

대한지적공사 강추 **'진짜 숨은 맛집'** 



땅 전문가가 들려주는 각 지역별 '땅'이야기 그리고 '맛'이야기. 짧게는 수년, 길게는 수십 년 동안 전국 12개 본부, 186개 지사 4,000여 직원들이 입으로, 발로 찾아낸 진짜 숨은 맛집. 내 집처럼 믿고 먹을 수 있는 식당을 소개한다.





땅이야기 맛이야기





## 발가사

## 대한민국 국토의 소중한 가치를 창출하는 LX공사가 우리 땅 구석구석에서 맛과 멋의 황금비율을 발견하다

안녕하십니까? LX대한지적공사 사장 김영표입니다.

LX공사는 1977년 창사 이후 지금까지 대한민국의 아름다운 국토공간 구석구석을 누비며 4,000여 명의 임직원이 국가와 국민을 위해 땀 흘리고 있습니다.

우리 땅 어느 한 곳도 허투루 다닐 수 없는 업무의 특성상 IX인이 직접 찾아낸 맛과 멋은 켜켜이 쌓여소중한 추억이 되고 알찬 보물이 되었습니다.

이제 고객 여러분들께서 보내주신 관심과 사랑에 보답하고자 전국 각지에서 발굴한 황금비율의 맛집 정보를 책자로 엮어 여러분들과 나누고자 합니다. LX공사가 최초로 발간하는 '땅이야기 맛이야기'가 시간을 거스르는 추억의 맛과 공간을 만끽하는 그윽한 멋을 통해 LX와 고객을 더욱 가까이 이어주는 값진 매개체가 되었으면 하는 바람입니다.

계속해서 LX공사는 창조적인 국토공간정보로 국가 발전에 기여하고 고객에게 행복을 전하는 착한 국토공간정보 전문가로 더 높이 도약하겠습니다. 감사합니다.

2013년 12월

LX대한지적공사 사장 김영종



#### Seoul

글로벌 메가 시티. 서울

# 서울! 서울! 서울! 아름다운 이 거리!

/돈16
굴마을낙지촌 19
두부마을 22
맛있어꼭!오리 25
소담한정식뷔페 28
오고고 31
장어家 34
진한방삼계탕 37
청와삼대명이보쌈·칼국수 40
형제초이타 //3

발간사 ..... **4** 

추천 맛집 LIST ..... **375** 

# 2

#### Busan · Ulsan

두 개의 경제 심장, 부산 - 울산

## 대한민국 경제를 움직이는 두 개의 경제 심장

수민이네 ..... 52 시장분식 ..... 55 칠성식당 ..... 58 상안가든 ..... 61 함양집 ..... 64





#### Incheon

대한민국의 관문, 인천

# 수많은 '원조' 배출한 진짜 원조

공화춘 ..... 72 구진포민물장어 ..... 75 대관령숯불갈비 ..... 78 들내음들깨칼국수 · 수제비 ..... 81 힐록 ..... 84

# contents

# 4

#### Gyeonggi

으뜸의 자부심, 경기

서울보다 넓은 서울, 면적은 10퍼센트 자부심은 100퍼센트 개성집 ..... 92 대자연호남식당 ..... 95 대호식당 ..... 98 불탄소가든 ..... 101 서경들손두부 ..... 104 숯고개부대찌개 ..... 107 양태봉촌두부 ..... 110 용기종기통큰양푼이동태탕 ..... 113 유니스의정원 ..... 116 전주식당 ..... 119 정원뚝배기 ..... 122 털보집 ..... 125 평양초계탕·막국수 ..... 128

# 5

#### Gangwon

순수의 땅, 강원

## '강원도'라 쓰고 '청정지역'이라 읽는다

부림해물 ..... 136 부안막국수 ..... 139 비선횟집 ..... 142 솔잎가든 ..... 145 우성닭갈비 ..... 148

# 6

## Chungbuk

청풍명월의 고장, 충북

## 산자수려한 청풍명월의 고장, '진짜' 충청도

고향식당 156	시골순두부 <b>171</b>
대보명가 159	우리매운탕 174
덕산순대 162	천하대장군 <b>177</b>
선광집 165	폭포가든 180
솔잎가든 168	



#### Daeieon · Chungnam Jeonbuk

365일 축제의 땅. 대전 · 충남

# 365일, 축제가 이어지는 즐거운 동네

금평식당 ..... 188

도가네매운탕 ..... 191

옛정 ..... 194

원미면옥 ..... 197

토종칼국수 ..... 200

향토회관 .... 203

바닷가횟집 ..... 206

바닷물손두부 ..... 209

우렁각시쌈밥 .... 212

까치내흥부가든 215

풍류의 고장, 전북

## 지역 본부가 아닌 '본사'라는 자존심으로 일하다

반디어촌 ..... 224

반야돌솥밥 227

사람사는세상 .... 230

수정관 .... 233

왱이집 .... 236

원조화심두부 .... 239

지평선청보리한우촌 ..... 242

천마루 ..... 245

해이루 ..... 248





#### Gwangiu · Jeonnam

예술의 향기, 광주 · 전남

# 예향의 고장에서 느끼는 정갈한 맛의 향연

송정떡갈비 ..... 256 사임당 .... 274 해궁 ..... 259 쉴만한물가 .... 277 당골식당 ..... 262 지곡산장 ..... 280 미가도 .... 265 진상역식당 ..... 283 반올림식당 .... 268 하당먹거리 .... 286 하얀집 .... 289 봉성식당 ..... 271

# contents

# 10

Daegu · Gyeongbuk

온고지신, 대구 · 경북

## 변치 않는 '우리나라'의 중심. 맛의 품격을 잡다

대동강 ..... 298

뚜레박식당 ..... 301

만남의광장 ..... 304

산골기사식당 ..... 307

소문난부자돼지국밥 ..... 310

악사할매손칼국수 **313** 

영대특미아나고 · 곰장어 ..... 316

영생덕 ..... 319

봉양한우마실작목회 ..... 322

# 11

Gyeongnam

천하명당. 경남

## 지리산과 가이산을 두르고 선 배산임수의 명당

대풍관(생생굴마을) ..... 330

멸치마을식당 ..... 333

부일복국 ..... 336

사랑목아구찜 ..... 339

어촌싱싱회해물탕 ..... 342

연화장식당 ..... 345

옥수정 ..... 348

원조시락국 ..... 351

조바우가마솥추어탕 ..... 354

**Jeju**자연문화의 도시, 제주

'원주민'이 '원주민'을 위해 일한다

고니식당 ..... 362

돌하르방식당 ..... 365

한라성식당 ..... 368

홍성방 ..... 371



# 01 서울

2	글로벌 메가 시티, 서울 12
#하지적공사 <b>뜻</b>	가온 16
	굴마을낙지촌 19
4이어집   4이	두부마을 22
<u>  10</u>	맛있어꾁!오리 25
	소담한정식뷔페 28
	오ㄲㄲ 31
	장어家 34
	진한방삼계탕 37
	청와삼대명이보쌈·칼국수 40

형제추어탕 ..... 43



'서울의 맛'은 과연 어떤 맛일까? 서울이 500년 조선왕조의 도읍지였던 만큼 언뜻 궁중음식이나 반가(班家) 의 음식을 떠올리기 쉽지만 실제 서울은 팔도 맛의 집산지나 다름없다. 서울에서 맛보는 다양한 음식에는 각 지에서 올라온 이주민들의 삶이 그대로 녹아 있다.



면적 605.2제곱킬로미터에 25개의 자치구, 423개 행정동으로 구성되어 있으며 인구 1,000만 명을 훌쩍 넘긴 거대도시 서울. 거리에서, 지하철에서 심심찮게 외국인과 조우하는 국제도시 서울. 예로부터 말은 제주로 보내고 사람은 서울로 보내라고했을 만큼 서울은 특별한 도시입니다. 사람을 키우는 곳, 인물을 만들어내는 고장이니 말입니다. 우리나라 유일의 특별시이자 세계적인 메가 시티로 꼽히는 서울과그 땅의 사람들, 그리고 그들이 먹는 음식을 소개하겠습니다.

#### 이주민의 도시 서울

서울은 사실 '이주민'의 도시입니다. '3대 이상 한 지역에 거주하고 있는 세대'라는 '토박이'의 기준에 따르면, 서울 토박이는 전체 서울 인구의 10퍼센트에 훨씬 미치지 못합니다. 절대 다수의 서울 사람들이 비교적 근래에 팔도 각지에서 옮겨온 이주민 인 셈이죠. 그런 까닭에 서울 사람들에게 공통되는, 서울 사람 고유의 색깔이나 정

체성을 특정하기 어려운 면이 있습니다. 하지만 그것은 또 한편으로는 각 지역 이주민들과 지역색이 어우러지면서 새로운 퓨전 문화가 탄생하는 배경이 되기도 합니다.

하지만, 토박이 분포야 어떻든 확실한 사실은 서울이 우리나라 정치·경제·사회·문화의 중심지라는 것입니다.

그런 만큼 우리 본부의 어깨는 무거울











수밖에 없습니다. 도심 밀집지역이라 측량업무의 난이도가 높은 편인데, 1960~1970년대에 지어진 건물은 지적도와 실제 측량치가 안 맞는 경우가 많아 더욱 정확을 기해야 합니다. 1910년대 토지조사 당시 오류들이 제대로 수정되지 못한 상태에서 누적된 것이 그런 결과를 낳게 된 것입니다.

게다가 2011년 12월부터 부동산시장이 가라앉기 시작했습니다. 부동산과 밀접한 관련이 있는 지적공사 업무의 특성상 다른 지역 들도 타격을 입었지만, 재개발·재건축 대기 수요가 많았던 서울 은 훨씬 치명적이었습니다. 이 때문에 우리 본부는 공간정보사업 분야에서 틈새시장 개척에 나섰습니다.

이가 없으면 잇몸으로 산다지 않습니까. 다행히 학교·기관의 재산관리시스템 구축, 문화재 3D 측량 시스템 구축 등 새로 발굴한 사업 분야에서 뛰어난 수주능력을 나타냈습니다. 직원 모두가 그렇게 합심해 뛴 결과, 우리 본부는 2010년부터 3년 연속 우수상을 수상하는 쾌거를 거두었습니다. 뿐만 아니라 고객만족 부문에서도 최우수상을 받는 등 서비스 마인드에서도 으뜸 본부로 인정받고 있습니다.



1977년 입시해 1999년 지사장 으로 발령 받은 후 본사 감사부 장, 연수원 연구지원실장, 사업 처장을 역임하였다. 입사 후 가장 보람 있었던 일로 2012년 지적재조사특별법이 제정된 것을 꼽는다. 자기계발과 주인의식을 강조하는 잔소리(?)로 직원들에게 애정을 표현하며, 첫손으로 꼽는 '즐거찾기'는 양재동에 있는 홍어요리 전문점이다.







#### 서울 음식의 공시성과 통시성

'서울의 맛은 과연 어떤 맛일까요? 500년 조선왕조의 도읍지였던 만큼 언 뜻 궁중음식이나 반가(班家)의 음식을 떠올리기 쉽지만 실제 서울은 팔도 맛의 집산지나 다름없습니다. 그리고 서울에서 맛보는 다양한 음식에는 각지에서 올라온 이주민들의 삶이 그대로 녹아 있죠. 을지로 평양생면과 오장동 함흥생면의 생면 한 그릇에는 한국전쟁 때문에 월남한 이북 실향민들의 향수가, 신림동 순대타운의 순대볶음에는 1960~1970년대 전라도에서 상경한 이주민들의 애환이 깃들어 있습니다.

서울의 재래시장에는 제법 오랜 역사를 자랑하는 맛집들이 즐비합니다. 시장 부근에는 대개 먹자골목 비슷한 것이 형성되어 있고, 그곳에서는 순대 국, 해장국, 족발, 잔치국수 등 푸근한 서민음식들을 뚝딱 만들어 내놓곤 합 니다. 물론 서울 사람들이 전통 한식만 먹고 있을 리야 없는 일이죠. 몇 손 가락 안에 꼽히는 국제도시인 만큼 지금 서울 사람들의 식탁에는 다양한 외국 음식과 국적을 초월한 퓨전 음식 등 전 세계의 산해진미가 다 올라옵 니다. 이주민의 도시 서울의 음식에 세계 각국의 오미(五味)가 골고루 섞이 는 중입니다. ➡

1960~1970년대 지어진 건물은 지적도와 실제 측량치가 안 맞는 경우가 많아 더욱 정확해야 합니다

# 우리 가족의 행복을 나누는 **곰국시 · 손만두 전문점**

## 가온







- 🥎 서울특별시 광진구 아차산로78길 75
- **102–3436–7100**
- **오전 11:30~오후 10:00**(연중무휴)
- 골국시 8,500원, 만두 8,000원, 떡만두국 9,000원, 보쌈 (대)35,000원
- P 가게 옆 주차장 완비



'가온(家溫)'. 따스한 온기를 풍기는 이 름에 저절로 마음이 열린다. 무장이 해 제되는 기분이랄까. 문을 열고 들어서면 곡선으로 처리된 실내가 한눈에 들어온 다. 홀 중앙에 있는 커다란 나무가 널따 란 그늘을 만들고, 손님들은 그 그늘 아 래서 내 집 안방인 듯 휴식을 취하며 미 각 나들이를 떠난다.

"저희는 '가족'을 위한 식당을 만들고 싶었어요. 부모님도 아이들도

#### 가온으로 인해 달라진 동네 분위기

가온은 가족모임 장소로 유명하다. 포털 검색창에 '가족모임 장소를 입력하면 연관 검색어로 나올 정도. 2008년 개업을 앞둔 시점에서 가족회의를 열어 각자 좋아하는 음식을 말하다 보니 만두, 칼국수, 수육, 보 쌈 등으로 의견이 모아졌단다. 남녀노소 누구나 좋아 하는 메뉴들이라, 새 식당은 자연스레 가족모임에 적 합한 공간으로 꾸며졌다.

당시만 해도 광진구에는 유명한 식당이나 레스토 랑이 많지 않았고, 특히 이 동네는 이탈리안 식당이 나 카페 위주라 한식을 맛보기 어려웠다. 강이 가깝 고 유동인구가 많지 않아 지자체에서도 지역개발에 소홀한 편이었다. 하지만 강이 가까이 있다는 것이 어 편하게 먹을 수 있는 그런 식당이요." 찌 단점이기만 할까. 바로 앞에 펼쳐진 한강변의 풍광



이 일품인 것을 강가에 있는 식당이 드문지라 가온 의 입지는 더욱 돋보였다

가온이 오픈하면서 달라진 것이 한두 가지가 아니 라고 한다. 타 지역에서 오는 손님이 많다 보니 지역 홍보와 경제 활성화가 저절로 이루어지는데다 동네 분위기도 한결 밝아졌다는 평이다. 가온 식구들은 가 온과 광진구의 동반 성장에 흐뭇함을 느낀다.

#### 따끈한 곰국시로 가족애도 UP!

가온의 곰국시는 육수를 한우 사골로 만들어 국물 이 구수하고 담백하며, 면 또한 부드럽다. 가온이 곰 국시를 선보인 후 사골칼국수가 대중화되었다니 가 온이 자부심을 가질 만도 하다. 하지만 가온에 갈 때 공국시만 먹고 오는 법은 없다.

만두와 떡만두국, 수육과 보쌈도 즐겨 먹는 메뉴다. 특히 만두는 속을 갈라 들여다보면 돼지고기와 두부 에 호박, 양파, 부추 등이 골고루 들어있어, '가짜 고기' 콩단백에 MSG까지 들어있는 시중 만두와는 맛이 다 를 수밖에 없다.

가온이 개업한 지 이제 5년, 그런데 3년 이상 근속자가 적지 않다니 여성 오 너의 섬세한 리더십 때문이 아닌가 싶다. 가온은 가족이 운영하는 가족적인 분위 기의 식당이다 '가족을 위한 식당'을 지 향하는 가온에서 온 가족이 함께 따끈 한 곰국시를 먹다 보면 가족애도 더욱 깊어질 것만 같다.

〈성동구·광진구지사〉







# 인공의 가미 없는 대자연의 살점, 굴에서 맛보는 두둑한 행복

## 굴마을낙지촌







- ☆ 서울특별시 동대문구 고산자로 420
- 02-959-3004
- 오전 10:00~오후 10:00
- 굴국밥 6,000원 · 매생이굴국밥 6,500원 (곱빼기 1,000원 추가)

뚝배기굴밥 · 뚝배기낙지밥 6,500원

**P 주차 가능**(2시간 주차권 증정)



이른 아침 서울 동대문구는 물건을 사고파는 사람 들로 북적인다. 서울 동부의 중앙에 위치한 동대문구 는 일찍이 청량리와 서울약령시, 경동시장, 청과물 시 장 등을 아우르는 서울 동부의 교통과 문화, 유통의 중심지 역할을 해왔다.

예로부터 부도심 기능을 수행해왔던 곳답게 약령 시 또한 조선시대부터 문물과 정보교류가 활발했던, 한약 재료 특화시장이다. 물론 약재만 파는 것은 아 니다. 약재로 유명하다보니 경동시장 하면 약재부터 떠올리지만, 다른 물품도 활발하게 거래된다.

#### 경동시장에서 맛보는 영양굴밥

'굴마을낙지촌' 경동시장점의 점주도 이른 아침부 터 경동시장을 찾아 소리 높여 상인들과 신선한 채소 들을 흥정한다. 매일 손님상에 올라가는 음식은 그날

경동시장에서 직접 구해 온 신선한 재료 로 만들어야 한다는 생각 때문 2007년 개점 이래, 변하지 않는 신념이다.

이렇게 영양가 풍부한 굴과 채소로 만 든 굴국밥은 굴마을낙지촌 경동시장점 을 찾는 사람들이 제일 선호하는 메뉴 중 하나다 간편하게 한 그릇으로 식사가 가능한데다 따뜻한 국물에 풍부한 영양



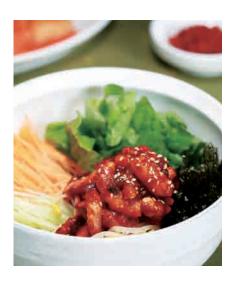
영양가 풍부한 굴과 채소로 만든 굴국밥은 굴마을낙지촌 경동시장점을 찾는 사람들이 제일 선호하는 메뉴 중 하나이다.

까지 겸비한 맛난 굴국밥은 바쁜 직장인 들에게 최상의 메뉴라고 할 수 있다.

맛에 대한 손님들의 개별 요구사항을 최대한 들어주기 위해 노력하는 서비스 마인드도 직장인들이 찾아올 수밖에 없 도록 만든다.

#### 굴밥계의 끝판 왕 굴국밥

매일 채소를 고르는 정성으로, 수협에 서 직거래로 들여온 굴 또한 손수 껍질 을 까고 다듬는다. 제철인 가을에는 생





굴 요리도 맛볼 수 있다. 처음에는 온도 변화에 민감한 굴을 다루는 것이 가장 큰 어려움이었다고 한다. 100퍼센트 국내산 재료만을 사용한 육수는 남해안 청정지역의 멸치, 서해안 특산물인 건새우, 신선한 버섯과 무, 양파 등의 천연 조미료 12가지를 5시간 이상우려내어 깊은 맛을 느낄 수 있다.

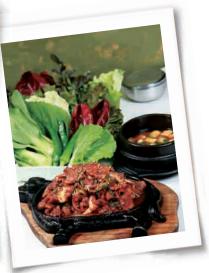
국법뿐 아니라 짭조름한 소스에 비벼먹는 뚝배기 밥도 인기다. 굴과 낙지, 꼬막을 사용한 뚝배기밥과 낙지덮밥 또한 바쁜 직장인들이 선호하는 한 그릇 음식. 그밖에 굴을 이용한 해장술국도 팔고 있다. 점심메뉴로 인기인 음식들 외에 낙지볶음, 낙지해물찜, 해물전, 굴튀김, 해장술국, 꼬막무침회 등 여유를 즐기며먹을 수 있는 요리들이 풍부하며, 하루 일과를 마친사람들의 지친 몸을 달래줄 술안주로도 이만 한 것이 없다. 제철 만난 굴을 먹고 싶다면, 굴마을낙지촌 경동시장점에서 시원한 굴국밥 한 그릇 먹어보는 것은 어떨까?

〈동대문구지사〉

# 몸에 좋은 재료들 총집합 두부전골

## 두부마을







- 서울특별시 노원구 노해로75길 14-26(상계동)
- 02-931-6551
- **오전 10:00~오후 10:00**(연중무휴)
- 두부김치전골 8,000원(1인당) 버섯두부전골 (중)20,000원 (대)25,000원, 고추장돼지고기쌈밥정식 7,000원 불고기쌈밥정식 · 삼겹살쌈밥정식 11,000원
- P 건물 주차 가능



상계동이라는 이름은 도봉구와 노원 두부 고수가 전하는 맛있는 이야기 구의 중간을 흐르는 한천(漢川)의 맨 윗 부분에 있다는 데서 유래했다. 수락산과 불암산이 동북쪽에 자리 잡고 있어 동 면적의 많은 부분은 이 두 산에서 이어 진 산자락으로 구성되어 있다. 그곳에 흔 하지 않으면서도 건강한 요리를 추구하 는 '두부마을'이 있다.

일산에서도 입소문을 듣고 찾아오는 사람들이 있다고 하니

원체 토속적 음식을 좋아하는 원용화 사장은 여러 유명 음식점에서의 조리실장 경력만 20년을 헤아리는 일명 '베테랑'이다. 웰빙 시대를 맞아 건강하고 흔히 찾기 힘든 한국적인 음식으로 여러 사람에게 즐거움 을 주기 위해 두부마을의 문을 열었다. 두부와 쌈밥 을 선택해 다년간의 노하우를 살린 메뉴를 개발, 올 해 2013년 4월 15일 가게를 열었다. 건강을 생각해 직 접 메뉴를 구상한 만큼 쌈밥에 들어가는 채소도 일 반적인 상추, 깻잎, 치커리가 아니라 신선초, 당귀 등 을 포함한 여러 가지 신선한 기능성 쌈채소를 매번 바꿔 낸다.

두부마을은 중랑구·노원구지사 내에서도 소문이 그 맛은 보장된 것이나 다름없다. 자자해 동료들과 함께 자주 방문하는 맛집이다. 8층





이라 접근하기가 쉽지 않음에도 불구하고 찾아오는 이들은 100석이 넘는 가게를 빽빽이 메운다. 일산에 서도 입소문을 듣고 찾아오는 사람들이 있다고 하니 그 맛은 보장된 것이나 다름없다.

#### 두부마을의 착한 메뉴, 두부전골과 쌈밥정식

두부마을의 메인 요리는 두부전골. 두부마을에서 는 두부전골 위에 쇠고기를 얹어 샤브샤브 식으로 낸다. 생삼겹·오겹살, 홍어회, 보쌈, 대구전 등의 메뉴 도 있지만, 제2의 메인요리는 바로 두부전골만큼 잘 나가는 쌈밥정식이다. 고기와 된장찌개, 쌈으로 간편 하고 든든하게 먹을 수 있는 쌈밥은 직접 구워먹을 수 있는 삼겹살부터 조리되어 나오는 불고기, 고추장 돼지고기 등 선택의 폭이 다양해 인기를 얻고 있다.

비단 건강을 생각해서만이 아니라 두부마을 요리 가 더욱 '착한' 이유는 따로 있다. 쌀부터 당근, 마늘, 양파 등의 채소와 부위별 고기 등 주재료의 원산지를 모두 각각 표시하는 '서울안심먹을거리' 가게라는 것. 3개월 만에 모범업소에 선정되었을 만큼 위생도 철저 하다. 또한 교회를 다니며 늘 봉사하는 원용화 사장 덕에 음식을 통한 행복 나 눔까지 겸하고 있다. 건강에도 착하고, 요리에 담긴 마음까지 착한 요리! 5찬을 기본으로 달걀찜이나 홍어찜, 곤드레나 물 등 서비스까지 풍부하게 나오니, 뱃속 도 마음속도 훈훈해지는 착한 요리를 원 한다면 두부마을로 가보자.

〈중랑구·노워구지사〉







# 명품오리에서 탄생한 진정한 보양의 품격

## 맛있어꼭!오리







- ★ 서울특별시 광진구 자양로 187-1(구의동)
- 02-3437-9252
- **오전 11:00~오후 10:00**(오후 3~5시 쉼, 방문 전 문의)
- 맛오리(12꼬치) 40,000원, 꼭오리(8꼬치) 32,000원, 훈제 45,000원, 한방백숙 50,000원, 맛오리불고기 40,000원, 꼭오리불고기 32,000원
- P 20여 대 가능



'맛있어꼭!오리'는 상호도 특이하지만 외관도 남다 르다. 가정집을 개조했다는 식당은 겉으로 얼핏 봐서 는 음식점이라고 생각하기 힘들다. 큰길 사이에 숨은 식당은 소문을 듣고 찾아오는 사람들도 길을 찾는 데 어려움을 겪을 정도. 그럼에도 불구하고 가게를 찾는 발걸음이 끊이지 않는 '소문난' 집이다.

#### 맛있는 여정을 오랫동안 함께하는 식당

"손님을 조금 받더라도 맛있게 정성을 다해 만들어 대접하는 것이 중요하다고 생각해요."

내 가족이 먹는 음식을 만든다는 생각으로 요리를 한다는 이현주 사장이 바라는 것은 맛으로 승부하 고, 오랫동안 그 맛을 유지하는 좋은 식당이 되는 것 이다. 이현주 사장은 음식을 먹어본 손님들에게 맛으 로 평가받는 것이 제일이라고 생각한다. 그런 운영 철

칙에 따라 광고도 일체 하지 않는다. 가 게를 오기는 손님들은 모두 입소문을 듣 고 온 이들이다. 한 번 왔다 가면 단골이 되는 이들이 수두룩하다.

성동구・광진구지사로 발령받아 왔을



손님을 조금 받더라도 맛있게 정성을 다해 만들어 대접하는 것이 중요하다고 생각해요.

당시, 소꿉친구 사이인 사장과 인연이 이어지면서 이곳에 남다른 애정을 갖게 되었다. 처음에는 취재를 거절하려고 했지만 인연이 떠올라 승낙하게 되었다며 이현주 사장은 웃음을 지었다.

#### 친정엄마가 해주는 손맛 그대로

한방오리백숙에는 강원도에서 직접 채 집해온 엄나무와 가시오가피 등을 사용 한다. 따라서 향이 약한 중국산과는 달 리 진한 향을 자랑한다. 오리 또한 명품 이라 불리는 주원 오리를 사용하고, 여 타 재료도 제일 좋은 것들을 골라 사용 한다. 이틀마다 직접 가락시장을 방문하





는 수고도 잊지 않는다.

오리고기만큼 인기가 많은 들깨수제비는 손님들이 코스처럼 시켜 먹는 명물이다. 오리를 먹지 못하는 사람들은 특별히 준비된 삼겹살꼬치구이를 맛볼 수 있다.

생고기를 사용한 숯불구이는 고소하고 담백한 맛을 자랑한다. 특이한 점은 상추겉절이 등에 사용되는 막걸리 식초다.

"요즘에는 다 양조식초를 쓰지만 저희는 직접 만들어요. 처음에는 실패도 많이 했죠."

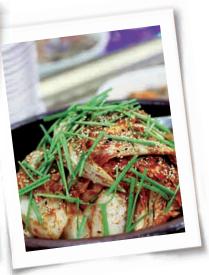
몇 년의 실험 끝에 만들어냈다는 식초는 막걸리의 맛과 식초 특유의 시큼함을 간작하고 있어 맛있어꼭! 오리의 명물로 자리 잡았다. 식초를 얻기 위해 식사를 하러 오는 이들도 있을 정도라고 하니 이래저래 '꼭!오리' 식당인 모양이다.

〈성동구·광진구지사〉

# 우리 몸을 살리는 영양 만점 우리 음식

## 소담한정식뷔페







- 서울특별시 서대문구 응암로 133(북가좌동)
- **6** 02–306–3500
- 오전 11:00~오후 10:00
- 🥣 국, 찬, 쌈, 후식 등 40여 가지 이상의 한정식 메뉴 (유아 2,500원, 초등학생 5,000원, 성인 8,000원)
- P 주차장 완비



2012년 5월에 문을 처음으로 열었으니 이제 막 1년이 갓 지났을 뿐이다. 그럼에 도 입소문을 타고 온 단골들이 수두룩 하다.

"직접 먹어보고 다시 찾는 단골들과 입소문 타고 오시는 고객들이 저희 식당 의 진가를 더 잘 알아줄 것이라고 생각 해요."

매일 새벽 4시, 직접 시장에 들러 신선한 재료를 공수해오는 노력 또한 먹는 이들이 가장 먼저 느끼고 알아챈다고. 서대문구 응암동의 '소담한정식뷔페'는 처음 개업할 때 이틀간 신문 광고를 낸 것 빼고는 일체 광고를 하지 않았다. 입소문을 타고 서서히 손님들이 늘어나고, 오래된 손님들이 오가기 시작하는 것이 이인숙사장의 바람이다.

#### 시(詩)로 맛을 낸 우리 한식

소담한정식뷔페의 메뉴 구성과 상차림은 모두 이인 숙 사장의 손을 거쳐서 완성된다. 주방과 홀 등 그의 손길이 닿지 않는 곳이 없다. 깔끔한 인테리어도 모 두 직접 꾸민 것이다. 호박죽 하나도 직접 쑤어 낸다.

서울 도심의 한갓진 이곳에서, 집에서 먹는 듯 든든 한 요리를 대접하고 싶다는 이인숙 사장의 소박한 소 망이 이루어지고 있는 듯하다.



#### 40가지 한식으로 즐거운 입

건강한 가정식을 대접하고 싶다는 바람에 겉맞게 소담에서는 화학조미료를 전혀 사용하지 않는다. 화 학조미료가 들어간 음식은 소화가 잘 되지 않고 기름 진데 반해, 화학조미료를 넣지 않은 음식은 뒷맛이 깨 끗하고 먹을수록 깊은 맛, 재료의 고유한 맛을 느낄 수 있다.

재료도 고기를 제외하고는 모두 국내산을 사용한 다. 매일 새벽 4시에 직접 가락농수산물시장과 구리 농수산물시장에 들러 신선한 재료를 공수해오는 노 력은 먹는 이들이 가장 먼저 느끼고 알아챈다고.

김치와 장을 직접 담그는 것은 말할 필요도 없다. 한국인이면 누구나 좋아하는 들깨미역국, 된장국, 숭 늉은 기본이고 찌개는 매번 바뀌어 나온다. 여러 가 지 샐러드와 흑미·백미를 선택할 수 있는 밥, 주먹밥, 도토리묵밥, 연두부, 느타리버섯볶음, 마늘종과 오징 어볶음, 잔치국수, 참나물무침, 제육볶음, 잡채, 우엉조 림부터 탕평채까지 진미 반찬이 가득하다. 김치도 종 류별로 맛볼 수 있으며 계절별, 요일별로 바뀌는 메뉴를 통해 그때그때 제철 음식 과 신선한 재료를 사용한 40여 가지 이 상의 한식을 맛볼 수 있다.

집에서 먹는 밥이 그리울 때, 직접 든 든하게 차려먹기엔 여건이 여의치 않을 때, 담백하고 푸짐하며 흐뭇한 맛을 자랑 하는 소담한정식뷔페로 가보자.

〈서대문구·은평구지사〉







# 스타일리시한 가로수길에서 펼쳐지는 **닭요리의 향연**

오꼬꼬(O'coco)







- **서울특별시 강남구 도산대로11길 18**(신사동)
- **6** 02–3444–3313
- 평일 오후 5:00~새벽 2:00, 주말 낮 12:00~새벽 4:00
- 마살라치킨스테이크 20,000원, 토마토로스트치킨 19,000원, 고르곤졸라피자 20,000원
- P 지정 주차장 이용

32 따 대한지적공사 강추 '진짜 숨은 맛집'

울창한 가로수가 늘어서 있어 가로수길이라 불리 는 이곳은 '한국판 소호거리'라는 별칭을 갖고 있다. 골목마다 독특한 분위기의 카페와 옷가게, 빈티지 숍, 공방 등이 몰려 있어 이국적인 분위기를 자아내는 거 리. 게다가 다양한 음식점들이 자리 잡고 있어 동서 양의 요리를 고루 맛볼 수 있는 동네다.

#### 노천 카페에서 즐기는 닭요리 브런치

닭요리 전문점 '오꼬꼬(O'coco)'는 우선 널찍한 공간 으로 눈길을 끈다. 매장 면적이 주방까지 포함해 330 제곱미터(약 100평)가 넘는데, 가로수길에서 이런 규 모의 레스토랑을 찾기는 쉽지 않다.

테이블을 여유 있게 배치해 탁 트인 느낌을 주는데 다 테라스도 있어 날씨가 좋을 때는 노천 카페 분위 기를 즐길 수 있다.



오꼬꼬의 주 메뉴는 닭요리와 볶음밥 이다. 특히 볶음밥 종류는 다른 어느 곳 보다 맛이 뛰어나다. 닭요리 중에서는 오 꼬꼬에서 가장 잘 나간다는 마살라치킨 스테이크와 토마토로스트치킨이 흐뜸이 다. 마살라치킨스테이크는 치킨을 열 가 지 이상의 향신료와 함께 구워낸 인도식 치킨요리인데, 가지런히 놓인 네 토막의



실내도 테이블을 여유 있게 배치해 탁 트인 느낌을 주는데다 테라스도 있어 날씨가 좋을 때는 노천카페 분위기를 즐길 수도 있다.

> 치킨과 샐러드는 늘 나의 침샘을 자극하 곤 한다. 토마토로스트치킨은 치킨을 일 본 나고야 식으로 절인 후 토마토와 모 차렐라 치즈를 얹어 구워낸 음식이다. 특 히 푸른빛이 도는 애플모히토를 곁들이 면 색상과 맛의 조화가 거의 '예술'의 수 준이다.

#### 손님 그 자체가 인테리어가 되는 곳

가로수길은 날이 갈수록 더 붐비는 느낌이다. 먹을거리, 입을거리, 볼거리가 많으니 만남의 장소로도 인기이고 관광 객들에게도 명소로 꼽힌다. 2011년 11월 3일에 오픈한 오꼬꼬는 이제 갓 2년이 지





난 셈인데, 매출이 해마다 170퍼센트씩 늘고 있다.

가로수길에는 패션·영화·광고·디자인·인테리어·음악·사진·건축 등 다양한 분야의 업체들이 몰려 있어 개성적인 멋쟁이들이 눈에 많이 띈다. 덕분에 오꼬꼬에서도 멋쟁이 손님들을 자주 볼 수 있다. 패셔너블한 옷차림의 손님들은 그 모습 자체로 인테리어가 된다. 물론 오꼬꼬 매장의 고유 인테리어도 깔끔하고 세련된 분위기다.

패션의 메카이자 핫 플레이스로 꼽히는 가로수길에서 오꼬꼬 간판을 마주친다면 닭요리를 안 좋아하더라도 한 번쯤 들어가 보기를 권한다.

은은한 조명 아래 삼바풍의 재즈음악과 함께 즐기는 색다른 치킨요리의 맛, 바로 가로수길의 이국적인 느낌 그대로다.

〈지적연수원 교육지원실〉

# 효심으로 시작한 장어집이 '줄 서서 먹는 집'으로

## 장어家







- 서울특별시 송파구 중대로 148(가락동)
- **6** 02–3401–3305
- 24시간 영업(일요일만 밤 10시까지)
- 소금구이 63,000원(두 마리) (한 마리 추가하면 32,000원/포장 가능) 장어보양탕 12,000원, 산삼주 10,000원
- 인근 공영주차장 이용(유료)



때로는 친구들과, 때로는 장어 마니아 인 아내와 함께 자주 찾는 곳이 있다. 바 로 경찰병원 앞에 있는 '장어家'다. 집에 서 가까운데다 맛도 좋고 가격과 서비스 등 모든 면에서 만족스러워 단골로 삼은 곳이다.

게다가 장어집으로는 드물게 24시간 영업하는 집이라 시간에 구애받지 않고 갈 수 있다는 것도 반가운 노릇.

민물장어는 소금구이로 먹을 때 장어의 담백한 맛을 제대로 느낄 수 있고, 좋은 장어인지 아닌지 구분하기도 쉽단다.

#### 더 큰 장어를, 더 싼 값에, 숯불로

가락시장, 벤처타운 등이 있어 밤낮 없이 돌아가는 송파에서 장어家는, 기력이 달린다 싶을 때 365일 어느 때고 찾아가 몸보신을 할 수 있는 공간이다. 이곳에서 영업을 한 지는 6년째. 하필 경찰병원 앞에 자리를 잡게 된 데는 그럴 만한 까닭이 있다. 분당에서 고 깃집을 하던 주인 문옥회 씨는 계약이 끝나 다른 데로 옮겨 장어집을 내려고 알아보던 중이었다. 그때 마침 시아버님이 병환 중이라 경찰병원에 모시고 다녔기에, 이왕이면 병원 가까운 데 가게를 내는 게 좋겠다 싶었다.

당시만 해도 이곳이 번화가가 아니었던 터라 지인들이 식당 입지가 아니라며 모두 말렸으나, 기어이 가게를 열었다. 비슷한 시기에 집도 근처로 옮겼다. 그렇게 몇 년여가 지난 지금, 시아버님의 병구와에 도

움이 되라라는 마음으로 송파에 터를 잡은 장어家는 줄 서서 먹는 집으로 유명세를 타고 있다.

내 경우만 해도, 다른 장어집에 비해 더 큰 장어를, 더 싼 값에, 숯불로 구워 먹을 수 있으니 단골이 안 될 수가 없다. 다른 집보다 가격을 낮게 책정한 것은 '장어家'의 영업철학, 장어가 상대적으로 고가의 음식 이라, 조금이라도 가격을 낮춰야 손님들이 그만큼 부 담을 덜느끼고 더 자주 올 수 있다는 것이다.

#### 장어와 산삼이 어우러져 만들어내는 오묘한 맛

장어家는 소금구이만 취급하다 장어가 큰 편이라 양념이 잘 안 배고 굽는 데도 시간이 더 걸려 부득이 그렇게 되었다고 한다. 아울러 민물장어는 소금구이 로 먹을 때 장어의 담백한 맛을 제대로 느낄 수 있고, 또한 좋은 장어인지 아닌지 구분하기도 쉽다고.

종업원이 소금 뿌려가며 노릇노릇 구워주는 장어 는 싱싱하기도 하거니와 앞뒤로 큼직해서 실속 있다. 뻘건 숯불에 구워지는 건 장어만이 아니다 불 옆에 서 같이 익어가는 것은 은박지에 포장된 감자다. 후식







으로도 좋고, 술안주도 된다.

이 집에서는 장어를 소스에 찍어 깻잎 에 얹은 후 양파, 생강, 부추를 올리고 그 위에 산삼 배양근을 얹어 싸먹어야 제 맛이다. 산삼과 장어를 접목한 것은 장 어家가 국내 최초가 아닐까 싶다.

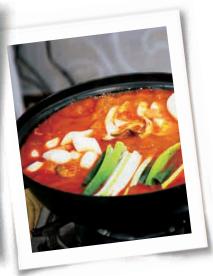
가끔은 산삼주도 주문한다. 산삼주는 산삼배양근을 숙성시킨 소주인데, 장어 와 환상적인 궁합을 자랑한다. 또, 장어 의 뼈와 머리를 24시간 고아낸 일명 '매 콤술국'은 훌륭한 술안주이자, 밥과 함께 먹으면 든든한 식사가 된다. 김치말이 국 수도 무한 제공되니 후식 인심도 넉넉한 집이다.

〈본사 경영지워실〉

# '걷고 싶은 거리'에서 음미하는 한방삼계탕의 진한 맛

## 진한방삼계탕







- ☆ 서울특별시 광진구 능동로 254
- 02-455-6020
- 오전 10:00∼오후 10:00 (1월 1일은 하루, 설날과 추석은 이틀 휴무)
- 한방삼계탕 12,000원, 옻삼계탕 15,000원, 닭볶음탕 · 닭한마리 (대)33,000원
- P 주차장 완비



어지간한 엔터테인먼트는 스마트폰으로 해결(?)하 는 요즘 아이들에게 서울 능동의 '어린이대공원'은 어 떤 공간일까? 전통의 가족 나들이 장소인 어린이대공 원이 요즘에는 연인들의 데이트 장소로 인기가 더 높 은 것 같다. 나의 즐겨찾기 공간인 능동 '진한방삼계 탕에 가보면 가족단위 손님보다 커플들이 더 많이 눈 에 띄곤 한다.

# 28년째 성동구에서 살고 있는 '준 토박이' 사장

전철역이 가까워 교통이 편리하고 커피숍과 음식점 이 즐비한데다 근처에 극장까지 있으니 연인들의 데 이트 코스로 제격이다 싶다.

이곳 광진구 능동로의 상권이 발달하기 시작한 것은 구청에 의해 '걷고 싶은 거리'로 개발되면서부 터. 2년여 전 주인 김순옥 씨가 이곳에 가게를 낸 데는, 유동인구와 상권분석 결 과도 영향을 미쳤지만, 무엇보다 '오래 살 아서 잘 아는 동네'라는 점이 크게 작용 했다. 모진동, 군자동을 거쳐 현재 능동 에 살고 있는 김순옥 씨는 성동구에서만 28년째 거주 중이니, 이쯤 되면 성동구



한방삼계탕 한 그릇을 받아들고 닭다리 하나를 쭉 찢어 양념소금에 찍어 먹으면, 야들야들한 고기 맛이 바로 '이 맛이다' 싶어진다.

> '순 토박이'는 아니어도 '준 토박이'라고 할 수 있지 않을까 싶다.

#### 몸에도 좋고 닭 냄새도 없애주는 한약재

상호에 '한방'을 내건 만큼 '진한방삼계 탕'의 음식은 한약재가 큰 역할을 한다. 한방삼계탕의 경우 밤, 대추, 황기, 인삼, 은행, 당귀, 오가피 등 한약재가 10종류 이상 들어가는데, 아무 것이나 넣지 않 고 약재 간의 궁합을 맞춰서 넣는다. 몸 에 좋은 한약재가 닭 냄새도 없애주니 일석이조가 따로 없다.

뚝배기에서 팔팔 끓는 한방삼계탕 한 그릇을 받아들고 닭다리 하나를 죽 찢





어 양념소금에 찍어 먹으면, 야들야들한 고기 맛이 바로 '이 맛이다' 싶어진다. 게다가 삼 뿌리와 마늘을 찾아 먹고 진한 국물까지 한 숟가락 떠먹노라면, 늘 어진 몸에 바로 활력이 도는 것 같다.

주방장이 따로 있지만 음식은 거의 사장이 직접 조리한다. 심지어 고향인 충북 괴산의 산에 가서 옻도 직접 베어 온다. 옻이 위나 장이 약한 사람에게 좋다니, 소화기 계통이 안 좋은 사람이라면 이 집의 옻삼계탕을 먹어볼 것을 권한다.

동료 직원들 중에도 이 집 단골이 꽤 여럿이다. 가 끔 회식을 하러 가기도 하는데 그럴 때는 한방백숙, 닭볶음탕, 닭한마리 등이 주 메뉴가 된다.

진한방삼계탕은 매달 이익금의 일부를 불우이웃돕기 성금으로 내고 있다. 이 집에서 한방삼계탕을 한 그릇 먹고 오면 건강도 챙기면서 불우이웃돕기 성금도 내는 셈이니 이것 역시 일석이조가 아닌가 한다. (성동구·광진구지사)

# 세 분(三代)의 대통령을 모신 **조리장의 특별 요리**

청와삼대명이보쌈 · 칼국수







🥎 경기도 하남시 미사대로 596(덕풍동)

**31–796–5266** 

오전 10:30∼오후 11:00(명절 휴무)

P 가게 앞 주차 공간 완비



우리나라 유일의 경정장이 있는 미사리는 강바람을 쐬고 싶을 때 서울에서 훌쩍 다녀올 만한 곳이다. 미사리는 한때 라이브카페가 불야성을 이루던 곳이기도 하다. 미사리에 바람 쐬러 갈때들르곤 하는 '청와삼대명이보쌈·칼국수' 역시 한때 라이브카페였다가 오리고기 집을 거쳐 보쌈·칼국수 집으로 변신했다. 2012년 8월에 오픈해 이제 갓 1년이 넘었으니 제법 빨리 자리를 잡은 셈이다.

7종의 한약재와 닭가슴살이 들어간 '건강칼국수'는 한번 먹어보면 그 맛이 두고두고 생각나 은근히 중독된다.

#### 은근히 중독성 있는 건강 칼국수의 맛

이 집에서는 건강칼국수, 해물칼국수, 장터칼국수 등 다양한 칼국수를 맛볼 수 있다. 특히 7종의 한약 재와 닭가슴살이 들어간 '건강칼국수'는 온 가족이다 좋아한다. 한번 먹어보면 그 맛에 은근히 중독(?)이 되는데, 나처럼 그런 '중독 중세' 때문에 단골이 된경우가 적지 않을 듯싶다.

바지락과 새우 등 해물이 듬뿍 들어간 해물칼국수 는 시원한 맛이 일품이고, 장터칼국수는 육수에 고추 장과 된장을 섞어 매운탕처럼 매콤하고 텁텁한 맛이 특징이다.

이 집의 또 다른 대표 메뉴 명이마늘보쌈은 여럿이 와서 칼국수와 함께 주문하면 안성맞춤인데, 생마늘 소스가 얹어져 있지만 마늘 냄새가 안 나서 아이들도 잘 먹는다. '명이'는 울릉도에서 나는 산나물로, 미네 랄과 비타민이 풍부한 것으로 알려져 있다.



명이마늘보쌈을 비롯해 이 집 메뉴 대부분은 이근 배 조리장의 작품이다 '요리 장인'으로 통하는 이근배 조리장은 8년간 청와대에서 노태우·김영삼·김대중 대통령 등 3代의 대통령을 모신 화려한 경력의 소유 자다. 현재 체인점 전체의 메뉴 개발과 조리법을 책임 지고 있다. 또한 직원들의 친절한 태도도 마음에 드 는데다 잔반 재사용 금지 원칙을 철저히 지키는 집이 라 더 믿음이 간다.

## 라이브카페촌의 쇠락, 그 후 새롭게 부흥하는 미시리

미사리 카페촌은 1990년대 초부터 2000년까지가 전성기였다. 당시에는 카페가 55군데나 되었고 일본 여행책자에도 소개될 만큼 명성이 대단했다. 하지만 그 후 지방마다 라이브카페가 우후죽순처럼 생겨나 면서 서서히 쇠락의 길을 걷기 시작했다. 그 결과, 미 사리의 상징과 같던 카페 '벤허'가 결국 지난 8월 문 을 닫았고, 지금은 '로마'와 '열애' 두 곳만이 명맥을 유 지하고 있다.

청와삼대명이보쌈·칼국수의 유철수 대표는 라이브카페가 사양길에 접어들 던 2000년에 카페를 열었다가 2007년에 오리고기 집으로 방향을 틀었다. 그러다 우연히 '청삼대칼국수'라는 식당에서 건 강칼국수를 맛본 뒤 특이한 그 맛을 잊 지 못해 매주 식당을 찾아가다 본인이 아예 체인점을 내기로 결심했다.

미사리에 오래 있어서 미사리를 잘 안 다고 자부하는 윤 대표는 건강칼국수의 경쟁력에 대해 확신이 들었단다. 미사리 를 찾는 이들의 입맛을 사로잡은 이 집 의 칼국수와 보쌈이 이제 또 다시 미사 리의 부흥을 가져오지 않을까 싶다.

〈강동구・송파구지사〉





# 한입 베어 물면 입안 가득 퍼지는 미꾸라지의 향연

# 형제추어탕







- 서울특별시 종로구 평창문화로 28-7(평창동)
- 02-919-4455
- 오전 9:00~오후 9:00(명절 휴무)
- 🚽 추탕 12,000원, 추어탕 11,000원, 미꾸리어죽 15,000원, 미꾸리탕수어 (소)20,000원, (대)30,000원
- 기게 앞 주차장 완비

(참고: 15인승 버스 무료 운행)



서울식 추어탕은 추어탕이라 하지 않고 '추탕(鰍湯)' 이라 부르는데, 추어탕과의 제일 큰 차이점은 미꾸라 지를 갈지 않고 통째로 넣는다는 점이다. 따라서 국 물이 맑고 텁텁함이 덜하다. 통째로 넣어 알맞게 익 힌 미꾸라지가 입안에서 씹히는 질감도 신선하다. 형 제추어탕은 몇 되지 않는 서울식 추탕 집 중에서도 깊은 맛을 자랑한다. 추어탕에서 깊은 맛이 우러나오 는데다가 식사하는 동안 수려한 바깥 경 치를 볼 수 있는 것도 장점이다.

#### 87년 세월 이겨낸 서울 원조 추탕(鰍湯)

'형제추어탕'은 1926년 동대문 밖 신설 동 경마장에서부터 전통을 이어온, 87년 의 역사를 자랑하는 서울식 추탕 집이 다. 당시 형제주점이라 불리던 형제추어 탕은 일제 강점기 시절부터 유명한 맛집 으로 김구를 비롯한 많은 독립운동가들 이 다녀갔다. 지금도 사진과 친필 사인 등 그 흔적이 그대로 남아 있다.

형제추어탕은 명성에 안주하지 않고 시대의 흐름에 따라 새로운 변화를 시도 했다. 미꾸리튀김과 미꾸리고추볶음이 그것. 또 고기 대신 미꾸리를 넣은 튀김 을 한 번 더 튀긴 미꾸리탕수어로 사람 들에게 친근한 요리를 시도해, 젊은 층의 입맛과 시대에 맞춰 변해가는 사람들의 입맛까지 공략했다. 그리고 전통적 추탕 에 들어가던 소 내장을 과감히 뺐다. 김 리나 안사장의 설명에 의하면, 내장에는 기름기와 콜레스테롤이 많기 때문에 건 강이 우려되어 더 이상 넣지 않는다고.

서울식 추탕은 양지나 내장 등 쇠고기 로 국물을 내고 미꾸라지를 더한 다음 고추장과 고춧가루로 양념해 육개장처럼 추어탕에서 깊이 있는 맛이 우러나오는데다가 전망이 좋아서 식사하는 동안 밖의 경치를 보는 것도 좋은 점이다.

> 얼큰한 맛이 특징인데, 소 내장을 뺌으로 써 기름기를 줄이고 담백하고 얼큰한 맛 과 건강까지 살렸다.

#### 전통 추탕의 무한변신

이처럼 전통을 이어오면서도 시대의 흐름에 맞추어 변화를 시도하는 것이 손







님들의 발걸음을 돌리게 하는 원동력이 되었다고. 추 탕을 부담스러워하는 젊은 층을 위해 미꾸라지를 갈 아 넣은 남도식 추어탕도 내고 있다. 추탕이 매운탕과 비슷하다면 추어탕은 3년씩 묵힌 된장으로 깊은 맛을 내고 있다. 또 다른 형제추어탕만의 비법은 계속 전해 내려오는 대물림 간장을 사용해 밑간을 하는 것이다. 김치와 깍두기 또한 직접 담근 것을 낸다.

바로 근처에 북악산을 두고 있는, 도심 속에 보기 드문 녹지에 둘러싸인 곳. 오늘 저녁은 쾌적한 공기와 식후 산책도 즐길 수 있는 형제추어탕으로 발길을 돌 러보는 건 어떨까?

〈종로구・중구지사〉

# 02 부산·울산

Ž	두 개의 경제 심장, 부산·울산 48
대한지점;	수민이네 <b>52</b> 시장분식 <b>55</b> 칠성식당 <b>58</b> 상안가든 <b>61</b>
<sup>ル</sup> 등 등	시장분식 55
9년 맛	칠성식당 58
<u> </u>	상안가든 61
	항양집 <b>64</b>











동남해안을 끼고 나란히 붙어 있는 부산과 울산은 같은 듯 다른 지역입니다.

현대자동차를 비롯해 정유공장과 건설·조 선소 등이 즐비한 울산과 대한민국 제1의 항 구도시이자 최다 물동량을 자랑하는 부산은 우리 경제의 심장이라 할 수 있습니다. 이승 만 대통령이 묵었던 도청사 등의 근대사건축



물 10여 곳을 비롯하여 수많은 근대문화유산이 즐비한 부산이 오랜 지역문화를 바탕으로 안정된 성장세를 추구하는 '큰형'이라면, 울산은 날마다 성장의 키가 자라는 젊은 피라 할 수 있죠. 길게 뻗은 동남해안선을 따라 나란히 손을 맞잡은 '큰형'과 '젊은 피'가 대한민국 경제의 좌심방 우심방이 되어 뜨거운 피를 내뿜고 있는 곳이바로 부산·울산 지역입니다.

## '배산임해' 부산의 넉넉한 인심, '경제 수도' 울산의 넉넉한 경제

'부산' 하면 요즘은 가장 먼저 '부산국제영화제'와 함께 태종대나 해운대·광안리 등 관광지와 해수욕장을 떠올릴지 모르겠습니다.

하지만 제가 보기엔 '배산임해(背山臨海)'의 넉넉한 인심이 부산의 가장 큰 자랑이 자 특징이 아닐까 싶습니다. 긴 해안선 때문에 '바다'만 강조되는 경향이 있지만 실제로는 육지 면적도 이에 못지않은데다 겨울에도 따뜻한 온난한 기후 덕분에 물산도 인심도 모두 넉넉하기 때문입니다.

숨은 맛집'

경기도 출신인 제가 부산광역시청을 비롯해서 40년 이상 부산 근무만 고집했을 정도로 '부산 토박이'가 다 된 이유도 바로 '넉넉 한 인삼' 때문입니다. 저는 지금도 아는 사람들을 만날 때마다 '퇴 직하면 부산에 내려와 살아라' 하고 권하곤 합니다.

대한민국의 '해양 수도'를 자처할 정도로 '바다'에 관한 것이라면 거의 모든 것의 중심에 서 있는 '개항 140년' 부산과 함께 대한민 국 경제를 움직이는 또 하나의 '경제 수도'가 바로 울산입니다. 자 동차와 정유뿐 아니라 어업의 전진기지라는 측면에서도 울산은 자부심을 가질 만합니다.

이처럼 거대한 두 개의 경제 심장을 거느리고 있는 우리 본부의 가장 큰 자랑은 바로 가족적인 분위기입니다. 본사에서 경영 방침이 정해져 내려오면, 우리 본부의 전 임직원은 '직급과 직렬, 직책'과 상관없이 모두 하나가 되어 목표를 향해 돌진합니다.

## 멸치부터 고래까지, 없는 게 없는 천혜의 어장

부산과 울산을 이어주는 해안선은 '기장 멸치'처럼 작은 녀석부터 '장생포 고래'처럼 거대한 놈에 이르기까지 수산물이라면 없는게 없는 천혜의 어장입니다.



본래 경기도 출신이지만, 부산 광역시 낙동강사업본부장·건 설본부장 등 부산에서만 40년 이상 근무한 준토박이.

만나는 벗들마다 '은퇴하면 부산에 와서 살아라' 하고 권할 정도다.

부임 이후 4개월이라는 짧은 기간이었지만, 팀별 운영을 통 해 정이 넘치는 가족 같은 본 부를 만들어냈다.













우선 '배산임해'의 부산을 대표하는 음식은 이제 전국적으로 이름을 알리고 있는 돼지국밥과 기장곰장어(붕장어)를 꼽을 수 있습니다. '요리'라고는할 수 없지만 자갈치시장이나 민락동에서 맛볼 수 있는 싱싱한 회도 '일품' 이라는 찬사가 과하지 않습니다. 부산의 진산 금정산에서 맛보는 동래산성 파전과 밀면 등도 '부산의 맛'으로 이름을 올릴 만하고, 한국전쟁 이후 부산지역의 서민 음식으로 자리 잡은 구포국수와 재첩국도 빼놓을 수 없습니다.

울산, 하면 가장 먼저 떠올릴 만한 '맛'은 바로 장생포 고래고기죠. 지금은 직접 고래를 잡지 않지만, 고래고기는 여전히 울산의 대표 음식으로 자리를 잡고 있습니다. 울진이나 영덕만큼 유명하지는 않지만 '정자 대게'도 전국 최고로 꼽을 만합니다. 최근 들어 새로이 울산의 대표 음식으로 자리 잡은 봉계소고기와 언양불고기도 빼놓을 수 없는 울산의 대표 음식입니다.

풍부한 어장과 저 멀리 태평양에서 공수되는 수입 어종 등 싱싱한 해산 물을 중심으로 한 풍부한 먹거리, 해양관광, 문화관광, 경제관광까지 두루 즐길 수 있는 넉넉한 볼거리, 수많은 해수욕장과 체험학습장 등 즐길거리까 지 갖추고 있는 부산·울산은 '맛집' 여행에서도 빼놓을 수 없는 대한민국의 또 하나의 심장이 아닐까 싶습니다. 거대한 두 개의 경제 심장을 거느린 우리 부산울산본부의 가장 큰 자랑은 바로 가족적인 분위기입니다.

# 300년 묵은 소나무와 함께 즐기는 25년 전통의 조개구이

# 수민이네







- 부산광역시 해운대구 청사포로58번길 118(중동)
- 051-701-7661
- **!** 낮 12:00~새벽 7:00(연중무휴)
- 조개구이 (기본)30,000~(대)40,000원, 장어구이 (기본)40,000원, 가리비 (기본)30,000원, 새우구이 (기본)30,000원
- P 주차장 완비



바닷가라면 으레 조개구이 전문점 몇 개씩은 있게 마련이지만, 나는 '수민이네'를 처음 만났을 때 몇 가지 남다른 점을 발견했다. 우선 300년 묵은 소나무가 선 사하는 멋진 비주얼이다. '조개구이'와 '바다 전망'은 당연한 일이지만 아름드리 소나무 사이로 멋진 바다와 하얀 등대, 긴방파제와 낚시꾼들의 모습이 한눈에 들어온다면 분명 범상치 않은 풍경임에 틀

림이 없다. 그리고 또 하나는, 방문 전에 미리 알아본 것이지만, 조개구이 전문점으로만 25년을 했다는 '역 사다.

## 일출 명소 청사포에 우뚝 선 조개구이의 양대 산맥

청사포의 원래 명칭은 청사포(靑蛇浦). 그런데 1900년경에 주민들이 '뱀 시'자가 좋지 않다고 해서 청 사포(靑沙浦) 즉 맑은 모래가 있는 포구로 이름을 바꾸었다. 역사야 어찌 되었든 참으로 그럴듯한 이름이다. 사시사철 찾는 이들이 적지는 않지만 '해운대 권역', 더구나 달맞이길을 끼고 있다는 점을 감안해보면 오히려 한산하다는 생각이 들 정도다.

서울에서 놀러온 친구가 처음 청사포 수민이네를 가자고 했을 때는 사실 조금 놀랐다. '일출 명소라고 는 하지만 부산 사람들 가운데도 아직 가보지 않은

청사포에는 조개구이로 일가를 이룬 양대 산맥이 있는데, 그중 하나가 바로 수민이네 집이다.



사람이 적지 않을 정도인 '청사포'의 조개구이 집 이름 까지 꿰고 있을 줄이야…… 정말 인터넷의 힘은 놀랍 고도 위대한 것 같다. 친구의 말에 의하면 청사포에 는 조개구이로 일가를 이룬 양대 산맥이 있는데, 그 중 하나가 바로 수민이네라는 것 그중에서도 친구가 특히 수민이네를 콕 짚은 이유는 바로 청사포의 수호 목으로 꼽히는 '소나무' 때문이라는 것이다.

## '몽돌해변' 같은 포장마차에서 즐기는 한잔 술

수민이네는 공간이 참 많다. 소나무와 얼굴을 맞대 고 있는 1층 홀을 기본으로 서너 명이 들어가서 먹으 면 딱 좋을 '방갈로'도 있고, 바다가 훤히 내려다보이는 2층 옥상에도 테이블이 마련되어 있다. 추운 겨울만 아니라면 취향에 따라 얼마든지 골라잡을 수 있다.

조개구이는, 여느 집과 마찬가지로 가리비를 중심 으로 크고 작은 조개들이 수북이 올라온다. 포인트 는 '가스불'이 아닌 '연탄불'이라는 것, 그리고 바닥에 깔리 자갈 덕분에 마치 '몽돌해수욕장'에 앉아서 즐기 는 듯한 착각도 누릴 수 있다. 조개구이 뿐 아니라 장어구이도 인기 메뉴 소금구 이로 먹는 사람도 많지만 수민이네서 직 접 만든 소스를 발라가면서 구워 먹으면 그 맛이 또한 일품이다.

식사와 탕류는 30~40분 전에 미리 주 문하는 게 좋다. 손님들의 갈증 해소를 위해 매일 둥굴레차를 끓여서 내는 것도 수민이네만의 서비스.

단, 워낙 유명한 집이라 양과 서비스는 기대에 못 미칠 수도 있다는 걸 염두에 둘 것. 하지만 '손님 회전'이 빠르니 싱싱 한 재료는 보증할 수 있다. 사시사철 빛 나는 '비주얼'도 함께!

〈부산동부지사〉





# '뽀대'는 없어도 맛은 있다! 37년 전통의 시장통 칼국수

# 시장분식







- 부산광역시 강서구 공항로811번다길 23-19(대저2동)
- **651–973–8735**
- △ 오전 7:00~오후 8:00
- 비빔칼국수+선지국 6,000원, 칼국수 · 선지국수 · 선지칼국수 5,000원
- P 가게 앞 주차 가능

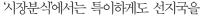


'진짜 맛있는 집'이라는 친구의 추천을 받고 나섰지 만, 꼬불꼬불 골목을 몇 차례 돈 뒤에도 긴가민가하면 서 겨우 식당 문을 찾을 수 있었다. 간판은 있지만 글 씨도 제대로 보이지 않는다.

식당 문 같지 않은 문을 열고 들어서니 제일 먼저 반기는 것은 최소한 20년은 넘은 듯한 낡은 탁자와 의 자, 1970년대식 인테리어였다. '어 이게 뭐지?' 하는 동 안 어느새 사람들이 몰려들어 줄을 서기 시작했다.

## 건강 생각해서 내기 시작한 선지국으로 대박 인기

흔히 '행운의 여신'은 뒷머리가 대머리라고 한다. 한 번 지나고 나면 다시 붙잡을 수 없다는 얘기. 1934년 생이니 우리 나이로 팔순을 꼬박 채운 김우만 사장 은 사업 실패 등등으로 숱한 어려움을 겪은 뒤 마흔 이 넘어서야 '행운'의 앞머리를 잡았다고 말한다. 물 론 처음에는 그것이 행운인 줄도 몰랐다 고. 그저 아무도 모르는 곳에 가서 새로 시작하자며 터를 잡은 곳이 대저2동이었 고, 5일장인 덕두시장을 찾는 '장돌뱅이' 들의 허한 속이나 달래주자는 심정으로 시작한 국수집이 37년 동안 온 가족을 하나로 이어주는 행복의 가교가 되었다.





시장분식에서는 특이하게도 선지국을 비빔칼국수와 함께 낸다. 선지에 국수를 말아내는 선지국수와 선지칼국수도 있다.

비빔칼국수와 함께 낸다. 선지에 국수를 말아내는 선지국수와 선지칼국수도 있다. 물론 그냥 칼국수도 있는데, 멸치육수 대신 뒤포리(밴댕이)와 다시마로 국물을 낸다. 선지를 내기 시작한 것은 몸이약한 아내에게 선지가 좋다는 말을 듣고서다. 손님들에게도 좋은 것을 대접하고싶다는 마음이 메뉴 개발로 이어졌다.







#### 새벽 4시부터 일어나 직접 준비하는 손칼국수

국수는 기계에다 반죽을 납작하게 민 다음 주문이들어올 때마다 칼로 썰어서 낸다. 이 모든 과정은 일일이 김 사장의 손을 거친다. "아들·며느리가 함께 일하고 있지만, 아직은 이 힘든 일을 시키고 싶지 않네요" 하는 것이 김 사장의 마음.

온 가족이 함께하니 인건비 부담이 적고, 인테리어 니 땅값이니 하는 거품이 없으니 가격도 착하다. 국 수는 모두 5,000원. 단 비빔칼국수는 6,000원이다. 하 지만 매콤한 비빔칼국수에 덤으로 뜨끈한 선지국이 한 그릇 딸려 나오니, 오히려 싼 편이다. 매콤새콤 비 빔칼국수와 선지국이 묘하게 잘 어울린다. 참, 선지국 을 같이 내기는 하지만 술은 팔지 않는다. '해장술'을 염두에 둔다면 다른 집을 찾아야 할 듯. 주소만 가지 고는 여간해서 찾기 어렵다. 일단 부산 강서구 브라이 트센터를 찾은 다음 '물어물어' 찾아올 것.

〈부산강서구지사〉

# 칠성님은 있어도 칠성파는 없는 **곱창 명가**

# 칠성식당







- **부산광역시 남구 지게골로 7**(문현동)
- **632-0749**
- 오전 11:00~새벽 4:00
- 곱창(1인분) 7,000원(3인분부터 주문 가능),삼겹살(1인분) 8,000원, 곱창전골 25,000∼30,000원
- P 주차장 완비



새 '영화의 도시'가 되었다. 영화의 도시 '칠성식당' 역시 그중 하나. 부산을 만든 일등 공신은 2001년에 개봉 한 곽경택 감독의 (친구), '부산'을 주 배 경으로 촬영한 〈친구〉는 당시까지 역대 한국영화 최고의 흥행기록(관중 800만 명)을 세우며 부산 지역 곳곳을 명소로 만들었고, 수많은 '순례지'를 탄생시켰다. 나 역시 젊은 시절 순례자의 한 사람으

칠성식당에서 쓰는 물건들은 대체로 '맞춤'인 경우가 많다. 특히 '맛'을 좌우하는 불판과 화덕은 '칠성곱창'에 딱 맞게 진화된 것들.

'부산국제영화제'와 함께 부산은 어느 로 부산 곳곳을 헤매고 다녔다. 문헌동 곱창골목의

## 문현동 곱창골목의 역사를 만들다

〈친구〉에 등장했던 '친구'들의 소속이 대부분 '칠성 파였기 때문에 혹시 식당 이름도 거기서 따온 것이 아닐까 생각하는 분들이 제법 많다. 하지만 순례자로 서 친히 확인해본 결과 칠성식당의 '칠성'이라는 이름 은 식당이 잘 되기를 지극정성으로 빌던 '칠성님'에게 서 빌려온 것이다.

본래 문현동에는 칠성식당 이외에도 곱창집이 한 집 더 있었다. 칠성식당이 좀 남달랐던 것은 그 무렵 에 이미 문을 연 지 40년 가까이 된 전통과 역사를 가지고 있었다는 점이다. 〈친구〉의 캐스팅 팀이 칠성 식당을 선택한 것은 당연할 결과였던 셈이다. 그리고







〈친구〉의 개봉과 함께 칠성식당이 대박이 나면서 여 기저기 새로운 곱창집이 생겼고, 어느덧 '곱창골목'이 라는 이름이 자연스레 붙게 되었다.

지금은 창업 사장인 우석곤 · 김숙의 부부가 일선에 서 물러나고 아들과 딸이 전통을 이어가고 있다.

## 〈친구〉를 함께 보던 '친구'의 추억을 찾는 사람들

칠성식당에서 쓰는 물건들은 대체로 '맞춤'인 경우 가 많다. 특히 '맛'을 좌우하는 불판과 화덕은 '칠성곱 창'에 딱 맞게 진화된 것들. 세월이 흘러 칠성식당 2호점, 3호점을 열었지만 불판 과 화덕과 맛은 모두 동일하다. '곱'이 아 닌 '기름기'를 쫙 뺀 담백한 막창과 파무 침, 새콤달콤한 물김치, 특제 소스, 무채 도 그대로다.

어느덧 〈친구〉가 개봉된 지 14년이 넘 었고, 칠성식당의 연륜도 60년을 넘었지 만 문현동 곱창골목을 찾는 사람은 여전 하다. 14년 전, 〈친구〉를 보고 문현동을 찾았던 사람들이 이제는 당시 문현동을 함께 찾았던 '친구'의 추억을 찾아서 오 고 있는 것. 준석(유오성)과 상택(서태화) 이 앉아서 술잔을 기울이던 테이블은, 그 래서 여전히 최고의 인기다.

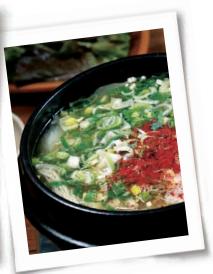
〈부산남부지사〉

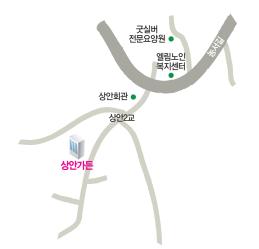


# 내 집에서 내가 좋아하는 고기를 대접한다

# 상안가든







- **울산광역시 북구 동산길 24**(상안동)
- 052-295-0593
- ☑ 오전 10:00~오후 10:00
- 오리탕 · 오리불고기 35,000원
- P 가게 앞 주차장 완비



우리 공사 직원들과 함께 회식을 위해 자주 찾던 집이다. 고기도 맛있지만 무엇보다 '우리집' 같은 편안 함이 좋았다. 그런데 알고 보니 진짜 '우리집'이 아닌 가. '상안가든' 사장이 자신이 살던 집을 개조해서 식 당을 열었던 것이다. 본래 고향은 조금 떨어진 곳에 있지만, 사업을 할 당시 '평생 살겠다'는 결심을 하고 사두었던 집이라고 한다. 시내 중심가에서 오자면, 차 를 타고도 20분 가까이 걸리지만 편안한 분위기와 믿 을 수 있는 오리고기를 보고 오늘도 많은 사람들이 줄을 서서 기다린다.

## '거기만은 안 돼' 하는 우려를 깨끗이 씻어낸 고집

상안가든에는 오리불고기와 오리탕 딱 두 가지 메 뉴 이외에는 없다. 일단 오리탕은 '시원하다'는 말 이외 에는 설명하기가 어렵다. 점심식사나 술안주는 물론,

아침 해장국으로도 딱이다. 불고기도 감 칠맛이 예사롭지 않다. 하긴 짧은 점심시 간에 이 먼 곳까지 줄을 서서 찾아올 때 는 다 이유가 있는 게 아니겠는가. 물론 우리 일행도 그중 하나다.

이종운 사장이 처음 이곳에 문을 연 다고 했을 때는 다들 말렸다고 한다. 큰 길에서 멀 뿐만 아니라 주변에 특별히



이 사장이 매일 아침 일하는 분들에게 강조하는 세 가지 다짐이 있다. "양심을 속이지 말자! 친절하자! 청결하자!"가 바로 그것

볼 만한 것도 없는 시골 마을 한구석에 식당을 연다는 게 바보처럼 보였던 모양이다. 하지만 이 사장은 자신이 있었다. 그 흔한 전단 광고도 하지 않았다. 그렇게 우직하게 '맛'으로만 승부를 했더니 3년 정도 지나면서 성과가 나타나기 시작했다. 입소문을 타고 조금씩 손님이들었고, 한 번 다녀간 사람이 또 다른 사람을 데리고 오면서 어느새 17년 장수 맛집의 반열에 올랐다.

#### 양심을 속이지 말자! 친절하자! 청결하자!

이 사장이 매일 아침, 일하는 분들에게 강조하는 세 가지 다짐이 있다. "양심을 속이지 말자! 친절하자! 청결하자!"가 바로 그것. 주방장이 바뀌거나 컨디션이 달라지면 음식의 맛은 조금 다르게 느껴질 수 있다. 그건 사장의 힘으로도 어쩔수 없는 일이지만, 나머지는 충분히 스스로 할 수 있는 일이다. 특히 '재활용'은 절대로 하지 않는다. 식당일을 하다 보면





수많은 유혹이 있지만, 그걸 이겨내는 게 바로 이 사 장의 뚝심인 것 같다.

처음에는 오리도 직접 키워서 잡고, 텃밭에서 채소도 직접 키워서 냈다. 그런데 식당 규모가 커지면서 전문 업체에 맡기고 있다(사실 개인적인 오리 도축은 법으로도 금지돼 있다). 하지만 어떤 업체에서 고기를 받건 '양심'에 따라 선택하기 때문에 직접 키워서 잡을 때와 아무런 차이가 없다. 이제 환갑을 갓 지난 나이. 무엇을 더 욕심내겠는가. 이대로 쭉 '양심'에 따라 장사를 하면 그만일 뿐.

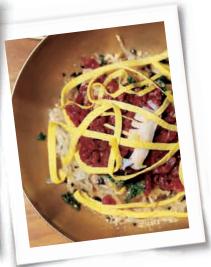
참, 상안가든은 곧 바로 옆에 짓고 있는 새 건물로 이전을 한다. 지금 식당은 '주택'으로 원위치. 예약을 하지 않으면 오래 기다려야 할 수도 있다는 것을 잊 지 말 것.

〈울산지사〉

# 4대 90년을 이어온 전통의 맛, **하지만 늘 새로운 맛**

# 함양집







- **울산광역시 남구 중앙로208번길 12**(신정동)
- **6947** 052–275–6947
- ☑ 오전 9:30~오후 10:00
- 육회비빔밥 8,000원, 묵채 4,000원,한우물회 12,000원, 석쇠불고기 22,000원
- P 주차장 완비

온고지신(溫故知新). 옛것을 익히고 그 것에 비추어 새로운 것을 만들어낸다.

4대, 90년 동안 한결같은 맛을 지키면 서도 늘 새로운 메뉴를 개발하고 변신하 는 '함양집'을 찾을 때마다 드는 생각이 다. 함양집은 1924년, 1대 강분남 할머니 가 울산우체국 앞에서 처음 문을 연 '함 양관을 시작으로 강 할머니의 딸 안숙희 할머니(2대), 안 할머니의 며느리 황화선 여사(3대) 그리고 그 딸과 사위에게로 맛 의 전통이 이어지고 있다.

# 육회비빔밥과 석쇠불고기. 한우물회로 온고지신

울산은 '광역시'라는 이름에 비해서는 인구와 면적이 그다지 '광역스럽지' 않은 편. 이런 동네에서 90년을 이어오는 맛집 이라면 오히려 모르는 사람이 '간첩'이라 할 만하다. 나를 비롯한 지적공사 직원들 이 함양집을 자주 찾는 것은, 어쩌면 당 여하 일

함양집 맛의 비결은 우선 싱싱한 재료. 엄선된 한우와 활전복 등 고급 재료를 직접 손질해서 내고, 고추장은 일주일에 2~3번씩 직접 담근다. 데 가업을 잇기로 하면서 퇴직금을 톡 털어서 완전히



그런데 자세히 들여다보면 메뉴는 시대에 따라 계 속 변화해왔다. 1대 '함양관'이 정치인, 예술인들이 즐 겨 찾는 '한정식'집이었던 반면 지금의 함양집은 육회 비빔밥과 석쇠불고기, 한우물회를 중심으로 '누구나 부담 없이 즐겨 찾을 수 있는 맛집'으로 바뀌었다. 2대 안숙희 할머니 당시 6·25전쟁으로 상처를 입은 상이 군경과 피난민들에게 무료로 음식을 나누어주던 그 정신을 생각하면 음식값을 비싸게 받을 수 없다는 것 이 4대 사장 윤희 씨의 고집.

윤희 씨는 본래 아이들을 가르치던 교사였다. 그런

새로운 모습으로 리뉴얼을 했다. 하지만 싸고 맛있는 음식을 공급하자는 마음은 변함이 없다. 재료비 부담 이 거의 40퍼센트에 육박하지만, 버틸 때까지 버텨보 겠다는 결심이다.

# 2호점(달동점). 3호점(경주 보문점)으로 이어지는 맛의 정신

현재 1호점의 맛을 책임지고 있는 주방장은 윤희 씨의 시어머니, 윤희 씨의 어머니가 스카우트를 했다. 뿐만 아니라 함양집에는 10년, 20년 된 직원이 참 많 다. 오랜 세월이 흘러도 맛이 변치 않는 이유다.

윤희 씨는 "처음 식당일을 시작했을 때 어머니가 잔 소리를 참 많이 하셨어요. 그런데, 시간이 흐르고 보 니까 그게 전부 교훈이고 노하우더라고요" 하며 당시 를 회상한다 '잔소리꾼' 어머니는 본점 인근의 달동에







2호점을 열었고, 지금은 윤희 씨의 동생 이 운영을 맡고 있다.

함양집 맛의 비결은 우선 싱싱한 재 료 엄선된 한우와 활전복 등 고급 재료 를 직접 손질해서 내고, 고추장은 일주일 에 2~3번씩 직접 담가서 쓴다. 아무리 바 빠도 밥을 미리 담아놓지 않는 것도 비 결 중의 하나. 김도 한 장 한 장 연탄불 에 직접 구워서 낸다. 뿐이라. 밥을 담는 유기그릇도 봉화 지역에 있는 무형문화 재 전수자에게서 받는다. 이런 정성이니, 함양집에서라면 8,000원짜리 육회비빔밥 한 그릇으로도 정승이 부럽지 않다.

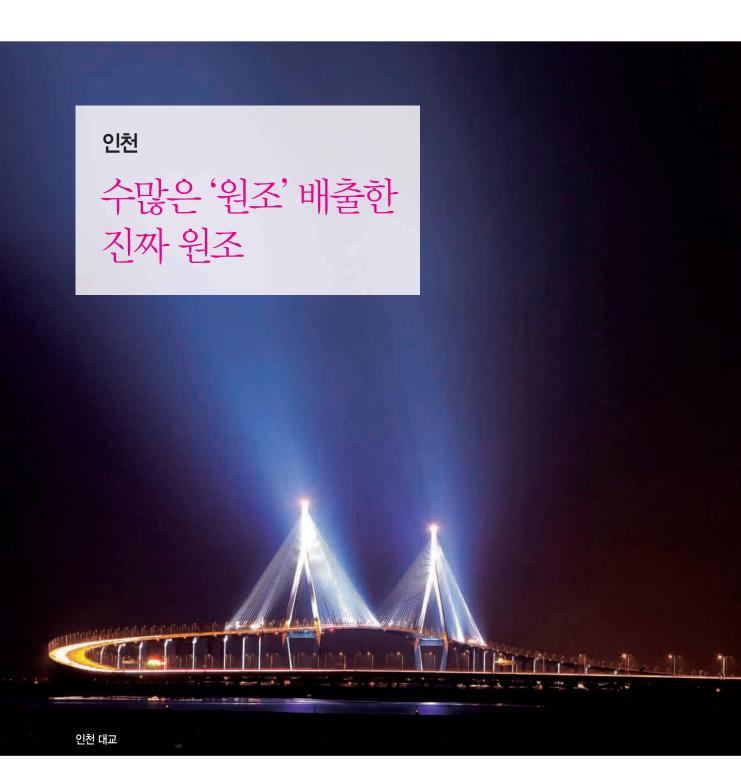
몇 년 전에는 경주 보문단지에 3호점 의 문을 열었다. 본점까지 가기가 번거롭 다면 2호점이나 3호점을 찾아보자. 똑같 은 맛, 똑같은 서비스를 즐길 수 있다. 〈울산지사〉

# 

Ž	대한민국의 관문, 인천 68
대한지 <u>적</u>	공화춘 72
변 년 <b>년</b>	구진포민물장어 75
편이어컨   면이어컨	대관령숯불갈비 78
<u>  10</u> 57	들내음들깨칼국수·수제비 8°
	· 힐록 84











인천. 누군가는 소래포구의 짭조름한 젓갈을 떠올릴 것이고, 누군가는 지난여름 송도에서 펼쳐졌던 펜타포트 록페스티벌의 열정적인 밤을 기억할 것입니다. 또 누 군가는 월미도에 얽힌 옛 추억을 곱씹을지도 모르겠네요. 이렇게 팔색조처럼 다양 한 색깔을 지닌 인천의 멋과 맛은 어디서 나오는 것일까요?

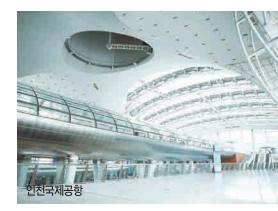
#### 팔색조 같은 도시, 그 역동적 에너지

인천은 서해를 끼고 있는 항구도시이면서도 서울에 인접해 있는 입지 조건으로 인해 독특한 개성을 갖게 되었습니다. 마치 밀물과 썰물이 끊임없이 교차하는 인천 의 앞바다처럼, 도시 전체가 역동적인 에너지를 가득 품고 있습니다. 여기에 덧붙여 육상·해상·항공 교통의 뛰어난 접근성을 바탕으로 국제도시로서의 위용을 갖춰 가는 중입니다.

인천의 비상(飛上)에 힘입어 우리 본부 직원들도 의욕으로 충만해 있지만, 안타 깝게도 최근에는 주변 여건이 이를 받쳐주지 못하고 있습니다. 부동산경기 침체의

여파로 측량 수요가 줄어 업무량이 감소한 탓입니다. 하지만 고난을 겪을수록 동료애 는 더 진해지는 법. 똘똘 뭉친 우리 직원들 은 3년 연속 흑자를 기록하며 목표량을 달 성하였고, 경영실적 평가에서도 고객관리 (CS) 최우수기관으로 선정되는 성과를 거 두었습니다(2012년).

본부장실을 개방하는 등 직원들과의 스







우리 본부가 표방하는 소통과 창조는 독서릴레이, 우애시노, 가족사랑의 날, 으뜸직원 선발 등을 통해 매일 매수간 구체화되고 있습니다

킨십을 강화하기 위해 많은 노력을 기울였고, 어느 정도 성과를 거둔 것 같아 기쁩니다 우리 본부가 표방하는 소 통과 창조'는 '독서릴레이' '우애사노' '가족사랑의 날' '으뜸직 원 선발' 등의 사내 프로그램을 통해서도 매일 매순간 구 체화되고 있습니다.

#### 해물 요리와 면 요리의 이중주

인천은 해물이 흔한 지역인 만큼 해산물 음식 특화거리 가 곳곳에 있습니다. 우선, 구월동의 밴댕이골목. 구월동 종합문화예술회관 맞은편의 밴댕이골목에서는 회와 무침, 구이로 밴댕이의 제 맛을 내는 집이 많습니다. 밴댕이는 서해와 남해에서 많이 잡히는 어종으로, 봄철에 맛이 좋 습니다. 해마다 밴댕이철이 되면 구월동에서는 왁자지껄, 밴댕이 파티가 벌어집니다.

삼치구이 집이 몰려 있는 동인천 삼치골목에서는 노릇 노릇하게 구워진 두툼한 삼치구이를 숙성된 양념장과 함 께 내놓는데, 삼치의 담백한 맛이 집에서 먹는 삼치구이 의 맛과는 또 다르게 다가옵니다. 한편 용현동 물텀벙이 거리에 가서는 원조 아귀찜 식당들이 자랑하는 깊은 맛 을 음미하고, 얼큰한 국물이 그리워지면 부평의 해물탕거 리를 찾아가 뚜껑이 안 닫힐 정도로 푸짐하게 담긴 해물





대한지적공사 인천본부 신철순 본부장

1976년 입사해 본사 회계부장 등 행정직으로 오래 근무했다. 자신을 '할 얘기는 꼭 하는 사 람'이자 '한다면 하는 사람'으로 평가한다. 핵심 부서를 두루 거치며 37년간 근속하였고, 추진력과 합리적인 성품으로 직원들의 신망이 두텁다. 열심히 일했고, 인정받았고, 명예롭게 퇴임하게 되어, 그저 감사할 따름이다. (신철순 본부장은 10월 31일자로 명예퇴직하고 박동수 본부장이 그 뒤를 이어 인천본부를 이 끌고 있다) 모둠찌개를 주문해보세요. 송도 꽃게거리도 빼놓으면 안 될 곳입니다. 꽃게탕을 주로 하는 20여 개의 음식점들이 밀집돼 있어 '꽃게' 맛에 '꽂 힌' 식도락가들의 발길이 끊이지 않습니다.

면류를 좋아하는 이들 역시 인천을 그냥 지나치면 두고두고 후회할 듯합니다. 인천시는 인천이 효시인 짜장면과 쫄면, 칼국수, 냉면 등면류의 특화거리를 조성하기로 하고 2014년부터 본격적으로 사업을 전개할 예정입니다. 이른바 이시아 누들타운이 조만간 만들어지는 것이죠. 이로써 차이나타운의 짜장면과 신포동의 쫄면, 화평동 냉면거리의 세숫대야 냉면 등이 아시아 누들타운의 핵심 콘텐츠가 될 전망입니다.

이처럼 별미가 가득한 인천이니, 맛 기행의 행선지로 손색이 없지 않은가요? ••



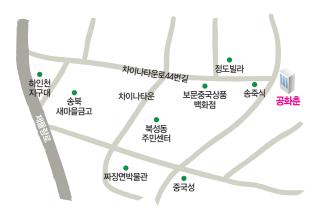


## 차이나타운에서 만나는 '만 원의 행복'

## 공화춘







- **인천광역시 중구 차이나타운로 43**(북성동3가)
- 032-765-0571
- **오전 10:00∼오후 10:00**(입장은 밤 9시 30분까지)
- 짜장면 10,000원
- 주차장 완비



어린 시절 최고의 외식으로 꼽히던 음 식. 전국적으로 하루 700만 그릇이 팔린 다는 음식. 바로 짜장면이다. 짜장면은 채소와 돼지고기를 춘장에 볶아 그 양념 을 국수에 비벼 먹는 한국식 중화요리다. 짜장면의 역사는 1883년 인천항 개항 과 함께 시작되었다. 당시 중국에서 건 너온 화교들이 모여 살던 차이나타운이 짜장면의 발상지다.

만 원짜리 공화춘 짜장면은 여러 모로 좀 다르다 돼지고기가 빠지고 청양고추가 들어가 차이나타운 내 '짜장면거리'에 있는 30여 개의 중국 느끼하지 않고 칼칼하다

#### '한국 속의 작은 중국' 차이나타운

차이나타운은 1905년 중국음식점 '공화춘이 생기면 서 호황을 이루다 한국전쟁 이후 쇠락하기 시작했다. 특히 1967년 외국인 토지소유권 제한조치로 화교들 이 대거 한국을 떠나자 차이나타운은 급속도로 위축 되었다. 공화춘 역시 1983년 폐업하였고 창업자 후손 들은 타이완으로 돌아갔다.

하지만 중국이 국제사회에서 급부상하고 인천이 중국 교류의 거점으로 성장하면서 차이나타운의 위 상도 달라지기 시작했다. 특히 관광특구로 지정되면 서 과거의 영화를 다시 누리는 중인데, 개항기의 이국 적인 문화를 접할 수 있는 명소로 꼽히는 까닭에 연 간 방문객이 수백만 명에 달한다.

음식점들은 저마다 특색 있는 짜장으로 관광객들을



끌어 모으고 있다. 그중 대기 손님의 줄이 유달리 긴 집이 바로 공화춘이다. 주말에는 수천 명이 몰려오고 종업원이 30명이라니 거의 중소기업 수준이다.

공화춘을 화교가 운영하는 것으로 아는 이가 많지 만 공화춘의 사장은 토종 한국인이다. 폐업 상태이던 '공화춘의 상호를 상표로 등록해 브랜드화하고 2004 년 차이나타운에 4층짜리 대형 식당을 지어 공화춘 의 옛 명성을 되살렸다.

### 질적으로 우수한 만 원짜리 짜장면

그는 고객을 맞을 준비만 되어 있다면 주인의 국적 이 무슨 상관이나며, 좋은 식자재와 좋은 음식으로 승부하겠다고 생각했다. 그리고 언젠가는 만 원짜리 짜장면을 만들겠다는 계획을 실행에 옮겼다.

만 원짜리 공화춘 짜장면은 여러 모로 좀 다르다. 돼지고기가 빠지고 청양고추가 들어가 느끼하지 않 고 칼칼한 맛이 난다. 고기 같기도 하고 유부 같기 도 한, 쫄깃한 뭔가가 씹히는데, 이것은 고기의 식감 을 내기 위한 공화춘만의 재료라고 한 다. 두부를 튀겨서 급냉한 것이다. 거기 에 해물과 채소가 듬뿍 들어간 짜장 소 스는 아주 진해 뻑뻑하게 느껴지기까지 하다

짜장면 두 그릇을 먹을 수 있는 돈을 내고 공화춘 짜장면 한 그릇을, 그것도 줄을 서서 먹는 이유가 바로 이런 것이 아닐까 싶다. 차이나타운에서 내가 느끼 는 만 원의 행복도 이런 것이다.

한편, 원래의 공화춘 건물은 짜장면박 물관으로 재탄생했다니, 짜장면으로 포 식하고 난 후 나들이 삼아 한 번 들러도 좋겠다

(인천중부지사)





## 인천에서 만나는 남도 '아짐'의 손맛

## 구진포민물장어







- **인천광역시 남동구 구월남로 117**(구월동)
- 032-421-9595
- **오전 10:00~오후 12:00**(명절 휴무)
- 장어구이 20,000원(한 마리), 삼겹살 10,000원, 떡갈비 9,000원, 육회비빔밥 7,000원
- P 건물 뒤편 공영주차장 이용



크고 작은 식당들이 밀집해 있는 구월동의 번회가 는 돼지등뼈국물은 손님들의 허기진 배 대로변에 위치한 '구진포민물장어'는 간판부터 시원시 를 채워준다. 원하기 이를 데 없다. 문을 열고 들어서면 장어집 주 인답게 곱디고운 피부의 임난희 씨가 언제나 싹싹한 미소로 맞아주는 집이다.

### 장어와 떡갈비. 육회의 환상적인 조합

메뉴에는 나와 있지 않지만 여기 오면 으레 장어구 이와 떡갈비, 육회비빔밥을 세트로 주문하곤 한다. 이 집 손님들 사이에 '공식'처럼 굳어진 것인데, 어떤 손님이 그렇게 먹고 나서 맛있다고 블로그에 글을 올 린 것이 시초라고 한다.

이 집의 김치와 밑반찬 등은 전라도 식의 맛깔스러 움이 특징이다. 잘 구워진 장어는 식욕을 돋우고, 두 툼한 떡갈비도 먹음직스럽다. 육회비빔밥에 곁들여지

이 집을 안 지 몇 년이 지나는 동안 영 업장소도 한 번 바뀌었고 메뉴에도 변화 가 있었지만 음식 맛은 언제나 한결같다. 매일 구월동 도매시장에서 장을 봐와 김 치, 밑반찬, 장어 양념 등 모든 음식을 직 접 만드는 임 사장의 열성과 부지런함이 한몫 하지 않을까 싶다.



잘 구워진 장어는 식욕을 돋우고, 돼지등뼈국물은 손님들의 허기진 배를 채워준다.

#### 한 식구나 다름없는 지적공사 직원들

구진포는 전남 나주에 있는 하구이다. 구진포에서 나고 자란 임씨가 고향 지명 을 따서 상호를 지은 것인데, 민물과 바 닷물이 만나는 곳이라 민물장어 전문점 이 많기로 유명했다.

전남 담양에 살던 임씨가 인천으로 이 주한 것은 2004년이다. IMF 경제위기 때 남편 사업이 어려워지면서 구월동 건설 회관 옆에 고깃집을 열었다. 처음에는 조 리를 남에게 맡겼는데, 찬모가 바뀌면 음 식 맛도 바뀌는 것이 문제라 아예 직접 뛰어들었다.

음식에는 나름 자신이 있었지만 다시 시작한다는 각오로 요리책도 사 보고 인





터넷 검색도 하면서 공부했다. 그러다 자신만의 응용 법이 생기면서 자신감이 불기 시작했다. 특히 남도식 조리법만 고집하지 않고 서울식 조리법을 접목하니 반응이 더 좋았다. 단골이 차츰 늘고, 2년이 지나면서 부터 흑자로 돌아섰다. 우리 직원들이 이 집의 단골 이 된 것도 그 무렵이다. 거의 한 식구처럼 지냈다고 해도 과언이 아니다. 2년 전 같은 구월동이지만 상권 이 더 크고 입지 조건도 좋은 지금 자리로 이전해 장 어집으로 변신했지만, 한 식구 같은 끈끈한 정은 지금 도 변함없다. 지금도 그 동네에 갈 일이 있으면 꼭 들 르고, 가끔 가서 회식도 한다.

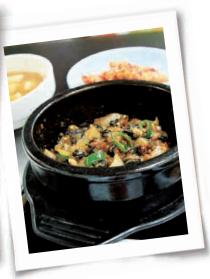
지금은 확실히 자리를 잡았지만 이전 초기에는 장 어 파동으로 장어 값이 급등하는 바람에 곤욕을 치 르기도 했다. 그때 단골들이 고기도 메뉴에 추가할 것을 권했는데, 확실히 그 뒤로 매출도 늘고 단골도 늘었다고 한다. 손님 중 옛 단골이 80퍼센트 정도라 니, 그야말로 단골의, 단골에 의한, 단골을 위한 식당 이 아닐지……

〈인천남부지사〉

## 주말에 부모님을 모시고 다시 오는 집

## 대관령숯불갈비







- **인천광역시 남동구 문화로133번길 44**(구월3동)
- **32–438–8961**
- 오전 9:00∼오후 10:00(명절 휴무)
- 우렁이쌈밥 7,000원, 두루치기 8,000원, 냉면갈비 8,000원
- P 가게 도로변 이용

적당히 낡은 간판이 정겨운데다 음식들도 옛날 시골에서 먹던 맛이라, 이 집 음식을 먹노라면 저절로 마음이 푸근해진다.

구월동은 인천의 요지로 꼽히는 곳이다. 우리 본부를 비롯해 인천시청, 교육청, 경찰서, 세무서, 소방서 등 공공기관이 몰려 있고 도서관, 은행, 병원, 백화점, 버스터미널과 대단위 아파트단지 등이자리 잡고 있다. 한적한 농촌이던 구월동의 변신이 시작된 것은 택지 개발이 본격화된 1980년대부터다.

#### 옛날 시골에서 먹던 바로 그 맛

요즘 입맛이 서구화되었다고 하지만 그래도 한국인에게 한국음식만 한 게 또 있을까. 사무실 근처에 있는 '대관령숯불갈비'는 토속음식이 생각날 때면 찾는 곳이다.

대관령숯불갈비가 이 동네 이 자리에서 영업을 한지는 17년째다. 근처에 공공기관이 여럿 있어서인지확실히 공무원 손님들이 많다고 한다.

식당 이름이 '대관령'이라 혹시 사장의 고향이 강원 도인가 했는데, 가게를 인수할 때의 간판과 상호를 그 대로 쓰고 있는 거라고 한다.

적당히 낡은 간판이 정겨운 느낌을 선사하는데다음식들도 옛날 시골에서 먹던 맛이라, 이 집 음식을 먹노라면 나도 모르게 마음이 푸근해진다. 특히 우렁





이쌈밥은 맛도 좋지만 몸에도 좋은 웰빙음식이라 한 끼 메뉴로 그만이다.

개업 당시에는 고기류만 취급하다 IMF 외환위기로 장사가 안 되자 당시 건강식품으로 붐이 일고 있던 우렁이를 메뉴에 추가했다. 그러다 우렁이쌈밥이 점 차 토속음식으로 입소문이 나면서 꽤 유명한 집이 되 었고, 지금은 서울에서도 손님들이 찾아온다고 한다. 점심시간에 이 집에 가면 테이블마다 쌈밥이 올라가 있다.

### 충청도 장항에서 배달되는 시골된장

쌈밥을 주문하면 우렁이 잔뜩 들어간 강된장이 나 온다. 된장의 맛이 일반 시판 된장과는 확연히 다르 다. 안주인의 시어머니가 충청도 장항에서 직접 재배 한 콩으로 만들어 숙성시킨 것이라고 한다. 쌈채소도

17종류나 되고, 맛깔난 생선조림과 우거 지볶음, 가지나물 등 나물반찬도 가지가 지 제공된다.

곁들여 나오는 국도 그냥 된장국이 아 니라 청국장으로 끓여낸 국이다. 그렇게 푸짐하게 먹고 난 후에는 구수한 숭늉으 로 입가심을 하면 된다.

이 집 음식은 전반적으로 시골음식 느 낌이라 쉽게 질리지 않고 소화도 잘 된 다. 부모님도 좋아하실 것 같아 주말에 부모님을 모시고 온 적도 있다.

인천 구월동에 오면 일단 '대관령숯불 갈비'라 쓰인 낡은 간판을 찾아 우렁이쌈 밥을 주문할 일이다. 식당에서 직접 만 들어 판매하는 김치와 젓갈, 밑반찬도 추천감이다. 특히 새우젓은 배를 갖고 나 가 직접 잡아온 새우로 만든다고 하니, 생산자와의 직거래가 바로 이런 게 아니 겠는가.

(인천남부지사)



# 고소한 들깨 향과 어우러지는

## 쫄깃한 면발

들내음들깨칼국수 · 수제비









032-433-9650

오전 10:00~오후 10:00(매주 일요일 휴무)

들깨칼국수 · 수제비 7,000원, 팥칼국수 7,000원, 왕만두 6,000원, 보쌈 (대)35,000원

P 가게 앞 주차 가능



지명에서도 알 수 있듯 도림동(桃林洞)에는 복숭아 과수워이 곳곳에 산재해 있다. 봄철이면 화사한 복숭 둔 것으로 보인다. 아꽃이 만개하는 농촌마을 도림동은 근처에 인천남 동공업단지가 조성되면서 택지 개발이 한창이다. 들 깨칼국수 전문점 '들내음들깨칼국수·수제비'는 그런 도림동의 한적한 길가에 자리 잡고 있다.

### 면발 땡기는 날 발길이 향하는 곳

들내음들깨칼국수 수제비는 들깨처럼 구수한 인 상의 남편과 아무진 인상의 아내가 운영하는 곳으로, 도림동의 소문난 맛집이다.

들내음들깨칼국수 수제비가 이곳에 문을 연 것은 2012년 1월 말이니, 그리 오래된 식당은 아니다. 제물 포역 앞에서 25년간 분식점을 운영하다, 집에서 가까 운 도림동으로 자리를 옮겨 새로운 메뉴로 식당을 다 시 시작했다는데, 그 시도가 성공을 거

들깨 음식이 웰빙식으로 알려져 있고, 시중에서 흔히 접할 수 있는 메뉴가 아 닌 까닭에 이 집은 항상 손님들로 만원 을 이룬다. 단골 중에는 매일 오는 여자 손님도 있다. 오로지 들깨칼국수만 주 문한다는 그 손님은, 주객일치(主客一致)



들깨 음식이 웰빙 음식이고 시중에서 흔히 접할 수 있는 메뉴가 아닌 까닭에 이 집은 항상 손님들로 만원을 이룬다.

> 의 경지가 그런 것인지, 김치도 직접 가 져다 먹는다고 하다.

#### 그날 준비한 재료는 그날 다 소비한다

이 집에는 다양한 면요리가 준비되어 있는데, 대표 메뉴는 당연히 들깨칼국수 다. 걸쭉한 들깨 국물과 쫄깃한 면발이 어우러져 만들어내는 고소한 맛이 일품 이다. 하지만 단골들 중에는 팥죽과 팥 칼국수를 첫손으로 꼽는 이들도 많다. 직접 팥을 삶아서 갈아 만들어 제대로 맛을 내기 때문이다.

속이 꽉 찬 만두도 인기 메뉴 중 하나. 만두피가 푸르스름한 것은 부추를 갈아





서 즙을 내기 때문이라는데, 어떤 날에는 준비해놓은 만두가 다 팔렸다면서 주문을 안 받기도 한다. 최고의 신선도를 유지하기 위해 그때그때 만들기 때문이다. 모든 메뉴에 곁들여 나오는 보리밥은 고추장, 참기름, 열무김치를 넣어 비벼먹으면 식전 요리로 안성맞춤이다.

이 집은 음식 맛도 훌륭하지만 식재료 관리를 까다롭게 해서 더욱 마음에 든다. 만두의 경우에서도 알수 있듯, 그날 준비한 재료는 그날 다 소비하는 것이 워칙이라다.

면을 좋아하지 않는 사람이라도 가끔은 면발이 땡기는 날이 있기 마련이다. 닭고기칼국수, 멸치칼국수, 사골칼국수, 바지락칼국수 등 다양한 칼국수가 있지만 가끔은 들깨 향이 입안 가득 퍼지는 들깨칼국수도 색 괜찮은 선택이 될 듯싶다.

〈인천남부지사〉

## 일상을 떠나 낭만을 **마주하는 공간**

## 힐록







- **인천광역시 부평구 청중로29번길 34**(청천동)
- **32–502–3878**
- **오전 11:00~오후 11:00**(연중무휴)
- 돼지모둠바비큐 26,000원(예약 필수), 파스타 14,000~16,000원
- P 전용 주차장 완비

널찍한 마당을 활용한 바비큐 메뉴는 여럿이서 고기 구워 먹는 것을 즐기는 우리 기호에 아성맞춤이다

> '힐록'에 처음 갔던 날을 어떻게 잊을 수 있을까. 레스토랑이 있을 것 같지 않 은 산길이었다. 그런데 차를 몰고 좌우로 몇 번 길을 꺾어 올라가자 갑자기 눈앞 에 널찍한 공간이 펼쳐졌다. 저 아래 산 밑의 소소한 일상들과 그로 인한 소음까 지 완전히 차단되는 공간……

### 산속의 폐교가 근사한 레스토랑으로

의 자립을 위해 세워진 '금성기술전문학교'가 자리 잡 고 있었다. 학교가 이전한 후 정시운 씨 부부는 폐교 를 인수해 주거공간으로 개조했다. 사람이 살기에는 너무 외진 곳이라며 다들 말렸지만 개의치 않았다.

그 후 힐록은 변신을 거듭했다. 취미심아 지인들을 상대로 와인클래스를 열었던 것이 커피 한두 잔을 파 는 것으로 일이 커졌고(?), 언제부턴가 정식 레스토랑 이 되어 스테이크까지 팔게 되었다. 일이 되려면 원래 그렇게 되는 법이다.

힐록의 안팎을 둘러보노라면 아기자기한 인테리어 에 먼저 감탄하게 된다. 실내는 가정집같이 아늑하고 창밖으로는 산 속 풍경이 펼쳐진다. 인테리어 전문가 인 주인이 손때 묻혀 가며 개조한 집이라 나무도 고 급 목재들인데다가, 자재 하나도 아무 거나 쓰지 않았 음을 알 수 있다. 벽돌도 러시아대사관을 허문다는 원래 이 터에는 1950년대 전쟁고아들 얘기를 듣고 찾아가 직접 챙겨 온 것이란다. 고풍스러



운 소품들은 물론 전등갓이며 화분 하나, 잡지 한 권 도 예사롭게 보이지 않는다.

힐록의 음식 중에서는 크림스파게티, 로제파스타, 뉴요커스테이크 등을 추천하고 싶다. 특히 소스 맛이 일품이다. 50가지의 재료를 써서 열흘에 걸쳐 만든다 는데, 확실히 음식의 맛은 정성과 비례하는 모양이다. 힐록의 음식이 언뜻 보면 좀 비싼 것 같이도 수작업 으로 만드는 홈메이드 요리인 점을 감안하면 결코 비 싼 것이 아니다.

#### '내 집'처럼 편히 쉬다 갈 수 있는 곳

널찍한 마당을 활용한 바비큐 메뉴는 여럿이서 고 기 구워 먹는 것을 즐기는 우리나라 사람들의 기호에 안성맞춤이다. 바비큐 연기가 피어오르는 힐록의 마 당은 돌잔치 장소나 야외결혼식장이 되기도 한다.

식당 바로 옆에 마련된 이벤트 룸은 프로젝터가 구 비되어 있어 프러포즈 이벤트나 세미나 등 소모임을 갖기에 제격이다. 세미나는 산행과 식사를 곁들여 이 루어지는 경우가 많단다. 힐록에서 추천하는 산행 코 스는 두 가지인데, 5분만 걸어가면 원적산에 조성된 넓 은 공원을 만날 수 있고, 바로 뒤에 있는 나비공원을 지나 넘어가는 왕복 50분 코스의 장수산도 좋단다.

힐록은 아이들을 동반한 젊은 엄마들이 더 좋아하 는 곳이다. 마당에서 아이들이 뛰노는 동안 어른들은 잠시나마 일상 탈출의 즐거움을 만끽하면 된다. 한 가 지 더 좋은 점은 거의(?) 연중무휴라는 점이다. 휴일 에는, 힘들게 찾아온 손님을 그냥 돌려보내기 너무 미

안해서, 힐록 바로 옆에 거주하는 사장 이 음식을 내온다. 특히 명절에는 어머니 만큼이나 솜씨가 좋은 차남이 주방을 책 임진다니 휴무 여부를 걱정 말고 방문해 도 좋겠다. '기뻐할 힐, 산기슭 록이라는 이름처럼, 기쁨이 배가 되는 공간, 그리운 시람과 와인 잔으로 러브샷을 하고 싶어 지는 그런 공간, 바로 인천의 힐록이다. (인천북부지사)



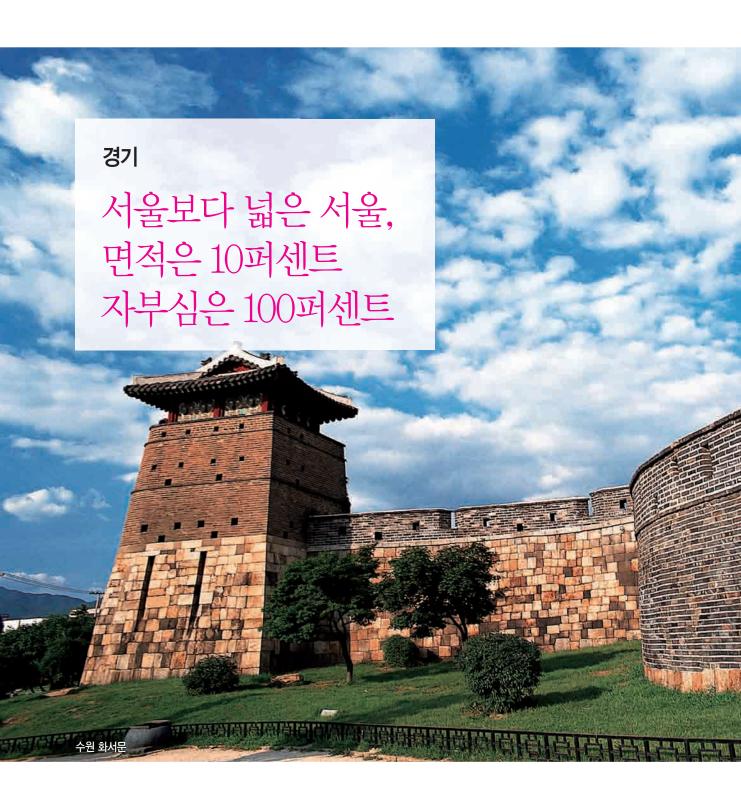




**04** 경기

Ž	으뜸의 자부심, 경기 88
개한지적공사 <b>땅이야기 맛이야기</b>	개성집 <b>92</b>
	대자연호남식당 95
	대호식당 98
	불탄소가든 101
	서경들손두부 104
	숯고개부대찌개 <b>107</b>
	양태봉촌두부 110
	옹기종기통큰양푼이동태탕 113
	유니스의정원 116
	전주식당 119
	정원뚝배기 122
	털보집 125
	평양초계탕·막국수 128









경기도는 본래 서울(도성)과 그 주위에 사는 벼슬아치들에게 식읍으로 하시했던 땅이 었습니다. 도성을 중심으로 한 주변의 행정 구역을 기내(畿內)라 불렀고, 경기(京畿)라는 말도 바로 여기에서 유래했지요. 서울을 빙둘러싸고 있으며 면적은 전 국토의 약 10퍼센트. 하지만 서울과 함께 대한민국을 이끌



어가는 으뜸 지역으로서의 자부심은 100퍼센트랍니다.

한강 이북에는 주로 산간 지역이 자리 잡았고, 한강 이남에는 평야지대가 펼쳐져 있습니다. 한강 유역을 중심으로 '쌀문화'가 크게 융성했으며, 지금도 김포쌀과 이천 쌀 등으로 그 명맥이 이어지고 있습니다. 특히 경기 동쪽을 가로지르며 흐르는 남 한강은 조선 시대 충청·강원·영남에서 올라오는 조공의 중요한 수송로였습니다.

## 이청득심(以聽得心)의 마음으로 고객에게 봉사

경기도는 '수도권'이라는 특성 때문에 전국 각지에서 모여든 직원들이 함께 근무하고 있습니다. 이 때문에 다른 본부에 비해 '소통'과 '합일'이 무엇보다 먼저 해결해야 할 과제입니다. 하지만 우리 본부는 이런 어려움을 극복하고 모든 직원이 '또 하나의 가족'이 되어가고 있습니다. 가족과 같은 본부의 분위기를 잘 보여주는 상징적인 사례가 바로 2009년에 결성된 직장인 밴드 '땅과 사람들'입니다. '땅과 사람들'은 자체 공연은 물론 공사의 주요 행사와 부천 복사골축제, 수원 화성문화제 등 지역행사에도 적극 참가하고 있습니다. 덕분에 2012년에는 '근로자가요제'에서 대상을









받았고, 장관 표창까지 받는 등 '큰일'을 냈습니다.

2013년 12월 현재 근무 이원은 875명으로 공사 전체 이원의 약 4분의 1에 달합니다. 매출도 전국 규모의 약 4분의 1 수준이죠. 전 국에 있는 12개 본부 가운데 규모나 영향력 면에서 최고라 할 수 있습니다 이런 메기급 본부를 이끌자니 부담이 적지 않지만, 이 청득심(以聽得心)의 마음으로 이를 극복해내고 있습니다. 이청득 심이란 '잘 들어야 마음을 얻을 수 있다'는 뜻입니다. 이를 직원들 에게도 늘 강조한 덕분에 본부 홈페이지 고객라이나 손편지 등 을 통해 감사의 글을 많이 받습니다.

우리 본부는 사업단과 공간정보팀을 운영하며 수요자 중심의 '선택과 집중' 경영전략을 추진 중입니다. 이런 전략 덕분에 2012년 과 2013년 연속으로 지적공간정보업무 최우수기관과 경영관리 부 문 경영대상 선정 등의 영광을 누릴 수 있었습니다.

### 다양한 가짓수. 소박하고 소담한 양념

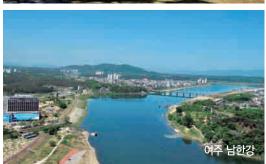
경기도는 산과 바다, 강과 들의 산물을 고루 가지고 있어 음식 의 가짓수가 다양한 반면 양념과 고명을 많이 쓰지 않아 대체로

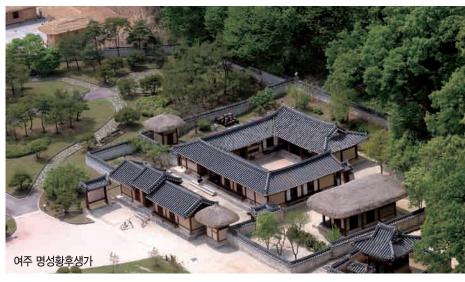


공사 전체 인원의 약 20퍼센트 에 달하는 메가급 본부의 수장 으로서 책임감이 적지 않지만. 공사 직원들은 물론 지역 주민 들까지 함께 아우르는 '화합과 소통'의 정신으로 이겨나가고 있다.

그 중심에 있는 것은 그의 평 소 지론인 '이청득심(以聽得 心). 그리고 또 하나 직장인 밴 드 '땅과 사람들'이 있다.







수수하고 소담스러운 것이 특징입니다. 넓고 풍요로운 평야 덕에 곡물 음식이 발달했고, 강화도 등의 서해 바다를 끼고 있는 덕분에 젓갈도 풍성하게 씁니다. 약간 예외가 있다면 이제 북녘 땅이 된 개성 정도입니다. 개성은 옛고려시대의 수도답게 사치스럽고 다양한 요리가 발달한 것으로 알려져 있습니다.

경기도의 별미로는 먼저 수원갈비를 꼽을 수 있습니다. 1940년대 수원영 동시장의 '화춘옥'이 시초로 알려져 있죠. 용인 백암시장의 명물인 백암순대도 빼놓을 수 없습니다. 백암시장이 우시장으로 크게 번창할 당시 소장수들이 즐겨 먹었던 음식이지요. '잣의 고장' 가평의 잣막걸리 등도 전국적으로이름을 알렸고, 강화도와 이천의 쌀밥'도 특식으로 꼽합니다. 특히 이천 쌀밥은 인근의 광주 도자기와 함께 경기도 관광의 백미 중 하나입니다. 또한 강화도는 '밴댕이'와 함께 강화에서만 나는 순무김치가 유명하고, 인삼을 이용한 각종 요리도 발달했습니다.

예로부터 '수도 서울'의 배후 지대로서 각종 관공서와 왕릉 등 풍부한 문화재와 볼거리, 먹을거리를 고루 갖춘 경기도는 이제 '수도권'이 아니라 그 자체로 대한민국의 중심이 되기 위해 오늘도 땀을 흘리고 있습니다.

가족같은 본부 분위기를 잘 보여주는 사례가 2009년에 결성된 직장인 밴드 '땅과 사람들'입니다.

## 살랑살랑 바닷바람, 명태의 변신은 무죄

## 개성집







- 경기도 시흥시 시흥대로 248-20(군자동)
- 7 031-319-9211
- **△ 오전 11:00~오후 9:00**(명절 휴무)
- 생선구이 7,000원, 생선구이돌솥밥 10,000원, 명태조림 25,000~48,000원(포장 가능)
- 30여 대 주차 가능



동태조림 전문점인 '개성집'은 우리 광명시지사의 직원 모두가 즐겨 찾는 맛집이다. 적어도 1주일에 한 번 이상 꼬박꼬박 찾이갈 정도라면 '단골'이라는 이름이어색하지는 않을 터. 이렇듯 우리 공사 직원들의 입맛을 사로잡은 개성집의 명태조림에는 어떤 매력이 숨어 있는 것일까?

토막 낸 코다리를 넣고 매운 양념을 뒤섞어 만든 명태조림은 입에 군침이 돌 정도로 윤기가 좌르르 흐른다.

### 동태조림 전문점인 '개성집'은 우리 광 주문이 들어와야 요리를 시작하는 '싱싱한 맛'

개성집은 북적이는 도심과는 거리가 먼 전원을 느낄 수 있는 곳에 자리를 잡고 있어서 마치 야유회라도 온 듯한 느낌을 주는 곳이다. 넓은 마당에는 파라솔이 펼쳐져 있고, 작은 정자와 족구장까지 갖추고있다. 건물 입구에는 패류가 가득 든 수족관이 '싱싱함'을 상징해주고 있다. 이와 함께 붙어 있는 '조리시간이 15분 이상 걸리니 미리 예약하세요' 등의 글귀는주문이 들어와야 요리를 시작한다는 것을 알 수 있게 한다.

실내로 들어서면 깔끔한 분위기에 나도 몰래 기분 이 좋아진다. 후식으로 차나 커피를 마시는 공간까지 신경 쓴 흔적이 역력하다.

개성집의 유인우 사장은 20대 때부터 요식업계에 서 잔뼈가 굵은 요리사 출신 주 아이텎은 한식이다. 안산에서 오랫동안 갈빗집을 운영하다가 '생선요리'에 꽂혀서 나름대로 공부를 한 뒤 개성집을 열었다.

#### 흉내 낼 수 없는 맛. 명태조림

개성집의 대표 메뉴는 명태조림, 메인 메뉴 외에 함께 나오는 호박죽, 돌솥밥, 채소 듬뿍 넣어 부친 동 그랑땡, 김치, 동치미, 두어 가지 나물, 매운 고추를 썰 어 넣은 양념장과 돌김 등의 찬도 맛깔나다. 호박죽 으로 속을 달랜 다음, 돌솥밥은 미리 퍼 놓고 돌솥에 물을 부어 놓으면 된다.

명태조림의 재료는 속초에서 직접 공수해온다. 동 해 바닷바람에 말려서 쓰는 명태는 타 지역에서 말린 명태하고는 맛이 다르다. 명태조림에는 무, 감자 등 흔 히 일반 식당에서 흔히 쓰는 재료는 일체 들어가지 않는다. 무와 생선은 궁합이 맞는 재료가 아니라는 유인우 사장의 믿음 때문이다. 토막 낸 코다리를 넣 고 매운 양념을 뒤섞어 조려내는 명태조림은 입에 군 침이 돌 정도로 윤기가 좌르르 흐른다.







유인우 사장이 권하는 '명태조림 먹는 법'은 조금 색다르다. 우선 돌김을 손에 올려놓는다. 그리고 조림 양념과 잘 섞은 동태 살을 올리고 이천 쌀로 지은 밥을 한 숟가락 올린 다음 매운 청양고추간장 을 끼얹어 먹어야 제 맛을 느끼게 된다 는 것. 첫 맛은 감탄스럽기까지 하다. 매 운것 좋아하는 한국인 입맛을 사로잡을 만하다. 특히 개성집의 청양고추간장 소 스는 주변 식당들이 많이 따라하고 있지 만 그 맛은 흉내 낼 수 없다. 청결과 맛, 친절. 식당이 갖춰야 할 덕목을 고루 갖 추고 있는 진짜 식당, 개성집이다.

〈광명시지사〉

## 돼지와 숯이 궁합 맞춘 푸짐한 돼지불구이

## 대자연호남식당







- 🥋 경기도 이천시 모가면 진상미로 1585
- 031-631-5870
- 오전 6:30~오후 9:00(매월 셋째 주 일요일. 명절 휴무)
- 돼지주물럭 1인 기준 7,000원, 돼지불구이정식 2인 기준 (소)10,000원, (대)20,000원, 홍어삼합 (중)35,000원, (대)45,000원,
  - 간재미 (중)20,000원, (대)30,000원,
  - 삼계탕 12,000원(여름에만 한시적, 포장 가능)
- P 가게 앞이나 골목에 주차 가능



'대자연호남식당'이 자리 잡고 있는 모가면은 이천 시에서 동남쪽으로 약 14킬로미터 지점에 있는 전형 적인 농촌마을 마국산(445미터)과 대덕산(390미터)이 용인시 백암면과 경계를 이루고 있으며 이천시에서 유일한 장수마을인 송곡리와 전통의 맛을 이어가고 있는 서경들 장류마을 등이 유명하다. 본래 가마동면 (加麻洞面)과 모산면(暮山面) 지역이었는데 1914년 행 정구역 개편 때 모면과 가면을 합치면서 첫 글자를 따 모가면이 되었다. 주변 풍광을 보고 있으면 식당 이름 앞에 붙어 있는 '대자연'이 전혀 어색하지 않다.

### 넉넉한 인심만으로도 배부른 곳

대자연호남식당과의 인연은 '김장'으로 시작되었다. 어느 해 우연히 점심을 먹기 위해 찾았던 대자연호남 식당에서는 김장이 한창이었다. 그리고 우리가 주문 했던 메뉴에다 보쌈과 싱싱한 굴까지 덤 으로 내어주는 덕분에 그날 점심은 어느 때보다 푸짐했다. 이날 이후 내 기억 속 대자연호남식당은 늘 '한 끼만 먹어도 오 후 내내 배가 든든한 인심 좋은 식당이



한 끼만 먹어도 오후 내내 배가 든든한 대자연호남식당은 넉넉한 인심 때문에라도 계속 기억나는 식당이다

라는 이미지로 자리를 잡았다.

대자연호남식당은 오래된 시골의 옛 집을 떠올리게 한다. 실내로 들어서면 머 리가 부딪칠 것 같은 낮은 문지방이 정겹 게 맞아준다.

권영진·조진경 부부가 2대째 운영해오 고 있는 이 집의 원래 주인은 '전라도 손 맛'으로 입소문이 난 권영진 씨의 어머니 위정희 씨. 권 사장이 어머니 밑에서 3년 간 열심히 배워 대물림해온 지 3년째다. 손맛을 제대로 내기 위해 된장, 간장은 물론 김치도 직접 담는다

#### 호남식당에서 만난 진짜 전라도

호남식당은 이름처럼 홍어삼합, 간재미 요리 등 전라도에서만 먹을 수 있는 메뉴 가 많다. 홍어는 장흥 해진 바닷가의 홍 어집에서 직접 공수해온다. 거기에 전라 도의 별미인 갓김치를 함께 반찬으로 낸 다. 이외에도 돼지주물럭과 돼지불구이 정식이 이 집의 대표 메뉴 숯의 향기가





은은하게 배어들어 입맛을 돋우는 돼지불구이는 남 편 권영진 씨가 담당한다. 겨울이면 연탄불구이로 바 뀐다.

무엇보다 상차림이 푸짐하다. 메인 요리 말고도 즉 석에서 만들어 상에 내는 8~9가지 계절별 반찬은 보 기만 해도 입맛이 돈다. 특히 눈길을 끄는 것은 큼직 한 달걀말이. 식당 근처에서 양계장을 하던 어머니의 지인이 '동향 사람'을 만나 반갑다며 공짜로 달걀을 주 었고, 이것으로 달걀말이를 해서 상에 내기 시작한 것이 이제는 절대 빠지면 안 되는 반찬이 되었다.

여름철 특별 메뉴인 삼계탕은 찹쌀밥을 따로 해서 더 넣어준다. 양이 넉넉해서 언제든지 배부르게 먹을 수있다

〈이처시지사〉

## 역전에서 먹는 세 자매표 속풀이 동태탕

## 대호식당







- 🥋 경기도 연천군 신서면 연신로 1154
- **11** 031–834–1416
- 오전 11:00~오후 8:00(매주 일요일, 명절 휴무)
- ── 부대찌개 · 동태찌개 7,000원
- P 대광리 역전 주차장 이용



서울에서 연천을 지나 북녘 땅 원산까지 달리던 경원선(총 길이 223.7킬로미터) 열차에는 서글픈 역시가 담겨 있다. 일제 강점기인 1914년 8월에 '일본을 위해' 개통되었기 때문이다. 일본은 한국을 강제로 병합하면서 가장 시급한 사업의 하나로 경원 철도의 부설을 꼽았고, 용산~의정부~철원~평강~삼방관~석왕사~원산까지

부글부글 끓어대는 동태탕에 연천 쌀로 지은 밥 한 숟가락, 송추에서 농사 지어 만든 김치를 얹어 먹으면 그 맛은 꿀맛이다. 이르는 철도 공사는 4년 만에 끝났다. 한국전쟁 이후 분단된 조국을 따라 중간에서 끊어진 경원선은 이제 용산~신탄리 사이의 89킬로미터만 운행되고 있다.

### 간이역의 정취가 가득한 곳

기차가 멈추면 몇 안 되는 손님이 내리고, 다시 평화롭고 고요해지는 간이역. 바로 그 앞에 '대호식당'이 있다. 어쩌다 현장에서 혹은 동료 직원들과 함께 과음이라도 한 다음 날 아침이면 으레 이 집의 속풀이동태탕이 간절해진다. 목줄기를 타고 동태탕 국물이 '꿀꺽' 내려가면 퍼뜩 제정신이 든다. 대호식당은 연천군 내에서 이미 술꾼들의 해장국 집으로 유명하다.

대호식당의 바래고 퇴색한 시멘트 건물은 간이역 부위기와 오히려 잘 어울리다. 실내에 들어서면 환하



게 웃음 지으며 손님을 반기는 세 자매 눈웃음이라 도 칠 때면 한눈에 자매임을 알아볼 수 있을 정도로 닮았다. 큰언니 윤영순 씨와 윤영자 씨가 요리를 맡 고, 홀은 동생 윤영애 씨 담당이다. 김치를 워낙 맛있 게 잘 담그는 윤영순 씨에게 시누이들은 '올케는 식당 을 해도 되겠다. 너무 맛있다"는 말을 자주 해주었다 고 한다. 그렇게 얼떨결에 시작한 식당은 '의정부 부대 찌개 6년을 거쳐 연천역에 자리 잡은 지 10년째다.

### 속풀이 시원하게 해주는 세 자매표 동태탕

시작은 부대찌개였지만 지금은 동태탕이 더 인기 다. 한 번이라도 맛을 본 사람은 누구나 '동태탕 먹으 려면 대호식당으로 가야지' 할 정도로 연천군 내에서 내로라하는 동태탕 집으로 자리매김했다. 넉넉하게 들어가는 동태와 내장에 콩나물, 무, 미더덕 사촌으로 통하는 오만둥이와 바지락까지 가세하면 국물 맛은 더욱 시원해진다. 여기에다 칼칼한 청양고추를 넣으면 한국이의 입맛에 그야말로 안성맞춤.

부글부글 끓는 동태탕 국물에 차진 연 천쌀밥 한 숟가락, 그리고 송추에서 농사 지어 담근 김치를 얹어 먹으면 참으로 꿀 맛이다. 특히 총각무로 담근 김치가 맛있 어 몇 접시를 더 시켜 먹기도 한다.

이것만으로도 충분히 배부르지만 밥 과 탕을 다 먹고 나면 누룽지가 서비스 로 나온다. 의정부 부대찌개 골목에서 서 비스를 차별화하기 위해 시도했던 방식 이다. 고소한 누룽지로 부른 배를 더욱 든든하게 해주는 집. 너무 배가 불러서 소화가 필요한 사람이라면 신탄리역 근 처에 있는 고대산을 찾아보는 것도 좋다. 〈연천군지사〉

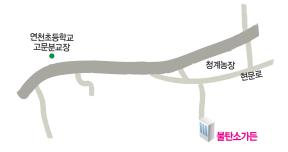


## 맑은 햇살에 익어가는 **자연산 민물고기의** 맛

## 불탄소가든







- 경기도 연천군 연천읍 현문로 526-29
- **31–834–2770**
- **오전 10:30~오후 8:30**(연중무휴)
- 살기, 메기매운탕 30,000~50,000원, 쓰가리매운탕 80,000~120,000원, 참게매운탕 70,000원
- P 20여 대 가능

(참고: 참게장 판매(계절 판매))



연천군은 오랜 옛날 용암에 뒤덮여 있던 땅. 곳곳에 용암지대의 흔적인 협곡들이 남아 있다. 이 가운데 특히 내로라하는 관광지로는 재인폭포(높이 약 18미 터)가 꼽힌다.

이끼 낀 검은 바위 위로 힘차게 쏟아져 내리는 물 살은 그 어떤 폭포보다 아름답고 웅장하다. 뛰어난 경치는 물론이고 줄을 타는 재인과 그의 아내, 현감 에 얽힌 전설이 함께 흘러 더욱 빛난다. 이 멋진 폭포 에서 멀지 않은 곳에 '불탄소가든'이 있다.

### 친척집에 간 듯 편안한 집

음식은 주변의 풍광과 어우러질 때 비로소 그 맛 이 완성된다는 게 나의 '음식론'. 그런데 이처럼 까다 로운 나의 입맛을 만족시킨 연천의 맛집이 있다. 바로 연천 매운탕의 진수를 보여주는 불탄소가든이다. 직

원들과의 회식이나 지인들을 대접할 때 뿐 아니라 근처 현장에 나가는 날이면 점심을 먹기 위해 일부러라도 찾아간다. 특히 술을 좋아하는 내게 불탄소가든의 매운탕 국물은 해장국으로 딱이다. 창 너머로 펼쳐지는 한탄강 주상절리 위로 참나무 군락이 붉게 타오르면 절로 시 한 수가 읊조려진다.



칼칼하고 감칠맛 나는 매운탕은 평상시 민물고기 요리를 즐겨 먹지 않는 사람까지도 거부감 없이 먹게 한다.

불탄소가든은 DMZ 평화포럼이 뽑은 'DMZ 10미(味)'에 뽑힌 맛집 중 하나. 외관은 도심의 화려함과는 거리가 멀다. 마치 시골의 친척집을 방문한 듯 마당 옆에는 농기구 등 잡동사니들이 쌓여 있다. 마음마저 편안하다.

여주인 원종분 사장은, 한눈에도 '또순 이라는 생각이 절로 든다. 수족관에 가 득 차 있는 참게를 들어 올리는 원 사장 의 손에는 긴 세월의 연륜이 아로새겨져 있다.

### 시원하고 얼큰한 매운탕 국물

모든 식재료는 정작하다. 피라미, 마자,





모래무지, 붕어, 꺽지, 빠가사리, 눈치 등의 물고기는 한탄강에서 남편이 잡아오고, 쌀을 비롯한 모든 채소와 곡물도 직접 농사지은 것들이다. 특히 연천 쌀은 품질이 빼어난 것으로 유명하다. 매운탕용 고추장을 쓰는 매운탕 국물은 얼큰하고 시원하다. 장독대에서는 연천군의 맑은 햇살에 각종 장이 맛있게 익어간다.

칼칼하고 감칠맛 나는 매운탕은 평상시 민물고기 요리를 즐겨 먹지 않는 사람까지도 거부감 없이 먹을 수 있게 한다. 탕을 먹고 있으면 수제비를 넣어주는 데, 그 맛이 쫄깃하면서 차지다.

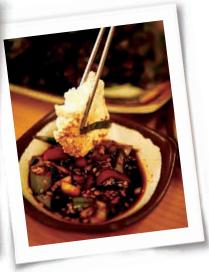
곁들여지는 토속 반찬 중에는 뼈가 다 삭을 정도로 조려낸 붕어찜이 눈에 띈다. 피라미튀김도 서비스. 계절 별미로는 참게탕과 참게장이 있다. 민물고기에 참게가 가미되면 그 맛은 그야말로 금상첨화. 참고로 모래무지, 마자, 피라미는 찬바람 날 때가 더 맛있다.

〈연천군지사〉



## 서경들손두부







- 🥋 경기도 이천시 모가면 진상미로1178번길 17
- **633–1701**
- 오전 11:30~오후 9:00(매월 둘째, 넷째 주 일요일, 명절 휴무)
- 🥖 두부전골 15,000~25,000원, 두부보쌈 30,000원, 보쌈정식 9,000원, 청국장 · 콩비지찌개 6,000원(포장 가능)
- P 가게 앞 주차 공간 완비 (참고: 서경들 농촌체험마을에서 직접 만드는 장류나 두부, 농산물 판매)



'장류 마을'로 유명한 이천시의 서경들 마을은 농촌체험마을로도 인기가 높다. 두부 만들기 등의 체험은 물론 주민들이 직접 만든 전통 장류를 구입할 수도 있 다. 이를 위해 서경들 마을에는 체험장과 장류관 등이 마련되어 있다. 그리고 오늘 의 주인공, '서경들손두부' 집이 있다. 서 경들 마을의 공식 식당인 셈이다. 외관

연륜이 깊지 않아도 지속적으로 사람들이 찾는 데는 손님을 살갑게 대하는 서정원 씨의 웃음이 한몫을 했다.

'장류 마을'로 유명한 이천시의 서경들 은 마치 전원 카페처럼 세련되고 깔끔하다.

### 커피 향에 담긴 진심과 인심

서경들손두부 하면 푸짐하고 넉넉한 양의 보쌈정 식과 여주인이 직접 내려주는 커피가 먼저 생각날 정 도로 '커피'도 유명하다. 이천지사에서 근무하던 시절, 직원들 사이에서는 '시중에서 파는 유명 브랜드 커피 보다 더 맛있다'고 소문이 날 정도로 유명했다.

서경들손두부는 이천이 고향인 서정원 씨가 맡은 지 1년도 채 안 된 상태. 그럼에도 찾아온 손님들로 밤낮없이 바쁘다. '밥집' 경력은 길지 않지만 호프집 등을 경영했던 경험에다 솜씨 좋은 심성옥 씨를 주방 장으로 영입해 기존 메뉴들을 다듬었다. 서경들 마을에서 직접 담근 장류를 이용하는 청국장, 된장찌개



등은 그대로 두고, 거나하게 술 한잔 할 수 있도록 고 기류를 보탰다.

#### 한 쌈 가득 넣으면 황홀지경

방문할 때마다 즐겨 찾는 메뉴는 두부 요리다. 국 산 콩으로 두부만 전문으로 쑤는 전문점에서 매일 두부를 공수해온다고 한다. 그 고소한 맛에 손두부 만 따로 사가는 사람이 한둘이 아니다. 서경들손두부 의 인기 메뉴는 두부보쌈과 푸짐하게 점심 한끼를 해 결할 수 있는 보쌈정식이다.

두부보쌈의 상차림은 겉으로 보면 참 간단하다 하 지만 국산 콩이라고 말하지 않아도 그 고소함이 저절 로 느껴지는 두부와 잡냄새 전혀 없는 국산 돼지고기 는 환상의 조합을 이룬다. 무말랭이로 만들어낸 아삭 아삭, 꼬들꼬들 보쌈김치를 얹어 먹는 것은 필수. 곁들







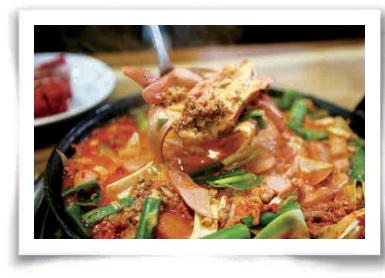
여지는 반찬도 8~9가지를 넘을 정도로 푸짐하다 대부분 손이 많이 가야 하는 반찬들이다. 임금님께 진상했다는 이천 쌀로 지어낸 밥은 기름질 정도로 윤기가 난다

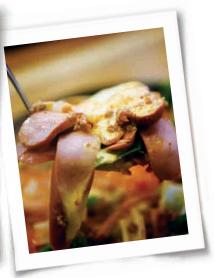
무엇보다 서경들손두부를 빛나게 하 는 것은 넉넉한 인심이다. 주인장이 직 접 내린 커피를 후식으로 맛볼 수 있는 '공짜 커피 코너'가 식당 한켠에 마련되어 있다. 바리스타 자격증까지 갖춘 서 사장 이 로스팅에서부터 '제조'까지 직접 맡아 한다. 커피를 마시고 나서도 내내 입안에 그 향이 남아 있다. 연륜이 깊지 않아도 지속적으로 사람들이 찾는 데에는 손맛 도 손맛이지만, 손님을 살갑게 대하는 서 정원 사장의 인심이 더 큰 역할을 하는 것이 아닐까 싶다.

(이처시지사)

## 부대찌개 원조 고장 송탄에서 **내로라하는 맛**

## 숯고개부대찌개







- **경기도 평택시 쇼핑로 39-1**(신장동)
- 031-666-2768
- **오전 10:00~오후 10:00**(명절, 여름 휴가에 휴무)
- 부대찌개 8,000원, 티본스테이크 35,000원, 찌개 전용 스테이크 추가 3,000원
- 공용주차장 이용



미군 부대가 주둔하기 시작하면서 한국에는 듣도 보도 못했던 새로운 음식이 나타났다. 바로 부대찌개 다. 먹거리가 부족했던 한국전쟁 당시, 미군과 관련된 일을 하던 한국 사람들은 미군 부대에서 흘러나온 핫 도그나 깡통에 든 햄에다 고추장을 풀어서 찌개를 끓였다. 미군이 먹다 남긴 음식 또는 미군 보급품을 몰래 빼내서 찌개를 끓였기 때문에 '부대찌개'라는 이 름이 붙었다.

세월이 흘러 부대찌개는 이제 '우리 음식'으로 자리 를 잡았고, 미군 캠프가 있던 송탄과 의정부 지역은 부대찌개의 원조 동네로 이름을 떨치게 되었다.

#### 송탄을 품은 부대찌개

송탄에는 원조집을 비롯해 수많은 부대찌개 집이 성황을 이루고 있다. 그중에서도 특히 현장을 오갈 때 으레 달려가는 식당이 있다. '숯고개부대찌개'다.

숯고개부대찌개 집은 미군 캠프로 가 는 길목에 자리하고 있다. 외관은 평범 하지만 간판은 한눈에 딱 들어올 정도 로 눈에 띈다. KBS '내고향 프로그램' 중 '최고를 찾아라'에 소개된 맛집이라는 현 수막이다. 1층은 테이블과 의자가 놓여 있으며 2층은 편안한 방으로 되어 있 다. 두세 명씩 간단한 식사를 하러 갈 때 는 1층을 주로 이용하지만, 우리 공사 직 원들과 함께 회식을 하러 갈 때면 편안



육질은 부드럽고 허브 향이 입안에 맴돌아 마치 레스토랑에서 먹는 스테이크 같다.

> 한 2층에 자리를 잡곤 한다. 규모는 작지 만 식당도 음식도 깔끔하다.

> 숯고개부대찌개 박성철 사장은 본래 송탄 출신. 일찍이 양식을 배워 레스토랑 운영 등 이런저런 사업을 하다가 6년 전 고향으로 돌아와 터를 잡았다. 숯고 개라는 이름은 식당이 자리 잡고 있는 송탄의 순우리말 이름이기도 하다. 송탄은 본래 나무가 많고, 이를 이용해 숯을 많이 구웠다. 숯가마 터가 많아서 동네이름도 숯고개가 되었다.

#### 부대찌개와 스테이크, 우린 제법 잘 어울려요

손님이 찾아오면 부부의 손길이 바빠 진다. 주방은 남편이 맡고 홀 서빙은 아





내의 몫이다. 남편이 요리를 하는 동안 이내는 김치와 양배추에 드레싱을 올린 샐러드 한 접시를 상에 내고, 가스레인지에 부대찌개 철판을 올린다. 그리고 미군부대에서 나오는 고기와 햄, 소시지, 치즈 한 조각에 파, 김치 등 양념과 육수가 부어진다. 의정부처럼 당면이 첨가되지는 않는다.

여느 부대찌개 집에서 볼 수 있는 단출한 상차림이다. 하지만 직접 담근 김치가 들어가 국물 맛이 느끼하지 않고 담백해서 자꾸만 손이 간다.

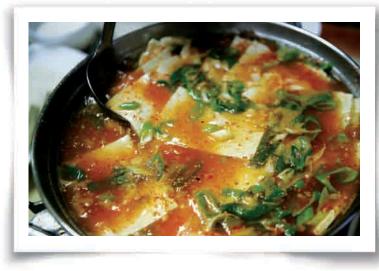
부대찌개도 좋지만, 우리들이 특히 많이 찾는 것은 이 집만의 차별화된 특별 첨가 메뉴, 스테이크다. 허브, 소금 등으로 밑간을 해서 한입에 딱 먹기 좋게 사각으로 잘라져 나오는 스테이크는 부대찌개가 부글부글 끓어오를 때 그 국물에 샤브샤브처럼 살짝 익혀먹으면 더욱 맛있다. 육질이 부드럽고 허브 향이 입안에 맴돌아 마치 레스토랑에서 먹는 스테이크 같다.

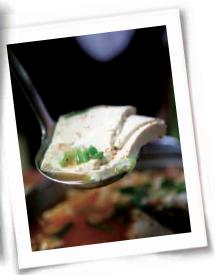
쌀쌀한 날씨에 뜨끈한 국물이 그리워진다면 부대 찌개와 김치, 스테이크가 제법 잘 어우러지는 숯고개 부대찌개를 한 번 찾아보시면 어떨자……

〈평택시송탄지사〉

# 농사꾼 남편과 아내가 만들어내는 강원도식 두부 밥상

## 양태봉촌두부







- 경기도 가평군 가평읍 태봉안길 54
- 031–582–0058
- **오전 10:00~오후 7:00**(매주 일요일, 명절 휴무)
- 두부전골 · 순두부 · 콩탕백반 7,000원, 모두부 · 군두부 7,000원(콩국수 여름에만 가능)
- P 20여 대 가능 (참고: 검정콩, 쌀 등 농산물 판매, 봄에는 오디 판매)



가평군에는 빛고개라 불리는 상색리 점, 양태봉, 진평, 한사촌 등이 있다. 이 가운데 양태 와 하색리 마을이 있다. 빛고개란 '높은 봉 마을에 '양태봉촌두부' 집이 있다. 언덕을 빗겨 넘는 고개'라는 뜻. 비탈진 고개가 빗겨 있다는 뜻으로 붙여진 지명 이다. 하색리는 빛고개 아랫마을, 상색리 는 빛고개 윗마을이다. 서남쪽으로 두밀 천이 흐르는 마을은 낮은 산지와 평지로 이뤄져 있다. 하색리의 자연마을로는 독

#### 옛집에서 맛보는 강원도식 두부

46번 큰 도로의 한참 안쪽으로 들어간 마을, 속 깊 은 곳을 찾아야 비로소 만날 수 있는 곳 양태봉촌두 부. 아는 사람이 아니고서는 찾기가 쉽지 않다. 하지 만 두부 맛에 배어 있는 강원도의 옛 맛과 느낌은 저 절로 향수를 불러일으키며 출장 때마다 이곳을 찾게 한다. 실내 모습도 옛집 그대로다.

전업 농사꾼인 민병철 사장은 앞으로 어떻게 살아 야 할지 막막한 현실 속에서 우연히 강원도의 두부를 접하게 되었다. 이날 이후 강원도식 두부 만드는 법을 배워 아내에게 두부 전문점을 하자고 권하게 되었고,

두부 맛에 그대로 살아있는 강원도 맛은 절로 향수를 불러일으키며 출장 때마다 이곳을 찾게 하다





입소문이 꼬리에 꼬리를 물고 사람들이 찾아들면서 안방, 건넌방까지 모두 손님 차지가 되었다. 그래서 마 당 앞쪽에 집 한 채를 지어 부모님을 따로 모셨다. 그 런 세월이 어언 20년이 훌쩍 지났다.

## 콩물을 내어주는 인심 좋은 맛

고소한 두부 맛의 비결이 무엇이냐고 묻자, 불의 세 기를 적절하게 조절하는 것과 간수 맞추기라고 귀띔 한다. 간수가 얼마나 들어가느냐에 따라 순두부가 부 드러워지기도 하고, 딱딱해지기도 한다.

콩이 우리 몸에 좋다는 건 모르는 사람이 없는 사 실. 콩 속에 함유된 풍부한 단백질 덕에 '밭에서 나는 고기'라고도 불린다. 이런 콩을 더욱 먹기 좋게 만들 어주는 것이 바로 두부다.

양태봉촌두부 집의 또 다른 매력은 손님이 찾아오 면 콩물을 내어 준다는 점 콩물은 위를 편안하게 해 주는 건강 음료다. 두부전골은 두부 자 체의 맛을 즐길 수 있도록 부수적으로 넣는 재료를 최소화시켰다. 양념은 새우 젓과 고춧가루, 고기, 버섯 등의 기타 재 료가 없어도 담백하고 뒷맛이 깔끔하다. 곁들여지는 찬도 토속적이다. 건강에 특 별히 이롭다는 쥐눈이콩이나 서리태, 흑 태 등은 직접 살 수도 있다.

〈가평군지사〉







# 10리를 걸어와도 **후회하지 않는 동태탕**

## 옹기종기통큰양푼이동태탕







- 경기도 구리시 경춘로242번길 31−13(수택동)
- 031-566-3655
- 오전 10:30~오후 10:30(매주 일요일, 명절 휴무)
- 동태애탕 · 동태머리애탕 6,500원,1인 주문 때는 7,000원, 명태회무침 10,000원
- P 5대 주차 가능

(참고: 2인분 이상 포장 가능)



구리시 하면 가장 먼저 떠오르는 것은 왕릉이다. 우리나라에서 가장 규모가 큰 조선 왕릉인 동구릉 (사적 제193호)이 자리 잡고 있는 덕분이다. 동구릉은 서울 사람들의 단골 소풍 장소. 그때의 기억을 갖고 있는 사람들이라면 오늘날 구리시의 모습에 깜짝 놀 랄 것이다. 한적한 전원 풍경은 온데 간데 없이 사라 지고 '도시'만 남아있다. '옹기종기통큰양푼이동태탕'이 자리 잡고 있는 수택동도 마찬가지다. '수택'이란 이름 이 붙을 정도 주변에 물이 많고 늪으로 둘러싸여 있 었던 이 동네도 어느새 화려한 도심으로 변신했다.

#### 동태탕 외길 인생에서 묻어나는 진심

옹기종기통큰양푼이동태탕은 나를 비롯한 우리 공 사 직원 모두가 즐겨 찾는 식당이다. 점심시간이면 거 의 매일 이 집에 자리를 틀고 앉을 정도. 푸짐하고 넉

넉한 양에다 가격도 착하다. 거기에다 얼 큰한 동태탕 국물 한 그릇이면 간밤의 숙취가 저절로 사라질 정도로 해장용으 로도 그만이다.

통큰양푼이식당이 이처럼 줄을 서서 기다릴 정도로 성황을 이루게 된 것은 전국 지역 축제장을 돌며 현지의 음식들 을 맛보고, 경영 마인드를 차근차근 공 부해온 최상우 사장의 노력의 결과



얼큰하고 진한 국물과 명태살이 듬뿍 담긴 동태탕에 소주 한잔을 걸쳐도 좋고 생수제비나 만두도 그만이다.

> "본래 우리 식당 자리는 장사가 잘 안되는 자리였습니다. 이 집을 계약하고 식당을 낸 사람만 내가 5번째일 정도였죠. 게다가 근처에는 줄을 서서 먹을 정도로 성업하고 있는 같은 업종의 식당도 있었습니다. 하지만 저는 그 집을 이길 수 있다는 확신이 있었습니다. 결국 3개월 만에 그 집을 능가하게 되었습니다."

#### 일상 속 한 끼의 감동을 주는 곳

메뉴는 동태애탕, 동태머리애탕, 명태 회무침이 전부다. 울퉁불퉁 찌그러진 양 푼에 동태의 부속물인 내장과 알, 곤이, 애가 가격이 무색할 정도로 푸짐하게 들 어간다. 추가로 시키지 않아도 될 정도로





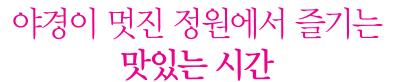
양이 넉넉하다. 곁들여지는 반찬도 깔끔하다.

천연 소스를 얹어낸 샐러드, 된장고추무침 등 계절에 맞춰 4가지 정도의 찬을 내놓는다.

가격이 저렴하면서도 푸짐하게 먹을 수 있으니 얼 큰한 동태탕 한 그릇에 주머니 가벼운 사람들의 주름 진 얼굴도 환하게 펴진다. 진한 국물과 명태살이 듬 뿍 담긴 동태탕에 소주 한잔을 걸쳐도 좋고 생수제비 나 만두를 얹어 요기를 해도 그만이다.

동태 애는 생물만 쓰는 게 원칙. 꽃게와 조개류 등을 잘게 썰어서 미리 국물을 낸다. 마늘과 후추는 애의 고유의 맛을 지키기 위해 일절 넣지 않는다. 그러고 보니 음식에 대한 자부심은 그냥 얻어지는 것이 아닌 모양이다.

'10리를 걸어오셔도 돌아갈 땐 후회하지 않습니다' 라는 이 집의 모토가 과히 틀리지 않는 듯하다. 〈구리시지사〉



## 유니스의정원







- 경기도 안산시 상록구 반월천북길 139
- 31-437-2045, www.eunicesgarden.com
- **오전 11:00~오후 10:00**(매주 월요일 휴무)
- 🥖 야외 그릴: 바비큐세트 2인용 35,900원, 모둠바비큐세트(3~4인분) **49,900원** 레스토랑: 파스타류 13.900~18.900원. **샐러드류 9,900~14,900원**(포장 기능)
- 80여 대 주차 가능



경기도 안산 반월저수지는 수리산 태 을봉, 수리사 등과 함께 군포 8경의 하나 로 꼽힌다. 저수지를 빙 둘러 조성된 공원 에는 이국적인 빨간색 풍차가 있어 사람 들의 눈길을 끈다. 목조로 만들어진 수변 산책로를 따라 산책을 하는 연인들, 아이 들 손 붙잡고 나들이 온 가족들, 한갓지

야경이 멋진 이곳에서 가족들과 스테이크를 먹는 날에는 오감이 즐거운 것은 기본.

게 낚싯대를 드리운 강태공들의 얼굴에는 행복이 넘 쳐난다. 저수지를 붉게 물들이며 해가 떨어질 무렵, 반 월저수지에서 즐거운 시간을 보낸 가족들이 마지막으 로 찾아가는 곳이 있다. 바로 '유니스의정원'이다.

#### 아름다운 기억이 번지는 곳

유니스의정원은 전원 레스토랑 겸 카페. 야경이 멋 진 유니스에서 가족들과 함께 스테이크를 먹는 날은 오감이 즐거운 것은 기본, 행복한 추억까지 선물 받는 기분이다.

구불구불 시골길을 돌고 돌아 나타나는 개천. 그리 고 그림처럼 개천을 끼고 서 있는 초록빛 건물 한 채 행복한 추억까지 선물 받는 기분이다 가 있다. 이곳이 바로 유니스의정원이다. 글로벌 컨설





팅 그룹 맥키지 출신의 지승현 씨가 꽃과 나무에 매료 되어 3년 반 동안 노력과 정성을 기울인 끝에 2007년 문을 열었다. 꽃과 나무가 좋아 커리어우먼의 길을 접 고 부모 소유의 산을 혼자 개간해 유니스정원을 개업 한 지 어언 6년 상호로 쓰고 있는 '유니스'는 지 사장 의 세례명이기도 하다.

#### 정직함의 가치로 한껏 맛을 낸 바비큐 요리

유니스는 약 3,000여 평의 자연친화적인 정원을 자 랑한다. 허브가 심어져 있는 허브향원, 새들의 쉼터, 바람의 정원 등 7가지 테마로 나누어 산책로를 냈다. 야외 정원이나 산책로보다 더욱 이 집을 돋보이게 하 는 것은 창조적이면서 모던한 분위기의 건물 내외부 인테리어다.

내가 가장 즐겨 찾는 음식은 숯불에 직접 구워내 는 바비큐 요리. 오픈 주방 한켠에서는 고기 굽는 셰 프들의 손길이 바쁘다 손님이 많은 덕분에 매캐한 연 기가 하루 종일 끊이지 않는다.

청담동과 서래마을 등의 유명 이탈리 아 전문점에서도 인정받은 이경진 셰프 가 음식을 총괄하는 덕분에 바비큐뿐 아니라 모든 메뉴가 수준급 직접 키운 허브와 유기농 채소 등 친환경 식재료를 이용하는 것은 기본, 메인 요리는 물론 음료, 차 등 후식까지 정성이 가득하다. 특히 그녀가 만들어내는 라코타치즈샐 러드와 오이피클은 놓치면 아쉬울 만큼 맛있다. "최고의 음식은 장담 못하지만 '정직한 음식'을 착한 가격에 맛볼 수 있 다"는 이 집의 모토가 음식에서 바로 느 껴진다.

〈화성시지사〉



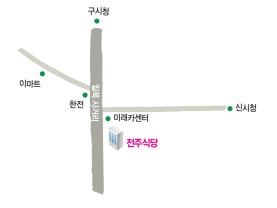


# '경기도 광주'에서 즐기는 전라도 한정식

# 전주식당







- **경기도 광주시 중앙로 307**(송정동)
- 031-766-4114
- **오전** 6:00~오후 9:00(명절 휴무)
- 게장백반 10,000원, 조기찌개 11,000원, 굴비백반 7,000원
- P 7대 주차 가능 (참고: 간장게장, 굴비, 아가미젓 포장 판매)



보통 식당 이름에 전주나 전라도 또는 남도라는 글 자가 있으면 왠지 모르게 음식 맛에 신뢰가 간다. 그 중에서도 특히 전주는 손맛 좋은 '전통 한식'의 본고 장으로 잘 알려져 있다. 경기도 광주 송정동 밀목 사 거리에 자리한 '전주식당' 역시 진짜 전주식 음식을 내는 곳으로 유명하다. 빛고을 전라도 광주가 아니라 경기도 광주시에서 즐기는 전라도 음식의 향연이다.

#### 군산 요정에서 배운 실력, 초발심으로 다시 시작

직원들과 함께 식사를 하러 왔다가 어릴 적 어머니 가 만들어주시던 '간장게장'과 똑같은 맛을 느껴 지금 도 자주 찾는다. 평일에는 우리 공사 직원들과 함께 즐겨 찾고, 휴일에는 가족들과 함께 찾아가곤 한다.

사실 전주식당은 전국적으로 유명한 집은 아니다. 식당 개업한 지 이제 3년 정도, 아직 연륜도 깊지 않 고 외관도 그리 화려하지 않다. 실내도 평범한 편. 그러다 보니 인터넷에서도 그 이름을 찾기 힘들다. 그런데 어떻게 동네 에서 '맛집'으로 입소문이 나게 되었을까? 그것은 바로 전주식당의 음식을 책임지 고 있는 '요리사' 덕분이다. 식당의 맛은 실상 '인테리어'나 '소문'이 아니라 주방장 의 손끝에서 나오는 것이기 때문이다.

전주식당의 주방을 맡고 있는 60대의 이남원 사장은 한눈에 보기에도 대단한 노익장을 드러낸다. 젊은 시절 군산의 고 급 요정에서 요리 실력을 쌓은 그는 독 립해서 식당 문을 열었다가 건강이 좋지 않아 쉬는 등 우여곡절을 겪은 끝에 '초 발심'으로 돌아가 다시 문을 열었다. 그곳 생선 비린내를 싫어하는 사람이라도 이 집에서 끓여내는 조기찌개는 거부감 없이 먹을 수 있다.

이 바로 전주식당. 초심으로 돌아가 열과 성을 다하는 그의 솜씨 덕에 서두르지 않으면 자리가 없을 정도로 손님들의 발길이 끊이지 않는다.

#### 입도 풍년, 지갑도 풍년

주 메뉴로는 전라도 전통음식인 간장 게장, 굴비구이, 조기찌개를 추천한다. 특 히 이 집의 간장게장은 '베테랑'이 아니고 서는 쉽게 낼 수 없는 손맛을 자랑한다. 간장게장의 재료로는 민꽃게를 이용한 다. 짜지도 않고 비린 맛도 없는 간장게 장을 담그는 방법은 '며느리도 모르는' 이 사장만의 비법. 숙성되는 날짜에 따라 그 맛은 달라진다.

굴비의 대명사로 불리는 전남 영광굴 비만을 사용하는 굴비구이도 맛있다. 영 광 법성포는 최고의 굴비 산지였고, 지금 도 굴비 하면 영광을 최고로 쳐준다. 짠 맛이 강하지 않고 쫀득쫀득 맛이 차지 다. 영광 굴비로 끓여내는 조기찌개도 일







품. 생선 비린내를 싫어하는 사람도 이 집에서 끓여내는 조기찌개는 거부감 없이 먹을 수 있다. 밥을 다 먹고 나면 서비스로 나오는 누룽지도 전주식당을 자주찾게 만드는 일등공신 중 하나.

간장게장+영광굴비+누룽지까지 다 먹어도 가격은 1만 원대. 요즘 애들 말로 가성비(가격 대비 성능) 최고의 맛집에다 양까지 푸짐하니 줄 서서 기다리는 것은 당연한 일 아닐까?

〈광주시지사〉

# 사골해장국 전문가가 선사하는 내장탕 한 그릇

## 정원뚝배기







- 경기도 여주시 여흥로69번길 26-13
- 031-883-2878
- **오전 8:00~오후 6:00**(매월 첫째, 셋째 주 월요일, 명절 휴무)
- 뼈 · 황태해장국 7,000원, 사골곰탕 7,000원, 내장탕 10,000원, 곱창전골 30,000~35,000원, **내장무침 30.000원**(포장 가능)
- P 가게 앞 10대 주차 가능, 혹은 인근 공영 주차장 이용



여주시, 하면 가장 먼저 쌀과 도자기 등을 떠올리게 된다. 그만큼 기름진 옥 토를 가진 풍요로운 땅이 바로 여주다. 고구마, 땅콩 등 지역 특산물과 농산물 들을 난전에 펼쳐 놓는 촌부의 얼굴마저 따사롭다. '정원뚝배기'는 이처럼 풍요롭 고 온기가 넘치는 여주의 읍내 한 장터에 서 멀지 않은 곳에 자리 잡고 있다.

곱창전골에는 곱창의 곱이 그대로 남아 있어 고소한 맛이 살아 있고, 특유의 잡냄새가 전혀 없다.

#### 뚝배기 한 그릇 하실라예

현장에서 일하다가 점심시간에 찾아가 먹었던 내 장당 한 그릇은 첫눈에 나를 매료시켰다. 진한 사골 국물에 내장이 듬뿍 들어간 내장당은 일에 지친 몸 과 마음을 든든하게 채워줬다. 그날 이후 나는 어디 를 가든 정원뚝배기만 한 곳이 없다며 홍보대사를 자 처하고 있다.

정원뚝배기는 20년 넘게 한자리를 지키고 있는 연륜 깊은 해장국집. 주택가 안쪽에 위치하고 있는 탓에 외지인보다는 동네 사람들이 주로 찾는다. 정원이라는 상호는 박정원 사장의 이름을 따서 붙인 것. 우연인지 필연인지, 박정원 사장의 집안 형제자매들은모두 해장국집을 하고 있다. 한마디로 '해장국 집안'이라고 해도 과언이 아니다.









#### 주요 메뉴는 속풀이 탕류

메뉴는 내장탕, 곰탕, 해장국 등 속풀이 탕류가 주 류다. 정원뚝배기에서는 예부터 중부지방에서 해먹던 방식 그대로 해장국을 만들어낸다. 무엇보다 해장국 의 제 맛을 내기 위해서는 사골 국물이 중요한데, 부 얼에 걸린 커다란 양은솥에서는 하루 종일 사골국이 끓여진다. 인심 좋고, 손 큰 박 사장은 진하게 우러난 국물에 각종 채소는 물론 양과 천엽 등의 건지를 듬

뿍 넣어 해장국을 낸다. 한 그릇만 먹어 도 하루 종일 쉬 배가 꺼지지 않는 영양 식이다.

해장국도 맛있지만 이 집의 별미는 곱 창전골이다. 이가 약한 노인들도 씹을 수 있을 정도로 곱창이 부드럽고, 곱이 그대 로 남아 있어 고소한 맛이 살아 있을 뿐 아니라 특유의 잡냄새가 전혀 없다. 무엇 보다 사골 국물로 해장국을 끓이기 때문 에 국물 맛이 진하다. 곁들이는 반찬의 가짓수는 많지 않지만 매일매일 바로 무 쳐주는 배추겉절이가 맛깔나다.

박 사장의 남편이 직접 농사를 짓기 때문에 식재료의 대부분은 여주에서 나 는 '로컬푸드'를 이용한다. 특히 임금님에 게 진상했을 정도로 맛과 품질이 인증된 여주 쌀밥의 맛은 더 이상 말할 나위가 없다

〈여주시지사〉



# 창모루 나루터 지킴이, 뱃사공들의 휴식처

## 털보집







**경기도 하남시 검단산로 379**(창우동)

031-792-3815

오전 11:00~오후 10:00(연중무휴)

● 빠가사리매운탕 45,000~90,000원, 메기매운탕 35,000~70,000원, 쏘가리매운탕 70,000~140,000원, **붕어찜 40,000~80,000원**(포장 가능)

P 20여 대 주차 가능



수로가 발달했던 옛 시절, 강변에는 으레 나루터가 있었다. 하지만 이제 강변길에는 나루터가 있었다는 표지석 하나가 전부다. 그저 조악한 석조물이지만 표 지석에는 잊혀진 오랜 세월의 이야기가 서리서리 배 어 있다. 소금장수, 새우젓 장수, 홍송과 춘양목을 팔 러 나서는 떼꾼, 창고에 보관했던 곡물을 운송하던 사람들, 유배 떠나는 왕족이나 양반들의 이야기……

#### 팔당호를 품은 휴식처

삐그덕삐그덕 노 저으며 멀고 먼 여정을 나섰던 배 꾼들이 쉬어가던 강변의 쉼터, 주막집. 예전 주막의 모습을 아직까지 간직하고 있는 집이 바로 '털보집'이 다. 예봉산 밑, 팔당 쪽으로 건너가는 창모루 나루터 가 있던 곳에 자리 잡은 털보집에 들어서면 어디선가 뱃사공이 '주모, 막걸리 한잔 주소' 할 것만 같다.

15년 전까지만 해도 팔당호에서 물고기를 잡았지만 지금은 강워도나 연천 등 물 맑은 곳의 물고기를 구입해 쓴다.

멋진 강변 풍치가 좋아서 나는 가슴 답답한 날이면 으레 이 집으로 달려온 다. 가족들과 함께 올 때고 있고, 친구들







을 데리고 올 때도 있다. 물론 대부분은 우리 공사 동료 직원들이 나들이 길의 파트너다. 직원들 역시 점심이고 저녁이 고 털보집 찾는 것을 다들 좋아라 한다.

개량되지 않은 누추한 건물 한 채가 전부. 농업용 양수장 이외의 민가는 털보 집뿐이다. 88올림픽대로가 생기고 이 자 리에 터를 마련하면서 팔당호가 한눈에 보이는 전망을 덤으로 얻었다. 시부모가 10년, 며느리가 대물림해 30년 했으니 벌써 40년 동안 한자리를 지킨 셈이다. 오랫동안 단골들이 많은 이유다.

#### 강변 바라보며 즐기는 매운탕과 반주 한잔

털보집의 주메뉴는 매운탕. 15년 전까지만 해도 팔당호에서 직접 물고기를 잡아서 썼지만 지금은 강원도나 연천 등 물 맑은 곳에서 잡히는 물고기를 구입해서 쓴다. 고춧가루 등 매운탕에 쓰이는 식재료들은 친정인 괴산에서 가져온다. 오염되지 않은 지하수도명품 매운탕 맛을 내는 데 한 몫 한다. 무짠지냉국은어떤 상에도 빠지지 않는 기본 상차림. 옛 방식 그대로 만들어 내는 무짠지에도 세월의 흔적이 여실하다.

강변을 바라보며 마시는 술 한잔에 절로 시 한수가 을조려지는 곳. 털보집에 앉아 있노라면 희미했던 옛 추억이 물안개가 되어 모락모락 피어오른다. 〈하남시지사〉



# "평양초계탕은 오산시에서 내가 최고" 남몰래 나만 먹고 싶은 맛집

평양초계탕 · 막국수







- 경기도 오산시 큰말길 15-54(세교동)
- 031–372–9909
- 오전 9:30~오후 9:30(명절 휴무)
- 초계탕 12,000원(2인부터 기능), 닭무침 15,000원, 메밀전 추가 3,000원(포장 가능)
  - 계절 별미: 닭곰탕, 꿩만두(9월~이듬해 3월까지)
- P 가게 앞 50여 대 주차 가능



까마귀가 많다고 해서 오산(烏山)이라 고 했던가. 오산시에는 유명 관광지가 많 지 않다. 하지만 백제 때 축성된 독산산 성은 수원, 오산, 신갈지역을 한눈에 내 려다보는 진풍경을 감상할 수 있는 빼어 난 명소다. 독산성에서 가장 높은 곳에 는 세마대가 있고, 성 내에는 독산성 축 성후 전승을 기리기 위해 창건된 보적사

순수 메밀로만 전을 부치는 것, 양을 늘리기 위한 채소를 넣지 않고 오로지 오이생채만 넣는 것은 이 집의 큰 특징이다. 가 있다. '평양초계탕·막국수'는 독산성 가는 길목에 자리 잡고 있다.

#### 발품 팔아 일부러 찾아가는 집

평양초계탕·막국수 집 가는 길은 목가적인 분위기가 물씬 풍겨난다. 좁은 도로변 옆으로 도심 속 시멘트 건물 대신 논밭이 넓게 펼쳐져 찾아가는 즐거움을 준다. 이 집은 가게 이름 그대로 평양초계탕을 주 메뉴로 한다. 흔히 초계탕(醋鷄湯)이라 하면 닭육수를 차게 식혀 식초와 겨자로 간을 한 다음 살코기를 잘게 찢어서 넣어 먹는 전통 음식. 따라서 닭 계(鷄)를 쓴다. 그런데 이 집의 초계탕은 식초의 초(醋)를 쓰는 것은 같지만, 계는 닭이 아니라 겨자의 평안도 사투리인 계를 뜻하는 말이다. 전국적으로 초계탕을 주 메인 계를 뜻하는 말이다. 전국적으로 초계탕을 주 메



뉴로 내는 집은 많지만 진짜 '제 맛'을 내는 집은 많지 않다

평양초계탕 막국수는 지곶동에서 10년 이상 식당 을 하다가 6년 전에 집 주인의 '권고' 때문에 어쩔 수 없이 이곳으로 옮겼다. 물론 오랜 단골들은 식당이 이전을 했어도 잊지 않고 이곳까지 찾아준다. 나 역 시 마찬가지. 현장에 나올 때면 으레 평양초계탕 생 각부터 나는 것을 보니 단골도 제대로 된 단골이 아 닌가 싶다. 평양초계탕·막국수의 정연만 사장은 특 히 초계탕에 대해서만은 '전문가에게 평가를 받고 싶 다고 할 정도로 자신감이 크다.

## 먹을수록 끌리는 맛. 건강 초계탕

상은 우선 메밀전, 닭날개 삶은 것이 기본으로 차려 진다. 그리고 닭육수에 갖은 채소 등을 넣고 달인 새 콤한 육수와 먹기 좋게 찢어놓은 닭살, 얇게 저며 마 사지를 해도 될 정도인 오이채, 호두, 잣 등의 견과류가 첨부된 초계탕이 올려진다. 견과류의 고소한 맛이 육 수와 잘 어우러진다. 요리를 다 먹은 다음, 직접 뽑아

낸 메밀국수를 말아 먹으면 속까지 든든 하다. 진짜 국산 닭에다 조미료를 넣지 않 고 맛을 내기에 뒷맛이 개운하다. 뿐이라. 오로지 오이와 닭가슴살만 이용해 매콤 하게 무쳐낸 닭무침을 아주 삼아 직접 담 근 맑은 동동주 한 잔이면 금상첨화. 겨 울철에는 계절 별미로 닭곰탕을 낸다. 맑 은 장국이 특징인 궁중식 닭곰탕이다.

밀가루가 아닌 순수 메밀로만 부치는 전과 양을 늘리기 위해서 갖은 채소를 넣지 않고 오로지 오이생채만 넣는 것은 이 집의 큰 특징이다. 알배기 배추를 이 용해 만든 물김치 역시 몇 대접이나 비 워 내게 할 정도로 맛깔나다.

〈오산시지사〉





# 05 강원

Ş	순수의 땅, 강원 132
	부림해물 136
<sup>Ⅲ</sup> 수 <b>명</b>	부안막국수 139
9년 년9	부림해물 136 부안막국수 139 비선횟집 142 솔잎가든 145
)     	솔잎가든 <b>145</b>
	우성닭갈비 148





높고 낮은 산과 청정 바다, 너른 들판과 황야, 강과 호수……. 맛의 재료로만 따지면 강원도 지역은 육·해·공어느 하나도 빠지지 않고 고루 갖추고 있다.



강원도는 대부분의 지역이 산 아니면 바다입니다. '곡창지대'는 눈을 씻고 찾아야 겨우 눈에 뜨일 정도, 이 때문에 '오지'의 대명사로 불렀던 강원도가 이제는 웰빙과 힐링 바람을 타고 새삼 주목받고 있습니다. 그 무기는 바로 오염되지 않은 자연입니다. 틀에 박힌 듯 비슷비슷한 관광 명소와 인공의 맛에 식상한 사람들이 태고의 비경과 가공되지 않은 자연을 음미하기 위해 강원도를 찾고 있는 것입니다.

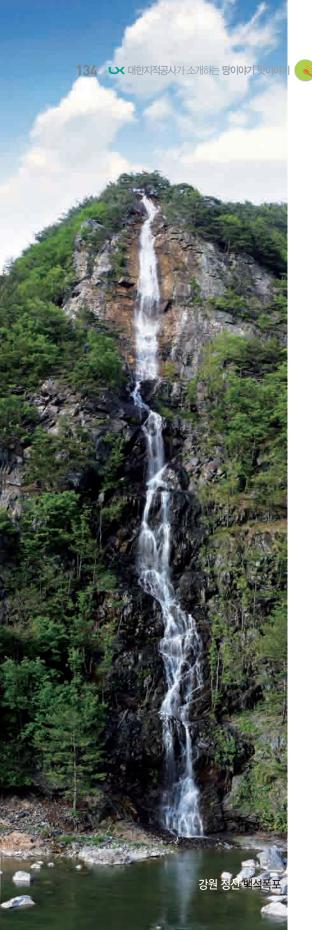
#### 어려운 살림살이, 감자바우의 뚝심으로 극복

강원도는 한반도의 척추라 할 수 있는 대백산맥을 중심으로 동쪽은 영동, 서쪽은 영서지방으로 나뉩니다. 같은 강원도라는 이름을 가지고 있지만 경사가 급한 영동 지방은 설악산과 오대산 등의 명산과 해안으로 이뤄져 있고, 비교적 경사가 완만한 서쪽으로는 남한강, 북한강, 소양강 등 큰 강과 철원평야 등이 자리 잡고 있습니다. 지형이 다른 만큼 풍광도, 먹거리도 다릅니다.

강원 영서 지역의 중심이자 호반의 도시 춘천에 자리 잡고 있는 강원본부는 '감

자바우의 뚝심으로 어려운 살림살이를 이겨 내고 있습니다. 강원도는, 땅은 넓지만 사람 이 살지 않는 곳이 많다 보니 측량 수요 역시 적고, 이 때문에 지난 몇 년 동안 실적이 저 조해서 임직원들이 마음고생을 많이 했습니 다. 하지만 지난해부터 '하면 된다'는 정신으 로 똘똘 뭉쳐서 힘쓴 결과 긴 터널을 벗어나,





이제 새로운 도약을 꿈꾸고 있습니다.

강원본부는 새로운 도약과 함께 소외된 사람들에 대해서도 더욱 각별한 관심을 쏟고 있습니다. 그중 가장 눈여겨볼 만한 활동은 바로 '연탄 봉사'입니다. 이제는 겨울철 불우이웃 돕기의 대명사처럼 된 '연탄은행'의 효시가 바로 강원도랍니다. 게다가 강원도는 연탄의 주산지가 아닙니까? 다른 어떤 지역보다 우리 본부에서 연탄 봉사에 많은 힘을 쏟는 이유가 바로 이것입니다.

#### 심심하고 소박한 맛? 강원도의 맛!

높고 낮은 산과 청정 바다, 너른 들판과 황야, 강과 호수……. 맛의 재료로만 따지면 강원도 지역은 육·해·공 어느 하나도 빠지 지 않고 고루 갖추고 있습니다. 그런데, 가슴 쭉 펴고 큰소리라도 한 번 칠 법하지만 강원도의 음식들은 생긴 대로, 태어난 대로 있 는 듯 없는 듯 슬며시 상에 오르곤 합니다. 강원도 사람의 순박한 품성을 먹거리마저 닮은 모양입니다.

'순한 품성'은 같지만, 영동과 영서 지역의 먹거리는 기후와 지세에 따라 제법 큰 차이가 납니다. 영동 지역의 해안 지대에서는



춘천에서 나고 자란 강원도 토 박이 박동헌 본부장은 자승자 강(自勝者强: 자신을 이기는 사람이 진정으로 강한 사람이 다)과 자족자부(自足自富: 만족 할 줄 아는 사람이 진정한 부 자다)라는 평소 자신의 지론 에 따라 강하고 스스로 만족 할 줄 아는 본부 만들기에 힘 쓰고 있다.







생태나 오징어, 해조류 등을 이용한 음식이 많고 산과 골이 깊은 지역에서는 옥수수나 감자, 메밀, 콩 등의 밭작물을 이용한 음식이 많습니다. 영동지역에서는 설악산이나 오대산 쪽에서 산나물을 이용한 산채비빔밥 등을 많이 냅니다.

강원도 음식은 대체로 젓갈이나 양념을 많이 쓰지 않아 담백합니다. 조리 법도 단순합니다. 별다른 고명이나 장식 없이 단순히 굽거나 찌거나 삶아서 먹는 음식이 많죠. 강냉이밥, 감지밥, 곤드레나물밥, 오징어구이, 미역쌈, 메밀 막국수 등이 대표적인 음식입니다. 이외에도 사찰음식의 하나로 손꼽히는 방풍죽, 정선의 명물 콧등치기국수, 생선 매운탕의 일종인 삼숙이탕, 감자 전분으로 만든 감자용심이 등이 강원도의 특선 음식으로 꼽을 수 있습니다.

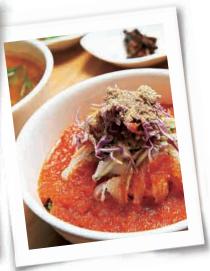
흔히들 잘 아시는 음식 말고, 제가 따로 추천하는 강원도 특미는 양양 뚜거리탕! 뚜거리탕은 추어탕과 비슷하지만 맛은 훨씬 담백합니다. 뚜거리는 강바닥에 붙어 사는 민물고기로 본 이름은 꾹저구(꾹저기)라고 부릅니다. 강릉의 남대천이나 유천저수지 등에서 많이 잡힌답니다. 🕶

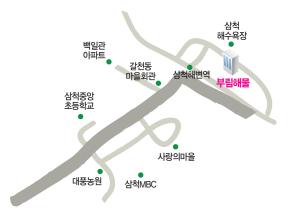
'연탄은행'의 효시가 바로 강원도랍니다. 다른 어떤 지역보다 연탄 봉사에 많은 힘을 쏟는 이유가 바로 이것입니다.

# '단골손님과 인심 넉넉한 주인'이 '가족'이 되어 만나다

## 부림해물







- 강원도 삼척시 테마타운길 69 101동 103호
- 033-576-0789
- 오전 9:00~오후 10:00(겨울), 오전 9:00~오후 9:00(여름)
- 대구김치국 8,000원, 물회 12,000원, 도루묵찜 (중)25,000원
- P 테마타운 내 주차장 완비



인연이란 참 오묘한 것이어서, 좋은 인연이건 나쁜 인연이건 인간의 힘으로는어쩔 수 없는 경우가 많다. 물론 좋은 인연과 만나면 그보다 기쁜 일이 없고, 좋은 인연을 떠나보내야 하거나 내 맘처럼잘 맺어지지 않을 때는 그보다 슬픈 일이 없는 법이다. 그런 점에서 단골손님과정 많고 넉넉한 주인의 관계에서 가족과

가족으로 만나게 된 삼척 '부림해물'과의 인연은, 참 기 쁘고도 깊은 것이 아닐 수 없다.

#### 큰 부자는 못 되었지만 '손님 부자'는 되었다

삼척 해수욕장 테마타운에 있는 부람해물은 '부자 부(富)'와 '수풀 림(林)'이라는 글자 그대로 사업이 번창 하기를 바라는 뜻에서 지어진 이름. 큰 부자가 되지 는 못했지만 손님이 숲처럼 모여드는 '손님 부자' 집이 되었다.

부림해물은 딴 생각하지 않고 좋은 재료를 정갈하게 낸다는 기본에 충실한 맛집. 덕분에 우리 태백시· 삼척시지사 내에서는 이미 맛집으로 소문이 자자하다. 싱싱한 재료가 가져다주는 깔끔한 맛에다 특유의 손맛까지 더해져 나도 몰래 발길이 향하게 되고,

부림해물의 메뉴들은 하나같이 다 신선하다. 비린내가 전혀 없고 생선살이 탱탱하다.



이 사람 저 사람 소개하다 보니 어느새 우리들만의 아지트가 되었다

하지만 부림해물과의 이역은 이처럼 단순한 '단골 손님과 사장의 관계에 머물지 않는다. 얼마 전 부림 해물 사장의 맏아들이 삼척지사 직원이 됨으로써 '한 가족이 된 것이다. 8년이 넘는 시간 동안 가까운 친구 로 지내다 마침내 우리 공사의 가족이 된 부람해물, 이만하면 정말 특별한 인연이라고 할 만하지 않을까?

#### 알이 꽉 찬 도무룩찜과 군침 고이는 대구김치국

부림해물의 메뉴는 신선한 재료 덕분에 비린내가 전혀 없고 생선살이 탱탱하다. 자극적이지 않으면서 시원한 물회도 인상적이고, 알이 꽉 찬 도루묵찜과 입 안 가득 군침이 고이는 대구김치국도 다른 곳에서 맛보기 힘든 특별한 매력을 지녔다.

부림해물에는 단골이 많다. 1년도 버티기 힘든 식

당업계에서 20년 이상 자리를 지키고 있 는 것도 대단하지만, 이처럼 많은 단골을 만들 수 있었던 비결은 뭘까? 우문현답! 김지현 사장의 대답은 명쾌했다.

"특별한 비법은 없습니다 그저 집에서 가족들이 먹는 것과 같이 '가정식'으로 음식을 해서 내니까 손님들이 질리지 않 고 자주 찾아주시는 것 같네요."

삼척해수욕장 바로 앞에 위치하고 있 어 식사 후에 데이트를 즐기기에도 좋다. 사통팔달 서울도 3시간 안에 갈 수 있으 니, 동해안이라면 어디서든 달려왔다 달 려갈 수 있다.

〈태백시·삼척시지사〉





# 막국수 마니아들이 인정하는 **진짜 막국수**

# 부안막국수







- **강원도 춘천시 후석로344번길 8**(후평동)
- **33-254-0654**
- △ 오전 11:00~오후 9:30
- 막국수 6,000원, 쟁반국수 15,000원, 총떡 6,000원, 보쌈 30,000원
- P 가게 앞 주차 공간 완비



춘천, 하면 닭갈비와 함께 가장 먼저 떠오르는 음 식이 바로 막국수. 유명세가 괜한 것이 아님을 증명하 듯 춘천에만 300여 개의 막국수 전문식당이 있다. 하 지만 '낭중지추라 하던가. 이 많은 식당 가운데서도 유독 눈에 띄는 곳이 있다. 그곳은 바로 오랜 단골집 이기도 한 부안막국수다. '부안'은 춘천시 후평3동 인 근 마을을 지칭하는 옛 이름 '부아막국수'는 한자리 에서 30년 이상 막국수를 만들어온 대표 막국수 식 당이다.

#### 실수도 웃음으로 넘길 수 있는 오랜 단골집

일주일에 한두 번은 으레 이곳을 찾아 회식을 할 정도로 부안막국수와 우리 공사의 인연은 깊다. 세월 이 길어지니 그만큼 쌓인 사연도 많을 터. 주방이 정 신없이 바쁘던 어느 날, 우리 직원 중 한 명이 일손을 돕겠다며 직접 육수가 담긴 주전자를 우 리 테이블로 가져왔다. 그리고 양념장이 올려진 막국수 그릇에 육수 투하! 그런데 막국수 육수인 줄 알았던 '그넘'이 막걸리 일 줄이야! 그날 우리들은 육수 대신 막 걸리를 부어서 색다른 막국수를 즐겼다.

홍인숙 사장과 동료들, 주방에서 일하 는 스태프들은 요즘도 가끔 그 이야기를



전통 방식 그대로 좋은 재료만 고집하다는 부안막국수. 먹어보면 정말 좋은 재료를 썼다는 느낌이 확연히 든다.

하며 박장대소를 하곤 한다. 마치 가족처럼 느껴지는 오랜 단골이기에 있을 수 있는 에피소드가 아닐까 싶다.

#### 뱃속도 가계부도 든든한 막국수

막국수라는 이름은 본래 '아무 때나 쉽게 막 먹을 수 있는 국수'라는 뜻에서 붙여진 것. 그런데 이런 막국수가 춘천 을 대표하는 음식이 된 것은 춘천이 '메 밀' 제분의 중심지였기 때문이다. 또 한편 으로는 한국전쟁 당시 북에서 내려온 실 향민들이 고향이 가까운 춘천에 많이 자 리를 잡으면서 메밀음식을 많이 만들어 먹었던 때문이라고 하는 이야기도 있다.





메밀은 추운 지역에서도 잘 자라는 대표적인 구황 작물 중 하나. 요즘은 메밀막국수를 여름에 많이 먹 지만 본래는 화전민들이나 산간지역 사람들이 먹을 것이 떨어진 겨울을 버티기 위해 먹었던 작물이었다.

부안막국수는 이제 춘천을 대표하는 맛집으로 유명세를 타고 있지만 지금도 분점을 내지 않고 전통의 방식을 지키면서 좋은 재료를 고집하고 있다. 맛을 보면 그 차이가 확연히 느껴질 정도. 고춧가루를 비롯한 여러 가지 양념을 모두 '확실한 원산지' 것만 쓰기때문에 자극적이지 않고 깔끔한 맛이 입안을 맴돈다.

막국수뿐만 아니라 메밀총떡도 먹어볼 만하다. 메 밀총떡은 메밀부침개의 일종으로 강원도의 대표적인 향토음식이다. 소는 김치에 볶은 돼지고기나 오징어 를 섞어 만든다. 타지에서 관광을 왔거나 특히 외국 인과 함께 왔다면 꼭 한번 맛보기를 권한다.

〈춘천시지사〉



## 비선횟집







- 강원도 강릉시 창해로14번길 34(견소동)
- 033-653-4888
- 오전 10:00~오후 11:00
- 자연산제철회 70,000~100,000원
- 가게 앞 주차 공간 완비

가게 앞 바다에서 잡아 올린 것을 그날그날 손님들에게 공급하니 신선함은 그 어떤 횟집에 견주어도 뒤떨어지지 않는다.

강릉 앞바다를 바로 코앞에 두고 있는 '비선횟집'은, 장소만이 아니라 음식 대접 에서도 일반 횟집과는 조금 다른 횟집이다. 상추 같은 채소를 직접 재배한 것만 사용하는 것도 조금 남다르지만, 특히 양갱 같은 디저트를 직접 만들어서 손님들에게 내어주는 모습은 어떻게 보면 낯설기까지 하다.







본래 비선횟집 한서정 사장은 평소에도 음식으로 사람들을 치유하고 위로해주는 일에 관심이 많았다. 처음 횟집을 시작할 때도 음식으로 손님들을 위로해 주고 싶다고 생각했고, 이런 생각은 실제로 좋은 회와 함께 자신이 만든 '요리'를 손님들에게 서비스하는 모습으로 나타나기 시작했다. 손님들도 차츰 사장의음식 철학을 이해하고 호응을 보내기 시작했고, 점점 단골들이 늘어나기 시작했다.

## 365일 매일 맛보는 신선한 회 한 점

아무리 반찬이 푸짐하고 맛있어도 '횟집'에서 가장 중요한 것은 싱싱한 회. 하지만 비선횟집에서는 그런 걱정을 할 필요가 전혀 없다. 홍보를 많이 하거나 외 지에서 오는 관광객들을 주로 상대하는 '한철 장사'가 아니라 현지인들이 단골이 되어 찾는 횟집이기에 제 철에 나는 좋은 회를 내지 않으면 제대로 운영할 수



없기 때문이다. 가게 바로 앞 바다에서 잡아 올린 것 을 그날그날 손님상에 내고 있으니 회의 신선함은 그 어떤 횟집에 견주어도 뒤떨어지지 않는다.

#### 강릉 앞바다를 내려다보며 즐기는 테라스의 낭만

비선횟집에는 특별한 매력이 하나 더 있다. 그것은 바로 이층에 있는 테라스. 도심 카페에서나 볼 수 있 을 법한 멋진 테라스에서는 강릉 앞바다를 내려다보 면서 음식을 먹는 낭만을 누릴 수가 있다.

나는 우리 공사 동료들과 함께 한 달에 한두 번 정 도 회식을 하기 위해 비선횟집을 찾는다. 언젠가 비선 횟집 사장은 우리 공사 직원 중 한 명이 즉석에서 '비 선횟집'이라는 제목의 시를 써서 선물해주었던 게 기 억이 남는다고

사장의 이야기를 듣고는 저절로 고개가 끄덕여졌 다. 비선횟집 이층 테라스에서 바다를 보며 좋은 회



와 함께 사장이 직접 요리해준 힐링 음 식을 먹고 있노라면 누구나 가슴속에 시 하두 편쯤 끓어오를 것이라는 생각이 들기 때문이다.

비선횟집의 이름은 '살찔 비(肥)'에 '생선 선(鮮). 즉 통통하고 좋은 고기를 손님들 에게 대접하겠다는 마음을 담고 있다. 〈강릉시지사〉



### 입안 가득 퍼지는 생곤드레나물, 그 향과 맛에 취하다

### 솔잎가든







- ☆ 강원도 영월군 영월읍 청령포로 48
- **33–373–3323**
- △ 오전 9:00~오후 9:00
- 곤드레돌솥밥 12,000원, 영양돌솥밥 12,000원,곤드레가마솥밥 9,000원
- P 주차장 완비





강워도에는 메밀, 고구마, 감자 등의 구황작물을 주 다. 우리 지사 동료들 역시 자주 찾는다. 재료로 한 음식들이 많다. 산이 많고 논이 매우 적은 구조이기 때문이다. 심지어 일부 지역에서는 구황작 물에 의존해 춘궁기를 버티기도 했을 정도, 그런데, 이런 '보릿고개' 아니, '감자고개'의 전설이 실제로는 그 리 오래 전의 일만은 아니다.

불과 몇 십 년 전인 1970년대까지도 그랬다니, 강원 도 지역이 얼마나 오지인지 알 수 있을 듯.

### 강원도 사람들의 굶주림을 달래주던 곤드레

곤드레돌솥밥으로 유명한 '솔잎가든'은 한적한 영월 의 국도 인근에 자리하고 있음에도 불구하고 강원도 사람은 물론 타지 사람들도 일부러 찾아오는 맛집이

춘천에 있는 강원본부 직원들도 많이 오 고, 한명숙 전 총리를 비롯해 수많은 명 사들이 찾았던 곳이기도 하다.

솔잎가든의 사장 조영순 씨는 "언젠 가 지적공사 사장님도 직원들과 함께 이



곤드레돌솥밥은 특유의 식감과 입안에서 은은하게 맴도는 생곤드레의 향으로 인해 먹으면 마음마저 차분해진다.

곳을 찾았는데, 전혀 타를 내지 않고 구석 자리에서 소탈하게 음식을 드시고 가셨습니다. 그게 아주 인상이 깊었습니다"하고 우리 공사와의 인연을 전했다.

#### 맛보다 향에 더 반하는 곤드레돌솥밥

솔잎가든이라는 이름에는 자연친화적 인 식당을 운영하겠다는 뜻이 담겨 있 다. 그래서 이 집에서는 농약을 전혀 치 지 않은 국내산 유기농 곤드레만 쓴다. 또 여타 식당들과 달리 생곤드레를 써서 색이 밝고 식감과 향 또한 살아있다.

딱히 특별한 향이나 맛이 없는 곤드레 나물로 지은 밥이 얼마나 맛있을까 싶겠 지만 특유의 식감과 함께 입안에서 은은 하게 맴도는 생곤드레의 향으로 인해 마 음마저 차분해지는 미법 같은 음식이 바 로 솔잎가든의 곤드레돌솥밥이다. 버섯 이 한가득 들어있는 영양돌솥밥도 먹을 때마다 건강해지는 기분이 드는 추천 메 뉴다.







조 사장은 반찬 하나하나를 제대로 만들기 위해 전 국 각지에서 식재료를 주문할 정도로 반찬에도 신경 을 많이 쓴다.

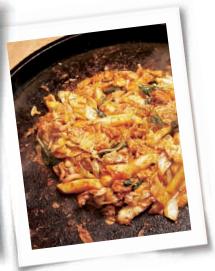
해질녘에 가면 절개지인 식당에서 아름다운 노을 음 감상하는 보너스도 즐길 수 있다.

### 〈영월군지사〉

### 천 갈래 만 갈래로 뻗어나가는 춘천의 자존심

### 우성닭갈비







- 강원도 춘천시 후만로 81(후평동)
- **33–254–0053**
- ▲ 오전 10:30~오후 11:30
- 닭갈비 10,000원, 볶음밥 2,000원
- 인근 지역 주차

모든 재료를 국내산으로 아끼지 않고 쓰기에 닭갈비의 맛이 자극적이지 않고 담백한 점이 특징이다

> 춘천 닭갈비의 유래는 여러 가지다. 1400년 전 신라시대 때 만들어진 음식이 라는 설도 있고 1950년대에 강원은행 본 점 자리에 있던 닭불고깃집이 시초라는 설도 있다.

> 그러나 현지의 많은 사람들은 1960년 대 춘천에서 돼지갈비집을 하던 김영석 씨가 만들어 판 닭갈비가 춘천 닭갈비의 유래라고 이야기한다.

> 어느 날 김영석 씨가 영업을 하던 중 돼지갈비가 다 떨어지자 닭고기를 돼지 갈비처럼 양념해서 팔았는데 이것이 인 기를 끌어 춘천 전역으로 퍼져나갔고 닭 갈비골목까지 만들어졌다는 것이다. 닭 의 갈비를 써서 닭갈비가 아니라 돼지갈 비 대신 만들어진 음식이라 닭갈비라는 이름이 붙여진 것이다.

#### 토박이들 사이에서 모르면 간첩

춘천 사람들은 소갈비나 돼지갈비에





혹은 '서민갈비'라고 부르기도 했다.

수없이 많은 춘천의 닭갈비집 중에서도 후평동의 '우성닭갈비'는 특별하다.

우선 번화가도 아닌 후평동에서 30년째 가업을 이 어가고 있다는 점이 그렇다. 오직 국내산 닭다리살만 고집하는 것뿐 아니라 모든 재료를 국내산으로 아끼 지 않고 쓰기에 자극적이지 않고 담백한 닭갈비의 맛 이 다른 가게들과 차별화되는 지점이라 할 수 있겠 비해 훨씬 저렴한 닭갈비를 '대학생갈비' 다. 가업을 물려받은 막내아들 유돈규 사장은 고유의



맛을 지키기 위해 지금도 닭갈비 소스는 어머니가 직 접 만든다고 귀띔한다.

### 4,000만이 찾아 먹는 담백한 맛

대를 물려가며 춘천시민들의 사랑을 받고 있는 우 성닭갈비이기에 우리 지사 동료들도 우성닭갈비를 자 주 찾는 단골이 되었다.

윤돈규 사장에 의하면 가게가 오래된 만큼 지적공 사 직원들과의 인연도 깊다. 만삭의 몸으로 근무를 하다가 휴직 후 다른 지점으로 발령이 났던 직원이 우성닭갈비의 맛을 못 잊어 그때 낳은 아이를 데리고 다시 찾아왔을 때 종업원 모두가 참 반갑고 뿌듯해 했다고.

우성닭갈비라는 상호를 짓게 된 이유를 물어보니 창업주인 어머니가 '우리 함께 열심히 해서 성공하자' 는 뜻으로 지었다고 한다. 담백한 닭갈비 의 맛만큼이나 정직한 상호의 유래가 아 닐수 없다.

〈춘천시지사〉



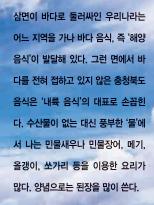


# 06 충북

Š	청풍명월의 고장, 충북 152
X 대한지점공사 등이하 및 맛이하	고향식당 156
	대보명가 159
	덕산순대 162
<u>  10</u>	선광집 165
	솔잎가든 168
	시골순두부 171
	우리매운탕 174
	천하대장군 177
	폭포가든 180









충청북도는 전국에서 유일하게 '바다'가 없는 지역. 하지만 '물은 어 느 지역보다 많습니다. 청풍호, 충 주호, 남한강을 비롯한 크고 작은 강과 호수가 곳곳에 흐르고 있고,



수많은 계곡과 여기서 흘러내리는 지천이 젖줄처럼 감고 돕니다. 여기에다 소백산 맥 줄기를 비롯한 수많은 명산들이 즐비하니 그야말로 '청풍명월'이나 '산자수려' 같은 표현은 바로 '충청북도'를 위한 것이 아닐까 싶습니다. 본래 충청도라는 말이 '충주'와 '청주'의 앞머리를 따서 지어졌으니, 충청도 중에서도 진짜 충청도가 바로 충청 북도인 셈입니다.

### 주민참여제 정착으로 고객 만족·민원 최소화

남한 지역만 따지면 충청북도는 국토의 중앙 지역. 여기에다 세종시까지 들어서 게 되면서 이제 대한민국의 중심으로 급부상하고 있습니다.

예로부터 남쪽에서 북쪽으로 혹은 북쪽에서 남쪽으로 가자면 필히 거쳐야만 하는 영주~단양의 죽령(竹嶺)과 문경~충주의 조령(鳥嶺), 괴산~문경의 이화령(梨花嶺), 김천~영동의 추풍령(秋風嶺)이 모두 충청북도에 있으니 충청북도 땅을 밟지 않고는 아무 데도 못 간다는 소리가 나올 만합니다. 뿐만 아니라 새로 열리는 수많은 고속도로들도 대부분 충청북도를 거쳐 갑니다.

요즘 본사에서도 '고객 만족'에 대해 큰 관심을 기울이고 있는데, 우리 공사의 일



은 곧 재산과 직결되는 만큼 고객들이 매우 민감하게 반응을 합 니다. 그래서 크고 작은 민원이 적지 않았는데 주민참여제를 실 시한 후로 이런 일이 거의 없어졌습니다. 주민참여제란 지적 측량 으로 직접 영향을 받는 당사자는 물론 인접 토지 주민까지 측량 에 참여시키는 것을 말합니다. 주민참여제는 충청북도를 넘어 타 지역에도 점차 확산되고 있는 분위기입니다.

이런 노력 덕분인지 2012년에는 정보화 활용능력평가 및 고객 만족도 최우수 본부로 선정되었고, 2012년에는 공간정보 분야 업 무가 제자리를 잡으면서 목표 대비 20퍼센트(24억원) 초과 달성 등 '리딩 본부'로 거듭나게 되었습니다. 단계적으로 30퍼센트까지 올리는 게 목표입니다. 현재 8년 연속 흑자를 기록하고 있으니, 계 속 이 추세를 이어가나기 위해 노력할 것입니다.

#### 민물고기와 산채가 어우러진 깊은 맛

삼면이 바다로 둘러싸인 우리나라는 어느 지역을 가나 바다 음식, 즉 '해양 음식'이 발달해 있습니다. 그런 면에서 바다를 전혀 접하고 있지 않은 우리 충청북도의 음식은 '내륙 음식'의 대표로



청주시에서 공무원 생활을 시 작해 충주시 부시장까지 거친 충북 토박이이자 정통 관료. 지자체 근무는 물론 행자부와 재정경제부 등을 두루 거친 경 험들을 지적공사의 발전을 위 해 쏟아 붓고 있다. '성의와 열정을 가지고 임하면 안 되는 일이 없다'는 게 평소 지론이다.



















충북본부에서는 주민참여제를 실시해 공사의 업무와 관련된 고객들의 불만이 거의

손꼽을 만합니다. 그중에서도 특히 제천 지역의 산채나물과 속리산의 산채 비빔밥이 많이 거론됩니다. 이외에도 산채와 버섯을 이용한 죽이나 국수, 수 제비, 범벅 등도 많이 발달했습니다. 수산물이 없는 대신 풍부한 물에서 나 는 민물새우나 민물장어, 메기, 올갱이(다슬기), 쏘가리 등을 이용한 요리가 많은 것도 특징입니다. 양념으로는 된장을 많이 씁니다.

양념을 많이 쓰지 않고 재료 본연의 맛을 살리는 심심한 요리가 바로 충 청도 음식의 특징이자 내륙 음식의 특징이기도 합니다. 충청북도 지역의 대 표적인 향토 음식으로는 '온천'으로 이름난 수안보 지역의 꿩요리, 단양의 쏘 가리, 옥천의 생선국수, 대추 특산지 보은의 대추요리, 괴산과 영동의 올갱이 국을 꼽을 수 있습니다. 최근에는 '약초 특구'로 지정된 제천 지역의 '약초밥 상도 큰 인기를 끌고 있습니다.

요즘은 단순한 '맛'이 아니라 몸과 마음을 두루 편안하게 해주는 '힐링 요 리가 대세입니다. 산자수려한 청풍명월의 고장 충청북도의 자연 요리가 바 로 '힐링 요리'의 답이 아닐까요?

### 푸근한 고향의 맛을 담은 다슬기탕

### 고향식당







- 충청북도 청원군 미원면 미원시내2길 11-6
- 043-297-1004
- 오전 7:00~오후 9:00(겨울은 7시까지) (매월 첫째 주 월요일은 오후 3시까지, 명절 당일 휴무)
- 올갱이해장국 7,000원, 올갱이무침 20,000원
- 뒤편 주차장 이용



청원군 미원면의 이름은 '가뭄에도 물이 마르지 않아 쌀농사를 잘 지었다' 해서 '쌀 안'이라고 불린 것에서 유래했다. 쌀이 넘쳐나던 때의 명성은 사라진 지오래지만 읍내에 남은 재래 장터는 희미하게나마 옛 모습을 보여주고 있다.

미원 장터와 아주 가까운 자리에 향토 음식지정업소 '고향식당'이 있다. 고향식

'동의보감'에서도 다슬기가 해독제 역할을 한다고 했다니 맛과 영양에 대한 민음은 더욱 강해진다. 당의 주메뉴는 다슬기탕. 다슬기는 지역마다 모양이 나 성분, 맛이 다르고 부르는 이름도 다른데, 충청도 에서는 올갱이라고 한다. 올갱이탕(다슬기탕)은 충청 북도 지방의 대표적인 향토음식이기도 하다.

#### 생각만 해도 그리워지는 어머니의 손맛

미원면 근처로 현장 근무를 나가는 날이면 나도 몰래 즐거워진다. '고향식당'을 찾아 어머니가 끓여주시던 것 같은 다슬기탕을 먹을 수 있기 때문이다. 다슬기탕 한 그릇으로 배를 채운 하루는 괜스레 행복해진다.

고향식당은 토박이 송영순 사장이 1990년 장터 근처에 터를 잡았던 백반집이 모대. 상에 올린 따뜻한다슬기탕에 대한 손님들의 반응이 너무 좋아서 차츰 주 메뉴로 바뀐 것이 오늘의 모습이 되었다. 주방은



비좁아 보이지만 손님이 오면 바로 음식을 내어줄 수 있도록 나름의 질서를 가지고 있다.

#### 할머니 손맛으로 한껏 우린 푸근한 맛

다슬기를 듬뿍 넣어 삶은 국물은 푸른빛이 진하게 돈다. '동의보감'에 따르면 다슬기가 해독제 역할을 한 다고 했으니 맛과 영양에 대해서는 믿어도 좋을 듯. 멸치조림, 젓갈을 넉넉히 넣고 담근 김치, 깍두기, 생 고추무침 등 곁들여지는 밑반찬의 맛도 예사롭지 않 다. 마치 솜씨 좋다고 소문난 전라도의 맛의 향연이 펼쳐지는 것 같다.

"난 이곳 토박인데, 사람들이 고향이 전라도 아니냐 고 물어봐. 된장은 직접 담가서 2년 숙성된 것만 사용 하지. 다슬기는 지금도 동네 주민들이 모여서 일일이 손으로까 손 많이 가"

품이 많이 드는 식재료인 만큼 다슬기탕에는 인정

과 푸근한 맛이 담겨 있다.

다슬기국밥집으로 어언 20여 년, 국밥 한 그릇에는 긴 세월의 이야기들이 묻어 있다. 고향 맛이 그리운 사람들이 찾아오 는 집, 고향식당.

오늘도 고향식당에서는 내 고향의 여 름밤을 하얗게 수놓았던 아름다운 소리 들이 흘러나온다.

〈청원군지사〉







### 떨어진 식욕 돋게 하는 향내, **웰빙 약초밥상**

### 대보명가







- 충청북도 제천시 용두대로 287(신월동)
- 1 043-643-3050, www.대보명가.kr
- 오전 11:00~오후 10:00(명절 휴무) (오후 3:00~오후 4:00 쉼)
- 제천약초밥상 12,000원, 약초쟁반 55,000원,약초떡갈비 15,000원(250g)
- P 40여 대 주차 가능 (참고: 1인분 가능, 당귀꽃차 등 효소 판매)



제천은 조선시대 3대 약령시장 중 한 곳으로 천혜 의 자연을 바탕으로 우수한 한약재가 생산된다. 약선 식당 '대보명가'는 제천에서 나는 약초를 식재료로 이 오가피, 두릅 등 식용 산채류가 골고루 용해 약초골의 명맥을 잇고 있는 보기 드문 식당, 자 칭 미식가인 나의 입맛을 일찌감치 사로잡았다.

나는 손님을 접대할 때나, 점심을 먹기 위해 자주 대보명가를 찾는다. 하지만 예약이 쉽지 않을 정도로 톡톡히 유명세를 타고 있다.

### 푸른 맛에 심취하다

대보명가의 외관은 싱싱한 약초를 형상화한 듯, 초 록빛이다. 식당 옆에는 각종 장을 담은 항아리 단지 가 자리하고 있고, 바로 옆 창고는 매실, 오디, 돌미나 리, 칡 등 다양한 효소를 만드는 효소실이다.

뒤카은 산채의 고유한 향을 살리는 염장실로 사용 한다. 건물 바로 뒤로 펼쳐지는 넓은 텃밭에는 식당

에서 사용하는 각종 산채류를 직접 가 꾼다. 잔대, 방풍, 도라지, 뽕나무, 엄나무, 심어져 있다.

대보명가의 권희상 사장은 증권회사 를 다니다 그만두고 고향으로 내려와 식 당을 차렸다.

"건강에만 방점을 두는 식당이 아니라



권 사장은 건강에만 주안점을 두는 게 아니라 남녀노소 누구나 먹을 수 있는, 입에 거스르지 않는 음식을 만들어내겠다고 강조한다

> 남녀노소 누구나 맛있게 먹을 수 있는, 입에 거스르지 않는 음식을 만들어내겠 습니다"하는 것이 권 사장의 이야기. '몸 에 좋은 약은 입에 쓰다'는 속설과 달리 몸에도 달고 입에도 단 음식을 만들어내 겠다는 각오인 셈이다.







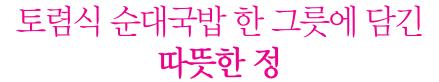
### 내 몸이 원하는 음식, 약초밥상

상차림은 순차적으로 이뤄진다.

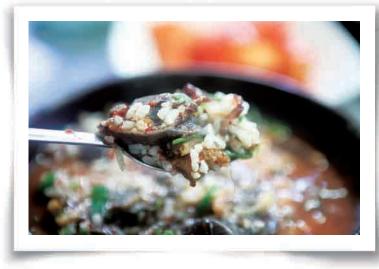
으레 손님이 찾아오면 내놓는 물도 예사롭지 않다. 버섯 향이 은은히 나서 남녀노소 누구나 거부감 없 이 마실 수 있다. 이어서 애피타이저로 4가지 정도의 웰빙 요리가 차려지고 신선초장아찌, 근대고추장무 침, 생 둥굴레 뿌리로 만든 볶음, 곤드레, 취나물염장 무침, 콩고기로 만든 조림무장아찌에다 삼삼한 집된 장찌개가 올려진다.

또 하나 재미있는 것은 남자 손님 밥에는 '힘'을 북 돋아주는 인삼물을 쓰고, 몸을 따뜻하게 해주는 당 귀물은 여성 손님의 밥에만 쓴다는 것. 여기에다 오 디 등을 발효시켜 색깔까지 고운 오다즙이 후식으로 이어지니 약초밥상 한 상이면 보약을 먹은 듯 금세 힘 이 불끈 솟을 것 같다.

〈제청시지사〉



### 덕산순대







- 충청북도 충주시 충인8길 4-2(충의동)
- **6** 043–842–2959
- 오전 9:00~오후 9:00(매월 16일 휴무)
- 국밥 6,000원, 순대와 머릿고기 7,000원 김치만두 6개 1,000원, 고기만두 5개 1,000원, **만두국 5,000원**(포장 가능)
- P 시장 공용주차장 이용



예로부터 5일장은 만남의 장소였다. 고향을 떠나 타 지역으로 시집을 간 '옥분이', 옆마을에 사는 죽마고우 친구들과 사촌 이재비와 조카들이 만나 그간의 소식을 주고받고, 마음이 맞으면 막걸리 한잔으로 회포를 풀던 추억의 장소.

이제 5일장은 그 명맥이 끊어져가고 장터만 쓸쓸하게 남은 곳이 많지만, 그곳 에 서면 여전히 아련한 옛 추억의 그림자 가 아지랑이처럼 피어오른다.

### 푹 끓인 돼지 사골과 시래기의 만남

충주천과 교현 변에는 충주 재래시장이 자리 잡고 있다. 충주시내의 여러 재 대장터 가운데 무학시장에는 30여 년 그

박사장의 전통 토렴식 순대국밥은 국물이 뜨겁지 않고 짜지 않으며 시래기가 많이 들어가 맛이 좋다. 명맥을 이어오고 있는 순대·만두 골목이 있다. 무학 시장의 효자 노릇을 톡톡히 하는 먹거리 단지다. 이 단지에 자리 잡은 수많은 가게 중에서도 특히 덕산순 대의 순대국밥 한 그릇에 소주 한 잔이면 세상 어떤 음식도 부럽지 않다.

박군자 사장의 고향인 덕산에서 이름을 따온 '덕산 순대' 집에는 여느 시장, 여느 순대국집에서나 볼 수 있는 것처럼 순대가 수북이 쌓여 있고, 커다란 양은 솥에서는 돼지 사골이 하루 종일 약한 불에 푹 고아 지고 있다. 옆에서는 사골 국물에 총총히 썰어 넣은







시래기국이 부글부글 끓어댔다.

직접 말린 시래기는 충주지방의 특산물 중 하나. 먹을 것이 귀했던 시절, 배고픔을 달래기 위해 먹었던 것이 시래기죽이었다. 특히 추운 겨울을 날 수 있도 록 영양소를 보충해주었던 시래기는 대표적인 구황식 품이었다. 이 시래기를 사골국물에 넣는 것이 무학시 장 순대국의 특징. 이 집에서 쓰는 시래기는 박군자 사장이 집에서 직접 말린 것이다.

### 엄마 생각나는 토렴식 순대국밥

요즘은 뚝배기를 통째로 불에 올려 끓이는 방식의 순대국밥이 많지만, 덕산순대에서는 전통 방식대로 국물에 밥을 여러 번 헹궈내어 따뜻하게 만든 뒤 국 에다 말아 내는 토렴 방식으로 국밥을 낸다. 국물이 지나치게 뜨겁지 않고, 짜지 않은데다 시래기가 많이 들어가 뒷맛이 개운하다. 거기에 매운 국산 청양고추 를 썰어 넣은 양념장을 곁들이면 더욱 좋다.

손님이 상에 앉으면 순대국밥 한 그릇 이 뚝딱 만들어진다. 지친 몸의 피로를 풀고 싶다면 넉넉하게 썰어주는 순대 한 접시에 소주 한 병이면 충분하다.

문득 고향이 생각날 때면 덕산순대를 찾아가보자. 하루 종일 만두 소를 채우 고 있는 옆집 만두 가게 할머니의 휘어진 등에서 친정 엄마를 떠올려보는 것도 덤 이라면 덤이다.

〈충주시지사〉







## 50년 연륜이 묻어나는 **구수한 생선국수**

### 선광집







- ☆ 충청북도 옥천군 청산면 지전2길 14
- **3** 043–732–8404
- 오전 10:30~오후 7:00(매월 첫째, 셋째 주 월요일, 명절 휴무)주말 · 공휴일 오전 10:30~오후 6:00
- 생선국수 (중)5,000원, 곱배기 (대)6,000원, 생선튀김 (중)10,000원, (대)15,000원, 도리뱅뱅이 (소)7,000원, (중)10,000원, (대)15,000원(포장 가능)
- P 가게 앞이나 근처 도로변 주차 가능



충청북도 옥천 지역의 대표적인 향토음식으로 도리 뱅뱅이와 생선국수를 꼽는다. 도리뱅뱅이란 피라미 등을 기름에 두 번 바삭하게 튀긴 뒤 프라이팬에 동 그랗게 돌려놓으면서 붙여진 이름. 맛이 고소하고 매 콤하면서도 바삭하다. 생선국수도 빼놓을 수 없다. 여 러 종류의 민물고기를 한테 모아 사골처럼 고아낸 걸 쭉한 국물에 국수를 넣고 매운 양념을 해서 후루룩 먹는다. 감칠맛 나는 얼큰함에 한 번 먹어본 사람은 또 찾게 되는 보양식이다.

### 생각만 해도 군침 도는 맛

옥천군 청산면은 '도리뱅뱅이와 생선국수 음식거리' 로 지정되어 있다. 여러 식당들이 문을 열고 있는데, 그중에서 '선광집'이 원조로 꼽힌다. 현장이 옥천 근처 일 때면 '오늘은 선광집에서 맛있는 생선국수를 먹겠

구나'하는 생각이 들면서 발걸음에 힘이 실린다

서광화 사장은 배고프던 시절, 생선을 푹 곤 뒤 쌀 대신 국수를 넣어서 양을 부 풀려 먹었던 기억을 밑천삼아 식당을 열 었다. 선광집의 선은 생선 선(鮮)이다.

선광집의 외관은 옛 모습 그대로다. 식 당 입구에는 '대물림 전통음식 계승업소'



잘 우러난 육수에 칼칼한 고추장 양념을 풀고 애호박, 깻잎, 파, 국수를 넣으면 비린 맛 전혀 없는 맛있는 생선국수가 된다.

> 라는 간판이 걸려 있다. 1대 창업자인 서 승화 씨가 나이가 들어가면서 아들 이 인수 씨와 딸 이미경 씨가 대를 잇고 있 다. 겉모습은 누추하지만 식당 경영 방식 은 현대적이다. 좁은 주방은 훤히 들여다 보게 되어 있고 깨끗하게 정리되어 있다. 시골에서는 보기 드물게 종업원들도 머 리 수건 등 제복을 갖춰 입었다.

### 후루룩 생선국수 한입에 공깃밥 추가요!

이 집에서 내놓는 메뉴는 도리뱅뱅이, 생선국수, 생선튀김이다. 선광집 생선국 수의 특징은 비린 맛이 없다는 것. 비린 내가 나지 않는 비법은 생선가시가 녹아





내릴 때까지 끓이는 것이다. 마치 사골을 고듯 생선뼈의 형체가 없어질 때까지 우려내야 하므로 가스레인지의 불은 하루 종일 꺼지지 않는다.

잘 우러난 육수에 칼칼한 고추장 양념을 풀고 애호박, 깻잎, 파, 국수를 넣으면 비린 맛이 전혀 없는 맛있는 생선국수가 된다. 곁들여지는 찬은 김치와 매운 것을 즐기는 사람들을 위한 매운 양념이 전부. 김치는 눈으로 봐도 군침이 돌 만큼 맛깔스럽다.

도리뱅뱅이는 겨울을 제외하고는 배불뚝이 피라미를 이용한다. 배불뚝이 피라미는 약간의 살집이 느껴지는데, 아이들도 즐겨 먹을 수 있도록 퓨전 양념을 넣는 것이 특징. 생선튀김은 피라미보다 조금 큰 눈치와 참매자 등을 이용한다. 식사 후에는 인근에 있는 정지용 시인의 생가를 방문해보는 것도 좋다. 정겨운 우물, 장독, 굴뚝……. '그곳이 참하 꿈엔들 잊히리야!' 〈옥천군지사〉

### 천태산 능이버섯과 토종닭의 환상적인 만남

### 솔잎가든







- 충청북도 영동군 양산면 천태산진입길 46
- **643–743–9098**
- 오전 10:00~오후 12:00(연중무휴)
- 능이백숙 55,000원, 흑두부 5,000원, 생막걸리 5,000원
- 가게 옆 5~6대 주차 가능, 국도변 주차 가능



소백산맥과 노령산맥이 갈라지는 지점 사랑, 정성, 부지런함을 파는 곳 에 자리하고 있는 영동군은 추풍령을 경 계로 경북 김천과 갈라진다.

영동군의 양산 8경 중 제1경은 천태 산 기슭에 자리하고 있는 영국사, 수령 1,000년이 넘은 높이 31미터, 둘레 11미 터의 영국사 은행나무(천연기념물 제 233호)는 가을철이면 노란 옷으로 갈아 입고 멋진 자태를 뽐낸다.

솔잎가든의 내로라하는 메뉴는 능이버섯백숙으로 천태산에서 나오는 자연산 버섯을 이용하다

무수한 행락객들이 찾아드는 가을, 영국사 가는 초 입에 들어서면 '솔잎'가든이 보인다. 영동지사에 근무 할 때 발견한 숨은 맛집으로, 이미 여러 번 공사 직원 들과 함께 이 집을 찾아와 맛 검증을 거쳤다.

솔잎가든은 김성환·지명순 씨 부부가 8년째 운영 하고 있지만 실제로는 30여 년이 넘는 연륜 깊은 집이 다. 본래 어머니가 문을 연 이곳을, 토박이인 김 사장 이 내려와 대를 이어가고 있기 때문이다.

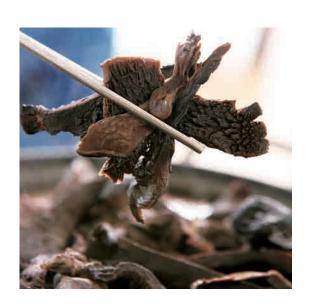
김 사장은 이른 아침 천태산에 올라 버섯을 채취 하는 것으로 하루를 연다. 솔잎가든이 자랑하는 메 뉴는 능이버섯백숙. 이른 아침 산에서 채취한 버섯은 한 번 삶은 뒤 냉동을 해서 차곡차곡 쌓아둔다. 버섯 이 많이 나지 않는 해에도 큰 걱정을 하지 않는 이유 는 부지런한 부부의 정성 덕분이다.

### 약재 먹은 능이백숙에 막걸리 한 잔 쭉

솔잎가든에서는 직접 채취한 자연산 능이버섯과 직접 기른 토종닭으로 능이백숙을 낸다. 여느 집보다 넉넉히 들어간 능이버섯이 마음까지 풍요롭게 한다. 무엇보다 버섯 향이 살아 있다.

본래 능이버섯은 향이 진해 향버섯이라고도 일컫는 데, 솔잎가든에서는 그 향을 제대로 즐길 수 있다. 여 기에다 엄나무 등 5~6가지의 약재로 우려낸 약물을 함께 넣어 개운하면서도 시원한 육수는 마치 보약을 마시는 듯하다. 덤으로 주는 국물까지 남김없이 먹어 야 이깝지 않다.

직접 기르는 토종닭은 육질이 쫄깃해 씹는 맛이 제 대로다. 닭발, 간, 모이집까지 함께 먹을 수 있어 금상 첨화, 인심 좋은 여주인은 매실장아찌, 김치, 파김치 등을 아낌없이 밑반찬으로 차려낸다. 모두 텃밭에서 직접 농사지은 것으로 만든 것들이다. 고기를 다 먹









고 나면 찹쌀죽을 쑤어주므로, 솔잎가든 에 들어섰다면 먼저 허리끈을 풀어 놓아 야한다

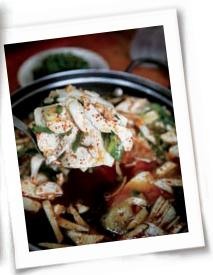
아무리 배가 불러도 김 사장의 어머니 가 전수해주었다는 생주 쌀막걸리 한 잔 은 기본. 달짝지근한 맛에 자꾸 마시다 보면 어느새 부른 배를 또 다시 두드리 게 될 것이다.

〈영동군지사〉

### 흥냄새 아스라한 산골의 **구수한 두부 인심**

### 시골순두부







- **충청북도 제천시 중말8길 22**(두학동)
- **11** 043–643–9522
- 오전 11:00~그날 만든 두부가 떨어질 때까지
- (매월 둘째, 넷째 주 일요일 휴일) 순두부 · 두부찌개 7,000원, 옥수수엿술 5,000원 산초 · 들기름두부구이 8,000원(포장 가능)
- P 가게 옆 20여 대 주차 가능





'시골순두부' 집은 물 맑고 산 깊은 제천시 두학동 산골에 꼭꼭 숨어 있다. 내비게이션조차 길을 헷갈 릴 정도로 비좁은 마을길을 헤매고 나가야만 겨우 만날 수 있다. 그도 그럴 것이 시골순두부가 자리 잡 고 있는 두학리는 상권이 형성된 번화가가 아니기 때 문이다

나는 두학리 인근에서 일을 하게 되면 당연한 듯이 점심을 먹으러 시골순두부 집으로 달려간다. 어릴 적 외할머니 댁을 방문했던 그 기분을 만끽하면서.

### 손님들과 함께 걷는 집

"오래전에 관공서 직원들이 일을 보러 동네에 들렀 어. 점심을 대접해야 하는데, 마땅한 식당이 없었지. 그때 동네 이장이 우리 집으로 손님들을 모시고 왔 어. 그런데 손님들이 음식이 맛있다고, 아예 식당을 하라고 하더구먼, 그때 내 나이가 39살이었으니까 벌 써 20년이나 지났네."

제천 사투리에 강원도 억양이 뒤섞인 할머니의 목소리에서 두부에 대한 자부 심이 느껴졌다. 할머니는 매일 새벽 4시 면 일어나 커다란 솥으로 두부를 만든 다. 힘에 부치는 탓에 콩 농사는 직접 짓 지 않지만 여전히 국산 콩만 고집한다.

한결같은 정성 덕분에 두학리 중말 마 을에 있는 파란 양철지붕집 시골순두부



시골순두부 집에서는 맛있는 순두부, 두부찌개, 산초·들기름두부구이, 모두부를 먹을 수 있다.

> 가 맛있다는 소문이 났고, 늘어나는 손 님 때문에 툇마루와 외양간까지 방으로 개조해야 했다. 순수하고 고소한 두부의 맛은, 길을 찾느라 고생한 심란한 마음마 저 순하게 만들어버리곤 한다.

### 임금님 수라상도 부럽지 않은 두부밥상 시골순두부 집에서는 순두부, 두부찌







개, 산초·들기름두부구이, 모두부를 먹을 수 있다.

"두부는 절대적으로 조선 양념간장에 찍어 먹어 야 제 맛이야. 그리고 두부찌개도 오로지 소금으로 만 간을 맞춰야 해. 새우젓은 비려서 싫어."

할머니의 말마따나 두부찌개의 담백한 국물 맛은 속까지 개운하게 해준다.

이 집에서 가장 좋아하는 메뉴는 두부부침이다. 직접 짜서 향이 진한 들기름과 산초기름을 사용해 건강과 향을 제대로 느낄 수 있다. 또 텃밭에서 직접 키워낸 채소로 담근 김치류와 깻잎장아찌, 고추절임, 오이절임 등 손톱이 빠지도록 정성스럽게 손질한 밑반찬들은 이 집을 더욱 빛나게 만든다.

이 세상 어느 곳에서도 맛볼 수 없는 향토색 진한 밥상을 만들어내는 곳. 직접 만든 옥수수엿술 한 잔 까지 곁들인 밥상은 임금님 수라상이 부럽지 않다. 〈제청시지사〉

### 지하 100미터 천연 암반수와 괴산 청결고추의 만남

### 우리매운탕







- 충청북도 괴산군 괴산읍 괴광로느티울길 8-2
- 043-834-0005
- 오전 9:00~오후 9:00(명절 휴무) 아침식사 가능 오전 6:30
- 잡어매운탕 (소)30,000원, (중)40,000원, (대)50,000원, 메기매운탕 (소)30,000원, (중)40,000원, (대)50,000원, **쏘**가리매운탕 (소)70,000원, (중)90,000원, (대)110,000원 (포장 가능)
- P 50여 대 주차 가능

소백산맥 줄기에 자리하고 있는 충청 북도의 괴산군은 가히 '신선들의 정원'이 라 할 만큼 빼어난 산과 계곡으로 유명 하다. 덕분에 이름난 계곡 명승지가 많 다. 괴산의 별미로는 남한강 발원지에서 직접 잡은 민물고기를 주재료로 한 것들 이 많다. 그 가운데 특히 괴강에서 잡은 쏘가리, 메기, 빠가사리, 모래무지 등으로 끓여 내는 잡어 민물매운탕은 시원한 국 물 맛이 일품이다.

지하 100미터 이하에서 끌어올리는 암반수를 이용해 매운탕의 칼칼한 맛을 내고 있어 건강까지 챙기는 기분마저 든다.



### 상장도 1등, 맛도 1등

민물매운탕의 진수를 느낄 수 있는 괴산의 괴강 근처, 그곳에 자리 잡은 수많은 매운탕 전문점들 중 하루 종일 일에 지친 직원들과 함께 하루의 피로를 풀고 싶을 때 자주 찾는 집이 있다. '우리매운탕'이 바로그 집이다.

우리매운탕 입구에 들어서면 가장 먼저 눈에 띄는 것은 '충청북도 향토음식 8회 경연대회 대상 수상' 간







에게 암반수를 따로 넣어주는 것도 같은 이유 매운탕에 들어가는 수제비는 숟가 락으로 떼어 넣을 정도로 묽은 반죽이라 색다르다

괴산에서 나는 식재료만으로 끓여 내 는 우리매운탕의 매운탕 맛은 민물매운 탕을 즐겨하지 않는 사람도 누구나 맛을 보면 단번에 반할 만하다

〈괴산군·증평군지사〉

판 그 뒤로는 모범음식점, 우수모범업소, 관광공사 추천 깨끗하고 맛있는 집, 원산지 자율표시 음식점 등, 일일이 열거하기도 바쁠 만큼 많은 상의 기록들 이 걸려 있다.

우리매운탕은 고추장을 비롯한 각종 장을 직접 담 가서 쓰고, 괴산 청결고추와 질 좋은 민물고기를 사 용한다는 것이 입소문 나면서 평일에도 손님이 문전 성시를 이룬다. 28년 세월의 손맛과 정성을 손님들도 알아주는 것이다.

### 좋은 물 먹은 우리매운탕

우리매운탕은 시원하고 뒷맛이 깔끔하다. 3년 묵 은 천일염, 괴산 청결고추, 맑은 물에서만 자라는 민 물고기를 고집하는 김영자 사장의 '매운탕 철학' 덕분 이다. 특히 지하 100미터 이하에서 끌어올리는 암반 수로만 매운탕을 끓이기 때문에 매운탕을 먹을 때마 다 건강까지 챙기는 기분을 느낄 수 있다. 포장 손님



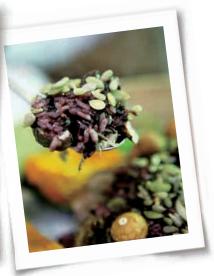




### 한방오리찜에 반하고 **청주 8경에 취하다**

### 천하대장군







- ☆ 충청북도 청주시 상당구 직지대로 817
- **1043-221-5289**
- **오전 10:00~오후 10:00**(연중무휴)
- 한방오리찜 · 한방오리백숙 43,000원, 묵은지오리탕 45,000원, 훈제구이 40,000원 (포장 가능)
- **P** 가게 앞 5대 주차 가능 (참고: 2시간 전 미리 예약 필수)

청주시는 삼한시대에는 마한의 땅, 백제시대에 이 르러서는 상당현(낭비성 또는 낭자곡)이라 불렀다. 상 당구라는 지명은 대표적인 문화유적인 상당산성에서 따온 것이다. '상당'이란 '높은 무리가 있다'는 뜻. 높은 무리가 모이는 상당구에 청주를 대표하는 오리전문 식당 '천하대장군'이 있다.

#### 한방오리찜으로 청주인의 입맛을 사로잡다

'이 정도 맛이라면 청주를 대표해도 될 만하다.' 나 는 회식차 들렀던 천하대장군의 음식을 먹어보고, 그 날로 단골이 되어버렸다. 식당을 개업한 2006년, 손님 들의 권유로 '충청북도 향토음식경연대회'에 출전해 동 상을 수상했을 정도로 한 번 찾은 사람은 잊지 못할 맛을 자랑하다.

천하대장군의 건물 외관은 상을 받았다는 글귀 외



에는 특별한 것이 없다. 하지만 안으로 들어가면 외관과는 달리 깔끔하면서도 격조 있는 이테리어가 돋보인다. 칸막이 없이 확 트인 공가과 조용히 담소를 즐 길 수 있는 방으로 나뉘어져 있다.

김길훈·고애자 부부는 식당 이름인 '천하대장군'처럼 청주 음식의 지킴이가 되겠다는 각오로 식당을 운영하고 있다.



오리살 한 점을 뜯어 이 집에서 개발해낸 겨자들깨 소스에 찍어 먹으면 그 맛이 가히 일품이다.

이 집의 대표 메뉴는 한방오리찜. 그 맛이 독특하고 풍미가 있다.

#### 차원이 다른 건강 오리찜

천하대장군은 여느 오리요리집과 요 리법에서 차별화를 꾀했다. 먼저 통오리 에다 당귀, 엄나무, 작약, 황기, 오가피 등 7가지 정도의 한약재를 넣고 미리 삶아 둔다. 대추와 무화과, 단호박, 호박씨 등







갖은 견과류를 넣어 만든 찹쌀밥은 맨입으로 먹어도 될 정도로 맛있다.

손님이 찾아오면 본격적으로 요리가 시작된다. 대나무 채반 위에 재래종 솔잎을 깔고 미리 삶아놓은 오리와 찹쌀밥을 넓게 펴 얹은 다음 표고버섯, 양배추, 부추, 단호박 등을 얹어 한소끔 시루에 쪄낸다. 솔 향과 한약재 맛이 은은하게 배어 잡냄새 없고 간이 딱맞는 오리요리가 만들어진다. 먹을 때까지 식지 않게열을 가하기 때문에 먹는 내내 향긋한 약재 냄새가 코끝을 자극한다. 오리살을 이 집에서 개발한 겨자들 깨소스에 찍어 먹으면 그 맛이 가히 일품이다.

음식을 먹고 난 후, 고인쇄박물관, 영화 〈제빵왕 김 탁구〉의 촬영지로 알려진 수암골 벽화마을, 청주의 명동 중앙공원과 철당간지주도 가볼 만하다. 한방오 리찜에 취하고, 8경에 취하는 곳, 바로 청주다.

### 〈충북사업처〉



### 폭포가든







- 충청북도 영동군 심천면 옥계폭포길 144
- 043-742-1777
- 오전 11:30~오후 9:00(명절 휴일), (여름 오후 2:30~오후 5:00 쉼)
- 🥌 우렁쌈장+우렁된장찌개 9,000원, 황태구이+우렁된장찌개 10,000원, 우렁초무침 (중)10,000원, (대)20,000원, 황태구이 10,000원
- P 30여 대 주차 가능 (참고: 영동 농가에서 만든 수제 와인 판매, 쌈장 포장 가능)



'포도'로 유명한 충북 영동은 국악의 혼이 살아 숨 쉬는 국악의 고장이기도 하다. 우리나라 3대 악성 중의 하나인 난 계 박연(1378~1458) 선생이 바로 영동 출신. 선생은 난계폭포라고도 불리는 옥계 폭포를 찾아와 물소리를 벗 삼아 피리를 즐겨 불었다. 옥계폭포에는 난계 박연 선생의 피리 소리에 맞춰 토끼가 춤추고 초목이 장단을 맞췄다는 전설이 흐른다.

우렁쌈밥에는 강경산 씨알 같은 우렁이와 된장 등 갖은 양념을 넣어 만든 쌈장이 뚝배기에 담겨 나온다.

#### 눈과 입이 모두 즐거운 공간

쏟아지는 물줄기에서 난계의 피리소리가 들려오는 듯한 길목에 '폭포가든'이 자리 잡고 있다. 옥계폭포 근처라 그 이름을 따서 상호를 붙였다. 쉽게 뇌리에 쏙 박히는 쉬운 이름. 나는 우연히 '친구 따라 강남 가듯' 밥을 먹으러 갔던 폭포가든의 맛에 반해 틈만 나면 직원들에게 폭포가든을 소개하는 '홍보대사'역할을 자임하고 있다.







폭포가든은 외따로 뚝 떨어져 있다. 조립식 건물인 식당 외관도 평범하다. 입지적으로나 건물 형태로만 으로 평가한다면 찾아오는 사람이 없을 것 같지만 사 시사철 주차장이 꽉 찰 정도로 손님이 많다. 관광객 들이 뚝 끊어지는 한겨울에도 미끄러운 길을 불사하 고 찾는 사람이 적지 않다. 이처럼 많은 사람이 일부 러 찾아드는 이유는 음식이 맛있기 때문이지만 모정 순 사장의 친절함도 한몫을 한다.

#### 우렁각시도 놀란 그 맛. 우렁쌈밥

폭포가든의 주메뉴는 우렁쌈밥과 황태구이. 참 단 출하다. 우렁쌈밥에는 강경에서 나는 씨알 굵은 우렁 이와 된장 등 갖은 양념을 넣어 만든 쌈장이 뚝배기 에 담겨 나온다.

직접 담근 된장에 황태머리와 갖은 채소를 넣고 끓 여낸 된장찌개는 삼삼하면서도 국물 맛이 시원하다. 무엇보다 눈과 입을 즐겁게 하는 것은 상추, 케일, 치

커리, 신선초 잎, 속노란 배춧잎 등 푸짐 한 채소들이다. 요즘 사람들이 즐겨 찾 는 '웰빙 요리'로도 딱이다.

먹을 때는 체면을 가릴 필요가 없다. 쌈채소 위에 밥과 우렁쌈장을 얹은 다음 한껏 입을 벌려 먹으면 된다. 쫄깃한 우 렁이와 삼삼한 쌈장 맛에 입소문이 날 수밖에 없다. 우렁이는 단백질, 철분, 칼 슘 등을 많이 함유하고 있는데다 지방이 적고 각종 비타민이 풍부한 영양식으로 중년층은 물론 임산부, 유아, 노인에게도 모두 좋다. 거기에 몸에 좋은 황태구이를 곁들이면 더 푸짐하고 건강한 밥상을 즐 길수있다

〈청주시지사〉





# 07 대전·충남

365일 축제의 땅, 대전 · 충남 . . . . 184 금평식당 . . . . 188 도가네매운탕 . . . . 191 옛정 . . . . 194 원미면옥 . . . . 197 토종칼국수 . . . . 200 향토회관 . . . . 203 바닷가횟집 . . . . 206 바닷물손두부 . . . . 209 우렁각시쌈밥 . . . . 212 까치내흥부가든 . . . . 215

전제공 한국관광공,









지자체마다 비슷비슷한 축제들을 수없이 들고 나오지만, 과연 실효성이 있는지 의문이 드는 경우도 많습니다. 하지만 적어도 대전·충남 지역이라면 얘기가 좀 달라집니다. 서해 바다의 풍부한 먹을거리를 중심으로 축제가 끊임없이 이어지지만, 대부분이 '알짜배기'로 소문이 나 있기 때문이지요.

대천해수욕장의 머드축제를 필두로 남당항 새조개축제, 천북 굴축제, 안면도 백 사장항 대하축제, 무창포 신비의 바닷길축제 등의 바다 축제가 열리는 한편에서는 해미읍성축제, 청양 고추구기자축제, 한산 모시문화제, 이산 성웅이순신축제 등이 펼쳐집니다. 그야말로 365일 축제의 고장이라 할 만합니다.

#### 대한민국의 모든 길은 대전·충남으로 통한다

흘러간 옛 가요 중에는 '대전발 0시 50분'으로 이어지는 '대전블루스' 등 대전을 소

재로 한 노래들이 유난히 많습니다. 특히 '이별을 주제로 한 노래에 심심치 않게 대전이 등장했던 주된 이유는 대전이 경 부선 열차의 중심이었기 때문입니다. 서울에서 부산을 가든 목포를 가든 꼭 거쳐야만 했던 곳이니 사연이 없을 수 없었 던 것이죠. 그리고 서해안고속도로의 개통과 함께 서해안 시 대가 시작된 오늘날에는 대전을 넘어 충남 전체가 서해안 시 대의 허브로 떠오르면서 명실공히 교통의 허브뿐만 아니라 정치·경제의 중심지로 도약하고 있는 중입니다.

1998년에 대전과 충남이 합쳐지면서 전국 단위 규모로 세







번째 큰 본부가 된 우리 본부는 '지하'로까지 '공간'의 개념을 넓힌 공 가정보 블루오션 사업에 역점을 두고 해미읍성을 필두로 칠백의총 과 현충사 등에 대한 문화재 보존 측량 사업을 벌이고 있습니다. 이 런 성과 등에 힘입어 2012년에는 경영실적평가에서 최우수기관으로 선정되기도 했습니다. 이외에도 고객서비스 이행실적 평가 최우수 본부 등 수많은 수상 경력이 있고, 3년 연속 경영 운영성과 흑자를 기록하는 등 나날이 성장하고 있습니다.

우리 공사에서는 요즘 '고객에게 사랑받고 지역사회에서 존경받 는 감동 UP! 대전·충남본부라는 캐치프레이즈를 내걸고 지역 고객 들과 하나가 되기 위해 더욱 힘쓰고 있습니다. 이런 노력은 일부 저 소득층을 대상으로 하는 무료 측량 서비스 '행복나눔측량'과 수해. 폭설 등의 피해를 입은 고객들에게 지적 측량 수수료를 감면해주는 '희망나눔측량' 등으로 나타나고 있습니다. 이외에도 1기관 1문화재 지킴이, 농촌일손돕기운동, 복지만두레봉사활동 등에도 적극 참여하 고 있습니다.

#### 내륙 식문화와 바다 식문화의 조화

충남은 금강을 낀 논산평야의 기름진 들판을 중심으로 펼쳐진 청 양 고추, 홍성 한우 등 내륙의 식문화 그리고 서해 바다에 면해 있는 태안과 당진, 천수만, 남당항 등을 비롯한 어장에서 생산되는 굴, 새 우, 숭어, 갈치, 가오리, 조기, 꽃게 등의 바다 식문화가 잘 어우러진 고장입니다.

내륙 쪽으로는 인삼의 고장 금산의 인삼어죽과 천안의 병천순대, 홍성 한우갈비 등을 특미로 꼽을 수 있고, 내륙 지역 곳곳에서 맛 볼 수 있는 올갱이(다슬기)국은 최고의 해장국으로 이름이 났습니 다 강과 호수를 끼고 있는 지역에서 많이 볼 수 있는 '도리뱅뱅이'(피 라미나 빙어를 기름에 바싹 튀긴 후 동그랗게 돌려 닦고 양념장을

'고객에게 사랑받고 지역사회에서 존경받는 감동 UP! 대전·충남본부라는 캐치프레이즈를 내걸고 고객들과 하나가 되기 위해 더욱 힘쓰고 있습니다



끼얹어 조린 요리)도 충남의 별미라 할 수 있고요.

바다 쪽으로 가면 '충남의 맛'은 더욱 빛납니다. 남당·천북·태안 등 각 항구마다 벌어지는 '축제'만 잘 챙겨도 충남 서해안의 맛은 거의 다 볼 수 있을 정도죠. 특히 간월도의 어리굴젓과 광천 새우젓은 전국적으로 유명세를 타고 있습니다. 이외에도 삼길포우락, 남당항 새조개, 천북의 굴, 서산 간재미, 안면도 백사장항의 대하 등 이름만 대기에도 벅찰 정도입니다. 그중에서도 특히 저는 박속낙지탕을 꼭 한번 맛보라고 권하고 싶습니다. 낙지탕에 박속을 넣어서 시원한 맛과 아울러 배고픔까지 해결했던 박속낙지탕 은 추억의 맛이자 구황 음식이기도 했습니다. 🕶



대한지적공사에서 선정한 '신 지식인 1호'로, '지적재조사에 관한 특별법' 제정에 일조하는 등 한 발 앞선 아이디어와 열 정으로 공사 발전에 이바지하 고 있다.

본사 정보운영부장, 사업지원 실장 등 주요 보직을 두루 거 쳤다. 직원들에게는 늘 '스마트 한 도전정신'을 강조하고 있다.









### 금평식당









042-582-2120

오전 10:00~오후 9:00

추어탕 8,000원, 미꾸라지튀김 (소)15,000원, (중)20,000원, (대)25,000원

가게 앞 주차 가능



보양식 하면 가장 먼저 떠오르는 음식 중 하나인 추어탕. 우리나라에서는 고려 시대 이전부터 추어탕을 먹었다는 기록 이 있다. 특히 농촌에서는 '상치(尚齒)마 당이라는 게 있어 해마다 가을이면 노인 들에게 추어탕을 대접했다고 전해진다.

'상치'는 노인을 받든다는 뜻이다. 추분

구수한 국물에 푸짐한 건더기가 듬뿍 들어있는 추어탕을 한 그릇 먹고 나면 정말로 기운이 펄펄 나는 느낌이다. 이 지나고 찬바람이 불기 시작하면 농촌에서는 논에 물을 빼고 논 둘레에 도랑을 파기 시작한다. 그러면 겨울잠을 자기 위해 논바닥을 파고들어간 살찐 미꾸 라지를 잔뜩 잡을 수 있다. 과거에는 이렇게 잡은 미 꾸라지로 국을 끓여서 동네잔치를 열곤 했다고 한다. 이 동네잔치가 바로 상치마당이다.

### 추어탕 가득 진동하는 친환경의 향기

추어탕은 여전히 보양식으로서 많은 사랑을 받고 있지만, 요즘에는 논에 농약을 많이 치기 때문에 대부분의 추어탕 전문점에서는 양식 미꾸라지를 쓰거나 중국에서 수입해 온다. 그런데 우리 지사 내에서 입을 모아 칭찬하는 '금평식당'은 전라북도 정읍의 친



환경 농업단지에서 자생하는 미꾸라지만을 사용하고 있다. 음식에 들어가는 채소 또한 직접 재배한 것들 만을 사용한다. 그야말로 한 그릇의 추어탕에 친환경 의 향기가 가득하다.

서울에서 회사를 다니다 대전으로 내려와 부모님 에 이어 2대째 식당을 운영하고 있는 사장은 단골인 우리를 보면 항상 기분 좋은 미소를 보여준다. 가장 먼저 와서 맛있게 식사하고 가는 우리를 보면 다른 어떤 직장인들보다 성실한 분들이라는 인상을 늘 받 는단다.

#### 펄펄, 호랑이 기운이 솟는 추어탕

도심 외곽인 장태산 가는 길목에 자리 잡고 있는 금평식당은 주문을 한 뒤 음식이 나오기까지 꽤 시간 이 걸린다. 그 이유는 미리 끓여놓은 추어탕을 떠다 가 데워주는 방식이 아니라 주문이 들어오면 그때그

때 끓여서 내기 때문이다. 구수한 국물 에다 거더기까지 푸짐한 추어탕을 한 그 릇 먹고 나면 호랑이처럼 기운이 펄펄 샘 솟는 느낌이다.

식당의 이름인 '금평'은 현재 식당이 자 리 잡고 있는 흑석동의 옛날 지명. 추어 탕을 좋아하든 그렇지 않든 좋은 재료 로 정직하게 맛을 내 오랫동안 사랑을 받는 집 금평식당. 근처에 갈 일이 있다 면 꼭 한번 들러서 먹어보기를 권한다. 〈대전서부지사〉





# 잃어버린 입맛 부르는 메기매운탕의 마력

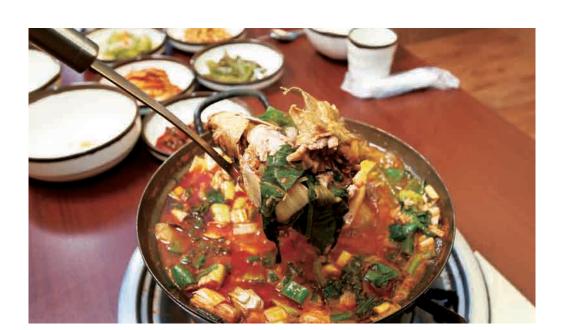
### 도가네매운탕







- 세종특별자치시 연서면 도신고복로 585
- 044-863-0333
- ▲ 오전 11:00~오후 9:00
- 메기매운탕 (소)30,000원, (중)35,000원, (대)40,000원
- P 가게 앞 주차장 완비



세종시에 자리잡고 있는 '도가네매운탕'은 1980년 초부터 한 장소에서만 30년 이상 영업을 해온 유명 식당. 유서 깊은 곳에 가면 어디든 그 나름의 이야기 가 새겨져 있듯, 메기매운탕 하나로 유명세를 타고 있 는 식당인 만큼 도가네매운탕 역시 그 나름의 이야 기가 올올이 담겨 있다.

#### 엄마 밥상이 못 견디게 그리운 날……

우리 세종시 지사 직원들은 대부분 도가네매운탕 의 오랜 단골이다. 심지어 식당 안주인이 시집을 오 기 전부터 단골인 직원도 많다. 안주인에게 우리 공 사 직원들에 대해 물어보자마자 튀어나온 단어는 바 로 '가족' 그 이야기만 듣고 있어도 참 오랜 세월을 함 께했다는 것을 새삼 느낄 수가 있다.

도가네매운탕의 창업자는 현 사장인 도규완 씨의

주막처럼 낡고 작은 식당에서 매운탕을 끓여 팔기 시작한 것이 어느덧 30년이 되었다.

어머니. 그녀는 고복저수지가 생기면서 본래 자리에서 떠나야만 했다. 한순간에 삶의 터전을 잃었지만 멀리 갈 수는 없었 던 그녀는 고복저수지 인근에 낚시도구 판매점을 차렸다. 그러던 중 낚시용품점 에 온 손님들이 저수지에서 잡아온 물고 기들로 매운탕을 끓여달라고 해서 나름 대로 솜씨를 부렸다.

그렇게 끓여주던 매운탕이 맛있다고



소문이 났고, 주막처럼 낡고 작은 식당에 서 매운탕을 끓여 팔기 시작한 것이 어 느덧 30년이 되었다.





#### 백년손님 만드는 깐깐한 고집

도가네매운탕은 '먹는 거 가지고 손님 힘들게 하지 말고 정작하게 만들어라.' '새로운 손님을 더 모시려고 하기보다는 오랫동안 찾아주신 손님들 잘 챙겨라' 얘 기하던 어머니의 뜻을 이어받아 손님들과 늘 가족 같 은 관계를 유지한다.

예약 재배한 좋은 고춧가루만을 써서 자극적이지 않은 담백한 맛에다 그날그날 들여오는 탱탱한 메기 의 살이 가히 일품이다. 간간이 들어있는 수제비를 떠 먹는 재미도 쏠쏠하다.

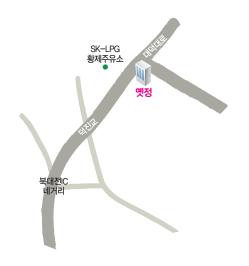
지난 2013년 5월 20일, 원래 영업을 하던 가게 근처로 확장 이전을 해 지금은 아주 넓고 쾌적한 식당이되었다. 허름한 옛 느낌은 많이 사라졌지만, '가족'이 즐겨 찾는 집답게 '정직하고 깨끗한 맛은 한결같다. (세종시지사)

# 구부정한 허리를 이고 걷는 할매의 묵밥 여정

## 옛정







- 대전광역시 유성구 대덕대로 1024(관평동)
- 042-671-5553
- **오전 10:00~오후 10:00**(겨울은 9시까지)
- 도토리묵밥 6,000원
- 가게 앞 주차장 완비



대전에서 꼭 맛봐야 될 6가지 음식을 일컬어 대전 6미(味)라 한다. 6가지는 설 렁탕과 삼계탕, 돌솥비빔밥, 숯골냉면, 대 청호 민물고기매운탕, 그리고 구즉동 도 토리묵이다. 이 가운데 특히 대전 사람 들의 사랑을 받는 음식이 바로 도토리묵 이다. 북대전 인터체인지 인근 관평동에 30여 개의 묵 전문식당으로 이루어진 묵 타운이 있는 것을 보면 대전 사람들의 특별한 묵시랑을 짐작할 수 있다.

묵은 양념 맛이라며 조미료 없이 직접 담근 간장과 고추장으로 맛을 낸다는 사장의 말에 신뢰가 간다.

#### 첫 마음, 첫 정성을 지키는 집

물론 구즉동 묵마을에도 처음부터 그렇게 묵집이 많았던 것은 아니었다. 묵마을의 시작은 1993년 대전 엑스포로 거슬러 올라간다. 엑스포 취재를 위해 대전에 내려왔던 한 기자가 구즉동의 강태분 할머니 묵집에 들러 묵밥을 먹은 뒤 그 맛에 감탄해서 쓴 기사가 시발점이었다. 기사 내용이 전국적으로 알려지면서 엑스포 관람을 위해 대전에 왔던 사람들이 앞을 다투어 강태분 할머니 묵집으로 몰려들었던 것. 이후 강태분할머니의 묵집이 잘 되자 자연스럽게 주변에 묵집들이하나 둘 들어서며 구즉동 묵마을이 형성되었다.

관평동의 묵식당 '옛정'은 바로 대전 묵밥의 원조라할 수 있는 강태분 할머니의 손자며느리 조미옥 씨가운영하는 식당이다. '창업주' 강태분 할머니는 작고하기 전 조미옥 씨에게 모든 비법을 전수하고 가게를 통째로 맡겼다. 지금도 할머니를 생각하면 친정엄마처



럼 그립다는 조미옥 씨는 할머니가 이뤄놓은 명성에 누가 되지 않기 위해 오늘도 정성껏 음식을 만든다.

#### 목 넘김이 인상적인 도토리묵밥

도토리묵밥은 독소 배출을 도울 뿐만 아니라 자체 열량도 낮은 최고의 다이어트 음식이다. 입에서 맛있 게 넘어가면서 속도 편한, 우리의 전통 음식 중 하나 라 할 수 있다. 동의보감에 따르면 늘 배가 부글거리 고 끓는 사람, 식사가 끝나자마자 대변을 보는 사람, 소변을 자주 보는 사람, 몸이 자주 붓는 사람은 도토 리묵을 먹으면 좋다고 기록되어 있다. 도토리묵에 풍 부한 타닌 성분 덕분이다.

잘 식히는 게 비법이라는 옛정의 묵밥은 묵의 탱탱 한 식감과 달달하면서도 담백한 맛이 일품인 육수가 조화롭게 어우러진다. 묵의 맛은 '양념의 맛'이라며 일 체의 조미료를 쓰지 않고 직접 담근 간장과 고추장으 로만 맛을 낸다는 사장의 말에 절로 신뢰가 간다.

이렇게 '자연의 맛'에 빠진 손님들이 만 들어가는 '새 정'이 쌓여 어느새 '옛정'이 되는 곳이 바로 대전의 맛집 '옛정'이 아 닐까 싶다.

〈대전서부지사〉





# 닭고기 육수에 닭고기 고명 얹은 60년 세월

## 원미면옥







- **대전광역시 동구 옥천로 419**(비룡동)
- 042-286-7883
- 오전 10:30~오후 7:30(겨울) 오전 10:00~오후 9:30(봄~여름)
- **생**면 5,000원, 비빔냉면 5,500원
- P 가게 앞 주차장 완비



지구상의 수많은 나라들이 그 나라만의 고유한 면 문화를 가지고 있는데, 우리나라 역시 그렇다. 한반도 는 밀을 재배하기에 용이했던 곳이 아니었던지라 우 리 선조들은 밀 대신 메밀로 면을 만들어 먹곤 했다. 한국인들이 가장 좋아하는 냉면 또한 메밀로 만든 면을 사용한 음식이다.

메밀을 이용해 만든 냉면은 전국 사람들이 다 먹 는 음식이었지만 특히 메밀이 많이 나는 서울 이북지 방에서 많이 발달했다.

#### 피난민 설움 달래주던 냉면 한 그릇

대전에는 '으뜸 원(元)'에 '맛 미(味)'를 상호로 쓰는 년 당시 원동은 피난민들이 모여들어 세 유명한 냉면집 '워미면옥'이 있다. 창업주가 운영하던 우 번화가였다. 황해도에서 피난을 내려

가게를 그 아들이 이어받았고, 지금은 다 시 창업주의 손녀들이 이어받아 3대째 운영 중이다. 냉면집 세월만 어느덧 60년 의 역사를 헤아린다.

우리 공사의 동료 가운데는 점심때 원 미면옥에서 식사를 하고 갔다가 몇 시간 후 저녁에 어머니와 함께 다시 식사를 하 러 갔던 사람도 있다.

원미면옥은 1953년 대전시 원동에서 개업하여 2004년까지는 그곳에서 영업 을 했다. 원미면옥이 처음 문을 연 1953 원미면옥에서 점심시간마다 번호표를 받아 들고 기다려야 하는 이유는 바로 그런 황해도냉면 특유의 중독성 때문일 게다.

왔던 창업주 역시 자연스럽게 그곳에 자리를 잡았고, 황해도식 냉면과 짜장면 등의 면요리를 파는 식당을 열었다.

#### 황해도식 냉면으로 한 끼 식사 해결!

원미면옥의 냉면은 육수 맛이 밍밍한 평양냉면과 달리 진하게 우려낸 닭육수







에 달걀 지단과 닭고기 고명 등을 잔뜩 올려 자극적 인 맛이 특징이다.

면발 또한 평양냉면보다 굵고 쫄깃하다. 평양냉면이나 함흥냉면에 비해 찾아보기 힘든 황해도냉면이지만, 일단 한번 맛을 보면 그 중독성은 평양냉면이나함흥냉면에 절대 뒤지지 않는다.

원미면옥이 대전 시내와 많이 떨어진 비룡동으로 자리를 옮겼음에도 불구하고 점심시간이면 번호표를 받아들고 제법 긴 시간을 기다려야 할 정도로 손님 들이 몰리는 이유도 바로 황해도냉면이 가진 특유의 중독성 때문일 게다.

식당 바로 앞에는 대전 8경 중 하나인 식장산이 있으니 식후에 배도 꺼트릴 겸 들러보는 것도 좋다. (대전서부지사)

# 투박한 면발로 대전을 주름잡은 칼국수의 '진家'

### 토종칼국수







대전광역시 유성구 노은서로 61(노은동)

**6** 042–822–1118

오전 10:00~오후 10:00

칼국수 5,000원, **족발** (중)10,000원, (대)14,000원

P 가게 앞 주차 가능



'칼국수'라는 이름의 유래는 설이 다양하다. 밀기루 반죽을 칼로 잘라 면을 만들기 때문에 칼국수가 되었다는 설도 있고, '기락국수'에서 분화가 된 이름일 거라고 추측하는 사람도 있다.

지금은 가장 대표적인 서민음식 중의

하나지만 예전에는 왕실 혹은 잔칫날에나 먹을 수 있는 귀한 음식이었다. 우리나라에서는 밀가루가 귀해 주로 메밀로 면을 만들어 먹었기 때문이다. 그래서 보리와 밀의 수확이 끝난 유월 유두나 큰 잔칫날이 아니면 서민들은 먹기 힘든 특별한 음식이 바로 칼국수였다.

자극적이지 않고 자주 먹어도 질리지 않는 것이 특징, 시골에서 칼국수를 먹고 자랐던 어르시들이 많이 찾는다.

#### 찬바람 불면 간절히 생각나는 칼국수

대전시 유성구 노은동에 자리 잡고 있는 '토종칼국 수'는 식당 이름 그대로 시골에서 먹던 투박한 칼국 수를 만들어 낸다. 황태, 멸치, 다시마 등을 넣은 육 수에 호박, 감자, 파만 넣고 끓이기 때문에 맛이 화려



하지는 않지만 자극적이지 않고 자주 먹어도 질리지 않는 것이 특징. 특히 어릴 적 시골에서 칼국수를 먹 고 자랐던 어르신들이 많이 찾는 집이다.

토종칼국수는 원래 가수원동에 본점이 있었는데 도시개발 계획에 따라 할머니가 하시던 본점은 문을 닫았다. 지금은 아들과 사위 등이 가업을 물려받아 대전에만 일곱 군데 정도 분점을 내고 영업 중이다.

#### 먹방의 진수. 칼국수와 미니족발

칼국수뿐만 아니라 미니족발도 인기, 족발을 삶을 때 쓰는 씨육수는 본점에서 직접 받아와서 쓰고 있 다. 족발 맛의 원천인 씨육수는 일 년 내내 하루도 빠 지지 않고 끓이는데, 진하고 깔끔한 향의 육수가 족 발에 잘 배여 있어 맛과 향이 일품이다.

우리 서부지사 직원들은 평소 점심때도 자주 오지 만, 특히 사내 행사가 있을 때면 거의 빠지지 않고 이 곳에서 족발을 먹거나 포장해 가곤 한다. 동료들은

먹어도 먹어도 질리지 않는 마성의 족발 이라며, 족발에 도대체 무엇을 넣었느냐 는 말로 칭찬을 대신한다.

노은동이 번화가가 아님에도 불구하 고 단골손님들이 많이 찾아주어서 늘 감 사하는 마음으로 음식을 준비한다는 사 장의 말에 식당에 대한 믿음이 한층 더 깊어진다.

〈대전서부지사〉

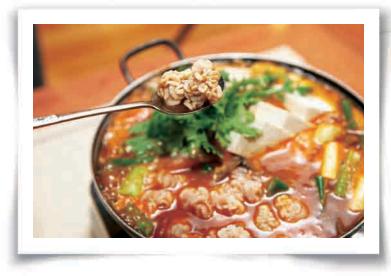






# 명태의 이유 있는 반란, 군침 도는 생태찌개

### 향토회관







대전광역시 서구 남선로 31-24(탄방동)

042-486-5256

오전 10:00~오후 10:00

생태찌개 (중)18,000원, (대)32,000원

P 가게 인근 주차 가능



명태는 말리는 정도나 방법에 따라 수많은 이름으 로 불리는 생선이다.

생물로 유통되는 생태, 얼린 상태의 동태, 말렸다 얼리기를 반복한 황태, 바싹 말린 북어, 코에 꿰어 반 쯤 건조시킨 코다리 그리고 술안주로 흔히 사용되는 2년 내외의 새끼 명태를 일컫는 노가리 등등 이름도 많고 쓰임새도, 요리법도 다양하다.

#### 생태찌개 하면 한 목소리로 추천하는 집

대전시 탄방동에는 예약하지 않으면 식사시간에 자리를 잡을 수 없는 식당이 하나 있다. 대전 사람들 이 생태찌개, 하면 가장 먼저 꼽는 '향토회관'이 바로 그곳이다. 지금 자리에서만 20년 동안 영업을 한 것만

향토회관의 생태찌개를 직접 맛보면 마치 쇠고기를 끓인 국물처럼 담백하고 깊은 맛이 나는 것을 느낄 수 있다.

으로도 맛에 대한 고집과 관록을 느낄 수 있다.

사장의 말투 역시 유독 고집스럽게 들 릴 만큼 투박하지만, 그만큼 음식에 대 한 기준도 까까하다.

지금은 생태찌개로 유명해진 향토회관 이지만 처음부터 생태찌개가 주력 메뉴 는 아니었다. 처음에는 빈대떡을 주 메뉴로 하면서 생태찌개를 서브 메뉴 형식으로 올렸는데 손님들이 주 메뉴인 빈대떡보다 생태찌개를 더 많이 찾으면서 자연스럽게 생태찌개 전문점으로 바뀌게 되었다.

#### 숟가락 못 놓는 시원한 찌개 맛

향토회관의 생태찌개를 직접 맛보면 마치 쇠고기를 끓인 국물처럼 담백하고 깊은 맛이 나는 것을 느낄 수 있다.

신선한 생태를 써서 해산물 샤브샤브를 먹는 것처럼 생태 살이 부드러운 것은 말할 것도 없고 생태찌개에 들어가는 두부와 채소들도 모두 신선하고 좋은 것들만 쓴다. 과연 대전에서 흐뜸가는 생태찌개라 불릴 만하다.









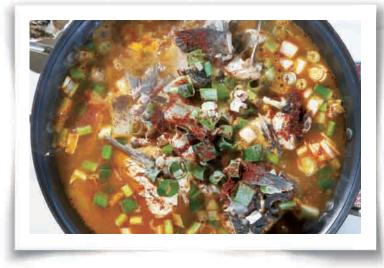
얼굴만 봐도 누군지 알 정도로 우리 지사 직원들과 의 관계는 돈독하다 못해 마치 가족 같다.

가게가 오래된 만큼 그 속에 많은 이야기들이 있는 것은 당연지사겠지만, 손님들이 좋아하는 맛을 오랫 동안 변함없이 유지하겠다는 사장의 신념 덕분에 늘 같은 맛을 맛볼 수 있으니 이 어찌 감사하지 않을 수 있으라. 생태찌개를 좋아하는 분이라면, 특히 요즘처 럼 겨울철 찬바람이 쌩쌩 불 때라면 꼭 한번 들려볼 만하다.

〈대전서부지사〉

# 해산물에 대한 깊은 조예로 회를 팔지 않는 횟집

### 바닷가횟집







- **충청남도 보령시 해안로 417**(남곡동)
- 041-931-0983
- **오전 11:00~오후 8:30**(연중무휴)
- 간재미탕 · 무침 (소)30,000~(대)50,000원, 도다리 (소)30,000~(대)50,000원, **아나고구이 50,000원**(가격변동 있음)
- P 가게 앞 주차장 완비

손님들이 가장 많이 찾는 것은 간재미무침. 봄에는 도다리쑥맑은탕이 큰 인기를 얻고 있다.

> 바쁘게 살아가는 현대인의 최대 관심 거리는 힐링이다. 맑은 공기를 마시고 여 유로운 휴식을 찾고자 산과 계곡, 바다로 떠나는 것이다. 해변 휴양도시로 유명한 보령시도 전국적으로 많은 사람들이 찾 는 곳이다.

> 보령에는 사계절 휴양지인 대천해수욕 장과 매달 두 번씩 모세의 기적이 일어 나는 무창포해수욕장, 죽도를 비롯한 크 고 작은 섬이 78개가 있다. 그중 대천해

수욕장은 보령8경 중 하나로 서해안 제일의 해수욕장으로 꼽힌다. 수많은 사람이 찾는 곳인 만큼 먹거리도 풍성하다. 대천해수욕장 근처와 대천항 앞에서는 싱싱한 해산물을 맛볼 수 있고 보령시에도 전통 깊은향토음식점이 많이 있어 여행자의 입맛을 돋워준다.

#### 회가 없는 횟집

보령시에 오면 비싼 화를 찾는 사람이 부지기수. 하지만 나는 보령을 찾는 이들에게 도다리쑥맑은탕과 간재미무침을 아주 맛있게 하는 집을 소개해주곤 한다. 대천항에서 보령시내 해안도로 쪽으로 4킬로미터 떨어진 곳에 있는 '바닷가횟집'이다. 출장을 나가면 꼭 찾아기는 바닷가횟집은 맛은 물론 양도 푸짐해 직장 인에게 인기가 있다. 특히 쑥이 제철인 봄에는 도다리 쑥맑은탕을 즐기려고 직원들과 함께 자주 찾는다.

바닷가횟집은 해안도로에 있어 찾기도 쉽다. 그런





데, 가판은 '횟집'이지만 회는 팔지 않는다.

전병기 사장은 결혼을 하고 생활이 어려워져 전국 야시장을 돌면서 조개구이 장사를 했다. 18년이 넘게 포장마차를 한 수익으로 5년 전에 바닷가횟집을 창업 했다. 보령시의 대천해수욕장과 대천항 근처의 음식 점이 대부분 관광객이 북적거리는 반면에 바닷가횟집 을 찾는 손님은 보령시에 있는 직원이거나 공원들 혹 은 주민들이다

#### 간재미무침과 도다리쑥맑은탕이 대표 메뉴

전병기 대표는 보령이 고향으로 어린 시절부터 바 닷가에서 자라 해산물에 대한 조예가 깊다.

"어항 속에 있는 물고기는 1주일이 지나면 맛이 없 지요. 회로는 팔지 못하겠고 모두 탕으로 씁니다."

해산물 자체가 싱싱하고 회를 다루는 솜씨가 있어 야 진정한 회의 맛을 느낄 수 있는데, 바닷가횟집은 어항에 보관하면 고기의 진정한 맛을 내지 못하기 때 문에 회를 팔지 않는다고 한다. 대신 회 무침과 각종 탕을 주 메뉴로 영업을 하 고 있다. 손님들이 가장 많이 찾는 것은 간재미무침. 봄에는 도다리쑥맑은탕이 큰 인기를 얻고 있다.

여름철이 아니더라도 가끔 모래사장 을 거닐고 싶다면 사계절 해안휴양지인 대천해수욕장을 찾아보는 건 어떨까. 백 사장 뒤 울창한 소나무 밭에서 바라보 는 수평선도 마음을 힐링하기에 좋다. 해 안도로를 따라 펼쳐진 아름다운 풍광을 보고 싶다면 떠나보자. 속이 출출하면 해안도로에 차를 멈추고 새콤한 간재미 무침을 먹는 것도 좋겠다.

〈보령시지사〉





# 바닷물로 만든 3색 손두부, 부드러운 맛의 향연

### 바닷물손두부







- ☆ 충청남도 청양군 대치면 한티고개길 1
- **7** 041–943–6617
- **조전 10:00∼오후 8:00**(명절 휴무)
- → 구기자청국장 7,000원, 바닷물손두부 8,000원
- 기게 앞 주차장 완비





'바닷물손두부'는 '콩밭 매는 아낙네'로 유명한 칠갑 는 10여 년 된 음식점이다. 이천우 대표 산 고갯마루에 있다. 행정구역상 대치면 대치리로 되 는 카센터를 운영하다가 사업이 망해 막 어 있지만 '한티'라는 이름으로 더 많이 알려진 곳이 다. '하'은 '크다'는 뜻의 순 우리말이고 '티'는 '치(峙)'의 옛 음으로, 한티는 '큰고개'라는 뜻이다.

지금은 터널이 뚫려 큰 고개를 넘을 일이 없는 큰 고개 한타마을에는 20여 가구 남짓한 사람들이 모여 산다

한티마을은 옛부터 고개를 넘나들던 나그네가 쉬 어 가던 주막거리로 지금도 숙박업소와 음식점이 있 다. 그리고 '콩밭 매는 아낙네' 동상과 함께 마을 입구 에 바닷물손두부가 자리하고 있다.

#### 추운 겨울이 오면 더욱 그리워지는 밥상

바닷물손두부는 손두부와 청국장을 전문으로 하 고 전통재래방식으로 청국장을 띄우고

노동까지 하게 되었고 가진 것 없이 한티 마을까지 오게 되었다고 한다. "음식점은 마을 안에서 시작했어요. 맛이 좋은지 손님들이 계속 찾아주셨습니다."

마을 안에서 시작한 음식점은 큰 길로 나왔다. 음식점 입구에 있는 커다란 바위 에는 상호와 부부 이름을 새겨 놓았다.

강원도에서 두부 만드는 것을 배워와 서 시작한 이천우 대표는 지역 특산물인 구기자를 첨가한 두부와 청국장을 개발 했다

새벽 5시에 일어나 가마솥에 콩을 삶

'바닷물손두부'는 청양에서는 유일하게 충청남도에서 부여한 로컬푸드 '미더유' 인증을 받은 식당이다.

손두부를 만든다. 손두부는 모두 세 가지로, 구기자를 넣은 두부, 서리태로 만든 혹두부, 그리고 일반적인 두부, 이렇게 삼색두부를 만든다.

두부를 만드는 데 쓰는 간수는 바닷물을 직접 떠다가 쓰는 게 특징이다. 가격도 착하고 청국장도 일품이다.







#### 버릴 게 없는 구기자밥상

청국장은 아침 5시에 일어나 센 불과 약한 불을 조절하며 오후 3시까지 삶는다. 삶은 콩은 바로 떠서 짚이 깔린 발효실에서 3일간 발효를 시킨다. 그리고 구기자를 첨가하여 끓여내는 청국장은 가히 명품이라고 할 수 있다.

바닷물손두부는 충남 청양에서 유일하게 충청남도에서 부여한 로컬푸드 '미더유' 인증을 받은 식당이다. 청국장과 손두부에 따라 나오는 반찬도 깔끔하고입에 짝 달라붙는다. 믿고 먹을 수 있는 음식점이 많지 않지만 거의 모든 음식을 칠갑산 인근에서 나는 채소로 만드는 바닷물손두부는 충청도 사투리처럼 '미더유'라고 외칠 수 있지 않겠는가. 칠갑산 등반을하고 나서 출출한 배를 구기자 손두부와 청국장 한 그릇으로 채우면 정신적으로나 육체적으로나 충만해지지 않을까.

〈청양군지사〉

# 엄마가 끓여준 장맛 그대로, 손님 사랑의 손맛

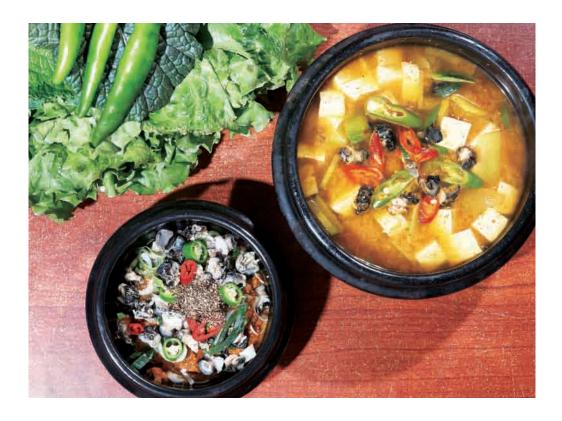
### 우렁각시쌈밥







- 충청남도 청양군 운곡면 청신로 678
- 041-943-1008
- **오전 9:00∼오후 9:00**(연중무휴)
- 우렁쌈밥 7,000원, 우렁무침 16,000원
- 가게 앞 주차 가능



천년을 사는 학이 즐겨 먹었던 것이 바로 우렁이. 맹독성 농약 때문에 지금은 거의 사라지고 말았지만 어린 시절 논에서 우렁이 잡던 기억을 떠올릴 분들도 많을 것이다.

충남 청양에 가면 우렁이를 유기농법

입안 가득 퍼지는 상추의 향과 함께 우렁과 삼겹살이 어우러져 씹히는 맛은 화상 그 자체이다. 으로 키우는 농가를 만날 수 있다.

청양군의 대표적인 특산물은 고추와 구기자의 최 대 생산지인 만큼 구기자를 이용한 다양한 음식이 발 달되어 있다. 구기자로 우렁이를 키우는 것도 다양한 청양의 특징 중 하나다.

#### 뜨내기들 저리 가라, 단골 납신다

청양군에는 구기자우렁이를 내는 음식점이 여럿 있다. 그중에서도 외로운 타지 생활 속에서 어머님 장 맛이 그리울 때 찾는 곳이 있다. 청양읍과 대전당진 간 고속도로 신양IC 중간에 있는 '우렁각시쌈밥'. 자동 차가 많이 다니는 길이지만 그렇게 눈에 띄는 음식점



은 아니다. 우렁각시쌈밥의 곽명자 대표는 "우리집에 오는 손님은 뜨내기가 없어요. 지역 주민과 읍내에 있 는 직장인이 많이 찾습니다"라며 자부심을 드러낸다.

#### 구기자 먹여 기른 우렁각시쌈밥

구기자우렁이는 구기자 잎과 줄기를 분쇄하여 쌀겨 와 함께 우렁이 시료로 사용한다. 항생제를 배합하지 않고 무공해로 키우는 것이 특징.

"구기자우렁이가 들어있는 쌈장과 된장국은 일품입 니다. 다른 곳과는 달리 이곳은 우렁이가 왕창 들어 있어 너무 좋아요."

뚝배기에 들어 있는 우렁쌈장과 신선한 채소는 보 기만 해도 군침이 돈다. 여기에다 석판에 구운 삼겹 살을 곁들이면 더욱 식욕이 돋을 수밖 에 없다. 석판에 구운 삼겹살 한 점을 올 려놓고 따뜻하게 데운 우렁쌈장 한 술 얹 어 싸먹으면 입안 가득히 퍼지는 상추의 향과 함께 우렁이와 삼겹살이 어우러져 씹히는 맛이 환상 그자체이다.

유기농으로 키운 구기자우렁이는 바다 에서 나는 해산물보다 칼슘과 철분이 풍 부해서 먹으면 먹을수록 건강에 도움이 된다. 성장기 어린이들의 골격 형성에도 좋고 칼슘이 부족한 노인들의 골다공증 도 예방한다. 또한 철분이 많아 임산부 빈혈 예방에도 좋다.

맑고 깨끗한 물이 흐르는 냇물과 천혜 의 풍경을 담은 칠갑산이 있는 청양은 매력이 넘치는 청정 지역이다. 구기자로 우렁이를 키우고 한과와 된장을 만드는 발상은 건강을 생각하는 청양 주민들의 창의력이 아닐까 싶다.

〈청양군지사〉



# 임금님 수라상에 올랐던 **참게의 자존심**

### 까치내흥부가든







- ☆ 충청남도 청양군 대치면 사수터길 115─8
- **11** 041–943–1640, 8640
- 오전 10: 00∼오후 9:00(매주 월요일 휴무)
- 참게탕 (중)40,000∼(대)60,000원참게장백반 20,000원(2인)쏘가리매운탕 100,000원
- 기게 앞 주차 가능





청양은 충청남도의 알프스라고 불린다. 차령산맥 기슭에는 도립공원 칠갑산이 있고, 칠갑산에서 유유 히 흐르는 지천을 중심으로 펼쳐지는 자연경관이 그 만큼 뛰어나기 때문이다. 특히 인심이 후덕한 청양군 대치면의 중심에는 작천리가 있다. 까치 작(鵲)과 내 천(川)자를 쓴다. 한자 이름보다는 순 우리말인 까치 내라고 부르는 것이 더 익숙한 이곳에 힐링 휴식처로 딱 좋은 음식점 '까치내훙부가든'이 자리 잡고 있다.

#### 오후 3시면 재료 소진

작천지구에 있는 까치내흥부가든은 지천에서 잡은 자연산 참게탕으로 유명한 집이다. 작천계곡에서 얼 마 떨어지지 않은 곳에 위치하고 있지만, 초행길에는 찾기 쉬운 곳이 아니다. 주 메뉴로는 참게매운탕, 민물 매운탕, 참게백반이 있다.

참게는 바다에서 서식하는 꽃게와 달 리 바닷물과 민물이 만나는 기수지역에 서 산란한다. 예전에는 강에서 꽤나 흔하 게 볼 수 있었지만 환경오염으로 인해 지 금은 귀한 몸이 되었다. 금강 지류인 지



참게탕은 민물새우와 감자, 호박 등이 들어가 첫입부터 담백하게 감치는 맛이 입에 착착 달라붙는다.

> 천에서도 한때 참게를 찾아보기 쉽지 않 았다. 청양군은 사라진 참게 복원을 위 해 매년 어린 참게를 방류하고 있다. 이 제는 어느 시기든 지천에서 참게를 잡는 모습을 종종 목격할 수 있다.

#### 임금님이 드셨던 참게 대령이오

까치내흥부가든 최종관 대표는 까치 내에서 자란 자연산 참게만 사용해서 참 게탕을 만든다.

참게탕은 참게 맛을 제대로 내기 위해 육수를 따로 뽑지 않는다. 우거지를 밑에 깔고 고추장과 다진 양념을 풀어 알맞게





우러날 무렵 참게를 안치고 충분히 끓여 낸다. 민물새 우와 감자, 호박 등이 들어가 첫입부터 담백하게 감치 는 맛이 입에 착착 달라붙는다.

특히 참게탕에 들어있는 수제비는 쫄깃하고 부드러 운 것이 자꾸 손이 간다.

최종관 대표는 "까치내 참게는 조선시대 임금님 수라상에도 올랐습니다"하며 자랑한다. 그리고 "청양읍에 있는 공무원과 회사원은 물론이고 어떻게 알았는지 찾아오는 손님이 점점 많아집니다. 주말에 예약을하지 않으면 참게 맛을 보기 어렵습니다"하고 귀띔을하다.

까치내에서 잡은 참게는 바다에서 잡은 게와는 달리 특유의 향이난다. 임금님 수라상에 올랐다는 까치내 참게의 맛을 느끼고 싶다면 청양으로 떠나보자. 〈청양군지사〉



CX 대한지적공사 땅이야기 맛이

풍류의 고장, 전북 ..... **220** 

반디어촌 ..... 224

반야돌솥밥 ..... 227

사람사는세상 ..... 230

수정관 ..... 233

왱이집 ..... 236

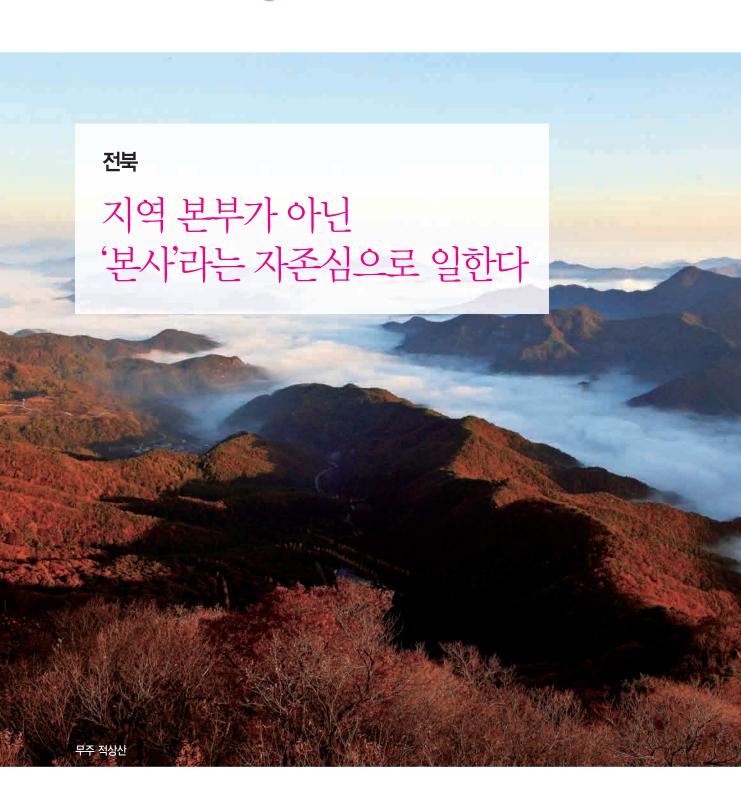
원조화심두부 ..... 239

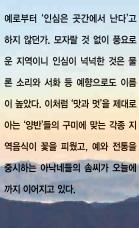
지평선청보리한우촌 ..... 242

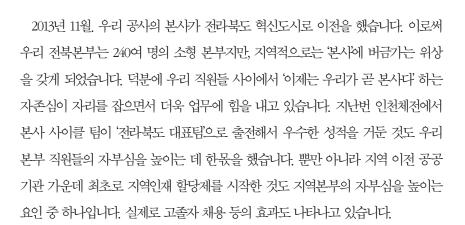
천마루 ..... 245

해이루 ..... 248









전라북도

#### 적절한 인력 배치로 효율적인 업무, 6년 연속 흑자

전라북도 지역은 본래 농업 중심 지역이었지만 산업사회로 바뀌면서 인구도 줄 었고, 경지 정리 등 지적 수요도 줄어서 본부 인원도 예전에 비해 조금 줄었습니다. 현재 인원은 6개시 8개 군 14개 지사에 총 240여 명, 이 때문에 실적에서도 조금 불

리한 면이 없지 않았지만 적절한 인력 배치로 업무를 효율적으로 처리한 결과 오히려 6년 연속 흑자라는 훌륭한 성과를 거두었습니다.

사실 저는 군산에서 나고 자라 전주에서 생 활을 오랫동안 해왔던 전라북도 토박이입니 다. 게다가 30년이 넘는 사회생활을 모두 지 적공사에서만 겪었으니, 오리지널 '지적맨이자





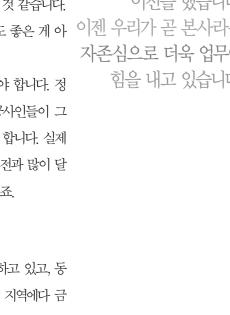
전북맨인 셈이죠. 고객을 초청해서 실제 측량 경험을 할 수 있도록 하거나, 고객 만족 자체 경진대회를 여는 등 어떻게 하면 고객에게 더 친절하게 할 수 있을까를 늘 고민하게 된 것도 이런 경력과 무관하지 않은 것 같습니다. 다행히 이런 노력 덕분인지 다른 지역보다 민원도 적고, 실적도 좋은 게 아 이젠 우리가 곧 본사라는 닌가 싶습니다.

이제는 '본사 혁신도시 이전'과 함께 공간정보 업무를 더 해야 합니다. 정 부에서도 법령을 정비하는 등 도와주려 하고 있지만 우리 공사인들이 그 업무를 해내기 위해서는 더욱 공부하고, 체험하고, 실행해봐야 합니다. 실제 로 현장 업무도 줄자가 아니라 광파로 거리 측정을 하는 등 예전과 많이 달 라졌습니다. 이날로그에서 디지털로 진화를 하고 있는 중인 거죠.

전라도 본연의 맛에다 예술의 향기까지

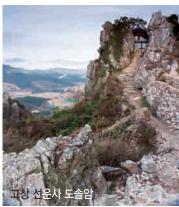
전라북도는 서쪽으로는 부안과 군산, 고창 등의 바다를 면하고 있고, 동 쪽으로 지리산과 노령산맥을 끼고 있는 임실, 남원 등의 산악 지역에다 금

우리 공사 본사가 전라북도 혁신도시로 이전을 했습니다. 자존심으로 더욱 업무에 힘을 내고 있습니다.

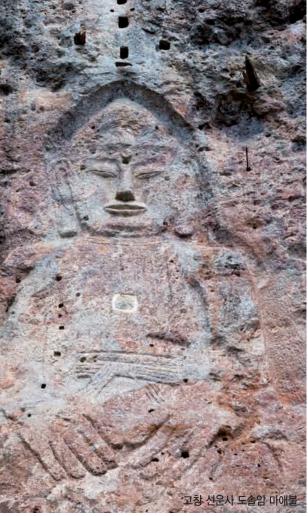








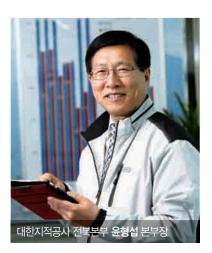






강, 만경강 등을 끼고 있는 김제평야, 만경평야, 호남평야 등이 자리하고 있어 바다와 들과 산의 먹거리가 어느 곳보다 풍부합니다. 그중에서도 우리 본부가 자리 잡고 있는 전주는 바다와 산악과 평야의 중간쯤에 위치하고 있으니 넉넉함은 더 말할 필요가없을 것입니다. 예로부터 '인심은 곳간에서 난다'고 하지 않던가요. 이토록 풍요로운 지역이니 인심이 넉넉한 것은 물론 소리와서화 등 예향으로도 이름이 높았습니다. '맛과 댓을 제대로 아는 '양반'들의 구미에 맞는 각종 지역 음식이 꽃을 피웠고, 예와 전통을 중시하는 아낙네들의 솜씨가 오늘에까지 이어지고 있습니다.

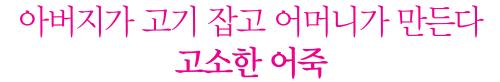
우선 전주에서는 맛과 멋과 풍류와 품위까지 고루 갖춘 '한정 식'을 대표주자로 꼽을 수 있습니다. 세계적으로 주목받고 있는 비빔밥과 콩나물국밥도 빼놓을 수 없는 전주의 맛입니다. 이와 더불어 '맛있게 매운' 순창고추장, 스태미나의 상징 고창 풍천장어 와 복분자술, 오직 부안에서만 제 맛을 낼 수 있는 백합죽, 남원 의 고들빼기김치 등이 그 뒤를 잇습니다. 이처럼 전라도 본연의 손맛에다 예술의 향기까지 더해졌으니, 직접 먹어보지 않고서야 그 맛을 어찌 다 설명할 수 있겠습니까. ▶★



전북 군산 출신으로 총 32년의 공사 근무 기간 가운데 '전라북 도'에서만 18년을 보낸 오리지 널 전북맨.

고향 주민들과의 친화력을 바탕으로 정부 고객만족도 조사에서 3년 연속 99점대의 획기적인 점수를 기록했다.

본사의 혁신도시 이전을 계기 로 '이제는 우리가 본사다' 하 는 각오를 다지고 있다.



# 반디어촌







전라북도 무주군 무주읍 장터로 2

063-322-1141

오전 9:00~오후 9:00

어죽 · 어탕국수 6,000원, 도리뱅뱅이 10,000원

가게 앞 주차장 완비



전라북도 무주는 전형적인 산골로 구 천동 비경과 남대천의 맑은 물이 사시사 철 몸과 마음을 시원하게 만들어준다. 자 타가 공인하는 무주의 관광명소 구천동 은 제1경인 라제통문부터 제33경인 덕유 산에 이르기까지 천혜의 비경을 자랑한 다. 맑은 공기, 물, 희귀한 식물이 자라는, 말 그대로 대한민국 대표 청정지역이다.

어죽은 강에서 잡은 민물고기를 끓인 다음 살을 발라내어 불린 쌀과 우거지, 양념을 넣어 얼큰하게 죽을 쓴 것이다. 무주의 '청정'을 상징하는 것은 깨끗한 환경에서만 살 수 있는 반딧불이다. 무주읍에 있는 반딧불장터의 역사가 100년을 헤아런다니, 반딧불이는 예로부터 무 주와 밀접한 관계를 맺고 있었던 모양이다.

#### 반딧불이 동네에서 만나는 어죽

반덧불장터를 찾으면 지역 특산물을 살 수 있는 것 은 물론, 서민들이 즐겨 먹는 국밥과 국수, 보리밥도 맛볼 수 있다. 이 가운데 '어죽'은 무주를 여행할 때 꼭 맛봐야 하는 음식으로 꼽힌다. 깨끗하고 맑은 금 강의 민물고기로 만든 어죽은 무주가 자랑하는 맛 중의 하나.

'반디어촌' 박윤정 대표는 "어죽은 시계절 먹는 음식 입니다. 꺽지나 빠가사리 등 민물에서 잡은 물고기는



거의 다 쓰는데, 특히 겨울 빙어로 쑨 어죽이 가장 맛 있습니다" 하면서 어죽에 대한 자부심을 보여준다.

박 대표는 어린 시절부터 아버지가 금강 상류인 남 대천에서 잡아온 물고기로 어머니가 끓여주었던 어 죽을 먹으면서 자랐다. 그리고 어머니가 내오는 어죽 을 집에 찾아온 손님들까지 즐겨 먹었던 기억을 떠올 리며 어죽 전문 식당을 열었다.

#### 보풀처럼 녹아드는 생선살과 국수의 맛

박 대표뿐만 아니라 무주 사람이라면 누구나 어릴 때부터 금강에서 자라는 민물고기로 만든 어죽을 즐 겨 먹는다. 어죽은 강에서 잡은 민물고기를 끓인 다 음 살을 발라내어 불린 쌀과 우거지, 양념을 넣고 얼 큰하게 끓여내는 죽. 반딧불장터를 찾는 사람들이 즐 겨 먹는 것이 바로 어죽과 어탕국수다. 민물고기를 쓰면서도 비릿한 맛이 거의 없고, 얼큰하고 고소한 게 특징. 여름 보양식으로도 좋으니 여름에 무주를 찾는다면 꼭 먹어볼 것을 권한다.

반딧불장터의 반디어촌까지 가지 않 고도 최고의 어죽을 먹을 수 있는 또 하 나의 방법은 대전-통영간 고속도로 무주 TG를 빠져나오자마자 바로 있는 휴게소 를 찾는 것이다. 또 하나의 반디어촌이 그곳에 있기 때문이다. 〈전북사업처〉







# '돌솥'이라는 이름으로 최초가 된 영양 만점의 밥

# 반야돌솥밥







- 전라북도 전주시 완산구 홍산1길 6(효자동2가)
- **63-288-3174**
- **오전 11:00~오후 9:00**(연중무휴)
- 반이돌솥밥 10,000원, 소고기돌솥밥 15,000원, 인삼돌솥밥 15,000원
  - P 주차장 완비



전주시의 대표 음식인 비빔밥과 콩나물국밥의 시 작은 '남부시장'이다

전주 남부시장의 역사는 조선시대로 거슬러 올라 간다. 서울의 남대문시장이 숭례문 밖에서 시작되었 듯, 전주 남문시장의 뿌리도 전주성의 남문인 풍남문 밖에 형성되었던 남밖장이다. 장날이면 전국에 있는 상인과 물건들이 남밖장으로 몰려오곤 했다. 오늘날 전국의 많은 장터와 재래시장이 대형마트의 등장으 로 쇠락의 길을 걷고 있지만 전주 남부시장은 아직도 거재하다

#### 전국 최초로 돌솥밥을 개발하다

전주 한옥마을 서편 출입구 맞은편에 있는 풍남문 이 남부시장 맛 기행의 출발지다. 남부시장 근처 중앙 동에 가면 비빔밥이나 콩나물국밥만큼 유명한 영양 돌솥밥집을 만날 수 있다. 1980년에 '반 야돌솥밥이라 가파을 걸고 전국 최초로 돌솥밥을 개발한 집이다.

"가난했던 시절, 입맛 없다는 할머니를 위해 어머니는 딱 혼자 드실 수 있는 분 량의 흰쌀밥을 지어서 올리곤 하셨어요. 거기서 힌트를 얻어서 돌솥밥을 개발하 게 된 거죠"

반야돌솥밥의 임정숙 대표가 들려주 는 '비하인드 스토리'다.

"처음 시작할 때는 질그릇으로 했습니 다. 그런데 좀 불편했어요. 그때 마침 손 님 한 분이 장수에 있는 석공을 소개시 켜주어서 돌로 된 솥을 만들었어요 그 게 돌솥밥의 시초입니다."

영양 만점 식단에다가 달걀노른자 위에 맛 간장을 얹어 살살 비벼먹으면 고소하고 구수한 맛이 일품이다.

#### 밥 다 먹고 나면 누룽지까지 박박

밥을 따로 해서 각종 나물과 함께 그 릇에 담아 내는 게 비빔밥이라면, 돌솥밥은 개인용 곱돌솥에다 갖은 곡식과 야채를 넣고 직접 밥을 한다는 게 차이다.

"돌솥에는 20여 가지 곡식과 채소가 들어가기 때문에 반찬 없이 양념장 하나 만 갖고도 맛있게 먹을 수 있습니다."







반야돌솥밥에서는 처음 식당을 찾는 손님을 위해 '돌솥밥 맛있게 먹는 방법'을 따로 게시해놓았다. 밥 위에 양념장을 넣어 야무지게 비빈 다음 겉절이와 각 종 채소를 얹어 먹으면 한결 맛이 있다.

보통 우리가 아는 돌솥밥은, 밥을 퍼내고 돌솥에 물을 부은 다음, 밥을 다 먹고 나서 숭늉처럼 마시는 것. 하지만 반야돌솥밥에서는 물을 붓지도 않고 밥을 덜어내지도 않는다. 밥을 다 먹은 뒤 누룽지를 박박 긁어 먹으면 된다.

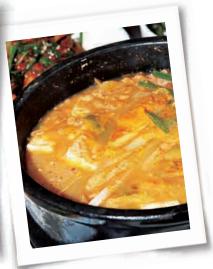
영양 만점 식단에다 달걀노른자 위에 간장을 얹어 살살 비벼먹는 고소하고 구수한 맛 때문에 동료들과 자주 찾는 집이기도 하다.

'반야돌솥밥' 주방 앞에는 장석주의 시 '대추 한 알'이 걸려 있다. '대추가 저절로 붉어질 리는 없다. 저 안에 태풍 몇 개. 천둥 몇 개. 벼락 몇 개라는 시 구절이 눈에 띈다. 천둥과 벼락을 맞고 붉어지는 대추와 같이 반야돌솥밥에서는 오랜 기간 다듬은 맛과 정성을 느낄 수 있다.



## 사람사는세상







전라북도 전주시 완산구 중산10길 16-4(중화산동2가)

063-282-8735

오후 2:00~오후 12:00

막걸리 15,000원

가게 앞 도로변 주차 가능



전주는 맛과 멋이 공존하는 문화도시 로, 외국인들이 가장 쉽고 빠르게 한국 을 이해할 수 있는 대표도시이기도 하다. 국내 최대의 한옥마을이 있고, 천년을 간다는 한지와 전통 한정식 등을 한번에 체험할 수 있는 전통문화의 도시.

그런데, 조금 엉뚱하게도 전주는 최근 들어 '막걸리'로도 유명세를 타고 있다. 특히 인기를 끌고 있는 '막걸리 골목'에서 는 여타 지역의 술집에 비해 저렴한 가격

에 여러 가지 음식을 맛볼 수 있다. 심지어 막걸리 지 도가 있을 정도. 이처럼 막걸리가 지천이니, 그야 말 로 사람 사는 세상 맛이 난다. 그 가운데 유독 눈에 띄었던 막걸리 집이 바로 '사람사는세상'이었다.

#### 소외된 곳에서 새어나오는 사람 이야기

"막걸리잔을 앞에 놓고 지인들과 사람 사는 세상을 이야기하고 싶었습니다. 우리 집은 그냥 사랑방이라 고 여기시고 편안하게 쉬었다가 가시면 됩니다."

사람사는세상의 정귀원 대표는 전라북도 고창에서 태어나 전주에서 대학을 다녔고, 정착했다. 30여 년 가까이 직장생활과 사업을 하다가 2년 전에 사람사는 세상'을 창업했다.

"학교 다닐 때부터 막걸리를 좋아했습니다. 나이가 들면서 자주 만나지 못하게 된 친구와 지인들을 한 이익을 볼 수 있는가가 의문이다. 번이라도 더 보기 위해 사랑방을 만들었는데, 그게

안주가 너무 많아 무엇부터 먹어야 할지 고민하기 전에 이렇게 많은 안주를 제공하고

적중한 것 같습니다. 막걸리 골목에 있는 집이 아닌데 도 많이들 찾아오네요"

정귀원 대표는 아내와 함께 매일 막걸리 안주를 만 드는 것이 즐겁다. 제철 음식은 기본이고 예약을 하 면 원하는 대로 음식을 만들어준다.

#### 막걸리 한 잔으로 느리게 바라보는 세상

첫 주전자부터 기본 안주가 푸짐하게 나오지만, 두 번째 주전자를 주문하면 안주가 또 달라진다. 막걸리 를 추가 주문할 때마다 안주가 자동으로 나오고, 리 필도 가능하다.

안주가 너무 많이 나와 무엇부터 먹어야 할지 고민 이 되지만, 그보다 먼저 이렇게 많은 안주를 내주고 도 이익이 남는지 궁금했다. 산술적으로 보면 남는 것이 없을 것 같다. 그래서 타 지역에서 오는 손님들 은 주인을 걱정하기도 한다고, 한정식과 비교해도 전 혀 부족함이 없는 푸짐한 안주는 전주의 인심을 반 영한 듯하다.

정귀원 대표가 얼굴을 가까이 대고 살짝 귀띔을









하다

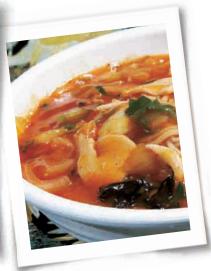
"남으니까 하지요. 사실 한두 주전자 를 팔면 남는 것이 거의 없습니다."

맛과 멋을 즐길 수 있는 곳, 전주, 사람 사는세상을 진짜 사랑방처럼 운영할 수 있는 것도 맛과 멋을 아는 전주의 풍류 와 선비정신 덕분이 아닐까 싶다.

# "전주 짜장면은 내가 지킨다" **물짜장** 40년 **터줏대감**

# 수정관







- 전라북도 전주시 완산구 팔달로 218-9(서노송동)
- 63-287-7268
- ♣ 오전 10:00~오후 8:30(매월 둘째 넷째 주 화요일 휴무)
- ₩ 짜장면 4,000원, 물짜장 5,000원,

잡탕밥 10,000원

P 가게 옆 공영주차장 이용(주말만 무료) 평일 가게 인근 이용



최근 전주를 방문하는 관광객들이 전주비빔밥과 콩나물국밥 이외에 즐겨 찾는 별미 음식이 있다. '물 짜장이다. 다른 지역에서는 보기 힘든 음식이고, 대도 시인 서울에도 흔하지 않다. 많은 사람들이 찾다 보 니 전주에서는 제법 여러 식당에서 물짜장을 만들어 내고 있다. 그 가운데 가장 유명세를 치르고 있는 대 표적인 곳이 전주 시청 근처에 자리 잡고 있는 중식 당 '수정관'이다.

#### 낡은 간판에 새겨진 두 자릿수 전화번호

수정관은, 주말 점심때면 물짜장을 먹기 위해 온 사람들이 길게 줄을 선다. 언뜻 봐도 전주 사람은 별 로 없고 대부분 외지에서 온 관광객이다.

수정관이 문을 연 것은 1976년, 40년 가까운 긴 역 사다. 낡은 간판에 새겨진 두 자리 숫자의 전화번호 가 옛 향수를 불러일으킨다. 모양도 참 '고풍'스럽다. 작은 시골에서나 볼 수 있는 낡고 허름 한 '창고' 같은 곳이 바로 수정관의 모습.

세월이 길었던 만큼 주인도 세 번이나 바뀌었다. 현재의 주인인 전춘길 대표는 전 주인이 몸이 좋지 않았던 때문에 얼 떨결에 식당을 물려받게 되었다. 하지만 주방 경력이 화려했던 터라 적응하는 시 간은 얼마 걸리지 않았다.

손님이 많아서 아내와 아들 부부까지



전주 물짜장은 춘장을 넣지 않고 녹말을 풀어 걸쭉하게 만든 다음 다양한 양념으로 맛을 내는 것이 특징이다.

> 함께 식당 운영에 뛰어들었다. 가족은 물론 연인들도 알음알음으로 찾아온다 는 수정관의 대표 메뉴는 물짜장.

> 지난봄부터 손님이 부쩍 늘어난 것은 가수 데프콘의 영향이 한몫을 했다. 전 춘길 대표는 "중앙시장에서 쌀장사를 하는 데프콘의 아버지가 아들이 내려오면함께 오시곤 해요. 어느 날 데프콘이 방송에서 우리집 물짜장을 소개했는데, 그후로 정말 사람들이 많이 오네요" 하며 '성업'의 비밀을 들려준다.

#### 보기엔 그래도 한 입 먹으면 엄지 첵.

짜장도 아니고 짬뽕도 아닌 물짜장의





맛은 어떻게 생각하면 매콤한 울면 같다. 어쨌든 물짜장의 맛을 이야기하자면 일단 수정관의 물짜장을 먹어보아야 한다.

전주 물짜장은 1970년대 전주의 한 화교 요리시로 부터 시작됐다고 알려져 있다. 녹말을 풀어 걸쭉하게 만든 다음 다양한 양념으로 맛을 내는데, 특이한 것 은 '짜장'이라는 이름을 달고 있음에도 춘장을 넣지 않고 볶는 것이다.

물짜장은 제법 많은 재료가 들어간다. 전 대표는 이에 대해 "맛을 결정하는 것은 신선한 재료입니다. 물짜장 한 그릇을 팔면 얼마 남지 않지만, 재료는 좋은 것을 써야죠"라며 좋은 재료를 강조했다.

《혼불》의 작가 최명희는 "전주는 세월이 가도 결코 버릴 수 없는 꿈의 꽃심을 지닌 땅"이라 했다. 꽃심은 새로움과의 만남이다. 전주의 물짜장을 아직 먹어본 경험이 없는 사람이라면, 꼭 한 번 수정관의 물짜장을 만나보시길, 그것이 바로 전주의 꽃심이니.

# 맛에 반하고, 손님 사랑에 한 번 더 반하는 시원한 전주 콩나물국밥

### 왱이집







- 전라북도 전주시 완산구 동문길 88(경원동2가)
- 063-287-6980
- 24시간 연중무휴
- 콩나물국밥 6,000원, 모주 1,000원
- 주차장 완비

(길도우미: 왱이집 또는 전주왱이집 검색)



전주는 예로부터 콩나물국밥으로 유명한 도시. 전통적인 전주식 콩나물국밥은 뚝배기에 밥과 콩나물을 넣고 갖은양념을 곁들여 펄펄 끓여 낸다. 반면에 남부시장의 콩나물국밥은 뜨거운 콩나물국에 밥을 말아주는 국밥이다.

콩나물국밥으로 이름난 전주의 대표 선수는 전통적인 국밥을 고집하는 삼백 집과 남부시장에 있는 현대옥, 남부시장

'왱이집'은 가마솥에 육수를 끓여 뚝배기에 옮겨 놓기 때문에 뚝배기에 직접 넣어 끓인 것에 비해 뜨겁지 않고 육수도 맑다. 방식을 대중화시킨 '왱이집' 등이다.

#### 손님은 잠들어도 육수는 끓고 있다

콩나물국밥집마다 제 나름의 맛을 자랑하는 곳이 바로 전주. 그중에서도 왱이집은 '손님이 잠드는 시간 에도 육수는 끓고 있다'는 슬로건을 내세우며 24시간 연중무휴로 운영되는 집이다. 특히 콩나물국밥에 따라 나오는 수란은 숙취해소에 안성맞춤이다.

손님이 마치 벌떼처럼 왱왱거리며 몰려드는 '왱이집' 의 이름은 유대성 사장의 고향인 임실군 운암면의 왱 이산에서 따왔다.

유 사장은 '왱이'뿐만 아니라 엥이, 욍이, 웽이 등 유 사한 단어까지 모두 상표등록을 했을 정도로 그 이 름에 대해 애착이 크다. 물론 전국에서 하나밖에 없 는 집이라는 점에 대한 자랑도 잊지 않는다. 그래서





"전주 콩나물국밥은 전주에서만 먹으면 좋겠습니다. 요즘은 프랜차이즈가 늘어나고 있어 걱정입니다"하 는 이야기가 하나도 어색하게 들리지 않는다.

#### 왱이집의 자존심. 전주 콩나물국밥

왱이집은 가마솥에 육수를 끓인 다음 뚝배기에 옮 겨 담기 때문에 뚝배기에 직접 끓인 것에 비해 뜨겁 지 않고 육수도 맑은 것이 특징이다. 성미 급한 손님 이라면 훌훌 들여 마실 수도 있을 정도. 곁들여 나오 는 수란에 바삭한 김을 부셔 넣고 국물 몇 수저를 끼 얹어 먹으면 좋다. 유대성 사장은 "여섯 숟가락 정도 국물을 넣으면 가장 적당하고 맛있게 달걀이 익는다" 고 귀띔한다. 왱이집에 손님이 많이 몰리는 이유는 시 원한 국물 맛 때문. "시원한 국물 맛을 내기 위해 인 공조미료를 제외하고 넣을 수 있는 건 다 넣었습니다. 콩나물국밥은 냉장보관을 할 수 없으니 신선한 재료 만 써야 하고요"

육수는 멸치와 마른 명태를 기본으로, 미역, 다시 다, 무, 대파, 양파 등을 넣고 푹 끓이다. 취향에 따라

청양고추와 새우젓을 넣어 먹으면 한 끼 식사로 그만이다.

콩나물국밥의 또 다른 파트너는 막걸 리에 각종 한약재를 넣고 끓인 다음에 식힌 모주 계피향이 짙은 모주는 알코올 성분이 거의 없어 후식으로 먹어도 좋고 해장술로 먹어도 좋다.

먹다가 부족한 모든 음식의 리필이 가 능한 '미덕'까지 갖추고 있는 왱이집은 주 머니가 가벼운 사람들과 시간에 쫓기는 직장인들에게 여간 고마운 집이 아니다. 맛과 정성은 물론, 서민의 정서를 그대로 간직한 왱이집은, 전주 콩나물국밥의 자 존심이자 자랑이다.





# 방앗간으로 시집온 아낙의 50년 세월이 깃든 두부

## 원조화심두부







- 전라북도 완주군 소양면 전진로 1066
- **63-243-8952**
- **오전 7:00∼오후 9:00**(연중무휴)
- 화심손두부 6,500원, 두부도넛 1,000원(3개)
- P 주차장 완비





강릉의 초당두부는 허난설헌의 부친인 허엽이 집 앞 샘물로 콩을 끓이고 바닷물을 간수로 해서 두부 를 만든 것에서 유래했다고 알려져 있다. 그렇게 만 든 두부에 자신의 호 '초당'을 붙였고, 샘물이 있던 자 리는 오늘날 초당동이 되었다.

이와 달리 전라북도 완주의 '화심두부'는 한 방앗간 집에 시집은 아낙으로부터 시작된다. 남편이 두부를 너무 좋아해서 직접 빚기 시작했고, 그 맛이 동네 사 람뿐만 아니라 지나가는 나그네까지 반할 만큼 맛있 다는 소문이 널리 퍼지면서 사람들이 아낙을 찾기 시 작했다. 그래서 문을 연 식당이 바로 '원조화심두부'. 화심두부마을의 50년 전통이 시작된 것이다.

#### 길 떠나는 나그네의 작은 쉼터

원조화심두부 오윤희 대표는 50년이 넘었지만 어머

니가 아직도 주방에서 직접 일을 하신다. 며 주방을 가리켰다. "음식 솜씨가 좋은 어머니는 이 지역에서 많이 나는 콩을 갖고 두부를 만들어 사람들에게 팔기 시 작했는데, 그게 오늘날 두부마을의 시초 가 되었습니다."

도로 사정이 좋지 않던 옛 시절, 사람 들은 화심집에 들러 허기진 배를 두부로



전통 방식대로 만든 '원조화심두부'의 고소함과 담백함은 다녀간 손님들이 낸 입소문에서 먼저 알 수 있다.

> 해결하고 길을 나섰다. 그렇게 길 떠나는 나그네에게 따뜻한 순두부찌개를 만들 어 대접하던 것이 지금의 여러 식당을 생 기게 한 셈이다.

> 나그네에게 쉼터와 먹거리를 제공했던 원조화심두부는 화심리의 중심이 되었 다. 지금도 넓은 주차장과 함께 길손에게 쉼터를 제공하고 있다.







#### 모방할 수 없는 일품 두부 맛

원조화심두부에서 제공하는 순두부는 다섯 종류. 시중에서 흔히 볼 수 없는 두부 도넛과 두부전이 일 품이다. 전통 두부가 가지고 있는 고소함과 담백함 은 다녀간 손님들이 퍼뜨린 입소문으로도 확인할 수 있다.

순두부찌개는 각종 해산물과 함께 오랜 시간 우려 낸 육수로 보통 순두부찌개와는 차원이 다른 깊은 맛을 선보인다. 50년 넘은 장인의 솜씨니, 보통 두부 와 같지 않는 것은 어쩌면 당연한 일.

그 모양은 흉내 낼 수 있어도 나그네의 허기를 달 래주던 할머니의 구수한 손맛까지는 따라할 수 없을 터이다.

오래전부터 변함없이 찾아주는 단골들의 모습에서 원조화심두부의 맛과 정성을 미루어 짐작할 수 있겠지만, 직접 입과 혀로 그 참맛을 느끼고 싶다면 '꽃과 같은 마음', 화심리로 달려가보시라.



# 지평선청보리한우촌







- 전라북도 김제시 금산면 모악로 17
- 063-543-0076
- **오전 10:30~오후 9:00**(매주 수요일 휴무)
- 육회비빔밥 (보통)8,000~(특)11,000원, 꽃등심 22,000원, 갈비살 22,000원, 특수부위 28,000원
- P 주차장 완비



김제는 대한민국 최고의 곡창지대인 호남평야 가운데 유알하게 지평선을 볼 수 있는 곳. 지평선의 고장답게 드넓은 평야는 한눈에 들어오지 않을 정도다. 벼와 보리, 밀 등 이모작이 가능한 김제 는 특히 청보리가 지역 특산물로 알려져 있다. 심지어 한우도 청보리를 발효시킨 사료로 키운다. 이를 바탕으로 김제시는 2007년에 한우산업특구를 지정하고 '지 평선청보리한우' 브랜드를 출시했다.

#### 지평선을 담은 한우요리 전문점

김제시 금산면 원평라에 가면 김제의 브랜드 한우만 고집하는 '지평선청보리한우촌' 1호점을 만날 수있다. 호남고속도로 금산사IC를 나오면 바로 근처에 위치하고 있어 교통이 편리한 덕분에 직원들은 물론가족과도 함께 들르곤 한다. 인근에는 1,400여 년의역사가 살아있는 금산사가 있어, 식사 후 가볍게 산책

청보리한우는 육질이 부드럽고 생리식이섬유인 베타글루칸이 다량으로 함유되어 축산물 등급에서 최고급 한우로 선정되기도 했다.







울 뿐만 아니라 품위까지 느껴진다. 진정한 비빔밥을 맛보고 싶다면, 전주 와 가까운 김제 금산면의 지평선청보리

한우촌을 찾아보실 것. 진정 후회는 없

육회비빔밥은 단연 흐뜸으로 꼽을 만하

다. 두툼한 놋쇠 그릇에 따끈하게 담겨 나오는 비빔밥은 영양도 좋고 색깔도 고

〈전북사업처〉

을 것이다.

하듯이 둘러보기 좋다.

청보리한우는 육질이 부드럽고 생리식이섬유인 베 타글루칸이 다량 함유되어 있어 최고급 한우로 선정 되기도 했다.

### 믿고 맛보는 지평선한우 육회비빔밥

지평선청보리한우촌의 이정희 사장은 "제법 소문 이 나면서 시에 근무하는 공무원이나 모악산을 다녀 온 등산객, 성지순례 온 종교인 등이 많이 찾아옵니 다" 하면서 자랑을 한다.

지평선청보리한우촌에서는 장화를 신고 논에서 일 하던 농부와 챙이 넓은 모자를 쓰고 과수원에서 일 을 하던 할머니들이 육회비빔밥을 맛있게 먹는 모습 을 볼 수 있다. 외지인뿐만 아니라 지역 토박이들도 그만큼 자주 찾는다는 이야기.

손님들이 가장 많이 찾는 메뉴는 육회비빔밥이다. 우리 직원들이 맛집으로 손꼽는 집인 만큼 이 집의







# 섞어야 멋진 천마와 머루의 **환상의 조합**

## 천마루







- 전라북도 무주군 무주읍 무주로 1739
- **63–322–0433**
- **오전 10:30~오후 9:00**(연중무휴)
- 삼선짬뽕 6,000원, 해물갈비짬뽕 9,000원,머루탕수육 (소)12,000∼(대)22,000원
- P 가게 앞 주차장 완비



무주는 산과 계곡, 강과 작은 하천이 사계절 아름 다운 지역이다. 무주군 전체가 청정지역으로 지정되 입니다." 었을 만큼 깨끗한 지역이니, 산과 들에서 나는 것들 도 훌륭할 수밖에 특히 전국 생산량의 반을 넘는 천 마와, 머루와인동굴이 따로 있을 정도로 유명한 머루 는 특산물 중의 특산물로 꼽힌다.

전국 최대 천마 생산지답게 곳곳에서 천마를 판매 한다. 특히 천마를 넣고 면을 만들어내는 '천마루의 짬뽕은 별미다. 면도 좋지만, 신선한 해산물을 가득 넣은 국물 맛도 좋다.

#### 천마로 건강 잡고, 맛도 잡고

전성권 대표는 어릴 때부터 천마를 많이 접하고, 먹 액순환이 잘 안 되어 팔다리가 저리고 었다.

마 생산지죠 해마다 천마축제를 열 정도

어린 시절의 경험을 살려 면에 천마를 넣었다. 덕분에 지역의 특색도 살리고, 손님의 건강도 살리게 되었다. 천마는 오 래전부터 한약재로 썼지만, 요즘은 국내 산보다는 중국산이 더 많이 유통되는 상 황. 마비된 몸을 고칠 수 있을 정도로 좋 은 약재를 하늘에서 내려줬다고 해서 천 마라고 불린다

전 대표는 "천마는 독이 없는 약재로 두통이나 고혈압, 불면증에 좋습니다. 혈 찬 사람에게 특히 좋다고 합니다" 하면 "고향이 무주 안성면입니다. 안성은 전국 최대의 천 서 천마의 효능을 자랑한다. 실제로 천마 전 대표가 개발한 해물갈비짬뽕은 점심시간 전에 줄을 서야 먹을 수 있을 정도로 인기가 좋다.

에는 칼슘과 나트륨 등 미네랄이 풍부하게 들어 있어 기력이 약한 사람에게 좋은 식품이다. "천마를 면에 넣었더니 면이 잘 불지 않고, 일반 면보다 더 쫄깃하기도 합니다."

#### 머루탕수육과 한정판 해물갈비짬뽕

천마루는 주말 점심때는 대기표를 들고 줄을 서야 음식을 먹을 수 있다. 특히







전성권 대표가 개발한 해물갈비짬뽕은 점심시간 전에 와서 줄을 서야 겨우 맛을 볼 수 있을 정도로 인기가 놓다. 평일에는 50그릇, 주말에는 100그릇 한정판매를 하고 있기 때문이다.

무주에 출장을 올 때마다 천마루를 찾지만, 그때마다 해물과 갈비를 절묘하게 조화시킨 해물갈비짬뽕의 맛과 양에 놀라곤 한다.

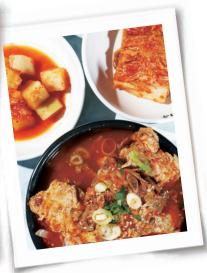
'천마루'의 또 하나의 자랑거리는 향토음식 맛자랑 경연대회에서 당당히 대상을 받은 머루탕수육이다. "머루가 포도보다 칼슘을 비롯한 영양분이 10배 이 상 많다고 들었어요. 무주의 특산물이기도 하고요. 그런데 대상까지 받을 줄은 몰랐습니다."

전 대표는 머루탕수육에 쓰는 산머루진액도 집에서 직접 담는다. 눈과 코, 입을 집중시키게 하는 머루 탕수육은 향과 질감으로 마음까지 흔들어 놓기에 충분하다.

# 뜨내기손님이 단골손님으로 바뀌는 정직한 맛

# 해이루







- 전라북도 전주시 덕진구 명륜5길 5(덕진동1가)
- 063-272-1829
- 오전 9:30~오후 10:00(연중무휴)
- 뚝배기감자탕 8,000원, 뚝배기묵은지감자탕 9,000원 감자탕전골 24,000~29,000원
- P 주차장 완비



어느 도시를 가든 대학교 앞에는 으레 먹자골목이 있고, 그 가운데에는 학생들 사이에 소문난 맛집이 있기 마련이다. 전 북대학교 앞 먹자골목도 마찬가지다. 본 래 학생이란 주머니가 가벼운 법. 따라서 학생들이 추천하는 맛집이란 대개 싸고 푸짐한 집이기 십상이다. 게다가 '맛까지 갖추었다면 그야말로 금상첨화다.

'해이루'는 태양처럼 아낌없이 듬뿍 베푼다는 뜻을 가졌다. 태양처럼 환한 웃음을 머금는 손님으로 만족시킨다는 뜻이다.

#### 설탕까지 국내산만 사용하는 정직한 고집

전북대 학생들뿐 아니라 직장인들도 많이 찾는 '해 이루'는 전북대학교와 덕진광장의 중간쯤에 있다.

해이루를 처음 만난 날, 나는 세 번 놀랐다. 우선 뚝배기가 넘칠 정도로 한 가득 산처럼 쌓아주는 푸 집한 감자탕의 양에 놀랐고, 두 번째는 맛에 놀랐으 며, 뼈에 붙어 있는 넉넉한 살점에 또 한 번 놀랐다. 그날 이후 따뜻한 국물이 먹고 싶거나 소주 한 잔이 생각날 때마다 해이루를 찾곤 한다.

순수 국내산 돼지등뼈만 사용한다는 해이루감자 탕은 개운한 맛과 푸짐한 양으로 손님을 대접한다는 원칙을 20년간 고수하고 있다. 홍성인 대표에 따르면 '해이루라는 이름은 만물을 풍성히 길러내는 태양처 럼 아낌없이 듬뿍 베푼다는 뜻이라고 한다. 또한 그





이름 속에는 손님들이 태양처럼 환한 웃음을 머금을 만큼 만족시키겠다는 의지가 담겨 있다고.

홍 대표는 "맛과 품질을 잃지 않고 음식을 정직하 게 만들면 손님들이 먼저 알아주는 것 같아요" 하며 웃었다.

#### 말이 안 나오는 감자탕

해이루는 모든 재료를 국내산만 쓴다. 언젠가 해이 루를 시기했던 사람이 외국산 돼지뼈를 쓴다고 식품 의약품안전처에 신고를 하기도 했지만, 실제로 조사 를 해보니 창고에 있는 돼지뼈 중 국산품이 아닌 것 은 단 한 점도 발견되지 않았다. 맛과 품질은 손님이 먼저 알아본다. 20년간 이 집을 찾아준 학생들이 이 를 증명하고 있지 않은가.

해이루는 점심시간은 물론 아침 시간에도 손님들 로 붐빈다. 이른 아침부터 해이루를 찾아 소주 한잔 을 반주로 걸치는 중년의 아저씨가 있는가 하면 책가 방 대신 앞치마를 두르고 두 손으로 돼 지뼈를 발라 먹는 학생도 있다. 공부에 지친 학생과 전날의 숙취에 시달리는 샐 러리맨들은 감자탕 한 그릇이면 피로가 말끔히 풀리고 새로운 에너지를 얻게 될 것이다.

감자탕을 먹을 때는 품위를 갖추지 않 아도 괜찮다. 젓가락으로 뼈에 있는 살점 을 발라서 먹는 것보다 두 손으로 뼈를 잡고 입으로 발라 먹는 게 더 편하기도 하다. 여기에다 조금 매운 풋고추를 된장 에 찍어 먹으면서 땀을 흘려야 제대로 맛 있게 먹는다는 소리를 들을 수 있을 것 이다





# 09 광주·전남

예술의 향기, 광주·전남 ..... **252** 송정떡갈비 ..... **256** 

해궁 ..... 259

당골식당 .....262

미가도 ..... 265

반올림식당 ..... 268

봉성식당 .... 271

사임당 ..... 274

쉴만한물가 ..... **277** 

지곡산장 ..... 280

진상역식당 ..... 283

하당먹거리 ..... 286

하얀집 .... 289

지제공 한국과광공시









유홍준 교수의 〈나의 문화유산답시키〉 첫 페이지는 남도 이야기로 시작됩니다. 그리고 이 책에서 소개된 강진, 해남 등 전남 지역의 아름다움은 백만 독자들의 시선을 사로잡았지요. 이외에도 전라남도 가 가진 매력을 말하자면 무엇부터, 어디 까지 설명해야 할지 한정 짓기 어려울 정 도랍니다. 특히 요즘에는 여수 세계박람 회, 순천만 국제정원박람회, 영암 FI 등 국



제행사를 개최함으로써 글로벌 레저문화 일번지로 거듭나고 있습니다. 조용하고 평화로운 남쪽 지방에 먹을거리, 볼거리가 가득 채워지고 있으니 그야말로 지상 낙 원이 따로 없는 셈입니다.

### 공간정보 서비스로 국민행복 이끌어

영산강과 섬진강이 흐르는 전라남도 지역은 예로부터 우리나라의 대표적인 곡창 지대로 손꼽혀 왔습니다. 현재 24개 지사에 379명의 직원들이 '예술의 땅을 맡고 있 습니다.

전주와 광주·전남의 공간적 차이가 크지 않기 때문에 전주 혁신도시로 이전한









본사와 지역민들이 함께 보여줄 시너지 효과가 상당히 클 것으로 예상됩니다. 광주·전남본부는 우리 공사가 공간정보를 다루는 국토정보공시로 발전할 수 있도록 타 지역과의 문화 교류를 꾀하 고 있습니다.

특히 수도권과 지방의 문화 괴리를 줄이기 위해 예술 공연 MOU 체결과 같은 문화체험의 기회를 제공하는 계획을 준비하고 있습니다. 또한 향후 국민행복 및 수익모델 창출과 신뢰, 자율, 화 합, 창의를 바탕으로 희망 새 시대를 여는 대국민 서비스 기관을 목표로 하고 있습니다.

#### 사시사철 가는 곳곳마다 먹거리

보통 한정식을 생각하면 전주를 떠올리지만 빛고을 광주 또한 한정식이라면 남부럽지 않게 차려내는 지역입니다. 우리나라의 명산 중 하나인 지리산을 끼고 있고, 남해와 서해를 함께 거느리 고 있는 풍요로운 지역이기에 어찌 생각하면 당연한 일이지요.

사실 전라남도의 음식들은 이미 전국적으로 유명세를 떨치고 있습니다. 전국적으로 사랑을 받고 있는 홍어삼합에 쓰이는 홍어



30년간 공사에 몸담은 수장으 로서 늘 혁신을 꾀하는 조만 승 본부장은 전국 각지의 본 부들과 문화적인 협력 및 교류 를 통해 지역주민의 행복을 실 현할 뿐만 아니라 신뢰와 자율, 화합과 창의를 화두로 직원들 이 자부심을 가지는 행복한 기 업이 되는 것을 목표로 하고 있다.







는 예로부터 신안군 흑산도 홍어를 최고로 쳐주었습니다. 여수의 서대회와 돌게장, 목포의 갈치찜이나 낙지비빔밥, 쇠고기 육회와 낙지를 칼로 탕탕 쳐서 잘게 잘라 만드는 육회낙지탕탕이, 담양 떡갈비, 장성 한우, 보성 꼬막 등자연이 주는 싱싱한 먹거리로 만드는 음식들은 남도를 찾아오는 사람들을 즐겁게 합니다. 자연의 보고 남해안과 서해안의 갯벌에서 채취되는 각종 해산물도 남도를 찾게 만드는 이유 중 하나입니다.

예로부터 예향의 고장으로 널리 알려진 전라남도는 풍류를 즐길 수 있는 곳들이 즐비합니다. 특히 소설〈태백산맥〉의 배경이기도 한 남도 지역이 가 져다주는 낭만은 남다릅니다. 낙안읍성이 있는 순천과 푸른 대나무 숲이 있는 담양, 서편제의 고장 보성 등 이름만 들어도 알 만한 관광 명소들이 모 두 여기에 있으니까요.

식도락을 즐기는 분이라면, 남도 여행을 떠나보세요. 결코 실망하는 일은 없을 테니까요. 어디를 가도 맛이 있고 정이 있는 곳이 바로 광주·전남 지역입니다. 🕶

예로부터 우리나라의 대표적인 곡창지대이자 예술의 땅인 전라남도는 24개 지사 379명의 직원들이 맡고 있습니다.

# 30년, 3대가 잇고 만들어내는 오감만족 떡갈비

### 송정떡갈비







- 광주광역시 광산구 광산로29번길 1(송정2동)
- 062-944-1439
- **오전 9:00~오후 10:00**(매월 둘째, 넷째 주 월요일 휴무)
- 떡갈비 11,000원, 육회비빔밥 7,000원
- **주차장 완비**(발레파킹 가능)



전라남도 광주의 대표 음식을 꼽으라면 거의 모든 사람이 떡갈비를 입에 올린다. 오래전 송정에 큰 우시장이 있었는데, 한 할머니가 우시장에 온 손님을 상대로 떡갈비를 만들어 팔았던 것이 그시초였다.

그 이후 송정시장 인근에 떡갈비 골목이 형성되었고, 지금은 14곳이 성업 중이다. 이 골목에서만 30년, 3대째 이어지는 식당이 있다. 바로 '송정떡갈비'다.

오래전 송정 5일장을 찾는 사람들의 배를 채워주던 떡갈비가 이제는 지역 별미이자 대표 음식이 되었다.

#### 30년 세월에도 변치 않는 맛

두툼하고 부드러운 고기 살, 쌈과 돼지 등뼈, 생달 같을 얹어 비벼 먹는 육회비빔밥. 이 모든 것이 송정 떡갈비에서 맛볼 수 있는 음식들이다.

송정떡갈비는 1976년 창업주인 할머니로부터 어머니가 이어받았고, 지금은 그 어머니의 딸인 오유경 대표가 운영을 맡고 있다. 오랜 전통과 맛을 인정받아 2007년에는 떡갈비 명인으로 선정되었다. 오유경 대표는 "아직도 이른 아침 가게에 나오시는 어머니가 직접 떡갈비 양념을 만들고 반찬도 만듭니다" 하면서 공을 어머니에게 돌린다.

물가는 뛰었지만 재료는 처음과 마찬가지로 늘 넣던 것들을 사용한다. 과일과 채소 등 양념에만 20가지 넘는 재료가 들어가고, 인공조미료 대신 천연재료만 고집하는 것은 30년 세월 동안 변치 않았던 송정 떡갈비의 원칙이다.



#### 고소한 살점 맛에 뼛국 마시는 재미까지

송정떡갈비는 한우 갈빗살과 돼지고기를 1:1 비율 로 섞어 양념한 뒤 연탄불에 구워서 만든다. 고기를 부드럽게 하기 위해 키위, 매실, 한약가루 등을 넣고 끈기가 생길 때까지 맨손으로 쳐서 다진다. 오래 치대 야 고기의 진이 나와 고기가 연하고 부드럽게 된다.

이렇게 다진 떡갈비를 하루 정도 숙성시킨 다음 양 념장을 발라 굽는다. 굽는 것도 요령이 있다. 연탄불 에 참숯을 올려 센 불에다 수시로 뒤집고 빠르게 구 워야 떡갈비가 타지 않고 제 맛이 난다.

떡갈비를 주문하면 먼저 돼지등뼈를 푹 삶은 뼛국 이 나온다. 하루 정도 돼지 등뼈를 물에 담가 핏물을 뺀 다음 센 불에 3시간 정도 삶아 담백한 국물로 만 든다. 여기에 무와 다시마 등을 넣고 푹 끓이면 송정 떡갈비의 뼛국 완성. 떡갈비와 환상의 조합을 이루는 뻇국은 식사 전에 먹으면 입맛을 돋우는 데 최고다.

송정떡갈비 집에는 전국적으로 유명한 인사들이 다녀가 흔적이 많이 남아 있다. 그만큼 광주를 찾는 외지인들이 대표적으로 먹는 음식이 되었다.

오래전 송정 5일장을 찾는 사람들의 배를 채워주던 떡갈비가 이제는 지역 별 미이자 광주의 대표 음식이 되었다. 지금 도 송정에는 3일과 8일마다 5일장이 선 다. 송정 별미인 떡갈비도 먹고, 5일장도 구경해보면 어떨까? 남도의 진한 양념이 배어 있는 떡갈비 맛에도 반하고, 5일장 의 풍취에도 반하는 멋진 여행이 되지 않을까 싶다.

〈광주서부지사〉







# 좋은 사람들과 함께 먹는 전복밥상

## 해궁







- 광주광역시 광산구 풍영로229번길 53(장덕동)
- **62**–955–5562
- **오전 11:30~오후 10:00**(명절 휴무)
- 전복코스요리 (1인)45,000원, 전복구이 39,000~59,000원, 전복삼계탕 18,000원
- P 주차장 완비

광주광역시 광산면 장덕동은 '장자리'와 '성덕리'에 서 한 글자씩 이름을 따온 지명이다. 예전에는 '촌이 었지만 규모가 제법 큰 아파트 단지가 늘어선 지금의 장덕동은 신시가지로 분류된다. 장덕동과 인근의 하 남산업단지 주변에 가족 모임을 위해 종종 찾는 전복 집이 한 군데 있다. 바로 '해궁'이다.

#### 온 국민의 맞춤 보양식

해궁 최정미 대표는 본래 장어 전문점을 10여 년 했 던 장어 전문가. 그간 모은 돈으로 장덕동에 건물을 짓고 이전하면서 업종을 전복 전문점으로 바꾸었다.

"하남산업단지가 바로 옆에 있어서 바이어와 함께 오는 직장인이 많아요. 근처 관공서나 공무원들도 많 이 찾고요." 최 대표가 전복 전문점을 연 이유다.

지갑이 가벼운 직장인에게 전복은 쉽지 않은 음식



이 될 수 있다. 이 때문에 '해궁'에서는 직 장인과 서민들이 부담없이 먹을 수 있는 점심 특선 메뉴를 개발했다.

여름이면 전복삼계탕을 먹기 위해 문 전성시를 이룰 정도. 착한 가격도 가격이 지만 '해궁'이 개발한 전복삼계탕이 더운 여름을 이기는 강한 체력을 만들어주기 때문이다.



'해궁'은 최고의 전복요리를 제공하기 위하여 주재료인 전복 선정에 많은 노력을 기울인다.

#### 오감 충족 전복 요리

"싱싱한 전복이 부드러워서 먹기 좋았습니다. 탕은 국물이 시원해서 속이 뻥뚫린 기분이고요. 반찬도 정갈하게 많이나와 아삭한 느낌이 많이 들었습니다. 무엇보다 종업원들이 정말 친절합니다."

나의 소개로 해궁을 찾은 동료 직원은 감탄을 금치 못하다.

해궁은 최고의 전복 요리를 제공하기 위해 주재료인 전복 선정에 많은 노력을 기울인다. 수입산 전복이나 냉동 전복을 전혀 사용하지 않는 것, 최정미 대표는





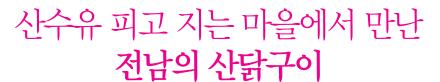
비록 양식 전복이지만 자연산 전복에 비해 전혀 질이 떨어지지 않는다고 소개한다.

"인공사료를 쓰지 않고 좋은 미역과 다시마를 사용해서 키워요. 여기에다 물이 깨끗하고 조류가 원활해서 전복이 아주 건강하게 자랍니다."

해궁의 전복요리는 미각과 시각, 후각 모두를 자극한다. 마치 바닷가에라도 와 있는 듯 착각을 일으키는 싱싱한 전복회와 껍질째 구워서 나오는 전복구이는 미각을 자극하기에 충분하고 울금을 넣어 만든 노란 밥과 정갈한 밑반찬은 눈을 즐겁게 한다.

전복요리 전문점 해궁은 넓은 주차장과 깨끗한 인 테리어가 인상적인 식당. 방이 많아서 회식 모임이나 가족 모임에도 좋다. 여기에다 친절한 주인과 종업원 들 덕분에 문을 나서면서 다시 한 번 뒤를 돌이보게 되는 집이다.

〈광주서부지사〉



## 당골식당







전라남도 구례군 산동면 당골길 86-31

**61–783–1689** 

오전 11:00~오후 8:00(매월 셋째 주 화요일 휴무)

산닭구이 · 오리구이 50,000원

주차장 완비

당골식당의 산닭구이는 한 달쯤 된 토종닭을 사서 약 3주간 키운 뒤 요리를 하다

> 전라남도 구례의 상징은 우리나라 국 립공원 제1호인 지리산이다. 지리산은 자 연에 대한 어떠한 수식어를 붙여도 모두 어울릴 만한 대표적인 명산.

지리산의 봄은 고로쇠 수액으로부터 시작된다. 밤낮의 기온차가 큰 봄에 주로 수액이 나오기 때문이다. 고로쇠 수액과 지리산 전역에 피는 산수유다. 지리산온 천 근처의 산동마을은 한 그루에 수만 송이가 피는 산수유로 유명해진 마을이다. 전국 최대의 산수유 군 락지이기도 한 산동마을 인근에 산닭구이로 이름난 '당골식당'이 자리 잡고 있다.

#### 꿀 사러 온 상인들이 취한 온정의 맛

당골식당은 이정표가 없으면 찾기가 쉽지 않지만, 현지인들 사이에서 '모르면 간첩'일 정도로 유명하므 로 찾는 길은 걱정하지 않아도 좋다.

현재 식당 운영을 맡고 있는 김문섭 대표 부부에게 음식점을 물러준 어머니는 본래 농사와 함께 벌을 키 웠다. 그런데 꿀을 구입하러 온 상인에게 닭을 대접한 것이 '맛'으로 이름이 나면서 음식점까지 차리게 되었 더불어 봄이 왔다는 것을 알리는 것은 다. 김 대표는 "간판을 만드는 분에게 우리 가게 이름 을 '단골식당'으로 써달라고 부탁을 했는데, 이 분이



술을 좀 드셨나 봐요. 술에 취해서 쓴 글자가 '당골식 당이 된 거죠. 그래도 나쁘지 않아요" 하며 웃었다.

당골이란 이름은 오래전 이 마을에 무당이 많이 살아서 붙여진 이름이라고도 한다.

직원들과 함께 올 때마다 친정집에 온 듯 친절하게 맞아주니, 내게는 아무래도 '당골식당'보다는 '단골식 당이 더 좋은 것 같다.

#### 토종닭과 반찬 모두 로컬푸드

"요리를 하려면 시간이 좀 걸리니까. 오실 때는 미 리 예약을 해야 합니다. 직접 키운 닭으로 바로 잡아 서 요리를 하는데, 신선한 재료를 쓰기 때문에 겁나 게 맛있어요(하하) 기본 반찬도 푸짐합니다"

예약을 하지 않으면 요리가 나올 때까지 2시간 이







상은 기다려야 한다.

당골식당의 산닭구이는 한 달쯤 된 토 종닭을 사서 약 3주간 키운 뒤 잡아서 요리를 한다. 부드러운 닭 가슴살과 모 래주머니는 회로 먹을 수 있다. 곁들여 나오는 음식도 모두 직접 키우는 로컬푸 드다

산골짜기에 있어 찾아가는 데 다소 불 편하지만 손님이 끊이지 않는다. 고로쇠 수액이 나오기 시작하고 산수유가 피는 계절엔 특히 바쁘다.

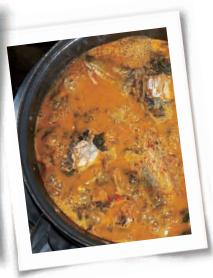
3월이면 지리산과 구례 들판 곳곳이 노란색으로 파노라마처럼 물든다. 3월에 맞춰서 화려한 꽃구경도 하고 산에서 직 접 기른 닭으로 만든 요리를 맛보러 구 레 산동마을로 향하는 것은 어떨까.

〈구례군지사〉

# 달짝지근하고 꼬들꼬들한 메기 맛의 변주

## 미가도







- **전라남도 광양시 오류5길 23**(중동)
- **61–792–9898**
- **오전 12:00~오후 10:00**(연중무휴)
- 메기구이+메기탕 33,000~40,000원, 메기탕 25,000~32,000원
- P 4대 주차 가능 가게 인근 공영주차장 이용



을 지니고 있다. 지난 1989년, 광양군의 일부 지역이 동광양시로 분리되었다가 1995년 다시 통합되면서 도 시 · 농촌의 복합형 도시인 광양시로 새롭게 출발했다. 영남과 호남의 중간에 자리한 지역적인 영향에 따 라 문화교류도 활발하게 이루어지고 있으며, 1980년 대 광양제철소가 생기면서 상당 부분이 신도시로 변 모했다. 특히 옛 광양군 골약면 앞바다를 메워서 도 시로 조성한 광양시 중마동 일대는 국내 최대 규모인 컨테이너항 건설과 함께 도시화가 가속화되었다. 빠 르게 도시화가 진행된 신시가지에 메기 맛의 진수를 보여주는 식당 '미가도'가 자리하고 있다.

전라남도 '광양'은 '따스하게 빛나는 햇살'이라는 뜻

#### 광양. 맛이 모이다

미가도는 포스코에 근무하던 방극량 대표가 10년

전에 회사를 그만두고 창업한 식당이다. 평소 음식 만들기를 좋아했던 방 대표는 "처음부터 건강식을 주 메뉴로 하자는 생각이었습니다. 게다가 광양은 외지 사 람이 많아서 입맛이 까다로워요. 또 제 철 음식이 아니라 사계절 내내 먹을 수 있는 음식을 선택하는 데 고민이 많았고 요" 하며 창업 과정을 들려주었다.

"사실 메뉴를 정하는 것보다 가게 이



메기구이와 메기탕을 따로 주문하는 것이 아니라 메기살만으로 메기구이를 하고 뼈는 매운탕으로 끓여서 준다.

름을 짓는 데 시간이 더 많이 걸렸습니다. 아내와 함께 사전까지 뒤지며 찾은이름이 미가도입니다. 처음엔 일식집인줄 알고 찾아오는 손님도 있었어요."

미가도는 맛이 모여 있는 집이라는 뜻. 방 대표는 그러면서도 건강을 먼저 생각 하고 맛은 다음이라고 말한다.

#### 모두가 쉽게 즐기는 메기구이와 메기탕

광양시청에서 500미터 정도 떨어져 있는 미가도는 공무원뿐 아니라 광양제철 직원들도 단골로 찾는 집. 우리 공사 직원들도 점심은 물론 회식 장소로도 많이 이용하고 있다. 주말이면 가족과 함께 메기요리를 즐기는 사람들도 많이 늘었다.





미가도는 메가구이와 메기탕이 전문이다. 다른 메뉴는 아예 없다. 메기구이와 메기탕을 따로 주문하는 것이 아니라 메기살로 메기구이를 하고, 남은 뼈는 매우탕으로 끓여준다.

메기구이는 그냥 굽는 게 아니라 매콤하게 양념을 한 다음 생강을 뿌려서 비란내를 모두 날린 뒤 굽는 다. 메기매운탕이 뒤끝이 깨끗하고 시원한 맛이 강하 다면, 메기구이는 부드러운 맛을 느낄 수 있다.

"저칼로리 고단백 식품인 메기는 비만에서 오는 성인병을 예방할 수 있습니다" 하는 방 대표의 말을 믿고, 나는 수시로 미기도를 찾는다. 메기는 다른 어류보다 철분 함량이 높아 임산부와 성장기 어린에게는 물론 환자들의 보양식에도 좋다.

광양의 대표적인 먹거리는 숯불구이와 붕장어구이. 하지만 미가도의 메기요리도 광양의 별미로 자리를 잡아가고 있는 중이다. 광양시가 호남과 영남의 문화적 교류가 활발한 것처럼 장어구이와 메기구이가활발한 교류를 하는 것도 나쁘지 않을 것 같다.

〈광양시지사〉

# 푸른 맛을 간직한 로컬푸드, 증도를 상상하다

### 반올림식당







전라남도 신안군 화도길 339(증도면)

**61–261–1544** 

**오전 7:00~오후 9:00**(연중무휴, 예약 필수)

백반 8,000원, 낚지볶음 40,000원, 매운탕 50,000원

P 주차장 완비

안승복 대표는 웬만하면 그날 잡은 물고기로 음식을 하고 반찬도 밭에서 방금 딴 채소로 만든다.

> 전라남도 신안군에 있는 1,004개의 섬 가운데 특히 증도를 일컬어 보물섬이라 고 부른다. 증도 앞바다에서 2만 점이 넘 는 유물이 발견되면서 붙은 이름이다.

> 국내 제1호 슬로시티로 지정된 중도는 국내 최대 규모의 단일 염전이자 소금 생산지가 있다. 간척지로 생긴 염전을 지나면 작은 섬 화도가 보인다. 18가구 40명도 채 안 되는 화도에 안승복 대표가 운영하는 '반올림식당'이 있다.

#### 친환경 섬에서 맛보는 친환경 로컬푸드

중도는 말 그대로 '청정지역'이다. 심지어 단 한 곳만 남기고 담배 가게를 모두 철수시켜서 2,000명이 넘는 주민 가운데 흡연자는 고작 50명 선이다. 이처럼 오염되지 않은 청정해역에서 나는 해산물이니, 싱싱함이 남다를 수밖에.

게르마늄이 풍부한 신안갯벌에서 자란 낙지는 아주 맛이 좋다. 곁들이는 반찬도 새콤달콤, 맛깔나다. 근처에 출장을 나올 때마다 반올림식당을 즐겨 찾는 이유다

반올림식당은 평소에는 문을 닫아놓는다. 쉬는 게이나라 농사일을 보기 위해 들에 나가거나 갯벌에 가서 고기를 낚기 때문이다. 따라서 예약은 필수다.

"예약을 하지 않으면 차림표에 있는 음식을 만들지 못할 수도 있습니다. 드리고 싶어도 없는 것을 어쩌겠습니까." 안승복 대표의 변명 아닌 변명이 오히려 정겹다.





여름 휴가철 말고 평소에는 손님도 불규칙하게 온 다. 단체손님이 있을 때도 있지만, 어떤 날은 점심에만 손님이 몇 오고 마는 때도 있다.

#### 자연의 생기를 머금은 그린푸드

"저희 집 음식은 모두 신안에서 나고 자란 것들로 만든 것입니다. 쌀은 신안 유기농 쌀을 쓰고, 채소는 직접 기르거나 증도에서 부족한 것을 사옵니다. 낙지 를 비롯한 바다 것들은 갯벌에 놓은 그물에 걸린 것 을 걷어서 씁니다."

마른 땅보다 갯벌이 많은 곳이 신안 지역이다. 조수 간만의 차가 큰 특성을 이용해서 고기를 잡는다. 갯 벌 위에 그물을 쳐놓고 밀물 때 바닷물을 따라 들어 왔다가 썰물 때 그물에 갇힌 물고기를 잡는 것이다.

"하루에 한 번 바다에 나갈 때도 있고 두 번 나갈 때도 있는데, 어린 새우부터 낙지, 게, 광어 등이 많이 잡힙니다."

웬만하면 그날 잡은 물고기로 음식을 하고 반찬도

밭에서 방금 딴 채소로 만든다. 친환경 농수산물에 바람과 태양으로 만든 천일 염을 사용했으니, 이보다 더 나은 웰빙 음식이 또 있을까.

2014년부터 담배가 금지되고 합성세제 대신 천연세재만 쓰는 섬, 앞으로는 전 기자동차 운행을 구상하고 있다. 증도대 교 입구에 대단위 주차장을 만들어 아예 자동차를 섬으로 몰고 오지 못하게 함으 로써 자연 그대로의 모습을 지키고 있는 증도, 느려서 좋은 슬로시티 증도는 그래 서 친환경 음식이 어울리는 섬일지도 모 른다. 그 선두에 반올림식당이 있다.

〈신안군지사〉





# 남녀노소 모두의 입맛을 사로잡은 **구수한 전남 국밥**

### 봉성식당







- 전라남도 구례군 구례읍 봉동길 8-9
- **61–782–7262**
- 오전 7:00~오후 8:00(일요일 휴무(장날 제외))
- # 돼지머리국밥 5,000원, 소머리곰탕 6,000원, 수육 (소)8,000원, (대)12,000원
- P 인근 도로변 주차 가능





전라남도 구례는 신라가 백제를 통일하면서 예를 구한 곳이라 하여 붙여진 이름이다. 조선 후기 실학 자인 이중화은 〈택리지〉에서 구례를 '삼대삼미'의 땅 이라 평했다. 3가지 큰(大) 것은 지리산·섬진강·들판 등을 말하는 것이고, 넉넉한 인심・넘치는 소출・수려 한 경관이 바로 3가지 아름다움(美)이라는 것이다.

구례 5일장은 화개장터와 함께 영남과 호남이 만나 는 시골장이다. 장이 서는 날이면 교통의 요충지답게 여러 지역에서 사람들이 몰려온다. 산에서 나는 약재 와 넓은 들에서 나는 나물들이 주종을 이루지만, 먹거



리도 풍성하다. 구례에 장이 서는 날, 특 히 분주해지는 식당이 한 곳 있다. 가족 이 2대째 운영하고 있는 '봉성식당'이다.

### 학생들에게도 편안한 식당

직원들과 함께 지리산 등반 후에 꼭 들 르게 되는 봉성식당은 우리 직원들뿐만 아니라 산악인들 사이에서도 꽤나 유명 한 집이다. 3남1녀 중 막내인 장일 대표 부부는 1990년에 부모가 운영하던 식당 을 이어받아 운영하고 있다. 어머니 역시 아직도 주방에서 국밥을 만들고 있다.

"우리 집은 읍내에 있는 주민들이 농사 를 짓다가 밥을 먹으러 오기도 하고, 학 교가 파한 뒤 학생들도 밥을 먹으러 옵 니다."

소머리곰탕보다 돼지머리국밥이 더 많이 팔리는 이유는 구수하고 쫄깃한 맛이 소머리곰탕보다 낫기 때문이죠.

> 이처럼 평일에도 문전성시를 이루는 봉성식당은 장날이면 아침부터 정신이 없을 정도로 바쁘다.

#### 돼지머리국밥에 리필까지 가능

봉성식당의 주 메뉴는 돼지머리국밥 과 소머리곰탕. 단체로 오는 손님들도 있 지만 혼자서 오는 손님도 많다. 지역 학 생들까지 오는 것을 보면 가격이 착하긴 착한 모양이다. 물론 맛도 착하다.

"우리 식당은 머릿고기만 씁니다. 소머리곰탕보다 돼지머리국밥이 더 많이 팔리는 이유는 구수하고 쫄깃한 맛이 돼지머리가 소머리보다 낫기 때문이에요."

소머리국밥보다는 뽀얗게 우려낸 돼지





머리국밥에 새우젓과 부추를 넣어 먹는 손님이 더 많다는 이야기. 담백하고 깊은 국물에 밥을 말아 먹으면 이마에 땀이 송송 샘솟는다.

장일 대표의 어머니는 새벽부터 일어나 고소한 육 수의 맛을 내기 위해 정성을 쏟는다.

"어머니는 25년간 반복해온 일인데도 얼굴 한 번 찌 푸리지 않습니다. 손님들에게 맛있는 국밥을 제공하 는 것만 신경 쓰는 것 같아요." 장일 대표는 안타깝다 는 듯 어머니의 얼굴을 쳐다본다.

등반 후 허기진 배를 채우는 데는 따뜻한 국밥만한 게 없다. 인심도 넉넉해서 필요한 양만큼 리필도해준다. 주말엔 등산복을 입은 등산객뿐 아니라 관광버스가 들어올 정도로 손님이 많다. 산수유가 피는봄날부터 설화가 피는 겨울까지 지리산을 찾는 것처럼, 봉성식당의 구수한 맛을 찾아 한번 들러보는 것은 어떠할까.

〈여수시지사〉

# 한국의 맛으로 세계를 품은 우리 한식

## 사임당







전라남도 광양시 중마중앙로 211(중동)

061-791-5134

**오전 10:00~오후 10:00**(명절 휴무)

점심특선 15,000원, 매화정식 (1인)20,000원

P 가게 앞 주차 공간 완비



광양시청 후문에서 도깨비 도로를 따라 가야산 쪽으로 가다 보면 왼쪽 편에는에 확들어오는 고풍스러운 집이 하나었다. 인근에는 아직도 집을 짓는 곳이많아 새롭게 지어진 집이라는 것을 금세알 수 있다. 아담한 정원에 아기자기한 토속적인 소품들과 담쟁이 넝쿨이 조화를 이루며 예사롭지 않은 느낌을 주는곳, 바로 한정식집 사임당이다.

음식 재료를 손수 구입한다는 황매자 대표가 우선적으로 선택하는 기준은 제철에 나는 재료의 신선도.

#### 세계를 감동시킨 한국의 맛

사임당의 황매자 대표는 서각 작가로, 음식점 외부는 물론 내부에도 곳곳에 자신의 작품들을 걸어두었다. 실내는 방으로 이루어져 있는데, 방마다 특색 있는 고가구와 그림, 조각 작품이 장식되어 있다. 마치갤러리에 온 것 같은 착각이 들 만큼 많은 작품이 갖추어져 있다. 황 대표는 음식은 맛뿐 아니라 분위기도 중요하다며 마음속의 고향을 꾸미는 것처럼 실내에 신경을 썼다고 설명한다.

"외국인들에게 한국적인 것을 보여주기 위해 같이 오시는 분들이 있어요. 함께 오신 외국인이 한국적인 멋과 맛을 느끼고 가실 때 보람을 느낍니다."

정성스런 서각 작품에서는 친근함과 정겨움을, 자 극적이지 않고 소박하면서도 맛깔스런 나물이며 밑반 찬에서는 진심과 정성을 느낄 수 있다.





### 음식이 아닌 건강을 파는 한정식집

사임당은 어머니의 손맛이 정성스럽게 담긴 남도 음식의 정수를 맛볼 수 있는 음식점이다. 또한 가장 한국적인 맛과 멋을 볼 수 있는 곳이기에 외국인도 자주 찾는다.

한 끼 식사라도 손님의 건강을 먼저 생각한다는 황 매자 대표는 나트륨을 줄이고 천연재료만을 고집하 며 필수 영양소까지 생각한다. 산과 바다가 어우러져 있고, 차를 타고 조금만 나가면 넓은 들을 볼 수 있는 지역이니 음식 재료를 구하기 위한 천혜의 조건은 다 갖추었다.

음식 재료를 직접 구입한다는 황매자 대표가 우선 선택하는 기준은 제철에 나는 재료의 신선도

"음식을 파는 것이 아니라 건강을 파 는 곳이라 생각하기 때문에 재료의 중요 성을 잘 알고 있습니다. 음식 역시 직접 만들어야 직성이 풀려요."

음식도 예술이라고 생각하는 황 대표 는 음식 하나하나에 서각을 하는 것과 같은 정성을 기울인다.

음식을 내는 것도 순서가 있다. 우선 빈속을 부드럽게 만들어주는 음식을 내 는 것이다. 물론 남도 음식의 꽃이라는 홍어는 빠지지 않고 상에 올린다. 상다리 가 부러질 듯 한상 가득한 음식은 남도 에서만 볼 수 있는 깊은 맛이 있다.

〈광양시지사〉





# 섬진강 바람결에 풍겨오는 민물고기의 향내

## <del>설만한물</del>가







- ☆ 전라남도 구례군 간전면 남도대교로 78
- **61–782–7628**
- **조전 9:00∼오후 9:00**(매주 일요일 휴무)
- 장어구이 25,000원, 장어약죽 15,000원, 은어튀김 (소)20,000원, 은어회 (대)40,000원
- P 주차장 완비

우리나라 5대강 중에 가장 아름다운 강을 꼽으라 면 나는 단연 섬진강을 꼽을 것이다. 강 하구에 침입 한 왜구들이 두꺼비 수십만 마리가 울부짖는 소리에 놀라 광양 쪽으로 피해갔다고 해서 강 이름에 '두꺼 비 섬(蟾)자가 붙었다. 섬진강은 경관이 아름다울 뿐 만 아니라 생태계가 살아 있는 유일한 강으로 꼽힌 다. 섬진강에서는 1급수에만 산다는 은어도 볼 수 있 고 누치, 참게, 민물장어, 재첩 등 많은 담수어가 서식 하고 있다.

#### 흐르는 강물을 거슬러 올라 쉬고픈 곳

구례에서 하동을 잇는 19번 국도의 중간에 있는 화 개장터에서 남도대교를 건너 우회전을 하면 바로 '쉴 만한물기를 만날 수 있다. 이 지역에 출장이 있을 때 면 으레 찾게 되는 쉴만한물가는, 주인이 섬진강에서



직접 잡은 자연산 민물장어로 요리해주 는 장어약죽이 일품이다. 구례군에서 지 정한 별미 음식점이기도 하다. 섬진강변 에서 가장 경치가 아름다운 식당이라 할 만한 쉴만한물가 바로 앞에는 전라도와 경상도를 왕래하던 '줄배' 나루터가 있었 다. 보양식도 먹고, 섬진강 전경도 볼 수



'설만한물가'는 섬진강에서 잡은 물고기로 별미를 즐길 수 있으며, 특히 장어약죽, 참게장, 은어튀김 등이 일품이다.

있으니 그야말로 일석이조, 금상첨화다.

손영일 대표 부부는 기독교 신자답게 구약성서 시편 23절에 있는 '쉴 만한물가'에서 식당 이름의 힌트를 얻었다고한다.

#### 건강하게 한상 차린 장어약죽

쉴만한물가는 민물고기 전문 음식점







이다. 섬진강에서 잡은 물고기로 계절마다 별미를 즐길 수 있는데, 특히 장어약죽, 참게장, 은어튀김 등이일품이다. 섬진강 주변에 있는 많은 음식점들은 은어와 참게 요리를 많이 내는데, 쉴만한물가에서는 장어요리를 찾는 사람들이 많다. 그리고 장어구이와 녹두등의 잡곡으로 만든 장어약죽을 별미로 즐긴다. 다른 음식점에서 보기 힘든 장어약죽은 비릿한 맛이 없고 오히려 입안에 장어 향이 퍼져 묘한 맛을 즐길 수있다.

음식점 주변에는 벼락을 맞아 갈라진 큰 바위와 200년 된 뽕나무가 있다. 소나무 정원 옆 평상에 앉아 있으면 강 건너 화개장터가 한눈에 들어오고, 오른쪽으로 고개를 살짝 돌리면 남도화합의 다리가 보인다. 아름다운 섬진강변을 걷다가 피곤해지면 쉴만한물가에서 건강도 챙기고, 편안하게 쉬어보자.

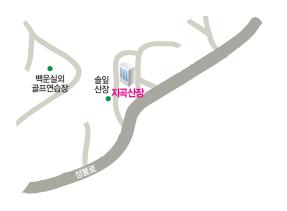
〈광양시지사〉

# 참숯으로 구운 불고기, 끊이지 않는 발길

## 지곡산장







- 전라남도 광양시 봉강면 성불로 71-8
- **61–761–3335**
- 오전 11:00~오후 8:00(연중무휴)
- 토종닭숯불구이 45,000원, 메기매운탕 (중)40,000원, (대)50,000원
- **P** 가게 앞 주차공간 완비(30대 수용)



예로부터 전라남도 광양은 물 걱정이 없는 지역으로 알려져 있다. 다른 지역보 다 물이 풍족한 이유는 근처 백운산의 청정 계곡 덕분, 광양의 젖줄이라 할 만 한 옥룡면 동곡리의 동곡계곡과 오로대 가 있는 진상면 어치리의 어치계곡, 바위 가 많은 봉강면의 성불계곡, 자연 그대로 잘 보존된 다압면 금천계곡 등이 바로 그것이다. 특히 맑은 물과 뛰어난 풍광으 로 사랑받는 백운저수지는 광양의 대표

인터넷을 보고 오는 손님도 좋지만 아주 오랜만에 찾아오는 손님은 마치 친척처럼 반가워서.

적인 수리시설로 손꼽힌다.

백운저수지는 1950년대, 농경지에 용수를 공급하기 위해 마을이 있었던 곳에 인공저수지를 만든 것이다. 지금은 시민들의 휴식처인 레저타운과 상업지구로 변화를 하고 있다.

#### 손님 모이는 가게는 따로 있다

광양의 맛집 '지곡산장'은 백운저수지가 '변화'를 시 작하기 훨씬 이전인 30년 전부터 백운저수지에서 영 업을 하고 있다. 광양읍에서 봉강면으로 가는 초입에 자리 잡고 있는 지곡산장은 산닭숯불구이와 매운탕 이 전문. 지금은 막내아들 정삼석 씨 부부가 어머니 를 도와 식당 일을 하고 있다.

요리할 때 재료를 아끼지 않는 조옥순 대표는 반찬 까지 직접 만든다. 조 대표는 "인터넷을 보고 찾아오 맛있게 먹는 모습만 뵈도 흐뭇하지요 는 손님도 좋지만 아주 오랜만에 찾아오는 손님은 친



척처럼 반갑습니다. 맛있게 먹는 모습을 보면 흐뭇하 지요" 하면서 모든 손님을 가족처럼, 자기 집을 찾아 온 친척처럼 대한다며 웃었다.

### 육즙이 흥건한 명품 닭숯불고기

숯불구이로 유명한 지역답게 광양 숯불고기와 닭 숯불고기 집은 광양 전역에 퍼져 있다. 광양 숯불구 이는 참숯불에 구리석쇠를 올려놓고 굽는 게 특징.

숯에 불을 지피던 아들 정삼석 씨는 불고기를 제대 로 먹으려면 참숯에 구워야 한다고 강조한다.

"고온으로 구운 숯은 수분이 거의 없습니다. 수분 이 없기 때문에 고기가 익을 때 수증기가 생기지 않 고, 숯에 떨어진 육즙을 바로 증발시키기 때문에 맛 이 좋을 수밖에 없습니다."

참숯은 냄새를 제거하고 음이온과 적외선을 방출 한다. 또한 산성화된 식품을 알칼리로 바꾸는 효과 가 있어 건강에도 좋다. 닭숯불구이를 기다리는 동안 나오는 모래주머니와 닭가슴살육회도 그 맛이 가히

일품이다

손님이 언제 다시 찾아올지 몰라 가 족이 먹는다는 심정으로 음식을 만드는 곳. 백운산 계곡에서 백운저수지로 흘러 내려오는 맑은 물처럼 지곡산장도 오랜 시간 동안 맑은 마음을 지키고 있기에 많은 사람들이 찾아오는 것이 아닐까? 사람의 몸을 정화시키고 건강하게 만드 는 참숯과 같은 마음.

〈광양시지사〉



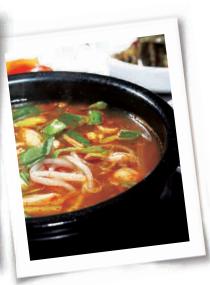




# 간이역 가면 뭐 하겠노, 소고기 사 묵겠지~

## 진상역식당







☆ 전라남도 광양시 진상면 옥진로 1112

**1061-772-2621** 

**오전 10:00~오후 10:00**(연중무휴)

장터국밥 7,000원, 냉면 6,000원
(고기 사오시면 1인 4,000원 채소 제공)

P 주차장 완비



전국의 많은 간이역들이 지난 세월을 무색하게 만 들며 사라져 간다. 인구가 줄고 집집마다 자동차가 있 어 간이역을 이용하는 횟수가 점차 줄어들면서 폐쇄 가 된 것이다.

광양시 진상면에 있는 경전선 철도 간이역인 진상 역도 같은 운명에 빠질 뻔했다. 경전선은 이름 그대로 호남과 경남을 잇는 유일한 철길이다. 하지만 진상역 은 새로운 모습으로 다시 태어났다. 대합실이었던 곳 을 식당으로 개조한 것이다. 그 이름은 '진상역식당'

### 간이역에서의 특별한 '맛'남

진상역식당은 지역주민과 역무원이 힘을 합쳐 만 들어낸 특별한 곳이다. 그 이유는 대합실을 식당으로 개조한 사례가 지금까지는 전국에서 유일하기 때문 그 이후 진상역은 오히려 간이역의 역할도 톡톡히 해

내고 있다. 기차는 하루에 왕복 12회가 다니는데, 매표소는 따로 없다. 무작정 기차를 탄 다음, 정산은 기차 안에서 하 면 된다.

진상역식당은 국밥만 팔고 고기는 팔 지 않는다. 식당 옆에 있는 정육점에서 고기를 사와서 식당에서 구워먹을 수 있 다. 식당 입구에는 행정안전부와 광양시



정육점은 저렴할 뿐 아니라 광양의 한우 암소만 취급한다. 신선한 한우를 믿고 살 수 있도록 도축하는 날짜도 적어 놓았다.

> 가 지정한 착한가격 모범업소라고 적혀 있다.

> 재료비 명목으로 1인당 4,000원을 내면 각종 채소와 양념, 밑반찬 등을 제공받을 수 있다.

#### 기찻길 옆 작은 추억은 덤

광양 일대에서 생산되는 한우 암소만 취급하는데, 그 가격이 일반 정육점보다 많이 저렴한 편이다. 뿐만 아니라 신선한 한우를 믿고 살 수 있도록 도축 날짜를 정육점 안에 적어 놓았다. 한우 암소가 아닌 경우에는 전액 환불하겠다는 문구 에서는 자신감이 묻어난다.





양승래 대표와 중학교 동창인 아내는 "한우를 먹기 위해 기차를 타고 오는 손님들이 많아요. 한우를 먹고 나서는 다른 곳은 구경도 하지 않고 그냥 가요" 하고 웃으며 "한우 맛은 손님이 제일 잘 알아요"라고 덧붙인다. 진상역식당은 최고의 고기를 고집하는 사장의 마인드로도 유명세를 타고 있다.

"진상역은 예전에 많은 사람들이 이용했지만 지금 은 많이 줄었어요. 하지만 운치도 있고 추억을 만들기 도 좋은 곳입니다. 식사를 하고 있을 때 운이 좋으면 기차가 지나가는 모습을 볼 수도 있고요."

경상남도 하동역에서 섬진강을 건너 첫 번째 간이 역이 진상역이다. 지리상으로 하동에 가까워서 오래 전에는 여수나 순천에서 오는 사람보다는 하동에서 오는 보부상이 더 많았다. 지금은 보부상 대신 기차 여행을 하는 관광객이 찾는다. 추억을 만들기 위해 가족이나 연인이 경전선 기차를 타는 것. 그 중심에 국내 유일의 간이역 식당인 진상역식당이 있다.

〈광양시지사〉

# 환상의 커플 저리 가라, 쇠고기와 낙지의 색다른 만남

### 하당먹거리







- 전라남도 목포시 장미로 95(옥암동)
- 061-283-1738
- 오전 11:30~새벽 2:00(매주 일요일 휴무)
- 전복+낙지탕탕이 50,000원(2인), 60,000원(3인 이상) 낙지볶음 60,000원
- P 가게 앞 도로변 이용



삶이 윤택해지고 인구가 늘어나면서 목포시는 바다를 매립하여 새로운 시가 지를 만들었다. 전국적으로 유명세를 타고 있는 하당지역도 그중 일부. 갯벌이었던 예전 모습을 찾아볼 수 없을 만큼 새롭게 조성된 신시가지 하당지역에서 줄을 서서라도 먹어야만 하는 먹거리가 있다. 바로 '낙지탕탕이'. 주말에는 번호표를 받고도 한참을 기다려야 낙지탕당이

'하당먹거리' 의 낙지탕탕이는 1등급 한우 육회와 산낙지를 1:1 비율로 요리한 목포의 특별한 음식이다. 의 제 맛을 볼 수 있는 곳, '하당먹거리'를 찾았다.

#### 낙지를 향한 이유 있는 자존심

'낙지탕탕이'라는 이름은 산낙지의 다리를 자르기위해 나무 도마를 탕탕 내리치는 소리에서 유래했다. 하당먹거리에 들어서면 주방에서 들려오는 '탕탕' 도마소리가 유난히 크게 들린다. 나는 물론 우리 직원들은 모두 한 번 맛을 봤다 하면 시도 때도 없이 생각나는 낙지탕탕이 마니아가 다 되었다.

김상래 대표는 주방에서 직접 낙지를 자른다.

"처음에는 낙지를 자르는 게 너무 어려웠습니다. 일 반 산낙지처럼 자르면 낙지와 육회를 섞었을 때 낙지 가 꿈틀거려 모두 흩어져버리거든요."

김 대표의 설명을 따르자면 낙지탕탕이 기술은 '낙 지를 자르는 것' 이외에는 아무런 특별한 게 없다.



#### 여자라서 행복한 음식, 낙지탕탕이

하당먹거리의 낙지탕탕이는 1등급 한우 육회와 산 낙지를 1:1 비율로 섞어 내는 목포 지역의 특별한 음 식이다. 신안 갯벌에서 잡은 싱싱한 낙지와 쇠고기 육 회는 묘한 조화를 이루면서 '살아 있는' 감칠맛을 제대 로 느낄 수 있게 만들어준다. 곁들여 나오는 조기구 이와 간장게장 등의 반찬에도 자꾸 손이 간다.

조기는 산란기 때 1년 동안 필요한 만큼 구입하고, 간장게장은 돌게만 고집한다.

"재료는 좋은 것을 써야 하잖아요. 낙지와 한우는 그날 그날 구입합니다"

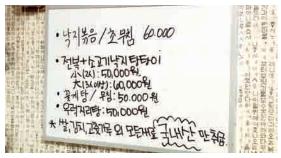
낙지는 신안 갯벌에서 잡힌 것만 쓰고, 한우는 도 살장에서 구입한다. 이 때문에 도살장이 쉬는 일요일 에는 문을 열지 않는다.

"일요일에 문을 열지 않는다고 항의도 많이 받아 요. 하지만 신선한 고기를 손님에게 제공하는 걸 원 칙으로 정했으니 어쩔 수 없는 일이죠" 김 대표의 변 명 아닌 변명이다.

쓰러진 소도 벌떡 일으킨다는 낙지는 그만큼 스태미나에 좋은 음식이다. 타우 린을 함유한 저칼로리 음식으로 다이어 트하는 여성에게도 인기가 많다. 그래서 하당먹거리에는 유독 여성들이 많이 보 인다. 주방에서 들려오는 낙지 자르는 소 리와 낙지탕탕이를 서로 먼저 먹으려는 젓가락 소리가 정겹다.

〈강진군지사〉







## 공탕에 대한 하얀 마음, 100년 **동안 변치 않는 깊은 맛**

### 하얀집







- **전라남도 나주시 금성관길 6-1**(중앙동)
- **61–333–4292**
- 오전 8:00~오후 9:00(매월 첫째, 셋째 주 월요일 휴무)
- **--** 금탕 7,000원,
  - 수육 (중)20,000원, (대)30,000원
- P 인근 공영주차장 이용



전라남도 나주시에 가면 유명한 곰탕거리가 있다. 나주목의 객사였던 금성관을 중심으로 여러 군데 곰 탕집이 있는데 그 중 가장 오래된 곳은 4대를 이어서 운영하고 있는 '하얀집'이다. 국내 식당으로는 매우 드 문 '100년의 역사'를 가진 하얀집은 나주 관아로 들어 가는 문인 '정수루' 뒤에 있는 장터에 자리 잡고 있다.

#### 손님이 먼저 알아보는 원조집

하얀집의 창업주는 현재 음식점 운영을 맡고 있는 길형선 대표의 증조할머니, 일손을 도와주던 길 대표 의 할머니와 함께 5일장이 서던 장터에서 '육문식당'이 라는 이름으로 식당 문을 열었다. 그리고 지금은 세 상을 떠난 길 대표의 아버지가 독립하면서 '하얀집'이 라는 이름을 쓰기 시작했다. 그러니까 길 대표의 증 조할머니-할머니-아버지를 거쳐 길 대표에 이르기까 지 4대를 이어온 셈이다.

맨 처음 시작인 육문식당은 예전에 '정 수루를 '육문'으로 불렀던 데서 딴 이름이 다. 육문식당 시절에는 곰탕이라기보다 는 국밥에 가까웠다.

이에 대해 길 대표는 "아버님이 따로 식당을 독립하기 얼마 전부터 곰탕이라 고 부르기 시작했습니다. 지금 주변에 있 는 곰탕집 가운데도 할머니에게 배워서 시작한 집이 몇 있는데, 짧게는 10년 정 도 된 집도 있습니다."



기름기가 없는 담백한 커다란 고기와 진하고 깊은 국물.

여기에 천연재료만 사용한 깍두기와의 조화는 상상 이상의 맛이다.

대부분의 식당 간판에 '원조라고 쓰여 있지만 유독 하얀집만 사람들이 붐비는 것을 보면 원조 식당의 맛을 손님들이 먼저 알아보는 게 아닌가 싶다. 오랜 역사를 가진 음식점답게 단골도 많고, 관광버스를 타고 오는 단체 손님도 적지 않다. 나는 향토적이고 서민적인 자연의 맛 때문에 하얀집을 자주 찾는다. 푸짐한 고기와 깔끔하고 깊은 맛이 우러나오는 곰탕국물이 수시로 나를 끌어당기는 것이다.

#### 24시간 정성에서 우러나오는 하얀 곰탕

길형선 대표의 아버지는 대한명인문화 교류회가 지정한 명인이었다. 명인의 '작 품답게 하얀집의 곰탕은 24시간 끓여낸





깊은 맛을 자랑한다. 일반적으로 곰탕 국물이 설렁탕처럼 우윳빛인 것으로 알고 있지만 하얀집은 맑은 국물이다. 한우의 무릎뼈를 가마솥에 넣고 다음 날까지 끓이면 국물이 뽀얗게 우러나는데, 이 국물에다 여러가지 한우 부위를 넣고 국물이 맑아질 때까지 1시간 30분 정도 다시 끓인다. 그리고 끓이면서 생기는 기름을 계속 걷어내야 하기 때문에 대단한 정성이 필요하다. 이처럼 맑은 국물을 만들 수 있는 것은 100년 동안 이어져 내려오는 장인정신의 함이 아닐까?

공탕 국물과 함께 나오는 깍두기와 김치도 명품이다. 뒷마당에 마련해둔 소금창고에서 3년 동안 묵힌천일염을 쓰니 맛있는 건 당연한일. 김치는 1년 이상묵힌 것만 사용한다.

기름기 없이 담백한 맛을 내는 큼지막한 고기와 진하고 깊은 국물, 천연재료만 사용한 깍두기와의 조화는 상상 이상의 맛을 선사한다. 칼칼한 국물을 맛보려면 양념장 말고 깍두기 국물만 넣어서 먹으면 된다.

어쩌면 하얀집은 부지런함과 정성으로 만든 맑은 국물처럼 하얗고 맑은 마음을 갖고 있는 것 같다. 〈광주서부지사〉

# 10 대구·경북

<u> </u>	온고지신, 대구·경북 <b>294</b>
개 <b>리 1430 0뉴</b> 17 군전(124일)	대동강 298
	뚜레박식당 301
	만남의광장 304
010151	산골기사식당 307
	소문난부자돼지국밥 310
	앞산할매손칼국수 <b>313</b>
	영대특미아나고·곰장어 316
	영생덕 319
	봉양한우마실작목회 322











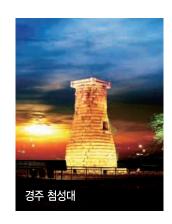
관광 안내서를 보면 각 지자체마다 'OO의 중심'이니 '원조'니 하는 홍보 문구를 많이 볼 수 있습니다. 다 그 나름대로 의미가 있겠지만, 적어도 '우리나라의 중심'이라면 대구·경북을 빼고는 얘기할 수 없을 것입니다. 고조선 이후 뿔뿔이 흩어져 있던 우리 민족을 처음으로 모아낸 통일신라의 중심이 바로 경주니까요. 오늘날 '민족의 상징'이 된 독도가 경상북도에 자리하고 있는 것은 결코 우연이 아닙니다.

#### 규모는 10퍼센트, 내실은 100퍼센트

본래 경상도(慶尙道)라는 말은 고려시대에 경주와 상주의 앞 글자를 따서 만든 말입니다. 따라서 경상도의 뿌리는 '경상북도라 할 수 있습니다. 사방이 산으로 둘 러싸인 지리적 영향과 교통의 불편함 때문에 외래문화의 유입은 늦었지만, 덕분에 각 지방의 특성이나 종가 문화 등은 오히려 잘 보존되어 왔습니다. 특히 경북의 중

심 대구는 삼면이 산으로 둘러싸인 전형적인 분지 지형으로 역사 전통이 훼손되지 않고 잘 보존된 지역 중 하나로 꼽힙니다.

우리 본부에서는 이와 같은 '대구'와 '경북'의 자부심이 실제 업무 성과로도 이어지고 있습니다. 인원 규모는 400여 명으로 전체 우리 공사 직원의 약10퍼센트를 갓 넘는 수준이지만 수익은 몇 배를 상회합니다. 특히 최근 3년간 매년 100억 원 이상







최근 3년간 매년 100억 원 이상의 고수익을 올리면서 팀당 생산성은 전국 최고를 기록하고 있습니다.

의 고수익을 올리면서 팀당 생산성은 전국 최고를 기록하 고 있습니다.

이와 더불어 지역의 특성을 살린 지역 활성화와 교류에 도 많은 신경을 쓰고 있습니다. 전국 최초로 시작한 기축 사육제한구역 지형도면 작성도 그중 하나입니다. 가축 사 육을 하는 농가 및 농장의 지형도면을 정확히 작성해서 유관 기관 및 축산농가에 제공함으로써 제2의 구제역 파 동이나 기타 전염병의 확산을 막고, 악취 제거, 보건 향상 등에 기여하고 있습니다.

#### 소박하지만 맵고 칼칼한 감칠맛

경상북도는 동해의 어장 덕분에 해산물이 풍부하고, 금 호강과 신천 등에서 잡히는 담수어와 콩을 이용한 음식 이 많습니다. 경상도 음식은 대체로 사치스럽지 않고 소박 하지만 맵고 간이 센 편으로, 칼칼하고 감칠맛이 있습니 다. 다른 지역에서는 잘 쓰지 않는 방아 잎이나 산초를 넣 어 독특한 향을 즐기기도 합니다.

특히 상갓집 속풀이 음식으로 먹던 김치갱식(김치갱시 기, 갱죽), 아동헛제시밥, 수라과 삶은 전복, 문어, 미나리에 다 석이버섯과 실고추를 고명으로 얹어 새콤달콤 가을 한







대한지적공사 대구 · 경북본부 권혁진 본부장

경주 출신의 경상도 토박이다. 1988년에 공사에 입시해서 비서실장, 기획조 정실, 경기도 본부장 등을 거친 순혈 '지적맨' 이다.

'가정이 행복해야 직장생활도 행복하게 할 수 있다'는 믿음을 가지고 늘 직원들에게 '직장에 서도 Happy Mind, 가정에서도 Happy Mind' 를 가져줄 것을 강조한다. 잣국물을 부어 내는 수란채 등이 특식으로 꼽힙니다.

흔히 경상도 음식이 맛이 없다고들 하지만, 그것은 '문화와 전통이 담긴 진짜 맛을 보지 못했기 때문입니다. 그중에서도 특히 자랑할 만한 전통음식은 바로 '따로국밥'이죠. 대구·경북 지역의 '따로국밥'에는 모든 손님을 '양반'으로 모시는 정신이 담겨 있거든요.

본래 손님상의 최소 요건은 밥과 국을 갖추어 내는 일입니다. 아무리 반찬이 많아도 국이 없으면 '대접'이 아닙니다. 따라서 밥을 국에 말아 내놓는 '국밥'은 본래 아랫사람들이나 먹는 음식입니다. 밥을 미리말아놓으니 국밥에 들어가는 밥이 찬밥인지 식은밥인지 어찌 알겠습니까. 이러니 따끈따끈한 새 밥과 국을 함께 내야 제대로 된 손님 대접이지요.







### 대동강







- 대구광역시 남구 대봉로 57-1(봉덕동)
- 053-471-3379
- 오전 10:00~오후 10:00(공휴일 휴무)
- 냉면(물, 비빔) 7,000원, 온반 7,000원, 불고기 12,000원,
- 어복쟁반 (중)40,000원, (대)55,000원
- P 맞은편 전용주차장 15대 주차 가능



구가 그리 많지 않은 이곳에서는 우종서 이 들르곤 한다. (右縱書) 방식으로 휘갈겨 쓴 듯한 '대동 강'이라는 간판이 도로를 밝히고 있다. 어릴 적부터 즐겨 찾았던 대구·경북 유 일의 이북음식점 대동강이다.

어릴 적 '냉면 먹는다'고 하면 찾아갔던

우리 집은 5년, 6년 손님은 단골이 아닙니다. 대다수가 20~30년 다골손님이죠

구 효대네거리의 좁은 도로변, 유동인 대동강, 벌써 20년이 넘었지만 옛 생각에 지금도 간간

#### 대구·경북 유일의 이북음식 전문점

본래 이곳의 안주인이었던 고(故) 윤일순 씨는 평양 출신의 실향민. 현재 가게를 운영하는 석인섭 사장은 고 윤일순 씨의 장남이다. 석 사장은 "부모님이 피난 중 얼떨결에 자리 잡은 곳이 지금 이곳"이라며 웃었 다. 어려웠던 시절, 향수병에 걸린 그의 모친은 평양 음식을 종종 만들었고, 이북에서 내려온 실향민들에 게도 그 맛을 전하고 싶다며 자신이 만든 음식을 팔 기 시작한 것이 대동강의 시작점이었다. 1965년 2월이 었다.





대동강은 단순한 음식뿐만 아니라 그들의 문화와 기억, 그리움을 달래주는 곳이었다. 지금도 실향민들 의 월례회 모임이 이어지고 있다.

"우리 집은 5년, 6년 손님은 단골이 아닙니다. 대다 수가 20~30년 손님이죠"

#### 20년~30년 단골들이 만드는 맛과 정취

대동강의 특미는 북한식 불고기. 대동강의 불고기 는 간간하고 담백한 맛이 특징이다. 초계탕도 추천 메뉴 중 하나. 식초의 '초'와 계자(겨자의 북한말)에서 '계'를 따온 대동강의 초계탕은 새콤하고 매콤한 국물 이 특히 일품이다.

세월만큼 음식은 조금씩 바뀌었다. 실향민들의 입 맛과 대구 경북 지역의 특성이 어우러지면서 대동강 역시 그들과 함께 조금씩 변신을 해온 것이다. 동치미 맛을 제대로 살려야 하는 평양 물냉면에 동치미 대신 육수가 들어가는 이유다.

무정한 세월 탓에 많은 실향민들이 이 땅을 떠나

고 있다. 내년이 되면 월레회도 사라질 지 모른다. 하지만 이들의 기억과 이야기 를 담아낸 대동강은 여전할 것이다. "어 머님이 고향을 내내 그리며 만드시던 음 식들이고 그런 사연이 있던 분들의 기억 이 곳곳에 담긴 집이기에 '계승'의 의미가 상당히 깊고 중요합니다. 앞으로도 쭉 그 럴 테죠."

〈대구동부지사〉

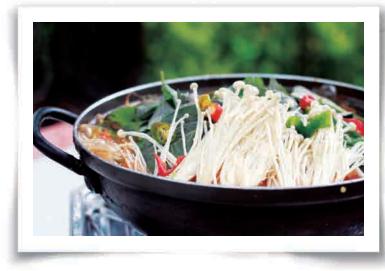


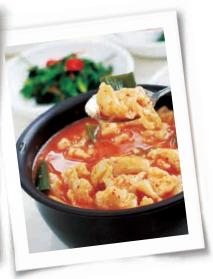




## 푸르른 풍경 한 술, 건강한 어탕국물 후루룩

### 뚜레박식당







- 대구광역시 동구 파계로 479-8(덕곡동)
- 053-985-5644
- 오전 10:00∼오후 10:30(명절 당일만 휴무)
- ✓ 어탕수제비 · 어탕국수 6,000원,논메기매운탕 (중)20,000원, (대)25,000원
- P 50대 주차 가능





태백산맥에서 남서 방향으로 갈라져 나온 팔공산 맥은 화산·팔공산·도덕산 등으로 지맥을 이룬다. 그 중 팔공산과 도덕산의 운치가 고스란히 드러나는 곳 이 대구 동구의 덕곡동이다.

인근의 도덕산(道德山) 아래 골짜기에 자리 잡은 이 마을은 덕산 또는 덕곡으로 불리웠다. '덕'이라는 이 름만큼이나 이곳 마을 사람들의 삶에도 선한 의지가 가득 묻어난다.

#### 이름만큼 선한 사람들의 심성을 닮은 어탕국물

대구 맛집 곳곳을 찾아다니며 발견한 '뚜레박식당' 의 어탕국수와 어탕수제비 맛은 이곳 사람들과 꼭 닮아 있다. 덕곡동 토박이 시조모의 손맛을 물려받은 안주인의 손맛도 착하고, 넣는 재료에도 착한 영양가

가 가득 들었다. 걸쭉하고도 진한 어탕 국물은 그 첫맛부터 다르다.

뚜레박식당은 1997년에 문을 열었다. 권춘화 사장은 "어탕은 옛 선비들의 영양 보충과 부족한 칼슘의 공급을 위해 병중 이나 병후의 보신용으로 즐겨 먹던 음식" 이라며 "가문의 고유 음식으로 내려오던



권 사장은 제피 가루를 바탕으로 할머님께 전수받은 비법대로 정성껏 고아낼 뿐이라고……

> 것을 할머님께서 대중화해 내리신 것"이 라고 설명했다.

#### 가문의 고유 음식을 대중화

메기와 미꾸라지, 장어 등 민물고기를 오랜 시간 고아내 뼈를 걸러냈기에 영양 이 그득한 것은 물론 잡내도 거의 나지 않는다.

인공 조미료를 쓰지 않고 권 사장의 외가인 봉화에서 가져온 고추와 채소류 등으로 자연의 맛을 낸다. 권 사장은 이 에 대해 "제피 가루를 바탕으로 할머님 께 전수받은 비법대로 정성껏 고아낼 뿐" 이라며 겸손해 했다.



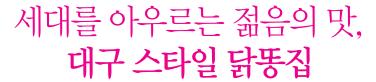


어탕은 영양도 영양이지만 속이 좋지 않을 때 편하게 달래준다. 그래서일까. 직장인들이 워크숍이나 회식 뒤풀이를 위해 자주 찾는다고 한다. 업무와 술로지친 속을 달래는 것이다. 그 덕분에 다원문화연수원 옆에 2호점도 냈다.

등산객들도 단골손님들이다. 맑은 공기 마시며 등산을 즐긴 후 그 여운을 어탕국수와 수제비로 풀어낸다. 합천에서 직접 공수해온 논메기를 아낌없이 넣어 끓인 논메기매운탕도 사랑받는다.

산자락에 위치한 덕에 맛은 기본이요, 풍경은 덤이다. 계곡물이 졸졸 흐르고 울창한 등나무 그늘이 시원함을 더한다. 봄과 여름이면 자두, 살구, 뽕나무(오다), 앵두 등 갖은 과일나무가 만개한다. 그야말로 풍경과 건강을 한 술에 모두 담았다.

〈대구동부지사〉



### 만남의광장





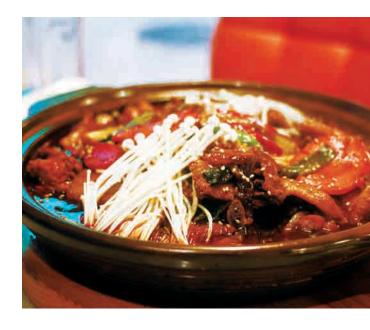


- 대구광역시 동구 아양로7길 12(신암1동)
- 053-942-3450
- 오전 10:00~새벽 3:00(매월 둘째, 넷째 주 일요일 휴무)
- 양념똥집, 간장똥집 (소)7,000원, (대)10,000원, 찜닭 (반 마리)14,000원, (한 마리)18,000원, (특대)20,000원
- P 가게 부근 도로변 이용

송 사장은 추억거리도 많고 20년째 찾아오는 단골들도 많아 이곳을 못 떠난다고 말한다.

> 1975년에 개설된 동구 신암동의 평화 시장은 아기자기한 풍경과 수많은 맛집 으로 잘 알려져 있다. 그중 대구 사람이 라면 모르는 이가 없을 정도로 유명한 곳이 바로 똥집골목. 이 골목의 역사는 30여 년 전 삼아통닭'에서 시작됐다. 평 화시장은 닭을 주로 팔았는데 서비스로 튀겨준 닭똥집(닭모이주머니)의 인기가 더 좋아서 전문점이 늘기 시작했다.





#### 주객전도, 닭보다 더 인기가 좋았던 닭똥집 서비스

'만남의광장'은 평화시장의 특징이 고스란히 드러나는 곳이다. 퇴근 후 즐겨 찾는 이곳은 1970~80년대 원조 똥집의 맛을 그대로 간직하고 있다. 당시의 향수를 느끼고 싶어 하는 중장년층과 맛있고 저렴한 먹거리를 찾아온 젊은이들이 매일매일 가득해 이름 그대로 만남의 광장을 이룬다.

1978년부터 평화시장에서 음식 장사를 해 왔다는 만남의광장 송안신 사장은 "1980년대 초반, 평화시장 앞거리 인력시장에서 활동하던 막노동꾼들의 호주머 니 사정을 고려해 값싸게 먹을 수 있는 술안주를 개 발한 것이 닭똥집 요리의 시작"이라며 탄생 스토리를 덧붙인다.

그렇게 1세대를 지나고 1990년대 중반에는 무려 60여 개의 식당이 성황을 이루었다.



#### 넉넉한 인심과 변치 않는 맛으로 인기

30년이 지난 지금 닭똥집 한 접시는 7,000원. 양에 비해서는 여전히 싼 편이다. 달콤하면서도 매콤한 양 념똥집과 바싹 튀긴 다음 짭조름한 간장양념이 깊게 배인 간장튀김똥집까지, 누린내 없이 고소한 맛으로 입 안 가득 깊은 여운을 남긴다. 칼로리가 낮아서 여 성들도 즐겨 찾는다. 양이 넉넉한 찜닭도 이 집의 자 랑거리.

넉넉한 인심 덕인지, 변치 않는 맛 덕인지 20년을 훌 쩍 넘는 단골과 포장 손님들도 꽤 많다. 송 사장은 "초 창기 사람들은 대부분 가게를 팔고 나갔는데 나는 추 억거리도 많고 20년째 찾아오는 단골들도 많아 이곳 을 못 떠난다"고 말했다. 1980년대 대학생이었던 아이 들이 이제는 어엿한 중년의 직장인이 되고, 한 가정의

가장이 돼 이곳을 다시 찾기 때문이다.

날이 저물자 넥타이를 맨 직장인들이 몰려들었다. 전공서적을 들고 있는 대학 생들도 눈에 띈다. 다양한 사람들의 다 양한 이야기가 매콤하고 쫄깃하게 모이 는 곳, 만남의광장이다.

〈대구동부지사〉



## 송이의 향과 넉넉한 인심이 한 그릇에, 순두부송이찌개

## 산골기사식당







- 대구광역시 동구 팔공산로 1666(백안동)
- **6** 053-983-0362
- **오전 6:00~오후 10:30**(연중무휴)
- 순두부송이찌개 10,000원,순두부송이전골 20,000원,애호박송이국 15,000원, 파전 6,000원
- P 50여 대 이상 주차 가능



대구광역시와 영천시, 경산시 등 5개 시·군에 걸쳐 있는 팔공산은 낙동강과 금호강이 만나는 곳에 장엄 🧼 을 운영 중인 2대 주인장 신윤자 대표는 하게 솟은 대구의 명물, 봄에는 진달래, 영산홍이 피 고 여름에는 울창한 숲 사이로 맑은 물이 흐르며 가 을이면 붉은 옷을 입은 단풍거리가 순환도로를 따라 이어진다. 겨울이면 설경과 설화가 조화를 이룬다.

'원조, 3대째, 30년 전통'의 산골기사식당

대구 사람이면 누구나 철마다 찾는다는 팔공산. 근무지는 가까운 거리는 아니지만, 점심시간이면 짬 을 내 빼놓지 않고 들르는 곳이 있다. 바로 동화사 초 입의 '산골기사식당'이다. 나는 이곳에서 맛에 반하고, 주인의 넉넉한 인심에 한 번 더 반했다.

가게 입구에서부터 '원조, 3대째, 30년 전통'을 내세 우고 있는 산골기사식당이지만 처음부터 이곳에 자

리 잡은 것은 아니다. 아들과 함께 식당 "첫 시작은 갓바위 부근, 시아버지께서 두부를 만들면서부터"라고 설명했다. 국 산 콩을 직접 갈아 만든 '시아버지표' 두



갓바위 시절부터 알고 지낸 스님이 선물한 '천객만래(千客萬來)' 액자를 걸어놓고 초심을 잃지 않기 위해 노력한다.

부가 입소문을 타면서, 차츰 가게를 늘려 나가 것이 오늘에 이르렀다.

#### 팔공산 송이와 순두부의 만남

많은 사람이 찾을수록 관리에 소홀해 지는 것이 인지상정이라지만 신 대표는 갓바위 시절부터 알고 지내던 스님이 선 물한 '천객만래(千客萬來)' 액자를 걸어놓 고 초심을 잃지 않기 위해 노력한다. '고 유의 맛을 위해 체인점을 두지 않겠다는 다짐도 명시해두었다.

산골기사식당의 대표 메뉴인 순두부 송이찌개에는 정겹고 푸근한 맛이 녹아 있다. 팔공산에서 채취한 송이를 순두부



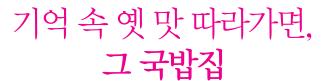


와 함께 끓여낸 찌개는 몽글몽글한 순두부와 넉넉한 송이, 각종 해산물들과 조화를 이룬다. 찌개를 끓이 는 마지막 단계에 송이를 넣고 끓여 송이의 진한 향 과 맛을 그대로 살렸다.

송이의 계절인 가을에 채취한 것을 이용하되, 송이를 채취할 수 없는 나머지 계절에는 미리 냉동시켜두었던 것을 사용하다.

이렇게 많은 송이를 넣은 음식을 부담 없는 가격에 팔아도 될까 싶지만, 주인장 신씨는 "많은 사람들에게 맛보이는 게 우선"이라며 "많이 팔아 남기면 된다"고 너털웃음을 짓는다. 반찬은 가짓수가 많은 편은 아니지만 허기를 채워줄 한 상으로는 족하다. 밥 한그릇 뚝딱하게 만드는 순두부송이찌개가 있으니까말이다.

〈대구동부지사〉



## 소문난부자돼지국밥







- ☆ 대구광역시 북구 칠곡중앙대로 606-1
- **6945** 053–321–6945
- 오전 10:00∼오후 10:00(매주 일요일 휴무)
- 순대(돼지)국밥 6,500원 수육 22,000원
- P 가게 옆 도로변 이용

"국물이 뜨끈하고 시원해서 다대기(양념)를 풀지 않고 드시는 손님도 많습니다."

> 옛 대구시 북구의 칠곡동. 경북의 칠곡 군과 지명이 같은 이곳은 물이 풍부하고 땅이 기름진 교통의 요충지로, 조선시대 에는 경상감영이 설치되기도 했다.

1981년 칠곡군 칠곡읍 일부가 북구로 편입되면서 읍내동으로 불리고 있다. 신 개발지와 옛 농촌과 도시가 혼재된 독특



한 모습. 특히 이곳은 옛 농촌에서 사랑받던 새참-국 밥의 입소문이 자자한 곳이기도 하다.





#### 허기 달래주던 새참, 국밥의 추억

현장 업무를 나왔다가 우연찮게 알게 된 '소문난 부자돼지국밥'은 이른 아침부터 문전성시를 이룬다. 뜨거운 국물에 김이 오르면 접시에 얇게 썬 돼지고 기가 수북이 담긴다. 넉넉한 부추 덕에 잡내는 온데 간데없다. 여자와 아이들도 이곳 국밥을 잘 먹는 이 유다.

특히 이 집 국밥의 자랑은 얇은 고기와 육수의 깊은 맛이다. 고기를 얇게 내는 이유는 다양한 연령층이 거부감 없이 쉽게 먹도록 하기 위해서다. 입맛에다 건강까지 담아내기 위해 돼지 사골에 소 사골을함께 고아내 깊고 구수한 맛과 사골 특유의 감칠맛이혀 아래서 느껴진다.





"국물이 뜨끈하고 시원해서 다대기(양념)를 풀지 않 고 드시는 손님도 많습니다." 김 사장의 자랑이다.

#### 옛 추억과 함께 마시는 뜨끈한 국물

한번 맛을 본 이들은 직접 가게로 와 포장 주문을 해 간다. 이날만 해도 두 손 가득 육수와 고기를 담 은 봉지를 들고 가게 문을 나서는 손님들의 모습이 여럿 보였다.

김 사장은 "옛 추억에 이곳에서 국밥을 드시는 분 들도 종종 계신다"며 "이 분들 때문이라도 맛이 변하 는 일은 없어야 하지요"라며 그릇을 나른다. 입소문 덕에 찾는 이가 많아져 대구 지역 18곳 에 같은 이름을 내걸고 뜨끈한 국물을 대접하고 있다.

구수한 입담과 함께 덤으로 올린 강원 도 아바이순대까지 먹고 나면 두 끼는 먹은 듯 속이 든든하다. 돌아가는 길에 는 옛 모습과 현재가 공존하는 칠곡동 을 구경하는 것도 좋다.

가게 인근에는 조선 태조 7년에 세운 칠곡향교와 지난 3월 개관한 전통문화체 험관이 함께 서서 옛 시간을 지키고 있 다. 시멘트와 아스팔트 사이에서 유일하 게 기와를 얹은 채 말이다.

〈대구서부지사〉





## 빨래터의 정으로 담은 **손칼국수 한 그릇**

## **앞산할매손칼국수**







- 대구광역시 남구 앞산순환로87길 13(대명동)
- **624–3386**
- 오전 9:00∼오후 10:00(명절 휴무)
- 손칼국수 5,000원, 송이칼국수 7,000원, 부침개 7,000원, 녹두빈대떡 9,000원
- P 주차장 완비, 혹은 주변 골목 이용





산이 많은 대구에서 팔공산 다음으로 이름 난 산 이 바로 앞산, 팔공산보다 가깝고 접근하기가 쉬워 앞 산을 찾는 사람은 연간 1,700여만 명에 달한다. 앞산 은 특히 골짜기가 많다. 그중에서도 큰골, 고산골 등 크고 작은 골짜기 중 안지랑골은 빨래터로 이름을 알 렀다.

사람들이 간판도 없던 가게를 찾아 온 건 음식 맛뿐 아니라 그곳에 대한 정 때문이라 했습니다.

#### 빨래터로 이름난 앞산의 맛집

이우열 팀장의 소개로 알게 된 '앞산할 매손칼국수'는 뜨끈한 국물은 물론이고 잔정 많은 주인장을 만나는 재미도 쏠쏠 하다

"어서 오세요! 날씨가 갑자기 춥네. 오 늘도 못 보면 섭섭할까 했지!"

주인장의 인사로 찬바람에 굳었던 손 님들의 얼굴에 웃음이 스민다. 가게 구석 구석에 자리한 이 사장의 수집품과 관상 어들도 손님들에게 웃음을 건넨다.

던 1984년, 처음 문을 연 이 사장의 큰고



모는 손맛 좋은 아지매로 소문이 자자했다. 이제 그 가게는 비었지만 그 시절 단골들은 여전히 '손칼국수'의 팬으로 남았다. 이 사장이 홍두깨를 잡은 후 메뉴도 늘고 가게도 커졌지만 큰고모가 남긴 맛은 그대로다.

#### 메뉴는 늘어도 맛은 그대로

"사람들이 간판도 없던 가게를 찾아









온 건 음식 맛뿐 아니라 그곳에 대한 정 때문이라 했습니다. 뜨끈하고 진한 칼국수 국물과 몸을 따끈하게 덥혀주는 동동주가 있는 사랑방이었죠."

손맛은 그대로 이어졌고, 가격도 저렴하게 유지했다. 다만 오징어무침화나 녹두빈대떡 등 몇몇 인기 메뉴를 추가했다.

얼마 전부터는 향긋한 북한산 송이를 듬뿍 넣은 칼국수를 개발하기도 했다. 이 사장이 직접 담그는 찹쌀동동주는 숙취가 없는 것으로 유명하다.

빨래터에서 공원으로, 아낙네들의 쉼터에서 지역주민들의 쉼터로 변한 이곳은 이제는 칼국수와 함께 또 다른 휴식을 취하는 곳이 됐다. 앞산 둘레길 조성 덕분에 등산객들과 주민들에게 물 맑고 바람 좋던 예전 볼거리와 함께 예전의 추억과 정은 물론 새로운 볼거리와 새로운 먹거리를 전해주고 있다.

〈대구동부지사〉

## 찬바람 부는 허한 마음 달래주는 매콤한 맛

영대특미아나고 · 곰장어







- 대구광역시 남구 명덕시장길 119-3
- 053-652-6683
- 오후 5:00~새벽 3:00(연중무휴)
- 아나고몸통 · 곰장어 9,000원, 아나고대가리 · 뼈없는닭발 8,000원
- P 가게 부근 도로변 이용

시설은 허름하다. 하지만 그 빈자리를 채우려는 것처럼, 맛과 양은 확실하게 보장되다.

> 살다 보면 유난히 마음이 허한 날이 있다. 찬바람이 휑 몰아치는 초겨울, 퇴 근 후 쳇바퀴를 도는 듯한 일상에 유난 히 생각은 많아지고 마음은 공허해지는 그런 날이다.

> 이럴 때면 퇴근 후 명덕시장으로 향한 다. 먹거리도 챙기고 장도 보며 잠시나마 시장의 온기를 가슴속에 채울 수 있기 때문이다.

#### 구수하고 매콤하고 달달한 유혹

"원래는 간판도 없었어요. 아나고(붕장





어의 속칭)가 땡기면 영대병원 쪽 아나고집이라 하고, 곰장 어가 땡기면 명덕시장 쪽 곰장어집이라 하기도 하죠." 정해 현 사장의 웃음 띤 설명이다. 그러다 지난해쯤 '영대특미아 나고·곰장어'라는 간판을 올렸다.

근처 거리에 들어서면 연기와 함께 붕장어 익는 냄새가 구수하고도 맵싸하게 코를 자극한다. 기게 안에서는 아주 머니들이 고기를 양념에 재어내는 사이 젊은 남자 둘이 밖에서 초벌구이를 한다. 그러면 냄새의 유혹을 이기지 못 한 샐러리맨과 젊은이들이 끊임없이 가게 안으로 밀려들 어온다.

대명동에서 35년 평생을 살았다는 정 사장은 스무 살때부터 지금까지 붕장어와 곰장어를 굽고 있다. "매콤하고 달콤한 맛에 스트레스 풀러 오는 사람들이 적지 않다"고 자랑하다.









#### 늦은 밤. 끊임없이 밀려드는 손님들

시설은 허름하다. 하지만 그 빈자리를 채우려는 것처럼, 맛과 양은 확실하게 보 장된다. 여기에다 사장이 직접 초벌로 구 워내는 붕장어와 곰장어는 정성과 양념 이 깊게 배어 있다. 마음의 허전함은 정 사장의 정성과 톡 쏘는 양념의 매콤함으 로 채워진다.

붕장어와 곰장어의 식감에 비하면 양 념은 평범한 편이다. 보통 매운맛으로만 먹는 다른 집과는 달리 붕장어 자체의 맛이 좋다. 남해에서 직접 공수되는 이 집의 붕장어는 특히 살이 통통하게 올라 와 촉촉하고 부드럽다. 늦은 밤, 끊임없이 손님들이 밀려드는 이유다.

또한 여성들도 콜레스테롤이 거의 없 는 붕장어의 '다이어트' 효과를 믿고 즐 겨 찾는다.

직접 불 앞에 서서 곰장어와 붕장어를 구워내는 정 사장의 고집은 '이윤은 적 게, 맛과 질은 그대로'다

늦가을, 한층 싸늘해진 공기에 연기가 다시 피어오른다. 가게 옆 골목길을 걷던 장바구니 든 아주머니와 넥타이 맨 아저 씨가 매콤한 붕장어 냄새에 뒤돌아 눈길 을 던진다.

〈대구동부지사〉

## 화교들의 역사를 만두 속에 품고 있는 곳

### 영생덕







- ☆ 대구광역시 중구 종로 39
- **3** 053–255–5777
- 식사 오전 10:30~오후 10:30 요리 오전 11:00~오후 9:00 물만두 4,500원, 고기만두 4,000원, 찐교스 · 꾼만두 4,000원
- 인근 공영주차장 이용

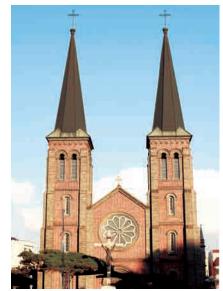
조선시대에는 종루에서 나오는 종소리로 도성의 문을 여닫았는데, 그 소리가 들리던 곳이 도성의 중 심이었다. 이를 종루라 불렀는데, 그 앞의 길은 서울 과 대구 모두 종로라 불렀다.

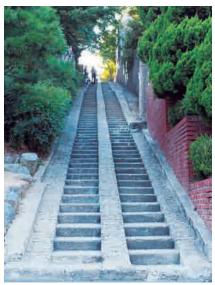
근대를 지나면서 종로는 중심 통로로서의 기능을 점차 잃었고, 요정들이 들어와 대구의 밤 문화를 지 배했다. 그리고 1900년대 중반, 화교들의 경제활동이 크게 번창하며 이곳은 화교의 본거지가 됐다. 6.25 이 후에는 화교들이 대거 종로로 모이면서 차이나타운 을 형성했다.

#### 약전골목 화교거리의 40년 전통 만두 전문점

"여기 왕만두 하나, 군만두 하나, 찐교스 하나요." 나의 발걸음은 어느새 60년대와 70년대 사이를 비 집고 들어가 오래된 만두집 앞에서 멈춘다. 얼핏 봐







도 40년은 훌쩍 넘어 보이는 외관의 만 두집, 영생덕.

이 거리에 남아 있는 화교학교와 복해 반점, 경희반점 등은 과거 이 일대를 장 악했던 화교들의 명성을 이어가고 있다.

이곳 만두는 당면을 쓰지 않고 부추와 고기로 속을 꽉 채웠다. 만두피도 유난히 쫄깃하다.

> 40년 전통의 만두 전문점 '영생덕(永生德)' 도 그중 하나. 가게 내부는 '그때'에 멈춰 져 있다.

> 이곳 만두는 당면을 쓰지 않고 부추와 고기로 속을 꽉 채웠다. 만두피도 유난히 쫄깃하다. 2대 사장 여지정 씨는 "갓 빚은 만두라 그렇다"고 이유를 설명하다.

#### 화교들의 이야기는 종로에서 이어진다

만두 전문점답게 대표 메뉴는 물만두 와 군만두. 만두 메뉴는 총 7가지 정도 다. 다른 메뉴도 많지만 기게 내부를 꽉 채운 손님들이 너도나도 만두를 시켜먹





는 이유다. 왕만두는 하얀 김을 내뿜으며 탄탄한 속을 자랑하고, 군만두는 다른 가게와 차원이 다른 노릇함을 보여준다. 특히 화교가 직접 운영하기에 맛에 대한 믿음은 더 강해진다.

2대 사장 여지정 씨는 "이제 종로는 옛 모습을 많이 잃었지만 우리 화교들의 이야기는 여전히 종로에서 이어진다"고 말한다. 7년 전부터 이곳 종로에서 해마 다 화교축제를 열고 있기 때문이다.

가게 근처에 자리한 화교 초등학교는 1900년대 중 반 그 화려했던 종로와 화교인들의 역사를 자세하게 알려준다. 여기에 2010년부터 조성한 대구 근대사 골 목길은 종로와 화교들의 역사에 탄탄한 바탕이 된다. 종로, 이 길이 앞으로 또 누구를 주인으로 맞이하게 될지 사뭇 궁금해진다.

〈대구서부지사〉

## 태백산맥과 낙동강의 건강한 힘, 의성 한우

### 봉양한우마실작목회







경상북도 의성군 봉양면 봉기길 19

054-832-1114

오전 9:00~오후 9:00

구이용 상차림비 3,000원, 불고기전골 600g 24,000원, 300g 12,000원, 육회 및 육사시미 양념비 300g 5,000원, 600g **8,000원** 

P 가게 앞 60여 대 주차 가능

"작목회원들이 공동으로 운영하는 곳이기 때문에 합리적인 가격에 진짜 한우를 맛볼 수 있어요".

> 기름진 땅, 의성. 태백의 줄기가 힘차게 뻗어나가고 낙동강은 드넓은 분지를 감 싸 돌아 나간다. 조선 중기의 문신이었던 이발(李豫)은 이처럼 기름진 의성을 일컬 어 "깨끗한 산천이 백 리이고 태평한 연 화가 천 가(家)"라 칭송했다.

맑고 건강한 기운이 가득 찬 덕분인지







마늘과 황토쌀 등 특산물도 적지 않다. 의성 한우도 특산물로 이름났다.

### 봉양한우마실작목회원들이 공동으로 운영

의성 IC에서 10분, 탑리 약수온천에서 5분 정도 거리에 위치한 '봉양한우마실작목회'는 작목회원들이 공동으로 운영하는 곳이기 때문에 합리적인 가격에진짜 한우를 맛볼 수 있다.

64명의 축산농가 사람들이 한우 소비 촉진을 위해 만든 봉양한우마실작목회는 5년 전 한우회를 설립했다. 서울이나 고령 쪽에 센터를 내서 소를 파는 것보다 같은 동네에서 소를 판매하면 관리도 쉽고 수수료나 운임으로 나가는 돈이 없어 농가에서도 이득을 더 볼 수 있기 때문이다.

작목회 김철기 회장은 "이제는 소가 남아 전전긍긍





하는 일이 싹 사라졌다"며 환하게 웃었다. 남은 소 처 리를 고민하는 대신 어떻게 하면 소의 품질을 더 올 릴 수 있을지 고민하고 있다. 그 덕에 농가에서 보내 주는 소는 대부분 투플러스 등급이 나온다고 한다. 김 회장은 "물 맑고 공기 좋은 의성 땅의 기운 덕분이 기도 하다"며 웃어 보였다.

#### 숯불 아닌 돌판에 구워야 제 맛

소비자들도 산지에서 바로 질 좋고 싱싱한 한우를 싼값에 사갈 수 있다. 또한 작목회에서는 식당을 함 께 운영해 바로 의성 한우를 맛볼 수 있게 돕는다. 정 육점에서 산 고기를 들고 바로 뒤에 있는 식당으로 가서 소정의 상차림비만 내면 마음껏 구워먹을 수 있 다. 의성 마늘과 채소 등은 무한 리필이 다 고기는 숯불이 아닌 불판에 굽는다. 김 회장은 "숯의 향과 맛이 끼어들지 않 도록 좋은 고기일수록 육즙을 살리는 불 판에 구워야 한다"고 말한다 단체 손님 들은 푸짐한 불고기전골을 많이 찾는다.

이곳에서는 하루 한 마리 정도의 소가 나간다. 대다수가 투플러스 또는 원플러 스 등급이다. 오다가다 들르는 손님들도 맛을 보고는 두 손 가득 한우를 사들고 나가다 그들의 무거운 양손을 보니 화하 게 웃음 짓고 있을 축산 농민들의 모습 이 저절로 떠오른다.

(의성군지사)





11 경남

(	2000, 00 320
	대풍관(생생굴마을) 330
	멸치마을식당 333
2	부일복국 336
7	사랑목아구찜 339
	어촌싱싱회해물탕 342
	연화장식당 345
	옥수정 348
	원조시락국 351

조바우가마솥추어탕 ..... 354

ANSWERS SERVINGS OF THE PROPERTY OF THE PROPER





경상남도의 음식은 맵고 짜기만 할 뿐 별 맛이 없다고들 하지만, 사실은 날것 그대로 먹는 게 더 좋은 싱싱한해산물이 지천이니 '맛'에 대한 고민을 할 필요가 없었던 때문이다.



경상남도는 산과 바다와 들판이 고루 조화를 이룬 '천하의 명당'으로 꼽히는 곳 입니다. '동양의 나폴리'라 불리는 충무 를 비롯한 한려해상국립공원을 앞에다 두고 낙동강을 젖줄 삼아 너르더너른 김 해평야가 펼쳐지지요. 뿐입니까. 품 넓은 어머니 산 지리산과 대가야·금관가야의 건국설화를 간직한 영산(靈山) 가야산을



병풍처럼 두르고 섰으니 그야말로 배산임수(背山臨水)의 명당 중 명당이 아니겠습니까. 모든 것이 고루 갖추어졌으니 음식 또한 어디 가서도 빠지지 않습니다.

#### 거친 말투 속에 숨은 '갱상도 싸나이'의 정

기차나 고속버스를 타고 한숨 깊이 잠들었다가도 경상남도에 다다르면 저절로 잠이 깨고, 목적지에 다 왔음을 알게 됩니다. 마치 싸움이라도 거는 것처럼 높고 거친 말투 때문이지요. 올해 1월에 부임할 때만 해도, 저 역시 이런 '인식'을 가지고 있었습니다. 하지만 한 달도 채 되기 전에 저는 직원들의 거친 말투 속에 사나이들의 따뜻한 정이 숨겨져 있음을 알게 되었습니다.

'의리'로 뭉쳐진 팀워크는 전국 평균보다 2~3퍼센트 높은 실적의 바탕이 되기도 했습니다. 저 역시 팔을 걷어붙이고 현장으로 나가 직원들과 함께했습니다. 비 한 방울 구경하기 힘들었던 올 여름, 섭씨 40도가 넘는 폭염을 이겨낼 수 있었던 것도





알고 보면 이렇게 다져진 팀워크 덕분이 었습니다

언뜻 경상남도 지역에는 바다만 있는 것이 아닌가 생각하기 쉽지만, 천만의 말 씀 만만의 콩떡입니다.

동쪽의 태백산맥에서 뻗어 나온 소백 산맥을 따라 지리산·덕유산·남덕유산· 대덕산·백운산 등의 고봉들이 즐비하고, 그 지맥에는 가야산 수도산 등의 고봉이 자리하고 있습니다. 그 사이의 중앙부는 낙동강과 그 지류인 남강·황강·밀양강· 양산천 등의 하천 유역을 중심으로 중앙 저지를 이루면서 표고 100미터 이하의 저 지대와 100~500미터 지대가 전체 면적 의 86퍼센트를 차지하고 있으니, 그야말 로 사람이 살아가기 딱 좋은 환경이 아닐 까요?



#### 제사상을 가득 채우는 싱싱한 해산물

흔히 경상남도의 음식은 맵고 짜기만 할 뿐 별 맛이 없다고들 하지만, 사실은 날것 그대로 먹는 게 더 좋은 싱싱한 해산물이 지 천이니 '맛'에 대한 고민을 할 필요가 없었던 때문입니다. '회 좀 먹는다' 하는 사람들 사이에서 전국 최고로 꼽히는 사천항을 비 롯해서 '한러수도'의 시작점인 한산도 등 수십, 수백 개의 섬에서 생산되는 각종 해산물은 이미 품질과 맛으로 정평이 나 있습니 다. 조금 '뻥'을 덧붙이자면 제삿날 상에 올라가는 음식 중 '생선'





양반의 도시 충청도에서 억센 '갱상도 사나이'들을 만나러 달 려왔다

늘 현장에서 직원들과 함께하 면서 소통에 힘쓴 덕분에 '40년 만의 폭염'에도 불구하고 안전 사고 한 번 없이 전국 평균을 2~3퍼센트 상회하는 실적을 올릴 수 있었다.

직원들에게 업무자율성과 도 전정신 등을 늘 강조하고 있다.







만 수십 마리를 헤아릴 정도랍니다 이 때문에 이 지역에서 '고기'라고 하면 으레 '생선'을 말한다고 봐야 합니다.

전국적으로 알려진 경상남도의 '맛'은 대체로 싱싱한 해산물을 주재료로 해서 별다른 양념이나 고명을 첨가하지 않은 것들이 많습니다. 아무것도 넣 지 않은 심심한 김밥에 오징어무침과 깍두기를 곁들이는 충무김밥을 비롯 해서 하동 섬진강에서 나는 재첩을 폴폴 끓여낸 재첩국, 봄마다 전국적인 관광객을 끌어 모으는 통영 도다리쑥국, 이름만 들어도 입 안에 향이 감도 는 거제 멍게젓비빔밥, 생멸치를 쌈으로 먹는 멸치쌈밥, 통영 아나고(붕장어) 구이 등이 대표적인 예죠. 싱싱한 해산물에 한두 가지 재료만 더해 끓이거 나 굽거나 비벼내기만 하면 그만입니다. 내륙 지방인 진주의 특산인 비빔밥 역시 별다른 '기술' 없이 싱싱한 육회와 간단한 채소만으로 격이 다른 깊은 맛을 선사합니다

물론 예외는 있습니다. 마산을 중심으로 발달한 아귀찜이나 미더덕찜은 '갱상도 음식'답게 매운 양념이 기본, 하지만 대개 명태처럼 덕장에서 말린 '마른 아귀'를 쓰기 때문에 타 지역에서 맛보던 물컹물컹한 아귀찜과는 육 질부터 차이가 난다. 회나 무침 등 해산물을 그대로 먹거나, 찜으로 먹거나 성씨 40도가 넘는 폭염을 비벼 먹거나 선택은 마음대로 하지만 언제 어디서 무엇을 시키건 '싱싱'은 기본이라고 생각하시면 됩니다.

비 한 방울 구경하기 힘들었던 올 여름. 이겨낼 수 있었던 것은 팀워크 덕분이었습니다.



#### 대풍관(생생굴마을)







- 경상남도 통영시 해송정1길 19(동호동)
- 055-644-4446, 055-644-4469
- **오전 10:00~오후 9:00**(명절 휴무)
- 굴코스요리 (1인)13,000~22,000원, 굴영양돌솥밥 10,000원, 굴탕수육 10,000원
- P 인근 공영주차장 이용(1시간 이용 무료) 가게 뒤편 무료주차장 이용



경상남도 통영 앞바다에 가면 굴양식을 하는 모습을 어느 곳에서나 볼 수 있다. 통영시 앞바다에 있는 한산도에서 거제만에 이르는 해역은 FDA(미국 식품의약국) 지정 청정 해역이자 세계 제1의 청정 굴생산지로 꼽힌다. 최고의 굴생산지답게 다양한 굴요리가 발달한 지역이기도 하다. 바다의 우유라고 하는 굴을

가지고 통영에서 굴요리 전문점을 처음 시작한 곳은 '대풍관(생생굴마을)'이다.

#### 굴의 참맛을 보려면 굴마을에 가야지!

평일에도 번호표를 받고 줄을 서야 하는 소문난 통영의 대박집이지만 처음부터 잘된 것은 아니다. 아직도 청년인 김성민 대표는 어려운 시절을 떠올리며 얼굴이 상기되어 있었다. "사업을 하시던 아버지가 IMF때부도가 나서 완전 망가졌습니다. 무척 힘들던 시기에 삼겹살을 파는 고깃집을 열었지요. 그때 크게 되라고 대풍관이라고 이름을 지었습니다."

그러나 육류 음식이 통하지 않는 통영이라는 지역 적 특성과 눈에 잘 띄지 않는 지리적 위치 때문에 시 간이 흐를수록 적자가 났고, 결국 업종을 바꾼 것이

통영에 굴요리를 겸한 집이 늘었지만 '대풍관(생생굴마을)'처럼 굴요리만 고집하는 음식점은 거의 없다.



지금의 굴요리 전문점이다. "차츰 소문이 나기 시작 했습니다. 손님들이 맛을 보고 인터넷에 올렸고 그걸 본 손님들이 찾아오기 시작했습니다." 밀려오는 손님 으로 김 대표의 입에서는 함박웃음이 가시질 않는다.

#### 집 나간 입맛 돌아오는 굴요리

대풍관이 장사가 잘 된다는 소문이 나면서 통영에 있는 횟집 가운데 굴요리를 내는 집이 늘었지만 대풍 관처럼 굴요리만을 고집하는 음식점은 거의 없다.

그날 팔 수 있을 만큼만 싱싱한 굴을 구매해서 재 고가 남지 않도록 한다. 날이 더운 계절에는 비브리오 균과 대장균이 많아 장염에 걸리거나 패혈증이 일어 날 수 있기 때문에 반드시 익힌 음식만 내놓는다.

굴 코스요리에 처음 나오는 것은 생굴회와 굴회무 침이다. 잘 버무려진 굴회무침은 새콤달콤한 맛과 함 께 싱싱한 굴의 시원한 느낌을 한입에 받는다.

생굴회는 비릿한 맛이 없고, 두 번째로 나오는 굴전과 굴탕수육은 굴에 대한 거 부감 없이 먹을 수 있다. 커다란 판에 껍 질째 구워서 나오는 굴구이에 이어 시원 한 국물과 함께 양념장에 비벼 먹는 굴 밥으로 마무리한다. 한입 먹으면 굴향기 와 양념장이 잘 어우러져 특별한 맛을 느낄 수 있다.

대풍관의 굴요리를 맛보려면 여름보다 는 겨울이 좋다. 겨울이 오면 새벽부터 굴껍데기를 까는 소리가 들리는 통영에 가보자. 굴의 첫 맛은 통영의 겨울에서 시작된다

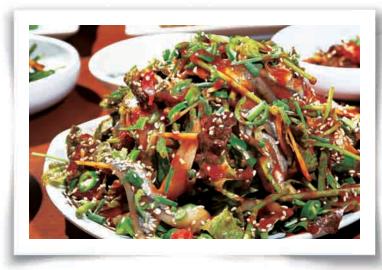
〈통영시지사〉





# 바다를 품었다 타래타래 풀어내는 **멸치의 참맛**

#### 멸치마<del>을</del>식당







- 경상남도 통영시 항북길 34(정량동)
- 055-645-6729
- △ 오전 9:00~오후 9:00
- **멸치요리 풀코스 30,000**(2인)~40,000원(3인) 4인 이상(1인당 11,000원)
- 가게 앞 한두 대 가능 인근 중앙시장 주차장(유료) 이용



통영은 수산자원이 풍부한 만큼 수산물을 이용한 토속음식이 많다. 장어를 고아 만든 시래기국, 굴을 이용한 각종 요리, 해장국으로 유명한 복국 등은 오 래전부터 통영 사람들이 즐겨 찾는 음식이다.

바다가 생활의 터전인 통영 사람들은 굴과 장어, 멸치가 주요한 수산물이고 명성도 자자하다. 특히 통 영에서는 영양과 맛이 최고로 오르는 봄에 생멸치를 즐겨 먹는다. 봄에 산란을 하려고 통영 근처로 몰려 오는 멸치가 멸치 중 최고로 꼽히는 '봄멸'이다. 봄이 되면 많은 음식점에서 '봄멸'을 버무린 멸치회무침을 내놓는다. 많은 가게 중 특히 정이 가는 식당이 바로 '멸치마을식당'이다.

#### 멸치에 담긴 좋은 생각

통영시 정량동에 위치한 멸치전문적 멸치마을식

당은 우리 공사 직원들과 함께 가끔 식 사하러 들르는 곳이다. 정량동은 항구





가장 맛이 있다는 '봄멸'로 만든 멸치회무침을 한입 가득 물면 저절로 입안에서 녹아내린다.

와 가까워서 음식점과 유흥주점, 간이주점이 많다. 멸치마을식당 박성식 대표는 2005년에 음식점이 밀집된 지역이 아닌이 동네에 창업을 했다.

"16살 때부터 멸치잡이 선원으로 일을 했습니다. 선원 생활 8년 동안 모은 돈으 로 작은 배를 하나 장만했지요."

배에서 잡은 고기를 집에서 가까운 고 성 해안면 어판장에 팔다가 당항포가 관 광지로 변하면서 가격이 좋아 판매처를 옮겼다. "그냥 멸치에 꽂혔어요. 멸치를 좋아하고, 자신이 있었습니다."

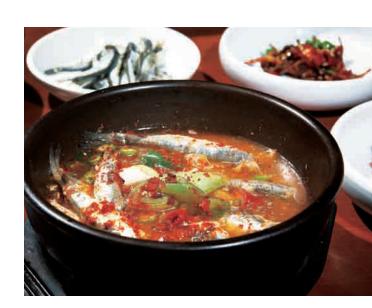
멸치잡이 경력과 횟집 운영 경험을 토 대로 멸치전문식당을 창업했지만 처음 3년 동안은 거의 '손가락만 빨았다'고 한 다. 멸치 생산량은 타 지역에 비해 으뜸 이지만 정작 통영 사람들은 멸치요리 전 문점에 대해 거부감을 보인 것.

"우리 집 손님 대부분은 외지에서 온 관광객입니다. 입소문도 나고, 인터넷에 도 소개되면서 알음알음 찾아옵니다." 창업 3년 후부터 손님이 몰리기 시작했고 장사가 잘 된다는 소문에 시내에 있는 많은 식당에서 멸치요 리 메뉴를 첨가하는 현상이 일어났다.

#### 봄멸 가득한 멸치회무침

멸치요리에 정성이 필요한 이유는 다른 생선에 비해 몸집이 작아 손질하기가 어렵기 때문이다. 칼슘의 제왕이라고 불릴 만큼 영향이 많고 뼈에 좋다는 것을 알고 있기에 성장기인 어릴 때부터 멸치를 많이 먹지만, 멸치 맛을 제대로 느끼려면 마른멸치 말고 생멸치를 먹어봐야 한다.

가장 맛이 있다는 '봄멸'로 만든 멸치회무침을 한입물면 입안이 녹아내리는 경험을 할 수 있다. 그런 점에서 맛과 영양이 가득한 멸치전문점 멸치마을식당은 최고의 멸치를 제공하는 식당이라 할 만하다.





#### 부일복국







경상남도 통영시 무전5길 12-5

055-641-0064

 오전 8:00∼오후 8:00 (매월 첫째, 둘째 주 일요일 휴무)

복국 11,000원, 복매운탕 13,000원

가게 옆 주차 공간 마련 혹은 가게 도로변 이용



통영 해안가를 거닐다 보면 유독 눈에 많이 띄는 간판이 있다. 다찌집이다. '다찌'라는 이름은 서서 마신다는 뜻을 가진 일본어 다찌노미에서 나온 말. 서민들의 실비집이었던 다찌집은 술 한 병을 시키면 안주가 무한으로 나와서 통영 애주가들이 즐겨 찾는다.

애주가들이 많은 만큼 해장음식도 발

천상의 안주라는 복어회와 숙취 후에 최상의 컨디션을 만들어주는 복국은 애주가들이 반할 만하다 달되었다. 통영 애주가들이 즐겨 먹는 해장국은 시락 국(시래기국)과 물메기탕, 도다리쑥국, 굴국, 복국 등 이 있는데, 그중에서도 복국을 많이 찾는다.

#### 배고픔을 달래주는 통영의 대표 먹을거리

"복요리 전문점으로서 30년 전통의 복국 노하우를 갖고 있어 손님들의 마음을 사로잡고 있습니다."

'부일복국'은 김종관 씨 부부가 하는 음식점으로 2대째 가업을 잇고 있다. 부일복국이 처음부터 통영 시 무전동에서 시작한 것은 아니다. 대표의 장모가 1978년 서호시장에서 문을 연 '부일식당'이 그 시작. 지금은 김종관 대표의 처제가 맡고 있다.

"10여 년 전에 장모님이 제게 식당을 맡아달라고 부탁을 했습니다. 당시 조선소를 다니고 있었는데, 그때

는 조금 꺼려했지요."

무전동 일대는 바다를 메워서 넓힌 간척지로 부일 복국이 개업할 당시 건물은 몇 없었다. 하지만 아파트 가 들어서고 통영세무소와 통영우체국이 옮겨 와 새 로운 도시로 변해가고 있는 중이다.

"건물이 바뀌고 길이 새롭게 생겨도 사람은 변하지 않더라고요."

김종관 대표의 이야기대로 여전히 부일복국은 복 국을 찾는 사람들로 아침부터 북적거린다.

#### 애주가들 숙취 해소 담당, 복국

매일 아침 졸복을 다듬는 김종관 대표는 몸에 좋 은 음식은 많지만 복만큼은 아닐 것이라며 복에 대한 예찬을 늘어놓았다. 중국 송나라 때 시인 소동파는 복어를 두고 '죽음과 바꿀 수 있는 가치가 있는 맛이 라 극찬을 했고, 일본의 정치가이자 미식가였던 키노







시타 켄지로는 (미미구진)에서 '천계의 고귀한 찬이거나, 마계의 기이한 맛이라 고 묘사했다.

독성이 강한 복을 먹는 것은 그만큼 맛이 뛰어나기 때문이다. 복어의 독은 봄 에 가장 강하고 영양 상태가 최상이다. 천상의 안주라는 복어회와 숙취 후에 최 상의 컨디션을 만들어주는 복국은 담백 하면서 비릿하지 않고 시원한 맛 때문에 또 찾을 수밖에 없는 중독성을 지니고 있다. 통영의 자랑 복국 한 그릇이 유난 히 생각나는 밤이다.

〈통영시지사〉

### 입덧에 엄마 음식 그리운 날, 생각나는 아귀찜

#### 사랑목아구찜







- 경상남도 함안군 가야읍 중앙남1길 16
- **355–584–0857**
- 오전 11:30~오후 9:00(매주 월요일 휴무)
- 아귀찜 23,000~35,000원,해물찜 28,000~40,000원
- 인근 도로변 주차 가능



경상남도의 중심지인 함안은 옛 가야 6국 중 맹주 였던 아라가야 지역이다. 아름다운 선율을 자랑하는 가야금을 잊은 것처럼 많은 사람들이 가야국을 잊었 지만 따뜻하고 정이 많은 함안군은 그 전통을 이어가 고 있다.

작고 조용한 읍내지만 끊이지 않고 발길이 이어지 는 식당이 몇 있다. 주로 지역 공무원과 상인들이 찾 는데, 그중 하나가 '사랑목아구찜' 식당이다.

#### 아귀찜에서 피어오르는 고향 냄새

사랑목아구찜은 가족이 7년째 운영하고 있는 식당 이다. 박흥주 대표와 아내는 계산대와 홀을 담당하고 딸은 주방에서 음식을 만든다.

자식이 모두 커서 제 악가림을 하게 되고 보니 고

향 생각이 더 간절해졌던 부부는 결국 하던 일을 정리하고 고향으로 돌아왔다. 평소 음식솜씨가 좋았던 아내는 집에 손 님이 왔을 때 유달리 아귀찜이 맛있다는 소리를 많이 들었다. 하고 많은 메뉴 중 에 아귀찜 식당을 연 이유다.

"사랑목은 고향 동네 이름입니다. 함안



아귀찜은 부드러운 아귀 살과 아삭한 콩나물의 식감이 훌륭하며 전혀 맵지 않아 아이들도 잘 먹는다고 한다.

군 군복에서 오곡을 지나면 사촌이 있는데, 원호암 근처에 사랑목이 있습니다"라며 자세히 설명을 한다.

함안군 지역은 대체로 물맛이 좋은데 특히 사랑목 마을은 물맛이 더 좋다고 자랑이 대단하다.

#### 농촌 아줌마 사로잡은 아귀찜 속 따뜻함

쓰임새가 없어 푸대접을 받던 아귀는 고단백 식품으로 알려지면서 제대로 대접을 받는 물고기가 되었다.

사랑목아구찜은 부드러운 아귀살과 아삭한 콩나물이 자연스럽게 어울리는 식감이 좋고, 전혀 맵지 않아 아이들도





잘 먹는다. 입덧이 심할 때 사랑목이구찜의 아귀찜이 정말 먹고 싶었다는 손님이 아이가 자란 뒤 같이 아 귀찜을 먹으러 왔다는 에피소드가 있을 정도다.

사랑목아구찜의 단골 고객은 농촌 아줌마들. 모내 기철인 5월과 추수를 하는 11월을 제외한 때에 농촌 아줌마들이 자주 찾는다고 한다.

배달은 하지 않는다. 박홍주 대표는 "아귀점은 10분 정도 지나면 콩나물에서 물이 나와 제 맛을 잃기 때 문에 배달은 하지 않습니다" 하면서 미안한 표정을 짓 는다. 아귀점을 맛본 손님이 배달을 부탁하는 곤란한 전화를 할 때도 있지만 부부는 '미안하지만 고맙다'는 말로 시양한다. 아귀점으로 유명한 마산에서도 사랑 목아구점을 굳이 찾는 고객이 있는 이유는 맛도 좋지 만 따뜻함이 많아서일 것이다.

(함안군지사)



#### 어촌싱싱회해물탕







- 경상남도 통영시 도천상가안길 18 101동 116호 (도천동)
- **646–1982 655–646–1982**
- 아침 11:30~저녁 8:30(매주 화요일 휴무)
- 해물탕 (중)40,000원, (대)60,000원, (특대)80,000원
- **가게 앞 무료 주차장 이용**(바닷가 쪽)



경상남도 통영시 도천동에 최고의 요 리사를 꿈꾸는 청년이 운영하는 음식점 이 하나 있다. 통영 사람들 사이에 착한 식당으로 소문난 '어촌싱싱회해물탕'이 다. 어릴 때부터 요리사가 꿈이었던 이 기호 대표는 부모님의 반대를 뿌리치고 군복무를 마치자마자 고향 대신 서울 을 택해 식당의 밑바닥 생활부터 시작

살아 움직이는 해물을 직접 보면 싱싱한 음식을 먹는다는 뿌듯함이 들고 조미료 맛이 전혀 나지 않아 진국이 따로 없다. 했다. 7년간 객지생활에서 모은 돈 1,000만 원과 호텔 주방 경력 그리고 부모님의 도움으로 해저터널과 통 영여객선터미널 중간에 음식점을 열었다.

어린 시절부터 통영항과 시장에서 싱싱한 해물을 보고 자란 이기호 대표는 식당을 시작하면서 살아 있 는 생물로 음식을 하자는 원칙을 세웠다.

#### 착한 진심이 짓는 곳

2012년에 창업한 착한 식당 어촌싱싱회해물탕은 아직 연륜은 짧지만 줄을 설 정도로 많은 사람들이 찾는 곳이다. 창업 초기, 2,000만 원의 빚 때문에 직 원을 해고하는 아픔을 겪기도 했지만 되풀이되는 어 려움에도 부모의 격려와 지원으로 다시 일어설 수 있 었다.





어머니는 아들이 시장에 나가 싱싱한 해물을 직접 고른다고 자랑했다.

이 대표는 어머니의 말을 받아 "7년 동안 주방에서 일하면서 음식의 맛은 신선한 재료가 결정한다는 것 을 알았어요" 하며 웃었다. 그리고 모자란 부분이 많 아 늘 이쉽다고 밝혔다

어느 날 채널A '이영돈PD의 먹거리 X파일'에서 해물 탕 메뉴로 제28호 착한 식당에 선정되는 기회가 찾아 왔다. 뚝심과 양심으로 일하는 이기호 대표의 진심이 전해진 것.

#### 정직이 잡아 올린 해물의 맛

TV에 나가면서 어촌싱싱회해물탕집은 문전성시를 이루게 되었다. 그러면서 회만 팔던 음식점이 간판을 아예 해물탕으로 바꾸는 진풍경도 생겨났다. 착한 식

당은 통영에 있는 대부분의 사람에게 알 려졌고, 관광객의 발길도 움직이게 한 것 이다. 지사 직원들과 함께 이 집을 찾아 살아 움직이는 해물을 직접 보면 싱싱한 음식을 먹는다는 뿌듯함이 들고 조미료 맛이 전혀 나지 않아 진국이 따로 없다.

사실은 해물 천국인 통영에서조차 조 미료를 쓰지 않고 신선한 재료만을 고집 하는 양심적인 맛을 찾는 것은 거의 힘 들다. 이기호 대표는 최고의 맛과 건강을 생각한 신선한 재료를 쓰는 것은 물론 가격 또한 착해야 하는 것이 기본이라고 말하다

〈통영시지사〉





# 살짝 퍼질러 앉아 맛보는 26년 세월의 참게 맛

#### 연화장식당







- 경상남도 하동군 화개면 화개로 82
- **3** 055–883–7072
- **오전 9:00∼오후 9:00**(연중무휴)
- 참게탕 (대)50,000원, (중)40,000원 재첩정식 8,000원
  - 재첩회 (대)30,000원, (중)20,000원
- P 가게 앞 주차 공간 완비

김동리의 소설 '역미'를 배경으로 한 화개장터는 조 영남이 부른 노래 때문에 더욱 널리 알려졌다.

1997년에 옛 모습을 복원하면서 옛 장터는 헐리고 새로운 건물이 들어섰다. 1일과 6일이면 여전히 5일장 이 열리지만 우시장이나 약전시장은 없어지고 산채 나 잡화가 주종을 이룬다. 옛날처럼 인파가 붐비지도 않는다. 화개장터는, 조영남의 노래말처럼 산에서 나 는 것, 바다에서 나는 것, 땅에서 나는 것 등 있을 건 다 있고 없을 것은 없는 그런 장터이다.

#### 화개장터의 끝자락에서 맛보는 할머니 손맛

'연화장식당'은 화개장터에서 쌍계사로 올라가는 십 리벚꽃 길 초입, 화개장터 끝에 있다. 50년 이상 된 벚 나무 1,200그루가 양옆으로 뻗어 벚꽃터널을 이루는







아름다운 길을 걸으면 여기저기서 탄성 소리가 들린다.

연화장식당은 26년 전 정규식 대표가 심근경색으로 쓰러진 뒤 병을 고치기 위 해 내려왔다가 쌍계사 근처에서 문을 연 것이 시작이다. 그 후에 화개장터 근처로 이전을 했다. 26년 동안 단 하루도 쉬지 않고 일을 했다는 아내는 "남편은 매일 활을 쏘러 다닙니다. 덕분에 건강도 좋아 졌고 전국대회에서 다섯 번이나 우승을 했어요" 라며 자랑이다. 연화장식당 안에 는 정규식 대표가 각종 국궁 대회에서 탄 트로피가 진열되어 있다.

요리 하나하나가 할머니의 정이 듬뿍 들어간 손맛이 그대로 배어 있어 깊은 맛을 느낄 수 있다.

26년 동안 함께 일한 이모들과 더불어 아내는 섬진강에서 잡은 재첩과 참게를 가지고 요리를 만든다. 연화장식당의 맛은 어쩌면 26년 동안 동고동락한 이모들의 손맛이 아닐까? 26년 동안 거의 매일 일을 한 것도 대단하지만 그 맛을 지금껏 유지했다는 것도 놀라지 않을 수없다.

#### 단골들의 발길로 완성되는 맛과 정취

주방에서 참게와 재첩을 만지는 손을 보면 군침이 절로 흐른다. 재첩의 고장답 게 재첩무침에 아낌없이 재첩을 넣어주 는 것도 이모 할머니의 정이 아닌가 싶다.





참게탕은 바다 게와 달리 비란내가 나지 않고 고소하고 담백하다. 요리 하나하나가 정이 듬뿍 들어간할머니의 손맛이 그대로 배어 있다. 화개천의 풍광을 만끽하며 할머니가 정성스럽게 만든 음식을 먹으면 저절로 행복이 느껴진다.

"화개에 있는 식당 손님은 대부분이 관광객입니다. 하지만 우리 집은 하동이나 구례에서 오는 공무원이 나 직장인도 있고 멀리 광양이나 진주에서도 옵니다."

오래된 만큼 단골손님도 많다. 고로쇠물이 나는 2월 말부터 벚꽃이 피고 지는 시기까지는 정신이 없 을 정도다.

연화장식당은 봄에 절정을 이룬다. 벚꽃을 보기 위해 몰려드는 손님 때문이다. 연화장 할머니들은 벚꽃도 좋지만 아름다운 차밭을 구경하라고 권한다. 벚꽃이 만개한 봄날에 섬진강 참게탕과 재첩무침을 먹고 차밭을 구경하는 행복을 느끼는 것도 좋지 아니한가. 〈하동군지사〉



#### 옥수정







경상남도 함안군 산인면 성산로 563

055-583-6127

**오전 10:00~오후 10:00**(연중무휴)

🥑 기러기코스 100,000원 죽 1,000원, 백숙 40,000원

P 가게 앞 주차 공간 완비

기러기탕은 밤·대추·구기자· 고불라는 식용 기러기이다. 당귀·어성초·산마 등을 넣고 끓이는데, 기러기 전문점 옥수정의 이혜란 대표는 동의보감 음식이라기보다는 보약에 가깝다

기러기는 세계에서 가장 높이 나는 새 로 알려져 있다. 혼자 가면 빨리 갈 수 있 지만 함께 가면 멀리 갈 수 있다는 교훈 을 주는 새이기도 하다. 하지만 높고 멀 리 나는 기러기를 먹을 수 있다는 걸 아 는 사람이 얼마나 될까.

'옥수정'에서 쓰는 기러기는 흔히 알고 있는 보통 기러기가 아니라, 머스코비라

에도 기러기 고기의 효능에 대하여 적혀 있다고 소개 하다

#### 사고의 변화로 탄생한 이색 보양식

옥수정은 경상남도 함안군 입곡군립공원 입구에 위치하고 있다. 경상남도 향토음식축제에서 상을 받 았을 만큼 뛰어난 솜씨를 자랑한다.

지역 특성상 인구도 많지 않고 근처에 음식점도 없 다 20년 전 이 대표의 시어머니가 개업할 때는 기러 기고기가 아니라 보양식인 용봉탕을 했다. 8년 전에 돌아가신 시어머니에게 음식점을 물려받은 이혜란 대 표는 용봉탕을 찾는 사람이 줄어들자 몸에도 좋고 맛





도 좋은 기러기 요리를 생각해냈다. 혼자서는 감당할 수 없어 친정어머니와 함께 기러기요리를 연구했다.

#### 기운 팍팩 보약 먹은 효과까지 톡톡!

처음에는 암수 구별도 어려웠다. 하지만 암수의 특 징을 알고 나면 쉽게 구분을 할 수 있다. 벼슬이 빨갛 고 몸집이 큰 것은 수컷, 벼슬이 작고 얌전하게 생긴 것은 암컷이다.

식용 기러기는 양식이 어렵고 농가에 별로 도움이 되지 않아 기르는 곳이 적다. 경상남도를 통틀어 세 곳이 있고 함안군에는 기러기 농장이 없다.

"기러기요리는 암컷만 씁니다. 살이 질긴 수컷에 비 해 몸짓은 작지만 살이 부드러워요. 살이 연한 가슴 살은 회로 먹을 수 있습니다." 이 대표의 설명이다.

기러기육회는 고소하고 부드러운 맛이 다른 고기 와 비교 불가다. 오리고기보다 연하고 쇠고기보다는 약간 질기다는 느낌이 드는데, 냄새가 전혀 나지 않고 기름기가 거의 없어 자주 먹어도 질리지 않는다. 또한 기러기탕은 밤・대추・구기 자·당귀·어성초·산마 등을 넣고 끓이는 데, 음식이라기보다는 보약에 가깝다.

퇴근을 한 뒤에 동료들과 함께 가끔 찾아가는데, 따로 보양식을 챙기지 않아 도 될 정도로 몸이 건강해진다는 느낌을 받곤 한다.

기러기가 두 다리를 바짝 뒤로 모으 고 높은 하늘로 줄지어 날아가는 행렬이 눈앞에 아른거리는 계절이라면 기러기탕 한 그릇 먹고 기운이 펄펄 솟는 하루를 만드는 것도 좋지 않을까.

(함아군지사)





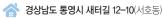
# 뜨끈한 국물 땡기는 손 시린 새벽, **시장 사람들의 힘**

#### 원조시락국









055-646-5973

오전 4:30~오후 6:30

● 시락국 5,000원

P 여객선터미널 주차장 이용





통영시를 대표하는 재래시장은 중앙시장과 서호시 에 형성된 시장이다. 점심 무렵에 장이 열리는 중앙시 장과는 달리 서호시장은 새벽부터 장이 열린다. '통영 의 하루 일과는 서호시장에서 시작한다'는 말이 있을 정도. 바다에서 잡은 고기를 팔려는 사람과 생선을 사기 위해 몰리는 상인들로 북적거린다.

새벽부터 장사진을 이루는 서호시장의 중심적인 먹 거리는 시락국(시래기국)이다. 상인들은 서호시장 골 목에 있는 시락국 식당에서 아침식사로 국밥을 먹는 다. 이 가운데 가장 오래된 전통과 명성을 자랑하는 식당이 '원조시락국'이다.

#### 새벽 4시에 먹는 '시락국' 한 그릇

안도현은 '통영 서호시장 시락국'이라는 시에서 "국

물이 끓어 넘쳐도 모르는 시락국집 눈먼 는 오목한 입들이 왁자하였다"라고 표현 했다.

새벽녘, 원조시락국에 가면 이 표현이 얼마나 정확한지 알 수 있다. 이 집의 유 명세가 얼마나 대단한지 통영지사로 발 령 나기 전부터 소문을 들었을 정도였다.



시락국의 맛은 추어탕과 비슷하지만 된장국처럼 텁텁한 맛 대신 칼칼하고 담백한 맛이 난다.

50년 전통을 갖고 있는 원조시락국은 장재선 대표를 비롯하여 딸과 사위, 베트 남에서 온 며느리가 함께하는 가족 식 당이다. 아침 일찍부터 손님이 국밥을 먹으러 오기 때문에 새벽부터 시락국을 끓인다. 시락국은 붕장어를 손잘하고 남은 머리와 내장을 가마솥에 24시간 푹고아낸 다음 그 육수에 시래기를 넣고 끓여낸다.

"처음에는 양동이에 끓였습니다. 지금 은 손님들이 많아서 가마솥에 끓이는 붕 장어의 양이 하루 20킬로그램에서 많게 는 50킬로그램까지 됩니다."

시장 사람들이 즐겨 먹는 음식이지만





해양관광휴양지답게 요즘은 관광객도 많이 찾는다고 하다

#### 담백한 시락국에 고슬고슬한 밥 한 숟갈

시락국의 맛은 추어탕과 비슷하지만 된장국처럼 텁텁한 맛 대신 칼칼하고 담백한 맛이 난다. 시락국 을 처음 먹는 사람은 장어의 비릿한 냄새를 느낄 수 있는데, 산초와 부추 등을 넣으면 비릿한 맛을 느끼 지 않게 된다. 원조시락국에는 테이블 가운데에 여러 가지 반찬이 담긴 반찬냉장고가 있다. 음식을 상하지 않게 하기 위한 배려. 원조시락국은 잔반이 남지 않 는 빈 그릇 운동을 실천하는 대표적인 음식점으로 환 경부 관계자가 방문하기도 했다고 한다.

거친 파도를 헤치고 밤샘 조업을 하고 돌아온 어부들이 막걸리 한 잔을 곁들이는 새벽 시락국, 생의 허기를 달래주는 서호시장 시락국 한 그릇이 참 정겹다. 〈통영시지사〉



#### 조바우가마솥추어탕







- 경상남도 통영시 광도면 죽림4로 41-39
- 055-648-3466
- 오전 10:00~오후 9:00(연중무휴)
- 추어탕 7,000원, 추어튀김 10,000원, 추어전골 28,000~32,000원
- P 가게 뒤편 주차 공간 완비



통영시 광도면 죽림리는 다른 지역으로 이어지는 교통의 중심지다. 고성군과 경계를 이루는 광도면은 원래 지금의 고성군인 고성현에 속해 있다가 조선 말기 진남군으로 독립되었고, 일제 강점기에 통영군으로 되었다.

죽림이라는 이름은 마을 뒤편 기슭에 대나무가 무성하게 숲을 이루었던 것에

추어탕은 단백질, 불포화지방산, 무기질과 칼슘 등 각종 미네랄이 풍부하게 포함되어 있어 훌륭한 보양식으로 알려져 있다. 서 유래했다. 지금은 새로운 건물이 계속 지어지고 있고, 유명 브랜드의 옷가게와 음식점도 늘고 있다. 바로 이 마을에 시원하게 가슴을 채우는 가마솥추어탕집이다.

#### 신선한 재료에 믿음 한 숟갈

조암마을은 조바우가마솥추어탕 김복선 대표가 태어난 고향이다. 고향을 떠나 서울에서 오랫동안 직 장생활을 한 김복선 대표는 모든 것을 접고 2007년에 고향에 내려와 아내와 함께 창업을 했다.

"통영엔 해산물 음식이 많습니다. 해산물이 아니면 서 영양이 많고 사계절 먹을 수 있는 음식을 제공하 고 싶어서 미꾸라지를 택했습니다."

처음 창업을 했을 때는 어려움이 많았다. 바닷가



도시에서 민물고기 요리는 사람들에게 쉽게 다가오 지 않았던 것 고민 끝에 시도한 것이 바로 무료 시식 이었다.

오전에 100그릇 오후에 100그릇, 이틀간 시식을 한 것이 입소문을 타면서 문전성시를 이루었다. 많은 사 람들이 찾아오면서 느낀 것이 있다는 김복선 대표는 "조바우는 정직과 신뢰가 기본입니다. 때문에 믿음으 로 찾는 외식문화를 만들고 싶습니다"라며 조바우의 경영철학을 강조한다.

#### 진짜 건강을 생각한 리얼 추어탕

믿음과 신뢰를 주기 위해 신선한 재료를 직접 고르 고, 요리도 김복선 대표가 직접 한다. 살아있는 싱싱 한 미꾸라지를 가마솥에 푹 고아서 수작업으로 살을 발라낸 뒤 조바우만의 양념소스와 무청, 각종 채소를 넣어 끓인다.

오래전부터 몸이 허약해지고 입맛이 없을 때 먹었 다는 추어탕은 단백질과 불포화지방산을 비롯한 무 기질과 칼슘 등 각종 미네랄이 풍부하게 포함되어 있어 훌륭한 보양식으로 알려 져 있다. 또한 미꾸라지는 맛이 달고 원 기를 돋우며 뱃속을 따뜻하게 한다. 아 울러 위장에 부담을 주지 않기 때문에 허약한 어린이나 노인에게도 좋은 음식 이다.

빠르게 움직여야 하는 현대인에게 패 스트푸드는 고마운 음식일지 모른다. 하 지만 옛 농경지였던 죽림리가 신도시로 변모한 것처럼 빠르게 진화하는 세상에 서 추어탕과 같은 웰빙 음식은 자기 자 신을 돌아보는 계기가 되지 않을까 〈통영시지사〉





# 12 제주

	자연문화의 도시, 제주 358
	고니식당 362
[] 문 <b>(원</b>	돌하르방식당 365
로이어크  로이어크	한라성식당 368
)     	홍성방 <b>37</b> 1











제주도는 이제 우리나라 사람보다 외국인 관광객이 더 많다고 느껴질 정도로 세계적인 관광지가 되었지만, 관광이 아닌 '업무'의 관점에서 보면 섬'이라는 특징이 매우 두드러지는 곳입니다. 그런 특징 중 하나는 바로 사기업이든 공기업이든 '원주민'의 바율이 거의 절대 다수라는 것이죠. 우리 본부 역시 대부분의 인원이 제주 토박이, 즉 원주민입니다. 따라서 지역의 특성을 잘 알기 때문에 현장 업무가 상당히 원활합니다. 특히 도시 지역을 벗어날수록 제주 고유의 방언을 알아들어야 소통이 쉬운데, 원주민 직원들은 이런 점에서 아예 고민할 필요가 없습니다. 이뿐 아니라 직원들 대부분이 섬 지방 특유의 우직함에다 직업의식이 분명하고 사명감이 남다른 편입니다.

#### 전국 최소 인원으로 핵심사업부문 경영대상 수상

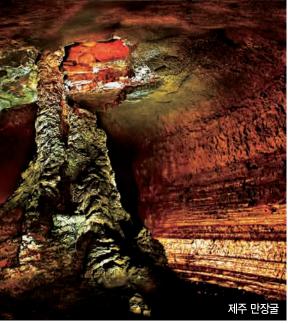
'지역 사랑'이 남다른 제주의 특징은 지역 봉사활동에서도 타 지역과 다른 모습으로 나타나곤 합니다. 그중 손꼽을 만한 사례는 '단순 기부'를 '참여형 기부'로 바꾼 것입니다. 예전에는 우리도 타 지역과 마찬가지로 본부 차원에서 기부금을 모으거나 적립해서 사회복지단체에 직접 기부를 했는데, 얼마 전부터는 제주를 연고로 하는 프로축구팀 제주유나이티드FC와 협약을 맺고 홈경기 1승당 일정한 금액

을 기부하고 있습니다. 그리고 제주유나이티드FC 는 연말에 이를 모아서 사회복지단체에 전달합니 다. 말 그대로 지역 연고가 어느 곳보다 강한 '홈 팀' 이 탄생한 셈이죠.

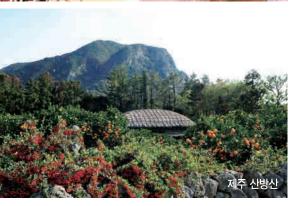
현재 근무 인원은 82명. 전국 최소 인원을 가진











미니 본부지만 우리 본부는 유사 이래 가장 많은 경영성과를 기 록했고, 그 공을 인정받아 2012년 핵심사업부문 경영대상을 수상 했습니다. 이는 우리 본부의 자랑이자 결실이고, 또 한편으로는 제주지역의 발전에 나름대로 기여를 한 것 같아 더욱 기쁜 일입 니다

### 술은 내가 마시는데. 취하기는 바다가 먼저 취한다

제주는 전 세계 유일의 유네스코 자연문화유산 3관왕(Triple Crown)에 빛나는 우리의 자랑거리. 그 아름다움이 어느 정도인 지 아름다움에 취한다"는 말이 실감날 정도입니다. 일찍이 이생진 시인은 이런 아름다움을 '그리운 바다 성산포'라는 시에서 "나는 내 말만 하고 바다는 제 말만 하며 / 술은 내가 마시는데 취하긴 바다가 취하고 / 성산포에서는 바다가 술에 더 약하다"고 읊기도 했습니다.

제주도의 음식은 재료 본연의 맛을 그대로 살린 것이 많고, 양 념을 많이 넣거나 여러 가지 재료를 섞어서 만드는 경우가 별로 없습니다. 하지만 제주도의 소박한 맛은 사실 '제주 여인들의 아



안전규 본부장은 제주 본부가 생긴 이래 가장 높은 경영성과 를 기록함으로써 2012 핵심사 업부문 경영대상 수상의 영광 을 이끌어냈다

지역본부 총무부장을 거쳐 본 부 재무부장, 홍보부장, 경영지 원처장을 두루 역임했다.

'성과'보다는 '안전'을 더 강조함 으로써 오히려 더 높은 성과를 일궈내곤 한다.







품의 상징입니다. 물질에다 기사일, 밭일까지 해야 했던 제주 여인들이 부엌에 오래 머물 시간이 없었던 때문이죠. 조리시간이 짧은 냉국이나 물회 등이 유 독 발달한 것도 같은 이유입니다.

제주도는 따뜻한 기후 덕에 산과 들, 해변과 바다에 신선한 식재료가 넘쳐 나지만 토지가 부족했기 때문에 '식량'은 언제나 모자랐습니다. 이 때문에 잡 곡밥과 고구마 등을 주식으로 하는 경우가 많았습니다. 여러 사람이 함께 만 들어 나누어 먹는 공동식문화 역시 이런 영향이라 할 수 있습니다.

타 지역에서 보기 어려운 제주만의 음식으로는 우선 '몸국'을 들 수 있습니다. 몸은 모자반의 제주 방언이죠. 제주산 돼지고기를 삶아서 돔베(도마) 위에 적당한 크기로 썰어 내는 '돔베고기'도 '요리할 시간이 없어서' 발달한 제주음식 중 하나입니다. 아울러 갈치회와 고등어회는 예전에는 제주도 아니면 맛을 볼 수가 없었답니다. 잡자마자 죽어버렸기 때문이죠. '사람보다 먼저 취하는 바다'를 보며 '내 말'을 마음껏 털어놓을 수 있는 제주도의 이름다움이야말로 제주가 자랑하는 수많은 맛의 바탕인 듯싶습니다.

직원들 대부분이 섬 지방 특유의 우직함과 직업의식이 분명하고 사명감이 남다릅니다.



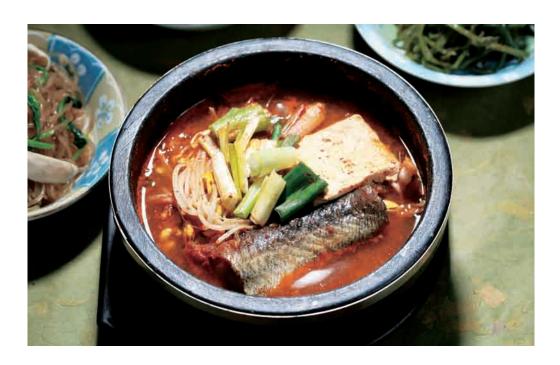
### 고니식당







- 제주특별자치도 제주시 신대로 119(연동)
- 064-742-5155
- **아침 8:00~오후 5:00**(매주 일요일 휴무)
- 동태찌개 · 동태지리 7,000원, 김치찌개 6,000원, 내장탕 8,000원
- P 인근 공용주차장 이용



본사에서 오랫동안 근무를 하다가 제주로 내려오니, 그야말로 먹거리 천국이었다. 하루하루 점심시간이 기다려질 정도. 그런데 시간이 지나면서 서서히 '비제주' 음식이 그리워지기 시작했다. 그때쯤 만난 곳이 바로 제주본부 바로 앞에자리하고 있는 '고나식당'. 칼칼하고 시원한 동태찌개 국물은 단번에 내 입맛을

사로잡아 버렸다. 해산물 천국 제주도에서, 제주산과 는 아무런 상관이 없는 동태로 일가를 이룬 집이다.

### 토박이들 마음 녹인 칼칼하고 시원한 동태찌개 국물

식당 주변은 우리 공사를 비롯해 경찰서, 은행, 방송 국 등이 멀지 않아 공공기관 손님들이 적지 않은 편이 다. 메뉴는 동태찌개와 동태지리(맑은탕), 김치찌개, 내 장탕 등 딱 4가지. 물론 내장탕은 동태 내장 즉 곤이 를 말한다. 손님들이 주로 찾는 순서는 동태찌개와 내 장탕, 지리, 그리고 김치찌개라고 슬쩍 귀띔을 한다.

동태를 주 메뉴로 정한 것은 주인장이 토박이가 아니라는 것과도 살짝 연관이 있다. 충남 온양에서 제주도로 시집을 와보니 처음에는 토박이 음식에 익숙하지 않았다. 그리고 제주도 사람이라고 제주 음식만

손님들이 주로 찾는 순서는 동태찌개와 내장탕, 지리, 그리고 김치찌개라고 슬쩍 귀띔을 한다.







먹는 것은 아닐 터. 그래서 누구나 편히 먹을 수 있는 익숙한 음식을 고른 게 동태찌개였고, 그렇게 시작한 세월이 벌써 20년이다. 이제는 이름이 조금씩 알려졌 는지, 점심시간에도 고니식당을 찾는 관광객들의 모 습이 제법 보인다. 하지만 크게 이름을 내고 싶은 생 각은 없단다. 그래봐야 10개 남짓 테이블로 받을 수 있는 손님이 한정돼 있기 때문이다.

### 바다 속 '곤이'가 아니라 하늘을 나는 고니?

고니식당은 문재분 할머니 사장이 나이가 들면서 요즘은 오후 5시까지만 영업을 한다. 으레 저녁때까 지 하겠거니 하고 이곳을 찾았다가는 허탕을 칠 수 도 있다. 일요일에도 문을 닫는다.

재미있는 것은 고니식당의 이름 지금껏 적지 않은 출석도장을 찍었지만, 나는 물론 점심시간이나 저녁

에 술 한 잔 하러 들렀던 우리 직원들 중 그 누구도 '고니'가 동태의 '곤이'가 아니 라는 의심은 추호도 한 적이 없다. 그런 데 최근 '맛집' 책 때문에 물어본 결과 문 사장의 엉뚱한 대답 때문에 한바탕 웃고 말았다

"다들 그렇게 생각하는 모양이에요. 그 런데 저 고니는 동태 고니(표준말은 고니 가 아닌 '곤이'다)가 아니에요. 내가 옛날 부터 이태원이라는 가수를 좋아했는데, 그것 때문에 그 사람이 부른 '고니'라는 노래를 식당 이름으로 붙인 거예요."

뭐 바닷속을 노니는 해군이면 어떻고 하늘을 나는 공군이면 어떠라. 지친 위 장에 팍! 힘을 넣어주는 뜨끈하고 시원 한 국물을 먹을 수 있다면 그것만으로 족하지 않겠는가.

〈제주시지사〉



# 제주 토박이부터 외국인 관광객까지 두루 찾는 30년 맛집

### 돌하르방식당







- 제주특별자치도 제주시 신산로11길 53(일도2동)
- **64-752-7580**
- **조전 10:00~오후 3:00**(공휴일 휴무)
- 각재기국 · 해물뚝배기 7,000원,고등어회 15,000원, 고등어구이 10,000원
- P 가게 앞 골목길 주차



소문난 관광지와는 제법 거리가 떨어져 있는 구제 주의 한갓진 골목길. 1987년, 처음 시작했던 모습 그 대로 손님을 맞이하는 자그마한 식당이 하나 있다. 우리 제주에서만 맛볼 수 있는 별미 '각재기국'과 '해 물뚝배기'를 전문으로 내는 '돌하르방식당'이 바로 그 곳이다. 테이블이라야 총 10개 남짓. 하지만 점심시간 이 아니어도 늘 손님이 몰리기 때문에 '합석'은 선택이 아닌 필수다.

### 81세 현역 주방장이 선사하는 소박한 손맛

외지에서 온 손님이 '맛집을 추천해달 라'는 요청을 할 때마다 나는 망설이지 않고 돌하르방식당을 소개한다. 마치 집 에서 먹는 것처럼 익숙한 맛이 좋아서 자주 찾았는데, 시간이 흐르다 보니 어 느새 제주의 맛집이 되어 있는 곳이다. 이처럼 '토박이들이 즐겨 찾는 집'이 진짜 맛집이 아니겠는가.

각재기는 전갱이의 제주도 방언, 생선 국'임에도 비린내는커녕 오히려 시원한 국물이 해장국으로도 일품이다. 그 비결 은 넉넉하게 들어가는 배추시래기와 직 접 담근 된장.

나는 메인 요리보다 먼저 나오는 '밑반 찬에 더 끌리는 편이다. 싱싱한 얼같이배 추에다 오징어젓이나 각재기조림, 조기조



각재기는 전쟁이의 제주도 방언. '생선국'임에도 비린내는커녕 오히려 시원한 국물이 해장국으로도 일품이다.

림을 슬쩍 올린 뒤 청양고추 조금, 그리고 강된장 속에 푹 파묻혀 있는 무를 한조각 올려 먹으면 큼큼하고 달콤하고 매콤한 맛이 입안을 가득 채운다. 밑반찬은 때에 따라 조금씩 바뀌지만 젓갈과조기조림, 각재기조림, 얼갈이배추는 기본이다.

### 춤추고 노래하는 81세 '젊은 오빠' 사장님

돌하르방식당은 빨간 날은 무조건 쉬고, 아침 10시부터 3시까지만 문을 연다.





따라서 시간을 잘 맞춰서 가야 낭패를 보지 않는다. 이유는? 이 집의 사장인 강영채 할아버지의 건강과취미 생활을 위해서다. 할아버지의 취미는 음악과 춤! 1933년생이니 우리 나이로 82세. 그럼에도 거의 모든 요리를 직접 해낸다. 그야말로 일할 땐 알하고 놀 땐 놀 줄 아는 '젊은 오빠'다. 주방 근처 테이블에 앉아서밥을 먹다 보면 강 할아버지의 신나는 콧노래를 들을 수 있다.

'요리와 노래와 춤' 이외에 할아버지의 자랑거리는 바로 '6.25 참전 용시라는 사실. 기케 곳곳에 사진과 표창장 등 '흔적'들이 자랑스럽게 걸려 있다.

참, 잊지 말아야 할 한 가지 팁은 4인 이상 메뉴를 주문할 경우 고등어 한 마리가 통째로 구워져 나온 다는 것, 물론 서비스다.

〈제주시지사〉

## '가업승계인증서'가 보증하는 25년 전통의 2대 맛집

### 한라성식당







제주특별자치도 서귀포시 돈내코로 95

064-732-9041

오전 11:00~오후 10:00

꿩샤브샤브 · 토종닭샤브샤브 55,000원, 백숙 · 볶음탕 45,000원, 삼계탕 10,000원

P 주차장 완비



'청정지역' 제주에서 근무를 하다 서울 로 올라오니 며칠도 지나지 않아서 제주 도의 모든 것들이 그리워지기 시작했다. 특히 식사시간이 되면 제주의 음식들이 문득 떠오르곤 했다.

그중에서도 특히 25년 전통의 꿩 전문점 '한라성식당'에 대한 기억은 유별나게 오래갔다. 맛도 맛이지만 식당이 자리 잡고 있는 돈내코 계곡의 때 문지 않은 원 시림과 계곡 때문인지도 모르겠다.

### 꿩 한 마리를 통째로 맛보는 꿩샤브샤브

제주도의 계곡은 대부분 비가 올 때만 물이 흐르고 평소에는 물을 구경하기 힘든 '건천'. 하지만 돈내코 계곡은 사철 물이 흐를 뿐만 아니라 원앙폭포 등 경관이 수려해서 여름철이면 피서 인파가 몰려들곤한다. 한라성 식당이 특히 사랑받는 이유 중 하나도바로 이 계곡 때문. 식사를 마치고 계곡으로 내려가발을 동동 걷고 물장난을 치거나 그저 산책만 해도머리가 맑아지곤했다.

한라성식당의 메인 요리는 '꿩샤브샤브' 코스. 우선 직접 사육하고 있는 꿩의 야들야들한 가슴살만 발 라낸 육회와 간, 모이집 등으로 입맛을 돋운 다음 팔 팔 끓인 꿩뼈다귀 육수에 각종 채소와 얇게 썬 꿩고

한라성은 맛뿐만 아니라 그 분위기 때문이라도 제주를 내려가면 꼭 다시 찾고 싶은 곳이다.





기를 '샤브샤브' 방식으로 데쳐서 먹는다. 물론 이것이 다가 아니다. 한라성의 또 다른 자랑인 꿩만두까지 맛보고 나면 칼국수가 차례를 기다린다. 이렇게 먹고 도 허전하다면 볶음밥까지 챙겨 먹을 수 있다. 정갈 하고 감칠 맛 나는 각종 반찬은 덤!

### 제주도에서 인증한 '2대 가업승계기업'

오래전 '며느리도 몰라요!' 하는 광고 카피가 유행을 한 적이 있다. 서울 신당동의 한 떡볶이집 할머니 사 장님을 모델로 했던 광고였다. 그런데 한라성의 경우 에는 가업이 시어머니에서 며느리로 이어지면서 25년 을 한 자리를 지켰다. 1대도 제대로 지키지 못하는 우 리나라의 요식업 생리에 비춰보면 쉽지 않은 일.

더구나 가업이 이처럼 승계되었다는 사실을 제주도 에서 공식적으로 인증을 받았다. 그 증거는 바로 식 당 한켠에 걸려 있는 '가업승계기업 인증서' 며느리인

한승희 사장이 전적으로 한라성을 맡아 서 경영한 지도 어언 13년이다.

한라산이 올려다 보이는 널찍한 야외 석과 아이들이 뛰놀기에 적당한 잔디밭, 식후 커피 한 잔 마시기 좋은 백일홍 나 무 아래 돌 벤치…… 한라성은 맛뿐만 아니라 그 분위기 때문이라도 제주를 내 려가면 꼭 다시 찾고 싶은 곳이다.

참, 꿩샤브샤브뿐만 아니라 삼계탕 등 대부분의 메뉴가 시간이 걸리는 요리들 이므로 되도록 미리 예약을 하고 가는 것이 좋다.

중문 시내에서 20분, 서귀포로 돌아와 도 25분이면 충분하다

〈제주시지사〉





## 모슬포항의 정취를 완성시키는 **화룡점정**

### 홍성방







- 064-794-9555
- **평일 · 주말 오전 10:30~오후 8:00** (주말 오후 3:30~오후 5:00 쉼) (주문은 7:30분까지)
- 해물짬뽕 8,000원, 해물짜장 7,000원,2인 세트(탕수육+새우요리+짬뽕) 28,000원
- P 가게 앞 주차가능



우리끼리 하는 얘기지만, 우리 공사 직원이 추천하 는 맛집이라면 일단 믿을 만하다. 전국 방방곡곡 안 다녀본 곳이 없고, 안 먹어본 음식이 없기 때문이다. 입도 그만큼 까다롭다. 게다가 '현장 생활'을 주로 하 기 때문에 값비싼 집을 추천하는 경우도 많지 않으니 금상첨화.

본사가 있는 구제주에서 한라산을 종주하다시피 해서 모슬포까지 찾아간 이유는 바로 추천해준 동료 에 대한 '믿음' 때문이었다. 푸짐한 해물짬뽕과 쫄깃 쫄깃 바삭바삭한 탕수육으로 내 입맛을 사로잡았던 '홍성방을, 나 역시 자신 있게 소개한다.

#### 시작은 미약했으나 그 끝은 창대하리라~

홍성방은, 우선 외관과 내부의 깔끔한 인테리어가 눈길을 시로잡는다. 이런 걸 뭐라고 하지? 그래, 미니멀리즘! 별다른 장식도 없고, 벽과 천장의 시멘트가 그 대로 노출되어 있음에도 최신 유행에 결 코 뒤지지 않는다. 알고 보니 이 집 사장 부부의 아들이 직접 인테리어를 했단다. 직원도 거의 쓰지 않고 두 아들과 부모 가 운영하는 가족 맛집이다.

맨 처음 시작은 그야말로 '동네 중국집' 분위기였다고 하지만 호주로 유학을 갔 던 아들이 가업을 잇겠다고 합류하면서 가게를 확장 이전했고, 인테리어도 완전 히 바꾸었다. '시작은 미약'하였지만 이제 는 창대한 끝을 향해 발전, 또 발전하는 중이다.

특히 젊은 올레꾼들이 SNS와 카페, 블



홍성방의 자랑은 해물이 듬뿍 들어간 해물짬뽕과 특제 탕수육. 세트 메뉴를 시키면 탕수육과 짬뽕, 새우요리 등이 아주 푸짐하다.

> 로그 등을 통해 열심히 홍보를 대신해주 고 있다.

> 홍성방 바로 앞은 제주 올레 10코스에 해당하는 모슬포항. 국토 최남단 마라도를 오기는 배의 기항지이자 어항을 겸하고 있다. 매 주말, 올레꾼들을 위한 장터도 선다. 항구를 거니는 것도 운치가 있지만 복작복작 시장 구경도 재미나다.







#### 빨간 국물 줄까. 하얀 국물 줄까? 골라 먹는 재미

홍성방의 자랑은 해물이 듬뿍 들어간 해물짬뽕과 특제 탕수육. 세트 메뉴를 시키면 탕수육과 짬뽕, 새 우요리 등이 고루 들어가 푸짐하고 맛있게 즐길 수 있다. 이 역시 젊은이들 취향에 잘 맞는 것 같다.

처음 방문한 날 주문했던 것은 세트 A. 칠리새우 (깐풍새우 등 메뉴 선택 가능)+탕수육+해물짬뽕의 조 합이다. 하얀 국물과 빨간 국물 중 선택이 가능하다. 빨간 국물은 다시 '폭탄맛과 '보통맛'으로 나뉜다.

짬뽕 위에는 예쁜 꽃게 한 마리가 통째로 딱! 홍합도 푸짐하다. 조미료 맛이 강한 동네 중국집에 비하면 조금 싱겁게 느껴질 수도 있지만, 그것이 오히려이 집의 매력이다.

가게 바로 앞에 5대 정도 차를 세울 수 있고, 바로 옆에(걸어서 1분) 공영주차장이 있으니 주차 걱정은 크게 안 해도 된다. 물론 대중교통을 이용하는 것이 제일 좋다. 올레길은, 차를 타고는 제 맛을 느끼기 어려우니까.

〈제주시지사〉

W 대한지적공사 강추 '진짜 유운 맛집'

당이야기 맛이야기

### 추천 <mark>맛집</mark> LIST

짧게는 수년, 길게는 수십 년 동안 전국 12개 본부, 186개 지사 4,000여 직원들이 입으로, 발로 찾아낸 진짜 숨은 맛집, 내 집처럼 믿고 먹을 수 있는 식당을 소개한다.

서울			
 가막골보신탕	02-2608-5255	흑염소, 보신탕, 전골	서울특별시 강서구 화곡로56길 37-11(화곡동)
가온	02-3436-7100	곰국시, 떡만두국	서울특별시 광진구 아차산로78길 75
감나무집기사식당	02-325-8727	돼지불백	서울특별시 마포구 연남로 25(연남동)
굴마을낙지촌	02-959-3004	굴국밥, 뚝배기굴밥	서울특별시 동대문구 고산자로 420
논현손칼국수	02-517-6030	칼국수	서울특별시 강남구 논현로 봉은사로25길 15(논현동)
대성집	02-735-4259	도가니탕, 해장국	서울특별시 종로구 통일로 184-11(교북동)
동구밖오리구이	02-484-5292	오리구이	서울특별시 강동구 풍성로 73길(둔촌동)
동학소한마리	02-455-7000	쇠고기, 오리모둠	서울특별시 광진구 천호대로124길 28
두부마을	02-931-6551	두부전골, 쌈밥정식	서울특별시 노원구 노해로75길 14-26(상계동)
등나무집	02-429-1668	매운탕	서울특별시 강동구 아리수로93가길 250-8
마포양지설렁탕	02-716-8602	설렁탕	서울특별시 마포구 백범로 36길 2(공덕동)
마포옥	02-716-6661	한우양지설렁탕	서울특별시 마포구 토정로 312(용강동)
만나식당	02-323-0726	만두전골, 국수전골	서울특별시 마포구 월드컵로 142(성산동)
맛있어꼭!오리	02-3437-9252	오리꼬치구이, 한방백숙	서울특별시 광진구 자양로 187-1(구의동)
매일복집	02-973-1747	복요리	서울특별시 노원구 동일로176길 42
먹고을전주콩나물국밥	02-977-0038	국밥	서울특별시 중랑구 중랑역로 268(묵동)
메기대감	02-3461-4008	메기매운탕, 메기불고기	서울특별시 서초구 남부순환로350길 30(양재동)
메이찬	02-957-6665	짜장면	서울특별시 동대문구 고산자로 420(용두동)
발산삼계탕	02-3662-3930	삼계탕	서울특별시 강서구 강서로 344(내발산동)
봉평메밀촌	02-426-0338	물막국수, 묵밥	서울특별시 강동구 상암로 286
산천가든	02-966-2713	한정식(돌솥밥)	서울특별시 동대문구 천호대로29가길 17(용두동)
서울갈매기	02-928-0366	갈매기살	서울특별시 성북구 보문로 102-6
소담한정식뷔페	02-306-3500	한정식	서울특별시 서대문구 응암로 133(북가좌동)
손가네곰국수	02-743-8937	설렁탕, 곰국수	서울특별시 성북구 성북로15길 8(성북동)
수향보쌈칼국수	02-478-8308	보쌈	서울특별시 강동구 풍성로37가길 5
양천식당	02-2642-4747	보신탕, 수육	서울특별시 양천구 중앙로32길 43(신정동)
양평민물고기매운탕	02-712-6657	빠가사리매운탕	서울특별시 용산구 청파로 329
거부수산	02-2636-8892	회, 매운탕	서울특별시 영등포구 국회대로36길 13
역촌왕돈까스	02-355-2777	돈가스	서울특별시 은평구 진흥로 121-1(대조동)
연희동칼국수	02-333-3955	칼국수	서울특별시 서대문구 연희맛로 37(연희동)
영광식당	02-714-6161	영광굴비구이	서울특별시 마포구 광성로 17(신수동)

영양족발순대국	02-2699-7914	족발	서울특별시 강서구 까치산로 35(화곡동, 화곡본동시장 내)
오꼬꼬(O'coco)	02-3444-3313	마살라치킨스테이크	서울특별시 강남구 도산대로11길 18(신사동)
옥돌회관	02-965-1755	모둠생선구이, 삼겹살	서울특별시 동대문구 고산자로 28길 39(용두동)
우리맛금일푸른바다	02-454-7661	바다장어구이	서울특별시 광진구 능동로37길 14(중곡동)
원조나주곰탕	02-886-9353	곰탕	서울특별시 관악구 신림로28길 34
원조백제보양탕	02-2632-3189	보신탕, 수육	서울특별시 영등포구 국회대로38길 15 당산한양아파트 2동
웰빙자연버섯농장	02-924-8777	샤브샤브	서울특별시 성북구 보문로 185(삼선동4가, 1층)
이남장	02-2267-4081	설렁탕	서울특별시 중구 삼일대로12길 16(을지로2가)
이천성모메존칼국수	02-2625-4821	짬뽕수제비	서울특별시 구로구 경인로 18(오류동)
장수집	02-882-1490	삼계탕, 보신탕	서울특별시 관악구 봉천로 486
장어家	02-3401-3305	소금구이	서울특별시 송파구 중대로 148(가락동)
정통옛날손짜장	02-334-9025	굴짬뽕, 수타짜장	서울특별시 마포구 월드컵북로8길 7(연남동)
진양평해장국	02-382-8281	해장국	서울특별시 은평구 통일로65길 12-2(대조동)
진한방삼계탕	02-455-6020	한방삼계탕, 닭볶음탕	서울특별시 광진구 능동로 254
착한낙지(서울둔촌점)	02-484-0071	낙지전골, 낙지덮밥	서울특별시 강동구 동남로 592(둔천동)
청와삼대명이보쌈·칼국수	031-796-5266	칼국수, 명이마늘보쌈	경기도 하남시 미사대로 596(덕풍동)
풍년식당	02-2212-1904	한방약오리, 오리전골	서울특별시 동대문구 답십리로50길 6(답십리동)
하누소	02-900-9900	생갈비, 한정식	서울특별시 도봉구 노해로 327(창동)
형제추어탕	02-919-4455	추탕, 미꾸리어죽	서울특별시 종로구 평창문화로 28-7

### 부산·울산

(미숙이)손큰할매	051-721-2959	전복죽, 해산물	부산광역시 기장군 기장읍 연화1길 191
가마솥생복집	051-722-2995	복요리	부산광역시 기장군 기장읍 차성로 327-2
감나무집	052-249-9202	오리불고기, 오리탕	울산광역시 울주군 청량면 청량천변로 123
금곡장어마을	051-361-4222	장어구이	부산광역시 북구 효열로 25
기장곰장어	051-721-2934	짚불구이, 양념구이	부산광역시 기장군 기장읍 기장해안로 70
김양집	052-239-5539	짚불곰장어	울산광역시 울주군 서생면 신암해안길 13
깃발집	051-553-4012	물회, 꽃게된장조림	부산광역시 동래구 온천장로107번길 10(온천동)
대궐안집	051-322-1223	갈비탕	부산광역시 사상구 광장로 68
동래삼계탕	051-555-2464	삼계탕, 약탕	부산광역시 동래구 동래로116번길 39
만방하릅소	051-243-2431	쇠고기, 해초비빔밥	부산광역시 중구 부평1길 7
미스터스시(3호점)	051-747-5382	초밥, 생선회	부산광역시 해운대구 해운대해변로197번길 10-4(우1동)
상안가든	052-295-0593	오리탕, 오리불고기	울산광역시 북구 동산길 24(상안동)

골목집

031-245-9158

묵은지찌개

경기도 수원시 영통구 인계로220번길 6-67(매탄동)

수민이네	051-701-7661	조개구이, 장어구이	부산광역시 해운대구 청사포로58번길 118(중동)
시장분식	051-973-8735	비빔칼국수, 선지국수	부산광역시 강서구 공항로811번다길 23-19(대저2동)
실비집	051-245-6806	주꾸미, 빈대떡	부산광역시 중구 해관로 20-3
일미불갈비(2호점)	051-507-0724	돼지갈비, 왕소금구이	부산광역시 연제구 미남로 22(거제동)
짱뚱어전문	051-972-6233	짱뚱어요리	부산광역시 강서구 대저중앙로309번길 65(대저1동)
칠성식당	051-632-0749	곱창, 삼겹살	부산광역시 남구 지게골로 7(문현동)
칡넝쿨	051-971-6569	양념구이, 훈제바비큐	부산광역시 강서구 상덕로 52
탱크맨투곰탕전문점	052-235-5820	갈비탕, 갈비찜	울산광역시 동구 옥류로 18
통영장어무한리필	051-207-0589	장어구이	부산광역시 사하구 동매로 50
함양집	052-275-6947	육회비빔밥, 한우물회	울산광역시 남구 중앙로208번길 12(신정동)
효정밥상	052-227-4995	게장정식	울산광역시 울주군 청량면 신덕하1길 9
0171			
<u>인천</u> 			_
공화춘	032-765-0571	짜장면	인천광역시 중구 차이나타운로 43(북성동3가)
구진포민물장어	032-421-9595	장어구이, 떡갈비	인천광역시 남동구 구월남로 117(구월동)
대관령숯불갈비	032-438-8961	우렁쌈밥, 두루치기	인천광역시 남동구 문화로133번길 44(구월3동)
돌기와집	032-934-5482	붕어찜, 메기매운탕	인천광역시 강화군 송해면 상도숭뢰길116번길 39-10
들내음들깨칼국수·수제비	032-433-9650	들깨칼국수, 수제비	인천광역시 남동구 논고개로 393(도림동)
명동보리밥	032-435-3392	보리밥정식, 보쌈	인천광역시 남동구 예술로 220(구월1동)
성진물텀벙	032-883-1771	아귀탕, 아귀찜, 해물찜	인천광역시 남구 독배로403번길 10(용현동)
용두레	032-427-0720	옻닭, 영양탕	인천광역시 연수구 예술로20번길 41(선학동)
월아천	032-777-8884	오리백숙, 닭볶음탕	인천광역시 중구 개항로45번길 12-20(내동)
일미산장숯불장어	032-933-8585	민물장어, 갯벌장어	인천광역시 강화군 선원면 더리미길 2
전원가든	032-512-4817	보신탕, 닭백숙, 토끼요리	인천광역시 계양구 역골로 79(다남동)
진천토종순대	032-574-0798	순대국밥, 곱창전골	인천광역시 서구 신진말로 37
충남서산집	032-933-1667	꽃게탕, 꽃게찜	인천광역시 강화군 내가면 중앙로 1200
화성영양탕	032-882-4556	영양탕, 삼계탕	인천광역시 중구 서해대로410번길 35(신흥동3가)
힐록	032-502-3878	돼지모둠바비큐, 파스타	인천광역시 부평구 청중로29번길 34(청천동)
경기			
개성집	031–319–9211	생선구이, 명태조림	경기도 시흥시 시흥대로 248-20(군자동)
고등반점	031–251–3291	짜장면. 탕수육	경기도 수원시 팔달구 팔달로52번길 43(고등동)

국수부자	031-269-2369	잔치국수, 비빔국수	경기도 수원시 장안구 경수대로976번길 41(2층)
군포해물탕	031-215-3705	해물탕	경기도 수원시 영통구 동수원로513번길 11(매탄동)
그집쭈꾸미볶음	031–241–1359	주꾸미볶음, 해물파전	경기도 수원시 장안구 만석로 183(송죽동)
까비네손칼국수	031- 242-4673	칼국수	경기도 수원시 장안구 송정로 161(조원동)
남해생선구이	031-213-4962	생선구이	경기도 수원시 영통구 동수원로537번길 7(원천동)
능서돼지국밥	070-4117-1155	돼지국밥	경기도 여주시 흥천면 흥천로 5
대왕칼국수	031-252-2820	칼국수	경기도 수원시 팔달구 창룡대로7번길 11(북수동)
대자연호남식당	031-631-5870	돼지주물럭, 홍어삼합	경기도 이천시 모가면 진상미로 1585
대통생소금구이	031-255-6692	갈빗살, 생목살	경기도 수원시 팔달구 향교로 53(매산로2가)
대호식당	031-834-1416	부대찌개, 동태찌개	경기도 연천군 신서면 연신로 1154
두꺼비집	031-242-4267	부대찌개	경기도 수원시 팔달구 향교로 100
두오즈	031-358-3670	커피	경기도 화성시 장안면 한천1길 32-7
둔내막국수	031-296-3522	족발, 막국수	경기도 수원시 장안구 율전로98번길 7-1(율전동)
밀밭사랑칼국수	031 845-5522	해물칼국수, 바지락칼국수	경기도 양주시 부흥로1398번길 189(남방동)
밤나무집	031-585-9966	쌈밥정식, 애곤이탕	경기도 가평군 청평면 갈오현로10번길 21
백청우칼국수	031-246-2005	해물국수전골	경기도 수원시 장안구 금당로 1(조원동)
보영만두	031-242-9076	만두, 쫄면	경기도 수원시 장안구 팔달로 271(영화동)
복촌	031-223-5544	복요리	경기도 수원시 팔달구 권광로175번길 31-5(인계동, 1층)
불탄소가든	031-834-2770	메기매운탕, 참게매운탕	경기도 연천군 연천읍 현문로 526-29
서가네메밀촌	031-245-3976	막국수, 비빔막국수	경기도 수원시 장안구 정조로1053번길 41(송죽동)
서경들손두부	031-633-1701	두부전골, 보쌈정식	경기도 이천시 모가면 진상미로1178번길 17
석산민물매운탕	031-233-8145	매운탕, 오징어볶음	경기도 수원시 권선구 세지로66번길 29(권선동)
수리재시골밥상	031-584-3240	손두부전골	경기도 가평군 청평면 수리재길 252
숯고개부대찌개	031-666-2768	부대찌개, 스테이크	경기도 평택시 쇼핑로 39-1(신장동)
신사강정육식당	031-247-5454	쇠고기·돼지고기구이	경기도 수원시 장안구 정조로1088번길 11(송죽동)
아가페식당	031-834-4297	손칼국수, 얼큰수제비	경기도 연천군 연천읍 문화로 82
약수오리	031-834-1952	숯더덕오리구이	경기도 연천군 신서면 연신로 1616
양태봉촌두부	031-582-0058	두부전골, 모두부	경기도 가평군 가평읍 태봉안길 54
옹기종기통큰양푼이동태탕	031-566-3655	동태애탕, 명태회무침	경기도 구리시 경춘로242번길 31-13(수택동)
유니스의정원	031-437-2045	바비큐, 파스타	경기도 안산시 상록구 반월천북길 139
전주식당	031-766-4114	게장백반, 조기찌개	경기도 광주시 중앙로 307(송정동, 밀목사거리)
정원뚝배기	031-883-2878	황태해장국, 내장탕	경기도 여주시 여흥로69번길 26-13
콩마당	031-254-2827	콩마당정식	경기도 수원시 장안구 파장천로 92(파장동)

털보집	031-792-3815	빠가사리매운탕, 붕어찜	경기도 하남시 검단산로 379(창우동)
평양초계탕·막국수	031-372-9909	초계탕, 메밀전	경기도 오산시 큰말길 15-54(세교동)
호성식당	031-681-7786	꽃게탕, 게장정식	경기도 평택시 포승읍 연암길 87
화홍추어탕	031-245-3660	추어탕	경기도 수원시 장안구 송원로41번길 9(송죽동)
강원			_
1.5닭갈비	033-253-8635	닭갈비	강원도 춘천시 후만로 77
가보자식당	033-243-7607	순대국	강원도 춘천시 신북읍 신샘밭로 359-8
거기매운탕	033-334-1885	매운탕	강원도 평창군 방림면 평창대로 158-4
남대천황가네매운탕	033-452-9800	매운탕	강원도 철원군 갈말읍 명성로139번안길 10
내대리막국수	033-452-3932	막국수	강원도 철원군 갈말읍 내대1길 29-10
누나네밥집	033-748-5955	갈치조림, 콩나물삼겹살	강원도 원주시 천사로 199
담치마을	033-673-0012	섭국	강원도 양양군 양양읍 남문로 17-1
동광식당	033-563-3100	황기족발	강원도 정선군 정선읍 녹송1길 27
동해동태찜	033-743-7431	동태찜	강원도 원주시 원문로 108
미륵바위쉼터	033-441-0514	두부전골, 매운탕	강원도 화천군 화천읍 평화로 333
방동막국수	033-461-0419	막국수	강원도 인제군 기린면 조침령로 496
백촌막국수	033-632-5422	막국수	강원도 고성군 토성면 백촌1길 10
부담없는횟집	033-533-1047	회, 매운탕, 대게	강원도 동해시 일출로 129
부림해물	033-576-0789	대구김치국	강원도 삼척시 테마타운길 69(101동 103호)
부안막국수	033-254-0654	막국수, 총떡	강원도 춘천시 후석로344번길 8(후평동)
북청아바이냉면	033-635-2795	복어찜, 순대	강원도 속초시 청호로 117-8
비선횟집	033-653-4888	제철회	강원도 강릉시 창해로14번길 34(견소동)
솔거리추어탕	033-671-1360	추어탕	강원도 양양군 강현면 안골로 296-15
솔잎가든	033-373-3323	곤드레돌솥밥	강원도 영월군 영월읍 청령포로 48
시래원	033-481-4200	시래기정식	강원도 양구군 남면 봉화산로 457
양지말화로구이	033-435-7533	돼지구이, 양념갈비	강원도 홍천군 홍천읍 양지말길 17-4
옛뜰	033-672-7009	두부구이, 섭국	강원도 양양군 손양면 동명로 289
우성닭갈비	033-254-0053	닭갈비, 볶음밥	강원도 춘천시 후만로 81(후평동)
운동장해장국	033-345-1770	한우해장국	강원도 횡성군 횡성읍 삼일로 79
유포리막국수	033-242-5168	막국수, 편육	강원도 춘천시 신북읍 맥국2길 123
일촌	033-482-8879	매운등갈비찜, 도토리임자탕	강원도 양구군 양구읍 양록길23번길 6-5
장릉보리밥집	033-374-3986	보리밥	강원도 영월군 영월읍 단종로 178-10

참맛골	033-533-3776	코다리조림	강원도 동해시 동굴로 69
형제막국수	033-645-9969	막국수, 수육	강원도 강릉시 사임당로 113-3
홍천사랑말한우	033-435-9292	한우	강원도 홍천군 북방면 홍천로 11
황가네찜	033-635-2277	생선모둠찜, 대구뽈찜	강원도 속초시 영랑해안길 95
횡성한우곰탕	033-343-4545	한우곰탕, 설렁탕	강원도 횡성군 횡성읍 문화체육로 40
-H			
충북			
고향식당	043-297-1004	올갱이해장국, 올갱이무침	충청북도 청원군 미원면 미원시내2길 11-6
대보명가	043-643-3050	제천약초밥상, 약초떡갈비	충청북도 제천시 용두대로 287(신월동)
덕산순대	043-842-2959	국밥, 순대, 김치만두	충청북도 충주시 충인8길 4-2(충의동)
선광집	043-732-8404	생선국수, 생선튀김	충청북도 옥천군 청산면 지전2길 14
솔잎가든	043-743-9098	능이백숙, 흑두부	충청북도 영동군 양산면 천태산진입길 46
시골순두부	043-643-9522	순두부, 산초·들기름두부구이	충청북도 제천시 중말8길 22(두학동)
쌍곡자연산버섯	043-214-2228	버섯전골, 오리백숙	충청북도 청원군 오창읍 구룡택지로 17
옛날순두부	043-644-9763	두부전골, 순두부	충청북도 제천시 의병대로42길 75-12(두학동)
우리매운탕	043-834-0005	잡어매운탕, 메기매운탕	충청북도 괴산군 괴산읍 괴광로느티울길 8-2
중앙닭집	043-833-0414	삼계탕	충청북도 괴산군 괴산읍 읍내로 319
천하대장군	043-221-5289	한방오리찜, 묵은지오리탕	충청북도 청주시 상당구 직지대로 817
폭포가든	043-742-1777	우렁쌈장, 우렁된장찌개	충청북도 영동군 심천면 옥계폭포길 144
한일맛집	043-422-6998	단양마늘찜닭	충청북도 단양군 매포읍 평동14길 30
대전·충남			
갯벌바지락칼국수	042-524-9782	바지락칼국수	대전광역시 서구 괴정로 71-1(괴정동)
공주칼국수	042-527-9401	칼국수, 주꾸미구이	대전광역시 서구 용문로 32(괴정동)
구미식당	041-943-3436	아귀찜, 아귀탕	충청남도 청양군 청양읍 칠갑산로 225
궁중보쌈	042-823-7383	족발, 보쌈	대전광역시 유성구 계룡로38번 10(봉명동)
금평식당	042-582-2120	추어탕, 미꾸라지튀김	대전광역시 서구 장안로 53(흑석동)
까치내흥부가든	041-943-1640	참게탕, 쏘가리매운탕	충청남도 청양군 대치면 사수터길 115-8
남양식당	041-942-1500	오리백숙	충청남도 청양군 남양면 구용길 312
도가네매운탕	044-863-0333	메기매운탕	세종특별자치시 연서면 도신고복로 585
돌순네부대찌개	041-943-8033	부대찌개, 뼈다귀감자전골	충청남도 청양군 청양읍 중앙로 76
동방명주	042-486-3888	사천탕면, 짬뽕	대전광역시 서구 문예로 15(탄방동)
동해원	042-823-3495	돼지고기짬뽕	대전광역시 유성구 궁동로14번길 14(궁동)

바닷가횟집	041-931-0983	간재미탕·무침, 도다리	충청남도 보령시 해안로 417(남곡동)
바닷물손두부	041-943-6617	구기자청국장, 바닷물손두부	충청남도 청양군 대치면 한티고개길 1
별장가든	041-942-3312	구기자갈비전골	충청남도 청양군 청양읍 충절로 1494
산골묵집	042-935-9900	묵무침, 묵사발	대전광역시 유성구 관용로63번길 47(관평동)
샘골농장	042-274-8537	장어, 붕어찜, 매운탕	대전광역시 동구 대청호수로428번길 99(주산동)
선촌	042-543-0726	매운탕, 붕어찜, 선촌탕	대전광역시 유성구 성북로 64(방동)
소담애	042-471-3400	족발, 보쌈	대전광역시 서구 계룡로509번길 45(탄방동)
소담정	041-943-8812	매운갈비찜	충청남도 청양군 청양읍 칠갑산로1길 62
숯골원냉면	042-822-9285	냉면, 백숙	대전광역시 유성구 현충원로 173(갑동)
신대산식당	042-543-2829	영양탕, 삼계탕	대전광역시 유성구 진잠로106번길 66
신도칼국수	042-272-6799	칼국수	대전광역시 중구 대전천서로 679-1(중촌동)
신선매운탕	042-545-0535	메기탕, 새우탕	대전광역시 유성구 성북로 74(방동)
양명식당	041-943-6881	아욱된장국, 청국장, 복탕	충청남도 청양군 비봉면 충절로 1991
옛정	042-671-5553	도토리묵밥	대전광역시 유성구 대덕대로 1024(관평동)
오류옥천가	042-486-7313	한우	대전광역시 서구 남선로23번길 19(탄방동)
용산골	042-935-1772	보신탕, 삼계탕	대전광역시 유성구 관용로 151(용산동)
우렁각시쌈밥	041-943-1008	우렁쌈밥, 우렁무침	충청남도 청양군 운곡면 청신로 678
우리숯불꼼장어닭발	042-534-3385	숯불풍천장어, 닭발	대전광역시 중구 수침로 94
원미면옥	042-286-7883	냉면, 비빔냉면	대전광역시 동구 옥천로 419(비룡동)
유연숙매운탕	041-942-5852	매운탕, 미꾸라지튀김	충청남도 청양군 청양읍 칠갑산로5길 9-1
자매곱창	041-943-2879	곱창구이, 갈매기살	충청남도 청양군 청양읍 청신로 851-1
카페파스타	042-545-3330	파스타	대전광역시 서구 구봉로 131번길 27
토종칼국수	042-822-1118	칼국수, 족발	대전광역시 유성구 노은서로 61(노은동)
한가네어죽	041-943-4578	뚝배기어죽, 빠가매운탕	충청남도 청양군 청양읍 중앙로열길 18
한마음냉면	042-543-9384	김치비빔면, 평양냉면	대전광역시 유성구 진잠로70번길 41(원내동)
향토회관	042-486-5256	생태찌개	대전광역시 서구 남선로 31-24(탄방동)
전북			
(김판쇠)전주우족탕(본점)	063-252-5010	우족탕, 갈비탕	전라북도 전주시 덕진구 태진로 132(금암동)
가운데집	063-211-5366	양념족발	전라북도 전주시 덕진구 추천로 171(팔복동2가)
가족회관	063-284-2884	전주비빔밥, 정식	전라북도 전주시 완산구 전라감영5길 17(중앙동3가)
 감로헌	063-275-8811	약선밥상	전라북도 전주시 덕진구 권삼득로 247(금암동)
겐돈소바	063-246-2585	메밀국수	전라북도 전주시 덕진구 동가재미3길 50(인후동1가)

고산촌	063-244-4846	한우, 숯불구이	전라북도 전주시 덕진구 건산로 289(우아동2가)
군산아구탕	063-251-3439	아귀탕. 아귀찜	전라북도 전주시 덕진구 조경단로 100
금강식당	063-322-0979	어죽. 쏘가리탕	전라북도 무주군 무주읍 단천로 102
노벨반점	063-284-4318	물짜장	전라북도 전주시 완산구 풍남문2길 98~1(전동3가)
농부가	063-247-3006	전식, 한우불낙전골	전라북도 전주시 덕진구 석소5길 5(우아동2가)
다래면옥	063-255-4291	냉면, 평양왕만두	전라북도 전주시 완산구 백제대로 402(서신동)
대만원	063-642-3045	작뽕. 우동	전라북도 임실군 임실읍 봉황로 152
대왕가든	063-243-2930	소급창전골	전라북도 완주군 용진면 구덕명덕로 11
덕암식당	063-226-9435	청국장, 제육볶음	전라북도 전주시 완산구 장자길 67(삼천동2가)
동포만두	063-231-9231	만두	전라북도 전주시 완산구 은행로 10(풍남동1가)
막걸리일번지	063-254-7800	막걸리	전라북도 전주시 완산구 안터2길 39-3(서신동)
명랑불고기	063–283–3973	돼지불고기	전라북도 전주시 완산구 문화광장로 29(서노송동)
목포홍어횟집	063-225-1519	삼합	전라북도 전주시 완산구 산월1길 13(중화산동2가)
바지락명가장가네	063-237-2546	조개모둠칼국수	전라북도 전주시 완산구 천잠로 261
반디어촌	063-322-1141	어탕국수, 도리뱅뱅이	전라북도 무주군 무주읍 장터로2
반아돌솥밥	063-288-3174	반야돌솥밥	전라북도 전주시 완산구 홍산1길 6(효자동2가)
백일홍찐빵만두	063-286-3697	찐빵, 만두	전라북도 전주시 완산구 현무2길 67(경원동3가)
번지농장돌판아구찜	063-236-4642	아귀찜, 돈가스	전라북도 전주시 완산구 바우배기2길 23(효자동2가)
베테랑분식	063-285-9898	칼국수, 만두, 쫄면	전라북도 전주시 완산구 경기전길 135(교동)
벽계가든	063-273-1833	갈비, 냉면, 생고기	전라북도 전주시 덕진구 백제대로 524
봉이설렁탕	063-271-0912	설렁탕, 곰탕	전라북도 전주시 덕진구 백제대로 576(금암동)
사람사는세상	063-282-8735	막걸리	전라북도 전주시 완산구 중산10길 16-4(중화산동2가)
섬마을	063-322-2799	어죽, 빠가탕	전라북도 무주군 무주읍 내도로 126
수정관	063-287-7268	짜장면, 잡탕밥, 물짜장	전라북도 전주시 완산구 팔달로 218-9(서노송동)
연와미당	063-224-2393	쇠고기구이, 갈비탕	전라북도 전주시 완산구 백제대로 128(효자동1가)
연지회관	063-286-4988	설렁탕, 갈비탕	전라북도 전주시 완산구 현무1길 15(경원동3가)
오목대사랑채	063-232-8533	갈비탕, 매생이갈비탕	전라북도 전주시 완산구 은행로 69(교동)
오목돌바지락손칼국수	063-243-6373	바지락칼국수	전라북도 전주시 덕진구 정언신로 84(인후동1가)
오복식당	063-563-3335	냉면, 갈비탕	전라북도 고창군 성내면 운산길 15-1
오원집	063-275-1123	가락국수, 양념족발	전라북도 전주시 완산구 공북로 92-1(태평동)
왱이집	063-287-6980	콩나물국밥, 모주	전라북도 전주시 완산구 동문길 88(경원동2가)
의할머니솜씨	063-232-5804	흑임자팥빙수	전라북도 전주시 완산구 은행로 87(교동)
원조화심두부	063-243-8952	화심손두부, 두부도넛	전라북도 완주군 소양면 전진로 1066
		·	

이래면옥	063-288-6644	냉면, 평양만두	전라북도 전주시 완산구 동문길 103(경원동1가)
이연국수	063-247-4700	잔치국수, 비빔국수	전라북도 전주시 덕진구 견훤왕궁로 286-3(인후동2가)
전일슈퍼	063-284-0793	가게맥주, 갑오징어	전라북도 전주시 완산구 현무2길 16(경원동3가)
~ 목보설렁탕	063-277-0004	설렁탕, 곰탕	전라북도 전주시 덕진구 송천중앙로 25(덕진동2가)
중앙숯불	063-231-1771	쇠고기, 안창살	전라북도 전주시 완산구 경기전길 75
지평선청보리한우촌	063-543-0076	육회비빔밥, 꽃등심	전라북도 김제시 금산면 모악로 17
진미반점	063-246-9295	된장짜장, 된장짬뽕	전라북도 전주시 덕진구 명주3길 19-2(인후동2가)
진미집	063-288-4020	메밀국수, 콩국수	전라북도 전주시 완산구 전주천동로 94(전동)
진안흑돼지연탄생구이	063-244-5565	돼지불고기	전라북도 전주시 덕진구 정언신로 173-1
차산식당	063-322-1788	다슬기, 어죽	전라북도 무주군 무주읍 대차로 64
천마루	063-322-0433	삼선짬뽕, 머루탕수육	전라북도 무주군 무주읍 무주로 1739
천하장수숯불에구운족발보쌈	063-229-1048	족발	전라북도 전주시 완산구 중화산로 29(중화산동2가)
청보리골	063-564-5200	보리밥정식, 붕어찜	전라북도 고창군 신림면 왕림로 104-12
태평진미집	063-277-6543	고추장연탄구이불고기	전라북도 전주시 완산구 공북로 69(태평동)
태평집	063-255-2252	메밀국수, 콩국수	저기보드 저조 !! 더지그 게기네크 204 0/구아드\
		-112-11, 0-11	전라북도 전주시 덕진구 기린대로 364-8(금암동)
펄펄닭내장	063-277-3257	닭내장탕, 돼지갈비	전라북도 전주시 역산구 기원대로 364~8(급임송) 전라북도 전주시 완산구 공북로 100(서노송동)
펄펄닭내장 해이루	063-277-3257 063-272-1829	, -	
		닭내장탕, 돼지갈비	전라북도 전주시 완산구 공북로 100(서노송동)
해이루	063-272-1829	닭내장탕, 돼지갈비 뚝배기감자탕, 감자탕전골	전라북도 전주시 완산구 공북로 100(서노송동) 전라북도 전주시 덕진구 명륜5길 5(덕진동1가)
해이루 해태바베큐	063-272-1829 063-282-9509	닭내장탕, 돼지갈비 뚝배기감자탕, 감자탕전골 닭바비큐	전라북도 전주시 완산구 공북로 100(서노송동) 전라북도 전주시 덕진구 명륜5길 5(덕진동1가) 전라북도 전주시 완산구 전동성당길 13(경원동2가)
해이루 해태바베큐 현대옥	063–272–1829 063–282–9509 063–228–0020	닭내장탕, 돼지갈비 뚝배기감자탕, 감자탕전골 닭바비큐 콩나물국밥, 돼지국밥	전라북도 전주시 완산구 공북로 100(서노송동) 전라북도 전주시 덕진구 명륜5길 5(덕진동1가) 전라북도 전주시 완산구 전동성당길 13(경원동2가) 전라북도 전주시 완산구 화산천변2길 5(중화산동2가)
해이루 해태바베큐 현대옥 호림이네	063–272–1829 063–282–9509 063–228–0020 063–285–4007	닭내장탕, 돼지갈비 뚝배기감자탕, 감자탕전골 닭바비큐 콩나물국밥, 돼지국밥 다슬기돌솥밥	전라북도 전주시 완산구 공북로 100(서노송동) 전라북도 전주시 덕진구 명륜5길 5(덕진동1가) 전라북도 전주시 완산구 전동성당길 13(경원동2가) 전라북도 전주시 완산구 화산천변2길 5(중화산동2가) 전라북도 완주군 상관면 상관소양로 21-98

### 광주·전남

(오리요리명가)27년	062-372-5279	오리한방백숙	광주광역시 서구 상무오월로43번길 3-12(쌍촌동)
당골식당	061-783-1689	산닭구이, 오리구이	전라남도 구례군 산동면 당골길 86-31
대대선창집	061-741-3157	짱뚱어탕	전라남도 순천시 순천만길 542
돈까스클럽(광주수완점)	062-951-9985	왕돈가스, 피자	광주광역시 광산구 왕버들로 113-2(수완동)
명화식육식당	062-943-7760	애호박찌개, 삼겹살	광주광역시 광산구 평동로 421
미가도	061-792-9898	메기구이, 메기탕	전라남도 광양시 오류5길 23(중동)
반올림식당	061-261-1544	백반, 낙지볶음, 매운탕	전라남도 신안군 화도길 339(증도면)
봉성식당	061-782-7262	돼지머리국밥, 수육	전라남도 구례군 구례읍 봉동길 8-9
사임당	061-791-5134	매화정식	전라남도 광양시 중마중앙로 211(중동)

섬진강고향집(재첩국)	061-772-0305	재첩국, 재첩모둠정식	전라남도 광양시 다압면 원동길 70-21
성호쉼터횟집	061-772-2670	주꾸미, 전어회	전라남도 광양시 진월면 섬진강매화로 119
송정떡갈비	062-944-1439	떡갈비, 육회비빔밥	광주광역시 광산구 광산로29번길 1(송정2동)
숲속의무릉도원	061-381-3178	들나물솔밥정식	전라남도 담양군 남면 남대덕로 53
쉴만한물가	061-782-7628	장어구이, 은어튀김	전라남도 구례군 간전면 남도대교로 78
아구마을	061-722-5060	아귀탕(찜), 해물탕	전라남도 순천시 하대석길 33(연향동)
연화	062-384-1142	육전	광주광역시 서구 마륵복개로 147(치평동)
지곡산장	061-761-3335	토종닭숯불구이	전라남도 광양시 봉강면 성불로 71-8
진상역식당	061-772-2621	장터국밥, 냉면	전라남도 광양시 진상면 옥진로 1112
짚신매운갈비찜(광주수완점)	062-955-9596	매운돼지(소)갈비찜	광주광역시 광산구 임방울대로332번길 9-12(수완동)
텃밭	061-772-0411	보리밥	전라남도 광양시 옥곡면 큰골1길 8-4
푸른산장	061–762–0033	닭숯불구이, 흑염소	전라남도 광양시 옥룡면 신재로 1317
하당먹거리	061-283-1738	전복, 낙지탕탕이	전라남도 목포시 장미로 95(옥암동)
하얀집	061-333-4292	곰탕, 수육	전라남도 나주시 금성관길 6-1(중앙동)
 해궁	062-955-5562	전복구이, 전복삼계탕	광주광역시 광산구 풍영로229번길 53(장덕동)
행복한임금님(수완점)	062-267-9292	임금님수라상정식	광주광역시 광산구 왕버들로 113-2(수완동)

### 대구·경북

053-475-1015	회덮밥	대구광역시 남구 봉덕로 51-4(봉덕1동)
053-352-0444	닭갈비	대구광역시 북구 침산로 21길 23(칠성동2가)
053-623-0613	선지국밥	대구광역시 남구 앞산순환로 443(대명9동)
053-471-3379	냉면, 불고기, 어복쟁반	대구광역시 남구 대봉로 57-1(봉덕동)
053-626-1477	복어탕, 복불고기	대구광역시 남구 대명로53길 22-1(대명5동)
053-472-1718	간짜장	대구광역시 남구 봉덕로 55(봉덕1동)
053-626-1584	찜닭, 치킨	대구광역시 남구 양지북길 100(대명3동)
053-985-5644	어탕수제비, 논메기매운탕	대구광역시 동구 파계로 479-8(덕곡동)
053-942-3450	양념똥집, 찜닭	대구광역시 동구 아양로7길 12(신암1동)
053-476-4766	생삼겹살, 산채비빔밥	대구광역시 남구 봉덕로13길 3-8
053-356-1900	물회, 모둠회	대구광역시 북구 침산남로 62
054-832-1114	한우, 불고기전골	경상북도 의성군 봉양면 봉기길 19
053-423-6624	해물철판구이, 물회냉면	대구광역시 중구 동성로 4-6(동성로3가)
053-983-0362	순두부송이찌개	대구광역시 동구 팔공산로 1666(백안동)
053-382-5252	오리요리	대구광역시 남구 봉덕로 102(봉덕2동)
	053–352–0444 053–623–0613 053–623–0613 053–471–3379 053–626–1477 053–472–1718 053–626–1584 053–982–3450 053–356–1900 054–832–1114 053–423–6624 053–983–0362	053-352-0444 닭갈비 053-623-0613 선지국밥 053-471-3379 냉면, 불고기, 어복쟁반 053-626-1477 복어탕, 복불고기 053-472-1718 간짜장 053-626-1584 찜닭, 치킨 053-985-5644 어탕수제비, 논메기매운탕 053-942-3450 양념똥집, 찜닭 053-476-4766 생삼겹살, 산채비빔밥 053-356-1900 물회, 모둠회 054-832-1114 한우, 불고기전골 053-423-6624 해물철판구이, 물회냉면

소문난부자돼지국밥	053-321-6945	순대국밥, 수육	대구광역시 북구 칠곡중앙대로 606-1
손복자부산할매낙지	053-554-9475	낙지요리	대구광역시 서구 달구벌대로 1789
앞산할매손칼국수	053-624-3386	손칼국수, 빈대떡	대구광역시 남구 앞산순환로87길 13(대명동)
영대특미아나고·곰장어	053-652-6683	아나고몸통·곰장어	대구광역시 남구 명덕시장길 119-3
영생덕	053-255-5777	군만두, 탕수육	대구광역시 중구 종로 39
일월산생고기직화구이	053-352-8200	돼지갈비, 김치전골	대구광역시 북구 침산로 163(침산3동)
주왕산삼계탕	053-475-5454	삼계탕, 찜닭	대구광역시 남구 봉덕로 11(봉덕1동)
청도손칼국수	053-474-5681	손칼국수, 어탕	대구광역시 남구 봉덕로 115(봉덕시장 내 127호)
청자가든	054-534-9268	짬뽕, 탕수육	경상북도 상주시 외서면 북상주로 539-5
홍두깨	053-628-2800	칼국수, 수제비	대구광역시 남구 대명남2길 100-8

### 경남

강변매운탕	055-323-0292	메기매운탕, 청둥오리탕	경상남도 김해시 대동면 동남로1번길 22
경동초밥	055-644-5060	초밥, 생선회	경상남도 통영시 무전5길 11-19(무전동)
놀부횟집	055-643-8232	모둠회, 회정식	경상남도 통영시 산양읍 산양일주로 598
대풍관(생생굴마을)	055-644-4446	굴코스요리	경상남도 통영시 해송정1길 19(동호동)
멸치마을식당	055-645-6729	멸치요리코스	경상남도 통영시 항북길 34(정량동)
부일복국	055-641-0064	복국, 복매운탕	경상남도 통영시 무전5길 12-5(무전동)
사랑목아구찜	055-584-0857	아귀찜, 해물찜	경상남도 함안군 가야읍 중앙남1길 16
삼산이수	055-942-1844	갈비찜, 갈비탕	경상남도 거창군 거창읍 내학길 35-4
샤브마름(창원점)	055-281-3383	월남쌈샤브샤브	경상남도 창원시 성산구 마디미로16번길 6(상남동)
수미식당	055-646-6575	멍게비빔밥, 해물뚝배기	경상남도 통영시 항남5길 19(항남동)
아라밀면	055-583-1882	국수	경상남도 함안군 가야읍 중앙남길 25
아줌마우동	055-354-7510	우동	경상남도 밀양시 중앙로 289-24(삼문동)
어촌싱싱회해물탕	055-646-1982	해물탕	경상남도 통영시 도천상가안길 18(도천동)
연화장식당	055-883-7072	참게탕, 재첩정식	경상남도 하동군 화개면 화개로 82
영빈관	055-646-8028	굴정식, 멍게비빔밥	경상남도 통영시 도남로 282(도남동)
옥수정	055-583-6127	기러기요리	경상남도 함안군 산인면 성산로 563
원조시락국	055-646-5973	시락국(시래기국)	경상남도 통영시 새터길 12-10(서호동)
윤씨네해물뚝배기	055-646-8487	해물뚝배기, 아귀찜	경상남도 통영시 무전대로 12-9(무전동)
은혜숯불갈비	055-644-7621	숯불갈비, 불고기	경상남도 통영시 광도면 죽림4로 23-37
장어마을	055-642-2238	장어탕, 장어구이	경상남도 통영시 무전1길 64-15(무전동)
조바우가마솥추어탕	055-648-3466	추어탕, 추어전골	경상남도 통영시 광도면 죽림4로 41-39

종가집충무김밥	055-646-3036	충무김밥	경상남도 통영시 통영해안로 231-3(서호동)
천황식당	055-741-2646	비빔밥, 불고기	경상남도 진주시 촉석로207번길 3(대안동)
칠미횟센타	055-641-2929	모둠회	경상남도 통영시 원문로 11(북신동)
통영손맛해물찜	055-645-0078	해물찜	경상남도 통영시 광도면 죽림해안로 118-17
한양식당	055-642-5146	짜장면, 짬뽕	경상남도 통영시 욕지면 서촌윗길 183-3
제주			_
고니식당	064-742-5155	동태찌개, 김치찌개	제주특별자치도 제주시 신대로 119(연동)
국수만찬	064-749-2396	고기국수, 돔베고기	제주특별자치도 제주시 은남길 38(연동)
대유랜드	064-738-0500	꿩샤브샤브, 꿩튀김	제주특별자치도 서귀포시 상예로 381(상예동)
돌하르방식당	064-752-7580	각재기국, 해물뚝배기	제주특별자치도 제주시 신산로11길 53(일도2동)
라멘신주쿠	064-712-1020	일본라멘, 돈부리	제주특별자치도 제주시 연동7길 19(연동)
산방식당	064-794-2165	밀냉면, 수육	제주특별자치도 서귀포시 대정읍 하모이삼로 62
안트레	064-738-7720	흑돼지왕돈가스	제주특별자치도 서귀포시 법환로 24(법환동)
제원분식	064-747-6941	떡볶이, 김밥, 튀김	제주특별자치도 제주시 신광로6길 2(연동)
제주옹기설렁탕	064-711-0678	설렁탕, 꼬리곰탕	제주특별자치도 제주시 문송길 27(연동, 1층)
참솔	064-799-6638	산채비빔밥, 백숙	제주특별자치도 제주시 애월읍 유수암평화5길 21
한라성식당	064-732-9041	꿩샤브샤브, 백숙	제주특별자치도 서귀포시 돈내코로 95
해녀촌	064-783-5438	회국수	제주특별자치도 제주시 구좌읍 동복로 39-3
홍성방	064-794-9555	해물짬뽕, 해물짜장	제주특별자치도 서귀포시 대정읍 하모항구로 76

#### 🗪 대한지적공사 강추 '**진짜 숨은 맛집**'

### 땅이야기 맛이야기

발행일 | 2013년 12월 24일

발행인 대한지적공사 사장

발행처 대한지적공사

기획 대한지적공사 홍보부

인쇄 홍진씨엔피주식회사

제작 | 북마크

책임편집 | 정기국

취재 이헌건

사진 박승호

디자인 구정남 최원용

편집 조문채 이하영

이 책은 저작권법에 따라 보호를 받는 저작물이므로 무단전재와 무단복제를 금하며,

이 책 내용의 전부 또는 일부를 이용하려면 반드시 대한지적공사의 서면동의를 받아야 합니다.