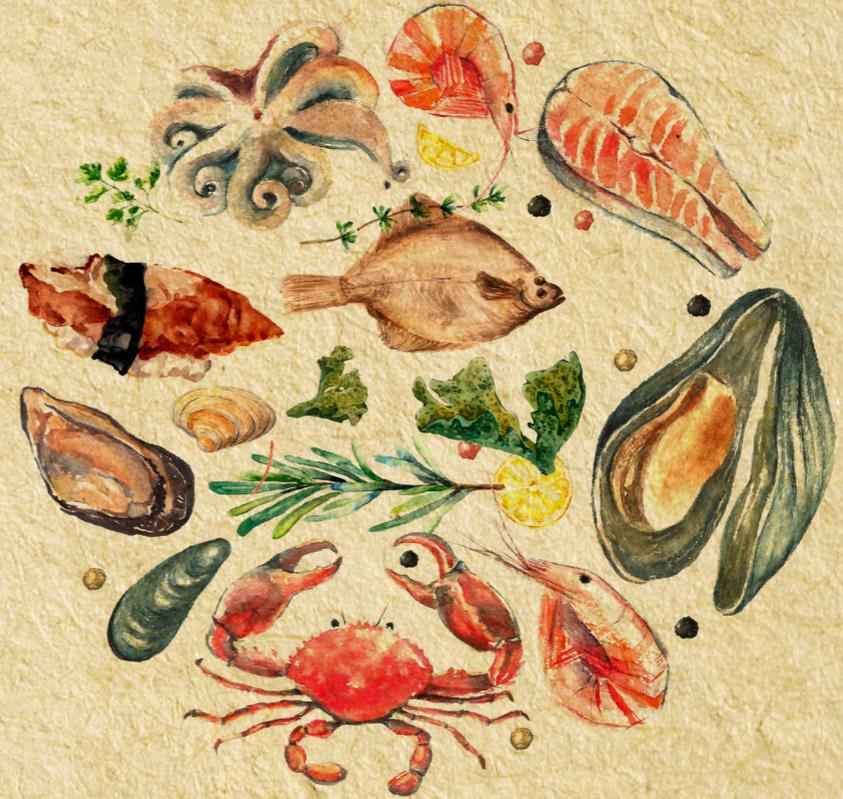


Busan Cultural Foundation Magazine
Vol.19 Winter 2015 공감 그리고
[별책부록] 쉬어가기

부산 문화예술인이 소개하는
겨울바다의 **맛**



부산문화재단
BUSAN CULTURAL FOUNDATION

부산광역시 남구 우암로 84-1(감만동)
T. 051 744 7707 F. 051 744 7708 ~ 9

www.bscf.or.kr

부산문화재단
BUSAN CULTURAL FOUNDATION

Busan Cultural Foundation Magazine
Vol.19 Winter 2015 **공감 그리고**

[별책부록] 쉬어가기

부산 문화예술인이 소개하는
겨울바다의 **맛**



계간지 「공감 그리고」 겨울호 별책부록 쉬어가기 '겨울바다의 맛'은 부산 문화예술인이 추천하여
겨울바다의 맛을 소개하는 글로, 모두 개인 필자의 주관적인 의견임을 밝혀드립니다.

부산 문화예술인이 소개하는
겨울바다의 맛



김남석
미포횃집



김문홍
부산전복삼합



김정주
기장 魂 국보미역



나여경
굴



남혜련
미소아구찜



이병순
대구탕



이상현
깃발집



이성규
동막골 청국장



이지숙
옹골찬



임준오
가자미 미역국



동길산
물메기탕



류형욱
할매재첩국



문진우
오복미역국



박민경
'아지'



방호정
금송횃집



전성욱
삼천포 봉장어탕



조말선
짬뽕곰장어



조이경
부산명물횃집



최민영
청사포



최성환
연화리 포장촌



성현섭 이정호
기장식당



송필석
명물



심득순
흥합탕



심종석
일출봉아구찜



양효윤
청사포의 겨울 밤



한정기
대문물회



함수경
미스터스시



홍노경
삼진어묵



홍석진
조씨집



홍익중
대남포차

미포 횡집

바다의 모퉁이

김남석

부경대학교 국어국문학과 교수,
연극·영화평론가

부산에서 살기 시작하면서 바다는 관심의 대상이었다. 바다가 어디에 있는지 알게 된 이후 바닷가를 걷거나 바다를 보는 일은 흥미로운 하루 일과 중 하나가 되었다. 관찰하면 할수록 바다는 변화무쌍한 모습을 드러냈고, 그곳에서 살아가는 사람들도 모두 다르다는 생각을 심어주었다. 그러던 중 어느 한 바다를 만나게 되었다. 나는 그 바다를 '모퉁이'라고 불렀는데, **이 모퉁이는 해운대의 한쪽 끝에 있었다.** '바다의 모퉁이'. 해운대를 관광지로 생각하는 이들에게 미포는 횡집의 거리이거나 하룻밤 유숙하는 숙소이거나 경우에 따라서는 배를 타는 선착장으로 인식된다. 나 역시 그곳에서 배를 탄 경험이 있었고, 부산에 내려와 살게 되면서 더 자주 드나들었다.

그러던 중 미포 안쪽 구석에서 밀려오는 수상한 냄새를 맡을 수 있었다. 관광객이었던 시절에는 감촉할 수 없었던 찌든 삶의 냄새. 자세히 보니 미포 안쪽에는 항구가 있었고, 배들이 있었고, 배에서 고기를 잡는 어부들이 있었다. 처음에는 그들이 어부들인지 확신이 서지 않았다. 관광지이고 휴양지 같았던 해운대에 이런 마을이 있다는 사실 자체가 믿어지지 않았기 때문이다. 그들의 냄새를 따라 들어간 곳에 방파제가 있었고, 그리고 **방파제 끝에서 우태롭게 서 있는 횡집을 만나게 되었다.**

그곳을 발견한 기쁨은 이루 말로 다 할 수 없었다. 중요한 손님, 삶의 찌든 냄새를 이해할 줄 아는 손님들은 이곳으로 초대되었다. 그곳에서 술 한잔 하면서 때로는 밤바다, 혹은 해가 지는 바다를 보는 기쁨은 정말 일품이었기 때문이다. 나는 나중에 그곳을 알아보는 이가 한 사람 더 있다는 사실을 공식적으로 확인할 수 있었다. 윤제균 감독이 이 횡집을 경영하는 남자를 정당하게 소개한 일화가 있었던 것. 영화 '해운대'를 볼 때마다 생각한다. 세상의 끝으로 밀려난 것 같은 사람들도 그들만의 삶의 영역을 지키고 있다고, **바다의 모퉁이처럼 밀려나 보이는 곳에서 어쩌면 진짜 삶의 향기를 풍기면서 말이다.** 그곳이 세상의 화려함의 극치일지라도, 그 끝에는 무엇이 있을지 모른다고 말이다.

부산 해운대구 달맞이길62번길(중동) 77 051-746-5511



부산전복삼합

허끝을 감도는 바다,
그 깊고 오묘한 향

김문홍

문학박사, 극작가, 연극평론가
공연사연구소 소장



옛 남부 경찰서 옆 부산여성회관 건물을 옆으로 끼고 한 백여 미터쯤 내려가면 오른쪽에 '부산전복삼합'이라는 간판이 보인다. 겨울바다의 이미지와 어울리는 곳으로 허끝을 감도는 바다의 그 깊고 오묘한 향을 맛볼 수 있다. **불판 위에서 전복, 키조개, 관자, 한우차돌박이, 김치가 함께 익는다.** 맥주보다는 알싸한 소주 한 잔을 먼저 마신다. 곧바로 김 한 장 위에도 이 세 가지를 포개어 얹고 김치까지 곁들여 입에 넣으면 허끝을 감도는 바다, 그 깊고 오묘한 향을 맛볼 수 있다.

끝으로 뱃속이 좀 출출하다 싶으면 물회 국수를 시켜 먹는다. 지금까지 몸 안에 배어 있는 느끼한 기운을 싹 잡아주며 씻어내린다. 그러면 영혼까지 투명해지는 카타르시스를 느낄 수 있다. 바다와 물의 맛이 어우러지는 음식이지만, 아무래도 **바다의 상큼함이 더 앞선다.** 그리고 여기에서 빠질 수 없는 것이 술인데, 그것도 맥주보다는 소주가 어울린다. 소주의 알싸한 기운을 삼합이 잡아주고, 삼합의 느끼함을 또 소주가 중화시켜 이 둘은 천생연분일 수밖에 없다. 하나 빠뜨릴 수 없는 것은 **낮보다는 밤이 어울리고,** 술은 적절하게 마셔야 이 깊고 오묘한 맛을 오랫동안 즐길 수 있다는 점이다.

부산 남구 수영로358번길 22(대연동) 051-624-1192



기장魂 국보미역

기장바다가 선물한
값진 보물
드셔보셨나요?

김정주 미술작가

참가자미
국보미역국



Gachi 예술운동에서 시민과 함께 가치를 공유하는 프로그램 중 부산포구(浦口)투어가 있다. 포구를 코스별로 다니며 부산에 대해 알아보고 예술문화 활동을 하며 맛집도 가본다. 그중 맛 평가도 좋았고 경치도 좋으며 정말 부산다운 미역국 집을 소개하고자 한다. 송정 해수욕장에서 용궁사 방면으로 해안도로를 따라 조금 더 가면 작은 어촌 마을 공수마을이 있다. 이 마을 입구에 위치한 **기장魂 국보미역은 이름처럼국보급맛이다.** 맛도 맛있지만 작은 어촌을 볼 수 있어 부산을 방문한 외국인과 타 지역 손님을 안내할 때 꼭 소개하는 곳이다.



미역은 단백질, 비타민, 철분, 카로틴이 균형 있게 들어 있고 요오드와 칼슘, 식이섬유도 풍부하여 미세먼지를 배출하는 효과와 빈혈예방, 혈액순환, 골다공증에도 좋다고 하니 바다의 보물이다. 특히 기장미역은 기장 앞바다의 난류와 한류가 교차하는 지점에서 채취되어 영양염류가 풍부하고, 수심이 깊으면서 물살이 세고 일조량도 풍부해 미역이 잘 자라는 곳이다. 타 지역보다 잎이 좁고 두터우며 국을 끓였을 때 물러지지 않는 **쫄깃한 식감과 향이 좋아 예로부터 궁중 진상품**이었다 한다.

이 식당은 로컬 푸드 전문점으로 공수포에서 채취된 미역을 가지고 참가자미 한 마리가 들어가는 국보미역국, 황태미역국, 조개미역국, 전복미역국, 국보빈대떡, 전복구이 등이 있고 일반찬들도 정갈하고 맛있다. 두부, 다시마, 양배추쌈, 장조림, 공치구이, 석박지, 젓갈, 그중 빈대떡은 미역국 국물에 살짝 적셔먹는 맛이 일품이다. 식당 옆 골목으로 내려가면 공수포가 나오는데 미역을 채취하여 건조하는 과정을 직접 볼 수 있으며, 어촌계에서 착한 가격으로 구매도 가능하고 전통 어법의 후릿그물 체험도 가능하다. 그리고 무엇보다 **직원들의 친절로 대접받는 기분이 든다.**

부산 기장군 기장읍 공수1길 3(시랑리) 051-723-2332

굴

만사형통의 길이
굴 안에 !!!

나여경 소설가

서양 속담에 **Eat oysters. Love longer!** 라는 말이 있다. 이 말을 듣고 카사노바가 굴을 즐겨 먹었는지 굴을 즐겨 먹은 카사노바로 인해 이런 말이 생겼는지 알 수는 없지만 이 말 속에서 탱글탱글하게 고개 치켜든 굴의 지존감을 엿볼 수 있다.

카사노바라는 이름을 후대에게까지 알려진 굴의 성분은 바로 아연! 그뿐인가. 인슐린 분비를 촉진해 당뇨에도 좋고 연말연시 주(酒)님을 피할 수 없는 사람들의 주독을 해결해 주는 데는 굴의 온몸을 탱탱하게 감고 있는 타우린과 황아미노산이 최고! 그렇다고 굴이 남성만을 편애하는 것은 아니다. 요오드는 우유보다 200배나 많으며 비타민 E, 철분 등이 쇠고기의 두 배나 많으니 겨우내 굴을 먹은 여자의 피부는 생기가 돌지 않을 수 없다. 찰랑이는 머릿결은 덤. **‘배 타는 어부의 딸은 얼굴이 검지만 굴 따는 어부의 딸은 피부가 하얗다’** 라는 말은 바람 따라 떠도는 낭설이 아니다.

겨울이 깊어가고 있다. 제철을 맞은 굴을 먹고 원기가 충전한 남성과 얼굴이 하얗게 예뻐진 여성들이 사랑하기 좋은 계절이다. **사람이 동서고금을 막론하고 만사형통의 길**이라는 걸 모르실 분은 없을 테.



미소아구찜

매콤함이 당길 때!

남혜련

문화매개공간 '쌈' 쌤장

가끔 매콤한 것이 먹고 싶거나 '쌈'에 손님이 오면 들르는 곳이 있다. 개인적으로도 좋아하지만 함께 데려간 사람들의 반응이 좋다면 나 또한 더욱 좋을 것이다. **내간 좋아하는 것을 공유하는 것은 즐거운 일이다.**

처음 <미소아구찜>에 갔을 때 평소 내가 먹던 아구찜과는 좀 달라 신선했다. 아구찜을 먹다 보면 국물이 생기는데 이곳은 질퍽하게 물이 생기지 않는다. 매운맛 조절도 아주 매운맛부터 전혀 안 매운맛까지 6단계로 선택이 가능하다. 특유의 매콤함과 고소한 양념에 **생아구를 사용하여 탱탱하고 쫄깃한 식감**을 준다. 참고로 이 집의 반찬 중 갈치포조림이 별미인데 밥도둑이 따로 없다. 꼭 아구찜이 나오기 전 갈치포조림에 밥 한 숟가락을 먼저 뜨게 된다.

처음 이곳을 갔을 때 남자 사장님께 흔이 난 기억이 있다. 주 메뉴인 아구찜이 나오기 전 중앙은 비워두고 밑반찬 상차림을 해주시는데 마음대로 막 옮기면 혼날 수도 있다. 그리고 마지막에 비벼 먹으면 일품인 사리 주문은 양념이 적당히 남았을 때 꼭 이야기해야 한다고 강조하신다. 다소 까칠하신 듯, 하지만 **음식에 대한 프라이드가 느껴지는 사장님**이다.



부산시 수영구 수영로665번길 13 삼흥드림월드(광안동) 051-759-1995

겨울바다 진미 물메기탕

껍질을 벗길까요,
그대로 돌까요?

동길산 시인



물메기는 바다에서 나는 메기다. 경남 통영과 고성, 거제 바다가 주산지다. 물메기는 겨울이 제철. **통영 외딴섬 추도의 겨울은 물메기에서 시작해 물메기로 끝난다.** 어선마다 물칸 가득 물메기를 잡아들이고 집집마다 담벼락에 물메기를 내다말린다. 추도 고양이에게 겨울은 수난의 계절이다. 물메기를 낚아채지 못하도록 죄다 가두기 때문이다.

물메기탕 제철 역시 겨울이다. 금방 잡은 물메기로 탕을 해야 한 끼 잘 먹었던 기분이 든다. 부산과 경남은 거기서 거기. 물메기탕은 부산 미식가에게도 인기가. 찬바람 불면 횡집이나 식당은 '물메기탕 개시' 현수막을 내걸고 미식이 입맛을 자극한다. **생긴건 투박해도 맛은 깊다.** 겉은 투박해도 속은 진국인 부산 사람 심성에 닿아 있다.

물메기탕은 해장에 최고다. 펄펄 끓는 물메기탕으로 속풀이를 해 보시라. 물메기에 **무와 대파와 매운 고추가 스며들어 자아내는 뜨거우면서 시원한 맛!** 대부분 껍질을 벗기고 요리하나 껍질은 껍질대로 씹는 맛이 있다. 탕을 제대로 하는 집은 칼질하기 전에 묻는다. "껍질을 벗길까요, 그대로 돌까요?" 그런 집이 맛집이다.



할매재첩국

추억 속,
아침의 향기를 간직한

류형욱

한국화, 동아대학교 교수

삼락동에 소재하는 할매재첩국을 소개하고자 한다. 그곳과 인접한 구포에서 현재 40년 이상 거주하고 있고 지금도 한 번씩 그곳을 찾는다. 그리고 재첩국은 본인에게는 아주 특별한 음식이기도 하다. **재첩국은 아침이었다.** 어린 시절 아침을 깨우는 소리는 다름 아닌 재첩국을 파는 아지매의 낭랑한 목소리였다.

“재첩국 사이소!” 이 소리와 함께 아침을 깬다!! 그리고 아침 밥상에는 어김없이 재첩국이 올라온다. 그래서일까? 아직도 재첩국을 보면 어린시절 아침 밥상이 떠오른다. 요즘 같이 차가운 겨울이면 아침 일찍 받아보는 뜨거운 재첩국과 방금 밥솥에서 퍼 담은 쌀밥의 새하얀 수증기가 창가에서 내리비치는 아침 햇살에 반사되어 반짝이며 휘돌아 천정으로 올라가는 모습이 아직도 눈에 선하다. 삼락동과 필자가 살던 구포는 바로 낙동강 독을 끼고 있는 강변의 마을이다. 해서 7~80년대 낙동강 독을 중심으로 강 하구에서 채취되는 재첩이나 홍합 등의 조개류를 이용한 음식이 발달했었고, 또 판매하는 곳도 많았던 기억이 남아있다. 아침의 재첩국은 물론이고 **밤이 되면 강둑 위에 줄지어 늘어선 포청마차의 불빛과 흥합탕 향기로** 퇴근길 사람들을 불러들이던 모습도 추억이라면 추억이라 하겠다.

하지만 지금은 80년대 말 낙동강 하구독이 완공되어 바닷물의 유입이 단절되면서 이 모든 것이 사라지고 말았지만 맛과 향기만큼은 그대로 해야겠다. 충분히 맛있고, 향기롭다. 특히 재첩국과 함께 나오는 **고등어조림과 비빔밥은 오래된 식당의 이름에 부끄럼지 않을 만큼 맛에 깊이가 있다.** 특별한 요리 비법은 기대하지 않는 것이 좋다. 이미 어린 시절부터 머릿속에 각인되어있는 추억 속 재첩국은 그 어떤 맛도 거부한다. 그 추억 속 맛이면 이미 충분하며 그 이상도 그 이하도 아니다. 그리고 그 곳의 재첩국 맛이 딱 그 맛이다.

부산 사상구 낙동대로 1530번길 20-15(삼락동) 051-301-5321

미역국이 식당 주 메뉴로 각광을 받고 있다. 송정삼거리에 있는 오복미역이다. 엄마들이 출산하고 나면 기력회복을 위해 먹는 것이 미역국이다. 미역은 조혈, 청혈작용, 항암, 항당뇨 뿐만 아니라 다이어트에까지, **효능이 너무 많아 열거하기가 쉽지 않다.** 이런 미역국이 음식점에서는 주로 사이드 메뉴로 가볍게 나온다. 그러나 오복미역에서는 미역국이 주 메뉴다.

미역에 전복, 가지미, 조개 등을 넣어 끓인 네 가지 종류의 국으로 손님을 끌고 있다. 내용물은 손님의 입맛에 따라 선택을 하면 된다. 그들만의 비법으로 만든 육수에 위의 재료들을 넣고 **진하게 끓인 미역국**을 받아봐라. 국물의 진한 색깔부터 보통의 미역국과는 다르다. 국을 먹고 나면 만족감은 더하다. 꼭 **보약 한 그릇을 먹은 기분**이 들 것이다.



부산 해운대구 해운대로 1107(송정동) 051-703-8809

오복미역국

보약 한 그릇

문진우 사진가



일본식 주점 아지

타피스트리처럼 조화롭고 견고한 바다의 맛

박민경

섬유조형작가,
감만창의문화촌 입주작가



부산사람이라면 대부분 그럴겠지만, 평생 바닷가 근처에서 살아 서인지 나는 해산물이 유난히 좋다. 특히 회라면 무조건 좋지만 따지자면 한없이 까다로울 수 있는 것 또한 회에 대한 입맛이다. 해운대의 일본식주점 **아지는 웨스턴 조선바치의 주방장이었던 주인장이 직접 요리하는 곳**이다. 정갈한 기본 반찬 중 바삭하고 고소한 빙어튀김이 곁들여 나오는 점이나 당일 손님상에 낼 만큼만 만들어놓는다는 꼬치구이도 '아지'만의 독특한 매력이지만 대 여섯 종류의 회가 먹음직스럽게 차려져 나오는 계절모듬회는 그 중 일품이다.

도톰도톰한 껍질의 곁이 그대로 살아있는 참돔과 붉은 윤기가 감도는 참치와 연어, 살아있는 아생의 맛이 톡 쏘는 와사비와 절묘하게 어울리는 방어나 고등어회, 혀에 붙을 듯 쫄쫄한 식감과 이를 튕겨낼 듯 탄력 있는 제철의 밀치와 도랑치가 두툼한 칼맛을 제대로 보여준다. 그중 짭조름하니 고소한 해수우니(성게알)와 담백한 흰 살 생선인 광어와 어우러진 강렬한 바다맛을 간직한 고노와다(해삼내장)의 조화는 별미 중의 별미가 아닐 수 없다. **그 조화로움은 마치 타피스트리의 위사와 경사의 어울림**처럼, 서로 각지를 긴 손같이 견고하다.

'아지'는 전갱이를 부르는 말 중 하나다. 실내 분위기는 식탁에 오른 전갱이처럼 소박하고 편안하지만 **누구와 함께 가든지 맛과 신선함이 보장된다**는 점이 든든하다. 좋은 날 함께 하고 싶은 사람들과 술 한 잔 곁들이기에 더할 나위 없다. 옆에 있는 좋은 사람과 당장 그곳으로 가고 싶다.

부산 해운대구 마린시티 3로 23(우동)복산이오렌지프라자 1층 051-746-0099

금송횃집

탁 트인 바다 전망과 함께 싱싱한 바다의 맛을 만끽할 수 있는 곳

방호정

영화배우, 작가, 다큐멘터리 감독

민락동 수변공원에 마주한 바다산책회센터 6층에 위치한 금송횃집은 근처 여느 횃집들처럼 회 센터에서 횃감을 장만해서 이용할 수도 있고, 단품을 판매하기도 한다. 이곳은 1인당 3만원부터 시작하는 **회코스로 이미 정평이 나 있는 검증된 맛집**이다. 주로 회 센터에서 저렴하고 푸짐하게 장만하고는 수변공원에 신문지를 깔고 먹는 것을 선호하는 나에게는 다소 부담되는 가격이기도 하지만, 조금 더 값을 지불하고서라도 이곳에 가는 이유에는 몇 가지가 있다.

탁 트인 광안리 야경 전망이 활어회의 식감을 증폭시켜주기 때문이다. 또한 사장님의 어머니가 직접 만드신 맛깔난 밑반찬들부터 왕년에 무용가 출신 주방장님의 섬세한 내공이 느껴지는 정갈하고 다양한 요리들과 얼큰하고 시원한 매운탕까지 맛보고 나면 어차피 죽으면 다 흠으로 돌아갈 허망한 인생, 그깟 가격 때문에 망설였던 내 자신이 옹졸하게 느껴진다.

코스가 끝나갈 무렵이면 부족한 것이 없는지 물어보고, 서비스로 회 한 접시를 더 내어 주시는 후한 인심에 감복하여 매번 술한 호객행위들을 물리치고 금송횃집을 찾는다. 특히, 모처럼 **부산을 찾아온 귀한 손님들을 대접하기엔 더할 나위 없는 선택**이니 참고하길 바란다.



부산 수영구 민락수변로 105(민락동) 바다산책회센터 6층 051-752-7759



동래시장 기장식당

동래에서도 맛볼 수 있는
싱싱한 회의 즐거움

글 **성현섭** 서양화가
그림 **이정호** 서양화가



화실에서 가까워서 출출할 때
나 술 한잔이 생각날 때 수
시로 들르는 곳이 있는데 바
로 동래시장이다. 동래시장은
240여년의 역사를 자랑하는
전통시장으로 국제시장이나

자갈치 시장 같이 큰 규모는 아니지만 사람냄새 물씬 풍기는 서민
들의 삶의 터전으로 추억의 전통시장의 매력을 느껴 볼 수 있다.

동래시장 건물로 들어서면 벌써 비릿한 냄새가 코를 자극한다. 1
층은 수산물시장이 있고, 그 옆에는 다양한 해산물과 생선회를
직접 먹을 수 있는 식당들이 즐비하다. 그중에도 인심이 후하기
로 소문난 기장식당이 있다. 이곳의 안주가 재미있다. **여기서는 원
하는데로 무엇이든 먹을 수 있는 것이 장점이다.** 싱싱하다고 하는 각
종 생선회와 수산물, 생선구이들, 심지어 삼겹살까지 먹을 수 있



다. 그래서 동래시장에서는 횃집이라는 표현보다는 식당이란 표
현을 쓴다. 싱싱한 회와 소주 한잔을 맛있게 먹고 매운탕으로 배
를 채우면 그렇게 든든할 수 없다. 저녁이면 의자에 앉아 막걸리
한 잔씩을 기울이는 어르신들의 **너털웃음 소리가 정겨운 이곳** 그들
을 비집고 앉아 필자도 동료들과 함께 이곳에서 회포를 풀곤한다.

시장내의 칼국수는 그 손맛을 자랑하고, 가까운 곳에 각종 해산
물을 듬뿍 넣어 두툼하게 전을 들어 전국적으로 유명해진 동래
파전을 맛볼 수 있고 선지국밥골목의 풍성한 먹거리도 추천할만
하다. 동래는 역사와 충절의 고장이다. 동래시장 근처에는 동래
읍성, 북한박물관, 동래향교, 새로 복원한 동래부동헌, 장관청, 송
공단, 서장대, 동장대, 북장대, 북문, 군관청, 내주축성비, 인생문,
망미루, 독진대아문, 임진동래의총 등 문화유적이 인근에 밀집
되어 있어 **옛 부산과 동래의 숨결을 느껴 보는 것도** 의미가 있는 여
행이 될 것이다.

부산 동래구 동래시장길 14 동래시장(북천동) 051-552-7427

조개전문점 명물

새조개 라고여...
그런 조개도 있어에~?

송필석
울속도문화회관장,
경성대 음악학 박사



공연장에서 오래 근무하다 보니 공연을 마치고 난 후 예술인들과 뒤풀이할 기회가 제법 많
다. 그럴 때마다 갈 곳이 마땅찮다. 공연을 마친 후라 시간이 너무 늦기도 하고, 감성 충만한
예술인들의 입맛을 만족시키기가 쉽지 않기 때문이기도 하다.

그래서 발굴한 특별 음식이 있는데 **먹어본 사람은 모두 탄성을 내 지른다.** 강과 바다가 만나는
곳에서 많이 잡히는 이것은 생긴 모양이 새의 부리와 같다 해서 일명 새조개라고 불리는데
원래 이름은 갈미조개다. 이 이름도 조개속살이 갈매기 부리를 닮았다고 해서 그렇게 불린
단다. 1월에서 3월까지 추운 겨울이 제철이다.

3~40년 전 낙동강 하구에 지천으로 널려 있었다는 전설 같은 이야기가 전해지지만 지금은
옛날 모습을 찾기가 어렵다. **그래서 더 귀한 존재**가 되었는지 모른다.

부산에서는 유일하게 울속도에서 차로 5분 거리에 있는 명지에서만 맛볼 수 있다. **삼겹살과
함께 구워 먹는 갈삼오리**부터 맑은 국물의 탕도 있고, 창문 넘어 넘실대는 바다를 바라보면서
열큰한 전골에 소주 한 잔의 낭만도 누릴 수 있다.

부산 강서구 르노삼성대로 602(명지동) 명지선창회타운내 051-271-3339



홍합탕

시원한 국물이 끝내주는
별미 중의 별미

심득순 수필가

홍합탕이 그리운 계절이다. 봄에 산란기를 거쳐
초겨울에 제철을 맞는 홍합은 겨울이면

시원한 국물이 끝내주는 별미 중의 별미

해변에서 불어오는 차가운 겨울바람에 더욱 간절해지는 맛이
홍합과 매운 고추를 풀어 넣은 홍합탕이다.

홍합은 달면서 **성질이 따뜻해 피부를 윤기있게** 해 준다.

피부미용에 관심이 많은 여성에게 인기가 높다.

애주가의 술안주로도 각광을 받는다. 갯바위에 까만 회칠을 한 듯
따닥따닥 붙어사는 홍합은 털 같은 수염이 있다.

수염을 잡아당기면 끌려나오는 재미가 쏠쏠하다.

울겨울 느닷없이 찾아온 추위를 이기고 연말연시 크리스마스 시즌의
복적거림이 당도하기 전 **좋은 사람에게 딱끈한 홍합탕 한 그릇** 팔팔 끓여놓고
함께 먹으며 햇빛 같은 온기를 전하고도 싶다.

2015년 가는 해를 아쉬워하지 않고 오는 새해를 힘차게 맞이할
큰 힘이 불끈 솟구치기도 하겠다.



일출봉아구찜

생아구의 식감이
그대로
살아있는 맛

심종석

문화공동체 '지구인' 대표

영도에 들어온 지도 다섯 해가 지났다. 영도다리를 건너 중리를 향해 가다보면 오른
쪽으로 아름다운 남향이 펼쳐져 있다. 조류에 따라 한 방향을 향하고 있는 큰 배들
이 즐비한 모박지를 지나 **중리의 작은 포구로 들어서면 왼쪽 귀퉁이에 일출봉아구찜**이 있
다. 원래부터 맵사한 찜 종류를 좋아하다 보니 뽕찜, 명태찜 같은 음식을 즐긴다. 알
삭한 콩나물과 짭조롬하게 잘 익혀진 미더덕, 쫄득하고 부드러운 생아구가 양념에
잘 버무려져 군침을 돌게 만든다. 코앞 포구의 바다내음과 함께 버무려져 그런지 분
위기도 맛도 침샘을 끊임없이 자극한다. 특히 비 내리는 날 본 음식 전에 나오는 **찌
집과 수제비는 막걸리를 부르기엔 충분하다**. 깨반~한 맛의 대구뽕찜도 좋고, 전날 과음
에 해장이 필요하다면 잘 끓여낸 아구탕도 일품이다.

5년 전 지역거점네트워크사업 기획자로 인연을 맺은 영도에서 우연히 찾은 집인데
아주 가끔이지만 이제는 외상도 줄 만큼 단골집이 되었다. 음식 맛도 좋지만 주인부
부의 친절함과 창밖의 풍경은 분위기를 배가시켜준다. 식당을 나와 중리포구 방파
제에 잠시 엉덩이를 붙이고 앉아 **아름다운 일몰을 볼 수 있다면 그건 덤**이다. 술 한 잔이
땡긴다면 중리포구 안쪽으로가자. 해녀촌이 가까이에 있다.



부산 영도구 중리남로 6번길 4-10 (동삼동) 051-404-3335



청사포의 겨울 밤

양효윤

부산연극제작소 동년
국제신문 <감성터치> 기고 중

깜깜한 해변의 어느 조개구이 집에 앉아 물끄러미 바다를 본다.

달은 너무 밝고, 조용하게 반짝이는 해수면은 놀랍도록 아름답다. 저 멀리 한두 척의 배만이 불빛을 밝히고 있을 뿐, 인공의 조명은 없다. 빛어놓은 듯 매끈하게 반짝이는 해변의 자갈들은 맑은 겨울 달을 닮아 푸르고, 하얗다. 거기에, 아, 청명하게 부서지는 파도 소리……!

운 좋게 천막 안으로 자리하게 된다면 분위기는 한층 더하다.

천막을 치는 날카로운 바닷바람 소리는 매섭지만, 타닥타닥 타는 숯불 덕에 실내에는 열기가 돌고, 노래하듯 '따악!'하고 입을 연 조개껍데기 안에서 감칠맛 나는 육즙이 바글바글 끓고, 조갯살이 투명하게 익기 시작하면, 더 이상은 소주 한 잔을 기울이지 않을 수가 없다. 어떻게 참을 수 있던 말인가, 도대체

이제 바로, 겨울밤 청사포에서 먹는 조개구이의 매력이다.

팍팍한 도심의 삭막한 겨울에서 마치 전혀 다른 세상으로 훌쩍 여행을 떠나 온 것 같은 기분을 느끼고 싶다면, 무얼 망설이는가? 바로 지금이다! 빨간 등대와 하얀 등대가 다정하게 마주하고 있는 그림 같은 어촌 마을, 청사포로 가보자!



사진: 해운대구청

가덕도 대구탕

이병순 소설가

바야흐로 대구탕의 계절이다. 연말과 연초, 어느 때보다 술자리가 많은 겨울철이다. 술자리의 호기로운 분위기도 잠시, 다음 날 **숙취로 멍한 머리와 갑갑한 속을 풀기에는 대구탕이 최고**다. 대구탕은 해장뿐 아니라 입맛을 돋우는 겨울철 별미라 할 수 있다.

이왕에 먹는 대구탕이라면 부산 강서구 가덕도 주변에서 잡히는 대구를 넣어 끓인 이른바 '가덕도 대구탕'을 먹는 것이 어떨까 싶다. 대구는 북태평양 캄차카 반도 주변 등에서 서식하다가 산란을 위해 가덕도 쪽으로 회귀한다. 그래서 '가덕 대구'는 대구의 대명사가 되었다. **가덕도 대구탕은 조선시대부터 전상품**으로 쓰일 만큼 맛과 영양이 최고다.

물에 무를 넣고 팔팔 끓인 뒤, 대구와 정소를 넣고 다시 끓인다. 이때 펄펄 끓는 물에 대구를 넣어야 살이 퍼지지 않고 탱탱한 육질을 그대로 유지할 수 있다. 그런 다음 청양고추, 마늘, 파를 넣고 소금으로 간을 맞춘 뒤 미나리를 넣고 먹으면 속이 확 풀린다. 거기다가 **대구 젓갈이나 깍두기, 마른 김을 곁들여 먹으면 겨울철 보양식**이 따로 없다.



미주구리 물회 전문점 깃발집

방방곡곡에 물회의 깃발을 꽂다

이상현 무용단 Redstep 기획자

‘물회가 거거서 거거지’ 하는 생각을 하고 있다면, 꼭 한 번 가보기를 권한다. 빨간색 빙수 같은 육수에 담긴 **미주구리 회와 국수는 지난밤의 숙취를 달래기에 충분**하다. 미주구리는 물가자미의 경상도사투리라고 한다. 차가운 것이 싫다면 회 비빔을 선택해도 좋다. 같이 나오는 매운탕에는 열기가 한 마리 통째로 들어 있는데, 그 맛이 어릴 적 추억의 맛을 떠올린다. 속도 풀리고 추억도 풀린다고 할까.

물회 전문점이기는 하지만 메뉴 하나하나가 맛깔스럽다. 특히 **꽃게 된장조림은 또 하나의 대표 메뉴**이다. 만약에 술 생각이 있다면, 청어과메기를 안주 삼아 보시라. 이 집은 부산에서 청어과메기를 만날 수 있는 몇 안 되는 곳이다. **온천장에서 목욕하고 해거름에 들러 식사에 술 한잔** 곁들인다면 이 집을 제대로 즐기는 것이겠다. 독특하게도 주문은 숫자로 한다.

“아침마, 여기 1번, 3번 하나씩!”



부산 동래구 온천장로 107번길 10(온천동) 헤원빌딩 051-553-4012

동막골 청국장

이성규 연극연출가

바다맛이 느껴지는 해산물을 취급하는 유명 맛집은 여러 사람들이 많이 소개할 것 같다. 그래서 나는 조금 작은 집이지만, **특별한 맛을 내는 가게**를 소개하려고 한다.

부산문화회관에서 연극 공연을 보고 난 뒤, **출출하고 허전한 마음이 들 때면 종종 들르는 집**이다. 멀리 갈 것도 없이 이 집은 가깝기도 가깝거니와 가격도 저렴해 딱이다.

우리 같은 주머니가 혈령한 연극인들에게는 제격인 장소. 해물전문점은 아니지만, 이 집에서 내놓는 **해물된장과 고등어조림은 특별한 맛**이 느껴진다. 고향 어머니의 맛, 아니면 서민들만의 맛이라고나 할까



부산 남구 유엔평화로 76번길 32(대연동) 051-611-3589



낙지볶음 전문점, 옹골찬

속이 짝 찬 실속 있는,
'옹골찬' 낙지볶음

이지숙

원도심 창작공간 또따또가
운영지원센터 팀장

부산 중앙동에는 맛도 있고, 가격도 착한 식당들이 많다. 점심시간 중앙동 골목골목에는 회사원들로 붐빈다. 가게 이름 그대로 맛이 '옹골찬' 이곳 또한 언제나 줄이 늘어서 있다. 낙지볶음, 낙새볶음(낙지+새우), 낙곱볶음(낙지+곱창) 이 세 가지 메뉴로 **37년째 중앙동에서 운영되고 있는 낙지볶음 전문점 '옹골찬'**.

37년째 한결같은 낙지볶음의 맛있게 매콤한 맛도 비결이지만 함께 곁들여지는 여섯 가지 반찬(년 삭힌 청양고추에 물엿을 넣은 매콤달콤 고추장아찌, 두툽한 부추전, 시원한 동치미, 아삭한 깍두기 등)도 37년 전 그대로 라니 이 **변함없는 맛이 이곳을 다시 찾게 되는 이유**이지 않을까 한다. (변함없는 반찬 맛에 오는 사람들도 있는데 그럼 좀 챙겨주시기도 한단다) 맛깔나고 푸근하게 건네는 주인아주머니의 말씀씨 또한 단골을 만들어 내는 비결.

매콤한 양념장에 탱글탱글한 새우와 낙지, 그리고 우동사리까지 거기에 밥도 듬뿍듬뿍, 생각만 하여도 군침이 돈다. 낙지는 기운을 돋우어 주는 음식이라고 한다. 싸고 푸짐하게 매콤한 것이 그리우면 항상 찾게 되는 '옹골찬'에서 낙지볶음으로 허한 뱃속에 맛있는 기운을 넣는다.



부산 중구 대청로 141번길 9(중앙동) 051-462-7002

가자미 미역국

나의 힘든 일상을
위로하는

임준오

뉴프라이م 오케스트라 지휘자

송정해수욕장은 해운대 광안리 해변과는 다른 허전함과, 외로움의 아름다움을 가지고 있는 해변이다. 10여 년 전부터 힘든 공연을 마치고 나면 내속에 남아있는 공연 때의 곡들을 지우고 또 다른 곡들로 채우기 위해 산책하고 생각하며 피곤을 푸는 곳이다. 이곳에서 멀지 않은 항상 차들로 가득한 송정 삼거리에 위치한 오복미역국은 부산의 향토맛집이다. 미역국 전문집이라 조금은 생소하지만 송정 오복미역국 이곳 식당에 들어서면 가장 먼저 눈에 보이는 벽면 중앙에 자리 잡고 있는 글귀가 있다.

"고객의 주문과 동시에 조리가 시작되어 음식이 나오는데 시간이 걸리는 점 양해 부탁드립니다."

느긋한 여유를 가지고 기다리면 **독배기에 담겨있는 정성스런 음식**이 눈과 코를 자극한다. 가자미 미역국을 먹는 순간 뭐랄까... 하루의 힘든 일과를 미역국 한 그릇으로 보상받는 느낌 건강해지는 기분이랄까... 탱탱한 가자미살이 담백한 맛을 한층 더하고 미역 또한 고실고실한 식감으로 나의 입맛을 자극한다.

이곳에는 조개 미역국, 전복 미역국, 가자미 미역국 세 가지 미역국이 있지만 가자미는 가을부터 이른봄까지가 제철이고, 양식을 할 수 없어 모두가 자연산이라고 한다. 그래서 **개인적으로 가자미 미역국을 추천한다.**



부산 해운대구 해운대로 1107(송정동) 051-703-8809

삼천포 붕장어탕

전성욱 문학평론가

쌀쌀한 날에는 뜨끈한 국물이 제격이다. 시원한 국물로 속을 풀다 보면 어느새 온몸이 따뜻해지면서 소주 한 잔이 간절할 때가 있다. **그렇게 따뜻하게 소주를 부르는 곳**이 중앙동 중부소방서 뒤편에 있는 <삼천포 붕장어탕>집이다.

부산일보의 맛집 담당으로 '부산을 맛보다'를 펴내기도 한 박종호 기자와 함께 처음 이 식당에 갔다. 사실 내 입맛을 사로잡았던 것은 붕장어탕이 아니라 밑반찬으로 나온 음식들이었다. 이 집의 밑반찬은 여느 식당들처럼 주된 요리를 위해 동원되는 주변적인 반찬이 아니다. 미리 잔뜩 해 놓고 손님이 올 때마다 무심하게 퍼 담아서 내놓는다는 생각이 들지도 않는다. 철에 맞게 그날그날 밑반찬의 메뉴는 다르다. 그래서 언제나 새롭고 신선하고 또 궁금하다. **메인 요리라는 말을 무색하게 만드는 이집의 밑반찬**은, 그야말로 식탁 위의 주와 종을 따로 구분하기 어렵게 만든다. 생김치에다 풀뚜기볶음이며 멧게젓갈까지, 주방에서 음식을 만드는 주인아주머니의 푸짐하고 정갈한 마음이 느껴진다. 그렇게 기본에 충실한 분의 손맛이니 어디 한 곳 빈틈이 없는 것 같은 신뢰가 저절로 생긴다.

아기는 사람들이 있다면 다들 한 번씩 데려가 술 한 잔 같이 해도 좋은 곳이다. 나는 주로 저녁에 가서 **술있을 간 장어연탄구이를 시켜 소주를 마시곤 한다**. 어느 정도 술



을 마시다 국물을 좀 달라고 하면 붕장어탕 한 그릇을 갖다 주는데, 나갈 때 계산을 하면 언제나 당값은 빠져있다. 다진 마늘과 청양고추, 방아잎과 들깨가루를 곁들인 뒤에 한 숟갈 크게 떠서 맛을 음미해 보시라. 넉넉한 인심만큼이나 흐뭇한 맛이 입안을 가득 채워 줄 것이다.

부산 중구 충장대로 9번길 32-2(중앙동) 051-463-9494

짚불꼼장어

조말선 시인

너무 예쁜 후배한테서 들은 얘기가. 일광이 고향인 후배의 어린 시절에 고기잡이배들이 밤일을 마치고 이른 아침 포구에 들어오면 동네 사람들이 모두 모인단다. 어른 아이 할 것 없이 모두 모여든단다. 짚을 깠 거울 눈에 불을 붙이고 그 위에 멧장어를 던져두면 꼬를거리면서 멧장어들이 꼼지락댄단다. **시커멓게 타다시피 한 꼼장어를 장갑을 낀 손으로 꺾질을 확 벗기면** 갈색 맨몸만 드러나는 것을 온 동네 사람들이 맛있게 나눠먹었던단다.

예쁜 후배가 들려준 얘기가 하도 비현실적이어서 짚불꼼장어를 먹어보기로 했다는 이야기다. 이런 역사를 가진 음식이기에 가장 바닷가에는 짚불꼼장어집이 눈에 많이 띈다. 고기잡이배에서 뒷전으로 밀려나던 눈도 없고 뼈도 없어서 채수 없었던 생선이 **이제는 없어서 못 먹는 귀하신 몸이 되어서** 흑산도 연안까지 통발을 쳐서 잡아 온단다.

음식점의 마당가에 설치된 커다란 화로에서 멧장어를 구워주는 사장님이 덧붙인 이야기에 후배의 이야기가 실감이 났다. **금방 타오르는 짚불에 감게 오그라드는 짚불꼼장어**를 장갑을 낀 손으로 확 벗기면 갈색 살이 드러나는데 그것을 먹기 좋게 잘라 주면 맛있게 먹었다는 이야기다. 음식은 이야기와 곁들이면 좀 거시기한 것도 맛 있다는 이야기다.



부산명물횃집

조이경

사진, 영상&설치 작가



“맛있는 거 많이 먹을 수 있어서 좋겠다!” 부산에 5개월 정도 머물게 되었다고 지인들에게 얘기하면, 하나같이 이런 반응이다. 나의 식성을 잘 모르는 몇몇이 하는 ‘회 먹으러 놀러간다’는 말에 나는 그저 웃음만 보였다. 나는 비린 것을 잘 먹지 못한다. 특히회는 나에게 먹지 못하는 음식으로 분류된다. 나이가 들면서 모임 자리에서 어쩔 수 없이 한두 점 먹으며 분위기 맞추려는 것이 전부였다.

나는 2015년 8월부터 홍티아트센터 입주 작가로 부산 생활을 시작했다. 그러던 중에 11월 개인전 평론 글을 부탁한 지인이 전시를 보러 부산에 왔다. 그녀는 남자 친구와 동행했고 그녀의 남자친구는 **자갈치시장에 관참은 횃집이 있다며 그곳을 추천**했다.

그 횃집이 ‘부산명물횃집’이다. 일본식 건축 양식을 떠올리게 하는 2층 가옥구조와 유니폼을 입고 일하는 풍경이 **오가다 보았던 자갈치시장과는 사뭇 다른 분위기**였다. 우리가 주문한 회백밥의 가

격은 백밥이라는 이름과는 어울리지 않게 33,000원이었다. 회를 못 먹는 나는 내심 ‘비싼 쌀밥 먹겠구나.’ 싶었다. 상차림에서 눈에 띈 것은 두꺼운 스테인리스 식기들이었다. 아담하고 잘 다듬어진 그 식기들은, 그냥 예뻐다. 회 접시가 놓였는데, 회를 진짜 좋아하는 사람이라면 그 양에 실망할 수도 있을 그런 아담한 접시 크기였다. 분위기가 맞추려 회 한 점을 들어 먹었는데, 늘 느껴졌던 특유의 비릿한 맛이 없었다. **서너가지 종류의 생선을 모두 먹어 보았음에도 생선의 비린 맛은 느낄 수 없었다.** 내가 알지 못하던 맛이었으나, 맛있었다. 내 입맛에 맞아서 계속 먹고 싶다는 맛이리기 보단 좋은 식재료가 잘 다뤄졌을 때, 식재료 본연의 식감과 맛을 경험했다고 기억된다.

〈부산명물횃집〉은 좋아하지 않는 맛이 좋은 기억으로 남을 수 있다는 특별한 경험을 할 수 있게 해준 곳이다.

부산 중구 자갈치해안로 55-1(남포동) 051-245-7617

삼포가는 길, 청사포

최민영 비아트협동조합 기획팀장

해운대 끝자락에는 폐철길을 따라 미포, 청사포, 구덕포로 이어지는 ‘삼포 가는 길’이 펼쳐져 있다. **이 작은 포구들 이음에 단연코 식도락**이 빠질 수 없을 터.

삼포 가는 중 식도락의 메카는 ‘청사포’인데 포구로 들어서는 초입 언덕배기를 넘다 보면 엄청난 바다 풍경에 사로잡히고 만다. 마치 바다로 빨려 들어갈 것 같은 착시를 일으키기도 한다. 비릿한 바다향에 취해 포구로 내려오다 보면 **조개구이 음식점이 줄줄이 이어져 있다.** 웬열, 조개구이라 너무 뻥하다고 생각하겠지만, 수십 차례 조개구이 음식점을 탐방한 결과 몇 가지 팁을 알려드리고자 끼적거리려 본다. 자, 그러면 인원수 체크부터 하자! 단체로 갈 경우는 〈수민이네〉는 피하자. 이모들이 너무 바쁘고 너무 시끄럽다. 오붓이 커플이나 소수 정예로 모였다면 〈노란마후라〉로 가보자. 실내에 빨간 줄무늬 몽골텐트가 설치되어 있어 이색적인 분위기를 낼 수 있다. 그렇다면 단체는 〈해운대구이〉로 가자. 세 군데 중 자리도 넉넉하고 서비스가 제일 좋다. 혹시 〈수민이네〉의 유명세를 견딜 수 있다면, 입가심으로 해물라면을 시키자.

에어컨을 풀가동시켜도 화로의 열을 이겨내진 못하는 8월 여름, 〈해운대구이〉로 가면 청사포에서 **물갈하시느 해녀의 싱싱한 해산물**을 맛볼 수 있다. 해녀 할머니는 검은 수트를 입은 채 성인 손바닥만 한 크기의 성게알을 단돈 “만 원”에 파신다.

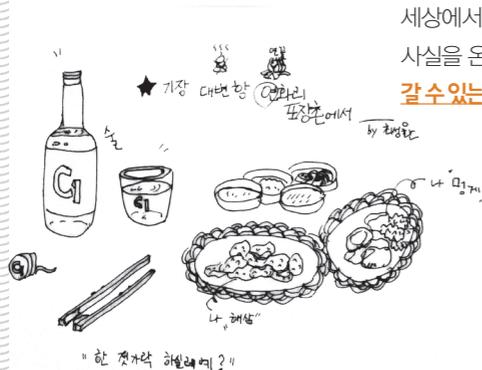


대변항 옆 죽도 앞 연화리 포장촌

최성환 조각가

어느 어촌에서나 이따금씩 만날 수 있는 해녀들의 포장촌들. 부산 인근 기장군 대변항으로 들어가는 연화리에서도 포장촌을 만날 수 있다. 구체적인 위치를 말하자면, 대변항 앞에 뚝뚝 떠 있는 죽도라는 섬으로 이어지는 연죽교 다리 앞으로 즐비하게 늘어서 있는 곳이다. **부산의 정이라는 사투리가 가득 한 만남**을 이곳에서 가질 수 있다. 해녀인 듯한 아이매들의 부름에 대답하다 보면 어느새 바닷가의 짙네 가득한 평상에 앉아 신선한 해물과 함께 달달한 소주 한 잔을 곁들이고 있는 나를 만날 수 있다. 아마도 조금만 밀당을 잘하면 덤으로 소라도 몇 개 없어 달콤한 초장에 찍어 맛볼 수 있을지도 모르겠다.

부산의 '갈맷길' 가운데 1코스에 속하는 대변항에서 멸치축제를 구경하거나, 시원한 바닷바람을 마주하며 서 있는 형형색색의 조형 등대들을 감상하며 조금만 걷다 보면 많은 횡집을 만날 수 있을 것이다. **산책으로 출출해진 속을 달래주기에는 포장촌이 단연 제격**. 나도 모르게 흥정하는 자신을 발견할 수도 있을 터. 어느 포장촌 내에 마련된 평상에 앉아 바깥의 바다 풍경을 바라보는 느낌을 당신도 느껴보기 바란다. 코끝에 맴도는 조금은 비릿한 갯내음과 함께 안주로 나오는 해산물을 맛보고, 허기진 속을 마지막으로 **든든하게 채워줄 전복죽도 한 그릇** 똑딱하고 나면, 세상에서 가장 부러운 사람이 바로 나라고 여길 수 있을 것이다. 여기가 바로 부산. 부산이라는 사실을 온몸으로 느껴보는 경험을 이곳에서 할 수 있을 것이다. **부산의 정과, 바다를 한번에 담아 갈수 있는 곳**을 찾고 있다면, 기장 대변항 연화리 포장촌을 꼭 방문해보시라.



대문물회

어릴 때 먹었던
엄마 손맛 그대로

한정기 동화작가



식에 대한 추억만큼 사람의 감성을 자극하는 것도 없지 않다. 세월의 부침 속에서도 **죽을 때까지 잊지 못하는 게 어릴 적 먹었던 음식** 맛이 아닐까.

동해안의 작은 어촌에서 자란 나는 어릴 때부터 물회를 자주 먹었다. **마을 대소사에 빠지지 않는 음식이 바로 물회**였는데 여름엔 여름대로 시원한 맛을 느낄 수 있고 겨울엔 이한치한의 시원함을 맛볼 수 있는 게 바로 물회다. 요즘은 물회를 파는 식당을 쉽게 만날 수 있다. 하지만 메줏가루로 담근 칼칼하면서도 구수한 고추장의 깊은 맛이 아닌, 들척지근한 고추장으로 비빈 물회가 대부분이라 매번 실망스러웠다.

올 가을, 영도 남항동 골목에 우연히 들른 '대문물회'에서 어릴 적

부산 영도구 남항동 051-416-1265

엄마가 해주시던 물회와 똑같은 맛을 느끼고는 얼마나 반가웠는지 모른다. **물회는 이름처럼 물에 말아 후루룩 들이켜야 제 맛**이다. 고추장물에 말은 물회를 서너 손갈 떠먹고는 거기다 밥을 말아 함께 회를 떠먹으면 곱들고들한 밥알과 쫄깃한 물회가 어우러진 식감을 제대로 맛볼 수 있다. 곁들여 나오는 꾸덕하게 말린 생선 조림도 어릴 적 먹었던 맛 그대로다. 물회에 밥 한 그릇 말아 후루룩 먹고 나오는데 까마득한 옛날로 돌아갔다 온 것처럼 가슴까지 그득해졌다.



미스터스시

정갈하고 맛깔스러운
신선한 회

함수경

잉스문화예술교육연구소 대표

전주에 직장을 둔 남동생이 오랜만에 부산 집으로 오면 제일 먼저 가는 곳이 있다. 바로 해운대 오션타워 옆에 위치한 '미스터스시'다.

아이들도 좋아하고, 가족 단위로도 많이 찾는 이곳은 개인이 운영하는 곳이라 유사한 상호로 운영되는 다른 곳들과는 무관하다. 항상 복직이는 손님들로 오래 앉아 담소 나누기에는 불편하지만 정갈하고 맛깔스럽게 내어 온 신선한회는 멀리 타향에서 바다의 맛을 그리워하는 이들에게 충분한 만족감을 선사한다.

평일 점심시간의 런치세트는 8piece의 상당한 초밥에 알밥 또는 우동으로 기분 좋은 포만감을 주며 먹고 나서도 몸이 가볍다. 아이들이 좋아하는 초밥은 와사비를 빼고 주문할 수 있으며 단품으로 따로 시켜 먹거나 어린이세트 주문으로 맛있게 먹을 수 있다. 정통 일식 분위기와는 사뭇 다르지만 **편안하고 착한 가격으로 신선한 바다의 맛**을 느끼기에는 부족함이 없는 곳이다.



부산 해운대구 해운대해변로 197번길(우동) 10-4 051-747-5382

1953 삼진어묵

츩고 허기진 배를 달래던
부산의 어묵

홍노경

청년문화예술단체 '그리고' 대표,
싱어송라이터

몇 년 전까지만 해도 '부산하면 떠오르는 음식이 있었나?' 할 정도로 부산 대표 음식은 잘 없었던 것 같은데, 최근 들어 어묵 집들이 정말 많이 자리 잡고 있다는 걸 알게 됐다. 생각해보니, 어렸을 적 추석, 설날 때 엄마를 따라 국제시장, 자갈치시장을 따라다니다 보면 **츩고 허기진 배를 채우고 저렴하게 해결할 수 있었던 음식**이 바로 어묵이었다.

2013년부터 나는 '우리동네 우리가'라는 동네 주제가를 동네 주민과 함께 만드는 작업을 하고 있다. 최근 보수동 주제가를 만드는 작업을 하면서 부평시장과 국제시장을 돌아봤는데, 그때 **옛날 생각이 많이 나서 꼭 어묵을 사먹고 오기도 했다.**

작년부터 부산 음식하면 '어묵'을 바로 떠올리게 만들었던 '1953 삼진어묵'. 부산역 내에 입점한 이후, 서울 출장을 갈 일이 생기면 꼭 선물용으로 삼진어묵을 사갔다. 밀가루 대신 어육으로 만들어 속에 **부대낌이 없고 쫄깃하고 담백한 맛이 정말 일품**이다. 조리 방법도 간단하다. 뜨거운 물에 살짝 데쳐서 먹으면 어묵의 맛은 더욱더 살아난다. 종류도 다양하고 비주얼뿐만 아니라 맛의 깊이는 더 좋다. 이제 더 이상 '저렴'이 아니지만 날씨가 추워질수록 생각나는 음식이다.



부산 영도구 태종로 99번길 36(봉래동) 051-412-5468

조씨집

묵직함을 찾아서

홍석진

지역문화잡지 안녕광안리 편집위원
진흥 스튜디오 대표

못골시장에 위치한 조씨집은 1969년부터 아버지에서 아들로 2대에 걸쳐서 운영되고 있다. 오랜 기간에 걸쳐 만들어진 **조씨집의 해산물 위주의 메뉴 중에서 생선 내장탕**을 소개하고자 한다. 생선 내장탕은 아나구, 쥐포, 아구의 내장 및 대구의 알과 곤으로 만들어진다. 그러나 당신이 먹고 있는 오늘의 내장탕은 내일이 되면 맛이 조금 달라질 수도 있다. 오랜 전통의 조씨집의 음식맛이 변하는 이유는 다름 아닌 생선 내장탕에 들어가는 생선의 종류가 철마다 변하기 때문이다. 예전 아버지가 만드실 당시에는 그렇게 **바다가 주는 생선에 따라 내장도 변했다** 그러나 지금 아드님이 만드느 내장은 굳이 그렇게 할 필요는 없을 것이다. 그러나 이렇게 만들어지기 때문에 조씨집의 내장탕에서는 전통의 맛이 느껴지고 또한 자연의 맛이 느껴지는 것이다.

건강상의 이유로 육고기를 먹지 않는 시절이 있었는데 그 당시에 조씨집을 알게 돼서 정말 다행이라고 생각한다. 좋아하는 육고기를 먹지 못했기 때문에 뭔가 결핍한 맛이 한창 그리울 당시에 생선 내장탕을 먹게 되었다. 소내장탕과는 다른 맛이지만 **생선 내장탕은 걸쭉하고 묵직한 맛**으로 육고기를 먹지 못하는 나의 결핍을 충족시켜 주었고 나의 갈망의 해소시켜 주었다. 지금은 육고기를 먹지만 예전의 먹었던 생선 내장탕의 맛은 여전히 여전하다. 열큰하고 걸쭉한 생선 내장탕은 아직도 나에게 어떤 포만감을 안겨 준다.



부산 남구 진남로 7-11(대연동) 051-627-4749

대남포차

싱싱한 문어가 있는
푸짐한 한상

홍익중 판화가



예술(藝術)의 술을 빌어 술(酒)이라하여 예술가는 술을 좋아하고 술은 사람을 좋아하고 좋은 것은 좋은 일과 좋은 사람이고 그래서 사람 찾아, 사랑 찾아 술로 향한다. 술은 풍미와 탐욕의 대가다. 누군 酒를 발음이 같다하여 예수(Jesus)를 지칭해 신의 경지에 올리고 누군 지긋한 난봉꾼으로 혹은 공작쟁이로 만든다. 없는 놈 선심도 이놈(?)이고, 실수를 대신한 핑계도 그놈(?)이고, 사모하는 여인의 입술을 훔친놈도 이놈이다. **힘들거나 슬프거나 그럽거나, 또는 기쁘거나 즐겁거나...**

이놈(?)의 간섭(^)은 도무지 막을 수가 없다. 술은 훌륭한 안주를 만나야 좋은 장수가 준마를 만난 듯하다. 술이 장수인지 안주가 장수인지 모르겠지만 암튼 술이 안주 없이 훌륭한 사람을 만나면 개(?)가 된다(^). 그래서, 개가 준마가 되거나 장수가 되려면 훌륭한 안주와 더불어야 한다. **해산물에 '돌'이 접두되면 모두가 특별해진다.** 자

부산 남구 대연3동 37-1 051-627-3914

연산을 연상케 해서이다. 돌담치, 돌미역, 돌문어처럼... 돌문어를 통으로 삶아내는 기가 막히게 유일한 혹은 절묘함에, 명절 기차표 구하듯 줄을 선다.

부산에는 '대남포차'라는 곳이 있다. 1991년부터 있어왔던 이곳은 통문어가 유명하다. 생활의 달인으로 소개될 정도로 양유호(女, 65세, 경력25년) **사장님의 문어 삶는 기술은 가히 최고이다.** 기본 안주는 이렇다. 싱싱한 천엽에 생간을 기본으로 가지미나 병어 등의 회무침을, 공수가 부족할 시에는 작은 계튀김이나 홍합조림 등 해산물을 추가한다. 통문어와 마늘 참기름장, 문어대가리의 첨가와 미나리 초간장소스에 곁들인 소면은 후식으로 마무리하게 한다. 시작과 끝이 분명한 한상! ㅎㅎ 술(酒) 하나 함께하겠다고 이렇듯 많은 푸성귀와 바다 생물들이 덤벼드니, 천하절색에 지위도 체쳐두고 껄떡대는 사내들처럼 푸짐한 한상을 즐길 수밖에.



남구 용소로 13번길 115
051-628-3075

2015
12, 31