

인천 소래포구 먹거리촌

- 어촌 특유의 정겨움과 활기가 넘쳐
- 팔팔 튀는 새우, 가을철 입맛을 돋워

글·사진: 전기환

사랑하는 가족, 연인과 함께 떠나는 가을 나들이에 맛갈스런 음식만큼 여행을 즐겁게 해주는 것도 없다. 그래서 쌀쌀한 날씨에도 불구하고 잃어버린 입맛을 찾게 해주는 미각 여행에 많은 사람들이 목숨(?)을 거는지도 모르겠다. 집 나가면 고생이지만 집안에서 하루종일 텔레비전만 부여잡고 있을 수만도 없는 일. 먼 거리 여행이 부담스럽다면 수도권 주변으로 눈을 돌려보자. 그리 멀지 않은 곳에 눈과 입을 모두 즐겁게 해줄 곳이 있다. 그중 인천 소래포구는 월미도 등 다양한 볼거리와 함께 싱싱한 먹을거리가 있는 찾기가 쉬운 여행지다. 특히 소래포구의 활기 넘치는 어시장에 지친 몸과 마음에 한껏 활기를 불어넣어 줄 것이다.



향기로운 바다 내음이 느껴지는 어촌의 정취

2백여가구의 어민들이 모여사는 소래포구는 하루 종일 생기가 넘치는 활력 만점의 어촌마을이다. 새벽 일찍 출어해 덕적도, 용유도 등의 어장에 쳐놓았던 그물을 거둔 고깃배가 포구로 들어오면서 어새 이 일대는 분주한 어장으로 변한다. 광어, 홍어, 범치, 선어 등의 신선한 횡감을 풀어놓는 아침나절부터 생선과 젓갈류를 사러 들린 가족 단위의 방문객들이 북적대는 오후 나절까지, 하루 종일 활기가 끊이지 않는다.

부두로 가는 길목에는 신선한 회를 값싸게 먹을 수 있는 횡집이 30여 곳이나 몰려있어 잠시 들러 출출함을 달래기에도 그만이다. 도로 한복판까지 나서 손님을 챙기는 호객꾼들의 절절한 입담이 즐거운 소란함을 더한다.

어촌 마을답게 어느 집이나 해산물 인심이 후해 즐거운 바다 성찬을 즐길 수 있다. 특히 석쇠에 구워먹는 대하구이는 싱싱함 그 자체만으로도 일품. 별미인데다가 저렴한 가격에 푸짐함까지 더해 마음을 흡족케 한다.

활기 넘치는 어시장

포구 주변에는 새우와 젓갈을 비롯해 각종 생선과 횡감, 건오징어나 북어 등을 파는 건어물전까지 바다에 관한 한 없는 것이 없는 종합 어시장이 들어서 있다.

특히 9월과 11월 사이에는 이곳의 명산물인 김장용 새우젓과 꽃게가 제철을 맞아 어시장은 법석을 띤다. 소래 젓갈시장은 전국적으로 유명한 명소. 시장 안에는 젓갈을 전문으로 파

는 가게만 1백50여 곳이 넘는다. 오징어젓, 꼴뚜기젓, 조개젓, 새우젓 등을 수북이 쌓아놓고 파는 모습은 다른 곳에서는 볼 수 없는 진풍경이다. 광어, 우럭 등 생선을 파는 가게도 1백 여 곳이 넘는다.

꽃게는 바로 항구 옆 수협 공판장으로 옮겨 경매한다. 꽃게들이 다리를 파닥거리며 다른 게의 등판을 두드려대는 통에 달그락거리는 소리가 제법 요란하다.

꽃게 배가 들어오는 시간은 주말 오전 10시부터 오후 2시 사이. 범게, 돌게, 가제, 가오리, 낙지 등도 경매장의 주 등장객이다. 꼭 무엇을 사지 않더라도 퍼덕퍼덕 물을 튀기는 물고기들을 구경하는 것만으로도 재미가 쏠쏠하다.

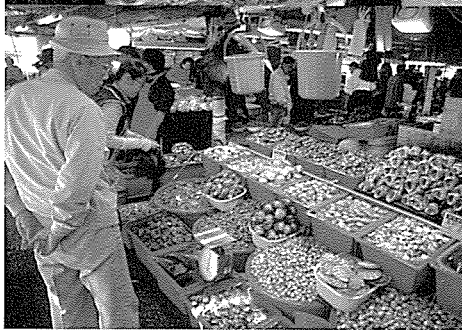
월미도 등 볼거리 많아

이제는 그 지나긴 여정을 쉬고 있지만 정겨운 고향을 지르며 서해안의 미려한 풍경을 누비던 협궤열차 선로 다리를 따라 바다를 건너는 코스도 썩 괜찮은 재미 중 하나. 바다 위 다리에서 보는 석양은 그야말로 장관이다.

소래포구에서 송도 유원지까지 가는 길은 왼편으로 바다를 끼고 있는 일품 드라이브 코스. 새롭게 단장한 카페들이 단지를 이루고 있고 즐거운 비명 소리가 터져 나오는 유원지가 있는 월미도 역시 젊은 부부들을 위한 데이트 코스로 적격이다.

월미도 선착장으로부터 해안선을 따라 즐비하게 늘어진 횃집과 카페에서는 넓은 통유리창을 통해 바다를 바라볼 수 있다. 문화의 거리로 선정되어 주말이면 무명가수들의 공연도 구경할 수 있는 젊음의 거리. 카페촌 끝에는 실내포장마차 단지가 파짐한 횃집을 늘어놓고 손님을 반긴다. 바이킹, 짐프보트, 청룡열차, 아폴로 디스코 등의 놀이기구의 신명나는 음악에 맞춰 날아다니는 놀이동산은 오전 10시 30분부터 오후 6시까지 개장한다.

이밖에 연안부두에는 피부 미용과 부인병 등에 좋은 해수탕도 준비하다. 인천의 해수탕은 바닷가 근처 지하 깊은 곳에서 뽑아 올린 물을 사용해 온천 못지않은 개운함을 선사한다. ☎



실용정보

추천 맛집

응진횃집-여러 방송사의 맛집 프로그램에 소개된 바 있는 응진 횃집의 인기비결은 깔끔한 손맛. 좀 처럼 공개하지 않는 비결로 만들어낸다는 칼칼한 양념장의 맛이 해산물의 개운한 향미를 한결 살려주는 해물 잡탕은 단골을 잡아두는 별미이다. 해물잡탕 30,000원부터. ☎032-442-9852

호남횃집-활어나 매운탕 맛도 그만이지만 대하구이 맛은 정말 일품이다. 석쇠에 구워 발라낸 오동통한 맛살은 입에서 살살 녹는다는 표현이 그야말로 딱 맞아떨어지는 소래포구의 별미. 대하구이 1kg 35,000원, 생선회(매운탕 포함) 50,000원 ☎032-442-9845

교통

경인고속도로를 타고 인천 쪽으로 가다 부천 IC를 지난 직후 서울외곽순환고속도로로 갈아타고 판교 방향으로 간다. 장수 교차로에서 내려오면 '남동구청·소래' 방향을 가리키는 표지판이 있다. 남동구청 앞을 지나 왕복 2차선 도로를 따라가면 소래포구가 나온다. 대중교통을 이용할 경우 제물포역과 동인천역 건너편에 21번 버스가 약 30분에 1대씩 있다. 소래포구까지 40~50여 분 소요.