

세월이 빛은 진정한 밥도둑

지난 봄 한국관광공사가 펴낸 '우리 고장 맛이야기'에는 전국 각지의 대표 음식이 망라돼 있다. 지방자치단체가 추천하고 한국관광공사가 선정한 170개 음식이 소개됐다. 그중 충남 논산의 강경젓갈정식은 한국 최고의 밥도둑으로 꿈을 만하다. 앓은 자리에서 밥 세 공기를 똑딱 사라지게 만든다.

사진 이진욱 기자 · 글 장성배 기자



대장금

이 부활해 상을 차린 다해도 한번에 밥 세 그릇을 먹기란 쉽지 않다. 배가 적당히 불러오면 슬며시 숟가락을 놓기 마련이다. 경제학자들은 이를 가리켜 '한계효용체감의 법칙'이라고 한다. 재화나 용역에 대한 소비가 늘수록 그에 대한 만족감은 차츰 줄어든다는 얘기다.

강경젓갈정식은 이 오래된 경제학 법칙을 무너뜨린다. 밥공기가 비어갈수록 젓가락질의 효용이 증대된다. 눈앞에 펼쳐진 젓갈의 향연에서 헤어날 생각을 하지 못한다. 탐식(貪食)인지 탐미(貪味)인지 모를 욕망이 온 몸을 지배한다.

강경에서 제대로 된 젓갈정식을 맛보려면 황해도 젓갈(041-745-5464)을 찾아가면 된다. 젓갈 판매점과 식당(달봉가든)이 한 건물 안에 나란히 운영된다. 1인분에 7천 원인 젓갈정식을 주문하면 선친으로부터 가게를 물려받은 젊은 주인이 쟁반 가득 젓갈을 날라온다. 총 17가지 젓갈이 올림픽 참가선수단처럼 하나 둘 입장해 식탁 위에 자리를 잡는다.

젓갈 선수단 중 일부는 눈에 익다. 새우젓, 조개젓, 어리굴젓, 오징어젓, 꼴뚜기젓, 창란젓, 명란젓 등이다. 또 일부는 낯설다. 토하젓, 청어알젓, 멍개젓, 낙지젓, 가리비젓, 아가미젓, 뽕맹이젓, 전어젓, 갈치속젓 등이다. 그리고 정신이 아찔할 정도로 냄새가 지독한 황석어젓을 대신해 사춘적인 조기절임이 참가한다.

젓갈 올림픽은 열면 식욕으로 시작된다. 젓가락이 식탁과 입 사이를 숨가쁘게 오가며 분위기를 고조



강경읍의 대표적인 재래시장이인 대흥시장은 강경 젓갈투어의 위망업 장소로 안성맞춤이다. 10여 곳의 소규모 젓갈 상점이 모여 있고 사식도 얼마든지 가능하다.

이 좋은 가리비젓도 예외가 아니다. 단, 황석어젓을 대신해 참가한 조기절임은 아무래도 수상 가능성이 희박하다.

수백년 전통의 금강 사실, 강경젓갈정식의 주인공은 강경 그 자체이다. 강경은 조선시대부터 전국 최대의 젓갈 주산지였다. 한

양 마포나루에 젓갈을 대던 전국의 포구 중 강경이 가장 컸다. 뚝탄배에 실려 마포나루로 올라온 강경 젓갈은 지금의 남대문시장 일대인 칠패를 시작으로 한강 수운을 타고 여주, 안성, 수원까지 퍼져 나갔다.

조선시대 강경에 넘쳐난 것은 젓갈만이 아니었다. 강경 포구는 금강 수계의 관문에 해당돼 교역을 위한 최적지였다. 성어기(盛漁期)인 3~6월이면 하루 1백여 척의 선박이 각종 해산물을 싣고 강경 포구를 찾았다고 한다. 서해의 풍부한 수산물과 금강이 배운 드넓은 평야를 기반 삼아 강경은 평양, 대구와 더불어 조선 3대 시장으로 오랫동안 군림할 수 있었다. 하지만 그 영화는 길지 않았다. 철도 개통과 군산항의 개발로 급격하게 빛을 잃는다. 수운이 쇠퇴하면서 강경 포구의 화양연화가 막을 내린다.

강경이 젓갈 주산지로 다시 떠오른 것은 10여년 전이다. 지역 상인들이 새로운 젓갈을 개발해 선보이고 토굴 저장 숙성법이 각광받으면서부터다. 현재, 강경읍 내 젓갈 판매점만 200개에 육박한다. 한국인이 먹는 젓갈의 60% 이상이 이곳을 거쳐간다고 알려져 있다. 또 매년 김장철을 앞두고 강경발효젓갈축제가 개최돼 매년 100만 명 이상 관광객이 이곳을 찾아온다. 물론, 강경젓갈정식을 맛볼 수 있는 젓갈 올림픽은 사계절 내내 열린다. R



시대가 바뀌면서 강경 젓갈도 변모하고 있다. 저염도 젓갈이 대세를 이룬다. 젓갈을 담은 용기도 항균성 스테인리스 용기가 늘고 있다.

시킨다. 윤기가 흐르는 명란젓과 청어알젓은 누가 먼저 먹을세라 가장 먼저 집중공략을 당한다. 살집이 통통하고 빛깔이 뽀얀 새우젓도 비슷한 처지가 된다. 서울 시내 죽발집이나 순대국밥집에서 내주는 새우젓과는 비교를 불허한다.

새우젓 옆에 있다가 덩달아 관심을 받는 게 있으니 토하젓이다. 작은 민물새우로 담근 토하젓은 고유한 흠내를 풍겨 후각의 기억이 오래 간다. 젓갈 재료 고유의 향이라면 멍개젓도 빠지지 않는다. 입안 가득 향긋한 멍개 냄새로 넘쳐난다. 사실 멍개젓은 멍개 속살을 소금에 절여 살짝 양념을 한 것으로 발효가 필수인 젓갈군(群)에는 끼지 못한다.

갈치속젓, 아가미젓, 오징어젓 등은 비인기종목으로 분류된다. 취향에 따라 마니아가 있을 수도 있지만 대체로 젓가락이 잘 가지 않는다. 마지막으로 담근 조개젓과 어리굴젓도 인기가 신통치 않다. 그래도 워낙 전통이 있는 젓갈들이라 참가하는데 의미를 둔다.

젓갈 올림픽의 MVP는 먹는 이의 마음에 달려 있다. 식감에 따라 누구는 꼴뚜기젓에, 또 누구는 뽕맹이젓에 감동받을 수 있다. 아삭아삭 씹히는 맛