전라도 숨은 별미 입맛 확 당기네~

“거시기한 전라도 맛 좀 볼라요?”

눈보라를 뚫고 달려간 고향집. 산해진미가 아니더라도 어머니가 차려 준 밥상은 늘 따숩고 정겹다. 들과 산, 바다에서 바로 건져 무치고, 지지고, 끓이고, 묵히고, 삭히고, 우려낸 전라도 밥상은 사랑이 담겨있어 늘 진수성찬이다. “오메 어찔까 찬이 없이야~” 어머니 이 말 한마디면, 낡은 놋대접에 담긴 동치미 국물도 꿀맛이다.

싱싱한 재료와 넘치도록 담아주는 정, 이게 전라도의 맛이다. 10년이면 강산도 변해 기억도 가물거리겠지만, 결코 입맛은 태어난 곳의 맛을 잊지 못한다.

모처럼 찾은 고향에서 전라도의 참맛을 느낄 수 있도록 가장 ‘전라도다운 맛’을 내놓는 숨은 맛집을 소개한다.

전라도 음식은 싱싱한 재료와 따뜻한 정이 어우러져 잊을 수 없는 맛을 낸다. 사진은 강진 동해회관 이순임씨가 김이 모락모락 피어나는 짱뚱어탕을 뚝배기에 담고 있다. /최현배기자 choi@kwangju.co.kr

강진만 통통한 짱뚱어 통채로 요리

강진 동해회관 ‘장뚱어전골’

질펀한 갯펄에서 퍼올린 전라도의 진한 맛. 강진군 강진읍 남성리 24-25번지 동해회관(업주 이순임)은 짱뚱어를 통채로 먹을 수 있는 집이다. 흔히 다른 집에서는 짱뚱어를 갈아서 쓰는데, 이 집은 통통한 놈만 골라, 짱뚱어의 제 맛을 느낄 수 있도록 육수도 전혀 쓰지 않고 전골을 끓인다.

48년간 훌치기 낚시로 강진만에서 짱뚱어를 직접 잡아온 주인장 이순임(64)씨가 싱싱한 재료만을 고집하기 때문에 믿고 먹을 수 있다.

이 집은 비릿한 냄새가 전혀 없고, 양념을 최대한 적게 넣기 때문에 국물도 담백하다. 맛은 순전히 20마리 이상, 넉넉히 들어가는 짱뚱어가 낸다. 뼈도 가지런해 고기를 건져 살을 발라먹기 좋고 무, 콩나물, 고사리, 토란이 곁들여진 국물도 시원하다.

18년 넘게 짱뚱어를 끓인 주인장의 손대중 간도 짜지 않고 적절하다. 동치미, 묵은지, 고추무침, 아가미젓 등 밑반찬도 정갈하다. 짱뚱어전골 3만원, 짱뚱어탕 6000원. 문의 061-433-1180.

/중부취재본부=남철희기자 choul@

살아있는 전라도 양념맛 제대로

목포 초원음식점 ‘꽃게 무침 덮밥’

슬픔도 감싸 줄 것 같은 꽃게의 알싸한 맛. 목포시 대의동 2가 4-4번지 초원음식점(업주 한만임)은 전라도 양념의 특징이 고스란히 담긴 양념 꽃게 무침을 잘한다. 전라도 맛의 가장 큰 특징은 풍부한 채소와 해산물을 곁들인 양념에 있다. 양념 꽃게야 흔하겠지만, 전라도 양념 맛을 보고 싶다면 추천할 만한 집이다.

맛의 비밀은 전라도에서 김치를 담을 때 쓰는 고추 양념인 ‘다대기’에 있다. 마른 고추에 물, 소금, 간장 약간을 넣고 기본 양념을 만든다. 맛은 너무 맵지도, 달지도 않다.

한 사람 당 큼지막한 꽃게 2~3마리가 나오는데, 통통한 게살은 양념과 잘 버무려져 향긋하고 고소한 맛을 낸다.

또 게살이 잘 빠져나오는데, 이는 살아 있는 꽃게를 살짝 얼린 뒤 요리를 하기 때문이다. 이렇게 하면 게가 쉬이 변하지 않고, 더욱 탱탱하게 먹을 수 있다.

누구나 알겠지만 갓 지은 밥을 게 등딱지에 넣고 비벼 먹으면 밥 한 두 그릇은 순식간에 없어진다. 꽃게 무침덮밥 1만3000원. 갈치구이 1만3000 문의 061-243-2234. /서부취재본부=이상선기자 sslee@

펄떡펄떡 ‘숭어’ 입맛도 펄떡

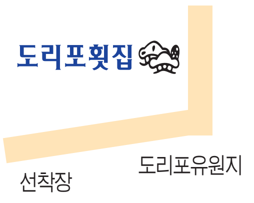
무안 도리포횟집 ‘숭어회’

펄떡펄떡 뛰는 남도의 힘. 다금바리 부럽지 않다는 ‘겨울 숭어’가 제철을 만났다. 무안군 해제면 송석리 1번지 도리포횟집(업주 조평수)은 기름진 갯벌에서 자란 싱싱한 숭어를 먹을 수 있는 곳.

‘무안 5미’ 중 하나인 숭어는 개흙(뻘)속의 미네랄도 먹는데, 산란기를 즈음한 겨울시즌 먹이활동을 중단한다. 따라서 특유의 냄새와 쓴맛이 사라져 겨울철 횟감으로 제격이다. 또 겨울을 나기 위해 몸통에 기름이 올라 더욱 고소하게 먹을 수 있다. 오죽하면, 시인 안도현이 “세상은 혁명을 해도/ 나는 찬 소주 한 병에다/ 숭어회 한 접시를 주문하는 거라”고 노래했을까.

회 맛은 다른 게 없다. 싱싱함 그것 하나면 된다. 이 집은 인근 도리포에서 그날 잡은 숭어를 내놓기에 살이 쫄깃하고, 씹을 수록 달보드레하다. 숭어회는 흰 살 생선 특유의 맑은 맛이다.

소라, 고동 등 숭어를 썰기 전에 내놓는 기본 상차림은 입맛을 다시기에 충분하다. 겨울만 지나버리면 숭어의 쫄깃한 맛은 현격하게 떨어지니 이번 연휴를 놓치지 마시길. 숭어회 3만5000원. 문의 061-454-6890. /서부취재본부=김민준기자 jun@



여수의 별미… 돌산갓김치와 ‘딱’

여수 구백식당 ‘서대무침’

꾸미지 않는 전라도의 담백함. 여수가면 꼭 먹어야 할 별미가 있다. 서대다. 여수시 교동 678-15번지 구백식당(업주 손춘심)은 갖은 야채를 넣고 고추장과 막걸리식초로 매콤새콤 버무린 서대회무침을 잘한다.

여수 사람들은 “서대가 엎드려 있는 개펄도 맛있다”고 말할 정도로 서대회무침을 즐겨 먹는다. 첫맛은 보들보들 연한 살이 느껴지고 다음엔 쫄깃쫄깃 씹는 맛, 끝맛은 입안에서 살살 녹는다.

서대는 잔가시가 없어 먹기 편하다. 비린맛이 전혀 없고 바삭바삭한 것이 밥도둑이 따로 없다. 흰살생선으로 칼슘, 인이 풍부하게 들어있어 고혈압에 좋다. 여기에 한입 깨물면 코끝이 찡하고 알싸한 돌산갓김치와 고소한 참기름을 곁들이면 뭐라 말할 수 없이 황홀하다.

모든 맛은 막걸리식초로 만든 초고추장에 비밀이 있다. 무채처럼 가늘게 썬 서대와 다진마늘, 상추, 부추, 양파, 무, 오이, 깻잎, 미나리, 쑥갓, 배, 당근 등 각종 야채를 버무리면 서대회무침이 된다. 1인분 1만원. 문의 061-662-0900. /동부취재본부=김창화기자 chkim@

쇠고기·키조개·표고버섯을 한입에

장흥 취락식당 ‘장흥 한우 삼합’

못난 놈도 잘난 놈도 한데 어우러지는 남도의 맛. 여러 음식을 함께 먹는 것은 재료마다 부족한 영양분과 맛을 채우기 위함이다. 서로 의지하며 살아가는 고향 마을 사람들처럼 말이다.

장흥군 장흥읍 건산리 727-7번지 취락식당(업주 오점요)은 ‘한우 삼합’으로 불리는 장흥의 3대 특산물인 한우, 표고버섯, 키조개를 함께 구워 야채에 싸먹을 수 있는 곳. 돼지고기·김치·홍어를 한입에 먹는 홍어 삼합처럼 쇠고기·키조개·표고버섯을 한입에 먹는다.

장흥 표고버섯은 지난해 이명박 대통령이 설 선물로 고를 만큼 예전부터 명성이 자자하다. 한우는 횡성이나 나주 등 대표 산지에 비해서는 덜 알려졌지만 맛은 뒤지지 않는다.

연한 쇠고기에, 조개 육수가 고기에 살짝 스며들 만큼 돌판에 같이 구워 먹어도 나름대로 별미다. 여기에 향긋한 표고버섯을 더했으니, KBS TV 프로그램 ‘1박2일’에 출연한 가수 이승기가 반할만하다. 짭짤한 조개와 부드러운 쇠고기, 쫄깃한 표고버섯이 입속에서 조화롭게 어우러진다. 1인분 1만8000원. 문의 061-863-2584.

/중부취재본부=김용기기자 kykim@