

‘전골목·떡골목’ 고소한 내음... 새벽시장 왁자지껄

새벽장 기대와 여운이 진한 시장 청주비엔날레·청남대 등 볼거리

청주육거리시장

청주의 대표 장터인 청주육거리종합 시장(이하 육거리시장)은 중부도시 청주의 대표시장으로 새벽시장이 오늘날까지 활성화돼 있는 특징을 갖고 있다. 시장 면적은 10㎡에 이르며 점포는 1230여 개를 갖추고 있고, 상인수만 3천여명이나 되는 대규모 시장이다. 하루 1만 명이상이 이곳을 찾는다. 6개로 갈라지는 교차로 정면에 위치하고 있다고 해 붙여진 이름인 육거리시장은 청주 여행 10선에 포함될 정도로 볼거리, 먹을거리가 많기로 유명하다.

육거리시장은 현재 12개의 시장이 모여 형성된 곳으로 통닭, 전, 한마음 패션 의류, 약제, 산나물채소 도매, 꽃다리, 농축산물 거리, 도깨비시장으로 구성돼 있다. 이 중 도깨비 시장은 심야가 아닌 새벽에 열린다.

시장 초입에 호떡을 팔고 있다. 이 호떡은 크기가 일반 호떡에 비해 크며, 팥

콩가루까지 들어가 있어 고소함이 2배다. 이 호떡을 들고 전통시장 즐기기에 나서는 즐거움이 2배다.

멋스러운 기와지붕이 눈길을 끄는 시장 입구로 들어서면 각종 과일, 채소, 견과물 등을 판매하는 상점들이 늘어서 있다. 상점들 사이로 가격을 흥정하고, 한 개라도 더 내주려는 상인들의 모습을 엿볼 수 있다.

육거리시장 중앙 통로에는 신선한 채소류와 생선류를 파는 노점들이 늘어서 있고, 양면으로는 고소한 냄새가 진동하는 방앗간, 맛깔스러운 밀반찬들이 입맛을 자극하는 반찬가게도 보인다.

육거리시장은 전골목과 떡골목이 유명한데, 먹거리로 가면 좁은 골목을 따라 전집과 떡집들이 나온다. 지글지글전 부치는 소리와 고소한 냄새는 행인들의 발길을 붙든다. 노릇노릇 잘 구워진 전은 한 쪽에 3000원이면 살 수 있는데 양도 제법 넉넉하다. 전집들을 지나면 떡집들을 만날 수 있다. 전집대에는 통통한 비빔떡부



청주 육거리종합시장 입구. 사진=청주시

터 먹음직스러운 절편과 인절미, 공떡 등 다양한 종류의 떡이 가지런히 놓여 있다. 전집과 떡집이 늘어서 이 골목은 패백, 이바지 음식으로 유명한 점포들이 모여 있는 곳이기도 하다.

육거리시장에는 특이한 점이 하나 있다. 오늘날에도 새벽 시장이 열리고 있다는 점이다. 새벽시장은 육거리시장에서 꽃다리까지 새벽 5시부터 아침 8시까지 열린다. 이들의 물건을 주로 사는 사

람들은 육거리시장 내에 있는 도깨비 농산물시장의 상인들이며 이들 가운데에는 새벽시장을 겸하는 사람들도 있다. 새벽장의 장점은 물건이 싱싱하고 저렴하다는 점인데 부지런해야 좋은 물건

도 구매할 수 있는 법. 일찍 서둘러 용기가 있다면 새벽장을 둘러보자. 처음 맛보는 색다른 경험이 될 것이다.

육거리시장에는 거리 공연과 체험 프로그램 등이 함께하는 ‘글로벌 페스티벌’이 열리며, 시장 주변으로는 국제공예 전시를 볼 수 있는 ‘청주비엔날레’와 가장 오래된 금속활자인직지를 알리는 ‘청주직지축제’ 등 다양한 축제가 관광객들을 맞이하고 있어 시장 투어와 연계해 좀 더 알찬 여행을 즐길 수 있다.

청주에서 가볼 만한 곳으로 첫손에 꼽히는 청남대는 ‘남쪽에 있는 청남대’라는 의미다. 청남대 곳곳에는 나무와 화초들이 많아 단풍이 물드는 가을에 방문하면 아름다운 경치를 만끽할 수 있을 것이다. 청남대는 예약을 해야 입장이 가능하기 때문에 사전에 예약을 해두는 게 좋다.

또 재미있는 변화가 그려진 수암골 벽화마을도 여행코스도 그만이다. 서울과 비교적 가까운 육거리시장은 청주역에서 14km, 청주시외버스터미널에서 약 7km 떨어진 곳에 있으며, 승용차로 10~15분 내에 도착 가능해 접근성이 뛰어나다.

정규호 기자 jkh@meconomynews.com

서울시, 우리농산물 전통시장 24시간 직배송 시범도입

농협과 협력해 유통구조 개선 어제 수확한 채소, 24시간 내 동네로

어제 수확한 충북 충주 방울토마토, 강원도 홍천 무를 우리동네 전통시장에서 오늘 살 수 있다. 1인 가구·맞벌이가구가 선호하는 소포장 손질채소도 그동안 대형마트에서만 살 수 있었다면 이제는 전통시장에서도 판매한다.

서울시는 농협과 협력해 ‘우리농산물 공동구매’를 본격화, 대량구매를 통해 유통구조를 개선해 산지에서 전통시장까지 24시간 내 직배송하는 사업을 5개 전통시장에서 시범 실시한다고 밝혔다.

이렇게 되면 산지에서 수확 후 과일과 채소 등 1차 농산물은 24시간 이내, 손질채소와 간편식은 전처리 및 소포장 후 2일 이내 시장에 신선한 상태로 납품이 가능해진다.

그동안 대형 프랜차이즈 등은 생산농가에서 대량으로 직거래 하는 경우가 많았지만 전통시장·골목상권은 개별적

으로 상품을 소량 구매해 직배송이 어려웠다. 최대 5단계 유통을 거치는 과정에서 상품의 신선도는 떨어지고 유통비용은 높아졌다. 이런 이유로 상품 가격은 비싸질 수밖에 없고 이윤 및 재고처리 등의 이유로 소비자가 선호하는 소량 판매도 어려웠다.

서울시는 최근 변화된 식생활과 구매 패턴을 반영해 전통시장의 경쟁력을 키우고 소비자들의 전통시장 접근성을 높이기 위해 이번 시범사업을 시작하게 됐다고 설명했다.

시범 사업은 25일부터 강동구 소재 5개 전통시장에서 시작한다. 5개 시장은 압사시장, 명일시장, 고분다리시장, 둔촌역시장, 성내시장이다.

시범 판매상품은 산지에서 직송한 방울토마토와 무를 비롯해 3~4인용 닭볶음탕, 생선찌개, 카레용 손질채소다. 상품은 모든 세대가 선호하고 지역소

비가 주 1회정도, 일상적으로 구매하며, 일주일 정도의 높은 저장성과 마트 등의 가정간편식을 대체할 수 있는 품목을 중심으로 선정했다.

2021년엔 서울지역 시장과 골목상권의 30%에 달하는 약 1800여개의 상점이 참여할 수 있도록 한다는 목표다.

이를 위해 공동브랜드 활용, 소비자 수요 파악, 유통시스템 체계적 확보 등을 통해 상인이 주인이 되는 협동조합을 설립해 수익형 모델을 창출하도록 지원할 계획이다.

서울시는 ‘우리농산물 공동구매’가 전통시장, 상인, 소비자, 지역 모두 윈윈하는 사업이라고 설명했다.

전통시장엔 고질적 문제해결을 위한 체계적인 방법을 제시하고, 상인들은 지속가능한 자생력을 기를 수 있다. 소비자는 가까운 전통시장에서 좋은 우리농산물을 저렴하게 구매할 수 있다. 지역은 중소상인 위주 골목상권을 살리는 효과가 있다.

서성만 서울시 노동민생정책관은 “우리농산물 공동구매 사업은 대기업



사진=픽사베이

과 프랜차이즈의 목적인 규모의 경제에 대응하는 협력의 경제”라며, “지역소상공인과 지역소비자가 협력하고 서로 직접적인 혜택을 받을 수 있는 자생적이고 지속가능한 사업모델을 확립해 전통시장이 북적북적 될 수 있도록 체계적으로 지원하겠다. 이번 사업을 통해 전통시장이 지역소비자 생활에 도움을 주는 곳이라는 인식을 확산시켜 이미지 혁신에도 도움이 될 것으로 기대한다”고 말했다.

정규호 기자 jkh@meconomynews.com

제로페이로 소고기 10% 싸게 먹자!

마장 축산시장

제로페이 운영 민간 재단법인 한국간편결제진흥원(이사장 윤완수)은 11월 1일부터 2일까지 마장 축산시장에서 소고기 파티를 개최한다고 최근 밝혔다.

이번 캠페인은 제로페이 역점사업 중 하나인 전통시장 활성화 지원의 일환으로 마련됐다.

다양한 민간기업이 자발적으로 참여하며 마장축산시장 상인회와 함께 이벤트도 진행된다. 개인은 제로페이와 연계된 온누리 모바일 상품권으로 결제하면 10% 할인받아 소고기를 구입하거나 먹을 수 있다.

이번 캠페인에는 민간기업도 참여한다. 국내 기업 중에는 핀테크 전문기업 웹케시그룹이 전통시장과의 상생을 위해 ‘전통시장 화식 캠페인’에 나선다. 웹케시그룹은 임직원 100여명에게 10만원의 온누리 모바일 상품권을 증정한다. 4인 가족이 방문해 식사 시 400명의 방문이 예상된다.



한국간편결제진흥원은 제로페이 운영 민간 재단법인으로 제로페이 사업을 민간에 이양하고, 전통시장의 활성화를 위해 설립됐다. 다음 달 4일 출범식을 시작으로 본격 활동에 나설 예정이다.

윤완수 한국간편결제진흥원 이사장은 “소고기를 10% 할인받아 먹을 수 있는 이번 파티에 많은 사람들이 참가해 소고기도 먹고, 전통시장도 활성화하는 계기가 되었으면 좋겠다”며 “기업들도 전통시장에서 화식하면 전통시장 상인들에게도 큰 도움이 되고, 기업들도 저렴한 화식이 가능할 것”이라고 말했다.

정규호 기자 jkh@meconomynews.com

이성복의 소주 한 잔



깨끗한 막창 쫄깃한 식감에 감탄 정갈하고 담백한 후암동의 숨은 맛집

왕십리옛날곱창, 후암동
돼지곱창은 소장의 겉에 붙은 기름을 가위로 제거하고 손으로 일일이 얇은 막을 벗겨내야 한다. 이를 젓가락을 이용해 뒤집어 밀가루와 굵은 소금을 넣고 문지르고 물에 여러 차례 행구는 수고를 들여야 하므로 잘 씻는 게 맛의 첫 번째 비결이다.

왕십리옛날곱창은 막창을 연탄구이로 초벌을 한 후 부탄 가스레인지에 올려준다. 부드럽고 쫄깃한 식감에 돼지 잡내도 없는 명품 막창이다. 가게도 주인도 담백하고 정갈하다. 소금구이엔 싱싱한 버섯도 한 움큼 얹어줘 식감을 돋운다. 별도로 나오는 매콤한 양념이 이 집의 별미라고 하는데, 숨습하게 제 간을 내는 곱창에 양념은 크게 필요치 않다. 베타 카로틴, 비타민 B군과 D군, 아연, 철분, 칼륨, 칼슘 등 필수 영양분들이 골고루 있는 식품이지만, 나트륨과 콜레스테롤도 잔뜩 들어있다. 가성비 뛰어난 환자 회복식이다. 막걸리가 없으니 사다 달이거나 사가지고 가야 한다.



꽃등심-양곱창, 장안의 명불허전 파저리-된장도 이름난 이태원 터줏대감

이태원술볼구이, 이태원
1980년대부터 장안에서 꽃등심과 양곱창으로 유명했던 정육식당이다. 이태원 경리단길 골목에 있었는데 수 년전 새로 지은 용산구청 뒷골목으로 이전했다.

점심엔 소양을 한 술 삶아 곱창으로 내는데, 소 위장의 쫄깃한 식감과 푹 고아 녹아든 소 뼈의 맛이 깊고도 달아, 그 맛의 여운을 견주자면 시청 뒤 부민옥 정도가 옆자리에 설 수 있을 것이다.

한 술 떨어지면 그만이니 늦게 가면 국물도 없다. 곱게 마블링된 꽃등심을 한 조각마다 굵은 소금을 얹어 숯불에 살짝 얹었다가 파저리와 함께 음미한다. 냉면 그릇에 파저리를 한 대접 썰어 놓고 그 위에 계란 노른자를 탁 풀어준다. 파씨는 기계가 없었을 시절엔 이 풍성한 파저리가 어찌면 등심의 인기를 앞질렀을 것이다.

멸치육수 제대로 우려낸 된장찌개와 잘 찼 쌀밥으로 마무리하면 어찌 그리 깨끗한지.



옛 송도 갈비탕엔 갈비가 3대 오징어젓과 궁합... 24시간 고깃집 북적

솔창청, 인천 송도
갈비탕 먹으러 인천 다녀와도 되겠다. 옛 송도 연수동의 먹자골목은 고깃집의 전장이다. 예전보다 그 화려함을 잃었다고는 하지만 음식집과 노래방, 주점, 모텔 등이 골목골목 네온사인을 밝히며 번영의 추억과 미련이 고스란히 남아있다. 솔창청은 24시간 하는 고깃집으로 갈비탕 등 해장국도 파는 곳이다.

인근 동춘동에서 이사는 지 얼마 안 된다고 하는데 손님들이 적지 않은 걸 보면 단골들이 따라온 모양. 탕에 든 갈비를 가위로 썰어 놓으니 한 대접이다. 갈비 3대가 들어있다. 오징어젓갈을 얹어 고기를 씹으며 국물을 넘기다 보면 어느새 그릇 바닥이 보인다. 안창살, 살치살 등 한우가 메인 메뉴이지만 양태지갈비도 잘하고 우거지해장국 대신 김치찌개를 선호하는 손님들도 많다. 날따라 주방과 별도로 고기 써는 푸줏간이 따로 있다. 반찬도 정갈하고 직원을 서비스도 체계가 잘 잡혀있다.



잡어가 소주를 부른다 마포에서 먹는 포항물막회

포항막회, 마포
2003년 문을 연 마포 공덕동의 맛집이다. 선상에서 이것 저것 잡히는대로 세꼬시 쳐서 고추장에 비벼 물에 말아 먹는 게 포항식 물회다. 싱싱한 생선, 특히 물고기가 상하지 않는 낚시바리가 물건이지만 귀한 만큼 비쌀 터. 평어든 도다리든 자연산이면 그물바리라고 좋다. 고추장이 물회의 맛을 좌우한다. 물을 부어가며 간을 조절하는 손님 주도형 요리다. 막회도 물이 좋다. 한 점시 시켜놓고 소주 한 잔 하기 딱 좋은, 바닷가 선술집 같은 가게다.

참가자미, 돌문어, 백고등 등 동해 생선이 주메뉴. 겨울엔 포항 전문점답게 과메기를 판다. 점심 메뉴로 대구탕, 도루묵탕, 회덮밥도 인기다. 포항물회는 1967년 개업한 포항의 ‘영남물회’가 포항물회의 원조로 알려져 있다. 2000년 무렵 물회가 대중화되면서 과일, 매실, 식초 등으로 버무린 맵콤 새콤 초고추장에 말아먹기 시작했다라고 한다.

뉴데일리경제 대표 palmddor@meconomynews.com