

추어탕



한 끼 추어탕에서 원기 회복을 얻다.

보양식 추어탕



■ 구술자 : 백재천(1954년생)

충남 청양 태생이고 인천이 제2 고향으로, 30년 식당 운영을 하며 칠순을 맞이하고도 식당 운영을 하고 있다.

■ 시민기록일지

- 면담일시 : 2021. 08. 17.
- 면담장소 : 시골추어탕
- 면담자 : 김순옥
- 면담지원 : 표기자

만나 뵈게 돼서 반갑습니다. 언니가 태어난 곳은 어딘지 좀 얘기해 주세요.

충남 청양 대치면 농소리.

그쪽에서 떠나온 지는 얼마나 되세요?

세, 네 살 때.

세, 네 살 때 떠나셨는데 누구하고 떠나오신 거예요?

엄마, 아버지, 언니, 그때는 그랬지. 네 식구가.

아, 엄마, 아버지, 언니.

언니가 나보다 세 살 많고.

그래서 이제 떠나서 인천으로 바로 오신 거예요?

저기 도화동에 정착했어요. 엄마도 같이 살다가 저기 또 먼 머리라는 게 있어. 여기 공고 뒤. 거기에서 학교 다니고.

인천이 그러면은 고향이나 마찬가지겠네요?

제2 고향이지.

몇 년째 사시는 거예요?

지금 일흔둘이야.

그러니까 몇 년째죠? 몇 살 때 오셨다고요?

세, 네 살 때.

그럼 70년 사신 거네요?

고향이야. 나 초등학교 졸업하고, 처음 가봤어.

결혼은 언제 하신 거예요?

결혼은 70년대고 우리 신랑 만난 게 스물둘에 만나서, 23살에 딸을 낳았지.

그럼 50년 전이네요?

그렇지. 딱 50년.

50년 전에 이제 결혼해서 미연이를 낳으신 거예요?

우선은 미라, 큰딸.

아 큰딸. 미라가 큰아이. 자녀는 딸만 둘이라고 그랬나요?

딸 둘에 아들 하나.

딸 둘에 아들 하나. 아들이 막내예요?

응, 아들이 지금 44살인가?

아, 아들이 44살? 그럼 이쪽으로 와서 장사한 거는 언제쯤 하신 거예요?

장사한 건, 추어탕 한 거는 지금 한 14년 된 거지.



추어탕은 14년인데 그전에도 또 장사하셨어요?

응, 30대 했어. 아들 첫돌 지나놓고 옆에 그전에는 싱크대 가게 했는데, 박 대통령 서거하신 후에 그러고 나서 막 건축 계통이 막히니까.

형부가 건축하셨어요?

싱크대 가게니까, 건축 같은 게 끼니까 그냥 내가 좀 돈이 들락날락 잘 안 되잖아. 그래서 우리 아들 첫돌 지나놓고. 그래서 부업에다가 조그맣게 칼국수 집이라도 하려고 시작했어. 라면 팔고.

아, 라면 팔고?

그래서 손님들이 “이 집이 부업이 본업 되겠다.” 이런 소리 하더라고. 음식 맛이 맛있고, 그때가 나 30대야. 29에 아들 낳았거든.

아, 지금 40년 넘게?

그러니까 이제 하다 하다 또 저쪽에 동양장 사거리 거기 와서 제일식당이라고도 했지.

백반 위주로 하셨어요? 여기는?

여기는 이제 한식. 불고기, 삼겹살 이런 식으로. 설렁탕, 갈비탕 이런 거. 주방장 두고 그렇게 해서 돈 좀 벌었지. 그렇게 하다 이제 둘이 뜻이 좀 안 맞아서. 이제 내가 우리 아들이나 공부 잘 가르쳐서, 딸 학교 들어가더니 집어치웠어. 식당을 그리고 만수동으로 이사 갔어. 만수동.

그래서 이제 또다시 장사 시작한 거는요?

그래서는 한참 나 1999년인가 98년도에 그때 조리사 자격증 땀어. 아

2008년.

2008년이요?

응. 2008년도에 조리사 자격증 땀지. 그거 이제 제대로다가 해서 식당 한번 제대로 크게 해보려고.

그럼 추어탕집은 언제부터?

하다가 이제. 그때 운전면허 따고.

운전면허도 있으서 언니? 와!

그렇게 하고, 하다가 금방 식당이 안 되고. 거기서 이제 추어탕 집을 가서 쉬는 동안 추어탕 집에 한 3개월 다녔어. 근데 그 집이 장사가 잘되길래 시청 앞에 남원 추어탕인데 나도 이제 이걸 해야겠다고 꿈을 끈 거야. 마음을 먹고. 준비를 한 단계씩 자꾸 한 거지.

그러면은 그때 그 집이 장사가 잘된 거였었잖아요.

무슨 비법이라든가 이런 거 혹시 전수 받은 거예요? 아니면 어캐너머로 이렇게 배운 거 있으세요?

비법은 내가 처음 가서 그 집에 추어탕을 끓였어. 하라는 대로. 그런데 가만히 생각하면 그 집 끓인 거는 아무 재료 별로 안 들어가고 낸 거야 우리 집에 비하면.

그게 몇 년 도예요?

그러게. 그게…….

2008년도 이후겠쥬. 2008년도에 조리사 자격증 따셨으니까. 따고 바로?

그때 조리사 자격증 따고, 99년도에 이쪽으로 이사했어.

지금 이 집으로?

아니지. 다른 집이지. 그때는 여기 아니고 주안동으로 다 이사해서.

아, 주안동으로?

주안4동.

주안4동, 그러면 거기에서도 추어탕 집을 시작하신 거예요?

아니지. 거기서부터 하고 싶었는데 금방 쉽게 안 되잖아. 그래서 알로에를 들어갔어. 놀고 있는데 자꾸 사람들이 내가 노니까 한 알로에 사무실 가보자 그러더라고.

아, 알로에 직원으로?

갔다가 수지침을 그때 배운 거지.

아아, 이제 이때 수지침도 배우고?

이제 자격증 저 고려 수지 가서 자격증 공부해서 18개월 공부해서 자격증 땀지.

18개월, 그리고 이제 이쪽으로 이사는 언제 오신 거야?

그렇게 하고 거기서 한 8년 9개월을 알로에를 다녔지.

우와 오래 다니셨네.

8년 9개월 해서 돈 좀 벌어서 옆에 있는 집을 샀지. 이층집을 샀어.

그 당시에 2층 집을 샀어요?

그래서 이제 2009년도 1월 5일에 계약한 거지.

아, 추어탕 집을 2009년에 1월 5일부터 시작을 하셨다고요?

그래서 그전에 사연이 너무 많아서 그 간판을 갖다가 저기서 2층에서 쓰다 보니까. 갑자기 눈물이 나네. 글씨만 봐도.

그 얘기 좀 간단하게 들려줄 수 있으시면 들려주시고, 안 하시고 싶으시면 안 하셔도 돼요. 사연이 있으신가요?

힘들게 했기 때문에. 그냥 나도 모르게 눈물이 나더라.

이거 하려고 생각하니까요? 간판에 얹힌 사연이.

집수리하면서 업자 애가 도망을 갔어. 돈은 다 받아먹고. 그래서 그 마무리를 못 해서, 이제 대출을 한 2천만 원 하려고 우리 아저씨한테 내가 한 2천만 원 대출하자 했는데, 1억을 해서 딴 데 자기가 쓴 거야. 나 모르게. 그래서 나중에 보니까 몇억을 빚을 저 났어.

아이고, 그러니까 결국은 형부 원망이네. 그러니까 집수리 중에 업자가 그냥 줄행랑을 놓았는데 이제 대출을 받으려고 하니 형부가 대출받았다 이거지.

그래서 문짝도 못 달아 놓고선 그냥 놔둬서 거기서 살다가 강도가 들어서 딸 죽을 뻔했다니까.

여기서요?

2층에서.

개업하시기 전에?

어, 그래서 눈물이 그렇게 나는 거야. 정말.

아이고 그래도 그거 다 하나님 은혜로 지금까지 잘했으니까, 언니 마음 추스르시고 이번에 건강이 안 좋아졌다. 그러더니.

그게 다 그 원인이라 이런 거야. 내가 신경 써서 그거 다 아직까지 이

자 갚아 주지. 난 내가 대출받은 거는 다 갚았지. 집 대출도 해서 집 전세 놓고 대출 내고해서 이 집을 샀거든. 그런데 그건 장사하면서 다 갚았는데 저질러 놓은 거를 이제 해결해 준다고.

그러니까 하여튼 어느 집이나 보면 뚜껑을 열고 보면 사연 없는 집 없어요.

이런 거 저런 거 말하기 그래서 오지 말라 그런 건데.

그런 건 안 하셔도 돼요. 나중에 또 삭제하고 싶은 부분이 있으면 하면 돼요. 괜히 또 그 얘기 했다고 또 형부하고 싸우면 안 되니까, 좋은 얘기만 해야지. 어렵게 어렵게 했다는 걸로 그렇게 하고, 그러니까 이제 2009년 1월 5일에 개업을 해서 힘들게 지금까지 이끌어 오셨는데, 추어탕을 처음에 하게 된 동기는 그렇게 아는 추어탕 집에서 3개월 동안 배우면서 이제 추어탕을 하고자 생각을 했었고.

의욕이 있어서 이제 언젠가는 해야지 했는데 알로에 와서 보니까 알로에도 거기서 굉장히 잘했어. 내가 맨날 1등만 하고 그렇게 되니까 손을 얼른 못 뺐지. 그때.

그러면은 시골추어탕이라고 간판을 진 이유가 있나요? 시골 사람이라?

그냥 그래야지. 맛이 좀 구수하게 있어 보이고 잘 될 것 같아서. 시골

맛으로 하려고 간판을 그렇게 했지. 근데 다들 좋아하더라고.

아, 시골스러운 맛으로 이제?

진짜 우리는 미원 같은 거 그런 거 안 쓰고. 다시다 맛으로 하고

아 다시다는 좀 쓰고, 어쨌든 그래서 이제 추어탕 맛을 내는 재료 구입을 어떻게 하는지?

시장 매일 가. 시장 가서 그날그날 하루 이틀 떨어지는 거 하고 택배 시킬 건 시키고, 배달시킬 건 시키고 쌀, 밀가루 이런 재료는 다 배달 해서 오고 야채류는 그날그날 시장 가서 사 오고.



근데 제가 알기로 미꾸라지를 옛날에 누가 조달도 해주고 아니면 또 택배로 부쳐 오기도 하고.

미꾸라지는 대주는 저기가 있어 수산. 자기네가 미꾸라지 해주는 데가 있어요. 그 국산만 우리는 쓰니까. 비싸도 국산 위주로 하니까.

모든 물건을 국산으로? 고춧가루 뭐 이런 것도 다?

다 국산을 쓰지. 고춧가루는 시골에서 농사지은 것으로.

추어탕에 들어가는 재료를 아까 여기다 적으셨는데, 무엇 무엇인지 한 번.

그 추어에다 뭐 마늘, 생강, 된장, 고추장은 기본이고.

계속 불러줘 보세요.

기본적인 양념 다 쓰고 또 거기서 고추기름, 들기름, 들깨, 홍양파, 버섯 종류.

그걸 다 넣어서?

그렇지. 버섯, 부추. 이런 버섯하고 팽이버섯. 버섯 두 개는 나중에 나가잖아. 그 부추하고 기본적인 양념이 한 15가지 들어간다 그래.

그 양념 종류 중에서 혹시 예를 들어서 된장이나 고추장 같은 거는

어떻게?

시골에서 농사. 우리 어머니가 담근 거로다가 친정 매실 된장으로 다 했어.

이 앞에 들어오다 보니까 항아리가 굉장히 많던데.

그건 효소.



효소도 들어가요. 추어탕에?

아니, 추어탕에는 아니고 그거는 반찬 할 때 된장 만들 때도 호박 된장 효소로 다 만들면 좋아.

그러니까 발효액이 종류가 굉장히 많은가 봐요?

아니, 다 호박이야 그거는 그거 1년 쓸 거. 호박 효소요. 단호박으로.

늙은 호박으로 발효액을 만드신 거예요? 그거는 먹어본 적이 없어요. 굉장히 특이하겠다.

그러니까 대한민국에서도 호박 효소 쓰는 사람 없어.

저걸 직접 담으신 거죠. 여기서?

가을이면 농사짓고 갖고 와서 설탕 그거 껍질 다 까고 잘라서 그렇게 해서.

그러면 반찬 만드실 때 조리할 때 저거 효소액 쓰시겠네요.

아니 된장 만들 때만, 쌈장.

아, 된장 만들 때요? 된장이 되게 특이하네요. 그러면.

쌈 된장 미꾸라지. 저기 탕에는 그걸 안 넣고 그냥 쌈장.

그리고 반찬이 내가 볼 때는 언니네 집에 조개젓이 항상 떨어지지 않고 있는데, 조개젓을 직접 만드시는 건지 아니면 연안부두 같은 데서 사 오는 건가요?

조개젓은 우리 조카사위가 대리점을 해. 대리점을 하는데 거기에서 부

탁하면 제일 좋은 것으로 보내주겠지.

상품 가져다가 양념 다시 하고? 항상 그게 있더라고.

그건 기본.

그리고 이제 김치는 물김치, 깍두기 늘 있는 반찬이고?

물김치는 요새는 안 해. 기본적인 양념 반찬은 네, 다섯 가지는 항상 한다고.

응, 그러게. 나물하고 이렇게 네 가지 다섯 가지인데 늘 하시더라고.

요즘에 사라다 이렇게 잘 먹어, 그때그때 다르게.

그리고 또 새우를 넣고 추어탕을?

새우 추어탕이 있지. 새우 추어탕은 우리가 새우를 잡아다가 토요일 날 놀면 토요일, 일요일 가서.

민물새우죠?

응. 민물새우 잡아다가 추어탕 하면 맛이 그렇게 맛있다고들 하시더라고요.

잡아다가 이제 냉동시켜서 하시는 거죠?

응, 수입품이 아니라.

어디 가서 잡으시나?

여러 군데 다녀 여기 아니면 저기, 저기 아니면 여기.

강화에는 안 가세요?

강화에는 안 갔어. 다 저 탄도항이라는 데 있고. 저기 어디. 근데 거기
는 못 잡게 해서.

일 년에 몇 번이나 나가서 잡아요?

일요일이면 거진 나가지 뭐. 형부가 집에 있으면 아주 몸살을 앓아 역
마살이 꺼서.

그리고 이제 추어탕을 한 번에 완성을 딱 하는 추어탕이 몇 그릇
정도 해요?

아, 100그릇. 한 통에 100그릇씩 끓이지.

아, 한 통에 100그릇 정도, 며칠에 한 번요? 이게 손님이 있고 없고
에 따라 틀리겠지마는.

그렇지. 하루 이틀 걸려서.

그러니까 2, 3일에 한 번씩, 요즘은 손님이 뜸하지만, 그전에 제가 보면 앉을 자리도 없어서.

그때는 하루걸러 끓였지. 요즘은 좀 장사가 들 되니까.

그러니까 이제 추어탕은 보통 보양식이라고 하는데 어디에 좋다고 해요?

칼슘이잖아. 일단 뼈에 좋고 혈액순환, 소화 잘되고. 추어탕 먹고 탈 났다는 사람은 하나도 없어.

원기 회복.

기운 없고 병원 다니던 사람도 여기 와서 몇 그릇 먹고 또 감기 들면 한 그릇 먹고.

계절 중에 여름에 대부분 많이 찾는 이유가 이제 그런 거죠?

여름 보양식으로 뜨거운 걸 먹어야.

그러니까 어두일미 뜨거운 음식으로, 언니가 그동안 이렇게 지금 말씀하시면서 울컥하기도 했는데 장사하는 동안에 좋은 추억, 장사하면서 내 인생보다는 장사하면서 오시는 손님들한테.

잘 먹고 간다. 뭐 아프지 말고 건강하게 오래오래 끓여달라 그렇게.

아, 오래도록 끓여달라?

그럼 더 늙을 때까지? 그러면 그래, 그래도 건강하시라고.

아, 가족 같은 단골손님들이 때로는 뭘 좀 이렇게 타박하는 손님도 있어요?

타박하는 손님은 어쩌다가 뭐가 하나 들어간 적이 있고, 그런 건 좀 기분 나쁘다고 그래도 빼놓고 먹고 뭘 이거 들어 있었다 이런 거.

예를 들어 철 수세미가 나온다든가 뭐 이런 거?

철 수세미도 한 번 나왔대. 조심히 진짜 청결히 해도 어디서 들어갔는지를 몰라.

조심해도 이제 이물질이 들어갔을 때?

이물질이 아니라, 머리카락이라던가, 음식점은 다 그 생각지 않게.

그렇죠. 생각지 않게 나오는 거지.

우리 아저씨는 어디 식당 가서 먹었는데. 전골을 끓이는데 장갑 하나가 나와서.

어머나 어떡하면 좋아?

그거 모르고 위에다 댔던 게 뚝 떨어져서 모르고 끓인 거야. 그런 것

같은 건 무심하지 할 말이 없지. 그런데 뭐 하다 못해도 머리카락이라던가. 언젠가 한번 그러더라고 씹어도 씹어도 고기인 줄 알고 씹어도 안 씹힌다고 그러니까 무슨 타이어 쪼가리 같은 고무 같은 게 하나 있었어. 그래서 미안해서 음료수 하나 주고는 미안하다고 그렇게 해서 그래도 기분 나쁘지 않게 싸우지 말고 그냥 무조건 미안하다라고 그냥 그렇게 해야지. 왜 너네는 안 그럴 수 있냐 깨끗이 해도 또 그게 묻는 점이 있어. 그런 거 갖고 이걸로 싸우지 말라는 거야. 요식업에서 우리 교육받잖아. 구청에서. 그러면은 아무것도 아닌 거 갖고 싸우고 괜히 벌려 들어간다 이거야.

저거 1년에 몇 번씩 교육받아요? 요식업은?

일 년에 한 번씩 받지.

아, 일 년에 한 번. 그러니까 좀 기억에 남는 손님들 있어요? 지금 언니가 딱 생각할 때 단골손님 중에 이런 손님은 정말 나한테 좋고 기다려지고 그런 손님들.

그런 사람들은 이제 손님 잘 데리고 오고. 우선은 손님 많이 잘 데리고 와. 그렇게 하고 잘 먹었다고, 또 고맙게 잘 먹었다고 뭐를 사갖고 오는 사람도 있고.

그러니까 이제 답례로 뭐 오시고 그런 분들?

어, 또 이렇게 사업하시는 분들도 손님 오셨다. 그러면 우리 집으로 모시고 오고.

그렇죠. 여기 공사하시는 분들도 많이 오는 걸로 알고 있는데?

공사장에서도 오고 보험회사 소장님들 뭐 저 한약방 원장님들 다 단골 식구들 또 저희 회장님도 있어.

보험 직원들, 연인들도 많이 온다고 알고 있는데 이 골목이?

그렇지. 여기 연인 젊은 사람들도 많이 와. 그래서 인터넷에 올려주더라고.

아, 연인들이 와서 인터넷에 올려주고 요즘에는 그렇더라고요.

그러면 앞으로 얼마나 더 영업을 하실 생각이셔?

얼마나 장담할 수 없고. 이게. 내가 처음 할 적에는 한 2, 3년 만에 하고 그냥 권리금이나 받고 말려고 했는데, 이게 집이 하다 보니까 덩어리가 커져 갖고 장사하는 사람들이 이렇게 투자해가면서 하려고 하지 않을테라고. 알고 보면 그게 돈 버는 기준이고. 근데 그러니까 그 매매도 이번에 매매되려고 했다고 했거든. 근데 이 재개발 내놓은 거요. 여섯 집. 네 집에서 합쳐서 하려고 했는데 옆에 집만 파는 바람에. 거기에 내가 실망도 컸지.

아, 재개발을 이제 몇 집이 하려고 했는데?

그게 한 집이 파는 바람에 무마되어서 올해 손 좀 떼려고 했는데.

그래서 신경 쓰셨구나.

그 자식들도 할 놈도 없고 안 온다고 하고, 그래서 내놓기는 아깝고, 착실한 사람 할 만한 사람이 해야만 좋은데. 자식들은 지금 배부른 소리 하고 힘든 이런 거 안 한다라고.

다들 직장 다니고 그러니까.

밖에 하는 일들이 있으니까.

지금 이렇게 주택에서 장사를 시작하게 된 거는 굉장히 잘한 거 같아. 내가 볼 때는. 근데 이제 처음에는 여기가 좌식이었었잖아요. 좌식이었다가 재미있게 시대에 따라서 이렇게 테이블을 놓고 이렇게 한 건데.

고마워.

이게 영업을 언제까지 한다는 거는 없네. 언니는 성당 나가셔서 성당 손님들도 많이 오시는 거 같아.

그렇지.

언제까지 기약은 없다. 그러고 지금 시대가 위기라서 코로나로 인해서, 요즘 서로가 다 힘들고 역경이 있는데 언니는 어땠는지.

역시 마찬가지로 뭐 내 집이니까 특별한 적은 없는데. 이번에 이제 내가 몸 아픈 관계로.

그 집 때문에 신경 써서.

집 때문에 신경 쓰는 것보다는.

병원에 며칠이나 계셨었어요?

나흘 밖에 안 했어.

아, 4일?

4일 입원했는데 그래도 검사하는 날짜 4일로 해서 그냥 나온 거지. 특별하지 않으니까.

어떤 증상이었어요?

말이 안 나오는 거지. 말이. 혀가 이렇게 뇌경색.

언어로 온 거구나?

그러게. 힘들었나 봐.

그래도 참 다행이시고, 코로나로 인해서 매출 관계가 많이 달라졌어요?

그렇지. 그 모임 들어올 걸 하나도 못 하잖아.

모임이 없고 그래서?

다 회식 모임이 끊기니까.

그럼 언니가 지금까지 장사하면서 나는 이 추어탕 장사를 해서 이렇게 좀 자부심?

후회는 없다. 앞으로도 내가 건강하고 젊을 때면 얼마든지 하겠어.

그래서 언니가 입원했다 퇴원하고 건강 상태는 양호하신 거죠?

병원에서 정기적으로 오라 그래요?

그렇지. 한 달 있다 오라고 한 50일 됐다고 그러는데 지금. 8월 말이지 50일이야 검사받으려.

50일 만에 가고. 어쨌든 그 후회는 없다. 어쨌든 건강하게 잘 하시고 고맙습니다.

