

그의 생각은 적중했다. 누구나 한 번이라도 '스시 young'을 방문했던 사람이라면 다음 방문을 결심하지 않을 수 없다. 저렴한 가격에 고급 진 맛, 친절할 서비스는 손님들의 어깨를 '으쓱'하게 만든다.

처음 느낀 감동, 돌아가는 순간까지 전하고 파

많은 일식집과 달리 특별히 중요하게 생각하는 점이 있는지 묻는 기자의 질문에 "그냥 맛있게 잘 먹게 하고 싶다"는 짧은 대답을 남긴다. 오히려 인터뷰를 진행하는 기자가 당황한 빛을 보이자 었된 그의 아내가 그를 대신해 한마디 거든다. "처음 음식을 내 놓으면 대부분의 손님들이 감탄을 한다"며 "눈으로 감탄하고, 맛으로 감탄하고, 계산할 때 감탄하게 하고 싶다. 우리 가게를 방문한 순간부터 가게 문을 나서는 그 순간까지 처음의 감동을 그대로 전하고 싶다"고 말하며 간절한 눈빛을 비친다.

'스시 young'은 손님들을 미안하게 만든다. 그도 그럴 것이 만 원짜리 한 장으로 최고의 대접을 받을 수 있으니, 지폐 한 장 내미는 손길이 민망할 때가 많다. 그동안 이런 장사꾼(?)을 본 적이 없는 우리네 정서로는 다소 당황스럽기까지 하다. 필자의 넋두리에 말 주변 없는 정 사장이 입을 뗀다. "사람 먹는 음식 비싸나 싸나 다 같은 거다. 내가 좋아하는 일식 요리를 내가 아끼는 많은 사람들이 함께 즐길 수 있었으면 좋겠다"라며, "앞으로도 가격을 올리거나 무리하게 광고할 생각이 없다. 가난한 직장인, 생활비 한 푼이 아까운 주부, 주머니 사정 여의치 않은 학생들이 편안하게 문턱을 넘을 수 있는 그런 초밥집을 만들고 싶다"고 말한다.

일 년에 한두 번, 큰맘을 먹어야만 방문할 수 있었던 일식집만을 기억하고 있는 필자에게 정 사장의 말이 형식적으로 들릴 수도 있으면만 전혀 그렇지 않았다. 적어도 내가 직접 경험한 '스시 young'에서 만큼은 사실인 것을 알기 때문이라.

하나, 하나 밥알을 뭉치며 정성을 담아내는 초밥처럼, 정은재 사장 역시 이곳 송탄에서 손님 한 사람, 한 사람에게 진심과 정성을 다 할 것이다. '일식'의 고급화를 '고객의 섬김'으로 삼아 남다른 '갑질'을 계속하며, '맛깔 나는 소통'을 이어가기 위해서...

이보용 기자 byleec@hanmail.net

