

여행

동장군이 기세를 부리다가 추축하기를 반복하면서 겨울이 지나가고 있다. 추위에 움츠리고 있다 보면 맛있는 먹을거리 생각이 간절해진다. 찬바람이 불때만 맛 볼 수 있는 영양 가득, 겨울의 풍성한 맛을 만나보자.

혹한 몰려오니 후끈 달아오르네

백합·과메기...찬바람에 맛 절정
식후엔 겨울바다 거닐며 눈호강



1 물메기탕
2 꼬막탕수육
3 과메기
4 백합죽과 백합탕
5 백합조개

서해 '백합'

100가지 무늬를 가지고 있다고 하여 붙여진 이름 '백합'. 고운 이름과 모습의 백합은 사는 터전도 까다롭게 고른다. 바닷물의 염분이 너무 많지도 적지도 않은 깨끗한 민물이 들어오는 하구갯벌에 백합이 산다. 고운 모래밭에 몸을 맡기는 까다로운 백합은 6년까지 살기도 한다. 국내 백합 생산량의 절반 가량을 동진강과 만경강이 유입되는 김제와 부안 일대 갯벌에서 채취되고 있다. 김제 심포항에서 고운 서해의 갯벌 품에 자란 백합의 맛을 볼 수 있다. 수많은 어선이 오가던 항은 어업의 쇠퇴와 함께 부쩍 고요해졌지만 항구 근처에 식당에서 백합의 맛을 볼 수 있다.



봄에 자라고 겨울에 성장을 멈추는 백합은 찬바람이 불면 그 맛을 더한다. 감칠맛나는 백합탕에 쫄깃하고 부드러운 백합 죽은 사람들의 입맛을 사로 잡는다. 바닷내음을 고스란히 느끼고 싶다면 속살 그대로 베어 붙여도 된다.

통영 '물메기탕'

찬바람이 불어야 비로소 그 맛을 볼 수 있다는 물메기탕. 북극 전문점이 즐비한 통영 서호시장에서는 겨울이 되면 물메기탕이 물을 만난다. 맑게 끓여나온 탕에 고춧가루로 얼큰함을 더할 수 있다. 개운하면서도 시원한 국물로 뜨끈하게 몸을 녹인 후 본격적인 물메기탕의 묘미를 느껴보자. 손가락으로 휘휘 젓으면 물메기의 살점이 눈처럼 녹아흐른다. 따로 씹을 것도 없이 후루룩 마셔 넘기는 게 물메기탕이 매력이다. 통영에선 싱싱한 생물로만 먹기 때문에 겨울에만 물메기탕을 만날 수 있다. 1년을 기다려야 맛볼 수 있는 통영의 겨울 별미다. 물메기가 점령한 서호시장·중앙시장의 겨울 풍경은 겨울 별미 여행의 또 다른 즐거움.



중앙시장 뒤편 언덕배기에는 벽화골목으로 유명한 동피랑마을이 있다. 아기자기한 그림이 반기는 즐거운 산책 길이다. '통영의 피카소'로 불리던 추상화가인 전혁림 화백의 미술관 나들이도 좋다.

동해 '과메기'

구룡포와 호미곶을 잇는 해안도로에는 특별한 겨울 풍경이 있다. 진한 에메랄드색 바다를 배경으로 해서 과메기 덕장이 끝없이 펼쳐져 있다. 바다를 노닐던 풍치가 동해안의 바람을 온몸으로 맞으면서 꼬들꼬들하게 맛과 운기를 더하고 있는 중이다. 얼었다가 녹기를 반복하면서 알싸한 바다의 맛을 품게 되는 과메기는 고단백 영양식품이다. 해풍에 말려진 과메기는 쫄깃쫄깃한 맛이 일품이다. 김, 미역, 배춧잎 등에 싸서 마늘과 고추, 초장 등을 얹혀 한입에 속이면 바다와 대지의 풍부한 맛이 입안에 가득하다. 소주 안주로도 제격이다.



포항 나들이에서 해미곶을 빼놓을 수 없다. 과메기의 본고장 구룡포에서 20여 분을 달리며 '호랑이 꼬리' 호미곶에 닿을 수 있다. 바다에 자리한 '상생의 손' 너머로 붉게 부서지는 일출을 감상할 수 있다.

별교 '꼬막'

별교는 내륙과 직결되는 포구이자 고흥반도와 순천, 보성을 잇는 교통의 요충지였다. 대하소설 태백산맥의 주무대이기도 하다. 태백산맥 문화관을 중심으로 한 문화기행은 체중생 생가, 낙안민속마을, 나철선생 유적지, 부용산 공원 등을 돌아보는 것으로 즐거움을 더할 수 있다. 무엇보다 별교 겨울 여행의 핵심은 '맛'이다.



여러번 갯벌에서 생산되는 쫄깃쫄깃한 꼬막은 다양한 모습으로 사람들을 유혹한다. 가을 찬바람과 함께 맛이 들기 시작하는 꼬막은 불철 알을 품기 전까지 맛이 물이 오른다. 슬쩍 데쳐서 짭조름한 맛을 보는 것만으로는 어렵다. 삶은 꼬막과 꼬막전 달달한 소스와 함께 맛보는 꼬막 탕수육. 여기에 새콤한 회무침에 속삭임을 비벼 먹어야 비로소 꼬막 맛 여행이 끝난다. /김여울기자 wool@kwangju.co.kr

이쁜아침 2012년 대박 히트 사업 체인점 대모집

10호점까지 어마어마한 특전을 드립니다.

철판콩나물불고기

철판 생오리 불고기 | 철판 닭다리 불고기
철판 돼지 불고기 (100% 국내산)

달씨도 경기도 모두 뽕뽕 얼어붙은 이겨울을 따뜻하게 녹일 수 있는 우리 서민들의 따뜻한 먹거리!!

이가격에 이렇게 풍성하고 맛있는 요리가 있을수 있습니까?

- 시장 불 필요없이 재료 공급에서 양념까지 본사에서 당일 배송합니다.
- 인건비 초 절감 주방장이 전혀 필요없고 일반인이나 남자도 쉽게 조리 할수 있는 시스템입니다.
- 저회 이쁜아침이 제안하는 초저가 창업 비용으로 창업 성공의 열쇠로 문을 여십시오.

특전 1: 가맹비, 로열티 일체 없습니다.
특전 2: 기존시설 최대활용, 강제적인 인테리어 비용 없음.
특전 3: 신규 시설시 최저가 시공보장.
특전 4: 신규 창업시 창업비용 대충알선

매뉴: 철판 콩나물불고기 (국내산 돼지고기 150g) 5,000원
철판 콩나물 오리불고기 (국내산 생오리 150g) 6,500원
철판 콩나물 닭다리불고기 (국내산 생닭 150g) 6,000원

고기류: 100% 국내산 생삼겹살 (1인분) 180g 6,800원
소갈빗살 (미국산 1인분) 180g 6,800원
차돌박이 (미국산 1인분) 180g 6,800원

탕류: 소갈비 감자탕 소갈비 해장국
뼈다귀 감자탕 뼈다귀 해장국
생오리 감자탕 소머리 곰탕

각 지역 지사 및 지사장을 파격적인 조건으로 모집합니다. 관심 있는 분 전화 주세요.

이쁜아침체인사업본부 062-265-8900
• 본부장 직통 010-9885-2025
• 야간 및 공휴일 전화 친절상담 011-803-2612

오지점(북부경찰서 옆) TEL. 062-264-5343 | 교대점(서방사거리) TEL. 062-526-6617 | 광명점(쌍촌동 광명하이츠 앞) TEL. 062-375-3881

즉석 프리미엄 뷔페 — 아이엘리시아

특허청 서비스표등록 제41-0187289호

150여가지의 즉석메뉴(샐러드, 양식, 일식, 중식, 한식)를 온 가족이 마음껏 취향에 따라 드실수 있는 즉석 프리미엄뷔페!!

가격안내 (이용시간: 11:30-22:00)

- 평일 성인(중학생이상) 25,000원
- 토·일·공휴일 성인(중학생이상) 29,000원

각종 모임 및 행사예약 (150석, 92석, 52석, 32석, 24석, 12석)

- 돌잔치, 피로연, 회갑연, 칠순연, 세미나 | • 출장뷔페, 도시락

예약문의 062)671-1199 | 광주종합버스터미널 2층

24시 유스퀘어사우나

각종 편의시설 수면실(침대) · 피부샵(스파·마사지) 인터넷 · 안마기 · 이용원 · 세신 · 세화

유스퀘어 2층 아이엘리시아 옆 문의전화 062) 352-4455 | 터미널 주차장 2시간 무료