, 올봄에는 머우대를 못 먹었네.

어렸을 적, 성장기 때 먹던 음식을 성인이 돼서도 좋아하게 되는 걸까요?

저 어렸을 때는 나물을 잘 안 먹었어요. 인천에 와서 먹었어요. 어렸을 때는 호박, 깻잎 이런 거 좋아했어요.

깻잎은 연령대하고 상관없이 전 생애에 걸쳐 먹게 되는 거의 국민 음식인 것 같아요.

그 깻잎은 이런 데서 보기 힘든 거, 가을에 단풍깻잎으로 좀 익센 거를 삶아가 지고 물기를 다 거둔 다음에 거기다 양념을 해가지고 지푸라기에 한 번 묶어 가지고, 향아리 속에 차곡차곡 넣으면 그게 겨울나고, 그 이듬해 초여름까지도 갔던 것 같아. 그게 그렇게 진짜 맛있었어요.

말하자면 지금의 장아찌인 거네요.

아들아들한 게 아니라, 익센 게 숙성을 해놓으면 노릇노릇해져. 그러면 학교 갔다 와서 우물을 펴가지고 거기다 밥 말아 가지고 그거 하나씩 얹어서 먹으면 정말 옛날에 진짜 맛있었어.



깻잎을 예전에 하던 방식하고 지금은 이제 다른 조리법으로 해서 드시는 거잖아요. 근데 그렇게 변화된 이유가 뭐일까요?

그때는 냉장고가 없었던 시절이니까 상온에서 장기간 보관할 수 있는 방법이 소금에다 절여다 낸 거 같아요.

맛있었던 기억이 있으신 거잖아요?

그때는 뭐 먹거리가 그렇게 뭐 지금 같지도 않아. 그런 거를 떠나서 맛있었던 기억이 있지. 지금은 누가 공짜로 줘도 그냥 물리칠 사람 굉장히 많을 것 같아. 그게 이제 먹거리가 그만큼 흔해지고 우리 또 입맛도 변했다는 생각이 들지.

먹거리가 흔해졌다 하더라도, 그래도 옛날에 먹던 게 생각나고 맛있죠. 그런 게 뭐가 있으세요?

주로 장아찌. 젓갈 종류. 새우젓은 잘 활용을 해요.

따님은 젓갈 종류를 좋아하시나요?

(천선미) 그게 가만 생각해 보면 엄마는 비린 생선 종류를 안 좋아하지만, 아버지 식성에 맞춰야 하니 아버지가 좋아하시는 생선을 자주 했고, 그러면서 우리 가족도 어려서부터 생선을 먹었으니 자연스럽게 생선을 좋아하게 된 것 같아요.

따님은 결혼을 하니, 시부모님 식성은 본인하고 맞던가요?

(천선미) 안 맞았어요. 난 생선을 굽거나 조림을 좋아하는데 비해 시아버님은 매운탕이나 생선회를 좋아하셨어요. 서울 사람들은 회를 좋아하더라구. 그런데 시아버님이 며느리 입장도 생각해 주셨어요. 그래서 남편이 중간에서 조율을 해서 결혼 초에는 남편이 하라는 방식대로 했어요. 큰 어려움은 없었어요.

어머니 시대하고 딸 시대하고 세대가 차이가 나는 만큼 시집 생활도 서로 반대인 거네요. 어머니는 남편 하라는 대로 하셨고 딸은 조율을 하면서 큰 어려움 없이 살았네요.

아무튼 나는 시집와서 음식이 안 맞아 고생을 많이 했어요. 한번은 임신하고 시집 덕적도를 갔는데, 석박지 김치를 먹는데 거기서 밴댕이가 통째로 툭 튀어나오는 거예요. 호물호물한 것이. 남들은 그 것같이 고소하다고 하는데 나는 그게 적응이 안 되는 거예요.

그때만 해도 시아주버님이랑 다 어려워가지고 밥상 해서 이렇게 들여보내고, 나 혼자 부엌에서 먹는데 그냥 고추장 한 가지 갖다 놓고 부뚜막에 앉아 가지고 먹고 그랬지.

일반 음식의 간을 할 때도 어떤 사람은 액젓을 흔하게 사용을 하고 무침 할 때도 액젓 쓰는 사람도 봤어요. 액젓은 두루두루 많이 사용하시는 편이세요?

그냥 나는 김치 쪽에만 넣고, 국에다가 액젓을 넣는다고 해서 나도 한번 넣어 봤거든. 근데 나는 아니다 싶잖아. 아무튼, 서해 쪽 사람들은 간을 할 때, 하물며 수제비를 할 때도 간장, 소금, 액젓 쓰고. 여기 서해 쪽에 사는 사람들은 액젓을 굉장히 즐겨서 조미료로 사용을 해요.

생각나는 거가 나는 애 넣고서 김장을 처음 했는데, 그 것갈도 뭘 쓸지를 몰라서 밴댕이, 전어, 황석어, 새우젓 애들 아버지가 넣으라는 대로 넣고 처음 한 건데, 그때는 뭐 오십 포기 했는데 세 항아리가 나왔어. 그거 한 항아리만 가져도 우리 실컷 먹는데 김치가 또 엄청 맛있는 거예요.

옛날엔 연탄광이 있는 맞은편에다가 항아리 세 개를 갖다 댔는데 팡팡 열기도 했을 거야 아마. 그랬는데 김치가 맛있어 가지고 친구분들이 또 와서 술 먹으면 김치 맛있다고 그냥 뭐 사이다 맛이라고 엄청 좋아했어요.

옛날 김장김치는 시원한 맛이 있었던 것 같은데 요새는 시원한 맛이 없어요.

온도 차이지. 아니면 이제 보관하는 장소도 이거는 기계잖아요. 이 냉장고가 나오기 전에 우리가 주택에서 살 적에 이렇게 땅 파고 묻어도 보고 그랬는데 옛날 맛이 안 나.

조리법의 차이일 수도 있지만, 우리 입맛의 변화가 된 요인도 클 것 같아요. 우리 입맛도 인스턴트식품이나 상당히 자극적인 음식에 많이 길들여져 있죠. 그래서 그 입맛의 변화도 무시 못 할 것 같아요. 따님은 김치 직접 담가 드시나요? (천선미) 여태껏 엄마가 가까이 사시니까 엄마 김치를 먹고 있어요. 엄마가 코치하는 대로 똑같이 담가도 묘하게 엄마 꺼가 맛있어요.

어머니는 50년 넘게 인천에서 사는 동안 음식이나 아니면 생활 풍속도 같은 거 혹시 비교가 되는 거 뭐 있을까요?

다른 지역하고 비교가 이렇게 눈에 띄게 비교할 거는 없지만, 결혼 초하고 후에 달라진 음식은 잘 모르겠네. 달라진 거라고는 이제 결혼 초에는 애들 백일이 나 돌 때 집에서 막 잔치하고 집에서 늘 했는데 점점 외식 문화로 좀 바뀌면서 모든 행사는 밖에서 하고, 나이 들면서는 많이 나가서 사 먹지.

외식을 하게 되면 주로 드시는 음식 어떤 것이 있어요?

돼지갈비, 소갈비인데 주로 돼지갈비 많이 먹어요. 그리고 또 만두, 칼국수. 새 집 칼국수는 단골이어서, 우리 거기 30년 넘게 가네.

어디에 있는 거예요?

(천선미) 인형극장 동구 신포동쪽. 그쪽이 만두 공갈빵도 먹고. 왜냐하면 그쪽

에 저기 중국 사람들이 많이 살았어요. 지금은 거의 안 다녀요. 작년에 갔다가 다시 이제 오지 말자 그랬는데 우리 남편하고 올해 또 한 번 갔어요. 그런데 역시 이제 가지 말자 했어요. 피도 뻘뻘하고 4년 전 먹은 거 하고도 완전히 달라. 3, 4년 전에 먹었으면 그래도 괜찮았다고. 왜 맛이 없는지 모르겠네.

나는 이제 엄마가 해주던 거, 결혼해서 먹고 싶었던 게 박대를 잘라가지고 고추장 양념에다 조린 거 먹으면 박대 살이 이렇게 뚝뚝 떨어져가지고 맛있었는데 지금은 박대가 흔하지가 않아요. 되게 귀한 음식이에요. 수입산이 많은데 맛이 없어요.

음식도 젊었을 적 향수로 먹게 되는 것도 있는 것 같아요. 그래서 입맛도 어렸을 때로 돌아가는 거 같고요.

(천선미) 아, 회귀 얘기하니까 생각나는 거가 얼마 전에 미국에서 아들이 오랜만에 왔는데 할머니네 집에 가서 강된장 먹은 거 생각난다고 해서 엄마 집에 가서 밥을 먹었어요. 그러니까 우리 이제 아까 친정엄마의 음식이 생각나고 내가 어렸을 때 먹었던 음식들이 이제 점점 나이 들면서 생각난다고 얘기했을 때, 그럼 과연 우리 아이들은 누구 음식을 생각할까 생각에 일단 저도 제가 음식을 제대로 못 했었으니까.

집집마다 조금 차이는 있겠지만, 우리 세대만 해도 벌써 엄마들이 음식을 갈수록 많이 사 먹잖아요. 그렇다 보니까 그럼 우리 아이들은 어디 음식을 기억하고 어떤 음식을 생각할지 음식에 대한 정체성이 없어요. 피자니 뭐 아이들이 그거를 생각을 하게 될지도 모르겠어요. 내 아이들은 누구 음식이 생각난다고 얘기를 할까 그런 생각이 드네요. 아들이 오랜만에 왔는데 할머니 음식이 생각난다는 거 보면 친정엄마의 음식을 많이 먹어서 그런 것 같아요.

같은 음식을 두고 모녀지간에 또는, 지금 삼 세대가 가까이 사시니까 차이 나는 조리법 또는 선호하는 음식의 차이가 있을까요?

나는 그냥 말 그대로 토속적이지. 지금은 이제 그런 건데 이제 애네들이 하는 거가 많이 달라진 게, 2~3년 전까지만 해도 뭘 해야 되겠다 하면 엄마한테 엄마 어떻게 하는 거야 다 물어봤는데, 요새는 휴대전화에서 검색해서 하지. 문화가 완전히 바뀌었지.

따님이 자신 있게 잘할 수 있고, 즐겨 먹는 좋아하는 음식은 무엇이고, 왜 그 음식을 좋아하게 됐는지요?

(천선미) 난 매운탕 많이 좋아해서 매운탕 하는 조리법은 그러니까 옛날에 엄마가 해줬던 조리법 또는 시어머님이 안 계셨으니까, 그냥 인터넷 레시피 보고 해요. 옛날에는 회 뜨러 가면 아줌마한테 물어봐서 했었던 것 같아요. 그래서 몇 번 하다 보니까 이제 나만의 어떤 노하우가 생긴 거지. 그다음에 닭볶음탕. 그러니까 매운탕을 좋아하게 된 이유는 그런 거죠. 결혼 생활 하면서 시아버님이 이렇게 먹다 보니까 그렇게 된 거고, 그걸 이제 그렇게 해서 좋아하게 된 거죠.

내가 자주 해 먹는 음식이 인천 지역에서 흔한 거고 여건상 자주 해 먹다 보니 좋아하게 되는 것 같아요.

(천선미) 그죠. 생선이 흔하고 시댁에서 이제 좋아하고, 친정아버지가 좋아하다 보니까 자연스럽게 그게 이제 나도 그렇게 이어가는 거죠.

인천 태생이고 미추홀구에서 이제 오랫동안 사는 그 입장에서 미추홀구의 음식 또는 미추홀구 생활의 특색이 있다면 뭐가 있을까요?

(천선미) 아무래도 회 하고 젓갈. 왜냐하면 여기에 그런 시장들이 있잖아요. 소래

어시장, 연안부두 쪽에 어시장도 크잖아요. 강화 가는 길에도 많고. 지역적으로 좀 다른 데보다는 쉽게 접할 수 있는 생선이 많다 보니 메뉴로 그렇게 선택하게 되는 것 같아요. 그게 이제 지역에 그런 영향을 자연스럽게 이제 받는 거야.

옛날하고 지금하고 달라진 게 어떤 큰 명절이나 이럴 때 달라진 풍속도가 뭐가 있을까요?

명절 때는 각자 가족끼리 하겠지만 제일 달라진 게, 그 김장을 옛날에는 많이 했잖아요. 50포기 막 100포기. 최고로 많이 한 게 120포기. 혼자 한다는 건 상사도 못 해요. 누구네 집 누구네 집 그거 하면 오라고 안 해도 막 다 스스로 와서 다 쪼개고 절이고 막 이렇게 해주고. 그냥 이웃 주민들이 많이 다 해줬지. 그러면 그때 이제 김장을 하면 점심을 다 해놓고 먹든지 그렇게 하잖아요.

그때 드시던 음식 뭐였어요?

무조건 수육해서 그날 이제 양념에서 아니 거기다 이제 속 싸 먹고, 아니면 이제 동태 사다가 무 넣고 이렇게 하든가, 아니면 또 떨어진 이파리에 된장 넣고 끓이고. 그리고 이제 그날 와서 수고 한 사람들에게 속하고 배추하고 반 포기씩 싸주잖아. 근데 지금은 이제 아파트 생활을 하면서 김장을 같이 아는 사람하고 하는 건, 성당 사람 한 두 명하고 함께 하죠.

외식도 아무래도 예전보다는 그리고 또 어울리는 주변에 사람들이 있으면 외식 많이 하게 되죠. 이제 나이가 들수록 집밥 해 먹기 좀 귀찮고 언제부턴가 이 코로나 때문에 성당에도 못 나가고 집에 번갈아 가면서 기도하고 밖에서 밥 먹고, 거기서 이제 발단이 된 것 같아.

(천선미) 외식을 자주 하다 보니 집에서 밥 먹는 횟수도 이제 자연스럽게 줄어들어요. 근데 우리 애들은 완전히 결혼 초에 내가 집에서 해 먹고 이런 반찬을

안 찾아요. 인스턴트 아니면 뭐 정채 모를 수입해 오는 그런 것들이 많아. 근데 지금은 이제 나이가 드니까 나가서 먹는 거보다 집 음식을 좋아해요. 사실은 지금은 밖에 나가면 먹을 게 얼마나 많아요. 엄청 다양하잖아. 맛있게 하는 데도 있고 근데 한두 번 나가다 보면 역시 금방 싫증 나죠. 외식은 먹고 나서 속이 편치 않을 때가 많아요.



왜 그럴까라는 생각 혹시 해본 적 있으세요?

(천선미) 합성 조미료라든가 첨가되는 그런 것들이 한 번 맛에는 혹할 수 있지만, 근데 이제 자꾸 되풀이해서 안 먹게 되는 이유가 그런 것 같아요. 자극적인 설탕 우리 흔히 얘기하는 단맛 짭맛 그게 이제 혹하게 될 수는 있지만, 오랫동안 이제 지속적으로 먹기에는 한계가 있는 거가 그런 것 같아. 집밥은 거의 매일 먹어도 싫증이 안 나는 거에는 뭔가가 있을 거란 말이에요. 냉장고에 있는

거 한두 가지 반찬 꺼내 가지고 먹어도 그냥 그게 오히려 속도 편해요. 속이 편하기 때문에 평생에 걸쳐 집밥을 먹게 되는 것 같아요.

먹을거리 다양하고 맛있는 듯싶은 게 많은 세상이지만 결국 집밥의 승리네요. 누구든 거주 지역에서 많이 나는 지역 특산물을 자연스럽게 많이 먹게 되고 즐기게 되는 것 같아요. 그래서 인천 사람들은 생선 종류를 자주 먹게 되는 것 같습니다.

두 분 모두 건강하시길 바라겠습니다.

오랜 시간 재미있는 말씀 들려주셔서 고맙습니다.



오징어볶음





손님에게 정성껏 대접한다는 마음으로 요리하신다는 사장님의
그 마음이 고스란히 음식에 담겨있습니다.

밀 시켜도 실패 불가



홍길자(1944년생)

전북 익산에서 태어나 27살에 결혼 후
인천에서 살고 있고, 40여 년 식당일을
해오고 있다.

미
추
홀
사
람
들
은
이
맛
을
안
다

시민기록일지

- 면담자 : 이혜숙 (면담지원 : 정지선)
- 면담일시 : 2021. 10. 15.
- 면담장소 : 정성식당

안녕하세요. 사장님 인터뷰 응해 주셔서 너무 감사합니다.

사장님 연세와 가족관계 그리고 고향은 어디세요?

77세고요, 아들 딸 하나씩이고 고향은 익산이에요.

미추홀구에 얼마 정도 거주하셨어요?

지금 여기서 한 50년. 시집 와가지고 바로 살았어.

그러면 가게를 오픈한 지는 얼마나 되셨어요?

지금 40년 됐어요.

동네에 있는 밥집이라 몇 번 와서 먹었었거든요. 근데 어떤 분께서 이 가게가
맛집이라고 얘기해 주셔서 내가 아는 그 집 맞나 했었어요. 가게를 처음 하시
면서 백반집을 시작하신 거예요? 백반집으로 선택하신 이유는요?

그냥 집에 있으면 좋아하고, 생활하기 위해서예요.

다른 음식점 종류도 많은데 백반집은 좀 더 힘드실 것 같아요. 반찬들도 준비
를 하셔야 하니까요.

그래도 혼자 할 수 있는 거도 있어요. 아침에 시장 봐서 하고 그래요.

아침에 장 보시고 반찬을 준비하셔야 되잖아요. 백반은 찬이 매일 바뀌고 국도
바뀌어야 되는데 준비하실 때 가장 중요하다고 생각하는 점이 있으실까요?

매일매일 바꿔주고 백반의 반찬은 여러 가지 생선이 들어가요. 여기 꼭 생선이
있어요.



쌀은 어디 거 쓰세요? 백반의 기본이 밥과 반찬이니까요.

쌀은 이마트 쌀. 그러니까 지역은 상관없이 이마트 우리 쌀.

거기 쌀을 쓰시는 이유는 따로 있으세요?

아니 그냥 먹어보니 괜찮아.

반찬을 매일 준비하실 때 메뉴를 선정하실 거 아니에요. 오늘은 무슨 반찬을 할지 선정 기준이 있으세요?

백반은 매일매일 다르게 줘야 돼. 똑같은 음식을 해도 신경 써서 하고.

아침에 일어나셔서 메뉴를 머릿속에 생각하고 시장을 보러 가세요? 아니면 시장에 가서 정하시나요?

아니, 머릿속에 생각하고 가겠지.

그 재료가 없을 수도 있잖아요. 아니면 그날 너무 비싸던가.

비싸도 사고 싸도 사고 생각한 대로 사요. 40년을 그렇게 생활을 해왔기 때문에.

반찬 하실 때, 집에서 드시는 반찬 만드는 거랑 다르게는 안 하시나요?

똑같아. 우리 식구들도 여기 와서 많이 먹어요.

저는 집에서 하는 요리하고 식당 할 때 좀 뭔가 다르지 않을까 생각했어요.

똑같이 해. 그래서 착오가 없어. 손님들이 아침에 자주 먹어도 맛있다 해.

음식에 손맛이 많이 들어갈 거 아니에요. 사장님의 손맛은 어디서 왔을까요?

엄마가 음식을 잘했어. 옛날에 엄마가 그랬어. 전라도 고향이시니까 믿고 먹는 거죠.



전라도는 저도 여행으로 몇 번 갔는데, 그냥 아무 집이나 들어가도 맞아요. 기본 이상은 했던 것 같아요. 실패해 본 적은 없었던 것 같아요. 어머님 솜씨도 좋으셨구나.

친정엄마가 그러니까 딸들이 다 잘하더라구.

그렇기 때문에 백반집을 선택하실 때 무리가 없으셨을 수도 있겠어요. 요즘에는 코로나 때문에 달라지신 점이나 어려우셨던 점은 없어요?

손님이 없지. 많이 줄어든 거야. 그래도 그냥 현상 유지보다도 그냥 그냥 오시는 분들이 맨날 오고 또 깔끔하고 이러니까.

전보다 아무래도 손님이 좀 줄어서 매출은 많이 차이 나셨겠네요?

많이 차이 나. 그래도 찾아오시는 단골분들은 많이 오니까 그냥저냥 하는 거야. 동생하고 둘이 동업하니까 적자는 안 보니까.

요즘 폐업하는 데가 너무 많더라고요. 그래도 사장님이 가게를 유지하시는 이유가 무엇일까요?

노느니 뭐해. 그냥 하는 거야.

이제 손님이 좀 줄어서 전처럼 이득이 많이 남지는 않지만 그래도 아직은 유지가 가능하실 정도라는 거네요. 그것만 해도 정말 다행인 것 같아요. 요즘에 힘나게 하는 손님이 있으실까요?

여기는 그런 건 없어. 그냥 손님이 꾸준해. 꾸준한 손님들 다 단골이니까. 몇 십 년지기. 그분들이 힘나게 해.

지금 한 40년 되었는데 조금 더 하실 거 아니에요. 건강이 허락하시는 한?
건강이 허락하는 한 해야지.

사람들한테 어떤 가게로 기억됐으면 좋으시겠어요. 바람이 있으세요?
바람이라면 그냥 저 주안7동에 맛있는 백반집이라고 말하는 거지.

처음에 가게 간판 이름 정하실 때 정성식당으로 정하신 이유가 있었을까요?
막내아들이 3학년 때, 엄마 그냥 정성스럽게 해드리면 손님 많을 것 같다고.

아드님이 힌트를 주신 거네요. 손님한테 정성스럽게 대접하는 식당이 되었으면 좋겠다고. 앞으로 이제 몇 년 하시다 보면 이 가게를 스스로 혼자 운영하기 어려운 시기도 분명히 올 거란 말이에요. 그럼 자녀분들 중에 이어서 누가 이 가게를 계속 해줬으면 좋겠다는 생각하시고 계신가요?
없어. 다 자기 사업들 하니까.
그리고 또 나이도 많고 하니까 2~3년 하면 마지막이 되겠지.

같이 하신다는 분이 여동생이신가요?
근데 허가증은 내 언니 꺼.

가게를 지금 한 40여 년 하셨는데 앞으로는 이런 점은 좀 바뀌었으면 좋겠다 하는 점 있으세요?
그런 거 없는 것 같아.

한결갈기를 바라세요?

응 그래. 바뀌기는 뭘 바뀌겠어.

저희가 시민 기록단이에요. 저희가 문화원에서 작은 책자를 만들고, 지역 주민들이 또 책을 받아보시는 분들이 계실 거예요. 그럼 그분들에게 부탁이나 당부의 말씀 있으실까요?

우리 가게는 국산, 전부 국산. 그리고 집에 여기서 손수 만든다는 거. 사서 쓰는 게 하나도 없어요. 고기 종류만 호주산 쓰는 거고 나머지 다 국산이에요. 특히나 쌀부터 시작해서. 그래서 여기는 수입이 없어. 그러니까 소고기 돼지고기도 다 국산이에요. 육개장 할 때 그 쓰는 거, 그거 다 만들어. 그니까 피곤해.

궁금한 게 있는데 40년 전부터 언니랑 같이 식당 하신 거예요?

나는 내 장사를 하고 또 나는 서울에서 살고. 밑에 동생이 있는데, 언니하고 그 동생하고 하다가, 나중에 내가 같이하게 됐지.

사장님이 같이 하시게 된 거는 언제 정도 된 거예요?

이제 한 15년 20년.

오늘 인터뷰해 주셔서 감사합니다.



제육볶음





학골에 발돋움한 인생 여정 34년,
정감 어린 가게를 다시 열어 이어간다.

학골, 손맛에 사로잡히다.



김기수(1960년생)

충남 당진에서 태어나 평택에 머무리다 인천으로 와서, 34년 반평생 식당 운영을 해오고 있는 여사장님이다.

미추홀 사람들은 이 맛을 안다

시민기록일지

- 면담자 : 김순옥 (면담지원 : 이혜숙)
- 면담일시 : 2021. 10. 22.
- 면담장소 : 대호식당

안녕하세요. 성함과 고향이 어떻게 되세요?

안녕하세요. 김기수이고 충남 당진이요.

언제부터 식당을 하셨는지요?

여기 학익동에 들어온 지 34년 됐어요.

장사하게 된 동기는 어떻게 되세요?

내가 처녀 때부터 음식 하는 게 취미였었어. 그리고 술장사보다도 식당을 하고 싶었어요. 그러다 보니까 하게 되더라고요.

자신이 있으셨네요?

네. 그러니까 지금도 계속하고 싶은 욕망은 많아요.

학익동에서 오래 살면서 많이 와봤지만 정말 언제나 한결같으신 분인데 손님
이 많고 그런 이유 중 하나는 음식이 맛있어서일 텐데,

메뉴가 어떻게 되나요?

메뉴는 뭐 그냥 주로 한식인데, 하다 보니까 이제는 손님들이 다 단골손님이라
이게 저거를 다 해줘요. 그냥 오늘 같은 경우에도 꽃게 같은 게 요즘 많이 나오
고 그러니까는 손님들께 권장을 하죠. 꽃게탕 드셔라. 이렇게 하면 손님들이 반
응이 좋으세요. 그냥 식구들한테 하는 그런 마음으로 해요.

대호식당이라는 상호를 짓게 된 계기가 있는지요?

옛날에 지인분이 계셨는데 ‘대’자는 큰 ‘대’자에다가 ‘호’자는 우리 딸 이름 끝에
자가 하를 ‘호’자예요. 그래서 호를 넣고 그냥 대호식당으로 하게 됐어요.

왕갈비

1인

12,000

삼겹살 <국내산 150g>----- 12,000

제육볶음 <국내산>----- 10,000

쌈밥정식 <네덜란드>----- 10,000

부대찌개 <미국산>----- 8,000

※ - 2인 이상 - ※

식재료

된장----- 7,500

김치----- 7,500

순두부----- 7,500

청국장----- 7,500

비지----- 7,500

주류

소주----- 4,000

청하----- 5,000

맥주----- 4,000

막걸리----- 3,000

♣저희 업소는(고춧가루, 쌀, 김치)는 국내산 입니다

메뉴가 다양한데요. 이 식당이 청국장, 된장찌개, 비지 이런 거로 유명한데요.
근데 재료 구입은 어디서 하세요?

요즘은 뭐 수입을 안 쓴다고는 할 수가 없고 수입은 될 수 있는 대로 안 쓰고요.
참깨를 수입 참깨를 사야 되거든요. 고춧가루 이런 거는 제가 말려서 써요. 친
정 동네가 시골이다 보니까는 콩 같은 거나 뭐 그런 거를 사고 농사짓는 데가
있어요. 태안에 그런데 가서 구입해요.

미추홀
사람들은
이 맛을
안다



지난번에 제가 와서 먹을 때는 12개 반찬이었나 봐요. 이것저것 많이 주셨는지
싫어요.

그때는 잘 아시는 분이니까 더 줬는지도 모르죠. 그러니까 제가 이제는 사실 손
님들을 돈 버는 생각보다 오시는 분들이니까 가족 같은 그런 생각 해서, 오시면
우리가 뭐 맛깔스럽고 그러면 다 권장해서 드려요. 손님들 드시라고 고구마를
이렇게 갖다 구워놓잖아요. 단골손님은 술단지부터 열어봐요.

여름에는 콩국도 하시는데 콩국 할 때는 어떤 방법으로 하셨어요?

옛날에는 직접 갈아서 했는데 지금은 거기까지 손이 미치지 않고, 또 갈아봐도
손님들이 없으면 또 버려야 되고, 그러니까 옆집에 있는 두붓집에서 콩물을 사
서 해요. 국산 콩으로 갈아서 하기 때문에 내가 하는 것보다 더 맛있어요.

그러면 미원은 쓰시나요?

예. 써요. 지금은 손님들 자체가 인스턴트에 젖어 있어요. 예전엔 제가 다시다
도 통 안 썼거든요. 근데 그거 쓴 지가 한 2~3년밖에 안 돼요. 왜 그러냐면은 그
전에는 그걸 안 썼는데 그렇게 안 쓰다 보니까 손님들이 “아, 이거는 미원이 안
들어가서 쓴맛이 나요” 자꾸 그런 얘기를 하더라고요. 그래서 조금 써요.

기억에 남는 손님이 있을까요?

우리 아들이 부평에 자전거 모임에 동호회를 갔는데 자기네들끼리 얘기를 하
다 보니까는, 어디서 왔다고 그러니까 학익동에 유명한 집이 있다고 그러더라
요. 그랬더니 “어딘데요?” 그러니까 대호식당이라고 그래서 “우리 엄마가 대호
식당인데요.” 그래서 그 사람들이 많이 와요.

전국구가 되셨네요.

오래도록 정성 들여서 한 음식을 손님들이 알아주시는 거죠.

착한 가격으로 하고 계신 거로 알고 있는데 앞으로 계속 이 가격을 받으실 건
지요?

지금 시기에 올리자니 그래서 올가을까지만 해보고 내년 봄쯤 올릴까 생각해요.

그렇다면 장사하시면서 자부심이나 내가 정말 좋다고 생각하시는 면이 어떤
것이 있을까요?

여기서 내가 식당을 하면서 인생을 다 걸은 거잖아요. 이제는 인생에서 애들 다
잘 돼서 이젠 내 몸만 저기하면 되는데, 예전에 절에 계신 스님이 제가 공덕을
많이 쌓아서 잘 될 거라고 그러더라고요. 난 장사하느라고 “그거 공덕이 아니
잖아요” 그랬는데, 배고픈 사람 밥 주는 것도 다 공덕이래요. 그 스님 말씀이 진
짜 맞는 것 같아요. 지금도 그런 마음으로 하고.



아까도 코로나 얘기를 잠깐 하면서 좀 힘들다는 말씀 앞서 하셨는데, 지금 우리가 2020년부터 힘들다고는 하는데 코로나 때문에 힘들고 또 좋은 점 이런 것들이 있는지요?

힘들죠. 그냥 뭐 나뿐이 아니라 모든 자영업자들은 다 힘들죠. 그래도 내 집이니까 다행인데, 저기하는 사람들은 진짜 집세 내면서 이렇게 장사한다는 사람들은 너무 힘이 들 거예요.

좋은 점은 없어요. 한참 장사 못 하게 됐을 때는 우울감도 있었고 그냥 다 접고 싶은 마음도 있었고 그랬어요. 음식을 아침에 다 해놓고서는 손님이 없으면 좌절감이 너무 많아요. 이제 조금 풀려서 그런지 요즘은 손님들이 찾아오세요.

학익동에서 34년 가까이 되셨다고 했는데 주변이 어떻게 변화되고 달라졌는지 말씀해주세요.

그전에는 한 30년 전에 처음에 와서는 그때만 해도 시장을 여기 학익시장을 다 냈잖아요. 학익시장이 거의 없어지고 그러니까 신기시장으로 간지 한 20 몇 년 된 것 같아요.

현재는 코로나 상황이기도 하지만 다시 문을 닫았다 열었는데 자부심도 있지만 장사하면서 만족도 나는 무엇이 좋다. 뭐 이렇게 장사하면서 느끼는 점. 친목회도 여기서 많이 하는 거로 제가 들었습니다.

네. 많이 했는데 지금은 코로나 오고 나서 아직은 모임들이 없어요.

코로나가 많은 걸 변화 시켜 준 것 같아요.

진짜 뭐 아줌마들 점심시간이면 모임들은 그냥 11시부터 와서 상 두 개 세 개 이렇게 차지하고 나면은 자리가 없어 가지고 밖에서 기다렸는데 지금은 없어요.



얼마나 장사를 더 하실 계획이신지요?

글쎄요. 하고 싶은 마음은 이제 건강이 따라줄 때까지는 하고 싶은데 어떻게 될지 모르겠어요.

장사를 오래 해 주셔야 저희가 또 맛있는 음식을 먹을 수가 있잖아요.

그래서 이 손을 놓기가 힘들었는데.

장사하시는 분들은 진짜 그게 있더라고요. 손님이 오랜만에 오셔서 맛있다고 해주시고 하니까 그렇죠?

그러면 진짜 기분이 좋아요.

김치를 직접 만드신다고 쓰여있잖아요. 요즘은 작은 가게 외에는 김치 잘 안 담그는데…….

우리는 이거 30 몇 년 동안 했는데 누가 한 번 권장해서 수입 김치 한 번 샀었어요. 사서 했는데 처음에 먹어보니까 괜찮은 것 같아요. 근데 이 김치는 익지도 않아요. 발효시키는데 잘 익지도 않아요.

그렇게 모든 것을 욕심부리지 않고 하다 보니까 손님이 인정을 하고 먹으면 딱 다르긴 하더라고요. 산 김치하고 직접 담근 김치하고 확실히 달라요.

그러니까 저는 수입 고춧가루 쓰지 않는다. 그거 수입 김치를 쓰지 않는다고 그게 구청에서 나와서 써서 붙이면 손님들이 이걸 뭐 하러 붙이냐. 손님들이 먼저 알아보고 이 집은 김치 담가 먹는 집이다! 그냥 쓰지 말라고 해요.

건강하시고 이렇게 응해 주신 데 대해서 감사합니다. 앞으로 손님들 맛있게 음

식 해 주시면서 건강이 지금보다 좋아져서 열심히 하시는 모습을 저도 옆에서 지켜보겠습니다.



생선조림





“물건 구매는 자신 있다고 말할 수가 있죠!” – 똑심 있는 사장님의 한마디

강진에서 인천으로



강학성(1951년생), 장경엽(1958년생)

강진에서 태어나 인천에서 자리 잡고 살아 온 지 45년쯤 됐고, 현재 호남식당을 운영하고 있다.

미추홀 사람들은 이 맛을 안다

시민기록일지

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

이렇게 인터뷰에 응해주셔서 대단히 감사합니다.

선생님 성함과 나이는 어떻게 되나요?

51년생 강학성입니다.

고향은 어디이실까요? 여기 이름이 호남식당인데.

전남 강진입니다.

미추홀구에 거주하신 기간은요?

한 45년 됐습니다. 제2의 고향이죠.

인천에 정착을 하게 된 이유가 있으세요?

저희가 7남매인데, 내 위로 누나가 인천 학익동에서 오래 살았었어요. 그래서 내가 건어물 장사하면서 학익동에 정착이 된 거지.

호남식당을 시작하신 날이 기억이 나실까요?

2004년 12월 28일. 지금 이 자리에서 처음 개업했어요.



건어물 가게를 하시다가 식당을 해야겠다고 마음먹게 된 계기가 있으신가요?
 학익시장에서 호남상회라는 가게를 가지고 식품, 건어물을 팔았는데 처음에는 엄청 잘 되었죠. 그러다가 식당을 하게 된 계기는 재래시장이 좀체 안 되어서 이 식당을 열게 되었어요. 건어물이 도시락 반찬 쌀 때는 잘 팔렸지만, 지금은 건어물이 잘 안 팔려서 그래서 장사를 접게 된 거예요.

음식점으로 새로운 직업을 찾으신 거네요? 그런데 다른 일도 다양한데 음식점을 하게 되신 이유가 있을까요?
 집사람이 음식 솜씨가 좋아서 시작하게 된 거예요.

식당을 하려고 마음을 먹게 된 계기가 사모님이 특별하게 조림을 더 잘하셔서 인가요?
 그렇죠. 조림을 더 잘했죠.

조림도 여러 가지인데, 제가 보기엔 조기, 갈치, 병어 그리고 코다리까지 이렇게 네 가지가 보이거든요? 이렇게 네 가지를 꾸준히 1년 내내 이걸 하시는 거죠?
 네. 그렇죠.

다른 거를 시도해 보신 적이 있으셨는지요?
 다른 거는 안 했고요. 이게 생물이라 구입하기도 좋고 1년 열두 달 항상 똑같은 음식을 할 수 있어서예요.
 늘 생물을 사서 하시는 거예요?
 냉동이 아니고 생물이죠.

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

반찬은 처음에는 6~7가지 이렇게 하다가 손님들이 잘 자시니까 신경 써서 늘리다 보니 지금 12가지까지 됐어요. 김치나 장아찌류들은 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. 식재료는 어디서 수급을 해 오시는지요?

주로 산지에서 많이 공수를 하죠.

시장을 이용하지는 않으세요?

아니 간혹 시장 가죠. 없는 거 맞추기 위해서. 재료를.

요즘 식당 운영을 하는 분들을 보면 식자재 납품을 통해 재료를 들이는데 사장님은 그 방식은 이용하지 않는다는 거죠?

네. 저희는 그렇게는 안 합니다.

이 식당은 처음부터 사모님이랑 두 분이서 운영을 시작하신 거예요?

처음에는 집사람이 사람을 데리고 하다가 같이 하게 된 건 한 8년 될 거예요.

열두 가지 반찬 중에 건어물이 없었던 것 같아요.

건어물이 잘 안 나오지. 가격이 비싸요. 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 안 빠지고 납니다.

다른 데 나오는 속젓보다 여기 사장님의 속젓이 되게 부드럽더라고요. 혹시 양념을 새롭게 하신 건지요?

양념을 다시 하죠. 신경을 많이 써요. 죽을 썰어서 해서 그렇게 짜게 안 하죠. 고춧가루가 많이 들어가니까 색깔도 이쁘고 전라도 고춧가루가 좋잖아요.

밥이 정말 맛나던데 쌀은 어디서 공수하시는지요?

쌀은 전라도 강진 거예요. 손님이 오시면 그때 바로 압력솥에 밥을 해서 드리니

까 찰지고 맛있다고 느끼시는 것 같아요.

강진에 아시는 분이 계시는 거예요?

저희 조카가 정미소에 다니고 있거든요. 정미소에서 벼가 좋을 때 구입하라고 연락이 와요. 그럼 또 택배로 올려놓는 거예요.

담가진 술들을 보니까 더덕이 많아 보여요. 아까 밑반찬으로 더덕 무침도 나오던데, 더덕은 어디서 공급받으시나요?

강원도 정선에 우리 막내 동서가 살아요. 막내 동서가 심마니야, 거기에서 보내줘서 더덕이 제일 많지. 산삼도 있고.

사장님께서 식당을 운영하는 데 가장 중요한 나만의 철학이 있으실까요?

저는 물건 구입은 자신 있다고 말할 수가 있죠.

예나 지금이나 손님들이 왜 계속 온다고 생각하세요?

음식이 맛있으니까 오겠죠.

좋은 기억으로 남았던 손님에 대한 기억이 있으실까요?

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

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

아. 그거는 우리가 이제 관공서 옆에 있다 보니까 토요일, 일요일, 공휴일은 쉬

거든요. 쉬는 날은 바닷가로 가서 바지락 이런 걸 잡다 보니까 양이 많아서 팔
게 된 거예요. 판매는 한 7~8년 됐나. 여기 오시는 손님들에게도 팔고, 당근마
켓에 올려서 팔기도 하고 그래요.

어디 가서 캐시는지요?

주로 영흥, 영흥도, 대부도.

밖에 자물쇠가 걸린 냉장고가 있던데 창고 대용으로 쓰시는 건가요?

별별 걸 다 보셨네. 맞아요.

요즘 코로나 때문에 힘드시잖아요. 포장 판매는 안 하시는지요?

포장 판매는 손이 없어서 안 해요. 그것도 또 손이 있어야 되니까.

코로나 이전엔 줄 서서 먹기도 했다고 하셨는데요. 그 정도였다면 확장도 하고
그랬을 것 같은데 안 하신 이유가 있으실까요?

생물 조림이 보통은 1인분에 16000원을 받아야 해요. 저는 10그릇을 판다는 생
각이 아니라 100그릇을 팔아도 이익을 안 보고 그런 의미로 하기 때문에, 내 집
이고 그래서 나가는 것이 없기 때문에 저렴하게 팔아서 돈을 많이 벌 수는 없었
습니다. 관공서 부근에서 8000원에 공깃밥 까지니까 아주 저렴하죠.

미
추
홀
사
람
들
은
이
맛
을
안
다



고객들 만족이 최우선이라는 거죠?

네. 그렇죠. 좋은 음식을 고객이 즐기게 하기 위해서.

메뉴판에서 조림 가격은 고친 흔적이 없는데 몇 년 전 가격이에요?

처음부터 저 가격이에요. 사무실 부근에는 가격이 비싸면 또 안 먹어요.

생선을 사러 늘 가시는 데가 있으세요? 어디에서 주로 사세요?

원래는 지방에서 올렸어. 그런데 그거 안 되더라고요. 왜냐하면, 처음에는 좀 수량이 많이 나가니까 괜찮은데 지금은 장사가 안되니까. 요즘엔 연안부두에 생물만 해주는 데가 있어서 비싸나 싸나 똑같이 늘 거기서 거래를 해요.

조림을 먹을 때 보니 무를 얇게 썰어서 주시더라고요. 그 이유가 있을까요?

빨리 익어야 되니까 두껍게 넣으면 빨리 안 익잖아. 얇게 해서 넣어드리면 손님들이 김 싸 먹듯이 밥에다가 싸서 잘 드세요.

혹시 그렇게 하는 거를 어디서 보신 건가요?

아니 연구한 거지. 본 것이 아니고 다른 데서는 그렇게 안 해.

무를 뭐로 자르셨어요?

감자 깎는 필러보다 더 큰 게 따로 있어요.

계절별로 반찬 종류가 좀 달라지게 하시는지요?

(장경엽) 계절별로 달라지는 건데. 제철 음식 있잖아요. 봄 같은 때는 나물 종류가 있죠. 내가 잡아다가 많이 쓰는 편이야. 나물도 봄 되면은 냉이 같은 거 캐서

만들고. 여기 보면 알겠지만, 바다 나가려고 호미를 많이 준비해 놔잖아요. 인 터뷰하러 오셨는데 주방에서 못 나간 이유가 고동(갱)이 건조돼 버리면 안 빠져요. 그래서 내가 얼른 까야 되니까. 이런 거 잡아 와 가지고 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 내가 싫으니까 어쩔 수 없어요.



고동 까는 도구도 사장님이 만드셨어요?

네.

바지락, 고동 찜밥이라는 메뉴가 있는데, 그건 어떻게 나오나요?

뚝배기에 2인분으로 나가거든요. 찜장처럼. 우렁이 찜밥집의 그런 일반 찜장이 아니고, 직접 담은 시골 된장으로 만들어요.

이 가게에서 사시사철 안 빠지는 반찬이 뭘까요?

밀반찬이죠. 김하고, 깻잎, 젓갈 한 가지는 꼭 나가요.



병어나 갈치조림도 맛나지만 코다리조림이 정말 맛있던데 사장님의 대표 메뉴인 것 같아요.

원래 내가 옛날부터 시장에 장사할 때 코다리조림은 좀 자신만만해가지고 코다리조림을 해서 친구들하고 그냥 밤에 해안 도로에 야영 가서 술 한 잔씩 할 때 그렇게 다녔거든요.

코다리는 어떻게 말리세요?

코다리 말리는 게 파리 때문에 진짜 신경 쓰여요. 그리고 날씨가 좀 더우면 두껍기 때문에 속에서 조금 냄새가 나요. 잘 안 말라요.

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

아휴. 요즘 몸이 조금 안 좋아서 어떻게 될지.

너무 고생하시는 것 같은데 그래도 앞으로 건강하게 오래도록 맛볼 수 있는 곳이 있으면 하는 바람입니다. 인터뷰 응해주셔서 너무 감사합니다.

쌈밥





몸에 밴 친절함을 철학으로

쌈밥은 나의 인생



조은애(1962년생)

고향이 전라도이고, 고객으로 다니던 식당을 인수하여 현재의 가게를 운영하고 있다.

시민기록일지

- 면담자 : 정은주 (면담지원 : 이혜숙)
- 면담일시 : 2021. 11. 4.
- 면담장소 : 송의쌈밥

미추홀 사람들은 이 맛을 안다

오늘 인터뷰에 응해 주셔서 감사합니다. 미추홀의 음식에 관해서 기록물을 남기려고 사장님께 인터뷰 요청을 드렸는데요.

사장님 성함과 연령이 어떻게 되시나요?

조은애. 61세예요.

고향은 어디세요?

고향은 인천이에요.

인천 토박이세요? 인천 원주민을 만나는 게 쉽지 않은데 반갑습니다. 제가 하나의 새로운 발견을 했습니다. 가끔 만나는 분들이 원주민들이 있는데 인천에 대한 자부심이 또 남다르시더라고요. 사장님이 씬밥집을 어떻게 시작하시게 되셨는지요?

지인이 이 집을 22년을 하셨어요. 아는 분이 하시고 갑자기 이제 연세도 있으시고 오래 하시고 아프시고 하니까, 급매로 이것을 누구한테 넘겼으면 하는 소리를 듣고 제가 이제 아는 분이다 보니까 이 가게에 대해서 잘 알잖아요. 그래서 제가 가게를 인수하게 됐죠. 그래서 지금 5년 됐어요.

사장님께서서는 그전에 여기 단골이셨어요?

아니요. 단골은 아니었고요. 쉬고 있을 때 제가 6개월 반을 씬을 놓는 알바를 했었어요. 여기서. 그래서 이 가게에 대해서는 충분히 많이 알고 있었죠. 그러고선 가게를 인수하게 된 거예요.

그러면 사장님께서 손님으로 올 때와 알바를 할 때는 좀 다르잖아요. 경영하는 부분에서는 어떤 어려움이 있으셨어요?

저는 이것뿐만이 아니라 한 22년 동안 장사만 했어요. 아무래도 사람 쓰는 게 가장 힘들어요. 사람과 사람의 그 연이라는 것이 그냥 바깥에서 아는 거하고, 일터에서의 뭐라 해야 되나 종업원들과의 그 관계는 아무래도 좀 미묘하게 그런 것이 아무래도 가장 힘든 것 같아요.

가장 인기 있는 메뉴가 어떤 건가요?

고추장쌈밥이 가장 잘나가고 그다음에 우렁쌈밥, 간장 제육, 보쌈 이렇게 4가지 있어요. 사이드 메뉴로 갈치조림이 있는데 갈치조림은 드시는 분들은 꼭 그걸 오셔서 드시더라고요. 아시는 분들은 그거를 드시는데 거의 우리 집은 아무래도 쌈밥이죠.

그러면 이 메뉴는 고정인가요?

저희는 변함이 없어요.



계절에 따라 추가되는 메뉴가 있나요?

그렇게 하기에는 제가 너무 버겁고 소홀해질 수도 있어요. 모든 것을 제가 내 손으로 다 하고 주방에서 실장님이 퍼주기만 하는 거거든요. 기본은 다 세팅을 해 주시는 거예요. 소스서부터 반찬까지 다 내 손을 거쳐야 되기 때문에 추가로 하는 거는, 그리고 또 먼저 하셨던 분이 22년 동안 그렇게 해왔고, 저도 추가로 이렇게 넣는 거는 힘들어요. 특히 그분의 방식을 이었다기보다도 오래되다 보니까. 여기 쌈밥집이 내일모레면 30년이예요. 그러다 보니 추가 메뉴는 생각도 안 해보고 원치도 않고 그러네요.

제가 지난번에 와서 먹어보니까 반찬 가지 수가 상당히 많았어요. 한정식집에 왔나 그런 생각이 들었거든요.

그냥 할머니 밥상이라 해야 하나요. 옛날에 노인분들은 이렇게 반찬을 많이, 집에 있는 거 그냥 냉장고에 있는 거 다 꺼내놓자 그런 식인 거예요.



반찬이 골고루 많기도 하고 더 좋았던 건 오신 분들의 양에 맞춰서 주시는 거였어요.

네. 낭비도 없고.

그렇게 세팅을 해 주시는 것 같아서요. 먹을 만큼만 주시는데 그걸 어떻게 짐작을 하신 거예요?

오래 장사를 하다 보니까 뷔페도 해봤고 횡집도 해봤어요. 노하우인 것 같아요. 오래 장사를 하다 보니까 그런 경험에서 나오는. 부족하면 더 드리면 되니까 물론 많이 드시는 분들도 간혹 있으세요. 그런데 반찬은 많이 남기는 편이죠. 그래서 그런 부분이 그렇고, 재활용도 할 수 없으니까 그런 부분도 저한테는 플러스가 되기 때문이에요.

그렇죠. 그럼 반찬을 정하실 때는 계절에 영향을 많이 받으시나요?

계절에 큰 영향은 받지 않았는데 아무래도 한두 가지는 매일 바뀌는 편이에요. 한두 가지는요. 그 전날에 똑같은 반찬이 올라올 수도 있는데 거의 한두 가지는 새로운 게 올라와요. 오래 하다 보니까 단골이 많잖아요. 전체적인 거를 다 바꾸기에는 어렵고요. 주메뉴 포인트로 몇 가지는 아예 안 바뀌어요. 그렇게 하고 나물 종류가 한두 가지씩 조금 바뀌어서 나와요.

맛을 보니까 담백하게 음식을 하시더라고요.

엄마가 전라도 분이셨어요. 그러다 보니까 어렸을 때부터 음식에 관심이 많아서 엄마한테 혼나면서도 주방에서 반찬도 하고. 몰래몰래 왜 옛날 어른들은 그런 게 있어요. 주방에서 어렸을 때부터 음식을 하면 시집가서 고생한다고 못 하게 했거든요. 엄마한테 매까지 맞아가면서도 몰래 쓱 캐다가 쓱떡을 4학년 때

해서 옆집도 주고 그런데 원래 관심이 많았던 것 같아요. 어디를 가서 음식을 먹으면 이거 집에 가서 꼭 해봐야지 그렇게 하게 돼요.

옛날 엄마들은 김장도 몇 집이 모여서 했던 시절이다 보니까 옆집하고도 왕래가 많았었거든요. 쑥떡을 엄마 몰래 가서 해가지고 지금은 쌀이 흔하지만, 밀가루 개떡은 내가 제일 처음 혼자서 성공한 음식이라고 해야 되나요. 성공을 하고 나니까 그 뒤부터 한 가지 이런 거 하면, 다 다른 거 하나 또 하게 되고 또 하게 되고, 학교 다닐 때부터 친구들하고 여행을 가거나 그러면 먹는 거는 제가 담당이었어요.

그렇게 반대를 하셨는데 따라가시게 되는 거네요. 사장님 음식을 보면 굉장히 담백하고 깔끔하며 맛있게 먹을 수 있는 음식이라는 생각이 들어서요.

저도 엄마의 영향 덕분인지 맛있다는 말을 많이 들어요. 엄마한테 감사하죠.

단골이 많다고 그러셨잖아요. 가장 기억에 남는 단골이 있다면요?

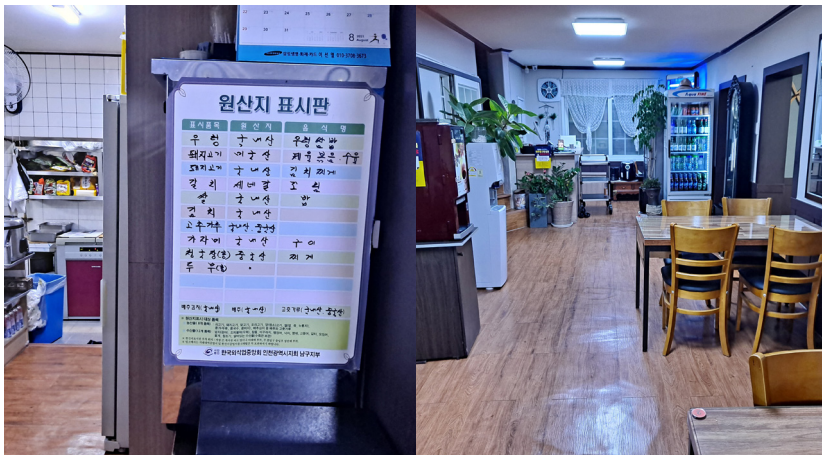
저는 지금도 그 마음엔 변함이 없는데 엄마가 지금 누워 계세요. 연세가 이제 90이 넘으셔서 요양병원에 오래 계시는데 손님 중에 딸하고 엄마하고 오시잖아요. 그러면 가서 한 번 괜히 말도 시켜보고 연세도 물어보게 되고 그냥 등도 한번 이렇게 만져보고 싶고 그런 게 지금도 가장 부러워요. 제가 엄마랑 가서 어디 가서 식사도 하고 싶은데 마음대로 그게 안 되니까요. 그런 게 가장 기억에도 남고 해보고도 싶죠. 지금 못하니까.

지금 내 나이가 환갑이다 보니까 아무래도 이제 엄마의 모습이 내 모습인 것 같은 그래서 나도 이제 조금만 더 있으면 저런 모습이 아닐까 그런 생각이 들어요. 그래서 왠지 어른들을 보면 그냥 안 지나가게 되고 하나라도 더 챙겨주고 싶은 마음. 이건 인터뷰라서가 아니라 진짜 내 마음 그래요.

얼마 전에도 엄마 모시고 여행을 갔다가 이게 마지막 여행이 될 것 같은 생각에 갔었는데 하룻밤 자고 그다음 날 상태가 안 좋아져서 길병원에 응급실로 정신없이 비상감박이를 켜고 파주에서 왔던 기억이 있어요. 지금은 퇴원하셔서 다행히 잘 계시는데 연세가 이제 얼마 안 남으셨나라는 그런 아쉬움이 있어요.

운영하시면서 가장 좋았던 때는 언제였어요?

오픈하고 1년이 지나니까 자리가 잡혔어요. 그때는 진짜 호황이었어요. 코로나 오기 2년 전이죠. 지금 2년 됐잖아요. 2년은 먼저 주인보다 두 배의 매상을 기록했었는데, 그러고 나서 한 1년 반 정도 자리를 잡으면서 매상이 두 배 정도 이렇게 올랐는데 코로나가 갑자기 오게 된 거예요. 저희는 여기 근처가 관공서 근처 미추홀구청이나 그쪽 분들이 많이 이용하세요. 미추홀구청 분들이 30~40%를 하는데 딱 끊어져 버리다 보니까 좀 힘들었죠.



미추홀 사람들은 이 맛을 안다

가장 힘들셨던 때는 언제였나요?

지금이에요. 직원들이 5~6명이었다가 지금 한 명 반밖에 안 되니까.

어떻게 두 배까지 매출이 나올 수 있었을까요?

몸에 밴 것 같아요. 우리 아저씨는 다른 일을 했었는데 회사를 그만두고 이 가게 하는 걸 처음에는 반대했는데, 들어온 거예요. 그러다 보니까 아무래도 직원들도 사장님이 하시는 걸 많이 봤죠. 친절이 아니었나 그랬던 것 같아요. 먼저 사장님 때 계셨던 서빙 보시는 분들은 쌀쌀함이 좀 있었거든요. 안 되는 거 거절하고 그랬는데 저희는 웬만하면 손님들한테 들어드리려고 하죠. 속으로 어떨 때는 저것까지는 안 해도 되는데 할 때도 저희 아저씨는 100% 다 수용해 주시는 편이에요. 서비스 정신이에요. 근데 그거 좀 조금씩 제 입장이 그러니까는 직원들한테는 좀 미안할 때도 있어요. 친절함이 아닌가 싶어요.

굉장히 중요합니다. 손님 입장에서는 친절하지 않다면 또 오기는 쉽지 않죠. 사장님의 철학이 친절이 아닌가 싶어요.

그렇게 되나요. 또 변함없는 맛.

반찬도 고정이지 아니라 한두 가지 계속 바꾸시는 것도 굉장한 노력이라는 생각이 드는데요.

1, 2년 장사를 했으면 그게 참 어려울 거예요. 그런데 오래 장사하다 보니까 그냥 몸에 밴 것 같아요. 어렵지는 않더라고요.

재료 공수하는 데는 어려움이 없으신지요?

아니요. 돈 주면 다 사는 건데요. 하하!

마지막으로 이 가게를 사장님이 언제까지 하고 싶으세요?

저는 5년을 보기는 해요. 아들은 그런 얘기를 해요. 아직 뭐 40도 안 된 녀석이 엄마가 몇 년만 잘 지키고 있으면 자기가 하겠다고. 나를 닮아서 아들도 음식 솜씨가 좋아요. 생선도 발라 먹였었는데 처가에 가니까 며느리 발라주고. 요리 해서 식구들 먹이고 그러더라고요. 애가 중간 사위인데 그래서 깜짝 놀랐어요. 내가 처음에 생선을 발라줘야지 먹던 놈이 어느 날 외식을 하는데 며느리한테 생선을 발라서 이렇게 뇌주는 거예요. 아니 이런! 근데 저는 좋았어요. 잘 가르쳤구나 했습니다.

아드님이 이 가게를 물려받을 생각을 하고 계신 거예요?

있는데 저는 굳이 원치 않아요. 너무 힘든 일인 거를 내가 알고, 아니 직장 댄데 왜 굳이 그만두려고 하는지 몇 년 뒤에는 아무튼 개는 그냥 입버릇처럼 자기가 하겠다고 하네요. 내가 힘이 닿을 때까지 하다가 할 수 있다면 그것도 괜찮지 않을까 해요.

모쪼록 아드님이 이어받으셔서 고객들이 계속 올 수 있었으면 좋겠다는 개인적인 바람이고요.

오늘 너무 감사합니다.



순댓국





서민을 울린 음식

시장 골목에 핀 순댓국



박정희(1957년생)

김해에서 출생하여, 결혼해서 인천에서 생활 중이다.

시민기록일지

- 면담자 : 김용경 (면담지원 : 정은주)
- 면담일시 : 2021. 09. 18.
- 면담장소 : 신기촌 시장 언니네 순대국

미추홀
사람들은
이 맛을
안다

이렇게 인터뷰에 응해 주셔서 대단히 감사합니다.

사장님 성함과 나이가 어찌 되시는지요?

이름은 박정희. 나이는 65세입니다.

여기서 시작한 지는 얼마나 되셨나요?

20년 됐어요.

오래되셨네요. 그러면 여기 신기촌 시장에 순대 골목이 형성된 과정은 좀 알고 계신가요?

지붕 하기 전부터 전부 다 지붕 하기 전에는 포장마차처럼 했어요. 손님들 비 안 맞게 하기 위해서 지붕을 낸 거예요. 시공하기 전부터 내가 인수를 해갖고 이렇게 장사를 했어요. 여기 시장 상인회에서 이 다이를 다 해줬어요. 다이를 단체로 다 똑같이 한 건 시장에서 도움을 많이 받았죠.

여기 식당 중에서 누가 가장 먼저 했는지요?

그거는 잘 모르겠어. 이제 나이가 들어 그만둔 사람이 많거든요. 그 사람들이 나보다 먼저 시작했지. 그런데 나이가 70이 넘다 보니까 허리도 아프고 이러니



까 이제 다 그만둔 사람이 두 사람이 있어요. 내가 이 가게를 인수해서 들어오니 갈빗집을 요 밑에 하고, 두 번째로 내가 제일 오래됐어. 그 사람은 갈빗집 하다가 순댓국밥을 시작했지. 내가 올 당시는 그랬어.

순댓국을 여기서 시작을 하게 된 어떤 계기가 있었나요?

다른 장사는 안 하시고요?

다른 장사도 했지. 실내 포장마차도 하고 처음에 저기 제물포에서 했지. 거기서 하다가 먹자골목 관교동 들어갔다가 이리 온 거야.

다른 음식 종류가 많은데 순댓국을 하시게 되었어요?

내가 가게를 친구에게 얻어주고 그 친구가 이거를 2년을 했어요. 2년을 하다가 내가 인수를 받았어.

사장님이 하시기 전에 친구분이 하신 걸 인수하셨군요.

그러면 순대나 이런 것들 어디서 공급을 받고 계세요?

여기는 냉동식품 안 써. 십정동에서 거의 다 오죠. 십정동에서도 물건이 오고 매일같이 전화 오고 그래요. 저녁 되면 “내일 물건은 어떡할까요?”하고 전화가 와. 식재료는 식당마다 업체가 틀려요. 한 사람을 다 모아주면은 안 돼요. 막 가격을 많이 올려달라고 하니까 우리도 감당이 안 되는 거야. 요새 같으면 감당이 안 되죠. 어저께도 5만 원씩 올랐어요. 4kg에.

그러면 어려운 점 없으세요?

많죠. 우리도 요새는 물가도 비싼 데다 들깨 값비싸지. 고춧가루도 자꾸 올리지. 감당이 안 돼요. 우리도 국밥은 천 원밖에 못 올리는데. 안 오른 게 없어요.

지금 다 올랐어요.

이 골목에서 사장님네가 육수가 가장 진하다고 얘기를 들었는데?

여기 정육점 하시는 분 중에 부산 사람이 있어요. 그 사람이 사골을 많이 대주고 있어요. 조금 특별하게 대줘요. 그러니까 나도 다른 집에 안 가고 그 집에만 시켜요.

그럼 사장님 고향도 부산이세요?

부산 옆이에요. 김해 장유. 일찍이 동생들이 많아서 일찍 객지에 나가, 부산으로 나와서 나는 고향에 대해 잘 몰라요. 태어났다는 것밖에.

순댓국 반찬으로 깍두기 아니면 김치 어떤 걸 주시나요?

깍두기는 다 우리가 담아서 다 써요. 갓김치는 사철 내내 나오고요.



갯김치를 주시는 거예요?

네. 다른 집은 갯김치 안 나와요. 우리는 갯김치는 안 떨어져요. 갯김치하면 전라도잖아. 처음에 우리 친구가 전라도라 갯김치를 하는데 짜면 안 돼요. 돼지고기에 싸서 먹기 때문에 짜면 안 되거든요.

깍두기도 짜게는 절대 안 해요. 깍두기는 담기 좋으니까 그냥 썰기만 하면 버무리거든요. 새우 넣어서 액젓하고 버무리면 되니까 고춧가루를 넣고.

양념 같은 경우에는 국산을 쓰십니까?

다 국산이고 고춧가루는 중국산하고 국산하고 섞어요.

아까 육수가 특별해서 냄새 같은 거는 안 난다고 하신 것 같아요.

냄새는 곱창에서 나거든요. 몇 년에 한 번씩 나는데 그걸 우리도 찾을 수가 없어요. 손님들이 냄새난다고 하니까 기름기도 빼고 손질해도 냄새날까 봐 신경 쓰죠.



미추홀 사람들은 이 맛을 안다

육수에 사장님만의 비법이 있습니까?

비법은 없고요. 그냥 우리 같은 경우에는 사골뼈를 같이 하니깐 조금 진하지요.

어떤 종류의 조미료가 들어가죠?

미원 같은 건 많이 안 써요. 요새 미원 안 먹는 사람이 참 많아요. 포장도 자기네들 미원 안 넣게 하고 다시다도 다 넣지 말라 그래요. 처음에는 미원을 안 넣으니까 맛이 좀 떨어지는 거야. 이제 우리 입맛에 났 거예요. 그래서 조금 넣어요. 음식은 이제 호불호라. 내가 좋아하는 데가 있는가 하면 또 어디 다른 사람은 또 싫어하는데 나는 좋은 데가 있거든요. 부모 자식 간에도 다 단골이 틀려요.

순댓국 가격은 신기시장이 다 똑같아요?

똑같아요. 단체로 의논해서 하거든요.

언니순대

일반국밥	8,000	곰창전골	소 20,000
모듬국밥	8,000		중 25,000
술국	13,000	곰창철판볶음	대 30,000
순대	8,000		대 20,000
눌림고기	13,000		중 25,000
머리고기	소 13,000		대 30,000
	중 15,000		
	대 20,000		
모듬			

주 류

소주	4,000
맥주	4,000
막걸리	3,000
청하	5,000
음료수	2,000

이 맛이
정절라꺼대!

정절라꺼-테라
TERRA
FROM ASIA

순대 공급에 어려움이 있다고 하시는데, 어려운 점은 무엇인가요?

한 집에서 써요. 전에 장사했던 사람이 그만두고 순대를 만들어서 대줘요. 내가 20년을 장사하면서 순대를 안 바꾸는 이유가 그 집 순대가 그래도 최고의 맛은 안 떨어져요. 여기 다 한 집에서 받아요. 재료상도 순대도 팔고 이러는데 맛 차이가 많이 나요. 그래서 어지간하면은 재료상에서 안 갖다 쓰지.

근데 순대가 딸리는 날이 있어요. 순대만 나가는 날이. 그러면 할 수 없이 갖다 쓸 때도 있어요. 그러면은 손님들이 먼저 알아. 순대가 후추 냄새가 많이 나고 맛이 없다고. 손님한테 미안하다고 양해를 구해야지만 사실 순대가 모자라 가지고 어쩔 수 없이 쓰는 거라.

20년 동안 하시면서 시장에 사람들 삶의 어떤 과정들이 있잖아요. 옛날과 지금 손님의 차이가 있나요?

식당에 오는 손님들이 옛날에는 술을 많이 마셨거든. 요새는 술도 많이 마시는 사람도 없고, 많이 오는 사람도 없고 그래요. 저녁 되면 한 사람 많이 오면 두 사람이고. 나는 8시 지나면 문 닫아 버려요. 오전만 장사 되지 오후부터 가족끼리 먹으려고 포장을 많이 해요. 한 사람 안에 들어와서 안 먹어요. 왜 그러냐면 포장 양이 더 많거든요.

지금 한 20년이 되셨는데 몇 살 때부터 하신 거예요?

한 것은 40대 초반부터 한 것 같아요.

손님 중에 힘들게 하는 분들이 있나요?

엄청 많았어요. 술만 먹으면 찢자 붙고, 돈 한 푼 주라고 찢자 붙고. 이런 사람도 참 많았어요. 밥 주라 하는 사람이 있고, 별사람 다 있어요. 시장에 요새는 그런

사람은 없는데 옛날에는 더 많았어요. 나는 젊은 사람이 노숙자면 나 밥 한 톨도 안 줘요. 쓰레기통에 버리면 버렸지 밥 안 줘. 게을러 가지고 밥을 한 번 두 번 주면은 그런 사람이 계속 와요. 나도 어렵게 산 사람이야. 고생도 많이 하고. 내가 이 가게 하면서 아들 장가보내고 했어요. 시장에서 장사하는 게 쉬운 게 아니야. 여기는 말도 못 해. 실랑이도. 뒤돌아서 보니까 소주를 갖다 먹은 거야. 안주도 오기 전에 자기가 꺼내 갖고. 주문은 다 해놔 놓고 혼자 마셔뽐다니까요. 그렇게 진상 노릇 한다니까.

자기가 꺼내 먹으면 셀프 아닌가요? 갖다가 먹어서 돈 줄 거 아니에요.

시계 같은 거 이런 거 옛날에는 맡겨 놓고 술을 먹었어요. 돈이 없으니. 그래 갖고 시도 때도 없이 온천지 신 벗고 다니고, 가게 안에 돌아가고 술 취해서 맹세하고. 이것도 한두 번도 아니고 오죽했으면 그 사람 누나가 나한테 맹세하고 싹 싹 빌면서 봐달라 했어요.

코로나 때문에 많이 어려우시잖아요?

지금 사람이 안 들어오잖아요. 단골손님도 영영 안 들어와요. 새로운 손님을 잡는 입장이지요. 코로나 때문에 손님들이 잘 안 들어오고 포장을 하잖아요. 전부 포장이죠. 가족끼리 먹으라고.



그러면 포장 용기가 있어요?

비닐에다가 포장해줘요. 양이 많으니까. 용기에 싸주면 양이 적다고 봐요. 손님들이. 그러기 때문에 비닐에다가 싸서 주고 육수도 우리가 식혀서 싸줍니다. 순댓국도 비닐로 포장해서 줍니다. 식혀서 뜨거우면 고기가 익잖아요. 다 식혀가 지고서는 우리가 고기를 썰려고 손질을 했잖아요. 비계를 버리고 그러니까. 뜨시면은 고기가 익어서 물렁물렁해져요. 그래서 다 식혀서 포장을 해요.

주문해 놓고 “가서 장 보고 오세요.”라고 하겠네요?

손님들이 장 보고 오는 사람은 오고 가서 사고 와서 가고, 육수가 뜨거울 때는 차 타고 가는 사람은 시장 봐서 오라 그러고, 물에다가 얼른 식히고 그래요.

사장님께서서는 포장해 가시는 분들을 위해서 식히신 것 밖에다 두세요? 아니면 냉장고에 두세요?

바깥에도 냉장고 있잖아요. 손님들이 밖에서 포장해서 가는 사람들 오래 기다리게 할 수는 없잖아요.

사람들이 와서 음식을 시키는 취향은 좀 어때요?**뭘 비중으로 많이 하고 있어요?**

나이가 좀 먹은 사람들은 오면 서비스 좀 주라 하고 그런 사람도 있고, 요새 젊은 사람들은 막 주면 주는 대로 그냥 먹어요. 젊은 친구들은. 나이 먹은 사람들은 술 먹는 사람들은 우리가 좀 잘라주지. 먹으라고. 젊은 사람도 그게 정이었던 말이에요. 전통시장에. 그래서 사람들이 찾고 이렇게들 하고 있죠.

원리 원칙대로 하다 보니까 정이 없어. 그냥 저희 아들하고도 얘기를 하면 딱 딱 끊어지다 보니까 정이 없어요. 옛날처럼 막 하고 또 이제 사장님하고도 농담

도 주고받고 그러면서 이제 어느 때는 손님 없고 하면 약주 좀 하시면 같이 술 한잔하자 이렇게 하고 그랬었는데 지금은 없는 것 같아요. 없어요. 나는 손님들 앞에서 술을 안 먹지. 아는 애들 친구들이 오고 이러면 어찌다가 친목제 있고 그러면은 한두 잔은 마셔도 많이는 안 마시지. 그래서 요새는 거의 끊다시피. 왜 그러냐면은 당도 있고 이러니까 거의 끊었어요. 요새는 술도 많이 먹는 사람도 없고 그러니까 나도 좋지.

요즘에는 소독하기도 귀찮고 의자 같은 데 다 소독하고 닦고 뿌리고 닦고 그것도 귀찮아요. 아침에 내가 어떤 때는 6시 좀 넘어서 나와요. 그러면 소독하는데 시간이 좀 걸리거든요. 그것도 또 닦아. 수분도 딱 씻어야 되는 거지. 의자마다 다 다니면서 다 뿌리고 닦고 해야 돼. 화장실부터 전부 다 변기통도. 그러니까 매일 내가 할 일이 많은 거야.

만약에 그 국물을 빨리빨리 해달라고 하는 사람들이 있으면 아이스팩을 자원 순환으로 해서 사용을 하고 있는 걸 알고 있는데 그거 알고 계신가요? 그거 갖다가 넣어주면 되지 않나요?

안 돼요. 육수가 너무 펄펄 끓어서 나오면 금방 안 되지. 비닐에 담기에 물에다 식혀요. 물에다 식히는 게 제일 빨라요.

사장님 이 가게를 운영하시면서 가장 중요하게 생각하시는 게 어떤 거예요?

바닥 닦고 이런 거는 내가 할 일이지만 저런 것들은 밖에서 물건을 준비를 해야만 팔 수가 있으니까. 내가 그래 갖고 이 바닥은 시간 되는 대로 아침에 일찍 6시나 일찍이 나와서 바닥 청소하고 하고 있지.

재료를 가장 중요시 생각하시는군요?

저녁에는 항상 재료부터 먼저 시켜요. 전화가 와요. 거기서 “내일 뭐 들어가면 돼요?”라고. 다시 계속 머리는 매일같이 사 오니까 그러면 내장이 필요하거나 다른 것이 필요하거나 이러면 그 사람들이 다 갖다주니까 저녁에. 돼지머리도 삶아서 여기 식당들은 다 삶아요. 그래서 골목에서 냄새가 나요.

코로나 때문에 행사들이 많이 없어 돼지머리를 많이 안 쓰는 것 같은데요.

지금은 조금 적게 나가요. 옛날같이 그렇게 행사 같은 거 없잖아요. 코로나 때문에 없으니까 머리를 적게 삶지. 그러니까 요새는 종업원들 많이 쓰는 집은 힘들어해요. 장사가 안 돼서.

지금은 사장님 혼자 하시는지요?

옛날에는 사람이 있었어요. 내가 힘들고 바쁘고 해서. 그런데 그 사람 나가서 우리 집에 단골손님 다 빼가서 지금은 혼자 해요.

나가서 차리신 건가요?

그 뒤로 내가 사람 안 써. 짧은 시간에 손님 전화번호를 땀더라구요. 부산물을 시키는데, 그리 다 오는 거야. 그래서 내가 사람을 안 써요. 내가 어디 외국으로 놀러 가도 문 닫아놓고 가요. 나는 사람을 안 써요.

나쁜 게 있어요. 옛날에 한 9년간 같이 한 아줌마도 있었거든요. 그 아줌마 참 장사 잘했어요. 나 이상으로. 그런데 그 아줌마만치 장사하는 사람도 없어 잘하는 사람이 참 장사 잘했어요.

장시간 고맙습니다.



추어탕





한 끼 추어탕에서 원기 회복을 얻다.

보양식 추어탕



백재천(1954년생)

충남 청양 태생으로, 인천을 두 번째 고향으로 삼고 자리 잡아 칠순을 맞았다. 현재 30년 넘게 식당을 운영하고 있다.

시민기록일지

- 면담자 : 김순옥 (면담지원 : 표기자)
- 면담일시 : 2021. 8. 17.
- 면담장소 : 시골추어탕

미추홀 사람들은 이 맛을 안다

만나 뵙게 돼서 반갑습니다.

사장님이 태어난 곳은 어딘지 좀 얘기해 주세요.

충남 청양 대치면 농소리에서 태어나 세 살 때 엄마, 아버지, 언니 네 식구가 인천에 왔어요.

결혼은 언제 하신 거예요?

결혼은 70년대에 했고 딸 둘, 아들 하나예요.

그럼 장사를 한 거는 언제쯤 하신 거예요?

추어탕 장사한 건, 지금 한 14년 된 거지.



추어탕은 14년인데 그전에도 다른 장사 하셨어요?

응, 30대에 했어. 아들 첫돌 지나놓고 옆에 그전에는 남편이 싱크대 가게 했는데, 박 대통령 서거하신 후에 건축 계통이 막히니까 돈이 들락날락 잘 안 되잖아. 그래 가지고 우리 아들 첫돌 지나놓고, 부엌에다가 조그맣게 칼국수 집이라도 하려고 시작했어. 라면 팔고, 손님들이 “이 집이 부업이 본업 되겠다.” 이런 소리 하더라고. 음식 맛이 좋고, 그때가 나 30대야. 스물아홉에 아들 낳았거든. 그렇게 하다가 또 저쪽에 동양장 사거리 거기 와서 제일식당이라고도 했지.

백반 위주로 하셨어요?

불고기, 삼겹살 이런 식으로 설렁탕, 갈비탕 이런 거, 주방장 두고 해서 돈 좀 벌었지. 그리고 만수동으로 이사를 갔어. 그래 갖고는 1999년인가 1998년도에 그때 조리사 자격증 땀어. 그때 운전면허도 따고. 그렇게 하고, 추어탕 집에 한 3개월 다녔어. 근데 그 집이 장사가 잘되길래 시청 앞에 남원 추어탕인데 나도 이제 이걸 해야겠다고 꿈을 꾸는 거야. 마음을 먹고 준비를 한 단계씩 한 거지.

그러면은 그때 그 집이 장사가 잘된 거였었잖아요.

비법이라든가 전수 받은 거 아니면 어깨너머로 이렇게 배운 거 있으세요?

비법은 내가 처음 가서 그 집에 추어탕을 끓였어. 하라는 대로. 그런데 가만히 생각하면 그 집 끓인 거는 아무 재료 별로 안 들어가고 낸 거야 우리 집에 비하면. 그때 조리사 자격증 따고 99년도에 이쪽에 이사했어.

지금 이 집으로 오신 거예요?

아니지 다른 집이지. 그때는 여기 아니고 주안동으로 다 이사해 가지고 주안 4동에 살았지.

주안 4동에서 추어탕 집을 시작하신 거예요?

아니지. 거기서부터 하고 싶었는데 금방 쉽게 안 되잖아. 그래서 알로예를 들어 갔어. 갔다가 수지침을 그때 배운 거지. 자격증 저 고려 수지 가서 자격증 공부 해서 18개월 공부해서 자격증 땀지.

2009년 1월 5일 날 개업을 해서 힘들게 지금까지 이끌어 오셨는데, 추어탕을 처음에 하게 된 동기는 그렇게 아는 추어탕 집에서 3개월 동안 배우면서 이제 추어탕을 하고자 생각을 했었던 거네요?

그전에 사연이 너무 많아서 그 간판을 갖다가 저기서 2층에서 쓰다 보니까 눈물이 나네. 글씨만 봐도. 의욕이 있어서 이제 언젠가는 해야지 했는데 알로에 와서 보니까 알로에도 거기서 굉장히 잘했어. 내가 맨날 1등만 하고 그렇게 되니까 손을 얼른 못 뗐지. 그때.

시골추어탕이라고 이름을 지은 이유가 있나요?

맛이 좀 구수하게 있어 보이고 잘 될 것 같아서 시골 맛으로 하려고 간판을 그렇게 했지. 근데 다들 좋아하더라고. 진짜 우리는 미원 같은 거 그런 거 안 쓰고 다시다를 조금 쓰고 있지.



추어탕 맛을 내는 재료 구입을 어떻게 하는지요?

시장 매일 가서 그날그날 하루 이틀 떨어지는 거하고 택배시킬 건 시키고, 배달 시킬 건 시키고, 쌀, 밀가루 이런 재료는 다 배달해서 오고 야채류는 그날그날 시장 가서 사 오고. 미꾸라지는 대주는 곳이 있어. 우리는 국산만 쓰니까. 비싸도 국산 위주로 하니까 고춧가루는 시골에서 농사지은 것으로 쓰지.



추어탕에 들어가는 재료는 무엇 무엇인지 한 번 얘기 해주세요.

그 추어에다가 뭐 마늘, 생강, 된장, 고추장은 기본이고 기본적인 양념 다 쓰고 또 거기서 고추기름, 들기름, 들깨, 홍양파, 버섯 종류, 부추, 이런 버섯하고 팽이버섯, 버섯 두 개는 나중에 나가잖아. 부추하고 기본적인 양념이 한 15가지 들어가.

양념 종류 중에서 된장이나 고추장 같은 거는 어떻게 구입하세요?

시골에서 농사. 우리 어머니가 담근 거로다가 친정 매실 된장으로 다 했어.

이 앞에 들어오다 보니까 항아리가 굉장히 많던데요.

그건 효소 항아리.





추어탕에 효소도 들어가요?

아니 추어탕에는 아니고 그거는 반찬 할 때. 된장 만들 때도 호박된장 효소로 다 만들면 좋아.

발효액이 종류가 굉장히 많은가 봐요? 그러면 반찬 만드실 때 효소액 쓰시겠네요.

아니 다 호박이야. 그거는 1년 쓸 거 호박 효소. 대한민국에서는 호박 효소 쓰는 사람 없어. 된장 만들 때만 넣고 쌈장, 추어탕에는 안 넣어.

반찬으로 조개젓이 항상 떨어지지 않고 있는데, 조개젓을 직접 만드시는 건지 아니면 연안 부두 같은 데서 사 오는 건가요?

조개젓은 우리 조카사위가 대리점을 해. 거기에 부탁하면 제일 좋은 거로 보내 주겠지.

물김치, 깍두기는 늘 있는 반찬인가요?

물김치는 요새는 안 해. 기본적인 양념 반찬은 4~5가지는 항상 한다고. 요즘에 사라다 이렇게 잘 먹어, 그때그때 다르게.

새우가 들어가는 추어탕도 있나요?

새우 추어탕이 있지. 새우 추어탕은 우리가 토요일, 일요일 날 놀면 가서 민물 새우 잡아다가 추어탕 하면 맛있다고들 하시더라고.

잡아다가 냉동시켜가지고 하시는 거죠?

응, 수입품이 아니라.

어디 가서 잡으시나요?

여러 군데 다녀. 저 탄도항이라는 데 있고. 저기 어디…….

일 년에 몇 번이나 나가서 잡으세요?

일요일이면 거의 나가지 뭐. 남편이 집에 있음 아주 몸살을 앓아 역마살이 겨가지고…….

손님에 따라 다르겠지만 한 번에 끓이는 추어탕은 몇 그릇 정도 해요?

아 100그릇. 한 통에 100그릇씩 끓이지. 하루 이틀 걸려서.

추어탕은 보통 보양식이라고 하는데 어디에 좋은가요?

칼슘이잖아. 일단 뼈에 좋고 혈액순환, 소화 잘돼. 추어탕 먹고 탈 났다는 사람은 하나도 없어. 기운 없고 병원 다니던 사람도 여기 와서 몇 그릇 먹고, 또 감기 들면 한 그릇 먹고 원기 회복이 되지.

계절 중에 여름에 대부분 많이 찾는 이유가 이제 그런 거죠?

그렇지. 여름 보양식으로. 뜨거운 걸 먹어야지.

때로는 타박하는 손님도 있어요?

타박하는 손님은 어쩌다가 뭐가 하나 들어간 적이 있고. 그런 건 좀 기분 나쁘다고 그래도 빼놓고 먹고 뭐 이거 들어 있었다 이런 거.

단골손님 중에 이런 손님은 정말 나한테 좋고 기다려지고 그런 손님들 있어요?

그런 사람들은 우선은 손님 많이 잘 데리고 와. 그렇게 하고 잘 먹었다고 또 고맙게 잘 먹었다고 뭐를 사갔고 오는 사람도 있고, 사업하시는 분들도 손님 오셨다 그러면 우리 집으로 모시고 오고. 공사장에서 오고, 보험회사 소장님들, 뭐 저 한약방 원장님들 다 단골 식구들, 또 저희 회장님도 있어.

이 가게를 언제까지 하고 싶으세요?

지금 상황으로는 잘 모르겠네. 건강하면 얼마든지 하겠는데 장담을 못 하겠네.

건강하게 잘 지내시고 인터뷰 고맙습니다.



닭강정





삼대가 함께 전통방식으로 만드는 닭강정. 그 맛을 이어가다!

삼대가 함께 맛을 이어가다!



이규동(1961년생)

인천 토박이로 2009년부터 신기시장에서 예향 닭강정을 삼대가 함께 운영하고 있다.

시민기록일지

- 면담자 : 이혜숙 (면담지원 : 표기자)
- 면담일시 : 2021. 11. 14.
- 면담장소 : 예향 닭강정

미추홀 사람들은 이 맛을 안다

미추홀구 학산문화원 마을 기록자 이해숙입니다.

오늘은 신기시장 안에 있는 예향 닭강정 인터뷰를 하러 왔습니다.

사장님 고향이 어디이신지요?

안녕하세요. 반갑습니다. 예향 닭강정 대표 이규동입니다.

저는 인천 주안 토박이입니다.

가족 관계는 어떻게 되세요?

지금 같이 일해주는 부친, 모친 두 분하고 제 아내하고 자녀 둘 이렇게 해서 총 6명 같이 있습니다.

제가 지난번 평일에 들렀을 때는 두 분만 계시길래 두 분이 가게를 운영하시는구나 생각했는데 오늘 와보니까 어머님도 와 계시고 아드님도 와 계시더라고 요. 이렇게 주말에 가족들이 와서 도와주신다고 들었는데 힘이 될 것 같아요. 예전부터 업무가 바쁠 때는 제 부친, 모친하고 또 저 아기들하고 다 나와서 같이 도와줍니다. 가게 스티커에도 나와 있듯이 3대가 직접 운영을 같이하고 있습니다.

미추홀구에서 내내 사셨나요? 인천 토박이라고 하셨는데?

네 제가 주안동에서 태어나서요. 미추홀구 토박이입니다.

처음에 가게를 몇 년도에 여셨는지 기억나세요?

2009년도부터 영업했구요.

그 전부터는 제가 다른 곳에서 계속 업무를 배우고 또 일을 하고 했죠.

닭강정 가게를 하시게 된 계기가 있을까요?

자의 반, 타의 반으로 회사를 그만두게 되었고요. 고민 고민 하다가 생계유지를 위해서 하게 됐습니다.

여러 시장 중에 신기 시장에서 가게를 시작하신 이유는 무엇일까요?

아무래도 주안 토박이다 보니까, 신기 시장이 한 10년, 20년 전에도 계속 유동 인구가 많았고 추후에도 신기 시장은 전통시장으로서의 매력이 계속 남아 있게 될 것 같은 그런 확신이 들어서 신기 시장에 가게를 오픈하게 된 겁니다.

장사가 잘되는 것으로 알고 있습니다. 매일매일 들어오는 닭의 양도 많을 것 같아요. 닭은 어디에서 보통 받으시나요?

닭 공장에서 받죠. 닭 도매상에서 직접 받고요. 사실은 국내산 생닭으로 해서 매일매일 거의 수급한다고 보시면 되고요.

그리고 더 중요한 게 공장 자체에서 염지처리라고 하는데 그걸 숙성처리라고도 하는데, 어떤 화학적이나 아니면 인공적인 숙성이 아니라 저희는 생닭만 받아 가지고, 직접 매일매일 염지를 해서 2~3일 정도 숙성시킨 닭만을 직접 조리를 하고 있어요.

그게 예향 닭강정의 경쟁력인 것 같아요.

저도 1인, 1닭 하는 사람인데 먹어봤을 때 물리거나 하는 맛이 없더라고요.

그렇죠. 아무래도 그리고 생닭을 받아서 예전 전통 방식으로 숙성을 시키기 때문에 손도 많이 가고 재료도 신선한 재료로 해야 되는 거고, 특히나 시장에서 구입 할 수 있는 신선한 재료로 저희가 숙성을 시키기 때문에 시장이라는 바탕이 상당히 이점이 되는 부분도 있습니다.

닭은 몇 호 닭을 주로 쓰시나요?

11호 딱 쓰고 있고요. 계육은 상당히 큰 편이고요. 그리고 정육은 국내산 생다리살 부분을 쓰고 있어요.

10호만 해도 엄청 큰 건데 11호로 쓰시는 건 처음 본 것 같아요. 치킨집에서 보통 배달 오는 거는 너무 작다 싶거든요. 근데 저 사 가지고 와서 먹어볼 때, 꽤 큼직해서 푸짐했어요. 아침에 출근하시면 어떤 식으로 장사 준비를 하시나요? 아침에 출근하면 그날 닭 재고 사항과 수급 상황 먼저 확인하고요. 예약된 게 있으니까 예약 상황 확인하고, 아무래도 매대의 비품 같은 거 내놓는 게 시장 이니까 그걸 먼저 하고요. 그리고 주변을 깨끗이 정리 정돈하는 게 우선입니다. 우선 그렇게 시작합니다.

사장님께서 닭을 직접 한 이틀 정도 염지 하신다고 하셨는데 그럼 조리하실 때 특별한 비법이 있으실까요?

조리할 때도 사실은 특별한 비법들이 있습니다. 인천에 몇 개 안 되는 한과식 닭강정으로 만드는 비법이기 때문에 그렇게 많이 어렵지는 않지만, 예전부터 내려왔던 그런 비법으로 만들고 있습니다.



한 2년 정도 코로나 때문에 자영업자분들이 많이 힘드시잖아요. 사장님은 2년
여 동안 경기가 좀 어떠셨나요?

개인적인 말씀이지만 신기시장은 전통시장이고 일반분들이 코로나로 해서 기
피하는 것은, 대형 쇼핑 시설 위주였기 때문에 전통시장은 그렇게 큰 영향을
받지 않았습니다. 하지만 주변에 재개발 아파트의 이주 수요로 해서 아무래도
인구가 많이 빠져나간 게 더 큰 영향을 주고 있습니다.

코로나 때문에 배달 수요가 늘지는 않으셨나요?

물론이죠. 배달 수요 상당히 늘었고요. 배달이 이제는 어느 정도 정착화되는 우
리 외식 문화의 한 축을 차지할 것 같습니다.



미
추
홀
사
람
들
은
이
맛
을
안
다

코로나 전과 후가 그렇게 크게는 안 달라지셨다고 하셨는데 앞으로는 어떻게
전망하시나요. 지금 워드 코로나 시대니까요.

앞으로도 그렇게 크게 영향을 받지는 않을 것 같아요. 그보다는 우리 시민들의 어떤 인식 자체가 아무래도 위드 코로나 형태로 같이 가기 때문에 이제는 어느 정도 조금 서로 조심하는 그런 문화고, 아무래도 배달을 많이 시키는 그런 문화이기 때문에 괜찮을 것 같습니다.

특별한 손님이나 기억나시는 손님 있으세요?

네, 많습니다. 그중에 한 분이 얼마 전에 오셨었는데 할머니께서 좋아하셨다고 서울에서 찾으러 일부러 예약하고 온 젊은 총각이었어요. 할머니 어떻게 되셨냐 하니까 할머니 얼마 전에 돌아가셨다고 제사상에 올린다고 하던 그 친구가 기억이 나고요. 그리고 2년에 한 번씩 오더라도 상당히 반겨주시는 여자고등학교 영어 선생님도 기억이 나고요. 그리고 주변에 신동아 아파트라는 곳이 있는데 거기 다섯 자매를 두고 있는 아기 엄마도 기억이 납니다. 그 아기 엄마 너무 착해서 오면 항상 서로 이렇게 같이 나눠주는 그런 사람으로 기억이 납니다.

여기 주변에 오래된 가게들도 있고 한테 주변 상인들과 어떻게 관계를 유지하고 계신가요?

주변 상인들과의 관계는 별다른 거 없고 그냥 간단한 인사와 서로 눈인사 그 정도죠.

가게를 운영하시면서 앞으로 바라는 점이 있으실까요?

바라는 점은 여든 되신 아버님, 어머님이 같이 일을 도와주시고 계시는데 그분들이 건강하실 때 이렇게 같이 도와주시니, 오래 함께하는 것이 제일 바라는 일입니다.

저도 오래오래 이 가게가 유지가 됐으면 좋겠어요.

지금 큰 아드님이 와서 도와주고 계신데 혹시 나중에 물려주실 의향도 있으신 건가요?

본인은 일을 상당히 잘합니다. 잘하는데 본인이 싫다고 합니다. 본인이 하고 싶은 일이 있기 때문에 본인은 그냥 아빠가 일이 바쁠 때 이렇게 도와주는 그런 차원에서 나오고 있고요. 사실은 고등학교 1학년짜리인 둘째도 나와서 도와주고 있습니다.

다복하신 것 같아요. 보기에 너무 좋습니다.

사장님 앞으로도 인천, 아니 전국에서 제일 맛있는 닭강정으로 꾸준히 소문나고 멋진 가게로 계속 이어지시기를 기원드립니다.

인터뷰 응해 주셔서 감사합니다.

네 고맙습니다. 감사합니다.





떡볶이





어릴 적 엄마 손 잡고 다니던 떡볶이집.
이젠 나의 아이들이 킥보드를 타고 다니네!

나의 추억 한 페이지

우리 동네에 있는 오래된 떡볶이 가게가 재개발로 이전을 한다. 지금의 모습을 기억하고 추억하고 싶은 고객들을 찾아 마을 속에 있던 가게의 모습과 마을의 변화된 모습을 들어보고 마음속 어릴 적 추억인 이곳의 모습을 사라지기 전에 기록으로 남기고자 한다.



미추홀 사람들은 이 맛을 안다

학익동에 오래 거주하여 마을의 변화된 모습을 지켜보았고 학익시장을 좋아했던 학익동 토박이 주민이다.

· 면담자 : 정은주
· 면담일시 : 2021. 9. 17.
· 면담장소 : 학익동 카페

얼레꿀레떡볶이가 다른 곳으로 이사 간다고 해서, 이 가게를 추억으로 기록해 보고자 인터뷰를 요청드렸는데, 응해주셔서 감사합니다. 얼레꿀레떡볶이를 언제부터 이용하셨어요?

한 35년 전쯤 초등학교 저학년 때 같아요. 시장 안에 송학탕이라는 목욕탕이 있었거든요. 목욕하고 나면 배가 고프니까 항상 들러서 먹었죠.

어렸을 때 다녔던 얼레꿀레떡볶이를 지금도 이용하고 계신 거 같아요. 얼레꿀레떡볶이의 맛을 지금과 비교해서 표현해 주신다면 어떻게 해주실 수 있을까요?

그 당시에는 어려서 맛을 평가할 만큼 그 맛을 몰랐지만, 그 당시에도 워낙 매운 걸 잘 못 먹어서 그런지 매웠다는 기억밖에는 없어요. 매워서 항상 물만 먹었죠. 지금은 어렸을 때만큼 맵지는 않아요. 오히려 요즘엔 너무 매운 떡볶이가 많다 보니까 약간 좀 순해진 느낌이 있죠. 어렸을 때 맛이 정확히 기억이 나는 게 아니다 보니 뭐랄까 어릴 때 추억으로 먹는 것 같아요.

여기는 떡볶이하고 만두를 같이 파는 것으로 유명한 집인데 그때도 만두가 있었나요?

예. 그래서 아줌마가 만두 빚는 모습이 너무 손이 빠르니까 되게 신기하게 쳐다 봤었던 기억이 되게 또렷해요.

메뉴 중에 떡만이라는 게 있어요. 드셔보셨어요? 다른 데서는 그런 메뉴가 없고 여기만 가지고 있는 메뉴인 것 같은데 그 맛이 어떨까요?

의외로 떡볶이하고 만두하고 조합이 잘 이루어지는 거 같고요. 맛있어요. 만두에 고기가 있으니까 느끼한 맛을 떡볶이의 매운 게 잡아주니까 좋은 것 같아요.

서로 보완을 해주는 그런 거네요. 떡볶이만 팔았더라면 얼레꼴레떡볶이를 지금까지 이용하셨을까요?

저는 어렸을 때 지금처럼 떡볶이에 만두를 넣어서 먹지 않고 매워서 떡볶이 따로 만두 따로 이렇게 먹었었거든요.

처음 먹었을 때보다 오히려 중고등학교 때 그때도 가게가 있었으니까 그때 먹었던 사람들은 섞어서 먹기 시작을 했었지만, 그전에는 그렇게 섞어서 먹는 사람이 별로 없었던 것 같아요. 언제부터인가 이렇게 섞어서 먹는 게 생긴 거예요.

자녀분이 있으신가요? 자녀분들은 얼레꼴레떡볶이를 먹어봤나요? 아이들은 맛을 뭐라고 표현하나요?

그냥 맛있다고 하더라구요. 아이들은 정말 단순하게 표현하긴 하는데 큰 애 같은 경우는 떡볶이를 안 좋아해서 안 먹고 작은 애는 어렸을 때부터 먹었는데 참 좋아해요. 이 떡볶이 맛있다고요.

요즘에는 그 떡볶이 길이가 짧은 집들이 많잖아요. 근데 여기는 길더라고요.
어렸을 때부터 그랬나요?

우리 어렸을 때 긴 거 그렇게 먹었어요.

애들은 떡볶이를 다양하게 먹어봤을 텐데, 길게 파는 거에 대한 먹을 때 불편함
같은 걸 얘기 안 하던가요?

오히려 더 길게 18cm짜리 길게 나온 떡볶이도 애들은 먹어봤거든요. 그래서인
가 그렇게 불편한 점을 못 느끼는 것 같아요.

35년 이용하시면서 맛의 변화가 있었던 적은 없었어요?

살면서 내가 느끼는 맛이 바뀔 수가 있잖아요. 그렇기 때문에 이 가게가 변하건
변하지 않건 내 생각엔 변했다고 느낄 수도 있었을 것 같아요.

내 입맛이 변했을 수도 있다는 거네요.

그렇죠. 옛날에는 매운 거를 잘 못 먹었는데 이제는 막 먹고 매운 걸 좋아하니
까 옛날만큼 안 매웠다고 느낀 거는 내 입맛이 바뀐 거라고 생각을 하니까요.

얼레골레떡볶이가 현재 위치에서 다른 건물로 이사를 가는데 혹시 현재 가게
에서의 추억이 있으신가요?

옛날 가게에 대한 추억은 있으나 저한테는 지금 가게는 옛날 가게에 비해 추억
이 많지 않은 장소네요.

옛날 가게는 어디 있었어요?

시장 안에 있었어요. 현재 남아 있는 시장 쪽에 떡볶이집이 여러 개 있었거든요.

근데 지금 한 군데만 남아 있는 거예요.

세 번째 가게가 내 추억으로 어떻게 남아 있었으면 좋겠는지 말씀해주신다면?
옛날 사진을 벽에 걸어놓으면 사람들이 오면서 추억을 할 수 있겠죠. 옛날 만두
찜통 사진이요. 그 커다란 만두 찜통이 있으면 아무래도 자연적으로 옛날 생각
이 날 것 같아요.



미
추
홀
사
람
들
은
이
맛
을
안
다

결혼하며 학익동과 인연을 맺었고 어렸을 적 학교 앞에서 먹던 추억의 맛을 이곳에서 찾은 맛에 진심인 주민이다.

· 면담자 : 정은주
· 면담일시 : 2021. 10. 7.
· 면담장소 : 학산문화원

언제부터 이 가게를 이용하셨는지요?

아마 제 기억에는 10년 전쯤 아이들이 초등학교 지나고 나서부터 먹기 시작했던 것 같아요.

어떤 계기로 이용을 하시게 됐어요?

지인이 소개해 줘 가지고 가서 먹어보자 했는데, 아이들이 어릴 때는 매운 음식을 잘 못 먹잖아요. 근데 여기 가서 먹었는데 너무 맛있다는 거예요. 아이들 유치원 보내놓고 엄마들끼리 가서 먹었는데 너무 맛있어서 아이들도 데려와서 먹었더니 그래도 먹더라고요. 그렇게 매운 음식이 아니고 만두도 있고 그래서 그때부터 즐겨 먹기 시작을 했죠.

지인이 뭐라고 소개를 하던가요?

“인천에 유명한 떡볶이집이 있는데 그중에 하나야.”라고 하더라고요. 그렇게 알게 됐어요.

처음 이용하실 당시에 사장님에 대한 기억이 있으신가요?

엄청 카리스마가 있는 사장님이 계셨던 것으로 기억나고요. 제가 특히 기억에 남았던 거는 냄비에 떡볶이를 넣으시고 양념을 던지듯이 쏟으세요. 그게 굉장히 인상이 남았던 기억이 나요. 저렇게 대중도 없이 그냥 툭툭툭 넓은 국자로 던지듯이 하는데 그게 인상이 남았어요.

떡볶이하고 만두를 예전부터 같이 팔았나요?

그때도 만두가 늘 있었고 떡만이가 있었고 순대에 파채 썰어서 올려주셨던 것도 여전히 똑같았어요.

파채, 그것도 특징적이라고 많이들 말씀을 해 주시더라고요.

순대 비린 맛을 파채를 같이 넣어서 먹으면 없어지더라고요.

파값이 한때 7~8천 원까지 올라갔을 때는 혹시 그 당시에도 이용을 해 보셨나요?

그 시기가 제가 알고 있기로는 사장님이 바뀌는 시기랑 조금 비슷하게 맞물렸어요. 근데 사장님이 바뀌시면서 약간 맛의 미묘한 차이가 느껴지더라고요. 그런데 옛날 맛이 다시 다 올라오더라고요. 그래서 요새 자주 가고 있습니다.

떡볶이와 만두를 같이 먹었을 때 그 맛의 조합은 어떠셨어요?

떡볶이 국물 안에 있는 만두를 딱 반으로 쪼개서 국물이 스며들어서 먹었을 때 그 맛이 우리가 우거지 해장국 같은 거 밥 말아가지고 쑥 떠먹는 것처럼 짭 찬 느낌. 그래서 되게 행복하다는 느낌. 그런 느낌을 받아서 그걸 굉장히 좋아해요.

지금 가게가 철거 예정이라 다른 위치로 가게를 옮기시는데요.

지금의 위치에 대한 추억이 있으실까요?

주차하기 힘들다? 하하 여기에 오려면 애들 어릴 때는 애들 데리고 가려고 싱싱카 타고 이렇게 갔던 기억도 있어요. 아기들 데리고 가기가 되게 불편하잖아요. 그래서 집에서부터 싱싱카를 애들이 끌고 저는 쫄레쫄레 갔던 그런 추억은 좀 있죠.

주차의 어려움이 그런 추억을 만들기도 하네요. 새로 여는 가게에 내 추억을 담아본다면 어떤 걸 담아보고 싶으실까요?

인천에 내려와서, 어릴 때 학교 앞에서 먹었던 떡볶이를 먹게 해줬던 그런 추억. 어렸을 때 500원, 300원에 먹었던 그 국물 떡볶이가 여기서 구현이 되면 좋겠다는 이 정도일 것 같아요.



(세
번
째
손
님
이
야
기)

학익동이 양토마을로 불리던 것을 기억하며 마을을 통해 추억을 만들어왔고 지금도 그리 살고 있는 주민이다.

· 면담자 : 정은주
· 면담일시 : 2021. 10. 25.
· 면담장소 : 학익동 다락

미추홀구에 거주하신 지는 오래되셨나요?

지금 제 나이가 40대 후반인데요. 제가 초등학교 1학년 때 이사 왔고 결혼하면서 2~3년 정도 다른 곳에 살다가 다시 미추홀구로 와서 지금까지 살고 있어요.

얼레쫄레떡볶이는 언제부터 이용하셨나요?

초등학생 때 버스 타고 학교 다녔는데 학익사거리에서 내려서 집까지 걸어가게 되니까 그때부터 다녔었던 기억이 있고요, 지금 사회인이 돼서 여유를 찾으면서 다시 가게 됐어요.

굉장히 오래전부터 이용을 하셨네요.

그렇죠. 가게가 처음엔 시장에 있었던 거라서 간판이 딱히 있는 게 아니라서 이름에 대한 기억은 없는데 거기 있었을 지 않을까 해요. 학익 시장 구 시장이라고 해요.

미
추
홀
사
람
들
은
이
맛
을
안
다

그 근처를 제가 초등학교 때는 양토 마을이라고 했었어요, 학익사거리요. 양토 마을에 사는 친구가 나를 데리고 갔는지 언니랑 같이 갔는지 처음 시작은 기억이 안 나네요.

옛날에는 떡볶이를 그렇게 팔았잖아요. 노점상에서도 10원에 하나 이런 식으로. 우리가 돈이 없으니까 50원 내면 다섯 줄 주고 이랬던 것 같아요. 그래서 우리가 갈 수 있지 않았을까. 지금처럼 1인분으로 팔았으면 그때 당시에는 갈 엄두를 못 냈는데 그때는 이렇게 하나하나를 이렇게 팔았던 기억이 있어요.

그때 당시에 떡볶이 가게 모습은 기억하세요?

별다르지 않았던 것 같아요. 꾸며져 있었던 것 같지는 않고 시장에 가 보면 그냥 떡볶이집 있고 긴 의자 놓고 앉아서 먹었던…….

지금도 이용하시잖아요. 그때 맛하고 지금 맛이 어떤가요?

예전 맛은 잘 기억이 안 나요. 그때도 얼레꼴레 떡볶이가 특이하게 어묵이 안 들어가잖아요. 그때도 어묵 있는 떡볶이가 거의 없었어요. 그리고 밀가루 떡볶이고, 그런 면에서는 비슷하지 않을까 싶어요.

그럼 예전에도 그 시장 안에 있었을 때도 만두를 같이 팔았어요?

그때는 만두에 관한 기억은 없어요.

그럼 여기 두 번째 가게에서부터 만두를 팔기 시작한 건가요?

어느 순간 가니까 떡만이라는 게 있더라구요. 그때 당시에 만두를 팔았는지 안 팔았는지 모르겠는데 초등학생 입장으로 만두까지 사 먹을 수 있는 입장은 아니었어요. 내 기억에는 제가 만두를 별로 안 좋아해서 만두는 기억이 없습니다.

떡만이를 드셔보셨어요?

떡만이를 먹는 거는 별로 안 좋아하고요. 따로따로 적서 먹는 걸 좋아해요. 떡만이 좋은 점은 그거죠. 1인분으로 떡볶이하고 만두를 다 먹을 수 있다는 장점. 그래서 이것도 먹고 싶고 저것도 먹고 싶은데 어떡하지 그럴 때 선택을 그렇게 해주는 그게 좋은 것 같아요.

지금의 건물 지금 두 번째 가게잖아요. 이 가게도 재개발 때문에 사라지고 다른 위치로 옮기게 되는데 현재의 가게에 혹시 추억이 있다면 어떤 게 있을까요?

추억이라고 해야 하나? 사람이 되게 많아요. 항상 기다려야 되죠. 그리고 내 자리, 네 자리가 없어요. 거기 가 보시면 알겠지만, 그냥 연결이 되어 있는 곳이기 때문에 내 옆자리가 비면 그냥 앉아서 먹는 거죠. 가방 놓을 곳조차 없는데 그냥 매고 먹어야 되는 거 그런 옛날 추억으로 먹는 거죠. 또 밀가루 떡볶이라는 그것 때문에 가는 거죠. 진짜 갑자기 문 열고 들어가서 떡볶이 만들고 계시고 '50원어치 주세요' 그러면 다섯 개 주고…….

새로운 가게에 내 바람을 담는다면 어떤 가게가 만들어졌으면 하시는지요?

그냥 가격 안정되어 있고 맛도 요즘 걸 쫓아가지 말고 유지했으면 좋겠고 그래요.

학익동에 오래 거주했지만 바로 옆에 있는 이곳을 몰랐다 하시면서 이제라도 알게 되어 마을을 또다시 보게 되었다는 주민이다.

· 면담자 : 정은주
· 면담일시 : 2021. 10. 28.
· 면담장소 : 학익동 카페

거주지는 어디세요?

미추홀구 학익동에 30년 넘게 살고 있어요.

얼레폴레떡볶이가 오늘 이사를 하고 계시더라고요. 내일 새로운 가게에서 오픈을 하는데, 그 가게를 이용을 좀 하셨다고 해서 추억을 인터뷰로 부탁드린 건데요. 얼레폴레떡볶이는 언제부터 이용을 하게 되셨어요?

시민기록단에서 각 식당을 인터뷰하는 활동을 하잖아요. 기록단원들이 섭외한 곳을 다 돌아보고 싶었어요. 떡볶이는 자주 먹는 편인데 이곳에서 30년을 살면서 바로 옆에 있는 그 떡볶이집을 몰랐던 거예요. 그래서 바로 달려가서 먹었죠. 지금은 포장밖에 안 하더라고요. 포장해 가지고 와서 남편하고 같이 먹게 됐는데 저는 너무 맛있었어요. 우리 왜 뜨거운 걸 마시면서 개운하다, 시원하다라는 표현을 하잖아요. 딱 그 느낌이었어요. 고춧가루가 빨간데도 불구하고 약간 맛있게 매우면서 국물 맛이 개운하고, 그렇게 달지도 않고, 텁텁하지도 않고, 그냥 맑고 개운한 맛으로 저는 기억을 해요. 저는 어느 음식점이든 한 번 맛

있으면 연달아서 가는 습성이 있거든요. 그래서 다음 주에 또 갔었어요. 그때도 저는 맛있게 먹었어요.

사러 가셨을 때 가게의 모습은 어떠셨어요?

근데 그 집에 갔다 와서 떠오르는 생각이, 오래전에 동네의 지인이 떡볶이 먹으러 가자고 하면서 안내를 했는데 기억을 해보니까 그 집이었어요. 이 집이 소문난 집이구나라는 걸 알게 됐죠. 가게 외관에 대한 첫인상은 시장 안쪽 구석에 자리한 옛날 가게를 연상케 하는 오래된 분위기로 보였어요.

가게가 이전을 했거든요. 그럼 그 가게에는 선생님만의 어떤 추억을 담고 싶으신지요?

무엇보다 맛의 변화가 없었으면 좋겠어요.

앞으로도 얼레폴레 떡볶이의 맛이 변함이 없었으면 하는 건 저도 같은 마음입니다. 오늘 시간 내주셔서 너무 감사합니다.

미
추
홀
사
람
들
은
이
맛
을
안
다



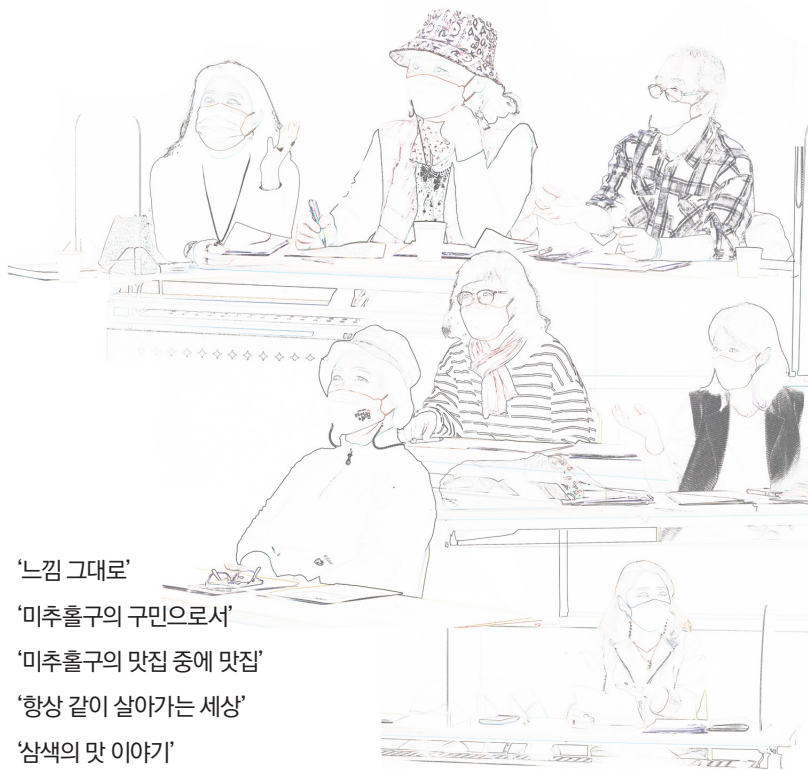


미추홀
사람들은
이
맛을
안
다





시민기록단 후기



- 김용경 '느낌 그대로'
- 김순옥 '미추홀구의 구민으로서'
- 이혜숙 '미추홀구의 맛집 중에 맛집'
- 조용희 '항상 같이 살아가는 세상'
- 정은주 '삼색의 맛 이야기'
- 정지선 '내 삶터에서 맛에 진심을 담는 밥집 사장님들을 만나다'
- 표기자 '오래됨의 가치'

느낌 그대로 시민기록단 김용경

구술이라는 처음 접하는 배움.

‘음식’이라는 주제를 가지고 구술작업을 어떻게 시작해야 할지? 구술대상자 선정은 어찌해야 할지? 'No pain, No gain.(고통 없이 얻는 것이 없다)' 했던가?

가장 큰 어려움은 구술대상자 섭외를 확정 짓는 일이었다. 빈번한 거절, 시간대가 맞지 않아 헛걸음하기를 여러 번. 그래도 안 되어 또 다른 대상자 섭외의 과정을 거치면서 아는 집과 맛집을 찾아 삼고초려(三顧草廬)를 했다. 인터뷰 날짜가 확정되어 찾아가면 다른 바쁜 일로 우리의 구술작업은 다음번으로 미루어져 발길을 돌린 적도 있다.

이런 험난한 과정을 거쳐 인터뷰를 마쳤으나 또다시 찾아온 어려움이 있었다. 녹취된 것을 문자로 기록하는 지루한 과정이다. 녹음된 것을 앱에서 풀어 주는데도 그것마저 정확하지 않아 다시 찾아가 묻고 정리하기를 여러 번 했다.

이런 많은 어려움 속에 구술 녹화와 기록을 마치니 큰 공부한 것처럼 뿌듯하다. 우리가 한 구술작업이 시간이 흘러 역사의 한 페이지가 될 것 같기 때문이다. 이번 구술작업을 통해 전통과 비법을 고수하기 위한 묵묵한 노력의 소중함을 느끼며 한 마디를 인용한다.

‘우리가 현재 원하는 존재가 되기 위해서는 과거에 우리가 어떤 존재였는지를 규정해야 한다.’

영국 런던 대영박물관의 닐 맥그리거(Neil MacGregor) 관장-

미추홀
사람들은
이
맛을
안다



미추홀구의 구민으로서

시민기록단 김순옥

2021년도 마무리로 들어가는 11월 중순을 지나간다. 코로나19로 인해 침체된 생활 속에서 지난해 학산문화원에서 시민기록단 교육을 받은 이후, 시민기록단으로서 각자의 재량을 발휘하는 기회를 갖게 되었다. 주제는 인천 미추홀구 음식 이야기였다.

인천 하면 바다와 항공과 철도가 펼쳐져 있는 도시이기에 많은 식당들이 존재하지만, 섭외가 쉽게 되리라 생각했던 것과는 다르게 쉽지 않았다. 이에 아는 지인들과 맛집으로 초점을 맞추어 인터뷰를 하고, 기록하고, 원고를 완성하기까지 너무 힘들고 능력 부족으로 난감해하며 후회도 많이 했다. 결국 나 자신의 부족함을 새삼 깨달으며 마무리하기까지 몇 차례 시행착오가 있었다. 그러나 모든 것을 마무리하며 제출하기까지 함께하는 분들의 조언을 받아 가면서 꾸준히 할 수 있었다.

이 글을 통해 기꺼이 인터뷰의 망설임 없이 응해주신 대호식당 김기수, 청실홍실 이승원, 시골추어탕 백재천 사장님 세 분께 깊이 감사를 드린다.

코로나19 상황에도 배우며 활동할 수 있어 행복했다. 그리고 지인들과 협력하며 작업했던 경험을 발판 삼아, 앞으로 살아가는 날 동안 미추홀구의 구민으로 최선을 다해 내가 사는 지역의 상황들을 기록하며 살아갈 것을 다짐해 본다.



미추홀구의 맛집 중에 맛집

시민기록단 이혜숙

미추홀구 안에서 우리 가까이에 있고, 자주 찾는 많은 음식점 중에서도 나의 입맛을 제대로 저격한 가게를 찾던 중 재작년까지 살던 동네에 있는 주안3동 정성식당을 주변에서 소개해 주셨습니다. 정작 그 동네에 살 때는 맛집 인 줄도 몰랐는데 누구나 아는 유명한 가게였다니!

자매 두 분이서 운영하시는 정성식당의 모든 메뉴는 직접 장을 보시고 손수 만드시는 어머니의 손맛이 살아있는 찬들로 매일매일 다르게 손님들 상에 올려진다고 합니다. 특히나 오징어볶음은 공깃밥 두 공기를 해치우는 최강의 맛이었습니다. 오랜 세월 장사해 오신 만큼 어려운 시기에도 꾸준히 찾아주시는 단골들 덕분에 힘이 나신다는 두 여사장님을 응원합니다.

저도 비록 살던 곳에서 이사해 다른 동으로 왔지만, 다시 찾을 수 있는 계기가 돼 준 것 같아 반가웠습니다. 두 분 사장님께서 오래 건강하셔서 맛있는 밥을 주민들이 오래 만날 수 있다면 좋겠습니다. 어설픈 저의 첫 번째 인터뷰에 친절히 응해주시고, 따뜻한 커피도 내어주시며 차분히 답변해 주시던 작은 사장님 감사했습니다.

두 번째로 인터뷰를 위해 찾은 곳은 용현동 독정이 고개에 위치한 마루메밀입니다. 메밀가루 100%에 물로만 반죽해 쓰는 메밀의 고유한 맛이 입맛을 사로잡는 가게입니다. 아는 사람 누구라도 맛있는 메밀음식점을 찾는다면 주저 없이 첫 번째로 소개해 주는 곳이었습니다.

사스와 메르스로 단련됐었지만 자영업자를 길게 괴롭히는 코로나도 힘껏 견

미추홀
사람들은
이
맛을
안다

더내고 계신 사장님 내외분을 응원합니다. 그리고 글루텐 못 드시는 분들은 꼭 방문하셔서 소화도 잘되고 과식해도 더부룩함이 없는 100% 메밀의 참맛을 꼭 느껴보시기를 추천합니다.

세 번째로 찾은 곳은 신기시장 내에 위치한 예향 닭강정입니다. 1인 1닭의 주창자인 저에게도 닭 요리계의 소울 푸드라 할 수 있습니다. 예향 닭강정에 인터뷰 가기 전, 두 가게에서 인터뷰를 거절당한지라 자못 위축되어 있었는데 흔쾌히 인터뷰에 응해주시고 급박한 일정도 맞춰주셔서 무척 감사했습니다. 일요일이라 시장도 손님으로 붐비고, 주문에 맞춰 조리되는 닭강정을 보고 있자니 이 어려운 시기에도 활력 넘치는 가게의 모습이 오히려 더 좋았습니다.

인터뷰에 친절히 응해주시고 학산문화원의 기록 작업에 기여이 동참해 주신 세 가게 사장님들께 다시 한번 감사드리고, 한자리에서 오랜 시간 이어오는 독창적이고 일관된 솜씨에 감탄, 또 감탄합니다.

내 주변 가까이에도 찾아보니 이곳저곳에 숨은 맛집들이 많다는 것을 이번 기회에 알게 되었습니다. 인터뷰를 직접 갔던 곳이나 다른 인터뷰 촬영으로 따라갔던 곳이나 하나같이 귀한 가게들이어서 주변의 친구들과 추가로 방문도 하고 있습니다. 이렇게 맛있는 집이 이렇게 가까이 있었냐며 맛있게 먹어주니 덩달아 어깨가 으쓱하기도 하고, 미추홀구 음식에 더 많은 관심이 생기기도 하는 요즘입니다. 미추홀구와 또 다른 맛집들을 순례하는 2021년의 겨울을 다짐하며 소감을 마무리합니다.



항상 같이 살아가는 세상

시민기록단 조용희

미추홀의 음식을 기록하기 위하여 음식점을 선정하고 인터뷰를 시작하는 것은 참 막막했다. 외식도 별로 안 하는 편이고, 미추홀구로 이사 온 지도 3년밖에 안 되어 지역도 잘 모르고, 평소 오랜 단골 음식점은 타 구에 있었기 때문이다.

그래도 나는 내가 살고 있는 도화동 특히 2, 3동을 기록하고 싶었다. 하지만 이곳은 새로이 마을이 단장되었기에 오래되고 지속적으로 운영되고 있던 음식점이 적어서, 식당을 선정하기도 낯설고 음식점 섭외도 나의 성격상 무척 어려웠다. 게다가 지인의 도움으로 어렵게 소개받은 첫 음식점에서 거절당했을 때 자신감이 바닥을 치고 있었다. 이때 시민기록단과 관계자분들이 함께한 분들이 내 일과 같은 마음을 가지고 열의에 찬 도움을 주어서 세 곳의 사장님들을 인터뷰를 할 수 있게 되었다.

막상 도움받아 인터뷰를 하러 갔지만 어떻게 진행해야 할지 긴장되었다. ‘학산문화원 시민기록단’으로 미추홀구의 음식을 인터뷰 왔다는 첫마디가 끝남과 동시에 밝은 얼굴로 친절하게 맞이하여 주시니 긴장된 마음이 풀렸다. 미추홀구에서 오래 음식점을 운영하시고 지역과 함께 살아가시는 분들이라선지 적극적으로 인터뷰에 응해주시니 미숙한 인터뷰이지만 잘 마무리하게 되었다.

인터뷰 과정에서 세 분 사장님들의 모습을 보면, 들어오시는 한 분 한 분의 고객들에게 내 가족을 맞이하는 마음의 웃음으로 대한다는 것을 볼 수 있었다.

미
추
홀
사
람
들
은
이
맛
을
안
다

감사하다는 마음으로 생활을 하고 계신다는 것 또한 공통된 모습이었다. 음식에 대한 자부심도 대단하셨다. 다시금 우동만 100년 문장자 사장님, 김가네볼테기아구찜 김병학, 안선영 사장님, 본가낙지마당 김길선 사장님 세 분께 감사를 전하고 싶다.

인터뷰 후 녹취를 가지고 녹취록 작성과 편집과정을 하면서 다시 난관에 부딪혔다. 녹취문 작성은 작년에 한 번 해보아 짧은 시간에 할 수 없다는 것은 알고 있었지만 정말 오랜 시간을 들여야 했다. 편집 또한 여러 번의 수정작업을 진행할 수밖에 없었던 과정에 사실은 지쳤다. 말은 일은 완성해야 한다는 의무감에 마무리는 했지만 정말 힘들었다. 음식점 섭외 과정이 힘들다고 생각했지, 뒤의 과정은 사실 시간이 걸릴 뿐 어려울 게 없다고 생각했기 때문이다.

시민기록단 활동은 나에게 배움의 장이었다. 인터뷰를 마치고 나올 때마다 새로운 지인을 만났다는 생각이 드는 것 또한 이번 경험에서 얻은 기쁨이며 의미다. 아마 함께하는 분들이 없었다면 시작도 못 했을 것이고, 언제 어디서나 함께 도와준 배우자에게도 감사한 마음을 전한다.

과정을 끝내고 나니 주위에 섭외 대상 음식점들이 보이는 것은 왜일까. 내 시야가 좁았다는 것을 느끼는 순간들이었다. 주변을 다른 시선으로 둘러볼 수 있는 기회가 되었다.



진심과 보람의 맛, 승의쌈밥

쌈밥을 좋아하긴 하지만 승의쌈밥은 내가 사는 곳과 거리가 있어 방문하기는 쉽지 않은 곳이었다. 이번 기록단 활동을 위해 찾은 음식점인데 역사가 오래되었고 주변의 평이 좋아 선택하게 되었다. 섭외를 하기 위해 식사를 하러 갔는데 음식이 담백하고 양이 적당히 먹을 만큼만 나오는 것이 인상적이어서 선택하기를 잘했다는 생각이 들어 더 적극적으로 섭외를 하려고 노력했다.

음식점이라 시간을 많이 달라고 할 수가 없어 사장님의 시간에 맞추려고 노력했고 인상적인 것은 사장님께서 처음 보는 내게 흔쾌히 인터뷰를 허락해주신 점과 또 인터뷰할 때 진심으로 최선을 다해 응해주시는 것이 느껴진 부분이다. 짧은 시간을 인터뷰했지만 무엇을 말씀하시려고 하는지도 이해할 수 있었고 진심이라는 것을 느낄 수 있었던 것이 시민기록단으로 승의쌈밥을 인터뷰하며 의미를 찾을 수 있었던 것 같아 보람이라는 단어를 떠올릴 수 있었다.

인이 배기는 맛, 백령도 냉면

다른 기록단의 추천을 받고 찾아가 백령도 냉면은 문을 열고 들어가는 순간부터 기대가 컸다. 무엇보다 까나리액젓으로 간을 하는 그 맛에 대한 기대와 궁금증 때문이었으리라. 후에 찾아가 음식을 먹었을 때는 까나리액젓 맛이 전혀 나지 않았고 비리지도 않은 점에 놀랐었다. 오히려 담백함을 느낄 수 있어서 인터뷰 중에 백령도는 음식의 간을 까나리액젓으로 한다는 말씀이 이해가 되는 순간이기도 했다.

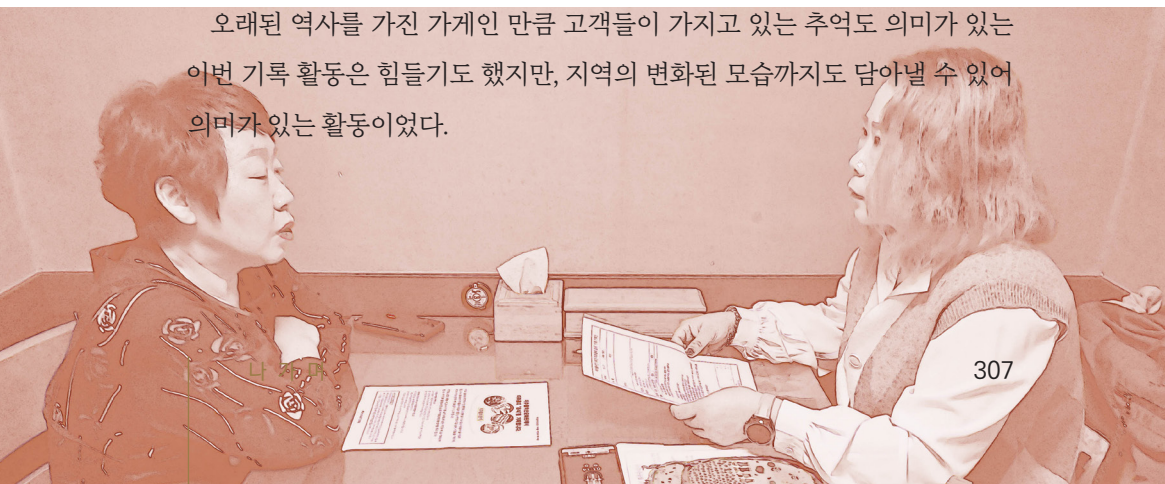
이제 겨울이 다가오고 있다. 겨울에 꼭 냉면이 주는 매력을 느껴보겠다고 다음 방문 약속을 정하고 나왔는데 날이 추워지니 그 약속이 떠오른다. ‘인이 배긴다.’는 그 말이 가장 기억에 남았었는데 여름에 이어 겨울냉면을 먹어본다면 나에게도 백령도 냉면의 맛에 인이 배길 수 있을까.....

추억과 끈기의 맛, 얼레꼴레떡볶이

얼레꼴레떡볶이가 인천의 3대 떡볶이라는 말을 듣고 궁금증이 생겼는데 주소를 보고 우리 마을에 있다는 것을 알게 되니 꼭 기록하고 싶다는 생각이 들었다. 처음으로 인터뷰 요청을 하러 갔을 때 거절하셔서 시간을 좀 가져야겠다는 생각을 하고 있던 차에 가게가 오래된 만큼 고객들이 이 집에 대한 추억을 어떻게 가지고 있는지 궁금해졌다. 마침 얼레꼴레떡볶이의 가게가 이전을 앞두고 있어서 아쉬워하는 고객의 마음을 담아보자는 생각으로 주변에 단골들을 수소문하고 다녔는데 이분들과 인터뷰를 하다 보니, 이 동네의 변천사도 함께 알게 되어 기대했던 것 이상의 수확이 있었다.

이런 의미로 접근을 하다 보니 얼레꼴레떡볶이 사장님의 동의를 필요했고 몇 차례 방문을 하며 조금씩 얼굴을 익혀갔다. 기록물을 남기는 취지를 방문 때마다 설명드리려 노력했고 그러다 보니 이전하는 가게로의 이삿날도 방문을 하게 되었다. 이날 드디어 사장님께서 동의를 해주셨는데 하필 이삿날이라 죄송하기도 했다.

오래된 역사를 가진 가게인 만큼 고객들이 가지고 있는 추억도 의미가 있는 이번 기록 활동은 힘들기도 했지만, 지역의 변화된 모습까지도 담아낼 수 있어 의미가 있는 활동이었다.



내 삶터에서 맛에 진심을 담는 밥집 사장님들을 만나다

시민기록단 정지선

더위가 가시지 않은 9월의 어느 날 지인 소개로 첫 번째 칼국수 집에 가서 들깨 칼국수를 맛나게 먹고 조심스럽게 섭외를 요청했는데, 단칼에 거절을 당하고 돌아오는 길이었다. 사장님께선 영업사원으로 오해를 하셨는지 나를 대하는 분위기가 좋지 않았다. 그래서 ‘다음으로 소개받은 칼국수 집은 전화로 먼저 섭외를 해 봐야겠다.’ 하는 생각으로 방문 전에 전화를 걸었는데

“여보세요~”

“네~ 안녕하세요. 미추홀구 시민기록단입니다. 잠시 통화 가능하실까요?”

“지금 영업 준비 시간이라 통화가 어렵습니다. 죄송합니다.” 뚜~뚜~뚜~.

아! 이런..... 미추홀의 시민 음식을 기록화한다는 것에 흥미를 느끼고 이번 시민기록단 활동에 참여했는데, 인터뷰 상대를 섭외하는 첫 단추부터 난관이었다.

백반집은 시작도 못 했기에 어떻게 해야 하나 싶었는데, 함께하신 시민기록단 선생님들이 전화 섭외를 실패한 칼국수 집에 각자 다녀오셔서 그 집이 너무 맛있고 예쁘다면서 꼭 인터뷰 성공했으면 좋겠다고 응원을 해 주셨다. 나 역시도 가서 먹어봤는데, 사골 육수가 베이스인 칼국수인데도 전혀 느끼하지 않은 깔끔한 맛에 매료가 되었다. 인테리어도 여느 칼국수 집과는 전혀 다른 분위기였고, 건물 외관이나 마당의 감나무도 심상치 않아 보였다.

그래서 선생님들의 응원과 학산문화원 양지원 선생님의 지원으로 용기 내어 다시 한번 섭외를 하러 가게 되었는데, 정말 신기하게도 사장님께서 섭외 당일날 흔쾌히 인터뷰를 승낙해 주셨다. 안되던 일이 갑자기 술술 풀리는 것 같아 너무 신나서 인터뷰를 하다 보니 3시간이나 진행이 되었다. 인터뷰하는 내내

미
추
홀
사
람
들
은
이
맛
을
안
다

사장님은 본인이 만들어 내는 음식에 대한, 그리고 기본 재료인 소금과 밀가루에 대해 소신이 꼭 들어차 있음을 알 수 있게 되었고, 김치를 매일 담가서 일정한 맛을 유지하려고 노력하신다는 사모님의 음식에 대한 진지함에서 어린 시절 한식당을 운영하셨던 부모님이 계속 떠올랐다.

나의 부모님도 손님상에 나가는 반찬과 재료들에 정성을 쏟으시면서 밤낮없이 일을 하셨는데, 그때는 부모님께 왜 그리 어렵게 일을 하면서 힘들어하나 편잔을 했었다. 그런데 이번 기회에 칼국수와 돈가스에 대한 소신 있는 경영철학을 들으면서 부모님께서 허투루 살아오신 것이 아니라는 것을 가슴 절절히 느낄 수 있었다.

두 번째 주제로 인터뷰를 갔던 백반(생선조림)집 사장님 내외도 역시 마찬가지로 국내 곳곳에서 좋은 재료를 구해서 손님들에게 대접하는 것이 가장 내세울 수 있는 이 집만의 특색이라고 하셨다. 밥도 손님이 오시면 손님 수에 딱 맞게 바로 압력밥솥에 밥을 해내신다. 몇 번이나 지인들과 가서 먹어봤는데, 다들 이 가격에 먹기 힘든 생선조림과 백반이라며 소개해 준 나에게 오히려 고마움을 표시했다. 사장님의 전국구 인맥을 총동원해서 전라도와 강원도에서 공수하는 쌀과 나물, 고향에서 구입했던 신선한 생선, 직접 바다에 나가 바지락과 고동을 팔이 아프도록 캐서 손님들에게 제공하신다는 사장님의 경영철학이 사모님의 솜씨와 만나 진솔하면서도 푸짐한 밥상이 만들어지는 것이었다. 몸이 아플 때마다 잘 갔던 백반집이 재개발로 없어졌는데, 엄마 집밥 같은 좋은 식당을 이번 기록단 작업을 통해 알게 된 것은 기록 작업 이전에 나에게 너무나도 소중하고 값진 기회였다.

마지막으로 미추홀구에서 50년 가까이 거주해 오면서 미추홀의 변화를 잘

알고 계신 분께 가정식을 주제로 인터뷰를 진행하였다. 가정식을 주제로 정한 이유는 미추홀에 오랜 시간 살아온 한 개인의 삶과 음식의 변화를 알고 싶었기 때문이다. 인터뷰에 응해주신 분은 나와 10년 가까이 알고 지낸 지인이셨는데, 어느 백반집 못지않게 가정에서 가족을 위해 요리를 정성 들여 하시는 분이라는 것을 알기에 주제에 딱 맞는 분이라는 생각이 들어 인터뷰를 제안했고, 흔쾌히 허락해주셨다. 이번 인터뷰를 통해 평상시에 몰랐던 미추홀 주민의 삶을 조금이나마 알 수 있었기에 그분께 다시 한번 감사를 전하고 싶다.

지금은 3개의 주제를 가지고 인터뷰와 녹취록 그리고 원고까지 마무리를 하면서 후기를 작성하고 있다. 그간의 일들은 결코 쉽지 않았다. 코로나19로 인하여 진행이 더더진 것도, 인터뷰를 진행하는 것도 모두 다 힘들었지만, 특히 인터뷰한 녹음 파일을 풀어낸다는 것은 밤을 새가며 어깨가 결리도록 해야 하는 작업이었다. 거기에 전체 내용을 보면서 원고까지 작성을 하다 보니 정말 글자 하나하나가 나에게 소중한 존재가 되었다. 아마도 내가 인터뷰한 분들도 이런 마음으로 매일 매일 음식을 만들어내시겠지? 누구보다 삶을 진지하게 통찰하시고, 진심을 다해 음식을 만드는 미추홀구의 선배 시민님들, 존경합니다.



‘시민기록단’이라는 단어가 매력 있게 다가와 선뜻 이 활동에 참여하게 되었다. 남의 얘기를 귀담아듣고 타인에 대해 공감하는 거에 익숙하던 터라, 간단히 생각을 하고 활동에 임하게 되었다. 더욱이 주제가 음식점 대상이고, 매식을 자주 하는 내 입장에선 접근하기 유리하겠다고 생각했고, 예상대로 인터뷰 섭외가 일차적으로 쉽게 진행이 되었다. 하지만, 진행 과정에서 변수가 생기기도 했으나 멘토님의 경험에서 나온 조언에 힘을 얻어 무난히 애초 계획대로 진행되었다.

그러나 인터뷰 질문지를 만들어 가면서, 약간의 혼란이 생기기 시작했다. 이 기록의 취지와 본질을 정확히 알아야 질문의 방향을 제대로 잡을 수 있을 것 같았다. 담당 팀장의 얘기를 상세히 듣고 난 후 이 활동의 의미를 알게 되고 내가 하는 이 작업에도 가치를 두게 되었다.

칼국수를 만드는 데에 특별한 비법 없이 기본에 충실히 하고 있다고 덤덤히 말씀하시는 사장님의 말속이 이미 특별하다. 본인의 업적을 과장되게 미화시키고 포장하기 일쑤인 현 세태에, 이렇게 자신의 수고로움을 드러내지 않으려는 이들의 뒷면에선 은은한 빛이 난다.

금산식당의 ‘백년가게’라는 타이틀에 무슨 수식어가 필요할까? 말을 보태는 건 오히려 그 명예를 가볍게 하지 않을까 염려된다. 우리 시민기록단 팀을 맞이

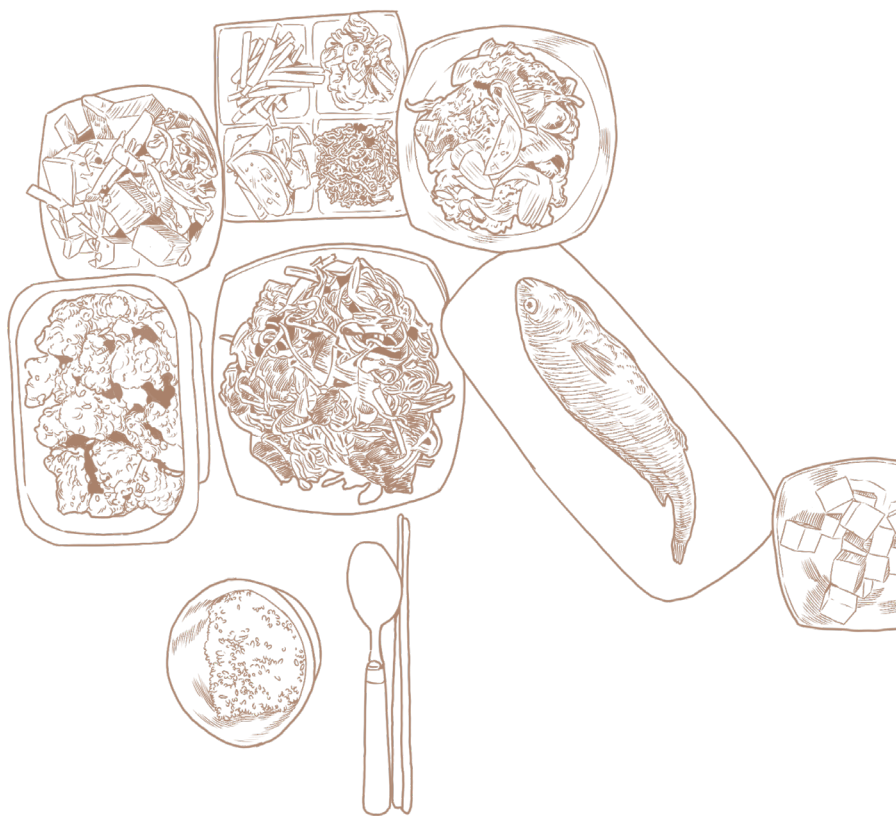
하는 태도에서도 남다른 정성을 보이셨다. 작은 화병에 꽂힌 꽃 한 송이에서 주인장의 고운 속내가 보였고, 선홍색 오미자에 띄운 대추 고명에서 우려난 달콤함이 긴장감을 덜어 주었다. 비린내 풍기기 쉬운 생선을 취급하는 식당에서 이렇게 깔끔하고 정돈된 분위기의 식당을 만나기도 쉽지 않은 일이다. 신선한 재료를 기본으로 오랜 세월 맛있는 조리를 해오고 있는 주인장의 비법에 찬사를 보낸다. 인천의 ‘이어가게’ 식당으로 백 년을 맞이할 미래에 미리 훈장을 달아드리고 싶다.

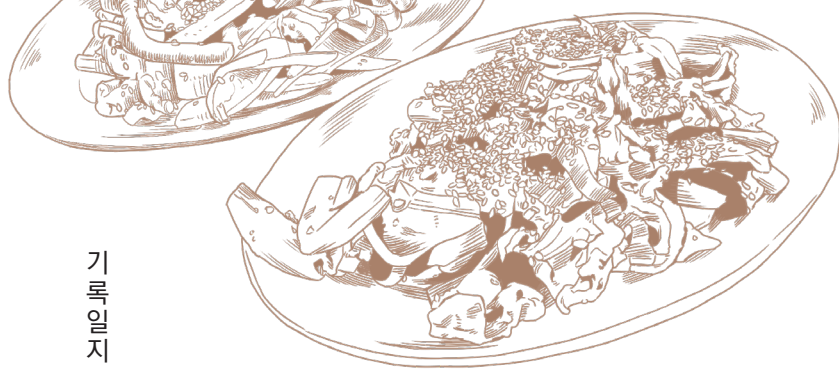
칠십 후반 엄마와 오십 후반 딸과의 이야기는 우리네 일상과 밥에 관한 이야기였다. 남편과 식성이 맞지 않아 고생이 많았다는 어르신의 말에는 고생담이 아니라, 지나간 과거에 불과한 옛이야기로 들렸다. 근래 들어 영상매체마다, 먹방이 대세라 우리는 그 영상 앞에 앉아 호화스런 음식에 탐욕을 느끼며, 큰 즐거움을 느끼고 만족해한다. 구술해주신 어르신은 그 기쁨을 누릴 줄 몰라서 남편 식성에 맞춰 오랜 세월 사신 걸까? 남편을 우선으로 배려해주고 본인은 녹록한 사람으로 비쳐서 주신 그 웅숭깊음을 어디다 비길까? 그 마음으로 만들어내는 그 밥상을 손자가 기억하고, 몇 년 만에 고향 집에 와서 찾은 음식이 바로 할머니의 밥상이라고 한다. 한편의 감동 드라마이기도 하다!

미추홀 사람들은 이 맛을 안다

현대는 여러 음식을 만들어내고 트렌디화하여 소비자들의 다양한 입맛을 맞춰버린다. 새로운 음식도 좋지만, 전통과 혼융한 스토리가 담겨진 귀한 음식을 보존하는 일 또한 가치 있는 일이다. 이런 모습들을 남기고 기억하고자 함이 시민기록단 활동의 의미이고 가치이다.







3	2021. 3. 26.	시민기록단, 활동을 타진하다.
	2021. 4. 28.	: 총 7명의 시민기록단이 함께 하다. 시민기록단 활동과정을 준비하다. : 멘토와 기록방향 논의
6	2021. 6. 3.	시민기록단 오리엔테이션
	2021. 6. 10.	#. 기록 특강1 : 문화와 문명 이야기
	2021. 6. 17.	#. 기록 특강2 : 문화와 문명 이야기
	2021. 6. 24.	#. 기록사례 특강 '지역기록의 사례와 음식기록의 사례' #. 인터뷰 워크숍 '내가 잘하는 요리에 대한 구술 인터뷰 실습'
7	2021. 7. 1.	#. 인터뷰 워크숍 '김치 담는 법에 대한 구술 인터뷰 실습'
	 사회적 거리두기 격상으로 모임 중지 개별 기록방향에 대한 고민과 기다림의 시간	
	2021. 7. 22.	코로나 지역내 확산으로 중단된 기록단 운영에 대한 회의 '기획과 준비를 먼저'
8	2021. 8. 5.	#. 온라인으로 모임 재개 '3개월 동안 지금 가능한 기록을 해보자'
	2021. 8. 10.	#. 온라인 기획 회의 '기획 공유와 섭외에 대한 확인'
	2021. 8. 13.	최기숙님의 가정식 인터뷰 (정지선, 조용희)
	2021. 8. 17.	시골추어탕 사장님 인터뷰 (김순옥, 표기자)
	2021. 8. 25.	금산식당 사장님 인터뷰 (표기자, 정은주)
	2021. 9. 1.	백령도 냉면 사장님 인터뷰 (정은주, 김순옥)
	2021. 9. 2.	#. 기록 진행 사례 공유 모임
	2021. 9. 8.	가리비칼국수 사장님 인터뷰 (표기자, 김순옥)

9	2021. 9. 9.	#. 기록 진행 사례 공유 모임
	2021. 9. 9.	영월 웅심이칼국수 사장님 인터뷰 (김용경, 표기자)
	2021. 9. 13.	원조 충남 홀어희 사장님 인터뷰 (김용경, 김순옥)
	2021. 9. 13.	언니네 순대국 사장님 인터뷰 (김용경, 정은주)
	2021. 9. 14.	우동만 100년 사장님 인터뷰 (조용희, 이혜숙)
	2021. 9. 16.	칼국수 미학 사장님 내외 인터뷰 (정지선, 정은주)
	2021. 9. 17.	얼레꿀레떡볶이 첫 번째 손님 인터뷰 (정은주)
10	2021. 10. 1.	청실홍실 사장님 인터뷰 (김순옥, 조용희)
	2021. 10. 6.	원고정리과정을 위한 회의
	2021. 10. 7.	#. 기록 공유 및 원고 작성 모임
	2021. 10. 7.	정성식당 사장님 인터뷰 (이혜숙, 정지선)
		얼레꿀레떡볶이 두 번째 손님 인터뷰 (정은주)
	2021. 10. 10.	마루메밀 융현점 (이혜숙, 정은주)
	2021. 10. 11.	이진선님, 천선미님 모녀와 가정식 인터뷰 (표기자, 조용희)
	2021. 10. 13.	호남식당 사장님 인터뷰 (정지선, 표기자, 허은심)
	2021. 10. 14.	#. 기록 공유 및 원고 작성 모임
	2021. 10. 15.	본가 낙지마당 사장님 인터뷰 (조용희, 표기자)
	2021. 10. 18.	김가네불테기아구찜 인터뷰 (조용희, 김용경)
	2021. 10. 22.	대호식당 사장님 인터뷰 (김순옥, 이혜숙)
	2021. 10. 25.	얼레꿀레떡볶이 세 번째 손님 인터뷰 (정은주)
	2021. 10. 28.	얼레꿀레떡볶이 네 번째 손님 인터뷰 (정은주)
	2021. 10. 30.	* 1차 녹취록 완료
..... 단계적 일상회복		
11	2021. 11. 4.	#. 원고 제작 모임 '녹취문을 원고로 만들다'
	2021. 11. 4.	송의쌈밥 사장님 인터뷰 (정은주, 이혜숙)
	2021. 11. 14.	예향달강정 사장님 인터뷰 (이혜숙, 표기자)
	2021. 11. 15.	* 아카이브 원고 완료
	2021. 11. 18.	도서 편집 과정을 위한 회의 분량 정리 및 진행과정
	2021. 11. 19.	#. 마무리 과정 회의
	2021. 11. 26.	'함께 마무리 하는 과정으로'
12		* 도서 원고 마감 : 분량 조정, 편집
	2021. 12. 1.	시민편집회의 '글을 모아 책으로 만들기 위해'
	2021. 12. 6.	시민편집회의 '매끄러운 질문과 답변 만들기'
	2021. 12. 14.	시민편집회의 '글정리 마무리 작업까지'
	2021. 12. 31.	도서 발행

#. 표기된 인터뷰 과정 외에도 시민기록단은 음식 기록과정에서 섭외, 시장조사, 원고 확인, 사진 촬영, 검수과정 등으로 미추홀구의 곳곳을 돌며 미추홀의 음식과 사람들을 만났습니다.





미추홀, 살아지다5

미추홀 사람들은 이 맛을 안다

2021년 12월 31일 발행

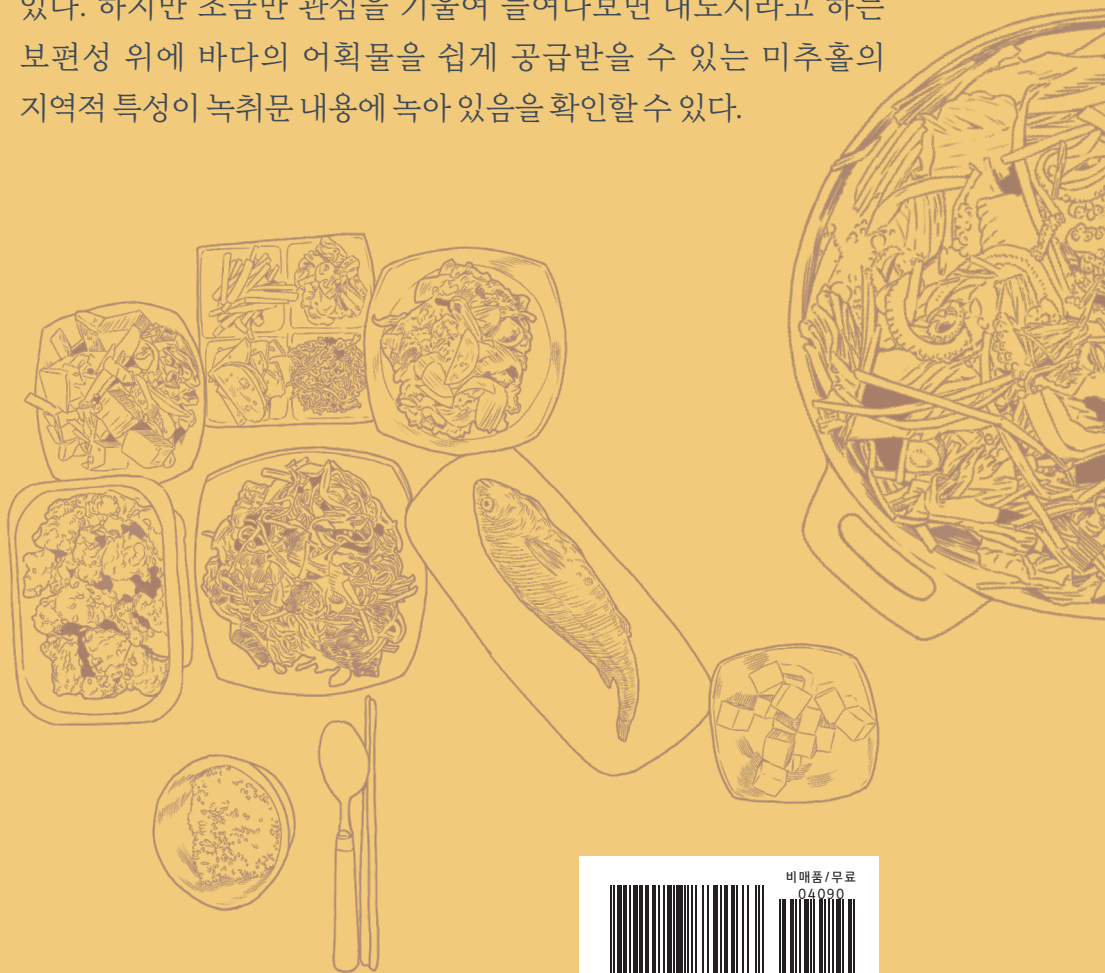
펴낸이	정형서
펴낸곳	인천광역시 미추홀학산문화원
기 획	인천광역시 미추홀학산문화원
기 록	미추홀시민기록단 김순옥 김용경 이혜숙 조용희 정은주 정지선 표기자 글정리 : 정은주 이혜숙 표기자
기록멘토	허은심
검수	천영기
디자인	모모하시니
일러스트	오현석

 인천광역시 미추홀학산문화원

인천광역시 미추홀구 인하로126
Tel. 032-866-3993~4
haksanculture.or.kr
ISBN 979-11-968891-7-3
979-11-968891-0-4 (세트)

시민의 시선으로 시민의 음식을 담다

미추홀시민기록단이 기록한 음식들은 전국 어디에서든 즐겨먹는 서민음식들이고 도시에서 흔하게 만날 수 있는 것들이라 생각될 수 있다. 하지만 조금만 관심을 기울여 들여다보면 대도시라고 하는 보편성 위에 바다의 어획물을 쉽게 공급받을 수 있는 미추홀의 지역적 특성이 녹취문 내용에 녹아 있음을 확인할 수 있다.



비매품/무료
04080



ISBN 979-11-968891-7-3
ISBN 979-11-968891-0-4 (세트)