

겨울바다가 주는 선물 ‘포항 구룡포 과메기’



요즘 과메기 마니아들 사이에서는 전통적인 방식에서 벗어나 초밥과 구이 등 다양한 변주가 인기이다. <포항시 제공>

백두대간 넘어온 북서풍이 말려 비린 맛 적고 쫄득한 식감 자랑 원재료 풍치보다 오메가3 풍부 고혈압·동맥경화·빈혈 효과적

포항의 겨울은 과메기다. 또 과메기나고 타박을 쥐도 어쩔 수 없다. 포항 어디를 가더라도 해안가마다 장대 가득 널려있는 과메기가 겨울바다처럼 반짝인다. 양껏 기름을 머금은 비릿한 향기는 해가 지기 전부터 술을 부르는 북병이다. 옛날 포항지역민들만의 애장품이었던 과메기는 이제 백화점이며 대형마트 어디에서도 쉽게 찾아볼 수 있다. 대충 20여 년 전부터 오히려 타지역 사람들이 겨울철이면 먼저 과메기의 안부(?)를 묻는 듯하다. 그래서 포항 사는 사람들은 요맘때쯤이면 오랜만에 연락 끊긴 친구들의 전화를 받게 된다. 덕분에 전국 각지 선물을 보내려 한동안 돈과 시간이 쓸쓸하게 깨지게 되니 참 고맙고도 알미운 과메기이다.

◇청어에서 공치로...과메기 변천사
과메기란 이름은 ‘관목(貫目)’에서 나왔다. 눈을 껌어 걸어 말렸다고 해서 붙은 이름이다. 포항 구룡포지방 사투리로 ‘목’을 ‘메기’로 불렀고, 세월이 지나다 지금의 이름으로 굳혀졌다. 수은이 더 차가웠던 옛날 경북 동해안에는 청어가 많이 잡혔다. 이 청어의 눈을 껌어 냉훈밥이란 독특한 방식으로 얼렸다 녹였다 하면서 건조한 것이 과메기의 시초이다.

냉훈법은 식품을 낮은 온도에서 연기에 그늘려 저장하는 방법이다. 그렇다고 거창한 시설이나 기술이 있었던 것은 아니고 주로 집안 부엌에서 자연스럽게 이뤄졌다. 가마솥을 지릴 때 연기가 빠져나가는 쪽창에 과메기를 넣어두면 땀나무의 향기가 적절하게 묻어오고, 차가운 바깥 바람에 또 얼어붙으며 완성됐다. 특히 소나무 가지를 태운 곳에서는 특유의 솔향이 더해져 깊은 풍미를 자랑하기에 궁중까지 진상했다는 기록이 있다.

아파트 등이 들어서고, 가마솥 문화가 사라진 후에도 한동안 포항에서는 이 전통방식이 남아 있다. 겨울이면 아파트 창문마다 과메기 묶음이 가득했다. 심지어 종합병원 입원실에도 몰래 창문 밖으로 과메기를 넣어두다 저녁이면 한두 마리 꺼내 반주를 곁들이던 환자도 있었다.

1960년쯤 청어가 거의 잡히지 않고, 덩치 큰 청어를 말리는데 시간이 많이 걸리는 탓에 지금처럼 공치 과메기가 대세가 됐다. 과메기는 보통 수분 함유량이 40% 이하가 되도록 말리는데 청어는 못해도 보름 이상은 걸린다. 공치는 일주일 안이면 과메기로 먹을 수 있다. 요즘은 옛날처럼 공치를 통째로 말리지 않고, 반을 갈라 말리기에 시간이 더욱 단축된다. 포항에서는 통째로 엮어 말리는 것을 ‘엮걸이’, 배를 갈라 반쪽씩 말리는 것을 ‘배지기’라 구분해서 부른다.

취향에 따라 다르지만, 보통 비릿한 맛이 적고 쫄득한 식감을 원하는 사람이 많아지면서 수분함량이 25-30% 정도 되는 것이 인기가 많다. 손가락으로 꺾 늘렸을 때 흐물흐물하지 않고 약간의 탄력이 있는 것들이다. 배지기의 경우 발고랑처럼 살결이 선명하고, 기름칠한 것처럼 반짝이는 과메기를 고르면 큰 실패가 없다. 당연히 맛은 덕장(과메기를 말리는 곳)이 바다 근처인 것이 좋다. 적당히 염분을 머금은 날선 바람과 습도, 온도 등이 맛을 결정하는 주요 원인인 것이다.

이런 특성 때문에 포항에서도 남구 구룡포항 주변이 과메기의 원조로 불린다. 겨울철 구룡포에서는 백두대간을 넘어온 북서풍과 잔내나는 바닷바람이 밤낮으로 교차하며 270도 전방위에서 다룬다. 산바람이 수분을 날려주면 다시 바닷바람이 염분과 습기를 더하는 셈이다. 바람이 너무 세게 불면 공치가 갈라지게 되고, 한쪽에서만 불면 골고루 건조되지 않아 맛을 버린다. 여기에 온도도 아주 큰 요인이다. 너무 높으면 기름이 수분과 함께 빠져나오고, 반대로 너무 낮으면 그냥 열린 공치가 될 뿐이다. 영하 4-5도에서 영상 10도를 유지하는 구룡포는 말 그대로 과메기 생산의 최적지이다.

◇초밥·무침 등 레시피 도전기
과메기는 DHA와 오메가3처럼 등푸른 생선이 가진 영양분을 원재료인 공치보다 더욱 풍부히 가지고 있다. 건조되는 과정에서 영양소가 응축되기 때문이다. 필수 아미노산과 아스파라긴산까지 포함하니 괜히 애주가의 벅 소리를 듣는 것이 아니다. 고혈압, 동맥경화, 뇌졸중 등의 성인병을 예방하고 숙취 해독, 피부미용, 노화방지 및 빈혈에 매우 효과적이다. 특히 고도불포화 지방산인 EDP와 DHA 함

량이 매우 높아 혈관확장작용, 혈소판 응집억제작용, 혈압저하작용, 혈액중 중성지방저하작용, 혈액중 저비중 콜레스테롤 저하작용, 혈액중 고비중 중성지방 저하작용, 혈액중 중성지방, 심근경색방지, 뇌경색방지 등 성인병 예방의 기능을 한다.

과메기는 보관할 때 가급적 냉장고 가장 아래 칸에 두는 편이 좋다. 제일 차가운 기온이 내려앉기에 맛을 지켜준다. 일반 냉장고에 보관하면 3-8일까지는 문제가 없지만, 열흘 이상 보관한다면 김치냉장고나 아예 냉동실에 뒤야 한다.

보통 과메기는 껍질을 벗긴 뒤 생미역, 마늘, 실파, 풋고추, 초고추장 등과 함께 김 혹은 알배추에 싸서 먹는다. 포항 사람 중 소위 맛고수라 자칭하는 이들은 간혹 목은 김치를 씻어서 싸먹거나 쌈장과 초고추장을 섞은 장에 찍기도 한다.

오랫동안 유명해진 음식이다 보니 색다른 변주도 많다. 구이, 초밥, 무침, 튀김 등 대중적인 요리부터 냉파스타, 토마이어, 피쉬버거 등 퓨전음식 레시피가 마니아층 사이에서 활발히 공유된다.

허영만 작가의 대표작 ‘식객’에도 과메기를 즐기는 에피소드가 나온다. ‘엮걸이’ 과메기를 소개한 해당 화에서는 초고추장과 함께 된장까지 갖춰놓았으며, ‘술 한잔 하고프다’라는 작가의 본심까지 코멘트로 달렸다.

◇박물관까지 지어진 과메기의 마을 구룡포
지난 2007년 포항시 남구 구룡포읍은 재정경제부로부터 ‘과메기특구’에 지정됐다. 전통방식을 탈피해 대규모 현대식 가공공장과 냉동창고가 건립됐고, 과메기문화거리도 조성됐다.

특히, 2017년 11월 포항구룡포과메기문화관(포항시 남구 구룡포읍 구룡포길 117번길 28-8)까지 지어지며 명실상부 과메기 본고장의 위상을 자랑한다. 지금껏 소개한 과메기의 역사가 기록돼 있고 관련 연구센터, 해양체험관 등 각종 즐길거리가 많아 주말 나들이에 적격이다. 언덕 구룡지에 지어진 문화관에서는 어업전진기자인 구룡포항과 아름다운 동해 바다를 한눈에 담아볼 수 있다.

다음 달 3-4일에는 구룡포 아라광장 일원에서 ‘제23회 포항 구룡포 과메기 축제’가 열린다. 과메기는 물론, 대게와 오징어 등 전국 최대 생산량을 자랑하는 구룡포지역 특산물이 가득하다. 여기에 지역 고유의 전통놀이와 인기가수 초청공연 등 다양한 프로그램이 준비된다.

아직 과메기를 잘 모른다면 축제 기간 현지인들이 제공하는 무료시식회로 맛의 지평을 열어보자. 이밖에도 제철 수산물과 과메기 합인 경매가 열리니 풍성한 겨울 경북 동해안의 바다를 싸들여갈 기회이다. /매일신문·신동우 기자



포항 구룡포항에서 겨울 과메기가 익어가고 있다. 이처럼 배를 반으로 갈라 말리는 과메기를 ‘배지기’라 부른다. <포항시 제공>

“고객에게는 신뢰와 만족”

필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.

1982 - 2022
국제보청기 40주년
진심으로 감사드립니다!

국제보청기
Since 1982

본점 서석동 남동성당 옆 062) 227-9940
062) 227-9970
서울점 종로 5가역 1층 02) 765-9940
순천점 중앙시장 앞 061) 752-9940