

# “숙자 아빠와 답 육개장”



최 총 집 상무이사

(주)마니커  
전략기획실/축산기획

“평동!~~” 아내의 핸드폰으로 메시지가 들어 왔다.

아내는 재활용 물품을 정리 한다고 나가서 아내의 핸드폰에 들어온 메시지를 보게 되었다.

“벌써 만난지 한달이 되는군요. 목요일 날 봐요. 숙자아빠

가.”

(엥? 숙자아빠 그럼 외간남자?) 난 숙자아빠가 누군지 궁금했다.

잠시 후 들어온 아내에게 뽀로퐁한 말투

로 말을 했다.

“숙자아빠가 목요일날 보자고 하네, 핸드폰으로 문자 왔어.”

“문자 왔어?” 아내는 무덤덤하게 답한다.

그리곤 핸드폰으로 문자 보내기에 열중이다. 문자 메시지에 매달리던 아내를 쳐다보던 나는 불멘 목소리로 아내를 다그쳤다.

“숙자아빠가 누구야?”

아내의 핸드폰 메시지 발송은 한참 동안 이어지고 있었다. 내말은 안중에도 없는 듯 했다. 아니면 건성으로 들었거나.

“도대체 숙자아빠는 누구냐니까?” 짜증 섞인 말이 나오고 나서야 아내는 나를 쳐다봤다.

“빨리 답메시지를 보내야 되는데 정신없잖아!~” (흐음, 적반하장도 유분수지!~)

한참 핸드폰을 만지던 아내는 메시지를 다 보냈는지 내 옆에 앉으면서 말한다.

“숙자 아빠? 자기도 아는 사람!” (장난 끼가 잔뜩 들어 있는 눈초리로~)

“누군데 한 달 전에 만났어?” 난 너무도 당당하며 장난 끼 어린 아내의 표정에서 뭔가 잘못 판단했다는 걸 알게 됐다.

(이번 주 목요일이면 봉사활동가는 날인데, 봉사활동에서 함께 일하는 사람인가?)

“숙자 아빠가 봉사활동 같이 하는 사람인가?”


“숙자 아빠는, 밥생명공동체 운영일 목사님, 노숙자의 아빠라고 숙자 아빠라고 하신답니다.” (이런, 그것도 모르고 이런 추태를!~)

아내는 회사에서 같은 뜻을 가진 임원 부인 4명과 함께 매월 둘째주 목요일 대학로에서 노숙자 무료급식 자원 봉사에 참여하고 있다. 아

들이 군대에 가던 그해 2005년 3월경부터 시작된 자원봉사는 지금까지 매월 계속되고 있다(아들이 군대 가고 나선 많이 외로워하고 적적해 했는데).

처음에는 함께 참여한 사람들간의 관계가 서먹서먹해서 조금은 어려워했지만 이젠 모임에서 모두 언니 동생 할 정도로 아주 가까운 사이가 되었고, 왕언니, 둘째, 셋째, 넷째, 막내 이렇게 서로를 부르면서 재밋게 일한다고 한다. 호흡도 척척 맞고 전화도 자주 하며 메시지도 자주 주고받는 등 사람 만나는 재미로 봉사활동 다닌다고, 그래서 봉사활동 갔다 오는 날은 몸이 파김치가 되어 돌아와도 즐겁다고 한다.

봉사활동에 다녀온 날은 밤늦도록 그날 있었던 이야기를 재밋게 듣는 것도 나에겐 낙이 되어 버렸다(이야기를 재밋게 들어주지 않으면, 아내는 빠짐).

윤영일 목사님은 1998년도부터 서울의 대학로에서 무료급식 봉사를 시작하셨으며, 천안과 부평에서도 무료 급식 봉사를 진행하고 계신다고 한다. 이곳 무료급식 봉사의 주 메뉴는 몸이 춥거나 으슬으슬할 때 또는 입맛이 없을 때 제격인 닭 육개장으로 녹차와 함께 제공된다고 한다. 

### Tip

닭 계(鷄)장, 닭 육계(鷄)장 이렇게 쓰시는 건 표준말이 아니라네요. 닭 개장, 닭 육개장 이렇게 쓰셔야 된답니다.

### 닭개장, 닭육개장 맛있게 만드는 법

**주재료** 닭 1마리, 대파 1대, 양파 1개, 마늘, 통후추

**부재료** 불린 고사리 약간, 콩나물 약간(또는 숙주), 불린 표고버섯 4~5개, 대파 1대

**양념** 고춧가루 1큰술, 맛술 1큰술, 포도씨유 기름 1큰술, 다진 마늘 1큰술, 생강 1/3작은술, 소금 아주 조금, 후춧가루 조금, 참기름 1작은술, 계란 1개



### 만드는법

1. 닭을 손질한 후 찬물에 깨끗이 씻어 큰 냄비에 담고 물을 부어 향신 재료들을 넣고 센불에서 한소끔 끓인 후 중불로 낮추어 30~40분간 끓여준다(향신재료 : 대파 1대, 양파 1개, 통마늘 10쪽, 통후추 10알).
2. 닭고기가 충분히 익으면 체에 건더기와 닭을 걸러내고 한 김 식혀 먹기 좋은 크기로 닭고기 살을 잘게 찢어 준비합니다(육수는 버리지 마세요~).
3. 불린 고사리와 토란대는 쌀뜨물에 담궈 아린 맛을 우려낸 후 4~5cm 길이로 썰어줍니다.
4. 콩나물은 머리와 꼬리를 떼어 준비합니다. 콩나물 대신 숙주가 있으면 끓는 물에 숙주를 데쳐 준비합니다.
5. 양파 1개를 채썰어 준비합니다.
6. 표고버섯을 미지근한 물에 불린 후 물기를 꼭 짜고 두꺼운 것은 반을 접어 채썰어 준비합니다.
7. 대파, 청·홍고추는 여섯셀고 팽이버섯이 있으면 가닥가닥 떼어 같이 준비하세요.
8. 넓은 냄비에 포도씨유 1큰술을 두르고, 고춧가루 1큰술, 국간장 2큰술, 맛술 1큰술, 다진마늘 1큰술, 생강(가루가 능)1/3작은술을 넣어 볶다가 고사리(토란대), 콩나물(또는 숙주나물), 표고버섯과 닭고기 살을 넣고 위생장갑을 끼고 양념과 골고루 버무려 줍니다.
9. 버무려진 재료에 닭고기 육수를 넣어 강한 불에서 한소끔 끓인 후, 중불로 낮추어 10~15분 정도 더 끓여 팽이버섯, 대파, 청·홍고추를 넣고 소금으로 간을 맞추고 계란을 골고루 풀어 넣고 후춧가루와 참기름을 넣은 후 마무리 합니다. 좀 더 얼큰하게 드시는 분은 고춧가루를 더 넣으시면 됩니다.