

메밀국수



메밀과 물로만 반죽해 만드는 순도 100% 메밀요리.
메밀 요리의 자존심이 되다!

메밀100%가 아니면 말을 하지 말어!



■ 구술자 : 박형일(1961년생)

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

■ 시민기록일지

- 면담일시 : 2021. 10. 19.
- 면담장소 : 마루메밀
- 면 담 자 : 이혜숙
- 면담지원 : 정은주

안녕하세요. 학산문화원에서 이 동네의 맛집들 그리고 우리 미추홀구에서 자랑할 만한 가게들을 찾아서 인터뷰를 하고 있습니다. 오늘 그중에 제가 근래에 먹었던 많은 가게들도 있었지만, 선생님의 음식을 정말 구민들한테 소개하면 너무 좋을 것 같아서 부탁을 드렸어요.

오늘 인터뷰에 응해주셔서 감사합니다. 저는 인터뷰를 하게 된 이해 속입니다.

네, 안녕하세요. 주안에서 열심히 일하고 있는 박형일입니다.

반갑습니다. 선생님. 지금 용현동에서 처음부터 장사하신 건 아닌 걸로 저도 알거든요. 다른 곳에서 하시다가 오신 걸로 아는데, 맞나요?

연수구 동춘동에서 이 기술을 메밀 100% 하는 기술을 제가 동춘동에 매제한테 배워서 6년 전에 이리로 온 거예요. 거기서 1년 동안 배우고 우리 매제는 일본 가서 배워서 와서 거기서 지금 뭐 한 15년째 하고 있으니까.

그러면은 여기로 오신 지는 얼마나?

6년 됐어요. 지금.

지금 나이가 어떻게 되세요?

60세.

고향이 진짜 인천이시네요.

네.

그러면 토박이신 거예요. 인천 토박이?

완전 원조.

그럼 가족관계는 어떻게 되세요?

저는 이제 부모님 다 돌아가셨고요. 그 위로 누나 하나 여동생 둘, 그러니까 1남 3녀예요.

1남 3녀 중에 몇 째신 거예요?

둘째.

자녀분들은요?

아들, 딸 하나.

미추홀구에서는 그러면 몇 년 거주하신 거예요? 인천 토박이시지만

미추홀구에서 산 거는?

미추홀구에서 산 거는 결혼하기 바로 전에 왔으니까 제가 스물여덟

살에 온 걸로 기억해요. 그러니까 32년. 미추홀구에서 32년 산 거죠.
와서 결혼해서 이제 결혼해서 바로 온 거니까.

제가 사모님하고 인연이 있거든요. 그래서 이 가게를 다니기 시작한
건데 미추홀학산문화원에 계실 때 그때 알던 사이예요. 근데 어느
날 이제 더 이상 일을 못 하게 됐다고 그래서 “어, 왜요?” 그랬더니
이러저러해서 남편분이 가게를 내시는데 함께 하려고 하신다고. 그
래서 “그럼 가게 여시면 먹으러 갈게요.” 했는데 그때부터 제가 온
건데 그때 먹어보고 저도 음식 여러 가지 좋아하지만, 여름 돼서 메
밀 이렇게 먹을 때 보면 생각나더라고요. 그래서 방문하게 됐는데,
또 마침 제가 이쪽으로 또 이사 오니까 더 자주 들리는 가게가 되
었어요.

감사합니다.

그럼 개업은 기억나세요? 언제쯤이었는지.

2015년 4월 초에, 4월 6일 날인가.

혹시 이 메밀 가게를 해야겠다고 생각하신 계기가 있으세요?

원래 건축을 했었어요. 건축 일을 한 30년 가까이 하다가 경기가 계속
안 좋아지니까. 그 당시 우리 매제가 식당 일을 그때 제가 이거 하기
전에 한 25년 26년 그 정도로 오래 했으니까. 그래서 사실 이 메밀

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

그러니까 그 거칠고 찰기 없는 메밀을 반죽해서 하시는지 너무 신기하죠.

저는 솔직하게 그래서 제가 연수구에 있는 동생이 메밀국수를 하는데 건축 경기도 사실 없었어요. 그래서 내가 1년만 배우자. 내가 너처럼 일본 가서 배울 수는 없고. 1년만 배우자. 그래서 동생 밑에서 1년을 배우고, 그리고 개업하게 된 거예요. 집이 이쪽이니까. 그래서 여기 와서 지금 제가 6년 넘게 이렇게 지금 가게를 그나마.

진짜 맛집이에요. 누가 메밀국수 얘기하면 항상 제가 말해 드리는 가게거든요. 원래 저 좋아하는 가게가 있었어요. 친정 옛날 살던 동네에도 맛있는 집이 있었는데 지금은 그 집보다 이 집이 먼저 생각나는 거 보면. 입맛이 맞지.

감사합니다.

그러면은 메밀은 어디 거 쓰시는 거예요?

메밀은 우리나라에서 지금 제일 많이 생산하는 데가 제주도 그리고 봉평 그리고 봉화 쪽 이렇게 해서 생산을 하는데, 사실 양이 많지는 않아요. 국내에서 소비할 수 있을 정도로. 그래서 옛날부터 원래 자료

에 보면 메밀은 몽골 음식이라 그러더라고요. 원래 게네들이 먹던 건데 몽골 침략당할 때 우리나라 침략하면서 가지고 들어온 음식이래요. 그게 그래서 지금 제주도에 제일 많이 농사를 짓고 봉평에도 짓고 봉화도 짓고 뭐 이렇게 한다는데, 지금 저는 그냥 그 몽골산하고 미국산하고 수입하고 있어요.

그리고 저 여기 반찬 중에 동치미 엄청 좋아하거든요. 직접 담그시는 걸로 아는데.

저하고 집사람하고 나눠서 분리해서 힘쓰는 건 제가 하고 집사람이 맛 내고 그렇게 해서 그것만큼은. 왜냐하면 여기도 나이 드신 분들이 많이 와요. 가게 특성상 동네 특성상 보면 근데 그 어르신들 입맛을 설탕으로도 속일 수가 없고. 그러니까 진짜 이렇게 담아서 나가는 거니까.

제가 알기로는 사서 쓰는 반찬 없으신 걸로 알거든요.

저희는 진짜 여기는 아예. 그거를 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. 길게 가고. 그래서 조금 고생스럽긴 해도 그래도 아무튼 저희 집사람이 많이 도와주고 있으니까. 그래서 그냥 열심히 아무튼 잘 담그고 맛있게 먹고 있어요.

아니 실제로 맛있어요.

감사합니다.

여기 오면 항상 동치미는 “한 번 더 주세요.” 해요. 한 번 더 먹어줘야 돼요.

시원한 맛이 정말 감칠맛이 엄청 좋아요.

근데 혹시 반찬을 만드실 때 제가 이거 꼭 항상 다른 곳에 가서도 여쭙보는데 내 입맛에 맞추시는 거예요? 아니면 좀 평소에 드시던 것보다는 아무래도 장사니까 약간 좀 다르게 맞추세요?

그 제가 조금 특별한 게 저는 반찬 하면서 간을 사실 못 봐요.

간을 안 보세요?

예. 제가 하지 않고, 그거는 전적으로 저희 집사람이. 왜냐하면 동생도 그런 얘기를 하더라고요. 연수에 있는 동생도 입맛은 여자 입맛이 압만 장사를 해도 한국 사람들은 여자 입맛이 조금 약하기 때문에 보편적으로 다 맞을 거다. 그렇게 얘기를 해줬기 때문에. 그리고 제가 워낙 매운 걸 못 먹기 때문에 이런 저기 뭐야 김치 같은 거 해서 막 이렇게 간 보고 막 이렇게 그런 걸 사실 제 입맛에 맞추면 보통 사람들이 이제 조금 부담스러워하니까. 저는 이제 저희 집사람이 그거에 대해서는 전적으로 맡기고 있어요.

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

네. 그러니까 지금 메밀뿐만 아니라 명태 조림도 하고 있는데, 그런 부분에 있어서 굉장히 이런 매운 부분이 많아요. 요리하는 중에.

매콤해야 되죠.

뜨겁고 맵고 막 이러니까. 암만 환풍기 시설 주방에 잘해 봤어도 좀 알려지가 있으니까. 제가 그거는 그러니까 그 부분에 대해서는 전적으로 저희 집사람이 책임지고 하고 있어요.

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

그러니까 제가 처음에 조금 바란 게 뭐냐 하면 메밀 100%로 한다. 그러니까 워낙 제가 어릴 때부터도 청싹홍싹을 알고 있기 때문에 저희 아버님이 이렇게 어릴 때 데려다줘서 이거를 어느 날 메밀로 바꿔서 동생이 하더라고요. 그래서 매일 다니면서 먹다가 제가 이제 조금 건축에 이제 그 손을 떼려고 그 배우러 간 게 이제 계기가 된 거예요. 제가 좋아하는 음식이니까. 그래서 이제 진짜 100%가 안 된다고 우리나라는 사실 그렇게 생각을 했어요. 근데 일본 가서 배워 갖고 왔다고 그러더라고요. 매제가 그래서 저도 해보니까 되더라고요. 그래서 사람

기술만 가지고 되는 게 아니라 밖에 나가서 보면 이제 기계도 있지만 이제 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 거. 그런 반죽기하고는 전혀 다르죠. 완전히 이거는 뭐.

전용인 거네요.

그러니까. 그렇죠. 메밀 그러니까 맞춰줘야 그 세팅해서 해놓을 것도

많지만 유통기한 보고 수분 조절해 주는 것도 조금씩 차이가 있고 그
 런 부분들에 대해서 굉장히 차이가 많더라고요. 그래서 그런데 저거
 없이는 생각을 못 하겠더라고요. 그래서 저도 이거는 동생한테 들어서
 결정을 한 거니까. 그게 제 동생은 제가 6년 전에 이거 배우고 있을
 때 한 20년 넘게. 장사 쪽으로만 이렇게 했는데 자기도 몇 번 해보고
 안 되어서 결국은 이 기계를 일본서 산 거예요. 수소문 해서. 그래서
 거기 가서 교육도 받고. 그래서 아무튼 저는 그냥 동생 덕분에 조금
 쉽게 시작, 오래 고민할 거를 조금 이렇게 덜고 그래서 쉽게 이제 개
 업하게 된 거죠.



요즘에 또 작년부터 코로나 때문에 집합 금지도 있었고, 또 인원 제

한도 있었고 막 그랬잖아요. 가게는 좀 어떠셨어요?

코로나 전에 제 기억으로 아마 개업하자마자 그때 사스, 메르스 이런 게 거기서부터 저는 조금 단련이 됐어요. 그래서 이번에 코로나는 그래도 나라에서 제약은 많이 할 수밖에 없잖아요. 어차피 그거 같이 살아야 되니까. 근데 그래도 그나마 조금씩 눈에 보이게 조금씩 풀어주는 것 같더라고요. 그러니까 그냥 겨우겨우 그냥 어떻게 끌고는 나가고 있는데 이제 이게 빨리 끝나야죠. 지금은 저뿐만 아니라 솔직히 말해서 다 어려운 상황이기는 하죠.

네. 이게 진짜 이 음식 이쪽에 종사하는 분들은 다들 고생하는 거로 알고 있어요. 이렇게 힘드신데 요즘 뉴스 보면 자영업자 폐업을 엄청 높잖아요. 근데 이렇게 가게를 유지하시는 비결이 혹시 있으실까요?

비결이 아니라 어떻게 보면 조금 건축하면서 저도 사실 겉모습 많이 들어있었어요. 처음에는. 근데 어차피 내려놓고 이제 메밀국수 장사하는 주방장인데 쉽게 말하면 그러다 보니까 제가 나와서 손님들 이렇게 진짜 단체 손님들 아는 분들 오기 전에야 나와서 내가 손님들하고 인사할 일도 거의 없었고, 처음에 이제 배우면서 그러다 보니까 내려오는 것도 많지만 통한 게 뭐냐 하면 그래도 끝까지 사람들이 못 믿은 사람들도 많았어요. 100% 메밀을 한다는 게 우리나라 기술은 사실 안 됐으니까. 근데 그게 이제 5년이라는 세월이 넘다 보니까 인정해

주는 사람들도 많고 그래서 이제 처음에는 많이 싸웠어요. 그래서 여기 반죽 이만큼 가지고 가서 여기 뭐야 검사해 보겠다고 “그래 돈 내기 합시다.” 그러면 막 농담으로 그래서 진짜 반죽 이만큼씩 싸서 자기네들이 식약청 주안역 앞에 가면 식약청에 있는 데 가서 검사해 보겠다고. 후에 다들 웃으면서 왔으니까. 그리고 와서 또 먹으러 왔어요. 그런데 사실 메밀 100%가 한국 사람들에게 굉장히 건강식인데 아직은 조금 못 믿는 사람들이 많기 때문에.

그렇게 찰지게 반죽이 안 된다는 생각을 다 하니까.

메밀은 그 글루텐이라는 성분이 밀가루에는 있어요.

네, 맞아요.

메밀에는 전혀 없어요. 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 수입해 온 거야. 6년 전에 부산으로 배가 비싸니까 부산으로 배 타고 와서. 부산에서 화물차로 해서 여기까지 오는데 그때 아마 한 8천만 원 정도 들었던 것 같아요. 기껏값만.

6년 전예요?

네. 반죽기 하나만. 생각보다 그때 대단하다. 한 8천만 원 정도 했던 것 같아요. 반죽기 하나가. 그러니까 저 반죽기가 내가 실수만 안 하면. 왜냐하면 기계는 기계잖아요. 입력시킨 대로 돌아가니까. 그러니까 동생한테 배우면서 저도 메밀은 글루텐이라는 성분이 없기 때문에 찰기가 없다. 근데 “이거 너 뭐 섞는 거 아니냐?” 그래서 저도 동생하고도 말싸움 많이 했는데, 근데 진짜 해 보니까 그러니까 저 기계를 일본 사람들이. 아무튼 그런 거에 대해서는 굉장히 좀 정밀한 부분이 있는 것 같아요. 그리고 워낙 일본 사람들은 그 메밀에 대해서 연구를 많이 했으니까 우리나라보다 많이 했기 때문에 척박한 땅에서 먹을 수 있는 것들이 다 그런 거니까. 그래서 우리보다 기술 발전을 많이 한 거죠. 그러다 보니까 기계가 발전한 거지. 기계를 발전시켜서 저렇게 100%를 가지고 이런 면을 먹을 수 있게끔 이렇게 해준 거야.

그럼 지금 이렇게 100%로 한다는 걸 믿고 점점 그런 걸 믿으면서 손님들이 유지가 되는 거잖아요. 혹시 손님 중에 기억에 남는 손님 계세요?

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

근데 지금은 제가 못 뵈는 지 꽤 됐는데 나중에는 이제 아버님하고 물어봤어요. 저도 궁금하니까. 그래서 “어떻게 이렇게 메밀국수를 좋아하

세요?” 이러니까 사실 얘기를 해주는데 좀 찜하더라고. 딸이 밀가루에 있는 글루텐이라는 성분 거기에 알러지 반응을 일으키는 거예요. 그러니까 글루텐이 없는 가루가 없어요. 사실 근데 메밀에는 글루텐이라는 성분이 없어요. 다행히. 그래서 진짜 메밀 100% 하는 가게를 찾으러 다니고 그랬다가 저하고 어떻게 우연히 만났는데 진짜 먹어보고 나서 딸이 멀쩡하니까. 진짜 일주일이면 여섯 번을 왔어.

100% 메밀이라는 게 증명이 딱 됐네요.

그러니까 그분들이 와서 그렇게 해준 거죠. 그리고 제가 협회까지 기억을 못 하는데 동호인 모임들이 있더라고요. 보니까 네이버에 글루텐 알러지 있는 사람들, 그거 아마 쳐보면 나올 수도 있을 거예요. 근데 그 동호회인들 끼리 이런 데를 찾으러 다녀요. 수소문해서. 저희 가게 한참 그러니까 몸이 좀 불편하신 분도 있고 건강하신 분도 있고 그러니까 자기들끼리 이렇게 해서 모여 다니면서 해주더라고요. 그래서 진짜 그 사람들이 인정을 해준 거죠. 제가 뭐 인정을 해달라고 선전하고 그런 건 아니고. 그래서 그분들이 와서 다니면서 이렇게 먹고 그러고 옆 사람들이 있는데 얘기해주고 그러다 보니까 이제 저절로. 저희 가게도 처음에는 오해 많이 샀어요.

저는 어떻게 믿게 됐냐면요. 어느 날 되게 많이 먹은 날이 있어요. 적당히 어느 정도 배가 차면 멈춰야 되는데 욕심에 많이 먹은 날이

었는데 보통 막 그렇게 많이 먹으면 막 부대끼고 더부룩하잖아요. 근데 여기는 그렇게 배부르게 먹고 갔는데도 그런 느낌은 없더라고요. 소화가 잘된다는 거를 그때 알았어요.

메밀은 수용성이라 물에 그냥 녹아요. 물만 있으면 저렇게 찰지게 반죽이 됐어도 씹어서 삼키면 여기서 들어가면 물하고 반응해 녹아버리는 거예요. 그러니까 그냥 배출도 쉽게 되고 그러니까 뭐 남아서 이렇게 그런 게 없으니까 막 더부룩하거나 뭐 그런 게 없는 거죠.

그래서 ‘아 진짜 없나 보다. 100%인가 보다.’ 저도 그래서 마음속으로 약간씩 믿음이 더 생겼던 것 같아요. 저도 제가 느낀 거예요. 결국은
그러세요.

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

조금 지금은 이전에도 코로나 전에도 메르스나, 사스 이런 것들 때문에 굉장히 혼란스러운 이 시간이 있었는데 서로가 조금 그냥 웬만하면, 장사하는 사람들 제일 싫은 게 뭐냐면 나는 성의껏 어떻게 해주려고 하는데 진짜 못 믿고 술 한 잔 드시고 따지고 들고 막 이럴 때. 그리고 또 옆에 또 손님들이 있고 애들도 있고 이런데 그러면 기운 빠지죠. 그러니까 제발 진짜 처음에 여기 가게 와서 궁금해하셨던 분

들이 그다음 주에 웃으면서 와서 “아이고 술 한잔합시다.” 왜 반죽을 그 사람은 달라고 그래서 가서 세겟죠. 자기들이 확인을 했잖아요. 그러니까 진짜 그런 식으로 해서 달라 그러면 반죽 이만큼 주는 거야. 줄 수 있어. 저도 편하고. 그러니까 그렇게 기분 좋은 방법으로 접근 해주시면 서로가 주위에 있는 분들도 좋지 않을까요?

그니까 믿음으로 오는 가게요?

네.

네, 좋습니다. 혹시 이제 선생님 연세가 60이 되셨으니까 가게를 이어서 할 수 있는 가족이나 아니면 직원이나 이런 분이 있을까요?

지금은 이제 내 아들, 딸이 있는데 게네들은 다 공대 쪽이라 자기들 전공이 있어요. 그래서 자기들 전공이 있기 때문에 어차피 이 부분에 대해서 한다 그러면 먼저도 한번 작년 초가 어떤 젊은 친구가 직장 다니는 사람이 와서 지금 하신 얘기 똑같이 이걸 배우고 싶는데 사실 자기는 초기 자본이 없다. 직장생활 한 지도 얼마 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 그러냐. 집에 부모님 모시고 있다며.” 그러니까 “자기가 기본적인 비용만 주면 와서 6개월이고 1년이고 봉사를 하겠다.”

배우고 싶어요?

예, 배우고 싶다고. 근데 그렇게 진짜 그런 젊은 친구들이 몇 명 다녀갔어요. 왜 100% 얘기를 듣고, “야 100% 메밀이 어떻게 되냐? 100% 메밀국수가 어떻게 되냐?” 솔직히 옛날에 오랫동안 신포동에 있던 그 역사 깊은 거기 사실 메밀국수 전문점이지만 메밀국수 저기가 아무튼 나랑 많이 좀 이렇게 차이가 났던 것 같아요. 근데 그러다 보니까 우리 사회 자체에서 좀 불신이라는 건 사실 있어요. 바닥에 그러니까 저는 동생한테 배운 거고 동생은 그래도 자기가 일본 가서 배워서 갖고 온 거고. 그래서 거기는 그 메밀 학교가 있더라고요. 저도 그 동생한테 얘기 들은 거니까. 그래서 거기 가서 그거를 그 학교 가서 돈 주고 배워서 그렇게 들어와서 자기도 이제 개업하고 뭐 이렇게 하고 한 거니까. 아무튼 조금 사회 분위기도 조금 힘든데 그냥 조금 인정해 줄 수 있는 부분들은 인정하고 처음에 얘기한 것처럼 진짜 반죽을 조금 달라 그래서 실험해보게 좀 달라 그러면 그런 건 줄 수 있으니까.

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

아직은 없죠. 아직은 제가 저는 제가 그냥 일단은 할 거라고 생각을 하고. 원래 건축을 했었는데 지금도 사회적인 분위기가 경기는 안 좋아요. 그러다 보니까 지금 투자하고 있어요. 저도 그러니까 지금도 저녁때 손님들 나가고 하면 도면 펴놓고 뭐 펜션 짓는 거나 뭐 성당 짓

는 거 뭐 이런 것들 해서 그런 부분들에서 이제 제가 빠져서 나가서 이제 할 수 있는 파트들은 제가 가서 해주고 들어오고 그렇게 하죠. 그러니까 왜냐하면 제일 중요한 게 뭐냐 하면 메밀은 반죽이에요. 생 반죽만 해놓고 나면 왜냐하면 메밀을 다 제분기로 직접 제분을 해야 되잖아요. 그러니까 제분해서 여자들이 할 일은 아닌 것 같더라고요. 제분 직접 해서 생 반죽을 해놓으면 이거는 매일 해야되는 일이니까 새벽에 나와서 4시, 5시에 나와서 그걸 해놓고 김포 가서 성당 공사하는 데 가서 현장도 봐주고 이렇게 하거든요. 그러니까 그런 부분들. 그러니까 솔직히 말해서 굉장히 많이 위축은 됐어요. 사회 분위기가. 그러니까 매출이 진짜 100만 원 오르는 게 지금 뭐 한 50만 원 정도 밖에 안 오르고 그러니까 지금 들어오시면서 봤지만 일하는 종업원이 하나도 없으니까. 저하고 집사람하고 둘이서 해요. 그러면 파트타임이나 이렇게 사람들이 이제 미리 구해놓고 이제 그러고 나가는데 그 실정은 굉장히 어렵죠. 뭐 이게 가게가 계속 꾸준하게 이게 그냥 이렇게 그냥 꾸준하게 가는 거면 좋은데 지금은 공백이 너무 많으니까 다들 힘들어요.

가게를 이렇게 6년 동안 운영하시면서 앞으로는 이렇게 좀 바뀌었으면 좋겠다, 사람들의 인식 아까도 말씀하셨듯이 믿고 찾는 사람들도 물론 있겠지만 가게가 지금보다는 어떻게 됐으면 좋겠다는 혹시 바람이 있으실까요?

물론 다들 편하게 돈 버는 거를 원하겠죠. 그런데 이 메밀은 계절을 많이 타는 음식이에요.

그렇죠. 대부분.

여름에는 잘 나가. 겨울에는 안 나가. 그러니까 어차피 여기는 메뉴가 그 주종이 두 가지가 있어야 돼요. 그래서 지금 가게에서 코다리찜을 하고 있는 이유가 그거 이제 메밀을 이제 빼야 되니까. 어차피 10월 달 넘어가면 이제 메밀은 찾는 사람들이 없어요. 그러니까 그때는 동생이 동춘동에 살고 있으니까 이제 전화 통화를 하죠. 누가 이제 갑자기 식구들 메밀국수 먹고 싶다 뭐 이렇게 얘기하고 그러면 동춘동 보내주고 그렇게 해서 저는 그냥 여기서는 메밀 두 달 정도 겨울 한겨울에 두 달을 빼요.

반죽을 안 하시고?

네. 아예 안 해요. 왜냐하면 메밀 반죽이라는 게 이렇게 사람 손으로 하는 거면 조금 더 할 수 있고 많이도 할 수 있고 한데 저 메밀 반죽 기계를 돌리게 되면 딱 나오는 양이 있어요. 100인분이면 100인분 150인분이면 150분. 딱 한 번에 나오는 반죽이 양이 그 큰 기계가 돌아가다 보니까 이만큼 반죽을 할 수가 없고 그래서 겨울에는 제가 저기 한 두 달 반 정도 메밀을 빼고 코다리찜이랑 뭐 이제 다른 걸로 이제 칼국수나 이런 걸로 이제 대체를 하죠.

그러면 사계절 사람들이 잘 찾는 가게를 만드시려는 거구나?

제가 보고 싶은 사람이 많으니까.

저희가 아무래도 이게 책으로 엮을 거예요. 그러면 이제 미추홀구에서 저희 같이 인터뷰하신 분들이 곳곳 요소에 맛있는 곳들을 막 찾아왔어요. 그럼 그걸 보고 제 생각에는 찾아오시는 분들도 분명히 있을 것 같아요.

많겠죠. 지금은 애들부터도 다 그 고등학생들도 이렇게 얘기하는 거 들어보면 전부 다 이거 뒤져서 맛집 뒤져서 다 그렇게 찾아다녀요. 그리고 네 명이 움직이면 버스 타는 것보다 택시를 타면 더 싸요.

그러니까 애들이?

네. 애들이 이렇게 조카들이라고 이렇게 얘기할 때 이렇게 가만히 들어보면 우리가 상상도 못 한 곳까지 올라가 있어.

애들이 더 똑똑해요.

진짜로 맞아. 그러니까 진짜 지금 국수 얘기를 하지만 나는 뭐야. 겨울에 이제 뜨끈뜨끈한 우동이 먹고 싶어. 그럼 뒤집으면 바로 나와. 그럼 애들 몇 명 뒤져 봤지. 모아자 해서 하면 어머 굉장히 싸고 맛있게 먹을 수 있는 방법들도 많더라고요. 근데 아직 우리나라 기술로는 솔직히 말해서 제가 자랑이 아니라 아직 100% 메밀 이렇게 순 메밀.

그러니까 순 메밀이 뭐냐면. 껍데기를 깬 거. 순 메밀 100% 해서 물만 넣고 반죽을 해서 저런 면을 뺄 수 있는 기술은 없어요. 그러니까 어차피 의존을 해야 될 수 있는 게 기계인데 그러니까 진짜 동네에서 이렇게 아줌마 아저씨가 저건 지금은 6년 전에 저거 8천만 원 주고 산 기계인데 저런 걸 놓고 조그만 이렇게 가게에서 할 수 있는 저기는 아니란 말이에요. 그러니까 조금 자부심은 갖고 있어요. 아무튼 자부심은 갖고 있고.

자부심 가지실 만해요.

감사합니다.

자꾸 그러시니까 확실히 저도 처음에 이제 안면이 있으니까 왔지만 먹어보고 누구한테 말해줄 때 진짜 자신감 있게 말했거든. 맛있는 집이라고. 면도 다르고 이렇게 요즘 미추홀구 안에서 이렇게 인터뷰를 하러 가면서 더 새롭게 알게 된 것 같아요. 우리 동네 이렇게 맛있는 집이 많다. 인터뷰하러 가면서 맞아 맞아. 그 집 보기만 했는데 안 들어가 봤어. 이런 집도 꽤 있었거든요. 이 가게가 많이 좀 알려졌으면 좋겠어요.

감사합니다.

