

사골 칼국수



소박해 보이지만 속은 짝찬 음식을 만들기 위해
“변화는 하지만, 변화는 없게”를 늘 생각하시면서
오늘도 문을 열고 손님을 맞이합니다.

내가 좋아야 손님도 좋다!



■ 구술자 : 김승준(1961년생), 김미경(1964년생)

서울에서 태어나서 6살 경에 인천에 왔고, 직장생활을 하다가 은퇴 후 칼국수집을 운영해오고 있다.

■ 시민기록일지

- 면담일시 : 2021. 09. 16.
- 면담장소 : 칼국수미학
- 면담자 : 정지선
- 면담지원 : 정은주

안녕하세요. 반갑습니다.

네. 반갑습니다.

성함이 어떻게 되시는지요?

김승준입니다.

몇 년에 태어나셨는지요?

네. 61년생이에요.

태어난 곳은 어디예요?

서울 용산구요.

인천에는 몇 살쯤 오셨어요?

아마 인천에 내려온 게 한 6살쯤에 내려오지 않았을까 싶어요.

인천에 내려와서 처음으로 미추홀구에 정착을 하신 거예요?

아니에요. 중구에서 살았어요. 답동사거리 키네마극장 건너편에서 아버님이 세차장을 하셨어요.

그럼 미추홀구로 이사 오신 건 언제쯤이세요?

초등학교 3학년 때 중구에서 미추홀구로 이사했어요. 신기촌에서 5번

버스를 타고 등·하교를 했던 것으로 기억합니다.

그 시절 가족 구성은 어떠셨어요?

예전에는 부모님. 그다음에 뭐 형, 할머니. 그렇게 5명이 같이 살았어요.

현재 가족 관계는?

결혼 후 제 아내와 딸 하나, 아들 하나 이렇게 넷이 살고 있어요.

다 장성했겠네요?

아니요. 저기 큰 애는 지금 92년생이고, 여기 같이 살고 있고요. 둘째 인 아들은 지금 대학교 다니고 있고요.

함께 살고 있는 따님이 가게 일을 많이 도와주시겠네요?

네. 딸이 도와주고 있어요. 원래 딸이 대학교를 졸업하고 외국계 회사에 다니고 있었어요. 그때까지만 해도 식당을 하지 않았거든요. 식당을 한 지는 한 5년 정도 됐는데, 우리가 장사 경험도 없고, 그래서 직장 다니는 딸에게 1년만 휴직하고 좀 도와달라고 했지요. 딸이 도와줘서 시작하게 됐죠. 그런데 그게 조금만 더 조금만 더 하다가 지금 계속해서 붙잡혀서 있네요.

그럼 몇 년 동안 있는 거예요. 지금 따님은?

5년 동안. 1년이 5년이 된 거죠.

따님이 도와주고 있어서 매우 든든하실 것 같아요.

개 입장에서는 자기를 많이 포기하고 희생한 거죠. 왜냐하면 외국계 회사였으니까. 좋은 직장이었었는데 기꺼이 여기 와서 도와주고 있으니까 고맙죠. 근데 개도 장점은 있을 거예요.

여기서 일하는 것이요?

왜냐하면 딸아이가 인천 공항으로 출근을 했는데, 아침에 출근하는데 2시간이에요. 그런데 여기 있으면은 바로 내려오면 되니까 조금 더 자유를 얻어서 자기 취미생활이라든지 하고 싶은 것들을 할 수 있으니까. 그런 측면에서는 조금은 본인도 좋지 않을까.

현재 이 식당 건물은 선생님이 어릴 적 살았던 본가를 리모델링한 건가요?

아니요. 사실 제 딸이 이 집 앞에 있는 제물포여중을 다녔어요. 아이가 중학생일 때 학교에 데려다주러 다니면서 이 집을 봤는데, 하얀색으로 된 집이 참 예뻐요. 그 당시에도 낡기는 했지만. 이 집이 40년 정도 된 집이거든요. 집사람은 이 집을 가졌으면 좋겠다는 생각을 그때서부터 했대요. 그래서 오다가다 늘 보면서 “저 집이 예쁘다”라고

집사람이 말할 때마다 “예쁘면 가져야지”라고 말을 했었죠. 그래서 사실 두드렸어요. 그런데 그 당시에 이 집을 살 수는 없었어요. 당시 주인이 당연히 안 판다고 그러죠. 잘살고 있는 집에서 왜 판다고 그러겠어요? 그래서 또 잊어버리고 한참 지난 다음에 또 지나가다가 보면 여전히 이쁘더라고요. 그래서 또 그러면 두드려봐야지. 그리고 또 물어보면 안 판대요. 그렇게 계속 흘렸어요. 그러고 쪽 잊혀지고 있다가 이제 저도 직장생활을 그만하게 되면서 제2의 인생을 준비해야 되겠다는 생각을 했어요. 저희 나이대가 되면 노후를 많이 고민하게 되잖아요. 그래서 사실은 오래전서부터 생각을 했어요. 기계공학과를 졸업하고 서울에서 대기업(LG)에 근무했었거든요. 제가 대기업은 오래 다닐 수 없다고 생각했는지 늘 회사생활 이후를 고민했었던 것 같아요.

제2의 인생을 선생님은 어떻게 계획을 하셨는지요?

제2의 인생이라고 하면 보통 시골에 땅 사고 펜션을 짓거나 아니면 3천 평 정도 되는 넓은 땅을 사서 밭농사 짓는 꿈들을 꾸잖아요. 저도 그런 꿈도 꿔었죠. 그래서 틈 날 때마다 여기저기 많이 다녔어요. 다니면서 보면 낮에는 평화롭고 아늑하게 보였던 시골 마을들이 밤이 되면 너무 캄캄해서 무섭다는 생각이 들더라고요. 원래는 저희가족이 취미가 별 보는 거예요. 천체 관측이에요. 강화도 고인돌이 있는 근처에 강서중학교라고 있어요. 거기가 별 보는 아지트예요. 천체 동호회. 사람들이 매년 이맘때쯤 하늘길 열리고 밤하늘이 맑아지면 너도나도

망원경 들고 강서중학교로 모여요. 밤이 새도록 새벽까지 별 보며 이야기도 나누고 꿈도 키우는 게 취미생활이었는데, 대낮에 강화도 가서 볼 때 너무 조용하고 예쁜 거예요. 여기에 카페 하나 지으면 좋겠다고 그랬다가 밤에 별 보고 되돌아오다 보면 불빛 하나 없어서 무섭고 그랬어요. 그래서 ‘야 이게 꿈과 현실이 이렇게 다를 수도 있겠구나!’라는 생각이 들었죠. 그래서 멀리서 땅 찾는 것은 포기하고 가까이 있는 데서부터 알아보자고 했는데 자꾸 이 집이 또 떠올랐던 거죠.

결국 이 집을 구매하게 되셨어요?

네. 한 5년, 6년 전쯤 다시 문을 두드렸을 때 이쪽 주인도 아마 좀 생각이 있었는지 열렸어요.

그럼 다양한 음식 중에서 칼국수로 정하게 된 이유가 있을까요?

제가 어려서부터 밀가루 음식을 좋아했어요. 빵도 좋아했는데 작은 반죽 덩이가 커다랗고 맛있는 단팥빵으로 변하는 게 너무 신기했어요. 그래서 틈 날 때마다 공부해서 제과·제빵 자격증도 취득했고요. 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.

밀가루 음식을 좋아하셨던 것은 어린 시절 자라온 환경 때문일까요?

네. 저희 아버님 고향이 평안북도 후창이라는 곳이에요. 우리나라에서 제일 춥다고 하는 중강진 근처인데, 지금은 김형직군으로 지명이 바뀌었다고 하더군요. 6·25 때 칠 남매 중 혼자 내려오셨는데, 고향 음식이 자주 생각나셨었는지 국수를 참 좋아하셨어요.

(김미경) 면 종류를 되게 좋아하시죠. 맛있는 것, 동치미국수 뭐 이런 거 좋아하셨죠.

(김미경) 만두, 면 먹는 걸 너무 좋아하셔서. 편찮으실 때도 예전에 드시던 곳에 가서 면 사다가 드리면 다른 건 못 드셔도 그건 드시더라고요. 그래서 사다 드리고 그랬어요. 어려서부터 면 같은 것들은 그냥 아주 자연스럽게

(김미경) 매운 거를 잘 못 먹어요. 그래서 우리 집 칼국수가 맵지를 않잖아요. 워낙 맵지 않게 이북 쪽에 분들이 그렇게 맵지 않게 드신대요. 동치미 국물이나 뭐 슴슴하게 해가 지고 열무에다 가볍게 해서 그냥 말아서 시원해서 그냥 드시기도 하고

(김미경) 그래서 저희 음식이 좀 맵지 않잖아요. 알게 모르게 그 영향을 받아서 어쨌면 이렇게 여기까지 왔는지도 모르죠. 이런 것들이. 지금도 면도 좋아하고 그렇지만 계속 어쨌든 좋아했던 것으로 어쨌면 자연스럽게 연결되지 않았나 그런 생각도 드네요. 지금 생각해 보니

까.

아버님께서 이북에서 혼자 내려오셨다고 하셨는데, 다른 가족을 만나보신 적은 있으세요?

안타깝게도 아버지가 돌아가신 후 며칠 후에, 서울 모 기관에서 전화한 통이 왔어요. 아버님이 제1차 이산가족방문단에 선정되신 것을 축하한다는 말을 전해 듣는데 정말 마음이 아팠습니다. ‘아! 조금만 더 살아계셨더라면…….’

면을 좋아하시는 사장님에겐 아버님과 함께했던 시간 들이 아주 많이 스며들어 있는 것 같은데 사연을 들어보니 참으로 안타깝네요. 혹시 식당 이름이 특이하면서도 예쁘게 지으셨는데 이름은 누가 지은 거예요?

(김미경) 애 아빠가.

이름에 깊은 의미가 있을 것 같아요?

네. 아름다울 미(美)에다, 배울 학(學)자로 썼어요. 대부분 맛 미(味)자를 쓰기 쉬운데, ‘미학’ 그러면 맛이 맛을 아름답게 한다. 뭐 이렇게 해서 맛 미(味)자를 쓰기 쉬운데, 저는 그 자를 쓰고 싶지 않았어요. 아름다울 미(美)자를 쓰고 싶었어요. 그래서 이 칼국수를 하나의 어떤 아름다움 같은 것들로 표현했고요. 그 아름다움을 계속 배우고 싶었어

요.

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



(김미경) 저희가 밀가루를 좀 좋은 걸 쓰거든요.

(김미경) 그러니까 장사하시는 분들의 상황도 이해가 가긴 가더라고요. 포대당 몇천 원씩 비싸면 100포대 200포대를 쓰니까 액수가 커지는 거예요. 그러니까 좋은 면을 못 쓰시고 약간 누런색이 나는 면을 쓰잖아요. 저희는 밀가루를 최고급으로 주문해요. 그러면 대리점에서 왜 그렇게 쓰느냐고 오히려 물어요. 누가 알아주는 것도 아닌데

(김미경) 소용도 없는데. 그런데 저희는 금액보다는 맛이라든지 건강이라든지 이런 걸 좀 생각해서 좋은 면을 쓰자 해요. 대부분 곰표 1등급

걸 쓰면 제일 좋은 걸로 아는데, 저희는 시중에서 팔지 않는 고급 생면용 밀가루를 써요. 그런 것을 직영대리점을 통해서 따로 주문을 받아서 그런 밀가루를 써요.

이런 부분들이 사장님의 영업 철학인 것 같아요.

사실 손님들은 잘 몰라요.

(김미경) 우리만 좋아해요. 끓이면서 좋아해요. 투명하게 올라와요. 그러면 되게 예뻐요.

(김미경) 맞아. 진짜 아기 엉덩이같이. 보면서도 되게 기분이 좋아요.

(김미경) 맨날 불러서 “너무 이쁘지? 너무 예쁘지?” 그러면 저는 “빨리 끓여~~” 이렇게 말하죠.

저쪽에 일본 음식 책이 있는데 지금도 배우고 계시는 거죠?

(김미경) 원래 제면, 특히 우동을 배웠는데, 선생님이 일본 선생이라서 직장 생활하는 중 어느 날 제가 일본 선생님께 우동에 대해서 배울 기회가 있었어요. 그래서 그 선생님께 우동을 정식으로 배웠어요. 우동은 내가 너무 좋아하는 거니까 집에서 주말이면 그냥 만들어서 먹고. 육수도 정식으로 빼요. 대부분 우동 육수를 만드는 게 어려우니까 몇 배 농축액 사다가 희석해서 먹는데 저는 절대 안 그래요. 가쓰오부시, 우메부시, 사바부시 등 일본에서 쓰는 우동 재료들이 있어요. 그런 걸 갖다가 직접 넣고 끓이면 정말 맛있어요. 근데 재료비가 너무 많이

들어가는데, 티가 전혀 안 나요. 그냥 우리나라 맑은 국물 같아요. 근데 그 안에 들어갈 만큼은 다 들어가 있는 거예요.

네. 안 만들어본 저희는 그 정성을 알 수가 없을 것 같아요.

그거를 가족들한테 끓여주면 너무 좋아하는 거야. 가족이 “이야~ 어떻게 우동이 이렇게 맛있을 수가 있냐?”라고 말해주면 저는 배운 게 굉장히 자랑스럽고 뿌듯했어요. 그래서 주말이면 가끔 우동도 해서 먹고 그러다가 또 우연한 기회에 저 제면기를 만나게 되었죠.

저기에 있는 기계를 말씀하시는 거예요?

네. 사실 이게 비싼 제면기예요. 이 제면기는 반죽, 고압 프레스, 압연, 칼날 커팅이 가능해요. 면의 두께와 폭도 원하는 대로 조절이 가능하고, 특히 두께 측정기가 장착되어 있어 0.1mm까지 조절 가능합니다. 그리고 발로 밟는 거 아까 말씀을 드렸잖아요. 반죽을 발로 밟는 것보다 더 강한 압력으로 프레스로 누를 수 있어요. 그다음에 칼날로 커팅하는 방식이죠.

아. 그래서 면이 일정했구나. 저도 칼국수를 먹으면서 너무 예쁘게 잘린 면발을 보면서 주로 어머님들이 해주듯이 직접 밀어서 써는 것이랑은 다르다고 생각했거든요.

그리고 일본 사람한테 배운 것이 뭐 자꾸 요즘 시대에 일본을 갔다가

그렇게 떠올리는 건 좋은 일은 아니지만, 음식을 가지고 최소한 제가 배운 선생님들은 장난치는 법을 가르쳐주지 않았어요. 우리나라 같은 경우에 비법을 제가 구하러 다녀보면 뭐 콩가루를 넣어라. 아니면 식용유를 집어넣어라. 아주 그냥 굉장히 편법적인 것들을 많이 노하우라고 이야기를 하셨는데 제가 배웠었던 일본 선생님들은 물하고 소금만 넣어요. 다른 거 장난치지 말라고.

면 만들 때 말씀하시는 거죠?

네. 그래서 사실 만들기가 어려워요. 왜냐하면 지금도 대다수의 면 집들이 보면 쫄깃쫄깃하게 하기 위해서 면 강화제라고 하는 것들을 써요. 강화제를 집어넣으면 굉장히 아주 쉬워요. 쫄깃쫄깃하게 하는 데는 쉽게 할 수 있어요. 근데 일본 선생님들은 그런 거 쓰지 말고 순수하게 “좋은 물과 좋은 소금을 써라” 그렇게 말씀을 하셨어요. 그러니까 경우의 수가 없는 거죠. 그것만 가지고 좋은 면을 만들려니까 쉽지 않은 거죠.

그렇겠네요.

그렇죠. 변수가 없는 거예요. 그래서 숙성이라는 기법이 도입될 수밖에 없어요. 저희는 면 전용 숙성고를 사용해요. 히팅(Heating)과 쿨링(Cooling) 기능이 있어서 숙성온도를 자유롭게 조절할 수 있지요. 보통 우리 어머님들이 해왔던 칼국수들은 반죽해서 그다음에 냉장고에다

집어넣으세요. 그다음에 어느 정도 좀 차지면은 그게 숙성이에요. 저희는 면 반죽을 해서 숙성고에서 고온에서 1차 숙성을 해요. 이때 면이 유연해지고 부드러워져요.



(김미경) 빵도 숙성시키려고 하면은 따뜻한 곳에서 발효시키잖아요. 빵이 부풀어 오르면서 이렇게 퍼지면서. 그래서 부드러워지잖아요. 빵을 만들 때도 차갑게만 하면 질겨지기만 하고 딱딱해서. 딱딱해지기만 하는 거예요. 그러니까 밀가루가 반죽이 됐다가 차가운데 들어가니까 딱 하고 이렇게 움츠러드는 거예요. 근데 저희는 1차 숙성을 하면 유연하게 안에서 충분히 풀어줘서 굉장히 부드러워져요. 그다음에 이게 1차 숙성 끝내고 나서 다시 또 온도 및 시간 컨트롤을 한 다음에 2차 숙

성 들어가고, 다시 또 한 번 압착을 한 다음에 3차 숙성까지 들어가는 거예요. 이렇게 시간 단위로 계속 들락날락하면서 계속 면에 신경을 써야되요. 온도 조절을 계속해야 되니까 사실 번거롭고 시간이 많이 소요되죠.

(김미경) 소화가 그래서 잘 되신다고. 탄 데 칼국수 못 드시는 분들이 저희 것만 드신다는 분들이 좀 많으세요. 면 강화제를 쓰게 되면 면들이 딱딱해지니까 불지 말라고 만들다 보니까 조금만 넣어도 쫄깃해지고 불지도 않고 그래요.

반죽하고 숙성시키는 게 너무 고될 것 같아서 사장님도 그런 거에 흔들릴 때도 있을 것 같아요. 어떠세요?

(김미경) 그렇게 흔들리지는 않아요. 그러니까 보시는 분들이 좀 답답하신가 봐요. 왜 그렇게 하지? 이러면서 쉽게 할 수 있는데.

(김미경) 대리점에서 그거 조금만 넣으면 된다고 그러는데 그걸 우리가 몰라서 안 하는 게 아니라.

그게 곧 이 집이 유지될 수 있는 비법이 아닐까요?

(김미경) 유지가 아니라 우리가 좋아서.

3차 숙성까지 마친 다음 공정은 어떻게 되나요?

저희는 커팅(cutting)면이에요. 저희는 틀에다 놓고 이렇게 짹 뽑아서

금방 뽑아내는 게 아니라, 하나씩 탕탕탕 치는 거예요. 우동집에서 보면 이렇게 칼로 하나씩 썰잖아요. 그런 식으로 기계로 하나씩 쓰는 거예요. 그냥 한 땀 한 땀 나오는 거예요. 반죽이 롤러를 통해 넓게 펼쳐지면 하나씩 칼질하듯이 치는 거예요.

너무 신기했어요. 저는 그 면이 되게 부드러우면서 얇기도 똑같고.

(김미경) 부들부들하면서.

그리고 숙성이 잘 돼서 3차까지 빼내면 면이 어느 정도냐 하면 이렇게 잡아서 이렇게 흔들흔들하면요. 조금 과장하면 바늘에다가 썰 정도로 면이 이렇게 쪽쪽 늘어나요. 그래서 면 한 가닥이 이렇게 늘어나도 끊어지지 않고 정말 가늘게까지 쪽 그 정도로까지도 가늘게 쪽쪽 늘어져요. 굉장히 유연하면서도 또 끓이면은 굉장히 또 탄력이 있어요. 제가 면 뽑는 과정을 네 차례에 걸쳐서 배웠어요. 심지어는 저 제면기 만드는 회사의 회장님한테까지 배웠어요. 그분은 일본에서 굉장히 유명하신 분이예요. 저 기계가 전 세계적으로 엄청나게 많이 팔린 기계인데 그 회사에 회장님한테까지 배웠어요.

일본 사람일 텐데 대화가 잘 되셨어요?

아니 중간에 통역하시는 분이 수고를 해주셨죠.

근데 당시에는 우동으로 배웠는데 우동을 칼국수로 전환을 하려니까 사실 쉽지 않았어요.

(김미경) 그래서 우리가 응용했죠. 우동을 하면 쉬웠을 텐데 우동이 우리 정서에 맞지 않는 것 같더라고요.

사실은 우동도 하고 싶었어요. 왜냐하면 제가 만든 우동이 반응이 좋아서. 우동도 하면 참 좋겠다는 생각은 했어요. 그런데 결정적으로 포기하게 된 동기가 우동을 끓이는데 10~12분 끓여야 돼요.

(김미경) 그러면 손님이 오셔서 죽어요. 기다리다가. 하하하

그러면 이제 일본 사람들은 왜 우동 집이 그렇게 많고 우동 집이 번성할 수 있는가 의문을 갖게 되잖아요. 왜 우리는 시간이 오래 걸려서 못 만들고 왜 일본 사람들은 가는 곳마다 다 우동이 있는데 그게 이상하잖아요. 근데 그 사람들은 피크타임 때 우동을 계속 끓여낸대요.

(김미경) 그때그때 끓이는 게 아니라 큰 가마솥 그런 게 있더라고요. 거기다가 잔뜩 넣고 끓여놔요. 삶은 면은 한 20~30분 놔둬도 괜찮대요. 우리 잔치국수 같이 삶아서 놔두듯이.

그때까지 안 오면 폐기해서 버리고 다시 또 끓여서 준비하고.

(김미경) 계속 그렇게 끓여서 나오는.

저희는 그럴 수 없으니까. 아마도 변화한 역전 주변이라든지 이런 데서는 가능할 수 있지만.

(김미경) 아니면 휴게소 같은 데는 찐우동 면을 거의 찌서 익혀놓은 상태에서 물만 담가 나오는 거죠.

냉동면 같은 경우에 잠갔다 빼면 1분이면 되니까.

그렇게 우동을 배우다가 이제 칼국수로 전환이 돼서 결국은 칼국수

쪽으로 들어갔었죠. 아직도 갈 길은 멀어요. 좋은 면을 만들기 위해서 어쨌든 하는 일이니까 아름다운 일이고 내가 하는 일은 다음에 그것을 계속해서 배우겠다 배울 학(學)자 그래서 써서 미학이 된 겁니다. 지금도, 지금도 배우고 있고.

(김미경) 저희 가게 이름을 보면 ‘학’자가 약자잖아요. 근데 많은 분이 그 글자를 ‘자’자로 읽으시고 “아줌마가 미자세요?”라고 묻는 경우도 있어요.

아니 근데 왜 약자로 쓰셨어요? 그러면은 그냥.

학자가 어려워서.

(김미경) 그래서 간판도 캘리 맡길 때 송강호 씨 주연 영화 ‘밀정’이 있죠? 그 영화 포스터 글씨를 캘리하신 분한테 의뢰해서 만든 거거든요. 그냥 찍은 게 아니라.

(김미경) 글자가 예쁘죠? 힘 있고. 그분한테 의뢰해서 캘리 땀어요.

진짜 모든 거 하나하나에 다 굉장히 신경을 세심하게 쓰시는 것 같아요. 여기 인테리어도 직접 하신 건가요?

(김미경) 1년 걸렸어요.

벽에 장식된 식물 그림이 있는 액자에 설명을 다 해놓으신 것도 주인장의 큰 배려라고 생각하거든요.

(김미경) 그게 힐링인데 가까이 들여다보는 사람들만 찾을 수 있더라

고요.

그리고 일부러 유리 안 집어넣었어요. 반사되어서 비춰지는 모습이 너무 싫어서. 이 액자도 보면 요즘에 중국산 나무 액자 많이 쓰잖아요? 저는 자작나무 틀로 해서 만들었어요.

벽 장식 하나하나에도 신경 쓰셔서 의미가 다 부여되어있고, 너무 대단하세요. 사장님의 미적 감각도 너무 좋고요. 없어요. 전혀 없어.

없다고 생각하셨기에 더 노력하신 거예요?

그렇죠. 그게 정확합니다.

(김미경) 머리 터졌어요. 이거 하느라고. 말 그대로 미적 감각 부족한 걸 다 배우는 거예요.

사실은 제가 공대를 나와서 원칙적인 것들을 따지는 연구원 생활을 했었거든요. 그러다 보니까는 미적인 부분들이 되게 부족해요. 근데 정확하게 하는 것들은 아직 몸에 배 가지고.

(김미경) 맞아요. 면이나 반죽하고 그럴 때 보면 습도하고 기온에 따라서 습도가 달라져요. 계절에 따라서. 그래서 들어가는 그 반죽할 때 그 매일 수분이나 염도나 이런 게 다 달라지거든요. 그러니까 맨날 기록하고. 지금도 오늘 수분이 얼마가 들어왔다는 물의 양하고 이런 것들을 계속 기록을 해요. 그리고 신안 앞바다에 병풍도라고 하는 섬이

있대요. 신안에서도 한 시간 더 들어간대요. 거기에서 2012년도에서 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 되는데 우리 먹어보면 맛을 알아요. 그래서 콩국수에도 콩하고 딱 그 소금만 넣는데 소금은 저희가 볶고 건조해서 사용해요. 큰 입자의 소금이 잘 안 녹아서 푸드 프로세스에 갈아서 콩국수에 넣어요.

(김미경) 처음에는 2003년도 거까지 구해놔었는데. 그건 다 써서 2013년도 소금이랑, 14년도 소금이 간혹가다 나와요.

소금은 아시는 분한테 사시는 거예요?

(김미경) 소금공장 하는 친구 부탁을 해서 미리 칼국수 가게를 시작하기 전에 그 소금을 잡아놔어요. 거기에서 저장하고 있는 소금을 미리 구매해 놓은 거죠. 저희가 가져오고 나서 나머지 소금들이 다 일본으로 넘어갔대요.

(김미경) 일본 후쿠시마에서 원자력 터진 것 때문에 일본에서 우리 그 소금을 다 사 가버렸어요.

1만 5천 포대 있던 거 다 가져갔어.

(김미경) 전량 다 가져갔다고 그러더라고.

우리나라 좋은 소금 다 가져갔다고 하더라고.

(김미경) 그런데 우린 또 쓸 만큼 또 잡아놨으니까.

근데 그런 것들이 사실은 손님들은 모르세요. 그러니까 우리 스스로 좋은 거예요. 우리가 너무 좋은 소금을 가지고 있다. 이것으로 손님들한테 내면 너무 좋겠다. 그러니까 우리 만족으로 하는 것이지. 소금이 좋으면 만져보면 빠스락빠스락해요. 그리고 그때 물에다 타보면은요 앙금이 가라앉는 게 별로 없어요.

(김미경) 그래서 소금 보관할 때 거기 방에다가 제습기 있죠. 제습기 이만한 거 갖다 놓고, 여름이면 소금이 수분을 흡수해요. 그래서 물이 나와요. 팔레트 깔고 저기 깔고 나무 포대로 쓰고 다 거기다 올려놓고 제습기를 제일 큰 용량으로 갖다가 켜어요.

그러니까 저는 일단 2012년도부터 14년도에 생산된 소금을 미리 구매해 놓고 지하에 보관해 놓는데 이미 10년 치를 갖고 있다. 이게 저에게는 큰 의미가 있어요. 제가 일본 우동 배울 때도 일본 선생님들이 소금을 굉장히 중요하다고 강조를 하셨어요.

(김미경) 미네랄도 많이 들어있고.

네. 정말 좋다고.

(김미경) 제가 또 이렇게 제과 제빵을 하다 보면 프랑스에 겔랑드 소금이 있잖아요. 프랑스 쪽에 되게 유명한. 우리 세계적으로 이렇게 보면 한 70%가 다 암염인 거 아시죠. 산에서 이렇게 캐는 소금들이에

요. 우리나라 갯벌이 3대 갯벌에 들어가잖아요. 거기에서 천연 바닷물을 받아서 건조시켜서 소금을 만들잖아요. 그런 식으로 만든 소금이 프랑스에서도 나오는데, 요만큼에 5천 원, 1만 원이에요.

제일 비싸요.

(김미경) 더 비싸요. 3만 원도 하고. 제가 제과제빵 할 때 보면 고급제과를 만들 때 그 소금을 넣어요. 이만한 소금이 3만 원씩 하는데, 우리나라는 그거에 비해서 소금이 좀 싸긴 해요.

말씀하시는 걸 들어보면 경영철학이 느껴져요.

좋아서 하는 거지 뭐.

그렇다면 경영철학은 ‘내가 좋아야 손님들도 좋다.’

그런 생각 같더라고. 우리가.

(김미경) 손님들은 우리가 좋은 재료에 신경을 많이 쓰고 있다는 것을 잘 몰라요. 그냥 우리가 하는 거니까.

그래서 가게 곳곳을 보면 ‘밀가루와 소금이 엄청나게 좋습니다’ 그런 것들을 크게 써 붙이고 자랑하진 않잖아요.

(김미경) 지저분해서 안 붙여요. 그런 거 싫어해서. 그러니까 누구는 여기다가 써 붙여라 막 이러는데 그거 싫어해요. 진짜.

저 메뉴판도 벽에 붙인 지 얼마 안 됐어요. 솔직히.

(김미경) 하도 손님들은 많이 오시는데 메뉴판 갖다주기 힘들어서 저

것만 그냥 임시방편으로 그냥 붙여놓은 거지.

원래 저거 없었어요. 4년 동안 없었어요.

(김미경) 여기 오시는 손님 중에 화가가 있거든요. 그분이 자기 그림 여기다가 갖다줄 테니까 걸으라고 하는데 저희는 괜찮다고 하죠.

보통 칼국수 집 같지 않다고 느낀 게 저는 들어오는 순간 들린 음악에서 느껴졌어요. 음악 선곡은 사장님이 하시는 거예요?

아니에요. 이건 저하고 우리 딸하고 안 맞는 거예요. 저는 클래식 틀자고 그러는데 딸이 이런 곡을 선곡해서 그런 거지. 저는 저녁때, 면 만들 때, 클래식 틀어놓거든요. 라디오스위스(Radio swiss classie)라는 어플이 있어요.

(김미경) 계속 클래식 음악만 나오는데 되게 좋아요. 우리 부부가 음악 듣는 거 되게 좋아하거든요. 오디오 전문샵에 스피커를 사러 갔다가 그곳에서 추천받은 어플이었어요. 그래서 ‘오~ 예! 이제 CD는 안 사도 되겠다!’ 하면서 좋아했었죠.

그러면 어느 정도 되면 내가 만족한다 그러면서 ‘학’자를 떼실 거예요?

(김미경) 끝이 어디 있겠어요. 우리가 죽어야 끝나.

미(아름다움)란 무엇인가에 대한 철학적인 고민을 계속하고 있어요.

아름다움에 대한 고민을 음식과 인테리어에 계속 녹여내시고 계신 거네요?

(김미경) 녹이지는 못하고.

‘학’자의 의미를 지니고 있기 때문에 계속 지금 면을 때리고 있어요. 계속 배워야 하기 때문에. 근데 이 집을 사실 한 6년 전쯤에 이 집을 샀어요.

(김미경) 6년 더 되었죠. 지금 한 7년인가?

지금 날짜도 가물가물한데 어쨌든 사서 이 집이 일반 사람들이 관심을 갖지 않던 오래된 주택이었어요.

(김미경) 40년 정도 돼서 무너질 정도?

이 집에다가 어떻게 해야 될 것인가를 고민하고 이거 꾸미는 데 2년 걸렸어요. 2년 동안.

(김미경) 생각하는데 거의 한 6개월 정도 걸리고. 인테리어를 1년 하고.

느림의 미학이네요.

(김미경) 그래서 여기가 이렇게 정원하고 보면 감나무 두 개만 딱 원래 있던 거예요. 화단이 높았는데 낮추고 흙을 몇 트럭 빼내고 식물이 잘 자라도록 새 흙 갔다가 집어넣고.

생각이 안 나면 그냥 기다렸어요. 여기가 거실이고 저기가 안방이거든요. 저기가 부엌이에요. 세 개로 딱 돼 있었는데 이 틀 이런 거 다 없

었어요. 창문이 하나 있었는데 뷰 확보하고 상업적인 공간을 만들기 위해 벽을 오려내서 창문을 4개 만들었어요. 덕분에 오전부터 해질 때까지 햇빛을 확보할 수 있었어요.



보니까 이렇게 1인을 위한 좌석도 창가로 배치하셨네요?

(김미경) 제일 좋은 자리로 해준 거예요. 혼자 오시는 분들 왔으니까

푸대접받지 말라고.

원래 그 자리가 저기까지 다 이어졌었는데 이 좋은 자리를 화장실을 줄이는 한이 있더라도 공간을 확보해서 1인석에다 뷰를 주자. 그런 마음으로.

저의 인테리어 컨셉은 편안하고 자연스러운 원목을 사용해서 세월이 오래 흘러도 같이 늙어가면서 세월이 겹겹이 쌓이는 것이예요. 그래서 시트지나 합판을 사용하지 않았어요. 서구의 목재공장에서 원목을 직접 구입해서 제가 그리인딩, 샌딩을 다 해가 지고 칠까지 다 해가면서 만든 거예요.

(김미경) 처음엔 독일제 천연오일로 했었는데, 그 오일은 가정집은 괜찮은데 가게에서 영업하는 탁자에 오일을 발랐더니 그릇에 흡수가 돼. 그래서 할 수 없이 이 상태로 이렇게 했는데. 이게 왜 스님들 발우공양 하실 때 그 그릇에 되어 있는 옷칠 같은 거예요. 애가 칠해놓은 게. 인체에 해가 없게.

인테리어를 직접 하셨잖아요. 혹시 에피소드 같은 게 있을까요?

(김미경) 저희가 하니까 곳곳에 애정이 많이 묻어 있어서. 인테리어를 하면서도 에피소드가 너무 많은데, 이 밑에 타일도 이게 오래된 집이다 보니까 고를 좀 이렇게 많이 높이고 싶었어요. 에어컨이 지금 내려와 있잖아요. 그래서 밑에를 깔어요. 보일러 들어있는 거 다 드러내고.

(김미경) 있는 거 다 드러내고.

그래서 이만큼 내려갔지.

(김미경) 타일까는 아저씨가 수평이 안 맞는다고 다시 채워서 높였어요.

다 까냈다가 다시 다.

(김미경) 이것도 수입 타일로 해가 지고 저희가 외부에 까는 좋은 거로 골랐어요.

저기 아래쪽 벽은 청소하기 힘들실 것을 예상하고 쇠판으로 다신 거예요?

(김미경) 손님들이 발로 걷어차서. 묻는 거 싫어서 거기는 그 판으로 했어요. 흙 묻는 거 싫어서요.

그것도 혼자서 생각하시고. 그런 걸로 하다 보니까 그런 시행착오들을 겪으신 거죠?

그렇죠. 전문가한테 맡겼으면 쉽게, 쉽게 했겠죠.

(김미경) 그분들은 한 달이면 끝난다고 그러더라고.

인테리어를 무슨 1년을 하냐 막 그런 소리를 들었죠.

(김미경) 인건비가 얼마인데 그렇게 하고 있느냐고.

근데 이제 생각 안 떠오르면 또 기다리고.

(김미경) 왜냐하면 우리가 인테리어 지식이 없으니까 그거에 대한 미

적 감각도 없고. 그러니까 공부하고 배워가면서 하려니까 그게 오래 걸리더라고요.

그리고 저쪽 구석에 있는 나무도 보면 아무것도 아닌 나무가 하나 그냥 딱 붙어 있잖아요. 저런 선반은 보통 ‘ㄱ’ 앵글로 하는데, 저희는 저기다가 구멍을 뚫어서 장못으로 선반을 고정했어요. 장못하고 나무하고 딱 맞아야 하는데 어려워요. 아무도 쳐다보지 않는 공간이지만 원래 심플한 걸 좋아하는 우리는 선반 받침도 신경을 써서 인테리어를 했어요.

구석진 공간에도 이런 인테리어를 하셨구나. 그런데 주방이랑 카운터쪽을 보면 식물이 하나 보이는데 저 친구가 포인트인 것 같아요.

(김미경) 어, 맞아요. 제가 광릉 국립수목원 갔더니 온실에 청기린(산호초라고도 함)이 있더라고요. 그래서 어렵게 구해서 제를 갖다가 영입했죠.

앞을 예쁘게 해놓으셔서 여기에 들어오면 기분이 좋을 것 같아요. 혹시 화장실 앞에 있는 백합꽃 장식은 주변과 너무 잘 어울리는 색조합인 것 같아요. 저것도 직접 만드셨나요?

(김미경) 네. 좀 더 편안해 보이는 장식을 만들기 위해 프랑스 자수와 퀼트를 배웠어요.

저기가 나무가 자라지 않아서 햇빛을 못 보는 곳이라서.

(김미경) 웬만하면 다 살아있는 애들인데 햇빛을 못 보니까 거기 있는 애들은 다 죽거든요. 그래서 퀼트로 장식을 해 봤어요.



그리고 저기 나무판이 하나 있잖아요. 저기 보면 사람 기다리는 거 같죠? 까만 거요. 저 사람 모양이나 그 옆에 점 모두 직접 그린 것이 아니라 천연목 자체 무늬예요.

(김미경) 특수목이에요. 저게 흑당 나무거든요.

특수 목을 파는 목재상 창고를 뒤졌는데 구석에 찌그러져서 금이 가 있으면서 무늬가 박혀 있는 커다란 나무판이 하나 있었어요.

수십 년 동안 안 팔리고 그냥 그 창고에 있었대요. 저는 저걸 보는 순간 사람 모양으로 보이더라고요. 그래서 그 나무를 통판으로 샀어요. 근데 흑당 나무가 특수목이라 되게 비싸더라고요.

(김미경) 옛날에 있는 집들은 흑단으로 도장을 만들었거든요.

그래서 그 큰 나무를 사서 다 잘라버리고 조금만 도려내서 저기다 올려놓은 거예요.

곳곳에 보이는 다육이가 보살핌을 잘 받은 것처럼 보이는데 다육이 키우는 것도 혹시 취미 중의 하나이신가요?

(김미경) 예. 그 아이들은 반려 식물이죠. 반려 식물. 제가 원래는 풍란을 좀 했어요. 풍란을 한 2~30년 했는데 이사를 오고 나니까 돌봐 줄 시간이 없는 거예요. 그래서 다육이는 조금 오래 견딜 수가 있는 애들이니까. 그리고 햇빛 받아도 괜찮은 것 같아서 다육이로 전환이 된 거죠.

식물도 이렇게 자세히 보면 식물마다 사는 어떤 환경이 있어야 되고 거기에 맞아야 되요. 근데 그냥 아무렇게나 해서 막 화분 예쁘다고 갖다 놓는다고 잘하는 게 아니라 그 식물의 특성에 맞춰줘야지 자라요. 사실은. 그래서 사실은 그렇게 식물을 잘 키우거나 그러지는 못하는

데, 이 집하고 잘 어울리려면 식물들의 역할도 중요하겠구나라는 생각을 했어요. 그리고 여기 찾아오시는 분들이 뜨내기들이 아니라 한 번 오시면은 친구 같이 되시는 분들이 되게 많으세요. 여기 작가분들도 되게 많이 오세요. 다 친구예요.

(김미경) 이거 하면서 사람을 되게 많이 사귀었어요.

그분들이 식물들을 좋아하시고 자연스럽게 얘기하다 보니까.

(김미경) 우리도 많이 배우고, 또 나눔을 해주고. 서로 그래 가면서 지내요. 식물이 죽었다고 화분도 갖다주시고, 이거에다가 심어서 해보라고.

그리고 또 정식으로 등단하신 시인분들은 헌정시로 시도 지어다 가져다주시고.

(김미경) 그 시를 여기다 걸어도 된다고 말씀하시는데

창피해서 못 걸겠어요. 하! 하! 하! 그리고 화가분들 자기 작품 걸자고

(김미경) 요리하시는 분들도 계세요. 눈에 좋은 음식이나 음료 같은 것을 만들어 오세요. 안경 쓰니까 눈 나빠지면 안 된다고. 국화차에다가 이렇게 끓여서 이거 드시고 하라고.

원래 이 나이 때 그냥 집에만 있었으면 되게 무료하게 지내셨을 텐데 은퇴하시고 이렇게 이런 것들을 차려서 더 많은 사람과 교류하실 수 있게 되는 것 같아요.

그게 어쩌면은 음식을 하는 것보다 더 소중한 것을 얻은 거죠. 그것을

저희는 얻은 거죠. 그래서 같이 더불어 가는 거죠. 너무 좋아요.

(김미경) 어르신들이 오셔서 이렇게 드시고 가시면서 하시는 말씀이 굉장히 대접받은 것 같다고 하세요. 그런 말씀에는 진심으로 그게 느껴지잖아요. 와서 진짜 잘 먹고 간다고 인사를 하고 가세요. 어르신들이 그러실 때 이제 뿌듯하죠. 겨우 8천 원짜리 음식이지만은 그래도 그 어르신들은 그게 대접을 받았다고 생각을 하시고

사장님 두 분은 손님들이 어떤 부분에서 대접받았다고 느끼시는 것 같으세요?

저 주전자 한 번 가져와 볼까요?

(김미경) 저 주전자는 일본 여행하다가 스테인리스 공방에서 이빠서 산 거예요. 나중에 음식점 할 때 쓰면 되겠다 싶었거든요. 사실 주류 회사에서 무료로 제공되는 플라스틱 물병 그거 진짜 싫거든요. 저는. 이 주전자가 물을 따라보면 큰 차이가 있어요. 한번 따라볼게요.

(김미경) 물을 따를 때 마지막에 한 방울도 안 떨어지죠. 딱 떨어지죠. 질질 안 새고.

아무나 이렇게 따라도 딱 떨어지죠.

(김미경) 이 물 주전자를 사람들이 좋아하고, 또 저 티팟 좋아하시는 분들이 많아요. 일본에서 티를 많이 마시잖아요. 이건 3인용. 이건 2인용이고 또 큰 거 있고 1인용이 있고. 저희는 많아요.

그 많은 주전자를 어떻게 다 사 오셨어요?

이런 거 예쁜 거 하나 보면 그냥 놓치고 싶지 않은 거죠. 손님들한테 이렇게 가서 하면 너무 좋겠구나. 이런 거 하나로도 어떤 교감할 수 있겠구나.



(김미경) 손님들이 이 주전자를 되게 마음에 들어 하세요. 손잡이 부분에 보면 뜨겁지 말라고 보온 장치가 들어가 있어요. 이런 세심한 부분들 때문에 손님들에게 대접받는다는 소리를 듣는 것 같아요. 그리고 저희는 그릇도 닳그릇으로 써요. 왜냐하면 멜라닌 그릇을 사용하는 식당에 가면 그릇이 이리저리 긁혀가고서 그사이에 때가 낀 경우가 있잖아요. 그런 게 싫어서 닳그릇을 사용해요.

우리 닳그릇은 두 번이나 바꾼 거예요. 원래 처음에는 안성 유기에서

이렇게 따로 해서 주문 제작을 해서 썼었는데.

(김미경) TV에 나온 윤식당 있죠? 윤여정 배우가 해외에서 비빔밥 만들어 판매하면서 우리나라 전통음식인 비빔밥을 전 세계에 알리는 그 프로그램에서 나온 낫그릇이 너무 예쁜 거야. 그래서 ‘저거 어디 거냐 찾아라!’ 그래서 구한 거예요.

비빔밥집이나 이런 데 가서 보면 낫그릇으로 나오는 집들을 보면 정성스럽구나. 예를 갖췄구나. 그런 느낌이 들어요. 그래서 저는 ‘우리 손님들이 좋아하겠다.’ 아니면 ‘꼭 손님뿐만 아니라 우리도 이것으로 음식을 만들어서 내면은 너무나 좋겠다.’ 싶으면은 지르는 거예요. 과감하게 그냥.

낫그릇은 가격도 비싸고, 관리도 어렵다던데 힘드시겠어요?

그렇죠.

(김미경) 그리고 그게 엄청 무겁거든요. 그래서 헬스클럽을 체력 기르느라고 엄청나게 다녔어요. 이렇게 낫그릇을 쓰는 식당들을 저희가 많이 다녀봐요. 되게 많이 다니고 그러거든요. 가서 보면 왜 박물관 색깔 있잖아요? 낫그릇이 찌들은 그 색깔 채로 나와요. 그게 뭐냐면은 힘들어서 안 닦는 거예요. 원래 잘 닦으면 약간 노라면서 낫그릇 색이 나와야 되거든요. 이렇게 영롱한 색깔 말이에요.

이거 매번 초록색 쓰리엠 수세미로 닦아요.

(김미경) 조금만 쓰면 수세미가 닳아서 안 돼요. 새 수세미로 계속 닦

아줘야 되요.



설거지할 때 할 때도 사실은 정성이 들어가야 되요. 그런데 종업원들이 닦으면서 본인들이 힘드니까는 그냥 간단히 하잖아요. 저희는 저희 손님이다 보니까 일부러 힘을 들여서라도 닦아요. 냇그릇의 의미가 깨끗하고 정결한 것을 나갈 수 있는 것에 가치가 있는 것인데, 성의 없

이 하면 낫그릇을 쓸 의미가 없어서 그래서 힘들지만, 정성을 들여서 닦아요.

(김미경) 점심 끝나고 이거 닦으려면 죽어.

쌓아놓고 있다가 닦으려면 되게 힘들어요.

(김미경) 오늘도 체인점 좀 내달라고 오셨는데. 그분께 “이 일은 생각보다 힘들니까 하지 마세요!”라고 말했어요. 왜냐하면 저희 방식은 쉽게 낼 수 있는 체인점 방식은 아니거든요. 기본적으로 자기의 그 저기가 없으면 못 하는 거거든요.

맞아요. 근데 두 분이 이렇게 늘 합의가 잘 되세요?

아니 만약에 우리 둘이 합의가 안 되면은 낫그릇은 결과론적으로 못 썼을 거 아니야. 어쨌든 합의가 됐으니까 샀겠죠.

(김미경) 성질머리죠. 빨리빨리 그거 해야 된다고

사모님이 더 적극적이신 거예요?

이 양반은 꽃히면 질러야 되고. 나는 그렇다고 해서 내가 저거를 사지 말자고 그러는 건 아니잖아요. 나도 좋아서 하는 건데. 합의된 거라고 봐야죠.

낫그릇에 뜨거운 국물이 담긴 채로 나오면 매우 뜨거울 텐데 사모님이 서빙하기가 힘들실 것 같아요. 어떠세요?

(김미경) 그릇이 너무 뜨거워서 이 라텍스 장갑을 끼고 이 안에다가 예식용 장갑을 끼야 돼요. 장갑이 고무 재질이라 뜨거운 걸 만지면 이렇게 색이 금방 노래져요. 이게 더러운 게 아니라 뜨거운 거를 이렇게 잡으니까 그런 것 같아요. 그래도 낫그릇(유기)이 몸에 좋다고 하잖아요. 보기에도 좋고 맛도 생각해서 그걸 힘들어도 쓰고 있는 거죠.

고명이 한 세, 네 가지 정도 올라가던데, 고기랑 계란이랑 당근이랑 호박, 양파 이렇게 다섯 개가 있었던 걸로 지금 기억이 나는데, 맞나요?

(김미경) 파하고 고기하고 당근하고 계란 지단이고, 호박은 넣을 때 양파하고 호박은 같이 끓일 때 마늘하고 같이 넣어요.

고기는 갈아서 만든 고명이 아니던데 그 이유가 있을까요?

(김미경) 다짐육이나 같은 걸로 하면 쉬워요. 고깃값도 싸고 그렇죠. 저희는 양지를 직접 사서 다 손질을 하거든요. 근데 양지를 한 덩어리를 사게 되면 기름때고 어찌고 하면 로스올이 40%가 넘어요.

(김미경) 고명으로 쓸 수 있는 건 60%도 안 돼요.

다 걸러내는 거야 다. 어떤 때는 50%로 조금 넘기도 해요. 근데 갈아진 육들은 기름을 같이 섞어서 다 으개 가지고 해서 만들어지기 때문에 기름이 둥둥 뜨거든요. 근데 여기는 칼국수 국물을 끝까지 먹을 때까지 기름이 안 떠오. 이렇게 기름 부분 다 발라내고 삶은 후 손으로

다 찢어서 손이 많이 가는 거예요.

매일 새벽 2시까지 내일 장사를 준비하신다니 이야기 들어보니 그럴 수밖에 없을 것 같아요.

(김미경) 그렇다니까. 백조나 이런 애들이 물 위에선 유유히 헤엄치는 거 같지만 밑에서는 엄청나게 지르거든요.

지단도 보면 이 사람 굉장히 얇게 해서 소꿉장난하는 것처럼.

(김미경) 온도가 굉장히 낮아야 해요. 빨리 붙이면 타버리거든요. 지단 붙일 때는 불을 약한 불로 해서

그래서 나는 너무 안쓰러워서 조금 두껍고 크게 해서 좀 빨리했으면 하는 그런 바람도 처음에는 있었어요. 왜냐하면 시간을 너무 뺏기니까. 어찌 보면 보여지는 곳에 임팩트만 주고 작은 데는 힘을 쪽 빼도 우리가 시간을 벌 수 있는 것인데. 그래서 처음에는 그런 것들에 대해서 좀 불만이 좀 있었었죠.

(김미경) 그게 제일 부딪히는 게 김치 부분이었어요.

김치는 처음에 많이 부딪혔었어요.

(김미경) 김치는 매일 담기 때문에 견출지로 해서 며칠 거, 며칠 거, 며칠 거 해서 그게 숙성이 돼서 그게 딱딱 맞게 날짜에 맞게 나와야 하는데 손님이 많으시면 들 익은 상태로 나오기도 하고 그러죠.

김치에 대해서 제가 부연 설명을 해드리자면 이거는 분명히 달라요. 뭐가 다르냐면 상업적인 김치 담그는 것하고 가정에서 담그는 거 하

고는. 상업적인 김치는요, 대량으로 하다 보니까는 공정들이 그냥 막 흘러가는 경우 되게 많아요. 씻을 때도 대충 씻어야 되고 그다음에 칼질 자체도 굉장히 빨리해야 하고 대량으로 해서 그 며칠 가야 되고. 근데 저 사람은 저거를 매일 한 거예요. 매일. 그래서 날짜별로 해서 그냥 놓는 거예요. 그렇게 손님들이 드실 때마다 늘 김치맛이 균일해야 된다는 거죠. 물론 의도는 그렇게 했지만 긴밀하지 않을 때도 있겠죠. 왜냐하면 갑자기 손님이 많아지게 되면 그럴 때는 어쩔 수는 없지만, 굉장히 정성스럽게 담아요. 지금도 배 갈아놓고, 사과 갈아놓고 앉아 있는데 안 보이는 거예요. 그런 부분들이. 장사 좀 잘하시는 분들이 컨설팅해주신다고 와서 말씀을 해주시는 거 보면 “왜 그런 데 힘을 주냐? 안 보이는 데서 힘을 빼라. 그리고 보이는 데다가 힘을 줘라!” 이러세요. 경력이 20년, 30년 되신 분들은 다 그런 식으로 조언을 해주세요. 장사는 아마추어가 하는 게 아니라 프로들이 하는 건데 그런 식으로 하게 되면은 인건비 비싼 이 시대에 못 한다. 이론은 그게 맞는 것 같지만 그렇게 하면 못한다는 얘기에요.

항상 그런 거죠. 자본을 따라갈 거냐 나의 가치를 따라갈 거냐. 여기서 항상 왔다 갔다 하는 걸 수밖에 없을 것 같아요.

그러니까 그런 것들이 굉장히 참 말로 표현하기 어려운데 부딪히는 부분들이예요. 저 사람이 주장하는 게 정성이니까 김치에 대해서는 지금도 사실은 좀 방법은 없어요. 저도 이렇게 하라고 하는 방법은 제시

를 못 하면서 다만 많은 양이 이제 손을 다 거쳐야 되니까 그게 안스럽죠. ‘김치가 문제야 문제!’라고 말은 하지만 대안을 제시하기가 어려워요. 정성 들어간 그만큼을 다른 방법으로 커버해서 이겨낼 수 있는 방법은 없기 때문에 방법은 제시 못 해요. 그냥 괜히 그냥 안타까운 소리만 하게 되죠.

(김미경) 원래 김치가 들어가는 고춧가루가 중국산하고 국산하고 거의 5배 차이는 나요. 그래서 대부분 국산을 못 써요. 그런데 저희는 괴산에서 한 저희가 한 30년 거래한 집이 있는데 친환경으로 재배를 해요. 그래서 저는 그 집에서 대놓고 가지고 오거든요. 올해도 주문해서 밑에다가 지금 넣어놓고 있는데 항상 그렇게 준비하죠. 친환경으로 해서 들어온 그 마른 일반 고춧가루와 청양 고춧가루 그리고 젓은 일반고추와 청양고추 이렇게 4~5가지가 다 섞어서 김치를 담가요. 우리 가게는 임대료가 안 나가니까 재료비에 왕창 다 투입하자. 근데 티는 안 나요. 실제로. 처음에는 배추나 이런 것도 전부 다 지입을 받았어요. 처음엔 잘 주더라고요. 그러더니 어떤 때는 좋았다. 안 좋았다. 좋았다. 안 좋았다. 이러는 거야. 그래서 저희가 할 수 없이 직접 농산물시장에 가요. 직접 가서 제일 좋은 거 사고 싱싱한 거 살려고. 할 수 없이 우리가 힘들어도 아침에 일찍 일어나서 가잖아요. 좋은 거 사려고. 그러면서도 또 이제 시세라든지 아니면 그분들을 장사하시는 분들한테 또 좋은 정보도 많이 들어요. 노하우 같은 것도 많이 듣고, 또 어느 때 뭐 사야 되는 건지 어떤 게 좋은 건지 이런 걸 우리가 모르니까

얘기 나누면서 많이 배우죠. 우리는 그분들한테 가격을 싸게 사려고 가는 게 아니라, 가격이 높더라도 좋은 물건을 사려고 가는 거예요. 지금은 우리의 성향을 아니까 그분들이 알아서 좋은 물건을 빼놨다가 주시고 그러더라고요. 마늘 같은 것도 처음에는 갈아가라고 그러더라고요. 그래서 어떻게 갈으시나 하고 봤더니 마늘을 닦지도 않고 쪼지도 안 떼고 갈더라고요. 그래서 저는 그런 거 싫다고. 좋은 걸로 달라고 해서 사 와서 내가 쪼랭이 다 따가지고선 사용하죠. 왜냐하면 칼국수가 예쁘게 나와야 되는데 마늘에서 나온 불순물들이 칼국수에 뜨면 그거 못 참거든요.

그러니까 재료를 누가 사다 주는 게 아니라 다 직접 재료도 사러 가신다는 거죠?

(김미경) 어. 그럼요. 그렇게 내 눈으로 봐야만 믿을 수 있는 거지. 그렇지 않으면 못 믿어.

아침에 두 분이 같이 나가시는 거예요?

(김미경) 네. 일주일에 한두 번만 가면 되는 거니까. 밑에 그래서 숙성고가 있어요. 거기다 재료 보관을 해요.

물건을 살 때요. 사입을 안 해요. 저희는 직접 농산물시장에 가는 이유가 좋은 거 사러 가는 거예요. 그런 마음으로. 종류가 많으면 좋은 걸 고를 수 있으니까. 그리고 이제 어느 정도 수년이 지났잖아요. 그

려면 우리가 단골집을 정하죠. 그러면 그분들이 알아서 좋은 걸 주세요. 예전처럼 우리가 여기저기 돌아다니지 않아요. 이제는.

몇 군데만 가면 된다는 거죠?

네. 사는 데 몇 군데만 딱 찍어서 가기 전에 전화해요. 뭐 뭐 필요하다 그러면은 알아서 딱 빼놓고 기다리세요. 적어도 그런 데 가서 보면 농산물에서도 경력이 30년 되신 분들도 농사짓는 사람 이름 보고 그 사람들에게 받는대요. 그 사람들도 수십 년 거래하다 보니까 어느 사람이 농사를 잘 짓는다는 걸 알아요. 그래서 그 사람들이 경매받고 그럴 때 이름 보고 받는다고 그러더라고요. 그러면 틀림없어요. 예를 들면 지난주에도 배추 같은 거 보면 비가 왔어요. 비가 오고 대낮에 따 뜻하고 그러면은 배추에 물이 들어 배춧속이 녹아요. 그런데 우리가 가면 비 안 맞은 배추를 주세요. 오랫동안 거래를 하다 보니 좋은 물건을 받아올 수 있어요.

이렇게 장사해야 된다는 걸 누구한테 들으시거나 이런 게 있으셨나요?

아니예요. 그냥 기본 원칙이 있었던 것 같아요. 우리가 이 식당을 하면서 그렇게 돈을 막 벌려고 막 눈이 어두워하지는 않아요. 지금도. 두 사람이 다 그래요. 힘들면 쉬워요.

맞아요. 저도 오늘 4시 40분에 왔는데 문이 닫혀 있어서 깜짝 놀랐어요. 그런데 5시가 되니까 정확히 문을 여시더라고요. 브레이크 타임이었나봐요?

네. (김미경) 여기 붙는 팻말에 따라서 틀려요. 이제 이거는 재료가 떨어져서. 그거는 우리가 맛집 찾아갈 때.

메뉴를 보면 칼국수 하시고, 돈가스도 하시잖아요. 근데 칼국수에 이거(새우튀김)를 항상 주시잖아요. 왜 주시게 됐는지요?

(김미경) 그게 개업 선물이었었어요. 개업 선물인데 손님들이 너무 맛있다고 그래서 그걸 빼질 못하고. 원래는 한 달 기간을 정해놓고 한 달만 드릴 개업 선물이었어요. 그래서 아직도 밤이면 밤마다 새우 만들고 있잖아요. 지금.

힘들어요.

(김미경) 원래들은 냉동으로 다 만들어진 거 사잖아요. 근데 그건 맛이 없어요. 새우튀김을 하려면 좋은 새우를 구해서 만들어야 되거든요. 좋은 빵가루도 사용하고.

돈가스는 왜 하게 되셨는지요?

(김미경) 제가 원래 고기를 안 먹어요. 그런데 돈가스만 먹어요. 저는 원래 어려서부터 고기를 안 먹었어요. 근데 엄마가 계를 하셨거든요. 계 하는 집에서 돈가스를 했었어요. 그건 먹었거든요. 고기는 안 먹지

만 제가 먹을 수 있는 게 돈가스여서 돈가스를 내요.

아~ 본인들이 좋아하시는 걸로. 그걸로 하셨네요. 내가 좋으면 된다는 마음이 메뉴에서 느껴집니다.

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 것만큼만 하자. 그래서 딱 그냥 우리 기준으로 정해버렸어요. 만약에 손님들이 오셔서 ‘어제 칼국수 먹고 오늘 돈가스 먹었는데 내일 먹을 게 없어요. 더 오고 싶어도 못 오겠어요. 뭐 먹을 게 있어야죠.’ 그랬을 때 ‘그럼 오지 마시고 칼국수가 먹고 싶을 때 다시 오시면 됩니다.’ 뭐 이런 식으로 말하고 싶을 때도 있어요. 근데 그렇게 타협하긴 쉽지 않아요. 왜냐하면, 여기 위치가 뭣이 좋은 데도 아닌 곳이라 손님 한 분 한 분이 어찌면 귀할 수도 있는 건데. 그렇게 당당하게 오지마 라고 하기엔 참 쉽지 않지만, 어차피 우리가 하루 이틀 할 것도 아니고. 우리가 좋아서 하는 거지 막 여기 우리가 돈을 절박하게 빨리 모아야 되고, 벌어야 되서 하는 건 아니지 않느냐. 좋아서 하는 거 아니냐. 그러니까 이런 것도 구태여 손님들이 요구하는 보쌈이나 빈대떡, 만두 같은 것까지 확장하지는 말자 이렇게 생각해요.

(김미경) 손님들이 걱정해 주는 거죠. 자기네들이 ‘좋아하는 곳이니까

그랬으면 좋겠다.’ 이렇게.

보쌈하면 맛있을 것 같다. 뭐 이런 식으로.

다른 것도 맛보고 싶은 거죠. 칼국수랑 돈가스가 맛있으니까 다른 음식은 어떤 어떤 맛이 나는지 기대가 되는 거 아닐까요?

근데 저희가 이거 하는 것도 벅찬데 메뉴 하나 더 늘리는 게 정말 쉽지 않아요. 그래서 무리하게 또 그러려면 천상 종업원을 써야돼요. 종업원을 쓰게 되면.

(김미경) 우선 단가가 올라갈 수밖에 없어요. 좋은 재료를 못 쓰고.

그리고 저는 단가도 단가고 인건비도 인건비지만 원치 않는 게 뭐냐 하면 그 사람들은 주인만큼 생각하지 않고 일할 것 같아요. 그래서 그 게 제일 마음에 안 들어요. 당장 늦그릇 그런 얘기 아까 했잖아요. 그 분들한테 제일 먼저 맡길 수 있는 게 설거지잖아요. 근데 설거지할 때 주인 같이 이렇게 닦으라고 그러면 닦겠어요? 안 닦지. 그러면 거기서 부터 티가 난다는 얘기잖아. 그래서 메뉴가 딱 저 두 개예요. 여름에는 콩국수를 내는데 그것도 어느 정도 저희가 떳떳하겠다 싶어서 시간을 쪼개서 추가한 건데 그렇게 되면 우리는 더 일의 양이 많아져요. 훨씬 많아져요. 불량 콩 고르는 일부터 해야되니까. 그러니까는 그런 것들이 쉽게 메뉴가 늘어나지는 못해요.

콩국수는 언제 맛볼 수 있나요?

(김미경) 6월부터 9월 추석 전까지 해요. 근데 콩국수 마니아들이 점점 늘어나면서 저희가 점점 힘들어지고 있어요. 왜냐하면 저희 콩국수에 들어가는 콩이 구입부터 힘들어요. 예약 맞춤으로 들어가야 돼서. 저희가 콩을 시장에서 사 오지 않아요.

그럼 소금처럼 또 이렇게 받아서 쟁여놓으신 거예요?

괴산 콩 써요.

(김미경) 농촌진흥청에서 종자 개량 같은 거를 해서 농촌에서도 이 콩 심어라 하면서 그쪽에서 그것만 굉장히 밀죠. 생산량이 늘어나니까. 그런데 저희가 거래하는 그분들은 재래종 콩을 고집하거든요. 그리고서는 또 재배도 많이들 하시지만 저희는 이제 논두렁콩으로 맞춰놔요. 논두렁에다가 중간중간 심는 콩들 있잖아요. 그 콩이 햇빛을 많이 받고 그 콩이 훨씬 더 영양가가 많으면서 맛있어요.

밀집돼서 심는 게 아니라 띄엄띄엄 이렇게 좀 여유 있게.

영양이 되게 좋겠네요? 땅의 기운은 다 받아 가는 거잖아요?

(김미경) 콩은 찌질해요.

왜요?

(김미경) 재래종 콩 종자는 좀 작죠. 그러니까 우리가 이렇게 책이나 교과서에서 보면 방구 아저씨나 이런 거 봤을 때 보면 그 아저씨가

그 벌레 먹은 콩을 골라서 아이들한테 볶아줬다고 이러시잖아요. 그런 것처럼 콩을 저희도 다 골라요. 왜냐하면 삶을 때도 삶는 시간차가 생기고, 그 콩이나 벌레 먹은 콩, 부딪힌 콩 이런 거가 하나가 섞여도 맛이 이상해져요. 그러니까 그런 걸 다 골라내고 그 콩으로 콩국수를 만들죠.

그것도 로스팅이 많겠는데요?

(김미경) 많죠. 많아도 그렇게 하죠. 저희가 애네 아빠가 커피도 그렇게 하거든요. 커피숍이나 이런 거 하시는 분들 보면 콩을 로스팅을 그냥 해버려요. 근데 그것도 마찬가지로 벌레 먹은 콩이나 이런 것들이 있어요.

결점 콩들은 다 골라내요. 맛에 영향을 끼치니까.

(김미경) 애 아빠가 그거 잘 골라내고서는 저희는 로스팅해 먹거든요. 로스팅한 지가 한 30년 넘으니까.

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. 맷돌을 손으로 하는 게 아니라 전기로 돌리는 맷돌을 쓰긴 하는데, 스위치 켜놓으면 자기 돌아가는 거라서. 믹서기는 칼로 잘라버리

는 방식으로 콩이 날카롭게 쳐지는데, 맷돌은 으깨지는 거예요. 그래서 돌 맷돌을 구해서 몇 번 돌려서 으깨지게 해서 굉장히 곱게 하는 쪽으로 하다 보니까 정성과 시간이 많이 걸리는 거예요.

음식이 굉장히 정성 들어서 하시는 게 옛날부터 그냥 몸에 배셨던 것 같아요.

음식뿐만이 아니라 다른 것도 그런 것 같아.

(김미경) 뿌리를 뽑아버리고. 그냥 뭐만 하면은 거기에서 끝을 봐야 저기가 되니까.

그런 게 좀 있을 것 같은 것 같아

가정에서 식구들 밥도 그렇게 정성을 들여 만드시나요?

(김미경) 많이 그러죠. 먹는 거에는요. 옷이라든지 이런 거에는 신경을 안 써요. 신고 다니는 거나 머리카락 이런 거에 신경 쓰는 건 별로 좋아 안 하고, 먹는 거는 아주 아낌없이 투자하죠.

혹시 결혼 전에도 그러셨는지요? 결혼하고 나서 그렇게 되신 건지요?

(김미경) 아니요. 결혼하고 나서 그런 것 같아요. 결혼 전에는 한 멋했죠. 결혼 전에 해볼 거 다 해보니까 그런 게 의미가 없다는 거를 아는 거예요. 원래 일본인 회사에 다녔었거든요. 신발, 옷, 패션, 핸드

백 뭐 이런 거에 완전히 다 난리였었죠. 그런데 이제 그거 다 필요 없는 거라는 걸 아니까. 근데 그 나이 때는 또 해야되는 거고요.

그럼 지금 연구하고 계시는 새로운 메뉴들도 있나요?

(김미경) 그런 메뉴들이 있긴 있어요.

지금 준비된 건 되게 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 건지 모르겠는데 ‘만두 맛의 종결은 뭐냐? 만두의 궁극은 뭐냐? 어느 만두집이 레퍼런스의 끝이냐?’ 그런 것들을 생각해보게 되면 만두의 맛의 정의를 모르겠어요. 아직도. 어느 집이 제일 만두 맛있다고 생각하세요?

저는 저희 시어머님이 해주는 만두요.

그게 집, 집마다 다 다르잖아요. 만두를 저희도 어지간히 찾아다녔어요. 만두 배우러 엄청 다녔어요. 그래서 미쉐린 가이드에 나온 가게도 가봤어요.

(김미경) 엄청 다녔지.

그러면서 이 집의 만두 맛이 과연 우리가 추구하고자 하는 맛의 정점이나. 그런 것부터 해서 계속 검토하고 따지고 시현해 보고 심지어는 그 집에 만두 사다가 다 분석해 보고.

(김미경) 그거 몇 그램. 저거 몇 그램. 이렇게 해서…….

거기에 다 분해해서 고기는 다진 고기를 썼느냐 뭐 고기 썼느냐 다 해부해 보고 별짓 다 해봤어요. 준비는 다 돼 있어요.

이제 기대해도 되겠네요?

아니요. 아직까지 정립은 못 했어요. 그 이론이 정립이 돼서 내가 추구하는 음식인지부터 확신이 들어야 자신 있게 나올 수 있을 것 같아요. 콩국수는 제가 서울에서 유명하다는 집들에서부터 해서 목포의 유명한 콩물까지 다 먹어봤거든요.

(김미경) 그럼 우리 입맛에 맞아야 되니까.

객관적인 건 아니지만 ‘사람들한테 내놔서 비교해 봐도 우리 입장에서 봤을 때 부끄럽지 않겠다.’ 그랬을 때 조심스럽게 선보이지만, 만두는 아직까지 그런 이론이 정립이 안 됐어요. 그래서 그런 맛의 특징들은 알지만 아직까지 그런 것을 다 분석해서 놓고 과연 우리만의 맛을 표현할 수 있는 만두 맛은 무엇이냐고 한다면 아직까지 잡지 못했어요. 그래서 못 내놓고 있는 거예요.

(김미경) 콩국수 같은 경우에도 보면 칼국수하고 콩국수 면하고 달라요.

칼국수 면이랑 콩국수 면을 따로 반죽서부터 따로 들어가야 돼요. 그리고 두 번 해야 해요. 힘들어요.

(김미경) 양부터 다 다르니까.

반죽의 수분량도 다르고.

(김미경) 왜냐하면 성분이 틀리잖아요. 칼국수는 따뜻한 곳에서 불지 않으면서 쫄깃거리는 성향을 가져야 되고, 콩국수는 차가운 곳에서 질겨지지 않아야 되는 성향이잖아요.

잘못하면 딱딱해져요. 반대죠. 정반대.

(김미경) 대개 이렇게 칼국수 콩국수 하는 집은 같은 면을 쓰면서 누가 치우쳐요. 애가 맛있으면 제가 안 맛있고 제가 맛있으면 애가 안 맛있고 이런거거든요. 양쪽으로 그거를 아우르기가 어려워요.

(김미경) 성향이 다른 앤데. 그러니까 면이 달라야죠.

그래서 다르게 하려고 하다 보니까 콩국수를 하면은 면서부터 달라져야 되니까 두 배가 힘들어요.

(김미경) 그래서 우리가 면 때문에 엄청 힘들었어요. 가게 하면서부터 계속 6월이면 콩국수를 했지만, 면이 계속 해마다 조금씩 조금씩 변하고 있어요.

아직까지 ‘학’이에요.

(김미경) 배우고 있는 중이에요. 그래서 올해는 면이 손님은 그래도 맛있다고 하지만 또 그거는 아직 불만스러워요.

선생님들이 만족 못 하시는 거죠?

(김미경) 그래서 면이 점차 작년보다는 올해가 더 좋다고 그러고 그 해보다는 하고 이제 내년이 더 좋아져야 되겠지.

그러니까 계속 공부해야 되죠.

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

사실 유지도 힘든 거죠.

(김미경) 유지 아니에요. 유지는 퇴보나 마찬가지예요. 그 자리에 있으면 발전을 못 하면은 그것은 퇴보죠. 그래서 우리나라 칼국수가 발전을 못 하는 거고. 대개 칼국수 하시는 분들은 40년 됐다. 뭐 몇 년 됐다. 그러는데 그분들은 그런 생각을 안 가지고 그냥 그렇게 하시면서 ‘몇 년이래’ 이러시는데 말만 몇 년이지. 저는 그게 싫더라고요. 더 발전하고 변하지 않은 것처럼 변해줘야 되거든요. 발전해 줘야 돼.

굉장히 어려운 거잖아요.

어렵죠.

그것은 단골들만 알아차릴 수 있는 것이고.

(김미경) 요새도 손님들이 오셔서 “면이 더 맛있어졌어요.”라고 하세요. 근데 그거는 조금 계절에 따라서 다르기도 해요. 여름철보다는 조금 추울 때가 더 맛있어지니까. 면이.

사실은 이렇게 프라이드를 가지고 있다고 이렇게 내세우면서도 한편으로는 저도 쫄 때가 많아요. 가슴을 졸이면서. 왜 그러냐 하면요. 원하는 면이 안 나올 때가 많아요. 갑자기 비가 와서 가수율이 달라져 버리게 되면 나는 어제와 똑같은 방식으로 해서 큰 변화가 없다고 생각했는데 갑자기 변수가 생겨버리게 되면 미세하지만 만족하지 못하는 거예요. 그러면 큰일 났다. 큰일 났다. 오는 손님들한테 이거 어떡냐, 어떻게 하냐 막 걱정스럽기도 하고 손님들은 모르시고 그냥 그럴 때도 있지만 본인이 불안한 거예요. 본인이 불안해서 안절부절못하고.

(김미경) 그리고 그 손님들이 피크타임에 동시에 몰려오시니까. 좋은 조건에서 항상 나와야 되는데.

정성을 다하지 못할 때.

(김미경) 빨리 내놓으라고 난리들을 치시니까.

아.... 그때는 정말 힘들어요.

(김미경) 점심때는 막 대기하시고 이러니까 그때 끓여내려면 힘든 거지.

제일 지금 속상한 게 뭐냐 하면 점심 식사 시간에 확 몰릴 때 되면 갑자기 수십 명이 오세요. 번호표 받고 앉아 있고 막 그럴 때 식당에서는 한 그릇 한 그릇에 사실 정성을 쏟는 게 맞는 건데 그렇게 못해요. 그냥 막 끓여서 나가고 이쪽 솔에서 막 끓여나가고 막 정신이 없는데

(김미경) 퀄리티가 일정하지 못하니까

퀄리티가 떨어질 때 막 속상한 거죠. 간도 천천히 봐서 안 맞으면 미세하지만 조절해야 하고. 보통 사람들은 ‘아니 간 볼 게 뭐가 있어. 그냥 늘 같은 양인데. 같은 소금양 집어넣으면 똑같이 떨어져서 나가는 건데 왜 그런 것들을 갖다가 끓일 때마다 간을 봐? 난 이해가 안 되네. 그냥 그 정도면 항상 똑같은데 아직도 그거 짬이 아직 안 돼?’ 이렇게 물어보시는 분들이 있으세요. 그런데 그날 면에 따라서 조금 반죽이 무를 수도 있고 조금 될 수도 있고. 거기에 따라서 달라져요. 완전히. 그러면 간을 계속 봐야되는 거예요. 근데 간을 안 맞으면 또 소금을 넣고 또 맛을 봐야 되고.

(김미경) 그리고 소금의 포대에 따라서도 염도가 달라요. 달라요.

(김미경) 똑같이 그해에 나온 소금인데도 염도가 달라요.

그런 것 때문에 굉장히 예민하게 봐야 되거든요. 그렇다고 해서 제가 예민하게 모든 손님한테 다 균일하게 잘 맞춰나간다는 것은 아니에요.

(김미경) 어떤 분들은 싱겁다고 하고 어떤 분은 짜다고 하고 이런 분들 계시죠.

그렇죠.

사람마다 너무 또 입맛도 다르고 참 그게 식당 하면서 제일 맞추기 힘든 부분 같아요. 그래서 손님들한테 정성을 담아서 한 그릇 한 그릇이 나가야 되는데 그렇지 못하는 환경이 됐을 때 아쉽고 서운하고 막 속상하고 막 그런 게 아직 지금도 많고 식은땀도 날 때도 있어요.

점심때는 막 몰리나 봐요?

점심때는 좀 많이 바쁘지요. 그래서 내가 지금도 하면서도요. 사실 조마조마하고 막 그래. 조금 더 잘해주지 못하고 좀 더 잘할 수 있는데. 그리고 돈가스도 마찬가지로요. 돈가스는 고기가 생물이예요. 좋을 때도 있고요. 안 좋을 때도 있고

(김미경) 엄마들이 한배에서 자식들 낳아도 다 다르다고 하잖아요. 근데 이 고기가 돼지마다 다 달라요.

달라. 여름에는 더우니까 돼지가 물을 많이 먹잖아요. 그게 살에서 물러져요.

(김미경) 물돼지라고 하길래 돼지한테 물 먹이는 줄 알았어요. 근데 돼지가 더우니까 여름에 자기가 물을 많이 먹는 거예요.

쫄쫄하지 않은 경우가 있어요. 그런 것들로 돈가스를 만들면 아무래도 최상의 돈가스가 나가지 못하는 경우가 발생이 되니까 속상하죠.

(김미경) 쉽게 하시는 분들은 돈가스 같은 경우에도 다 이렇게 자른 거.

포션육이라고 그래서 등심이 이렇게 있잖아요.

(김미경) 다 잘라서 나와요.

등심 표면에 근막도 있고 기름기도 있고, 갈빗살도 붙어 있고 털도 붙어 있고 막 그런 것들. 그러면 다 발라내고 필요 없는 것들 잘라내고 하다 보면 고기 로스올이 높아요.

(김미경) 그래서 일반적으로는 그램 수 맞춰서 이렇게 딱딱 잘려져 있

는 걸 받아요.

아침에 챙기기만 하면 되지.

(김미경) 그런 데서는 그냥 자기네가 근수를 이런 데에서 떼어내면은 안 나오니까.

웬만한 건 다 붙이죠.

(김미경) 똑똑 그냥 잘라서.

그리고 생고기 쓴다고 하는데 생고기는 맞죠.

(김미경) 그리고 고기 같은 경우에도 제주도 고기 같은 경우에는 거기에 그 도축 날짜가 다 해서 육지로 오게 돼 있어요.

이력이 다 붙어요.

(김미경) 돼지고기나 이력

흑돼지 말씀하시는 거죠?

(김미경) 그렇죠. 이력이 있는데 육지 고기 같은 경우에도 분명히 있을 거예요. 그런데 이런 데서 대주는 곳에서 오래된 거. 이런 거 다 잘라서

우리가 정육점에서 고기 사면 며칠에 도축했는지 알아요? 모르잖아요. 그냥 주면 그냥 갖다 쓰는 거잖아.

(김미경) 근데 그러니까 우리 눈을 믿을 수 있는 게 거기서 하면 딱 진공 포장이 되어서 도축 날짜가 거기서 어제 잡았다. 그러면 아침에 배로 올라오죠.

제주도 흑돼지로 하시는 거예요. 돼지고기를? 비싼데….

근데 사실은요 제주도 흑돼지 못 쓸 때도 있어요. 수급이 안 좋아가지고. 그래서 흑돼지가 안 들어오게 되면 백돼지 쓰기도 해요. 제주도 고기를 사용하는데 옛날에는 수급이 좋을 때는 계속 흑돼지가 들어오는데 요즘에는 돼지고기 품귀가 나서 못 받아요. 지금 가격이 계속 오르고 있는데 즉시 가격 반영을 못 하지요. 그리고 저희는 수년 동안 한 곳에만 거래해요. 보통 사람들이 보면 조금 마음에 안 들면 거래처 자주 바꿨어요.

(김미경) 좀 비싸다 그러면 싼 데로 바꾸고

저는 생각은 뭐냐 하면 거래처를 바꾸는 게 능사가 아니다 예요. 한 군데를 믿고 거기서 차라리 내 요구사항을 얘기해서 내 의견이 관철되는 곳을 만들어가면서 고기를 납품받아야지 조금 단가를 비싸게 받는다 고 해서 아예 딴 데로 바꿔버리고 또 다른 데서 거기 조금 안 좋은 거 줬다. 그러면 또 다른 데 바꾸고 그러면은 그 사람이 나하고 교감이 없어져요. 그냥 저 사람은 늘 장사 개념에서 그냥 거래하는 사람으로 받아들인단 말이죠. 지금도 한 곳과 거래하는데 처음에 불만이 되게 많았어요. 처음에 고기를 볼 줄 모르니까 좋지 않은 고기를 섞어서 주는 거예요.

(김미경) 찬 곳에 있으면 김치냉장고에서도 얼잖아요.

찬기 나오는데. 이게 데다 보면 저쪽에 얼었던 부분들이 있어요. 그런데 그게 얼린 거 가져오지는 않잖아요. 근데 살짝 해동이 되면은 수분

이 빠진 게 이제 이제는 알죠. 옛날에는 그게 이제 고기가 안 좋은 거 원래 그런가보다 그러고 받았어요. 지금은 알죠.

(김미경) 저희는 그날 돈가스 안 팔아도 된다 생각하고 고기를 반품시켜요.

이거 다 가져가라고 다 그대로 안 팔고 그날 장사 안 하고 다 갖다 보내버렸어요.

그러니까는 그런 것들을 쓰면서 본인이 만족을 좀 하고 내가 좋은 걸 쓴다. 이래야지 음식이 제대로 나오지. 단가를 절약하기 위해서 조금 안 보이는 데서 힘을 빼자. 이렇게 생각하기 시작하면은 다 그런 마인드로 접하게 되거든요. 그러면 모든 것에서 조금씩 조금씩 그게 티가 난 게 저하가 되면은 전체적으로 모아놓으면은 다 저하가 될 수밖에 없을 것 같아요. 생각 고쳐먹기 나름인데 이만큼 하나 조금 올려놓으면은 다 거기다 맞춰놓으면 그냥 늘 그러려니 생각이 되는데 일단 하나 빼기 시작하자. 아니면은 낮춰서 하자라고 생각하기 시작하면 다 그렇게 해야 돼요. 마인드자체가. 그러면 전체가 떨어지는 거예요

(김미경) 음식점 하시는 사장님이나 이런 분들도 또 이해가 가기는 해요. 월세라든지 인건비라든지 이런 게 많이 나가다 보니까 그 비중이 너무 크거든요. 거기다 재료비까지 그렇게 들어가면 자기한테 남는 게 없는 거예요. 그러니까 재료비에서 코스트를 낮추고 더 낮은 걸 쓸 수밖에 없는 것 같더라고요. 저희도 바쁠 때 손님들이 오셔서 그래요. ‘아르바이트나 누구 좀 쓰지, 왜 그렇게 힘들게 그러시느냐고.’ 근데

알바를 쓰면 그 즉시 품질이 낮아져야 되거든요. 재료 구입해서 벌써 좋은 걸 쓰지 못하고 그걸 낮춰야 되니까 “조금 불편하셔도 좀 참으세요. 재료 좋은 거 써서 맛있게 하려고 알바 못 써요.”라고 말해요. 그러니까 손님들이 나르고, 다 드신 그릇이 있으면 치우고 막 그러세요. 안 그러면 할 수 없이 저희도 재료를 낮출 수밖에 없을 거예요. 중국산 고춧가루 써야 되고. 식용유도 싼 거 써야 되고. 인건비를 거기서 뽑아야 하거든요. 그렇지만 음식점 하시는 분들도 마인드를 좀 바꿔야 된다고 생각을 해요 저는.

지금 고기부터 기름 문제까지 이야기했는데, 사람들이 제품을 바꾸게 되는 이유가 품질도 있지만 단가 때문에 바꾸는 경우도 되게 많잖아요. 근데 결국은 돌아서 똑같아져요. 처음에 상인들이 기름을 거래처 빼앗기 위해서 싸게 줘요. 싸게 줬다가 이제 내 사람 됐다 싶으면 찢끔찢끔 ‘기름값 올랐네요.’ 그러면서 그럼 올라가요. 결국은 똑같아져요.

(김미경) 그럼 또 업체를 바꾸는 거예요.

고기도 만약에 바꾸려고 ‘이번에 좀 샘플 한번 받아보려고 하는데 고기 좀 한번 보내보실래요?’ 그러면은 첫 거래에 좋은 고기 주죠. 단가 싸죠. 그래서 써보니까 괜찮거든. 그렇게 해서 이제 조금 이제 가려고 그러면은 당연히 이제 또 안 좋은 고기에 단가도 올랐는데요. 그리고 올라가고 결국 돈이에요. 그래서 그렇게 돼서 또 다른 거래처를 잡기 위해서 헤매고 다니느니 처음서부터 아예 사람을 내 스타일로 같이

만든다거나 하나 아니면 서로 잘 협의해서 저 사람에게 내가 요구사항을 이야기하고 맞춰줄 수 있는 정도로 서로 유대관계가 맺어지게 되면 거짓말도 안 하게 되고 신뢰가 쌓이니까는 오히려 편해지는 것 같아요. 오히려.

같이 성장한다고 생각하는 게 서로에게 좋은 것 같아요.

그렇지. ‘교학상장’이라 하죠.

제 생각에는 거기도 성장하고 여기도 성장하고. 저는 그런 게 신뢰인 것 같기도 해서 매우 중요한 것 같아요.

제 일본 친구가 하나가 예전에 자기 일본에서 집이 하나 있었어요. 근데 그 집에서 부모님한테 이제 물려받으면 그 집에서 불고깃집을 하겠다고 생각을 했는데, 남의 가게에서 7년 동안 일을 했어요. 고깃집에 가서. 우리나라에서는 그러기도 쉽지 않죠. 한 6개월만 배우면 다 배웠다고 그러고 다 떨어져 나와서 독립해서 차렸을 텐데 7년을 일하고, 그다음에 사장님한테 어느 날 이제 내가 저도 이제 독립을 해야 될 것 같아요. 그랬더니 사장님이 적극적으로 밀어주시고 그 집에 왔었던 사람 손님들의 명함 다 챙겨서 네가 이제 나가서 독립해도 손님들이 전혀 없지는 않을 것이다. 그렇게 해서 독립을 했어요. 그런데 이 사람이 한 1~2년을 장사하다 관광차 한국에 왔어요. 일행들이 있었는데 못 보던 사람들이 돌인가 세 명이 왔어. 누구냐 그랬더니 자기

네 집에 고기를 납품해주는 거래처 실장이라는 거예요. 고기 대주는 사람이 왜 왔냐 그랬더니 자기가 이 사람들 때문에 고기 장사한다는 거죠. 고기 장사를 하니까는 저 사람들은 나한테 굉장히 도움을 주는 사람이 고마운 사람인데 내가 한국에 여행할 때 같이 가자고 그래서 내가 비용 대줘서 같이 왔다 이거지. 그 얘기는 뭐냐면은 서로 신뢰로 맺어진다는 얘기에요. 그런 것들을 그냥 보면서 배운 거죠. 저렇게 사람을 사야 되는 거구나. 그냥 너하고 나하고 돈으로 거래되는 거래처가 아니라 저 사람은 나한테 좋은 고기를 대주는 그런 고마운 사람이 다라는 것을 나는 이번 여행을 한국에 갈 때 같이 가자고 제안을 했고 같이 데리고 가서 같이 관광을 다니면서 그러면 돌아가서도 그 사람은 내 사람이 돼서 나한테 하다못해 조금 더 좋은 고기도 대줄 수 있을 것이고 신뢰 관계가 더 맺어지면 장난도 안 칠 것이고 그런 게 쌓여가는 거죠. 그런 것들은 굉장히 중요한 것 같아요.

네. 저는 정말 아까 너무 신기했어요. 그렇게 거래처랑 그런 관계를 맺는다고 얘기했을 때 쉽지 않은데.

거래처와 항상 교류하면서 좋은 관계를 유지하는 것은 참 중요한 것 같아요.

여러 가지 이유로 메뉴를 딱 정해서 하시는 게 있으신 거네요. 음식 하나가 굉장히 많은 게 모여서 만들어지는 작품 같다는 생각이 듭니다.

니다.

그렇죠. 재료가 많이 중요하죠.

(김미경) 솔직히 손님들 앞에 음식을 하는 사람들 떳떳해야 되거든요. 손님을 속여서 그렇게 하는 거는 아니고. 왜냐하면 손님이 맛이 없다고 하면은 입맛이 달라서 그런 거지만은 항상 만든 사람은 내가 성의껏 만들었기 때문에 항상 당당해야 된다고 생각하거든요. 그래서 그 손님한테 부끄럽지 않은 그런 음식을 내려고

그리고 공부도 많이 해야 된다고 생각을 해요. 메뉴가 두 가지밖에 안 되지만 저희 틈나는 대로 먹으러 많이 다니거든요. 꼭 칼국수나 돈가스집만 가지는 않아요.

(김미경) 그래서 거기 맛집 찾으러 떠난다는 핏말이 있잖아요.

저 이런 핏말은 처음 봤어요.

(김미경) 거의 한 달에 한두 번씩은 사라져버려요.

갑자기 가는 이유가 일요일에 식당들이 쉬는 집들이 많아요.

(김미경) 우리랑 똑같이 일요일 날 쉬니까 못 가잖아요.

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

(김미경) 손님들은 뭐라고 그러세요. 그렇게 문을 닫고 막 그러면 어떡하느냐고. 그러는데 어떻게 하는 게 아니라 우리도 공부하고 배우고

어디 가서 그래야 손님들한테 그게 다 돌아갈 수 있는 거니까 우리도 손님을 위해서 하는 거니까 떳떳하지.



이런 방식이 문화로 이해가 되면 또 다 받아들여질 거예요.

욕은 많이 하세요. 하하하

(김미경) 그리고 11시 30분에 오픈인데. 11시에 오셔서 문 열어달라 들어와서 가만히만 있겠다 뭐 하겠다. 이러는데 안 열어드리거든요. 왜냐하면 우리가 그 시간까지 손님들이 와 있으면은 그 시간에 세팅 해서 솔직히 30분에 딱 맞춰서 미리 갖다 놓을 수 있어요. 근데 열무 같은 것도 미리 안 갖다 놔요. 김치냉장고에서 나오는 즉시 맛이 없어 쳐요. 그러기 때문에 그즈음에서 5분 전에 갖다 놓는 거거든요. 김치

냉장고가 창고에 있어서 영업 시작 전에 밑에서 올려다 놓는데, 손님이 와 계시면 신경 쓰느라 미리 갖다 놔야 되니까 음식의 맛이 안 되는 거예요. 그리고 밥도 30분에 딱 맞춰서 해요. 미리 해놓으면 밥이 맛이 없어요. 그래서 밥도 저희가 할 때 보면 하루에 일곱, 여덟 번씩 밥을 하거든요. 일반 식당에서는 30인용 큰 솥에 하잖아요. 그래서 공깃밥에다 담아 놓으니 아침에 밥 한번 해놓고 나면 끝이에요. 그러면 시간이 안 가는데 저희는 가정용 밥솥으로 해서 10인용 밥솥에 5인분 밖에 안 해요. 왜냐하면 그 최대 용량을 사용하면 맛이 없어져요. 그래서 반 정도밖에 안 들어가는 5인분 정도만 이렇게 가는 거거든요. 밥솥을 몇 대 놓고 자주 해서 돌려버리거든요. 근데 손님들은 오셔서 왜 문 안 열어주냐고 그러시는데 그런 내용을 모르세요.

새우튀김도 쉽게 할 수는 있어요. 새우튀김 잔뜩 튀겨 놓고 주문 들어올 때 두 마리씩 집어주면 되죠.

(김미경) 근데 음식은 미리 만들면 맛이 없어요. 바로 만들기 때문에 제가 ‘뜨겁습니다. 조심하세요.’라고 말씀드려요.

(김미경) 그래서 30분 전에는 못 열어드리는 거예요. 여기서는 준비하느라 난리가 나고 있는 거예요.

명함 디자인이 독특한데 디자인을 맡기신 거예요?

(김미경) 이건 우리 딸이 그린 건데, 초등학교 때 미술 학원 한 달 보냈던 기억이 있어서 ‘우리 집에서 배운 사람이 너밖에 없으니까 네가

해라.’라고 해서 그린 거예요.



이거 감나무를 표현한 건가요?

(김미경) 저희 마당에 있는 나무가 단감이랑 대봉이에요. 여기 앞에 보이는 나무에 단감이 이렇게 열려요. 그래서 감색을 이렇게 쓴 거예요. 저쪽에 있는 나무는 대봉이에요. 저기 쿨트로 만들어 놓은 저런 감이 열리거든요. 그래서 가을에는 그쪽 테이블을 제일 좋아하세요. 거기 감나무가 바로 보여서요.

손에 닿을 만한 데에 대봉시가 이만한 게 있어요.

(김미경) 대개 감나무는 밑에서 이렇게 올려다보잖아요? 근데 저희는 눈높이에서 감나무를 볼 수 있어요. 그래서 그 자리를 되게 좋아하시

는 분이 계세요. 그리고 저희가 테이블 배치를 할 때도 우리가 다 앉아보고 배치를 했어요. 어디 한 자리에 소외되지 않게. 그래서 일부러 혼자 앉으신 분들 저렇게 놓았어요. 물론 테이블을 더 많이 집어넣을 수 있는 구조도 있지만, 그렇게 많이 안 넣었어요. 그래서 저희는 코로나 때문에 몇 미터씩 뛰라고 하는데 그 규정에 맞아서 테이블을 안 떼도 돼요.

기존에 다 적용이 돼서 안 해도 되는 상황이죠.

코로나 상황으로 영업에 영향을 좀 많이 받으셨나요?

(김미경) 단체 분들이 대개 보면 6명에서 10명 이렇게 들어오셨는데, 그렇게는 못 오고 인원이 적어지잖아요. 그러니까 테이블 수는 많은데 인원이 적어서 아무래도 매출 차이는 있죠.

그렇게 확 줄어들거나 그러지는 않았어요. 영향이 있긴 있지만 그렇게 크지는 않았어요.

포장만 되고 배달은 안 되는 거죠?

(김미경) 일부러 안 해요. 음식 맛이 떨어지기 때문에. 돈가스도 정말 타협해서 포장하는 거지.

돈가스도 포장 안 했었어요. 맛이 떨어져서.

(김미경) 음식은 금방 나왔을 때 그 자리에서 드셔야지 포장해 가서 그렇게 드시는 거는 맛이 없잖아요.

사실은 불만이 많아요. 포장하는 것도 맛이 조금 떨어질 텐데 아니면
은 수분이 돈가스 밑으로 떨어져서 눅눅해져서. 저런 것들도 굉장히
좀 불안 불안해요.

(김미경) 왜냐하면 저희 돈가스 육즙이 좀 나오는 스타일이잖아요. 그
러니까 그게 눅눅해지는 게 그 고기의 육즙이라든지.

그게 기름이 떨어지는 게 아니라 고기 안에 생고기를 쓰다 보니까 육
즙이 떨어져서 바닥에 젖는 거거든요.

(김미경) 포장하면서도 안타까워요. 지금 드시면 정말 맛있는데 이것을
포장해서 가지고 가셔서.

그거를 고칠 수 있는 개선 방안도 가지고 있어요. 좀 더 바삭 튀겨줘
서 수분기를 튀길 때서부터 바삭 튀겨지게 되면은 수분이 적기 때문
에 덜 눅눅해져요. 할 수는 있어요. 그런데 상대적으로 고기가 푸석해
지는 거예요. 딱딱해지고 맛이 없어. 그러면 또 맛이 없어지는 거예요.
그래서 그냥 젖더라도 그렇게 하자. 근데 어떤 냉동 고기들은 처음부
터 수분이 많이 빠져 있어서 바삭해요. 그래서 씹으면 바삭한 식감이
있어요. 근데 고기들이 뻣뻣하죠.

칼국수 육수는 어떤 방식으로 만드세요?

육수 내기 위해 저희는 한우 뼈를 써요. 밑에 창고에 삼중 스테인리스
대형 솥이 있어요. 사골은 쉽게 우려나는 게 아니라 정성을 다해 우려
내야 해요.

(김미경) 비 오는 날은 난리도 아니에요. 환풍기를 계속 돌리면서 끓여야 해요.

왜냐하면 이런 데서는 지금 육수를 못 끓이잖아. 열이 얼마나 나는 데…….

(김미경) 그래도 한 번에 2~300인용을 끓이니까. 장비가 요새는 좀 좋아서. 돈이 들어가서 그렇지.

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

(김미경) 사골 뼈를 넣고 끓이면 진짜는 맑아요. 불투명한 하얀색은 아무래도 첨가가 된걸 거예요. 그리고 또 이렇게 끓이면 기름이 많이 떠요. 그래서 저희는 바로 저온 창고에 넣어서 기름을 식힌 후 걷어내죠.

사실은 뼈를 오래도록 끓이면 뽀얗져요. 국산 사골 뼈를 쓰면은 누런게 아니라 하얗게 뽀얗져요. 은은하게 끓이는 게 아니라 사골이 뼈가 하얗게 우러나고 그러면은 굉장히 센 불로 해서 끓여야 해요.

(김미경) 어떤 손님들은 국물하고 면하고 좀 따로 해서 파시라 그러세요. 근데 집에 가서 끓이면 그 맛이 안 나요. 저희는 센 화력을 사용하거든요. 식당 불판보다 더 센 화력을 쓰거든요.

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

저희는 사골 국물을 사용하지만, 사람들이 거부하시는 분들도 있어요. 서울에는 사골국물을 이용하는 칼국숫집들이 되게 많은 반면에 인천에서는 ‘해물칼국수가 진짜 칼국수다.’라는 인식이 훨씬 강해요.

음식에도 지역적인 특징이 있는 것 같아요.

예. 그래서 처음에 칼국수를 선보이는데 손님들이 거부를 많이 하셨어요. 느끼할 것 같다. 안 드셔보시고.

그런데 맛이 되게 깔끔한데요?

뼈를 베이스로 하려니까 아무래도 설령탕에 느끼함 그런 고유한 맛이 날 거 아닙니까. 그러면은 저희 와이프처럼 싫어하는 사람들이 분명히 존재할 텐데 하는 생각에 야채수프를 섞어요. 야채를 따로 끓여서요. 섞어서 느끼함을 잡아버리는 거예요. 사실은 그게 비결이에요.

그래서 사골국물 맛이 느끼하게 나지 않았군요.

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

이 음식을 내 사람이 잘 먹어야 되니까 그런 아이디어를 낸 거죠.

본인들이 좋아하는 맛을 대중화시키는 데 성공하셨네요?

(김미경) 대중화까지는 아니고. 그런데 그걸 좋아하시는 분들이 오시는 거죠. 한 번 드신 분들은 네 약간 중독되는 맛이라고 주기적으로 먹어 줘야 된다고 그러시더라고요.

그래서 드셔보셨겠지만, 설령탕 같은 그런 스타일이 느껴지지는 않는 거죠.

(김미경) 약간 용화를 시킨 거죠.

사골 뼈 육수와 야채 육수의 비율은 사장님이 개발하신 거죠?

네. 저희가 한 거예요. 그래서 저희가 서울에서도 보면 유명한 칼국수 집들이 많아요. 그런데 거기는 좀 느끼해요. 닭 뼈 같은 것들을 집어 넣어서 고기 맛에 더 그런 질감을 더 높이는 거예요. 더 묵직하게. 그런데 저희는 이 사람이 싫어하다 보니까 그런 것을 빼줘야 하는 거죠. 그런 유명한 집들 가서 다 먹어보면서 저 사람들은 저렇게 하는 거 알지만 ‘우리는 저렇게 해서 하는 게 아니라 쫓아가지 말고 우리 스타 일대로 만들어보자.’ 해서 변형해서 만들다 보니까 우리만의 육수가 만들어진 거죠. 물론 유명한 집들 국물도 사다가 저희가 다 분석을 다 해 봤어요. 그 국물들이 식으면은 걸쭉하게 응고돼서 덩어리 되는 거예요. 닭 뼈가 들어가고 그러면 콜라겐 녹아서 응고되는 거예요.

(김미경) 거기는 그걸 넣으시는 거죠.

닭 뼈 집어넣으면 되게 묵직해져요.

(김미경) 그래서 요새는 치킨 스톱 넣으시죠. 그리고 조개 칼국수나 이런 거를 하시더라도 조개만 넣어서는 그 맛 안 나요. 조개 다시다 넣으시는 거예요.

(김미경) 조개 다시다라고 나오는데
칼국수 메뉴를 하겠다고 구상을 하고

(김미경) 제가 고기를 안 먹으니까 해물로 가자 그래서 조개 연구를 한 1년 했었거든요. 연안부두 안쪽으로 가면 조개 도매시장이 있어요. 우선 거기 다니면서 1년 동안 조개 사다가 조개 사이즈, 상태, 삶아서 해보면서 이런, 저런 연구를 했어요. ‘조개를 얼마를 넣어야 조개 맛이 시중에서 하는 그런 맛이 나느냐.’하는 생각에

300g으로도 끓여보고 400g도 넣어보고, 500g 넣어봤어요.

(김미경) 그런데 시중에 파는 그 맛이 안 나오는 거예요. 그 맛을 내려고 하면 조개가 몇 그램 들어갔더라? 350g 정도 들어가야 나오는데 350g이면 그릇에 이만큼은 들어가야 해요.

컵데기 벌어지고 나면 반 이상 채워져요. 그랬을 때 비로소 조개칼국수 맛이 나는 거예요. 조개 육수는 조갯살이 탱탱하니 가장 좋을 때는 5월 6월달 때는 잘 나와요. 그런데 산란이 지나서 여름철에는 살이 쭉 빠져버려요.

(김미경) 그리고 요새는 빨이 있어요. 조개가 입을 다물고 있는데 거기에 갯벌 흙이 가득 차 있잖아. 한가득 들어있는데 그거 하나만 들어가면 국물은 끝이야.

그날 끝나는 거야. 다. 그러다 보니 계절 관계없이 안정적인 공급이 가능한지, 1년 동안 가격 변동은 어떠한지, 해감 방식은 무엇이 가장 효과적인지 검토를 한 후 미련 없이 조개로 만드는 칼국수는 포기했어요.

(김미경) 해물은 아니다.

이건 아니다. 하나같이 가서 보세요. 바지락 칼국수에 국물이 자작하게 나오는 데가 없어요. 왜 그러겠어요? 그 국물이 아깝지 않다는 얘데요. 그래서 이만큼을 줄 수 있다는 거는 국물에 힘이 안 들어가기 때문에 아깝지 않은 거거든요. 손님들이 국수만 건져 먹고 이만큼 3분의 1을 흥건하게 남겨놓고 갖다 버려도 전혀 안 아깝지 않은 거예요. 만약에 그게 사골같이 정말 돈의 힘이 들어갔다면은 그렇게 못 주는 거예요. 심지어는 제가 어느 저기 한우 설농탕집에 가세요. 곰탕집에 가서 너무 맛있어서 국물 더 달라고 그랬더니 “못 줍니다.” 그러더라고요. 그래서 물어봤더니 “고기랑 국물하고 맞춰서 딱 나왔는데, 여기서 더 퍼주게 되면은 저는 물 탈 수밖에 없습니다. 물 못 탑니다.” 이렇게 말하더라고요. 그런 가게가 진국이 제대로 된 집이에요.

(김미경) 일본 같은 경우에서도 우동 먹을 때 보면 우리 곱빼기 시키면은 국물 주잖아요. 근데 일본 식당은 아니에요. 면 따로 국물값 따로 하고 따로따로 다 내야 해요.

처음에 놀랐어요. 우동 맛집을 찾아가 좀 많이 먹으려고 면을 추가로 시켰죠. 근데 비빔국수처럼 해서 나온 거야. “왜 이렇게 국물이 적냐?”

그랬더니 “국물은 안 시켰잖아요.”라고 하더라구요. 그 이야기는 국물에 힘이 얼마나 들어갔는데 그걸 어떻게 그냥 준다는 얘기였던 거죠. 결국 면과 국물을 따로 시켰어야 된다는 거죠.

(김미경) 이야기를 듣고 보니까 맞는 말이더라고요.

제가 아는 셰프가 그러시는데 우리나라 식당에서는 김치를 무한 리필로 그냥 주는데, 그건 바로 힘들게 안 만들었으니까 가능한 거라는 거예요. 그러니까 발전을 못 한다는 거죠. 김치가 제값에 인정받아야 김치가 발전을 하는 건데 식당 하면 그냥 공짜로 주는 거로 생각하니까 사람들이 정성을 뺄 수밖에 없다는 거죠.

(김미경) 그래서 우리나라 한식이 정성이 안 들어간대요. 콩국수도 그래요. 콩이 분유같이 파우더로 나오는 것도 있어요. 그걸 사용하면 노력을 적게 하고 콩국수를 만들 수도 있어요. 그래서 중국집에서도 콩국수를 하고 분식집에서도 콩국수를 할 수 있는 거예요. 베지밀처럼 팩으로 구입할 수 있거든요. 액상으로 들어와서 그거를 사용해보라고 우리 가게에도 와서 소개해요.

그런 것들을 납품해줘요. 식당에다가.

(김미경) 테트라팩으로 되어 있어서 안 팔리면 냉동실에 넣으래요. 냉동실에 넣다가 손님 오면 흔들어서 풀어서 소면 끓여서 그걸 넣으라고.

면도 힘 안 들어가잖아요. 소면 쓰잖아요. 오투기 소면 갖다가 그냥 끓이고 그거 한 번 푹 뜯어서 넣으면 되니까 되게 편하죠.

(김미경) 그러니까 재고 관리를

재고 관리는 할 일도 없고. 콩 같아서 그냥 삶고 할 일이 없어요.

(김미경) 고르고 뭐 하고 할 것도 없고

그렇게 따지고 보면 정말 한 그릇을 정성을 담아서 만든다는 게 참 쉬운 일은 아닐 거예요. 아마도요.

혹시 자녀분한테 물려주고 싶으세요?

글쎄요. 자식들이 그동안 공부해온 분야도 있고, 좋아하는 일이 있다면 그것이 우선이겠지요. 아직 이 일을 이어서 하고 싶다는 애는 없어요. 그리고 너무 힘들어서 권하고 싶지도 않아요.

(김미경) 우리 때로 끝이다 하고 그렇죠.

근데 저희는요. 이래요. 지금 이걸 하고 있지만 무리하게 욕심내서 하진 않아요. 그래서 저희가 설 때 쉬어 가면서 그래서 많은 분이 그러시죠. “저 사람들이 저 장사를 하는 사람들이야? 뭐 하는 사람들이야?” 그렇게 하는데 이번 추석 때도 열흘 쉬거든요.

(김미경) 원래 장사할 때 추석 때 한 10일, 설 때 10일, 여름휴가 10일, 연초에 10일, 연말에 10일에서 한 10일씩은 쉰다. 그걸 정해놓고 중간중간에 이제 어디 맛집이라든지 이런 거는 그냥 보너스로 쉰다. 그리고 점심때 재료 떨어지면 문 닫아버리고.

점심은 몇 시까지 장사하세요?

원래는 11시 반부터 3시까지인데 3시 전에 재료가 떨어지면 문 닫아요.

(김미경) 문을 닫고. 그런데 너무 일찍 어떤 때는 한 시에 떨어지거든요. 그럴 때는 오후 걸 당겨 팔아버려요. 그리고 오후 장사를 안 해요. 저희는 재료를 더 만들지 않아요. 그날 준비된 것만 딱 해서 그냥 다 소진되면은 욕심 안 내고 그냥 문 닫아버려요.

제가 여기를 세 번 왔는데, 세 번 다 먹은 거는 굉장히 운이 좋았던 거네요.

(김미경) 네. 맞아요. 보통 네 번, 다섯 번은 실패하시기도 해요. 그런데 면은 원래 점심이나 이런 정도로 많이 드시고 저녁까지 면을 안 드시거든요. 그래서 저녁은 조금 한가한 편인데 그래도 또 어떤 날은 난리가 날 때도 있죠.

저녁때 바쁠 때도 바쁘고요. 대중이 없어요.

(김미경) 우리도 예측을 못 해.

그럼요. 식당은 원래 그렇잖아요.

다만 이제 우리는 준비를 그날 해서 어느 정도 팔겠다라고 계획 잡힌 게 있으면 그거 다 팔면은 그냥 거기서 끝을 내죠. 브레이크 타임이고 저녁 타임을 그런 거 고려하지 않고 그냥 끝내버려요.

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 과정인 것 같아요. 이 자체를 즐기고 있는 것 같기도 하고요. 단지 음식뿐만 아니라 여기 화초도 키우면서 또 화초 좋아하는 사람들하고는 또 화초에 관한 이야기도 나누기도 하고 그러면서 어쨌면 몸으로는 하는데 한편으로는 재미있어요. 만약에 이런 것들이 시골에 가서 내가 혼자 묵묵하게 농사만 짓고 있었다면 얼마나 이런 좋은 일들을 놓치고 사는 길을 택했을까 그런 생각도 들지만 어쨌든 여기서 이렇게 하면서 재미있고 그런 부분도 많이 있어요. 친구를 많이 사귀는 것도 좋죠. 계층 없어요. 할아버지부터 아줌마까지 해서 다들. 이런 데서 꼭 음식 얘기가 아니라 자연스럽게 살아가는 이야기, 커피에 관한 이야기도 좋고, 빵 이야기 좋고 각자 서로 취미 이런 것들을 아는 견지가 있다면 자연스럽게 얘기를 나눌 수 있고 그런 거, 이게 좋더라고요. 그래서 어쨌든 시작은 어렵게 해서 우여곡절을 많이 겪고 지금도 시행착오 겪고 그렇게 하고 있지만 이런 것들을 힘닿는 대로 계속하고는 싶어요. 다만 무리하게 밤새도록 하고 내일 또 돈을 벌어야 되니까는 몸이 부서져도 내일 또 해야돼. 이러고 싶진 않아요. 정말 여유가 된다면은 천천히라도 유지는 하고 싶어요.

정말 오래도록 편안하게 뵙고 싶습니다.

우리가 6일 동안 일을 하는 데 너무 힘들 때가 많아요. 보여지는 것으로만 봤을 때 ‘식당이 11시 30분부터 3시. 별거 아니네’라고 생각하겠지만, 사실 보이지 않는 곳에서 일하는 게 오픈해서 장사하는 시간보다 훨씬 많이 들어가요. 그 부분이 굉장히 힘들어요. 체력이 얼마큼 받쳐줄지 모르겠는데, 오래 하려면 오픈 시간을 좀 줄여서라도 유지하고 싶어요. 그래서 꿈이 있다면 일주일에 이틀을 쉴 수 있으면 좋겠다. 또 아니면 점심때만 하고. 점심 지나서부터는 지인들하고 같이 앉아서 커피도 한잔하고 빵도 먹으면서 나누면서 이야기도 나눌 수 있으면 좋겠다. 그냥 그러고 싶은 꿈은 있어요. 그게 실현이 얼마큼 될지는 모르겠지만, 그렇게 해서 장사에 연연해서 찌들어서 그런 게 아니라 우리도 어느 정도 체력도 유지해 가면서 사람들 만나는 자체는 좋은 거니까. 너무 좋은 거니까. 그러려면 이 유지를 어떻게 하면 좀 좋겠는가? 왜냐하면 우리가 암만 손님들 친구들을 모시고 싶어도 여기에 대한 매력이 없다면 누가 오겠어요. 제가 뭘 매력이 있다고 보러 오겠어요. 그래서 여기를 찾아오게 하는 매력이 있어야 될 거 아니에요. 그 매력이 무엇이나. 우리가 첫째, 가장 원칙은 뭐냐면 음식을 만드는 곳이니까 음식에 대해서만큼은 실망하지는 않았으면 좋겠다. 가장 음식에 대해서 비중이 제일 큰 거니까는 음식에 대해서 적어도 비싸고 아주 화려한 돈을 많이 투자했다면 좀 더 화려하고 맛있는 더 음식이 만들어질 수 있겠지만은 비록 비록 칼국수 한 그릇, 돈가스 하나지만 여기서 발전하고 싶어요.

그리고 발전이라는 것을 생각해보면 하루아침에 그냥 큰 변혁이 일어나서 갑자기 요상한 칼국수가 나타나고, 전혀 보지 못한 희한한 돈가스가 나오는 게 아니라 살이 조금씩, 조금씩, 붙어서 미세하게 보이는 듯 안 보이는 듯 변화를 하면서 시대에 맞춰서 계속 잊혀지지 않는, 사람들이 계속 찾아올 수 있는 그러한 음식들을 만들고 싶어요.

우리 집도 5년이 됐다. 10년이 됐다. 그러면 뭔가 5년 전보다 10년 전보다 나아지고 개선된 점들이 분명히 왔던 분들한테 조금씩 보여줘야 되는데, 그런 것조차 없이 그냥 자아도취나 저기 매너리즘에 빠져서 우리 음식 그냥 이 정도 하니까 손님들이 늘 오지 않아? 그런데 만약에 그런 것에 안주한다면 그것은 가장 위험할 것 같아요. 매력이 없어질 것 같아요. 이 집만의 매력이 없을 것 같아요. 그래서 계속 발전하고 싶고 계속 나아지고 싶고 그래서 자주 다녀보기도 하지만 그런 것들이 지금 과제죠. 그래서 계속 배울 ‘학’자로 공부하고 싶은 생각은 있어요.

치열하게 공부하시고, 더 좋은 것을 나누는 모습을 보면서 아름답게 나이가 드시는 것 같다는 생각이 듭니다.

그렇게 돼야 되는데. 제가 좋아하는 선생님의 글 중에서 ‘꿈·사랑·멋’이라고 하는 표현을 쓰신 조병화 선생님(전 인하대 부총장)이 계셨는데, 그 선생님의 말씀대로 세상을 아름답게 살다가 나이 들어서 멋있게 늙어가고 싶어요. 앞으로 멋스럽게 산다는 게 어떤 건지 좀 알고

싶거든요. 저는 제가 생각했던 것들이 좀 실현이 돼서 그렇게 좀 멋지게 놓고 갔으면 좋겠는데 과연 될지는 제가 풀어내야 될 숙제겠죠. 그렇게 되도록 노력을 해봐야죠.

(김미경) 그러니까 시행착오. 시행착오를 엄청 거쳐야 그래서 그걸 고쳐줘야만 그 맛이 나오고 뭐 하고 그러는 거예요.

특히 일본에 가서 보면 정말 오래된 집들. 가서 보면 그 세월이 전혀 발전하지 않고 있는 게 아니라 이 집 100년 됐을 때 그러는데 100년 된 가치가 있어 보이는 집들이 있어요. 우리는 그런 역사를 찾아보기가 참 쉽지 않은데.

맞아요.

물론 그렇지 않은 집들도 많이 있겠지만 그걸 찾아내야죠. 우리가 그리고 배워야죠. 이 집은 역사가 저렇게 오래됐다는데. 이 정도로 발전되어있네 이걸. 그러면 그런 것들을 본받아야죠. 그런 측면에서는 아직도 갈 길이 먼데 음식 맛뿐만 아니라 여기에 찾아오시는 분들이 과연 어떤 것들을 좋아할까 같이 교감할 수 있을까 생각해보면 이 집의 특징은 저는 이제 친구들하고 어우러지는 네추럴함 같은 것들도 좀 표현하고 싶었어요. 사실은. 그래서 조금 더 많은 식당이라고 해서 음식 맛만 보고 가는 게 아니라 우리가 이런 가정집을 택하고 마당에 있는 집 손바닥만 한 정원이지만 이런 데서도 어떻게 하면 사람들과 교감할 수 있을까 그래서 사실 화초에 신경을 많이 쓰려고 했었어

요. 그런데 지금은 너무 바빠서 화초들을 제대로 돌보지 못해서 속상한 부분이 많이 있는데 좀 여유가 된다면 화초들도 조금 더 예쁘게 잘 가꾸고 그래서 오는 사람들이 행복해하고 편안해하면서 정말 다육이 하나도 보면서 ‘야 예쁘다’라고 말할 수 있게. 그러면서 왜 나는 집에서 키우는데 저렇게 안 되는데 지금 어떻게 키웠을까? 그러면은 그런 것들을 서로 교감하면서 같이 행복해하고 그런 측면에서 조금 더 예쁘게 잘 꾸미고 싶고. 근데 우리가 식당 같은 데 가서 보면 그냥 꽃만 사다가 화원에서 그냥 그해 장식만 하다가 가다가 갖다 버리고 이러는 곳들이 많은 걸 봤어요. 근데 우리는 나무 하나를 심어도 저게 같이 세월을 먹으면서 저 집이 저 나무가 1년 전에 왔을 때는 요만했는데 몇 년 지나니까 저렇게 저 나무가 내가 어렸을 때 너처럼 이만했는데 저 나무가 좀 저렇게 커졌어. 라고 하는 것을 성장하면서 세월을 같이 가면서 그런 부분에서 교감할 수 있고 그러는 것도 어우러져서 음식도 발전해야 되겠지만, 이런 조그만 우리 집에 장점이라고 하면 할 수 있는 그런 예쁜 정원들. 행복해하고. 네 그런 것들하고도 같이 맞물려서 갔으면 좋겠다라는 좀 생각을 합니다. 그건 희망 사항이고. 아직은 그렇게 안 되고 있어요.

(김미경) 그렇게 만들어가려고. 그리고 저희가 또 가게를 하면서 이렇게 보면 손님이 이렇게 한 끼 때우러 온다기보다는 자기가 사랑하는 사람 또 소중하다고 생각하는 사람들 이렇게 와서 드셔보시고 이런 사람을 데리고 와도 되겠다. 내 가까이에 있는 좋은 사람들을 찾아서

또 모시고 오는 게 그게 또 보람이 있더라고요. 부모님 모시고 오든지 남편이 오면 부인이나 가족들을 모시고 오시고. 서로 이렇게 오시고. 불륜이나 이상한 사람들 안 오고. 이상한 관계가 아니고 좋은 사람들 끼리 또 친구 중에서도 가장 좋은 친구. 뭐한 친구 이런 분들 데리고 오시면 다음에 또 방문해 주셨을 때 그때 굉장히 보람되고 좋더라고요.

응 맞아. 그런 거 되게 뿌듯해요.

(김미경) 음식은 솔직히 맛으로만 먹는 건 아니거든. 같이 하는 사람들과 이렇게 소중한 추억이나 이런 것도 같이 곁들여졌을 때 그런 게 양념으로 올라와야 더 맛있는 거거든요. 근데 그런 면에서 의도했던 대로 그렇게 오셔서 즐기시는 모습이 좋았던 것 같아요. 장사치가 아니라 손님들도 여기를 소중한 곳으로 여겨주시고 그렇게 오시는 분들이 좀 많으세요. 가끔 처음 방문하신 분들은 그런 거 모르고 좀 그러시는데 이렇게 자주 방문해서 오시는 분들은 그런 생각으로 오시고 조금 미흡하거나 이제 손님이 많아서 서비스 부족하고 이런 거 할 때 다 이해를 해주세요. 그러고서는 이게 걱정해 주시고. 괜찮다고, 괜찮다고 이렇게들 해주시는데. 처음 오시는 분은 이제 눈을 뜨고 “왜 내가 먼저 주문했는데 거기가 먼저 나가냐.” 막 이러시는 분들도 있죠. 눈을 이렇게 뜨면서 이렇게 보셔요. 근데 음식의 조리 시간이 그거는 다르거든요. 먼저 콩국수 면이나 이런 것들은 좀 삶는 데 시간이 더 걸리고 칼국수는 빨리 나오고 돈가스는 좀 더 빠를 수 있고요.

(김미경) 돈가스가 더 빠를 수도 있고, 왜냐면 또 그리고 웨이팅에서 칼국수가 많이 들어와 있는 시간이 있고 돈가스가 많이 들어와 있는 시간이 있고. 이렇게, 이렇게 있는데 본인들이 그것만 잣대를 가지고 우리에게 먼저 나와야 된다. 하시는 분들도 좀 있고. 그래서 많이 속상하고 그럴 때도 있는데, 또 그리고 전화를 주셔서 예약하시는 분들이 있으세요. 저희가 11시 반부터 12시까지 예약을 받아드려요. 그리고 12시 이후로는 웨이팅이 걸려서 안 받아드려요. 그랬는데 그분들이 와서 이제 딱 와서 이렇게 해주면은 먼저 전화를 해 주셨으니까 예약했는데 그 부분들은 모르고 왜 저기는 먼저 나가냐. 되도록이면 안 바쁘면 그런 상황을 이렇게 설명해드리는데 아닐 경우에는 조금 오해를 사고 뭐 하시는 분들도 있고 그러시더라고요. 그리고 현대인들이 입맛이 변해서 요새 맛집이다 그러면은 단짠단짠한 그걸 맛집이라고 그러더라고요. 누가 어떻더라 하면 그게 맛이라고 생각을 하는 거예요. 그래서 거기 우르르 가보고. 젊은 애들이 단맛하고 그런 맛에만 익숙해져 있어서 그걸 맛집이라고 판단해버리는 그런 모습을 보면서 자기의 맛의 기준이 없어져 간다는 게 그게 좀 안타까운 것 같아요.

맞습니다. 음식만은 유행을 좇을 게 아니라 다양한 음식을 맛보는 형태로 변화가 되어야 할 것이라고 생각합니다. 오늘 긴 시간 인터뷰에 응해주셔서 감사합니다.