

# 닭강정



삼대가 함께 전통방식으로 만드는 닭강정. 그 맛을 이어가다!

## 삼대가 함께 맛을 이어가다!



### ■ 구술자 : 이규동(1961년생)

인천 토박이로 2009년부터 신기시장에서 예향 닭강정 가게를 삼대가 함께 운영하고 있습니다.

### ■ 시민기록일지

- 면담일시 : 2021. 11. 14.
- 면담장소 : 예향 닭강정
- 면담자 : 이혜숙
- 면담지원 : 표기자

안녕하세요. 미추홀구 학산문화원 마을 기록자 담당 이해숙입니다.  
오늘은 신기시장 안에 있는 예향 닭강정 인터뷰를 하러 왔습니다.  
사장님 인사 부탁드립니다.

네, 안녕하세요. 반갑습니다. 예향 닭강정 대표 이규동입니다.

네, 사장님 기본적인 질문부터 드릴게요. 고향은 어디실까요?

인천 주안 토박이입니다.

가족 관계는 어떻게 되세요?

가족 관계는 지금 같이 일해주시는 부친 모친 두 분하고 제 와이프하고 자녀 둘 이렇게 해서 총 6명 같이 있습니다.

제가 지난번에 평일 날 들렀을 때는 두 분만 계셔서 두 분이 가게를 운영하시는구나 생각했는데 오늘 와보니까 어머님도 와 계시고 아드님도 와 계시더라고요. 이렇게 주말에 가족들이 와서 도와주신다고 들었는데 힘이 될 것 같아요.

사실은 예전부터 업무가 바쁠 때는 제 부친, 모친하고 또 저 아기들하고 다 나와서 같이 도와줍니다. 가게 스티커에도 나와 있듯이 3대가 직접 운영을 같이하고 있습니다.

지금 미추홀구에서 그러면 내내 사셨나요? 인천 토박이라고 하셨는

데?

네, 제가 주안동에서 태어나서요. 미추홀구 토박이입니다.

처음에 흑시 가게를 몇 년도에 여셨는지 기억나세요?

영업일은 2009년도부터 영업했구요. 그 전부터는 제가 다른 곳에서 계속 업무를 배우고 또 일하고 했죠.

흑시 닭강정 가게를 여시게 된 계기가 있을까요?

자의 반 타의 반으로 회사를 그만두게 되었고요. 고민 고민하다가 생계유지를 위해서 하게 됐습니다.

그럼 여러 시장 중에 신기시장에서 이 가게를 시작하신 이유는 또 어떤 게 있을까요?

아무래도 주안 토박이다 보니까, 신기시장이 한 10년, 20년 전에도 계속 유동 인구가 많았고 추후에도 신기시장은 전통시장으로서의 매력 계속해서 남아 있을 것 같은 그런 확신이 들어서 신기시장에 가게를 오픈하게 된 겁니다.

장사가 잘되는 걸로 알거든요. 매일매일 들여오는 닭의 양도 많으실 것 같아요. 닭은 어디에서 보통 받으시나요?

닭은 닭 공장에서 받죠. 닭 도매상에서 직접 받고요. 사실은 국내산

생닭으로 해서 매일매일 거의 수급한다고 보시면 되고요. 그리고 더 중요한 게 공장에서도 공장 자체에서 염지처리라고 하는데 그 숙성 처리라고 하는데, 어떤 화학적이거나 아니면 인공적인 숙성이 아니라 저희는 생닭만 받아서, 직접 매일매일 염지를 해서 이틀 정도 2, 3일 정도 숙성시킨 닭만을 저희가 직접 조리를 하고 있어요.

그게 예향 닭강정의 경쟁력인 것 같아요. 저도 1인, 1닭 하는 사람인데 먹어봤을 때 그렇게 물리거나 하는 맛이 없더라고요.

그렇죠. 아무래도 그리고 생닭을 받아서 예전 전통 방식으로 숙성을 시키는 거기 때문에 손도 많이 가고 재료도 정말 신선한 재료로 해야 되는 거고, 특히나 시장에서 구입 할 수 있는 그런 신선한 재료로 저희가 숙성을 시키기 때문에 시장이라는 백그라운드가 상당히 저희한테 이점이 되는 부분도 있습니다.

혹시 닭은 몇 호 닭을 주로 쓰시나요?

11호 딱 쓰고 있고요. 계육은요, 상당히 큰 편이고요. 그리고 정육은 국내산 생다리 살 부분을 쓰고 있어요.

보통 10호만 해도 엄청 큰 건데 저희 11호로 쓰시는 건 지금 거의 처음 본 것 같아요. 치킨집에서 보통 배달 오는 거는 너무 좀 작다 싶거든요. 근데 꽤 큼직해서 푸짐했어요. 저 사서 와서 먹어볼 때.

그러면 처음에 아침에 출근하시면 어떤 식으로 장사 준비를 하시나요?

아침에 출근하면 그날 닭 재고 사항과 수급 상황 먼저 확인하고요. 그리고 예약된 게 있으니까 예약 상황 확인하고, 그리고 아무래도 매대의 비품 같은 거 내놓는 게 시장이니까 그걸 먼저 하고요. 그리고 주변을 깨끗이 정리 정돈하는 게 우선입니다. 우선 그렇게 시작합니다.



아까 전에 닭을 사장님께서 직접 한 이틀 정도 염지하신다고 하셨는데 혹시 그럼 조리하실 때는 특별하게 비법이 있으실까요?

조리할 때도 사실은 특별한 비법들이 있습니다. 인천에 몇 개 안 되는 한과식 닭강정으로 만드는 비법이기에 때문에 그렇게 많이 어렵지 않지

만, 예전부터 내려왔던 그런 비법으로 만들고 있습니다.



요즘에 한 2년 정도 코로나 때문에 자영업자 분들이 많이 힘드시잖아요. 사장님은 2년 경기가 좀 어떠셨나요?

개인적인 말씀이지만 신기시장은 전통시장이고 그리고 일반분들이 코로나로 해서 기피하는 것은, 대형 쇼핑 시설 위주였기 때문에 전통시장은 그렇게 큰 영향을 받지 않았습니다. 하지만 주변에 재개발 아파트의 이주 수요로 해서 아무래도 인구가 많이 빠져나간 게 그게 더 큰 영향을 주고 있습니다.

혹시 코로나 때문에 배달 수요가 늘지는 않으셨나요?

물론이죠. 배달 수요 상당히 늘었고요. 배달이 이제는 어느 정도 정착  
화되는 우리 외식 문화의 한 축을 차지할 것 같습니다.



혹시 코로나 전과 후가 그렇게 크게는 안 달라지셨다고 하셨는데  
앞으로는 어떻게 전망하시나요. 지금 위드 코로나 시대니까요.

앞으로도 그렇게 크게 영향을 받지 않을 것 같아요. 솔직히 말씀드  
리면 그보다는 우리 시민들의 어떤 인식 자체가 아무래도 위드 코로  
나 형태로 같이 가기 때문에 이제는 어느 정도 조금 서로 조심하는  
그런 문화고 서로 좀 아무래도 배달을 많이 시키는 그런 문화이기 때  
문에 괜찮을 것 같습니다.

혹시 특별한 손님 혹시 기억나시는 손님 있으세요?



네. 많습니다. 그중에 한 분이 얼마 전에 오셨었는데 할머니께서 좋아하셨다고 서울에서 찾으러 일부러 예약하고 온 젊은 총각이었어요. 할머니 어떻게 되셨냐 하니까 할머니 얼마 전에 돌아가셨다고 제사상에 올린다고 하는 그 친구가 기억이 나고요. 그리고 2년에 한 번씩 오더라도 상당히 반겨 주시는 여자고등학교 영어 선생님도 기억이 나고요. 그리고 주변에 신동아 아파트라는 곳이 있는데 거기 다섯 자매를 두고 있는 아기 엄마도 기억이 납니다. 그 아기 엄마 너무 착해서 오면 항상 서로 이렇게 같이 나눠주는 그런 사람으로 기억이 납니다.

여기 주변에 오래된 가게들도 있고 한데 주변 상인들과 어떻게 관계를 유지하고 계신가요?

주변 상인들과의 관계는 별다른 거 없고 그냥 간단한 인사와 서로 그냥 서로 눈인사 그 정도죠.

특별한 친목 관계는 없으시고 그런 경우도 있다고 하시더라고요. 그래서 혹시나 하고 여쭙봤어요. 혹시 이 가게를 운영하시면서 앞으로 바라는 점이 있으실까요?

바라는 점은 사실은 뒤에 제 아버님 어머님 여든 되신 아버님 어머님이 같이 일을 도와주고 계시는데 그분들이 더 건강하게 건강하실 때 이렇게 같이 도와주시니 오래 함께하는 것이 제일 바라는 일입니다.

저도 오래오래 이 가게가 유지가 됐으면 좋겠어요. 지금 큰 아드님이 와서 도와주고 계시는데, 혹시 나중에 이렇게 물려주실 의향도 있으신 건가요?

본인은 일을 상당히 잘합니다. 잘하는데 본인이 싫다고 합니다. 본인이 하고 싶은 일이 있기 때문에 본인은 그냥 아빠가 일이 바쁠 때 이렇게 도와주는 그런 차원에서 나오고 있고요. 사실은 고등학교 1학년 짜리인 둘째도 나와서 도와주고 있습니다.

네, 다복하신 것 같아요. 보기에 너무 좋습니다. 사장님 앞으로도 인천, 아니 전국에서 제일 맛있는 닭강정으로 꾸준히 소문나고 멋진 가게로 계속 이어지시기를 기원드립니다. 인터뷰 응해 주셔서 감사합니다.

네, 고맙습니다. 감사합니다.

