2024 경기노포

2024 경기노포

2023-2024 경기노포

경기관광플랫폼



경기노포
GYEONGGI NOPO
Old & Historical Store

경기도 GYEONGGI-DO

경기관광공사 Gyeonggi Tourism Organization

2024 경기노포

진심을 담다 · 자부심을 잇다



경기노포
GYEONGGI NOPO
Old & Historical Store

경기도 GYEONGGI-DO

경기관광공사 Gyeonggi Tourism Organization

2024년 7월, 32개의 '경기노포'가 선정된 후
모든 노포를 돌며, 인터뷰를 진행했습니다.
적게는 20년, 많게는 5-60년의 세월 동안 동네를 지켜온 가게 사장님과,
한 분야에서 평생을 바쳐 한복집, 바버샵을 운영해온 장인까지.
그분들의 이야기에서 우리는 노포가 아직까지
지역민들에게 사랑받는 이유를 찾을 수 있었습니다.

몇 십 년의 세월 간 켜켜이 쌓인 손님들과의 에피소드는
노포에서만 느낄 수 있는 특유의 '정'을 보여줍니다.
오랜 기간 변하지 않는 맛을 유지하고, 끊임없이 연구하고, 재료에 대한 원칙을
지키는 모습은 '일'의 가치를 다시 곱씹어 보게 하기도 합니다.

이 스토리북은 노포의 '진심'과 '몰입'의 이야기입니다.
또한 노포를 이끌어 온 사장님과 장인의 역사이기도 합니다.
'경기노포'가 자랑스럽게 내놓는 음식과 상품, 서비스가 왜 좋을 수밖에 없는지,
왜 감동적이기까지 한지, 이 스토리북을 통해 알 수 있습니다.
스토리북의 끝에 여러분의 발걸음이 경기도의 노포로 향하기를 기대합니다.

잠시 '경기노포'로 여행을 떠나보시죠.

진심을 담다 — 자부심을 잇다

CONTENTS

PART 1

노포 心 06

경기도만의 정서와 이야기가 담긴 경기도형 노포, 경기노포 16

PART 2

북부권 18



01 동두천 - 고흥상회 20

02 동두천 - 소담골 24

03 동두천 - 실비집 26

04 동두천 - 황주식당 28

05 연천 - 고려설렁탕 30

06 연천 - 할매왕족발 32

07 의정부 - 의정부지동관 34

08 포천 - 포천이동부산갈비 (포천이동한우갈비) 36

서북권 38



09 고양 - 문산순대국 40

10 김포 - 초원 42

11 파주 - 덕성원 44

동북권 46



12 양평 - 고향식당 48

13 양평 - 사각하늘 52

14 양평 - 산마늘밥 54

15 양평 - 신내보리밥 56

남부권 58



16 성남 - 여주기름집 60

17 수원 - 영화루 62

18 수원 - 귀부인 66

19 수원 - 송할머니옻닭집 68

20 수원 - 이채휴우리옷 70

21 수원 - 입주집 72

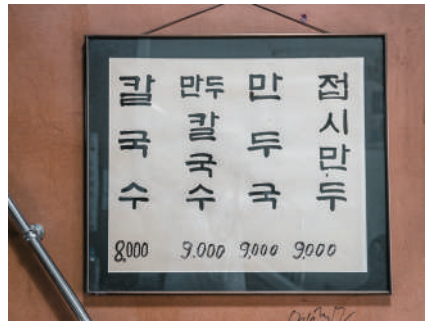
22 수원 - 할리바버샵 74

23 용인 - 장수촌 76

24 이천 - 임금님쌀밥집 80

25 이천 - 마산아구이천쌀밥 84

도심권 86



26 광명 - 옛진미칼국수 88

27 광명 - 오뚜기돈까스 90

서해안권 92



28 안산 - 그린영농조합법인 (그랑꼬또와이너리) 94

29 안산 - 이조칼국수 98

30 오산 - 칠공주족발 100

31 평택 - 명물곱창 104

32 평택 - 평택떡집 106

PART 3

경기노포 여행 코스 108

2023 경기노포 25선 117

2024 경기노포 32선 119

노포 心

찾아주는 손님들에 대한 따듯한 마음, 본인이 만드는 음식에 대한 정성, 그리고 단 하루도 거르지 않고 수십년 간 이어온 원칙. 그리고 지금까지 단골이란 이름으로 애정을 주는 손님들과의 에피소드까지. 이것들을 이어주는 단 하나의 마음, 바로 '진심'입니다.



"**족발이 곧 나고, 내가 곧 족발이에요. 물아일체의 경지에 다다랐죠.** 온 정신이 음식을 향해있어요. 뭐 눈엔 뭐만 보인다고 하잖아요. 제 눈엔 모든 게 족발, 국밥으로 보여요. 어떤 재료가 좋다는 얘길 들으면 그걸 어떻게 활용할지 고민하고요. **모든 정보가 음식으로 이어지는 거죠.**"

오산 **칠공주족발**



"가스불로도 끓여봤죠. 여러 시도를 해봤는데, 연탄불로 낸 육수 맛을 못 따라오더라고요. 연탄불이 깊고 진하게 우러나요. **그래서 제가 쓰기 편하게 부뚜막도 직접 만들었어요. 거기에서 24시간 끓인 육수는 보약이에요.**"

고양 **문산순대국**

"그 힘든 시기에 칼국수를 접한 게 운명처럼 느껴졌어요.
그 길로 바로 육수 개발에 몰두했죠.
이 집, 저 집 찾아다니며 먹어도 보고 재료를 바꿔가며
이렇게도 끓이고 저렇게도 끓이면서 연구했어요.
**매일 먹는 두 끼 중에서 한 끼는 밖에서, 또 한 끼는 안에서
칼국수를 먹으면서 지금의 육수가 탄생했어요.**"

안산 **이조칼국수**





"워낙 적게 나오는 부위라 고기 구하려고
매일 아침 자전거를 타고 53개 정육점을 돌았어요.
소 잡는 날이 다 다르니까 부지런히 다녔죠."

동두천 **황주식당**



"저희 집 청국장은 전통의 맛을 지키기 위해서
재래 콩만 고집하거든요. 그런데 이 콩을 재배하는
농부님들이 나이가 들면서 해마다 힘들다고,
농사를 못 짓겠다고 하세요.
대량 생산이 어려운 재료로, 대체 불가능한
고유의 맛을 지켜야 하니 농부님들께 매번 설득도
하고 부탁드리는거죠. **값싼 수입 재료를 쓰면
편하겠지만, 이 맛이 다 사라지면 어쩌나 하는
마음에 계속 고집을 부리게 되네요.**"

이천 **임금님쌀밥집**



옛날에는 이 동네에 일하는 엄마들이 많았어요. 일하느라 아이들 밥을 못 챙겨주는 부모들이 저를 믿고 아이들을 저희 가게로 보냈어요. 서로 믿으니까 가능했던 거겠죠. **모두의 삶이 녹록지 않았던 때부터 지금까지 최 대표는 아이들의 돈가스 엄마를 자처했다.** 덕분에 어린아이부터 지팡이 짚은 어르신까지 다양한 손님들이 찾아온다.

광명 **오뚜기돈까스**



옛날에는 군인들이 월급도 적고 급식도 지금처럼 잘 안 나오니까. 우리 식당에 오면 마음이 쓰여서 어머니가 하나라도 더 잘 챙겨주려고 하셨어요. **나중에 군인 중에 장군이 돼서 좋은 이불 한 채를 해 들고와 우리 어머니께 큰절을 올리기도 했어요.** 나중에는 그 손님의 아들이 본인의 어린 아들을 데리고 인사를 하러 왔고, 어렸던 그 아들이 자라 군대를 간다며 또 밥을 먹으러 오기도 했고요.

동두천 **실비집**

우리의 전통이에요. 역사고 뿌리예요.
우리 민족의 옷인 거죠.
그래서 저는 민족복이라고 해요.
민족의 상징임을 알리고 싶어요.

수원 **귀부인**



단순히 한국 포도로 한국 와인을 만드는 게 목표가
아니에요 이젠. 와인은 하나의 문화잖아요.
우리도 우리에게 맞는 와인의 맛과 문화를 만들어 나가야죠.
우리 문화와 우리 포도 맛은 굉장히 훌륭하니까요.

안산 **그린영농조합법인(그랑꼬또와이너리)**





> 100마리의 곱창이 좋은 것과 안 좋은 것으로 나뉘는 게 아니라 1등부터 100등까지의 품질이 모두 존재해요. 그래서 지금까지 쌓아온 경험을 총동원해서 좋은 곱창을 골라내는거죠. 26년째 하는 일이지만 100% 좋은 곱창만 고르는 건 쉽지 않아요. 그냥 조금이라도 더 좋은거를 구하고, 그 성공률을 높이려고 직접 발로 뛰고 눈으로 확인하는거죠. **'매일 무조건 내가 직접 간다. 이게 제 철칙이에요.'**

수원 **입주집**

경기도만의 정서와 이야기가 담긴 경기도형 오래된 가게, '경기노포'

'경기노포'는 단순히 오래 남아있는 가게가 아닙니다.
20년 이상 한자리에서 꿋꿋하고 고집스럽게 '진심'을 보여주는 가게입니다.
'경기노포'는 경기도 생활관광의 대표 콘텐츠로서, 경기도만의 정서와 이야기를 나누고 싶습니다.
경기도 곳곳에 숨어있는 가게에서, 경기도만의 진심을 경험해 보세요.
고유한 이야기와 역사, 지역과의 관련성과 관광 연계성을 평가하여,
2023년에는 25개 가게가, 2024년에는 32개 가게가 선정되었습니다.
맛집 뿐만 아니라, 기름집, 한복집, 이용원, 안경원 등 다채로운 업종의 '경기노포'를 만날 수 있습니다.
또한, 선정된 가게들을 알리기 위해, 다양한 홍보 사업들이 진행되고 있습니다.
'경기노포'를 방문한다면, 경기도와 경기관광공사 인증 현판과 가게 연혁과 특징을 소개하는 스토리보드를 확인해보세요!
관광객들이 쉽게 정보를 찾을 수 있도록 네이버 플레이스 리스트, 매거진 제작도 진행되고 있답니다.

2024 경기노포 선정 가게

북부권

01 동두천 - 고흥상회
02 동두천 - 소담골
03 동두천 - 실비집
04 동두천 - 황주식당
05 연천 - 고려설렁탕
06 연천 - 할매왕족발
07 의정부 - 의정부지동관
08 포천 - 포천이동부산갈비 (포천이동한우갈비)

—

서북권

09 고양 - 문산순대국
10 김포 - 초원
11 파주 - 덕성원

동북권

12 양평 - 고향식당
13 양평 - 사각하늘
14 양평 - 산마늘밥
15 양평 - 신내보리밥

—

남부권

16 성남 - 여주기름집
17 수원 - 영화루
18 수원 - 귀부인
19 수원 - 송할머니옻닭집
20 수원 - 이채휴우리옷
21 수원 - 입주집
22 수원 - 할리바버샵

23 용인 - 장수촌
24 이천 - 임금님쌀밥집
25 이천 - 마산아구이천쌀밥

—

도심권

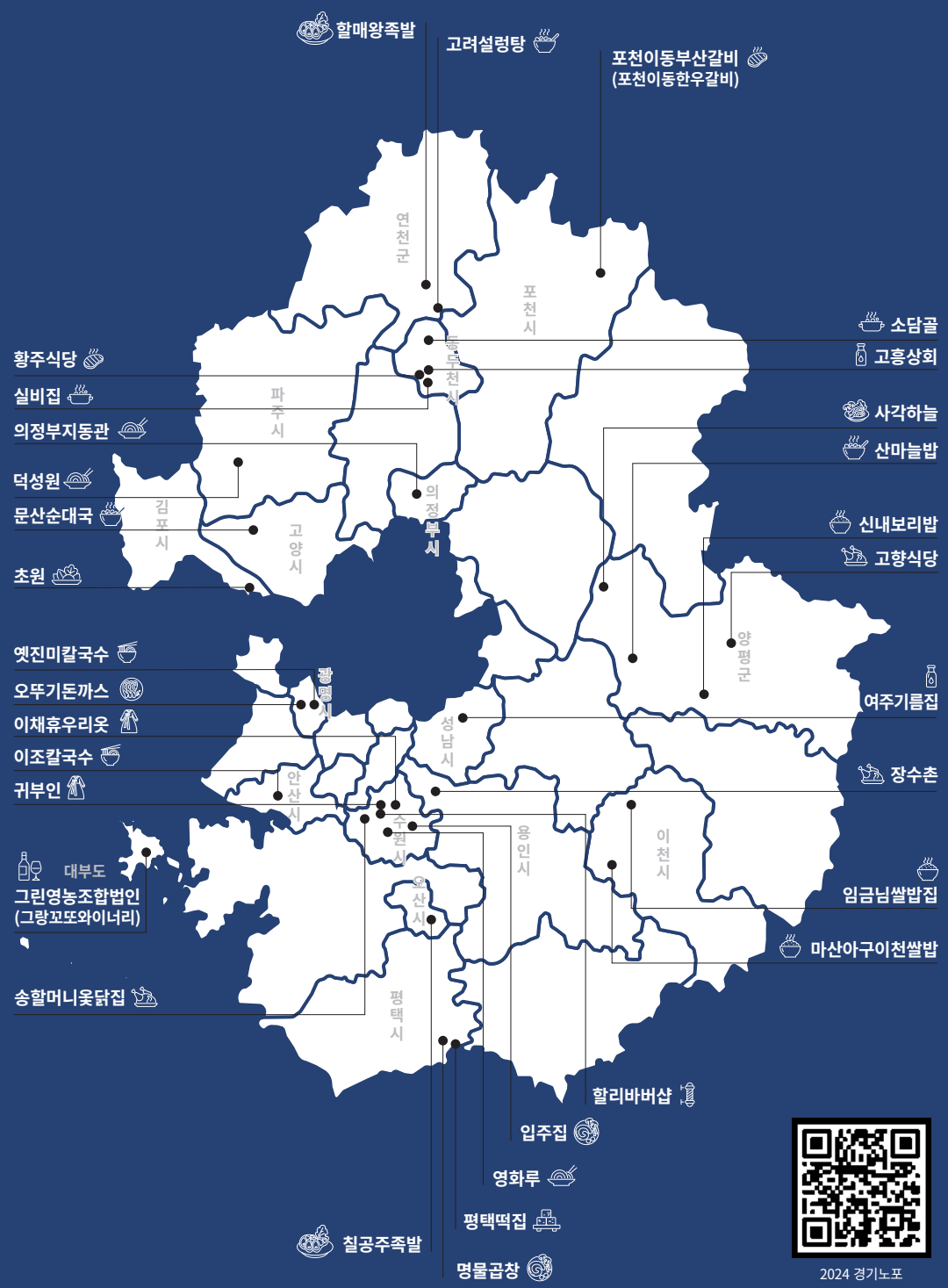
26 광명 - 옛진미칼국수
27 광명 - 오뚜기돈까스

—

서해안권

28 안산 - 그린영농조합법인 (그랑꼬또와이너리)
29 안산 - 이조칼국수
30 오산 - 칠공주족발
31 평택 - 명물곱창
32 평택 - 평택떡집

2024 경기노포 지도





북부권

01 동두천 - 고흥상회

02 동두천 - 소담골

03 동두천 - 실비집

04 동두천 - 황주식당

05 연천 - 고려설렁탕

06 연천 - 할매왕족발

07 의정부 - 의정부지동관

08 포천 - 포천이동부산갈비(포천이동한우갈비)

북부권 **동두천**

1989년 고흥상회

고흥상회는 동두천 중앙시장의 터줏대감이다. 시장의 여러 방앗간 중에서 대를 이어오는 집들은 많지만, 그중 가장 오래된 집은 고흥상회다. 1970년에 문을 열어 2대째. 거기에 예비 3대의 에너지가 더해져 요즘 감성까지 느껴지는 신기한 곳이다.



동두천 중앙시장 초입에 자리하고 있건만, 금방 찾지는 못했다. 시장에서 가장 오래된 방앗간이라기에 예스러운 분위기만 떠올린 게 원인이었다. 예스러움이 아닌 레트로함이 돋보이는 요즘 느낌의 공간일 줄이야.

무엇보다도 햇살이 바로 비추는 듯한 환한 실내와 깨끗함이 놀랍다. "저희 온다고 리모델링하고 대청소하셨어요?"라는 물음이 인사보다 먼저 나왔을 정도. 바보 같은 질문에 호탕하게 웃음을 터뜨리는 이는 이정희 대표. 1대 대표의 며느리이자 2005년부터 고흥상회를 이끌고 있는 '2대'다.

이 정도로 깨끗한 걸 보면, 분명 한 번은 자리를 옮겼을 것이라는 추측도 보기 좋게 빗나갔다. 1대 대표의 아들인 이 대표의 남편이 바로 이 자리의 다락방에서 태어났단다. 마치 새것 같은 공간은 이 대표 부부가 노력하며 가꾼 결과다.









✚

작은 병에 담긴 기름들이 눈에 띄었다. '기름병=소주병'은 이제 옛말. 깨끗한 병에 깔끔하게 담아냈다. 디자인을 넣은 예쁜 패키지와 작은 사이즈는 예비 3대인 딸의 아이디어다. "소비자 입장에서 생각하는 거죠. 깔끔하고 보기 좋으면 손이 가니까요. 1인 가구가 많은 요즘은 미니 사이즈가 잘나가요." 이런 게 바로 전통과 현대의 조화가 아닐지.











INTERVIEW

Q. 54년이나 됐는데, 이렇게 깨끗할 수 있나요?

위생 관리는 철저하게 해요. 바닥엔 뭐가 떨어져 있고, 맨손으로 이것저것 만지는 모습이 손님 입장에선 별로죠. 저희 남편이 또 워낙 깔끔한 걸 좋아해요(실제로 인터뷰 내내 이 대표의 남편은 가게 주변을 계속 쓸고 정리했다).

Q. 그게 품질로도 이어지겠네요.

위생과 품질 관리가 최우선이에요. 위생 교육도 받고, 저희 기름이 얼마나 안전한지 식약처에 검사도 신청해요. 1년에 두 번씩 검사 성적서를 받거든요. 제가 우리 제품을 믿어야 손님들에게도 드릴 수 있죠. 어떻게 볶아야 벤조피렌이 적게 나오는지 해보면서 품질에 신경을 써요.

Q. 안전하면서 맛까지 좋은 제품이 오랜 역사의 비결일까요?

방앗간의 생명은 맛과 품질이에요. 그걸 위해서 현대식 기계를 도입하면서도 전통 방식을 지키고 있어요. 저희 절구가 50년 된 건데, 전 아직도 그걸로 깨를 빻아요. 노하우를 더하는 거죠. 기름을 짤 때도 손으로 깨를 깨끗하게 씻고, 물을 빼고, 말리는 옛날 방식을 써요.

Q. 하루아침에 노하우가 쌓이는 건 아니잖아요. 공부도 많이 하시겠어요?

깨를 볶는 온도, 색깔, 맛도 계속 공부를 해요. 고춧가루도 많이 나가는데요. 철원에서 나는 고추를 가지고 와서 직접 빻은 다음에 할 수 있는 건 다 해 봐요. 그냥 먹어 보고, 음식의 색을 내보기도 하고요. 어떤 맛과 빛깔이 나는지 알기 위해서 고추장도 담아요.

Q. 그 고춧가루 때문에 평생 별명도 얻으셨다고요.

고추 공주요. 여자가 방앗간을 한다고 관심을 많이 받았어요. '무슨 여자가~'라는 소리를 듣다가 기계도 좋고, 고추도 잘 빻는다고 입소문이 난 거예요. 그렇게 손님들이 찾아오면서 '고추 공주~ 고추 빻아줘~ 기름 짜줘~' 하다 보니, 지금까지 시장에서 고추 공주로 통합니다.

Q. 고추 공주의 앞으로의 행보가 궁금해요.

나물 무칠 때마다 제 얼굴이 생각난다는 손님 말에 더 나은 제품을 만들어야겠다고 생각했어요. 전 아직 '공주' 단계라서 공부할 게 많거든요. 그래서 새로운 시도도 해보고 있어요. 온라인 판매를 하고, 선물 세트나 패키지도 만들어 보고요.

저는 저희 방앗간이 동두천 먹거리의 한 축을 담당한다고 자부해요. 시장의 많은 식당에서 저희 제품을 쓰기도 하고요. 그래서 시장이 다 함께 잘 되면 좋겠어요. 다 잘 되어야 동두천이 잘 사는 거니까. 저는 앞으로도 믿을 수 있는 제품을 만들어야죠.

Q. 마지막으로 예비 3대 대표, 따님에게 어떤 말을 전하고 싶으세요?

작은 성공도 성공이다! 기죽지 마라. 언제나 다 방법은 있다!

01

고흥상회

기본정보

- 경기도 동두천시 중앙로285번길 9
  중앙시장 고흥상회 (생연동, 중앙시장)
- 031-865-4324
- 영업시간 : 09:00~20:00
  매주 일요일 휴무
- 주차정보 : 인근 공영 주차장 이용

1999년
소담골

건강을 위해 산을 오른다. 건강을 위해 몸에 좋은 음식을 먹는다.
이 두 가지를 한 번에 할 수 있다면?
소요산 자락에 위치한 소담골에서는 가능하다.

밥이 보약이다. 잘 먹는 게 건강의 비결일 수도 있고 혹은 음식 자체가 약이 될 수도 있다. 소담골의 음식은 후자에 가깝다. 자연산능이전골. 메뉴 이름에서부터 건강한 냄새가 폴폴 난다. 통통통 버섯 써는 소리가 들리고 얼마 지나지 않아 등장한 전골은 그 비주얼부터 강력하다. 이토록 본연에 충실한 모습이라니. 냄비 바닥이 보이지 않을 정도로 버섯이 가득하다. 전골이 뜨끈하게 끓어오르면 향긋하게 버섯 냄새가 퍼진다. 여기가 깊은 산속인지 식당인지 알 수 없을 정도의 진한 향.

강원도 양구가 고향인 최선숙 대표의 남편은 산을 다니며 버섯을 캔다. 직접 채취한 버섯과 고향에서 보내주는 버섯이 소담골의 주인공이다. 이름만 자연산이 아니란 뜻이다. 그렇게 소담골로 모인 버섯은 보관도 까다롭다. "버섯마다 저장 방법이 달라요. 급랭, 염장, 건조 등 각 버섯에 맞는 보관법도 하나하나 찾아냈죠."

귀한 자연산 버섯을 모셨으니 버섯이 몸을 담글 육수에도 신경을 써야 할 터. 엄나무와 느릅나무 등 온갖 약재를 넣고 7~8시간을 우려낸다. 마치 약을 달이듯이 뭉근하게 오랫동안 끓여 낸 육수는 버섯 특유의 향과 어우러져 근사한 보약 한 상이 된다.







처음부터 버섯전골을 만든 건 아니다. 그전에는 고깃집을 운영했다. 우연히 소요산과 연이 닿아 산자락에 자리를 잡은 후엔 생각이 많아졌다. "산이라는 특성에 맞게 자연 친화적이면서 건강도 챙기는 음식이 뭐가 있을까, 고민을 많이 했어요. 그러다 전에도 내놓던 버섯전골을 떠올렸죠." 이전과 달라진 점이라면 고기의 유무다. 사골 육수에 소고기를 넣고 시중에 파는 버섯과 당면 사리를 넣은, 흔히 떠올리는 버섯전골은 과거의 것. 자연을 닮은 음식으로 산을 더 산답게 만들고자 개발한 게 지금의 자연산능이전골이다.



"뭐든지 많은 게 들어간다고 좋은 건 아니잖아요. 조금씩 빼니까 그게 건강에도 좋고, 본연의 맛과 향도 살아나더라고요." 음식 맛에 욕심이 생기면 무언가 더 추가할 고민을 할 텐데, 최선숙 대표는 빼는 걸 택했다. 강한 양념은 빼고 담백함 속에 깊은 맛을 찾았다. 덕분에 자연산능이전골은 이름처럼 자연과 더 가까워지고 자기의 목소리를 내기 시작했다.

신선한 재료와 건강한 맛에 매료된 손님들은 '고기가 없어도 맛있다'며 극찬을 한다고. 재료 본연의 맛. 그 말에 집중하며 자연스러움을 추구하니 먼 길 마다않고 오는 손님들도 많다. 특히 몸이 아프거나 피곤한 손님들이 소담골을 찾는다고. 그런 손님들에게 최 대표는 마음을 다해 인사를 한다. 소담골은 음식에 대한 진심과 정성, 나아가 산과 자연에 대한 애정으로 채워진 공간이다. 자연을 듬뿍 담은, 그래서 마음의 건강까지 잡아주는 음식. 산에 오면 건강한 음식을 먹어야만 할 것 같은 기대를 충족시켜주는 곳이랄까. "밥이 보약이다." 그 말이 다시 한번 떠올랐다.

02

소담골

기본정보

- 경기도 동두천시 평화로2910번길 148-24 (상봉암동)
- 031-867-5999
- 영업시간 : 10:00~20:00
- 주차정보 : 인근 공영 주차장 이용

1999년 실비집

미군 부대가 주둔한 곳엔 오래된 부대찌개집이 있다.
흔히 알려졌듯 부대에서 나온 소시지와 햄을 넣어 볶아먹은 데에서 부대볶음과 찌개가 유래했으니. 동두천 역시 마찬가지다.
동두천 부대찌개는 이곳, 실비집에서 탄생했다.



세상엔 원조집이 너무나 많다. '원조-진짜 원조-진짜 원조 최종'이 되는 모습을 흔히 보지 않나. 그래서 더 반갑다. 진짜 '첫 집'을 만난다는 건.

주변은 전부 논밭, 아침이면 미군 탱크가 지나가던 동네에 처음 문을 연 실비집. 당시엔 이름도 간판도 없었을 터. 사업자등록을 한 게 1969년일 뿐, 그전부터 군인들의 마음을 데워주는 소박한 밥집이고 술집이었다. 지금 자리는 그때 그대로다. 도로를 개발하면서 아쉽게 기존 건물을 헐렸지만, 그래도 원래 자리에 다시 가게를 차렸다. 근방에서 군 생활을 했던 이들이 오랜만에 와도 그 모습 그대로라고 그렇게들 좋아하고 반가워한단다.

03







"저 어릴 때만 해도 이 근처는 다 대를 이은 집들이었어요. 지금은 저만 남았어요." 하나둘 떠나가는 거리, 실비집도 그럴 거란 소리를 듣기 싫어 자리를 지킨 신용권 대표. 어느새 2대도 30년이 넘었다.

자리만 여전한 게 아니다. 어머니의 맛 역시 고스란히 남았다. "원래는 부대고기였어요. 부대에서 나온 고기에 양념을 넣고 볶은 게 시작이죠." 그러다 한국인답게 국물을 찾는 이들이 생겼다. "그냥 물을 넣으면 간이 흐려지니까 찌개용으로 채소 육수를 만들고, 양념도 다시 만드셨어요."

볶다가 물 넣으면 찌개. 그런 생각은 어머니에게 통하지 않았다. 채소를 엄선하고 깨끗이 손질해서 시원함을, 찌개용 양념을 만들어 얼큰함을 더했다. 어머니가 그리 공을 들이신 건 미군 부대에서 고생하던 우리 군인들을 위해서였다. 어머니는 실비집을 찾은 군인 손님들을 아들 대하듯이 정성으로 챙겼다.

월급도 적고 급식도 잘 안 나오던 시절, 밥 잘 챙겨주는 것만큼 힘이 되는 게 또 있을까. 그 따스한 마음을 받은 이들 중 장군이 된 한 손님은 좋은 이불 한 채를 해 들고 와 어머니께 큰절을 올리기도 했다. 후에 그 손님의 아들이 본인의 어린 아들을 데리고 인사를 하러 왔고, 어렸던 그 아들이 자라 군대를 간다며 또 밥을 먹으러 왔단다.

동두천에서 실비집은 역사고 문화다. 그 전통을 지키면서 동시에 변화도 시도한다. 배달과 포장으로 판로를 늘리고, 캠핑족이 늘어나는 트렌드에 맞춰 택배 서비스도 시작했다. 오랜 세월 쌓아온 역사와 지역의 문화를 토대로 실비집은 새로운 도전을 이어가는 중이다. 30년 후의 실비집이 궁금해진다.

✚

원조 부대찌개에서 가장 중요한 재료는 역시 햄이다. 실비집 부대찌개에는 핵심 재료인 모닝 소시지와 함께 여러 종류의 햄이 들어간다. 신용권 대표는 수시로 새로운 햄을 사서 먹어본다. 삶아도 보고, 구워도 보고. 볶음과 찌개에 넣었을 때 염도와 식감, 맛을 다 체크한다고. 원조집의 멋과 맛은 이런 거구나.

실비집

기본정보

- 경기도 동두천시 어수로 91 (생연동)
- 031-857-8079
- 영업시간 : 10:20~20:45
- 주차정보 : 자체 주차장 이용

1967년 황주식당

'특별한 레시피가 있는 메뉴도 아닌데 3대째라고?'
그 생각이 얼마나 짧았는지.
동두천 음식문화거리의 첫 집,
황주식당은 대를 거듭할수록 더 맛있어지는 중이다.





노포는 변한다. 대가 바뀔 때마다 새로운 무기가 하나씩 등장한다. 그 시대에 맞는, 그 시대를 살아가기 때문에 가능한 무언가가 조금씩 더해지며 노포는 그 힘을 키워간다.

황주식당 역시 마찬가지. 맛깔나는 음식 솜씨라는 무기로 시작한 1대, 부모님 시절에는 해장국과 삼겹살이 주요 메뉴였다. 현 2대 대표 부부는 당시로선 흔치 않았던 특수 부위로 승부수를 띄웠다. 그리고 2대를 돕고 있는 3대는 계속해서 기술을 연마하며 맛을 넘어 아름다움을 더하는 중이다.

무엇보다 가장 큰 힘은 소통이다. 늘 다른 이의 말에 귀를 기울이고, 추천과 제안을 흘려듣지 않는다. 변치 않는 고집의 멋과는 또 다른 황주식당만의 매력이다. 맨 처음 특수부위와 연이 닿은 것 또한 정육점의 추천 덕분. 이런 고기가 있는데 어떠냐며 제비추리와 토시, 치마살을 받아온 게 시작이었다.



04



워낙 적게 나오는 부위라 아침마다 자전거를 타고 도축장과 정육점을 돌았다. "고기 구하려고 53개 정육점을 돌았어요. 소 잡는 날이 다 다르니까 부지런히 다녔죠." 매일 직접 가져온 신선한 고기. 그것도 그땐 익숙하지 않았던 독특한 부위들을 선별해 제공하면서 황주식당만의 맛이 만들어졌다.

고기에 곁들이는 간장 소스와 고추장 소스는 손님들의 작품이다. '어느 지역에선 이렇게 먹는다더라', '소스를 만들어서 먹어봤는데 그게 참 맛있더라' 같은 이야기를 놓치지 않고 메뉴 개발에 반영했다. 지금도 손님이 권한 레시피, 손님이 남긴 피드백에 늘 귀를 기울인다고.

온 신경과 감각이 손님들을 향해 열려 있는 덕분일까. 정윤미 대표는 또 다른 강력한 무기를 가졌다. 가게에 들어서는 손님을 빠르고 정확하게 파악하는 능력이다. 어느 정도 머무를지, 어떤 메뉴를 선호할지 눈에 보인단다. "공무원이라면 50분 안에는 드시게 해야 점심시간 안에 밥 먹고 커피까지 마신다. 그런 것들이 그려지는 거죠."

이런 세심한 배려는 손님들의 만족으로 이어졌고, 세월이 흐르면서 굳은 신뢰가 쌓였다. "황주식당이면 믿을 수 있지. 항상 믿고 먹어! 이런 말씀이 참 감사해요. 서로에 대한 신뢰와 존중은 늘 감동적이잖아요." 그래서 정 대표는 누구나 단골이라는 마음으로 정성껏 맞이한다.

맛있고 질 좋은 음식만이 노포의 비결이 아니다. 황주식당의 오늘이 있게 만든 건 유연함과 신뢰 그리고 손님들이었다. 고기 굽는 소리보다 더 맛깔난 이야기 소리가 가득한 곳, 섬세함이 깃든 고기 맛이 궁금하다면 황주식당에 들러보시길.



✚

"우물 안 개구리가 되긴 싫어요." 소위 말하는 대박집이 되었건만, 황주식당의 배움에는 끝이 없다. 외식 경영 수업이며 관련 강의도 계속 듣고, 쉬는 날이면 다른 맛집도 열심히 찾아다닌다. 3대를 이어 나갈 아들 역시 마찬가지. 호텔외식과를 졸업해 각종 자격증을 섭렵했다. 복 요리까지 배워 고기 손질에 접목했다고. 덕분에 황주식당 육사시미엔 고기 꽃이 피었다.

황주식당

기본정보

- 경기도 동두천시 생연로 140, 황주식당 (생연동)
- 031-865-2026
- 영업시간 : 11:30~22:30
  매주 월요일 휴무
- 주차정보 : 자체 및 공영 주차장 이용

북부권 **연천**

2000년
고려설렁탕

날씨가 쌀쌀할 때, 몸에 기운이 없을 때, 속을 든든히 채우고 싶을 때 자연스럽게 떠오르는 뽀얀 고깃국물 한 그릇. 설렁탕이 당기는 이의 마음을 잘 알기에, 고려설렁탕은 오직 기본에 충실하다.







25년차 고려설렁탕의 국물은 진하고 깊다. "어떻게 그렇게 국물이 뽀얗냐고들 물어보세요. 그냥 정성과 시간 덕분이죠. 원가를 따지지도 않고, 재료를 아끼지도 않아요." 간혹 다른 설렁탕집 사장님들도 물어본단다. 어떻게 하면 이런 국물을 낼 수 있냐고. 최광호 대표의 답은 간단하다. '재료를 더 많이 넣어보라'는 것.

"그냥 기본만 지켜요." 당연하다는 듯 말하지만, 최 대표의 기본은 예사롭지 않다. 국물이 연하면 뼈를 더 많이 넣고 깊이 끓이고, 국물이 부족하면 새로 끓인다. 첨가물을 넣거나 물을 타는 건 상상도 할 수 없는 일이다. 바닥에 떨어진 재료, 그날 남는 재료도 무조건 쓰레기통행이다. 잘 씻어 쓰면 되지 않냐는 직원의 말에 크게 화를 낸 적도 있다고. "돈 내고 먹는 건데 값어치를 해야죠. 내가 사 먹는다고 생각하면 기분 나쁘잖아요. 재료가 남아서 버리면 제가 관리를 못 한 거지, 그건 손님 탓이 아니거든요." 적당한 타협은 없다. 기본에 충실한 최 대표의 고집이다.

최 대표의 또 다른 기본은 밥맛이다. 연천이 고향인 최 대표에게 가장 맛있는 쌀은 바로 연천 쌀. 특등급 반딧불이 쌀을 마트가 아닌 미곡처리장에서 직접 수매한다. 좋은 쌀로 지으면 다 맛있는 밥 아닐까 싶지만, 웬걸. 탈곡기를 돌리는 정도와 도정 기술에 차이가 크단다. 세게 털면 쌀에 금이 가고, 금이 간 쌀로 밥을 지으면 온전한 쌀알의 밥 맛을 느낄 수 없다고.

'그냥 기본을 지킬 뿐'이라는 말은 너무 함축적이다. 국물과 밥에 이토록 진심이라고 온 동네에 소문을 내고 싶은 심정이랄까. 다행히 최 대표는 손님들과 두런두런 이야기 나누는 걸



좋아한다. "맛있는 걸 먹은 기억은 생각보다 금방 없어져요. 사람과 눈을 맞추며 몇 마디를 나누면 얘기가 달라지죠. 관계가 생기고 추억이 쌓이거든요. 그 기억이 오래 가죠." 맛있게 밥을 먹은 순간을 조금 더 오래 기억해주길 바라는 마음이다.

지금 최 대표에게 중요한 건 늘 일정한 맛의 음식을 내놓는 것. 아끼거나 줄이지 않고, 기본을 놓치지 않고, 언제 오든 흔들림 없는 설렁탕을 대접하고 싶을 뿐이다. 그게 오랜 단골들, 또 이곳 연천까지 찾아주는 손님들에 대한 예의니까. "다음에 또 오는 집이 되고 싶어요." 고려설렁탕은 목표마저 기본에 충실하다.



+

고려설렁탕의 25년을 지탱해준 이는 손님들이다. 문을 열자마자 장사가 잘 되진 않았을 터. 그 쉽지 않은 시간을 손님들 덕분에 헤쳐나왔다. 최광호 대표는 손님들을 '도움을 주신 분들'이라고 표현한다. "시간이 걸려도 꾸준히 해라. 그러면 잘 될 거다. 그 말들 덕분에 버텼어요." 꾸준히 함께 걸어온 손님들에게 감사한 마음이 최 대표의 초심이다.

05

고려설렁탕

기본정보

- 경기도 연천군 청산면 초대로 5 (초성리)
- 031-835-2102
- 영업시간 : 10:00~16:00
  매주 토요일 휴무
- 주차정보 : 자체 주차장 이용

북부권 **연천**

1994년
할매왕족발

지금까지 이런 맛은 없었다. 이것은 족발인가 회 무침인가.
3대째 변함없이 맛있는 집. 여기는 연천 할매왕족발이다.

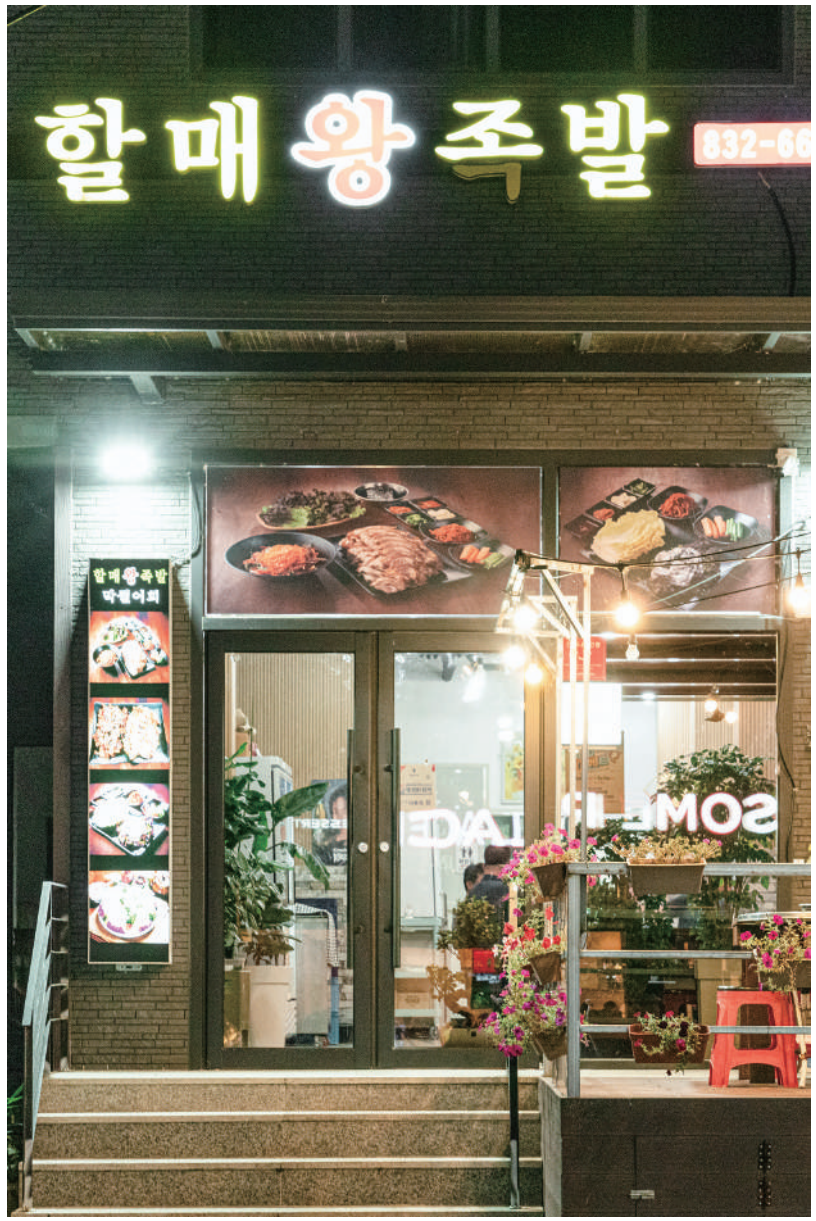


영업 종료가 얼마 남지 않은 늦은 저녁, 할매왕족발은 손님들로 꽉 차 있었다. 시끌시끌한 분위기는 소란스러움보다는 정겨움에 가깝다. 동네 잔칫집에 온 게 아닌가 싶을 정도로.

3대째 이어오는 할매왕족발을 단순히 식당으로 표현하기엔 조금 아쉽다. 족발을 먹을 수 있는 사랑방이라는 말이 더 어울리지 않을까. 거기엔 여전히 홀에서 손님들을 맞이하는 1대, 할머니의 역할이 크다. "베풀면서 살다 보면 언젠가는 그게 더 큰 뿌듯함으로 돌아와요." 음식도, 반찬도, 웃음과 다정함도 아끼지 않고 팍팍 베풀다 보니 어느새 지역을 대표하는 노포가 되었다.

손님이 돌아간 후에도 조용할 날이 없다. 2대인 아버지는 족발을 삶고, 3대인 아들은 씩씩하게 홀과 주방을 넘나든다. 아들과 아버지는 서로 잔소리를 주고받고, 그 아버지는 또 어머니의 아들이 되어 한 마디씩 보탠다. 모두가 일을 하는, 그야말로 3대가 함께 하는 집이다. 마치 드라마의 한 장면 같아서 음식을 맛보기도 전부터 웃음이 나온다.









현재 족발 맛을 책임지는 2대 박광석 대표는 과묵하다. 무언가 자랑하거나 내세우지 않는다. 그저 충실히 족발을 삶는다. 음식에 진심을 담았고, 정성으로 내놓은 그 족발을 손님들이 맛있게 먹는다면 그것으로 충분하다. "특별한 비법은 없어요. 노력과 시간과 정성. 그뿐이에요." 참된 고수의 자세가 이런 걸까.

'맛으로 보여주겠다. 자세한 설명은 생략한다'는 듯한 포스를 풍기는 족발 한 접시. 쫀득함과 부드러움을 모두 가진 족발을 입에 넣었다. 음식점은 맛이 있어야 승부를 걸 수 있다는 당연한 진리를 다시 한번 깨달았다. 족발 맛에는 자신 있다는 대표님의 자부심은 결코 과장된 게 아니었다.

족발의 느끼함을 잡아주기 위한 다양한 곁들임이 있는데, 이 집의 포인트는 한치 무침이다. 손님 입장에서 고민하다 만든 별미다. "아무리 맛있어도 맨날 족발만 먹을 순 없잖아요. 그래서 회 무침을 내놨는데, 같이 먹으니까 족발의 풍미도 확 살아나더라고요."

할매왕족발의 세 대표는 따뜻한 기억을 선사하는 공간을 꿈꾼다. "진짜 맛있었어요. 잘 먹었습니다. 그 한 마디면 힘든 것도 다 사라져요. 앞으로도 맛있게 드셔 주세요."

✚

문 앞에 1대와 2대가 나란히 앉았다. 나가는 손님들은 빠짐없이 두 대표에게 인사를 하고, 두 대표도 미소를 지으며, 손을 흔들며 배웅을 한다. 명절날 큰집 같다. "맛있게 먹었어?"라며 다정하게 묻는 자상한 할머니와 "조심해서 가."라고 말하는, 겉으로는 무뚝뚝하지만 속은 정이 넘치는 큰아버지랄까. 3대가 함께 있기에 가능한 정겨운 장면.

06

할매왕족발

기본정보

- 경기도 연천군 전곡읍 전곡로 186, 1층 (전곡리)
- 031-832-6677
- 영업시간 : 15:00~23:30
  매주 일요일 휴무
- 주차정보 : 인근 공영 주차장 이용

1965년
의정부지동관

1955년 용해반점으로 시작해 1963년 지금의 이름으로 바꾸고, 70년대 후반부터 지금의 자리에서 3대째 영업 중인 의정부의 대표 노포 지동관. 지역 주민들이 보내준 사랑과 신뢰에 보답하고자 100년을 향해 달려가는 중이다.



많은 노포들이 그러하듯 지동관 역시 지역민들에게 많은 사랑을 받아왔다. 조금 특별한 게 있다면 토박이들에겐 '김상사네 청요리집'으로 더 잘 알려졌다는 것. 화교로 한국전쟁에 참전해 보국포장을 받은 고(故) 김성정 1대 대표에게 의정부 시민들은 감사를 표했고, 참전용사들은 전우애를 느꼈다.

가슴 아픈 역사를 함께 헤쳐왔기에 2대 김육안 대표에게도, 의정부에 터를 잡고 살아온 이들에게도 지동관은 중국집 그 이상의 의미가 있다. "음식 맛도 중요하지만, 지역 주민들과의 정이 더 소중해요. 깊은 정이 밑바탕이 되었기에 지동관이 존재할 수 있었습니다."

김 대표의 말에선 지동관을 잘 이끌어야 한다는 책임감이 느껴졌다. 지역 어른들은 그런 김 대표의 성장을 지켜봐 왔다. 때로는 칭찬을, 때로는 애정 어린 충고를 들었다고. "과음을 하고 조금만 비틀거리면, 다음 날 어르신 한 분이 와서 말씀을 하세요. 길에서 추태를 보이면 안 된다고요. 정신이 확 들어서 그때부턴 옷도 단정히 입고, 걸음도 똑바로 걸었죠."



이제는 지역의 어른이 된 김 대표지만, 그때를 생각하면 손님들에게 참 감사하다. 그래서 아직도 행동을 똑바로 하고, 옷도 깔끔하게 갖춰 입기 위해 늘 노력한다고. 식당에서는 음식과 함께 서비스도 제공하기에, 또 아버지의 얼굴에 먹칠을 해선 안 되기에 보이는 것에도 신경 쓴다.

그 단정함과 올곧음은 지동관 운영에서도 잘 드러난다. 지동관은 10년에 한 번 새 단장을 한다. 아버지 때부터 이어오던 방식이다. 이번 새 단장의 핵심은 건물의 역사가 담긴 기둥이다. 전통을 견고히 지탱하는 기둥을 상징처럼 장식했다.

메뉴는 3년에 한 번씩 바꾼다. 전통을 유지하면서도 시대의 변화에 맞춰 나가고자 조금씩 변화를 준다. 짜장면이나 탕수육에 들어가는 주요 재료를 바꿔보는 식이다. "아무리 좋아하는 음식도 3년이면 물려요. 유행도 변하니까 작은 변화를 시도하는 거죠. 짜장면의 기본은 유지하되 삼선 짜장과 같은 변형을 줘요."

그 변화를 함께 이끄는 건 든든한 두 아들이다. 큰아들은 홀에서 손님을 맞이하고, 작은아들은 주방에서 음식을 한다. 3대를 이어갈 아들의 포부는 확실하다. "기왕이면 100년을 채워보고 싶어요." 그 말을 들은 아버지, 김육안 대표는 말한다. "100년 가능합니다. 그게 우리 자부심이에요." 신뢰를 기반으로 한 노포의 멋이 흐른다.





✚

지동관을 상징하는 게 무엇이냐 물었더니 김육안 대표가 답했다. '풍미'라고. 짜장을 볶을 때 신선한 재료도 중요하지만 무엇보다 풍기는 향이 좋아야 한다. 고소하고 향기로운 냄새가 나야 짜장의 맛을 알 수 있듯 자신의 풍미가 중요하다는 뜻. "내가 이 지역을 사랑하고, 지동관을 사랑한다는 그 맛과 향기가 풍겨야 해요." 김 대표가 품은 풍미는 충분히 향기로웠다.

의정부지동관

기본정보

- 경기도 의정부시 호국로1298번길 78 (의정부동)
- 031-846-2047
- 영업시간 : 11:00~21:00 (15:00~17:00 브레이크타임) 매주 월요일 휴무
- 주차정보 : 자체 주차장 이용
- 인스타그램 : @jidongkwan

07



1983년
포천이동부산갈비 (포천이동한우갈비)

지역을 대표하는 음식엔 으레 그 지역의 이름이 붙는다. 포천이동갈비도 그중 하나. 포천이동갈비촌이라는 이름이 생기기도 전, 군부대 회식 메뉴가 전국적으로 유명한 메뉴가 되기 시작한 80년대에 문을 연 이동부산갈비는 그때의 모습을 고스란히 간직하고 있다.







포천이동갈비촌은 늘 북적인다. 사람도, 차도 많은 길 양옆으로 갈빗집이 즐비하다. 그야말로 '촌'이라는 말이 딱 맞는 이 동네에서 어느새 41년. 이동부산갈비는 그 어떤 것도 변하지 않았다. 이웃한 식당들의 주인이 바뀌고, 세대가 변하고, 갈비의 맛과 재료도 조금씩 변하는 동안, 마치 이 집의 시간만 멈춰버린 것처럼.

"우리가 참 고집이 세요." 순한 미소가 고집과는 거리가 멀어 보이는 남상윤 대표지만, 40년 넘게 한 가지 원칙을 뚝심 있게 지켜왔다. 오직 한우만을 사용한다는 것. 그 고집의 이유는 단순하다. "수입은 몇 달 된 냉동이고, 한우는 도축해서 손질한 걸 며칠에 한 번씩 가져와요. 신선함이 달라요." 좋은 재료에서만 느껴지는 본연의 신선한 맛일 잃고 싶지 않아서다.

정육점과도 40년을 함께 해왔다. 쿵 하면 짝 하는 사이. 뭐가 필요한지 너무 잘 아는 두 가게는 봐온 시간이 오래니 속임도, 꾸밈도 없다. 그저 정직하게 각자의 자리에서 최선을 다하며 서로를 도울 뿐. 덕분에 지금까지도 손님들에게 진짜 한우 갈비의 맛을 전할 수 있다.
한우만 사용한다는 건 고집만으로는 쉽지 않은 일이다. 통으로 들어오는 갈비를 하나하나 손질하고, 기름을 제거하고, 알맞은 크기로 자르는 작업을 직접 해야 한다. "한우 고집해서 남는 건 없어요. 힘들기도 하고요. 그런데 그게 우리 자부심이에요."

세월이 흐르면서 더 편한 냉동 수입육을 사용하는 이들이 많아졌다. 남 대표 역시 숱하게 고민을 하고 갈등을 했다고. 왜 그렇게 한우 갈비만 고집하냐는 얘기는 아직도 듣는다. 수고는 몇 배나 들지만 이윤은 얼마 남지 않기에.

한우 갈비가 더 신선하고 맛이 좋다는 것만이 고집의 이유는 아니다. "저는 처음부터 한우 갈비만 썼어요. 이동갈비는 그랬어요. 그러니까 자부심을 갖고, 긍지를 갖고, 내가 지키자는 생각으로 버티는 거예요." 진짜 정통 이동갈비를 지킨다는 긍지. 남 대표에게 한우는 자존심 그 자체가 되었다.

오랜 손님들은 남 대표의 그런 마음을 너무나 잘 안다. 그래서 변함없이 이 집을 찾는다고. 가게 곳곳에 손님들이 남긴 감사의 편지와 사진, 흔적들이 보이는 것도 그래서다. 이동부산갈비는 '포천이동한우갈비'로 간판을 바꾸는 중이다. 이동갈비촌에 남은 유일한 한우 갈빗집이라는 걸 보여주기 위해서.

이름이 바뀐다고 남 대표의 마음이 변하는 건 아니다. "내가 못 받는 건 괜찮은데, 내가 덜 주면 마음이 너무 불편해요. 더 맛있는 걸 더 잘 대접하고 싶어요." 이동부산갈비는 그저 오래된 고깃집이 아니다. 정직과 품질을 고집스럽게 지켜온 철학의 상징이다.



꼭 하고픈 말이 있냐고 물었더니 남상윤 대표는 햇살처럼 웃으며 말했다. "저희 집 찾아준 분들 덕분에 살아요. 손님들이 없었으면 오늘도 없어요. 그저 감사한 마음으로, 건강하시고 행복하시라고 말하고 싶어요. 저희 음식 드시고, 탈 없이 즐겁게 가면 그게 최고의 행복입니다. 여러분도 행복하세요."

08

포천이동부산갈비(포천이동한우갈비)

기본정보

- 경기도 포천시 이동면 화동로 2111 (장암리)
- 031-532-4578
- 영업시간 : 11:00~20:00
  매주 화요일 휴무
- 주차정보 : 인근 공영 주차장 이용



서북권

09 고양 - 문산순대국
10 김포 - 초원
11 파주 - 덕성원

서북권 **고양**

1976년 문산순대국

보약 같은 국 한 그릇. 손님들은 든든하고 맛있는
최고의 한 끼를 위해 이 집을 찾는다.
1976년부터 2대째 이어오는 문산순대국이다.





놀라운 광경을 목격했다. 저녁 시간이 훌쩍 지났는데도 가게 안팎으로 손님들이 가득했다. 빈자리 하나 없이 가득 찬 식당. 땀을 흘리며 식사를 하는 이들을 바라보며 자신의 순서를 기다리는 열댓 명의 대기자들. 경기노포에 선정된 모든 집이 놀라움을 선사했지만, 문산순대국은 탄성이 절로 나왔다. 이 집, 대체 뭘까.

문산순대국의 가장 큰 특별함은 연탄불로 끓여낸 육수다. 온갖 화구가 존재하는 요즘, 2대인 박재영 대표는 1대 때부터 연탄불을 고집하고 있다. 박 대표가 처음 가게 일을 배운 건 중학교 2학년 때다. 어린 시절부터 순댓국의 비법을 배우며 차근차근 노하우를 쌓아왔다. 그저 선대가 해왔다는 이유만으로 연탄불을 유지하는 건 아니란 소리다.





"가스불로도 끓여봤죠. 여러 시도를 해봤는데, 연탄불로 낸 육수 맛을 못 따라오더라고요. 깊고 진하게 우러나요." 열이 퍼져 나가는 가스불과 달리 부뚜막 안에서 열이 도는 덕분 아니겠냐고 덧붙인다. 그렇다면 열을 안 뺏기고 온전히 육수 냄비로만 전하는 게 중요할 터. 그래서 박 대표는 부뚜막도 손수 만든다.

육수는 꼬박 하루를 끓인다. 시간을 정해놓는 건 아니지만, 돼지 사골 깊숙한 곳의 맛까지 끌어내기 위해 오랫동안 푹 고아 낸다. 덕분에 매일 100kg에 달하는 돼지 뼈가 가게 앞에 잔뜩 쌓인다. 다른 첨가물은 일절 넣지 않는다. "다른 첨가물 넣을 거면 그냥 장사를 안 하죠. 순수하게 사골만 푹 끓여요." 여러 번 고아 내는 꼼수 또한 박 대표에게 절대 통하지 않는다. 소 뼈와 달리 돼지 뼈는 한 번 끓이면 수명이 다 한다고.

철저한 육수 관리의 정성은 당연히 손님에게 전해지게 마련이다. 잘 끓인 순댓국 한 그릇 먹고 가는 손님들은 음식을 보약에 빗댄다. "보약 한 첩 잘 먹고 간다는 말이 최고로 좋은 말이에요. 드시면 몸도 좋아지고 기분도 좋아지신대요."

고기도 도축장에서 통으로 들여와 일일이 손질하고 삶는다. 쓰기 편하게 미리 손질된 고기도 많지만, 애써 힘을 들이는 이유는 물론 재료의 신선함 그리고 손님의 만족도를 위해서다. "직접 하니까 고기 양을 많이 드릴 수 있어요. 아끼지 않고 잔뜩 드리죠."

첨가물 없이 순수한 육수. 여긴 그 육수 같은 집이다. 단순하지만 정직하게, 변하지 않고 그대로. 연탄불로 뭉근하게 끓이듯 문산순대국의 역사도 진하게 우러나는 중이다.



✚

문산순대국은 손님의 입맛을 먼저 생각한다. 취향에 따라 원하는 부위만 고르거나 조합을 하는 것도 가능하다. 순살탕이라는 메뉴를 추가하기도 했다. 비계를 싫어한다면 순살탕을 추천한다. 담백한 뽈살을 넣어 보다 깔끔하게 끓여 낸 게 특징이다.

09

문산순대국

기본정보

- 경기도 고양시 일산서구 고양대로 667-5, 1층 일부호 (일산동)
- 031-975-4791
- 영업시간 : 10:00~21:00
  매주 화요일 휴무
  (단, 장날인 경우 다음날 휴무)
- 주차정보 : 인근 공영 주차장 이용

1995년 초원

김포에서 홍천을 느꼈다. 초원에 다녀간 손님들이 남긴 말이다.
자연 속에서 즐기는 고즈넉한 휴식이 김포에서 가능할 줄이야.
옛 공간을 간직한 초원은 이름처럼 초원을 품고 있다.



"노포의 범위가 어디까지일까요?" 조현애 대표의 물음에 생각이 많아졌다. 같은 집에서 같은 메뉴를 유지해야만 노포일까. 흔히 떠올리는 노포의 이미지와 조 대표의 생각은 조금 달랐다.

"공간이 기억되는 장소로 남고 싶어요. 그 집에서 뭘 먹었는지가 아니라, 마치 고향에 온 듯한 향수. 그런 게 느껴지면 좋겠어요." 사람의 기억에 강렬하게 남는 건 공간이다. 그 장소가 어땠는지 그리고 그곳에서 뭘 했는지는 쉽게 휘발되지 않는다.

10





처음 문을 연 곳에서 지금 자리로 옮긴 건 2001년. 건물을 새로 짓고 잔디밭엔 원두막과 족구장을 설치했다. 2021년에 조경을 새로 하면서 내부도 조금 손을 보았지만, 오랜 손님들은 그 장소에서의 추억을 곱씹는다. 우리 애들 어릴 때 그 앞에서 많이 놀았지, 족구장에서 족구도 했었지 같은 식이다. 자리를 옮겨도, 잔디밭의 풍경이 변해도 추억은 변하지 않으니까.

장소의 히스토리를 소중히 하는 일. 그건 아마도 초원이라는 식당의 탄생에서 비롯된 게 아닐까. 초원농원이라는 과수원이 초원옻닭이 된 건 과수원에 놀러 온 손님의 말 때문이었다. "닭 한 마리 잡아 달라고, 그냥 집에서 먹던 대로 해달라기에 내드렸는데 그게 반응이 좋았어요." 공간의 평화로움을 즐기는 이들에게 집밥을 내어준 게 시작이었던 셈.

운영을 이어받은 조 대표는 기존 메뉴를 지키면서 시대에 맞는 변화를 가미했다. 부모님의 맛과 음식에 대한 철학은 유지하되, 메뉴를 새롭게 구성한 것. 조 대표가 물려받은 해는 2021년. 코로나19가 한창이었다.

"몇 명 이상 모일 수도 없고, 개인 밥상을 먹어야 했잖아요. 그래서 백숙이던 옻닭을 1인 삼계탕으로 바꿨어요." 발 빠른 대처에 손님들은 만족스러울 수밖에. 장소도 깔끔해지고 상차림도 깔끔해지니 오히려 좋다는 이들이 많았단다.

현재 대표 메뉴인 쌈밥정식도 이때 등장했다. 메뉴는 새롭지만 음식을 대하는 마음은 전과 같다. 집에서 먹던 대로 내주던 최초의 순간은 여전히 중요하기에. "집에서 하는 것처럼, 이것저것 안 넣고 정성스럽게 하자. 좋은 재료를 쓰자. 고되더라도 그것만은 지켜요."

초원은 현대적인 노포를 지향한다. 시대와 손님의 변화에 맞춰 발전하면서 인정받는 한식을 차리는 것이 목표라고. 공간에 깃든 손님들의 추억 그리고 부모님의 정신은 계승하면서도 자신만의 색을 더해가고 싶다는 조 대표의 다음 도전은 어떤 모습일까.



"다음에 오면 또 다른 메뉴가 있을지도 몰라요!" 초원의 변화는 현재진행형이다. 조현애 대표는 꾸준히 요리 학원에 다니면서 다양한 음식을 배우고 또 연구하는 중이다. 맛있는 음식을 많이 먹어봤기에 맛보는 것 하나는 자신 있다는 조 대표의 다음 대표 메뉴가 궁금해진다.

초원

기본정보

- 경기도 김포시 고촌읍 풍굴로 42 (풍곡리)
- 031-986-7386
- 영업시간 : 11:00~20:30
  (15:00~17:00 브레이크타임)
  매주 일요일 휴무
- 주차정보 : 자체 주차장 이용
- 인스타그램 : @chowon_in_gimpo

1983년
덕성원

덕성원(德盛園). 정성을 크게 담아내는 곳.
음식에는 정성을 담아내고,
사람에겐 마음을 베푸는
중국집은 어느새 4대가 되었다.





덕성원은 오랜 시간을 품었다. 재미있는 건 언제 맨 처음 문을 열었는지 정확히 알 수 없다는 것. 물론 등록된 서류상의 기록은 있다. 1962년 2월에 발행된 보건증이 최초의 기록이다. 그 이전의 역사와 장소, 이력은 입에서 입으로 전해졌을 뿐, 정확하게 알 수는 없다고.

그러니까 덕성원은 전래동화 같은 집이다. 맛 또한 마찬가지. 손에서 손으로 차근차근 전해져 내려왔다. 덕성원의 음식을 맛본 이들은 '옛 맛'이라고 말한다. 요즘 유행하는 맛을 시도하지 않은 건 아니다. "탕수육 같은 경우, 요즘엔 많이 바뀌면서 케첩도 넣고 다양한 소스를 써요. 저희도 현대의 맛을 가미하려고 변화를 주기도 했는데, 결국 다시 돌아가더라고요. 간장 소스로 만든 옛날 맛으로요."

손님들이 다시 찾아오게 만드는 힘은 그 옛날 맛이다. 조금만 바꿔보려고 해도 손님들이 먼저 옛날 맛으로 달라고 얘길 한단다. 자연스럽게 3대인 이덕강, 정명숙 대표는 '옛날 음식'이라는 말을 쓴다. 우리 음식은 옛날 음식이라고. 없던 추억도 피어오르게 하는 마법의 말이다.

물론 추억이 전부는 아니다. 계속해서 기술을 연마하고, 음식에 들어가는 재료도 특별히 신경 쓴다. 재료는 정말 A급만 사용한다는 게 원칙이라고. "생양파만 먹어봐도 맛이 다르다고들 해요. 아낀다고 겉껍질만 벗겨 쓰는 게 아니라 두 겹씩 까서 안쪽의 알짜배기만 쓰거든요. 토실토실하고 달달해요." 양파 설명을 들으면서 침이 고일 줄이야. 어느새 덕성원은 지역의 큰 어른이 되었다. 그래서 '정성을 담아내는 곳'이라는 이름처럼, 덕성원은 지역민들을 위한 덕을 품고 또 베푼다. 보육원의 아이들, 장애인, 북한이탈주민들을 초대해 음식을 대접한다. 무려 20년 가까이 해온 일이라고. 얼마 전에는 북한이탈주민을 위한 결혼식도 열었단다.

그러고 보면, 입에서 입으로 전해지는 전래동화의 주인공은 늘 착한 사람이다. 60년 넘게 전해지는 이 이야기의 주인공이 덕성원 역시 그렇다. 참 따뜻하다. "손님들은 이제 저희 가족이고 친구예요. 서로의 추억을 담은 공간으로 앞으로도 기억되고 싶어요."









✚

덕성원 1층과 2층엔 크고 작은 사진들이 많이 걸려있다. 이덕강 대표와 아버지가 직접 찍은 사진들이다. 어머니의 젊은 시절, 아주 작은 아이였던 이덕강 대표, 60년대 금촌동 일대의 모습까지 박물관을 방불케 한다. 음식을 기다리는 동안 이 작은 전시회를 즐겨보자. 운이 좋다면 '도슨트' 이덕강 대표의 옛날이야기도 들을 수 있다.

11

덕성원

기본정보

- 경기도 파주시 명동길 43 (금촌동)
- 031-941-2226
- 영업시간 : 11:00~21:00(15:00~17:00 브레이크타임) / 첫째, 셋째 화요일 휴무
- 주차정보 : 인근 공영 주차장 이용
- 인스타그램 : @duksungwon_official
- 블로그 : https://blog.naver.com/duksungwon_official



동북권

12 양평 - 고향식당

13 양평 - 사각하늘

14 양평 - 산마늘밥

15 양평 - 신내보리밥

동북권 **양평**

1993년 고향식당

'봄에는 따스한 봄바람을 맞으며, 여름에는 물을 보며, 가을에는 은행나무 단풍을 즐기며, 겨울에는 눈의 풍경을 담으며 음식을 즐길 수 있는 곳'. 고향식당이 설명하는 고향식당은 사계절을 담은 휴식의 공간이다.





사계절 내내 아름다운 양평 용문산. 경치 좋고 공기 좋은 용문산엔 식당도, 카페도 참 많다. 이런 분위기엔 왠지 잘 끓인 백숙이 떠오른다. 그 기대에 부응하는 고향식당은 자연을 가득 품은 채 휴식이 필요한 이들을 기다리고 있다.

저마다 고향이 다르기에 그 모습도, 풍경도 제각각이겠지만, 고향이 주는 푸근함만은 비슷하지 않을까. 아무것도 하지 않아도 괜찮고, 그저 먹고 쉬어도 괜찮은, 고향은 왠지 그런 장소니까.

배불리 먹을 수 있는 푸짐한 음식과 좋은 사람들과의 대화만 존재하는 곳. 고개를 들면 하늘이 보이고 눈을 돌리면 자연이 보이는 고향식당은 '고향'이라는 이름처럼 편안함을 준다. 2대째 운영 중인 한만동 대표가 원하는 식당의 역할이다.







✚

고향식당은 다시 찾는 손님들이 많다. 풍경이 아름다운 양평답게 계절마다 또 오는 이들이 많다고. 그래서 한 대표는 맛과 서비스 그리고 편안한 휴식을 강조한다. "손님들 자리 배치도 신경을 많이 써요. 충분한 간격을 두고, 소란스럽지 않은 분위기를 유지하려고 노력합니다." 고향식당을 가장 잘 표현한 단어는 '힐링'이 아닐지.











INTERVIEW

Q. 바쁜 도시 생활에 지쳤을 때 오기 좋은 곳 같아요.

워낙 바쁘고 정신없이 살잖아요 다들. 그래서 그냥 멍 때리고, 편하게 쉬고, 자연으로 떠나는 걸 좋아하시는데, 저희 집이 거기에 딱 맞는 집이에요. 식당이니까 맛있게 드시는 건 기본이고요. 저는 여기 오시는 모든 분들이 딱 이것 하나만큼은 경험을 하셨으면 좋겠어요. 힐링. 힐링이 되는 집이고 싶어요.

Q. 사실 백숙집이라고 해서, 마당에 토종닭이 돌아다니는 모습을 상상했어요.

예전엔 그랬어요. 부모님이 하시던 시절엔 생각하시는 것처럼 닭을 기르고, 도축하면서 토종닭을 신선하게 요리하는 데 집중하셨어요. 지금도 농장 앞에선 닭들이 돌아다녀요.

Q. 예전과 비교했을 때 지금 달라진 게 있다면요?

부모님이 하셨듯 신선한 맛을 유지하려고 노력해요. 이 전통을 잇는 건 중요하거든요. 대신 품질 관리를 더 체계화하려고 노력했습니다. 예전엔 그냥 막 풀어놓고 키웠는데, 그럼 자칫 고기가 질겨질 수 있거든요.

Q. 토종닭을 키우는 시스템이 생긴 건가요?

일자별로, 단계별로 키우고 있어요. 한 우리에 막 넣으면 이 닭이 몇 살인지 가늠이 안 되잖아요. 순서를 정하는 거죠. 일주일 이내에 도축 예정인지, 한 달 후에 도축 예정인지에 따라 딱 나눠서 관리하는 거예요. 그럼 늘 한결같은 맛과 품질을 유지할 수 있어요. 1년을 놓고 봤을 때 하루 평균 서른 마리 정도만 도축을 해요. 비수기엔 줄이고, 성수기엔 늘려서 신선도에 신경을 써요.

Q. 품질과 맛에 진심이시군요.

키우고, 도축하고, 요리하는 전 과정을 직접 하다 보니 시도도 많이 해봤어요. 바로 잡아서 요리하는 거랑 며칠 숙성하는 게 맛이 또 다르거든요. 하루, 이틀, 3일 숙성을 다 만들어 보고 지금은 3일 숙성을 해요. 온도나 습도도 중요하고요.

Q. 이쯤 되면 다른 재료에도 신경을 많이 쓰실 것 같은데요.

좋은 재료를 가장 맛있는 상태로 손님상에 올리는 게 중요해요. 쌀, 채소, 고춧가루, 심지어 소금까지 전부 엄선한 재료만 사용해요. 부모님은 지금 농사를 지으시거든요. 그래서 가능한 재료들은 직접 키워서 쓰죠. 그 외엔 무조건 최고 품질의 국산을 씁니다.

Q: 진심과 노력이 담긴 고향식당. 앞으로의 목표도 궁금합니다.

거창한 목표는 없어요. 그냥 이대로 꾸준히 유지하면서, 더 많은 분들이 좋은 추억을 만들고 가셨으면 좋겠어요. 조금이나마 여유를 느끼고 가시길, 그리고 또 오고 싶은 공간으로 남길 바랍니다.



12

고향식당

기본정보

- 경기도 양평군 용문면 양사길 11 (신점리)
- 031-6218-4388
- 영업시간 : 11:30~20:00
  매주 수요일 휴무
  (단, 수요일이 공휴일인 경우 다음날 휴무)
- 주차정보 : 자체 주차장 이용
- 블로그 : https://blog.naver.com/handesert

1998년
사각하늘

일본 다도와 가이세키 요리를 공부한 한국인 아내와
직접 한옥을 지은 일본인 건축가 남편. 독특한 배경에 종종
손님들은 여기가 한국식인지 일본식인지를 물어본다.
김해옥 대표의 답은 명쾌하다. "제 스타일이죠."





양평 사각하늘은 오묘한 매력을 지녔다. 일단 기본적인 정보부터 호기심을 자극한다. 한국인 아내와 일본인 남편이 양평에 한옥을 지었다. 조금 더 길게 가볼까. 한국인 아내는 다도와 가이세키 요리를 오랫동안 공부했다. 일본인 남편은 건축가다. 한옥의 매력에 빠져 직접 공부를 하고 한옥을 지었다. 그곳에서 한국인 아내는 여동생과 함께 식당을 운영한다. 메뉴는 스키야키다.

이 설명만으로도 지금 당장 양평으로 떠날 이가 적지 않을 터. 급히 출발하기 전, 예약을 먼저 하자. 사각하늘에선 김해옥 대표와 아들이 직접 재료를 내오고, 알맞게 익히고, 정성스럽게 손님 접시에 하나씩 올려준다. 그래서 100% 예약제로 운영 중이다. 손님들에게 온전히 집중하기 위해서다. 그 덕에 사각하늘을 찾는 이들은 대접을 받는 기분이라고 말한다.

사각하늘에서의 식사는 맛있는 것을 먹는다는 행위를 넘어 하나의 특별한 경험이 된다. 고즈넉한 자연을 품은 한옥의 역할이 크다. "도시 생활에 지쳐서 서울을 벗어나고 싶었어요. 자연을 가까이하며 소박하게 살고 싶다고 생각하다 여기에 자리를 잡았죠. 그땐 정말 아무것도 없었어요."







자연과 어우러지는 삶을 위해 건축가인 남편이 나섰다. 한옥에 매력을 느낀 남편은 유명한 한옥과 오래된 민가를 찾아다니며 공부를 했다. "정형화된 건 싫더라고요. 우리를 위한 공간인데 정해진 게 어디 있겠어요? 우리가 하고 싶은 대로 하자. 그게 최고죠." 그렇게 다른 곳에서는 찾아볼 수 없는 독특하고 아름다운 공간이 탄생했다.

공간의 매력을 유지하기 위해 김 대표는 공간을 가꾸고 청소하는 데 많은 공을 들인다. 흙과 나무가 만들어낸 건강하고 자연스러운 집에 과한 꾸밈은 필요치 않다. 계절과 날씨에 어울리는 꽃을 장식하는 정도일까. 덕분에 자리에 앉아 주변을 둘러만 보아도 마음이 차분해진다. 그 편안한 휴식을 위해 가장 중요한 건 역시 청소라고. 공간 관리의 70%를 차지하는 게 청소란다.

수고로움을 감수하는 건 김 대표가 정한 원칙과 철학 때문. 이토록 멋진 노포를 운영하는 데에 중요한 요소로 김 대표는 세 가지를 꼽는다. "가장 중요한 건 편안하고 아름다운 분위기예요. 거기에 항상 신경을 쓰죠. 두 번째는 좋은 재료로 만든 정갈한 음식. 이 계절, 이 날씨엔 어떤 재료를 어떻게 손질해서 무슨 요리로 내놓을지 프로듀싱해요. 마지막은 정성스러운 서비스예요. 진심으로 최대한 친절할 것. 이 세 가지는 꼭 갖춰야겠죠."

김 대표가 말한 모든 요소가 사각하늘을 만들었다. 공간과 음식, 좋은 사람과의 대화가 조화롭다. 계절마다 명상을 하듯 찾아가고픈 편안한 곳이다.



김해옥 대표는 꽃을 직접 꽂고, 차와 음식을 담을 그릇을 고르고, 온 마음을 다해 손님을 대접한다. 그 근간이 되는 건 오랫동안 공부한 다도다. "다도는 종합예술이에요. 모든 게 다 들어가 있죠." 덕분에 사각하늘에서는 말차 체험도 가능하다. 여유를 갖고 방문해 정통 일본 다도 체험을 즐겨보는 것도 좋겠다.

13

사각하늘

기본정보

- 경기도 양평군 서종면 길곡2길 53 (문호리)
- 031-774-3670
- 영업시간 : 수~금 12:00~14:30,
  토~일 12:00~19:30
  (15:00~17:00 브레이크타임)
  매주 월·화요일 휴무
  100% 예약제로 운영 중(전화 예약 필수)
- 주차정보 : 자체 주차장 이용

동북권 **양평**

1996년 산마늘밥

17년간 바다를 누비던 선장은 산으로 갔다. 그리고 그곳에서 초록빛 바다를 가꾸었다. 파도를 벗 삼아 항해하던 최 선장의 삶이 산마늘밥에 고스란히 담겼다.







산으로 둘러싸인 식당은 마치 한 척의 배를 연상시킨다. 선장실에 달려있을 법한 고풍스러운 문과 가게 안을 헤엄치듯 여기저기 걸린 물고기 조각들. 테이블 옆 창문들은 선실의 창문과 꼭 닮았다.

식당 뒤편으로 난 문을 열면 또 다른 세계가 펼쳐진다. 온통 초록으로 뒤덮인 거대한 산이다. 1만여 평에 달하는 부지에 600여 종의 산야초가 자라나는 대자연이다. 태평양과 대서양을 항해하던 최 선장은 육지로 돌아온 게 아니었다. 육지에 넘실거리는 초록 바다로 제2의 항해를 하는 중이다.

산마늘밥은 2대가 함께 꾸려 나가는 식당이다. 17년간 원양어선 선장으로 바다를 호령한 최낙전 선장과 자연의 맛을 사랑하는 최영옥 대표 그리고 2대인 딸 최소영 씨가 초록바다를 누비는 산마늘밥의 선원들이다.



"우리 농장은 작은 지구예요. 600여 종의 식물들이 각 대륙을 보여주거든요. 그래서 거닐기만 해도 세계여행의 기분을 느낄 수 있죠."
최 선장의 말처럼 식당 뒤편의 산(이자 농장)에선 지중해가 보이고 알프스가 보였다. 이곳이 바로 모비딕팜. 산마늘밥의 뿌리다.
그가 가진 특별한 스토리는 '최선장과 함께하는 식물나라 세계여행'이라는 독보적인 체험 프로그램으로 다시 태어났다. 함께 걸으며 세계를 경험하고, 바다 이야기를 듣고, 산야초를 톡 뜯어 본연의 맛을 느끼기도 한다. 산이 산마늘로 뒤덮인 봄에는 사람들이 모여 팜파티를 열기도 한다고.

평범했던 산이 모비딕팜이라는 근사한 농장으로 변신한 데에는 최영옥 대표의 노력이 크다. "제가 야생화를 참 좋아했어요. 그래서 이런저런 식물을 심고 키우다가, 음식으로 먹을 식물을 키우고 싶더라고요. 이왕이면 약이 되는 풀이 좋겠다고 생각했죠." 그렇게 한두 종씩 늘리다 보니 거대한 초록 바다가 되었다. 좋아하는 일을 하니 여기까지 왔다는 최 대표의 웃음이 자연스럽다.

계절에 따라 변화하는 자연을 보고, 그 순리에 맞춰 자연에서 난 재료로 밥을 해 먹으니 아무런 근심이 없다는 최 대표. 가꾸는 즐거움에 수확의 기쁨, 본연의 매력이 어우러진 밥상이 맛이 없을 수가 없다.

밥 한 입에 자연이, 반찬 한 입에 계절이 듬뿍 담겼다. 자연이 키운 재료에 애정과 행복을 담아 만든 음식이 산마늘밥, 아니 양평을 찾는 이유가 될지도 모르겠다.





✚

모든 반찬에 최영옥 대표의 애정이 깃들었다. 저마다의 재료가 가진 맛과 향, 효능과 매력은 흥미진진한 이야기보따리 그 자체. 자연이 주는 재료로 차리는 밥상이라 계절마다 찬이 달라진다. 가능하다면 최 대표에게 하나씩 물어보자. 반짝이는 눈으로 하나하나 다정하게 설명해 줄 테니.

14

산마늘밥

기본정보

- 경기도 양평군 양서면 경강로 1122 (복포리)
- 031-774-4548
- 영업시간 : 11:00~15:00
- 주차정보 : 자체 주차장 이용

1991년
신내보리밥

"엄마가 해온 일에 저희는 그냥 숟가락만 얹었어요." 배연정 대표는 대단한 비법도, 특별히 더 하는 일도 없다고 말한다. 1대 대표인 어머니의 손맛을 이어나가고, 자연이 주는 것을 신선하게 담아내는 것뿐이라고. 대단한 일을 특별하지 않다 말하는 겸손함과 소박함. 신내보리밥의 밥상은 그런 대표를 꼭 닮았다.







아는 맛의 힘은 강력하다. 톡톡 터지는 구수한 보리밥에 향긋한 나물을 얹는다. 거기에 잘 숙성된 빨간 고추장 한 스푼, 냄새부터 설레는 참기름 한 바퀴. 슥슥 비벼서 한 숟갈 입안에 넣으면, 떠올리기만 해도 침샘이 요동친다.

신내보리밥은 막강한 그 맛에 정직한 정성을 더했다. 1대인 어머니 때부터 변함없다. '엄마의 손맛'을 지키고 쭉 이어가고픈 마음. 대를 이어가는 데에는 그 마음이 크다. "엄마도 고집스럽게 지켜온 방식인데 제가 바꿀 순 없죠."

어머니는 음식을 하고 아버지는 농사를 지었다. 된장과 고추장 역시 직접 담갔다. 입맛 돋우는 진한 된장찌개와 향긋한 보리밥 맛을 지키기 위해 배 대표는 어머니의 방식을 따르기로 했다.

그렇게 여전히 농사를 직접 짓고 장을 담근다. 참기름은 일주일에 한 번씩 동네 방앗간에서 짜온다. 덕분에 밥상엔 온통 신선함만 그득하다. "밭에서 나는 걸 조금 더 얹어드릴 뿐이에요. 직접 키우니까요." 별것 아니라는 듯 말하지만 그 정성 덕에 밥상은 푸짐하다. 동네 주민들이 농사지은 콩과 고추로 만든 장, 매일 공을 들여 키운 신선하고 부드러운 채소. 마음과 햇살을 듬뿍 받은 재료들이 모였으니 맛이 없을 수 없다. 집 앞에 있으면 매일 먹고 싶은 맛이 이런 걸까.



실제로 매일 들러 집밥처럼 먹는 손님들도 있다. 먹으면 속이 참 편안하다며 5~6년 동안 하루도 빠짐없이 들러 식사를 한다고. 왜 우리 동네엔 이 집이 없냐며 아쉬워하는 이도, 반대로 우리 동네에 있어줘서 참 고맙다고 말하는 이도 있단다. 그 마음, 이해가 된다. 한번 먹어봤을 뿐인데 바로 그 생각을 했으니. 경기노포에 선정되었을 땐 손님들은 물론 동네 주민들도 축하를 건넸다. "현판 다는 날 꼭 부르라고, 박수를 쳐주고 싶으시대요." 한 그릇에 담아 잘 섞어야 보리밥의 맛이 살아나듯, 대표와 손님, 주민들의 마음이 신내보리밥이라는 공간에 어우러지니 정이 피어난다.

그래서일까. 배 대표는 욕심이 없단다. "더 바랄 게 없어요. 그냥 이대로 잘 유지하고 싶어요." 이토록 다정하고 소박한 밥집이라니. 집 앞에 없음이 다시 한번 아쉬울 뿐이다.



✚

직접 키운 채소와 직접 담근 장으로 맛을 낸 뜻밖의 인기 메뉴가 있다. 오리불고기다. 자극적이지 않고 담백해 계속 손이 간다. 진정한 하이라이트는 볶음밥이다. 남은 양념에 나물을 가득 얹은 보리밥 한 그릇을 넣고 볶는다. 오리불고기의 기름이 킥. 김가루, 치즈 같은 부재료는 생각도 나지 않는 그 맛을 꼭 즐겨 보시길.

15

신내보리밥

기본정보

- 경기도 양평군 개군면 공서울길 39 (공세리)
- 031-771-9199
- 영업시간 : 10:40~21:00
  (15:30~16:30 브레이크타임)
  매주 수요일 휴무
- 주차정보 : 자체 주차장 이용



남부권

16 성남 - 여주기름집

17 수원 - 영화루

18 수원 - 귀부인

19 수원 - 송할머니옻닭집

20 수원 - 이채휴우리옷

21 수원 - 입주집

22 수원 - 할리바버샵

23 용인 - 장수촌

24 이천 - 임금님쌀밥집

25 이천 - 마산아구이천쌀밥

남부권 **성남**

1985년 여주기름집

기름 짜는 냄새가 고소한 성남 모란 기름시장. 각자의 고향을 걸고 영업 중인 수많은 기름집 가운데 여주기름집이 있다. 이제 막 기름집이 생기기 시작할 무렵 장사를 시작한 시아버지의 뒤를 이어 며느리가 물려받아 36년을 운영하였다. 그리고 그 며느리의 아들이 이어받은 지 올해가 3년째, 변함없이 고소함을 지키고 있다.





1985년에 문을 연 여주기름집은 시아버지에서 며느리로, 며느리에서 또 그 아들로 이어지는 중이다. 3대 대표인 아들의 나이는 올해 스물다섯. 가업을 잇겠다고 마음먹은 이유는 뭘까. "예전부터 일을 도와드렸는데, 할머니들이랑 같이 얘기하는 게 재미있더라고요. 일도 잘 맞고요." 사람 좋은 웃음을 띤 아들은 그 미소보다 사람 좋은 답을 내놨다.

아들은 정 많은 김은이 대표를 닮았다. 몸이 아픈 손님을 집까지 태워다 주고, 잃어버린 귀중품을 찾아 주는 건 당연한 일. 어르신들 집까지 배달해 주고, 어린이와 지역 주민을 위해 체험과 견학의 기회를 열어두는 등 늘 사람을 먼저 생각한다. 그 덕에 여주기름집에선 참기름 냄새보다 고소한 사람 냄새가 난다.

16







"이 집 기름은 믿고 먹는다는 말이 참 좋아요. 이민 간 분들은 해외로 택배를 시키신다니까요." 손님들도 무한한 애정과 신뢰를 보낸다. 현지 한인마트에서 기름을 사 먹는 게 편하지 않냐는 김 대표의 말에도 단골들은 꼭 이 집 기름만 고집한다. 택배 서비스의 탄생 비화다. 물론 정 하나로만 이 자리까지 온 것은 아니다. 끊임없는 연구와 청결한 관리, 신선한 재료 역시 이 집이 사랑받는 비결이다. 1985년부터 한자리에서 장사를 했다는 게 믿어지지 않을 만큼 찌꺼기 하나 없는 바닥은 그 노력을 잘 보여준다.

오직 참깨와 들깨만을 위한 저온 창고는 여주기름집의 자랑이다. 깨가 부패하는 걸 막고 잘 보관하기 위해 따로 마련한 공간이다. 신선한 깨도 보관이 잘못되면 아무 소용이 없으니까. "저희 집 기름은 제 이름이고 얼굴이잖아요. 절 보고 사주시는 믿음을 지켜야죠."

맞춤형 기름은 그 마음의 결실이다. 사람이 열 명이면 입맛과 취향은 열 개일 터. 손님마다 맛있다고 생각하는 기준이 저마다 다르기에 맞춤형 기름을 짠다. 트렌드에 맞춰 저온 압착 생들기름도 짜기 시작했다.

"5일마다 한 번 장이 서요. 그럼 그 전날 유행에 맞는 기름과 다양한 입맛을 위한 기름을 준비해요. 욕심쟁이죠?" 세상에 이렇게 멋진 욕심쟁이가 어디 있을까. 기름 참 맛있다는 한마디를 듣고 싶다는, 손님의 취향을 존중하고 싶다는 김 대표의 욕심 덕분에 여주기름집의 기계들은 오늘도 쉼 없이 돌아간다.



✚

"저 욕심이 많나 봐요. 계속 더 잘 하고 싶어요." 상인대학을 졸업했다는 팻말이 눈에 띄었다. 김은이 대표는 계속해서 고민하고 또 공부하며 노포를 꾸려가고 있었다. POP 쓰는 법도 배워와 물품을 설명하는 말을 직접 쓰기도 했다. 몰랐던 내용을 배우고 프로그램에 참여하는 게 즐겁다고.

여주기름집

기본정보

- 경기도 성남시 중원구 둔촌대로83번길 3-7, 1층 (성남동)
- 010-3171-5751
- 영업시간 : 09:00~18:00
  매주 토·일요일 휴무
- 주차정보 : 공영 주차장 이용

남부권 **수원**

1963년 영화루

할아버지와 아버지, 손자가 가게 앞에서 함께 찍은 사진 한 장.
그 한 장의 사진이 이 집의 역사를 보여준다.
수원에서 제일 오래된 가게, 영화루다.





3대째 내려오는 식당, 수원에서 제일 오래된 그야말로 노포, 음식이 맛있어서 여전히 많은 사람들이 찾아오는 중국집. 여러 수식어가 붙지만 그냥 한 마디면 된다. 수원 영화루다.

그 뿌리를 찾으려면 국공내전(1927~1950)까지 거슬러 올라가야 한다. 당시 열네 살이던 1대 사관품 대표는 내전을 피해 한국으로 와 아서원에서 일을 배웠다. 허드렛일부터 주방에 서기까지 무려 20년을 배운 후, 1963년 수원 행궁동에 식당을 차렸다. 영화루의 시작이었다.

영화 같은 이야기로 서막을 연 영화루는 지금 2대 사옥춘 대표와 3대 사신광 대표가 이어받았다. 어느새 그 역사만 60년이 넘었다. 맨 처음 문을 연 자리에서 지금의 자리로 옮긴 게 1965년, 현재 영업 중인 건물을 새로 지은 게 1995년이다. 지금 자리에서 59년, 지금 건물은 29년이다. 그렇게 생각하니 61년이라는 역사가 실감 난다.









✚

영화루의 메뉴는 예전과 크게 달라진 게 없다. 초창기부터 그 메뉴 그대로 쭉 이어오고 있다고. 대표 메뉴는 역시 짜장면과 탕수육이다. 좋은 재료를 넣고 센 불에 볶아낸 짜장이 맛이 없을 리가. 소스를 듬뿍 올린 탕수육은 풍성한 공기층이 살아있다. 덕분에 신선한 고기가 꽉 들어찬 탕수육은 첫입부터 마지막 입까지 바삭하다.











INTERVIEW

Q. 60년 전통이라는 게 진짜 대단한 일인 것 같아요.

백발의 할머니가 오신 적이 있어요. 지팡이를 짚고서 말씀하시길, 젊은 시절에 여기서 선을 보셨대요. 또 한번은 할아버지들이 중학교 때 여기서 짜장면 먹었다고 하시는 거예요. 나이를 계산해 보니까 맞더라고요. 16살에 왔었다가 60년이 지났으니 76세인 거죠. 그럴 때 진짜 놀라워요. 정말 오래되었구나 싶어서 앞으로 더 오래 지켜나가야겠다는 생각이 들죠.

Q. 그렇게 가업이 이어지는 거겠죠?

할아버지는 14살에 한국에 와서 아서원에서 일을 배우셨고, 아버지는 고등학생 때부터 요리를 배우셨어요. 저는 10년 동안 미용 쪽에 있었는데, 제가 이 일을 안 하면 역사가 사라지겠더라고요. 전통을 잇겠단 의지가 커져서 열심히 배웠고, 주방에 선 지 6년 정도 됐습니다.

Q. 영화루의 전통은 어떤 건가요?

신선하고 좋은 재료를 사용하는 게 최우선이에요. 채소부터 오징어, 고기까지 질 좋은 것들로만 당일 사용해요. 싼 재료로는 손님을 만족시키지 못한다고 배웠어요. 예를 들어, 오징어도 고가를 쓰면 향도 강하고 맛도 확실히 달라요. 진짜 맛있는 음식을 제공해야 손님이 만족하고 또 오시거든요.

Q. '변함없는 맛'이 전통일 거라고 생각했어요.

사람이 만드는 거라 아주 작은 차이가 생길 수밖에 없어요. 기계가 만드는 것도 아니고, 사서 쓰는 것도 아니니까요. 정확한 계량보다는 경험과 감으로 맛을 맞추는데, 그게 오히려 맛의 차이와 실수를 줄여줘요. 그날의 컨디션, 재료의 상태, 불의 세기를 보고 판단하면서 만드니까요. 1초만 더 익히고, 한 번만 더 뒤집어도 맛이 달라지더라고요. 그렇게 깊은 맛을 만들고, 손님이 원하는 맛을 이끌어 내는 거죠.

그래서 변하지 않는 건 맛이 아니라, 최고의 재료를 써서 가장 맛있는 음식을 만들기 위해 정성을 다하는 것. 그 자세와 마음이라고 생각해요. 지금도 변함없이 최선을 다하고 있어요.

Q. 변함없는 마음이 변함없이 찾아주는 손님들로 이어지는군요.

맞아요. 워낙 역사가 깊다 보니 정말 오랜만에 오는 분들도 계세요. 여기서 먹은 짜장면 맛이 잊히지 않는다고 하실 때 정말 기쁘죠. 다시 오셔서 그간 살아온 얘기를 들려주실 땐 가족을 다시 만난 기분도 들고요. 변함없는 손님들 덕분에 저희도 자부심을 가지고 계속 이어나가려고 합니다.



17

영화루

기본정보

- 경기도 수원시 팔달구 정조로791번길 3 (팔달로2가)
- 031-255-6925
- 영업시간 : 11:00~21:00
  매주 월요일 휴무
- 주차정보 : 인근 주차장 이용
- 인스타그램 : @younghwaloo

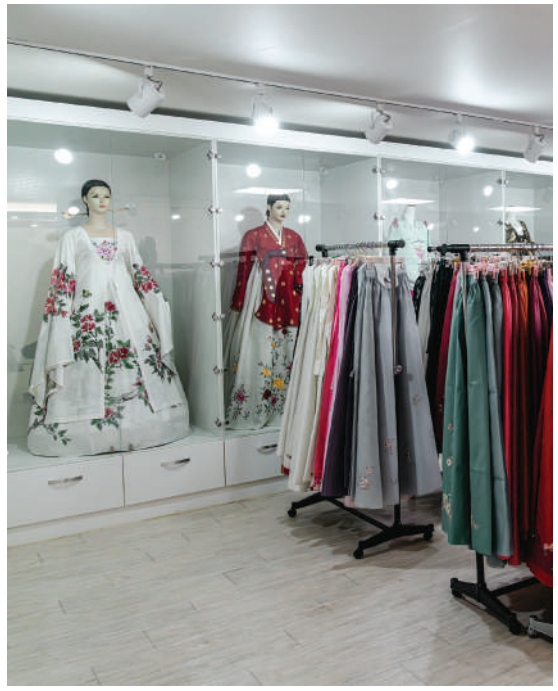
1997년
귀부인

우리 역사를 생각하면서 할 수 있는 건
지켜 나가야겠다고 마음먹었다.
귀부인 이춘섭 대표에겐 그것이 한복이었다.











1992년부터 한복을 손수 만들어온 귀부인의 이춘섭 대표는 한복 복식 연구가다. 시작은 단순했다. 아이들을 키우면서 집에서 할 수 있는 일이 필요했다. 그게 한복 바느질이었다.

지금 이 대표에게 한복은 생업 그 이상이다. 오랜 시간 한복을 만지면서 우리 옷의 역사와 의미를 생각하기 시작했다. 그렇게 조금은 늦은 나이에 학업에 뛰어들었고, 석사 학위까지 받았다. 그리고 지금까지 전통 복식 연구의 길을 걸어오고 있다.

이 대표는 한복을 한복이라고 부르지 않는다. "우리의 전통이에요. 역사고 뿌리예요. 우리 민족의 옷인 거죠. 그래서 저는 민족복이라고 해요. 민족의 상징임을 알리고 싶어요." 그 열정은 활발한 활동의 원동력이 되었다. "나이는 들었지만 보따리 싸 들고 LA까지 날아가고 그래요. 아리랑축제에서 한복도 입혀주고, 해외에서 패션쇼도 했어요." 민족복을 제대로 전하고 싶다는 사명감에 해외 교민들과 현지인들은 환호했다.

그런 그에게 한복을 입는다는 건 우리 조상들의 삶을 입어보고 또 이어가는 중요한 의식과도 같다. 그래서 많은 한복집이 요즘 스타일로 편안한 대여 한복을 제작하는 데 반해, 귀부인은 맞춤 한복을 고집해 왔다. 우리 조상들이 그러했듯이, 가장 중요한 날에는 우리 옷을 입고 그날의 의미를 되새기길 바라는 마음에서였다.

그럼에도 변형된 대여 한복에 대한 안타까움을 숨기기는 힘들었다, "깃과 고름이 있고, 치마의 끈이 보이지 않는 전통적인 형태는 지켜야 한복이죠. 그런 중요한 부분이 너무나 쉽게 변해버려서 우리 옷의 가치가 왜곡될까 걱정이에요." 이제라도 전통 한복을 경험할 수 있는 기회를 제공해야겠다 마음먹은 이유다.

그때그때 방법은 달라도 이 대표가 이루고자 하는 목표에는 변함이 없다. 우리가 지켜야 할 뿌리로서 한복이 지닌 정신적인 가치를 온전히 보존하고 또 전하고 싶다는 것. 조금은 큰 꿈을 품고도 있다. "한복 축제를 꼭 한 번 해보고 싶어요. 도자기 축제처럼 경기도를 대표하는 축제가 되지 않을까요?"

✚

귀부인의 전통 복식 체험은 본격적이다. 그중 특별해 보이는 것은 색동저고리와 빨간 치마다. 과거엔 어른들도 색동저고리를 입었단다. "옛날엔 부모님 환갑잔치 때 장성한 자식들이 색동옷을 입고 재롱을 떨었다고 해요. 가족 간의 애정이 담긴 옷이죠." 기회가 된다면 색동저고리에 도전해 보는 건 어떨까. 보이는 아름다움을 넘어 한복에 담긴 의미와 문화까지 이해하는 좋은 기회가 될 것이다.

18

귀부인

기본정보

- 경기도 수원시 팔달구 정조로 801번길 24 (남창동)
- 031-251-1796
- 영업시간 : 10:00~18:00
- 주차정보 : 인근 공영 주차장 이용

남부권 **수원**

1986년
송할머니 옻닭집

번화가도 아닌 주택가에 자리한 곳.
정말 아는 사람만 찾아올 것 같은 곳에
위치한 이곳의 메뉴는 단 하나.
옻닭이다.



식당이 위치하기에는 어색한 외곽도로. 한 번을 그냥 지나치고 두 번째에 이르러서야 가게에 도달할 수 있었다. 놀라운 것은 가게 주변 곳곳에 위치한 3개의 주차장. 보통 백숙이나 옻닭집 하면 기대하는 자연풍경이 있는 것도 아닌데, 여기 숨은 맛집 고수의 향기가 난다.

알고보니 이 어색한 가게 위치는 초기 창업자인 현 대표님의 어머니가 오픈한 곳 근방이었다. 처음 가게를 열었던 곳에서 200m 떨어진 현재 위치로는 2002년도에 이전했다고 한다.

이곳의 메뉴는 단 하나, 옻닭이다. 맛집일수록 메뉴판이 단촐하다고 했는데, 단일 메뉴라니. 엄청난 자신감이 느껴졌다. 또 하나 특이한 점은 옻닭이 1인용 뚝배기로만 제공된다는 점이었다. 주변에 공군 비행장과 건물자재상들이 모여있어 군인들과 인부들이 간편하게 몸보신할 수 있도록 해야겠다고 생각해 초기 창업자이신 어머니 때부터 1인용 옻닭으로만 운영해 왔다.



보통 옻닭은 여럿이 모여서 먹는 음식이기 때문에 전골형으로 원하시는 손님들도 많이 있었지만, 손님이 혼자 오셔도 편하게 드실 수 있도록 하자는 취지를 고집하며 이어가고 있다.

이것은 20년에 운영할 수 있게 하는 주요한 요인이 되기도 했다. 모든 자영업자들이 힘들었던 코로나19 시기에도 1인이 혼자 와도 몸보신을 할 수 있는 이곳에 꾸준히 손님이 방문하기도 했다. 코로나19 때에 같이 식사하기도 힘들었던 때, 혼자 방문한 손님만 열 명이 각각 테이블마다 혼자 앉아서 식사를 한 적도 있다고. 당시에 한 손님이 나가면서 감사의 인사도 전했다고 한다. "어느 식당을 가도 1인분은 잘 안 팔아서 식사하기 힘들었는데, 1인용 뚝배기로 몸보신할 수 있어서 감사하다"라고 말이다. 인터뷰 중에도 혼자 옻닭을 즐기시는 분이 꽤 눈에 들어왔다.

수원을 떠나 이사가서도 멀리까지 일부러 찾아주시는 오랜 단골분들이 계시기 때문에 어머니가 물려주신 '맛'도 변함없이 유지하려고 많은 노력을 한다고.



✚

그날 공수한 닭은 그날 다 소진한다. 매일 신선한 닭을 유통받을 수 있도록 하는 지금의 시스템이 완성되기까지 대표님의 계속된 시행착오와 고민이 있었다고 한다.

19

귀부인

기본정보

- 경기도 수원시 권선구 정조로 423 (세류동)
- 031-239-3684
- 영업시간 : 10:00~21:00
  매주 일요일 휴무
- 주차정보 : 주차가능(무료)

2003년
이채휴우리옷

수원화성 장안문과 가까운 곳, 한옥이 아름다운 장안사랑채에
자리한 이채휴우리옷은 정성을 다해 손님들에게 옷을 입힌다.
고운 추억 한 장 사진으로 남겨주는 것도 그의 일상.
한국 전통의 미를 널리 알리는 게 이채휴 대표의 목표다.



시간이 지나도 변하지 않는 아름다움. 한옥과 한복이 그러하다. 한복을 입고 고궁 나들이를 가는 이들이 많아진 요즘, 수원화성 인근의 이채휴우리옷은 한복 문화의 보존과 대중화를 위해 노력하고 있다.

이것 좀 보라며 핸드폰을 내미는 이채휴 대표. 작은 화면 속엔 한복을 입고 화사한 표정을 한 외국인들의 사진과 영상이 가득했다. 여행자들이 와서 한복을 입으면 꼭 이렇게 사진과 영상을 직접 찍어준다고. "한복을 입는 손님들이 그저 옷을 입어보는 데에 그치지 않았으면 좋겠어요. 우리 전통의 미를 직접 느낄 수 있도록 곱게 옷을 입히고 그 모습을 이렇게 담아 주는 거죠. 좋아하는 모습을 보면 제가 더 행복해요."



20





이 대표에게 한복은 단순한 옷이 아니라 우리의 전통과 혼이 담긴 하나의 작품이다. 그저 바느질이 좋아 아이들 방에서 가내수공업처럼 시작한 일. 직접 손으로 한복을 만들면서 경험을 쌓았고, 국가무형문화재 침선장 보유자인 구혜자 선생님의 가르침을 받으며 한옥에 근사한 한복집을 내기까지 이 대표가 늘 마음에 품은 철학은 하나다. 한복을 입은 사람에게 진정한 아름다움을 느끼게 하는 것.
그래서 한복을 입어보러 들른 모든 이들의 옷매무새를 하나하나 정성스레 만져준다. "우리 전통 한복은 속옷에서부터 세심하게 입는 게 참 중요해요. 잘 차려입으면 영화 속 한 장면처럼 근사한 실루엣이 나오거든요. 한복에 어울리는 자세나 손짓도 있지요."

엄마처럼, 이모처럼, 언니처럼 섬세하게 챙겨주니 손님들도 이 대표와 그의 옷을 좋아하지 않을 수 없다. "한복은 절대 안 입겠다던 신랑신부가 있었어요. 그래도 좋은 날, 한 번은 입었으면 좋겠다는 마음에 설득도 하고 최대한 곱게 입혀줬죠. 나중엔 웨딩드레스보다 한복이 더 예뻤다며 기뻐하는데 진짜 보람되더라고요."

설령 한복이 낯설더라도 이곳에서는 누구나 한복의 매력에 빠져든다. 이 대표는 그게 한복이 가진 힘이고 매력이라고 믿는다. "한복은 사람들에게 행복과 아름다움을 전하는 훌륭한 매개체예요." 이 대표의 말에서 단단한 마음이 느껴진다. 한복과 한국의 전통문화를 경험할 수 있게 돕는 역할을 한다는 것, 그렇게 더 많은 이들에게 한복의 가치를 전한다는 것에 대한 자부심이다.





✚

한복을 빌려주는 입장에서 아무래도 코로나19가 가장 힘들었다. 결혼도, 여행도 눈에 띄게 줄어든 시기, 이채휴 대표는 오히려 위기를 기회로 삼았다. "시간이 있네? 공부를 하자! 그런 생각을 했어요. 한국사 시험을 비롯해서 이런 저런 공부를 했더니 자격증을 16개나 따버렸지 뭐예요." 아름다움을 전하는 이는 생각도 아름다운 법. 이 대표가 가진 긍정 에너지는 손님들까지 행복하게 만든다.

이채휴우리옷

기본정보

- 경기도 수원시 팔달구 정조로 893, B동 101호 (장안동, 장안지구전통문화거리)
- 031-233-3412
- 영업시간 : 11:00~17:00
  매주 월요일 휴무
- 주차정보 : 인근 공영 주차장 이용
- 인스타그램 : @chaehyuhanbok

1985년
입주집

곱창의 맛은 재료의 품질에서 나온다. 입주집은 그 누구보다
곱창에 진심이다. 손님들의 기대를 충족하겠다는
목표 하나만을 바라보며 손수 재료를 고르고 손질을 한다.
곱창 장인이라고 부르고 싶을 정도다.





많은 이들이 수원통닭거리를 찾는다. 그 이유는 아마도 치킨 혹은 곱창이다. 통닭집이 즐비한 이 거리엔 맛있기로 소문난 오래된 곱창집이 있다. 술이 술술 들어가는 집. 그래서 입주집이다. 영업 초기, 어머니가 포장마차를 운영하던 시절의 단골손님이 지어준 이름이다. 이 집에만 오면 술이 그렇게 잘 먹힌다며.

어묵과 연탄구이를 팔던 포장마차는 곱창 맛집이 되어 50년 이상 이어오고 있다. 임찬빈 대표는 이름을 지어준 손님과 연락이 되면 꼭 큰절을 올리고 싶다고 했다. 이름을 지어준 손님은 그 이후로 오지 않았단다. 길한 이름을 툭 던져주고 떠난 옛날 이야기 속 귀인처럼.

손님과 함께 호흡하며 시작했기에 임 대표에겐 손님이 가장 중요하다. 입주집의 문을 열고 들어오는 손님들에게 맛있는 곱창을 대접하는 것이 그의 가장 큰 목표다. "어머니 때부터 이어온 명성에 누가 되지 않게 그리고 손님들을 만족시키기 위해 노력해요. 기대에 부응하는 신뢰가 가장 중요하죠."





그렇기에 가장 신경 쓰는 것은 역시 곱창의 질이다. 정갈한 반찬과 친절한 서비스, 쾌적한 분위기 등 어느 하나 중요하지 않은 게 없지만 원재료가 80%다. 우리가 곱창집에 가는 이유는 곱창을 먹기 위함이니까. 반찬과 분위기는 어디까지나 곱창의 보조 역할일 뿐이다. 임 대표도 그걸 잘 알기에 맛있는 곱창이라는 손님의 목적 달성을 위해 좋은 재료에 집중한다.

부산물 시장에서 직접 눈으로 보고 재료를 사는 것도 그래서다. 등급에 따라 분류가 된 일반 고기와는 달리, 곱창은 그간 체득해 온 노하우와 보는 눈을 믿고 고르는 수밖에 없다. 100마리의 곱창이 좋은 것과 안 좋은 것으로 나뉘는 게 아니라 1등부터 100등까지의 품질이 모두 존재한다고. 어머니에게 물려받은 감각과 스스로 쌓아온 경험이 중요한 이유다.

26년째 하는 일이지만 100% 좋은 곱창만 고른다는 건 쉬운 일은 아니다. 다만 조금이라도 더 좋은 재료를 구하고, 성공률을 높이기 위해 직접 발로 뛰고 눈으로 확인한다. "무조건 내가 직접 간다. 이게 제 철칙이에요." 그 원칙을 고수하며 품질을 지킨다.

임 대표는 큰 욕심을 부리지 않는다. 10마리분이 필요한데 좋은 곱창이 5마리분뿐이라면 그만큼만 산다. "곱창이 없어서 간 손님은 다시 오지만, 맛이 없어서 간 손님은 다시 안 오니까요." 그 생각으로 곱창을 고르고 손질하는 모든 과정을 대표가 직접 한다. 임 대표가 일하는 이유는 처음부터 지금까지 단 하나, 손님을 만족시키기 위해서. 그뿐이다.



소고기엔 등급이 있지만 곱창엔 등급이 없다. 그래서 어떤 게 좋은지 먹어봐야 안다. 부산물 시장 상인이 보는 눈과 곱창집 대표가 보는 눈 또한 다르다. 임 대표는 보기에 좋아 보이는 곱창을 사 오는 것이 끝이 아니라고 말한다. "내가 직접 손질해 보고, 구워도 보고, 먹어도 봐야 알아요." 몸으로 겪으며 쌓아온 시간만큼 정직한 게 또 있을까.

21

입주집

기본정보

- 경기도 수원시 팔달구 팔달문로3번길 37 (팔달로1가)
- 031-255-5384
- 영업시간 : 12:00~22:00
  (15:00~16:00 브레이크타임)
  매주 일요일 휴무
- 주차정보 : 인근 민영 주차장 이용

남부권 **수원**

1999년 할리바버샵

노포라기에 이발소인 줄 알았는데 바버샵이었다.
노포 바버샵이라기에 감성적인 골목을 떠올렸는데
대형마트 안에 있었다. 편견을 깨고 또 깨는 특별함,
전통과 혁신이 공존하는 이곳은 할리바버샵이다.





할리바버샵은 특별하다. 대형마트 안에 있다는 점, 트렌디한 공간이지만 28년 된 노포라는 점, 이용 기능장이 대표라는 점까지. 특별하지 않은 게 없다.

이 특별함을 일군 이는 신태민 대표다. 중학교 졸업 후 이용업에 뛰어들어 10여 년 동안 기술을 배우며 착실히 실력을 쌓은 신 대표. "힘든 과정이지만 하나하나 나를 채우는 과정이었어요." 손님들에게 최상의 서비스를 제공하기 위해 노력했고, 국내외 여러 대회에 출전하고 입상하며 이름을 알렸다.

안팎으로 자신을 갈고닦으며 또 10년을 보낸 어느 날, 한 세미나에서 바버샵이라는 개념을 접했다. 이용 기능장 라이선스도 취득하며 자부심을 안고 일하던 신 대표지만, 한편으로는 기존의 이발소가 가진 이미지를 바꿔보고 싶었다고. "변화가 있어야 해요. 변화가 없으면 퇴보하니까요. 그래서 계속 움직이고 행동하고 있어요." 오랜 경력을 가진 '대선배' 신 대표는 바버샵 스타일을 위해 다시 또 7~8년을 배우고 연구했다.



22



무모하다는 이들이 많았다. 잘 되겠냐는 시기와 질투 어린 말들도 여럿 들었다. 그럼에도 멈추지 않은 이유는 이용업 전체가 발전하길 바랐기 때문이었다. "우리 일이 이제는 거의 끝난 직종이라는 말들을 해요. 저는 죽을 만큼 20년, 30년을 노력해서 여기까지 왔는데 왜 끝이에요. 새로운 변화일 뿐이죠."

바버샵이라는 이름으로 이용업을 이어갈 후배들을 위해 신 대표는 체계를 만들어가는 중이다. 통일된 기준이나 교본이 없어 배움이 쉽지 않았던 때가 떠올라서다. 여러 전문가와 힘을 모아 책을 만들고, 국가직무능력표준(NCS)도 만들었다. 그렇게 투자한 시간이 또 6~7년이다.

"우리 일은 다른 직업에 비해서 빨리 배우기 힘들어요. 아직 미숙한데 누가 머리랑 얼굴을 내주겠어요. 재료를 사서 해볼 수도 없고요. 몇 번 해봤다고 전문가가 될 수도 없죠." 그래서 교육 프로그램을 만들고 1년에 몇 번씩 세미나를 운영한다. 숙련된 전문가를 육성하는 데 도움이 되기 위해서.

신 대표에게 오늘은 여전히 새롭다. 그렇기에 도전도 계속된다. K-이용을 시대에 맞게 변화시키고, 후배들이 자부심을 갖고 이 업을 이어가길 바라는 마음이 있기에. 할리바버샵과 신 대표가 오래도록 사랑받는 이유다.





"꾸준한 열정과 노력이 중요해요. 모든 일은 내가 행동하지 않으면 이뤄질 수 없어요. 그래서 99%의 노력과 1%의 운이라고 하는 거죠." 칼을 든 직업은 막중한 책임감을 필요로 한다. 연습과 노력은 필수. 신생아가 2천 번은 넘어져야 걸을 수 있듯, 수없이 많이 칼에 베여 봐야 베이지 않는 방법을 알게 된다. "뭔가를 이루려면 엄청난 고뇌가 필요해요. 저도 완벽하진 않아요. 여전히 익혀나가는 과정이죠." 참된 어른의 가르침이 이런 걸까.

할리바버샵

기본정보

- 경기도 수원시 권선구 금곡로 236, 3층 (금곡동, 홈플러스서수원점)
- 031-295-5070
- 영업시간 : 10:00~20:30
  둘째·넷째 일요일 및 명절 당일 휴무
- 주차정보 : 홈플러스 주차장 이용

남부권 **용인**

1996년
장수촌

1대 대표가 장수촌의 문을 처음 열기로 했을 때,
참 많은 이들이 말렸단다. 그만큼 주변엔 아무것도 없었다.
그렇지만 확신이 있었다.
잘 될 거라는 믿음이 장수촌의 시작이었다.





모두가 말리고 반대를 해도 나를 믿고 밀고 나가는 뚝심. 말은 참 멋있다. 한 번쯤 그렇게 살아보고 싶기도 하고. 그런데 그게 쉽지는 않다. 주변 사람들의 만류를 뿌리치고 굳게 버티고 앞으로 나아간 적이 살면서 몇 번이나 될까.

조주휘 대표의 아버지는 보란 듯이 이뤄냈다. 차도 몇 대 다니지 않고, 주변은 온통 물과 풀숲뿐이던 자리에 뜻하던 대로 식당을 차렸고, 30년 동안 이어오고 있으니.

그러니 더 애착이 갈 터다. 원래도 가만히 있지 않는 부지런한 성격의 소유자이지만, 아버지는 지금도 가게를 둘러보러 나오면 풀도 뽑고, 분리수거를 하고, 마루를 닦으신단다. 덕분에 장수촌은 근사한 모습을 고스란히 유지하고 있다. 자연 속에 자리한 옛집의 정취. 30년 전 아버지의 선견지명 덕에 현지의 손님들은 그 멋을 마음껏 즐기는 중이다.







✚

올해로 조주휘 대표가 장수촌을 물려받은 지 10년. 처음엔 부모님께서 편찮으셔서 일을 도와드리기 시작했는데, 하다 보니 적성에 맞았단다. 무엇보다 손님들의 영향이 컸다. "칭찬을 많이 해주시더라고요. 맛있다, 친절하다는 말을 듣는데, 아 이걸 계속해보자고 결심을 했어요." 조 대표는 인터뷰 도중 손님 이야기만 나오면 환한 미소를 지었다. 손님의 칭찬이 원동력이라는 말은 100% 진심이었다.











INTERVIEW

Q. 아버지께서 이 집을 직접 지으셨다고요?

맞아요. 원래는 여기가 엄나무 숲이었대요. 그만큼 당시엔 거의 개발되지 않은 동네였죠. 터를 닦고 나무들을 손질해서 직접 이 건물을 지으신 거예요. 이 자리의 근간이었던 엄나무가 멋진 집이 되었죠.

Q. 백숙에 들어가는 엄나무로 지은 집! 운명 같은 이야기인데요?

원래 아버지는 갈빗집을 하셨는데, 주변 환경을 고려했을 때 백숙이 좋겠다고 판단하셨대요. 경치 좋고, 맑은 물 흐르는 이 자연이 사랑받을 거라고 자신하시면서요. 그렇게 충청도에서 백숙집을 하는 지인에게서 백숙 만드는 법을 배워 오신 거죠.

Q. 누룽지닭백숙의 탄생인가요?

배워온 백숙을 내 것으로 만드는 데 시행착오가 많았다고 해요. 저희 집은 누룽지가 핵심인데, 따로 만들거나 사 오는 게 아니에요. 솥에 찹쌀을 넣고 닭과 같이 익히면서 자연스럽게 누룽지가 생기게 하거든요. 찹쌀과 물의 양, 시간을 계속 조절해가면서 탄생한 메뉴죠.

Q. 레시피는 변함없나요?

그럼요. 담백한 닭 육수가 쌀에 스며들어 맛이 깊어지는데, 아버지가 열심히 찾아내신 레시피잖아요. 반찬은 어머니 손맛이에요. 아버지가 만든 집에서 아버지와 어머니가 개발한 레시피로 30년을 이어오고 있죠.

Q. 2014년부터 본격적으로 2대 운영이 시작됐어요. 벌써 10년째인데 달라진 게 있다면요?

맛은 아버지의 방식을 고수하고 있어요. 대신 경영 측면에서 저만의 변화를 줬어요. 예전에는 쟁반에 음식을 다 놓고, 직접 손으로 날랐거든요. 저희 집엔 방도 많고, 계곡 옆 야외 자리도 있으니 힘들었죠. 지금은 음식 엘리베이터를 설치했어요. 테이블 주문 시스템도 도입했고요. 직원들이 일하기 좋은 환경이 중요하니까 효율적이고 편한 방법을 계속 찾아가야죠.

Q. 앞으로도 새로운 시도를 할 예정이신가요?

직원들은 편하게 일할 수 있으면 좋겠어요. 직원이 편히 일해야 자연스레 오랫동안 함께하게 되니까요. 그리고 손님들은 편안하게 머물 수 있으면 좋겠어요. 네이버 플레이스를 관리하면서 처음 오는 손님들도 많아졌는데요. 힘들게 먼 길 오셨는데, 주차 공간이 없거나 자리가 부족한 경우도 종종 있어요. 그래서 공간을 활용하는 방법을 고민하는 중입니다.

Q. 대표님이 그리는 10년 후의 장수촌은 어떤 모습인가요?

손님과 직원 모두가 편하고 행복한 공간을 꿈꿉니다. 그리고 아버지의 명성을 지키면서 동시에 아버지를 뛰어넘는 게 목표예요. 앞으로도 변하지 않는 맛을 유지하며 더 많이 노력하겠습니다.

23

장수촌

기본정보

- 경기도 용인시 수지구 동천로 631, 1층 (고기동)
- 031-262-7717
- 영업시간 : 10:00~21:30
  명절 당일 휴무
- 주차정보 : 자체 주차장 이용

남부권 **이천**

2002년
임금님쌀밥집

'죽기 전에 꼭 먹어봐야 하는 이천 쌀밥'.
궁금증과 호기심을 자아내는 엄청난
수식어가 붙은 집이다.
그 이상의 설명을 어떻게 할 수 있을까.





전 국민이 모두 붉은 악마였던 그 해, 이천에서는 '이천 한정식의 명가'를 표방하는 쌀밥집이 문을 열었다. 이름부터 범상치 않은 그 집은 바로 임금님쌀밥집.

네이버 지도엔 죽기 전에 꼭 먹어봐야 한다는 말이 상호 앞에 붙어 있다. 조리기능장이 선보인다는 설명과 블루리본에 선정되었다는 정보도 눈에 띈다. 잘 모르는 이가 봐도 보통 집은 아니라고 생각하게 된다.

죽기 전에 먹어 보려고 가게 문을 열었고, 대표님을 만났고, 푸짐한 한정식을 마주했다. 그리고 옛말 틀린 것 하나 없다던 말이 틀렸음을 알았다. 기대가 크면 실망도 크다더니, 누가 맨 처음 그 말을 한 걸까. 기대에 부응하는 최향란 대표가 여기에 있는데.









✚

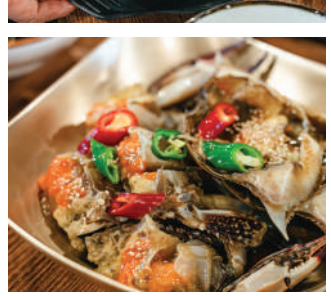
'전통 음식 지킴이' 최향란 대표에겐 여행도 곧 출장이다. 해외로 가면 우리와 다른 기술과 문화만 그렇게 눈에 들어온다고. 일본에서는 요리를 먹으며 그 특유의 정교함을 살폈고, 유럽에서는 효율적인 동선과 식기 이동을 살피는 식이다. 음식에 대한 열정으로 가득한 최 대표에겐 삶의 모든 순간이 배움이다.











INTERVIEW

Q. 임금님쌀밥집이라는 이름부터 예사롭지 않습니다.

음식 공부를 궁중음식으로 시작했어요. 원래는 1990년부터 도시락집을 하다가 일회용품이 환경에 안 좋다는 생각을 한 거죠. 인류에 공헌은 못할망정 해를 끼칠 순 없잖아요. 고민을 하다가 반찬을 잘 만드니 쌀밥집을 하기로 했어요.

그런데 시간이 지나서 먹는 도시락 반찬이랑 바로 먹는 쌀밥 반찬이 다르니까, 공부를 해야겠다 한 거죠. 강인희 교수님 수업을 듣고 싶었는데 돌아가셔서 못 들은 한이 남았었거든요. 그래서 궁중음식연구원에 찾아가서 열심히 배웠어요.

Q. 단순한 식당, 그 이상의 의미가 있겠어요.

궁중음식을 공부하면서 그 아름다움과 세심한 조리 과정에 깊이 빠져들었어요. 우리 전통 음식의 진가를 다시 한번 깨달았달까요. 전 여기서 음식을 통해 한국 전통의 맛과 정서를 전한다고 생각해요. 전통의 맛이 이어지는 장소인 거죠.

Q. 전통의 맛이라는 건 뭘까요?

가장 중요한 건 제철 재료를 사용한다는 것. 제 원칙이기도 해요. 제철 재료가 가진 신선한 맛과 풍부한 영양분은 요리의 기본이거든요. 제철에 나는 재료로 음식을 만들어 먹으면, 그 계절에 필요한 영양소를 제대로 섭취할 수 있어요.

봄이 되면 겨울 동안 부족했던 비타민을 채우려고 딸기며 봄나물이 우리 입에 제일 맛있고, 여름에는 수분이 부족하니까 오이며 수박 같은 물이 많은 걸 먹는 거죠. 저희 집에서 식사를 하면 사계절의 변화를 맛으로 느끼실 거예요.

Q. 전통 음식을 지키기 위해 특별히 신경 쓰는 게 있다면요?

있는 그대로 계승하기 위해 퓨전 음식으로 변형하지 않으려고 노력해요. 퓨전으로 가면 눈길을 더 쉽게 끌 수는 있겠죠. 그렇지만 그만큼 더 쉽게 전통의 맛이 잊힐 거예요. 저는 전통음식을, 우리 고유의 맛을 지키고 싶어요. 그게 제 사명이기도 해요.

Q. 갈수록 쉬운 일은 아닐 것 같아요. 어려움도 많으실 텐데요.

전통의 맛을 지키려면 좋은 재료를 써야 하는데, 그게 참 힘들죠. 가령 저희 집 청국장은 재래 콩만 고집하거든요. 이 콩을 재배하는 농부님들이 나이가 들면서 해마다 힘들다고, 농사를 못 짓겠다고 하세요. 대량 생산이 어려운 재료로, 대체 불가능한 고유의 맛을 지키려고 하니 고생이 많죠.

값싼 수입 재료를 쓰면 편하겠지만, 이 맛이 다 사라지면 어쩌나 하는 마음에 계속 고집을 부리게 되네요.

Q. 그 어려움을 이겨내고, 앞으로 이루고 싶은 게 있으세요?

우리 음식은 단순한 요리가 아니라 우리의 삶이고 역사고 문화예요. 힘들지만 그걸 잘 지켜내고 다음 세대에 전해주는 일이 제 역할 아닐까요?

24

임금님쌀밥집

기본정보

- 경기도 이천시 신둔면 경충대로 3134 (수광리)
- 031-632-3646
- 영업시간 : 10:30~21:00
- 주차정보 : 자체 주차장 이용

2000년 마산아구 이천쌀밥

1999년에 문을 연 마산아구이천쌀밥은 고생을 마다하지 않는다. 고춧가루부터 반찬, 심지어 두부까지 직접 만든다는 게 놀라울 따름. 그 과정이 힘들 법도 한데 김효진 대표는 재미있고 행복하다고 말한다. 동생, 남편과 함께 대를 이어오는 동안 매일의 수고가 쌓여 오늘의 즐거움이 되었다.







마산아구이천쌀밥의 상은 정성으로 채워졌다. 갓 수확한 고추를 사와 고춧가루를 만들고, 신선한 흙더덕을 공수해 내놓는다. 그 시작은 김효진 대표의 아버지, 1대 대표 김영기 씨였다.

"너라면 돈 내고 뭐 먹을래. 그 말씀을 항상 하세요." 돈 내고 먹는 음식, 맛과 질이 좋은 쪽에 손이 가니까. 아버지의 한마디는 더 나은 한 상을 차리기 위한 주문과도 같았다.

그래서일까. 김 대표는 경기노포 선정 비결이 '아버지'라고 말한다. 그리고 여전히 배우는 것도, 놀라는 일도 많다. 갈아서 쓰는 채소도 흠집 없는 것을 고르고, 봄에 나는 취나물만 상에 올리는 건 일상이다.

"두부구이 메뉴를 추가하기로 했을 때 가게로 콩이 배달되는 거예요. 두부 만드는 기계도요. 기왕이면 맛있게 먹자는 게 아버지 뜻이니까, 두부도 직접 만들어요" 그렇게 아버지와 딸이 더 나은 맛을 찾는 데에 몰두하며 함께 길을 걸어가는 중이다.

그 수고를 알아주는 건 함께 역사를 써 내려가는 손님들이다. "미혼이던 분이 가족과 올 때, 자그맣던 아이가 훌쩍 커서 올 때 참 신기해요." 손님들 눈에 비친 김 대표도 마찬가지. 학생 때부터 일을 도운 대표의 성장을 지켜봐 왔다. '마산아구이천쌀밥'이라는 이름 역시 손님들과의 합작품이다. "음식이 맛있으니 밥을 찾으시더라고요. 여긴 쌀이 유명한 이천이잖아요. 고민하다 쌀밥 메뉴를 냈죠. 반찬엔 자신 있으니까요."





✚

이곳의 대표 메뉴는 간장게장이다. 1대 대표인 아버지가 최고의 간장 맛을 찾아내기 위해 간장 한 통에 게 한 마리씩 넣어 100여 번의 연구를 했다고 한다. "학교에 갔다 와서 냉장고를 열었는데, 실험실이 되어 있더라고요." 간장 한 통에 게 한 마리씩, 꼼꼼하게 날짜가 붙은 통을 채우고 비웠다. 덕분에 당시 학생이었던 김효진 대표는 매일 간장게장을 반찬으로 먹었다고.

늘 손님의 말에 귀 기울이고, 잘 차린 상을 내놓기 위해 고심하는 일. 당연한 듯하지만 쉽지 않은 그 일을 해내는 데엔 가업의 자부심이 주는 힘도 크다. 동생 김효선 씨와 남편 최성훈 씨는 정성으로 손맛을 담고, 김 대표는 주방의 마음을 식탁으로 전하며 상을 풍성하게 만든다. "자리만 지킨다고 가업이 아니잖아요. 전 음식의 히스토리를 다 알아요. 재료는 어디서 왔는지, 또 어떤 마음으로 음식을 만드는지를요."

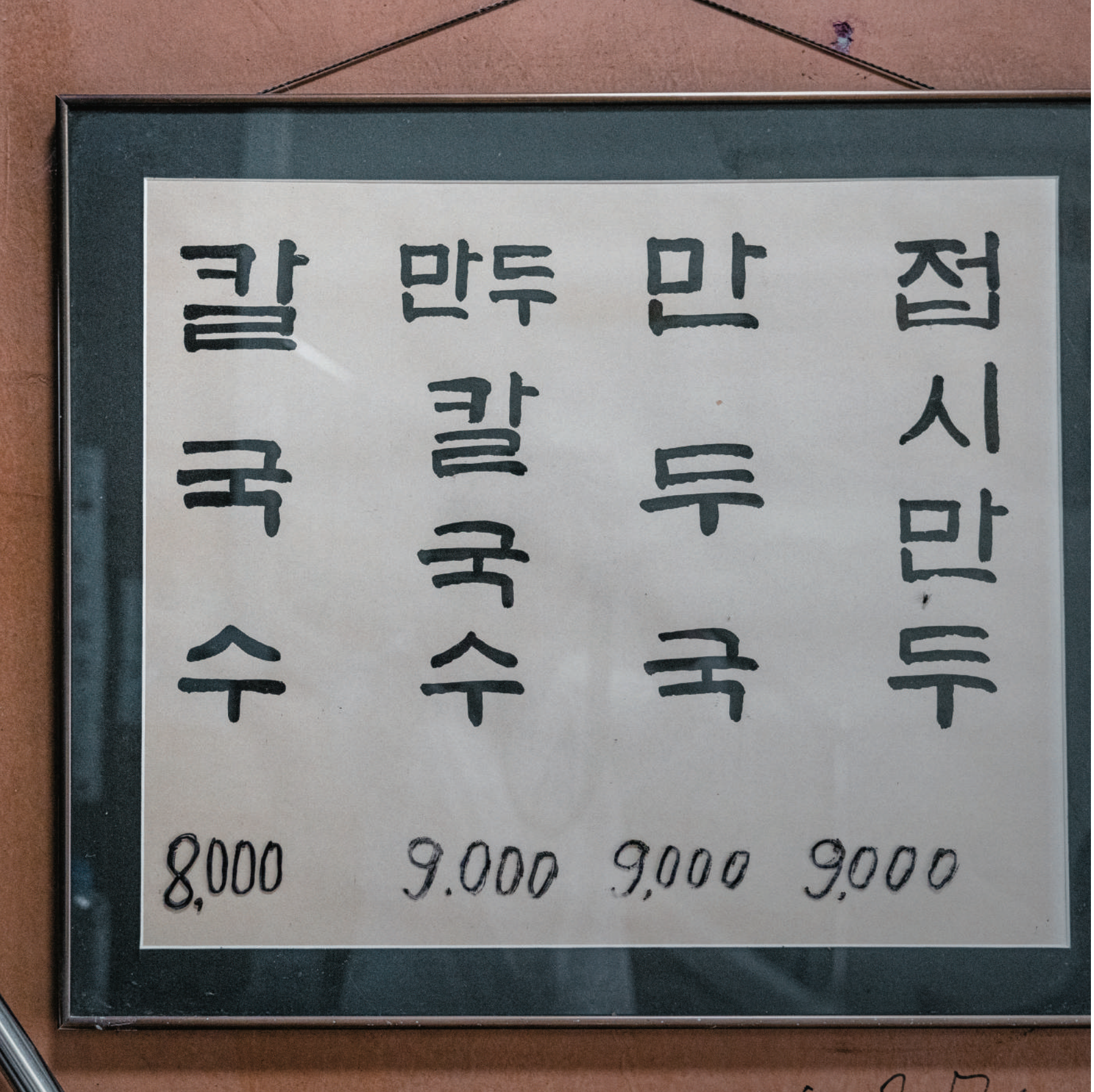
앞으로 20년이 더 흐른 뒤의 모습은 어떨까. 3대에게 전하고픈 말을 물었다. "너라면 돈 내고 뭐 먹을래. 그 말 그대로 해줄래요." 맛과 재료가 주인공인 마산아구이천쌀밥의 이야기는 지금도 대를 이어 익어가는 중이다.

25

마산아구이천쌀밥

기본정보

- 경기도 이천시 마장면 덕평로882번길 2-9, 1층 (덕평리)
- 031-632-6924
- 영업시간 : 11:00 ~ 21:00 (15:00-16:00 브레이크타임)
- 주차정보 : 주차가능(무료)
- 인스타그램 : @masanagu.icheon_official



도심권

26 광명 - 옛진미칼국수

27 광명 - 오뚜기돈까스

1985년
옛진미칼국수

광명 시민이라면 누구나 아는 노포. 광명인의 소울 푸드.
음식에 일가견이 있는 것으로 알려진
한 유명 개그맨이 '칼국수 대장'이라고 칭한 곳.
이 모든 설명은 오직 한 집에 대한 것이다.
광명 옛진미칼국수다.





"아이고, 아직 안 먹어봤어요? 그럼 일단 먹어보세요. 이 집의 진가는 먹어봐야 알아요." 40년째 단골이라는 손님들은 이 집에 처음 왔다는 뉴비의 고백에 진심으로 안타까워했다. 이렇게 맛있는 음식을 여태 못 먹어봤다니, 그래도 이제라도 먹어볼 수 있으니 잘 되었다는 다정함이다.

지금 자리에서 영업을 시작한 게 42년 전. 옛진미칼국수의 단골들의 역사는 기본 단위가 10년이다. 20년, 30년, 40년 된 손님과 같은 식이다. 이제는 정말 가족 같은 사이라는 40년 단골손님은 하루에 두 번, 점심과 저녁으로 칼국수를 먹으며 태교를 했단다. 그때의 아기는 어른이 된 지금도 그렇게 옛진미칼국수를 찾는다고.

해외에 있다가 한국에 들어오면 짐 가방도 풀지 않은 채 공항에서 바로 달려와 칼국수를 먹는 손님, 임신한 상태로 오던 손님이 아이를 낳아 함께 오고, 그 아이가 자라 또 임신을 해서 오고, 또 아이를 낳아 함께 오는 경우도 있었다. 그렇게 손님들의 이야기를 듣는 동안 드디어 음식이 나왔다. 대체 어떤 맛이길래 이런 어마어마한 에피소드들이 쌓였을까.





시원하다. 뜨끈한 국물에 할 수 있는 최고의 찬사가 초 단위로, 끊임없이 나왔다. 국내산 멸치와 다시마로 끓여낸 육수는 몸속 저 깊은 곳에서부터 "시워어어언하다"라는 말을 끌어올리게 만드는 힘이 있었다. 처음부터 마지막 한 가닥까지 퍼지지 않는 쫄깃한 면, 고기와 채소 본연의 맛으로 꽉 채워진 만두, 아낌없이 양념을 팍팍 넣은 김치와 아삭하게 시원한 열무김치. 눈앞의 음식들이 순식간에 사라졌다.

맛의 원천은 최고로 좋은 재료를 써서 손수 하나하나 다 만든다는 데에 있다. 그러고 보니 메뉴도 많지 않다. 메뉴판엔 칼국수와 만두칼국수, 만둣국, 접시만두가 전부다. 육수를 내고, 반죽을 숙성하고, 만두를 빚고, 반찬을 만드는 모든 일을 직접 하다 보니 메뉴를 더 늘릴 수도 없다.

특별한 비법 없이 그냥 집에서 먹던 대로 장사를 시작한 것뿐이라지만 어쩌면 그게 최고의 비법 아닐까. 온갖 자극이 넘쳐나는 요즘, 집에서 먹는 음식을 집 밖에서 먹을 수 있다는 건 큰 행복이고 기쁨이다. 확실한 건, 이 집엔 믿고 먹는다는 신뢰를 보내는 손님들이 많다는 것. '내 입에 안 넣는 건 손님에게도 안 먹인다. 내가 싫으면 손님에게도 안 준다'는 옛진미칼국수의 확고한 원칙이 음식에 담겼다.

시간과 상관없이 몰려드는 손님에 바쁜 와중에도 떠나는 이들에게 전하는 미소와 감사 인사가 따스하다. 동시에 최선을 다한 자의 후회 없음이 전해진다. 이보다 더 잘할 수 없다는, 이보다 더 맛있을 수 없다는 마음으로 한 그릇, 한 그릇 정성으로 빚어냈기 때문일 터. 흔들림 없이 단단하게 만들어진 음식 덕분에 배도 마음도 든든하다.



✚

더할 나위 없이 완벽한 노포의 모습을 갖췄다. 2층을 제외한 모든 공간이 42년 전과 변함이 없다고. "그냥 똑같아요. 반죽하고 면 써는 곳도, 이 식탁이며 의자까지 그대로라서 참 좋아요." 공간을 둘러보는 40년 단골의 얼굴엔 행복이 담겼다. 언제와도 그 모습 그대로 그 자리에 있다는 것. 그게 노포의 매력 아닐까.

26

옛진미칼국수

기본정보

- 경기도 광명시 오리로 932 (광명동)
- 02-2683-1429
- 영업시간 : 10:30~20:30
  매주 일요일 휴무
- 주차정보 : 인근 공영 주차장 이용

도심권 **광명**

1992년 오뚜기돈까스

'최고의 맛! 최고의 써비스!' 멀리서도 눈에 띄는 빨간 간판 속 글귀가 귀엽다. 적당히 예스러운 '참 맛있어요'라는 배너 속 문구는 정겨움 그 자체. 어린 시절로 돌아간 것만 같은 맛과 분위기는 오뚜기돈까스가 지닌 매력이다.



매장엔 꼬마 손님들이 많았다. 돈가스를 우물거리는 모습에 문득 달력을 봤다. 지금이 몇 년도인지 헷갈렸던 탓이다. 오뚜기돈까스엔 향수가 가득하다. 먹는 이도, 보는 이도 아이 때로 돌아가게 만드는 힘이 있다.

"잘 먹었습니다!"라고 우렁차게 인사를 한 아이들은 척척 계산을 하고 떠나갔다. 한두 번이 아닌 듯 익숙한 모습. "맛있게 먹었어? 모자라진 않았어?" 그런 아이들과 하나하나 눈을 맞추며 최명혜 대표는 다정하게 말을 건넸다.

"아이들은 많이 먹잖아요. 항상 마음이 쓰여요. 밥이 적진 않은지 항상 물어봐요. 더 줄까? 더 먹을래? 그래서 '더 줄까 아줌마'래요." 웃으며 말하는 최 대표의 눈에는 사랑이 담겼다. 모든 손님들이 감사하지만, 특히나 어린 손님과 어르신들에겐 조금 더 마음이 간다고.



27





돈가스 한 접시엔 동네 주민들의 믿음과 최 대표의 사랑이 담겼다. 일을 하느라 아이들 밥을 못 챙겨주는 부모들은 자녀를 오뚜기돈까스로 보냈다. 모두의 삶이 녹록지 않았던 때부터 지금까지 최 대표는 아이들의 돈가스 엄마를 자처했다. 덕분에 어린아이부터 지팡이 짚은 어르신까지 다양한 손님들이 찾아온다.

그러니 대충 만들 수가 없다. 신선한 고기는 믿을 수 있는 집에서 매일 받는다. 광명전통시장에서 2대째 영업 중인 경남 정육점은 1대 때부터 지금까지 오뚜기돈까스의 고기를 책임지는 중이다. 재료가 좋으니 그 본연의 맛에 집중한다. "고기에 절대 간을 안 해요. 대신 정성껏 핏물을 빼고 손질을 해서 부드럽게 만들어요."

하루 동안 숙성시킨 고기는 가마솥에 튀겨낸다. "유성관광호텔 셰프님에게 배웠어요. 정말 정통 방식이죠. 그래서 지키는 거예요. 호텔 레스토랑에서 먹는 맛 그대로라고 좋아하시니까요." 간편한 튀김기도, 완제품도 많은 요즘이지만, 최 대표는 옛 방식을 그대로 고수하고 있다.

처음 배운 방식 그대로, 지금도 여전히 직접 수프를 끓이고 소스를 만든다. 고기에 간을 하지 않는 대신 모든 맛과 간을 소스에 집중한다. 견과류의 맛이 느껴지는 수프와 과일의 감칠맛이 담긴 새콤달콤한 소스는 아낌없이 제공된다. 리필 가능. 얼마나 정겨운 말인가.

단지 배를 채우기 위한 식사가 아니다. 이 집에서의 한 끼는 정이다. "어유, 많이 컸네!", "벌써 고등학생이에요!"라는 대화가 일상처럼 오고 가는 집. 오뚜기돈까스엔 최 대표의 마음과 정성이 가득하다.





✚

오뚜기돈까스는 휴일이 없다. 1년 365일 중에서 설과 추석 때만 쉰다. 직원들이 가족과 함께 시간을 보내길 바라는 마음에서다. 매일 일을 하지만 '돈가스 엄마'의 표정은 한없이 밝다. "재미있어요. 행복해요. 일이 있다는 게 감사하죠. 할 수 있을 때까진 해낼 거예요." 40년을 이어온 원동력은 긍정적인 마음이었다.

오뚜기돈까스

기본정보

- 경기도 광명시 오리로 991 (광명동, 1층)
- 02-2616-1316
- 영업시간 : 11:00~21:00
- 주차정보 : 인근 공영 주차장 이용



서해안권

28 안산 - 그린영농조합법인(그랑꼬또와이너리)

29 안산 - 이조칼국수

30 오산 - 칠공주족발

31 평택 - 명물곱창

32 평택 - 평택떡집

1999년
그린영농조합법인 (그랑꼬또와이너리)

안산 대부도에 와이너리가 있다.
그리고 그 와이너리를 이끄는 건
한국 와인의 대부, 김지원 대표다.
큰 언덕이라는 뜻의 그랑꼬또 와인에는
대부도가 고스란히 담겼다.





그린영농조합법인 김지원 대표는 한국 와인의 아버지라고 불린다. 대부도의 높은 언덕, 드넓게 펼쳐진 자연과 포도밭을 와인 한 병에 담아냈다. 그게 바로 그랑꼬또(GRAND coteau)다.

'언덕을 달려온 바람의 맛, 사계절 따사로운 햇볕의 향기, 우리 땅에서 태어나 우리와 잘 어울리는 와인'. 이 한 문장에 대부도의 환경과 그랑꼬또가 추구하는 방향이 담겼다. 캠벨얼리와 청수로 만든 그랑꼬또 와인은 한국 와인에 대한 편견을 하나씩 깨트리며 나날이 더 맛있게 숙성되어 가는 중이다. 그 힘은 김 대표의 확고한 철학에 있다.







✚

한국을 대표하는 포도로 만들어 한국의 맛을 담은 와인. 그 와인을 제대로 즐기기 위해 투어 프로그램에 참여해 보자. 김지원 대표와 그의 아들 김한식 팀장이 20여 년간 달려온 그랑꼬또의 역사와 긍지를 생생하게 전한다. 우리 와인이 걸어온 이야기를 알고, 와인이 숙성되는 모습을 본 후에 마시면 그 맛이 더 풍성해질 것이다.

28











INTERVIEW

Q. 한국 와인의 아버지가 하는 자식 자랑이 궁금해요. 대부도 와인, 왜 특별한가요?

건강하려면 미네랄을 많이 섭취하라고 하잖아요. 식물도 마찬가지예요. 미네랄은 힘이거든요. 힘 있는 포도는 껍질이 두껍고, 향도 좋고 당도가 높아요. 그래서 화산재가 풍부한 곳에서 포도가 잘 되는데, 대부도가 그래요. 대부도 포도가 맛있는 이유죠.

Q. 지금은 세계적으로도 인정을 받지만, 처음엔 많이 힘드셨을 것 같아요.

원래 와인을 하던 사람도 아니었고, 한국에서 와인을 제대로 만드는 곳도 없으니까 유럽에 갔어요. 가서 설비를 직접 보고 기술을 배우면서 우리 환경에 맞는 설비를 갖추게 된 거죠. 말도 못 하게 힘들었지만 행복하기도 했어요.

Q. 한국 와인에 맞는 설비가 따로 있군요?

보통 와인 숙성이라고 하면 오크 통을 떠올릴 거예요. 그걸 터치라고 하는데, 오크의 향을 입혀서 와인을 좀 묵직하게 만들어요. 저희는 오크 통을 안 써요. 일단 유럽이랑 우리랑 포도 맛이 다르거든요. 그쪽 와인용 포도는 맛이나 향이 별로 없어요. 그러니까 향을 입히는 거죠.

근데 우리 포도는 생과용이라서 그냥 먹어도 맛과 향, 당도가 다 좋아요. 인위적인 터치를 할 필요가 없단 거죠. 그리고 우리나라 입맛과 식문화에는 무거운 와인보다 가볍고 청량하고 산뜻한 와인이 잘 맞아요. 그래서 포도의 풍미와 깔끔한 맛을 위해 스테인리스 탱크에서 숙성을 합니다.

Q. 유럽 와인을 따라 하려고 하면 안 되는 거네요?

그렇죠. 유럽에서 와인은 생명수였어요. 그 지역은 물이 석회수라서 강한 알칼리성을 띠거든요. 그래서 산성으로 중화를 시켜줘야 하는데 그 역할을 한 게 와인이었어요. 말로만 생명수가 아니라, 진짜 건강을 위해 필요했던 거죠.

우리나라는 물이 좋아요. 석회수가 나오는 곳에선 와인을 먹어야 건강해지는데, 우리는 물만 마셔도 충분하니까 와인이라는 게 발전할 필요가 없었던 거죠. 다만, 서양의 식문화가 들어오면서 거기에 곁들일 와인을 즐기기 시작했고, 그래서 와인이 필요해진 거예요.

Q. 식문화 얘기가 나와서 말인데, '한식에는 와인이 안 어울린다'와 같은 편견들도 많아요. 한국형 와인의 지향점은 무엇일까요?

추구하는 맛, 필요한 맛이 다른 것뿐이에요. 유럽에서 떫고 무거운 와인을 마시는 건 음식을 맛있게 먹기 위해서거든요. 느끼한 맛을 잠깐 멈추고 또 잡아줘서 음식의 맛을 살리는 거죠. 우리나라는 달라요. 김치와 발효 음식, 반찬이 있잖아요. 그들은 와인으로 맛 문제를 해결하지만 우리는 김치로 해결해요. 떫은맛이 필요 없죠.

게다가 우린 술에 어울리는 음식을 차려요. 음식을 먹기 위해서 와인을 곁들이는 것과는 정반대예요. 음식을 먼저 먹고 술로 맛을 내는 것과 술을 한 잔 마시고 안주로 음식을 먹는 것. 이건 전혀 다른 문화니까 어느 한쪽을 따라 하는 게 아니라 우리 문화에 맞는 우리 술이 필요합니다.

단순히 한국 포도로 한국 와인을 만드는 게 목표가 아니에요 이젠. 와인은 하나의 문화잖아요. 우리도 우리에게 맞는 와인의 맛과 문화를 만들어 나가야죠. 우리 문화와 우리 포도 맛은 굉장히 훌륭하니까요.

그린영농조합법인(그랑꼬또와이너리)

기본정보

- 경기도 안산시 단원구 뻐꾹산길 107 (대부북동)
- 032-886-9873
- 영업시간 : 월~금 09:00~18:00, 토 10:00~18:00 (12:00~13:00 휴게시간) 매주 일요일 휴무
- 주차정보 : 자체 주차장 이용
- 인스타그램 : @grand_coteau_wine
- 블로그 : https://blog.naver.com/gcwine9873

1996년
이조칼국수

안산 이조칼국수는 소위 말하는 대박집이다.
칼국수는 물론이고 반찬까지 맛있어 보쌈,
간장게장을 파는 다른 식당과 김치 가게까지 함께 운영 중이다.
끊임없이 손님이 찾아오는 맛집이지만, 하루아침에 이뤄낸 건 아니었다.





"우여곡절이 많았죠. 벽에 부딪힌 기분이었어요. 더 이상 갈 수가 없는 거죠." 누구에게나 어려운 시기가 한 번쯤은 찾아온다. 이희숙 대표 또한 마찬가지. 막다른 길까지 몰려 삶을 포기할까 생각하던 때도 있었다.

"주저앉으면 안 된다고 생각했어요. 이 벽을 뚫자. 뚫고 나가면 더 나빠지든 새로운 길이 있든, 어떻게든 되겠지. 그렇게 여기까지 왔어요." 이거 아니면 안 된다. 그 절실함이 이 대표를 살게 했다.

벽을 뚫게 만든 힘을 준 건 고향에서 동서가 끓여준 칼국수였다. 백합과 꼬막을 넣고 끓인 칼국수 한 그릇은 새로운 길이었고 삶을 비춘 빛이었다. "계속 생각나더라고요. 칼국수 집을 해야겠다고 결심했죠."

운명처럼 칼국수를 접하고 바로 육수 개발에 몰두했다. 이 집, 저 집 찾아다니며 먹어도 보고 재료를 바꿔가며 이렇게도 끓이고 저렇게도 끓였다. 매일 먹는 두 끼 중에서 한 끼는 밖에서, 또 한 끼는 안에서 칼국수를 먹었다고.







그렇게 한 달을 꼬박 칼국수만 먹다 보니 하얀 밀가루 면이 영 별로였다. 소화도 잘 되면서 맛도 잡을 순 없을까 싶어 이번엔 면 반죽에 흑미, 찰현미, 콩가루, 부추를 섞기 시작했다. 지금의 삼색면이 탄생한 순간이다. 집념을 넘어 인생의 전부를 걸어 만든 것. 이 대표에게 칼국수는 그런 존재다.

"제가 만든 음식을 먹고 누군가는 그날을 살잖아요. 그 음식을 만들기 위해 그리고 만든 음식을 팔면서 저도 오늘을 살고요. 서로가 서로를 살게 하는 게 음식이 가진 힘이에요."

한 끼의 밥상이 미치는 영향력을 이 대표는 잘 알고 있다. 누군가는 병마와 싸우며 힘겹게 뜬 한 숟갈로 기운을 차리고, 또 누군가는 임종을 앞두고 생각나는 음식을 먹고 삶의 마지막 즐거움을 맛본다. 끼니가 곧 삶이고 인생이라는 걸 절실히 느꼈기에 음식에 마음을 담는다.

그래서 이 대표는 늘 자세와 마음가짐을 중시한다. "맛있게 잡수신 손님이 없었으면 오늘까지 올 수도 없었어요. 함께 일해주는 직원들이 없었다면 아무것도 못 했겠죠. 전 그분들에게 보답한다는 마음으로 음식을 해요." 이조칼국수 대박의 비결을 묻는다면, 그건 바로 진심이 아닐까.



"삶은 정성입니다. 음식은 생명입니다. 난 오늘을 살고 있습니다." 음식을 10년 정도 하다가 어느 날 깨달았단다. 음식이 자신의 삶임을. 음식 만드는 일 자체가 삶이라면, 그 삶을 어떻게 살아야 할까. 내 인생, 내 삶이라고 생각한다면 음식에 정성을 다할 수밖에 없다고. 이희숙 대표의 이 말이 마음을 울렸다.

29

이조칼국수

기본정보

- 경기도 안산시 단원구 선부광장1로 124, 1층 17호 이조칼국수 (선부동)
- 031-401-5168
- 영업시간 : 09:00~21:30
- 주차정보 : 인근 공영 주차장 이용

서해안권 **오산**

1997년
칠공주족발

"쉬지 말고 공부해라." 지금 함께 일하며 대를 이어갈 딸에게 이 대표가 하고픈 말이다. 그 자신이 지금까지 쉬지 않고 배우고 또 공부하며 노포를 이끌었기 때문. 덕분에 칠공주네 족발과 국밥 맛은 어제보다 오늘, 오늘보다 내일 더 좋아지는 중이다.





오전 10시, 오픈과 함께 방문했지만 이미 반 이상의 자리에선 식사가 한창이었다. 시장의 아침은 조금 더 일찍 시작한다지만, 국밥집 오픈런은 흥미로운 일. 저마다 앞에 놓인 뽀얗고 뜨끈한 돼지국밥 한 그릇에 눈이 갔다.

오산 오색시장에 문을 연 지 27년. 칠공주족발은 불이 꺼지지 않는 집으로 유명하다. 깊고 깔끔한 육수를 매일 16시간씩, 정성으로 끓이는 덕분이다. 이른 아침부터 늦은 밤까지, 누군가의 맛있는 한 끼를 위해 온 가족이 힘을 모은다.

뜨끈한 국물에 반해 쫀득함을 잊지 말자. 간판에 당당히 걸린 이 집의 메인 메뉴는 누가 뭐래도 족발이니까. 오픈하고 얼마 지나지 않아 부지런히 갓 삶은 족발과 머릿고기가 등장한다. 시간이 흐르면서 자연스럽게 맛이 쌓이면 좋겠지만 노력 없이 이뤄지는 게 어디 있을까. 그걸 알기에 1997년부터 오늘까지 이 대표는 매일매일을 온전히 쏟았다.

오랜 세월 음식 장사를 하다 보니 어느새 물아일체의 경지에 올랐다고 느낀다는 이 대표. 족발이 곧 나고, 내가 곧 족발이란다. 메뉴판엔 그저 단순하게 적힌 돼지국밥, 족발이라는 글씨뿐이지만 그 뒤로 보이지 않는 노력을 참 오래도 해왔다.







✚

기다리는 동안 간단히 맛만 보라며 내어준 수육은 하나의 훌륭한 요리였다. 맛보기라고 결코 간단히 만들어진 것이 아니라는 뜻. 먹을수록 건강한 음식을 만들기 위해 이 대표는 새벽차를 타고 부산, 대구까지 찾아다니며 가능한 많은 교육을 들었다. 요리명장의 강의, 향토음식 수업, 이제는 대학에서 약선요리까지 전공한다. 기력을 회복하고 싶을 때 이 집 음식이 생각날지도.











INTERVIEW

Q. 물아일체라는 말이 인상적이에요. 그건 어떤 경지인가요?

온 정신이 음식을 향해있어요. 뭐 눈엔 뭐만 보인다고 하잖아요. 제 눈엔 모든 게 족발, 국밥으로 보여요. 어떤 재료가 좋다는 얘길 들으면 그걸 어떻게 활용할지 고민하고요. 모든 정보가 음식으로 이어지는 거죠.

Q. 그래서 끊임없이 공부를 하시나 봐요.

배우고자 하면 길은 항상 열려 있어요. 소상공인을 대상으로 하는 교육이 참 많거든요. 무료거나 적은 비용으로 배울 수 있는 기회를 열심히 활용했어요. 손님들은 눈치를 못 채시겠지만, 꾸준히 공부하고 노력한 덕분에 조금씩 맛이 더 좋아지고 있어요.

Q. 여전히 음식에 대한 열정이 대단하신데, 그 원동력이 뭘까요?

처음엔 우리 아이들을 위해, 생계를 위해 시작한 일인데 그게 제 삶이 되었더라고요. 음식을 먹으면 건강해져야 한다고 생각한 것도 가족 때문이에요. 마늘족발도 아이들에게 더 맛있게 채소를 먹이기 위해 개발한 메뉴거든요. 그래서 지금도 늘 정직하게 음식을 준비해요.

Q. 정직한 음식은 어떤 거죠?

말 그대로 속이지 않는 거죠. 신선하지 않은 재료를 쓰면 온갖 첨가물이 필요해요. 안 좋은 맛을 숨겨야 하니까요. 그건 원재료에 대한 모독이에요. 처음부터 좋은 재료를 써서 그 본연의 맛을 살린다면 꼼수를 쓸 이유가 없어요. 처음부터 깨끗하게 만들면 치울 시간이 줄어드니 효율적이기도 하고요. 정직하게 사는 게 가장 쉽게 사는 방법이에요.

Q. 본연의 맛이 그래서 중요하군요!

그럼요. 단순할수록 훌륭한 음식이 된다고 생각해요. 불필요한 것을 첨가하지 않고, 좋은 재료를 존중하는 거죠. 그래야 손님에게 진짜 감동을 줄 수 있어요. 정직하게 만들면 손님에게도 그 진심이 전해지니까요.

Q. 앞으로 어떤 가게로 기억되고 싶으세요?

먹으면 건강해지는 집. 그리고 손님과 함께 상생하는 집이요. 저 혼자 잘 한다고 잘 되는 게 아니거든요. 모든 건 인덕이라고 생각해요. 좋은 분들 덕분에 잘 살고 있으니까 보답하는 마음으로, 정성을 다하고 싶어요. 오래오래 해달라는 말을 이뤄보려고요. 실망시키지 않는 집으로 남을 거예요.

30

칠공주족발

기본정보

- 경기도 오산시 오산로278번길 7 (오산동)
- 031-375-7034
- 영업시간 : 10:00~22:00
  매주 화요일 휴무
- 주차정보 : 공영 주차장 이용

1994년
명물곱창

40년 전 부모님이 안양에서 시작한 곱창집은 평택으로
이전하여 이제는 평택시민들이 자주 찾는 단골집이 되었다.
3대째 이어온 가게에는 손님들도 대를 이어
온 가족이 방문하기도 한다고.











주방을 도맡아 음식을 직접 만드시는 정유진 대표는 재료를 손질하는 데에 집중하고 계셨고 그 모습은 한동안 이어졌다. 재료 손질 방법이 다 정해져 있어, 지금 해놓지 않으면 안 된다고 미안해 하셨다.

부모님이 시작해 첫째 아들이 대를 이어 15년을 운영하다, 딸인 정유진 대표가 물려받은 것이 2007년이었다. 이제는 평택의 오래된 곱창맛집으로 어릴 때 방문했던 손님이 커서 가족들과 함께 오기도 하는 등 추억을 곱씹는 행복한 가게가 되었다.

한번은 50대 어머니와 20대 딸이 함께 방문을 했는데 어머니가 뭔가 탐탁지 않은 표정이었다고 한다. 알고보니, 어머니가 가고 싶었던 곱창맛집이 있었는데, 딸의 고집으로 이곳으로 와서 투덜거리셨다고. 그런데 얘기를 나누다 보니 어머니가 가고 싶었던 곱창맛집이 바로 명물곱창이었다고 한다.

2007년에 가게를 이어받아 지금까지 유지해 오면서 이것만은 반드시 지킨다는 원칙이 있냐는 물음에 정유진 대표는 바보 같은 고집 이라고 답했다. 오랜 기간 가게를 운영하다보니 나름 음식에 대해 잘 안다고 하는 사람들이 조언을 해주곤 했는데, 어떠한 말에도 흔들리지 않았다고 한다. 어머니가 물려주신 레시피 만이 '원칙'이기 때문이었다.

재료손질부터 소스비율까지 무엇하나 어머니의 가르침이 안 닿은 것이 없는데, 처음에는 이것을 꾸준히 지키는 것만도 많은 노력이 필요했다고 한다. 그 노력으로 지켜온 변하지 않는 양념 맛과 음식 재료 관리법이 40년을 이어온 비결이라고.

계속 꾸준히 찾아주시는 단골들이 있기 때문에 그분들에게 보답하는 길은 변함없는 맛을 유지하는 거라고 답하며 정유진 대표는 인터뷰가 끝나자마자 다음 재료를 손질하기 위해 주방으로 종종걸음을 옮겼다.

31

명물곱창

기본정보

- 경기도 평택시 평택1로12번길 12 (평택동)
- 031-653-0079
- 영업시간 : 10:30~23:00
  매월 마지막 주 월요일은 휴무
- 주차정보 : 인근 공영 주차장 이용

1983년 **평택떡집**

통복시장의 여러 떡집이 생기고 없어지는 동안
평택떡집은 여전하다. 지난 7월, 새로운 장소에 문을 열었을 뿐.
그마저도 기존 자리의 바로 옆집이다.
통복시장의 1호 노포, 평택떡집은 2대째 40년을 이어오고 있다.





노포를 물려받아 운영하는 2대, 3대에게 늘 묻는다. "언제부터 일을 배우셨어요?" 가업이기에 대부분 일찌감치 일을 돕거나 배우지만 김선영 대표의 답은 상상을 뛰어넘었다. "초등학교 때부터 가게에 나왔어요. 떡을 재고 포장하는 걸 도왔죠."

평택떡집은 1983년, 통복시장 한가운데에 문을 열었다. 어린 셋째 딸은 1대 대표인 아버지를 따라 나와 작은 일부터 거들었다. 유난히 눈썰미와 손재주가 좋았기에 일찌감치 떡집의 모든 일을 익힌 김 대표는 '떡집은 셋째가 하는 게 좋겠다'는 아버지의 말과 함께 2대 대표가 되었다.

처음엔 그저 부모님을 돕겠다는 마음으로 시작한 일이지만 떡집에 대한 애정이 쌓였다. 믿고 먹는 떡집이라는 사명감도 함께 커졌다. 정직하고 좋은 재료만 고집하는 이유다. 쌀은 평택 쌀을 비롯해 우리 쌀만 쓰고, 콩과 같은 부재료도 모두 국산이다. 밤은 생밤만, 쑥은 제주 쑥만 쓴다고.





간혹 수입 재료를 권하는 이들도 있다. 값은 더 싼데 어차피 만들면 맛은 똑같지 않냐며. 이윤을 생각하면 흔들릴 법한데 김 대표는 굳건하다. "다른 건 몰라도 이것만은 제가 고집을 안 꺾어요. 정직하게 하고 싶으니까요. 농사짓는 분들의 노력도 생각해야 하고요."

철저한 원칙 속에 좋은 재료로 만든 떡은 그 종류만 60가지가 넘는다. 계절에 따라, 날씨에 따라 그날의 라인업이 조금씩 달라 골라 먹는 재미도 있다. 1대 때부터 변함없는 부동의 대표 메뉴는 콩찰떡과 영양떡. 좋은 재료만 가득 담아 보기만 해도 든든하다.

동시에 계속해서 새로운 맛을 찾고 또 개발하는 중이다. 최근 선보인 신메뉴는 블루베리떡. 혈당과 건강에 관심이 많은 요즘 트렌드에 맞춘 현미 가래떡과 손으로 직접 빚어 만든 커다란 모시떡도 인기다. 인터넷도 열심히 찾아보고 재료의 조화도 찾아가며 연구한 덕분에 정체되지 않고 꾸준히 손님들이 찾아온다.

평택떡집 손님들은 빈손으로 오지 않는다. 새로운 손님을 데리고 오거나 아이스크림, 계란을 사들고 오는 경우도 있다. 떡을 사지 않고 지나가는 손님조차도 '이 집 떡은 믿을 수 있다. 통복시장에서 제일 맛있다'라는 말을 꼭 한단다. 손님들이 오래오래 떡집을 해달라고 말할 땐 그보다 더 뿌듯할 수 없다.

김 대표의 욕심은 크지 않다. 그저 고맙고 행복할 뿐. "어릴 땐 학생 소리를 듣다가 아가씨가 되고, 또 아줌마라고 불리고 있더라고요. 얼마 전에는 손님이 손자를 데리고 와서 할머니 소리까지 들어봤어요. 참 오랜 세월이 흘렀구나 싶더라고요. 오래 해달라고 하시니 오래 해야죠. 앞으로도 믿을 수 있는 떡집으로 남고 싶어요."



내가 용납이 안 되는 건 하지 않는다. 평택떡집의 원칙은 단호하다. "무조건 당일 생산, 당일 판매예요. 그건 저 자신과의 약속이기도 해요." 다시 쪄서 내놓은 건 상상조차 할 수 없다. 스스로 부끄럽지 않은 떡을 만들고 판매한다. 내 입에 들어간다고 생각하면 절대 이렇게 안 먹을 테니까.

32

평택떡집

기본정보

- 경기도 평택시 통복시장2로 8 (통복동)
- 031-655-7168
- 영업시간 : 07:00~19:30
- 주차정보 : 공영 주차장 이용



경기노포 여행코스

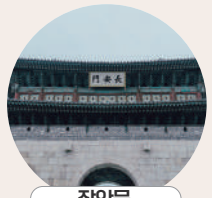
610주년을 맞이하며 그 역사를 더욱 빛내고 있는 경기도.
오랜 세월을 쌓아온 경기도의 각 지역은 저마다의
독특한 문화를 가지고 있으며, 여행자들에게 특별한 경험을
선물합니다. 2024년 경기노포에 선정된 오래된 가게들을
중심으로 한 다채로운 여행코스와 함께 그 속에 담긴 역사와
이야기를 나누고자 합니다. 역사 유적에서부터 현대적인
공간에 이르기까지, 시간의 흔적을 따라가며 경기도의
매력을 마음껏 탐험해 보세요.

수원

장안문 - 이채휴우리옷 - 행리단길 - 화성행궁 - 영화루 - 단오카페

정조대왕능행차길 따라, 수원 뉴트로 한복 여행

이채휴우리옷에서 한복으로 갈아 입고, 가장 성대했던 왕의 행차 '정조대왕 능행차'에 함께해 보는 것은 어떨까. 행사가 끝난 뒤에는 근처 영화루에서 40년을 이어온 짜장면의 맛을 느껴보는 것도 좋겠다.



장안문

경기도 수원시 팔달구 장안동

왕이 수도인 한양에서 수원으로 들어오는 문으로 쓰이던 장안문은 수원화성의 사대문 중 북문이자 정문이다. 장안이라는 말은 수도라는 뜻으로 또 다른 서울이라는 의미를 담고 있다.
현재 있는 누각은 한국전쟁 때 폭격으로 소실되었던 것을 1978년 복원한 것으로 지금도 성벽 곳곳에 한국전쟁 당시의 흔적이 남아 있다.

도보 5분



이채휴우리옷

경기도 수원시 팔달구 정조로 893 장안사랑채 B동 101호

매년 10월, 정조대왕 능행차 행사에 참여하는 한복집으로, 우리 고유의 전통 한복을 알리기 위해 35년간 바느질 외길 인생을 살아오신 대표님이 직접 운영하는 곳이다.
이채휴 우리옷의 한복은 대부분 천연염색한 원단으로 제작되어 은은한 세련됨을 주는 것이 특징이며, 특별한 날에만 입을 수 있는 고급스러운 한복부터 일상생활에서도 편안하게 입을 수 있는 한복까지 다양한 한복들을 체험해볼 수 있다.

도보 5분



행리단길

경기도 수원시 팔달구 화서문로 43

화서공원에서 수원 화성 화홍문에 이르는 총 612m 거리이다. 이색 식당이나 편집숍 등이 모여있으며, 인근에서는 유네스코 세계문화유산인 수원화성부터 사적 제115호 화령전 옆으로 자리한 멋들어진 은행나무들까지 만나 볼 수 있다.

도보 10분

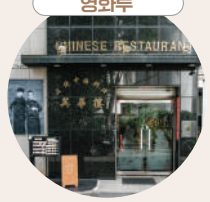


단오카페

경기도 수원시 팔달구 행궁로 28 1층

입구에서부터 아기자기한 소품들이 반겨주는 단오카페는 행궁동의 작은 골목 속 자리 잡고 있다. 판매하는 대부분의 음식은 수제로 만들고 있으며, 3~7일간 끓인 쌍화차와 대추차가 별미이다.

도보 5분



영화루

경기도 수원시 팔달구 정조로791번길 3

약 40년 동안 한 자리를 지켜온 수원의 터줏대감. 탕수육부터 짜장면까지 변치 않는 맛을 3대가 이어오고 있으며, 오랜 세월을 함께한 만큼 어르신이 된 단골손님부터 그 자녀와 손자까지 지역 주민들의 삶을 아우르는 곳이다.

도보 5분



화성행궁

경기도 수원시 팔달구 정조로 825

화성행궁은 임금님의 행차 시 거처하던 임시 궁궐로 총 576칸의 국내 최대의 규모로서, 아름다움과 웅장함이 깃들어 있다. 뛰어난 건축술로 인해 유네스코 세계문화유산으로 선정되었을 뿐 아니라 우리나라 최초의 신도시 개발 사례로도 평가받고 있다.

안산

바다향기수목원 - 백년손님 - 유리섬박물관 - 그랑꼬또 와이너리

향기 가득한 대부도의 꽃, 바다, 와인! 안산 낭만 여행

사랑하는 사람과 낭만적인 여행을 계획하고 있다면 대부도로 떠나보자. 꽃과 바다 그리고 이색적인 유리체험 뒤 만나는 '그랑꼬또 와이너리'에서의 와인 시음 체험까지. 당일치기 데이트 코스로 완벽하다.



바다향기수목원

경기도 안산시 단원구 대부황금로 399

국내 중부 도서 해안 식물을 중심으로 한 다양한 식물들을 만날 수 있는 곳이다. 전망대부터 특색있는 주제원을 비롯한 휴양공간까지 마련되어 있다.

차량 15분



유리섬박물관

경기도 안산시 단원구 부흥로 254

작가들이 제작한 유리 작품 관람부터 램프워킹, 블로잉, 글라스페인팅 등의 유리 공예품 제작 체험까지. 다양한 유리의 세계에 빠질 수 있는 곳이다.

차량 20분



그랑꼬또 와이너리

경기도 안산시 단원구 뻐꾹산길 107

1999년부터 대부도의 포도를 활용한 다양한 오리지널 와인을 생산하고 있으며 와인 테이스팅, 와인병 공예 등 다양한 프로그램도 진행하고 있다.

연천

호로고루성 - 고려설렁탕 - 임진강 댑싸리공원 - 세라비 한옥카페

경기도 최북단에서 만나는 아름다운 자연, 연천 힐링 여행

답답한 도시를 벗어나 자연 속에서 유유자적 휴식을 취하고 싶다면 연천으로 떠나보는 것은 어떨까. 그림 같은 풍경을 감상하며 고려설렁탕에서 연천 토박이가 직접 만드는 설렁탕 한 그릇을 먹고 나면 오직 나만을 위한 도원이 펼쳐질 것이다.



호로고루성

경기도 연천군 장남면 원당리 1257-1 일원

고구려 3대성 중 하나로, 고랑포 주상절리 적벽 위에 위치하고 있다. 특히 가을이면 입구 인근에 가득 피어나는 해바라기 풍경이 유명하다.

차량 35분



고려설렁탕

경기도 연천군 청산면 초대로 5

연천 토박이인 대표가 주 메뉴를 직접 조리하여 손님상에 내는 것이 특징이다. 신선한 지역 농산품을 사용하며, 연천의 주요 관광지와 인접하여 함께 들리기에도 좋다.

차량 35분



임진강 댑싸리공원

경기도 연천군 중면 삼곶리 422

댑싸리 2만여 그루를 심어 공원으로 조성한 곳으로 , 다양한 꽃들이 어우러져 아름다운 풍경을 자랑한다. 산책로가 있어 가족이나 연인과 함께 즐기에도 좋다.

차량 10분



세라비 한옥카페

경기도 연천군 군남면 군중로 134

1,800개의 장독대가 펼쳐지는 한옥카페로, 한옥 방 안에서 음료와 디저트를 즐길 수 있다. 마당에 있는 족욕실에서는 무료 족욕체험도 가능하다.

의정부/동두천

의정부 기억저장소 - 의정부 행복로 - 의정부지동관 - 캠프보산, 두드림 뮤직센터
- 동광극장(2023 경기노포) - 중앙시장, 양키시장 - 실비집

부대찌개 로드와 한·미 문화의 만남, 경기북부 응답하라 1960 여행

그때 그 시절의 문화와 함께 떠나는 의정부·동두천 맛집로드를 소개한다. 의정부시 61년 역사를 함께한 지동관부터 동두천 부대찌개, 부대볶음 전문 실비집까지. 2023년 경기노포에 선정된 동광극장과 함께 돌아보자.



의정부 기억저장소

경기도 의정부시 흥선로 7

서울에서도 찾아오던 문화극장, 미군들이 즐겨 놀던 재향군인클럽까지 오랜 세월을 간직한 의정부의 시간을 저장하고 공유하는 공간이다. 사진과 그림, 글로 기록된 의정부의 다양한 이야기를 만날 수 있다.

차량 10분



의정부 행복로

경기도 의정부시 행복로 1 ~ 경기도 의정부시 호국로 1322

의정부역 교차로에서 파발교차로까지의 600m 거리를 말한다. 과거 중앙로라 불리던 이곳은 현재 볼거리, 먹을거리, 놀거리가 가득한 도심 속 시민들의 쉼터로 변화하였다. 부대찌개거리, 녹색거리, 로데오거리 등의 테마거리와도 인접해 있다.

도보 5분



의정부지동관

경기도 의정부시 호국로1298번길 78

의정부시 승격 61주년 행사부터, 상견례 결혼식 등 의정부 시민들의 대소사가 진행되기도 하는 그야말로 의정부 역사의 산증인이다. 61년째 같은 자리에서 3대째 가업을 이어가고 있으며 매일 아침 볶아내는 짜장 맛이 일품이다.

차량 35분



캠프보산, 두드림 뮤직센터

경기도 동두천시 상패로216번길 42

과거 미군 기지였던 곳에 조성된 곳으로, 지하철 1호선 보산역 바로 앞에 자리 잡고 있다. 음악을 중심으로 운영되고 있는 두드림 뮤직센터에서는 음악 공연은 물론 미술 공연 등 다양한 예술 프로그램도 즐길 수 있다.

차량 5분



실비집

경기도 동두천시 어수로 91

1960년대 주한미군 사이에서 자주 보이던 소시지와 햄을 활용해 자연스럽게 부대찌개와 부대볶음을 만들기 시작했다. 동두천과 인근에서 군 생활을 하던 오랜 단골들에서부터 그 자녀들에게까지 처음과 같은 맛을 전달하며 2대째 전통을 이어가고 있다.

도보 5분



중앙시장, 양키시장

경기도 동두천시 동광로52번길 ~ 경기 동두천시 어수로83번길 6-1

동두천시에서 가장 규모가 큰 재래시장인 중앙시장과 영화에서 본 듯한 독특한 군복과 모자, 장비가 가득한 양키시장까지 한길로 모두 이어져 있어 거닐며 구경하기에 좋다.

도보 5분



동광극장

경기도 동두천시 동광로 33

2023년 경기노포로 선정된 이곳은 국내 유일 단관 영화관으로, 영화의 매력을 물씬 느낄 수 있는 곳이다. 영화상영뿐만 아니라 극장을 하나의 무대로 만들어 콘서트나 생일파티, 결혼식 등 다양한 이벤트가 진행되기도 한다.

평택

한지 갤러리(2023) - 통복시장 - 평택떡집
- 평택바람새마을 소풍정원 - 송탄관광특구

평택에서 만나는 풍성한 한 끼! 평택 시장 여행]

가끔은 인자한 웃음을 덤으로 받을 수 있는 전통시장으로 여행을 떠나보자. 먼저 나만의 작품을 만들 수 있는 '한지갤러리'에서의 체험 뒤, 평택의 특산물로 떡을 만드는 '평택떡집'에서 김이 모락모락 나는 갓 나온 떡을 맛보면 그 기쁨이 배가 될 것이다.



한지갤러리

경기도 평택시 비전2로 155 강일타워 1층 120호

2023년 경기노포로 선정된 곳으로, 한국의 자랑스러운 전통 자산인 한지의 역사와 가치를 다음 세대에도 전하고자 하는 마음이 가득 담긴 곳이다. 현대적인 감각과 기술을 접목한 새로운 디자인과 한지상품개발에 다양한 시도를 하고 있다.
일반인들도 쉽게 한지를 만날 수 있는 공예 프로그램도 운영 중이며 개인의 취향에 맞는 한지공예 상품을 만들어 볼 수 있다.

차량 10분



통복시장

경기도 평택시 통복시장로25번길 10

1953년 5월 처음 개장한 곳으로, 600여 개 점포가 형성되어 있다. 국산 식재료를 사용한 맛있는 음식과 다양한 제품들을 판매하고 있으며, 5일과 10일에 한 번씩 열리는 장에서는 전통시장의 따스함을 느낄 수 있다.

도보 1분



평택떡집

경기도 평택시 통복시장2로 8

40여 년 동안 국내산 재료만을 사용해 만들어 온 전통 한국 떡집. 평택시 중앙에 위치한 통복시장에 자리하고 있다. 쌀, 찹쌀, 쑥 등 평택에서 나오는 천연 로컬 재료들을 사용하며, 지역 특산물을 이용해 호박시루떡, 통팥떡 등 다양한 상품개발도 진행하고 있다.

차량 25분



송탄관광특구

경기도 평택시 쇼핑로 10-1

미군 기지를 중심으로 상가와 즐길거리가 들어선 곳으로, '리틀 이태원'으로 불리기도 한다. 도심 속 공원에서 여유로움을 누리기에도, 자전거 전용도로가 있는 부락산에서 자전거를 타며 색다른 재미를 즐기기에도 좋다.

차량 10분



바람새마을, 소풍정원

경기도 평택시 고덕면 궁리 476-20

'미소바람이 머무는 정원'이라는 의미로 자연과 함께 어우러져 쉴 수 있는 공간이다. 야간에는 경관조명을 통한 색다른 야경을 감상할 수 있으며 수변데크와 산책로, 놀이터, 다양한 휴게공간에서 자연을 체험하고 느낄 수 있다.

이천

이천농업테마공원 - 임금님쌀밥집 - 도자예술마을 해주도자박물관 - 이천미 누룩막걸리 양조장

이천 쌀과 도자기의 한상차림! 이천 미식 여행

유명하다는 건 알지만, 왜 유명한지 모를 때가 있다. 이천시의 유명한 쌀과 도자기의 매력을 이번 기회에 제대로 알고 즐겨보는 것은 어떨까. 이천 쌀과 도자기로 푸짐한 한상차림이 나오는 '임금님쌀밥집'과 이천 쌀로 빚은 막걸리까지! 제대로 된 풍류를 즐길 수 있는 미식 여행을 떠나보자.



이천농업테마공원

경기도 이천시 모가면 공원로 48

이천시의 자연환경, 민속문화를 소개하기 위해 조성되었다. 특히 쌀문화전시관에서는 이천 쌀의 역사와 문화가 살아 숨쉬는 곳으로 다양한 체험을 즐길 수 있다. 우리 민족의 삶과 함께 해온 쌀의 일생이 전시되어 있다.

차량 30분



임금님쌀밥집

경기도 이천시 신둔면 경충대로 3134

이천 쌀로 만든 한상차림을 이천 도자기에 대접하는 쌀밥집이다. 한식 기능조리장인 대표가 직접 요리하며, 엄선된 식재료만을 사용하고 있다.

차량 6분



도자예술마을 해주도자박물관

경기도 이천시 신둔면 도자예술로62번길 123

해주도자박물관에서는 UNESCO 세계도자 명장 해주 엄기환명장과 60년 도자기 역사를 보고 느낄 수 있으며 도자체험과 스테이도 운영하고 있다.

차량 1분



이천미 누룩막걸리 양조장

경기도 이천시 신둔면 서이천로853번길 114-97

우리 옛 술의 맛과 건강을 간직하고 있는 브랜드로, 이천시에서 농사지은 이천 쌀로, 500년 전통 금정산성 누룩에 비벼 전통방식 그대로 빚어낸다.

양평

구하우스 미술관 - 사각하늘 - 카페 카포레 - 이함캠퍼스

건축 속에 담긴 이야기, 양평 건축예술 여행 ※경기투어패스 추천 코스

양평군은 자연경관이 아름다울 뿐 아니라, 건축예술을 감도 높게 느낄 수 있는 여행지이기도 하다. 구하우스 미술관, 이함캠퍼스, 카페 카포레와 함께, 한옥 스키야키 집 '사각하늘'까지, 인상적인 건축물들을 만나보자.



구하우스 미술관

경기도 양평군 서종면 무내미길 49-12

세계 작가들의 컨템포러리 아트와 디자인 작품으로 구성된 미술관이다. 한국 1세대 그래픽 디자이너가 수집한 500여 점의 예술작품이 전시되어 있다.

차량 6분



사각하늘

경기도 양평군 서종면 길곡2길 53

대표부부가 만든 한옥에서 스키야키부터 말차 체험까지 예약제로 즐길 수 있다. 1998년 부터 정성을 다해 손님을 모신다는 경영 철학을 유지하고 있다.

차량 37분



카페 카포레

경기도 양평군 강하면 강남로 458

남한강과 미술작품을 함께 즐길 수 있는 갤러리 카페. 모던한 건축물이 인상적이며 때때로 패션쇼와 음악회를 운영하는 복합문화공간이기도 하다.

차량 5분



이함캠퍼스

경기도 양평군 강하면 강남로 370-10

이함캠퍼스는 미술관, 카페, 공연장을 갖춘 복합문화공간이다. 특히, 자연과 건축, 미술이 조화를 이루는 모습이 인상적인 공간으로 유명하다.

파주

(1일차) 미메시스 아트 뮤지엄 - 덕성원 - 콩치노콩크리트 - 문산자유시장 - 평화누리 캠핑장 - 임진각 수풀누리 공원
(2일차) 임진각 평화누리공원 - 뮤지엄 헤이

힙스터들이 먼저 다녀간 예술과 음악 여행지, 파주 예술 여행

미메시스 아트 뮤지엄, 콩치노콩크리트로 예술과 음악적 소양을 높이고, 평화누리 캠핑장과 임진각관광지로 파주시에서만 경험할 수 있는 DMZ 투어를 즐기자. 거기에 더해, 파주시의 역사와 함께해 온 덕성원에서 맛있는 식사까지 가능하다.



1일차 미메시스 아트 뮤지엄

경기도 파주시 문발로 253

미메시스 아트 뮤지엄은 책과 예술이 만나는 공간으로, 건축물과 작품이 조화를 이루어 독특한 분위기를 자아낸다. 통창으로 쏟아지는 햇살을 받으며 책을 읽거나, 전시 작품을 감상할 수 있는 것으로 유명하다.

차량 22분



덕성원

경기도 파주시 명동길 43

1954년부터 4대째 이어오는 중화요리 전문점이다. 다채로운 중식요리가 준비되어 있으며, 깐쇼새우, 소양동고, 전가복이 가장 유명하다. 단체 행사를 할 수 있는 홀이 있어, 파주시 시민들의 크고 작은 가족 행사 장소로 계속해서 사랑받고 있다.

차량 22분



콩치노콩크리트

경기도 파주시 탄현면 새오리로161번길 17 2층

콩치노콩크리트는 오디오와 음악감상을 즐길 수 있는 클래식과 재즈 뷰를 제공하는 공간이다. 편안한 분위기에서 음악을 즐기고 쉬며 힐링할 수 있는 곳이다.

차량 16분



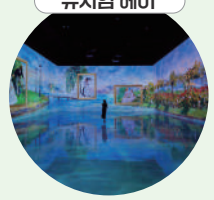
문산자유시장

경기도 파주시 문산읍 문향로 57

다양한 품목을 취급하는 상설 재래시장으로, 경기 북부지역을 대표하는 시장이기도 하다. 파주시 캠핑장 이동 전에 저렴하고 좋은 식재료를 구입하고 싶다면, 문산자유시장을 추천한다.

2일차

차량 12분



뮤지엄 헤이

경기도 파주시 탄현면 평화로 885-43

경기도 파주시 통일동산 관광특구 내 1,200평 규모의 미디어 아트 전용관이다. 평균 10m에 달하는 높은 층고와 바닥, 넓은 벽면과 거울에 인생의 아름다운 순간을 주제로 한 '시공간'과 '자연', '영화' 등의 초현실적인 프로젝션 매핑 기술을 입혀 관객을 감싸는 듯한 압도적 경험을 선사한다.

차량 14분



임진각 평화누리공원

경기도 파주시 문산읍 임진각로 177

2005 세계평화축전을 계기로 임진각관광지 내의 잔디언덕에 조성한 복합문화공간이다. 분단과 냉전의 상징이었던 임진각을 화해와 상생, 평화와 통일의 상징으로 전환하기 위해 조성되었으며, 공연·전시·영화 등 다양한 문화예술 프로그램과 행사가 연중 운영되고 있다.

도보 1분



임진각 수풀누리 공원

경기도 파주시 문산읍 임진각로 177

한반도의 평화를 기원하며 만들어진 아름다운 습지체험원이다. 낮에는 푸른 나무와 꽃들이 가득해 힐링을 선사하고, 밤에는 환상적인 야간조명과 첨단 미디어 쇼가 펼쳐지는 야간관광 명소이다.



평화누리캠핑장

경기도 파주시 문산읍 마정리 1153-3

DMZ의 아름다움을 느낄 수 있는 민통선 인접 캠핑장이다. 드넓은 평야에서 다양한 테마의 캠핑을 즐길 수 있는 것으로 유명하다. 계절에 구애받지 않는 타프존, 다양한 캠핑카 진입이 가능한 오토캠핑장, 초보 캠퍼들을 위한 카라반 및 글램핑까지 다양한 시설이 마련되어 있다.

용인/성남

남한산성 - 장수촌 - 여주기름집 - 모란민속5일장

부모님 취향 저격! 용인-성남 효도 여행

부모님의 취향에 맞춰 효도 여행을 떠나고 싶다면, 이 코스를 추천한다. 아름다운 자연이 어우러지는 남한산성과 추억을 떠올릴 수 있는 모란민속5일장으로, 부모님의 만족도를 높여보자. 특히 여주기름집에 가면, 고소한 기름 냄새까지 완벽하다.



남한산성

차량 30분



장수촌

차량 20분



여주기름집

도보 1분



모란민속5일장

경기도 광주시 남한산성면 산성리 산23

조선의 수도인 한양의 방어를 위해 쌓은 산성으로, 역사적인 가치와 함께 아름다운 경관을 즐길 수 있는 여행지이다. 현재는 가장 아름다운 서울의 스카이라인을 볼 수 있는 데이트 장소로도 유명하다. 산책이나 등산을 즐길 수 있으며, 주변에 맛집과 카페 등 다양한 관광지가 있다.

경기도 용인시 수지구 동천로 631

고기리 계곡에서 2대째 가업을 이어가고 있는 보양식 전문점이다. 옛 정취가 묻어나오는 목조 건물이 인상적이며, 야외 테라스로 내려가면 계곡 바로 옆에서 식사할 수 있다. 대표 메뉴로는 온 가족이 즐길 수 있는 누룽지백숙이 있으며, 별미로는 각종 전과 무침, 쟁반막국수가 있다.

경기도 성남시 중원구 둔촌대로83번길 3-7

모란시장 기름골목의 터주대감인 여주기름집은 3대째 대를 이어 운영 중이다. 1962년부터 지금까지 전통제조방식으로 기름을 내린다. 참기름과 들기름이 대표 상품이며, 들깨가루, 깨소금도 함께 판매한다. 단골들이 계속 찾고 싶은 기름집으로 이어갈 예정이다.

경기도 성남시 중원구 둔촌대로 68

모란민속5일장은 다양한 볼거리와 먹거리로 가득한 전통시장이다. 5일장을 기억하는 어른에게는 고향의 향수를 느낄 수 있는 추억의 공간이며, 5일장이 처음인 MZ에게는 재미있는 체험의 공간이다. 4일과 9일에 열리니, 날짜에 맞춰 방문하자.

2023 경기노포 25선

대성삼계탕



설립년도 1993년
판매제품 한방삼계탕, 삼계탕
전화번호 031-864-4177
주소 경기도 동두천시 어수로 101번길 35-1 (생연동)

동광극장 대표노포



설립년도 1959년
판매제품 영화 상영
전화번호 031-867-3030
주소 경기도 동두천시 동광로 33 (생연동)

호수식당 대표노포



설립년도 1977년
판매제품 부대찌개, 부대볶음
전화번호 031-865-3324
주소 경기도 동두천시 중앙로 312 (생연동)

백양상회 대표노포



설립년도 1980년
판매제품 참기름, 들기름, 양곡, 고춧가루
전화번호 031-974-7325
주소 경기도 고양시 덕양구 토당로78번길 7-16(토당동)

보안당안경



설립년도 1983년
판매제품 안경, 콘택트 렌즈
전화번호 031-975-8448
주소 경기도 고양시 일산서구 일청로 10(일산동)

송림병 대표노포



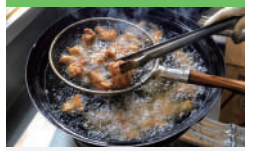
설립년도 1982년
판매제품 쑥, 찹쌀떡, 약과
전화번호 031-922-8188
주소 경기도 고양시 일산서구 대화로 130, 104호 (대화동, 한내프라자)

아트문구(아트프라자)



설립년도 1994년
판매제품 문구류
전화번호 031-983-2648
주소 경기도 김포시 북변중로65번길 33 (북변동)

삼성통닭



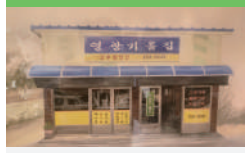
설립년도 1983년
판매제품 치킨, 닭볶음탕(비조리)
전화번호 031-958-1497
주소 경기도 파주시 법원읍 사임당로 836-8, 삼성통닭 (대능리)

쉐프부랑제



설립년도 2002년
판매제품 각종 빵, 과자
전화번호 031-998-1813
주소 경기도 김포시 사우중로 82, 108,109호 (사우동, 사우프라자) [본점]
경기도 김포시 모담공원로 155, 1층, 2층 일부 (운양동) [운양점]

영광기름집 대표노포



설립년도 1963년
판매제품 참기름, 들기름, 양곡, 고춧가루
전화번호 010-5545-0048
주소 경기도 파주시 법원읍 사임당로888번길 6 (법원리)

화성기름집 대표노포



설립년도 1984년
판매제품 참기름, 들기름, 양곡, 고춧가루
전화번호 031-754-1285
주소 경기도 성남시 중원구 둔촌대로69번길 8, 166(성남동)

2023 경기노포 25선

라인헤어



설립년도 1995년
판매제품 미용 서비스업
전화번호 0507-1426-3445
주소 경기도 수원시 장안구 팔달로291번길 34 (영화동)

쓰리에이안경



설립년도 1993년
판매제품 안경, 콘택트 렌즈
전화번호 031-222-0001
주소 경기도 수원시 권선구 경수대로302번길 29, 상가 104-1호, 2호 (권선동, 권선삼성아파트)

호남순대 대표노포



설립년도 1984년
판매제품 순대국밥, 순대곱창볶음
전화번호 031-255-0498
주소 경기도 수원시 팔달구 팔달문로 19 (지동, A동 5호)

수양농장가든 대표노포



설립년도 1994년
판매제품 흑염소탕 등 흑염소 요리
전화번호 031-762-6966
주소 경기도 광주시 곤지암읍 경충대로295번길 110-3 (수양리)

용마루 대표노포



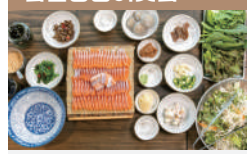
설립년도 1980년
판매제품 능이버섯백숙 등 닭요리
전화번호 031-746-9206
주소 경기도 광주시 남한산성면 남한산성로 780번길 35, 용마루 (산성리)

장흥회관 대표노포



설립년도 1982년
판매제품 차돌낙지곱창 전골 등
전화번호 0507-1372-3710
주소 경기도 이천시 중리천로 8-1 (중리동, 장흥회관)

남한강송어횟집



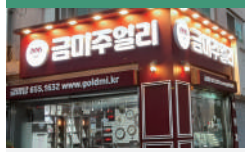
설립년도 1999년
판매제품 송어회, 송어 매운탕
전화번호 031-881-5792
주소 경기도 여주시 세종대왕면 능서로 714 (내양리)

정금주 한복연구실



설립년도 1994년
판매제품 한복
전화번호 02-503-0845
주소 경기도 과천시 별양상가2로 20, 2층 62호 (별양동, 새서울프라자)

금미당



설립년도 1996년
판매제품 귀금속, 시계
전화번호 032-655-1632
주소 경기도 부천시 원미구 부흥로 189 (중동)

깨볶는 부부



설립년도 1993년
판매제품 참기름, 들기름, 양곡 , 고춧가루
전화번호 010-5381-2021
주소 경기도 시흥시 도일로 100-4 (거모동)

태양이발관



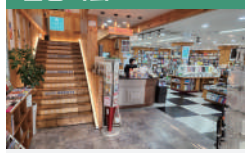
설립년도 1994년
판매제품 미용 서비스업
전화번호 031-234-3070
주소 경기도 화성시 경기대로 1024(병점동)

한지갤러리



설립년도 2009년
판매제품 한지공예품, 공예 교육
전화번호 010-5448-7109
주소 경기도 평택시 비전2로 155 (비전동, 강일타워 한지갤러리)

안성서점 대표노포



설립년도 1975년
판매제품 서적
전화번호 031-675-3789
주소 경기도 안성시 안성맞춤대로 1082, 안성서점(행복한책가게) (연지동)

안일옥 대표노포



설립년도 1920년
판매제품 안성맞춤우탕 등
전화번호 031-675-2486
주소 경기도 안성시 중앙로411번길 20 (영동)

2024 경기노포 32선

문산순대국



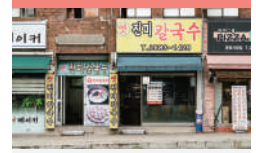
설립년도 1976년
판매제품 순대국, 내장탕, 오소리감투
전화번호 031-975-4791
주소 경기도 고양시 일산서구 고양대로 667-5, 1층 일부호 (일산동)

초원



설립년도 1995년
판매제품 한돈쌈밥정식, 한방삼계탕
전화번호 031-986-7386
주소 경기도 김포시 고촌읍 풍물로 42 (풍곡리)

옛진미칼국수



설립년도 1985년
판매제품 칼국수, 만두칼국수, 만두국
전화번호 02-2683-1429
주소 경기도 광명시 오리로 932(광명동)

오뚜기돈까스



설립년도 1992년
판매제품 돈까스, 생선까스, 돈함박
전화번호 02-2616-1316
주소 경기도 광명시 오리로 991 (광명동, 1층)

고흥상회



설립년도 1989년
판매제품 참기름, 들기름, 볶은참깨
전화번호 031-865-4324
주소 경기도 동두천시 중앙로285번길 9 중앙시장 고흥상회 (생연동, 중앙시장)

소담골



설립년도 1999년
판매제품 산채정식, 버섯전골, 도토리묵
전화번호 031-867-5999
주소 경기도 동두천시 평화로2910번길 148-24 (상봉암동)

실비집



설립년도 1999년
판매제품 부대찌개, 부대볶음
전화번호 031-857-8079
주소 경기도 동두천시 어수로 91 (생연동)

황주식당



설립년도 1967년
판매제품 육사시미, 육회, 한우불고기
전화번호 031-865-2026
주소 경기도 동두천시 생연로 140, 황주식당 (생연동)

여주기름집



설립년도 1985년
판매제품 참기름, 들기름
전화번호 010-3171-5751
주소 경기도 성남시 중원구 둔촌대로83번길 3-7, 1층 (성남동)

귀부인



설립년도 1997년
판매제품 한복 대여/맞춤
전화번호 031-251-1796
주소 경기도 수원시 팔달구 정조로 801번길 24(남창동)

송할머니옻닭집



설립년도 1986년
판매제품 옻닭
전화번호 031-239-3684
주소 경기도 수원시 권선구 정조로 423 (세류동)

영화루



설립년도 1963년
판매제품 중국음식
전화번호 031-255-6925
주소 경기도 수원시 팔달구 정조로791번길 3 (팔달로2가)

이채휴우리옷



설립년도 2003년
판매제품 한복 대여/맞춤
전화번호 031-233-3412
주소 경기도 수원시 팔달구 정조로 893, B동 101호 (장안동, 장안지구전통문화거리)

입주집



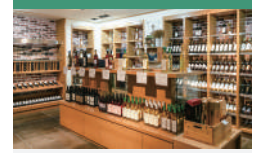
설립년도 1985년
판매제품 소곱창구이, 소막창구이
전화번호 031-255-5384
주소 경기도 수원시 팔달구 팔달문로3번길 37 (팔달로1가)

할리바버샵



설립년도 1999년
판매제품 남성 전문 헤어숍
전화번호 031-295-5070
주소 경기도 수원시 권선구 금곡로 236, 3층 (금곡동, 홈플러스 서수원점)

그린영농조합법인(그랑꼬또와이너리)



설립년도 1999년
판매제품 와인, 포도재배
전화번호 032-886-9873
주소 경기도 안산시 단원구 뻐꾹산길 107 (대부북동)

2024 경기노포 32선

이조칼국수



설립년도 1996년
판매제품 해물칼국수, 얼큰칼국수, 콩국수
전화번호 031-401-5168
주소 경기도 안산시 단원구 선부광장1로 124, 1층 17호 이조칼국수 (선부동)

고향식당



설립년도 1993년
판매제품 토종닭능이백숙, 오리능이백숙
전화번호 031-6218-4388
주소 경기도 양평군 용문면 양사길 11 (신점리)

사각하늘



설립년도 1998년
판매제품 스키야키 정식, 말차체험
전화번호 031-774-3670
주소 경기도 양평군 서종면 길곡2길 53 (문호리)

산마늘밥



설립년도 1996년
판매제품 삼나물솥밥, 소불고기솥밥
전화번호 031-774-4548
주소 경기도 양평군 양서면 경강로 1122 (복포리)

신내보리밥



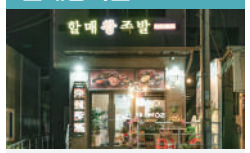
설립년도 1991년
판매제품 보리밥, 오리능이백숙
전화번호 031-771-9199
주소 경기도 양평군 개군면 공서울길 39 (공세리)

고려설렁탕



설립년도 2000년
판매제품 설렁탕, 해장국
전화번호 031-835-2102
주소 경기도 연천군 청산면 초대로 5 (초성리)

할매왕족발



설립년도 1994년
판매제품 족발, 회무침
전화번호 031-832-6677
주소 경기도 연천군 전곡읍 전곡로 186, 1층 (전곡리)

칠공주족발



설립년도 1997년
판매제품 족발, 돼지국밥
전화번호 031-375-7034
주소 경기도 오산시 오산로278번길 7 (오산동)

장수촌



설립년도 1996년
판매제품 누룽지닭백숙, 능이버섯백숙
전화번호 031-262-7717
주소 경기도 용인시 수지구 동천로 631, 1층 (고기동)

의정부지동관



설립년도 1965년
판매제품 중국음식
전화번호 031-846-2047
주소 경기도 의정부시 호국로1298번길 78 (의정부동)

마산아구이천쌀밥



설립년도 2000년
판매제품 한정식, 간장게장, 아구찜
전화번호 031-632-6924
주소 경기도 이천시 마장면 덕평로882번길 2-9, 1층 (덕평리)

임금님쌀밥집



설립년도 2002년
판매제품 한정식
전화번호 031-632-3646
주소 경기도 이천시 신둔면 경충대로 3134 (수광리)

덕성원



설립년도 1983년
판매제품 중국음식
전화번호 031-941-2226
주소 경기도 파주시 명동길 43 (금촌동)

명물곱창



설립년도 1994년
판매제품 소곱창, 순대
전화번호 031-653-0079
주소 경기도 평택시 평택1로12번길 12 (평택동)

평택떡집



설립년도 1983년
판매제품 떡
전화번호 031-655-7168
주소 경기도 평택시 통복시장2로 8 (통복동)

포천이동부산갈비(포천이동한우갈비)



설립년도 1983년
판매제품 한우갈비
전화번호 031-532-4578
주소 경기도 포천시 이동면 화동로 2111 (장암리)

『2024 경기노포』
발행일 2024년 11월 13일
발행처 경기관광공사
기획·디자인 (주)하이픈그룹(hypn.kr)

Copyright 2024. 경기관광공사 All rights reserved.
이 책에 대한 모든 권리는 경기관광공사가 소유합니다.
경기관광공사의 동의 없이 이 책에 실린 글과 사진 등 일체를 무단으로 사용할 수 없습니다.