



겨울 추위를 녹여주는

물메기탕



물메기탕

최고의 해장국

겨울
冬

04

독특한 모양새, 흐물흐물한 육질 때문에 한때는 도로 바다에 ‘텀병(침병)’ 버려졌던 일명 ‘물텀병이’. 정식 명칭은 ‘곰치’다. 숙취 해소에 탁월하다고 입소문이 나면서 인기를 얻었다. 물메기 자체로 시원한 맛이 나기 때문에 특별한 양념을 쓰지 않고 맑게 끓여낸다.

아쉬운 건 전국 어디서나 맛 볼 수 없다는 것이며, 매년 11월부터 2월 사이 통영에서 만 맛볼 수 있다. 그 중 통영 물메기의 주산지인 추도 물메기는 전국 최고의 품질로 통영사람들의 겨울철 특별메뉴로 사랑받고 있다.

Winter Catfish soup

The catfish, usually called moray, has a unique shape and relatively soft flesh, and is well known for its efficacy in relieving heavy drinking from hangover. The favorite soup tastes simple without additional seasonings.

Unluckily, the food cannot be served at any other places than Tongyeong, where tourists may get a chance to try it between November and February. Water catfish from Chudo Islet has the best taste among others and catfish dish is a special attraction for gourmets in winter season.

