

백령도식 냉면



“먹다보면 인이 배긴다고 하지.”

백령도냉면, 인이 배긴다고 하지...



■ 구술자 : 김필주(1963생)

백령도가 고향이신 사장님은 황해도 출신 아버님과 백령도 출신의 어머니를 두고 계신다. 다양한 경력을 가지고 계시지만 백령도냉면에 대한 애정과 자부심이 남다르다.

■ 시민기록일지

- 면담일시 : 2021. 09. 01.
- 면담장소 : 백령도 냉면
- 면담자 : 정은주
- 면담지원 : 김순옥

안녕하세요? 미추홀 시민기록단입니다. 오늘 백령도 냉면에 관한 기록을 남기기 위해 인터뷰 요청을 드렸는데요 백령도 냉면을 제가 어디서 본 거 같아요.

옛날에 2019년 김종국이 먹방에서 냉면을 먹었지요.

맞아요. 미운 우리 새끼 거기 나왔더라고요.

원주민이 추천하는 집이 저희 집이에요.

사장님은 혹시 고향이 어디세요. 고향이 백령도세요?

네.

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

황해도 식인데 약간 변형이 됐지. 저희 어릴 때는 메밀을 백령도에 많이 심었어요. 이 땅이 좀 산성화가 돼 있어요. 좀 바닷가다 보니까. 그래가지고 메밀은 저 촉박한 땅에서 이게 나오는 거 아니에요. 그걸 가지고 개인들이 동네마다 손수 이렇게 방아를 해서 그걸 먹었어요. 내려서. 그러면 옛날에 디딜방아처럼 이렇게 누르는 거. 3명, 5명이 그냥 집에서 보게 걸어놓고 그걸 해 먹었다고. 우리는 그런 세대지. 그 이후로 상업화되면서 이게 압력 있잖아. 압력, 프레스으로 눌러가지고 이게 이제 일반식이 된 거지.

그럼 그쪽에는 황해도 분이 많이 거주하시는 거예요.?

그러니까 6·25 때 황해도 분들이 많이 피난을 나와서 백령도에도 거주도 했지만 그게 하나의 뭐라고 그럴까. 흘러가는 그런 구심점을 했죠. 거기 와 있다가 다시 또 내려오고. 저희 아버지 같은 경우는 황해도분인데 백령도에 와서 백령도 우리 어머니가 백령도 오리지널분이고, 아버님은 막말로 데릴사위로 들어간 게 된 거지. 저는 백령도에서 태어난 거죠.

황해도하고 연관성이 있으시네요.

그럼 언제부터 이 백령도 여기 식당을 운영하셨어요.?

2013년도. 우리 인천은 오래됐죠. 지금 한 3~40년 됐지.

그렇게 됐겠구나. 근데 저는 왜 한 번도 못 먹어 봤을까요?

냉면에 관심이 좀 없던 거지 뭐. 화평동 냉면 아세요?

네. 거기도 몇 번 안 갔었죠.

그러니까 냉면을 안 좋아하면 이게 호불호가 있어요.

냉면의 종류가 제가 아는 거는 인천에 사니까 화평동 냉면, 그리고 함흥냉면 이런 정도밖에 모르는데 찾아보니까 냉면의 종류가 꽤 많더라고요?

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

진주만 찾았는데. 제가 그래서 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. 그게 소스가 틀리지 베이스가. 그다음 우리 같은 경우는 돼지 뼈고 하는 데는 사골 냉면. 그다음에 우리는 소뼈하고 닭발. 그렇게 돼 있어요. 어떤 데는 또 동치미로 하는 데도 있고. 사람들이 연구를 해서 이게 변형이 된 거지. 우리 어릴 때에는 동치미에다가 먹거나 아니면 굴을 쪄다가 굴해서 먹고 이렇게 먹었어요.

그러면 백령도 토박이 분들하고 혹시 황해도에서 이렇게 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 많이 메밀을 심다 보니까 수확이 되면은 그걸 사용을 해야 될 거 아니에요. 그러니까 그렇게

된거지.

인터넷을 찾아보니까 백령도 냉면은 까나리액젓으로 간을 한다고 하더라고요.

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

제가 알기로는 천일염전인 화동염전 있잖아요. 그러면 메밀도 백령도에서 자체 생산을 하시고 천일염도 화동 염전에서 사용을 하시고. 어떻게 보면 섬 내에서 자체적으로 다 해결을 하신 거잖아요. 지금은 로컬 푸드라고 부르긴 하는데 섬이라는 특징이 백령도 냉면을 만들게 한 이유도 될 수 있을까요?

옛날 어르신들은 솔직히 말해서 저도 자세한 건 전문가가 아니니까 잘은 모르겠지만 제가 태어나서 직접 보면 그 지역에서 나오는 거 가지고 누가 해보니까 맛있어. 그게 업그레이드라고 봐야죠. 누가 이거를 연구하고 개발해서 그런 게 아니라.

어느 집에서 있는 거 가지고 이렇게도 해보고 이 사람은 이렇게도 해볼 거 아니에요. 근데 먹다 보니까 “이게 맛있네. 야 그거 괜찮다.” 이런 식으로 돼가지고 그게 활성화가 된 거지. 그렇다고 봐야 돼.

그러면 까나리도 백령도 주변에서 많이 잡혀서 까나리액젓을 하시는 거죠?

그러니까 대한민국에서 까나리액젓 하면 백령도밖에 없어. 다른 데도 나오지만, 그 상품이 a급으로는 백령도 게 최고고 나머지는 다 b급 c급.

저는 소금도 화동염전에서 나온 게 좋다고 들었거든요.

그러니까 그만큼 물이 좀 바닷가 쪽에 염도라든지 이런 게 뭐라고 백령도 물이 좀 염전이 저 빨에 있는 물보다는 깨끗해요. 영양소가. 청정 지역이거든요. 그러다 보면 입자가 좀 다를 수 있겠지. 내가 전문가 아니니까 뭐라고 말하면 될까 싶네요.

까나리액젓을 양념으로 쓰신다는 게 저는 되게 신기했어요.

까나리 액체로 무 겉절이 할 때나 김장할 때나 백령도에는 그걸 가지고 했고, 옛날 분들은 조선간장, 국간장 쓰듯이 백령도는 그거 가지고 했어요. 국물에도 까나리액젓을 썼는데 미역국을 끓여도 까나리액젓. 이렇게 하다 보니까 까나리액젓이 그걸 하면 “괜찮네. 먹을 만하네.” 그냥 이렇게 되는 거지.

아, 그렇구나. 정말 특이한 게 까나리액젓이었기 때문에 이 맛에 좀 익숙하시고 이 맛을 좋아하시는 분들이 백령도 냉면을 찾는 게 아닌가 싶더라고요.

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



거의 백령도 냉면은 백령도에 나는 주 재료를 가지고 활용을 하셔서 여기까지 오게 된 거네요?

백령도 재료로 해서 여기까지 오게 됐고 상업화되다 보니까 약간씩 변형이 되는 거죠.

여기 그러면 백령도에 있는 본점하고 지금 사장님이 운영하시는
여기 가게와 같아요?

그 비법이 그대로 오니까 그 맛이 그리워서 오시는 분들이 계신데
물맛만 틀릴 뿐이고 같은 재료 뭐 이런 거 똑같이 돌아가는 거야.
그러니까 누가 돈을 1억을 갖고 와도 안 가르쳐주는 거야. 물맛만
틀린 거예요. 물만. 근데 또 이 냉면 육수도 물맛에 따라서 좌우가
많이 돼요. 우리는 여기는 지하수가 아니라 상수도잖아. 소독하고
이게. 그러니까 거기에 따라 맛이 다운됐다고 봐요. 솔직히 말해서.
거기는 지하수를 퍼서 청정물 해서 하니까.

그럼 아드님한테 비법 전수해 주시는 거예요? 지금 가업을 이어
가시는 거네요. 좋네요. 까나리액젓으로 간을 하니까 진짜 맛이
궁금하거든요?

먹어봐야 알지. 우리 메뉴 중에 물냉면하고 비빔냉면하고 이렇게 두
가지에 반냉면이라는 게 있는데 비빔냉면에 육수가 들어가면 반냉
면이 되는 거예요. 반냉면이 비빔냉면에 물냉면 육수가 들어가요.
백령도 젊은 해병대 친구들이 그게 이제 비빔냉면 먹다 보니까 뽀
뽀하잖아요. 이렇게 비빔냉면만 비비니까. 거기에 물냉면 육수를 넣
어 봤어. 그러니까 이게 맛있는 거야 더. 그래서 반냉면이 생긴 거
야. 비하인드가. 그 물이 반 들어간다는 거야. 반냉면의 태생. 어떻
게 그게 창출이 됐냐 하면은 백령도에 있는 해병대들이 비행을 이

제 시켜서 먹었어요. 먹다 보면 비행에 육수가 따라 나가잖아. 그러면 그걸 넣어서 먹으니까 반냉면이 더 맛있는 거예요. 이게 자연스럽고 그러다 보니까 그게 태생 반냉면이 생긴 거예요. 그래서 인천에도 우리 집 같은 경우도 반냉면이 50%로 나가요.

반냉면이라는 메뉴가 있었네요?

저기 반냉면. 비빔냉면의 육수를 넣는 거죠.

그러니까 물냉면만큼은 아니지만. 반 정도를 넘는. 자료를 찾았을 때 냉면 먹고 나면 백령도 냉면은 치러야 되는 의식이 있다고 봤거든요.

백령도 냉면은 겨울철에 몸이 물냉면을 먹잖아요. 겨울은 추운데 냉면이 차갑잖아요. 이게 들어가면 몸이 진짜 겨울에 먹으면 떨려요. 그러면 냉면 먹고 그릇이 딱 남잖아. 거기에 계란노른자를 냉면에 놔. 거기다가 면수, 냉면을 삶은 물 그거를 붓는 거예요. 뜨거운 물이 그거 붓고 계란을 풀어. 그다음에 까나리액젓을 여기서 간을 맞춰서 그걸 마시는 거죠. 그러면 뜨거운 게 들어가서 속을 좀 편안하게 해줘요. 그게 의식인 거예요. 그렇죠. 그냥 차가운 거 먹었으니까. 속을 따뜻하게 해준다는 그 개념으로 치러지는 거죠. 추우니까. 막말로 그건 안 해도 되는데. 모르는 사람들은 그걸 여름철에도 자기가 과시하려고 그런 사람도 있어요. 추운데 너무 그렇지. 더운

데도 뭐 그 더운 걸 유지해야. 추운 걸 유지해야지.

몸을 보호하고자 생긴 거네요?

계란 노른자를 남겼다가 면수에다 까나리액젓 넣어서 마시는 거죠.
몸을 따뜻하게 해주기 위해서요.

백령도 냉면은 말 그대로 진짜 지역적인 특징을 가장 잘 살린 냉면이라는 생각이 들거든요. 그 지역에서 난 거를 가지고 다 만들어내신 거잖아요?

거의 옛날 같으면 100%라고 봐야죠.

혹시 미우새에 나왔을 때요. 사장님 여기 여기서 촬영했다고 하셨잖아요?

아니 여기서 아니고. 촬영을 백령도에서. 그 백령도를 그분들이 원정을 갔잖아요. 냉면 투어를 다섯 집을 돌아다니면서 다 먹은 거지. 그때가 이제 두 번째 집이 원조집.

신화 냉면이 여기하고 맛이 같다고 하면 그 신화 냉면만의 특징이 또 있을까요. 지금 말씀하신 부분 말고요?

특징이라는 거는 그게 뼈 그의 면은 거의 비슷하다고 보면 돼요. 그러니까 베이스가 비빔 소스 베이스나 육수 베이스나 이거는 자기

들만의 차별화가 돼 있는. 그러니까 우리 같은 거는 소배어, 닭발, 양파, 무, 생강, 마늘, 뭐 이런 게 그냥 짝 들어가서. 여섯 시간을. 육수를 끓이는 거예요. 어떤 집은 조금 끓여가지고 물 해가지고 등 치미 국물 넣는 집도 있고. 그러니까 베이스가 다 달라요. 다 달라요. 그 노하우가. 내가 정확하게 가르쳐 달라면 안 가르쳐요. 알고 나면 쉽지만, 알 수가 없어요. 자기네만 하니까 우리도 마찬가지로 우리 절대 안 가르쳐주지. 돈 1억을 갖고 와서 가르쳐 달래도 안 가르쳐주지. 이거는. 그러니까 딱 여기만 아는 거예요. 아무도 알 수가 없어요.

백령도에 있는 냉면집이 3, 40년 됐다고 하셨잖아요. 가게가. 그럼 사장님 어렸을 때는 드셔보셨어요?

당연히. 우리 제가 우리 국민학교 다닐 때는 우리는 이모네가 안 했어요. 딱 한 곳 있었어요. 한 곳. 그때는 먹어봤지.

그때 맛하고 지금 하고 어때요?

그때 맛하고는 이 어릴 때 먹은 거 하고 나이 먹은 거하고는 틀려요.

입맛이 다른가요?

틀리지. 그거를 뭐라고 할 수가 없지. 왜냐면 어렸을 때는 진짜 맛

있었는데. 예를 들어서 젊은 친구들도 냉면 좋아하지만 저희 집 같은 경우는 어린애. 이게 한 20대 30대는 별로 안 와요. 이게 나이 드신 분들이 냉면을 좋아하세요.

주 고객층이 이제 나이 드신 분들이신가요? 그러면 백령도 분들도 많으시겠네요?

백령도. 우리 백령도 사람들이 많이 오죠. 그리고 웅진군청. 먹어본 사람들이 먹는 거예요. 이거는 인이 배겨요. 한 번 먹을 때 맛있다. 그러면은 딴 집 안 가요. 10분, 20분이라도 찾아오고. 우리 같은 경우는 저 일산에서 또 오시는 분. 이거 보고 한 그릇 먹으려고 자꾸 내려와요. 약사인데 문 닫고 점심 때 일산으로 해서 여기까지 와요. 원래 이 그분이 주안에 살던 분인데 주안에 살다가 엄마가 이렇게 했다가 일산에 사신 거예요. 엄마네 집에 왔다가 ‘어 냉면집이 있네.’ 냉면도 와서 먹고서 필이 꽃인 거지. 그러니까 문 닫고 내려오고

백령도 냉면은 음식이 아니라 추억이네요.

우리 같은 사람들은 추억이지만 여기 온 분들은 자기가 좋아하는 하나의 저 같은 경우는 지나가다가 백령도 냉면 너무 옛날 추억이 생각나고 들어가고 싶지. 다른 분들은 또 자기하고 맞으면 연륜이 있으면 알고 솔직히 말해서 이렇게 웬만한 사람들이 인천에는 거의

제가 알기로는 과장 안 하고 한 70%는 알 거예요. 나이 드신 분들은 백령도 냉면을.

백령면옥 아세요?

그거 우리 친구 동생인데 그 친구는 이름은 백령면옥인데 부평에 있는 고모부가 백령도 사람이예요. 여기 나와서 거기가 성공을 했어. 그거를 해온 거고 매워서 텔레비전에 메스컴을 탄 거야. 그러니까 확 큰 거고 그다음에 여기 사골 냉면도 옛날에 여기 아시아 경기하기 전에는 엄청 제일 잘 나왔어요. 그다음에 여기 웅진 면옥. 제일 오래됐지. 거기도 베테랑. 역사적으로 보면 이게 백령도, 사골 냉면은 백령도 거고, 백령면옥은 부평에서 태어난 거고 저는 백령도고 딱 사골 냉면하고 우리 냉면만 백령도에서 뿌리가 되는 뿌리가 계보가 되는 거고, 그런데 저는 솔직히 뭐 이제 시작한 지 이제 10년째니까 이게 기간이 짧게 된 거고 백령도는 못 돼도 한 30년, 40년 됐죠.

저는 백령도 하면 심청이가 빠진 거밖에는 몰랐어요.

그리고 인천 역사를 공부할 하다 보니까 백령도에 얽힌 것도 굉장히 많은데, 음식을 기록하다 보니까 메밀도 자체 생산하고 소금도 그렇고 까나리도 그렇고 자체 생선을 하면서 이렇게 냉면이 만들어질 수밖에 없는 그 배경이 있더라고요. 그래서 그런 거에서

까나리는 정말 생각도 못했었는데 그 맛이 되게 궁금하기는 해요
이게 그거예요?

항상 이렇게 비치돼서 물냉면이 나오면 따라서 먹고 그렇죠. 이게
염도예요. 소금처럼 짜지는 아주 짜지는 않지만 미역국, 못국, 매운
탕 안 들어가는 데가 없어요. 그러니까 국물에는 염도를 하는 데는
거의 99% 들어가게 된다고 봐야지.

활용하기 나름이로군요. 저는 집에서 요리를 하다 보면 냄비 소재
나 두께에 따라서 이게 맛이 조금 달라지잖아요. 혹시 냉면 그릇
도 냉면 맛에 영향을 주나요?

맛에는 영향을 안 주고 이제 겨울철 되면은 춥잖아요. 이게 그때는
온도가 그대로지. 여름에는 더우니까 이 찬 음식에 따뜻하게 식잖아
요. 내가 시원하게 먹고 싶는데 그릇이 빨리 식을 수 있으니까 그
뚝배기가 불에 닿으면 오래가듯이 이 공기 그릇이 표피가 하나인
게 있고 두 개 공기가 들어가 있는 2층 구조가 되지. 저게 다 이층
구조죠.

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

이제 예를 들어서, 이 분야에 대해서 모르면은 다 모든 것이 어렵
게 느껴지지만 한번 해서 또 내가 예를 들어 스스로 독학을 하면

힘들어요. 그걸 알 때까지는 시간이 엄청 걸려요. 그런데 내가 스승이 있다. 사부가 있다. 그러면 이거는 이래서 그렇다. 그럼 내가 그런 지식을 얻잖아요. 그래서 예를 들어서 내가 대를 위해서 간다는 게 일본식 방식이긴 하지만 그거를 많이 빨리 전수를 받을 수 있는 거예요. 그렇죠. 그러니까 일본 같은 데 가면은 가게가 조그마해도 1대 2대까지 막 가는 이유가 저는 그거를 찬성해요. 일부. 제가 자주 가서 엄청 먹고 하는데 굉장히 그건 배울 점이야. 그러니까 나 혼자 그거를 연구하다 보면 그래야 대가 끊어지면 그걸로 사장이 되지만 내가 연구한 거를 또 이대에서 그걸 기반으로 또 하고, 또 하고, 또 하고, 하다 보면 그 노하우를 계속 전수받을 수 있고 그게 최고죠. 그 테크닉이 한 마디로 음식이야. 그러니까 예를 들어서 지금 힘든 자영업자들이 엄청 힘들잖아요. 장사 되는지 이유가 있어요. 프랜차이즈 빼놓고도 장사가 되는 집들은 왜 되냐? 맛이 틀리고 그만큼 차별화되어 있거든요. 그러면 오는 거야. 그 와중에. 그리고 애들도 쉽게 아무 내가 모르면서 달려들면 돈만 가지고 달려들었다. 그거는 백전백패지. 그러니까 저 같은 경우도 저는 음식을 잘 몰랐어요. 저는 방송국 출신이에요. 내가 홍보부장 한 사람인데.

방송국에서 일하셨어요?

근데 그거를 방송 때려치우고 나와서 내가 사업하다가 이거 나이 먹으니까 그래요. 그래서 이모님한테 얘기해서 내가 배운 거예요.

그 음식 하는 걸 좋아했거든요. 그러니까 저는 거기 가서 전수 받으니까 세 달을 여기 가서 한 번씩은 다 전수받은 거예요. 그러면서 이거 이렇게 하면 되고. 이렇게 하면 된다. 이제는 내가 10년 정도 하다 보니까 그 가르쳐준 거에다가 나 나름대로 또 계속 변형도 해보고 또 디스플레이도 해 보고 이렇게 되는 거예요. 사람이.

노력을 많이 하셨네요.

노력을 해야죠. 노력을 안 하면 안 돼요.

유명한 이유가 있었네요.

그러니까 자부심이 저는 있죠. 그러니까 내가 가서 좋은 베이스를 배웠고 내가 또 거기가 이게 하루아침에 안 되거든요. 이게 손맛이라는 게. 불맛 뭐. 이게 들어가야 돼요. 그리고 내가 먹는 음식처럼 손님들한테 막말로 정갈하게 다 해가야지. 저부터도 식당 가가지고 딱 봐서 이렇다고 그러면 우리 두 번 다시 안 가죠. 내가 싫어하는 건 하지 말아야 돼. 다른 데서 갔을 때 그 나는 손님으로 갔고 그 주인이 집에 갔는데 그 집에서야 이거 보면 아닌데 그러면 저도 안 해야 되는 거야. 그렇게 해야 그게 맞는 거지.

사장님 철학이신 거죠?

내가 딴 집 가서는 그걸 요구하고 그냥 내가 경영하면서 내가 안

했다. 손님은 다 알아요. 그거를 이거 지금 1, 2년 되면은 선수층이 얇아. 손님이 여기 선수층에 손님들이거든요. 그런데 10년 정도 되면 봤던 사람이 또 오고. 저희는 안 한다고. 왜냐 그냥 조금 와도 그 사람들이 예를 들어서 내가 광고를 타잖아요. 그 사람들이 나 못 먹어요. 줄 서야 돼. 그러면. 내가 가게 또 크게 옮겨야 되는데. 저도 힘들어요. 그러니까 딱 아는 사람들이 와서 손을 우리는. 새끼 새끼 쳐요. 꼬리를 딱 왔잖아요. 사장님 오셨다 먹어봤어. 야 맛있네 괜찮네 그 사람들이 다른 사람 데리고 오는거야. 그렇게 그래서 우리는 여름철에는 줄서요. 저희도 카테고리가 있습니다. 인테리어도 제가 작년에 이거 제가 바꿨어요. 너무들 앉는 거 싫다고. 이 좌석을 해달라고 그래서.

손님들 요구 때문이에요?

해줘야죠. 그래서 이것만 있었어요. 의자가 여기 좀 반이었어. 옛날 가게도 사진 찍어놓은 게 있어요.

사장님, 손님들의 그런 반응을 굉장히 잘 살피시는 거네요.

봐야죠. 안 보면 안 되죠.

다른 분들 얘기 들어보니까 이런 걸 바꾸는 게 돈이 꽤 들어간다고 말씀하시더라고요.

장난이 아니죠. 한 번 바꾸려면. 그래도 고객이 우선이죠. 제가 장사하려면 어쩔 수 없어요. 그거는 고객이 원하는 대로 해줘야지. 가게 사진도 자주 찍는데 변화된 모습을 남기고 싶어서요. 그리고 남의, 가게 사진들 보고서도 저는 마음에 드는 것 내가 다음에 참고하려고 찍어오고 하죠.

자체적으로 기록을 다 하고 계시네요.

저 1차로. 옛날에 여기 생겼던 게. 이거 빨간 집에 스타트 했어요. 2012년도.



빨간 집에서 시작하셨구나. 빨간 집. 표현이 멋있네요.

음 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.



그냥 건물이 나가는 바람에 옮기신 거네요. 그 위치를 기억하고 그리로 가시는 분들도 계신가요?

다 알죠. 이렇게 간판이 있으니까 먹으러 왔다가. 어, 이거 옮겼네. 이제 초창기 때는 이걸로 옮긴 다음에는 손님이 오면 저 밑에 집이

췌.



그럼 가장 기억에 남는 손님들이 물론 고향 분들이 많이 오시는 하지만 기억에 남는 손님이 있으세요?

그러니까 아까 얘기했던 것처럼 일산에서 오시는 분 그런 분들이 저한테는 최고고. 어제는 거제구나. 거제는 여기 3번에서 점심때 냉면 딱 보고서 찾아와서 들어서 냉면 먹어요. 인터넷 보고와서 궁금해서 백령도 냉면 치니까 있어가지고 왔다고 하더라구요. 물냉면 한 그릇 빈대떡 하나 이렇게 먹고서 너무 잘 먹었다고 그러고. 요새 젊은 사람들은 맛있으면 얼마든지 다니지만. 그래도 그게 감사합니다. 그런 사람들.

오늘 사장님 말씀 중에 가장 기억에 남는 건 ‘인이 배긴다’ 그 말이 저는 가장 지금 강렬하게 와닿는데 그렇게 인이 배기는 고객들이 이제 입소문 타서 계속 오시는 거잖아요. 그러면 지금 코로나인데 지장은 없으세요?

아 지장이 있죠. 예를 들어서 그거 아니었으면 올 여름에 하루에 300명 이상 받죠. 2019년도에는 2,300명씩 왔어요. 그때 먹방 미우새 그거 나왔을 때 최고 많이 파는 집이 350개.

그럼 그 손실은 어떻게 지금 하고 계세요?

우리는 가족끼리 하니까 여름철에는 적자를 안 봐요. 가족끼리 하고 알바 쓰고 하는데. 이제 겨울철이 비수기니까. 여름철에 벌었던 거니까. 얼마큼지 까놓고 사는 거니까 여름철 벌어서 냉면은. 그런데 고깃집을 하고 싶어도 이 구조가 그래요. 남들 회사 다니는 만큼 버니까

저는 냉면 하면 여름에 먹는 음식으로 생각이 됐는데 진짜 잘 드시는 분들은 겨울에 드신대요.

겨울에 먹어서 이 찬물에 이게 면이 가면 땡글땡글해지고 꼬득꼬득해져요. 탄력이 좋아져요.

그 맛이 더 겨울에 산다는 거네요.

여름에는 더우니까 면이 그래도 약간 냉각수에 아무리 해도 나오면은 그 맛이 빨리 끝나는데, 겨울에는 자체가 추우니까 면발이 주는 탄력이 있고. 그리고 또 겨울에 한 그릇 먹으면 몸이 추운데 그냥 확 뚫리는 그 스틸. 그거 느껴본 사람이야. 누가 보면 사이코라고 하실지 모르지만. 이게 속까지 그냥 찬 느낌 있잖아요. 그거를 느낄 수가 있는 게 겨울의 별미죠. 그러니까 이열치열이라고 하잖아요.

겨울에도 손님이 어느 정도는 유지가 되는 편이신 거죠.

그 겨울에 또 따뜻한 거. 저 굴칼국수, 메밀 굴칼국수를 하고 메밀하고, 저것도 잘 나가요. 직접 우리가 다 하는거니까.

**혹시 선생님 경영 철학이 아까 말씀하신 거 말고 더 있으실까요?
내가 싫어하는 건 손님도 싫어한다. 이 얘기해 주셨잖아요.**

그러니까 청결, 음식 할 때도 청결하고 최선을 다해서 이게 서비스업이니까. 말 한마디라도 친절하 게, 친절하게 한 거죠. 그거 더 있어요. 저는 저 나름대로 음식 좋은 자재를 구입해서 이렇게 공급해 주고 서로 윈윈이지. 내가 맛있는 음식을 만들어주셔서 감사하고 저는 손님을 왕으로 안 봐요. 저는 손님하고 한 번 싸운 적도 있어요. 그런 적도 있어요. 그러니까 손님이 진짜 저는 항상 감사하고 있고 그 대신 좋은 음식을 내놓으려고 노력하는 거고. 손님도 잘 먹을 거 감사하게 맛있게 먹었으면 주인한테 감사하다고 해야되고 그게

서로 윈윈이죠. 저 같은 경우도 어디 음식점 가서 맛이 없으면 그냥 아무 얘기 안 해요. 저는 내가 음식을 하지만 옛날부터 그 집 안 가면 되는 거야. 그리고 진짜 맛있었어. 그러면 아유 사장님 누구세요. 아유 감사합니다. 딱 그러고 나와요. 나는 그게 매너지.

그렇죠. 그럼 사장님 이 메밀이랑 소금이랑 까나리액젓은 백령도에서 가져와서 쓰시는 거예요?

백령도 그래요. 우리는 저 뒤에 판매하잖아요. 많이 팔아요. 저거 아는 분들 통으로 이제 사가지고 가. 나는 싸게 제대로 하고 있어. 그래서 내가 여기 백령도 지금 물건을 하나 여기 진열대를 만들어서 그 할까? 그 생각도 갖고 있어요.

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

네. 그거 있고, 2호점 멋있게 하나 차려야죠. 고깃집까지 해서. 그럼 비수기가 없이 냉면하고. 그래서 백령도 냉면과 돼지의 왕가 홈에서 이렇게 잡아서 백령도 그 냉면 왕갈비 딱 잡고 간판까지 가. 생각을 다 해봤어요. 그래가지고 딱 되면 이제 제가 주방에 있는데 이제는 한 십 년 정도 됐으니까 나오고 그냥 이제 컨트롤만 하고 아들 이제 하다가 그렇게 생각하고 있죠. 저도 이모님께 전수 받았고. 아들한테 줘야죠. 3대로…….

그럼 마지막으로 해주실 말씀 있으시면 부탁드립니다.

백령도 냉면은 여름철에는 한 번 정도는 괜찮게 우리가 접할 수 있죠. 왜냐하면 맛도 있고. 메밀이라는 게 저기 효능이 있잖아요. 그래도 몸에 그래도 활력소가 될 수 있는 그런 그렇기 때문에 여름철에는 보양식 보면 뭐라고 100%는 아니지만 진짜 추천하고 싶은 거죠. 간단하게 짜장면, 짬뽕보다는 훨씬 낫죠. 여름철에 더위도 좀 물러나게 해주고. 그 순간이라도.

오늘 귀한 시간 내주셔서 감사합니다.

