



목포시

# Web Contents

2023년 10월 03일 10시 45분

## 목차

목차	2
홍어삼합	3
목포에서만 맛 볼 수 있는 홍탁삼합~!	3

## 목포에서만 맛 볼 수 있는 홍탁삼합~!

잘 삭힌 알싸한 홍어에 돼지고기, 묵은지와 함께 시원한 막걸리를 한사발 들이키면 목포에서만 맛 볼 수 있는 홍탁삼합이 된다. 구릿한 냄새와 툭 쏘는 맛 때문에 먹지 못하겠다면 억지로 먹지 않아도 좋다. 무엇에도 비길 수 없는 홍어의 진미를 아는 사람이 먹기에도 부족하고 어떠한 음식도 홍어만큼 정신을 깨우는 짜릿함을 선사하지는 못한다. 홍어회 한 점을 입 안에 넣고 오물거리면 오묘하고 알싸한 기운이 온몸으로 퍼진다.



홍어는 남도사람들이 옛 부터 즐겨먹던 수산물로 지금도 남도에서는 잔칫상에 홍어가 없으면 안 된다고 생각해왔다. 두엄더미에 파묻어 잘 삭힌 홍어의 오감을 관통하는 툭쏘는 맛과 살과 뼈가 어우러진 오돌오돌한 식감은 그야말로 일품이다. 홍어는 삭힌 회를 그대로 먹는 것이 가장 유명하지만 무침, 찜, 애국, 전, 튀김 등 홍어요리는 다양하다.

(<http://www.mokpo.go.kr>)

예로부터 “일코 이에 삼날개 사살 오빠” 라고 해서 코 부위를 가장 맛있는 부위로 친다.



홍어에 관한 이야기는 조선시대 정약전(丁若鎭)이 쓴 『자산어보』에 가장 재미있게 묘사되고 있다. 홍어는 생긴 모습이 마치 연(蓮)잎 같다고 했고, 그 생김새와 습성, 먹는 방법, 낚시로 잡으면 수컷 등에 업혀서 짝 짓기하던 암컷까지 올라오는 모습까지 그림을 그려보이듯 상세히 적어놓았다. 또 “홍어는 입춘전후에야 살이 찌고 제 맛이 난다”고 소개하고 “술독이 풀리고 복결병이 있는 사람은 썩은 홍어로 국을 끓여 마시면 더러운 것이 제거 된다”고 언급한다. 또한 세종실록 지리지에서는 홍어를 임금님께 올리는 진상품으로 소개하고 있다. 우리나라 서해안의 앞은 바다에 광범위하게 서식 분포하고 있고 흑산도나 인근 서해에서 잘 잡힌다. 자연 발효식품인 홍어는 사계절 먹어도 탈이 없다.



---

COPYRIGHT © MOKPO-SI. ALL RIGHT RESERVED.

(<http://www.mokpo.go.kr>)

# ***MokPo - Si*** ***Web Contents***

