부산문화재단
BUSAN CULTURAL FOUNDATION

부산광역시 남구 우암로 84-1(감만동)
T. 051 744 7707 F. 051 744 7708 ~ 9

www.bscf.or.kr

부산 문화예술인이 소개하는

내가 가는 맛있는 집

Busan Cultural Foundation Magazine
Vol.17 Summer 2015 공감 그리고

부산문화재단
BUSAN CULTURAL FOUNDATION

Busan Cultural Foundation Magazine
Vol.17 Summer 2015 공감 그리고

[별책부록] 쉬어가기

계간지 「공감 그리고」 여름호 별책부록 쉬어가기 '내가 가는 맛있는 집'은 부산 문화예술인이 추천하여 숨겨져 있는 공간들을 소개하는 글로, 모두 개인 필자의 주관적인 의견임을 밝혀드립니다.

부산 문화예술인이 소개하는

내가 가는 맛있는 집

부산문화재단
BUSAN CULTURAL FOUNDATION

부산 문화예술인이 소개하는

내가 가는 **맛있는 집**

01

강병훈
원조소문난밀면

02

구본호
원조고갈비 남마담

03

김성배
논두렁밭두렁

04

김정우
양산추어탕

05

김정화
카페 P&O 갤러리

06

김지곤
마크커피

07

김지석
하늘아래첫집

08

김춘남
원조외할매국수

09

박경효
달레식당

10

박재남
국제양곱창

11

박진명
고갈비

12

방호정
인앤빈

13

서 진
참숯 한우맛집

14

송교성
마산분식

15

양영철
가마솥

16

양현준
두손식당

17

우 징
가야본가밀면

18

이국환
할매콩나물국밥

19

이동근
작가부엌 1294

20

이선형
우리집밥

21

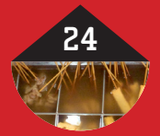
이승진
차애전할매칼국수

22

이시재
여수식당

23

이여주
할매손식당

24

이일록
범전오뎅

25

장현정
우정식당

26

전진희
두메촌 갈비

27

정 면
수복센터

28

정봉석
감지해변 조개구이

29

최정란
송원일식

30

허 정
우리집밥

01

원조소문난밀면

심심한 듯 깔끔하며 살짝 치고 들어오는 단맛

강병훈 미술작가

신혼 초, 한여름에 수영구가 토박이인 새댁이 시원한 것을 먹으러 가자고 해서 처음 〈원조소문난밀면〉 집에 들렀던 것 같다. 음식집치곤 꽤 외진 곳인데 처음 대면한 기분은 참 꾸며지지 않은 곳에 청소는 부지런히 한 것 같은 깔끔함과 보통 맵고, 짜고 간이 강한 경상도 음식과는 다른 이곳 분위기와 비슷한 맛이 너무 심심하다 할까, 참 밋밋한 그런 맛에 내 기억에서 빠르게 사라질 줄 알았다. 그런데 웬걸, 먹고 난 뒤에 속이 편안했던 것과 심심하지만 담백한 맛이 뒤에도 아련히 생각나는 거였다. 이 집 밀면은 인공적인 맛이 덜한 심심한 듯 깔끔하며 살짝 치고 들어오는 단맛이 자극적이지 않은 편안함을 준다. 아마도 북쪽지방의 깊은 맛과 간이 비슷한 것 같아서 외지인들이 많이 좋아한다는 소문도 있다. 이 집도 벌써 31년째 같은 곳에서 영업하고 있고, 그 세월을 견딘 이유가 있지 않을까. "먹는 음식을 보면 그 사람이 보인다." 라는 말이 있듯이 음식이 단순한 먹거리에서 벗어나 문화가 되고 그 지역을 상징하는 콘텐츠로 자리 잡게 되었다. 흔히 알고 있는 비슷비슷한 밀면이 아닌 이 집처럼 깔끔하고 꾸밈없는 특색 있는 맛을 찾는 이에겐 반가운 곳이다. 지금도 속이 불편하거나 시원하고 깔끔한 맛이 생각날 때 가족과 들르는 집이다.

수영구 구락로 57번길 6 **051-754-3762**

02

원조고갈비 남마담

추억을 더듬어 막걸리와 함께 입맛을 되살려볼만한 곳

구본호 미술작가

오래된 도시일수록 매력적이고, 도시의 골목길이 복잡할수록 설레는 이유는 유구한 사연들이 배어있기 때문이다. 부산 중구 남포동 시내 한복판에 고갈비 골목이 있었다. ABC마트 부산광복점(구 미화당백화점) 뒷골목이다. 80년대 후반 용두산공원 계단 입구에 누보갤러리가 있었다. 전시 오픈을 하는 날. 뒤풀이 장소는 어김없이 고갈비 골목 남마담 2층이었다. 젓가락 장단에 고래고래 노래를 부르곤 했다. 제정신으로 2층 계단을 내려와본 적이 없는 터라 당시의 기억으론 고갈비집이 아주 많았던 것으로 기억된다.

지금은 남마담, 할매집 두 곳만이 남아있다. 맛은 옛날과 다름이 없다. 그래서 추억을 더듬어 막걸리와 함께 입맛을 되살려볼 만한 곳이다. 가격은 옛날 같지 않지만….

중구 광복로67번길 20
051-246-6076

03

논두렁밭두렁

사람이 있는 곳에 문화가 핀다

김성배 시인

신혼살림을 시작한 단칸방 사직동을 출발, 출판사가 있는 40계단 옆에서 30여 년간 오랜 시간을 함께 했다. 돼지국밥, 삼계탕, 재첩국 등이 별미로 통하지만 매일 반복되는 음식은 질리기 쉽다. 그래서 한 잔 생각이 간절하면 집 근처 사직동으로 향한다. 남들은 집 근처에서 안 마신다고 하지만 편안하게 마실 수 있는 곳이라 좋다. 북면막걸리에 각얼음을 동동 띄운 양은주전자와 갓 버무린 겉절이에 두부전은 기본이다. 김치전, 부추전, 가자미조림, 보기 좋고 맛도 좋은 계란말이에 술잔을 들고 하루의 피곤을 주-욱 들이키는 맛은 모두들 짐작하리라 본다. 4개의 테이블과 10명 정도가 앉는 조그마한 방에 신문기자, 교사, 연극배우, 춤꾼 등이 모여 파도타기에 여념이 없다. 인근 사직야구장 열기만큼 술판은 무르익는다. 한 잔씩 오고 가면서 안부를 권한다. 〈논두렁 밭두렁〉 상호만큼 그윽하다. 모내기 때 새참으로 먹는 막걸리와 밭에 김을 매고 허기의 한 잔을 채우는 고향의 맛을 보기엔 최고의 주막이다. 다양하고 저렴한 안주와 시원한 막걸리에 더운 날씨를 이겨내고 내일의 희망을 노래하는 주인아주머니의 넉넉한 인심이 배어 있는 고향 같은 주막집으로 여러분을 초대한다. 물론, 술값은 사직 동민인 필자가 쏜다.

동래구 사직북로 57번가길 18 **051-506-2014**

04

양산추어탕

맛있게 먹은 기억의 여름 보양식

김정우 미술작가

여름철이면 보양식으로 먹는 몇 가지 음식이 있지만, 그중에 추어탕은 저렴하게 먹을 수 있는 보양식 중 하나이다.

10년 전 첫째 아들이 아파 어느 지인의 소개로 경기도 고양시에 있는 한 한의원에 다녀온 적이 있다. 아침 일찍 출발하여 점심때쯤에 도착하여 찾은 식당이 추어탕집이었다. 시골 된장과 미꾸라지를 같이 갈아 걸쭉하다 못해 빡빡한 찌개처럼 끓여져 맛있게 먹은 기억 때문에 지금도 그 맛을 떠올리곤 한다.

그 뒤로 부산의 추어탕 집을 여러 군데 다니면서 먹어봤지만, 그 집 입맛을 따라갈 순 없었다. 그래도 지금까지 먹어본 추어탕 중에 온천장의 〈양산추어탕〉은 시골 된장 맛과 함께 진하게 끓여져 가끔 찾는다.

동래구 온천장로 50 **051-552-5473**

05

카페 P&O 갤러리

빈 배 부딪는 소리 들리는 카페

김정화 수필가

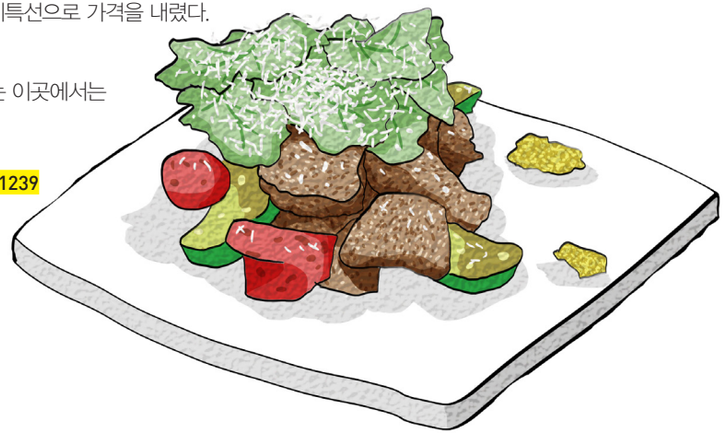
붉다. 하늘과 바다가 만나는 시간. 수평선이 꽃불을 터트린다. 두 개의 해가 뜨고 지는 곳. 하늘에 하나, 바다에 하나. 그리고 두 개의 달을 건져 올리는 곳. 〈카페 P&O 갤러리〉에 가면 특별한 풍경을 만난다.

푸른 숲과 바다를 안고 둥글게 이어진 이기대 갈맷길. 그 길을 여는 섶자리 포구에 들어서면 4층 횟집건물 3층에 〈카페 P&O 갤러리〉가 나란히 있다. 이어진 테라스는 광안대교와 마주한다. P&O는 식사와 차를 즐기며 미술전도 감상할 수 있는 '브런치 아트 갤러리 카페'이다. 갤러리에서는 인문학, 와인 등 문화강좌가 열린다.

한우안심 찹스테이크와 감베로니 파스타는 런치특선으로 가격을 내렸다.

음식은 맛과 멋이 깊다.

낙조와 함께 빈 배들의 어깨 부딪는 소리를 듣는 이곳에서는 독작獨酌도 풍경이 된다.



남구 분포로 66-30 섶자리회센터 3층 **051-611-1239**

06

마크커피

볶아야 한다! <마크커피>

김지곤 다큐멘터리 영화감독

〈마크커피〉에 대한 소문은 2013년 또따또가에 입주하기 전부터 들었었다. 부산에서 핸드드립 커피를 거론할 때 열 손가락에 든다는 '순애 손가락에 브라질스페셜티 로즈다이아몬드' 같은 커피숍. 그러나 내가 3년 동안 직접 접한 마크커피는 중앙동의 치열한 커피시장에서 핸드드립보다 사람, 그리고 정으로 승부를 걸 수 있는 곳이다.

예가체프 할아버지는 늘 비슷한 시간에 오셔서 예가체프를 드시고 동해남부선 사장님은 라떼와 함께 딸 자랑을 늘어놓고 아론씨는 율무차 바리를 예약하고 이름은 몰라도 서로의 얼굴과 즐겨 마시는 음료는 알아보는 이곳. 나는 오늘도 와이파이가 되지 않는 1968년도에 지어진 작업실에서 와이파이가 필요할 땐 맥북을 들고 마크를 찾아간다. 그리고 '엠씨우퍼 차영빈' 사장님은 나에게 주문한 커피와 함께 손님에게 선물 받은 빵과 차를 슬며시 건넨다.

사장님이 직접 구매하신 센스넘치는 커피잔과 직접 촬영하신 사진과 덕후의 향기가 가득한 디자인들은 모두 '엠씨우퍼 차영빈' 사장님의 손때가 묻어있는 것들이다. 더 궁금하시다면 유투브(Youtube)에서 '우리동네(골목)광고'를 검색하면 자세하게 알 수 있다. 마크 커피가 지금 그곳에 오랫동안 '중앙동의 밀다원'으로 역사에 길이 남기를 40계

단 아코디언 아저씨와 함께 빌어본다. 끝으로 '엠씨우퍼 차영빈' 사장님의 커피에 대한 철학 6장 9절을 전하며 글을 마무리한다.

우리 모두 지나친 카페인 섭취는 감사합니다.

볶아야 한다!

중구 대청로 142

07

하늘아래첫집

소풍 나온 느낌의 산속 레스토랑

김지석 BIFF 수석프로그래머

영화제에서 일하다 보면 국내외 게스트들과 식사해야 하는 경우가 많이 생긴다. 해외 게스트들의 경우 부산영화제 초창기에는 대부분 불고기밖에 알지 못했지만, 이제는 비빔밥, 삼겹살, 삼계탕 등 선호도가 다양해졌다. 삼겹살이 특히 인기 메뉴인데, 좀 멀기는 하지만 정관에 있는 오랜 단골인 〈하늘아래첫집〉의 경우 인기 만점이다. 산속의 레스토랑인데다가 식재료의 비주얼이 뛰어나기 때문이다.

대형 불판에다가 김해에서 공수한 두툼한 삼겹살과 목살, 2년간 숙성한 김치를 올려놓으면 시각적으로 식감을 충분히 자극한다. 게다가 아름다운 숲으로 둘러싸인 주변 환경은 마치 소풍 나온 느낌을 준다. 삼겹살을 다 먹고 나면 방갈로로 내려가 수제비나 된장찌개를 먹는 코스도 일품이다. 지금은 정관신도시가 들어섰지만, 과거에는 그야말로 허허벌판을 지나가야 했다. '상전벽해'라는 표현이 딱 들어맞는 곳이다.

기장군 정관면 병산2로 54-23
051-727-5518

08

원조외할매국수

다들 한마디씩 하는 <원조외할매국수>

김춘남 동시인

가게 앞에 유월의 때이른 땡볕 받으며 '띠포리'가 널려 있다. 멸치 다시 국물 냄새가 끼니를 알린다. 〈원조외할매국수〉 집은 문득 「너무 많은 가운데 하나」라는 모 시인의 시집 제목을 떠오르게 한다. '소문난 맛'으로 문전성시 이루는 대박집은 아니다. 너무 많은 식당 가운데 하나지만 숨은 맛집이다. 대박보다는 소박한 맛이 반겨준다. 메뉴는 국수가 전부다. 근처 기세등등한 식당들 틈에서 국수 맛 하나로 당당히 어깨를 견주고 있다.

뭉텅뭉텅 찢어 넣은 상추에 고추장 섞어 나온 비빔국수는 썰어둔 양념 땡고추를 조금 넣고 먹으면 손맛이 난다. 살짝 입맛 거들어주는 쑥갓을 씹으며, 담백한 다시 국물로 개운하게 마무리한다. 뒷자리 손님들이 한마디씩 한다. "와, 양 많네!" "오, 맛있네!" "값도 괜찮고!"

부산진구 성지곡로 16번길 2 051-818-2558

09

달례식당

숙취엔 역시 <동태탕정식>

박경효 화가

간밤에 마신 술의 숙취가 아직 풀리지 않아 머리가 지끈거리고, 어지럽기까지 하다. "가만히 있자. 어떻게 한다?" 뒤죽박죽 된 머리에서 떠오르는 곳이 있었다. "그래!" 아직 반쯤 풀린 눈으로 미소를 지으며 일어나 자전거를 탔다. 영선 고갯길을 미끄러져 내려가서 인쇄골목을 지나 근대역사관까지 달렸다. 이젠 뱃속의 허기가 머리를 흔든다. 보수동 쪽으로 한 블록을 더 지나 골목으로 내려가니 낯익은 〈동태탕 정식〉 작은 간판이 세워져 있었다.

"날이 많이 덥지예." 주인 할머니께서 먼저 인사말을 건네신다. "뭐...! 아직 아침이라 괜안심다." "동태 주이소." 시간은 벌써 점심시간이 다가오고 있었다. 딱히 꾸밈이라고는 찾아볼 수 없는 식당에서 단출한 메뉴판이 눈에 들어왔다. 동태탕 정식 외에도 '라면 2,000원.' 콩나물 무침, 김치, 구운 김에 간장, 멸치조림, 그리고 흑미밥과 동태탕을 내오셨다. 마치 아침의 호수처럼 넓은 사발에 담긴 국물에 숟가락을 담근다. '아~' 얼큰하고 시원한 물줄기가 내 속의 계곡들에 흐르며 몸을 깨운다. 기름 안 바른 담백한 김으로 싼 밥을 맑은 간장에 찍어 기쁨 충만한 아침을 씹는다. 담백하고 개운하고 따뜻한 정을 혀로 목구멍으로 느끼며 배로 채우니 숙취가 싹 달아났다. "잘 묵었심다." "날이 더버서 고생이 만치예." "아이 뭐. 할무니가 더 고생임다." 답 없는 예술과 예술가의 인생을 술과 버무려 삼킨 찌꺼기를 동태의 아침으로 말끔히 밀어내고 힘껏 자전거 페달을 밟았다.

중구 광복로49번길 35-2

10

국제양곱창

새하얗게 불태웠다

박재남 조은극장 대표

〈국제양곱창〉 집은 양곱창을 싫어하는 사람도 단골손님으로 만들 만큼 맛있는 양곱창과 전골을 맛볼 수 있는 곳으로 24년간 명맥을 이어가고 있는 양곱창 맛집이다. 〈국제양곱창〉의 기본 코스격인 양곱창을 주문했다. 상 위에 오른 것은 짭조름하게 맛있는 갈치속젓과 전어속젓. 허기짐을 참지 못하고 배추에 젓갈을 찍어먹는 사이 사장님이 직접 양과 대창 그리고 염통과 감자를 숯불 위에 구워준다. 가장 빨리 익는 고소한 염통부터 쫄깃한 양 대창 순서대로 기름소금과 젓갈에 번갈아 찍어 먹으면 여름맛이 다이어트를 하고 있는 사람마저도 탄성을 지르며 젓가락 신공을 펼치게 된다. 양곱창만큼이나 인기 있는 얼큰하면서 술안주로 제격인 곱창전골은 먹기까지 20분 정도가 소요되기 때문에 양곱창을 다 먹어갈 때쯤 미리 주문하면 쉬어가는 시간 없이 연이어 맛볼 수 있다. 곱창전골과 함께 공기밥에 사장님이 손수 담그신 잘 익은 김치를 곁들여 먹으면 금상첨화. 곱창전골

에 우동사리를 추가해서 함께 나온 땡초를 순으로 뚝뚝 잘라 넣어 좀 더 푸짐하고 매콤한 곱창전골을 즐긴다고 한다. 단골손님들은 곱창전골을 다 먹어갈 때쯤 볶음밥을 외치며 다급하게 사장님과 이모님을 찾는 모습을 볼 수 있다. 메인메뉴는 아니지만 마지막에만 먹을 수 있다는 점과 곱창전골의 엑기스만 남은 걸쭉한 국물에 볶은 밥과 짭짤한 김가루가 뿌려진 모습에 불렀던 배도 다시 고파지게 만드는 마력의 볶음밥이다. 국제양곱창의 가장 큰 매력은 푸짐한 양과 정감 가는 사장님 그리고 가게 분위기가 아닐까 싶다. 요즘 손님이 적어 한가로운 편이라고 말하는 사장님의 어깨너머로 가게 내부 테이블이 부족해 바깥 테이블까지 펼쳐지는 겸손한(?) 맛집이므로 방문하실 분들은 참고하시길.

부산 중구 중구로23번길 16 **051-241-2241**

11

고갈비

부산대 앞 <고갈비> 집의 두부김치

박진명 생활기획공간 통 공동대표

시를 끄적였지만, 언어가 날카롭지 못했고, 낭만은 가까이 있어 보였지만 현실은 무기력했다. 그래서 폼 잡아가며 절필이니 뭐니 해가면서까지 버티다가 자존심 세우기 이전에 먹고도 살아야겠다 싶어 다시 하지 않겠다던 학원에서 생계를 구축했다. 그게 10년쯤 전이다. 그렇게 2년을 학원과 집을 오가다 보니 월세쯤 해결할 만해졌고 조금 더 하니 보증금이 해결되었다. 이만하면 살 만도 하겠다 할 즈음이었다. 마칠 즈음 늘 배가 고팠고 자정의 시간에 요기할 수 있는 곳은 많지 않았다. 불 밝힌 곳 많은 대학가는 웅성거려 오히려 문 열고 들어갈 곳이 더 적었다.

그즈음 무심코 지나다니던 길에 〈고갈비〉 간판이 있다는 것을 알게 되었다. 웅성거림을 피해 들어선 가게에서 나는 늘 두부김치 하나에 막걸리 한 병을 먹었다. 두부김치에는 얇게 썬 삼겹살, 두부, 볶은 김치가 한 접시 가득 담겨 있다. 세 가지를 함께 싸서 먹으면 삼겹살의 고소함, 두부의 담백함, 볶은 김치의 새콤함이 뒤섞였다. 막걸리 한 병과 함께 먹고 나오면 밥 먹은 것처럼 배가 불렀고, 취기가 막 오르기 시작했다. 그때부터는 하루가 이렇게 끝나는 것이 아쉬워졌다. 요즘도 고픈 것들이 쌓이면 〈고갈비〉 집의 두부김치가 생각난다. 쌌지만 대충 만들지 않아서 단골들이 많았다. 메뉴 가격들이 올라 이제 만 원이다.

금정구 부산대학로 49번길

12

카페 인앤빈 커피로스터즈

진한 커피향과 함께 인디뮤지션들의 공연을

방호정 다큐멘터리 감독

사내 혼자 카페를 드나들며 고독을 안주 삼아 커피 향을 음미하는 상황 자체를 도통 이해하지 못하고, 그런 지인들을 향해 된장남이라고 손가락질하던 전형적인 촌놈이었던 나에게 커피의 세계를 열어준 곳이 바로 〈카페 인앤빈 (人&BEAN)〉이다. 보수동 책방 골목 가운데 위치한 자그만 인앤빈 카페는 근처 책방들이 문을 닫는 저녁 7시경 일찍 문을 닫기 때문에, 굳게 닫힌 문 앞에서 서럽게 울다가 쓸쓸히 돌아온 적이 허다했으나 이를 가엽게 여긴 사장님이 최근, 전포동 부산 북교회 옆 〈인앤빈 커피로스터즈〉 라는 커피 로스팅 공장을 새로 오픈해 직접 원두를 사다가 두고두고 즐길 수 있게 되었으니 이목 따윈 상관없이 신나게 어깨춤 추며 마구 행복해 버리고 싶다.

길에 널리고 밟히는 프랜차이즈 커피들과는 비교를 불허한다. 게다가 김사월x김해원, 김일두, 김태춘, 권나무, 세이수미 등 훌륭한 인디 뮤지션들의 라이브 공연이 시시때때로 벌어져 진한 커피향과 함께 공연을 즐기고 있노라면 정자에서 난을 치며 놀던 옛 선비들의 풍류도 부럽지 않다.

부산진구 전포대로300번길 22 **051-807-5502**

13

참숯 한우맛집

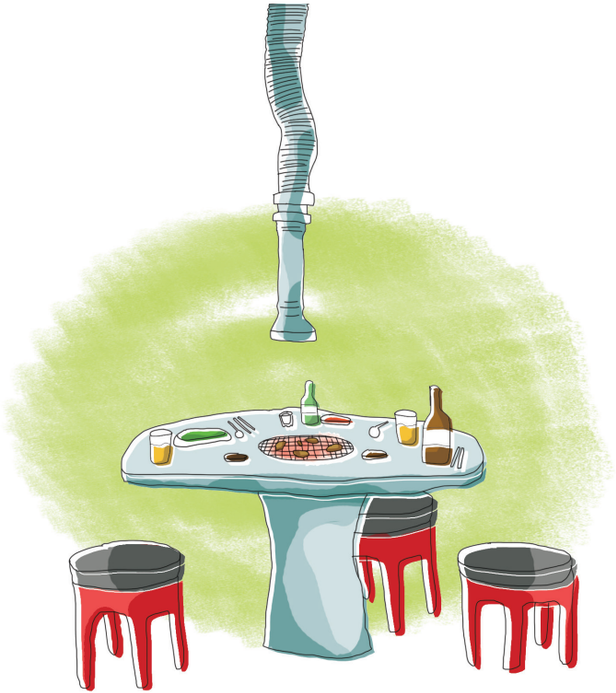
한번에 한 점씩 천천히 구워먹는 맛

서 진 소설가

광안리를 떠나 제주에 산 지 얼마 되지 않았지만, 집 앞에서 100미터만 걸어가면 〈참숯 한우맛집〉 집이 있었다는 게 까마득하다. 간판도 튀지 않고, 인테리어도 흔한 포차 같이 생겨서 지나치기 쉽다. 그러나 이곳에서 구워먹는 한우는 언제나 맛있다.

갈빗살 100g에 9,000원으로 부담이 없고, 육질도 좋다. 언제나 함께 가는 아내가 고기를 구워준다. 한꺼번에 굽지 않고 한 명에 한 점씩 겉만 살짝 타게 구워서 바로 먹는 게 포인트다.

고로 그 정도 수고를 마다하지 않을 자신이 있거나, 그렇게 해 줄 사람과 함께 가기를 추천한다. 고기는 적당히 먹고 소고기가 들어간 된장에 밥을 비벼먹는 것으로 깔끔하게 마무리하면 좋다.



수영구 남천바다로 13
051-752-1219

14

마산분식

값은 싸지만 그맛이 하나하나 일품

송교성 생활기획공간 통 공동대표

요즈음 대학교 근처의 식당을 가보면 예전처럼 싸고 양 많은 곳을 찾기가 어렵다. 후배들에게 소개해 줄 만한 추억이 있는 식당들도 대부분 사라졌다. 어디서나 본 듯한 프랜차이즈 식당들을 지나다 보면 대학의 낭만이라는 것은 언어로만 존재하는 듯하다. 그래서인지 부산대학교 북문 근처에 있는 〈마산분식〉은 학교를 들를 때마다 꼭 한 번씩 들리는 식당이다.

이름부터 왠지 모를 꿋꿋함이 느껴지는 〈마산분식〉은 식당 외부나 내부 인테리어는 물론 가격이나 양도 필자의 대학 신입생 때 이후 거의 변함이 없기 때문이다. 어떤 선배는 20년이 훌쩍 넘은 곳이라고 하니, 오랜만에 만난 선배와 혹은 후배들 모아서 밥 한번 '쏘며' 대학 시절에 대해 이야기하기 딱 좋은 분위기를 그대로 가지고 있다. 주 메뉴는 칼국수, 돌솥비빔밥, 수제비, 라면 등인데 그 맛이 하나하나 일품이다. 특히 비빔칼국수를 추천하는데, 믿기지 않겠지만, 숙취에도 그만이다. 요즘처럼 빠르게 변하는 거리의 풍경에 왠지 모를 섭섭함이 느껴진다면 마산분식의 오래된 미닫이문을 열어보시길 바란다.

금정구 수림로85번길 47 051-581-9510

15

가마솥

고기맛이 그야말로 일품

양영철 영화감독

〈가마솥〉이라는 이름이 돼지갈비와 잘 어울리지 않는다. 건물 옆에 보일락 말락 걸려있는 보조간판에 20년 전통이라고 쓰여 있다. 그렇다면 지난 20여 년 동안 메뉴의 변화가 있었던 것일까.

그 간판에는 생삼겹, 생목살, 대패삼겹살도 적혀있지만 정작 지금 파는 건 돼지갈비뿐이다. 테이블에 앉아 기다리면 그다지 먹음직스럽지 않은 색깔의 갈비가 나온다. 이유를 물어보니 캐러멜 색소를 쓰지 않아서라는데, 초벌구이해서 더 그런 것 같다. 입구 쪽을 돌아보니 주인을 보이는 아저씨가 땀을 흘리며 초벌을 굽고 있다. 하지만 고기 맛은 그야말로 일품이다. 식당이라곤 이 집밖엔 없는 한적한 곳에 위치하고 있지만 저녁시간이면 한참 줄을 서서 기다려야 한다.

해운대구 좌동로14번길 60
051-746-6175

16

두손식당

비오는 날 분위기 좋은 술집

양현준 미술작가

부산 초읍동 백양산 성지곡 수원지 아래 숨은 골목길에 있는 〈두손식당〉. 비가 추적추적 내리던 수요일 오전부터 내리던 비에 괜히 작업실 밖으로 나가기 싫은 날. 초읍에 사는 친구에게서 연락이 와서는 "비도 오는데 한잔 어때?"라는 말에 급히 정리하고 초읍동을 향했다.

오픈키친 형식으로 되어있고 바 그리고 테이블은 네 개 정도 아담한 규모의 아기자기하고 수수한 분위기를 연출하고 있다. 여기는 그날 사장님이 직접 장을 보고 만들고 싶은 술안주를 내놓는다. 자리에 앉자마자 기본안주인 미역줄기와 볶은 멸치를 내어준다. 메뉴판엔 단품메뉴도 있지만 '삼만'이라는 메뉴가 제일 인기가 많다. 삼만이라는 메뉴는 메뉴에 대해 고민하지 말고 삼만 원을 내면 세 가지 안주 요리가 코스로 나온다. 내가 간 그날은 기본으로 속을 다스리는 미역국, 첫 번째 요리로 광어회 · 숭어회, 두 번째 요리로 조기구이, 세 번째 요리는 해산물 볶음으로 코스요리가 마무리되었다. 테이블 위에는 빈 접시와 빈 소주 5병과 같이 친구도 쓰러져 있었다.

비오는 날 백양산 아래 분위기, 가격, 맛 모두 훌륭한 곳에서 좋은 사람들과 기분 좋게 한잔 기울여 보는 것은 어떨까?

부산진구 성지곡로33번길 3 070-4952-9244

17

가야본가밀면

입맛 떨어지는 당신의 미각을 살려 드릴 수 있다

우 징 조각가

나는 조각가다. 하필이면 그 유명한 밀면 가게들 중간쯤에 작업실이 있다 보니 밀면을 먹을 기회가 자주 있다. 가는 날마다 줄을 서야 하는 번거로움에 실증을 느낄 때쯤, 〈가야본가밀면〉 전문점이라는 식당을 알게 되었다. 이 집에는 '회비빔 밀면'이 있는데, 가오리 회를 첨가해서 씹는 횟감의 쫄깃함을 더한 것으로, 깊은 미각을 가진 분들에게는 또 다른 밀면의 세계를 선사한다.

2년 전 프로야구 플레이오프 경기에 삼성과 두산이 경기를 하는 와중에 '회비빔 밀면'을 먹으면서 "아이 참~ 두산이 이겨야 할낀데!" 라고 했다가 주방 이모에게 엄청 야단을 듣게 되었다. 주방 이모의 연고지는 대구, 삼성 라이온즈의 광팬이었던 것이다. "이모! 나는 삼성이 싫은 게 아니라 삼성이 워낙 잘하니까 두산이 한 번쯤 이기는 것도 재미있을 것이라 이 말이오!" 라고 했다가, 주방 이모는 "니 수염이나 깎고 오면 회를 더 많이 줄낀데.."라며 웃으셨다. 지금까지 이모는 내가 밀면을 시키면 곱빼기 같은 회비빔 밀면으로 나를 반겨 주신다. 타지방에서 오시는 방문객들이 있다면, 부산의 먹거리 중에 단연 1위로 등극하고 있는 밀면을 드셔 보라. 특히 여름이면 살얼음이 둥둥 떠 있는 육수와 쫄깃한 밀면의 향연에 입맛 떨어지는 당신의 미각을 살려 드릴 수 있다고 당당히 말하고 싶다. 약간은 퉁명스럽고 거친 주방이모의 입담과 넉넉한 사장님의 미소, 그리고 대학생 딸을 둔 이쁘장한 이모가 당신의 입맛을 책임지는 여름을 만들어 줄 것이라고 생각한다.

부산진구 가야공원로 19 **051-894-3331**

18

할매콩나물국밥

산책 후 시원하게 콩나물국밥 한 그릇

이국환 동아대학교 문예창작학과 교수

팔순의 아버지를 모시고 곧잘 가는 밥집이 있다. 위암 수술로 위장 대부분을 절제한 아버지는 적게 자주 드셔야 한다. 양념을 과하게 넣거나 자극적인 음식은 안 된다. 아버지는 위장 운동이 아니라 당신이 운동하셔야 소화가 된다. 그러기에 식당이 식후 가볍게 산책할 곳이라면 더욱 좋다. 부산역, 자갈치, 광복동 등 원도심의 지척에 엄광산과 구덕산을 끼고 있는 대신동 꽃마을이 있다. 지금은 꽃이 아니라 엄광산, 구덕산을 찾는 등산객들을 대상으로 하여 식당이 발달해 있다. 꽃마을은 닭과 오리 백숙, 시래깃국 등이 유명하지만 나는 꽃마을을 찾을 때마다 〈할매콩나물국밥〉에 들린다.

이 집의 콩나물국밥도 시원하게 맛있지만, 추천할 만한 음식은 삶은 콩이 가득한 청국장 같은 된장찌개다. 반찬은 수선스럽지 않고 정갈하여 먹고 나면 개운하고 속이 편하다. 곁들여 파전에 부산을 대표하는 막걸리 한 잔이면 부러울 게 없다. 아버지도 의사에게 허락 받았다며 이곳에서 막걸리는 한 잔씩 하신다. 가끔 졸업한 제자들 찾아오면 함께 이곳에서 술잔을 기울이고, 숲길 걸으며 문학과 인생 이야기를 나눈다. 취하면, 더불어 숲이 되게 하는 매력이 있는 곳이다.

서구 서대신동 3가 **051-257-9765**

19

작가부엌 1294

작가부엌 그리고 삶의 향기

이동근 사진작가

큰 유리문을 열고 들어가면 오래된 LP판에 잡음이 짙게 깔린 옛날 노래가 흘러나온다. 한쪽 벽면에 빼곡하게 자리 잡은 고서들, 지금은 DVD와 블루레이에 밀려 먼지가 쌓여가는 명작영화 VCD 들과 작은 화분들도 눈에 띄고 벽면을 멋있게 장식하고 있는 부산지역 작가들의 공연포스터들과 영화 포스터들이 제각각 다른 분위기를 연출한다.

작가부엌의 요리장이자 대표는 독립영화의 시나리오를 쓰고 연출하는 감독이다. 그곳에서 맛볼 수 있는 음식은 오로지 조미료와 향신료 등을 쓰지 않은 장인의 마음이 고스란히 담긴 쌀국수뿐이지만, 늘 장 요리장은 손님에게 밥을 먹었는지 묻고는 한다. 그 이유는 바로 국수의 양을 조절해 주기 위해서이다. 국수 한 그릇 팔면 될 일이지만 그가 식사했는지 묻는 여부는 배가 고픈 작가들의 심정을 헤아리는 듯한 배려로 느껴지는 것은 메말라가는 우리들의 정서 탓일까? 필자는 장대표의 국수 맛도 좋아하지만, 인간미 넘치는 그와 소소한 삶의 이야기를 나누기 위해 가게를 찾기도 한다. 중앙동 인쇄 골목에 자리한 작가부엌의 쌀국수를 맛보기 위해선 소소한 인내심도 필요하다. 하지만 걱정 마시라! 작가부엌에는 다양한 책들과 구경거리들로 가득하다. 무더운 여름 장미 비가 오는 날 쌀국수와 요리장이 직접 내린 커피. 당신을 그 작가가 사는 부엌으로 초대하고 싶다.

중구 대청로131번길 6-1

20

우리집밥

뱃속이 편안해지는 건강한 밥집

이선형 시인

세상에는 두 가지의 식당이 있다. 사시사철 변함없는 재료로 만든 '영혼 없는' 음식이 나오는 식당이 있고, 제철에 수확하여 자연의 빛이 나는 갖가지 다른 식재료로 조리하여, 식탁이 날마다 새로워지는 식당이 있다. 후자의 식당은 찾기가 너무너무 어렵다. 밥에 대한 공력과 정중함을 변하지 않고 지켜가는 일은 힘들다.

우리 동네 화명동에는 놓칠 수 없는 제철 맛을 아는 참한 사람들이 마음을 모아 '한솥밥'을 짓는 마을밥집이 있다. 대천천에 노니는 쇠백로와 원앙가족들을 구경하며 냇물을 따라 오다 보면 만나는 〈우리집밥〉이 바로 그런 식당이다. 맞벌이 시대로 들어 사람들이 입에 달고 사는 말이 '바쁘다'가 되며 언젠가부터 사라진 온기 어린 말. "우리 집에 밥 먹으러 와." 〈우리집밥〉에 가면 그 말이 내걸려 있어 미덥고 정답다. 친환경 농산물과 제철 식재료, 직접 담근 장류와 국산 참기름과 면실유 등의 양념으로 만든 정갈한 밥상을 받아먹으면 잊었던 소박한 기운이 돌아나고 무엇보다 뱃속이 편안하다.

북구 대천천길 116 **051-364-5454**

21

차애전할매칼국수

대, 중, 소 뭐로 하실라요?

이승진 영화의전당 영화기획팀장

가게를 들어서면 털모자를 쓰고 계신 주인 할머니의 걸쭉한 목소리가 인사를 대신한다. 어젯밤 들이켰던 소주의 숙취에 빨간 양파 양념이 듬뿍 들어있는 칼국수 한 그릇이 마냥 좋다. 가게를 찾은 연유야 어떻든 지인들과 들를 때 이 집 칼국수의 맛은 더욱 오롯이 전해진다. 내 맘에 담은 고마운 사람, 기대어도 편안한 사람들과 그 첫 시작은 대부분 여기다. 20대 후반 사회 초년병 시절부터 사십 대 중반이 넘은 오늘까지 내 마음 속 정인(情人) 인행님, 선배, 후배는 칼칼한 빨간 국물맛을 나눈 추억을 심심찮게 얘기한다. 후루룩 면발을 집어삼키고, 쩝쩝거리며 노란 단무지를 씹어대는 소박함을 기억하게 하는 이곳이야말로 나에게는 최고의 접대장소이자 최고의 맛집이다.

〈차애전할매칼국수〉는 토곡에서 시작했었는데, 몇 개의 분점이 생겨났는데, 소문으로는 가족들이 나눠 경영한다고 한다. 맛은 별반 다르지 않지만, 그래도 난 꾸역꾸역 할머니가 있는 그 집으로 간다. 빨간 양파 양념을 듬뿍 넣은 국물이 별미니, "소"자로 시키고 국물을 원샷하기를 권한다. 들이킨 국물탓에 이마며 등이며 땀에 흥건할 텐데, 땀을 훔쳐낼 때 귀찮지 않은 개운함이 있다.

연제구 과정로225번길 15 051-751-9639

22

여수식당

싱글들의 애절한 집밥의 향수를 달래준다

이시재 민락인디트레이닝센터 실장

80년대에 'Gershon Kingsley의 Popcorn'이라는 곡이 시그널로 나오며 시작됐던 MBC 「오늘의 요리」라는 방송을 보면 어머니가 가족을 위해 만들 수 있는 요리가 주였고, 최근엔 1인 가구시대에 맞춘 요리프로그램이 대세이다. 그중 '집밥'이라는 단어가 대세로 떠올랐는데, 이제 거의 자취생활이 10년째 되는 나에겐 헤어진 애인보다 더 애절한 단어이다. 사직동 미남역 근처에 있는 이 〈여수식당〉은 싱글남의 애절한 집밥에 대한 향수를 만족하게 하는 착한 식당이다.

밤샘 음악 작업 후 인스턴트 음식으로 더럽혀진 내 위장들을 엄마 손 캡슐을 넣은 듯 달래주던 집이었고, 당시 같은 작업실을 쓰던 여러 인디밴드가 연습 전 · 후 허기를 달래던 곳이다. 직접 담근 된장으로 끓인 된장찌개의 너무 구수하고 깔끔한 뒷맛에 먹다가 문득 "이 된장찌개를 커다란 물통에 담아 온종일 빨대로 빨아 먹고 다니고 싶다"라는 생각도 한 적이 있었다. 찬으로 나오는 나물도 간이 삼삼해서 직접 담근 고추장과 비치된 참기름을 듬뿍 넣어 비벼 먹으면 너무 훌륭하다. 여름에는 열무물김치가 나오고 겨울에는 직접 구운 김과 파가 듬뿍 들어간 양념간장이 나오며 구수한 숭늉도 있다.

동래구 아시아드대로220번길 10 051-505-2179

23

할매손식당

산책길에 즐겨먹는 만둣국 한 그릇

이여주 안녕광안리 편집장

내가 사는 남천동은 가까운 거리에 바다와 산이 있는 동네다. 가끔 집 앞 바닷가의 번잡함을 피해 조용히 산의 정취를 느끼며 걷고 싶을 때는 수영구도서관 쪽으로 간다. KBS 방송국과 남천성당 사잇길로 천천히 올라가다 보면 도로의 소음이 잦아들고 공기 속에는 나무 향기가 짙어진다.

내가 좋아하는 만둣국집 〈할매손식당〉은 이 호젓한 길가에 있는데 작은 식당이지만 사람들이 즐겨 찾는 곳으로 점심때 가면 가끔 자리를 기다리기도 한다. 고기보다는 두부, 채소가 많이 들어간 황해도식 만두가 주 종목인 이 집의 메뉴는 만둣국, 떡만둣국, 떡국, 칼국수, 충무김밥으로 단출하다.

나는 특히 만두가 들어간 것을 좋아하는데 만두와 떡의 비율에 따라 만둣국, 떡만둣국, 떡국으로 나뉜다. 담백한 국물에는 청양고추가 듬뿍 들어간 젓국 양념장을 넣으면 더 깔끔하고 시원해지는데, 이 중독성 있는 양념장에 만두를 그냥 찍어 먹어도 좋다. 만두를 먹다가 몇 개는 살짝 터트려 함께 나온 밥을 말아 잘 익은 김치와 함께 먹으면 마지막 남은 국물까지 맛있게 먹을 수 있다.

수영구 남천서로 20번길 31
051-626-3873

24

범전오뎅

나의 과거, 현재, 그리고 미래

이일록 감만창의문화촌 프로젝트매니저

아주 오래전, 언제인지 기억도 가물가물한 시절. 옛날 하얄리야 부대의 철조망에 둘러싸여 있던 어묵집에 쭈그리고 앉아서 어묵을 먹었던 기억이 있다. 안은 대단히 좁았으며, 사람들은 많았고, 어묵은 맛있었다. 국물 맛은 그야말로 끝내줬다. 그날 느꼈던 맛의 감각은 아직도 선명하게 남아있다.

아내가 임신하고 힘들 때 〈범전오뎅〉 집을 가끔 찾았었다. 그러면 어묵 한두 개를 먹곤 했는데, 슬핏 미소를 짓는 모습을 볼 수 있었다. 지금은 〈범전오뎅〉이 좋은 공간으로 이사해 넓고 깨끗한 곳이지만 왠지 옛날의 그 정취를 살릴 수 없음은 아쉬운 대목이다. 지금은 아이가 학교 갈 나이가 되어 같이 오면 어묵도 먹고 떡꼬지도 하나씩 먹곤 한다. 언젠가 훌쩍 커버린 아이와 이 어묵 집을 찾게 될 것 같다. 나는 아마도 정종 하나를 앞에 둘 것이고 아이는 이것저것 어묵을 골라 먹으면서 그날 있었던 남자친구와의 일을 조잘조잘 이야기하는 날이 오겠지. 사람의 기억은 상당 부분 먹는 것과 연관된듯하다. 어느 여행지에서 뭘 먹었는 지를 기억하는 것이 그 여행지에서 얻은 좋은 기억을 되새기게 만드는 역할을 한다. 우리의 삶의 여정에서도 좋은 음식과 좋은 음식점에서 받은 기운이 그러한 역할을 했으면 한다. 특히, 좋은 사람들과 함께.

부산진구 시민공원로 11 051-803-5008

25

우정식당

20년 전 내게 힘을 준 그곳

장현정 호밀밭출판사 대표

한 달에 두세 번은 꼭 찾게 되는 식당이 있다. 남천동 해변시장 뒷골목, 우정식당이다. 단골 삼아 다닌 지도 벌써 20년쯤 되니 생각해보면 그동안 이모님들과 함께 사이좋게 깔깔대며 늙어온 셈이다. 처음 이 식당을 소개해준 친구와 나는, 당시 20대 초반이었다. '꿈과 희망으로 가득 찬 나이' 라고 하면 뭘 모르는 사람들은 그렇게 철없는 소리를 할 수 있다고 백번 양보해 끄덕일 수 있었으나, 당사자인 우리로서는 고민만 많고 미래도 불투명한 데다 무엇보다 주머니 사정도 넉넉지 않아 스스로를 드넓은 세상에 남겨진 두 마리의 초라한 짐승이라고 느낄 수밖에 없던 시절이었다. 해변을 산책하다 자연스레 드나들었고, 그럴 때마다 무한리필로 밥을 채워주는 이모님들 덕에 배가 터지도록 과식을 일삼았다. 그로부터 20여 년이 지나 우리는 40대가 되었고 〈우정식당〉은 모르는 사람들 빼곤 다 아는 유명 식당이 되었다. 지금도 여전히 싱싱한 바지락 가득한 해물된장찌개나 두툼한 돼지비계의 고소한 육즙이 그대로 우러난 김치찌개를 시켜 먹는다. 20년 전, 초라한 짐승이었던 내가 먹고 힘을 얻었던 바로 그 음식이다. 그때나 지금이나 이모님 네 분은 눈코 뜰 새 없이 분주한 가운데에도 손발을 맞춰가며 익숙한 손놀림으로 척척 음식을 내오고 빠르게 나르고 치운다. 문득 내가 가진 고민은 전부 엄살처럼 느껴지고, 진짜 삶의 활력 같은 게 무엇인지 어렴풋이 느끼게 되면서 다시 뭐라도 해볼 기운을 얻게 된다.

수영구 황령대로489번길 14 **051-626-4984**

26

두메촌 갈비

힘들땐 역시 고기 한 점

전진희 부산영상위원회 디지털제작센터 사업운영팀장

어느 날인가 퇴근하자마자 식구들을 이끌고 무작정 고깃집으로 향했다. 머릿속에는 집에서 가장 가까운 거리의 맛있는 고깃집을 생각해내는 내비게이션이 작동했고, 얼마 전 친구가 말한 곳이 생각났다. 민락동 수변공원, 횟집 천지인 그곳에서 보기 드문 고깃집 〈두메촌 갈비〉로 향했다. 처음엔 삼겹살이 익기가 무섭게 입속으로 집어넣기 바빴고, 한참 후에야 이 집의 메뉴와 반찬이 눈에 들어오기 시작했다. 노란빛을 띠는 소금과 흰 소금이 있는데 이 집만의 특제소금인 한라봉 소금과 천일염이란다. 역시, 맛있는 고기는 참기름보다는 소금에 살짝 찍어 먹는 게 제맛이라는 걸 고기 좀 먹어본 사람들은 안다. 삼겹살 다음엔 화덕에서 초벌 되어 나온다는 화덕구이로 양념 갈비를 대신했는데 겉은 바삭하면서 속은 쫄깃한 색다름이었다. 그날, 유난히 고기가 먹고 싶었던 이유는 아마도 몸과 마음 모두에 채워 넣을 에너지가 필요했었던 게 아닌가 싶다. 콜레스테롤도 관리하고 다이어트도 해야 하지만, 힘들 땐 역시 고기 한 점이 최고인 듯!

수영구 광안해변로370번길 7 2층 **051-759-6692**

27

수복센터

놀이가 직업이 된 장소

정 면 가톨릭센터 기획팀장

가끔 지인들에게 전화가 와서 다른 지역의 손님들이 왔는데 같이 가면 좋을 만한 가게를 추천해 달라고 한다. 이 정도 되면 보통 1차로 회나 곱창으로 저녁을 먹고 난 다음이 대부분이다. 난 이때 어묵탕을 추천한다.

보통 서면에 마라톤, 동구청 앞 명성횟집, 그리고 남포동 〈수복센터〉이다. 그중 〈수복센터〉를 제일 좋아한다. 개인적으로 20년 전 내가 놀이로 하던 문화 활동을 직업으로 추천받은 장소이기도 하다. 가게의 모습이나 메뉴는 지금도 똑같아 더욱 정겨운 장소이다. 양철 드럼통 위에 나무판을 올려 만든 테이블로, 원도심 지역에서 많이 보던 선술집 분위기를 60년째 지키고 있다. 국제영화제가 남포동에서 열리던 시절에는 독립영화인들이 싸고 맛있고 부산스러운 집을 소개해 달라고 해서 같이 간 적이 있었다. 그 뒤로 그들은 3일간 저녁마다 와서 어묵탕에 소주를 먹고 국물 리필을 두 번이나 했다고 전해 들었다.

중구 남포길 25-3 **051-245-9986**

28

감지해변 조개구이

감지해변에서 보는 바다의 맛

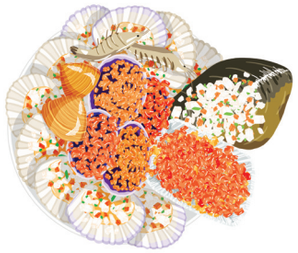
정봉석 연극평론가

영화 「국제시장」을 보고 꽃분이네를 찾아온 여행객이라면 인근에 있는 깡통시장과 현책방골목을 거쳐 부평시장과 자갈치시장까지 이어지는 시장 투어를 권해본다. 야시장과 활어센터를 지나 건어물상가에까지 이르렀다면 영도다리에도 한번 올라가 볼 일이다. 시간을 잘 맞추면 영도다리가 끄떡 들리는 진풍경도 볼 것이요, 다리 건너 현인 동상 앞에서는 '굳세어라 금순아' 노래도 들을 수 있다.

옛날에 명마가 많아 그림자가 끊길 정도로 빨리 달려서 절영도라 불렸다는 영도는 아름다운 섬이다. 태종대는 물론, 함짓골 해안을 따라 이어지는 절영해안산책로와, 봉래산 정상에서 둘러보는 부산항의 경치까지 모두 다 절경이다. 맑은 날이면 대마도도 볼 수 있다고 한다. 이왕에 건너온 영도에서 바다의 맛을 느끼고 싶다면 태종대 초입에 있는 감지해변을 찾아가시라.

넓게 펼쳐진 자갈마당에 천막을 치고 늘어서 있는 조개구이 집에서 바다를 끼고 먹는 싱싱한 해산물과 소주의 맛은 그야말로 일품이다. 이때 소나기라도 내려준다면 그 운치는 더할 나위 없다. 자갈과 천막의 지붕을 때리는 빗소리를 들으며, 하염없이 바다의 품으로 떨어지는 빗줄기를 감상하는 즐거움을 그 어디에 비할 수 있을까. 거기에 좋은 사람과 함께 있다면…. 모처럼의 부산 여행길인데 심술궂게 비가 내린다면, 망설이지 말고 태종대 자갈마당으로 달려가시라!

영도구 감지해변길



29

송원일식

사랑받아온 비결은 좋은 재료를 아낌없이

최정란 시인

출장 끝에 수고한 당신에게 제대로 된 부산 음식을 선물하고 싶다면, 벼르고 별러 친구와 떠난 여행길 두고 그리울 맛있는 추억을 남기고 싶다면, 가족과 특별한 한 때를 기념하고 싶다면, 무엇보다 바다를 맛보고 싶다면, 망설임 없이 권하는 〈송원일식〉 집이다.

깔끔하고 푸짐하다. 먹어도 먹어도 또 나오는 신선한 활어 회정식 코스, 코를 톡 쏘는 생겨자의 달콤하고 짜릿한 공격에 입술과 혀와 눈이 수평선을 향해 열린다. 방전된 몸의 감각이 살아나기 시작한다. 단품인 전복죽, 생선구이, 회 비빔밥, 생 우럭탕, 갓 잡은 활어로 만든 쫄깃한 초밥이 입에 짝짝 붙는다. 운이 좋으면 38년 경력의 일식 요리사인 주인이 따뜻한 히레사케를 권하기도 한다. 오랜 세월 변함없이 사랑받아온 비결은 좋은 재료를 아낌없이 쓰는 것이다.

수영구 남천동로 9번길 41 051-626-6100

30

우리집밥

정직하게 재배한 친환경 농산물과 신선한 제철식 재료

허 정 〈오늘의문예비평〉 편집위원

장(腸)이 약한 편이다 보니, 나는 음식에 민감한 편이다. 신선하지 않은 식자재나 화학첨가물이 많이 든 음식, 속을 차게 하는 음식을 먹으면 탈이 날 때가 많다. 증세를 고치려고 찾은 한의원에서는 해산물 섭취를 피하라고 하면서 먹을 수 있는 음식 가짓수를 반 토막내버렸다. 이러다 보니 함께 밥을 먹는 이에게는 늘 민폐다. 그래서 맛집을 추천하라고 하면, 나는 먹은 후 탈이 안 나는 음식이 나오는 곳을 추천하곤 한다. 맛보다는 건강한 밥상이 차려지는 곳이 나에게는 맛집인 셈이다.

작년 여름 금곡동으로 이사 온 이후, 한 번씩 화명동 대천마을에 있는 식당 〈우리집밥〉을 찾는다. 〈우리집밥〉은 전혀 음식점이 있을 것 같지 않은 오래된 주택

가의 가정집을 개조하여 만든 식당이다. 이곳은 정직하게 재배한 친환경 농산물과 신선한 제철 식재료를 사용한다. 화학조미료 대신 직접 담근 장류와 양념을 사용하여 음식을 조리한다. 이곳에서 내가 즐겨 찾는 메뉴는 '우리집밥 밥상'이다. 밥과 국, 그리고 5가지 반찬이 도자기 그릇에 정갈하게 담겨 나온다. 당일 반찬 중 여유분의 반찬은 구입할 수도 있다. 한 끼 식사로는 양이 조금 적은 느낌도 있지만, 사용하는 식재료에 비해 가격이 비싼 편은 아니다.

〈우리집밥〉은 마을 사람들을 행복하게 하는 밥상을 제공하는 곳을 만들자는 취지하에, 마을 사람들이 '마을밥상 협동조합'을 만들어 공동으로 운영하고 있는 곳이다. 나와 같은 비조합원들도 여기서 식사를 할 수 있다. 〈우리집밥〉처럼 안심하고 음식을 먹을 수 있는 곳이 많이 생겨나길 바란다.

북구 대천천길 116 051-364-5454