



목포,新安 섬들의 어머니 품에 부러진 맛난 해물음식

여름이 오면 사람들의 눈길은 바다로 향한다. 바다, 거기에 늘어진 섬들은 갈고 닦고 단장한 모습으로 물손님들을 기다리고 있다. 한국에서 섬이 가장 많이 있다는 전남新安, 무려 800여 개의 유·무인도가 있어서 '한국의 지중해'라는 말도 듣고 있다.





신안군에 가려면 목포항에서 배를 탄다. 따라서 목포는 신안 섬들에겐 어머니 품과도 같은 곳이다. 신안 갯벌에서 나는 맛난 해물들은 목포항에 집산된다. 올 여름 신안 섬에 가려거든 목포에서 신안 섬들이 부려놓은 바다음식을 만끽하는 것으로 힘부터 기를 일이다. 그리고 목포항에서 가장 가까운 신안군 압해도에만 들어가도 신안 섬들의 걸쭉한 모습은 거의 볼 수 있다.

신안 섬들의 가장 큰 특징은 드넓은 갯벌이 있다는 것이다. 섬들이 첩첩히 겹을 이루고 있다 보니 육지에서 깎여 내려가는 황토흙이 섬벽에 막혀 가라앉아 쉽게 갯벌이 형성된다. 또 중국 쪽에서 날아오는 황사가 신안 바다에 내려앉아 기름기 넘치는 황토갯벌이 된다. 이렇게 범상하지 않게 이뤄진 갯벌은 톡톡히 제몫을 하고 있으니 목포에 가면 선창가 식당들에서 보기만 해도 침이 나오는 해물반찬들이 다 신안 갯벌이 보내준 것들이다.

그 가운데 병어, 황석어, 송어, 준치, 꽃게 등은 빠꾸기가 올 요즈음 신안 갯벌이 푸짐하게 올려주는 생선들이다. 이 밖에 감태지, 갈파래국, 우무무침 등은 신안 갯벌이 보내주는 걸쭉한 해초음식들이다. 이런 음식은 목포 초원관광호텔 맞은편 초원식당에 가면 원없이 먹을 수 있다.



목포와 신안쪽 여로에서 맛있는 해물음식으로 낙지를 빼놓을 수 없다. 이곳의 낙지는 무엇보다도 맛낙지의 원조인 '갯벌낙지' 라는 게 특징이다. 낙지는 갯벌이 많은 서해 쪽에서 갯벌에 구멍을 파고 각종 풍성한 먹이를 먹고 사는 갯벌낙지와 갯벌보다는 바위가 많은 남해 쪽에서 바위



사이에 붙어사는 바위낙지가 있다. 색깔로 구별하면 갯벌낙지는 갯벌색(회색)이고 바위낙지는 검붉은색이다. 맛은 단연 갯벌낙지가 구수하고 담백한 맛에 있어서 뛰어나다.

목포 북항에서 철부선을 타면 15분 걸려 닿는 압해도는 신안 갯벌낙지 주산지이다. 갯벌낙지는 주로 회무침과 연포탕으로 먹지만 신안 섬쪽의 전통적인 갯벌낙지 음식은 낙지미역국

이다. 낙지를 통째로 넣고 미역국을 끓인 것인데 예전엔 산모들의 산후 조리용 음식으로 쓰였다. 그만큼 입맛을 돋우고 영양이 많다는 것이다. 사람뿐만 아니라 송아지를 낳은 어미소에게도 산 갯벌낙지를 한 마리 던져주면 그걸 받아 먹고서 금방 힘을 얻어 벌떡 일어나곤 했다고 한다. 이때 들어가는 미역은 진도와 완도 등지에서 나는 자연산 미역인데, 이를 '산모각'이라 한다. 청정해역의 무공해 자연산 미역과 영양덩어리 갯벌낙지가 힘을 합쳐 만들어낸 낙지미역국을 한 그릇 들이키고 나면 나머지 섬 여행하는데 힘 걱정을 하지 않아도 된다.

이런 해물음식을 다 먹어보고 입가심을 해야 할 아쉬움이 남는다면 목포 '유달콩물'을 마셔볼 일이다. 유달콩물은 70년대 새벽 유달산을 오르는 등산객들을 위해 유달산 일대 작은 음식점들에서 등장한 목포의 별미음식이다. 토종 콩을 갈아만든 국물로 국수를 말거나 콩물 그대로 마시기도 한다. 구수한 맛이 좋고 한 그릇 걸치고 나면 한끼 음식으로 넉넉하다. 요즘엔 신시가지가 들어선 갯바위 하당지구에 '유달콩물집'이 들어서 성시를 이루고 있다. ☺