

# 오징어볶음



손님에게 정성껏 대접한다는 마음으로 요리하신다는 사장님  
그 마음이 고스란히 음식에 담겨있습니다.

## 뭘 시켜도 실패 불가



■ 구술자 : 홍길자(1944년생)

전북 익산에서 태어나 27살에 결혼 후 인천에서 살고 있고, 40여 년 이 일을 해오고 있다.

■ 시민기록일지

- 면담일시 : 2021. 10. 15.
- 면담장소 : 정성식당
- 면담자 : 이혜숙
- 면담지원 : 정지선

사장님 안녕하십니까?

안녕하세요.

오늘은 2021년 10월 15일 정성식당에서 인터뷰 시작하겠습니다.

안녕하세요, 사장님. 인터뷰 응해 주셔서 너무 감사합니다. 먼저 기본적인 개인정보 질문부터 드릴게요.

사장님 나이는 어떻게 되세요?

77세.

고향은 어디세요?

전북 익산.

가족 관계는 어떻게 되세요?

딸 아들, 아들 만이.

미추홀구에 거주하고 계세요? 그 가게도 여기서 하시고. 얼마 정도 거주하셨어요?

지금 한 50년 아니 거의 50년 시집와서 바로 살았어. 여기서.

그러면 가게 오픈한 것은요?

지금 40년 됐어요.

제가 here를 처음 온 게, 결혼하고 저도 온 거거든요. 근데 지금 거의 19년 차니까. 근데 여기서 밥을 몇 번 먹었었어요. 그런데 그때는 그렇게 막 유명한지도 모르고 그냥 동네에 밥집이니까 몇 번 와서 먹었었거든요. 근데 어떤 분께서 또 이 가게가 맛집이라고 얘기해 주셔서 내가 아는 그 집 맞나 했었어요. 저도 반갑습니다. 혹시 가게를 처음 하시면서 백반집을 시작하신 거예요? 이유가 있으셨을까요. 백반집으로 선택하신 이유요?

그냥 집에 있으면 좋아하고, 생활하기 위해서 아저씨가 조금.

근데 다른 음식점 종류도 많은데. 제 생각에 백반집은 좀 더 힘드실 것 같아요. 왜냐하면 반찬들도 준비하셔야 하고 하니까.

그래도 혼자 할 수 있는 거 아침에 시장 봐서 하고.

우와 그러면 아침에 장 보시고 반찬을 이렇게 준비하셔야 되잖아요. 백반은 찬이 매일 바뀌고 국도 바뀌어야 되는데 그때 백반을 준비하실 때 나는 이 점이 가장 중요하다고 생각한다는 점이 있으실까요?

매일매일 바꿔주고 백반의 반찬은 여러 가지 꼭 생선이 들어가요. 여기 꼭 생선이 있어요.

쌀은 혹시 어디 거 쓰세요? 백반의 기본이 어쨌건 밥과 반찬이니까

요.

쌀은 이마트 쌀. 그러니까 지역은 상관없이 이마트. 우리 쌀이야 우리 쌀.



거기 쌀을 혹시 쓰시는 이유는 따로 있으세요?

아니 그냥 먹어보니 괜찮아.

그러면은 혹시 반찬을 매일 준비하실 때 메뉴를 어떻게 선정하실 거 아니에요. 오늘은 무슨 반찬을 할지 그게 선정 기준이 있으세요? 그러니까 백반의 길이 백반은 매일매일 다르게 줘야 돼. 똑같은 음식을 해도 신경 써서 하고.

만약에 아침에 일어나셔서 메뉴를 머릿속에 생각하고 시장을 보러 가세요? 아니면 시장에 가서 정하시나요?

아니, 머릿속에 생각하고 가겠지.

근데 만약에 갔는데 그 재료가 없을 수도 있잖아요. 시장에, 아니면 그날 너무 비싸던가.

비싸도 사고 싸도 사고 생각한 대로 40년을 그렇게 생활을 해왔기 때문에.

혹시 반찬 하실 때, 집에서 드시는 반찬 만드는 거랑 다르게는 안 하시나요?

똑같아. 우리 식구들도 여기 와서 많이 먹고.

저는 식당들은 뭔가 집하고 약간 다른 점도 있지 않을까? 그러니까 집에서 하는 요리하고 식당 할 때 좀 뭔가 다르지 않을까 생각했어요.

똑같이 해. 그냥 집에서 하고 그래서 착오가 없어. 매일 와도 맛있다. 이렇게 찾아오는 손님들이 자주, 매일 와서 먹어. 손님들 아침에, 지금은 없지만, 아침에 식사하시고 가고.

어쨌건 손맛이 많이 들어갈 거 아니에요? 어디서 그 손맛이 어디서

오셨을까요. 사장님의 손맛은?

엄마가 음식을 잘했어. 옛날에 엄마가 그랬어. 전라도 고향이시니까 믿고 먹는 거죠.



전라도 저도 여행으로 몇 번 갔는데 유명하다는 그런 말 없이 그냥 아무 집이나 들어가도 맞아요. 기본 이상은 했던 것 같아요. 실패해 본 적은 없었던 것 같아요. 어머님 솜씨도 좋으셨구나.

그러니까 이제 친정엄마가 그러니까 딸들이 다 잘하더라고.

그래서 어떻게 보면 백반집을 선택하실 때 무리가 없으셨을 수도 있겠어요. 혹시 요즘에 코로나 때문에 작년부터 이렇게 제한이 되게

많았잖아요. 좀 달라지신 점은 없어요. 어려우셨던 점이나?

손님이 없지. 많이 주는 거야. 그래도 그냥 그 현상 유지보다도 그냥 그냥 오시는 분들이 맨날 오고 또 깔끔하고 이러니까.

전보다 아무래도 손님이 좀 줄어서 매출은 많이 차이 나셨겠네요.

많이 차이 나. 그래도 찾아오시는 단골분들은 많이 오니까 그냥저냥 하는 거야. 적자는 안 보니까.

다행이네요.

동업하니까 동생하고 둘이.

요즘처럼 어려워졌지만 계속 유지하시는 이유가? 지금 폐업하는 데가 너무 많더라고요. 그래도 사장님이 이렇게 폐업을 안 하시고 가게를 계속 어렵지만 유지하시는 이유가 무엇일까요?

그냥 노느니 뭐해. 답아서 그냥 그래야 하는 거야.

이 가게는 사장님 가게세요? 임대료가 안 나와요?

왜 안 나가.

안 나가세요?

세금. 집세가 막 100만 원 넘어가.

그게 유지가 된다는 거잖아요?

50만 원, 150만 원, 가스비, 뭐 이런 거 다 나가면 한 세금까지 포함해서 200만 원 매달!

많이 버시면?

뭐 벌든 안 벌든 해야지 뭐. 어떻게 놀면 나이 먹어서 놀면 뭐 해.

아니 그러니까 이제 손님이 좀 줄어서 전처럼 이득이 많이 남지는 않지만 그래도 아직은 유지가 가능하실 정도, 그것만 해도 정말 다행인 것 같아요. 요즘에는요.

이게 또 카드를 많이 나가니까 세금이 많이 나와서 카드 매출 막 잡아가지고 세금이 나온다.

수수료도 다 떼고 그러니까요. 손님 중에 나를 힘 나게 하는 손님이 있으실까요?

여기는 그런 건 없어. 그냥 손님이 꾸준해. 꾸준한 손님들 다 단골이니까. 몇 십년지기.

혹시 지금 뭐 한 40년 되셨는데 조금 더 하실 거 아니에요. 건강이 허락하시는 한?

건강이 허락하는 한.

사람들이 그 가게 했을 때, 어떤 가게로 기억됐으면 좋으시겠어요?  
바람이 있으세요?

바람이라면 그냥 저 주안7동에 맛있는 백반집.

맛있는 백반집으로 했을 때 딱 생각나는 집으로?

이게 또. 저기도 한 40년 한 번도 안 바뀌어.

이름을 어떻게 지으면?

한 번도 안 바뀌었어.

처음에 그럼 가게 간판 이름 정하실 때 정성식당으로 정하신 이유가 있었을까요?

그때 막내, 이 막내아들이 3학년 때, 엄마 그냥 정성스럽게 해드리면 손님 많을 것 같다고.

막내 아드님이?

정성스럽게 해드리면 손님도 많고

아드님이 그러면 힌트를 주신 거네요. 손님한테 정성스럽게 대접하는 식당이 되었으면 좋겠다고, 혹시 그러면 지금 이제 연세가 꽤 되셨잖아요. 앞으로 이제 몇 년 하시다 보면 이 가게를 스스로 혼자

운영하시기 어려운 시기도 분명히 올 거란 말이에요 그럼 혹시 이어서 누가 이 가게를 계속해줬으면 좋겠다?

없어. 다 자기 사업들 하니까.

자녀분 중이세요?

그리고 또 나이도 많고 하니까 한 2, 3년 하면 마지막이 되겠지.

같이 하신다는 분이 여동생이신?

언니 동생. 근데 허가증은 내 언니 거.

너무 감사해요. 저도 여기 이사 가고서는 한 3년 만에 지금 그저께 밥 먹으러 저도 되게 오랜만에 온 건데 여전히 이렇게 식당을 잘하고 계시는구나 싶고 여기 좀 실내 바뀌었잖아요. 바뀌기 전에 와보고 지금 온 것 같아요. 제 기억에 되게 오래된 가게가 계속 유지되는 것만 봐도 요즘에는 좋더라고. 그것만 해도 감사한 것 같아요. 혹시 가게를 지금 한 40여 년 하셨는데 앞으로는 이런 점은 좀 바뀌었으면 좋겠다 하는 점 있으세요. 본인이라든가 아니면 이 동네 환경이라든가 아니면 손님의 취향이라든가 이런 거요?

그런 취향도 없어. 그냥 똑같으니까.

한결같기를 바라세요?

응 그래. 바뀌기는 뭘 바뀌겠어.

저희가 시민 인터뷰 기자예요. 저희가 문화원에서 작은 책자를 만들고 지역 주민들이 또 책을 받아보시는 분들이 계실 거예요. 그럼 그분들이 또 내용을 보시고 이 가게 안 와보신 분들도 분명히 있을 거란 말이에요 그럼 그분들한테 혹시 우리 가게를 소개할 때 저희 가게는 이런 가게예요. 와주셨으면 감사하겠어요. 잘 정성스럽게 대접하겠습니다. 이렇게 혹시 부탁이나 당부의 말씀 있으실까요?

우리 가게는 국산, 전부 국산. 그리고 집에 여기서 손수 만드는 거.

이거 진짜 중요하다? 요즘에는요?

사서 쓰는 게 하나도 없어요. 외국 재료 쓰는 게 많으니까. 고기 종류만 호주산 쓰시는 거고 나머지 다 국산이에요. 특히나 쌀부터 시작해서.

지난번에 밥 먹는데 김치를 딱 먹어보니까 직접 담그셨네 싶더라고요. 근데 그거 금방 알잖아요. 요즘에 김치 같은 것도 사서 쓰는 가게가 많아서.

없어. 여기 먹어봐.

그때도 너무 맛있게 먹었어요. 또 올게요. 이제 한 번 다시 오기 시

작했으니까.

그래서 여기는 수입이 없어 이제 고기만, 고기도 국산을 많이 쓰는데. 그러니까 소고기 돼지고기도 다 국산이에요. 육개장 할 때 그 쓰는 거. 그거 다 만들어. 그니까 피곤해.

육개장도 다 만드시고요?

다음에 한 번 와서 잡춰봐.

조만간 모시고 한 번 더 올게요. 와서 식사 오징어볶음 먹었었는데. 근데 식사 시간에 한 번.

저희 일부러 그때 식사 시간 맞춰서 온 거였어요. 그러니까 그 언니가 와서 그러더라고요. 거기 한번 인터뷰해 봐 그러더라고요.

왜 해놔 안 해놔. 계속 꾸준히 맛을 유지하고 있으니까 지금 유지해 나가지. 안 그럼 못하지.

그래서 궁금한 게 있는데 40년 전부터 언니랑 같이 식당 하신 거예요? 아니면 하다가?

하다가 나는 내 장사를 하고 또 나는 서울에서 살고. 그렇게 내 언니는 동생. 또 동생이 있어. 밑에 동생. 내 장사는 또 안 하고.

언니가 먼저 하셨다는 얘기죠?

동생하고 언니가. 나중에 내가 같이하고.

하다가 이제 동생이 쓰러지면서 선생님이 오셔서 이름을 정성식당으로.

아니지. 안 바뀌었다니까.

그전부터?

40년 전.

사장님이 같이 하시게 된 거는 언제 정도 된 거예요?

이제 한 15년 20년.

그러면 그때부터 제가 다녔나 보다. 답변해 주셔서 감사해요. 오늘 인터뷰 짧지만, 같이 해 주셔서 감사하고요. 혹시 제가 빼먹은 게 있거나 그러면. 한 번 더 여쭙어 들릴 게요.

네, 괜찮습니다.

감사합니다.

