**바다향기 가득한 통영 맛집 신흥강자**

예술가가 사랑한 바다

2018.04.27 16:34

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1184028>

한국의 나폴리라 불리는 남해 인기 여행지, 수많은 섬이 이루는 아름다운 곳, 바로 ‘통영’이다. 통영은 대표 소설가인 박경리의 고향으로도 잘 알려져 있다.

박경리를 비롯해 꽃으로 유명한 시인 김춘수, 백석, 유치환, 정지용, 김상옥 등 통영을 사랑했던 문학가들의 삶을 만날 수 있다.

예술가들의 문학 정신만큼이나 매력적인 통영의 맛은 빼놓을 수 없는 묘미다. 싱싱한 제철 해산물이 풍부한 식도락의 도시인 ‘통영’. 은빛 윤기가 흐르는 멸치를 비롯해 명품 미역으로 불리는 돌미역, 청정 해역에서 자란 굴 등 그 종류도 다양하다.

옛부터 풍부했던 해산물 재료는 통영의 음식 문화인 '다찌'를 탄생시켰다. ‘다찌’는 술을 시키면 술에 안주가 딸려 나오는 통영식 술집으로 각종 해산물, 횟감 등 맛있는 안주가 풍족한 바닷가에서 흔히 볼 수 있는 음주문화다.

통영 맛집으로는 원조밀물식당, 분소식당, 원조시락국, 뚱보할머니김밥, 항남우짜, 통영참복, 소문난3대할머니김밥, 수정식당, 유락횟집, 오미사꿀빵, 만성복집, 울산다찌, 대풍관, 물보라다찌, 동광식당, 한일김밥, 도남식당, 옛날충무꼬지김밥, 호동식당, 터미널회식당, 꿀단지, 미스티크, 산양식당, 산양산꼼장어 가 유명하다.

수많은 맛집들로 관광객뿐만 아니라 현지인들의 입맛까지 사로잡은 통영 맛집 신흥강자를 만나 보자

◇ 통영식 장어구이, ‘테마 참숯 장어구이’

통영 중앙로에 위치한 장어 전문점 ‘테마 참숯 장어구이’. 관광객뿐만 아니라 보양건강식을 찾는 현지인들도 즐겨 찾는 맛집이다. 대표 메뉴인 ‘장어 구이’를 주문하면 새싹 삼과 함께 활전복과 새우, 석화가 제공된다.

‘장어 구이’는 숯불에 구워 장어의 풍미와 맛을 살려낸 점이 특징이다. 장어 본연의 담백하고 부드러운 맛을 느낄 수 있다. 식사 메뉴로 제공되는 구수한 맛의 ‘장어 시락국’은 장어 뼈를 12시간 정성껏 우려 집된장과 집간장을 이용해 만든 음식으로 이 매장에서만 먹어 볼 수 있는 별미라고 하니 참고할 것.

▲위치: 경남 통영시 중앙로 12-1 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00 ▲가격: 장어구이 싯가, 장어 시락국 8000원 ▲후기(식신 가까마시쪙): 포실포실 하얀 속살을 자랑하는 장어. 청 담백하더라구요 장어만의 속살을 느끼고 싶다면 아무 양념 없이 드셔 보세요! 장어 자체가 신선해서 맛있더라구요 :-) 참숯에 구워서인지 엄청 그윽~해요.

◇ 가성비 끝판왕 생선구이, ‘명촌식당’

통영 여객터미널 근처에 위치한 생선구이 전문점 ‘명촌식당’. 합리적인 가격에 푸짐한 한 끼 식사를 즐길 수 있어 현지인들에게 소문난 곳이다. 대표 메뉴는 백반으로 제공되는 ‘생선구이’다.

가자미, 조기, 고등어, 열기 등 신선한 생선을 정성스럽게 구워 준비한다. 노릇노릇하게 구워진 생선 위로 잘게 썬 파와 함께 특제 간장 양념이 얹어 나온다. 석쇠에 구워 생선에 불 향이 배여 비린 맛이 나지 않는 점이 특징이다.

자극적이지 않고 감칠맛을 살린 양념 맛으로 생선 고유의 촉촉하면서도 부드러운 살점을 느끼기 좋다. 식사 후에는 숭늉이 제공된다고 하니 참고할 것.

▲위치: 경남 통영시 통영 해안로 23 ▲영업시간: 매일 12:00 – 21:00, 브레이크 타임 14:00 – 17:00 ▲가격: 생선구이 7000원 ▲후기(식신 살뺴지마): 생선들은 두말할 것도 없이 밥도둑들이었습니다. 저 위에 올라간 간장 양념이 진짜 신의 한 수. 뼈를 잘 발라서 양념을 조금 얹은 생선 살을 밥과 함께 먹다 보면 순식간에 밥 한 공기가 없어집니다. 나중에는 저 양념이 부족해져서 좀 더 달라고 해서 먹었네요. 너무 맛있어요!!!

◇ 바다내음 해물가득 착한 식당, ‘어촌 싱싱 회해물탕’

통영 바다가 한눈에 보이는 해안가에 위치한 해물탕 전문점, ‘어촌 싱싱 회해물탕’. 대표 메뉴는 문어, 전복, 꽃게, 각종 조개 등 싱싱한 해물을 냄비가 넘칠 정도로 제공되는 ‘해물탕’이다.

살아있는 해물과 어패류 등은 조리 과정에서 직원분들이 먹기 편한 크기로 직접 손질해 주기 때문에 편안하게 식사가 가능하다. 처음에는 싱겁게 느낄 수 있는 국물은 해물탕을 끓여낼수록 깊은 맛을 낸다.

해물 자체의 감칠맛을 최대한 살려낸 점이 특징이다. 바다 내음 가득 달달한 감칠맛의 ‘멍게비빔밥’이 별미라고 하니 참고할 것.

▲위치: 경남 통영시 도천동 1008 동원 나폴리빌 상가 116호 ▲영업시간: 매일 10:30 – 21:00, 화요일 휴무 ▲가격: 해물탕(소) 4만원 ▲후기(식신 샬랄라공주): 같이 방문한 일행 모두 좋았다고 극찬했던 그곳! 관광객들에게 바가지 씌우는 것도 없고 솔직하게 영업하는 맛집.

◇ 봄에 꼭 먹어야 하는 도다리 쑥 국, ‘한산섬 식당’

매 식사 시간이면 시원한 국물 맛을 찾는 손님들로 북적이는 매운탕 전문점, ‘한삼섬 식당’. 계절별 제철 생선을 이용한 매운탕 요리로 소문난 곳이다.

봄철 인기 메뉴는 오동통하게 살이 오른 도다리와 향긋한 쑥을 넣고 맑게 끓인 ‘도다리 쑥국’이다. 깊으면서도 개운한 맛이 매력적인 국물은 술 한 잔 곁들이기도 좋고 해장 요리로도 제격이다. 또 다른 인기 메뉴는 사시사철 즐길 수 있는 ’볼락’을 이용한 요리다.

멸치 액젓에 찍어 먹는 '볼락구이'와 얼큰하게 끓여 낸 ‘볼락 매운탕’은 볼락 특유의 쫀득한 살점과 고소한 맛을 느끼기 좋다.

▲위치: 경남 통영시 정동4길 58▲영업시간: 매일 08:00 – 20:30, 명절 휴무 ▲가격: 도다리 쑥 국(봄) 1만5000원, 볼락 매운탕 1만3000원, 볼락 구이(소) 4만원 ▲후기(식신 미친돼지): 태어나서 먹어 본 매운탕 중 가장 맛있고 안 비리게 먹은 집입니다.

◇ 현지인에게 인기 많은 충무 김밥, ‘풍화 김밥’

통영 서호 전통시장 인근에 위치한 충무 김밥 전문점, ‘풍화 김밥’. 관광객뿐만 아니라 중독적인 맛으로 현지인들의 포장 주문이 끊이질 않는 곳이다. 단일 메뉴인 ‘충무 김밥’은 2인분 이상부터 주문할 수 있다.

돌돌 말아낸 김밥과 함께 된장국, 섞박지, 붉게 무쳐낸 매콤달콤한 양념의 오징어무침이 함께 제공된다. 이 집의 인기 비결은 김밥에 곁들이기 좋은 섞박지다.

너무 무르지 않을 정도로 적당히 익어 아삭하고 시원한 맛으로 입안을 깔끔하게 정리해준다.

▲위치: 경남 통영시 통영 해안로 233-1 ▲영업시간: 매일 05:00 - 21:00 ▲가격: 충무 김밥 4500원 ▲후기(식신 달달한 달콤씨): 5분도 안 된 사이에 금세 뚝딱 할 정도로 정말 맛있게 먹었어요!

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201804/1184028_300450_2038.jpg |