

10월엔 탱글탱글 '홍성 남당항 대하' 먹으러 오새우

대하·새조개·꽃게·우럭·감성돔·꾸꾸미...
천수만 해역에 펼쳐진 '수산물의 보고'

고단백 저지방식품 '대하' 키토산 풍부
불순물 배출·성장 발육·피부미용 효과

'소금구이'는 기본, 볶음·튀김·탕 등
다양한 조리법으로 풍부한 맛·영양 즐겨



대하 왕소금구이



대하칼국수

◇'대하'의 본고장 남당항

전국 어느 곳의 누구에게 물어봐도 '대하(왕새우)' 하면 홍성 남당리를 떠올린다. 그 이유는 한 번이라도 홍성 남당리를 찾아 대하의 맛을 본 사람이라면 그 담백한 맛과 구수한 향을 잊지 못하기 때문이다.

남당항은 광활하게 펼쳐진 천수만과 어우러진 수산물의 보고로 대하, 우럭, 새조개, 꽃게, 새우 등 사시사철 싱싱한 수산물이 있고, 주변에는 많은 횡집이 산재해 있어 홍성은 몰라도 남당항이 있는 남당리는 알 정도로 대표적인 관광 명소다.

남당리가 품고 있는 천수만은 홍성군을 중심으로 북쪽으로 서산시, 남쪽으로 보령시가 인접해 있고 서쪽은 태안군 안면도가 방파제 역할을 하고 있으며 수심이 깊지 않고 간만의 차이가 심해 예전부터 연안어업과 수산양식장의 적지로 알려져 왔으며 해안선 길이가 약 200km에 달한다.

천수만 해역은 우럭, 감성돔, 꾸꾸미, 놀래미, 갑오징어 등 각종 수산자원이 풍부해서 낚시꾼들을 통해 입소문이 퍼져 있어 낚시어선이 50여 척이 영업하고 있으며, 광활한 갯벌이 형성되어 사시사철 조개, 꼬막, 대합과 낙지를 잡고 바지락을 채취한다.

특히 천수만 최고 맛포구답게 광천토굴새우젓의 첫새우와 광천김의 주산지이며, 김과 굴의 양식이 활발한 곳이다. 넓게 발달된 갯벌에서는 새조개, 주

꾸미, 낙지 등을 비롯한 갑각류와 조개류가 대량으로 서식하고 있다. 매년 9월에 개최되는 남당항의 대하 축제를 통해 싱싱한 대하 및 각종 해산물을 맛볼 수 있는 곳이며 겨울철에는 별미인 새조개 축제가 열리는 곳으로도 유명하다.

남당항은 먹거리와 함께 유명한 것이 에너지 자립섬 죽도를 여행할 수 있는 유람선이다. 잔잔한 은빛 수면과 어우러진 석양과 멀리 안면도가 보이는 해안경관도 하나의 볼거리를 제공한다.

◇고단백 저지방 식품 '대하'

대하는 불철 천수만에서 산란한다고 한다. 그 까닭은 이곳이 모래가 많아서다. 여름까지 새끼손가락 길이만큼 자란 새우는 추석을 전후해 부쩍 자라 찬 바람이 불면 천수만을 벗어나 바깥 바다로 나간다.

남당포구 어민들 입장에서 작은 때는 금어기여서 손도 못 대다가 정작 제철에는 밖으로 빠져나가기 때문에 홍성에서 9월에 대하축제가 시작하는 것은 제철 대하가 본격적으로 잡히기 시작했다는 신호다.

몸집이 큰 새우라는 뜻의 대하(大蝦)라는 이름으로 불리는 대하는 십각목 보리새우과의 갑각류이다. 먹이와 산란을 위해 연안과 깊은 바다를 오가며 생활하는 몸집이 큰 대형 새우로 수명은 약 1년이다. 식재료로 많이 알려져 있는 고급 새우이다.

고단백 저지방식품인 대하는 건강 기능성 식품인 키토산이 지방의 침착을 방지하고 몸 밖으로 불순물의 배출을 촉진시켜 혈액내 콜레스테롤 수치를 낮추는 역할을 하여 다이어트에 효과가 있으며, 성

장 발육과 피부미용에 효과가 있다. 또한 오메가-3 지방산이 풍부하게 함유되어 있어, 심장 건강을 촉진하는 데 도움을 주며, 몸 내 염증을 감소시키고 혈관을 확장시켜 혈압을 조정하는 데 기여하며, 뇌기능 향상에 도움을 주어 학습과 기억력을 개선할 수 있다.

대하 새우는 아연, 셀레늄, 비타민 B12와 같은 미네랄과 비타민을 풍부하게 함유하고 있다. 이러한 영양소들은 우리 몸의 다양한 기능을 지원한다. 아연은 면역 체계를 강화하고 상처 치유를 도와주며, 비타민 B12는 혈액 형성과 신경 기능에 중요한 역할을 한다.

◇다양한 대하 요리

대한민국 대표 해산물 중 하나인 대하는 맛과 영양을 모두 지니고 있어 매력적인 식재료로 다양한 요리를 즐길 수 있다. 다양한 조리법 뿐만 아니라 아름다운 곡선 형태와 색상을 가지고 있어 음식의 시각적인 매력을 더해주며, 가정에서도 손쉽게 조리 가능하다는 장점이 있다.

대표적 대하요리인 대하 소금구이는 대하를 소금이 가득한 냄비에 넣어서 구워서 먹는 방법으로 남당항에서 시작한 전통적인 방법으로 지금도 남당항에서는 천일염을 이용한 소금구이를 손님들이 선호하고 있다. 간이 배는 만큼 냄비에서 꺼낸 후 바로 먹으면 대하의 본연의 감칠맛을 느낄 수 있으며, 간장이나 초장에 찍어 먹기도 한다.

이 밖에도 다양한 종류의 요리로 선보일 수 있는데, 대하볶음과 대하튀김, 대하탕 등이 대표적이다.

대하볶음은 신선한 대하를 고추장과 고추, 마늘, 양파, 당근 등과 함께 볶아내어 매콤한 맛과 짭짤한 맛이 어우러져 한 입에 먹을 때마다 감탄을 자아낸다.

길거리 음식으로 가장 사랑받는 것이 튀김인 만큼 남당항 주변 노변에서 쉽게 접할 수 있는 음식이 대하튀김으로 겹집을 발라낸 대하를 이용한 튀김과 겹집까지 튀겨낸 튀김이 있으며, 호불호가 갈리는 만큼 기호에 따라서 선택하는 재미도 있다.

특히 달달한 대하 살에 바삭한 튀김옷을 입혀 튀겨낸 대하튀김은 부드러운 대하의 식감과 바삭한 튀김옷이 조화를 이루며 어우러지고, 고소한 풍미가 느껴진다. 대하튀김은 간장, 타르타르 소스, 마요네즈 등 다양한 소스와 함께 즐길 수 있다.

애주가들에게 가장 사랑받는 음식은 대하탕으로 끓는 육수에 대하를 넣고 기호에 맞게 된장, 고추장, 고춧가루, 간장 등과 각종 채소를 함께 넣고 끓여내는데, 바다의 향긋한 맛과 얼큰하고 시원한 맛을 자랑하며 해장에 일품이다.

뿐만 아니라 알이 크고 당도가 높은 홍성 대표 특산물 '홍성마늘'과 함께 조리한 마늘대하구이는 대하를 통째로 구워내어 육즙이 살아있고 신선한 형태를 그대로 느낄 수 있다. 향긋하고 매콤한 마늘의 맛과 부드러운 버터의 풍미가 더해져 특별한 맛으로 많은 이들의 입맛을 사로잡았다.

이처럼 대하는 대하 자체만으로도 매력적인 식재료이지만 다양한 요리로도 즐길 수 있으며, 다양한 조리법을 통해 풍부한 맛과 영양을 한껏 즐길 수 있는 대하요리는 많은 사람들의 사랑을 받고 있다.

<홍성군 제공>

/대전일보 이권영 기자



대하 주산지인 남당항 전경.