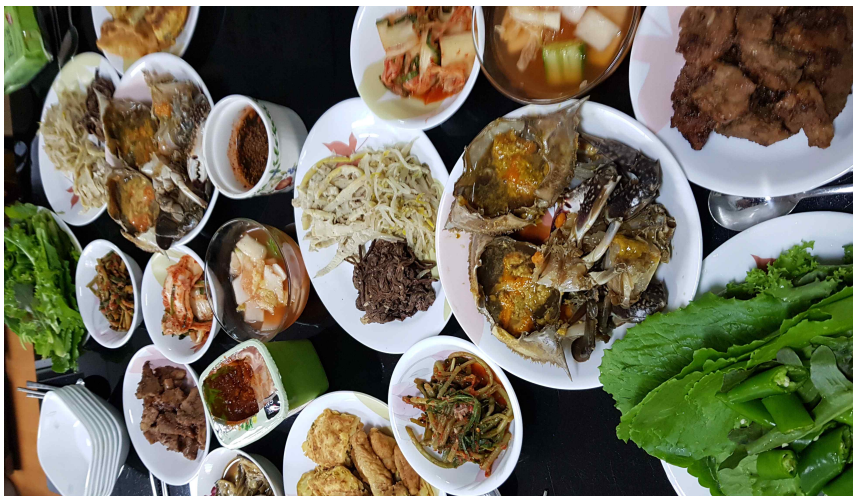


집밥



인천 사람의 집밥에서, 바다가 묻어나오다.

인천을 알려면 꽃게를 알아야 한다.

인천 하면 꽃게요, 꽃게 하면 인천이다. 라는 시절이 있었다.

집밥의 승리



■ 구술자 : 이진선(1944년생) & 천선미(1964년생) 모녀

어머니는 충북에서 태어나 인천으로 시집와서 50여 년 넘게 살고 있고, 딸은 인천에서 태어나 미추홀구에서 살고 있다.

■ 시민기록일지

- 면담일시 : 2021. 10. 11.
- 면담장소 : 이진선 선생님 댁
- 면담자 : 표기자
- 면담지원 : 조용희

안녕하세요? 저는 오늘 면담자 표기자고요. 옆에 분은 인터뷰 촬영을 도와주시는 조용희 선생님입니다. 오늘 인터뷰의 취지는 미추홀구에 오랜 세월 정주하시면서 살아가는 모습 중, 식생활 전반에 대한 이야기를 듣고, 그 기록을 지속적으로 남겨, 그 변화에 담긴 의미를 되새기고자 함입니다.

선생님 태어나신 곳과 연세는 어떻게 되시는지요?

충북 괴산에서 태어났고, 78세예요.

그럼 미추홀구에서 사신지는 얼마나 되셨는지요?

결혼하면서니까, 64년도에 결혼했으니까 47년 정도 됐네요. 결혼 초엔 용현동에서 살다가 연수구에서 10여 년 살다가 동구에서도 살고, 다시 미추홀구로 이사 와서 합하면 미추홀구에서 산지는 20여 년 되네요.

그럼 결혼 전에는 태어나신 괴산에서 내내 사신 건지요?

괴산에서 태어나기만 했고 오래 산 곳은 보은이에요. 보은에서 초등학교, 중학교 졸업하고 청주에서 고등학교를 다녔어요.

선생님 보은에 사실 때를 생각해 보니 6.25 한국전쟁도 겪으셨을 텐데, 그때 이야기 좀 들려주세요. 한국전쟁 후 복구가 막막하던 시절이니 먹거리도 귀하던 시절이었을 텐데 기억나시는 장면들 좀 들려주세요.

피난 시절 생각나는 거 아마 1·4후퇴 때인 것 같은데, 동네에도
 총알이 막 날아다니고 남들은 모두 피난 간다고 난리인데, 우리는
 아버지가 경찰이셔서 아버지가 오셔야 가는데 아버지가 큰 짚차를
 가지고 오셨어요. 트럭보다는 작고 뭐 쓰리코다라고 하는 차를 타고
 대구로 내려갔었죠. 다른 사람들은 또 아래로 내려가서 대구에 빈집이
 있어서 거기서 살다가 다시 올라온 것 같아요. 그리고 그다음에는 또
 시골에 있으면서 아버지하고 이제 떨어져 있었는데 그때는 고모하고
 보은에서 청산이라는 데를 가는데 소에다가 뭐를 실어서 깜깜한
 밤길을, 그때 우리 고모가 좀 나이가 많은 노처녀였는데 나를 데리고
 갔어요. 지금 생각하면 참 끔찍하네. 나를 데리고 이제 밤에만 이제
 이동을 해야 되는데, 옆에는 그 개울 같은 큰 개울이 이렇게 흘러가고
 옆으로는 한쪽은 산하고 개울하고 그사이에 이제 길이 있고 길이 그
 옛날이니까 뭐 길은 큰 차가 다닐 수 있는 길이지만 거기가 다 안
 다니지. 그 길을 밤에 한 30리 되는 거리 같아요. 물소리만 나고
 조용한 깜깜한 막 진짜 칠흑 같은 그런 밤인데 그냥 소하고 고모하고
 나하고 이제 거기로 가는 거야. 이제 그래서 그 청산이라는 데서 모두
 만나기로 했나 봐. 거길 향해서 이제 가는데, 가면서 내가 “고모
 무서워” 그랬어. 그래 가다 보니까 어느 주막집이 하나 나와요. 이제
 조그마한 등잔불을 켜놔는데 거기 가니까 또 우리 먼저 온 사람들이
 거기서 이제 쉬고 있더라고. 이제 거기서 이제 잠깐 쉬었다 가는데
 너무 배가 고픈 거야. “고모 배고파.” 그랬더니 감자 찢 거를 다섯

갯가 몇 개를 갖다주는데 배가 고파도 그게 안 넘어가. 우리는 좀 잘 살았던 것 같아. 그러고서 이제 거기서 또 출발한 거는 또 기억이 안 나. 그 후로 선산이라는 데로 이제 갔는데 어떤 큰 집에 그 아래채 방 하나를 이제 얻어서 거기서 지내는데, 지금 생각해 보면 자반고등어인 것 같아. 새끼줄에다가 이렇게 목 있는데 두 마리 이렇게 해서 이렇게 걸려 있는 거 기억나고, 그리고 거기 피난 갔을 때는 주인집에서 얻어먹은 거지 뭐. 그때 먹은 그 총각김치가 얼마나 맛있는지 몰라요. 고춧가루도 우리가 지금 해 먹는 것과 같이 빨강지도 않고 거의 그냥 하얀 빛이 나는데도 그 맛을 지금도 가끔 생각하면, 그 맛을 잊을 수가 없고.

오래된 그 시절, 총각김치의 고춧가루 색깔까지 기억하시는 것 보면, 피난 통에 먹을거리가 얼마나 절박했는지를 좀 알 것 같아요. 음, 64년도에 결혼하며 인천에 사시던 그때 이야기가 듣고 싶는데요, 제가 인천의 음식에 관한 책에서 읽었는데, 60년대쯤에는 이 옆 동네 동춘동, 면우금 주변이 바다라서 갯벌에서 조개 캐고 했다고 하던데 혹시 그런 추억이 있으신지요?

저는 조개 캐고 그런 기억은 없어요.

(천선미) 엄마, 난 그런 기억 있는데. 송도유원지쯤인 것 같은데, 아버지가 그러니까 거기는 온통 바다였었고 고기가 아주 많이 잘 잡혔어요. 아버지가 낚시해서, 아마 망둥이였었던 것 같은데 망둥이 넣고 수

제비 해서 그 자리에서 해 먹었어요. 근데 남자들이라서 그런지 수제비 한 쪽이 주먹만 했었던 것 같아요.

제가 결혼 전 사는 곳에는 바다가 가까이 없었고 지금처럼 유통도 쉽지 않았던 시절이라서. 생선이 흔치가 않아서인지 제가 생선을 별로 안 좋아해요. 근데 남편은 인천 덕적도라서 생선을 좋아하고 자주 먹어야 하고, 이래서 서로 식성이 안 맞아서 상당히 어려웠어요. 김장 김치 할 때도, 내가 어린 나이에 시집을 왔으니, 남편이 시키는 대로 하는데, 김장 김치에 생선을 막 넣으라고 했어요. 서해안이 젓갈을 많이 넣잖아요.

황석어, 밴댕이를 통째로 넣는 거야. 옛날엔 밥에 야식으로 먹는다고 김장배추김치 머리만 자르고 손으로 짹짹 찢어서 밥에 얹어 먹을 때 그 생선 삭힌 거가 툭툭 튀어나오고, 아유 난 그런 거가 싫었어요. 그러면서 드는 생각이 ‘같은 음식을 먹는 같은 지역 사람하고 결혼해야 맞는구나.’ 생각했었죠. 생선이 많이 나는 지역에서 사는 사람하고 그 반대인 사람하고 만났으니 먹는 음식이 안 맞죠.

결혼생활 하시면서, 내가 좋아하지 않는 음식을 하려니 참 힘들었을 텐데 어떻게 극복하셨어요?

그냥 좀 순종하는 편이니까. 그리고 나는 시집을 때 밥도 할 줄 몰라서 밑에는 새까맣게 타고 위에는 생쌀이고, 파도 매워서 못 썰어서 남편이 해주고 했어요. 세월이 흐르고 내가 이제 잘하게 돼서 내 식대로

하면 “여기 젓갈이 안 들어갔네.”, “새우젓이 안 들어갔네.”, “밴댕이가 안 들어갔네.”, 참견하더라고요. 결혼 전에 친정아버지가 공무원이라서 좀 잘 사는 편이라서인지 굴비 커다란 거 매달아 놓고 먹고, 옛날에는 냉장고가 없으니까 생물 고등어나 동태 이런 거 먹었어요.

아, 내륙지방하고 여기 인천 서해안하고는 어물 종류가 달랐겠네요. 그런 편이죠. 그리고 애들 아빠가 꽃게를 참 좋아했어요. 그때는 꽃게를 소금에 게장을 담갔어요.

아, 소금 게장, 처음 듣는데요, 그럼 지금도 소금 게장을 해서 드시나요?

아뇨, 지금은 안 해 먹어요. 모두 안 해 먹잖아요? 소금에 하는 거가 낯설어요.

그 조리법을 계속 보존하면 아주 귀중한 자료가 될 것 같은데요. 혹시 그것도 남편분이 가르쳐 주신 건가요?

내가 소금에 하는 걸 모르니까 남편이 가르쳐 줬죠. 덕적도에 가면 소금에 뿌려서 따뜻한 부뚜막에다 놔두었다가 그다음 날 먹더라고. 소금에 하는 게 더 담백하다 하더라고. 그 대신에 싱싱한 걸로 해야지. 그 맛도 기억이 나는데, 따뜻한 밥에다 그 게장을 넣어서 먹으면 진짜 맛있었어. 지금은 다시 간장게장으로 해 먹는데, 간장에 가미 되는 게

많아선지 감칠맛이 좀 나지. 비린 거부감도 덜하고. 처음엔 시집와서 내가 아무것도 할 줄 모르니 남편이 해주는 대로 먹다가 내가 음식을 배워가면서 간장게장을 내가 만들어 먹은 거지.

간장게장 하실 때 비법이 있으신지요?

요즘엔 유튜브에서 보면 사과도 갈아 넣고 별거 다 넣던데 나는 청양고추 좀 넣고 간장하고 물하고 짜지 않게, 중요한 게 맛술 넣는 게 중요하더라고. 그걸 넣으면 비린내가 안 나요.

그럼 간장은 어느 걸 쓰세요?

그냥 마트에서 파는 간장, 진간장 흔히 샘표 간장에다 양파, 청양고추, 생강, 맛술 넣어요.

다시 생선으로 돌아가서, 생선 종류에서 기억하시는 거 아니면 예전엔 안 좋아하셨지만 이제 좋아하시게 된 생선 있으신지요?

꽃게 말고 갈치, 조기. 너(딸을 지칭)하고 아빠하고는 우럭을 좋아했지. 반건조해서 쌀뜨물에다 조림 양념을 해서 밥솥에 찌어요. 옛날엔 밥을 불에 안치면 밥솥 안에 거의 다 찌어요.

어떻게 보면 옛날 생활방식이 부족한 여건 속에서 효율적으로 생활하셨던 것 같아요. 가마솥 밥 속에 여러 개를 넣고 조리를 했으니까

요.

그렇죠. 어떻게 보면 되게 효율적이기도 하고 한 번에 두 가지 세 가지 음식을 하나만 넣는 것도 아니었던 것 같아요. 찌 먹을 수 있는 건 다 들어가는 것 같아요. 한 번에 서너 가지씩.

그러면은 결혼 전에 충북에서 사실 때하고 결혼 후에는 이제 바닷가 쪽에서 사시면서 즐겨 드시는 음식이 이제 바뀌신 거잖아요. 생선 안 좋아하셨다가 생선도 드시고. 그럼 이제 생선을 즐겨 드시는지요?

(천선미) 우리 엄마는 고기도 별로 안 좋아하시고 생선도 별로 안 좋아하시고 채소 종류 채식을 좋아하세요. 올봄에는 취나물하고 싹새름한 나물 초순 어린 잎 된장에 묻혀 먹으면 정말 맛있어. 정말 나물 좋아하고, 올봄에는 머우대를 못 먹었네.

이렇게 살다 보면 특별하게 생각나는 음식이나 또 그해에 유달리 먹고 싶어지는 음식이 있는 것 같아요.

올해는 취나물을 많이 먹은 거 같아요. 머웃잎하고.

결국엔 어렸을 적, 성장기 때 먹던 음식을 성인이 돼서도 좋아하게 되는 걸까요?

저 어렸을 때는 나물을 잘 안 먹었어요. 인천에 와서 먹었어요. 어렸

을 때는 호박, 깻잎 이런 거 좋아했어요.

깻잎은 거의 국민 음식인 것 같아요. 연령대하고 상관없이 전 생애에 걸쳐 먹게 되는.

그 깻잎은 이런 데서 보기 힘들고, 가을에 단풍 깻잎으로 좀 억센 거를 삶아서 물기를 다 거둔 다음에 거기다 양념을 해서 지푸라기에 한번 묶어서, 항아리 속에 차곡차곡 넣으면 그게 겨울나고, 그 이듬해 초여름까지도 갔던 것 같아. 그게 그렇게 진짜 맛있었어요.

말하자면 지금의 장아찌인 거네요?

야들야들한 게 아니라, 억센 게 숙성을 해놓으면 노릇노릇해져. 그러면 학교 갔다 와서 우물을 퍼서 거기다 밥 말아서 그거 하나씩 얹어서 먹으면 정말 옛날에 진짜 맛있었어.

그게 깻잎을 얘기하셨잖아요, 저 아래 지방 부산 친구가 있는데, 거기에는 콩잎 노랗게, 그러니까 늦가을에 노랗게 쇠어가는 그 콩잎으로 장아찌를 해서 먹더라고요. 깻잎이 더 억센데도 불구하고. 그렇게 맛 기억을 하시는 거죠. 그럼 최근에는 그 음식을 하시는지요?

지금은 우리가 보통 하는 일반적인 파, 마늘 넣고 찌먹고 하죠.

그렇게 어렸을 드시던 음식을 이제 지금 회고를 해서 추억으로 말

씀을 하시잖아요, 아까 얘기했던 소금, 간장게장도 그렇고, 지금 이제 말씀하신 깻잎 장이나 생각은 나시는데 지금은 이제 안 해 드시는 거죠? 그 이유가 혹시 뭐일까요. 해서 먹기는 하는데 조리 방법이 바뀌지 않았나요? 지금은 이제 어떻게 해서 드세요?

아까 얘기한 것 같이 그냥 흔히들 하는 양념으로 쉽게, 쉽게 하게 돼요. 내가 음식 중에 좋아하는 게 상추쌈, 삼겹살이 주재료인데. 일반 사람들은 대개 고추장에다가 많이 먹는데 나는 된장을 좋아해. 풋고추 찍어 먹는 것도 고추장보다는 된장.

그러면은 된장은 어떻게 구하세요?

마트에서 사는 게 아니라 얼마 전까지만 해도 된장, 고추장을 담아서 먹었어요. 담아서 먹었는데 사실은 시어머니가 메주를 세 개씩 보내주시면, 그걸로 이제 간장도 담았죠. 그때 살림도 능숙하지 못했을 텐데, 언젠가 그냥 메주를 올려보내셨더라고. 그래서 일찍 된장, 간장, 고추장 담아 먹었는데. 그래서 이제 저기 어머니가 돌아가시고는 농협이나 아는 사람 통해서 사서 먹죠.

근데 그때 메주 사서 장을 담그셨을 때 주택에 사셨어요? 주택이니까 바람도 잘 통하고, 된장 담을 때는 햇빛하고 통풍이 제일 중요하잖아요.

네, 주택이니까 담가 먹었죠.

그러면 지금 이 아파트에 사신지는 어느 정도 되셨어요? 아파트에 사시면서 된장 담근 적 있으신지요? 저도 된장을 담아서 먹는데, 실패하는 적이 있는데 아무래도 햇볕을 충분히 못 받아서 그런 것 같아요.

맞아요. 아예 이제 된장을 담글 생각을 포기한 거지.

그 옛날에 시어머님이 매주 보내주셔서 했을 때 하고 지금 마트에서 사 먹는 거하고 맛의 차이는 어떻게 다른 것 같아요?

함바집에서 쓰는 된장이라고 그래서 주소를 알려달라고 그래서 지금 십 년 이상 거기서 구입하죠. 근데 지금 젊은 사람들은 또 안 좋아하더라고.



아까 마무리 못 한 질문 중 하나가 깻잎, 그러니까 예전에 하던 방식하고 지금은 이제 다른 조리법으로 해서 드시는 거잖아요. 근데 그렇게 변화된 이유가 뭐일까요?

그때는 냉장고가 없었던 시절이니까 상온에서 장기간 보관할 수 있는 방법이 소금에다 절여다 낸 거 같아요. 간장 빛이 안 났어. 깻잎을 소금에다 절였다가 꺼내 가지고 거기다 한 장 한 장 양념을 해서. 그러니까 그게 그 이듬해 봄 초여름까지 그게 가능하지.

근데 그게 이렇게 기억해보고 되게 맛있었던 기억이 있으신 거잖아요?

그때는 뭐 먹거리가 그렇게 뭐 지금 같지도 않아. 그러니까 그런 거를 떠나서 맛있었던 기억이 있지. 지금은 누가 아마 공짜로 줘도 아마 그냥 물리칠 사람 굉장히 많을 것 같아. 그게 이제 먹거리가 그만큼 흔해지고 우리 또 입맛도 변했다는 생각이 들지.

먹거리가 흔해졌다 하더라도, 그래도 옛날에 먹던 게 생각나고 맛있죠. 그런 게 뭐가 있으세요?

주로 장아찌.

맞아요. 젓갈 종류. 젓갈 종류는 혹시 좋아하시는 거 있으세요?

새우젓, 조개젓, 낙지젓 등등. 새우젓은 그래도 잘 활용을 해요.

아, 그렇구나. 기본적으로 비린내 나는 걸 안 좋아하시는구나.

제 기억으로는 헬레나(딸 세레명)가 젓갈 종류를 되게 좋아했던 것 같아요. 예전에 같은 아파트 살 때 신기시장에 같이 가면 젓갈 종류를 잘 사는 것 같았거든.

(천선미) 그게 가만 생각해 보면 엄마는 비린 생선 종류를 안 좋아하지만, 아버지 식성에 맞춰야 하니, 아버지가 좋아하시는 생선을 자주 했고, 그러면서 우리 가족도 어려서부터 생선을 먹었으니 자연스럽게 생선을 좋아하게 된 것 같아.

그럼 딸은 결혼하니, 시부모님 식성은 본인하고 맞던가요?

(천선미) 안 맞았어요. 난 생선을 굽거나 조림을 좋아하는데, 시아버님은 매운탕이나 생선회를 좋아하셨어요. 서울 사람들은 회를 좋아하더라고요. 그런데 시아버님이 며느리 입장도 생각해 주셨어요. 그래서 남편이 중간에서 조율해서 결혼 초에는 남편이 하라는 방식대로 했어요. 큰 어려움은 없었어요.

음, 어머니 시대하고 딸 시대하고 한 세대가 차이가 나는 만큼 시집 생활도 서로 반대인 거네요. 어머니는 남편 하라는 대로 하셨고 딸은 조율하면서 큰 어려움 없이 살았네요.

아무튼, 나는 시집와서 음식이 안 맞아 고생 많이 했어요. 한번은 임신하고 시집 덕적도를 갔는데, 석박지 김치를 먹는데 거기서 밴댕이가

통째로 툇 튀어나오는 거예요. 흐물흐물한 것이. 남들은 그 젓갈이 고소하다고 하는데 나는 그게 적응이 안 되는 거예요. 그때만 해도 시아주버님이랑 다 어려워서 밥상 차려서 이렇게 들여보내고, 나 혼자 이제 부엌에서 먹는데 그냥 고추장 한 가지 갖다 놓고 부뚜막에 앉아서 먹고 그랬지. 아무리 생선이 흔하다 해도 김장 김치에다가 어느 지역이나 다 생선을 그렇게나 많이 넣지는 않거든요. 제가 이제 지금 와서 드는 생각은 그 옛날에는 먹을거리가 흔하지 않던 시절에 김장 김치 해서 1년을 먹잖아요. 그러면 거기에 영양적인 면도 생각 안 할 수가 없어. 그러면 그게 생선을 넣음으로 인해서 단백질 보충이 되는 거잖아요. 어떻게 보면 그게 건강하게 사시는 방법이었던 생각이 들어요. 지역마다 김장할 때 뭐를 주로 넣는지 모르겠지만 서해안 쪽은 아무튼 생선이 많이 들어갔어요. 지금은 그거를 발효시켜서 우려난 액젓을 많이 쓰잖아요.

맞아요. 그러면은 어머님도 지금은 김장하실 때 액젓은 넣으시는 거죠?

좀 넣죠. 최소한 비린내가 덜 나는 거로. 주로 멸치젓, 까나리.

일반 음식을 할 때도 간을 할 때 어떤 사람은 액젓을 흔하게 사용을 하고, 하물며 무침 할 때도 액젓 쓰는 사람 봤어요. 액젓은 두루두루 많이 사용하시는 편이세요?



그냥 나는 김치 쪽에만 넣고, 국에다가 액젓을 넣는다고 그래서 나도 한번 넣어봤거든. 근데 나는 아니다 싶잖아. 아무튼 이 서해 쪽 사람들은 간을 할 때, 하물며 수제비를 할 때도 간장, 소금, 액젓 쓰고. 여기 서해 쪽에 사는 사람들은 액젓을 굉장히 즐겨서 조미료로 사용을 해요.

생각나는 거가 나는 처음에 내가 애 낳고서 김장을 처음 했는데, 그것갈도 뭘 쓸지를 몰라서 밴대이, 전어, 황석어, 새우젓 애들 아버지가 넣으라는 대로 넣고 처음 한 건데, 이만한 향아리로 그때는 뭐 김치냉장고도 없고, 오십 포기 했는데 세 향아리가 나왔어. 그거 한 향아리만 가져도 우리 실컷 먹는데. 세 향아리가 나왔는데 김치가 또 엄청 맛있는 거예요. 옛날엔 나무를 이렇게 했기 때문에 연탄 화공이 여기

있고 부엌도 엄청 추웠어. 그러니까 그래서 그냥 그 여기는 연탄광이 있는 이 맞은편에다가 향아리 세 개를 이렇게 갖다 놔는데 팡팡 열기도 했을 거야 아마. 근데 그걸 다 뭐 해 그거를. 그랬는데 김치가 맛있어서 친구분들이 또 와서 술 먹으면 김치 맛있다고 그냥 뭐 사이다 맛있다고 그래서 엄청 좋아했어요. 근데 그러자 옆방에 누가 이사를 왔는데 아무것도 없는 사람이 그 집은 부엌도 없어서 이렇게 그냥 노출된 저간에 밥을 해놓으면은 그 나영이네 엄마가 그랬어요. 밥을 해놓으면은 양념도 하나도 없는 그 속에다 그냥 걸쭉데기 주워서 소금에다 절였다가 그거 씻어서 어떻게 끓여 먹었던 것 같아. 그걸 내가 봤어. 그래서 이제 한 포기 갖다주고 또 그다음이 되면 또 한 포기 갖다주고. 어차피 나는 또 많이 남고 또 줘야 하는 거니까 나중엔 향아리 여기서 꺼내다 먹어라. 그랬어. 그래서 그 김치를 나영이네하고 그렇게 해서 먹다가 예전에는 그냥 정이 들었어. 예전엔 그랬어요. 없으면 꺼내다 직접 주는 것도 아니야. “꺼내다 먹어” 이랬지.

근데 옛날 김치랑 지금 김치랑 차이점이 옛날 김장 김치는 시원한 맛이 있었던 것 같아요. 요새는 시원한 맛이 없어요.

온도 차이지. 아니면 이제 보관하는 장소도 이거는 기계잖아요. 이 냉장고가 나오기 전에 우리가 주택에서 살 적에 이렇게 땅 파고 묻어도 보고 그랬는데 옛날 맛이 안 나. 조리법의 차이일 수도 있지만, 아니면 그 조리법의 차이라기보다는 우리 입맛의 변화가 된 요인도 클 것

같아요. 우리 입맛도 인스턴트식품이나 상당히 자극적인 음식에 많이
 길들여져 있죠. 그래서 그 입맛의 변화도 무시 못 할 것 같아요.

딸은 김치 직접 담가 먹어요?

(천선미) 여태껏 엄마가 가까이 사시니까 엄마 김치를 먹고 있어요.
 엄마가 코치하는 대로 똑같이 담가도 묘하게 엄마께 맛있어요.

그럼 시부모님 모시고 살 때도 엄마 김치를 먹었어요?

(천선미) 아뇨, 내가 담갔는데, 어려웠던 점은 시아버님은 조금이라도
 익은 김치는 안 드세요, 그래서 항상 아버님 거는 새로 한 김치가 있
 었고 신김치 좋아하는 나는 엄마한테 가끔 가서 가져온 거 먹고. 근데
 아버님 김치를 자주 담다 보니 우리 식구 전체가 새로 담근 김치를
 먹게 됐어요.

어머니는 인천에서 평생을 사시는 거죠?

큰딸이 태어난 데는 송림동에서 태어났고 간석동에 살다가 다시 왔지.
 그러니까 남구에서 40년 넘게 살았네.

40년 넘게 이제 사는 동안 음식이나 아니면 생활 풍속도 같은 거 혹시 비교되는 거 뭐 있을까요?

그러니까 다른 지역하고 다른 구하고 비교가 이렇게 눈에 띄게 비교

할 거는 없지만, 결혼 초하고 후에 달라진 음식은 잘 모르겠네. 달라진 거라고는 이제 결혼 초에는 애들 백일이나 돌 때 집에서 막 잔치하고 집에서 놀았는데 점점 외식 문화로 좀 바뀌면서 모든 행사는 밖에서 하고, 나이 들면서는 많이 나가서 사 먹지.

(천선미) 우리 아버지도 늘 상 나가서 뭐 먹자 이러셨어요.

그러면 주로 외식을 하게 되면 먹는 음식 뭐가 있어요?

돼지갈비, 소갈비인데 주로 돼지갈비 많이 먹어요.

(천선미) 피자도 좋아하셨잖아. 그리고 또 만두, 칼국수. 그 새집 칼국수는 단골이어서. 우리 거기 30년 넘게 가네.

어디에 있는 거예요?

(천선미) 인형극장 그쪽 동구, 신포동 그쪽. 그쪽이 만두 공갈빵도 먹고, 왜냐하면 그쪽에 저기 중국 사람들이 많이 살았어요. 지금은 거의 안 다녀요. 작년에 갔다가 다시 이제 오지 말자 그랬는데 우리 남편하고 올해 이제 또 한 번 갔어요. 그런데 역시 이제 가지 말자 했어요. 피도 뻑뻑하고 4년 전 먹은 거하고도 완전히 달라. 3, 4년 전에 먹으면 그래도 괜찮았다고. 왜 맛이 없는지 모르겠네.

나는 이제 엄마가 해주던 거, 결혼해서 먹고 싶었던 게 박대를 이렇게 종종 잘라서 고추장 양념에다 이렇게 조린 거 먹으면 박대 살이 이렇게 푹푹 떨어져서 맛있었는데. 지금은 박대가 흔하지 않아요. 되게

귀한 음식이에요. 수입산이 많은데 맛이 없어요. 옛날에 결혼 전에 많이 먹던 거는 병어회. 내가 많이 먹은 게 아니라 아버지가 많이 먹은 게 나도 이제 먹은 거지. 갈치구이, 꽂치구이, 연탄불에다가 이렇게 연탄을 마당에다 놓고 거기다 석쇠에다 이렇게 구워서 진짜 맛있어. 삼겹살도 연탄불에다 그 껍질하고 그 비계가 완전히 나중에는 막 요만 해져서 진짜 고소해져. 계속 구우면, 생선구이 지금은 이제 저쪽 인천에 그 생선 석쇠에 굽는 동네가 있잖아요. 전동인가 그쪽에. 그다음에 이제 굴은 덕적도에서 고모가 가져온 거니까 김장 김치에다가 굴을 넣고. 그때는 별로 안 좋아했지만, 아버지가 넣으라고 하니까. 근데 지금은 굴 맛있어요. 다시 먹게 되더라고요. 다시 젊었을 적 먹던 음식을 먹게 되더라고요.

그러니까 중간에 어떤 환경으로 인해서 안 먹다가 결국에는 돌아가는 게 원 상태로 돌아가는 거. 음식도 젊었을 적 향수로 먹게 되는 것도 있는 것 같아요. 그러니까 그게 우리 전 생애사에 걸쳐서 그게 어떻게 보면 순리인 것 같아요. 그래서 입맛도 어렸을 때로 돌아가는 거 같고요.

(천선미) 아, 회귀 얘기하니까 생각나는 것이, 얼마 전에 미국에서 아들이 오랜만에 왔는데 할머니네 집에 가서 강된장 먹은 거 생각나다고 해서 엄마 집에 가서 밥을 먹었어요. 그러니까 우리 이제 아까 친정엄마의 음식이 생각나고 내가 어렸을 때 먹었던 음식들이 이제 점

점 나이 들면서 생각난다고 얘기했을 때, 그럼 과연 우리 아이들은 누구 음식을 생각할까? 생각에, 일단 저도 제가 음식을 제대로 못 했었으니까.

집마다 조금 차이는 있겠지만, 우리 세대만 해도 벌써 엄마들이 음식을 갈수록 많이 사 먹잖아요. 그렇다 보니까 그럼 우리 아이들은 어디 음식을 기억하고 어떤 음식을 생각할지, 음식에 대한 정체성이 없어요. 피자니 뭐 아이들이 그거를 생각하게 될지도 모르겠어요. 내 아이들은 누구 음식이 생각난다고 얘기를 할까, 그런 생각이 드네요. 아들이 이제 한참 오랜만에 왔는데 할머니 음식이 이제 생각난다는 거 보면 친정엄마의 음식을 많이 먹어서 그런 것 같아요.

아무리 시대가 바뀌고 환경이 변해도, 입맛에 대한 물론 그것도 바뀌긴 하겠지만. 제 개인적인 바람은 그런 우리의 전통적인 조리법이 라든가 그 먹거리에 대한 거가 최소한 유지되고 전달되는 음식은 좀 있으면 좋겠다는 생각이 들어요. 그래서 어쩌면 이제 기억하고 전달해 주고자 하는 그런 취지로 이런 기록을 남기자는 의미에서, 마을 변화상도 기록하고, 우리 음식에 대한 것도 기록하고, 그러니까 이 기록이라는 문화가 굉장히 의미가 있는 활동인 것 같아요.

다시 음식 조리 얘기 더 나눌까요? 같은 음식을 두고 모녀기간에 또는, 지금 삼 세대가 가까이 사시니까 차이 나는 조리법 또는 선호하는 음식의 차이가 있을까요?

나는 그냥 말 그대로 토속적이지. 지금은 이제 그런 건데 이제 애네들이 하는 게 많이 달라진 게 2~3년 전까지만 해도 뭘 해야 되겠다 하면 엄마한테 엄마 어떻게 하는 거야 다 물어봤는데 요새는 휴대전화에서 검색해서 하지. 문화가 완전히 바뀌었지.

맞아요, 저도 인터넷에서 그 계측대로 그대로 해본 적이 있거든요. 정말 맛있어요. 거기대로 그 양을 그대로 했거든요. 들어가는 가짓수도 많았는데 아무튼 그대로 다 했어요. 너무너무 맛있어요. 내가 해 먹던 음식인데도. 나도 가끔 그걸 여기서 새로 찾아서 검색해서 해 먹어요.

그 연세에도 인터넷 찾아 그 조리법으로 한다는 거는 의식이 아주 젊으세요. 그래서 이제 외모에서도 보면 되게 젊으시고 아무래도 정신적으로 젊으면 몸도 젊어지는 것 같아요.

(천선미) 엄마하고 나하고 같은 음식을 두고 조리법의 차이는 나물 같은 경우, 엄마는 전통적으로 흔히 하는 무침을 많이 좋아하시고, 나는 기름을 좋아해서 볶아서 해 먹는 편이죠. 나는 근데 골고루 다른 거 해서 뭘 특별히 좋아한다고 할 수가 없네. 요즘에는 그런 것 같아. 결혼 전에는 모르지만 새로운 음식들이 계속 나오니까 내가 좋아하는 거를 계속 고집해서 먹기보다는 그냥 골고루 즐기는 분위기 아닌가 싶은데. 조리법이나 좋아하는 것도 굉장히 다양해져 가는 거죠. 이제 그게 환경이 바뀌고 그렇죠. 아이들은 인스턴트 좋아하고 치킨 좋아하고.

(면담지원자) 하나만 제가 치고 들어갈게요. 그때 우리 자랄 때는요, 생선을 많이 즐겨 드셨는데 지금 같은 경우는 갈치나 뭐 이렇게 이제 한, 두 가지 정도지 옛날에 우리 자랄 때는 참 풍부하게 먹었던 것 같은데 그게 지금은 먹는 종류가 달라졌어요. 제가 지금 그 얘기를 하려는 게 제가 결혼하고서는 애들을 키울 때 10여 년 동안에는 음식을 제대로 못 했는데 생선은 많이 먹었어요.

지금으로부터 한 15년 20년 전까지만 해도 생선이 참 풍부했던 것 같아요. 그래서 항상 시장 가면 생선을 사 왔었어. 고기보다 더 흔했었지. 근데 생선이라는 게 우리 식탁에서 없어진 거야. 그리고 고기가 많이 올라와. 그런데 고기를 즐겨 먹지도 않으면서도 얼마 전부터 갑자기 생각난 게 생선이 흔하지 않은 거예요. 고등어가 흔하고.

생선 종류가 비싸고 없어졌기 때문에 식탁에서 많이 멀어지게 됐다는 느낌이 탁 드는데 그 부분에 대해서는 어떻게 같이 공감을 하세요?

꽁치가 얼마나 비싸. 지금 돼지고기보다 더 비싸요. 그래도 바깥 어르신이 저기 섬에서 사셨으니까 어쨌건 내가 싫어해도 항상 풍부하게 식탁에 생선이 올라왔었는데 어느 날부터가 생선이라는 것 없어지기 시작하고. 병어, 우리 아이 키울 때도 병어 많이 먹었어요. 시장 가면 병어 많이 쉽게 사던 것들이 병어였어요. 근데 지금은 갈치가 너무 비싸고 동태도 쉽게 먹었던 식재료였는데 어느 날부터인가 동태 못 먹

어요. 비싸졌기 때문에 우리가 식당 안에 동태라는 게 없어졌어. 동태는 생각해 보니까 그 옛날에는 그 가까운 바닷가에서 동태가 흔하게 잡혔는데 지금은 러시아 그쪽 멀리서 잡히니까. 하여간 생선이라는 게 참 시장가면 가장 가깝게 사 올 수 있는 게 생선이었었어요. 사실은 야채보다도 더 잘 사 왔던 거야. 옛날에 야채가 힘들었잖아요. 제철 야채 외에는 근데 지금은 반대로 야채는 항상 있어도 생선은 흔하지 않아요. 그러니까 이제 그럴 수도 있다라는 생각이 많아요. 먹을 게 옛날에는 생선이 흔하고 먹을거리가 얼마 안 됐어. 몇 가지였던 말이야. 근데 지금은 이제 굉장히 다양하단 말이에요. 외식 많이 하고 반찬이 다른 거가 굉장히 많아졌고 그러니까, 예를 들어서 꽃게나 갈치도 어획량이 부족할 때는 정말 비싸 못 먹는 경우 많아요. 그 외에는 다른 먹을거리가 많아지다 보니, 상대적으로 생선을 덜 먹게 되는 경우도 있을 수 있을 것 같아요. 그리고 생선값이 오르락내리락하던데 아마 어획량이 많고 적고 차이에 따라 생선값도 바뀌는 것 같아요. 근데 옛날에 비해 어획량이 줄어든 건, 제 생각인데요, 아마 그게 이제 바다 생태계 쪽에 변화가 있어서가 아닐까 생각도 들어요. 그런데 갈치도 작년 같은 경우는 엄청 싼었어요. 그래서 비싸서 못 사 먹다가 작년에는 진짜 일만 원짜리만 사도 굉장히 커서 자주 사 먹었던 기억이 있어요.

(천선미) 그 갈치 수입산 아니었어요?

수입산은 안 사 먹어요. 왜냐면 오래전에 시장에서 갈치를 사게 됐는

데, 굉장히 큰데 가격은 아주 저렴한 거예요. 얼른 사서 조리를 했는데 갈치 자체는 아무런 맛이 없었어요. 수입산인 걸 늦게 알고 그 후론 절대 안 사요.

질문 내용을 바꿔서요, 이제 그 딸이 자신 있게 잘할 수 있고, 즐겨 먹는 좋아하는 음식 그리고 왜 그 음식을 좋아하게 됐는지요?

(천선미) 난 매운탕. 많이 좋아해서 매운탕 하는 조리법은 그러니까 옛날에 엄마가 해줬던 조리법 또는 시어머님이 안 계셨으니까, 그냥 인터넷 레시피 보고 해요. 옛날에는 회 뜨러 가면 아줌마한테 물어봐서 했었던 것 같아요. 그래서 몇 번 하다 보니까 이제 나만의 어떤 노하우가 생긴 거지. 그다음에 또 닭볶음탕. 그러니까 매운탕을 좋아하게 된 이유는 그런 거죠. 결혼 생활하면서 시아버님이 이렇게 먹다 보니까 그렇게 된 거고, 그걸 이제 그렇게 해서 좋아하게 된 거죠.

그러니까 결국에는 내가 자주 해 먹는 음식이 인천 지역에서 흔한 거고 여건상 자주 해 먹다 보니 좋아하게 되는 것 같아요.

(천선미) 그죠. 생선이 흔하고 시댁에서 이제 좋아하고, 친정아버지가 좋아하다 보니까 자연스럽게 그게 이제 나도 그렇게 이어가는 거죠.

인천 태생이고 미추홀구에서 이제 오랫동안 사는 그 입장에서 미추홀구의 음식 또는 미추홀구 생활의 특색이 있다면 뭐가 있을까요?

(천선미) 아무래도 회 하고 젓갈. 왜냐하면 여기에 그런 시장들이 있잖아요. 소래어시장, 연안부두 쪽에 어시장도 크잖아요. 강화 가는 길에도 많고. 지역적으로 좀 다른 데보다는 쉽게 접할 수 있는 생선이 많다 보니 메뉴로 그렇게 선택하게 되는 것 같아요. 그게 이제 지역에 그런 영향을 자연스럽게 이제 받는 거야.

어머님이 여태껏 사시면서 생활상의 변화에 대해 말씀해주신다면, 옛날에는 보름 음식이나 김장을 할 때나 그럴 때 그날에 해 먹는 특정 음식을 많이 나눠 먹고 이런 기억 혹시 없으세요? 그러니까 옛날하고 지금하고 달라진 게 어떤 큰 명절이나 이럴 때 달라진 풍속도가 뭐가 있을까요?

명절 때는 각자 가족끼리 하겠지만 제일 달라진 게, 그 김장을 옛날에는 많이 했잖아요. 50포기 막 100포기. 최고로 많이 한 게 120포기, 혼자 한다는 건 상상도 못 해요. 누구네 집 누구네 집 그거 하면 오라고 안 해도 막 다 스스로 와서 다 쪼개고 절이고 막 이렇게 해주고. 그냥 이웃 주민들이 많이 다 해줬지. 그러면 그때 이제 김장하면 점심을 다 해놓고 먹든지 그렇게 하잖아요.

그때 드시던 음식 뭐였어요?

무조건 수육 해서 그날 이제 양념에서 아니 거기다 이제 속 싸 먹고, 아니면 이제 동태 사다가 무 넣고 이렇게 하던가, 아니면 또 이렇게



저기 떨어진 이파리에 그거는 이제 된장 넣고 끓이고. 그리고 이제 찌개하고 남는 거 하고 그거하고 또 배추 몇 개 찢어서 이제 그날 와서 수고 한 사람들이 이제 버무리지 않은 그 배추, 노란 그 채로 그거하고 또 속하고 배추하고 반 포기씩 싸주잖아. 근데 지금은 이제 아파트 생활을 하면서 김장같이 아는 사람하고 하는 건, 성당 사람 한두 명하고 함께 하죠.

그리고 달라진 거는 외식도 아무래도 예전보다는 그리고 또 어울리는 주변에 사람들이 있으면 외식 많이 하게 되죠. 이제 나이가 들수록 집밥 해 먹기 좀 귀찮고 언제부턴가 이 코로나 때문에 성당에도 못 나가고 집에 번갈아 가면서 기도하고 밖에서 밥 먹고, 거기서 이제 발단이 된 것 같아.

(천선미) 외식을 자주 하다 보니 집에서 밥 먹는 횟수도 이제 자연스럽게 굉장히 많이 줄어들어요. 근데 우리 애들은 완전히 결혼 초에 내가 집에서 해 먹고 이런 반찬을 안 찾아요. 인스턴트 아니면 뭐 정체를 몰 수입해 오는 그런 것들이 많아. 밥까지 사 먹을 게 너무 많으니까 늘 배달시켜 먹는데, 근데 내가 생각을 했어도 내가 직장 다닐 때도 집밥이 싫었던 것 같아. 우리도 젊었을 때는 친구들과하고 늘 나가서 먹는 게 좋지. 집에서 안 먹고 싶어. 근데 지금은 이제 나이가 드니까 지금은 나가서 먹는 거보다 집 음식을 좋아해요. 사실은 지금은 밖에 나가면 먹을 게 얼마나 많아요. 막 엄청 다양하잖아. 맛있게 하는 데도 있고 근데 한 번 두 번 나가다 보면 역시 금방 싫증이 나죠. 외식은 먹고 나서 속이 편치 않을 때가 많아요.

그게 왜 그럴까라는 생각 혹시 해본 적 있으세요?

(천선미) 합성 조미료라든가 첨가되는 그런 것들이 한 번 맛에는 혹할 수 있지만, 근데 이제 자꾸 되풀이해서 안 먹게 되는 이유가 그런 것 같아요. 자극적인 설탕 우리 흔히 얘기하는 단맛 짠맛 그게 이제 혹하게 될 수는 있지만, 오랫동안 이제 지속해서 먹기에는 한계가 있는 거가 그런 것 같아. 집밥은 거의 매일 먹어도 싫증이 안 나는 거기에는 이제 그게 뭐죠. 뭔가가 있을 거란 말이에요. 그냥 냉장고에 있는 거 한두 가지 반찬 꺼내서 먹어도 그냥 그게 오히려 속도 편해요. 속이 편하기 때문에 평생에 걸쳐 우리 집밥을 먹게 되는 것 같아요.

먹을거리 다양하고 맛있는 것이 널린 세상이지만 결국 집밥의 승리 네요. 하하. 두서없이 얘기가 오고 간 거 같기도 하지만 정리하자면, 누구든 거주 지역에서 많이 나는 지역 특산물을 자연스럽게 많이 먹게 되고 즐기게 되는 것 같아요. 그래서 인천 사람들은 생선 종류를 자주 먹게 되는 것 같습니다. 모녀지간이 한 지역에서 함께 오랜 세월 사시는 모습이 부럽습니다. 두 분 모두 건강히 잘 사시길 바라겠습니다. 오랜 시간 재미있는 말씀 들려주셔서 고맙습니다.

