

약초찐빵·메밀주치기·묵밥... 제천하면 ‘건강 약초’

제천 역전한마음약초시장 전국 약령시장 유통 80% 차지 보약 한재 짓기 체험 ‘꿀잼’

“약초시장에 들러 건강 챙겨 가세요” 제천역전한마음약초시장(이하 약초시장)은 충북 제천시에서 최고의 전통시장으로 꼽힌다. 주민뿐만 아니라 관광객들도 많이 찾는 시장이다. 충북도에 서는 이러한 특징을 살려 최근 약초시장을 문화관광전통시장으로 선정했다.

제천시에 따르면 이곳은 우리나라 약령시장 전체 유통물량의 80%를 차지한다. 풍부한 한약재 자원 및 재배지를 갖고 있는 만큼 ‘약초’가 가장 유명하다.

시장에 들어서면 오가피, 당귀, 황기 등 판매대 위에 가지런히 놓인 약초들, 한편에서 약초를 한 움큼씩 묶는 상인, 긴 약초를 일정한 길이로 자르고 있는 상인 등 약초시장의 다양한 풍경이 펼쳐진다.

생전 처음보는 약초와 그 모양에 관광객들은 금세 눈이 휘둥그레진다.

제천의 별명은 ‘약초의 고장’이다. 그만큼 다양하고 품질 좋은 약초를 구매할

수 있다는 이야기다. 관광객들이 이곳을 찾는 쇼핑 목록 1순위로 ‘약초’다.

특히, 가을에 이곳을 방문하면 좀 더 다양한 종류의 약초를 만날 수 있다. 이 시기에는 지역에서 생산된 약초들이 모여 서울의 경동시장이나 대구 약령시 등으로 팔려나가기 때문에 가장 물량이 많고 활기를 띠고 있다.

역전시장 하면 웬지 약초만을 판매할 것 같다. 과거에는 이 말이 정답이었지만 최근 문화관광전통시장으로 변모하면서 오랜 역사 뿐 아니라 다양한 먹거리와 특색을 갖춘 전통시장이 됐다.

시장을 돌아 보면 ‘묵’, ‘갈국수’ 식당을 자주 찾아볼 수 있는데 약초시장의 최고 명물이 바로 묵밥과 갈국국수이기 때문이다. 상인들에 따르면 옛 시절 이곳에서 약초를 떼가다 보부상들이 즐겨 먹던 음식이 바로 묵과 고추장과 된장을 풀어 국물을 낸 얼큰한 갈국국수라고 한다.

또 약초시장답게 약초를 이용해 만든 약초찐빵과 한우불고기도 있다. 약초찐빵은 황기와 뽕잎, 호박가루 등으로 반죽해 영양식으로 좋으며, 황기와 당귀 등 약초를 먹인 한우로 만든 불고기는 불포화지방산이 풍부하고 육질이 부드러워 많은 사람들에게 사랑받고 있다.



약초시장 전시에는 무게가 7kg 되는 상황버섯, 수심 넉은 된듯한 도라지로 담근 약주 등이 전시되어 있고 백출, 절편 황기, 벌 나무 등이 정갈하게 전시돼 있다. 사진=충북도

역전시장은 ‘건강과 활력을 찾아주는 힐링시장’이라는 콘셉트로 다양한 행사를 펼치고 있다. 소셜네트워크서비스(SNS)를 통한 ‘러브 인 시장’축제를 운영하고 있으며, 어린이들을 대상으로

‘문화살롱’을 개설해 강좌와 각종 체험 행사를 열고 있다.

무엇보다 최근 약재 한재 짓기 등 체험행사를 진행하고 있다. 요즘은 한의원에서 한약을 지어 먹는 사람들이 많이



줄어 약재 짓는 방식이 점점 희귀해지고 있다. 가족들이 함께 약재 짓기 체험을 해보면 좋은 추억이 될 수 있다.

특히, 이곳은 약재가 풍부한 만큼 아주 희귀한 약술들도 진열돼 있다. 바닷

속에 사는 해마부터 시작해 각종 곤충, 신기하게 생긴 약초들까지 담근술 하나 하나가 큰 볼거리를 준다.

시장 밖에는 어떤 즐길거리가 있을까. 역전시장 인근에는 제천 10경 중 하나인 의림지가 있다. 역전시장에서 약 7km 거리에 위치한 이곳은 오랜 역사를 가진 저수지로 200~300년 된 소나무와 영호정, 경호루 등의 정자가 어우러진 비경을 감상하기 좋다.

또 역전시장에서 승용차로 20여 분 달리면 배문성지가 나온다. 깔끔하게 정돈된 건물과 조경시설이 아름다운 이곳은 조용히 산책하기 좋다. 이와 함께 수려한 자연경관을 자랑하는 청풍문화재단지도 둘러봐야 하는 여행 코스 중 하나다.

팔도장터관광열차 투어를 이용해 제천을 방문한다면 좀더 쉽게 시장과 연계한 관광이 가능하다. 제천역 인근 전통시장도 둘러보고 다양한 체험행사 및 관공여행까지 즐기는 일석이조의 기쁨을 누릴 수 있다.

역전시장은 제천역에서 350m, 제천시외버스터미널 기준으로는 약 1.6km 거리로 역과 광장이 가깝게 위치해 있어 걸어가기 충분하다.

정규호 기자 jkh@meconomynews.com

차숙경간장게장 종정현 청호재 아름빌 초우한우 흥부네 수제갈비·밀면 호호감자탕 신토불이수구레국밥

양산시, 8대 맛집으로 선정 설문조사-위원회 심의 거쳐

양산시가 경제 활성화 일환으로 지역을 대표하는 메뉴와 맛집 발굴·육성을 위해 올해 처음으로 ‘양산맛집’을 선정해 인증서를 수여 했다고 18일 밝혔다. 올해 맛집으로 선정된 음식점은 총 8 곳이다. 시는 맛집 선정 후 시설개선과 홍보 등 지원을 위해 지난해 10월 11일 ‘양산시 맛집 지정 및 관리 운영 등에 관한 조례’를 제정했다.

지역 음식점은 ‘먹방’을 컨셉으로 하는 방송의 증가와 SNS의 대중화로 인해 맛집 투어를 목적으로 한 음식 관광객이 증가하는 등 먹거리가 관광산업의 한 축으로 발전하고 있기 때문이다.

시는 공정한 맛집 평가를 위해 현지평가와 이용고객 설문조사를 실시해 합산 점수 평균 85점 이상 득점한 업소에 대

해 맛집에 선정될 기회를 부여했다고 밝혔다. 이렇게 선정된 업소를 가운데 강호동 부시장과 식품관련 학과 대학교수, 요리전문가, 맛 칼럼니스트, 시의원, 관계 공무원 등 16명으로 구성된 맛집 발굴·육성위원회의 심의를 거쳐 차숙경간장게장, 종정현, 청호재, 아름빌, 초우한우, 흥부네 수제갈비·밀면, 호호감자탕, 신토불이수구레국밥 등 8개 업소가 양산맛집으로 최종 선정됐다.

시는 삼량문화축전과 더불어 개최한 ‘2019 푸드페스티벌’ 행사 기간 중에 올해 선정 맛집 홍보지원을 위해 별도의 행사를 마련, 맛집인증서를 전달하고 신청메뉴에 대한 상차림 전시·시민 시식회를 열었다.

양산시 관계자는 “대부분의 맛집이 지정 이후 업소 방문객이 눈에 띄게 증가하는 등 매출 증대에 큰 도움이 되고 있다는 소식을 전하는 등 맛집 지정이 효과를 나타내고 있는 것으로 보인다”



‘2019 양산 푸드페스티벌’에서 김일권(가운데) 시장과 맛집으로 선정된 음식점 관계자들이 기념촬영을 하고 있다. 사진=양산시

며 “맛집 선정이 관내 외식 업소의 경쟁력을 높이고, 지역관광산업의 활성화에도 기여할 수 있을 것으로 기대한다”고 전했다.

양산시는 식품진흥기금의 시설개선 자금 융자 우선 지원, 소규모 시설개선

사업비 지원, 위생용품 지원, 시보 및 홈페이지 게재 및 맛집 안내 책자 발간을 통한 홍보 등 양산 맛집에 대하여 더욱 다양한 지원과 홍보를 강화할 계획이라고 설명했다.

박대성 기자 apnews501@meconomynews.com

1913송정역시장 ‘매콤한 비빔국수’ 중기부 선정 호남 최고 맛집

중소벤처기업부 광주전남지방청은 11월 15일 남도전통시장 최고 맛 집을 뽑는 ‘2019 전통시장 푸드쇼’ 결선을 광주 밀바우시장에서 개최한 결과 1913송정역시장의 ‘매콤한 비빔국수’가 호남 최고 맛집으로 선정했다고 17일 밝혔다.

올해 4회째를 맞은 이 행사는 지역 최고의 전통시장 먹거리 선정을 통해 시장 활성화를 돕는 음식 특화 경연대회다. 중소벤처기업부 광주전남지방청, 광주시, 전남도가 공동 개최했다.

이날 결선 최종 경연 결과 남도 전통시장 최고 맛 집에는 1913송정역시장 내 서울장수국수 팀이 선보인 ‘매콤한 비빔국수’가 선정돼 대상인 중소벤처기업부장관상과 100만원의 상금을 받았다.

최우수상에는 무등시장 쌀강정, 광안5일시장 매실파전 2개 팀이 선정돼 광주시장상과 전남도지사상을 각각 수상했다.

우수상은 남광주시장 오리날개튀김



사진=중소벤처기업부 광주전남지방청

과 장남진토요시장 모듬튀김·무산김장아찌 2개 팀이 선정돼 광주전남지방 중기청장상을 받았다.

소상공인시장진흥공단이사장상이 수여하는 장려상에는 봉선시장 오색리안설기, 순천아랫장 뽕바빔, 무안전통시장 무안식당파탕수육 등 3개 팀이 각각 선정됐다.

본선 심사를 맡은 오세득 셰프는 “경연대회에 출품한 음식은 맛과 멋, 그리고 이야기가 담긴 뛰어난 음식이었다”며 “남도의 음식은 단연 으뜸으로 전통시장을 살리는 데 크게 기여할 것”이라고 밝혔다.

정규호 기자 jkh@meconomynews.com



이성복의 소주 한 잔



농후한 설농탕과 석박지의 맛장구 재료 깊은 맛... 지점마다 맛집 명성

무주옥, 인천

경기도 광주 신내리에 있는 본점과 창원점이 유명하지만 무주옥은 어느 지점이나 육수와 석박지 품질이 일정한 편이다. 무를 도가니만을 쓰는 도가니탕과 도가니를 몇 점 넣어주는 특설평탕이 인기다. 설평탕을 먹을 땐 모듬고기 뽕배기에 밥을 담고 뜨거운 국물로 토렴해 밥을 먼저 데운 후 국수와 삶은 고기를 넣고 다시 설평탕 국물을 듬뿍 부어야 제 맛. 거기에 잘게 썬 파를 넣고 작꾸기 국물로 간을 맞춘다. 무주옥도 여느 집처럼 국수가 미리 잠겨나오는 점이 아쉽지만 식으면 바로 썰라틴이 될 듯 집맛이 농후한 국물이 명불허전이다. 오래 끓였다는 걸 입증하려고 수백만원이 청구된 가스비 영수증을 붙여놓은 지점들도 있었다. 국물이 뽕얇고 맛이 농후해 일명 ‘설농탕(雪濃湯)’이라고도 한다. 대표적인 조선 음식이다. 뼈 없이 고기만 고아 맑은 국물을 내는 곰탕과 다르다. 인천점에선 6만원이상 포장판매도 한다. “꼭꾸기도 주세요”



숙성된 한우 짹갈비, 그 맛의 깊이 ‘송도갈매기’ 숨씨로 한우도 ‘명품 손질’

우사1968, 인천 송도

갈매기살로 유명한 ‘송도갈매기’에서 낸 한우집이다. 한우 갈비대 부근의 고기를 썬1.5도에서 168시간 숙성한다는 점을 내세워 짹갈비를 판다. 숙성시킨 갈비대를 주문을 받고 나서야 발골에 들어간다. 갈비살, 안창살, 꽃살, 갈비대를 차례로 솥물에 구워준다. 고기 맛, 전국 최상급이다. 굴소스의 셀러드, 잡채, 양념게장, 갯김치 등 고기가 나오기도 전에 리필하느라 정신 없을 정도로 정갈한 반찬도 인상적이다. 양쪽 갈비대에서 나오는 짹갈비는 소 한마리에서 1.3% 밖에 안 나오는 꽃살, 늑간살, 안창살 등을 말한다. 히말라야 소금과 생거까지 내니 정중한 모임에도 적당하다. 주방장이 골라주는 세트나 주말 가족 세트 등을 고르면 가격도 ‘합리적인’ 3만원대 수준이다. 인천 논현동 1호점에 이어 최근 인천 송도에 2호점을 열었다. 1968년 개업한 ‘송도갈매기’는 돼지갈비 양팔에 붙은 특수부위 갈매기살 전문으로, 간장양념이 이름났다.



숙성 양갈비 난과 곰취에 싸서 가성비·반찬 좋아 회식 손님 많아

화양연가, 숙대입구역

직장인들에게 인기 좋은 양갈비집이다. 200g에 2만원대 초반으로 가성비가 높다. 6개월 미만 호주산 어린 양을 숙성시킨다고 한다. 솥물에 구워 싸먹으라고 인도식 난에 곰취나 물과 부추를 내는 점이 특이하다.

양고기 요리의 핵심은 고유의 냄새를 잡는 것. 가정에서 양갈비를 요리할 땐 소금,후추,올리브유로 숙성시키는 것이 보통인데 화양연가의 숙성 비법이 궁금하다. 후식으로 열무국수보다 쌀국수가 낫다.

90년대까지만 해도 양고기를 먹을 줄 아는 한국인이 극히 드물었다. 21세기 들어 치아나타운을 중심으로 중국 조선족 동포나 화교들이 운영하는 양꼬치 술집이 곳곳으로 확산하더니, 최근에 일본 삿포로에서 영향을 받은 양고기 스테이크 식당까지 자주 눈에 띈다. 양고기가 저칼로리 저지방 고단백 고칼슘의 몸보신용 음식으로 급격히 한국 회식문화에 스며들고 있다.



짬불구이 초벌로 향을 살린 소갈비 스토리텔링 좋아 입소문... 2시간 줄서야

몽탄, 삼각지역

삼각지 고가도로 밑에 생긴지 1년도 안됐는데 1~2시간 줄을 서야 입장 가능한 고깃집이다. 유명 셰프나 노포를 물려받은 사람이 운영하는 집도 아니다. 노포를 닮은 건물, 특별한 스토리를 담은 메뉴, 입소문 마케팅 등이 맞아 떨어져 순식간에 장안에 소문이 났다. 전남 무안군 몽탄면의 짬불구이 문화를 살려 소갈비와 삼겹살 초벌을 구워낸다. 일제시대 건물을 사서 외양은 개화기, 실내에는 ‘모던’인데 메뉴는 지극히 향토적이다. 무안 양파를 살짝 얼린 무채, 무안 양파김치, 청어알젓갈, 동치미에도 정성을 기울였다. 불판엔 가래떡, 대파,통마늘을 늘어놓아 풍성함을 더했다. 젊은 청년들이 고기를 구워주며 고기와 반찬의 유래를 설명해준다. 짬불삼겹살을 추가하게 된다. 후식은 된장찌개와 양파볶음밥을 빼면 안된다. 2시간 기다려 시키는대로 먹고 정신이 쏙 빠져나오긴 했지만 한 두 번 가볼 만한 맛이다.

뉴데일리경제 대표 palmddor@meconomynews.com