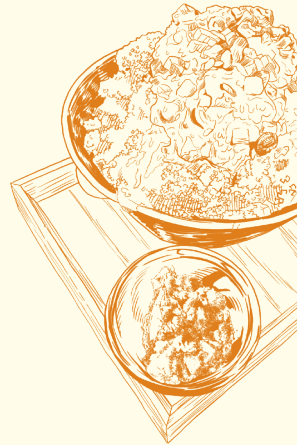




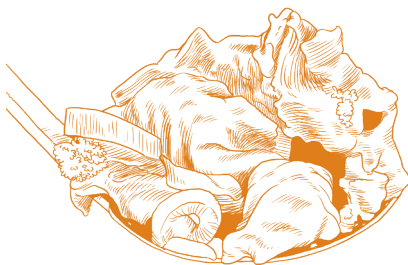
미味추追홀
.. 인천의 입맛을 찾다



 인천광역시 미추홀학산문화원

미추追홀

: 인천의 입맛을 찾다





충청도
그릇도매

혼영수용
수업용

831-1060

유센타

주이컵



아리랑
노래방



정

반찬창고

247-0625

SD

송도부업
010-9918-6129

2018
송도
부업

반찬

부업

하실분모집

318-3423-6129

318-9918-6129

송도비전센터

우리는 그동안 지역의 역사를 오랜 과거에만 묶어두면서, 근현대 당대 기록을 소홀히 했습니다. 특히 전쟁 이후, 산업화로 인한 급격한 변화와 도시 개발이 이루어진 시기 속에서 많은 기록을 놓치고 무심히 흘려보냈습니다. 우리가 매일 끼니를 챙기고, 음식을 소비하는 일상에 익숙하여 문화로서의 ‘음식’ 기록의 필요와 가치를 놓치고 있었는지 모릅니다.

미추홀학산문화원은 지난 2021년 미추홀에서 쉽게 만날 수 있는 13개의 어종과 음식과 사람 이야기를 담은 『미추홀:바다를 담다』를 발간한 바 있습니다. 올해는 한발 더 나아가, 인천 전역의 음식들을 널리 둘러보고 그 안에 담긴 인천 도시의 정체성을 총체적으로 들여다보고자 『미추홀:인천의 입맛을 찾다』를 발간합니다.

인천은 서해와 마주하여 168개 섬과 갯벌을 품고 있어 지리적으로 바다 문화가 발달해 왔습니다. 역사적으로는 강화도 조약 이후 부산, 원산 이후 세 번째로 개항한 도시가 되어, 여러 나라의 문화가 유입되어 외국문화의 흔적이 진하게 남아 있습니다. 산업 시대의 인천은 1960년대 부평공단과 주안공단 조성, 70년대 인천항 갑문 설치, 80년대 중반 남동공단 조성으로 수도권 생산기지 임무를 수행해 오는 과정에서 공단과 함께하는 노동자들과 서민들이 다수 자리 잡은 도시이기도 합니다.

이런 인천 지역의 특색을 담은 음식들을 찾기 위해, 학산 미담식회 회원들은 인천 전역에 있는 식당에 실제로 찾아가 맛보고, 그 안에 담긴 역사, 문화, 생활 이야기들을 들여다보고자 했습니다.

문화 인류학자 레비스트로스(Lévi-Strauss)는 “한 사회의 요리(음식)는 그 사회의 구조를 나타내는 말”이라고 하였습니다.

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. 이렇게 음식문화에 대한 기록들이, 과거를 기억하고, 미래로 삶의 양식의 뿌리를 이어갈 수 있는 과정이 되기를 바랍니다.

바쁜 시간을 내어 ‘인천 음식’의 입맛을 함께 찾아다닌 ‘학산 味미담식회’ 회원분들과 인천의 입맛을 오랫동안 지켜내고 이어가고 있는 이들에게 진심으로 감사드립니다. 그리고 미추

홀학산문화원에 항상 많은 관심과 격려를 보내주고 계시는 모든
분께 감사의 마음을 전합니다.

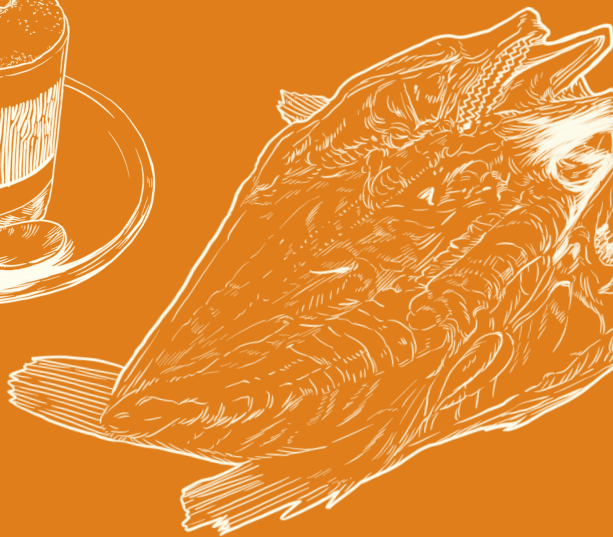
2023.4.

인천광역시 미추홀학산문화원장 정형서

미추홀의 음식을 기록하기 위해
7인의 학산 味미담식회
회원들이 모였다.

인천 지역의 환경과 근·현대 생활사를 품은
음식들을 선정하였다.

포구 어귀에서 바다음식을
개항장 어귀에서 면(麵)과 카페문화를
공장 어귀에서 육류 요리를 만났다.
음식 한 술에 이야기 한 술을 더하는 과정으로
인천의 다양한 입맛을 담아냈다.





정형서
미추홀학산문화원장



고재봉
인하대학교 프런티어학부대학 강사



김상태
(사)인천사연구소 소장



임병구
인천 석남중학교 교장



정현숙
미추홀학산문화원 부원장



조지형
전남대학교 국어교육과 교수



천영기
학산포럼 대표



인천의 입맛을 찾아 떠난 ‘미(味)추(追)-홀릭(holic)’의 여정

미추홀학산문화원 미담식회에서 작년에 이어 두 번째 책을 선보이게 되었습니다. 작년에는 미추홀구에서 쉬이 맛볼 수 있는 13개 어종과 관련된 바다 음식 이야기를 선보였습니다. 그런데 이번에는 여기서 한 걸음 더 나아가 인천광역시 전 지역을 대상으로 하여 인천의 지리적 역사적 정체성과 관련된 음식들을 찾아다니며 인천의 음식 문화에 관련된 16개의 이야기보따리를 풀어놓습니다.

어떤 분들은 우리 미담식회의 이러한 여정에 대해서 “요즘 혼하디혼한 맛집 탐방 결과물인가?” 하고 의구심을 드러낼 수도 있지만, 그렇지 않습니다. 이 책을 자세히 살펴보면 알겠지만, 우리 미담식회의 이번 여정은 인천의 지역적 정체성과 역사적 특성에 근거하여 음식 문화와 우리들의 삶을 연결지어 보고자

하였습니다. 즉 음식에 관한 이야기를 풀어 놓되, 그 음식이 어떤 과정과 방식으로 인천과 관계를 맺고 있으며 또 그 음식을 먹으며 우리는 인천에서 어떻게 살아왔던가 하는 점들을 입체적으로 담아내고자 하였습니다.

인천의 인문지리적 정체성은 무엇보다도 바다와 관련이 깊습니다. 2,000여 년 전 비류(沸流)가 미추홀(彌鄒忽)에 나라를 세운 것은 해상왕국을 꿈꾸었기 때문입니다. 우리 인천은 그렇게 바다를 토대로 삶을 영위해 왔기 때문에 바다와 관련된 음식이 인천 음식의 기초라 할 수 있습니다. 이 책의 제1부에서 다루고 있는 바지락, 홍어, 민어, 새우젓, 우럭 등은 개별 식재료로써만 본다면 전라도, 충청도, 경기도, 황해도 일대를 아우르는 범 서해안권에서 보편적으로 취급되는

것들입니다. 하지만 바지락은 선재-영흥 갯벌의 바지락이라야 단순한 식재료를 넘어 우리들의 삶과 연결되면서 과거와 현재를 넘나들며 아련한 노스탤지어로 되새겨지는 것입니다. 홍어는 조선시대 인천도호부의 특산품으로써 조정에 진상되던 물건이라는 역사성이 결부될 때 전라도 홍어와 차별되는 인천 홍어만의 의미를 새롭게 조명할 수 있는 것입니다. 새우젓은 우리나라의 대표 젓갈이지만 강화 새우젓이라야 돼지갈비와 어우러지면서 젓국갈비라는 전국에서 그 유례를 찾아볼 수 없는 특별한 음식으로 재탄생하게 되는 것입니다. 이처럼 이 책의 제1부는 ‘포구 어귀에서’라는 부제 아래 인천의 섬, 갯벌, 바다와 관련된 음식 이야기를 담았습니다.

인천은 1883년 개항을 하면서 우리 근현대 역사의 전면에

등장하게 되었습니다. 근대 시기 개항장으로서의 인천은 본래 인천 사람들뿐만 아니라 외국인들과 외지인들이 어우러져 사는 혼종성을 띠게 되면서, 외부의 음식 문화가 유입되기 시작하였습니다. 청국 사람들을 따라 중국 음식이 들어오고, 일본 사람들을 따라 일본 음식이 들어오고, 서양 사람들을 따라 서양 음식도 들어왔습니다. 그리고 전국 각지에서 일 자리를 찾아 몰려든 사람들을 따라 외지 음식도 들어왔습니다. 인천은 이처럼 다양한 음식들을 받아들였지만 이들을 용광로처럼 녹여내 마치 인천만의 음식인 양 재창조해내었습니다. 그렇게 짜장면은 본디 중국음식이었지만 여기에 고기와 채소, 조미료 등을 넣고 볶아 새로운 인천의 짜장면을 탄생시켰습니다. 게다가 짜장면에는 으레 일본의 단무지를 곁들이니 인천의 짜장면은 음식 문화의 교용(交融)을 상징하는

음식인 켜입니다. 아직 우리식의 변변한 이름도 갖지 못한 ‘스지[소힘줄]’는 왜간장을 만나 조림과 탕으로 거듭났습니다. 가비차 또는 양탕국으로 불린 커피 역시 개항장 인천에 새롭게 들어와 자리를 잡았습니다. 이처럼 이 책의 제2부는 ‘개항장 어귀에서’라는 부제 아래 현재의 인천 중구 일대에서 인천의 음식으로 새롭게 거듭난 음식 이야기를 담았습니다.

인천은 우리나라 산업화의 대표 도시입니다. 인천 곳곳에 자리 잡은 공단들이 이러한 실정을 보여주고 있습니다. 공장에서는 응당 많은 노동자들을 필요로 했던바, 60년대 이후 본격적인 경제성장의 과정에서 많은 사람들이 일자리를 찾아 인천으로 몰려들었습니다. 이러한 관점에서 보자면 인천은 노동자 중심 도시라고도 할 수 있는데, 이로 인해 인천에는

노동자들의 힘겨움과 애환을 달래주는 이른바 서민적인 음식들이 발달하였습니다. 예부터 고기를 먹어야 힘을 쓴다고, 또 먼지를 들이마시며 일하는 노동자들이 목구멍의 때를 벗긴다고, 이들의 애호 식재료는 단연 소, 닭, 돼지 등의 육류였습니다. 하지만 노동자들의 주머니 사정은 그리 녹록한 것이 아니었기에 값도 싸면서 양도 푸짐한 식재료들로 빚어낸 음식들이 환영받았습니다. 예컨대 선지국, 돼지순대, 부대찌개 등이 바로 그러한 음식들입니다. 이보다 상대적으로 고급진 음식은 단연 소를 이용한 설령탕, 곰탕 등입니다. 한편 공장 주변에서 만들어진 인천에만 있는 이색적인 음식은 닭알탕인데, 칼칼하면도 기름진 맛에 술잔을 기울이는 자리에 빠질 수 없는 음식이 되었습니다. 이처럼 이 책의 제3부는 ‘공장 어귀에서’라는 부제 아래 인천의 공장 노동자들과 서민들에게

사랑을 받고 있는 음식 이야기를 담았습니다.

독자 제현들이 이 책의 이야기보따리를 하나씩 풀어헤쳐 나가다 보면, 이 책이 단순한 맛집 탐방의 결과물이 아니라, 인천의 지리적 역사적 사회적 정체성에 기반을 둔 인천의 음식 문화를 탐색하고자 했던 노력의 산물이라는 것을 충분히 이해할 수 있으리라 생각합니다. 더욱이 미담식회 구성원들은 적게는 30~40년 많게는 50~60년 동안 인천에서 태어나고 성장하며 인천 시민들과 부대끼고 살아온 터라, 이 책에는 저마다 인천에서 살아왔던 삶의 흔적들이 음식이라는 키워드를 중심으로 녹아 있습니다. 따라서 이 책을 읽는 동안 독자들은 개별 음식들과 관련된 학창 시절, 청장년 시절 등 인천에서의 옛 추억에도 무뎠는 시간이 될 수도 있지 않을까 합니다. 이러한

측면에서 미담식회가 내놓는 이 책은 ‘음식을 통해 본 인천 문화사’라고 평가할 수도 있을 것 같습니다.

2023.04.

문학산을 등지고 수봉산을 마주한 미추홀학산문화원에서
미담식회 지(識).

· 발간사	0 6
· 학산 味미담식회 소개	1 0
· 들어가며	1 2



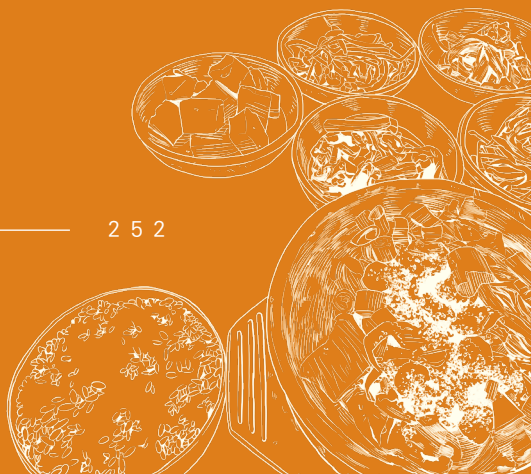
포구 어귀에서

개항장 어귀에서

공장 어귀에서



· 찾아보기	2 5 2
--------	-------





미味추追홀, 인천의 입맛을 찾다

-
- 섬과 섬 사이에 인천 맛이 있다 2 4
 - 모든 홍어 요리는 인천으로 통한다 3 8
 - 백 년 민어 골목길 재단사 5 2
 - 강화 새우젓이 돼지갈비를 만났을 때 6 4
 - 우럭, 수봉산 등반기 8 0
-
- 짜장면의 시민권(市民權) 9 4
 - 왜간장으로 조려낸 스키의 맛 1 0 8
 - 어떤 스타일의 냉면을 드시겠어요? 골라 먹는 인천냉면! 1 2 2
 - 그대, 쫄면을 아시나요? 1 4 2
 - 떡볶이, 알개들의 거리 1 5 8
 - 카페의 인문주의 1 7 2
-
- 송림동 닭알탕에 담긴 어제와 오늘 1 8 8
 - 신포동 골목을 떠받치고 있는 쇠의 근골 2 0 1
 - 선짓국, 반세기 넘어 만난 어머니의 맛 2 1 2
 - 부대찌개의 비밀, 가화만사성(家和萬事成) 2 2 6
 - 돼지순대, 우리 삶을 일구어 온 ‘거대한 뿌리’ 2 3 8





포구 어귀에서

- 섬과 섬 사이에 인천 맛이 있다
- 모든 홍어 요리는 인천으로 통한다
- 백 년 민어 골목길 재단사
- 강화 새우젓이 돼지갈비를 만났을 때
- 우럭, 수봉산 등반기

누런 물결[黃海]이

갯벌과 포구에 가득 토해낸

비릿하면서도 싱싱한 우리 삶의 속살들,

그 속살을 젓 담가 곱삭힌 인천 포구의 맛





섬과 섬 사이에 인천 맛이 있다

- 하늘이 갯벌에 뿌려 놓은 조미료, 바지락

예술이 자연을 모방하듯 모든 맛은 바다를 흉내 낸다. 어린 적 소금밭[鹽田]을 가로질러 다녔다. 바다를 태워야 소금이 나왔 다. 햇볕에 영그는 소금 알갱이에 혀를 댔다. 맛에 데일 뻔했다고 느꼈다. 따끈한 통각과 짭맛 쓴맛이 지나가고 알싸한 맛이 남아 혀뿌리까지 알알했다. 소금이 창고로 들어가 산처럼 쌓여 바다 에서 빌려 온 맛동산이 생겼다. 그 동산에 몸을 던져 오르고 내리 며 한바탕 놀고 나면 머리끝부터 발끝까지 소금 입자가 남았다. 하루 종일 바다맛을 달고 살았다. 바다가 음식에 들어가기 전부 터 어린 삶과 버무려졌다. 웅진군 영흥면 선재리, 칩도에서 바닷 길 건너 선재도 초입 염전을 거쳐 학교 가는 길, 바다는 맛이면서 품이었다.

바다가 음식으로 들어가는 길을 기억한다. 두부는 물에서 난 콩이 가마솥에서 끓고 바닷물과 만나 굳어진다. 엄동설한에 물지계를 진 할아버지를 따라 바다로 갔다. 시린 바닷물을 두 양철통 가득 짹어지고 돌아오는 길은 훈훈했다. 콩이 끓으면서 엉겨야 할 때 간수를 부으면 부엌이 훈김으로 가득 찼다. 거기 마음부터 가 있었다. 솥을 들여다보며 두부를 기다리는 동안, 맛이 어린 인간을 길들였다. 베포를 누른 멧돌이 간수와 콩물을 빼내며 콩과 바다가 만난 응고물을 낼 때쯤 기다림도 맛의 한 요소가 되어 있었다. 기다림에 지쳐 까무룩 잠든 손주 입으로 김 오르는 두부에 김치쪽을 말아 넣어 주던 손이 바로 그 맛이였다. 그 손이 바다를 훑으면 바지락이 나오고 낙지, 소라, 꽃게와 박하지 따위가 상에 올랐다.

파도에 부서진 섬 쪼가리인 모래 알갱이는 멀리 못 가고 섬 근처를 배회한다. 도망치지 못하고 섬과 섬 사이에 쌓였다. 수억 년 파도에 치대며 곤죽이 된 갯벌과 성근 모래가 만나 바지락발이 생겼다. 모래가 많은 곳은 물이 맑아 백합이나 까무락(비단조개)이 살았다. 뿔 성분이 많으면 키조개와 낙지 동네가 되었다. 바지락발은 조류에 따라 옮겨 다녔다. 규모가 큰 발은 이웃 섬과 나눌 수밖에 없지만 작은 발은 찾는 이가 임자였다. 바닷물이 빠

지고 빨발이 펼쳐지면 어린아이가 접근할 반경 어디든 바지락이 있었다. 멀리 나가면 다른 조개를 만날 수도 있었지만 바지락이면 충분했다. 어른에게는 어른 치 몫을 주었고 아이에게는 아이가 먹을 만큼의 양을 내어주었다. 바지락은 고사리손이 닿는 깊이에도 넉넉했고 한 번 훑으면 한 종태기에 퍼담을 만큼 쏟아내어 주었다. 어린 손길을 마다하지 않는 바다 자체가 먹거리였다.

바지락을 캐서 바닷물에 씻으면 말간 껍질 무늬가 찬연했다. 어떤 바지락도 무늬가 같지 않았다. 하나하나 눈 가까이 대고 패각에 새겨진 결을 비교했다. 다 예쁘지만 더 신기한 무늬결은 손바닥 위에 놓고 오랫동안 바라보았다. 어린 눈에 바다가 무늬를 새겼다. 껍데기 사이로 조개눈을 내밀거나 물총을 쏘아대는 바지락은 장난감 같았다. 툭툭 건드리면 쪼뼘 입을 닫는 바지락과 한참을 놀았다. 제법 실한 크기 바지락만 챙겨 돌아오면 그날 밥상은 바지락이 ‘일용할 양식’이었다. 해감을 마친 바지락은 끓는 물에 넣기만 해도 말갛고 뽀아서 쌀뜨물을 우려낸 빗갈을 닮았다. 바지락탕 국물에 흰 쌀밥을 말아 놓으면 밥물이 가라앉은 듯했다. 물에 맛이 배어 국물이 되면서 내는 깊은 맛에 어른들이 내지르는 “커, 시원하다.”를 따라 배웠다. 숟가락으로 떠먹다가 성에 차지 않으면 대접을 들고 훌훌 들이마셨다. 바다가 몸

에 깊숙이 들어와 찰랑거리며 몸에 일정 농도로 바다를 유지하게 길들였다. 인천에 수시로 바지락탕 집을 들락거리며 몸에 밴 바다 농도를 유지하는 술꾼들이 많은 이유겠다.

바지락은 흔하기도 해서 음식에 가장 많이 쓰이는 조개이다. 인천에서 길을 떠나면 시화방조제를 건너 경기도 안산시 대부도에 닿는다. 초입이 방아머리 선착장이다. 배가 뜨던 곳이 육지와 바로 연결되면서 바지락칼국수 성지로 변했다. 선재도로 가는 도로 주변이 바지락 칼국수집으로 빼곡하다. 상호마다 할



머니를 내세운다. 대처로 나가거나 바닷일을 하는 부모들을 대신해 부엌일을 맡았던 할머니들 손맛이 섬의 맛이다. 배급받은 밀가루를 반죽해 홍두깨로 밀어 썰어놓고 밭에 나가 호박 따서 채 썰고 바지락 한 움큼 집어넣으면 한 끼로 충분했다. 바지락칼국수는 대부를 거쳐 선재대교 넘어 영흥도에 이르는 길까지 첫 손꼽는 음식이 되었다. 사골칼국수를 누르고 바지락칼국수 시대를 여는 데는 대부, 선재, 영흥에서 자손들을 먹여 내셨던 할머니들 공이 으뜸이었다.



선재도 어촌계의 바지락 채취 모습
(출처 : 웅진군청)

선재도는 서해 최대 바지락 양식장으로 꼽힌다. 선재도와 대부도 사이, 선재도와 영흥도 사이에 장대하게 펼쳐진 갯벌이 바지락 밭으로는 최적이다. 흔한 데다가 천연 조미 성분으로 그득하니 밥상 재료로도 고만이다. 영양소를 따지는 시대에 단백질로도 우수하고 술꾼들에게는 간을 보호해 주는 해장 기능이 탁월해 인기이다. 조미료 업체끼리 다투어 오는 과정에서 ‘국물 전쟁’이 이어져 왔다. 바지락을 천연 성분으로 가미한 조미료가 고기 육수를 누르고 담백한 맛을 뽑내고 있다. 된장이나 순두부찌개에 바지락 몇 알 안 보이면 섭섭하게 되었다. 바지락이 국물맛을 내는 고수의 자리를 유지하는데 인천 선재 갯벌이 크게 기여하고 있다.

국물 요리에 들어가는 바지락 외에 ‘바지락고추장찌개’나 ‘바지락고추장쌈장’ 또한 별미다. 텃밭에서 기른 채소들은 바지락과 궁합이 잘 맞는다. 고추장이야 뒤란 장독대에 사시사철 있다. 대문만 나서면 지천이 푸성귀이다. 바지락에 장과 야채가 뒤섞여 감칠맛을 내게 해 준다. 이 때는 깬 바지락을 쓴다. 커다란 망태 가득 담아 온 바지락을 마당에 부려 놓고 손칼을 든 어른들이 둘러앉는다. 낮도 좋고 밤도 괜찮다. 호롱불을 밝히고 두런두런 바지락을 까는 어른들 손놀림은 마치 시합에 나선 선수들이



바지락고추장찌개

다. 양재기를 먼저 채우는 1등 선수가 타박을 하면 다른 손들이 부지런을 떤다. 바닷물과 진액이 섞인 바지락 몸체들이 양동이를 채워 나간다. 국자로 바지락 알갱이들을 적당히 퍼서 뚝배기에 넣고 고추장에 푼고추, 호박, 감자, 손 닿은 대로 넣고 보글보글 끓여 낸다. 국물이 생길 때 밥상에 올려 숟가락으로 퍼서 밥과 비벼 먹어도 그만이다. 요즘 영흥도에서 손님들을 불러들이는 바지락고추장찌개는 육수를 넉넉히 잡아 국과 조림 중간쯤으로 조리한다. 인천 만석동 ‘가연’에서는 더 줄여서 짭짤한 맛이 날 정도로 질척해지면 손님상에 내준다. 상추나 호박잎에 얹어 쌈장을 대신해도 좋을 정도다. 송도신도시 ‘청도주가’에서도 술꾼들에게 바지락고추장찌개를 안주로 내놓는다. 술안주로도 일품이지만 공깃밥을 시켜 쓱쓱 비벼 소주 털어 넣고 입에 넣으면 밥안주

로 서로 엄지척한다. 고추장으로만 간을 하면 달달한 맛이 나고 된장을 가미하면 구수해진다. 어느 쪽도 과식을 피할 수 없다.

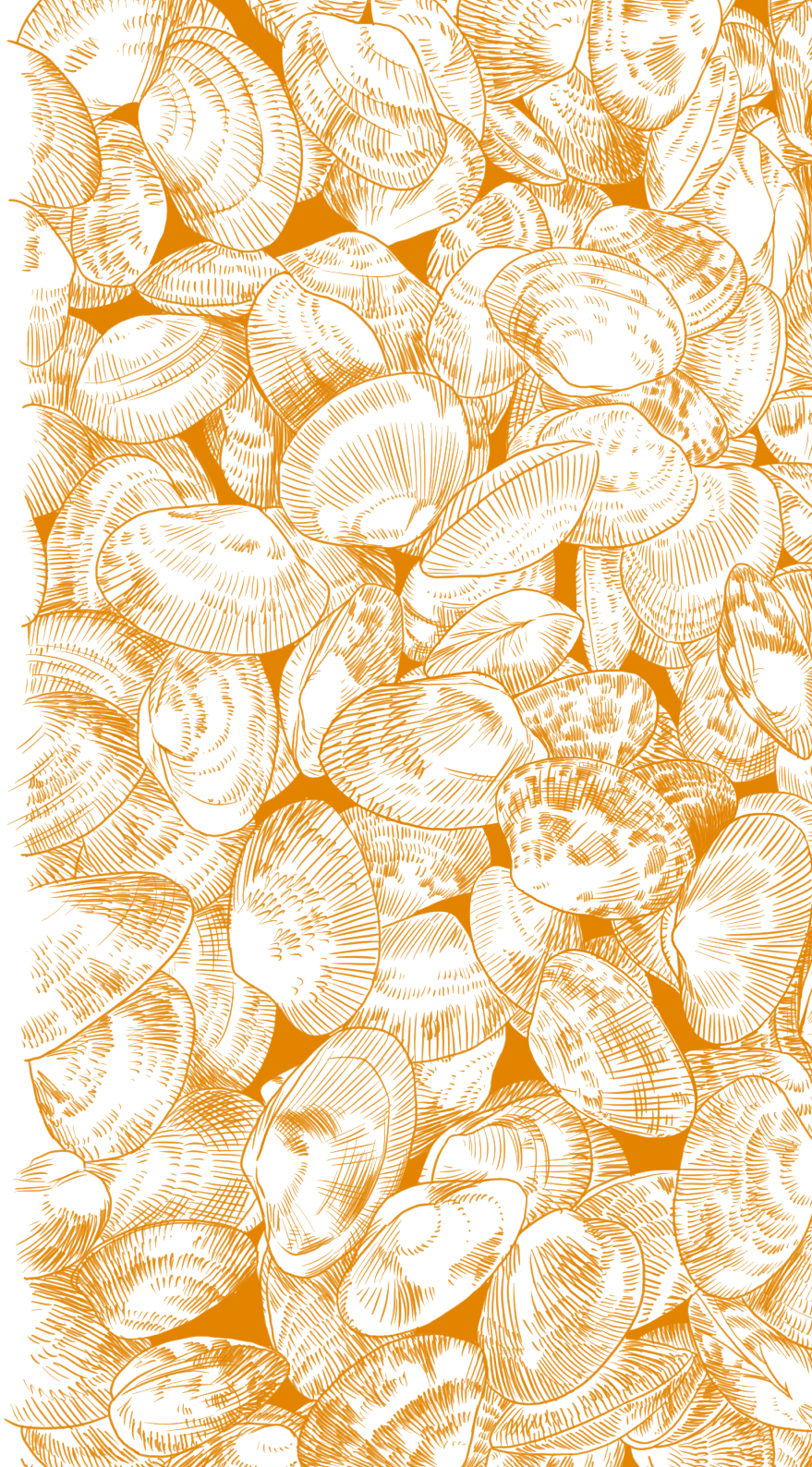
굴이 넉넉한 겨울 찬바람이 들면 ‘굴고추장찌개’ 맛이 그림다. 요즘은 바지락 저장이 용이해 제철 개념이 사라졌지만 바지락은 봄여름과 어울리고 굴은 겨울에 맞춤이다. 밀가루와 만나 국물을 내도 계절에 맞출 때 제맛이 난다. 파나 부추를 얹어 지짐을 할 때 바지락전이나 굴전이나 바다맛 취향이 나뉜다. 굴에 밴 독특한 향과 입에 감기는 촉감이 아무래도 바지락을 넘어서지 못하는 모양이다. 굴고추장찌개를 대중이 찾도록 상업화하지 않은 걸로 봐서도 그렇다. 겨울철 굴국밥집은 흔한데 어느 집에서도 굴고추장찌개를 메뉴로 내놓지 않는다. 국과 지짐, 석화회, 찜, 보쌈으로 굴 요리가 가지를 뺏어나가지만 고추장과 어울리는 맛에서 바지락을 당해 내지 못한다. 하지만 겨울이면 생각이 달라진다. 탱탱한 굴이 고추장에 익어 뜨겁게 밥술에 올라 호호 불며 입안으로 들어갈 때 바다는 겨울 맛이다. 바지락을 회로 먹을 때와 한겨울 굴을 회로 먹을 때 강자는 굴이다. 짭조름한 바닷물이 굴에 딸려 몸으로 들어오면 겨울 바다맛이 완성된다. 몸체가 너무 커져 버린 통영 양식굴 맛에서 느낄 수 없는 제철 맛, 작아서 여러 낱알을 손가락으로 퍼 넣어야 식감이 차는 겨울 선재

굴맛은 바지락 생각을 잠시 떨치게 한다.

겨울 바지락은 젓갈로 기억한다. 양철통 몇 개를 깐 알갱이로 채우면 항아리가 기다린다. 소금에 절여야 계절을 넘길 수 있다. 큰 웅기 몇 개가 바지락 젓갈로 가득 찬다. 시간은 소금과 바지락을 한 몸으로 숙성시켜 젓국을 내준다. 겨울 내내 젓국이 들어간 국물 맛으로 보낸다. 김치도 땅속에 묻고 무도 겨울 집은 지하이다. 가마로 덮어 추위를 건너며 간식이 되기도 하고 반찬거리로도 유용하다. 김치를 끓여도 무를 조려도 젓국이 필수이다. 어미 젓과 젓갈 젓을 구분하지 못하던 어린 마음에 모든 젓은 젓이었다. 뽕양계 우려 간간해진 젓국 원액에서 비린내보다 할머니 냄새를 맡았다. 해양 생물학자 황선도는 ‘우리가 사랑한 비린내’라고 책에 썼다. 젓갈에서 나는 비린내는 떨어져 있는 사랑의 대상이 아니라 할머니 몸에서 우러나는 듯했다. 할머니 젓을 만지면서 젓이 그 젓인 줄 알았다. 젓이 몸을 키우듯 젓이 맛감각을 키웠다. 젓국이 배인 모든 맛이 바다를 닮은 그리운 입맛으로 남아 있다.

‘바다맛기행2’에서 저자 김준은 바지락 이름 유래를 설명한다. 바지락발을 밟으면 발밑에서 “바지락 바지락” 소리가 들려

서 붙인 이름이라고 전한다. 실제로 그런 소리가 들린다. 바지락은 자기 밭에 숨구멍을 낸다. 구멍이 여럿이면 가족도 많다. 꺾꺾 눌러 탐색하면 개체가 많을수록 패각끼리 부딪는 소리가 크게 들린다. 껍질과 껍질이 바스락대는 소리를 어민들은 바지락으로 듣고 음성어를 만들었다. 사실이든 아니든 바지락은 숨구멍을 통해 자기 소리를 내 왔다. 인천이 바지락을 사랑하는 도시라면 갯벌에 난 숨구멍을 사랑해야 한다. 바지락맛을 지키려면 갯벌에서 조개가 소리를 내게 보존해야 마땅하다. 지금은 간척으로 사라진 송도에 조갯골이 있었고 거기가 동죽밭이었다. 동막어촌계가 성업일 때 동죽 국물이 바지락을 대신해 인천의 맛을 채웠다. 바지락과 동죽은 인천 갯벌에서 어울려 살았다. 인천의 맛의 대부분을 바다가 내주고 있다. 그 맛에 빚진 인천 사람들이 갯벌을 잊고 산다면 우리 인생에 무슨 맛이 남겠는가.







장독대에서 익은 고추장 몇 손갈 퍼 넣고 텃밭 무성귀를 손에 잡히는 대로 송송 썰어 넣으면 끝이다. 바지락만으로 천연 조미료 맛이 배어난다. 웅진군 영흥도와 시내 대포집에서는 국물이 넉넉한 바지락고추장찌개가 인기다. 물기를 바짝 졸여 바지락고추장 쌈장으로 만들어 쌈채소와 즐겨도 좋다.





모든 홍어 요리는 인천으로 통한다

-애간장을 녹이는 맛, 인천홍어

정조가 하사한 홍어는 어디서 왔을까?

조선시대 임금이 신하에게 어물, 고기 등의 찬거리를 내려 줄 때 사용하던 ‘하선장(下膳狀)’이란 문서가 있다. 임금이 내려 주는 품목의 양이 많은 것은 아니었지만, 임금이 직접 하사하는 특별한 선물을 받는 신하의 입장에서는 대단한 격려가 되었다. 오른쪽 하선장은 정조(正祖)가 당시 좌의정이었던 채제공(蔡濟恭)에게 내린 것인데, 그 품목이 ‘대홍어(大洪魚)’ 즉 커다란 홍어 1마리였음이 유독 눈에 띈다.

그렇다면 정조가 채제공에게 내려준 홍어는 과연 어디에서 왔을까? 현재 홍어로 유명한 전라도 바다에서 잡아 진상한 것을

내려준 것일까? 조선시대 전라도 신안 앞바다에서 잡은 홍어가 도성까지 이르려면 약 20일 가량 소요되었다. 해산물은 신선도가 생명이 아닌가? 이에 전라도 앞바다에서 잡은 홍어를 내려주었다고 생각하기는 쉽지 않다.



정조가 채제공에게 내린 하선장(下膳狀)
국립고궁박물관 소장

한편 조선 전기 『세종실록(世宗實錄)』 「지리지(地理志)」에 기록된 홍어의 산지는 경기도 권역에서는 강화, 인천, 수원, 안산과 충청도 권역에서는 당진, 서산, 태안, 보령, 서천 등지로 예상과는 달리 전라도는 없다. 조선시대 인문 지리를 총괄한 『신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽)』에는 인천도호부의 토산품으로 ‘홍어’가 언급되어 있다. 이처럼 관찬 기록을 중심에 놓고 본다면 조선시대 홍어는 전라도보다도 충남 및 경기만을 에두른 서해 지역이 주요 산지였음을 알 수 있다. 따라서 도성으로 진상되어 임금이 신하에게 내려준 홍어는, 서울에서 가장 가까운 인천 앞바다에서 잡아 올린 홍어였을 가능성이 크다.

홍어 어획량 1위 지역은 바로 인천

홍어는 찬물을 좋아하는 냉수성 어종으로 서해안을 따라 남북을 오가며 산다. 여름에는 인천 옹진군 대청도, 소청도 부근에서 살다가 겨울에는 전남 신안군 흑산도, 다물도 부근으로 이동을 한다. 요즘에는 계절에 관계없이 홍어를 잡지만, 예전에는 홍어의 이동 시기에 맞춰 대청도 등지에서는 봄부터 가을까지, 흑산도 등지에서는 겨울부터 봄까지 홍어를 잡았다. 앞에서 정조가 채제공에게 홍어를 내려준 시기가 음력 3월, 양력으로는 5월 무렵이었으므로, 다시금 언급하건대 그 홍어는 분명 인천 앞 바다에서 잡은 홍어였을 것이다.

일반인들은 대체로 ‘홍어’ 하면 전라도 홍어를 떠올리지만,



인천종합어시장 홍어 판매 모습

1990년대 이후 30여 년간 홍어 어획량 1위는 다름 아닌 인천이었다. 인천에서 잡은 홍어는 모두가 대청도 부근에서 잡은 것이다. 대청도는 NLL 이하 서해 바다에서 최대의 홍어 생산지이다. 하지만 2000년대로 들어와 저인망어선과 GPS 등을 동원하여 홍어를 남획하다 보니 홍어 어획량이 급감하였고, 이에 따라 중국, 미국, 칠레 등지에서 홍어를 수입하기도 하였다. 하지만 이런 실정 속에서도 대청도에서는 꾸준히 홍어를 잡아 왔고 최근에는 다시 예전의 어획량을 회복해 가고 있다. 이 같은 대청도 홍어를 가장 쉽게 접할 수 있는 곳은 바로 인천종합어시장이다.

지역마다 다르게 즐기는 홍어 요리

전 세계적으로 살펴보면 홍어는 잘 먹지 않고 쓸모없는 생선으로 취급되는 경우가 많아 식재료로 그다지 알려져 있지 않은 편이다. 유독 우리나라에서만 홍어를 다양한 방식으로 즐기는데, 그중에서도 홍어는 전라도 지역의 대표적인 음식으로 인식되어 있다. 하지만 전라도 지역에서도 여수, 순천 같은 동부권은 홍어가 잡히지 않기 때문에 홍어 요리가 생소한 편이다. 또 남부권인 해남, 완도, 진도 등지에서는 홍어보다 노랑가오리를 더 많이 먹는다. 전라도에서 홍어로 유명한 곳은 산지인 신안, 영광과 어획한 홍어가 모이는 목포, 나주, 영암, 광주 등지이다.

전라도 지역 내에서도 홍어를 먹는 방식에 차이가 있는데, 일반인들은 홍어 하면 대부분 고릿고릿한 냄새가 올라오는 삭힌 홍어를 떠올릴 것이다. 그러나 지역마다 삭힘 정도의 더하고 덜한 차이가 엄연히 존재한다. 전라도 지역에서는 이 삭힌 홍어를 초장에 찍어 먹거나 돼지고기 수육을 곁들여 묵은지에 싸서 함께 먹는 삼합 방식으로 즐긴다. 삭힌 홍어를 푸근하게 찌서 양념 간장을 올린 홍어찜도 널리 알려진 요리이다. 이런 홍어 요리에 는 누룩 내음새로 고릿한 기운을 잡아주는 막걸리가 잘 어울린다. 한편 삭힌 홍어는 야채를 섞어 회무침으로도 즐기고 밀가루에 계란물을 입혀 전을 부쳐 먹기도 기름에 튀겨 먹기도 한다. 또 삭힌 홍어애를 매운 고춧가루를 넣고 칼칼하게 끓인 홍어애탕도 빼놓을 수 없다. 하지만 삭혀진 홍어로 전을 부쳐 먹거나 튀겨 먹거나 탕을 끓여 먹으면 암모니아가 한층 세게 올라와 코가 뻥 뚫리는 것은 물론, 입천장이 훌러덩 벗겨지기도 한다. 이런 것을 홍어를 즐기는 참맛으로 여기는 사람들이 많다.

전남 지역과는 달리 전북 지역에서는 홍어를 삭혀서 먹기 보다는 생물 상태에서 회무침으로 만들어서 먹거나 꾸덕꾸덕 말린 후 찌서 먹는 경우가 많다. 이 경우 홍어 특유의 냄새는 거의 나지 않는다. 한편 충남 연안 지역에는 충청도식 홍어찜으로

불리는 찜통에 벋짚을 깔고 그 위에 홍어를 얹어 찜 내는 ‘홍어어 시육’이라는 요리가 전해지기도 한다.

인천홍어 요리 맛보기

인천 홍어 요리와 전라도 홍어 요리의 가장 큰 차이점은 삭힘의 유무에 있다. 인천 대청도는 홍어의 주산지이기 때문에 홍어를 삭혀서 먹지 않고 생물 그대로 즐긴다. 사실 전라도 홍어의 최대 산지인 흑산도에서도 홍어를 삭히지 않고 생물로 먹는데, 이는 산지에서만 누릴 수 있는 일종의 특권과도 같은 것이다. 신선한 생물 홍어가 늘상 공급되기에 굳이 오랜 기간 묵혀서 먹을 필요가 없기 때문이다.



부위별로 해체한 생 홍어(불살, 애, 지느러미)

홍어는 서해에서 꽃게, 돔, 광어, 우럭, 멸치 등 몸에 좋은 해물은 전부 잡아먹는 나름 상위 포식자다. 그래서 몸에도 좋고 맛도 뛰어나다. 홍어는 버리는 부위 없이 모든 부위를 다 먹을 수 있는데, 뼈가 연해서 뼈째 씹어먹을 수 있다. 또한 일반적으로 생

선은 아가미나 내장 부위에서 세균이 서식하지만, 홍어는 몸속에 암모니아 성분을 지니고 있어서 세균들이 서식하기에 어려운 매우 깨끗한 식재료이다. 그러므로 여러 부위를 제맛대로 즐길 수 있다.

대청도 선진포항 부근에는 생홍어회를 썰어 내주는 횃집이 있다. 이곳에서는 홍어회와 함께 입안에서 씹을 필요도 없이 부드러운 크림처럼 녹진한 맛으로 녹아내리는 생홍어애도 맛볼 수 있다. 홍어는 껍질을 벗겨내고 부위별로 해체한 후 살점이 달린 부위를 잘게 썰어 초장에 찍어 먹으면 맛이 아주 좋다. 하지만 홍어는 살에 수분을 많이 함유하고 있어서, 보통 해체 후 마른 수건이나 키친타올 등으로 싸서 하루밤 정도를 재어 놓으면 숙성도 되고 수분기도 빠져 더욱 탱글탱글하고 쫄쫄한 식감을 즐길 수가 있다. 몸통 중간에 가까운 살점은 뼈를 품고 있는데, 어금니로 꼭꼭 씹으면 홍어 뼈속에서 단맛이 우러나와 독특한 맛을 체험할 수 있다. 이러한 생홍어애에는 막걸리보다는 차갑고 맑은 소주가 더 잘 어울린다.

생홍어애는 참기름을 둘러 내어 준다. 숟가락으로 떠서 그대로 먹어도 좋고, 소금을 살짝 묻혀서 먹어도 좋다. 굳이 씹을



것도 없이 자연스럽게 녹으면서 넘어간다. 쌀밥을 한 숟갈 떠서 그 위에 애를 얹어 먹어도 별미다. 하지만 정신없이 먹고 있는 나를 향해, 사장님 왈 “생홍어애는 많이 먹으면 배탈 나니까 적당히 드세요!!” 하는 말에 숟가락을 이내 멈추었다. 그러면서 “대청도에선 홍어애를 생으로 잘 안 먹어요. 보통 탕으로 끓여 먹지. 홍어도 주로 말린 다음 찌 먹어요.” 하기에, 곧바로 홍어애탕, 홍어찜도 주문을 했다.



학익동 홍어회거리 옛 모습(2014년)

아울러 사장님께 졸라 홍어애탕을 맛있게 끓이는 비법도 알아냈다. 그 방법은 물에 된장을 풀고 무를 송송 썰어 우거지와 함께 넣고 푹 끓이다가, 홍어를 발라내고 남은 서덜을 넣고 또 파, 마늘, 콩나물 등의 야채를 넣고 한소끔 끓인 다음, 마지막으로 홍어애를 넣고 간을 맞춰내는 것이다. 이런 레시피로 지금껏 주변 사람들에게 몇 번을 끓여 주었는지 모른다.

인천의 지역 특성과 홍어 문화

인천은 다른 지역과 견주어 토박이 비율이 상대적으로 낮고 전국 각지 출신이 골고루 분포한 인구통계학적 특성을 지니고 있다. 과거 산업화 시절 공단의 일자리가 풍성했던 인천에는 특별히 충청, 호남 지역 인구 유입이 많았던 것으로 알려져 있다. 그래서인지 충청, 호남 인구의 이동에 따라 그들의 기호 음식인 홍어도 인천 지역에 폭넓게 자리를 잡았다. 현재의 미추홀구 학익동과 연수구 옥련동 경계 일대 이름하여 ‘홍어회거리’, ‘홍어고개’에는 1970년대 후반부터 홍어회집이 생겨나기 시작해서 ‘충남홍어’, ‘흑산도홍어’, ‘할머니홍어’ 등 빛바랜 간판을 달고 회, 무침, 찜 등을 취급하는 곳이 10여 곳이 있었다. 현재 남동구 만수동에도 홍어를 취급하는 가게가 여럿이 모여 있는 골목이 존재한다.

이처럼 인천 곳곳에 홍어집이 성행할 수 있었던 이유는, 단순히 충청, 호남 인구의 유입 때문만이 아니라, 대청도를 중심으로 한 서해 도서에서 잡은 홍어가 인천으로 꾸준히 다량 공급되었기 때문이다. 그래서 출신 고향은 다르지만 저마다의 고유한 방식으로 즐기던 홍어 요리를 맛보며 삶의 애환 및 향수(鄉愁)를 다소나마 달랠 수 있었으리라. 이것이 바로 저들이 인천을 제2의 고향으로 여기며 살 수 있었던 요인 중의 하나가 아닐까 한다.

조선시대에도 지금도 여전히 인천은 홍어의 고장이라 할 수 있다. 홍어의 주산지인 바로 인천이다. 이제는 인천 고유의 생 홍어를 즐기는 방식과 호남, 충청 출신 사람들이 선호하는 삭힌 홍어를 즐기는 문화가 한데 어우러지고, 여기에 더하여 회, 탕, 찜, 전, 튀김 등의 다양한 조리법을 망라한 홍어맛을 만끽할 수 있는 곳, 그곳이 바로 인천이다.





홍어회 한판



홍어회무침



생홍어회



홍어찜





백 년 민어 골목길 재단사

바야흐로 4월 봄이 되면 황해에서는 숨 막히는 행렬이 시작된다. 전북 부안 위도에 조기잡이 배가 뜨는 계절이 도래하기 때문이다. 어복(魚腹)에 기름기를 가득 머금은 조기 떼들은 북상하는 진분홍 철쭉 길을 따라가고, 어부들은 이에 뒤질세라 조기를 쫓아 올라간다. 1930년대 이 맹렬한 추격전의 최종 후미는 기생들이 맡았다고 한다. 돈이 무진장으로 도는 섬을 따라, 내일을 기약할 수 없는 어부들의 한 판 술자리로 대목 장사를 한 것인데, 7월 덕적군도에 이르면 이 성대한 추격이 절정에 이른다. 조기 추격전에 이어, 이른바 민어의 계절이 돌아왔기 때문이다. 사나운 풍랑 따위 아랑곳 않고 오직 질긴 목숨줄을 그물 삼아 민어를 건져내는 것이다. 여름철 덕적도 북리 해변에는 어부들을 따라 올라온 기생집들로 불야성을 이뤘다고 하는데, 지금의 아담

한 마을 풍광과는 사뭇 다른 모양이었다. 민어 파시의 흥망성쇠가 이곳 어민들의 삶과 함께한 것이다.

민어, 조기가 그렇듯 한국인이 가장 사랑하는 생선은 이 석수어(石首魚)과들이다. 대가리에 손톱만 한 돌을 품고 있다고 하여 석수어라 부르는데, 다름 아닌 조기과의 별칭이다. 풍채로 서열을 매기자면 조기가 중간치요, 막넛동생은 황새기(황석어)이고 거대 어종인 민어가 맏이라 할 만하다. 하나같이 비리지 않고 얹은 살맛으로 구미를 당기는 이 족속들은 황해가 품은 가장 큰 보물이다. 그중 민어(民魚)는 서민의 생선이라는 기만적 이름과는 다르게 가장 고급 어종으로, 우리나라에서는 명태와 함께 실제 현물 화폐의 역할을 대신할 정도로 이름 높은 짐승이었다. 오죽하면 광복 직전까지 해마다 7월 신문기사에 오르는 초미의 관심사가 민어의 어획량과 시세였을까. 덕적군도에서 무진장으로 잡히는 민



어는 인천 어시장에 집산되어 일제가 놓은 철길을 따라 저 만주국까지 도달하였다고 하니, 이름 높은 식재료는 그 수탈의 역사에서도 가위 선봉이었던 셈이다. 이제 더 이상 인천에서 민어가 잡히지 않건만, 입맛과 탐식의 관성은 무서운 것이라 여전히 신포시장에는 민어 골목이 늘어서 있다.

기실 이 신포동 민어 골목 자리는 과거 어판장이었다고 한다. 이 골목으로 들어온 우럭, 광어, 도미 등 싱싱한 놈들을 골라 잡아 좌판이나 간이 테이블에서 즉석에 회를 썰어 팔던 것이 이

골목의 효시이다. 까닭에 연세가 지긋하신 양반들은 이 골목을 민어 골목으로 부르지 않고 선어 골목으로 부른다. 인천의 구도심은 지금과 달리 활어회보다는 선어회가 우세였다. 그 중에서도 가장 값나가는 물건은 역시 미끈한 몸매에 다른 놈들을 압도하는 풍신의 민어였다. 도미며 광어 따위를 모듬으로 깔아도 어디서 쉬 맛볼 수



신포시장 민어골목

없는 신포시장의 특산이었기에 손님들은 한사코 민어만 더 달라고 하였다. 결국 이 도도한 짐승의 등살에 밀려 나머지 생선들은 접시에서 사라져버리고 이제 오로지 민어만 다루게 된 것이 이 민어 골목 탄생의 비화이다. 말하자면 어판장 생선들 사이의 치열한 혈투 끝에 선어의 왕으로 추대받아 아예 시장 골목 한편을 점령한 셈이다.

기실 선어의 왕이라는 말이 전혀 아깝지 않은 것이 이 민어는 활어로 먹을 수 없고 오로지 숙성시킨 선어로만 먹을 수 있기 때문이다. 까닭은 진미로 치는 민어 부레 때문인데, 깊은 바다에 사는 민어는 산란철이 가까워야 해안 쪽으로 다가온다. 이때 수압이 낮아지는 까닭에 민어 부레가 부풀면서 “꼭꼭” 소리를 내는데 흡사 개구리 울음소리와 같다. 어군 탐지기가 없었던 과거에는 이 민어가 꼭꼭 거리는 소리를 따라 민어 떼를 쫓았다 한다. 그러니 결국 민어 떼를 어부에게 갖다 바친 범인이란 바로 민어 자신이었던 셈이다. 이렇게 조금만 물이 얕아져도 거대한 부레가 부풀어 올라 생선치고는 기이한 비명을 질러대니, 그물이나 낚시에 잡혀 물 밖으로 끌려 나온 민어의 부레는 마침내 제 아가리를 막아 스스로를 죽음에 이르게 한다. 몸에 진미를 품고 있는 것이 죄라면 죄인데, 그러므로 민어는 활어로 먹을 수 없고 오

로지 선어로만 맛볼 수 있다. 또한 생선치고는 워낙 거대한 몸매를 자랑하기에 깔끔한 살맛에 감칠맛과 기름이 돌기까지는 숙성의 인내가 필요하다. 크기에 따라 숙성 시간이 제각각이요, 살의 탄력을 봐 가며 겉을 도려낸 뒤에야 비로소 속살을 맛볼 수 있다. 그러므로 필연적으로 버리는 부분이 상당하여 가뜩이나 비싼 생선이 회로 나올 적에는 더 비싸질 수밖에 없고, 이를 다루는 민어 주인의 예리한 집도술에서 마침내 민어 맛이 결판난다. 선어의 왕이란 타이틀을 거저 거머쥔 것이 아니다.

오늘 우리가 찾아간 가게도, 이 골목에서 할머니, 어머니, 손주까지 삼대에 걸쳐 60년 동안 민어를 다룬 집이었다. 가위 이 선어 골목의 역사라 할 만한데, 소위 ‘전문’이라는 간판이 흔하고 값싸진 이 시대에 진정 전문이라는 이름값을 하는 곳이라 할만하다. 무엇보다 이 집을 찾아 취재를 부탁하였을 때 대뜸 젊은 주인이 내게 들려준 말이 매우 인상적이었다.

“기왕이면 다른 집 사장님들도 모셔 올 테니 여러 집들의 이야기를 듣고 취재해 주시면 좋겠습니다.”

한 개 업종이 다수 몰려있는 골목이야 응당 경쟁에서 살아

남고자 시샘이 있을 법도 한데, 그 마음 씩씩이가 넉넉하고 살뜰하기 이를 데 없다. 그래서 까닭을 여쭙어보니, 이제 신포동 민어 골목도 과거 명성에 비하여 많이 위축되었다고 한다. 한두 집씩 문을 닫기도 하고, 무엇보다 이 선어 골목에서 생선을 썰며 악전고투를 하였던 1세대 할머니들이 이제는 연로하셔서 장사를 더는 지속하기 힘들다 하신다. 주인이 걱정한 것은, 단순히 자신이 운영하는 가게의 운명이 아니라, 이 민어 골목의 역사와 정체성이었던 셈이다. 민어 떼가 꺾꺾 소리를 내며 바다에서 장관을 펼치듯이, 이 민어 골목도 한두 집이 아니라 다 함께 무리를 지어 기세를 올려야 비로소 민어골목으로서 제 이름값을 할 수 있다는 것이 젊은 주인의 진단이었다. 참으로 탁견이 아닐 수 없다. 조선이 들어설 적에 권신 정도전(鄭道傳)이 수도 한양을 설계하여 육백 년 수도 서울의 역사가 오늘에 이른다. 그런데 이 젊은 사장님도 할머니로부터 시작된 이 골목길의 운명을 걱정하며, 앞으로 자신의 삶을 바쳐 백 년 민어 골목을 유지하고 싶다고 한다. 정도전이 서울의 디자이너라고 한다면, 이 젊은 사장님은 민어 골목의 재단사쯤 된다고 해야겠다.

나는 이 이야기에 감명을 받아 우정 여름이 아닌, 날이 차고 골목길이 더욱 쓸쓸해지는 겨울밤을 틈타 이곳을 한 번 더 방문

하였다. 민어는 여름만 별미가 아니라, 산란이 끝난 뒤 겨울이 되면 기름이 다시 차오르기에 깔끔한 맛을 낸다 하여 그 맛이 궁금하였던 것이다. 골목길 백 년의 역사를 이어가고 싶다는 주인이 직접 권하는 겨울 민어 이야기를 들려들을 수 없었던 것이다. 숙성의 시간을 거친 뒤 겉의 살점은 모두 건어낸 연한 분홍빛의 속살이 접시에 오른다. 여름이야 응당 한 번은 먹어야 섭섭지 않은 음식이건만, 이 반가운 것을 겨울에 다시 만나니 한 해의 마무리로 부족함이 없었다. 과연 주인 말대로 기름기를 머금고 있으면서도 얇은 맛이 일품인데, 여기에 뜨끈한 매운탕까지 곁들이니 맹추위가 오히려 식욕을 북돋아 고마울 따름이었다. 무엇보다 손가락보다 굵게 썰어 내놓은 횡점들이 입안에서 부드럽게 뭉그러질 때 주는 만족감이 흐뭇하였다.

젊은 주인의 말로는 이렇게 굵게 썰어내는 것이 인천 스타일 민어회의 특징이라 한다. 내가 유독 ‘젊은’ 주인이라고 강조하여 쓰는 까닭은, 할머니 대의 가업을 이은 까닭도 있지만, 여전히 민어를 열심으로 연구하는 까닭 때문이다. 신안이나 목포 등지에서 민어를 공수해 오는 것으로도 모자라, 해마다 민어 산지를 돌며 유명한 식당의 민어는 반드시 맛을 본다고 한다. 그런데 민어 산지인 전남의 경우 회를 넓게 포를 떠서 먹는 것이 그 특징이

라는 것이다. 다양한 채소와 곁들여 쌈을 싸 먹는 방식이 이른바 전라도식이란다. 까닭에 쌈에 맞게 회도 넓고 평평하게 썰어서 내는 것이다. 반면 여기 신포동에서는 하나같이 어른 손가락 굵기마냥 두툼하게 썰어서 회 한 점이 온전히 입 안에서 주인공 노릇을 한다. 음악으로 치자면 협연과 독주의 차이인데, 이 차이를 듣고 나니 나중에는 꼭 전라도에 가서 이 협연 민어회를 즐겨야겠다는 생각이 들었다. 여러 집이 함께 골목에 있어야 더욱 발전할 수 있다는 젊은 주인의 지론마냥, 민어회도 다양하게 즐겨야 이 생선회의 세계에도 보탬이 될 것이다.

그래 연말이 되어, 제 목숨을 앗아갈 정도로 맛있는 민어 부레를 씹고 있자니 일부러 겨울에 찾아오길 잘했다는 생각이 들기도 하였다. 여름마냥 옆 테이블과 부레 쟁탈전(?)을 하지 않아서 좋은 까닭도 있지만 이 추운 날 민어 부레의 기름이 뱃속으로 들어간다고 생각하니 더없이 푸근한 마음이 들어서이다. 한편 여름이면 민어찜도 내준다고 하였는데, 그것을 맛보지 못해 펍 아쉬웠다. 민어찜 또한 민어회만큼이나 별미인데, 어려서 할머니께서 고등어 따위의 생선을 찌 때면 값비싼 민어 토막을 한두 개씩 넣곤 하셨다. 민어의 골수에서 깊은 맛이 우리나라와 같은 냄비안 생선들의 향과 맛을 일 층 올려주기 때문이다. 집에 꾸덕하게

말린 민어가 있다면 꼭 한 번 해 먹어보길 권하고 싶다. 그런데 이 집에서는 무려 민어만 찌서 내준다니 반드시 기회가 되는 날 맛을 봐야겠다.

육십 년 업력을 간판에 걸어놓는 것도 어색하고 겸연쩍어 못하겠다는 주인이었다. 하지만 날로 사납게 경쟁을 하는 이 시절 오히려 주인은 골목의 상생과 연대를 도모하는 마음을 가지고 있으니, 그 마음은 민어의 풍채와 같이 의젓하기 그지없다. 십수 년 민어를 다루었고, 남은 시간도 민어를 집도하는 길을 걷겠다고 하니, 유행 따라 바람처럼 사라지는 가게와는 격이 다르다. 오히려 육십 년 가게 전통에 사십 년을 더 보태어 신포동 민어 골목을 백 년 골목으로 만들고 싶다고 하니 운명을 건 일전 승부, 그 귀추가 주목된다. 얼음 자갈 위에서 거대한 제 몸을 느긋하게 숙성시키는 민어마냥 여기 신포동 민어 골목도 하루하루 깊이를 더해가고 있다.



여름이 진짜일까 겨울이 진짜일까

흔히 민어는 여름 보양식으로 알려져 있다. 하지만 민어는 여름과 겨울 두 번 기름이 차기 때문에 겨울에 먹어도 제격인 음식이다.







강화 새우젓이 돼지갈비를 만났을 때

- 이것은 젓국 갈비인가? 갈비젓국인가?

한국 젓갈의 대표 새우젓, 그리고 강화

전 세계적으로 우리나라만큼 다양한 젓갈을 즐기는 나라는 없을 것이다. 문헌 기록을 보더라도 우리 조상들은 고대 시기부터 젓갈을 조미료로 사용하였으니, 한문으로 표현할 때 생선으로 만든 젓갈을 ‘지(鮫)’라 하고 육고기로 만든 젓갈을 ‘해(醢)’라고 한다. 『삼국사기(三國史記)』 「신라본기(新羅本紀)」에 보면, 신문왕(神文王)이 왕비를 맞이할 때 납폐 품목에 ‘해(醢)’, 즉 젓갈이 있을 정도였다. 우리나라는 삼면이 바다인 만큼, 고려와 조선을 거치면서 다양한 어류를 이용한 젓갈이 발달하였는데 새우

젓, 조개젓, 멸치젓, 황석어젓 등 그 종류도 실로 다양하다. 하지만 여러 젓갈 중에서도 가장 특화시켜 발달시킨 것은 단연 새우젓이다.

새우젓은 잡는 시기에 따라 오젓, 육젓, 추젓 등으로, 생새우의 품질이나 종류에 따라서도 다양한 명칭이 동원된다. 새우젓이라고 해도 다 똑같은 새우젓이 아니요, 명칭이 다른 만큼 맛도 다르고 음식에 활용하는 범위도 제각각이다. 새우젓은 그 자체로도 먹을 수 있지만, 김치나 깍두기를 담을 때, 찌개에 간을 맞출 때, 돼지고기 편육을 먹을 때도 쓰인다. 지역에 따라 평안도에서는 오이소박이를 새우젓에 찍어 먹기도 하고, 전라도에서는 상추쌈을 먹을 때 새우젓을 얹어 먹기도 한다.

새우젓을 담는 젓새우는 주로 서해안 전 지역에서 많이 잡히지만, 그중에서도 강화 앞바다에서 잡히는 젓새우는 예부터 명성이 자자하였다. 그 이유는 갯벌이 발달하여 새우의 서식 환경이 좋은 데다가 한강 물과 임진강 물이 섞여 바다로 흘러들기 때문에 젓새우가 덜 짜고 달짝지근하면서도 담백한 맛은 더 뛰어나기 때문이다. 그래서 지금도 강화 새우젓은 일반인들에게 인지도가 매우 높으며, 새우젓 축제를 열 정도로 강화 특산품으

로서의 위상도 지니게 되었다. 이 때문에 강화 지역의 음식에서 새우젓의 활용도가 매우 높은데, 이러한 강화 새우젓이 만들어 낸 특별한 음식이 바로 ‘젓국갈비’이다.



강화 새우젓 축제 홍보 포스터

젓국갈비인가? 갈비젓국인가?

돼지고기와 새우젓이 좋은 음식 궁합을 자랑한다는 것은 이미 널리 알려진바, 새우젓에는 지방과 단백질 분해효소가 포함되어 있어 돼지고기에 새우젓을 곁들여 먹으면 맛의 조화는 물론 소화력을 증진시키는 매우 합리적인 음식의 조합이라 할

수 있다. 젓국갈비는 돼지갈비에 새우젓을 넣고 두부, 호박 등을 곁들여 끓여낸 맑은 탕국이다. 한 번 푹 삶은 돼지갈비에 쌀뜨물을 붓고 다른 양념 없이 새우젓으로만 간을 한다. 그렇다 보니 무엇보다도 제일 중요한 것은 새우젓이 맛있어야 한다. 젓국갈비의 맛을 좌우하는 핵심 요소는 단연코 새우젓인 셈이다. 젓국갈비는 돼지갈비가 자아내는 구수함에다가 새우젓이 빚어낸 시원하고 깔끔한 맛이 어우러진 음식으로서, 강화 새우젓의 맛을 제대로 즐길 수 있는, 오로지 강화에서만 맛볼 수 있는 특별한 음식이다. 우리나라에서 젓국갈비와 유사한 음식은 찾아보기 어렵다.

그런데 이 음식의 이름은 왜 젓국갈비인 것인가? 일반적으로 새우젓을 넣고 끓이는 음식의 경우, 특정 재료가 중심이 되고 새우젓은 간을 맞추는 보조적인 조미료의 역할을 한다. 이 때문에 두부를 넣고 끓이면 두부새우젓국, 애호박을 넣고 끓이면 애호박새우젓국이 된다. 말린 생선을 넣고 끓이는 경우도 이와 같아서 우럭을 넣고 끓이면 우럭젓국, 민어를 넣고 끓이면 민어젓국이 된다. 그렇다면 돼지갈비를 넣고 끓이다가 새우젓으로 간을 맞추었으니 이는 응당 ‘갈비젓국’이라 해야 옳지 않은가? 왜 유독 이 경우에만 젓국갈비라고 부르는 것일까? 그것은 다른 음식들과는 달리, 젓국갈비는 음식을 만들어내는 데 있어서 새우

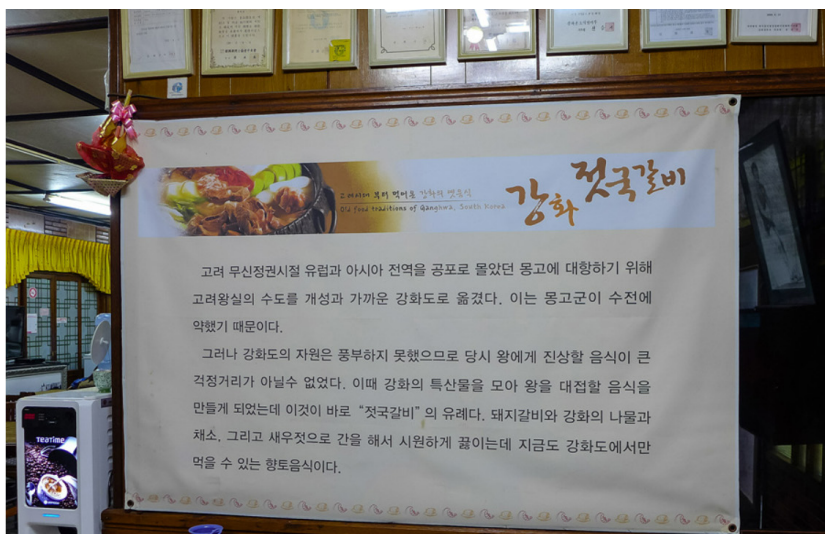
젓이 차지하는 중요도가 압도적이기 때문이다.

우럭이나 민어의 경우에는 손질하여 말리는 과정에서 소금을 치게 된다. 이것이 껍질이나 살과 맞닿아 ‘아스탐산나트륨’ 성분으로 변화를 하게 되는데, 아스탐산나트륨은 바로 조미료의 대명사 ‘미원’의 주성분이다. 소금을 친 자반고등어나 굴비가 감칠맛이 나는 것과 같은 사례다. 즉 이러한 재료들은 그 자체로 이미 감칠맛을 지니고 있는데, 우럭젓국이나 민어젓국은 여기에 새우젓을 추가하여 그 맛을 더욱 끌어올리는 경우라 할 수 있다. 반면에 젓국갈비는 돼지갈비에 특별한 양념을 하지 않으므로 새우젓이 그 제맛을 내는 데 핵심적이면서도 결정적인 역할을 하게 되는 것이다. 그러므로 돼지갈비 이상으로 새우젓이 더 중요한 재료가 되기에, 그 음식의 명칭에서도 새우젓을 앞세워 ‘젓국갈비’라고 부르게 된 것이다. 하지만 조리 방법의 본질을 생각한다면, ‘갈비젓국’이라 부르는 것이 더 적절해 보이기도 한다.

젓국갈비의 유래는?

강화에는 제법 여러 곳의 젓국갈비 식당들이 있다. 어떤 곳은 자신들이 ‘원조’라고 홍보를 하기도 한다. 그렇다면 젓국갈비는 언제 어떻게 만들어진 음식인가? 몇몇 식당에 들어가면 젓국

갈비의 유래를 설명해 놓은 곳이 있다. 그 핵심을 간추려 보면, “고려 왕실이 몽고에 대항하기 위해 강화도로 임시 천도하였을 당시, 왕에게 올릴 변변한 음식이 없어 강화의 특산물을 모아 ‘젓국갈비’라는 음식을 만들었고, 이것을 왕에게 진상하였다.”는 내용이다.



○○조식당에 걸린 젓국갈비의 유래

이러한 설명은 해당 음식이 꽤 그럴싸한 역사적 맥락을 지니고 있는 듯이 보이게 함과 동시에, 그러한 역사성을 지녔기에 그 음식이 더더욱 특별한 것처럼 만들어 준다. 하지만 이러한 내

용은 기실 문헌상으로 고증하기 어려울뿐더러, 역사적인 정황과도 거리감이 있다. 또한 설명하는 내용 중에 허점도 발견된다. 예컨대 고려가 강화로 천도한 것은 수전(水戰)에 약한 몽고군에 대항하기 위한 것은 사실이지만, 이것 못지않게 중요하게 고려되었던 점은 강화도가 섬이지만 농토가 비교적 넓게 발달되어 있었고 산과 바다에서 다양한 물자를 공급할 수 있었기 때문이다. 즉 고려는 물자가 풍부한 강화도를 근거로 장기전도 불사하겠다는 심산이었던 것이다. 수도 개경에 비해서야 분명 차이가 있었겠지만, 물산이 풍부하지 못해서 젓국갈비를 올렸다는 설명은 쉽게 수긍하기 어렵다.

젓국갈비의 유래를 고려 왕실의 강화 천도에 기댄 설명은, 강화가 먼 옛날 고려국의 수도였다는 일종의 ‘강화 부심’에 근거한 주민들의 상상력에 의해 가공된 것일 가능성이 크다. 왜냐하면 젓국갈비의 또 다른 핵심 재료인 ‘돼지고기’가 우리의 음식 문화사에서 매우 일상적이지 않은 식재료였기 때문이다.

예전에는 매우 낯설었던 식재료, ‘돼지고기’

지금은 돼지고기가 보편화되고 흔한 식재료이지만, 예전에는 그렇지 못했다. 가장 큰 이유는 돼지의 특성과 한반도의 기

후 조건 때문이었다. 돼지는 포유류이지만 특이하게도 땀샘이 없다. 그래서 따뜻하고 습도가 높으며 수분이 많은 곳에서 잘 자란다. 하지만 우리나라는 여름 한 철 동안에는 고온다습하지만, 겨울이 춥고 길며 1년 내내 대체로 건조한 날씨가 이어진다. 즉 돼지의 생장에 그다지 유리한 환경이 아니다. 더욱이 돼지는 잡식성이라 사람과 먹는 음식이 겹친다. 사람도 먹을 것이 부족한 마당에 돼지를 뒤룩뒤룩 살찌울 만큼의 넉넉한 먹이를 제공하기는 쉽지 않았다. 돼지고기는 소고기에 비해 상대적으로 잘 상하고, 상한 돼지고기에서는 독성이 나오기 때문에 상한 돼지고기를 먹으면 자칫 목숨도 잃을 수도 있다. 과거 냉장고 같은 보관 장비가 없는 상황에서 돼지고기는 유통도 보관도 쉽지 않았다. 한편 또 다른 가축인 소는 논밭에서 일을 하고 개는 집이라도 지키지만, 돼지는 오로지 먹기만 한다. 이에 역사적으로 우리는 돼지를 키우는 것도, 돼지고기를 먹는 것도 그다지 즐기지 않았다.

고려시대에는 불교의 영향으로 도축을 통제하여 식육 문화가 위축되어 있었다. 송나라 사신 서궁(徐兢)이 고려에 사신으로 다녀가면서 쓴 『고려도경(高麗圖經)』에 의하면, ‘고려는 국왕이나 상신(相臣)이 아니면 양과 돼지고기를 먹지 않으며, 돼지를 잡는 도축 기술도 매우 서툴다.’고 하였다. 조선 초 『태종실

록(太宗實錄)』에는 명나라 황제가 “조선인은 돼지고기를 먹지 않으니, 조선 사신에게 소고기와 양고기를 공급하라.”고 했다는 기록이 보이기도 한다. 조선시대 대표적인 음식조리서인 『음식디미방』(안동장씨, 17세기)에도 개고기 요리는 10여 가지가 나오지만 돼지고기 요리는 두 가지뿐이다. 조금 거칠게 표현하자면, 조선시대 양반네들은 소고기를 즐기고 백성들은 개고기를 먹었지만, 돼지고기는 식육의 중심에 있지 않았다. 조선 후기에도 돼지를 잡아먹는 경우는 집에서 기른 것이 아니라, 주로 산에서 사냥을 해온 ‘멧돼지’였다. 상황이 이와 같은데, 고려시대에 돼지를 잡아 갈비를 발라내고, 여기에 새우젓을 넣고 끓여 지금의 젓국 갈비와 유사한 음식을 만들어 왕에게 올렸다는 설명은 납득하기 어려운 것이다.

겨울에 사냥한 멧돼지를 판매하는 상인
(김준근, <기산풍속도첩>, 19세기)



강화와 돼지의 새로운 만남

20세기 초에 접어들면서 일제에 의해 전국적으로 가축 사육이 장려되었지만, 그 중심에는 역시 농업에 보탬이 되는 소가 위치하고 있었다. 요즘과 같은 돼지고기 소비의 풍조는 1970년대부터 본격화되었다는 것이 전문가 다수의 견해이다. 그 기저에는 고도 경제 성장의 시기를 맞아 국민 일반의 주머니 사정에 여유가 생긴 것이 큰 동인으로 자리를 잡고 있었다. 이 시기에는 돼지와 닭의 소비가 늘면서, 양돈 및 양계를 전업으로 하는 농가가 늘어나기 시작하였다. 아울러 축산을 통한 수익을 위해 외국에서 단기간에 잘 성장하는 새로운 품종을 수입하기도 하였다. 이러한 분위기와 궤를 같이하여 큰 역할을 한 것은 종교 교단들이었다.



강화농장에서 양돈하는 모습(1975년)

일제 시대를 거쳐 한국 전쟁 이후 강화 지역에서는 천주교, 성공회, 개신교 등의 교단들이 선교에 열을 올리고 있었다. 교단들은 선교 과정에서 ‘빵 문제는 신앙 문제와 동시에 이루어져야 한다.’고 주장할 만큼 지역민들의 후생(厚生)에 관심을 두지 않을 수 없었기에, 생필품 지원이나 생활 환경 개선에 적극적이었다. 가장 대표적인 사례가 미국 출신 선교사였던 브랜스필드(Bransfield) 신부였다. 브랜스필드 신부는 1965년 강화로 부임하여 농가 소득 증대에 앞장서서 강화읍 남산리에 ‘그리스도 왕 농장’을 세우고 미국에서 새끼를 많이 낳고 성장이 빠른 ‘랜드레이스(Landrace)’ 돼지 품종을 수입하여 농민들에게 분양하였다. 이에 농민들은 양돈을 통해서도 새로운 수익을 올리게 되었다. 지금도 수도권에서 강화 지역은 양돈으로 유명하다. 이러한 1960~1970년대의 전반적인 상황 속에서야 평범한 일반인들에게까지도 돼지고기의 섭취가 비로소 보편화될 수 있었다. 이로 인해 강화 지역에서는 비록 오래전에 존재했을지라도 꽤 긴 시간 동안 잊힐 수밖에 없었던, 돼지갈비와 새우젓의 만남이 새롭게 이루어지는 계기가 되지 않았을까?

지역 축제로 인해 재탄생한 젓국갈비

현재 강화읍내에 자리 잡은 A식당은 인터넷에서 검색을 하

면 가장 먼저 등장하는 젓국갈비로 이름난 곳이다. 이 식당은 올해로 34년째 한자리에서만 운영해 왔다. 식당 입구 팻말에는 ‘30년 전통의 젓국갈비 원조’임을 자랑하고 있다. 젓국갈비에 대한 사장님의 이야기를 들어보면, 젓국갈비는 오랫동안 그 명맥이 끊겼다가 2008년 강화 고려산 진달래 축제를 계기로 강화의 대표 메뉴로 부상했다는 것. 즉 강화군에서 지역 특성에 맞는 향토 음식이 필요하다는 생각에서 새로운 메뉴를 개발하고자 하였고, 2~3곳의 식당에서 젓국갈비를 다시금 만들어 팔기 시작했지만, 당시에 손님들의 반응은 시원치 않았다고 한다. 그러자 강화군에서 식당 주인들을 모아 표준 레시피로 강의 및 교육을 하였는데, 옛날 자신의 어머니와 시어머니가 일러준 방식과는 사뭇 달랐다고 한다. 이에 시행착오를 거쳐 가며 자신만의 맛있는 젓국갈비를 완성하였는데, 그 관건은 역시 질 좋은 강화 새우젓과 손두부라고 한다.

젓국갈비, 갈비젓국이 언제 처음 등장하였는지는 분명치 않다. 과거 어느 때 등장하였다 할지라도 지역 문화로 자리 잡기 위해서는 일반인들도 두루 즐길 수 있는 보편성이 확보되어야 한다. 왕이나 돈 많은 부자가 한두 번 향유하였다고 해서 그것이 곧 일반적인 문화로 자리매김할 수는 없는 법이다. 하지만 오랫동안

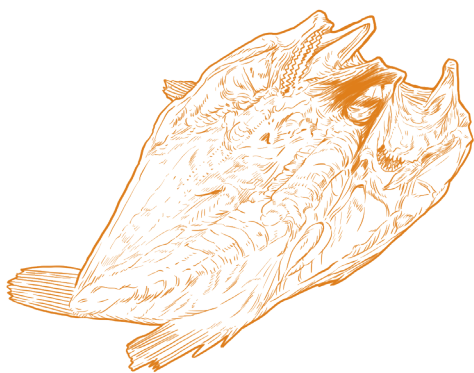
동안 잊혔던 음식이 특별한 상황 조건과 맞물리면서 재탄생하였고, 이것이 이제는 지역을 대표하는 음식으로 당당히 자리를 잡았다. 더욱이 젓국갈비, 갈비젓국은 그 조리 방식이 유사한 사례가 없는 인천 강화만의 독특한 음식이기에 이를 즐기는 우리에게도 더욱 특별한 의미가 있지 않을까.











우럭, 수봉산 등반기

- 산 중턱에서 고부의 정으로 구워주는 우럭구이

설 쇄고 난 뒤의 모임이라도 여전히 겨울이라 그런지 수봉산 비탈길은 미끄럽기 그지없다. 초행이라 잡아탄 택시가 수봉산 중턱까지 오르면서 꿈무늬에서 허연 김을 뿜으며 연신 한숨을 몰아쉰다. 아니 이런 산 중턱에 음식점이 있을까, 기껏 등산객들이나 먹을 도토리묵 따위나 먹자고 만나자는 것인가 하며 둘러보니 과연 동그마니 가게가 하나가 누워있다. 가게 이름처럼 흡사 소나무 한그루 서 있으면 어울릴 만한 자리에 나이 먹은 건물이 와송(臥松) 노릇을 대신하고 있었다. 위낙 천장이 낮은 오래된 건물이 산 중턱에 자리 잡은 것이라 와송처럼 보였나 보다.

이런 가게를 또 어떻게 찾으셨담 하며, 오늘은 기껏해야 막걸리
추렴이겠구나 지레짐작하며 들어가려는데, 같이 오신 선생께서
둘레 구경이나 하자고 하신다. 상을 차리는 데 시간이 좀 걸리는
모양이었다. 그래 잠시 눈을 들어 바라보니 문학, 연경, 승학의
산맥이 어깨를 걸고 미추홀을 품고 있었다. 여전히 쌀쌀하건만
수봉산 중턱에서 맞이하는 저 산들의 치맛자락이 산뜻한 바람결
로 이마를 탁 때린다. 몸에 들러붙은 군생각과 지난해 묵은 고민
이 먼지처럼 흩어지는 듯하였다.

우수절(雨水節) 들어

바로 초하로 아츰,

새삼스레 눈이 덮힌 뒤편리와

서늘옅고 빛난 이마받이 하다.

(정지용, 「춘설(春雪)」 중)

시인 정지용은 꽃샘추위를 이렇게 산뜻하게 표현하였다.
이마를 때리는 추위를 가지고 오히려 눈 덮인 산자락(뒤편리)을
이마로 맞이한다고 쓴 것이다. 정지용은 혹독한 일제강점기 말
기에 유난히 가을과 겨울에 대한 작품을 많이 썼건만 그 와중에
도 저렇게 버선발로 아니 맨 이마로 봄을 맞을 채비를 한 모양이

다. 그런데 과연 우리가 서 있는 수봉의 중턱이야말로 인천의 산 자락을 온통 이마로 맞이할 수 있는 명당이었던 셈이다. 비록 산 자락에 아직 봄눈이 없어 아쉽고 또 예전에는 송도 앞바다까지 보였던 전망이 아파트에 가리어 분하다는 생각이 들었지만, 이런 풍경을 눈앞에 두고도 투덜거렸으니 켜켜이 쌓인 마음의 먼지가 눈을 가린 것이 분명하다. 인천의 산과 바다가 두 볼에 가득 머금고서 뿜어내는 해풍과 산풍을 단박에 맞을 수 있는 자리라니, 소위 타워팰리스니 하는 요란스러운 건물들과 견주어도 이 가게는 꿀리기는커녕 오히려 압도하는 맛이 있다. 나지막한 건물 옆에서 굽어보는 인천의 풍광이 이 가게의 첫째 일미(一味)임을 그제야 깨닫게 된다.

그래 감상을 뒤로하고 문을 열고 들어가자, 당장 오래된 난로와 연탄불 내음이 주인과 함께 우리를 맞아준다. 음식점 가운데에 난로와 연탄이 떡하니 자리를 잡고 손님상은 오히려 옆으로 밀려나 있는 독특한 구조였다. 이유인 즉 이 난로는 단순한 난방기구가 아니라 조리를 위한 화덕 역할도 담당하고 있었던 셈이다. 꾸덕꾸덕 말린 우럭을 석쇠에 올려 주인과 며느리가 묵묵히 탄불에 굽고 있는데, 결국 난로를 중심으로 손님들은 웅기종기 모여 음식을 받아먹을 수밖에 없는 특이한 구조였다. 과연 겨

을 산중의 분위기는 바야흐로 탄불의 향과 함께 무르익고 있었다. 상에는 고구마순, 박고지 따위의 건나물이 올라와 있고 얼음 저벅한 동치미와 배추김치도 있었다. 당장 동치미 국물부터 마셔보니 시원하다 못해 얼얼한 것이 가슴으로 후련하게 들어오며 ‘쩍’한 겨울의 표정을 짓는다. 밖에 산자락에 눈이 남아있지 않아 윤치가 아쉽다고 생각하였는데, “서늘옅고 빛난” 봄눈의 맛은 다름 아닌 동치밋국 안에 그득히 남아 골수로부터 이마까지 모골을 찡하게 한다. 과장을 보태자면 사람의 손맛이 절반이고 겨울 수봉(壽鳳)이 내준 맛이 반절쯤 어린 것만 같았다. 국수를 말아 먹으면 인천 냉면과 자웅을 겨룰 만한 맛이었다.

동치미와 나물이 산을 대표하는 선수라면 탁탁 튀는 탄불에서 제 몸을 구워낸 우력은 바다를 대표하는 이 집의 간판이다. 우력이라는 짐승은 위낙 기름이 많아 껍질에서도 진물이 흐르기 쉬운데 까닭에 여름에 말린 것은 자칫 군내가 나기 십상이다. 반면 겨울에 말린 것은 변질의 염려가 덜하여 간기도 삼삼하려니와 여름처럼 직사광선으로 기름 찌는 일이 덜하다. 오히려 겨울에 짝 찬 기름기가 살 속에 고루 스며 이렇게 말려서 구워내면 씹을수록 고소한 맛을 낸다. 이런 건조 우력의 경우 손질이 관건인데, 노주인이 양식이 아닌 자연산만을 받아 죄다 직접 배를 가르

고 찢기를 말끔히 제거한다. 뼈에 찢기가 남아있거나 부산물이
들러붙으면 반드시 비린내나 악취가 날 수밖에 없기에 예리한
집도술을 요하는 작업이다.

노주인이야 30여 년 넘게 우럭 손질에 이골이 난 장인이라
지만, 워낙 뼈가 단단하고 드센 짐승이요, 껍질과 내장에서 나는
기름 냄새를 감수하는 일도 결코 만만한 것이 아니다. 하지만 여
전히 업자의 손을 빌리지 않고 직접 수고를 지불한다 하였다. 숙
련된 노주인의 집도로 멀끔해진 우럭이 수봉의 산풍(山風)으로
비릿한 내음을 걷어내는 과정은 말 그대로 환골탈태라 할 만하
다. 더구나 이를 가스불이나 기름 두른 팬이 아닌, 난로에서 시간
을 태워 가며 탄불에 굽는다. 탄불에 석쇠를 뒤집어가며 굽는 생
선이라니 입식 부엌이 들어선 이래 영영 헤어질 수밖에 없었던
반가운 음식이 아닐 수 없었다. 저 인천 어시장에서 우럭이라는
녀석이 수봉산의 식탁까지 등반한 보람이 바로 이 탄불 구이인
셈이다.

그러므로 이 나지막한 가게는 수봉에서 바라보는 인천 산
자락의 풍광이 일미(一味)요, 가슴 찡한 동치밋국이 이미(二味)요,
저 심해로부터 수봉산까지 등반한 우럭 구이가 삼미(三味)인 셈

이다. 들기름에 구워낸 감자전이나 시원한 맛의 김치와 우럭, 간 재미 따위의 비린 음식 등속이 산과 바다의 경계를 고스란히 담고 있는 게 이 집 식탁의 특징이다. 하지만 재료만 좋은 것이 아니라, 쪽진 하얀 머리로 너그럽게 음식을 퍼주는 주인의 품모도 수봉산과 어울린다. 그 하얗게 쪽진 머리는 눈 덮인 수봉의 또 다른 봉우리처럼 보였다. 전주에서 인천으로 시집와 삼십여 년 이곳에서 장사를 하였는데, 여전히 전라도 고창에서 직접 수확한 재료를 공수하여 음식을 만든다. 묵묵히 가게 한편에 앉아서 마늘을 까고 있는 모습을 보고 있자니, 김치맛이 좋을 수밖에 없는 까닭을 알 수 있었다. 시장에서 구매한 것이 아니라, 직접 키우거나 산지에서 공수하여 다듬은 것만을 사용하는 것이다.

까닭에 김치를 담그는 날이면 밖에 서서 막걸리 손님들이 김치 좀 달라고 그렇게 성화를 하는 모양인데, 오는 족족 그 자리에서 김치를 찢어 손님 입에 넣어준다. 말이 손님이지 막걸리 한 병에 김치 안주 보시라니 남는 게 없는 장사이다. 하지만 나 역시 근래 먹어본 가장 깔끔하고 시원한 동치미와 김치인지라, 그 술꾼 손님들의 마음을 충분히 헤아릴 수 있었다. 그걸 마다 못하는 주인의 마음씨를 조금쯤 염치를 내려놓고 집요하게 파고들어 그렇게 산중턱 가게 밖에서 얻어먹는 김치 맛이라니, 주변머리 없

는 나 같은 사람도 한 번쯤 취중 산행을 감행해보고 싶다는 생각이 절로 치밀었다. 중턱까지 직접 등반하여 김치를 얻어먹으면 그 재미가 더 각별할 것만 같아서이다.

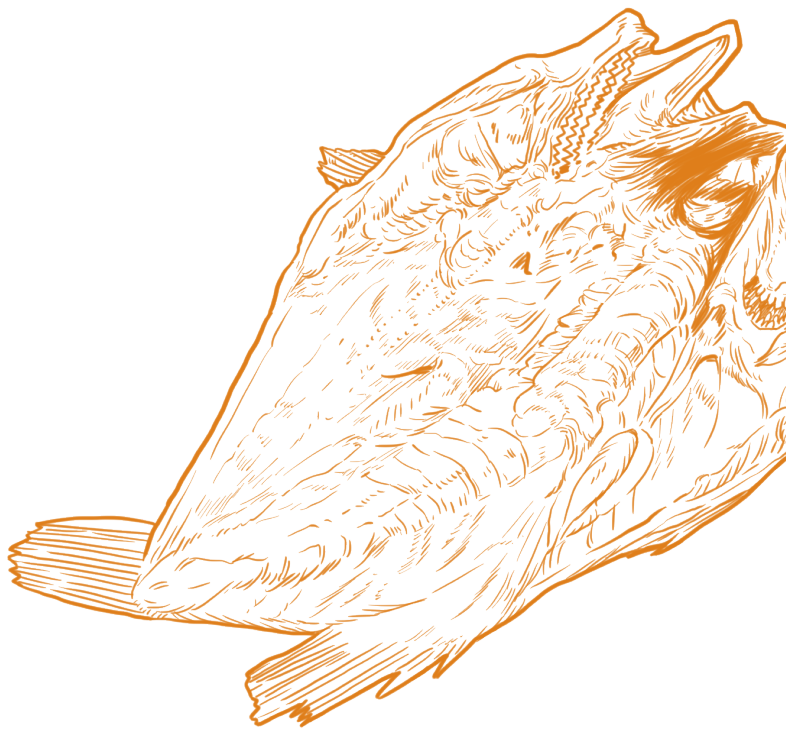
다만 이런 식으로 장사를 하다 보니 일이 많고 고될 수밖에 없다. 그래서 노주인이 믿고 의지하는 사람이 며느리인 듯하였다. 흔히 고부라고 하면 한국 사회에서 갈등의 표본이라 할만하지만, 주인은 은근히 며느리에 대한 고마움을 드러낸다. 그 안에는 반쯤은 고마우면서도 또 고된 음식 장사를 함께 거드는 데에 대한 여러 복잡한 심사가 있을 것이다. 사람을 함부로 인상 평가를 하는 것은 못된 버릇 축에 속한다. 하지만 가게를 두어 번 와 보니 노주인과 젊은 주인의 선한 인상은 함께 있을 때 더 돋보이고 완성되는 것만 같았다. 무엇보다 며느리가 시어머니에 대한 존경이나 자부심을 언뜻언뜻 과하지 않게 드러내는 것도 이런 선한 인상에 한몫을 하는 것 같았다. (심지어 길고양이에게까지 박하게 굴지 않고 인심을 쓴다고 시어머니 자랑을 하다니!)

이러한 까닭에 염치를 무릅쓰고 감히 막걸리 한 잔에 김치 좀 달라고 사람들이 보채는 것이 아닐까? 누울 자리도 봐 가며 발을 뻗으라고 했는데, 막걸리 술꾼들에게 있어서 수봉산의 비

빌 언덕은 저 고부간의 합이 아닐까 한다. 결국 김치 맛에 취하든 막걸리 취기에 앓은뱅이가 되든 사람들은 굳이 수봉산을 등반하여 이 집을 찾아올 수밖에 없는 셈이다. 게다가 탄불에 굽는 우럭 구이 냄새라도 맡게 된다면 무작정 밖에서 닝검닝검 김치만 얻어먹을 수도 없는 노릇이요 깍쟁이 같은 염치도 탄불 구이 앞에 서는 무장해제 될 것이 뻔하다. 인정의 도타움이 호객을 위한 고도의 묘수라면 이 고부 사장님들은 대단한 고수임이 틀림없다.

기실 이 집에서 우리가 모인 것은 음식을 맛본 지난 한 해를 마무리하기 위한 것이었다. 수봉산 중턱까지 등반한 우럭을 뜯으며 복잡하고 다사다난했던 시간들을 곱씹기도 하였다. 시커먼 연탄과 난로를 가운데 두고서 좁은 자리 서로 어깨를 부비며 앓는 것은 겨울을 가장 따뜻하게 나는 방법 중 하나이다. 사람이 일로만 만나는 것은 괴로운 노릇이다. 까닭에 친밀이며 인정이며 하는 감정들은 열심히 사는 저 고부같은 사람들이나 우리 같은 보통 사람들에게는 반드시 필요한 처방전이라. 어렵고 힘든 일이 많은 한 해였지만, 이마까지 찡하게 만드는 동치미 국물로 미리 꽃샘을 맞이하고 새봄을 기대할 수밖에 없다. 이 가게에서만 볼 수 있는 기가 막힌 인천 주산(主山)들의 풍광조차 눈에 들어오지 않을 만큼 마음을空空 여미고 있었는지도 모른다. 하지

만 이제는 마음이 번다하면 김치 한쪽을 받아먹을 심산으로 직접 수봉산을 등반하리라. 저 심해의 우럭도 찾아와 누긋이 즐기는 산풍과 해풍인데 그것을 우럭에게 흘랑 빼앗길쏘냐. 기필코 정다운 사람들과 이곳에 다시 들러 먼지 털고 새봄을 이마받이하리라 취기로 다짐하는 밤이었다.





산과 바다의 조화

겨울바람에 깨끗하게 말린 우럭을 연탄 난로불에 직접 구워준다. 여기에 가슴 평한
동치미와 산나물이 함께 나오면 '수봉산 정식'이 완성된다.







개항장 어귀에서

- 짜장면의 시민권(市民權)
- 왜간장으로 조려낸 스지의 맛
- 어떤 스타일의 냉면을 드시겠어요? 골라 먹는 인천냉면!
- 그대, 쫄면을 아시나요?
- 떡볶이, 알개들의 거리
- 카페의 인문주의

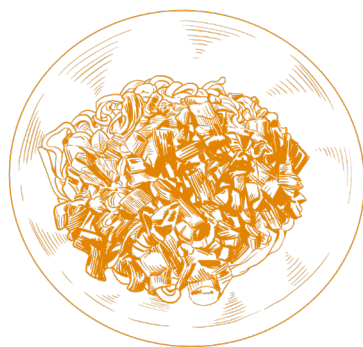
개항장 거리 골목골목은

근대가 제면(製麵)해낸 국수가락처럼 퍼져 있다

짜장면, 우동, 쫄면, 떡볶이

늘 신세대이고 청춘이었던 개항장의 맛





짜장면의 시민권(市民權)

- 화교 2 세대의 맛

사무실 개소식을 가거나 친구의 이사를 도우러 가면 으레 점심으로 먹는 것이 짜장면이다. 이제 막 들어온 동네에서 무슨 특별한 음식점을 찾는 것도 애로려니와, 중국집이야 대한민국 동네 어디를 가도 있는 곳이니 어찌 보면 당연한 일이겠다. 하지만 이삿짐을 부려놓고 짜장면을 먹을 때면 비로소 ‘내가 이 동네에 터전을 틀게 되는구나!’라는 각별한 감정이 치미는 것 또한 한국인들이 가진 공통의 경험이다. 짜장면 또한 국수인지라, 국수는 수명과 인연을 상징하는 길하고 복된 음식이다. 경사스러운 날 유독 기다란 면발을 찾는 것이 체질화되어서인지, 이사며 졸

업 같은 행사에는 늘 짜장면이 따라다닌다. 특별한 음식이 아니기에 오히려 정다운 친구처럼 중요한 순간을 함께 하는 모양이다. 까닭에 낯선 곳에 이사를 와서 첫 끼니로 짜장면을 먹는 일은 무언가 형언할 수 없는 안도감과 함께, 이제 이 낯선 동네가 ‘우리 동네’가 된다는 감흥에 젖게 한다. 까만 춘장이 흰 면발에 무시로 섞이듯 짜장면은 우리를 새로운 동네에 찰싹 들러붙게 하는 끈끈한 아교이자 가장 먼저 반겨주는 이웃인 셈이다.

하지만 한국에서 가장 흔한 음식임에도 짜장면에는 ‘중국 음식’이라는 특별한 이명(異名)이 꼬리표처럼 붙어 다닌다. 그 태생이 한국인의 습속에서 자란 음식이 아니라 화교(華僑)가 들어와서 만든 음식인 까닭이겠다. 우리가 먹는 일반적 외식 메뉴가 백 년은커녕 채 수십 년이 되지 못한 것이 다반사이고 심지어 튀김닭조차 이제는 한식의 반열에 들어가는 것을 보면 짜장면은 참 유별난 케이스이다. 인천 개항장에 화교가 들어와 정착한 것이 백 년이 훌쩍 넘었거니와 중국에도 흔치 않은데 한국에는 지천으로 깔린 것이 짜장면이건만 한식에서는 예외이기 때문이다. 여기에 한 술 더 떠 인천에서는 짜장면을 ‘향토 음식’이라고 부른다. 한식도 아닌데 향토 음식이라니 이 또한 괴이한 별칭이 아닐 수 없다. 제일 친숙하면서도 결코 ‘우리’라는 울타리 안에 넣

어주지 않는 이 미묘한 짜장면의 정체성이야말로 나는 인천의 특성을 잘 말해준다고 생각한다. 바로 토박이보다는 이주하여 들어온 사람들이 더 많고 핏줄이니 원조이니 하는 것보다는 교잡이 우세하다는 사실이다.

중구청 근처에는 아담한 중국음식점들이 들어서 있는데 대부분 화교들이 운영 중인 가게들이다. 차이나타운의 휘황한 음식점들도 매력 있지만 뭐랄까 도로 한 블록 차이임에도 분위기가 사뭇 다르다. 규모가 있는 음식점들의 경우 화교가 운영하는 곳도 있지만, 이제는 주방 인원이 중국 본토에서 건너온 이들도 꽤 되는 것 같다. 그래서인지 메뉴가 화려하고 조금은 세련된 중국음식을 즐길 수 있다. 말하자면 꽤 중국화가 진행된 것이다. 반면 중구청 아래 수수하고 아담한 ‘중국집’의 경우 한국 사람에게 완전히 체질화된 음식, 혹은 이제는 잊혀 가는 옛맛을 내는 곳들이 왕왕 있다. 결코 고답한 취향으로 이런 집을 찾는다고보다는 주머니 사정에 맞춰 독한 배갈을 한잔하거나 수수한 한 끼를 때우기에는 이런 곳이 오히려 좋다. 그중에서도 오늘 찾은 집은 백발 성성하신 주인이 큰 냄비를 덜그럭거리며 불질을 하는 가게였다. 노년의 부부가 단출하게 운영하는 곳이어서 그런지, 더 아늑하고 푸근한 곳이다.

차림표를 죽 둘러보니 과연 노년의 주방장께서 운영하는 가게답게 ‘고기 튀김’이 눈에 들어온다. 탕수육이 아니라 고기 튀김, 기실 언어순화의 막강한 위력과 교양인의 높은 체면 때문이지 예전에는 ‘고기 덴뿌라’라고 부르던, 안줏거리로는 가장 만만한 놈이었다. 찍어 먹으라 내어준 것도 간장이 아닌 후춧가루 종지였다. 소박하기 이를 데 없는 음식이건만 폭신한 튀김을 씹는 것은 유년의 이부자리에 폭하고 빠지는 기분이 든다. 어린 시절 어찌다 먹을 수 있는 나름 고급음식이었는데 어느덧 40도 넘는 배갈에 주머니 걱정 없는 안줏거리로 마주한 것이 중년을 실감케 한다. 하지만 이제 이런 고기튀김을 해주는 곳도 드물기에 어린 시절을 추억팔이할 수 있는 것이요, 청승 떠는 감상이 싸구려이지 유년을 향수케 하는 이 맛이 값싼 것은 결코 아니다.

기왕 들른 가게이니 요깃거리로 짜장면과 볶음밥을 시키지 않을 수 없었다. 새카만 간짜장이 요즘과는 사뭇 다르게 달지 않고 짭조름하였다. 시간을 좀 두니 아예 면에 스며들어 흡사 파스타 같은 모양새로 돌변한다. 이렇게 진득하고 새카만 장을 보고 있노라면 예전에 할머니께서 만주(滿洲) 살던 시절의 이야기가 떠오른다. 가난하여 땅을 좇아 황해도 연백에서 만주 연길로 스며들었던 사연 하며 아이부터 어른까지 아편을 피던 기괴한 거

리의 풍경. 풍토병이 무서워 항시로 땅콩을 섭취해야 했고, 고기 보다는 돼지비계를 더 좋아하는 낯선 사람들. 무엇보다 집집마다 사립문을 열고 들어가면 어른만한 항아리가 있고 뚜껑을 열어 놓은 항아리에는 춘장이 가득했다는 이야기가 떠오른다. 출입을 할 때마다 주인이든 손님이든 이 장독에 박혀 있는 막대를 한 번씩 저어주는 것이 불문율이었다는데, 처음에는 갈색이었던 장이 저으면 저을수록 새카맣게 변한다고 하였다. 기실 화교들이 여전히 한국에서 이방인이듯이 우리 할머니와 같은 조선사람들도 만주에서는 화교와 똑같은 이방인이었으리라. 시세로 인구가 줄어들고 있다는 저 중국 동북삼성 조선족의 현실을 떠올린다면 내가 들은 할머니 시절 춘장의 추억은 결코 남의 이야기가 아니라는 묘한 느낌을 자아낼 수밖에 없었다. 그런 새카맣고 짭짤한 춘장이 가득 묻어있는 짜장면이었던 것이다.

볶음밥도 흡사 불에 구워낸 것처럼 구수한 맛을 낸다. 요즘 소위 불맛이라고 하여 목초액을 뿌리거나 숯불 향을 잔뜩 입혀 음식을 내주는 곳이 많은데, 예전 기억의 불맛이 바로 이런 것이 아니었나 싶다. 돼지기름 따위의 유증기가 불에 닿으며 내는 구수한 향이 그것이다. 이곳은 음식에 이런 불향이 잔뜩 묻어있어, 짜장이나 짬뽕 국물 등을 따로 내주지 않는다. 예전 방식 그대로

계란국에 파며 당근을 웅기종기 썰어 담백한 국물로 이 불향에 보조를 맞추는 뿐이다. 우스갯소리로 짜장 소스나 짬뽕 국물이 없어 투덜거리는 손님이 없냐고 물어보자 주인은 껄껄 웃는다. 짜장이나 짬뽕 국물에 기대어 먹는 볶음밥이 어디 제대로 된 볶음밥이겠냐고 지론을 펼친다. 또한 모든 짜장이나 짬뽕은 그 즉시 볶아 주는 순전한 개인별 음식이기에 여분의 것을 줄 사정도 결코 허락될 수 없다고 하였다. 볶음밥과 불맛에 대한 자부심을 은근히 드러낸다.

나는 무엇보다 오랜만에 맛보는 ‘진짜 불맛’이라 돼지기름을 쓰지 않냐고 물어보지 않을 수 없었다. 그런데 대답은 엉뚱하게도 식용유를 쓴다는 말이 돌아온다. 외식업에 대해 신문이나 방송에서 늘 트집 잡던 것이 다름 아닌 기름 문제인지라, 돼지기름이 쇼트닝이 됐고, 다시 식용유로 철갈이를 한 모양이었다. 다만 그 구수한 맛을 내기 위하여 어깨가 떨어져 나가라 국자로 쌀을 몇 번이나 치대며 흡사 굽다시피 볶는다고 하였다. 대답을 하는 와중에도 노주인은 어깨가 고질인 양 연신 주무르고 있었다. 재료는 예전의 것이 아니건만 돼지기름의 그 불내는 옛 맛 그대로이니 저 어깨와 식용유가 결합하여 그런 구수한 화학작용을 일으켰던 것이다. 그래 흔하디흔한 계란 볶음밥이 아니라 오랜

만에 불내 나는 돼지고기 볶음밥을 먹을 수 있어 흡족하였다. 다만 순전한 누군가의 어깨를 희생한 대가라 생각하니 안쓰러운 마음이 치미는 것 또한 어쩔 수 없었다. 나는 이 반가운 옛 음식을 대하며 주인께 꼭 나중에 술 한잔 같이 해주십사 부탁을 드렸다.

며칠 뒤 어스름한 저녁 가게 문이 닫힐 즈음 우동 한 그릇을 식힌 뒤 주인과 마주할 수 있었다. 맑은 국물에 오징어와 해삼 등 속이 들어가 있고 계란까지 풀어져 부드럽기 그지없는 맛이었다. 소주잔을 기울이며 나는 이 75세 화교 2세대의 이야기를 마치 할머니 젖을 만지던 시절의 옛이야기 구절마냥 듣고 있었다. 산동에서 목숨을 걸고 범선을 타고 인천으로 건너온 아버지 이야기하며 젊은 시절 중국에서 사업가로 맹활약하던 사연까지. 구한말로부터 시작하여 일제강점기 그리고 6·25전쟁과 대만 국적의 선택, 한중 수교 이후 변해버린 이곳의 풍경들까지 영사기 필름이 흑백에서 컬러로 차르르 쏟아지고 있었다. 그러고 보니 이 단출한 국수 한 그릇도 일본식 이름인 ‘우동’이요 이걸 파는 곳이 중국집이라는 사실만으로도 한국사의 기박함이 고스란히 묻어있는 셈이다. 노주인은 말했다.

“내 중국에서 사업이 안 되고 결국 다시 인천으로 왔을 때,

죽기보다 하기 싫은 일이 이 요리사 일이었어요.”

대만과 중국에서는 한국 태생이라서 차별받고, 한국에서는
변변한 시민권조차 확보하지 못하였다. 인천 화교가 백 년을 함
께한 인천 주민이건만, 그 누구도 자신들을 인정해주지 않기에,
자치 타칭 “아시아의 고아”가 이들의 별칭이다. 그러니 중국음식
점을 개업하는 일이란 자신의 능력을 마음껏 발휘하기 위한 자
발적 선택이라기보다는 백여 년 이방인으로 살아왔던 민족적 숙
명을 끝내 받아들일 수밖에 없는 한 인간의 몸부림에 다름 아니
었다. 하긴 우리에게도 이런 시간들이 있지 않았던가. 남에게 나
라를 빼앗기고 전쟁에 허리가 끊어지는 사이, 하와이 용설란(龍
舌蘭) 농장에서 일하고, 미국으로 넘어가 세탁소를 차리고 독일
로 건너가 광부로 평생을 보낸 사연이 결코 먼 옛날이 아니다. 민
적(民籍)이 없는 족속은 늘 인정(認定)에 메말라 사람 대접받는
일이 평생의 과업이 되어 버린다.

나는 집도 없고 다른 까닭을 겸하여 민적(民籍)이 없습니다.

“민적 없는 자는 인권(人權)이 없다. 인권이 없는 너에게 무슨 정조
(貞操)냐.”하고 능욕하려는 장군이 있었습니다.

그를 항거한 뒤에 남에게 대한 격분이 스스로의 슬픔으로 화(化)

하는 찰나에 당신을 보았습니다.

(한용운, 「당신을 보았습니다」 중)

화교 2세대의 인생 역정을 들으며 왜 이 시가 떠오른 것이 있을까. 중국집을 운영하며 이제야 사람들이 요리사로서 인정해 주고 백발이 성성한 노부부의 건강을 걱정해줄 때 한량없이 뿌듯함을 느꼈다는 이야기는 한용운의 노래와 다를 바 없다. 한용운이 민적이 없어 겪어야 했던 모욕과 설움의 순간에 비로소 ‘사랑하는 님’을 떠올린 것처럼, 노부부가 좌절과 원통의 순간을 버티며 찾아낸 것이 결국 이 자그마한 중국집이었던 것이다. 받아들이고 싶지 않은 숙명이었었지만 무쇠솥에 불질을 하며 춘장을 볶는 사이 옛 맛을 그리워하는 이들에게 비로소 인정을 받게 되었으니, 한용운의 당신이 민족이라면, 여전히 민적 없는 노부부에게 당신이란 서로가 의지하며 꾸려가는 이 작은 가게인 셈이다.

이야기와 소주잔이 몇 바퀴 돌고 둘만의 테이블에서 구수한 담배연기가 연신 피어오를 즈음, 누군가 문 닫힌 가게로 들어온다. 이웃 아주머니 한 분이 일에 지쳐 또 빈속에 술만 마실까 걱정된다며 된장국을 끓여왔다고 너스레를 떠신다. 된장이든 춘장이든 장의 빛깔은 다를지 몰라도 장이 지닌 온정의 간과 맛은

통하기 마련인가 보다. 졸지에 중식과 한식이 함께 깔린 상이 되
어버렸다. 그리고 나는 이즈음 취기가 올라 식사를 하시라 말씀
드리고 가게를 나왔다.

새카만 하늘 아래로 골목길 자락자락 뻗은 여기 언덕마루
를 걷고 싶었다. 이 언덕마루를 올라가면 화교들이 세운 의선당
(義善堂)이라는 아담한 절이 오도카니 서 있다. 백여 년 전 범선
을 타고 산둥(山東)에서 인천으로 건너오는 일은 목숨을 담보로
잡아야만 했다. 무사히 인천까지 도착할 수 있기를, 그리고 부두
노동자[苦力]로서 인천에 안착하여 살 수 있기를 바라는 염원이
의선당의 부처며 용왕이며 관우 등의 온갖 신상에 묻어있다. 구
복이 간절한 만큼 믿고 의지할 신(神)의 가짓수가 총동원된 것이
다. 하지만 백여 년 전 그 소망이 어느 정도나 성취되었는지 아직
도 잘 모르겠다. 다만 민적(民籍) 없는 자들이 만든 짜장면이기
에 오히려 모두를 아우를 수 있는 기층의 음식으로 우리 삶에 속
속들이 스며든 것은 아니었을까 하는 생각이 들었다. 무쇠솥보다
뜨거운 어깨로 겹디점은 춘장을 볶는 사이 구수한 인정(人情)의
맛이 남녀노소 출신성분을 가리지 않고 모두의 입맛을 돋우었을
것이다. 그러니 이사하여 새 동네에 들어왔을 적에도 이 안도와
푸근함을 안겨주는 짜장면을 제일 먼저 찾는 것이리라.

짜장면은 언제쯤 우리 식문화에서 정당한 시민권을 부여 받을 수 있을까. 일백 년 화교가 만든 음식이기도 하지만, 우리와 똑같은 인천 주민이 가꾸어낸 가장 친근한 기층의 음식이기도 하다. 굳이 피아를 가르고 야박한 ‘우리’라는 울타리에 갇혀 살기보다는 짜장면을 비벼먹 듯 그 경계를 좀 느슨히 할 필요가 있지 않을까. 짜장면에는 그런 너그러움의 가능성이 스며 있다. 인천(仁川)의 ‘어질 인(仁)’자에 걸맞게 우리는 짜장면을 먹으며 그 너그러움과 온기를 공유해야겠다. 속절없이 3세대들은 모두 귀화시키켜야겠다는 저 노부부의 불질이 의선당 하늘을 까맣게 태우며, 겨울밤 점점 이울고 있었다.

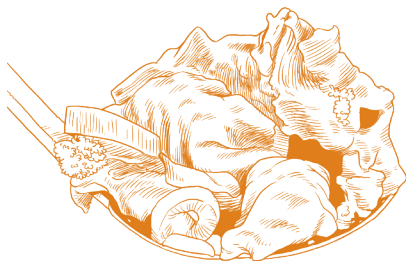


고수의 불질

인천 화교가 만든 짜장면과 볶음밥에는 예전의 구수하고 깊은 풍미가 여전히 담겨 있다.
탕수육이 아닌 옛날식 고기 튀김도 독한 중국술과 잘 어울리는 안주이다.







왜간장으로 조려낸 스지의 맛

- 인천 음식에 남아있는 일본의 흔적들

문필가 김소운(金素雲)이 1951년 일본 잡지에 연재하였던 목근통신(木槿通信, 무궁화 소식지)이라는 편지 형태의 수필은 다음과 같이 시작한다.

“친애하는 일본 국민 여러분! 내가 가진 변변치 못한 지식이 나 교양이라는 것도 따지고 보면 그 태반은 일본에서 얻어 온 것입니다.”

광복을 맞이한 지 고작 6년이 지난 시점에 감히 일본에게

이렇게 우호적인 글을 썼나 싶겠지만 기실 이 “친애하는 일본 국민”이라는 말은 일종의 비꼬기 수법이다. 한국전쟁의 참상을 미
국인 종군기자의 입을 빌어 조롱하였던 것에 격분한 김소운이
일본인의 저열성을 꼬집기 위해 쓴 것이 저 수필의 저의이다. 하
지만 70여 년이 지난 시점에서 소운의 글을 읽어도 어딘지 모르
게 개운치 못한 느낌이 드는 것은 어쩔 수 없다. 김소운 스스로가
인정하고 자복한 본인의 친일 행적은 차치하더라도, 한국의 근
대화에는 일제라는 요소가 늘 따라다니기 때문이다. “친애하는
일본 국민”이라 비꼬는 와중에도 결국 근대적 지식을 얻기 위해
서 적국인 일본의 영향을 어쩔 수 없이 입었다는 그다음 구절은
역시 우리 마음을 후벼판다.

한국에서 촬영한 일본과 한국 어린이 (출처 : 미국 남가주대 한국학 도서관)



이것은 비단 김소운에게만 해당하는 것이 아니라, 우리가 먹고 마시는 습속에도 강하게 남아 있다. 하다못해 매일 양념으로 쓰는 양조간장조차 우리는 얼마 전까지 왜간장이라고 불렀으니 말이다. 텐뿌라가 오뎅이 되고 다시 어묵이라 개명하였지만, 그 태생까지 지우려면 망각과 무지의 힘 없이는 불가능하다. 이는 개항장과 함께 성장한 인천에서는 더욱 돌출되는 성격이기도 하다. 지금은 다 사라지고 거의 남지 않았지만 인천 곳곳의 재래시장을 끼고 성업 중이었던 어묵 공장들이 꽤 됐다. ‘부산 어묵’의 명성에 밀려 사라졌다고는 하지만, 왜관을 끼고 어묵 공장들이 들어선 것은 두 도시 공통의 역사이다. 까닭에 시장 한구석에서는 생선 비린내와 어육을 찌내는 야릇한 냄새가 진동하였다. 공장 주인의 국적은 바뀌었을지 몰라도 한번 들인 입맛은 무섭게 우리 삶에 뿌리내려 이제는 아예 토착화되었다. 어묵볶음이 없는 기사식당이나 백반집 상차림은 어딘지 모르게 서운하게 느껴지니 말이다.

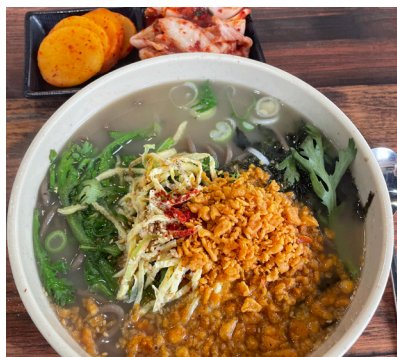
기실 인천 어묵이 사라져가는 것 역시 나에게도 김소운의 글을 읽는 것처럼 개운치 못한 느낌을 자아내는 것은 어쩔 수 없는 듯하다. 아무래도 노숙한 내 입맛에는 인천 재래시장에서 만든 어묵이 더 입에 맞았으니, 그 태생이 저 불량한 일제강점기에

달아 있음에도 여전히 어묵맛이 그리운 것은 얼마나 이중적 인격, 아니 이중적 입맛의 잣대냐 말이다. 인천에 어묵 공장이 돌아가던 시절 그 어묵 맛이 각별하였던 까닭은 비단 가난과 먹을 것이 귀하었던 시대적 사정과 아주 무관하지 않을 것이다. 하지만 그것과는 별개로 황해 앞바다에 잡히는 온갖 기름진 잡어들, 황새기며 밴댕이처럼 살이 달큰한 생선들을 대가리째로 갈아 만든 어묵은 한결 기름지고 그 냄새도 지금과는 완전히 달랐다. 그래서 어묵 몇 장을 넣고 찌개나 탕을 끓여도 기름이 진하게 배어나와 국물의 판도를 뒤바꿔 버렸다. 하지만 이제는 잡어마저 델 수가 없어서 수입산 연육을 쓴다 하니 젊을 적 먹은 어묵에 비하면 요즘의 것은 깔끔할지는 몰라도 아무래도 그 맛과 향이 심심하고 밋없는 것 같다. 특히 어묵 공장에서 이제 막 뜨끈뜨끈한 어묵이 주르르 나올 때를 기다려 파지된 것을 그 자리에서 공짜로 얻어먹을 때의 각별한 맛이란! 이런 사소한 유년의 추억조차도 일본으로부터 영향을 받은 입맛이 알게 모르게 스며있다.



선배 양과자

개항장 거리 근처에는 이런 음식들이 유난히 많이 남아 있다. 신포시장 한편을 점령한 ‘햇바’ 골목도 옛 어묵 공장의 후신들이요, 사라진 지 꽤 되었을 센베라 불리는 양과자점도 이 동네에서는 여전히 성업 중이다. 메밀국수며 칼국수에 튀김 부스러기를 뿌려 먹는 습속도 이 동네에만 고집스럽게 남아있는데 이제는 멀리서도 찾아와서 먹는 명물이 되어버렸다. 소위 일본 현지에서는 덴카츠라 불리는 물방울 튀김이 신포동 일대 분식 문화에는 여전히 남아 있다. 다만 다른 점이라면 신포시장에서 파는 닭강정 튀김가루가 올라가기도 하여 그 풍미가 일층 독특해졌다는 사실이다. 차가운 메밀국수가 따뜻한 온국수가 되고, 물방울 튀김은 닭튀김의 그것으로 대체한 뒤, 위에는 고명으로 향이 진한 쭈갓까지 올려 완전히 다른 음식으로 변모하였다. 남쪽의 굴나무를 북쪽에 심으면 탕자가 열린다는 고사는 인천의 메밀 우동이나 칼국수를 두고 할 말이다.



일본식 덴카츠(물방울 튀김)가 올라가는 칼국수와 메밀 우동

신포동의 허름한 주점들에도 이런 식의 음식은 널려있다.
 가령 이 골목에서 유명한 스지탕이 그것이다. 쇠힘줄을 고아 먹
 는 것이야 주머니 사정 넉넉지 못한 서민들에게 쇠고기를 즐길
 수 있는 평범한 방법 중 하나이다. 다만 언어 순화의 노력으로 쓰
 봉이 바지가 되고, 다마네기, 와리바시, 심지어 다팍에 덴뿌라까
 지 모두 개명을 하였지만 여전히 이 만만한 술안주는 서민의 입
 속에서 스지(すじ)라는 창씨(創氏)로 남아있다. 하물며 정육점
 에서조차 쇠힘줄을 달라 말하면, “스지 말이지요?”라는 반문이
 붙는다. 일본에서는 ‘오뎅’이 온갖 재료를 넣은 국물 음식을 말한
 다. 우리처럼 어묵만 넣고 끓이는 것이 아니라 달걀이나 곤약에
 찌고 굽고 튀긴 종류별 어묵과 특히 빠지지 않는 것이 쇠 힘줄이
 다. 그걸 자리에 앉지 않고 서서 하나씩 우물거리며 맥주나 정종
 따위의 술을 들이켠다 하여 ‘선술집’이라는 이름이 붙었다. 소설
 가이자 시인이었던 이상은 일제시대 때 도시에 창궐하였던 결핵
 을 앓았다. 속칭 폐병쟁이였던 것이다. 결핵 환자는 얼굴이 창백
 해지기 마련인데, 거기에 이상은 한술 더 떠 일부러 하얀 셔츠를
 입고 선술집에 들러 오뎅 하나에 술 한 잔씩만 마시고 바로 다음
 집으로, 그다음 집으로 순례를 다녔다. 그러면 소위 문학청년이
 나 먹물 좀 먹었다는 젊은이들이 이 스타 시인을 따라다니며 선
 술집 거리가 북적이곤 하였다. 아직도 적산가옥이 남아 있고 그

아래로 포장마차식 주점들이 죽 늘어서 있으며, 가게 안에서 스지탕을 파는 모습을 보면 신포동과 일제 때 은좌의 모습이 포개지기도 한다. 그리고 이 거리에서 여전히 이차 삼차 거꾸 술을 들이키는 우리들이 흡사 시인 이상의 후손이라는 생각까지 들면 이 역시 되바라진 상상력일지 모르겠다.



일본의 오뎅어묵탕
(출처 : Getty Images Bank)

하지만 오늘 우리가 들른 주점에서는 스지탕 말고도 독특한 음식을 하나 더 내주고 있었다. ‘함박 스택’이라는 메뉴인데, 스테이크면 스테이크지 ‘스택’이 뭐난 말



일본 오뎅 요리에서 어묵이 없어진 형태인 스지탕

이다. 이 역시 고집스레 남은 언어의 잔재라 생각하면, 스지탕과 함박 스택이 깔린 이 술상은 식민지로부터 시작하여 미군정에 이은 분단의 과정까지 한국 근대사의 굴곡이 고스란히 담긴 셈이다. 하지만 간장에 졸인 스지탕도 칼칼한 맛이 일본의 오뎅과는 전혀 다른 맛이고, 함박 스택 역시 떡갈비와 유사한 느낌이라 우리가 아는 햄버거 스테이크와는 또 다른 것이었다. 결국 기층의 음식이란 외래의 것을 강하게 흡수하면서도 서민의 사정과 입맛에 맞춰 능란하게 변주하기 마련인가 보다. 가파르고 거칠었던 역사의 고갯길에서 도태되지 않고 살아남기 위해서는, 강고한 외래 권력에 그 분위기를 맞추면서도 한결같이 기층의 입맛에 기댈 수밖에 없었을 터인데, 덕분에 여전히 이런 음식은 그 독특한 태생에도 시절을 뛰어넘어 이 자리에 남아 있는 것이다.

즐거운 벋들과 술 한잔을 하고 적산가옥 자리에 있는 카페에서 차와 빙수를 먹으며 이런 이야기들을 속절없이 나누는 시간이었다. 하긴 팔빙수 역시 단팥을 먹는다는 점을 따지고 보면 이 역시 일본의 흔적 중 하나일 게다. 한국식 팔죽과 일본식 단팥죽이 엄연히 다른 것을 보아도 알 수 있고, 무엇보다 단팥과 함께 먹는 이 빙수야말로 외래로부터 받아들인 근대 과학의 흔적일 것이다. 신포시장과 인천 어시장은 그 역사가 꽤나 깊은데 강점

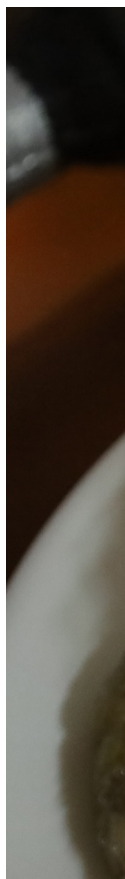
기 시절 상권은 일본 사람들이 꽉 잡고 있었다. 이유인 즉, 이 얼음에 대한 통제권을 일본상인들이 틀어쥐었기 때문이었다. 그러나 적산가옥을 개조한 카페에서 빙수를 먹는 것 역시 지나간 역사를 생각하면 무작정 달기만 한 것이 아니라 아릿한 맛도 조금 섞여 있는 것이다.



일본 음식의 흔적이 묻어 있는 단팥 빙수

하지만, 메밀국수가 물방울 튀김이 올라간 메밀 우동이 되고, 멀건 오뎅이 간장과 양념에 칼칼하게 조린 스킨타이가 된 것을 보면 멜랑콜리한 감상에 빠질 일도 아니겠다. 오히려 기층의 음식으로 여전히 이 거리에서 사람들에게 사랑받는 음식에 왜색이라는 말을 붙이는 것도 어불성설이다. 왜냐하면 교잡은 있을지 언정, 그것을 서민의 삶에 뿌리내리도록 한 것도 모두 여기서 장사를 하는 주인들의 끈질긴 지혜 덕분 아닐까? 토착화라는 것 속에는 불경하거나 성스럽지 못한 기원이 늘 따라다니기 마련이다. 하지만 그렇다고 하여 개항장 일대의 적산가옥을 모두 불도저로 밀어버리는 것도 아둔한 짓이요, 이제 한갓지게 이 거리를 즐기는 것 또한 기박한 역사를 넘겨낸 서민들의 자신감을 보여주는 장면이기도 하다.

과거의 향수를 못 버리고 이 거리를 가지고 옛 시절을 추수한다면 오히려 그것이 가소로운 것일 테다. 버티고 그 안에서 무슨 수를 내가면서 주점을 운영하고 메뉴를 변형시킨 이곳 상인들의 지혜에는 복잡하고 미묘한 맛이 있어 더욱 매력적이지 않은가. 김소운의 수필이 제아무리 일본을 공격하는 내용이라고 한들 지식인으로서 일제에 부역한 자격지심을 벗어나기란 거의 불가능에 가깝다고 본다. 하지만 이 거리에서 꾸밈없이 시간을



재료 삼아 변주를 가하는 음식들과 이것을 내주는 주인들은 전혀 다른 문제이다. 내가 이 거리와 이 거리의 음식을 사랑할 수밖에 없는 것은 과거에 대한 추수가 아니라, 그 복잡하고 미묘한 우리의 사정을 맵짠 간기로 깊숙이 빨아들인 맛 때문일 것이다. 굳이 쇠힘줄탕이라 순화시키지 않아도, 우리 앞에 놓인 스지탕 한 그릇은 누대 이 골목 한국 사람들의 삶이 응축되어있는 그런 맛이 아닐런지.....

한국 근대사의 굴곡을 이름에 품고 있는 함박 스택







힘줄탕이 아니라 스지탕

식 힘줄, 즉 스지를 감자와 함께 간장에 칼칼하게 조리낸 음식이다. ‘함박 스택’은 흡사 떡갈비처럼 구워서 두툼하게 나온 것을 케첩에 찍어 먹는다. 여러 내력의 음식이 섞여 있는 말 그대로 신포동 노포이다.





어떤 스타일의 냉면을 드시겠어요? 골라 먹는 인천냉면!

- 인천냉면의 역사와 현재

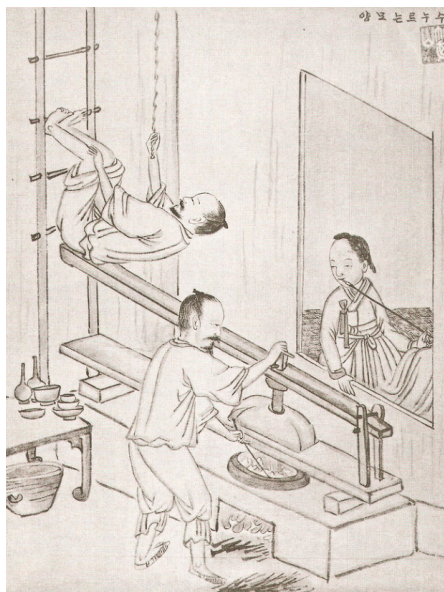
냉면의 전사(前史)

냉면이란 무엇인가? 차가운 국물에 국수를 말아 시원하게 먹는 음식이다. 동서고금을 막론하고 대체로 음식이란 끓이고, 굽고, 찌고, 삶고, 볶는 등 뜨겁게 혹은 따듯하게 만들어서 먹는 것이 일반적인 경우이다. 하지만 전 세계적으로 우리나라의 냉면처럼 의도적으로 매우 차갑게 만들어서 먹는 음식은 거의 없다. 따라서 냉면은 그 조리 방법만으로도 다른 나라에서는 찾아보기 힘든 우리만의 독특한 문화적 특성을 담고 있는 음식이라

할 수 있다.

우리는 언제부터 냉면을 먹었던 것일까? 문헌에 등장하는 기록을 통해 살펴본다면 고려 말까지 올라간다. 고려 말기 대학자 목은(牧隱) 이색(李穡)의 시 <여름날에[夏日卽事]>라는 작품에 ‘괴엽냉도는 시원함이 뻘에 사무친다’는 구절이 보이는데, ‘괴엽냉도(槐葉冷淘)’란 왜나무잎의 즙을 밀가루에 섞어 뽑은 국수로 만든 일종의 냉면을 말한다.

16세기 한문 사대가(四大家) 중의 한 사람인 계곡(雞谷) 장유(張維)의 시 중에는 <자줏빛 국물에 냉면을 말아 먹고[紫漿冷麪]>라는 작품이 있다. 18세기 다산(茶山) 정약용(丁若鏞)이 황해도 해주에 고시관(考試官)으로 갔을 적에 냉면을 먹고 쓴 시에는 ‘무김치 냉면에 배추 김치를 곁들였다’는 내용이 보이기도 한다. 19세기 여성 살



김준근 <국수 누르는 모양> 기산풍속도첩 (19세기)

림서인 빙허각 이씨(憑虛閣李氏)의 『규합총서(閨閣叢書)』에는

“동치미 국물에 가는 국수를 넣고 무, 오이, 배, 유자를 같이 저며
엎으며 ... 또 돼지고기를 저미고 계란지단을 채 쳐서 엎으며 후
추와 잣을 뿌리면 이른바 냉면이 된다.”는 상세한 냉면 조리법을
소개하고 있기도 하다.

한편 냉면 사랑은 일국의 왕도 피해 갈 수 없었으니, 19세기
초반 순조(純祖)가 궁궐에서 밤에 군직(軍職)들과 함께 돼지고
기를 삶아 냉면을 만들어 먹었다는 이야기가 전하기도 한다. 고
종(高宗)은 동치미 국물에 배와 소고기 편육을 얹고 꿀을 넣어
시원하면서도 달콤한 맛을 내는 냉면을 자주 즐겼다고 한다. 이
러한 기록을 보자면, 냉면은 그 유래가 600년에 이르는 오래된
음식이며 국왕을 비롯한 사대부 양반들이 즐기던 상층의 음식이
었다.

냉면으로 유명한 지역?

냉면은 국물과 면으로 이루어져 있다. 냉면의 육수는 그 이
름처럼 차가워야 하는데, 옛날에는 자연적으로 육수를 차갑게
할 수 있는 계절이란 정해져 있었다. 또한 냉면의 면을 뽑는 일은
손이 많이 가고 힘든 노동력을 필요한 것이었으므로 한두 사람
으로는 감당할 수 없어 여러 사람의 손이 필요했다. 그러므로 냉

면은 농한기에 들어서서 일상의 여유가 좀 생기고 날씨가 추워지는 겨울철의 음식이었다. 게다가 상대적으로 한반도 남쪽보다는 북쪽에서 유행한 음식이었다. 하지만 도성이나 지방 군읍에서는 빙고(氷庫)에 얼음을 저장해 두고 사용할 수 있었기 때문에 관청이나 양반사대부들은 여름철에도 시원한 냉면을 즐길 수가 있었다.

조선시대 냉면으로 유명한 곳은 평양, 함흥, 진주 세 지역을 꼽을 수 있다. 세 지역은 관찰사가 주재하는 감영(監營)이 위치한 곳이면서 교방(敎坊) 문화가 발달한 지역이라는 공통점을 지니고 있다. 이들 지역에서 밤늦게까지 음주 풍류를 즐기다 보면 출출해지기 마련인데, 이러한 출출함을 달래주는 야참 음식으로 냉면이 발달하게 되었다는 것이 전문가들의 견해이다. 하지만 서로 다른 지리적 환경 탓에 냉면을 만드는 방식에는 각각의 차이가 있다. 먼저 평양은 소고기, 돼지고기, 닭고기, 꿩고기 등을 이용하여 고기 육수를 뽑고 -고기 육수에 동치미 국물을 섞기도 한다.- 여기에 메밀가루로 뽑은 면을 말아 먹는 방식이다. 참고로 메밀은 추운 지역으로 갈수록 점성이 강해지기 때문에, 남쪽 지역과 달리 북쪽 지역에서는 메밀 100%로도 면을 잘 뽑을 수 있다. 함흥은 ‘농마(녹말)국수’라 하여 감자나 고구마 전분을

이용하여 가늘고 길게 면을 뽑고, 그 위에 동해에서 많이 나는 가자미나 명태를 썰어 빨갭게 무친 회를 얹어 비벼 먹는 방식이다. 진주냉면은 상대적으로 덜 알려져 있지만, 북한에서 간행된 『조선의 민속 전통』에 “냉면 가운데서 제일로 일러주는 것이 평양냉면과 진주냉면이다”라고 할 정도로, 북한에서도 인정하는 냉면이다. 진주냉면은 남해에서 잡아 올린 각종 해산물로 국물을 내고 거기에 메밀로 만든 면을 넣는데, 독특한 점은 육전 등의 고명이 많이 올라간다는 것이다.

조선 후기에 이르면 이러한 각 지역의 냉면이 서울 도성으로 들어오고, 평안도 인근의 황해도 지역으로도 전파되었다. 하지만 이러한 냉면은 근현대 시기를 지나 한국전쟁을 거치면서 사람들의 이동으로 전국적으로 확산되기에 이른다. 그래서 평양냉면, 함흥냉면이 함께 서울로 유입되어 서울냉면이 되기도 하였으며, 함흥냉면이 해안선을 따라 남쪽으로 내려와 속초냉면, 부산밀면이 되기도 하였다. 지역이 바뀌면서 냉면을 만드는 방법도 약간씩 달라져서 서울식 함흥냉면에는 가자미회 대신에 홍어회나 가오리회가 오르기도 하고, 부산밀면의 경우 메밀이나 고구마전분 대신에 밀가루로 면을 뽑기도 하는 등, 본래의 방식에서 남한의 실정에 맞게 변화하며 정착하기에 이르렀다.

냉면 시대의 개막과 평양냉면의 유입

18~19세기에 이르면 조선의 수도 서울에 냉면이 유행하기에 이른다. 이는 서울이 도시의 성장과 상업 발달로 인해 각 지역의 물류가 오고 가고 사람들이 들끓는 경제 문화의 중심지였기 때문이다. 사람들의 지역 간 이동에는 반드시 그 사람들이 선호하는 음식이 함께 옮겨가기 마련인바, 서울에서 냉면의 유행은 그리 이상한 일이 아니었다. 19세기 후반 공인(貢人) 지규식(池圭植)이 쓴 『하재일기(荷齋日記)』에는 서울에서 돈 주고 냉면을 사 먹었다는 기록이 여러 차례 등장할 정도로 냉면이 제법 보편적인 음식으로 자리 잡아 가고 있었음을 알 수 있다. 그렇다고 해서 냉면이 값싼 음식은 아니었다. 냉면에 소용되는 식재료와 만드는 작업의 강도와 번거로움을 생각해 보면 충분히 이해가 가는 대목이다.

한편, 1883년 인천의 개항으로 인해 국내외 다양한 사람들이 인천 제물포로 모이게 되면서, 20세기 초반 짜장면이 탄생할 즈음 냉면도 인천에 유입되기 시작한 것으로 생각된다. 하지만 인천에서 냉면이 크게 유행하게 된 시기는 1920년대 후반으로, 냉면을 유행시키고 냉면을 보편화한 계기는 제빙기술의 도입과 냉장고의 등장, 그리고 인공 화학 조미료 ‘아지노모도(味の

素)’의 출현 때문이다. 냉면은 무엇보다도 차가워야 하는데 제빙 기술의 도입과 냉장고의 등장은 사계절 내내 시원한 얼음을 제공하여 계절을 가리지 않고 시원한 냉면을 즐길 수 있게 만들어 주었다. 또한 아지노모도는 현재의 미원 같은 조미료로, 냉면육수를 우려내는 비용과 수고로움을 덜어내어 냉면 가격을 낮추고 냉면을 대중화하는 데 크게 기여하였다.



냉면을 사례로 광고하는 아지노모도
동아일보 광고 (1931.12.17.)

그리하여 1920~30년대는 서울 뿐만 아니라 인천도 ‘냉면의 시대’라 불릴 만큼 냉면이 크게 유행하였다. 냉면이 유행함에 따라 냉면을 소재로 한 여러 갈래의 문학 작품도 출현하게 되었는데, 소설가 김낭운(金浪雲)은 1926년 『동광』 제8호에 소설 <냉면>을 발표했고, 김남천(金南天)은 1938년 조선일보에 수필 <냉면>을 게재하였으며, 백석(白石)은 1941년 <국수>라는 시를 창작하였다. 여기서 국수는 냉면을 가리키는 것으로, 지금도 북한에서는 냉면이라는 말보다도 ‘국수’라는 말을 더 일반적으로 사용한다.

1920년대 후반 인천에서 냉면의 중심지는 현재의 동인천 일대와 배다리 지역이었다. 용동에는 평양관(平壤館)과 경인관(京仁館)이, 경동에는 신경관(新京館)이, 답동에는 사정옥(寺町屋)이 있었으며, 금곡동에는 풍성관(豊城館)과 인천관(仁川館) 등이 있었다. 이곳의 냉면은 대체로 평양냉면이었다. 냉면 외에도 고기 육수를 우려내면서 자연스레 설렁탕이나 수육, 따듯한 온면, 그리고 만두 등을 함께 팔았다. 당시에는 일반적으로 냉면 집으로 와서 먹는 게 상례였으나, 일부 냉면집에서는 특별히 배달부를 고용하여 배달 판매도 하고 있었다.



배다리 부근의 인천관(1948년)



답동 소재 사정옥의 냉면배달부

인천냉면의 시작은 평양냉면이라고 했으니, 평양냉면을 먹는 방법을 소개하기로 한다. 평양냉면을 먹을 때 흔히 회자되는 말이 ‘선주후면(先酒後麵)’과 ‘선육후면(先肉後麵)’이다. 이는 ‘자리에 앉으면 먼저 고기와 술을 들고 나중에 국수를 먹는다.’는 평양 고유의 속담을 한문투로 옮긴 말이다. 이에 따르면 먼저 불고기 안주에 소주를 얼큰히 들이켜고 마지막으로 시원하게 냉면을 먹어 속을 달래면서 포만감도 만끽하는 것이다. 물론 냉면 그 자체만 즐겨도 맛이 좋은 건 두말할 나위가 없다. 이러한 평양냉면은 현재 중구 내동에 위치한 경인면옥에서 대를 이어 운영하고 있으며 그 역사와 맛을 이어가고 있다. 이곳에 가면, 처음 맛보는 사람에게는 다소 습습하면서도 멍멍하게 느껴지는 육수맛의 물냉면을 맛볼 수 있다. 그러나 몇 번 먹다 보면 이게 바로 무미지미(無味之美)라 일컬어지는 평양냉면의 참된 맛이란 걸 이내 깨닫게 된다.



경인면옥 냉면 (중구 내동 소재)

한국전쟁과 백령도냉면의 확산

18세기 정약용이 해수에 갔을 때 먹은 냉면은, 평양냉면이 황해도로 건너와 생긴 황해도식 냉면이었을 것이다. 황해도식 냉면은 황해도 감영이 있었던 해주를 중심으로 즐겨 먹던 것으로, 세간에 널리 알려지지 않았지만 나름의 지역성을 간직하면서 발전해 왔다. 황해도는 서울에서 개성을 거쳐 평양, 의주로 가는 핵심 길목인데다가 넓은 농토와 바다를 낀 어염지리(魚鹽之利)로 인해 지역 고유의 음식문화를 간직한 곳이었다.

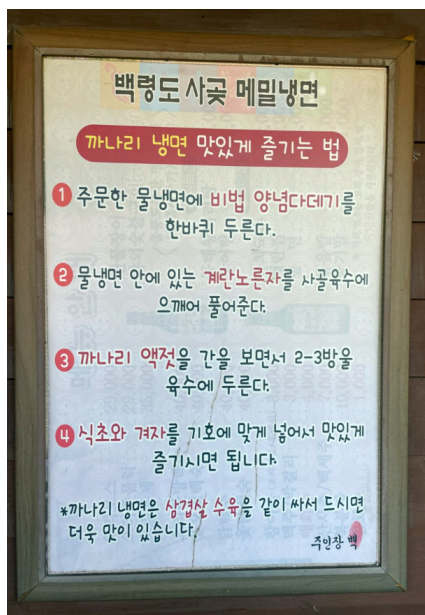
그런데 1950년 한국전쟁이 대한민국 전체의 냉면 지형도를 크게 바꾸어 놓았다. 북한 지역 사람들이 남한 각지에 피난을 와 정착하면서 곳곳마다 특색 있는 지역 냉면을 만들어내었다. 인천 지역도 예외가 아니었으며, 대표적인 곳이 바로 백령도이다. 한국전쟁이 발발하자 많은 황해도 사람들이 인근 도서 지역인 백령도, 대청도, 연평도 등지 및 인천 지역으로 피난을 와서 전쟁이 끝나면 곧바로 고향으로 돌아갈 계획을 세웠다. 하지만 현재의 휴전선이 고착화되면서 끝내 많은 사람들이 고향으로 돌아가지 못했고, 이후 북한 체제를 피해 추가로 탈출하는 사람들도 많았다. 이로 인해 인천 지역은 물론 서해 도서 지역에 많은 황해도 사람들이 정착하게 되었다. 사람들의 이동 과정에서는 음식 문화도 옮겨 가는 법, 이로 인해 백령도에서는 황해도식 냉면을 이은 백령도냉면이 발전하게 되었다. 이로 인해 백령도는 현재 전국에서 인구 대비 냉면집이 가장 많은 곳으로 거듭나게 되었다.

백령도는 섬이지만 중앙부에 비교적 넓은 농토를 가지



시골냉면 (백령면 가을리 소재)

고 있다. 또한 백령도, 대청도는 까나리액젓으로 유명하다. 이러한 조건 속에서 황해도식 냉면이 백령도로 넘어와 백령도식 냉면을 만들어냈다. 백령도냉면의 가장 큰 특징은 백령도 메밀로 뽑는 면에 있다. 백령도 메밀은 바닷바람을 쐬면서 자라 메밀 향이 한층 더 좋다. 또 메밀껍질이 얇아서 껍질을 벗기지 않고 통째로 제분을 한다. 그래서 얼룩덜룩하면서도 거무스름한 시각적 요소와 까슬까슬한 식감까지 면에 녹아 있다. 이러한 메밀로 뽑아 만든 백령도 냉면에 들기름을 한 바퀴 둘러 먹으면 메밀의 진한 향과 들기름의 향이 어우러져 말로 다 형언하지 못할 정도의 특별한 풍미를 자아낸다.



사골냉면 (백령면 진촌리 소재)

백령도냉면의 경우 육수는 돼지 등뼈나 소 잡뼈를 사용하여 우려낸다. 여기에 지역의 특산품인 까나리액젓을 섞는데, 그러면 짭맛, 단맛, 구수한 맛 등이 더해져 감칠맛이 배가된다. 현

재 백령도에는 곳곳에 냉면 가게가 성업 중으로, 신화동, 사곶, 연화리, 가을리, 장촌리 등 동네마다 냉면 맛집이 자리 잡고 있다. 백령도에서는 냉면과 함께 돼지고기 수육, 찐지떡 등을 곁들여 먹기도 한다. 한편 1960년대부터 도서 지역 인구가 육지로 이동을 하면서 1960년대 후반에서 1970년 초반 사이 인천 지역 곳곳에 백령도 냉면집이 속속 문을 열기 시작하였다. 그중 노포(老鋪)로 자리 잡으며 황해도식 백령도냉면의 명성을 얻은 곳으로 주안의 웅진냉면, 도화동의 백령면옥, 부평의 부평막국수 등이 대표적인 곳이다. 이러한 냉면집들은 각종 TV 프로그램에 출연하면서 이제는 전국 각지에서 사람들이 그 맛을 보기 위해 찾아와, 한여름이 되면 문전성시를 이루어 대기표를 받아 들고 오랜 시간을 기다려야 할 정도로 유명세를 타고 있다. 이제 인천냉면이란 곧 백령도냉면이라고 할 정도로 인천을 대표하는 냉면의 대세가 되었다.

인천냉면의 변신, 화평동 세숫대야냉면

현재의 동구 화평동에는 동구청에서 지정한 화평동 냉면거리가 있다. 이곳은 1980년대 초 인근 화수시장에서 소규모 냉면집을 운영했던 상인들이 비좁은 시장에서 벗어나 이곳에 하나둘씩 개업을 하면서 자연스레 냉면 거리가 만들어지기 시작하였

다. 이곳은 주로 주변의 대성목재, 삼미사(목재소), 동일방직, 옛 인천제철, 북항 부두 근로자들이 작업복을 입고 와서 허기를 달래던 곳이었다. 그뿐만 아니라 동인천 일대에는 과거 여러 중고등학교가 몰려 있었는데, 식욕이 왕성할 대로 왕성해진 청소년들이 즐겨 찾던 곳이기도 하다. 심지어 청소년들에게는 500원~1,000원씩 값을 깎아 주기까지 하였다. 한때는 20곳 이상의 냉면집이 영업을 할 정도로 성황을 이루었지만, 현재는 10곳 남짓한 가게만이 남아 있다.



화평동 냉면 거리

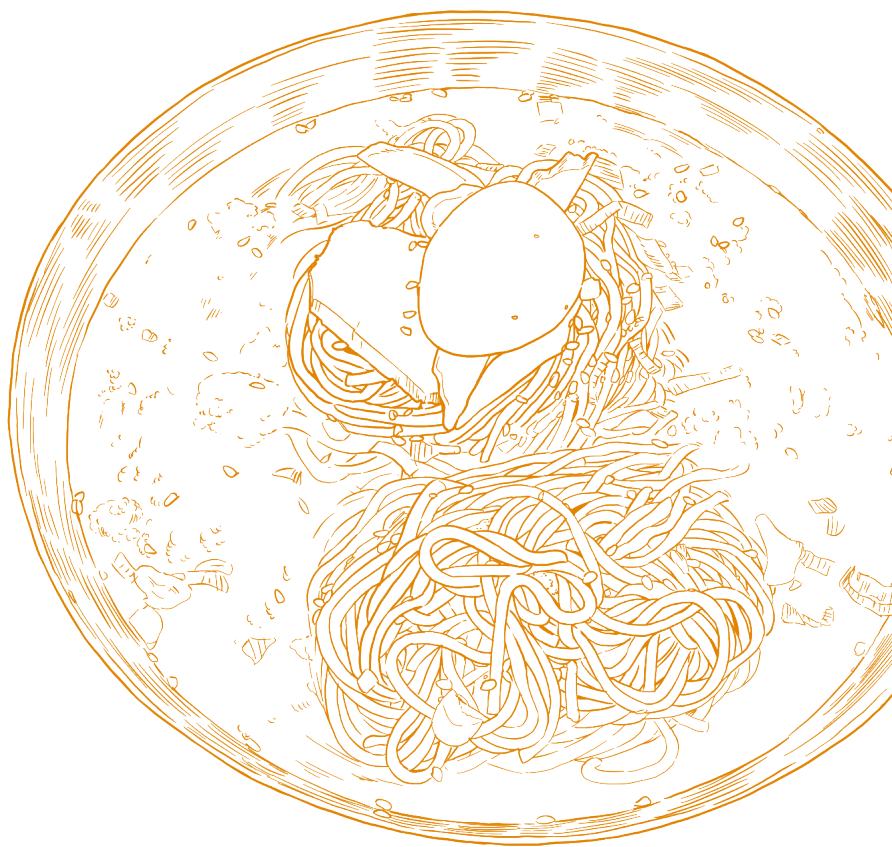
화평동 냉면은 식욕이 왕성한 이들을 대상으로 하기 때문에 무엇보다 양이 아주 많다. 이곳의 냉면은 세숫대야냉면이라 불릴 정도로 담기는 양이 상당하다. 일반 냉면 그릇의 3배 크기의 그릇에 면을 한가득 담고 1L 정도의 육수를 그릇에 부어 주는데, 어지간한 성인 남성들도 한 그릇을 다 비워내기에는 만만치 않은 양이다. 이곳의 냉면은 저렴한 가격으로도 유명하다. 가격은 저렴한데 양은 상당하다 보니 고기 육수를 기대하기엔 무리이지만, 조미료를 주원료로 하여 시원하고 달짝지근하면서도 맵지 않은 양념장을 곁들인 국물은 일종의 중독성을 지니게 할 만큼 강한 흡인력을 지니고 있다. 마치 무(無)에서 유(有)를 창조해 낸 듯한 새로운 방식의 냉면이다.

화평동 세숫대야냉면은 냉면의 변화 과정에서 특별한 의미가 있다. 냉면은 국물과 면을 만드는 방법적인 측면에서 재료상의 다양한 변화를 거듭해왔다. 또한 냉면을 즐기는 사회적 계층 측면에서도 상층에서 출발하여 점점 낮은 층위로



세숫대야냉면 그릇의 크기

더 많은 사람들에게 확산되어 왔다. 화평동 세숫대야냉면은 특별한 재료 없이 가격을 최대한 낮추면서 하지만 냉면의 양은 최대한으로 늘린 대한민국에서 그 유례를 찾기 어려운 냉면이다. 특히 사회적으로 주머니 사정이 그다지 좋지 않은 노동자나 학생들로 대표되는 그야말로 서민들의 애환을 달래준 음식이라는 점에서도 인천 지역의 특성을 반영한 냉면이라 할 수 있다. 그런 점에서 화평동 세숫대야냉면은 인천에만 존재하는 또 다른 인천 냉면이다.

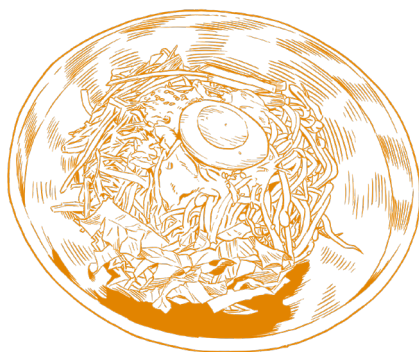






주안 번가네웅진냉면의 물냉면





그대, 쫄면을 아시나요?

필자가 인천에서 처음 쫄면을 접한 것은 1980년대 초부터이다. 인천 중구 인현동에 있던 ‘맛나당’이라는 분식집이었다. 당시 기억을 더듬어 보면 맵고, 질긴 그런 음식이었다. 맛나당과 같은 분식점인 만복당, 명물당, 대동학생백화점 분식 코너 등도 인현동 골목에서 나름의 단골층을 형성하면서 자리 잡고 있었다.

1998년 인천여자중·고등학교와 2001년 축현초등학교의 연수동 이전으로 학생 수가 급감하였고, 1999년 인현동 호프집 화재 사건으로 인현동 분식점이 대부분 사라졌다. 더불어 인천 쫄면의 성지들도 사라졌다.

당시 쫄면에 대한 기억은 ‘맛나당’이었고 맛나당 뿐 아니라 모든 분식점마다 아이스크림 냉장고가 있어 여학생들은 쫄면과 아이스크림을 같이 즐겼다. 입안의 매운 맛을 차갑고 달콤한 맛으로 달래는 조합이었다.

그런데 쫄면은 어떻게 등장했을까? 요즘은 누구나 짜장면의 출발이 인천임을 인정하듯이 쫄면도 인천에서 시작되었다는 것을 받아들인다. 쫄면이라는 단어를 인터넷에 키워드로 검색하면 제일 많이 등장하는 단어는 ‘광신제면’, ‘맛나당’이다. 쫄면의 유래에 대해 최근의 인터넷 자료를 보면 3가지로 정리된다.

1. 쫄면은 1970년대 인천 중구 경동 광신제면에서 시작된다. 광신제면에서 냉면 면을 뽑다가 사출 구멍을 잘못 써서 굵은 면발이 나왔는데 -처음에는 ‘사출기 구멍을 잘못 조절해서’라고 쓰여 있었다. 그러다가 어느 순간 문장이 이렇게 바뀌었다.- 버리긴 아까워서 이웃 분식집 맛나당에 공짜로 주었고 맛나당 주방장인 노승희가 고추장 양념에 비벼서 만든 게 쫄면이다.

2. 삼성식품 공업사를 운영하며 1970년 3월경 인천광역시 남구청에서 면류 제조업 1호로 허가를 받은 정돈시 설이다. 쫄면

면발은 실수로 등장한 것이 아니라 애초부터 존재하였고 그 이름을 쫄면이라고 하지는 않았다. 밀가루 도매업을 하던 정돈시가 중국인 필의 면 가게를 인수하고 인현동에 소재한 맛나당에 면을 제공하여 주인의 고추장 양념이 더해져 팔기 시작하였다. 처음 시식해 본 학생들은 질기고 쫄깃하며 고무줄 같은 국수라고 하는 등 반응이 그리 좋지 않았다. 하지만 질기고 쫄깃한 것은 맞으니 쫄깃한 면이라는 의미를 살려 쫄면이라 이름을 붙였다.

3. 그동안 알려진 것과 달리 광신제면 직원의 실수가 아닌 쫄면은 노력과 연구의 결과다. 쫄면을 처음 만든 것으로 알려진 광신제면의 직원들이 뚝뚝 끊어지는 국수 면발에 ‘탄력’을 주려고 했고, 거듭된 노력 끝에 만든 것이 바로 쫄면이다.

인터넷은 다양하고 많은 정보들을 빠르고 편리하게 제공하지만 한편으로 오류의 확대 재생산의 속도와 위력은 대단하다. 왜곡의 심화를 부추긴다.

누군가 처음 잘못 기술한 내용이 사실 관계의 확인이나 검증의 과정도 거치지 않고 무책임하게 퍼다 자기 것처럼 사용하다 보니 어느 것이 원본이고 사본인지 알 수가 없게 된다. 또 오류

에 대한 고증이 없기 때문에 많이 설명되는 것이 사실처럼 굳어지게 된다. 쫄면의 유래에 대한 이야기도 그런 것이 아닌가 한다.

쫄면 이야기를 이렇게 톺아보기를 하는 것은 쫄면이 가지고 있는 그 위상을 훼손하거나 폄하하고자 하는 것이 아니다. 쫄면은 이제 온 국민과 세계인들도 즐겨 찾는 맛있는 음식이다. 맛있으면 그만이지 뭐 그리 중요하다고 하기는 하지만.....

쫄면은 시대의 변화에 맞추어 나름 진화의 과정을 거치면서 다양한 맛을 내는 면류로 자리 잡았으며 많은 이들의 사랑을 받고 있다. 2002년 일본 신주쿠 백화점에서 열린 ‘월드컵 맞이 한국문화 페스티벌’에서 인천 쫄면은 전주비빔밥, 부산 동래과전과 더불어 한국 대표 음식으로 꼽히기도 하였다.

이제 쫄면의 유래에 대한 몇 가지 문제점들을 지적해 보고자 한다.



광신제면의 사출기는 어떻게 조절하였을까?

어떠한 연유로 쫄면 이야기에 광신제면이 먼저 등장하는지에 대해서 필자는 아는 것이 없다. 다만 광신제면은 쫄면으로 사람들의 입에 오르내리기 전부터 존재하던 냉면을 만드는 제면공장이었다. 광신제면의 직원이 냉면 사출기 구멍을 잘못 조절해서 면발이 굵은 지금의 쫄면과 같은 면이 나왔다고 하지만 냉면 사출기(체)는 조절할 수 있는 것이 아니라 그 자체가 고정된 크기의 구멍이 뚫려져 있다. 문장의 모순을 의심하지 않고 이야기하다가 제면기 사출기는 구멍을 조절하는 것이 아니라는 사실을 깨닫게 되면서 문장을 수정한 것이 아닌가 싶다.

쫄면과 관련하여 광신제면에 서 뽑은 면발의 등장 과정은 마치 ‘포스트잇’의 서사와 같은 방식으로 그럴듯하게 포장이 되면서 전후 맥락보다는 실수가 빛은 명작이라는 스토리텔링으로 알려졌다.



삼성식품 공업사 쫄면 기계와 사출기

부차적이기는 하지만, 공간상의 문제로 광신제면에서 이웃에 있던 맛나당에 잘못 나온 면을 주었다고 하는데 광신제면(인천 중구 참외전로158번길 5)은 경동에 있고 맛나당은 인현동에 위치하고 있다. 과장된 표현을 한다 하더라도 맛나당이 과연 앞에 있던 그 분식집이었을까? 게다가 현재의 광신제면 주인도 쫄면 이야기에 나오는 당시의 주인이 아니다.

쫄면은 왜 쫄깃할까?

쫄면은 냉면과 마찬가지로 쫄깃한 이유가 숙면으로 사출기를 통하여 나오는 과정에서 높은 온도와 압력으로 탄성이 더해지기 때문이다. 냉면은 만드는 과정에서 메밀과 다른 원료를 섞어서 만들지만 쫄면은 원료가 밀가루 그 자체뿐이다. 그럼에도 쫄깃한 이유는 반죽을 할 때 뜨거운 물을 사용하고 사출기를 통해 나오면서 열이 가해져 숙면이 되기 때문이다. 과거 어머니들이 집에서 떡을 빻어 먹던 시절 쌀이나 찹쌀가루 반죽을 할 때 뜨거운 물을 넣어 익반죽을 하면 쫄깃해지는 원리를 생각하면 된다.

인천역사문화총서 74 『한국최초 인천 최고 100선』의 ‘매콤 달콤한 쫄면’ 서술에서 ‘냉면을 만들다 사출기의 체(구멍)를 잘못 끼워 우연히 불거져 나온 굵은 국수가락을 이용해 만들었고,

일반 면발에 비해 녹말가루를 더 넣는 바람에 냉면보다 덜 질기면서도 더욱 쫄깃한 면발이 만들어졌다고 한다'고 하였다. 그러나 사출기 문제는 조절의 문제가 아닌 것은 앞서 이야기했고 반죽상의 실수로 녹말가루를 더 넣는다는 것은 사실과 다르다. 쫄면은 태생 자체가 밀가루만이 원료로 사용되고 다른 재료를 첨가하지 않는다.

이은정 CJ식품연구소 수석연구원은 “쫄면은 떡으로 치면 가래떡과 같은 방법으로 만들어진다. 재료에 상관없이 반죽 단계의 가열 여부와 사출 과정에서 압력을 가하는 강도에 따라 쫄깃한 정도가 결정된다.”고 이야기한다. 반죽 단계부터 섭씨 130~150도의 뜨거운 열로 익히면 밀가루나 전분의 차지고 끈끈한 성질(점성도)이 높아지고, 사출기로 강한 압력을 가해 뽑아내면 면이 조밀해져 질겨지게 된다. 실제로 삼성식품 대표 정돈시는 “밀가루에 다른 원료를 섞으면 단가 높아지고 굳이 그렇게 하지 않아도 쫄깃해지는데, 단가를 높이는 원료를 첨가할 필요가 없다.”고 한다.

‘쫄면’이라는 이름은 어떻게 만들어졌을까?

필자는 삼성식품 공업사 대표였던 정돈시와의 구술작업을

통해 2014년부터 쫄면에 대한 다른 생각을 갖게 되었고, 이와 관련한 주변인들과의 이야기를 통해 몇 가지 사실들을 확인하면서 기존의 쫄면 유래에 대한 의문을 품게 되었다. 쫄면은 그 유래의 진실 유무와 관계없이 이제는 전 국민에게 사랑받는 국수의 한 종류가 되었다. 그리고 그 조리법도 다양하게 변하면서 전국 곳곳에 유명한 쫄면집 도장 깨기를 하는 식도락가들도 늘고 있다.

정돈시가 주장하는 쫄면은 이런 내용이다.

인천에서 쫄면은 그 이름은 없었지만 그 면발은 존재하고 있었다. 정돈시는 처음부터 쫄면 면발을 판매한 것이 아니라 밀가루 원재료를 공급하는 도매상을 하고 있었다. 그때 중국인 필과 거래를 하고 있었는데, 갑작스레 필이 죽으면서 밀린 외상값을 받지 못해 필이 운영하던 가게를 인수하였다. 필은 정돈시로 부터 공급받은 밀가루로 지금의 쫄면과 같은 면발을 만들어 공화춘 등 중국집에 면을 납품했다. 필이 공화춘 등에 면발을 납품한 이유는 수타면을 뽑는 일손이 달려 면 전부를 수타면으로 뽑지 못하고 일부를 필이 납품한 면발을 사용했기 때문이다. 필의 가게를 인수한 정돈시는 한정된 중국집에 면발을 공급하는 데 영업상의 한계를 느끼고, 맛나당에 실험적으로 면을 제공했다. 이때 맛나당 주인은 고추장 양념을 하여 비빔면 형태로 학생들

에게 시식을 하도록 한다. 학생들의 반응은 질기고 쫄깃한 고무줄 같은 국수라 하였고 이에 착안하여 쫄깃한 면이란 의미에서 ‘쫄면’이라 이름을 붙여 차림표에 올렸다.



중국집(만다복) 백년짜장 면발과 백년짜장



포장지만을 건너낸 쫄면과 아침에 삶아 점심에 풀어진 쫄면 면발

쫄면이라는 이름은 없었지만, 쫄면과 같은 면발은 이미 존재하고 있었다. 다만 그 사용처가 중국집 수타면을 일부 대신하는 것이었다. 수지타산을 맞추기 위해 중국집을 벗어나 다양한 공급처를 물색하던 중 분식집으로 확대된 것이다.

이름도 없던 면발은 맛나당 시식 이후 학생들의 질기고 쫄깃하고 고무줄 같은 국수라는 반응에서 착안하여 ‘쫄면’이라는 정식 명칭을 얻게 되었다. 쫄면에 대한 반응이 점차 나아지면서 맛나당 주변 골목 분식점들이 모두 쫄면을 취급하게 된다. 물론 쫄면의 맛은 분식점마다 조금씩 다르다. 고추장 양념이 다르기 때문이다.

그렇지만 매운 쫄면 때문에 모든 분식점들은 실내에 아이스크림 냉장고를 들여놓고 쫄면과 아이스크림 두 가지를 동시에 파는 특수를 누렸다. 기본적으로 쫄면의 매운맛과 풍부한 채소가 곁들여지면서 인천에서 학생들 특히 예민한 여학생들의 스트레스를 풀어내는 하나의 음식으로 자리 잡았다.

이렇게 등장한 쫄면이 전국적으로 보급된 데에는 박기남의 신포우리만두 역할이 크다. 1971년 개업한 신포우리만두는 우동

과 만두로 전국 체인점을 두었고 이 과정에서 쫄면도 하나의 주 메뉴로 자리 잡고 쫄면의 전국화가 이루어졌다.



신포우리만두 신포동점 가게 전경

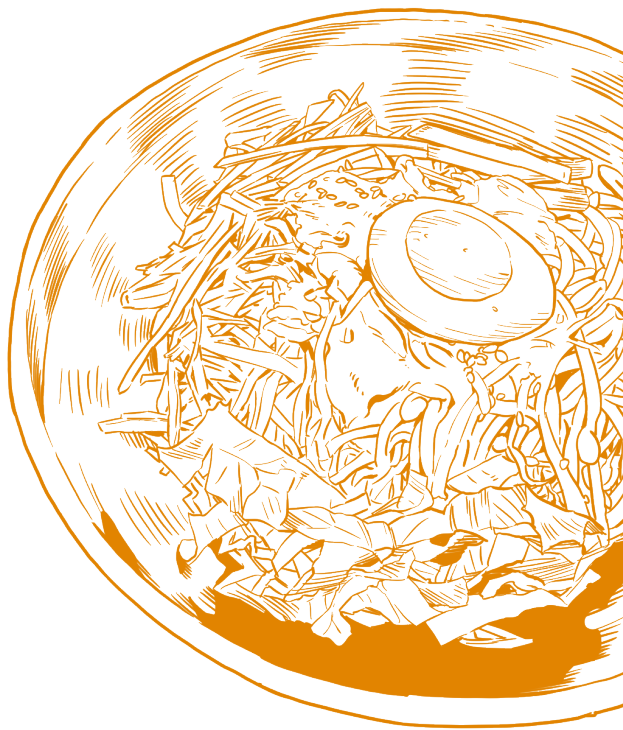
밀가루 음식이 우리에게 대중화되기 시작한 것은 그리 오래된 일이 아니다. 전통시대 밀가루는 굉장히 귀한 재료였기에 잔치국수가 귀한 대접을 받았다. 1950년 6·25전쟁 이후 밀가루 원조로 인하여 칼국수나 수제비와 같은 음식을 흔하게 먹게 되었다. 허기를 채우기 위한 생존의 방편이었다. 그런 밀가루가 더욱더 진화하면서 다양한 면 요리를 만들어내게 된다.

정돈시의 쫄면 면발은 1960~70년대 박정희 정권의 혼분식 정책과 맞물려 호황을 맞이하였다. 정부는 쌀과 보리의 공급량이 절대적으로 부족한 실정을 극복하기 위하여 1969년 미곡 소비 억제를 위한 행정 명령 고시를 시행하였다. 첫째 모든 음식 판매 업소는 25% 이상 보리쌀을 혼식을 하고, 둘째 수요일과 토요일에는 쌀을 원료로 한 음식 판매를 금지하는 것이 주요 내용이었다.

수요일 토요일 쌀을 원료로 한 음식 판매 금지로 식당이나 단체급식을 하는 곳에서는 국수를 판매할 수밖에 없었다. 그러나 점심식사를 위해 국수를 미리 삶아 놓을 수밖에 없었는데 이렇게 삶은 국수는 시간이 흐르면서 탱탱 붙어먹기가 좋지 않았다. 그런데 쫄면 면발은 아침에 삶아 놓으면 점심에 자연스럽게 풀어져 먹기가 좋아 인기가 많았다.

정돈시가 생산하는 쫄면 면발은 전국에서 주문이 폭주하였다. 지금과 같은 택배업이 발달하지 못했던 시절 택배는 주로 고속버스를 이용하는 것이었다. 고속버스 짐칸에 실어 보내는 것이었다. 생산자는 주문자와 전화 연락을 통해 몇 날 몇 시 어떤 고속버스에 싣겠다는 약속을 하는 방식이었다.

세 번째 이야기는 2015년 이후에 갑자기 등장한 새로운 유래설이다. 그렇지만 이 이야기는 첫 번째 이야기보다 사실관계에 거리가 먼 스토리텔링을 위한 이야기처럼 들린다.





쫄면은 시대의 변화에 맞추어 나를 진화의 과정을 거치면서
다양한 맛을 내는 면류로 자리 잡았으며 많은 이들의 사랑을 받고 있다.







떡볶이, 알개들의 거리

일정이 밀려 허겁지겁 나오다 보니 휴대폰 충전한다는 것을 잊은 모양이다. 가냘픈 배터리 바가 깜빡깜빡하더니 버스 안에서 화면이 나가버린다. 금방 갈 테니 전화기가 꺼져 있어도 걱정 말라는 메시지를 보내는 와중이었는데 이마저도 수포로 돌아가자 마음이 불안해지기 시작했다. 이미 약속 시간을 넘겨버렸기에 저쪽에서도 아마 우두망찰로 서 있을 게다. 벌써 가버리지는 않았겠지, 버스 정류장 하나를 두고서 애가 탈 지경이었다. 휴대폰 없던 시절에도 약속 잡고 사람 만나는 일이 얼마든지 가능했건만 도무지 이제는 이 손바닥만한 물건 없이는 아무것도 할 수가 없을 정도로 생활의 기능이 퇴화되어 버렸다. 약속 장소인

떡볶이집에 들어갔는데 역시 사람이 없다. “아뿔싸 일이 틀어진 줄 알고 참을성 없이 갔나 보다.” 그래 급한대로 테블릿PC로 신호를 잡아 메시지를 보냈더니 떡볶이집 맞은편에서 멍하니 서 있었다며 들어온다. 마음 졸이느라 서로 얼굴도 못 알아본 모양이다.

기실 동인천에서 사람 만나기를 실패할 확률은 매우 낮다. 90년대까지 사람 바글거리는 동인천이었지만 대한서림 앞이나 동인천역 시계탑 아래 서 있으면 그냥 거의 무조건 사람을 만날 수 있었다. 여기 떡볶이집도 마찬가지이다. 이 가게가 문을 닫은 적도 있었지만 이 자리에서 만나자고 하면 무슨 약속이 틀어질 리가 없다. 사람이 많고 적고, 약속에 대한 간절함이 더하고 덜하고의 문제가 아니다. 그만큼 동인천이라는 곳이 예전에는 상징적인 곳이었다는 뜻이다. 많은 젊은이들이 만나고 헤어지고 무수한 우정과 애정이 켜켜이 쌓인 만남의 장소가 동인천이었다. 떡볶이집 또한 그러하였다. 자유공원 아랫길로 하여 동인천으로 이어지는 골목에 떡볶이집들이 다닥다닥 성업 중이었다. 소위 ‘얄개들의 성지’(『기호일보』 2018.7.24.)였던 셈이다. 배다리, 제물포 롤라장이 붐비던 시절, 그리고 여기 동인천 골목골목이 사람 어깨를 부비지 않고는 지나갈 수 없었던 시절, 학생들은 또 왜

그리 많았던가. 조금은 되바라지고 반항기 어린 말투에 제비처럼 가벼운 몸놀림의 학생들, 이 ‘알개’들이 휘젓고 다니던 거리는 상상하기 그지없었다. 그냥 동인천에만 있어도 무슨 일이 일어날 것만 같은 기대와 설렘이 있었기 때문이었다.

하지만 알개들도 이제는 중년을 넘겼을 테고, 떡볶이집 골목도 예전 그 자리에서 시세로 늘어가고 있었다. 그도 그런 것이 떡볶이집 문을 열자 학생들은 드물고 중년의 여성들이 더 북적이고 있었다. 아, 모두들 중년이 되어 여길 찾아오는구나 생각을 하니 흡사 십수 년만의 동창회 같은 어색한 느낌이 왈칵 치밀었다. 군데군데 테이블에는 소주나 맥주병도 보였다. 수다를 떨던 소녀들이 이제는 결혼을 하고, 친구나 부부가 함께 찾아와 옛 추억을 떠드는 사이에 음료수 컵은 술잔이 되어버린 모양이다. 오늘 여기를 득달같이 찾아온 내 사촌 역시 인천여중 다니던 시절이 있었건만, 사촌 오빠가 배 나온 아저씨가 되도록 뭐가 그리 바쁜지 얼굴 볼 짬을 도통 내지 못하다가 여기서 보기로 한 것이다. 즉석 떡볶이를 마주한다는 일이 정말 추억을 소환하기에 딱 맞는 그런 음식이 되어버린 셈이다. 그래도 떡볶이 맛은 여전하였다. 분식집에서 종지로 파는 떡볶이와는 다르게 여기 동인천에서 먹는 즉석 떡볶이는 당시로서는 최첨단이고 나름 주머니를

헐어 먹던 음식이었다. 그래서인지 지금 먹기에도 그렇게 달거나 자극적이지 않고 안에 들어간 채소며 떡볶이 꾸미가 제법 싼하다. 물론 요즘 입맛에 맞춘 까닭도 있기는 하지만 즉석 떡볶이라는 것 자체가 문구점 분식점에서 파는 것들과는 태생부터가 궤를 달리했기 때문이리라.

떡볶이가 어떤 음식이던가. 국민학교 시절 동전을 모아 사 먹었던 음식이다. 하지만 여기 동인천 떡볶이는 이 주변에 터줏대감 노릇을 하고 있었던 고등학생들과 주변 대학생들도 와서 먹던 음식이었다. 국민학생용 군것질이 아니라 청춘의 음식이었던 셈이다. 요즘 성업 중인 맵고 자극적인 배달 떡볶이보다 지금 대하는 즉석 떡볶이가 오히려 세련된 느낌이라고 한다면 분명 나도 세대 차이 타박을 받을 것이 뻔할 테지만 말이다. (클래식에 대한 평가가 야박한 것은 아무튼 나이가 들수록 불만이다!) 한편 나는 신포시장이나 현대시장과 같은 재래시장을 끼고 살아왔기에 나만의 소중한 떡볶이가 하나 더 있다. 그건 시장 분식점에서 파는 굵은 가래떡으로 만든 떡볶이인데 오랫동안 뭉근하게 끓여 진득해진 것을 한 입 가득 베어 물면 특유의 짭찬 밀가루향과 함께 목이 메라 넘겨야 했던 음식이었다. 이 역시 한 접시 먹으려면 동전으로는 어렵었고 지폐가 필요하였기에 시장 분식집

앞을 지나갈 때면 어머니 손을 한층 더 지그시 눌러 잡았던 기억이 있다. 얼마 전 신포시장 골목을 들어가다가 오랜만에 발견하였는데 유년을 상봉한 기념으로 반갑게 한 봉지 사다가 먹은 적이 있다.

한편 지금 내 앞에 사촌은 방학이면 늘 우리 집에 놀러 오곤 하였는데 그때 할머니가 만들어주신 떡볶이가 기억에 남는다고 하였다. 떡국 소용으로 몇 관씩 방앗간에서 받아온 떡으로 만든 겨울 음식의 한 종류이다. 간장으로 양념을 하고 고기도 좀 들어간 것인데 그렇다면 이것이 소위 말하는 ‘궁중 떡볶이’이냐 하면 그럴 리가 없다고 본다. 평범하고 세련미

라고는 찾아볼 수 없는 살림에 ‘궁중’ 따위의 말은 어색하기 짝이 없다. 오히려 일제 강점기 시절에는 고기와 더불어 고급 어묵인 ‘가마보꼬’를 넣어 설 명절 술안주 소용으로 쓰였다고 하는데, 말



신포시장 골목에 있는 떡볶이집

하자면 명절 같은 날에 먹었던 별식이었다. 동네 문구점 앞에서 싸구려 떡볶이를 먹다가 할머니께 떡볶이를 만들어달라고 조르자 이 떡국용 떡으로 간장 떡볶이를 만들어주셨는데, 나는 그만 분해서 이게 뭐냐고 투정을 하였다. 내 댄에는 가늘고 긴 떡으로 만들어야 떡볶이라는 나름의 아이덴티티가 확고하였는데, 할머니와 손자 사이의 그 살가운 유대에도 살짝 금이 갈 만큼 세대와 시절마다 즐기던 떡볶이는 각이하였다.

그런데 오늘 이 즉석 떡볶이를 먹으며 또 하나 오랜만에 상봉한 음식이 있었다. ‘우무’가 그것이다. 우뭇가사리로 만든 투명하고 청량하기 그지없는 묵에 초고추장을 뿌려 먹는 음식이다. 거의 무미에 가깝지만 투명한 것이 씹히며 부서질 때마다 상쾌함이 남다르다. 이 역시 시장이나 이 일대 분식점에서 팔던 것인데 이제는 소위 다이어트 열풍에 편승하여 다른 방향으로 유통되는 모양이다. 주인께 우무가 있어서 너무 반갑다고 말을 건네자, 이 우무에도 나름의 족보가 있다고 한다. 제물포 지하상가에서 내주는 것은 간장을 쓰기 때문에 ‘간장파’요 동인천 일대에서 먹던 것은 주로 붉은색의 ‘초장파’라는 설명이었다. 생각해보니 나는 간장 양념의 우무를 먹은 적이 없었으니 골수 ‘동인천 초장파’ 조직원이었던 셈인데, 하긴 제물포역 일대에도 학생들이 꽤

나 북적거렸던 까닭에 동인천과는 또 다른 개성을 가진 우무가 그 가게를 꾸린 모양이다.



초장 양념이 올라가있는 우무

어찌하였건 이 간장과 우무는 거의 명맥이 사라지고, 지금 여기에서 주인이 동인천 초장과 우무의 자존심을 묵묵히 지키고 있는 셈이다. 초장과파의 명맥을 잇는 중요한 양념이기에 주인은 기성품을 쓰지 않고 직접 제조한 것을 쓴다고 하는데 그 비결 중 하나가 마늘이라고 하였다. 국산 마늘을 공수하여 일일이 마늘의 꼭지를 따고 잡미를 제거하여 이를 듬뿍 양념에 배합한다. 좋은 재료뿐만이 아니라 사소하지만 떡이며 쫄면 등을 한 번 물에 행굴 적에도 결코 수돗물을 쓰지 않고 정수한 물을 사용한다. 손님이 받아들이기에는 사소한 분식일지 몰라도 수돗물 특유의 유

쾌하지 못한 냄새를 주인은 허용하고 싶지 않다고 하였다. 잠깐 말을 나누다 보니 주인은 상당히 꼼꼼한 성격의 소유자였다. 여름과 겨울에 따라 사람이 느끼는 맵기의 강도가 상대적이라서 이 역시 철을 바뀌가며 양념을 가감한다고 하였다. 저 더운 대구에 유난히 매운 음식이 발달한 까닭도 열기가 더할수록 오히려 매운맛을 덜 느끼는 습성 때문이란단다. 반대로 몹시 추운 날 한여름처럼 양념을 해서 주면 너무 매워 사람들이 오히려 고통스러워한다. 맵다는 감각이 미각의 범주가 아니라 통각의 범주라더니, 과연 일리 있다는 생각이 절로 들었다.

떡볶이와 쫄면, 우무까지 어찌 보면 한식의 주류라기보다는 간식 소용에 가깝다고 생각하였는데 그래도 주인은 이 음식들 속에 바로 청춘의 거리였던 동인천의 옛 명성이 담겨있다고 자부하였다. 급식이 생겨나고 한술 더 떠 구도심의 학생이 줄어 이제는 학교까지 떠나는 마당에 그래도 주인은 졸업한 청춘들이 자신들의 나이테를 추억하러 이곳을 와주는 것만으로도 뿌듯하다고 하였다. 기실 나는 동인천 지척에서 나고 자란 까닭에 나이배기 모양으로 이곳 사정을 썩 잘 안다. 이 골목 가득하였던 인파를 한순간 사라지게 한 고통스러운 사건을 주인도 역시 생생히 기억하고 있었다. 이곳 사람들에게는 입에도 담기 힘든, 그리고

우리 세대에게는 트라우마에 가까운 인현동 화재 사건이 그것이다. 신포시장을 가든 동인천을 가든 사람들과 대화를 하면 한결 같이 1999년 화마가 활취고 간 상처가 아직도 생살에 소금을 뿌리는 것처럼 쓰리고 아리다고 하였다. 그날 남은 상처로 동인천 거리는 스무 해가 넘도록 시름시름 앓으며 웅크린 채 천천히 아물기를 기다리는 것이다.

그리고 이 글을 쓰는 시점, 바로 2022년에도 우리는 이와 다를 바 없는 어처구니없는 사고로 또다시 아까운 청춘들을 잃어버렸다. 거리의 트라우마를 말하는 주인도 서울 이태원을 각 별히 걱정한다. 감당할 수 없는 고통의 자국들이 이태원 거리에 새겨졌을 것이기에 젊은이들도 안타깝고 그 거리에서 생업을 하는 상인들도 걱정될 수밖에 없는 것이다. 이미 겪어본 적이 있는 상처라서 동병상련이 남다를 수밖에 없으리라. 동인천도 이태원도 젊음의 거리라는 공통의 운명이었기에, 이 거리들을 지나갈 때마다 값없이 잃어버린 청춘에 대한 무거운 마음을 우리들 모두 깊은 여죄로 곱씹을 일이다. 하지만 주인은 여전히 청춘을 추억할 사람들이 있다며 그들을 맞이하는 마음으로 떡볶이며 우무며 쫄면 등의 음식을 만든다. 동인천이든 이태원이든 상처가 아물고 그 싱싱한 생기를 다시 틔우는 일은 어찌 보면 우리 모두 여

죄를 가진 사람들의 책임일지도 모를 일이다.

이곳 일대에는 유난히 가루음식이 넘쳐났다. 냉면, 쫄면, 떡볶이, 칼국수, 짜장면, 먹기 쉽고 사람들의 구미를 당길 수 있는 예전에는 나름 첨단을 달리던 음식들이 거리거리에 포진해 있었다. 알개들 철없어서 행복했던 시절, 대동 스낵 DJ 오빠 때문에 가슴 설레던 여고생 시절, 동인천 시계탑과 대한서림 입구에서 언제 올지도 모를 누군가를 하염없이 기다릴 수 있었던 시절, 이제는 모두 지나가 버렸다. 하지만 사춘과 오랜만에 먹어보는 이 부드럽고 달콤한 떡볶이의 감촉은 무엇이란 말인가. 무엇인가가 여전히 그 자리에 있다는 사실은 우리에게 말할 수 없는 안도와 감동을 줄 때가 있다. 하지만 그것이 그 자리에서 버티는 동안 시절의 채찍을 맞으며 마멸되는 모든 사라져 가는 것들을 연민의 눈으로 바라보며 견뎌야 했다는 것을 사람들은 종종 잊곤 한다. 동인천 거리에는 여전히 그런 것들이 가득하다. 단순한 추억 팔이가 아니라 여전히 그 자리를 지키는 의젓하고 따스한 것들을 찾아가 보고 보듬어보는 것만으로도 우리는 쉽게 잊을 수 없는 행복과 아픔들로부터 위안받을 수 있지 않을까.



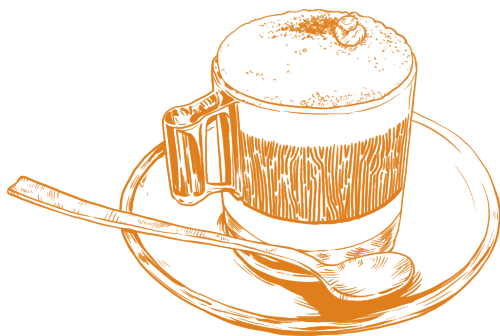




아는 맛이 무섭다고!

요즘 유행하는 떡볶이보다 덜 달고 자극적이지 않아, 부드러운 밀떡을 넘길 때마다 구미가 더 당긴다. 우무는 풀면 양념에 비벼주는데 입안에서 청량하고 시원하게 부서지는 식감이 매력적이다.





카페의 인문주의

- 싸리재길 카페 이야기

싸리재길에 있는 카페에서 차를 마시며 창밖 거리를 바라본다. 스피커에서는 아랑훼즈(토요영화 시그널 음악)의 선율이 흘러나오고, 한때 백화점이었다는 사실이 믿기지 않을 만큼 퇴락한 건물은 내게도 영화로운 젊은 시절이 있었던 것을 알지 않느냐고 말을 거는 것만 같다. 늙수그레한 백화점 건물 입장에서 저보다 나이가 훨씬 많은 이 카페가, 그러니까 백수를 넘겼음에도 여전히 제 구실하며 사람들에게 사랑받는 이 건물이 부러울지도 모르겠다. 이런 카페 안에서 구도심을 바라보면 나까지 덩달아 시간이 느릿느릿 가는 기분이 든다. 시절은 종잡을 수 없

이 침단을 향해 변해가는데 이 거리는 뽀얀 먼지를 뒤집어쓴 앨범처럼 변하지 않고 옛 모습으로 천천히 늙어가고 있기 때문이다. 아인슈타인은 우리가 사는 곳의 시간과 저 멀리 떨어진 우주의 시간이 다르게 흐른다고 하였다. 그런데 이 카페에서 차를 마시는 것만으로도 이 ‘상대성 이론’을 실감할 수 있다. 이곳만은 내쳐 달리기만 하는 세상의 시간과는 별개로 혼자 멈춘 듯 슬로우모션으로 시간이 가니 말 그대로 별세계이다.

따지고 보면 돈을 지불하여 먹는 음식 중에 차만큼 비효율적이고 한심한 음식도 없을 것이다. 커피 한 잔 목으로 넘겨보아야 운동에너지로 전환할 일말의 건더기가 있는 것도 아니요, 그마저도 단번에 들이킬 수도 없는 것이라 시간까지 들여야 한다. 하지만 그렇기 때문에 내가 누군가와 카페에서 차를 마신다는 것은 온전히 당신과 함께 시간을 보내고 싶다는 뜻이요, 혼자서라도 굳이 차를 마시는 일은 종신토록 노역에 봉사해야 하는 제 몸뚱이에게 잠시라도 온전한 여유를 주겠다는 결심이기도 하다. 그런 점을 고려한다면 이 집은 안성맞춤이다. 여기는 그 흔한 진동벨도 없어서 차라도 한 잔 주문하면, 노주인은 2층에 올라가 있으라고 말한다. 직접 쟁반에 받쳐 2층까지 손수 가져다주는 것이다. 사람에게 대한 온전한 봉사를 받을 수 있다는 점이 차를 마시

는 본연의 목적과 무척 어울린다. 주인에게 진동벨을 쓰지 않는 이유를 여쭙보니 역시 정확한 대답이 돌아온다.

“그건 사람에 대한 예의가 아니에요.”

사람과 사람 사이의 일에 기계나 기술이 끼어드는 것이 무척 불쾌하다고 말하였다. 하긴 요즘은 음식점을 가나 카페에 가나 주문할 때부터 사람을 대면할 일이 아예 없어져 버리고 있다. 점원 대신 키오스크라는 물건 앞에서 때로는 찢찢맬 때가 다반사인데, 다루기 어려운 것은 둘째 칠 일이다. 사람 없는 기계 앞에서 물건을 주문하라는 일은, 사람을 그 기계나 시스템이 맞추라는 것과 다름없다. 사람 본위가 아니라 철저히 기술 본위인 셈이다. 인건비를 절감하겠다는 주인들의 뜻도 알겠고 무슨 특별한 접대를 받고 싶은 마음도 없다. 단지 그 앞에서 뽁뽁거리는 그 순간 기계가 사람을 돕는 것이 아니라, 사람이 오히려 기계에 맞추려 애쓰는 인간 소외의 상황이 모멸적이고 당혹스럽다. 반대로 이 카페에서는 날 부르느라 덜덜거리는 진동벨 소리 대신 72세 주인이 백 년 넘은 나무계단을 올라오느라 삐걱거리는 소리가 들린다. 사소한 친절에 과도한 의미 부여를 하는 것도 아니고, 노인 공경 차원에서 황송하다는 뜻도 아니다. 2층까지 직접 차를

가져다주기 위해, 그런 방식을 추구하고 싶어서 일부러 차린 카페이기에 장황하게 설명한 것이다.

이 건물은 지역 사람들이나 혹은 커피를 좋아하는 사람들에게는 제법 유명하다. 소화(昭和) 5년 4월 5일 오후 3시에 상량을 했다는 글귀가 대들보에 뚜렷이 남아 있기 때문이다. 까닭에 사람들은 이 집을 1930년에 지은 일본식 와가로 알고 있거나, 아예 적산가옥(敵産家屋)이라 부르기도 한다. 하지만 이 집은 1930년에 올라간 건물이 아니라 1920년 강화 출신의 재력이었던 유군성이 한옥으로 지은 건물이다. 그것을 아들이 포목점을 하기 위해 일부 개조하여 증수한 것으로 당시 일본의 토목 기술이 가미되다 보니 적산가옥이라는 오해가 생긴 것이다. 생각해 보면 중구청 쪽의 일본인 상권과 거리를 두고 이 싸리재길에 조선인들의 자생적 상권이 생겨난 것인데, ‘왜적의 집 혹은 강도의 집(적산가옥)’이라는 사나운 이름으로 이 건물을 부르는 것은 무지와 무관심의 극치라고 볼 수 있다.-기실 나 역시 적산가옥으로 알고 있었기에 주인에게 이야기를 듣고 얼굴이 발개질 지경이었다.- 하긴 카페 안쪽으로 들어가면 완전한 한옥이 들어서 있고 마당에는 예전에 쓰던 우물 자리까지 있다. 나는 멀쩡한 집을 강도의 집이라 부르며, 한편으로는 그것을 예스럽다고 생각하여

커피를 마시러 오는 해괴한 짓을 하였던 것이다.



대들보에 적힌 글씨 : 소화 5년(1930년) 4월 5일 상량

주인이 이 집을 인수하고 그 쓸모와 요량을 찾는 데는 상당한 시간이 필요하였다. 여기에는 아주 오랜 사연이 스며있다. 본디 주인은 부유한 집안에서 태어났는데, 특히 해방 직후 ‘조선생활필수품 주식회사’에서 근무하였던 선친 덕분에 집에 없는 물건이 없었다고 한다. 인천항으로 들어오던 당시로서는 신기한 물건들, 전축이며, 스케이트, 테니스 라켓까지 집에 구비하고 있었던 것이다. 그런데 전쟁통에 선친을 여의고 극빈을 경험하면서 유복한 유년 시절이 오히려 강한 결핍과 소유욕으로 변하게

되었다. 그래서인지 이 집에 들어오면 오래된 고서로부터 음반과 가지가지 물건들이 걸려 있다. 처음 온 사람이라면 카페가 아니라 고서점이나 골동품집으로 오해할 수도 있다. 그런데 주인의 사고에 일대 전환이 일어난 것이다. 인생이 조금 덧없다 싶었던 60대에 직접 두 발로 전국을 순례하였다. 전국 곳곳을 누비며 이미 많이 변해버린 인정물태를 실감하게 된다. 시장 어느 음식점에서 허름한 옷차림을 한 사람이 국밥 한 그릇을 계산하기 위해 가까스로 동전을 세는 모습을 보며, 똑같은 국밥 한 그릇에 대한 가격이 너무나 다르다는 생각도 하게 되었다. 흡사 노숙자가 가까운 그 사람이 하루 종일 모멸을 받으며 번 돈 전부와 두둑한 자신의 지갑에서 꺼낸 지폐는 같은 국밥값이어도 너무나 불합리하고 비인간적이라는 생각이 들었던 것이다.

주인은 사람을 사람 대접 해주는 곳이 절실하다고 생각한 모양이었다. 방황을 끝내고 제자리로 돌아와 이 오래된 건물에 카페를 차리고 직접 2층까지 차를 나르는 수고를 결심하였다. 그러다 보니 모든 것이 아날로그식이고 느릴 수밖에 없다. 커피라도 한 잔 마실라치면 그 흔한 커피머신이나 아니라, 모카포트가 씹씹거리며 주둥이로 김 뽑는 소리를 기다려야 한다. 그런 방식으로 차 한 잔을 만들어 사람들에게 내주는 것이다. 말씀 곳곳

에 대단히 비(非)자본주의적 요소(?)들이 박혀 있었는데, 다르게 말하면 인문주의(人文主義)가 녹아 있다고 보아야겠다. 인문(人文)이라는 말에 들러붙은 글월 문(文)자는 본디 ‘무늬’라는 뜻이다. 사람다운 모양새를 추구하는 것이 인문의 속성이라면, 돈이나 쓸모에 앞서 다른 사람과 만나고 싶고 그것을 공유하고 싶어하는 주인의 마음은 인문주의가 아닐지 감히 짐작해본다. 그래서 사연도 제법 있는 모양이다.

하루는 젊은 남자가 프로포즈를 위해 이 카페를 대관하고 싶다고 금액을 물어본 적이 있었다. 좋은 일에 무슨 돈을 받냐며 카페를 비워 주고, 커플이 들어오자 아무 일도 없다는 듯이 태연하게 차를 내 주었다. 남자가 모르는 척 밖에 잠시 나간 사이 주인은 부탁대로 여자를 위해 미리 준비된 영상을 틀어줬다. 두 사람에게 무슨 사연이 있었는지는 모르지만 영상이 끝나자 하염없이 눈물을 흘리며 서로 부둥켜안았다고 하니 청혼 작전은 대성공한 것이다. 이러한 사연으로 짜리재길에서 생겨난 짜리재 베이비가 족히 열 명은 된다고 한다. 만약 프로포즈가 어렵고 힘들다면 이 짜리재길 전문 웨딩 플래너에게 부탁해보는 것도 좋은 처방이라 본다.

한편 어떤 대학원생은 가난한 형편에 굳이 수도 나지 않는 공부를 하다가 써지지 않는 박사논문에 골머리를 앓고 있었던 모양이다. 본디 공부가 안되면 술만 마시는 것이 그쪽 생리인지라, 술만 취하면 수심에 지쳐 카페 한구석을 차지하였다. 그러면 커피를 주며 돈도 받지 않고 힘 좀 내라 다독였다고 한다. 어느 날 으스스한 저녁에 이 대학원생은 제가 좋아하는 부침개를 한 봉지 사다 놓고는 나가버렸다. 그리고 그 대학원생은 계절이 지나 가을이 돼서야 다시 나타났다. 용썩서 학위를 받았다는 소식을 전하자, 주인이 한 말은 “그 부침개를 다음날에 발견했잖아! 아무튼 아주 맛있게 먹었어.”라며 기막힌 추억의 한 소절이라 껄껄 웃었다.

거개 주인과 손님 사이가 이렇다 보니 어찌다 친구들이 카페에 놀러 오면 주인이나 손님이나 이 집은 죄다 비슷한 사람들만 들어온다고 농담을 한다. 나는 어느 산모가 여름 입덧을 견디기 위해 수시로 찾았다는 팔빙수를 먹으며 주인의 사연들을 한 시간 가까이 들었다. 백 년 넘은 포목점 자리에서 할아버지 같은 분에게 한 세상 살아온 이야기를 들으며 먹는 팔빙수는 얼마나 다채로운 맛을 품고 있는가. 내 아는 이가 꼭 술을 한잔 걸치면 이곳에서 팔빙수를 한 그릇 먹어야 다음날이 멀쩡하다고 하였는

데, 맨정신에도 머리가 맑아지는 것 같이 해장하는 기분이 든다. 카페가 이러하매, 인천 관련 특히 개항장 관련 온갖 문화계 행사 지나 포스터가 입구와 벽면에 가득 도배되어 있다. 문화 행사를 좀 할라치면 일단 여기서 신고식을 하고 가는 모양이다. 소화 30년이라 쓴 들보가 아니라, 이 카페의 대들보는 어찌 보면 ‘인문주의’ 그 자체일지도 모르니 문화계 사람들이 자주 찾는 것도 당연한 일이겠다. 인천 관련 각종 소식지가 일 층 테이블에 수북이 쌓여 있는데, 따로 신청한 것이 아니라 제 발로 찾아와 자리를 차지한 놈들이라 하였다.

이 카페는 여러 사람들의 모여 제 무늬(人文)를 수놓는 공간이었다. 주인도 한평생 모은 물건들과 공들여 꾸민 이 공간으로 소기의 성과를 올릴 수 있어 다행이라고 하였다. 다만 이러한 모습이 변하는 것을 원치 않으므로, 건강을 고려하여 하나둘 일을 줄여가며 운영할 계획이다. 제법 이름 있는 카페라 대물림 하여도 재산이 될 텐데 자기 손에서 천천히 끝내고 싶다는 것이다. 그런 의미에서 짜리재길 이 카페는 공간이 아니라, 하나의 장소라고 할 수 있다. 공간이란 막연하고 추상적인 것, 돈으로 쉽게 거래할 수 있는 것을 가리킨다. 하물며 아파트조차 시세 차익을 위해 사고판다면 그것은 집이라기보다는 재산이요 공간에 가

깝다. 하지만 사람의 추억과 의미와 애뜻함이 담겨있는 곳, 그래서 그 무엇하고도 바꿀 수 없는 곳은 ‘장소’가 되어버린다. 카페의 이름에 싸리재가 들어간 것도 이 때문이다. 자유공원으로부터 그 아랫길까지 싸리나무가 잔뜩 있었는데, 그래서 동인천에 있었던 축현초등학교의 ‘축현(杻峴)’이 다름 아닌 ‘싸리재’라는 뜻이다. 여전히 축현학교 교가에 ‘싸리’라는 말이 남아 있다고 하니 믿을 만한 설이다. 아무튼 그 기원과 역사, 그리고 장소를 소중히 여기는 마음이 카페 간판에 걸려있는 것이다. 그뿐이라. 여기서 프로포즈를 한 연인들과 그들의 자녀들, 시름에 젖어 찾아온 대학원생과 해장을 하러 꼭 들러야 하는 술꾼에게 이곳은 소중한 장소라고 할 수 있다. 점점 장소를 상실해 가는 시대에, 그것도 낡은 구도심에서 이 가게는 각별하고 온전한 순간을 누리고 싶은 사람들을 위해 웅크리고서 그들을 기다리고 있다.

이 카페 안에 있으면 마치 시간이 흐르지 않는 듯 천천히 가는 것 같다. 나는 그것이 조금은 낡고 예스러운 건물의 분위기 때문이라 생각하였다. 하지만 그런 것이 아니었다. 노주인이 사람을 사람으로 대접하는 마음, 그런 마음은 어느 시대, 어느 장소에나 반드시 필요한 것이다. 어느 시대, 어느 장소에나 반드시 필요한 것이 바로 여기에 있기 때문에 늘 같은 시간, 같은 장소에 있

다고 착각을 하는 것이 아닐까. 그래서 시간이 천천히 가는 것처럼 느껴지는 것은 아닐는지. 오히려 침단을 달리는 사이 우리는 사람다움의 무늬를 잃고 제 몸뚱이를 삭막한 공간에 던져두는 것에 익숙해져서, 이런 곳에 오면 잠시나마 안도에 시간의 정지를 느낄지도 모르겠다. 주인의 낮고 울림 있는 목소리와 부드러운 미소가 있고, 온순한 손님들이 드나드는 곳, 마치 자기들만 아는 곳이라는 듯이 들락이는 그런 오래된 집이 싸리재길에 있다.





시간이 느릿느릿 흐르는 곳
백 년 넘은 건물 안에서 커피를 마시는 일은,
고단하고 바쁘게 흐르는 일상의 시간을
정지시킨다. 입덧 때문에 고생하였던
손님은 이곳 팔빙수 덕분에 여름을 날 수
있었다고 한다.





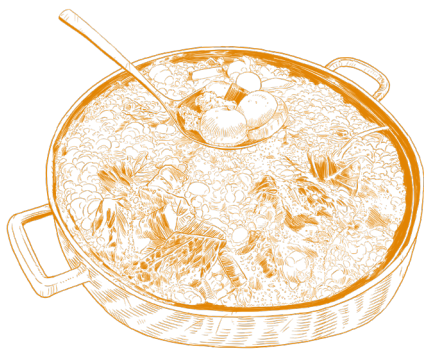
공장 어귀에서

- 송림동 닭알탕에 담긴 어제와 오늘
- 신포동 골목을 떠받치고 있는 쇠의 근골
- 선짓국, 반세기 넘어 만난 어머니의 맛
- 부대찌개의 비밀, 가화만사성(家和萬事成)
- 돼지순대, 우리 삶을 일구어 온 거대한 뿌리

서민의 맛,
기계를 굴리고 도로를 닦았던
노동복 입은 사람들의 원기를 북돋아주었던
삶의 응축을 고아 만든 음식들







송림동 닭알탕에 담긴 어제와 오늘

요즘 외식계의 대세라고 한다면 단연코 치킨일 것이다. 프 라이드 치킨의 원조라 할 수 있는 미국 브랜드조차 한국 시장에 서는 토종 브랜드에 밀려 번번이 고배를 마시기 일쑤라니, 치킨 공화국이라는 이름이 거저 얻은 별명은 아닌 것 같다. 처음 설설 끓는 기름 가마솥에서 건져낸 튀김 닭을 접했을 때는 그 고소한 냄새에 얼이 빠질 지경이었다. 또 주안이나 동인천 근방에는 그 골목을 대표하는 ‘전기구이 통닭’ 집들이 있어서, 아버지들이 월 급봉투를 받는 날이면 누런 봉투에 이 통닭 한 마리씩을 담아 오 셴으니, 이 통닭 봉투는 한 달 중 가장의 권위가 최고로 높은 날 위풍당당한 개선의 전리품과 같은 것이었다. 늘 월급봉투를 들

고 오시는 날이면 약주를 한잔 걸치시기 때문에, 겨울밤 늦게까지 잠자리에 들지 못하고 이 통닭 봉투를 언제 맞을까 목이 빠져라 기다린 것도 유년의 추억 중 하나이다. 온 식구가 통닭 한 마리로 기쁨을 만끽하던 시절이었다.

다만 요즘은 치킨이 워낙 흔한 음식이 되어서인지 그런 감흥도 덜하고, 무엇보다 닭고기 맛이 예전만 못하다는 생각이 들 때가 왕왕 있다. 튀김에 최적화되어 닭이 유통되다 보니, 닭이 점점 작아지고 더불어 육향이 나 육질도 그 본연의 맛이 들기도 전에 잡아 버려 아쉬움이 크다. 비록 식용을 위해 키우는 짐승이라고는 하지만, 채 자라지도 않은 어린 짐승을 족족 잡아서 먹는 시스템도 꽤 비정하게 느껴진다. 양념을 하고 튀기는 기술은 점점 화려하게 진화하고 있지만, 정작 맛있고 친숙한 닭고기 본연과는 점점 멀어지는 것 같아 섭섭한 마음이 들 수밖에 없다.

특히 예전에는 어린 닭을 먹지 않고 적어도 해를 넘겨 알을 낳은 ‘묵은 닭’을 주로 먹었다. 다산의 상징답게 묵은 닭의 배를 가르면 그 안에는 계란이 되기 위한 예비 닭알들이 흡사 잘 익은 파리처럼 붉은 주황빛으로 주렁주렁 달려 있었다. 마치 뱃속에 주황빛 백열전구를 가득 밝혀 놓은 모습처럼 탐스럽기가 이를

데 없었던 것이다. 이런 묵은 닭을 먹으려면 족히 서너 시간은 삶아야 치아가 들어갈 수 있는데, 고기가 익는 동안 술에서 먼저 익은 닭알과 알집을 꺼내 소금에 짭어 먹는 것이 대단한 별미였다. 이제는 묵은 닭 자체가 거의 없어졌지만, 요즘 닭에 비하면 고기 맛과 국물맛이 한결 진했던 것 같다.

그런데 인천 송림동 시장 맞은편에는 이런 묵은 닭의 알과 알집만을 따로 모아 끓여내는 ‘닭알탕’ 골목이 자리하고 있다. 닭알은 계란이 되기 위한 일종의 대기 선수로서, 아직 흰자와 노른자가 나뉘지 않고 한데 합쳐진 상태이다. 까닭에 국물에 들어가도 일반 계란 노른자처럼 풀어지지 않고 쫄득하고 탱글탱글한 식감을 유지한다. 치아로 씹을 때마다 탄력마저 느껴지고 그 향도 계란에 비해 한결 짙을 수밖에 없다. 그것을 내장과 함께 얼큰하게 끓여내는 것이 바로 닭알탕이다. 사람들은 통상 이 꼬불거리는 내장을 모양만 보고 지레짐작으로 창자라 여기는 경우가 허다한데, 기실 창자 따위의 소화기관이 아니라 알을 품고 뱉어내는 ‘알집’이 이 내장의 정체이다. 풀어지기 쉬운 육질과 열은 육향의 요즘 닭과는 완전히 다른, 강렬한 닭의 향취를 가득 머금은 닭도리탕의 한 분파라 볼 수 있다. 짐승을 조각(도리)내어 조리낸 음식을 도리탕이라고 한다면, 파리 붙은 알을 하나씩 뜯어

내어, 토막 친 알집과 함께 끓여낸 이 음식은 진정한 도리탕의 계승자라 할만하다. 토끼 도리탕이며 꿩 도리탕은커녕 닭도리탕도 젊은 세대에게 잊혀 가고 있는 요즘, ‘볶음탕’이라는 정체불명의 신조어와는 어울리지 않는 개성 넘치는 음식인 셈이다.

물론 묵은 닭의 부산물로 만든 음식을 저렴하게 시장 골목에서 팔고 있으니, 이 역시 연원은 노동자의 음식에 두고 있다. 이 골목은 과거 70년대부터 성업 중이었는데, 특히 인천제철 노동자들이 당시에는 통근 버스가 없었기에 여기까지 걸어 나와, 닭알탕에 막걸리 한 잔으로 하루 노동의 피로를 풀곤 하였다. 우리가 오늘 찾은 집도 전라도 영광이 고향인 주인이 예전 가게를 이어받아 벌써 삼십여 년 가까이 운영하는 집이었다. 오후 네 시에 찾아갔건만 이미 술잔을 기울이는 사람들로 북적이며 한껏 흥성거림으로 들떠 있었다. 그리고 우리 역시 이 골목 풍경이 익숙하기에 오랜만에 추억에 젖을 수 있었다. 흡사 닭의 뱃속에 닭알이 주렁주렁 매달려있는 것처럼, 이 음식을 끓여낸 우리 부모 세대는 한국 전쟁 이후의 1차 베이비붐 세대이고, 그 자식뻘인 우리는 2차 베이비붐 세대였다. 80년대를 지나 90년대 초반 국민학교 시절까지, 인천 송림동에도 얼마나 많은 아이들이 있었던가. 베이비붐이라는 말에 걸맞게 인천 곳곳의 국민학교에서는 오전

오후반으로 나뉘 2부제 수업을 하던 때이니, 아이들이 지천이었고 촌스러워도 젊음으로 일렁이던 도심이었다. 까닭에 생활이 어려워도 경제 성장의 에스컬레이터를 타고서, 모두가 살만하다는 느낌이 제법 충만하던 시대이기도 하였다.

‘재래시장’이라는 말은 존재하지도 않던 시절, 시장 가득 사람들이 넘쳐나고 동시 상영을 하는 현대극장의 간판과 이상 야릇한 영화 포스터들이 벽을 컬러로 장식하던 시절이 얼핏 떠오르기도 하였다. 그만큼 닭알탕 골목은 여전히 예전 모습 그대로이기 때문에 이런 추억을 한껏 북돋아 주는 곳이다. 다만 예전과 다르게 변한 것이 있다면, 가게 문이 셔터와 유리문으로 바뀌었다는 점뿐이다. 요 몇 년 전까지만 하여도, 가게 문이 닫힌 아침 이곳을 지나가면, 흡사 일제시대나 해방 직후의 모습마냥 나무문짝을 볼 수 있었다. 여러 판으로 짝이 나누어진 나무 합판들을 일렬로 맞추고 그것을 다시 사슬로 엮어 열쇠로 잠그는 방식이었다. 그래서 장사를 개시할 적이면 일일이 나무판을 다시 분해하여 한쪽에 세워뒀다가, 저녁이면 다시 문짝을 조립하여 가게 문을 닫아야 했다. 남들이 보면 정겨운 모습이라고 할 수도 있겠지만, 한편으로는 지독할 정도로 변하지 않는 동네라는 생각도 들었다. 풍경이 이러하니, 이 골목은 왕왕 1970년대나 심지어

는 더 이전 시대의 드라마 배경 세트장으로 쓰이곤 한다. 동네가 드라마에 나온다고 하면, 신기하고 반가울 수도 있지만, 한편으로는 구도심의 가난이 전시되는 것만 같아 마음이 못내 불편하고 속이 아린 것도 어쩔 수 없다.

우리는 주인께 골목의 근황과 내력을 들으며, 이곳에 살던 시절을 떠올리지 않을 수 없었다. 그야말로 이 골목으로부터 시작하여 배다리를 지나 동인천에 이르기까지 젊은 사람들로 붐비던 싱싱하였던 시절을 말이다. 말하자면 묵은 닭이 뱃속에 가득 알을 품듯 생산성으로 충만한 시대였던 셈이다. 요즘은 어떠한가. 결혼을 하지 못하고, 출산율이 전 세계적으로 바닥을 치고 있다고 하는데, 흡사 알을 낳지 않은 미숙한 닭을 먹는 것마냥, 우리 시대도 다음 세대를 가지지 못하는 불임의 시대를 살고 있는 것이 아닐까. 닭알탕을 퍼먹으며 우리가 그리워하는 것은 과거가 아니라, 말하자면 아이들과 젊음으로 가득 찼던 그런 충만한 생산력이 아닐까라는 생각이 들었다. 왜냐하면 우리는 하강하는 에스컬레이터의 시대에 살고 있기 때문이다.

한편 그럼에도 이 집이 여전히 손님들도 가득 차고 성업 중인 까닭은 비단 향수를 자극해서만이 아니다. 닭알탕이라는 음

식이 이채로운 까닭도 있겠지만, 음식 한 가지 한 가지가 모두 서민적이면서도 입에 감기는 맛이 있다. 특히 이 집 음식 중 가장 빼어난 것은 일 년 내내 현대시장에서 공수하여 이틀에 한 번씩 새로 담그는 얼갈이 김치이다. 자극적이지 않고 시원한 맛의 김치가 칼칼하면서도 묵직한 닭알탕과 좋은 배필을 이룬다. 때로는 술을 못하거나 배고픈데 혼자 들어오는 사람이 있으면, 주인은 허기진 배부터 채우라고 이 얼갈이에 기름과 함께 밥을 비벼서 그냥 주기도 한다. 시장 인심 푸짐하다는 말 그대로 양푼에 여전히 그득하게 살아있는 것이다. 안주의 곁들이로는 시장에서 나는 낚지며 꼴두기며 오징어 꿈장어를 그 자리에서 굽고 볶아서 올려준다. 또한 닭알탕만큼이나 아귀 매운탕도 이 집의 명물인데, 결국 인천 현대시장에서 가장 흔하고 싱싱한 것들이 바로 앞 행길을 건너 안주로 변신하는 것이었다.

주인에게 이 음식에 대한 사연을 들려달라고 하자, 기실 이 음식은 저 중동, 사우디에서 유명한 음식이었다고 한다. 노동자들이 사우디에 파견되어 한창 중동 봄이 일던 시절, 일 끝난 인천 출신 사람들이 저녁마다 모여 노래 부른 말이 있었다고 한다.

“지금 딱 이맘때 송림동에 가서 닭알탕에 막걸리 한잔하면

소원이 없겠다!”

망망한 아라비아 사막의 보름달이 주황빛 닭알로 보이며
군침을 넘기지 않을 수 없었다고 한다. 인천 사람들이 밤이면 어
찌나 닭알탕 타령을 하였던지, 같이 일하던 부산 출신의 노동자
들까지도 그것에 대한 환상을 품게 되었다. 그래서 결국 시간이
한참 지나 나이가 훌쩍 먹은 뒤에도 이 말을 잊지 못해 기어이 인
천 송림동을 찾아와 닭알탕을 먹고 갔다는 부산 사나이들의 이
야기가 전설처럼 내려온다. 중동, 열사의 사막까지 진출한 송림
동 닭알탕의 내력을 들으며 우리는 박장을 하지 않을 수 없었다.

그러니 지금 우리 앞에서 끓고 있는 밭그레한 닭알은 우리
의 과거와 현재를 품고 있는 것일지도 모르겠다. 송림동을 가보
니, 구도심을 개발한답시고 옛 건물을 모두 철거하여 마치 폐허
와도 같았다. 게다가 올해는 현대시장에 커다란 화재가 휩쓸고
지나가 우리가 방문하였을 적에는 시장이 앙상하고 야윈 속살
과 뼈다귀를 흰히 드러낸 채 신음하고 있었다. 그 와중에 이 안에
서는 왁자지껄 닭알탕을 즐기고 있으니, 이는 또 무슨 아이러니
컬한 상황이란 말인가. 퇴색되고 젊음이 바랜 이 거리에서 어찌
보면 우리는 저 중동의 보름달이나, 현대극장의 불빛이 닭알처

럼 싱싱하게 빛나던 그런 생산성 넘치던 때를 그리워하고 염원하는 것은 아닐지 모르겠다. 나는 문득 이 골목의 운명이 스러진다고 하여도 이 음식은 꽤나 오래도록 남아있을 것만 같다는 생각이 들었다. 멀리서까지 이곳을 찾아와 대단하지도 않은, 아니 오히려 누추하기 짝이 없는 이 닭알을 먹는다고 하는데, 이것이 바로 질긴 생명력이요, 생산성이 아닐까. 우리 시대 하강의 에스컬레이터에 얹혀 멍하니 내려가지만 말고, 화를 치는 닭마냥 다시 치솟고 싶다는 생각이 알탕을 넘기는 내내 목구멍에서 꾸역꾸역 간절하게 치밀고 있었으니,

“날개야 다시 돌아라. 날자. 날자. 날자. 한 번만 더 날자꾸나.

한 번만 더 날아 보자꾸나.”

(이상, 「날개」 중)





달걀이 아니라 닭알!

닭알탕은 암탉의 알집을 토막 쳐서 닭알과 함께 얼큰하게 끓여낸 서민의 대표 술안주이다. 닭알은 계란이 되기 전 흰자와 노른자가 함께 섞여 있는 형태인데 주황빛의 탱글탱글한 식감으로 국물 안에서도 절대 풀어지지 않는다.





신포동 골목을 떠받치고 있는 쇠의 근골

- 설령탕집 이야기

오래된 거리나 이름난 골목에는 터줏대감 행세를 하는 가게들이 하나씩 있다. 거개는 ○○회관(會館)이니, ○○옥(屋)이니 하는 상호를 달고 고기를 파는 집들이었다. 한 달에 한 번이나 될까, 아버지가 노란 봉투를 들고 가장의 권위가 탕천하는 날이나 되어야 이런 집에 갈 수 있었다. 이런 회관에서 얹게 저민 불고기에 냉면이나 국수를 넣어 끓여 먹던 것이 쇠고기를 즐길 수 있는 호사였는데 그나마도 절반이 국물이라 식구들끼리 나눠 먹는 것이 가능하였다. 말이 불고기이지 기실 국물 음식에 가까웠던 셈이다. 그래서일까. 고기가 흔해지면서 오히려 음식점 간판

에서 불고기를 찾기가 어렵게 되었다. 90년대 초반 로스구이에 밀린 것이 하세월이라 어찌다 어릴 때 먹었던 회관 불고기 생각이 나서 우정 고깃집을 찾아도 불고기판 구경하기가 녹록지 않다. 고기 먹는 습관이 국물에서 구이 쪽으로 아주 넘어가 버린 모양이다. 까닭에 불고기가 한식의 대표주자라는 타이틀도 지난날 ‘한강의 기적’ 시절만큼이나 고리짝 이야기가 된 것 같다.

한편 이런 터줏대감 노릇을 하던 회관들 말고, 그 옆에서 ‘참지’ 노릇을 하는 가게들도 있다. 소의 온전한 부위라기보다는 머리나 뼈를 푹 우려 파는 설렁탕 가게들이 그것이다. 고깃국이면서도 일찌감치 서민과 노동자의 음식으로 자리를 잡은 연유도 이 부산물 덕분이다. 설렁탕집에 들어가면 회관이나 불고기집하고는 완전히 다른 냄새가 났다. 솥에 누른 쇠기를 냄새와 부산물에서 나오는 진한 육향이 육식의 또 다른 면모를 보여준다. 설렁탕집은 그 가게에서 풍기는 향취만으로도 연식과 맛의 깊이를 가늠할 수 있기에, 그 꼬릿꼬릿한 냄새로 오히려 식욕이 왈각 돌기 마련이다. 김이 펄펄 나는 고깃국물에 밥을 훌훌 말고 물컵에 물 대신 소주를 채워 한 잔 벌컥이는 모습에는 소의 질긴 근골만 큼이나 충만한 삶의 기운이 돈다. 저 부엌에서는 소의 최후 잔해를 해체하여 고아내고 있건만, 그 옆에서는 뚝배기를 들이키며

삶의 원기를 북돋는 것이다. 쇠고기가 주재료라지만 태생부터가 철저히 친서민적이고, 밥심으로 사는 모든 사람들의 비위를 챙겨주는 곳이니, 가위 음식점계의 ‘김치점’이다.

인천 중구청 아래 신포동 거리에도 당연히 거리의 옛 명성만큼이나 흥성거리는 설렁탕집이 있다. 나지막한 간판 아래로 골목길 같은 작은 입구에서부터 사람들이 뿜비는 모습은 설렁탕집 풍경의 스테레오 타입이다. 가게 몇 발자국 전부터 진동하는 고깃국물 냄새가 오십여 년 남매가 꾸려온 내력을 고스란히 보여주는 정력증명서라고 해야겠다. 수십 년 풍겨 온 냄새가 가게에 뻗 것이 아니라 숫제 거리에 뻗 것이다. 아무리 냄새에 둔감한 이가 있다고 한들 설렁탕집 간판 없이도 이 집을 찾는 일은 식은 죽 먹기이다. 실제로 새침한 친구 하나를 끌고 들어갔다가 입구에서 그 냄새에 질겁한 적도 있었다. 하지만 여기서 일하는 공장 사람, 사무실 사람, 시장 사람, 외항선 배를 맞이하는 사람들까지, 신포동 사람들의 사는 모습은 제각각일지 몰라도 푸근한 이 집의 향취만큼은 공통의 기억이라 할만하다.

나 역시 동네에 하나 남았던 불고기 회관이 사라진 이후로는 이곳을 내 마음속 육식의 마지노선으로 삼고 있다. 저녁 시간

이즈막 하여 문을 열고 들어가자 사십 년 된 푸근한 통나무 테이블과 의자가 어서 앉으라 자리를 내어주고, 뒤이어 사장님이 정답게 반겨주신다. 식사나 안줏거리만 적당히 시키면 반주로 마실 소주의 브랜드까지 척척 맞춰서 주시니 굳이 오랜 단골이 아니어도 살뜰히 챙겨주시는 것은 사장님 눈썰미가 남달라서이다. 고기 보는 눈만 예리한 것이 아니라 사람 보는 눈 하며 마음을 보는 눈은 더욱 밝다는 것이 요 몇 년 다녀본 나름의 진단이자 소감이다. 경기가 어렵다고는 하지만 요 며칠 전에는 무전취식이 있어 딱하다는 말씀을 톡 던지신다. 돈이 아까운 것이 아니라, 슬그머니 가방이며 옷가지까지 두고서 무안하여 몸을 내뺀 사람이 이 추운 날 어찌 견딜지를 걱정하신다.

“돈이 없다고 말을 하지. 배고프다고 하면 밥 한 공기 안 내줄 사람이 이 동네 어디 있다고.”

이러니 이 집 설령탕이 푸짐하지 않을 수 없다. 이문 남기기에 혈안이라면 나올 수 없는 말씀이고 우려낼 수도 없는 진국이겠다. 설령탕 한 상을 받아도 아쉬움이 남지 않는 뚝배기가 나온다. 무엇보다 흔히 보이는, 마치 프림을 탄 듯이 뿌연 인공적인 모양의 국물이 아니라 정직한 고깃국의 탕색에 육향만이 강한

데, 맛의 비법이 무엇이나 여쭙보니 별거 없단다. 그냥 십정동에서 공수해 온 고기, 핏물 잘 빼서 무조건 많이만 넣으면 된다고 하시는데, 결국 인심이 비법이라는 말 아닌가. 신선한 고기만 가지고 우리기 때문에 국물이 마냥 무거운 것이 아니라 살짝 가벼운 산미마저 돈다. 여기에 하나씩 주는 날달걀의 노른자만 골라탕에 넣어 풀고 후추를 잔뜩 뿌리면 파 향까지 더해 그 삼중주의 깊이가 비로소 완성된다.

머리 고기며 양지며 하는 무거운 족속들은 국물 아래 잠복해 있고, 뚝배기 설설 끓는 육수 안에서는 소면이 가부좌 틀고 온천욕을 한다. 예전 불고기에도 냉면이나 소면, 당면 따위를 넣어 끓여 먹었는데, 그러고 보니 국수를 국물에 말아 곁들인다는 점에서 불고기와 설렁탕은 동류인 셈이다. 박정희 대통령 시절 혼분식 장려가 그 유래라고 하지만, 이제는 쌀과 국수가 전세 역전이라 이 소면이 설렁탕에 없으면 안 된다. 특히 이 집은 더욱 그러한 것이 술이라도 한 잔 하려 겨우 빠듯한 주머니에 수육 작은 것 한 접시를 시키면 빈속에 마시면 안 된다고 하며 우정 이 소면 그릇을 더 챙겨주기 때문이다. 그러니 주머니 얇은 사정에 친구들 앞에서 술 한 잔 사겠다고 호기라도 부릴 수 있는 까닭도 다 믿는 구석이 있기 때문이다. 수육은 내가 한 톱 내고, 국물에 소면은 이

집에서 여러 톨 내는 것이니 오래된 설렁탕집들은 이러한 까닭으로 가지 않을 수 없다.

특히 이런 설렁탕집은 온갖 부산물이 풍부하기에 기왕에 저녁에 갈 것이라면 수육전골을 술상으로 받아보길 권하고 싶다. 설렁탕집 김치맛이야 부도날 일 없는 보증수표라지만, 거기에 굵은 멸치를 잔뜩 넣고 지저준 기본 찬은 가위 특선감이다. 또한 전골 안에는 꼬리며, 우족이며, 머리 고기에 우설까지 소의 골육 중에 대표 선수는 모두 참가한 까닭에 끓이면 끓일수록 진득해지는 탕의 풍미로 마냥 가게에 눌러앉게 된다. 정다운 사람과 이런 음식을 마주하는 일은 시간 가는 줄 모르고 지난 일을 떠들고 추억을 곱씹기에 제격이다.

중구가 인천의 중심이었다는 사실은 정말 옛일 같지만, 그 옛일로부터 오십여 년을 여기서 설렁탕만 끓여낸 것이다. 신시가지는 하루가 다르게 변하건만, 변하지 않고 옛 모습 그대로인 신포동은 빛바랜 사진처럼 오히려 쓸쓸하다가도 푸근한 느낌이 든다. 이 동네 터전을 잡으신 많은 분들이 그러하듯이 사장님 역시 황해도 연백이 고향으로, 1·4 후퇴 때 내려와 신흥동과 답동, 신포동 일대에서만 거의 중구 토박이로 사셨다고 한다. 남매가

경영하였던 설렁탕집이었지만, 오빠와의 이승에서의 인연은 올해 다하셨고, 지금은 아들과 함께 둘이서 이 쇠 힘줄처럼 버텨온 가게를 끌고 가신다.

끌고 가신다는 말이 맞는 것이 이 집도 이 년 넘게 창궐한 역병 덕에 오랫동안 함께 일하신 분들을 정리할 수밖에 없었다. 여태 장사하면서 근래 사람 내보내는 일이 제일 속상했다고 하시는 걸 보면, 무전취식자 걱정하는 그 마음 씬씬이는 같은 이치이다. 나 역시 그런 위안을 받은 적이 있었음을 실토했다. 어느 늦가을 마음이 아프고 속상한 날 정다운 벼를 앞에다 두고서 거꾸소주만 들이켠 적이 있었다. 당시 초짜 손님이었건만 허가 꼬부라져 가는 내게 속 버리지 말라고 뜨끈한 뚝배기에 소면을 가득 내주신 기억이 여전히 생생하다. 속상한 사람은 풀어주고, 배고픈 사람은 먹여주고, 돈을 주고받는 음식점이라지만, 인정이 상식인 곳이 요즘 과연 흔할지. 그러니 이 더운 국물을 들이켠 적이면 고깃국물은 돈으로 셈하고 이 국물이 덤으로 주는 위로와 위안은 무전취식하면 되는 것이다. 정이야말로 온전히 무전취식이 가능한 것이라 더없이 값진 것 아닌가.

재래시장을 낀 동네들이야 1·4 후퇴 마냥 마트에 유통업체

에 속절없이 밀려 더욱 야위어 가는 요즘이다. 하지만 왕년의 중심지였던 이 신포동 아직 죽지 않았다. 여기 나지막한 설렁탕집이 웅크리고서 오십여 년 소의 근골을 고아 이 거리를 떠받치고 있었으니, 옛 거리의 자존심, 여전히 쇠 힘줄처럼 싱싱하다.



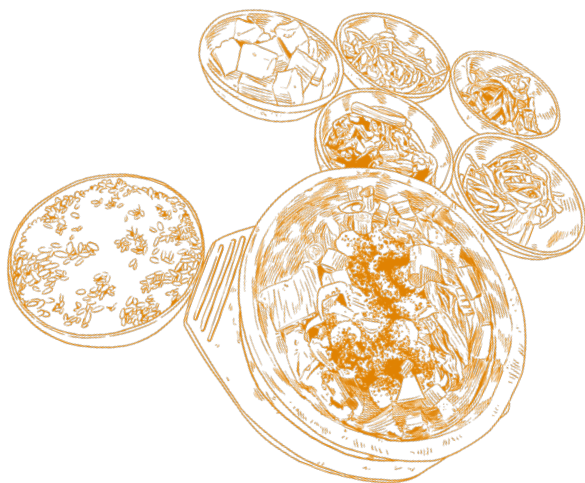




순수한 진짜 고깃국의 맛

가게를 들어서면 쇠고기 향이 와락 반긴다. 인위적으로 부엌에 만든 국물이 아니라, 정직하게 고기로만 우린 육수의 냄새가 압권이다.





선짓국, 반세기 넘어 만난 어머니의 맛

선짓국은 예전에 우혈탕(牛血湯)이라고도 했다. 1930년대에 이미 청진동에 선지해장국집이 들어서면서 명성을 떨쳤으며, 1931년 10월 1일 자 동아일보 4면 ‘요리’ 난에 선짓국을 만드는 방법에 대해 소개하고 있다. 그런데 이 내용은 이용기의 『조선무쌍신식요리제법』(1924)을 바탕으로 하고 있다. 그 내용을 일부 소개한다.

“선지는 토장국에 흔히 넣어 먹으나 젓국에 끓이는 것이 좋다. 처음에 고기와 곱창을 넣고 파와 후춧가루를 곱게 이겨 한데 넣고 곱창이 무르도록 끓인다. 그 후에 두부를 반듯반듯하게 썰

어 넣고 선지를 채반에 건져 피 뺀 것을 한 덩이씩 들고 착착 쳐서 넣는데 얇게 하여 넣는다. 끓으면 커지기 때문이다. 선지를 처음에 팔러 다니는 장사에게 사면 양념을 잘못하여 맛이 없고, 끓이면 단단해진다. 소 잡는 데 가서 살 때에는 먼저 냉수에 밀가루와 파와 고추와 마늘과 생강을 이겨 넣고 막걸리와 후춧가루와 계핏가루를 한 데 친다. 그 후에 더운 선지를 받아서 넣어 가지고 와서 끓여 먹으면 연하고 맛이 좋다.”

두부도 썰어 넣어 먹는 것을 보면 지금 먹는 선짓국과는 많은 차이가 있는 것 같다. 그리고 “맹물에 데쳐 초장을 찍어 먹기도 한다.”고도 하니 다음에 이렇게 먹어야 하겠다. 갑자기 선짓국에 대한 요리법이 1920년대와 1930년대에 소개되는 것으로 보아 아마도 외국인들이 늘어나면서 소고기의 소비가 많아졌고 부산물이 남게 되자, 이를 이용해 국을 끓여 파는 가게들이 많이 생긴 것 같다. 그러나 이런 상황을 볼 때 신태범의 『우리 맛 탐험』(1997)에 소개된 해장국에 대한 내용을 보면 선지해장국집은 인천이 원조일 것으로 추정된다.

“해장국이란 소뼈와 내장을 밤새 고아낸 국물에 선지·우거지·콩나물 등 건더기가 듬뿍 들어 있는 토장국으로 인천 사람들

알고 있다. 해장국은 용동 추탕보다도 일찍 이름이 난 인천의 명물이었다. 개항이 되면서 시작된 것이 지금에 이르고 있으니 한 세기가 넘는 셈이다. 당시 일인을 비롯해서 청인과 양인 그리고 출입 선박의 쇠고기 수요가 엄청나게 늘었다. 인천은 딴 지방에서는 생각도 할 수 없을 만큼 많은 소를 잡게 되었고 고기를 처분하고 남은 뼈·내장·선지 등이 한국촌에 지천으로 나돌았다. 이것을 주막과 술집이 도맡아 술국을 끓이게 된 것이 해장국의 시초이다.”

우리나라에서 소를 희생물로 사용한 제사의 기록은 삼국시대 이전부터 있었다. 제사 후에는 소의 고기를 이용하여 음식을 만들었을 것으로 추정된다. 물론 선지도 요리에 당연히 쓰였을 것이다. 그리고 농경시대에 소는 주로 농사를 짓거나 사람이나 짐을 나르는 데 사용되었기 때문에 많은 지역에서 큰 재산으로 여겼다. 그러므로 쉽게 도축할 수 있는 동물은 아니었다. 시골 출신들의 이야기를 들어보면 잔칫날 소를 잡으면 선지를 받아 우거지를 넣은 선짓국을 끓여 먹었다고 하는 것을 볼 때 축제와 잔치 때나 먹을 수 있는 귀한 존재였다.

아주 어렸을 때 일이다. 동네 아주머니 대여섯 분이 껌껌한

새벽에 양동이를 하나씩 들고 마을을 나섰다. 그때가 초등학교 저학년이었으니 대략 반세기가 훌쩍 넘는 시간이다. 한참 지나고 여명이 밝아오는 시간에 머리에 양동이를 이고 연신 땀을 흘리며 어머니가 집에 들어오셨다. 신새벽에 도대체 무엇을 이고 오셨는지 궁금해 양동이 뚜껑을 열어보니 벌건 선지가 하나 가득 담겨있었다.

그 당시에 소고기를 먹는다는 것은 감히 엄두를 내지 못하던 때였다. 어찌다 가족 회식을 할 때 소고기 1/4 근을 갈아서 각종 야채에 양념을 해서 불고기를 만드니 고기는 씹히지도 않았지만 양념 맛에 열심히 야채를 먹는 것도 중산층이 누리는 호사였다. 절대 가난이 지배하던 시기였기에 학교에서도 오후 수업까지 하는 4학년부터 우유에 옥수수빵을 저렴한 가격에 점심으로 급식을 했다. 물론 이것도 먹을 수 있는 학생들이 한 반의 반의 반 정도였다.

이런 실정이니 어린아이들은 영양실조로 울챙이처럼 배가 튀어나왔다. 그때 어머니들의 주 관심사는 아이들을 배불리 먹이고 건강하게 키우는 것이었을 게다. 당시 도축장까지 1시간을 넘게 걸어가 선지를 받아오는 어머니들의 정성과 땀이 우리를

키운 것이다. 소고기를 먹기 힘든 시대에 소를 도축하는 날을 알기는 쉽지 않았을 것이다. 아마도 누군가 소를 도축하는 분으로부터 도축하는 정보를 얻고, 시간에 맞춰 어머니들이 새벽에 삼삼오오 모여 가족들의 영양을 보충하려고 선지를 받으러 간 것 같다.

어릴 때 입맛이 평생 간다고 한다. 어릴 때부터 먹어본 음식이 평생의 입맛을 결정하는 데 중요한 요인이 된다는 말일 것이다. 내게도 어렸을 때 먹었던 음식 중 맛과 향이 잊히지 않는 음식이 여러 개 있다. 그중 선짓국은 맛과 식감이 유별나게 입에 남아있는 음식이다. 미끈둥하며 포슬포슬하게 부서지는 맛을 어렸을 때 봤기 때문인지 젊은 날부터 지금까지 맛있다는 선지해장국집을 꽤나 찾아다녔다. 그러다 어머니가 끓여주었던 맛과 비슷한 맛을 내는 선짓국을 만나게 되었다.

대부분 맛있다고 소문난 선지해장국집들은 사골과 내장 등 소의 부산물들을 오랫동안 고아 국물을 우리기에 국물이 진하다. 그런데 송도역전시장에 있는 ‘정아네 선지국’은 사골이나 소의 부산물을 우린 국물을 사용하지 않는다. 아무 생각 없이 처음 선짓국 한 술을 떠 넣었을 때 갑자기 어머니가 떠올랐다. ‘아, 어

렸을 때 먹었던 깔끔하고 시원한 그 맛.....'



송도역전시장 내 '정아네 선지국' 가게 전경

여주인은 강원도 원주에서 태어나 옥산에서 살다가 10살 때 부모님과 같이 인천으로 옮겨 지금까지 살고 있다. 기억 속에

고향은 외진 마을이었고, 사람들이 별로 살지 않아 굉장히 맑았으며, 큰 은행나무들이 드문드문 있었다고 회상한다. 그리고 어렸을 때 어머니가 해줘서 먹었던 맛이 잊히지 않고 지금도 생각한다. 그 맛이 궁금해 물어보자 여주인은 흔쾌히 선짓국을 요리하는 과정을 하나하나 시연하며 설명해준다.

“14년 전부터 ‘정아네 선짓국’을 하게 된 동기는 우연한 계기였다. 어느 날 평화시장에서 선지를 사서 데친 다음 그냥 된장 풀고 파란 우거지가 있기에 넣고 푸짐하게 끓여 동네 엄마들에게 돌렸다. 다들 맛있다고 하고, 이곳에 가게를 열 때 그때 먹었던 선짓국이 생각나서 찾아왔다는 카페 언니의 말을 듣고 선짓국을 시작했다. 사골을 우려서도 해봤는데 손님들이 이구동성으로 집밥식으로 하는 것이 다른 유명한 집보다 더 맛있다고 해서 지금의 방식대로 하게 되었다.”

선지는 생선지를 쓰는데 단골 정육점에서 사 오고 십정동 것을 쓴다고 한다. 선지에 간수가 세게 들어가면 딱딱해져 몇 번 반품을 하니 적당하게 간수가 된 것을 준단다. 이를 정도면 선지 한 통을 소모하는데 오래 놓아두면 색깔도 시커멓고 끓여도 뻘뻘해져 버린다고 한다.

선짓국 끓이는 방법을 보니 선지를 통에서 국자로 크게 떠 커다란 냄비에 넣고 중불에 은은하게 끓인다. 그래야 기포도 제대로 생기고 부드럽고 맛있게 된단다. 한참을 끓이니 물에 찌꺼기나 부유물들이 떠오른다. 이것을 어느 정도 익었을 때 찬물로 깨끗하게 씻어낸다. 이렇게 선지가 익는 동안에 한쪽 화구에는 물을 가득 받은 커다란 들통을 올리고 고기가 많이 붙은 소기름을 넣어 고소한 맛을 낸다. 그리고 손이 많이 가지만 농산물시장에서 거의 1년 치 파란 우거지를 사서 생으로 삶아 냉동실에 넣어 놓은 우거지를 다시 씻어 들통에 넣는다. 그다음 된장을 채망에 곱게 이겨서 풀어 넣고 다진 마늘과 곱게 뺀 고춧가루, 새우젓으로 양념을 한 후 찬물에 깨끗이 씻은 선지를 넣고 펄펄 끓으면 대파를 송송 썰어 넣고 고추기름을 넣어 완성한다. 이렇게 된 것을 뚝배기에 담아 내놓는데 들깨가루를 첨가해 마무리를 한다.

여주인은 반찬 솜씨도 좋다. 쌀이나 대파 등 반찬거리는 거의 시댁에서 직접 농사지은 것을 가져온단다. 기본적으로 밑반찬으로 사용되는 무말랭이, 나물 같은 것은 말렸다가 사용하고 장아찌 등은 미리 만들어서 준비한단다. 무려 반찬이 5가지나 나왔다. 깍두기와 열무김치 외에도 가지볶음과 고구마줄기볶음, 콩나물무침으로 때에 따라 반찬은 바뀐다. 집밥식 반찬이다.

저렴한 가격에 비해 훌륭한 만찬이다. 옛날 집에서 먹던 반찬 맛,
이곳에서 시골을 발견한다.

‘정아네 선지국’에서 어머니의 정성과 땀이 들어간 어머니
의 맛을 만난 것은 우연이 아니었다. 만드는 방법도 반세기 전 어
머니가 했던 방식과 거의 비슷할 뿐만 아니라, 여사장의 손맛에
자신의 어머니 손맛이 남아있기 때문이다. 과거의 시골맛을 기
억하는 사람들이 이곳을 많이 찾는 까닭이다.



이정아(1960년생, 정아네 선지국 사장)

※ 인터뷰 중

“언니가 끓이는 게 왜 갑자기 생각이 나냐? 옛날에 언니가 자주 끓여줬잖아? 하나 끓여가지고 동네 다 끓여줬잖아.”

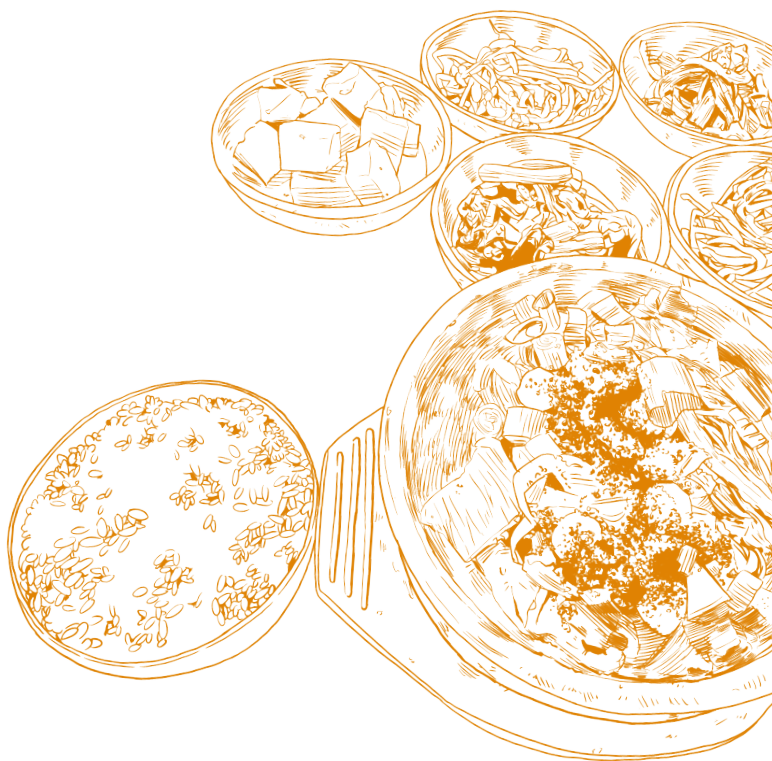
“단골로 사 오는 정육점에 부탁하면 십정동 도축장에 가서 받아와서 신선하고, 선지도 사다가 오래 놔두면 색깔이 시커멓게 변해서 맛이 없고 뻑뻑해져.”

“간수가 이제 제가 끓일 때 그게 좌우되는 게 아니라 손질을 아예 이제 도축장에서 올 때 그 사람들이 간수를 해요. 간수가 세면 응고되게 그런 과정에서 너무 물을 많이 넣으면 선지가 딱딱해져요.”

“빈혈이 있고 그러면 선지를 먹으러 와요. 빈혈에 좋다고 그러니까 철분이 많아서 아줌마들이 많이 오고, 포장도 많이 와요. 전화로 2인분, 3인분, 5인분 등.....”

“그러니까 어떻게 해야 되는지 가르쳐 달래. 내가 암만 가르쳐줘도 똑같은 재료 갖고도 맛이 다 틀려. 그 사람 손맛이라는 게. 희한하게 같은 재료를, 더 좋은 재료를 써도 맛

이 없어. 많이 집어넣어야 맛있는 게 아니고 간이 맞아야 맛있기 때문에, 그러니까 간을 봐도 그냥 이렇게 딱 잡아가고 아, 여기는 요만큼 들어가면 되고 저기는 이만큼 들어가면 되겠네 하는데 이게 손맛인 거 같아.”





선짓국

선지에는 철분과 칼륨이 대량 포함되어 있어 해장과 빈혈 등에 좋으며, 열량이 매우 낮고 비타민 B가 많아서 다이어트와 피부미용에도 효과적인 음식이다. 비록 선짓국은 비린내로 호불호가 갈리지만 신선도가 좋은 선지를 사용하는 경우 비린내보다는 오히려 고소한 맛이 난다.



선짓국을 끓이는 과정





부대찌개의 비밀, 가화만사성(家和萬事成)

가지가지 반찬들이 식탁에 깔려도 좀처럼 수저를 들지 않는 것이 한국 사람들의 습성이다. 밥그릇이 들어오고 마침내 김이 펄펄 나는 찌개가 올라와야 저마다 수저질을 시작하니, 밥과 찌개는 식탁의 주연배우라 할 만하다. 기실 밥이야 한결같은 모습으로 상에 오르기에, 멋없고 무뚝뚝한 남자 주연쯤 된다고 치자. 정작 식탁의 가운데서 오늘의 메뉴를 결정짓는 이 미친 존재감의 찌개는 그야말로 여우 주연이라 해야 할 것이다. 오늘 오르는 찌개가 무엇이나에 따라 밥상의 흥행이 결판나는 상황이라, 저녁상을 준비할 때면 늘 이 여우 주연 캐스팅은 주부가 가진 일대 고민이 아닐 수 없다.

그런데 많은 찌개들 중에서도 그 태생과 존재가 사뭇 비범한 녀석이 있다. 부대찌개가 그것이다. 찌개라고 하면 지극히 보수적이에요, 주부의 손맛에 판가름 나는 음식이라는 선입견이 강하건만, 이 부대찌개는 역시 가정식에서는 예외의 축에 속한다. 햄과 소시지라는 저 물 건너온 물건이 떡하니 냄비에 자리를 틀고 다짐육과 양념이 보조를 맞추는 이 이국적이기 짝이 없는 음식에, 토속적이기 그지없는 ‘찌개’라는 말이 붙어 있으니 넌센스가 따로 없다. 게다가 ‘(미군)부대’라는 말까지 찌개라는 단어에 들러붙으면, 전쟁통으로부터 기아와 주름을 벗어나기 위해 아등바등 살아야 했던 기박한 한국의 근대사까지 찌개 국물에 녹아나게 된다. 그래서일까, 부대찌개라고 하면 가정식이라기보다는 회식이 먼저 떠오르고, 사회생활의 고단함을 풀어주는 ‘바깥 음식’이라는 선입견이 강하다.

기실 나도 식구들을 건사하는 주부라지만, 그것은 내 반쪽의 삶이요, 절반은 당당한 커리어우먼이다. 그러니 바깥 음식으로서 부대찌개는 가정보다는 내 사회생활과 오히려 가까운 음식이다. 특히 오늘처럼 마음이 조금 허전한 날, 더욱이 내 옆에 살뜰하고 단란한 동료와 함께 저녁을 먹자고 할 때면 더욱 구미가 당기는 음식점이 있다. 신흥동에서 부대찌개만 40년을 끓여온 단

콜 가게인데, 여느 부대찌개와는 다르게 맛이 특별하고 가게마저 운치 있어 하루 피곤을 풀어주기에 부족함이 없는 장소이다.

그래, 제법 노숙해 보이는 나무상에 세 종류의 김치가 깔리고, 구형 화로에 찌개 냄비가 오르면 오랜만에 가정식에서 탈출하여 당당히 ‘일탈의 음식’을 즐길 시간이 된다. 소시지와 통조림콩이 걸쭉하게 어우러진 국물을 스테인리스 대접에 담긴 흰밥에 묻혀가며 떠먹는 풍미는 고상하지는 않지만, 친한 사람하고만 즐길 수 있는 각별한 맛이 있다. 눈치 보며 비위를 맞추고 온갖 셈으로 주판알을 튕겨야 하는 일상이기에, 이런 푸짐한 찌개를 맞이할 때면 체면 따위는 잠시 무장해제일 수밖에 없다. 게다가 백발이 성성한 노년의 큰사장님이 찌개 냄비의 시작과 끝까지 옆에서 진득이 보필해주시니, 마음 한편에 담아둔 물큰한 사연도 동료들과 스스럼없이 풀어놓기 적당하다.

그런데, 기실 이 집의 부대찌개는 햄과 소시지가 전부가 아니다. 글을 쓰기 위해 사장님께 비법을 여쭙어보니 대뜸 식당의 지하로 내려가자고 하신다. 따라가 보니, 일대 장관이 펼쳐진다. 자그마치 김치냉장고 27대에서 한 해 끓여낼 김치가 익어가고 있었다. 목포에서 따로 공수한 배추와 무를 가을부터 3월까지 김

치를 담가 1년을 숙성시킨다는 것이다. 또 한쪽 구석에는 6개월
치 수입 소시지가 쟁여 있다. 큰 부대의 PX도 감히 넘볼 수 없는
물량이니, 마치 일개 사단의 부식창고 같은 이 지하 창고의 위용
에 가위 ‘부대’찌개라는 말을 절로 실감케 하였다.



지하 창고에 있는 김치냉장고

창고의 사연을 물어본 즉, 깍두기, 찐지, 배추김치는 사다
쓰는 것이 아니라 가게의 정체성이 담긴 것이라 한결같이 담가
쓰는 것이요, 개운한 김치가 부대찌개의 맛을 보조하여 일층 깔
끔하고 칼칼한 맛을 내기에 이렇게 김치냉장고를 동원하기 시

작한 것이 27대에 이른 것이란다. “그러면 통조림햄은 왜 이렇게 쟁여두었습니까?”라고 묻자, 역시 부대찌개는 그 태생이 미군부대로부터 시작한 것이라, 애초에 사용한 그 햄만을 사용해야 제맛이 난단다. 까닭에 수입품인 관계로 언제나 구할 수 없기에 만반의 준비로 6개월 치를 한 번에 저장하였다는 것이다. 그러니 이 통조림햄은 부대찌개를 시작한 40여 년 전부터 여자 사장님이 의정부까지 전철을 타고 공수하였던 ‘전통’의 재료요, 이 집으로 치자면 늘 구비해야 할 ‘전략물자’였던 셈이다.

아, 그러고 보니 이 집 부대찌개는 식탁에서 끓이는 것이 아니었구나! 이 집 찌개 국물은 이 가게 건물의 지하에서부터 끓어오르기 시작한 것이다. 일 년 동안 지하 창고에서 준비한 재료들이 기지개를 틀고 냄비에 오른 것이니, 손쉬운 인스턴트 따위와는 품과 수고를 감히 비교할 바 아니다. 이미 옛날 묵은지 같은 김치 맛에, 사다 쓰는 수입품과는 애초에 결이 다르다고 생각하였건만, 김치 하나에서부터 다른 부대찌개와는 완전한 차이가 난다. 게다가 이 집은 가족 삼대가 운영하는 가게라, 새벽부터 며느리 사장님이 육수통과 씨름하며 한우로 기본 육수를 우린다고 하신다. 조미료는 오직 햄에서 나온 것으로만 가미를 할 뿐이요, 나머지 김치와 육수는 모두 한식의 예전 방식을 따르니, 온갖

이국적 재료가 찌개를 채워도 그 든든한 베이스는 엄연히 한식이 담당한다.

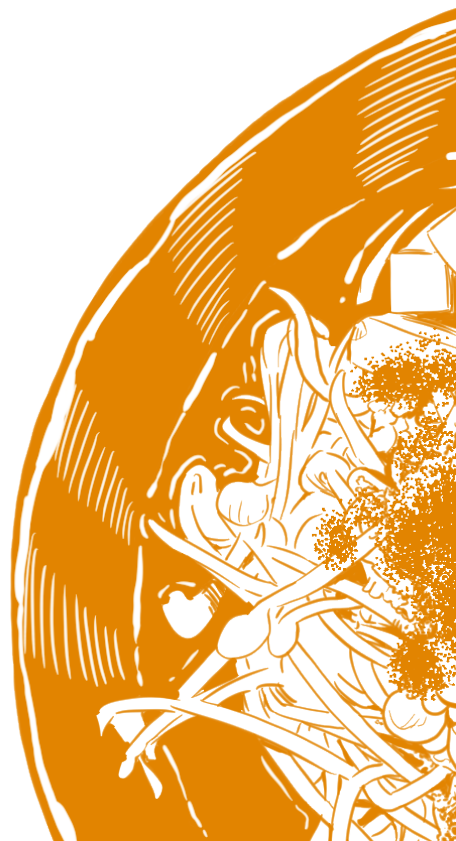
한편 이 집에서 찌개를 시킬 때면 여느 부대찌개와는 달리 시선을 압도하는 것이 있다. 바로 찌개 위에 손가락 굵기보다 더 큼지막하게 올라가는 ‘쇠등심’이 그것이다. 부대고기를 함께 하다 보니, 손님들이 먹던 부대고기를 찌개에 넣어 먹기 시작한 것이 이제는 아예 메뉴로 굳어버린 것이다. 특히 이 가게에 오는 사람들은 여느 부대찌개집과는 다르게 젊은 사람보다는 노숙한 중장년의 신사와 가족들이 주를 이룬다. 40년 단골들이 문턱을 쓸어가며 손님과 주인이 함께 만들어낸 메뉴가 바로 이 ‘등심 부대찌개’이다. 심지어 단골 중에는 햄과 소시지를 만드는 대기업 임원들도 있다고 한다. 그 독특한 풍미를 따라잡기 위하여 이 집 부대찌개를 상시로 방문한 것이 벌써 기십 년이 되었다. 그리고 보면, 한국 햄과 소시지의 근대화에 부대찌개가 일조하였다는 우스갯소리도 아주 빈말이라 할 수 없다.

그런데 이 찌개가 부대찌개라는 정식 이름을 갖게 된 것은 얼마 안 된 일이다. 서슬 퍼런 80년대 군사독재 시절에는 감히 음식점 간판에 ‘부대’라는 말을 허용할 리가 없었다. 경찰공무원

이셨던 일대 사장님은 무려 유도 8단의 고수이신데, 이 가게를 창업하고도 한참이 지나서야 비로소 ‘부대-찌개’라는 말을 간판에 달 수 있었다고 하신다. 바야흐로 부대찌개라는 이름에는 민주화와 문민정부의 탄생이라는 사연이 담긴 것이다. 그 사이 주방을 담당하시는 여자 사장님은 며느리를 맞이하고 어느 사이엔가 삼대가 운영하는 탄탄한 이 집의 모습을 갖추게 되었다. 부대찌개라는 음식이 한국의 근대사와 어느 평범한 집의 가정사를 관통하는 장면이 아닐 수 없겠다.

하지만 이 집의 비법은 따로 있다. 여기에도 썼다시피 이 집의 운영은 온 가족이 함께하는 것이라, 결국 식구들의 화목이 관건이다. 관록의 일대 사장님부터 우람하지만 섬세하기 그지없는 젊은 사장님과 며느리 내외분, 그리고 손주 세대가 다 함께 둘러앉아 식사하는 모습을 이 집 단골이라면 왕왕 볼 수 있다. 요즘 처럼 죄다 떨어져서 정에 주려 사는 시대에 이 삼대가 함께 하는 식사 장면은 그야말로 80년대 드라마의 한 장면 같다. 게다가 세월이 묻어난 나무상과 구형 화구가 가게를 장식하고 있으니, 이 집 문을 열면 아련하고 단란한 운치가 가슴부터 녹여주는 맛이 각별할 뿐이다. 찌개를 끓이는 만반의 준비는 저 단란한 가족의 협심으로부터 온 것일 테니, 어찌 보면 이 부대찌개야말로 진짜

‘가정식’이 아닐까. 동료와 정답게 식사를 마치고 찌개를 따로 포장해 달라고 하였다. 오랜만에 우리 집 식탁의 여우주연으로 이 단란하기 그지없는 부대찌개를 캐스팅해볼 심산이었다. 다음날 딸과 남편이 정답고 도타운 찌개를 마주하였다. 연신 푸짐하다는 말이 절로 나오는 것을 보면, 찌개는 정말 사람을 모이게 하고 마음을 이어주는 각별한 음식이 아닐 수 없다. 가화만사성, 찌개를 만들어준 저 식구들의 기운이 우리 가정의 식탁을 따뜻하게 데워주는 시간이었다.







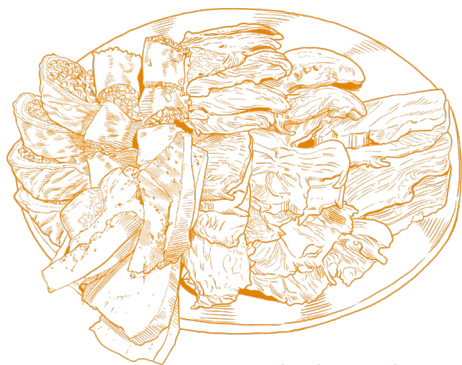


부대찌개의 비밀

일년 치 미리 담가 놓은 김치가
이 집 부대찌개 맛의 비밀 중 하나이다.
소시지나 햄도 예전 맛을 내기 위해
여전히 미국에서 공수해온 것을 쓴다.







돼지순대, 우리 삶을 일구어 온 '거대한 뿌리'

그렇게 넉넉한 형편으로 유년을 보낸 것은 아니지만, 음식에 나름 조예 깊으신 이북 출신의 할머니 덕분에 고기를 못 먹고 자라지는 않았다. 다만 이북 사람들의 경우 쇠고기보다는 돼지고기를 더 즐기고, 살코기보다는 값싸고 손 많이 가는 부산물이 형편에 맞아 순대나 머릿고기, 내장에 입맛을 들였다. 고기가 귀하던 시절이었지만, 이런 부속류를 다룰 줄 아는 할머니 덕분에 일찌감치 고기맛에 눈을 떴던 모양이다. 한 가지 이제는 아련한 경험이라면, 행길로 리어카가 지나갈 때마다 참지 못하고 행상을 세워달라 할머니께 조르곤 하였던 것이다. 리어카에서는 옷

편으로 찢어 담은 비닐봉지에 멩게나 해삼 따위와 함께 돼지순대도 함께 팔았는데 요즘 성한 배달 음식의 선조라 할만하다. 생각해보니 학교를 들어가기 훨씬 이전부터 돼지순대를 즐겼던 모양이다.

특히 겨울이 되면 돼지 내장을 사들이기도 하였는데, 집에서 직접 순대를 만들거나 내장을 삶아 먹기도 하였다. 이북 출신들에게는 이런 부속류가 때로는 잔치 음식이 되기도 하였다. 요즘 잔칫집이나 상가에서도 돼지 편육 따위가 나오지만, 특히 돼지고기의 경우 차게 먹는 것이 제격이라 유난히 겨울 잔칫상에 즐겼던 것 같다. 평북이 고향인 백석도 명절 음식으로 “도야지 비계는 선득선득 모두 차가운 것”(「여우난골죽」)이라고 노래한 것처럼 쉬 상하는 돼지고기는 역시 겨울에 차게 즐기는 것이 제격이었다. 부산물의 경우 통상 살코기와 뼈를 제외한 머리부터 내장을 한 마리 단위로 팔았는데, 이를 ‘보’라 한다. 돼지 한 보를 사면 한 마리의 부산물이 모두 달려 오는 것이라, 소창 대창으로는 순대를 만들고, 내장과 머리는 함께 삶아 국물 소용으로 썼다. 돼지머리는 한(寒)데 두고서 비계와 고기를 함께 즐겼으니, 결국 이 정도 규모라면 잔치나 혹은 농한기 한갓진 날을 잡아 친지 이웃이 모여 즐겨야 하는 일종의 ‘파티 음식’이 될 수밖에 없었다.

가끔 이런 아련한 맛이 생각나면 찾는 동네가 있다. 인천 도원동이 그곳인데, 두 집이 나란히 붙어서 서로 견고틀며 인천 순대의 명맥을 지켜나갔다. 간혹 택시라도 타고 순댓집에 가달라고 하면, 택시 기사까지 거들며 자신은 두 집 중 어느 파에 속한다고 말할 정도로 이 골목의 순대는 꽤나 유명하였다. 다만 이것도 한 집이 2018년 문을 닫으면서 옛이야기가 되어버렸는데, 어느 날 가게 간판이 내려간 것을 보며 골목의 한 축이 또 허물어진 것만 같아 아릿한 마음이 드는 것은 어쩔 수 없었다. 50년이 넘게 이 골목을 지키던 집이니 순댓국을 좋아하는 인천 사람에게는 일대 사건이 아닐 수 없었으리라. 그러던 것을 3대 사장님이 용현동에서 재개업을 하셨다는 소식을 우연히 듣게 되었다. 마치 연락이 끊긴 친구 소식을 오랜만에 들은 기분이 아닐 수 없었다. 사장님과 아드님이 운영하시던 간판을 이어받아 송현시장에서 다시 시작하신 것이 이제는 용현동 골목에 이른 것이다.

모듬 한 접시와 순댓국을 시켜놓고 도원동에 사는 친구를 우정 불러냈다. 소창과 대창 두 종류의 순대와 돼지 내장, 머릿고기가 한 접시에 나왔는데, 돼지 한 보의 부속이 모두 깔려있으니, 말 그대로 ‘모듬’이라는 말이 어울린다. 특히 소창 순대의 경우 소에 당면이 잔뜩 들어간 요즘의 것과는 달리 예전 순대 마냥 찰

쌀과 채소로 순대를 채워 넣은 것이 반가웠다. 순대의 경우 멍쌀과 찹쌀을 섞어서 넣거나 이 집처럼 전부 찹쌀만을 넣는 경우가 있다. 멍쌀이 섞일 경우 진득하지 않고 깔끔한 맛을 낸다. 반면 여기 나온 것처럼 찹쌀만 쓸 경우 찹쌀 특유의 강한 단맛과 감칠맛이 돌며 마치 떡과 밥의 중간쯤 되는 짭차는 식감 덕분에 식사 대용으로도 손색없다. 선지를 많이 쓰는 남쪽 지방의 순대에 비하여 맛이 깔끔하고 내장 특유의 냄새가 거의 나지 않는다. 식어도 찹쌀이 수분을 머금고 있어 쉽게 굳어버리는 요즘 순대와는 완전히 그 결이 다르다.

하지만 이 집의 명물은 소창으로 만든 찹쌀 순대가 아니라 대창 순대라고 보아야 한다. 대창을 직접 손질하여 만든 소위 이북식 ‘아바이 순대’는 일반 순대와는 완전히 다른 모양과 맛을 자랑한다. 대창 순대피(皮)가 일반 순대와는 비교가 안 될 정도로 두껍고 단면에는 내장 특유의 기름기가 번질번질하다. 찹쌀 순대가 암전하고 맵시 있는 맛이라면, 대창 순대는 내장 특유의 고릿한 냄새와 기름기로 인해 묵직한 야성의 맛이 느껴진다. 말 그대로 짐승의 내장으로 만들어낸 투박한 느낌인데, 비위가 약한 사람이 처음 먹는다면 자칫 그 특유의 내장취(臭)에 압도당하여 꿈무늬를 뺄 수도 있다. 처음 먹는다면 가급적 최대한 피가 얇은

쪽을 먹어가며 맛을 들이는 것을 권한다. 하지만 씹을 때마다 터져 나오는 내장의 지방과 다소 질깃하면서 탄력 있는 순대피의 매력을 알게 되면 일부러 찾아와서 먹을 맛이다. 더구나 이북에 고향을 두고 온 실향민에게 이 음식은 대체제가 없는 향수병 약이다. 그러니 여기 용현동으로 이사 온 것을 수소문하여 여전히 드나드는 분들이 계시는 것도 이 음식이 지니는 독특함에 기인한다. 온전히 돼지 내장을 취하는 이 질박하고 토속적인 맛이야 말로 이제는 이승에도 얼마 남지 않은 어린 동무와도 같은 유년의 추억일 테니, 발길을 끊을 수 없는 사연 또한 기박할 따름이다.

지역에 따라 순대에 간을 맞추기 위해 소금이나 초고추장, 혹은 막장이라고 하는 것을 찍어 먹기도 하지만, 여기는 이북식 순대이니 기왕이면 새우젓과 함께 먹어보는 것도 좋은 방법이다. 배수 시설이 요즘 같지 않던 과거에는 돼지머리나 내장을 잔뜩 삶으면 기름기로 배수구가 막히기 십상이었다. 특히 여름에 내장을 잘못 먹으면 탈이 크게 날 수 있기에 가급적 겨울에 먹을 수밖에 없었는데, 엄동이나 돼지기름이 더욱 단단하게 굳어 말뽕을 일으키곤 하였다. 이는 두부를 만들 때도 마찬가지로 콩기름과 단백질이 굳으면 배수구가 쉽게 막히곤 하였는데 같은 이치에 속한다. 그리고 이럴 때면 새우젓 국물을 배수구에 붓는

것이 응급처방이었다. 그러면 기름과 단백질이 녹아서 배수구가 뻥하고 뚫린다. 순대를 먹을 때 유난히 새우젓을 찾는 이유도 새우젓 특유의 식혀 나오는 배치근하고 얇은 감칠맛 때문도 있겠지만, 먹고 탈이 날 수 있는 것을 예방하는 차원도 있다. 더군다나 기름기가 많은 대창 순대이니 새우젓은 더욱 여기에 제격이 아닐 수 없다.

대창 순대의 맛이 이러한 까닭에 순댓국에서도 잡내가 나지 않을까 걱정할 수 있지만, 오히려 국물맛은 담백하고 담담하다. 주인께 비법을 여쭙보니 암태지, 그것도 작은 것은 안 되고 아주 큰 대가리만을 선별하여 국물을 우린다고 하였다. 작은 돼지가 더 깨끗한 국물이 나올 것 같은데, 기실 돼지의 경우 수태지는 잡내로 인해 쓸 수도 없고 암놈에 한하여 큰 것을 우려야 오히려 국물이 담담하게 나온다고 한다. 크면 클수록 맑고 깨끗한 국물이 나온다는 사실이 무척 신기하였다. 함께 내주는 붉은 양념장을 풀어 먹으면 평소에 먹던 진득한 순댓국과는 달리 닭국처럼 얇은맛에 더 가까운 음식이 된다. 함께 주는 머릿고기도 맛이 깨끗하며 기름진 것이 값비싼 향정살을 삶아 먹는 맛이었다. 재료가 투박할 뿐이지 음식의 맛은 오히려 값비싼 것에 밀리지 않는다. 1965년부터 삶아온 돼지 두수가 얼마나 되겠는가, 그 해아

림이 아득해지는 음식 맛이다.

함께 온 친구 역시 도원동에서 사라진 대창 순대와 몇 년 만에 상봉하였다고 한다. 실향민만큼은 아니어도, 도원동 공구상가 골목도 예전 같지 않은지라 공설운동장으로 프로야구를 보러 사람이 물리고 기계가 쉼 없이 돌아가던 그 시절을 추억할 수밖에 없었다. 정작 우리가 먹는 순대는 이제 거의 기계가 대신 만들어주는데, 순대 골목 쪽 공구상가 기계 돌아가는 소리는 예전만 같지 못하다 하니 이 또한 순대 한 접시에서 시절의 변화를 절감하는 순간이다. 기실 요즘 순대야 기계로 만든다고 하는데, 다만 이 집의 경우는 예외에 속한다. 기계가 없던 시절에는 찹쌀과 당면, 채소를 돼지 선지에 개어서 깔때기로 창자 안에 일일이 손으로 넣어야 했다. 그런데 여기서 내주는 대창 순대의 경우 내장이 워낙 두껍고 굴곡이 있는 까닭에 기계를 사용하면 버티지 못하고 피가 찢어지기 일쑤이다. 까닭에 기계를 사용하지 못하고 과거 방식처럼 수작업을 하는 모양이다. 대창 순대를 한 번 만드는데 총 사흘이 걸린다고 하니 그 노력과 정성이 예사가 아니다. 흔히 이런 집에 처음 와 본 사람이라면 순대 가격을 보고 놀라는 경우가 왕왕 있는데, 순대 한 접시에 들어가는 품을 생각하면 결코 비싸다고 할 수 없다. 주인 역시 고된 노동의 강도를 잠깐 하소하

였는데, 나 역시 이를 잘 알기에, 부디 이런 음식을 찾는 분이라면 오해 없이 그 정성만 온전히 맛보시길 권한다.

오랜만에 친구가 도원동 옛 시절을 추억하였던 것마냥, 우리는 또한 돼지 내장을 삶아주시던 할머니를 추억하면 내장 한 접시를 소주잔과 함께 말끔히 비웠다. (친구 역시 어린 시절 우리 할머니가 만들어준 음식을 제법 먹어봤기에, 이런 음식을 대하면 자꾸만 유년을 추억할 수밖에 없다) 특히 이 접시에 깔린 것 중 가장 값싸고 흔한 것, 돼지 간의 맛이 더욱 이러한 분위기를 자아내었다. 돼지 간의 경우 술에 물이 설설 끓기 시작하면 칼집을 조금 넣어 삶는데, 다른 내장보다 일찍 꺼내야 한다. 겨우 핏기만 가실 정도로 익히면 입안에서 뭉근하게 녹을 정도로 녹진한 맛을 낸다. 까닭에 김이 펴나가는 술에서 돼지 간을 꺼내면 찬물에 넣어 바로 식혀야 했다. 본디 차게 먹어야 더 고소하고 부드러운 음식인 것이다. 요즘 순대를 사다 먹으면 돼지간이 퍽퍽하다 못해 모래알처럼 부서지는 것들이 있는데, 찜통에 순대와 함께 보관하여 과열된 까닭에 그런 것이다. 하지만 여기서 내주는 돼지 간은 어릴 적 먹던 그런 맛이였다. 삶은 돼지고기나 돼지간에 맛소금을 발라 손에 쥐여주시면 밖으로 냉큼 뛰어나가 그걸 친구들과 함께 뜯어먹으며 놀던 기억이 새록하였다. 오랜만

에 찾은 가게여서 더 그런 감상에 빠질 수밖에 없었던 모양이다.

생각해보면, 이런 순대나 머릿고기 내장은 정말 서민의 음식이다. 서양에서는 서민들이 즐기는 난잡한 축제를 카니발(Carnival)이라고 한다. 그날만큼은 노동으로 지친 사람들을 달래주는 시간이기도, 위·아래 계급을 무시하고, 성스러운 것과 천한 것을 구분하지 않고 마구잡이로 섞여서 질편하게 노는 것이다. 이는 우리나라 시골장에서 벌어지는 마당놀이와도 유사하다. 이런 축제에서는, 멸뽕한 살코기보다 짐승이 음식물을 넘기는 냄새 나는 소화기관들, 온전한 곡식이 결국 똥이 되어 나가는 그런 장기들을 삶아 먹으니, 순댓집의 음식은 잔치 음식, 말 그대로 카니발의 음식이다. 여기서는 냄새나고 못생긴 것이 더 우위이고 수염 난 사람들이 그 허드레 고기를 먹으며 다시 아이 시절로 돌아간다. 위·아래가 마구잡이로 섞이는 사이에 온갖 잡스러운 것들이 삶의 원기와 싱싱한 에너지를 돌려주고, 때로는 말로 풀 수 없는 세파의 울분을 소주잔으로 해소할 수 있는 깊은 위안을 주기도 한다. 까닭에 이 비천한 내장 음식들은 저 어여쁜 사기 그릇에 나오는 스테이크 같은 도도한 음식들이 갖지 못한 무엇인가가 있다. 그것이 1965년 이래로 이어져 공구상가와 시장 골목을 따라 맥을 이어왔다고 생각하면, 순댓국에는 말할 수 없는

거대한 힘이 도사린 것만 같다. 시인 김수영도 이를 ‘거대한 뿌리’라고 노래하지 않았던가.

요강, 망건, 장죽, 종묘상, 장전, 구리개 약방, 신전,
피혁점, 곰보, 애꾸, 애 못 낳는 여자, 무식쟁이,
이 모든 무수한 반동이 좋다
이 땅에 발을 붙이기 위해서는
-제3인도교의 물속에 박은 철근 기둥도 내가 내 땅에
박는 거대한 뿌리에 비하면 좀벌레의 숨털
내가 내 땅에 박는 거대한 뿌리에 비하면
(김수영, 「거대한 뿌리」 중)

진실로 힘 있는 것은 저 비천함으로부터 오는 것이기에, 우리는 이런 기층의 음식을 사랑하고 옹호할 수밖에 없다. 돼지 간과 순대를 우물거리며 친구와 이야기하였다. 할머니가 하던 가게에 저녁 문을 닫을 때면, 피곤에 절어 입이 헐고 혀가 뚫어진 택시 기사, 공장 노동자들이 찾아와 돼지 간이나 쇠간을 달라 하였다고. 그것을 먹으면 썩한 눈이 돌아오고, 입병이 낫고 아침 일을 나갈 수 있기에 그 영양을 보충하러, 피로에 녹초가 된 육신에 응급처치를 하러 오곤 하였던 것이다. 그사이 육중한 건물이 올

라가고 우리는 살만한 형편이 되었다고 하지만, 이 빌딩에 박힌
철근과 도시의 근골은 누가 만들었는가. 결국 이 도시의 반짝거
림은 내장을 먹는 사람이 일궈낸 것이니, 산업 도시 인천, 그것을
지탱하는 거대한 뿌리는 이 허드레 고기 한 접시에 담겨있는 것
이 아닐지. 육십여 년 이곳 가마솥에서 설설 끓여내는 것은 돼지
내장뿐만이 아니라 우리 삶의 응축일지도 모르겠다. 사흘을 내
장을 주물러가며 만든 아바이 순대의 냄새와 질깃한 맛을 즐기
는 것은 바로 우리 같은 보통 사람들이 진짜 세상의 주인공이라
는 끝내 포기할 수 없는 마지막 자기 옹호가 아닐까 한다.





평범하기에 오히려 위대한

이 집은 모듬을 시키면 찹쌀순대와 아바이순대 그리고 머릿고기를 포함한 각종 부속을 함께 내준다. 알맞게 익어 입안에서 기름지게 뭉그러지는 돼지간도 특미이다.

[ㄱ]

갈비젓국	65, 67, 68, 69, 76, 77
개고기	73
개항장	96, 111, 113, 118, 181
경기만	40
경동	130, 144, 148
경인관(京仁館)	130
고구마순	84
고기 튀김	98, 107
고려도경(高麗圖經)	72
고종(高宗)	125
광신제면	144, 145, 147, 148
교방(敎坊)	126
규합총서(閏閤叢書)	124
그리스도 왕 농장	75
금곡동	130
기호일보	160
김남천(金南天)	129
김낭운(金浪雲)	129
김소운(金素雲)	109, 110, 111, 118
까나리액젓	134
까무락	26
꼰두기	195
꼰장어	195
꽃게	26, 44
꿩고기	126

[ㄴ]

낙지	26
노랑가오리	42
농마국수	126

[ㄷ]

닭강정	113
닭고기	126, 190
닭도리탕	191, 192
답동	130, 131, 206
대부도	30
대성목재	136
대청도	41, 42, 44, 45, 46, 48, 133, 134
덕적도	53, 54
도원동	241, 245, 246
도화동	135
동막	34
동아일보	129, 213
동인천	130, 136, 160, 161, 162, 164, 165, 166, 167, 168, 182, 189, 194
동일방직	136
동죽	34
동치미	84, 86, 88, 90, 125, 126
돼지고기	43, 66, 67, 71, 72, 73, 74, 75, 101, 125, 126, 135, 239, 240, 246
돼지기를	99, 100, 243

[ㄹ]

랜드레이스	75
(Landrace)	

[ㅁ]

막걸리	43, 45, 82, 86, 87, 88, 192, 195, 214
만두	130, 152, 153
만석동	31

만주(滿洲)	98, 99
만주국	55
맛나당	143, 144, 145, 148, 150, 152
맥주	114, 161
멍게	240
메밀국수	113, 118
멧돼지	73
물방울 튀김	113, 118
민어 골목	55, 56, 58, 61

[ㅂ]

박고지	84
박하지	26
방아머리	28
배갈	97, 98
배다리	130, 160, 194
배추김치	84, 124, 230
백령도	133, 134, 135
백석(白石)	129, 240
백합	26
밴댕이	112
볶음밥	98, 99, 100, 101, 107
부두 노동자	104
부산밀면	127
부평	135
불고기	201, 202, 203, 205, 216
불맛	99, 100
브랜스필드	75
(Bransfield)	

[사]

사정옥(寺町屋)	130, 131
산동(山東)	101, 104
삼국사기(三國史記)	65
삼미사	136
삼성식품	144, 147, 149
삼합	43
새우젓	65, 66, 67, 68, 69, 73, 75, 76, 220, 243, 244
서울냉면	127
석수어(石首魚)	54
선술집	114
선재도	25, 28, 29, 30
선주후면(先酒後麵)	131
선진포항	45
세숫대야냉면	135, 137, 138
세종실록(世宗實錄)	40
센베	112, 113
소고기	72, 73, 125, 126, 214, 216, 217
소금밭[鹽田]	25
소라	26
소주	31, 45, 101, 103, 131, 161, 202, 204, 207, 246, 247
소청도	41
속초냉면	127
송도신도시	31
송도역전시장	217, 218
송림동	189, 191, 192, 195, 196
수봉산	81, 82, 85, 86, 87, 88, 89, 90
수육전골	206
수제비	153

순조(純祖)	125
시화방조제	28
신경관(新京館)	130
신증동국여지승람 (新增東國輿地勝覽)	40
신포동	55, 58, 60, 61, 113, 114, 115, 121, 153, 201, 203, 206, 208
신포시장	55, 56, 113, 116, 162, 163, 167
신흥동	206, 228
십정동	205, 219, 222
싸리재길	173, 176, 179, 181, 183

[오]

아귀	195
아지노모도(味の素)	128, 129
양조간장	111
영흥도	29, 30, 31, 37
오징어	101, 195
옥련동	47
용동	130, 215
용현동	241, 243
우동	101, 113, 118, 152
우무	164, 165, 166, 167, 171
우혈탕(牛血湯)	213
음식디미방	73
의선당(義善堂)	104, 105
인천 어시장	55, 85, 116
→ 인천종합어시장	
인천관(仁川館)	130
인천도호부	40

인천제철	136, 192
인천종합어시장	41, 42
인천항	177
인현동	143, 145, 148, 167

[지]

자유공원	160, 182
정도전(鄭道傳)	58
정돈시	144, 145, 149, 150, 154
정약용(丁若鏞)	124, 132
정조(正祖)	39, 40, 102
제물포	128, 164
조개젓	66
조선무쌍산식요리제법	213
조선의 민속 전통	127
주안	135, 141, 189
중구청	97, 176, 203
짬지떡	135

[츠]

차이나타운	97
채제공(蔡濟恭)	39, 40, 41
축현(紐峴)	182
춘장	96, 99, 103, 104
척도	25

[크]

칼국수	28, 29, 113, 153, 168
키조개	26

[태]

태종실록(太宗實錄)	72
------------	----

[표]

팔방수	116, 180, 185
평양관(平壤館)	130
포장마차	115
풍성관(豐城館)	130

[하]

하선장(下膳狀)	39, 40
하와이	102
하재일기(荷齋日記)	128
학익동	46
해삼	101, 240
해장국	213, 214, 215, 217
현대극장	193, 196
현대시장	162, 195, 196
홍어어사육	44
홍어회거리	46, 47
화교(華僑)	96, 97, 99, 101, 102, 103, 104, 105, 107
화수시장	135
화평동	135, 136, 137, 138
황새기 → 황석어	54
황석어	54





미추홀, 살아지다7

미추홀 : 인천의 입맛을 찾다

2023년 04월 28일 발행

펴낸이 정형서
펴낸곳 인천광역시 미추홀학산문화원

기 획 인천광역시 미추홀학산문화원

집 필 학산 味미담식회 정형서, 고재봉, 김상태, 임병구, 정현숙, 조지형, 천영기

디자인 모모하시니
일러스트 오현석

 인천광역시 미추홀학산문화원

인천광역시 미추홀구 인하로126

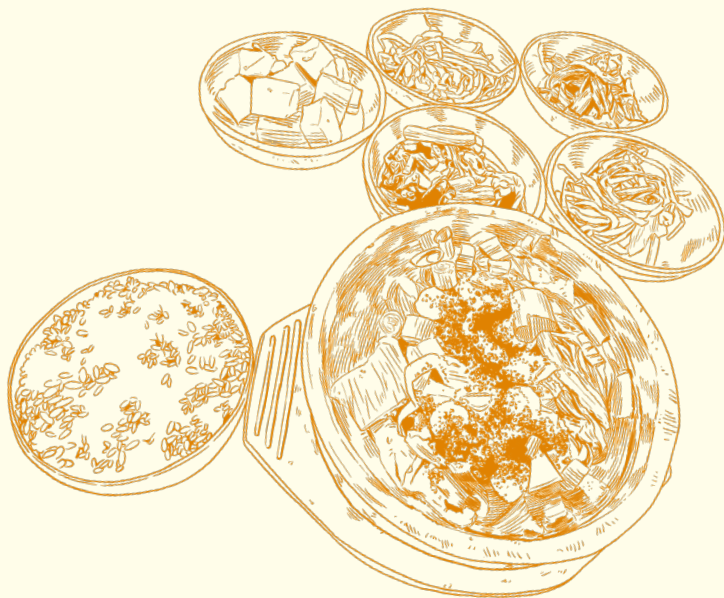
Tel. 032-866-3993~4

haksanculture.or.kr

ISBN 979-11-982450-1-4
 979-11-968891-0-4 (세트)

음식을 통해 본 인천 문화사

우리 미담식회의 이번 여정은 인천의 지역적 정체성과
역사적 특성에 근거하여 음식 문화와 우리들의 삶을
연결지어 보고자 하였습니다. 즉 음식에 관한 이야기를 풀어 놓되,
그 음식이 어떤 과정과 방식으로 인천과 관계를 맺고 있으며
또 그 음식을 먹으며 우리는 인천에서 어떻게 살아왔던가 하는 점들을
입체적으로 담아내고자 하였습니다.



9 791198 245014

ISBN 979-11-982450-1-4

ISBN 979-11-968891-0-4 (세트)

비매품/무료

04090

