

남당리 새조개 축제

이웅원 | 월간 토마토 편집실장

두툼한 조갯살을 톡 터지면,
바다향담은 달콤한
입안 가득



“오후부터 황사 영향권이 서울과
경기지역으로 확대될 것으로 보입니다.
노약자나 어린이들은 가급적 외출을 삼가시고...”

라디오 뉴스에서 아나운서의 심각한 음성이 흘러나온다. 주말 내내 서해안 지역에 황사가 심하니 이에 대비하라는 당부였다. 전날 밤부터 계속되는 예보다. 차창 밖으로 보이는 풍경은 아직 우려할 정도는 아니었지만 서해안 황사의 그 대단함에 대해 익히 들었던 터라 슬며시 걱정이 인다.

황사예보가 아니더라도 ‘제5회 남당리 새조개 축제’를 찾아가는 길은 우려와 함께 시작했다. 서해안원유유출사고 때문이다. 사전에 확인한 바로는 흘러나온 원유가 남당리 쪽에는 아무런 영향을 미치지 않았다고 하지만 어디 사람 마음이 그렇단 말인가. 더군다나 먹을거리 축제가 아니던가. 또 지척에서는 흘러내린 원유를 치우느라 찬바람에 뽀뽀 언 손길을 분주하게 옮기고 있는데 새조개의 감칠맛 나는 맛을 즐기러 가는 것도 마음이 편치는 않았다.

원유유출사고로 힘든 상황에 빠진 지역 주민들을 위해 복구 작업에 자원봉사 하는 것만 큼이나 주변 관광산업이 침체되지 않도록 소비를 증진시키는 것 또한 큰 역할이라는 자기 위안을 하며 항구 쪽으로 발길을 재촉했다.



바다는 훌륭한 애피타이저

홍성읍을 지나 남당항을 찾아가는 길은 이정표가 잘 되어 있어 그리 어렵지 않다. 게다가 요즘이야 네비게이션 하나 쯤은 다 가지고 있으니 구구절절 가는 길을 설명하는 것도 우습다. 지금 새조개 축제가 열리고 있는 남당리는 홍성군에 포함되어 있으며 서산시와는 경계를 이룬다는 정도만 설명을 하면 될 것 같다. 축제가 열리고 있는 남당항을 중심으로 한 인근은 축제가 열리지 않을 때도 굴이나 회 등 바다에서 생산한 신선한 해산물을 찾는 미식가들에겐 제법 잘 알려진 곳이다.



잔잔한 바다와 멀리 등대가 보일 때 쯤에 새조개 축제가 진행 중임을 알리는 아치형 풍선이 보인다. ‘아차’ 하는 순간 행사장 깊숙이 들어가 버렸는데 넓은 주차장이 눈에 들어온다. 예년까지는 늘 주차 때문에 힘들었던 기억이 있는데 주최 측에서 꽤 잘 정비된 너른 주차장을 만들어 놓은 것이다. 그 주차장 중심부에 작은 상설무대도 놓여 있다. 주말 개·폐막식과 주말 이벤트를 진행하는 곳인 모양이다. 우려와 달리 주차장엔 차들이 가득하다. 상인들의 애기를 들어보니 원유유출이 되었을 때는 관광객이 거의 없어 힘들었지만 시간이 좀 지나면서 점점 사람들이 늘고 있다. 여하튼 다행이다.

그 주차장에서 볼 때 ㄱ자 모양으로 간이식당이 즐비하게 늘어서 있다. 딱 찬 점심시간이 아니어서인지 식당 안은 아직 그리 붐비지 않았다. 대신 등대와 방파제가 있는 곳에 가족·연인끼리 산보를 즐기는 모습이 보인다. 고기잡이를 멈추고 포구에 묶여 있는 배와 여유롭게 주변을 날아다니는 갈매기들의 모습이 조그만 포구의 모습을 잘 그려내고 있다. 볼에 부딪히는 해풍에는 여전히 겨울 냄새가 남아 있었지만 살에 닿는 햇살엔 어느새 봄이 느껴지고 있었다.

큰 항구나 개발이 제대로 이루어진 해수욕장에서 바라보는 바다와 조그만 포구에서 만나는 바다는 그 느낌이 분명 다르다. 작은 포구의 갈매기의 날갯짓은 큰 항구의 갈매기보다 훨씬 여유롭다. 보기에 그렇다.

식당을 하나 결정해 들어가기 전에 이런 작은 포구의 편안함과 탁 트인 시원함을 꼭 느껴 보아야 한다. 시원한 바다향기를 맘껏 들이마시는 것이 바로 남당리 새조개 축제의 애피타이저[appetizer]다.

1kg에 3만~4만원대

그렇게 애피타이저를 통해 식욕을 한껏 돋우고 아이디어 상품이라는 밤 까는 기계와 충북 보은에서 새를 쫓다가 왔다는 원숭이 재롱까지 보고 나니 점심시간이다. 시간에 맞춰 관광객들도 하나 둘, 길게 늘어진 식당을 탐색하며 나름의 기준과 잣대를 들이대고 있다.

“이맘때가 되면 꼭 이것이 생각나요. 지난해만 빼놓고 매년 온 것 같은데. 올해는 더군다나 ‘기름 유출 때문에 더 가봐야겠다.’ 생각만 하고 있다가 이번에 오게 되었어요.”

서울에서 가족, 친구들과 함께 남당리 새조개 축제를 찾은 김명현(59)씨 얘기다.

가게 앞에는 그물망에 손질을 끝낸 새조개 껍데기가 담겨 놓여 있다. 일반조개보다 볼륨이 두툼하다. 거의 공에 가깝다. 먹을 거 없다는 소리는 듣지 않을 만하다.

본격적으로 손님이 들어 찰 시간이 되자 가게마다 새조개를 다듬는 손길이 분주해 진다. 그 모습은 출입문에 조금만 다가서면 다 보인다. 굴을 까는 날렵한 모습을 보며 감탄한 적이 있는데 새조개를 다듬는 손길도 그에 못지않게 신비롭다.

조개를 손질하느라 분주한 주인아주머니에게 새조개 시세를 물었다.

“매주 그 시세가 달라지기는 하지만 1kg에 대략 3만5천원에서 4만5천 원을 오르락내리락 해요. 포장해 가는 것은 여기에서 5천 원 정도가 싸고요.”





포장이 싼 이유는 이런저런 서비스 요금이 제외되어서 그런 모양이다. 그래도 국물까지 끓일 수 있도록 재료를 잘 챙겨준다.

축제현장에서 볼 때 남쪽 방향으로 늘어선 식당들은 바다를 보면서 먹을 수 있도록 자리에 많은 신경을 쓴 눈치다. 바다와 접한 부분에 비닐을 활용해 경관장을 만들어 놓았다.

기왕이면 다홍치마라고 바다를 볼 수 있는 곳에 자리를 잡고 앉아 주문을 냈다. 새조개 큰 걸로 1kg. 무게를 달아내오니 그 절대량은 똑같겠지만 새조개 큰 것과 작은 것의 가격차가 1만원 정도였다. 아무래도 한입에 넣고 씹는 맛을 제대로 즐기려는 사람이라면 큰 쪽을 선택하는 것이 좋을 듯 하다.

새조개는 발이 상당히 길고 크다. 아니 통통하게 살이 붙어 있다. 그 발의 모양이 작은 새와 비슷해 새조개라는 이름이 붙었다는데 엄밀히 말하면 그 발이 새의 부리를 닮았다. 그것도 꽤 큰 부리다.

새조개 끓는 물에 ‘퐁당’

새조개는 1945년 해방과 더불어 경남지역에서 대량 번식, 인근 주민들에게 귀중한 소득원이 되었다고 한다. 그래서 해방조개라고 불리기도 한다. 아직 양식이 이루어지지 않아 갯벌에서만 잡을 수 있다. 그만큼 귀하다. 산란기가 7월부터 10월이니 이때는 살이 좀 빠져있고 살이 통통하게 오르는 철은 바로 찬바람이 부는 겨울이다(네이버, 두산백과사전).

생식, 혹은 구워서 먹고 말려서 가루를 만들거나 끓인 물을 농축해 조미료처럼 쓰기도 한데 가장 대중적인 조리법은 끓는 물에 살짝 데쳐 먹기다. 샤브샤브 방식이라고 할 수 있다. 무와 버섯, 파 등을 넣고 끓인 국물에 손질한 새조개를 담갔다가 꺼내 먹는데 그 맛이



참 깊다. 두툼한 조갯살을 씹으면 바다 향을 가득 담은 육즙이 툭 터지며 달콤함이 입 안 가득 퍼진다.

끓는 물에 새조개를 담그는 시간은 개인의 취향에 따라 다르다. 속으로 다섯 까지만 세고 바로 꺼내 새조개 특유의 향과 부드러움이 사라지기 전에 먹어야 한다는 조언부터 20~30초 이상 푹 담가 살이 오그라들어 탄력이 강하게 일 때 먹어야 쫄득한 맛을 느낄 수 있다는 설명도 있었다. 결국, 자신의 취향에 맞게 적당한 시간을 찾아내는 것이 가장 좋다는 얘기다.

정말 배도 고프고 새조개의 맛이 입에 착착 감긴다면 혼자서도 1kg 정도는 너끈하게 먹을 수 있을 것 같다. 아이들과 동반한 4인 가족이 함께 간다면 2~3kg 정도면 충분할 것 같다.

새조개를 먹기 전 가리비와 대불, 굴 등 서비스로 나오는 해산물과 함께 새조개를 모두 먹고 난 후 식사로는 칼국수나 라면을 국물에 넣어 먹을 수 있다.

칼국수를 국물에 말아 먹으면 맛있다는 평이 후기를 보면 많이 올라와 있지만 개인적으로는 입에 맞지 않았다. 꼭 칼국수를 먹고 싶다면 차라리 해물 칼국수 잘 하는 전문점을 찾아 먹는 것이 좋을 것 같고 그냥 끼니로 뱃속을 든든하게 하고 싶다면 라면이 더 낫지 않을까 싶다.

조개잡기 체험행사는 덤으로

포구에서 바닷바람도 실컷 쐬고 맛있는 새조개도 먹었다고 그대로 발길을 돌리면 후회할 수도 있다. 주말이 되면 나름 주최 측에서 정성껏 준비한 이벤트를 즐길 수 있다. 찾아간 날에는 무료 ‘조개잡기’ 체험 행사가 열렸다.

오후 3시부터 행사장 인근 얇은 갯벌에서 열린 조개잡기 행사장에는 시작 전부터 많은 관광객들이 몰려들었다. 무료로 장화와 장갑, 망 등 조개잡이에 필요한 모든 것을 주최 측에서 제공했다. 심지어 이날 잡을 분량의 새조개를 포함한 다양한 조개들을 갯벌에 뿌려주기도 했다.

“여기 갯벌에는 조개 종류가 다양하지 않고 그냥 캐 보라고 하면 하나도 못 캐요. 이렇게 가져다 뿌려줘도 받은 뱃속이 못 찾는 걸요.”

주최 측의 설명이다. 기상과 물때를 잘 못 맞추면 이 체험행사도 할 수가 없다. 이날도 황사 때문에 포기할까 하다가 날이 괜찮아 급히 조개를 공수해 오고 있는 중이라고 했다. 옆에



서 이야기를 듣던 서울 아저씨들 중에는 힘들게 뿌리지 말고 그냥 여기서 조금씩 나눠주면 안 되겠느냐고 먹히지 않을 제안도 했다.

“재미있잖아요. 요즘에는 이런 체험 행사가 제일 중요해요. 이게 돈이 꽤 많이 들어가는 행사지만 그래도 하는 거예요. 오시는 분들이 좋아 하니까요.”

아직 행사가 본격적으로 시작되지도 않았는데 장화를 챙겨 신은 가족과 연인들이 갯벌로 들어간다. 체험행사 때마다 찾지 못하는 조개가 절반이라니 갯벌에는 상당히 많은 조개가 고스란히 박혀 있을 터다. 갯벌 냄새 맡으며 까르륵 거리는 할머니와 손자의 표정이 똑같아 지는 것이 정말 신기했다.

지난 1월 18일부터 시작한 ‘제5회 남당리 새조개 축제’는 오는 5월 31일까지 계속된다.

축제문의 : 충남 홍성군 문화관광과 041-630-1225

싱그러운 꽃과 과일 가득한 우리지역 축제

◆ 논산 “딸기 축제”



4월 11일부터 13일까지 논산천 둔치 및 딸기밭에서는 ‘2008 논산 딸기축제’가 열린다. 봄별 아래 빨갭게 익은 딸기는 그 색깔으로도 찾아보기 충분한 축제다. 딸기떡 길게 뽑기와 기예단 시범, 불꽃놀이 등 무대행사를 비롯해 딸기밭에서는 수확체험행사도 펼쳐진다.

축제관련 자세한 내용은 홍보 홈페이지(www.nsfestival.co.kr)에서 확인할 수 있다.

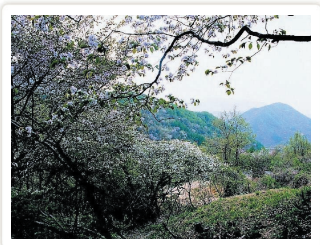
◆ 청양 “칠갑산 봄꽃 축제”

4월 25일부터 30일까지 아름다운 봄꽃에 폭 빠질 수 있는 축제가 청양에서 개최된다. 청양군과 고운식물원이 함께 주최하는 이번 축제는 지천100세공원과 고운식물원에서 펼쳐진다.

100세공원에서는 다양한 문화행사와 재래시장 웰빙투어, 두부만들기 등 다양한 체험행사가 준비되고 고운식물원에서는 어린이 인형극과 허브비누 만들기 등의 체험행사가 열린다. 칠갑산 등반계획과 함께 축제참가 일정을 잘 챙기면 추억 가득한 봄을 만들 수 있을 것이다.

축제에 대한 자세한 문의는

칠갑산봄꽃축제추진위원회 (041) 940-2660~5 혹은
청양군 홈페이지(www.cheongyang.go.kr)로 하면 된다.



◆ 금산 “비단고을산꽃축제”

꽃피는 봄에 흐드러지게 핀 꽃구경을 하고 싶다면 금산군에서 열리는 ‘비단고을산꽃축제’를 권한다. 올해는 아직 개화시기를 예측 못 해 정확한 일정이 나오지는 않았다. 그러나 4월 중·하순이면 축제가 열릴 것으로 보인다.



꽃구경과 함께 다양한 민속체험 행사도 마련된다. 송계대방놀이를 비롯한 다양한 공연과 화전 구워 먹기, 나무 곤충 만들기 등 가족단위로 참가해도 즐거운 시간을 보낼 수 있다.

축제 문의는 041-750-2114 혹은 금산군 홈페이지 (www.geumsan.go.kr)에 들르면 알 수 있다.

◆ 연기 “여름사랑 수박축제”

6월 초, 연기군 동면에서는 시원한 수박축제가 열린다. 축제이름도 ‘여름사랑 수박축제’로 더위를 조용히 날려버릴 수 있을 것 같다. 동면수박작목반에서 주최를 한다니 푸짐한 인심을 기대해 볼만 하다.



수박 무게 맞추기, 수박 빨리 먹기 등 별스럽지 않은 이벤트 같지만 참가해보면 나름 재미있다. 동면지역 수박은 일조량이 많아 육질이 치밀하고 당도가 높은 것으로 알려져 있다. 연기군에 간 김에 행정중심복합도시 홍보관에 한 번 둘러보는 것도 좋겠다.

축제에 궁금한 사항은 연기군청 041-861-2114, 혹은 홈페이지(www.yeongi.go.kr)로 문의하면 된다.



2008년 충남은 그 어느 해보다 지역축제에 대한 관심이 높아지고 있다. 기름유출사고로 인해 지역경기가 주춤할 수 있다는 우려의 목소리와 함께, 이 위기를 기회의 발판으로 삼아 한걸음 더 나아가야 한다는 소망과 의지가 있다.

많은 사람들은 우리 지역의 축제가 무엇이 있고, 또 언제, 어디서 열리는지 알지 못해 축제를 놓쳐버리는 경우도 종종 있어 아쉬워하곤 한다.

그래서 우리 열린충남에서는 “충남축제여행기” 코너를 새로 마련하여 우리 지역의 우수한 지역축제를 널리 알리고 나아가 추억과 행복을 만드는 손에 꼽힐만한 축제로 거듭나는데 도움이 되고자 한다. 앞으로도 우리지역 축제를 직접 찾아가 체험하며 맛깔스런 글을 써주실 월간토마토 이용원 편집실장님께 고마움을 전한다.

- 편집자주 -