

## ‘제8회 보령천북굴축제’ 를 가다

이응원 | 월간 ‘토마토’ 편집실장

천북면 장은리에서 만난 제철 굴  
갯바위에서 자라는 영양 만점 ‘석화구이’



가는 날이 장날이었다.

살금살금 운전을 하는 내내 축제를 준비하는 측은 얼마나 가슴이 타들어 갔을지 쉽게 짐작이 됐다. 눈다운 눈을 구경하기가 최근 쉽지 않았는데 축제 전날 하늘이 작정이라도 한 듯 눈을 토해냈다. 보령시 천북면사무소에 전화해 축제 개막 여부를 확인하고 나서야 길을 나선 참이었다. ‘제8회 보령천북굴축제’는 그렇게 대설주의보·한파주의보와 함께 시작했다. 온화한 날씨를 ‘겨울축제’와는 어울리지 않는다. 가는 길 불편하고 볼에 부딪히는 바람이 칼 같아도 추운 것이 낫다고 스스로 위안하며 도착한 ‘천북면 굴 단지’는 퐁퐁 얼어붙은 하늘을 배경으로 동실 떠 있는 프랭카드로 축제가 열리고 있음을 알 수 있었다.

충남 보령시 천북면 장은리, 홍성호 끝자락 서해바다와 맞닿은 곳에 ‘천북 굴 단지’가 있다. 동네 주민들은 이곳을 갯마을이라 부르고 있었다. 시원하게 바다가 펼쳐져 있고 건너편으로는 남당리가 손에 잡힐 듯 보였다.

서해에 있으면서도 물빛을 제외하고는 남해 바다를 많이 닮아 있다. 바다를 마주보며 둥근 비닐하우스 형태로 지어 놓은 상가 수십 곳이 늘어서 있고 그 앞에는 망태에 들어 있는 굴이 가득 쌓여 있었다. 차가 밟아 놓은 눈은 꼴을 만들고 녹은 눈은 물웅덩이가 돼 걷기 여간 불편한 것이 아니었다.

축제 개막 첫날 가게 앞에 쌓여 축축하게 녹아가는 눈을 치우느라 주민들은 어수선하고 분주했다. 그 손길에는 안타까움이 묻어 있었다.

## 고소한 굴밥, 시원한 굴 칼국수

“오늘 사람이 제일 많이 와야 하는데 이렇게 눈이 많이 와서 걱정이네요. 춥기는 또 왜 이렇게 추운지...”

가게 앞에 서서 지나가는 사람에게 들어올 것을 권하던 아주머니는 하늘을 원망했다. 점심시간이어서 그런지 날씨 때문인지 사람이 그리 많지 않았다. 가게 안으로 들어가 자리를 잡고 앉자 묻지도 않고 빨간 대야에 굴을 잔뜩 담아 내 온다. “아니요, 굴 구이는 저녁에 먹을 생각이예요. 그냥 굴밥하고 굴 칼국수 주세요.”



대야를 도로 가져가며 아주머니는 가스버너에 불을 붙인다. 그냥 있으면 추우니 그렇게 불을 쬐고 있으라는 배려였다. 잠시 후 다시 돌아온 아주머니는 굴을 몇 개 가져와 버너 위에 올려놓는다. 기다리는 동안 구워먹으라는 말과 함께 보내주신 인심이 좋았다.

굴밥이 나올 때까지는 시간이 좀 걸렸다. 주문이 들어오면 그 때 작은 솥에 밥을 짓는 모양이었다. 그렇게 바로 지은 굴밥을 그릇에 덜어 양념간장과 함께 냈다. 굴밥은 고소한 맛과 향이 진했다. 입안에서 툭툭 터지며 진한 향을 풍기는 굴 맛과 시원한 동치미 국물이 기가 막히게 어우러졌다. 충청도 음식 특유의 강렬하지 않으면서도 그렇다고 밋밋하지도 않은, 바로 그 맛이다.

아쉬운 점이 있다면 굴밥이 담겨 나오는 그릇이다. 그냥 잔칫집에서 국수 말아 줄 때 쓰는 하얀 플라스틱 그릇을 사용하고 있었다. 추운 날씨에 음식의 온도가 금방 떨어져 좋은 굴밥 맛을 떨어뜨렸다. 조금 번거롭고 귀찮더라도 개인용 돌그릇 등 음식물의 온도를 유지할 수 있는 그릇을 사용하는 것이 어떨까 하는 생각을 해봤다. 손님 대부분이 굴밥보다는 굴 구이를 더 많이 찾긴 하겠지만 작은 배려가 더욱 강한 인상을 남기지 않는가. 밥을 지은 솥에 물

을 넣어 만든 송늬을 솔 채 내 주는 것처럼 말이다. 그 솔에 붙어 있는 누른 밥을 잘 긁어내니 아주 맛있었다.

굴밥 말고도 식사거리로 굴 칼국수가 있다. 제대로 끓인 굴국을 먹어 본 사람이라면 알 것이다. 그 시원함이 다른 어떤 해산물과 견주어도 손색이 없다는 것을 말이다. 그 시원한 굴국에 끓여 낸 쫄깃한 칼국수 역시 굴밥과 함께 이곳에서 맛볼 수 있는 최고의 음식이었다.

## 다양한 특산품 판매 및 시식코너 운영

배도 든든하고 다시 밖으로 나왔다. 주차장 옆에 마련해 놓은 대형 천막이 눈에 들어왔다. 축제 기간 동안 다양한 행사가 열리는 곳이었다. 살짝 열어놓은 출입문으로 들어서니 무대에서는 초대가수가 노래를 부르고 객석에는 주민들이 앉아 호응하고 있었다. 외지인 보다는 인근 주민들이 더 많아 보였다.



어디 축제가 꼭 외지에서 오는 사람들만을 위한 것이겠는가? 그렇게 주민들 모여 한바탕 박수치고 즐기는 것도 나빠 보이지 않았다. 한쪽에 전시해 놓은 바다음식 코너가 좀 웅충맛아 보인다는 것만 빼고는 괜찮았다.

대형 천막 옆에는 지역 특산품 판매·홍보 부스가 설치되었고 그 옆에서는 돼지를 통으로 걸어 바비큐를 만들고 있었다. 호박고구마를 넣어 만든 가래떡을 무료로 나눠주고 돼지고기를 뜯어 입에 넣어 주기도 했다. 굴 맛만큼이나 모두 맛이 좋았고 더구나 후한 인심이 그 맛을 더욱 키웠다.

대형천막과 옆 부스에서는 축제기간 내내 다양한 행사와 시식회가 펼쳐진다고 한다. 또 축제기간인 12월 27일에는 해넘이 행사와 소원빌기 행사가 오후 4시부터 열린다. 서해가 눈앞에 펼쳐진 이곳에서 볼 수 있는 석양빛은 이미 알려진 사람들에게는 꽤 알려진 모양이다. 또, 내년 2월 7일에는 대보름행사가 펼쳐진다. 떡 만들기 체험행사와 민속놀이, 달집태우기 등이 펼쳐진다니 기억해 두었다가 한 번쯤 찾아보는 것도 좋을 것 같다.

여기저기 기웃거리며 시식음식도 맛보고 가게 앞에 가득 쌓아 놓은 해산물도 구경하면서 즐겁기는 했는데 파고드는 추위가 영 견디기 어려웠다. 그것만 아니라면 바닷가에서 산책을 즐기는 것도 괜찮았을 텐데, 겨울 축제라는 특징상 한쪽에 조용하고 따뜻한 휴게실 하나를

마련해 두면 더 좋겠다는 생각이 들었다. 점심에 간단하게 굴밥이나 굴 칼국수로 요기한 후 주변을 둘러보다 저녁 즈음에 굴 구이로 마무리하려는 참가자들을 위해서 말이다.



## 굴 축제의 꽃, 고소한 석화 구이

이번에는 굴 구이다. 가격이 너무 많이 준비하다보니 맘에 드는 가게를 선택하는데 많은 어려움을 겪었지만 대부분의 시설은 크게 다르지 않다. 규모가 조금씩 다르고 의자가 아닌 온돌 형태로 앉아 먹을 수 있는 곳을 따로 갖춘 곳이 있다. 인원이나 연령 등을 고려해 결정하면 될 터다.

굴 구이를 먹기 위해서는 기본적으로 필요한 장비가 있다. 장갑과 집게, 스테이크용 나이프, 심지어 고글도 필요하다.



가스버너 위에 껍질 채 올려놓고 잠시 시간이 흐르면 '탁탁' 소리를 낸다. 이 때 자주 뒤집어 주어야 덜 튀는다. 주구장창 내버려 두면 작은 폭발과 함께 굴 껍데기가 사방으로 튀는다. 얼굴에 튀면 꽤 따갑다. 아이들이 같이 있다면 눈에 들어가지 않게 주의를 기울일 필요가 있다.

꼭 다물고 있던 껍질이 조금씩 벌어지기 시작할 때가 중요하다. 앞에 놓인 도구들을 적절하게 이용해 살짝 껍데기를 벌려 본다. 그곳에 바닷물 머금은 굴이 다소곳하게 들어앉아 있다. 개인 식성에 따라 굵기를 조절하여 초고추장에 찍어먹으면 된다. 굴 한 마리가 담고 있는 서해바다의 맛은 참 싱그럽다. 개인적으로는 너무 많이 익히며 굴이 담고 있는 향과 맛이 반감돼 별로 좋아하지 않는다.

“천북에서 나는 굴로 어떻게 다해요. 일부는 의지에서 가져와요. 통영 굴보다는 여수 굴을 가져다 써요. 맛이 조금 더 낫거든요. 근데 신기한 건 그렇게 가져온 굴도 여기 천북 앞 바닷물에 담갔다가 써야 맛이 더 괜찮아져요. 그냥 쓰는 것하고는 확실히 다르다니까요. 천북 굴이 맛있는 것은 아무래도 물 때문인가 봐요.”

식당 주인 얘기다. 굴이 외지에서 들여 온 굴을 함께 쓴다는 것을 숨기지 않는다. 하긴 뭐, 숨길 일도 아니다. 그래도 역시 천북 굴 맛에 대한 자부심은 갖고 있었다. 천북 앞 바닷물과 바닷바람이 만들어주는 그 맛 말이다.



한 가지 더, 지난해 이맘 때 태안 앞바다 기름 유출 사건으로 인한 피해에 대해서도 상가 주민들은 불만을 터뜨렸다. 천북 지역은 전혀 피해가

없었는데도 불구하고 언론에서 '서해안 일대' 라는 표현을 써 많은 사람들이 오해를 하고 있다는 얘기가었다. 그러니 안심하고 몸에 좋은 굴 맘껏 먹어도 되겠다.

굴 구이는 네 명 정도 먹기에 적당한 한 대야에 2만5천 원이다. 굴밥은 6천 원, 굴 칼국수는 4천 원이다. 이외에 조개구이나 조금 더 있으면 주꾸미도 맛볼 수 있다.

석양빛이 아름다운 천북면 장은리 굴 축제는 내년 2월까지 계속되지만 4월 즈음에 찾아가도 굴 맛을 볼 수 있다.

굴 구이를 석화 구이라고도 한다. 돌에서 피어나는 꽃 같다는 의미에서 붙은 이름이다. 인류가 굴을 먹은 것은 선사시대로 올라간다. 많이 발견되는 선사시대 조개더미에서도 알 수 있고 <전어지>나 <자산어보> 등에는 굴의 형태에 대한 기록이 있다고 한다.

굴은 9월에 채취에 들어가 다음해 4~5월까지 계속되고 늦가을부터 찬바람이 부는 겨울에 가장 맛이 좋다. 굴을 바다의 우유라고 부르는 것처럼 굴이 가지고 있는 영양은 풍부하다. 비타민과 미네랄뿐만 아니라 철분, 칼슘 등 각종 영양소가 풍부하고 다른 어패류보다 소화도 잘 되는 것으로 알려져 있다 이 때문에 아이나 노약자에게 부담을 주지 않고 빈혈과 간장병 환자의 체력회복에도 좋은 것으로 알려져 있다.

## 1~3월 주목할 만한 충남 축제

### ■ 황도 봉기풍어제



- 일 시 : 2009년 1월 27~28일 예정 (매년 음력 정월 초이들과 초사흘)
- 장 소 : 태안군 안면을 황도리 당집 주변
- 문 의 : 태안군 문화관광과(041-670-2433) 또는 황도리 이장님
- 내 용 : 안면도 동북쪽 끝에 자리하고 있는 황도는 면적

2.5km, 해안선 길이 16km인 아담한 섬으로, 1982년 황도교가 완공됨으로써 안면읍과 연결됐다. 보리가 익으면 누렇게 보인다고 해서 이름 붙은 황도에서는 매년 음력 정월 초이틀과 초사흘에 마을의 평안과 풍어를 기원하는 충남 최대규모의 풍어제인 황도 봉기풍어제를 지낸다.

옛날에 황도 어민들이 자욱한 안개 때문에 길을 잃고 헤매다가 섬에서 비치는 밝은 빛의 인도를 받아 무사히 귀향하게 되자, 빛이 시작된 곳에 당집을 짓고 풍어제를 지내게 되었다고 전해진다. 봉기풍어제는 1977년 제18회 전국민속예술경연대회에서 대통령상을 수상하였고, 현재 충남무형문화재 제12호로 지정되어 있다.

### ■ 예산 달집축제



- 일 시 : 2009년 2월 9일 예정 (음력 정월 대보름)
- 장 소 : 예산군 공설운동장 보조경기장
- 주 최 : 예산문화연구소 (041-331-3322)
- 내 용 : 전통적으로 우리 민족에게 정월대보름은 설이나 추석만큼이나 중요하고 큰 명절이었다. 지금이야 그 가치가 덜하지만 여전히 곳곳에서 정월대보름 민속놀이를 즐긴다. 2009년 정월 대보름인 2월 9일 즈음에 예산군에서는 '달집축제'가 열릴 계획이다.

소원빌기와 윷놀이 대회, 축하공연, 달집태우기, 쥐불놀이 등 다채로운 프로그램이 진행되니 가족과 함께 찾아보는 것도 좋을 듯 싶다. 참고적으로 정월 대보름에는 예산군을 비롯한 각 시·군별로 다채로운 행사 계획을 내놓고 있으니 가까운 곳을 찾아보는 것도 좋겠다.

### ■ 남당항 새조개 축제



- 일 시 : 2009년 1월~5월경
- 장 소 : 홍성군 서부면 남당리 행사장
- 문 의 : 새조개축제추진위원회 (041-632-8234)
- 내 용 : 굴 구이만큼이나 맛있는 해산물 중 하나가 바로 새조개 사브사브다. 서해안의 신선한 새조개를 맛볼 수 있는 철이 다가오고 있다.

홍성군 서부면 남당리에서는 매년 1월부터 5월까지 새조개 축제를 연다. 축제 기간이 긴 만큼 언제든 갈 수 있는 곳이지만 제대로 된 새조개 맛을 보고 싶다면 3월에 가는 것이 좋다. 바람에 찬 기운이 남아 있을 때 말이다.

행사기간 다양한 체험행사와 공연 등이 펼쳐지니 미리 알아보고 가는 것도 좋겠다.