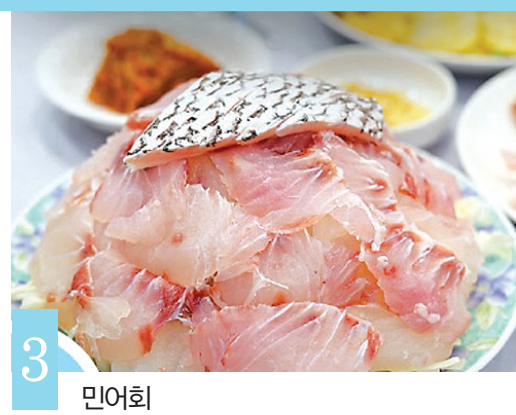




1 세발낙지



2 홍탁삼합



3 민어회

- 1 갯벌 속의 인삼
- 2 홍어·돼지고기·김치·막걸리
- 3 기력회복에 좋은 보양식
- 4 껍데기 없는 게살무침
- 5 은빛 속 보드라운 속살
- 6 살짝 얼려 회로 먹는 맛 일품
- 7 새콤달콤 고소 쫄득
- 8 뭉텅겨도 맛은 으뜸
- 9 개운하고 담백한 건강한 맛
- # '목화솜빵' '맛김새우침' 등 주전부리



4 꽃게무침

9味 당기는 '목포의 맛' 지금 만나요



5 갈치조림

9미(味) 도시 '목포' 주전부리 더해
관광자원 개발... 지역경제 활성화
기차여행객이 뽑은 국내 최고 여행지



6 병어회

목포는 9개의 맛, 즉 '9미(味)'의 도시다. 민어·홍어·낙지·꽃게·병어·아귀·우럭·준치·갈치 등 서남해안의 풍부한 수산물이 사시사철 목포수협어판장을 거쳐 도시 전역으로 퍼져나가 요리로 만들어지기 때문이다. 수산물에 무안, 영암, 해남, 신안 등 인근 시·군에서 농수축산물도 건네지고, 오랜 시간 전통의 맛을 간직해온 '아집(아주머니의 전라도 방언)'의 손맛이 더해지니 '맛의 도시'가 아닐 수 없다. 어느 음식점을 들어가 먹어도 다른 도시에서는 맛볼 수 없는 특별한 '게미(씹을수록 고소하다는 의미의 전라도 방언)'를 느낄 수 있다.



7 준치무침



8 아귀찜

수산물 집산지에서는 제철 생선의 부위별 맛을 그 누구보다도 잘 아는 이들이 넘치고, 식재료가 저렴한 양이 풍부할 수밖에 없다. 목포에서 웬만한 실력으로 식당을 열었다가는 얼마 못 가 문을 닫아야 하기 때문에 20~30년 이상 오로지 맛을 보고 찾는 이들의 단골집들이 즐비하다는 것이다. 또 식재료나 양념을 아낌없이 쓰기 때문에 음식의 '맛깔'이 다른 도시와 비교할 수 없다. 목포시는 수산물 요리 가운데 특히 유명한 음식만을 골라 '목포 9미'로 이름지었다.



9 우럭간국

자인 목포에서도 고급 생선에 속하는 먹갈치는 가을 맛을 최고로 친다. 살이 찌고 기름이 오른 먹갈치를 냄비에 무와 감자를 자박하게 깔고 익힌 후 시래기와 갈치를 큼직하게 썰어 올리면 완성되는 갈치조림은 비교 불가다.

목포 9미와 13가지 주전부리 등 음식을 소중히 관광자원이자 지역경제에 활력을 주는 자원으로 집중 육성하겠다는 의지를 밝힌 셈이다. 민선 7기 목포시는 지난 2019년 4월 서울에서 '맛의 도시' 선포식을 갖는 등 '맛'에 집중하면서 관광객이 급증하는 관광도시로 거듭나고 있다. 대한민국 4대 지역관광 거점도시, 기차 여행객들이 뽑은 '2020년 최고의 국내 여행지'로 선정되기도 했다.

9미에 더해 최근 목포시청 관광과 '맛의 도시'는 수산물을 이용해 누구나 쉽게 접하고 맛볼 수 있는 '주전부리'를 개발해 알리고 있다. 목포 음식의 경쟁력을 높이는 한편 그 진가를 제대로 알려 세계인들이 맛볼 수 있도록 하기 위해 조직된 '맛의 도시'는 전문가가 참여 공모전을 통해 목포 대표 간편 메뉴로 선정된 13가지 주전부리 레시피가 담긴 책자를 발간했다. 또 메뉴 판매를 원하는 외식업소에게는 신청 및 승인 절차를 거쳐 이를 무료로 제공하고 있다. 현재 목포시내 16곳의 가게와 식당에서 제품을 판매하고 있고 전국 유통망도 개설중이다.

'맛의 도시' 목포가 밀고 있는 13가지 주전부리 가운데 최근 두각을 나타내고 있는 메뉴는 '목화솜빵'이다. 목화솜빵은 빵 반죽 안에 팔고물과 부드러운 크립이 가득 충전된 빵으로 목화 솜의 풍성함을 모티브로 한 메뉴다. 일제는 1904년 목포 고하도에 미국 육지면을 시험재배에 성공한 뒤 전남은 목화산지로 거듭났다. 목포항은 이후 일제가 목화, 백미, 소금 등을 일본 본토로 공출하는 주요 항이 돼 3백(白)의 고장이라고도 불렸다. 목화솜빵은 7월 하순에 핀 새하얀 목화 솜 한 송이를 빵으로 표현했다.



주전부리

먼저 민어회는 초장보다 된장이나 기름장과 곁들여야 민어 고유의 풍미가 살아난다. 특히 민어 내장에 속하는 부레는 그 맛이 천하일품이다. 산란을 앞두고 살이 차올라 기름기가 풍부해지는 민어는 여름을 제철로 친다. 홍어를 돼지고기, 신김치와 곁들인 홍어삼합도 있다. 목포수협어판장에서는 무게 8kg 이상 제대로 된 홍어가 매일 새벽 경매를 통해 거래되고 있다. 매일 아침이면 목포수협할어판장으로 무안, 신안, 해남, 영암에서 어획한 낙지가 모인다. 낙지 중에서도 다리가 가는 목포 세발낙지도 목포 9미 중 하나다.

목포의 꽃게무침은 이미 전국에 알려져 있을 정도로 유명하다. 꽃게 살을 정성스럽게 발라내 한 입 먹으면 멈출 수 없는 오리지널 밥도둑의 면모를 제대로 보여주는 양념과 함께 버무려준다. 병어회(찜)는 살이 연하고 지방이 적어 담백한 맛을 자랑한다. 12월부터 2월 겨울철 생선인 아귀는 탕과 찜이 제격이다. 대다수 목포 사람들은 겨울에 잡은 1년 치 아귀를 급랭해서 사용한다. 겨울 아귀가 제일 살이 탱탱하고 맛있기 때문이다.

우럭간국은 반건조 상태의 우럭을 머리째 넣고 푹 끓이면 쫄면 국물이 나오는데 무, 소금, 마늘, 홍고추, 청고추 등 최소한의 양념만으로도 맛이 기막히다. 4~7월 서남해안에서 주로 잡히는 준치는 생선 중에 그 맛이 참되고 으뜸이라고 해 진이라고도 불린다. 양념장에 버무려진 준치무침을 밤에 비벼 먹으면 상큼 달콤한 맛에 미소가 머금어진다. 주산

치찌개, 낙꽃게, 비파에이-호, 김부각 낙지 짜조 등도 있다.

주전부리 개발에 참여한 정현정 '달달청나라' 대표는 "전통의 맛을 유지·보존하면서 요즘 젊은층이 선호하는 간편식과 세계인들이 즐길 수 있는 메뉴들을 계속 개발해 시장의 반응을 살펴볼 방침"이라며 "맛의 도시를 지향하는 목포의 메뉴에 현재까지는 시민과 외지인 모두 만족하고 있는 것으로 판단된다"고 말했다.

/유현석 기자 chadol@kwangju.co.kr /목포=박종배 기자 pjb@kwangju.co.kr



소상공인 공동브랜드 k.tag 전국100개 인증업체선정

광주전남 기능장 호 국무총리상 표창
보건복지부 장관상 표창
광주광역시 시장상 표창 광주남구 청장상 표창

大山 프리모 남녀 가발

특수가발 별매(원터치) 테잎 X 핀 X
기능장이 직접 37년 시술 1만명 이상 내공
H.M사 동급제품 130만원 59만원 ~

062 673 5858 (모발모발) 매주 화요일 휴무 일요일 정상 영업

광주광역시 남구 주월동 라인가든아파트 상가2층(대광여고 옆)