

Current status and characteristics of long-established store in Gangwon-do

Shin, Seong-hwan

Associate Professor, Chung-Ang University, Korea

dkssanga@naver.com

Abstract

Objectives The purpose is to examine the current status and characteristics of long-established store in Gangwon-do. Through this, we looked at the meaning and content of Gangwon-do's food, and ways to utilize it strategically.

Methods Long-established store in Gangwon-do was conducted as of March 2020. Gangwon-do's Long-established store survey was conducted by dividing it into 7 cities and 11 counties in consideration of Gangwon-do's administrative districts. Based on this, preliminary surveys by region, basic surveys, and in-depth interviews with business owners were conducted. In addition, the contents of reports from 54 domestic media companies were investigated and the results were reflected as much as possible.

Conclusions Long-established store in Gangwon Province led the operation with its makguksu and dakgalbi being its signature dishes. And after the Korean War, food from the North Korean region played an important role by the displaced. Next, it is closely related to military facilities. As Long-established store in Gangwon Province is closely related to the revitalization of the local tourism industry and the local economy, it is necessary to develop it intensively.

Keywords Gangwon-do, Gangwon-do food culture, Long-established store(老鋪), Gangwon-do food humanities research, Gangwon-do food culture contents

<https://www.ijkculture.com>, DOI: doi.org/10.23159/IJKC.2024.12.312.002

Received: Nov. 20. 2024 ; Reviewed: Dec. 10. 2024 ; Accepted: Dec. 20. 2024

pISSN 2951-2808 eISSN 2951-2883

강원 지역의 노포(老鋪) 현황과 특성

신성환

목 차

1. 서론
 2. 노포(老鋪)의 이론적 배경
 3. 강원 지역의 노포(老鋪) 현황
 4. 강원 지역의 노포(老鋪) 특성
 5. 마무리와 과제
-

1. 서론

한국 사회는 음식 문화, 맛집과 같은 음식 문화와 관련된 콘텐츠가 넘쳐나고 있다.¹ 이러한 음식에 대한 관심은 음식 자체에 대한 관심에서 시작하여, 오래된 음식 가게인 노포(老鋪)를 적극적으로 찾아나서는 데까지 이르고 있다.

일반 대중들이 음식의 관심을 갖게 됨으로써, 노포의 가치와 의미를 다룬 연구서와 단행본들이 최근에 와서 지속적으로 출간되고 있다.² 이것은 음식문화를 통해서, 인문학의 가치를 조명하려는 시도에서 나온 것이다.

한편, 정부와 각 지자체에서도 국가발전전략사업과 시정(市政) 정책으로, 오래된 음식 가게인 노포를 발굴하고 정리하는 작업에 적극적으로 나서고 있다. 중소벤처기업부에서는

1 이 글에서 말하는 ‘노포(老鋪)’는 맛집, 음식 문화와 관련된 오래된 가게를 말한다. 문화동력연구팀 (2019). 음식문화와 문화동력. 서울: 민속원. 1-2.

2 KBS 백년의 가게 제작팀 (2013). 백년의 가게 1-2. 서울: 샘터사. ; 정진오 (2015). 세월을 이기는 힘, 오래된 가게. 서울: 한겨레출판. ; 인천도시역사관편 (2017-2018). 오래된 가게, 인천 노포(老鋪). 인천: 인천도시역사관. ; 박찬일 (2018). 노포의 장사법. 서울: 인플루엔셜(주).

지속가능한 일자리 창출의 방안의 하나로 노포의 육성 방안을 제시했고,³ 지자체에서도 지역 관광의 핵심 사업으로 지역 내의 오래된 음식 가게인 노포의 발굴과 지원에 집중하고 있다.

이 글은 이러한 오래된 음식 가게인 ‘노포’에 대한 관심으로, 강원도에 산재한 ‘오래된 음식 가게인 ‘노포’에 주목하여, 각 지역의 노포를 소개하고, 이를 바탕으로 강원도에 한정하여 오래된 음식 가게인 노포의 특성, 활용 방안에 대해서 살펴보려 한다.⁴ 이 작업을 통해서, 음식 인문학의 자산 확보, 지역 관광 및 음식 문화의 활성화, 더 나아가 강원도의 오래된 노포의 지속성과 지원 체계가 마련될 수 있기를 기대한다.

2. 노포(老鋪)의 이론적 배경

2.1. 노포(老鋪)의 개념

우리나라에서 ‘노포(老鋪)’는 ‘오래된 가게’, ‘대대로 물려내려 오는 가게’를 지칭하는 말로 사용하고 있다. 이 단어는 우리만 쓰는 것이 아니라 일본과 중국에서도 공통적으로 쓰이고 있다. 일본에서는 “대대로 사람들의 신뢰를 받으며 가업으로 전해져 내려온 상점을 ‘시니세 [老鋪]’라 부른다. 중국에서도 백년 이상 오래 영업을 해 온 가게를 ‘라오즈하오[老字號]’로 부르고 있다.⁵ 이처럼 ‘오랜 시간 동안, 대중들에게 사랑을 받으며 영업해 온 가게’를 한자(漢字)로 ‘노포’라 적고 있는 것은 한중일(韓中日) 문화권에서 볼 수 있는 공통된 특징이다.

그런데 ‘오래된 가게’, ‘대대로 물려내려 오는 가게’를 노포로 부르고 있지만, ‘오래된’이라는 말이 내포하고 있는 기간이나 시간의 기준 등은 천차만별이다. 일본이나 중국은 “3대(代) 이상이 영업해 온 곳”, “백 년 이상 동안 집안의 가업(家業)으로 꾸준히 이어져 온 가게”를 노포라 부른다.

하지만 우리나라는 이들 나라와는 상대적으로 시대적 상황이 다르기 때문에, ‘노포’의 개념을 다른 측면에서 잡고 있다. 즉, 일제강점기, 한국전쟁, 60년대 급격한 근대화와 산업

3 노포의 육성 방안 사업의 명칭은 ‘백년가게 육성방안’이다.

4 이 논문은 <이야기가 있는 강원도의 노포> 작업성과에 기반을 두어 작성한 것이다. 신성환 (2020). 이야기가 있는 강원도의 노포. 춘천: 강원연구원 강원학연구센터.

5 정진오 (2015). 세월을 이기는 힘, 오래된 가게. 서울: 한겨레출판.

화의 영향으로, 노포의 숫자가 적을 수밖에 없는 한국사회의 특수성을 고려하여, 노포의 기준을 다르게 정의내리고 있는 상황이다.⁶

이로 인해 그동안 국내에서도 노포의 개념, 시간적 범위를 두고 여러 상충된 견해가 있었지만 최근에는 이러한 의견을 종합해서, ‘노포’는 “지역에 거점을 둔 상점으로, 1970년대 이전에 창업하여, 업종을 변경하지 않고 지금까지 운영되고 있는 곳, 그 중에서도 대(代)를 이어 가게를 운영하거나 종업원이 가게를 인수하여 창업주의 운영 철학이 지켜지고 있는 곳”을 노포로 정의내린 상황이다.⁷ 최근에는 이러한 기준에 의해서 각 지역마다 오래된 음식 가게 ‘노포’를 조사하고 정리하고 있다.

2.2. 노포(老鋪)와 강원도

강원도에 각 지역마다 있는 오래된 음식 가게인 노포, 이곳에서 만들어지는 음식은 그동안 인터넷의 개인 블로그, 대중매체의 음식 소개 프로그램 등을 통해서 알려졌다. 그러나 음식이란 것은 개인의 취향에 따라 차이가 있기 때문에, 오래된 가게인 ‘노포’와 ‘맛집’은 항상 논쟁의 대상이 되었다.

강원도에 존재하는 오래된 음식 가게인 ‘노포’는 다음과 같이 정리했다. 먼저, 2020년 3월을 기준으로, 지금까지 영업 중인 강원도 전역의 음식점을 조사 대상으로 삼았다. 다음으로 이에 의거하여 지역별 사전조사 및 기초조사, 마지막으로 위의 결과에 의거하여 영업주의 심층 인터뷰의 진행 등을 진행했다.

강원도 음식점의 사전조사는 현재 강원도의 행정 구역을 고려해서, 7개 시(춘천, 원주, 속초, 강릉, 동해, 삼척, 태백), 11개 군(철원, 화천, 양구, 인제, 고성, 양양, 홍천, 횡성, 평창, 정선, 영월)으로 나누어 진행했다. 그리고 각 지역마다, 국내 54개(중앙지, 경제지, 지역종합지, 방송사, 전문지 포함) 언론사의 보도 내용을 조사하고 그 결과를 최대한 반영했다. 이때 지역에 발행하는 신문마다 특집 기사로 다룬 해당 지역의 맛집 발굴, 탐방 기사 등이 있다는 사실을 확인했는데, 이를 조사에 포함시켰다.

6 KBS 백년의 가게 제작팀 (2013). 백년의 가게 1-2. 서울: 샘터사. ; 박찬일 (2018). 노포의 장사법. 서울: 인플루엔셜(주).

7 인천도시역사관편, 『오래된 가게, 인천 老鋪』 1~2, 인천도시역사관, 2017~2018.



그림1. 텍스트 마이닝(Text mining)으로 본 강원도의 대표 음식

지역별 사전조사, 사전조사에 의거한 기초조사는 언론사의 보도 기사를 중심으로 ‘워드 클라우드 검색 기법’, ‘텍스트 마이닝 기법’을 동원하여, 강원도 전역의 지역별 노포를 확인했고, 이곳을 직접 방문하여 인터뷰하거나 유무선 전화 및 메시지 등의 간접적인 방식을 통해서, 해당 노포의 유래와 연원, 이곳에서 만들어내는 대표 음식에 대해서 살펴보았다.

강원도 전역의 지역별 노포 조사를 위해 이 글에서 사용한 워드 클라우드 검색 기법은 텍스트 마이닝(Text Mining) 기법의 하나이다. 텍스트 마이닝은 보통 전처리(Preprocess), 연관분석(Associate), 군집분석(Cluster), 요약(Summarize), 분류(Categorize)와 같은 다양한 분석 기능을 포괄하는 상위 개념어이다. 워드 클라우드 검색 기법은 ‘텍스트 마이닝’의 하나로, 특정 기간을 정하고, 연구에 필요한 검색 키워드를 설정하여 도출된 각종 정보를 말한다.

3. 강원 지역의 노포(老鋪) 현황

강원도 지역별 7개 시(춘천, 원주, 속초, 강릉, 동해, 삼척, 태백), 11개 군(철원, 화천, 양구, 인제, 고성, 양양, 홍천, 횡성, 평창, 정선, 영월)의 대표음식의 텍스트 마이닝(text mining)을 위해서, 검색 키워드(지역명 + 음식)를 설정했다. 그리고 기간은 1990년 01월 01일 부터 2020년 06월 05일까지, 국내 54곳(중앙지, 경제지, 지역종합지, 방송사, 전문지)과 각 지역별 언론사의 보도를 기준으로 정리한 워드 클라우드 결과에 의거하여, 강원도의 오래된 음식 가게 노포를 제시하면 아래의 <표>와 같다.

연번	위치	가게명	개업년도	주메뉴
1	춘천시	원조숯불닭갈비	1961	닭갈비
2	춘천시	유포리막국수	1968	막국수
3	춘천시	회영루	1974	짜장면
4	춘천시	샘밭막국수	1970	막국수
5	춘천시	평양냉면	1949	냉면
6	춘천시	육림닭강정	1970	닭강정
7	춘천시	대원당	1968	빵
8	춘천시	보문각	1970	짜장면
9	춘천시	명동우미닭갈비	1970	닭갈비
10	춘천시	크로프트커피	1979	커피
11	춘천시	왕짱구	1977	김밥, 만두
12	춘천시	함흥냉면옥	1946	냉면
13	춘천시	포지티브즈	1978	커피
14	춘천시	우미닭갈비	1970	닭갈비
15	춘천시	대룡산막국수	1954	막국수
16	춘천시	가보자순대국	1970	순대국
17	춘천시	실비막국수	1965	막국수
18	춘천시	복성원	1978	짜장면
19	춘천시	평양막국수	1971	막국수
20	춘천시	진아의집	1977	라면, 햄버거
21	춘천시	별미당	1972	빵
22	춘천시	봉운당	1952	갈비, 갈비탕
23	춘천시	형제숯불닭갈비	1979	닭갈비
24	춘천시	우미닭갈비	1969	닭갈비
25	춘천시	원주일미통닭	1979	통닭
26	원주시	산정집	1967	말이고기
27	원주시	남경막국수	1975	막국수
28	원주시	원주김치만두	1960	김치만두
29	원주시	동승루	1975	군만두
30	원주시	오학닭갈비	1972	닭갈비
31	원주시	짬뽕타운본점	1967	짬뽕
32	원주시	명랑막국수	1963	막국수
33	원주시	쌍동통닭	1970	통닭
34	원주시	고향집	1970	두부전골
35	원주시	노다지야식	1975	닭사리
36	원주시	홍업목집	1975	도토리묵
37	원주시	남부통닭	1975	통닭
38	원주시	복추어탕	1965	추어탕

39	속초시	신다신	1963	아바이순대
40	속초시	함흥냉면옥	1951	냉면
41	속초시	김영애 할머니 순두부	1965	순두부
42	속초시	단천식당	1956	아바이순대
43	속초시	양반택	1951	명태회함흥냉면
44	속초시	후포식당	1965	도루묵찌개
45	속초시	나룻배식당	1948	아바이순대국밥
46	속초시	최옥란 할머니 순두부	1970	초당순두부
47	강릉시	별집칼국수	1978	손칼국수
48	강릉시	메밀골동해막국수	1977	물막국수
49	강릉시	삼교리동치미막국수	1976	동치미막국수
50	강릉시	교동짬뽕	1979	짬뽕
51	강릉시	광덕식당	1950	소머리국밥
52	강릉시	400년집 초당순두부	1960	초당순두부
53	강릉시	초당고부순두부	1960	순두부백반
54	강릉시	경포팔도강산	1974	모듬회
55	동해시	대우칼국수	1974	손칼국수
56	동해시	덕취원	1960	짬뽕
57	동해시	두꺼비 국밥집	1967	소머리 국밥
58	삼척시	쌍용각	1967	짜장면
59	철원군	60년 전통 철원막국수	1950	막국수
60	철원군	고향식당	1970	짜장면
61	인제군	고향집	1979	두부전골
62	인제군	남북면옥	1955	동치미 물국수
63	고성군	백촌막국수	1960	막국수
64	홍천군	영변면옥	1964	온면
65	횡성군	이회곰탕	1970	곰탕
66	횡성군	안흥찐빵	1968	찐빵
67	평창군	부일식당	1968	산채백반
68	평창군	용평회관	1970	등심구이
69	평창군	현대막국수	1969	막국수
70	평창군	메밀나라	1975	메밀국수
71	평창군	납작식당	1975	오삼불고기
72	영월군	상동막국수	1979	막국수

조사한 결과에 의하면 춘천시 25곳, 원주시 13곳, 속초시와 강릉시가 8곳, 평창군 5곳, 동해시 3곳, 철원군과 인제군, 횡성군이 각각 2곳, 삼척시, 고성군, 홍천군, 영월군이 각각 1곳으로 확인되었다. 그리고 태백시, 화천군, 양구군, 정선군, 양양군의 경우에는 위의 검색

방법으로는 오래된 음식 가게 노포가 확인되지 않는다.⁸

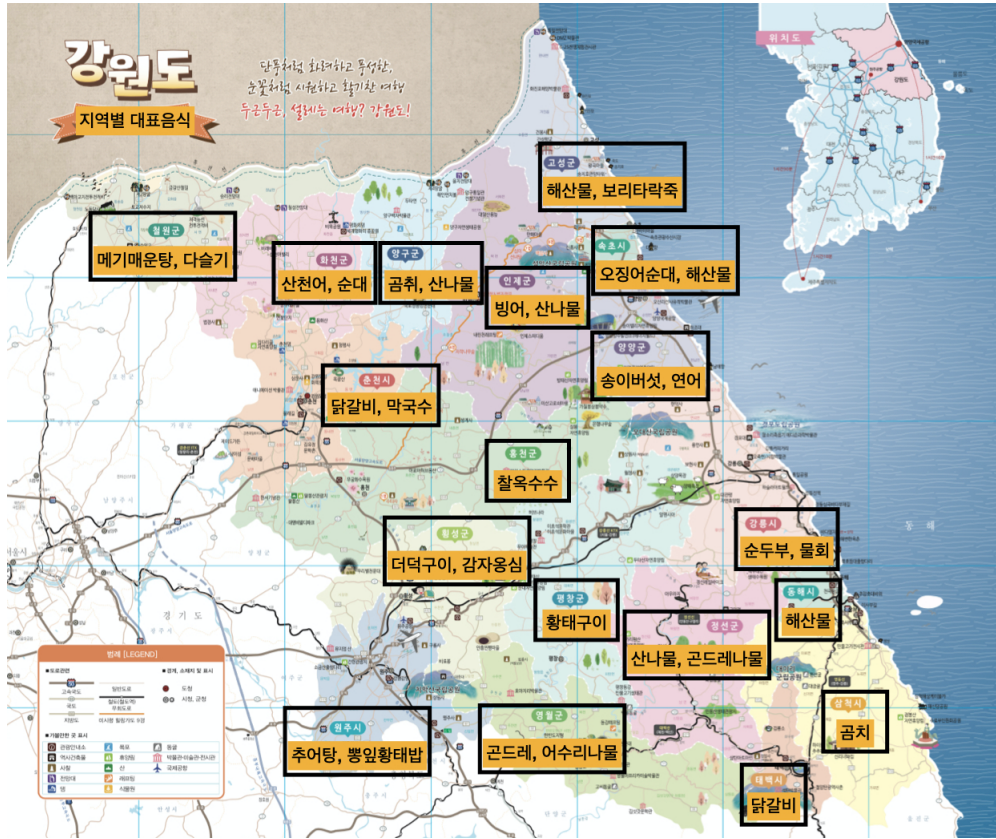


그림2. 강원도의 지역별 대표음식

강원도의 지역별 텍스트 마이닝(Text mining)의 결과에 의거하여 지역별 오래된 음식 가게 노포의 대표 음식을 제시하면 (1) 춘천시는 닭갈비와 막국수, (2) 원주시는 추어탕, 막국수, (3) 속초시는 아바이순대와 냉면, (4) 강릉시는 순두부, (5) 동해시는 해산물, (6) 삼척시는 짜장면, (7) 철원군은 막국수, (8) 인제군은 두부전골, (9) 고성군은 막국수, (10) 홍천군은 온면, (11) 횡성군은 곰탕과 찌뽕, (12) 평창군은 메밀국수와 오삼불고기, (13) 영월군은 막국수로 정리된다.

주목할 것은 강원도에서 지정한 지역별 대표음식과의 차이이다. <표2>를 보면 원주시의 경우 뽕잎황태밥, 강릉시는 물회, 삼척시는 곰치, 철원군은 메기매운탕과 다슬기, 인제군은

8 태백시, 화천군, 양구군, 양양군, 정선군의 경우에는 정밀한 보완 조사가 필요하다.

빙어와 산나물, 고성군은 해산물과 보리타락죽, 양양군은 송이버섯과 연어, 홍천군은 찰옥수수, 횡성군은 더덕구이와 감자옹심, 정선군은 산나물과 곤드레나물밥, 영월군은 곤드레밥과 어수리나물밥 등을 대표 음식으로 제시했다.

이를 본다면 강원도의 오래된 음식 가게와 현재 강원도의 지역별 대표 음식과의 차이가 있고, 이들 대표 음식은 1980년대 이후에 각광을 받기 시작한 것임을 알 수 있다.

4. 강원 지역의 노포(老鋪) 특성

강원도의 오래된 음식 가게 노포의 특성은 몇 가지로 요약된다.

첫째, 막국수와 닭갈비가 강원도 전 지역에 확산되어 대표 음식으로 자리 잡아 오래된 음식 가게 노포를 주도해왔다는 것이다. 둘째, 한국전쟁 이후에 월남한 실향민들에 의해서 만들어진 냉면과 같은 북한의 음식이 지역의 대표 음식으로 인식되고 있다는 점이다. 셋째, 군사문화와 밀접한 관련을 맺고 있다는 점이다. 넷째, 강원도의 오래된 음식 가게의 경우에는 지역의 관광 산업, 지역의 경제 활성화와 밀접한 관련을 맺고 있다는 것이다.

강원도의 음식, 강원도의 오래된 음식 가게 ‘노포’의 특성은 전통적으로 강원도 지역과 강원도의 지리적인 특성을 고려하여, 산촌음식과 어촌음식으로 구분하거나, 강원도의 특산 식품, 오일장 음식, 향토음식을 기준으로 분류해왔다.⁹ 아울러 강원도의 대표 음식인 닭갈비나 막국수를 위주로 지역의 음식 특징을 논하고 있다.

그러나 위의 결과를 보면, 이러한 구분 이외에 앞서 제시한 몇 가지 특성을 고려하여 강원도의 음식문화, 강원도의 오래된 음식 가게 ‘노포’의 특성과 의미를 부여할 필요가 있다. 이를 기준으로 강원도에 있는 노포의 특성을 살펴보기로 한다.

4.1. 한국전쟁 이후 월남민에 의해 형성된 강원도의 오래된 가게 노포

강원도의 오래된 가게인 노포의 상당수는 한국전쟁 이후에 월남민에 의해 형성된 것이다. 그 대표적인 사례로 속초, 춘천 등에 산재한 냉면집이다.

속초의 <함흥냉면옥>, <단천식당>과 춘천의 <평양냉면집>이 그 대표적인 예이다. 세 곳

9 윤덕인 외 (2019). 강원도 음식문화. 강원: 지식인. 14-15.

은 모두 1950년대에 개업했다. 이 가게를 창업한 이들은 함흥, 함경, 평양처럼 모두 북한의 고향을 둔 사람들이다. 이들은 1951년 1·4 후퇴 때 부산으로 피난을 갔다가 남한 지역에서 자신의 고향이 가까운 곳인 속초, 춘천에서 가게를 열게 되었다. 그리고 음식 가게는 현재까지 영업을 하여 오래된 음식 가게 노포가 되었다.

강원도는 지리적으로 북한과 가깝기 때문에 한국전쟁 이후에 많은 실향민들이 살게 되었다. 특히 속초의 경우, 도시 전체 인구의 70% 정도가 한국전쟁 이후 북에서 내려온 실향민과 그 후손들로 구성되어 있다. 이들이 모인 강원도는 자연스럽게 북한의 대표 음식을 파는 음식점이 생겨나 영업하게 되었고, 지금까지 오래된 음식 가게 노포로 성업 중이다.

4.2. 군사시설에 의해 형성된 강원도의 오래된 가게 노포

강원도는 북한지역과 맞닿아 있고 실제로 남북이 분단된 이후 강원도는 반분(半分)되어 있다. 강원도는 남북 대치의 최전방 지역으로 상당수의 지역이 군 작전시설이 밀집해있다. 이처럼 강원도에 주요 군부대가 주둔하게 됨으로써 이들을 위한 음식문화가 만들어지게 되었고 지금까지도 영업을 하고 있다.

원주의 <쌍둥통닭>이나 <남부통닭>, <짬뽕타운>이 그 대표적인 예이다. 원주는 강원도의 여타 도시와 달리, 원주만의 독특한 도시 환경과 분위기에 맞추어 음식문화가 발달해왔다. 1950년대부터 제1군 사령부, 제1군수 사령부, 주한미군기지인 캠프 롱(Camp Long)이 도시에 주둔함으로써, 원주민보다는 군인, 군인가족, 군부대와 관련된 타 지역민들이 원주에 거주하기 시작했다. 그리고 이들을 지원하는 공무 시설과 인력들이 원주에 대거 유입되었다. 이로 인해서 ‘원주’는 지역민을 위한 토박이 음식 보다는, 외지인들의 입맛을 겨냥한 음식과 음식점들이 성행했다.

원주에서 군 생활을 하는 자식의 면회를 위해서 가족 모두 간편하게 먹을 수 있는 영양식 ‘원주 통닭’의 등장, 군인들이 휴가를 마치고 복귀할 때 장병들과 함께 먹을 수 있었던 ‘중국 음식점’의 발달, 군인 가족이나 지역 공무원들의 회식을 위한 대규모 ‘한정식점’ 등이 호황을 누렸다. 이처럼 원주는 원주 지역에서만 맛볼 수 있는 고유의 음식보다는 지역을 떠나 누구나 좋아할 수 있는 음식이 발달하게 된 것이다.

4.3. 지역의 토산품으로 형성된 강원도의 오래된 가게 노포

강원도는 지리적 특성상 산악지역과 해안지역이 인접해 있다. 이로 인해 지역에서 나는 토산품인 각종 산나물과 해산물이 유명하다. 강원도의 오래된 가게 노포는 이러한 지역의 특수성을 반영하여 발달하게 되었다.

평창의 <부일식당>이 그 대표적인 예이다. <부일식당>은 산채비빔밥으로 영업을 시작했다. 평창 지역은 오대산의 영향으로 주변에 산나물이 많았다. <부일식당>은 이러한 지역의 특성을 이용하여 산나물을 주재료로 먹을 수 있는 비빔밥을 만들게 되었다. 이후 각종 산나물을 상에 차려서 영업을 하게 되었다.

강원도의 주요 도시 중의 일부는 바다와 인접해 있기 때문에 지역의 해산물인 생선 등을 주재료로 영업하는 음식점이 많다. 예전에는 명태, 오징어 등을 음식 재료로 활용한 음식점이 많았으나 이들 어종이 잡히지 않게 됨으로써 폐업한 곳도 많아졌다. 그럼에도 불구하고 영업을 계속하는 곳이 많은데, 그 대표적인 예가 평창군의 <황태덕장>, <남우수산>, 속초시의 <후포식당>이다.

4.4. 닭갈비와 막국수를 대표로 하는 강원도의 오래된 가게 노포

강원도의 대표적인 음식은 닭갈비와 막국수이다. 특히 춘천지역의 경우, 춘천하면 떠오르는 대표 음식이 닭갈비와 막국수로 알려져 있다. 춘천은 가는 곳마다 오래된 닭갈비와 막국수 가게가 있는데, 명동에는 두 골목을 중심으로 오래된 닭갈비 가게가 집결되어 있다.

강원도에서 닭갈비와 막국수의 원조(元祖)가 춘천인가의 의문은 제기되고 있지만 현재까지로는 춘천이 원조로 알려져 있고, 무엇보다 창업주들이 춘천에서 배운 닭갈비와 막국수를 강원도 전 역에서 퍼져나가 개업한 것이 특색이다.

한편, 닭갈비의 경우, 춘천을 원래 연고로 두지 않은 이들이 오래 전부터 개업하여 성업 중인 곳도 있다. 예를 들어, 1961년에 개업한 <원조숯불닭불고기>의 사례이다. <원조숯불닭갈비>의 창업자는 원래 담양 출신으로 농사를 짓다가 음식 장사를 하려고 무작정 춘천으로 올라왔고, 처음에는 돼지갈비 장사를 하려고 하다가 돼지고기 대신 닭고기에 고추장 양념을 해서 연탄불에 구워 팔기 시작한 경우이다. 이처럼 혈연이나 지연, 학연 등 강원도에 아무런 연고가 없는 이들이 창업하여 가게를 영업하는 경우가 대단히 많은 것도 강원도의 오래된 음식 가게 노포의 특징 중 하나일 것이다.

5. 마무리와 과제

지금까지 강원도의 오래된 음식 가게 노포의 현황과 특성을 살펴보았다. 강원도의 오래된 음식 가게 노포에 대한 연구는 그동안 크게 주목받지 못했던 부분이다. 특히 지금까지 강원도 모든 지역에 오래된 음식 가게인 ‘노포’의 현황 파악이나 이를 통해서 파악할 수 있는 강원도의 노포의 특성은 이 글을 통해서 처음 제시했다.

하지만 이 글을 통해서 앞으로 보완해야 할 문제가 있다. 강원도의 오래된 음식 가게 노포의 영업 방식, 차후 지속 가능한 경영을 위한 체계적인 기록의 수집 및 체계화 작업이다. 그리고 텍스트 마이닝 기법을 사용한 본 연구에서, 오래된 음식 가게 노포가 이용자들의 검색이나 영업주의 적극적인 영업 전략이 없다면 검색 결과에서 제외될 수 있는 문제점이 있었다. 이 문제는 차후 보완해야 할 과제이다.

이 연구를 토대로 다음과 같은 시사점을 얻을 수 있다. 강원도의 오래된 가게 ‘노포’는 연구하고 보존할 가치가 있다. 그리고 이 글에서 제시한 강원도 지역의 노포의 특징을 부각시켜, 강원도 음식인문학의 의미를 살펴볼 필요가 있다. 그리고 이에 기반을 두어 다른 지역의 음식 문화, 음식 인문학과 비교할 필요가 있다.

[References]

- KBS Centennial Shop Production Team (2013). 100 Years Shop, Seoul: semtosa.
- Cultural Power Research Team (2020). Food Culture and Cultural Power. Seul: Minsokwon.
- Park Chan-il (2018). Long-established store. Seoul: Influential Co.
- Shin Seong-hwan (2020). Gangwon's Long-established store with Stories. Chuncheon: Gangwon Research Center.
- Yoo Choon-dong (2018). Viewing Seoul book rental shops through oral-history Focus on the dictates of book rental shops operators who opened in the 1990's. Cogito, 85. 235-268.
- Yoon Deok-in (2019). Gangwon-do Food Culture. Seoul: Jisikin. 14-15.
- Incheon City History Museum (2017-2018). Old Shop, Incheon. Incheon: Incheon City History Museum.

강원 지역의 노포(老鋪) 현황과 특성

신성환

중앙대학교 문과대학 국어국문학과 부교수

한국어 요약

연구 목적 강원도의 오래된 음식 가게 노포(老鋪)의 현황과 특성을 살펴보는 것이 목적이다. 이를 통해서 강원도의 음식의 의미, 콘텐츠, 이를 전략적으로 활용할 수 있는 방안에 대하여 살펴보았다.

연구 방법 강원도의 오래된 음식 가게인 '노포'는 2020년 3월을 기준으로, 지금까지 영업 중인 강원도 전역의 음식점을 조사 대상으로 삼았다. 강원도 음식점의 사전조사는 현재 강원도의 행정 구역을 고려해서, 7개 시(춘천, 원주, 속초, 강릉, 동해, 삼척, 태백), 11개 군(철원, 화천, 양구, 인제, 고성, 양양, 홍천, 횡성, 평창, 정선, 영월)으로 나누어 진행했다. 다음으로 지역별 사전조사 및 기초조사, 마지막으로 영업주의 심층 인터뷰의 진행 등을 진행했다. 아울러 국내 54개(중앙지, 경제지, 지역종합지, 방송사, 전문지 포함) 언론사의 보도 내용을 조사하고 그 결과를 최대한 반영했다. 이때 지역에 발행하는 신문마다 특집 기사로 다룬 해당 지역의 맛집 발굴, 탐방 기사 등이 있다는 사실을 확인했는데, 이를 조사에 포함시켰다.

결론 강원도의 오래된 음식 가게 노포의 특성은 다음과 같이 요약할 수 있다. 막국수와 닭갈비가 강원 전 지역에 확산되어 대표 음식으로 자리 잡아 오래된 음식 가게 노포를 주도했다. 그리고 한국전쟁 이후에 월남한 실향민들에 의해서 북한 지역의 음식이 오래된 음식 가게 노포로 자리 잡았다. 다음으로 군사시설과 밀접한 관련을 맺고 있다. 마지막으로 강원지역의 오래된 음식 가게 노포는 지역의 관광 산업 및 지역의 경제 활성화와 밀접한 관련을 맺고 있다는 것이다.

핵심어 강원도, 강원도 음식문화, 오래된 음식 가게, 노포(老鋪), 강원지역 음식 인문학 연구, 강원지역의 음식문화 콘텐츠

이 논문은 2024년 11월 20일에 투고 완료되어,
2024년 11월 25일부터 2024년 12월 10일까지 심사위원이 심사하고,
2024년 12월 20일에 심사위원 및 편집위원 회의에서 게재 결정된 논문임.