

# 우동



자신있고, 오래하겠다는 뜻으로 지은 우동만 100년.

## 믿거나 말거나 우동만 100년



### ■ 구술자 : 문장자(1967년생)

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

### ■ 시민기록일지

- 면담일시 : 2021. 09. 14.
- 면담장소 : 우동만 100년
- 면담자 : 조용희
- 면담지원 : 이혜숙

사장님 만나서 반갑습니다.

반갑습니다.

인터뷰에 동의해 주셔서 대단히 감사하고요.

사장님 소개로 시작하겠습니다. 사장님의 성함, 나이, 미추홀과의 인연 말씀해 주시겠습니까?

예, 저는 67년생이고요. 나이는 이제 쉰다섯이고요. 서울에서 태어났는데 인천에 오게 된 거는 좀 안 좋게 해서 온 계기가 있고요.

인천에는 언제쯤 오셨어요? 인천에 오셨으면 처음부터 미추홀 구에 사셨어요?

네.

미추홀구에서 언제쯤…….

10년이 된 것 같아요.

그럼 한 2011년 정도?

네.

어떻게 인천에 그 많은 구 중에 미추홀구에 정착하시게 된 어떤 인연 계기라든지 아니면 어떤 이유라도 있으세요?

아니 특별한 이유는 없고, 우리 딸 유학 보내고 나서 돈이 없어서 온 거죠. 돈이 없어서.

**미추홀구에 여기 송의동에서만 계속 사신 거예요?**

역세권을 찾다 보니까. 이렇게 서울로 직장을 다니는데 가까운 곳을 찾다 보니까. 전 역을 내리자마자 다 집을 알아봤거든요. 근데 여기가 미추홀구 그래도 주택이 제일 많고. 솔직히 좀 저렴하고 그래서 얻고 서울로 직장 다니기가 너무 버거워서 이제 하나 그냥 차려 볼까 해서 8년 전에 차리게 된 게 여기 우동만 100년이에요

**전에는 서울로 직장 다니셨고요.**

주로 요식업에서 거의 한 10년 넘게 일했어요.

**요식업에 계속 일을 하시다가 이곳에 정착을 하셔서 이 음식점을 내기 시작했는데, 우동만 100년 이것이 처음 하신 거예요?**

엄밀히 따지면 제가 애들 어릴 때 애들 한 초등학교 때 부천에서 우동 집을 제가 한 건 아니고 하시던 분 그분이 갑자기 사정이 생겨서 그만두는 바람에 제가 그냥 한 1년, 저도 주먹구구식으로 한 거지 그 사람이 정식으로 알려준 게 아니니까.

그러다가 애들 아빠 사업망하고 제가 식당에서 일하게 됐어요.

식당을 한 15년 일했나. 음식에 관심이 좀 많고 좋아했거든요.

음식하는걸.

그래서 가는 곳마다 제가 조금씩 한 가지씩 하다 보니까 배운 것 같아요. 한 가지씩 눈여겨보고 이걸 하면서는 그 집에서 했던 걸 베이스를 깔고서 제가 여기저기서 배운 거를 다 지금 믹스 한 거죠.

미추홀구에 정착하시면서 몇 년 도에 시작하시게 된 거예요? 이 자리에서.

2014년. 거의 8년.

많은 음식을 섭렵하셨지만 그래도 우동 이걸로 선정하게 된 계기가 무엇일까요?

부천에서 한 경험도 있었고 혼자 이제 애들 유학 보내고 그냥 혼자 하니까. 혼자 하려고 하니까 뭐. 이거는 솔직히 반찬도 별로 안 나가고, 다른 데랑 차별을 두고 제가 반죽하고 육수를 뽑으면은 차별화되면은 좀 그래도 되지 않을까 해서 시작을 한 거거든요. 솔직히 되게 쉬운 건 아니지만 망하진 않겠다, 하루에 15그릇만 팔아도 나 혼자 인건비는 그냥 식당에서 일하는 것보다는 낮겠다 싶어서 했는데 쉽지 않았죠.

작년에 지나가다가 제가 우동 좋아하지도 않는데 100년만이라는 문구를 보고 들어왔거든요. 그 명칭을 이렇게 정하게 된 어떤 특별한

이유가 있을까요?



에 있어요. 그냥 우동을 하려고 했는데 보통 요즘에는 거의 받아서 하고 반죽하는 데가 솔직히 드물거든요. 없어요. 그냥 우동 그러면은 별로 차별화도 안 되고 손님들 그냥 지나가지 이 구석진 여기까지 누가 오겠나 싶어서 그냥 자신 있고 오래 하겠다는 뜻으로 제가 지은 거거든요. 그러면은 혹시 그렇게 들어오시는 분들이 꽤 돼요. 제 나이를 보고 좀 놀라시는 게 되게 나이 드신 분이 하는 줄 알고 할머니가 하시는 줄 알다가 “대대로 물려받으신 거예요?” 이거 제가 또 거짓말 못 하니까 그거 아니라고 그냥 제가 하는데 제가 오래 하겠다는 뜻으로 제가 지은 거라고 해서 들어오신 분들이 꽤 돼요. 그래서 이름 덕 좀

보기는 봤어요. 그냥 우동 하나까 별로 저기 뭐야 차별성도 없고 별로 될 것 같지도 않고 들어올 것 같지도 않고 우동 그러면 다 똑같은 우동 생각할까 봐. 우동 그러면 그냥 일본식 우동 생각한 지 100년 그러면 대대로면 혹시 우리 입맛에 좀 맞지 않을까 이런 생각을 하고 혹시 오시는 분이 한 분이라도 계시지 않을까 해서.

**아까 보니까 제면을 수제로 하시던데 이 수제로 또 하시는 이유도 있으세요?**

그러니까 다 어떤 차별성에 살아남기 위해서 차별성이고, 다 이 집이나 저 집이나 맛이 똑같으면 저희가 살아남기 힘들 것 같으니까 그냥 제 고집이랄까.

그리고 제가 성격이 좀 완벽주의는 아닌데 좀 쉽게 말하면은 꼼꼼하고 좀 약간 좀 그냥 좀 까탈스럽고 약간 좀 약간 그래요.

그래서 내가 해야…….

**대충 대충을 못 하겠다는 거?**

네네 맞아요. 그 대충, 대충 그런 게 좀 잘 안 되고. 그리고 받는 거 별로 마음에 안 들어. 제가 받는 것도 먹어봤는데 그게 제 입맛에 그냥 안 맞아. 결론은 제 입에 맞아야지 나는 팔 수 있다고 생각하거든요.

혼자 할 수 있는 거 찾다 보니까 우동을 선정하게 되는 이유 중의 하나가 되셨고?

인건비가 안 나가는 게 목적이었어요.

처음부터 혼자 하셨고 그래서 혼자 하시게 됐다. 그럼 지금은 이제 따님과 함께하시잖아요?

네. 네.

바쁠 때만 와서 도와주는 건지 아니면 좀 더 같이 운영한다는 의미의 그런 파트너인지?

처음에는 도와주는 거였고 요리에 관심이 많고 자기도 내가 언제까지 할 수는 없는 거고, 제가 하다가 그만두면 마는데 자기가 이어서 해보겠다 해서 그래서 영업이나 배달 이런 거는 세세한 건 다 딸이 다 해요. 매니저예요. 거의 다 해요. 영업 손님들 컨트롤 그런 거 다 재(딸)가 다 해요. 포장 배달 이런 거.

저는 솔직히 말주변도 별로 없고 손님들하고 커뮤니케이션도 잘 안 되고…….

안 그러시던데. 제가 누구한테 먼저 말을 걸거나 막 이런 거는 참 힘들어하는 스타일인데 저 처음 왔을 때 딱 말씀을 해 주셨어요. 이거 뭐. 이게 뭐.

먼저 말을 해줬을 거예요. 손님이 먼저 하면 제가 성심껏 하는데 제가 먼저 가서 막 말하고 그런 스타일은 아니라…….

저는 굉장히 인상이 깊었었어요. 저도 누구한테 말을 거는 스타일이 안 되어서요. 따님하고 같이 운영을 지금 하고 계시고 따님이 매니저로서 신세대 트렌드는 잘 맞추는 거 같은가요?

조금만 더 하다가는 이제 재랑 나랑 역할이 바뀌게 되겠죠.

재가 메인하고

음식을 하면서 가장 중요하게 여기시는 것들이 아까 계속 말씀은 나오기는 했는데 그래도 한 번 더 정리해주신다면?

저희는 세제 필요 없어요!!! 음식의 맛은 기본이라고 생각하고요. 어차피 맛은 기본이고 그거는 카운트에 들어가지는 않는 것 같아요. 그건 기본이니까. 어차피 0순위고. 그다음에 제가 첫 번째로 생각하는 거는 저는 청결. 저는 이것도 제가 그냥 터득한 건데 옛날 분들이 세제로 밀가루도 쓰고 막 소금 쓰고 이러잖아요. 저는 세제 안 쓰거든요. 어떨 때 가끔은 쓰는데 저 우동 삶은 물 그거 모아서 설거지하거든요. 그러면 진짜 진짜 좋아요. 세제 필요 없어요. 세제보다 더 더 깔끔해요. 그러니까 저는 칼국수보다 우동을 조금 선호하는 이유가 칼국수는 그냥 면을 그냥 끓이잖아요. 그냥 전분이랑 다 이렇게 먹어야 되는 거니까. 근데 우동은 한 번 헹구거든요. 그러니까 물을 버려야 돼. 삶은

물을 그걸 모아 갖고 설거지하면 진짜 깨끗해요. 저희는 세제 필요 없어요. 물 아끼고 깨끗하고 그다음에 그게 뭐 세균 없애고 막 이런 거 다 해요.

**온수 따로 쓸 필요 없고요. 정말 그 생각은 못 했어요.**

세제보다 더 뽀득뽀득한 거예요. 웬만한 기름은 뜨듯할 때 하면 다 나와요. 설거지도 되게 빨라요. 세제를 안 쓰고 행구니까. 설거지도 빠르고, 제 가족들이 먹는다고 생각하고 저는 맨 처음에 차린 거예요. 우리 가족들이 먹는 다 차렸는데 정말 안 됐지. 제가 2시까지 했어요. 맨 처음에. 새벽 2시까지. 근데도 안돼. 야식 손님을 잡겠다고 해도 안 되더라고요. 그래서 몸이 안 좋으니까 한 시간씩 한 시간씩 당기다 보니까 지금은 그래도 감사하죠. 7시, 8시까지 한 대도 그때 매출 넘게 나오니까 정말 감사해요. 옛날 또 초창기 때 손님이 여기 오시면 저희 집 찾아주고 하는 거에 대해서 감사하고 또 손님이 드신 거는 처음에는 이게 조미료 맛을 좋아하는 게 조미료가 나쁘다는 게 아니고 멍멍하잖아요. 약간 조미료의 맛에 배인 사람들이 우리 거 먹으면 좀 싱겁다. 그럴 수도 있어요. 근데 집에 가면 생각이 나요.

그래서 그 말 들으면 좀 힘이 나요. 조금 조금씩 소금을 늘려서 지금 좀 간간 할 수 있어요.

**청결을 가장 중요시 여기시군요. 음식을 만드는데 손질 같은 거 육**

수를 낼 때의 재료 구입이라든지 어떻게 하세요?

그냥 그것도 한 11가지, 12가지가 들어가거든요. 거기에 제가 먹어보고 이제 비율을 맞춘 거죠. 그래서 레시피를 제가 나름 정한 거예요. 주로 쓰는 거는 이제 멸치 제일 많이 들어가는 게, 멸치, 디포리, 무, 양파, 대파 뿌리, 그리고 한약재 조금 들어가고 소금하고 조금씩 들어가는데 그 열 한가지, 열 두 가지.

멸치나 디포리 같은 거는 어디서 공급을 받으세요?

그거는 그냥 저희 물건 들어온 데서 그냥 특별히 그런 건 없어요. 그 대신 거기서 상중하 있는데 좀 더 좋은 거 써요. 저는 물건은 무조건 제일 좋은 거 갖다 달라고 해요. 아직까지 저희는 뭐 큰 거래가 아니고 그래서 어디를 대놓고 막 그럴 정도는 아니에요.

밑반찬으로 김치 단무지 짜사이가 나오는데 직접 다 담으시는 거예요?

처음에는 했는데 지금은 그냥 국내산 받아서 하고 짜사이만 제가 직접 보통 중국에서 나오는 짜짜이는 볶음이거든요. 저는 우리나라의 입맛에 맞게 무친 거예요. 우동하고 좀 개운하게 먹으라고 이렇게 무친 거예요.

짜사이를 선택하시게 되는 어떤 특별한 이유가 있으세요?

아, 한 호텔에서 일했는데 거기에 이게 나가더라고요. 근데 손님들이 꽤 찾아요. 이거를. 그래서 이게 뭐냐고 했죠. 거기서 짜사이를 내가 얻고 나왔어요. 내가 나중에 식당 차리면 이거를 해야겠다. 그래서 네이버 검색 찾아보고 그렇게 해서 내 나름의 레시피로 만든 거죠. 제가 식당을 한 몇 군데 한 십몇 년 동안 몇 군데 갔는데 감사하게 한가지씩은 다 얻고 나온 것 같아요.

저는 아까 먹어보면서 우리 짬지 저는 짬지를 시집와서 처음 먹어 봤거든요. 짬지를 또 물에다가 타 먹어요. 식구들은 다. 근데 저는 물에 탄 게 되게 싫었어요. 그래서 꼭 짜서 무쳐 먹거든요. 굉장히 꼭 짜요. 저는 그래서 비슷하다고?  
우리나라 짬지예요.

아, 그렇죠. 그러니까 그것이 조금 덜 짬 맛인가 그랬었어요 엄청 짜요. 저거를 저도 전용 탈수기도 있거든요. 그걸로 짜는데 이제 거기 식초라는 게 들어가니까 물이 생기는 거지. 엄청 짜요.

아, 무침이나 볶음의 차이였구나.

중국 짜사이는 볶은 거예요. 그러니까 좀 더 느끼할 수 있고 손님들도 뭐 듣기 좋은 소리인 줄 모르지만 웬만한 중국집 짜사이 보다 맛있다고 저는 육수도 손님들이 팔아라 해서 파는 거고 제가 팔려고 한 게

아니고 짜사이드 손님이 “좀 팔면 안 돼요?” 그래서 팔게 된 거예요.  
다 손님들이 팔라고 해서.

짜사이가 짠지 조금 덜 짠 것 같다는 생각으로 먹었는데 아 그거 맞는구나. 제가 그렇게 특별한 입맛이 아닌데 입맛에 맞아요. 육수를 어제 직접 만드시기 때문에 저희가 인터뷰가 오늘로 미뤄지기도 했고 오늘도 지금 면도 수제로 다 하시는데 이렇게 하시면 굉장히 어렵지 않으세요?

어렵고 힘들고 힘든 건 있죠. 받는 게 편하긴 하죠. 근데 일단 제일 중요한 건 차별. 제가 이거 우동만 100년을 하는 이유도 차별성 때문에 하는 거고 이렇게 우기는 거고 가끔 손님들도 딸도 이럴 때 있어요. “엄마 그냥 받아서 하면 안 돼? 힘든데.” 이럴 때 있어요. 저는 거기 일도 양보 그건 안 되는 거 같아요. 이것 때문에 손님이 이걸로 오시는데 저는 제 입에 또 맞지 않고 원래 받는 걸 안 해봐서 어려운 건 모르겠어요.

맨 처음에 오픈했을 때 하루 딱 받아봤어요. 왜냐면 제면기가 고장이 났어요. 칼날을 샀는데 제가 원하는 게 이게 사이즈가 안 나오는 거예요. 근데 어떻게 문을 닫을 수도 없고 물건 대주시는 사장님이 이거 받아보라고 하는데 그냥 결론은 한 두 분한테 팔았나? 그리고 문 닫았거든요. 저는 제가 먹어봤는데 이게 쫄득하지도 않고 퍼지고 밀가루 냄새나는 거 같고 손님 기만하는 것 같고 그래서

## 육수 끓이시는 게 어렵지 않아요?

겨울에는 따뜻해서 좋고요. 여름은 더워서 힘들어요. 하하하 그게 저희는 난방이 없어요. 겨울에는 여기 전혀 없어요. 왜냐하면 항상 물이 끓고 있기 때문에 육수 끓이고 뭐 이랬는데 여름에 물론 더워요. 여름에는 밤에 끓여요. 달고 집이 바로 코앞이니까 켜놓고 집에 갔다가 와서 불 끄고 그래요. 너무 더워서. 한 번 끓이면 보통 한 네다섯 시간 끓여야 하니까. 그런데 이제는 아니 이게 맨날 다르면 어려운데 우리 딸도 끓이는 게 제가 무, 양파, 파 뿌리, 이런 것까지 다 제 계량을 이렇게 써놨어요. 그래서 재기만 하면 돼요. 이제는 어려움 없는 거죠. 소금도 아예 딱 정해졌고 그 맛이 달라질 수가 없고. 간도 이제 안 봐요. 왜냐하면, 그 양을 그대로 끓이고 물도 제가 계량하고요. 끓이는 게 똑같아요. 그냥 매일 오늘 끓이나 내일 끓이나 똑같아요. 냉장고에 한 번 들어갔다 나왔다가 그 차이, 다시마도 제가 한번 다시마를 하루를 담 가 놓거든요. 다시마는 같이 안 끓이거든요. 맨 처음에는 끓였는데 끓이고 먼저는 뺐어요. 먼저 건지긴 하거든요. 저는 찬물에 안 끓이고 물을 팔팔 끓는 데다가 내용물을 넣은 건데 먼저 빼긴 하거든요. 근데 수돗내가 나는 거예요. 어디서 듣고 내가 한번 또 해봤는데 다시마를 하루 동안 우려서 하니까 수돗내가 안 나더라고요. 육수에서 이걸 나만 느끼는 건지 모르지만 우리 딸도 가끔 손님들한테 그런 소리는 들은 적은 없는데 제가 이게 마음에 안 드는 거지. 다시마를 우려더니 수돗내가 안 나더라고요. 다시마도 제가 재거든요. 그것도 그

러니까 맛이 똑같아요.

재료 전체를 다 레시피화 하셨구나?

저는 솔직히 음식 자격증 이런 것도 없어요. 그냥 솔직히 말하는데 이거를 한 호텔 몇 군데에서 셰프님한테 배웠어요. 그래서 내가 할 때마다 재는 거예요. 재서 먹어보고 재서 먹어보고 제 입맛에 딱 맞춘 거죠.

그런데 재료는 재료가 조금 달라질 수가 있잖아요. 해마다 그 왜 뭐라 그럴까 작황에 따라서.

예. 제가 뭐 멸치도 다 볶고 그냥 생으로 넣지 않고 팬에다 또 볶고 그러니까 이 재료가 그냥 다 들어가는 건 별로 없는 것 같아요. 그냥 뭐를 해 걸치고 약간 걸쳐서 가고 다 볶아요. 그래서 비린내 없애고, 그리고 나중에는 끓이기 전에 이제 육수에다가 비린내 없애라고 식초도 약간 넣고.

음식에 대한 자부심이 있다면?

자부심은 별로 없어요. 자부심 같은 거 없고.

가격도 착한 가격이고 그다음에 이제 재료의 차별성을 아까 이제 우리 차별성을 말씀해 주셨고.

그 자부심이라는 거는 딱히 저는 그냥 받는 것보다 제가 해야 직성이 풀린다는 거. 돈가스도 받으면 편한데 일일이 다 재고 있고 이러니까.

개인적으로는 사장님이 직접 반죽하시는 거는 자부심을 느끼실 만한 것 같아요. 저는 진짜 근 몇 년 동안 직접 반죽한 거 못 먹어봤었어요.

점점 이제 줄 것 같아요. 옛날에는 많았던데

저는 냉면조차도 직접 그 반죽해서 이렇게 바로 뽑아주면 좋아하는데, 그것도 잘 없죠.

그러니까 그 소리 손님들이 당연히 받아서 하는 줄 알고 딱 드셔보면 “반죽 직접 하세요?” 이 질문 되게 많이 하시거든요. 되게 많아요. 그 질문이 제일 많고 솔직히 돈가스는 한 지가 한 3, 4년밖에 안 됐어요. 돈가스 전에는 제가 여기 동네다 보니까 그 일일이 다 해서 육개장도 직접 제가 끓이고 사람들이 그걸 인정을 안 해주더라고요. 받아서 한 줄 알아요. 그러니까 이거 진짜 한 것 같다 아줌마들은 아세요. 그래서 막 포장해 가지고 가고 했는데 여기서는 이렇게 막 안 되더라고요. 이게 그래서 너무 힘드니까 내가 진짜 메뉴 많이 뺐 거예요. 그러다가 이제 돈가스를 넣는데 돈가스도 저는 이틀 전에 주문해서 핏물 다 빼고 연육하고 숙성시키고 막 이래서 하거든요. 그냥 제가 어설픈게 해서 내놓기가 싫은 거지. 그냥 내 손님이 뭐라고 그래서가 아니라 내가

먹게끔 해줘야 되지 않겠냐 돈을 받으면 그런 생각을 갖고 있는거죠.



우동만 100년이 이렇게 손님들이 초창기 때 오시는 손님들까지 있을 정도로 계속 적인 이렇게 사랑받는 비결이 있다면 무엇이라고 생각하세요?

그냥 맛이 한결같다는 말씀해 주시고 그냥 이 자리에 계속 있어라 그

소리도 많이 하세요. “오래 하실 거죠?” 이 소리 진짜 많이 듣고 그럴 때는 좀 뿌듯하고 “다음에 또 올게요.” 그 소리도 진짜 안 와요. 안 오셔요. 그 말씀 하시지만 오시진 않더라고요. 근데도 꼭 그 말씀하고 가셔요. 그러니까 이제 기회가 안 돼서 못 오시는 거지. 안 오려고 하는 건 아니고. 근데 그럴 때는 기분 좋죠. 그래서 그 힘으로 버틴 것 같아요. 맛있다는데 왜 손님이 없지. 그 소리를 저한테 계속 질문하는 거야 맛없다 했으면 문 닫을 텐데. 진짜 열 명이면 열 분이 고맙게도 다 맛있다고 하셔요. 뒤돌았을 때 “또 올게요.” 이러는데 매출은 안 느는 거예요.

온다는 사람이 오면 늘어야 되는 건데

매출은 안 늘고 근데 그 힘으로 버틴 것 같아요. 아직은

그러니까 이렇게 계속 손님들이 꾸준하게 이렇게 잊지 않고 오시는 이유는 “올게” 하고 안 왔다.

하하하 한결같은 그 맛 때문에 오시는 거 같고 여기 오실 일 있으면 그래도 찾아 주시더라고요.

운영하시면서 그래도 기억에 남는 손님이 있으실 것 같은데.

면담지원: 너무 많으신가요. 애들이 좋아할 것 같아요?

그런데 애들 손님은 의외로 없어요.

### 애들이 좋아할 거 같은 맛인데요?

근데 여기가 학교 근처가 아니라서 그런지 학생들이 의외로 없고 요즘에는 30대가 좀 많이 늘었어요. 30대분들이 많이 오시고 이게 학교나 뭐나 그게 아니고 그냥 나이 드신 분들이 많이 사시는 동네다 보니까 환경이 무시 못 하는 것 같아요. 그냥 굳이 꼽고 있다고 한다면 아까 제가 말씀드린 여기 위에 사시는 아버님이 계시거든요. 할아버님 이신데 화가신데 그분은 진짜 거의 일주일에 다섯 번 오세요. 근데 그분이 그렇게 말씀하세요. 이게 당신 말씀은 “까탈스러운데 속이 편해요.” 전 걱정이 돼서 저는 이제 파는 입장이지만, 매일 오시니까 저는 걱정이 돼서 꼭 팔아주러 오시는 거 같았어요. 맨 처음에는 그런 기분이 드는 거야 맛있어서가 아니라 제가 먼저 불편하지 않으시냐고 속이 계속 그렇게 오시는데.

### 밀가루 음식이니까?

그랬더니 “아니 그런데요. 이 집 거 먹으면 속이 편해요.” 그 말씀을 처음으로 딱 해주시더라고요. 근데 그분이 진짜 한 6년 저희 오픈하고 한 1, 2년 후부터 오셨으니까. 꽤 오시다가 이제 갑자기 끊으시면 한약 드시는 거더라고요. 밀가루를 먹으면 안 되니까.

### 한약 먹을 때만 빼고

그러면 “내가 한동안 안 왔지.” 그러면서 또 오세요. 맨 처음에 제가

우동이 3,800원 했거든요. 너무 싸다고 올리라고 내가 2년 전에 4,500원 하니까, “5,000원 하지 4,500원이 뭐야. 이렇게 맛있는데” 그분이 그러더라고요. 속이 편하다고. “이상하게 속이 편해. 다른 데 가면 더 부룩한데” 하시는 거예요.

그럼 5,000원이 된 건 작년부터 된 거예요?

아니요, 올해요. 올해 물가가 너무 많이 올랐어요. 4,500원에서 5,000원. 이게 지금 한 몇 달 됐어요. 4,500원을 꽤 오래 했어요.

그러면 이제 우리 2020년부터 지금까지 코로나로 인해서 이제 자영업자들이 굉장히 힘들어지셨잖아요. 우동 가게는 어떨까요?

코로나 터지기 1년 전부터 배달하기 시작해갔고 다행히 배달 안정이 될 때 코로나가 생겨서 배달이 많이 늘었어요. 그래서 매출이 늘었어요. 그래서 저는 나라에서 주는 거 한 번도 못 받았어요. 저는 매출 배로 올랐어요.

혹시 배달하고 가게 판매 비중이 어느 정도 돼요? 작년 코로나 전과 후요?

배달이 월등히 높죠.

몇 배요?

만약에 여기가 10만 원이면 배달 한 20만 원 두 배나, 두 배 반, 그 정도 지금은 아마 배달이 코로나로 아무래도.

응. 그러면은 우리 우동만 100년은 코로나로 인해서 그래도 조금 더 나아졌다고

더 입지가 넓어진 거죠.

먼저 시작하셨습니까?

먼저 시작하고 1년 만에 코로나가 터졌거든요. 근데 그때는 하루에 한 건 두 건 들어올까 말까 했어요. 한 6개월 되니까 한 3건 평균. 그런데 지금은 여기서 드시던 분도 이제 배달해서 드시고 아무래도 이제 오시는 걸 꺼려하니까 가게도 좁고 이러니까

주로 배달 해 드시는 분 동선이라 그래야 되나. 동네라고 그럴까 보통 이 부근이에요?

이 부근은 별로 많진 않아요. 이 부근보다는 뭐 저쪽 뒤 역 도화동, 송림동. 학익동. 용현동.

오. 꽤 거리가 되는 텐데요?

그래도 손님들이 안 불고 맛있다고 해서 많이 찾아주세요. 이 동네는 와서 먹는다고 생각해서 그런지 그렇게 송의동은 많지 않아요.

그래서 제가 지금 의문인 거예요.

다른 지역이 더 많아요.

여기 이거 학생들이 많이 오지 않을까 했던 이유가 중고등학생들은 정말 일본식 우동 맛에 길들여진 애들이고 엄마 따라오는 유치원 같은 애들이 좋아할 맛인 거예요.

우동이 매콤해요. 저희 어른들은 못 느끼죠. 청양고추가 들어가거든요. 제가 육수 끓일 때 그런데 애들은 느껴요. 이거를

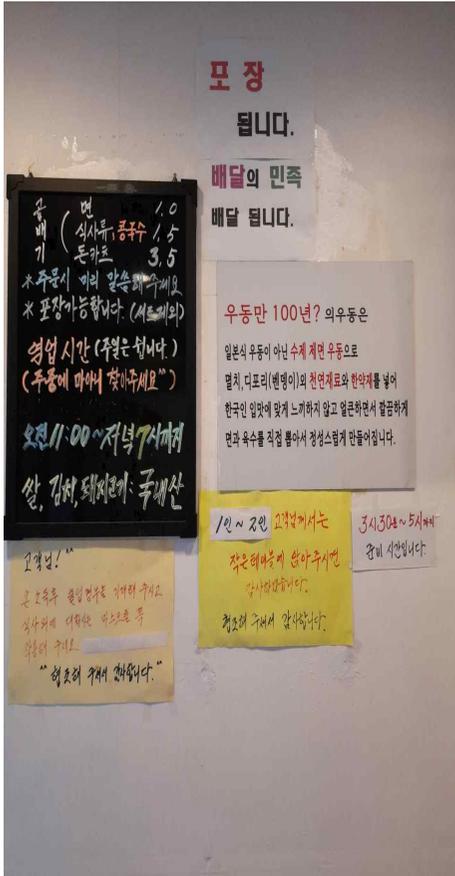
아, 애들은 매워요?

국물 매워요. 애들 혀를 막 내들러요. 이것도 매운 분들은 ‘어우 막 맵다.’라고 하세요. 매운 거 안 드시는 어른분들도요. 두 분은 매운 걸 좀 드시나 봐요.

저희는 모든 거에 청양고추가 들어가요.

아~ 그러니까 못 느끼시지, 청양고추가 들어가요. 계속 끓이는 거 몇 시간을 끓이는 거예요. 그러니까 못 느끼는데 어른은 애들은 느끼어요. 아! 그러니까 또 생각나는 애가 얘기하니까 생각난다. 이 옆에 사는 애가 하나 있어요. 애가 세 살 그때 우리 처음 온 게 세 살 정도 됐을 거예요. 근데 우리 우동을 먹는 거예요. 보통 애들이 못 먹거든요. 저 가게 문 닫는 날 제가 일요일은 쉬거든요. 그다음 날 와서 여

기에 대자로 누워서 우동 왜 문 닫았냐고 개가 그거 한 그릇 다 먹어  
 요. 그런데 그 애가 지금 10살이에요. 개도 거의 일주일에 세 번 네  
 번 오고 우동을 그 애가 다 먹어요. 엄마 한 젓갈 먹을까. 말까. 그  
 애도 기억이 나는데 옛그저께 왔는데 많이 컸더라고요.



어린 친구들이 좋아할 맛이에요. 그리고 부모가 줄 때도 소화가 잘

## 된다는 걸 알기 때문에

네. 그래서 전혀 없었는데 요즘에 유모차 끌고 엄마들이 좀 있어요. 그래서 막 물에다가 씻어주는 경우도 있고.

## 매운 기가 있다는 거 또 의외네.

그래서 엄마들이 그래요. 이게 뭐 맵다고 그래. 애들은 맵다고 그러는데 너 왜 거짓말 시켜. 막 이래서 제가 가서 얘기하죠. 이거 원래 청양고추 들어갔다고 어른들은 못 느끼죠. 저는 안 매운데요. 애들은 느껴요. 그래서 내가 애들 앞에서는 더 맵다고 그럴까 봐 얘기 안 하고 어른께 살짝 얘기해요. 그럼 이해를 해요. 그런데 내가 원래 매워요. 이러면 애들은 더 맵다고 그러니까. 그래서 물에 약간 씻어주고, 먹는 애들은 먹어요. 김치나 라면 정도 먹는 애들은 먹더라고요. 배달 리뷰에 우린 고지를 해요. 저 항상 그대로 고지해요. 저희는 우동이 얼큰하고 맵다고 아이들한테는 씻어주라고 다 고지했는데도 못 입으셨나 너무 맛있어요. 그런데 우리 애가 맵다고 해서 별 하나 뺐어요. 콩국수도 제가 직접 삶고 다해요. 이번에. 여름에 콩국수 엄청 핫 했어요.

## 그럼 콩국수도 콩 직접 불려서 갈아서

네, 맞아요.

직접 하시는구나.

콩국수가 올해 엄청 많이 나갔어요. 몇 배로 나갔어요. 덩기도 했고 멀리서도 많이 아무래도 우동 따뜻한 것보다는 차가운 게 아무래도 면이 덜 불으니까 뜨거운 거는 제가 면 따로 가거든요. 면하고 육수 따로 가는데 콩국수인데 부어 가도 안 풀어졌다고 하시더라고요. 제가 먹어봤는데도 이렇게 삶아 놓고 손님이 와서 한 시간 있다 먹은 것도 되게 많거든요. 그래도 그냥 먹을 만하더군요.

콩도 직접 사세요. 아니면 받아서 하세요?

받죠. 그거는 좀 괜찮은 방앗간에서 국내산 받아서

국내산 구입하셔서 직접 콩물을 내시는구나. 어차피 제면하시니까 콩국수를 우리 올해 엄청 먹으러 다녔는데 콩국수에 열무김치랑 먹어줘야 되는데 짜차이 입에 안 배요.

짜차이는 중국 이름, 우리 이름은 짜사이. 중국은 짜차이라고 그래요. 제가 이거를 하니까 손님들이 중국 사람인 줄 알아 몇 번은 꼭 물어봐요. “중국 사람이세요?”라고.

그런데 이렇게 직접 갈게 되면은 아무래도 이게 고운 국물이라고 그래야 될까 그거보다는 조금 걸쭉하지 않을까요?

그렇죠. 걸쭉하죠. 여기에 전 견과를 좀 넣고 콩물을 만들죠.

콩국수 드시러 한번 오세요. 콩국수는 제가 쏘니다. 1년 내내 해요.

1년 내내 해요?

제가 받는 게 아니라 근데 겨울에도 찾으시더라고요. 그래서 하게 됐어요.

겨울에도 콩국수 드시는 분이 있을 것 같다는 생각했어요.  
냉면도 드시는 분이 있거든요. 그래서 하게 됐어요.

그때그때 그 콩을 갈아서 해야 되는데 그걸 준비를 어떻게 하나요?  
삶아서 소분 해갖고 제가 얼려요. 겨울에는 여름에는 그럴 필요 없고  
그러면 이제 갈면 똑같아요. 그 상태로 갈아서 나가는 거죠.

미추홀구에서요. 여기서 지금 한 10년째 사시는 거고 그다음에 장사  
하신 지가 8년 정도 되셨는데 제물포 시장의 변화나 주변의 변화는  
어떠한가요?

훨씬 저기 빌라도 새로 짓고 옛날에 구건물 많았다는데 지금은 거의  
짓고 있는 게 새 빌라. 젊은 층이 약간 많이 들어온 것 같아요.

손님들도 그럼 좀 젊어졌나요. 조금 더 활성화돼 보인다고 봐도 될  
까요?

많이요. 훨씬 많이요. 그리고 여기 앞에 재개발 들어오잖아요. 올해 철거해요. 저희가 이 뒤에 살거든요. 이쪽은 여기 끝나고 재개발이죠. 그런데 말은 그런데 모르겠어요.

**상권이 살았어요?**

네. 이 주위가 제 가게가 끝이었어요. 저 뒤로 가게가 많잖아요. 많이 생겼어요.

**아~ 수봉공원의 영향도 좀 있을까요?**

있어요.

**나도 수봉공원 갔다 오면서 들렸는데요.**

네, 등산 가면서 와야지 와야지 그래서 이제 왔어요. 그 소리 몇 번 많이 들었어요.

**수봉공원의 정비 후 상권에 굉장히 긍정적인 성과를 봤군요. 여기 주인공원 있는 건 아시죠. 그 주인공원도 조성이 되면서 조금 더 좋아졌을까요?**

아래 삼거리 있죠. 거기를 지점으로 여기가 조금 죽었어요. 그 밑에 하고 여기하고 천차이차이라고 할까. 지금 여기는 공원으로 가기 때문에 그렇지 거기서 거의 멈추죠. 저리 가지 이쪽으로 올라오는 경우는 좀

별로더라고요. 주인공원보다는 수봉공원. 이거는 보셨나 ‘골목식당’ 주인공원하고 수봉공원을 활성화하면서 거기를 가면은 그 근처에 가볼만한 식당을 추천한다 해서 저희가 된 거거든요. 수봉공원 별빛축제하고 해서 조금 덕을 봤어요.



저희 인터뷰의 덕도 보셨으면 좋겠어요.

감사하죠.

앞으로 우리 우동만 100년이 어떻게 기억이 되고 이어지기를 바라시는지요?

그 집은 한결같은 맛으로 건강을 생각하고 청결을 유지하는 곳으로 기억되고 이어지기를 바라는 것이죠. 제가 이제 못 하면은 그만둬야 되는데 감사하게도 우리 딸이 이어서 하니까 숙주 같은 경우 딸이 개발한 거거든요. 워낙 쌀국수를 좋아해서. 기본 우동은 밀고 간다고 자기 본인도 그러고 그 나머지는 뭐 자기가 더 개발할지는 모르겠지만 재도 음식에 관심이 있어요. “엄마 내가 다른 건 몰라도 우동, 돈가스, 콩국수는 끌고 갈 거야” 하더라고요.

네. 이렇게 협조해 주셔서 대단히 감사합니다. 사장님.

제가 감사하죠.

