● 타운뉴스 칼럼

어느 봄날의 해프닝

안창해

봄이 서서히 물러가고 있다. 뒤뜰에 토마토가 10알 달 렀다. 잎이 다 떨어져 가지만 앙상하게 있던 플루메리아 에 새 순이 움트고 있다. 저 플루메리아가 활짝 피어 뽐 낼 날도 머지않았다. 뒤뜰에서 봄을 즐기고 있는데 친구 가 전화했다.

USC 동창 모임에서 무료 식사권을 두 장 받았다면서 함께 가자고 했다. Rowland Heights에 있는 '와규 하우 스(Wagyu House by the X pot)' 라는 식당이다. 식당 이 름에 '와규' 가 들어가는 것으로 보아 대충 어떤 식당인 지 짐작이 갔다. 더군다나 매일 아침 공원에서 함께 걷는 내 친구도 와규 고기를 도소매로 팔고 있고, 와규 식당 을 세 곳에서 운영하고 있어 더 친근감이 느껴졌다. 무 엇보다도 우리는 공짜 점심을 먹는다는 생각에 신이 나 있었다.

와규는 일본의 육용 소를 가리키며 일본소라는 뜻에 서 '와규' 라고 부른다. 즉 특정한 품종을 가리키는 것이 아니다. 일본에서 개량한 육용종 소들을 모두 와규라고 부른다. 일본 정부가 19세기 후반 육식을 장려하면서 일 본 재래종 소와 외국산 소를 교잡하여 개량한 것이 와규 의 시작이다. 1920년대에는 지역마다 고유품종을 개량 하는 방식으로 발달했다. 처음에는 일소와 고기소의 두 가지 목적으로 개량했으나, 농업의 기계화가 이루어지 면서 1977년부터 와규를 육용종으로 공식 선언했다.이 후 육질 강화를 위한 개량 사업이 지속되었다. 와규 고 기는 마블링이 뚜렷하고 불포화지방산이 많아 최고급 육용종으로 꼽힌다.

와규를 판매하는 친구 식당에서 고기를 가끔 사다 먹 었기에 와규가 좋은 고기임을 알고 있었던 지라 큰 기대 를 하고 식당을 찾았다. 예약 여부를 묻는 종업원들에게 예약은 하지 않았고, 우리는 무료 식사권을 갖고 왔다고 보여주었다. 그러자 식사권 한 장으로 한 사람만 식사가 가능하다고 했다. 우리는 식사권이 두 장이니까 두 사람 이 식사할 수 있지 않냐고 물으니 한 사람은 식사권을 이용하고 다른 한 사람은 돈을 내고 먹어야 한다고 했다.

그럼 표두 장을 내고 따로 앉아 먹겠다면서 내가 옆 테 이블에 앉았다. 그러자 종업원이 매니저에게 물어보고 오겠다고 했다. 잠시 후 돌아온 종업원은 둘이 한 테이 블에 앉아 먹어도 좋다고 했다. 친구가 내 테이블로 와 서 앉았다.

우리에게 종업원이 처음이냐고 물었다. 처음이라고 하

자 장황하게 한참을 설명해주었다. 이것저것 종업원의 추천을 받아 국물을 정하고 고기를 택하고 소스를 갖다 먹고 디저트도 먹었다. 우롱 티를 주문하자 차 값은 따 로 받는다고 했다. 얼마냐고 물으니 8.99라고 말했다. 우 롱티도 시켰다.

우리는 우롱 티 값만 내고 팁을 따로 10달러 정도 주 면 된다고 생각하고 빌을 달라고 했다. 종업원이 건네 준 인보이스에는 세금을 포함해서 \$132.42, 팁 \$24.18 까 지 포함해서 \$156.60이 찍혀 있었다. 우리는 무료 식사 권을 내고 먹었는데 이렇게 많이 청구하냐고 친구가 물 었다. 그러자 고기 값은 받지 않았고, 그 나머지 비용을 청구한 것이라고 했다. 자세히 들여다보니 소스 값으로 \$5.98, 와규 국물 \$24.99, 뼈다귀 우려낸 국물 \$20.99, 새 우볼 \$12.99, 두부 \$5.99, 와규 산적 \$14.99, 와규 비빔밥 \$19.99 등이 적혀 있었다.

동창회에 무료 식사권을 기증한 사람은 생색을 잔뜩 냈을 텐데. 공짜인줄 알고 그 식사권을 들고 온 사람은 돈 내고 먹어야 한다는 사실이 참으로 기이하게 생각되 었다. 돌아오는 차 안에서 친구는 미안해 어쩔 줄 몰라 했고, 나는 기가 막혀 나오는 헛웃음만 켜고 있었다. 고 기 값만 받지 않았고, 국물 값으로 \$45을 내고, 두부 값, 소스 값으로 각각 \$6씩, 비빔밥 값으로 \$20을 따로 내고 식사를 했다는 사실이 믿기지 않았다. 거기다 팁도 일방 적으로 내라고 했다.

그러고 보면 우리 한국인들이 운영하는 식당들의 가 격은 정말 좋은 편이다. 음식을 시키면 각종 반찬이 즐 비하고 따뜻한 차도 무료로 마실 수 있다. 일부 식당에서 는 야채, 생선류, 조개류 등도 비용을 따로 내지 않고 먹 을 수 있고, 고기도 무제한으로 먹을 수 있다. 국물도 골 라 먹을 수 있는 식당도 있다. 음식 종류에 따라 차이가 있지만 두 사람이 \$40~\$80 이면 배불리 먹을 수 있다.

그런데 고기 값을 제외하고 \$156.60이라니 정말 말도 안 된다. 친구는 더 이상 우리 같은 피해자가 생기지 않 도록 하기 위해서 여러 사람에게 알려야 한다고 했다. 나 는 별로 그럴 생각은 없다. 고기 값까지 내고 먹었으면 \$200도 넘게 나왔을 텐데 싸게 먹지 않았는가. 2024년 어느 봄날 있었던 해프닝으로 웃어넘기기로 한다.

이렇게 봄날은 간다. 어서 빨리 플루메리아 향기 맡으 며 잘 익은 토마토를 따서 한 입 팍 베물고 싶다.

chahn@townnewsusa.com

타운뉴스

제1523호 목차



타운뉴스 칼럼	13
커뮤니티 소식	15,17
세상에 이런 일이	19
나는야 1.5세 아줌마	20
법률	21
우리 동네 걷기 좋은 곳	23
전문인 칼럼	28,29,40
숨은그림 찾기/답, 낱말 퀴즈/답	30/56,30/49
건강	37,40,41
깔깔	38
부동산/경제	39
자동차	43
한인업소 안내지도	44,46,58,60,62
요리	45
사진여행	47
연예	51,53
종교	52
안내광고	54,55
Domestic	56
여성	61,63

매장·화장·묘지주선·이장·장례보험등

- 넓은 주차장 교통 편리 (LA, OC-20분)
- 저렴한 비용으로 봉사하여 드립니다.

24시간 대표: 정영목목사 9830 Lakewood Blvd., Downey, CA 90240 (562)622-9393

ㅏ온뉴스[®] 배포지역

- 부에나팍, 플러튼, 세리토스, 아테시아
- · 하시엔다. 로랜하이츠. 다이아몬드 바 등 LA 동부
- · 가든그로브, 어바인 등 오렌지카운티 전지역

광고문의 562.404.0027 info@townnewsusa.com



www.townnewsusa.com

Keon-Jung Kim Dental Corp.

IMPLANT, COSMETIC, ORTHODONTIC & LASER DENTISTRY ORAL SURGERY www.timkimdental.com

Our clinic is DISINFECTED and SAFE to VISIT

일반 · 미용치과 전문

Maria Capiral, DDS William Wang, DDS Diemphi Nguyen, DDS

교정치과 전문

Jin Kim, DDS, MS

Columbia 명문대 졸업 미국 board certified orthodontist (미국 교정치과 보드 전문의)

- 3차원 CT 촬영으로 정확한 진단과 수술
- Surgical Microscope을 이용한 섬세한 외과수술 및 동영상 촬영

39년 임상경험의 치아이식 전문의 및

한곳에서 받을수 있는 종합치과

4명의 각 치과 전문의와 함께 모든 치과진료를

■ 레이저를 통한 무마취 · 무출혈 · 무통 잇몸치료

Address 2492 Walnut Ave. #200, Tustin, CA 92780 tel. 714-760-4988 949-679-6000 (San Diego) 760-757-9876 760-479-9876

임프란트/구강외과 전문







