

'내돈내산' 기자가 pick한 남해 맛집 3

입력 : 2022-07-15 08:49 수정 : 2022-07-17 11:38



◆바다횃집=창선면과 삼동면을 연결하는 창선교 아래 허름한 노포가 눈에 띈다. '자연산 회'만을 고집한다는 바다횃집이다. 과거에는 주인장이 직접 고기를 낚았지만 지금은 나이가 들어 낚시꾼에게 횃감을 받아온다. 회 종류와 양에 따라 가격이 6만원에서 20만원대까지 천차만별이다. 양념을 한 싱싱한 산낙지가 회와 같이 나온다.



농민신문

◆남해자연맛집=앵강만에서 해녀가 직접 잡은 참소라·해삼·돌명게·전복을 맛보고 싶다면 남해 자연맛집으로 발걸음을 옮겨보자. 남해산 마늘과 전복이 아낌없이 들어간 마늘전복찜(5만~8만원)이 대표 요리다. 전복죽·전복미역국(각 1만6000원)도 자연산 해산물 풍미를 느끼기에 부족함이 없다.



농민신문

◆남해밀냉면=부산 명물 밀냉면을 남해에서도 맛볼 수 있다. 남해읍에 있는 남해밀냉면은 토종닭과 25가지 한약재를 뭉근한 불로 육수를 우려낸다. 면발이 찰져 목 넘김이 부드럽다. 냉면에 뜨거운 고기만두나 새우만두를 곁들여 먹으면 든든한 한끼가 완성된다. 냉면은 7000원, 고기만두는 5000원이

다.

남해=이문수 기자, 사진=현진 기자

© 농민신문사&nongmin.com, 무단 전재 및 수집, 재배포 금지