

<녹 취 문>

건 명	2021년 미추홀학산문화원 <미추홀음식기록-구술채록>		
구술자	원웅(1969년생)		
면담자	고재봉	면담장소	용인정
면담일시	2021.07.09.(금)	회차	1회차
촬영자	녹취_고재봉	녹취문작성	조솔미

1. 시작멘트 : 일시 및 연구진 소개 (00:00:05~00:00:36)

면담자: 본 면담은 2021년 인천광역시 미추홀학산문화원의 주민 구술채록을 위한 인터뷰입니다. 구술해 주실 분은 원웅 선생님입니다. 일시는 2021년 7월 9일 금요일이며, 장소는 용인정입니다. 면담은 고재봉이 진행하겠습니다.

2. 가게 내력 (00:00:05~00:05:14)

면담자: 용인정이 아주 오래된 가게잖아요. 몇 년 정도 된 거죠?

구술자: 74년도에 다른 사업이 여의치 않아서 작은 식당 하나를 어머니랑 두 분이 여췌는데, 아버지 고향이 용인이시라 고향 이름을 따서 한 2년 정도 용인분식으로 시작하셨어요. 장사를 2~3년 정도 하시다가 가게가 커졌어요. 불고기나 갈비나 이런 걸 팔았는데 커지면서 그때는 식당이 크면 무슨 무슨 정이라고 이름을 지었어요. 그래서 용인정이라고 하시고, 한 10여 년 정도 운영을 하시다가 이 자리에 온 게 82년도였어요. 그 연도까지 다 따지면 대략 한 49년, 50여 년?

면담자: 아, 굉장히 오래됐네요. 그러면 처음에는 분식이라고 이름을 지으셨다가, 나중에 바꾸셨군요.

구술자: 그렇게 해서 이 자리에 왔을 때는 식당이 커진 듯하다가 좀 안 됐어요. 그래서 거의 들어오는 입구 아래층만 임대를 얻어서 식당을 다시 이쪽으로 와서 오픈하셨는데 그때는 해물전골이라고 각종 어패류 이렇게 모으고 끓이는 장사를 했죠. 메뉴를 해물전골 하나만 가지고 장사하셨어요.

면담자: 80년대예요?

구술자: 네, 82~84년도 이때. 그때 장사가 잘됐어요. 사실 용인정이 해산물 음식으로 알려진 거는 그때부터 알려지다가 한 10여 년 정도 해물전골을 하시다가, 해물전골이

라는 게 계절에 따른 부침이 많아요. 그리고 또 주로 어패류인데, 어패류는 한 번 여름에 비브리오라든가, 이런 것. 그러다 보니까 메뉴를 하나 더 추가하신 거죠. 해물전골에다가 어떤 메뉴를 할까 고민하다가 그때만 해도 생태가 많았는데 국내산도 있고 일본산도 있고, 많이 수급이 잘 되고, 또 각종 어패류는 준비하는 시간이 많이 걸리는 데 비해서 생선은 적게 걸리더라고요. 해물전골하고 생태 전골을 같이 시작했는데 점점 생태 전골 반응이 좋아지니까 그냥 자연스럽게 한 10여 년 생태 전골 위주로만 식당이 운영하다가 그때 동일본 지진이 2000년 즈음 났었어요. 일본산 수입이 거의 툭 떨어지게 되고 손님들도 일본산 생선에 대해서 거부감이 있으시니까 생태 전골을 하긴 하면서도 생대구 메뉴를 올린 거죠. 그러다가 최근 4~5년 전부터는 민어까지. 그래서 지금 굳이 이렇게 기준점을 잡는다면 자연산 생선찌개, 자연산 선어회 이렇게 메뉴를 잡고 있습니다.

면담자: 저도 오면 거의 대구탕을 먹었던 걸로 기억해요.

구술자: 요즘 대구탕은 많이 비싸요. 아무래도 대구는 국내산이고, 생태는 국내산이 안 나와서 오츠크해라고 러시아하고, 일본에서만 명태를 잡는데, 러시아는 무조건 다 동태고, 일본은 생태예요.

3. 민어 (00:05:14~00:09:56)

면담자: 그러면 민어는 어디서 가져오시나요?

구술자: 민어는 저 노량진에서 오는데, 겨울에는 추자도 아래, 제주도 아래 바다고 요즘은 서해까지 올라오잖아요. 요즘은 목포나 전라도 쪽. 민어가 노량진으로 와서 저희 집으로 와요.

면담자: 제가 예전에 여기서 대구탕을 먹으면서 술 마시고 그러면 할머니 한 분께서 두부랑 김치랑 가져다가 술안주 하라고 주셨던 기억이 나요.

구술자: 어머니일 수도 있고, 여기 계신 다른 분일 수도 있어요.

면담자: 아마 어머니이신 것 같아요.

구술자: 저희 가게 아주머니들이 다 2~30년 정도 되셨어요.

면담자: 그때는 엄청 연세 높으신 할머니께서 주셨던 걸로 기억해요.

구술자: 할머니는 아마 어머니이실 텐데. 또, 그렇게 할머니는 아니예요.

면담자: 정정하신가요?

구술자: 네. 지금도 건강하세요. 지금도 사실 새벽, 아침 일은 김치라든가 이런 것들

은 다 어머니께서 준비해놓으시고, 그리고 이제 볼일 보시고 그러세요.

면담자: 그러면 어머니 아버지 전부 다 용인에서 오신 건가요?

구술자: 어머니는 김포 분이시고요. 아버지가 1940년분이신데 그때 연배들은 대부분 다 객지 생활을 하잖아요. 용인이 고향이시긴 한데 인천, 김포에서 이렇게 다니시다가 어머니, 외할머니를 알게 돼서 연결돼서 결혼하셨어요.

면담자: 그렇게 해서 인천으로 오신 거예요?

구술자: 예. 인천 이 동네로. 제일 처음 가게 오픈한 데가 제일시장. 그 주변에서 땅이 있는 자리 그 주변에요.

면담자: 민어는 보통 여름에 먹는 음식이라고 하잖아요? 그러면 여름, 겨울이 좀 차이가 있나요?

구술자: 민어가 사실 다 잡혀요. 왜냐면 손님이 원하면 어부들은 돈이 되니까 다 잡거든요. 겨울에는 저 아래 바다까지 해서 잡아 올리는데, 민어 가격이 여름보다는 반도 안 되죠. 왜냐하면 겨울 민어는 킬로에 한 2만 원에서 3만 원이면 되는데, 요즘은 킬로에 한 5만 원에서 10만 원까지 가요. 손님들이 많이 찾다 보니까 가격이 오른 거고, 또 하나는 요맘때가 민어들이 산란하려고 막 올라오는 철이에요. 사실 무슨 철이라고 하는 게 산란기 바로 전이잖아요. 산란기 전이니까 특히 민어는 알을 그렇게 먹는 생선이 아니라. 알은 뭐 어란을 만들기는 하는데, 주로 이제 숫민어가 가격이 높아요.

면담자: 예, 수놈을 더 쳐주죠.

구술자: 원래 민어가 기름기가 있는 생선인데 숫민어가 아래 배 쪽에 기름기가 더 많이 켜요. 기름이 노약자나, 소화가 잘된다고 해서 끓여 드시기도 하고 회로 먹기도 해요.

면담자: 대구탕도 그렇고 오늘 민어탕을 처음 먹어보는데, 어쨌든 간에 용인정이 맛있으니까 굉장히 유명하잖아요. 비법은 아니겠지마는.... 조금 뭐 특징이라고 할까?

구술자: 예전에도 그렇지만 저랑 같이 식당에서 일하는 매제가 있어요. 이 친구는 거의 매일 노랑진하고 연안부두에 가서 생선을 사 오는데, 생선은 아시겠지만, 물만 좋으면 사실 소금만 넣고 끓여도 맛있어요. 생선이 시간이 지날수록 양념을 좀 진하게 넣어야 돼요. 근데 생선이 신선하면 그냥 집에 있는 파라도 넣고 끓이다가 소금으로 간을 해도 여기서 먹는 거랑 거의 비슷한 맛이 나요.

4. 가게를 운영하면서 힘들었던 점 & 운영철학 (00:09:58~00:22:07)

면담자: 사실은 이게 인천 사람들을 기록하는 프로그램이기 때문에 아마도 내력이나 사연이나 혹은 힘들었던 이야기들. 이런 게 조금 들어가면 도움이 되거든요. 그리고 음식점 하는 일이 워낙 힘든 일이기도 하고요. 선대 어머니 아버지 대에 힘들었던 일이나 아니면 좀 특별했던 일이나 이런 사연 같은 게 있을까요?

구술자: 장사하는 사람 입장에선 장사가 안될 때 힘들죠. 그때만 해도 식당에 여러 가지 메뉴가 있었는데 요즘은 대부분 식당이 단일 메뉴 많이 하시잖아요. 제가 보기에는 부모님이 이 자리에 오셨을 때는 사업이 점점 잘되다가 갑자기 식당이라는 게 한 번 안 되기 시작하면 금방 또 망해요. 그래서 그때 여기 처음 올 때만 해도 극장이 있긴 있었지만, 주택가고 식당이 들어올 자리가 아니거든요. 제 기억에는 그전에는 다 주방장 있었는데 어려운 상황에서 들어오다 보니까 둘 수가 없죠. 그러다 보니까 한 가지 메뉴로 할 수밖에 없었던 거죠. 지금 생각해보면 당시에는 선구적이었던 것 같아요. 근데 해물전골이 유명해지다가 이제 해산물이 가격도 오르고 한 번 여름에 비브리오 패혈증 이런 것 때문에 손님들이 안 찾고, 그런 어려움이 있을 때마다 뭔가 새로운 걸 자꾸 찾을 수밖에 없죠. 창의적이다 이런 걸 떠나서 돈을 벌어서 살기 위해서는 그냥 그럴 수밖에 없는 거예요. 그렇게 해서 시작된 게 이제 어떤 메뉴가 좋을까 하다가 누가 명태가 마진이 좋고 한번 해보라고 해서 그쪽으로 잘하는데도 다녀보고 해서 생선 장사를 시작했는데, 그 또한 한 10여 년 잘 되다가 또 일본에 지진이 나서 그런 부분이 있고….

면담자: 그때가 가장 많이 힘들셨을 것 같아요.

구술자: 그래서 그때 힘이 들어서 당장 국내산 생선을 찾다 보니까 대구, 생대구 그쪽으로 넘어오게 되는데 사실 이렇게 제가 먹어보면 생태찌개가 또 맛은 있어요. 그리고 또 하나는, 아까도 말씀드렸지만, 식당이라고 하는 게 잘 되는 식당에 가야 맛있다고 그러는 게 다름이 아니라 그냥 재료들이 좋으면 양념이라든가 비법 그런 거 연연하지 않거든요. 매운탕에다가 다대기를 넣게 되면은 그 맛이 또 풍미가 올라오기는 하는데, 다대기도 그냥 찢 고춧가루가 아니라 태양초를 넣으면은 국물 색깔도 좋고 다른 김치라든가 이런 것도 굉장히 맛있고 좋아요.

면담자: 고춧가루에 되게 자부심이 있으시잖아요.

구술자: 네. 식당이라는 게 좋은 재료를 사는 방법은 비싸게 주고 사면 돼요. 근데 비싸게 주고 사서 마진이 안 되잖아요. 그래서 고추를 어머니가 많게는 최소한 100상자

에서 200상자, 한 20킬로짜리. 그걸 아버지하고 저하고 여기 옥상에다가 간이 하우스 지어 놓고 말리고 있어요. 그 말린 고춧가루를 쓰고, 저렴한 가격에 좋은 재료를 쓰니까 식당이 홍보라는 게 결국은 먹어보고 이 사람이 저 사람 끌어오고 이러기 때문에 그런 면이 유효했던 것 같고. 요즘 최근 들어서 대를 이은 식당이라고 명패도 해줘서 달아놓기는 했지만, 어릴 때 분식점 때부터 식당 일이라는 게 가족들이 다 같이 할 수밖에 없어요. 어느 날 갑자기 아버지가 딱 그만하고 내가 들어온 게 아니라 그냥 어릴 때부터 해왔던 것을 지금도 계속하고 있는 거거든요. 물론 전에는 다른 일을 하면서 여기 일을 좀 도왔는데 요즘은 전적으로 여기의 일을 맡게 된 거고 좀 차이는 있지만, 가업처럼 계속해오는 상황인 것 같아요. 어려움이라고는 그런 거죠.

면담자: 사실 저도 집에서 여름에 고추 20박스 정도 말리나, 고추 말리는 일 그거만 해도 고역인데. 비 오면은 다 걷어야 하고 너무 고생스럽잖아요.

구술자: 그래서 자꾸 고민하죠. 그러다가 플라스틱 빠레트 같은 거 깔고 그 위에다가 또 합판 마루를 놓고 그 위에다 고추를 말려요. 비닐하우스처럼 비 올 때는 하나씩 덮고 열고 그러는데, 말씀하신 대로 저도 힘들죠. 근데 안 하던 사람이 어느 날 갑자기 하다 보면 힘들어서 어렵고요, 저는 예전부터 하다 보니까.

면담자: 쉬운 것 같아도 국산 태양초 쓴다는 일이 만만한 일도 아니고 굉장히 비싸기도 하고요.

구술자: 사려면 살 수도 없어요. 시골 이런 데서도 누가 그걸 말려요.

면담자: 작년에 비도 많이 와서 고추 말리기도 굉장히 힘들었을 텐데. 제가 가을쯤 오면 늘 여기서 순무 김치 굉장히 맛있게 먹는데, 중국에서 온 제 후배는 이거 한 대 접씩 먹고 가고 그랬어요.

구술자: 저희 주방에 계신 분이 강화도 분이세요.

면담자: 그렇죠. 강화 분들이 순무 김치를 하시죠.

구술자: 거의 40여 년 저희 집에서 같이 계셨는데. 어머니는 김포고. 강화에도 순무가 있죠.

면담자: 예. 또 특별히 다른 말씀 들려주실 거 좀 있으실까요?

구술자: 가게를 와보시면 처음에 입구의 간판이 달려있는 가게가 그때 당시에 워낙 안 나가던 가게 자리여서 아는 분 소개로 얻어서 임대로 7~8년 정도 잠깐 쓰다가 그 건물을 샀어요. 근데 이 자리랑 옆자리에 주택이 작은 게 있었는데, 그걸 사서 한 10여 년 정도 잠깐 쓰다가 건물을 올렸는데 그때는 다 식당으로 쓰지는 못하고 다 임대

줬다가 한 칸 한 칸씩 넓혀간 거죠. 그래서 식당에 손님들이 오시면 요즘 식당하고 달리 구조가 독특하죠.

면담자: 아, 그게 그런 이유 때문이군요.

구술자: 그래서 한꺼번에 커진 게 아니라 그렇게 해서 저쪽 맨 처음 건물도 1층만 쓰다가 2층을 쓰게 되고, 이 자리 점포를 처음에는 전세로 임대를 줬다가 이분들이 동네가 점점 장사가 여의치 않아 나가셨을 때 돈이 좀 벌려서 제가 열어서 조금씩 확장된 그런 가게 내력이 있고요. 그다음 중간중간에 오래된 느낌들이 좀 배어있는데 제 생각에는 아버지가 생태찌개가 한창 잘 될 때 체인점을 내달라는 분들이 꽤 많이 왔어요. 또 방송에서도 한다고 나왔는데 아버지 생각도 그렇고 저도 방송에 나가서 갑자기 손님이 몰려오면 감당할 수도 없고, 또 하나는 체인점을 내면 처음에 아버지도 그렇고 어머니도 생선이라고 하는 게 그때그때 계속 잘나가는 식당이어야 되는데 여의치 않으면 오히려 그쪽 가게를 여는 사람이 장사가 안될 가능성이 많거든요. 그래서 우리는 체인점을 내줄 수 없다고 하니까 어느 날은 집에 도둑이 들어서 다대기 통을 가져갔었어요. 사실 아버지도 특별히 계량하는 게 아니에요. 그냥 밥공기로 고춧가루 몇 개 넣고, 또 양파 다져서 넣고, 생강, 마늘, 국간장, 된장 넣거든요. 실제 아버지 말씀이 입맛이라고 하는 게 다 고정되지 않으니까 그때그때 항상 판 데 가서도 먹어보고 자꾸 그렇게 생각을 해야 된다고. 아버지는 어디서 배우고 비법이 있는 게 아니라 그냥 만들거든요.

면담자: 사실 어디 가서 먹어도 생태, 대구 자체가 좀 예민해서 그런지는 몰라도 맛이 진한 생선도 아니고 옅은 생선인데 이렇게 맛있게 하기도 힘들죠. 그러다 보니까 체인점을 하기가 어려운 것 같아요.

구술자: 그냥 잘했던 것 같아요.

5. 맺음 (00:22:08~00:23:29)

면담자: 오늘은 어떻게 인터뷰해 주셔서 감사드립니다.