

# 모바일폰 속 사진에서 부활한 구로역 맛집

경제지표		코스피		코스닥		원·달러 환율	
		2768.85	+22.38	910.53	+15.26	1197.00	-1.50
금리·유가 (02.09) (%)							
CD(91일)	1.50	-	국고채(3년)	2.27	▼0.03		
콜금리(02.08)	1.21	▲0.10	회사채(3년)	2.85	▼0.01		
환율 ※ KEB하나은행 제공							
미국(USD)	1,197.00	▼1.50	스위스(CHF)	1,294.96	▼3.66		
일본(JPY100)	1,037.22	▼2.51	캐나다(CAD)	941.89	▼2.18		
중국(CNY)	188.01	▼0.12	뉴질랜드(NZD)	796.48	▲0.50		
유로(EUR)	1,365.66	▼3.75	홍콩(HKD)	153.59	▼0.16		
영국(GBP)	1,622.35	▼2.22	브라질(BRL)	227.58	▼0.09		

## 오늘의 고사성어

### 參商之歎

삼 상 지 탄

서쪽의 별인 삼성과 동쪽의 별인 상성이 서로 멀리 떨어져 있어 만날 수 없듯이, 두 사람이 멀리 떨어져 있어 서로 만나기 어려운 것에 대한 탄식을 이르는 말

### 三省吾身

삼 성 오 신

날마다 세 번씩 자신을 돌아보며 반성하고 몸가짐을 바르게 함

### 三水甲山

삼 수 갑 산

함경남도 삼수와 갑산이라는 곳이 지세가 험하고 교통이 불편한 오지라는 뜻으로 몹시 어려운 지경 또는 자기에게 곤 닥칠 어떤 위험을 비유하는 말

출처: 가가대소 성어정리 편자 왕원근(王元根, 왕원)

## “세계 페스티벌 영상으로 만나요”

세종문화회관 ‘비온드 라이브 씨어터’ ... 공연 실황 상영

베를린 발트뷔네 콘서트, 잘츠부르크 페스티벌, 브레겐츠 페스티벌 등 세계 유명 페스티벌과 극장에서 공연됐던 작품을 영상으로 만날 수 있다.

세종문화회관은 해외 유명 공연 실황을 상영하는 ‘비온드 라이브 씨어터’ 프로그램을 세종예술아카데미에서 진행한다고 밝혔다. 영상은 3월16일부터 6월8일까지 매주 수요일 세종예술아카데미(서클홀)에서 회당 유료로 감상할 수 있다.

‘비온드 라이브 씨어터’는 클래식, 오페라, 발레 총 3개 장르로 나뉘어 총 12편의 공연 장면이 상영된다.

클래식 장르는 ‘세계 최고, 최대 음악축제’를 주제로 베를린필과 빈필의 공연 실황을 소개한다. ‘베를린 발트뷔네 콘서트’ 프로그램을 통해 사이먼 래틀의 고별 무대인 2018년 공연, 두산 소키에프가 지휘한 2019년 공연 영상을 만날 수 있다.

‘잘츠부르크 페스티벌’ 프로그램에서는 지휘자 베를린 하이팅크의 은퇴 공연으로 빈필과 피아니스트 엠마누엘 악스가 협연한 2019년 공연 영상과 지휘자 구스타보 두다멜과 빈필, 그리고 피아니스트 에프게니 키신이 함께한 2020년 공연 장면이 상영된다.

오페라 장르는 ‘트립 투 오페라 월드’를 주제로 호수에서 펼쳐지는 오페라 축제인 ‘브레겐츠 페스티벌’ 공연 장면을 선보인다. ‘볼프강 아마데우스 모차르트: 마술피리’ ‘조르주 비제: 카르멘’ ‘주세페 베르디: 리콜레토’ 등 대중적으로 알려진 작품을 만날 수 있다. 베르디 탄생 200주년 기념으로 이탈리아 베니스 두칼레 공전에서



세종문화회관 비온드 라이브 씨어터 프로그램은 세종예술아카데미에서 진행된다.

진행된 정명훈 지휘의 오페라 ‘오텔로’도 소개한다.

발레 장르는 ‘처음 만나는 해외 발레 명작’을 주제로 국내에서 쉽게 볼 수 없었던 빈 국립 발레단, 아메리칸 발레 씨어터, 로마 오페라 발레단의 공연 4편을 볼 수 있다.

빈 국립 발레단 작품은 ‘백조의 호수’와 ‘호두까기인형’으로 20세기 후반 최고의 발레 스타 루돌프 누레예프와의 협업 50주년을 기념한 작품이다.

안호상 세종문화회관 사장은 “코로나19 장기화로 해외여행이나 해외 유명 페스티벌 관람도 어려워졌는데, ‘비온드 라이브 씨어터’를 통해 유럽의 공연예술축제와 공연을 보다 가까이에서 생생하게 접할 수 있어 특별한 경험이 될 것”이라고 밝혔다.

스카이텔레비전/뉴스



맛있는 동네 산책

필자의 맛집 칼럼은 한 대중음식 애호가인 호구지책 기록이다. 고백하건대 특별한 것이 없고 다만 한 끼 식사를 하면서 느꼈던 식당 분위기와 식당의 미적인 맛에 대한 지극히 주관적이고 얇은 간단한 기록이다. 거기에 식당이 있는 곳의 땅의 역사와 음식, 식재료에 대한 가벼운 고찰이 더해져서 완성된다.

호구(糊口)를 빙자해 끊임없이 외식을 해야 하는 숙명이다. 요즘같이 오미크론 변이가 기승일 때는 가끔씩 외식을 삼가는데, 그래서 매주 연재하는 칼럼의 글감 부족으로 고민이 많다. 이럴 때 고맙게도 그동안 간택(?)되지 못하고 지나쳤던 맛집이 모바일폰 속 사진으로 남아 있는 것이 불현듯 떠올랐다.

마치 주전 선수 부상으로 교체 선수가 투입되는 운동경기처럼 이번 칼럼은 그간 모바일폰 속에서 빛을 보지 못하고 켜여 있던 교체 선수들을 모아봤다. 절대 후보 선수가 아니고 교체선수란 점을 밝힌다. 필자가 믿고 일식(一食)을 권하는 곳이다. 물론 땅의 역사도 살짝 곁들인다. 마치 애플피어저같은 것이라 여기면 좋겠다.

### AK그룹 창업지식당가서 발군

지하철 1호선 구로역 동편에 NC신구로점이 들어서 있다. 원래 이곳은 AK백화점이었다. AK의 전신은 애경이다. 백화점이 들어서기 전에는 애경유지공업 공장이 있었다. 창업주는 무역회사 대동산업과 전략 수출품목인 중석을 생산했던 옥방 광업 고 채몽인 회장(현 장영신 회장 부군)이다.

1954년에 지금 자리에 애경유지를 세워 비누를 생산해 기반을 닦았고 1966년 지금도 널리 쓰이고 있는 주방세제 트리오로 대박을 쳐서 승승장구했다. 최근 들어 실적이 추축하자 몸집을 줄이는 과정에서 AK구로점을 이랜드그룹에 매각해 지금은 간판이 NC신구로점으로 바뀌었다. 장 회장의 마음은 아마도 삼성생명 태평로 본관을 부영그룹에 매각한 삼성 심정과 비슷했으리라.

이랜드에 매각되고도 한동안 문을 열지 않고 있던 이곳은 2020년 9월1일 전격적으로 오픈했다. 그러나 코로나19가 닥치면서 ‘오픈발’도 잠시 추축하는 듯했지만, 근처에 쾌적한 쇼핑과 외식공간이 없기 때문에 선전하고 있다는 평이다. 특히 지하 1층과 6층 식당가는 구색이 좋아 지역민들이 애용하는 곳이다. 이랜드 외식사업부가 직영하고 있는 이랜드이츠가 지하 1층 식품관 옆에서 대형 피자 파스타, 핫도그 등을 저렴한 가격으로 선보이면서 외식 고객 발길을 잡고 있다.

지하 1층은 엘리베이터로 회전초밥 전문점 도쿄이찌바, 스카야키사브사브점 옥소산, 카레전문점 델리커리, 북촌사람들의 ‘원투원치’ 제주면장 & 북촌손만두, 한옥마을 전주 비빔밥, 팔도음식을 내 놓는 분우리만찬, 오유당, 이름 없는 파스타, 파버트치킨, 스테이크어스, 청담동마녀김밥, 에그드랩, 스트리트쥬러스, 송사부수제철로로케 등이 밀집해 있다. 이들 중 옥소산은 지난해 소개한 적이 있는 경량급 스카야키, 사브사브 전문점으로 혼밥하기 알맞은 곳이다.

6층 식당가에는 일본 가정식 요리점 시오, 미쉐린 가이드 빙구르망을 받은 황생가칼국수 분점, 이랜드 브랜드로 가맹사업을 하는 돈가스전문점 테루, 한옥집 김

평양냉면 전문점으로 탕반도 수준급인 ‘평양옥’ 맛도 좋고 손님맞이도 정성인 ‘복먹고복받고’ ‘구로맛골목’ 깊숙한 곳 돼지볼살 전문 ‘불통뽕’



필자제공 '평양옥' NC신구로점의 다양한 메뉴들.



필자제공 NC신구로점 맛은편 '복먹고복받고'는 음식 맛과 친절을 모두 담은 곳이다.



필자제공 '불통뽕'의 돼지볼살과 파절이, 추억의 도시락(아래 오른쪽).

치점, 중식 유방영 셰프의 명장반점, 평양냉면 전문점 평양옥, 비빔밥 전문점 궁채, 나치요리 프랜차이즈 용호나치, 베트남 쌀국수 전문점 미분당 등이 들어서 있다. 6층 역시 외식 구색 라인업이 좋다. 각각 음식을 골고루 배려했다.

이들 중 ‘평양옥’은 과거 부벽루에서 이름을 바꾼 곳으로 필자가 NC신구로점 평양냉면을 한번 소개한 적이 있다. 이후 로 중종 해장을 하거나 손님과 함께 가는 곳이다. 여럿이 가야 다양한 메뉴를 맛볼 수 있기 때문에 역설적이게도 맛있는 집은 가끔씩 혼자 가는 것을 피한다. 이번에도 다행스럽게 동행이 있어서 평양냉면 이외에 몇 가지 메뉴를 접했다.

다시 한번 소개하는 이유는 평양냉면 전문점의 탕반 메뉴 라인업이 매우 잘 갖춰진 곳이다. 봉피양, 배골등 등의 무게감을 덜어내고 지역에 걸맞게 가격을 가볍게 한 탕반과 세트메뉴가 눈길을 끌었다. 먼저 혼자 방문해서 맛보지 못했던 평양냉면과 석갈비 궁합을 맞춰줬고 다른 날엔 곱창 베이스에 시래기를 넣은 한우장터국밥과 여기에 매콤한 다진 양념을 넣어 끓인 매콤한우국밥 등을 차례로 호출했다.

몇 번 더 방문하면서 어복쟁반과 평양

절한 응대로 자리를 안내받았다. 그리고 기민하게 주방이 움직여 그리 오래지 않은 시간에 식사가 나왔다. 나중에 안 일이지만 원래는 10시30분에 영업 개시다. 그러나 이날은 9시에 상이 차려졌다. 가성비 좋은 밀북냄비지리탕에 미나리를 추가해 시켜서 시원하고 기분 좋은 식사를 했다. 음식으로 기분이 좋은 것도 있지만 접객이 편안하고 진정성이 느껴졌다. 무려 1시간 반이나 일찍 들이닥친 손님을 무안하지 않게 자연스럽게 맞아주던 그 모습이 지금도 생생하다.

네이버 플레이스에 소개 글을 보면 ‘귀하를 모시게 된 것을 저희 복먹고복받고 직원 모두는 진심으로 기쁘게 생각합니다. 외식문화의 선두자가 되고자 최고의 품질만 고집하고 있으며, 또한 이를 최고의 맛으로 평가받고자 저희 전 직원 일동은 항상 음식을 드리는 것이 아니라 정성을 들이고자 노력하겠습니다’라고 적혀 있다. 문장이 매끄럽진 않다. 그러나 맛도 맛있지만 정성과 친절을 앞세우겠다 각오가 느껴진다.

‘복먹고복받고’는 영등포구청역 부근서 20년 이상 업력을 가진 정통 북요리 전문점이다. 현재 구로점과 논현점 등 점포를 조금씩 늘려가고 있다. 본점 강성근 대표는 ‘100-1=0’ 철학으로 유명하다. 본점 문을 들어서면 커다란 목판에 새겨 놓은 ‘이상한’ 산수다. 이는 손님이 99번 맛있게 먹어도 한번 실망하면 0점이란 의미다. 최고의 북요리를 내놓겠다는 의지를 담은 것이다.

구로점은 지금은 비록 상권이 애매하지만 조금만 버티면 A급 상권으로 부상할 전망이다. 부근에 위치한 쌍용자동차 직원 구로점비사업소 부지에 지식산업센터가 들어설 예정이기 때문이다. 쌍용자동차는 지난해 비핵심자산 매각을 통한 재무구조 개선 및 투자재원 확보의 일환으로 1만8089㎡(5471평) 부지를 1800억원에 매각했다.

매입사인 현재의 피아이에이자산운용은 부지 매입 당시부터 해당 부지를 지식산업센터로 확정해 놨다. 지식산업센터 지하에 푸드 코트가 생기겠지만 외부로 나오는 외식 인구가 적지 않을 것으로 기대된다. 때문에 인근에 있는 외식업체들은 지금의 난국을 잘 버티면 좋은 시절을 맞을 기회가 다가오고 있는 셈이다.

**볼살과 파절이 조합이 좋은 곳**

NC구로점 뒤편은 작은 맛집촌이 형성돼 있다. 나중에 따로 다루겠지만 이 골목은 필자가 ‘구로맛골목’이라고 부른다. 제법 내공과 업력이 탄탄한 식당이 즐비하고 마치 섬처럼 들어앉은 곳이지만 유동인구가 제법 되는 곳이다.

이 골목 최강자는 삼겹살 김치전골을 앞세운 ‘고향마차’다. 순수 밥집으로는 골목 초입에 위치한 ‘통통김밥’이 늘 손님으로 북적이고 세월대구탕, 풍성양꼬치, 학골생선구이, 은하삼겹살 등이 있다. 대로는로는 중식당 ‘진사향’과 횡집 ‘청해진수산’이 업종별 대표선수들이다.

이 골목 안에는 ‘부드럽고 졸깃한 통통한 볼살과 파절이의 환상적인 조화를 맛볼 수 있어’라고 홍보하는 ‘불통뽕’이란 돼지 볼살 전문점이 있다. 일종의 돼지 특수부위인데, 아주 재미난 식재료다. 흐느적거리는 볼살이 숯불 위에서 몇 번 구르니 어느새 통통해진다. 상호가 그래서 ‘불통뽕’이다. 꼬들살과는 또 다른 식감이다.

골목 깊숙이 자리한 집이지만 기본 단골집이 탄탄하다. 훈육 소시지가 들어 있는 추억의 도시락을 ‘췌깃췌깃’하는 재미도 있다. 친절한 주인 부부가 점포 안팎 공간을 활하여 길냥이를 돌보는 모습이 인상적이다.

### 친절한 응대로 기분 좋은 식사

구로 지역 이야기를 하다 보니 연초에 아침나절 해장하러 갔다가 복국이 너무 시원해 반주 한잔 한다는 것이 역으로 무장해제 당한 ‘복먹고복받고’란 재미난 상호를 가진 복집이 떠올랐다. 모바일폰을 뒤져보니 ‘평양옥’에 늘 같이 갔던 선배와 지난 1월4일에 함께한 흔적이 있다. 이 식당은 NC신구로점 맞은편에 위치해 있다.

오전 9시가 채 되지 않은 시간 근처에 해장을 시원하게 할 만한 장소를 검색하다가 만난 곳이다. 전화를 걸었더니 영업을 시작했으니 와도 좋다고 한다. ‘얼서구나’하고 선배와 만나 들렀더니 청소를 하고 있었다. 아빨췌 췌 전에 전화한 곳은 영등포 본점이었던 것이다. 당황했지만 친