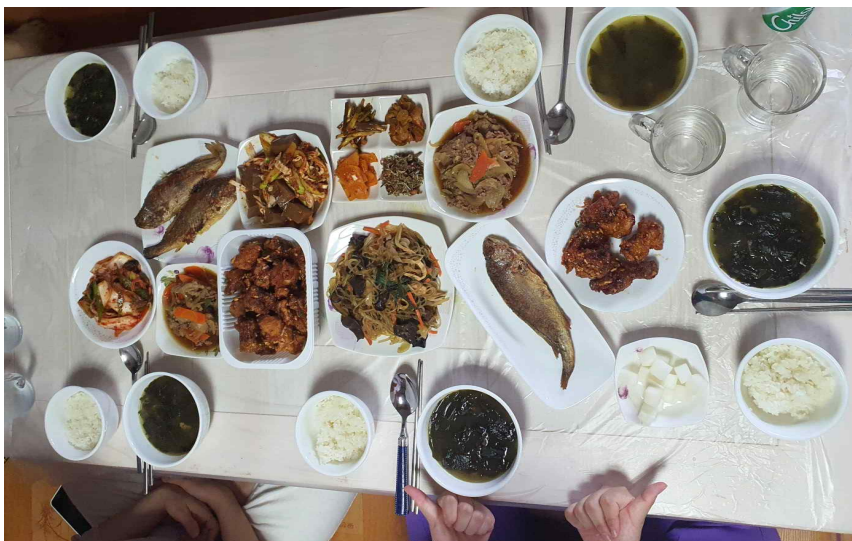


집밥



가족에게 매끼니 7첩 반상을 차려주는 건 사실 조금은 힘들기도 하지만, 함께 모여 밥을 먹으면 우리 가족에게 행복 에너지가 뿜뿜할 수 있다고 생각하기에 오늘도 밥상을 차립니다.

정성을 다한 집밥



■ 구술자 : 최기숙(1973년생)

미추홀구 학익동에서 태어난 후 지금까지 미추홀구에서 살고 있다.

■ 시민기록일지

- 면담일시 : 2021. 08. 13.
- 면담장소 : 문학동 카페
- 면 담 자 : 정지선
- 면담지원 : 조용희

안녕하십니까.

네. 안녕하세요.

오늘 소재는 가정식이라는 주제를 가지고 선생님을 섭외했는데요,
이렇게 인터뷰에 응해주셔서 대단히 감사합니다.

네. 잘 부탁드립니다.

선생님 성함은?

최기숙입니다.

나이는?

73년생입니다.

태어난 장소는?

태어난 곳은 인천 남구(현재 미추홀구) 학익동에서 태어났고요. 요즘에
재개발 공사가 진행되고 있는 GS슈퍼마켓 옆에 그 라인에서 태어났습
니다.

인천 미추홀구 학익동 GS슈퍼마켓 뒷편에 재개발 공사가 진행 중인
곳을 말씀하시는 건가요?

네. 그곳이 예전엔 개천 같은 게 있었는데, 그곳에서 태어나서 4살쯤

에 현재 용현동 SK 아파트 근처 홈플러스 건너편에 아직 몇 채 남아 있는 상가가 있는 곳으로 이사를 왔습니다. 용현초등학교를 다녔습니다.

저는 선생님이 학익초등학교를 다니신 걸로 알았는데 용현초등학교를 졸업하셨군요?

네. 제가 초등학교 입학할 당시에 살던 곳에서는 용현초등학교로 배정을 받았고, 바로 위에 언니와 저 그리고 남동생은 용현초등학교를 졸업했습니다. 첫째와 둘째 언니는 이사 오기 전에 학교를 입학하였기 때문에 학익초등학교를 다녔습니다.

그럼 성인이 될 때까지 계속 그곳에서 거주하셨는지요?

아니요, 중학교 3학년쯤에 도화동 동원아파트 옆에 있는 동원빌라로 이사를 와서 계속 거주하였습니다.

그러면 언제까지 도화동에서 거주하셨는지요?

결혼하기 전까지 그곳에서 살았습니다.

그럼 결혼 이후 거주지는 어디였을까요?

남편 직장이 구미였기 때문에 직장 근처로 거주지를 옮겼습니다.

구미에선 어느정도 거주하셨는지요?

한 3년 정도 거주했던 것 같습니다. 큰 아이 돌 지나 2살쯤 되었을 때 다시 인천으로 왔습니다. 당시에 동원빌라에는 친정 아버지께서 근처 나산아파트로 이사를 가시면서 셋째 언니가 거주 중이었습니다. 그래서 동원빌라 근처(굴다리 지나기 전) 화신빌라에서 신랑과 큰아이와 함께 세 식구가 거주를 시작하였습니다.

그럼 그때부터 지금까지 인천에서 계속 거주 중이신 건가요?

네. 맞습니다. 그 이후부터는 인천을 벗어나지 않으면서 살았습니다. 특히 미추홀구에서 많이 살았는데요, 주안에서 도화동 수봉산 교회 밑으로, 그리고 학익동 동아풍림 아파트로 이사와서 살다가, 현재는 문학동으로 이사를 와서 지금까지 거주하고 있습니다.

이주는 많이 하셨는데, 젊은 시절과 신혼 때 한 5년을 제외하고는 미추홀구를 거의 벗어나지 않으셨네요?

네. 이사는 참 많이 다녔지만 미추홀구 관내에서 계속 머물렀던 것 같습니다.

현재 가족관계가 어떻게 되나요?

저희 가족은 저희 부부와 딸 하나, 아들 하나 이렇게 됩니다.

혹시 자녀분 나이가 어떻게 되지요?

딸은 이제 대학교 1학년이라 20살이고, 아들은 중학교 2학년이라 15살입니다.

그럼 아이들도 다 미추홀구에서 자랐겠네요.

네. 맞습니다.

오늘 저희가 이야기 나눌 소재가 가정식이라서 가족들과 함께 즐기는 반찬이나 요리에 대해 물어보려고 합니다. 먼저 식단을 짤 때 식구들이 선호하는 음식으로 반찬을 구성하시는지 아니면 선생님이 주도해서 반찬을 구성하시는지요?

식구들이 주로 잘 먹는 것을 하는데, 저는 밑반찬을 만들기 전에 먼저 식구들에게 물어보는 편입니다. 그런데 늘 물어보고 후회를 합니다.

왜 후회를 하시는지요?

식구들이 너무 많은 것을 요구하기 때문입니다.

그만큼 선생님께서 그 음식을 해낼 능력이 있다는 증거 아닐까요?

그래서 그중에서 재료가 허락하는 선에서 해주는 편입니다. 대부분 아이들이 뭘 해달라고 요구하는데, 예를 들면 “닭갈비를 해주세요.” 아니면 이번 주엔 잡채가 먹고 싶다고 말합니다. 아이들도 재료가 많이 들

어가야 하는 음식은 언제쯤 먹고 싶다고 미리 말하는 경우가 있습니다. 떡볶이나 이런 것들은 금방, 금방 할 수 있고, 늘 재료가 준비가 되어 있기 때문에 바로 해달라고 하면 해주기도 합니다. 어쨌든, 아이들이 요구하는 것도 잘 만들어주지만, 남편이 해달라는 것 위주로 반찬을 준비하는 편입니다. 저는 대부분 다 잘 먹기 때문에 식단은 아이들과 남편 위주로 준비하게 되는 것 같습니다.

가족들의 식사를 준비하기 위해 재료를 사는 곳이 주로 어디지요?

여기 학익동 GS 마트와 신기촌 시장에서 주로 구매해요.

그렇다면, 혹시 계절별로 꼭 하시게 되는 반찬이나 음식 있을까요?

봄에는 냉이가 많이 나오니까 냉이 된장국이나 달래, 두부 부침을 우리 아들이 좋아해서 어머님께서 시골에서 밭에서 뽑아 보내주시는 달래를 엄청 썰어서 집 간장 조선간장이라고 그래서 국간장 그거에다 해가지고선 찍어보니까 너무 정말 예전에는 그걸 몰랐어요. 봄을 먹는다는 것이 무엇인지 너무나도 잘 느끼게 됩니다. 제가 예전에 달래를 전혀 안 먹었었는데, 요즘은 꼭 달래장을 만들어 먹게 됩니다. 달래를 된장찌개에 넣는 것보다 간장 양념장 달래를 넣고 만드니까 정말 맛있더라고요.

그럼 주로 재료는 시골에서 공수를 받아서 음식을 만드시나요?

그러니까 고추장, 된장, 고춧가루, 참기름, 깨 이런 것들은 다 어머니가 보내주세요. 제가 어찌다가 참기름이 푹 떨어져서 시중에서 사서 먹었는데, 시골 참기름하고 비교가 안됩니다. 가끔 제가 반찬 나눔을 해서 먹어본 사람들이 제가 만들어준 그대로 요리를 해서 먹어도 그 맛이 안 난다고 하는데, 제 생각에는 시골에서 보내주시는 참기름 때문이고 생각이 듭니다.

아~ 선생님의 음식이 맛있었던 비법이 있었네요?

네. 제 요리의 비법은 어머니가 보내주신 참기름과 깨인 것 같습니다. 근데 요즘 어머니가 연로하셔서 힘들다고 깨 같은 걸 안 하거든요. 그러면 “어머니 거 살 때 우리 것도 좀 사주세요.”라고 미리 말을 해요. 또 봄에는 또 제가 어찌 어찌 하다가 딸이 배추전이 먹고 싶다는데 배추를 살 수가 없어서 봄에 봄동이 나와서 그 봄동으로 가지고 배추전처럼 전을 해 먹는 거. 정말 맛있었어요. 배추 맛 같지 않게 되게 봄동만의 맛이 있더라고요. 그래서 봄 되면 우리 딸이 봄동으로 전을 해달라고 그래서 배추전처럼 봄동 전을 해 줘요. 근데 그것도 되게 맛있어. 봄에는 그렇게는 먹고요. 그리고 여름에는 오이지. 예전에는 좀 번거로워서 아는데 어느 분이 알려주셔서 끓이지 않고 하는 방법을 알려줘서 했는데 한 3, 4년 전에 너무 맛있게 먹었는데 그땐 한 2년을 먹었어요. 조금, 조금씩. 그래서 작년은 넘어가고 올해 오이 한 접을 사서 했는데, 그다음 날 마트를 갔는데 오이지용 오이가 너무 예쁘

고 실하고 너무 깨끗하고 좋더라고요. 그래서 한 접을 더 사가지고 올
 해는 두 접을 다 먹었어요. 여름 되면 이제 오이지를 묻혀서 늘 반찬
 으로 있고요. 여름에는 오이를 그렇게 많이 먹어요. 다른 거는 대부분
 오이 반찬, 그리고 여름에 많은 건데 이제 오이냉채 미역 넣고 하는
 요리를 많이 해 먹어요.

저에게만 만들기 어려운 음식인데 부럽습니다.

제가 많이 먹던 거나, 하기 쉬운 거 위주로 해 먹어요. 새로운 거는
 많이 열심히 보고 만들어 먹어야 하는데 오이지나 오이로 하는 반찬
 이런 거는 그냥 할 수 있으니까.

그러니까 원래 계속해왔던 음식이라니까 하게 된다는 얘기 거죠?

네. 그리고 가을에는 추석도 있고 하니까 저희는 송편을 늘 집에서 이
 제 애들하고 같이 해 먹어요. 저도 결혼해서 처음으로 먹어봤는데 시
 어르신들이 쌀을 갈아서 갓고는 송편 소로 생땅콩을 넣고 해 먹었어
 요. 그런데 생각보다 너무 맛있더라고요.

혹시 생땅콩을 넣는 송편은 시댁의 풍습일까요?

어머님이 그냥 땅콩 농사를 지으니까 그 소를 콩으로 넣으면 사람들
 이 다 잘 안 먹고 하니까 땅콩을 넣어서 하기 시작했는데 너무 맛있
 더라고요. 근데 땅콩하고 밤은 까기 힘들고. 그러니까 고구마를 깎두

기처럼 쫄쫄쫄 썰어서 설탕을 좀 재서 넣으면 밤처럼 맛있고 부드러워
기도 하고요.



고구마도요?

네. 그것만 넣고 그다음에 이제 깨는 뭐 보통 다들 아니까 그렇게 해서 이제 아이들하고 다 같이 둘러앉아서 해요. 그렇게 하고 이제 저기 뭐지 봄에 쭉을 뜯어 갖고 삶아서 냉동실에 넣어놓은 거를 썰하고 같이 갈아서 인천에 갖고 와서 익반죽을 해가지고서 이렇게 개떡처럼 동그랗게 애들하고 같이 만들어서 애를 그 채로 그냥 냉동실에 넣어놨다가 이제 배고프거나 약간 출출할 때 들기름을 살짝 해서 구워서 먹으면 찌서 먹는 것보다 더 맛있더라고요. 고소하고 바삭하고.

주로 가을엔 떡 종류를 즐겨 드시는 것 같습니다. 혹시 가을 반찬으로 따로 말씀해 주실 게 있으실까요? 예를 들면 생선이라든지.....

우리는 늘 생선을 거의 먹는데 특히 가을에 오징어를 많이. 냉동은 늘 많이 나지만 주로 생물로 오징어국이나 제육볶음 식으로 오징어 양념해서 볶아 먹는데 저희 딸은 또 오징어를 별로 안 좋아하지만, 같이 넣고 볶은 채소를 잘 먹고, 작은 애는 오징어 부침개를 주로 먹습니다.

그럼 겨울에는 어떤 반찬이나 음식을 주로 해서 먹게 될까요?

겨울엔 뼈 곰탕, 사골국을 자주 해 먹고, 아무래도 김장을 하게 되니 김치가 늘 있어서 보쌈을 자주 해 먹게 됩니다.

선생님처럼 요리를 좀 잘하시는 분들은 집에서 베이스로 국물을 많이 내서 드시잖아요. 육수를 낼 때 빠지 않고 꼭 넣는 재료가 있을까요?

보통 멸치하고 다시마는 넣는데요. 저희 신랑이 하는 일이 수산업이다 보니까 딱새우하고 꽃게 이런 것들이 있어서 딱새우하고 꽃게 이거는 있으면 꼭 넣습니다.

우리가 흔히 마트에서 볼 수 있는 꽃게를 말씀하시는 거지요?

꽃게를 가져오면 떨어진 다리를 가지고 와서 처음에 삶아 먹고 할 때

채반에 받혀서 찌서 먹고 나면 진짜 국물 나오는데 그걸로 된장찌개 끓여 먹을 때 육수로 사용해요. 시원해서 많이 사용해요. 그리고 이제 제가 요즘에 이제 계란장을 많이 해 먹어요. 계란이 너무 비싼데 예전에 쌀 때보다 지금 더 많이 해 먹는 계란장을 많이 해 먹었는데 이제 보통 육수를 낼 때 그렇게 넣고 이제 파뿌리하고 무하고 양파하고 마늘을 넣어요.

계란장 육수에는 간장과 파뿌리, 무, 양파 이런 걸 넣으세요?

그러니까 멸치하고 다시마는 빠지고 그 나머지 파뿌리, 무, 양파 그리고 이제 마늘하고 그다음에 월계수 잎을 많이 얻어다가 이렇게 해서 계란장 할 때 이렇게도 하고 그다음에 간장을 안 넣은 상태에서는 그거 육수를 해서 잔치국수를 해 먹으면 맛있어요. 여기다가 계란장 할 때는 진간장을 넣는데, 잔치국수를 해 먹을 때는 여기다가 이제 국간장을 살짝 넣어서 해 먹고 그다음에 이제 간장 양념한 거를 넣어서 먹으면 잔치국수도 맛있어요.

보통 잔치국수라고 하면 멸치육수를 많이들 하던데, 선생님께서는 채소 육수를 내서 하시는 이유가 따로 있을까요?

아니 그냥 이렇게. 내가 그렇게 하다 보니까 이게 이제 식구들의 입맛에 잘 맞아서 이게 유지가 되는 것 같아요.



어렸을 때 이런 식의 잔치국수를 드셨던 경험이 있었던 것이 아닐까요?

어렸을 때는 면을 별로 안 좋아했어요. 면을 별로 안 좋아하고, 면이랑 하면 쫄면. 쫄면 정도 먹고 국수도 잘 안 먹고 냉면 같은 것도 잘 안 먹어서 그래서 친구들과 식당에 가면은 참 그랬어요. 그런데 지금은 아이들이 먹다 보니까 저도 해서 같이 먹게 되는데, 많이 먹지는 않아 않지만 그래도 해놓으면 이제 잘 먹어요. 잔치국수, 비빔국수도 잘 해 먹어요. 원체 신랑하고 큰 아이는 비빔국수를 좋아해서 비빔국수를 잘 해 먹어요.

흑시 비빔국수 소스도 직접 만드시나요?

네. 비빔국수는 이제 뭐 묵은지 넣고 뭐 어머니가 준 고추장 하다가 마늘하고 그다음에 이제 뭐 매실액, 설탕 좀 넣고 마늘 좀 넣고 이렇게 해서 해 먹으면 소스가 따로 없고 그냥 그런 것들 넣어서. 참기름 넣고 깨는 해서 이렇게 딱 해 먹어요. 저희 어머니는 식초를 조금 넣는데 저는 안 넣어요. 그렇게 해 가지고서 먹으면. 이제 오이 좀 이렇게 좀 채 썰어서 올려서 냉면 대접 같은데. 큰 대접으로 수북히 한 그릇씩 먹어요.

요리 국물 내실 때 월계수 잎 넣으신다고 했는데, 월계수 잎을 사용한 게 그리 오래된 일은 아닌 것 같아요. 선생님은 언제부터 육수를 낼 때 월계수 잎을 사용하셨나요?

수입 그런 거 파는 데 보면 월계수 잎이 이런 2만 원 정도 통에 넣어 팔아서 그거를 이제 제가 산 건 아니고 저희 둘째 언니네가 그런 약간 그런 외국 음식들을 좋아해요. 둘째 형부가 예전에 미군 부대 식자재 관련 사업체를 운영했는데 샘플로 그쪽에 보내준 음식들을 먹어볼 기회가 많았어요. 그래서 제가 초등학교 때 오렌지를 처음 먹어봤고, 중학생일 때 우리 둘째 언니네 가서 처음 먹어봤어요. 미군 부대찌개에 들어간 햄이 있잖아요. 기다란 그런 햄. 그 햄을 정말. 진짜 짜더라고요. 그거랑 치즈 우리 그냥 일반 먹는 체다치즈 이런 게 정말 짜더라고. 길게 해가지고 그러니까 그런 것들을 오렌지도 정말 지금처럼

먹는 게 아니라 수입 해가지고 들어오는 그 박스로 이제 형부가 이제 애 돌이고 하니까 이게 필요하다고 하니까 그때 처음으로 오렌지하고 청포도를 먹어본 거예요. 세상에 이런 것도 있구나.

형부 덕분에 다양한 식재료를 다른 사람들보다 좀 빨리 접하셨겠네요?

월계수 잎 같은 거는 스파게티에도 이렇게 들어가고 그러잖아요. 그러니까 이제 그때 뭐냐 했더니 뭐 그런 데도 넣어 먹고 한다 그래서 이제 아주 저기는 아니지만 여튼 뭐 우리 저희 신랑도 예전에 레스토랑 같은 데서 알바를 했었다 그러더라고요. 그래서 그런 거 넣어 먹어도 괜찮아. 그래서 이제 그렇게 할 수 있구나. 그래서 이제 언니는 내서 이제 조금 얻어다가 처음에는 보쌈 같은 데만 넣어 먹었는데 이제 예전에는 장조림 해먹을 때 그걸 넣었었거든요. 고기가 들어가니까. 근데 계란만 해서 먹는데 뭔가 맛이 부족한 것 같아서 월계수 잎을 넣으니까 그 맛이구나 해서 이제 월계수 잎을 넣었죠.

기억에 있던 그 맛을 기억해서 넣으신 거네요?

네. 장조림에 월계수 잎을 넣던 그 간장 국물 맛이 계란장에서는 안 났어요. 계란장에는 월계수 잎을 안 넣으니까 이게 뭔가가 덜 들어간 거 같은 느낌이 들어갔고 월계수 잎을 넣어볼까 하고 넣었더니 이제 야 장조림 국물 맛하고 계란장 국물맛이 비슷해졌어요. 요즘에는 계란

장을 많이 해 먹어요. 식구들이 다 좋아하고 하니까 오래 놓고 좀 두고 먹을 수 있고 하니까.

말씀만 들어도 맛있을 것 같아요. 저도 언제 먹을 수 있는 기회가 되면 참 좋을 것 같습니다. 혹시 선생님이 좋아하는 요리나 반찬이 있을까요?

저는 채소 위주로 된 게 좋아해서 월남쌈 같은 거를 해먹는데 거기에 고기 이런 걸 잘 안 넣어요. 그러니까는 식구들 먹는 거에는 다 해주는 거는 다 하는데, 내가 싸 먹을 때는 고기는 빼고 거의 채소 위주 주로 먹었고. 그다음에 생오이를 겔절이식으로 금방 먹는 거 해 먹으면 되게 맛있어요. 그걸 좋아하고, 된장찌개, 보통 나물류 그런 것들 위주로 좀 좋아해요. 저는 고기보다 채소를 더 좋아해요.

말씀하시는 선생님의 식성이 어린 시절부터 죽 이어졌던 것일까요?

어린 시절에 저희 집에 조금 많이 가난했었습니다. 어린 시절에 저희 엄마가 많이 아프고 그래서 아이들한테 신경 쓰기가 힘들고 해서 저희 형제들은 태어나서 젓 끓고 이러고 나면은 거의 시골 경북 안동의 저희 본가예요. 아버지 본가. 거기서 살다가 학교 오라고 이제 통지서 나오면 학교 가려고 이제 인천에 올라왔어요. 그래서 어린 시절에 주로 먹었던 음식을 생각해보면 풋고추를 고추장에 찍어 먹고, 상추 뜯어 먹고, 호박잎 삶아서 싸서 먹었습니다.



어린 시절에 먹었던 먹거리가 지금 채소를 좋아하시는 것에 영향을 줬을 수도 있겠네요?

네. 그런 것들을 좋아해요. 지금도 풋고추도 많이 찍어 먹고. 저는 호박잎 찌는 게 늘 할머니나 어른들이 밥하는 데 위에다가 얹어서 삶아서 몽글몽글해지는 게 되게 좀 싫었는데 제가 이번에 이제 호박잎이 먹고 싶어서 사서 그냥 체반에 얹어서 살짝 김세고 해가지고 먹었는데 너무 맛있는 거예요. 강된장을 만들어서 먹었는데 참 맛있더라고요. 집에서 만든 된장으로 해서 만들었는데 너무 맛있더라고요. 그러니까 그런 것들을 좋아해요.

어렸을 때 억지로 먹었던 기억으로 지금도 절대 안 먹는 음식이 혹시 있으실까요?

옛날에는 정말 호박, 제가 약간 물컹한 음식을 싫어해요. 호박, 가지 뭐 이런 거. 내가 봤을 때 좀 특이하고 그런 것들. 향 많이 나고 그런 것들을 많이 안 먹기도 하고, 근데 예전에 안 먹었는데 지금도 안 먹고 하는 거는 별로 없는 것 같아요. 그러니까 근데 나이가 좀 들다 보니까 예전에는 정말 감도 잘 안 먹고, 감도 홍시는 물컹거리잖아요. 감도 잘 안 먹고 향이 많이 나는 거 미나리 이런 것도 안 먹고 가지, 호박 이런 것도 잘 안 먹었는데 결혼하고 나서 시골에서 직접 금방 탄 거로 요리를 해먹으니까 너무 맛있더라고요. 어머님네 갔을 때에 딱 봄에 미나리를 저는 정말 예전엔 손도 안 댔던 미나리를. 그 어머니의 밭에 들어가는 그 길에 이렇게 돌미나리 그 빨간색 개가 있는 걸 내가 캐서 개를 씻은 다음에 밀가루 반죽을 아주 묽게 해가지고 부침개를 해 먹었는데 너무 맛있더라고요. 그래서 그런 식으로 그렇게 해서 먹게 됐고, 감도 우리가 이렇게 시장에서 사 먹는 감보다 나무에서 금방 따고서 먹으면 물이 되게 많은데 정말 금방 탄 거는 물컹거리지 않고, 정말 쫄쫄한 그 느낌.

선생님 식성이 자리를 잡은 건 어린 시절보다는 결혼해서 인지요?

네. 결혼해서 못 먹던 걸 먹게 되었고, 먹어보면서 그렇게 해서도 먹고 두부, 묵 이런 것도 잘 안 먹었어요. 거의 다. 잘 안 먹은 게 아니

라 다 안 먹었어요. 근데 이제 두부도 우리 아들이 좋아하다 보니까 자주 해주다 이제 안 먹지 않고 잘 먹지는 않지만 그래도 먹어요. 그런 것들. 그러니까 어렸을 때 안 먹었던 거 뭐 먹기 싫는데 억지로 먹으라고 하지 않아요. 보리밥을 어렸을 때 시골 가면 이제 그때는 뭐 지금 보리가 더 비싸지만 옛날에는 농사지어서 보리밥 먹고 쌀밥은 어르신만 없고 정말 할아버지만 먹었어요. 쌀밥을. 그런데 이제 나는 내가 보리밥을 안 먹으니까 이제 큰엄마가 할아버지랑 같이 쌀밥을 주더라고요. 근데 보리밥을 지금도 먹으려면 잘 이렇게 입에서 맴도는 그 느낌이 싫어서 보리밥을 잘 안 해 먹어요. 콩도 예전에 정말 아예 안 먹었어요. 콩밥이 밥에 콩이 있으면 골라낼 정도로 안 먹었는데 어머님 집에서 그해 농사지은 거 갖고 와서 밥에 넣어 먹었는데 너무 맛있는 거야. 그 서리태, 검은 콩이 다른 콩들은 잘 안 먹는데 서리태를 그걸 하고 밥에 넣어 먹고. 그걸로 콩장을 해 먹고 했는데 맛있더라고요. 맛있기도 하고 이제 몸에 좋다고 하니까 먹게 되고 했는데 예전처럼 거부감이 있고 그렇지는 않더라고요. 지금은 맛있게 잘 먹고 그래요.

그럼 어린 시절에 어머님께서 해 주셨던 음식 중에 기억이 나는 음식이 있을까요?

어릴 때 우리 엄마가 돌아가시기 전에 몸이 추스를 때 수제비를 되게 맛있게 해주셨어요. 근데 그게 기억이 잘 나지 않는데 어쨌든 수제비

를 이렇게 맛있게 먹었어요. 엄마하고 추억도 별로 없는데 초등학교 1학년 때 여름인가. 좀 덥지는 않고 봄에서 넘어가는 그때인 것 같은데. 그때 같이 앉아서 엄마랑 고모가 있었나 작은고모가 있었나 이렇게 해서 같이 먹은 게 되게 맛있게 먹었어요. 당시에는 수제비를 맛있게 먹기는 했는데 나는 밀가루류를 그렇게 좋아하진 않아요. 요즘 우리 딸이 수제비 칼국수 이런 거 해달라고 하면은 마트에 보면 팔기는 하니까 육수는 집에서 그냥 아까 얘기한 대로 만들어서 밀가루 반죽해서 그냥 감자를 크게 크게 동강동강 썰어서 넣어서 해 먹으니까 아이들은 수제비 떠먹고 저는 감자를 많이 먹어요. 엄마랑 같이 이렇게 먹었던 게 그게 되게 맛있게 먹었던 것 같아요.

어머님이 살아계셨을 그 시절에 먹었던 기억나는 음식이 수제비이신거죠?

수제비하고 반찬은 아니지만 풀빵. 붕어빵 말고 풀빵이라는 게 있어요. 그 풀빵 기계가 우리 집에 있었어요. 그거를 어떻게 해 먹는 건지 이제 생각이 나는데, 지금은 뭐 팔을 넣어서 해 먹고 슈크림도 넣지만, 그때는 아무것도 안 넣고 밀가루로만 그렇게 해 먹어도 너무 맛있었어요. 그 풀빵이 그게 우리한테는 간식 이어가지고 그걸 해 먹고. 정말 그게 그 동네에 우리 집만 있어서 이 집도 빌려 가고 저 집도 빌려 가고.

와~ 부자셨네요. 그 기계가 어디서 났을까요?

그게 진짜 정말 어디서 났는지 모르는데 아버지가 사 온 건지 그런 건지 모르는데. 요즘에는 거기 이렇게 다 이렇게 기름 칠을 하는 그런 게 도구가 있는데 옛날에는 그게 없어서 하얀 천 같은 거로 이렇게 기다란 막대기 같은 데는 하얀 천을 이렇게 봉긋하게 햇불 하듯이 그렇게 해가지고 거기에 식용에 묻혀서 기름을 이렇게 통에 넣어서 한 요만했어요. 거기다가 기름을 싸서 묻혀 다음에 그다음에 주전자에다가 반죽을 톱 다 넘겨 넘긴 것도 뒤집어야 해요.

요즘 붕어빵처럼 판을 뒤집는 게 아니었군요?

그러니까 이게 한 판만 있어서 이렇게 뒤지는 게 아니라 한 판만 있어서 그 뽕족한 그런 거로 해가지고서 이렇게 톱 하면 이렇게 톱 넘어가게.

그러면 다시 이제 뒤편이 익혀지고?

그런 식으로 해서 그게 이제 우리한테 정말 간식이었어요.

어머님과 함께 한 시간이 길진 않았지만 그래도 어머니의 음식을 기억하는 형제자매가 계실까요?

엄마가 몸이 안 좋아지고 아파서 돌아가신 시기가 큰언니가 중학교 2~3학년 이때였는데, 엄마가 멸치 볶는 거 김치 담그는 거 여러 가지

음식 하는 법을 알려줬다고 그러더라고요. 큰언니한테. 이건 이렇게 하고 저건 저렇게 하고 뭐 그런 것들을 다 알려줬다 그러더라고요. 반찬 하는 방법을. 언니하고 나하고 이제 6살 차이 나니까 저는 기억이 나질 않는데.

그렇다면 큰 언니분은 어머님의 요리 스타일을 좀 아셨겠네요?

그런데 큰언니는 평소에 음식을 잘 안 해 먹어요. 직장을 다녀서. 이 이야기는 저도 모르고 있다가 나중에 한 3~4년 전에 언니와 이야기를 하다가 엄마가 그랬었다고 얘기를 해 줘서 나도 그 얘기를 들으면서 되게 좀 마음 한구석이 찡하더라고요. 중학교 1~2학년밖에 안 되는 아이한테 그 음식 하는 걸로 가르쳐주던 그 엄마의 마음이 어땠을까 하는 그런 생각이 좀 들어서 약간 찡한 마음이 들었습니다.

아버님은 어떤 분이셨어요? 제가 듣기엔 예전에 구터미널 옆에서 건어물 사업을 하셨다고 들었는데 맞나요?

터미널 옆에서 한 게 아니라 집에서 그러니까 사업장은 따로 있는 게 아니라, 집에서 건어물을 갖고 와서 아버지가 장사를 하셨죠.

혹시 기억나는 건어물의 종류가 있으신지요?

오징어가 기본이었고요. 그다음에 이제 오징어포. 요즘에 원래 개 이름은 백진미인데 오징어포, 하얀 마른안주 같은 데 나오는 거. 그거랑

그다음에 옥수수콘이라고 있어요. 옥수수콘. 딱딱한거. 요즘에 보니까 그게 이름이 뭐라고 하더라, 불량식품 파는 데에서 나오는데. 그런데 그게 지금은 그게 막 이렇게 많이 뭐가 많이 이렇게 들어가고 첨가가 많이 되어 있는데 그때는 정말 그 옥수수 자체를 튀겼다 그래야 되나? 옥수수 모양 그대로 이렇게 돼서. 그 당시 옥수수 과자는 깨끗하고 정말 하얗게 가루 같은 것도 없고 그냥 정말 이 옥수수를 하나하나 떼어서 튀겨서 끓은 것 같은 그런 거였어요. 이름은 건 옥수수콘이라 했던 것 같고요. 옥수수만의 맛이 딱 났거든요.

당시에 말린 오징어나 백진미는 어디서 공급받으셨을까요?

서울 중부시장 가서 구매해 오셨는데, 우리가 가면 비싸게 파니까 아버지가 가서 그 물건을 띄어갖고 오신 거지. 가져온 마른 오징어를 맨 앞에 있는 사람이 오징어를 살짝만 불에 구워요. 그리고 층층층 늘어지게 되는 기계에 돌려서 짹짹 피면 옆 사람이 그걸 예쁘게 핀 다음에 비닐 같은 데 맞게 딱 넣어서 그다음 사람이 판에다가 호치키스로 찍어서 고정을 시켜요. 다섯 마리씩 이렇게 해가지고서 그걸 판매했어요. 오징어는 그냥 축으로도 나가지만 그렇게 판에 박아서 날개로 팔았어요. 요즘 **기업에서 나오는데 요즘에도 있어요. A4용지만한 데다가 훈제로 해가지고 통째로 해서 딱 구워서 나오는 게 있어요. 그게 매운맛. 안 매운맛하고. 그러니까 지금 말하자면 그 오징어 오다리처럼 딱 진공 돼서 나오는 것처럼. 주로 편의점 가면 있는 거. 그런 거

를 우리 집은 식구가 많아서 정말 수공업으로 했어요. 그리고 백진미는 이제 중부시장에서 큰 박스, 그때는 어려서 그 박스가 진짜 엄청 크게 느껴졌는데, 몇 킬로짜리인지는 잘 모르겠지만 그거를 갖고 오면 이제 꺾꺾 눌러 놓은 거라 그걸 바닥에 돛자리 같은 걸 깔고 다 부어서 막 펼쳐놓은 다음에 각자 이제 한 사람 두 명씩 짝을 지어서 한 사람이 조그만 봉지에다가 이렇게 대충 이렇게 눈짐작으로 어느 정도 양을 집어넣으면 옆에 사람이 젓가락으로 이걸 좀 펴요. 그리고 그다음 사람이 비닐을 살짝 접어서 판에다가 호치키스로 10개, 10개씩 찍어요. 옛날에는 정말 아빠들이 슈퍼에 가면 그 안주거리 사면은 이게 지금은 똑같은 게 판에서 이렇게 뜯어갖고 팔았어요. 방학 때나, 쉬는 날은 그 오징어가 냄새도 많이 나고 그래서 그날 하루에 그걸 다 해야 했어요. 어린 나이여서 그런지 그 오징어가 산처럼 쌓여있다고 생각했어요. 동네 친한 아줌마들도 와서 같이 와서 하면은 이때다 싶어서 조금씩 먹었어요. 근데 먹다 보면 이가 아파서 많이 먹지도 못했죠. 다 하고 나면은 거기에 이제 좀 작은 부스러기 이런 게 있으면 어렸을 때 그거를 큰 봉투에 담아갖고 친구들한테 이만큼씩 50원, 100원 이렇게 팔았어요. 그래서 그거로 아이스크림도 사 먹고. 정말 우리는 그때는 용돈이라는 게 없었고, 정말 자족하는 거야. 자기가 그거 해가지고 일 많이 한 사람이 용돈을 벌었죠. 물론 아버지가 오늘은 너가 가져가라 하면 가져갈 수 있었고요.

아. 그렇게 용돈을 버셨군요?

순서대로 남은 거 이렇게 가지고 가서 용돈을 벌었어요. 근데 언니들은 자존심이 있어서 그런 걸 안 하고, 내가 또 성격도 활발하고 이러니까 많이 했던 것 같아요. 그렇게 했던 것들이 생각나네요.

용돈벌이로 백진미 부스러기를 팔았다고 하셨는데, 그 당시에 건어물로 만들어 먹었던 집 반찬이 있었을까요?

그때 반찬으로 이렇게 해 먹은 거는 오징어 입이 오징어 입 알죠? 그때는 뭐 사람들이 그냥 오징어 그거를 거의 안 먹어서 지금도 별로 그거를 먹는 사람은 또 따로 있을지 모르지만, 하여튼 그거를 다 떼 갖고 그걸 잠깐 물에 뿌리면 그 입이 쭉쭉 빠져요. 그러면 뽕족한 이빨을 빼고 나서 그거를 약간 물에 불린 걸 건져서 그거를 이제 멸치 볶는 식으로 해서 볶아 먹으면 되게 맛있어요. 그러니까 많이 씹을 수 있는 반찬은 그런 거였던 것 같아요. 고기도 많이 먹지 못하고 하니까 그거를 해서 하고 또 이제 오징어 같은 거가 이제 거래처에 들어가면 여름에는 습하니까 장마 때 이럴 때는 곰팡이가 나잖아요. 그럼 반품을 하는 거야. 그걸 가지고 오면 이게 우리 신발 닳는 솔 같은 게 있는데 그게 철로 되어 있는 게 있어요. 그걸로 곰팡이를 제거한 다음에 이제 그거를 물에 불려서 반찬으로 해 먹어. 도시락 반찬도 싸가고. 그런데 입만 먹다가 가끔 몸통을 먹으면 정말 맛있어요. 하하하. 거기에 파리고추를 넣어서 먹으면 정말 맛있어요.

중학교 때 도시락 반찬으로 건어물을 주로 싸가지고 가셨겠어요?

네. 오징어 반찬. 이거 진짜 많이 싸갔고요. 김치 그냥 생김치, 볶음김치, 그다음에 이제 뭐 그건 오징어. 그러니까 백진미. 이런 거 너무 비싸서 안 되고. 그거 이제 반쯤 들어온 거나 아니면 오징어 입 이런 거. 그다음에 뭐 이제 무생채 이런 거 싼 거 있잖아요. 그래도 콩나물 무침, 콩나물. 저희는 그러니까 그때는 지금은 반찬도시락 반찬통이 이렇게 따로따로 있었는데 없으니까 잼통 같은 데다가 많이 싸왔어요. 반찬을 한 가지나 두 가지만 가져갔는데 친구들이 여러 명이 있어서 누구는 뭐 고추장 누구는 뭐 이렇게 해가지고서 이렇게 많이 비벼 먹기도 했어요. 그래갖고 근데 이제 저는 학교 다닐 때 초등학교 때도 그렇고 중, 고등학교 때도 그렇고 좀 승부욕도 강하고 나만의 자존심이, 자존심이라기보다도 자존감이 되게 좀 내 스스로가 자존감을 높이 지 않으면 되게 힘들 것 같아서 난 되게 당당하게 이렇게 좀 많이 하여. 내가 내 스스로가 높다고 생각을 했어요. 누구한테 지는 거 싫어하고. 내가 이렇게 반찬이 아무리 김치밖에 없어도 그렇게 제 주변에 또 다 잘 싸왔어요. 아무리 김치밖에 없어도 창피하지 말자 이런 게 있어서 되게 좀 아무렇지도 않게 당당하게 하기도 하고 그러고 이제 학교 끝나면 애들은 떡볶이집 어디 분식집 들려서 이렇게 오는데 나는 집에 빨리 가야 되니까, 집에 가서 해야 할 것도 있고 해서 집을 빨리 가면은 애들이 가자 그러면 집에 가서 뭐 하기가 좀 한다고 하기가 그러니까 난 집에 가서 아기도 봐야 되고, 집 빨래도 해야 되고,

집안 일 해야 돼. 그러면 뭐지? 막 이런 이렇게 생각하는데도 되게 그런 것들을 좀 창피해 좀 당당하게 이렇게 많이 하게 됐어요.

그래도 다른 친구에 비해서 괜찮게 싸온 축에 들어갈 것 같은데요?
그렇지 않았어요. 오징어 반찬도 어찌다 한번 이렇게 싸가지고 가지, 거의 김치죠. 김치. 근데 대부분 김치 아니면 콩나물인데 뭐 그런 거에 별로 그렇게 하지 않고, 그리고 그냥 저는 되게 그런 거 가지고 좀 어려워하지 않았어요. 성격도 또 활발하고 그래서 전혀 그런 거에는 별로 기죽고 이러지는 않았어요.

그래도 반찬을 다른 집에 비해서 건어물이라는 것을 가지고 가셨으니
나 좀 더 당당할 수 있지 않았을까요?

그쵸. 다른 집에는 잘 없는 반찬이었죠. 근데 그것만 특이했지. 그러니까 그거 싸가는 날은 이제 다 오징어 반찬이야~ 하면서 친구들이 “이거 맨날 싸오면 안 돼?”라고 하면 저는 그냥 “안 돼. 없어.”라고 하고 그랬어요.

매우 솔직하셨네요?

맨날 그걸 어떻게 싸가. 우리도 그걸 사야 하는데.

그렇죠. 맨날 곱창이 나는 것도 아니고.

맞아. 여름에나 싸갈 수 있었지.

당시에 진미채 많이 드셨다고 하셨잖아요? 지금이랑 그때랑 맛이 어때요?

그때가 훨씬 맛있죠. 그때는 배도 끓았고, 지금은 아까 말한 대로 가공 맛이 좀 더 많이 나요. 이렇게 단맛이나 이런 것들이. 옛날에는 오징어 고유의 맛이 많이 나고 고소한 맛도 있고 했는데, 그때는 그게 오징어가 국산이었고, 지금은 페루산 이런 것들이 많잖아요. 러시아 뭐 이런 데. 그러니까 그만큼 그런 데서 이렇게 오니까. 이게 시간이 오래 걸리니까 그런 것 같은데. 그래도 간혹 괜찮겠지 하고 사면은 항상 맛이 예전에 먹었던 그 맛이 안 나요. 그래도 가장 비슷한 거는 신기촌 시장 가면은 백진미보다 홍진미라고 약간 빨간 빛 나는 오징어인데, 그것이 가공된 맛이 덜 나더라고요. 그래서 사장님께 물어보니까 이게 껍질을 덜 깎아서 그러던데, 어쨌든 그래서 그게 더 맛있고 가격도 그게 좀 더 비싸기도 해서 잘 안 사 먹게 되는데 간혹 생각나면 고추장 넣고 문혀 먹든가 간장으로 볶아 먹기도 예전에 했는데 가공된 맛이 싫어서 요즘은 좀 안 하게 되더라고요.

어린 시절에 가족끼리 소풍을 가거나 아니면 유원지로 여름에 휴가를 갔던 추억이 있으셨을까요?

아마도 새인천 풀장은 입장료를 내고 들어가는 거라 잘 안 갔던 것

같고, 송도유원지가 유원지로 되어 있긴 했지만, 그때는 유원지라기보다는 그냥 아무나 입장료 없이 들어가서 그냥 바닷가 해수욕장 들어가서 수영하지. 그렇게 가서 하는 거라.

그러니까 송도 바닷가였다는 얘기인 거죠?

그리고 새인천 풀장이 딱 있고, 그리고 그 주변에 그냥 모래밭처럼 이렇게 되어 있어서 거기에서 이제 약간 물 빠지면 들어가서 뭇 잡는 데도 있지만, 바다모래 사장 있는데 가서 그냥 거기서 수영하고 놀고 그랬지. 돈 내고 풀장을 들어가고 이러지는 않았어요.

그곳에 가족끼리 같이 간 적이 있으신지요?

저희 할아버지 할머니가 저희 엄마 돌아가시기 전에 거의 동생 낳고 돌 때인가. 그러니까 딸만 넷에다가 아들 하나를 마지막에 낳으니까 이제 시골에 경북 안동에서 오셨어요. 그래갖고 이제 오셨으니까 자유공원에 가서 사 먹고 싸가기도 하고 맥아더 장군 앞에서 사진도 찍고 그랬던 거. 그때는 진짜. 그때는 맥아더 장군상에 왔다면 그 앞에서 사진 찍는 게 지금 어디 가서 인증샷 찍는 것처럼 그렇게 했으니까. 그런 사진들도 보면 있더라고요. 옛날 사진. 그러니까 고모네나 이런 데 가면은 옛날 사진들이 그렇게 이제 보면 이제 흑백으로 할머니들 한복 할아버지들 한복 입고 이러고서 찍은. 그러니까 내 기억에는 그렇게 아주 어렸을 때는 계속 시골 가서 있었으니까. 그렇게 이제 할아

버지가 인천으로 오셔서 같이 가고 이런 거 그런 것들.

그럼 그럴 때 싸갔던 음식이라든가 그런 건 기억이 나시는지요?

저는 기억은 잘 안 나고 이제 제 고모한테 들은 얘기는 이제 할아버지 할머니 오셔 갖고 엄마가 음식을 해줬는데. 되게 많이 거하게 차려 주셔서 잘 드셨다고 그렇게 많이 들었어.

그때 만들어 주셨던 음식이 기억나실까요?

정확히 뭔지는 기억이 안나죠. 그런데 우리 고모가 하는 말씀이 이제 너네는 너네 엄마랑 비교했을 때 발톱에 낀 때만큼도 못 따라온다. 그렇게 얘기할 정도로 잘 했었나 봐요. 그러니까 우리 엄마가 인천에서 이제 있으면서 작은고모가 우리 집에 와서 같이 살았고 큰 집에 오빠들 그러니까 조카지 시조카. 큰 집의 오빠. 그다음에 이제 아버지 남동생 여동생이 와서 있고 그렇게 있으면서 다 챙기면서 살았다고. 그러니까 이렇게 살아서 늘 이제 큰 고모가 하는 그렇게 얘기했어. 근데 우리 엄마를 따라오려면 발톱에 낀 때만큼도 안 된다. 이렇게 얘기를 하죠.

그 어머님의 음식 솜씨를 선생님이 물려받았나 봅니다.

그거는 잘 모르겠는데. 그런데 이제 우리 아버지 엄마가 약간 손으로 하는 거를 잘하신 것 같아요. 아버지도 예전에 동양화학 다니시고 이

려고 나서 그전에 이제 총각 때는 이발하는 그거를 하셨고, 엄마도 미용을 했었거든요. 그래서 그런 쪽으로 있다 보니까 이제 대부분 저희들이 손으로 뭘 하는 거를 잘해요.

선생님의 형제분들 말씀하시는 거죠?

둘째 언니는 잘 모르겠는데. 큰 언니도 손으로 이렇게 계산하고 행정실에 있었으니까 주산하고 뭐 하고 이런 거 잘하고, 둘째언니는 가까이 있지 않아서 잘 모르겠고 셋째 언니도 미용을 했고, 저도 뭐 손으로 뭐 이렇게 하는 거. 아 음식뿐만 아니라 조물조물 이렇게 하는 거. 십자수나 뜨개질이나 이런 것들 잘하진 않지만 조금 조금씩은 할 줄 알고 그렇게 하고 남동생도 초밥집을 하니까 이렇게 손으로 하는 그런 거 잘하고, 큰 언니네 애들은 딸 둘인데 하나는 사람 미용하고 하나는 강아지 미용하고. 그러니까 그런 쪽으로 조금 발달이 그렇게 된 것 같아요.

초등학교 다닐 적에 소풍을 가면 어떤 음식으로 도시락을 싸가셨어요?

제 기억에는 김밥은 안 싸갔던 것 같아요. 사이다나 계란 싸갔던 것 같은데. 밥은 그냥 맨밥에 학교 도시락 싸가듯이 싼 것 같아요. 기본 밥하고 김치하고 아니면 오징어볶음이나 이런 거는 있었겠죠. 그런 거에다가 기억이 나네요. 소풍하니까 기억이 나는 게 나는 늘 계란하고

그 병으로 된 사이다 그거 가져갔어요. 우리가 용현 초등학교여서 소풍을 가면 문학산을 많이 갔어요. 그것도 걸어서 이렇게 가면 거기에서 이제 뭐 이렇게 퍼놓고. 밥 먹을 때 보면 대부분 다 계란은 기본이야. 그러니까 김밥 싸우는 애들도 별로 없고 유부초밥을 싸우는 애들도 별로 없고 그냥 기본 도시락에 이제 뭐 계란 이런 거 잘 사는 애들은 과일도 갖고 오고 그렇게 먹었어요. 참! 사이다는 캔이 아니라 병이었어요. 그래서 병따개 꼭 가지고 가야 돼. 병따개 안 가져가면 선생님한테 따달라고 그랬어요.

재미있는 추억이라고 생각합니다. 그럼 학교 소풍 외에 친구들과 함께 놀았던 추억에 대해 기억나시는 게 있으실까요?

서인천에 이런 거 잡으러 갔을 때 우리는 작은아버지나 우리 아버지나 이렇게 같이 가면 어른들은 낚시를 하고 애들은 물놀이하고, 저쪽 옆에 모래 있는 데 가서 거기는 빨하고 바위 막 이렇게 있어요. 여기서 이제 어르신들이 낚시하고. 인근에 조개를 캐러 애들끼리도 가기도 했는데 이제 어른들하고 같이 가면 아침에 일찍 가요. 진짜 새벽에 들 때 막 이렇게 왜냐하면 물때 때문에 그렇게 가면 이제 어른들은 이제 낚시하고 우리는 고등도 잡고 그다음에 이제 굴 이제 바위에 물 빠졌으니까 바위에 굴이 붙어 있으니까 굴을 이제 껍데기째 잡는 게 아니라 뽕족한 그게 있어요. 그때는 없었지만 그때는 우리는 그런 게 전문적이지가 않으니까 없었는데 이제 칼 같은 거, 과도 같은 거를 이렇게

이렇게 하면 이렇게 딱 열리면 이제 그거 속에 거만 딱 빼갖고서 이제 그 통 같은 그릇 같은 데다가 담아갖고 와요.

그때 잡았던 생물들을 드셨어요. 아니면?

저는 굴을 안 먹었어요. 친구들하고 왔을 때는 물때에 맞춰 가는 게 아니라서 굴은 안 잡고 그냥 그 옆에 이제 바위에 붙어 있는 고동 같은 거만 소라 비슷한 그런 것들을 잡았고, 어른들하고 같이 갔을 때는 물 빠지고 하니까 이제 굴을 따는 거지. 그냥 거기서 체로 뜨는 게 아니라 이렇게 따갖고선 그 안에 것만 알만 빼갖고 그 바위에 보면 껍데기 열린 굴 있잖아요. 그러니까 그런 식으로 한 거지. 할줄 모르니까. 어리니까. 그거하고 꽃게가 들어왔다 나갔다 하면 조그만 꽃게들 잡고. 그런 것들하고 이제 바지락. 호미 가져간 거로 바지락 잡고 이렇게 해가지고서 그것들을 이제 꽃게 같은 거는 이제 라면이나 된장찌개나 할 때 조그마한 것들이니까. 그런데 지금은 그런 걸 잡으면 도로 놔주거나 하는데 정말 그때는 다 먹었죠. 그래갖고서 이제 라면이나 된장찌개나 이런 거 할 때 넣어서 먹고 바지락은 정말 많이 했어요. 나도 생각이 어렸을 때 어떻게 그 바지락을 그렇게. 제가 지금은 어디 뿔 같은 데 가서 이렇게 보면 별로 안 잡히기도 하는데 그때는 정말 많이 잡혔어요. 들어서 바구니 같은 데다가 막 이렇게 그래갖고서 이제 그거를 이제 해감시킨 다음에 그다음에 이제 그거 탕 끓여먹었죠.

그럼 주로 그냥 집에서 그걸 해서 먹었지 팔지는 않으셨나 봐요?

네. 팔지는 않았어요. 우리가 어른들하고 같이 갈 때 우리만 있는 게 아니라 그 아줌마들도 되게 많았어요. 전문적으로 그걸 잘 거기서 파는 분들도 있고. 그래서 우리는 그걸 하고 다 바지락 그렇게 해서 탕 끓여서 반찬식으로 먹고 고동은 삶아서 이제 뭐 바늘로 이렇게 빼먹든가. 근데 지금은 고상하게 바늘로 빼먹지만, 옛날에는 아버지가 다 펜치로 꼬랑지 잘라주면 쪽쪽 빨아먹었어. 그것도 우리한테 정말 영양 간식이 그렇지. 그렇게 먹고 그랬죠.

그러면 이게 몇 년도 정도였을까요?

저 초등학교 때인데, 중학교 때는 못 했고 초등학교 때니까 80년대부터 해가지고 90년대 전까지 88년 올림픽 하기 전이었는데, 동양화학 샛길로 해서 카바이트 공장 있고 그쪽 샛길로 이렇게 걸어왔어요. 그러니까 차도 안 타고 그러니까 누군가가 가르쳐준 그냥 길인 거야. 그 길 따라서 가고 그 바닷가에서 여기 이 동양화학이 있었고, 웅진군청이 골목으로 가는 것 같아요.

그러니까 저기 인천 새인천 플장 있는데 부근인 거죠?

네. 초등학생 때는 많이 갔었는데 중학생이 되면서 이제 잘 안 갔는데, 그래도 늘 가던 애들하고 가면은 이제 내가 우리 작은아버지가 원체 낯시하고 그런 거 좋아해서 잘 데리고 다니셨어요. 작은아버지랑

같이 가면 점심때 작은 엄마가 이제 밥 같은 걸 해가지고 와갖고서 해봤자 그냥 있는 반찬 갖고 와서 비벼 먹고 뭐 하고 뭐 이러고 이제 또 점심때 또 가서 하고 보통 작살로 잡으면 작은 게 이제 망둥어. 어른들은 이제 망둥어 많이 잡아서 하고. 망둥어 잡은 거를 이제 좀 살을 발라 갖고 낚시바늘을 해가지고 그냥 낚시줄만 해가지고 바위 같은 데다가 이렇게 꽃게가 짝 달라붙어요. 꽃게가 짝 붙어. 요즘 우리가 보는 큰 꽃게가 아니라 조그만 거. 구멍에서 막 나왔다가 들어갔다 하는 거고.

그러면 잡아서 반찬으로도 먹겠지만 꽃게를 잡아서 뭐 하셨을까요?

꽃게는 많이 잡지는 않았고, 그냥 몇 번 하다가 한 요만 대접 같은 데 그 냉면기 같은 데 하나 정도 되면은 안 잡아요. 우리는 꽃게보다 고동 잡고 바지락 캐는 정도였어요. 왜냐하면 그때 잡았던 꽃게는 조그마해서 잘 안 먹으니까. 우리가 먹는 거 고동하고 이제 그 바지락 같은 걸 주로 했어요.

20대에 자취를 하셨다고 들었는데 누구와 함께 살았는지 음식은 어떻게 마련해서 드셨나요?

네. 자취는 친구와 함께 살았고요. 친구나 저보다 나이가 2살이 더 많았고, 전라도 친구여서 음식을 굉장히 잘했어요. 저는 그 당시 제가 해먹을 수 있는 것들이 계란말이, 콩나물무침, 상추쌈 정도였어요. 제

가 막 요리를 해서 먹는 것보다 그냥 바로 먹을 수 있는 것들을 주로 했는데 그 친구가 겉절이를 해줬어요. 그리고 가장 기억에 남는 음식이 콩나물을 그냥 무치는게 아니라 볶아 주는 방식이었는데 그게 너무 맛있었어요. 전라도식 콩나물무침인데, 그게 정말 맛있었어요. 콩나물을 삶아서 양념을 한 후 식용유를 좀 부어서 볶아줬는데 저는 물컹할 줄 알았는데 생각보다 아삭해서 그 음식이 기억이 납니다. 원체 음식을 잘하는 친구였지만 그 콩나물무침을 잘 먹어서 친구가 많이 해줬습니다. 그리고 보통 김, 삼겹살 구워 먹고 그랬어요.

당시에 삼겹살은 비쌌을 것 같은데요?

월급 타는 날 먹었죠. 90년대였으니까요. 지금은 삼겹살이라고 말하는데 아마 당시엔 좀 싼던 앞다리나 뒷다리살이 아니었을까 싶어요.

그러니까 돼지고기를 구워 먹었다는 거죠?

네.

혹시 음식 재료를 친척분들이 공수해 주셨다거나 하지는 않으셨는지요?

그런 건 없었어요. 다 우리가 사서 먹었던 걸로 기억해요. 쌀이나 김장 김치들은 조금씩 얻어먹긴 했지만.

자취도 인천에서 하신 건가요?

네. 인천 부평 쪽에서 했어요.

한 2~3년 정도 하신 건가요?

네. 그 정도 했던 것 같아요. 그리고 그 친구가 김치찌개를 해줬는데, 일반적으로 우리가 하는 김치찌개가 아니라 묵은지를 닦아서 맹물에 멸치를 넣고 푹 끓여 줬는데 나는 그렇게 먹어보지 않았지만, 그것도 의외로 맛있었어요. 우리는 김치로 뭘 해 먹는 것은 김치볶음밥, 돼지 등뼈 감자탕. 지금은 우거지를 넣지만, 우리 때는 묵은지를 넣어서 팔팔 끓여서 그렇게 먹었어요. 식구가 많으니까. 나는 살코기랑 국물이랑 김치만 먹었는데 식구들은 정말 맛나게 잘 먹었어요. 항상 빨갭게 해서 김치 넣은 음식을 국물 없이 찌개처럼 해먹었는데, 친구가 해준 멸치 넣은 김치국은 빨갭지 않고 맑은 국물이라 시원한 맛으로 먹었던 것 같아요. 정말 새로웠어요.

30대, 40대 때 이제 육아 활동하면서 이제 이런 얘기들을 해주시면 감사하겠습니다. 신혼 때 구미에서 살으셨다고 하는데 구미면 경북 인가요?

아. 네.

그곳에 가서 새롭게 알게 된 음식들이 있다면?

그때는 원체 우리 신랑이 전이나 튀김 등 기름진 것을 좋아했어요. 그때는 애기들도 없고 신혼이니까 뒤돌아서면 뭘 해 먹을까 하는 생각만 하고 살았던 것 같아요. 그래서 그때는 아침에 전도 부쳐먹고, 호박전을 해먹었는데, 보통 우리가 아는 호박전은 호박을 썰어서 소금에 살짝 절이고, 밀가루를 입혀서 계란으로 해 먹는데, 시골에서는 밀가루 반죽을 해서 그냥 부쳐서 먹더라고요. 그렇게 해 먹어도 정말 맛나더라고요. 시댁에 갔을 때 참외만 한 둥근 호박을 썰어서 그렇게 해 먹어보니 정말 맛있더라고요. 금방 따서 그런지 호박의 단맛이 나서 그런지 식구들 모두 다 좋아했던 음식이었어요. 꼬치도 많이 해 먹었어요.

어떤 꼬치였을까요?

햄 넣고, 맛살 넣고, 파 넣고 했던 산적 같은 거 자주 해 먹었어요. 잡채도 많이 해 먹고 그랬어요. 제가 어릴 때 할아버지 제사를 모시게 되면 어른들이 재료 준비 다 해주시고 전만 부쳤거든요. 그때 했던 가닥이 있어서 신혼 때 전을 많이 해 먹었던 것 같아요. 또 여기는 부산이랑 가까워서 우리 신랑이 출장도 부산으로 자주 가요. 어묵을 부산에서 사 온 것으로 먹어보니까 정말 맛있더라고요. 근데 우리가 보통 생각하는 어묵탕하고 다르게 우리 신랑은 이제 빨갛게 어묵탕을 국을 그렇게 끓여 먹어요. 감자 넣고 감자랑 식용유 조금 넣고 그다음에 고춧가루 넣어서 국간장 좀 넣고 볶다가 그다음에 물을 붓고 그다

음에 이제 어묵을 넣어서 그다음에 그렇게 해서 빨강게 해 먹는 게 부산에는 또 그렇게 끓여 먹는대요. 그래서 그거를 우리 신랑이 잘 먹었고 특이하게 인천에서 먹는 거하고 또 다르게 그런 것들 많이 해 먹은 것 같아요. 신혼 때. 기름지고 막 이런 것들.

그런 음식을 지금도 해서 드시나요?

지금도 먹어요. 그렇게 구미에서 생활하면서 부산에서 출장 다니면서 그때 이제 처음 해 먹었던 거라는데 어머님한테 얘기하니까 그렇게 우리 신랑이 그렇게 빨강게도 끓여먹는다 어떻게 엄마한테 한번 물어봐. 물어보니까 그렇게 그렇게 하는 거다. 그래서 이제 그렇게 해주게 된 거죠. 그리고 저희 집에는 늘 어묵국은 맨날 먹을 수 없으니까 일주일에 한두 번 정도 해 먹고 어묵볶음은 늘 밑반찬으로 있어요. 어묵을 좋아하고 신랑도 좋아하고 우리 애들도 좋아하는데 양파 같은 것들도 많이 먹고 하니까 그런 것들이랑 이제 남들은 생일날이나 먹는 전하고 잡채 이런 것들. 생선 구워 먹고 그거를 늘 이제 그러니까 생선은 늘 매일 거 먹고 이제 전 같은 거 일주일에 한 두세 번 어저께 그렇게 해 먹었었어요. 신혼 때는 아이도 없고 신경 쓸 것도 없고 직장도 나는 안 다니니까 그런 것도 그렇게 많이 해 먹었어요. 그 신혼 때는 12첩 반상이었을 거야. 진짜 그리고 우리 신랑이 이제 그때 이제 처음 그쪽에 가서 일하면서 이제 영업도 많이 했었어요. 그래가지고 도시락을 싸고 다녔어요. 어디 식당 가서 혼자 먹기 그렇다고.

그래가지고 도시락을 국 따로 밥 따로 반찬 세, 네 가지 이렇게 해서 싸서 다녔어요. 그 당시에 100kg가 넘었었습니다. 처음 만났을 때 키가 183cm에 몸무게가 한 80kg 정도 됐었는데 그렇게 도시락을 먹고 다니면서 집에서도 그렇게 먹고 나가는데 또 도시락도 그렇게 싸고 다니면서 운전하고 많이 달깎아요. 어느 날 보니까 옷이 안 맞아서 104kg가 됐더라고요.

자녀분들의 어린 시절에 해줬던 육아식이 있다면 어떤 것이 있을까요?

우리 큰애 때는 원체 모든 걸 다 먹어서 이유식을 오래 안 하고 밥 위주로 많이 해줬던 것 같아요. 그리고 인스턴트나 이런 거보다는 이제 시골에 할머니가 있으니까 고구마, 떡, 누룽지 그다음에 사과도 과일 같은 거 갈아줄 때 믹서기에 가지 않고 강판에 갈아서 그렇게 해주고 누룽지도 이제 밥할 때 만들어 놓고서 이제 딱딱하게 아기 때니까 딱딱하게 말고 약간 이렇게 노릇노릇하면서 이렇게 물렁하게 해갖고서 그렇게 먹고 그다음에 이제 고구마, 감자 떡 이런 거는 갖고 와서 할머니 집에서는 불을 때니까 호일로 싸서 솥 밑에 넣어갖고서 해주셨고 집에서는 이제 구워주거나 뭐 이렇게 해서 그런 것들 많이 먹고, 그리고 작은 애는 원체 고기를 잘 먹어서 소고기랑 뭐 갈아서 대부분 모든 거에 소고기가 들어갔던 것 같아요. 국에도 그런 국을 많이 해주고 그다음에 밥이랑 같이 갈아서 해주고, 그리고 애도 대부분 떡

이나 뭐 이런 거. 그런데 애는 과일을 갈아주는데 과일을 되게 좋아하는데 과일을 갈아먹지 않고 그냥 자기가 스스로 그냥 좀 얇게 썰어주면 다 먹었어요. 그래서 어렸을 때는 그런 것들 많이 먹었고 유치원 다니고 막 이럴 때는 저희 미역국을 되게 좋아해요. 미역국은 아프거나 힘들거나 피곤하거나 그러면은 엄마 하면 생각나는 음식이라고 그래요. 미역국을 그렇게 잘 먹고 소고기로 끓인 미역국하고 그다음에 김밥을 저만의 비법으로 이렇게 해 먹는 게 있어요. 그냥 김밥 말고 이렇게 매운 땡초 김밥이라고 그냥 대부분 보면 절인 고추를 넣는다는가 고추를 통째로 넣는다는가. 저는 이제 그 안에 이제 쌈 된장을 넣어서 반 갈라서 된장을 넣어서 깻잎에 싸서 이렇게 같이 넣어서 해 먹는 건데 그거는 이거는 조금 내 자랑 같이 자랑이라고 할 수 있어요. 먹어본 사람은 정말 다 맛있다 그래요. 그러니까 제가 학교 체육대회 때나 이럴 때도 싸갔는데 항상 보면 제가 싸 간 김밥이 제일 먼저 싹 비워요. 왜냐하면 그냥 김밥은 보통들 다 먹는데 그 매콤한 게 들어가 있으면 질리지가 않고 이렇게 깔끔하게 해주는 그렇다고 이렇게 얘기는 하더라고요. 예전에 제가 우리 큰애 학교 다닐 때 아는 언니가 있었는데, 그 언니도 음식을 되게 잘해요. 조리사 자격증도 따고. 그런데 제가 해간 김밥만 먹더라고요. 왜냐하면 다르니까, 그러니까 똑같은 김밥이면 그냥 그런데 고추가 들어가 있고 하니까 칼칼하고 하니까 또 남자들도 되게 좋아하고. 김밥을 별로 안 좋아하는 사람인데도 먹으면 맛있다고 해요. 그리고 또 하나 맛을 더 내는 비법은 어

머님네에서 갖고 온 들기름하고 참기름하고 해서 참기름 7 들기름 3 이렇게 7대 3으로 넣어서 그렇게 해요. 간하고 이렇게 해서 그래서 제가 싹 김밥이 더 맛있는 것 같아요.



고추김밥 재료 준비에 대해 조금 더 설명해 주실 수 있을까요?

그거 청양고추를 사 가지고 씻은 다음에 반을 갈라서 씨를 빼고 그다음에 저는 거기에 넣는 게 이제 어머님 내에서 준 된장하고 고추장을 해서 섞어서 쌈장을 만들어서 그거를 이제 그사이에 넣어요. 고추 사이에 넣어서 그 깻잎에 말아서 그러니까는 반 잘라갖고 양쪽으로 하나씩 깻잎에 싸서.

그니까 한 개를 넣는 거죠?

네, 그렇게 해가지고 같이 싸는 거죠.

그럼 다른 재료는 어떤 걸 넣나요?

다른 재료 다 넣는데 밥하고 김까지 재료로 해서 세어봤는데 11개라 그러더라고요. 깻잎도 이렇게 들어가는 거니까 다 해갓고 하면은 “야 어떻게 재료가 11개 들어갈까?” 나는 생각 없이 하는데 같이 먹는 선생님 재료를 어떻게 다 넣는지? 하는데 세어보니 그렇게 들어가는구나. 이렇게 생각을 했어요. 제가 옛날에는 김밥 쌀 때 우리 신랑 만나기 전에는 이제 어묵을 안 넣었어요. 제가 어묵도 잘 안 먹고 그랬는데 신랑은 항상 지나가다가 어묵 파는 데가 있으면 밥 먹고 나서도 바로 또 어묵을 먹어요. 부산 사람이라 그런지 잘 먹어요. 혼자 먹기 그러니까 이제 나는 한 개 먹는 동안 자기는 막 네다섯 개씩 먹고 이랬거든요. 그러니까 그래서 이제 김밥에 어묵을 넣고 그렇게 하니까 예전에는 햄이나 맛살이나 이런 것들을 다 기름에 구워서 한 번 구워서 했는데 그렇게 하는 것보다 그냥 이렇게 물에 끓는 물에 한 번씩 데쳐서 하니까 훨씬 깔끔하더라고요. 요즘 맛살을 안 넣고 저는 속살 크래미 같은 그런 거를 넣어요. 어묵도 기름에 살짝 구웠었는데 그냥 뜨거운 물에 한 번 데쳤다 빼면 맛이 훨씬 더 잡내 안 나고 깔끔하고 맛있더라고요. 그리고 이제 당근도 채 썰어갓고 소금 조금 넣고 그다음에 기름은 조금만 넣고, 불만 닿았다가 빼는 정도로 하면 아삭아삭

해요. 그리고 김밥의 맛을 내는 거는 정말 계란하고 단무지예요. 계란
 이 두툽하게 이렇게 들어가야지 정말 맛있어요. 그렇게 넣고 이제 단
 무지도 너무 시어도 안 되니까. 저는 사는 그 단무지가 있어요. 썰어
 놓은 것도 있지만 저는 그냥 통으로 사갖고서 그걸 썰어서 내가 만든
 크기로 썰어서 넣어요. 만약에 내가 김밥을 15줄을 싰다. 그러면은 15
 개. 모든 재료를 15개를 맞춰요. 근데 우리 큰애 때는 내가 딱 해놓으
 면 절대 손을 대고 먹지 않아요. 먹어봤자 이제 계란의 꼬트머리 정도
 먹고 그랬는데 꼭 우리 아들은 와서 햄을 하나를 먹는다고 그래요.
 그래서 이제는 개가 먹는 거는 이제 한, 두 개씩 더 하긴 하는데 이렇
 게 해놔도 우리 아이들은 제가 싰 김밥은 잘 안 먹습니다. 김밥을 별
 로 안 좋아해요. 채소를 싫어해서. 그냥 단무지하고 계란하고 맛살하
 고 햄하고 이렇게만 해서 싸달라고 그러지, 나머지 넣는 거 싫어하고,
 오이하고 뭐 이런 것들. 그래도 우리 애 소풍 가는데 김밥이 한 다섯
 줄 필요한데 막 30줄씩 싸요. 김밥 싸는 날은 여기저기 다 이렇게 주
 니까. 제가 이거 정말 한 일화인데, 예전에 동생네 교회에서 야유회를
 간다고 체육대회였나? 하여튼 김밥 100줄을 주문한 거예요. 맛있다고.
 그래서 이것을 싸면서 내가 한 30줄 싸고 밥이 모자라면 밥을 하고.
 재료는 다 있는데 밥이 안 되서 누워서 기다렸다가 다시 밥 되면 다
 시 싸고. 그거 한번 해보고 나서 다시는 내가 김밥은 안싼다고 했어
 요. 그렇게 한 적도 있어요. 근데 제가 이렇게 하는 거는 정말 먹고
 나서 다들 맛있다 하고 잘 먹었다 하고 하니까 그게 좋아서 또 하게

되더라고요. 이렇게 김밥도 잘 해 먹고 작은 아이가 전을 좋아해요. 그러니까 작은 애 같은 경우는 채소를 싫어하니까 감자전이나 아니면 누나에게 김치전이나 채소전 해줄 때 국물만 해가지고서 전을 해줘요. 그게 묘한 게 부침가루만 개어서 전을 해주면 그 맛이 안 난대요. 채소에서 맛이 우러나온 그게 있어야지 그런 거 많이 해주고 그랬던 것 같아요. 아이들하고 그런 것들. 맵지 않고 채소 많이 안 들어가고 그랬던 거. 그리고 떡볶이 이런 것들 많이 했던 것 같아요.

그러면 주로 주변에 있는 이웃들과 같이 자료 자주 나눠 먹었다라고 생각하는 건 김밥으로 생각하면 될까요?

김밥도 많이 나눠 먹고, 애들 나가서 놀이터에서 놀면 엄마들이 많이 나와 있잖아요. 애들은 어린이집 갔다 와서 배고픈 채로 놀고 막 이러면 우리 애 잠깐 봐달라고 그러고 바로 밑에가 놀이터였으니까 집에 올라가서 떡볶이 막 해가지고 내려와서 다 같이 앉아서 애들 먹이고 그랬어요. 만약 소풍 간 날이면 김밥도 갖고 같이 내려와서 막 다 먹고. 엄마들도 애들 다 배고플 테니까. 뭘 먹어도 다른 엄마들도 가끔 뭐 애들 배고프다 그러면 바로 뒤에 마트나 떡집도 있고 하니까 꿀떡이나 절편 이런 거 사 갖고 와서 나눠 먹고 그랬어요. 집에 항상 재료가 좀 있어서 그냥 푹푹떡떡 해가지고 와서 먹고 그리고 떡 같은 것도 어머님이 주신 쌀이 많으면 가래떡 해서 이집 저집 나눠 먹고, 그리고 찐지 같은 거, 무말랭이, 마늘쫑 뭐 이런 거 그리고 고추 따서

나눠 먹고 그런 것들을 많이 했어요. 그리고 잡채 하면 많이 해서 나눠 먹고.

잡채 한 봉지 다 하셨을 것 같아요.

네. 한 번은 우리 신랑이 “뭘 잡채를 이렇게 많이 했어?”라고 말한 적도 있었어요. 요즘 중학생 이상만 돼도 대부분 애들이 소풍 갈 때도 시락을 안 싸가잖아요. 돈으로 가서 사 먹잖아요. 그래서 그래야 한다. 그랬더니 우리 딸이 “무슨 소리야 소풍 가는 날은 김밥을 해줘야지?” 그래갖고 김밥을 싸줘요. 개는 다른 애들은 가서 사 먹어도 김밥 싸가지고 가서 같이 나눠 먹어요. 그리고 체육대회를 하는데 도시락이 급식이 나오잖아요. 그런데 그날도 아침에라도 김밥을 싸서 먹고 가야 해요. 자기는 늘 그렇게 했기 때문이라나. 그래서 귀찮아도 싸주는데 이제 우리 아들은 김밥을 별로 안 좋아하니까 유부초밥을 싸니까 너무 편한 거예요. 그래서 이제 그런 것들을 많이 나눠 먹고 그런데 하면은 같이 와서 막 이렇게 큰 애 친구네 엄마도 많이 와서 먹고 그랬어요. 또 중고등학교 되면은 생일 때 되면 카드 주면 나가서 먹으려고 하는데 우리 딸은 꼭 친구들을 데리고 와서 먹고 엄마를 힘들게 그렇게 했어요. 본인은 엄마가 해주는 게 먹고 싶어서 그냥 그렇다고 하는데 어쨌든 그렇게 해서 먹고 나눠 먹고 그랬어요. 이제 언니네나 누가 온다 그러면 반찬 여러 가지 있는 것보다 그냥 메인 하나. 저희 요즘에는 이제 닭볶음탕을 많이 해 먹는데 뼈 없는 거로 포를 떠서 해 먹

어요. 시장 가면 이제 포를 떠달라고 그러면 포를 떠줘요. 그거를 이제 닭갈비 양념처럼 해가지고 해 먹으면 이제 저는 그냥 닭갈비 식으로 하는데 애들은 꼭 거기 위에 이제 치즈 모차렐라 치즈를 왜 이렇게 뿌려달라고. 그래서 매운 것도 덜하고 그렇게 해서 먹으니까 또 다른 맛이더라고요.

요즘 트렌드에 맞춰지네요.

애들이 해달라하니까. 나는 모르는데 애들이 치즈를 뿌리면 더 맛있다. 그렇게 먹고, 그리고 떡볶이 같은 경우도 떡볶이 해 먹고. 떡볶이 집에서만 해주는 볶음밥을 해줘요. 남은 떡볶이 국물에다가 볶음밥을 예전에는 식당에서만 해먹어야 되는 거라 생각했는데, 얼마 전에 집에서 한번 해먹어보자. 하고 김가루 있고 치즈도 있고 해서 했는데 맛이 똑같은 거예요. 그러니까 애들이 우리 이제는 집에서 또 그러면 해 먹자고 공부해 먹자고 그래서 그것도 한참 그러니까 코로나 때문에 학교를 못 가니까 자꾸 뭔가를 애들 위주로 이제 그런 것들을 해 먹게 되더라고요.

앞으로 이웃이랑 같이 나눠 먹고 싶은 음식이 있으신지요?

만인이 좋아하는 잡채하고 오이지, 김밥, 떡볶이, 닭갈비같이 여럿이 앉아서 나눠 먹고 할 수 있는 것들이 될 것 같아요. 그렇게 해 먹으면 이제 같이 모였을 때도 같이 해가지고 같이 먹을 수 있고 그러니까

좋은 것 같아요.



미추홀구에 오래 사셨는데, 혹시 물텀병 거리에서 아귀요리를 드셔 보셨나요?

제가 아귀를 별로 좋아하지 않아서 어렸을 때는 안 먹어봤고 간판에 아귀의 그림이 좀 아무래도 그러니까 저도 몰랐는데 우리 신랑도 인천에 와서 아귀집이 있는 걸 보고 깜짝 놀라더라고. 저거는 옛날에는 정말 버리는 배에서 잡으면 버리는 거, 먹지도 못하는 건데 이거를 떡 하니 붙여놓고 장사를 하는 보고 놀라더라고요. 근데 이제 이거를 많이 먹으니까 근데 콩나물은 참 맛있잖아요. 양념하고. 그러니까 이거를 이제 해 먹는다고 시장에서 사오고 와서 우리 셋째 언니가 인천에 같이 살 때는 정말 우리가 거의 사 먹는 게 없었어요. 회도 떠갖고 와

서 횃집에서 먹고 집에서 탕 끓여서 먹고, 회만 떠 갖고 먹고 그리고 조개구이 이런 거 한참 막 2000년대 초에 막 유행이 있었잖아요. 그러면은 조개를 사가지고 와서 언니네 동원빌라 옆에 정자도 있고 공간이 좀 있어요. 우리 형부가 숯불을 해가지고 와서 거기서 다 해 먹은 거야. 닭갈비 같은 것도 양념 채소 많이 넣지 않고 그냥 양념을 그냥 넓적하게 재서 수프에 가. 정말 그때는 우리 셋째 언니랑 나랑 만나면은 겁나서 못 해먹는 게 없을 정도로 다 웬만하면 다 우리가 해. 나가서 먹자. 그러면 그 돈 가지고 사갖고 와. 둘이서 이제 딱 하면 해가지고 먹고 그랬는데, 물텀벙을 만들어 먹자 해서 시도는 해 봤는데 살이 다 없어지는 거예요. 그러니까 이게 정말 찜처럼 딱 해놔야 되는데 모르니까 자꾸 휘저으니까 살이 다 부스러져서 없는 거예요. 그래서 그러면은 이거 말고 꽃게랑 이 바지락 소라 낙지 이런 거 넣어보자 했죠. 그런 거를 그때는 해물찜인지도 몰랐지. 근데 우리는 우리가 좋아하는 걸 넣어서 먹자 해서 했는데 그게 지금 생각하니까 해물찜인 거예요. 그러니까 그렇게 해서 먹으면 부담스럽지도 않고 자기가 좋아하는 해물을 골라서 먹고 이러니까 그리고 채소 좋아하고 콩나물 먹고 이렇게 해서서 그런 것들을 집에서 해 먹었어요. 언니랑 나랑 가면 언니는 뭐 이런 해산물이나 육류나 이런 거를 잘하고 나는 뭐 잡채나 채소류로 하는 걸로 하고 항상 이렇게 같이 이렇게 음식을 해서 여럿이 그때는 큰 언니네도 오고 큰 언니네 넷, 둘째 언니네는 서울에 살기도 하고서 잘 못 오고 또 이제 종교적인 그런 게 있어서

술도 안 먹고 그래서 잘 안 모였지만 셋째 언니네랑은 잘 모였어요. 남동생도 장가 안 갔을 때라 거의 안 오고 그러니까 이제 애가 이제 둘 둘 있으니까는 이제 어른까지 가면 한 집에 그렇게 12명이 모여 앉아서 막 그런 거. 애들 막 싸우고 주말마다 이렇게 모여서 하고 이 던것들이 기억나요. 지금은 이제 애들이 원체 애들이 바쁘다 보니까 하지도 못하고 먼대로 이사도 가고 해서 잘 못해요. 근데 그때 그렇게 먹었던 것들이 많은 것 같아요.

해물찜도 원조시고 고추 김밥도 원조이신 거네요?

그렇게 되나요? 잘은 모르겠지만, 고추 김밥이 요즘 많이 유행해서 저희 언니가 하는 얘기가 땡초 김밥이 있어서 내가 했던 거 생각나서 시켰는데 정말 통째로 하나를 넣었대요. 그런데도 제가 만들어준 땡초 김밥이 더 맛있었나봐요. 아마도 제가 넣는 찜장은 시골에서 올라오는 거라 시판되는 것과는 맛 차이가 있나보더라고요. 참기름 차이도 있고.

손맛이 제일 큰 게 아닐까요?

아니에요. 재료가 달라서 그게 좀 그런 것 같더라고요. 그러니까 내가 참기름 이런 거를 사서 넣어서 먹으니까 틀리더라고요. 그게. 그래서 그렇구나. 우리도 멸치 작은 애가 멸치볶음을 되게 좋아해요. 그래갖고 멸치를 볶을 때 마지막에 이제 불을 끄고 나서 참기름 넣고 깨 넣

고 해서 이제 한 번 더 이렇게 적고 시키거든요. 근데 그거가 다른 데서 먹었을 때 그 진한 참기름 맛이 안 나더라고요. 그래서 제가 이게 음식이 정말 재료가 되게 중요하구나. 그 생각이 들어요. 멸치는 정말 어묵하고 멸치하고 무채. 무채는 또 우리 딸이 정말 좋아해요. 밥 먹듯이 그걸로 지금 엄청 먹거든요. 그 세 가지 반찬은 늘 있어요.

최근에 새롭게 해 먹어본 음식이 있다면 무엇이였을까요?

얼마 전에 우리 아이들 재난지원금 대신해서 꾸러미가 왔었잖아요. 거기서 쌀 10kg짜리하고 찹쌀 4kg짜리인가 그렇게 왔었는데 정말 찹쌀은 도저히 뭐 해 해먹을 게 없더라고요. 그래서 예전에는 찹쌀 갖고 오면은 인절미 식으로 해고 빵아서 찌갓고서 이렇게 랍에 싸서 냉동실 넣고 하나씩 먹었는데 그것도 찹쌀만 그렇게 먹는 게 되게 힘들더라고요. 그래서 뭘 해 먹을까 하다가 찰 오곡밥을 만들어 봤어요. 근데 저는 이제 오곡밥에 딱 들어가는 재료 말고 땅콩도 넣고 콩도 넣고, 팥 넣고 이렇게 해가지고서 우리 거 남겨 놓고 다 나눠 주거든요. 그리고 약밥도 한번 해 봤어요. 어머님네 대추나무가 사과 대추라고 좀 큰 대추가 있는데 그걸 넣어서 약밥을 했는데 너무 잘 된 것 같아요. 거기에도 대추도 넣고 집에 있는 견과류랑 크랜베리 이런 거 있는데 그런 거 다 넣어서 해 먹는데 너무 맛있더라고요. 그래서 또 이웃과 나눠 먹었는데, 다들 먹고 맛있다 하니까 좋았어요.

선생님은 요리를 원래 좋아하시고 잘하셨나요?

원래 잘했다기보다 제 기억에는 어렸을 때 했던 거는 동네 아이들이 이제 우리 아버지도 저기 일하러 가시고 애들도 다 그랬는데 같이 놀다가 배가 고팠던 거예요. 뭘 해 먹을 수 없으니까. 그 어렸을 때 수제비 해 먹었던 게 생각이 나서 그냥 내가 보기엔 너무 쉬운 거야. 밀가루 반죽해서 그냥 끓는 물에 푹푹 넣으면 될 것 같아. 근데 그 어렸을 때 뭐 할지도 모르니까 그냥 내 생각에 간장을 넣었던 것 같아. 갓고 집 간장 넣고 이제 소금 넣어가지고 간이 맞으니까 멸치 이런 것도 안 넣고 간이 맞으니까 거기에 이제 밀가루 반죽. 반죽 한 번 애들이랑 같이 뜯어서 넣고 그때는 이제 곤로를 썼어요. 그는 이렇게 갓고서 그거로 해가지고선 이제 뜯어갓고 넣고 이제 거기에 이제 파란게 있었던 게 이제 파인 걸 알아서 파도 뭐 이렇게 어서 썰기도 아니고 그냥 가위로 썰어서 이렇게 해가지고 먹었는데 진짜 맛있게 먹었어요. 근데 애들이 너무 맛있다고 했던 것 같아요.

그때가 몇 살쯤 됐을까요?

그게 제가 초등학교 때. 용현동 여기 sk 있는데 그 집에 살 때였으니까 초등학교 때.

그때부터 요리 실력을 인정받으셨군요?

그런데 그게 정말 맛있어서 맛있었던 게 아니라 애들이 같이 놀다가

배고프기도 하고 간장하고 소금 넣고 간이 맞으니까 아직 못 먹은 음식은 아니니까 그렇게 먹었을 때 그게 어렸을 때 한 거고 또 어렸을 때 얘기하니까 압력밥솥이라는 걸 쓸 때 그때 이제 나온 지 얼마 안됐을 때였을 거야. 근데 압력밥솥으로 밥을 하라고 그랬나. 그랬는데 우리 집이 아니었던 것 같아. 옆집이었는데 뭐가 뽕 소리가 나서 가는데 김이 빠진 다음에 이 뚜껑을 열어야 하는데 김이 덜 빠졌는데 뚜껑을 여니까 이렇게 뽕 소리 하면서 같이 밥풀이 천장에 다 붙고 그랬던 기억이 나요. 그래서 그걸 보고 내가 이제 압력밥솥은 김을 다 빼고서는 해야되는데 지금도 압력밥솥 쓸 때는 이제 김이 다 빠졌는지 항상 확인하고 이렇게 하는 데 그것도 초등학교 때 옆집이었던 것 같아요.

음식 솜씨는 어머니한테서 물려받으신 거고, 나눠 먹는 것도 어린 시절부터 죽 이어져 왔던 것 같아요.

나눠 먹는 거는 이제 제가 이제 이렇게 어렸을 때 저는 이제 이게 남들이 보든 이렇게 좀 뭐라고 그러지 가슴 아플 수도 있지만, 그때 이렇게 뭔가를 하면 그 아이들도 많고 하니까 우리 아버지도 이제 먹여살리는 데만 관심이 있고 그게 더 중요하니까. 그러니까 그때는 몰랐지만 지금 생각하면 남자 혼자서 아이들 다 키웠다는 거는 정말 정말 대단한 일이다. 이게 지금은 아닌데 그때는 야속하고 모르잖아요. 그런데 그때를 생각해보면 음식 그니까 누군가에게 뭘 하고 나면 칭찬

받고 이러는 게 너무 좋았던 거예요. 그리고 누가 잘했다. 누가 고맙다. 이러는 거에 대해서 되게 이제 좋은 거지. 그러니까는 내가 뭘 해서 줬는데 너무 좋아해. 너무 감사해. 막 이러니까 이제 해서 이제 처음에는 이제 식구들끼리 나눠 먹고 이랬는데 그러다가 이제 애들이 크니까 이제 주변에 사람들을 그러니까 식구들 외에 다른 사람들을 만났는데 같이 먹었는데 너무 좋았고 주니까 너무 감사해하고 이런 게 좋아서 내가 그런데 이제 다른 음식 나 말고 잘하는 사람인데 그 사람한테 줄 때는 조금 망설여져요. 왜냐하면 그 사람이 음식을 너무 잘하는데 주면 너무 좀 이렇게 뭐지? 그 사람이 싫는데 내가 주는 거잖아. 그래서 그런 건 있는데 그래도 이렇게 나눠 먹으면 되게 기분이 좋아요. 조금 있어도 나만 먹고 그 사람이 맛있게 잘 먹었다 하면 더 기분 좋고 그런 게 좋아요.

선생님 덕은 원래 아침부터 칠첩반상을 차리신다 하니 코로나 이전이나 지금이나 크게 다르지 않으실 것 같아요. 그런데 지금 엄마들이 코로나로 인해서 집에서 삼시세끼 해서 먹이기가 너무 힘들다고 하잖아요? 선생님은 어떠세요?

늘 반찬을 많이 준비하는 편이라 지금 상황이 다른 사람에 비하면 힘들지는 않은데, 처음에 애들 학교 보내고 급식 먹고 오면 아침 저녁만 하면 됐는데, 아침 점심 저녁으로 해야 되니까 이게 밥때에 맞춰서 먹기가 힘들더라고요. 아침을 좀 늦게 먹으면 점심시간이 애매해지고.

처음에는 저도 막 뭘 해 먹어야 될지, 뭘 해 먹어야 되지, 이랬었는데 이 상황이 길어지니까 며칠 동안은 아이들이 원하는 요리가 아니라 그냥 제가 차려주면 음식만 먹이기도 했어요. 그러다 보면 자기가 먹고 싶은 것을 해달라고 말하기도 해요. 그래서 아까 말씀하신 대로 코로나로 잠깐은 조금 힘들긴 했는데 그래도 다른 집에 비해서 많이 배달 음식은 많이 먹지는 않아요. 그런데 정말 우리 애들이 치킨을 좋아해요. 그래서 치킨은 시켜 먹어요.

드디어 집에서 안 해 드시는 요리가 나왔네요?

네. 애들이 치킨을 워낙 좋아하니까 만들어 먹어봤는데, 닭이 정말 치킨용으로 나온 잠깐 키우는 닭으로 해야지 이게 보들보들하지, 잘못 사면은 딱 아무리 튀겨도 질겨 먹고 못 먹겠다는 경험을 해 봤어요. 예전에 애들 어렸을 때 시골에서 어머니랑 한번 집에서 해보자 해서 만들어 봤는데 안 되더라고. 왜냐하면, 치킨에 나오는 닭들은 중간 과정에서 염질도 하고 뭇도 하고 해서 나오기 때문에 그렇게 돼야지. 이거는 양념도 안 돼 간도 안 되고 하니까 맛이 안 나더라고요. 그래서 우리는 치킨은 시켜 먹고 백숙은 집에서 해 먹는 걸로 결론을 내렸죠. 보쌈 같은 경우도 족발은 좋아하지만, 족발은 이제 아빠랑 큰 애만 좋아하고 작은 애도 잘 안 먹어요. 살만 먹고. 근데 이제 보쌈은 저희는 이제 아까 마늘 넣고 파뿌리 넣고 양파 넣고 이렇게 해서 거기에 월계수 넣고 해 먹어요. 집에서는 압력밥솥에 어머니네서는 바깥

에서 불 때서 된장 한 숟갈 넣고 커피 티스푼으로 한 스푼 넣고 해서 먹으면 잡내 없고 그래요.

혹시 마지막으로 남기고 싶은 말이 있으신지요?

저는 특별히 잘하지는 않는데 이렇게 이야기할 수 있게 해 주셔서 되게 감사하고요. 그리고 요즘 더 많이 사람들이 외부 음식을 사 먹는데요. 그래도 가족과 같이 일주일에 한 번이든 한 달에 한두 번이라도 집에서 가족들과 같이 식사하는 시간을 가지면 좋겠어요. 굳이 음식을 안 해 먹더라도 그냥 함께 모여서 같이 먹고 이런 게 습관화가 되면서 또 생활화가 되면 좋을 것 같아요. 어른들하고 같이 먹는 기회가 줄어드니까 요즘 애들이 뭐라 할까? 예의나 같이 생활하는 거에서 부족한 게 많더라고요. 나가서는 본인들의 아이들도 그렇게 잘 안 하는데 남의 아이들한테 그러지 말고 다 같이 먹으면서 아이들한테 그런 것들도 많이 대화하면서 이야기 나눴으면 좋겠어요.

그러니까 밥상머리 교육이 좀 잘 됐으면 좋겠다는 말씀이시죠?

저도 물론 우리 아이들이 나가서 어떨지는 모르지만 그래도 같이 모여서 밥 먹으면서 이런 얘기들을 많이 해요. 어른들이 있을 때 이렇게 하라고 가르쳐주기도 하니까. 그런 자리를 통해 저 또한 요즘 새롭게 먹는 것들을 아이들한테 배우기도 해요. 일주일에 한 번은 어려워도 한 달에 한 번 정도는 같이 모여서 밥을 먹으면 참 좋을 것 같아요.

9.