

# 살도 짭, 알도 짭 기다렸다 '태안 꽃게'

짬, 찌개, 탕, 무침, 튀김, 간장게장, 양념게장의 앞에 '꽃게'만 넣으면 군침이 돈다. 충남 태안군의 대표 수산물인 꽃게는 '호랑이와 싸워도 이길 수 있다'는 말이 있을 정도로 작은 몸집과는 달리 힘이 세 보양식으로 알려져 있다. 태안군을 상징하는 마스코트가 꽃게를 캐리커화 한 '태랑이'일 정도로 이곳에서 친근한 게 꽃게다. 봄은 암꽃게를, 가을은 수꽃게를 더 쳐준다. 꽃게는 산란기를 바로 앞둔 4월 알이 짙은 암꽃게가 가장 맛있고, 산란기가 지난 암꽃게는 살이 빠져 먹을 것이 별로 없기에 가을은 수꽃게가 더 맛있다. 지금이 꽃게가 제일 맛있다는 봄꽃게 제철이다. 원조 밥도둑으로 태안군이 자랑하는 명물 꽃게를 맛본다.



간장게장



양념게장



꽃게탕

### ◇꽃게의 '꽃'은 무슨 꽃일까?

꽃게의 본래 이름은 '꽃게'로 등껍질의 뾰족한 모양이 마치 육지에서 바다를 향해 뿔처럼 나와 있는 지형인 '꽃'을 닮았다 해 '꽃게'라고 불렸다. 조선시대 실학자 '이익'의 책에 보면 꽃게 이름의 어원에 대해 "유모(꽃게의 한자어)라는 것은 바다에 사는 커다란 게인데, 색이 붉고 껍데기에 각이 진 가시가 있다. 세속에서 부른 이름은 꽃이다. 즉, 꽃게인데 등딱지에 두 개의 꼬챙이처럼 생긴 뿔이 있기 때문이다"라고 적혀 있다. 충청도에서는 '꽃그이'라고도 부른다.

보통 게와는 달리 해염을 잘 치기 때문에 서양에서는 'swimming crab'이라고 한다. 수심 20~30m의 바닷가 모래바닥에서 서식하며, 낮에는 보통 모래 밑에 숨어 지내다가 밤이 되면 활발하게 먹이를 잡는 육식동물이다. 바닷속의 모래나 진흙을 파고 들어가 눈과 촉각만 남겨놓고 숨어서 먹이를 기다리다가 먹이가 다가오면 재빨리 집게발을 들어 작은 물고기 등을 잡는다.

### ◇꽃게는 만병통치약

꽃게는 피로 해소에 좋은 타우린 함량이 대개보다 2배 이상 많고, 단백질과 비타민, 무기질이 풍부해 기력 없고 지친 사람에게 보약 같은 음식이다. 키토산 성분은 콜레스테롤 수치를 낮춰주고, 심혈관 질환에 도움을 준다. 아스타크산틴 성분이 혈당이 오르는 것을 조절해 혈당조절이 필요한 사람에게

산란 전 4월 암꽃게 제철...수꽃게는 가을에 맛있어

타우린·키토산·칼슘 풍부...기력회복·혈당조절·알콜 해독 효과

밥도둑 '간장게장'부터 찜·찌개·튀김·무침까지 다양하게 요리

겉절이 김치와 함께 끓인 태안 향토음식 '계국지'도 별미

게 좋은 음식이다.

칼슘이 많아 임신부, 어린아이, 골다공증이 있는 사람에게 좋고, 황을 함유한 아미노산이 있어 알코올 해독에도 효과가 있다. 다양한 비타민과 미네랄은 건강한 피부 유지에 도움을 준다. 오메가3 성분이 풍부하게 함유돼 기억력, 인지능력을 높여주고 두뇌를 건강하게 한다. 만병통치약이라는 소리를 들을 만하다.

### ◇봄은 암꽃게, 가을은 수꽃게

앞서 언급했듯이 꽃게는 육질이 단단하고, 알과 살이 짙어 산란기를 바로 앞둔 4월이 제일 맛있다. 상대적으로 가을에는 수꽃게가 더 맛있다. 게는 살의 15~20%가 단백질인데 지

방 함량이 낮아 담백하고 달짝지근하며 부드럽다. 삶거나 구우면 껍질이 빨갛게 변하는데 이는 새우와 마찬가지로 카로티노이드 색소인 아스타틴틴을 함유하고 있기 때문이다.

중국의 옛 문헌에도 게 음식이 많이 나오는데 술안주로 좋아했다고 한다. '세실리아'에 진나라 '필택'은 술안주로 개발을 항상 즐겼다고 하고, 시인 '이태백'도 '월하독작사수시'에서 '한 손에는 게발을 들고 한 손에는 술잔을 들고 주지(술 연못) 속에 헤엄치고 있으면 일생 살아가는데 무엇을 더 바라리오'라고 읊었다.

### ◇암놈과 수놈 구별, 그리고 꽃게 잘 고르는 법

꽃게는 몸통의 껍데기가 옆으로 퍼진 마름모꼴로, 다리가 양쪽에 각각 다섯 개씩 있다. 가장 위쪽의 집게다리는 크고 모서리에 날카로운 가시가 있다. 나머지 4쌍의 다리는 겹을 때 사용하고, 가장 아래쪽의 한 쌍은 부채 모양으로 넓적하고 평평해 헤엄치기에 적합하다.

암컷은 어두운 갈색 바탕에 등딱지 뒤쪽에 흰 무늬가 있고, 수컷은 초록빛을 띤 짙은 갈색이다. 뒤쪽이면 하얗고 단단한 쪽지가 복부를 덮고 있는데 암컷은 등껍과 수컷은 모가 나 있다. 알찬 암꽃게는 옆구리가 붉은색을 띠며, 죽은 꽃게는 붉은색이 점점 없어진다. 신선한 꽃게는 냄새를 맡아보면 비린내가 덜하다. 역한 냄새가 나는 것은 부패의 증거다. 입 주변이 하얗고 깨끗한 것이 신선한 꽃게이며, 신선하지 않은 경우 입 주변이 거뭇거뭇하다.

### ◇꽃게의 변신은 무죄

꽃게는 찜, 찌개, 탕, 무침, 튀김, 간장게장, 양념게장 등 다양하게 요리해 먹을 수 있다. 우선, 꽃게찜은 냄비에 깨끗이 세척한 꽃게를 배 부분이 위로 오도록 놓고 된장 쏘 물을 부어 푹 쪄낸다. 배 부분을 위로 놓고 쪄는 것은 육즙이 빠지지 않도록 하기 위한 것이다. 다 쪄낸 꽃게찜은 접시에 옮겨 담고, 고추냉이를 푼 간장과 함께 먹으면 담백하고 달콤한 맛이 일품이다.

겉절이 먹는 바삭한 꽃게튀김도 별미다. 바삭한 맛으로 아이들이 좋아하며, 칼슘도 보충할 수 있다. 게껍데기는 키토산이 풍부해 버릴 것이 없으며, 매콤한 소스나 굴소스가 들어간

담백한 소스에도 잘 어울린다. 꽃게튀김이 아이들이 좋아할 만한 음식이라면 양념꽃게장은 아빠와 엄마가 좋아할 음식이다. 알이 짙은 암꽃게로 만든 탕탕하고, 쫄득한 살이 일품인 양념꽃게장은 밥 한 공기는 '뚝뚝'할 정도로 감칠맛이 나고, 매콤해 밥반찬이나 안주로 적합하다.

꽃게하면 뭘니 뭘니 해도 밥도둑 간장게장을 빼놓을 수 없다. 간장게장 하면 집에서 만들기 어렵다고 생각할 수도 있지만 의외로 간단히 만들어 볼 수 있다. 간장과 소금, 물엿, 마늘, 생강, 청양고추, 물, 거기에 당귀와 감초 같은 한약재가 있으면 함께 넣어 끓여 식힌 후 손질한 게의 배가 위로 향하도록 용기에 담고 국물을 부어준다. 2일이 지난 후 다시 끓여 식혀 붓고 냉장고에서 3일 숙성시키면 완성이다. 제철 암꽃게로 담긴 간장게장은 싱싱한 게살이 입안에서 살살 녹아 사라진다.

태안하면 빠질 수 없는 지역요리인 계국지도 있다. 계국지는 게를 손질해 겉절이 김치와 함께 끓여 내는 음식이다. 게를 손질해 통으로 넣는 것은 요즘 계국지를 전문으로 판매하는 식당들에서 비롯된 것이다. 계국지는 게를 넣기보다 겨울 내내 먹고 남은 게장의 간장과 볶음 김장김치가 떨어질 때쯤 김치대용으로 먹던 볶음과 열갈이배추가 쉬면 같이 끓여낸다. 고춧가루가 들어간 꽃게탕 같은 색깔이 아닌 간장을 연하게 끓인 열은 커피색이 난다. /대전일보·정명영 기자 /사진·태안군 제공



봄꽃게가 제철을 맞은 가운데 태안군 근흥면 신진항 수협 유통장에서 수협 직원들이 어민들이 잡은 꽃게를 선별하고 있다.

광주일보 江原日報 경남신문 경인일보 대전일보 春日新聞 부산일보 釜山日報 제주일보 新팔도명물은 한국지방신문협회 9개 회원사가 공동 취재·보도합니다.

## 모던 슬라브옥상 칼라강판 지붕공사 및 스틸방수

아파트, 빌라, 원룸, 주택, 상가건물, 대형빌딩 등(슬라브 옥상) 시공

### 옥상지붕공사

슬라브 주택, 데스리 및 한옥 등은 칼라강판 지붕공사

### 옥상스틸방수

갈라지고 물이 새는 옥상바닥 [겨울의 차가운 냉기] [여름의 뜨거운 열기] 방수와 단열 한번에 해결!

**모던건설 (트윈스틸) 시공 문의 062)531-3530, H.010-9229-3530 옥상지붕공사 및 스틸방수 무료견적 광주·전남 같이 하실 분 모십니다.** 디자인 등록 제30-0934833호 제30-0949873호 특허청