

천북 굴구이 쫄깃하고 달콤한 굴 맛이 '꿀맛'

겨울 별미 중 빼놓을 수 없는 것이 굴이다. 충남 보령의 '천북 굴'은 맛 좋기로 유명하다. 굴이 제맛을 내는 때는 12월부터 이듬해 2월 사이로 이맘때가 되면 살이 통통하게 오른 굴을 즐기려는 미식가들로 포구와 가게는 발 디딜 틈이 없다.

글 이창호 기자 · 사진 이진욱 기자





돌솥굴밥기계와 삶이 토실토실하고 쫄깃쫄깃한 천북 굴을 얹는 석쇠.

지면서 20여 년 전부터 굴구이 단지가 조성되기 시작했다. 지금은 관광명소로 자리매김했다. 이번엔 14회를 맞는 천북 굴 축제는 12월 28일부터 1월 2일까지 열린다.

겨울 별미 중 빼놓을 수 없는 굴

한자어로 모려(牡蠣)·석화(石花) 등으로 표기하는 굴의 채취 시기는 10월부터 이듬해 4월까지다. 8월 산란기를 끝내고 찬바람이 날카로워질수록 맛이 더욱 깊어지는데, 12월부터 이듬해 2월까지가 맛이 가장 좋다. 40여 년 전 경상도 경산에서 천북으로 시집 온 이순조 '원조후계자굴구이' 사장은 "장은리와 사호리 일대에서 채취한 천북 굴은 일조량이 많은 개펄에서 자랐을 뿐 아니라 바닷물과 민물이 적당하게 섞여 짠맛이 덜하고 살이 쫄깃쫄깃하다"며 "천북 굴은 석화밭에서 주로 양식으로 재배되지만 자연산과 맛 차이가 거의 없다"고 말한다.

요즘 천북 굴단지에는 굴 굽는 냄새가 진동한다. 장은리 포구와 접해 있는 단지에는 굴구이 가게 100여 곳이 줄지어 들어서 있다. 가게 입구에는 바다에서 막 따온 굴이 망태에 가득 쌓여 있다. 가게 안으로 들어서니 바닥에는 가스불에 오른 석쇠들이 즐비하다. 굴을 씻고서 큰 굴과 작은 굴을 선별하던 아주머니는 "큰 굴은 구이용으로, 작은 굴은 밥이나 파전 등 요리용으로 사용된다"고 말한다.

굴구이와 돌솥굴밥을 주문했다. 주인 아주머니가 크기가 작은 굴 개체가 따개비 등과 함께 붙어 있는 천북 굴이 가득 담긴 고무 대야와 목장갑, 칼 한 자루, 집게를 건네준다. 빨간 고무 대야에 담긴 굴은 4인분으로 3만원이다. 택배도 가능한데 택배비(4천원)를 부담하면 2만원이다. 불이 켜진 석쇠 위에 굴을 소복이 얹어본다. 주인 아주머니는 이따금 연탄이나 숯탄을 찾는 손님이 있는데 지금은 모두 가스불이라고 알려준다.

얼마 지나지 않아 뜨거움을 참지 못한 굴이 마침내 조금씩

입을 벌리기 시작했고, '탁', '탁' 경쾌한 소리를 낸다. 노르스름한 회색빛을 띠는 속살만 봐도 입에 침이 고인다. 목장갑 낀 손과 뾰족한 칼로 뜨거운 굴 껍데기를 확 벌려 가며 뜨거운 김이 모락모락 오르는 속살을 바라낸다.

익기만을 기다리고 기다리다 먹음직한 하얀 속살을 입에 넣으니 바다 향이 입안 가득 퍼진다. 쫄깃하고 담백하고 달콤한 맛이 그만이다. 파래무침에 초고추장을 살짝 찍어 먹으면 부드럽고 담백한 굴 맛과 맛있게 어울린다. 그 절묘한 맛에 굴까는 손길은 바빠진다. 굴 맛도 맛있지만 대야섯 개가 붙어 있는 굴을 까먹는 재미도 제법 쏠쏠하다. 파먹고 난 굴 껍데기가 수북이 쌓인다.

뚝배기에 굴을 넣고 지은 돌솥굴밥도 빼놓으면 안 되는 제철 별미다. 대추, 호두, 은행, 굴 등을 넣어 만든 굴밥은 고소하면서도 담백하다. 굴밥에 달래간장양념을 적당히 넣고 서 비빈 후 한 숟가락 가득 입안에 넣으면 싱싱한 굴과 양념장이 한데 어우러진 깊은 맛이 뱃속을 뜨겁게 채워준다. 김과 함께 먹어도 좋은 돌솥굴밥은 1만원이다. 굴로 시원하게 맛을 낸 굴회와 칼칼한 국물이 입맛을 돋우는 굴 칼국수도 별미다.

'바다의 우유', '영양소의 보고'라 불리는 굴은 타우린, 철, 비타민, 셀레늄 등을 골고루 함유한 영양 덩어리로 예부터 스테미나 음식으로 알려졌다. '배 타는 어부의 딸은 얼굴이



가게 100여 곳이 몰려 있는 천북 굴단지는 '굴 구이의 원조'를 내세울 만큼 유명하다. 겨울이 깊어지면 제철 굴을 즐기려는 미식가들의 발길이 끊이지 않는다.



까망고 굴 따는 어부의 딸은 하얗다'는 말이 있듯이 굴은 멜라닌 색소를 분해하는 성분과 비타민 A가 풍부해 피부도 곱게 만들어준다.

천북 굴단지에 가면 미각 만족 그 이상이 있다. 천수만에 떠 있는 고깃배와 노을, 바닷바람이 일상생활의 짜든 때를 말끔히 씻어준다. 겨울 바다의 쓸쓸함도 있겠지만 그게 또 매력이다. 물론 천북 굴단지로 가거나 오는 길에 민족대표 33인 중의 한 사람인 만해 한용운 선생의 생가, 청산리 전투의 영웅 백야 김좌진 장군의 생가, 조선 태조 이성계의 왕사였던 무학대사가 창건한 간월암 등을 둘러보면 좋다. ●

천혜의 어장이자 동북아 최대의 철새 도래지인 천수만은 보령 천북면, 홍성 남당리, 서산 간월도, 태안 안면도 등 4개의 시·군과 동글게 맞닿아 있다. 넓이는 여의도의 48배에 이르고 해안선 길이는 약 200km에 달한다. 개흙을 품은 천수만은 천혜의 어패류 서식지로, 사시사철 싱싱한 어패류가 미식가들의 입맛을 유혹한다. 찬바람이 불면 천수만 일원은 새조개, 굴구이, 간재미 등 겨울 별미가 즐비하다. 천수만과 맞닿은 천북면 장은리 '천북 굴단지' 역시 찬바람이 불면 살이 통통하게 오른 굴을 즐기려고 찾아오는 손님들로 북적거린다. 보통 굴하면 경남 통영을 떠올리기 마련인데 '굴구이'하면 '천북 굴'을 떠올린다. 보령시 천북면 장은리에 위치한 '천북'이 굴구이 원조이기 때문이다.



오래전 한겨울 매서운 추위 속에서 굴을 캐던 아낙들이 언 몸을 녹이기 위해 바닷가에 장작불을 피웠고, 허기를 달래보려 그 불에 굴을 꺾집째 구워먹었다. 의외로 짜지 않고 고소한 굴구이 맛이 지인과 인근 주민들에게 입소문이 났다. 그러다가 몇 집이 비닐하우스를 쳐놓고 굴구이를 내놓았고, 이것이 알음알음 알려

