

새모습으로 선보인 옛 명소

신림동 「민속순대타운」



자취 감춘지 2년6개월 만에 다시 개장

「신림동 순대시장」을 모르는 서울시민은 많지 않을 것이다.

20대 젊은이로부터 중년에 이르기 까지 누구나 한번쯤은 가까운 사람들과 이곳을 찾아 석유곤로나 연탄화덕 냄새가 나는 속에서도 철판위에서 자글자글 볶아지고 있는 맛갈스

런 순대와 함께 소주 한잔으로 세상사는 일을 얘기하던 추억을 가지고 있지 않을까.

그래서 '89년에 재개발로 이곳이 사라졌을때 한구석 아쉬운 마음을 가지게 했던 곳이기도 하다.

바로 그 「신림동 순대시장」이 지난 4월18일, 사라진지 2년 6개월만에 「민속순대타운」이라는 새 이름으로 다시 문을 열

취재 : 이 상 길 기자

“

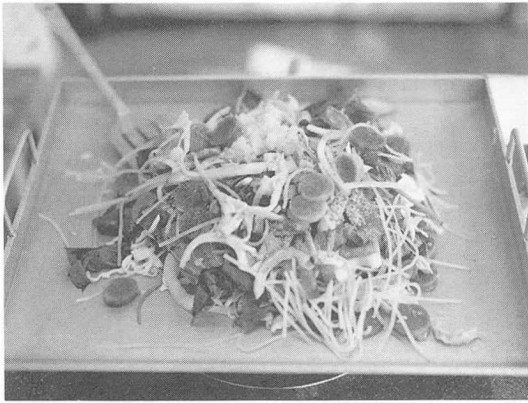
수원 남문시장, 부천역전 순대촌, 봉천 중앙시장, 군포시장 등지의 순대촌도 이곳에서 옮겨간 것이라는 사실을 아는 사람은 많지 않다.

”

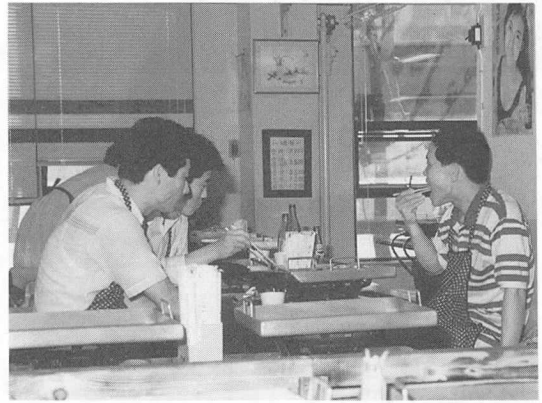
었다.

서울대 인접, 젊은이들에게 인기 끌다가 '89년 재개발로 헐려

지하철 2호선 신림역, 즉 신림사거리에서 서울대 쪽으로 20여미터쯤 가서 왼쪽 골목으로 들어서면 바로 전면에 산뜻



▲ 이곳 순대는 19가지의 각종 양념을 넣는다.



▲ 손님들이 옷을 버리지 않도록 앞치마를 준다.

한 느낌의 현대식 4층건물로 지은 「민속순대타운」이 눈에 가득 들어온다.

이 새로운 터전에는 1층 일부와 2, 3, 4층 전부에 63개의 순대집이 들어서 있고, 떡볶기집이 각층에 1개씩 있다. 드넓은 내부에는 한집에 28명~35명을 수용할 수 있는 11평 규모의 아담한 순대집들이 각 층마다 16, 17개씩 들어서 있다.

「신림동 순대시장」의 역사는 '70년대 중반으로 거슬러 올라간다.

지금으로부터 16년전쯤 됐을까, 지금은 환갑이 다 된 아주머니 두 분이 신림시장 한구석에서 조그맣게 순대장사를 시작했다. 신림시장순대는 당연히 '히트'를 쳤고, 세월이 흐르면서 「신림시장」은 어느샌가 「순대시장」으로 바뀌어 점포수도 많이 늘어나게 된다. 또한 서울

대와 구로공단이 인접해서 주로 젊은층을 중심으로 값싸고 맛있다는 소문이 퍼져, 당당히 서울의 「명소」로 자리를 잡게 되었던 것이다.

그러던중 「신림동 순대시장」은 '89년에 재개발로 헐리게 되고, 그 자리에는 오피스텔이 들어섰다. 보금자리를 잃은 시장상인들은 근처 스포츠타운, 쇼핑센터 등을 전전하면서 명맥을 유지하게 된다.

상인들은 16개의 조를 편성하여 면적 2평반에 불과한 좁은 가게 하나당 4명씩, 1달에 1주일씩만 영업을 하는 등 많은 곡절을 겪으면서 새 터전으로 옮길 꿈을 키웠다.

이들의 민원이 꾸준히 계속되자 13대 국회의원을 지낸 모씨가 이들에게 신축건물을 임대, 오늘의 신림동 「민속순대타운」이 문을 열게 된 것이다.

하루 6백kg의 순대 소비, 위생적이고 냄새가 적은 것이 특징

순대 재료는 안양의 화성식품, 구로공단의 성일식품 등 순대가공장에서 구입하는데, 이곳 상인모임 대표가 되는 아주머니들 몇사람이 일괄적으로 구입해서 각 순대집으로 분배한다.

순대는 '관'으로 거래되는데, 1관(약4kg)에 5천원이고, 이곳의 일일 소비량은 1백50관 정도니까 6백kg 정도가 하루에 소모되는 셈이다.

이밖에 위, 간, 허파, 콩팥, 생식기 등 부산물도 많이 소비되며, 한 집당 하루 15~20근 정도의 순대가 팔려 나간다고 한다.

이곳에 공급되는 순대는 특별히 신경을 써서 만들기 때문에 위생적이고 냄새가 적은 것



▲500두 규모의 양돈경력이 있다는 강상원씨

이 특징이다.

주 메뉴인 순대볶음은 쫄면, 깻잎, 양파, 파, 당근, 마늘, 들깨, 양배추 등 19가지의 각종 양념을 한 후, 두꺼운 알루미늄판에 손님들이 직접 볶아먹는다. 걸 모양은 엷비슷 하지만 맛은 양념의 과소, 아주머니 손끝 솜씨에 따라 틀려지는 것이다.

건물 이전후 편의 향상, 남녀노소 모두 즐겨

15년 동안 순대장사를 했다는 상인 정인자씨(여, 40세)는 「신림동 순대는 맛은 물론이거니와 손님 스스로가 조리하는 재미가 있어 남녀노소가 모두 좋아한다」고 전하고 「더군다나

옛날 신림시장 시절보다 위생면에서 훨씬 향상되어 안심하고 즐길 수 있다」고 말한다. 예전의 신림시장은 낡고 어둡침침한데다 비라도 오면 새는 통에 장사하기가 쉽지 않았다고 한다.

'86년에 공직에서 퇴직, 돼생 500두 규모의 양돈경력도 있고 순대장사는 '88년부터 했다는 강상원씨(59세)와 부인 김분순씨(52세)도 「이곳에는 4층까지 엘리베이터가 설치돼 있어 오르내리기에 편리하고, 건물이 현대식이라 상하수도 시설이 잘 갖춰져 있어 순대를 위생적으로 조리할 수 있으며, 주차시설 등 여러 측면에서 고객편의가 향상되어 얼마든지 손님들

수용 할 수 있다」고 이곳 자랑에 입을 모은다.

수원 남문시장, 부천 순대촌, 봉천 중앙시장, 군포시장 등지에도 순대시장 형성

그러나 강상원씨의 얘기에 따르면 새건물로 이사오고 난 후 아무래도 옛날 신림시장 시절의 서민적인 분위기도 많이 사라졌고 무엇보다 주 고객인 학생 등 젊은층들이 호프집, 카페, 고기부페 등으로 발길을 돌리는 경우가 많아졌다고 한다.

마침 1주일간 농촌봉사활동을 떠났다 돌아오는 길에 선배·동료들과 들렀다는 이미선양(한국의국어대 1년)은 「순대가 감칠맛이 나고 입에 붙는 느낌이 좋은 것은 물론, 선배·친구들과 마주 앉아 나누는 대화가 더 좋아 앞으로 또 찾게 될 것 같다」고 말하며 수줍게 웃는다.

한편 2년 6개월여의 공백기간 중 이곳 상인들의 일부가 수원 남문시장, 부천역전 순대촌, 봉천동 중앙시장, 군포시장 등 4곳으로 옮겨가, 그곳에 제2의 「신림동 순대시장」을 형성했다고 한다.

이곳의 가격은 순대볶음 3천원, 곱창 및 섞어볶음이 각각 3천5백원씩이다. 필독