

타이베이의 야시장은 아주 특별한 존재입니다.

타이베이 야시장

미식 축제

연도 야시장 미식

특집

2023

「2023」
台北夜市

打牙祭

타이베이의 야시장은 아주 특별한 존재입니다.

타이베이 야시장 미식 축제



야시장은 예약 없이 언제든지 갈 수 있는 곳입니다. 특히 초저녁부터 밤까지 운영하는 시간에 골목에서 풍기는 향기와 빛나는 등불은 늦게까지 분투하는 사람에게 힐링을 줍니다.

CNN 에서 " 대만에는 '누구나 미치지 못한 일' 10개가 있다 " 고 보도했습니다. 그중에서 야시장은 1위를 차지했습니다. 그리고 통계에 따르면 대만에 여행 온 관광객이 70% 이상 유명한 야시장에 꼭 가야 한다고 했습니다. 특색이 있는 현지 요리는 야시장의 핵심 역할입니다. 그리고 야시장은 도시와 생활 간의 연결성이 강해서 놀라운 경험을 많이 줄 수 있습니다!

이 특집을 따라 2023 년 타이베이 야시장 미식 축제에 10 대 최고의 미식을 만드는 것과 각 노점 요리사의 이야기를 함께 알아봅시다.

올해 야시장 10개 참가

01

Q 스린 야시장 Search

단수이-신이 선 - 젠탄역

02

Q 엔싼 야시장 Search

중허-신루선 - 다차오터우역

03

Q 라오허제 야시장 Search

단수이-신이 선 - 중산역 . 창렌역

04

Q 화시제 야시장 Search

반난선 - 용산사역

05

Q 우저우제 야시장 Search

반난선 - 용산사역

06

Q 관저우제 야시장 Search

반난선 - 용산사역

07

Q 명자 야시장 Search

반난선 - 용산사역

08

Q 난지창 야시장 Search

버스 난지창 아파트 역
(완다 역 공사중)

09

Q 공관 야시장 Search

쑹산-신덴선 - 공관역

10

Q 린장제 야시장 Search

단수이-신이 선 - 신이 안허역



ABOUT

타이베이 야시장 미식 축제

타이베이 야시장 미식 축제는

2010 부터 개최했습니다. 처음에는 타이베이 국제 플로라

엑스포가 개막되기 전에 하는

행사였는데 전 세계로 유명한

음식으로 먼 곳에서 여기까지

온 손님을 대접했습니다. 홍보 매

체를 통해 소비를 일으키고 대만 특유의 야

시장과 음식 문화를 보여 줬습니다. 개최된 지 벌써 14

년째이고 매년 사람들이 기대하는 행사가 되었습니다.

올해 (2023) '서민 음식 평가자 야시장 최고 미식 발견

함'을 주제로 처음으로 시민들이 같이 참여하게 됐습니

다. 야시장과 길거리 음식을 좋아하는 시민들 200 명

을 호소하고 이 들은 야시장 음식을 추진하는 사람이

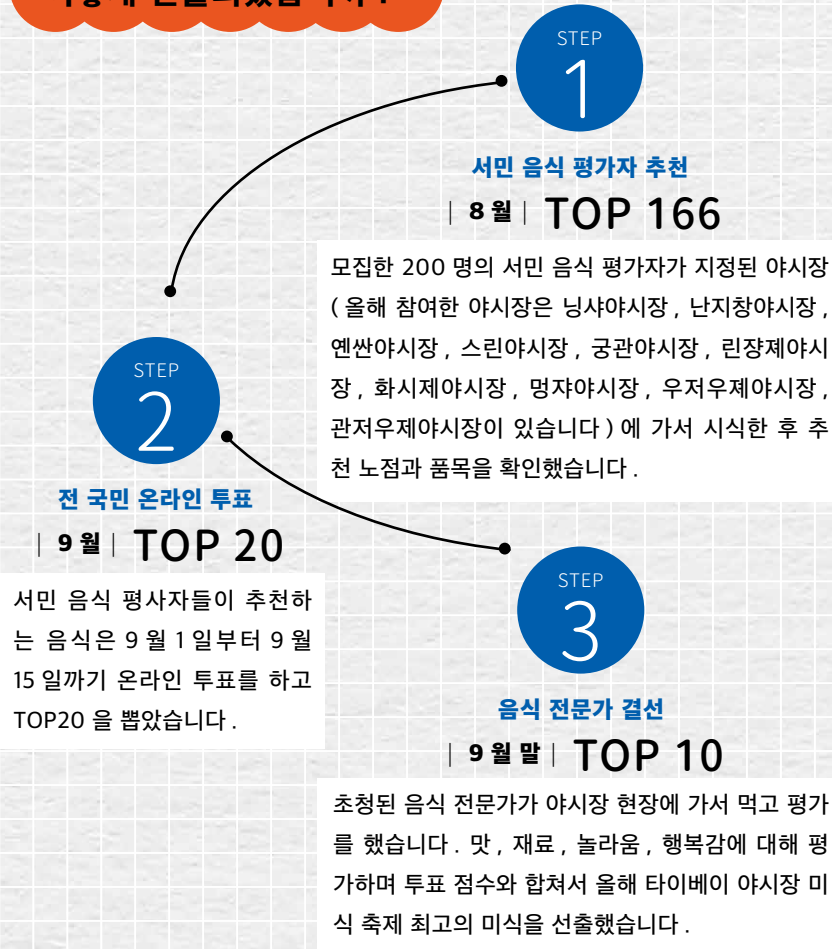
되었습니다. 같이 히든 야시장 음식을 찾고 정성껏 만드

는 요리, 열심히 노점을 운영하는 것과 그런 정신이 보

일 수 있게 합니다.



야시장 최고의 미식은 어떻게 선출되었습니까?



결선 평가위원

* 성순으로 정렬



| 린자롱 |
창업가

더 스튜디오 (The Studio 風格私廚) 주방장



| 천이팡 |
국민어머니

이어우쥬 (宜手作) 설립자



| 랴오윤원 |
미쉐린 레스토랑 Monsoon 주방장
요리의 예술가

결선 진출자 TOP 20



닝샤 야시장

1

찹쌀떡빙수

린전자우찹쌀떡
(林振耀燒麻糬)
(097)

2

츄러스

팡나지츄러스 (047)

3

소금 절임 알 취두부

리장보 (110)

4

화염슈바인스 학세

화염슈바인스학세
(086)

난지창 야시장

5

명란타코야끼

장쉐유 (章學友)
타코야끼
(077)

6

주메뉴폭탄버 터계란빵

취타이랑 (橘太郎)
폭탄계란빵
(073)

7

족발덮밥

밍상 (銘鄉)
족발덮밥
(045)

8

닭고기카레로티

MUSA 카레로티
(070)

옌싼 야시장

9

해물쌀당면

홍지 (洪記) 죽
(050)

10

족발 도시락

썬위안약선
(蔘源藥頭排骨)

11

종합탕

산터우라우파이쓰선탕
(汕頭老牌四神湯)
(026)

12

채식취부두

채식취부두 (008)

스린 야시장

13

일식 팬케이크

스린야시장도라야키

14

왕자모든종합 치즈감자

왕자치즈감자

15

숯불지파이

자샹숯불지파이
(家鄉碳烤雞排)
(018)

16

토마토미 썬탕 후루

대만 옛날맛 탕후루
(047)

우저우제 야시장

17

땅콩족발

칠학년땅콩족발 (031)

18

족발조림

라오싼족발
(老三豬腳)
(004)

19

로제떡볶이

빨간모자떡볶이 (113)

20

초코볼 지단짜이 및 버블티 세트

껌질을 갠 지단짜이
(123)



린전자우찜쌀떡 (林振權燒麻糬)—— 찜쌀떡빙수

닝샤
야시장
(097)



빙수 메뉴판에는 중국어, 영어, 한국어, 일본어까지 있고 태국어도 준비하고 있습니다. 린전자우찜쌀떡은 국내외에 유명합니다. 코로나 때문에 3년 동안 봉쇄하다가 개방한 후 다시 돌아온 손님들이 '기다린 지 3년이 됐네'라고 흥분하게 사장님에게 말했습니다.

대만에서 음료수를 파는 게 돈 잘 번다는 말이 있어 빙수와 음료수 체인점이 여기저기 많이 생겼는데 닝샤 야시장에서 운영한 지 30년이 된 린전자우찜쌀떡은 장사가 쉬운 것이라고 하지 않습니다. 멜라민부터 코로나까지 이 몇 년 동안 겪었던 난관 때문에 거의 버티지 못할 뻔했다고 사모님이 말했습니다. 그때 사모님이 아직 회사에 다니고 있어 노점을 설치하는 것은 모두 사장님이 혼자 했었습니다. 사모님이 홍보와 손님 관계 지키는 것을 잘해서 퇴근 후 노점에 가서 도와줍니다. 부부는 일하기에 호흡이 잘 맞게 보완합니다.



평가위원 평가

보글보글 끓이는 찜쌀떡이 얼음에 덮이면 식감이 더 쫄깃쫄깃합니다. 가게가 직접 만든 땅콩가루와 검은깨가루를 부려서 맛이 아주 특별합니다.

가게 이름은 원래 '린지 (林記)'라고 했는데 주로 빙수와 편타우 (粉條) 빙수를 팔았습니다. 그러나 멜라민 사건 때문에 가게를 전환해야 하고 빙수를 계속 팔려면 창의적인 것을 만들어야 합니다. 그래서 찜쌀떡빙수라는 아이디어가 나왔습니다. 계속 만들어 보니 차고 뜨거운 식감에 땅콩가루와 검은깨가루 부리는 창의적인 빙수는 좋은 평가를 받았습니다. 그래서 부부가 자신감이 생겨서 상표도 등록하기로 했습니다. '린지'라는 상표가 등록 불가능해서 쉽게 기억하기 위해 사장님의 이름인 린전자우를 상표로 등록했습니다. 지금 아들 두 명도 같이 하고 있습니다.



빙수는 앉아서 먹어야 하는데 자리가 그렇게 많지 않아도 빙수를 먹기 위해 줄 서는 손님이 아주 많습니다. 사모님은 손님들이 편하게 앉아 먹는 것을 원한다며 신기와 기쁨을 느끼면서 빙수를 먹는 것은 재미있는 것으로 여기게 한다고 했습니다.

| 점포 정보 |



Business hours | 17:00-00:30
Address | 타이베이시 다통구 닝씨아로 97 호점포
Phone | +886 936-839-290
Operator(s) | 린전자우 · 황수취엔

f 닝샤야시장 린전자우찜쌀떡 - 원린지찜쌀떡

장쉐유 (章學友) 타코야끼 —— 명란타코야끼

난지창
야시장
(077)



유명한 홍콩 가수 장학우의 이름과 같은 발음인 가게 이름을 지은 젊고 맛있는 정 사장님은 연예인과 같이 생겼습니다. 그러나 그는 아주 수줍습니다. 명란 소스와 다랑어포를 듬뿍 뿌리는 타코야끼를 내오는 것은 마치 '딴말' 하지 말고 그냥 먹어라' 라고 속말을 하는 것 같습니다.

이 노점은 운영된 지 1년밖에 안 되는데 사장님은 타코야끼를 팔기 전에 타코야끼가 무엇인지 아예 몰랐습니다. 어느 날 우연히 홍콩에서 일하는 누나에게서 이런 음식을 알게 되었습니다. 호기심이 생긴 그는 일본인 요리사에게 배우고 타코야끼를 팔기로 하였습니다. 결심하기 전에 정 사장님이 호주 공사장에서 오래 일해 왔는데 거친 공사장에서 작은 기구로 타코야끼를 굽는 것은 아주 큰 전환입니다. '대만에 돌아와서 계속 공사장에서 일하면 여기저기 다녀야 하는데 이미 집에서 오래 떠났으니까 지금은 부모님 옆에 있고 싶다'고 정 사장님이 듬직하게 말했습니다.



평가위원 평가

겉은 바삭바삭한데 안은 말랑말랑합니다. 소스도 아주 특별합니다. 엄청난 아시안 맛의 여정입니다!



호주에서 대만으로, 공사장에서 야시장으로, 공사에서 구이로 전환하는 과정에서 난관을 겪어서 열정이 많이 떨어졌습니다. 첫 3 개 월 동안 일본인 요리사에게서 배웠던 것을 그대로 했지만 장사가 잘 안됐습니다. 손님들이 너무 끈적했다고 평가했습니다. 대만 사람은 일식 식감인 타코야끼를 좋아하지 않다는 것을 알게 됐습니다. 그러므로 대만 사람에 입맛을 맞기 위해 원시적인 방식으로 레시피를 바꾸고 바삭바삭한 타코야끼를 만들어 냈습니다.



명란 맛 타코야끼는 인기를 제일 많이 받는 메뉴이고 그가 오작오작하게 만들어 낸 맛입니다. 이 과정에서 실험과 같은 신기함을 느껴서 손님들이 이 타코야끼를 먹을 때 신기함을 느낄 수 있으면 좋겠다고 했습니다.

| 점포 정보 |



Business hours | 17:00-23:00 (월요일 휴무)

Address | 타이베이시 중정구 중화로 2 단 313 항 77 호점포

Operator(s) | 정중환

f 장쉐유타코야끼

쥬타이랑 (橘太郎) 폭탄계란빵 — 주메뉴폭탄버터계란빵



난지창
야시장
(073)



쥬타이랑폭탄계란빵에 들어가서 말을 하기 전에 텔레파시가 통하는 것 같은 리 사장님이 '내가 계란빵을 파는 이유는 아이를 좋아하고 우리의 계란빵을 아이들에게 아침 식사로 할 수 있다'고 먼저 했습니다.

리 사장님 부부가 야시장을 한지 3 년밖에 안 되는데 그전에 길거리 음식을 한 적도 없었지만, 코로나로 인해 원래 해 온 장사가 망해서 다른 장사를 하기로 하고 이 작은

계란빵 집을 하기 시작했습니다. 경험이 없었지만, 부부가 아주 멀리 생각했습니다. 특별한 빵들을 만들고 특허를 신청했습니다. 달걀을 깨고 나온 병아리인 빵 모양은 화덕에서 꺼내자 바로 사람들의 시선을 이끕니다.

쥬타이랑 폭탄 계란빵을 먹어 본 사람과 리 사장님이 추천하는 먹는 법이 있습니다. 바로 열려 먹는 방식입니다.

식감은 말랑말랑하고 아이스크림을 먹는 것 같습니다. 리 사장님이 계란빵을 파는 것보다 생일 케이크나 아이스크림케이크를 판다는 것은 더 정확합니다. 리 부부가 확실히 케이크의 레시피로 만들



니다. '우리의 원재료는 생일 케이크의 레시피와 비슷하고 우유, 계란, 소량의 밀가루만 있다'고 했습니다.

그러나 실제 빵집과 달리 야시장에서 온도를 조절하기가 어렵습니다. 그래서 안정적인 품질을 유지하기 위해 이 3 년 동안 사계절에 따라 재료의 온도와 발효를 세심하게 처리합니다.

리 씨 부부가 같이 계란빵을 파는 것은 안정적인 수입이 있지만 많이 벌기가 쉽지 않습니다. 그러나 리 사장님이 이 가게가 유명해지는 것을 원하지 않습니다. 왜냐하면 이 3 년 동안 단골손님이 많이 있는데 보도를 통해 인기가 많아지겠지만 단골손님이 이로 인해 계란빵을 못 먹으면 우리가 아주 슬플 것이라고 했습니다.



평가위원 평가

한 입마다 만족스럽고 간단한 모양에 놀라움을 숨겨서 음식의 방법을 잘 느낄 수 있습니다!



리 사장님의 마음속에는 계란빵이 그냥 돈을 버는 것이 아니라 아주 단순한 마음이라는 의미로 다른 손님과 서로 연결하는 것입니다.



| 점포 정보 |

Business hours | 16:45-23:00 (휴무 불시)

Address | 타이베이시 중정구 중화로 2 단 313 항 73 호점포

Operator(s) | 리쭈송 · 주쭈쥬안



f 쥬타이랑폭탄계란빵 난지창점

밍상 (銘鄉) 족발덮밥 —— 족발덮밥



난지창
야시장
(045)

한 6 시 반쯤 작은 노점인 밍상 족발덮밥에 족발덮밥을 사러 온 열 여 명 사람들이 줄 서 있었습니다. 리 사장님 부부, 딸, 서방이 호흡이 잘 맞게 분담하며 깔끔하게 족발을 썰고 반찬을 담기고 하나하나의 따뜻한 족발덮밥을 포장합니다. 이것은 근처 주민들이 퇴근 후 먼저 선택하는 저녁 식사입니다.

두꺼운 뒷다리와 사 모님이 일정하게 넣는 반찬인 계란후

라이, 배추 또는 양배추, 녹두당면이 덮인 이 족발덮밥은 집에서 자주 먹을 수 있는 음식과 같습니다. 사모님이 예전에 계란 장조림을 넣었는데 어떤 사람은 노른자가 너무 딱딱해서 버리는 게 너무 아깝다며 노점에서 굴전도 팔고 있어서 계란후라이를 직접 만들 수 있고 손님이 익힘 정도도 지정할 수 있다고 했습니다.

키가 작고 아주 활발한 사모님이 이 노점을 한지 20 년이 넘었습니다. 그 전에 했던 게 포함되면 길거리 음식을 파는 경험은 이미 30 년이 넘었습니다. 그 전 10 년 동안 실패 경험을 많이 쌓았는데 오리당면, 통짜이미가오 (筒仔米糕), 체짜이멘 (切仔麵) 등



평가위원 평가

간단하지만 식감이 풍부합니다. 대만의 전통적인 음식의 풍미를 완벽하게 만들어 냅니다!



많이 해 봤지만 모두 실패했습니다. 그러나 요리사 집안인 사모님이 투항하지 않고 계속했습니다. 드디어 자주 언급하는 그 '사부님'을 만났는데 그 사부님이 족발을 만드는 법을 알려 주고 파는 방법도 가르쳐 줘서 결국 버텨오고 역전승을 거두었습니다.

빠르게 느는 방법은 손님의 혹평입니다. 사모님은 비평이 많은 손님이 오히려 자주 온다고 했습니다. 비평을 잘 받는 게 쉽지 않습니다. 사모님은 자신에게 엄격한 사람이라 손님이 지적하지 않아도 스스로 트집을 잘 잡는 편입니다. 그 이유는 손님이 입맛에 잘 맞는 족발덮밥을 만들려고 하는 것입니다.



| 점포 정보 |



Business hours | 16:30-23:30 (휴무 불시, 대부분 화요일 휴무)
Address | 타이베이시 중정구 중화로 2 단 311 항 45 호점포
Phone | +886 930-840-640
Operator(s) | 린웨핀, 리운롱

f 난지창밍상족발덮밥

MUSA 카레로티 — 닭고기카레로티



난지창
야시장
(070)



MUSA 카레로티에 들어가기 전에 잘 생긴 남자 아이는 시선을 이끌었습니다. 그 남자 아이는 MUSA 라고 합니다. 그의 어머니와 파키스탄 아버지가 그의 이름으로 노점의 이름을 지었습니다. 아주 중동적인 분위기가 있는 그 노점의 대표님은 무슬림인 리 여사입니다.

리 여사는 원래 평범한 직장인이었는데 남편이 혼인 신고를 하고 대만에 정착하는 것을 원했습니다. 그녀는 MUSA 가 태어난 후 일을 그만두고 아이를 키우고 집안일을 하는 주부가 되었습니다. 현실 생활 때문에 인생에 항상 도전적인 시험이 있습니다. MUSA 가 한 살이 된 후 리 여사가 제 2의 수입을 구해야 합니다.

리 여사는 시어머니가 천연 향미료로 만든 전통적인 카레를 아주 좋아합니다. 인도 요리와 너의 고향 맛과 합쳐서 전통적이고 이국적인 음식으로 장사하는 게 잘 될 거라고 자신만만하게



남편을 설득하고 자신에게도 힘을 주었습니다. 그 다음에 어린 MUSA 와 같이 재료 준비, 소 만들기, 반죽 밀기, 로티 굽기 등 모든 것을 직접 합니다. 남편이 퇴근 후 노점에 와서 도와주기도 합니다.

재료에 대해 견지하고 손님들에게 진짜 재료로 만들어 주는 게 아주 힘들지만 리 여사가 '나와 아이가 이렇게 먹으니까'라고 자신이 있고 보람차게 말했습니다.



평가위원 평가

향미료를 대량 써서 맛이 독특하고 이국적이고 식감이 풍부합니다. 맛이나 창의성 면에서 먹어 봐야 하는 음식입니다.

| 점포 정보 |



Business hours | 16:00-22:00

Address | 타이베이시 중정구 중화로 2 단 313 항 70 호점포

Phone | +886 975-528-777

Operator(s) | 리사리마

f Musa 카레로티

홍지 (洪記) 죽 —— 해물쌀당면

난지창
야시장
(050)



크고 따뜻한 해물쌀당면 나왔습니다. 새우, 갯농어, 조개, 굴, 갑오징어 등 있어서 놀랐습니다. 이것은 사장님인 홍 씨 부부가 야시장에 있는 40 년 동안 변함없이 만드는 진찬입니다. 부부가 이른 아침에

시장에 가서 재료를 고른 다음에 재료를 준비합니다. 사장님이 육수를 만들고 아내가 요리합니다. 최초의 해물쌀당면 맛은 지금과 다릅니다. 손님의 평가는 아주 중요한 피드백이라서 부부가 평가를 잘 받고 육수와 쌀당면을 엄격하게 고르고 맛을 조정한 후 지금의 맛을 나왔습니다.

해물쌀당면은 마치 손님과 사장님이 같이 만든 작품과 같습니다.

홍 사장님의 솜씨는 요리사인 아버지에게서 물려받은 것이어서 이것으로 돈 벌기는 운명이라고 할 수 있습니다. 군대 조리병이고 제대 후 20 년 동안 계속 사탕수수를 깎고 잔치 하기도 해 보고 결국 아내와 같이 장사하기로 했습니다. 장사하는 과정에서 도전을 많이 받았는데 부부가 계속 힘든 일을 하고 싶지 않기 위해 사탕, 수박씨 등 팔기 시작했지만, 많아진 대형 매장으로 인해 작은 가게가 생존하기가 어려워져서 다시 음식을 팔기로 했습니다.

‘손님들이 우리의 쌀당면을 먹을 때마다 어머니의 맛이 떠올랐으면 좋겠다’며 ‘타지에서 일하는 사람이 이 쌀당면으로 따뜻함을 느낄 수 있다’고 합니다.



평가위원 평가

해물 국물 맛이 신선하고 달콤하고 재료가 신선합니다. 이 해물 쌀당면을 먹으면 바다의 맛이 입에 피는 것과 같습니다.



우리가 쌀당면과 닭고기덮밥을 먹고 있었을 때 사장님이 우리에게 따뜻한 홍사오러우 (紅燒肉) 튀김을 주었습니다. 이 요리는 부부님이 제일 사랑하는 요리입니다. 대식가가 이것을 추천하지 않아도 우리에게 맛보게 했습니다. 홍 사모님이 고기가 바삭하고 부드러우면서도 질기지 않다고 하며 이것도 많이 조정한 후 선택하는 부위라고 했습니다. 너무 질겨서 못 먹고 뱉는 것은 보기 싫습니다. 고기 품질이 좋지 않다는 뜻입니다. ‘손님들이 고기를 모두 먹는 것을 원한다’고 했습니다.

지금 아이가 이미 잘라서 홍 사장님 부부가 매일 힘들게 일하지 않고 은퇴할 수 있지만 홍 사모님이 ‘용돈 조금이라도 벌고 단골손님을 위해 계속하는 것도 좋다’고 했습니다.

| 점포 정보 |

Business hours | 16:00-24:00(화요일 휴무)
Address | 타이베이시 중정구 중화로 2 단 311 항 50 호점포
Phone | +886 932-345-727
Operator(s) | 홍텐천 . 홍딩위메이

썬위안약선갈비 (蔘源藥頭排骨)

족발 도시락



옌썬
야시장



이 큰 족발 도시락이 나왔을 때 우리는 놀라움이 연이어 나왔습니다. 어떻게 족발 도시락에 족발이 세 개나 있습니까? 그리고 본 적이 없는 두꺼운 건두부, 유키가 난 죽순과 박초이가 있어서 아주 맛있어 보였습니다.

포차의 주인은 한 서른 살인 남매입니다. 부모님이 운영한 지 30 여 년이 된 이 포차는 아버지 건강 문제로 인해 7년 동안 휴점을 한 후 몇 년 전에 아버지가 이 포차를 팔려고 했습니다. 이 생각을 알게 된 이 남매가 아주 아쉽다고 생각하며 넘겨받아야 할까라고 생각도 했습니다.

‘이 포차는 우리 가족끼리 제일 오래 있는 곳이고 아름다운 시간과 같이 지낸 곳이라서 우리 가족의 추억입니다.’ 차이 사장님이 이 포차를 내버려두지 못했습니다. 물론 여동생도 그렇게 생각했습니다. 금융업계에서 일한 사장님과 전자산업에 일한 여동생이 여러 번에 토론한 후 이 포차를 넘겨받기로 했습니다. 그러나 생각하지 못한 게 제일 많이 반대하는 사람이 그들의 부모님입니다. 왜냐하면 포차를 하는 게 아주 힘든 일이라는 것을 알고 있기 때문이었습니다.

그러나 남매의 결심을 바꾸지 못하는 차이 사장님의 아버지가 정식으로 영업하기 전에 드디어 타협하고 젊은이 자유롭게 발



휘할 수 있게 고문 역할로 남매를 도와줍니다. 차이 사장님의 어머니는 재료 준비에 대해 직접 도와줍니다.

원래 이 포차의 제일 유명한 것은 아버지의 약선 갈비와 어머니의 돼지고기덮밥이었는데 차이 사장님이 생각하지 못 한 게 이번 추천된 메뉴는 남매가 같이 개발한 족발 도시락입니다. 그는 단골손님에게서 부모님을 칭찬하는 말을 많이 들어서 스트레스를 많이 받았습니다. 자칫하면 부모님의 명예를 손상할 것이 걱정되었습니다. 이번에 이기는 것으로 남매 사장님이 앞으로 더 많은 맛있는 음식을 만들 수 있는 자신감도 생겼습니다.

싸고 크고 맛있는 것을 추구하는 차이 사장님이 손님들의 일상생활을 돌볼 수 있고 부담을 주지 않으려고 했습니다. ‘현지인에게 우리 포차를 자기 집 부엌으로 여기게 한다’며 ‘우리의 족발 도시락을 먹으면 식욕을 만족시킬 뿐만 아니라 마음도 만족시킬 수 있는데 마음을 만족시키는 느낌은 바로 집의 느낌이라’고 했습니다.



평가위원 평가

족발 윤기와 맛이 잘 납니다. 향기가 짙은 소스와 같이 먹으면 어머니의 손맛이 나고 입에 맴돌니다.



| 점포 정보 |



Business hours | 17:30-23:00 (일요일, 월요일 휴무)
Address | 타이베이시 다통구 옌핑베이로 3 단 32 호
Operator(s) | 차이웨이룬, 차이신린

f 썬위안약선갈비 (다차오테우 옌썬야시장)

산터우라우파이쓰선탕 (汕頭老牌四神湯)

종합탕

옌싼
야시장



이 노점은 1959 년에 중화민국정부와 같이 대만에 온 제대 군인이 운영하는 노점입니다. 처음에 쓰선탕과 호빵 외에도 사오마이가 있었는데 사오마이를 만들기가 너무 복잡해서 팔지 않았습니다. 아버지의 노점과 같이 자란 딸인 웅 여사가 1997 년 5 월 17 일에 아버지의 노점을 넘겨받고 '산터우라우파이쓰선탕'은 정식적으로 2 세대가 운영을 하기가 시작되었습니다.

대만에서 쓰선탕은 서민 음식이지만 진짜 맛이 있는 것은 독특한 솜씨로 세심하게 만들어야 합니다. 사모님이 넘겨받은 후 매일 남편이 시장에 가서 신선한 재료를 구매합니다. 그 후 제일 시간이 오래 걸리는 일이 이제야 시작됩니다. 그옥한 육수를 만들면서 직접 내장을 씻어야 냄새를 제거할 수 있습니다. 사모님은 이것이 아주 힘든 일이라고 솔직하게 말했습니다. 처음에 넘겨받았을 때 단골손님이 좋게 보지 않고 사모님이 바로 도망칠 거로 생각했지만 성격이 아주 고집한 사모님이 자신에게 꼭 버텨야 한다고 했습니다.

쓰선탕은 세심하게 만드는 육수가 중요하지만 맛있게 만드는 제일 큰 비결은 아버지가 담은 당귀주입니다. 이것을 조금만 국물에 넣으면 산터우라우파이쓰선탕은 시중에 파는 것과 맛의 우열이 구분될 수 있습니다. 종합탕에는 돼지소장, 돼지방광, 돼지위장



평가위원 평가

내장은 아주 깨끗하게 씻기고 부드러운 정도가 딱 좋았습니다. 그옥한 육수가 아주 시원하고 엄청난 전통적인 맛입니다.



이 있습니다. 가끔 히든 재료인 수란 관도 있는데 이것은 대식이 제일 좋아하고 단골손님들이 몇 10 년 동안 잊을 수 없는 맛입니다.



사모님은 자기의 요리에 대한 자신감이 있습니다. '우리 집에 오면 쓰선탕이나 종합탕을 먹을 뿐만 아니라 다른 음식도 시킬 거라' 했습니다. 올해까지 운영한 지 이미 32 년이 되었는데 아버지가 창립 때부터 넘겨줄 때까지 시간이 똑같습니다. 사모님이 도망치지 않고 아버지보다 더 길게 운영할 거고 이 종합탕으로 사람들의 위를 따뜻하게 해 줄 것입니다.

| 점포 정보 |

Business hours | 18:00-23:00(월요일, 목요일 휴무)
Address | 타이베이시 다둥구 옌핑베이로 3 단 40 호
Phone | +886 922-210-065
Operator(s) | 웅쓰웨이, 선진룡

산터우라우파이쓰선탕 (家鄉碳烤雞排) —— 숯불지파이



스린
야시장
(018)



지파이도 트렌디하게 팔 수 있습니다! 시작한 지 30 년이 된 자
상숯불지파이에 있는 키가 크고 날씬한 남자가 캡 모자를 쓰고 손
이 아주 깔끔합니다. 원래 그는 아르바이트생인 줄 알았는데 생각
하지 못 한 게 그는 사장님입니다. 즉, 이 노점을 장인에게서 심중
하게 넘겨받은 서방입니다. 자상숯불지파이는 정식으로 2 세대
로 진출하고 뽀 씨가 장인의 사업을 넘겨받았습니다.

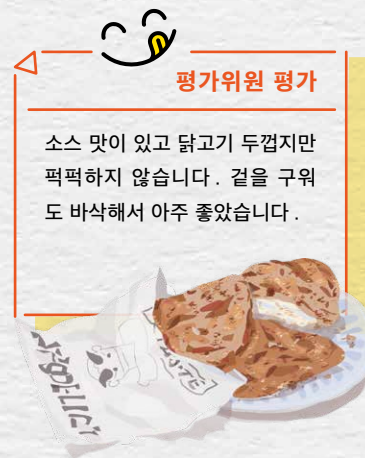
결혼한 지 6 년 된 그는 영업 사원이었는
데 시간이 날 때마다 뽀 씨가 장인을 도와
줍니다. 1 년 전에 장인이 아주 심중하게
그와 이야기했는데 운영된 30 년인 이 노
점을 넘겨받는 것을 원했습니다. 그가 하
나도 고려하지 않고 받았습니다. 그 1 년
동안 오히려 아내가 더 후회합니다. '생각
보다 바쁘고 회사에 다녔을 때 휴일이 있
었지만 지금은 같이 있는 시간이 없어졌
다'고 했습니다.

장인에 사업을 넘겨받는 것은 확대하는
것을 추구하지 않고 그냥 장인의 정신을
유지하고 견지하는 것을 원한다고 했습



니다. 예를 들어 신선한 닭고기와 진짜
재료를 쓰고 크기가 동일하게 하는 것입
니다. 그리고 지파이를 잘못 굽거나 잘
못 튀기면 손님을 좀 더 기다리게 해야
해도 손님에게 품질이 떨어진 것을 주지
않습니다.

'남자에게 상업과 일은 다릅니다! 우리
장인 평생의 심혈이 이어질 수 있지만



평가위원 평가

소스 맛이 있고 닭고기 두껍지만
퍽퍽하지 않습니다. 겉을 구워
도 바삭해서 아주 좋았습니다.

영업 사원을 하는 게 결국 모두 다 비슷합니다. 지금
은 다른 사람에게 내가 숯불지파이를 판다고 하면
멋지다고 대답합니다.' 뽀 씨의 활기가 장인이 평
생 시간으로 배합한 특별한 지파이의 맛에 생명
력을 주고 자상숯불지파이가 계속 우뚝 서 있는
힘을 주었습니다.

뽀 씨가 손님이 지파이를 받자 뜨거워도 바
로 한 입 먹는 것을 원합니다. 많은 사람
에게 평소에 답답한 게 너무 많아서 가끔
열량을 생각하지 말고 튀김을 먹어야
합니다. '기쁘면 돼!'라고 했습니다.



| 점포 정보 |

Business hours | 16:00-00:00
Address | 타이베이시 쓰린구 지허로 1 호
Phone | +886 921-125-187
Operator(s) | 류정륜

라오싼족발 (老三豬腳) —— 족발조림

우저우제
야시장
(004)



우저우제야시장에서 족발을 판 지 43년 된 한 노점은 3 세대를 지지해 왔습니다. 2 세대가 노점을 운영하고 있고 거의 은퇴하는 시어머니가 손자 세 명을 돌보고 있습니다. 야외 식탁은 아이들의 책상이기도 합니다. 라오싼족발이라고 부르는 이유는 1 세대 시아버지는 셋째 아들이기 때문입니다.



라오싼족발의 며느리인 2 세대 사모님이 우리에게 족발을 조리하는 과정을 보여 주었습니다. '비법이 누설되는 것을 걱정하지 않습니까?' '재수는 쉽게 배울 수 없습니다.' 사모님이 아주 단순하게 대답했습니다.

얼음설탕을 카라멜색으로 볶고 생강으로 간을 한 다음에 족발을 넣고 볶습니다. 그다음에 간장과 파 등 다른 재료를 넣고 볶습니다. 지금은 설탕의 향기가 공기에 가득합니다. 사모님은 얼음설탕은 색깔을 예쁘게 하기 위한 것이라고 하며 이렇게 하면 족발 윤기가 잘 날 것이라고 했습니다.

사모님의 솜씨는 시어머니에게서 배우고 시어머니의 솜씨는 남편에게서 배웠습니다. 차이



평가위원 평가

족발이 신선하고 부드럽고 맛이 단순합니다. 정통적인 비법 조림 소스는 깊은 기억을 해주었습니다.



씨 가족 지난 세대가 만든 족발조림은 위린 베이강 (雲林北港) 에서 인기가 많았는데

시어머니가 이 맛을 넘겨받고 그다음에 아들과 며느리에게 넘겨주었습니다.

시어머니는 아들과 며느리가 장사를 잘하는 것을 보고 아주 뿌듯합니다. 어르신들이 젊었을 때 경찰이 오면 노점을 이끌고 도망쳐야 하는데 80 년대 딱지를 받으면 벌금은 4 만 8 천원 이라서 족발을 얼마나 팔아야 한지 생각하지 못 했습니다. 그러나 시어머니가 계속 노력해 오고 지금 이 노점이 생겨야 안착할 수 있는 집이 생긴 것 같습니다. 그래서 시어머니가 이 노점이 없어지면 아주 슬플 것이라고 솔직하게 했습니다.



차이 씨 가족의 아이 세 명이 어른들이 무슨 이야기를 하고 있는지 들으러 자주 갔다 왔습니다. 일곱 살인 형이 나도 라면 잘 끓이지만 가스렌지 불을 켜 줘야 한다고 했습니다. 역시 장사하는 사람의 아이라서 낮가림이 없습니다. 4 세대 족발이 이미 준비하는 중이구나.

| 점포 정보 |

Business hours | 16:00-02:00
Address | 타이베이시 완화구 우저우가 4 호점포
Phone | +886 958-070-543
Operator(s) | 차이중위

2023

타이베이 야시장 미식 축제

연도 야시장 미식 특집 (한국어 판)

편낸곳
타이베이 시장처

지도기관
타이베이시정부 산업발전국

책임편집
황웨이신

편집
천팅후이

주최기관
타이베이 시장처

미술 디자인
류딩링

주소
타이베이시 디화제 1 단 21 호 6 층

기획집행
Studio NPO

일러스트 디자인
세우룬

전화
+886-2-2550-5220

취재 · 기고
천신이

평면촬영
바이위신

번역가
Infini-T Translation Co., Ltd.

출판날짜 : 초판 2023 년 11 월

인쇄 : HONG JAAN PRINTING CO., LTD.

이 책은 저작권법에 의해 보호를 받는 저작물이므로 무단복제를 금합니다 .

FB 臺北好市發聲

廣告

指導單位



臺北市政府產業發展局
Department of Economic Development
Taipei City Government

主辦單位



臺北市市場處
Taipei City Market Administration Office

策劃執行單位



不完美原創工作室
S t u d i o _ N . P . O .