

DJ 만두, 백종원 짜배기, 한 솥 떡볶이, 전통 부대찌개... 강북의 자랑

공산품 + 1차 식품 + 재래시장 합친 세 배 매력의 전통시장
 족발, 만두, 떡볶이, 부대찌개... 4대 먹거리
 외국인 관광객 위한 각종 특별 번역 서비스 제공
 도서관·다락방 시설 이용해 상인·고객·주민 편의

수유마을시장

서울 강북구 수유동에 위치한 수유마을시장은 350여 개의 상가로 이뤄진 중대형 규모의 시장이다. 이곳의 특이 점은 세 개의 각기 다른 시장이 하나의 시장을 형성했다는 점. 의류나 잡화 등의 공산품을 판매하는 건물형 상가 수유시장과 과일·채소·건어물 등 1차 식품을 판매하는 골목형 시장인 수유전통시장, 수유재래시장이라 부르는 수유전통시장이 이곳을 이루고 있다. 최근에는 인근 지역이 잇따라 재건축, 재개발에 들어가면서 수요가 크게 증가하고 있다.

수유마을시장에 들어서면 절로 마음이 경건해진다. 까닭은 아케이드를 따라 줄지어 걸려 있는 태극기 배너 때문이다. 방문객들이 쉽게 상점의 정보를 알 수 있게 지역과 상품 종류만을 간소히 내건 간판들은 태극기와 나란히 내걸려 시장을 밝히고 있다.

시장 내에는 상점 정보와 시장 지도를 한눈에 확인할 수 있는 무인정보 단말기가 설치돼 있는데, 무려 4개 국어로 확인이 가능하다. 외국인들에게 최상의 서비스를 제공하는 글로벌 관광 명소로서의 책임이 엮여있는 부분이다.

수유마을시장은 강북구의 자랑거리 중 하나이다. 그 이유는 시장 내에 자리한 문화공간 역시 이곳이 단순히 물건을 사고파는 장소라는 틀을 벗어났음을 알려주고 있기 때문이다. 수유시장에 마련된 '생생클럽'은 방문객들의 쉼터이자 아이들의 놀이방으로, 유치원과 초등학생(저학년)을 대상으로 그림책 읽기 프로그램을 진행하기도 한다.

'수유마을 작은 도서관'은 상인과 지역 주민 누구나 책을 빌릴 수 있는 곳이자, 최근 영어 멘토링 캠프와 교양 강좌 등 다양한 교육 프로그램을 개발해 시장 속 문화공간으로 자리매김했다. 또 스포츠, 목공예, 사물놀이 등의 취미활동을 함께 공유할 수 있는 동아리 공간 '다락방'도 있다. 생활에 활력을 불어넣

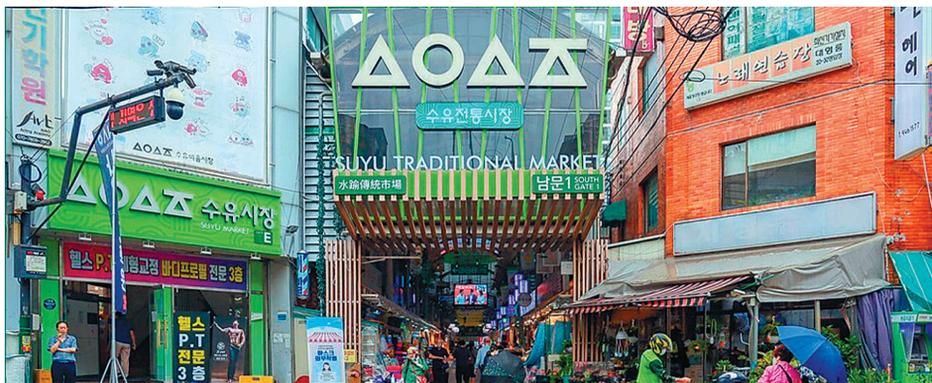
는 이러한 공간들로 인해 시장은 지역의 메카가 되고 있다.

수유마을시장 인근에는 자연과 함께 힐링할 수 있는 명소가 많다. 명소와 연계해 시장을 찾는 발걸음이 날이 갈수록 늘고 있다. 전국 들레길 중 으뜸으로 평가받는 북한산둘레길 3구간에서 도보로 23분, 간선버스 151번을 타면 10여 분만에 수유마을시장으로 갈 수 있다.

강북구가 한눈에 내려 다보이는 구름 전망대에서 경치를 마음껏 즐긴 이들은 여지없이 수유시장으로 향해 허기를 채운다. 텀플스테이를 위해 회계사를 찾은 외국인들에게도 시장은 빼놓을 수 없는 여행 코스 중 한 곳. 전통시장 고유의 따뜻한 분위기는 힐링 체험의 연장선이 아닐까.

많은 방문객이 이곳 시장으로 모여드는 데에는 먹거리의 유혹이 가장 크다. 청년 장사꾼이 만드는 타코야키와 시장 특유의 정이 느껴지는 족발도 유명하지만, 뭐니 뭐니 해도 수유마을시장의 명물은 짜배기와 찰살도넛. 쫄깃한 맛과 저렴한 가격으로 유명한 한 빵집은 최근 '백종원의 3대천왕'에서 맛집으로 소개돼 그 유명세를 톡톡히 치르고 있다.

또한, 수유시장은 최근 'DJ 만두&도넛' 가게가 사람들의 관심을 끌고 있다. 20여년 동안 클럽 DJ로 활동한 사람이



수유마을시장 4대 먹거리, 족발, 만두, 떡볶이 사진=강북구청

만두&도넛 가게를 수년전에 창업을 하면서 이곳의 명물로 자리매김하고 있다. EDM 음악에 맞춰 만두를 빚고, 도넛을 굽는다. 매일 만드는 만두는 3천개이며 매일 완판을 기록 중이다. 이곳 만두를 먹는 사람들이 꼭 하는 말은 "여기 만두

는 많이 먹어도 속이 편하고, 담백하다"인데, 얇은 만두피와 당면·두부를 뺀 로기 고기·채소 만두이기 때문이다. 이 밖에도 찜닭, 짜배기, 찰살도넛도 판매하니 전통시장 간식거리로 제격이다. 수유마을시장은 지하철 4호선 미아

역 8번 출구에서 도보로 8분이다. 세 개의 시장이 이어진 이곳의 정보는 시장 내벽에 부착된 소풍가이드북을 통해서도 확인할 수 있다.

기사=정규호 기자
 자료=중소벤처기업부

세종 조치원시장 네이버 장보기... 매출 '쑥쑥'

12개 상점·111개 상품서 현재 25개 상점·426개 상품으로 확대
 지난 1년간 매출 2.4억 기록... "새로운 구매 수단으로 정착"

세종시는 네이버와 손을 잡고 지난해 11월부터 추진한 '전통시장 온라인 장보기' 사업이 월 평균 매출액 2000만 원을 달성하는 큰 성과를 거뒀다고 12일 밝혔다.

이 사업은 소비자가 PC나 휴대전화로 네이버의 '동네시장 장보기'나 '조치원시장' 플랫폼에 접속한 뒤 구매품 선택 후 신용카드·네이버페이 등으로 결제하면 구매품을 가정까지 배달해주는 서비스다.

시와 네이버는 코로나19에 따른 위기에 직면한 전통시장을 돕기 위해 지난해 11월 사업에 착수했다. 사업 초기 12개 상점, 111개 상품에서 시작해 현재 25개 상점, 426개 상품으로 확대

운영하고 있다.

시간이 지날수록 새로운 구매 수단으로 정착하면서 지난해 1년간 총 2억 4000만 원의 매출액을 기록했다. 지난해 4월에는 1000명 이상의 이용자가 참여해 3700여 만 원이라는 최대 매출을 기록하기도 했다. 품목별 소비는 반찬류가 51.2%로 절반 가량을 차지했고, 축산물류가 23.9%, 김치가 8.5%, 냉동·간편조리식품이 7.8%, 농산물류가 2.9%로 뒤를 이었다.

가장 많이 소비한 성별·연령대는 36~50세 사이 여성으로 38.7%를 차지했으며, 여성소비자(20~60세)가 64.7%로 소비의 주를 이룬 것으로 파악됐다. 조치원시장과 네이버는 시장과 30km

거리의 먼 지역고객에게도 당일배송을 진행하고 있다. 100% 천연소재로 만든 친환경 봉투와 아이스팩을 함께 제공해 호응을 이끌어냈다.

시는 전통시장 온라인 장보기 플랫폼 시행 1년을 맞아 성공적 정착을 축하하고 성과를 시민과 함께 나누기 위해 오는 18일부터 26일까지 중기부와 함께 '온라인 장보기 크리스마츠 프로젝트'를 진행한다.

이 기간 구매자에게는 무료배송과 20% 할인 쿠폰 등이 제공된다. 일정금액 이상 구매자에게는 1만 원 상당의 네이버페이 포인트도 지급된다. 전통시장 온라인 장보기 플랫폼에서 오전 10시부터 오후 1시까지 주문하면 당일 오후 7시까지 받아볼 수 있으며, 주문 금액과 상관없이 12월 한 달 간 무료배송 혜택을 받을 수 있다.

양원창 세종시 경제산업국장은 "전통시장의 경쟁력 있는 상품을 지속적



사진=세종시

으로 발굴해 온라인 판매를 다양한 방식으로 지원하겠다"고 말했다.

한편, 세종시는 월 1회 '사랑의 도시락 먹는 날'을 지정해 지역 소상공인들의 지역경제활성화를 위해 노력하고 있다. 사랑의 도시락 먹는 날은 세종시의 실·국·읍·면·동, 산하기관 등이 각각 월 1회씩 도시락 먹는 날을 지정해, 지역 식당에 정기적인 도시락 주문으로 지역경제활성화에 기여하겠다는 게 골자다.

정규호 기자 jkh@meconomynews.com

영덕시장 재건축 국비 50억 확보

'활력 넘치는 시장 새 출발'

영덕군(군수 이회진)이 국토교통부 주관하는 '2021년 도시재생인정사업' 공모에 최종 선정돼 영덕시장 재건축의 일환인 '영덕시장, 활력 넘치는 새로운 출발' 사업의 재원 84억 원을 확보했다고 16일 밝혔다.

도시재생인정사업은 위험·장기방치 건축물의 긴급정비 등의 점 단위 사업에 대해 지원하는 사업으로 서면평가, 현장실사, 종합평가를 거쳐 도시재생특별위원회 최종심의를 거쳐 선정된다.

영덕군은 이번 공모사업 선정을 통해 지난 9월 화재로 전소된 영덕시장의 재건축에 따른 주차장 및 활력마당, 활력센터 등에 대한 조성사업과 영덕시장 활성화를 위한 상인교육 및 창업 인큐베이팅 교육, 주민화합을



영덕시장 재건축 조감도. 사진=영덕군

위한 축제 지원 등을 원활히 추진할 수 있게 됐다.

이회진 군수는 "이번 도시재생인정사업 선정은 주민들께서 한마음 한 뜻으로 영덕시장 재건축을 위해 적극 지지해 주신 덕분"이라고 전했다.

이어 "문화와 관광이 접목된 명품시장 활성화를 위한 상인교육 및 창업 인큐베이팅 교육, 주민화합을

정규호 기자 jkh@meconomynews.com

이성복의 소주 한 잔



시인의 마음이 빛은 해신탕
 신선하고 풍성하게 해물 요리 30년

쫄쫄반, 옥수역

바지락, 백합, 낙지, 전복 한 가득 몸보신탕 만큼 풍성하게 끓여내는 해신탕으로 유명한 해물집이다. 메뉴가 범상치 않다. 쫄쫄반은 직화, 굴비는 영광굴리, 비빔밥은 명계, 찰밥은 낙지, 갈비탕은 엄나무, 미역국은 바지락과 황태, 삼계탕은 녹두... 모든 메뉴가 해물로 구성되며 찰떡 궁합이자 건강 밥상이다. 메뉴 작명이 직관적이고 건강식임을 한눈에 알 수 있게 했다. 옛 테이בל과 투명 코로나 가림막을 해 놓았는데 가만히 보니 시가 적혀 있다. "화려한 꽃이기보다는, 한적한 들꽃이고 싶어요. 바람에 걸려 흔들리더라도 따뜻한 마음으로 서로를 감싸줘요." 작가는 김맹선 시인. 주인장의 마음이 읽히는데 알고 보니 30년전부터 이 식당을 경영해온 분이다. 2015년에 '신문에' 문학상을 수상해 데뷔했다고 한다. 쫄쫄반은 옥수가 본점이고 삼성동, 사당동, 가평에도 본점이 있다. "누군가의 가슴에 꽃을 들인다는 것은 뜨거운 불씨 하나 심는 일"이라는 구절이 가슴에 남는다.



부추볶튀김, 쟁반짜장 "와~"
 50년 넘은 마포 화교의 솜씨

부영각, 마포 용강동

1970년 개업해 마포에서 가장 유명한 중국식당 중의 하나. 무조건 부추볶이 먼저 시킨다. 북어살을 양념을 거의 하지 않고 튀기고, 부추를 살짝 볶아 풍성하게 돌려준다. 가지 속 다진고깃살이 살짝 씹히는 가지볶음은 온갖 채소들의 향연이라 할 만큼 다양한 채소를 함께 볶아 풍성한 맛을 낸다. 라조육은 '갈뽕속속' 고기와 채소 식감이 조화를 이루고, '부먹' 탕수육엔 달콤함과 고소함이 어우러지는 중국 요리 특유의 매력이 살아있다. 배추를 큼직큼직하게 썰어 넣어 기름기를 잡아주는 게 특징. 탕수육을 시그니처로 생각하는 단골도 많다. 소위 '쟁반짜장'으로 불리우는 볶음짜장면은 채소와 춘장을 면과 함께 볶아 간짜장처럼 내는 부영각의 시그니처 메뉴다. 친절하게 1인분도 된다. 이 집이 원조라는 설도 있다. 가게에 들어오고, 주문하고, 계산할 때 한마디씩 건네는 주인과 직원들의 친절한 태도에 중국계 요식업의 장인정신마저 느껴진다.



팔도막걸리와 두부의 손맛
 아차산 두부촌의 새로운 강자

장수손두부, 아차산역

아차산 두부 골목에 새로운 강자가 등장했다. 장수손두부는 보리밭정국장집 간판을 달았던 집인데 최근에 손두부집으로 전업했다. 6천원 모두부 한 점시에 하산객들이 삼삼오오, 아니 코로나 규제로 들쭉 뉘석 오손도손 정겹게 잔을 나눈다. 담백하고 부드러운 국산콩 손두부를 한번은 장조림에, 또 한번은 새우젓에, 또 한 번은 간장에 찍어 막걸리와 함께 목넘김 한다. 스토리가 담긴 여러 지역 막걸리를 맛볼 수 있어 더 좋다. 부산 금정산 누룩을 쓴 '금정산 누룩막걸리'는 드라이한 밀맛과 걸쭉한 누룩맛이 조화를 이룬다. 인제 '곰배령막걸리'는 단맛과 향이 중립적이라 좋고, 고양(남양주에 가까운) '배다리막걸리'는 박정희 대통령 시절의 향수를 맛볼 수 있는 톨털한 맛이다. '곰취막걸리' '남원막걸리' 우리밀로 만든 '옛날동두부' 등 골라마시는 재미가 쏠쏠하다. 콩나물, 갖가지, 배추김치도 손맛나는 궁합안주다. 모두부가 포장 4천원이라니...



라오스식 쌀국수-덮밥의 체험
 용리단길 이색 식당으로 인기

라오백악, 신윤산역

라오스 음식을 파는 희귀 식당이다. 삼각지와 용산역을 잇는 소위 '용리단길' 명물중의 하나가 됐다. 망원동이 본점이라고... 덮밥류의 음식을 '밥'이라 하는데 튀김 돼지고기에 고추, 민트 등을 볶아 넣어 동남아 음식 특유의 향과 감칠맛이 난다. 버터향이 탈해 담백하다. 시그니처 메뉴라 할 수 있는 '까오백악'은 닭육수에 닭고기 곱창을 얹은 쌀국수로 베트남식과 유사한데 감칠맛이 더 풍부하다. 수란이 단짠한 맛을 잡아주고 튀김 마늘이 아삭하게 생면의 질감을 보완한다. 사이드 메뉴로 새우를 으개 튀김 '준만공'도 인기 메뉴다. 동남아 음식에 모닝글로리를 빼놓을 수 없다. 쿠아 팍 팍은 모닝글로리와 돼지고기 향정살을 굴소스에 볶아서 함께 낸다. 찰쌀밥을 추가해서 비벼 먹으면 꿀맛이다. '쨌낭 까이'는 태국음식인 닭찜질 튀김요리 솜팍과 비슷하다. 매운 피파야샐러드가 포인트다. 내츨튀 와인도 갖췄다. 조금 일찍 가게나 늦게 가야 줄을 안 선다. 뉴데일리경제 대표 palmdor@meconomynews.com