

목포 어디까지 가봤니? <2> 목포 9味

목포 9味が 당긴다 먹을수록 재미지다



홍어와 돼지고기 수육, 목은 김치를 조합하는 '홍어 삼합'. 여기에 막걸리를 곁들이면 '홍탁삼합'이 된다.



세발낙지

◇ 눈과 입이 즐거운 '대한민국 맛의 일 번지' 목포
목포시는 지난 2019년 전국 최초로 '맛의 수도'를 선포한 미식(味食)도시이다. 서남해와 영산강이 만나는 길목이자 해양과 내륙이 만나는 관문 역할을 하는 목포는 청정 서남해와 갯벌에서 갓잡은 온갖 수산물들이 집결한다. 이러한 지리적 여건상 목포는 자연 여러 가지 음식을 두루 맛보는 것을 즐거움으로 삼는 식도락(食道樂)여행지로 적격이다. 세발낙지와 홍어, 민어, 꽃게, 갈치, 병어, 준치, 아구, 우럭 등 지역특산물로 요리하는 '목포 9미'는 여행자의 입맛을 사로잡는다. 전남도가 지정한 '남도 음식명가' 22개소 가운데 12개소가 목포에 몰려있다.

흔히 남도의 음식 맛을 사투리로 '게미지다'고 표현한다. '먹으면 먹을수록 당긴다', 또는 '찜수육 고소하다'는 뜻이다. 정정바다와 갯벌, 비옥한 농토에서 생산된 신선한 식재료와 대물림으로 이어지는 손맛이 어우러진 '목포 9미' 가운데 뭇 먹어도 다른 도시에서 맛볼 수 없는 특별한 '게미'를 여행자에게 선사한다.

▲세발낙지
주로 목포와 무안, 신안 갯벌에서 나는 낙지는 '세발낙지'로 불린다. 타 지역산보다 크기가 작고 여덟 개의 발 또한 유독 가늘기 때문이다. 나무젓가락에 돌돌 말아 통째로 한입에 먹거나, 양념을 발라 굵는 '낙지 호롱이'로 먹는다. 산낙지를 칼로 잘게 다져서 먹는 '낙지 탕탕이'로도 즐겨 먹는다. 또한 생으로 먹어도 좋지만 연포탕과 회무침, 비빔밥 등 다양한 조리법이 있다.

▲홍어 삼합
신안 흑산도 해역에서 잡힌 홍어는 곧바로 목포로 운반된다. 홍어는 특유의 냄새와 식감, 톡 쏘는 맛때문에 호불호(好不好)가 갈린다. 자연발효로 삭힌 홍어와 돼지고기 수육, 목은 김치의 조합을 일컬어 '홍어 삼합'이라고 한다. 여기에 막걸리를 같이 들이키면 '홍탁삼합'이 된다. 홍어무침을 할 때 막걸리를 넣으면 오독오독 쫄깃하게 만들어준다. 윤덕노 음식문화평론가는 '음식으로 읽는 한국생활사' (2014년)에서 '홍탁'이 좋은 이유를 이렇게 설명한다. "아무리 홍어 삼합이 명리학에서 말하는 최상의 조합이라고 해도 막걸리 한잔을 더해야 최고의 맛으로 승화한다고 할 수 있겠는데, '홍탁'이 좋은 이유는 삭힌 홍어를 막걸리와 함께 먹으면 중화작용이 일어나기 때문이다."

▲민어회
민어요리는 한여름 보양식이다. '살아서 민어 복달임을 못하면 제사상에서라도 맛을 봐야 한다'고 말할 정도이다. 신안 임자도 인근 바다에서 잡히는 민어를 최상품으로 친다. 일제강점기 민어 철에 임자도 부속섬인 태이도(타리)에 형성됐던 '타리 파시' (波市)고기가 한창 잡힐 때에 바다 위에서 열리는 생선 시장)가 유행했다. 목포시 만호동 '목포 민어의 거리'에는 1969년 문을 연 영란횟집

서남해·영산강 만나는 길목 '맛의 고장' 목포
세발낙지·홍어·민어 등 식도락 여행지로 적격

비파·김·새우 활용 '목포 주전부리 3종'
'목화솜뿔' '비파 다쿠아즈' '맛김 새우칩' 출시
'미식문화갤러리 해관 1897' 여행 코스로 인기

등 여러 민어회 전문점이 자리하고 있다.
민어는 비늘과 지느러미를 빼고는 버릴 데가 없는 생선이다. 회를 비롯해 회무침, 전, 매운탕 등 다양하게 맛볼 수 있다. 된장과 맛소금, 막걸리식초로 만든 소스 등 각자의 취향에 따라 양념장을 선택할 수 있다. 민어 부레와 껌질을 따로 차려준다.

▲꽃게 무침
살이 짙은 꽃게를 갈집맛나는 양념에 버무려 내놓는 꽃게 무침은 밥 한 공기를 푹딱 비우게 하는 '밥도둑'이다. 보기만 해도 절로 입안에 군침이 돈다. 꽃게가 나는 봄철에 구입해 냉동실에 보관하기 때문에 사계절 어느 때라도 요리를 맛볼 수 있다. 쌀밥에 꽃게 살 무침, 참기름, 김가루 등을 함께 비벼먹는 꽃게살 비빔밥은 입안에서 절묘하게 어우러진다.

▲갈치조림
목포는 멍갈치로 유명하다. 채낚기로 얇은 수심에서 잡는 멍갈치와 깊은 수심에서 그물로 잡는 멍갈치는 같은 생선이다. 그물로 잡아 올리는 과정에서 갈치를 감싼 은분이 떨어져 등쪽이 상대적으로 검게 보일 뿐이다. 매년 9-10월께 목포 앞바다는 야간에 갈치낚시를 체험하는 바지선들로 장관을 이룬다. 가을철 목포 바다에서 잡힌 산란을 앞둔 멍갈치는 유난히 달고 맛있다고 한다. 이를 두고 '10월 목포 갈치는 삼겹살보다 낫고, 은비늘은 황소값 보다 높다'고 표현한다. 갈치는 잡아서 바로 회로 먹기도 하지만 구이와 조림이 일품이다.

▲병어회(찜)
병어는 초여름 별미이다. 살짝 얼려 회로 먹는 새하얀 생선살은 담백하다. 자작하게 끓여내는 병어찜도 색다르다. 그런데 올해는 병어 가격이 '금값'이 됐다. 지난 6월 어획량이 줄고 중국 수출물량이 늘었기 때문이다. 병어는 양식이 불가능하기 때문에 더욱 귀한 생선이다. 그럼에도 식도락가들은 일 년에 한번 찾아오는 병어회(찜)의 미식을 뿌리칠 수 없다.

▲준치무침
숙대에 '썩어도 준치'라고 했다. 준치가 얼마나 맛이 있으면 썩어도 값어치가 나간다고 했을까 싶다. 손암(鰐鰻) 정약전 선생은 『자산어보』에서 준치에 대해 '비늘이 굵고 가시가 많으며 등은

푸르다. 맛이 좋고 시원하다. 곡우가 지난 뒤에 비로소 우이도에서 잡힌다'고 묘사했다. 새콤달콤한 준치무침은 더위를 먹어 떨어진 식욕을 돋운다.

▲아구탕(찜)
예전에 아귀는 입이 크고 비늘도 없어 천덕꾸러기 취급을 당하며 버려지던 바닷물고기였다. 그런데 1960년대부터 콩나물, 미나리, 양념과 어울려져 별미인 아구탕(찜)으로 미식가들의 사랑을 받고 있다. 오랫동안 끓인 육수에 미나리와 콩나물을 듬뿍 넣은 아구탕은 담백하면서도 시원하다. '아귀'라는 표현어보다 '아구'로 부른다.

▲우럭간국
우럭(조피볼락)은 임금님 수라상에 올랐던 바다 물고기이다. 조상들은 우럭을 오래 보관하면서 맛있게 먹기 위해 소금을 뿌려 반 건조시키는 방법을 개발했다. 우럭간국은 말린 우럭과 천일염, 무, 마늘을 함께 넣어 끓인다. 미식가들은 시원하고 담백한 우럭간국의 맛에 반하게 된다. 말리는 기간에 따라 우럭 맛이 달라진다. 짧게 말리면 살이 부드럽고, 오래 말리면 풍미가 진해진다고 한다. 충청도 태안지역에서는 우럭에 새우젓을 넣어 간을 하는 '우럭젓국'으로 조리해 먹는다.

◇ '목포 주전부리' 3종 세트
목포시는 지난 2020년 12월 지역을 대표하는 역사문화(고하도 문화)와 식재료(비파·김·새우)를 바탕으로 '맛의 도시' 목포를 대표하는 '목포 주전부리' 3종을 출시했다. '목화솜뿔'과 '비파 다쿠아즈', '맛김 새우칩'이다. '목화솜뿔'은 최초의 목화(육지면) 재배지였던 고하도의 목화를 모티브로 했다. 또한 '비파 다쿠아즈', '맛김 새우칩'은 목포 시목(市木)인 비파와 목포 대표 수산물인 김과 건새우를 활용했다. 목포 코롬방재과점 등 시내 11개 제과점·베이커리·카페에서 동일하게 판매하고 있다.

◇ '미식문화갤러리 해관 1897'
목포시는 옛 목포세관 낡은 창고를 리모델링해 미식도시 목포의 역사를 익히고 식문화를 맛보는 복합문화공간 '미식문화갤러리 해관 1897'로 탈바꿈시켰다. 1897년 10월 목포 개항과 동시에 '해관' (海關)이라는 명칭으로 관세 업무를 시작했던 역사적 의미와 '미식 관'의 거점 역할을 하는 새로운 미식문화공간이다. (목포시 해안로 179)

전남도는 2024-2025년 '남도음식문화축제', 2025년 '남도미식 산업박람회' 개최지로 목포시를 선정했다. 이를 바탕으로 목포시는 '대한민국 맛의 일 번지'를 넘어 K-푸드 세계화의 선봉에서 서서 '글로벌 해양관광도시'로 도약할 계획이다. '목포 9미'는 미식가들에게 목포의 역사문화와 풍미를 동시에 맛볼 수 있게 한다. 식도락 여행을 하며 절로 '맛의 도시' 목포의 멋과 맛, 흥에 배어든다.

/ 글=송기동 기자 song@kwangju.co.kr
/ 사진=최현배 기자 choi 목포시 제공



민어회



꽃게무침



갈치조림



병어회



준치무침



아구찜



우럭간국