

목포의 재발견...

 목포에
사람이 살았다



모든 것이 부족하던 시절, 온몸으로 그 시대를 살아내며 목포를 지금의 모습으로 만든 사람들이 있었다. 목숨을 걸고 어로 작업을 벌였던 뱃사람들의 슬픈 사연과 좁은 골목길을 누비고 다녔던 물지게꾼의 이야기를 빼놓고 목포를 말할 순 없다.

글 · 사진 성연재 기자



조금은 슬픈 '조금새끼'의 보금자리 '보리마당'

한겨울 매서운 북서풍도 잦아드는 따스한 유달산 남쪽 비탈 서산동에는 일제강점기에 조선인들이 몰려 살던 동네 '보리마당'이 있었다. 보리를 넣어 말리던 너른 마당이 있었기에 이런 이름을 얻었다. 지금은 주택이 들어섰지만, 당시에는 보리가 자라던 언덕이었다. 바둑판처럼 죽죽 뻗은 도로에 고급스러운 건축물들이 즐비한 인근 일본인 거주구역과는 대조적이다. 목포항이 바라보이는 보리마당 언덕 골목길에 살던 조선인 대부분은 뱃사람들과 그 가족이었다.

만조 때와 간조 때의 차이가 크지 않아 바닷물의 움직임이 거의 없는 때를 조금이라 한다. 물살이 잦아드는 조금에는 고기가 잡히지 않는다. 거센 파도와 싸우다 집으로 돌아온 뱃사람들과 아낙네들의 사랑이 시작되는 시기다. 그래서 매년 태어나는 아이들의 생일이 비슷하다. 하루 이틀 사이를 두고 신생아들의 울음소리가 이곳 보리마당에 퍼졌다. 이때 태어난 아이들을 그래서 '조금새끼'라고 부른다.

안타깝게도 조금새끼들의 운명은 서로가 닮았다. 같은 날 태어나 바다로 나갔다가 또 풍랑을 만나 수장되는 경우도 잦았다. 보리마당에 제삿날이 같은 경우가 많은 까닭이다. 이곳을 걷다보면 좁고 얽히고설킨 골목길 곳곳에 사람 손때가 묻은 세월의 흔적이 보인다. 담벼락엔 보리마당 주민들의 애환을 담은 목포대 김선태 교수의 시도 보인다. 최근 이 동네는 다른 이유로 조명을 받기 시작했다. 영화 1987이 이곳에서 촬영하면서부터다. 관광객들은 보리마당 아래쪽에 있는 '연희네슈퍼' 앞에서 기념촬영을 한 뒤 보리마당을 한번 쓱 훑어보고 발걸음을 옮긴다. 이런 슬픈 사연이 있는지 알지 못한 채...

바다가 보이는 보리마당의 사진관 외벽



빨래가 널려있는 보리마당 풍경



보리마당의 예술인들

최근 이곳에 예술인들이 들어오기 시작했다. 좁다란 보리마당 골목 길을 오가다 보면 이곳에 정착하기 시작한 예술인들을 심심찮게 만날 수 있다. 사진관을 운영하는 작가가 있는가 하면 박물관 겸 작은 찻집을 운영하는 예술인들도 있다. 이들이 보리마당 한쪽 끝에 자리 잡기 시작하면서 그곳을 '바보마당'이라고 부르기 시작했다. 바다가 보이는 곳이란 뜻으로, 아기자기한 찻집과 마카롱 가게도 들어섰다.

이곳에 지어진 대부분의 집은 남의 땅 위에 지어졌다. 어쩌면 이런 곳에 예술인들이 몰리는 것은 당연한 일인지도 모른다. 그들은 큰 욕심을 버리고 이곳을 기반으로 예술 활동을 펼치기 시작했다. 한 가지 좋은 점은 모두 단층이다 보니 대부분의 집에서 바다가 보인다. 그래서 바보마당이라는 이름이 어울린다. 좁은 골목길을 다니다 보면 아기자기하게 꾸민 작은 찻집들을 만날 수 있다.



영화 1987의 배경이 된 연히네 슈퍼



보리마당 길거리 곳곳에서 만날 수 있는 작은 찻집



예술가들이 내놓은 시원한 아메리카노 한잔



이곳에서 5년 동안 살아왔다는 몽골인 여성이 인상스러운 포즈를 취하고 있다.



아기자기한 노천카페





1 목원동에서는 유달산의 모습이 한눈에 보인다.
2 한 할머니가 가꾼 화단에 꽃이 만발해 있다.

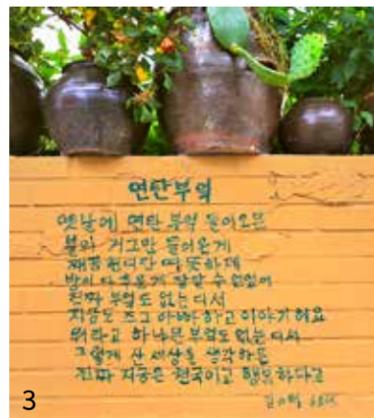


물지게꾼 옥단이 누비던 구도심

보리마당이 바다를 접한 곳이라면, 유달산 북쪽의 목원동 일대는 내륙에 있던 또 다른 조선인 거주구역이었다. 당시 목포에는 4대 명물이 있었다. 물지게꾼 옥단이, 역전의 멜라콩, 평화극장 외팔이, 대성동 쥐약장수가 그것이다. 목포시 골목길 해설사 최희자 씨는 그중에서도 가장 유명한 이가 옥단이라고 말한다. 옥단은 1930~1950년대 목포 유달산 일대에서 물을 길어주거나 허드렛일을 하며 살았던 인물이다. 치마저고리 차림으로 유달산 아래 좁디좁은 동네 골목길을 누볐다. 영리하지는 않았지만, 굶은일을 마다치 않고 언제나 밝은 표정으로 물동이를 날랐다. 동네 노인들은 약간은 과장된 몸짓으

로 골목길을 누비던 옥단을 여전히 기억하고 있다. 구도심의 일부 골목길이 '옥단이길'로 이름 붙여진 사연이다. 이곳은 목포시의 도시재생사업이 이뤄진 곳으로, 최근 게스트하우스 등이 잇달아 들어섰다. 시에서 시작한 도시재생사업이 끝난 뒤 오히려 민간인이 주도하는 재생사업이 활발하게 진행되고 있다. 4년 전 들어선, 널따란 잔디밭이 인상적인 '화가의 집'도 빼놓을 수 없다. 무인카페로 운영되는 이곳은 관광객보다 지역 주





1 비스트로 로지의 대표메뉴 한우 스키야키 2 목포로 내려와 음식점을 연 5명의 청년
3 애틡한 자연이 담긴 할머니의 시 4 무안카페로 운영되는 화가의 집

민의 사랑을 받는 공간이다. 산책에 나선 한 주민이 무인 판매대에서 뽑은 커피를 마시고 있었다. 화가의 집 운영자인 서소연 씨는 “동네 할머니들이 직접 향아리며 다양한 골동품을 들고 와 기증하는 등 주민들의 적극적인 응원이 있어 든든하다”고 말했다. 그 집 담벼락에는 할머니들이 가져다 놓은 향아리가 보였고, 그 아래에는 할머니들이 직접 지은 시들이 벽에 쓰여 있었다. 그의 추천을 받아 들른 한 가정집에는 주인 할머니가 평생 키워온 화초가 아름답게 꽃을 피우고 있었다. 발걸음을 돌리려는 순간 서씨가 목원동 아래쪽에 청년들이 하는

식당을 꼭 가볼 것을 권했다. ‘비스트로 로지’는 모두 5명의 목포 청년들이 힘을 합쳐 꾸려나가는 식당이다. 별생각 없이 작은 건물 2층에 있는 이 식당을 들렀는데 의외로 큰 만족을 줬다. 대표메뉴인 한우 스키야키 우동을 시켰는데, 달착지근한 일본간장 특유의 맛과 한우가 너무 잘 어울렸다. 우동 국물을 후루룩거리며 창밖을 보는데 통창을 통해 유달산이 한눈에 바라보였다. 유달산 꼭대기에 안 보이던 장면이 펼쳐졌다. 자세히 살펴보니 케이블카였다.



유달산의 모습이 보이는 비스트로 로지

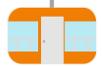


목포를 내려다보며 달리는 해상케이블카

목포를 깨우는 새로운 관광 매력들

시원한 케이블카

지난번 방문 때에는 없었던 케이블카가 생겼다. 자료를 찾아보니 목포 해상케이블카는 지난해 9월 운영을 시작한 새내기 관광 자원이었다. 그런데 벌써 한국관광공사가 선정한 야간관광 100선에 선정되는 등 주목을 받고 있다. 국내 최장 길이인 3.23km의 거리를 자랑하는 목포 해상케이블카는 유달산과 다도해를 가르며 산과 바다의 절경을 모두 보여주는 서남해안 최고의 명품 관광상품이 됐다.





1 고하도 산 위에서 만난 게 2 고하도 해안 절벽의 갱도 진지

내친김에 케이블카에 올랐다. 북향 승강장에서 출발한 케이블카는 유달산으로 올라갔다. 서서히 고도가 높아지자 목포 시내와 유달산의 모습이 한눈에 잡힌다. 더없이 시원한 느낌을 줬다. 창문을 열 수도 있어 시원한 공기가 내부로 들어와 더욱 상쾌했다. 드론을 띄우지 않고도 유달산을 155m 공중에서 바라보는 맛이 그만이다. 유달산으로 가고 싶은 사람들은 유달산 승강장에서 내리면 된다. 유달산에서 내리지 않고 곧바로 바다를 건너기로 했다. 높은 유달산에서 목포 앞바다로 내리꽂는 느낌은 마치 집라인을 탄 듯 짜릿했다. 신안군의 섬들을 오가는 여객선들이 발아래로 지나갔다. 흑산도를 오가는 남해 엔젤호가 지나가는 게 보인다. 고하도 절벽에는 태평양전쟁 당시 일본군이 자살 특공 보트와 탄약 등을 보관 하던 갱도 진지도 한눈에 보인다. 고하도는 정유재란 당시 조선 수군이 일본 수군과 벌인 마지막 해전인 노량해전을 앞두고 충무공 이순신이 106일을 머무르며 준비한 곳이다. 고하도 산꼭대기 승강장에서 내렸는데 산길에 붉은 게 한 마리가 나타났다. 이런 산 위로 게가 어떻게 올라왔을까? 신기한 장면이다. 고하도 전망대에서는 목포 시내가 한눈에 내려다보 였다. 케이블카를 타는 가장 매력적인 시간은 석양 때다. 오후 7시부터 야간탑승 할인도 적 용되니 이때를 노려보는 것이 좋겠다.



1 대반동 카페에서 바라본 목포 유람선 2 삼학도 낭만포차 단지

유람선과 항구포차

목포 앞바다에서 여름을 시원하게 보낼 두 가지 새 관광 테마가 최근 선보였다. 목포 삼학도 앞바다에 뜬 유람선과 항구포차다. 케이بل카에서 내린 뒤 최근 뜨고 있다는 대반동의 카페거리에서 석양을 즐기다가 필자는 지금껏 보지 못했던 큰 배가 한 대 지나가는 모습을 발견했다. 최근에 취항했다는 목포 유람선이다. 삼학도 옛 해경부두를 모항으로 해 목포 앞바다를 도는 유람선 2척 가운데 하나인 삼학도 크루즈다. 2018년에 건조된 새 배로, 국내 최대 규모인 96t급 유람선이다. 승선 정원은 578명이며 공연장과 연회장, 야외행사장, 전망대 등을 갖추고 있다. 또 다른 유람선인 소형선 유달산 크루즈는 196t에 승선정원 189명이다. 다음날 삼학도를 찾아 유람선에 한 번 올라보니 선상 테크에서 파티를 즐겼으면 딱 좋겠다는 생각이 들었다. 유람선이 정박하는 곳에는 항구포차 단지가 새로 문을 열었다. 들어가 보니 다양한 메뉴가 망라된 것 같았다. 어쩌면 목포의 맛집을 한 자리에서 다 섭렵할 수 있을 것 같았다. 엄선된 요식업체 15곳이 각각의 포차를 운영한다. 민가와 가까워 밤마다 소음과 쓰레기 문제로 홍역을 치른 여수 등 다른 지역 포차들의 단점을 보완하기 위해 유람선이 정박하는 항구에 포차 단지를 차렸다고 한다. 낙지·민어·홍어삼합 등 '목포 9미(味)'를 기반으로 한 목포의 전통 음식에서부터 점포 자체의 특색 있는 자체 메뉴 등 105개의 메뉴가 망라돼 있었다. 목포9미라고? 예전에 듣지 못했던 말이다. 그래서 여행은 한번 간 곳이라도 또 가야 하는가 보다.

+ INFORMATION

해상케이블카

● **운영시간** 여름(3~10월)의 경우 오전 9시부터 오후 10시까지며 동계는 오전 9시부터 오후 9시까지다. 금·토요일 밤에는 1시간씩 연장 운행한다.

● **이용요금** 일반 캐빈은 성인 기준 왕복 2만2천원(소인 1만6천원), 편도 1만8천원(소인 1만2천원)이다. 바닥이 투명한 크리스탈 캐빈은 성인 왕복 2만7천원(소인 2만1천원), 편도는 2만1천원(소인 1만5천원)이다. 오후 7시 이후 발권부터 야간탑승 할인이 적용돼 일반 캐빈은 3천원, 크리스탈 캐빈은 4천원이 각각 할인된다.

유람선

주간 2회, 야간 1회 운항한다. 금·토·일요일에는 야경 불꽃 투어를 기본으로 노을 투어, 해돋이 투어 등의 프로그램도 탄력적으로 운영한다.



1 고풍스러운 명인집의 모습 2 인동주마을의 인동초로 만든 막걸리
3 명인집의 꽃게무침

신안 앞바다에서 나는 각종 해산물이 모이는 곳이 목포다 보니 자연스럽게 음식문화가 발달했다. 주로 해산물을 소재로 한 먹거리들인데, 잘 살펴보면 다른 호남지역과 구별되는 요소도 많다. 목포는 다른 호남지역과 차별화되는 먹거리 9개를 선정해 목포9미라는 브랜드를 띄웠다. 목포9미는 세발낙지, 홍어삼합, 민어회, 꽃게무침, 갈치조림, 병어회·찜, 준치 무침, 아귀탕·찜, 우럭 간국이다. 홍어삼합이라면 인동주마을을 빼놓을 수 없다. 이곳은 목포 제호 음식명인 우정단 대표가 운영하는 남도 음식의 명가다. '인동초(忍冬草)'는 겨울의 강추위를 견디는 강한 생명력을 가진 약초로, 이곳은 인동초로 만든 막걸리를 선보인다. 여기에 삼겹살과 홍어, 묵은지 등으로 구성된 삼합이 어우러진다. 그런데 삼합도 좋았지만, 특히 맛났던 것은 새우장이었다. 흔한 생선이지만 맛에 있어서 절대 뒤지지 않는 것이 우럭이다. 보통 우럭은 매운탕을 많이 끓이지만, 소금으로 간을 한 우럭 간국은 시원하고 담백했다. 끓인 우럭은 육질이 하얗고 부드러웠다. 우럭간



3

국으로 유명한 곳은 여럿 있으나 동양척식회사 목포 지점으로 사용되던 근대역사관 앞의 명인집을 떠올리는 사람도 많다. 본격적인 무더위가 시작되면 서해에서 잡아 올린 제철 꽃게로 맛을 낸 꽃게무침을 빼놓을 수 없다. 산란을 앞둔 시기라서 살이 통통



4 명인집의 우럭간국 5 중화루의 중간
6 인동주마을의 새우장

해져 가장 맛이 있을 때다. 가을철에도 꽃게가 많이 잡히지만 그때는 알이 꽉 차 있지 않다. 꽃게무침은 역시 '밥도둑' 소리를 들을 만한 훌륭한 먹거리다. 명인집 뿐만 아니라 목포 시내에서는 꽃게 요리를 접할 수 있는 곳이 많다. 목포9미에 속하지는 않지만 소개하지 않으면 섭섭한 것이 하나 더 있다. '중간'이라는 특유의 음식문화다. 아침과 점심 사이 또는, 점심과

저녁 사이 살짝 배가 고플 때 먹는 음식이라고 해서 이런 이름이 붙었다. 시내 코롬방제과 앞의 중화루가 중간 음식점의 대명사로 여겨지는데, 유니짜장이 대표적인 중간 음식으로 알려져 있다. 직접 맛보니 신선한 해산물과 채소를 잘게 다진 유니짜장의 맛은 일반 시내서 먹었던 짜장 맛과 확연히 달랐다. ❶



6