2002년 5월 31일 창간 독자센터 : (02)721-9841

metroseoul.co.kr

metro® Life

제4013호 2018년 8월 6일 월요일

[산업]
국내 수입차 업체
공격적 할인 마케팅
최대판매량 돌파 전망
05

[에듀]
2022 대입개편
공론화 결과
'정시 확대' 무게
L4

요식업 꿈나무의 '2000만원 창업기'

"심야식당에 하나둘 모여드는 사람들… 새 출발 꿈꾸죠"

새벽을 여는 사람들

'정 작가의 막걸릿집'

정 경 채 사장

'정작가의 막걸릿집'을 운영하는 정경채 사장.

'오랫동안 꿈을 그리는 사람은 마침내 그 꿈을 닮아간다.'(프리드리히 니체)

15살 소년은 요리사를 꿈꾸며 자신의 인생을 그려왔다. 때때로 반대에 부딪히기도 했지만, 농산물유통 사업에 뛰어들고 요식업 아르바이트를 전전하며 바쁘게 꿈을 좇았다. 그렇게 20년 후, 마침내 푹 삭힌 그의 꿈처럼 오랜 시간 발효한 막걸리 가게를 열었다. '정 작가의 막걸릿집' 정경채 사장의 얘기다.

◆한 길만 보고 달려…2천만원으로 창업

지난 3일 새벽 한 시, 서울시 동작구 사당동 정 씨의 가게에서 그를 만났다. 5평짜리 작은 공간은 정 씨의 솔로 무대였다. 주문을 받자마자 요리를 하고 서빙을 하기까지, 모두 그만의 몫이었다. 인터뷰를 시작한 건 마지막 요리를 내어준 후였다.

"중학교 2학년 때부터 식당을 하고 싶었어요. 음식을 만들고 나누는 게 좋았거든요. 하지만 부모님께선 반대했죠. 각종 요리 프로가 방송을 타기 전인 불과 몇 년 전만 해도 외식업에 대한 인식이 좋지 않았으니까요."

정 씨는 남들보다 일찍 진로를 정했다. 누구나 가는 길엔 흥미가 없었고 얽매이지도 않았다. 부모님의 반대로 조리과학고등학교나 대학교 조리학과에 진학하진 못했지만, 그것 또한 크게 개의치 않았다.

"어쩔 수 없이 좀 돌아서 가기로 했죠. 대학은 벤처중소기업학과에 진학하고 20대 중반에 사업을 해봤어요. 우리나라는 농산물이 전부 서울에 모였다가 지방으로 다시 이동해요. 생산자와 소비자를 직접 연결해 비효율적인 유통구조를 바꿔보려 했는데, 완전히 실패했죠."

첫 번째 실패는 쓰라렸다. 적은 돈으로 시작했지만 자그마한 빚까지 생겼다. 그러나 정 씨는 물러서지 않았다. 전집, 고깃집, 소곱창집, 해물포차 등 다양한 요식업에서 일하며 어깨너머로 사업 수완을 익혔다. 그 과정에서 '한국 술'에 새롭게 눈을 떴다.

"일하면서 한국 술도 정말 종류가 다양하다는 걸 새삼 느꼈어요. 그러다 막걸리학교라는 기관을 접하면서 막걸리에 애정을 갖게 됐고, 결국엔 가게를 내야겠다고 결심했죠."

결심은 곧 결정으로 바뀌었다. 정 씨는 전문적인 공부를 시작하고 가게 문을 열 장소를 찾아다녔다. 수중엔 2000만원이 전부였다. 모두 터무니없는 금액이라고 만류했다. 그러나 정 씨는 2년도 채 되지 않아 가게를 차렸다. 그는 가게의 한쪽 벽면을 각양각색의 막걸리병으로 채우고, 가게를 찾는 이들에게 막걸리를 알리기 시작했다.

◆막걸리의 한류를…

인터뷰 내내 막걸릿잔이 차올랐다가 꺼졌다. 정 씨는 잔을 채울 때마다 막걸리 설명을 곁들였다. 막걸리별로 맛부터 역사, 유래까지도 줄줄 꿰고 있었다.

"아무리 바빠도 손님들이 막걸리를 주문하면 직접 설명을 해줘요. 안 흔들고 먹었을 때 특이한 맛이 나는 막걸리가 있는가 하면, 세심하게 뚜껑을 열어야 본연의 맛을 느낄 수 있는 막걸리가 있거든요. 또 본인이 마시는 막걸리에 대해 여러 정보를 알고 마시면 더 맛있게 즐길 수 있기도 하고요."

정 사장이 요리를 하고 있다.

정 사장이 다양한 종류의 막걸리를 살펴보고 있다.

학창시절부터 꿈꿔왔던 요식업
사업 실패 후 식당서 수완 익혀
'한국 술' 향한 애정에 가게 창업

막걸리 별로 역사·유래·맛 달라
고정관념 깨고 매력 전하고 싶어
한국 술 테마로 2호점 오픈 목표

정 씨의 막걸리 사랑은 일종의 사명감으로 보였다. 그의 가게에 갖춰진 40여종의 술은 소주와 막걸리뿐이었다. 애초에 선택지를 '한국 술'로 제한한 셈이다.

"한국 사람이지만 한국 술을 모르는 사람이 너무 많아요. 특히 막걸리는 1000여종 정도 되는데 계속 새로운 상품이 나오고 있거든요. 다양한 종류의 막걸리, 한국 술이 있다는 사실을 알리는데 작은 보탬이 되고 싶어요."

그는 특히 막걸리에 대한 고정관념을 깨고 싶다고 했다. 막걸리에 대한 '숙취가 강한 술', '머리 아픈 술' 등의 인식을 바꿔나가고 싶었다.

"처음엔 소주나 맥주만 찾았던 분들이 제 설명을 듣고, 또 맛을 보고 점점 막걸리의 매력을 알아가는 모습을 보면 뿌듯해요. 단골손님도 많이 생겼죠. 이대로 가게가 잘 된다면 2호점도 한국 술을 테마로 낼 생각이에요."

새벽이 무르익어 갈수록 잔 부딪히는 소리가 커졌다. 정 씨의 가게를 '아지트', '심야식당'이라고 부르는 이들이 하나, 둘 모였다. 그의 무대엔 또 다른 출발에 대한 기대감이 감돌았다.

"술을 발효할 때 누룩 위에 뜬 술은 청주고, 증류하면 소주가 돼요. 그리고 가장 밑에 있는 술이 막걸리죠. 지금의 막걸릿집이 제 인생의 맛있는 기초가 될 거로 생각해요."

/채신화 기자 csh9101@metroseoul.co.kr

/사진=손진영 기자 son@