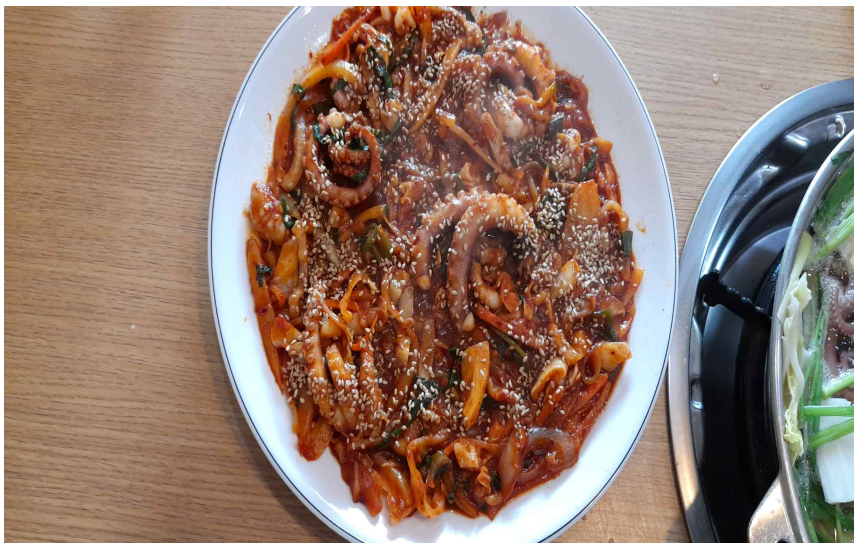


낙지



죽은 소도 별떡 일어난다는 보양식 낙지.
가족들이 변함이 없는 맛과 재료를 유지하다.

낙지마당으로 (대)박이 들어옵니다.



■ 구술자 : 김길선(1955년생)

인천 중구 경동에서 태어났고 인천 토박이입니다. 1999년도에 미추홀구에 왔고 용현동에 삽니다.

■ 시민기록일지

- 면담일시 : 2021. 10. 15.
- 면담장소 : 낙지마당
- 면담자 : 조용희
- 면담지원 : 표기자

사장님 안녕하세요.

안녕하세요. 반갑습니다.

네. 반갑습니다. 이렇게 인터뷰에 응해주셔서 대단히 감사합니다. 같이 지원 나오신 선생님이 많이 다니시던 단골 가게라고 말씀을 하시더라고요. 연포탕이나 낙지볶음에 대해서 굉장히 칭찬을 많이 해주시고 정말 맛있게 잘 드시던 곳이라고 얘기해 주셨어요.

사장님 성함과 나이 그리고 출생지에 대해 말씀해 주시겠습니까?

네. 이름은 김길선입니다. 55년생이고요. 지금은 66살. 인천 중구 경동에서 태어났습니다. 인천 토박이입니다.

미추홀구와의 인연은 어떻게 되실까요. 언제부터 사셨나요?

1999년도에 미추홀구에 왔습니다.

22년 되셨네요?

네. 그렇게 됐네요. 사업은 14년 차고요.

사시는 곳은요?

사는 데는 용현동입니다.

14년 전에 낙지마당을 시작하셨군요? 낙지 마당은 어떤 계기로 경영하시게 된 걸까요?

제가 영종에 7.5톤짜리 배가 있어요. 삼발이로 낙지, 박하지, 꽃게, 소라를 잡는 배가 있어요. 낙지 같은 거는 잡아서 연안부두에 있는 수협에 다 넘기고, 나머지 잔챙이를 매일 다른 사람들 갖다줬는데, 사람들이 “어렵게 잡은 거니 남 주지 말고 이것으로 가게 한 번 해보는 게 어떻겠냐?” 그래서 그때부터 가게를 시작했어요. 낙지 배가 있으니까 막 이것저것 생선도 많이 나와요. 그래서 그냥 처음에는 뭐 찌개도 같이 해볼까 하다가 찌갯거리는 안 하고 원래 그냥 낙지만 가져와서 낙지 가게를 시작하게 됐어요.

배가 있다고 하셨는데 배의 이름은 뭡까요?

수복호라고 제가 가끔 나가는데 그 배도 면허가 있어야 돼요. 우리 처남이 배 면허가 있어요. 저는 없고. 현재 사업자는 집사람으로 돼 있고요. 배 한번 나가려면 작업하는 인원이 네 사람은 있어야 하는데 중국 사람 두 사람하고 한국 사람 한 명하고 우리 처남하고 이렇게 한국 사람 둘, 중국 사람 둘 이렇게 네 명이 나가고 있습니다.

배를 타기 시작하신 거는 몇 년쯤 되셨어요?

탄 지는 오래됐고, 구입한지는 18년 되었어요. 우리 처남이 배를 끌고 나갈 때 낙지를 부두에서 가게로 가져오는 그 작업만 제가 했죠. 다른

생선은 이제 다 수협으로 주고.

경매예요?

그렇죠. 거기 다 갖다줘야 되는 거예요. 가게로 다 오면 안 돼요. 일부는 수협에다 의무적으로 줘야 해요. 예를 들어서 100마리 잡았다. 그러면 50마리 정도는 수협으로 주고 50마리만 가져와야 되는 거예요.

수협에 주는 비율이 있는 거예요?

배에 고장이 잘 나요. 그 기계가 비싸거든요. 그물 같은 것도 금방 막 손실되고 없어지고 그럴 때면 정말 몇백만 원씩, 몇천만 원씩, 들어가는 경우도 있는데 거기 갖다줘야 거기서 싼 이자를 줘요. 잡아 온 걸로 비율 해서 매출에 따라서 그걸 인정을 해주죠. 안 갖다주면 그 혜택을 못 받습니다.

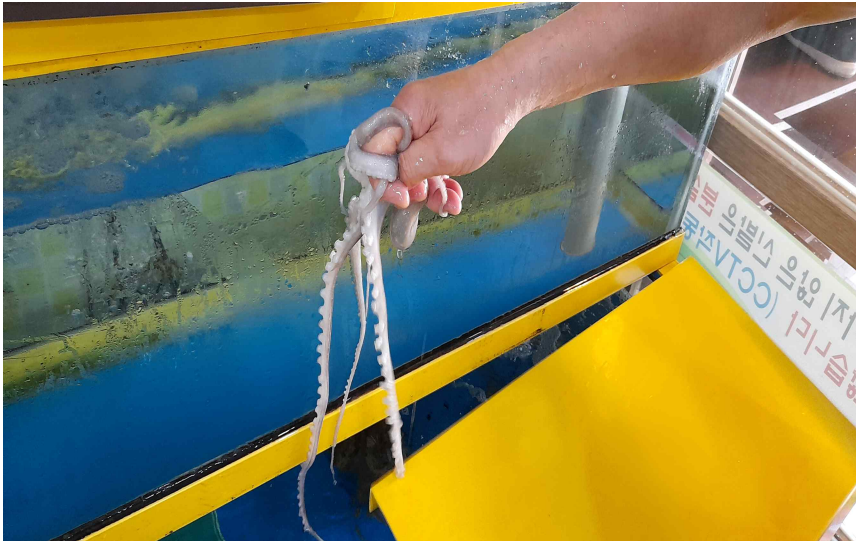
낙지는 어디서 잡아 오세요?

영종에서 배가 나가요. 영종에서 한, 두 시간 반. 두 시간 반이면 저 덕적도 근처 연평도 근처. 그쪽으로 한 두 시간. 강화 조금 더 지나서 근해죠.

예전과 요즘 낙지의 어획량은 좀 다른 게 있나요?

요즘은 조금 적어요. 몇 년 전부터도 좀 적은 편도 있고, 계절에 따라

서 좀 적은 것도 있습니다. 요즘이 가장 적은 철이죠. 이달 말경(10월) 서부터 들어가면 또 많은 철이고 엄청 많이 잡힙니다. 하루에요. 700 마리 1천 마리도 잡습니다. 잡는 양이 이게 아주 들쭉날쭉해요.



원인이 뭐라고 생각을 하세요?

환경 지배가 가장 많아요. 이를테면 잡는 위치가 정해져 있어요. 8, 9 월에 가면은 우리 통발이 있는데, 동그란 통발이 한 60cm에서 10cm 되는 통 안에 홍어나 홍합 삭힌 거를 두면은 한번 낙지가 들어가면 못 나와요. 그물을 쭉 기계로 해서 건지죠. 어떤 때는 바람이 많이 세고 겨울에는 성애도 많고 하니까 그물이 놓은 데서 딴 데로 휩쓸려가요. 그러면 백 마리 잡을 거를 열 마리 이십 마리밖에 못 잡고 그런

경우가 더 많아요. 온도 차이도 있죠.

처음 시작하실 때 비해서는 지금은 어떠한가요?

지금은 더 그래요. 차이가 많아요. 크기도 좀 작아졌죠. 물 온도가 올라가서. 바닷물이 겨울에는 차야 될 거 아니에요? 그런데 물속에 들어가면 뜨듯할 때가 있어요.

그 변화를 크게 느끼세요?

느껴요. 느끼는 것이 낙지를 잡아보면 알 수 있잖아요. 거기서 한 500마리 600마리 잡을 거를 100마리 50마리밖에 못 잡는 거예요. 그 차이 때문에 낙지잡이가 들쭉날쭉해요. 다른 생선도 마찬가지죠. 우리가 잡는 것이 낙지, 꽃게, 박하지, 소라 이렇게 잡거든요. 그것도 다 마찬가지인 게 수위 그런 거에 따라서, 계절에 따라서 들쭉날쭉한 것이 잡을 때는 또 많이 잡고요. 올해 꽃게는 좀 많이 잡았죠. 이제 우리 낙지류를 좀 잡아야 되는데, 충청도 오천항이라고 또 아는 사람이 있어서 우리 좀 못 잡을 때는 거기서 좀 가져오고 내가 좀 잡으면 또 그 쪽으로 좀 주고 그래요. 수량을 조금 맞춰야 되니까. 낙지가요. 계절마다 맛이 좀 달라요. 크기도 다르고 약간 차이 나는 것이 있는데 크게 그렇게는 없어요. 낙지 맛은 거의 서해는 서해 낙지 맛이고 크기 이런 거는 서해 거는 서해대로 크게 똑같은데 각 지역마다 전라도 충청도 이런 지역마다 목포 이런 곳마다 다소 차이는 저요. 크고 작은 거 맛

도 다소 조금 그런 것도 있어요. 지역마다 계절에는 상관없고 지역에 따라서 다를 수 있어요.

낙지마당은 14년 전에 개업하셨다고 그러셨는데 처음부터 이 장소였어요?

네, 이 장소였습니다. 처음에 오픈할 때, 낙지 가게 하던 장소를 제가 인수한 거예요. 그때는 체인점이었어요. 체인점이었는데, 한 달하고 한 5일인가 10일 정도인가? 한 달 동안 하다가 제가 요리 연구가 한 복선 씨를 알아요. 우리 고등학교 친구가 거기 사장으로 있어요. 김대옥이라고. 여기에 두 달에 한 번씩 오고 그랬었어요. 근데 친구가 “야! 짬뽕야 너 배도 있고 그러니까 네가 한번 해봐라.” 해서 체인점을 취소했어요. 그래서 우리 국산 낙지와 깍두기, 배추김치 같은 거 이거 다 담는 거예요. 시골에 사는 동생들이 있어서 고춧가루도 전라도에 사는 우리 제수씨의 사돈도 내가 이거 한다니까 딱 데 팔 거 우리가 돈 주고 사 오면 똑같이 해주면 되는 거예요. 믿을만한 거래처죠. 무조건 국산 씹니다. 멸치도. 우리 생전 수입 안 써요. 생전 다 국산이에요. 재료하고 리스트하고 소스도 다 점검해서 지금까지 쪽 그대로 한 거야. 한복선 씨 솜씨로. 깍두기 담그는 거는 우리 집사람이 또 손맛이 있어서 잘해요. 배추김치 이런걸요. 연포탕 들어가는 거, 박 있잖아요. 박 속 웬만한 데 가면 그 박 이렇게 하는 연포탕 없어요. 다 무예요. 영종에 4월에 가서 씨 뿌려요. 그거 한 보름이면 새싹 트면 모종

을 해서 다시 옮겨 심어요. 그럼 그게 이제 7월 말 되면은 다 따서 한 70개, 80개 내지는 100개 안쪽으로 해서 따다가 작업해 놔야 해요. 껍질 다 비겨서 안에 거 다 버리고 그 중간에 이렇게 있어요. 하얀 그거. 그것만 딱 쓰는 거예요. 그것만 껍질 벗긴 후에 그걸 다 잘 썰어서 냉동을 합니다. 급냉 해놔다가 지금까지 쓰는 거야. 1년 동안 일 년 치 물량이 돼요.

박 농사를 지으세요?

박이요? 박이 큰 거 있고, 작은 거 있고, 못난 거 있고, 잘생긴 거 있고 그래요. 그래서 아주 못난 거는 그냥 정말 버려 버리고, 버릴 때 껍질 벗기면 그 씨가 있죠. 씨가 예쁘다 그럼 씨만 좀 빼놓고 나머지는 다 버려 버리고 그래요. 말렸다가 저장해 놔다가 그걸 또 그대로 심는 거예요. 잘 두었다가 충청도 박송 낙지라고 들어보셨죠? 그쪽에 서부터 오래전에 내려왔어요. 처음에 저도 오천향 친구한테 박을 가져와서 그래서 배웠던 거야. 박을 처음에는 농수산시장에서 샀는데, 처음에는 좀 모르니까 생물로 농수산시장 가니까 몇 개 두 개 세 개 있는 곳이 있더라고요. 근데 그게 해마다 또 없어요. 있을 때는 있고 뭐 올해는 있는데 내년에 없고 뭐 후년 또 한두 개 있고 그래서 충청도 친구한테 물어봤더니 “그럼 내가 씨를 받아 놓을 테니, 네가 그럼 언제쯤 와서 가지고 가라.” “그래, , 땡큐. 고맙다.” 개가 준 것도 보니까 너무 말린 것도 있고 또 덜 말아진 것도 있고 그래요. 이거 들 말린

거도 심었고 잘 말린 거도 심었고 잘생긴 거 큰 거. 이렇게 자로 재어서 쪽 이렇게 심어서 체크를 해놨어요. 비교해 보려고. 어떤 놈이 좀 푹푹하고 좀 크고 둥그랗고 1cm, 1.5cm 되는 게. 여기 보니까 요놈이 크면서도 아주 토실토실하게 한 3.5cm 둥그랗게 잘 생겼어요. 그놈만 쪽 계속적으로 다음에도 그렇게 다음에도 말려서 그것만 심으니까 거의 똑같이 그런 형태로 나오더라고. 그래서 그 박만 이제 쓰고 있습니다.



연구를 하신 거네요?

네.

박 하나가 대체로 몇 인분 나오나요?

35인분~약 40인분 생각하시면 될 거요. 3.2cm~3cm 나가요. 지름이 이 정도 되는 거죠.



연포탕 드시는 고객 중에서 박에 대해서 언급하시는 분이 있어요?

충청도 분은 아세요. 한 여섯 일곱 분. 열 분 안에 있는데 그분은 박

만 넣어 달라고 그랬어요. 판 거 넣지 말고. 고향 추억에 저거 넣는데가 사실 별로 없어서 손님이 그렇게 해달라면 다 해드렸어요. 시원해요. 그 옛날에는 무쳐 드셨잖아요. 박만 무쳐 드세요. 지금도 무쳐 드세요. 따올 때면 제가 여기다 샘플 한 5개 6개씩 전시해 놓아요. 그럼 보고 또 예쁘다 그러면 또 그것도 하나씩 달라고 그러시는 분이 있어요. 그럴 때 하나씩 주고 그러죠.

박 수확 언제예요?

7월 말이면 끝납니다. 집에 큰 냉동만 시켜놓는 거 있어요. 거기다 이제 급냉 시켜놓고 필요할 때 좀 쓰고 그래요.

올해는 작황이 좋으셨어요?

작년 대비 좋았어요. 300개, 400개 정도 했나 보다.

그래도 작황이 좋으셨다니까. 다행이에요. 연포탕 애기 계속 나왔으니까 낙지 손질은 어떻게 하시나요?

애는 손질이 없죠. 연포탕에 들어가면 손질이 없어요. 우리는 빨이 거의 많지 않아요. 그래서 배에서 바로 들어가서 그냥 어항 저장만 하면 돼요. 연포탕 넣을 때 물로 한 번만 씻어서 그냥 찐물에 저 찐물에 있으니까 그냥 두면 짜니까 민물에 한 번만 씻어서 넣으면 다른 손질은 안 갑니다.

볶음 같은 데 쓸 때도 똑같나요?

똑같지 않고 볶음 낙지는 한 번 주물럭주물럭 이렇게 해주면 탱탱해져서 연포탕은 그냥 물에 넣고 뜨듯하게 이렇게 드시면 되는데 재는 볶아서 야채와 같이 볶아서 이렇게 드시는 거기 때문에 그냥 볶으면 애처럼 이렇게 낙지가 흐물흐물 물러요. 그래서 한 번 더 소금 넣고 빠닥빠닥 한번 비벼줘야 돼요. 집에서도 그렇게 낙지 사다 하시다가 밀가루 하셔도 되고 소금 넣으시고 이제 비벼서 물 담가놓고 이렇게 하면 탱탱해지죠.

그러셨구나. 그리고 그 연포탕 육수는 어떻게 만드세요? 비법일 텐데 알려주실 수 있을까요?

몇 가지 들어가나? 한 9가지~10가지가 들어가는데. 저걸 오늘 떨어졌으면 오늘 아침에 끓이는데 물을. 지름이 40cm~ 50cm 되는 들통에 9가지 10가지를 넣고 이틀에 한 번 끓여요. 하루치는 저장해놨다가 다음 날 쓰니까. 하루 동안 저장 숙성시켜서 그거는 하루 있다가 쓰고 또 저장시켜서 하루 있다가 쓰고 그렇게 합니다. 이 육수는 연포탕 육수로만 씁니다. 다른 육수로는 안 씁니다.

연포탕에 여러 야채가 들어가던데요?

배추, 무, 팽이버섯, 청양고추, 부추, 미나리, 박.

이런 것도 집안에서 농사지은 거예요?

거의 그렇고 농사가 지금 흉년이다 그러면 이제 농산물시장에서 사서
쓰죠.

가족 사업이네요? 이상적인.....

자기네들도 좋은 거야.

낙지마당이라는 명칭에 의미가 있을까요?

낙지는 사람한테 좋다고 그러잖아요. 보양식으로 낙지 드시면 죽은 소
도 뭐 벌떡 일어난다고 그러니까 낙지를 어떻게 해서 소문 좀 낼까
고민하다가, 농담 식으로 많이 먹는 것을 여러 사람이 보는 장소가 이
런 골목보다 아파트보다 마당이 있으면 우선 사람들이 왔다 갔다 하
는 거리잖아요. 낙지를 갖다가 마당에다 뿌려놓고 그냥 사람들이 보면
먹음직스럽고 좋다는 것을 인식도 주고. 그래서 그냥 “야 낙지마당이
라고 하자. 성도 김 씨니까 그냥 본가 김 낙지마당 할 거다.” 그래서
그냥 낙지마당으로 그렇게 했죠.

본가 김 씨네 마당에 낙지가 널려있다. 의미 있네요?

친근하고 푸짐하고 다 오픈되어 있으면 먹음직스럽잖아요.

맞는 것 같아요. 손님들이 북적북적하는 게 그 마당과 연결된 것 같

아요. 이름을 잘 쓰신 것 같아요. 그러면 운영의 시작은 김길선 선생님과 사장님 부부였는데 지금은 누구랑 같이 운영을 하고 있는 거예요?

우리 사촌 동생 이원삼하고 제수씨하고 제 마누라하고 3명이요.

이렇게 세 분이 지금은 운영하고 계시는 거예요? 사장님은 왜 빠지셨어요?

가끔 배도 나가야 되니까, 맡은 직책들이 그 재향 군인회 회장이고 인천시 수협연맹 부회장 등 하고 있고 맡은 게 여러 개 있어서 할 일도 있더라고요.

바깥 활동하시느라 지금은 사촌 동생 내외분하고 부인하고 세 분이 운영하시고. 그럼 음식을 하시면서 처음부터 지금까지 우리 낙지마당에서 중요시한다고 생각 아니면 ‘아! 이것만은 꼭 지켜야겠다!’라고 하는 것이 있으실까요?

첫째 맛이 변함이 없어야 되고. 재료가 좋아야 돼요. 재료가 좋으면 맛은 재료에 따라서 와요. 국산 쓰니까 재료가 좋으면 모든 일사천리. 다 맛은 재료에 따라서 오는 것이니 재료만 좋은 것이면 다 된 것이다. 직원도 마찬가지예요. 우리는 많은 직원은 사실 필요가 없어요. 정해져 있는 음식이고 여러 가지 음식이 아니고 볶음하고 연포탕뿐이니까. 간간히 갈낙탕이 나가는 건데 주로 연포탕, 볶음이기 때문에 거의

세 사람이 하는 거예요. 제수씨하고 저희 마누라하고 아우하고 셋이 주방에 한 사람, 두 사람 중 한 사람이 주방 왔다 홀에 갔다 하고 하면 세 사람이 합니다. 일하는 사람을 두면, 물론 안 그러는 종업원도 있겠지만 괜히 손님이 ‘뭐 좀 더 갖다줘라, 이거 좀 더 주세요.’ 하면 ‘네. 알겠습니다.’ 하고 공손하게 그렇게 해서 맛을 보시게 더 갖다 드리면 되는데 그렇게 되지 못할 경우가 있더라고요. 친절하게 지속적인 게 가장 중요한 것 같아요.



산낙지 초무침이라는 게 있어요. 처음 봤어요. 제가 조사를 좀 해보니까 간혹 산낙지 초무침에 산낙지만 쓰는 경우도 있고 또 육회 같은 거랑 섞어서 하는 데도 있고 낙지마당에서는 어떻게 하시는지요?

저희는 산낙지만 쓰는데 새콤달콤하게 무친 거예요. 산낙지를 초고추장에 산낙지를 살짝 데쳐서 드시게끔 잘라서 이제 처음에 새콤달콤하게 재료는 연포탕 재료에서 조금 부수적으로 미나리 더 들어가야 되고 이것저것 한 2, 3가지가 더 들어가서 무쳐서 이제 볶음 빨강게 그렇게 무쳐서 이렇게 나온 거를 밥 비벼 드시거나 국수 비벼서도 많이 드세요.

밴댕이 무침하고 비슷한 종류라고 생각하면 될까요?

밴댕이 무침은 조금 더 새콤한 맛이 강하고. 산낙지는 새콤한 게 좀 덜 들어가고 그 차이 생각하시면 돼요.

메뉴에 있는 낙지요리 말고 사장님만의 요리가 있다면?

낙지로는 따로는 없고 이제 배가 있으니까 배에서 별다른 생선이 많이 들어와요. 그냥 먹는 거 즐겨 먹고 저는 또 생선을 안 좋아하고 고기를 좋아해서.

중구 경동에서 태어나셔서 배를 어떻게 타셨어요?

저는 거기서 태어났어도 제가 어렸을 때부터 엄마, 아버지가 영종에서 배 사업을 하셨어요.

낙지 말고 다른 음식은 주문이 들어오지 않나요? 특별히 단골손님들

이 주문하시는 것은요?

제가 배가 있는 것을 알아요. 그래서 오시는 손님이 생일일 때 가끔 다른 음식을 해달라고 하면 해줘요. 우리 사촌 처남의 동생이 농어만 잡는 배가 또 있어요. 큰 농어만 잡아요. 오직 농어만 잡는데 수협에 안 갖다주고 그 주위에서만 판매되니까 손님들이 필요하다 하시면 농어회를 해 드려요. 가끔 해요. 한 달에 한두 번씩요. 게찜, 탕, 특별 주문 가능합니다. 어종으로 인한 특별 주문은 항상 가능합니다. 그것도 자연산으로 먹음직스럽게 바로 그냥 그거는 제가 또 유리하죠.

밀반찬은 다 산지에서 공수하는 농산물이라고 말씀을 해 주셨는데, 특이하게 이곳에서는 낙지젓이 있잖아요? 낙지젓은 또 어떻게 하시게 된 계기가 있으세요?

낙지가 죽어온 것도 많아요. 죽은 것이 배 안에서 팔래야 정말 똥값이에요. 그래서 이것도 어떻게 쓰면 좋겠나, 영종에 조그만 허름한 집이 있어요. 배 물건도 쌓아 두고 그런 창고식으로 거기다 이제 죽은 낙지들만 해서 저걸 소금 넣고 절여놔요. 바로 절여놨다가 일주일째 한 통씩 가져와서 낙지젓을 만들어 내요. 어항에서도 죽는 낙지가 있어요. 안 죽는다고 보장 못 해요. 죽은 낙지를 건져내서 볶음으로도 쓰고 그래요.

중국산은 전혀 안 쓰세요? 국내산으로 부족할 경우에는 냉동 낙지라

도 쓰시나요?

냉동은 가끔 써요. 볶음은 여기서 죽어서 썩기 전에는 죽은 거는 볶음 해도 괜찮아서 부족할 때는 다 냉동 쓰는 거. 그거는 할 수 없어요. 그건 씁니다.

볶음이 부족한 부분을 채우기 위해서 맛의 차이는 있어요?

근데 조금 질긴 거. 그런 거는 있어요. 많이는 안 그런데 참 희한해요. 서해안이잖아. 같은 서해안인데도.

대중화 입맛이 돼서 합성조미료를 안 쓸 수가 없잖아요?

우리는 거의 조미료가 없어요. 거의 안 써서 없어요. 나 자체가 어디 뭐 옆 판 데 가서 회식할 때도 먹지를 얹으니까 맛지를 얹어요. 음식 만드는 제가 그러니 어떤 손님들이 그걸 좋아하시겠냐고? 잘 드시겠냐고? 열 친구한테 다 물어보면 “야! 너 조미료 들어가면 잘 먹느냐? 좋냐? 맛 좋냐?” 하면 “야! 안 먹어!” 이래요. 누가 좋아하는 사람 한 사람도 없어요.

그럼 그런 것들을 쓰는 이유는 뭡까요?

감칠맛이나 맛을 조금 더 좀 업그레이드하려고 내놓은 것인데 그거보다는 다른 재료를 써서 더 해야지 그거는 맞지 않죠.

음식에 대한 낙지마당만의 자부심이 있다면 어떤 것인지?

뭐 특이하게 많은 반찬이 아닐지언정 그 맛이 그대로 그냥 지금까지 이어지는 거. 내가 직접 공수하고 만든 젓갈을 어떤 분은 젓갈하고 콩나물 넣고 비벼서 드시는 분 있더라고요. 그래서 그 맛도 지금까지 그냥 변함없었다는 것이 자부심이죠.

낙지마당이 손님들에게 사랑받는 비결은 무엇일까요? 변함없는 재료와 맛과 친절이라고 생각하고 계신 거 같은데.

네, 그렇게 생각합니다.

가게를 운영하면서 기억에 남는 손님이 있다면?

전 법원장님이 이·취임식 하시고 한 분 안 빠지고 부장도 다 오셨어요. 판 손님들한테 양해를 구하고 우리한테 이렇게 점심을 해주셨다고 한 분, 한 분씩 인사 다 청해서 해주시고 이렇게 고맙게 잘 해주셨는데 기념사진 한번 찍자고 사진도 한번 같이 찍어주시고. 퇴임하신 법원장님이 다음, 다음 날 또 오셨어요. 사모님하고 저쪽 코너에서 한 시간 반 동안 얘기했는데 사모님이 아프시대요. 나중에 “이런저런 일이 있어서 오늘 이렇게 좀 이야기했습니다. 괜찮으시겠습니까?”, “예. 괜찮습니다.” 그 기억이 아주 제일 나지요.

부인이 낙지를 먹고 싶다고 했다거나 그래서 오신 것 같아요?

아니면 그 법원장님이 여기 요리가 맛있으니까 한번 가자 해서?

그러셔서 온 것 같아요. 퇴임하신 이후에 부인을 모시고 와서 한번 맛있는 걸 잡수게 하고 싶어서 먹으려고 오셨던 것 같아요.

2020년부터 지금까지 코로나19로 자영업자들의 고통이 지속되고 있는데 낙지마당의 상황은 어떤가요?

우리 가게는 점심도 단체 손님이 많은데 단체가 못 나오시잖아요. 지난번 자영업자 지원금 280인가 얼마 하더라고 나왔다는데, 떨어지긴 많이 떨어졌어요. 뭐 한 50% 이상 떨어졌어요. 더 이상 떨어졌어요. 보시면 가끔 지나다 보시면 아시잖아요. 많이 떨어졌어요. 임대료가 계속 오르는 게 고민되네요.

미추홀구에 이 자리에서만 근 15년 동안 가게를 이어 나가셨잖아요? 이 주변 환경이 그동안 어떻게 변화했는지 말씀해 주실 수 있을까요?

법원 쪽 안에 장사가 예전보다 못해서 이쪽 라인이 조금 됐는데, 이쪽 라인이 조금 살만하니까 이게 죽고. 저쪽 라인이 또 살아나고(유림건물 쪽 도로) 이쪽 한쪽이 또 사라지는 거예요. 그래서 이 길이 또 조금 죽어가고 여기에 들어오고 저쪽 라인이 일어나요. 그 도로가 활성화가 되고 지금 여기가 침체기로 들어온 거죠. 10년 전에 비해서.

앞으로 낙지마당이 어떻게 기억되고 이어지기를 바라는지요?

그래도 그 집 가면 매사 친절하고 변함없는 맛있는 집이라고 이렇게 강력히 생각해 주셨으면 참 좋죠.

긴 시간 인터뷰하시느라 고생하셨습니다. 감사합니다.

수고하셨습니다.

