

싸목싸목 남도 한바퀴-목포 로컬푸드

목포를 맛보다...행복이 감돌다



'수산물 천국' 목포. 바다에서 구할 수 있는 대부분의 수산물을 맛볼 수 있는 맛의 도시다. 고소한 맛의 멧갈치, 기력회복에 좋은 세발낙지, 여름철 최고 보양식 민어, 목포에서만 맛볼 수 있다는 덕자... 일일이 열거하기 버거울 정도로 맛있는 생선이 가득하다. '목포 마음도 허기질 땀 목포에 가보라'는 말처럼 입맛이 떨어지는 여름철엔 목포에서 입맛을 찾아오는 것도 방법이겠다.

◇'목포는 어딜 가나 맛집'

제주 은갈치와 함께 우리나라 갈치의 양대산맥으로 불리는 목포 멧갈치. 갈치는 다른 생선들과 달리 비늘 대신 은분으로 감싸여 있는데 낚시로 잡은 갈치는 이 은분이 잘 떨어지지 않아 은빛이 강하지만 그물로 잡은 갈치는 그물안에서 몸부림치면서 은분이 떨어져 나간다. 이 때문에 주로 낚시로 잡는 제주산 갈치는 은갈치, 그물로 잡아 상대적으로 거뭇해 보이는 목포산 갈치는 멧갈치라고 부른다.

은갈치나 멧갈치 모두 맛에서라면 뒤지지 않는다. 값이 비싸서 그렇지 없어서 못 먹는 게 바로 갈치다. 예로부터 '갈치 만진 손을 행군 물로 국을 끓여도 맛이 낫다'는 이야기가 전해질 정도로 갈치는 만인이 좋아하는 생선으로 꼽힌다.

목포 멧갈치는 부드럽고 고소한 맛이 일품이다. 깊은 바다로 나가 안강방 방식으로 잡기 때문에 가을 늦게까지 크게 성장한 멧갈치를 많이 잡을 수 있다. 특히 9월부터 산란기를 앞두고 잡히는 갈치는 기름기가 많고 단백질이 풍부해서 최고로 친다. 당질 함량도 많아 달기까지 하다.

여름부터 가을까지 목포 앞바다에선 선상 갈치낚시를 즐길 수 있다. 평화광장 앞바다는 전국에서 손꼽히는 갈치낚시 명소로 자리매김한 지 오래다. 밤이 되면 갈치잡이 배가 환하게 불을 밝히는 모습도 장관이다.

멧갈치는 기름을 살짝 발라 구워 먹어도 맛있지만 감자, 무, 호박 등 야채를 푸짐하게 넣은 갈치조림이 일품으로 꼽힌다. 목포가 자랑하는 9미(味)에도 이 갈치조림이 포함돼 있다.

◇민어 낚시 꽃게 덕자 '수산물 천국'

'남도 맛의 1번지'라 불리는 목포는 무엇보다 수산물이 풍성하다. 과거 작은 어촌에 불과했지만 개항 이후 인근 섬과 내륙을 연결하는 중심지이자 맛의 집합지가 되면서 부티다. 그래서일까. 목포가 자랑하는 9미(味)가 모두 수산물로 요리한 것들이다.

1미 '갯벌속의 인삼'이라 불리는 세발낙지, 2미 설명이 필요없는 홍어삼합, 3미 민어회, 4미 꽃게무침, 5미 갈치조림, 6미 병어회·병어찜, 7미 빼채



목포수산물유통센터 전경. 최근 활어회플러자 내 노후화된 부속 시설물을 개·보수하는 등 상가 현대화 사업을 진행했다.

고소한 맛 멧갈치·기력회복 세발낙지·보양식 민어 등 '목포 9미' 일품 수산물유통센터 신선 먹거리 가득...지친 여름 '맛의 도시'서 활력 충전

썰어먹는 준치무침, 8미 아구탕·아구찜, 9미 우럭간국까지 3박 4일이라도 머무르며 모두 맛보고 싶은 음식들이다.

여름이 제철인 민어는 6월부터 먹기 시작한다. '민어 한 접시 먹으면 그해 여름은 거뜰히 날 수 있다'고 할 정도로 여름 대표 보양식으로 손꼽힌다. 비싼 가격만큼 예부터 고급어종으로 알려졌는데 특히 목포 입자도 근처에서 잡히는 것을 최상품으로 친다.

수심 40~120cm의 진흙바닥에서 주로 서식하는 민어는 6~10월까지가 제일 맛있는 시기다. 다른 지역과 달리 목포에서는 회 뿐만 아니라 곱질, 부레, 뱃살, 지느러미까지 모두 먹기 때문에 '버릴게 없'는 '생선으로 통한다. 회는 부드럽고 고소하고 달콤하다. 뱃살은 곱질채 먹어야 더 맛있는데, 회무침할 때 물컹한 살보다 뱃살을 이용하기도 한다. 일주일 정도 갯바람에 말린 후 찜으로 조리하거나, 부드러운 살에 계란옷을 입혀 도톰한 민어전을 요리해 먹기도 한다. 목포시 만호동은 민어 전문점이 많아 '민어의 거리'가 조성돼 있기도 하다.

무안 특산물로 잘 알려진 세발낙지는 목포에서도 많이 잡힌다. 발이 가늘고 긴 세발낙지는 나무젓가락에 돌돌 말아 먹거나 연포탕으로도 많이 먹는다. 날것으로 먹을 때는 내장을 제거하고 먹게 좋다.

낙지는 통발로 잡았는지 샅으로 쫄았는지 따라 맛과 부드러움이 다르다. 샅으로 잡은 뽕낙지는 다리가 가늘고 부드러기 때문에 주로 탕탕이나 산란지로 쓰인다. 깊은 바다에서 통발로 잡은 건 좀 더

크고 질기므로 초무침이나 볶음요리에 사용된다. 낙지 굵어기(6월 21일~7월 20일)를 제외하고는 사계절 산낙지를 먹을 수 있는데 날씨가 추워질수록 낙지 맛이 좋아진다.

진도꽃게의 명성이 밀려간 하지만 목포도 꽃게가 많이 나는 고장이다. 다양한 꽃게요리 중에서도 꽃게무침은 4미에 이름을 올릴 정도로 그 맛을 인정받는다. 살이 딱한 꽃게를 매콤한 양념에 버무린 꽃게무침은 '뱃도둑'이다. 꽃게의 단맛과 감칠맛 나는 양념이 조화를 이뤄 최고의 맛을 낸다. 꽃게가 많이 나는 불철 1년 사육할 분량의 꽃게를 사서 냉동보관하기 때문에 사계절 걱정없이 먹을 수 있다.

목포에서는 개살만 발라 냉동을 시키기도 하는데 냉동된 개살은 그때그때 해동을 시켜 양념에 무쳐낸다. 살만 발라냈기 때문에 꽃게살무침이다. 따끈한 밥위에 올려먹어도 맛있고 큰 그릇에 밥과 꽃게살무침, 참기름, 김가루를 얹은 꽃게살비빔밥도 인기다.

9미에는 포함되지 않지만 여름 보양식으로 꼽히는 또 하나의 생선이 있다. 이름도 생소한 '덕자'다. 생김새로는 엉라없는 병어다. 몸집이 큰 병어를 전라도 사투리로 덕자라고 한다지만, 정확히 덕자와 병어는 다른 특징을 가지고 있다. 덕자는 지느러미의 가장자리 부분이 검은색을 띠고, 병어보다 지느러미가 조금 더 길다. 4월부터 9월까지가 제철이다.

덕자는 회와 찜으로 요리해 먹는다. 생선이 크다면 한 마리로 두 가지 요리를 모두 맛볼 수 있다.

회는 기름기가 많은 뱃살을 이용한다. 덕자회는 붉은색이 없이 온통 하얀빛깔이다. 신선할수록 하얗다. 가시가 말랑해 빼채 먹기도 하지만 역센 가시는 골라낸다. 덕자 빼는 씹으면 고소한 맛이 난다. 덕자 뱃살은 부드럽게 씹힌다. 비린 맛이 없이 담백하다. 뱃살을 제외한 나머지 덕자로 매콤한 찜을 만든다. 시래기와 감자, 무 등 건더기를 많이 넣고 끓인다. 몸집이 큰 만큼 알도 실하다.

◇맛의 도시 즐기기 '목포수산물유통센터'

맛의 도시 목포를 맛있게 즐기고 싶다면 신선하고 품질 좋은 수산물을 믿고 살 수 있는 목포수산물유통센터를 방문하면 된다. 목포시가 관할하고 있기 때문에 가격이나 품질에서 믿을 수 있다.

2011년 9월 완공된 목포수산물유통센터는 활어 위판장과 회센터, 건어를 판매장 등의 시설을 갖춰 있으며 현재는 재단을 설립해 운영되고 있다. 위판장에서는 매일 오전 8시, 오후 2시 두차례 경매가 진행된다. 어민들이 잡아온 수산물은 중매인이 보는 앞에서 번호표를 적어 놓고 경매사의 진행에 따라 시작된다. 중매인들은 눈치껏 가격표를 적어 내고 가장 높은 가격을 적어내면 낙찰된다. 센터내 중매인만 40여 명에 달한다. 2층에 올라가 경매가 진행되는 생생한 현장을 보는 것도 색다른 경험이다.

센터를 찾는 이들의 대부분은 신선한 수산물을 먹기 위한 목적이다. 낙지, 전복, 병어, 가리비, 꽃게 등 각종 활어가 넘쳐난다. 수산물을 구입할 수 있는 횡집만 24곳이 운영되고 있기 때문에 둘러보는 것만으로도 재미가 있다. 계절마다 제철 수산물이 많은데 6월 가장 맛있는 생선은 병어와 민어다. 1층 수산물 직판장에서 눈으로 직접 활어를 확인해서 주문을 한 다음 3층 식당으로 올라가 식사를 할 수 있다.

(재)목포수산물유통센터 강호수 센터장은 "수산물 판매장과 횡집 식당 등이 이곳처럼 집중화 돼 있는 곳은 찾아보기 힘들다"며 "수산물유통센터라는 이름에 맞게 인근 해남, 강진, 진도, 완도, 신안 등에서 나는 많은 수산물의 유통에도 힘을 쏟을 계획이다"고 밝혔다.

목포 어묵 세계화를 위한 목포시의 움직임도 활발해지고 있다. '부산 어묵'이 전국적으로 유명세를 타고 있지만 목포의 어묵 역사도 일제강점기까지 올라갈 정도로 오래됐다. 목포시는 '목포 어묵'의 옛 명성을 되찾기 위해 도비 등 100여원을 확보해 '어묵 세계화 전략' 사업을 수립하고 생산 시설을 확충해 나간다는 계획이다.

/이보람 기자 boram@kwangju.co.kr /사진=나명주 기자 mjna@kwangju.co.kr



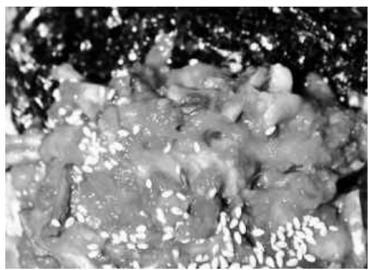
목포 멧갈치로 요리한 갈치구이(위)와 갈치조림



민어회



낙지전골



꽃게살무침



덕자찜과 덕자회



목포 앞바다에서는 여름부터 가을까지 선상 갈치낚시를 즐길 수 있다.

<광주일보DB>

즐거움

문화산책

LOTTE CINEMA | 증장로관

단체 및 대관문의 1544-8855

1관	발신제한
2관	발신제한
3관	콰이어트 플레이스 2, 메이데 인 루프탑 컨저링3: 악마가 시켰다
4관	킬러의 보디가드 2
5관	크루엘라
6관	콰이어트 플레이스 2
9관	콰이어트 플레이스 2, 킬러의 보디가드 2
7관	씨네카를 발신제한
8관	씨네카를 루카, 분노의 질주: 더 얼티메이트 여고괴담 여섯번째 이야기: 모교

광주문화예술회관 문의 062)613-8353

GAC기회공연 포시즌 **박수를 보내다: 독주회 I**
김민지 첼로 리사이틀
일시: 2021. 07. 13.(화) 19:30
장소: 광주문화예술회관 소극장
문의: 062-613-8235

GAC 11시 음악산책 4 **차진엽의 지구 모자이크화**
일시: 2021. 07. 28.(수) 11:00
장소: 광주문화예술회관 소극장
문의: 062-613-8232