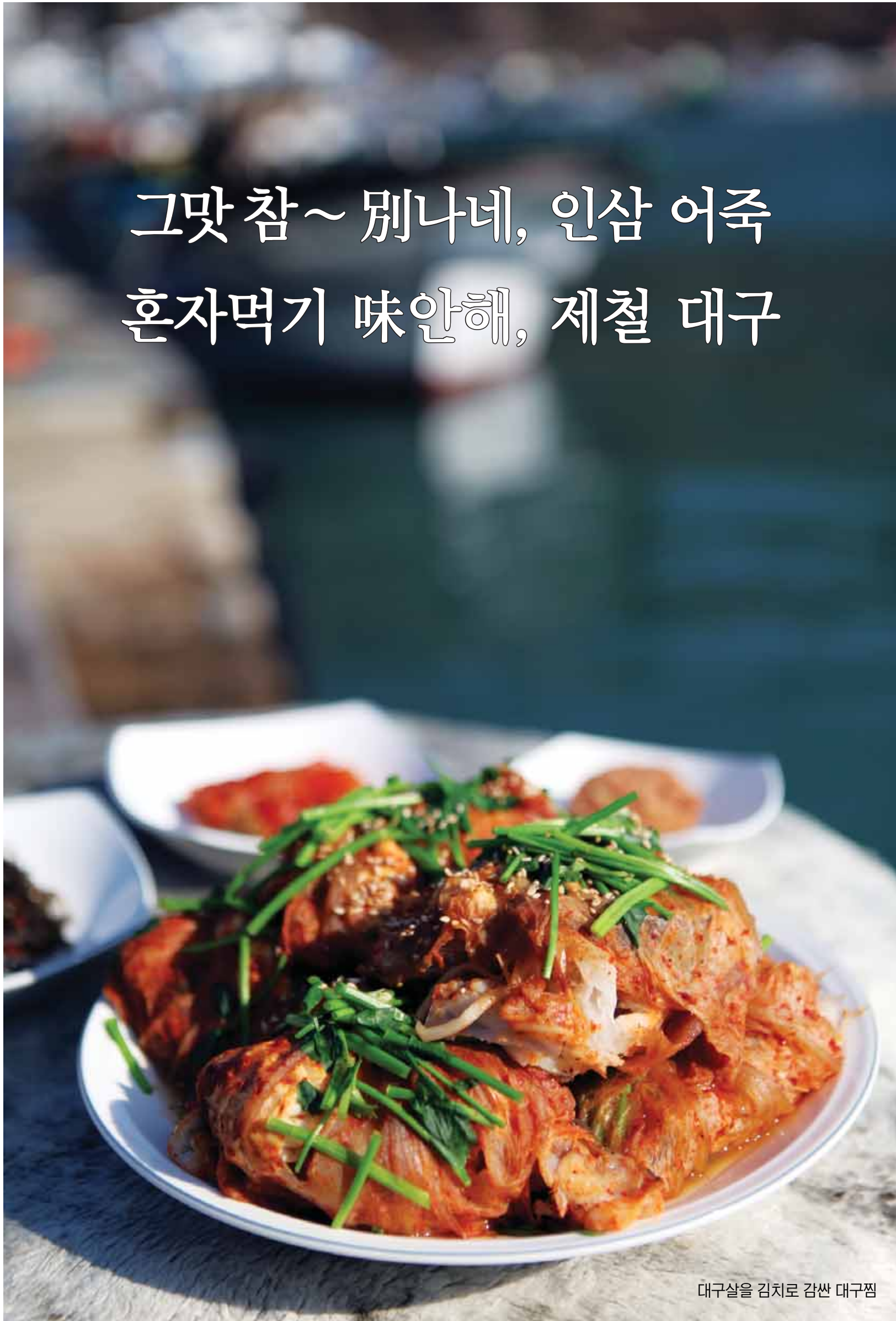


겨울에 떠나는 별미 여행



그맛 참~ 별나네, 인삼 어죽 혼자먹기 味안해, 제철 대구

뽕안 국물에 진한 맛
거제 대구탕·찜 일품

동해안 '뭇난이 삼총사' 맛보고
겨울바다 구경은 디저트

유난한 겨울이다. 동장군이 매섭게 눈을 뿌려대더니, 언제 그랬었나는 듯 포근한 햇살이 맞아주는 변덕스러운 겨울 날씨가 이어지고 있다. 찬바람에 지친 몸과 마음 따뜻한 음식으로 달래보자. 겨울에 떠나는 별미 여행. 한국관광공사가 추천하는 1월 여행이다.

◇겨울 별미 대구가 돌아왔다. 거제 외포 대구탕 '눈 본 대구 비 본 청어'라는 속담이 있다. 찬바람이 부는 12월부터 이듬해 2월까지의 대구가 제철이다. 거제 외포리는 전국 대구 물량 30% 이상을 차지하는 집산지다. 이른 새벽 물때에 맞춰 조업을 나간 배들이 하나 둘 외포리로 모여 싱싱한 대구를 풀어 놓는다. 크고 위협적인 입, 얼룩덜룩한 무늬가 위풍당당해 보이는 대구는 경매를 거쳐 인근 식당과 전국으로 팔려나간다.

대구잡이 배가 모이고 경매가 열리다 보니, 외포리에는 살아 있는 대구로 요리하는 음식점 10여 곳이 있다. 맑게 끓인 대구탕의 뽕안 국물은 구수하면서도 진한 맛을 낸다. 김치에 싸서 조리한 대구찜도 별미다. 하얀 대구 살의 담백함과 김치의 신맛이 잘 어울린다. 생대구회는 산지이기에 맛볼 수 있는 별미 중의 별미다.

대구의 맛을 봤다면 거제의 아름다운 풍경으로 눈을 즐겁게 해보자. 정열적이고 강렬한 동백꽃이 피는 지심도, 바람과 함께 추억을 만들기 좋은 신선대와 바람의 언덕, 귀여운 돌고래가 멋진 쇼를 펼치는 거제씨월드, 어둠이 내리면 오색 불빛으로 바다

를 수놓는 거가대교 등 빼놓을 수 없는 거제의 명소가 기다린다.

(문의 : 거제시청 문화관광과 055-639-4172)

◇인삼과 금강이 빛어낸 겨울 보양식을 맛보자, 인삼어죽마을

충남 금산은 명실상부한 인삼의 고장이다. 예부터 귀한 약재로 쓰였던 인삼은 지금도 건강을 상징하는 대표적인 약재로 꼽힌다. 금산에는 삼계탕, 인삼튀김, 인삼막걸리 등 인삼을 활용한 먹거리가 다양하다. 특히 제원면 일대 금강 변에는 인삼어죽을 내는 집이 즐비해 인삼어죽마을로 불린다. 금강 상류에 자리 잡은 제원면은 물고기가 많이 잡혀

천렵이 행해지던 곳이다. 자연히 민물고기를 이용한 음식이 전해 내려온다. 게다가 인삼의 고장이나 인삼어죽이 탄생한 것은 자연스러운 결과다. 인삼과 금강이 빛어낸 인삼어죽은 추운 겨울 온몸을 따뜻하고 든든하게 해준다.

따뜻하게 속을 채운 뒤 인삼어죽마을 근처에 있는 천내리 용호석과 부영산, 드라이브 코스로 제격인 적벽강 나들이도 좋다. 끝자리 1·6일에 수상 경매가 열리는 금산수삼센터, 끝자리 267일에 열리는 금산 오일장도 인삼의 고장 금산의 색다른 재미다.

(문의 : 금산군청 공보과 041-750-2373, 금산관광안내소 041-750-2626)

◇동해안의 겨울 별미 삼총사, 대진항 도치·장치·곰치

김바람이 불어대는 요즘 강원도 고성 앞바다에서는 도치, 장치, 곰치가 한창이다. 생김새 때문에 '뭇난이 삼총사'라 불리는 녀석들이지만 명태가 사라진 동해에서 겨울철 효자 노릇을 톡톡히 하고 있다. 도치 요리는 수컷을 데쳐 초고추장에 찍어 먹는 속회, 암컷의 알과 내장, 대진 도치 살과 신 김치를 넣고 끓여 만든 알탕이 대표적이다. 쫄쫄하고 꼬들꼬들한 도치 살은 식감이 일반적인 생선과는 다르다.

장치는 바닷바람에 사나흘 말려 고추장 양념과 콩나물을 넣고 찌거나 무를 넣고 조린다. 아무 양념



동해안 고성 곰치국



청주 산성마을 두부김치



금산 제원면 인삼어죽

없이 찌도 맛있다.

나박나박 썬 무와 파, 마늘을 넣고 맑게 끓인 곰치국은 더할나위 없는 최고의 해장국이다.

동해안 겨울 별미 삼총사를 찾아 나선 고성 여행 길에는 대진항, 화진포, 거진항, 정간정, 화암사, 진부령미술관 등 볼거리도 즐비하다. 겨울 바다의 서정을 만끽할 수 있는 화진포해변은 일출 명소로도 유명하다.

(문의:고성군청 관광문화과 033-680-3362)

◇언마음까지 녹이는 착한음식, 청주상당산성내 산성마을두부&청국장

울조러는 어깨를 펴게 해주는 두부 요리를 만나기 위해 충북 청주의 상당산성으로 가보자. 그곳에 자리한 산성마을은 닭백숙을 비롯한 청국장, 두부 요리 등 토속 음식을 내는 식당이 모여 있는 한옥 마을이다. 그중 '상당집'은 직접 만든 두부 요리와 청국장찌개, 비지찌개를 내는 식당으로 명성이 자자하다. 누구라도 들어가 자유롭게 먹을 수 있는 순두부, 겨울 추위를 녹여주는 따뜻한 아이스크림 같다. 발효한 비지도 무료로 가져갈 수 있다.

놀거리도 빼놓을 수 없다. 청주를 비롯한 충북 지역의 역사와 문화를 만나는 국립청주박물관과 실내 놀이 시설 청주에듀피아는 방학을 맞은 아이들과 함께하기 좋은 공간이다. 활기 넘치는 육거리종합시장에도 소박하고 따뜻한 겨울 음식이 사람들의 발길을 기다리고 있다.

(문의 : 청주시청 관광과 043-201-2042)

/김여울기자 wool@kwangju.co.kr

1·2층 이태리가구

3층 통원목가구

4층 모던가구

이태리가구 혼수가구 특가전

SINCE 1990

www.hong79.com

광주 동구 장동 58-15

☎ 1899-0240