

# 부산 충무동 로터리까지 뻗은 자갈밭 시장

펄떡펄떡 살아 숨 쉬는 생명력 가득 해산물  
“오이소, 보이소, 사이소~” 전국민 캐치플레이로 유명  
건어물시장, 충무동 공동어시장까지 모두 ‘자갈치시장’

## 자갈치시장

‘오이소, 보이소, 사이소’라는 정겨운 캐치플레이로 유명한 우리나라 최대의 수산물 시장인 자갈치시장. 바다 냄새 물씬 풍기는 부산을 가장 제대로 느낄 수 있는 명소 중의 명소다.

영도대교 바로 옆 건어물시장에서부터 충무동 공동어시장까지를 통틀어 자갈치 시장이라 부른다. 펄떡이는 각종 싱싱한 해산물들, 비릿하고 짭짤한 꼬막 자극하는 냄새, 역양은 강해도 정겹고 따뜻한 상인 아주머니의 사투리...

시장 곳곳에서 느껴지는 활기는, 그저 시장을 걷는 것만으로 힘이 충만해지게 만든다. 그날 잡힌 싱싱한 생선은 어떻게 조리해도 최고의 맛이 나고, 즐길 수 있는 해산물 종류도 많고 많다.

친절한 상인들이 방문객 주머니 사정에 따라 생선도 함께 즐길 해산물도 추천해 주니 선부터 걱정은 날려두자.

상가에 가면 1층에 갓잡은 해산물이 바다를 이룬 수산물시장이 있고, 2층은 회센터로 구성돼 있다. 1층에서 저렴하게

구입한 해산물들은 바로 2층에 올라가 맛보면 된다. 상가 바깥 시장도 싱싱한 해산물들은 차고 넘친다. 또 어묵과 짜장면, 백반 등 맛집으로 소문난 다양한 음식점도 있는데, 이곳들은 모두 인근 주민들이 손꼽는 진정한 맛집. 곰장어구이와 곱창구이도 빼놓을 수 없는 명물 먹거리다.

바다와 먹거리와 사람이 더불어 몇 배의 에너지를 내뿜는 이곳이야말로 삶의 풍요 제대로 느낄 ‘살아있는 여행지’가 아닐까. 웃음이 나는 삶의 여행지가 바로 이곳이다.

명실상부한 관광명소와 어깨 나란히 예스러움이 남은 건어물시장과 부두, 멋지게 새 단장한 자갈치시장 건물 뒤편의 수변공원은 늘 많은 사람들로 붐빈다.

가만히 보고 있노라면 시장 방문객 반, 관광객이 반이다. 왼쪽으로 보이는 영도대교와 코앞으로 보이는 우뚝한 영도, 공원의 아가자기한 조형물들은 봄바는 사람들과 함께 아름다운 풍경이 된다.

선착장 통통배로 영도 뱃길 여행도 해볼 수 있으니, 바람 없이 날씨 좋은 날이라면 추천한다. 자갈치란 이름은 지금의



충무동 로터리까지 뻗어 있던 자갈밭을 자갈치(處)라 불렀던 데서 유래하였다.

원래는 현재 부산시청이 있는 용미산(龍尾山) 동남쪽 해안과 남포동 건어물시장 주변에 자리잡고 있었으나 1930년대 남항(南港)이 매립된 뒤 지금의 위치로 옮겨왔다.

이 곳의 장이 성장하게 된 것은 1889년 일본인들이 자국어민을 보호하기 위해 인근에 부산수산주식회사를 세우면서부터였다. 그곳으로 상인들이 몰리자 자갈치

시장 상인들도 서서히 근대화를 모색하게 되었는데, 1922년에 이르러 부산 어업협동조합이 남포동에 건물을 짓고 위탁판매 사업을 시작함으로써 자갈치시장의 상인들이 구심점을 찾아 모여 들었다.

자갈치시장은 남포동 골목, BIFF광장 등 외국인 관광객들에게 사랑받는 유명 관광지이자 인접해 있어 코스로 즐기기에 더없이 좋다. 또 부산항과 국제여객터미널이 가까워 크루즈 이용객이 관광하기에 더이만한 시장이 없다. 보수동 책방골목

과 용두산공원, 감천문화마을, 40계단 문화관광테마거리, 부산타워 등과 연계한 여행 코스로도 제격. 이곳 시장과 함께 부산 3대 전통시장으로 손꼽히는 부평강통시장, 국제시장을 연이어 들르는 관광객들도 많다고, 매년 10월이면 열리는 자갈치문화관광축제, 한류 스타들이 총출동하는 원아시아페스티벌을 보기 위해 부산을 찾는 많은 관광객들도 고민 없이 자갈치시장을 찾는다. 부산 사투리만 들리면 이곳은 어느새 다양한 외국어까지 함께

들리는 시장으로 변모한 것이다. 자갈치시장은 부산지하철 1호선 자갈치역 10분 출구에서 도보로 4분이면 도착한다.

상가시장의 경우 1층 수산물 시장은 오전 5시부터 오후 9시까지, 2층 회 센터는 오전 9시부터 오후 11시까지 영업한다. 해산물 즐기러 부산에 온 이라면 고민할 것도 없이 이곳으로 향하길 추천한다.

자료=중소기업벤처부

사진=부산시

정리=정규호 기자

## “쿠팡이츠, 전통시장 디지털 파워 높였다... 점포 매출 77%↑”

전상연 워크샵서, 정유진 매니저 주제발표  
‘전통시장 활성화 프로그램’ 점포 매출 77%↑

2022년 전통시장 활성화를 위한 소통 워크샵은 중소벤처기업부와 소상공인시장진흥공단(소진공)이 주최하고, 전국상인연합회(전상연)가 주관으로 전통시장 지원정책 방향성 및 전국상인연합회와의 소통 강화 제고를 위해 28일부터 29일까지 이틀간 개최했다.

워크숍은 김윤우 중기부 전통시장육성과 과장, 소진공 김경숙 상임이사, 전상연 정동식 회장과 지역회장단 등 60여 명이 참석했다. 발표자로 나선 정유진 쿠팡이츠 매니저는 “서울 마천중앙시장 한 점포의 경우 배달앱 이용 경험에 전혀 없는 50대 상인을 직접 컨설팅해 시장 내 1등 매장으로 탈바꿈 시키기도 했다”며 “시장 점포의 소비자 유입을 위해 전문 포토그래퍼 현장 출장과 사진 편집 서비스도 지원

한다”고 말했다. 이날 발표 내용에 따르면 쿠팡이츠는 전통시장 지원을 위해 초기 입점 컨설팅부터 사진 촬영, 주문 배송 컨설팅, 온라인 배송 오픈가치를 원스톱으로 지원하는 프로세스를 갖췄다.

이와 함께 효과적인 마케팅도 지원하고 있다. 쿠팡이츠 어플 상단에 인근 전통시장을 홍보한다. 고객 반경 4km이내의 전통시장 점포가 지속 노출돼 홍보효과를 볼 수 있다. 또 서울시, 자치구, 소상공인진흥공단 등 정부 기관과 협업해 이벤트와 프로모션 등도 진행하고 있다.

쿠팡이츠와 함께한 점포들은 효과를 톡톡히 누린 것으로 나타났다. 2021년 기준 전국 52개 시장 300여 가맹점의 월 매출은 평균 77%가 증가했다. 전국 주요 전통시장 상인들이 온라인 플랫폼 이용이



쿠팡이츠 사례발표 하고 있는 정유진 매니저. 사진=시장경제DB

쉽지 않아 경쟁에서 밀리는 실정임을 감안한다면 쿠팡이츠의 지원은 큰 힘으로 작용했다.

시장 상인들은 쿠팡이츠 지원사업에 긍정적 평가를 내리고 있다. 한 상인은 “도전에 나이는 중요하지 않다. 온라인으로 프라인 고객의 다른 점을 확실하게 배웠고, 활용했다”고 밝혔다. 또 다른 상인은

“도매 업체여서 음식 배달 서비스에는 관심이 없었으나, 전통시장 활성화와 프로젝트로 1주일만에 300건 판매했을 때 놀랐다”며 “전통시장 상인들에게 단순히 보조금을 제공하는 지원보다 좋았다. 미래형 먹거리를 창출하는 방법을 배운 계기가 됐다”고 말했다.

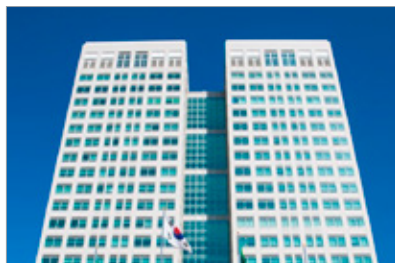
이준영 기자 lly@meconomynews.com

## 대전시, 소상공인에 1천억 지원

소상공인 경영개선자금  
대출 3% 2년간 지원

대전시는 내달 2일부터 대전신용보증재단과 하나은행 등 12개 협약은행을 통해 소상공인 경영개선자금 지원 접수한다고 24일 밝혔다. 이번 지원 규모는 총 1000억원이며, 오는 11월까지 6차에 나눠 자금을 배분되며, 이번 1차에는 150억원이 지원된다.

지원대상은 대전에 있는 사업자 소상공인으로, 대출한도는 업체당 5000만원이고, 대출 기간은 2년 거치 일시상환이며, 대출이자 중 3%를 2년간 시가 지원한다. 1차에 지원 희망 소상공인은 오는 다음달 2일 오전 10시 이후 대전신용보증재단 홈페이지를 통해 온라인 신청(신청서 마감)을 하고, 접수번호를 문자로 받은 후 하나은행, 농협은행 등 12개 시중은행에 신청서류를 제출하면 된다.



자세한 내용은 대전신용보증재단 홈페이지를 통해 확인 가능하며, 기타 궁금한 사항은 은행 영업점 및 대전신용보증재단(☎380-3800)으로 문의하면 된다. 임목 일자리경제국장은 “앞으로도 일상회복을 위한 다양한 정책을 발굴 추진해 민생경제가 다시 회복될 수 있도록 최선을 다하겠다”고 말했다. 한편 시는 지난 3월 7일부터 2000억 원 규모의 소상공인 위기극복 부이자·무보증료 특례보증을 시행해 급리 인상 등으로 이중고를 겪고 있는 1만여 명의 소상공인들에게 혜택을 줬다.

정규호 기자



## 이성복의 소주 한 잔



### 흑시 콩나물국밥의 원조? 알타리무-배추김치도 포장하고 싶은 맛

그루터기, 포천시 일동면

오징어를 잘게 썰어 넣은 콩나물국밥으로 포천에서 둘째가라면 서럽겠다. 계란 노른자 살살 풀고 청양고추, 새우젓갈, 김가루 3종 고명을 선택적으로 넣는다. 담백하고 시원하다. 오징어가 의외로 많이 들어있다. 무엇보다 알타리무김치와 배추김치가 이 집의 시그니처다. 적당히 익은 알타리무를 손으로 집어 몇 입에 나눠먹어도 좋겠지만 가위가 나오니 먹기 좋게 잘라 놓고 해장국을 기다리는 사람들이 많다. 양념 풍성한 배추김치도 먹어보면 깜짝!

늘 맛있게 일정한 숙성도를 유지하는 배추김치를 낸다는 건 쉽지 않은 일이다. 알타리무도 원재료의 맛이 더 중요한데 좋은 알타리무를 재배하거나 구하는 것도 비법이다. 포장 판매도 하는 걸 보면 김치 자신감 ‘짱’이다. 부대찌개와 삼겹살도 많이 찾는 모양이다. 여름엔 열무국수를 꼭 먹어야겠다. 미리 주문하면 요구하는 재료로 찜, 조림, 볶음 요리를 해준다고 한다.



### 이북만두, 오이지국수 ‘찐’ 구리의 명가... ‘슴슴 풍성’ 전래의 맛 과시

묘향만두, 구리

두툽한 만두피에 고기, 두부, 숙주, 그리고 시래기를 수북하게 채워 슴슴하고 든든한 게 이북 만두다. 끝까지 살짝 질리게 씹히는 시래기 맛과 짭 짭 채운 만두속의 풍성함이 특징이다. 육수에 소고기 사데 잔뜩 넣고 고추가루와 고추기름으로 매운 맛을 더하면 만두전골이요, 거기서 만두를 빼면 이 집의 명물이라는 묘향떡볶이다. 기름에 쪼들쪼들 바삭하게 부친 큼직한 녹두전도 인심 좋은 안주다. 오이소박이국수를 놓치면 안 된다. 시원한 김치국물에 노랑게 익은 오이소박이와 뽕뽕한 소면을 말아 뽕뽕하고 시원~하다.

김치말이가 아니라 오이소박이말이인 셈이다. 찬으로 나오는 열무김치와 세로로 동그렇게 썰어나오는 석박지도 맛스럽고 맛스럽다. 구리 서쪽으로 서울과 경계를 가르며 불암산 수락산 쪽으로 능선을 이어가는 아차산은 295m. 평남의 명산 묘향산은 둘레 120km에 해발 1,909m, 8만 4천봉을 품은 명산이다. ‘묘향’의 이름에 걸맞는 맛집이로다.



### 산주꾸미 알 팍찬 대가리에 “와~” 보기 드문 산주꾸미집... 마무리는 철판볶음밥

소문난 쭈꾸미, 마포 도화동

3월에서 5월은 쭈꾸미 철이다. 꼬물꼬물 싱싱한 쭈꾸미 다리를 데쳐 먹으며 한 잔 한 잔 부딪치고 알 팍찬 쭈꾸미 대가리로 부드럽고 고소한 마무리. 하면 봄은 어느새 지나가는 법이다. 서울에서 살아있는 쭈꾸미를 파는 몇 안되는 집이다.

수족관에서 건재한 큼직한 쭈꾸미들이 아주머니 손에 잡혀 나온다. 미나리 수북하게 추가하고 추가해서 사브사브로 먹거나 철판볶음으로 먹는다. 사브사브로 우려내는 알쭈꾸미의 육수가 기가 막히게 시원하다. 주변을 보니 여기 손님들은 압도적으로 철판볶음을 택한다. 매콤한 게 안주하기 좋은 간이기도 하지만 마무리 볶음밥 때문에 철판을 찾는 게 아닐까 싶다. 6월말에서 10월초까지는 쭈꾸미가 안 잡히니 이 집에 오면 산낙지 요리를 택할 일이다.

연포탕과 산낙지 탕탕이도 싱싱해 때를 가리지 않고 먹을 수 있다. 줄을 서는 집이니 때 이르게 일찌감치 와서 자리 잡을 일이다.



### 강변 노을이 멋진 돼지갈비 한강 라이더들의 명소... 해질 무렵이 더 좋아

강변덕소회관, 덕소

4대강 살리기 덕분에 열린 북한강 자연거길. 팔당대교에서 양평 두물머리로 이어지는 아름다운 한강변에 멋진 고깃집이 있다. 운동을 마치고 노을을 보며 소주 한잔. 개발전부터 일찌감치 한강변을 차지한 포근한 공간이다. 때론 장소가 음식을 압도하는 식당도 있다. 데이트, 회식, 가족 나들이, 동호회 회식, 라이더의 1인 식사 등 어떤 형태의 모임도 강변 뷰와 노을에 다 녹아드는 멋진 공간이다. 소갈비 찜뚝뚝도 좋지만 살짝 단맛 도는 돼지왕갈비가 그간이다. 깻잎, 열무김치 등 밑반찬도 합격이다. 노을이 잘 보이는 창가 자리를 물어 자리를 잡는 게 포인트. 손님 적으면 아주머니가 다 구워주시기에 더욱 쾌적한 식사가 된다. 연화장, 노래방도 갖춰 때로 와도 재미있겠다. 점심엔 제육볶음과 냉이된장찌개, 제육쌈밥 정식 등을 내는데 주로 자전거 라이더들이 많다. 주말 드라이브 나들이 저녁으로 더할 나위없겠다. 해지는 시각을 잘 맞춰서 가자.

뉴데일리대표 sblee@newdaily.co.kr