★

아파트 붐과 토초세가 먹거리 타운 형성 배경
동아시아 최대 수준 규모… 대구 음식의 메카

#1. 외국인도 놀라는 대규모 먹거리 타운

'들안길'은 대구시 수성구 수성유원지(수성못 일대) 인근에 자리잡은 '들안길 먹거리 타운'을 일컫는다. 먹거리 타운은 두산동 들안길 삼거리에서 황금동 들안길 네거리 사이의 대로 주변에 줄지어 서있다.

규모는 가히 세계적이라 할 수 있다. 단일 먹거리 타운으로는 동아시아 최대 수준이다. 중국 칭다오의 '미식가 타운'은 들안길의 절반 이하 규모이며 '세계의 부엌'이라 불리는 일본 오사카의 '도톤보리'도 들안길 먹거리 타운의 절반에 못미친다.

들안길 먹거리 타운에서는 다양한 메뉴를 맛볼 수 있어 인기가 높다.

들안길 먹거리 타운은 동아시아 최대 수준의 규모로 대구의 대표적인 음식 메카이다.

외국인들의 반응도 매우 좋다. 들안길을 찾은 중국인 관광객들은 "이렇게 큰 규모의 식당가는 중국에서도 찾기 힘들다"라며 주저없이 엄지손가락을 치켜세운다.

현재 들안길 주변에는 수백 곳이 넘는 식당이 자리 잡고 있다. 들안길의 외식업 관련 종사자만 수천명을 넘는 것으로 알려져 고용창출 효과도 매우 크다.

김갑동 들안길 먹거리 타운 번영회장은 "식당 100곳에 10명씩만 일해도 1천명이다. 들안길 구석까지 다 합하면 300여개의 식당이 있으니 (들안길이) 고용창출은 물론 지자체 세수확보에도 한 몫 한다고 생각한다. 들안길은 굴뚝 없는 공장이다"라고 말했다.

嶺南日報

땅값上昇·不勞소득 重課稅

政府 土地초과이득세案·稅制운용방향 확정

초과利益 50%現金환수 土地

株式양도차익에도 課稅 稅制

不告知·外換관리법적용 金大中총재 불구속 起訴

1990년부터 토지초과이득세를 신설한다는 내용을 다룬 영남일보 1989년 8월25일자 기사. 당시 토지초과이득세 시행은 들안길에 식당들이 잇따라 들어서는 결정적 계기가 됐다.

#2. 들안길 상권형성 배경…아파트 모델하우스와 토초세가 결정적

들안길 주변은 1980년대까지 수성못의 물을 끌어다 농사를 짓던 논밭이었다. 식당은 일부만 있었다. 당시 '할매아구찜'이라는 식당이 아주 유명했다. 또 들안길 삼거리의 '극동구이' '서민갈비'를 비롯해 '금산삼계탕' 과 해물탕집인 '금수강산' 또한 들안길의 터줏대감격인 식당들이다. 이 식당들은 사실상 들안길의 초창기를 이끌었다. 나머지 땅은 전부 빈터이거나 비가 오면 진흙 뻘로 변하는 비포장도로였다.

아파트 건설 붐은 들안길 급성장의 단초를 제공했다. 1980년대 후반 들안길 인근에 아파트 모델하우스가 속속 들어서면서 식당이 급속도로 늘어나기 시작했다. 당시에는 아파트 붐이 일어나면서 100~200대 1의 청약경쟁률을 뚫어야 입주할 수 있었다.

들안길 주변에 들어선 모델하우스 덕분에 인근 식당의 매출은 급상승했다. 수많은 인파가 들안길 주변으로 모여들었다. 아파트 모델하우스 설치에 따른 유동인구 증가는 들안길 성장의 기폭제였다.

들안길에 식당가가 형성된 또 다른 원인으로는 1990년대 김영삼 정부의 토지초과이득세(토초세)가 한 몫 했다. 당시 토지초과이득세 제도는 건물을 짓지 않은 토지에 많은 세금을 물리는 것을 주요 골자로 하고 있었다.

이런 이유로 나대지를 많이 소유한 들안길 지주들은 세금폭탄을 맞을 처지에 처했다. 이 때문에 지주들은 건물을 지어 세금을 적게 내려 했고, 때마침 주차장을 갖춘 넓은 식당이 필요하던 식당업주들의 관심을 받기 시작했다.

두류네거리(7호 광장)에 있던 '미성복어'는 들안길로 옮겨오면서 문전성시를 이루었고, 바르미샤브칼국수와 같은 프랜차이즈 업체의 시발점도 들안길이었다.

들안길 먹거리 타운의 경쟁력 중 하나는 다양한 메뉴에 있다. 구이와 생선회는 물론 육회, 해장국, 갈비탕 등 각양각색의 음식을 맛볼 수 있다.

하지만 들안길 일대의 지주 상당수는 농민 출신으로, 건물을 지을 경제적 여력이 없었다. 돈을 구해야 했던 지주들은 식당업주들이 건물을 지어주면 싼 가격에 임대한다는 조건을 걸었다.

지주들은 통상 5년의 임대계약을 체결하는 방식으로 건물을 올려 세금폭탄을 피했다. 계약기간이 끝나면 재계약해 임대료를 받는 방식이었다. 지주와 식당업주 모두 상생할 수 있는 결과를 얻을 수 있었다. 이러한 이유로 들안길에는 식당이 몰려들기 시작했다.

들안길 상권형성은 대구도심 개발 및 상권변화와도 밀접한 관계가 있다. 1990년대 대구시 수성구 지산·범물지역의 택지가 개발되면서 들안길 주변에는 대단지 아파트가 들어섰고 대규모의 인구가 유입됐다. 당시만 해도 대구에는 이렇다 할 먹거리 타운이 없었기 때문에 들안길 일대는 호황을 누릴 수 있었다.

들안길은 대구의 기존 상권을 흡수하기도 했다. 1990년대 초까지만 해도 대구의 부촌은 남구의 앞산 인근이었다. 대구의 전통적 부촌인 대명9동에 유명식당이 많았고, 대덕맨션과 효성타운 주변에도 인기 있는 식당이 꽤 있었다. 그러나 수성구 개발 후 학군 등의 이점까지 더해지면서 수성구가 발전하기 시작했고, 들안길 상권형성에도 긍정적 영향을 미쳤다.

대구도심 교통체계 변화도 들안길 상권 형성에 큰 영향을 미쳤다. 앞산순환로와 신천대로의 개통이 앞산 상권을 들안길로 분산하는 계기가 되었다.

또한 대구도시철도 1호선 공사가 야기한 대구도심 교통혼잡은 향촌동 일대 구이집 상당수가 들안길로 자리를 옮기는 계기가 됐다. 또한 1990년대 '마이카(my car) 시대'의 본격적인 도래는 넓은 주차장을 보유한 들안길 식당가의 경쟁력을 높여주었다.

#3. 시내 유명식당들의 이전…들안길 발전의 성장동력

들안길 초창기 '춘연지' '극동구이' '서민돼지갈비'와 같은 식당들이 대

구시내로 향하던 고객들의 발걸음을 돌려세우면서 들안길의 꾸준한 성장 동력이 됐다.

손님들이 몰리면서 대구시내 유명 식당들이 속속 들안길에 자리를 잡기 시작했다. '송학구이' '너구리' '곤드레' 등의 유명식당들이 중구 향촌동 등 대구도심에서 들안길로 자리를 옮겼다. 수성구 황금동의 유명 횟집과 일식당들도 들안길로 많이 옮겨왔다.

대형식당이 몰려들자 들안길 일대 상권은 더욱 커졌고, 1998년 IMF 외환위기 이전까지 최고의 전성기를 누렸다.

들안길은 한때 거품경제시대의 거울이기도 했다. 초창기 들안길 식당들의 음식가격은 매우 비쌌다. 주로 접대를 위해 들안길을 찾는 고객이 많았고, 자동차를 소유한 30대 이상 직장인들이 많이 찾았다. 1990년대 대구의 건설경기는 절정이었고, 대구에는 엄청난 돈이 풀렸다. 들안길의 식당에서 음식을 맛보고, 인근 고급주점에서 술을 마시는 손님들이 늘어났다. 주변의 나이트클럽도 불야성이었다. 들안길은 거품경제시대의 소비에 힘입어 급격하게 성장했다.

다양한 음식을 파는 식당이 들안길로 모여들면서 수많은 스타식당도 등장했다. 대구 두류네거리(7호 광장)에서 성업했던 '미성복어'가 들안길로 자리를 옮겼고, '봉창이칼국수'가 1998년 IMF 외환위기라는 경제위기 속에서도 대히트를 쳤다. '바르미샤브칼국수' '누리마을감자탕' 등 이름만 들어도 알 법한 프랜차이즈 업체의 시발점이 바로 들안길이었다. 물론 들안길 초창기 터줏대감인 '서민갈비'와 같은 식당도 여전히 성업 중이다.

#4. 들안길만의 경쟁력을 확보하다

20년 넘는 세월 동안 들안길 상권의 트렌드도 변화를 거듭했다. 연령, 성별 등 타깃별로 분리되고 있는 대구 상권의 변화에 적응한 것이다.

1990년대 초 '음식타운' 하면 '들안길'이라는 공식이 대구시민들의 뇌리에 각인되었다. 이후 10~15년 들안길의 독주가 이어졌다.

그러나 이후부터는 월배, 대곡, 상인지구 등 신도심에 새로운 상권이 형성되고 별도의 먹거리 타운이 만들어지기 시작했다. 이 때문에 들안길은 잠시 소강상태로 접어들게 된다. 예전에는 주말마다 들안길 일대가 북적거렸지만, 지금은 시장이 다소 분산된 상태다.

20~30대 젊은 층은 중구 대봉동이나 동구 신천동에 많이 몰리고 있다. 수성못 동편에는 커피전문점들이 대거 들어섰고, 김광석 길이 유명해지면서 중구 방천시장에도 젊은이들이 모이고 있다.

연령대별로 상권이 나뉘는 현상이 두드러지고 있지만 들안길의 경우 다른 상권에 비해 다양한 고객들을 끌어들이며 여전히 꾸준한 경쟁력을 유지하고 있다.

실제로 예전에는 비즈니스 접대를 위해 들안길을 찾는 고객이 많았지만

들안길 삼거리~네거리 구간 1㎞에서 열린 김밥말기 행사. 수성못 페스티벌의 주요 행사 중 하나로 2013년에는 김밥 1020m를 말아 한국 기네스북 최고 기록을 세웠다.

현재는 가족 · 연인 고객이 주류다. 식문화의 변화와 합리적인 소비자 취향이 들안길 식당가에서도 잘 나타나고 있는 것이다.

고객들이 들안길을 꾸준히 찾는 이유 중 하나는 다양한 메뉴 때문이다. 들안길에만 오면 거의 모든 메뉴를 맛볼 수 있다는 점은 이곳만의 장점이다.

들안길 초창기에는 구이집, 횟집 일색이었지만 지금은 각양각색의 음식을 파는 식당이 줄지어 서있다. 이는 한 가지 메뉴 위주 음식을 파는 대구 지역 먹거리 타운들과 차별화되는 부분이다. 실제로 대구에는 동인동 찜갈비, 평화시장 똥집, 안지랑 곱창, 서부정류장 막창 등 한 가지 메뉴로만 유명한 먹거리 타운이 많다.

초창기에 비해 저렴한 음식가격도 들안길만의 경쟁력이다. 현재 대구의 일반적인 음식 가격은 전국에서 가장 저렴한 편이다. '싸면서 맛있고 푸짐하다'는 말이 비현실적일 수도 있지만, 들안길의 식당업주들은 개의치 않는다. 박리의 악조건 속에서도 다매로 수익을 창출하고 있는 것이다.

들안길의 치열한 경쟁도 결국 식문화의 발전과 연결되었다. 실제로 들안길은 지역 외식산업 발전의 전초기지 역할을 해 왔다. 들안길에 뿌리를 내린 몇몇 식당들은 전국적 규모의 프랜차이즈 식당으로 거듭났다. 치킨, 커피, 칼국수 등 대구에서 론칭하는 전국적 프랜차이즈 상당수가 들안길과 직간접적으로 관련이 있다.

현재의 들안길은 전국 음식메뉴의 각축장이다. IT업계의 테스트마켓이 대한민국인 것처럼, 들안길은 요식업계 성공 여부를 가늠할 수 있는 장소로 정평이 나 있다. '싼 가격' '까다로운 입맛'이라는 가혹한 조건 하에서 음식을 테스트할 수 있기 때문이다.

#5. 대구의 역사와 함께하는 들안길

대구 음식은 맵고 짜며 가짓수가 적다는 인식이 강하다. 그 이유는 대구의 물산 부족에 기인한다. 내륙이라 신선한 해산물을 구하기가 다른 대도시보다 어려운 편이었고, 산지가 많아 더욱 더 그랬다.

역사적인 영향도 크다. 특히 대구는 조선시대부터 내려오는 전통문화에 영향을 받아 '반찬 불평하면 안된다'는 문화가 전반에 깔려 있다. 이 때문에 대구의 외식문화는 타 지역에 비해 발달하지 못한 것이 사실이다.

하지만 들안길은 달랐다. 들안길의 식당에는 대규모 자본이 투입됐기에 만약 식당 운영이 잘못된다면 버틸 재간이 없었다. 이 때문에 들안길은 대구는 물론 대한민국 음식문화 발전의 산 역사이자 한 축으로 성장한다.

들안길의 등장은 대구사람의 기질과도 연관이 있다. 대구 · 경북은 전자, 섬유, 철강산업 등을 통해 국가 경제성장의 견인차 역할을 해 왔고, 대구 사람들 또한 산업화 시대의 근성을 지니고 있다. 이 때문에 사업적 마인드를 가진 사람들이 많았고, 전에 보기 힘들었던 대형식당들이 대구에 생기기 시작했다.

결과적으로 들안길은 대구의 음식문화 발전에 큰 기여를 했다. 음식문화가 발달했다는 타 지역과 비교해 보더라도 대구의 음식문화는 도드라진다. 전북 전주의 경우 음식문화가 농익은 고장으로 정평이 나 있지만 외식산업화와는 거리가 멀다. 산업화 과정에서 다져진 지역민의 근성이 들안길 먹거리 타운을 탄생시킨 것이다.