

박상현의 '찰나의 맛'



진도에 봄바람 불면 달콤한 꽃게가 핀다

박상현
맛칼럼리스트



가장 뛰어난 음식 평론가를 꼽으라면 나는 LA 타임즈의 수석 음식 평론가였던 조너선 골드를 꼽는다. 그는 음식 평론가로서는 최초로 2007년 풀리처상을 수상했다. LA 출신답게 골드는 주류 음식보다 이민자들의 음식에 관심이 많았다. 특히 그가 101곳의 음식점을 선정해 LA 타임즈를 통해 공개했던 '조너선 골드의 101 (Jonathan Gold's 101)'은 LA에서 가장 권위 있는 레스토랑 평가였다.

골드의 101 목록에는 코리아타운에 있는 다수의 한국 음식점도 포함되었다. 그는 특히 간장게장을 좋아했다. 코리아타운에 있는 '소반'이라는 음식점을 101에 선정하면서 간장게장에 대해 이렇게 평가했다. "소반이 직접 만든 순한 간장에 절인 부드럽고 끈적한 생게는 지금까지 경험하지 못한 찜맛과 감칠맛의 달콤한 충격을 선사한다. 이것은 코리아타운을 방문할 가장 좋은 이유가 된다."

'게 킬러' 개그맨 윤택, 강레오 셰프도 인정

비단 세계적인 음식 평론가의 입맛만 사로잡은 것은 아니다. 동서양을 막론하고 간장게장은 진작부터 매력적이고 신비로운 맛의 한국음식으로 인정받았다. 일본과 중국 관광객들에게 진작부터 버킷리스트 1순위에 올랐고, 미국과 유럽의 고급 한식 전문점에서 인기 메뉴가 된 지도 오래다. 한국산 꽃게를 구하지 못할 때는 대서양에서 잡히는 블루 크랩을 사용할 정도다.

다른 음식과 달리 간장게장은 모방이 어렵고 진

입장벽이 높다. 한국산 양조간장과 서해산 꽃게가 만나야 비로소 완성되기 때문이다. 그렇다. 우리에게 세계 최고 품질의 꽃게가 서식하는 서해가 있다.

흔히들 봄에는 알이 꽉 찬 암꽃게가, 가을에는 살이 오른 수꽃게가 맛있다고들 한다. 하지만 꽃게를 정말 좋아하는 사람들에게는 이런 구분이 무의미하다. 암수 구분 없이 싱싱한 꽃게를 먹을 수만 있다면 그저 감사할 따름이다. 실제 꽃게는 사시사철 아무 때나 잡을 수 있는 생물이 아니다. 수온이 낮은 겨울에는 깊은 바다에서 겨울잠을 자고, 산란기인 6월 중순부터 8월 중순까지는 금어기로 지정돼 있다. 따라서 일 년 중 살이있는 꽃게를 맛볼 수 있는 시기는 봄(4월~6월 중순)과 가을(8월 중순~11월)을 합쳐 6개월 남짓이다.

봄이건 가을이건 꽃게 철이 되면 나는 무조건 산지 어항을 찾는다. 아무리 빠르고 신선하게 유통된다 한들, 소비자에게 이동한 꽃게는 산지의 꽃게맛을 따를 수 없기 때문이다. 우리나라에서 가장 많은 꽃게가 어획되고 거래되는 곳은 연평도 일대를 포함하는 인천 해역이고, 그 다음이 태안 반도 해역이다.

꽃게 애호가 대부분이 그렇게 알고 있었고 나 역시 그랬다. 그런데 3년 전 나의 발길을 단번에 붙잡은 곳이 있었다. 바로 전라남도 진도군 끝자락에 있는 서망항이다. 서망항에서 삶은 꽃게를 한 입 베어 문 순간, 나는 그 달콤함과 고소함에 탄성을 질렀다. 나만 그랬던 것이 아니다. 동행했던 자칭 '게



전남 진도군 서망항 꽃게

섬 177개 있는 조도면 최적 서식지

바닷모래 채취 금지하고 치어 방류

통발 조업 방식 등도 최상의 맛 한 몫

지명이 보증수표, 어디서든 사도 돼

킬러'라는 개그맨 윤택과 식재료에 까다롭기로 소문난 강레오 셰프도 같은 생각이었다. 우리 셋은 그 날 질릴 때까지 꽃게를 먹었다.

생 꽃게, 1년 중 봄-가을에만 맛볼 수 있어

그 후 꽃게 철이 되면 일부러 멀고 먼 진도군을 찾는다. 그러면서 자연스레 서망항 꽃게가 왜 맛있는지 이유를 알게 되었다. 첫 번째는 조업 구역이다. 서망항에서 유통되는 꽃게는 대부분 진도군 남서쪽에는 있는 조도면 일대 해역에서 잡는다. 조도면은 전국에서 가장 많은 섬을 거느린 면이다. 무려 177개의 섬을 거느리고 있어 새떼처럼 섬이 많다는 뜻에서 조도(鳥島)라 할 정도다. 단순히 많기만 한 것이 아니라 그 풍광이 아름답고 청정하기로 유명하다. 꽃게무리가 서식하기에 이상적인 조건이다.



두 번째 이유는 바다 속 환경이다. 꽃게는 펄과 모래가 섞인 바닥을 좋아한다. 조도 일대가 이러한 조건을 정확히 충족한다. 하지만 진도군은 여기에 만족하지 않았다. 조도 인근 해역을 꽃게 서식의 이상적인 장소로 만들기 위해 2004년부터 바닷모래 채취를 금지하고 지속적인 꽃게 치어 방류사업을 벌이고 있다. 이러한 사업은 더디지만 조금씩 강력한 효과

서망항은 청정한 자연환경, 바다 속 서식조건, 통발 조업 방식으로 자타공인 최상의 꽃게 산지로 꼽힌다. 특히 봄-가을에 맛볼 수 있는 속이 꽉찬 꽃게 맛은 미식가들에게 사랑받고 있다. <사진 박상현>

를 발휘한다. 꽃게는 의외로 빠르고 멀리 헤엄친다. 겨울에는 멀고 깊은 바다에서 숨죽이고 있다가 서해의 수온이 오르면 이상적인 장소를 찾아와 머무는 회유성 갑각류다. 때문에 서해를 찾는 꽃게 무리 사이에서 조도 해역은 21세기에 들어 부동산 명당으로 소문이 퍼지고 있는 셈이다.

세 번째 이유는 조업 방식이다. 꽃게잡이는 그물을 사용하는 닻자망과 안강망 그리고 통발을 이용한다. 연평도와 태안반도의 경우는 닻자망과 안강망이 주를 이루지만, 서망항은 대부분 통발을 이용해 꽃게를 잡는다. 심지어 조업하는 바다에서 항구까지 거리도 상대적으로 가깝다. 따라서 꽃게가 어획된 후 스트레스를 최소로 받는다.

이러한 이유로 인해 이맘때 진도 서망항을 가면 최고의 봄 꽃게를 만날 수 있다. 알이 얼마나 찰는지 수율이 얼마인지 꼼꼼히 따지거나 상인과 실랑이를 벌일 필요도 없다. '서망항'이라는 지명 자체가 곧 브랜드이기 때문에 어디서든 믿고 거래하셔도 된다. 팁을 드리자면, 생 꽃게 구매 전에 서망항 인근 꽃게 전문점에서 반드시 꽃게찜, 꽃게탕, 꽃게무침을 한 번 드셔보시길 권한다. 무릇 어떤 음식이든 산지에서 먹을 때 그 진가를 실감할 수 있다. 그 맛을 알고 나면, 당신에게 매년 5월은 진도군을 방문할 충분한 이유가 된다.

<광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다>

이나라의 핫 플레이스

습습한 쌀밥에 치즈·토마토 돌돌 말았다, 특별해서 더 좋은 K김밥

고소한 참기름을 더한 밥에 알록달록 채소와 다양한 속 재료가 들어간 김밥은 어느새 해외에도 널리 알려져 한국을 대표하는 K푸드가 됐다. '나랑 김밥' (사진1)은 한국적이면서 세계적인, 조금 특별한 맛의 김밥을 만날 수 있는 곳이다.

나랑을 운영하는 이선민 대표는 국내외 여러 푸드 매체에 기고하며 '아시아 50 베스트 레스토랑' 등 글로벌 행사에서 활동하는 식음료 전문 기자다. "김밥이 사람과 사람이 만나는 매개체가 되었으면 했어요. 가게 이름인 '나랑'도 '김밥 먹으며 나랑 놀자'라는 가벼운 초대의 느낌으로 지었죠."

대표 메뉴인 '아름 김밥' (1만원)은 남프랑스의 도시 아를을 모티브로 만든 김밥이다. 이 김밥에는

참기름 대신 올리브오일을 두른 쌀밥과 고다 치즈, 버터헤드 레터스, 블랙 올리브와 선드라이 토마토가 들어간다. 이외의 조합 같지만 짭조름하고 고소한 치즈와 올리브의 풍미가 습습한 쌀밥과 놀라울 정도로 잘 어울린다. '핫치킨버거 김밥' (1만5000원)은 매콤한 치킨버거를 김밥으로 풀어낸 메뉴인데, 부드럽게 익힌 닭고기에 아삭한 적양배추, 바삭한 빵가루와 매콤달콤한 소스가 자꾸만 생각나는 맛이다. (사진2)

그 외에도 떡볶이 김밥, 찜밥 김밥, 바다 김밥 등 익숙한 식재료 조합을 색다르게 풀어낸 재밌는 김밥들이 많다. 가끔씩은 특별한 팝업 김밥도 맛볼 수 있다. 지난 3월에는 아시아 베스트 레스토랑

19위에 오른 인도 뭍바이 '마스크'의 셰프가 인도에서 먹는 식재료와 향신료를 테마로 나랑에서 김밥을 만들었다. 지난해 가을에는 싱가포르에서 현지 셰프들과 함께 김밥 팝업을 성황리에



열었고, 올해 하반기에도 방콕에서 팝업이 예정돼 있다.

노란색을 메인 컬러로 한 나랑의 실내에는 김밥을 떠올리게 하는 다양한 모티브가 숨어 있다. 벽



조명은 김밥로 만들었고, 테이블은 삼베를 사각형 감처럼 잘라 폴로 여러 겹 붙인 후 검은색 옷질로 마무리했다. 김밥과 어울리는 음료로는 산뜻한 글라스 와인 또는 2가지 맛의 주스(각 1만원)를 제안한다. 김과 사과가 들어간 '사과바다', 방아와 배를 넣은 '새콤방아' 주스가 김밥이 가진 풍부한 맛을 기분 좋게 감싸준다.

"목표는 나랑의 여러 김밥을 모아 '모듬 김밥'을 만드는 거예요. 각기 다른 맛의 김밥을 하나씩, 총 10가지 김밥을 맛보는 거죠." 세계인들과 함께 즐기게 될 김밥의 미래가 더욱 궁금해진다.

글 이나라 출판기획자
사진 김태훈 프리랜서



KSA 한국표준협회
KOREAN STANDARDS ASSOCIATION

ISO 21388

보청기적합관리 인증센터



국 제 보 청 기

“고객에게는 신뢰와 만족”

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

본점 서석동 남동성당 옆

서울점 종로 5가역 1층

순천점 중앙시장 앞

062) 227-9940

062) 227-9970

02) 765-9940

061) 752-9940