

물텀벙찜



신선함을 우선으로 푸짐하게 대접하는 것이 비결이지요.

이웃과 함께 나누는 넉넉한 물텀버



■ 구술자 : 김병학 (1960년생) & 안선영 (1964년생)

(김병학) 인천 용진군 덕적면에서 태어났고 인천에서 음식업에 종사한지 20년이 넘었으며, 2015년도부터 미추홀구 송의동에서 김가네볼테기아구찜을 운영하고 있다.

(안선영) 충청남도 서천에서 태어났고 결혼 후 1986년부터 인천에서 살기 시작했다.

■ 시민기록일지

- 면담일시 : 2021. 10. 18.
- 면담장소 : 김가네볼테기아구찜
- 면담자 : 조용희
- 면담지원 : 김용경

사장님 안녕하십니까?

네, 안녕하세요.

이렇게 인터뷰에 응해 주셔서 대단히 감사합니다.

성함, 나이, 출생지, 인천 미추홀과의 인연에 대해서 말씀해 주시겠어요?

나이는 60년생이고요.

60년생이시고요?

한국 나이로 62세 인가요.

60년생이면 62세 맞습니다.

출생지가 여기 인천이고요.

인천 어디?

옹진군이에요. 인천 옹진군이에요.

옹진군 어디?

덕적이에요. 덕적면이요. 서포리 해수욕장이예요.

미추홀과의 인연은 그러면 어떻게 갖게 되셨을까요?

네, 가게를 보러 다니다가 여기 오기 전에는 간석동에서 했어요.
간석동에서 이 메뉴 가지고 하다가 작아서 좀 넓은 데로 옮겨보자 해서 이쪽으로 우연찮게 가게를 보러 다니다가 어느 분의 소개로 여기를 왔는데 딱 오는 순간 그냥 마음 들었어요. 이쪽에서는 장사를 안 해봐서 뭐 저쪽 서구 쪽이나 뭐 이렇게 간석동 이쪽에서만 계속했었는데, 여기는 처음 왔는데도 왜 사람이 끌리는 게 있잖아요. 그냥 바로 들어와서 계약을 해서 그달로 바로 시작했어요.

그게 몇 년도?

2015년 5월 6일

오픈하셨군요?

그냥 오픈해서 아주 마음에 들었고. 찾아주시는 손님들도 그렇고 다 친절하시고 저희도 친절을 토대로 하지만, 오시는 손님들도 참 친절하게 해주셨고 횡수가 금방 가더라고요. 벌써 7년 됐어요.

그러게요. 그러면은 지금 음식업에 종사하신 지는?

저희가 2000년도부터 했어요.

아, 2000년도부터 하셨고.

20년이 넘었죠.

20년이 넘으셨네요?

그러니까 고깃집도 해보고 횡집도 해보고 근데 이제 생선 쪽으로 가 좀 많이 한 것 같아요. 워낙에 생선을 좋아해요. 그러다 보니까 이쪽으로 접하게 되고 지금까지 하고 있는 거예요.

인천 사람들이 좀 그런 게 좀 있죠. 생선 쪽에?

뭐 어렸을 때 먼저 보고 배운 게 그 생선 작업하고 그런 거. 바다 나가면 낚시하고요. 아버지가 한때 배 사업을 하시고. 그래서 맨날 눈에 보이는 게 생선이에요. 그냥 고기는 없잖아요. 그 섬에 정육점도 없고, 고깃집은 없어요. 좀 쉬운 줄 알고 시작을 했는데 제일 어려운 게 음식점이에요. 정말

그렇죠.

처음에는 멋모르고 시작을 했는데

2000년 전에는 그러면 어떤 다른 일을 하셨고요?

한 직장

직장?

직장을 좀 다녔죠. 다니다가 좀 몸이 불편해서 그만두고

그러면 덕적도에서 출생하셨는데 덕적도에서 이제 인천으로 바로?

그렇죠.

나오셔서. 여기서 계속 사셨어요? 인천에서? 몇 살이나 몇 년도에 나오셨어요?

중학교 졸업하고 나왔으니까, 아니. 아니야, 15살 정도.

15라는 숫자가 많네요. 같은 덕적도?

(양선영) 아니요. 아니요. 저는 충청도예요.

15살에 나오셨구나. 중학교 졸업하고 나오셨나요? 그리고 나서 이제 계속 이곳에서 이제 인천하고 인연 맺고 사시고, 그리고 직장 다니시다가 2000년도부터 이제 음식점을 계속하시면서 볼테기 야구점은 아까 간석동에서도 하셨다가 이쪽으로 오셨어요?

근데 간석동에서는 저희가 동태하고 대구를 했었죠. 동태하고 대구를 했고, 야구는 안 했었고. 그때 가게가 좁아서 할 수가 없었어요. 좁아서. 부엌도 좀 작고 협소해서요. 하고 싶었는데 너무 작아서 할 수는 없어서 넓은 데로 와 이제 야구는 시작했죠.

넓은 가게 터를 찾아서 오셨는데 근데 굉장히 마음에 끌리셨다고. 어떤 점에 그렇게 끌렸을까요.

왜 들어오면 이렇게 어느 가게를 가보면 포근하고 왜 조금 냉한 기운

그런 가게가 있잖아요. 그런데 여기는 딱 들어왔을 때 ‘어 이거 우리가 할 자리다.’ 딱 그런 마음 좀 좋았어요. 다른 거 아무것도 안 따지고 바로 그냥 계약 그 자리에서 계약해서 시작하게 됐어요.

가게를 하시면서 여기가 그렇게 포근하게 느끼시고 했던 이곳에 오셨는데 어떻게 영업은 잘 되셨어요?

잘 됐어요. 저희가 행운이라고 생각을 하고요. 다른 데서도 영업은 진짜 잘 됐어요. 저희가 처음에 2000년대에 시작할 때는 횡집을 시작했는데 정말 아이들이 어릴 때고 저희가 경험이 없었는데 그래도 왜 인연이 되는 게 있잖아요. 그 가게는 막 정말 너무 힘든 가게였는데, 집이 가깝다는 이유로 가게를 계약해서 그냥 아이들 돌보면서 근데 주방에서 이렇게 서포트해주시는 분이 너무너무 잘해주셨어요. 지금도 인연을 맺고 있지만. 오래됐는데도 지금도 왕래가 있고 하지만 참 사람을 잘 만났고 인덕이 있다고 생각을 해요. 그래서 거기서도 정말 대박이 났었어요. 그랬는데 하다 보니 안 하던 짓을 하니까 제가 이제 건강이 조금 나빠졌어요. 그래서 이제 아 횡집은 이제 그만하자. 안 되겠다. 그러고서는 또 이제 정말 거기도 이렇게 넓은 데 저 서구 쪽으로 가서 뷔페를 했어요. 고기 뷔페를 고기 뷔페를 했는데 거기에도 진짜로 우리가 상상도 못 할 정도로 진짜 줄을 서서 먹을 요즘은 맛집이라고 하지만 그때는 뭐 맛집 이런 거보다는 장사가 너무 잘 되고 동네 분들이 많이 도와주셨어요. 구월동에서 또 면 집을 하고 저희는

메밀을 또 할 줄을 알아요. 메밀 집을 막국수를 했다가 이제 동태 이 생선 쪽으로 좀 바꿔보자 해서 생선으로 바뀌서 여기까지 온 거죠.

그래도 다행히

그냥 가는 데마다. 그래도 저희 노력도 많이 했지만, 운이 아빠가 많이 따라준 거지. 아빠가 다쳐서 본인이 하던 일을 못 하고 이제 이쪽으로 뛰어들게 되면서 영업으로 또 뛰어들게 됐는데 그래도 아이들도 지금 벌써 다 커서 잘 커 줬고, 아무 탈 없이 여기까지 왔다는 게 감사하죠. 여기 송의동으로 와서 동네 분들이 참 많이 도와주셨고 감사해요. 저희는 그랬더니 이 동네에서 별어서는 뭘 할 게 없어 큰 벌이는 아니지만 그래도 그냥 다 어느 사람이든 먹고 사는 거잖아요. 아이들 키우고 먹고사는 거라서 그냥 음식 기부, 조금 몇 그릇씩만, 일주일에 몇 그릇씩만 그냥 하자 해서 그런 것도 조금은 하려고 하는데 내가 현금으로 척척하지는 못해요. 근데 내가 갖고 있는 거는 그거밖에 없으니까. 그냥 몇 그릇씩. 그거 조금 하는 것뿐.

그냥 몇 그릇뿐. 그게 뭘까요?

저희 주메뉴가 불테기탕이잖아요. 불테기탕을 독고노인들 뭐 이렇게 하시는 복지사 선생님들이 조금 얘기를 해주시더라고요. 그래서 그냥 많지는 않지만 한 달에 한 4~50개 정도만 하겠다 해서 그것만 해드리고 다른 거 현금으로 할 수 있는 형편은 아니에요. 사실 저희도 그냥

이 자리에서 벌어서 그냥 집세 내고 나 조금 먹고 그런 것뿐이니까.



독거노인분들에게 한 달에 한 4, 50그릇 이렇게 해주시고 계시다는 거 그냥 넘어가려고 하시는 것 같았어요. ‘김가네 볼테기 아구찜’이라고 지으신 그런 어떤 의미가 있을까요?

다른 의미는 없어요. 제가 저 김가 거든요. 김가 볼테기아구찜과 매치되는 이름이 뭐 있을까 생각했는데 지나가다 보니까 자기의 성들을 많이 따서 하는 데가 있더라고요. 그래서 아유 잘 됐다. 이제 김가니. 김가 붙이자. 그래 김가네 이렇게 괜찮더라 어울리더라고요. 그래서 그렇게 결정했죠.



김 씨 네가 하니까. 김가네다. 그래서 이 지역 주민들이 친근감을 더 느끼시는가 봐요?

아니, 이쪽이 그전에 음식점이 자주 바뀌었나 보더라고요. 자주 바뀌게 되면 벌써 이게 인심이 벌써 사납거든요.

(면담지원) 어떻게 보면 여기가 좀 클 수도 있고 작을 수도 있는 평수거든요. 옛날 태평양 야구 시절에 그때 여기가 연관돼 있었을 거예요. 그때 당시에 태평양 야구 그 팀하고 여기 이름이 태평양이었어 갈빗집. 그래서 거기 야구 끝나고 나서 여기 와서 다 회식을 하고 그랬던 것 같아요.

그렇다고 그래요.

그렇구나. 태평양 야구단이 있을 때 그전에 여기 야구장이 여기 있었잖아요. 우리 큰아들 유치원 때 야구단복 입혀주고 응원하러 다니고 했는데.

저희 오기 전에는 한 6개월 하고 1년도 못 하고 가셨다고 그래요. 이 집은 도대체 얼마나 있다 가는지 보자고 몇 분이 그러시더라고요. 그런데 저희는 어디를 가면 또 조금 덜 돼도 조금 잘 돼도 조금 오래 있는 편이에요. 그래서 그냥 그럼 기본 2년은 버텨보자 그런 게 지금까지 버틴 거죠.

처음부터 지금까지 두 사장님이 같이 운영하고 계시는 거군요. 그럼 안 사장님은 성함이 어떻게 되세요?

양선영. 착할 선, 영화 영.

몇 년도 세요?

저는 64년생이에요.

64년생. 아까 충청도라고 하셨는데 충청도 어디?

충남 서천.

아 서천이면 우리 인천에 서천 분들이 많이 계시죠?

많아요.

서천에서 태어나시고 사시고 서천에서 자라시고. 결혼하셔서 인천에 오신 거예요?

네.

네, 결혼하시고 이제 인천에 정착해서.

아니, 시골에 있다가 이제 서울에서 직장생활을 했죠. 인천은 결혼해서 온 거죠.

결혼하고 오신 건, 몇 년도에 내려오셨어요?

인천에는 우리가 86년도에 결혼을 했어요.

86년도에 인천에 내려오셨구나. 두 분 어떻게 만나셨어요?

아유, 그거 묻지 마세요. 사연 깊어요. 하하. 아니 그 우연히 사람 만나니까. 우연히 만나게 되잖아요. 어렵게 어렵게 만나는 게 아니라. 서포리 사람하고 충청도 서천 사람이 만나겠어요. 이 5천만 중에. 제가 그쪽으로 그때 직장 다니면서 일을 가게 됐어요. 아 갔는데 우연히 만나게 됐죠.

업무적으로 만나신 게 아니고?

저희 친정집 동네에서 일했고, 저는 서울에 직장생활을 할 때 제 아버님이 돌아가셔서 우리 아버님 지금 일찍 가셨는데 그때 내려가서 어떻게 얼굴도 한두 번 보고 인연이 되다 보니 여기까지 왔어요.

아, 서울이 아니고 서천에서 만나셨어요? 아, 그럼 진짜 인연이시다. 그러니까 저희 아버님이 만나게 해주신 거죠.

그러게요, 그러네요.

참 옛날 일이네.

서천이시고 덕적도라면 음식이 충청도 음식하고 섬 음식이 이게 만나는 게 쉽지가 않을 텐데요.

그렇죠. 그렇게 결혼하면서 남편은 생선 쪽만 좋아하다 보니 저희 같은 경우는 객지 생활을 했어요. 직업상 객지 생활을 하다 보면 집예를 일주일에 한 번이든 한 달에 한 번이든 올 거 아니에요. 오면은 온 시대 식구가 다 모여서 잔치였어요. 제가 싫어했으면 그런 것도 몰랐을 텐데 식구들 모이는 걸 되게 좋아했었어요. 그래서 그냥 항상 상다리가 부러지도록 생선, 고기를 안 먹었으니까 생선으로만 다 상을 차려서 먹었는데 할 줄도 몰랐는데 어떻게 그렇게 해서 먹었는지 지금은 모르겠어요. 지금 하라고 하면 하기 싫어서도 못 해요 귀찮아서.

생선 다루고 하시는데 어렵지는 않으셨나요?

저희도 배 사업을 했으니까 친정에서 생선도 흔했고 고기도 되게 흔했어요. 근데 이쪽 섬 쪽에는 쌀밥을 먹었대요. 저희는 쌀밥은 잘 못 먹었어요. 가난해서. 처음에 시댁을 가니까, 그 왜 지금 발코니 같은데 뭐 갑오징어니, 뭐니 이런 게 짹 널려져 있더라고요. 그거 먹고서 뽕 갔어요. 지금도 그런 맛은 못 먹어봐요. 건적(건작:말린 생선)들 많았죠. 그 베란다에 딱 널어놓고 놀러 가면 그걸 하나씩 주는데 너무 맛있는 거예요. 그런데 우리는 어업을 했어도 갖다 팔기 바쁘니까 식구들이 먹을 게 없는 거였거든요. 새우 같은 건 많아요. 저는 지금도 새우 안 먹어요. 어렸을 때 하도 새우 가지고 음식을 해서 그때 당시에 금강 하구 쪽을 막을 때거든요. 그 하구 쪽을 막기 전에는 그쪽에 물살이 셋잖아요. 하구 쪽이라 금강 쪽에 군산에서 막 물려오는 바닷물 때문에 무지하게 조류가 셋죠. 고기 뭐 고기도 많았고 새우 많았지요.

(김병학) 하얀 것도 엄청 많았거든요. 심심하면 술안주로 굶으면은 이만한 새우가 이만큼씩 나오는 거야.

새우 요즘 말하는 대하를 말하는 거죠?

하얀 새우인데 한 이만씩 해요. 그게 수염이 길어서.

그게 이제 자연산?

(김병학) 네, 너무 좋아요. 그 바람에 맨날 술만 더 먹고 그랬죠.

(양선영) 네, 너무 좋았어요. 이제 거기를 막아놓으니까 생태가 완전히 바뀌어서 지금도 친정집은 고기가 있기는 한데 많이 되지를 않아요.

음식을 하면서 어떤 맛이라든지 재료라든지 어떤 것을 중요하게 여기시는지요?

첫째가 저희 주 종목인 생선이 싱싱해야 되니까, 그걸 제일 우선주의를 하고요. 조금 나쁘게 말해서 불량품이 들어왔다 하면 다 교체할 수 있도록 하고 그날그날 소비할 수 있을 정도로 작업을 하는 거고 저희는 냉동을 써요. 생물은 금방 그날 먹는 거는 맛은 좋은데, 저희가 관리하기가 힘들더라고요. 그래서 저희는 냉동을 하거든요. 냉동인데도 최상급을 선택해서 취급하니까 맛은 손님들이 괜찮다고 평가를 해주셔요. 저희도 또 최선을 다해서 싱싱함을 선호하려고 하는 거고요.

아구는 어디 것을 쓰시는 건지요?

문둥이라고 중국 거예요. 나는 중국 거라고 음식이라면 다 혐오가 이렇게 많이 들거든요. 중국 음식이라고. 근데 이거 생선은 지네가 농사지은 게 아니고 바다에서 잡아 온 거란 말이에요. 여기 잡아가서 여기로 가면 중국 거고 이쪽이면 한국인 거예요. 한국 배도 가고 중국 배도 와서 같이 잡는 거거든요.

같이 잡아요?

그러니까 같은 서해안에서 이 선이냐 아니냐 그 차이로요. 그래서 그게 중국으로 가서 중국에서 잡은 건 또 한국보다 싸잖아요. 중국에 문둥 유명한 거예요. 이게 최고급 거 상위로 들어와요. 거기는 아주 물건이 아주 좋아요. 기가 막혀요. 그 지역에서 나오는 이게 아주 우리나라 거보다 더 좋더라고요, 싱싱하고요. 제품 나쁘면 진짜 빠꾸 당하지요. 그러면 업자들도 막 큰일 나잖아. 그 지역에서 나오는 거가 아구찜 하기엔 제일 좋더라고요.

손질은 어떻게 하시는지요?

손질하는 게 많아요. 다 잘라야 되잖아요. 잘라야 되고, 또 아구에 보면 왜 그 뭐라 아가미 그런 게 많거든요. 가시도 많고 옆에 그 톱니바퀴처럼 자잘한 칼날 같은 게 많아요. 굉장히 입속에도 있고 들기 같은 거 막 뽀족한 것도 많거든요. 그걸 다 하나씩 다 제거해야 돼요. 시간이 많이 걸려요. 하도 많이 하니까 숙달이 되어서요. 눈감고 만지면 고기야 그냥 이제 숙달 되어서 빠르죠.

그게 올 때는 원상태로 안에 내부는 손질해서 옵니까?

그게 수입을 해오면 중간업자로 넘어가잖아요. 중간업자들에게 넘어가면 그 사람들이 이제 우리가 또 주문서를 넣을 거 아니에요. 그러면 그쪽에서 우리가 원하는 대로 그럼 잘라주세요, 하면 잘라서 가져오고

통으로 주세요, 하면 통으로 와요. 그런데 저희는 이제 자르는 게 그래도 조금 작업하기에 수월하니까 어느 크기로 절단해 주세요, 해서 들어오거든요. 그러면 그거를 물에 해동시켜서 그걸 다 일일이 하나하나 작업을 해요. 크기에 맞게 또다시 우리가 재 작업을 다시 해요.

(면담지원) 옛날에 우리 어렸을 때 인천 부두에 물탱병이가 들어 오면 그 안에 또 고기들이 들어있단 말이에요?

절단해서 웬만한 크기의 절단을 해주세요. 하면 저희가 다시 재 절단을 하고 이제 먹기 좋은 크기로 1인분이면 1인분, 3인분이면 3인분. 이렇게 작업을 딱, 딱, 딱, 해놓고.

양념은 안 사장님이 직접 다 하시고 특별하게 손님들이 감칠맛 있게 드시는 어떤 비법이라도 혹시 있으세요?

비법 없어요. 그냥 옛날 어른들 말씀 다나 그냥 손맛이죠 뭐. 다른 가게에서도 쓰는 그런 양념. 다른 가게는 양념을 만들어놓고 하는 데가 많아요. 근데 그게 잘못하면 왜 장사가 잘되는 날이 있고 안 되는 날이 있잖아요. 그런데 양념을 버무려놓으면 이게 상해요. 잘못하면 하루 이틀 지나고 숙성이다 했는데 옛날에 백종원 씨가 그 숙성이 그렇게 좋은 거는 아니다 그러더라고요. 그런데 저희는 처음부터 즉석 양념을 했어요.

즉석 양념이 비법일 수 있다?

만들어놓지는 않아요. 저도 만들어놓고도 해봤는데 맛이 자꾸 변질이 돼요. 그 숙성 과정이 매일매일 다르잖아요. 아무리 냉장 보관을 해도 매일 매일 다르기 때문에 냉장고도 얼음도 얼었다 녹았다 그러잖아요. 그런 거 같이 양념을 버무려서 숙성시켜 놓고 보니까 그날, 그날 이게 패턴이 달라요. 그래서 안 되겠다 다시 바꿔서 즉석 양념을 해요. 근데 즉석 양념하니까 훨씬 맛이 있어요.

아구탕 같은 경우는 그래도 기본 육수는 있나요.

네. 있어요. 저희는 채수예요

채수, 육수, 그러면 한 10여 가지 이상 들어가겠네요. 특별히 다른 데에 비해서 내가 이거는 하나 더 잘 추가해서 넣은 것 같다?

그냥 크게 특별한 비법은 없고 한 가지 저희가 새우를 썼었어요. 근데 맛이 너무 강해요. 그 새우를 뺐어요. 다른 거는 뭐 크게 다를 거는 없다고 생각을 해요. 다 그렇잖아요. 사과 같은 거 쓰고 이렇지는 않아요. 야채로만 고추씨, 대파, 양파 뭐 거기에 또 한두 가지가 또 있긴 있어요.

(김병학) 육수는 참 맛있거든요. 그냥 먹어도 맛있고요. 근데 그 다른 거 다 똑같아요. 근데 뭐 네, 그거까지는 전국적으로 방송 나가면 안 되네. 하하하

나만의 특별한 비법 한 가지는 분명히 있다. 네, 알겠습니다. 볼테기랑 아구랑 같이 해야겠다고 했을 때 선정하시게 된 어떤 계기라든지 아니면 이야기가 있으시지 않을까요?

저희는 처음에 대구를 했어요. 대구 볼테기예요. 지금 볼테기가 대구거든요. 근데 대구 통대구를 좋아했어요. 통대구탕을 하면 참 맛이 있는데 생대구를 하면 맛은 있고. 되게 부드럽고 맛있어요. 근데 가격을 맞출 수가 없어요. 가격이 너무 비싸고 이건 생물이니까 보관 뭐 하루 지나면 못 팔죠. 그다음 날 팔아야 되는데, 아무리 재고를 갖다가 처분 폐기를 시킨다고 하더라도 다 손해잖아요. 그러면 그걸 그냥 쓰게 된단 말이에요. 그래서 저희는 냉동을 선호하게 됐고 대구를 하다 보니 어떤 손님이 볼테기가 참 맛있는데, 그 머리를 얘기하시는 거거든요. 근데 머리를 하면 저렴해요. 저희도 이 가격 받아서 충분하거든요. 근데 머리를 갖다주면 숙녀분들이 어머 이거 어떻게 해. 먹을 것도 없어. 연세 드신 분들은 되게 좋아하시는 분들도 계세요. 특히 남자분들은. 이 동네에서 저희가 해봤어요. 머리를 가지고 다른 지역에 가서 저희가 먹어보기도 했고 저는 사실 좋아해요. 그런데 먹을 게 없어요. 넘어가는 게 있어야죠. 그래서 머리를 하지 말고 그냥 볼살만 가지고 한번 해보자 해서 볼살을 갖고 시작을 했어요. 하다 보니 대구 볼테기라는 거를 연세 드신 분들은 좀 아는데 젊은 사람들은 아구를 더 많이 선호해요. 그럼 볼테기찜, 볼테기탕 이건 너무 약하다. 그냥 아구를 같이 한번 꺼서 한번 해볼까 그래서 이제 우연찮게 그냥 끼어서 팔기

시작했는데 지금은 아구도 참 많이 저기 하시는데, 대구를 더 많이 찾으세요. 낮에 저희는 한 90%가 볼테기탕이에요. 요즘 코로나 때문에 조금 좀 힘들어져서 그렇지, 안 그러면 이 안에까지 콕콕 찌 정도로 그렇게 장사가 잘됐었는데 코로나가 여러 사람을 힘들게 해요. 그래서 그냥 같이하게 됐는데 지금은 아구도 많이 찾으세요.

그리고 지역적으로 인천이 볼테기보다 인지도가 아구라서 조금 더 그런 영향도 있을까요?

그렇죠. 볼테기가 어떤 생선인지는 모르는 사람이 많아요. 물론 아구 찌미나 물텅병찌는 다 알잖아요. 이제 오래되어서 다 아시지. 볼테기 라면 막 물어봐요. 나이 드신 분들도 모르시는 분들은 많아요. 이게 무슨 생선이냐고. 어떤 거냐고 물어봐요.

그 대구 볼테기 아니라 볼테기라고만 돼 있으니까.

대구 머리 쪽입니다. 그러죠. 이상하잖아요. 솔직히 상상만 해도 저 맛이 어떨까 하고서 드셔보시면 그다음 날 또 오세요. 자꾸자꾸 불어나요. 자꾸 한 분 오시고 두 분 오시고.

그러면 이런 거 한번 해보셨어요? 아구하고 볼테기 섞어서?

그 저희 먹을 때는 해서 먹었어요. 그런데 손님한테는 그렇게 팔 수가 없어요. 대구가 좀 풀어져요. 그리고 이렇게 같이 덮을 때 조심해서

뿔어야지. 안 그러면 부서져요. 이거 틀려요. 성질이 틀려요. 아구하고 볼테기하고는. 조리하는 시간대도 틀리고. 어느 분들이 반반이 섞어주면 안 되냐고 그런 분들이 계세요. 같이 섞어서 하면 한쪽이 부스러져 버려서 저희는 그렇게 안 하고 또 모양새가 없잖아요. 대, 중, 소로 파는데 3만 원짜리 섞어주세요. 하면 이것도 먹을 게 없고, 이것도 먹을 게 없어요. 그게 마이너스 같더라고요. 그래서 저희는 안 됩니다. 거절해요.

말반찬은 그럼 직접 다 만드시는 거세요?

김치만 사다 쓰다가 또 제가 하다가 그러는데 이거 드시던 거 다 폐기하잖아요. 완전히 100% 폐기를 시키다 보니까, 포기김치를 여기서 못 해요. 시간상 저 혼자 이것저것 해야 되니까. 막 김치를 해드리면 그게 중국산이라고 안 잡수세요.

그래요?

네, 칼로 착착 치잖아요. 제가 그냥 처서 해드리면 중국산이야. 그러고 안 드시는 분이 많아요. 저희는 중국산을 들여왔다. 제가 또 시간이 되면 한번 버무려 드렸다 하기는 하는데 포기로 반듯반듯하게 썰어서 드리면 그거는 잡서요. 또 근데 막 김치를 해드리면 안 잡으시는 분이 태반이세요.



막김치는 쳐야 맛있지 않나요?

그렇게 돼서, 그거 아까워서 못 해요. 저 버리는 거 아까워서. 손님들이 여쭙보시면 그냥 중국산이에요. 이 얘기는 해드려요. 저희가 5찬인데 5찬 중 4찬은 저희가 해요. 직접 맛이 있든 없든 뭐 콩나물이 됐든 오이가 됐든 뭐 이런 거를 저희가 네 가지는 해드리고 김치만 시간이 되면 곁절이도 해드리고 그냥 머리만 딱 해놓고서는 그냥 버무려서. 이렇게 해서 이제 우리 일하는 사람들이 이렇게 가위로 이렇게 잘라서 드리면 조금 드시는 것 같아요. 그래서 어머 힘들고 다 국산 양념 같다. 이렇게 해서 드리는데 우리는 먹으면 맛있거든요. 찌개를 해 먹어도 맛있고.

(김병학) 우리 깍두기 맛있거든요. 깍두기 담고 이런 거는 저희가 다 하는데 이 깍두기 먹어도 괜찮은데. 꼭 배추를 안 주면 배추김치를 꼭 찾아요. 뭐야 반찬 하면 김치 먼저 찾으니까.

(양선영) 그날그날 버무려 드리면 참 좋겠는데 제가 다 할 수가 없어요. 배추 하려고 그러면 시간이 많이 걸리잖아요.

먼저 보니 무 석박지 하시던데. 그럼 이렇게 재료 같은 거는 다 농산물에서 사시나요?

직접 시장 봐요.

우리가 아무래도 이제 대중음식점이다 보니까 대중의 입맛에 맞출 수밖에 없는 거잖아요. 그러다 보니까 우리가 합성 조미료라든지 아니면 소금, 설탕 같은 것들을 이제 쓰게 되죠?

평소에 조금씩은 해요. 처음에는 첨가를 안 했어요. 제가 미원이든 뭐 이런 거를 정말 안 하는데 손님들이 맛이 없어요. 한 80%가 그렇게 얘기를 하세요. 저희가 조미료 설명을 해드렸고 했는데 방송에서 요즘에 보니까 미원 같은 경우에는 그게 거의 나쁘지는 않다고 하더라고요. 조금은 이제 덜 짜게 덜 달게 하는데 제가 조금 달다고 생각하는 거는 깍두기가 조금 약간 달아요. 다른 거는 손님들의 입맛에 맞게 하다 보니 그게 조금씩은 전혀 안 쓸 수는 없어요. 이제 최소한 좀 적게 쓰려고 노력은 해요. 이게 참 웃긴 게 있어요. 저희가 처음에 장사 시

작할 때 조미료를 아예 안 먹었었어요. 아이들도 이제 아기들이고 그러니까 조미를 하나도 안 쓰고 생선 집 할 때는 조금씩 일하시는 분이 첨가했으니까. 그런데 뷔페로 넘어가면서는 제가 음식을 직접 주도했어요. 왜 주방 사람을 바꾸다 보니까 맛이 매일 달라지는 거야. 그래서 제가 이제 그때부터 주방을 들어가서 단 이제 홀 쪽은 안 하고 주방 일만 하는데 손님들한테 입을 맞추는 게 아니라 제 입에 맞췄었어요. 그래서 조미료를 안 쓰고 음식을 했어요. 한 한 달간은 고전했어요. 그것 때문에 그랬는데 나중에는 손님들이 이제 단골손님들이 왜 되다 보면 손님들이 저희를 따라오더라고요. 그래서 조금이나마 덜 쓰게 되는데 이제 이 동네 와서 할머니들이 조미료를 자꾸 찾으세요. 이 쪽은 저희 메뉴상 연세 드신 분들이 더 많잖아요. 젊은 친구들보다도 그러다 보니까 조금씩 첨가하게 됐어요. 다른 거는 아니고 김치에는 특히, 김치에는 조미료를 제가 조금씩 써요.

음식에 대한 자부심이라고 할까? 우리 음식에 대해서는 이런 거는 남한테도 내가 자랑할 수 있어. 내 마음에 흡족해. 내 마음에 차. 뭐가 있을까요?

100% 차지는 않아요. 저희 같은 경우에는 이렇게 맛도 맞지만 양이 다른 집보다 좀 푸짐해요.

푸짐함?

일단 와서 드셔보시면 아시겠지만 특대짜리를 우리는 8천 원에 그냥 제공하고 있어요. 양이 많아요. 한 그릇을 대접할 거를 두 분이 오셔서 도와주시면 거기에서 좀 이윤이 남지 않을까 생각을 하고 진짜 이 동네에서 뿐만이 아니라 좀 양이 넉넉하게 드리는 건데 요즘은 양보다는 질이라고 해요. 다들. 근데도 조금 먹고 배 좀 차야지. 안 차면 저희도 그러니까. 어떻게 보면 나이는 그렇게 뭐 늙지는 않았어도 근데 우리 아들 같은 아이들은 양보다는 질이에요. 그러는데 저희는 조금이나마 더 대접해야 또 더 줘야 그래야 또 마음이 차니까 그런 거고. 제가 아침에 작업을 해놓았는데 이쪽에서 자꾸 마음에 안 들어 하니까 오늘은 이게 마음에 안 드는 거 같아. 내일은 이게 마음에 안 드는 것 같아. 자꾸 지적하니까

바깥 사장님의 만족도를 맞추기가 굉장히 어려우시군요?

(김병학) 깔끔해야 돼요. 반찬 나가는 것도. 음식도 깔끔해야 돼요. 깔끔하고 양념도 좀 보기 좋고 푸짐하고.

바깥 사장님은 위생 상태가 깨끗해야 된다?

(양선영) 저는 조금 대충 스타일이고

(김병학) 아니, 저도 다른 데 가서 음식 이렇게 먹으러 가보잖아요. 그럼 깔끔하게 나오는 집이 있어요. 그럼 기분 좋아요.

(면담지원) 집들이 있어요. 옛날에 유명했던 집들이. 그때 당시에는 깔끔하게 이렇게 나왔었는데, 오래 하다 보니까. 이게 등한시하게 되더라고 그래서 사람들이 발길을 지금 돌리고 있어요. 좀 안타까워 그런 집들은.

일단 눈으로 먹잖아요. 처음에는 깔끔하게 반찬도 정갈하게 나오고 좀 이래야 진짜 대접받는 기분 나고.

밥 양 엄청 많아요.

근데 밥이 뚜껑에 닿는다고 뭐라고 하시는 분들이 계셔서 조금 슬프잖아요. 왜 먹던 거 주냐고 하죠. 그리고서는 바꿔 달라고 할 때, 양이 조금 많으신 분들이 그러면 한 그릇 더 줘 그러면 드릴 텐데 밥이 왜 이래. 혹시라도 누룽지 조금만 들어가도 이거 혹시 손댄 거 아니야. 저희는 근데 재고 밥은 절대 손님 안 드려요. 아침에 했던 밥도 지금 한, 두 그릇 남아서 지금 밥을 한다. 그러면 지금 밥을 드리지, 그 밥은 안 드리거든요. 근데 그거는 우리 마음이고 손님들이 보실 때는 쌀이 조금 나쁠 때도 있고, 좋을 때도 있는데 이제 그럴 때 밥을 저희가 좀 많이 해요. 커요. 제가 거의 밥 담당인데 밥공기가 이렇게 작은 게 있다고 하는데 또 거기에서 식사 대접을 하면 좀 아닌 것 같고.

(면담지원) 어디더라? 체인하는 집에서는 푸드라고 그러나요? 기부합니다. 한 공기를 다 못 먹는 사람들은 주문받을 때 그걸 쓰거든

요. 그러면 안 먹는 양만큼은 그 사람의 이름으로 해서 기부를 해요. 그런 식당도 있어요.

그런가요. 한번 가봐야 하겠구나. 아니, 그런데 어디를 가니까 밥공기가 이렇게 작은 그거에 반짜리가 있대요.

공기는 크기는 이만한데 이 안에 공기가 또 있는 거예요. 그래서 보면 밥이 정말 한 손갈이지. 근데 이제 요즘은 밥 들을 많이 안 먹으니까 그리고 아까 말씀하셨지만요. 양이 굉장히 많아요. 그래서 볼테기탕 그 양이 많아서 그것만 다 먹으면 밥을 못 먹어요. 배불러서. 한 공기 갖고 셋이 먹었어요.

여기서 네 분이 식사하신다. 근데 정말 밥이 남을 것 같으면 이렇게 남남이기는 해도 당신 반 먹어, 내가 반 먹을 게 그러면 좋은데 손님들이 정말로 나쁜 손님도 있어요. 딱 한 수저 대고서는 딱 놓고 가시는 분이 있어요. 그 쓸까 봐 그러는데 그냥 덮어주시면 저희라도 먹잖아요. 저희는 이거 누룽지 만들어서 나눠 먹고 하거든요. 그런데 안 그러시는 분이 많아서 제가 밥을 퍼서 드리기는 하는데 너무 아까운 게 많아요.

맞아요. 요즘 밥 먹으면서도 내가 가져가지는 않지만 남은 밥을 싸 갖고 가는 사람들은 난 참 좋게 보아요. 누룽지 해 먹을 거야라고 해서 가져가시는 분들은 너무 괜찮다고 봐요. 여기서는 어차피 처리

하는 것도 또 만만하지 않고 버리는 게 그게 마음에 차냐고.

많아요. 다 음식물로 버려요. 어떤 분은 이제 밥이 나오면 이거는 가져가세요. 하시는 분들도 계세요. 그런 분들은 이제 제가 갔다가 다시 손님을 드릴 수 있는 밥이 되니까 좋고요. 만약에 안 드셨다면 그냥 뚜껑을 덮어 놓든가 아니면 열어놓으면 얼른 덮어주고, 아니면 가실 때 덮어주시면 저희가 누룽지를 해서 먹고 저희 세 식구가 진짜 찬밥 먹어요. 어떨 때는 꼭 우리가 이걸 먹어야 되냐 물어보는 때도 있는데 안 그러면 버리든가 아니면 다 누룽지 만들어요. 누룽지도 만들어서 잘 나눠 먹기도 하는데. 아까워요.

누룽지 만든 거 일이에요. 저도 해봤어요. 그런데 그것도 너무 일이 식구가 적다 보니까 그것도 할 일이 아니더라고요. 지금은 안 해요. 저녁때 되면 5시, 6시 되면 밥을 한 다섯 공기씩 해요. 계속 밥을 해야 돼요. 손님이 한두 분 들어오신다고 그러면 한 서너 그릇 해놓고 두세 그릇 남으면 내일 우리가 먹을 수 있으니까 이렇게 하자. 그렇게 해요. 아까워요.

맞아 아까워요. 이게 지금 말씀하시는 게 다 사랑받는 비결일 것 같아요. 지역 주민들에게 그래도 특별히 내가 사랑받는 비결은 이거 아닐까? 라고 생각해 보신 거는 혹시 있으실까요?

그 다른 거 뭐 있을까요. 음식점에서 푸짐하게 그냥 드리면 그게 다

비결 아닐까요. 친밀도가 조금. 거의 저희는 단골이시거든요. 이제는 매년 하다 보니까 한 번 오신 분 기억해 드리면 기뻐해요. 어느 음식점에 가니까 뭐 처음 오신 분은 반가워서 무슨 내 가족이고 뭐 이런 거를 써 붙이는 데도 가 봤는데 정말로. 이제는 오래 하다 보니 거의 매일 오시는 분도 계시고 그렇다 보면 우리가 먹는 찬도 다른 찬도 이거 한 가지씩 드리기도 하고 조금 친밀도 조금 친해지고 막 하다 보면 친절함이 조금. 낮에만 알바하시는 분이나 우리 아들도 의외로 그런 건 좀 잘해요. 어디 지역을 가든지 간에 서로서로 이렇게 친밀도가 좀 높아지면 좀 나아지지 않는가 싶어요.

볼테기 야구점은 손님과의 친밀도가 사랑받는 비결이다?

네.

그건 맞아요. 어디 가서 그래도 한번 봤을 때. 아 지난번에 정확히는 모르더라도 “안녕하세요.” 눈 마주쳐 주시면은 괜히 더 정이 가는 그건 정말인 것 같아요. 그래서 오늘 왔나 내일 왔나 그냥 오거나 말거나인데 거기 음식점은 정말 음식은 맛있는데 다시 가고 싶지는 않아. 그러니까 이렇게 눈인사로라도 맞아주시는 분들. 그런 가게 가면은 훨씬 더 편안하게 맛있게 먹고 나오는 것 같아요. 가게를 운영하시면서 한 20년 되셨고 여기서도 한 7년을 하셨는데, 그러면 이 지역에 이제 오셔서 그래도 잘 되셨다고 하시니까 인상에 남

는 손님이 계실 거 같아요.

인상이 남는 손님. 그러게. 한 일 년 정도 그냥 하루도 안 빠고 오시는 분들이 계셨어요. 매일 찾아주시는 분이 계세요. “어머 이거 질리지 않으세요?” 하면 “아니에요. 괜찮아요. 좋아요.” 그러고서는 오시는 분이 계시거든요. 어제도 그 손님도 요즘 매일 오시죠. 한 지금 몇 달 되었는데, 이제 쪽 현장으로 오시는 분들이 매일 오시는 분들도 이 지역에서 사시면서 이제 집에서 식사를 안 해 드시고 혼자 계시나 봐요. 그러면서 매일 찾아주시는 분, 어떨 때는 늦은 시간에 혼자 오시면 엄마 우리 퇴근해야 되는데, 어떨 때는 아! 짜증나 그럴 때도 있겠지만 그래도 우리 집 좋다고 매일 찾아주시는 분이시니까 감사하죠. 그런 분들이 얼굴도 진짜 안 잊어버리고 밖에서 만나도 반가워하는 거고 서로 뭐 우리 아저씨하고도 그냥 한 소주 한 잔도 하실 수 있는 거고 그런 단골들 많아요.

그 매일 찾아오시는 분은 왜 매일 찾아오신대요?

질리지 않아요. 좋대요. 이제 가족 같아요. 진짜로 그런 분들은 우리 식사 자리에 오셔서 같이 또 식사도 하시고 그래요. 그런 손님들이 이제 조금 뭐 나 같으면 이거 두 번은 안 먹을 텐데. 질리는데 그렇잖아요. 나도 밥을 매일 김치하고만 먹으면 질릴 거 아니에요. 그럼 오늘 이거 먹으면 되죠. 뭐. 내일은 저거 먹으면 되지 하고선 매일 오시는 분이 계세요. 그런 분들이 인상에 남죠. 그냥 특별히 뭐 우리한테 잘

하고. 우리에게 실례를 끼치고 하는 분은 그렇게 많지는 않죠. 안녕하세요. 어서 오세요. 그러니까.

이 재료를 가지고 혹시 다르게 사장님들만이 해서 드시는 음식은
혹시 없어요?

이 음식 가지고요? 그냥 변형시켜서요? 있죠. 우리만 먹는 게 술안주
가 또 있죠. 이거 가지고 손님들에게는 못 내놓지만 제가 좋아하는 게
따로 있죠.

그게 뭘까요?

제가 먹을 때는 콩나물을 안 넣어요. 불고기를 해 먹어요. 그거 가지
고요. 더 맛있어요. 엄청 맛있어 아구 불고기, 불태기 불고기.

(면담지원) 아구를 좋아하긴 좋아하는데 안 가는 이유가 있어요. 콩
나물이 너무 많은 거죠. 그래서 가서 솔직히 넷이 가서 좀 됐잖아.
시켜 놓고 먹다 보면 하나씩 씹으면 그다음에 손덜 게 없어. 근데
내가 너무 지금 화가 나서.

우리 집에 오세요. 우리 집은 아구 많이 줘요.

(면담지원) 제가 어렸을 때부터 인천에서 이제 자라고 해서 저희는
아버님도 이제 수협에 계셨어. 가지고 저희는 아구를 가지고 오면

그냥 찢어요. 그냥 찢어서 양념 찍어 먹었어요.

맞아, 맞아요. 그렇게 하죠.

(면담지원) 저희는 그렇게 먹었거든. 그렇게 풍족하게 먹다가 음식점에 가서 보면 눈치 봐 맨날 콩나물이나 먹는 거야. 콩나물에 소주 한 잔.

거의 그래요. 거의 근데 저희도 사실은 요즘에 물가가 얼마나 많이 올랐어요. 정말로 많이 올랐거든요. 저희 재료도 그램 수를 줄이자니 손님 눈치를 보이고요. 가격을 올리자니. 요즘 힘든 시기에 여보 하나 더 팔아 그냥 가자 그러고 있거든요. 저희도 그램을 줄이지를 못해요. 손 떨려요. 그램 줄이면 어떻게 손 떨려 손 떨려. 안 돼. 안 돼. 정말 저희 소자가 다른 데 특대자 양은 돼요. 그램으로 따지면. 정말로 대자 양이 넘어요. 저희 아구.

비율은 콩나물하고 비율은?

될 수 있는 한 콩나물을 좀 덜 넣어 드리려고 하는데, 많이 달라시는 분도 계세요. 그럼 많이 드려요. 그런 재료는 아까워하지는 않아요. 저희는 그냥 야채가 됐든. 제발 야채 좀 찢끔 넣어. 너무 비싸 이게. 근데 통상적으로 이 손이 먼저 가요. 무가 비쌀 때는 무 한쪽만 넣어요. 한쪽만 하는데 그냥 손이 우리 마음과 상관없이 손이 저절로 가요. 찢에 콩나물. 우리는 사실 콩나물을 안 넣고 먹어요. 그냥 진짜 아까 애

기했듯이 불고기로 해서 먹는데 그것만 불고기 해드리면 어머 이거 3만 원에 이거야. 5만 원에 이거야. 그럴까 봐 저희가 판매는 안 해요. 맨날 하라고 하는데. 어디 가면 이렇게 돌판 하는 데도 있다고는 하더라고요. 그 가면 이만한 돌판에 이렇게 올려주거든요. 콩나물 이거 이렇게 좀 하얗게 밑에 가서 좀 놔주고. 김 놔주고. 그렇게 해서 그냥 싸서 먹으라고 그런 식으로 줘요. 근데 사실은 양은 얼마 안 돼요. 보기에는 양이 작으니까, 내용물은 같은 내용물인데도 콩나물이 들어가고 안 들어가고의 차이에서 양이 많고, 작고하는데 그 콩나물 양만 많으면 솔직히 그래요. 그 다섯 분이 오셔서도 중짜도 잡수기도 해요. 우리 거 가지고 불고기 해도 우리 건 양이 적지 않아. 그런데 맨날 그 거 하라고 하는데 제가 안 해요. 손님들 인식도가 맛있어요. 콩나물하고 막 그게 있어서 매콤 약간 불맛이 나는 듯하면서 아주 좋아요.

(면담지원) 내 친구도 부평에서 한 20년 넘게 30년 가까이 하는데 그 친구도 한 5~6년 전에 이제 복 불고기를 개발해서 방송에서 한번 나왔죠.

맛있어. 저희도 처음에 복을 같이 하다가 가격이 안 맞아서. 너무 처음에 책정을 너무 싸게 책정하다 보니까 복 값이 막 천차만별이라서 그냥 뺐죠.

아구랑 볼테기로 매콤한 불고기를 해서 드시는데 비법은?

그것도 별거 없어요. 집에 뭐 글썤요. 여기 있는 거 가지고 뭐 아까 뭐 여러 가지 섞어서 또 섞어 찜 그런 것도 해 먹고 그러죠. 섞어서 여러 가지 섞어서 거기다 고니도 넣고 이리 알 좀 넣고. 불고기가 매콤하게 하면 좋지. 정말 삼삼해요. 아주 삼삼하죠. 그거 술이 막 당겨요. 근데 짜면 안 돼요. 술 한 잔은 짜면 못 먹거든요. 매콤하고 스스스하게 하면 맛있어요.

음식점 하시면서 재미있는 에피소드가 있을 거 같아요.

저희는 서구에서 할 때는 고기 뷔페를 했어요. 고기 뷔페를 했는데 그 영창악기 위에 가좌등에 옛날 영창악기 있죠. 영창악기에서 재밌어요. 거기도 한 120석 됐거든요. 세팅을 짝해놓으면 그분들이 우리 8시 예약하면 8시에 100명이 들어오잖아요. 건배 한 번 100명, 80명이 건배 한번 해봐요. 소주가 금방 한 짹. 이거 금방 두 짹, 세 짹, 나와요. 이거는 그대로 있어요. 이 판에 술만 짹만 올라가는 거예요. 너무 재밌어요.

(면담지원) 옛날에 스탠드바나 이런 데 가면 사회자나 가수들이 건배합시다. 라고 하는 게 다 그 이유거든.

저도 그거 그걸 몰랐어요. 그 예를 들어 백 명이 말이에요. 소주가 여섯 잔 나오거든요. 여섯 잔 나오는데 백 명이 한 잔씩 따라봐요. 100잔이에요. 저기 한 병이 6잔인데.

(면담지원) 60, 70병이야 그렇게 되죠.

그러면 우리는 저 구석에 가서 한 번만 더해라. 한 번만 더해라 세 번만 더 해라.

(면담지원) 그리고 옛날에 건배도 많았어요. 술 짝으로 먹었어.

그러면 막 우리 그때는 직원들도 많았었어요. 한 10명 같이 일을 했으니까. 그러면 이쪽에서 한 번 더 하세요. 그러면 저쪽에서 한 번만 더해라. 한 번만 더해라. 그러면 소주 한 짝 두 짝이 쪽쪽 올라가니까.

(면담지원) 그때는 또 샐러리맨들의 그런 어떤.

애로사항이 많아서.

(면담지원) 많았어도, 그래도 저녁에 저기 뭐야 직원들하고 그 소주 한 잔의 그 추억들이 우리 세대들은 있잖아요. 젊은 세대들은 그런 거는 요즘 아니지만.

진짜 거기는 처음에 가좌동 갔을 때는 거리가 다 완전히 깜깜했었어요. 근데 저희가 가서 등 하나 밝혀 놓기 시작해서 거리를 살려놓고 왔죠. 그쪽에서는.

골목 식당이셨네.

그렇게 재미있게도 장사를 해봤고 정말 힘들게도 해봤고 했는데 요즘

코로나같이 힘들지는 않았어요. 코로나 처음에 터질 때만 해도 저희는 장사가 진짜 잘 됐었어요. 근데 작년 넘어오고 올해 들어와서 많이 힘들어요.

그러게요. 우리 코로나로 인해서 우리 자영업자들이 굉장히 어려운 시기를 겪고 계시는데 볼테기 아구찜도 매출에 영향을 많이 받으셨을까요? 우리 한 시대의 또 기록이에요. 이게 그렇죠. 다음 한 10년 후에 우리가 이거를 보고 아 그때 그런 일이 있었어 라고 할 수 있는 그럴 때가 있겠죠.

3분의 1로 줄었어요. 3분의 1로 아니 3분의 1이 아니고, 한 40% 정도 매출은 감소 됐죠, 40% 반 이상도, 그래도 조금 이제 슬슬 이제 인원이 조금씩 풀어지지 않아요.

네. 오늘부터.

이제 봐야죠. 저녁부터 봐야죠.

그런데 또 12시까지잖아요?

저희는 10시가 마감으로 정해져 있으니까.

그 마음가짐이요. 12시까지야. 그러면 열 시니 다 일어나지. 10시까지니 10시에 일어나야 돼서 하는 거하고 다르잖아요.

그 사람들이 우리 집이 10시에 끝나면 먹고 다른 데 가서 2차 간단 말이야. 우리만 생각하면 안 돼. 다른 2차 간다고. 여기서 끝나고 손님도 가면 우리도 우리 동네 앞에 가서 12시까지니까, 술 한 잔 먹고 서로 돌고 돌잖아요. 이렇게 돌고 돌아. 그런데 진짜로 한 1년 넘었어요. 끝나는 시간이 같잖아요. 그럼 뭐 동네 가도 문 내리고. 먹을 때도 없고.

들어가면 나와야 돼. 6시 되면 그래서들 저희 아기 아빠 때 보면 3시에 만나셔서 소주 한잔하고 6시면 헤어지는 거야. 4명 이상이 안 되니까.

그렇죠. 예. 오늘 낮에는 바빴어요. 저희는.

8명으로 풀렸으니까요. 40%로 매상이 떨어지셔서 지원금 받으셨어요?

예

지원금 받으셨으면 많이 힘드셨군요. 매상이 많이 떨어지신 거는 지원금을 받았느냐? 못 받았느냐? 객관적으로 보는 기준이 되었죠.

충족은 안 되지만 그래도 집세 한 번이라도 보태서 낼 수 있고 우리가 가져갈 이득금이 하나도 못 가져가고 여기 운영해가는 거예요. 직원들 월급 들어가면서.

우리가 그러잖아요. 힘들 때는 지금 현 상태만 유지하면 이제 또 언젠간 풀리리라 그것 때문에 그 희망을 갖고 모든 걸 해나가고 있는 거잖아요. 근데 우리 김가네 볼테기 아구찜 같은 경우에도 그 희망을 가지시고 여태 저희 미추홀구에서 굳건히 문을 안 닫고 지켜주시는 거 그거 하나만으로도 저희는 기록이 되죠.

예전에 2017년도에도 이렇게 맛집으로 선정돼서 상도 받았고 우리 식구끼리 하나까 조금 부담은 조금 덜 돼요. 아들 뭐 그냥 알바비나 용돈 조금 주고. 또 같이 협조해서 하나까.

(면담지원) 버텨나갈 수 있는 그런 여지가 있다. 대를 이으시면 되겠네요?

근데 젊은 친구가 한다고 하면 좋은데 별로 신경을 안 써요. 아직 나이가 있어요.

(면담지원) 저는 이제 조그만 사업을 하고 있거든요. 아들한테 이제 물려주고 제가 사진을 찍으러 다녀요. 차가 저쪽에 있는데, 해바라기가 좀 있잖아요. 그거는 제가 다음에 올 때 하나는 내가 갖다 드릴게요.

아유 고맙습니다. 부자 될 거예요. 사진이야. 해바라기 사진이야.

(면담지원) 예, 근데 그거는 이제 에이포용지 크기. 조금 더 큰 거.

그 정도 크기 제가 하나 드리겠습니다.

감사합니다. 해바라기 많으면 부자 된다는데

(면담지원) 그래서 제가 많이 만들었어요. 그래서 기부를 좀 하고 있어요.

좋은 일 많이 하시네. 아니 저 사진 운영 지금 하시죠?

야뇨. 사진관이 아니고 사진작가로 활동하시고 스튜디오 이렇게 운영하시는 게 아니에요. 취미로 하는 거예요.

스튜디오가 있으면 가서 사진이라도 한번 찍자 하는 마음이 들어 저희도 이제 몇 년 하고서는 아들 서포트 조금 해주고 했으면 좋겠는데 저 친구가 조금 사실은 나이가 30이 넘었으니까, 결혼했으면 와이프하고 좀 다 잡아서 가게 하면 좋겠는데, 아직 총각에 저거 누나가 있는데 둘 다 갔으면 좋겠는데. 독립이 안 되니까. 아니 진짜 그 우리 아들 같은 경우는 제발 좀 독립해서 나가라 해도 “엄마 돈 들어가잖아요. 집세 내야 되고. 난 밥 해 먹어야 되고.” 안 나가겠대요. 세 식구가 살거든요. 우리 딸은 저 부산에 있으니까 우리 딸은 지금 서른다섯 저거는 서른둘. 둘 다 어떻게 폐기 처분을 해야 되겠는데, 안 간다고 하니 내가 다른 사람한테 얘기할 때는 “능력 있으면 보내지 마. 뭐 하러 고생시켜 애들을” 그랬는데 내가 우리 아이들이 그 나이가 되니까 내 새끼는 갔으면 좋겠다는 거야. 능력 상관없이 가서 해볼 것은

해보고. 지네들도 그래요. 저도 부모 마음 몰랐었으니까. 시집 장가를 가서 새끼를 낳아 봐야 만이 부모 맘을 어른들이 얘기했듯이 그래 나이가 차면 서로 나가서 일가를 이루어야 돼요. 일가를 짝 맞춰서 일가를 이루어서 그게 그림이지. 제가 살아본 과정을 보아서는 지금 말이에요 안 갔으면 좋겠어요. 너무 힘들게 살아서 그 과정을 거친다고 생각을 하면 못 볼 거 같아요. 그래서 안 가려고 그러는 거야. 애 하나 키우는 데 얼마가 들어간다. 그러면서도 갔으면. 또 좋겠고 그게 마음이 이중이야. 친구들이 손주 데리고 뭐 하면 어머 너무 이쁘다. 갔으면 좋겠다. 근데 우리 아들이 갔으면 좋겠는데. 엄마 누나도 아직 안 갔잖아. 누나 먼저 처리해

(면담지원) 제가 드릴 사진이 이거예요.

좋아요.

(면담지원) 제가 제작을 해서 지금 기부를 하고 있는데 강화 교동에서 찍었어요. 3년 전에 찍었는데 링링이라는 태풍이 막 온다고 그래서 그 전날 부랴부랴 가서 비 맞으면서 찍었어요. 그다음 날 거기 폭삭이 된 거예요. 이번에도 하나가 서해안 쪽으로 왔어요. 태풍이 딴 거 돈 받아서 찍으러 가는데 이번에도 전날 가서 찍었어요. 이게 그거예요. 전날 교동에 가서 다 찍은 건데. 그다음 날부터 폭삭 와, 이거 바람 비바람에



네. 그러니까 이게 상당히 의미 있는 사진이죠.

그러네요. 두 번이나 그러셨네

(면담지원) 예, 그러니까 그때 처음에 찍을 때는 조금 애가 뻗뻗했어. 자존심. 이거는 좀 이제 부드럽게 제가 이번에는 했고.

이렇게 하려고 해도 사비가 많이 들 텐데요. 이게 알게 모르게 많이 든다고 좋은 일 하시네요.

코로나로 인해서 혹시 매출에 어떤 변화가 있었을까요. 매출은 떨어지긴 했지만 이렇게 오셔서 드시기 쉽지 않고. 그러니까 포장이나

요즘은 또 배달도 많이 하고 그러니까 그런 변화가 있으실까요?

저희도 이제 배달을 아빠가 생각했었는데, 요즘은 왜 있잖아요. 댓글이라는 게 좀 많이 신경도 쓰이고 조금 뭐라고 그럴까. 그런 것 때문에 제가 거절을 했어요. 포장 같은 경우는 저희 집에 오셔서 접해보고 드셨던 분이 오셔서 해가시는 거니까 그거는 많이 늘었어요.

코로나19 전과 후로 봤을 때?

좀 많은 양이 늘어나네요. 그 하루 단위로 하면 하루에 한 다섯 개, 여섯 개 정도 보통 그 정도 있었죠. 근데 지금은 뭐 보통 많게는 10여 개씩 될 때도 많아요. 조그마한 소포장 이렇게 탕 국물 국물로 하는 게 또 이게 상당히 많아요. 국물 볼테기탕 2인분, 3인분, 동태 2인분, 알탕 2, 3인분 이런 소포장이 하는 게 또 많이 늘었어요.

그럼 그 매출액 몇 프로를 차지한다고?

한 20% 내지 한 25% 정도 그 정도 될 것 같아요.

지금 현재 40% 떨어진 매출이 떨어진 상태에서 포장의 비율이 한 25% 정도 된다. 그러면 거의 와서 늘 드시기가 쉽지 않으니깐 가져가서 집에 가서 드시기 위해서 포장을 많이 선호하게 되죠? 방문이 안 되니까 많아요.

미추홀에 오신 지 7년이 되셨잖아요. 아까 김용경 선생님 말씀하신 어떤 변화라고 해야될까? 운동장이 있을 때 전과 후는 잘 모르시는 상황이 되실 것 같고. 7년 전 오셨을 때와 얼마나 주위 환경이 어떻게 바뀌었을까요
많이 바뀌었어요.

어떤 면으로 바뀌었을까요?

올 때는 주위가 옛날 상권 아니에요. 집들도 이렇게 옛날 집들이 있고 막 그랬잖아요. 그 주위에 그거 나홀로 아파트라고 그러나요. 그게 빌라 아파트 그런 거 조그만 거.

나 홀로 아파트.

어마어마하게 생겼어요. 길 건너 대단지 아파트 생기고 여기 아무튼 주위만 해도 수천 세대가 생겼어요. 처음에 왔을 때는 정말로 여기 주차를 아무 데나 할 수 있었어요. 참 많았어요. 주차할 수 있는 공간이 지금은 없어요. 서희 아파트 지금 거의 다 지었고요. 길 건너 앞에 집 짓고 이 뒤에도 어마어마하게 생겼어. 수천 세대 생겼어요. 지금 제가 와서 재개발한 게 굉장히 많이 변한 것 같아요. 나홀로 아파트가 되게 많이 생겼어요.

상권이 이 코로나 때문에 그렇기는 하지만 여기 상권이.

좋아. 엄청 좋아지죠. 이제.

많이 활성화 되려고 하는 상황에서 코로나로 직격탄을 받은 거군요. 맞아요. 여기 보면 다 젊은 사람들 많아요. 여기 애 딸린 사람들 뭐 젊은 세대를 한 40대 30대의 사람들. 이렇게 많이 들어와서 살더라고 요. 처음에 올 때는 참 걱정을 많이 했었어요.

그러게요. 저도 의외였어요. 사실은 여기.

뒷골목이라면 뒷골목이거든요. 지금 여기가. 그런데도 한 1년 정도는 조금 힘들다고 생각했는데, 2년 차 들어가면서는 어머 어디서 오시는 손님들이야. 한참들 이렇게 지금도 낮에. 지금 이런 시간에 보면 다니시는 분이 없어요. 근데도 유지가 됐고.

그런데 제가 아까 1, 2년 되시면서 여기가 굉장히 괜찮았다고 말씀 하셨을 때 굉장히 의외였어요. 주위의 상권이 그렇게 활성화돼 있는 상권이 아니라는 걸로 저는 익히 알고 있는 상태인데 그래도 괜찮으셨다고 말씀을 하시니까, 아 여기는 정말 특별한 곳이구나.

여기 남구 의회에서 대체로 많이 오세요. 의장 비롯해 가지고요. 구청에서도 많이 오세요. 경찰들도 많이 와요. 지구대에서도 공무원들이 맛있다고 하는 집들은 맛집이라 하더라고요. 구청에서 많이 애용해 주시고 의회에서도 많이 애용해 주시고. 그런데 코로나가 인원 제한 들

어가서부터는 조금 어디든 그렇죠. 힘들다. 그랬는데 그 단골 손님들이 오늘은 네가 가. 내일은 네가 가. 이렇게 하시는지 그래도 이렇게 서로 도와주셔서 그냥 유지하고 있는 거 같아요.

이게 새로운 인구 형성이 되면서 조금 더.

몰랐던 분들이 또 찾아주시고 엄청 많아졌어요. 여기가 잘 모르시죠. 길 건데 뒤쪽에 인구수가 참 많아졌다고 봐야되요.

여기 상권으로 유지됐어요. 라고 말씀하시는 거 보면 그건 정말 맛집이구나라고 생각할 수 있는데.

손님들도 의아해하세요. 모르겠어요. 그전에 코로나 하기 전에 바빴어요. 사실 진짜로 바빴어요. 잘될 때는 여기 뭐 가끔씩 이게 앉을 자리가 없고 막 그랬지요.

아들이 계속 이어가 줬으면 하는 그런 바람이 있으시고 손님들에게는 어떠한 가게였었다라고 기억됐으면 좋겠다는 그런 바람이 있으신가요?

의자 앉으면 우리 집 식탁에 앉아 있는 것 같은 기분. 그런 걸 느끼시면 좋겠어요. 어떤 분들은 꼭 집에 와서 먹는 것처럼 집밥처럼 이렇게 편하다고 하는 집. 그런 손님들 많이 계세요. 맘이 편하네요. 그렇게 기억이 되면 그 집에 가면 그냥 내 집에 앉아서 편하게 먹을 수 있는

집 그렇게 기억하시면 참 좋겠어요. 큰 저기는 아니고 저희가 뭐 특별히 뭘 크게 더 잘해서 대접하고 그런 거는 아니고 막 정말 이름 있는 그런 집이 아니고 그냥 동네 장사다 보니까 그냥 아 그 집에 가면 그래 마음이 편해. 그냥 한 그릇 똑딱하고 오자 그러는 집. 진짜로요. 바로 옆집. 우리 동네 골목집. 그냥 우리네도 또 편한 집이 있잖아요. 나도 어느 집에 포장마차로 가더라도 그 집에 가서 먹으면 그 집에서 뭘 특별히 뭘 해줘서가 아니라 되게 편해. 그냥 소주 한잔 걸치고자 하는 집 있잖아요. 그냥 그런 거.

네, 오늘 이렇게 긴 시간 인터뷰에 응해 주셔서 대단히 감사합니다. 인지도가 참 높은 데도 많을 텐데 저 집을 선정해 주셔서 감사합니다.

