

남한강
물길 따라
즐기는

충주 맛 여행

총 25개 별미집
지역별 추천 여행 코스



Good충주
Chungju

Part 4 북부 지역 맛 기행

엄정면 ~ 동량면

엄정에서 목계, 동량으로 이어지는
충주 북부 지역은 남한강과 충주호
를 마주한다. 덕분에 참매자, 송어,
장어 등 다양한 민물고기를 이용한
찜과 조림 요리가 발달했다. 대를 이
어온 음식점도 많은데, 주인장들은
오랜 요리 노하우를 바탕으로 끊임
없이 새로운 요리를 개발해 송어채
소비빔회를 비롯해 충주의 맛을 이
끌고 있다.





19

38

충주도자기마을



실비집(참매자조림)

1 목계나루

5 봉서식당(흑염소전골)



삼탄역

삼척

40

19



신라정(장어정식)

5 목행역

충주역

532



● 꽃봉재가든(자연산 버섯전골)

2 조리터명가(송어채소비빔회)



1 충주호와 충주호관광선

충주시청

충주공용버스터미널

달천

충주호

531

45

달천역

충주역

I.C 충주

36

충부내륙고속도로

● 상촌식당(소마면)

21

봉서식당 흑염소전골

50년 손맛으로 끓인 흑염소전골

봉서식당



‘소화기를 보하고, 기운을 올려주며, 마음을 편하게 다스린다. 치아와 뼈, 오장을 따뜻하게 한다. 병이 나은 뒤 기력을 회복하는 데 좋다.’ 《동의보감》에 소개된 흑염소 고기의 효능이다. 흑염소 고기는 고려 · 조선 시대에 왕의 보양식으로 쓰였을 정도로 특별한 효능을 자랑한다. 소나 돼지, 닭처럼 대중적인 고기가 아닌 만큼 식당 선택에도 더욱 신중해진다. 50여 년 동안 오직 흑염소 음식을 취급해온 봉서식당이라면 믿고 찾아가도 된다.

글과 사진 김수진





1 가게 내부가 군더더기 없이 깔끔하다. 2 최영숙 사장과 여든이 가까운 친정어머니가 함께 음식을 만든다.

도청에서 인정한 전통 음식점

흑염소는 다른 고기에 비해 칼슘 함량이 높고 지방은 적은 건강식으로 알려졌다. 누린내 때문에 꺼리는 사람이 많다. 봉서식당의 흑염소 요리는 누린내가 거의 나지 않는다. 최영숙 사장의 성격이 반영된 듯, 식당은 깔끔함 그 자체다. 테이블이나 방바닥의 청결함이 만족스럽다. 고기 냄새 가득한 음식점과 확연히 다른 분위기라, 흑염소에 거부감이 있는 사람도 합격점을 줄 듯하다. 봉서식당의 또 다른 특별함은 벽에 걸린 인증서에서 발견할 수 있다. ‘충청북도 대물림전통음식계승업소’ 인증서다. 까다로운 절차를 거쳐 선정된 곳인 만큼, 음식을 먹기도 전에 긍정적인 생각이 든다.

질 좋은 국내산 흑염소 사용

50여 년 전, 최 사장의 친정어머니가 시작했으니 꽤 오래된 음식점이다. 지금은 최 사장이 어머니 손맛을 이어받아 식당을 운영하지만, 올해 78세인 어머니도 함께 음식을 만든다. 초기에는 흑염소를 직접 키워서 음식을 했다. 현재는 도축 문제 등을 고려해서 흑염소 고기를 받아 사용한다.

보편적이지 않은 흑염소 요리로 그 오랜 세월 가게를 유지한 비결이 있으리라. 최 사장은 “우리 집은 비법이 없다. 손님들이 좋게 평가하는 이유는 신선한 재료 때문인 것 같다”고 설명한다. 봉서식당은 매일 아침 거래처에서 흑염소 고기를 받는다. 물론 국내산 흑염소 고기만 취급한다. 중국산은 질기고 냄새가 많이 나기 때문에 가격 차이가 나도 쓰지 않는다.

모녀의 하루는 흑염소 고기를 삶는 일로 시작된다. 뒷마당에 커다란 솥을 걸고 날마다 흑염소를 삶는다. 고기는 뼈를 발라내고 살코기와 껍질을 분리한다. 살코기와 껍질을 적당히 넣어야 맛을 제대로 낼 수 있기 때문이다. 손님의 요청에 따라 살코기나 껍질만 넣기도 한다. 흑염소 고기를 삶고 손질하는 작업은 봉서식당에서 가장 중요한 일이다. 그래서 아무리 번거로우도 다른 사람 손에 맡기지 않고 최 사장과 노모가 한다고.

취향에 따라 다양한 요리로 즐기는 흑염소 고기

이렇게 준비한 흑염소 고기로 전골, 수육, 무침을 만든다. 봉서식당의 흑염소 요리에는 많은 재료가 들어가지 않는다. 주재료라고 해야 흑염소 고기와 부추, 미나리, 대파가 전부다. 고기와 마찬가지로 채소도 매일 아침 신선한 재료

1 삶은 흑염소 고기를 손질하는 최 사장 2 채소도 아침마다 준비한다.





1 부추를 푸짐히 깔고 흑염소 고기를 올리면 수육 완성 2 봉서식당 흑염소 요리에 들어가는 재료는 흑염소 고기와 신선한 채소, 기본양념이 전부다. 3 전골이 끝까지 식지 않고 몽근히 끓도록 무쇠 냄비를 사용한다.



흑염소 고기 맛있게 즐기기



봉서식당은 고추장과 들깨가루로 만든 소스를 내놓는다. 흑염소 고기 특유의 누린내가 부담스럽다면 소스에 찍어 먹자. 매콤하면서도 고소한 소스가 더해지면서 흑염소 고기 맛을 중화한다. 부추와 미나리, 대파와 함께 먹으면 더 좋다. 부추와 미나리 향이 고기와 어우러지면서 누린내를 잡아준다.

를 받아서 쓴다. 양념은 고추장, 다진 마늘, 후춧가루, 들깨가루 정도다. 원재료의 맛을 지키는 게 봉서식당의 가장 큰 경쟁력이다.

흑염소 고기를 취향에 따라 전골이나 수육, 무침으로 즐기면 된다. 전골은 진한 국물 맛을 음미할 수 있고, 수육은 흑염소 고기 본연의 맛을 제대로 볼 수 있다. 무침은 흑염소 고기에 채소와 고춧가루, 고추장, 들깨가루 등을 넣고 살짝 볶는다. 매콤한 양념이 더해져 느끼함을 덜어준다. 봉서식당의 음식은 간결하면서 깊은 맛이 특징이다. 50여 년 전통을 간직한 식당의 힘이 느껴진다.

전골, 수육, 무침으로 즐기는 흑염소 고기



흑염소전골 만들기



- ① 흑염소 고기를 손질해서 준비한다.
- ② 흑염소를 삶은 물에 채소와 고추장 등을 넣고 육수를 만든다.
- ③ 무쇠 냄비에 육수를 붓고 물을 섞는다.
- ④ 미나리와 부추, 대파를 듬뿍 넣는다.
- ⑤ 흑염소 고기의 살과 껍데기를 골고루 넣는다.
- ⑥ 고춧가루를 듬뿍 넣는다.
- ⑦ 다진 마늘, 후춧가루, 들깨가루 등 양념을 추가한다.
- ⑧ 전골이 식지 않게 끓이면서 먹는다

Information

- ★ 산척면 월현길 20
- ☎ 흑염소전골·흑염소수육·흑염소무침 각 2만 5000원(1인분, 2인 이상 주문 가능)
- 🕒 11:30~20:30(변동 가능) 🗓 매주 월요일
- ☎ 043-853-6025
- 📍 중부내륙고속도로 감곡IC교차로에서 제천 방면 좌회전, 북부로 거쳐 상영삼거리에서 우회전, 천등박달로 진입, 월현길 중간에 위치.
- P 식당 주차장
- 📍 충주도자기마을, 목계나루, 충주자연생태체험관, 세계문화박물관 리커리움

22

실비집
참매자조림

고소한 참매자와 구수한 시래기

실비집



남한강이 흐르고 충주호가 있는 충주에서 민물고기 요리가 발달한 건 당연지사. 민물고기를 이용한 탕과 조림이 발달했는데, 그중에 충주 향토 음식 참매자조림이 있다. 참매자라고도 불리는 참매자는 외지인에게 낯선 생선이다. 예전에 남한강에서 많이 잡혔지만 지금은 어획량이 줄었다. 매운탕으로 많이 즐겼는데, 1970년대 후반부터 조림으로도 먹는다.

글과 사진. 김수진





1 깔끔한 실비집 내부 2 어머니 손맛을 이어받은 아들 오금석 사장

참매자조림의 원조

충주에서 참매자조림으로 유명한 실비집을 찾아갔다. 마당에 들어서니 구수한 냄새가 난다. 근원지는 건너편 마당의 가마솥이다. 실비집 창업자 김금난 할머니가 시래기를 삶는다. 실비집의 각종 조림과 매운탕에 시래기가 들어간다. 그래서 아예 직접 무를 재배하고 무청을 말려서 시래기를 준비한다.

참매자조림에 대한 할머니의 자부심은 대단하다. “고소한 생선을 구수한 시래기에 싸 먹으면 얼마나 맛있는지 몰라.” 투박하지만 자부심 가득한 말에 참매자조림의 맛이 더 궁금해진다. 할머니가 식당을 시작한 건 1979년. 먹고살기 위해 잠시 식당에 다녔는데, 참매자를 조림으로 해달라는 손님들이 있었다. 그 시절 식당에서는 참매자를 매운탕으로 요리했다. 조림을 찾는 손님은 있는데 파는 가게가 없었다. 할머니는 집에서 참매자를 조림으로 해 먹었기에 ‘내가 해보자’는 마음으로 참매자조림 가게를 차렸다.

실비집은 원래 목계나루 인근에 있었는데, 1991년 지금의 자리에 건물을 지었다. 현재는 아들 내외인 오금석·김현숙 사장이 어머니의 손맛을 이어가고 있다. ‘충청북도 대물림전통음식계승업소’로도 지정되었다. “이제 나보다 아들이 잘해. 얼마나 꼼꼼한지 주방에 한번 가봐.”

작은 주방에 숨은 노하우

오금석 사장이 주방에서 한창 요리 중이다. 감자, 무, 호박 등 필요한 재료를 그때그때 조리대 옆 소형 냉장고에서 꺼내 쓴다. 재료를 신선한 상태로 관리하기 위해 도마 옆에 냉장고를 뒀단다. 불 옆에는 타이머 3개가 있고, 계량스푼도 여러 개 보인다.

오 사장은 음식에 들어가는 양념을 정량화했다. 천일염도 물에 녹여 계량스푼으로 정량을 넣는다. 소금이 한데 뭉쳐 음식 맛을 해치지 않게 하기 위해서다. 귀찮을 법도 한데, 양념할 때마다 계량스푼을 사용한다. 생선국수를 만들 때도 국수 양을 저울에 재고, 끓이는 시간을 타이머로 맞춘다. 국수는 4분, 조림은 40분으로 조리 시간을 지킨다.

눈대중과 손 감각으로 요리해도 되지만, 사람이 하는 일이다 보니 아무래도 기분에 따라 맛이 들쭉날쭉할 수 있다. 오 사장이 감각에 의존하지 않고 모든 조리법을 계량화한 이유다. 손님들이 언제 와서 먹어도 한결같은 맛을 즐길 수 있게 배려한 것. 오 사장은 요리하는 데 지독하리만큼 정확하다. 그가 오랜 시간 시행착오를 겪으며 완성한 조리법은 실비집의 대를 잇겠다는 포부를 세운 큰딸에게 전해질 것이다.

1 실비집 창업주 김금난 할머니는 지금도 시래기 손질부터 소소한 일을 돕는다.

2 실비집에서는 직접 무를 재배하고 무청을 말려 시래기를 준비한다. 3 남한강에서 많이 잡히는 참매자





1 메기매운탕도 유명하다. 2 충주 향토 음식, 참매자조림



진국 생선국수

살비집에 가면 생선국수도 놓치지 말자. 얼큰하고 진한 국물에 국수를 넣은 별미. 지역 어부들이 잡은 민물고기를 뼈째 갈아 만들어 진국이다. 한약재로 비릿한 맛을 잡고 건강까지 챙겼다. 국물이 팔팔 끓으면 국수를 넣고 4분 더 끓인다. 4분이면 국수가 덜 익지도, 폭 퍼지지도 않고 맛있는 식감을 유지한다. 남은 국물에 밥을 비비면 어죽처럼 즐길 수 있다. 오 사장은 특히 비 오는 날 생선국수가 잘 어울린다고 귀뻐한다.



1



2



3

- 1 소금 간을 할 때도 천일염을 물에 녹여 계량스푼으로 정확한 양을 넣는다.
 2 정확한 조리를 위해 주방에 타이머를 설치했다. 3 국수도 저울에 달아 정확한 양을 사용한다.

100년 역사를 이어가겠다는 포부

실비집에는 3대가 함께 산다. 오 사장의 두 딸은 고등학교 3학년과 2학년에 재학 중이다. 큰딸 수민이는 벌써 할머니와 아버지 대를 이어 실비집을 운영하겠다는 뜻을 세웠다. 여고생이 어떻게 그런 결정을 했는지 궁금하다.

수민이는 주말이면 종종 가게에서 부모님 일을 돕는다. 어느 날 한 손님이 찾아왔다. 참매자조림 맛이 그리워서 여기저기 찾아다녔는데 만족스러운 곳이 없었던다. 그러던 차에 지인의 소개로 이곳에 왔는데 딱 원하던 맛이라고. 그 손님은 이 음식을 오랫동안 맛볼 수 있었으면 좋겠다고 했다.

수민이는 그 말을 듣는데 자신이 가게를 이어가야겠다는 결심이 섰다. 단순히 결심한 것이 아니라, 짬짬이 주방 일을 거들며 음식을 배운다. “할머니, 제가 대를 이어 나중에 100년 역사를 채워드릴게요”라며 해맑게 웃는다.

참매자조림 만들기



- ① 냄비에 국물을 붓고 무와 감자를 넣는다.
- ② 손질한 참매자를 가지런히 올린다.
- ③ 양념장을 넣는다.
- ④ 삶은 시래기를 넣는다.
- ⑤ 쪽파를 넣고 조리다.
- ⑥ 끓이면서 먹는다.

Information

- 📍 엄정면 새동네1길 7-24
- 👤 참매자조림 3만~6만 원(예약 추천), 생선국수 7000원(2인분 이상 주문 가능)
- 🕒 11:00~19:00 🚗 비정기 휴무(전화 문의 후 방문)
- ☎ 043-852-0159
- 📍 중부내륙고속도로 감곡IC교차로 좌회전, 북부로 지나 가흥교차로 좌회전, 첨단산업로 거쳐 목계삼거리 우회전, 구룡로로 직진하면 새동네1길.
- 🍽 식당 주차장
- 🚗 목계나루, 충주도자기마을, 충주민속공예거리, 충주자연생태체험관, 청룡사지

23

신라정
장어정식

30년 전통으로 빛은 장어의 참맛

신라정



충주에는 30년 넘는 전통을 자랑하는 장어 전문점이 있다. 신라정은 1985년 충주 시내 교현동에서 작은 규모로 시작했다가, 지금은 목행동으로 이전해 운영 중이다. 우희주 사장이 어머니의 뒤를 이어 2대째 가게를 책임진다.

글과 사진. 김수진





1 본관은 모두 개별 방으로 구성되고, 신관은 좌식과 입식이 완비되었다. 2 자포니카 장어에 대해 설명하는 우희주 사장

자포니카 장어와 질 좋은 국내산 참숯 사용

신라정은 본관과 신관으로 구성된다. 푸릇한 정원을 사이에 두고 분위기가 서로 다른 본관과 신관 건물이 마주 보고 있다. 그 사이에 장어 직판장이 있다. 직판장에는 ‘자포니카 장어’라고 적혔다. 우희주 사장이 일반인에게 다소 낯선 자포니카 장어에 대해 설명한다. 우리가 먹는 민물 장어는 여러 종류가 있는데, 자포니카는 한국이나 대만 쪽으로 올라오는 극동산 장어다. 크고 살이 많으며, 장어 고유의 풍미가 나서 고급 장어로 분류된다.

우 사장은 주로 고창이나 논산에서 키우는 자포니카 장어를 가져온다. 특히 고창은 양어장의 수질이 좋고 규모가 커서 장어 육질이 단단하고 쫄깃하다. 필리핀산 장어와 가격 차이가 상당히 나지만, 자포니카 장어를 고집한다. 눈앞의 이익을 위해 맛과 품질을 포기할 수 없기 때문이다.

품질에 대한 고집은 장어에 국한되지 않는다. 장어를 굽는 숯도 국내산 참숯을 사용한다. 국내산과 중국산 참나무 질은 크게 다르지 않을 수 있으나, 숯을 굽는 방식과 온도가 다르다. 국내산 참숯으로 장어를 구울 때 훨씬 쫄깃하고 맛있다.

우 사장은 직원들에게 늘 장어를 타지 않게 구우라고 당부한다. 좋은 음식을

먹으러 오는 손님들에게 신선한 장어 요리를 내놓기 위해서다. 신라정에서는 양념구이 장어에도 양념을 지나치게 하지 않는다. 양념이 많으면 타기 쉽고, 장어가 조금 타도 양념으로 덮으면 손님의 눈을 속일 수 있다. 신라정에서는 양념을 최소화해 타지 않도록 굽는다.

같은 재료 다른 풍미, 장어정식과 장어숯불구이

본관에서는 장어정식을, 신관에서는 장어숯불구이를 판매한다. 장어라는 메뉴는 같으나 먹는 방식이 다르다. 장어정식을 주문하면 장어구이와 돌솥밥, 갖가지 반찬이 나온다. 주방에서 구운 장어를 돌판에 올려놓고 먹기 때문에 마지막 한 점까지 따뜻하다. 부추절임, 양파, 생강, 채소, 김 등 곁들여 먹기 좋은 음식과 소스가 함께 제공된다. 장어정식 상차림에서 눈에여겨봐야 할 반찬이 장어뼈튀김이다. 장어를 손질하면서 나오는 뼈를 바삭하게 튀겨 과자처럼 즐길 수 있다. 장어 뼈까지 놓치지 않고 맛보니 알차다.

1 정갈한 정원을 중심으로 본관과 신관 건물이 있다. 2 살이 짝 찬 계장은 신라정의 또 다른 인기 메뉴





1 장어구이는 각종 채소나 김에 싸 먹어도 맛있다. 2 장어를 통째로 곤 장어곰탕은 보양식으로 그만이다.
 3 4 신라에서는 생물 장어를 직접 구워 먹는다. 5 참숯에서 노릇하게 구워 걸은 바삭하고 속은 아들이야하다.



장어탕수육부터 계장정식까지

신라정에서는 구이 외 다른 장어 요리도 맛볼 수 있다. 그중 장어탕수육은 아이와 어른 모두 좋아하는 메뉴다. 기름지지 않을까 싶은데 의외로 담백하다. 오미자청을 이용한 특제 소스가 상큼한 맛을 더한다. 장어를 진국으로 즐기려면 장어곰탕을 맛보자. 장어를 뼈까지 통째로 넣고 푹 고아 한 그릇 먹으면 기운이 솟는다. 계장정식은 신라정 초창기부터 인기 메뉴. 우 사장 어머니가 담그던 간장계장 맛이 그대로 이어졌다. 살이 실한 계장은 짭조름하면서도 달짝지근하다. 따뜻한 돌솥밥에 계장 하나면 수라상이 부럽지 않다.

신라정의 대표 메뉴는 장어정식이지만, 최근에는 신관의 장어숯불구이를 즐기는 손님도 많다. 신관은 테이블에서 장어를 구워 먹는 셀프 시스템이다. 테이블마다 커다란 불판이 마련되었다. 판이 작으면 장어를 잘라서 내야 하는데, 이왕이면 원래 상태 그대로 내려고 불판을 제작했다. 셀프 시스템이지만 바쁘지 않으면 직원들이 먹기 좋게 구워준다. 처음에는 온전한 셀프 시스템으로 운영했으나, 손님들이 질 좋은 장어를 제대로 굽지 못하고 태우는 걸 보고 손이 가더라도 직원들이 구워주도록 했다.

우 사장이 장어를 맛있게 굽는 방법을 공개했다. 오랫동안 여러 방식으로 장어를 구워서 맛보고 터득한 비법이다. 일반적으로 장어를 껍질 부분부터 굽는데, 우 사장은 배부터 굽는다. 일반적으로 배부터 구우면 장어 살이 수축돼 굽기 불편하다고 생각하는데 그렇지 않단다. 좋은 참숯을 사용하면 장어 살이 수축됐다가도 뒤집었을 때 잘 퍼진다. 배부터 구우면 살이 수축되는 과정을 거치기 때문에 육질이 더 쫄깃해진다. 장어의 겉과 속을 구운 뒤에는 먹기 좋게 잘라 가지런히 세워서 다시 한 번 양면을 굽는다. 이렇게 옆면까지 제대로 익히면 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 장어구이를 맛볼 수 있다.

- 1 장어정식은 주방에서 구워 나온 장어를 직원들이 먹기 좋게 잘라준다.
- 2 남녀노소 모두 좋아하는 장어탕수육



장어구이 만들기



- ① 갓 잡은 장어를 통에 넣고 얼음을 부어 기절시킨 다음 피를 빼고 손질한다.
- ② 숯불에 초벌구이 한다. 이때 양념구이에는 비법 양념을 바르고, 소금구이에는 소금을 뿌린다.
- ③ 장어를 반 토막으로 잘라 손님상에 낸다.
- ④ 돌판에서 장어를 잘라 다시 굽는다. 앞뒷면이 익으면 옆면까지 골고루 익힌다.

Information

- 📍 충주시 목행초길 13
- 🍽️ 장어정식 2만 8000원, 장어탕수육 2만~4만 원, 게장정식 2만 원
- 🕒 11:00~22:00 🔄 연중무휴
- ☎️ 043-844-7117
- 📍 평택제천고속도로 동충주 IC에서 충원대로 진입, 목행사거리에서 좌회전, 목행초길에서 직진.
- 🅑 식당 주차장
- 📍 충주 탄금대, 충주라바랜드, 충주세계무술공원, 충주자연생태체험관, 관아공원, 목계나루

24

조리터명가 송어채소비빔회

남한강 풍광을 벗 삼아 즐기는 민물고기 요리

조리터명가



산 좋고 물 좋은 곳에서는 음식 맛도 배가되는 법. 지등산 자락 남한강을 끼고 달리다 보면 조리터명가가 나온다. 도로 하나를 사이에 두고 남한강과 식당이 마주 본다. 이곳은 수려한 전망 덕에 1980~1990년대 데이트와 가족 나들이 코스로 인기를 끌었다. 데이트하던 연인들이 부부가 되어, 부모님과 함께 오던 아이들이 어른이 되어 지금도 조리터명가를 찾는다.
글과 사진 김수진





1 실내에서도 시원한 전망이 펼쳐진다. 2 모든 요리를 직접 하는 최창례 사장

손맛으로 빛은 송어채소비빔회

조리터명가는 1986년 문을 열었다. 최창례 사장이 시어머니에게 물려받은 지는 10년이 됐다. 최 사장은 충주에서 알아주는 미용인이었다. 연로한 시어머니가 가게 운영을 부탁했으나 처음에는 거절했다. 미용 일을 좋아하고, 그 분야에서 꽤 성공했기 때문이다. 2~3년은 다른 사람에게 세를 줬다. 그때도 가게 이름과 주요 메뉴는 같았다. 하지만 가게가 상하는 게 보여 최 사장이 직접 운영할 결심을 했다.

“손에서 칼이나 가위를 놓지 못할 운명인가 보다”며 최 사장이 웃는다. 친정어머니는 전라도에서 인정받는 음식 솜씨를 자랑했다. 미용도 손 기술이 탁월해야 하는 법. 최 사장의 손 기술은 어머니에게 물려받은 손맛과 더해져 멋진 요리를 만들어낸다.

모든 음식은 최 사장이 직접 조리한다. 채소를 다듬고 양념장을 만드는 일부는 송어와 메기 등 생선 손질도 남의 손을 빌리지 않는다. 다른 사람에게 맡기면 음식 맛이 들쭉날쭉하기 때문에 힘들어도 직접 한다.

신선한 채소와 싱싱한 송어

조리터명가의 대표 음식은 송어채소비빔회와 메기찜, 장어구이, 매운탕 등이다. 송어채소비빔회는 연중 인기 메뉴. 송어는 강원도에서 가져온다. 본인이 생선을 이토록 능숙하게 손질할지 몰랐다는 최 사장은 이제 민물고기 관련해서는 줄줄 설명할 수 있는 수준에 이르렀다. 송어는 1~1.5kg 크기가 가장 맛있고, 잡은 지 30분 이내에 먹어야 한단다. 30분만 지나도 살이 물러지기 때문이다.

송어채소비빔회의 또 다른 주인공은 갓은 채소다. 오이, 당근, 양배추, 무, 깻잎, 상추 등이 들어간다. 채소도 송어만큼 신선한 게 중요하다. 그래서 최 사장에게는 몇 가지 원칙이 있다.

첫째, 채소는 당일 소진한다. 그날 사용하지 못한 채소는 무조건 폐기한다. 둘째, 모든 채소는 칼로 썬다. 채소가 많이 들어가는 음식이다 보니 채 썰기가 큰 일이다. 기계로 썰면 편하지만 채소가 물러지고 모양이 제대로 나지 않기 때문에 일일이 칼로 썬다. 셋째, 채소는 일정한 굵기로 채 썬다. 채소가 지나치게 가늘거나 굵어도 그 맛이 제대로 살지 않고, 일정한 굵기로 썰어야 송어와 비벼 먹을 때 씹는 맛이 좋다.

국산 재료로 최선을 다해 차리다

최 사장은 조리터명가가 단순히 풍광이 좋은 음식점이 아니라고 말한다. 양념 하나, 부재료 하나, 반찬 하나까지 최선을 다하기 때문이다. 송어채소비빔회에 쓰이는 콩가루만 봐도 그렇다. 번거로워도 국산 콩을 방앗간에서 직접 빻아 고소함의 차원이 다르다. 마늘도 국내산을 고집하며, 참기름도 방앗간에서 직접 짠다. 단 참깨는 원가 문제로 중국산을 쓴다. 송어채소비빔회에서 감초 역할을 하는 초고추장은 시어머니에게서 물려받은 양념 비율을 현대인의 입맛에 맞게 바꿨다. 질 좋은 고추장에 식초, 설탕, 탄산음료 등을 넣어 짠맛이 강하지 않고, 7~15일 숙성시켜 사용한다.

메기찜, 장어구이, 매운탕도 조리터명가의 인기 메뉴다. 메기찜에 들어가는 시



1 신선한 채소를 그날그날 준비한 양만 사용한다. 2 신선한 송어와 채소가 어우러져 맛이 배가된다.
3 송어채소비빔회를 먹으면 매운탕이 함께 나온다.



미나리와 시래기 넣어 먹기

송어채소비빔회에는 미나리를, 매운탕에는 시래기를 넣으면 더 맛있다. 미나리는 송어채소비빔회에 상큼하고 아삭한 맛을 더해주고, 시래기는 매운탕에 구수하고 깊은 맛을 더해준다. 개인의 취향을 고려해 미나리나 시래기를 음식에 넣지 않지만, 요청하면 제공해준다. 미나리는 겨울이나 초봄에 먹어야 연하고 맛있다. 시래기는 인근 단무지용 무밭에서 대거 수확, 손질해놓고 사용한다.

래기는 인근 무밭에서 가져온다. 단무지용 무밭의 시래기가 좀더 부드럽고 맛있다. 무를 수확할 때 시래기를 대량 수거, 일일이 손질해서 냉동 보관한다. 장어는 국내산만 사용한다. 화학조미료 대신 민물 새우로 깊은 맛을 내는 매운탕도 별미.

반찬은 가짓수가 적어도 맛깔스럽다. 사다 쓰는 반찬이 없다. 오이지도 직접 담그고, 콩장도 국산 서리태로 만든다. 양념과 부재료, 반찬 하나하나에 담긴 정성까지 읽어내면 조리터명가의 한 끼 식사가 더 큰 만족으로 다가온다.

남한강이 내다보이는 위치에 자리 잡은 조리터명가



송어채소비빔회 만들기



1



2



3



4



5

- ① 당근, 오이, 무, 양배추, 깻잎 등 각종 채소를 적당한 굵기로 채 썬다.
- ② 싱싱한 송어는 먹기 좋은 크기로 회 썬다.
- ③ 송어와 채소를 보기 좋게 담는다.
- ④ 콩가루, 다진 마늘과 참기름, 초고추장, 고추냉이를 함께 낸다.
- ⑤ 취향에 맞게 양념을 넣고 비벼 먹는다.

Information

- 📍 동량면 지등로 463
- 🍽 송어채소비빔회(1kg, 매운탕 포함) 2만 5000원(1인분 1만 원)
- 🕒 10:00~22:00(12~2월 시간 변동 가능) 🗓 설 당일
- ☎ 043-851-6523
- 📍 중부내륙고속도로 감곡IC교차로에서 좌회전, 북부로에서 하영교차로 방향 우회전, 충원대로 지나 금가교차로에서 좌회전, 대미길 거쳐 무너미길에서 충주댐 방면 우측, 지등로에 위치.
- P 식당 주차장
- 🏞 충주자연생태체험관, 충주나루(충주호 관광선), 충주도자기마을, 목계나루

25

꽃봉재가든 자연산 버섯전골

풍미가 진한 자연산 버섯전골

꽃봉재가든



동량면의 한적한 시골길을 따라 달리다 보면 꽃봉재가든이 고운 자태를 드러낸다. 야트막한 산을 등에 업은 모습이 소담스럽다. 이름이 고와 그냥 지나치기 어렵다. 식당을 아늑하게 감싸는 뒷산 이름이 꽃봉재란다.

글과 사진 김수진





1



2

1 토속적인 분위기가 풍기는 실내 2 정은숙 사장은 날마다 산에서 캔 나물을 정성스레 말린다.

버섯 따는 남자, 산나물 캐는 여자

꽃봉재가든은 산 이름만 그대로 가져온 곳이 아니라, 음식에도 자연을 담아 낸다. 식당도, 주인도 자연을 닮았다. 지명구·정은숙 사장 부부가 재료를 준비하는 과정이 재미있다. 이들은 재료를 준비하러 시장 대신 산으로 간다. 겨울이나 날씨가 궂은 날이 아니면 새벽마다 산에 오른다. 부부의 목적지는 같아도 채집하는 종목은 다르다. 남편은 버섯을, 아내는 산나물을 주로 채집한다.

1996년 지금의 터에 건물을 짓고 가게를 시작할 때 정은숙 사장이 30대였다. 산나물에 대해 알 나이가 아니었으나, 그때부터 수시로 산에 가서 나물을 캐다 보니 반박사 수준이 되었다. 지금은 제철에 나는 산나물이 아른거려 눈만 뜨면 산으로 가야 하는 산나물광이다.

산나물은 일일이 손질해서 말리거나 효소로 만든다. 여간 손이 많이 가는 일이 아니다. 뒷마당에 가면 채반에 말린 산나물이 있다. 만져보니 바스락바스락 기분 좋은 소리가 난다. 자연은 사람의 진심과 정성만큼 정직한 결과를 보여준다. 말린 나물은 연중 건강하고 맛있는 반찬으로 손님상에 오른다.



일부 산나물과 열매는 효소로 변신한다. 매실, 돌복숭아, 돌배 등 효소 종류도 다양하다. 짭개는 몇 개월부터 길개는 몇 년 된 효소는 요리 재료로 쓰기도 하고, 디저트로 제공하기도 한다. 광에 가지런히 정돈된 나물과 효소를 보면 정 사장의 손끝이 얼마나 야문지 한눈에 알 수 있다.

부창부수라고 했다. 지명구 사장의 꼼꼼함과 바지런함도 만만치 않다. 가을이면 산에서 버섯을 캐고 뒤뜰에는 엄나무와 황기, 더덕 등을 키운다. 좋은 재료로 음식을 만들기 위해서다. 그는 농부이자 예술가다. 못 쓰는 자전거 등을 재활용해 조형물을 만든다. 야외에 전시된 작품은 모두 지 사장의 솜씨다.

자연의 맛을 고스란히 담은 자연주의 밥상

처음에는 백숙이 주메뉴였는데, 10여 년 전부터 버섯을 캐기 시작하며 자연산 버섯전골을 추가했다. 자연산 버섯전골에는 농이를 포함한 자연산 버섯과 느타리, 팽이버섯 같은 재배 버섯까지 6가지 정도가 들어간다. 전골에 사용하는 자연산 버섯은 주인이 직접 채취한다. 자연산 버섯은 제철에 많이 채취해 저장한다.

깊은 맛을 내기 위해 국물 준비에도 정성을 다한다. 버섯전골용과 한방백숙용 국물을 따로 준비한다. 버섯전골용 국물은 꽃봉채가든의 비법이라 재료를 밝힐 수 없다. 한방백숙용 국물은 산에서 캔 영지버섯과 오가피, 직접 재배한 황기와 엄나무 등 10여 가지 약초로 만든다. 뒷마당 가마솥에서 버섯전골용 국물은 3시간, 한방백숙용 국물은 8시간 정도 문근하게 끓인다.

국물과 산에서 채취한 버섯만 있으면 화학조미료가 필요 없다. 자연산 버섯전골의 국물을 처음 맛보면 잔잔한 느낌이다. 입안을 자극하는 화려한 맛이 아니라, 속을 편안하게 가리앉히는 깔끔한 맛이다. 한 입, 두 입 먹을수록 끝린다. 자연산 버섯전골에 안주인이 정성껏 준비한 묵나물 반찬이 곁들여지고, 마지막에 효소차가 입가심으로 제공된다. 완벽한 자연 밥상이다.



1 지명구 사장이 산에서 채취한 자연산 버섯 2 말린 나물을 정갈하게 보관하는 정 사장의 손길이 아물다.
3 산에서 채취한 버섯은 염장한다. 4 버섯이 푸짐한 자연산 버섯전골



전골의 맛을 더해주는 꽃봉주와 볶음밥

자연산 버섯전골을 먹을 때 꽃봉주가든에서 빛은 꽃봉주를 곁들이면 금상첨화. 정은숙 사장은 자연산 버섯전골 국물이 좋은 재료가 농축된 진국이라며 남기지 말라고 한다. 국물이 자작하게 남았을 때 전골냄비에 밥을 넣고 살짝 볶아보자. 자연산 버섯전골의 마지막 한 숟가락까지 알차게 즐길 수 있다.



자연산 버섯전골 만들기



- ① 팬에 손질한 각종 버섯과 채소를 넣는다.
- ② 국물을 자작하게 붓고 볶듯이 익힌다.
- ③ ④ 버섯과 채소의 숨이 살짝 죽으면 남은 국물을 붓고 한소끔 끓인다.
- ⑤ 따뜻한 온도가 오래 유지되는 전골냄비에 옮겨 담고, 두부와 팽이버섯을 얹어 낸다.

Information

- 📍 동량면 호반로 353
- 👤 자연산 버섯전골 3만 3000~5만 8000원, 토종한방백숙 5만 원
- 🕒 11:30~21:30 📞 비정기 휴무(전화 문의 후 방문)
- ☎ 043-856-5306
- 📍 중부내륙고속도로 감곡IC교차로에서 제천 방면 직진, 북부로에서 상영삼거리 방향 우회전, 천등박달로 방면 직진, 덕해길·동산로 지나 탑평삼거리 좌회전, 호반로 따라 진행.
- P 식당 주차장
- 🚗 충주나루(충주호관광선), 충주사과과학관, 충주 탄금대, 충주리버랜드



싱그러운 녹음이 들려주는 옛이야기를 찾아서
북부 여행



TRAVEL
GUIDE 4

엄정면~동량면

충주 북부 지역은 깨끗한 자연과 중원 문화의 흔적이 어우러진 여행지에 피로를 풀어줄 온천까지 있어 더 반갑다. 우선 충주 여행의 중심지인 충주호에서 유람선을 타고 호수의 수려한 경관을 음미하고, 충주 3대 국보 중 하나인 보각국사탑을 품은 청룡사지와 소박한 예술미가 가득한 충주도 자기마을도 둘러보자. 여정이 허락한다면 다음 날 목계나루, '우리 마을 녹색길 베스트 10'에 선정된 비내길, 국내에서 유일한 탄산 온천 지구인 양성탄산온천으로 길을 나서도 좋다.

글과 사진 김수진

당일 여행 추천 코스

유람선 타고 총주호 한 바퀴



강바람이 보듬은 길 따라 탄산 온천 여행



Course 1

유람선 타고 충주호 한 바퀴

1 여유를 담은 자연이 만든 풍경화 충주호와 충주호관광선

충주호는 충주댐에서 보는 풍경도 장관이지만, 유람선을 타고 물 위에서 보는 풍경은 또 다르다. 유람선은 충주나루에서 탈 수 있고, 월악나루·청풍나루·장회나루 코스가 있다. 그중 월악나루 코스는 충주댐과 일향봉, 월악산 등 충주호의 동남쪽 풍광을 두루 감상하며, 1시간 남짓 걸린다. 청풍나루 코스와 장회나루 코스는 쾌속선 기준으로 각각 편도 1시간 40분, 2시간 40분 정도 걸린다. 좀더 여유 있게 충주호를 감상하고 싶다면 쾌속선보다 천천히 운행하는 대형선을 이용한다.



DATA

- 📍 동량면 지동로 882
- ☎ 043-851-7400
- @ www.chungjuho.com
- 🕒 하절기 09:00~17:00, 동절기 10:00~16:00 (현지 사정에 따라 변동 가능)
- 🚫 연중무휴 (기상 악화 시 운항 불가)
- 💰 어른·청소년 1만 2000원, 어린이·유아(3~13세) 8000원
- 🕒 1시간(월악나루 코스)

- 1 충주댐과 월악산 등을 감상할 수 있는 월악나루 코스
- 2 충주호관광선이 출발하는 충주나루





1 충주도자기마을 입구
2 도자기 체험 프로그램을 운영하는 충주도자기마을의 공방

DATA

- 📍 업정면 도자기길 10 일대
- ☎ 043-842-0531
(충주종합관광안내소)
- 🚌 공방별로 다름
- 👤 공방별로 다름
- 🕒 체험에 따라 다름
- 🕒 30~60분(체험 프로그램 참여에 따라 다름)

2 자연에서 배우는 도예의 즐거움 충주도자기마을

2003년 무렵 도예가들이 모여 형성한 마을이다. 이 지역은 예전에 옹기전이 있던 곳으로 알려졌다. 깨끗한 자연 속에 도예 공방들이 옹기종기 모여있다. 전통 발효주와 도예 체험이 가능한 윤두리공방, 다양한 도예 프로그램을 선보이는 국원예가 등 개성 있는 공방이 색다른 재미를 선사한다. 마을 규모가 크지 않아 산책 삼아 돌아보기 좋다.



1 청룡사지로 가는 길은 나무가 울창하다.
2 충주 3대 국보인 청룡사지 보각국사탑

3 국보와 보물을 간직한 절터 청룡사지

청계산 중턱에 자리한 절터. 태조의 스승으로 불리는 보각국사가 머물던 작은 암자에 태조가 대사찰을 세우게 한 것으로 전해진다. 현재는 폐허가 된 절터에 국보 1점(충주 청룡사지 보각국사탑)과 보물 2점(충주 청룡사지 보각국사탑 앞 사자 석등, 충주 청룡사지 보각국사탑비)이 있다. 주차장에서 청룡사지까지 산책하기 좋은 숲길이다.

DATA

- 📍 소태면 오랑리 산32-2
- ☎ 043-842-0531
(충주종합관광안내소)
- 🕒 상시 🚗 연중무휴
- 🕒 무료 🕒 30~60분



Course 2

강바람이 보듬은 길 따라 탄산 온천 여행

1 화려하던 나루터의 추억을 되밟다

목계나루

조선 후기 5대 나루터에 속할 정도로 번성했지만, 1930년대 총복선이 놓이고 육상 교통이 발달하면서 쇠퇴했다. 나루가 번성하던 시절 목계장터도 함께 발달했다. 그러나 1973년 목계대교가 건설되면서 목계나루에 나룻배가 머물지 않자, 목계장터도 쇠퇴했다.

현재는 목계나루터 입석과 신경림 시인의 〈목계장터〉 시비가 번성기의 추억을 대신한다. 목계나루의 옛 모습을 재현한 강배체험관

체험관과 저잣거리 등도 갖췄다. 10월까지 매월 마지막 주 토요일에는 플리 마켓인 '목계장터'가 열린다. 올 6월 초부터 9월 말까지 무료 수상 레저 체험도 진행된다. 카누, 카약, 수상 자전거, 고무보트를 탈 수 있다. 수상 레저 체험은 오전 10시부터 정오, 오후 2시부터 5시까지 진행되며, 월요일과 화요일은 휴무다.



1



2

- 1 목계나루터 입석
- 2 간단한 식사를 할 수 있는 목계주막
- 3 목계나루의 역사 자료를 전시한 강배체험관



3

DATA

- 📍 임정면 동계길 29-1
- ☎ 043-853-1929
- @ www.mknaru.com
- 🕒 상시 (강배체험관 09:00~18:00)
- 🚫 연중무휴 (강배체험관 : 월요일)
- 🆓 무료
- 🕒 1~2시간(체험 프로그램 참여에 따라 다름)



1 비내섬 보도교
2 '우리 마을 녹색길 베스트 10'에 선정된 비내길

2 자연이 선물한 이야기를 들으며 걷다 비내길과 비내섬

남한강 변을 따라 펼쳐지는 비내길은 '우리 마을 녹색길 베스트 10'에 선정되었다. 두 구간으로 구성된 비내길은 양성온천광장에서 시작하고 끝난다.

1구간은 할미바위와 조터골마을을 돌아보는 약 7.5km 코스로, 2시간 정도 걸린다. 2구간은 조터골마을과 비내마을 입구를 거치는 14km 코스로, 3시간 30분 정도 걸린다. 2구간 비내마을 입구에서 비내교를 건너 갈대와 억새 군락지이자 철새 도래지인 비내섬까지 걸어도 좋다. 비내길 완주 후 양성탄산온천에서 피로를 풀며 쉬어 갈 수 있다.

DATA

- 📍 양성면 능암리 76 (양성온천광장)/양성면 조천리 412(비내섬)
- ☎ 043-850-6450~2 (충주시청 건축디자인과 경관담당)
- @ <http://road.cj100.net> (충주풍경길)
- 🚗 상시(야간은 피할 것)
- 🚗 연중무휴 🆓 무료
- 🕒 2~4시간



DATA

- 📍 양성면 새바지길 37 (능암온천랜드)/양성면 가곡로 1457(양성탄산온천)
- ☎ 043-852-1068 (양성온천관광협의회)
- @ www.angseongspa.com
- ♿ 온천탕별로 다름
- 🚗 연중무휴
- 💰 8000원 선
- 🕒 1~2시간

3 여행의 피로를 풀어주는 힐링 코스 양성탄산온천

양성온천지구는 국내 유일의 대단위 탄산수 온천 타운으로, 충온온천지구, 능암온천지구, 돈산온천지구, 중원온천지구로 구성된다.

지하 700m에서 탄산 온천수는 관절염, 요통, 변비 예방 등에 효과적인 것으로 알려졌다. 양성온천지구는 일대에 크고 작은 온천탕이 있는데, 능암온천지구의 능암온천랜드와 중원온천지구의 양성탄산온천 등이 유명하다. 해마다 양성탄산온천휴양대축제가 열린다.




1 지하 700m에서 용출되는 양성탄산온천





Suanbo Travel Information

잠잘 곳

켄싱턴리조트 충주

-  양성면 산전장수1길 103
-  043-840-2700
-  www.kensingtonresort.co.kr




유엔관광호텔

-  양성면 능동1길 35
-  043-855-8876




봉황자연휴양림

-  중앙탑면 수룡봉황길 540
-  043-850-7315
-  <http://bhf.cj100.net>




서유숙한옥펜션(한옥스테이)

-  소태면 덕은로 596
-  043-855-9909
-  www.seo8831.com

호수위의하루




-  중앙탑면 반천안길 63
-  010-5328-1625
-  www.someresst.co.kr

계명산자연휴양림




-  충주시 충주호수로 1170
-  043-850-7313
-  <http://gmf.cj100.net>

축제와 행사




양성탄산온천휴양대축제

-  양성온천광장 일원
-  매년 5~6월(상황에 따라 변동)
-  043-852-1068(양성온천관광협의회),
043-850-8272(양성면사무소)




충주호벚꽃축제

-  충주댐 일원  매년 4월
-  043-850-6724(충주시청 관광과)




동량면 민물고기 어울림 한마당

-  동량면 증원농협 옆 광장·조동천(동량교) 일원
-  매년 10~11월
-  043-850-2391~4(동량면사무소)





목계별신제

-  목계 남한강 변 일원  매년 4월
-  043-853-1929(목계나루)

목계유채꽃잔치

-  목계나루 강변 일원  매년 4~5월
-  043-853-1929(목계나루)

충주천등산 햇고구마어울림행사

-  산척면사무소 광장  매년 9월
-  043-850-8311~3(산척면사무소)
-  <http://goguma.wlkskspf.gethompy.com>