

옹심이 칼국수



칼국수와 옹심의 콜라보

영월옹심이 인천 상륙



■ 구술자 : 조남현(1973년생)

인천 주안동에서 태어나서 이 식당을 운영한 지는 8~9년 되었다.

■ 시민기록일지

- 면담일시 : 2021. 09. 09.
- 면담장소 : 영월옹심이 칼국수
- 면 담 자 : 김용경
- 면담지원 : 표기자

오늘 9월 9일인데, 이렇게 인터뷰에 응해줘서 대단히 고맙게 생각을 합니다. 저희가 몇 가지 지난번에 드렸던 질문지는 읽어 보셨지요. 석바위 쪽에 영월 웅심이 칼국수 집이 있었는데 거기하고는 별개죠? 그러면 고향은 여기 강원도세요?

아니예요. 고향은 인천이에요.

웅심이 칼국수를 하게 된 동기는, 어떻게 이걸 하게 됐어요?

그전에 다른 장사를 해산물 위주로 했었거든요. 근데 계절 변동이나 이런 것들에 대한 영향도 많이 타고, 그리고 또 제가 아직 젊다 보니까 오래 할 수 있는 일을 찾다 보니까 여러 가지, 몇 가지가 합쳐되더라고요. 그 사이 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 지금 현재 영업하신 지가 얼마나 되셨는지요?

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

그러면 이거 영월 웅심이 칼국수가 체인입니까?

체인까지는 아니고 제가 두 개를 운영했던 거죠.

그쪽에서는 그러면 친지분이 하신 건가요?

어머님이 맡아서 해주셨고. 여기는 제가 했죠.

그러면 이 웡심이칼국수 음식을 어떻게 하시게 되셨어요?

제가 영월 웡심이 칼국수가 예전에 아까 전에 말씀드렸던 주안에 제가 많이 다녔었어요. 그때 당시 영월 보쌈이었죠. 그때 당시에는 영월 감 자웅심이였을 거예요. 조개구이집 이후로 장사를 준비하려고 하다 보니 까 향토 음식 전문점을 아까 전에 하려고 했었다고 했잖아요? 근데 제가 맛있게 먹었던 기억이 있어서 이건 어떨까라고 생각을 해서 시작을 하게 된 거죠. 근데 제가 고향 자체가 강원도 사람도 아니고 그러다 보니까 이걸 누구한테 배워야 되겠다 해서 영월 출신이신 분이 장사를 하는 데 가서 그거를 배워서 이 상호를 쓰게 된 거죠. 그런데 그때 당시에 주안에 있던 상호랑 좀 비슷해서 사람들이 많이 물어보게 되는 거죠. 그러니까 사람들이 회자가 자주 되는 게 거의 간판 제목이 비슷하기 때문이에요. 원체 잘 됐던 집이죠. 저도 자주 다녔었어요. 제가 원래는 그분한테 좀 배움을 얻으려고 했는데 그 집이 없어졌더라고요. 그래서 제가 또 수소문하던 끝에 영월에 계신 분이 이런 걸 하시길래 제가 가서 여쭙봐서 이걸 배우게 된 거죠.

영월에 직접 다니셨어요?

영월까지지는 아니고요. 왜냐하면 아무것도 몰랐던 것이어서 그런데 저

는 이걸 해보고 싶었고 웡심이는 어떻게 해야 하고, 육수는 어떻게 해야 하는 건지 이런 것을 알아야 하잖아요. 그전하고 전혀 다른 음식점을 한 거라서……. 조개구이집 같은 경우는 생물 장사다 보니까 신선하고 장사가 잘되면 그만이에요. 바로바로 새것으로 사 왔지만, 이거는 어떻게 보면 맛이 들어가야 하지요. 제가 인터넷 이런 걸로 배운 게 아니라, 가서 직접 배웠던 거죠.



그러면 현재 지금 면은 직접 뽑으십니까? 면하고 웡심이하고. 다 같이 숙성하는 과정은 어떻게 하시는지요?

저희는 그냥 면을 삶고 치대는 정도만, 면을 반죽기에서 돌리고 수건 깔고 좀 삶고 기계로 뽑아요. 보통 한 1시간에서 2시간 정도는 냉장고

에서 숙성시키죠. 바로 들어오면 밀가루 냄새가 나다 보니까.

그러면 옹심이 재료는 감자예요?

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

그런데 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 갈아서 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.

현재에 좀 전에 말씀하셨던 1호점 2호점이 있다고 하셨고 현재 여

기서 4년 동안 하셨다고 그랬는데 직원들 처음에 계셨던 분들이 계속 일하시고 있나요?

아니에요. 이직도 많이 하셨고 오래 하신 분들도 계시고 그러는데 이 직률이 식당이다 보니까 집안 사정 때문에 그만두는 경우도 많고 본인이랑 직원들 간의 불화 때문에. 오래 함께하고 싶어도 또 안 되는 경우들이 많기 때문에 이제 오래 하신 분도 계시고 절반은 오래된 분들이고 저희 어머니가 거기 1호점을 그만두고 나서 저희 가게에서 같이 해주시다 보니까 절반은 오래 하셨고. 절반은 새로 들어오신 분들 얼마 안 됐지만 6개월 정도는 되신 분들 그렇게 해서 지금 운영하고 있어요.

김치는 그날그날 담그시나요?

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

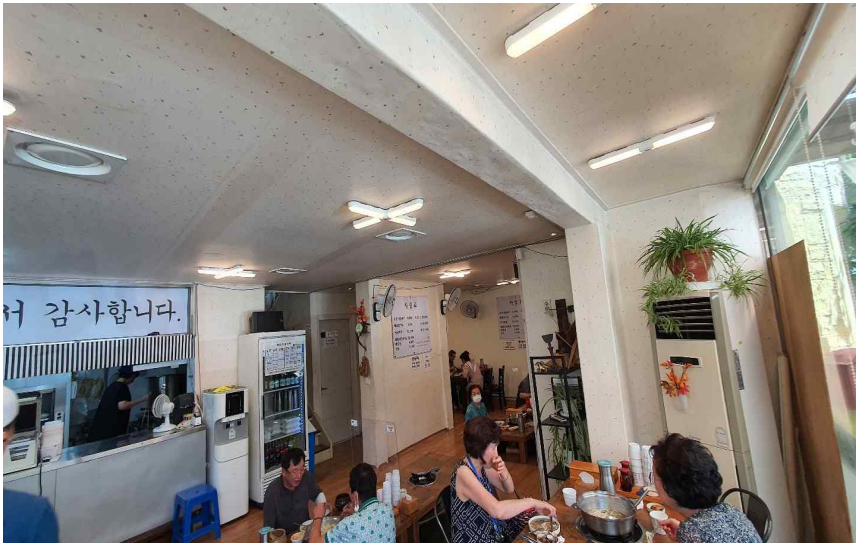
그럼 김치는 누가 담그세요?

어머니나 이모님들이 경험이 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 써보고 국산은 아예 단가가 나오지 않아서 솔직히 너무 비싸서 아예 쓰지를 못해요. 그런 부분은 저도 알아보고 한두 번도 써보고 했는데 너무 단가가 안 나오더라고요. 보통 수입산에 비해서 거의 한 3배 4배 정도 차이 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 조금 냄새나 이런 것들이 조금 약간 향이 좀 진해서. 처음에는 멸치도 써보고 했는데 결국은 나중에는 너무 진한 거보다는 그냥 무난한 게 제일 낫더라고요.

육수 같은 경우는 어떤 식으로 맛을 내나요?

보통 기본적인 것들 다 들어가요. 멸치, 디포리, 고추씨, 그다음에 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 해서, 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.

그쪽 손님들이 이쪽으로 거의 다 오시면서 저쪽에서 단골로 다니셨던 분들이 음식 자체가 향토 음식이고. 다른 데서 좀 접해보기 힘든 음식이라 거기 가서 먹고 여기 없어지면 다른 데 가서 먹지. 하는 음식이 아니거든요. 그래서 더 손님들이 많아졌던 것 같아요. 제가 처음에 생각했던 부분들이, 향토 음식은 오래 하면 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 하고 하다 보면 나이가 한 50~60대가 되면 이 가게가 굉장히 안정적이게 될 거라고 생각을 했기 때문에, 근데 그 시너지가 조금 빨리 왔어요. 솔직히 제가 봤을 때도 합치고 나서부터 잘되는 것 같더라고요.

코로나로 여파로 성장하기 힘든데 극복해 나가는 방법은 있으니까?

저희가 배달 쪽으로 포커스를 맞췄었어요. 홀 매장이 인원수가 제한이 되다 보니 배달 쪽으로 포커스를 맞췄는데 배달을 하려다 보면 칼국수, 웡심이는 끓여서 나가는 거는 한계가 있겠더라고요. 가는 동안 식어버리고 면 같은 경우는 불어버리고 그래서 저희는 전부 비조리로 가서 끓여 드시게끔, 그래서 육수 따로 바지락 따로 웡심이 따로 칼국수 따로 해서 끓이는 법을 다 같이 동봉해서 넣어서 드리면 손님들이 끓여 드시고, 그 만족도가 더 좋으시더라고요. 본인들이 직접 끓여서 드시는 게 더 나은 방법이고. 그래서 배달 쪽으로 해 보니까 홀 매상도 같이 올라가는데 배달까지 같이 플러스 되어서 배달 앱을 사용하고 있어요.

일회용 용기에 대한 우려거든요. 어떤 생각을 가지고 계시는지요?

그런 거에 대해서는 좀 생각을 하고 있어요. 솔직히. 그런데 지금은 아직까지는 현실적으로 해보지는 못했는데 왜냐하면 받아보는 입장에

서 저도 배달 음식을 시켜보고 받아보지만, 용기가 너무 비닐봉지나 이런 것들이면, 속된 말로 허접하게 나오는 이런 것들을 보면, 솔직히 저도 입맛이 좋아도 일단 포장 용기가 아니구나. 근데 그거 저도 하면서 좀 이거를 개선해야 되겠다라는 생각을 하는데 아직까지 개선책이나 이런 부분에 대해서 뭔가 와닿는 부분이 없어서 그냥 기존에 사용하는 거는 당분간 유지할 것 같고 저희도 최대한 적게 쓰려고 하는 부분이 있죠. 저도 하면서도 조금 그런 부분에 대해서는 마음적으로 안 좋은 부분이 있어요. 솔직히 왜냐하면 따로따로 나가다 보니까 더 그렇죠.

음식 담을 용기를 가지고 오면 약간의 인센티브 생각해보셨나요?

그런 것까지는 아직 생각을 안 했는데. 포장 오신 분한테는 할인해드리는데, 생각해봐야겠어요. 개선 사항이라 생각해요. 식당을 하면서 솔직히 이번 배달 문화가 너무 발달 되면서 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 생각해봐야죠.

올 연말쯤 되면 위드 코로나라고 그래서 코로나와 같이 가야 할 것 같은데 앞으로 어떻게 해나가실 것인지 한 말씀만 해주시죠.

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

두 곳에서 운영하시다가 합치신 데는 어떤 이유가 있으신지요?

간석동은 자리가 좀 비좁고 주차 공간이 좁고 재개발이 들어가는 바람에 유동 인구도 많이 없고 계약 기간이 거의 끝나서 그리고 재연장을 안 했던 이유는 코로나 때문에 그랬던 것이고, 여기는 공간적으로나 시각적인 부분이 더 컸고 제가 한 곳을 접는다고 해서 그 손님들이 다 다른 데로 갈 거라고는 생각을 안 했기 때문에 매장이 좀 크고 손님들이 주차하기 편한 쪽으로 합류를 할 것 같아서 이쪽으로 했어요. 여기 월세는 훨씬 비싸지만.....

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

저희는 전통 음식점이다 보니까, 일단 주차장을 봅니다. 요즘은 식사하시는데 대부분 차를 갖고 오시기 때문에, 주차 공간이 일단 있는데 그리고 느낌적으로 향토 음식점이라 너무 상가 건물 안에 있다가 들

어가는 건 저는 원치 않았었어요. 단독 건물 위주로 보다 보니까 미추홀구에서 하게 된 거예요.

코로나를 감안하더라도 식당이 안정기에 들어갔다고 생각하시나요?

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

손님들의 평판은 어떤가요?

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

사장님이 향토 음식은 통런 할 수 있는 그런 확률이 높다는 컨셉을 가지고 출발하신 거죠?

네, 맞아떨어지는 느낌이 오는 것 같아요.

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

그래서 그 집 덕을 좀 보는 편이죠. 근데 근처에 비슷한 업종이 들어오는 경우들이 간혹 있었어요. 제가 8년을 하면서 감자옹심이 집이라는 것은 흔하지 않은데 한 두세 군데인가 감자옹심이 집이 생기더라고요. 근데 저희 음식은 좀 강원도의 완전 전통식은 아니에요. 왜냐하면, 강원도식 가서 보시면 육수에 바지락 이런 거 안 들어가고 옹심이 가 보통 보면 그냥 일반 육수에다가 호박 썰어주고 그다음에 그냥 뭐 깨 뿌려주고 이 정도가 다입니다. 저는 옹심이 집을 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 같아서 저는 오만둥이를 갈아 넣고, 바지락을 넣기로 했죠. 약간의 자극적인 부분도 필요할 것 같고. 오만둥이도 처음에는 통으로 넣어보고 갈아서 넣어보고 여러 가지 시도를 한 끝에 손님들이 시원하시다고 해서 그리하고 있어요.

혹시 오만둥이나 바지락으로 선택을 하신 이유가 인천 하면 해산물 이잖아요. 그 영향도 있을까?

그건 아니에요. 기본적으로 제가 영월에서 먹었을 때 바지락이 조금씩

몇 알씩 들어가 있었어요. 그리고 웡심이인데 저는 그게 맛있더라고
요. 국물이 시원하죠. 일반 육수를 끓여서 내는 것보다는 그게 더 입
맛에 맞아서 그 영향도 많이 받았고, 그리고 더 넣어주자는 생각도 있
었고. 왜냐하면 지금 웡심이 가격이 이 정도 가격이면 솔직히 싼 편이
예요. 보통 웡심이는 감자를 갈아서 손실이 너무 많아요. 보통 9천 원
정도는 넘게 받아요. 어디 웡심이 집에 가시든지 간에. 왜냐하면 감자
를 갈아서 막상 이만큼 나오는데 감자가 많이 들어가거든요. 근데 거
기다 바지락까지 넣고 하니까 실적으로는 들어가는 게 많이 들어가요.
솔직히 말해서 그런데 손님들이 맛있게 먹고 제가 조금 적게 남더라
도 맛있게 드시면 괜찮겠다는 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
또 드셔주니까. 그러면은 또 그분들이 또 다른 분들을 모시고 오시고
이런 것들을 생각하고 조금 적게 남더라도 그게 낫다고 생각을 하기
때문에.

**오만둥이나 조개가 해산물이잖아요. 그럼 그 선도가 이제 가장 중요
한데 수급은 어떻게 받으세요?**

수급은 바지락 같은 경우는 바지락 전문점에서 받아요. 살아있는 생물
이다 보니까 선도가 좋을 때는 빨도 잘 빨어내고 해감이 잘 돼요. 그
런데 바지락이 좀 더우면 좀 상태가 안 좋든가 이러면 자기네들도 힘

이 없기 때문에 빨을 빨어내지도 못하고 그러니까 안에 많이 남아 있어요. 그래서 1년 중에 가끔 그런 것들이 좀 씹히는 것도 있고 그래요.

그러면 바지락이 들어와서 따로 여기 사장님이 따로 해감하시는지요?

해감을 안 시켜요. 저희가 하려고 몇 번을 시도를 해봤는데 빨이 빠진 상태에서 또 해감하니까 애들이 선도가 너무 안 좋아져요. 그래서 바지락은요. 빨이 다 빨어내면 물에다 오래 놔두는 것보다 냉장고로 들어가는 게 훨씬 더 오래가요. 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 오래가요. 그리고 신선도도 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 뭐 항상 갈아서 쓰고 뭐 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 전화해서 택배로 받는 경우도 있어요.

발전하기를 기원합니다.

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



네, 웅심이도 그렇고 표고버섯 전도 그렇고 웰빙을 지향하는 사장님의 음식이 많은 사람한테 전통음식으로 기억되며 앞으로 오랫동안 이 음식점이 존재하길 바랍니다.

