

< 녹 취 문 >

건 명	2021년 미추홀학산문화원 <미추홀음식기록-구술채록>		
구술자	윤선희(1961년생)		
면담자	고재봉	면담장소	선어
면담일시	2021.10.14.(목)	회차	1회차
촬영자	녹취_고재봉	녹취문작성	조솔미

1. 시작멘트 : 일시 및 연구진 소개 (00:00:00~00:00:05)

면담자: 본 면담은 2021년 인천광역시 미추홀 학산문화원의 주민 구술채록을 위한 인터뷰입니다. 구술해 주실 분은 윤선희 선생님입니다. 일시는 2021년 10월 14일 목요일이며, 장소는 선어집입니다. 면담은 고재봉이 진행하겠습니다.

2. 상호명 (00:00:12~00:01:02)

면담자: 선어라고 하는 상호를 저렇게 한자로 딱 저렇게 해놓으신 가게 상호명이 독특해요.

구술자: 상호는 저희 남편이 글 쓰는 사람이어서 지어줬어요.

면담자: 그러면은 선어가 무슨 뜻으로 쓰신 걸까요?

구술자: 신선할 선, 고기 어 자로 알고 있어요. 신선한 고기라 그 말이죠.

면담자: 원래 글씨를 쓰셨다고요?

구술자: 원래 음악이나 예능 쪽으로 소질이 있으세요. 그래서 악기도 많이 다루세요.

3. 고향 (00:01:11~00:02:20)

면담자: 사장님 고향은 혹시 어디세요?

구술자: 전라남도 여수입니다.

면담자: 그러면 여기 음식은 여수 음식과 유사하다고 봐야 하나요?

구술자: 아무래도 제가 특별히 배운 것도 아니고 그냥 어떻게 하다 보니까 식당 하게 됐는데 어려서부터 제가 먹고 자란 그대로예요. 입에 안 맞으신 분들도 있고, 나이 드신 분들은 입에 맞고. 제가 보면 그런 것 같아요.

면담자: 어르신들이 더 좋아하신다고요?

구술자: 예. 아무래도 어르신들 취향이에요.

4. 민어 (00:02:26~00:06:41)

면담자: 그러면 민어 하시게 된 계기도 그건가요?

구술자: 제가 어려서부터 바닷가에 살아서 양식이나 수입 고기를 먹어본 적이 없어요. 친정엄마도 입맛이 까다로우세요. 그래서 저는 어려서 양식 고기를 먹어본 적이 없어서 솔직히 고기만 봐도 양식인가 수입인가 구분이 돼요. 그러다 보니까 저희 손녀 애들도 어려서부터 그런 놈을 먹여서 생선을 기가 막히게 알아요.

면담자: 민어도 요즘 수입이 많이 되잖아요.

구술자: 수입은 틀립니다. 웬만한 생선을 취급하시는 분은 아실 거라고 생각을 해요. 그리고 활어 양식 민어를 한다 해도 분명히 틀려요. 회를, 생선을 잡아놓고 보면 살성부터 달라요.

면담자: 살부터 다르다고요?

구술자: 예. 기름기도 있고 틀려요. 이렇게 저도 활민어, 양식 민어를 봤어요. 그런데 틀려요.

면담자: 그거 중국에서 오는 거잖아요.

구술자: 제가 알기로는 한국에서도 양식을 하는 걸로 알고 있어요. 중국에서 오는 거는 대부분 점성어를 민어라고 하는데 민어랑은 생긴 거 자체가 틀려요.

면담자: 소래포구 가니까 그걸 활어로 해서 엄청 많이 팔고 있더라고요.

구술자: 원래 회색빛을 띠는 생선, 갈치, 고등어, 병어는 오래 살지를 못해요. 국산은 오래 살지를 못합니다. 민어, 다 못살아요. 금방 올라오면서 죽어요.

면담자: 그래서 보통 선어로 먹는 거잖아요.

구술자: 여수가 원래 선어집이 유명하잖아요. 활어를 별로 안 먹습니다. 요즘 관광지가 돼서 활어를 파는데 별로 안 먹어요. 저는 어렸을 때 활어를 먹고 자란 적이 없어요.

면담자: 그러면 주로 민어는 어디서 공수하시는 건가요?

구술자: 목포에서 택배를 전날 주문하면, 중매인이 새벽에 전화해요. 다섯 시가 되면 경매를 해요. 고속버스 태워서 보내면 저는 터미널까지 킁으로 받아요. 요즘은 킁으로 다 됩니다.

면담자: 목포에서 올라오는 거예요?

구술자: 네, 고속버스 타면 늦어도 열두 시 반에서 한 시면 도착해요. 요즘은 물량이 없어서 솔직히 목포에서 못 올립니다. 대량이 노량진이나 그런 데를 가면 거기서 이쪽으로 와서 저희가 사는 거죠. 저번에는 하루에 30킬로, 40킬로씩 올라왔어요.

면담자: 요즘은요?

구술자: 요즘은 코로나 때문에 죽을 맛이죠.

5. 음식점을 시작하게 된 계기 (00:06:45~00:09:41)

면담자: 음식점 시작하시게 된 계기가 혹시 있으세요?

구술자: 그냥 한 번 해봐야 되겠다고 시작한 게 지금은 돈맛을 아니까 못 그만두죠.

면담자: 엄청 힘들시잖아요.

구술자: 힘들죠.

면담자: 혹시 음식점 하시면서 힘든 점이나 혹은 뭐 어떤 특별한 경험이나 이런 이야기를 좀 들려주실 수 있으신가요?

구술자: 직장 생활도 마찬가지로 마찬가지잖아요. 내 일이라 생각하고 즐겁게 하면 즐거운 건데 요즘 매출이나 그런 쪽으로 힘들니까 아침 해가 뜨면 다 힘들다고 생각하시죠. 그전에는 매상이 많고, 매출이 많으니까 하루하루 아침 해 뜨는 게 좋았었어요. 요즘에는 저뿐 아니라 식당 하시는 분들 누구나 다 그럴 거예요.

면담자: 몇 년도에 시작하셨죠?

구술자: 2001년도요. 2001년도에 해서 지금까지 하고 있는 거예요. 하루도 쉬는 날 없이 했는데, 요즘은 그냥 자주 쉬어요.

면담자: 그래도 20년이나 하신 거네요. 제가 원래는 잘 몰랐었는데 학교에 계시는 선생님들께서 여기를 추천을 많이 해주셨어요.

구술자: 저희 집에 인하대학교에서 엄청 오셨죠. 제가 인하대학교에 후원도 많이 했어요. 10만 원씩 5년을. 학교서도 많이 도와주셨죠. 많이 오시고.

6. 여러 음식 (00:09:48~00:24:10)

면담자: 그러면 고향이 여수여서 민어를 주로 하신 거고, 다른 생선이나 다른 거는?

구술자: 제가 음식을 원래 많이 가려서 처음에는 그냥 갈치 조림 그런 걸 했었죠. 병어 조림, 조림으로 시작해서 조금씩 노하우가 생기니까 회를 하게 된 거죠.

면담자: 그럼 처음부터 회를 하신 거는 아니고요?

구술자: 네, 처음에는 그냥 조림집을 했었어요.

면담자: 그러면 원래 터가 여기였어요?

구술자: 여기가 아니에요. 이 동네인데 여기 조금 밑에 가면 있어요. 거기서 시작해서 이리 온 거예요.

면담자: 아, 그런 거예요? 가게가 굉장히 넓은데 처음에 조림집을 하셨다고 하니깐, 보통 조림집을 생각하면 밥집을 생각하거나 식사나 이런 걸 생각하는데 여기 들어오면 아무래도 회를 찾는 것 같아요. 그날 저희가 먹었던 게 민어랑 민어전이랑 그다음에 전어구이랑 고등어 조림을 주셨죠.

구술자: 저는 제철 음식을 하니깐. 민어 지금 하면서도 광어나 농어가 있으면 하고, 전부 자연산이에요.

면담자: 그래서 더 힘드신 걸까요? 사실 자연산 받아가지고서 안 팔리면….

구술자: 모르겠어요. 다른 식당들도 마찬가지로인데, 경제적으로 힘든 거는 개인적인 사정 때문에 그러는 거지. 자연산을 받아서 못 팔면 안 사면 되는 거죠. 요즘은 코로나 때문에 손님이 줄어서 그러는 거지. 생선을 사서 크게 밀질 거는 없다고 생각해요. 손님이 줄어서 그렇지. 근데 워낙 요즘 생선이 없어서 구하기가 힘들어요.

면담자: 아, 생선 구하기가 힘들다고요?

구술자: 예, 자연산이 워낙에 안 나옵니다. 올여름 내내 자연산 광어를 보지를 못했어요. 근데 민어는 큰 생선을 사서 팔기 때문에 한 마리가 7킬로, 8킬로 되면 보통 월가가 킬로에 3만 5천 원씩 그래요. 여름에 복 때는 제가 사 오는 금액이 킬로에 6만원, 7만 원까지 해요. 그러면 인당 4만 원, 5만 원을 받아야 되는데 그런 게 조금 힘들죠. 그래서 손님이 요즘같이 없는 때에는 7킬로, 8킬로짜리를 사면 소비시키기가 힘들고…. 근데 어느 집이나 다 마찬가지로일 거예요.

면담자: 그리고 민어 손질하는 거 되게 어렵잖아요.

구술자: 하다 보면 다 하죠.

면담자: 예전에 저희 할머니는 조그마한 손도끼로 패셨던 거 같아요.

구술자: 예, 그런 걸로 해요.

면담자: 손도끼로 비늘을 벗기는 건가요?

구술자: 민어 자체는 비늘을 벗기는 방법이 따로 있어요. 끓는 물에다 넣으면 껍질이 줄어들면서 비늘이 짝 일어나요. 포뜨기가 좀 힘들어서 그렇죠.

면담자: 사람들이 비싸다고 타박하지 않아요?

구술자: 그러신 분도 많죠. 저 집 가면 싸고 맛있는데 그러면서도 오시니까. 그래도 저는 떳떳하게 좋은 물건 가지고 장사하니까 거기에 대해서 굴하지 않아요. 남들이 “저 집은 2만 원 하는데 여기는 왜 4만 원이냐”라고 하면 “2만 원인데 가서 드시지 왜 우리 집 오세요.” 그래요.

면담자: 사실 서울보다 훨씬 싼 거거든요.

구술자: 저희 집은 서울에서 많이 오세요.

면담자: 서울 물가로 치면 민어 이 가격이 아닌데요.

구술자: 그렇죠. 그리고 또 서울은 땅값이 비싸잖아요.

면담자: 사장님이 대체로 다 상당히 긍정적이시네요?

구술자: 그렇습니까? 저는 아닌 걸 맞다고 꼭 그럴 필요는 없다고 생각해요. 사실은 비싸다고 그러면 그날 최선을 다해서 해드리고 비싸서 안 오시면 마는 거죠. 제가 오시라 할 수도 없는 거고. 근데 제가 장사를 해보니까 손님은 한도 끝도 없어요. 제가 오늘 사장님이 오셔서 이렇게 한 상을 차려드렸는데 그 사장님이 오늘 맛있다고 내일 오시면은 저는 그분한테 더 잘해줘야 돼요. 근데 항상 손님은 잘해줘서 온다고 말씀하시는 분이 별로 없으세요. 그래서 저는 제가 최선을 다해서 오시는 분들한테 해드리고, 정당하게 가격 받으면 되는거죠. 그런다고 어디 집 가면 세 명 먹었는데 30만 원이 나왔다고 그런 말씀하시는 분 자체가 또 다른 집 가면 우리 집 흥불 거 아니에요.

면담자: 사장님이 되게 긍정적이고 굉장히 현실적이신 것 같아요.

구술자: 저는 옛날에는 손님한테 절절맏다고 할까? 그랬는데 지금은 아닌 것 같아요. 내가 내 물건 가지고 정당하게 노력한 대가만큼 받는 건데, 절절맏다고 해서 그분이 돈을 더 주는 것도 아니고…. 그래서 저는 모든 장사하시는 분들이 그래야 한다고 생각해요.

면담자: 그렇죠. 요새 보면 말도 안 되게 음식 시켜놓고 그냥 트집 잡고 이런 사람들이 너무 많잖아요. 몇 푼 되지도 않는 거 내면서 그냥 왕 노릇 하겠다고 말도 안 되는데….

구술자: 저도 한 두어 번은 그렇게 당했어요. 그랬는데 요즘 또 많이 세상이 많이 투명해져서….

면담자: 예전보다요?

구술자: 예, 예전보다 많이 손님들도 좋아지신 것 같아요.

면담자: 아, 그럼 예전에는 더 심했나 보죠?

구술자: 옛날에는 아무래도 그랬죠. 그랬는데 요즘은 저희 집 손님들은 그래도 고가 음식이어서 그런지 그렇게 찜찜하신 분들은 없으세요.

면담자: 그렇죠. 사실은 자연산 회나 민어회를 먹으려고 하는데 어디 가서 재세 부리거나 그러는 것도 얼굴 팔리는 일이고, 그렇잖아요.

구술자: 이제 처음 오시는 분들은 오셔서 광어가 1인분에 3만 원, 민어가 4만 원 이려면 기절하고 도망가시는 분 있어요. 한 마리에 2만 원인데 뭐 이러거나. 2만 원짜리도 있겠죠.

면담자: 올해는 광어가 한 마리도 없더라고요.

구술자: 네, 없어요. 제가 지금 도다리는 봤는데 광어는 없더라고요.

면담자: 올해 왜 이렇게 광어가 없는 걸까요?

구술자: 수온이 올라가서 잘 없어요. 민어도 지금쯤이면 가격이 싸져요. 옛날 같으면 지금 한 킬로에 2만 2~3천 원 해요. 요즘 3만 5천 원씩이에요.

면담자: 수놈이 더 비싸죠?

구술자: 네, 수치가 더 비싸죠. 수치가 아무래도 살이 단단하고 기름기도 있고 암치는 좀 퍼석퍼석하고 그래요.

면담자: 저는회는 가끔 먹으러 다니는데 탕을 되게 맛있게 먹었어요. 탕 끓이시는 방법이 있나요?

구술자: 저는 마늘을 많이 써요. 야채 가게에서 제가 마늘을 하도 많이 쓰니까 엄청 장사 잘되는 줄 알아요. 근데 제가 원래 음식을 굉장히 가려요. 못 먹는 게 엄청 많아요. 기름기 있는 거, 튀긴 거 그런 걸 안 먹어서, 솔직히 말씀드려서 남의 집 가서 음식을 잘 안 먹어요.

면담자: 아, 그러실 것 같아요.

구술자: 남의 건 잘 안 먹어봐서 모르는데요. 저는 마늘을 많이 써요. 표고버섯하고 새우, 멸치 말려서 갈아서 쓰고. 식당이 미원 안 쓰는 집이 있겠어요? 다 쓰지. 안 쓴다는 말은 거짓말이고, 대중 입맛을 맞추려면 안 쓸 수가 없어요. 어떤 분들은 절대 안 쓴다고 그래요. 그거는 안 쓸 수가 없어.

면담자: 그거는 어려서 할머니한테 너무 많이 들은 얘기라. 저희 할머니도 굉장히 냉철하신 성격이에요.

구술자: 인천에서 하셨어요?

면담자: 네, 인천에서 꽤 오래 하셨어요. 처음에는 화평동 쪽에 있는 냉면 골목을 여셨고 여기저기서 하시다가 지금은 돌아가셨어요. 저희 어머니까지만 하시다가 지금은 저희 집이 하지는 않고요. 고생만 많이 하셨죠.

구술자: 결국 음식 장사는 특별하지 않은 이상 골병밖에 안 남는 것 같아요. 하하하

면담자: 그래서 병원 다니시는 거예요?

구술자: 제가 몸이 좀 안 좋았었어요. 7월하고 8월 초까지 쉬었거든요.

면담자: 민어로 치면 제일 성수기 아니에요?

구술자: 근데 어쩔 수 없어. 위암이었어요. 그래서 장사를 못 했죠. 문을 닫아본 적이 없는데...

면담자: 그래도 많이 회복하신 거죠?

구술자: 네, 병원 다니니까 재발하지 않는 이상 괜찮겠죠.

면담자: 어떻든 간에 민어가 원래 기름이 탕 끓이면 기름이 무지하게 올라오는데, 그때 어르신들 모시고서 식사를 하는데 기름이 별로 없더라고요.

구술자: 저는 최대한 기름을 많이 떠내요. 기름기 있는 쪽을 찌개에 안 넣습니다. 그리고 아가미 같은 거, 내장을 찌개에 안 넣어요. 사실은 어떤 분들은 내장이 좋다, 맛있다 그러는데 제가 알기로는 별 몸에 좋지 않다고 생각해요. 근데 제가 먹어봐도 그런 걸 안 넣는 게 좋더라고요.

면담자: 어느 집들은 가면 일부러 기름 있는 데로만 끓여주는 데도 있거든요. 여기는 제가 먹어본 가게 중에 유난히 민어탕이 조금 맑게 나오는 가게예요

구술자: 저는 최대한 안 넣고 끓여요.

7. 운영 (00:24:20~00:30:54)

면담자: 지난번에 말씀하시는 거 보니까 주변에 음식점 사장님들을 잘 아시는 것 같아요.

구술자: 이 동네에서 오래 했으니깐요.

면담자: 근데 많이 생기고 많이 없어지잖아요.

구술자: 네, 근데 저는 제가 할 줄 모르고 종업원을 쓰기 때문에 그러는걸. 그거는 사실이예요. 예를 들어서 주방장이 오늘 안 나오면 당장 장사를 못 하잖아요. 저 같은 경우에는 제 하니까. 뭐든지 내가 할 줄 알아야지 장사도 하는 게 좋다고 생각해요.

면담자: 없어지는 가게들 보면 좀 그런 생각 안 드세요?

구술자: 안타깝죠. 그게 전부 인건비하고 세잖아요. 근데 사실은 식당이 백만 원 팔면 남들이 생각할 때는 백만 원이 다 남는 줄 알잖아요. 근데 백만 원에서 잘 남으면 반이고 요즘 50% 남는 식당 없습니다. 제가 볼 때는 그렇게 생각해요.

면담자: 저희 할머니가 옛날에 한 음식점은 반값 장사라고 말씀하셨거든요.

구술자: 네, 근데 지금도 잘하면 그렇죠. 예를 들어서 민어 한 마리를 사서 그걸 하루에 다 소비를 시키면 반은 남아요. 그건 확실해. 그렇지만 민어 한 마리를 사서 이틀, 삼 일씩 팔면 그럼 분명히 손해인 거죠. 산수, 숫자하고 똑같아요. 장사는 계속하면서 세금 밀리고, 밀리고 그러는 게 다 그래서 그런 거 같아.

면담자: 그러면 운영을 어떻게 하시는 건가요? 지금 두 분이 하시는 건가요?

구술자: 저 혼자예요. 요즘은 제가 몸이 안 좋아서 딸이 와서 도와줘요. 인건비 나갈게 없잖아요. 하하하 그래서 살아남은 거고.

면담자: 인건비는 안 들지만, 무지하게 힘드시겠네.

구술자: 진짜 힘들어요. 어떨 때는 손님이 있으면 있는 대로 힘들고, 없으면 짜증이 나니까 더 힘들고. 하하하

면담자: 근데 테이블이 이렇게 많은데 만석이면 음식을 다 어떻게 하세요?

구술자: 요즘은 한꺼번에 만석이 찰 수가 없어요. 점심에만 조금 식사하러 오시는 분들은 반찬은 다 해놓고 메인요리만 하니까 준비가 다 돼 있잖아요. 그러니까 해나가는 거지. 어디같이 칼국수 하나 짜장면 하나 뭐하나 그러면 못하죠. 혼자선 절대 할 수 없어요. 저 같은 경우는 시간이 날 때 시장 봐다가 재료 손질 다 해놓고 민어도 한 마리 잡아서 준비해놓으면 못 팔면 이틀 동안 팔고 그런 게 다 얼음 속에 묻어놓고 그러니까 하죠.

면담자: 민어 한 마리 손질하는 데 시간이 얼마나 걸리세요?

구술자: 금방 해요. 10분이면 해요. 10분도 안 걸리죠.

면담자: 그렇군요. 알겠습니다. 또 말씀하실 게 있으실까요?

구술자: 인하대, 인천대 교수님들도 옛날에는 많이 오셨어요. 2년 전만 해도 진짜 많이 오셨어요. 지금도 학과 교수님들하고 자주 오셔요. 학생처에서도 많이들 오셨는데 요즘 좀 뜸하시죠. 인하대병원도 많이 오시고. 의사 선생님들 많이 오셔요. 요새 주차할 공간이 없어서 오시는 분들은 세워놓고 오시고 그게 항상 손님들한테 죄송하죠. 차 세울 때가 없어서 여기저기 주차 때문에 신경 쓰시고 그게 조금 맘이 쓰여요.

면담자: 제가 여기 들어오면서 제일 강렬했던 거는 간판이에요.

구술자: 하하 저희 남편도 되게 좋은 간판을 가지고 있어서 지금까지 하고 있는 거라고 해요.

8. 맺음 (00:30:55~00:37:43)

면담자: 네. 다른 거 또 말씀해주실 게 있으실까요?

구술자: 물어보시면 대답을 해드리죠. 뭐 아는 것도 없고 하하

면담자: 사실은 즐겁고 힘든 일이나 이런 것들 있으신가요?

구술자: 안 잊고 오시는 거. 몇 년이 돼도 일 년에 두 번씩 세 번씩 오시는 분이 꼭 계세요. 연세 드신 어르신들이 일 년 동안 안 오세요. 그럼 연세가 많으셔서 돌아가셨나 궁금해해요. 그리고 있으면 오시는 분도 또 계시고, 얼마 전에는 올 초 4월에 그랬네요. 한 일 년 동안 안 오시더니 아프셔서 아무것도 못 드시는데 저희 집 생각이 나서 자제분이 모시고 오셨더라고요. 그런 분도 계시고, 제가 될 수 있는 대로 손님들을 나름대로 입력해서 목소리를 굉장히 중요시 생각하고 알아들으려고 많이 노력해요. 전화가 오면 누구시다고 하면 깜짝 놀라시고 그런 것도 있고요. 제가 조금 기억력도 좋아서. 지금은 기억력도 없습니다. 하하

면담자: 그리고 인천은 어떻게 오시게 된 거예요?

구술자: 저는 여수에서 가구점을 했었어요.

면담자: 전혀 다른 걸 하셨네요.

구술자: 네. 그러다가 쪽 가정주부였죠. 신랑 따라서 사업차 인천 오게 된 거죠.

면담자: 인천은 대략 몇 년도에 오신 거죠?

구술자: 99년도에 왔나? 1년, 2년 동안 놀다가 장사를 했으니까요. 제가 원래 부지런한 성격이에요. 가만히 앉아있지를 못해요. 제가 고생을 사서 한 거죠.

면담자: 여수 대비해서 인천은 어떠신 거 같아요?

구술자: 수준이 여수보다 낮은 거 같아요. 하하하. 엇그제도 여수를 갔다 왔는데 확실히 소비도시예요.

면담자: 씽씽이가요?

구술자: 씽씽이가 여수사람들이 훨씬 크죠.

면담자: 전라도 여수 계속 사셨으니까 인천 살면서 불편하거나 이런 건 없으셨나요?

구술자: 저는 지역적으로 그런 거는 남을 그렇게 차별 해본 적도 없고 누가 나를 그렇게 한 적도 없고, 내가 가서 살면 고향이죠. 인하대가 여수고등학교, 여수여고 나오



신 예수분들이 엄청 많으시더라고요. 그래서 인천오니까 예수분들을 많이 만나고...

면담자: 오늘 처음 알았네요.

구술자: 아는 분들께서 여수여고 나오고 그러다 보니깐 그냥 편하게 지냈던 거 같아요. 그렇게 일하느라고 또 제가 안 돌아다니니까 그런 것도 있고요.

구술자: 민어는 제가 볼 때 특별히 맛있는 생선이라고 알고 있어요. 다른 사람들은 광어, 우럭회가 맛있다고 그러는데요. 확실히 회는 역시 민어가 맛있는 거 같아요.

면담자: 어떤 점이요?

구술자: 저는 장사를 하면서 이런 말씀을 드리긴 뭐하지마는 첫째는 광어, 우럭에는 회를 뜨면 충이 있어요. 그런데 민어는 내장에만 충이 있지 살에는 없어요. 저는 아직까지 본 적이 없습니다. 그런 면에서도 민어가 더 좋다고 생각해요. 탕을 끓여도 사골 못지않게 구수한 맛이 우러나잖아요. 좋은 것 같아요. 비싼 만큼 값어치를 하는 거 같아요. 저희 집은 처음 개업 했을 때부터 다니시는 사장님들이 아직까지 다니시는 분들이 많으세요.

면담자: 알겠습니다. 인터뷰 감사합니다.

구술자: 감사합니다.