

# 식욕 확 살아나...얼굴엔 땀방울 가득

## 도치살을 껍데기·뱃살·새꼬시 등 부위별로 나눠 요리 ... 본지 남숙희 칼럼위원 추천

### 추천! 고성지역 맛집 가행 ③ 염광활어횃집 '도치알탕'

옷을 몇 겹이나 입었는데도 매서운 바람과 한기가 체온을 떨어뜨리고, 몸을 오싹하게 움츠러들게 만든다.

설이 지나서 매서운 추위가 한 풀 꺾 일출 알았는데, 이런 예상을 바듯 동장군의 기세는 좀처럼 수그러들지 않는다.

이쯤이면 몸속을 파고드는 바람과 추위를 녹여줄 수 있는 얼큰하고 따끈한 국물이 절로 생각난다.

본지 남숙희 칼럼위원은 한 겨울 추위를 녹여주며 영양과 맛도 좋은 고성지역의 대표 음식으로

도치 알탕을 추천했다.

도치는 '심통이'라고도 불리는 동해안에서만 나는 어류로 11월 말부터 2월말까지 겨울철에 잡히는 것이 제 맛을 내며, '고성 8미'에도 들어갈 정도로 고성군의 대표음식이다.

고성지역의 많은 식당들이 도치알탕을 취급하지만, 거진항에 있는 염광활어횃집의 도치 알탕이 특히 맛있다.

횃집 입구에 들어서자 수족관에서 살아있는 싱싱한 도치들이 영문도 모른채 나를 반긴다. 산모와도 같이 배가 불룩하게 나온 암

놈이 오늘의 도치알탕 재료다.

주문을 하고나서 이 횃집의 김정환 실장(36세)이 도치를 손질하는 모습을 살펴보았다. 살아있는 도치를 알과 껍데기, 뱃살, 새꼬시 등 부위별로 나눠 요리를 한다고 한다.

서울의 대형수산과 일식집에서 10년의 경력을 쌓은 김정환 실장은 "일반 식당에서는 도치알과 도치살로만 나눠 알탕을 만드는데, 우리는 쫄깃하며 오돌오돌한 도치고유의 맛을 살리기 위해 조금 손이 더 가더라도 부위별로 나눠 요리하고 있다"고 소개했다.

잠시후 주문한 도치알탕이 나왔다. 보기에 싱싱한 도치알과 부위별 도치살, 빨간고추, 청양고추, 신김치 등을 보는 순간 식욕이 확 살아났다.

얼큰하고 담백한 국물 맛과 오돌오돌 씹히는 도치살, 그리고 씹으면 씹을수록 고소한 도치알 맛에 흠뻑 취해 밥 한 공기 금방 비웠고, 어느새 움츠러들었던 몸이 풀어지고 얼굴엔 땀방울로 가득했다.

이전에 주로 선어인



염광활어횃집의 '도치 알탕'은 활어를 재료로 사용하기 때문에 더욱 맛있다.

도치로 만든 알탕을 먹다가 이번에는 활어로 만든 알탕을 먹었더니 그 맛이 확연하게 달랐다. 역시 해산물은 선도가 생명 인가보다.

도시인들은 살아있는 도치를 맛보려면 먼 길을 내려와야 하는데 고성 주민들은 언제든 바닷가로 향하면 맛 볼 수 있으니, 도시인들의 부러움을 살만도 하다.

염광활어횃집은 고성군에서 최대규모인 350석의 연회석과 고급스러운 실내분위기로 강원도 모범음식점으로 선정됐고, KBS

와 MBC 등 공중파에 맛집으로 소개되기도 했다.

염광활어횃집 조선영 대표(52세)는 "지역특산물을 활용한 퓨전 음식 개발을 위해 지속적으로 연구하고 있다"며 "요즘은 맛도 중요하지만 홍보마케팅도 간과 할 수 없는 만큼, 고성군의 대표음식을 널리 알리기 위해 다각적인 마케팅을 펼쳐 나가겠다"고 했다.

영업시간은 아침 9시부터 밤 10시까지이다. <전화 682-3131>

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



꿈을 예금하세요 · 믿음을 대출하세요 · 행복을 보험드세요

신협이 당신의 미래와 함께 합니다.  
"대한민국 희망금융, 신협"

고성군의 미래를 밝히는 고성신협의 중심은 언제나 사람입니다

고성신협 이사장 전 연 표

창간 1주년  
GOSEONG WEEKLY NEWS