제3편

목포의 눈물

권 효 | 목포장학재단 이사

제1장 오거리 이야기[01)]

1950년대부터 목포 사람들은 무안동 중앙거리를 오거리라 불렀다. 오거리는 목포 문화예술의 산실이자 지역문화의 상징적 의미를 지닌 곳이었다. 목포 시내 문화군에 속한 하나의 구역이며 목포다운 모습이 가장 잘 남아있는 곳이기도 하다.

1897년 평화로웠던 목포항에 무안감리서가 설치되고 한 달 후 10월 1일에 개항되었다. 목포는 개항 전후만 해도 남교동 중앙 공설시장 근처까지 바닷물이 밀려 들어왔고 간척을 한 다음에도 수문을 만들어서 개폐하는 수문이 있었기에 '수문통 거리'라 불렸다. 이후 약 10년간 온금동 다순구미에서 만호진, 송도(동명동), 역전파출소에 이르는 해안가가 매립되어 시가지가 만들어졌다. 도시가 형성된 이후에는 우리나라의 3대 항, 6대 도시에 들어갈 정도의 도시 규모를 갖추었다.

오거리는 이 때 조성된 무안통의 중앙거리이며 동, 서, 남, 북으로 이어지는 다섯 개의 길이 생겼다. 새로 매립된 땅에는 일본과 서구식 건물들이 들어섰다. 20세기 초의 도시계획은 오늘날 목포 오거리와 원도심의 토대가 되었다.

목포역과 국도 1호선, 목포항, 죽동과 차 없는 거리로 일컬어지는 상점타운이 직선거리에 있고 1960~1970년대에는 오거리 다방을 중심으로 갤러리와 주점들은 물론 문인, 예술가, 음악인, 사진작가들이 활동하는 주 무대였다. 오거리는 사람과 문화와 정서의 신, 구가 교차하는 무대였던 것이다.

당시 전국에서도 빠지지 않는 탄탄한 문화적 자산을 갖추었다고 보는 것이다. 오거리에 문화의 거리가 형성되어 서울의 작가들이 내려와 다방에서 전시회를 열기도 하였다. 문학인들은 시와 소설을 짓고 극장에서는 수준 높은 춤과 음악공연들이 큰 성황을 이루었다. 그림에 남농 허건, 문학에 김우

---

01) 본 장은 주로 『항구도시 목포의 추억 1번지, 오거리』(국립해양문화재연구소, 2013)의 내용을 새로운 목차에 맞춰 재구성하였음을 밝혀 둔다. 그 외 왕윤석·김숙현 부부(중화루 식당), 양기석(코롬방제과점), 박종삼(목포악기점), 위영국(중국한의원), 조한범(미영스튜디오), 문제호(1960년대 오거리 다방 관련)등을 면담하였다.

그림 1 2017년 목포 오거리

진·박화성·김현·차범석, 춤에는 이매방 등 전국적으로 빛나는 문화예술인을 배출한 문화와 예술의 도시였다.

목포시사(木浦詩社)와 더불어 원도심으로 구분되고 있는 목포의 본토는 유달산 자락과 오거리 문화를 배제할 수 없다.

1. 도시 성장기, 목포의 상징 '오거리'

개항과 함께 서양 문물이 목포에도 밀려오면서 목포의 경관은 크게 바뀌었다. 1899년부터 시작된 외국인 거류지 조성공사로 바다와 갯벌지역이 근대적 도시공간으로 변화하였다. 오거리는 이때 조성된 무안통의 중앙거리로서, 목포역-조선인 마을-목포항이 연결된 다섯 길의 교착점이었다.

초기 목포의 상권은 일본인 거류지의 본정통이 중심이었다. 그러나 도시 인구가 증가하면서 상권은 차츰 본정통에서 무안통, 죽동, 남교동 등으로 퍼져나갔다. 무안통 오거리 일대는 문화 거리였다. 이 거리 주변에는 나라[奈良]라디오점, 상해식당, 천일사진관, 중천사진관, 목포무진회사, 목포악기점, 문화당서점, 대복사여관, 신탁은행, 평화관, 목본제면소, 정골원, 목포일보, 목포철도병원, 호남은행 목포지점 등이 문을 열었다. 죽동에서 공설시장(현 트윈스타)에 이르는 거리에도 목포극장, 병

원, 요리점, 여관, 카페, 정미소 등이 문을 열었다. 이 거리는 본정통과는 달리 조선인 상점들도 들어섰다. 한편, 일제 강점기 목포 시가지는 민족 저항의 중심지이기도 하였다.

광복 이후 '목포부'는 '목포시'로 변경되었다. 1950년대부터 목포 사람들은 무안통 중앙거리를 중심으로 행정구역상으로는 무안통(일제 강점기), 무안동(광복 이후), 목원동을 포함하여 목포의 상권은 오거리, 목포역 건너편 차 없는 거리 등 무안동과 죽동 일대를 중심으로 크게 부흥하였다. 목포역 맞은편에 시외고속버스터미널이 생기고 대중교통이 활성화되면서 서남권의 교통 중심지가 되었다.

오거리는 목포의 시내문화권에 속한 구역이며 1960~1980년대 문화예술인들과 지식인들은 '오거리'와 '차 없는 거리'의 서점, 다방, 선술집들을 전전하며 담론을 즐겼다. 연인들은 다방에서 고전음악을 듣고, 목포극장, 중앙극장 등에서 영화를 보았다. 수많은 젊은이들은 음악다방, 카페, 음악사, 제과점, 서점들을 다니며 현대적 대중문화를 만끽하였다. 그야말로 오거리는 문화의 중심지였다.

한편, 광복과 6·25전쟁을 겪은 목포는 시설을 복구하고 도시를 재건하기 위해 노력하였다. 다른 지역에서 온 이주민들로 인해 목포 인구는 1944년 65,000명에서 1956년 104,775명으로 크게 늘어났다. 이로 인해 주택난, 식수난, 위생문제, 환경문제 등이 발생하였다. 이것을 해결하기 위해 목포도시계획이 세워졌고, 새로운 해안지역 매립과 개발, 도로개통, 주거 공간 확장, 주택건설 사업들이 시행되었다. 그러나 21세기 오거리는 신도심 하당과 남악 등으로 상권과 주요 공공시설들이 옮겨감에 따라 문화의 중심지에서 점차 쇠락한 원도심이 되어 갔다.

2. 오거리에서 만난 새로운 문화
–목포의 극장문화–

대중매체의 발달로 새로운 유행, 정보의 전달 속도가 빨라졌다. 오거리 일대에는 새로 생긴 상점들이 즐비하였고 모던걸과 모던보이들이 거리를 가득 채웠다. 특히, 1960년대 오거리 일대의 목포극장, 평화극장, 남일극장이 호황을 이루었다. 목포 거리에는 헬기에서 뿌린 영화 홍보 전단지가 날렸고, 유명 영화배우들은 직접 목포의 극장을 방문하여 관객들에게 노래 한 자락을 선사하였다.

영화는 그 시대의 삶과 사회, 문화, 고뇌, 욕망들이 고스란히 담겨 있다. 20세기 초, 극장 구경과 영화 매체 자체의 신기함, 경험할 수 없는 이야기, 영화를 보면서 느끼는 배우와의 일체감 등은 특별한 경험이자 즐거움이었다.

목포에서 영화가 처음 상영된 것은 1904년 목포좌(木浦座)와 1908년 상반좌(常盤座)가 문을 열면서부터이다. 본격적인 전문 영화 극장은 1926년 목포극장과 1927년 평화관(평화극장)이었고, 모두 오거리와 가까운 곳에 개관하였다. 그리고 1927년에는 목포 사람 박동수가 한국 최초의 서커스 단체

인 동춘서커스단[東春演藝團]을 만들었다. 그 첫 공연은 목포역 옆 조선운수주식회사 야적장 터(광복 이후 도깨비시장)에서 열렸다. 목포극장과 평화극장은 광복과 6·25전쟁을 겪으면서도 커다란 피해 없이 운영되며 호황을 이루었다. 이러한 흥행으로, 1950년 말에는 원진극장이, 1960년대 초에는 남일극장·호남극장·중앙극장·시민극장 등이 연이어 문을 열었다. 1970년대에 극장가는 가장 큰 호황을 이뤘는데, 중앙극장과 목포극장의 경우 연 관람객수가 30여 만 명이나 되었다.

극장에서는 한국영화와 외국영화뿐만 아니라 변사극, 연극, 국극(國劇)이 공연되었고, 지역 예술제, 계몽운동과 반공교육 공간으로도 활용되었다.

1) 목포극장

목포극장은 근·현대에 개관한 목포 지역 극장 중 가장 오래되었고 현재까지 운영되는 유일한 극장이다. 1926년, 죽동거리의 조선인 약재상 류관오(柳官五)가 개관하였다, 당시 목포극장은 2층 건물에 총 183평, 정원 510명 규모였으며 1927년에는 목포극장에서 지역 유지들이 모여 오리엔탈프로덕션을 설립하기도 하였다. 해방 이전에는 소전 손재형이 소유하였다가 1950년대부터는 조카 손인석이 실질적인 운영을 맡았다. 1974년 조문수가 인수하였으나 2011년경 문을 닫았으며, 이듬해부터 롯데시네마 목포 센트럴극장으로 다시 운영되고 있다. 목포극장은 1950~1970년대까지 연 관람객이 20~30만 명이나 되는 목포의 대표적인 흥행관이었다.

그림 2 1970년대 목포극장과 현재 목포극장

그림 3 1970년대 평화극장

2) 평화극장

평화극장은 무안동 오거리에 위치한 극장이다. 1927년 평화관(平和館)으로 개관하였다. 일본 송죽영화사(松竹映畵社)의 개봉관으로 건물에 '일활송죽호남봉절장(日活松竹湖南封切場)'이라 적혀 있었다. 목조 양식 2층 건물이며 총 86평, 정원 353명 규모였다. 광복 이전에는 손재형이 소유하였고 광복 이후 광주극장이 인수하였으며 1950~1970년대까지 연 관람객이 20만 명이나 되는 흥행관이었다. 1980년경까지 운영되다가 폐관하였다.

3. 오거리와 추억의 상점들

1) 중화루

중화루는 근 70년의 전통을 가진 중화요리점으로 목포역에서 5분만 걸으면 그 땅의 옛 얼굴이 고스란히 남아 있는 목포 구도심 오거리에 닿는다. 19세기 말 중국의 산동반도에서 귀화한 왕명강에서 유래된다. 왕명강은 해남 읍내리에 정착하여

그림 4 현재 중화루

포목상을 경영하였는데, 그의 장남 왕서은이 일제 강점기 때 일본 징용을 갔다 온 후 6·25전쟁 때 목포로 피난와 오거리에 정착하였다.

1947년부터 왕서은의 집안 친척 할아버지가 오거리에서 중화요리점을 운영하고 있었는데 왕서은에게 인계하고 장흥으로 이사갔다. 1950년부터 상호를 '중화루'로 하여 3대째 70년 가까이 운영해 오고 있는데 4남 1녀를 두는 다복한 가정을 이루었다.

장남 왕윤길과 4남 왕윤준은 건설업계에 종사하고 있고, 3남 왕윤호는 기업체에 근무, 2남 왕윤석이 지금의 중화루를 운영하고 있다.

'중깐'이라는 이름은 '중화루의 간짜장'을 줄인 말이라고 하는데 다른 곳에서도 중깐이라는 이름으로 짜장을 팔고 있다. 짜장 양념은 채소를 곱게 다지고 돼지고기도 곱게 다져서 물을 넣지 않고 기름만으로 볶은 후 춘장에 볶아낸다. 면에 양념을 덜어내어 살살 비벼 한 입 먹으면 가느다란 면발 때문인지 양념 맛이 더 강하게 느껴진다. 짭조름하면서도 구수한데 면을 다 먹은 후에 따뜻한 쌀밥 한 그릇을 비벼먹었으면 좋겠다는 생각이 절로 든다. 예전의 기억을 더듬어보면 어릴 적 먹었던 짜장의 맛이 아닐까?

짜장면은 1883년 인천항이 개항하면서 인천에 중국인들이 많이 유입되었고 이들이 정착한 후 춘장에 국수를 볶아 먹었다고 한다. 중국 상인들과 노동자들을 위해 산둥지방의 토속 면에 고기를 볶아 부둣가에서 직접 수타면을 만들어 파는 사람들이 생겼다. 그러다 광복 직후 우리 정부가 한국에 건너와 있던 중국 상인들에게 무역을 금지시키면서 수입원을 잃은 많은 중국인들이 청요리 음식점을 차렸다. 이때까지만 해도 청요리는 일부 부유층들의 음식이었다가 6·25전쟁 이후 미국이 한국에 밀을 원조하면서 값싼 밀가루와 짜장소스의 만남이 바로 옛날 짜장을 탄생시켰다고 한다.

이제 중화루의 특별메뉴 중깐은 짜장면과 더불어 그 맛도 계속하여 건재하리라 믿으나 왕윤석의 다음 세대에 까지 이어갈지는 아직은 알 수 없다.

이외에도 화교들이 운영하는 봉래식당, 인의관, 상해식당 등이 있었다.

2) 코롬방제과점

빵은 19세기 말 우리나라에 처음으로 소개되었다. 빵순이, 빵돌이라는 유행어가 있을 만큼 마니아들이 많았고, 쌀밥을 위협할 만큼의 폭넓은 사랑을 받았다. 코롬방제과점은 1949년경 문을 열어 70년이 다 되어가는 명가 빵집이다. 1963년까지는 정화균이 운영하였고 1964년부터는 정무웅, 김현숙 부부가 인수하여 운영하였다. 현재는 조카 양기석이 전통을 잇고 있다. 제과점 이름 코롬방은 Colombine(비둘기)에서 따온 것이다.

그림 5 코롬방제과점(2017)

그림 6 코롬방제과점 모형
(1970년대 모습, 국립해양문화재연구소 복원)

3) 문화당서점

문화당서점은 원래 1920년대에 일본인이 운영하던 가토문성당서점[加藤文盛堂書店]으로, 전남 지역 최초의 현대식 서점이었다.

광복 후에는 직원 박종석(朴鍾碩)이 인수하여 문화당으로 이름을 바꾸었다. 주로 대중서적보다는 학술·전문서적을 취급하였고, 우리 것과 고전을 보급하는 데 한몫을 담당하였다. 당시 목포에서는 문화당서점에서만 구할 수 있는 책들이 많았다. 1964년에는 오거리에서 창평동우체국 맞은편으로 옮겼다. 그 후 장남 박준상(朴準祥)이 경영하면서 2호광장을 거쳐 1990년경에 하당으로 이전하였다. 2000년 문화당서점이 문을 닫으면서, 70여 년 역사를 가진 추억의 서점으로 남게 되었다.

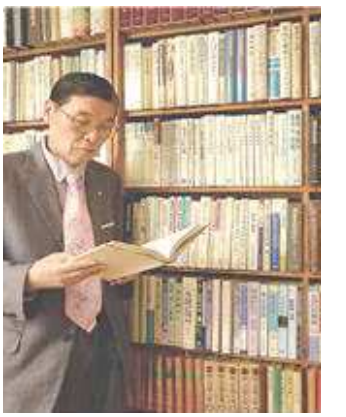

그림 7 박준상 시인

4) 목포악기점

그림 8 과거 목포악기점 외부 풍경

그림 9 목포악기점을 운영한 박오주·김정수 부부

박오주가 광복 이후부터 운영해온 악기점으로 목포에서 역사가 가장 깊다. 박오주는 1969년 개인의 사재로 유달산에 「목포의 눈물」 노래비를 세운 인물로도 유명하다. 이것은 대중가요 가수의 추모비로는 전국에서 최초다.

이난영의 「목포의 눈물」은 1934년 일제의 탄압으로 억눌려있던 우리 민족 고유의 정서를 북돋우기 위한 문화사업의 하나로 조선일보사가 향토찬가를 공모했는데 목포 출신인 문일석의 가사가 당선되었고, 여기에 작곡가 손목인이 곡을 붙여 탄생하게 되었다.

그림 10 유달산의 「목포의 눈물」 노래비

특히 2절 가사 '삼백 년 원한 품은 노적봉 밑에'는 이순신 장군을 기린다하여 작사가 문일석이 일본경찰에게 시달림을 받았으나 그 때 오케레코드사 이철 사장의 기지로 '삼백 년'을 '삼백연(三白淵)'으로 '원한 품은'을 '원안풍(願安風)'으로, 즉 '삼백연 원안풍'으로 고쳐 무사히 풀려났다는 이야기가 전해져오고 있다. 이러한 이야기가 전해지자 일제의 압제에 시달리던 당시 사람들에게 대히트를 기록하였으며 날개 돋힌듯 레코드판이 팔렸다고 한다. 일제 때 화순에서 목포로 이주하여 악기점 점원으로 출발한 박오주는 평생 악기와 레코드를 팔아오면서 제2의 고향 목포를 위해 보람있는 일을 하고자 기금을 모아 「목포의 눈물」 노래비를 세웠다고 한다.

문일석은 일본 와세다대학 문학부를 졸업한 엘리트였으나 일본경찰의 감시와 징용을 피해 함흥 어느 산골 발전소 공사장에 갔다가 1주일 만에 이질에 걸려 28세를 일기로 요절했다는 가슴 아픈 이야기가 전해오고 있다. 목포악기점의 위치는 오거리, 차 없는 거리, 목포극장 부근 등 여러 차례 옮겼으며 그 후 아들 박종삼이 운영하다가 폐업하였다.

5) 덕인주점

그림 11 덕인주점

그림 12 덕인주점의 막걸리와 안주들

오거리 중앙에 우리 고장의 대표적 음식점으로 손춘석이 1980년대 중반에 문을 열어 현재까지 운영하고 있다. 홍어요리와 고래요리, 직접 만든 전통 막걸리가 일품이다.

6) 명문당

명문당은 오거리에 있는 대표적인 도장가게다. 1940년경 조철환이 오거리에 처음 문을 열었고, 직원이었던 김인술이 1969년부터 인수하여 오늘까지 운영하고 있다. 일제 강점기 이후 이 지역에는 도

그림 13 명문당

장집이 여러 곳 있었으나 지금은 명문당을 비롯해 몇 곳만이 남아 있는 실정이다. 당시 북항에서까지 도장을 만들기 위해 왔으며 1980년대까지도 주문이 밀려 분주했던 시절이 많았다. 사장 김인술은 컴퓨터로 도장을 쉽게 새길 수 있지만, 여전히 손으로 새기는 도장을 고집하고 있다.

7) 미영스튜디오

그림 14 미영스튜디오

오거리 미영스튜디오는 50여 년의 전통을 가진 사진관이다. 김호중이 처음 문을 열었으며, 1980년대부터는 조한범이 운영하고 있다. 미영사는 목포뿐만 아니라 멀리 제주도까지 상권을 이루고 있었다. 오거리를 비롯한 목포 시내에는 사진관이나 사진 현상·인화점(DPE점)이 많았다. 목포사진관, 천연당사진관, 쌍미사, 모던사진관 등이 있었으며, 이 가운데 미영사와 천연당사진관은 DPE점을 겸하였다.

4. 오거리와 학창시절

학창시절, 오거리와 차 없는 거리 일대의 목포시내권은 제과점, 서점, 만화방, 레코드가게, 오락실, 대형 문구점, 복합 쇼핑상가들이 즐비한 신세계였다. 목포 3대 제과점 또한 이 지역에 있었는데, 오거리의 석빙고와 코롬방, 그리고 공설시장 앞의 수문당이다. 이국적인 슈크림빵, 바나나빵, 단팥빵 그리고 소보루빵은 추억의 빵들이었다. 당시 제과점은 미팅과 맞선 장소로도 애용되었다. 오거리와 차 없는 거리 일대에는 서점들도 밀집해 있었다.

서점은 아날로그시대 지식과 정보, 대중문화를 얻을 수 있는 곳이었으며, 1970~1980년대 젊은이들의 대표적인 약속 장소였다. 무안동의 문화당서점과 차 없는 거리에 평화서점, 문우사, 국제서점이 새롭게 문을 열었다. 지금은 국제서점만이 위치를 옮겨 운영하고 있다.

1) 오거리 골목

도심의 뒷골목은 사람들의 일상과 자유로운 삶이 있는 공간이었다. 현대사회의 주류는 아니지만 우리 근대사의 주역인 서민들이 사는 공간이며, 일상생활의 가치가 살아 숨 쉬는 길이었다. 오거리에는 도로 사이사이에 많은 골목길이 있다. 오거리 다섯 길을 중심으로 펼쳐지는 골목길은 마치 1960~1970년대 추억의 영화 속에서 본 듯한 착각을 불러일으킨다.

그 시절, 오거리 골목은 구불구불한 길과 옹기종기 건물 담벼락을 지나면 단골 식당, 선술집, 호프집, 다방, 여관이 있거나, 건너편 큰 길이 바로 나오는 지름길이었다.

1950~1970년대 오거리 일대 골목길은 항구도시의 분위기가 물씬 풍겼다. 골목골목 상가마다 사람들로 북적거렸다. 한편 일제 강점기 일본인 상점에서 기술을 습득한 조선인 점원들은 광복 이후 자연스럽게 상점을 운영하게 되었다. 오거리의 상권은 보다 활기를 띠게 되었다.

2) 추억의 선술집

오거리문화권에는 여러 선술집들이 모여 있다. 단골손님은 학생, 서민, 직장인, 문화예술인, 정치인 등 다양하였다. 삼삼오오 술판을 벌이는 날이면, 오거리는 연애, 우정, 정치, 문화 등 여러 테마의 격론장이 되었다. 어느 순간 옆자리 낯선 사람들도 친구가 되어 술잔을 나누는 곳, 오거리는 소통과 교류의 장이었다.

여러 세대에 걸쳐 가장 많은 사람들이 추억하는 곳은 '동천주점'이었다. 동천주점의 대표 메뉴는 목포막걸리에 고래고기였다. 그리고 얼큰한 가오리찜으로 유명한 '대안주점', 그 옆 골목길에는 오거리의 대표 맛집 '한남식당'이 있었다. 한남식당은 손님 대접이나 특별한 날에만 가는 맛집이었다.

그 아래 골목길에는 얼큰한 생선찜이 자랑인 '도미정'이 있었다. 이어 청주를 사서 마시는 대포집 '이학', 짱뚱어탕과 추어탕이 일품인 '봉미집', 홍어 요리로 이름난 '덕인주점'도 빼놓을 수 없었다.

지금은 대부분 문을 닫아 목포 사람들의 추억 속에만 남아 있다.

3) 오거리와 다방들

목포에는 1950~1980년에도 전시할 화랑이나 미술관이 없어 다방이 그 역할을 대신할 수밖에 없는 현실이었다. 다방은 유일한 문화공간이며 미술인의 미술관이며 문화예술인의 사랑방 구실을 하였다.

미술전이 자주 열리는 다방으로 1950년대에는 미네루바, 남가(南家), 아랑(雅廊), 봉선화, 수향, 새

그림 15 갑자옥 모자점. 1970년대만 해도 매일 이른 새벽 상인들이 이 가게에서 모자를 받아다가 오른쪽 골목 끝의 포구에서 배를 타고 호남 각지로 흩어졌다. 1965년 소실 후 신축할 때 가게 정면에 새겨 넣은 '갑(甲)'자가 선명하다.

마을, 상록수, 다원, 청호(靑湖), 여정(旅情), 가고파, 오거리(吾居里), 밀물, 귀거래다방이, 1960년대는 길다방, 카나리아, 양지다방, 만나리, 현대인, 베니스, 용다방, 돌다방, 흙, 모나리자다방 등에서, 1970년대에는 미로다방, Y홈다실, 황실다방, 청예다실, 세종다실에서, 1980년대에 와서는 세종다실, 목우다방 등에서 미술전시가 더 활발하게 이루어졌다.

1950~1960년대의 다방에서는 자연스레 전시가 이루어지는 시기였다면 1970~1980년대의 다방에서는 전시하기 좋은 공간을 만들어 끌어들이는 적극적인 다방전시 문화로 변모되면서 미로다방, 황실다방, 세종다실은 전시를 위한 화랑 다방으로 자리를 잡게 되었고 새마을다방은 1950~1980년대까지 목포 다방의 터줏대감으로 예술인의 화랑과 사랑방으로 꾸준히 그 자리를 지켜왔다.

4) 갑자옥(甲子屋) 모자점

갑자옥 모자점은 개항과 더불어 목포를 지킨 대표적인 가게이다. 1920년대 가게 문을 연 이래로 그 자리에서 모자를 판매하고 있다.[02)]

지금으로부터 90여 년 전 일이다. 첫 주인은 이태훈의 외종숙(外從叔, 어머니의 사촌오빠)이었다. 이 가게를 이씨 어머니 문금희(1999년 작고) 씨가 광복 직후 물려받아 1980년대 중반까지 운영했고, 이씨가 다시 물려받았다. 이씨 집안은 원래 제주도가 고향이다. 전남 무안군 '목포진'이었던 항구

02) 갑자옥은 갑자년인 1924년 개업한 것으로 알려져 왔으나, 1927년 설도 있고 정확한 연대는 알기 어렵다.

를 일제가 정책적으로 개발하면서 목포에 사람과 돈이 몰리자 호남 전 지역은 물론 제주와 경상도에서까지 사람들이 몰려들었다. 목포에 '제주'나 '서귀포'를 딴 옥호(屋號)가 많은 것도 이런 이유다. 이씨 집안이 목포에 정착하기 시작한 것도 이 때다. 이태훈의 어머니 형제들이 그 당시에 앞으로의 유망 업종을 궁리하다가 앞으로는 다들 모자를 쓸 것 같다고 판단했다고 한다. 목포 갑자옥이 잘 돼서 어머니는 제주에, 다른 형제들은 군산·순천·대전에 똑같이 갑자옥이란 이름으로 분점을 냈고, 모두 어머니 친척인 문씨가 경영했다고 한다. 그 본점 격인 목포 갑자옥을 이씨 어머니가 물려받으면서 이씨네는 목포로 이사했고 1970년대까지만 해도 여름엔 오전 4시 30분, 겨울에는 오전 6시에 가게 문을 열었다고 하며 육로가 험하던 시절, 섬 지역은 물론 호남 내륙 각지를 연결하는 첫 배가 매일 6시에 목포를 떠났다. 그 배를 타고 5일장에 가서 모자 좌판을 벌일 상인들이 해 뜨기 전부터 갑자옥에 찾아왔다. 지금도 오전 7시 20분에는 문을 연다고 하는데 손님은 없지만 생활해오는 동안 습관이 됐고 또 문을 늦게 열면 주위에 보기 싫은 느낌을 주기 때문이라고 한다.

그림 16 '나락 한 가마 팔아야 살 수 있었다'던 중절모

그림 17 1965년 화재 때 유일하게 타지 않고 남은 무쇠 금고

그림 18 1960년대 갑자옥모자점에서 해안가 가는 길

88올림픽 직전에 가게를 물려받았다는 주인 이씨보다 50년 가까이 직원으로 일해 온 임씨가 갑자옥의 산 증인이라고 할 수 있다. 임씨는 갑자옥에 취직하기 전 학생모 만드는 기술을 배웠고 이 가게로 왔다. 그 당시 중절모 하나 값이 쌀 한 가마니의 가격이었는데 중절모는 양털과 토끼털, 쥐털로 만든 제품이 있었으며 일본에서 만든 쥐털 모자를 최고로 쳐준다고 했다.

그 당시 국산 양털모자가 4만원 할 때, 쥐털 중절모는 30만원도 넘었으며 쌀 10가마는 팔아야 살 수 있었다는 말이 있다. 모자를 전당포에 잡혀 돈을 빌려 쓰던 시절의 이야기다.

영암·강진·해남·완도·진도·무안·신안까지 모두 갑자옥에서 모자를 조달하던 때였다. 지금도 여러 군(郡)에서 모자를 가져가지만 전성기에 비하면 보잘 것 없는 양이라고 한다. 목포 원도심의 상권이 무너진 요즘에는 오후 7시만 되면 상가 조명들이 다 꺼진다.

현재 갑자옥 건물은 1965년 화재로 소실된 일본식 2층

목조건물을 부수고 다시 지은 3층 콘크리트 건물이다. 한창 때 2층은 전체를 모자 창고로 썼고 3층 옥상에서는 학생모와 밀짚모자를 만들었다.

일제 강점기 목포 혼마치[本町, 중심가]에서도 제일 중심이었던 이곳의 가게는 죄다 일본인들이 운영했는데 갑자옥이 유일하게 한국인이 운영한 가게였다고 한다. 이씨네 집안은 일제 강점기 때 '일흑삼백'(一黑三白, 김·면화·쌀·소금) 특산물밖에 없던 목포에서 '모자'라는 신상품으로 부자대열에 합류했다.

모자점을 물려받을 생각이 전혀 없었던 이씨는 어쩌다가 눌러앉게 됐다고 말한다. 목포중학교를 졸업한 뒤 서울경복고등학교를 거쳐 연세대학교 행정학과(63학번)를 졸업한 이씨는 회사생활과 사업을 거쳐 결국 목포로 돌아왔다. 그는 "어머니가 물려주시면서 '너는 장사할 성격이 아닌데' 하고 걱정하셨다."고 한다.

모자 팔아서 2남 2녀가 모두 서울에서 대학을 나왔다. 이씨는 대학을 졸업한 후 그 당시 삼화그룹 총재의 큰딸인 이화여자대학교 영문학과 출신 김소연과 결혼했는데 1995년 사별하였다. 또 그의 누나 이경윤(1941년생)은 목포 출신 영화감독 강대진과 결혼(영화 「마부」의 감독)하였으나 사별하였다.

지금 모자를 만들어 파는 것은 유명 메이커 제품에 밀려 시대적으로 뒤떨어진 느낌이 있으나 그래도 일반 서민들은 메이커 제품에 비해 싼 가격으로 구입할 수 있어 즐겨 찾는 고객도 있다.

갑자옥 주변에는 일제 때 지어진 2층짜리 목조 건물이 즐비했다. 현재 목포근대역사관으로 쓰이는 '동양척식회사' 건물도 그대로였다. 이씨는 '이 건물들을 보존하고 구도심을 살리자는 움직임이 있는데, 갑자옥도 시에서 보존해 주면 참 좋을 것'이라고 했다.

1950~1960년대만 해도 갑자옥 주변에는 목포시청, 경찰서, 소방서, 법원을 비롯한 시의 중심이 되는 관청과 한국은행 등 수 많은 은행, 상점이 즐비한 번화가였다. 말 그대로 이 지역은 목포는 물론 호남의 정치, 경제, 문화의 중심지의 역할을 했으며 현재 유달초등학교 앞에서 영란회집을 지나 갑자옥과 구 대한통운에 이르는 길이 전라남도에서는 최초로 아스팔트 포장이 이루어졌다는 것만 보아도 이 지역의 위상을 느낄 수 있을 것이다.

5. 문화의 꽃을 피운 오거리

반세기 이전 오거리에 가면 문화예술인들을 쉽게 만날 수 있었다. 목포는 예술적인 많은 잠재력을 지닌 도시로 흔히 '예향 목포'로 일컬어진다. 겉으로 드러내지 않고 숨어 붓을 가다듬는 예비 문인이 많은 도시다. 언제 어디서 터질 줄 모르는 이들의 순발력, 목포는 과거가 화려했던 것처럼 미래 또한 탄탄하고 밝고 아름다우리라 믿는다.

목포의 정서와 혼을 얘기하자면 오거리권 문화를 빼놓을 수 없을 것이다. 그만큼 목포 사람들에게는 산업경제와 문화예술의 정신적 심장부라 해도 과언이 아니기 때문이다. 그래서 오거리는 목포 예술의 중심지로 응집됐다. 문인, 미술인, 음악인, 기타 여러 장르의 예술인들이 하루가 멀다 하고 이 거리를 누비기 때문에 오거리에 서서 한 시간만 버티면 목포 시민 다 만날 수 있다고 할 만큼 사람들이 붐비고 바빴었다. 극장이나 예식장, 다방을 빌려 전시회를 열고, 문학의 밤을 열고, 학교의 예술제, 각종 축하행사, 송년의 밤까지 몇 날이고 그칠 줄을 몰랐었다.

목포의 문화중심이었던 오거리는 수 없이 많은 애환과 추억을 심은 곳이다. 그러나 광복 후 많은 세월이 지났어도 정치적 소외와 산업사회의 따돌림 등 푸대접을 겪으면서 가난한 사람들과 한(恨)만 쌓여가는 '불 꺼진 창'이라는 말이 나올 정도로 지역 사회가 침체되어 있다. 어찌되었건 예향이라는 자부심이 있었기에 아름답게 가꾸며 살고 있는지도 모른다. 우리에게는 찬란함이 아닐지라도 이렇게 정신적 예술적 토양이 짙게 남아 있고 버려진 곳이 아닌 아껴놓은 곳이라는 자부심이 남아 있으니 그것만으로도 자위할 수 있을 것 같다.

권 효 | 목포장학재단 이사

제1절 동부시장을 대표하는 억척이, 학산상회 김삼덕
이유리 | 목포대학교 국어국문학과 박사과정 수료

제2절 목포의 수산물 전문시장, 청호시장의 청호수산
이유리 | 목포대학교 국어국문학과 박사과정 수료

제3절 파는 사람, 사는 사람, 만든 사람이 모두 이익이 되는 곳
이유리 | 목포대학교 국어국문학과 박사과정 수료

제4절 서울의 양복기술을 목포에 전파하다
이유리 | 목포대학교 국어국문학과 박사과정 수료

제5절 남교동을 지켜온 양화점의 역사
이유리 | 목포대학교 국어국문학과 박사과정 수료

제6절 목포를 대표하는 맛집, 영란횟집
이유리 | 목포대학교 국어국문학과 박사과정 수료

제7절 콩물 하나로 목포의 맛집이 된 유달콩물
이유리 | 목포대학교 국어국문학과 박사과정 수료

제8절 남교동을 지켜온 유일한 죽집, 67년 전통의 역사
이유리 | 목포대학교 국어국문학과 박사과정 수료

제9절 목포 유일의 이북식 만둣국집
이유리 | 목포대학교 국어국문학과 박사과정 수료

제2장 목포의 맛과 멋

1897년 개항 이후 목포는 급속한 성장을 이루었다. 개항 직전 40여 호에 불과했던 목포는 성장을 거듭하여 1930년대 인구 6만, 전국 10대 도시에 들 정도였다. 경제가 발전하고 인구가 증가하면서 자연스럽게 시장이 형성되었으며, 1909년 이미 남교동시장이 개설되었다는 기록이 있다. 조선총독부의 기록에 따르면 1917년 목포에는 남교동시장, 대성동시장, 사설시장인 목포수산주식회사어시장이 개설되어 있었다. 일제 강점기 목포의 시장은 목포의 경제성장과 함께 증가하게 된다. 현재 목포에는 50여 년의 역사를 가진 목포중앙식료시장을 비롯해 동부시장, 자유시장, 청호시장, 목포종합수산시장, 항동시장, 신중앙시장 등 7개의 종합시장이 있으며, 전통시장 활성화와 관광자원 개발을 위해 2015년 12월 11일 자유시장 내 남진야시장이 조성되어 있다.

오랜 기간 시장에서 장사를 해 왔던 사람들의 생애를 통해 목포와 시장의 발전을 조명하기 위해 조사 대상자 선정에 공력을 기울였다. 목포 토박이를 우선 선정하고자 노력하였으며, 차선으로 목포 출신은 아니더라도 오랜 기간 장사를 한 사람을 선택하고자 하였다. 그러나 장사로 인해 시간의 여유가 없거나, 개인적인 이유로 인터뷰를 허락하지 않은 경우가 왕왕 있어 마땅한 제보자를 찾기 어려웠다. 제보자를 찾더라도 실제 면담 과정에서 지역에 대한 다양한 경험과 자신의 삶에 대해 서술이 가능한 사람이어야 했다.

목포는 개항과 함께 발달한 물산의 집결지였다. 그 중에서도 교통의 요지에 있던 구도심의 남교동은 각종 양복점, 양장점, 양화점 등이 모여 특별한 권역을 이루었다. 기성복이 많지 않고 신발 한 켤레라도 발에 꼭 맞추어 신었던 시절, 남교동거리는 사람들로 북적였다. 목포 사람들의 멋을 이야기하기 위해 이곳을 짚고 넘어가야 하는 이유 중 하나다. 오랜 기간 남교동에서 의복과 신발을 만들어 왔던 사람들의 생애를 통해 오래된 목포의 멋을 조명하고자 조사 대상자 선정에 공력을 기울였다. 일단 목포 토박이들의 기억을 토대로 대상자를 좁히고 현재까지 가게를 운영하는 곳을 최우선에 두었다.

그리고 다시 동종 업계 종사자들을 대상으로 개별 면담을 진행하였다. 조사의 목적과 방향에 맞춰 동종 업계 종사자들이 '이 가게(사람)가 가장 오래되었으며 많은 이야기를 알고 있을 것이다', '이 가게(사람)가 지금까지도 성업 중이며 대표할 만하다.'고 추천한 가게들을 누적 빈도수에 따라 선정하였다. 그러나 공장제 기성품의 홍수 속에서 경제적 이유로 문을 닫거나 건강 상태에 따라 외지로 이주 및 사망한 경우가 더러 있어 조건에 맞은 제보자를 찾기가 어려웠다. 제보자로 추천을 받더라도 실제 면담 과정에서 지역에 대한 다양한 경험과 자신의 삶에 대해 구술이 가능한 사람이라야 했다. 정보를 가지고 가게를 방문한 경우에도 본인은 이미 사망하고 부인만 남아 가게 폐업 신고를 하기 직전이었다든가, 이미 망해버린 사업 이야기를 하기 싫다며 거절하는 경우도 있었다. 특히나 의류업의 경우 남성양복과 여성양장이 나누어져 있고, 그 안에서도 교복과 작업복 등으로 세분화되어 있는 까닭에 해당 분야의 대상자를 선정하는 일이 까다로웠다.

결과적으로 양복에 있어서는 신동아양복점, 직물에는 삼익모직, 양화에는 모던양화점이 선정되었다. 조사 취지에 부합하고 동종업계에서 추천한 가게 중 본인의 구술의지 등을 종합한 결과다. 신동아양복점은 양복기술을 서울에서 배워 온 내력이 독특하고 현재까지도 꾸준히 단골을 확보하고 있다. 오래된 양복점들이 하나둘씩 문을 닫고 있는 상황에서 동종업계 종사자들이 조사의 취지에 타당할 것이라며 추천한 곳이다. 삼익모직은 현재 영업 중인 목포의 직물가게 중 가장 오래된 곳이며, 주인인 김규백은 남교동 일대에서 큰 어른으로 대접받고 있다. 1960년대 목포의 사정을 구술하는 등 귀중한 자료를 얻을 수 있었다. 마지막으로 모던양화점은 1950년대 당시 목포에서 유행을 선도하던 '활신양화점'에서 신발을 만드는 기술을 배운 기술자로 아직까지 직접 가게를 운영하고 있다. 당시 목포 양화점들의 도제식 운영방식과 남교동 거리의 번성했던 과거를 생생하게 들려주었다.

목포 사람들의 삶을 이야기하며 빼놓을 수 없는 것이 바로 음식이다. '목포의 음식' 하면 흔히 코끝 찡한 홍어와 막걸리, 뒷맛이 칼칼한 갈치조림, 가느다란 다리에 입에 착착 감기는 세발낙지, 두툼하게 썰어 즐기는 민어회, 매콤한 꽃게무침 등을 떠올린다. 목포를 대표하는 오미(五味)는 실제 목포 사람들이 즐겨먹으며, 즐거울 때나 힘들 때 목포 사람들의 곁에서 힘이 되었던 음식들이다. 목포 사람 중 위에 열거한 음식을 단 한 번도 먹어본 적 없는 사람은 없다. 항구에서 갓 들여온 신선한 해산물로 조리한 음식의 유혹은 쉽게 뿌리치기가 어렵다. 찰진 '개미진 맛'은 목포를 대표하는 맛의 정체성이라도 해도 무방하다. 이처럼 맛과 밀접한 연관을 지닌 목포의 이야기를 듣기 위해 목포에서 잘 알려진 식당 주인들의 생애사를 조명하였다. 목포 토박이들의 기억을 토대로 오래도록 운영해왔으며 목포 사람들이 즐겨 찾던 식당을 위주로 우선 선정하였다. 이후 동종 업계 종사자들의 개별면담을 통해 목포 사람들과 어려운 시기를 함께 겪으며 동고동락한 가게들을 추천에 의해 선정하였다.

목포의 유명 맛집을 소개하기 위한 글이 아니므로 목포의 서민들이 주로 찾았던 가게를 선정하고

자 했다. 특별식이 아닌 일상식으로, 주머니 가벼운 서민들의 벗이 되었으며 동시에 목포의 맛을 대표할 수 있는 곳을 고르기 위해 고심하였다. 현지 주민들이 즐겨 찾는 음식점을 찾다보니 오미를 제외한 가게들이 다수 포함되었고, 일반적으로 떠올리는 목포의 이미지와는 맞지 않는 가게들이 많았다. 어쩌면 당연할 결과라고도 볼 수 있는데, 매 끼니 위와 같은 특별한 음식을 즐길 수도 없거니와 목포 서민들의 삶을 애환을 달래주던 음식들은 의외로 소박했기 때문이다. 자신이 살아온 삶의 내력이 공개되는 탓에 이에 부담을 느끼는 제보자들이 많은 것도 고민거리였다. 다양한 측면을 고려한 결과 영란횟집, 유달콩물, 가락지, 대청을 선정하였다. 영란횟집은 민어회를 파는 곳으로 목포 사람이면 누구나 알 정도로 유명한 횟집이다. 유달콩물과 가락지 또한 마찬가지다. 특히 가락지는 목포의 대표적인 노포(老鋪)로 목포 출신의 유명인사들도 주로 찾던 소박한 죽집이다. 대청은 목포에서 유일하게 이북식 만두를 파는 곳으로 목포의 젊은층이 주로 찾기 시작하면서 점차 외지까지 입소문을 타게 된 곳이다. 오랫동안 장사를 해 온 곳은 아니지만 이북출신이 목포로 피난을 오게 되면서 영위해 온 삶의 과정이 독특하고 이북식 만두를 파는 목포의 맛집으로 성업 중인 까닭에 조사대상에 포함하였다. 이상의 목포의 맛과 멋을 이야기해 줄 최종 제보자를 선정한 후에는 직접 대상자를 찾아가 신분과 조사의 목적을 밝히고 협조를 부탁하였다. 인터뷰를 승낙한 사람에 한해 조사를 진행하였고, 이를 캠코더와 녹음기, 카메라 등으로 기록하였다. 원고를 작성한 후에 다시 대상자를 찾아가 내용을 확인한 후 본 자료를 목포시사에 실어도 좋다는 서명을 받는 과정을 거쳤다.

제1절 동부시장을 대표하는 억척이, 학산상회 김삼덕

1. 동부시장의 연혁

동부시장은 지리적으로 목포시의 생활중심 지역인 2호광장에 위치하고 있다. 동부시장은 1950년대 목포 시내에 형성된 중앙시장(일명 큰시장, 현재 정식명칭은 목포중앙식료시장) 다음으로 역사가 깊은 시장이다. 1958년 노점상들이 하나 둘 모여들어 시장이 형성되었는데, 형성 당시를 보면 똘(도랑)이라고 불리는 생활하천이 있었고, 그 하천 주변에 있는 기와집들 사이 담벼락에 노점상들이 하나 둘 모여들면서 시장이 형성되었다고 하며, '목포의 동쪽에 있다'하여 동부시장으로 불렸다고 한다.[01] 현재는 수산물, 농산물, 축산물 등 1차상품뿐만 아니라 의류 및 공산품도 입점해 있으며, 점포수 375개로 목포에서 가장 큰 시장이다.

2. 장사의 시작

김삼덕은 1954년 강진군 신전면 송천리에서 8남매의 막내로 태어났다. 마흔네 살의 늦은 나이에 얻은 곱고 귀한 딸이었다. '엄마뻘 되는 터울의' 큰언니를 비롯하여 언니, 오빠들은 그녀가 성장해 가는 과정에서 결혼하거나 도시로 떠나면서 언니, 오빠에 대한 기억을 자세히 떠올리지는 못했다. 4살 터울의 일곱째 오빠만이 그녀와 많은 이야기를 공유했을 것이다.

그녀의 부모님은 전형적인 농사꾼이었다. 송천리는 넓은 간척지를 끼고 있어 벼농사가 활발히 이루어지고 있는 곳이었다. 그녀는 그 곳에서 국민학교와 중학교를 졸업한 후 부모님의 일을 도우며 살아갔다. 매일 이어지는 반복적인 일상에서 유일한 탈출은 매주 일요일에 가는 교회였다.

신전면에서 북쪽으로 12km 떨어진 만덕산에는 만덕산기도원이 있다. 1910년 설립된 만덕교회를 시작으로 전도의 역사가 이어졌으며 1966년 예배당이 지어졌고, 1969년에 만덕산기도원이 세워졌다. 이후 만덕산기도원에서는 매년 6차례의 부흥회가 열렸고, 이 행사에는 강진지역 신도들은 물론 해남, 완도, 영암 등에서도 많은 신도들이 몰려들었다.[02] 1977년, 24살이던 그녀는 부흥회에 참여했고, 이곳에서 현재의 남편을 만나게 되었다.

남편인 김성룡은 1953년생으로 영암군 학산면 사람이었다. 가족과 친지들의 축복 속에서 결혼한

---

01) 목포BIZ(http://biz.mokpo.go.kr, 2017. 09. 30.); THN통합뉴스, 2017 .04. 20.「전남 대표 전통시장 '목포동부시장'」.

02)『강진신문』2009. 10. 01.「[종교탐방] 농촌에 복음 씨앗 뿌린 100년 세월 만덕교회」.

둘은 영암 시부모님 댁에 신접살림을 차렸다. 남편은 결혼 후 얼마 지나지 않아 공군 하사관으로 입대를 하였으며, 광주 송정리에 위치한 광주공항에서 비행정비공으로 근무하게 되었다. 남편이 없는 상태에서 시부모님을 모셔야 했지만 하나도 힘들지 않았다. 그녀는 오히려 "내가 모신 게 아니고, 시부모님이 나를 모셨제."라며 "시부모님이 이뻐해서 좀 편하게 살았어요."라고 웃으며 말하였다. 그녀와의 인터뷰 과정에서 시부모님에 관한 부분에서는 '이뻐해 주셔서', '좋아해 주셔셔'라 말하며 웃음이 떠나지 않았다.

남편이 전역과 동시에 대한항공에 합격하면서 뜻하지 않게 서울생활이 시작되었다. 직원전용 사택인 내발산동의 KAL아파트로 이사를 했고 낯선 곳에서의 시작은 설레었다. 그러나 남편이 일신상의 이유로 정식 취직이 몇 개월 늦춰지면서 큰 고비가 찾아왔다. 서울로 이사할 당시 그녀는 만삭의 몸이었고 앞으로 아이의 기저귀값, 분유값 등 들어갈 게 한두 푼이 아니었다.

1979년 큰아들이 태어났다. 이름은 '현'으로 지었다. 그러나 급작스럽게 남편의 취직이 미뤄지면서 갓 태어난 아이에게 풍족하게 해줄 만한 것이 부족했다. 그녀 또한 영양상태가 부족하고, 스트레스를 많이 받으면서 젖도 많이 안 나오는 상황에서 보채는 아이에게 먹일 수 있는 것이 없었다. 물도 먹여보고 달래도 보았지만 소용은 없었다. 다행히 출산 후 두세 달 후에 남편이 정식으로 취직하면서 상황은 안정되었지만 그때의 기억은 여전히 강하게 남아있는 것 같았다. 그 당시를 회상하면서 "고생 많이 했어요."라고 말하면서 눈물이 나올 것 같다고 하였다. 큰아들의 키가 작은 것이 그 때 많이 못 먹여서 그런 것 같다면서 지금도 마음이 아프다고 했다.

서울에서의 시간은 윤택했다. 남편은 매월 넉넉한 생활을 할 만큼의 월급을 가져다주었고, 아이들 또한 별 탈 없이 자라줬다. 모든 게 행복했다. 그러나 조금씩 부부 사이에 오해와 갈등이 쌓이면서 반목하는 시간이 잦아졌다. 낯선 곳에서의 생활이 도움이 될 것 같은 생각에 제주도로 발령을 받았다. 그러나 제주도에서의 시간이 모든 것을 해결해 주지는 않았다. 다시 생각을 해야 했고, 모든 것을 정리하고 고향으로 가기로 하였다. 중학생이던 큰아들은 여전히 제주도에 남겨져 있었다.

3. 리어카, 간이상가와 노점 단속

모든 생활을 정리하고 고향으로 돌아왔으나 앞으로의 생계가 막막했다. 엄마이기에, 아이들을 굶게 해서는 안 되기에 그녀는 무엇이든 해야 했다. 그 때 손을 내밀어 준 사람이 동부시장에서 가스, 싱크대 등을 파는 시동생이었다. 시동생이 장사를 해 볼 것을 권유했고, 당장의 생계가 절실했던 그녀는 이것저것 가릴 처지가 아니었다.

시동생의 도움으로 동부시장에서 장사를 시작할 수 있었으나 사정은 여의치 않았다. 무허가 노점

으로 시작할 수밖에 없었으나 그녀는 굴하지 않고 최선을 다했다. 대형마트가 없던 시절이고 사람들의 소비가 주로 시장에서 이루어지는 때라 노력 여하에 따라 많은 돈을 벌 수도 있었다.

처음에는 리어카에 채소나 과일을 싣고 파는 것이었다. 시부모님이 영암에서 농사를 짓고 있기에 채소를 구하는 것은 어렵지 않았다. 채소 외에도 여름에는 수박을 팔거나 하면서 계절에 따라 시기에 따라 품목은 조금씩 바뀌었으나 주된 것은 채소였다. 하지만 처음 장사를 한다는 것은 녹록치 않았다. 아는 사람이 지나가면 창피함에 고개를 숙였고, 기존 상인들의 텃세도 상당했다.

"처음에는 많이 창피했다. 리어카에 수박을 싣고 장사를 나왔는데 장사가 안 되니까 집으로 가려고 리어카를 끌고 가는데 아는 사람이 보였다. 나도 모르게 고개가 숙여지더라고요. …… 그때는 노점들 못하게 단속하는 사람들이 있었어요. 뭐라고 불렀는지 기억은 안 나네요. 그 사람들이 리어카 타이어에 구멍을 내고 장사도 못하게 하고 그랬어요. 그때는 힘들었어요."

억척스럽게 장사를 하면서 그리고 장사하는 법을 알아가면서 매상이 올라갔다. 차츰 돈이 모이자 동부시장 중앙통로 부근에 간이상가를 만들었다. 혼자서 비닐을 씌워 비를 피할 공간을 마련하고 전기를 끌어오고 냉장고를 설치하는 간이상가지만 장사를 할 수 있을 곳으로 만들어 가는 재미가 있었다. 그러나 무허가 노점은 현행법상 불법이었고, 노점에게 손님을 뺐긴 상인들은 '자신의 손님을 뺏어간다며 분통해' 했다.

분통한 상인들은 감정적으로 대응하기도 했고, 행정적인 처분을 바라기도 했다. 시비를 걸기도 하고 물건을 던져버리거나 전기선을 다 잘라버리기도 했다. 또 파출소나 시청에 신고를 했고, 공무원들이 와서 노점을 헐도록 명령했다. 어쩔 수 없이 결국 자기 손으로 헐어야 했다. 가게를 헐 때 주변의 팔시도 묵묵히 참을 수밖에 없었다.

"나를 신고를 많이 했어요. 장사하는데 시비를 걸고 물건도 던지고, 전기도 못쓰게 잘라버리고 그랬어요. 냉장고 못쓰게 하고 가게 빼라고 하고. 저는 안 뺄라고 했는데 애기 아빠가 쫓아다니면서 빼라고 해서 결국은 뺐어요.

우산을 씌워서 비닐을 씌워서 가게를 만들어 놨어요. 근데 막 파출소, 시청에 신고를 해가지고 가게를 헐라고 했어요. 내가 뜯지도 못하게 만들어 놨는데 신고 해가지고 결국은 혼자서 뜯었어요. 그러니까 앞에 가게에서 막 약 올리면서 왜 뜯냐고, 내가 뜯어주리 그러더라고요. 힘들게 하더라고요."

공권력보다 더 무서운 사람들은 시장에서 노점을 단속하고 치안을 맡은 사람들이었다. '상이군경',

‘청호경찰’ 비슷한 사람들로 6·25전쟁 유공자 비슷한 사람들이었다. 이들은 수박을 싣고 오는 그녀의 리어카 바퀴에 구멍을 내 장사를 못 하게 하는 등 시장 내의 질서를 유지하는 일을 하였다. 그러나 그 질서로 인해 장사하기가 어려워지자 ‘과일도 좀 사주’는 등 그들과 원만한 관계를 유지하기 위해 노력하였다. 그러나 그 과정이 쉽지만은 않았다. 이들의 이야기를 하면서 그녀는 ‘힘들게 했어’라는 말을 반복적으로 되뇌었다.

4. 노점의 합법화를 위한 시위

언제까지나 괄시를 받고 단속을 피해 도망가고 그렇게 할 수는 없는 노릇이었다. 그녀뿐만 아니라 동부시장의 노점 모두에게 생존권이 달린 문제였다. 어떻게든 타협을 통해 안정적으로 일할 수 있어야 했다. 그들이 가장 두려워했던 것이 공권력이면서 또한 그들이 가장 기댈 곳이 공권력이었다.

“권이담 시장이 있을 때 애기 아빠가 주선해가지고 만났어요. 애기 아빠랑 시장님은 조금 인연이 있어요. 가게 사람들을 장사 못하게 하니까 노점상인 전부와 함께 시청으로 갔어요. 30~40명 정도, 많이 갔어요. 가서 권이담 시장님을 만나고 이야기도 하고 시위도 했어요. 그래서 결국에는 장사를 하게 되었어요.”

동부시장 내 노점들은 단체행동에 나섰다. 그녀의 남편을 중심으로 30~40명이 목포시장 권이담과의 면담을 위해 시청으로 몰려갔다. 이들 중 대표 몇 명을 선정해서 시장과의 면담이 추진되었다. 그녀의 남편이 권이담과의 인연이 있어 면담은 쉽게 추진되었다. 면담 이후 시장 내 노점의 상행위가 허용되었다고 한다. 아마도 몇 번의 면담과 행정처리가 있었을 것이나 그러한 기록이 없어서 찾아보기는 어렵다. 이때가 언제인지 여쭤보았으나 정확히 기억을 해내지는 못 했으나, IMF 전이라는 것으로 보아 1997년 11월 전으로 보인다.

5. 학산상회 설립

힘들었던 이 시절을 생각하면 그녀는 자신을 ‘들고양이’라고 표현했다. 가진 것을 지키기 위해 무엇이든 해야 했고, 그러기 위해 사람들을 경계해야 했던 시절이었다. 들고양이처럼 그녀는 동부시장에서 차츰차츰 정착해 나가기 시작했다.

그림 1 학산상회 앞에 선 김상덕

"시장 사람들이 나를 들고양이라고 해요. 들고양이가 사람이 오면 막 물라고 하잖아요. 나는 나에게 시비를 걸면 무조건 사납게 굴었어요. 그러니까 애기 아빠는 애기 아빠대로 나한테 뭐라고 했어요. 내 편은 들어주지도 않았어요. 그래서 나 혼자 이걸 지키느라 고생 무지하게 했어요."

시장의 중앙통로는 사람들로 북적이기는 하지만 비좁았다. 다가오는 여름을 대비해 수박과 같은 큰 과일을 팔기에는 무리가 있었다. 그래서 공간이 넓고 차를 주차하기도 가까운 쓰레기장, 현재의 동부시장 동문 앞으로 이동을 했다. 쓰레기장 근처라 아무래도 상인들이 기피하다 보니 자연스럽게 넓은 공간을 선점할 수 있었다.

"노점에서 크게 남보다 더 자리가 앞에가 있었는데, 수박장사를 하려고 뒤로 갔어요. 가니까 차 대놓고 장사하기 좋더라고요. 그래서 내가 이 자리 놔둬버리고 저리 가버렸어요. 비워놓고."

"원래 이곳은 쓰레기장 옆이라 손님들이 안 왔어요. 근데 저 분이 여기에 상점을 차리고 개척을 했어요. 상가를 확장할 때 다 하나씩 하자고 했는데, 인자 우리 이사님은 내가 이 쓰레기장을 만들었는데, 내가 왜 하나씩 해야하나, 내가 고생해서 만들었는데. 내가 했으니까 확보할라고 한다. 그래서 두

갠가를 확보했었어."(동부시장 상인회 국장)

노점의 합법화로 상인들이 장사를 할 공간은 비좁았고 시장의 영역이 확대되면서 그녀가 확보한 쓰레기장 부근도 상점으로 활용되었다. 다른 상인들은 공평하게 한 블록씩을 사용하자고 했지만, 그녀는 쓰레기장 부근을 먼저 선점했고 개척했기 때문에 남들보다 넓은 공간을 사용해야 한다고 주장했다. 수박도 팔아야 하고 야채도 팔아야 하기 때문에 넓은 공간이 필요했기 때문이다. 이러한 주장으로 근처 상인들과 갈등을 빚기도 했고 억척스럽고 '들고양이' 같은 면모를 유감없이 발휘했다고 할 수 있다. 이로 인해 근처 상인들과 원만한 관계를 설정하지는 못했고, 상인들은 그녀를 '대장', '깡패'라고 불렀다. 결과적으로 그녀는 다른 상인들에 비해 넓은 공간을 사용하게 되었다.

수박을 팔기 위해 옮겨왔지만 수박 등의 과일류는 계절과 날씨에 따라 변동이 심했다. 이제 마음 놓고 장사 할 수 있는 공간도 확보되었으니 안정적으로 팔 수 있는 물품을 선택해야 했다. 동부시장에 처음 발을 들일 때 팔았던 것이 채소였고, 여전히 시부모님이 농사를 짓고 계셨다. 돈도 적게 들고 과일보다도 쉬운 채소를 본격적으로 팔기 시작했다. 남편도 시부모님과 함께 농사를 하면서 채소의 수급이 쉬워졌다. 상점의 이름도 남편의 고향인 영암 학산을 따라 '학산상회'라고 하였다.

6. 시장의 현대화, 시장의 침체

2000년대 들어서면서 시장은 침체를 겪기 시작했다. 신도심인 하당으로 많은 시민들이 이주하면서 원도심의 정주인구는 급격히 줄어들었고, 이에 따라 시장을 이용하는 시민들도 급격히 감소하였다. 설상가상으로 2002년 이마트, 2003년 롯데마트, 2008년 홈플러스 등 대형마트가 들어서면서 시장을 이용하는 사람들은 대형마트로 분산되었다. 특히 10분 거리의 3호광장에 홈플러스가 들어서면서 주변 상인들은 상권 위축을 우려하는 상황이었다.[03] 홈플러스 입점 한 달 만에 매출이 35% 급감했다.[04] 동부시장의 큰 위기였다. 이러한 상황을 돌파하고자 동부시장은 2006년 총 23억 원을 들어 384m의 아케이드를 설치한 데 이어, 2008년 6월 18억 원의 사업비로 2차 아케이드를 추가로 설치하면서 동부시장은 낡은 이미지를 벗고 새로운 시장으로 변모하였다.[05] 같은 사업의 일환으로 주차장이 가게 옆에 생기면서 손님들의 접근이 더욱 쉬워졌다.

---

03) 『한겨레』 2008. 01. 14.「삼성홈플러스, 광주·목포 '위장입점' 논란」.

04) 목포BIZ(http://biz.mokpo.go.kr, 2017. 09. 30.)

05) 동부시장 상인회 홈페이지(http://www.mokpodongbu.com, 2017. 06. 28.)

그럼에도 시장의 위기는 지속되었다. 채소류를 파는 학산상회의 매출도 이전과 달리 급감했다. 특히 1인, 2인 가구가 증가하면서 시장을 찾는 사람들이 줄어들었고, 매출의 감소로 이어졌다. 또 가을에 김장을 담그는 사람들이 감소하면서 대목이라 할 수 있는 김장철에 무, 배추, 알타리 등의 판매가 3분의 1 가까이 줄어들었다.

7. 지금의 삶과 목포

시장을 찾는 사람이 줄었고, 이로 인해 매상도 줄어들었지만 '학산상회' 이후의 삶은 안정화되었다. 그녀는 시장상인으로서 소회를 말해 달라 했을 때 "나는 열심히 살았어, 나는 열심히 살았어요." 라며 자신의 삶을 반추했다.

"이 손을 봐 봐요. 내가 가끔 손발이 다 닳도록 고생한다는 노래가 나와요. 그런데 조금 살만하니까 그런 노래가 나오더라고요. 나이도 드니 건강체질이지만 일을 너무 많이 해서 허리 수술도 하고 그랬어요. …… 나는 열심히 살었어. 나는 열심히 살았어요."

어느덧 환갑을 넘긴 나이가 되고 자식들은 장성해서 자신들의 생활을 꾸려가고 있다. 건강체질이라 믿으며 치열하게 살았지만 나이가 들면서 허리 수술과 협착증 수술도 받았다.

"일어나기는 4, 5시에 제대로 눈이 떠져요. 그러면은 5시에 쫌 넘으면 나와요, 밥을 안 먹고 나와요 항상. 그래가지고 팔 준비를 해요. 재고는 다듬어서 사람들 오기 전에 내놔요, 남들보다 빨리. 그러고 전화로 주문하고, 옛날에는 내가 직접 가서 떼 왔는데, 요즘에는 전화로 다 해요."

몸이 고단함에도 그녀는 여전히 4, 5시에 일어나 하루의 시작을 준비한다. 지금은 직원을 한 명 두고 한 발 뒤로 물러났다. 이제는 동부시장상인회의 이사를 맡으면서 기존과는 다른 하루하루를 만들어 가고 있다.

마지막으로 그녀에게 물었다. "목포는 어떤 곳일까요?", "뭐라 할까? 고향이라고 할까? 여기서 터전을 다 닦고 모든 걸 다 잊어버리고, 여기서 처음부터 다시 시작했으니까." 긴 대답이 이어질 것 같았으나, 짧고 명쾌하게 대답했다. 그녀가 지금의 삶을 이루게끔 만들어 준 목포는 그녀에게 강진만큼 소중한 '고향'이었을 것이다.

이유리 | 목포대학교 국어국문학과 박사과정 수료

제2절 목포의 수산물 전문시장, 청호시장의 청호수산

1. '신' 청호시장의 개장

이른 새벽 목포역 플랫폼에 기차가 들어서면 아낙들이 머리에 광주리를 이고 목포역을 나선다. 무안 일로, 몽탄 등지에서 직접 재배한 배추, 무 등을 목포에 팔기 위한 아낙들의 행렬이었다. 물건을 이고 온 아낙들이 자리 잡은 곳은 목포역 뒤편 도로가였다. 이내 농산물, 수산물을 팔기 위한 좌판이 형성되었고, 이를 사기 위해 몰려든 사람까지 모여 금세 시장이 형성되었다. 아침해가 밝아오면서 시장은 파장의 분위기가 되었고, 시장이 열리던 도로는 이내 사람이 텅 빈 공간이 되었다. 새벽에 열렸다 아침이 오기 전에 파장한다 해서 '도깨비시장'이라 불렸다.

도깨비시장을 이용하던 상인들이 도로 위에 좌판을 열면서 노점이 형성되기 시작했고 그 숫자는 빠르게 늘어갔다. 많은 노점상들이 도로를 점유하면서 지나는 사람과 차로 인해 일대 혼잡이 발생했다. 1989년 6월 전국적으로 노점상 일제 정비 계획에 목포시는 동명동에 비닐천막을 치고 시내에 산재해 있던 행상과 좌판 등 3백여 명을 집단 이주시켰다. 동명동 도로를 사이에 두고 상설시장이 형성되었으니, 우리가 알고 있는 청호시장과 자유시장의 시작이다. '청호(靑湖)'란 목포 앞 섬들로 둘러싸인 바다가 맑은 호수와 같다고 하여 붙여진 이름이다.

청호시장이라는 이름을 가지고 시작을 했다지만 도로를 점유하고 있기에 언젠가는 이전을 해야하는 태생적인 한계가 있었다. 청호시장 상인들은 자발적으로 '1일 5,000원씩' 적금운동을 했으며, 이 돈을 모아 새로운 이전장소를 물색하였다. 10년만인 1998년 청호시장 입점상인 100명은 11억 5천만 원을 출자해 (주)청호상인조합을 설립하고 대표로 김영기를 선출하였다. 조합은 신도청 이전과 하당신도심 중심상권으로의 부상이라는 미명 아래 석현동으로의 이전계획을 수립하였다. 또 공업단지로 묶여있는 석현동을 주거지구로 변경해 줄 것을 목포시에 요구하였다. 같은 해 12월 석현동 1171번지 8,265㎡ 부지에 지하 1층, 지상 2층 연면적 9,965㎡ 규모의 재래시장 건축에 들어갔다.[01] 공사 1년여 만인 1999년 10월 31일 오후 3시 청호시장 개장식이 성대하게 치러졌다. 1층은 기존의 청호시장 상인들과 일반 분양자들에게 분양하고, 2층은 대형마트로 운영할 계획이었다.[02]

순조로웠던 청호시장의 건설과 달리 청호시장으로의 입주와 관련하여 일부 상인들의 반발은 매우 거셌다. 100여 명은 청호시장으로의 이전을 계획했으나 나머지 상인들은 청호시장으로의 입점을

---

01) 연합뉴스, 1998. 12. 10.「목포 청호, 자유시장 시 외곽 이전」.

02) 목포MBC, 1999. 10. 30.「신축 청호시장 개장식 열려」.

거부하였다. 금전적 여력이 안 되거나 청호시장의 입지가 너무 외곽이었기 때문일 것이다. 청호시장으로 입주를 거부한 상인 100여 명은 1999년 11월 3일 목포시의 강압적인 철거에 집단시위를 벌였다.[03] 목포시는 단전, 단수를 시행하는 등 강력한 대응을 시사했으며, 상인들에게 9일 행정대집행을 단행하기로 결정하였다. 11월 11일 목포시는 공무원 200명과 경찰병력 2개 중대를 동원해 철거에 반대하는 상인들의 반발을 무릅쓰고 상가 40여 개에 대해 행정대집행을 단행했다.[04] 하지만 상인들의 반발과 지속적인 노점으로 목포시의 행정력이 더 이상 영향력을 미치지 못하면서 청호시장은 '구' 청호시장과 '신' 청호시장으로 구분해 부르게 되었다.

새로 신축된 청호시장에는 156개의 점포가 마련되었다. (주)청호시장상인회 상인 100명이 하나씩의 점포를 가지게 되었으나, 57개의 점포가 공실이 되었다. 상인회 측은 일반상인들에게 분양을 하여 공실률을 낮추고자 노력했고, 이 때 한길주의 '청호수산'이 들어오게 되었다.

청호수산의 주인 한길주는 1955년 목포시 죽동에서 태어났다. 개인사정으로 인해 중학교를 중퇴한 후 먹고 살기 위해 이 일 저 일 안 해본 것이 없었다. 이 때 배운 것 중 하나가 수석을 감별하고 판매하는 것이었고, 이를 살려 1977년 수석 가게를 열게 되었다. 부동산 호황에 내부 장식품으로 수석이 잘 팔리던 시기도 있었으나 1980년대 후반 부동산이 침체되면서 수석의 판매가 급감했다. 경영난으로 결국 수석 가게는 문을 닫을 수밖에 없었다.

생계유지를 위해 무엇을 할지 고민할 때 수산물 관련 일을 하는 지인이 횟집을 추천하였다. 지인의 조언으로 한길주는 2호광장에 세를 얻어 횟집을 운영하기 시작했고, 상호는 청호수산으로 정했다. 1990년부터 시작한 청호수산은 장사가 초반에는 어려웠으나 점차 안정되었고, IMF의 위기 속에서도 굳건히 버티며 위기를 잘 헤쳐 나갔다. 1999년은 청호수산에 변화의 기점이었다. 석현동에 청호시장이 개장하면서 2호광장의 횟집을 닫고 청호시장으로 들어가게 되었다.

2. 한적한 풍경과 시장의 위기

우여곡절로 청호시장이 새롭게 출발하기는 했으나 극복해야 될 난관은 한 두 개가 아니었다. 가장 큰 애로사항은 청호시장의 위치였다. 이전 당시에는 하당 신도심이 한참 개발 중이었기에 석현동으로 이전할 경우 향후 시장이 크게 발전할 수 있다는 혜안이 있었다. 그러나 1999년 이전 당시는 유동인구가 거의 없는 곳이었다.

---

03) 목포MBC, 1999. 11. 03.「청호시장 상인 목포시의 철거방침에 반발」.

04) 목포MBC, 1999. 11. 11.「청호시장 점포 철거 단행」.

"그때만 해도 여기가 뻘밭, 허허벌판이었습니다. 당시에는 목포의 외곽으로 인적이 드문 곳이었는데, 반대하는 상인들이 많았습니다."(조명윤, 청호시장 상인회 사무장)

한길주는 청호시장에 처음 입주할 당시의 풍경에 대해 허허벌판이며, 방앗간, 정미소가 많았다고 기억했다. 아마도 시골같이 한적한 곳이었다는 뜻일 것이다. 청호시장 상인회에서 사무장으로 일하고 있는 조명윤 또한 허허벌판이며 뻘밭이었다고 말했다. 그만큼 아무런 기반시설이 없었다는 것일 것이다. 당시 목포는 하당이 개발 중에 있었으나 석현동은 공업단지로서 말 그대로 허허벌판이었다. 또 당시 목포시민들의 심리적 경계선은 목포버스터미널이었고, 청호시장은 대중교통도 없는 인적이 드문 곳이었다.

외진 곳으로 이전하면서 사람들의 발걸음은 급격히 줄어들었고, 입점한 상인들의 매출도 뚝 떨어졌다. 첫 입주 당시 청호시장에는 구 청호시장부터 함께했던 50, 60대의 상인들이 많았다. 그러나 구 청호시장에 있을 때에 비해 매출이 줄어들면서 상인들은 청호시장을 이탈하기 시작했다.

청호시장의 위기는 청호수산에도 마찬가지였다. 2호광장에서 청호시장으로 옮길 적에 여유자금이 부족해 활어회와 술을 판매하는 매장을 갖추지 못했다. 오로지 수산물만을 팔고, 포장회만을 팔아야 했다. 매출이 줄어든 것은 당연했고, 앞으로 어떻게 해야할지 고민해야 했다. 이러한 위기에도 한길주는 꿋꿋이 버텨나갔다. 좋은 수산물을 사다가 놓으면 손님들이 찾을 것이고, 발로 뛰면 활로를 찾을 수 있을 거라 생각했다.

"2호광장의 횟집 시절에 비해 이곳으로 이전한 초반에는 매출이 많이 급감했습니다. 전체가 장사가 안 되니 다들 힘들었습니다. …… 전에는 완도, 마량으로 직접 다니는데, 목포어판장 생긴 이후로 그쪽을 통하고, 지금은 유통하시는 사람들이 많이 그분들이 가져다줍니다. 전에는 제가 직접 다녔습니다. 보통 6시 반, 7시에 강진 마량위판장으로 갑니다. 50분에서 한 시간 정도 걸립니다. 거기서 사서 오지요. 처음에는 고기를 보는 안목이 없었습니다. 철에 따라 가을에는 전어, 등등을 철따라 떼다가 판매하고는 했습니다."

한길주는 매일 새벽 5시경 상가 문을 열면 상가를 깨끗이 하고 수족관을 청소했다. 6시경이 되면 가게의 남은 일은 아내 고현자에게 맡기고 강진 마량어판장이나 완도어판장으로 생선을 사러 갔다. 초기에는 좋은 생선을 보는 안목이 없었기 때문에 제철생선을 위주로 샀으며, 많은 시행착오를 겪기도 했다. 강진이나 완도에서 생선을 사서 청호시장으로 돌아오면 점심 무렵이었다. 점심을 먹고 생선을 손질해 팔았으며, 8시경 문을 닫았다. 영암군 삼호면에서 출퇴근하던 시기였으니 고단한 하루가

그림 1 청호수산(2017)

계속되었으나, 그럼에도 좋아질 날을 기약하며 버티고 버텼다.

3. 시장의 변화와 청호수산의 발전

청호시장이 성장하게 된 하나의 변곡점은 2001년이다. 2001년 목포시는 공업단지로 묶여 있던 석현동을 주거지구로 용도 변경했다. 하당 신도심 개발이 본격화되면서 아파트단지가 속속 들어서기 시작했고, 아파트단지 건설 바람은 주거지구로 변경된 석현동으로 확대되었다. 광명주택이 청호시장의 동편에 아파트 건설을 시작했고 2002년 10월 총 360세대의 광명샤인빌 아파트가 들어섰다. 이어 청호시장의 서남편에 케이디건설이 아파트건설을 시작했고 2007년 7월 386세대의 KD빌리앙뜨가 세워졌다. 이밖에도 청호시장에서 도보로 10분 거리에 10여 개의 아파트 단지가 들어서면서 청호시장은 손님으로 북적이기 시작했다.

이 시기 청호시장은 대대적인 변화를 시도하였다. 1층은 수산물 전문시장으로 변화를 꾀하였다. 구 자유시장에서 이곳으로 이전할 당시에도 수산물 판매 점포가 많았다. 여기서 더 나아가 상인회를 중심으로 산지직송을 통해 수산물 시장으로 변모했고, 품질과 가격 면에서 경쟁력을 갖추기 시작했다. 한편 청호시장 2층은 애초에 대형마트를 분양할 계획이었으나 그 과정은 지지부진하였고, 결

그림 2 청호시장(2017)

국 대형마트 입점 계획은 철회되었다. 하당과 석현동에 아파트단지가 속속 건설되기 시작하고, 시민들이 입주하기 시작하자 이들을 겨냥해 2층은 2001년 전남에서 제일 큰 가구점인 장터가구백화점이 들어서면서 청호가구프라자·백화점으로 전환하였다.

'허허벌판'이었던 청호시장 주변은 상전벽해가 이루어졌다. 청호수산도 손님으로 북적였다. 청호시장의 입구에 위치한 덕에 청호수산은 손님들로 붐볐고, 매출도 청호시장 초기에 비해 오르기 시작했다. 한길주는 전과 다름없이 강진 마량, 완도어판장으로 생선을 사러 다녔으며, 힘은 들어도 콧소리가 절로 나던 시절이었다.

하지만 동시에 또 다른 위기가 시작되었다. 현대화된 시설, 깨끗한 시설을 앞세워 대형마트들이 속속 세워지기 시작한 것이다. 2002년 청호시장의 10분 거리에 이마트가 건설되었고, 2003년 평화광장에 롯데마트, 2008년 3호광장에 홈플러스가 세워졌다. 편리한 시설과 다양한 상품에 매료된 목포 시민들은 대형마트로 향했다. 그나마 수산물 전문시장으로의 변화가 주효해 수산물 점포의 타격은 덜했으나, 다른 점포들은 어려운 상황이었다.

"[이마트가 생기고 나서 타격은?] 타격은 있죠. 근데 수산물은 타격이 덜합니다. 전체적으로 매출은 한 30% 줄었으나, 수산물 상점이 많다보니 우리는 다른 시장에 비해 타격이 적은 편이지요. 대형

그림 3 청호시장 1층 전경

그림 4 청호시장 2층 전경

마트가 많이 생기면서 많이 힘들지요. …… 마트에서 파는 물건을 하시는 분들이 많이 업종을 바꿨지요. 예를 들어 채소 파시던 분들이 반찬집을 하신다던가, 아니면 해산물 파는 가게로 업종을 변경한다던지. 해산물로 변경한 상점들이 많이 생겼습니다."

"이벤트 행사나 광고 등을 엄청나게 했습니다. 가수를 부르기도 하고 호남방송 같은 데에 광고도 많이 실었습니다."(조명윤, 청호시장 상인회 사무장)

대형마트가 입점하면서 많은 사람들이 대형마트로 향했고, 청호시장엔 위기였다. 시장의 매출은 전에 비해 30%나 급감했다. 대형마트와의 경쟁에서 이기기 위해서는 시장 자체의 경쟁력을 키워야 했다. 2007년 시장건물 내 16개 출입문을 모두 자동문으로 바꿔었다. 무거운 장바구니를 들고 문을 여닫는 것이 불편하다는 시민들의 의견을 적극 반영하는 동시에 여름과 겨울철 적정한 실내온도를 유지해 시민들이 편하게 쇼핑을 할 수 있도록 배려한 것이었다. 또 목포시 지원으로 18억 원을 투입하여 1층 27면, 2층 32면, 총 59면 규모의 주차장 시설을 완비해 손님들이 편히 올 수 있도록 했다.

외적인 변화만 이루어진 것은 아니었다. 상인들 차원에서도 시장을 활성화하기 위한 노력이 이루어졌다. 먼저 이마트와는 차별화해야 했고, 시장이 가지는 장점을 적극 활용해야 했다. 상인들의 정확한 안목으로 직접 구입한 생선들은 손님들에게 안전하게 싸게 판매할 수 있었다. 안전하고 싸게 판매하는 생선은 이마트와는 차별화 된, 시장만의 장점을 적극 활용한 상품으로 목포의 대표적인 시장으로 자리매김하게 만들었다.

더불어 상인들은 원산지 표기 잘하기, 통로 잘지키기 운동을 통해 시민들에게 믿을 수 있도록 하였

다. 2008년부터는 매장마다 신용카드 단말기를 구비해 소액이라도 결제할 수 있도록 계도했고 상인들도 적극적으로 동참하였다. 그리고 이벤트 행사나 광고 등을 통해 청호시장의 이러한 이미지를 전남 전역으로 홍보하기 시작했다.

청호수산의 한길주 또한 적극적으로 참여했다. 믿을 수 있는 수산물을 판매하기 위해 노력했으며, 원산지 표시에도 적극적으로 참여했다. 2008년경 신용카드 단말기도 매입해 소액이라도 결제해 줬다. 이러한 노력으로 청호수산은 청호시장에서도 으뜸가는 매장으로 거듭나기 시작했다.

4. 상인회 회장에 취임

가장 호황이던 시기가 언제냐 물었을 때 한길주는 2008년을 꼽았다. 수산물은 청호시장이라는 인식이 정립되면서 시민들이 많이 몰렸다. 또 하당이 확대되고 발전하면서 늘어난 음식점에 수산물을 납품하면서 많은 이익을 남길 수 있었다. 그는 그 때를 회상하면 가장 바쁘게 움직였지만 웃음도 가장 많았던 시기라 회상했다.

오랫동안 상인들과 동고동락하면서 유대감을 쌓은 한길주는 2013년 회장 선거에 도전했고 6월 3년 임기의 회장에 선출되었다. 청호시장이 있었기에 지금의 한길주가 있을 수 있었고, 다시 상인들에게 보답하는 것만이 봉사할 수 있는 길이라 생각했기 때문이었다. 상인회 회장으로서 열심히 활동했으며, 그 수고를 인정받아 2017년 6월에 다시 연임되었다.

상인회 회장으로서도 바쁘게 활동하지만 그렇다고 그의 본분을 저버리는 것은 아니었다. 여전히 5시에 일어나 가게 문을 열고 수족관을 청소한다. 달라진 것이 있다면 2010년부터 중매인으로부터 수산물을 직접 받는다는 것이다. 직접 수산물을 사러가는 수고로움도 줄어들고, 아내와 하루 장사를 준비하며 고객들에게 좋은 물건을 값싸게 드릴 수 있어 행복하다고 했다.

이유리 | 목포대학교 국어국문학과 박사과정 수료

제3절 파는 사람, 사는 사람, 만든 사람이 모두 이익이 되는 곳
–삼익모직–

1. 삼익모직의 주인 김규백

그림 1 김규백

1960년대 후반부터 1970년대 말까지, 목포 남교동거리는 다양한 직물 가게와 양복점, 양장점으로 성황을 이뤘다. 기성복이 없던 시절이었다. 옷감을 끊어 옷을 맞춰 입는 일이 당연했고, 사람들은 좋은 소재와 저렴한 옷감을 고르기 위해 발품을 팔았다. 기성복의 홍수, 구도심의 쇠락 속에서 그 많던 직물 가게들은 모두들 어딘가로 자취를 감춰버렸다. 아직도 남교동거리를 꿋꿋하게 지키고 있는 단 하나의 직물 가게, 바로 삼익모직에 대한 이야기다.

삼익모직을 운영하고 있는 김규백은 1934년생으로 올해 84세다. 고향은 전남 강진군 병영면 상낙리이며 2남 2녀 중 셋째로 태어났다. 김규백은 유년시절의 일제 통치를 아직도 기억하고 있다. 소학교에서는 동 기간에도 한국말을 쓰지 못하게 했고, 일본말로 수업을 했다. 그 기억 때문인지 아직도 '소데스까', '하야꾸' 등 간단한 일본말로 의사소통이 가능하다. 5학년을 다니던 중에 해방이 되었다. 나라를 되찾은 기쁨과는 별개로 가정살림은 늘 팍팍하기만 했다. 어려운 살림에 보탬이 되고자 17세 무렵부터는 5일장에 다니며 장사를 했다.

2. 목포의 양품점에서 직물을 배우다

김규백이 처음 목포에 온 때는 1962년이었다. 29세의 나이로 혼자 목포로 나왔다. 육촌 친척집에 머물며 비누를 만드는 원료를 납품하는 일을 잠깐 배웠다. 당시 목포에 비누공장이 2~3곳 있었다. 부산이나 대구 등지에서 유채기름이 오면 이를 비누공장에 납품하고 도매로 넘기는 일을 했다. 그러다가 남교동에 위치한 양품점에 취직하여 직물과 양장기술 등을 배웠다. 가게에는 김규백을 포함한 직공 두 명이 있었다. 그때의 배움이 지금까지 모직가게를 운영하게 한 동력이 되었다. 김규백이 처

음 취직한 양품점은 양장과 한복을 겸하여 운영하는 곳이었다.

"그때는 여자, 남자 할 것 없이 그 옷가게들이 양품점 하나가 있었지 없었다고. 그때 당시 60년 말까지에는 옷가게가 없었어. 양품점 하나가 저 밑에가 있었지. 옷하고 화장품하고 다 합해서 있는 곳. 의류부터 화장품, 소모품 다 취급해서 양품점. 그때는 남자, 여자옷 같은 것 섞어서 있었지. 그 가게에 초기였어, 60년 말에. 그때 나 목포 들와서 보니까 그 양품점 혼자 있고 옷가게들은 없었다고. 천 가게도 없었는데 그때는 한복점이 한 서너 군데 있었을까? 한복이라는 것도 여성복인데."

1960년대 초는 목포에 직물 가게나 양장점이 희귀했다. 1960년대 말~1970년대 초부터 우후죽순으로 원단 가게가 들어서며 처음이자 마지막으로 호황기를 맞았다. 양품점에서 1년 간 기술을 배운 후에는 남교동 끝자락에 작은 직물 가게를 냈다. 1년간의 경험에 의해 본인이 이 분야에 소질이 있음을 깨달은 것이다. 원단 장사를 하는 일이 비누 원료를 대는 일보다 훨씬 신선하게 보였고, 장사가 아주 잘 되었기에 빨리 돈을 벌 수 있지 않을까 하는 생각이 들었다. 당시 목포에는 고급 일자리보다는 몸을 쓰는 고된 노동일자리가 많았다. 가난과 노동이 싫었던 청년은 그렇게 목포에 '삼익모직'이라는 가게를 열었다. '삼익모직'은 김규백이 고심하여 직접 지은 이름이다. 삼익(三益), 파는 사람과 사는 사람, 기른 사람 모두가 서로 이익을 볼 수 있는 가게라는 뜻이다. 뒤에 직물이나 원단 등의 말보다 모직(毛織)이라는 글자를 붙인 데도 이유가 있다. 모직은 화학섬유나 혼방섬유보다 더 따뜻하고 고급에 속하는 원단이다. 가게는 임대료 문제로 38년 전에 현재의 자리로 옮겨 운영하고 있다.

"간판인 삼익은 내가 소관해서 한 것인데, 사는 사람, 파는 사람, 기른 사람 삼위일체가 되가지고 서로 이익을 볼 수 있다 그런 뜻에서 내가 그때, 어디서 지어온 것이 아니라 내가 발관해가지고 지은 것이에요. 모직은 직물이어도 전체적으로 봤을 땐 직물이고 모직은 좀, 털 모(毛)를 써갖고 얼릉 얘기해서 물에 담그면은 오그라져버린 것은 모직이라 부르고. 화학섬유는 물에 담가도 안 오그라지고. 그랑께 모직이다 그라믄 얼릉 칭호를 고급화해서 하는 말이제. 모직."

3. 옷을 지어 입기 위해 가게를 찾던 사람들

김규백은 31세에 10살 연하의 부인을 만나 혼인했다. 혼인 후에는 부인과 함께 가게를 운영했지만, 가게에 손님의 발길이 끊어진 지금은 김규백 혼자 가게 문을 연다. 김규백이 현재의 위치에서 가게를 다시 열 당시에는 적게 잡아도 열두 곳이 넘는 직물 가게, 양장점, 양복점들이 있었다. 가게마

다 취급하는 원단이 다르기에 인근에 위치한 양복·양장점에서 물건을 사러 가게를 드나들었다. 가게를 찾는 주된 소비층은 일반 가정주부들이었다. 서민들과 중산층이 많았다. 남편과 자신의 옷을 만들기 위해 직접 원단을 사러 오곤 했다. 천을 직접 구입한 후 맞춤집에 가서 수공임비만 주고 옷을 맞추면 가격이 훨씬 저렴했다. 또한 일반 양장점이나 양복점에서는 원단 가게가 지닌 천보다 더 많은 종류를 가지고 있지 못했다. 직접 원단을 구입하지 않는 경우에는 수공임비를 포함한 옷의 가격이 10배 이상 차이나는 경우도 있었다. 당시 가장 많이 팔리던 원단은 혼방원단이었다. 비싼 모직보다는 8,000~15,000원 정도의 혼방원단이 가장 인기가 좋았다. 기성복에는 맞춤복보다 고급원단이 없었다. 맞춤복을 선호하는 사람은 원단 가게에서 재질을 살펴보고 그 원단을 가져다가 옷을 맞춰 입었다.

4. 남교동의 마지막 직물 가게, 목포에서 이룬 삶의 결실

직물 가게는 시작도 쉽지 않지만 정리는 더더욱 어려운 업이다. 수북이 쌓인 원단을 쉽게 정리할 수 없기 때문이다. '삼익모직'은 과거의 명성만을 남긴 채 손님들의 발길이 끊긴 지 오래다. 더 이상 수요가 없기에 새로운 원단을 떼러 서울에 간지도 5년이 넘었다. 가게는 정리단계에 접어들었다. 50년이 넘게 남교동을 지켜 온 마지막 직물가게의 끝이 다가오고 있다. 한때는 멋쟁이들의 발걸음이 멈추던 곳, 어느 누군가는 시집가는 딸에게 좋은 옷을 해 입히고자, 또 어느 누군가는 남편의 닳아진 소매 끝을 생각하며 들어서던 곳이다. 수십 년 간을 마주보는 자리에 위치해 있던 원단 가게는 남교시장이 정리되고 트윈스타빌딩이 들어서며 보상금을 받고 가게를 정리했다. 지금은 몇 남은 주단 가게들만이 자리를 지키고 있다.

김규백에게 목포는 성공의 땅이다. 강진 병영은 살기는 좋았지만 삶에 있어서는 실패한 곳이다. 새로운 인생을 찾아 도시로 떠나왔고, 낯선 도시에 정을 붙이며 살다보니 어느새 반 백년의 세월을 함께했다. 모두에게 이로운 가게가 되고자 호기롭게 시작했던 가게는 어느새 마지막을 바라보고 있다. 남교동의 멋들어진 호황기를 품은 채 '삼익모직'은 오늘도 여전히 그 자리에서 손님을 기다리고 있다.

이유리 | 목포대학교 국어국문학과 박사과정 수료

그림 2 남교동에 위치한 삼익모직. 함께 장사했던 상인들은 대부분 이 곳을 떠나고 없다.

제4절 서울의 양복기술을 목포에 전파하다
–신동아양복점–

1. 신동아양복점의 주인 김종기

그림 1 김종기

트윈스타빌딩 앞 남교동 도로에는 유난히 직물점, 양복점, 주단집들이 즐비하게 늘어서 있다. 과거에 물산과 패션을 주도했던, 가장 잘 나갔던 길목임을 자랑하는 가게들이 훈장처럼 세워져 있다. 남교시장(현 중앙식료시장) 앞에 있던 시민회관에 목포예총이 들어서며 수많은 예술인과 멋쟁이들이 다양한 예술 활동을 펼쳤던 곳이 바로 코앞이다. 항구와 가까워 인근 섬에서 소문을 듣고 찾아와 직접 옷을 맞추는 이들도 많았다. 기성복에 밀려 맞춤양복사업이 쇠락의 길을 걷고 많은 가게들이 문을 닫을 즈음에도 남교동에는 여전히 성업 중인 곳이 몇 있다. 그 중 하나가 바로 남교동 107-41번지에 위치한 '신동아양복점'이다.

신동아양복점을 운영하는 김종기는 1955년생으로 목포에서 태어났다. 모친은 신안군 압해도가 고향이고 부친은 무안군 망운면이 탯자리다. 각기 고향에서 나와 목포에서 살다가 중매로 결혼하였다고 들었다. 4남 2녀 중 김종기가 장남이다. 부친은 6·25 참전용사였다. 전쟁 중 허벅지에 총상을 입었고, 그 후유증으로 힘든 일은 어려웠다. 김종기는 장남으로서 집안의 실질적인 가장이 되어 일찍이 학교를 다니기보다는 돈 버는 일을 택했다. 목포에서 얼마간 살다가 가족이 모두 압해도로 이주하여 농사를 지었다. 압해도에 있던 모친 몫의 작은 땅에서 농사를 지으며 동생들 뒷바라지를 하였다.

2. 압해도에서 농사짓던 청년, 양복 기술을 배우다

김종기가 다시 목포로 온 것은 1970년대 초반이었다. 17세 무렵이 되자 농사를 동생들에게 맡기

고 목포로 기술을 배우러 왔다. 당시 목포에는 양복점이 많았다. 골목길 사이사이에도 양복점 혹은 양장점 간판을 건 가게들이 많았다. 당시에는 기성복이 많지도 않았거니와 맞춤보다 호응을 얻지 못했다. 김종기는 남교동에 위치한 양복점에서 맞춤기술을 배우기 시작했다. 당시 그 양복점에 견습생은 5명 정도가 있었다. 당시 5명의 견습생을 둔 양복점은 흔했고, 오히려 견습생 수가 매우 적은 편에 속했다. 꿈과 기술을 좇아 무안이나 신안 등지에서 찾아든 청년들도 많았다. 그만큼 목포의 양복업계가 매우 활발했다는 뜻이다.

"저는 이것저것 기술을 배웠죠. 이 양복일을. 목포에서 잠깐 배우다가, 목포에선 배워서 별 기능을 발휘를 못해요. 그래서 서울서 다들 보면 배우고 와요. 당시에는 양복점이 많았죠. 실제로 골목까지도 다 있고 그랬죠. 옛날엔 다 그랬죠. 70년대죠. 초반이나 되겠네요. 목포에 직물과 양복이 흔할 때죠. 그때는 흔했죠. 그거는 기성복이 없어서. 기성복이 이렇게 잘 안됐제. 만들어 나와봤자 손님들의 호응을 못 얻고 맞춤을 많이 선호했죠."

목포에서 양복기술을 1년 정도 배웠더니 서울에서 양복가게를 운영하는 외사촌형님이 서울에서 한번 일해보지 않겠느냐고 제안해왔다. 똑같은 기술이라도 서울에서 배워 일하는 것이 다르다는 이유에서였다. 그 말을 믿고 김종기는 곧바로 서울행 열차에 몸을 실었다. 서울에서는 기술자 겸 견습생으로 일했다. 목포에서 배운 기술을 토대로 일을 하되 새로운 기술들을 보강하며 배우는 식이었다. 당시 김종기와 같은 신분의 직원이 한 명 더 있었다. 양복은 바지와 조끼, 상의(저고리), 코트 순으로 배운다. 재단은 이와 별개이다. 그 작업방식을 배우는 것이다. 과거에는 양복기술을 배우지 않고 재단만 배워 재단사로만 활동하는 사람들도 더러 있었다. 양복은 섬세하지만 단순하다. 시간을 비교해보면 남자 상의를 하나 만들 시간에 여성 양장은 세 개 정도 끝낼 수 있다. 남성 양복은 모든 것을 손바느질로 진행한다. 일을 배우던 선배들이 하던 말 중 유명한 말이 있다. 저고리 하나 끝나면 바느질이 몇 만 번이라는 말이다. 미싱으로 폭을 박고 큰 틀을 짠 다음 손바느질로 옷을 하나하나 만든다. 그렇게 몇 년간 일을 하다보니 군대 영장이 발부되었다. 21세에 압해도로 내려와 군 복무를 마치고 서울로 다시 돌아갔다.

3. 호주로의 이민을 포기하고 다시 목포로

군 복무를 마치자 외사촌형이 자신의 가게에서 정식으로 일해보지 않겠느냐고 제안했다. 서울의 중심지에 위치한 양복점이었다. 그리고 27세가 되던 해에 목포로 내려와 본인만의 가게를 열게 된

다. 서울에서 잘 지내던 김종기가 갑작스럽게 목포로 내려온 데는 계기가 있었다. 당시 서울양복협회 이사가 김종기에게 호주로의 이민을 추천하였다. 기술력을 인정받은 사람들이 해외로 초청받아 가는 경우가 많았다. 특히 1980년대 호주는 해마다 많은 외국인들의 이민을 받아들이고 있었고, 평소 김종기를 눈여겨 보던 협회 이사가 보다 더 나은 조건에서의 작업을 위해 권유한 것이다. 양복기술업자로 이민을 가기 위해서는 3개월의 교육을 별도로 받아야 했다. 그러나 이미 기술자의 자격을 갖춘 본인이 다시 무언가 교육을 받는다는 것에 거부감이 들었고, 언어도 통하지 않는 나라에서 사는 것이 힘이 들 것 같았다. 더욱이 집에는 부인과 아이도 있었다. 결국 김종기는 이민을 포기하고 목포로 내려와 남교동에 가게를 차렸다.

"그때 당시 내가 협회 이사가 외국(호주)을 가라고 추천하였는데, 간다고 하고 가지 않고, 에이 목포 가서 양복점하면 그것 못 벌라디야 하고 내려왔죠. 간다고는 했는데 3개월 교육받으란께 그거 받기싫은께 안 가브렀어. 젊은 마음에. 그 당시에 또 우리나라 일하고 그 나라 일은 수준이 틀리죠. 내가 신사복을 하면, 신사복 집을 가면 비슷하게 맞아가는데 신사복집이 아닌 맞춤집이 있잖소. 그런데서 불렀을 경우엔 우리가 일을 못하죠. 그니까 그 사람들 코드에 맞추기 위해서 일을 배워라 한 거 같아요. 근데 조금 두려움이 있었죠. 내가 예를 들어서 영어라도 잘한다든가 그런 게 있어야 되는데. 나 혼자 가는 것도 아니고. 이민을 간다 하면 집사람하고 가야 하고."

4. 서울 기술자, 남교동에 양복점을 차리다

남교동에 1981년 '동아양복점'을 개업했다. 당시에 큰 번화가이기도 했고 주변에 상권이 모여 있어 작업이 수월했다. 흔한 말로 상부상조가 가능했다. 당시 남교동 일대는 교통의 요지였다. 유동인구가 많고, 교통이 편리해 목포 사람들뿐만 아니라 신안의 섬 주민들이나 무안, 강진 등지에서도 손님이 찾아왔다. 남교동은 목포의 심장이었다. 목포의 심장에 자리 잡은 동아양복점은 후일 임대료 문제로 가게를 몇 차례 옮기며 '신동아양복점'으로 이름을 바꾸었다. 별다른 시장 조사 없이 서울에서 막 내려와 가게를 냈기 때문에 같은 이름의 양복점이 있는 줄 몰랐다. 전화번호부를 보니 동아양복점이라는 가게가 버젓이 있었다. 이에 새로울 신(新)을 붙여 신동아양복점이라고 개칭하였다.

가게는 신안군에서 온 사람들이 주로 찾았다. 한 사람이 옷을 맞춰 섬으로 돌아가면 금방 입소문이 나 손님이 꼬리에 꼬리를 물고 찾아왔다. 맞춤복의 편안함은 몸을 많이 쓰는 섬 사람들에게 널리 퍼졌다.

"사람을 알다보니까 연비 연비로 오고. 또 맞춤을 선호한 사람은 선호하고 그래요. 아무래도 뭐가

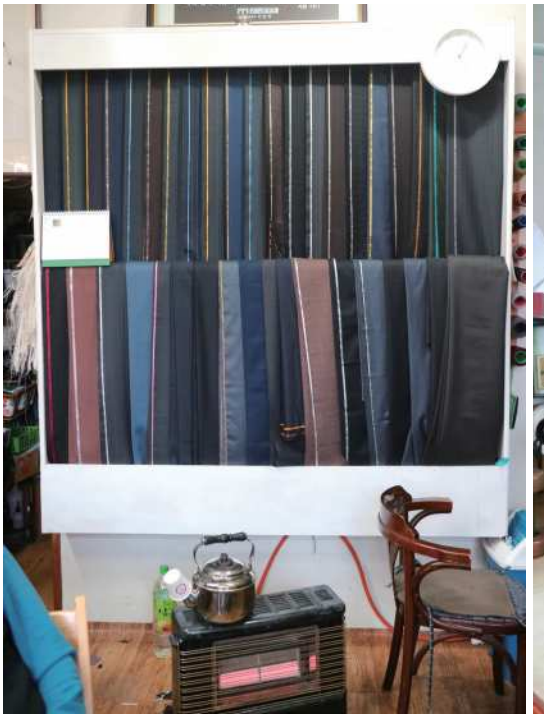

그림 2 신동아양복점의 작업장 1

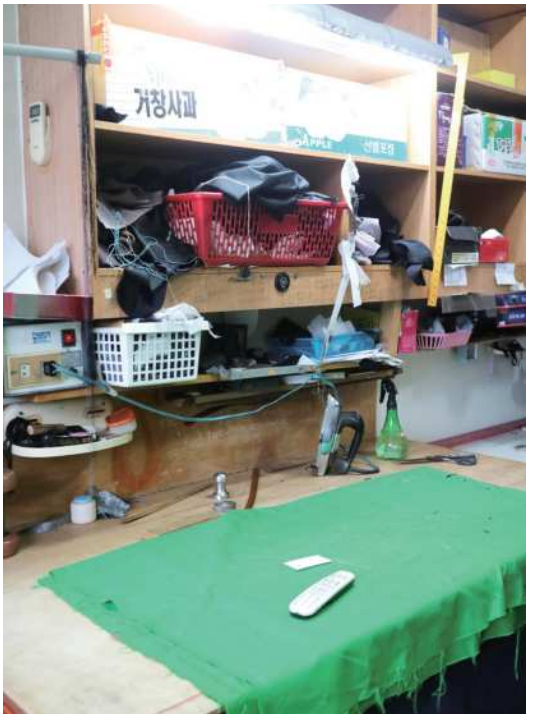

그림 3 신동아양복점의 작업장 2

있냐면은 몸이 인자, 시골에서 일 한 사람들은 체형이 다양해요. 아무래도 일을 하다보면은 기성복이 덜 맞아요. 그럴 것 아니요. 어디가 틀어졌든 틀어지고 그러고 또 맞추면 옷이 편합니다. 기성복보다. 그런 경우도 있고 그래요. 또 오래입고. 기성복은 거의 식으로만 붙여서 해버리고 우리는 손바느질을 하기 때문에 기성복은 드라이가 들어가면 덜렁덜렁 하는 막 힘이 없는데, 오히려 맞춤은 드라이가 들어가면 옷이 더 완곡하게 나옵니다. 더 부드럽게 나와요. 속에 심이 들어가니까, 손바느질로 다 뜨기 때문에. 우리는 또 사람이 적지만 우리가 더 섬세하게 하죠."

5. 서울과 다른 목포 사람들의 양복 스타일

직접 양복점을 운영해보니, 서울과 목포는 옷을 맞추는 스타일이 달랐다. 세련된 고급 기술을 배웠

다고 생각했지만, 옷을 만드는 기술자가 아닌 실제 옷을 입는 고객들의 눈높이를 맞추는 것이 중요했다. 당시 목포 사람들은 질보다는 양을 선호했다. 타이트한 핏 보다는 활동하기에 편한 라인을 중요시했다. 그러나 최근에는 그러한 현상이 뒤바뀌었다. 요즘에는 시골에서 오는 사람일수록 더 비싼 고급 원단을 추구한다. 옷을 맞추는 일에는 기술이 우선이지만 그에 못지않게 눈치도 빨라야 한다. 손님이 어떤 스타일의 옷을 좋아하는지 어느 부분에서 불편함을 느끼는지 빨리 캐치하여 다듬어 주어야 한다. 대화를 통해 스타일을 알아낼 때도 있고 가봉한 옷과 몸을 맞춰보며 찾아낼 때도 있다. 양복은 가봉 이후부터 가장 많은 스트레스를 받는다. 한번 맞출 때 완벽을 기하여 제품을 만들어내야 하기 때문이다. 기술자로서의 고뇌는 바로 그 순간부터 시작된다. 그래서 슬하의 두 아들들에게도 직업을 물려주고 싶은 마음이 없다.

"이 직업이 쉽지 않습니다. 옷을 맞춰 놓으면은, 옷 맞출 때는 사람이 진짜 기분 좋아요. 가봉까지는 기분 좋습니다. 그런데 다시 옷 제작하면 긴장 속에 삽니다. 기술이라는 것은 처음에는 모르니까 무서움을 모르고 일을 해요. 알면 알수록 어려운 것이 기술입니다. 알기 때문에요. 더 잘 맞아야 하니까 그 욕심이 있죠. 그래서 참 힘든 직업이 이 직업이다 생각하고. 손님들 기분 좋게 맞춰나가면 내 기분도 좋고. 찝찝하면 하루 종일 내 기분도 안 좋아요. 그래서 내 스트레스를 많이 받습니다. 남 보기엔 깨끗할 것 같고 편할 것 같아도. 우리 신사복은 좀 예민해요."

6. 성업했던 신동아양복점의 역사

흔히 알고 있는 양복점과 맞춤집은 확연히 다른 성격을 띤다. 신동아양복점처럼 양복을 전문으로 맞추는 곳은 신사복집으로 분류하고 단체복과 작업복, 유니폼 등을 맞추는 곳을 맞춤집이라고 한다. 양복점에서는 주로 남성 양복바지와 조끼, 자켓을 만든다. 맞춤양복점에는 주로 '멋 좀 부릴 줄 아는 사람'들이 찾아온다. 본인의 스타일이 확고하여 기성복이 마음에 들지 않는 사람들이기 때문이다. 아무래도 기성복보다 비쌀 수밖에 없기 때문에 일반 서민들보다는 소위 상류층이라 부르는 사람들이 주로 찾는다. 이름은 밝힐 수 없지만 목포의 유명한 정치인이나 회장님 등이 주 단골이다. 상류층이 주된 손님이기 때문에 경기를 딱히 타지는 않는다. 양복점이 가장 활발했을 때는 아이러니하게도 IMF 때였다. 모두들 살기가 힘들다고 했지만 양복점은 딱히 어려움을 몰랐다.

"오히려 IMF때 일을 우리는 더 했어요. 그거 이상하죠. 그렇께 그것이 뭣이냐면은, 그것을 분석을 해보면 그때 당시 IMF때 카드가 생겼잖소. 그래서 장사한 사람들, 다 큰 도시는 지장을 봤다하는가

그림 4 신동아양복점의 오래된 마네킹. 한때는 이 마네킹에 걸쳐놓은 양복 상의가 수십 벌이었다.

몰라도 목포 같은 데는 여그나 저그나 IMF를 모르고 살았어요, 우리 상인들은. 오히려 우리는 더 잘 됐어요. 카드 갖고 쓰니까. 먼저 쓰고 그런 것이라. 나중엔 어떻게 될랑가 모르겄소만은. 상류층은 오히려 카드를 쓰지도 않으니까."

4년 전까지만 해도 작은 양복점에서 네 사람이 함께 일했다. 기능공 2명을 두고 부인도 함께 나와 일했지만 물량이 너무 많아 늘 새벽까지 잔업을 해야 했다. 그마저도 시간이 부족하여 상의만 작업하고 하의는 다른 곳에 하청을 주었다. 부인은 양복을 전문적으로 배운 적은 없으나 일할 때 가장 필요한 제자다. 작업의 순서를 이해하고 그에 맞게 준비를 해 준다. 그러나 반드시 김종기의 손길을 거쳐야 하는 부분이 있다. 바로 소매 부분이다. 양복은 소매와 팔이 가장 중요하다. 서울에서 가장 마지막에 배운 기술도 바로 그것이다. 옷을 입었을 때 팔이 자연스럽게 떨어지면서 바느질이 울지 않아야

한다. 앞부분과 뒷부분 모두 단정하게 떨어지는 작업은 쉽지 않은 일이다. 또한 양복을 만드는 데 있어서는 소재보다는 기술이 더 중요하다. 같은 소재를 쓰더라도 신체의 부위에 따라서, 옷을 입는 사람의 습관에 의해 더 빨리 헤지거나 틀어지는 부분이 있다. 바느질을 할 때나 다리미질을 할 때, 당겨줄 부분은 당겨주고 적당한 느낌을 줄 곳은 풀어줄 필요가 있다. 아무리 좋은 소재의 옷도 바느질을 잘 못하면 버리는 옷이 된다. 고가의 소재일수록 기능장들에게 맡겨야 하는 이유가 바로 거기에 있다.

7. 남교동 거리를 지키는 양복점

가게를 찾는 손님들 중에는 대를 이어 오는 사람들도 더러 있다. 결혼예복을 전문으로 하기에 아버지가 주로 다니다가 아들의 결혼을 앞두고 예복을 맞춰주기 위해 찾는 경우다. 가게를 찾는 연령대는 주로 60대 이상이지만 최근에는 의외로 20대도 찾아온다. 오랜 시간동안 한 자리를 지켜왔지만, 신동아양복점을 제외한 동네의 다른 곳들은 너무도 많이 바뀌어버렸다. 남교시장이 사라졌고, 그 자리에는 높은 빌딩이 들어섰다. 매일 정겹게 인사하던 맞은편 가게들은 시멘트가루가 되어버렸고 과거의 영광을 나누던 양복점들은 각자 저마다의 이유로 하나 둘씩 문을 닫고 있다. 트윈스타빌딩이 들어설 때 김종기도 가게 문을 닫으려 했지만 단골손님들의 만류로 아직까지 지속하고 있다.

압해도에서 가장의 무게를 짊어지고 농사를 짓던 소년은 세련된 기술을 지닌 47년 전통의 전문양복사가 되었다. 목포의 맞춤양복점들이 쇠퇴의 길을 걷고 있는 것과 반대로 신동아양복점은 여전히 많은 단골을 확보하여 건재함을 자랑한다. 양복점 쇼윈도 안의 마네킹 목에 걸려있는 낡은 줄자만큼이나 세월은 쌓여 갔지만, 목포의 멋쟁이들과 함께 한 양복점의 역사는 가게 곳곳에 흔적을 남긴 채 지속되고 있다.

이유리 | 목포대학교 국어국문학과 박사과정 수료

제5절 남교동을 지켜온 양화점의 역사
-모던양화점-

1. 모던양화점의 주인 이균의

목포역에서 횡단보도를 건너 길을 따라 쭉 걷다보면 엄청난 높이와 크기를 자랑하는 트윈스타빌딩을 마주하게 된다. 현대적이면서 세련된 위용의 빌딩과는 달리 주변의 건물들은 소박한 저층건물들이다. 건물을 지나쳐 직진으로 걷다보면 색이 바랜 듯 옅은 노란빛의 간판을 단 양화점이 하나 있다. 해가 쨍쨍한 한낮에 가게를 들여다보노라면 내부가 온통 흰 천으로 둘러싸여 무엇을 파는 곳인지 판단이 잘 서지 않기도 한다. 행여 귀한 신발들이 햇빛에 제 색을 잃을까 염려한 주인의 비상조치다. 59년 경력의 주인이 직접 신발을 만드는 곳, 남교동의 모던양화점이다.

모던양화점을 운영하는 이균의는 1941년에 영암군 학산면 용산리의 작은 농가에서 6남 2녀 중 다섯째로 태어났다. 8세에 학산국민학교를 입학하였고 졸업 후에는 시골에서 집안 농사를 도왔다. 건장하고 숙련된 형님들에 비해 농사일이 서툴렀던 이균의는 산에서 나무를 베어오거나 소에게 풀을 먹이는 일을 주로 했다.

목포로 이주하게 된 것은 17세 때의 일이었다. 당시 목포를 왕래하던 친형님의 친구가 어린 나이에 시골에서 집안일을 돕고 있던 이균의의 젊음을 안타깝게 보고 목포행을 권유하였다. 친형님 또한 시골의 농사일은 자신이 담당할 것이니 걱정하지 말라며 이균의를 안심시켰다. 한 살이라도 어린 동생이 도시에 나가 성공한 삶을 살기를 원했던 것이다. 이균의 역시 형님들의 말을 듣다보니 목포에만 가면 낮에는 일을 하고 밤에는 야간학교를 다니며 자유롭게 살 수 있을 것만 같았다. 다른 친구들처럼 중학교에 가게 될 수도 있다는 생각에 한껏 마음이 부풀었다.

2. 영암 출신의 시골 청년, 양화기술을 배우다

그리하여 목포로 오게 된 이균의가 맨 처음 취직한 곳은 대성동에 위치한 한 우동집이었다. 우동집에서 일을 하면 먹는 것과 자는 것을 돈 들이지 않고 해결할 수 있었다. 그러나 별도의 뒷받침없이 타지에서 일을 병행하면서 학교를 다니는 일은 거의 불가능에 가까웠다. 결국 어쩔 수 없이 야간학교 진학을 포기하고 당시 고급기술에 속하던 양화기술을 배우기 위해 양화점에 취업하였다. 1950년대 후반부터 60년대 초반, 목포에서 가장 잘 나가는 고급기술로 5개를 꼽을 수 있었다. 바로 양복, 양장, 양화, 이발, 편물로 양화기술은 그 중에서도 가장 으뜸인 기술이었다. 당시 이균의의 나이 19세였다.

그림 1 손님의 신발을 직접 수선하고 있는 이균의

"그 당시에 이런 게 있잖아. 나는 공부를 하러 왔는데, 공부는 도저히 할 수 없고 내가 기술을 배워가지고 뭣인가 내가 경제적인 뭣은 해야 쓰겄다 해서 그때 기술을 배웠는디. 당시에 와서 보믄 뭣이 있어. 구두, 양복, 이발, 양장, 편물. 이런 게 주로 기술업이여, 우리 총각 때. 내가 어째 이거를 봤냐면은 그 당시에 5급 공무원 봉급에 비해서, 이 원 기술자가 5급 공무원 3개월 월급을 벌어. 한 달에."

이균의가 취직한 양화점은 '활신양화점'으로 현재 트윈스타 맞은편 점포 부근(현 아씨주단 자리)에 위치해 있던 곳이었다. 당시 목포에는 손에 꼽을 수 있을 정도로 양화점의 수가 적었다. 남교동에는 활신양화점과 '금강양화점'이 나란히 위치해 있으면서 그 유행을 선도하였다. 목포에서 유명했던 모자상점인 '갑자옥모자점' 부근에도 '경신양화점'이 있었다. 금강양화점의 주인은 만주에서 신발을 만드는 기술을 습득했고, 이균의가 일했던 활신양화점의 주인은 일본에서 그 기술을 배워 와 목포에 가게를 차렸다. 금강양화점과 활신양화점이 목포의 가장 원조 양화점이라 할 수 있는 곳이다. 1959년 활신양화점에는 이균의를 포함하여 4명 정도의 견습생이 있었다. 당시 시내의 양화점들은 대부분 4~5명의 견습생들을 거느리며 가게를 운영했다.

3. 도제식으로 운영되던 목포의 양화점들

기술을 배우는 과정은 녹록치 않았다. 전문 기술자가 되기까지는 3년의 수련과정이 필요했다. 기술자가 된 후 받는 보수는 다른 직업들에 비해 훨씬 높았지만, 기술을 배우는 3년 동안 스스로 밥 먹는 일을 해결해야 했다. 밝은 전망을 보고 뛰어든 젊은이 중 상당수가 스스로 식량을 가져다 먹는 일을 해결하지 못해 중도 포기를 했다. 우르르 들어왔다가 우르르 빠져나가기도 했다. 이균의 또한 고향에 손을 벌리지 못하는 처지에 수돗물로 배를 채우며 어렵게 생활을 이어나갔다. 양화점의 온갖 잡

일을 도맡아하며 일이 끝난 후에는 기술자의 아이들을 돌봐주거나 가정집의 물을 대신 길러다주는 일도 마다하지 않았다. 죽기 살기로 버틴 결과, 이균의를 기특하게 본 기술자의 배려로 1년이 채 되지 않아 숙식을 제공받을 수 있었다. 그리고 본격적으로 신발을 만드는 기술을 습득하였다.

1960년대 초반 목포의 양화점은 도제식으로 운영되었다. 양화기술은 성별에 따라 각각 남화전문가와 여화전문가로 나뉘고 그 중에서도 다시 세부적으로 바닥전문가와 갑피전문가로 나뉜다. 때문에 한 사람의 기술로는 신발 한 켤레를 완성하지 못한다. 각 분야 전문가의 협업이 필요한 체제다. 그래서 바닥 기술을 가진 전문가가 양화점을 운영하기 위해서는 갑피전문가를 직원으로 들여야 했다. 기술자 밑에는 허드렛일을 하며 일을 배우는 견습생이 2~3명 있다. 이균의가 스승으로 삼은 이는 여화를 전문으로 신발의 바닥을 만드는 기술자였던 김기복이었다. 여화는 남화보다 더욱 더 섬세한 공정을 필요로 한다. 때문에 여화를 배운 사람은 남화를 쉽게 만들 수 있지만, 처음부터 남화를 배운 사람들이 여화를 만들기는 어려웠다. 이균의는 배우는 과정은 까다롭지만 향후 전망이 더 밝은 여화기술을 배웠다.

당시 배웠던 기술을 쉽게 말하면 '①손빼바→②창꼬매기→③창만들기→④골씌우기' 순서로 언급할 수 있는데, 기술을 배울 때는 ①~④의 순서로 배우지만 실제로 신발을 만들 때는 기술자→견습생의 순서로 ④~①의 공정을 거친다. 기술의 습득만을 염두에 둘 경우에는 빠르면 1년만에도 배울 수 있지만, 신발을 만드는 데 있어 가장 중요한 것은 바로 실습이다. 신발은 단순히 기술을 안다고 하여 만들 수 있는 것이 아니기 때문이다. 실제 손님의 발 모양을 보고 직접 치수를 잰 후 제 각각의 특성을 반영하여 발에 꼭 맞는 신발을 만드는 일이 가장 중요하다. 이 과정이 익숙해지기까지 3년에서 많게는 5년까지도 걸린다. 기술을 배우는 시간보다 연수과정이 더 까다롭고 어려우며, 이 일을 익숙하게 해내지 않으면 기술자 취급을 받지 못한다.

"치수 맞치는 것이 정확해야 되잖아. 본 할 때 치수를 정확하게 맞춰야 돼. 가령 65에 볼이 양 사이즈가 있는디 뾰족한 볼로 하면 아퍼서 못 신을 것 아니냐. 치수 맞추는 것이 젤 어렵제. 볼 맞추는 과정이 어렵지. 아무리 돈 주고 맞춰도 신이 맞어야 신으지, 안 맞으믄 못 신을 것 아니냐."

4. 남교동에 가게를 내기까지, 그리고 결혼

이균의는 연수과정을 포함하여 3년 간 일을 배웠고, 이후 같은 가게에서 기술자로 3년을 일했다. 이후 실력 있는 기술자를 찾으러 목포에 온 해남 사람과 연이 닿아 해남 산이면으로 자리를 잠시 옮겼다. 그리고 다시 목포로 돌아와 서산동의 '금성양화점'에서 3년간 근무했다. 어느 정도 경력을 쌓

그림 2 가게 뒤편에 위치한 신발 작업장

그림 3 신발 작업장 내부

은 후에는 '내 가게를 차려 일을 해보는 것이 어떨까'하는 생각에 남교동에 셋집(현 트윈스타 버스정류장 부근)을 얻어 '모던양화점'이라는 간판을 걸고 장사를 시작했다. 때는 1969년, 이균의가 기술을 배운 지 꼭 10년만의 일이었다. '모던양화점'이라는 가게명은 당시 가게 내부 수리를 해주던 친한 동생의 추천으로 짓게 된 것이다. 새롭고 현대적이라는 의미로 '모던'이 좋겠다는 의견을 수렴하여 가게 이름을 지었다.

당시 남교동은 온갖 물산과 사람이 밀려드는 목포 최고의 번화가였고, 인근에 비슷한 부류의 가게들이 많아 입지조건이 좋았다. 옷을 맞추러 와서 더불어 신발을 맞추기도 했고, 물건을 사러 와 양화점 구경을 하기도 했다. 그러나 남교동 번화가에 위치한 가게는 한편으로 이균의에게 실이 되기도 했다. 가게주인이 세를 올리거나 비워달라고 하면 어김없이 보따리를 싸야 했기 때문이다. 그렇게 다섯 번이나 가게를 옮기는 과정을 반복한 후에야 비로소 지금의 자리에 안착할 수 있었다.

"그때는 여기가 1위였당께 상권이. 그라고 지금 차 안 다니는 거리 있지? 거기는 내 양화점 할 때만 해도 전부 다 철물점, 전부 철물점이고 할머니들이 막걸리 파는 대포집이고 그래. 그라고 목공소고. 지금 차 안 다니는 거리가. 나 양화점할 때 거기는 게임도 안 되었지. 양품점이나 하나나 있고는 지금 이 도로가 최고 번화가였지."

지금의 부인과는 첫 가게를 내던 29세에 중매를 통해 만나 그 해에 결혼했다. 당시 부인의 나이 23세였다. 기술을 배우며 가게를 옮겨 다니는 바람에 결혼은 엄두가 나지 않아 비교적 늦은 나이에 가정을 꾸리게 되었다. 이균의가 가게 뒤편에 달린 작은 공장에서 신발을 만들고 있노라면 부인이 손님들을 응대하며 가게를 봐주었다. 슬하에는 1남 1녀를 두었으며 모두 결혼하여 타지에서 생활하고 있다.

5. 목포 양화점 주인들의 모임, 화상회

이균의와 비슷한 시기에 기술을 배운 사람들은 1970년대에 들어서며 안정적으로 저마다의 가게를 운영하고 있었다. 이에 '화상회'라는 모임을 결성하여 주기적으로 만남을 가졌다. 양화를 취급한다 하여 '화상회'라는 이름을 지었다. 1974년부터 시작한 이 모임은 목포에서 양화점을 운영하는 주인들이 네트워크를 형성하며 매달 14일에 모여 함께 점심식사를 하는 모임이다. 세월의 흐름과 시대의 변화로 양화점이 하나 둘씩 문을 닫고, 함께 알고 지낸 형님들이 돌아가시면서 모임에 나오는 수가 줄어들었다. 그러나 화상회는 아직도 꾸준히 모임을 지속하고 있다. 비록 현업에서 은퇴하거나 양화점이 아닌 다른 일을 하더라도 오랜 기간 형제처럼 지낸 세월을 감히 끊을 수는 없기 때문이다. 화상회 모임원 중 이균의와 비슷한 시기에 기술을 배워 아직까지 현업에 종사하고 있는 원로 양화점은 모던양화점을 포함하여 이제 단 두 곳뿐이다.

6. 목포 양화업계의 최번성기를 기억하다

이균의는 1980년대부터 1990년대 중반까지 약 15년간의 시간이 목포 양화점의 최번성기였다고 회고한다. 1980년대 중반에는 견습생을 포함하여 총 6~7명 정도의 직원들을 거느렸다. 모던양화점을 거쳐 간 견습생 중에는 직접 기술을 가르친 제자들도 3~4명 있다. 인건비를 제외한 순수입만 해도 한 달에 300만 원을 훌쩍 넘었다. 그러나 이후 저렴한 값의 공산품이 화려한 디자인으로 사람들을 유혹하면서 점차 양화점에서 신발을 만들어 신는 사람들이 줄어들기 시작했다. 제자들은 밥벌이를 찾아 서울, 부산 등지로 떠나갔고 제 가게를 가지고 있지 않은 기술자들은 일반의 도시 노동자가 되기를 자처하며 직업을 바꾸었다. 그렇게 신는 사람과 만드는 사람이 모두 떠나며 내리막길을 걷게 된 양화점 사업은 2002년부터 간신히 명맥만 유지하는 업이 되었다.

그림 4 수선 중인 신발 너머로 이균의가 사용하는 작업도구들이 보인다.

요즈음 가게를 주로 찾는 사람들은 목포 사람들보다 외지에서 오는 손님들이 더 많다. 목포 사람

들은 하당이나 남악 등 새롭게 조성된 상점거리에서 쇼핑을 즐기지만, 신안이나 영암, 해남, 무안 등 가까운 외지에서 오는 사람들은 오히려 익숙한 번화가인 구도심을 찾아온다. 가게를 찾는 손님들의 연령대를 짐작해보자면 이러한 손님의 편중을 쉽게 이해할 수 있다. 수십년 운영해 온 가게를 믿고 맞춤신발의 편안함을 누리기 위해 일부러 찾아오는 손님들이다. 험하게 신어 망가진 신발도 이균의의 손을 거치면 다시금 편안한 신발이 된다. 자신의 가게에서 파는 물건들은 끝까지 책임진다는 장사 철학 때문이다. 지금 가게에 전시된 물건들 중 30%정도만 직접 만든 것이고 나머지는 타지로 나가 일하고 있는 동료와 제자들에게 물건을 의뢰하여 받은 것들이다. 이제는 직접 신발을 만드는 일이 힘에 부치기 때문이다. 디자인과 치수 등을 고려하여 견본신발을 의뢰하고, 같은 디자인으로 맞춤신발을 요구하는 손님들은 직접 치수를 재서 본인의 발에 꼭 맞는 크기로 제작을 의뢰한다. 그러나 물건이 만들어져 내려온 이후에도 손님의 착화감에 따라 세부적인 부분을 수정하기까지는 이균의의 손길이 꼭 필요하다. 견본 신발을 구입하고자 하는 손님들에게도 제각각 발의 모양에 따라 늘리고 줄이는 작업을 통해 편안한 신발을 신을 수 있도록 배려한다. 가게 뒤편에 위치한 작업장을 없앨 수 없는 가장 큰 이유 중의 하나다. 얼마 전에는 300mm의 발을 가진 손님이 직접 맞춤신발을 의뢰하였는데, 이와 같이 특수한 작업은 다른 사람의 손에 맡기지 않고 이균의가 직접 신발 밑창을 대는 작업부터 진행한다.

7. 앞으로 3년, 역사의 뒤안길로 사라질 모던양화점

이균의는 앞으로 3년만 가게를 더 운영할 생각이다. 손님들이 점차 줄어들기도 하지만 무엇보다 본인의 체력으로 신발을 만드는 일을 할 수 없을 것 같아서다. 이를 염두에 두고 얼마 전에는 아예 본가도 남교동으로 옮겨 이사를 왔다. 가게 문은 닫더라도 사람들과의 인연은 계속 유지하고 싶은 마음에서였다. 인생의 대부분을 남교동에서 보냈기에 이균의가 동네에 가지는 애착은 매우 특별하다. 목욕탕을 가거나 하다못해 국수 한 그릇을 사 먹더라도 내 동네, 내 아는 얼굴들이라야 마음이 편하다. 목포에서 가장 오래, 그리고 가장 많이 신발을 만들어 내던 모던양화점은 이제 곧 역사의 뒤안길로 들어설 준비를 하고 있다. 비록 가게의 흔적은 사라질지라도 오랜 시간 동안 목포 사람들의 발을 포근히 감싸주던 양화점의 기억은 계속될 것이다.

이유리 | 목포대학교 국어국문학과 박사과정 수료

제6절 목포를 대표하는 맛집, 영란횟집

1. 목포의 대표음식, 민어

목포 하면 무엇이 떠오를까? 너무 많아 무엇 하나 쉽게 꼽을 수 없을 것이다. 그럼에도 전국에서 단연코 최고라 할 수 있는 것은 목포의 해산물요리라 할 수 있을 것이다. 목포를 찾는 관광객들에게 큰 호응을 얻고 있는 것이 목포의 해산물요리이며, 목포에서는 대표적인 먹거리 홍어삼합, 세발낙지, 민어회, 갈치조림, 꽃게무침을 목포 5미로 지정하여 홍보하고 있다. 최근에는 5미에 병어회, 준치무침, 아구탕(찜), 우럭간국을 더해 목포 9미로 확대해 목포의 해산물요리를 알리고 있다.

목포 9미 중 가장 으뜸을 꼽자면 민어회라 할 수 있다. 민어는 올라오면 바로 죽기 때문에 활어보다는 선어로 먹는 것이 맛있다. 잡은 즉시 피를 빼고 얼음에 저장한다. 생선이나 고기는 숙성하면 감칠맛을 내는 이노신산(Inocinic Acid)이 만들어지는데, 민어를 얼마나 숙성하느냐에 따라 민어회의 맛이 달라진다 할 수 있다. 민어의 숙성은 보통 이틀 정도를 하면 최고의 맛을 낸다고 하는데 얼마나 어떤 방식으로 숙성을 하느냐는 각각 음식점만의 노하우라 할 수 있다. 이렇게 숙성된 민어회는 고소한 지방과 단백질이 잘 어울리면서 멋진 맛을 내고, 부드럽게 씹히면서 깊은 여운을 남긴다.[01)]

민어가 목포의 대표음식으로 자리매김한 것은 영란횟집 덕분이라고 할 수 있다. 민어의 최대산지인 임자도에서 공수한 최상품의 민어를 회집만의 노하우로 숙성한다. 이렇게 숙성된 민어회는 목포 최고의 음식으로 입소문을 타기 시작했다.

2. 영란횟집의 개업과 성장

영란횟집의 초대 사장인 김은초는 1930년 강진군 병영면에서 태어났으며, 해남 송지면의 박석규와 결혼했다. 박석규는 조기 등의 고기를 잡던 중선배 선주였다. 결혼 후 송지면에 살던 김은초는 아이들의 교육을 위해 목포 동명동으로 이주하였다. 남편 박석규는 해남에 남아 중선배를 계속 몰았으며, 틈틈이 해남과 목포를 오갔다. 몸이 약했던 박석규는 이후 배에서 내려와 농사를 짓다가 42살의 나이로 세상을 떠났다.

목포로는 나왔으나 먹고 살 것이 부족했던 김은초는 1969년 동명동에 6평의 작고 허름한 가게 하나를 얻어 식당을 시작했다. 장사를 본격적으로 하기 위해 그녀는 세무서에 영업신고를 하러 갔고,

---

01) 『중앙일보』 2012. 08. 11. 「주영욱의 이야기가 있는 맛집〈1〉 민어회와 목포 '영란횟집'」.

세무서 직원이 상호명은 무엇이냐 물었을 때 생각해 놓은 이름이 없어 머뭇거렸다. 세무서 직원은 큰딸인 박영란의 이름을 딴 영란횟집을 권유했고, 그녀도 고개를 끄덕였다. 그렇게 영란횟집이 시작되었다.

초창기 영란횟집에서 판매하던 것은 상어고기, 홍어고기, 동동주 등이었다. 흑산 홍어가 집산되는 목포에는 삭힌 홍어에 막걸리를 같이 먹는 홍탁이 목포의 대표 메뉴로 이미 유명세를 타고 있었다. 또 근처에 동명동어시장이 있어 상어나 홍어를 구하는 것은 어렵지 않았다. 여기에 그녀의 뛰어난 음식솜씨가 더해져 가게는 그럭저럭 잘 운영되어 갔다. 이곳에서 4~5년 장사를 하다가 큰딸이 고등학교를 졸업할 즈음인 1972~1973년경 만호동 1번지 골목으로 이사를 왔다.

만호동은 일제 강점기부터 목포의 중심지였으며, 해방 이후 1970년대에도 여전히 많은 인구가 거주하는 곳이었다. 또 구 일본영사관에 위치한 목포시청, 그 옆으로 목포우체국, 목포경찰서, 목포검찰청·법원이 자리잡고 있어 목포 행정의 중심적인 곳이었다. 유달초등학교 앞으로는 각 행정기관의 사택이 있어 공무원들이 많이 거주하는 공간이었다.

"(처음 이사간 곳은) 조그만 6평 밖에는 안 됐어요. 근데 사람들이 6시, 7시만 되면 사람들이 가득 찼어요. 테이블은 방이 하나가 있고, 긴 간이의자 하나 있었어요. 많이 앉아야 방이나 홀이나 스무 명 정도, 사람은 많은데 자리가 적으니 손님들이 서로 무릎을 맞대고 쟁반을 무릎 위에 놓고 앉았어요." (박영란)

가게는 방 하나에 간이의자 하나가 전부였지만 영란횟집은 언제나 손님으로 북적였다. 입소문이 나면서 당시 목포의 대표적인 기업인 행남사와 남양어망의 사장과 후에 목포시의료원장을 역임한 최태욱도 자주 찾는 단골이 되었고, 그들도 격 없이 무릎을 맞대고 쟁반을 무릎 위에 놓고 먹었다고 한다.

이렇게 입소문을 타면서 『한국일보』에서도 영란횟집을 소개하는 기사가 게재되었다. "우리 식당에 오면 세 번 놀라고 가는데 첫 번째가 집이 작고 허술해서 놀라고, 두 번째는 음식이 맛있어서 놀라고, 세 번째는 매운탕이 맛있어서 놀란다."는 것이었다. 거기에 전어창젓과 숭어 새끼인 모치젓도 독특한 젓갈로 소개가 되었다. 한국일보에 소개가 되면서 손님들은 더욱 늘어나게 되었다.

늘어나는 손님을 감당할 수 없어 영란횟집은 이후 두 번의 이사를 더 하게 된다. 1975~1976년경 지금의 중앙횟집 옆에 있던 중국집으로 이사를 하였고, 이곳에서 몇 년간 장사를 계속하다 1982년 지금의 영란횟집으로 이사를 오게 되었다.

상어, 홍어에 동동주, 막걸리를 팔면서 손님들은 많이 늘었다. 그러나 뜻하지 않는 사건이 발생했다. 해방 이후 식량난으로 밀주단속이 늘어났고, 1965년 양곡관리법이 제정 발표되면서 사사로이 막

그림 1 현재의 영란횟집

걸리를 빚는 밀주 행위가 금지되었다. 밀주행위가 전면 금지되었다 하더라도 가정에서 몰래 빚는 것은 모두 단속할 수는 없었다. 김은초 역시 단속 속에서도 몰래 막걸리를 빚어 팔았다. 그러다 1980년 어느 날 밀주 단속에 걸려 경찰서에 잡혀 들어갔다. 꼬박 일주일을 유치장에서 보낸 후에야 풀려 나올 수 있었다. 1980년 5·18 이후였다고 한다.

경찰서에서 고초를 겪고 나온 그녀는 지금까지 장사해 온 메뉴를 과감히 접었다. 상어, 홍어고기와 막걸리를 파는 대신 민어를 팔기로 했다. 단골로 오던 수협 손님들의 조언 덕분에 메뉴의 전환은 빠를 수 있었다. 하지만 목포 통틀어 민어를 전문으로 파는 집은 하나도 없었기에 과감성도 필요했다. 당시에는 민어를 한 접시에 2천원에 팔았으며 매운탕은 공짜였다. 메뉴의 전환은 성공적이었다. 역시나 입소문이 빨리 나기 시작했고, 다시 손님들로 문전성시를 이루었다. 가게가 잘 되고 민어의 소비가 늘어나면서 선창 근처의 '부두어물'에서 신선한 민어를 전문적으로 납품받기 시작했다.

3. 2대 사장 박영란의 운영

장사를 하면서 자기 몸을 돌보지 않았던 김은초에게 시련이 닥친 것은 1980년이었다. 김은초는 젊은 시절부터 건강이 썩 좋지 않았다. 지병인 고혈압과 당뇨로 인해 집에서의 생활보다 병원에서의 생활이 더 많았다. 그녀가 병으로 가게에 신경을 쓰지 못하면서 가게의 전반적인 운영은 그녀의 장녀인

박영란에게로 넘어갔다.

2대 사장인 박영란은 1953년 해남 송지면에서 태어났다. 고등학교 졸업 후 산정초등학교 도서관에서 근무하고 있었다. 27살이 되던 무렵 어머니가 급속히 편찮아지면서 자연스럽게 가게를 잇게 되었고, 강진에 있던 이모가 사별 후 목포로 오면서 함께 영란횟집을 운영하게 되었다. 김은초는 합병증으로 투병생활을 이어가다가 2014년 87세의 나이로 세상을 떠났다.

"일본 분이 알려줬어요. 팔팔 끓인 물에 민어 껍질을 살짝 데쳐서 기름소금에 찍고, 부레도 그 전에는 매운탕에 넣었는데, 그 분이 말씀하셔서 생으로 해서 기름소금을 찍어 먹게끔 했어요. 그 분이 그 뒤로도 계속 오셨어요. 한국에 오시다가 건너가셔서 계시고, 이쪽으로 자주 오셨어요. 여기 출신인지는 잘 모르겠어요."

영란횟집이 한 단계 발전하게 된 계기는 가게를 찾은 재일교포 손님의 조언 이후였다. 그의 조언에 따라 이후 민어회가 나오기 전 전채 요리로 민어 껍질과 민어 부레를 올리기 시작했고, 이를 맛 본 손님들은 매우 만족했다. 이후에도 이 재일교포 손님은 가끔씩 영란횟집에 들렀는데, 이름이나 하는 일은 알 수 없어 아쉬워했다.

영란횟집이 민어전문점으로 유명세를 타게 된 데에는 몇 가지 비결이 있다. 첫째는 민어를 싱싱하고 좋은 것만 쓴다는 것이다. 영란횟집은 민어를 해안로 271에 위치한 부두어물에서 받고 있다. 1대 사장인 김은초 때부터 함께 해 왔다고 하며, 임자도에서 최고의 민어만을 공수해 온다고 한다.

두 번째는 민어를 숙성시키는 방법이다. 부두어물에서는 산지인 신안 임자도에서 잡은 민어를 가져오며, 민어가 오는 즉시 비늘이랑 내장을 손질하고 24시간 얼음 속에서 숙성시킨다. 초기에는 영란횟집에서 직접 했으나, 손님이 늘고 민어 소비량이 늘어나면서 1차적인 손질 및 숙성을 위탁하고 있다. 부두어물에서 1차 숙성을 마친 민어는 새벽에 영란횟집으로 들어오며, 다시 영란횟집만의 방법으로 얼음 속에서 2차 숙성을 시킨 다음 손님들에게 내어놓는다. 2차 숙성 과정과 손님에게 민어를 올리는 미세한 과정에서 영란횟집만의 맛을 만들게 하였다.

세 번째는 특제 소스와 초장이다. 영란횟집의 명성을 한층 더한 것은 영란횟집만의 특제 소스와 초장으로 민어회의 감칠맛을 더하고 있다. 영란횟집은 된장, 고추장과 고춧가루 등의 양념을 사지 않고 직접 만들어 사용하며, 막걸리식초를 활용한 특제 소스와 초장은 그 누구에게도 가르쳐 주지 않는 그들만의 비법이다. 1대 사장인 김은초에 이어 올해 82살인 그녀의 동생이 지금은 소스를 직접 만들고

있다. 또 직접 담근 된장으로 끓인 매운탕은 지금의 명성을 만든 주역 중 하나이다.[02]

영란횟집의 주 메뉴로는 민어회, 회무침, 전, 매운탕을 함께 먹을 수 있는 민어 코스요리가 있으며, 단품 메뉴로 민어회, 민어회무침, 민어전, 뻘낙지, 매운탕 등이 있다. 메뉴를 주문하면 주 메뉴에 앞서 전채 메뉴로 민어 껍질, 민어 부레, 다진 민어 뼈 등이 나온다.

목포의 대표적인 민어집으로 알려지면서 수많은 신문과 방송에서 소개되었다. 1970년대 한국일보에서 첫 기사가 소개된 이후로 KBS 「6시내고향」, 「생생정보통」, MBC 「맛대맛」 등 방송에 소개되었고, 『중앙일보』와 같은 일간지, 여행정보지에 수도 없이 소개되었다. 특히 민어가 대표적인 여름보양식으로 소개되면서 여름이면 많은 취재진이 찾아온다고 한다.

4. '민어의 거리'가 생겨난 이유, 영란횟집

1대 사장 김은초가 1980년 민어회를 시작하고 문전성시를 이루면서 주변에 민어횟집이 속속 들어섰다. 중앙횟집, 유림횟집이 생기고, 유달횟집도 고깃집에서 민어 전문식당으로 업종을 바꿨다. 이 밖에도 삼화횟집, 청자횟집 등 만호동 1번지 골목에서 선창가까지 총 13개의 민어횟집이 성행하고 있었다. 그러나 민어는 고가의 음식으로 어느 정도의 손님이 꾸준히 들어와야 수지타산이 맞는다. 결국 5개의 식당만을 남기고 모두 폐업을 하게 되었다. 현재는 영란횟집을 비롯해 만호유달횟집, 유림횟집, 포도원횟집, 중앙횟집만 남아 있다.[03]

그림 2 민어의 거리 입간판

"저희 엄마가 처음으로 하시고, 중앙횟집이 생겼어요. 그 분은 이사 가고 지금은 다른 분이 하시고, 유림횟집도 오래 됐고, 유달횟집은 고깃집을 하다가 횟집으로 바꾸고 …… 여기가 옛날에는 민어 횟집이 13개가 있었어요. 2000년도 이전에 13집이 있었어요. 삼화횟집, 청자횟집, 유림, 유달, 중앙 등 선창가로 해서 13개가 있었어요. 그런데 이제는 6집 밖에 안 남았어요. 민어가 고가음식이라 손님이 어느 정도 있지 않으면 유지가 잘 안 돼요. 그래서 6개만 남고 다 문 닫았어요."

---

02) 박영란과의 인터뷰, 2017. 09. 28. 영란횟집 2층.

03) 민어의 거리에는 현재 5개의 식당만 남아 있으며, 박영란 사장은 6개가 남아 있다고 했다. 기억의 오류이거나 그 후 하나가 폐점된 것으로 보인다.

영란횟집이 처음 생겼을 때만 해도 이곳은 목포에서 가장 번화한 곳 중 하나였다. 관공서가 몰려 있고, 유동인구가 상당했다. 그러나 목포가 확대되고 신도심이 개발되면서 많은 변화가 일어났다. 시청, 경찰서, 검찰청, 우체국이 원도심 밖으로 이전했다. 신도심이 개발되면서 많은 인구가 하당으로 빠져나갔다. 원도심이 공동화현상을 겪으면서 정체된 곳이 되었다.

하지만 영란횟집은 이러한 변화 속에서도 굳건히 버텨내고 있다. IMF나 원도심 공동화 현상에도 큰 어려움은 없었다. 전국적인 명성을 얻으면서 현지인들도 많이 찾지만, 외지인들이 더욱 많이 찾고 있다. 특히 여름이 되면 평소의 몇 배나 많은 손님들이 찾는다. 더운 아침부터 손님들이 줄을 서서 기다리고, 여름에 한두 시간은 기본으로 줄을 선다고 한다. 하루에 많을 때는 600~700명이 찾는다고 한다. 그녀는 믿고 기다려주는 손님들이 항상 미안해서 손님들이 좀 더 편안히 기다릴 수 있도록 내년부터는 대기실을 만들기 위해 옆집을 구매했다고 한다.

영란횟집을 찾는 외지인들이 늘어나면서 목포시에 영란횟집의 위치를 문의하는 일이 많았다. 2000년대 초반 목포시도 관광객 유치와 목포의 이미지 쇄신을 위해 민어의 거리, 건어물의 거리, 아귀찜의 거리 등을 세워 목포를 홍보하고 관광객들을 유치하기 위해 노력했다. 이렇게 세워진 것이 현재 구 초원호텔 앞의 '민어의 거리' 조형물이다. 원래 이 조형물은 영란횟집 앞 주차장에 세워져 있었으나, 잘 보이지 않는 곳에 세워져 있어 관광객들의 눈에 띠지 못했다.

"목포시 만호동에 위치한 민어거리에 민어를 파는 식당들이 줄지어 있지만, 여기를 자주 찾는 사람들에는 찾기가 여간 쉽지 않다. 목포시에서도 이 점을 참고하여 민어의 거리 간판을 설치한 것으로 알고 있으나 간판이 영란횟집 건너편 주차장 부근에 설치되어 그 길을 이용하지 않는 이상 그 간판을 볼 수가 없다. 목포시가 관광객 유치에 온 힘을 쏟고 있는 이 시점에 민어를 먹기 위해 외지에서 오는 관광객들이 거리를 찾기란 쉽지 않음.

개선방안 : 관광객들뿐만 아니라 목포에서 사는 사람들을 위해서라도 민어의 거리 간판을 구 초원호텔 큰 도로에 설치, 누구나 볼 수 있도록 또한 간판을 시각적으로 눈에 쉽게 뛸 수 있도록 업그레이드 하였으면 하는 게 바램임."

이는 2009년 4월 목포시 홈페이지에 올라온 건의사항으로, 영란횟집 앞 주차장에 입간판이 세워져 있어 관광객들에게 홍보가 잘 안 된다며 지금의 위치로 옮기자는 건의였다. 목포시민들의 노력으로 민어의 거리 입간판은 지금의 위치로 이전되었다.

이유리 | 목포대학교 국어국문학과 박사과정 수료

제7절 콩물 하나로 목포의 맛집이 된 유달콩물

1. 목포 상경과 결혼

그림 1 유달콩물

목포역 교차로에서 남교트윈스타 방향으로 걸어가다 세무서 방향으로 들어서면 4층으로 된 빨간 벽돌집을 만나게 된다. 구수하게 퍼지는 콩물 냄새에 가게 안으로 발을 옮기는 사람들이 줄을 이었다. 콩물에 반해 단골이 된 사람들은 그 맛을 잊지 못해 다시 찾는 노포가 되었다. 42년 전통의 목포가 자랑하는 맛집, 호남로 58번길 21-1에 위치한 유달콩물이 그곳이다.

유달콩물은 1975년 조성철·김향자 부부에 의해 시작되어 지금에 이르고 있다. 조성철은 1949년 12월 11일 완도군 군외면에서 5남 5녀 중 막내로 태어났다. 10살이 되던 1959년에 완도 군외동국민학교에 입학했으며, 우수한 성적으로 졸업하였다. 그러나 가정형편으로 인해 중학교를 갈 형편이 못 되었고, 일거리를 찾아 떠나야 했다.

그가 목포에 정착한 것은 17, 18살의 어린 나이였다. 목포에서 약국을 운영하던 친척 누나 밑에서 일하기 위해서였다. 1960년대 초반 목포에는 3파전을 벌이던 3개 약품 도매상이 있었다. 초당 김기운이 창업한 백제와 구세, 그리고 이름을 알 수 없는 약국이 하나 있었다. 3파전 가운데 한 곳이 문을 닫았으며, 백제와 구세만이 남았다.[01] 2파전으로 고착화되는 그 틈을 수도약국이 비집고 들어갔다.

---

01) 『한국대학신문』 2013. 04. 07. 「[이 사람을 보라] 전국 대표 약방으로 성장한 백제약품」.

현재의 트윈스타 앞에 위치한 수도약국의 전신은 건강약업사였으며, 수도약국으로 간판을 바꾸고 나서 본격적으로 약재 도매업을 시작했다. 이 시기 수도약국에 들어간 조성철은 약국 안에서 먹고 자면서 일을 배우기 시작했다.

시간이 지나면서 약국도, 목포에서의 생활도 적응이 되었다. 스무 살 무렵 하고 싶은 것이 많은 시절이었다. 성공하고자 하는 열망에 권투도 배워보고 태권도도 배워보았다. 그러나 가족들의 반대와 미래에 대한 불확실함으로 인해 현재의 일에 최선을 다하자고 마음을 다잡던 때였다.

스무 살을 넘긴 시점에 영장이 나왔고 고향인 완도에서 방위로 근무하게 되었다. 방위로 출퇴근하던 곳이 집에서는 먼 거리였고, 이장 댁에 머물면서 군 생활을 하게 되었다. 고향에서의 군 생활은 큰 탈 없이 흘러갔으며, 그는 하루하루를 성실히 마무리하였다. 그의 성실함을 눈여겨 본 이장은 중매를 주선했고, 그렇게 나간 맞선자리에서 지금의 아내를 만나게 되었다. 그보다 2살 아래인 아내 김향자는 완도군 군외면 삼두리 출신이었으며, 맞선 이후 둘의 결혼은 일사천리로 진행되었다.

방위 소집해제 직후인 1975년 1월 둘은 완도에서 결혼하였다. 막상 결혼은 했으나 둘이 함께하기는 빠듯했다. 신혼의 단꿈은 조금 뒤로 미뤄두고, 그는 아내를 완도에 두고 다시 목포로 올라왔다. 군대 가기 전에 그랬듯이 다시 약국에서 일을 시작했고, 그런 그를 누나와 매형은 전적으로 신뢰하였다. 약국 문을 열고 닫을 때까지 모두 그의 손이 미치지 않는 곳이 없었다.

2. 콩물 장사의 시작

약국의 생활도 다시 적응이 되었다. 하지만 완도에 있는 아내와 함께 하지 않는 한 안정된 것은 아니었다. 다행히 둘이 떨어져 있는 시간은 오래되지 않았다.

"누나와 매형이 방 하나 주면서 같이 생활을 하라고 했어요. 여기서 20미터 거리였어요. 창고를 방으로 수리하는데 도로가였기에 누나한테 문 한 짝만 내달라고 했어요. 평수로는 딱 1평이예요. 애기 엄마는 뽀빠이 같은 거 팔면서 애기 과자값 벌고 나는 약국 일하면서 월급을 저축하겠다 그랬어요. 그랬더니 매형이 생각을 바꿔서 기왕이면 크게 하자고 했어요. 의자를 4개 놓을 정도였어요."

누나와 매형은 그에게 창고를 방으로 개조해 줄 것이니 완도에 있는 아내와 같이 살 것을 제안하였다. 그는 그 제안을 흔쾌히 받아들이면서 도로가로 문 하나만 내어달라고 부탁하였다. 나는 약국 일을 하고 아내는 '뽀빠이' 같은 군것질거리를 팔아 아이들 간식거리라도 벌 수 있을 것 같았기 때문이다. 이 이야기를 들은 누나와 매형은 차라리 더 크게 해보라며 큰 가게를 마련해 주었다. 1평짜리 공

간에서 '뽀빠이'나 팔려고 했던 것이 테이블 4개가 갖춰진 어엿한 가게가 되었다. 그는 당시 가게를 마련해 준 누나와 매형에 대한 고마움을 평생 잊을 수 없다고 하였다.

장사를 할 수 있는 공간은 마련되었고 이제 중요한 것은 무엇을 팔 것인가 였다. 그러나 그의 수중에는 고작 4만 원 밖에 없었다. 그나마 아내가 결혼 후 장롱 값으로 들고 온 7만 원에서 빚 3만 원을 갚고 남은 돈이었다.[02] 4만 원으로 할 수 있는 것은 그리 많지 않았다. 한참을 고민하던 그 때 친한 형이 콩물 장사를 해볼 것을 권유했다. 가게를 창업할 당시는 무더운 여름이었고, 여름철 시원한 콩국은 대중적이고 서민적인 음식이었다. 1975년 기준으로 짜장면이 150원 정도였으나, 콩물 한 그릇은 60원, 콩국수는 80원으로 짜장면에 절반에 가까웠다.

더구나 재료는 쉽고 싸게 구할 수 있었다. 6·25전쟁 이후 죽동의 '콩나물동네 골목길'로 모여든 피난민들은 생계를 위해 재배한 콩나물을 남교동시장에 내다 팔았다. 콩나물동네 덕분에 콩은 쉽게 구할 수 있게 되면서 시장 곳곳에서는 콩물을 내다팔았고, 콩국수를 전문적으로 파는 식당이 3곳이나 있었다.[03] 콩물이면 돈이 되겠다고 생각한 부부는 그 때부터 본격적으로 콩물 장사를 준비하기 시작했다.

1975년 여름, 부부는 창고를 개조한 작은 단칸방에서 밤마다 맷돌로 콩을 갈기 시작했다. 그러나 처음 하는 장사에 콩물 만드는 법도 몰랐던 만큼 모든 것이 막막했다. 어떻게 갈아야하는지, 소금물은 얼마나 넣어야 하는지도 전혀 모른 상태였기에 눈대중으로 만든 콩물은 두부가 되기 십상이었다. 몇 번을 시도해보아도 마찬가지였다. 콩물집을 돌아다니면서 먹어보는 수밖에 없었다.

당시 목포에는 콩물집이 3개 있었으며, 가장 유명한 곳은 제일극장 밑 할머니가 운영하는 콩물 집이었다. 할머니집에 가서 콩물도 먹어보고 다른 집에 가서 콩물도 먹어보면서 이것저것 물어보고 또 눈대중으로 콩물을 만드는 법을 익혔다. 그리고 다시 집으로 돌아와 콩물을 시도해 보았다. 그렇게 노력한 끝에 부부만의 콩물 만드는 법을 터득하였다. 그리고 1975년 7월, 콩물가게를 열었다. 평균 새벽 3시 반, 4시면 일어나 콩물을 갈고 12시까지 장사를 하고 식당을 마무리하면 새벽 1시, 2시였다. 육체적으로 힘든 시절이었다. 그러나 '좋다', '안 좋다' 생각할 겨를이 없었다. 벌어야만 먹고 살던 시기였다.

가게의 첫 이름은 '오케콩물'이었다. 조성철이 결혼 전 목포에 '오케사진관'이라는 유명한 사진관이 있었다. 그 사장이 상호명은 상대방에 잘 기억되는 것으로 해야 한다고 했던 말을 기억하고 있었고, 그렇게 첫 가게의 상호는 '오케콩물'이 되었다. 그러나 세무서에서 외래어는 상호명으로 사용할

---

02) 채널A(http://www.ichannela.com/) 「서민갑부」130회, 2017. 06. 28. 방송.

03) 최성환, 『목포의 심장 목원동 이야기』, 목포시, 2016, 64~65쪽.

수 없다며 다시 제출할 것을 요청했다. 그래서 유달산의 유달을 따서 '유달콩물'이라 지었다.

그들의 정성이 통했는지 그들이 만든 콩물이 맛있다는 입소문이 목포 전역으로 퍼졌다. 부부가 직접 갈아 만든 콩물이 구수하고 진해 맛있다는 소식이 퍼지면서 손님들이 하나둘 늘어갔다. 그러나 밀어닥치는 손님에 테이블 4개짜리 가게는 비좁기 그지없었다. 보다 넓은 장소를 물색해야 했고, 그러면서도 값은 싼 곳이어야 했다. 그렇게 적당한 가게를 찾아 현 트윈스타 주변을 맴돌았다.

그들의 주요 손님은 관공서 공무원이었다. 1970년대 후반 원도심은 목포의 관공서가 모두 모여 있었다. 해방 전부터 세무서가 현재의 자리에 있었으며, 1977년 교육청이 현재의 LG빌딩으로 이전하였다. 현 한국은행 자리에는 목포공업고등학교가 이전한 후 목포시청이 들어와 있었다. 이 밖에도 가게 근처로는 신안군청, 목포경찰서, 목포역 등 주요 공공기관이 들어서 있어 점심 무렵 손님들의 발길이 끊이지 않았다.

3. 가게의 성장 과정

가게의 성장만큼 그들의 삶도 치열하였다. 부부는 새벽부터 일어나 콩을 불리고 맷돌로 콩을 갈아 콩물을 만들었다. 그렇게 아침장사를 준비해 놓고 그는 여전히 약국으로 출근했고, 남겨진 아내는 하루 장사를 시작하였다. 그는 콩물 장사를 하면서도 식당만으로는 생계를 꾸리기에 불확실하다는 생각과 함께 지금의 터를 닦도록 도와준 누나와 매형에 대한 고마움, 의리 때문에 약국을 그만 둘 수 없었다. 그러나 쉼 없이 계속된 강행군으로 몸에 무리가 오기 시작했다. 더불어 혼자서 많은 손님을 감당해야 했던 아내 또한 지쳐가고 있었다. 가족과 상의 하에 약국을 그만두기로 하였다.

약국을 그만 둔 그는 콩물 장사에 적극적으로 매달렸다.

"그러면서 장사가 갑자기 잘 되었어요. 누가 배달을 해보라고, 콜라병에 콩물을 담아서 배달을 해보라고 해서 그때부터 배달을 하기 시작했어요. 자전거로 배달도 내가 직접 했어요. 지금 내가 어떻게 그렇게 했는가는 이해가 안 가. 콩국수 10개를 배달하면서 한손으로 들고 무거우니까 자전거 핸들 안 잡고 다녔다니까요. 대반동까지, 경찰서까지 안 가는 데 없이 다 다녔어요. …… 통금 해제 사이렌이 4시에 있었어요. 그 전에 콩물을 준비해서 사이렌 소리가 들리는 4시부터 배달을 했어요. 눈이 많이 오던 새벽 4시 배달을 가면 그 길에는 고양이 발자국, 개 발자국, 자전거 바퀴자국 밖에 없었어요."

마침 지인이 배달도 함께 해보라고 조언을 해줬다. 당시 목포에서 콩물을 배달한다는 것은 드물었

고, 매장에 들어오지 못하고 돌아서는 사람들이 많았기에 꽤 괜찮은 전략이었다. 가게 앞에 '배달 가능'이라 적어 두고 적극적으로 홍보를 하였다. 새벽녘에 만든 콩물을 콜라병에 담아서 자전거로 배달을 다녔다. 자전거를 타고 대반동이든 어디든 손님이 원하는 곳이면 어디든 달려갔다. 콩물 10개를 시키면 한 손에는 콩물 10개가 든 쟁반을, 다른 한 손으로 핸들을 잡는 위험도 마다하지 않았다.

그러나 자전거를 타고 배달하는 것은 위험한 일이었다. 특히 콩물이 든 콜라병은 무게가 상당했으며, 넘어지면 깨지기 십상이었다. 자전거가 넘어지면서 크고 작은 사고가 빈번히 일어나면서 콜라병이 깨져 콩물이 흘러내리는 것뿐만 아니라 깨진 유리 파편에 몸이 다치는 일도 비일비재했다. 콜라병을 대신할 새로운 무언가가 필요했고 그 때 눈에 들어온 것이 페트병이었다.

1979년 삼양이 국내 최초로 페트병 생산을 시작하면서 페트병이 대중화되던 때였다. 페트병에 콩물을 담아 배달을 하면서 이제 넘어져도 병이 깨지거나 콩물이 샐 염려가 없고 다칠 위험도 없었다. 또 1985년부터는 오토바이로 배달을 하면서 보다 빠르게 손님들에게 가져다 줄 수 있었다. 힘겹게 자전거를 타고 목포 전역을 다니던 수고로움은 이제 줄어들었다. 이후에는 배달에 좀 더 만전을 기하기 위해 오토바이에 사각 지붕을 씌워 비바람을 피할 수 있게 하였다. 초록색 지붕이 있는 오토바이는 유달콩물을 대표하는 명물이 되었다.

영원할 것 같던 그들의 행복에 뜻하지 않은 불행이 닥쳤다. 장사가 잘 되고 돈이 모이면서 중앙식료시장 옆 골목에 12평짜리 건물을 구입할 수 있었다. 구입 후 세를 주었으나, 얼마 지나지 않아 세입자가 나가면서 가게를 이 건물로 옮기게 되었다. 가게 위에는 다락을 만들어 가족이 지낼 수 있도록 하였고, 세간살이도 새로 하나둘 준비해갔다.

깊은 밤 가족들이 모두 잠든 사이 결국 큰 사고가 발생하고 말았다. 어지러운 배선으로 인해 누전이 일어났고 이로 인해 큰 화재가 발생했다. 불이 타는 냄새에 화들짝 일어난 그는 급히 몸을 움직였다. 아내를 깨우고 아이들을 들쳐 업고 지붕에서 지붕으로, 또 지붕을 타고 몸을 피했다. 그는 그 때의 기억을 한 편의 영화 같았다고 기억했다. 화마로 인해 어렵게 장만한 가게는 순식간에 잿더미로 변해버렸다. 그동안 고생해 온 것이 한 순간 무너진 것이었다. 불행은 여기서 그치지 않았다. 갓 돌을 넘긴 막내가 연기를 들이마신 탓에 급성 폐렴으로 죽는 일이 생겼다. 화마로 전소된 가게는 처음부터 다시 시작하면 되었으나, 죽은 아들은 가슴에 묻어야 했던 그 때의 슬픈 기억은 지금도 잊을 수 없다고 했다.

먹고 살아야 했기에 그들은 다시 일어서야 했다. 다행이 지인의 성화에 못 이겨 들었던 화재보험이 만기가 되었고, 이 돈을 밑천 삼아 다시금 시작할 수 있었다. 불탄 가게를 정리하고 그곳에 다시 2층으로 된 건물을 올릴 계획을 세웠다. 이 때 아는 지인이 거기보다는 지금의 건물이 19평으로 더 넓으니 그 곳을 사라고 설득하였다. 돈이 부족하다는 이유로 거절했으나 기꺼이 도와준다는 말에 다시금

시작해보자는 의미로 지금의 건물을 계약하였다. 모은 돈과 빌린 돈을 합쳐 계약을 한 후 다시 콩물을 팔기 시작했다. 이 무렵이 1980년이었다.

다행히 그들의 콩물에 대한 목포 시민의 사랑은 그대로여서 빠르게 회복할 수 있었다. 이곳에서 장사를 하면서 빚도 다 갚을 수 있었고, 뒤의 건물을 사서 현재의 4층 건물을 새롭게 세웠다. 이 가게를 계약한지 10년 만인 1990년의 일이었다.

4. 유달콩물, 목포를 대표하다

1975년 이래 40여 년간 한 자리를 지켜온 유달콩물은 이제는 목포 시민이 사랑하는 노포가 되었다. 그는 목포에서 유달콩물을 모르면 간첩이라며, 우리 가게의 콩국수를 먹다가 다른 가게의 콩국수는 먹기 힘들다고 자부한다. 40여 년간 한결같이 콩물을 만들어 온 자부심이 깃들어 있다고 할 수 있다.

가게가 오래된 만큼 이 곳을 찾은 단골들의 역사도 오래되었다. 오래된 단골들은 오랫동안 이 가게를 찾는 이유로 오랜 기간 변함없는 맛 때문이라고 추어올렸다. 이는 아마도 1975년 이래 오로지 맷돌로만 콩물을 만들었기 때문이라 할 수 있다. 맷돌은 믹서에 비해 콩이 곱게 잘 갈려 구수한 맛을 더해주기 때문에 그는 콩은 맷돌에 갈아야 한다는 신념을 고수하고 있다.

시간이 흐르면서 맷돌도 변화를 거쳤다. 손수 맷돌을 돌리기에는 양도 많고 힘도 부치기 때문에 고심을 거듭한 끝에 지금은 자동식 맷돌이 콩을 갈고 있다. 자동으로 돌아가는 맷돌 위의 큰 통에는 불린 콩이 들어 있다. 콩이 맷돌에 들어갈 때는 수분을 공급하여 콩이 잘 갈리도록 한다. 또 맷돌 위의 작은 통에는 얼음을 놓아 온도가 올라간 맷돌에 의해 콩이 변질되는 것을 막아준다. 이들 부부에게 맷돌은 콩물의 맛을 유지하고 이 가게를 번성케 도와준 고마운 물건으로, 1975년 가게를 첫 오픈할 당시 사용하던 맷돌은 가보로서 여전히 보관하고 있다고 한다.

다음으로 맷돌에서 구수하게 갈린 콩에 정수된 얼음물을 넣어 농도를 맞춘다. 여기에 소금물로 간을 하여 콩물의 맛이 변하는 것을 방지한다. 마지막으로 찌꺼기를 거르는 공정을 거치면 비로소 시원한 콩물이 완성된다. 이 전 과정은 그가 혼자서 도맡아 하는데, 직원들이 콩물을 만들 경우 콩물을 '너무 묽게 한다든지, 간이 안 맞는다든지, 농도를 되게 한다든지' 등의 실수가 들어갈 수 있기 때문이다.[04] 그가 직접 40여 년간 고집스럽게 지켜온 방식으로 인해 한결같은 맛을 유지하고 있는 것이다.

그가 만든 콩물에 대한 자부심은 손님에게 내는 콩국수에서도 드러나는데 유달콩물의 콩국수는 다른 곳과 달리 고명이 들어가지 않는다. 콩국수에 오이 등의 고명을 넣으면 고명 맛이 강해 콩물 본연

---

04) 채널A(http://www.ichannela.com/) 「서민갑부」130회, 2017. 06. 28. 방송.

의 맛을 흐리기 때문이라 하였다. 여기에는 직접 만든 콩물에 대한 자부심이 진하게 베어있다고 볼 수 있다. 여기에 전라도식으로 콩국수에 설탕을 듬뿍 넣으면 고소함을 극대화하고 달달하게 먹을 수 있다.

그림 2 주문받은 콩물을 기록하고 있는 조성철 사장

지금의 유달콩물은 목포시를 넘어 전국적으로 명성을 얻고 있다. 2L짜리 페트에 넣은 콩물은 택배를 통해 전국으로 배달된다. 점심식사 시간이 지난 후 그는 그날 주문받은 콩물을 정리하고, 택배로 보낼 수 있도록 아이스박스에 넣어 준비한다. 4시가 되면 택배회사 직원이 오고 이를 통해 '유달콩물'의 콩물은 전국적으로 배달되고 있다.

그렇다고 콩물과 콩국수만이 이 집의 전체는 아니다. 콩물이 계절의 영향을 많이 받는 음식이며, 콩물을 싫어하는 사람들의 기호도 보장하기 위해 비빔밥이나 돌솥비빔밥, 육회비빔밥, 콩나물해장국, 황태해장국, 김치찌개, 된장찌개, 청국장, 떡국, 매생이 떡국, 매생이 국밥 등 다양한 음식들도 먹을 수 있다.

이들의 삶은 개업 초기나 지금이나 달라진 것이 없었다. 여전히 새벽 4시경에 일어나서 콩을 삶는다. 그리고 콩을 갈아 콩물을 만들고 6시가 되면 가게를 연다. 하절기에는 오후 6시 넘어서 문을 닫고 동절기에는 3시경에 문을 닫는다. 그리고 가게 정리 후 저녁 9시 무렵 뉴스를 보다 자연스럽게 잠이 든다. 가게는 여전히 사람들로 붐비고 있으며, 배달 또한 목포 여기저기를 다니고 있다.

완도 출신의 부부에게 목포는 제2의 고향이었다. 그러나 그에게 목포보다는 원도심이 더 큰 의미로 다가왔다. 그가 목포로 처음 와 정착한 곳이 중앙시장 근처이며, 약국에서 일을 하고 결혼을 하고 가게를 두 세 차례 옮기면서 원도심을 떠나지 않았다. 그가 청춘이던 때 원도심도 청춘이었다. 목포의 중심이었으며, 모든 사람들이 이야기를 가지고 있는 장소였다. 그러나 시간이 흐르고 목포가 확대되면서 원도심은 그 기능을 잃어갔다. 그 세월만큼 그도 이제는 나이 들어 칠십을 바라보게 되었다. 그는 원도심을 75살 쯤 되었다고 말하였다. 원도심이 쇠락하였다는 것으로 들릴 수도 있지만, 또 그가 원도심과 함께 늙어갔다는 것을 말하는 것일 수도 있다.

이유리 | 목포대학교 국어국문학과 박사과정 수료

제8절 남교동을 지켜온 유일한 죽집, 67년 전통의 역사
–가락지–

1. 67년 전통의 죽집을 이끄는 부부

목포역 앞에서 횡단보도를 건너 즐비한 상점 앞 도로를 따라 걷다보면 어느새 각종 프랜차이즈 업체로 번화한 거리는 저물고 정겨운 모습의 간판들이 눈에 띈다. 전업사, 금은방, 유리점, 해장국집을 지나 다시 건물 사이로 빠지는 샛길을 못 미쳐 허름한 듯 깔끔하고 평범한 듯 특별한 죽집이 있다. 목포시 남교동 127번지에 위치한 신토불이 가락지 죽집이다.

가락지는 동지죽, 호박죽, 쑥꿀레, 칼국수 등을 파는 작은 식당이다. '가락지'라는 간판을 걸고 장사를 시작한 지는 올해로 약 67년이 되었다. 6·25 전쟁 이후 문을 열어 1978년 도로정비사업으로 1년간 중단했던 때를 제외하고 늘 아침 일찍 팥 삶는 구수한 냄새로 남교동을 지켜왔다. 현재의 가락지는 이사일·배옥님 부부가 이사일의 고모인 이순덕 사장으로부터 이어받아 2대째 운영하고 있다.

이사일은 1949년생으로 전남 강진군 칠량면 명주리 출신이다. 8남매 중 셋째로 사구마을이라는 아주 작은 마을에서 태어났다. 사구마을은 사면이 산으로 둘러싸여 고개를 들어 올려다보면 파란 하늘밖에 보이지 않는 시골 중의 시골이었다. 마을에서 최초로 도시로 떠난 케이스였다. 이사일 이후로 도시로 떠나는 사람이 하나둘씩 늘었다. 이사일은 동네 사람들의 기대를 받으며 목포행 버스에 올랐다.

그림 1 목포 남교동에 위치한 67년 전통의 가락지

2. 가락지의 1대 사장 이순덕

가락지의 1대 사장이었던 이순덕은 이사일의 고모였다. 목포로 시집 온 이순덕은 시골에 있는 큰오빠를 위해 금전적인 지원을 아끼지 않았다. 석유기름이 귀하던 시절, 고모를 만나고 돌아오는 부친의 손에는 연통에 가득 담은 기름과 소꼬리, 소발목 등이 들려 있었다. 이사일의 부친은 그 기름을 마을 사람들에게 나눠주곤 했다. 모두가 힘든 시절이었지만 큰오빠를 위해 막내여동생인 이순덕이 많은 배려를 했다.

"전혀 몰랐어. 그 전에 목포가 계신단건 알기는 알았어

요. 아버지가 왔다갔다, 저 여그를 왔다가 오면 뭣을 많이 가지고 와요. 주로 뭣을 가지고 오냐. 석유기름을 가지고 와요. 그 네모로 된 연통. 철깡. 그걸로 두 개들믄 무건디, 여그서 거기까지 갖고 올라믄 그때는 걸어서 오제. 그것을 가지고 와서, 그 가지고 오면 또 우리 아부지가 동네사람들 그 맥주병에다 기름을 한나씩 따라갖고 동네 거 몇 가구 사는데 한 30가구가 못 되는데 그 전부 집집마다 나눠주고. 우리 동생이 사갖고 와서 줬다고. 그람 그 사람들 아주 큰 선물이제. 석유기름이."

이순덕은 남편이 일본으로 떠난 뒤 홀로 목포에 남아 아이들을 키우고 있었다. 이사일은 이순덕을 '전남 부자'였던 것으로 기억한다. 이순덕은 죽집을 운영하기 전, 본래 목포 원도심 오거리의 구 평화극장 부근에서 서점을 운영했다. 그때는 학교에서 교과서를 나눠주지 않고 모두 서점에서 구입해야 했기에 장사가 잘 되었다. 돈을 얼마나 벌었던지, 돈 셀 시간이 없어 뒤주에 작대기로 돈을 밀어 넣고 필요한 만큼 꺼내 썼다고 했다. 1950년의 어느 날, 6·25전쟁이 발발하자 그 뒤주를 여러 개 짊어지고 목포 달리도로 피난을 갔다. 함께 피난을 가던 중 등에 얹힌 뒤주가 무겁고 거추장스러웠던 시동생들이 벌밭에 뒤주를 던져버렸다. 결국 이순덕이 짊어진 뒤주 하나만을 가지고 외달도로 들어갔다. 섬에 들어가 사람들에게 돈과 먹을 것을 나눠주며 인심을 쌓았다. 그리하여 서로를 죽고 죽이는 전쟁 속에서 다행히 살아남았다고 전해 들었다. 그러나 전쟁이 끝나고 다시 목포로 나올 때에는 집도 돈도 아무것도 남아있는 것이 없었다. 절망적인 상황 속에서 이순덕이 택한 일은 바로 죽집 운영이었다. 그때의 죽집이 바로 가락지의 시초가 되었다. 서점 일을 하며 인맥을 쌓았던 사람들이 알음알음으로 찾아와 죽을 팔아주었고, 장사 목이 좋아 얼마 지나지 않아 손님들로 북적였다.

시간이 지나 죽집이 어느 정도 자리가 잡히자 이순덕이 이사일의 부친에게 연락을 하였다. 혼자서 가게 일을 하느라 힘이 드니, 사일이를 내게 보내면 죽집에서 일을 좀 돕게 하고 중학교도 여기서 보내주겠다고 제안한 것이다. 그때 이순덕의 자식들은 모두 장성하여 대학에 다니고 있었다. 그리하여 이사일은 시골보다 도시가 더 나을 것이라 판단했던 부친의 결정에 의해 목포로 오게 되었다. 그때 이사일의 나이 16세였다.

때는 1965년이었다. 목포로 오게 된 이사일은 죽집에서 숙식을 하며 이순덕의 일을 도왔다. 솜씨가 좋았던 이순덕은 당시 떡과 죽, 한과 등을 만들어 팔았다. 이사일은 식재료를 사오는 잔심부름을 하다가 점차 음식을 만드는 일도 배워 이순덕과 함께 주방일까지 겸하게 되었다. 돈이 없어 식재료를 쟁여놓지는 못하고 인근의 큰시장으로 달음박질을 쳐 물건을 사다 나르곤 했다. 원하던 학교에는 진학하지 못했지만 죽집을 운영하는 것을 업으로 삼으며 열심히 일했다.

작은 죽집에서 사람이 많이 일할 때는 7명 정도가 가게 일을 보았다. 1960~1970년대는 누구나 힘든 시절이었다. 이순덕은 배가 고파 가게를 찾아온 사람을 그냥 보내지 않았다. 밥만 먹고 재워주기

만 하면 월급을 받지 않아도 되니 일을 시켜달라는 어린 아이들이 많았다. 인력이 딱히 필요하지 않아도 아이들이 와서 사정을 하며 지내게 해달라고 하면 이순덕이 늘 허락해주었다. 그렇게 가게에서 숙식을 해결하며 일을 돌보아 준 아이들 모두 손수 시집·장가를 보내주었다. 죽집이 그 시대의 작은 고아원이었다. 이사일의 여동생도 후일에는 가게에서 데리고 있다가 이순덕이 직접 시집을 보내주었다.

"예전에도 일하는 사람 있었지. 7명. 이 작은 홀에서. 일곱이가, 그 시절에 고모시절에. 어째서 있었냐하믄 일이 많애서 있는 게 아니라. 여기가 어떻게 말하면 고아원이라고 봐야지. 기양 누가 있은다하믄 있으라하고. 그냥 그 시대가 밥 먹고 살기가 어려운 시대잖아요. 갈 곳도 없고 그랑께 여기 와서 일하면은 돈을 주고 월급이 없어. 그냥 먹여주고 재와주면 할 일도 없는데 그 사람들 먹여주고 있는거야. 그런 식으로 여기서 사람이 많았어. 고모 시대에 여기서 시집장가 보낸 사람이 일곱이여. 놈의 식구를 우리 고모가 더 보내준거여. 우리 고모가 사람 좋으신 분이야. 꿈에 천국으로 가더라고."

이사일은 30세가 되던 해 배옥님을 만나 결혼을 한다. 배옥님은 본래 전남 함평 출신이나 농사를 지었던 부친이 돌아가신 뒤로 서울로 온 가족이 이사하여 살았다. 5남매 중 셋째였다. 목포로 먼저 시집 온 친언니의 중매로 6살 연상의 이사일과 혼인하게 되었다. 배옥님의 친언니는 이순덕과 함께

그림 2 가락지를 운영하고 있는 배옥님(좌)과 이사일(우)

계모임을 하며 이사일을 알게 되었다. 인상이 서글서글하고 부지런하게 일하는 모습을 보고 동생을 소개시켜주어야겠다고 마음먹었다고 한다. 친언니가 살고 있다고 하나 배옥님에게 목포는 낯선 타지였고, 게다가 내려가면 이순덕과 함께 죽집을 운영해야 한다는 생각에 두려움이 앞섰다. 배옥님의 모친도 처음에는 결혼을 반대했다. 몸이 약한 배옥님이 식당일을 할 수 없을 것이라 생각했던 것이다. 이사일은 배옥님에게 식당일은 하지 않아도 되며 계산대에서 돈만 받으면 된다고 배옥님을 설득했다. 이에 예정대로 결혼이 진행되었고, 1978년 이사일과 배옥님은 부부가 되었다.

결혼 후 이사일과 배옥님은 죽집에 마련된 작은 방에서 결혼생활을 시작하였다. 그리고 배옥님은 곧바로 이순덕에게 가게 일을 배우기 시작했다. 당시에는 무뚝뚝한 이순덕이 무섭기만 했다고 한다. 여자 혼자의 몸으로 장사를 하며 자식들을 키워내느라 조카며느리에게도 살갑게 대하지 못했던 것이다. 성격은 무서웠지만 솜씨가 좋아 모든 음식을 척척 만들어 내는 것이 신기했다. 이순덕의 옆에서 죽 끓이는 법, 떡 만드는 법 등을 배우며 함께 가게 일을 해 나갔다. 가게에 기계가 없어 불종대까지 쌀가루를 이고 가 떡을 찧어오곤 했지만 젊은 혈기에 힘든 줄 모르는 세월을 살았다.

부부의 맞은편 방에는 여전히 이순덕이 살고 있었다. 당시 죽집은 큰 기와집으로, 지금의 도로부분까지 튀어나와 있었다. 테이블을 8개까지 두고 운영하는 등 큰 규모였으나 결혼 3개월 만에 도로정비사업으로 신혼집과 일터를 모두 잃고, 의지하고 살았던 이순덕과도 떨어져 살게 되었다.

"여기가 원래는 이 도로가 차 안 다니는 거리였었지 여기가. 좁아서 차가 안 다니고 집이 저 앞에까지 크게 있어가지고 방이 이쪽에가(지금 오른편) 우리 내 방이었고 고모는 여기(안쪽) 이대로 방이었어. 그래 인제 이렇게 살고 있는디 시집와서 같이 인자 살았지. 그래가지고 여기 이 길이 트이면서, 뚫리면서 집이 좁아져버렸지. …… 나 올 때는, 그때는 (테이블이) 여러 개 있었제. 지금 여기 길 나기 전인께 가게가 넓었어. 차 안 다니는 거리. 목포에서 최고의 큰 일류 도로였어."

1978년 즈음 목포에는 새바람이 불고 있었다. 시에서 용당동에 대규모 아파트단지를 조성할 계획을 발표했고, 광주-목포 간 도로가 포장되고 있었다. 남교동에서는 도로확장공사를 시작했다. 이에 이사일·배옥님 부부는 집을 잃고 맨 몸으로 거리에 내몰렸다. 셋집에 사는 설움을 톡톡히 겪은 것이다. 신혼살림은 배옥님의 친언니 집에 맡겨두고 이사일은 공사판을 돌아다니며 일용직으로 돈을 벌었다. 돈을 준다는 곳이면 어디든 갔다. 인천, 강진 등지를 떠돌다가 다시 목포로 돌아와 죽교동 구름다리 부근에 5만 원짜리 사글세방을 얻어 생활했다. 철거되었던 집이 다시 만들어지자 이순덕이 먼저 돌아와 같은 자리에 세를 얻어 죽집을 열었다. 그러다 얼마 되지 않아 몸이 아파 일을 그만두게 되었고, 이사일·배옥님 부부가 단돈 7만 원을 가지고 다시 죽집을 이어받았다. 때는 1979년, 이사일과

배옥님이 목포를 떠난 지 꼭 1년 만에 생긴 일이었다.

"그때 인자 고모하고 집 뜯겨갖고 잠시 헤어져서 살다가 고모님이 여그를 먼저 집 짓어갖고 들어와서 혼자 장사를 하셨어. 그대로 그 자리에다가. 우리는 고모하고 헤어졌은께 안 하고 노가다 일도 하고 돌아다니다가 인자 고모가 편찮으신께 와서 우리가 여기를 왔어. 근디 인자 돈이 한나도 없었어. 없은께 인자 고모가 이 집을 다른 사람한테 넘겨브렀어. 긍게 우리한테 돈 조금 있는 거는 권리금으로 다 줘블고 돈은 없은께 돈 7만 원 친구한테 빌려갖고 한 되씩, 한 되씩 인자 뭣이든지 조금씩 사갖고 시작을 했어. 그래갖고 인자 집세도 빌려갖고 언니가 빚으로. 그때는 이자도 4부 이자 막 이랬거든. 그래갖고 집세 걸 돈도 없은께 인자 언니가 놈한테 빌려서 줘서 그놈 갖고 장사 시작했단께. 돈 7만 원 가지고 시꼬미하고. 무지헌 고상을 했어."

배옥님의 친언니가 다른 사람에게 돈을 빌려 대신 집세를 내 주었다. 다행히 죽집은 장사가 잘 되었다. 이사일이 이곳에 처음 왔을 때도 주변에 신발집, 양복점, 해장국집 등은 있었으나 이상하리만치 죽집, 떡집은 없었다. 당시에도 목포시내의 유일한 죽집이었다. 지금도 남교동거리에 죽집은 가락지 한 곳뿐이다.

3. 가락지를 찾는 손님들

가게를 주로 찾는 손님층은 매우 다양하다. 밤늦게까지 영업하지만 술을 팔지 않기 때문에 어린 아이들을 데리고 온 손님들도 부담 없이 들어설 수 있다. 죽교동 부근에서 현장 일을 하는 노동자들도 많이 찾았다. 낮에는 미팅과 데이트를 위해 죽집을 찾는 사람들도 종종 눈에 띄었다. 1970~1980년대 가장 잘 팔리는 메뉴는 깨죽, 녹두죽, 동지죽과 약식이었다. 당시 죽 한 그릇의 가격은 30원이었다. 잘 팔릴 때는 하루 매상이 3,000원에 달했다. 가장 장사가 잘 되던 때는 1990년대 후반 IMF때였다. 장사가 안 되어 다른 가게들이 가격을 내리고 도산할 때 죽집은 오히려 500원을 올려 팔았다. 배달도 이 때 시작했다. 아이러니하지만 지금도 그때만큼 죽이 잘 팔린 때는 없었다.

가락지는 목포의 유명 인사들도 자주 찾는 가게였다. 김대중 전 대통령은 국회의원 시절에 죽집을 자주 찾았다. 목포를 찾을 때면 안에 따로 마련된 방에서 죽 한 그릇씩을 먹고 돌아갔다. 가수 남진, 화가 김영자 선생, 시인 김일로 선생 등 목포에서 유명하다는 사람들이 두루 찾는 가게였다. 기억에 남는 손님들 중에는 죽을 먹고 돈이 없어 도망갔던 사람들이 많다. 객지에서 와 집에 돌아갈 여비를 달라는 손님, 배는 고픈데 돈이 없을 땐 이곳을 찾아가면 된다는 소문을 듣고 왔다는 손님, 화장실 가

그림 3 가게 벽에 걸린 메뉴판. 부부는 평생을 죽을 끓이며 살았다.

는 척 하며 돈을 내지 않고 도망간 손님 등 여러 종류의 사람들이 있었다. 이사일·배옥님 부부는 '오죽하면 저럴까' 싶은 마음에 쫓아가지도 않고 그저 허허 웃고 넘겼다. 부부 역시 끼니를 걱정할 정도로 가난했던 시절이 있었고, 1대 사장이었던 이순덕의 가르침이 그러했기 때문이다.

"오메 많이 줬지라. 아조 객지에서 온 사람들. 여비가 없다고 여비 좀 가서 주겠다고 달라하고. 많아브러. 많애 그런 사람. 먹고 돈 없다하믄 어쩔 것이여. 그냥 가분사람도 많고. 시장에서 누가 요리 가라하드라고. 요리 가서 묵으라하더라고. 그러면서 와서 그래서왔다고. 다 있어. 먹고 돈 없다는 사람은 요즘에도 있어. 여럿이 먹고 막 쏜살같이 도망가는 사람들도 있어. 그냥 보고. '아따 저 병아리 떼 같이 나간다.' 그라고 웃고. 꼭 병아리 떼 같이 쫄쫄쫄쫄 도망가고. 병아리가 뭣 한나물고 지 묵을라고 도망가믄 그 놈 뺏어묵을라고 따라가거든요. 꼭 그런 식으로 얼마나 웃었는지. 그리고 또 한나씩 가만가만 화장실 가는 척 하고. 그것은 나쁘지요. 계획적이어서. 근데 막 묵고 내뺀 놈들은 아주 오죽함사 와서 저라고 가겄느냐 그라고 웃었고."

가락지는 이순덕이 맨 처음 가게를 열었을 때부터 지어 부르던 이름이었다. '가락지'는 몇 가지의 중의적인 의미를 띈다. 첫째로 손가락에 끼는 반지이다. 둘째는 집 가(家), 즐거울 락(樂), 땅 지(地)다. 즐겁게 쉬어 놀다 가라는 의미의 가락지다. 이사일은 '가락지'를 이렇게 해석한다.

4. 목포의 세월을 품은 가락지

가락지가 생긴 지 67년, 이사일·배옥님 부부가 다시 문을 연 지 39년이 되었다. 시간이 흐르며 일에도 분업이 생겼다. 이사일은 주로 반죽과 면 뽑는 일, 배달을 맡는다. 배옥님은 주로 죽을 끓이고 간을 맞추는 일을 한다. 과거에는 부부만 일을 했지만 최근에는 서빙하는 직원을 한 명 두었다. 슬하에 1남 1녀를 두었지만 그 중 가게를 물려받는다는 자식은 없다. 그렇지만 본인이 하고 싶다고 나서면 적극적으로 지원해 줄 의향이 있다. 이사일 역시 2대에 걸쳐 가게를 운영한다는 자부심이 크기 때문이다.

가게는 보통 7시에 문을 연다. 2층 집에서 가게로 내려와 맨 처음 하는 일은 팥을 삶는 일이다. 그 다음 반죽하여 약식과 쑥꿀레 떡을 순차적으로 만든다. 지금은 하루에 밀가루 반 포 정도를 소비한다. 장사가 잘 되던 IMF 때는 하루에 한 포 반 정도의 밀가루가 순식간에 없어졌다. 과거에는 12시까지 영업하였으나 지금은 10시 정도에 마감한다. 주 메뉴가 팥죽이지만 계절을 타지는 않는다. 이사일은 팥죽은 본래 여름에 먹는 음식이라 말한다. 한낮 무더위에 윗옷을 벗어놓고 먹는 음식이라는 것이다. 12월 동지가 되면 죽을 먹기 위해 찾아온 손님들이 끝이 보이지 않을 정도로 줄을 선다.

이사일·배옥님 부부는 모두 목포가 고향이 아니다. 그러나 목포를 제1의 고향이라 생각한다. 30여 년이 넘는 세월을 목포, 바로 이 죽집에서 살았기 때문이다. 그렇기에 남교동에 자리 잡은 이 터가 각별하다. 한때는 목포 제1의 번화가였지만 세월의 흐름에 따라 이곳은 원도심, 구 시가지가 되었다. 오래된 시가지 거리의 끝자락에 위치한 작은 죽집이지만, 목포의 세월과 남교동의 역사를 오롯이 품은 '가락지'는 오늘도 팥 삶는 냄새를 풍기며 거리를 꿋꿋하게 지키고 있다.

이유리 | 목포대학교 국어국문학과 박사과정 수료

제9절 목포 유일의 이북식 만둣국집
-대청-

1. 피난길에 맺은 인연, 목포에서의 인생

그림 1 목포 유일의 이북식 만둣국 전문점 대청

목포 대의동은 일제 강점기에 일본인 거류지를 이룬 동네다. 인근에는 구 일본영사관과 구 동양척식주식회사 건물 등이 있다. 길 따라 오르막길을 10여 분 정도 올라가면 목포의 대표적인 관광지인 노적봉과 유달산에 닿는다. 목포역에서 구 초원관광호텔 방향으로 계속 걸어오다가 길을 건너 오른쪽으로 한 번, 길을 걷다가 다시 왼쪽으로 꺾으면 단촐한 2층 가옥에 '황해도 만둣국 전문점'이라는 간판을 내건 음식점이 보인다. 목포 유일의 이북식 만두를 만들어 파는 곳, 올해로 문을 연 지 17년이 된 '대청'이다.

대청은 박창세·김상례 부부가 운영하고 있다. 박창세는 1944년생으로 황해도 송화군 풍해면 성산리가 고향이다. 목포를 처음 방문한 때는 1951년 1·4후퇴 때다. 6·25전쟁 발발 이후 성산리에서 초도로 피난을 갔지만 그 곳에서도 내몰리게 되었다. 결국 퇴각하는 한국군·유엔군과 함께 해군함정을 타고 황해도를 떠나 인천, 군산 등지를 거쳐 목포에 상륙하게 되었다. 그러나 목포에는 이북에서 온 그 많은 인원을 수용할 만한 공간이나 시설이 없었다. 이에 임시적으로 유달초등학교에 수용을 했다가 세대를 분리하여 신안군의 각 섬으로 떠나보냈다. 박창세의 가족은 신안군에 속한 팔금도로 가게 되었다. 박창세는 팔금도에서 국민학교를 다녔다. 본래 과수원을 운영하던 박창세의 부친이 낯선 남쪽 땅에서 할 수 있는 일은 마땅히 없었다. 마침 팔금도에 염전이 있어 그곳에서 수차[01]를 수리하는 일을 하며 목수일을 배웠다. 모친은 작은 물건들을 머리에 이고 다니며 쌀과 바꾸는 행상을 했다. 그리고 박창세가 10살 무렵에 온 가족이 다시 목포로 나오게 된다.

---

01) 맨발로 계단을 올라가듯 밟아 돌리는 기계로 바닷물을 염전으로 끌어당기는 역할을 한다.

"목포로 나오는 게 다른 계기가 있는 게 아니라, 그 섬에서 그렇게 오래 살 수가 없으니까. 희망이 없잖아. 아무것도 없는데. 도시로 나와야 뭔가를 할 수 있는 게 생기지. 그 섬에서 뭐 하겠어? 땅도 없고 아무것도 없는데. 그런 이치로 나온 것이지 도시로."

기회를 찾아 다시 돌아온 곳, 박창세의 부친은 섬에서 배운 목수기술로 지금의 경동성당 부근에 제재소를 차렸다. 가게 이름은 '동신제재소'였다. 다행히 제재소의 수입이 좋아 자식들을 가르칠 형편이 되었다. 박창세는 다시 유달국민학교에 입학하여 학교에 다녔다. 목포중학교까지 졸업한 후에 서울양정고등학교로 유학을 갔다. 서울양정고등학교는 당시 서울 소재의 5대 사립 고교 중 하나였다. 제재소가 잘 되어 살림살이가 나아진 덕에 서울로 유학까지 갈 수 있었다. 그때까지만 해도 각지에 흩어진 이북5도민들의 결속력이 매우 좋았고, 권역별로 모임을 지속하고 있었다. 박창세의 부친도 이러한 모임에서의 얻은 인맥과 정보로 아들을 서울로 올려 보내기로 결심하였다. 친척집에서 하숙을 하며 고등학교를 다녔고, 홍익대학교 건축과에 진학하였다.

박창세가 건축학을 전공으로 택한 이유에는 아버지의 직업도 영향을 미쳤다. 1960~1970년 목포는 흥했다. 일거리를 찾아 도시로 모여든 사람들로 북적였고, 그들에게 목포는 기회의 땅이었고 물자의 중심이었다. 시골에서는 자기 땅이 없으면 서러움을 당하지만 도시에선 달랐다. 선창에서 품팔이를 해서 돈을 벌 수 있었고 하다못해 남의 집 식모로 들어가도 하루를 끼니걱정 없이 날 수 있었다. 진도와 완도가 연륙이 되기 전이었다. 작은 항구는 새벽이면 생필품이나 배에 필요한 물건을 구입하기 위한 사람들로 시끌벅적했고 밤에는 가게마다 새어나오는 불빛들로 불야성을 이뤘다. 목포에 정착하고자 집을 짓는 사람들도 많았다. 박창세의 부친은 이러한 시대의 흐름를 타고 집을 만들 때 필요한 목재와 부품을 열심히 판매했다. 그런 모습을 보고 자란 박창세가 건축을 전공으로 택한 것은 우연이 아니었다. 대학을 졸업한 1968년, 25세의 박창세는 다시 목포로 돌아왔다. 낯선 서울에 있는 것보다 전공을 살려 아버지의 사업을 도우려는 마음이었다. 더구나 부친의 제재소는 시간이 흐를수록 기반을 더욱 갖춰갔다.

"굉장히 잘 됐지. 옛날에는 제재소가 괜찮았어요. 수입도 좋고. 그리고 공장가지고 사업하는 건 옛날에 정미소, 제재소. 그렇게만 꼽아. 그게 보통 그 정도 수준으로 봐. 이쪽 동네가 정미소도 많았고, 제재소도 많았고 그랬어요. 이 동네가. 그래가지고 돈이 그런 사람이 많았기 때문에 괜찮았지 동네가. 아버님 한 일을 내가 도와줬지. 제재소는 목재를 갖다가 원목을 썰어가지고 목재를 판매하는 거야."

목포에서 부친의 일을 도우며 교회에도 충실히 나갔다. 박창세의 집안은 황해도에 있을 때부터 기독교를 믿어왔다. 당시 목포 오거리에 있던 중앙교회에 다녔다. 본래는 일본 사찰 법당으로 사용하였으나 박창세가 다니던 시절에는 교회로 변모하였다. 지금은 문화센터로 변모하여 전시와 문화를 위한 시설이 되었다. 박창세는 이 교회의 청년회에 소속되어 총무로 활동했다. 그러던 어느 날이었다. 목사님이 좋은 앰프를 가지고 있다며 박창세에게 자랑을 했다. 서울에 있을 때부터 클래식음악 듣기를 매우 즐겨했으나 목포에는 그만한 음악감상실이 없어 아쉬워하던 차였다. 박창세는 곧바로 목사님에게 음악감상회를 열자고 건의를 하였다. 목사님도 이에 찬성하여 중앙교회 내 음악감상회를 열었다. 결과는 성공적이었다. 목포에 살며 클래식음악이나 앰프를 구경하지 못한 사람들에게는 신세계였다. 반응이 좋아 이 다음에는 목포에 있는 모든 교회를 대상으로 음악감상회를 열고, 그 수익금을 좋은 곳에 쓰기로 계획을 세웠다. 홍보 포스터 제작을 위해 교회에 다니던 두 명의 미술담당 여교사와 접촉을 했다. 그 중 한명이 바로 박창세의 부인, 김상례였다. 첫 눈에 김상례가 맘에 들었던 박창세는 용기 있게 먼저 접근하였고, 김상례도 이를 받아들여 2년여간 연애를 하였다. 그리고 박창세가 28세 되던 해에 한 살 어린 김상례와 혼인을 하였다.

김상례는 1945년생으로 신안군 팔금도에서 태어났다. 박창세가 목포로 피난 와 3년간 살았던 바로 그 섬이다. 김상례의 부모는 장녀인 김상례를 낳자마자 목포로 이주했다. 섬보다는 도시가 더 나을 것이라 판단했기 때문이다. 김상례의 부친은 딸 넷을 내리 낳고 마지막으로 얻은 아들이 어렸을 때 사망하자 그 충격으로 매일 술을 먹으며 오랜 시간을 보냈다. 결국 병을 얻어 몸져눕게 되자, 모친이 작은 슈퍼마켓을 운영하며 딸 넷을 모두 대학까지 보냈다. 아픈 남편 때문에 사회에 나와 일을 해야 했던 모친의 바람은 네 딸이 모두 전문적인 직업을 가지는 것이었다. 장녀였던 김상례는 모친의 의견을 받아들여 교사가 되기로 결심했다. 목포에서 고등학교를 마치고 1년간의 재수 끝에 서울의 수도여자사범대학(현 세종대학교) 응용미술학과에 진학한다. 4년간의 대학생활을 마치고 목포정명여자고등학교 미술교사로 부임하여 교편을 잡게 된다. 그러나 교사생활은 그리 오래 하지 못했다. 박창세와 결혼한 후 아이가 생기지 않았기 때문이다. 어렵게 아이를 가졌으나 좋지 못한 몸 상태로 유산이 되어버렸다. 이후 다시 임신을 하자 신체의 안정을 위해 3년여의 짧은 교사생활을 마치고 전업주부가 되었다.

박창세는 결혼 후 제재소 일을 남동생에게 맡기고 별도로 연동에 가게를 차려 나와 한샘 싱크대 대리점을 시작하였다. 1970년대부터 1990년대 초까지 운영하였다. 당시 목포에 있던 집들은 전통 목재가옥으로 입식부엌이 흔하지 않았다. 소위 '정개'라 부르는 형태의 낮은 좌식 부엌 형태가 많았다. 박창세는 전공을 살려 목포에 새로 지은 집들을 다니며 설계도까지 그려주며 입식부엌을 홍보했다. 점차 목포에 연립주택과 아파트가 들어섰고, 박창세의 사업은 번창해갔다. 전국에서 손에 꼽을 정도

로 판매량이 높았다. 1970년대는 하당이 생기기 전이었으므로 남초등학교와 용당동, 목포고등학교 부근으로 일반 가정집을 많이 지었다. 싱크대에 대한 인식이 지금과는 달랐던 시절이었다. 이사를 하면 '내가 설치한 싱크대를 뜯어 이사 갈 집에 붙여 달라'는 요청이 많았다. 싱크대를 뜯었다, 붙였다, 설치했다, 풀었다 하는 작업을 반복하며 결국 50대에 허리디스크가 왔다. 사업을 접고 건축 감리단장으로 활동하다가 그마저도 은퇴를 하고 집에서 일을 쉬게 되었다. 박창세가 싱크대 대리점을 할 당시 김상례는 미술학원을 차려 아이들을 가르치고 있었다. 지금은 사라진 구 연동육교 부근이었다. 박창세가 1층에서 대리점을 운영하고 김상례가 2층에서 미술학원을 운영했다.

그림 2 대청의 메뉴판

"한샘 대리점이 아래층에서 하고 2층에다 미술학원을 내 가지고. 지금 연동육교 근처. 2호광장 쪽으로 가면은 언덕 넘어가면서 호남약국 건너편으로. [70년대면 목포가 건물을 많이 짓고 있을 땐데요?] 자유시장은 전부 그때 벌땅에다 한옥을 많이 지었어요. 그때는 하당이 안 생겼을 때니까 그때 땅이 아까 얘기한 남초등학교 있는 그쪽 그 근처가 집 공사가 많았고, 그 담에 저 용당동. 지금 시청 밑으로 그쪽으로, 유달중학교, 목고 있는 그쪽으로 해가지고. 그쪽으로 집을 많이 지었고. 하다가 아파트가 들어가기 시작했지."

그러던 중 박창세의 부친이 돌아가셨다. 박창세·김상례 부부가 대의동으로 이사 와 시아버지가 운영하던 제재소를 정리하였다. 5년 후 시어머니마저 돌아가시면서 시어머니가 운영하던 작은 여관을 정리하여 가정집으로 고쳐서 살게 되었다. 그러던 어느 날 집을 방문한 부부의 지인이 "너희 만두 맛있고 집도 넓은데 만두집이나 한번 해봐라."고 제안하였다. 사실 김상례의 요리 실력은 수준급이었다. 교사를 그만두고 취미삼아 음식을 배우러 다녔기 때문이다. 게다가 이북 출신의 시어머니에게 배운 음식의 비법들이 고스란히 손끝에 베여 있었다. 추진력 있는 박창세가 1층 가정집을 다시 식당으로 개조하고, 김상례가 메뉴를 고안하여 결국 2001년에 '대청'이라는 간판을 걸고 이북식 손만둣국집을 개업하게 된다.

2. 목포에서 이북식 만두를 판다는 것은

가게 문을 열 때까지만 해도 목포 사람들은 이북식 손만두에 익숙하지 않았다. 이북이 고향인 부모님을 둔 박창세는 오히려 이북식 손만두를 파는 곳이 없는 목포가 이상스러웠다고 한다. 유년시절에는 집에서 모친이 만들어 준 만둣국을 먹었고, 서울에서 거주할 때는 서울 소재의 식당에서 떡만둣국을 주로 사 먹었다. 당시 목포에는 분식집에서 파는 만둣국과 찐만두, 물만두가 전부였다. 부부가 만둣국집을 열 당시만 해도 이북식 만두는 '이상한 음식'이라는 평판이 더 강했다. 이에 손님이 없어 몇 년간을 힘들게 버텼다.

"나는 본래 떡만둣국을 좋아했거든. 서울서 학교 다닐 때. 이 지방에는 만둣국이 없었는데 서울에는 한일관이라는 데가 그때 잘했거든. 경기도 위에는 만둣국을 잘 먹어요. 지금도, 옛날에도 그렇고. 이 전라도 지방만 만둣국은 없고 찐만두, 군만두 하고 물만두라고 있어. 고 세 가지밖에 없어. 국이라는 게 없어요. 그렇게 된대서 여기 와서 만둣국을 만드니까 사람들이 어떻게 보면은 생소하지. 이상한 음식이다 이 정도가 된 거야, 어떻게 보면은. 그러니까 상당히 용감한 거지 어떻게 보면은. 그걸 가지고 장사를 하겠다는 게.

그때는 메뉴가 만둣국하고 빈대떡하고 공기밖에 없었다니까. 맨 처음에 시작할 때. 그랬는데 그거가 만두가 또 황해도 만두는 주먹만해가지고 이 알맹이 먹자는 만두라고, 저런데 만두하고 좀 다르잖아. 그거를 해논께 여기 있는 사람들은 만둣국을 몰라요. 몰르는 데서 시작을 해놓으니까 얼마나 힘들었겠어."

박창세는 주로 설, 추석, 부친의 생신 때 만두를 먹었다. 만드는 과정이 복잡해서 쉽게 해먹을 수는 없는 음식이었다. 부친이 제재소를 운영할 당시 명절이나 기념일이 되면 모친이 밖에서 갈비 한 짝을 사오곤 했다. 그것을 끓여 아침에는 주로 갈비국을 먹었다. 이북에서는 '탕'이라는 말보다 '국'이라는 말이 더 친숙하다. 갈비뼈에서 살이 쏙쏙 빠질 정도로 국을 푹 끓인다. 갈비국을 해 먹고 남은 국물에 저녁에 만두를 넣어먹는다. 식구들끼리 둘러앉아 주먹만한 만두를 빚었던 기억은 박창세에게 아주 좋은 추억으로 남아있다. 반면 목포에서 나고 자란 김상례는 시어머니의 음식 스타일이 매우 생경했다. 간을 맞추는 법도, 주로 먹는 음식도 달랐기 때문이다. 결혼 후 3년간 시부모님을 모시고 살며 그때 시어머니의 손맛을 배웠다. 다행히 요리에 소질이 있었던 김상례는 금방 이북식 음식을 배워 남편의 밥상을 차려주었다. 해가 거듭될수록 저녁이면 모두 둘러 앉아 만두를 빚는 일도 점점 익숙해졌다.

가게를 연 후에는 만두에 색다른 시도를 해보기도 했다. 디자인을 전공한 김상례는 음식의 색감도

매우 중요하게 생각했다. 선인장 열매의 붉은색으로 반죽을 하여 피를 만들고, 치자로 노란색 반죽을 빚어 만두에 색을 입혔다. 두 가지 색으로 예쁘게 단장한 만두는 부부의 노력이 만들어 낸 결실이지만, 그 색깔이 이상하다고 하여 먹지 않는 손님들도 있었다. 부부는 기왕 시작한 음식점이기에 열심히 해보자는 마음에서 다른 지역에 만두가 맛있다는 곳에 찾아가 일부러 만두를 먹어보기도 했다. 몇 년간의 힘든 시간을 보내고 가게를 접으려고 할 때쯤, 신기하게도 조금씩 손님이 늘기 시작했다. 꾸준히 노력한 덕에 입소문을 타고 젊은 사람들이 가게를 찾기 시작했다. 가게를 다녀간 손님들이 인터넷 블로그나 SNS에 올린 글을 보고 찾아온 사람들도 많았다.

지금도 박창세·김상례 부부는 새벽 네 시 반이면 기상을 한다. 김상례가 새벽기도를 간 사이 박창세가 육수와 만두피를 준비한다. 기도를 마치고 돌아오면 아침을 먹을 때까지 마주 앉아 만두를 직접 손으로 빚는다. 아침식사 후 간단한 청소를 하면 11시부터 손님들이 몰려온다. 가게는 3시까지만 운영한다. 더 이상은 부부의 몸이 힘들어 할 수가 없기 때문이다. 손님은 3시까지만 받지만 실제 일은 그때부터 시작이다. 다시 반죽을 만들어 숙성시키고 육수와 다음날 빚을 만두에 들어갈 소를 준비한다. 만두에 들어가는 소는 양파, 대파, 애호박 등을 직접 칼로 썰어 마련한다. 특히 양파는 기계로 다질 경우 물이 흘러나와 만두에 쓸 수가 없다. 만두가게가 잘 되는 것을 보고 배우고 싶다는 사람도 여럿 있지만, 부부의 부지런한 생활을 버티지 못하는 경우가 많았다. 가게 한 켠에 전시된 한지공예도 부부가 합심하여 만든 작품이다. 손님이 없을 때 하나씩 만든 것이 모여 작품이 되었다. 가게의 조경에 한 몫을 톡톡히 하는 뒷마당도 박창세가 하나하나 가지치기를 하고 흙을 다듬어 나무를 심어놓은 곳이다.

부부는 오늘도 할 일이 있음에 감사하고 하루를 즐거운 마음으로 보낸다. 목포라는 공간은 부부에게 특별한 곳이다. 서로를 만나게 해 준 곳이고 한평생을 함께 살아온 곳이다. 특히 박창세에게는 황해도를 떠나 도착한 목포가 제2의 고향이 된 셈이다. 조용하고, 바다가 있고, 강이 있고, 산이 있는 목포 같은 곳은 전국에 없을 것이라 생각한다. 김상례 역시 유년시절의 기억이 묻은 곳에서 남편과 조용히 살아가는 일상이 좋다. 자신이 만든 음식을 먹으며 맛있다는 손님들의 말에 기운이 난다. 부부는 함께 목포의 근·현대를 살아왔다. 목포 유일의 황해도 손만둣국집이라는 간판 외에도 항상 클래식 음악이 흐르며 고즈넉한 마당 한켠이 꾸며진 가게, 전국 유일무이한 만둣국집임을 환기하며 오늘도 그 자부심으로 살아가고 있다.

이유리 | 목포대학교 국어국문학과 박사과정 수료