**[맛집] 떠나자 겨울바다로~ 서해안 겨울 해물로드 맛집 BEST 5**

(128화) 강화군 내리 ‘청강횟집’, 홍성 남당항 ‘만중이네회수산’, 인천 영종도 ‘영종섬’, 서산 ‘산해별미’, 목포 ‘하당먹거리’

2019.11.30 00:15

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1352683&fbclid=IwAR322ZV4h_1c56lSVu19yTdJkQFx9ZT0xvGhwmsW-TmN1OpAhyH6wu_FAnM>

삼면이 바다로 둘러싸여 있는 우리나라는 해산물을 풍부하고 쉽게 접할 수 있다. 또 해안별로 수온이 달라 생산되는 해산물의 종류도 참으로 다양하다. 특히 서해안에는 갯벌의 영향으로 굴, 새조개, 키조개, 산낙지 등을 쉽게 만날 수 있고, 또 박대, 밴댕이, 우럭 등은 서해에서 주로 잡히므로 산지에 방문하면 더 싱싱하고 맛있는 요리를 즐길 수 있다. 사시사철 나오지만, 왠지 겨울철에 더 맛있게 느껴지는 해산물, 서해안의 겨울 바다도 감상하고 맛있는 해산물도 즐겨봄 직하다.  
  
서해안 유명한 수산물 항과 가볼만한 수산물 시장으로는 강화 외포항 젓갈수산시장, 인천 소래포구 종합어시장, 화성시 궁평항 궁평수산물직판장, 태안 백사장항 백사장수산물회센터, 홍성 궁리항 궁리포구, 홍성 남당항 남당항수산시장, 보령 대천항 대천항수산시장, 보령 오천항, 서천 홍원항 수산시장, 군산 군산항 군산수산물종합센터, 부안 격포항수산시장, 부안 곰소항 수산물판매센터, 고창 구시포, 목포 목포북항 목포수협활어위판장 등이 있다.  
  
서해안 밴댕이로 유명한 곳은 보령 수정식당, 예산 또순네식당, 강화 청강횟집이 있다. 조개구이, 조개탕 맛집으로는 인천 영종도 영종섬, 대부도 동환네, 보령 대천가자조개구이, 서천 웰빙칼국수, 부안 계화회관, 부안 좌수영횟집식당이 있다. 쭈구미, 새조개 샤브샤브와 갑오징어 맛집으로는 홍성 이슬네수산, 홍성 만중이네회수산, 홍성 온누리회수산, 부안 새전주횟집, 태안 몽대횟집, 태안 몽산포횟집, 낙지 맛집으로는 태안 원풍식당, 태안 이원식당, 태안 원북박속낙지탕, 무안 무안식당, 무안 승달가든, 무안 제일회식당, 무안 구로횟집, 목포 하당먹거리, 목포 독천식당, 목포 송학낙지회관, 목포 신안뻘낙지, 목포 부촌이 있다. 굴 맛집으로는 서산 큰마을영양굴밥, 서산 간월도별미영양굴밥이 있다. 우럭젓국 맛집으로는 태안 솔밭가든, 태안 원풍식당, 서산 산해별미, 서산 서산꽃게장, 태안 토담집이 있다. 서해안 겨울바다를 여행하며 들리기 좋은, 해산물 맛집 BEST 5를 소개한다.  
  
◇ 부드러운 식감과 짙은 고소함을 동시에! 강화군 내리 ‘청강횟집’  
  
‘청강횟집’은 강화군 일대에서 밴댕이 회를 최초로 선보인 원조 밴댕이 요리 전문점이다. 1983년 마니산을 다녀가는 등산객들을 대상으로 선보인 밴댕이회에 대한 입소문이 퍼지며, 매장 주변으로 밴댕이를 다루는 식당들이 하나둘 늘어났다. 대표 메뉴는 연분홍빛 살점 위로 자르르 흐르는 윤기가 입맛을 돋워주는 ‘밴댕이회’. 기름기가 많아 씹을수록 퍼지는 고소한 맛과 입안에서 녹아내리듯 부드럽게 넘어가는 식감을 자랑한다. 이외에도 매콤새콤한 양념에 밴댕이회와 채소를 조물조물 무쳐낸 ‘밴댕이 무침’과 밴댕이를 뼈째 갈아 만든 완자로 끓여낸 ‘완자탕’까지 다양한 밴댕이 요리를 만나볼 수 있다.   
  
▲위치: 인천 강화군 화도면 해안남로2845번길 19-1 ▲영업시간: 매일 10:30 – 20:30, 수요일 휴무 ▲가격: 밴댕이회 4만원, 밴댕이 무침+완자탕 5만원 ▲후기(식신 영심이): 여행 갔다가 들린 곳인데 알고 보니 유명한 곳이더라구요. 밴댕이회와 무침을 먹었는데 진짜 싱싱한 게 잘 느껴져서 좋았어요. 양도 푸짐해서 가족끼리 갔는데 다들 배부르게 먹었습니다.  
  
◇ 입안 가득 싱싱함이 느껴지는, 홍성 남당항 ‘만중이네회수산’  
  
남당항 인근에 자리 잡은 ‘만중이네회수산’은 창문 넘어 시원하게 펼쳐진 바다가 운치를 더한다. 음식을 주문하면 굴, 멍게, 해삼, 개불 등의 해산물들이 밑반찬으로 푸짐하게 제공된다. 대표 메뉴 ‘새조개 샤브샤브’는 속배추, 버섯, 시금치, 단호박 등이 담긴 육수 냄비와 싱싱한 빛깔을 뽐내는 새조개가 함께 준비된다. 육수가 끓기 시작하면 새조개를 살짝만 데쳐 다양한 채소와 함께 곁들여 먹으면 된다. 육수를 촉촉하게 머금은 새조개는 탱글탱글한 식감과 은은하게 느껴지는 단맛이 일품이다. 채소를 건져 먹고 남은 국물에 칼국수 사리를 추가하여 진득하게 끓여 먹는 ‘칼국수’도 별미다.  
  
▲위치: 충남 홍성군 서부면 남당항로213번길 5 ▲영업시간: 매일 08:00 – 22:00 ▲가격: 새조개 샤브샤브 7만원, 칼국수 3000원 ▲후기(식신 좋아요백만개): 새조개가 하나도 비리지 않고 맛있더라구요. 국물도 야채가 여러가지 등어가서 그런지 국물만 떠 먹어도 맛나요. 마지막은 역시 칼국수 넣어서 탄수화물로 마무리!  
  
남은 샤브샤브 육수에 칼국수를 넣어 끓여 먹는 시원하면서도 진득한 국물 맛의 칼국수가 인기다.   
  
◇ 입맛대로 골라 즐기는 조개구이, 인천 영종도 ‘영종섬’  
  
‘영종섬’은 감성적인 인테리어로 꾸며진 매장 내부와 바다가 한눈에 내려다보이는 테라스 석 덕에 데이트 장소로 많은 인기를 끌고 있다. 대표 메뉴는 키조개, 가리비, 피조개, 소라, 석화 등 여러 종류의 조개와 라볶이를 한 번에 맛볼 수 있는 ‘조개구이’. 아무런 양념 없이 본연의 맛을 즐기는 것도 좋고, 모짜렐라 치즈를 올린 조개, 매콤한 소스를 얹은 조개, 고소한 크림소스를 곁들인 조개까지 다양한 종류를 취향에 따라 골라 먹는 것도 좋다. 바다를 바라보며 짭조름하면서도 쫄깃하게 익은 조개를 안주 삼아 술 한잔 기울이기 좋다.  
  
▲위치: 인천 중구 은하수로 1 ▲영업시간: 매일 10:00 – 00:00, 연중무휴 ▲가격: 조개구이(小) 4만원, 실미도 세트 8만원 ▲후기(식신 so비스트so): 조개구이 먹으러 갔는데 분위기가 우선 너무 좋았어요. 조개도 자잘하지 않고 큼직한 껍데기 안에 살이 통통하게 올라 있어써 조개구이 제대로 먹고 온 느낌이네요. 세트 메뉴도 있던데 다음에 방문하면 도전해보려구요!  
  
◇ 속 풀리는 시원칼칼한 국물, 서산 ‘산해별미’   
  
서산시청과 서산 버스터미널 사이에 자리 잡은 ‘산해별미’. 어리굴젓, 백김치, 마늘장아찌, 물김치, 나물무침, 멸치볶음 등 정갈하게 차려지는 밑반찬들이 식사의 풍성함을 더한다. 대표 메뉴 ‘우럭 젓국’은 쌀뜨물에 우럭포를 넣고 새우젓으로 간을 하여 팔팔 끓인다. 여기에 대파, 양파, 고추, 다진 마늘을 넣고 한 번 더 끓여 깊은 감칠맛을 더한다. 갖은 재료들의 맛이 녹아든 국물은 개운하면서도 칼칼한 맛 덕에 해장용으로 즐겨 찾는 고객들도 많다. 끓일수록 시원한 맛이 더해져 가는 국물에 담백한 두부와 꼬독꼬독한 식감의 우럭포가 조화롭게 어우러진다.   
  
▲위치: 충남 서산 대사동5로 10 ▲영업시간: 매일 09:00 – 21:00, 일요일 휴무 ▲가격: 우럭 젓국(小) 2만5000원, 간장게장 3만원 ▲후기(식신 슌): 말린 우럭치고 살도 통통하고 국물도 정말 맛있네요. 칼칼한 매운탕과 다른 매력이었어요.  
  
◇ 한 눈에 신선함이 느껴지는 목포 ‘하당먹거리’  
  
‘하당먹거리’는 최근 유명 매스컴에 방영되며 멀리서 찾아오는 관광객들의 발걸음이 꾸준하게 이어지고 있다. 탕탕이를 시키면 돌게장과 인원수에 맞게 노릇하게 구운 조기구이까지 제공되어 푸근한 인심을 느낄 수 있다. 대표 메뉴는 육회, 낙지, 전복 모두 국내산 재료로만 만드는 ‘전복+소고기+낙지탕탕이’. 목포 북항에서 공수한 낙지를 잘게 다진 후, 육회와 도톰하게 저민 전복을 넣고 소금, 파, 청양고추, 마늘 등 양념과 함께 버무린 후 깨를 솔솔 뿌려 마무리한다. 오독오독하게 씹히는 전복과 감칠맛 가득한 육회, 쫄깃한 낙지가 어우러지며 선사하는 다채로운 맛과 식감이 매력적이다. 탕탕이는 김, 김치, 오이무침 등 밑반찬을 곁들여 다양한 조합으로 즐기는 재미가 있다.   
  
▲위치: 전남 목포시 신흥로 98 ▲영업시간: 매일 12:00 – 00:00, 둘째, 넷째 주 일요일 휴무 ▲가격: 전복+소고기+낙지탕탕이(2인) 5만원, 조기추가 1만원 ▲후기(식신 게살고로케): 비주얼에 한 번, 맛에 두 번 반한 탕탕이! 낙지랑 육회 같이 먹어 봤어도 전복이 들어가는 모습이 신기했어요! 양념이 진짜 맛있고 같이 나오는 간장게장 양념을 살짝 찍어 먹어도 맛있답니다.

