



삼청동산 ①

입이 행복한 도시, 목포



장양국 | 전라남도 감사관

수구초심으로 살지는 않았지만 인연의 덕으로 내 고향 목포를 떠난 지 거의 40년 만에 이곳에 직장을 얻어 돌아왔다.

그러니 막상 돌아온 초두에는 고향이라기보다는 어쩐지 타향 같은 낯선 느낌이 든 것도 무리는 아니었을 것이다. 이곳으로 직장을 옮긴지 얼마 되지 않아 업무차 서울에 갈 일이 있었는데 서울톨게이트를 보니 어찌나 반갑던지…….

판교에서 외곽순환고속도로로 빠지면 내 집이 있는

일산에 갈 수 있는데…….

그러나 어쩔꼬. 직장생활을 하는 사람은 일이 먼저이니 결국 집에 들리지도 못하고 아쉬움을 품은 채 그 날 바로 목포에 내려와야만 했다.

그렇게 4개월이 되었다. 그 기간동안 틈틈이 기억 상실자가 옛 기억을 조금씩 찾아가듯 아련하고 안타까운 추억 속으로 나를 흘려보내기도 했고, 한편으로는 다시 못 올 때 순간순간을 붙잡고 새로운 추억들을 만들려고 노력하기도 했다.

목포대교 야경



1. 중간집 중화루

역사와 명성에 그 맛은 미치지 못하지만 이 야기의 시작은 중화루에 주어야겠다.

목포엔 오거리라는 곳이 있다.

목포 오거리 그러면, 근동에 사는 나이 좀 든 분들이라면 먼저 「오거리깡패」를 떠올릴 것이다. 5~60년대에는 전국적인 명성(?)을 얻었다 한다.

예나 지금이나 돈이 있는 곳에 깡패가 쫓는지라 깡패가 등지를 뜬 곳이라면 유흥이나 상가가 발전된 곳이라 짐작이 가능할 것이다.

목포 오거리는 목포의 명동, 「죽동거리」가 시작하는 초입쯤이라 생각하면 된다. 일제 강점기에는 혼마찌(本町通)라 불렸다는데, 일본은 어디든 그 중심지를 본정통이라 하는가 보다.

나는 출생지인 신안군 임자면에서 초등학교 2학년인 8살부터 목포로 유학을 나왔는데 그 8살(1964년)부터 10살 무렵까지 오거리에서 살았고, 그 때 우리 집 근처에 「중화식당」(1950년 개업)이 있었다.

실로 50년 만에 「중화루」로 이름이 바뀐 그 식당에 와이프와 함께 앉았다.

아! 삶이란 이렇게 허망한 것인가?

홍안은 고사하고 아직 머리에 피도 안말랐을 어리디 어린 꼬마아이(지금의 나는 키가 크지만 중학교 1학년때 130센티였을 정도로 키가 적었으니 초등학교 2학년 때에야 말해 무엇하리)가 이제 환갑을 바라보는 반백의 노인이 되어 그 때 그 자리에 앉아 있다니…….

무정한 세월 앞에서 문득 낯이 시큰해졌다.

첫 번째 간 날은 마침 주말 점심시간이라 주인이 너무 바빠 말을 붙이지 못하고 그냥 돌아왔다가 그 뒤로 한 번 더 가서 아버지를 이어 2대째 가업을 하고 있는 산동성 출신 주인과 흑백사진 속에 남은 「중화식당」, 그 옛날 이야기를 하며 50년 만에 만난 동네사람의 정을 나누었다.

그리고 첫날은 못 먹었던 중화루의 간짜장 「중간」(새참으로 먹는 짜장이란 의미도 있다함)을 먹었다.

그냥 오래된 추억의 맛으로….

※ 중화루 앞엔 그보다 더한 역사(1940년 개업)를 가지고 있는 「코롬방제과점」이 있고, 중화루 옆에는 옛날 장소에서 앞으로 자리를 옮긴 「유달땅콩」이 있다.



1960년대 우리집 앞에 있던 「중화식당」



현재의 「중화루」, 아들 내이가 지키고 있다.



삼청동산 ①

2. 만 원의 행복, 동부시장 순대골목

목포사람들은 가난하다. 남악이나 하당 같은 신개발지에 사는 사람들은 그래도 좀 넉넉한 편이지만 구도심에는 나이가 드신 분들, 하당이나 남악의 아파트값을 지불할 형편이 못되는 어려운 사람들이 많이 산다.

그 구도심, 2호 광장에 있는 재래시장이 동부시장이다. 가난한 동네의 재래시장은 싸고, 입이 즐거운 먹거리가 넘치는데 동부시장 뒤편에 자리 잡은 순대골목에 가면 장담하건대 단돈 만 원으로 세 사람이 배부르게 안주를 고를 수 있다.

언젠가 친구와 둘이 가서 돼지 머리고기 수육을 시켰는데 결국 다 먹지 못하고 남은 걸 집까지 싸와 그 다음 날까지 먹었다.

비오는 날 돼지머리고기나 내장, 족발, 순대에 막걸리 한잔 먹는데 이렇게 싸고, 맛있고, 서민적 분위기가 넘치는 곳이 없다



만원에 머릿고기 한 접시. 머릿고기의 여러 부위가 나온다.

3. 중등포의 「가란도 춘닭」

고등학생 시절, 또 그 후 대학을 다닐 당시 방학때 내려오면 친구들과 함께 「싸이클」이라는 이름으로 시간단위로 빌려주는 자전거를 타고 중등포를 다니곤



가란도 춘닭
주물럭과 백숙탕 이외에 생모래집, 달걀, 닭죽이 더 나온다.

했다.

그 즈음 중등포 방죽을 끼고 그 앞뒤로 닭백숙집이 몇 채가 있었는데 찰랑거리는 저수지 물을 발 아래 두고 백숙을 먹는 게 그 시절의 호사였다.

그러나 세월을 이기지 못하고, 40년이 지난 지금 「산수정」인가 「산호정」인가 하던 백숙집들은 없어졌다. 대신 「가란도 춘닭」이란 상호를 건 고급화된 토종 닭집 하나가 그 인근에 생겼다.

처음 들어가서 메뉴판을 보고 토종닭 백숙 한 마리에 5만 원이라는 가격에 놀랐다가, 그 다음 애피타이저인 생닭똥집, 메인인 주물럭 구이와 닭 백숙탕, 후식인 닭죽까지를 네 명이서 배가 터지도록 먹고 나서야 5만 원이 전혀 아깝지 않다는 것, 처음 생각이 잘못되었다는 것을 몸으로 알게 된다.

도대체 얼마나 닭이 크기에 네 명이 먹어도 배가 부를까?

압해도 앞 가란도에서 방목하여 근육으로 무장된 토종닭의 쫄깃한 식감은 50일, 60일짜리 치킨집 통닭과의 비교를 거부한다. 목포 해양대학 뒤편 등 목포 시내와 목포인근의 강진, 영암에 이런 류의 닭집이 많다 한다.

4. 장부다리 식육식당

장부다리는 아픈 다리다.

20대 후반 나는 인생의 홍역을 겪고 있었고, 청계 월선리에 사는 고등학교 동창이 있어 그 다리를 건너 몇 번 그 친구 집을 간 적이 있다. 어느 눈 오는 겨울 밤 목포에서부터 거기까지 걸어서 간 적도 있다. 그 길을 함께 걸었던 여자와 올해로 만 30년을 살고 있다.

그 마을 입구에 가게가 하나 있었는데 동네 사람, 오가는 사람들에게 요깃거리와 생필품을 팔고 겨울이면 오뎡, 오뎡국물에 빠진 두부, 막걸리 등을 팔았다.

오래 전 서울생활을 하면서 그 곳, 그 시절을 추억하며 「월선리 삼거리집」이라는 글을 써 본 적이 있다.

월선리 삼거리집

친구여
오늘처럼 함박눈 소록소록 내리는 밤이면

장부다리 앞 시내버스 내려서
月仙里 가는 길에 서있던
유리창 서리 하얀
길가 점방집 생각납니다

겨울바람 싸늘한 농수로길 따라
으스스 몸은 얼어붙어 있는데
뽕안 먼지 앉은 유리창에
모락모락 피어난 오뎡 국물 서리 끼어
빠알간 전구다마 따뜻하던
光木간 구도로길
삼거리 그 집 생각납니다

그 집 들어가
「아침, 두부 한 모에다 막걸리 한 뒷박 주썬」

하면
뜨거운 오뎡 국물에 들어 있던
노릇노릇한 두부 한 모 썰고
함박눈 내려앉은 김치독에서 퍼 온
차디찬 김장김치 얹은
두부김치 한 접시에 내오던
그 막걸리
한 사발 먹고 싶습니다

그 집 지금도 있는지
추억 속 그 모습 한자락은 남아 있는지
취하지 않고 맛있게만
맛있게만
이빨시린 막걸리 한 사발
꼭 먹고 싶습니다.



장부다리 식당의 돼지고기 맛에 반하다.

그런데 그 집이 어느 날 식육식당으로 바뀌었다. 언제 한번 가 봐야지 하다 하다 십여 년을 못 가봤는데 목포로 돌아온지 1주일 되는 날 그 한을 풀었다.

이 집의 돼지고기는 틀리다. 내가 성장한 이후로 평생 먹어 본 돼지고기 중 가장 맛있었

★ 삼청동산 ①

다. 자리를 함께 한 네 사람은 먹는 내내, 그리고 돌아오는 길에도 「도대체 이집 돼지고기는 어디서 오는 것인가?», 「왜 마트에는 이런 맛있는 고기가 없는가?」 이런 질문들을 했다.

계약납품받는 것이 아닐까 하는 추측을 해보았다. 옛날 가게 당시의 할머니가 여전히 요리를 하시고 있는데 카운터를 보는 아들 부부대로 점점 넘어가는 모양새다.

젊은 주인에게 오래된 인연을 이야기하며 위 글을 주겠노라 말을 건넸더니 장사에만 열중인지 별 관심을 안보인다.

5. 골목골목 숨어 있는 실비주점들

소리의 고장 진도에서는 발을 매던 아낙네들이 간짓대로 길을 막고 있다가 지나가는 남정네들에게 노래를 시켜 기여이 한 곡조를 뽑게 하고서야 길을 터주곤 했다는 말이 전해온다고 한다.

아무나 툭 건들어도 「쑥대머리」 한 곡조가 나오는 고장, 그곳을 소리의 고장이라고 한다면 아무 골목이나 들어서서 무심코 들어간 3평짜리 식당에서도 깊은 손맛이 우러나는 곳을 감히 맛의 고장이라고 할 수 있을 것이다.

유명한 몇몇 식당을 찾아 가야하는 그런 곳이 아니라, 위로는 전국의 유명세를 타는 식당으로부터 아래로는 필부의 집밥까지 음식솜씨가 대차가 없는 고장, 아니 질박하고 웅색한 식당의 음식맛이 겉만 번지르르한 일식집 보다 더 감칠맛이 있는 고장, 그런 곳이 진정한 맛의 고장일 것이다.

과연 전국에 그런 곳이 얼마나 있을까 생각해보니 선뜻 생각 나는 곳이 많지 않지만 나는 감히 목포가 그런 곳에 가장 가까운 곳이라고 말하고 싶다.

개인적인 생각이지만 목포에서는 오히려 크고 화려한 대형음식점보다 골목식당들의 음식 맛이 더 낫다.

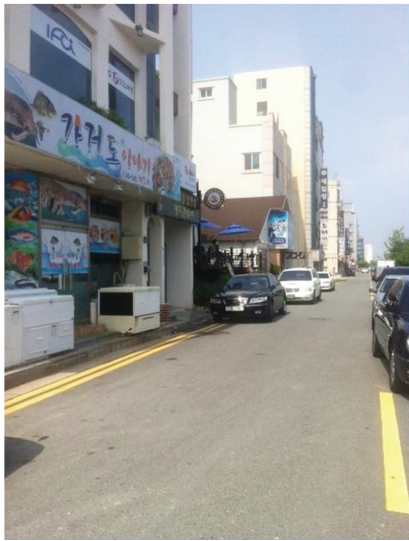
내 경우에는 식당을 밑반찬의 실력으로 평가하는데 대형음식점들에서는 그것을 외부에서 조달하는 경우가 많고, 직접 조리를 한다 해도 그 방식이 대량의 공장제 방식이라 한다면, 골목식당들은 여전히 가내수공업으로써 4~50년 경력이 녹아있는 손길에는 옛날 집에서 먹던 그 맛이 여전히 남아 있다.

오거리의 「덕인식당」, 2호광장의 「한국 쏘주 & 맥주」, 동부시장 주차장편의 「바다먹거리」가 내가 자주 이용하는 곳인데 내가 못 찾은 집들이 여기저기 숨겨져 있으리라 확신한다.



계절별로 2만원 내외의 가격으로 병어, 민어, 간재미 등 선어(鮮魚)와 각종 구이를 내어 놓는 이런 촌스런 실비집들이 골목골목 수 백개가 넘는데 그 맛은 절대적으로 보장한다

그런데 걱정이다. 이런 집들의 주인들이 대개 5~60대 인데, 이 문화재급 여인네들이 죽고 나면 과연 목포의 맛은 누가 지킬 것인가?



이 앞이 하당의 바다이다. 하필이면 사진 정면의 가게가 또 횡집인데 여기부터 앞으로 쪽 1키로가 거의 모두 음식점이고, 이 뒤 가로와 또 그 뒤 가로, 또, 또...수 십 종류, 최소 수 백개의 음식점이 널려 있다.

수 있는 데가 하당이 아닌가 싶다.

뿐인가? 당신이 상상하는 모든 것이 거기에 있다.

삼겹살, 감자탕, 등심구이, 조개구이, 스테이크, 스파게티, 굴비정식(사실 이진 굴비가 아니라 부서지만 그 맛은 크게 다르지 않다), 전복, 짬뽕어탕, 해물탕.....

말하면 입만 아픈데, 여름이라면 하당 바닷가 끄트 머리에 있는 「유달콩물집」에서 구수한 콩국수 한번 꼭 드시고 가시길 강력 추천한다.

그리고 보니 천당(天堂)밑에 있으니 하당(下塘)이 아닌가 싶다.(ㅋ) 

6. 먹거리 천국, 하당

굳이 내가 말하지 않아도 그 명성을 익히 들었을테니 목포하면 떠오르는 음식들, 낙지, 홍어, 꽃게, 민어, 갈치 이야기는 일부러 하지 않았다.

이들을 목포 5미(五味)라 하는데 그중에서도 생살만 발라내서 고춧가루, 참기름 등으로 무쳐내는 꽃게살 무침은 다른 지방에서는 맛보기 힘든 음식이니 꼭 한번 들어보시기를 추천한다.

이것들 외에도 많다. 병어회, 준치무침, 바지락 무침, 딱돔(금풍생이)구이, 우럭간국, 바다장어 구이, 간재미회, 삼치회, 생꼬록(꼴뚜기), 조기구이... 부지기수다.

아마 그것들 대부분을 한 장소에서 모두 먹을



별미 꽃게살 무침