

이곳의 정식 명칭, 상호가 무엇인지는 정확히 모르겠다.

유튜브, 블로그 등에서 동대문 크레페, 동대문 할아버지 크레페, 동대문 크레페 할아버지 등등 다양하게 불리고 있다.

다른 사람이 찍은 사진을 찾아보니 동대문크레페가 유력해 보인다.



사진 출처

노점 좌측 상단에 동대문크레페라고 적혀있다.

다만 나는 직접 동대문크레페라고 적힌 걸 못 보기도 했고,

노점 앞에 동대문 할아버지 크레페라고 적혀있던 것이 찍은 사진에 남아있어서

이 글에서는 상호를 동대문 할아버지 크레페로 쓰려고 한다.



메뉴를 찍은 사진.

왼쪽 사진 아래에 동대문 할아버지 크레페라고 적혀있다.

동대문 할아버지 크레페는 꽤나 오래전부터 가고 싶었던 곳이다.

학교에서 가까운 김에 한 번은 다녀와야겠다고 생각했는데, 갈 때마다 문을 닫거나 기다리다 마감이 돼서 먹지를 못 했다.

2022년 8월 17일, 드디어 숙원을 풀었다.



노점이다 보니 장소 검색이 안 돼서, 대신 근처인 동대문역사문화공원역 13번 출구로 대신했다.
13번 출구가 좀 더 가까운데, 14번 출구에서 나와서 봐도 좋지어 있는 노점은 보인다.
그중 하나가 동대문 할아버지 크레페다.
내가 갔을 때는 주변 노점들 중 이곳만 장사를 하고 있었고, 줄이 보여서 쉽게 찾을 수 있었다.

동대문 할아버지 크레페 웨이팅 정보

☑ 방문 날짜/요일/시간

2022년 8월 17일(수) 오후 12시 3분



☑ 대기 인원

15명



☑ 대기 시간

30분

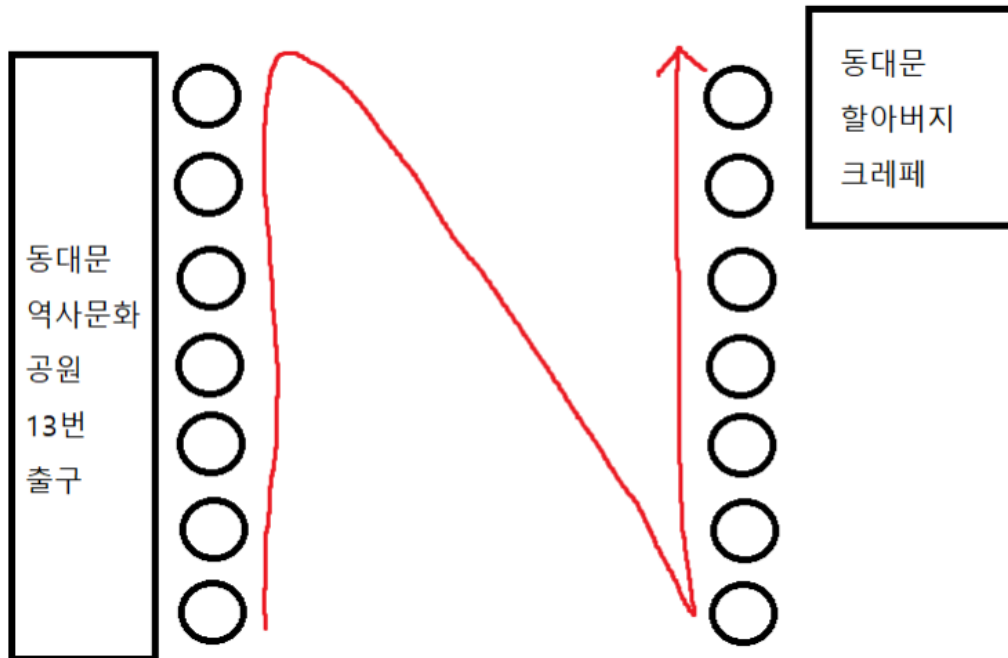


생활밀착형 개발자 밤팔이

정확한 정보는 아니지만 동대문 할아버지 크레페는 오후 12시에 여는 것으로 보인다.
그때부터 장사를 시작해서, 재료가 소진될 때까지 장사하시는 듯.
정기휴무일과 영업일은 찾아보긴 했는데 정확해 보이지 않았고, 내가 사장님께 따로 여쭙본 것도 아니라서 적진 않았다.
사장님 건강 상태나 일정, 상황에 따라 계속 변동되고 있는 것 같으니 가능하면 최신 리뷰를 찾아보는 것을 추천한다.

나는 12시 3분경 도착했는데, 앞에 15명이 있었다.
30분 정도 기다린 후 크레페를 받아볼 수 있었다.
대기 인원 1명당 대기 시간 2분이 걸린 셈이다.

아주 오래 기다린 편은 아니지만, 날이 덥고 햇볕이 따가워서 기다리는 데 좀 힘들었다.
날짜나 상황별로 다르기야 하겠지만, 기다릴 자신이 없다면 12시나 그전에 미리 와서 기다리는 것을 추천한다.
나도 일찍 온 편이 아니라고 생각했는데, 기다린 지 20분 정도 지나니 내 뒤로 22명이나 서 있었다.



웨이팅 줄이 주변 사람들 통행이나 주변 노점상 영업에 방해가 되어서인지,
노점 쪽 줄이 어느 정도 길어지면 사장님께서 줄 뒤쪽 사람들에게 출구 쪽으로 줄을 서라고 안내해 주신다.
그림처럼 노점 쪽 줄 끝이 출구 쪽 줄 앞과 이어지는 방식이다.
노점 쪽 줄이 짧아지면, 출구 쪽 줄 앞사람이 노점 쪽 줄 끝으로 넘어간다.



방송 출연도 하신 사장님.

줄 서는 중에 이 사진을 눈앞에서 찍을 수 있으면, 곧 크레페를 맛볼 수 있다는 뜻이다.



사장님의 양해를 구하고 사진을 찍었다.
나는 아이스크림을 추가한 딸기 크레페를 주문했다.
딸기 크레페가 4,500원, 아이스크림 추가가 1,000원이니 총 5,500원이다.

결제는 현금 결제와 계좌이체만 가능하다.
계좌이체할 때는 앞에 농협 계좌번호와 이름 초성이 적혀 있으니 거기로 송금하면 된다.
사장님이 바쁘셔서, 미리 송금하고 송금 완료 화면을 보여드렸다.



내 크레페의 조리가 시작되었다.
반죽을 국자로 떠서 팬에 붓고, 전용 도구로 얇게 편 뒤 굽는다.
두근두근



반죽이 구워지는 동안 냉동 딸기 4개를 꺼내 잘라둔다.



구워진 반죽을 반 접고, 위에 누텔라를 펴 바른다.
그 위에 잘라둔 냉동 딸기와 시리얼을 얹는다.

이제 사진에는 없지만...
반죽을 부채꼴로 접은 뒤 유리컵에 고정한다.
아이스박스에서 스푼으로 아이스크림을 떠서 얹는다.
아이스크림 위에 초코 시럽을 뿌린다.
크레페를 유리컵에서 종이컵으로 옮긴다.
컵에는 휴지를, 아이스크림에는 숟가락을 꽂아 손님에게 전달한다.

대략 이런 과정을 거쳐 나에게 전달된 크레페!



아이스크림 추가한 딸기 크레페 사진

아이스크림에 가려 냉동 딸기와 시리얼이 안 보이는 게 좀 아쉽다.
안 그래도 사진을 잘 못 찍는 사람이라...
주변에 마땅히 먹을 곳이 없어서, 근처 동대문역사문화공원역 11번 출구 부근 그늘진 곳에서 먹었다.
주변에 의자가 있었지만 그냥 서서 기다리는 사람 구경하며 먹었다.

처음에는 부드러운 콘 아이스크림을 먹는 기분이었다.
모양도 비슷하고 맛도 콘 아이스크림 맛이였다.
처음엔 크레페가 뜨겁지 않을까 걱정했는데, 아이스크림 때문인지 식어서 먹기 좋은 온도였다.
크레페는 한 입 먹을 때마다 누텔라 맛이 났다.

아이스크림을 어느 정도 먹어갈 즈음에 드디어 냉동딸기와 시리얼이 보였다.
상큼 달달한 냉동 딸기는 엄청난 맛은 아니어도 확실히 먹으면 기분 좋아지는 맛이였다.
숟가락으로 아이스크림을 퍼먹다가, 이 즈음부터는 자연스럽게 입으로 씹어먹었다.
예쁘게 먹긴 힘들었다.
참고로 씹어먹다 보면 크레페에 달라붙은 휴지도 먹을 수 있으니 조심해야 한다.
난 실제로 좀 먹었는데, 생각보다 입안에서 이물감이 안 느껴진다.

찾아본 것보다 가격이 좀 올랐는데, 그래도 5,500원이면 충분히 제값하고도 남는 맛이였다.
가능하면 아이스크림은 꼭 추가하는 것을 추천한다.
아이스크림이 흘러내려서 뒤에 가서 먹기 좀 힘들 수 있긴 한데,
양도 많고 아이스크림이 크레페를 차갑게 해줘서 더운 여름에 먹기 좋게 만들어준다.

깔끔한 조리 방식이 유명세를 키우는 데 한몫한 것으로 알고 있었는데,
깔끔한 것도 깔끔한 것이지만 그냥 맛있었다.
단 것을 그리 좋아하는 편은 아닌데, 생각보다 아주 달지 않고 맛있었다.

간단히 점심 먹은 뒤에 먹으면 후식으로 기분 좋게 먹을 수 있을 것 같은데,
점심 먹고 오키에는 오픈 시간이 이른 편이라 좀 아쉽다.
동대문역사공원역 13번 출구 인근에 올 일이 있다면 노점 주변을 슬쩍 보고,
줄 없거나 짧을 때 한 번쯤 기다려서라도 먹어보는 것을 추천하고 싶다.

1

Crêpe는 '둥글게 말다'라는 뜻의 **라틴어**인 크리스파(crispa)에서 유래하였다. 한국에서 가장 널리 알려진 '크레이프'는 **영어** 발음과 일치한다. 원산지인 프랑스에서는 크레프라 부른다. 그리고 한국에선 크레페라 부르는 경우도 많은데 잘못된 발음이다. 프랑스어로 크레'페'가 되려면 é처럼 단어 끝에 있는 e에 악상(엑센트)이 붙어야 하기 때문이다. **프랑스어** 지식이 부족한 상태에서 e를 그대로 읽으며 크레페로 고착화했을 가능성이 높다. **외래어 표기법**에서는 영어로 보고 '크레이프'라 규정하고 있다. 다만 프랑스 요리이기 때문에 크레프로 읽는 사람들도 존재한다.

<https://namu.wiki/w/%ED%81%AC%EB%A0%88%EC%9D%B4%ED%94%84>
최근 수정 시각: 2022-07-27 00:33:59

‘강연사를 평직으로 하여서 겹면에 오글오글한 잔주름을 잡은 직물을 통틀어 이르는 말, 밀가루에 계란, 설탕, 우유, 버터를 섞어서 살짝 구운 것’을 뜻하는 ‘crepe’를 문의하신 것이라면 ‘크레이프’로 표기합니다.

https://www.korean.go.kr/front/onlineQna/onlineQnaView.do?mn_id=216&qna_seq=151638
2018. 10. 29.

해당 인용 글들에 따르면, '크레페'는 '크레이프'로 표기하는 것이 적절하나, 이 글에서는 상호와 메뉴에 쓰인 대로 '크레페'로 표기하였다.

2

[동대문크레페 할아버지 인터뷰]

Q. 할아버지께 크레페 노하우를 배우고 싶어하는 분들이 많습니다.

A. 걸만 보면 장사도 잘 되고 많은 돈을 벌 수 있을 것 같죠? 절대 그렇지 않아요. 우선 이걸 알아야 해요. 크레페는 계절을 타는 장사예요. 기본적으로 불판을 써서 데우는 음식이에요. 그러니까 봄에서 여름은 비수기에요. 여름에 누가 길거리에서 뜨거운 음식을 먹어요. 가을부터 겨울까지 한 철 장사라고 봐야 하는데, 이걸로 먹고 살기 어려워요. 구체적으로 말하기 어렵지만, 저는 특수한 상황이어서 가능한 거예요. 절대 걸만 보고 판단 하면 안됩니다.

Q. 그래도 간절히 원하는 분들께 가르쳐 주실 게 있지 않을까요?

A. 정말 아무 것도 없어요. 뭔가 특별한 비결이 있을 것 같지만, 정말 아무 것도 아니에요. 다른 데 가보세요, 모양도 예쁘고 훨씬 맛있는 크레페 정말 많아요. 크레페 종류도 정말 다양해요. 지금 나도 여전히 배우는 중이에요. 이런저런 도구나 기계, 새로운 맛... 여전히 배우고 연습할 게 정말 많아요. 누구 가르치고 자시고 할 게 없어요. 정말이에요.

Q. 할아버지 크레페 노하우를 전수하신 분도 계신가요?

A. 사람들이 소문 듣고 많이 찾아오기는 해요. 정식으로 전수한 적은 없어요, 다들 겉눈질로 보고 가는 거지. 그런데 나랑 똑같이 해도 대부분 망해요. 굳이 내 방식 따라하지 않아도 크레페 반죽, 소스 훌륭하게 만들어서 파는 데도 많아요. 그런 재료 사다가 만들어도 맛은 낼 수 있어요. 가장 중요한 건 내 가게를 찾는 손님들의 입맛에 맞추는 거예요. 저도 6년 전 여기(동대문 굿모닝시티 앞 노점)서 처음 문을 열었을 때 손님이 거의 없었어요. 몇몇 손님 입에 맞으면서 단골이 됐고, 그렇게 단골을 늘리면서 손님 입맛에 맞추다 보니 지금까지 오게 된 거예요. 그날 장사가 끝나도 집에 돌아가서 끊임없이 연습해야 돼요. 노력하지 않고 요령만 알려고 하니까 망하는 거예요.

Q. 크레페 장사를 계획하고 있는 분들께 한 말씀 하신다면?

A. 나는 20여년 이상 노점을 했어요. 안 해 본 장사가 없지요. 모든 장사가 마찬가지로요. 쉬운 게 없어요. 다른 방법이 있다면 창업은 안 하는 게 좋아요. 정말 힘들어요. 뭐든 처음부터 장사가 잘 될 거라고 생각하는 게 잘못이죠. 좋은 기술을 배웠더라도 그 이후에 스스로 정말 많은 노력을 해야 해요.

<https://dealhow.net/service/%EB%8F%99%EB%8C%80%EB%AC%B8%ED%81%AC%EB%A0%88%ED%8E%98>

우연히 사장님 인터뷰 글을 찾았는데, 상당히 인상적이라서 공유해 본다.

인터뷰가 2019년에 이루어졌다고 한다면 9년 정도 동대문 노점 장사를 해오신 듯.

사장님의 장사 철학을 살짝 엿볼 수 있으니, 관심 있으면 읽어봐도 좋겠다.