

인천, 오랜가게

Since
1930



INCHEON OLD STORE STORY

인천, 오랜가게

Since
1930



인천 오랜가게와 떠나는 시간 여행



〈인천 오랜가게〉는
인천에서 50년 이상 운영하고 있는
인천의 오래된 가게를 소개하는 책으로,
인천도시역사관이 발행한 〈오래된 가게, 인천 노포(老鋪)〉 보고서 속
오래된 가게 69개 중 24개소만 우선 담았습니다.

1970년 이전에 창업하여 업종을 변경하지 않고
50년이 넘는 시간동안 대(代)를 이어 운영해온
인천의 오래된 가게가 지니는 의미와 가치를 널리 알리고자
이 책을 발간하였습니다.

인천시에서는 최근 인천의 오래된 가게 공식 명칭을
‘대대로 물려받아서 계속 이어가는 가게가 되길 바라는 뜻’의
‘이어가게’로 선정하고,
단계적으로 다양한 지원정책을 시행할 계획입니다.

우리 시민들의 삶과 애환을 함께 해온
인천 오랜가게와 떠나는 시간 여행 속으로
여러분을 초대합니다!

목차 - Contents

8	1945	남창문구사	16	1945	평양옥	24	1946	경인면옥	32	1947	성광방앗간	42	1950s	회락준	50	1953	우리옥	58	1957	품미	66	1958	신신옥	76	1960	레진모자	84	1962	송현모사	92	1968	신포주점	100	1968	호구포 식당
---	------	-------	----	------	-----	----	------	------	----	------	-------	----	-------	-----	----	------	-----	----	------	----	----	------	-----	----	------	------	----	------	------	----	------	------	-----	------	--------

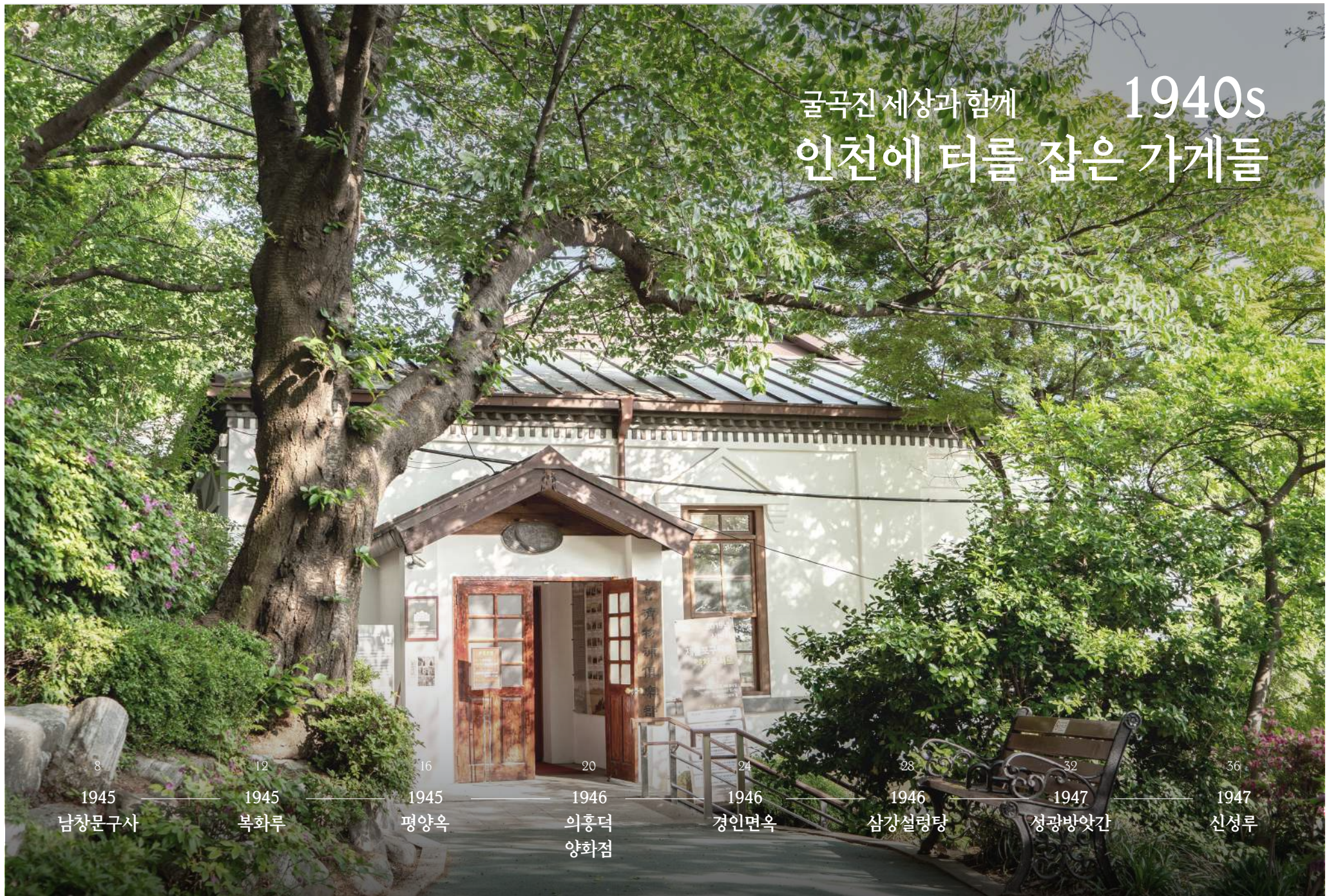
1940s

1950s

1960s

12	1945	복화루	20	1946 (추정)	의흥덕 양화점	28	1946	삼강철령당	36	1947	신성루	46	1951	복래준	54	1957	신일복집	62	1958	송미옥	72	1960	강화국수	80	1961	칠성문구사	88	1966	영문구	96	1968	우순임 할머니 주꾸미	104	1969	차밍
----	------	-----	----	-----------	---------	----	------	-------	----	------	-----	----	------	-----	----	------	------	----	------	-----	----	------	------	----	------	-------	----	------	-----	----	------	-------------	-----	------	----

1940s 인천에 터를 잡은 가게들



8

1945
남창문구사

12

1945
복화루

16

1945
평양옥

20

1946
의흥덕
양화점

24

1946
경인면옥

28

1946
삼강설령탕

32

1947
성광방앗간

36

1947
신성루



남창문구사

3대째 이어온 부평 최대 문구점

- 1945년
- 📍 부평구 부평대로32번길 13
- 🕒 월-토 8:00-21:00 (명절휴무)
- ☎ 032-503-8027



남쪽으로 창을 내면 복이와요

남창문구사 창업주인 1대 임덕용 사장은 고향인 충주에서 광부로 일하던 중 귀환한 공기 속에서 비극이 찾아왔다. 광산에서 일하던 중 광산이 무너지는 사고가 나서 직장을 잃어버린 것이다. 이후 인천으로 올라와 부평시장에 좌판을 깔고 화장품을 판매했지만, 몸이 고달파 그만두려는 찰나에 좌판 부근에 점포가 나와 가게를 시작하게 되었고, 1974년에 현재 위치로 이전하여 '남창문구사'를 운영하게 되었다. '남쪽으로 창을 내면 복이 많이 든다'는 이야기를 듣고 남창상회로 가게의 이름을 정했고, 오픈과 동시에 화장품 판매 사업은 접고 노트를 팔기 시작했다.



오래 남는 것이 가장 강한 것

현재 3대 째 이어지고 있는 남창문구사는 임덕용 사장의 며느리 조광자 사장이 운영하고 있다. 조광자 사장은 1943년 인천 서운동에서 태어나 계속 부평에서 삶을 보냈다. 학교를 다니며 물건을 사곤 했던 남창문구사의 아들에게 시집을 올 줄은 몰랐다고 한다. 수많은 물건의 가격을 외우고 종업원을 관리하며 차근차근 일을 배워 나갔으며, 그때의 경험이 50년 가까이 남창문구사를 운영해 온 원동력이 되었다.

1974년 낡고 비좁은 가게를 떠나 지금의 자리로 옮기면서 문구류만 전문적으로 취급하게 되었다. 새롭게 시작하는 마음으로 이름도 새롭게 바꾸어 간판까지 제작했지만, 손님들이 찾는 문구사의 이름은 남창이었다. 이후 남창문구사의 간판을 다시 걸 수밖에 없었다고 한다.

오랜 시간 동안 부평시장에서는 20여 개의 문구점들이 문을 열고 문을 닫았지만, 항상 그 자리를 지키고 있던 문구점은 바로 남창문구사 뿐이었다. 남창문구사가 살아남을 수 있었던 것은 그녀만의 운영철학이 있기에 가능했다. 첫째는 철저한 매장관리와 제품관리이고, 둘째는 가격대비 높은 품질의 물건을 저렴한 가격으로 제공하는 것이다. 그리고 셋째, 돈을 떠나 언제든지 사람들이 필요한 물건을 살 수 있도록 아침 일찍 가게 문을 열었다. 그래서, 현재 까지도 100개가 넘는 거래처를 유지 할 수 있었다.

여전히 조광자 사장은 이른 아침부터 가게 문을 열 준비를 한다. 하지만 최근에는 온라인 시장이 커지면서 운영이 힘들어졌다. 그럼에도 불구하고 학창시절 남창문구사를 찾던 학생들이 어른이 되어 찾아와 인사를 하고 갈 때 가장 큰 보람을 느낀다고 한다. 앞으로도 부평시장 한켠에서 오랜시간 우리들의 추억을 함께해 온 남창문구사가 영원하길 기대한다.





복화루

70년 동안 전해오는 옛 맛

- 1945년
- 📍 부평구 부평대로32번길 16번길 13
- 🕒 매일 11:30-20:00 (1,3주 일요일 휴무)
- ☎ 032-503-9725



일제강점기말 산동성에서 온 요리사

복화루는 중국 산동성 출신의 화교인 이복충 사장이 일제강점기 말 인천으로 건너와 1945년에 중국음식점을 창업했다. 부평역 근처에는 1930년대 일본의 군수 공장들로 인해 인구가 급증하여 다양한 음식점들과 상점이 들어서 시장을 이루었던 곳이다. 부평시장 내에 있었던 복화루는 품질 좋은 식자재를 항상 공급 받을 수 있었고, 주변 관공서나 공장 등이 많이 밀집해 있어 많은 사람들이 찾아주었다. 이로 인해 현재 까지도 70년 동안 전해온 그 옛 맛을 잊지 못해 찾는 단골손님들로 북적인다.



1940s

자부심의 요리

1987년부터는 아들 이본위 사장이 주방을 맡았으며, 아버지의 뒤를 이어 2대째 복화루를 운영하고 있다. 이본위 사장의 부인인 왕수영씨는 홀에서 손님을 맞이하고 있으며, 손자까지 주방일을 배우고 있다. 현재는 대대로 이어온 가업인지라, 1940-50년대 방문했던 단골 손님들이 자식 내외와 손주까지 3대가 함께 와서 음식을 즐기기도 한다. 그만큼 초창기 음식 맛을 꾸준히 유지하기 때문이라 할 수 있다.



1945 - 복화루

맛있기로 소문난 복화루의 간짜장은 얇은 면을 사용해 식감이 부드럽다. 또 아이들이 좋아하 는 달짝지근하면서도 불 맛을 느낄 수 있는 짜장 소스가 옛날의 맛을 떠오르게 한다. 복화루 의 운영철학은 음식점인 만큼 맛에 충실하는 것이다. 부평시장 인근에서 싱싱한 식재료를 공급 받아 품질좋은 식재료를 넉넉하게 사용하기 때문에 '음식의 맛은 어디에 내놓아도 뒤지지 않을 것'이라는 자부심을 갖고 이본위 사장은 오늘도 주방으로 향한다.



평양옥

3대째 이어온 맑고 개운한 해장국

- 1945년
- 📍 중구 신흥동3가 18-1
- 🕒 매일 05:00-22:00
- ☎ 032-882-2972



3대째 이어온 해장국

본래 만주에서 공장을 운영하던 한 부부가 있었다. 바로 1대 사장 김석하, 조선옥 부부이다. 조선이 해방되자 재산을 빼앗겨 만주를 떠나 인천으로 오게 되었다. 마땅치 않은 환경에서 소소하게 장사를 시작한 것이 '평양옥'의 시작이다. 이후 또다시 한국전쟁으로 가게를 떠날 수밖에 없었지만, 전쟁 이후 가게를 무사히 다시 열 수 있었다. 1975년에는 둘째 아들인 2대 김동성 사장이 가게를 이어받았다. 김동성 사장의 아들인 김명천 사장은 젊었을 때부터 일을 배웠고, 1991년 가게를 이어받아 3대 사장이 되었다. 과거의 평양옥은 현재 위치의 주차장 왼편에 자리 잡고 있었지만 가게가 호황기를 맞으면서 현재 주차장까지 가옥을 넓혀 확장해 나갔다. 하지만 기쁨도 잠시, 주방에서 화재가 일어나 역사 속 가옥은 불에 타버리고 새 건물을 지어 현재의 모습으로 남아 있다.

'국밥집' 하면 떠오르는 그 이름

국밥으로 시작한 평양옥의 현재 대표 메뉴는 해장을 위한 음식으로 알려진 해장국이 아닌 새벽에 일하는 사람들을 위한 맑은 해장국이다. 인천에서 '국밥집' 하면 떠오르는 가게가 될 정도로 오래되고 그 맛이 깊다.

평양옥의 식재료 중 해장국과 갈비탕에서 가장 중요한 고기는 품질과 맛이 가장 중요하기 때문에 1대부터 현재까지 항상 거래하는 인영정육점에서 납품을 받고 있다. 또한, 나머지 농산물은 농수산물시장에서 공수해온 신선한 재료로 육수를 만들 채비를 마친다. 육수는 무려 해장국은 18시간, 갈비탕은 10시간 이상을 우려야 담백한 국물의 맛을 낼 수 있기 때문이다.

1대부터 현재까지 이런 맛과 단골손님을 유지 할 수 있었던 이유는 바로 평양옥만의 '맛' 때문이다. 평양옥의 맑고 개운한 해장국의 특징은 우거지가 매우 연하고, 된장 베이스 국물이 담백하다는 점이다. 주변에서 분점을 내는 것을 많이 권유받았던 시기에도 맛이 변질이 되지 않게 하기 위해서 직접 음식을 만들어 배달하는 방식으로 운영되었다. 오늘도 평양옥은 새벽 일을 하는 노동자와 손님을 위해 맑고 담백한 하루를 시작한다.





의흥덕 양화점

여심 자극 구슬 꽃신

- 1940년대 (1946년 추정)
- 📍 중구 우현로49번길 28
- 🕒 매일 7:30-19:30
- ☎ 032-772-5997



대대로 내려오는 구두장이 사람들

화교인 제 1대 곡유의 사장은 중국 산둥성 모평현 출신이다. 곡유의 사장의 집안은 자전거를 타고 산 너머 장터를 오가며 중국식으로 수놓은 신발을 팔았다. 곡유의 사장의 아버지때 부터 신발 만드는 일을 해왔고, 그의 아들 곡덕성 사장도 가업을 대대로 이어나가고 있다. 중학교 3학년때 부터 신발을 만들기 시작했던 곡유의 사장은 자신의 재능을 잘 살려 신포시장 한 구석에 양화점을 차렸다. 인터넷이 없던 시절에도 손님들의 입소문을 타 사람이 북적였지만, 인건비를 아끼기 위해 온 가족이 함께 꾸려나갔고, 유년 시절부터 구둑가게와 함께였던 2대 사장 곡덕성 씨가 가업을 이어나갔다. 그러다보니 곡덕성 사장의 형제들은 대부분 잡화에 관련된 사업을 하고 있고, 현재는 막내 동생이 그를 도와 함께 꾸려 나가고 있다.

구슬로 수 놓는 여심자극 꽃신

의흥덕양화점은 주로 남성 구두, 여성 구두, 아동화 등의 다양한 수제화를 판매하는데, 이 중에서 인기 제품은 요즘에도 여성들이 많이 찾는 플랫폼슈즈이다. 의흥덕양화점의 플랫폼슈즈는 중국의 전통신을 한국식으로 재해석하여 리디자인 된 것이 특징이다.

의흥덕양화점의 여성 플랫폼슈즈는 구두에 큐빅과 구슬로 꽃 수를 놓아 화려한 것을 선호하는 여성들에게는 구매욕을 자극하는 현대식 꽃신이다. 현재는 곡덕성 사장의 형수인 중요용씨가 꽃 수를 놓는다. 1970년대 구슬 신발의 인기는 끊이지 않고, 현재는 그 당시 중학생, 아가씨였던 단골손님들이 대를 이어 찾아오고 있다. 어머니와 딸, 시어머니와 며느리, 할머니와 손녀가 함께 찾아와 구슬 신발의 추억을 전해주곤 한다. 현재 호황기에서는 벗어났지만 아직까지 찾아주는 손님들이 있다는 것은 항상 곡덕성 사장의 마음에 새겨진 '겸손, 친절, 표정 관리'라는 세 단어로 손님을 마주했기 때문이다. 현재 70년이 지나도 여전히 초심을 잃지 않으며 곡덕성 사장은 오늘도 의흥덕양화점의 문을 연다.





경인면옥

먹을 수록 깨닫는 평양냉면의 진수

- 1946년
- 📍 중구 신포로 46번길 38
- 🕒 매일 11:00-21:00 (화요일 11:00-15:00)
- ☎ 032-762-5770



시대를 거슬러 변함없는 평양냉면

평안북도 신의주 출신의 3형제는 1944년 광복 직전 서울 화신백화점 뒷골목에서 냉면 장사를 했다. 3형제 중 막내인 함용복 사장은 형들로부터 분점을 권유 받았고, 1946년에 인천 내동 현 위치 건너편의 경인식당을 인수하여 경인면옥을 차리게 되었다. 본래 경인식당에서 팔던 만둣국, 갈비탕, 비빔밥 등의 기본 메뉴에서 가장 자신 있었던 냉면을 추가하여 판매하였다. 이어서 1대 함용복 사장의 아내인 임금옥 사장과 아들인 함원봉 사장이 1980년에 현재 위치로 이전하면서 가업을 이어갔다. 현재는 함원봉 사장의 아들인 3대 함종욱 사장이 그 맛을 이어오고 있다.



먹을수록 느껴지는 깊은 맛

매콤새콤한 함흥냉면에 익숙한 사람들이 평양냉면을 처음 맛보게 되면, 이 맛이 무엇인지 바로 깨닫지 못한다고 한다. 그러나 한번 먹고나면 다시 찾고 또 찾게 된다는 평양냉면은 먹을수록 깊은 맛이 나는 신비한 힘을 가졌다.

경인식당이라는 옛 간판을 고스란히 지키고 있으며, 식당에 들어서면 옛 사진들이 걸려 있어 경인면옥의 역사를 한눈에 느낄 수 있다. 또한, 식당 내부분만 아니라 블로그를 운영하면서 경인면옥의 역사와 메뉴를 소개하기도 한다.

경인면옥 맛의 특징은 전통을 이어나가는 기본적인 재료로만 맛을 내는 것이다. 이 집 냉면의 첫 맛은 심심하지만 먹을수록 깊은 맛을 느낄 수 있다. 1980년대 이전에는 소고기와 꿩고기로 육수를 냈지만, 현재는 소고기만으로 육수를 내고 있다. 또한, 식재료를 사용할 때는 최고 등급으로 사용하여 그 맛을 지켜오고 있다.

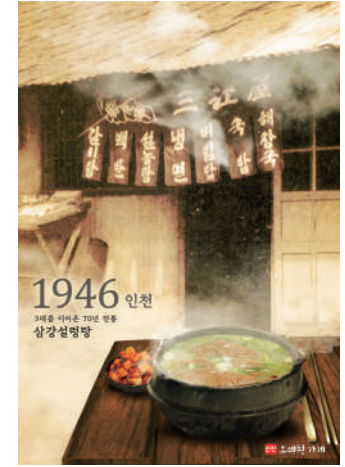




삼강설령탕

동인천의 터줏대감

- 1946년
- 📍 중구 참외전로158번길 1
- 🕒 매일 8:00-21:00 (명절휴무)
- ☎ 032-772-7885



고향땅 개성을 그리며 따온 이름 '삼강(三江)'

지금은 갈 수 없는 땅 개성이 고향인 박재황 사장은 1946년 가게 이름을 고향 집 인근 개울 이름인 '삼강'을 따서 삼강옥이라는 국밥집을 차렸다. 고향을 떠나 인천에 자리 잡은 박재황 사장은 동인천 청과시장 근처 허름한 가옥에서 장사를 시작했다. 새벽일을 나온 채미전 상인과 짐꾼들, 소매상들의 입소문을 타 몰려드는 손님들로 전성기를 맞게 되었다. 이후 몰려드는 손님들이 감당하기 어려워 넓은 가옥을 헐고 1983년에 그 자리에 3층 건물을 올렸다. 1974년 1대 박재황 사장이 세상을 떠나자 며느리인 김주숙 사장이 뒤를 이어가게 된 게 바로 이 시기였다.

오랜 사랑을 주는 단골손님

1대 박재황 사장이 운영했을 당시 가장 있었던 메뉴는 단연 해장국으로, 하루 80kg의 쌀 가마가 동나는 일이 허다할 정도로 인기가 있었다고 한다. 새벽부터 바쁜 일과 중 빠르게 허기를 채우고자 하는 상인과 짐꾼, 소매상들이 속이 든든해지는 해장국을 많이 찾았던 것이다. 전성기 때는 줄을 서서 먹을 정도로 그 인기가 대단했다.



하지만 전성기는 지나고 수난기가 찾아오기 시작했다. 동인천의 상권이었던 채미전 일대의 상인들이 많이 떠나고, 주변 관공서와 학교들이 이전하게 되어 문을 닫는 가게가 속출했다. 하지만 삼강설령탕의 깔끔하고 담백한 맛을 잊지 못해 가게를 찾아오는 오랜 단골들 덕분에 마음을 다잡고 삼강옥의 역사를 함께 지켜오고 있다. 현재는 한의학 공부를 하던 큰아들이 노모를 돕기 위해 2004년에 가게를 이어받았고, 현재 주방 일과 홀 서빙 및 카운터까지 맡아보고 있다.



성광방앗간

SNS에 소문난 꿀설기

- 1947년
- 📍 중구 우현로49번길 11-6
- 🕒 매일 4:00-22:00
- ☎ 032-772-5093



떡을 만드는 부부

사람이 북적이던 인천국제시장인 신포시장 인근에서 조선 떡집인 방앗간을 시작한 한 부부가 있었다. 바로 1대 사장인 김아가다 사장과 남편인 이건설 사장이다. 처음에는 김아가다 사장이 떡을 만들었고, 남편인 이건설 사장은 집안 대대로 이어오던 옹기 향아리를 게 되었다. 이어서 1978년에 아들인 이종문 사장이 가게를 이어받아 돕기 시작했지만 1대 이건설 사장이 세상을 떠나자 막내아들인 이종복 사장이 다시 가업을 잇고 있다.

행복을 짚는 사장님

신포시장 인근에서 출발했던 성광방앗간은 1956년 지금 자리로 이전하였고, 백설기, 인절미, 가래떡 등 명절이나 잔치 떡과 고춧가루, 기름도 함께 파는 전형적인 방앗간의 모습을 띠고 있다. 하지만 패스트푸드점이 늘어나면서 떡의 수요가 줄어들었다. 이에 3대 이종복 사장은 시대에 맞서 다양하고 질이 좋은 떡을 개발하면서 단골손님이 늘기 시작했고, SNS를 통해 온라인 주문을 받기도 하면서 다양한 연령층에도 많은 인기를 얻고 있다. 이 중에서 젊은 층 사이에서는 꿀설기가 인기를 끌고 있다. 꿀설기 속에는 견과류가 들어 있고, 날개 포장되어 간식으로 먹기도 좋다. 성광방앗간의 운영철학은 국내산 재료를 사용하여 당일 생산, 당일 판매를 원칙으로 하기 때문에 많은 이들의 신뢰를 받고 있다. 또한 외모부터 예술가의 포스가 느껴지는 이종복 사장은 우리 전통의 떡을 만드는 일 뿐만 아니라 인천의 전통과 향토 문화를 알리는 <터진개문화마당 황금가지>의 대표로도 활발하게 활동하고 있다.

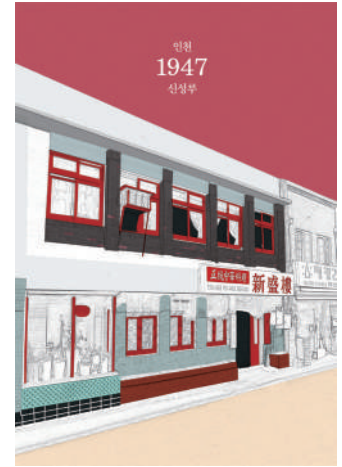




신성루

짬뽕 국물 속 깊은 내공

- 1947년
- 🏠 중구 우현로 19-14
- 🕒 화-일 11:00-22:00
- ☎ 032-772-4463



오랜 중국집 분위기 그대로

중국 산동출신 화교인 장적방 사장은 속이 풀리는 진하고 구수한 삼선고추짬뽕의 맛집인 신성루의 1대 사장이다. 신성루는 1947년에 창업이 되었으며, 그의 아들인 2대 장덕영 사장이 1980년부터 운영해 오고 있다. 또한, 맛뿐만 아니라 내부 인테리어까지도 오랜 중국집의 분위기를 그대로 유지하고 있다. 가게의 구조는 계단과 창틀 등이 나무 소재로 되어 있고, 홀과 이어진 복도 양옆에는 옛 구조의 방들로 늘어서 있다. 중국요리로 유명한 차이나타운과는 멀리 떨어져 있지만, 맛을 잊지 못해 방문하는 단골손님들이 주 고객층이다. 신성루의 전성기는 키네마극장과 동방극장이 있었을 때, 영화 관람 후 손님들이 물밀듯 밀려왔지만, 주변이 쇠퇴하면서 손님들의 발길은 서서히 사그라졌다. 하지만 최근 방송에서 여러 차례 소개되면서 젊은 층도 많이 찾는다고 한다.

백짬뽕 vs 삼선고추짬뽕

신성루는 현재 건물 남쪽, 북쪽으로 두 개의 출입문으로 나누어져 있다. 처음에는 사동 방면인 우현로를 피해 남쪽 건물에서만 영업을 시작했는데 1960년대 인천우체국에서 답동로터리까지 도로(제물량로)가 신설되면서 이 도로를 피해 건물을 이어서 짓고 출입구를 냈다. 옥상에는 40년의 역사를 고스란히 담은 나무판자 옥탑 창고가 있고, 한때 종업원의 쉼터였지만 현재는 창고로 쓰이면서 주방 도구로 가득하다. 신성루에서 대표적인 메뉴는 고춧가루를 쓰지 않고 국물을 내는 보안 백짬뽕으로 진한 국물이 일품이다. 진하고 구수하며 뒷맛이 깔끔하다. 더불어 "생활의 달인"에 소개된 삼선고추짬뽕은 국물 또한 깊은 내공이 느껴진다. 그 손맛을 잊지 못하는 사람들의 발길은 여전히 단골손님들로 이어지고 있다. 또한, 맛도 첫 짬뽕만 들어서는 순간 친절하게 맞이해 주는 2대 장덕영 사장과 식사 후 차 한 잔으로 마무리 인사까지 해주는 직원들로 한층 더 기분이 좋아진다. 2대 장덕영 사장은 '정성'을 다해 손님을 맞는 것이 가게를 운영하는 데 가장 중요한 것이라며, 오늘 하루 정성을 다해 그 자리를 이어오고 있다



한국전쟁으로 무너진 세상을 1950s 다시 일으켜 세운 가게들



42
1950
회락춘

46
1951
복래춘

50
1951
우리옥

54
1957
신일복집

58
1957
풍미

62
1957
송미옥

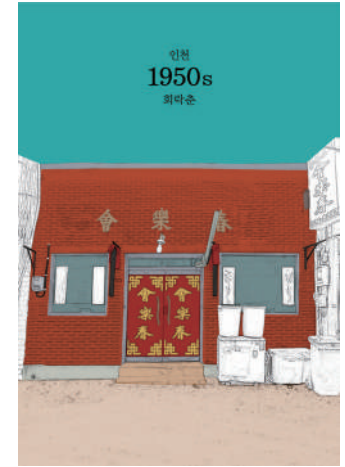
66
1958
신신옥



회락춘

일억춘에서 회락춘으로

- 1950년대
- 📍 부평구 원적로 309번길 5
- 🕒 매일 10:30-20:00 (매주 목요일 휴무)
- ☎ 032-526-8282



1억을 벌어들일 가게 '일억춘'

인천에서 화교들이 모여 살며 중국음식점을 운영하는 대표적인 곳 차이나타운이 아닌 부평 땅에서 외로이 자리를 지키고 있는 오랜 중국음식점이 있다. 그 곳은 바로 산동출신 화교인 유문의 사장이 창업한 회락춘이다.

유문의 사장은 좁은 산동을 떠나 더 넓은 세상을 경험해 보고 싶어, 이 후 상해에 머물다 한국으로 건너와 서울에서 벽돌공장장으로 취업을 하게 되었다.

이 후 일본의 패망으로 실직을 하게 되고 생계를 고민하던 끝에 부평에 미군기지가 들어설 것이라는 말을 듣고 지금의 자리에 가게를 차렸다. 바로 그 중식당의 이름은 '1억을 벌어들일 가게'라는 의미로 '일억춘'이라고 지었다.

이제는 모임이 즐거운 가게 '회락춘'

가게는 미군들과 백마극장에서 공연을 관람하던 사람들과 공연을 진행했던 사람들이 많이 찾아왔다. 그렇게 회락춘의 호황기를 보내고 1956년 2대 유치부 사장이 태어났다. 바로 그가 현재 가게를 운영하고 있는 2대 사장이다.

유치부 사장이 초등학교생이었던 때에 1대사장인 유문의 사장은 중풍으로 쓰러져 세상을 떠났다. 이후 가게를 정리할 수 밖에 없었다. 그러다 1979년에 당시 일억춘이 매물로 나와 다시 가게를 잇기로 하여, 아버지가 지은 '춘'자를 지켜가면서 '모임이 즐거운 곳'이라는 의미로 '회락춘'이라고 이름을 정하였다. 회락춘은 1980년대가 최대 호황기였고 마을버스 탑승객이나 건너편 공장, 삼익약기 공장에서 단체손님이 많이 왔다고 한다.

하지만 도시개발로 주 고객들이 이전하게 되면서 점차 매출은 줄어들었다. 또 유치부 사장의 건강도 안좋아지고 최근에는 산곡동 재개발로 인해 가게도 사라질까 걱정이다. 점점 변해버리는 도시개발로 추억의 공간이 하나 둘씩 사라져가고 있지만, 어릴적 부터 다니던 단골손님의 마음속엔 '모임이 즐거운 곳'으로 영원히 자리잡길 바란다.





복래춘

중국 북방식 과자 '공갈빵'의 시작

- 1951년
- ☞ 중구 차이나타운로55번길 20-1
- 🕒 매일 09:00-21:00 (명절휴무)
- ☎ 032-772-3522



중국의 북방식 과자와 공갈빵

복래춘은 인천 중구 선린동 화교학교 맞은편에 있는 중국 전통과자점이다. 이곳은 1951년에 1대 곡방주 사장과 아들 곡계경 사장으로부터 시작되었다. 복래춘의 고유의 상품은 중국 고유의 과자와 공갈빵이다. 또한, 최초로 공갈빵이라는 이름을 만든 곳이기도 하다. '공갈빵'은 3대 곡회옥 사장의 어머니가 처음 붙였다고 한다. 당시 부두를 오가던 손님들이 한손으로 집을 수 없을 만큼 커다란 공갈빵의 크기를 보고 사 먹었지만, 속이 텅 비어있어 '공갈'이 아니냐고 따졌고, 어머니는 당시 공갈이 무슨 뜻인지 몰랐지만, 손님들이 공갈, 공갈이라는 말을 되풀이 하면서 '공갈빵'이라고 이름을 붙였다고 한다. 이후 '공갈'은 빵의 특징을 잘 살려주는 단어가 되었고, 이제는 차이나타운의 인기 먹거리 '공갈빵'이라는 이름으로 자리잡았다.

봄은 다시 온다

곡방주 사장이 한국에 정착한 시기는 1922년에서 1923년쯤이었다. 중국의 내전을 피해 서울 소공동에 자리를 잡아 중국인들이 필요로 하는 온갖 물건들을 팔았다. 거기에 중국 전통의 과자나 빵도 같이 팔았는데, 이름은 '유성항(裕成恒)'이라고 지었다. 그러다 한국전쟁이 일어나던 1950년에 서울에서 곡회옥 사장이 태어났고, 1951년 한국전쟁으로 한창 시끄러울 때 유성항을 팔고 인천으로 이주했고, 새로 가게를 차렸다.

'봄은 다시 온다.'라는 뜻으로 이때, 서울 유성항을 추억하며 만든 이름이 바로 '복래춘'이다. 처음 자리를 잡은 곳은 지금의 짜장면 박물관 뒤편이었다가 복래춘이 지금의 자리인 중산학교 앞으로 옮긴 시기는 1961년이다. 현재 복래춘은 3대 곡회옥 사장이 운영 중이며 곡회옥 사장은 17세부터 가게 일을 배우며, 4대 곡사총 사장과 지금까지 가업을 이어오고 있다.

중국의 과자는 밀을 주로 쓰는 북방식과 쌀을 주로 쓰는 남방식이 있는데, 복래춘의 과자는 북방식으로 만든다. 당시 한반도에서는 밀이 부족하여 면 종류들은 메밀을 썼지만, 화교들이 귀하게 여기는 밀로 짜장면과 빵, 과자를 만들어 팔자 존재감이 확연하게 드러났다. 밀로 만든 북방식 과자는 바삭바삭한 맛이 특징이다.

공갈빵은 둥그렇게 큰 것이 속은 텅 비어있는 빵이다. 이곳 과자는 모두 중국 전통방식으로 만들며, 팔보, 오렌지, 고구마, 바나나, 대추 등 월병의 종류가 다양하다. 단오때는 달콤하고 맛있는 찹쌀밥을 팔기도 하고, 겨울에만 맛볼 수 있는 달갈지단 과자인 샤빙은 겨울철 별미 과자이다.



1950s

1951 - 복래춘



우리옥

엄마 손맛 강화 백반집

- 1953년
- 📍 강화군 강화읍 신문리 184-1
- 🕒 매일 7:00-21:00 (명절휴무)
- ☎ 032-934-2427



우리집 가서 먹자

강화군 신문리에 60년 동안 한결같은 맛과 푸짐한 상차림으로 정감을 나누는 한식당이 있다. 바로 개성 출신의 1대 방숙자 사장이 개업한 '우리옥'이다. 방숙자 사장은 개성 출신으로 강화에서 오랫동안 살았는데, 음식 솜씨가 좋다고 소문이 났다.

1950년대 한국전쟁이 멈춘 이후 사람들은 삶을 다시 되찾아갔고, 관공서를 비롯한 유관기관들도 일상으로 돌아갔다. 특히 당시 외딴섬이었던 강화도에서는 식사할 만한 음식점이 마땅히 없었고, 인근 공공기관에서 점심을 만들어 달라는 부탁으로 자연스럽게 음식점을 시작하게 되었다. 특별한 상호가 없어 손님들 '우리집 가서 먹자'라고 한 것에서 가게 이름을 '우리옥'이라 했다. 그렇게 1953년 방사장은 강화읍에 백반집을 창업하게 되었다. 지금 우리옥을 운영하고 있는 2대 방영순 사장은 방숙자 사장의 친정 조카로 1981년부터 가게를 운영해 오고 있다.





강화쌀로 지어 맛있는 밥집

쌀밥하면 강화이다. 지금도 쌀이 맛있는 강화는 백반으로 유명한 집들이 많다. 우리옥은 한식백반을 기본으로 하고 대구찌개, 병어찌개, 병어회, 석화, 불고기, 간장계장을 추가로 주문하여 다양한 맛을 즐길 수 있다. 이 중에서 가장 인기메뉴는 백반과 대구찌개이다. 식자재는 직접 재배한 고춧가루, 순무, 고추 등 농산물 대부분을 직접 농사를 짓고, 한식에서의 맛을 좌우하는 고추장, 된장, 젓갈, 김치도 직접 담아 가족을 생각하는 어머니의 정성이 가득한 집밥이다. 그래서인지 단골손님들이 점심때가 되면 '우리집 가자!'라는 말이 자연스럽게 나오지 않았나 싶다. 창업 초기에는 각 기관으로 밥을 지어 배달하기도 했다. 최근 방송과 언론에 자주 소개되면서 외지인들도 식당을 많이 찾는다고 한다. 이렇게 새롭게 찾아온 관광객들은 어머니의 손맛을 추억하며 다시 찾는다.





신일복집

며느리 대대로의 복어요리

- 1957년
- 📍 중구 차이나타운로 44번길 30-1
- 🕒 매일 10:00-21:00
- ☎ 032-772-6274



강시장에서 시작된 물텀병이

중식당으로 유명한 인천 차이나타운으로 향하는 오르막길 왼쪽 편에 묵묵히 자리를 지키고 있는 복국집이 있다. 그곳은 1957년에 시작된 1대 김이여 사장 때부터 현재 가업을 이어오고 있는 그의 며느리 3대 오순자 사장이 운영 중인 '신일복집'이다. 1대 김이여 사장은 황해도 연백군에서 한국전쟁 때 인천으로 피난 온 실향민이다. 인천으로 피난을 오게 되면서 인천역 뒤쪽 부둣가 어시장에서 버려지는 물텀병이를 가지고 손님들에게 간단한 안줏거리로 무심하게 제공을 했다. 요즘 물텀병이는 값비싼 생선이지만, 당시만해도 물텀병이는 잡히는 대로 버려지는 쓸모없는 존재였다. 이 생선을 가져다 아귀찜과 복국을 팔며 번창하기 시작했다.



3대째 이어온 며느리

강 시장에서 술을 걸고 아귀찜과 복국을 팔면서 이후 1대 김이여 사장의 며느리인 2대 신정분 사장이 가게를 이어가게 되었고, 당시 인천시청이 현재 중구청에 자리 잡고 있어 시청을 찾는 사람들이 많이 드나들었다. 그때마다 비싸지 않던 아귀와 복어를 한 술씩 크게 끓여 넉넉하게 내어놓으며 정감을 나누었다. 1대 사장과 2대 사장까지는 술안주로 쓰이던 음식이 현재는 3대 오순자 사장이 가업을 이어오면서 전문화된 고급 복어음식점으로 거듭나게 되었다.

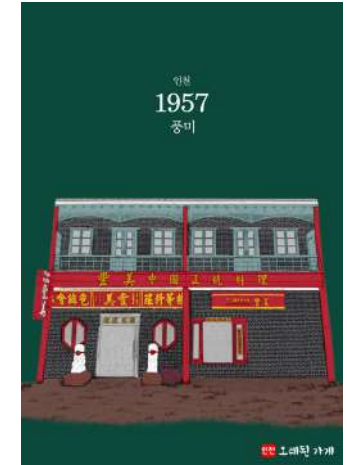
가게를 들어서는 순간 밝은 미소를 띠며 인사해 주는 친절함과 흔히 먹는 밑반찬에도 세세하게 설명해 주시는 한 부부의 모습에 마음이 따뜻해진다. 대표메뉴인 복지리탕은 육수가 맑고 진한 맛이 일품이고, 미나리의 향은 입맛을 돋워준다. 간장게장과 아귀찜, 민어회도 맛있기로 유명하다. 살과 알이 짝 찬 간장게장은 입안 가득 담백함과 감칠맛을 더해 흔히들 표현하는 '밥 도둑'이다. 3대 오순자 사장은 '눈속임을 하지 말고 좋은 재료를 정직하게 손님에게 내어 놓자'라는 운영철학으로 신일복집의 역사를 오늘도 이어가고 있다.



풍미

중국 코스 요리 맛집

- 1957년
- 📍 중구 차이나타운로 54
- 🕒 매일 9:30-21:00 (명절휴무)
- ☎ 032-772-2680



차이나타운의 산 증인

차이나타운에는 이곳의 역사가 살아 숨 쉬는 중국 코스요리 전문 식당이 있다. 바로 '풍미'이다. 차이나타운은 1990년대 본격적인 개발이 되면서 인천의 대표 관광지 자리잡고 손님들이 북적이기 시작했고, 현재는 주말이면 번호표를 받아 줄을 서서 먹어야 할 정도로 전성기를 맞고 있다.

그 중 하나인 '풍미'는 이곳에서 60여년이라는 오랜 역사를 건너 현재까지 대를 이으며, 차이나타운 역사의 산 증인이 되고 있는 곳이다. 1957년 창업한 풍미는 '풍미가게', '풍미원', '풍미교자관' 등으로 바뀌면서도 아버지가 지어준 '풍미'라는 이름은 유지했다.

위기를 함께 극복해 온 3부자

풍미를 창업한 1대 한성전 사장의 부친은 현재 이 자리에서 '동순동'이라는 무역회사를 운영하고 있었다. 그러던 중 한국전쟁으로 인해 제주도로 피난을 갔다가 1953년 한성전 사장만 인천으로 돌아와 중식당인 '풍미'라는 가게를 창업하게 되었다. 본래 동순동 건물은 한국전쟁 이후 포화에 사라져버렸기에, 한성전 사장은 그 자리에 건물을 새로 지을 수 밖에 없었다. 이렇게 한번의 위기를 극복해 내고 가게를 차렸지만 1970년대 말 정부 정책에 따라 청관 화교들이 대만으로 돌아가야만 했고, 매출이 점차 줄어들기 시작했다. 하지만 1980년대에 2대 한정화 사장은 위기를 한 번 더 극복해 나갔고 이에 이어 3대째 가게를 잇고 있다.

현재 차이나타운에는 많은 중식당이 있지만, 풍미의 대표 음식은 아삭아삭 씹는 재미가 있는 간짜장이며, 다양한 중식코스 요리도 즐길 수 있다. 그리고 외관이 중국풍으로 유명하여 인기의 한 몫을 한다. 이곳은 어린 시절부터 성인이 된 지금까지 방문하는 단골에게 만큼은 잊지 못할 '인생 맛집'이 아닐까 하는 생각이 든다.

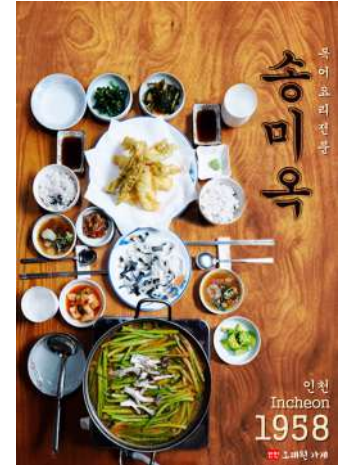




송미옥

경양식에서 복요리로 변신

- 1958년
- 📍 동구 화도진로 5번길 11
- 🕒 매일 9:00-21:00 (1,3주 일요일 휴무)
- ☎ 032-772-9951



언제나 푸른 소나무처럼 변함없는 그 맛

현재 경양식 식당으로 성공한 것에 이어 복요리로 전성기를 맞이한 '송미옥'이라는 복전문 식당이 있다. 송미옥은 1958년 1대 김종연 사장이 동인천 중앙시장에 창업한 음식점이다. 김종연 사장은 1951년 1·4후퇴 때 평양에서 부모님, 동생과 함께 인천으로 내려와 자리를 잡았다. 하지만 일거리가 없어 서울로 이사하였으나, 서울도 마친가지였다. 그래서 다시 인천으로 돌아와 송림동에 자리를 잡고 인천제철에서 상주하던 독일 노동자들을 위해 식사를 전담하게 되면서 시작되었다. 독일 노동자들은 2-4년 후 귀국해야만 했지만, 김종연 사장만은 변함없이 그 자리를 지키고 있었다. 그래서, 중앙시장에 언제나 푸른 소나무처럼 변함없이 그 맛을 유지하겠다는 의미로 송미옥이라는 이름으로 개업하게 된 것이다.



경양식에서 북요리로 이어진 최대 호황기

김종연 사장의 아들인 2대 김현서 사장이 가게를 이어갔고, 2000년대 후반부터는 그의 아들인 김상민 사장과 함께 운영하게 되었다. 독일 노동자들에게 식사를 제공했던 경험을 바탕으로 경양식 식당을 운영하게 되면서 당시 주목을 받아 손님이 북적이기 시작했다. 그러나 1960년대 후반 다양한 경양식 식당이 생겨나면서 제1의 전성기는 사그라 들었고, 그들보다 경쟁력 있는 업종으로 전향하게 되었다. 바로 광복 전 일본에서 생활했던 경험을 바탕으로 일식당으로 변신한 것이다. 주로 초밥, 어묵을 팔았고, 현재 주메뉴로 판매되고 있는 북요리도 시작하게 되었다. 북요리를 판매한 후 최대 호황기를 맞이하게 되고 1977년 단층 건물에서 3층 건물로 증축하여 지금까지 그 모습으로 유지되고 있다.

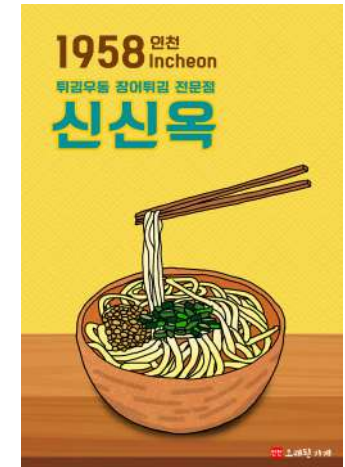
현재는 중앙시장의 불황으로 손님이 많이 줄었지만, 단골손님이 많아 음식의 맛과 가게의 모습을 예전 그대로 지키고 있는 중이다. 송미옥의 내부는 나무 구조로 짜여진 벽과 바닥, 천장으로 정취를 더해준다. 지금까지 그 상태를 유지하기 위해 관리를 철저히 하고 있다고 한다. 송미옥의 대표 메뉴는 북 중탕이다. 북 중탕은 연평도와 동해바다에서 공수받은 자연산 생물 북어로 조리하고 있고, 매운탕과 된장찌개의 중간의 깊을 맛을 느낄 수 있다. 또한, 그의 부인이 직접 담근 고추장과 된장을 사용하여 국물 맛이 더 진하다. 그뿐만 아니라 북 맑은탕, 북 튀김, 북회 등의 여러 가지 요리를 맛볼 수 있다. 그 외의 밑반찬은 김상민 사장의 부인이 책임지고 직접 담그고 있다. 송미옥은 이런 손맛을 추억하기 위해 되새기는 사람들을 생각하며 사계절을 한해한해 보내고 있다.



신신옥

진한 멸치 육수로 끓인 튀김우동

- 1958년
- 📍 중구 우현로49번길 7
- 🕒 매일 11:00-21:00 (매달 26일 휴무)
- ☎ 032-766-0303



단골손님으로 극복하게 된 우동가게

신포국제시장에 진한 멸치 육수로 끓인 튀김우동집으로 오랫동안 그 자리를 지키고 있는 한 가게가 있다. 바로 1958년 황해도 신천 출신의 실향민인 박관옥·유승천 부부이다. 가게를 처음 열었을 때는 고향 이름을 따서 신천옥이라 했지만, 발음이 불편한 탓에 신신옥으로 정했다.

1대 박관옥·유승천 부부는 1980년대 중반까지 신신옥을 운영했고, 건강의 문제로 잠시 가게를 비워두었다. 이후 부부의 두 딸이 신신분식이라는 이름으로 만두가게를 운영하게 되었다. 그러다 신포 지하상가의 공사로 인해 교통이 불편해지면서 사람들의 발걸음은 뜸해졌고, 결국 경영난으로 인해 문을 닫게 되었다. 그러던 중 2001년 회사생활을 하던 아들 박진우 사장이 다시 신신옥이라는 간판을 걸고 2대 사장으로 가업을 이어갔다.



옛 맛과 멋이 있는 곳

창업 당시에는 1대 박관옥·유승천 부부가 시작한 우동과 그 외에 장어튀김, 짜장면을 팔면서 메뉴를 늘려갔고, 그때 당시 우동과 짜장을 섞어 만든 짬뽕이라는 신메뉴를 팔기도 했다. 지금은 아버지로 부터 물려받은 기술로 뽑아내는 쫄깃한 국수 면발에 튀김가루와 고춧가루를 더한 소박한 음식 그대로의 튀김우동과 함께 바삭하게 튀긴 장어튀김이 인기메뉴다.

1980년대까지 애관, 동방, 키네마 등 주변에 극장이 많아 주말이면 극장에 영화를 보러오다가 신신옥에 들리는 손님들이 대부분이었다. 극장을 방문한 사람들이 대부분이었기 때문에 극장의 영화 포스터를 붙여 놓으며, 내부를 꾸며 놓기도 했다. 현재는 신포시장을 방문하는 손님들이 대부분이다.



가게 안에는 오래된 가게의 분위기가 물씬 나는 영화 포스터와 신문 스크랩으로 벽면을 가득 채워 신신옥의 역사를 더 돋보이게 하며 그 세월의 흔적을 느낄 수가 있다. 현재도 변함없는 넉넉한 인심 덕에 10년째 함께한 단골손님으로 북적이다.

사람들은 변해가지만 그 자리를 굳건히 지킨 가게들

1960s



72

1960
강화국수

76

1960
대신모자

80

1961
칠성문구사

84

1962
송현모사

88

1966
영문구

92

1968
신포주점

96

1968
우순임
할머니
쭈꾸미

100

1968
호구포식당

104

1969
차밍



강화국수

버스 종점의 단골가게 차부국수집

- 1960년
- 📍 강화군 강화읍 동문안길 12-1
- 🕒 월-토 11:00-19:30
- ☎ 032-933-7337



버스 종점의 '차부국수'

1960년대 강화 읍내엔 배고픈 서민들의 한 끼 식사를 책임지던 한 국숫집이 있었다. 바로 강화에서 가장 오래 된 이해주, 최선희 사장이 창업한 강화국수가 그 주인공이다. 처음에는 강화군청 앞에 있던 인항여객 차부 입구에서 테이블과 의자만 놓고 판매하기 시작했고, 버스 종점을 일컫는 '차부'라는 이름을 따 '차부국수'로 불리었다. 메뉴는 흔한 잔치국수와 비빔국수였지만 저렴한 양으로 승객과 기사들이 많이 찾아 왔다.



중독성 강한 비빔국수

이후 1998년 강화 버스터미널이 강화경찰서 인근으로 이전하게 되면서 강화국수도 같이 이전하게 되었는데, 그 자리 2층에는 수정다방이 있었기 때문에 '수정국수'라고 불렸다. 하지만, 2016년 건물이 팔리게 되면서 지금의 자리에 자리잡게 되었다.

현재 60년 전통의 가업을 이어온 2대 차윤희 사장은 최선희 사장 부부의 며느리로, 남편이 IMF 금융위기로 실직하여 부천에서 강화로 내려가 어머니를 돕기 시작하면서 자연스럽게 차윤희 사장이 부엌일을 맡아 가게를 이어받게 되었다. 인구가 많았던 강화도에서 점점 도시로 떠나는 사람이 많아지면서 손님이 줄어들어 운영이 힘들어질 때도 있었지만, 오랜 역사를 갖고 지켜온 국수가게로 알려지면서 외지인들이 멀리서도 찾아오기 시작했다.

강화국수에는 비빔국수, 잔치국수 등의 메뉴도 많지만 무엇보다도 중독성이 강한 비빔국수 덕에 단골이 줄지 않고 있다. 오랜시간 강화도와 함께 해온 국수집인 만큼, 앞으로도 국수의 면발처럼 가늘고 길게 이어져가는가게가 되길 바란다



대신모자

모자인생 60년

- 1960년
- 부평구 부평대로32번길 21
- 매일 8:30-20:00 (월 2회 휴무)
- 032-503-9418



모자장사의 시작

부평시장 한 골목에는 묵묵히 의자 하나를 두고 앉아 손님을 맞이하는 모자가게가 있다. 바로 경기도 여주 출신의 1대 사장인 김현중 사장이 창업한 대신모자이다. 본래는 부평시장 로터리에서 자리를 잡고 장사를 했지만, 현재는 지금 자리로 이전하였다. 처음에는 친척이 운영하던 모자공장에서 물건을 받아 판매를 시작하였고, 현재는 남대문과 동대문 일대의 도매시장에서 모자를 떼어와 60여 년 간 거래를 하고 있다. 1980년대 가장 호황기를 이루었을 때는 매출이 지금보다 20배는 많았다고 한다. 모자는 사람의 취향과 두상에 따라 다양성을 띄고 있어서 현재는 꾸준히 가게를 찾아주는 단골 덕분에 가게를 유지해 오고 있다.

60년 모자(帽子)인생

모자만을 60년 이상 판매하면서 3남매를 교육시키며 한 가족의 생계를 책임지고 있던 김현중 사장은 이 일이 자신의 천직이라고 생각하고 있다. 번듯한 간판하나 없지만 늘 깔끔하게 정리된 창가에 비치는 모자만으로도 모자 가게임을 알 수 있다. 오랜 가게로 소개되는 것이 부끄럽다는 김현중 사장은 모자가 가지런히 놓인 진열장 앞에서 세월이 흘러간 줄도 모른 채 오늘도 묵묵히 손님을 맞이하고 있다.





칠성문구사

60년의 시간을 담은 문방구

- 1961년
- 📍 중구 참외전로 142-1
- 🕒 월-토 7:00-18:00
- ☎ 032-772-9155



1대 사장님의 이름을 딴 칠성문구사

동인천역 인근 58년 째 자리를 지키고 있는 문구사가 있다. 바로 '칠성문구사'이다. 대부분 브랜드 문구사나 마트에서 문구용품을 구매하는 현대에서도 많은 경쟁사를 뚫고 1961년부터 한결같이 운영되고 있는 곳이다. 1950년 1대 이칠성 사장은 창영초등학교 6학년 때 한국전쟁으로 아버지를 여의고 일찍이 돈을 벌어야 했다. 그래서 이칠성 사장은 초등학교 졸업 후 바로 일을 하다가 열다섯의 나이로 문구점 일을 배우기 시작했고, 군대 제대 후 그동안 모아온 돈으로 문구점을 바로 개업했다. 그 문구점의 이름은 이칠성 사장의 이름을 딴 '칠성문구사'로 간판을 달았다.



시간을 담은 국민 문방구

이철성 사장은 아들에게 가업을 물려주기 위해 배달부터 가게 정리까지 차근차근 일을 가르쳤고, 2003년부터 2대 이은석 사장이 가업을 이어가기 시작했다.

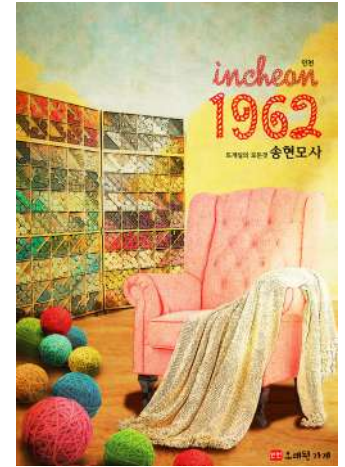
도·소매 거래를 통해 낮에는 문구점을 운영하고 밤에는 자전거로 손수 거래처에 배달까지 하는 성실함으로 많은 위기를 이겨냈지만, 이들에게도 피할 수 없는 위기가 찾아왔다. 바로 전 국민이 힘들어했던 IMF 금융위기가 온 것이다. 소매 문구점은 줄줄이 도산하였고, 거래처가 조금씩 끊기기 시작했다. 하지만 단골손님 덕분에 그 위기를 잘 견뎌낼 수 있었다고 한다. 현재는 가족의 건강과 화목한 집안을 꾸려나가려 고생하시던 아버지 이철성 사장의 모습을 회상하며 2대 이은석 사장은 오늘도 성실하게 칠성문구사를 지켜오고 있다.



송현모사

뜨개질의 모든 것

- 1962년
- 📍 중구 제물량로166번길 20
- 🕒 월-토 9:00-21:00
- ☎ 032-773-1240



숨씨좋은 뜨개질이 오랜가게로

신포국제시장 입구에는 한 겨울 따뜻하게 감싸주는 뜨개질 판매점 송현모사가 있다. 입구에서부터 뜨개질 한 수세미, 가방, 모자 등이 인사를 해 준다. 어렸을 적 어머니가 일과를 마치고 뜨개질 하던 포근함이 느껴진다. 1962년에 신춘심 사장이 창업한 송현모사는 수문동 근처에서 창업한 섬유, 원단 상점이다. 황해도 사리원 출신이었던 신춘심 사장은 한국전쟁이 터지면서 인천으로 피난을 왔다. 전쟁 후 생계를 이어나가기 위해 뜨개질을 시작했는데, 그 일을 점차 확장하여 가게를 차렸다. 바느질과 뜨개질 숨씨가 좋아 가게는 더욱 번창하여, 번화가였던 동인천 북광장으로 옮겼다.





실로 이어진 모녀

70-80년대 뜨개질이 한창 유행할 때는 중앙시장에 송현모사와 홍콩모사 가게를 주로 찾았다. 신춘심 사장이 직접 뜨개질을 하며, 가끔씩 학생들이 찾아오면 뜨개질을 가르쳐 주기도 했다. 1995년부터는 딸 채유미 사장이 가게를 이어가고 2009년에는 현재 위치로 이전했다. 당시 IMF 금융위기로 점차 어려움을 느낄 때, 오히려 송현모사는 잘 짜 놓은 뜨개질처럼 어려움 없이 단단했다. 송현모사의 주 고객층은 동구에 있을 때는 어르신이 많았고, 신포시장으로 옮기고 부터는 초등학교부터 대학생까지 다양해 졌다. 그 외에 오전에는 도매, 오후에는 소매 거래가 많이 이루어진다.



신춘심 사장은 딸인 채유미 사장에게 가게를 물려 주면서 실 하나하나의 전문성을 가르쳤다. 실에 대한 특성을 알고 판매를 하기 때문에 그만큼 잘 아는 사람은 채유미 사장뿐이었다. 지금도 가게 안으로 들어가면 채유미 사장은 아주머니들과 오붓이 앉아 뜨개질을 하며 손님을 맞이해준다. 또 가게 안에는 목도리, 모자, 옷, 인형 등 수많은 샘플들로 가득하다. 이 샘플들을 보면 뜨개질이 하고 싶은 열정이 커진다. 이는 실을 팔기 위해 샘플로 만들어 놓은 물건들로 신춘심 사장 때부터 현재까지 이어온 이 가게의 매력이기도 하다.



영문구

초등학교 앞 한결같은 문방구

- 1966년
- 📍 동구 우각로15번길 7
- 🕒 매일 7:00-18:00



과거와 현재를 넘나드는 초등학교 앞 문방구

초등학교를 올라가는 오르막길에 항상 있던 작은 문방구. 준비물이 필요한 날이면 어떻게 필요한 걸 아시는지 척척 내밀어 주던 문방구 아줌마가 있었다. 현재는 백발이 되었지만, 1966년부터 한결같이 그 자리를 지키고 있던 영문구의 호성선 사장이다. 호성선 사장은 충청도 출신으로 인천으로 시집을 와 신혼집을 개조하여 현재 창영초등학교 정문 앞에 가게를 연 이후 한결같이 자리를 지키고 있다.





초등학생들의 아지트

한창 잘나가던 시절, 창영초등학교 앞에는 5개의 문방구 뿐만 아니라 분식집과 빵집 등의 가게가 생겨나기 시작했다. 바로 주 고객인 초등학생을 위한 상점들이었다. 영문구의 호성선 사장은 내리막길을 건너면 바로 있던 배다리에서 물건을 떼다 팔았다. 하지만 현재는 문구점보다는 군것질거리가 많아 슈퍼의 느낌도 다소 있다. 그 이유는 1980년대까지만 해도 창영초등학교의 학생 수가 많았지만, 동구의 인구가 줄면서 학생 수도 줄어 매출의 변화가 생기기 시작했다. 또한, 학교에서는 현재 직접 준비물도 준비하고 있어, 문구류만으로 문구점을 이어가기 힘들기 때문이다. 50여 년이 지난 오늘, 추억의 문구류는 찾아볼 수 없던 아쉬움은 있지만, 문구점 아줌마였던 호성선 사장은 그때 그 미소로 여전히 오늘을 맞이하고 있다.

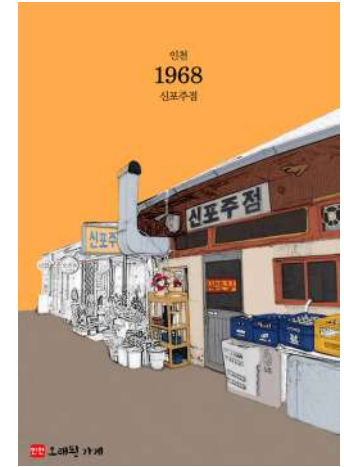




신포주점

'신사'에서 옛 감성으로 한잔

- 1968년
- 📍 중구 우현로 39번길 6-5
- 🕒 매일 14:00-00:00



끊이지 않는 오랜 단골의 발길

1968년 처음 문을 연 모습 그대로. 요즘은 물건이라곤 입구 앞에 실외기뿐인 한 주점이 있다. 바로 신포동의 한 골목에 오랫동안 자리잡고 있는 '신포주점'이다. 제1대 김영숙 사장은 인천 고잔동에서 부유하게 살아오다 이북에서 넘어온 남편을 만나 평범한 주부로 삶을 보냈다. 그녀의 남편이 약주 대리점을 운영하였는데 이곳에 오면 술 한 잔씩 먹고 가는 사람들이 많았다. 그래서 옷돈을 받으며 안줏거리를 만들다 보니 어느새 주점이 되어 있었다고 한다. 현재는 계절에 따라 안주를 만들어 내놓기도 한다. 그렇다 보니 옛 모습의 풍경을 담은 정감있는 서민주점의 느낌이 물씬 느껴진다.

단골손님이 부르던 애칭 '신짜'

1대 김영숙 사장은 신포주점을 개업하면서 처음에는 '주점'이라 했는데, 후에는 신포동에 있는 주점의 의미를 담아 '신포주점'이라 이름을 지었다. 가게를 들르는 손님들은 당시 고급 술집을 일컫는 단어로 '신포싸롱' 혹은 '신짜'라 불렀다고 한다.

그때 당시 2대 장경희 사장도 이 신포주점의 단골이었다. 본래 부천에서 옷가게를 운영하다가 김영숙 사장의 건강악화로 대신 식자재를 사다 주고 설거지를 해주며 가게를 도왔고, 그러다가 가게까지 넘겨받았다. 2년간의 단골 생활을 하며 김영숙 사장을 도와 현재는 신포주점을 이어오고 있는 것이다.

신포주점에서는 고정메뉴인 돼지찌개, 보리새우탕, 박대구이 등이 인기가 많다. 그 맛과 향을 잊지 못하여 다시 찾는 단골손님들이 늘어나면서 인천에서 난다긴다 하는 사람들은 모두 신포주점을 찾았다. 그때 당시 저렴한 돈으로 속을 든든하게 채우고 싶었던 젊은 예술가들이 자주 방문했다.

국물 있는 안주가 먹고 싶다 하면 옆 시장에서 돼지고기를 바로 사와 찌개를 끓여주기도 한다. 바로 재료를 구매해서 차려주는 안주와 술 한 잔씩 넘기며 그 자리에서 정감을 나눈다. 그렇게 장경희 사장은 신포주점과 연을 맺은 지 10년이 되었고, 현재도 옛 감성으로 한잔 하고픈 단골손님들과 함께 하루를 보낸다.



1960s

1968 - 신포주점



우순임 할머니 쭈꾸미

만석동 쭈꾸미 볶음의 원조

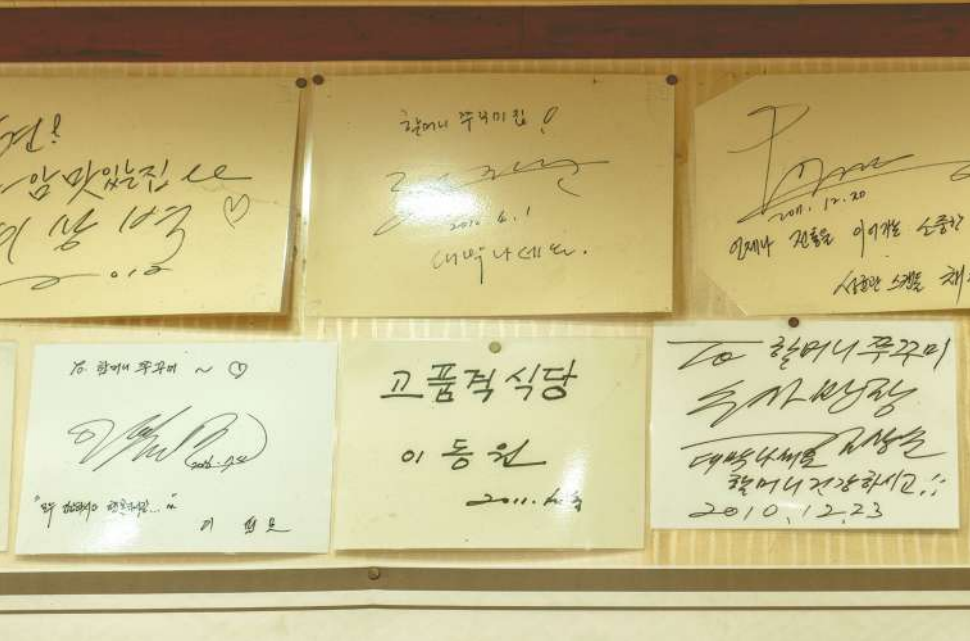
- 1968년
- 📍 동구 제물량로 342
- 🕒 매일 11:00-21:00
- ☎ 032-773-2419



만석동 쭈꾸미 볶음의 원조

동구 북성부두와 만석부두 사이에 쭈꾸미 음식점이 즐비한 만석동 쭈꾸미 거리가 있다. 주변 부두에서 직접 들어온 쭈꾸미로 초장을 활용하여 입맛을 자극하는 50년 전통의 매콤한 쭈꾸미 볶음 원조 맛집인 쭈꾸미 가게가 있다. 바로 1968년에 1대 우순임 사장의 이름을 딴 우순임 할머니 쭈꾸미이다. 우순임 사장은 북한이 고향인 실향민으로 인천으로 피난 와 1952년 18세 나이에 포장마차로 시작하여 점차 확장해갔고, 현재는 아들 부부와 딸이 함께 운영하고 있다.





1960s

우순임 주꾸미 맛의 비결

창업 당시에는 주꾸미를 간단한 안주로 내놓았지만, 무교동 낙지 볶음을 모티브로 만든 주꾸미 볶음이 잘 팔리기 시작하였다. 이후 소문을 듣고 외지인까지 찾아오고 있는 추세이다. 타우린이 많아 피로 회복이나 숙취 해소에도 좋은 주꾸미는 새빨간 양념과 양파, 콩나물과 함께 곁들여 입안 가득 채우면 탄성이 절로 나온다. 또한 마지막에 남은 주꾸미 볶음의 양념과 밥을 볶아 먹어야 풍족한 한 끼 식사로 마무리할 수 있다.

음식의 풍미를 즐길 수 있는 우순임 할머니 주꾸미 가게만의 비결은 주꾸미 볶음의 맛을 좌우하는 고추장과 된장으로, 어릴 적 손님들에게 받은 은혜를 갚는 마음으로 정성스럽게 담가 사용하기 때문이다. 이렇게 어느덧 딸, 아들, 손자까지 3대가 함께 운영하게 되었고, 현재 한번 맛본 손님들은 주꾸미 볶음의 얼큰한 맛과 볶음밥의 맛을 잊지 못해 먼 곳에서도 찾고 있다.



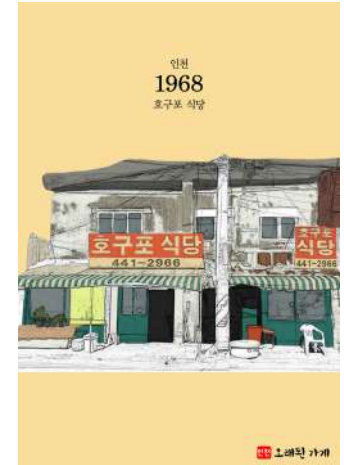
1968 - 우순임 할머니 주꾸미



호구포 식당

버스 종점 앞 든든한 소머리국밥

- 1968년
- 📍 남동구 장도로 35
- 🕒 매일 4:00-19:00
- ☎ 032-441-2966



버스 종점 앞 한결같은 그곳

소래포구 어시장의 바다내음과는 거리가 먼 구수한 소머리국밥을 파는 한 식당이 있다. 그곳은 바로 1968년 안옥순 사장이 창업한 호구포식당이다. 현재는 안옥순 사장의 아들이자, 털털해 보이는 인상의 최태영 사장이 음식의 자부심을 가지고 2대째 운영을 해오고 있다.

처음 호구포식당은 지금의 논현주공아파트가 있는 곳에 위치해 있었고, 마을 어르신들을 상대로 장사하였다. 그러다 가게를 좀 더 확장해 1973년 버스 종점에 있던 호구포역 자리로 이전했다. 이 후 1990년대 중반 버스 종점이 소래역 근처로 옮겨가자 함께 옮기면서 지금의 장소로 자리잡게 되었다.



저렴하게 배불리 먹을 수 있는 온정이 있는 곳

호구포식당 바로 옆에는 이른 새벽부터 출근하는 사람들과 밤늦게 퇴근하는 사람들이 항상 모여드는 버스 종점이 위치해 있다. 그래서 사람들의 왕래가 잦았고, 버스 기사들은 새벽에 문을 두드리기도 하고, 종점에서 내린 후에 버스를 몰고 와서 식사하기도 했다. 당시 김이 모락 모락 나는 국밥은 바쁜 일상 속에 빠르게 허기를 채워주는 서민음식이었기 때문에 버스 기사들에게는 든든한 식사 한 끼였다. 본래 1973년에는 국밥, 덮밥의 종류가 다양했는데 2대 최태영 사장은 맛에 집중하기 위해 메뉴를 세 가지로 줄였다. 현재 메뉴는 육개장, 소머리국밥, 백반이다.

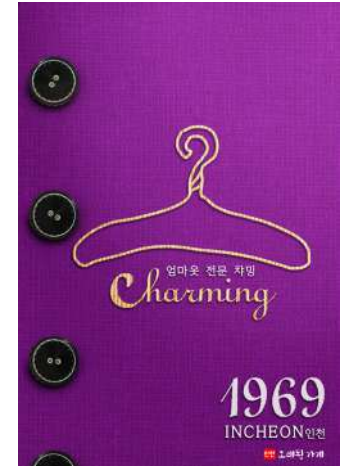
그러다 2000년대 중반부터 소래와 논현동에 택지개발이 진행되면서 단골이었던 버스종점이 옮겨가게 되었고, 서서히 단골의 발길이 줄어들기 시작했다. 하지만 요즘은 온라인 정보로 가게를 찾아오는 젊은 손님들이 그 자리를 채워주면서 지금은 자리가 없어 본래 단골손님도 그냥 돌아가는 일이 많아졌다고 한다. 호구포식당의 인기메뉴는 소머리국밥인데 쫄깃한 당면과 소머리 고기를 함께 얹어 후루룩 한입 먹고 나면 감탄이 절로 나온다. 이후 밥을 말아 직접 담근 깍두기와와의 조합은 입안의 즐거움을 준다. 또한, 가격 대비 양도 풍부하다. 2대 최태영 사장은 호구포식당을 방문하는 손님들에게 저렴한 가격에 배불리 먹을 수 있어야 한다는 철학으로 항상 변함없는 맛과 양을 제공하고 가격에 변화를 주지 않을 것이라고 말한다.



차밍

부평의 여심을 사로잡던 숙녀복 전문점

1969년
 부평구 부평문화로 73-1
 매일 10:00-20:00
 032-503-4602



시장 골목의 안방마님

중년의 여심을 사로잡는 한 여성복 의류매장이 있다. 바로 부평 문화의 거리에 있는 차밍이다. 만주에서 인천으로 이주해 온 김애희 사장이 1969년에 문을 연 숙녀복 전문점이다. 김애희 사장은 가톨릭 성당 신부의 비서로 7년간 일을 하다가 부평에서 장사를 하게 되었다. 호황기였던 60-70년대에는 숙녀복이나 아동복을 많이 팔았지만, 요즘은 숙녀복 브랜드와 다양한 매장이 부쩍 늘어나 소량의 중년 여성복만 팔고 있다. 의류는 서울 남대문 시장 같은 도매 의류 시장에서 납품을 받아 운영하고 있다.

'차밍' 이름만큼 매력적인 사장님

김애희 사장은 유쾌한 사람이다. 유난히 낙천적이고 긍정적인 성격 덕에 단골손님이 끊이지 않는다. 50년간 시장골목에서 곳곳하게 가게를 지켜 올 수 있었던 것은 '시장 경제는 늘 여러 상황에 의해 기복이 있기 마련인데 이러한 특수성 때문에 벌어지는 호경기나 불경기는 항상 있을 수 있는 일'이라며 긍정적으로 생각하며 하루하루를 자신을 믿어왔기 때문이다. 의류시장이 점점 성장하면서 경쟁도 많아지고 젊은사람들의 온라인 판매시장 속에서도 꾸준히 찾아오는 단골들과 쌓은 신뢰와 인간적인 정이 가게를 운영하는 데 가장 큰 힘이 되었다고 한다.

1960s



1990s

인천오랜가게 권역별 주변명소



110

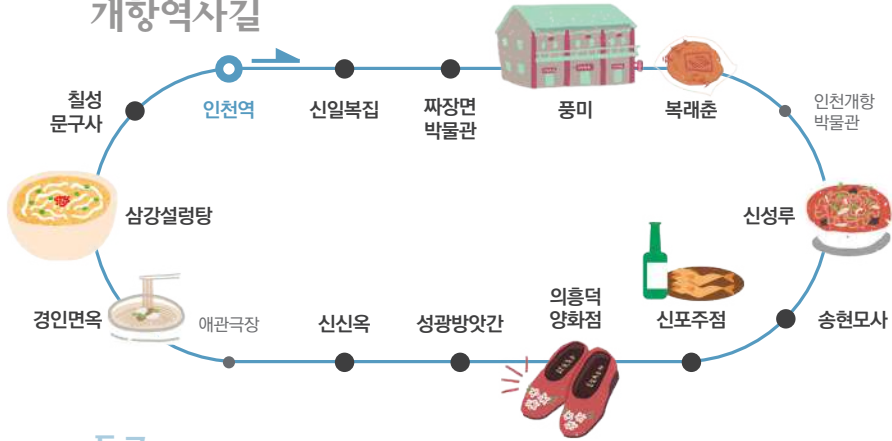
인천 오랜가게
주변명소

112

인천 오랜가게
리스트

인천 오랜가게 주변명소

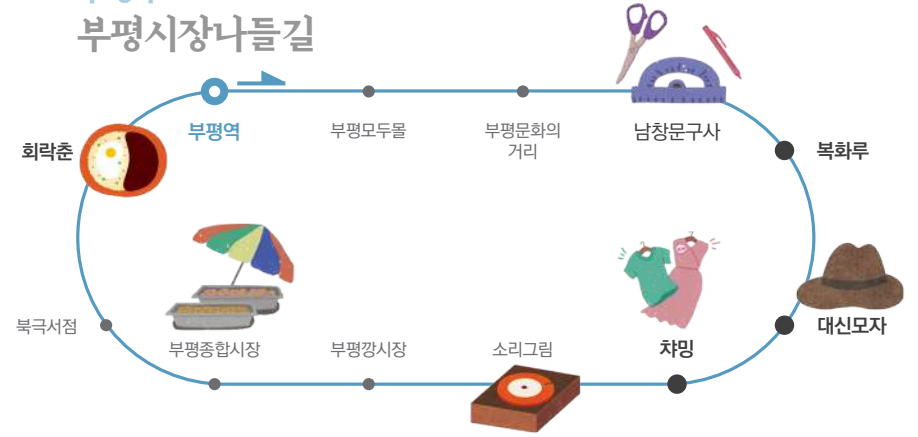
중구 개항역사길



동구 추억빛는길



부평구 부평시장나들길



남동구 소래소금길



강화도 강화읍내이야기길



인천 오랜가게 리스트

1930년대

No	창업년도	지역	오랜가게명	주소
1	1934	동구	중앙치과	동구 셋골로 169
2	1930년대 중반	중구	용신상회	중구 참외전로 148-1

1940년대

No	창업년도	지역	오랜가게명	주소
1	1940년대 초반	중구	신포건재사	중구 우현로 19-15
2	1945	중구	양지사	중구 우현로 23-1
3	1945	중구	인천선구	중구 제물량로 241번길 22
4	1945	중구	평양옥	중구 인중로 68
5	1945	미추홀구	문학이용원	미추홀구 소성로 329
6	1945	미추홀구	영제한의원	미추홀구 경인로 47-1
7	1945	부평구	남창문구사	부평구 부평대로 32번길 13
8	1945	부평구	복화루	부평구 부평대로 32번길 16
9	1946	중구	경인면옥	중구 신포로 46번길 38
10	1946	중구	삼강설령탕	중구 참외전로 158번길 1
11	1946(추정)	중구	의흥덕양화점	중구 우현로 19번길 28
12	1947	중구	성광방앗간	중구 우현로 49번길 11-6
13	1947	중구	신성루	중구 우현로 19-14

1950년대

No	창업년도	지역	오랜가게명	주소
1	1951	중구	복래춘	중구 차이나타운로 55번길 20-1
2	1951	중구	춘천식당	중구 신포로 27번길 47
3	1951	부평구	회락춘	부평구 원적로 309번길 5
4	1953	동구	한양지업사	동구 송림로 13
5	1953	강화군	연안정육점	강화군 교동면 대룡안길 54번길 44-13
6	1953	강화군	우리옥	강화군 강화읍 남산길 12
7	1955	동구	라인	동구 중앙로 82
8	1950년대 중반	중구	수인상회	중구 인중로 87
9	1957	중구	신일복집	중구 차이나타운로 44번길 30-1
10	1957	중구	풍미	중구 차이나타운로 54
11	1958	중구	신신옥	중구 우현로 49번길 7
12	1958	중구	초가집칼국수	중구 우현로 72번길 31
13	1958	동구	송미옥	동구 화도진로 5번길 11
14	1958	부평구	용방앗간	부평구 부평대로 40번길 3
15	1959	중구	대동학생백화점	중구 자유공원로 15
16	1950년대 후반	동구	셋골쌀상회	동구 셋골로 113

1960년대

No	창업년도	지역	오랜가게명	주소
1	1960년대	미추홀구	인광슈퍼	미추홀구 인종로 26번길 22-2
2	1960년대	미추홀구	준컴퓨터 세탁소	미추홀구 경인로 7번길 18
3	1960년대	강화군	강덕상회	강화군 강화읍 청하동길 7번길2-2
4	1960년대	강화군	삼천리자전거 (강화점)	강화군 강화읍 강화대로 445
5	1960	강화군	강화국수	강화군 강화읍 동문안길 12-1
6	1960	부평구	대신모자	부평구 부평대로 32번길 21
7	1960	부평구	삼천리자전거 (부평성안점)	부평구 부평대로 37-2
8	1960	강화군	동산약방	강화군 교동면 대룡안길 54번길 48-1
9	1961	중구	칠성문구사	중구 참외전로 142-1
10	1961	부평구	소망한복	부평구 대정로 50
11	1962	중구	송현모사	중구 제물량로 166번길 20
12	1962	동구	동산 동물병원	동구 동산로 78
13	1962	강화군	중앙이발관	강화군 강화읍 북문길 14
14	1963	동구	송림상가 기름집	동구 금곡로 83번길 8-11
15	1963	동구	태양주단	동구 중앙로 41
16	1964	중구	신천미점	중구 제물량로 53
17	1964	부평구	일광 온누리 약국	부평구 부평문화로 99
18	1965	중구	인천만물	중구 개항로 86
19	1965	강화군	교동이발관	강화군 교동면 대룡안길 54번길 49-1

No	창업년도	지역	오랜가게명	주소
20	1960년대 중반	강화군	제일상회	강화군 강화읍 강화대로 432
21	1966	중구	대영기름집	중구 서해대로 410번길 59-11
22	1966	동구	영문구	동구 우각로 15번길 7
23	1967	중구	명동캐주얼	중구 우현로 64
24	1967	중구	신라라사	중구 우현로 50번길 23-3
25	1967	동구	인일약국	동구 금곡로 92번길 17
26	1967	동구	하신철물상사	동구 송림로 18
27	1968	중구	등대경양식	중구 흥예문로 4
28	1968	중구	성신카메라	중구 우현로 91
29	1968	중구	신포주점	중구 우현로 39번길 6-5
30	1968	중구	호남상회	중구 우현로 45번길 27
31	1968	동구	우순임 쭈꾸미가게	동구제물량로 342
32	1968	남동구	호구포식당	남동구 장도로 35
33	1968	강화군	부식상회	강화군 강화읍 강화대로 433
34	1969	중구	도성양복점	중구 큰우물로 22-1
35	1969	부평구	차밍	부평구 부평문화로 73-1
36	1969	연수구	청학풀장	연수구 청학로 49
37	1969	강화군	유성당	강화군 강화읍 강화대로 429
38	1960년대 후반	강화군	대풍식당	강화군 교동면 대룡안길 54번길 24

