

YONHAP | 연합리페르
REPÈRE

- ☞ 목차
- ☞ 과월호
- ☞ 정기구독신청
- ☞ 사진구입



Travel_Food

마산 복요리 거리

“일단 한번 맛보시라니까요!”

■ 사진/이진옥 기자 · 글/장성배 기자

복어는 작고 두툽한 주둥이에 몸통은 배불뚝이다. 워낙 우스꽝스러운 생김새 탓인지 얼굴이 아닌 맛으로 승부를 건다. 중국 송나라 시인 소동파의 ‘묵숨을 곁고라도 한번 먹어볼 만한 가치가 있다’는 말처럼 천하일미의 미덕(味德)을 선보인다. 복어의 산란기가 다가오는 초봄, 경남 마산 복요리 거리에 가면 덩벙하고 시원한 복국의 제 맛을 즐길 수 있다.

복어는 살집이 차오르는 늦가을부터 이듬해 초봄까지가 맛이 가장 좋다. 한반도는 임진강 유역부터 제주도까지 천혜의 복어 서식지로 알려져 있다. 서해안과 남해안의 청정해역을 따라 참복, 까치복, 밀복, 은복, 줄복, 황복이 주로 잡힌다.

마산 역시 낙동강이 남해로 흘러드는 리아스식 해안에 위치해 예부터 복어가 많이 났다. 이를 기반으로 현재 마산 어시장 앞 복요리 거리에는 30여 개의 복 전문 식당이 준비하다. 저마다 고유한 맛을 선보이는데, 두주불사하는 미식가들을 위해 24시간 불이 꺼지지 않는다.

복요리 거리 앞은 한 세대 전만 해도 어선이 들고나던 자리였다. 남해안에서 잡어를 잡는 저인망어선들이 드나들던 선창이었다. 지금은 매립으로 인해 해안선이 아스팔트 도로로 변모했다. 이곳에 최초로 복국을 들여놓은 숙수(熟手)는 5년 전 91세 나이로 작고한 박복련 할머니다. 친정어머니로부터 복어 다루는 법을 배워 해방 이후 유곽과 술집이 밀집한 오동동에 복국 전문 남성식당(055-246-1856)을 냈다. 독이 제거된 복으로 맑은 국을 끓여 술꾼들에게 아침 해장국으로 내놓았는데 숙취 해소에 더할 나위 없이 좋았다.

할매집으로 통하던 남성식당이 전국적인 명성을 얻은 것은 1970년대 초반이다. 박정희 전 대통령이 마산 수출자유지역을 방문하면서 점심 식사를 위해 들른 곳이 박 할머니의 복국 식당이었다. 마산 인근 옥계 출신인 박종규 경호실장이 젊은 시절 맛보았던 복국 맛을 잊지 못하고 대통령께 추천했다. 박 실장은 3일 전 미리 식당에 전화를 걸어 복국과 막걸리를 주문했다고 한다. 유일한 요구사항은 “막걸리 항아리에 플라스틱 바가지가 아닌 조롱박 바가지를 띄어놓으라”는 것이었다. 대통령이 다녀간 후 얼마 지나지 않아 MBC 방송 프로그램에 복국이 마산 명물로 소개됐고, 이에 힘입어 남성식당은 경남 일대는 물론 전국 각지에서 손님이 모여드는 명소가 됐다. 이때부터 주변 갈국수, 수제비 식당들이 복요리 식당으로 하나 둘 간판을 바꿔달았다.





현재, 복요리 거리 식당들의 주 메뉴는 복국이다. 육수에 복어, 미나리, 콩나물, 파, 마늘을 넣고 끓이는 게 기본이다. 특히 미나리는 줄기가 얇고 잎이 신선한 것만 골라 큼지막하게 썰어 넣는다. 알싸한 향취를 내는 미나리의 독특한 성분은 몸에 쌓인 습기운을 풀어주고 신진대사를 증진시킨다.

복국은 해장을 위해 찾지만 다른 메뉴는 오히려 술 안주로 인기가 높다. 겉은 바삭바삭하고 속은 야들야들한 복 튀김은 주로 복어 아랫배와 꼬리의 살을 소금, 후추, 청주로 밑간을 해 튀겨낸다. 복 수육과 함께 최고의 술안주로 친다. 복 껍질은 콜라겐 성분이 많아 물에 데치면 꼬들꼬들해져 씹는 맛이 좋아지는데, 무침을 주당들이 많이 찾는다. 각 메뉴의 가격은 식당과 복의 종류에 따라 천양지차인데 복국과 매운탕이 7000~1만5000원, 튀김과 수육이 3만~6만 원, 껍질 무침이 2만~3만 원이다.

조리법은 대동소이하지만 복요리 거리의 복국 맛은 식당마다 제각각이다. 육수를 만드는 법과 사용하는 복어, 미나리, 콩나물이 집집마다 다르다. 복어만 놓고 보면, 어느 집은 국산 선동(어획 직후 급랭시키는 방식) 복어를 쓰지만 어느 집은 수입산 냉동 복어를 사용한다. 선동 복어는 그물에 걸려 손님 입에 들어갈 때까지 보름 남짓 걸리지만 냉동 복어는 통관 절차와 유통 단계를 거쳐 수개월이 소요된다. 맛이 차이날 수밖에 없다.

복어 재료뿐 아니라 각 식당의 육수와 양념 제조법 역시 일급비밀로 취급된다. 각 식당 옥상 위 장독대에서 숙성시키는 간장과 된장이 그 비밀의 시작이다. 식당 주인들은 종업원들이 모두 퇴근하고 난 뒤 육수와 양념을 만든다고 한다. 재료 선택부터 조리 비법까지 조리 과정의 핵심은 며느리나 딸에게만 전수된다. 마산의 명소 복요리 거리가 전국 최고의 복국 맛을 유지하는 비결은 다른 아닌 대를 잇는 비전(秘傳)의 손맛에 있는 셈이다.

[▲ top](#)