

"워싱턴 한인입맛은 제가 가장 잘 알죠"

지역과 함께한 27년 '동아식품' 강남중 대표



김창모 기자 ckim@userinews.com

급박하게 변하는 빠빠한 이민사회에서 중소기업으로서 무려 20년 넘게 한 분야에서 종사해왔다는 것은 그 하나의 사실 자체만으로도 많은 것을 의미한다.

한인 대형마트들이 그야말로 '피튀기는' 경쟁을 벌이는 패어팩스 핫 스팟(Hot Spot)에 위치한 동아식품(대표 강남중, 사진 왼쪽)이 27년간을 변함없이 살아 남을 수 있었던 것은 지역 주민들과 맺은 그간의 신뢰, 그리고 변화를 위한 업체의 다양한 모험과 시도들이 접목된 결과로 평가 받고 있다.

“동아식품의 27년은 도전의 연속”

강 대표는 “패어팩스 인근에 동아식품 외 다른 중소규모의 마트들이 10여 곳 정도 있었지만 그 동안 모두 문을 닫았다”며, “동아식품을 경영해온 지난 27년 간에 그리 녹록치 않았다”고 말했다.

“동아식품 운영을 시작하고 5년 후, 대형마트 A가 입점하면서 근방의 동종 중소기업들 3분의 2가 문을 닫았습니다. 그리고 이후 또 다른 대형업체 B가 더 들어오고 나머지 3분의 1도 전멸했죠. 당시 저 역시도 다른 업자들

처럼 전업을 고려했지만, 여의치 않습니다. 이 업체를 버릴 수 없다면, 변화가 필요하다고 생각했죠”

이후 강대표는 출장부패 전문업체라는 틈새시장을 공략해 대성공을 거뒀다.

지금도 ‘동아식품’보다 ‘동아출장부패’로 메트로 내에서는 더 잘 알려져 있다. 또 지금은 없어졌지만 점심시

모 요식업계 관계자는 “음식맛의 98%는 재료에서 결정되고, 나머지 2%는 요리사의 능력과 기술, 요리하는 사람의 정성과 손맛에 의해 결정된다”고 말했다.

그만큼 음식맛에서 식재료가 차지하는 비중은 막대하다. 강 대표는 “음식을 만들 때 가장 기본이 되는 식재료를 구하기 위해 적어도 1년에 두 번씩

로 ‘일정한 양념’과 ‘한정생산’이다. “많이 만들려다 보니 대충 만들게 되고, 자연히 양념

이 제대로 버무려지지 않아 맛이 달라 집니다.”

임씨는 이어 “27년 동안 김치만 만들면서 손님들로부터 가장 듣기 두려운 것이 “김치맛이 변했다”라는 말”이라며, “다행히 지금까지는 아무도 없다”며 웃어 보였다.

불경기를 대하며..

강 대표는 “최근 불경기를 맞아 식품유통업체들이 하나같이 쉽지 않은 시간을 보내고 있는 것으로 안다”며 동아식품 또한 만만치 않은

상황이라 말했다.

“최근의 경기상황은 27년래 최악입니다. 경기가 위축돼 소비자들이 소비 지체를 줄이면 뼈아울 수 있는 고객이 있는 것도 아니고, 다 같이 죽는 것 외에는 방법이 없습니다. 이렇게 힘든 시절이 없었던 것 같아요”

강 대표는 불경기를 이기기 위해서는 “소비자가 물건을 사면서 혜택을 받는다는 느낌이 들도록 더 저렴하게 판매하지 않으면 안된다”고 지적했다.

그는 이어 “짜게 파는 것이 단순히 가격할인만을 의미하는 것은 아니라”며, “바쁜 젊은 주부층을 위해 웹사이트를 통해 살 수 있는 유통창구를 마련하는 등 서비스를 개선하고, 온라인 쿠폰 판매 등 새로운 방식도 도입하는 전략이 필요한 상황”이라고 말했다.



간에 집중해 배달서비스를 제공하는 모험적인 방식도 도입해 봤다.

이 역시 당시 한인업체들로부터 폭발적인 반응을 불러 일으키기도 했다.

음식맛은 첫째도, 둘째도, 셋째도 ‘재료’에서

한국의 재래시장을 방문해 왔다”고 말했다.

울릉도 나물류, 백두산 고사리, 강원도 건어물류, 진도 멸치 등, 모두 강대표가 한국의 경동시장이나 중부시장 등지에서 직접 구입해 오는 식재료들이다.

“재료가 좋지 않거나 기본양념에 문제가 있으면 아무리 좋은 요리사가 음식을 만들어도 안됩니다. 재료로 맛을 낼 수 없기 때문에 자연히 화학조미료를 첨가해 인공적으로 맛을 내야만 되죠. 동아식품은 절대 음식에 MSG나 방부제를 첨가하지 않습니다. 그래서 빨리 상하기도 하죠.”

“들쭉날쭉 김치맛은 잊으세요”

점을 강조했다.

“동아김치는 매장에서 소량으로만 들어지기 때문에 맛이 일정합니다. 대량으로 만들다 보면 맛이 균일하지 않고 담근 포기마다 들쭉날쭉할 수밖에 없죠.”

매장을 찾은 한인주부 김선명(35, 가명) 씨는 “동아김치 맛은 타 업체에서 사먹는 김치와 달리 맛이 항상 같다”며 “미국에 온 후 5년 동안 동아김치만 먹게 된다”고 말했다.

이렇게 동아김치의 맛을 27년간 일정하게 만들어 준 장본인은 바로 다름 아닌 임계옥(사진 오른쪽) 씨다. 동아식품과 27년간 한술밥을 먹으며 동아김치를 만들어 온 그녀를 사람들은 ‘김치의 달인’이라 부른다.

계옥 씨가 전하는 김치제조법은 바

엄마손 도시락
LUNCH BOX

한식 도시락 Korean Style \$8.00/Ea
일식 도시락 Japanese Style \$9.00/Ea
떡, 김밥 도시락 Rice Cake/Gimbap \$5.00/Ea