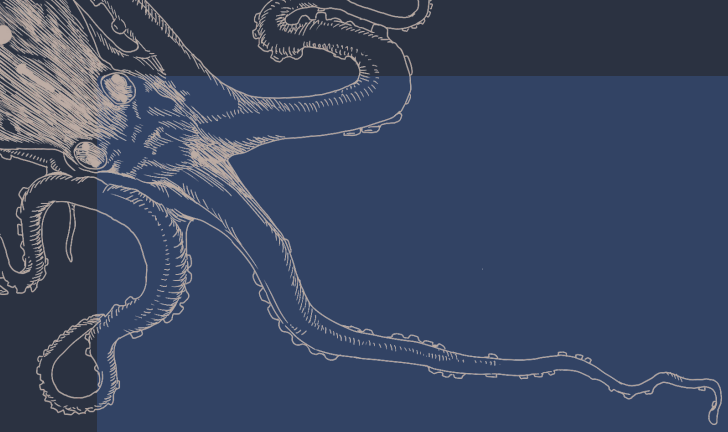
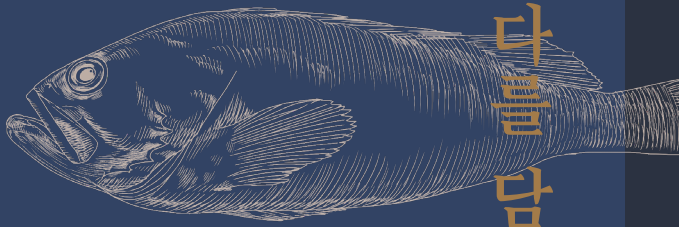
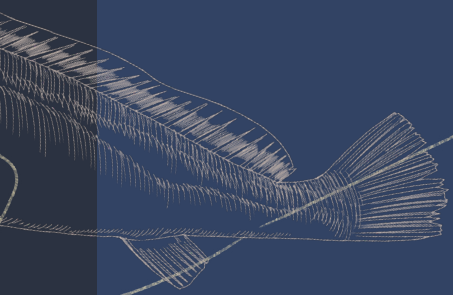
미추홀 살아지다 4

미味추홀 : 바다를 담다







글·사진 학산 味미담식회
엮 음 미추홀학산문화원

인천광역시 미추홀학산문화원

미味추홀
: 바다를 담다

인천광역시 미추홀학산문화원

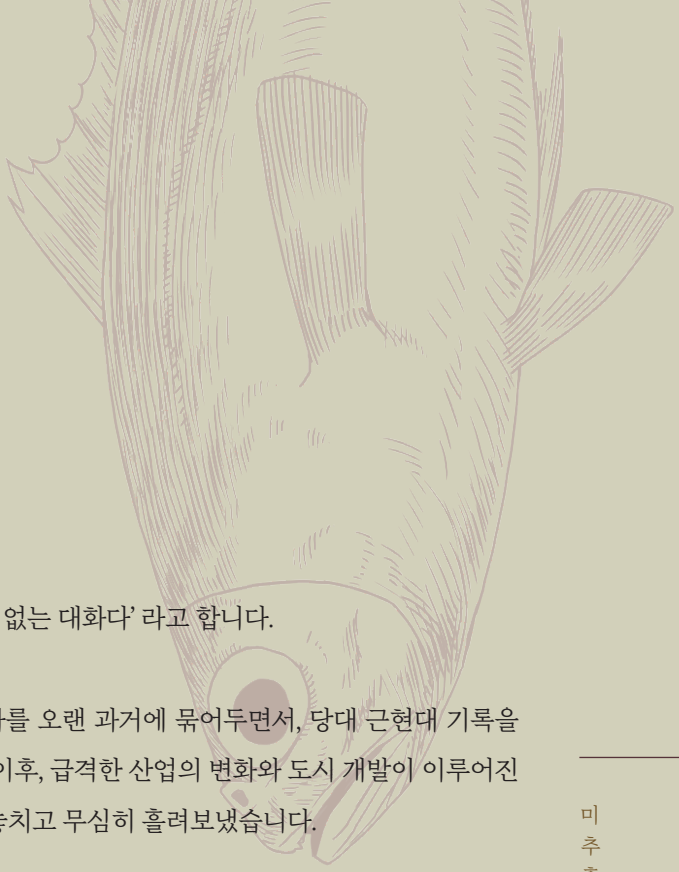
일러두기

1. 본 책자에 실린 13종의 어종은 인천 미추홀에서 주로 맛볼 수 있는 특징적인 어종을 선정하고 실제 답사할 수 있는 관내 식당을 물색하여 진행한 것이다. 개인적인 사유로 인터뷰 진행이 어려운 경우가 있어 섭외가 가능한 식당을 대상으로 하였다.

2. 본문 중 어종에 대한 소개는 한국민족문화대백과사전(encykorea.aks.ac.kr)에서 인용한 것이다.

3. 식당 사장님들의 인터뷰는 지면 관계상 일부 문장만을 발췌하여 수록하였다. 인터뷰 전문은 미추홀시민아카이브(archivecenter.net/MichuholCA)에서 확인할 수 있다.

4. 이곳에 실린 내용은 전적으로 참여자들의 의견이며 미추홀학산문화원의 견해와는 다를 수 있다.



‘역사는 과거와 현재의 끊임없는 대화다’ 라고 합니다.

우리는 그동안 지역의 역사를 오랜 과거에 묶어두면서, 당대 근현대 기록을 소홀히 했습니다. 특히 전쟁 이후, 급격한 산업의 변화와 도시 개발이 이루어진 시기 속에서 많은 기록들을 놓치고 무심히 흘려보냈습니다.

미추홀은 비류가 문학산 일대에 자리 잡은 미추홀국 이후, 조선의 도호부로서 인천의 중추 역할을 담당해왔고, 이런 원도심의 전통을 바탕으로 7-80년대 인천산업시대의 중심지로서 큰 자리매김을 했습니다. 현재는 골목골목 도시재개발이 진행되면서 주거 중심의 복합적인 도시로 변화되고 있습니다.

이러한 도시의 변화를 기록하는 과정에서 지역사회와 마을공동체의 삶의 흐름과 유·무형 자산에 대한 다양한 접근은 미추홀의 지역 정체성을 마련하는 큰 디딤돌이 될 것입니다. 이에 미추홀학산문화원은 당대 중심으로 미추홀의 지역학을 구축하는 사업들을 진행하고 있습니다.

미추홀 역사, 인문 소양 강좌인 '미추홀시민로드', 지역문화자원과 초등학교 연계 교육 프로그램을 개발 활용하는 '미추홀길잡이', 지역의 이야기를 기록한 기록물을 누구나 열람할 수 있는 온라인 디지털 시민아카이브와 책으로 엮어 내는 마을지 시리즈 '미추홀, 살아지다' 등을 발간하고 있습니다.

2021년 지역 기록의 테마는 '미추홀의 음식'입니다.

미추홀구 사람들은 어떤 음식들을 즐겨 먹으며 살아왔는지, 그 속에 담긴 시대적 배경과 일상의 이야기를 두 가지의 주제로, 두 권의 책으로 엮게 되었습니다.

먼저 '학산 味미담식회' 회원들과 함께 기록한 『미味추홀 바다를 담다』는 미추홀구가 도시개발로 매립이 되기 전 바다를 담고 있는 미추홀의 음식문화를 담았습니다. 먼저 바다 음식 중에 13개를 선정하고, 지역에서 가장 전통적인 맛을 내는 곳을 '학산 味미담식회' 회원들이 찾아가 음식을 나누면서 얽힌 역사와 이야기를 한바탕 풀어냈습니다. 미추홀 곳곳에 속속들이 퍼져있는 바다 음식을 통해, 미추홀 주민들의 그 시대의 일상과 역사를, 현재로 소환해서, 마주 보

기도 하고, 또 그 안으로 오롯이 들어가기도 했습니다.

다른 한 권은 시민기록단이 기록한 『미추홀 사람들은 이 맛을 안다』입니다.

미추홀학산문화원은 지난해부터 지역 주민들의 시선으로 지역을 기록하기 위해 시민기록단을 양성했습니다. 올해는 총 7명의 시민기록단이 미추홀 시민들이 즐겨 찾는 우리 동네 음식에 대해 21편의 구술 인터뷰를 진행했습니다. 섭외부터, 원고정리까지 시민기록단의 노력과 열정으로 완성된 소중한 책입니다.

음식에는 지역의 역사와 문화가 숨어 있고, 그 지역 사람들의 생생한 삶의 이야기가 담겨 있습니다. 우리가 먹는 음식의 뿌리를 거슬러 올라가다 보면, 과거부터 쌓여 왔던 흔적들과 마주하게 됩니다.

지구 환경의 변화에 따라 인천 바다에서 잡히는 어종이 변화하여, 미추홀의 바다 음식이 사라지거나, 크고 작은 변화들이 일어나고 있습니다. 이런 시대적 변화 속에서, 음식문화에 대한 기록들이, 과거를 기억하고, 미래로 삶의 양식의 뿌리를 이어갈 수 있는 과정이 되기를 바라고 있습니다.

음식 기록을 시작하고자 했을 때, 코로나로 기록 작업이 녹록지 않았지만, 끝까지 함께해 주신 '미추홀시민기록단'과, '학산 味미담식회' 회원분들과 바쁘신 와중에 인터뷰에 응해주신 미추홀 음식 관계자분들께도 진심으로 감사드립니다.

그리고 미추홀학산문화원에 항상 많은 관심과 격려를 보내주고 계시는 모든 분들께 감사의 마음을 전합니다.

2021.12.

인천광역시 미추홀학산문화원장 정형서

학산 味미담식회 소개

미추홀구의 음식을
기록하기 위해
5인의 학산 味미담식회
회원들이 모였다.

미추홀에서 쉬이 맛볼 수 있는
13개 어종들의 맛을 담은
지역의 식당들을 방문하여
음식 한 술에 이야기 한 술을
더하는 과정으로 미추홀의
바다 음식을 담아냈다.

정형서 미추홀학산문화원장

"제물포의 허름한 고깃집에서 황해도 할머니가 내어주시던 그 심심한 배추김치의 시원함을 만났을 때, 돌아가신 어머님 생각이 떠올라서 몇 번이나 그 집에 가서 아이들에게 어머님 이야기를 해줬던 기억이 납니다. 이렇게 음식 속에는 같은 시기를 사는 사람들의 과거와 현재와 미래가 공존하게 됩니다."

고재봉 인하대학교 국어교육과 강사

"우리는 음식점을 탐방하면서 그 음식에 얽힌 수많은 사연을 마주할 수 있었다."

김상태 (사)인천사연구소 소장

"재료에 대한 이해를 바탕으로 음식 이야기를 하는 것이 목적이었다."

천영기 학산포럼 대표

"과거로부터 이어온 깊은 맛을 가진 음식이 꾸준히 이어졌으면 하는 바람"

정현숙 미추홀학산문화원 부원장

"음식 문화가 세월 속에 조금씩 변형되더라도, 그 안의 보편적인 아름다움을 알게 되는 과정"

미추홀구 바다음식에 담긴 사연을 마주하며

토박이보다 이주하여 터전을 잡아 온 사람이 유난히 많은 인천은 그 음식의 빛깔 역시 다채롭기 그지없다. 강한 지역색을 표방하고 고수하기 보다는 다양한 출신지의 사람들이 서로 어우러져 함께 가꿔온 것이 인천의 음식문화이다. 특히 인천에서도 역사가 깊은 미추홀구이기에, 미추홀구의 바다 음식에는 이러한 특색이 잘 녹아 있다.

여기 담긴 열 세 편의 음식 이야기는 이러한 미추홀구 사람들의 개성 넘치는 삶에 대한 생생한 기록이다. 여러 음식 중에서도 특히 바다에서 나는 재료와 그것을 다루는 음식점에 주목한 이유는 이러한 음식이 인천의 특징을 가장 잘 보여준다고 생각했기 때문이다. 대표적인 항구도시인 인천에서 바다 음식은 어딜 가도 지천이지만, 집집마다 그 재료를 다루는 방식은 각양각색이다. 홍어 하나를 두고도 어디서는 삭혀 먹고 어디서는 양념을 하여 냉면의 꾸미로 올린다. 회나 탕으로 즐기는 우럭을 어떤 집에서는 북어처럼 말려 젓국을 끓여 먹기도 한다. 어물이 다양한데다 그것을 다루는 사람들의 출신지가 각이(各異)하다 보니 음식에 대한 이해와 해석이 이처럼 풍부해진 것이다.

우리는 음식점을 탐방하면서 그 음식에 어린 수많은 사연을 마주할 수 있었다. 국수 한 가락에도 실향의 한과 애틋한 고향의 향수가 묻어나 있었다. 때로는 별것 없어 보이는 밴댕이회 한 접시에서 가난하였던 시절의 간곡하였던 삶의 내력을 읽을 수 있었다. 남들은 다 아귀라 부르지만 유독 물텀벙이라 부르는 그 정겨운 골목에서 우리 삶의 속살과 지혜를 맛보기도 하였다. 이렇게 음식에 어린 역사와 사연을 만나는 사이에 우리는 인천다움이란 무엇인가에 대해 어렴풋이나마 알게 되었다. 화이부동(和而不同)이라고 해야 할까, 제 것만이 옳다고 주장하며 버성기는 것이 아니라 서로가 모나지 않게 어울려 각자의 색깔을 발산하는 조화야말로 인천의 멋이 아닐까 한다.

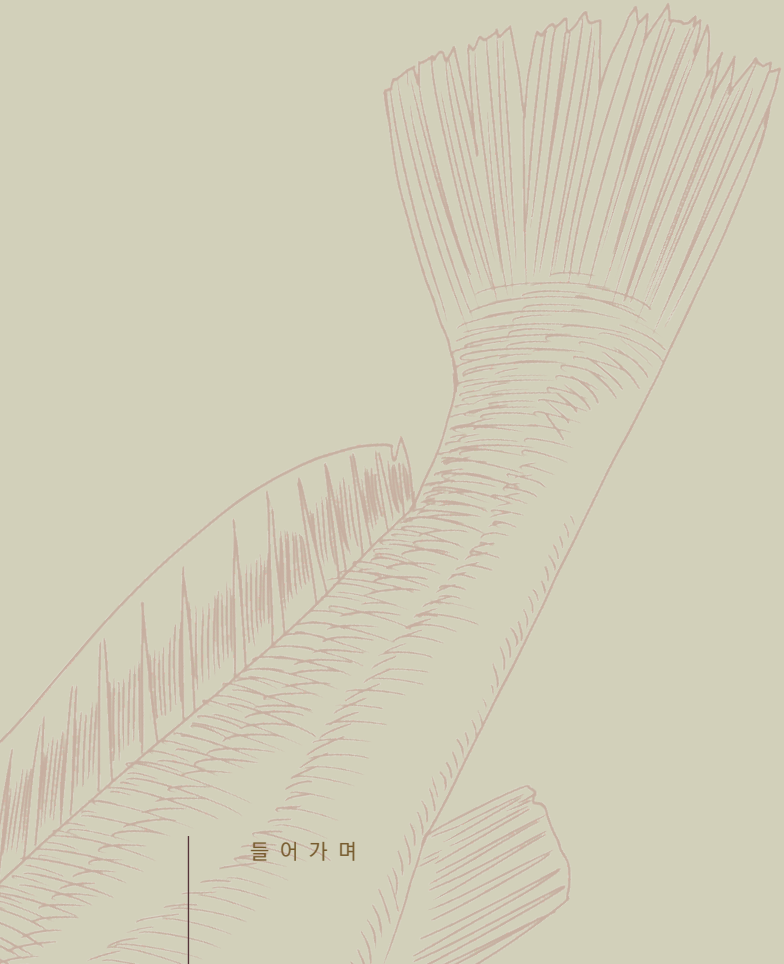
다만 여기서 강조하고 싶은 점은, 우리가 음식점을 탐방하고 기록하는 일이 단순히 음식을 소개하는데 목적을 둔 것이 아니라는 점이다. 오히려 우리의 관심은 오래도록 미추홀구라는 터전을 가꿔온 이곳 주인들의 삶과 마음씨였다. 나는 음식에 대한 경험이 일천하기에 글을 청탁받았을 때 막막하기 짝이 없었다. 하지만 그 음식을 내주시는 주인들의 사연 하나 하나를 접할 때마다 더 없이 소중한 삶의 자세를 엿들을 수 있었다. 이들 주인들의 내력을 씨줄로 삼고 정성스레 만들어주신 음식을 날줄로 삼아 더듬더듬 이야기를 꾸며 갔다. 나의 귀는 늘 풍년이었고, 입은 언제나 만선(滿船)이었다. 귀를 열어 듣기만 하여도

충분하였고, 입을 벌려 먹기만 하여도 차고 넘쳤다. 주인들 삶의 내력과 어려운 와중에도 손님을 정성으로 대하는 마음씨는 쉽게 접할 수 없는 가르침이라, 부족한 글로는 끝내 다 담아낼 수 없었던 점이 못내 아쉬울 따름이다.

한편 음식에 대한 소개나 홍보 따위가 넘쳐나는 시기에 이런 음식 탐방이 자칫 오해를 사지 않을까 하는 기우도 있었다. 너저분한 선전이 되지 않도록, 함께 해주신 여러분들께서 서로 음식에 대한 사연과 경험으로 이야기 엮는 일을 부축해주셨다. 무엇보다 어색하거나 수줍어하는 주인들께서 맛의 비법을 훌쩍 넘어선 인생의 비법까지 알려주신 일이 감사할 따름이다. 까닭에 이 글을 읽는 독자들도 음식에 대한 이야기와 함께 주인들이 품은 사연의 진미를 음미해주셨으면 한다. 올해는 코로나19의 창궐이라는 초유의 사태로 가는 곳마다 절박한 사정으로 음식점들이 몸살을 앓고 있었다. 그러한 사정 속에서 주인들이 꺼내놓은 이야기이기 때문에 더욱 절실할 수밖에 없었음을 독자들께 알려드린다. 글에 대한 애정이 아니라, 사연에 대한 애정을 부탁드리는 것이다.

2021. 12.

미추홀학산문화원 학산 味미담식회 드림



차 례

발간사

학산 味미담식회 소개

미추홀 바다 음식에 담긴 사연을 마주하며

미味추홀 : 바다를 담다

병어
‘대청앞바다가 만들어낸 집밥의 향수’ —— 21

홍어
‘향취(香臭)와 정체성이란 무엇인가’—— 37

밴댕이
‘밴댕이회, 삶의 마지막을 배웅해주는 간곡한 기름기’—— 53

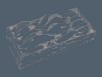
꽃게
‘갑주에서 꺼내주는 모정의 속살’—— 67

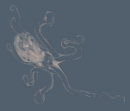
조기
‘흑산 사랑방에서 끓여주었던 조기 매운탕’—— 81

민어
‘주인(主人)의 마음이란 무엇일까’—— 95

우럭
‘우럭젓국, 사라져 가는 맛들에 대하여’ 111

물텀벙
‘물텀벙, 여전히 변신 중인 인천 외식의 종주(宗主)’ 121


선어
‘선어회, 생선과 교감(交感)해온 34년 인생’ 135


낙지
‘흡족한 음식을 만드는 방법’ 151

대구
‘50여년, 세월의 파고(波高)를 넘은 고수의 품격’ 165

바지락
‘바지락 칼국수, 서민의 골목과 늘 함께하는 벗’ 181

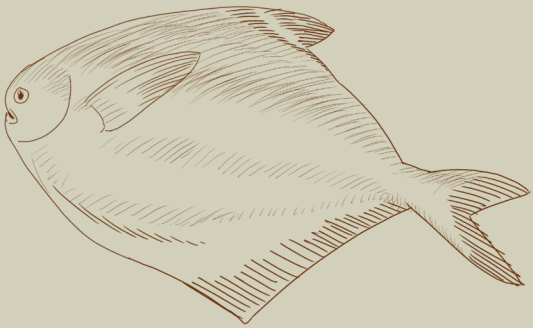
까나리
‘냉면으로 겨울을 맞이하며’ 197

에필로그
– 학산 味미담식회 이야기
– 음식 기행일지

미味추홀 : 바다를 담다

4만원

병어



병어과에 속하는 바닷물고기.

몸은 둥그스름한 마름모꼴로 몹시 옆으로 납작[側扁]하며 몸에 비해 입이 작다. 배지느러미는 없고, 꼬리지느러미는 길게 두 가닥으로 갈라져 있다. 비늘은 아주 잘고 떨어지기 쉽다. 몸빛은 선명한 은백색이며, 등 쪽은 푸른 빛을 띠고 있다.

난해성 어류로서 우리나라의 서·남해와 동지나해, 남일본에 많이 분포한다. 외양성 어류이나 6월경에 산란을 위하여 내만으로 들어오며, 때로는 하구까지 들어온다.

조선시대에는 저인망으로 잡기도 하고 어전(魚箭)이나 중선망(中船網)으로 다른 어류와 혼획하기도 하였다. 일제시대에는 유망(流網)·안강망·정치망 등으로 많이 잡았고 요즘에는 근해 안강망과 대형 기선저인망에 많이 잡힌다.

병어는 여름철의 고급어로서 맛이 있는 생선이다.

미추홀의 **병어**를 만나다

"할아버지와 아버님이 6.25 때 대청도로 나왔어요. 저는 대청도에서 태어나서 초등학교 졸업하고 인천으로 나왔죠. 그래서 생선 다루는 거는 대청도 식으로 다 취급하고 있어요. 생선은 대청도 물건도 가져오고, 연평도 것도, 연평 같은 경우 옹진수협 공판장에서 물건을 가져오죠."

"병어는 지금(6월)이 제철이예요. 예전에는 잡어였지만 지금은 많이 귀하고. 지금 병어 같은 경우는 알을 뱄어요. 그래서 더 비싸고."

"예전에는 수출이 없었는데 지금은 중국으로 수출이 많이 들어가고 있어요. 예전에는 수입을 했는데 지금은 역수출을 하고 있다 보니까 가격이 많이 올랐죠."

"대청도에서 나오는 것들이, 꽃게, 우럭… 옛날에는 홍어도 나오고요. 지금 같은 경우 안강망들 하면서 꽃게랑 우럭은 낚시로 잡아요."

- 김원균(1960년생, 엄지식당 사장) 의 인터뷰 중 -

엄지식당

· 주요메뉴 : 매운탕, 연포탕, 꼬막비빔밥, 멍게비빔밥 외 당일 들어온 해산물 메뉴

· 위치 : 숭의동 미추홀구청 앞

· 특이사항 : 2021년 숭의동 재개발로 큰 길가로 이사하였음.

대청 앞바다가 만들어낸 집밥의 향수

어느 고장이나 토박이들의 입맛을 대표하는 음식이 있기 마련이라, 음식만 보아도 그 지역의 자연과 물산 그리고 거기서 나고 자란 사람들의 인심을 짐작할 수 있다. 특히 우리나라는 삼면을 접한 바다가 제각각이라, 같은 어종도 지역마다 다루는 풍습이 다르고 해먹는 음식도 천양지차이다. 그러기에 바다를 끼고 있는 고장들의 그 특출난 지역색은 물에서 나는 음식을 통해 돌출되곤 한다.

그런데 대한민국에서 두 번째로 큰 항구를 가지고 있는 인천은 이러한 사정에서 예외이다. '지역색이 없는 것이 지역색'이라고 말할 만큼 인천은 다른 지역과 구분되는 독특한 음식이나 대표되는 먹을거리가 유독 적은 편이다. 이는 바로 인천이 1880년대 이래로 대한민국의 관문 역할을 하였던, 제2의 항구도시라는데 연원을 찾아야겠다. 우리나라가 역사적 부침(浮沈)을 겪을 때마다 인천에는 각 지역, 각양각색의 사람들이 몰려들어 생활의 터전을 잡아 왔다.

시골에서 올라온 사람, 때로는 피난으로 내려온 사람, 심지어는 일본이나 중국 땅에서 찾아온 외국인까지 서로 다른 사정으로 모여 결고틀며 살아온 지역

이 인천이다. 그러니 토박이의 음식이 성한 것이 아니라, 다른 고장의 음식들이 제각기 혼융되어 '인천식' 음식이 되어버린 것이다.

까닭에 인천의 밥상에는 저 남도의 음식부터 충청과 기전(畿甸), 그리고 이북의 음식들이 고루 마주하여 깔리는 독특한 모습을 보여준다. 음식을 통해 인천의 개성을 드러내는 것이 아니라, 오히려 먼 과거의 고향을 드러내는 방식으로 이제는 인천사람임을 드러내는 것이다. 게다가 이마저도 고향의 방식이 아니라, 이주와 정착의 과정에서 겪은 맵짠 인생의 경험으로 간을 맞추고, 때로는 전혀 다른 지역의 음식들이 어우러지는 통에 인천의 입맛에는 수많은 사람들의 복잡다단한 사연이 녹아 있다.

우리는 마음이 맞는 사람들끼리 모여, 이제 진짜 인천다움이란 무엇인가를 인천사람들의 입맛을 통해 확인해보기로 하였다. 인천 미추홀구에 깔려있는 가지각색의 바다 음식을 통해 사람들은 어떻게 인천사람이 되었고, 어쩌다 이러한 음식을 만들어 먹게 되었는지에 대해 이야기를 나누기로 하였다. 너른 바다를 앞에 두고 있지만 인천 바다는 인천만의 바다가 아닌 셈이다. 저마다 마음에 품고 온 고향의 바다가 모여있기에 사연으로 가득 차 있는 '새로운 고향'의 맛이 짙게 배어 넘실거리는 삶의 복판인 셈이다.

우리가 처음 찾아간 곳은, 인천 미추홀구청 앞에 있는 한 음식점이었다. 대청도에서 나고 자란 양주(兩主)가 집밥 같은 음식을 한다기에, 이러한 단란한 음식이라면 역시 첫 모임의 분위기를 도탑게 하기에 제격이라는 생각이 들었다. 하긴 집밥 같은 음식을 내주는 식당이라는 말처럼 이상한 말도 없겠다. 그리고 이런 가게로 사람들의 발길이 멈춘다는 사실만으로도, 허기와 주림은 단순히

위장이 보채는 일만이 아니라는 진실을 우리는 알게 된다. 먹고 사는 일이야 늘 가파른 고갯길이라지만, 가지각색의 음식이 넘쳐나는 요즘 시대에 오히려 채우기 힘든 맛이 집밥이다. 그러니 이런 식당을 찾는 일은 위장의 허기와 마음의 허기를 함께 달래기 위한 끌림 때문이다. 삼시세끼 주림이야 몸이 알아서 하는 일이라지만, 집밥을 찾아 음식점 앞에 서성이는 이 기현상은 시절과 세월이 우리 마음에 새겨놓은 주림이라 더욱 절실하다.

그래서 먹게 된 음식이 무엇이냐. 병어조림과 우럭구이와 갑오징어탕이었다. 기실 집밥이라 말하기에는 화려한 재료일 수도 있지만, 이 재료들이 각별하다고 생각하는 사실 자체가 변해버린 세월을 가늠케 한다. 나에게는 병어라는 생선이 특히 그렇다. 80년대 90년대 초반까지만 하여도 병어라는 놈은 어물전 생선 축에도 끼기 어려운 잡어 중에 잡어였다. 병어의 본디 이름인 '병치'라는 말에서 알 수 있듯이 '치'자 붙는 생선치고 대우받는 물건은 없었다. 그래 병치라는 놈을 대접해준답시고 '병어'라 떡 하니 고기 어(魚)자를 붙여준 것이니 몸값에 비해 얻은 과분한 이름이 오히려 서민의 식재료였다는 타고난 내력을 강하게 뒷받침해 주는 셈이다.

고등어 큰 손을 사거나 하면 덤으로 끼워주던 것을 시장통에 살면서 보았던 기억이 생생하다. 어른 손바닥만 한 것들을 소금에 절여 큼지막한 대야에 쌓아놓고 시장 할머니들이 표면이 마르지 말라고 물을 뿌리다 보면 뉘엿뉘엿 여름 해가 떨어지면서 병어의 빛깔도 시들어 갔다. 흡사 박재삼의 시 「추억에서」에 나오는 '울엄매'같은 마음이 그러했을 것이다. 생선 장사를 하는 어머니가 저녁 무렵 남은 생선을 바라보며 자식 생각에 서러움이 차오르는 그런 사연은 예전 여름 어물전에 담긴 작은 소묘이다.

특히나 병어와 같은 여름 생선은 해가 떨어지는 일만큼 야속한 일이 없었다. 겨울 생선이야 한데서 추위를 견디는 일이 고단하다 하여도 신선도를 유지하는 일이 그래도 괜찮았지만, 과거 여름 생선은 소금에 절여 파는 것이 대부분이라 해가 떨어지면 떨이로 팔기 일쑤였다. 그 떨이도 되지 못하면, 박재삼이 그렇게 시에서 애달프게 찾는 '울엄매'처럼 물이 가버린 생선 눈깔들이 닿지 못하는 은전과 도무지 펴질 요량이 없는 생계의 막막함으로 다가왔을 터이다.

하지만 값싸고 시장 어디에도 무진장으로 널려있는 생선이 병어였던 만큼, 이 짐승은 서민들의 여름 식탁에 늘 가까이 있었다는 사실은 부정하기 힘들 것이다. 뼈째 썰어 막회로 소주 안주가 되기도 하고, 조리거나 쪄서 밥반찬을 해 먹기도 했다. 살이 희고 달기 때문에 '얕은맛'이 있는 축에서도 갈치와 함께 대표되는 생선이 아닐까 한다. 하긴 요즘은 '얕은맛'이라는 표현 자체가 사라져가니 얕은맛이라는 미감(味感)도 사람들의 입맛에서 사라져 가는지도 모르겠다. 마늘을 먹고 '아리다'는 말을 못하고 엉뚱하게 '맵다'라고 말을 하는 시절이니, 게의 내장이 지닌 달보드레함이나, 조개가 뿜어내는 배치근함 따위의 맛은 이제 사라져가는 맛이다. 음식은 남아있지만, 음식을 대하는 태도가 척박하여 이제 우리 입맛에는 맵고, 달고, 짠 것밖에 남지 않았다.

그래서 병어조림은 졸지에 음식점에서 무려 '집밥'의 반열에 오르는 신분 상승을 하게 된 것일지도 모르겠다. 얕은맛이 주는 정다움이야말로 고급스러운 재료가 아닐지라도 밥 한술 잘 먹었다는 생각이 절로 들게 해주니 말이다. 하지만 안타깝게도 이제 병어는 몸값 자체가 높아져서 더 이상 서민의 음식이라 부르기 어렵게 되어버렸다. 옹진수협에서 일을 하셨다는 남자 사장님께 여쭤보니, 이제 병어도 중국으로 수출이 된단다. 몇 년 전만 하여도 대청 앞바다에

서 무분별하게 어족 자원을 남획해가던 중국 어선과 해경이 거친 무기를 들고 대치하는 장면을 볼 수 있었는데 이제 그나마도 사정이 달라졌다고 한다. 쾌속정을 타고 온 중국 어부들이 해경을 발견하면, 배에 붙어있는 모든 창구멍을 막아버리고 전속력을 다해 북방한계선으로 도주한다는 것이다. 그러니 우리 해경이 이들을 잡을 묘수가 없다. 아마도 남북의 바다가 하나로 연결되는 날이 오지 않는 이상, 병어 역시 오르는 값만 있지, 내리는 값은 없을 것이다. 서민의 생선값이 오르는 사연치고는 서글픈 우리 자화상이 배면(背面)에 깔려 더욱 마음이 아릴 수밖에 없다.

어떻든 이 오월 알배기 병어로부터 갑오징어, 그리고 우럭은 대청 앞바다에서 안강망식 조어법으로 잡혀 들어온 것이란다. 병어를 조려주기도 하지만 그날그날 조업 상황에 따라 좋은 물건으로 음식을 해주신다고 한다. 안강망 조업 이야기가 나와서 물어봤더니 역시 선대 고향이 황해도라고 주인이 말하신다. 대청 앞바다의 세찬 조류를 이용하여 하루 두 번 자루그물로 온갖 종류의 물고기를 잡는 방식인데, 어족 자원 보호차원에서 더 이상 정부가 허가를 내주는 방식이 아니다. 그러니 안강망으로 조업을 한다는 것은 이미 오래전부터 여기서 조업을 하였다는 말이 되고, 또한 굳이 이북 황해도와 가까운 대청도에서 오랫동안 터전을 잡을 수밖에 없었던 사연도 자연 알게 된다. 인천에는 유독 황해도 실향민이 많은데, 까닭은 고향이 지척에 있기 때문이다. 대청도는 눈에는 보이지만 닿을 수 없는 땅이 바다 건너로 바로 보인다. 여자 사장님 역시 황해도 출신의 할머니께 음식을 배웠다고 하는데, 어머니가 아니라 할머니에게 음식을 배웠다는 말 한 마디에 신산한 삶의 내력을 굳이 묻지 않아도 알 수 있었다.

그래, 대청에서 나고 자란 두 분이 이제는 미추홀구청 앞에서 선대에 대물림

받은 방식으로 잡은 생선과, 또한 선대에 배운 방식으로 황해도 음식을 해주시는 것이다. 그러니 이는 집밥 중에서도 집밥이라는 생각이 들을 수밖에 없었다. 가 닿을 수 없는 집을 음식으로 구현해낸 것이니 가위 집밥이라는 말이 아니 어울릴 수 없는 것이다. 한편 병어만큼이나 요즘 우리 식탁으로부터 멀어져버린 것이 주인이 끓여주신 갑오징어이다. 예전 오징어가 금값이 되어 짬뽕값이 오를 수밖에 없다는 기사를 읽고 기가 찬다는 생각을 한 적이 있었다. 왜냐하면 중국집 짬뽕에 오징어가 들어가지 않은 것이 이미 여러 해전부터의 일이기 때문이다. 대신 요즘 짬뽕에는 페루산 대왕오징어 따위가 들어간다. 그러니 들어가지도 않는 재료를 들어 가격 인상을 이야기하는 사정이, 이해 못할 바도 아니지만 야속하다는 생각이 들기도 하였다. 여하튼 오징어 몸값이 오르는 통에 이 갑오징어는 더욱 귀한 물건이 되었다. 함께 배석한 선생 말씀으로는 과거 인천 중국집에서 짬뽕을 시키면, 갑오징어를 넣어줬다고 한다. 하긴 동해에서 잡히는 일반 오징어보다야 서해에서 잡히는 갑오징어를 넣어주는 것이 인천 사는 사람 입장에서는 순리일 법도 하다. 우스꽝스러운 짤막한 다리와 두툼한 몸통을 가진 이 원시 동물 같은 생명체는 몸통에 자기 몸만 한 유선형 뼈를 품고 있다. 예전 병원에 쉽게 가지 못하던 시절에는 이 뼈를 갈아서 상처 난 자리를 지혈하였는데, 그러니 식욕과 구급을 동시에 챙겨주는 고마운 짐승이 갑오징어였다.

한편 이 오징어 이야기를 하면, 이름에 대해 말하지 않을 수 없다. 역사를 전공하시는 선생 말씀으로는 오징어의 원래 이름이 오적어(烏賊魚)였다고 한다. 까마귀 오자에 도적 적자가 붙은 생선이라니, 꽤나 흉한 이름이다 싶지만, 기실은 까마귀가 훔쳐먹을 만큼 맛있는 생선이라는 유래를 지녔단다. 그러니 까마귀가 채간다는 말만 들어도, 과거나 지금이나 오징어는 채반이나 줄에 널어 건

조시켜 먹는 음식이었던 셈이다. 그리고 가장 크고 먹음직한 놈들은 까마귀 몫으로 갔을 터이니, 오징어가 품은 맛은 엉뚱하게도 까마귀를 미워하는 저 흉한 이름이 잘 대변해주는 것이겠다. 하지만 오늘 우리 밥상에 오른 것은 물오징어였다. 그것을 특별한 양념 없이 슴슴하게 끓인 것인데 찬거리가 아니라 순전히 안주 소용이었다. 물오징어국을 먹어본 지도 오래되었으니, 갑오징어야 더할 나위 없이 정말 흔하던 것에서 이제는 더욱 멀어져 버렸다는 생각이 들었다.

그러니 오늘 먹은 집밥 같은 음식이란, 아이러니컬하게도 이제는 멀어져 버린 음식이라는 공통의 분모를 가지고 있는 셈이다. 병어도 그렇고 갑오징어도 그렇고, 흔한 것이 멀어져서 특미가 되어버리는 시절. 고기가 아쉽던 시절 푸성귀의 단출함을 달래주기 위해 조려주었던 찬거리들이 이제는 이렇게 집밥으로 다시 소환되는 시절을 우리는 걷고 있는 것이다.

그리고 마지막으로 또 하나 정겨운 음식으로 술잔을 기울였다. 우럭 구이. 보통 우럭이라 하면 회로 썰어 먹거나, 대가리가 크고 뼈가 굵어 탕맛이 좋다 하여 매운탕을 끓여 먹는다. 뼈와 내장으로부터 가득 배어나오는 기름이 탕의 일미를 담당하기에 인기가 높다. 하지만 이러한 방식은 한 마리씩 생물을 사다가 먹는 방법이고, 어업이 생업인 섬사람들은 오히려 염장을 하여 말려 먹는 것이 일반적이다. 그야말로 생활 음식으로서 섬에서는 이러한 반건조 생선들이 고안된 것인데, 이렇게 말린 것을 보통은 찌거나 구워 먹는다. 섬사람들에게는 염장 우럭을 쪄먹는 일이 더 흔한 일이지만, 지금 일반의 입맛으로는 그 냄새를 감당하기 어려울 것이다. 이것도 멀어져 버린 취향 중에 하나일 것이다. 까닭에 오늘 우리가 먹은 우럭도 쪄서 먹는 것이 아닌, 구워 먹는 것이었다. 그리고 놀랍게도 전혀 짜지 않고 간기가 없었다. 수명이 늘면서 나트륨의 함량을 걱정하

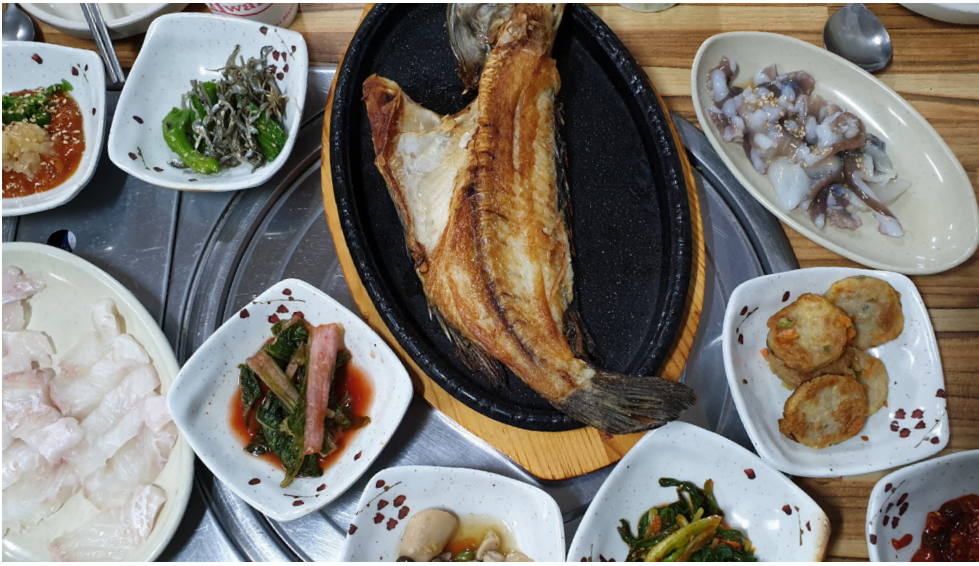
고 이제는 간기 있는 것은 미식의 반열에 조차 오르지 못하는 유행 탓도 한몫 하리라는 생각이 든다. 기실 이 염장 우럭은 보존을 겸한 찬거리인지라 무척 짰었는데 유수 같은 시간에 우럭의 소금기도 썰물처럼 씻겨나간 셈이다.

물론 이 우럭이 예전만큼 짰다면 아마도 살점을 뜨자마자 얼굴을 찌푸렸을 것이다. 하지만 응당 짜야하는 그 고유의 개성이 사라지는 것은 한편 아쉬운 일이기도 하다. 그 대표적인 예가 아마 젓갈일 것이다. 요즘은 오징어젓조차도 소금이 아닌 물엿에 절이는 까닭에 젓갈이라는 고유의 정체성을 잃어버리고, 젓갈이 삭아 만드는 배치근한 맛도 느끼기 힘들다. 아마도 이 집 주인 분들은 우리가 먹는 우럭보다는 조금 더 간기가 있는 것을 드시겠지 싶었다.

첫 모임으로 대청도의 생선과 황해도 실향의 사연을 품고 있는 음식을 먹을 수 있어서 반가웠다. 어머니가 아니라 할머니 밑에서 자란 내게, 할머니의 고향인 황해도 음식은 유년의 기억이 담긴 엄마 젖과도 같은 음식이다. 더군다나 여자 사장님 역시 어머니가 아닌 할머니 어깨 너머로 음식을 배웠다고 하니, 그 사연에 더욱 마음이 아니 갈 수 없는 노릇이었다. 그래서 늦도록 정다운 분들과 술잔을 기울이면서도, 아련히 감도는 유년 시절 집밥의 향수에 오랜만에 소년처럼 웃을 수 있는 초여름밤이었다.

병어조림

바글바글 끓어오르는 소리를 따라 퍼지는 병어조림 냄새만 맡아도 입안에 침이 하나 가득 고인다. 국물이 자작해지고 병어가 익으면 한쪽 살을 떠서 숟갈 가득 백반에 올려 입을 한껏 벌려 넣으면 졸였음에도 불구하고 담백한 맛에 놀란다. 사실 생선조림은 그 비릿함도 즐기는 것이지만 담백한 맛이 으뜸일 것 같다. 그래서인지 자연 양념을 듬뿍 머금은 조림무로 손이 가는 것일 게다. 저절로 포식을 부르는 맛이다.



갑오징어국, 꼬막비빔밥, 우럭구이 한상차림

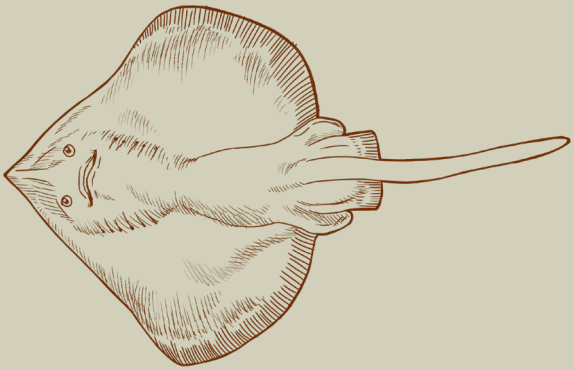
갑오징어국은 처음 먹는다. 보통 숙회로 먹는데 예전에는 중국집 짬뽕에 당연히 갑오징어가 들어갔었다. 오늘 제대로 싱싱한 갑오징어국을 먹었다. 육질이 질기지 않고 탱글탱글하며 오징어와 다르게 푸짐한 느낌에 씹으면 씹을수록 특유의 단맛이 난다.

탱글탱글한 꼬막의 식감과 양념장이 어울려 밥도둑이 따로 없다. 꼬막의 양도 푸짐해 반찬과 함께 먹다 보면 함포고복(含哺鼓腹)하는 즐거움을 자연히 누리게 된다.

우럭구이가 나오니 노릇노릇 적당하게 탄 색깔과 함께 훅 들어오는 구수한 내음, 그리고 한입 베어 먹을 때의 부드러운 속살의 느낌. 손으로 쭉 찢어 뼈를 발라먹는 재미도 쏠쏠하다.

고수상

홍어



가오리과에 속하는 바닷물고기

몸은 마름모꼴이고 너비가 매우 넓다. 머리는 작고 주둥이는 돌출하였으며, 눈은 작고 분수공은 크다. 등의 중앙선에는 작은 가시가 있다. 몸빛은 등쪽은 갈색이고 배쪽은 백색이거나 회색이다. 가슴지느러미의 기저(基底)에는 검은 테를 두른 큰 반문(斑文)이 있다. 몸길이는 150㎝ 정도에 이른다.

우리나라 연해와 남일본 연해·동중국해에 분포한다. 우리나라에서는 부산·목포·영광·인천 등지의 연해에 특히 많다. 20~80m의 깊은 곳에 산다. 난생이며 봄에 산란한다.

현존하는 지리지 중에서 가장 오래된 『경상도지리지』에는 울산군의 토산공물로 실려 있고, 『세종실록』 지리지 토산조에는 '洪魚'로 기재되어 있다.

이것은 우리 민족이 홍어를 어획하여 이용한 역사가 깊음을 증명하는 것이다. 홍어회는 그 맛이 일품인데, 특히 전라도 지방에서 잘 만든다.

미추홀의 **홍어**를 만나다

"전라남도 나주 밑에 영산포에서 왔어요.
어려서 중학교 때 서울로 올라와가지고, 구 십 년도에 인천에 왔나……."

"요즘은 바닷물도 오염되고 옛날하고 다르잖아요. 물 안 온도가 옛날 같지 않아 가지고, 많이 삭혀지지가 않아요. 짜져버려요."

"홍어회를 가져와서 손질해서 싸서 내가 삭혀요. 다음 열흘이나 되면 갖고 와서, 지금도 오늘도 가져왔어요. 항아리에다가 밑에 막걸리를 붓고 채반 넣고 지푸라기 넣고 막걸리는 물에 닿으면 안 되니까 올려놓고 포대자루로 덮어놔. 하루, 이틀. 그럼 더 삭혀지지."

- 홍길순(1959년생, 흑산도 홍탁 사장) 의 인터뷰 중 -

흑산도 홍탁

· 주요메뉴 : 홍어회, 홍어삼합, 홍어탕 외

· 위치 : 신기시장 산골감자탕 옆 골목

향취(香臭)와 정체성이란 무엇인가

홍어 접시를 대하며

가을이 되면 옛 공설운동장 길을 따라 걷기를 즐긴다. 죽 늘어선 은행나무들이 누런 단풍을 떨구며 황금의 길을 열어주기 때문이다. 아무리 빼어난 도로일지라도 가을 한 철 은행이 뿌려주는 이 황금의 길에는 비길 수 없기에 감사하는 마음으로 가을에 흠뻑 빠져들 수밖에 없다. 하지만 나는 이 길보다 더욱 사랑하는 것이 있다. 가을비가 추적추적 내리는 날, 떨어진 은행과 은행잎이 짓이겨지며 나는 자극적인 냄새. 사람들은 그것을 악취라고 여기지만, 이 냄새는 벌레를 타지 않기 위해 은행나무가 자구책으로 만든 것이라니, 이것은 자신과 자식의 일신을 깨끗하게 보존하기 위한 방책인 셈이다. 나는 가을비가 내리는 날이면, 과연 이 은행과 같이 독특한 자신만의 향기를 가진 사람이 될 수 있을지 생각에 잠긴다.

음식도 마찬가지이다. 우리가 어떤 음식의 개성을 떠올릴 때 맛보다 더 강렬하게 작용하는 것이 그 음식의 향취이다. 집집마다 다른 묵은 김치의 냄새가 코로 물큰 들어올 적이면, 우리는 남의 집 김치 냄새가 때로는 달갑지 않게 느껴질 때가 있다. 하지만 할머니나 어머니가 만든 '우리집' 묵은지의 냄새는 무엇

과도 비교할 수 없이 친근하고 눅지근히 마음을 녹인다. 적과 나를 구분하는 짐승 시절로부터 내려온 인간의 후각은 음식에서도 이렇게 강렬하게 작용하는 것이다. 그러니 메주 뜨는 냄새가 고약하다고 한들 우리가 한식구라는 안도와 사랑을 머금고 있는 것이요, 상투적이지만 고향집 구석 메주가 걸려있는 장면에 우리는 익숙하다.

그런데 아마 이런 은행과도 같이 독특하고 개성 넘치는 향취, 그리고 고향을 떠올리게 하는 강렬한 개성을 뿜어내는 음식이 있다. 바로 '홍어'가 그것이다. 오늘 우리가 찾아간 곳은 그중에서도 호불호가 가장 극명하게 갈리는 전라도식 가게였다. 가게 문을 열고 들어가자 '과연'이라는 말이 절로 나올 정도로 삭힌 홍어 냄새가 와락 손님을 반겨주었다. 들어가는 입구는 골목 한편에 수줍게 숨어있지만, 단박에 우리를 압도하는 냄새로 "내가 진짜배기"라는 정체를 감히 숨기지 않았다. 익숙지 않은 사람이라면 입구에서 꽁무니를 빼게 할 기세였다.

주인아주머니의 내력을 여쭤보니 역시 전라남도 영산포가 고향이라고 하신다. 전라도 사람이라고 모두 홍어를 삭혀서 먹는 것도 아니고, 삭혀 먹더라도 그 정도가 제각각이다. 그중에서도 유독 영산포나 나주 지역에서는 코가 콱 쏘일 정도로, 혹은 속칭 입천장이 벗겨질 정도로 삭혀 먹는 것으로 알고 있다. 주인 말씀이 어려서 먹었던 그 입맛으로 음식을 만든다고 하였는데, 서울에서 살다 이제는 인천에 터전을 잡고 홍탁집을 연 것이란다. 거개가 인천 사람의 내력에는 이런 이주사(移住史)가 어려 있으니, 이곳을 찾는 분들도 유난히 전라도가 고향인 사람들이 많다고 하셨다. 그러니 이 삭힌 홍어의 독특한 냄새와 입안에 쨍하며 도는 맛을 찾는 일이란, 인천살이 중에 잠시 놓고 있었던 정체성을 확인하기 위한 발로라고 볼 수 있다. 물론 전라도 출신이 아니어도 얼마든지

홍어를 즐길 수 있다. 비록 예전 영산포에서 먹던 그런 맛이 잘 나지 않는다고 주인이 말씀하셔도, 어려서부터 입맛으로 익힌 그 기술이 어디 가겠는가.

다만 주인은 홍어라는 짐승에 대하여 많은 애정을 두고 있기에, 그 가치를 사람들이 인정하지 않아 속이 많이 상한 모양이었다. 국산 홍어의 경우 값이 제법 나가는 물건임에도 가끔 손님들 중 가격을 두고 볼멘소리를 하는 모양이다. 이주의 내력이 있는 음식들이 대부분 이러한 괄시에 속절없는 경우가 허다하다. 불과 며칠 전 우연히 강진 답사에 들러 먹은 홍어는 어여쁜 청자 접시에 올려 내주었다. 그곳 사람들에게는 귀한 음식이기에 걸맞은 대접을 받는 것이다. 하지만 인천에서 같은 대접을 받을 수는 없는 노릇인지라, 음식도 타향살이에 그 처지가 야위고 만 것이다.

그래서 오늘 즐긴 것이 바로 인천에서 먹는 영산포 홍탁이었다. 말이 우습다. 전라도식으로 삭혀 엉뚱한 인천에서 먹는 - 만드는 방식, 먹는 곳이 모두 다른 이색적인 내력의 음식인 셈이다. 이주의 역사가 깊은 인천에서는 이렇게 과거 고향 고유의 향취를 찾는 음식이 한 축으로 자리 잡은 것이다. 일단 홍어가 잡혀 올라오면 그 자리에서 업자에 의해 한 번 삭히고, 이곳에 와서 주인이 다시 한 번 삭혀 본고장의 강도를 유지하려 한단다. 항아리에 막걸리를 붓고 짚을 쌓은 자리에 홍어를 넣어 2차 발효에 들어간다. 나는 문득 이 이야기를 들으며, 정체성이란 지조의 문제라는 생각이 들었다. 남이 알아주지 않을지라도, 그리고 재료가 예전 같지 않은 한계가 있을지라도 이 음식의 정체성을 지키려 뒷일과 수고를 마다하지 않는 것이니, 본연의 맛과 차이가 난다고 한들, 그 차이가 바로 지조를 지키고 있다는 증거가 아닌가. 홍어를 다루는 이야기를 듣는 사이에 접시가 상에 오르며 홍어는 그 향취로써 자신의 출신을 유감없이 드러낸다.

정작 우리 중 고향이 전라도 출신인 사람은 없었지만, 김이 펑펑 나는 돼지고기와 시큼한 묵은지에 얹은 홍어를 우물거리며 주인의 이야기를 경청할 수밖에 없었다. 삼합이 아니라, 주인의 이야기까지 얹어 사합(四合)을 즐겼던 것이다. 우리는 홍어와 관련된 각자의 추억을 풀며 나름의 사합을 즐기기 시작하였다. 처음 동기가 호기로 안주를 사겠다고 홍어집에 들어갔다가, 그 강렬한 향에 졸도할뻔한 이야기, 그리고 다음 날 그 맛이 입에 삼삼하여 다시 찾아갔다는 경험담은 홍어를 즐기는 사람이면 누구나 수긍할 공통의 경험이다. 혹은 과거 송도를 가는 길에 조갯고개까지 바닷물이 넘실거렸고, 그 길목으로 죽 늘어선 매콤하고 시원한 홍어 무침에 대한 이야기도 빠질 수 없다. 인천의 홍어집이라면 과거 그 장소를 떠올리기 마련인데, 이제는 시절이 바뀌어 그 자리도 많이 위축이 되었다고 한다. 하긴 요즘은 이런 오래된 가게의 내력 있는 음식이라기보다, 소위 야식으로 찾는 음식이 되어가면서 지나치게 달게 변해버렸으니, 배로 단맛을 내던 그런 청량한 음식이 더는 아닌 셈이다. 이 역시 입맛의 변화로 인해 음식의 처지가 도리어 수척해진 꼴이다.

한편 남귤북지(南橘北枳), 환경이 변하면 그 모양과 본질도 변한다고, 충청도의 간재미 무침이 함흥냉면의 고명으로 올라가게 된 사연을 이야기하기도 하였다. 기실 명태식해가 꾸미로 올라가야 하는데, 함흥냉면이 인천으로 들어오자 충청도 출신의 사람들이 구할 수 없는 명태식해 대신 충청도식 간재미 무침을 올린 것이다. 인천식 회냉면이란, 함흥과 충청이 섞여 그런 독특한 음식으로 진화하며, 이북 출신의 입맛과 충청 출신의 입맛을 교묘히 사로잡았다. 이 역시 복잡한 인구구성을 가진 인천에서 벌어질 수 있는 진풍경이라는 탁견에 모두 고개를 즐겁게 주억거렸다.

그러던 와중 주인이 먹어보라며, 홍어의 애를 꺼내 보였다. 족히 두 근은 되어 보이는 애가 싱싱한 선홍빛을 띄고 있었다. 저 '애'라는 물건은 우리에게 각별한 감정을 일으킨다. 우리는 마음이 아픈 일이 있을 적에 "애가 끊길 거 같다"고 이야기한다. 이때 애란 창자를 말하니, 창자가 끊어지는 것, '단장(斷腸)의 미아리 고개'가 한국전쟁 당시 생이별의 사연을 담은 것마냥, 애는 우리식 슬픔의 가장 강렬한 표현에 쓰인다. 한편 "애간장이 녹는다"는 말도 있다. 이때 애란, 간장을 의미하는데 쉽게 변질되어 녹아버리는 저 홍어의 간처럼, 마음을 모두 소진해버릴 만한 처지를 빗대 말하는 것이다. 그런데 이 홍어의 애는 녹지 않고 싱싱한 자태를 뽐내고 있으니, 주인이 자부심을 가질만하다. 기실 이런 자부심이나 긍지를 가지는 것은 어찌 보면 당연하다. "간도 쓸개도 빠진 놈"이라는 비아냥처럼 간이란 때로는 양심을 대표하는 증좌로 쓰이기 때문이고, 이 양심이란 사람이 살면서 지키기 힘든 덕목이기 때문이다. 가령 순결한 청년 윤동주는 일제강점기 시절, 자신의 양심을 지키고 싶어 이렇게 '간'을 노래한 적이 있다.

바닷가 햇빛 바른 위에
습한 간을 펴서 말리우자

코카사스 산중에서 도망해온 토끼처럼
둘러리를 빙빙 돌며 간을 지키자
(윤동주, 「간肝」 중에서)

<별주부전>에 토끼가 헛된 욕심으로 간을 내줄뻔한 사연을 재밌게 비틀어 쓴 윤동주의 작품이다. 그만큼 양심이란 지키기 어려운 것이기에, 윤동주는 금세 상하기 쉬운 간에 빗대어 "습한 간을 펴서 말리우자"라고 노래한 것이다. 윤

동주는 양심과 지조의 상징인 저 간을 젊은 시절의 목숨과 맞바꾸어 우리 마음에 영원한 청년으로 남았다. 나는 주인이 꺼낸 싱싱한 홍어의 간을 보며 그 순결한 청년을 떠올리지 않을 수 없었다. 왜냐하면 홍어의 간이야 말로 조금만 시간이 지나도 삭힌 냄새가 심하게 코를 찌르기에, 오로지 신선한 상태에서만 그 진면모를 맛보여주기 때문이다. 주인이 홍어에 대한 지조와 정성이 없다면 저 홍어의 간을 지켜낼 수 없는 것이다. 그러므로 이 음식은 대견한 음식이고 쉬 맛볼 수 없는 값진 것이다.

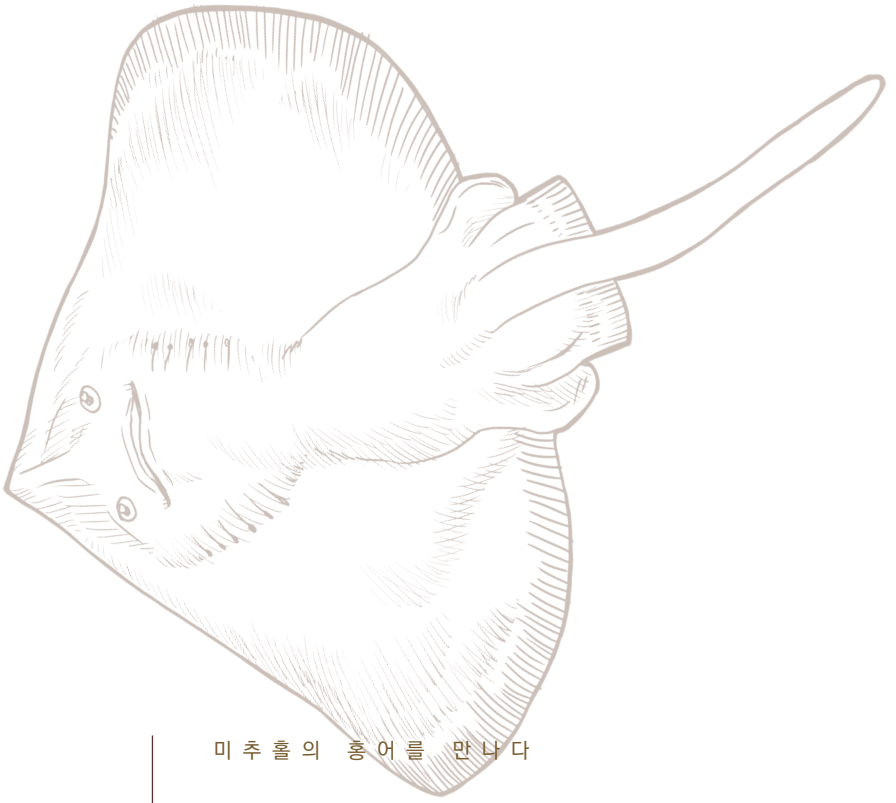
비단 간만이 아니라, 홍어가 가진 특유의 암모니아 냄새도 알고 보면 이것과 유사한 사연을 품고 있다. 홍어라는 짐승은 몸에 상처가 나면 살이 썩지 말라고 강한 암모니아성 물질을 뿜어내는데, 제 몸이 사람에게 잡혀 죽임을 당하고서도 자신의 육신만큼은 썩지 않도록 더욱 강렬한 향을 몸에 두른 것이다. "홍어 먹고 탈 나는 사람 없다"라는 말의 기원은 여기에 연유한 것이다. 이것은 흡사 은행나무가 벌레로부터 일신을 지키기 위해 독특한 향취를 발산하는 것과 같은 원리이니, 은행과 홍어는 지조와 의젓함에서는 동류인 셈이다. 결국 오늘 우리가 접한 홍어의 살점과 간이란, 오히려 쉽게 양심을 저버리고 일신을 망칠 수도 있는 세파에 특유의 개성 넘치는 향취로 삶의 방편을 알려주는 음식이라는 역설도 가능할 것이다.

그로부터 며칠 뒤, 나는 후배를 데리고 또다시 이 가게를 찾아, 이 나름의 홍어가 지닌 미덕을 예찬하며 술잔을 기울였다. 누구나 힘들고 어려운 시기이기에, 홍탁이 주는 지혜와 위로가 각별하기 때문이다. 그런데 술자리를 파할 쯤 되니, 제법 여러 점의 홍어 살점이 남았다. 주인에게 아까우니 싸달라고 하고, 취기에 오래 걸을 수 없어 택시를 잡아 탔다. 기사가 넌지시 차창을 내리는 것

을 보니, 악취가 차안에 가득 침노한 모양이다. 그리고 순간 주인이 하소연 하였던 사연이 내 뇌리를 강타하였다.

> "어디 가서 사람구실 하고 살지 못해요. 이 음식 만드려면요. 온통 냄새가 몸에 배는 통에 매일 사우나를 해도 가시지를 않으니까요. 결혼식장은 커녕, 택시만 타도 내리라고 아우성일 때도 있어요."

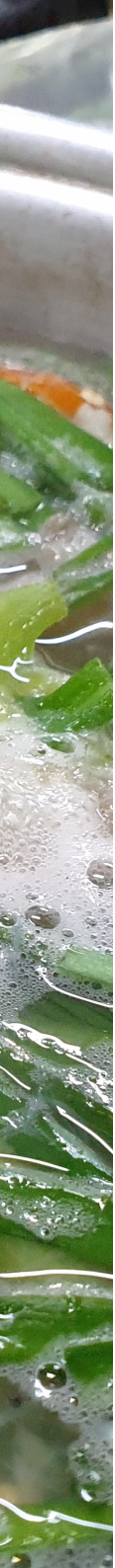
마음 시큰한 사연이 택시 안에 있었던 내 가슴에 실시간으로 차오르고 있었다. 모두가 개성을 잃고 퓨전이니 접목이니 떠들며 정체불명의 음식으로 우리 입맛을 쉽게 길들이는 이때, 주인이 홍어의 향취를 포기하지 못한 채 꼭 붙들고 살아왔을 삶이란 어떠하였을까. 그러니 개성과 독특함과, 나만의 오롯함과, 지조와 그것을 포기하지 않는 고집은 무엇이란 말인가. 나는 은행나무처럼, 혹은 홍어처럼, 혹은 홍어를 다루는 주인의 인생처럼, 본색(本色)을 온몸으로 끌어안고 사는 것이 가능할 것인가. 비 오는 가을날에나 빠질 수 있었던 감상을 홍어 한 접시가 또 한 번 일깨워주는 밤이었다.



미추홀, 바다를 담다

홍어삼합

삭힌 홍어는 호불호가 분명하다. 그러나 잘 삶아진 수육과 묵은 김치와 함께하는 홍어의 맛은 참으로 별난 맛이다. 여기에 홍어 부위 중에서도 귀한 대접을 받는 싱싱한 홍어애와 홍어코 역시 쉽게 맛볼 수 있는 맛은 아니다. 이런 홍어 맛은 물론 집에 돌아가서는 속옷까지 다 벗어서 빨리 빨래통에 집어 넣어야 하는 수고를 감내할만하다.



소주 한 박스를 부르는 맛

홍어탕에 간재미무침 그리고 홍어삼합의 맛을 돋우어주는 갓김치까지 무엇하나 빠지지 않는 조연이면서 주연처럼 행세하는 맛들이 입안에서 노닌다. 홍어탕 한 솥에 취하지 않고 박스로 먹던 소주까지 소환하면서 호사를 누렸다.

밴댕이

청어과에 속하는 바닷물고기.

몸은 현저하게 옆으로 납작[側扁]하며 아래턱이 돌출하였고 위턱은 약간 패어 있다. 전어와 유사하나 등지느러미의 끝이 실처럼 연장되어있지 않는 것이 크게 다른 점이다. 몸빛은 등 쪽이 청흑색이고 옆구리와 배 쪽이 은백색이다. 몸길이는 15㎝ 정도이다.

우리나라 서·남 연안의 내만에 많고 일본·중국·필리핀에도 분포한다. 외해에 면한 내만의 모랫바닥에 군서(群棲)하면서 다소 하천에도 소하(溯河)한다.

밴댕이젓[蘇魚醢]은 진미의 하나로 취급되었으며 진상품이나 공상품(供上品)으로 쓰였다. 조선시대에 있어서는 밴댕이의 진공(進貢)을 관장하던 소어소(蘇魚所)라는 사옹원의 직소(職所)도 있었다. 『난중일기亂中日記』 을미년 5월 21일조를 보면 이순신은 밴댕이젓을 전복 및 어란(魚卵)과 함께 어머니에게 보내고 있다.

미추홀의 **밴댕이**를 만나다

"꽤 오래 전서부터 어머님이 황해도에서 내려오셔가지고 시작이 됐어요. '금산'도 고향 황해도 연백군 해월면 국금리 금산에서 따왔죠. 고향의 상호를 가지고 하인천에서부터 하셨어요. 그리고 연안부두로 나가셔가지고 어머님, 아버님이 하시다가 형님네가 쭉 해오셨죠. 이제는 자손들, 저희도 이렇게 하게 되었습니다."

"옛날에는 밴댕이나 물텀벙이나 다 흔히 잡힌다 해서 버렸잖아요. 처음에는 연안부두 쪽에서 물건이 많이 들어오다 보니까, 뱃사람들도 이거저거 해달라고 해서, 하시게 되신 것 같아요."

"밴댕이는 봄, 가을에 나오는데, 요즘은 좀 드물게 나오죠. 봄에도 이렇게 옛날 같지는 많이는 안 나와요. "

"옛말에 밴댕이 소갈딱지다 뭐 뭐 그런 말을 하시잖아요. 내장은 작아도 성깔이 얼마나 저기 한지는 몰라도 깊은 맛을 내주는 데 대해서 아주 고맙죠."

- 추현숙(1956년생, 금산식당 학익점 사장) 의 인터뷰 중-

학 금
익 산
점 식
당

· 주요메뉴 : 생물밴댕이회무침, 밴댕이회, 모듬회, 간장게장,
광어회무침, 병어회무침, 한치회무침, 전어회무침 외

· 위치 : 학익동 소방서 근처

밴댕이회, 삶의 마지막을 배웅해주는 간곡한 기름기

태생이 워낙 약골이라 어릴적 날 걷어 먹이는 일은 어머니가 아니라 연로하신 할머니가 도맡아 하셨다. 넉넉한 형편은 아니지만 철철이 석쇠에 구워주시는 생선 덕에 골골했던 기골도 사람 구실할 정도로 여물게 되었고, 무엇보다 가난한 와중에도 가난을 모르고 자랐다. 그러니 입때 철이 나지 못한 것은 반절쯤 할머니 탓이라 여길 수밖에 없다. 당신 드실 음식도 손주 녀석 입에 넣어주시기 바빴던 탓에 장유(長幼)의 순서 따위는 늘 전도되기 일쑤였기 때문이다. 해마다 할머니 제사상을 물리고 나면 오도카니 있는 조기구이를 바라보며, 오늘도 조기를 드시고 가셨겠구나 생각한다. 이제는 이날이 일 년 중 할머니와 겸상할 수 있는 유일한 날이라 나는 할머니가 남기고 가신 조기구이를 내장째로 싹싹 긁어먹는다. 이런 음식을 먹을 때면, 황해도 연백, 고향에서 당신 처녀 시절 생선 구워드신 이야기가 떠오른다. 숯불을 피워놓고 청어나 정어리 따위를 석쇠에 굽는데, 참기름장이 묻은 솔가지가 지글거리는 생선살을 지나갈 때마다 불길이 황황히 솟아오르며 고소한 냄새가 진동했다는 두메산골 이야기. 그 생선을 맛보느라 마당에 묶어놓은 개를 밀쳐놓았더니 냅다 호랑이가 채갔다는 이

야기까지. 호환(虎患)도 울고 갈 생선구이 맛이라니, 말 그대로 둘이 먹다 하나 죽어도 모를 맛이었던 셈이다.

그러던 것이 인천으로 피난 내려와서는 밥상 사정이 야위어졌다. 좋아하셨던 청어나 정어리는커녕, 봄이면 지천이었던 준치도 도통 찾아보기 힘들다 푸념하시며 조기, 황새기, 밴댕이 새끼를 구워주셨다. 하긴 인천 최초의 의학박사이자 수필가였던 신태범 선생께서도 이제 인천에 봄철 시어(時魚, 계절 생선)는 씨가 말라 준치는 고사하고 괄시받던 밴댕이를 시어의 반열에 올릴 판이라고 주장하셨으니, 의박(醫博)이나 면박(麵博-냉면 장사를 하신 할머니)이나 양학계 거물들은 이미 봄철 생선에 대해서는 일치를 보셨던 것이다.

밴댕이를 말하는 자리에 할머니에 대한 추억을 내 이리 장황하게 풀어놓은 까닭은, 오늘 방문한 가게 상호에 황해도 연백 금산리 지명이 박혀 있어서이다. 상호가 궁금하여 주인께 여쭈니 선대 어머니께서 내 할머니와 동향분이셨다. 기실 밴댕이야 그 특유의 기름기 때문에 구이로나 찾아 먹었지 회로 먹는 것은 꺼려하였다. 그러던 것이 당장에 할머니 동향분이 시작한 음식이라는 사실에 먹어볼 만하겠다는 생각이 치미는 것을 보면, 머리 검은 짐승 속이 이토록 간사한가보다. 그래 주인께서 오늘 내주신 음식은 밴댕이회와 회무침이었다. 밴댕이회는 나비 모양으로 반을 갈라 켜켜이 포개어 놓았는데, 살결이 연분홍빛이다. 어복(魚腹)부터 번들거리는 누런빛이 돌다가 꼬리에 가서는 샛노란 빛을 머금은 녀석이 속살은 오히려 기름진 정체를 숨기고서 연하고 발그스름한 색으로 반전한다. 특히 전어 모양으로 몸에 비해 턱없이 작은 대가리와 얄쌍한 입매 때문에 더없이 '속 좁아 보이는' 외모와는 달리, 한 마리 온 모양으로 포개어 제 살을 내어주니 오히려 풍성해 보였다.

사실 이런 통째로 먹는 회는 경험이 일천한 까닭에 처음에는 멋없이 간장에 나 찍어 음미랍시고 몇 점 떠봤다. 밴댕이 고소한 것이야 익히 알고 있었지만, 기름진 음식이 깔끔하고 똑떨어지기도 이만치 힘들 텐데, 뒤에 남는 비릿한 향이 매력적이구나. 이러며 청승을 떨고 있으매 기실 내 먹는 모습이 주변 분들 보기에 밴댕이 모양으로 속 좁고 박복해 보였을 터이다. 함께 자리하신 선생께서 '강화식'으로 먹는 방법이 최고라고 훈수를 주신다. 방법인즉 반 마리만 올려도 큰 횟점을 한 점 더 올려 온전한 한 마리로 만들어 상추에 각종 채소들과 척척 싸서 먹는 것이다. 마늘에 양파에 쌈장까지 올려 먹는 방식이 구운 삼겹살과 진배없는데 회를 먹을 때 초고추장도 꺼리는 입장에서는 회맛이 날까 싶었다. 그런데 과연 먹어보니 오히려 풍성하고 조화롭다. 나는 쌈까지 싸 먹는 한국식 회문화를 도통 이해 못하였는데, 밴댕이는 오히려 이런 방식이 제격이었다.

주인 말씀으로는 밴댕이라는 놈이 알게 모르게 속살 안으로 잔가시가 많다고 한다. 그 가는 뼈부터 시작하여 어복과 꼬리까지 한 마리를 통째로 먹는 것이라 맛이 더 깊고 풍미가 고소할 수밖에 없다는 것이다. 그러다 보니 먹는 사람들도 저마다 개성을 살려, 고추장, 쌈장, 기름장을 골라서 넣고 좋아하는 푸성귀까지 가득 싸서 먹는 것이었다. 기름진 생선이니만큼 풍성하게 먹는 것이 제격인 셈인데, 밴댕이 속 좁다는 말은 이제 어불성설이지 싶다. 이토록 한 마리 통 크게 먹는 놈이 또 어디 있겠느냐라는 의견에, 나는 함께 하신 선생의 훈수를 봄마다 깊이 받들겠다 다짐하였다. 같은 이치로 생선회를 채소와 함께 갖은양념으로 버무려내는 무침도 이러한 밴댕이 맛을 제대로 즐기는 방법인 셈이다. 꼭 밥까지 비벼 한 숟가락 가득 먹어보길 추천한다.

무엇보다도 나는 여기서, 황해도 출신의 어머니께서 시작하신 음식이 이제 자손들을 통해 그 명맥을 이어간다는 점이 이 음식의 귀중한 가치라고 생각하였다. 토박이보다는 외지인이 더 많은 인천이기에 이렇다 할만한 향토 음식이 태부족인 현실에서 이 음식은 향토 음식의 반열에 오르기에 부족함이 없다. 까닭은 실향에서 정착으로 이어지는 과정에서 만들어졌다는 점이 우선 이유일 테고, 그 고향으로부터 이식된 솜씨가 인천에서 제일 흔한 밴댕이와 만나, 다른 지역과는 완연히 다르게 날것으로 즐길 수 있다는 이유가 또 하나일 테다. 기름져 선도 유지가 쉽지 않은 밴댕이를 횟감으로 낙점한 까닭도 연안부두에서 냉동된 것이 아닌 싱싱한 생물을 공수할 수 있다는 이점을 살린 것이다. 물론 생물을 공수하는 일도 이 작고 연한 생선을 다치지 않게 반으로 갈라 깔끔하게 처리할 수 있는 예리한 집도(執刀)가 있을 때에만 가능할 터이다. 타고난 고장의 특색과 그 고장에 정착한 솜씨가 만난 것이니 가위 새롭게 만들어진 전통이라 할만하다.

다만 이날 찾아 아쉬웠던 점은 메뉴판에 준치회가 있었는데도 먹지 못한 일이다. 여전히 준치라는 놈은 인천 바다에서 코빼기도 보일 생각이 없는 모양인지, 일 년 중 준치가 들어오는 날은 손에 꼽는다고 한다. 그래도 시어(時魚)를 다루는 집이라서 밴댕이와 함께 출석부에 오른 모양인데 결석이 태반이라는 소식은 안타까운 일이다. 이는 밴댕이라고 예외가 아니어서 싱싱한 생물 구하기가 점점 어려워진다는 주인의 하소가 준치의 공백을 더욱 절실하게 하였다. 행여 이 밴댕이조차 귀해지면 우리는 무엇으로 배를 채운단 말인가. 하나둘, 시어를 죄다 잃어버리고 황량한 바다와 빈껍데기 어물전을 기웃거리게 될 미래 세대를 볼 낯이 없겠다. 하지만 이보다 더욱 절실한 사정은 옛 맛을 그리워하는 세대에게 그리 남은 시간이 많지 않다는 절박함에 있다. 이는 밴댕이회를 내는

이 집이 실향민 출신이라는 연원과도 무관하지 않다. 당연히 인천과 지척인 황해도를 고향으로 두신 분들이 이곳을 자주 찾는 것이다.

이제는 유명해져서 젊은 층도 제법 찾는다고는 하지만, 이곳을 오래도록 내왕하시는 분들께는 이런 집이 더욱 각별할 수밖에 없다. 주인께 사연을 들으니, 이 집에서는 '찾지 못하는 그릇'이 몇 개나 있다고 한다. 이승에서의 삶이 다되어 마지막으로 드시고 싶으신 것이 있으시냐고 자식들이 물으면, 이 밴댕이회를 먹고 싶다고 하신 분들이 계셨던 모양이다. 까닭에 부탁을 받은 주인이 그릇째로 포장을 하여 보낸 것이다. 이승과 하직하는 순간 드셨던 것이니, 보잘것없는 밴댕이회가 삶의 마지막을 배웅해주는 음식이었던 셈이다. 고인이 드신 접시를 다시 돌려주지 못하고, 주인에게 그 부채 의식을 말할 때마다 주인도 그 접시를 돌려주지 말라고 하였음은 물론이다.

이 삶의 마지막 길을 배웅하는 절실한 이야기를 듣고 나니, 문뜩 천상병 시인의 아슴푸레한 그림 한 폭이 떠오른다. 시인의 「귀천」이라는 작품에는 삶의 마지막을 저녁노을과 노는 소년 시절의 모습으로 노래한다. 나는 이 구절을 처음 읽어주셨던 선생님 말씀이 아직도 생생히 기억난다. 그것은 가난에 대한 이야기였다. 삶의 마지막을 노래하는 순간임에도 마치 순진한 소년의 목소리와도 같다고. 그런데 '노을빛과 단 둘이서 노는' 그 외로운 소년은 누구일까? 아이들은 하루 종일 친구들과 놀다가도 노을이 질 때면 저마다 밥 먹으라는 엄마의 목소리에 하나, 둘 집으로 돌아간다. 그러니 노을빛과 단둘이서 노는 아이는 저녁밥이 없거나 저녁밥을 차려줄 엄마가 없는 쓸쓸한 처지인 셈이다. 삶의 마지막 길에 가장 가난하고 쓸쓸했던 순간을 소중히 추억하고 따뜻하게 안아주는 이 노래는, 마지막 식사로 보잘것없는 밴댕이회 한 접시를 찾는 마음과 다를 바

없다. 가난하여 기름기가 간곡하였던 시절 허기진 배를 채워줬을 그 비릿한 생선은 어떠한 화려한 음식으로도 대신할 수 없을 것이다. 배웅은 사람이든 음식이든 가장 소중하고 절실했던 존재에게 어울리는 자리이기 때문이다.

이런 음식을 마지막에 드셨노라고 다음 세대에게 이야기를 대물림하는 것이야 말로 끊어져서는 안 될 전통이다. 나 역시 할머니로부터 그 간곡했던 기름기에 대한 사연과 맛을 대물림받았기에 주인의 사연이 무엇인지 알 만하였다. 이 작은 짐승의 기름진 뱃속에 담길 사연은 또 얼마나 많고 풍성할 것인가. 나는 이야기를 들으며 문뜩 내가 아는 처녀가 생각났다. 황황히 치솟는 숯불에 생선을 굽던 연백 처녀가 몹시도 그리워졌던 것이었다. 눈앞에 자욱한 연기도 없건만 자꾸만 눈이 아려오는 밤이었다.

밴댕이회와 회무침

밴댕이회는 싱싱한 생물이어야 비린내가 나지 않는다. 그래서 예전에는 일부러 전화를 해서 생물이 들어온 걸 확인하고 갔다. 단골집이 아니면 가능하지 않았으리라. 금산식당의 밴댕이회는 유난히 깔끔하다. 기름진 밴댕이의 선도를 유지하기 위해 차가운 옥돌 위에 내어놓는데, 한 쌈 푸짐하게 입에 넣었으니 약주 한잔하지 않을 수가 없다.

회무침 맛은 하고 묻는다면? 개인적으로 비법을 전수받아 서울에다 체인점을 내고 싶다는 꿈을 꾸기도 했으니 무슨 말을 하겠는가. 아, 같이 반찬으로 나오는 황게 간장게장도 밴댕이 못지않아 단골들이 있을 정도이다.

꽃게

꽃게과에 속하는 갑각류.

형태는 옆으로 매우 긴 마름모꼴의 아래위 모서리를 끊어버린 모양이다. 큰 것은 갑각의 길이 10㎝, 너비 22㎝에 달하며 이마에 3개의 톱날과 같은 돌기가 있다. 갑각의 앞쪽 양옆 가장자리에는 각각 9개의 톱날 모양을 한 돌기가 있는데 맨 뒤의 한 개는 매우 길다. 양집게다리는 크고 길며 가시를 가지고 있고 억세게 생겼다.

네 쌍의 걷는 다리 가운데에서 맨 뒤의 것은 납작하여 헤엄치기에 알맞도록 되어 있다. 등면은 보통 초록색을 띤 연한 청색이지만 진한 청색을 나타내는 것도 있다.

산란기는 5~10월이며 2년생 한 마리의 산란수는 2만 400개나 된다. 우리나라에서는 동해의 중부 이북을 제외한 전 연안에 분포하며 특히 서해 연해에서 많이 생산된다.

꽃게는 찌거나 찌개를 끓이거나 게장을 담가 먹는다. 꽃게는 중요한 수산자원이며, 국내 소비량이 많을 뿐만 아니라 활어 수출 품목으로서도 매우 중요하다.

미추홀의 꽃게를 만나다

"저희 친정어머니께서 전라도 부안에서 홍어, 상어 장사를 했어요. 어머니한테 15살 때부터, 홍어를 면도칼로 질러서 껍질을 까는 걸 배웠거든요. 인천으로 시집와서는 안 해본 것 없이 여러 장사를 하다가, 선학동에서 산어집을 했죠." (유수연)

"그때 경력을 살려 어머니가 삭히지 않은 홍어만 해봐라 해서 제가 전수를 받았고, 간장게장이나 양념게장 같은 거는 제가 레시피를 개발을 했죠." (김윤미)

"산지 접근성이 가까우니까, 연평도산 꽃게를 옹진 수협에서 선별을 해서, 저장을 하고 있어요. 진도에서 태안, 여기(연평도)로 올라오면서, 알이랑 살들이 넓게 퍼져있다가 올라오면서 작어지면서 통통해지는 특성이 있고요. 연평도가 꽃게 서식지로 적합한 이유가 물살이 쎄서라고 선조 분들이 이야기 하시더라고요." (김윤미)

- 김윤미(30대, 제철홍어무침꽃게장 사장),
유수연(60대, 김윤미母)의 인터뷰 중 -

제철홍어무침
꽃게장

· 주요메뉴 : 홍어무침정식, 간장게장정식, 양념게장정식, 꽃게탕, 꽃게무침 외

· 위치 : 용일초등학교 오른쪽 큰 길가

갑주에서 꺼내주는 모정의 속살

5월 저녁이면 모란이나 장미 등속이 숨 막히도록 붉게 벙그러진다지만, 어린 시절 나의 눈에는 그것보다 더 탐스러운 물건이 있었다. 식구들이 저녁상에 둘러앉으면 꽃게는 그 이름값을 톡톡히 하였다. 돌처럼 창백한 회색빛 갑주(甲冑)가 익어가며 붉은 자태로 변해가는 모습은 어린 눈에는 차라리 마술에 가까운 것이었다. 흡사 꽃잎이 익어가듯 붉게 돌변한 껍질을 버그러뜨리면 또다시 그 안에서 주황빛 장들이 쏟아져 나오며 어린 나의 후각을 강하게 자극하였다.

단지 익히는 것만으로 이렇게 빛깔과 향기가 돌변하는 음식은 꽃게찜이 단연코 으뜸이 아닐까 한다. 물론 꽃게라는 말의 어원이 바닷가에 툭 튀어나온 지역인 '곶'에서 유래되었다는 설이 있다지만, 붉은 껍질과 흰 속살의 대비 그리고 그 가운데 꽃술처럼 가득 찬 황장은 차라리 꽃대궁에 가깝게 보인다. 그러니 굳이 '꽃'게라는 어여쁜 이름에 대고 '곶' 게라는 본명을 들이대는 것은 전혀 마진이 남지 않는 섭섭한 장사라고 해야겠다. 맛으로 제철 음식을 고른다지만, 거리에 벙그러지는 꽃과 자태의 우열을 경쟁하는 짐승이라니, 꽃게는 그야말로

5월이 제격인 음식인 셈이다.

까닭에 오월을 만끽하기 위하여 우리는 오늘 두 모녀가 운영한다는 꽃게탕 집을 찾아 나서게 되었다. 게장과 탕을 시켜놓고 예부터 꽃게로 이름 높은 저 소래포구 이야기와, 그 소래포구 시장을 가기 위해 지나다녔던 바닷가 벼랑길 수인선 협궤 철로 이야기는 단연 화제에서 빠질 수 없었다. 나는 어릴 적이라 어머니의 손을 붙잡고 건넜다지만 연세가 지긋하신 선생들께서는 젊을 적 낭만을 들려주셨다. 그 길은 목숨을 담보로 사랑하는 사람과 손을 잡고 건너다녔던 곳이니, 사랑이란 참말 협궤선마냥 아슬아슬한 외줄 타기인지도 모르겠다. 그 목숨을 건 여정을 경험을 하고 시장으로 들어서면 펼쳐지는 게와 새우의 무진장 풍경과 생활의 흥성거림. 목숨을 건 동행이 왕성한 식욕과 생명으로 뒤바뀌는 소래포구 시장의 모습은 인천만의 독특한 체험이 아닐 수 없다.

그 협궤열차 시절만 하여도 꽃게라는 음식은 가벼운 주머니로 해결하기에는 부담스러운 것이었다. 그러니 소래포구에 잔뜩 널린 게 무더기는 더욱 이채로운 장면이 아닐 수 없었던 것이다. 하지만 그보다 이전에는 영종도 앞에서 할머니들이 큰 바구니에 꽃게를 잔뜩 쪄서 해수욕을 하던 사람들에게 팔 정도로 인천에서는 흔한 음식이었다. 특히 지금의 인천역을 하인천역이라 호명하던 시절, 게는 서민들의 가장 흔한 밥반찬이었다. 당시에는 일 년 내내 알을 품고 있는 게를 '두랑게'라 불렀다. 흔히 새끼를 낳지 못하는 암소를 '두랑소'라 부르는데, 인천 앞바다에 잡히는 게들은 일 년 내내 장이 차 있다고 하여 붙은 이름이 바로 두랑게이다.

이 두랑게를 간장도 귀하던 시절이니, 드럼통에 가득 쌓아놓고 소금물에 절

여놓으면, 도시락통에 밥만 담아온 노동자들이 너도나도 도시락 뚜껑에 한 마리 씩 담아가서 반찬 소용을 하였다. 비릿한 내장으로 노동의 원기를 북돋는 소중한 음식이었던 셈이다. 그러니 원래 인천 게장의 한 원형은 지금처럼 간장과 온갖 재료가 들어간 값비싼 음식은 아니었던 것이다. 가장 간단한 소금물로 짜게 절여 먹던, 게장이 아니라 '게젓'에 가까운 것이었다. 비릿하고 달큰한 그 살점은 모두 생활의 소용 그 이상도 이하도 아닌 꾸밈없는 실용 그 자체였다.

그런데 오늘 우리가 찾은 가게의 주인은 그런 게젓과도 같은 풍모의 분이셨다. 딸에게 삶의 방편을 전수해주기 위해 자신의 속살을 내어주시는 분이었던 것이다. 게장이나 꽃게탕이야 워낙 미식으로 이름 높은 음식이라 당연히 나이가 지긋한 주인이 운영하실 줄 알았는데, 음식점에 들어서자 당찬 삼십대 젊은 사장이 우리를 맞아주셨다. 그래 그 내력을 물어보니, 젊은 주인은 인천 토박이이고, 음식을 전수해주신 어머니는 전라북도 부안 출신이시란다. 홍상(홍어와 상어) 장사를 하셨던 어머니에게 음식을 전수 받고 이제는 다시 그 음식을 딸에게 대물림해준 것이 이렇게 장사의 든든한 밑천이 된 것이었다.

그래서일까, 이 집은 게장과 홍어를 같이 파는 독특한 업태를 선보였다. 통상 이런 꽃게 음식점이라고 하면 인천에 워낙 충청도 내력의 사람들이 많으니 으레 주인은 태안이나 서산 출신인가 싶은데, 꽃게 옆에 떡하니 붙어 있는 홍어 간판이 두 모녀의 내력을 그대로 말해주는 것이었다. 열다섯 살 때부터 면도칼로 홍어 껍질 까는 것을 배웠다는 주인의 어머니는 인천에서 온갖 삶의 풍상을 다 겪으신 모양이다. 먹고 살기 위해 아이를 가진 몸으로 검암에서 모심기까지 하였다고 하니, 그 어머니의 삶이란 그 특유의 표현을 빌리자면 이른바 '탈탈길 인생'이었던 것이다. 그러면 이 탈탈길이란 무엇이냐. 전북 부안에서 인천 구월

동으로 시집을 왔을 당시에는 아스팔트는커녕 자갈로 된 길이 전부였던지라, 이 자갈길을 탈탈길이라 부른 것이다. 여전히 보릿고개를 넘기지 못했던 시절이었다고 하니 인천에서의 삶이란 자갈길, 말 그대로 탈탈길의 연속이었던 것이다.

그런데 이제는 장성한 딸이 삶의 방편으로 음식점을 열게 된 것이다. 그리고 음식 장사부터 안 해본 것이 없는 어머니가 그 뒷일을 도와준 덕분에 무사히 가게는 성업 중이란다. 비록 꽃게를 경매부터 시작하여 능숙하게 매입하고 다루는 일은 젊은 주인의 몫이요, 요즘 사람의 입맛에 맞게 게장의 양념을 연구한 것도 딸의 성취라지만, 이 탈탈길 어머니의 노하우야말로 이 집 음식이 지닌 깊은 진미가 아닐까 한다. 아닌 게 아니라, 꽃게탕과 게장도 미식에 값하는 맛이었지만, 밑반찬으로 내어준 조기 한 마리도 간이 삼삼하여 입에 붙는다. 특히 여기서 먹어본 홍어찜은 삭히지 않은 암놈으로만 골라 절제된 양념으로 쪄내는데, 그 부드러움이 특미라 권할만 하다. 과연 이런 음식은 젊어서 홍상 장사로 홍어 손질에 도가 트신 어머니의 관록이 묻어난 음식이 아닐 수 없다.

그래서인지, 젊은 주인도 탈탈길 어머니만큼이나 왕성한 생활력의 소유자였다. 일 년 치 꽃게 수매부터 그물 떼기 작업까지 직접 다한다는 말에는 자못 자신감이 묻어 있었다. 그 미더움을 좀 더 알아보려고, 꽃게 값이 너무 비싸 먹을 수가 없다는 볼멘소리를 슬쩍 해보았다. 작년 2020년도는 가뜩이나 비싼 꽃게가 유래 없이 고가에 시장에 나왔기에 먹고 싶어도 보통 사람 주머니로는 언감생심이었기 때문이다.

그런데 젊은 주인은 여기에 명쾌한 답을 주었다. 이유는 놀랍게도 코로나 때

문이란다. 보통 우리가 쓰는 꽃게잡이 그물은 중국에서 만드는데, 사실 중국도 이 그물 작업을 북한에 하청을 주었던 것이다. 그런데 작년 코로나 사태가 터지고 나서, 중국은 물론이요 북한 역시 빗장을 더욱 굳게 닫아버렸으니 선주들은 그물을 구할 수 없어 울며 겨자 먹기로 조업을 포기한 것이었다. 코로나라는 고약한 역병 덕분에 저 연평 앞바다의 꽃게들은 활개 치며 천수를 누렸겠지만, 서민의 식탁은 더욱 야위게 된 것이다. 여러모로 2020년은 코로나를 빼고는 말할 수 없으니, 꽃게의 수명과 가격마저도 코로나 국면이었던 셈이다.

그리고 이러한 점은 여기라고 예외일 수 없었을 텐데, 음식점 한구석에 잔뜩 쌓인 포장 박스를 통해서도 능히 짐작할 수 있었다. 꽃게란 어떤 음식인가? 맛은 있어도 친하지 않으면 도저히 한 상에서 같이 먹기 힘든 음식이 꽃게이다. 두 손으로 잡고 껍질을 바르고 살점을 입으로 빨아야 하기에 역시 어색한 사람끼리는 쉽게 먹을 수 없는 음식이다. 반대로, 꽃게를 함께 먹을 수 있는 사람이라면 말 그대로 흉금 없이 정답게 지내는 사이라는 역설도 통한다는 의견에 우리는 무릎을 쳤다. 그래서일까, 전염병이란 인간의 친밀감과 정다움을 매개로 더욱 기승을 부리는 고약한 놈인지라, 이 집도 오월 게맛이 서러울 정도로 손님이 많지는 못했다.

하지만, 배달과 방송 판매까지 판로를 알아보며 가게를 운영한다는 젊은 주인의 말을 듣고는 과연 탈탈길 어머니의 딸이라는 생각이 들었다. 그렇게 어머니가 전수해준 것은 음식의 맛만이 아니라, 어려운 탈탈길을 헤쳐 나가는 지혜까지 포함된 것이리라. 그러기에 나는 전면에 나서 당차게 장사를 하는 젊은 주인도 미덥지만, 소금물에 절여 짠내 나는 실용을 맛보여준 '게젓' 같은 풍모의 어머니가 한층 이 가게를 든든히 받쳐준다는 생각을 할 수밖에 없었다. 때로는

의견이 맞지 않아 주방에서 덜그럭거리는 소리가 들릴 때도 있다지만, 이런 것이야말로 모녀가 보여줄 수 있는 진정한 팀워크일 것이다.

생각건대, 아이 적 꽃게는 벙그러지는 꽃처럼 아름다운 음식이었지만, 한편으로는 조금은 아릿한 음식이기도 하였다. 집게발 속의 살이 더욱 달큰하다며 어머니는 늘 날카로운 집게를 바르기에 여념이 없으셨다. 그리고 그 한 줌도 안 되는 살을 악착스레 받아먹는 사이에 나는 수염이 나고 염치라는 것을 조금 배우게 되었다. 단단한 갑주를 벗겨내고 연한 속살을 꺼내주는 동안, 당신은 그 날카로운 집게와 씨름하셨다는 생각을 하면 내 유년의 꽃게 맛에는 달보드레하면서도 조금은 아릿한 맛이 숨어있다.

하물며 탈탈길을 걸어오며, 온갖 풍상을 견뎌온 경험을 전수해주신 저 주인의 어머니는 그야말로 게젓의 풍모 바로 그것일 테다. 단단한 제 갑주에서 가장 실하고 달큰한 살점을 자식에게 떼어 먹이는 무쇠 같은 집게 손. 억척스럽지만 그만큼 자식에게는 보드라운 속살을 내어주는 것이니, 오월 꽃게가 꽃처럼 아름답다고 하여도 이 어머니가 꺼내주는 성찬(盛饌)에는 도저히 견주지 못할 것이다.

좌 양념게장 우 간장게장

꽃게가 내어주는 저 속살을 한 움큼씩 발라주는 것을 마다 않는 일행을 손을 떨치지 못하고 받아 먹다 보면 어느새 비어버린 밥그릇을 쳐다보다 주인장을 부른다. 그리고는 '여기 밥 한 그릇 더 주세요'라고 외친다. 게딱지는 가장 이쁜 사람 몫이다.

꽃게탕의 단맛

속 꽉 찬 큼지막한 꽃게가 들어간 꽃게탕은 별다른 재주를 부리지 않아도 그 단맛이 일품이다. 값비싼 킹크랩이나 랍스터의 쩍쩍한 맛은 꽃게맛을 따라오지 못한다. 센스있는 주인장은 레몬을 살며시 넘겨준다. 꽃게의 비린 냄새는 그 어떤 갑각류보다 쉽게 지워지지 않기 때문이다.

조기

민어과에 속하는 바닷물고기의 총칭.

참조기·보구치·수조기·부세·흑조기 등이 이에 속하지만, 대개는 참조기를 의미한다.

몸이 길고 옆으로 납작[側扁]하며, 꼬리자루가 가늘고 길다. 등지느러미 연조부와 뒷지느러미에 거의 연변(緣邊)까지 비늘이 있다. 몸길이는 30㎝ 내외이다.

겨울에 제주도 서남방, 상해 동쪽의 난해(暖海)에서 월동한 뒤 북상하여 3월 하순에서 4월 중순경에 위도 칠산탄(七山灘) 부근에 이르고, 4월 하순부터 5월 중순 사이에는 연평도 근해에 이른다. 6월 상순경에는 압록강 대화도 부근에 이르고, 하순에는 발해만에 도달하여 천해 간석지에서 산란하는 것으로 추정하고 있다.

회유할 때 개구리가 떼를 지어 우는 것 같은 소리를 내면서 물 위로 튀어 오르는 습성을 지니고 있다.

과거에는 자원이 풍부하였으나, 지금은 남획으로 참조기를 비롯한 조기류의 자원이 감소일로에 있어 조기값이 금값으로 뛰고 있는 실정이다.

미추홀의 **조기**를 만나다

"아기 아빠랑 같이 흑산도가 고향이에요. 아기 아빠가 배를 타다 보니까 인천까지 오게 됐지. 88년도에."

"우리는 직접 배에서 잡아 오니까. 우럭이나 장어, 전복 같은 거는 동생이 사업을 흑산도서 해서 거기서 올라와요."

"김치하고 젓갈만 기본으로 나오고, 음식이 매일 달라요. 사람들은 뭐도 해달라 그러는데, 아이 아빠가 갖고 오고 싸게 살 때 그런 것만 하지, 아무 때나 사다 쓰지는 않아요."

"조기가 좋으면 조기 자체에서 단맛이 나요. (매운탕에) 조선 된장 조금 쓰고, 멸치 액젓, 마늘 좀 많이 넣고. 무 들어갔죠, 쑥갓 들어가고."

- 이금자(1958년생, 홍어전문점 사장) 의 인터뷰 중 -

홍어전문점

· 주요메뉴 : 간재미 찜·무침, 꽃게무침, 갈치조림 외

· 위　치 : 용현동 토지금고시장 공영주차장 인근

· 특이사항 : 홍어를 주로 하는 집이지만, 특별히 부탁하여 조기매운탕을 맛볼 수 있었다.

흑산 사랑방에서 끓여주었던 조기 매운탕

바야흐로 봄을 알리는 철쭉이 저 남도로부터 북상하면, 그에 뒤질세라 바다에서도 맹렬히 뒤쫓아 올라오는 놈들이 있다. 볼록한 배에 누런빛을 띄고서 올라오는 조기 떼, 특히 오월에 잡히는 '오사리'는 단연 서해에서 가장 사랑받는 어물일 것이다. 겨우내 움츠렸던 몸도 향긋한 봄나물과 오사리의 다디단 내장을 먹으면 비로소 개화하는 기분이 든다. 어릴 적에는 오사리 알배기가 밥상에 올라오면 철없이 뱃속의 알만 골라 먹곤 하였는데, 어느 사이엔가 내장부터 먹게 되었다. 그 비릿하면서도 배치근한 맛은 육류의 내장과는 또 다른 별미여서, 기름진 어복(御服)을 탐욕스레 먼저 헤집는 것이다.

이는 비단 생물이나 염장 조기만이 아니라, 굴비에도 해당된다. 뱃속의 기름과 내장이 삭을 정도로 바싹 마른 굴비는 그 살결로 기름이 고루 스며 씹을수록 고소하다. 예전에는 이것을 익히지 않고 북어마냥 북북 찢어 반찬이나 안주로 소용하였는데, 이제는 굴비 자체를 만나기도 어렵다. 염도가 높은 생선을 꺼릴뿐더러, 사람들이 굴비 자체를 조기와 혼동하는 까닭도 있을 터이다. 그러니 굴비 한 마리 새끼줄에 걸어놓고 눈요기로 반찬을 대용하였다는 저 자린고비

의 신화도 끝장난 것이다. 고약한 구두쇠의 이야기라지만, 이제는 수입 조기가 지천이요, 소비가 만능이라 부추기는 세상에서, 예전 명성에 비하면 조기라는 녀석도 홀대받는 서러운 족속으로 전락하였다. 하물며 의사 선생님께서는 중금속을 경계하라며 아예 내장은 손도 대지 말라고 경고를 하시니, 조기 내장을 꺼내먹을 때마다 은근히 마음이 뻐근하다.

어찌하였든 서해의 어물과 인천사람을 논하는 이 모임에서 조기를 빼놓을 수는 없는 노릇인데, 막상 조기나 굴비를 제대로 해줄 수 있는 집을 찾을 수 없었다. 어족의 흥망성쇠를 절감할 수밖에 없는 찰나, 따로 부탁을 하면 국산 조기를 가져다 음식을 내주시는 집을 찾게 되었다. 기실 여기는 홍어를 전문으로 하고 민어와 장어를 함께 다루는 집이라 조기 매운탕을 요구하는 것은 퍽 결례라는 생각이 들어 내키지 않았다. 그런데 알고 보니 이러한 요구가 가능했던 까닭은 이 집만이 가지고 있는 아주 독특한 업태 때문이었다.

본디 여주인께서 운영하시는 이 가게는 1988년 고향인 흑산도(전라남도 신안군 흑산면 수리)에서 인천으로 자리를 틀게 되면서 시작되었다. 남편은 여전히 목포에서 조업을 하기 때문에, 그 바다에서 건진 어물을 팔다 보니 자연스레 인천으로 양주(兩主)가 올라오신 것이다. 한편 뱃전의 해산물을 직접 공수할 수 있으니, 흑산도 홍어로부터 시작하여 조기나 꽃게 등 귀한 재료를 반찬으로 아낌없이 쓸 수 있는 특장도 확보하게 되었다. 심지어 밑반찬 중에는 톳이나 바위에서 채취한 미역줄기까지 섬사람이 아니고서는 쉽사리 구할 수 없는 것들도 있다. 하지만 무엇보다 이 집이 독특한 것은 바로 이곳이 흑산도 사람들의 사랑방과 같은 역할을 하기 때문이다. 해마다 인천에 사는 흑산도 출신 사람들이 향우회를 하면 기백명이 모인다는데, 그 규모도 상당하거니와 그때마다 음

식을 공수해내는 주인의 수완과 능력도 놀라울 따름이다. 그러니 여기는 홍어 전문점이라고는 하지만 정해진 메뉴 외에도 고향 사람들이 알음알음으로 찾아와서 음식을 부탁해 먹는다. 때마침 우리도 아는 분이 있어 넌지시 조기를 부탁드렸고, 허락해주신 주인 덕에 인연을 철면피 삼아 조기 매운탕을 맛보게 된 것이다.

그런데 막상 상을 받아보니 조기 매운탕 상이 아니었다. 얼마 전 이준익 감독의 영화 <자산어보>를 보며 흑산도는 어물이 과연이구나 싶었더니, 우리가 받은 상이 바로 '어보(魚譜)' 그 자체였다. 함께 딸려온 굴, 꽃게, 전복, 황세기젓에 귀한 홍어애까지 접시가 주르르 깔린다. 오징어 정도만 숙회요, 나머지는 젓갈이나 무침, 푸성귀 섞은 반찬으로 내주시는데, 여기가 달래 흑산도 사람들의 사랑방이 아니었다. 모두 향토색 짙은 음식으로만 사람들을 모으고 있었던 것이다. 그래 짐짓 주변 손님상을 살펴보니 모두 이런 모양새였다. 그리고 더 재밌는 것은 손님들의 행동이었다. 음식을 먹다 모자라거나 아쉬우면, 혼자 일하는 주인에게 더 가져다달라 요구하는 것이 아니라, 주방 앞까지 와서 받아 가거나 숫제 직접 퍼가기도 한다. 음식점에서 주방이란 엄연히 금단의 구역이요, 그 집의 비법부터 치부까지 속속들이 사정이 녹아 있는 곳이라 그 문턱을 감히 허락하지 않는다. 그런데 여기는 그 경계마저 희미하다 못해 반쯤 허물어졌다. 심지어 식사와 술을 하고서 아예 하룻밤 묵고 가는 손님도 있다고 한다. 이쯤 되면 사랑방이 과장이 아니라, 음식점보다 그 정체성을 더 잘 드러내 주는 말이라 해야겠다.

그러니 이렇게 흥성이는 가게에 들어오면, 머뭇거리는 것이 민폐이고 손해이다. 더 가져다 먹고 흠뻑 취하는 것이 주인과 손님 자리의 경계가 모호한 이 집의 룰을 준수하는 것임을 단박에 알아차릴 수 있었다. 때마침 주인이 공수해

다 주신 조기도 어복이 실하여 자작한 매운탕 국물 또한 흡족하였다. 조기의 경우 국물을 많이 잡지 않고 조림과 찌개의 중간 형태로 끓여야 제맛인데, 전라도 분답게 집된장으로 간을 하고 양념을 아끼지 않아 한층 입맛을 돋우었다. 조기 살이야 워낙 달고 얕은맛이 좋다지만, 카드뮴이니 하는 중금속을 경고해주신 의사 선생님 말씀은 아예 잊고 당장 내장부터 찾을 수밖에 없었다.

특히 무엇보다 내가 여기서 반갑게 먹은 것은 조기의 사촌뻘 되는 황세기로 담근 젓이었다. 조기야 제수어(祭需魚)로 이름 높았던 생선이라, 예전 서민의 가정에서는 이 황세기가 조기 대용품이었다. 어릴 적 할머니께서 쌀뜨물이나 야트막하게 받아 연한 홍고추만 넣고 별다른 양념 없이 염장 황세기를 쪄주신 기억이 새록하다. 홍고추에서 지질지질 붉은 즙이 배어 나오면 그 향긋한 향이 황세기살과 어우러져 얼마나 달고 맛있었는지 모른다. 또 여기서 내준 것처럼 곰삭혀 먹는 황세기젓은 배치근한 맛으로는 단연 으뜸이어서, 밥과 함께 먹어도 좋지만 비린 것을 즐기시는 어른들은 설렁탕 따위의 탕반과 곁들여 드시기도 하였다. 더운 국물에 젓갈의 향이 더욱 물큰하게 올라오는 그 풍미를 만끽하는 방법이다. 여기서 내준 황세기젓은 다른 찬거리나 안줏거리 중에서도 단연 특선이었는데, 주인께 여쭈어보니 참쌀풀로 맛을 낸다 일러주셨다. 진한 양념이 젓갈에 착 달라붙기도 하였거니와, 참쌀이 생선 살과 함께 삭아 과숙성된 맛이 단연 일품이었다.

색깔이 강하고, 취향이 더없이 독특한 음식의 매력. 대중을 아우를 수는 없지만 고향 사람이나 음식의 추억을 가진 사람들에게는 더없이 살가운 음식이 이 집의 특장이다. 사정이 이러하니 손님들 간에도 격이 없다. 가령 홍어를 먹고 싶어 찾아온 손님 중에 일행이 어물을 아예 싫어하는 경우 자기들끼리 고기

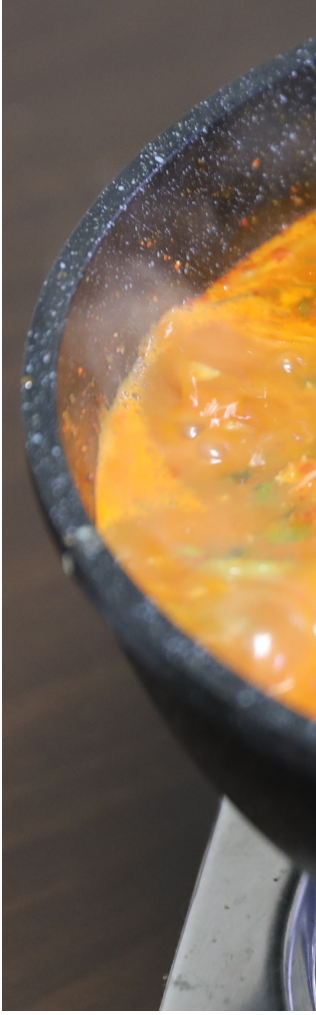
를 끊어다 이 자리에서 구워 먹기도 한단다. 메뉴에도 없는 재료를 사다 먹지만 주인도 그것을 말릴 생각이 없나 보다. 심지어 고기를 사와도 조금 넉넉하게 사오는 것이 이 집 손님들의 눈치라, 제 상에서만 먹지 않고 다른 테이블까지 몇 점 보시를 한단다. 그러면 받은 쪽에서도 자신들이 먹고 있는 민어며 꽃게를 답례로 넘겨준다. 계산 방법도 기이하다. 정가가 엄연히 붙어있지만, 양껏 가져다 먹고 계산할 적에는 손님이 그 어림으로 주인에게 얼마쯤 답례를 하는 모양이었다. 이쯤 되면 자본주의의 룰 따위 여기서는 무용에 가깝다 봐야겠다. 유난히 이 집이 흥성이는 이유는 이러한 연유에서였다.

문뜩 나는 이 흥성이는 가게 안에서 조기찌개를 뜨며, 아까 언급한 영화 <자산어보>의 한 장면이 떠올랐다. 천주교 박해 시절 죄를 입고 유배를 떠나던 정약전, 정약용 형제의 모습이 그것이다. 형인 정약전은 저 흑산으로 가야하고, 동생인 정약용은 강진으로 가야 하기에 두 형제가 나주 '율정점'에서 형제로서 마지막 하룻밤을 보낸다. 그 애틋한 이별의 순간 정약용이 흑산으로 가는 형을 염려하며 쓴 시가 바로 「율정별리」이다.

茅店曉燈靑欲滅 초가 주막 새벽 등불 얄푸르니 잦아드는데
起視明星慘將別 일어나 샛별 보니 닥친 이별 참담하구료
脉脉嘿嘿兩無言 조용히 미소 지으며 우리 둘 다 말 없기에
强欲轉喉成嗚咽 목소리 가다듬다가 설움에 흑흑거려요
黑山超超海連空 흑산은 아득하여 수평선 하늘에 잇닿는 곳
君胡爲乎入此中 형님은 어찌하여 그 안으로 가신단 말이오
(정약용, 「율정별리 중」)

정씨 형제들에게는 나주 율정점이 별리의 장소요, 흑산은 그리움조차 차단시키는 절도라지만, 이 집에서는 오히려 그것이 전도되어, 인천 살이가 흑산의 향수와 그리움을 불러오는 모양이다. 그러니 이 마음의 벽을 허무는 하룻밤 흥성거림이란, 오랜만에 만난 흑산의 향수가 짙게 묻어있을 수밖에 없다. 단순한 술추렴의 왁자지껄이 아니라, 가난했던 시절 흑산을 떠난 사람들의 회포와 추억이 술기운을 빌려 터져 나오는 것이다. 주인도 가장 즐겁고 뿌듯한 일이 여기서 흑산 사람을 만나 옛 기억을 더듬는 것이라 한다. 말하자면 여기는 흑산도 사람들에게 인천판 '율정점'인 셈이었다.

그렇다고 이런 정겨운 곳이 나 같은 인천 토박이 '외지인'을 밀쳐낼 리 만무하다. 손 크게 내어주는 음식에 사정을 두지 않으니 나 역시 잠시 흑산의 품에 안겨본 밤이었다. 이런 특이한 곳도 있었구나. 허름한 시장 골목 한편에서는 섬 하나가 늦도록 밤을 지새우고 있었다.



조기매운탕

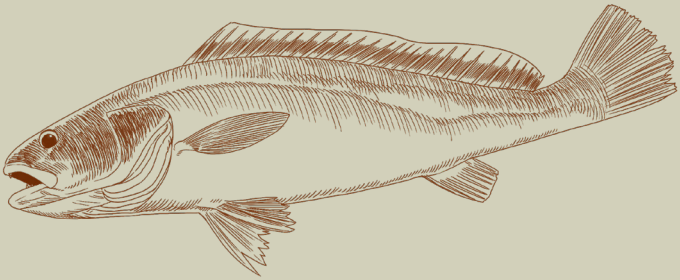
예전에 그 많던 조기매운탕집이 다 사라졌다. 냉장 시설이 발달되지 않았을 때는 천일염으로 재놨다가 해풍에 말린 씨알이 제법 굵은 굴비 구이를 꽤나 먹었는데 이제는 가격이 천정부지로 올라 굴비조차 먹기가 쉽지 않은 시절이다. 그래서 특별히 부탁해서 조기매운탕을 먹었는데 생물이다 보니 그 담백한 맛에 정신없이 들이켰다. 재료가 싱싱하면 모든 것은 맛있다는 말을 실감한 날이다.

Bon
Appétit

도대체 반찬이 몇 가지여?

줄줄이 깔린 반찬 종류만 해도 20여 가지는 되는 것 같다. 파래무침, 굴무침, 파김치, 꼴뚜기볶음, 고추조림, 꽃게무침, 멸치볶음, 전복오징어조림, 황세기젓갈, 조기구이, 홍어애 등 육군과 해군이 주를 이룬다. 이 중에 황세기젓갈에 꽂혀 집에 가져와 입맛이 떨어질 때마다 조금씩 떠서 밥에 비벼 먹고 있으니 홍어전문점에 저절로 발길이 가는 것은 인지상정이리라.

민어



민어과에 속하는 바닷물고기.

몸은 옆으로 납작[側扁]하고 아래턱은 위턱보다 짧으며, 턱에 2쌍의 구멍이 있다. 꼬리지느러미는 길고 참빗 모양을 하고 있다. 몸빛은 등 쪽이 회청색이고, 배 쪽은 연한 흰빛이다. 몸길이는 90㎝에 달한다. 우리나라 서·남해에 분포하며 동해안에는 없다. 경기도의 덕적도 연해와 전라도의 신도 연해에서 많이 잡힌다.

민어는 옛날부터 우리 민족이 좋아하는 물고기이며, 그 어업의 역사도 깊다.

정약전(丁若銓)의 『자산어보(玆山魚譜)』에 민어에 대해 다음과 같이 기술하였다.

"큰 것은 길이가 4, 5자이다. 몸은 약간 둥글며 빛깔은 황백색이고 등은 청흑색이다. 비늘이 크고 입이 크다. 맛은 담담하고 좋다. 날 것이나 익힌 것이나 모두 좋고 말린 것은 더욱 몸에 좋다. 부레로는 아교를 만든다. 그 알주머니는 길이가 수 자에 달한다. 젓갈이나 어포가 모두 맛이 있다."

미추홀의 **민어**를 만나다

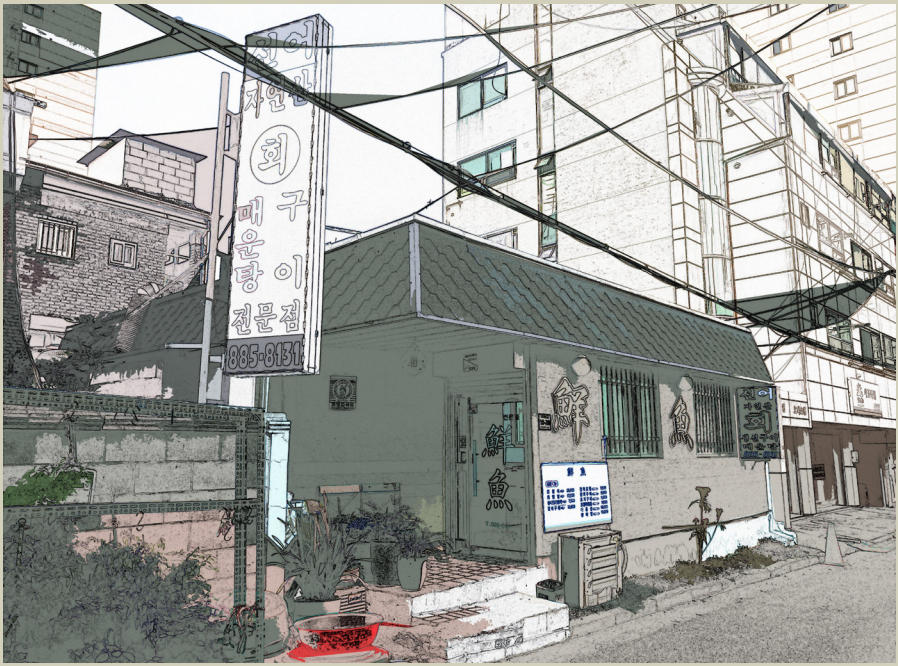
"고향이 전라남도 여수입니다. 1999년에 신랑 따라서 사업차 인천 오게 된 거죠. 아무래도 어려서부터 먹고 제가 특별히 배운 것도 아니고, 어떻게 하다 보니까 2001년도부터 식당 하게 됐는데 제가 먹고 자란 그대로 하죠."

"어려서부터 양식 고기를 먹어본 적이 없어서, 고기만 봐도 양식인가 수입인가 구분이 돼요. 생선을 잡아 놓고 보면 살성, 색깔부터가 달라요. 기름기도 있고 틀려요. "

"민어는 제가 볼 때는 특별히 맛있는 생선이라고 알고 있어요. 확실히 회는 민어가 맛있는 것 같아요. 광어, 우럭에는 회를 뜨면 층이 있어요. 그런데 민어는 내장에만 층이 있지 살에는 없어요. 탕을 끓여도 사골 못지않게 구수한 맛이 우러나잖아요. 비싼 만큼 값어치를 하는 것 같아요."

- 윤선희(1961년생, 선어 사장) 의 인터뷰 중 -

선
어



· 주요메뉴 : 자연산 계절회 민어, 우럭, 광어, 농어, 도다리
회정식, 회덮밥, 매운탕, 생선구이, 생선조림 외
· 위치 : 숭의동 (구)장안예식장 인근

주인(主人)의 마음이란 무엇일까, 민어를 다룰 수 있는 자격

여름이면 어물전에 뭇 생선이 그 미끈한 몸매를 과시하며 즐비하게 깔려 있어도 단연 이목을 끄는 놈은 따로 있다. 선도를 과시하기 위해 물을 뿌려 광택을 일부러 발산하는 여느 생선과는 달리, 마치 욕탕에라도 들어가 있는 것 마냥 풍만한 몸을 얼음 자갈에 반쯤 담그고서 지그시 누워있는 민어의 위용은 단연 압권이다. 기실 대부분의 생선은 찬 바람이 불어야 기름이 차며 맛이 든다. 까닭에 여름에 물건을 팔기 위해서는 애써 번들거리는 몸을 선전해야 하기에, 상인들은 생선에 물을 들이붓는다. 하지만 역시 여름이 제철인 놈은 다르다. 오히려 수북이 쌓인 얼음 따위는 아랑곳하지 않고 높은 몸값으로 저를 채갈 임자를 도도하게 기다리고 있으니, 민어(民魚)는 '서민의 생선'이라는 기만적 이름으로 주머니 가벼운 우리들의 기를 콱 눌러버리곤 한다. 아마도 날이 갈수록 점점 귀해지는 어족이라 더욱 그런 것일 테다.

해방 이전의 신문만 읽어 보아도 거의 한 해도 빠지지 않고 덕적·굴업도 일대에 몰려든 민어 떼 소식과 그 시세를 소상히 밝히고 있는데, 민어는 참조기(석수어)와 함께 서해에서 가장 주요한 어족이었다. 당시(매일신보, 1931. 8. 14)

신문에 올라온 '배따라기' 소절은 덕적군도 일대 민어잡이에 종사한 어부들의 삶을 단적으로 보여준다.

> 먹는 것은 사자(使者)밥이요
> 자는 곳은 칠성판(七星板)이다.

민어가 회귀하는 계절이면, 태풍 등의 변화무쌍한 기상으로 내일을 기약할 수 없는 어로의 삶이 열리는 것이니, 풍족하게 먹어도 그것은 저승사자가 주는 밥이요, 천애무제(天涯無際) 바다에 몸을 의탁하는 배판이 곧 관짝 너울인 칠성판이었던 셈이다. 사정이 이러하니 민어가 잡히는 곳은 돈이 잔뜩 돌고, 목숨값과 맞바꾼 돈을 좇아 온갖 위락시설이 들어섰다고 한다. 인천에 유난히 민어집이나 선어 횟집이 많은 까닭도 이 돈이 도는 틈바구니에 연루된 것이라니, 인천 앞바다에서 민어가 더 이상 잡히지 않는 요즘에는 상상하기 어려운 사정이 서려있는 것이다.

민어가 늘 여름 생선의 첫머리로 대접을 받는 이유는 물론 그 맛을 보장하는 기름기 머금은 거대한 풍채 때문일 것이다. 과거에 잡히던 민어는 요즘보다 몸집이 더 컸다고 하는데, 민어를 화통에 가득 실은 기차가 역에 들어서면, 지게꾼들이 지게에 어른 다리통보다 더 크고 굵은 놈들을 겨우 한 마리씩만 가까스로 지고서 배달하였다. 몸집이 이렇게 크고 보니 그 소용 역시 다양하였다. 꾸덕하게 말린 포는 장기 보관이 가능하여 일 년 내내 사람들에게 단백질을 공급해주었고, 황해도 등지에서는 조기와 맞먹는 제수어(祭需魚)로 대접받기도 하였다. 특히 민어는 시집가는 처녀가 있는 집에서 더욱 요긴하게 쓰였다. 부레는 아교풀의 재료였기에 혼수용 가구에 반드시 따라다니는 물건이었다. 하지만

혼례를 앞둔 여성에게 단연 중요한 것은 따로 있었으니, 민어의 비늘이 그것이다. 민어의 수놈을 수치라 하는데, 이놈들의 비늘은 단단하면서도 아름답기에 손도끼로 조심히 패어 골무로 만들었다. 이 민어 골무는 골무 중에서도 가장 고급으로 치는 것이라, 시집가는 딸에게 어머니가 해줄 수 있는 가장 소중한 물건이었다. 바늘처럼 따가운 시집살이를 이 골무와 함께 버텨내길 바라는 모정이 얼마나 간절하였을지, 잔칫날 민어를 들이는 일에는 이렇게 사무치는 정도 오갔던 셈이다. 어찌 보면 민어는 이렇게 살부터 내장, 비늘까지 우리 삶에 속속들이 스며들어 관혼상제를 함께 하였기에, 서민의 생선이라는 말로 불렸을 것이다. 또한 그래서 중요한 생선이요, 대접받는 여름 어물의 '주인 자리'를 떡 하니 꿰차고 있는 것이 아닐까.

인천 숭의동에도 이십여 년간 민어를 다루셨다는 주인이 한 분 계신다. 여수에서 오셨다는 이 집 주인은 '선어(鮮魚)'라는 간판을 떡하니 밖에 걸고 장사를 하신다. 선어야 모든 생선의 통칭이요, 각별히 선어회를 즐기는 것이 인천 사람의 습속인데, 이런 '일반명사'를 과감히 가게의 상호로 쓰는 주인의 호기가 예사롭지 않다. 그래 간판이 특별해 보인다고 말을 걸었더니, 글씨를 전공하시는 남편분께서 직접 쓴 것이란다. 글자 그대로 우리는 '신선한 생선'만 다루겠다는 다짐이요, 그 자부심의 발로가 '선어'라는 간판을 달게 된 사연이라 하셨다. 하긴 그 선어의 대명사가 다름 아닌 민어이니 민어를 취급하는 집에 이만한 상호가 또 있을까 싶었다.

그래서인지 이 집은 부대 음식이 잡다하게 나오는 여는 횟집과는 사뭇 다르다는 생각이 들었다. 내놓는 몇 가지 반찬도 모두 밥과 어울리는 것이요, 음식점에서 눈요깃감으로 내놓는 것이 아니라, 집밥에 가까운 것들이라 더욱 정겨

웠다. 생선조림과 구이도 각별하지 않아 오히려 입맛을 돋우는데, 결국 어물 맛의 향방은 물 좋은 놈을 들이는 것에 다름 아님을 다시 깨닫게 된다. 그리고 또 다시 여름의 복판에서 이 한 상차림의 주인 자리를 차지하는 민어회 한 접시. 부레를 치아로 지그시 누르면 흡사 치즈로 만든 껌 마냥 들러붙으며 비린 족속의 내장이라는 생각이 도저히 들 수 없는 풍미가 입안을 감돈다. 억센 활(角弓)의 시위를 처매고 장력을 버티게 하는 기름진 접착제가 두 턱과 실랑이를 벌이는 사이에 스며 나오는데, 그래 두 턱을 딱딱 놀리는 재미가 이 음식의 특미이다. 복달임을 위해 고기를 뜯고 뜨거운 국물을 마신다고 하지만, 민어의 부레를 씹고 즙을 빠는 이 즐거운 노역은, 치미는 더위를 다스리는 가장 큰 호사가 아닐까 한다.

그런데 생선회야 '선어'라는 간판에 이름값 한다 하여도, 회만큼이나 유난한 것이 탕 맛이었다. 통상 민어 뼈를 고은 탕은 육고기 국물처럼 뽀얗고 기름지기 마련이다. 까닭에 일반적인 생선탕 맛과는 완연히 다른 묵직한 맛이 나기 마련인데, 이 집의 민어탕은 아주 맑고 개운한 것이 특색이었다. 까닭에 탕 맛이 각별한 이유를 주인께 물어보니, 다른 집과는 달리 기름진 부위나 내장 따위를 일체 사용하지 않는다고 한다. 기름진 음식을 맑게 만들어 오히려 도드라지게 한 것이다. 그런데 이 민어탕이 머금고 있는 아이러니는 주인이 가진 성향과 닮아 있었다.

여수에서 올라오셨다는 주인 내외가 선보이는 음식은, 기실 따로 배운 것이 아니라 어려서 먹고 자라온 그것이란다. 어려서 바다와 지척으로 살다 보니, 양식 생선보다는 바다에서 갓 잡은 자연산에 입맛이 길들여진 것이요, 결국 입맛에 타협을 보지 않고 차린 것이 '선어'를 다루는 가게였던 셈이다. 그러니 손님

상에 오를 법한 음식을 내는 것이 아니라, 그 기준이 손녀에게 주어도 무방한 집밥이 되어버린 것이다. 특히 주인은 닭국조차 냄새를 견딜 수 없는 약한 비위의 소유자인지라, 민어탕을 끓여도 조금의 잡내를 허용할 수 없다고 하였다. 시류에 따라 손님의 입맛에 맞추는 것이 아니라, 주인의 입맛이 본위가 된 것이다. 그러니 여느 민어탕과는 달리, 마늘이니 표고 등속 따위로 잡내를 잡은 맑고 깨끗한 민어탕이 상에 오르게 된 것이었다.

손님 본위가 아닌, 주인 본위! 아마도 이 말이 이 집 주인과 이 가게를 가장 잘 설명하는 말이 아닐까 싶다. 민어는 어물 중에서도 고가로 정평이 난 것이요, 음식값이 비싸다고 더러 불만 어린 이야기를 하는 손이 있어도 어쩔 수 없다는 것이 이 집 주인의 지론이다. 뻔히 눈으로 보고 입으로 맛보던 것이기에 양식 생선을 결코 집에 들여놓기는 힘들다는 생각, 아니 생각이 아니라 내 입에서부터 받아들일 수 없거나 손녀 입에 넣어줄 수 없는 것은 팔 재간이 없다는 고지식함이 이 '주인본위'의 속뜻일 터이다. 까닭에 손님의 비위를 맞추는 일에 주인은 일찌감치 초탈해버렸다고 한다.

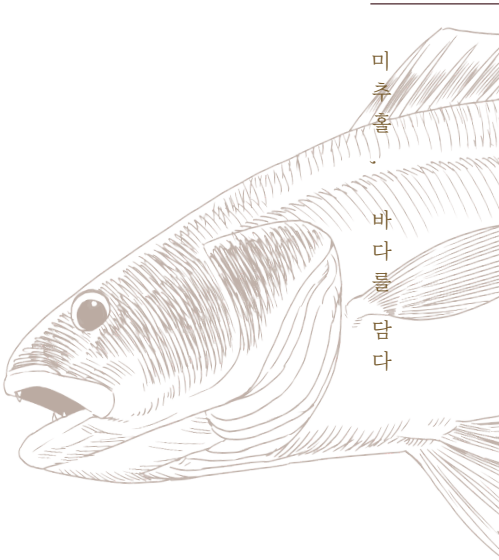
기실 인천에 올라와 이 음식점을 시작했을 때에는 주인도 여느 가게처럼 '손님을 왕'처럼 모셨다고 한다. 하지만 어느 사이엔가 제값 받고 정직하게 파는 음식을 두고 굳이 굽신거릴 이유가 없다는 너무나 당연한 사실을 깨닫게 되었다고 하였다. 하긴 '손님은 왕'이라는 고약하고 천박한 문구가 또 있을까 싶다. 돈 몇 푼에 제 목으로 넘기는 음식을 해준 이에게 왕 노릇을 하겠다며 굴욕과 굴종을 요구하는 것, 그것을 당연시 여기는 우리는 그야말로 '천한 세상'에 살고 있다. 2020년대를 살아가는 요즘 신문이며 방송이며 사회 어디를 막론하고 우리의 눈살을 찌푸리게 만드는 소위 '갑질' 노릇이 사방팔방에서 판을 치고 있

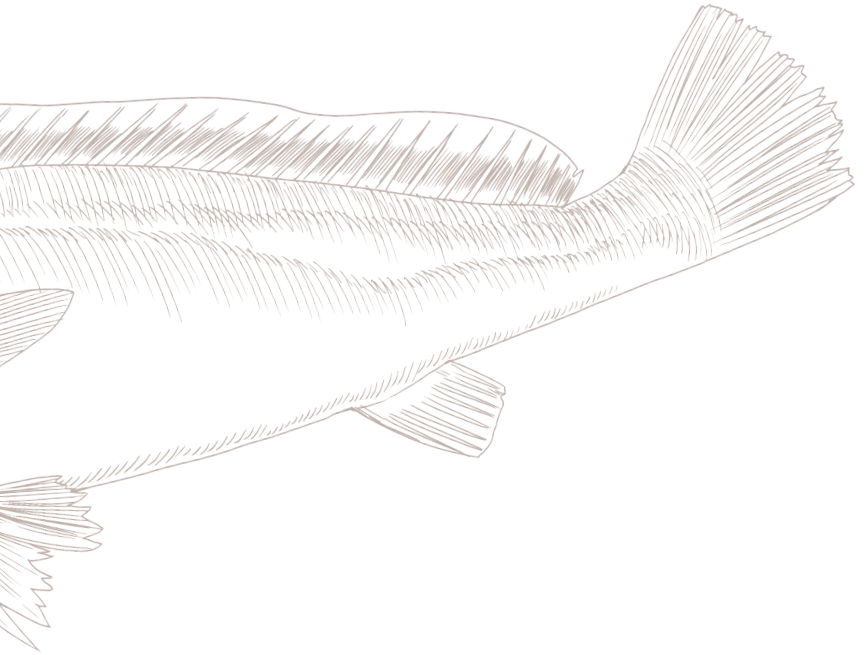
다. 그런데 이 집 주인에게 손님은 왕이 아니라 내 손녀가 먹는 음식을 낼 수 있는 그저 하나의 사람이요, 주인이란 다름 아닌 바로 자신이라는 평범한 진리를 묵묵히 행하고 계셨다. 민어탕이 맑은 데는 그 주인과 손님의 지위에 대한 에누리 없이 딱 맞는 셈법이 작용하였던 것이다.

주인과 손님의 정당한 만남이기에, 그래서 이 집은 오히려 사람 대 사람으로 입맛을 나누는 단골이 유난히 많은 모양이었다. '주인 본위'라고 말은 하였지만, 주인 역시 늘 손님의 목소리를 기억하기 위해 애를 쓴다고 하셨다. 또한 자주 찾아오는 연로하신 단골이 발길이 뜸해지거나 하면 걱정부터 앞선다는 말도 잊지 않고 해주었다. 하루는 종래 소식이 끊긴 할아버지 한 분이 자식 손을 잡고 찾은 적도 있다고 한다. 몸이 쇠약하여 잃어버린 입맛을 여기서 찾을까 가까스로 오게 된 사연이라는데, 사람에 대한 깊은 애정을 주인에게서 읽을 수 있었다. 오직 성숙한 사람만이 진실로 사람을 사랑할 수 있다(惟仁者 能好人)는 옛말은 이 사례에서도 증명되는 것이다. 돈 몇 푼에 사람 사이의 정을 사고팔 수는 없기에, 그것을 초탈한 주인이야말로 오는 손님을 온전히 사람으로 맞고 예우할 수 있는 것이 아닐까.

코로나 시국에 경제 또한 어렵다고 하는데, 어떻게 버티냐고 물어보니 이 역시 한결같은 말로 답을 주었다. 자신이 하나부터 열까지 모두 챙기기에 인건비 나갈 일이 없다는 것, 목포에서 고속버스로 아침에 올라온 민어를 단 십분 안에 손질할 수 있을 만큼 민첩하고 능숙하기에 일인 업장이 가능하다는 것이 비결이었다. 프렌차이즈니 분점이니 하는 음식점들이 고전을 면치 못하는 시기에 이 집이 오랫동안 살아남은 비법이란 다름 아닌 남에게 의존하지 않는 습속이었던 것이다. 그러니 주인(主人)의식이란 이 집의 가장 중요한 비법인 셈이다.

민어를 여름 생선의 주인이라고 말하였던가? 그렇다면 그 의젓한 은빛의 풍신(風身)을 다루기 위해서는, 과연 선어집의 주인 노릇을 할 수 있는 깜냥이 있어야겠다는 생각이 들었다. 사연을 묻기 위해 일부러 발걸음을 한 번 더 하던 날 주인이 내게 던진 말이 압권이었다. 조금도 보태거나 과장되게 글을 쓰지 말라는 당부였다. 신용으로 손님과 만나야 하니 책임질 수 없는 글로 낭패를 겪을 수 없다는 고지식한 부탁이었다. 그러면서도, 취재하는 내 끼니와 공복을 함께 염려해주었으니, 나 역시 공정을 위해 그날은 이 집에서 끼니를 뜰 수 없었다. 그 맑은 탕 맛을 다시 맛보기 위해서는 글을 마치고서, 허심탄회 텅텅 주린 배가 필요하기 때문이었다. 여기서 만큼은 손님 대접이 아니라 살뜰히 사람대접으로 차려주는 흐뭇한 상을 다시 받아보고 싶었던 것이다.





민어 골파먹기

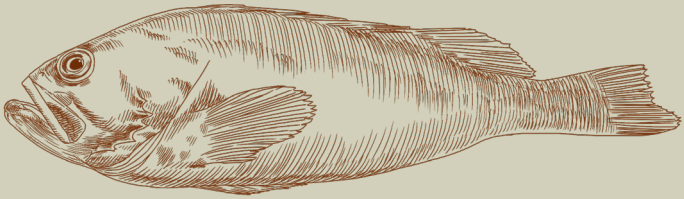
민어는 여름철 보양식으로 전통시대 왕에게 바치는 진상품의 하나이다. 따뜻한 수온 때문에 여름 생선은 물러서 먹기가 쉽지 않다. 그런데 민어는 여름에 더욱 살이 탱탱하다.

큼직한 민어 한 마리 가격은 예나 지금이나 쌀 한 가마니 가격이다. 결코 값싼 생선이 아니다. 타지역 사람들은 인천에서 민어를 먹으면서 접시에 올라온 민어 두께에 놀란다. 워낙 비싼 생선이라 인천이 아니면 이렇게 두꺼운 민어를 먹기가 쉽지 않다. 민어 한 점 입에 물면 입안이 묵직해지면서 오랫동안 씹어야 제맛을 알게 된다.

민어는 탕을 끓이면 뽀얀 기름진 국물이 듬뿍 나온다. 민어의 골을 보라 그 두께가 생선 뼈라고 믿기 어려울 정도이다. 이 정도가 되야 민어의 뽀얀 기름진 국물맛이 제대로다.

3마리 2만원
국산생물
자연산

우럭



양볼락과에 속하는 바닷물고기.

조피볼락이라고도 하며, 볼락류 중에서는 가장 큰 종으로 몸길이가 60㎝ 이상 되는 개체도 많다.

겉모양은 볼락과 비슷하지만, 몸은 암 회갈색이고 배 쪽은 연한 빛이다. 옆에는 서너 줄의 분명하지 않은 흑갈색의 가로띠가 놓여 있고 위턱 후골(後骨)의 상반부는 흑색이다. 두 눈 사이는 너비가 넓고 거의 평탄한 편이나 조금 돌출되어 있다. 머리의 가시는 강하고 짧다.

우리나라의 전 연안, 일본의 북해도 이남 및 중국의 북부 연안에 분포하며, 특히 황해 및 발해만에 많이 서식한다.

황해의 경우 수온이 내려가기 시작하는 가을, 겨울에 걸쳐 발해만이나 황해 북부의 각 연안으로부터 남하를 시작해서 1월에는 북위 35° 선에 달하며, 그 해역에서부터 남부해역에 걸쳐 3월경까지 월동한다. 그 뒤 수온의 상승과 함께 다시 북상한다고 알려져 있다.

주로 횟감으로 이용하며, 매운탕으로도 많이 먹고 있다.

우럭젓국, 사라져 가는 맛들에 대하여

낚시를 좋아하시는 아버지 덕분에 집에 상시로 구비되어있는 생선 중 하나가 우럭이다. 우리나라 연안에서 철을 가리지 않고 잡히는 대표 어물이라, 눈먼 녀석들 중 몇 마리가 아버지 낚싯대에 꿰여 우리 집으로 오는 것이다. 그 즉시로 어머니께서 포를 떠서 잘 보관했다가 다음 날 김치에 싸서 회로 몇 점 뜨고, 서덜은 탕으로 끓여 먹는다. 대가리가 크고, 내장에 기름이 많아 거무튀튀한 모습과는 다르게 탕 맛이 제법이다. 하지만 그것도 한 마리 소용이고, 나머지는 모두 소금에 절여 옥상에서 바싹 말린다. 강화도 출신이신 어머니 역시, 연안이나 섬사람들이 흔히 하는 것처럼 건조하여 저장 음식으로 쟁이는 것이다.

기실 이 건조 우럭은 말리는 과정에서 기름이 산화되는 경우가 다반사라, 찌거나 구우면 살짝 쿰쿰한 냄새가 나기 마련이다. 또한 저장 음식의 특성상 간기를 잘못 빼면 소태처럼 짜다 못해 쓸 지경이라 예민하게 다루어야 한다. 비린 음식을 퍽 즐기는 편이지만, 우럭찜의 경우 쉽사리 입맛을 들이지 못하였다. 그러던 것이 요즘은 이 쿰쿰한 냄새를 즐기기 시작하였으니, 나이가 들었다고 하기에는 민망하지만 제법 입맛이 노숙해지는 모양이다. 핏기없이 깨끗이 손질

하여 물을 붓고 새우젓으로 간을 하면, 젓국이 된다. 해안에서 해 먹는 가장 대표적인 음식이 바로 우럭젓국이다. 나는 최근 답사하는 분들을 모시고 독배길 근처의 식당을 방문하였다. 태안에서 오신 주인 내외가 우럭젓국을 내주신다길래 우정 들러본 것이다.

통상 건조하는 우럭은 큼지막한 놈을 사용하는데, 여기는 그 크기부터가 범상치 않았다. 배를 가르고 쩍 벌어진 것이 사내 가슴팍만 하게 실하였는데, 건조시키기 전에는 꽤나 묵직했을 터이다. 뼈가 워낙 억세고 든든한 놈이라 손질이 만만치 않을뿐더러 등에 돋친 가시에라도 찔리면 며칠 고생해야 한다. 집에서 쓰는 웬만한 칼로는 대가리도 가르지 못할 정도로 기골이 장대한 짐승이었다. 흔히 횟집에서 볼 수 있는 양식 우럭하고는 비교를 불허하는 것이, 이런 류의 말린 생선은 어차피 죄다 자연산이어서 귀한 물건이 아닐 수 없다. 그러니 양식 생선에 익숙한 소비자에게는 이 음식 자체가 지나치게 비싸다 여길 수 있겠다. 대개 품이 많이 드는 좋은 재료를 쓰는 집들은 그 값어치를 인정받는 일이 쉽지 않아 야속한 사정은 매한가지이다.

특히 핏기없이 깨끗이 손질하여 말린 껍질과 살에서는 어떤 잡내도 나지 않아 과연 태안 출신이시라 다른가 보다 하는 생각이 들었다. 손질된 상태가 이러하매 탕에 쩐 내 따위가 날 리 없다. 민어와 함께 우럭국은 여느 생선국과 달리 맛이 깊고 구수하다. 그 억센 뼈에서 나오는 뽀얀 국물은 생선탕의 상식을 벗어날 정도로 묵직하다. 우럭을 찌거나 동태처럼 전을 부쳐 먹기도 하지만, 오늘 먹은 우럭젓국이 이 짐승으로 만든 음식 중 가장 인상 깊은 맛이었다. 통상 생선을 끓이면 벌건 매운탕의 색깔만으로도 식욕이 왈칵 돌기 마련이요, 그중에서도 우럭의 서덜은 기름진 덕분에 한층 자태가 농염한 축에 들어간다. 그런데

그것을 포기하고서 뻣뻣하게 말려 하얀 국물로 끓여 내는 것이니, 이런 음식에 익숙지 않은 사람들은 당장 국물 뜨는 것을 포기할 수도 있다. 하지만 북엇국이 생태 매운탕과는 전혀 궤가 다른 맛을 내듯, 말린 우럭은 그 지방이 살 속 깊숙이 침투하여 고루 퍼져있기에 탕으로 끓여도 씹을수록 고소한 맛을 낸다. 무엇보다 살 속까지 간기가 배어있어 그 간간한 맛이 고소한 풍미를 한껏 끌어올려 흡사 굴비와 엇비슷한 매력을 뽐낸다.

요즘은 이렇게 생선을 말려 먹는 일이 드물다. 워낙 냉장 등 보존 시설이 좋아서이겠지만, 한편으로는 염장 음식을 꺼려하는 식문화가 점점 지배적이기 때문이다. 신선한 음식은 그 나름의 장점이 있지만, 이렇게 염장하여 말려 먹는 전통이 사라져가는 것은 안타까운 일이다. 햇빛과 바람이 생선과 교감하며 만들어내는, 이 기다림의 과정은 비단 간장이나 된장 등의 장류에만 중요한 것이 아니리라. 다만 이것을 말리고 다시 불려 잡내를 잡는 후처리 방식 등에 품이 들고 솜씨가 필요하기에, 쾌속을 선호하는 풍조에 밀려 점점 밀려나는 것이다. 그저 그 자리에서 회로 먹거나 매운탕 소용으로 쓰이기에는 이 반건조 우럭의 풍미가 아쉬울 따름이다. 탕으로 내어도 흡사 구운 것 같은 맛과 향을 발산하는 것은 햇빛과 시간이 준 선물인데, 이제 사람들은 이런 귀한 선물을 마다하는 것이다.

우럭젓국에서 우럭만큼이나 중요한 역할을 하는 것이 새우젓이다. 새우젓간은 달큰하고 시원한 맛을 낼뿐더러 이런 음식과 함께하면 탈 나는 것도 막아준다. 하지만 새우젓 역시 맛을 내려면 곰삭혀야 하니, 우럭젓국은 그 재료만 보아도 시간을 함빡 머금은 음식이다. 여느 생선탕과 다른 깊은 맛은 결국 얼마나 많은 시간을 허용하느냐에 달려 있다. 화려한 부재료를 사용하지 않고 오히려 극도로 아껴 우럭의 맛을 돋보이게 하는 조리법도 이 음식이 지닌 매력이

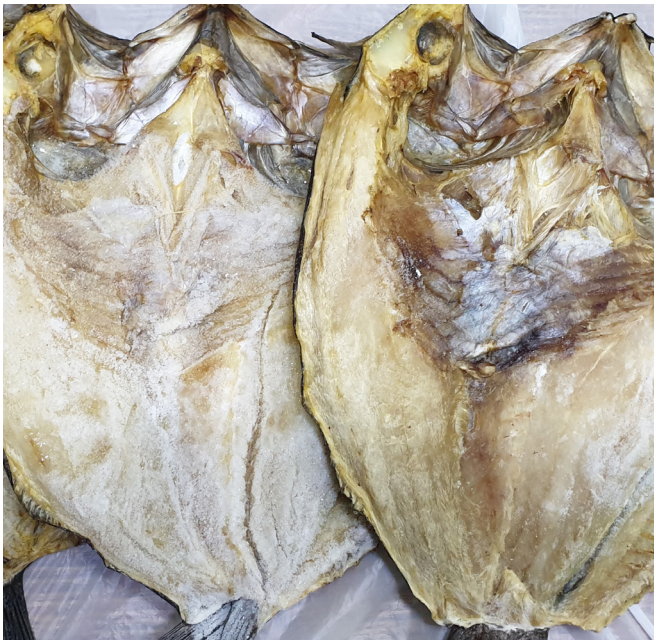
다. 지극히 토속적인 것 같지만, 함부로 멋을 부리지 않고 한껏 여유를 부린다는 점에서 세련된 음식이라 평해야 합당하다.

기실 이 집에서 먹은 음식들이 거개가 그러하였다. 애호박 볶음이나 물김치 따위야 여느 식당에서 내는 것보다도 재료가 비어 보이고 단출하기까지 하였다. 하지만 요란 떨지 않는 그 접시 하나하나가 삼삼한 맛을 가지고 있기에 비법이 무엇이냐 주인에게 물었다. 주신 답변은 음식만큼이나 간단하다. 예전 태안 시골에서 해먹던 방식을 조금도 바꾸지 않고 그대로 하려 애쓴다는 것이었다. 그러므로 내가 입안에 넣는 것은 여주인의 손맛이면서, 먼 옛날 어느 충청도 시골 소녀가 먹던 그것이었다. 온갖 재료로 화려하게 꾸미고 복잡한 맛을 내기 위해 애쓰는 시대에 여기서 먹는 음식은 오히려 빨셈의 미학을 보여준다. 딱 필요한 것만을 적당히 넣고 가미하기에 입속이 피곤하거나 지치지 않고, 먹은 듯 안 먹은 듯, 먹을수록 구미를 당기는 것이 이 빨셈의 맛이 지닌 비밀이 아닐까 한다.

그리하여 나는 이 충청도 음식의 매력에 흠뻑 취하게 되었다. 그런데 그것이 문제였다. 우럭젓국 맛이 삼삼하여 친구에게 멋진 집을 찾았다고 호기롭게 자랑하며 다시 찾아갔더니, 이미 가게 문은 닫혀 있었다. 올해 유난히 코로나19로 인하여 식당이 어렵다고 하더니 독배길에도 그 스산한 기운이 침노한 모양이다. 앙상한 가지 아래로 축축 떨어져 뒹구는 떨잎 마냥 마음이 하염없이 허전한 것은 어쩔 수 없었다. 어찌 보면 우리가 찾아간 것이 아마도 여기서 내주는 마지막 우럭젓국이 아니었나 싶다. 실제로 큰 규모의 가게에 비하여 자리가 많이 비었던 것은 괜한 기우가 아니었던 셈이다.

하지만 나는 이것이 단순히 유행병의 영향만은 아니라고 생각한다. 당장에 눈앞에 매력을 발산해야 하는 이 시대에 우럭젓국은 결코 쉬운 음식이 아니다. 자극적인 음식이 판을 치는 세상에서 이 간단함의 미학, 뺄셈의 맛은 얼마나 귀하고 소중한 것인지 절감하는 순간이 아닐 수 없다. 문뜩 가을 하늘 아래 바지랑대 서 있고, 죽 늘어서서 제 몸을 말리는 우럭들의 모습이 떠오른다. 묵묵히 볕과 바람을 견디며 비릿한 내음 날리는 생선과, 그것으로 젓국을 끓이며 한 사코 옛맛을 고수하려던 주인 내외는 왜 이리도 우직한 모습이 닮았는가. 이제 막 배운 음식을 좀 더 사랑해볼까 하였는데, 이별부터 찾아오는 이 골목의 시간이 야속하다. 그것은 정겨운 것이 우리 곁을 떠나는 순간이니,

> "아, 나의 조상은 형제는 일가친척은 정다운 이웃은
> 그리운 것은 사랑하는 것은 우러르는 것은 나의 자랑
> 은 나의 힘은 없다 바람과 물과 세월과 같이 지나가
> 고 없다"
>
> (백석, 「북방에서」 중)



우럭의 크기와 젓국 맛에 놀라다

우럭의 크기가 몸통만 하니 이렇게 큰 우럭도 있나 하는 생각이 든다. 그러니 자연 뼈도 굵을 것이고 거기서 우러나오는 국물의 진함도 다를 것이다. 우럭젓국은 그 국물의 진함에 반해 다른 곳에서도 먹어봤지만 독배골 우럭젓국만 한 집이 없었다. 이 진국에 약주 한잔하면 속이 그냥 저절로 풀린다. 다만 아쉬운 것은 코로나로 인해 영업을 종료했다는 것이다. 이제 어디서 이런 진국을 먹을 수 있을는지.

물텀벙

아귀과에 속하는 바닷물고기. 인천 지역에서는 아귀를 물텀벙이라 부른다.

몸이 현저하게 등배 쪽으로 납작[縱扁]하여 넓적하고 머리 폭이 넓다. 입이 아주 크고 아래턱이 위턱보다 길다. 몸은 부드럽고 비늘이 없으며 많은 피질돌기(皮質突起)가 있다.

등지느러미 제1이극(第一離棘)이 제2이극보다 훨씬 길다. 낚싯대처럼 생긴 이 가시는 먹이생물을 유인하기 위하여 발달된 것으로 보고 있다. 몸빛은 황갈색이고 담색의 반점이 산재한다.

우리나라 서남부 연해와 동해남부 연해에 분포하고, 또 일본·중국·필리핀 등을 비롯하여 여러 곳에 분포한다. 암초성(巖礁性) 혹은 해조류가 있는 해저에 서식하며 봄에 산란한다.

아귀의 뱃속에는 통째로 삼킨 고급어가 들어 있는 수가 있다. 이 때문에 '아꾸 먹고 가자미 먹고' 하는 속담이 생겼다. '아꾸'는 아귀의 방언이며, 이 속담은 일거양득이라는 뜻이다.

아귀는 맛이 있으며 아귀찜은 별미이다. 살이 맛이 있을 뿐 아니라 내장도 맛이 있어 살보다 낫다고 한다.

미추홀의 물텀벙을 만나다

"저는 이 동네 용현동 물텀벙이 거리에서 태어났어요. 장사를 한 지는 한 23년 정도 됐어요."

"시작했을 때 연구했던, 그 소스가 지금까지 변한 것이 없어요. 약간 볶음식으로, 조리법도 제가 가정식 스타일로 한 거예요. 가정식은 조리법이 복잡한데, 계량화를 한 거죠. 그 당시에는 계량화가 없었어요. 누가 하든 맛에 변화가 없게끔 한 것이 가장 포인트라고 생각을 했어요."

"예전에는 생선도 많고, 아구는 먹을 필요가 없는 거예요. 어쩌다 마산에서 집에 올려놓은 아구가 말라서 찜을 해서 먹어보게 됐다는 거죠. 그런데 여기서는(인천) 말리지 않고, 생으로 한 거죠. 훨씬 나아요. 배 있는 바깥에서 술 한잔 마시고 하는 음식이었다가, 이게 음식점이 파는 음식으로 변화가 된 거죠."

- 박숙주(1964년생, 본가물텀벙 사장) 의 인터뷰 중 -

본가물텀벙

· 주요메뉴 : 아구찜, 아구탕, 해물찜, 해물탕, 들깨아구찜, 모듬튀김, 아구탕수 외

· 위치 : 용현동 물텀벙특화 음식거리 내

· 특이사항 : 2021년 12월 현재 가게 리모델링 중, 22년 6월 재오픈 예정

물텀벙,
여전히 변신 중인
인천 외식의 종주(宗主)

아마 어물전 얼굴마담을 꼽으라면 아귀만 한 놈도 없을 것이다. 천하 추남 추녀도 아귀 대가리 앞에서는 명함도 내밀지 못할 터이니, 지나가는 사람들 이목을 단박에 사로잡는 쩍 벌어진 입은 대구(大口)도 울고 갈 판이다. 그래도 그 못생긴 얼굴 판을 보여주면 차라리 낫다. 넙적하여 허여멀건 뱃속을 가르고 진열해놓은 모습은 사흘 굶은 식욕도 달아날 판이다. 심지어 피부에서는 끈적한 진액마저 흐르니 피부미용이 대세인 시대에 안타까운 몰골이 아닐 수 없다. 저런 추물을 누가 먹는다고 저렇게 좌판에 널어놓는담 하면서도 크기와 생김새가 압도적이라 그래도 나름 얼굴마담(?) 노릇은 톡톡히 하는 놈이다.

기실 아귀를 보면서도 그것이 '물텀벙'이라는 사실은 나중에야 알게 되었다. 집에서 음식으로만 접하다보니, 인천 토박이인 나로서는 아귀라는 생선은 오히려 금시초문이요, 물텀벙이라 해야 알아들었던 것이다. 탕을 먹을 때마다 타고난 골격이 범상치 않으니 만만치 않은 생김새이겠구나 예상은 하였지만, 그

보드랍고 하얀 속살을 가득 내어준 녀석이 바로 시장 어물전의 대표 추물이라고 누가 상상이나 했겠는가. 사람도 겉만 보고 판단하면 안된다지만, 나는 그 순서가 전도되어 그 여린 속살부터 맛보고서 비로소 그 외모의 실체를 접한 것이 천만다행이라는 생각이 들었다. 그러니 결국 이게 '물텀벙'이라는 인천식 아귀 명칭으로 인해 생긴 오해이다.

과거 물텅벙이야 인천에서는 잡어 중에 잡어로 취급받아왔다. 이 못생긴 생선을 누가 먹겠냐고 잡는 족족 뱃전에서 다시 바다로 텀벙텀벙 던져버렸다 하여 그 이명(異名)을 얻게 되었다는 속설이 있다. 그 얼굴을 보면 과연 일리 있는 해석인데, 예전 할머니께서도 생선을 궤짝 채로 사면 궤짝 틈에 덤으로 끼워주는 놈이 바로 새끼 상어와 이 물텀벙이라고 하셨다. 따지고 보면 불교에서 말하는 식탐의 화신, '아귀'라는 고약한 이름도 그렇게 섭섭한 이름이라 볼 수도 없다. 단순히 입이 크고 생김새가 고약하여 그런 지옥에 사는 도깨비 이름을 붙여준 것이 아니라, 실제로 먹성이 좋아 뱃속을 가르면 별별 것들이 다 나온다. 자그마한 생선 등속부터 꽃게 같은 갑각류까지 닥치는 대로 먹어 치우는 모양이다. 그런데 이 아귀는 놀랍게도 대가리에 붙은 촉수로 먹이를 유인하여 포식 활동을 한다고 하니, 의외로 저 강태공마냥 도도한 낚시꾼의 가계에 들어간다. 보면 볼수록 재밌고 기이한 생물이다.

흔히 아귀요리를 말하면 마산의 명물인 아귀찜 이야기를 많이 한다. 건조 시킨 아귀를 양념으로 쪄낸 것인데, 꼭 마산만 그렇게 해 먹은 것은 아니다. 예전 어물들이야 남획이 없던 시절이니, 지금보다 모두 큼지막하였고, 아귀라고 예외가 아니었다. 사람 가슴팍 만한 것을 구하여 그 속살은 탕으로 끓여 먹고 대가리는 줄에 널어 말려 먹었다. 워낙 대가리가 크다 보니 그 안에서도 제법 큼

지막한 살점이 나오는데, 이렇게 말린 아귀 대가리 살을 죽죽 찢어서 포처럼 먹는 것이 일미이다. 워낙 값 자체가 없는 생선이었으니, 무시로 말려 간식으로 먹기도 하고 안주 소용으로도 쓰였다. 하지만 그 속살의 경우는 이미 예전부터 술꾼들 사이에서 해장국으로 단연 이름 높았다. 아귀, 아니 물텀벙국은 복국과 함께 최고의 해장국으로, 우리 집도 애주가이신 할아버지 덕분에 아침이면 이 물텀벙국을 종종 끓였던 기억이 생생하다. 맑게 끓여 미나리 따위를 올려 먹으면 술기운이 싹 가시니, 반드시 권하고 싶은 음식이기도 하다.

이러매 물텀벙은 서민의 음식 중에서도 가장 친근한 것이요, 인천에서는 향토색 짙은 음식에 해당한다. 마산에서 해주는 방식과는 다르게 인천에서는 생물 그대로 부드러운 속살을 즐기는데, 이제는 콩나물 등의 푸성귀가 가득한 찜이 유명해지면서 전국적인 음식이 되어버렸다. 특히 매운 것을 좋아하는 젊은 세대에게 각광 받으며 야식으로 자주 시켜 먹는 음식이 되어버렸다 하니, 이 물텀벙도 신분 상승을 한 셈이다. 다만 아쉬운 것은 아귀찜이나 아귀탕이라는 메뉴는 유명한데, 정작 인천에서 부르는 물텀벙이라는 정겨운 이름은 널리 퍼지지 못해 안타깝다. 인천 용현동에 '물텀벙 거리'가 있어서 그 이름과 명맥을 알릴 수 있는 것은 그나마 다행이라 해야겠다.

하지만 이 '물텀벙'이 아귀라는 이름으로 일약 외식의 스타가 되면서, 오히려 본류인 인천의 물텀벙 거리는 어려워졌다. 사람들은 소위 유명한 음식 거리를 방문할 때면 습관처럼 "막상 들러보니 먹을 것 없다"는 식으로 말하는 경우가 왕왕 있다. 지나친 기대심리도 문제이지만, 터전을 잡고 음식 골목을 만든 사람들의 공력을 지나치게 폄훼하거나 얕잡아보는 것도 고약한 습성이다. 하지만 오랜만에 들른 물텀벙 거리에서, 정작 내가 방문한 집의 주인에게 들은 이야기

는 놀랍게도 뼈저린 자기반성과 비판이었다. 전국구 음식의 반열에 오른 만큼 이 안에서 더욱 노력을 했어야 했는데, 발전을 위한 자기 쇄신이 부족했다는 것이었다. 기실 물텀벙의 품질을 따지고 그 속살을 즐기기에는, 아귀찜이라는 음식 자체가 가진 한계는 분명하다. 맵고 단 외식 메뉴들이 대개 그러하지만, 예민한 미각을 요구하지 않는다. 당연히 재료 본연의 정체성이나 음식점의 개성은 가려지고, 엇비슷한 맛의 접시가 난립할 수밖에 없다. 깔끔한 맛을 추구한다는 주인 입장에서도, 이 골목을 일부러 찾는 어르신들이나 그 차이를 알지, 뭉텅이 살만 실하면 좋다는 요즘 입맛이 야속하다 할 것이다.

말이 나와서인데, 주인 말로는 이 물텀벙을 즐기는 사람도 '고수'가 따로 있다고 한다. 입 주위나 뼈에 붙은 부들부들하고 쫄깃한 껍질을 즐기는 쪽이 오히려 이 골목을 자주 찾는 어르신들 입맛이라고 한다. 반면 하얀 속살을 좋아하는 경우는 아직 물텀벙을 즐기는 축에서는 신입의 반열이라는데, 주인은 이 젊은 세대의 입맛을 잡으려 애쓰는 모양이다. 그래서 오늘 우리가 먹은 음식은 놀랍게도, 물텀벙으로 만든 탕수육과 들깨찜이었다. 기실 탕수어라고 불러야 하지만, 손님들 이해의 편의를 위해 탕수육이라 이름 붙인 것은 지혜로운 선택이 아닐 수 없다. 젊은 사람들이 좋아하는 하얀 속살로 깔끔한 튀김을 한 것인데, 얕은맛에 무시로 집어먹을 수 있었다. 바삭한 튀김 안에 김이 펑펑 나는 보드라운 속살이 입안 가득 들어가니 만족감이 제법이다. 들깨찜이라는 것은, 들깨로 양념을 한 것이라는데, 정작 맛을 보니 크림 스파게티 맛이 났다. 이것도 별미여서 이 왁자지껄한 물텀벙집 안에서 서양 음식 비슷한 것을 맛본다는 것이 무척 이채로운 경험이었다. 특히 들깨의 양이 과하게 들어가지 않아 좋았는데, 부드러운 감촉과 향만 입에서 감돌다가 이내 사라지는 양념의 적정이 묘미라 할 것이다. 서민의 음식이다 보니, 매운 것이 주종이었는데, 이제는 아이들과 부드럽

고 순한 맛을 좋아하는 사람들을 위해 이렇게 변신을 꾀한 것이다. 바야흐로 이상에 깔린 것은 인천 외식의 첨단이라 할 것이다.

물텀벙 거리에서 나고 자란 주인은 기실, 이 음식 자체를 그렇게 좋아하지는 않았다고 한다. 주인은 식품에 대한 전문적인 공부를 하고, 심지어 교단에서 학생들에게 음식에 대한 지식을 설파하는 선생님이셨다. 아직도 여러 음식 스승님을 모시고 배우는 일에 여념이 없다는 말을 할 때에는 '주인'보다 '연구자'처럼 보였다. 어찌 보면 여기에 나오는 이채로운 메뉴들도 사람들의 생리와 유행을 읽고, 이것을 음식에 녹여내는 연구자로서의 면모 덕분에 만들어진 것이리라. 물론 뒤늦게야 이 물텀벙의 매력을 알고, 이 못생긴 짐승을 사랑하게 되셨다 하니, 그 애정으로 탄생할 접시가 기대되는 대목이기도 하다.

나는 문뜩 주인의 말을 들으며, 커다란 가재가 이제 갑주를 벗는구나 하는 생각이 들었다. 가재나 게와 같이 탈피를 하는 짐승들은, 그 든든한 껍질로 장구한 수명을 이어간다고 한다. 하지만 자칫 이 단단한 갑주를 잘못 벗으면 그만 기진하여 죽음에 이른다는데, 그러니 그 껍질이 실속 있는 것 같아도 안주하지 말고 재빨리 벗어던져야 생존에 유리하다. 소위 원조라 불리는 이 물텀벙 거리의 변화도 그와 같은 것이 아닐까 하는 생각이 든다. '물텀벙'이라는 그 정다운 이름은 전통으로 남기되, 때로는 시대에 맞춰 그 단단한 전통의 갑주를 벗고 유연한 속살을 살찌우는 것도 필요하다. 아마도 이것은 대중 음식의 필연적 생리이기도 할 것이다.

생전 듣도 보도 못한, 양식, 중식, 일식이 종횡무진 교차하는 이 물텀벙을 맛본 뒤 주인과 오랜 이야기를 나누었다. 신식 메뉴를 개발하는 이지에 밝으신 분

이니, 잇속에 밝을까 하였는데 오히려 사람에 밝다는 생각이 들었다. 주방에서 오래도록 일하시는 분들의 관절을 걱정하여 냉장고나 집기류를 바꾼다는 말에는 그런 관심과 애정이 묻어난다. 특히 중국인 동포를 고용하여 몇 해를 두고 믿음으로 대하였다가 오히려 그 마음이 내쳐졌을 때 가장 가슴 아팠다는 이야기는 사람에 대한 차별 없는 주인의 심성이 느껴졌다. 이제는 그이도 중국으로 돌아가 지난 세월을 후회하며 예쁜 스카프 한 장을 뉘우침의 선물로 보내주었다고 기뻐하는데, 타인의 마음을 내 마음에 비겨 생각할 줄 아니, 가게에 들어오는 손님 대접에도 빈틈이 있을 리 없다. 매일 조금씩 새로운 메뉴로 밑반찬을 만든다는 원칙이 바로 이러한 주인의 사고방식에서 나온 방법일 것이다.

기실 주인을 뵙던 날이 이제 영업 종료를 이틀 남긴 날이었다. 당분간 충전의 시간을 갖고 반년 후에 새롭게 가게를 꾸미실 것이라는데, 나는 탕수육이나 들깨찜만 먹은 것이 못내 아쉬웠다. 그렇다고 명물로 이름난 물텀벙찜을 먹고 싶었던 것도 아니고, 그저 이 겨울 신선한 물텀벙의 국물과 진득한 간을 맛보고 싶은 마음이 간절하였다. 그래 급히 정다운 분을 모시고 늦은 저녁 주인이 자리 비운 틈을 타, 마지막 손님으로 들러보았다. 과연 술꾼들에게는 또 이러한 탕이 제격이라는 생각이 절로 들었다. 녹진한 물텀벙의 간을 숟가락으로 뜨면서 소주 한잔 꿀떡이기에, 이 가득한 냄비는 한겨울의 호사가 아닐 수 없다. 하물며 국물은 담백하고 시원하다 보니, 어느 사이엔가 손님들 죄다 나가고 우리 둘만 남게 되었다. 이것은 주량과 염치의 문제라기보다, 주량은 공범이요 그 주량을 부축해주는 탕이 주범이라 해야 마땅하다.

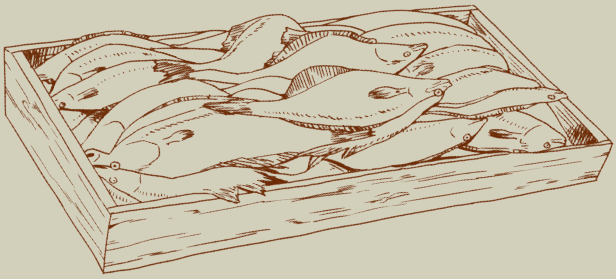
여러 출신의 사람들이 모여 겯고트는 사이에 만들어진 것이 인천의 외식이다. 그런데 이 용현동 골목에서 나고 자라신 분이 또 이렇게 새로운 음식을 만

드신다니, 그것 또한 기대할 일이 아닐 수 없다. 과연 물텀벙의 미래와 이 골목의 향방이 어찌 될지, 또 몇십 년을 두고서 할 이야깃거리가 아닌가 싶다. 촉수를 드리우고 심해에서 온갖 어물을 낚시질로 잡는 물텀벙마냥 대중을 사로잡는 일은 어디까지 갈 것인가. 쫄깃한 껍질과 보드라운 속살, 녹진하기 짝이 없는 간의 진미까지 이 어물이 품은 천연의 매력은 과연 어디까지 변신할 것인가.

새로운 미각의 세계

물텀벙은 보통 찜이나 탕으로 먹는다. 인천에서는 물텀벙이라 하지만 타지에서는 아구나 아귀로 더 알려져 있다. 흔히 목포식 표현이 아귀찜과 탕이다. 인천을 벗어나면 물텀벙이라는 말을 잘 사용하지 않는다. 그런데 오늘은 물텀벙에 들깨를 넣어 만든 들깨찜을 처음 먹어보았다. 아직은 익숙하지는 않지만 물텀벙의 진화라고 해야 할 듯. 여기에 물텀벙 탕수육까지 곁들어 새로운 미각의 세계에 빠져본다.

선어



피와 내장이 위생적으로 제거된 뒤 저온에서 유통된 횟감을 지칭하는 말.
'선어(鮮魚)'는 신선한 물고기를 뜻한다.

보통 선어로 유통되는 생선에는 살아있는 상태로 운반이 어려운 삼치, 참치, 민어, 방어와 같은 어종이 있다. 이 같은 어종들은 크기가 크거나 스트레스를 심하게 받아 금방 죽기 때문에 산지에서 소비되거나 냉동으로 운반되곤 하였다. 그러나 이것을 선어 상태로 운반하여 생선회로 먹으면 살코기가 얼어있는 냉동어보다 생선회로 활용하기 좋으며, 활어회보다 깊은 감칠맛도 느낄 수 있다. 이는 스트레스를 받지 않은 상태의 활어를 재빨리 손질하여 내장과 피를 빼낸 뒤 얼음과 함께 저온 유통시켜 신선한 상태의 횟감으로 보관이 가능하였기 때문이다.

인천사람들이 주로 먹었던 선어회의 어종으로는 민어, 밴댕이, 병어, 간재미를 꼽는다. 간재미는 예전에는 선어로 많이 먹었으나, 현재에는 활어회로 먹는다.

미추홀의 **선어**를 만나다

"충북 제천에서 왔어요. 집안의 큰아빠가 일식집을 남편에게 물려줬죠. 15년 정도 남편이 전적으로 했었고, 제가 차근차근 배워서 한 게 지금까지 온 것 같아요. 34년 정도 됐는데, 도화IC 우측에 있다가, 여기는 7년 정도 됐죠."

"선어가 어떤 거였냐면, 바다에서 잡아가지고 목을 탁 쳐요. 선어 그러면 인식이 뭐였냐면, 하얀 거 바다에서 잡아서 목을 쳐서 피를 빼가지고 얼음 재어서 온 거, 그러면 3~4일 걸리잖아요. 그걸 육지에서 오면 그걸 선어라고 그랬어요. 그때는 산 거를 시킨다는 게 별로라 선어가 많이 들어오니깐 굳이 살아있는 걸 숙성을 시켜서 선어회를 만든다는 그런 거는 없었어요. 인천에 사시는 분들은 선어가 뭔지를 알아 그래가지고 그 사람들 토대로 일어선 거지."

"선어를 드시는 분은 맛에 기준을 둬요. 선어는 입에 붙어. 왜 애기들이 엄마젖 빨면 입에 딱 붙어서 빨 듯이. 양식은 미끄러져. 보리밥 먹듯이 튕겨져 따로 논다 그러나?"

- 최명숙(1964년생, 삼원일식 사장) 의 인터뷰 중 -

삼원일식

· 주요메뉴 : 회정식(횟감 : 자연산 선어), 알탕, 대구탕, 우럭탕, 민어탕, 복탕
회덮밥, 장어덮밥, 새우덮밥, 초밥 외

· 위　치 : 주안동 주안사거리 보건소 방향 골목 내

· 특이사항 : 일부메뉴 예약제 운영

선어회, 생선과 교감(交感)해온 34년 인생

예전 선배를 따라 중국 태산을 가본 적이 있었는데, 상점들 주변에 사람 가슴팍 만한 돌들이 잔뜩 늘어서 있었다. 그저 산이 높아 돌이 흔하다고 보기에는 막눈에도 예사로운 것들이 아니어서, 중국통인 선배에게 물으니 저것들이 모두 '옥돌'이라는 것이다. 마름질하지 않고 쪼지 않으면 한낱 돌에 불과한 것이요, 세공인이 혼신을 불어넣으면 보석이 된다는 말에 과연 옥이 보배라는 것을 실감하는 순간이었다. 내친김에 한문 경구 한 구절을 그 자리에서 배웠다. 옥이 나오려면 저 돌을 네 번 가공하는 공력을 요구하는지라, 이른바 각각을 일러 '절-차-탁-마(切磋琢磨)'라 한다. 자연이 아무리 좋은 재료를 내주어도, 그것과 교감하기 위한 품을 지불하지 않으면 그저 보배의 언저리에서 맴돌 뿐이라니, 과연 사람 하는 일이 모두 저 옥을 쪼는 일과 같겠구나 싶었다.

음식 역시 사람의 영역이라, 시장 좌판에서 뭉텅뭉텅 썰어주는 회 한 접시에도 알게 모르게 주인 손끝에 담긴 공력이 느껴질 때가 있다. 어릴 적 참 맛있게 먹었던 것 중에 하나가 할아버지를 따라 시장에서 먹었던 동태회이다. 요즘 들으면 동태를 무슨 회로 먹느냐 경악할 이도 있겠지만 살얼음 낀 살점을 어린

나이에 무시로 입에 넣으며 오물거린 기억이 아련하다. 그런데 이것도 집집마다 다른 것이 어떤 집은 덩이살을 내어줘도 문제없는가 하면, 손놀림 미숙한 이에게 잡힌 동태는 살결이 찢어져 제공되기도 한다. 심지어 가시까지 나와 목에 걸려 곤욕을 치른 경험이 생생하다. 하긴 소위 막회라는 것이 작은 뼈쯤 이로 씹을 것을 감수하고 먹는 것이라지만, 같은 음식이 주는 편차가 이토록 심하니 병원 못지않게 횟집도 집도의(執刀醫)를 잘 만나야 하는 것이다. 어떻든 머리가 크고 난 뒤로는 줄곧 활어회만 먹다가 어느 날 냉동된 참치를 회로 대하였을 때, 어릴 적 동태회를 먹은 기억과 더불어 조악했던 집도의도 추억에서 함께 소환될 수밖에 없었다. 하지만 생선으로 만든 아이스크림이라고 해야 할까, 그 시원한 동태회 맛은 여전히 내 유년의 미각으로 또렷이 각인된 기억이니, 그 조악했던 '동태 집도의'가 바로 내 어머니라는 사실과도 결코 무관치 않으리라.

그런데 기왕의 회 이야기가 나와서이지만, 인천에서는 다른 고장에 비해 회를 먹는 풍습이 조금 남달랐다. 나이 지긋하신 분들 중에는 생선 좌판이 있는 곳이면, 굳이 살아있는 생선이 아니어도 거부감 없이 드시는 경우가 무척 흔했기 때문이다. 날생선을 먹는 일이라 유독 살아있는 싱싱한 놈을 고집하는 경우가 일반이라면, 인천의 여느 시장에서나 발견할 수 있는 회 문화는 조금 이질적일 수밖에 없다. 아마도 바다를 끼고 있는 곳이라서 그런지 전통적으로 활어보다 선어회를 즐기던 풍습이 성했다. 그러던 것이 인천에서도 이제 선어 횟집은 시장 주변을 제외하고는 보기 드물다. 오늘 우리가 찾아간 집도, 업태는 '일식집'을 표방하면서도 인천사람들 구미에 잘 맞는 선어회를 선보이는 집이었다. 생선을 고르는 일부터 시작하여, 아침나절 일찌감치 손질을 하고서 다시 숙성을 하였다가 마침내 접시에 올린다니, 이 네 단계는 절차탁마의 법도에 부합하기도 한다. 그러니 집도의의 섬세한 솜씨야 굳이 입씨름할 거리도 못 된다.

보통 이러한 방식으로 손질되는 선어회는 기본적으로 제철 생선이라 불리는 시어(時魚)를 쓰기 마련이다. 양식을 폄훼할 생각은 없지만, 이런 선어회를 다루는 집이 활어회에 밀려 드물게 된 것은 무척 아쉬울 따름이다. 철철이 바다 사정에 따라 골라오는 생선이 다르기 때문에, 이런 집에서 메뉴의 선택은 손님 본위가 아니라 전적으로 주인의 주관과 노련미에 달렸다. 그래서 선어회를 먹으러 갈 때에는 무엇이 나올지 계절에 따라 대중은 어림잡을 수 있지만, 접시를 기다리는 설렘이 있어 좋다. 즉 접시에 오르는 생선의 종류와 광택과 맛의 등락에 따라 우리는 사시사철 바다의 순환과 사정을 함께 할 수 있는 것이다. 활어차에 담겨 이사 온 녀석들을 골라 먹는 일은 상품을 고르는 시장경제의 일상이라, 이러한 시어(時魚)를 먹는 자연미와는 사뭇 차이가 난다.

과거에는 어부가 잡는 즉시로 대가리를 치고 피를 뽑아 얼음에 재워왔다고 하는데, 접시에 오르는 선어회는 말 그대로 전날 바다 사정에 달렸던 것이다. 활어가 씹는 식감을 위주로 한다면, 선어는 단연 맛에 기준이 있다. 그도 그럴 것이, 사후 경직이 풀어지고 숙성되어 지방이 생선 표면에 차오르는 과정은, 저 바다의 어부로부터 이곳 주인의 손길까지 여러 번의 협업에 의해 이루어진 것이다. 계절 생선(時魚)이 달래 계절 생선이 아니다. 바다 사정에 훤한 이들이 골라서 주는 것이라 그저 믿고 먹어야 더욱 제맛이다. 선어회를 먹는다는 것은 그만큼 주인에 대한 신뢰가 절대적이라는 뜻이요, 결국 같은 날것을 먹는다고 하여도 그 세심한 맛의 차이를 만들어내는 주인의 안목과 솜씨가 녹아 있기에 심오한 요리의 반열에 드는 것이다.

이곳을 운영하시는 주인도 무려 34년이나 이 일을 해오신 베테랑이신데, 게다가 예전 일식집에서는 보기 드문 여성 사장님이셨다. 고향이 어디냐 여쭈었

더니 엉뚱하게도 바다와는 전혀 상관없는 충북 제천이라신다. 생선이라고는 고등어, 동태밖에 모르던 시골 처녀가 인천으로 시집을 와서 이제는 생선회로 우뚝한 자리를 잡으셨으니, 그 노력이 어떠했을지 짐작하고도 남음이 있다. 통상 회라 하면 고급 음식으로 통하는 까닭에 손님을 접대하거나 접대받는 자리가 다반사였다. 이런 회 문화에서 칼을 잡는 주인도 손님과 술잔을 주거니 받거니 하는 문화가 예전 방식이었다. 회칼을 잡는 손은 당연히 남자여야만 한다는 고정관념에, 당시로서는 여성에게는 불모의 가까운 길을 선택하셔서 상당한 낭패를 맛보기도 하였다. 활어가 아닌 죽은 생선을 내준다고 신고를 하고, 심지어 냉장고를 뒤져보겠다고 법석을 떤 손님이 부지기수였다. 활어가 아니면 믿을 수 없다는 박약한 주인과 손님의 관계도 문제이지만, 회칼을 잡는 일을 여성의 영역으로는 쉽사리 인정 못하겠다는 고약한 문화도 한몫하였을 터이다.

그래도 주인이 이렇게 버틸 수 있었던 것은, 인천사람들만큼은 선어회의 가치를 알아주었다는 점, 그리고 그런 손님들이 많은 덕담과 위로를 해주었기 때문이란다. 손님에게 받은 상처를 노력과 실력으로 극복한 것인데, 도리어 손님의 은공으로 돌린다. 덕분에 손님도 성장하고 자신도 함께 성장하였다는 주인의 말에는, 진정한 교감(交感)이 무엇인지 십분 배어있다. 죽은 생선을 파는 것이 아니라, 숙성을 시킨 선어회라는 인정을 받기까지 꼬박 4년을 고생하셨다는데 손님과 교감하기 위해 지불한 대가가 결코 만만치 않다. 단지 맛있는 것을 맛있다고 인정받는데 필요한 시간이 하세월이었던 셈이다. 나 역시 활어만을 먹다가 처음 이곳에서 숙성된 광어회 접시를 보고 놀란 기억이 난다. 기름을 바른 듯 광택을 뿜어내는 연분홍색 살결을 보며 이런 것을 여태 모르고 살았구나 하는 생각이 들었다. 숙성의 과정에서 올라온 지방이 주는 식감을 맛보는 일은 비로소 회라는 음식이 날생선을 먹는 것이 아니라, 공들여 조리된 생선을 먹는

것이라는 내 미각의 무지를 일깨워주는 기회였다. 선어회라고는 동태회가 다였던 촌놈(?)의 미각에 일대 혁신이었던 것이다.

그러므로 주인이 걸어온 선어회의 길이란 결국 교감을 위한 어려운 길이었다. 남자들만 회칼을 잡는 세계에서 여성으로서 인정받고 손님들과 교감하는 길, 그리고 충북 제천의 시골 처녀가 생선을 이해하고 저 바다의 생물들과 교감하는 길. 지나치게 과장하거나 거창하게 꾸민 말이 아니라, 주인이 생선을 대하는 지론을 들으면 절로 그런 생각이 든다. 주인은 단순히 넙적하고 둥근 모양, 혹은 살점이 희냐 붉으냐를 두고 기계적으로 생선 손질을 하지 않는다. 손바닥을 넙치에 비유하며, 이 녀석들이 모래 바닥을 헤엄칠 적에 어떻게 움직이는지를 설명해주신다. 넙치와 우럭이 어떻게 다른 모습으로 유형하는지를 상상해가며, 그 근육의 움직임에 맞게 살점을 떠내는 것이다. 그러니 이 정도라면 가위 생선과 교감을 한다는 말이 결코 과장이 아닐 것이다. 심지어 같은 생선의 부위마다 살점이 머금고 있는 염도가 제각각이라고 하니, 그 염도를 알면 소금만 찍어 먹어도 맛있다는 설명을 주신다.

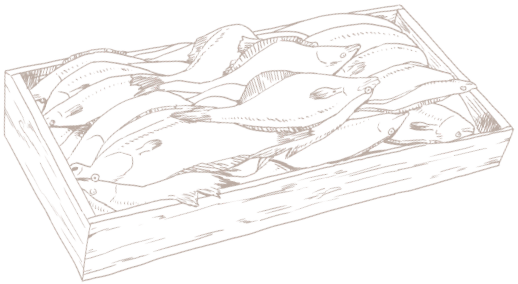
까닭에 제철 생선인 시어(時魚)를 먹어야 한다는 주인의 지론은 확고하다. 주인 표현을 빌리자면, 이런 생선은 흡사 갓난아이 입에 엄마 젖이 착 들러붙듯, 더없이 입에 붙는 맛이라 한다. 반면 그것이 철이 지났거나 제 바다에서 온 것이 아니라면, 보리밥마냥 입에서 따로 놀 수밖에 없다는데, 충북 제천의 딸이 인천에서 선어회로 자리 잡은 입지전적 면모가 돋보이는 설명이었다. 나는 문뜩 저 헤밍웨이의 마지막 소설인『노인과 바다』의 한 장면이 떠올랐다. 늙은 어부가 거대한 황새치를 잡기 위해 사투를 벌이며 허기진 배를 채우기 위해 날치를 뭉텅이 회로 꼭꼭 씹어먹는 바로 그 장면이다. 노인과 사투를 벌였던 황새치

도, 통째로 씹어먹었던 날치도 노인에게는 단순한 물고기나 대결의 대상이 아니었다. 그래서 노인은 낚싯줄과 연결된 심연 속의 황새치에게 끊임없이 말을 거느라 혼자서 중얼거린다. 이른바 이 바다 생물들은 그에게 인생의 의미를 다잡아주는 교감의 대상이었다. 비록 망망대해가 아닌 주방이라지만, 34년 꿈에도 인연이 있을 줄 몰랐던 생선과 씨름한 주인에게도 생선은 단순한 음식 재료 이상이라는 생각이 들었다. 생선을 보며 "너는 이런 모습으로 바다를 헤엄쳤겠구나" 생각하는 주인과 헤밍웨이의 소설에 나오는 노인은 꽤나 닮은 구석이 있다.

그러므로 오늘 접시에 오른 농어와 복어회는 절차탁마의 세공사가 빚어낸 교감의 음식이었다. 생선회가 단순히 날생선을 먹는 것이 아니라는 것을, 세심한 집도의나 세공사가 그런 것처럼 이런 접시에는 벼려진 솜씨가 녹아 있다. 적당히 탄력 있으면서도 기름을 한껏 끌어올린 농어의 살점을 우물거리며 나도 주인처럼 농어라는 녀석이 바다에서 어떻게 유형하였을지를 상상해본다. 이제 생선회를 맛볼 때마다 나는 주인이 손바닥을 뒤집었다 펴가며 알려준 생선의 유형 방법을 늘 떠올릴 것이다.

회와는 조금 다른 이야기일 수도 있지만, 이 집이 지닌 미덕이 하나 더 있다. 저렴한 가격에 점심을 진수성찬으로 차려준다는 것인데, 인근에 연세 드신 분들에게는 더없는 인기를 구가한다. 회덮밥이나 작은 생선 뚝배기 하나를 시키면 가득 상을 내주시기에, 소주 한잔하시는 어르신들은 주머니 걱정 없이 한턱 내시기를 마다 않는다. 특히 봄이면 내주는 멍게젓은 특선 중에 특선이라, 그 향긋함과 시간을 들여 삭힌 깊은 맛은 일 년을 기다려서라도 반드시 맛보라 권할만하다. 기실 나 역시 대학원을 다니며 공부를 하던 시절, 없는 돈에 술을 한잔하고 싶으면 선배와 여기서 한두 시간씩 점심을 먹고 간 적이 있었다. 무슨

대단한 연구나 한답시고 식민지 시절 신문을 파보며 선배와 밤새 옥신각신하다가, 점심이 한참 지나면 공복에 이곳 문턱을 서성거렸다. 돈도 못 버는 가난한 학생들인 줄 뻔히 아시기에 소주병이나 시키면 그저 안주라도 더 챙겨주셨던 일이 생생하다. 오늘 만나 주인께 그 시절 참으로 감사했다고 인사드리니 그저 웃어 주신다. 주인이 손님과 교감하는 것이 이러하다. 생선 접시만 옥돌처럼 벼려내는 것이 아니라, 찾아오는 손님과의 관계도 옥돌처럼 그렇게 다듬어 가는 것이다.



농어 선어회

제철 생선으로 숙성 시켜 먹는 선어회는 활어회의 차지고 쫄깃한 식감과 다르다. 숙성되며 혀에 착 달라붙는 감칠맛이 뛰어나다. 무려 34년의 내공을 담은 주인의 실력이니 농어회가 숙성되며 표면에 지방이 차올라 번들거리는 것도 한층 맛을 더한다.

미추홀, 바다를 담다

곁들이 안주도 일품

단연 으뜸은 복어회이지만 소라와 낙지 숙회, 멍게, 꽃게찜, 새우구이, 메뚜기볶음, 초밥 등 다양한 곁들이 안주가 나와 식탁을 풍성하게 채운다. 이런 일품요리에는 당연히 약주도 한잔, 일품 안주가 술을 부르는 것인지 술이 일품 안주를 부르는 것이지.

낙지

문어과에 속하는 연체동물

몸길이는 60㎝에 이르고, 몸통·머리·팔의 세 부분으로 구성되어 있다. 팔은 8개인데 몸집에 비하여 매우 길며 가지런하지는 않다. 몸의 표면에 불규칙한 돌기가 있으나 거의 매끈하다.

얕은 바다의 돌 틈이나 진흙 속에 숨어서 산다. 한국·중국·일본의 연해에 분포하며, 우리나라에서는 특히 전라남북도 해안에서 많이 잡힌다.

사람들은 낙지볶음·산낙지회를 즐겨 먹으며, 통째로 먹는 경우도 있다. 겨울 김장의 속 감으로도 쓰인다.

낙지에 관한 속담은 대체로 낙지의 생태나 낙지를 잡는 행위와 관련된 것이 많다. 일이 매우 쉽다는 뜻으로 '묵은 낙지 꿰듯'이라는 속담이 있고, 일을 단번에 해치우지 않고 두고두고 조금씩 할 때 '묵은 낙지 캐듯'이라 한다. 또한 제때가 되어야 제 구실을 한다는 뜻으로 '봄 조개, 가을 낙지'라는 말을 쓴다.

미추홀의 **낙지**를 만나다

"인천 중구 경동에서 태어났습니다. 인천 토박이입니다. 식당은 14년 차고요. 제가 영종에 배가 있어요. 삼발이로 낙지, 박하지, 꽃게, 소라를 잡는 배가 있어서, 낙지 잡아서 연안부두 수협에 넘기고 하다 보니, 가게 한 번 해서 쓰면 어떨까 해서 그때부터 가게를 시작해가지고."

"낙지는 영종에서 한두 시간 반이면 저쪽 덕적도 근처, 연평도 근처 그쪽에서 이제 잡아 온 거죠. 요즘에는(10월) 가장 적은 철인데 또 이달 말 경서부터 들어가면 또 많은 철이고 엄청 많이 잡힙니다. 700마리에서 1000마리도 잡습니다. 들쭉날쭉하긴 해요."

"물 수위 온도가 저 겨울에도 차야 될 거 아니에요. 근데 물속에 들어가면 뜨듯해질 때가 있어요. 낙지 잡으면 알 수 있어요. 500마리 잡을 것을 100마리밖에 못 잡는 거예요. 그 차이 때문에 낙지잡이가 들쭉날쭉해요."

- 김길선(1955년생, 본가 낙지마당 사장) 의 인터뷰 중 -

본가 낙지마당

· 주요메뉴 : 산낙지볶음, 갈낙탕, 하얀낙지, 빨간낙지전골,
산낙지초무침, 산낙지, 낙지파전 외

· 위치 : 법원길삼거리 인근 큰 길가

흡족한 음식을 만드는 방법

다리가 여덟이나 달려 생김새가 비길 데 없이 독특하여도, 대가리가 흡사 사람과 같고 그 속에는 먹물까지 품고 있기에 문어(文魚)는 글자를 아는 동물로 대접받아 왔다. 지금도 공부 좀 하였다며 유식이나 떠는 인물들을 우리는 지식인이라 부르지 않고 속칭 '먹물'이라 부르는데, 문어가 들으면 퍽 섭섭할 일이겠다. 이 먹물의 원조는 실제로 척추가 없는 동물 중에 가장 영리하거니와 유난히 한국 사람의 사랑을 듬뿍 받는 어물로, 관혼상제에 두루 오르며 그 여덟 개의 다리 마냥 '팔방미인' 역할을 톡톡히 하기 때문이다. 그러니 문어 정도의 능력은 되어야 소위 지식인이요, 진짜 먹물 소리를 들을 수 있지 않을까? 실로 문어와 친척뻘인 낙지, 오징어, 꼴뚜기, 주꾸미까지 이들은 회로부터 시작하여, 각종 건어물과 반찬의 왕자인 젓갈까지 소용이 닿지 않는 곳이 없으니, 넓을 박(博)자를 써서, 어물계의 박사(博士)라 할만하겠다.

그런데 동해와 서해가 엄연히 다르기에, 다리 여덟과 열을 담당하는 대표 어물도 당연히 차이가 날 수밖에 없다. 아무리 사통팔달 도로가 자락 자락 퍼져있어도 영동을 중심으로 한 지역에서는 역시 문어와 오징어가 대세이다. 반면 서

해안 지역의 대표주자는 낙지와 갑오징어이다. 예전 인천에서는 짬뽕을 시켜도 갑오징어를 넣어줄 만큼 흔하게 쓰였고, 그 맛도 일반 오징어보다 한 수 위로 쳐줬다. 또한 낙지의 경우 다른 나라에서 유래를 찾기 어려울 정도로 드넓은 개펄을 자랑하는 서해이기에 그 대표 가는 식재료로 대접받을 수 있었다. 하지만 이제 이 두 짐승 모두 어획량이 급감하고 또 수입산과 경쟁을 해야 하기에 '국산'은 몸값이 만만치 않다. 짐승은 짐승대로 해수(海水)가 뜨거워지고 남획되어 제 몸을 보존하기 힘들고, 서민은 친숙한 밥반찬과 점점 멀어져만 가니, 사람이든 짐승이든 신토불이(身土不二)로 사는 것이 결코 녹록지 않다.

그래도 어느덧 가을은 돌아왔고 이 계절에는 낙지가 제격이라기에, 계절을 흡족하게 해줄 집을 찾아보았다. 우리는 모자람이 없는 상태를 '흡족하다'라고 말한다. 그런데 세 식구가 운영하는 이 가게는 그런 흡족하다는 말이 참 잘 어울리는 곳이었다. 영종 토박이인 주인이 선대부터 물려받은 배를 직접 부리며 날마다 조업을 나간다는, 그 내력부터가 범상치 않았다. 즉 가게에서 소비할 낙지는 직접 자기 배로 잡아 공수하겠다는 까다로운 방식을 고수하는 가게였다. 애초에 주인이 음식점을 인수할 적에는 낙지를 다루는 흔한 체인점이었는데 받아오는 낙지의 품이 생각했던 것보다 썩 마음에 들지 않았던 모양이다. 기왕에 시작하기로 한 장사이니 재료에 빈틈을 두고 싶지 않았고 또한 주인 자신의 입맛이 까다로워 국산만을 고집하겠다는 것이 이 '직접 공수'라는 비책의 발단이었다. 푸성귀나 고기를 직접 공수한다는 말은 들었어도 계절마다 종잡을 길 없는 깊은 바다에서, 그것도 날마다 쓸 낙지를 콕 집어 꺼내온다니 품과 노력이 예사가 아니다. 이 집 식구들의 깐깐하고 치밀한 성격을 알 수 있는 대목이기도 하다.

주인은 영종에서 배를 몰고 무려 백령도 근해까지 나가 통발로 낙지를 잡아

올린다 한다. 삭힌 홍어나 고등어를 통발에 넣어 바다에 뿌려놓으면, 그 냄새의 유혹을 못 이기고 낙지나 꽃게가 제 발로 들어오는 것이다. 그러니 흔히 생각하는 개펄 낙지가 아니라 제법 깊은 바다에서 끌어올리는 놈들이 가게로 들어온다. 그래서일까. 여기서 내주는 낙지는 돌문어 새끼만큼이나 풍염한 몸매를 하고 있었다. 호남에서는 다리가 가는 '세발낙지'를 웃등으로 쳐준다지만, 입맛은 제각각이어서 회로 먹는 것이 아닌 이렇게 탕으로 먹는 낙지는 살진 놈이 더 좋다고 한다. 아마도 입때 먹어본 낙지 중에 가장 살점이 토실하였던 것 같았다. 하늘이 높은 가을이면 말이 살찐다고 하더니, 그 말이 무색하게 만추(晩秋)의 바다는 낙지를 살찌우고 있었다. 바야흐로 온갖 어물이 찬 기운에 지방을 축적하고 살점을 키우는 계절이 바투 다가왔다고 낙지가 선뜻 일러준다.

특히 앞서도 말했듯 호남에서는 세발낙지를 쳐준다는 말이 있는데, 이 살찐 낙지를 맛보러 오는 손님 중 상당수가 오히려 호남 사람이라고 한다. 주인 짐작으로는 낙지 맛을 아는 사람들은 싱싱한 국산 낙지만을 고집하기 때문이란다. 하지만 그래도 나는 이 점이 조금 의아하였다. 정작 여기서 내주는 대표 음식은 '박속 낙지'이니 호남색이라기보다는 충청도 쪽에 더 가깝기 때문이었다. 온갖 지역색이 녹아 있는 인천 음식의 습속을 이해 못 할 바 아니지만, 개펄 낙지 맛에 도가 튼 호남 사람에게, 영종도 선주가 직접 잡은 이 심해 낙지를, 충청도 농가의 박속을 가미한 연포탕으로 선보인다니 음식의 내력이 종횡무진이다.

통상으로 연포탕에는 무가 들어가기 마련이고, 또 가을무가 유난히 달고 맛있기에 그게 제격이라 여긴다. 그런데 여기서는 조금 더 감칠맛과 시원한 맛을 내기 위해 무는 육수에 넣는 것이 기본이요, '박속'을 듬뿍 넣어 토속적인 색깔을 가미하였다. 기실 그 맛은 당연히 무를 넣은 것보다 윗길이어서 세련된 맛이

라고 해야 옳겠지만, 박속이 들어갔다고 하니, 어쩐지 토속적이라는 말이 먼저 떠오른다. 박이 어떤 물건인가? 잘사는 집 지붕이 아니라, 시골 초라한 초가집 지붕에 열리는, 말 그대로 '흥부네' 박이 아닌가. 속은 말려 박고지를 해 먹거나 김치로 담그기도 하고, 껍질은 바가지로 쓰이는 버릴 것 하나 없는 서민의 작물이다. 버릴 것 없는 녀석이 덩굴져 무시로 잘 자라기에, 박은 가난한 흥부네 집 식구나 "작년에 왔던 각설이가 죽지도 않고 또 온다는" 각설이의 바가지마냥 공복의 가난을 의미하기도 한다. 특히 이런 아름다운 시구절에도 박은 삶의 애환을 고스란히 머금고 있다.

달빛 밟고 머나먼 길 오시리
두손 합쳐 세번 절하면 돌아오시리

어머닌 우시어
밤내 우시어

하이얀 박꽃속에
이슬이 두어 방울
(이용악「달 있는 제사」중)

시인의 아버지는 일찌감치 행방불명되고, 청상이 된 어머니가 혼자 아들을 키워가는 가난한 삶의 장면이 애절하다. 남편의 기일이 되면 홀로 삶의 막막함에 눈물로 지새웠을 어머니를 밤에만 피는 박꽃에 비유한 것이니, 박이란 서민의 삶과 늘 함께하였던 것이다.

그런데 박이라는 작물이 이런 까닭에 오히려 시대가 변한 지금에는 아예 구할 길이 없다. 심지어 민속촌에서나 구경할 수 있는 진기한 바가지니, 박을 구해 연포탕에 넣는 일이 생각보다 만만한 일이 아니다. 주인은 유명한 요리연구가에게 이 '박속 낙지'를 직접 전수 받았다고 하는데, 정작 박의 대량 입수가 불가능하다는 것을 나중에야 알았다고 한다. 그리고 여기서 이 집은 과연 이 집다운 처방을 내린다. 박씨를 구해서 영종도에서 직접 재배하기로 한 것이다. 그러니 낙지도 직접 공수요, 부재료인 박도 직접 공수. 그 준비와 추진력은 가위 수송부대의 작전과도 같이 연포탕을 위한 태세 만반이다. 또한 인삼부터 게까지 10여 가지 재료가 육수의 맛을 거든다니, 결국 이러한 하나하나의 차이가 엇비슷한 연포탕을 다른 음식으로 바꾼 것이다. 아주 작은 차이를 허용하지 않고 준비하여야 풀리는 직성, 재료로 맛이 결판나는 것이 아니라 이런 '사고방식'으로 가게를 운영하였던 것이다.

기왕에 인상이 깊은 음식을 말하자면, 나는 엉뚱하게도 이 집에서 내주는 밑반찬을 명물로 꼽고 싶다. 직접 잡은 낙지 중, 버티지 못하고 일찌감치 죽는 녀석들을 족족 엿기름과 소금에 재워 만든 낙지젓은, 밑반찬이라는 말이 섭섭할 정도로 상차림의 버금을 다툴만하다. 닷새에서 일주일 적당히 숙성 시켜 내놓는다니, 일종의 어리젓이다. 낙지 자체가 실한데 여기에 양파나 고추 등 각종 채소를 아쉽지 않게 첨가하여, 그 자체로 좋은 술안주 감이었다. 물엿에 덩그러니 담갔다가 정체불명의 고춧가루로 불그죽죽하게 내놓는 것이 소위 오징어젓갈의 다반사인 마당에 이렇게 젓갈을 젓갈답게 내주는 이런 씀씀이는 이제는 쉽지 않은 경험이다.

덧붙여 주인이 낙지를 대접하면서 유독 기억에 남는 경험이 있다고 한다. 아

픈 아내와 함께 찾아온 손님이라는데, 아내를 위해 먼 길을 우정 찾아온 것이다. 몸에 좋다는 보양식이 넘치는 세상이라지만 아픈 아내를 위해 남편이 고른 음식이니 연포탕으로 부부의 인연을 더 길게 이어지길 바랐을 것이다. 그걸 기억하고 고맙게 여기는 주인의 마음마냥 억척스러운 낙지가 그 애틋한 사랑의 힘을 북돋아 주길 나도 바라본다. 연포탕에 입수하는 낙지는 여덟 다리를 치마폭처럼 뒤집어쓰고 들어갔으리라. 흡사 심봉사 제 아비의 눈을 위해 인당수에 뛰어들었던 갸륵한 심청이처럼. 그러니 짐승의 희생이 부부의 희망에 보탬이 된다면 고마운 일이겠다. 낙지가 몸에 좋다는 말은 많아도 이런 절실한 사연을 들으면, 그 효험을 주술처럼 바랄 수밖에 없다. 하물며 그걸 직접 내주는 주인의 마음과 그 사연을 한참 동안 가게에서 이야기한 부부의 마음은 단순한 주인과 손님의 관계를 훌쩍 넘어섰을 것이다. 대체로 정성과 진심은 이러한 것 같다.

어느 집이나 그렇지만 유독 올해는 장사를 하는 분들에게 지독한 한 해였다. 특히 재료에 타협을 두지 않고 음식에 투여하려는 이런 가게들은, 주인의 시름이 더욱 깊을 수밖에 없다. 재료가 한 가지라도 덜 들어가면 그게 걱정이요, 당장에 낙지의 크기나 조황이 좋지 못하면 전전긍긍인 이런 집은 타협점을 찾기 어렵기 때문이다. 하지만 그렇기에 연포탕에서부터 시작하여 밑반찬까지 흡족한 음식이 될 수 있는 것이 아닐까? 하나하나 타협하고 현실 사정에 넘겨주다 보면 결국 모자라고 빈자리는 본색을 드러내기 마련이다. 가을을 흡족하게 하기에 모자람이 없는 것은 결국 저런 고집에서 온 것이니, 나는 저런 고집을 과연 가질 수 있을까. 그 속살은 치밀하지만 엉뚱하게도 목에서는 부드럽게 넘어가는 낙지처럼 그런 매력은 쉬 얻는 것이 아니라는 생각이 들었다.

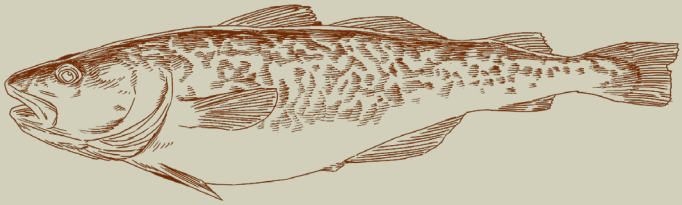
박속 연포탕

박속을 넣고 끓이는 연포탕은 갓 잡아 온 인천 앞바다의 맛을 입으로 전해준다. 많은 이들이 산낙지를 즐겨하지만 연포탕 속의 살짝 데쳐진 낙지는 세상 그 어느 것보다 보드랍다. 맛있는 한우 육회보다 부드럽다. 낙지의 맛을 아는 고수는 힘들게 산낙지를 먹기보다 연포탕 속 낙지를 찾아 헤메일 듯하다. 가격이 만만치 않아 배불리 먹기가 쉽지는 않지만 그래도 나는 내일 연포탕을 찾을 것이다.

낙지볶음

질기지 않게 적당히 볶은 낙지와 어우러진 매콤한 양념에 비벼 먹는 밥맛은 매운데도 꿀맛이다. 연신 이마에 흐르는 땀방울을 훔치며 쉴 새 없이 숟가락을 입안으로 밀어 넣는다. 때로는 낙지의 빨판이 입안에서 터지며 묘한 쾌감을 느끼기도 한다. 숨을 다한 낙지는 젓갈로 다시 환생한다. 여기에 서해에서만 잡히는 갑오징어의 두툼한 살은 생김새와 다르게 보드랍다.

대구



대구과에 속하는 바닷물고기.

몸길이는 75~100㎝이며 옆으로 편편하고 몸의 앞부분은 둥글다. 입이 크고 턱에는 잘 발달된 수염이 있다. 몸빛은 옅은 회갈색이며 배 쪽은 색이 더욱 엷으며 옆구리에는 일정하지 않은 반점이 많이 있다.

대구는 북쪽의 한랭한 깊은 바다에 군집하며 산란기인 12~2월 사이에는 연안의 얕은 곳으로 내유한다. 우리나라 연해에서 나는 대구는 동해계와 서해계로 나눌 수 있는데, 서해계는 동해계에 비하여 작아서 왜대구라고 한다. 이들은 산란기가 달라서 어획기도 다르다. 동해계 대구가 가장 많이 잡히는 곳은 거제도 진해 연안이다.

대구는 일찍부터 여러 곳에서 많이 어획되었으며 우리 민족이 즐겨 먹는 어류였다. 주로 소금을 넣지 않은 건제품, 즉 통대구로 가공하여 애용하였다.

경상남도 진해에서는 알이 든 채로 말려서 약대구라는 이름의 통대구를 만든다. 이 약대구는 알은 알대로 머리와 몸은 건곰을 만들어 보신용으로 먹는 귀한 영양식품이다. 그 밖에 국을 끓이거나 구워서 먹기도 하며 생선회로도 일품이다. 또, 간은 간유의 원료로 쓰인다.

미추홀의 **대구**를 만나다

"아버지가 고향이 용인이신데, 인천, 김포에서 객지 생활하시다가 결혼하시고 이 동네 제일시장으로 오셨죠."

"74년에 처음 시작을 고향 이름을 따서 용인분식으로 시작을 하셨어요. 2~3년 정도 하다 가게가 커지고, 용인정이라고 하시고, 10여 년 정도 운영을 하다가 82년도에 이 자리에 오셨어요. 연도까지 다 따지면 50여 년?"

"이 자리에서 메뉴를 해물전골 메뉴 하나만 가지고 10여 년 장사하셨는데, 어패류가 계절에 따른 부침이 있어요. 생태가 많았고 수급이 잘 되어서 생태 전골을 시작하고 반응이 좋았죠. 2000년대 동일본 지진으로 생선에 대한 거부감이 있어서, 국내산 생선을 찾다 보니까 대구, 생대구 메뉴를 올리게 되었어요."

- 원웅(1969년생, 용인정 사장)의 인터뷰 중 -

용인정

· 주요메뉴 : 생태 전골, 생대구 전골, 대구볼 전골, 민어 전골, 민어회, 대구내장볶음 외

· 위치 : 도화1동 행정복지센터 골목 안

50여년, 세월의 파고(波高)를 넘은 고수의 품격

겨울 저녁이면 유난히 어린 시절 기억이 보채는 통에 삼삼한 놈이 있다. 온통 흔하여 지천이었던 것이 어느 순간 자취를 감추어 버렸으니. 유년 시절 동무와도 같다고 하면 과언일까? 생태라는 놈이 그립다. 꽁꽁 언 몸으로 집에 들어가면, 할머니가 채 익지 않은 김장이나 배춧속을 대충 썰어 생태를 지져주시곤 하셨다. 생태탕이 끓을 즈음 말 그대로 눈처럼 하얀 새우(冬白蝦, 동백하)를 위에 뿌려주시면 맑고 시원한 것이 추위에 쨍한 속을 물큰하게 녹여주곤 하였다. 김장과 동백하와, 명태와 이북에서 오신 할머니까지, 북국의 겨울음식은 풍성하였는데 이제는 달랠 수 없는 공복의 그리움이 되어버렸다. 가닿을 수 없는 그리운 시절, 이제는 더는 볼 수 없는 생태와 그것을 지져주셨던 정다운 분을 생각하면 백석의 시가 떠오른다.

명태는 길다랗고 파리한 물고기인데
꼬리에 길다란 고드름이 달렸다

해는 저물고 날은 다 가고 볕은 서러움에 차갑다

나도 길다랗고 파리한 명태다
(백석, 「멧새소리」)

고향에서 떨어져 나와 제 외로운 심사를, 처마에 매달려 고드름을 달고 있는 명태의 처지에 비유한 백석의 시이다. 그런데 우리 역시 그 흔하디흔한 명태를 즐기던 시절로 더는 돌아갈 수 없으니 고향을 잃은 시인의 처지와 매한가지일지도 모르겠다.

그래서일까? 겨울이면 유난히 찾아가게 되는 음식점이 있다. 50여 년 가게를 운영하시며 생태와 대구를 끓여주시는 분들이 있는 곳이다. 대학 시절 늘 어리광을 받아주시던 선생 한 분을 모시고 다짜고짜 가게를 찾아간 것도, 이런 따뜻한 음식에는 어린 시절을 기억해주는 분과 마주해야 제격이기 때문이다. 기실 생태를 먹던 추억을 팔러 여기에 왔지만, 오늘 우리가 마주한 것은 대구탕이었다. 본디 워낙 생태로 이름 높은 집이었으나 이제 여기도 대구가 가장 많이 나가는 음식이 된 것이다. 부모님께 자연스레 물려받았다는 주인께 사연을 들으니, 그동안 잊고 있었던 시간들이 사전의 페이지마냥 쉴 새 없이 넘어가는 것만 같았다.

사연이란 이렇다. 경기도 용인에서 인천으로 오신 주인 내외가 애초에 이곳에 새집을 틀 적에는 뜻밖에도 분식점을 하셨다고 한다. 그러니 그 내력이 생태나 대구와는 애초에 먼 것이고, 짠내 나는 바다 음식과는 연고가 먼 '용인'이라는 이름이 간판에 떡하니 붙어있는 까닭도 이 때문인 셈이다. 하긴 1970년대에 간판을 처음 거셨다고 하니, 당시는 나라가 앞장서 혼분식을 장려하던 시기였고 밀가루 음식이 본격적으로 우리에게 친숙해진 시기이기도 하다. 그리고 그 분식점이 잘 되자, 한식집을 하셨고, 다시 한식집 운영이 어려워지자 단일 메뉴

에 매진하여 오늘의 생선탕집으로 우뚝 자리 잡게 되었다.

지금이야 전문점이라는 말이 당연스레 여겨지고, 또 기왕의 것을 찾아 먹으러 발품을 팔 적에는 전문점을 선호한다지만 1980년대에 단일 메뉴로 승부를 거는 일은 모험과 다름없었다. 패류와 각종 해산물을 모아 처음 시작한 해물전골은 그래서 성공할 수 있었던 모양이다. 경제가 성장하고 삶의 질이 올라가기 시작하던 시절, 이제는 평범한 한식이 아니라 특별한 가게를 찾고 싶어 하는 사람들의 정서와 맞아떨어진 것이다. 하지만 이 해물전골도 이내 어려움에 직면하게 된다. 겨울이야 문제가 없지만, 이제 사람들은 더 이상 여름에는 해물전골을 찾지 않게 된 것이다. 방송과 신문에서 비브리오 패혈증에 대한 기사가 나기 시작하면서, 손님이 뜸하기 시작하였다니, 이제는 입의 즐거움뿐만이 아니라 건강도 챙기는 시절이 도래한 것이다.

그래서 다시 준비한 음식이, 바로 이 집의 오랜 간판 메뉴인 생태탕이었다. 생태야 늘 지천으로 널려있는 생선이라 선도를 유지하는 일이 패류를 다루는 해물전골과는 품이 달랐다. 또한 생태는 한국 사람이라면 누구나 다 좋아하는 가장 익숙한 음식이요, 서서히 바쁜 일상에 집밥과도 멀어지던 시기였기에, 친근하여 오히려 더욱 각별한 외식 메뉴로 손색이 없었던 것이다. 하지만 누가 알았을까. 동해에 명태가 씨가 마를 줄은. 제아무리 음식에 일가견이 있는 주인도 '지구 온난화'니 '해수 온도의 상승' 따위를 예견할 수는 없는 노릇이었다. 하지만 그래도 장사는 지속할 수 있었다. 일본 북해도에서 냉장된 생태를 공수할 수 있었기 때문이다. 하긴 '그 사건'이 벌어질 때까지, 우리 집도 여느 가정처럼 일본에서 수입한 값싼 북해도산 생태를 즐겨 먹었으며, 거리에는 생태탕집들이 즐비하였던 것을 기억한다. 하지만 이 가게를 비롯하여 거리거리 줄지어 늘

어섰던 생태탕집들은 명태가 동해바다에서 종적을 감추듯 거리에서 모두 사라져버리고 만다.

2011년 대지진이 일본의 동부를 강타하고 최악의 쓰나미와 함께 원전이 폭발해버린 것이다. 비브리오 패혈증을 걱정하던 사람들에게, 원전 오염수의 유출 사건은 물에서 나는 음식을 아예 꺼리게 만드는 충격적 사건이었다. 당연히 시장에서 그 흔하던 생태는 종적을 감췄고, '일본산(日本産)'을 다루는 가게는 더는 영업을 할 수 없었다. 이곳 주인이 국내산을 강조하여 궁여지책으로 생태탕 대신 생대구탕을 내놓은 연유도 이 때문이란다. 생태와 같이 맛이 연하면서도 비슷한 국내산 생선을 고르자니, 예전에 비하여 오히려 어획량이 증가하고 있었던 대구가 선택된 것이다. 그리고 이제는 사람들이 미식과 보양을 따지기에 여름이면 민어회와 민어탕도 메뉴에 추가하셨다고 한다.

선대의 분식집으로부터 시작하여 그 아들이 물려받은 50년, 바다 음식의 아연한 부침(浮沈)이 이 집 간판 메뉴의 변천사에 고스란히 다 녹아있다는 이야기를 듣고 있자니, 우리 앞에서 이제 막 끓고 있는 대구탕이 예사롭게 보이지 않았다. 하긴 생태를 먹던 어린 시절이 생각나 일부러 더욱 맵게 추운 날을 골라 이 집에서 대구탕을 시켜 먹고 있었으니, 이 집을 찾는 발걸음도 결코 우연이 아니라 필연이라는 생각이 들었다. 그리고 이 대구탕을 내놓을 때까지 세월의 파고를 능란하게 헤쳐가신 이 집 주인 대(代)의 솜씨와 슬기가 참으로 존경할만한 것이라는 생각이 들었다. 분식집에서 한식집으로, 그리고 해물전골과 생태탕집으로. 시절마다 가게를 엎어버릴 감당 못할 조건들이 덮쳐왔어도, 어느 한 가지만 고수하다 침몰하는 것이 아니라 노련하게 그 악조건을 기회로 만드는 기지는 '고수(高手)'라는 말이 오히려 아깝다는 생각마저 들게 하였다. 이

집의 빗 바랜 간판은 그 세파를 모두 감당해낸 사이에 만들어진 것이니 여느 휘황한 네온사인 따위가 감히 넘볼 수 없는 것이리라.

까닭에 나는 이 이름난 가게의 진정한 비결이 무엇이냐고 주인께 여쭈었다. 그랬더니 하시는 말씀이란, 결국 "재료만 좋으면 소금만 들어가도 맛있다."는 것이 다였다. 방송의 어느 채널만 돌려도, 소위 고수라는 사람들이 나와 수십 가지 재료를 이용하여 양념을 만든다는 그런 너스레와는 너무나 다른 태도였다. 누구는 비법을 선전하고 기상천외한 조리법을 과시하는 시대에 주인이 생각한 방법은 오히려 복잡한 것이 아니라, 소금만 들어가도 맛있는, 그런 좋은 재료를 찾는 일이었다. 그래서 해물전골이 생태탕이 되고, 다시 생태탕이 대구탕과 민어탕에 이른 것이다. 서로 다른 이 두 가지 고수의 길 중에 나는 당연히 후자를 더욱 신뢰한다. 맛있는 '비법 집'들은 많아도 50여 년이라는 시간의 채찍을 맞고 버티는 가게는 드물기 때문이다.

그래서인지, 이 집은 그 유명세에 비하여 방송을 탄 적도 없고, 그 흔한 분점조차 내지 않았다. 누군가 함께 크게 사업을 벌이자는 제안을 하였어도, 재료에 대한 공수가 부담이 되어 오직 이 가게 안에서만 조금씩 공간을 넓힌 것이 다라고 한다. 이 집은 들어서면 마치 골목을 들어가듯 오밀조밀한 방을 맞게 되는데, 한 땀 한 땀 시간으로 넓힌 그런 연유가 깃든 곳이기 때문이다. 이렇듯 이 장소 하나만 지키는 외골수이시다 보니 심지어 어느 날은 가게에 도둑이 들어 양념장 통만 훔쳐 간 적도 있었다고 한다. 당시 탕의 양념장은 지금 주인의 아버지께서 담당하셨다고 하는데, 이 양념통을 훔쳐 가자 가게 사람들은 어처구니가 없었다고 한다. 아무런 비법이 없는, 그저 밥공기 눈대중으로 아버지께서 적절히 만든 양념인데 그것이 '비법'이라 탐을 내어 도둑질을 한 것이다. 시절이

주는 혹독한 시련을 이겨내고, 궁여지책으로라도 재료가 없을 때는 다른 좋은 재료를 다시 찾아내고야 마는, 그 정성과 노력을 양념통 하나와 맞바꾸려 하였으니, 그 도둑은 필경 '비법'을 찾기는커녕 그 근처에도 이르지 못하였을 것은 뻔한 이치이다.

한편 나에게도 이 집과 관련된 추억이 하나 있다. 공부를 하던 시절 중국 하얼빈에서 유학을 온 후배와 종종 이곳에 들렀던 일이 그것이다. 흔히 조선족이라 부르는 중국인 동포 출신의 이 친구는 엉뚱하게도 이곳의 순무 김치에 맛을 들여 단골이 되었다. 순무라 하면 그 향이 독특하여 우리나라 사람도 처음 먹을 적에는 다소 가림이 있는 음식인데, 그 향에 취해 이 곰 같은 덩치의 북국 남자는 김치 종지를 탕이 끓기도 전에 동을 내곤 하였다. 그러면 늘 음식을 가져다주시는 분들이 다시 종지를 채워주셨는데, 나는 그게 못마땅하여 눈치를 주기도 하였다. 그런데 오히려 여기 계시던 선대 여주인께서는 순무 김치를 대접채 내어다 주시고, 안주가 조금 모자라면 두부와 볶은 김치까지 따로 챙겨주셨다. 그 친절함이 각별하였기에 고향을 떠나온 이 북국의 청년은 순무 김치의 알큰한 향과 더불어 타향에서 느끼기 어려운 정겨움에 취하였을지도 모른다.

하긴 이 집의 김치며 탕이며 들어가는 재료를 다는 몰라도, 이 집에서 쓰는 고춧가루가 각별하다는 것은 무딘 내 입맛으로도 잘 안다. 여름이면 직접 물고추를 말려 일년 치 태양초 가루를 장만하신다고 하는데, 고추를 말려본 사람이라면 그 수고로움이 얼마나 고된 것인지 잘 안다. 나도 어머니와 여름이면 물고추를 옥상에 스무 상자씩 말리지만, 조금만 비를 맞아도 짓무르고 썩는 것이 고추라는 놈이다. 그러니 하늘이 어둑어둑해지고 빗방울이라도 떨어질 요량이면 옷도 다 갖추지 못한 채 부리나케 옥상으로 뛰어 올라가 고추를 거두느라 낭패

를 본 적이 한 해 여름이면 다반사이다. 그런데 이곳 사장님은 아직도 아버지와 고추를 이백여 상자씩 말린다고 하시니 그 정성과 공이 예사가 아니다. 게다가 이 고춧가루로 순무 김치를 담그시는 분은 이 가게 한 곳에서만 40년가량 주방 일을 돌보셨다고 한다. 용인 출신의 남자 사장님이 고추를 말리시면 40년 동안 일해오신 강화 출신의 아주머니께서 김치를 담가주시고, 김포 출신의 여자 사장님께서 손님상에 정성으로 그것을 올리시는 것이다. 겨우 탕에 곁들이는 김치가 이 정도니 탕의 깊이는 더 말할 수도 없는 노릇이다. 또한 일하시는 분들 모두가 한 두 해 이 집 일을 돌보시는 것이 아니라, 일이십 년씩은 족히 계셨다고 하니, 만사가 빈틈없고 한 끼 식사가 늘 푸근할 따름이다.

그러니 오늘 대학 시절 못된 푸념을 들어주시던 선생을 모시고서 대하는 이 대구탕 한 냄비는 옛 추억을 더듬기에 충분한 것이었다. 겨울이라 더욱 기름진 생대구의 간을 씹으며, 한편으로는 생태를 지져 먹던 시절 이야기로 너스레를 떠는 일은 겨울에만 맛볼 수 있는 각별한 특미이다. 아직은 김이 펑펑 나는 대구의 풍성한 속을 꺼내 먹을 수 있다지만, 우리는 또 이것조차 추억으로 소용하며 먼 훗날 다른 음식을 대하고 있을지 문뜩 고약한 상상이 치밀다가도, 변하지 않는 것은 없으니 그건 그때 가보아야 알 일이겠다. 이 집의 부침(浮沈)이 그 평범한 진리를 말해주고 있지 않은가.

여기에 계시는 여러 고수의 삶을 생각해보면, 논어의 한 구절이 생각난다.

> "사람이 도를 넓히는 것이지, 도가 사람을 넓히는 것이 아니다.(人能弘道, 非道弘人)"

무슨 비법이니 왕도가 있어서 우리에게 길을 제시해주는 것이 아니다. 오로지 참되게 좋은 재료로 꾸밈없이 찌개를 끓이는 사이에 생활의 수가 나고 맛은 한 해 한 해 더욱 깊어질 따름인데, 왕도가 어디 따로 있을까. 그래 겨울바람이 쌀랑이는 계절이면 내 정다운 사람을 마주하고서 지난 세월의 안부를 묻느라 이 속 깊은 생선의 살을 아니 권할 수 없는 것이다.

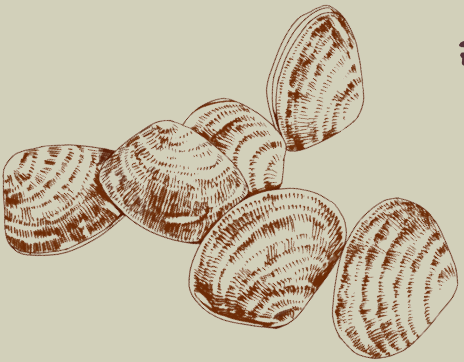
대구탕

바람이 쌀랑이면 더욱 생각나는 음식이 대구탕이다. 냉동한 것과 생대구를 끓인 것은 맛의 차이가 완연하다. 생대구탕은 잡미가 없고 국물이 맑고 개운하기에 별다른 양념이 없어도 제 몫을 톡톡히 한다. 그러므로 냉동이 아닌 생대구를 내준다는 믿음 하나로 이 음식을 찾는 것이다. 맛이 강하지 않고 살이 부드럽기에 오히려 먹으면 먹을수록 생각이 나는 외유내강의 음식이라 할만하다.

대구 내장

살맛이 연한 대구는 내장이 특미이다. 특히 겨울이 추우면 추울수록 대구간은 지방을 가득 머금기에 일미(一味)로 이름이 높다. 홍어, 쥐치, 아귀와 함께 대구간은 그 특유의 녹진한 맛으로 미식의 반열에 빠지지 않는다. 유독 날이 추워지면 대구탕이 생각나는 이유이기도 하다. 옅은 맛의 살점과 녹진한 맛의 간이 이루는 맛의 조화가 겨울 음식의 대표라 할 만하다. 얼지 않은 생대구 곤이(정소) 또한 부드러운 맛으로 이름 높은데, 이렇게 내장을 아끼지 않아야 탕 맛이 깊고 풍성해진다.

바지락



대합과에 속하는 조개.

바지락은 형태가 난타원형(卵楕圓形)으로서 양쪽 조가비는 성장하면서 팽출(膨出)하고, 각정(殼頂)은 앞쪽으로 향하여 있으며, 후단은 약간 옆으로 재단상(裁斷狀)을 하고 있다.

분포는 넓어서 우리나라의 전 연안이나, 서해안에 특히 많다. 서식장은 육수(陸水)의 영향을 받는 천해이고 저질은 사니질인 곳이지만, 이질(泥質)이 많지 않은 곳으로서 지반이 비교적 높은 조간대에서부터 수심이 약 5m 되는 데까지 살고 있다.

바지락은 이동이 적은 종류이다. 예로부터 연안 어민들이 즐겨 먹던 수산물로 1912년 처음으로 양식하기 시작하였다. 양식 방법은 바닥 양식으로서 양성장(養成場)인 천해에다 확보한 종묘를 석시법(潟蒔法)이나 조시법(潮蒔法) 등을 활용하여 방양(放養)한 다음, 수확할 때까지 양성 관리한다.

바지락은 양식이 쉬워 연안 어민들이 예로부터 많이 양식하였고, 그 양식고도 많다.

미추홀의 **바지락**을 만나다

"인천 용현동이 고향이에요. 어머니, 큰오빠와 하고 있죠."

"(가게는) 전체 다 따지면 20년 가까이 되지 않을까요. 엄마가 여기 원래 사장님이랑 친구분이신데, 주방에서 일하시다가 사장님이 한번 해보라고 권유를 받아서……. 원래 사장님의 남편분이 제일 처음 시작하신 분인데, 이북(황해도)에서 넘어오셨고. 저희 아버지도 이북 분이고 또 양쪽 집안이 친구분이시라."

"바지락은 연안부두 쪽 바지락 공장에서 갖고 오시죠. 매일매일 아침에 들어오죠. 바지락은 물때에 따라서 바지락이 살이 차 있을 때가 있고, 껍데기는 큰데 알은 거의 재첩만 할 때도 있고, 물때에 따라 다르더라고요.

"강원도 쪽이랑 만두가 비슷한가 봐요. 강원도 분들이 오셔서 여기서 사 가지고 또 좋아하시더라고요. 강원도 만두랑 많이 비슷하다고 말씀들 하시더라고요. 저희가 어렸을 때 집에서 해 먹던 그대로 하는 만두라서."

- 유수미(1973년생, 호야네 바지락 손 칼국수 사장) 의 인터뷰 중 -

손바호 칼지야 국락네 수

· 주요메뉴 : 보리비빔밥, 돌솥비빔밥, 찐만두, 칼국수, 수제비, 만둣국, 칼만두, 들깨칼만두 외

· 위　치 : 숭의보건소에서 숭의로터리 방향 인근 큰 길

바지락 칼국수, 서민의 골목과늘 함께하는 벗

예전 할머니께서는 내가 학교를 파하고 돌아오면 종종 저녁을 밥으로 할 것인지, 냉면이나 국수 따위로 때울 것인지를 묻곤 하셨다. 그런데 생각해보면 이 간단한 문장 안에도 묘한 뉘앙스가 숨어 있다. 밥을 먹는 일은 일과 중 저녁 식사라는 주요 행사에 들어가는 것, 즉 일종의 정식(定食)에 해당하는 반면, 국수 등의 밀가루 음식이나 분식은 저 "때운다"라는 말에서 알 수 있듯 간단히 요기나 하고 넘어간다는 의미가 담겨 있다. 어려서는 입이 짧았던 탓에 국수 먹기를 즐겼고, 특히 밀가루 음식 중 수제비를 가장 좋아했다. 국물 멸치 몇 마리만 넣었는데도 맛있었던 것은, 기름 묻은 손으로 뜯는 손맛과 가난한 시절 수제비밖에 먹을 수 없었던 사연이 국물에 우러났기 때문이리라. 그것은 흡사 한겨울 새 솜을 튼 이불 안에 들어가서 창밖의 새끼 새들이 추울까 걱정하는 것과 같은 심사이니, 이 밥상에 밥 대신 올라온 분식이 할머니 시절의 가난과는 먼 것이요, 나에게는 오히려 할머니의 품속이라는 안도와 여유를 느끼게 한 덕분일 테다.

까닭에 어린 시절 무시로 먹던 국수나 수제비를 어쩌다 먹게 되면 그렇게 반가울 수가 없다. 그것은 쉽게 접할 수 있는 라면이나 피자, 햄버거류의 밀가루

음식과는 또 다른 느낌이 있다. 그 보잘것없는 국물에 말아주는 허여멀건 한 것, 혹은 순결의 덩어리들이라고 해야 할까. 하긴 칼국수만 하여도 다 같은 것이 아니어서 지역마다 특색을 추구하는 방식이 제각각이라 쉽사리 특정하기 어렵다. 경상도식의 칼국수는 정말 뽀얀 고깃국물에 탐스러운 하얀 면이 "그득히 사리어진" 것이었는데, 생김새 그대로 순결을 상징한다. 반면 강원도에서 먹는 장칼국수는 걸쭉한 국물에 국수를 끓여내니 그 토속적 모습 역시 때 묻지 않고 꾸밈없다는 점에서 순수의 또 다른 모습을 보여준다. 그러면 인천 등지의 서해안에서 주로 먹는 칼국수는 어떨까? 가장 흔한 것이 바지락인데 국물이 개운하고 시원하다는 측면에서는 이쪽도 다른 방식의 깔끔을 추구한다. 분틀을 타고 올라 공들여 만든 국수가 아닌, 밀대질에 칼로 썰어 만든 이 흔한 가정식 국수의 분파도 한국음식 안에서 제법 복잡한 가계를 꾸린 것이다.

그중에서도 특히 인천사람들이 즐겨 먹는 바지락 칼국수는, 가장 흔한 것으로 간단하고 맛있게 먹을 수 있다는 미덕을 지녔다. 굳이 시간을 들여 값비싼 육수를 만들지 않아도, 바지락 몇 알이 국물의 소임을 도맡아주기 때문이다. 단순한 음식이고 먹기 쉽다는 점에서는 칼국수가 지닌 태생적 정체성이 명확하게 반영되었다. 미국의 밀가루 원조(援助)가 한국음식에서 본격적으로 분식이 자리를 잡은 계기라는 점에서, 그 원조 밀가루의 하역장이었던 인천에 분식이 성한 것은 어찌 보면 당연하다. 서해의 무애(无涯)한 갯벌과 그 바다를 통해 들어온 원조 밀가루의 만남. 그 속에는 전쟁과 가난이라는 단장(斷腸)의 사연이 켜켜이 묻어 있지만, 가장 값싸고 쉽게 먹을 수 있다는 점에서 노동자와 서민의 음식 중 대표주자이기도 하였다. 까닭에 인천에 있는 칼국집들 중에는 여느 흔한 분식점들과는 달리 제법 굵직한 나이테를 두른 가게들이 제법 있다.

우리가 찾아간 집도 인천 토박이 주인이 두 세대에 걸쳐 운영하는 칼국숫집이었다. 다만 지금 주인은 약 5년 전부터 운영한 것으로, 그 시작은 부모님의 친구분이 차리신 것이라 한다. 조금 의아하여 내력을 여쭤보니, 아버지 세대 두 분 모두 황해도에서 내려오신 것이었다. 그래서인지 가게 한구석에는 주먹만 하게 빚어놓은 만두가 쟁반에 다붓다붓 모여 있었다. 칼국수집을 운영하는 두 집안이 기실 황해도 연백 출신의 피난으로 얽힌 사연이 서려 있다고 하니, 자꾸만 내 마음속에서도 묘한 감정이 꿈틀거린다. 왜냐하면 날 키워주신 할머니 역시 더 이상 보고 싶어도 볼 수 없었던 고향 땅이 바로 황해도 연백이었기 때문이다. 게다가 이제는 내 유년을 아름답게 채색해주신 할머니를 나 역시 더 이상 보고 싶어도 만날 수 없다는 점에서, 상실의 감정이 전이된 까닭도 있을 터이다. 그래서인지 국수와 만두 쟁반이 한켠에 함께 있는 모습을 보며 반가우면서도 그리운 무엇인가가 치밀 수밖에 없었다. 온 식구가 겨울이면 밀가루 분분히 날리는 방안에서 만두를 빚었던 어릴 적 추억이 저 쟁반에 어리어 반사되는 것만 같았다.

그래서 결국 반가운 국수 대접을 마주하게 된 것이다. 네 사람이서 칼국수를 시켰더니 커다란 대접에 칼국수와 수제비, 만두가 가득 담겨 나와, 나는 아이처럼 기쁠 수밖에 없었다. 때마침 아시는 분이 덕적도 굴을 공수하여 나눠주셨다. 덕적도 굴은 바위에서 딴 작달만한 녀석들로, 이 겨울에 먹으면 양식에 비해 향이 진하고 달다. 그냥 먹어도 좋은 것을, 주인이 국수만으로는 아쉽지 말라 내어주신 보리밥에 비벼 먹으니 비릿하고 향긋한 맛이 일품이다. 비린 것을 즐기는 습속 중 가장 호사는 이 굴밥이 아닐까 한다. 하물며 덕적도 굴은 할머니들이 칼바람을 맞으며 바위에서 채취한 것이라 더욱 귀하다. 주인이 보리밥과 함께 내주신 나물 네 종류도 모두 맛이 좋았는데, 그중에서도 고사리가 단연 으뜸

이었다. 산내 나는 고사리는 이런 상차림에서는 고기의 대용품이기도 하다. 일반적 푸성귀와는 다른 미끈하면서도 결대로 찢어지는 식감과 물큰하게 들어오는 산 내음은 굴밥과 좋은 배필을 이룬다. 그런데 이 보리밥이 일종의 전채(前菜) 음식이었다. 하긴 네 종류의 나물에 비벼 먹는 잡곡밥이니 전채라는 말이 아주 틀린 말은 아니다.

칼국수 한 그릇에 이런 것들이 부속으로 딸려 나오니, 국수가 쉬운 음식이라는 말은 이 집 사정에서는 통하지 않겠다. 특히 고사리나물 한 가지만 보아도, 불리고 데쳐 볶아내니 여간 손이 많이 가는 것이 아니다. 주인께 여쭈니 과연 손이 쉴 틈이 없다고 한다. 특히 만두를 만들 때면, 한 번에 소로 들어가는 김치만 60킬로그램이 소용된다고 하는데, 고작 김치 한 가지가 그렇게 들어간다니 결코 예사 품이 아니다. 그래, 만두는 남는 이문도 적을 테고 칼국수가 더 쉬운 음식일 텐데 왜 굳이 고생스럽게 하시냐고 여쭈니, 이 만두 때문에 우정 찾아오시는 분들이 많다고 한다. 멀리서는 강원도에서도 포장을 해 간다고 하는데, 이 역시 실향의 음식이 지닌 애틋함이 묻어 있다. 이제는 고령이 되어 직접 만두를 빚지 못하시는 분들에게는 칼국숫집을 만두 때문에라도 일부러 찾을 수밖에 없는 것이라, 그 손님들 마음에 맺힌 향수의 공복을 차마 모른 척할 수 없는 것이다.

그래서 만두를 떠보니, 과연 김치가 가득 들어간 겨울 만두의 맛이었다. 흔히 내주는 기성품과는 다르게 단맛이 배제되어 있고, 기름기가 적은 군더더기 없는 깔끔한 맛이다. 무엇보다 마음에 드는 것은 주먹만 한 만두의 크기이다. 당연한 이야기이지만, 이북식 만두는 크면 클수록 소 먹는 맛이 풍성하여 좋고, 그 생김새가 일단 흡족한 기분을 돋우기 때문에 제격이다. 그냥 먹어도 맛있는 만두를 바지락 국물에 국수, 수제비와 함께 떠먹는 것도 즐거운 일이다. 바지락

국물은 조금 심심하고 얕은 맛만 있다고 하여 황태를 조금 곁들인 것도 주인의 슬기가 돋보이는 대목이기도 하다. 이북식 만두로서 제 정체성은 지키되, 흔한 바지락 육수가 아닌 황태로 변주를 두어 깊은 맛을 얹은 것이다.

나는 국수 장사를 하셨던 할머니 덕분에 이 한 그릇에 들어간 품과 노동이 얼마나 될지 어림짐작은 한다. 국수라는 음식은 무엇보다 손이 빠르고, 시간을 다투는 음식이다. 김이 펑펑 나는 솥에서 손을 재빨리 움직이는 일, 그 화로에 익은 손을 다시 찬물에 넣었다 빼기를 반복하면 피부가 종잇장처럼 얇아진다. 손으로 어지간히 뜨거운 것은 그냥 만지고 다루셨으니, 손님이 밀려드는 시간이면 전쟁터가 따로 없는 것이다. 더군다나 여기는 만두에, 보리밥에 다른 부대음식이 함께 나오니 국수 장사라지만, 반쯤은 백반이나 정식에 가까운 것이다. 그래 주인께 무엇이 제일 힘드시냐 여쭈었다. 늘 이런 이야기를 건넬 때면, 주인들은 '가치'의 문제를 말씀하시는데, 여기도 마찬가지였다. 물가가 올라도 오백 원, 천 원 올리는 고민을 몇 번이나 해야 하고, 그렇게 가까스로 음식값을 올리면 이내 손님들 마음이 돌변한다는 것이다. 서민의 음식, 혹은 대중 식사가 가진 태생적 운명이기도 하다. 특히 국수는 간편한 음식이라는 고정관념 때문에 더욱 그러할 것이다.

일례로, 비슷한 재료가 들어가는 양식이나 중식만 하여도 딸려 나오는 음식이 그렇게 많지 않음에도 사람들은 더 비싼 돈을 주고 사 먹길 마다 않는다. 물론 음식의 가격이 원재료의 값만 가지고 책정되는 것도 아니고, 제나라 음식이 본토에서 팔리는 사정은 국적이 다른 음식을 파는 것과 분명히 다르다. 다만 여기 주인이 고심하고 힘들어하는 것은, 가파르게 올라가는 물가 현실에 비하여 칼국수의 가치에 대한 기대치는 완고하다는 말일 것이다. 하긴, 더 이익이 많이

남는 칼국수만 팔든지 아니면 만두라도 공장에서 받아와 팔면 될 것을, 굳이 집에서 만두를 빚어가며 강원도에서도 찾는다는 것을 보람으로 여기니, 주인의 셈법도 그렇게 치밀한 것은 못 된다. 인천 구도심에서 장사하는 일이란 대개 이런 사정이 다반사이다. 하지만 나는 주인 당신이 만드는 칼국수처럼 그저 앞으로도 일이 잘 풀리고 번창하시길, '국수'가 지닌 주술의 힘에 기대어 바랄 수밖에 없다. 국수란 어떤 음식인가. 먹기 간편한 음식이기도 하지만, 인연과 수명을 상징하는 길한 음식이 바로 국수이다.

늦은 점심으로 밀국수를 삶는다

펄펄 끓는 물속에서
소면은 일직선의 각진 표정을 풀고
척척 늘어져 낭창낭창 살가운 것이
신혼적 아내의 살결같구나

한결 부드럽고 연해진 몸에
동그랗게 몸 포개고 있는
결연의 저, 하얀 순결들!

엉키지 않도록 휘휘 젓는다
면발 담긴 멸치국물에 갖은 양념을 넣고
코밑 거뭇해진 아들과 겸상을 한다

친정 간 아내 지금쯤 화가 어지간히는 풀렸으리라
(이재무, 「국수」)

저 부부싸움의 갈등 따위도 국수의 주술 앞에서는 사랑으로 변하고 해로의 복된 바람이 되는 것이다. 마찬가지로, 손님이 조금 덜 알아주더라도, 배불리 먹고 가도록 보리밥까지 챙겨주시는 마음으로, 그리고 무엇보다 아버지 실향의 사연이 담긴 만두를 빚는 마음으로 어려운 시기를 잘 넘기시길 바랄 뿐이다. 순결하고 기다란 국수의 신(神)이 늘 가호로써 저 펄펄 끓는 솥과 함께할 터인데, 사람들의 공복을 채워주는 일이 수고롭더라도 이 골목을 오래도록 지켜주시리라 믿을 수밖에!

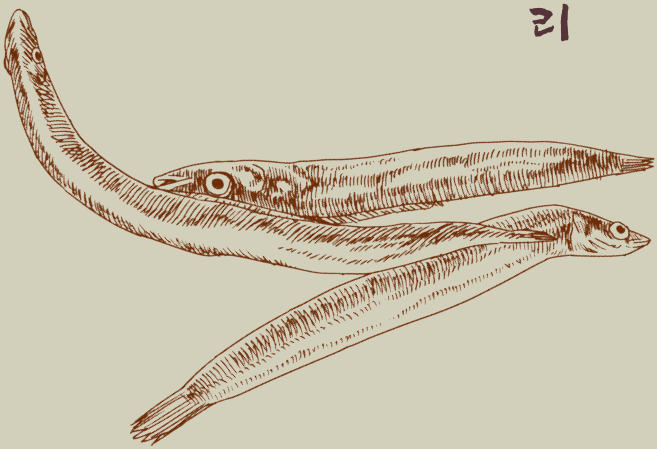
바지락 인심

곳간에서 인심이 난다고 한다. 인천의 바지락 칼국수는 바지락 인심이 후하다. 조그만 바지락을 하나하나 까먹는 재미는 양이 많아지면 짜증이 날 정도이다. 여기에 갖은 나물과 보리밥 한 공기 까지. 배가 터진다. 그래도 인천의 바지락 칼국수는 손님의 짜증을 아랑곳하지 않고 듬뿍 넣어준다. 물론 그 바지락 국물의 시원한 맛은 먹어본 사람만 느낄 터이다. 오늘은 저 바지락을 한꺼번에 까서 초장에 듬뿍듬뿍 찍어 소주 한 잔에 날려 보내련다.

인천 굴

우리가 많이 먹는 통영 굴은 양식으로 큼지막하다. 인천 앞바다 섬에서 나는 굴들은 자연산이면서 그 크기도 무척이나 작다. 작은 굴을 하나하나 취향대로 간장이나 초장에 찍어 먹으려면 감질이 난다. 그래서 한 스푼 떠서 먹어야 통영 굴 하나 만큼 된다. 따뜻한 밥 위에 한 움큼 굴을 넣고 양념간장으로 버무린 굴밥의 맛은 가히 상상이 될까? 여기에 이 굴보다 좀 더 작은 굴을 재료로 굴초회를 해 먹었으면 하는 욕심을 부려본다.

까나리



까나리과에 속하는 바닷물고기.

몸은 25㎝ 내외로서 가늘고 길다. 배지느러미가 없고, 뒤 아래쪽에 비스듬히 가로로 뻗은 피습(皮褶)이 외형상의 특징이다.

몸빛은 등 쪽은 녹갈색이고 배 쪽은 은백색이다. 주둥이는 튀어나와 있으며 아래턱이 위턱보다 길다. 우리나라 전 연해에 분포하며, 황해도의 백령도·대청도·소청도 연해에 특히 많다. 일본·알래스카·시베리아에도 분포한다. 근해어로서 어린 물고기는 모래 속에 숨어 산다.

산란기는 4~6월경이며, 여름잠[夏眠]을 잔다.

방어와 같은 어류의 양식에 사료로 많이 사용되고 있고, 액젓으로도 이용되고 있다. 특히 액젓의 사용이 늘어나면서 어획량도 증가하고 있다. 정치망이나 유자망(流刺網)을 이용하여 잡고 있다.

미추홀의 **까나리(냉면)**를 만나다

"식당이 2004년 4월부터, 지금 19년 정도 됐어요. 백령도에서 고등학교 졸업하고, 88년도 제대하고 나왔죠. 부평막국수라고 외삼촌이 한 50년 정도 하고 계세요. 제가 냉면도 좋아했고 한 번 해볼까 하다가 거기 가서 3년 배워서 하게 된 거죠."

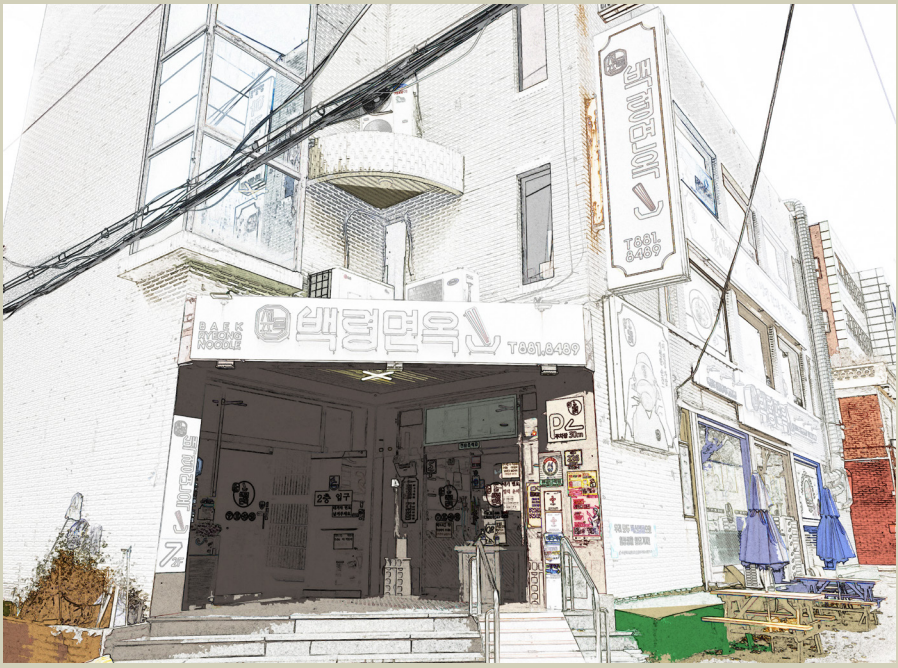
"백령도 냉면이 백령도 자체에서 만들어진 게 아니고 북한에서 건너와서 백령도에서 백령도 스타일로 만들어진 거죠."

"어르신들이 고향에 갈 수는 없고 고향의 맛은 그립고, 여기 와서 드시면서 풀고 가실 때 보면 대충해서는 안 되겠구나! 라고 다짐을 하죠!"

"까나리액젓이 원래는 간장이었어요. 까나리액젓이 어업이 발전하니까 흔해진 다음부터 훨씬 맛있어서 넣어 먹기 시작했죠. 얼추 20년 되었겠네요. 희한하게 시원한 맛이 나요. 저희는 무, 김치에도 까나리액젓을 넣어요. 다른 지방은 까나리를 잡으면 잡어랑 섞여서 잡히잖아요. 백령도는 다 골라내요. 100% 까나리로 하니까 깔끔하죠. 멸치 액젓은 건더기가 떠 있지만, 백령도는 빼서 한 달을 쟁여 놓으면 싹 가라앉거든요. 위의 것만 사용하기 때문에 간장처럼 맑은 거예요. 깔끔하죠."

- 이성겸(1968년생, 백령면옥 사장) 의 인터뷰 중 -

백령면옥



· 주요메뉴 : 물냉면, 비빔냉면, 반냉면, 사골떡만둣국, 편육, 찐만두, 빈대떡 외
(겨울메뉴) 메밀굴칼국수, 짠지떡

· 위치 : 제물포 뒷 역 인근, 인천 상수도사업본부 맞은 편

냉면으로 겨울을 맞이하며

눈발이 분분히 날리면 설레는 것이 온다. 가게마다 온통 붉은 깃발이 펄럭이고 입간판에 '겨울냉면 개시'라는 글자가 떡하니 걸려있으면, 겨울은 비로소 덩그런 냉면 사발 속에 담겨 오는 것이다. 때로는 한밤중 방구들 절절 끓는 아랫목에서 창문을 활짝 열어놓고 먹어도 좋다. 독한 소주를 일단 한 컵 따라 꿀떡이고 육수를 들이키는 것은 고래로부터 내려오는 선주후면(先酒後麵)의 법도이기도 하다. 독한 소주를 목으로 가득 넘기고 얼음 저벅저벅 한 냉면 국물을 속이 후련하도록 들이키면, 겨울 공기마냥 가슴이 쨍하다는 예찬(한은영, 《조선일보》, 2015.2.5.)처럼 냉면은 겨울이 제격인 음식이다.

요즘 냉면 좋아하는 사람 중에는 간혹 서울에서 유행하는 소위 평양냉면을 제일로 치는 이가 있다. 하지만 정작 해방 전 평양 출신의 냉면 예찬론자였던 소설가 김남천은 서울냉면을 미덥지 않게 여겼다. 제 고향 특산을 으뜸으로 꼽는 것이야 지극히 자연스런 발로일 테고, 특히나 반지빠를 정도로 팔도 특산을 흡수하여 세련되게 내놓는 서울 생리가 김남천 눈에는 곱게 보이지 않았을 터이다. 하긴 같은 시절 작가였던 이태준은 오히려 평양을 방문하여 먹은 냉면이 멋없다며 까탈스러운 입맛을 드러내기도 하였으니 유독 냉면이라는 음식에

대해서는 예나 지금이나 엄격한 잣대가 들러붙었던 모양이다. 말하자면 꿈속에서 사랑하고픈 이상형이 그러할 테니, 냉면 좋아하는 이들에게 냉면에 대한 콧대와 자부는 늘 천정부지가 따로 없다.

그러니 간혹 평양식이나 함흥식을 본류로 잡고 나머지 냉면은 아류로 얕잡아 보려는 경우가 있어 좀 섭섭하기도 하다. 고장마다 특선이 있고, 시절이 변하면 음식도 변하기 마련이다. 인천의 경우도 오래도록 사랑받아온 냉면이 있는데, 이는 황해도식 냉면에 연원을 둔 것이다. 다른 냉면도 아닌 황해도 냉면이 유독 인천에 자리를 틀고 있는 데는 지척에 고향을 두고도 가지 못하는 황해도 실향민들의 애끓는 마음이 담겨 있다. 그러니 이 음식도 절절한 사연과 깊은 향수가 스며있는 소중한 음식이다. 특히 해주냉면도 그렇거니와 물산이 풍부하고 돈이 많이 돌았던 개성에서도, 냉면은 올라가는 꾸미가 화려하고 그 유명한 개성만두와 더불어 먹는다고 하여 국수계의 자웅을 겨룰만하였다. 그러던 것이 저 평양의 것은 수도 서울에 자리를 틀고, 황해도의 것은 지척인 인천으로 이사 온 것이다. 음식도 피난살이로 복잡한 가계를 이루게 된 셈이다.

그런데 특기할 점은 이 인천의 황해도식 냉면집 간판에는 유독 백령도처럼 옹진군도의 지명을 표방한 곳이 많다는 점이다. 황해도와 가장 가까운 곳이 바로 백령도 일대이니 짐승도 죽기 전에는 제 고향을 바라본다고, 음식의 향수 조금이라도 고향과 잇닿고 싶은 마음, 짐작이 가고도 남을 일이다. 하지만 여기에는 향수 말고도 또 하나 중요한 이유가 있다. 백령도에서 수확하는 좁쌀만 한 크기의 메밀이 바로 그것이다. 나 역시 황해도 출신의 할머니 밑에서 냉면을 먹으며 자랐는데, 늘 해주시던 말씀이 백령도 메밀에 대한 선망이었다. 이북 메밀에 준할 정도로 향이 강하고, 특히 추운 지역에서 수확하는 메밀은 나름의 찰기

가 있어 국수 소용으로는 제격이라는 것이다. 통상 메밀면이라고 하면 입술만 대도 국수 오리가 툭툭 끊어지는 것을 일반으로 아는데, 추운 지방에서 자랄수록 국수에 은근한 탄성이 붙는단다. 백령도는 남한 북방 한계선에 준한 위치이므로 이곳 메밀로 제면을 하는 것은 메밀면 중에 가위 으뜸이라 말하여도 손색이 없다.

하여 우리가 찾은 집도 바로 그러한 내력을 품은 냉면 가게였다. 겨울에 먹는 메밀면이 더 향이 짙고 감촉이 유난하다는 주인의 말처럼 백령도 메밀면은 그 진가를 톡톡히 보여주는 절품이다. 직접 방아를 돌려 정미한 것으로도 모자라, 그 껍질만을 다시 내려 메밀가루에 섞는 방식을 취한다. 메밀이라는 놈은 껍질을 까면 그 구수한 향취가 잠깐의 틈을 허락지 않고 휘발해버리는데, 그 향취의 본령인 껍질을 정제하여 국수에 첨가한 것이다. 말이야 그럴듯하지 이걸 가게에서 직접 메밀을 까불린다는 것이 결코 만만한 일이 아니다. 당장에 백령도 메밀을 수매하는 것만으로도 벅찬 일인데, 그 재료의 생리까지 터득하여 국수를 뽑는 주인은 과연 백령도 토박이라 할만하다. 메밀 향이 아주 강하면서도 조금 더 가는 면을 뽑아, 풍미와 감촉을 더한 것은 수고를 아끼지 않는 집념의 산물인바, 국수 가락 이야기만 들어도 머리를 조아릴 지경이다.

그런데, 인천 냉면은 황해도 냉면이면서도, 또 나름의 변주가 들어간다. 인천 냉면집에서만 발견할 수 있는 까나리 액젓. 기실 예전에는 조선간장을 조금 풀어 쓰기도 하였고, 어물이 풍부한 인천인지라 곤쟁이젓을 달여 그걸 가미하여 얕은맛을 살리기도 하였다. 이 얕은맛이 황해도 냉면의 개성인데, 한 이십여 년 전부터 까나리 액젓이 간장을 대신하였다. 워낙 까나리가 지천인 백령도이기에 가능한 것인데, 조금의 잡어도 허용치 않고 순수 까나리로만 내려 액젓이 달고 시원하다. 그러니 얼핏 냉면에 액젓을 첨가하는 일이 넌센스 같아도, 그 얕

은맛을 끌어올리는 방법은 일층 진화한 것이다. 그렇다고 육수에 슬쩍 사정을 둔 것도 아니다. 쇠뼈로 우린 육수는 여전히 그 모범을 잘 지키고 있다. 나는 이러한 점이 참 마음에 든다. 소위 원조라 하여 옛것을 고집하는 것도 좋지만, 그 지역색을 적절히 더하는 방법, 큰 틀에서 벗어나지는 않되 제 색을 가지려는 방식은 이제 황해도 냉면의 분파에서 어엿한 백령도 냉면으로 당당히 설 수 있는 자격을 갖게 된 것이다. 그러므로 과연 인천 냉면은 어디다 내놓아도 손색없는 명물이다.

다만 주인과 이야기를 나누며 맞장구를 쳤던 것은, 정작 사람들이 냉면을 여름 음식으로 착각하고 있다는 아쉬움이었다. 생각해보면, 그 옛날 냉장고도 없던 시절 고기 삶은 육수며 동치미며 만드는 족족 쉬었을 터이고, 한여름 메밀로 국수를 만드는 일은 더욱 가당치 않은 일이다. 차디찬 육수며 메밀이며, 그 위에 올려 먹는 김치와 산짐승의 꾸미까지 냉면은 말 그대로 겨울 음식의 대표주자이다. 하지만 이제는 여름이면 길게 줄을 서서 먹어도, 겨울에는 오히려 가게가 한갓지니 북극 음식의 체면이 말이 아니다. 시인 백석 역시 「국수」라는 작품에서 겨울냉면을 예찬하였는데 냉면 대접을 마주할 때면 나는 꼭 이 작품을 떠올린다.

> 아, 이 반가운 것은 무엇인가
> 이 히수무레하고 부드럽고 수수하고 슴슴한 것은 무엇인가
> 겨울밤 쩡하니 닉은 동티미국을 좋아하고 얼얼한 댕추가루를
> 좋아하고 싱싱한 산꿩의 고기를 좋아하고
> 그리고 담배 내음새 탄수 내음새 또 수육을 삶는 육수국
> 내음새 자욱한 더북한 삿방 쩔쩔 끓는 아르굴을 좋아하는
> 이것은 무엇인가

이 조용한 마을과 이 마을의 의젓한 사람들과 살틀하니
친한 것은 무엇인가
이 그지없이 고담하고 소박한 것은 무엇인가
(백석, 「국수」 중)

아르굴이란 아랫목의 평안북도 방언이다. 과연 시인의 고장에서는 아랫목 쩔쩔 끓는 방안에서 아버지는 왕 사발, 자식은 새끼 사발에 그득히 담긴 냉면을 들이켰던 것이다. 유독 추운 날을 골라 겨울냉면을 들이키는 이 북방의 쾌미를 에어컨 바람 밑에서 피서용으로 먹는 냉면 맛과 견주는 것은 가당치 않다.

기왕의 겨울냉면 이야기가 나와서인데, 나는 여기서 또 다른 겨울 음식 하나를 발견하였다. 백령도 토속음식인 '짠지떡'이 그것이다. 메밀과 찹쌀로 두툼하게 만든 피 안에 김장김치와 섬에서 나는 자그마한 굴로 소를 채운 것이다. 특히 이 굴은 백령도에서 할머니들이 갯바위에서 캔 것이라는데, 유난히 향이 강하다. 이북과 가까운 섬 동쪽의 굴 맛이 각별하여 꼭 그쪽 것을 선호한다고 한다. 그리하여 만두도 떡도 아닌 그 중간 모양의 것을 쪄서 접시에 내올 적에는 들기름까지 가득 발라 내놓는다. 메밀에 시큼한 김치에 제철 굴과 들기름의 향까지 더해져, 향취의 앙상블이 압권이다. 모양은 토속적인데 한 번 빠지면 결코 잊기 어려운 매력이라 냉면과 함께해도 좋고, 술안주로도 그만이다. 왜 김치가 들어갔는데, 이름이 짠지떡이냐고 주인께 여쭈니, 백령도 방언으로 짠지는 김치를 말하는 것이란다. 그러면 김치가 아닌 짠지는 무엇이라 부르냐 되묻자, "짠지는 짠짠지"라 답한다. 백령도 말씨를 무릎을 치며 배우는 순간이다. 나는 이제 봄 여름이면 잘 익은 짠짠지를 물에 타서 먹고, 겨울이 되면 잘 익은 짠지와 굴이 들어간 짠지떡을 찾게 될 것이다.

눈이 풀풀 날리는 날 냉면 대접을 마주할 수 있어서 올해 겨울맞이는 아쉽지 않았다. 바람이 쌀랑이는 날이면 황해도에서 내려오신 할머니를 떠올리며 어느 틈바구니엔가 나는 또 냉면집 앞을 서성일 것이다. 주인 말씀으로는 이렇게 자리를 잡고 장사를 하게 된 것이 모두 그런 실향민들 덕분이라 공을 돌린다. 전쟁 통에 백령도에서 정미소를 하셨던 선대께서 실향민을 제법 도우셨던 모양이다. 수십 년 전 일임에도 그 도움을 잊지 않고 여전히 찾아와 냉면을 드시는 분들이 있다는데, 겨울보다 차디찬 분단의 벽이 만들어낸 야속한 사연들이다. 저 한스러운 벽은 언제쯤 허물어질 것인가. 답답한 속을 그저 이 냉면 대접으로 달래야 하는 분들이 여전히 많다고 하니, 냉면 그릇에는 언제나 실향의 공복이 담겨있다. 그 속을 달래느라 오늘도 냉면집에서는 메밀가루 분분히 날릴 것이며, 김이 펑펑 나는 솥에서는 쇠뼈 삶는 냄새 자욱이 진동하리라.

물냉, 비냉, 반냉

취향에 따라 골라 먹는 맛이 있다. 백령도 메밀로 반죽하고 껍질을 다시 내어 메밀가루에 섞으니 메밀 향과 면의 탄성도 좋다. 우선 냉면 본연의 맛을 보기 위해 나온 대로 먹다가 까나리액젓을 적당히 첨가하면 또 다른 신세계가 펼쳐진다. 선주후면이라는데 언젠가 실행도 해봐야 할 것 같다.

백령도 짠지떡

냉면집에 가면 수육과 녹두 빈대떡은 기본으로 있지만 짠지떡을 하는 곳은 이곳이 유일할 것 같다. 메밀과 찹쌀로 만든 두터운 피 안에 김치와 굴을 섞어 소를 채운 것인데 엄청난 크기여서 하나만 먹어도 배가 부를 지경이다. 백령도 토속음식이라는데 새로운 것을 찾는 이들에게 권하고 싶다.

냉면 밑반찬

보통 냉면집에 가면 무생채가 반찬으로 나온다. 이곳은 겉절이 김치가 기본으로 깔린다. 그런데 우리가 여러 가지를 시켜서인지 포기김치와 마늘장아찌 썬 것, 양파 간장 절임, 새우젓 등이 추가되었다.

학산 味미담식회 동행 후기

– ‘미(味)추홀, 바다를 담다’에 동행한 소소한 이야기

– 미추홀 바다음식 단상

– 미추홀의 바다음식 탐방

2021 미추홀 음식 기행 일지

‘미(味)추홀, 바다를 담다’에 동행한 소소한 이야기

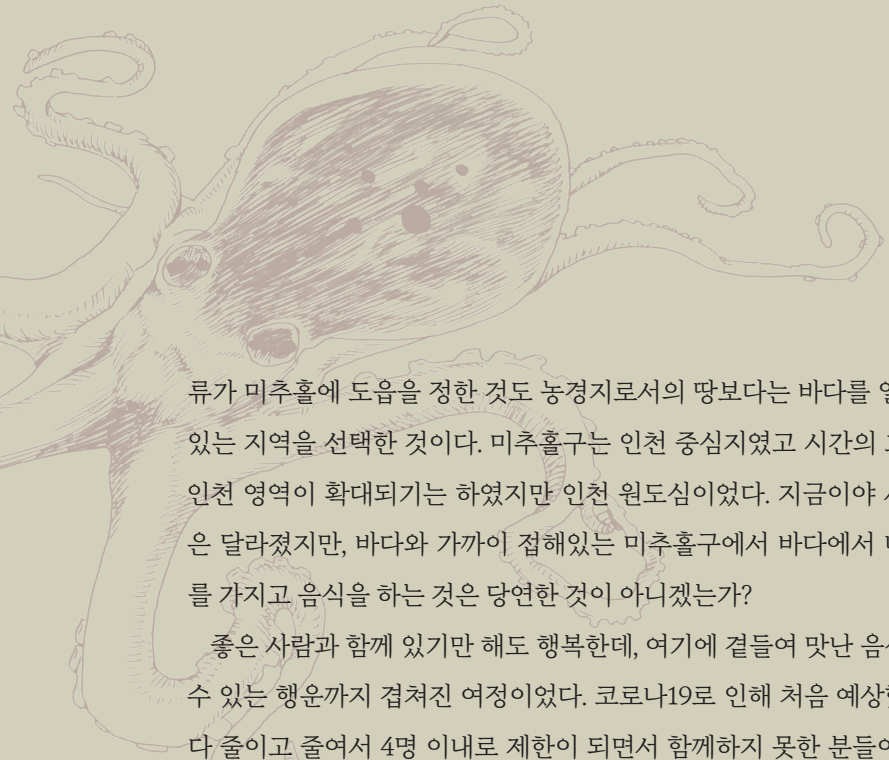
김상태(사단법인 인천사연구소장)

학산문화원의 올해 사업 중 하나인 음식문화 탐방에 동행할 수 있는 기회를 얻었다. 인천 음식문화에 대한 책이 몇 가지 있기는 하지만 음식 그 자체에 대한 것보다는 주변적인 것에 초점이 맞추어진 것이 대부분이고 노포(老鋪)로서의 가치에 대한 이야기가 주류였다. 이번 학산문화원의 기획 의도는 인천광역시 전체가 아니고 미추홀구 음식문화 특색을 찾아보고자 하는 것이었다.

출신 지역의 다양성은 그대로 음식문화에도 반영된다. 어릴 적부터 익숙하게 만들어 먹고 즐겨왔던 음식을 거주지가 바뀌었다고 해서 쉽게 버릴 수는 없기 때문이다. 오히려 문화와 문화가 접촉을 하면서 새로운 문화가 등장하듯이 다양한 지역의 음식문화가 기존 음식문화와 만나면서 변형된 음식문화를 만들기도 한다.

예컨대 6·25전쟁 이후 보편화된 밀가루 보급으로 국수가 일반화되기 시작하였다. 밀가루를 이용한 칼국수를 보면 지역에 따라 바지락칼국수, 멸치칼국수, 사골칼국수, 장칼국수 등으로 불리며 기본으로 하는 재료가 다르다. 인천의 경우 다른 어떤 지역보다 바지락칼국수가 대세이다. 바지락의 출신이 바다이기 때문이다. 쉽게 재료를 구할 수 있는 소재가 칼국수의 기본이 된 것이다.

우리는 미추홀 음식문화 특색을 찾기 위해 주제로 선택한 것이 바다였다. 비



류가 미추홀에 도읍을 정한 것도 농경지로서의 땅보다는 바다를 열고 나갈 수 있는 지역을 선택한 것이다. 미추홀구는 인천 중심지였고 시간의 흐름에 따라 인천 영역이 확대되기는 하였지만 인천 원도심이었다. 지금이야 사정이 조금은 달라졌지만, 바다와 가까이 접해있는 미추홀구에서 바다에서 나오는 재료를 가지고 음식을 하는 것은 당연한 것이 아니겠는가?

좋은 사람과 함께 있기만 해도 행복한데, 여기에 곁들여 맛난 음식을 함께할 수 있는 행운까지 겹쳐진 여정이었다. 코로나19로 인해 처음 예상했던 인원보다 줄이고 줄여서 4명 이내로 제한이 되면서 함께하지 못한 분들이 있어 못내 아쉽다.

이번에 방문한 음식점들은 맛집 탐방을 위한 것이 아니라 재료에 대한 이해를 바탕으로 음식 이야기를 하는 것이 목적이었다. 때문에 음식점에 대한 홍보보다는 음식에 대한 본질적인 이야기에 더 귀를 기울이게 되어 수고로움도 마다않고 반겨주신 주인장들에게 미안한 마음이 항상 마음 한구석에 있었다.

음식 탐방을 통해 음식에 진심인 사람들을 많이 만나게 되고 소문난 집은 무언가 다른 것이 있다는 것을 깨달았다. 그러므로 사람들의 맛에 대한 평가는 냉정한 것이고 시나브로 다시 찾는 단골이 된다는 것에 대하여 동의하게 되었다.

미추홀 음식문화는 이제 각각의 지역에서 만들어지던 음식이 미추홀에서 새롭게 거듭나고 있음을 알게 되었다. 미추홀 음식점을 드러내놓고 자랑질하고

싶지만, 소리 소문 없이 다시 찾아가 보는 것으로 아쉬움을 달래고자 한다.

우리 음식의 기본은 정성이고, 원재료의 신선함을 뛰어넘는 비법은 없다는 생각도 다시금 하게 되었다. 바닷가를 끼고 있는 미추홀구의 음식은 풍성하고 신선한 값진 바다를 담은 것 그 이상도 이하도 아니었다고 할 수 있다. 환경오염으로 인한 기후변화가 날로 심해지면서 한반도 해역의 어획물도 위태롭게 변화하고 있어 예전에 하찮게 여기던 생선들조차 귀한 대접을 받고 있다. 이마저도 우리의 밥상에서 찾기 어렵게 되는 시간은 얼마나 빨리 다가올까 하는 두려움이 든다. 우리가 환경에 눈을 돌려야만 하는 이유가 분명해지지만 아직은 실감을 못 하고 있지나 않은지 다시금 나를 돌아보는 시간이었다.

마지막으로 이 음식 탐방에 함께할 수 있는 기회를 주신 학산문화원에 고마움을 전하고 싶다. 특히 물심양면 도움을 주신 정형서 원장님께 감사의 마음을 표현한다. 물론 원만하게 음식 탐방이 이루지기 위해 묵묵히 애써주신 사무국장님과 사무실 식구들에게도 감사하다는 말을 남긴다. 더불어 음식탐방에 동행했던 이들에게도 고마움을 표한다. 마지막으로 멋진 책이 만들어질 수 있도록 원고를 붙잡고 씨름한 고재봉 박사에게 박수를 보낸다.

미추홀 바다음식 단상

천영기(학산포럼 대표)

젊었을 때는 육고기를 좋아하긴 했지만 특별나게 좋아하는 음식이 있었던 것은 아니었다. 그래서 누군가 "무엇을 먹을 거냐?"고 물으면 항상 "아무거나"라고 답했다. 실제 밤을 새우고 입안이 텁텁해도 밥 한 숟갈만 들어가도 식욕이 돋는 먹성 좋은 체질이기에 먹거리에 대해 특별히 고민을 한 적도 거의 없었다. 그러나 언제부턴가 자연스럽게 육고기를 멀리하게 되고 해산물이나 채소류가 입맛을 돋우기 시작했다.

코로나가 극성을 부리는 시절이지만 학산문화원에서 진행하는 미추홀구 음식 기록, 특히 해산물 중심의 음식점 탐방에 참여하게 되었다. 아마도 근 5개월 동안 해산물을 집중적으로 먹어보기도 처음 경험하는 일이었던 것 같다. 인천에 살기에 손님을 접대하거나 회식을 할 경우 대부분 횟집을 찾았지만 이렇게 다양한 해산물을, 그것도 거의 대표적인 전문점에서 집중적으로 먹어볼 수 있었다니. 당연히 구름 위를 사뿐사뿐 날아가는 꿈같은 시간이었으며, 해산물의 각종 맛에 눈을 뜬 계기가 되었다.

물론 음식점을 탐방하며 먹었던 음식들은 예전에도 여러 차례 먹어본 것들이었다. 그리고 그 당시에는 그냥 맛있다는 느낌과 역시 맛집은 뭔가 다르다는 생각 정도에 머물렀고, 가끔가다 다시 더 찾아가는 정도에서 그쳤던 것 같다.

어쩌면 배부르게 먹었다는 포만감이 우선이었던 것 같다. 아니, 오히려 미각이 예민하지 않기에 어느 음식이나 맛있었던 건 아니었는지.

그러나 이번 음식 탐방을 통해 음식의 맛은 미각만을 통하는 것이 아니라는 것을 알았다. 음식에도 많은 이야기가 담겨있고, 마치 양파 껍질이 벗겨지며 뽀얀 속살을 드러내듯이 이야기들을 하나하나 풀어가며 새로운 사실을 알 때마다 새로운 풍미를 음미할 수 있었다. 물론 음식의 맛을 결정하는 것은 다양한 요소가 있지만 우선 재료가 신선하면 일단 기본적으로 맛은 좋다는 것이다.

여기서부터 음식이 시작하는 것 같다. 우리가 탐방하며 시식한 것이 해산물이었기에 특히 신선한 재료를 구하려는 주인의 노력과 정성이 더해져 풍미를 올렸다. 각 집마다 분위기는 달랐지만 주인들의 음식에 대한 자부심은 그들의 정성과 노력만큼 컸던 것 같다. 어쩌면 우리는 주인이 당당히 차려주는 자부심을 맛있게 시식한 것은 아닌지. 그랬기에 그들의 음식점이 맛집으로 자리를 잡은 것 같다.

이번 음식 탐방은 미추홀구에 한정했지만 미추홀구만 해도 이렇게 많은 해산물 요리점이 있다는 것에 놀랐다. 역시 인천은 해양도시가 맞다. 풍부한 바다의 물산들이 지천에 깔려있었다. 우리는 그중의 일부만 맛보았을 뿐이다. 다양한 지역에서 이주해온 분들이 자신의 지역 이야기를 담아 엮어내는 해산물 요리는 새로운 인천의 맛을 만들며 인천의 요리로 자리를 잡아가고 있었다.

입맛의 취향이 각자 다르기에 어느 음식이 더 맛이 좋았다고 평할 수는 없을 것 같다. 그리고 평가하는 것 자체는 이 책의 취지하고도 어긋난다. 그러나 입에 딱 맞는 맛을 만났을 때의 기쁨, 아니 어쩌면 경이로움이라고 해도 되지 않을는지. 내게는 '우럭젓국'이 바로 그것이었다. 뽀얀 국물과 깊은 맛에 흠뻑 젖어 전율을 느꼈다고 하면 과장이 될는지.

그런데 잊지 못할 깊은 맛에 다시 가게를 찾았을 때 다른 가게로 바뀐 것이 너무 아쉬웠다. 코로나로 인해 영업이 어려워졌거나 주인장의 개인적 사정으로 인해 가게를 접었을 텐데, 분명한 것은 미추홀구에서 자랑할 수 있는 최고의 '우럭젓국'이 사라졌다는 안타까움에 계속 눈에 밟힌다. 음식도 맛도 시대에 따라 계속 변하며 소멸과 생성을 거듭하겠지만 과거로부터 이어온 깊은 맛을 가진 음식은 꾸준히 이어졌으면 하는 바람이다.

한 권의 음식문화에 담긴 이야기들이 책으로 만들어지는 과정에 많은 사람들의 노고가 담긴다는 것, 이를 위해 노력한 모든 분들에게 찬사를 보낸다. 이 책이 나오기까지 물심양면으로 수고를 아끼지 않았던 정형서 학산문화원장과 사무국장 및 직원들, 그리고 같이 음식 탐방에 참가해 많은 이야기를 나눴던 분들, 특히 주옥같은 글을 풀어준 고재봉 박사에게 감사의 인사를 드린다.

미추홀의 바다음식 탐방

정현숙 (주)피엔씨 대표, 미추홀학산문화원 부원장

미추홀학산문화원 주관으로 바다 음식 아카이브에 후발 멤버로 참여하면서 내가 살고 있는 지역의 옛 맛을 지켜가고, 더불어 현대인의 다양한 입맛을 맞춰가며 그 자리를 묵묵히 지켜나가시는 많은 분들을 뵐 수 있는 소중한 시간을 가질 수 있었다.

근래 들어 봇물터지듯 SNS, 유튜브 등 많은 영상매체에 먹거리에 관한 홍보글이 난무하는데 우리는 그 영상 앞에 앉아 눈으로 음식을 보고 느끼면서, 입소문이 자자한 곳으로 자연스럽게 발걸음이 향하기도 한다.

그중 미추홀구에서 가장 대표적인 물텀벙에 대해 이야기를 해보고 싶다.

인천항에서 가까운 용현동 물텀벙 특화 음식거리는 1999년에 미추홀구청에서 구역 전체가 물텀벙이라는 하나의 주제로 음식거리로 형성한 곳이다. 가장 오래된 성진 물텀벙은 1970년대부터 시작되어 용현사거리 부근에 7~10여 집이 자연스럽게 자리 잡으며, 각 처에 입소문이 나면서 명소로 알려지게 되었다.

물텀벙은 아귀의 별칭으로 생긴 모양도 흉하고 많이 잡혀도 크게 쓸모가 없는 물고기로 취급되어 바다에 던져 버릴 때 텀벙하는 소리가 난다고 해서 물텀벙이라 불리었다고 한다. 볼품없는 아귀가 미나리, 쑥갓, 콩나물, 미더덕,

조개 등을 듬뿍 넣고 끓이는 얼큰한 탕과 찜으로 오랜 시간 지역에 자리 잡아 왔다. 그리고 이번 탐방으로 처음 접하게 된 생아귀들깨탕은 들깨가루를 넣어서인지 담백하면서 색다른 영양식으로 철분과 인이 풍부하고 타우린 성분이 많아 숙취 해소에도 환영받고 고달픈 하루를 마감하며 지친 마음을 달랠 수 있는 소울 푸드로 각광받고 있다고 한다.

음식문화도 마치 물텀벙과 같다 하겠다. 음식 문화가 세월 속에 조금씩 변형되었더라도, 마냥 익숙하고 친숙했던 것만이 아닌 같은 음식 안에서도 다른 공통점을 찾아가는 보편적인 아름다움을 알게 되는 과정이었다.

또한 음식기행의 멋과 맛으로 기대감이 충족되는 시간이었기에 잠시의 멈춤으로 마음이 채워지는 뿌듯함도 느낄 수 있었다. 동행 내내 해박한 지식으로 이야기보따리를 쉴 새 없이 풀어주신 정형서 미추홀학산문화원장님, 김상태 인천사연구소장님, 천영기 학산포럼 대표님, 고재봉 박사님, 박성희 사무국장님께 감사드린다.

6	2021. 6. 2. 18:30 2021. 6. 8. 18:30 2021. 6. 24. 18:30	엄지식당에서 '병어'를 만나다 흑산도홍탁에서 '홍어'를 만나다 최강면옥의 간재미 무침과 버드나무집의 홍어무침을 만나다 금산식당에서 '밴댕이'를 만나다
7	2021. 7. 6. 18:30	제철홍어무침꽃게장의 '꽃게'를 만나다
····· 사회적 거리두기 격상으로 모임 중지 ·····		
9	2021. 9. 14. 18:30 2021. 9. 28. 18:30	선어집에서 '민어'를 만나다 독배골에서 '우럭'을 만나다
10	2021. 10. 16. 13:00 2021. 10. 16. 15:00 2021. 10. 26. 18:30	백령도냉면에서 '냉면'을 만나다 어시장 및 서해바다를 찾아가다 – 바다음식의 원형을 찾아가다 낙지마당의 '낙지와 갑오징어'를 만나다

11	2021. 11. 6. 18:30	본가물텀벙에서 '물텀벙'을 만나다
	2021. 11. 8. 18:30	삼원일식에서 '선어'를 만나다
	2021. 11. 11. 16:00	용인정에서 '대구'를 만나다
	2021. 11. 16. 18:30	홍어집에서 '조기'를 만나다
	2021. 11. 22. 18:30	호야네칼국수에서 '바지락'을 만나다
	2021. 11. 23. 13:00	백령면옥에서 '냉면'을 만나다

미추홀, 살아지다4
미味추홀 : 바다를 담다

2021년 12월 31일 발행

펴낸이 정형서
펴낸곳 인천광역시 미추홀학산문화원

기 획 인천광역시 미추홀학산문화원
스토리 채집 학산 味미담식회
집 필 고재봉
사 진 김상태, 천영기, 류제혁
검 수 천영기
디자인 모모하시니
일러스트 오현석

인천광역시 미추홀학산문화원

인천광역시 미추홀구 인하로126
Tel. 032-866-3993~4
haksanculture.or.kr
ISBN 979-11-968891-6-6
979-11-968891-0-4 (세트)

미추홀 음식에 녹아있는
바다의 흔적을 담다

토박이보다 이주하여 터전을 잡아 온 사람이 유난히 많은 인천은 그 음식의 빛깔 역시 다채롭기 그지없다. 강한 지역색을 표방하고 고수하기보다는 다양한 출신지의 사람들이 서로 어우러져 함께 가꿔온 것이 인천의 음식문화이다. 특히 인천에서도 역사가 깊은 미추홀구이기에, 미추홀구의 바다 음식에는 이러한 특색이 잘 녹아 있다.

비매품/무료
04090
9 791196 889166
ISBN 979-11-968891-6-6
ISBN 979-11-968891-0-4 (세트)