



부산어묵의 원조를 만나다

부평시장에서 만난 어묵 이야기



발행 부산 중구청 보건위생과 기획·편집 부산스토리텔링협의회
발행일 2018년 12월 27일 인쇄처 대흥출판인쇄사
연락처 부산광역시 중구 중구로 120 보건위생과 TEL: 051-600-0000
ISBN 000-00-000000-0-0 (00000)

본 서적에 실린 내용은 무단으로 전재 및 복제할 수 없습니다.(비매품)

Contents

10

Story 1 따뜻하고 착한 음식
부산어묵의 역사

22

Story 2 강통을 팔아 강통시장
부평강통시장의 어제와 오늘

36

Story 3 유부전골에 인생을 싣고
강통할매유부전골

48

Story 4 일, 놀이, 사랑, 맛있는 인생
대원어묵

60

Story 5 손님의 맛을 읽어오
부평식품

72

Story 6 현란한 손놀림, 피어나는 어묵
부평즉석어묵

84

Story 7 부평강통시장 토박이의 맛
해참미도어묵

96

Story 8 불굴의 의지로 빚어내다
환공어묵

108

Story 9 좋은 어묵은 한눈에 보여요
어묵명가 어가진

120

Story 10 뚜벅뚜벅 중구 문화지도
보수동 책방골목·용두산공원 etc



Story1
따뜻하고 착한 음식

부산 어묵의 역사

부산어묵의 역사



요즘 전국은 ‘부산어묵의 전성시대’다. 길거리 노점에 서서 먹던 굳것질 음식이나 밥반찬으로 치부되던 어묵. 이제는 베이커리 형 공간에서 사고파는 고급 음식으로, 또는 카페 등에서 커피나 맥주 등과 함께 먹는 어엿한 독립된 음식으로 각광을 받고 있는 것이다.

특히 부산의 어묵회사가 주축이 되어 부산 발(發) ‘음식의 창조적 혁신’, ‘어묵의 패러다임’을 바꾸고 있어 더욱 그렇다. 대도시 기차역에 판매장을 두고 ‘어묵 고로케’ 등 다양한 ‘베이커리 어묵’으로 대박을 치는가 하면, 대형백화점 등에 입점하여 어묵을 베이스로 하는 어묵우동, 어묵샐러드 등 다채로운 고급식품 개발로 부가가치를 높이고 있기도 하다.

우리나라 어묵의 역사를 살펴보면 예나 지금이나 부산에서 시작하여 발전되고 전파되는 양상을 보인다. 그럼 이 어묵은 어디에서 왔을까? 문헌상 어묵의 발상지는 동아시아로, 고래이래로 동아시아 여러 나라들에서 다양한 레시피로 존재해 왔다.

그중 가장 오래된 기록은 중국 진나라 때이다. 당시 권력자였던 진시황(기원전 247~210년 재위)은 평소 생선요리를 즐겨 먹었는데, 요리에서 생선가시가 나오면 요리사를 바로 처형시켰다. 이에 한 요리사가 가시를 제거한 생선살로, 시황에게 ‘생선완자요리’를 만들어 바치자 매우 흡족해 했다는 기록이 있다.



우 리나라도 조선 숙종(1674~1720년 재위)때 ‘진연의궤(進宴儀軌)’와 ‘산림경제’ 등에 ‘생선숙편’과 ‘생선 완자탕’의 조리법을 소개하고 있다. 일본도 고훈시대(3~7세기)부터 두부와 생선살 등을 꼬챙이에 붙여 구워먹었다는 기록이 있다. 이처럼 동아시아는 오래전부터 생선살을 이용하여 다양한 방법으로 음식을 해먹은 것이다.

그중 지금의 부산어묵은 일본과의 다양한 인적 물적 교류로 인해 양국 간의 음식문화를 수용, 공유하게 된 음식이라는 데 더 큰 무게를 두고 있다. 역사적으로 조선통신사들이 일본 사행(使行) 때 접대 받았던 음식 중에 한일 어묵의 원류가 있었다 하고, 초량왜관 시절 조선인들에게도 꽤 인기가 있었던 고급음식 중의 하나가 어묵요리였다는 점, 일제강점기를 지나 광복 이후에는, 대중화 과정을 거쳐 우리네 식문화 속에 깊이 자리 잡기 시작한 점 등을 꼽을 수 있겠다.

물론 당시의 이름은 어묵이 아니었다. 어묵은 일제강점기를 벗어난 우

리국민들이 우리식으로 바꿔 부른 이름들 중 가장 보편화되어 정착된 이름이다. 그러면 그 시절 한국에서 불리던 어묵의 이름은 어떤 것들이 있었을까? 아직도 널리 쓰이고 있는 것으로 ‘오텡’이 대표적이다. 그리고 중년 이상의 사람들은 들어봄직한 이름으로는 ‘텐뿌라, 가마보꼬, 간포’ 등이 있다. 이 모두가 일본에서 건너온 이름들이다. 그럼 왜 우리 어묵에 이렇게 다양한 일본식 이름들이 붙여졌을까? 이를 알기 위해서는 일본의 여러 종류의 어묵들을 살펴보아야 한다.

일본에서의 어묵은 네리모노(練り物)로 통칭된다. 생선살을 으개거나 갈아서 반죽을 만들고, 이를 다양한 모양으로 성형하여 찌거나 굽거나 튀겨낸 음식이 네리모노이다. 일본 어묵요리의 총체가 바로 네리모노이다.





네리모노(練り物)는 일본의 선사시대인 고큰(古墳, 3~7세기)시대 때 생선살을 나무막대기 등에 붙여 불에 구워 먹었던 것이 그 시작이다. 그 이후 제조방법에 따라 찌는 것을 가마보코(蒲鉾), 굽는 것을 치쿠와(竹輪), 튀기는 것을 덴푸라(天ぷら)로 대별해오며 가장 일본적인 음식으로 이어져 내려오고 있다.

가마보코(蒲鉾)는 헤이안(平安, 794-1192)시대에 영주들을 치하하는 잔칫상에 생선 으갠 살을 구워 올렸다는 기록이 있다. 갈아서 으갠 생선살을 대나무에 붙여 구운 것으로, 그 모양이 부들 꽃대와 비슷하다 하여 '가마보코'라는 이름이 붙게 된 것. 에도(江戸, 1603-1868)시대부터는 찌서 조리하는 방식으로 정착되었다. 반죽한 생선살을 반달 모양으로 찌낸 한편(半片)이 대표적이다.

치쿠와(竹輪)는 에도시대 때 막대기에 생선살을 붙여 구운 후, 그 막대기를 뽑아내면 속이 빈 원통모양의 어묵이 되는데, 마치 대나무 통처럼 생겼다 하여 치쿠와라는 이름을 붙였다.

덴푸라(天ぷら)는 에도시대 말 류큐국(현 오키나와)과 교류가 있던 사쓰마(가고시마)에서, 기름으로 튀겨내는 요리법으로 가마보코를 만들기 시작한 것이 시초다. 으갠 생선살(스리미, すり身)에 새우, 오징어, 연근, 톳... 등 다양한 식재료를 활용하여 덴푸라를 만든다. 대표적인 것이 생선살과 전분만으로 튀겨낸 자코텐(雑魚天)이 있다.

우리가 아직도 어묵과 혼용하고 있는 오뎅은 여러 가지 어묵을 무, 곤약, 토란뿌리, 삶은 달걀 등과 함께 국물에 푹 삶아낸 요리이다. 원래 오뎅은 무로마치(室町, 1338-1573)시대, 두부를 꼬치에 꽂아 된장을 발라 구워 먹는 '덴가쿠(田樂)'라는 음식에서부터 시작됐다.

원래 덴가쿠는 모내기 때 풍년을 기원하며 행하던 춤과 노래, 즉 농악과 같은 들놀음이었다. 그때 야외에서 구워먹었던 음식 또한 덴가쿠라고 불렀던 것. 이후 에도시대에 상업이 발달하자 '편하고 빠르고 맛있는' 패스트푸드식 덴가쿠를 생각해 낸다. 덴가쿠를 다시마 국물과 진간장으로 간을 맞춰 따뜻한 탕으로 팔았는데, 이것이 지금의 오뎅이 된 것.

이를 일본 전통의 맛을 중시하는 오사카 중심의 간사이(關西) 사람들이 도쿄 지역인 칸토(關東)지방에서 먹는 음식이라 하여 경시하여 부르던 것이 '칸토





다키(關東炊き)’였다. 우리가 어묵을 지칭하던 ‘간또’가 여기서 파생됐다. 앞서 살펴본 것처럼 섬나라 일본의 향토음식이자 소울 푸드, 네리모노가 이웃나라 한국의 어묵에도 일정 부분 영향을 미쳤을 수도 있을 것이다. 그러나 모든 문화는 돌고 돌아 서로에게 상호작용하며, 결국 지역사람들의 정체성을 반영하여 그 지역실정에 맞게 정착한다는 점을 간과해서는 안 되겠다. 그렇다면 ‘부산어묵’의 시작은 어디서부터일까? 문헌상으로는 부산 중구에 소재하는 ‘부평시장’에서 처음 시작된 것으로 확인된다. 일본의 ‘가마보코(蒲鉾, かまぼこ)’에서 유래된 것으로 기록되고 있다. 1915년 부산부청 발간 ‘부평시장월보’에 따르면, 주요 거래 점포 중에 ‘가마보코’ 전문 점포 3곳을 최초로 기록하고 있다. 이후 1924년 조선총독부가 발간한 ‘조선의 시장’에서는 ‘부평시장은 쌀, 가마보코, 채소, 청과물 등이 주

본인들이 남겨두고 간 어묵 설비와 기술로, 우리 실정에 맞게 어묵을 생산하기 시작했던 것. 1945년 한국인으로는 부산 최초로 부평동시장에서 어묵을 생산했던 동광식품(창업자 이상조)이 그 시작이었다. 김동리의 소설 ‘해방’의 내용을 보면 [이상한 소문이 떠돌았다. 앞으로 조선이 독립이 되면 일본 말뿐 아니라 옷이던 음식이던 일본 것은 모조리 못쓰게 된다는 소문이였다. (중략) “아니, 정말이여. 신문에까지 났다는디. 저 가마보꼬는 참 일본 음식이 아니겠지? 조선 사람들도 잘만 먹으니까.” 하면 “그렇지 않을 것이여! 아니, 우리는 가마보꼬가 없으면 밥을 먹는 같잖은디.”(중략) “그것도 본데는 다 일본 음식이지.” “아니, 그럴 리가 있을라고? 우리 조선 사람들도 만 가지

종’이라고도 소개하고 있다. 일제강점기 부평시장서 시작된 어묵(가마보코)은 부평동 부근에 들어선 대좌부(貸座敷)란 요정을 중심으로 소비되던 고급 식재료였다. 대좌부는 일본식 유곽으로 술과 요리, 몸을 파는 일본인 창기(娼妓) 등을 원스톱으로 제공하던 곳. 이곳의 대표 요리가 가마보코를 재료로 한 ‘오랭’이었던 것. 이 가마보코는 해방 전후로 해서 ‘음식문화의 대중화’ 과정을 거친다. 일

요리에 다 쓰고 있는디. 잔치에 안 쓰나 제사에 안 쓰나?”] 소설내용에 따르면 당시 어묵은 이미 우리 식문화 속에 깊숙이 자리한 것을 볼 수가 있다.

그러나 지금의 ‘부산어묵’ 형태는 그 시절 일본식 기술과는 다른 환경과 다른 제조방법으로 생산되었다. 시대적 배경은 한국전쟁기. 부산이 피난수도로 피난민들의 의식주를 책임지던 시절, 다양한 피난음식이 부산에서 탄생되는데 그 중 대표적인 것들이 돼지국밥과 밀면, 꼬장어, 부산어묵 등이었다.

그중 부산어묵은 자갈치시장을 중심으로 널리 보급되는데, 당시 시장에서 위판 되고 남은 생선이나 상품가치가 없는 생선을 ‘대수리’라는 돌절

구에 함께 넣고 통째로 갈아, 정어리기름이나 고래기름 등에 튀겨내 어묵을 만들었다.

때문에 ‘부산어묵’의 원형은 한국전쟁 시절 ‘막갈이’와 ‘텐뿌라’로 크게 구별된다. ‘막갈이’는 생선을 통째로 ‘갈아내는 것’을 말하고, ‘텐뿌라’는 깡치(조기 새끼)나 풀치(갈치 새끼) 등 잡어를 갈아 미군 드럼통으로 만든 기름 가마에 넣고 ‘튀겨내는 생산방식’을 말한다.

이렇게 피난민이 몰려들면서, 부산에는 튀김 중심의 값싸고 영양가 높은 어묵이 탄생되고 그 호황을 누리게 된다. 대표적인 국민음식 ‘부산어묵’으로 자리 잡게 되는 것이다. 1950년대에는 영도 봉래시장의 삼진식품(창업자 박재덕)과 영주동시장의 환공어묵 등이, 1960년대 이후에는 초량시장의 영진어묵(창업자 박병수)을 비롯해 미도, 효성, 대원어묵 등이 부산어묵의 서민화를 선도했던 것이다.

이 시기에 어묵은 주로 밥반찬으로 널리 애용되었지만, 정종과 더불어 부산의 문화인들에게 없어서는 안 될 오뎅 안주로 자리 잡는다. 한때 남포동, 중앙동 등지에는 ‘부산어묵’의 따뜻한 국물에 정종 한 잔 마실 수 있는 대폿집들이 많았다. 이들은 부산 문화예술인들의 문화사랑방 역할을 했는데, 특히 비오는 날이나 유난히 추운 날, 삼삼오오 모여 예술을 논하며 술잔을 기울였던 것.

이 대폿집들은 대부분 계산을 바둑돌로 했는데, 검은 돌과 흰 돌을 나누어 ‘돌 하나’에 ‘정종 한 잔’, ‘오뎅 한 접시’ 등으로 계산을 했다. “약병 같은 병뚜껑에다 바둑돌이 들어갈 구멍을 내고, 마신 대폿잔과 안주 수대로 바둑돌을 집어넣는 거예요. 돌을 하나 둘 넣을 때마다 딸그락 딸그락 바둑돌 썩이





는 재미가 꽤나 쏠쏠했지요.” 부산민학회 주경업 회장의 말이다. 참 낭만적이면서도 합리적인 계산법이 아니던가? 현재 전국은 부산 발 어묵열풍에 휩싸였다. ‘어묵로드’ 여행을 위해 부산을 찾는 이들이 연간 100만 명이 넘고, 부산 곳곳의 어묵매장에는 부산어묵을 사기 위해 긴 줄을 오래도록 서고 있다. 전쟁 중 값 싸고 양 많고 영양 풍부한 음식으로, 그 시절 대한민국 식탁을 책임진 ‘공유의 음식’이자 ‘배려의 음식’이었던 부산어묵. 비록 ‘최선의 음식’이 아니라 ‘차선의 음식’이었고 ‘대체의 음식’이었지만, 부산어묵은 부산사람을 닮아 ‘늘 따뜻하고 착한 부산어묵’이었다. 그 마음, 잘 보존하고 발전시킬 일이다.



소매 이센스

한국최대 헬로키티 할인매장

정리 그 동안 성원에 ICINOO 진심으로 감사드립니다



강통을 팔아 강통시장

Story2

부평강통시장의 어제와 오늘



부평강통시장의 어제와 오늘

부산은 ‘시장의 도시’이다. 수많은 이주민들이 지금의 부산을 형성했다면, 이들이 타지에서 생활의 근거를 찾아야 했던 곳이 시장이었다. 먹기 위해서 무엇이랴도 팔아야 했고, 살기 위해서 무엇이랴도 먹어야 했기에, 부산의 시장은 그만큼 절박함 속에서 시작되었다.

특히 ‘부평강통시장’은 ‘한국근현대사의 그늘’ 속에서 그 시작을 알린 대표적인 공간이다. 일제강점기 시절에는 일본인들의 생필품시장으로 개설된 조선 최대의 공설시장이었고, 한국전쟁의 뒀안길 속에서는 군수물자 암거래시장이었던 ‘강통시장’이 성업했던 곳이다. 지금은 부산 최대의 야시장이 부산의 밤을 밝히며 관광객을 맞이하고 있기도 하다. 특히 ‘부산의 부엌’이라 할 만큼 다양한 음식을 맛보고 즐길 수 있는 식도락의 중심지이면서, 부산을 상징하는 문화관광형 재래시장으로 자리 잡고 있다.

부평강통시장은 1910년 부평정시장(富平町市場)으로 개설되었다. 1876년 강화도 조약이 체결된 이후 원도심 주변에 초량왜관이 들어서고, 이후 일본인 전관거류지가 조성되면서 일본인들의 식료품 및 생활필수품을 거래하기 위한 일본인시장으로 개설된 것.



1914년에 발효된 조선총독부 ‘시장규칙’에 따르면 당시 최초의 공설 시장이었다. 당시 부평정시장은 제 2호 시장으로 불렸는데, 이는 20명 이상의 상인이 한 장소에서 장을 여는 시장을 의미한다. 이 시장 모퉁이에 백풍가(白風街)라는 골목이 있었는데, 늘 이곳에는 흰 옷을 입은 조선 사람들이 일본인 물품을 사기 위해 서성였다고 한다. 당시 이국의 물품과 음식들이 신기하고 좋기도 했으리라.

부평시장을 일명 ‘깡통시장’이라고도 불렀다. “와 깡통 시장이냐꼬? 깡통을 팔았으니 깡통시장이지” 반평생을 이곳에 터를 잡은 어느 할머니의 명쾌한(?) 대답이다. 깡통시장은 부평시장 수입제품 골목을 이르는 말이다. ‘외제 골목’이라 하기도 하고 ‘도깨비 시장’이라 부르기도 한다. 아주 오래 전에는 국제시장과 통칭해 ‘도떼기시장’이라 불리기도 했다. 말 그대로 ‘깡통음식’을 팔던 곳이다. 한국전쟁 당시 부산에 미군이 주둔하면서, 이들이 먹던 깡통음식들이 음성적으로 대거 반출되는데, 이 물건들을 난전에서 사고팔았던 것이 깡통시장의 시작이다. 원래 미군이 주둔한 지역의 주요시장에는 깡통시장이 존재했는데, 그중 부평시장이 그 규모나 취급하는 제품들이 다양했다고 한다. 한때는 외국 밀수품 판매의 근거지라는 오명도 얻었지만, 격동의 대한민국 현대사 속 산증인으로서 지금에 이르고 있다.

부평시장에서 미군 물건을 사고파는 사람들을 ‘양키장사’라 했는데, 그들이 미군과 함께 사는 ‘양공주’들에게 술, 담배, 과일, 식료품 등을 넘겨받아 쓸쓸한 이익을 남기고 팔았다. 당시 이 미군물품으로 깡통시장 일대는 활기가 흘러넘쳤다. 취급하는 물품도 다양했는데, 대표적으로 빵, 과자, 고기, 과일, 커피, 술 등의 식품부터 트리오, 삼푸, 그릇, 화장품 등 생활품, 의약품이나 라디오, 전축 같은 전자제품에 이르기까지 그 종류 또한 다양했다.



현재 3개 블록에 400여개의 점포가 각종 수입제품들을 판매하고 있는데, 외국 상품에 관한한 무엇이든지 주문만 하면 이 곳에서 ‘살 수 없는 것은 없다.’ 한 평쯤 되는 공간에 수입상품들이 저마다 빼곡하게 들어찼다. 어떻게 저렇게 탑을 쌓듯 촘촘하게 진열할 수가 있을까? 깡통제품은 ‘레고’를 쌓듯 키 높이까지 쌓았고, 양주는 양주대로 ‘맛있게’ 진열해 술꾼들을 유혹한다. 주로 ‘일제, 미제’가 주류를 이루고 있고, 깡통시장 명성에 걸맞게 인도, 중국, 태국, 심지어 남미 인디오들의 수공예품까지 없는 게 없을 정도다. 부평 깡통시장 인근에는 한복골목이 있다.

한국전쟁 당시 부녀자들이 미군부대에서 밀반출된 군복을 우리 몸에 맞게 수선하여 팔던 곳이다. 그러다 국제시장이 생기면서 국제시장 포목점에서 포목을 구입



하여 수공으로 한복을 지어 팔기 시작한 것이 지금에 이르러 한복거리를 형성하게 되었다. 지금은 한복을 맞추는 사람들이 급격히 줄면서 그 명맥만 유지하고 있지만, 1960~80년대까지는 이곳에서 만든 한복이 맵시가 아름답고 바느질이 뛰어나다는 소문이 나면서 전국적으로도 유명세를 탔다.

부평깡통시장은 부산을 대표하는 음식의 발상지로도 유명한 곳이다. 부산음식문화의 새로운 원형이 태동했다는 뜻으로, 특히 부산어묵과 부산돼지국밥의 발상지로써의 그 위상은 매우 크다 하겠다. ‘부산어묵’의 시작은 문헌상으로 부산 부평시장에서 처음 시작되었다.

부 산어묵은 일본의 ‘가마보코(蒲鉾, かまぼこ)’라는 음식에서 유래된 것으로, 생선살을 으깨고 반죽해서 튀기거나 찌거나 구운 생선묵 형태의 음식을 말한다. 1915년 부산부청 발간 ‘부평시장월보’에 따르면, 주요 거래 점포 중에 ‘가마보코’ 전문 점포 3곳을 최초로 기록하고 있다.

부산어묵의 원조시장이다 보니 지금도 부산어묵 대표 판매시장으로 어묵 관련 점포 입점비율이나 생산량에 있어 전국 최고, 최대 규모를 자랑한다. 현재 총 00여 점포가 성황리에 영업 중이다. 부산돼지국밥도 그 원형은 부평깡통시장에서 그 흔적을 엿볼 수 있다. 부평깡통시장에서 터를 잡은 이복 여인들이 돼지의 대가리와 부산물을 넣고 끓여 낸 것이 오늘의 부산돼지국밥의 시작이라는 것. 때문에 지금도 부평시장은 전통의 부산어묵과 부산돼지국밥을 취급하는 곳이 여러 곳 영업활동을 이어가고 있다.

부평강통시장 죽 골목도 그 역사가 깊다. 국제시장과 도로 하나를 사이에 두고 인접한 부평강통시장은, 한국전쟁 시절 미군부대 사람들이 먹다 남긴 잔반을 걷어서 죽을 만들어 팔았는데, 일명 ‘꿀꿀이죽’, ‘UN탕’이라고 불리던 음식이다. 요즘으로 말하면 부대찌개의 원조라 할 수도 있겠다. 당시 꿀꿀이죽은 육식을 위주로 하던 미군들의 잔반으로 끓여냈기에, 소시지, 햄 등이 들어가 있어 피난민들의 주요한 단백질 공급원 역할을 톡톡히 해냈었다.

죽집 옆으로는 죽거리집들이 한 골목을 차지하고 있다. 이곳에서는 죽거리와 선식, 이유식들을 팔고 있는데 참살이가 유행하면서 찾는 이들이 부쩍 늘었다고 한다. 한 20년 전부터 들어서기 시작한 이곳은 이제 10여 집이 큰 골목을 형성하고 있다. 잡곡 40~50가지와 야채 50~60가지를 준비하여 고객의 입맛대로 섞어 빵아 주는데 더운 여름에는 시원한 미숫가루 주문이 많다고 한다.

이렇듯 부평강통시장의 ‘전쟁음식’들은 아이러니 하게도 수많은 피란민들을 먹여 살렸던 부산 특유의 ‘공유와 배려’의 음식문화를 태동시키는 데 일조를 했다.

같은 값이면 양 많고 싼 음식으로 많은 사람들이 함께하고 나누는 음식이 부산음식의 특징이자 미덕이었다. 이 음식들로 지났했던 시절 굶주린 이들은, 가족과 더불어 하루의 끼니를 이어나갔던 것이다.



최근에는 젊은이들 사이로 새로운 트렌드의 지역음식이 전국적으로 부평시장을 대변하고 있다. 유부 속에 당면을 넣고 탕으로 끓여낸 ‘유부주머니 전골’과 구수하고 매콤한 맛에 씹는 맛까지 일품인 ‘비빔당면’, 부산어묵을 잔뜩 넣고 볶아낸 ‘어묵잡채’, 그 외에 ‘어묵꼬지’와 ‘떡볶이’ 등이 부산을 대표하는 먹거리들로 급부상하고 있다.

2014년부터는 ‘문화 관광형 시장’이라는 새로운 이름을 덧붙여 ‘밤의 시장’인 ‘부평강통야시장’이 개설되면서 부평시장은 더욱 그 유명세를 타고 있다. ‘강통시장’에 어둠이 들면 기존 부평강통시장 100여 미터의 골목에 서른여개의 상품진열대가 일렬로 속속 들어선다. 어둠이 내리는 무렵부터 자정 가까이까지 시장을 운영하고 있는데, 진열대마다 다양하고 특색 있는 음식들을 선보이고 있다.

늘어서 있는 진열대에는 부산의 향토 먹거리와 외국 다문화 음식, 색다른 유행의 퓨전 먹거리 아이템이 보기 좋게 진열되어 있다. 천천히 걸으며 그 면면을 살펴본다.



문어와 모자렐라 치즈를 얹은 문어치즈바, 야채에 대패삼겹살을 말아낸 대패삼겹말이, 얇게 저민 소고기를 노릇하게 구운 소고기 육전, 가리

비 위에 치즈를 올려 구운 가리비 치즈구이, 치즈를 튀겨낸 우유튀김, 즉석 소고기초밥, 칠게를 튀긴 베이비 크랩, 소라구이와 문어구이 등 다양한 꼬치류, 소고기를 먹기 좋게 잘라 소스를 듬뿍 올린 큐브스테이크, 다양한 소스로 볶아낸 돼지곱창과 돼지껍데기, 달달한 디저트 빵과 빵 속에 스프를 담아서 먹는 빠네스프, 컵에 각양각색의 전구를 반짝반짝 달고 눈으로 먹는 생과일주스 등등, 음식 종류가 셀 수 없을 정도로 다양하면서도 제각각 나름의 퓨전적인 특징을 잘 살리고 있다.

또 매대 몇몇 곳에는 일본, 중국, 동남아 등 다문화음식을 직접 조리해 판매를 하는데, 그 종류만 해도 넘쳐난다. 베트남 튀김만두 ‘짜요’와 쌀국수, 인도네시아의 볶음국수 ‘미고랭’, 중국식 만두 덩섬, 문어를 넣고 구운 일본식 풀빵 ‘타코야끼’, 터키 아이스크림, 홍콩 에그 와플... 등 다양한 국가의 다양한



음식들을 한자리에서 맛볼 수 있는 것도, 강통야시장의 매력이라면 아주 큰 매력이 되겠다.

이렇듯 부평강통시장은 현대와 전통이 공존하는 부산 최초의 공설시장이면서 부산 최초의 야시장이다. 국제시장, 자갈치시장과 더불어 ‘해방공간과 한국동란’이라는 고난과 격동의 현대사를 고스란히 떠안았던 시장이기도 하다. 그래서 시민들에게 더욱 애정이 사랑받는 시장이다.

그러하기에 이곳에서 태동한 음식의 유래와 탄생배경, 시장의 역사와 시장의 명물 등을 컨텐츠화 하여 방문객들에게 널리 알리고, 이를 관광문화화 해야 할 책임이 있다. 뿐만 아니라 야시장 내 세계 각국의 음식을 제공함으로써 다문화 음식문화가 꽃피는 ‘다문화 음식의 발상지화’에도 노력을 아끼지 않았으면 한다.



Story3

유부전골에 인생을 싣고

강통할매유부전골

강통할매유부전골

부 평강통시장에서도 다시 구획을 나눠 본다면 부산 사람들이 흔히 강통 시장이라고 불리는 골목 안, 그 한 복판에 강통할매유부전골 집이 있다. 어묵골목으로 기준을 두자면 조금 외곽지대라고나 할까. 매대에 걸어 놓은 큼지막한 솥에서는 어묵국물이 설설 끓어오르고, 뿌옇게 솟아오르는 뜨거운 김 아래 초록 미나리 줄기로 감싼 노란 유부주머니가 먹음직스럽게 놓여 있다. 손님들 사이에 중국, 일본의 입말 등이 난무하고 사이사이로 서빙하는 아주머니들의 손놀림이 분주하다. 그 사이로 경상도 할매의 통명스런 입말이 툭 튀어 오른다.

“유부전골 하나 싸 주소”

나이 지긋한 할머니가 5천원을 종업원에게 내민다. 궁금해 슬쩍 물어보기도 한다.

“여기 다니신지는 얼마나 되셨어요?”

“글쎄, 잘 모르겠는데..., 오래 돼 낚서”

흠, 역시 경상도 할매군. 통명스런 입말이다.

“젊을 때부터 여기 다니셨어요?”

고개를 끄덕끄덕. 그리곤 한 마디.

“오래 됐지, 한 몇 십 년은 됐을 걸”

“맛은 어때요?”

“맛있지, 이래 오는 거 보든 모르겠나.”

“다른 집들도 이런 유부전골이 많이 있던데요?”

“머리카노, 이 집이 진짜지”

질문이 귀찮은 무명씨 할매, 건성건성 답해 주고는 종업원이 포장해 주는 유부전골을 손에 들고 총총이 인파 속으로 사라진다. 가게의 바깥벽에, 또 처마 아래 있는 벽에 커다란 할머니의 사진이 걸려 있다. 아, 저 할매가 바로 그 유명한 강통할매유부전골의 할매로군. 강통할매유부전골의 맛을 보기로 하고 가게 안으로 쑥 들어간다.

대략난감이다. 빈자리가 없다. 겨우 빈자리 하나를 발견하고
썩새게 앉은 후 주문을 하고 기다린다.

유부전골은 양념한 고기와 잡채가 들어간 유부주머니를 데친
미나리 줄기로 묶고 어묵탕에
끓여 낸 음식이 나온다. 뜨
거운 어묵 국물을 후루룩,
한입 맛본다. 국물이 진하
지 않고 부드럽다. 어디 그
유명한 유부주머니를 먹어
볼까. 젓가락으로 살짝 찢어보
니 양념된 잡채가 나온다. 고
기가 섞여 있다. 유부피와
함께 씹히는 잡채 맛은 또
다른 별미다. 맛이 깊다.



이 음식은 부평깡통시장 골목 안에 있던 한 포장마차에서 시작되었다. 이
음식을 개발해 낸 이는 깡통할매유부전골의 할매 정선애사장(1935년
생)으로 유부전골 한 품목만으로 인생 역전을 이뤄 낸 불굴의 할매다. 정선
애는 1998년 이 음식을 포장마차에서 처음 선보였고, 2002년에는 유부전골
의 핵심인 ‘유부주머니’로 특허까지 취득하였다. 지금은 특허가 난 제품과
유사한 유부주머니를 곳곳에서 볼 수가 있지만 우리나라 유부주머니 원조는
바로 이곳에서 출발한다.

유부주머니가 세상에 나오게 된 배경에는 정선애의 인생에 닥친 시련이 있
었다. 원래 정선애는 서울 태생으로 결혼과 함께 부산에 내려왔다. 결혼 전
그녀의 직업은 간호사였고 수간호사까지 지낸 경력을 가지고 있었다. 부평
깡통시장 안에서 아버지와 함께 수입그릇집을 운영하고 있는 남자에게 시집
온 정선애는 가끔 가게에 나와 일을 도와 줄 뿐인 평범한 가정주부로 살았

다. 그러다 1984년 평온하던 집안에 한바탕 풍
파가 몰아친다. 남편이 보증을 잘못 선 까닭에
집안이 해체되면서 가족들이 뿔뿔이 흩어지게
된 것이다.

몇 년 뒤, 정선애가 깡통골목에 다시 나타났다.
정선애는 두 손을 걷어붙이고 포장마차를 시작
했다. 어려운 가운데서도 대학을 졸업하고 직
장생활을 시작한 아들과 딸의 도움을 받은 것이
다. 처음에는 튀김 종류를 팔았다. 인생역전을
이뤄낼 수 있게 해 준 유부주머니를 개발해 낸



것은 1998년이였다. 어느 날, 새로운 먹거리를 만들어 낼 수 없을까, 골몰하던 정선애는 유부에 떡을 넣은 일본음식을 보고 반짝, 아이디어가 떠올랐다. 우리 한국인이 좋아하는 잡채를 저 안에 넣어보면 어떨까, 하는. 유부주머니는 그렇게 세상에 나왔다.

“우리 할매는요, 야전사령관입니다.”

아들, 백종진(1961년생)의 말이다. 으응, 할매? 엄마가 아니고 할매? 일단 넘어가자. 야전사령관이라고?

“자기 사주가 야전사령관이래요. 불알을 타고 났어야 하는데 그렇지 못했대구요. 우리 자식들도 다 그렇게 생각해요. 우리 형제들은 엄마를 보고 ‘난세의 여인’이라 불렀어요. ‘불도저’라고 부르기도 했구요.”



“땅이 있고 옆에 개천이 있다면 할매는 땅을 그냥 파는 것이 아니라 다리를 놓아 땅을 팔겠다는 생각으로 4차선 다리를 놓는 분이었어요. 팔리지 않는 못 쓰는 땅을 조금 갖고 있었거든요. 땅이 팔리지 않으면 그 땅에 투자를 해 땅의 가치를 높여서 팔겠다는 생각을 가진 분이었어요. 결국 돈 한 푼 없는 상태에서 그렇게 일을 추진하다 보니 우리 집안은 한번 더 파국을 겪었더랬죠. 암튼 보통의 사람은 아니에요. 길을 걷다가도 하나를 보면 열 가지를 생각했죠. 할매가 보기에 아들은 답답하기 그지없었어요. 항상 ‘뒤로 물러나는 애’라고 타박을 했죠. 아들이 보기엔 또 어머니가 황망해 보였죠. 돈 한 푼 없어도 벌써 그 다음 단계를 생각하시는 분이였거든요. 그러다 보니 둘 사이엔 알게 모르게 대립하는 면이 많이 있었어요.”

오호라, 몇 가지 정보를 얻는다. 할매는 엄마고, 엄마와 아들은 서로의 기질에 대해 답답해 하는 구석이 있었구나. 할매의 캐릭터는 불도저, 밀어붙이는 여전사로군.

“어릴 때 외삼촌이 부산에 오셔서 어머니랑 함께 송도에 놀러 간 적이 있었어요. 그때 고동이나 소라 같은 걸 그 자리서 삶아 파는 아주머니들이 죽 앉아 있었어요. 그런데 어머니가 어느 한 집에 가시더니 고동을 술 그대로, 통째로 다 사시는 겁니다. 어린 마음에도 그게 굉장히 이상해서 나중에 어머니께 여쭙 본 적이 있어요. 어머니 대답은 아주 간단했어요. 그 아주머니 혼자 어린애를 등에 업고 팔고 있지 않았나. 그때 어린 마음이었지만 어머니에 대해 다시 생각하게 되었지요.” 감동이다. 불도저라고 해서 추진력만 갖춘 분인가 했더니 따뜻한 마음씨까지. 역시 다른 사람의 먹거리를 감당할 만한 큰 사람이다.

“제가 어머니 일을 돕기 시작한 것은 2002년 ‘유부주머니’로 특허를 내기 위해 동분서주 하면서였어요. 특허 마무리를 제가 도왔죠. 서울에 있었는데 특허 건에 대해 부산을 오르락내리락 하다 보니 문득 어머니 곁으로 와야 되겠다는 생각이 들었어요. 직장생활도 좀 싫증이 난 상태였거든요.”



정 선애는 아들이 자신의 곁으로 오는 것을 탐탁찮아 했다. 그도 그럴 것이 아들 백종진은 명문대 출신의 수재로 대기업에서 영업무역 일을 하던 친구였다. 어찌 어머니가 그런 아들을 노점에서 하는 포장마차로 불러들이고 싶었을까. 어머니도 그렇지만 아들 또한 대단하다.

“포장마차에서 어머니와 하루 종일 함께 서서 유부주머니를 팔았어요. 처음에는 진짜 절마가(*저 녀석이) 포장마차에서 있나 안 서 있나 보러 오기까지 한 친구들이 있었다니까요. 히히히.”

포장마차는 나날이 번창했다. 그 결과로 지금의 가게를 임대해 들어왔고, 임대해 들어왔던 지금의 가게는 작년인 2017년도에 들어서 비로소 오롯한 자신들의 소유가 되었다. 장림동에 있었던 유부전골 공장도 보수동에 땅을 마련해 이전했다. 지금도 깡통할매유부전골의 가게 바로 앞에는 빈 매대가 하나 있는데 그것이 원래 정선애가 시작했던 포장마차라고.



“포장마차에서 가게로 일터를 옮겨온 뒤부터는 어머니와 제가 따로 일했어요. 저는 주로 공장에 있었고, 어머니는 가게를 전담했죠. 서로의 일에 대해선 일체 터치를 하지 않았어요. 서로의 성질을 잘 아는 때문이죠. 그러다가 올

해 2월 제가 공장 뿐 아니라 가게도 완전히 떠맡게 되었습니다. 어머니가 연세가 있으셔서 몸이 좀 불편하시거든요.”

깡통할매유부전골은 유부주머니를 넣은 유부전골 단일 메뉴 하나로 인생역전을 이뤄 낸 가게다. 단일 메뉴를 고수하던 이 가게에 사이드 메뉴가 하나 추가되었다. 올 2월에 아들이 가게를 완전히 전담하면서 아들이 개발한 양념이 들어가는 비빔당면이 새로 생긴 것이다.

“핵심 레시피는 제 머릿속에 있습니다. 아직 아무에게도 공개하지 않았어요. 지금도 유부주머니에 들어가는 양념고기반죽은 직접 하고 있습니다. 직원들이 퇴근한 후나 새벽 일찍 나와서 하지요. 그러다 보니 친구들을 만나거나, 취미 생활을 즐길 시간이 별로 없어 아쉬워요. 하지만 어찌겠어요. 선택한 일인 걸요. 회사를 키워나가는 것, 그게 재미죠.”

깡통할매유부전골 직영점이 신세계백화점, 동부산물 등에 입점해 있다. 몇 년 전, 입점과 동시에 들어간 사이드 메뉴가 본점인 이곳에 들어오지 못했던 이유는 오직 한 가지 메뉴만 고집한 할매의 주장 때문이었다. 어머니와 아들, 어머니는 밀어붙이고 아들은 점점한다. 독심과 신중함의 절묘한 조합이다.

초록 미나리로 묶은 노란 유부주머니, 색깔도 참 예쁘다. 그 부드러운 맛, 예쁜 빛깔 속에 숨겨진 정선애할매의 불도저 같은 독심, 불굴의 의지를 본다. 부드러운 것은 강하다. 맛있는 것은 힘이 있다. 깡통할매유부전골, 파이팅입니다.



Story4

일, 놀이, 사랑, 맛있는 인생

대원어묵



대원어묵

Where are you from?

3 개의 나란한 무쇠가마솥 안에 꼬불꼬불 끼워 놓은 어묵이 가지런히 누워 있다. 어묵탕에서 모락모락 피어오르는 뜨거운 김은 지나가는 사람들의 코끝을 자극한다. 가마솥 뒤로 보이는 지도, Where are you from? 인상적이다. 지도 위에 찍혀 있는 무수한 스티커, 대원어묵을 다녀간 사람들의 발자취다. 대한민국 지도 위에는 뽁뽁한 스티커로 빈 자리가 없다. 하단엔 세계 여러 나라의 국기가 그려져 있어 이곳을 찾은 외국인들의 흔적도 볼 수가 있다. 국내 방문객으로는 서울, 인천에서 이곳을 찾은 사람들이 가장 많고, 나라별로는 대만, 홍콩, 미국, 일본, 중국의 순이다. 글로벌한 가게, 대원어묵이다.

‘대원어묵’ 파란색 작은 돌출 상호 간판이 이색적이다. 명패처럼 보이는 작고 양증맞은 간판 아래로 들어서니 잘생긴 훈남 캐릭터인 이홍종사장(1957년생)과 선이 고운 동양적 미인인 부인 설미선님(1962년생)이 반갑게 손님을 맞이한다.

서울사람이다. 투명하고 거친 부산 입말이 난무하는 시장 안에서 나긋나긋한 서울 말씨의 사장님을 만나니 의외다 싶다. 부산어묵의 본거지에 서울사람이 들어와 있으니 말이다.

가게의 인테리어는 일반적인 어묵집 같지 않다. 카페 분위기다. 입구 처마에 걸려 있는 초롱등은 단정하면서도 심심하지 않고, 화려하지 않으면서 빛난다. 실내는 정결하다. 벽은 여러 컬러를 사용했지만 요란하지 않고 차분하다. 색감이 좋다고 했더니, 환하게 웃는 이홍종사장, 이 모든 것이 누구의 손도 빌리지 않은 모두 자신의 솜씨라고 한다. 원래 인테리어를 하시던 분이었나, 했더니 그게 아니란다. 다만 솜씨가 좋을 뿐. 본인의 업은 원래 유통업이라고. 몇몇 직업을 거치긴 했지만 20여 년 동안 유통업에 종사했고, 유통업을 하는 동안에는 오직 대원어묵과 어묵연육만을 취급했다고 하니 어묵 베테랑이라고 해도 지나침이 없다.



“어묵은 보기에 간단해 보여도 간단한 음식이 아닙니다. 어묵 반죽을 하기 위해 연육의 온도가 조금만 달라져도 못쓰게 되거든요. 연육이 얼마나 예민한지 모릅니다. 연육은 어종에 관계없이 선상연육과 육상연육 두 가지로 나뉘됩니다. 선상연육은 바다에서 잡은 싱싱한 생선을 배 위에서 바로 처리한 것을 말하구요, 육상연육은 일단 육상에 내려진 생선으로 만드니 당연히 선도나 육질의 탄력성 등에서 차이가 있습니다. 선상연육은 비쌉니다. 저는 선상연육만 취급했지요.”

서울에서 어묵의 주재료인 연육 유통업을 하던 이홍종이 부산으로 내려온 것은 시대의 변화와 새로움을 추구하는 자신의 성격 때문이라고 하였다. 인터넷이 발달하고 다변화하는 시대현실 속에서 점점 더 치열해지는 유통업의 미래가 그리 밝아보이지 않았다. 또 하나는 어묵의 주재료인 연육만을 취급하다 보니 자연스럽게 부산어묵에 관심이 간 까닭이었다.



“어묵 하면 부산어묵이지요. 어묵연육만 20년을 유통하다 보니 어묵에 관한 알만큼 알거든요. 우리나라는 모두 부산어묵입니다. 다른 건 없어요.”

어묵을 할려면 어묵의 본고장인 부산에 가야겠다는 생각을 했고, 그중에서도 어묵의 발원지인 부평깡통시장에서 승부를 걸어야겠다는 결심이 섰다고 한다. 대원어묵을 전문으로 하다 보니 대원어묵 상호를 건 가게를 낸 것은 자연스러운 일이었다고.

“이곳에서 개업을 한 것은 2013년이었어요. 이곳 어묵골목의 터줏대감들하고는 비교가 안되게 낮은 편이죠. 다만 전 그냥 제 나름대로의 방식으로 재미있게 운영하고 있습니다.”

맞다. 처음 대원어묵을 찾았을 때, 그 시각은 오전 11시 경이었다. 그때 부부는 이제 막 가게에 나와 셔터를 올리고 있었다. 개미와 베짱이 우화의 비유를 들자면 확실히 베짱이과에 가까워 보였다.

“여유있게 하루를 시작합니다. 보통 하루의 시작을 광안리나 수영구의 유명 카페에서 빵과 커피를 즐기며 느긋하게 시작할 때가 많아요. 제가 워낙 빵을 좋아하기도 하구요. 아침 시간의 그 느긋함을 즐기며 살고 싶거든요. 사람들은 저보고 이해가 안된다. 게으르다 라고 볼지 모르겠지만요. 하하하. 그래도 할 일은 다 합니다. 노는 것 같아 보여도 아침의 그 느긋한 시간에도 물론 일은 하지요.”

이홍중은 핸드폰을 꺼내 보여준다. 유통업에 오래 종사하다 보니 각종 첨단 기기와 친한 얼리어답터다. 핸드폰으로 서울로 보낼 제품, 물량을 모두 체크하고 발주까지 한다. 대량 판매는 거의 아침의 한가한 시간, 카페에서 빵과 우유를 즐기면서 이뤄진다. 인터넷 마케팅은 물론이다. 직접 가게의 매대 앞에 서서 외국인 고객을 응대할 때는 구글 번역기를 통해 소통한다. 바로 핸드폰을 꺼내 드는 이홍중사장.

“오케이, 구글. 베트남어로 ‘안녕하세요’가 뭐야?”

핸드폰에서 AI 여성의 음성이 흘러나온다.

“신짜오”



즈 석에서 구글 번역기 시범을 보인다. 유쾌함이 묻어난다.

기 “제가 원래 스포츠를 좋아합니다. 골프 구력이 18년이구요. 수상 스키, 서핑, 산악자전거를 즐겨요. 함께하는 것보다는 혼자서 하는 스포츠를 즐기는 편이죠. 파도가 밀려오면 파도를 입어야 해요. 파도의 변화를 즐겨야 하는 거죠. 전 그렇게 살기를 원합니다. 남들과 같이 많은 부를 갖지는 못했지만 지금과 같은 모습으로 매순간을 즐겁게 살고 싶은 거죠. 90세가 될 때까지 이렇게 살고 싶은데 잘 될지 모르겠어요. 하하하.” 그래서 이홍종은 모든 일요일, 특별한 경우가 아니면 쉽다. 설 때도 폼나게 쉽다고. 셔터를 내리면, 그곳에 이런 글씨가 쓰여 있다. ‘대원어묵, 일요일은 쉽다.’ 라고.

모든 자영업종이 대부분 그러하듯이 어묵업계에 종사하는 분들도 시간에 쫓겨 산다. 큰 부를 축적한 이들은 더욱 그러하다. 매순간 일에 열정을 불사르다 보니 취미나 스포츠에 쏟



을 시간이 부족한 탓이다. 그들에겐 일이 즐거움이고 재미다. 그런 동종 업계 사람들과 비교해 보면 대원어묵 이홍종은 확실히 다르다. 하지만 삶의 방식에 있어서는 이것도 옳고 저것도 옳다. 유쾌하고 즐겁게 살 것. 아무리 바빠도 즐길 것은 즐겨가며 살아가야 한다는 것이 이홍종의 신념이다. 시간은 되돌아오지 않는 것이기에.

“일요일에는 와이프랑 차를 타고 어디든 가고 싶은 곳을 찾아 다녀요. 섬에 갈 때면 배에 차를 싣고 가지요.”

유쾌하고 따뜻한 이홍종부부를 닮았다. 대원어묵의 어묵국물에선 남다른 부드러움이 있다. 일반 어묵국물처럼 텁텁하지 않고 깔끔하다. 은은한 가쓰오부스향과 함께 기분 좋은 따뜻함이 있다. 어묵은 딱 먹기 좋게 상태, 입안에 씹었을 때, 대원어묵만의 특징인 탄력이 그대로 전달되는 상태로 서비스된다.

“옛날 어묵과 달리 요즘 어묵은 고급화되어 그 자체의 맛이 있어요. 그 자체의 맛을 즐기려면 적당히 익었을 때인 탄력이 느껴질 때가 제일 맛있죠. 물론 옛날 어묵 때 먹던 기억으로 퉁퉁 불은 어묵을 찾으시는 분이 있긴 합니다만. 하하하. 그런 분들에게 좀 더 익혀 맛춤으로 해 드리죠. 하지만 사실 퉁퉁 불은 어묵은 가장 맛있는 상태의 어묵이 아닙니다.”

사람들은 보통 울적하거나, 생의 의욕이 없을 때면 전통시장이나 새벽시장을 찾곤 한다. 바쁘게 돌아가는 삶의 한 단면을 생생히 느낄 수 있기 때문이다. 전통시장인 부평깡통시장, 그 안에서도 대원어묵에 가면 웃음이 난다. 유쾌하고 즐겁게 살고 있는 이들이 그곳에 있다. 희.로.애.락. 모든 감정은 전염된다. 그 중에서 즐거움을 적극적으로 찾아야 한다면, 내게 기쁨을 주어야 한다면, 즐거움이 묻어나는 곳, 대원어묵을 찾아가 보라.

Where are you from?

당신이 어디서 왔든 대원어묵에 가면 행복감을 선사하는 따뜻함을 맛볼 수 있을 것이다.





Story5

손님의 맛을 읽어어요

부평식품

부평식품

“신랑은 어묵업을 한 지가
한 40년, 전 33년 쯤 되었습니다.”

나로도. 나로도. 한국 최초의 우주발사체인 나로호를 성공적으로 쏘아올린 나로 우주센터가 있는 섬이다. 부평식품 송중숙사장(1966년생)은 바로 그곳, 전남 고흥의 나로도 출신이다. 나로호가 정확히 탑재한 위성을 지구 저궤도에 정확히 안착하였듯이 송중숙도 나로도에서 날아올라 정확히 부산 부평깡통시장 현재의 부평식품에 안전하게 정착하였다. 송중숙의 인생 또한 나로호의 성공에 못지않다.

“제가 나로도에서 상업계 고등학교를 나왔어요. 그랬더니 먼저 부산에 가 있던 사촌언니한테서 연락이 왔지요. 어디 경리일, 이런 걸 알아 봐야 하지 않겠냐고. 그래서 부산으로 오게 되었어요. 첫 직장으로 간 곳이 바로 부평깡통시장에 본점을 둔 영성식품 장림공장이었지요.” 송중숙이 입사할 무렵의 영성식품은 지금은 없어졌지만 당시로서는 공장을 몇 군데 운영하고 있는 규모가 큰 어묵업체였다. 나로도 처녀의 부산 입성은 그렇게 시작되었다.





나로도 처녀는 장림공장에서 경리일을 보면서 생산 주문을 받았다. 본점인 부평깡통시장의 영성식품에서는 생산라인 때문에 장림 공장으로 매일 전화를 했던 남자 직원이 있었다. 두 사람은 얼굴도 보지 않은 채 업무 전화 목소리로만으로도 상대를 알았다. 그러던 어느날, 문득 장림공장에 나타난 한 남자, 송종숙의 남편이 된 남자, 김병현(1958년생)이었다. 그렇게 두 사람은 만났고, 사랑을 했으며, 결혼을 하였다. 송종숙이 첫 직장으로 들어온 영성식품 장림공장의 본점은 현재 송종숙이 사장으로 있는 부평깡통시장 내 부평식품이 있는 바로 그 자리다.

1997년 IMF사태가 터졌다. IMF와 함께 찾아온 불황은 부평깡통시장 일대의 어묵업계에도 불어닥쳤다. 1950년대부터 활황대로를 걸어왔던 어묵업체들이 타격을 입었으며, 동시에 기존 어묵업계의 지형도를 바꿔 놓는 계기가 되었다.

출발점은 1998년 환공어묵의 부도였다. 일대 파란이었다. 하지만 모든 일에는 양면성이 존재하는 것. 누군가의 실패는 또 다른 누군가에게 기회가 되기도 하고, 실패는 또 어느 날엔가 생각하지 못하였던 성공의 얼굴로 돌아오기도 한다.

당시 어묵업계의 어려움은 송종숙 부부에게 오히려 기회가 되었다. 자신들이 임대를 얻어 사업을 하고 있었던 지금의 부평식품 건물이 매물로 나오게 된 것이다. 부부는 자신들의 일터였으며, 임대를 얻어 첫 사업을 시작한 장소였던 이곳을 사들였다. 부평식품 간판이 커다랗게 걸렸다.

송종숙은 첫 직장에서 한 남자를 만나 결혼을 하고, 그 직장이 있는 건물 위층에서 아이를 낳아 길렀으며, 그 직장의 대표가 되었다. 멋진 인생이다.

부평식품은 현재 어묵과 국수류를 판매하고 있다. 초창기에는 이곳에서 직접 어묵을 생산했지만 현재는 하지 않고 있다. 어묵은 협약을 맺은 몇몇 업체와 직접주문 생산방식으로 제품을 공급받는다. 냉면, 생모밀, 감자수제비, 쫄면 등의 면류는 지금도 자체 생산시설에서 직접 생산하고 있다.



면류는 주로 성당
이나 절 등 종교기
관에 많이 들어가고,
어묵은 일반 가정집, 업
소에서 많이 찾는다.

“공장에 주문을 내면 공장에서
제가 주문한대로 만들어 먼저 몇 가
지 시제품을 가져옵니다. 그러면 저
와 직원들, 그리고 주변인들, 시장사람
들에게까지 시제품을 돌려 맛의 평가를 받지
요. 그중 가장 많은 선택을 받은 어묵을 선택합니다.

그래서 지금까지 우리 부평식품의 어묵맛은 제일이라고, 한결같
다고 엄지 척, 을 해 주는 고객이 많지요. 수십 년 단골이 많아요.”

“가장 중요한 것은 ‘손님을 읽는 것’이라는 생각을 해요. 한번 온 손님
은 며칠 뒤에 다시 다른 손님을 데리고 와요. 그러면 전 그분의 성향을
기억하고 한 번에 짝, 만들어 드립니다. 개개인의 성향을 나만의 방식으
로 익혀요. 오랜 단골들이 많다 보니 단골들은 와서 이것저것 어묵을 고
르지도 않고, 그냥 ‘내 꺼 주세요’ 이랍니다. 그럼 전 바로 그들 하나하
나가 좋아하는 맛을 물어보지도 않고 찾아서 전달하죠. 그분들의 입맛
을 제가 다 읽고 있거든요. 맛있는 음식을 팔면서 손님을 읽고, 또 우리
부평식품만이 가지는 ‘우리만의 맛’을 지켜오기 위해서 노력을 해
왔어요.”



부 평식품 어묵의 맛을 평가한다면 편안
한 맛, 조미료가 느껴지지 않는 맛이
라고 한다. 오랜 단골들이 많다 보니 그들만
이 아는 부평식품만의 ‘맛’이 있고 부평식품
은 단골들의 ‘맛’을 읽어 그들의 입맛을 편
안하게 해 주는 것이다. 어묵에도 찾는 사
람, 연령층에 따라 제품의 차이가 있을까,
궁금해졌다.

“그럼요, 당연히 있지요. 나이가 드신 분들
은 납작하고 네모난 어묵과 둥근봉 모양의
어묵을, 우리 부평식품에서는 보텡이라고
하는데요. 이 두 가지를 아무래도 많이 찾습
니다. 젊은 친구들은 해물, 새우, 오징어 같
은 부재료가 많이 들어간 것을 선호하구요.”
“여기 부평시장은 예전부터 물건이 고급으
로 알려져 있는데요. 어묵도 여기는 최고급



만 취급합니다. 중하품은 다루질 않지요. 최고급은 흰 빛을 많이 띠어요. 어묵 자체로만 본다면 비싸고 뽀얀 흰살생선으로만 골라 어묵에 80% 이상을 투입하니 흰 빛깔이 날 수밖에요. 아무래도 가격이 싼 고등어나 등푸른 생선살이 들어가면 어묵의 색이 어둡습니다.”

부평식품이 들어서 있는 구간은 부평깡통시장 안에서도 1라인이라고 하여 핵심 상권에 드는, 말하자면 목 좋은 곳이다. 그래서 전통시장의 환경을 개선하는 사업을 할 때도 제일 먼저 아케이드가 설치된 곳이기도 하다.

“하늘 좀 봐요. 어디 외국에 온 것 같애. 조명도 너무 예쁘지 않아요? 저는 물건을 사러 온 손님들에게도 위를 좀 쳐다보라고 해요. 너무 좋은 거예요. 예전에는 바람이 불거나 비가 오거나 하면 천막이 바람에 펄럭거리고 비가 들이치고 했었지요. 그런데 이제는 끄떡없어요. 비가오나 눈이오나 뭘 상관이에요. 똑같은 천장, 불빛이 너무 아름답고 좋아요.”

소녀 같다. 매일 장사를 하는 하늘에 어느 날 천장이 설치되고 별빛 닮은 조명이 하늘에서 반짝이게 됐으니 얼마나 좋았을까. 그녀에겐 전등 불빛이 별빛보다 아름다웠으리라.

“우리 골목, 여기가 1라인인데 이곳은 사람들이 많이 다녀요. 먹는 음식을 파는 곳은 아무래도 예쁜 엄마들이 있어야 장사가 잘되거든요. 우리 골목은 예쁜 엄마들이 많아요. 제가 볼 때는 그래요. 게으름도 안 피우고, 춤추러 다니는 사람도 없고. 춤추러 다니고 이러는 사람들은 예쁜 사람들이 아니거든요. 새벽 일찍부터 나와 밤늦게까지 일하는데 정말 모두들 열심히 삽니다. 그래서 우리 골목은, 다른 곳보다 훨씬 활성화될 수 있지 않았나 생각해요.”

송종숙은 부평깡통시장이 너무 고맙다고 한다. 물론 노력도 했지만 아무것도 없이 살던 인생을 자수성가로 우뚝 설 수 있게 해 준 시장이기 때문이다. 그래서 시장에 애착도 많고, 저녁에 일을 마치고 집에 돌아갈 때면 온몸이 파김치가 되어도 다시 아침에 시장에 나오면 생기가 돈다고.



“시장에 나와 사람들과 인사를 하다 보면요, 다 그냥 골목 안 사람들과는 눈빛으로 말해요. 서로 잘해야지, 하는 생각도 들구요. 다들 오래 되었죠. 너무 힘들 때는 이제 그만 손을 떼야 되지 않겠나, 하다가도 아침에 나와 사람들만 만나면 또 재미나고 하루가 금방 가버린다니까요.”

다만, 송종숙은 양가 부모님이 우리가 이렇게 사는 모습을 보셨으면 좋았을 텐데, 아무것도 보지 못하고 돌아가셔서 그게 마음에 안됐다고 했다. 참 좋아하셨을 텐데 하는 아쉬움. 그래서 그런지 지금은 가족들과의 시간이 더 소중하게 느껴진다고. “가족들에게 시간 여유를 내서 좀 더 함께하고 싶어요. 어묵상을 하면서 아이 셋을 키웠어요. 막내는 아직 학생이고 위로 둘은 가까운 곳에서 일하고 있어요. 엄마아빠 바쁜 중에서도 다 잘 자라 주어 그게 너무 고마울 따름입니다. 큰아들은 여기 근처에서 올해 5월에 분식점을 열었어요. 고생스러울 것 같아 말렸는데 기어이 해 보고 싶다고 하더라구요. 나름대로 자신만의 길을 개척해 나가고 있는데, 그걸 보면, 마음이 짠, 하기도 하고, 안타깝기도 하고, 대견스럽기도 하고 그렇습니다.”

부평식품 몇 집 건너 양쪽 골목 코너를 물고 있는 큰 분식가게, 사거리분식이 바로 부평식품 큰아들이 하는 가게이다. 아직 총각인 그가 시장 한가운데에 분식집으로 출사표를 던진 그 용기가 멋지다. 송종숙사장 부부, 그리고 자녀들, 모두 어묵업계에서 자랑할 만한 하나의 멋진 가족, 좋은 사람들이다.





Story6

현란한 손놀림,
피어나는 어묵

부평즉석어묵

부평즉석어묵

“소주 한잔 하자”

실의에 빠져 있는 채철욱(1962년생) 앞으로 소주와 어묵 한 접시가 쑥 들어왔다. 사촌형이었다. 채철욱은 형이 내미는 소주 한잔을 들이켰다. 그리고 어묵 한 접시. 사촌형이 방금 튀겨 낸 어묵이었다. 뜨끈한 어묵을 한입 베어 물었다. 그 즈음 채철욱은 입맛이 쩔다. 무언을 먹어도 맛을 모를 지경으로 하루하루 괴로운 나날을 보내던 중이었다. 그런데 그날은 달랐다. 뜨끈한 어묵이 허끝에 닿자 거짓말처럼 기분이 좋아지는 것이었다.

“내가 달리 도와줄 꺼는 음꼬, 니가 이걸 배워보겠다하믄 내 다 갈쳐 주꾸마.”

어묵을 배워보라는 형의 권유였다. 순간 채철욱의 머리가 맑아지는 느낌이 들었다. 6개월 전 사업에 실패하고 난 뒤로는 속이 답답하고 머릿속은 헝클어진 실타래같이 복잡하기만 하였다. 율화통으로 화병이 날 지경이었다. 도저히 속이 답답해 못 견딜 때면 형을 찾아오곤 하였는데 그날이 세 번째였다. 채철욱은 어묵 한 조각을 다시 집어 입안에 넣었다. 사촌형이 하는 말과 입안에서 느껴지는 뜨끈한 어묵에서 이전에는 느끼지 못했던 희망의 맛이 느껴졌다. 그리고 문득 어릴 때 충무동시장에서 어묵공장을 하던 큰집에 대한 기억이 떠올랐다. 어묵이 만들어져 나오는 과정을 신기하게 지켜보고 섰다가 어묵이 지나오면 하나씩 얻어먹곤 했던 기억. 잊어버리고 있었던 따뜻한 기억이었다.



“니도 해 봤다 아이가. 첩도 아니고. 내야 한평생 어묵말고는 해본 게 음따마는 너는 이런저런 오만때만(*온갖) 일 다 해봤다 아이가. 니가 맘먹고 한다 치면 내보다 잘할까. 너는 창의성이 있어가 훨씬 잘할까.”

형은 내가 고등학교를 막 졸업했을 때 형의 어묵공장에서 일했던 때를 말하고 있었다. 그랬다. 그 무렵 분명 충무동시장의 형 가게에서 2년 동안 생산사원으로 일한 적이 있었다. 하지만 그때 어린 때라 어묵기술로 먹고 살아야겠다는 생각도 없었고, 형도 딱히 어묵에 필요한 핵심기술을 알려주지 않아 다른 직장으로 옮겨 갔던 것이다.

형을 만난 그날 저녁, 아내 최옥자(1962년생)와 함께 둘이서 자주 다녔던 송도 암남공원에 갔다. 아내와 이런저런 이야기를 나눴다. 돌아오는 길, 바닷가에 내려가 송도바위 위에 서니 돌아가신 아버지 얼굴이 물속에 어른거리는 듯도 하였다. 그래도 나름 크게 한 사업이었고, 남들에게 사장님 소리를 듣다가 이제 망해 손에 직접 어묵 반죽을 묻혀야 한다는 생각을 하니, 이는 막연하게 생각했던 것 이상으로 큰 용기가 필요했다. 인생길에서 성공을 향



해 올라갈 때는 모른다. 정상에서 있다가 떨어질 때는 죽음보다 더한 고통이 따르는 법. 새로운 발자국을 떼기 위해선 우선 나를 온전히 내려놓아야 하는 것이다. 극심한 고통. 그때 아내가 말했다. “이제 우리 다 떨어져 버립니다.”라고.

“그래, 새로 시작해 보는 거야.”

채철욱은 아내와 함께 새로 인생을 살아보려고 결심했다. 10년 전인 2008년의 일이다. 그 날 형과의 만남은 채철욱이 부평깡통시장에서 즉석어묵 가게를 열게 된 계기가 되었다. 채철욱은 먼저 부평깡통시장 안에 가게를 열었다. 어묵가게를 하려면 부평동에서 해야 한다고 생각했기 때문이다.

그 다음날부터 채철욱은 형의 어묵가게가 있는 서동으로 출근했다. 형은 원래 그 윗대부터 충무동시장에서 어묵을 만들었지만 그 즈음에는 충무동시장에서 금정구 서동으로 거처를 옮긴 것이었다. 결국 채철욱은 20여 년간 여러 직업을 돌고 돌다가 다시 첫 직업이었던 어묵 만드는 직업으로 원점회귀하게 된 셈이다.

채철욱은 3개월을 하루도 빠지 않고 서동으로 출근했다. 형은 어릴 때부터 친했던 사촌동생을 위해, 재기하고자 노력하는 동생을 위해 아낌없이 자신의 기술을 가르쳐 주었다. 채철욱은 형의 기본 어묵기술을 착실히 익혔고, 부평깡통시장에서 즉석어묵가게를 열었다. 형은 평생 3,4종류의 어묵만을 생산하였는데 그 기술을 전수받은 채철욱은 현재 자신이 직접 개발한 15종이 넘는 어묵을 즉석에서 만들어 판매하고 있다.

“이거요, 이게 다 영광의 상처 아닙니까.” 채철욱의 팔뚝에는 화상 자국이 많다. 바쁠 땐 기름에 데어도 아픈 줄을 모른다. 일을 다 마치고 집으로 돌아갈 때 쯤 되어야 비로소 기름에 데인 팔뚝이 화끈거리 화상을 입은 사실을 알아챈다고. 즉석어묵은 반죽에서부터 완전한 제품인 어묵이 나오기까지의 모든 공정 과정이 수작업이다. 그러다보니 자연 손을 다치는 일이 많다. 그래도 새로 즐겁게 일할 수 있는 일터에서 원 없이 일하고 있으니 이보다 더 고마운 일이 또 있을까. 금방 나오는 뜨끈뜨끈한 즉석어묵은 반응이



좋았다. 하루하루 들어온 주문을 소화해내는 것도 버거울 만큼 주문량이 많았다. 대량 생산시설을 갖춘 자동화된 어묵공장이 아니니 하루 생산량은 한정되어 있었다. 그러던 어느날 오로지 손으로만 하는 수작업 물량에 한계가 왔다. ‘6시 내고향, 최고가 좋다’ 라는 프로그램 코너에 ‘최고’로 방송을 타게 된 것이었다.

“금요일에 방송이 나갔지요. 토요일엔 가게를 찾는 사람들이 눈에 띄게 많아졌어요. 그러더니 그 다음날인 일요일엔 사람들이 손에 만 원짜리 한 장씩을 들고 쪽, 줄을 서게 되더라 말입니다. 방송의 위력을 그때 처음 알았습니다.”

뭉가 대책이 필요했다. 더이상 수작업만으로는 도저히 물량을 감당할 수가 없었다. 채철욱은 이에 자신들의 가게에 적합한 반자동기계를 주문 제작해 설비를 갖췄다. 하지만 반자동기계는 그야말로 반자동, 사람의 손이 가야 자동화된 기계의 역할을 다할 수 있는 것이다. 처음에는 기계에 손이 익지 않아 오히려 손으로 할 때 보다 작업시간이 더 많이 걸렸다. 작업이 터져 기계를 세워두는 일까지 있었다. 그러다 3개월 쯤 지나니 기계와 익숙해지고 6개월이 지나니 기계는 이제 손처럼 자유자재로 움직이기 시작했다. 생산량을 대폭 늘린 부평즉석어묵은 이후 승승장구하여 오늘에 이르고 있다.

“당일 만들어 당일 먹을 수 있다는 것이 큰 장점이지요. 신선하니까요. 그래서 유치원 간식으로도 많이 들어갑니다. 유치원 같은 곳은 특히 더 신경이 쓰이지요. 자라나는 유아들에게 먹일 음식이니까요.”

채철욱은 즉석어묵의 장점으로 신선함을 꼽는다. 원재료인 생선살은 75% 이상, 야채, 잡채 등 부재료와 찹쌀가루, 전분 등은 모두 합해 25% 이하로 맞추어 반죽을 한다. 기름 또한 중요하다. 신선하고 맛있는 어묵을 만들기 위해서는 신선한 재료 못지않게 신선한 기름을 쓰는 것이 맛의 비결이라는 것. 기름은 쉽게 산패되기 때문에 좋은 어묵, 건강한 먹거리를 생산하기 위해서는 항상 주의를 기울여야 한다고.

“어묵카페도 한번 해보고 싶어요.



공간은 마련해 두었습니다. 시간이나 여건이 허락하질 않아 지금 당장은 아니지만 꼭 할 겁니다. 제 이름을 건 수제즉석어묵 브랜드로 수제즉석어묵카페를 운영하는 것이 지금의 제 꿈이지요.”

“첫 직업이었던 큰집 어묵공장에서의 2년간의 일을 접고 한 일이 인테리어 일이었습니다. 5년이 지날 무렵이었는데요. 어느 한 건물에 공사가 있어 자재를 싣고 건물의 외벽 위로 물건을 올리고 있는 중이었죠. 물건을 올리다가 제가 그만 공중에서 물건과 함께 떨어지고 만 겁니다.

그때 정말 죽을 뻔했죠. 아찔한 경험이었어요. 죽지는 않았지만 대신 발목 뒤가 다 부서졌습니다. 병원에서 꼬박 1년 반을 보내야 했어요.”

그 때 다친 후유증으로 오랜 세월이 지났지만 지금도 하루 종일 서 있으니 저녁 무렵이면 다리가 몹시 아프다고. 하지만 일할 수 있고 가족과 함께할 수 있으니 더이상 바랄 것이 없다고 한다.

“저는 처음 보증금 100만원에 월세 15만원짜리 단칸방으로 결혼생활을 시작해 1000만원에 20만원 그러다 산만디(*산비탈의 경사지고 높은 곳) 빌라를 거쳐 평지 빌라로 이사하는 등 사는 집도 조금씩 좋아졌습니다. 사업하면서 크게 흥해도 보고, 크게 망해도 보고, 몇 번의 인생 롤러코스터를 탔었지요. 그러다가 이제야 제 직업을 제대로 찾은 느낌입니다. 그 전에 아무리 집에 금송아지가 많았다 해 봐야 무슨 소용이 있겠습니까. 현재가 중요한 거죠. 지금은 가족들 편안하게 설 수 있는 집이 있고, 취미생활을 할 수 있는 지하공간까지도 갖게 되었으니 제 인생은 성공한 거 아니겠습니까.”

채철욱의 취미는 ‘드럼’을 치는 것이라고 한다. 아직 ‘드러머’라고 자신 있게 말할 수 있는 실력은 아니지만 몇 년 전 시장의 문광형사업단에서 운영한 취미생활반에서 처음 드럼을 접 한 이후 드럼에 푹 빠지게 되었다고. ‘이치현과 벗님들’의 드러머 선생님한테 배웠다는 드럼은 물론 시간이 없어 자주 치지는 못한다. 그래도 시간날 때마다 치고 싶어 자신의 집 지하공간에 음악실을 꾸미고 전자드럼을 갖다 놓았다. 언젠가 부평깡통시장에 ‘어묵축제’가 열리는 날이 온다면 그때 실력을 발휘해 볼 생각이다. 그의 꿈과 일터, 가족의 안녕 등 모든 일에 신바람나는 드러머의 신나는 연주가 펼쳐지기를 기대해 본다.





Story 7

부평강통시장 토박이의 맛

해참미도어묵

해참미도어묵

미도수제어묵카페. 미도, 수제어묵, 카페. 단어들을 하나하나 입안에서 굴려보니 고급스럽다. 부산어묵의 재발견이라고나 할까. 부평강동시장 내에 있는 미도어묵 도소매상과 미도수제어묵카페 두 군데 중 미도수제어묵카페로 향한다.

보수동책방골목 있는 곳에서 횡단보도를 건너면 머지않은 곳에 미도수제어묵카페가 있다. 단정한 느낌의 외관이다. 안으로 들어가 진열대를 살펴보니 미도수제고추어묵, 미도매운당면오징어어묵, 미도수제통새우어묵, 미도수제새우어묵, 미도지리산삼채어묵 등 싱싱한 자연의 먹거리가 연상되는 어묵이 예쁘게 날개 포장되어 있다. 어묵고르케와 고추어묵을 하나씩 골라 계산대 앞으로 간다.

“테워서 2층으로 갔다 드릴게요.”



오호라, 따뜻하게 데워 주는구나. 좋다. 날도 제법 선선해졌는데, 2층으로 올라갔다. 주문한 어묵이 나올 동안 느긋하게 한 바퀴 2층과 3층을 돌아본다. 2층은 커피메이커스 스페이스다. 3층은 미도어묵에 대한 정보를 알려 주는 판넬로 벽을 장식했다. 어묵 만드는 과정을 미니어처로 만들어 전시한 유리진열관도 눈길을 끈다. 홀 가장자리 바닥에 벽을 따라 길게 진열해 놓은 여러 종류의 커피그라인드도 이색적이군.

2층으로 내려 와 보니 주문한 어묵들이 와 있다. 먼저 어묵고르게를 먹는다. 쫄득한 식감과 함께 달콤한 팔이 입속으로 밀려드네. 뭐지, 이 쫄득함은. 아, 혀를 찢린 느낌이다. 어묵에서도 이런 맛을 낼 수 있구나. 단 팔빵과 찹쌀단팔빵의 중간 정도의 식감이다. 생선살과 단팔의 조화라니. 예상 못한 조합이다. 고추어묵은 아삭한 고추의 식감이 그대로 느껴졌다. 함께 곁들여 나온 머스터드소스와 토마토소스가 잘 어울렸다. 건강한 맛이다. 2층 계단참에 한 여인이 나타났다. 젊음은 미모의 정혜문사장(1976년생)이었다. 정혜문은 1963년 미도어묵을 설립



한 도00로부터 1976년에 그 업체를 인수한 정제효의 손녀다. 미도어묵은 정제효에게서 아들 정호진에게 이어졌고, 다시 정혜문에게로 3대째 이어서 오고 있다. 정혜문이 회사에 들어온 것은 2008년 미도어묵의 해썹(HACCP, 위해요소중점관리기준) 인증을 앞두고 그 준비과정을 할 때였다고 한다. 정혜문은 캐나다에서 호텔경영학을 전공하고 국내에 들어와 서울의 어느 호텔



에서 근무하고 있었다. 아버지 정호진이 딸을 부산으로 불러들여 해썹인증 준비를 도와달라고 요청하였다.

“원래 가족업에 뛰어들고 싶지는 않았어요. 아버지께서도 서울에서 무역 일을 하다가 할아버지한테 불러 내려왔다고 했는데, 저도 그만 그렇게 되어 버렸죠. 그래도 해썹인증을 성공리에 마치고 나니, 큰일을 해냈다는 생각으로 뿌듯했어요. 그 이후는 하루하루가 정신없이 일만 하다 보니 이제 내 일, 니 일이라는 생각도 없어져 버렸네요.”

정혜문은 부산에 오자마자 해썹인증 준비에 돌입했고, 2008년 드디어 해썹인증업체로 거듭났다. 해썹은 식약처가 위생적이고 안전한 생산 시설을 인정, 해썹적용업소로 지정하는 제도이다. 식품부문에서 엄격한 먹거리 인증제도에 속한다.





“지금은 장림에 전시관 오픈을 앞두고 있습니다. 2005년에 장림에 있는 본사 공장을 바로 옆으로 신축 확장하면서 이전했는데요. 원래의 공장이 있던 자리에 미도어묵전시관을 준비하고 있어요. 곧 일반인에게 공개를 할 수 있을 것 같습니다. 현재는 전시관을 얼마나 잘 꾸밀 것인가에 온통 정신이 팔려 있어요.”

부평깡통시장 안에 새로 수제어묵카페를 운영하게 된 배경이 궁금했다.

“이곳 수제어묵은 2015년도부터 시작했습니다. 어머니 작품이에요. 아마 홈페이지를 들어가 보시면 대표자가 김경자로 되어 있을 거예요. 사실 모든 명의를 김경자씨죠. (웃음). 여기 커피데스크며, 그라인드며, 진열해 놓은 커피잔이 모두 어머니 김여사 작품입니다. 이곳은 제 작품이 아니에요. 어머니께서 일본에서 커피를 배우고 나신 후, 저렇게 많은 커피그라인드를 수집해 놓으셨어요.”



각종의 커피그라인드가 진열된 이유가 밝혀졌다. 커피를 좋아하다 보니 커피공부를 하였고, 원래의 가족기업인 어묵과 접목시켜 자연스럽게 카페가 떠올랐던 것이라.

“어묵업계는 가족들의 도움이 절실한 업이거든요. 어머니도 아버지와 함께 미도어묵을 이끌어 오셨죠. 두 분은 모두 이곳 부평깡통시장 근처에서 태어나서 자랐다고 합니다. 한 동네서 자란 처녀 총각이 부부로 만나 저와 제 동생을 낳으신 거죠. 저도, 제 동생도 모두 이곳에서 태어났어요. 바로 이 카페가 있는 저 골목 끝에서 살았죠. 말하다 보니 어릴 때 생각이 납니다. 그땐 이 앞의 길이 온통 흙투성이였어요. 흙투성이 길을 동생이랑 자전거를 타면서 돌아다녔고, 또 조금 더 가면 약국이 하나 있었는데요. 그 앞에 뽑기를 하는 데가 있었어요. 동생이랑 거기서도 많이 놀았지요. 여름에는 거기가 썰 시원했어요. 놀다가 제가 거기서 잠들곤 했답니다. 물론 전 제가 잠들었던 기억은 없지만요. 그러니 이 동네는 할아버지, 아버지, 어머니 우리 가족 모두의 고향이죠. 여길 떠날 수가 없는 겁니다.”



부평강동시장의 토박이 집안이었구나. 그 지역에 뿌리박고 있는 토박이 집안이 선택한 업종이 어묵업이었다고 하니, 이 일대 어묵업의 활황 정도를 짐작해 볼 수 있을 것 같다. 원래 그 지역을 가장 잘 아는 토박이들이 그 지역의 최고 상권을 꿰뚫어 보고 있었을 테니. “할아버지가 일본에서 공부도 많이 하시고 여러 나라를 다니시면서 무역도 하셨나 봐요. 그러다 어묵업에 손을 대신 거죠. 특히 할아버지는 대단한 미식가셨어요. ‘미도’ 이름이 ‘맛의 길’, ‘맛의 정도’를 뜻합니다. 그 이름에 대한 자부심이 대단하셨던 분이랄까 늘 최고의 맛을 향해 가야 한다고 말씀하셨지요.”

갑자기 미도의 쫄깃한 식감에 대해 궁금해졌다. 다른 어묵과 달리 쫄깃한 맛이 강하다는 필자의 의견에 정혜문은 웃으며, ‘맛다’고, 그게 미도가 추구하는 맛이라고 했다. 쫄깃하면서 자꾸만 먹고 싶어지는 맛. 질리지 않으면서 건강한 맛, 그게 미도가 추구하는 맛이라고 했다. 그래서 최고의 맛을 내기 위해 또한 최고의 재료들을 쓴다고 한다. 갈치살, 조기살, 실꼬리돔류 등 좋은 생선살로 만든 연육과 오징어, 새우 등 각종 해물과 야채류, 견과류 등 부재료는 가격이 비싸도 전량 국산을 쓴다. 그리고 소량의 밀가루와 전분이 들어간다고.

밀가루 이야기가 나오니 궁금증이 일었다. 평소 어묵거리를 지나다보면 어묵가게 판매원들의 ‘우리 어묵은 밀가루를 사용하지 않습니다.’라는 멘트들. 또한 과거의 어묵들이 밀가루 함유량이 높아 어묵탕에 오래 담궈 두면 툭툭 붙어 엄청난 크기로 변한다는 것. 양이 많아진 어묵 덕분에 뜨거운 어묵을 먹는 순간 순식간에 배고픔이 사라지게 된다는 마법같은 거리음식이었다는 자료들이 생각난 것이다.



“일반어묵은 튀긴 것뿐만 아니라 찐 것, 구운 것도 있지요. 하지만 수제 어묵 같은 경우는 거의 튀김입니다. 튀김에는 밀가루가 소량 들어가야 맛있습니다. 사실 밀가루가 들어가지 않으면 이야기가 안돼요. 밀가루가 안 들어가면 전분이 소량 들어가야 하는데, 전분도 감자가루 아니면 고구마가루죠. 밀가루와 큰 차이가 있는 것은 아닙니다. 어묵에 들어가는 소량의 밀가루마저 안 먹겠다고 한다면 빵도 안 먹어야하지 않겠어요. 생선을 으깨 만든 연육이 고급라인에서는 80프로가 훨씬 웃돕니다. 말하자면 어묵의 거의가 생선살이라는 거죠. 생선 한 마리, 두 마리를 먹기 쉽게 통째로 먹는다고 생각해 보세요. 그 건강한 먹거리가 밀가루에 버터와 설탕이 범벅인 빵에 비교나 되겠습니까?”



정 해문사장의 설명을 듣고 보니 그렇다. 생선 한 마리를 통째로 아이에게 먹으려면 얼마나 힘이 들까. 하지만 생선 한 마리를 통으로 먹이기는 어렵지만, 어묵이라면 가능하다. 어묵은 생선의 다른 모습이다. 어묵에 소량 들어 있는 밀가루를 탓할 것이 아니다. 영양 만점의 맛있는 부산어묵으로 건강한 먹거리를 밥상에 내놓아야 할 일이다.

“좋은 재료로 좋은 사람이 만든 좋은 어묵입니다.”

미도어묵의 캐치프레이즈다. 미도어묵은 나이 드신 어머니들이 먼저 찾는 부산어묵의 대표 브랜드로 알려져 왔다. 그만큼 입에서 입으로 오랜 세월 동안 가족의 건강을 책임지는 어머니들에게 사랑받아 왔다는 이야기다.

미도어묵은 현재 장림공장과 부평강통시장 내 본점, 미도수제카페 등 4개의 직영점을 운영하고 있다. 또한 전국 50여 개의 대리점, 고속도로휴게소, 철도 역사점 등에 해협(HACCP) 인증 마크를 단 최고의 자사제품을 공급하고 있다. 고속도로휴게소에서 즐겨 찾는 맛있는 핫바, 다시 보인다. 아는 만큼 보이니, 부산어묵의 새로운 발견이다. 부산어묵, 미도어묵 최고다.



海모루

부산어묵의
70년 전통!

부산어묵

Story8

불굴의 의지로 빛어내다

환공어묵

환공어묵

환공어묵은 부산어묵의 대표브랜드 중 하나다. 부산어묵의 원조격에 해당하며 해협(HACCP) 인증 마크를 단 최고의 제품이다. ‘부산어묵’ 하면 ‘환공어묵’, ‘환공어묵’ 하면 이 사람, 이종규사장(1940년생)을 빼놓을 수 없다. 1940년생인 이종규와 환공어묵과의 인연은 1961년부터 시작되었다.

“부산에 내려와 일을 함 배워보는 게 어떨겠노”

이종형인 서엽의 권유였다. 서엽은 환공어묵 설립자인 서동진의 아들로 이종규와는 이종간이다. 농업고등학교를 졸업한 이종규는 1961년 22살 되던 해에 고향인 경북 영천에서 부산으로 왔다. 환공어묵에 입사한 후 틈틈이 어묵기술을 익힌 이종규는 1971년 환공어묵에 입사한지 10년이 되었을 때 영주동시장에 ‘영성식품’이란 상호를 걸고 사업을 시작했다. 3년 뒤에는 다시 부평깡통시장으로 들어왔다. 영성식품이 번창하여 그동안 시장 안에 건물을 구입할 수 있었기 때문이다. 장림에도 땅을 사 공장을 지어 올렸다.

1990년 이종규는 20년 간 경영해 왔던 영성식품 건물과 공장을 모두 다른 사람들에게 임대해 주게 된다. 서엽이 독립해 나갔던 동생에게 환공어묵 점포에 임대로 들어왔으면 좋겠다는 제의를 해 왔던 것이었다. 그 사이 설립자인 서동진은 작고하였고, 아들 서엽이 가업을 이어받아 경영하고 있었다. 이종규는 생각했다. 어묵업계에 처음 발을 들여놓게 된 계기도 환공어묵이었고, 어묵기술을 익혀 공장을 차려 나가기까지 모태가 되었던 장소도 환공어묵이 아니었던가. 이종규는 흔쾌히 수락했다.





그로부터 7년 후인 1997년 3월, 서엽이 다시 이종규를 찾아 왔다. 어두운 얼굴이었다.

“27억만 있으면 될 것 같은데 나를 좀 도와주면 안 되겠나”

“27억만 있으면 다 해결되겠습니까.”

“그래, 그 돈만 투입되면 회사를 살릴 수 있을 것 같다.”

이종규는 깊은 생각 끝에 조건을 내걸었다.

“그럼 그 전에 형님이 해줘야 할 일이 있습니다. 제 말대로 해주신다면 그리 해보지요. 우선 생산직 종업원 주·야간 합해 160명 되는 인원을 110명으로 맞춰 주이소. 사무실 직원도 40명에서 15명만 남기고 다 내 보내고요. 형님도 앞으로 딱 3년 동안은 회사 운영에서 손을 떼셔야 합니다. 형님하고 저하고 경영방식이 서로 다르다 아닙니까. 제가 하는 방식대로 한번 해 보겠습니다. 그러면 3년 뒤에 회사 빛은 다 못 갚는다 하더라도 회사는 정상화되도록 해 가지고 형님께 그대로 다시 돌려 드리겠습니다. 저한테 원금 27억만 돌려 주이소. 지금도 나는 먹고 사는 데 아무 지장 없으니까 원금만 돌려주시면 됩니다.”



그 당시 영성식품으로 일군 이종규의 재산은 상당하였다. 이종규로 보면 굳이 그렇게 할 이유가 없었지만 자신을 있게 한 환공어묵을 살리고 싶은 마음은 형과 같았다. 서엽은 동생의 제안을 수락했고, 그때부터 각종 서류에는 이종규의 도장이 찍히기 시작했다.

하지만 이종규가 막상 환공어묵의 경영을 맡아 회사 사정을 자세히 들여다보니 27억으로 해결될 수 있는 것이 아니었다. 부채의 규모는 예상을 훨씬 뛰어넘는 엄청난 액수였다. 발을 뺄 수도 없었다. 이종규는 이리저리 융통을 해 55억을 쏟아 부었다. 그

해 10월이 되자 상황은 더욱 악화되었다. IMF사태가 터진 것이다. 거래업체들도 상황은 마찬가지여서 자금 회수가 되지 않았다. 어음이든 당좌든 모두가 무용지물이었다.

결국 1998년, 환공어묵은 부도를 맞았다. 3년 전에 신축한 김해진례공장이 경매에 나왔다. 이종규의 모든 부동산과 재산에도 경매 딱지가 붙었다. 이종규가 20년 동안 영성식품으로 일궈 왔던 전재산이 한순간에 다 날아가 버렸다.

“그런데 말이요, 참 신기한 일도 다 있지요. 지금 생각해 봐도 참





꿈같은 일인데요. 공장을 낙찰받을 수 있었습니다. 경매에 넘어간 공장을 다시 찾는다는 건 사실 있을 수 없는 일이거든요. 1999년 3월에 5차까지 경매에 나왔었지요. 5차에서 잡았습니다.”

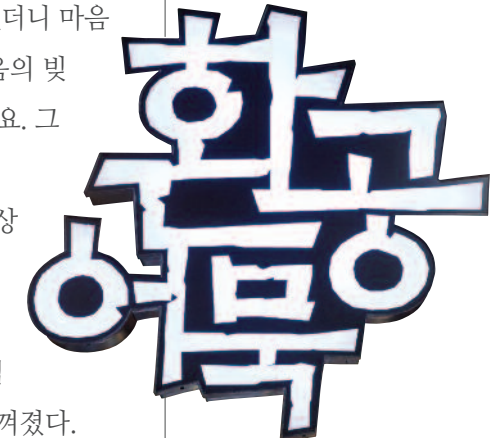
이미 업계에 파다하게 소문이 퍼진 뒤였다. 부도가 난 상황에서 누가 도움을 줄까. 그런데 이종규에게는 그의 손을 잡아 주는 사람들이 있었다. 이종규의 삶을 지켜보았던 가까운 지인들이었다. 공장낙찰을 받아 보라며 선뜻 큰돈을 건네 준 이가 나타나더니 뒤이어 몇몇 사람들이 힘을 보태 주었다. 이종규가 어떠한 삶을 살아왔는지를 보여 주는 한 단면이다.

“그걸로 낙찰계약금을 치렀지요. 계약금 치른 영수증을 들고 은행을 찾아가니 은행이 다시 도움을 주는 겁니다. 그리고 다시 2년 뒤에, 이번에는 환공어묵 본점이 있는 건물이 또 경매에 나왔지요. 지금 바로 이 건물이지요. 그것도 우여곡절 끝에 다시 찾았습니다. 노무현 대통령 덕도 여러 번 봤지요. 어느 해는 10억이 좀 넘는 자금이 필요해 은행을 갔었어요. 그런데 이게 어찌된 일인지 그 사이 공시지가가 올라버린 겁니다. 원래 청정지역이었는데 그 지역에 대통령이 나고 보니 그만 청정지역이 공업지역으로 바뀌어 버린 거지요. 은행에서 두말도 않고 10억을 해 주었어요. 그 다음 해에 가니 또 공시

지가가 올랐다 하고, 그 다음 해에도 또 올랐다 하고... 그래, 그 바람에 회사가 살아났지요.”

“참 고마웠어요. 맨 몸뚱이 하나로 시작해 몇 십 년 동안 남부럽지 않게 재산을 일구었다가 한순간에 나락에 떨어졌을 때 정말 세상이 끝나는 줄 알았습니다. 그러다 다시 일어설 기회가 주어지니 얼마나 고맙습니까. 세상이 고맙고, 손님들이 고맙고, 업체들도 고맙고, 주변의 사람들도 모두 고맙지 뭐니까. 그래, 생각해 낸 것이 얼마라도, 매일 일정 금액을 떼어 몇몇 기관에 두루 기부를 하자, 그렇게 생각하고 실천했지요. 그랬더니 마음이 조금 편안해지는 겁니다. 마음의 빛이 가슴에 무겁게 남아 있었거든요. 그리고 보니 그게 15년째네요”

이종규는 자신만의 방식으로 세상 사람들에게 그 고마움을 전하고 있었다. 멋진 사람이다. 단단해 보이는 얼굴 너머로 느껴지는 겸손과 넉넉함이 손에 잡힐 듯 느껴졌다. 그런데 보통 사람 같았으면 좌절해 일어나지





도 못할 상황에서 어떻게 그렇게 포기하지 않고 앞으로 나아갈 수 있었을까. 불굴의 의지, 그 원동력은 무엇이었을까. 이종규에게서 뜻하지 않은 이야기가 흘러 나왔다.

“사실 나를 여기까지 오게 한 이유가 따로 있어요. 어릴 때 어머니가 돌아가셨어요. 그러니까 내가 네 살 때 바로 밑에 동생이 막 돌을 지났을 때였죠. 참 힘들게 컸지요. 말도 못할 정도로. 설움도 많았어요. 그 서러움이 나를 여기까지 오게 했습니다. 꼭 잘 살아야 되겠다. 그 마음뿐이었어요. 살면서 수없이 많은 시련이 있었지만 그때마다 이를 앓다물고 버텼죠. 큰 설움이 내겐 오히려 큰 힘이 되었습니다.”

“어린 날, 젊은 날에 돈 있고, 힘 있고, 권력 있는 많은 사람들을 봤지요. 그 사람들은 하나같이 자기보다 못한 사람들을 무시하고 함부로 하는 사람들이었어요. 그래서 어릴 때부터 결심한 것이 있었습시다. 난 나중에 잘 되었을 때, 성공했을 때, 절대 저런 사람들의 모습으론 살지 않겠다고. 노점에 일하는 사람들에게도 내가 먼저 다가가 인사하리라. 그런 마음을 항상 가슴에 품고 살았습니다.”

이종규의 얼굴이 붉어진다. 지난했던 그의 삶이, 채 말이 되어 나오지 못한 가슴 속 설움이 여전히 울컥, 하고 가슴을 치받는 모양이었다. 이종규는 한참 동안이나 말이 없었다.

“...작년에 새어머니가 돌아가셨어요. 영정사진 앞에 앉아 돌아가신 그 분 얼굴을 들여다보노라니 사진 속 얼굴이 어찌 그리 인자하게 보이실까요. 그러다 문득 깨달음 하나가 가슴을 치는 겁니다.





어머니한테 새 집을 하나 못 지어 드렸구나, 하는. 돌아가시고 나서야 비로소 그 생각이 드는 겁니다. 옛날에, 잘 살던 시절에 1, 2억만 있으면 얼마든지 시골집 하나를 번듯하게 지어 드릴 수 있었을 텐데 그걸 못했어요. 몰랐지요. 그때는. 이게 그리 후회가 될 줄은요.”

“좋은 에너지든 나쁜 에너지든 우리 인생은 우리를 어디론가 끌어가는 힘이 있어요. 그걸 잘 활용하면 좋은 인생을 살 수 있을 겁니다. 살아 보니 젊은 사람들에게 그걸 알려 주고 싶어요. 좋아도 그렇게 좋은 게 아니고, 나빠도 그렇게 나쁜 시간만 있는 게 아니더라고요.”

진정성은 역시 큰 힘을 지니는 법이다. 22살 앓던 얼굴에서 우직하게 한 평생을 외길로 걸어와 노인의 얼굴로 바뀌어 버린 이종규의 모습에서 진정성이 느껴졌다. 왜소한 체격, 진솔하고 겸손한 말투, 하지만 결기에 찬 표정, 환공어묵의 명성이 오늘날까지 계속될 수 있게 한 산 증인의 모습이다. 환공어묵은 이제 대를 이어 연결되고 있다. 큰아들, 작은아들이 모두 환공어묵의 경영인으로 거듭났기 때문이다. 부산어묵의 산 역사, 부산어묵이란 브랜드를 전국에 알린 환공어묵은 탄탄 대로를 걸어 미래에도 맛있는 최고의 부산어묵을 지킬 것이다.



Story8

좋은 어묵은 한눈에 보여요

어묵명가어가진

어묵명가 어가진

대도식품 홍순복사장은 1950년대 어머니가 하던 어묵상을 이어받아 지금까지 하고 있다. 10여 년 전부터는 아들이 가게에 들어와 함께 일을 하고 있으니 3대에 걸친 어묵상이다. 홍순복의 어머니 이임순씨가 한국전쟁 직후 부산에 피란 내려와 부평깡통시장 안에서 어묵장사를 시작한 이후 70여 년에 가까운 시간을 한 장소, 하나의 품목으로만 영업하면서 대를 이어 내려오고 있다.

“어묵은요, 빈부차가 없는 음식이요. 남녀노소도 없고요. 6·25때 그때는요, 없던 때라 값도 싸고 맛있는 어묵을 누구든 다 먹었지요. 구운 것도 맛있고 찐 것도 맛있고, 금방 튀겨 나오는 걸 입에 넣으면 그냥 살살 녹아요. 서노인이만 들어 주는 기 짬 맛있었어요. 뭇 개를 잡아 먹어도, 또 먹고 싶고 그랬지요.”



사람에 따라 옛날 어린 날에 먹던 어묵이 더 맛있었다고 하는 이들을 종종 본다. 대도식품홍순복사장도 그런 사람들 중의 하나다. 70여 년을 어묵과 함께 살아 왔어도 어렸을 때, 어머니 곁에서 먹었던, 입에 넣으면 살살 녹았던 그 어묵 맛을 잊을 수가 없다. 그것은 어쩌면 어머니에 대한 그리움, 혹은 가난의 맛이었는데도 모르지만.



“바닷게 있잖아요. 그걸 상인들이 칫솔로 박박 문질러 씻거든요. 깨끗하게 보일라고. 그럼 깨끗하고 예쁘게 보여 손님들이 잘 사 가져가고, 값도 좀 낮게 쳐서 받을 수 있거든요. 그런데요, 그게 박박 씻으면 게의 맛있는 거, 단맛 같은 게 다 빠져나가거든요. 사람들은 잘 모르지만요. 어묵도 그거하고 같아요. 옛날에는 생선대가리 떼고, 꼬리 떼고, 창자를 빼고 난 뒤 뼈째 갈아서 만들거든요. 그러니 칼슘도 많고 고소했지. 그런데 지금은 워낙 위생을 중요시하기 때문에 생선살만 가지고 만들지. 그것도 씻고 씻고 또 씻어 맛있는 기름 성분은 다 빠져나가고 없는 기라. 그러니 옛날만 맛이 못하지. 그래도 어찌겠어요. 지금은 시대가 먹거리에 엄격하고 또 위생적인 음식을 만들어야 하니까 할 수 없지.”

홍순복의 어묵과의 첫 인연은 그때, 몹시 살기 힘들었던 그 시절이었다. 홍순복은 1942년생으로 일본 나고야에서 출생하여 세 살 때 부모를 따라 한국에 들어왔다. 대구에서 살던 홍순복은 1950년 한국전쟁이 터지자 부모의 손에 이끌려 부산으로 내려왔다.

부 산에 별다른 연고가 없던 홍순복의 부모는 부산에서 살 길이 막막하였다. 그래서 시작한 것이 어머니 이임순의 어묵장사였다. 처음에는 부평깡통시장 골목 안에서 소규모로 어묵을 생산하던 배씨에게서 물건을 받았다. 얼마 뒤에는 일본인공장에서 어묵 만드는 기술을 배워서 직접 어묵을 만들었던 서노인(*‘환공식품’ 설립자 ‘서동진’으로 확인됨)으로부터 물건을 받아 장사를 했다.

“내가 어머니의 어묵노점상을 이어받은 것은 군대를 막 다녀 온 26살 때였어요. 환공어묵 점포에 임대를 얻어 들어갈 때까지 했으니 꽤 오래 노점상을 했지요. 환공어묵에서는 11,2년 정도 있었던 것 같아요. 그리고 지금 있는 이 건물을 사서 들어왔지요. 효성어묵은 이 건물에 들어오면서 팔기 시작했습니다. 한 25년은 족히 되었을 성 싶어요.”

“효성어묵은 이 근방에서 보면 후발주자로 그때 막 설립했습니다. 그 전까지는 일면식도 없었던 효성어묵 설립자 김천환씨를 그때 만난거지요. 효성어묵을 접하고 보니 아, 이거면 됐다. 싶은 맛이 있었어요. 고소한 맛이 나는 겁니다. 뒷맛이 고소해요. 손으로 만졌을 때도 고소한 맛이 납니다.”

홍순복은 어묵에 관한한 최고의 전문가다. 직접 어묵을 생산하지는 않았어도 오랜 세월 동안 여러 회사에서 생산된 각종 어묵 제품들을 비교, 선정해 판매해 온 까닭이다. 어린 시절부터의 경험은 좋은 어묵을 알아보는 식별 능력을 키웠다. 홍순복은 눈으로 한번 슷, 훑어보는 것만으로도 좋은 어묵을 알아본다. 손으로 만져 본다면 더 이상 말할 나위도 없다.

현재 대도식품에서 판매하고 있는 어묵 중에 가장 잘 나가는 어묵은 ‘란’이라고 한다. 란이라니, 혹시 매란송죽국(*매화·난초·소나무·대나무·국화) 하는 그 ‘란’ 말인가. 홍순복은 웃으며 그렇다, 고 했다.

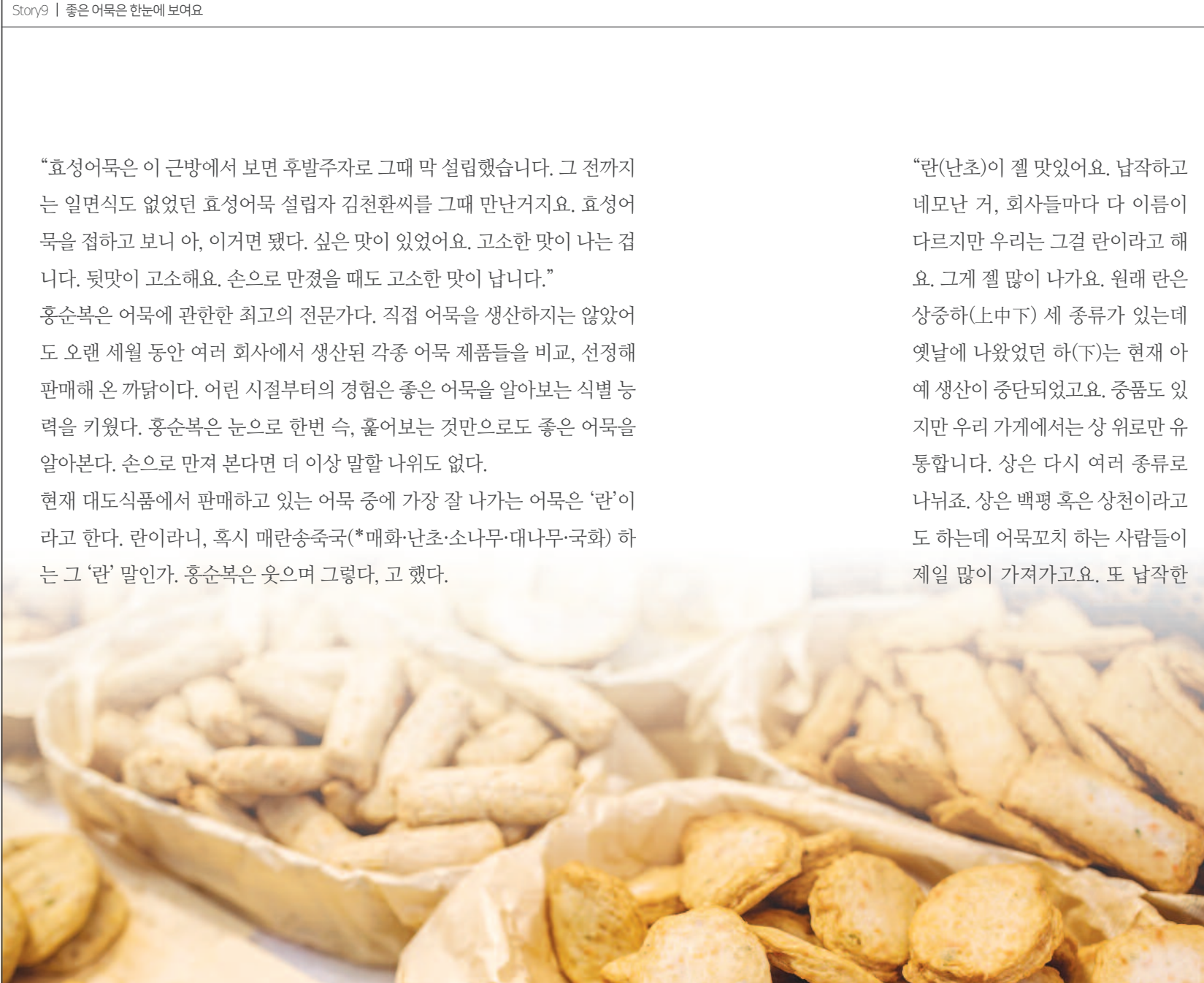
“란(난초)이 젤 맛있어요. 납작하고 네모난 거, 회사들마다 다 이름이 다르지만 우리는 그걸 란이라고 해요. 그게 젤 많이 나가요. 원래 란은 상중하(上中下) 세 종류가 있는데 옛날에 나왔었던 하(下)는 현재 아예 생산이 중단되었고요. 중품도 있지만 우리 가게에서는 상 위로만 유통합니다. 상은 다시 여러 종류로 나뉘죠. 상은 백평 혹은 상천이라고도 하는데 어묵꼬치 하는 사람들이 제일 많이 가져가고요. 또 납작한



것 중에 야채사각이라는 종류가 있는데 이것도 많이 가져가고요. 그 위로 삼백란이 있어요. 오백국이란 것도 있고요. 특상(천)은 매(매화)라고 해요. 품질 차이죠. 맛의 차이, 그램수에 따라 이름이 달라지는 겁니다. 어묵꼬치하는 사람들은 상천이나 야채사각을 많이 구입해 가고, 일식당이나 고급식당에는 삼백란, 오백국이 많이 들어가지요. 오백국은 고급 김밥집에도 들어가고요.”

“송(소나무)은 찢어 어묵을 말하는데요. 납작한 판에 반달 형태로 동그랗게 만든 어묵이죠. 하얀 어묵속에 꽃처럼 예쁜 핑크색이나 다른 색깔의 장식이 들어가 있어요.”

“죽(대나무)은 속에, 왜, 구멍 뚫린 어묵 있지요, 그걸 말해요. 황금죽

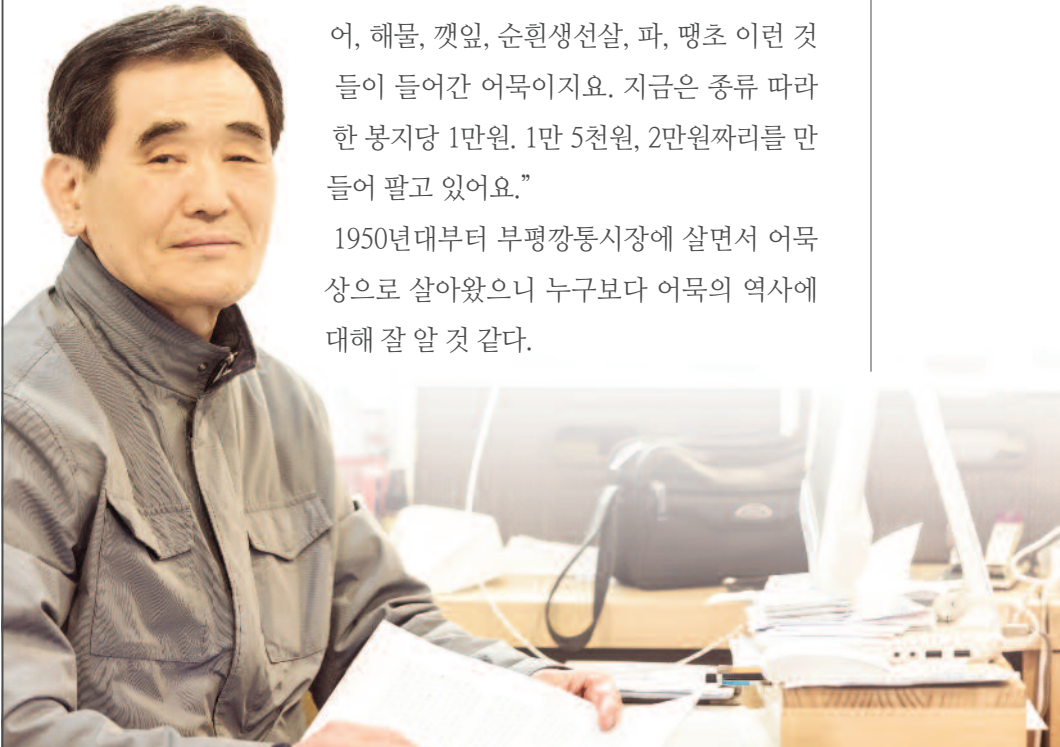


혹은 청죽이라 부르고요. 검은 빛깔 나는 구멍 뚫린 어묵은 오죽이라고 하지요. 기름에 안 튀기고 구운 것, 찢 것 등 이것도 종류가 다양합니다. 청죽이 더 품질이 좋아요. 가정에서 먹거나 제사 때 쓸 탕을 끓이거나 할 때는 청죽을 많이 쓰고요, 일반 식당에서는 오죽을 많이 쓰지요.”

“모듬이라는 상품은요. 묶음으로 파는 건데 보통은 1봉지에 1만원에 팝니다. 이 모듬상품을 제가 우리나라에서 쫓겨 처음 만들었어요. 우리 가게에서 처음 이렇게 모듬으로 상품을 만들자 금세 전국으로 퍼져 나갔지

요. 모듬은 완전 고급 제품만 담아요. 치즈, 오징어, 해물, 깻잎, 순흰생선살, 파, 팽초 이런 것들이 들어간 어묵이지요. 지금은 종류 따라 한 봉지당 1만원, 1만 5천원, 2만원짜리를 만들어 팔고 있어요.”

1950년대부터 부평깡통시장에 살면서 어묵 상으로 살아왔으니 누구보다 어묵의 역사에 대해 잘 알 것 같다.



“많이 변화되었어요. 사람들도 많이 바뀌었고. 옛날에는 여기에 어묵 공장이 두 개 있었어요. 조그마하게 배씨가 손으로 만들어 파는 데가 있었는데 그건 작은 데라 그렇고, 공장이라고 할 수 있는 곳은 환공과 미도지요. 미도어묵, 그 자리는 원래 기름공장이었어요. 식용유 공장요. 도씨가 했었는데, 도씨가 기름공장을 치우고 어묵공장을 차렸어요. 지금의 미도는 그 도씨에게서 인수한 사람들이 하고 있는 겁니다. 그때 미도는 공장을 장림으로 옮겼고, 환공은 감천으로 옮겼지요.”

“불도 여러 번 났었어요. 가장 최근에는 환공과, 미도가 크게 불이 났죠. 일대가 다 불에 탔어요. 그전에도 불은 많이 났었고요. 아무래도 어묵이 기름을 많이 사용하다 보니 불이 많이 날 수 밖에 없었을 겁니다.”

홍순복은 이제 큰 욕심이 없다. 다만 아들이 업을 이어 하고 있으니 부평깡통시장이 좀더 활성화되었으면 좋겠다는 바람을 갖고 있다. 또한 상인들이 외국에 나가 재래시장을 견학하고 돌아올 수 있는 프로그램이 많아졌으면 한단다.

“애들 잘 되는 거, 그거 하나 바래요. 이제 다른 게 뭐 있나요. 젊을 때야 여행도 하고 싶고 등산도 하고 싶었어요. 열심히 살다 보니 마음만 있을

뽕 별로 다니질 못했거든요. 이제 나이가 들다 보니 몸도 안 따라주고 해서 요즘엔 가끔 절에만 다닙니다. 그래서 요새 젊은 사람들에게 말해요. 젊을 때 많이 다니라고요. 젊을 때 일본 요꼬하마를 딱 한번 간 적이 있었지요. 봄이라 꽃이 아름답게 피었는데 그 위로 비치는 조명이 얼마나 이뻐던지... 아직도 일본의 그 재래시장이 가끔씩 생각납니다.”

“어떻게 시장이 돌아가는가, 어떻게 시스템이 돌아가는가 상인들에게 보여 주는 게 좋아요. 한번 나갔다 오면 보이거든. 어떤 부분이 선진화되었는지 보면 알 수가 있거든. 나이가 많은 적든 한번 나갔다 오면 도움이 많이 돼요. 젊을 때 한번 가 보았던 요꼬하마의 재래시장이 참 잘 되어 있어, 보니까 느끼는 점이 많았어요. 그 나라의 좋은 점을 우리 시장에도 접목시켜야 되겠다는 것을, 보니까, 느껴지더라고요.”

어린 시절에 어묵노점상을 하던 어머니의 업을 물려받아 한평생 어묵상으로 살았던 홍순복에게 자신의 인생에 대해 한 말씀 해달라고 부탁을 드렸다. 그러자 홍순복이 하는 말. “살아온 기 다 고생이지. 뭐 다른 기 있다. 옛날 사람들, 나뿐만이 아니라 다 고생하고 살았어요. 높은데 있는 사람들이야 좀 편하게 살았을란가 몰라도 우리 같은 서민들이야 다 고생스럽게 살았지. 그냥 하루하루 장사 잘되고 자식들 잘 크면 그저 그 낙으로 살아왔지요.”

오늘의 대한민국이 있기까지 보이지 않는 곳에서 피땀 흘리며 살아 온 홍순복사장, 이제 여행도 다니시고, 건강이 허락하는 한 등산도 다니시고 건강하시길 바랍니다. 이 땅 위의 아버지들이여, 지난한 역사의 산 증인들이여, 치열하게 살아 온 그들의 삶과 노고에 헌사를 보냅니다.





Story10

뚜벅뚜벅

중구 문화지도

보수동 책방골목·용두산공원·남포동 트리축제·영도대교·40계단

보수동 책방골목

부평시장에서 대청로 방향으로 길을 건너면 70년 역사의 골목을 만날 수 있다. 한때 100여개의 책방이 운집했다는 이곳은 1950년 발발한 한국전쟁으로 인한 피란민들의 삶과 궤적을 함께한다. 이북에서 피란온 한 부부가 1951년, 유동 인구가 많은 국제시장, 부평시장 건너편 이곳에 작은 난전을 열고, 미군 부대 등에서 흘러나온 잡지와 만화책, 헌책 등을 팔면서 시작되었다고 한다.

한국전쟁으로 인해 부산이 임시수도가 되면서, 구덕산, 북병산 등에 많은 노천학교가 들어섰고 이 골목은 학생들의 통학로와 연결되어 많



은 사람들로 붐비게 되었다. 당시 우리나라는 전쟁의 참화가 가라앉은 1960~70년대까지도 출판문화가 제대로 자리잡지 못했

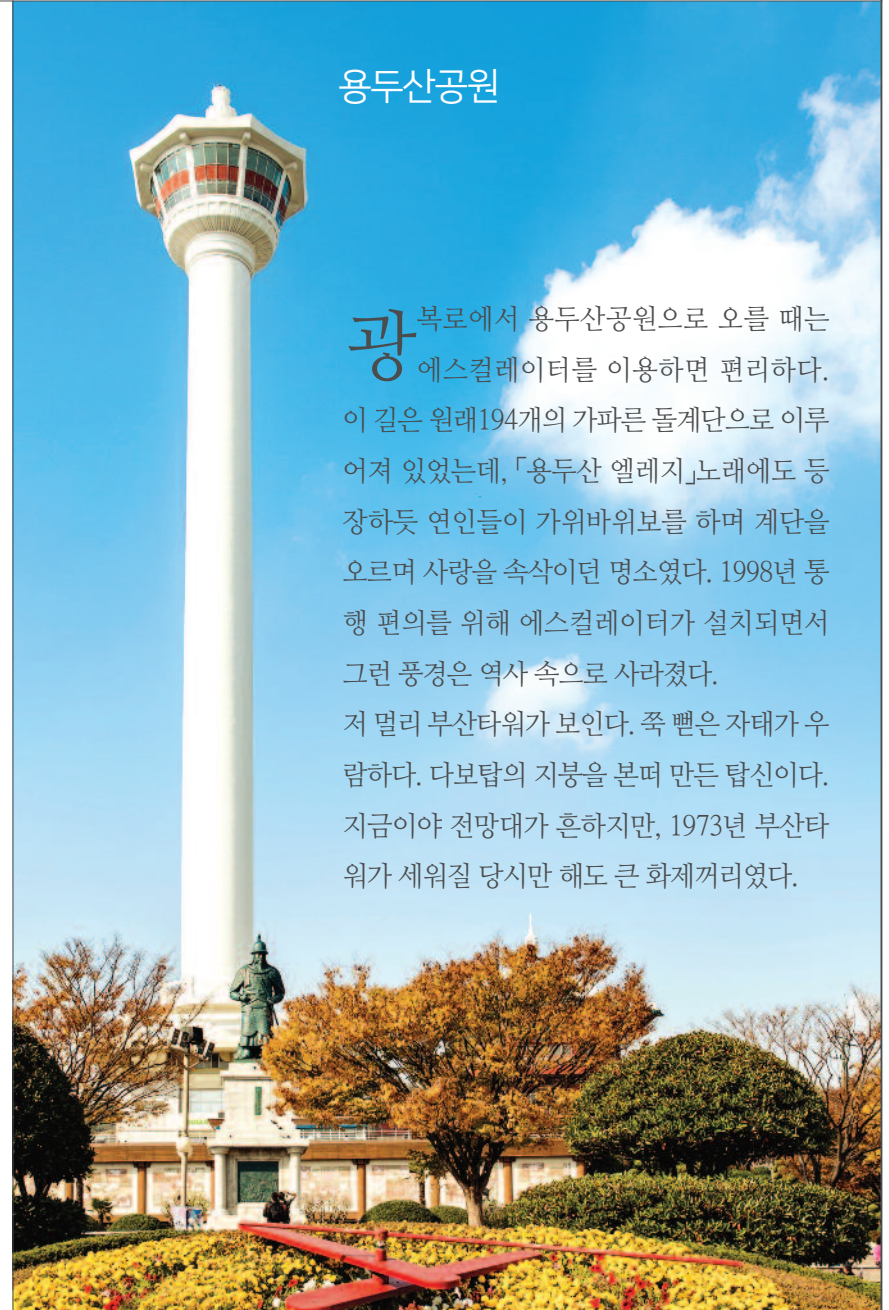
고, 대부분 살림도 빠듯하여 제대로 된 새 책을 구해보기 힘들었다. 교육비인 월사금을 내도, 교과서는 학생 개인이 별도로 구입해야 했다. 다행히도 그때는 한번 정해진 교과과정이 몇 년씩 이어졌기 때문에 헌책을 사용해도 되었다. 이러한 배경으로 보수동 책방골목은 그야말로 불야성을 이루었다.

Gate 1에서 인증샷을 찍고, 골목길을 걷는다. 옛 정취를 상상해보지만, 첨단시대가 된 요즘은 분위기가 많이 다르다. 곳곳에 붙여진 '사진촬영금지' 팻말이 많은 것을 말해준다. 인터넷 서점의 도래, 헌책 수요의 감소, 점점 올라가는 임대료의 부담, 실제 책을 사기보다는 분위기만 내고 사진만 찍고 가는 관광객들, 40~50년을 지켜온 책방주인들의 건강상의 문제 등 다양한 이유로 보수동 책방골목은 변화를 겪고 있는 중인 듯하다. 몇몇 가게 앞에는 '임대' 팻말이 걸려 새 주인을 찾고 있다. 오늘날 책방골목은 변하고 있다. 2004년부터 매년 가을 '보수동 책방문화축제'가 열린다. 희귀 고서전, 책방 골목 주인들 애장도서전, 책방골목 단골들의 애장도서전 등 다양한 체험과 전시회, 공연을 즐길 수 있다. 골목 한켠 사진관에서는 책을 소품으로 사진을 찍을 수도 있다. 책방골목 문화관에서는 문화강좌와 교육프로그램도 진행된다.



용두산공원

광 복로에서 용두산공원으로 오를 때는 에스컬레이터를 이용하면 편리하다. 이 길은 원래 194개의 가파른 돌계단으로 이루어져 있었는데, 「용두산 엘리지」 노래에도 등장하듯 연인들이 가위바위보를 하며 계단을 오르며 사랑을 속삭이던 명소였다. 1998년 통행 편의를 위해 에스컬레이터가 설치되면서 그런 풍경은 역사 속으로 사라졌다. 저 멀리 부산타워가 보인다. 쪽 뺨은 자태가 우람하다. 다보탑의 지붕을 본떠 만든 탑신이다. 지금이야 전망대가 흔하지만, 1973년 부산타워가 세워질 당시만 해도 큰 화제거리였다.



120미터의 높이를 40여초 만에 꼭대기까지 올라가는 고속 엘리베이터를 보기 위해 부산뿐만 아니라 전국에서 관광객이 몰려들었다.

사실 용두산은 해발 60여 미터로, 산이라기보다는 언덕이라는 말이 더 잘 어울린다. 하지만 1771년 3월 기록에, 이 산에 호랑이 두 마리가 나타나 왜인들이 총과 창으로 잡았다고 하니 당시 이 일대 숲이 얼마나 우거져 있었는지 짐작할 수 있다.

용두산이라는 명칭은 1878년 일본인 한학자 석번정이 쓴 조선귀호여록(朝鮮歸好餘錄)에 사용되었다. 바다에서 육지로 올라오는 용의 머리에 해당하는 곳이라는 의미로 이곳을 용두산, 구 시청터에 있던 호기산(呼崎山) 또는 동산(東山)이라 불리던 작은 동산을 용미산(龍尾山)이라 불렀다고 한다. 1899년 용두산 산정에 일본인들이 신사를 크게 지으면서 '용두산 신사'라 칭하면서 이름이 통용되었다. 현재 용두산공원의 모습은 1916년 일본인들이 천황 즉위식을 기념하기 위한 사업으로 공원을 조성하면서부터 갖춰지게 되었다.



1950년 한국전쟁 이후 피란민들이 용두산 인근을 감싸듯 산꼭대기까지 1000여 세대 가까이 판잣집을 짓고 살았는데, 1954년 12월 화재로 민둥산이 되었다. 지금의 나무들은 화재 이후 1955년 3월 다시 심은 것이다. 이승만 대통령 시절에는 대통령 호를 따서 '우남공원'으로 불리다가 1960년 4·19 혁명 이후 다시 '용두산 공원'으로 바뀌게 되었다. 용두산하면 생각나는 '꽃시계'. 직경 5미터로 1972년 설치되었다. 전국에서 유일하게 초침이 달린 시계로 부산사람이라면 누구나 이 앞에서 찍은 사진 하나쯤은 가지고 있을 것이다. 1997년 시민들의 모금운동을 통해 '부산시민의 종'도 건립되었다.

2017년 대규모 리모델링을 거치고 난 뒤, 부산타워는 한층 젊어졌다. 초고속 승강기로 바뀌고, 전망대 내부도 깔끔하게 단장했다. 전망대에 오르면 부산향이 시원하게 펼쳐진다. 젊은 작가들의 열정은 문화상품으로 태어났다. 동백꽃 오르골, 부산향기 캔들, 부산타워 스노우볼... 아이들 눈이 반짝거리고, 엄마들의 지갑은 바빠진다. 전망대 포토존은 사진찍기 경쟁이 치열하다.

1층에 내려오니 서프라이즈가 기다리고 있다. 이름하여 ‘블랙 워터랜드 in 부산’. 캄캄한 공간을 야광 포토존으로 꾸며놓았다. 미디어아트가 쏟아지고, 광안대교에서 불꽃축제가 한창이다. 셀카찍는 젊은이들과 관광객의 웃음소리가 넘쳐난다. 인생샷 나올 각이다.



부산크리스마스트리문화축제(남포동 트리축제)

대형트리 앞에서 두 남녀가 손을 치켜든다. 맞잡은 두 손에 커플링이 반짝거린다. 사랑의 인증샷이다.

12월이 되면 광복로는 그야말로 뜨겁다. 부산에서 빛으로 하는 축제 중 가장 많은 사람이 몰리는 광안리의 부산불꽃축제는 딱 하루 행사이지만 이곳 트리축제는 무려 30일 이상 계속된다. 매년 테마가 달라지고, 꾸미는 장식품의 종류도 달라지고 흘러나오는 음악도 달라지지만 메인 테마는 매년 똑같다. 이름하여 '사랑'이다.



하느님의 사랑, 산타님의 사랑, 산타로 현신한 애인님의 사랑……. 아직 생기지는 않았지만, 웬지 크리스마스 이브에 이곳에 오면 사랑에 빠질지도 모른다는 기대감에 찬 젊은이의 절박한 심정 또한 사랑인 것이다. 2009년 첫 축제를 시작으로 올해로 10년째 맞는 ‘부산크리스마스트리문화축제’. 처음 시작할 때보다 규모도 커지고, 매년 찾는 이들이 점점 늘어나면서 겨울철 크리스마스 시즌 부산관광 볼거리 1순위로 자리잡았다. 국내외 관광객 포함 약 800만~1000만 명이 찾는 대표적인 겨울축제로 12월 초순부터 새해 1월 초순까지 1.2km의 거리에 35만여개의 전구가 화려하게 불을 밝힌다. 트리축제를 즐기기 위한 몇 가지 팁을 공유한다. 우선 본인이 가진 옷 중 가장 따뜻한 옷으로 꺼내 입는다. 트리축제는 대중교통 이용을 추천하는데, 남포역 5번 출구 쪽에서 출발해서 중앙광장의 대형 트리방향으로 구경하는 것이 좋다. 일행과 헤어지지 않으려면 손을 꼭 잡고 건너 팔짱끼고 걷는 것을 추천한다. 그 핑계로 평소에 좋아했던 사람의 손도 한번 잡아볼 수 있다. 셀카봉은 필수. 성탄절이 임박한 12월 24~25일보다는 며칠 앞서 방문하는 것도 알짜 팁. 엄청난 인파와 추위에 자칫하면 사람 구경을 더 많이 하게 될 수도 있기 때문이다. 12월 초순부터 평일 17~22시, 매주 토, 일은 14~21시 차량이 통제되니 시간을 맞춰 가면 더욱 안전한 관람을 할 수 있다.

영도대교

부산의 명물 영도대교는 부산 중구와 영도구를 잇는 다리로 수탈과 이산의 아픔을 간직한 역사적 산물이다. 어려웠던 시절 가혹한 삶에 많은 사람들이 투신자살을 하기도 했고, 한국전쟁기에는 피란 온 사람들이 고향을 잃은 한을 달래며, 헤어진 가족을 만날 기원으로 모여들던 장소이기도 하다. 헤어진 가족과 부모 형제를 찾는 사람들이 모여들면서 영도다리 아래 점집 골목은 한때 호황을 누렸다. 많을 때는 50곳이 넘었다는 점집이 지금은 역사 속으로 사라졌다.

영도다리는 다리설계 전문가 야마모토 우타로(山本卯太郎 : 1891~1934)의 설계로 1932년 4월에 착공하여 1934년 11월 23일 완성되었다. 부산의 남항과 영도를 연결하는 국내 최초의 연륙교였다. 다리 준공식은 11월 23일 오전 10시 30분 폭죽을 신호로 시작되었고, 다리를 건너는 도교식은 11시 50분부터 거행되었다. 초도식은 신관(神官)이 앞장서고, 소학교, 보통학교에서 선발된 우량 아동 200여 명이 부산과 영도 양쪽에서 교차해 다리를 건너는 것으로 시작되었다. 이는 그 지역에서 최고령자가 완공된 다리를 가장 먼저 건너는 우리나라의 초도 관습과는 다른 것이었다. 이날 다리를 건넌 사람은 5~6만 여명에 이르렀다. 그때의 부산 인구가 16만명 정도였으니 부산인구의 3분의 1이 운집한 것이다.





사람들은 개통 기념으로 받은 찰쌀떡 하나씩 손에 쥐고 몇 번이고 다리를 오갔으며, 밤늦도록 제등행렬이 이어졌다. 도개 시에는 사이렌을 울렸으며 오전에 3번, 오후에 4번 각 20분씩 하루에 7번을 들었다가 1935년 6월 15일부터는 15분으로 단축했다. 도개시에는 1천 톤급 선박이 지나다녔고, 도개교 이외의 구간인 영도 쪽 다리는 고정시켜 50톤급 이하의 배들이 지나다녔다. 늘어가는 교통량과 수도배관의 매설로 1966년 8월31일 오후 4시10분 이후로 영도다리 도개는 중단되었다.

다리의 노후화를 이유로 한때 철거 명령이 내려지기도 했던 영도다리는 부산 시민의 노력으로 '영도대교'로 재탄생되었다. 2007년 7월 복원 공사에 들어간 지 6년만이었다. 2013년 11월 27일, 47년 만에 다리가 다시 들어올려졌다. 오색축포가 터지면서 어떤 이는 탄성을 지르고 어떤 이는 눈시울을 적셨다. 매일 오후 2시에 다리가 들린다.

40계단

40계단은 중앙동과 동광동 사이에 있는 40개의 층계로 이루어진 돌계단을 말한다. 언제 만들어졌는지 정확하게 나와 있지는 않지만, 1909년~1912년 사이 시행된 쌍산 착평공사로 절개지가 급경사를 이루자 옛 비탈길 자리에 계단을 조성한 것으로 추정하고 있다. 1953년 부산역 대화재 이후, 원래 자리에서 약간 남쪽으로 이동하여 다시 만들었다. 40계단이 널리 알려지게 된 것은 한국전쟁으로 부산으로 밀려든 피란민들 때문이었다. 어디 하나 몸 붙일 곳 없던 사람들이 이리저리 떠돌다 마침 주인이



없는 이곳 40계단에 엉덩이 붙이고 앉아서 어디로 가야하나 어떻게 살아야 하나 고민했을 것이다.

이 계단은 1997년 영화「인정사정 볼것없다」의 촬영장소가 되면서부터 더욱 유명해졌다. 1999년부터 매년 중구민과 시민들이 모여 40계단 문화축제를 열고 있다. 옛 모습 사진전, 유랑극단 리허설, 전통음식 시식회 등이 개최된다. 계단 위쪽에는 ‘40계단 문화관’이 건립되어 지역의 역사와 문화를 전시하고 있다. 군용 전화선으로 만든 시장바구니, 물지게, 풀빵기계, 수동 재봉틀, 초등학교 교과서 등을 비롯해 유치환, 이중섭 등 부산문화를 꽃피운 예술인들의 모습을 담은 사진도 전시되어 있다.

중구청에서는 이 일대를 2003~2004년 문화관광테마거리로 조성했다. 40계단 중간에 자리잡은 아코디언 켜는 사람과 뽕튀기 아저씨, 젓먹이는 어머니, 물지게를 진 소녀, 휴식하는 일꾼 등의 상징물이 관광객의 발길을 붙잡는다.

또 한 부평시장 인근에는 국제시장과 자갈치시장이 있어 더욱 다양한 볼거리와 먹거리를 제공한다. 국제시장의 모자, 가방, 신발 등은 너나 할 것 없이 쇼핑객을 유혹하고, 자갈치시장의 신선한 수산물은 부산의 맛과 시끌벅적한 분위기를 제대로 느낄 수 있게 해준다. 끝으로, 영화의 도시 부산을 증명하는 두 곳도 빼먹으면 섭섭하다. 1996년부터 시작된 부산국제영화제의 BIFF광장과 부산영화체험박물관이다. BIFF광장에는 국내외 스타의 핸드 프린팅과 각종 조형물이 설치되어 있다. 거리의 분위기를 즐기며 씨앗호떡, 떡볶기, 어묵 등 부산음식을 맛보려는 젊은이들로 늘 붐빈다. 부산영화체험박물관은 2017년 7월 오픈한 최신 영화체험전시실이다. 한편의 재미있는 영 탐험 스토리를 따라가면서 영화의 역사와 영화의 장르 및 제작방법 등 영화 콘텐츠를 쉽고 재미있게 체험할 수 있도록 구성되었다. 영화나 방송 쪽에 관심있는 어린이들에게 특히 인기 만점이다.

부산어묵의 원조를 만나다