



막창·곱데기 구이



특수부위 구이.



오들뼈볶음.

허름하다고요? 연탄구이 맛은 최고랑께

광양 옛날곱창

광양에 전남도립미술관이 들어섰다. 위치는 옛 광양역 자리. 광양 버스터미널과도 매우 가깝고 순천에서 광양읍으로 넘어가는 길목에 있어서 접근성이 아주 좋았다. 본관 앞에 있는 광양예술창고에서는 광양의 역사를 필름으로 볼 수 있는데, 그 당시의 소소한 일상들이 사진으로 담겼다. 본관 전시장은 통유리로 만들어져 빛이 아주 잘 들어온다. 포근함, 화사함이 공존하는 공간이다. 달마다 매 번 새로운 전시로 관람객을 맞이한다. 잔잔한 여유를 즐기고 싶다면 한 번쯤 들를 만하다. 전시를 구경하고 광양 노포 음식점을 찾았다. 미술관과도 매우 가까워 추천하고 싶은 맛집이다.

막창과 불고기맛 특수부위 맛집 광양옛날곱창. 옛날이라는 단어가 들어가 이름만 들어도 진짜 맛집 같은 느낌인데 외관은 폐가를 연상시킬 정도로 허름하다.

처음에 도착했을 땐 여기가 장사하는 식당이 맞나 하는 의심도 들었다. 하지만 향상사람들이 복잡복잡해 늦게 오면 줄까지 서야 한다.

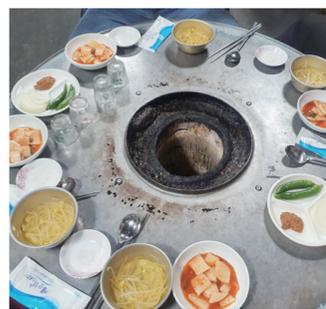
요즘 을지로가 이런 '힙'하고 독특한 분위기의 술집으로 급부상하고 있는데 그 못지않은 '힙'함과 '레트로'의 감성을 느낄 수 있었다.

메뉴가 막창, 특수부위, 오들뼈, 곱데기 등 이라서 최신식 인테리어보다는 오래된 멋스러움이 음식과 술맛을 더 진하게 느끼게 해주는 것 같다.

오래된 맛집인 만큼 실내 또한 세월의 흔적을 고스란히 담고 있다.

연탄불이 들어가는 원형 테이블이 6개쯤 놓여있다. 자리에 앉으면 콩나물국, 깍두기 등 소박한 상차림이 1인 1반찬으로 내려진다.

손님들 문전성시 대기줄 기본 막창·특수부위·곱데기 다양 오들뼈볶음에 소면 칩새 자극 사장님 친절한 설명은 '덤'



앞집시는 따로 주지 않는데 그 이유는 고기가 익었을 때 바로 먹어야 맛있기 때문이라는 사장님의 자부심이었다.

특수부위와 막창, 곱데기를 주문했다. 잠시 후 연탄불이 들어오고 불판이 놓이면 사장님이 무심한 듯 고기를 가져와 구워준다.

이곳 사장님은 고기에 대한 철학과 프라이드가 매우 뛰어나다. 사장님이 알려주신 대로 굽지 않으면 혼이 난다.

고기는 무조건 소금에 찍어 먹어야 제맛이라고 했다. 소금도 죽음을 쓴다.

특히 곱데기는 노릇노릇해질 때까지 안쪽 3초 같은 7초씩 자주 뒤집어 주고 생막창은 약한 불에서 천천히 구워야 한다고 했다.

노릇하게 구워진 곱데기는 소금 13알 정도 찍어 먹으라고 친절한 설명까지 더해져 웃음이 나온다.

보통 고깃집은 양념 된 곱데기가 나오는데 이곳은 양념에 의존하지 않고 싱싱한 재료로 소금만 살짝 찍어 본연의 맛을 느낄 수 있었다. 쫄쫄한 식감과 씹을수록 고소한 기름의 맛은 일품이었다.

막창은 약한 불에 오래 익혀 겉은 바삭한 느낌이라서 막창의 촉촉한 육즙을 잘 느낄 수 있다.

마지막으로 특수부위를 불판에 올렸다. 특수부위는 불고기 양념이 돼서 마지막에 구워야 한다. 자칫 양념이 탈 수 있기 때문이다. 특수부위 불고기는 강한 불에서 한 번만 뒤집어 줄 것. 이것이 포인트다.

이래서 광양 불고기라고 하나 보다. 양념도 맛있고 고기도 입에서 녹는다.

또 다른 시그니처 메뉴는 오들뼈볶음이다. 이곳 오들뼈볶음은 국물이 자작하고 소면이 함께 나온다. 가득 뿌려진 통깨는 칩새를 더욱 자극하는 비주얼이다.

매콤달콤한 소스에 오독오독 씹히는 오들뼈, 진한 소스 머금은 소면이 어우러져 환상의 궁합이다. 술안주는 물론 소스에 밥 한 공기는 딱딱이다.

이미 동네 분들 사이에서는 유명한 곳이지만 광양여행을 계획 중이거나 방문한다면 꼭 가보길 추천하는 맛집이다. /이주연 기자

www.jndn.com 인터넷으로 기사를 다시 볼 수 있습니다

알뜰한 정보!
행복한신문!



상쾌한 아침을 여는 신문!
독자에게 새롭게 정확한 뉴스!!
소신과 대안이 있는 정보!!!
따뜻하고 아름다운 이야기로 여론을 선도하며,
소통과 화합을 통해 지역신문 발전에 큰 힘이 되겠습니다.

◆ 사·군지사

| | | | |
|-------|---------------|------|---------------|
| 광산지사 | 010-3601-1102 | 장흥지사 | 010-3613-6114 |
| 목포(갑) | 010-3272-2765 | 강진지사 | 010-6646-1241 |
| 목포(을) | 010-3635-6777 | 해남지사 | 010-8181-2627 |
| 여수지사 | 010-8648-1236 | 영암지사 | 010-4624-8409 |
| 순천지사 | 010-2547-7890 | 무안지사 | 010-3621-8989 |
| 나주(갑) | 010-7706-2410 | 함평지사 | 010-3600-0500 |
| 나주(을) | 010-3713-7458 | 영광지사 | 010-8666-2882 |
| 담양지사 | 010-8004-9885 | 장성지사 | 010-3666-1300 |
| 곡성지사 | 010-6764-6100 | 완도지사 | 010-5619-7020 |
| 구례지사 | 010-6636-3039 | 진도지사 | 010-3624-4777 |
| 고흥지사 | 010-9151-2828 | 신안지사 | 010-4627-1472 |
| 화순지사 | 010-3100-0386 | 보성지사 | 010-5259-6441 |

M 전남매일

본사 주소 : (우)61639 광주광역시 남구 전변로 398 (사동)
기사제보 : T. 062-720-1050 / F. 720-1080 / jndn@chol.com
광고문의 : T. 062-720-1017 / F. 720-1020 / jnmi1000@hanmail.net