지난 2019년 강진군 마량항 중방파제에서 열린 '놀토수산시장' 모습. 지난 2년간 코로나로 멈췄던 놀토수산시장은 올해 5월부터 10월까지 매주 토요일 열린다.

맘껏 놀자, 마량 놀토시장 실컷 먹자, 국산 해산물

5월부터 매주 토요일 개장…2015년 개장 후 연 18만명 방문 '명품시장'

수입산·비브리오·바가지요금 없는 '3無' 실천…특산물 등 20~30% 할인

붐비지 않는 작은 항구, 낮에는 새벽 조업을 끝내고 돌아온 배들이 한가로이 떠 있고, 밤에는 완도와 연결된 고금대교의 불빛이 반짝인다. 이곳은 평야와 산과 섬과 바다를 모두 갖고 있는 강진 최남단의 항구, 마량항이다.

마량(馬良)은 '말을 건너 주는 다리'란 뜻으로, 7세기 무렵 제주를 오가던 관문으로 조공을 목적으로 제주에서 실어온 말들을 중간 방목하던 목마장이 있었던 곳이다. 말은 이곳에서 일정기간의 훈육을 마친 다음 다시 한양으로 옮겨졌다. 천연기념물인 마량 까막섬과 고금도를 잇는 고금대교 등 천혜의 자연환경을 갖추고 있어 '마량미항(美港)'으로도 불린다. 마량항은 2006년 전국 최초로 '어촌어항 복합공간 조성사업'에 선정되며 관광미항으로 거듭났다. 어촌의 삶과 휴양 그리고 관광까지 책임지는 공간으로 새롭게 탄생한 것이다.

최근에는 인기 트로트 가수 임영웅의 '마량에 가고 싶다'는 노래가 알려지면서 그의 팬들을 비롯해 마량항 방문객이 늘어나고 있는 추세이다.

이곳에서는 지난 2015년부터 '놀토수산시장'(이하 놀토시장)이 열리고 있다. 올해는 5월 7일부터 10월까지 매주 토요일(오전 9시~오후 6시) 강진군 마량항 중방파제 내(마량면 미항로 152)에서 개최되는데 코로나19로 지난 2년간 휴지기를 갖은 만큼 더욱 알차고 싱싱한 수산물들을 만날 수 있을 것으로 보인다.

놀거리가 많은 장터에서 싱싱한 해산물을 맛보라는 의미가 담긴 놀토시장은 2015년 개장 이후 2019년까지 연평균 18만 명 이상이 다녀가며 총 매출액 90억원(연평균 18억원)을 기록하는 등 지역경제 활성화의 기폭제 역할을 해왔다.

놀토시장은 '수입산, 비브리오, 바가지요금 없는 3無'를 약속하며 '최고 신선, 최고 품질, 최고 저렴한 수산물'을 판매하는 '3최'를 실현하고 있다. 남도를 대표하는 명품 토요시장으로 꾸미기 위해 당일 위탁 판매된 수산물만 내놓는 것도 특징이다.

강진 지역경제 활성화의 알짜 선두주자로 평가받는 놀토시장은 올해 29개 부스를 운영한다. 횟집 등 음식점 4곳, 수산물 좌판 7곳, 건어물 판매장 3곳, 길거리음식코너 4곳, 농특산물 판매장 1곳, 할머니장터 10곳 등이다.

이곳에서는 저렴한 가격으로 회를 즐기고 강진 마량의 다양한 특산물을 구매할 수 있다. 놀토시장의 5대 먹거리(오감행복회·된장물회·삼합라면·소낙비·장어탕)와 7대 살거리(전복·낙지·바지락·꼬막·김·미역·다시마)는 사람들의 발길과 눈길을 붙잡기에 충분하다.

놀토시장에서는 제철 수산물을 20~30% 할인된 가격으로 만날 수 있다. 봄에는 갑오징어, 주꾸미, 여름에는 농어와 전복, 갯장어, 된장물회, 가을에는 전어와 꽃게, 낙지, 대하 등을 저렴한 가격으로 판매한다.

아울러 가을에는 오는 10월 열릴 예정인 '강진 청자 축제'와 연계한 프로그램도 진행, 다채로운 즐길거리를 만날 수 있을 것으로 보인다.

놀토시장에서 다양한 먹거리와 즐길거리를 만났다면 저녁즈음에는 야경이 아름다운 고금대교를 감상하는 것도 좋다.

또 가우도 관광도 추천한다.

모노레일과 출렁다리 등 다양한 즐길거리가 있는 가우도는 주말이면 짚트랙을 타는 사람들의 환호성이 들려오고, 11월 찬바람에도 물살을 가르며 보트를 즐기는 에너지 넘치는 여행객들로 붐빈다. 시간적 여유가 있다면 '가고 싶은 섬' 가우도를 들렀다 마량항 놀토시장으로 가는 것을 추천한다.

/전은재 기자 ej6621@kwangju.co.kr

/강진=남철희 기자 choul@kwangju.co.kr

'놀토수산시장' 특별행사에서 관람객들이 공연을 관람하고 있다.

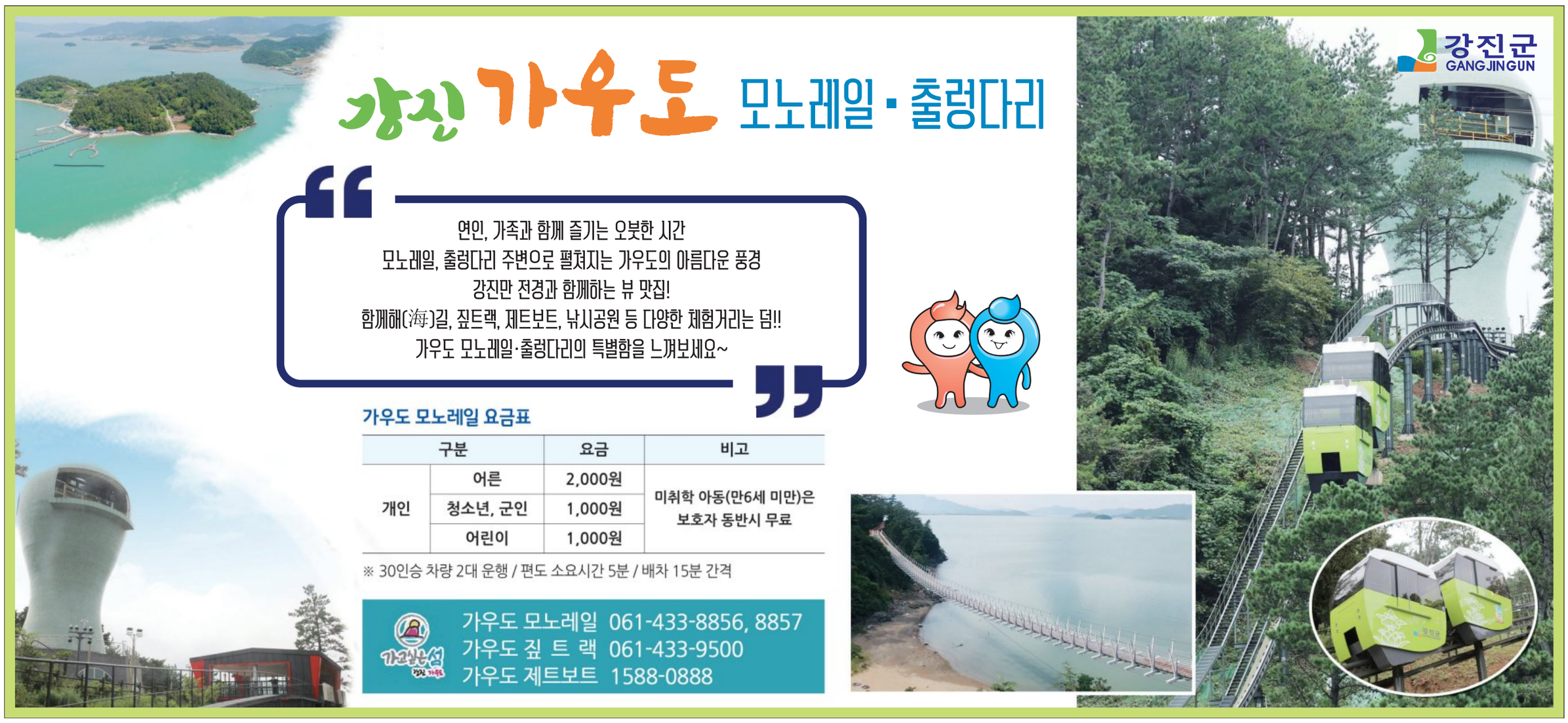
조선시대 부터 이어진 맛 매콤한 병영 돼지불고기

특화거리 조성…상다리 휘는 한상 '군침'

'연탄불위에서 지글지글 구워낸 매콤하면서도 감칠맛 나는 훈연의 맛'.

병영 돼지불고기는 조선 500년간 호국 역사유적지인 전라병영성이 위치한 병영면에 가면 맛 볼 수 있는 별미다. 질 좋은 돼지고기에 양념을 해서 연탄불에 구워내는데 매콤한 맛이 일품이다. 간장과 고춧가루 양념에 버무려 연탄불에 바로 굽는 방식의 병영 돼지불고기는 입소문을 타 주말이면 한 두시간을 기다려야 맛볼 수 있을 정도로 인기가 높다.

병영 돼지불고기는 조선시대 현감과 병마절도사의 일화에서 비롯됐다고 전해온다. 강진 현감은 어느날 친조카가 전라병영성 최고 책임자인 병마절도사로 부임하자 지위가 낮은 탓에 부임을 축하하는 인사를 갔다. 그러나 조카는 현감을 웃어른으로 모시며 특히 양념이 잘된 돼지고기를 내놓았는데 이후 병영에서는 귀한 손님이 오면 돼지불고기를 내오는 전통이 생겼다는 것이다.

병영면 병영성로 일원에 돼지불고기 특화음식거리가 조성돼 있는데 350m 구간에 수십개의 돼지요리 가게가 즐비하다. 이곳 식당에는 테이블이 없다. 방에 앉아 돼지불고기백반을 시키면 상다리가 부러질 듯 푸짐하게 차려진 한상이 상째로 나온다. 10여가지가 훌쩍 넘어가는 반찬에 전라도에서는 빠질수 없는 홍어와 편육, 족발, 생선구이가 함께 나오고 가격도 저렴해서 여행중에 제대로 된 불고기 한상차림을 즐기기에 충분하다.

/전은재 기자 ej6621@kwangju.co.kr