

개운하고 시원한 국물맛 잊을 수 없어

간수를 1년 이상 뺀 천일염만 사용 짬맛 줄여 ... 밑반찬으로 나오는 명태아가미도 일품

추천! 고성지역 맛집 가행 ② 성진회관의 명태 맑은탕

고성군 하면 떠오르는 단어가 있다.

바로 명태이다. 1985년까지만 해도 전국 생산량의 60% 이상을 차지하며 우리 삶을 풍족 하게 만들었던 명태.

명태가 어판장에 가득 넘쳐 명태 서리를 해도 허허 웃으며 관대하게 대하던 어부들의 표정과 서리한 명태를 뺑으로 바꿔 친구들과 함께 먹으며 배고픔을 채웠던 기억들.

고성주민들의 삶과 애환이 담겨있는 명태를 떠올리며 명태의 참맛을 찾아 나섰다.

고성에서도 명태의 어획량이 가장 많았던 주산지는 거진이다.

거진 우체국 건너편에 위치한 명태 맑은탕(지리) 전문점인 성진회관이 보였다.

간판에 그려진 명태 맑은탕을 보는 순간 입안에 침이 고이기 시작했다.

명태 맑은탕을 주문하자 보기에 싱싱한 명태와 명태 애, 명태 곤이, 명란, 무, 고추 등이 들어간 명태 맑은탕과 접시에 정갈스레 담긴 8가지의 밑반찬이 나왔다.

그리고 조금 있다가 누룽지가

나왔다. 명태 맑은탕이 끓는 동안에 맛보기로 나온다는 누룽지는 구수하면서도 담백한 맛을 내었다.

10분정도 팔팔 끓인 후 명태 맑은탕을 맛보았다.

하얀 명태살과 선명한 알갱이 입자를 띤 명태알, 애, 곤이 등은 보기만 해도 혀끝에서 감칠맛이 돌았다.

살을 떠 먹어보니 부드럽고 입에서 살살 녹았다. 특히 국물을 맛보는 순간 어머니가 끓여주던 맑은탕의 옛 맛이 생각났다.

명태만의 개운하고 시원한 국물맛은 옛 고성명태의 향수를 느끼기에 충분했고, 예전 광고 문구에서 나왔던 '음 바로 이 맛이야' 라는 감탄사가 절로 나올 정도였다.

또 밑반찬으로 나오는 명태아가미는 아가미 뼈가 씹히지 않을 정도로 잘 삭아, 아삭한 무와 절묘한 궁합으로 밥맛을 돋우어 주었다.

성진회관 황경남 대표(57세)는 "명태구입시 눈이 맑고 아가미가 선홍색을 띠며, 내장이 흘러나오지 않고, 비늘이



성진회관의 '명태 맑은탕'은 개운하고 시원하다.

제대로 붙어 있는지 등을 확인해 최상의 물 좋은 생태만을 사용한다"고 말했다.

또한 "천일염 중 간수를 1년 이상 뺀 것만 사용하여 짬맛이 덜해, 많은 양념이 필요 없는 명태 맑은탕의 맛을 내는데 중요한 역할을 한다"고 했다.

성진회관을 찾았던 외지 손님들은 명태 맑은탕을 맛보고 나서 혼자 먹기 너무 아까운 맛이라며 무료로 TV와 신문 등에 광고를 내주었다고 한다.

그래서 이집은 공중파와 전국

일간지 등에 소개가 됐을 정도로 이미 유명세를 톡톡히 치렀다고 한다.

17년간 명태전문점을 운영하고 있는 황경남 대표는 "명태 맑은탕은 무엇보다 명태의 신선도가 중요한데 싱싱한 명태와 최상의 원재료를 사용해 고성명태의 진정한 맛을 알리는 데 최선을 다하겠다"고 했다.

영업시간은 아침 7시부터 밤 10시까지이다. <전화 682-1040>

원광연 기자



본지가 임진년 새해부터 기획보도하고 있는 '추천! 고성지역 맛집 가행'에 소개되기를 바라는 맛집을 추천받습니다. 독자 여러분의 많은 참여 바랍니다.

담당 : 원광연 기자 ☎681-1666, 010-5379-0890

고성군 축구협회 및 생활체육 축구연합회 회장 이·취임식

평소 고성군 축구협회와 생활체육 축구연합회에 깊은 관심과 성원을 보내주신 주민 여러분께 깊은 감사드립니다.

고성군 축구협회장과 생활체육 축구연합회장 이·취임식을 아래와 같이 갖고자 합니다.

공사간 바쁘시더라도 부디 참석하시어 자리를 빛내주시기 바랍니다.



이 임 회 장
윤 승 근(제8~10대)



취 임 회 장
서 인 호(제11대)

◇일 시 : 2012년 2월 2일(목요일), 오후 6시
◇장 소 : 금강산콘도 연회장

고성군 축구협회·생활체육 고성군 축구연합회