



소주스토리
한국 대표할
'K-소주' 만든다
니



Life

에이피알
美 매출 250%↑
뷰티테크 확장
L2



갓 찌넌 떡으로 건넌 온기... “정직함으로 최고의 떡 만들죠”



새벽을 여는 사람들

호랭이떡방 노현기 대표

‘떡 하나 주면 안 잡아 먹지.’ 어린 시절부터 들던 대표적인 전래동화 ‘해와 달이 된 오누이’에서 호랑이가 어머니에게 하는 대사다. 그만큼 떡은 우리 생활에서 익숙한 음식이었다. 하지만 ‘맛있는’ 떡집을 찾는 건 왜인지 입소문을 타야할 것 같다. 여기 ‘호랭이떡방’ 이야말로 그렇게 15년간 한 자리에서 입소문을 탄 곳이다. 다른 지역으로 이사를 가도 떡을 주문하는 곳이니 말이다. ‘해와 달이 된 오누이’의 호랑이는 떡을 모두 받아먹고 어머니까지 잡아먹었지만, 여기 등장하는 호랑이는 맛있는 떡을 준다. 노현기 호랭이떡방 대표가 밝히는 모토는 ‘정직한 사람들이 건강한 재료로 만든 최고의 떡’이다. 건강한 재료로 정성을 다한 떡이라 그런지, 그만큼 좋은 반응이 올 때 가장 행복하다고 한다.

◆따끈할 때 먹을 수 있는 ‘즉석떡’... “재료가 최상을 쓴다”는 자신감

고려대학교 독문과를 졸업한 노현기 대표는 첫 직장으로 OB맥주를 선택했다. 7년 정도 주류회사를 다니다가 과감하게 외국계 보험회사로 이직했다. 그렇게 또 12년이 지났고, 이번엔 배우자와 함께 다른 일에 도전했다. 2~3년간 노 대표와 배우자는 떡집을 차리기 위해 공부를 했다고 한다. 노 대표는 “아내가 5개월간 매주 열심히 배워 한식조리자격증을 뒀다. 아내는 떡의 맛을 느끼거나 표현을 잘 하는 쪽에 장점이 있다”며 “저는 영업과 마케팅을 하면서 사람을 만나는 걸 좋아한다”고 설명했다. 부부가 각자 강점이 있는 분야를 맡은 셈이다.

노 대표가 꼽은 호랭이떡방의 장점은 ‘즉석떡’이다. 보통 떡은 며칠 전 미리 주문하고, 새벽에 만들어둔 것을 가져간다. 물론 그렇게 만들어도 맛있지만 ‘갓 만든’ 따끈한 떡의 맛을 전하고 싶었던 노 대표는 ‘즉석떡’을 만들었다고 한다.

노 대표는 “지금 바로 전화해서 ‘호두설기 한판 해주세요’ 하면 동시에 시투에 재료를 깔



노현기 대표가 밝힌 떡집 모토는 ‘정직한 사람들이 건강한 재료로 만든 최고의 떡’이다. /서예진 기자



15년간 입소문으로 이어온 떡 맛집 정직하고 건강한 재료가 떡집 ‘모토’

주류, 보험회사 거쳐 배우자와 창업
시루떡·설기 등 갓 만든 즉석떡 장점
신동진살, 소금 등 최상의 재료 고집

시그니처 제품 ‘현미호랭이떡’ 인기
답례떡, 이바지떡으로 단골고객 늘어

지역 푸드뱅크 등에 떡 기부 활동도
이웃과 더불어 사는 행복한 삶 꿈꿔

고 스팀에 올려서 바로 찌는 것”이라며 “30분 안에 가장 뜨끈한 떡을 바로 들고 가서 먹을 수 있는 게 독특한 부분이라 생각한다”고 설명했다. 이어 “고객들이 와서 원할 때 원하는 떡을 정해서 먹을 수 있다는 게 장점”이라고 덧붙였다.

실제로 호랭이떡방에서는 생호박시루떡, 모듬설기, 호두설기 등 8가지의 즉석떡을 판다. 노 대표는 “배고플 때 먹으면 뭐든지 맛있지만, 뜨끈할 때 먹는 떡은 특히 겨울에 최고 아니겠나”라며 웃었다.

특이하게도 호랭이떡방은 주5일제로, 주말에 열지 않는다. 보통 주말에 떡 주문이 더 많을 것이라는 인식이 있는데 말이다. 노 대표는 “예전엔 주말에도 (영업을) 했지만, 그러다보니 몸이 안 좋아졌다”며 “이미 평일이 너무 바쁘기도 하고, 매일 최소 3~4명이 매장 근무를 할 수 있으니 고용적인 면에서도 일할 수 있다는 점에 감사하다”고 말했다.

노 대표는 재료를 가장 좋은 것으로 쓰기 위해 노력을 해왔다. 지금도 바로 도정한 신동진살을 쓰고 신안에서 직접 소금을 사오는 등 재료 구입에 상당한 비용을 쓰고 있다. 노 대표는 “처음부터 재료를 최상으로 쓴다”며 “이 부분은 누구한테도 자신있게 얘기할 수 있다”고 강조했다.

◆호랑이도 탐낼 ‘현미호랭이떡’... “고객이 잘 먹었다고 할 때가 가장 행복해”

호랭이떡방의 또 다른 특징은 ‘현미호랭이떡’이라는 시그니처 제품이 있다는 점이다. 여기서 나오는 ‘호랭이’는 ‘해와 달이 된 오누이’의 그 호랑이가 맞다. 노 대표의 고향인 전북 임실의 정미소에서 온 현미찹쌀을 빙고, 제주도에서 온 참죽을 버무린 것에 팥앙금을 넣은 떡이다. 이 정도 떡이라면 호랑이도 탐낼 것 같았다.

이 떡은 상당히 귀하다. 모든 직원들이 동원돼 직접 손으로 만들기 때문이다. 노 대표는 “하루에 200~300개 정도 만들어서 전량 판매한다”며 “프리미엄 떡으로 자체 개발한 것으로, 상표도 출원했다”고 설명했다. 실제로 가게를 방문하자 직원들이 모두 손으로 현미호랭이떡을 만들고 있는 모습을 볼 수 있었다.

노 대표는 “처음엔 시청 공무원들이 답례떡 주문이 많았는데, 이게 100개가 나가면 고객이 100명이 생길 수 있다고 생각했다”며 “개인이 떡을 주문하는 일이 많지 않은데, 이렇게 (답례떡을) 한번 먹을 때 맛이나 스타커 문구가 기억에 남는다면 떡을 받은 100명 중 2~3명이 주문하는 경우가 생겼다”고 설명했다. 이어 “이 사람들이 단골이 되는 과정이 세월이 지나면서 누적된 것”이라며 “이분들이 다른 지역으로 이사를 가셔도 추천하고 소개해준 덕에 다른 지역에서도 주문이 들어왔다”고 말했다.

오는 7월은 노 대표가 ‘호랭이떡방’을 연지 만 15년이 되는 달이다. 15년간 가장 보람있던 때를 골라달라고 하자, 노 대표는 “아무리 정성스럽게 떡을 만들어도 고객들이 반응하지 않으면 좀 그런데, 고객들이 맛있다고 잘 먹었다고 할 때가 가장 행복하다”고 말했다.

일례로 신부 측이 신랑 측 집으로 보내는 이바지떡을 주문받았는데, 신랑 측에서 ‘이 떡이 너무 맛있는데 주문하고 싶다’는 연락을 받은 적이 있다고 한다. 노 대표는 “떡을 했는데, 받은 사람과 해준 사람이 모두 좋아할 때가 가장 행복하다”고 설명했다. 또 “아토피 있는 애들이 먹어도 아무런 문제가 없다고 엄마들이 좋아할 때가 기뻐다”고 했다. 아마 좋은 재료를 써서 그런 것 같다고 설명했다.

노 대표는 이렇게 지역에서 받은 사랑을 지역에 돌려주고자 많은 활동을 한다. 푸드뱅크나 지역사회보장협의체 등에 떡을 기부·찬조하는 활동을 꾸준히 해 온 것이다. 노 대표는 “더불어서 행복한 삶을 꿈꾸자는 게 제 모토”라며 지역 활동의 동기를 전했다.

노 대표는 강원 홍천의 생산시설을 확충해 앞으로 사업을 전국으로 확장할 계획도 세우고 있다. 또 큰딸과 함께 배운 캘리그래피 작품을 전시하고 떡 만들기 체험을 할 수 있는 떡카페도 꿈꾸고 있다. 그는 “아이들이 떡매치기 체험을 할 수 있는 공간도 만들고, 캘리그래피 작품 전시도 볼 수 있도록 (떡카페도) 준비하고 있다”고 소개했다.



/서예진 기자 syj@metroseoul.co.kr



노현기 호랭이떡방 대표가 답례떡, 이바지떡 등 다양한 떡 종류를 설명하고 있다. 호랭이떡방의 시그니처 제품 ‘현미호랭이떡’.



호랭이떡방의 시그니처 제품 ‘현미호랭이떡’.



▲“홍명보 사퇴는 당연, 어떻게 책임질 건가” 거세지는 팬들 분노
▲홍명보호는 탈락했지만...북중미 대회, 내일부터 32강 시작
/사진 뉴시스

▲오스트리아, 알제리와 비겨...‘32강 좌절’ 한국, 월드컵 최종 34위
▲“이번 월드컵은 재앙” 이란 공격수 타레미, FIFA 작심 비판

▲“너 때문이야”...한국 탈락에 팬들 우즈베크 선수 SNS 공격
▲이정후·김하성, ‘코리안 더비’ 이틀 연속 나란히 무안타 침묵