

월미도에 노을 지면 장터에서 소원을 빈다

인천 정서진중앙시장

옛서구중앙시장, '소원의 종' 프로젝트 화제
명물 사구통닭, 숯불김짬뽕 등 이색 먹거리
문화축제 많은 문화관광형 시장으로 거듭나

해돋이가 아름다운 정동진이 있다면 노을이 멋진 정서진도 있다. 인천광역시 서구 가정동 주택가 골목에 길게 이어진 정서진중앙시장은 최근 뜨고 있는 인근의 석양 명소 정서진의 유명세를 타고 많은 관광객들이 찾고 있는 곳이다. 인천관광공사에서 추천하는 우리나라 해넘이, 해맞이 명소 6선에 꼽힌 곳이기도 하다. 시장 이름이라고 하기엔 너무 아름다운 '정서진(서울 광화문을 기준으로 정서쪽에 있는 지역을 의미)'은 노을장터라고도 불린다.

1989년에 개설된 정서진중앙시장은 여느 시장보다도 깔끔하면서 시장 특유의 정을 그대로 가지고 있어 쇼핑하기에 쾌적한 환경을 자랑한다. 인천에서 자랑할 만한 전통시장으로 택하면서 예산을 크게 쏟아 부었다. 깔끔한 시장 바닥에 널찍한 골목, 최신식 아케이드까지 갖추고 있는 이 시장은 우리가 어렸을 때 엄마 손잡고 다니던 복잡하던 시장들

때울리다면 오산이다. 이곳은 문화관광형 시장으로 발돋움하고 사람들에게 친근하게 다가가기 위해 정서진중앙시장(옛 서구중앙시장)으로 이름을 바꾸고 개성 있는 문화축제를 자주 여는 것으로 유명하다. 정서진중앙시장은 매일 'If가 Real이 된다?'이라는 주제로 소원을 들어주는 '정서진 중앙시장 소원의 종' 프로젝트를 진행하고 있다. 시장 방문객이나 고객들이 소원을 적어 소원의 종에 넣으면 시장 상인들이 힘을 모아 매일 하나의 소원을 채택해 이루어 주는 것이다.

길러주신 할머니지, 할머니에게 감사의 인사를 전하고 싶다는 손녀의 소원도 이루어졌다. 이혼 후 조부모님 손에서 자란 손녀가 감사의 마음을 전달하고 싶다는 사연을 지역 사회복지사가 작성했고, 그사연은 시장 상인들에게 채택됐다. 소원의 종은 2-3구역과 4구역 사거리에 설치돼 있다. 정서진중앙시장은 월미도와 가깝다. 시장에서 월미도까지는 차

로 약 30분 거리(12km). 관광객이 즐겨 오는 만큼 월미도를 즐길 수 있는 시설이 잘 갖춰져 있다. '월미 문화의 거리'에 조성된 친수공간에서는 탁 트인 인천 앞바다의 경관을 볼 수 있고, 월미도의 숨겨진 보석 '월미산 전망대'에서는 인천항과 인천국제공항의 전경을 한눈에 감상할 수 있다. 특히 23m에 위치한 유리 전망대는 저녁에 피는 아름다운 노을을 가장 잘 볼 수 있는 곳으로 이미 정평이 나왔다. 정서진중앙시장을 걷다 보면 바다에 잘 꾸며져 있는 것을 볼 수 있다. 카페라 아이스크림과 발바다 모양이 그려져 있는 곳에서는 트리아트를 체험할 수 있도록 하는가 하면 바다 한가운데는 타일로 각 상점의 이름을 새겨 넣어두기도 했다. 정서진중앙시장은 관광객이 많은 만큼 길거리 음식 개발을 위해 매년 요리 경연대회를 열고 있으며, 덕분에 흑마늘 닭강정, 숯불김짬뽕, 녹차 돼지껍데기 등의 이색적인 먹거리가 가득하다. 잘 숙성된 흑마늘을 첨가한 '피꾸이네'의 '흑마늘닭강정'은 단맛이 가득한 닭강정과 달리 구수한 맛을 자랑하고, 숯불에 구운 김이 매콤한 짬뽕 위에 올려져 나오는 독특한 메뉴인 '큰집만점'의 '숯불김짬뽕'은 한번 먹으면 그 맛을 잊을 수 없다.



인천서구문화회관이 전통시장 활성화를 위해 야심차게 준비한 거리 공연 축제의 한 모습. 사진=인천서구문화회관

또 한방 재료를 사용해 돼지 잡내를 없앤, 인천의 족발 맛집 '고려왕족발'은 풍부한 육즙과 쫄깃한 식감으로 족발을 일부러 시러 오는 손님들로 늘 북적인다. 최근에 떠오르고 있는 정서진중앙시장의 맛집이라면 '원조 닭강정 사구치킨'을 빼놓을 수 없다. 일단 매장에 가면 '품위 있는 사람들의 선택 사구치킨'이라는 플래카드가 눈에 확 들어온다.

웬만한 프랜차이즈 치킨과 비교해도 손색이 없을 정도의 레벨을 자랑하는 통닭이다. 사구치킨은 맛보기 인심이 참 좋다. 잘게 자른 조각을 주는 것이 아니라 큼직한 조각을 그대로 맛을 보라며 내준다. 서구맛집, 가정동맛집. 정서진중앙시장맛집이라는 별명이 그냥 붙은 것이 아닌 이유를 느낄 수 있다.

참고로 정서진중앙시장에는 전자 안내판이 있으니 이 안내판을 통해 위 상점들을 찾아가보자. 더 자세하게 알고 싶다면 정서진중앙시장 홈페이지에 접속해 보자. 정서진중앙시장은 인천지하철 2호선 가정중앙시장역 2번 출구로 나오면 빨리 찾을 수 있다. 정규호 기자 jkh@meconomynew.com

산나물 뜯어 고기쌈-비빔밥을

5월2일 영양산나물축제 산촌 요리 체험 인기

영양군은 5월2일부터 5일까지 4일간 영양군청, 영양읍 복개천, 영양전통시장 일원에서 영양산나물축제를 연다고 22일 밝혔다.

2019년 경상북도 우수축제로 선정된 영양산나물축제는 첫해인 2010년부터 올해까지 최우수축제 2회, 우수축제 8회 선정으로 우수성을 인정받고 있다.

올해는 지역경제 활성화와 주민 화합은 물론 행복, 참여, 소득 증대에 도움이 되는 축제가 되기 위해 행사장소를 9년 만에 영양읍내로 옮겨 연다.

▲산나물과 약초 그리고 고기를 함께 먹을 수 있는 산촌먹거리촌 ▲구입하거나 채취한 산나물을 무치고 삶고 포장도 해주는 산나물 요리보고 조리보고 ▲축제의 역사와 산나물의 우수성 및 산나물 요리를 보고 체험할 수 있는 산나물주제관 ▲읍내 오래된 점포에서 복고의상과



지난해 열린 경북 영양산나물축제 행사에 참여한 관광객들의 모습. 사진=영양군

소품으로 단장하고 사진 촬영하기 좋은 명소를 소개하는 Back to 1988 ▲슬로 시티 영양을 알리는 이색 이벤트인 달팽이 달리기대회 등 다양한 프로그램을 준비했다.

축제의 성공적인 개최와 영양의 친절 서비스를 알릴 수 있도록 관광객에게 음식수와 화장실을 제공하는 가게는 '축제

참여 착한 식당'으로 선정한다. 그 동안의 산나물 판매 위주 행사에서 벗어나 산촌 문화를 체험하고 영양의 특화된 음식을 먹고 즐길 수 있는 축제로 확 바꿨다. 주민의 참여로 대응성이 돋보이는 축제 하이라이프인 산채가장행렬을 비롯해 정장급 가수들의 수준 높은 기차력과 무대를 감상할 가요 프로그램인 MBC

가요베스트, 영양의 밤하늘을 테마로 주민과 관광객이 하나가 되어 문화공연을 즐길 수 있는 별이 빛나는 밤에 콘서트, 일월산 해발 1,219m의 의미를 부여하는 1,219인본 산나물 비빔밥 만들기도 눈길을 끈다.

산촌먹거리촌에서는 축제에서 구매할 고기를 산나물과 같이 구워먹을 수 있게 향아리 참살 바비큐 10개소를 마련했다. 영양전통시장에서는 전통먹거리인 닭발, 닭뿔집, 가오리찜, 고등어육개장 등도 준비했다.

조지훈 시인의 고향인 일월면 주실마을에서는 산나물축제 기간 중인 4월, 5월 이틀간 제13회 조지훈예술제가 열린다. 행사 명칭을 지훈예술제에서 선생의 이름을 모두 넣어 변경했다.

한국 현대사의 주류를 완성한 청록파 시인이자 논객으로 지조론의 저자인 조지훈 선생의 사상과 정신을 한층 더 계승 발전하자는 뜻을 담았다.

정규호 기자 jkh@meconomynews.com

전통시장 살리자 광주 공공기관들 나서

광주시와 시 산하 공공기관이 여러

최근 광주시에 따르면 시 산하 20개 공공기관과 22개 광주시역 전통시장이 이날 오후 시청 중회의실에서 '공공기관-전통시장 후원사업 추진 협약'을 체결했다. 협약 참여 기관은 광주도시공사, 광주도시철도공사, 김대중컨벤션센터, 광주환경공단 등 4개 공사·공단과 광주테크노파크 등 16개 공공기관이다.

이들 기관은 앞으로 전통시장 활성화를 위해 결연시장을 대상으로 관서 물품을 우선구매하고 시장방문 활성화, 축제 공동 추진 등 행정지원, 견문 보고 실행 등을 추진한다.

분기별 후원시장을 가는 날 행사, 기관 회식, 환경정비, 전통시장 화재예방 등 연계사업을 실시한다.

어린이집, 학교, 다문화가족 지원센터 등과 함께 상인회 주도의 시장별 맞춤형 방문 프로그램 개발, 전통시장가는 날 이벤트 행사 모델 보급·확산 등을 통해 전통시장이 장기적으로 활성화되도록 한다.

그동안 대형마트 중심으로 이뤄졌던 관서 일상경비 지출품목도 전통시장 판매품목 구매로 유도하고, 구매 편의 제공을 위해 전통시장 배송서비스도 확대한다.

전통시장 지원 시책의 하나로 추진하고 있는 '광주상생카드', '제로페이' 등이 초기에 정착되도록 공공기관들이 후원시장을 대상으로 정기적인 홍보활동을 벌인다.

손종호 양동북개사가 상인회장은 "상인들도 고객 눈높이를 만족시키는 제품과 서비스 제공으로 자생력을 확보하겠다"고 말했다.

이성복의 소주 한 잔



향긋한 더덕으로 구이-무침-막걸리... 광화문 복판서 맛보는 사포닌 정식의 향연

산채향, 광화문

우리 입맛이 다양하고 고급화되면서 시내 한정식집이 사라져가고 있다. 종일 손질하고 몇 날 끓이고 삭히고 달이는 수고에 수많은 설거지 그릇들... 손이 많이 가니 음식점 중에서도 최저임금 급격한 인상에 가장 큰 피해를 입었을 터. 더덕을 주재 삼아 건강한 한식을 차려내는 '산채향'은 이 위기에 도성형이다. 황성 직영 농장에서 키운 더덕을 직접 손질해 밥집을 운영하고 더덕피와 줌도 판매한다. 더덕구이엔 아삭함이 무척이나 향긋함이 살아있다. 정식에 일품요리 덧붙여 먹으면 '딱'이다. 1만원 넘는 더덕막걸리의 부드러운 유혹에 물개 박스 치다간 씹지못마져 위험할 수 있다. 보쌈 낚지볶음 황태구이 매운갈비찜 등이 일품 메뉴. 더덕밥에 미역국 흑임자 감자샐러드 집채 열무김치 등이 밑반찬이다. 기본 텃밭인가? 채소류에 텃밭 맛이 나는데 정갈한 상차림에 만족해, 여부는 물어보지 않았다. 경희궁 골목에 본점이 있고 광화문, 노원 등에 분점이 됐다.



육수-양념의 단맛 잘 숨긴 명품 막국수 수지의 꿀맛집... 배추부침 찜서 먹으면 환상 궁합

강원도막국수, 수지 동천동

수지 인근에서 이름난 막국수 전문점이다. 면을 호로록 맛보니 여느 집에 비해 찰지다. 면수 맛 보고 기대한 바 이상이다. 고기가 도강(渡江)했는지 육향은 은은하고 채소와 과일 맛이 진하게 배어나는 육수가 원샷을 해도 좋을 맛이다. 비빔의 양념에 단 맛을 숨겨놓은 솜씨가 병면 일가를 이룬 의정부 면옥 계열이나 울밀대 양념에 견주어 손색 없다. 메밀 빵이 찰기 적절하게 열심히 반죽해서 가능한 쫄깃하게 면을 뽑고 삶아 몇 번이고 찬물에 씻어야 완성되는 게 메밀면이다. 처음부터 끝까지 손과 눈을 떼지 않는 정성으로 만들어야 맛이 나니 이 집주인의 그 정성 알 법하다. 메밀 배추부침에 동동추가 사이드 메뉴다. 막국수에 양념 얹어 배추부침으로 싸먹으면 환상 궁합이다. 비빔은 필수, 물도 필수다. 86년부터 시작했다고 하는데 여름엔 변호 적어놓고 겨울야 한다.



효소숙성 닭갈비-텃밭채소의 조화 반찬도 다 효소 양념... 자연의 맛 살려

황토집, 흥천 서면

대명비발디파크 인근 강추 식당이다. 들어서자마자 산에서 나는 것들로 담근 술들이 한 쪽 벽을 빼곡히 장식하고 있다. 동네 식당의 자부심이다. 닭갈비를 시켰더니 고기보다 비싸다는 참살 백탄에 구워준다. 닭갈비는 초벌해서 칼집을 내서 나오는데 효소로 숙성을 시켰다고 한다. 셀프 반찬으로 파다 먹는 열무김치, 배추김치, 고춧잎장아찌, 깻잎 등도 다 효소로 담근 터라 자연이 내어준 간이 물론 배어있다. 비용과 시간을 생각한다면 효소 양념은 선택 장사용으로 내놓기 어렵다. 주인의 요리 정성에 연신 감탄하며 열무김치를 열매나 리필했는지 모른다. 나올 때 보니 가게 밖 여항의 원통항아리에 숨어있는 장어들도 기운이 펴뿔 넘쳐보인다. 초벌 닭갈비 3인분을 더 포장해 집에서 팬에 구워먹었다. 서울서 가깝게 있는데 좋았다. 한편엔 참살 닭갈비 장어 황토집'이라고 써여있다.



살살 녹는 송도 천지연의 돼지갈비 인천 갈비의 명문, 수원 영통에 진입

천지연, 수원 영통구

깨끗하고 조직적인 대형 고깃집으로 맛이 좋아 손님 이늘 북적인다. 잘 숙성된 돼지갈비를 직원이 숯불에 구워주는데, 신선하고 육즙이 많아 살살 녹는다. 정말 살살 녹는다. 밑반찬도 정갈해 가족 모임이나 손님 접대에 적당하다. 98년 IMF 구제금융 때 송도유원지에서 창업해 전국적으로 유명해진 숯불갈비집 천지연이 수원 영통구에 낸 3종 브랜드 고깃집이다. 1층에선 '천지연'의 한돈 양념갈비와 '송도이동갈비'의 돼지갈비를 팔고 2층 '우설화'에선 소생갈비와 소양념 갈비를 판다. '수원 원천 이동갈비 천지연'이 식당 간판이다. 옛 수원법원 인근 수원본집갈비가 있던 장소에 2017년 들어섰다. 우설화에선 주말에 한정식 특선메뉴도 주문할 수 있다. 천지연(창업자 김한수 회장)은 송도이동갈비, 일식 긴자, 중식 취흥 등 여러 분야로 외식 레스토랑을 넓혀 이젠 100여개가 넘는 프랜차이즈 매장과 육가공 공장을 보유한 신화푸드 그룹이 됐다. 뉴데일리경제 대표 palmador@meconomynews.com