



새조개 샤부샤부 도톰하고 부드러운 ‘명품 조개’의 별미

차가운 바닷물을 헤치며 당차게 나아가는 귀족 조개가 있다. 이 조개는 새의 부리를 닮은 도톰한 조갯살로 경중경중 겉듯이 물속을 헤엄쳐 간다. 한겨울과 초봄의 별미인 ‘새조개’ 이야기다. 껍테기를 까서 놓고 보면 얼추 새가 앉아 있는 모양 같기도 하다. 새조개가 대체 뭐길래 겨울과 봄날이면食客들의 발길이 줄줄이 이어지는 걸까?

글 임형두 기자 · 사진 임커주 기자



겨울과 초봄이 입맛의 절정기

서해안의 새조개 1번지인 충남 홍성군 천수만의 남당항. 철썹철썹 파도 소리가 들리고 끼룩 끼룩 갈매기 소리가 정겨운 바닷가 항구를 따라 80여 곳의 새조개 식당들이 주옥 늘어서 있다. 이곳 수산물 중 한겨울과 초봄에 손님을 유혹하는 최고의 주인공은 바로 새조개. 근래 들어 샤부샤부 요리가 새롭게 등장하면서 평범한 조개류의 하나 정도로 여겨졌던 새조개의 성가는 일거에 높아졌다.

남당항이 새조개의 명소가 된 것은 1984년 이후라고 한다. 그해에 천수만 방조제 공사가 끝나 모래와 진흙이 쌓이면서 새조개가 살 수 있는 천혜의 환경이 만들어졌다는 것. 적절한 수온과 청정한 수질이 새조개들에 편안한 삶의 여건을 제공해주고 있다. 참고로, 새조개의 최대 생산지는 남해안의 여수 가막만이다.

자웅동체의 연체동물인 새조개는 5~30m 깊이의 진흙 바닥에서 주로 산다. 다닐 때는 부리로 점프하듯 뛰면서 걸되 초콜릿색의 조개껍데

기를 날개처럼 활짝 펴서 슬쩍슬쩍 날기도 한다는 것. 이를테면 바다 물속을 날아다니는 새라거나 할까? 아무튼 이래저래 새조개라는 명칭과 잘 어울린다. 성장은 다른 조개보다 두 배 가량 빠른 편. 생애 전 과정을 인공양식하기가 어려워 판매되는 새조개는 대부분 자연산이라고 보면 된다.

새조개는 첫눈이 내리는 12월 말부터 진달래꽃이 피는 5월 하순까지 속이 오동통하게 꽉 차고 맛도 그만이다. 그중에서도 맛의 절정기는 1월부터 3월까지. 대개 5월 말부터 10월까지를 산란기로 보는데 이후에는 살이 빠지고 맛도 떨어진다.

새조개는 1990년대 중반까지만 해도 사람들이 구이로 먹는 정도의 평이한 식재료였다. 그러다 식탁 위의 명품 귀족으로 거듭난 것은 1990년대 후반. 구이는 국물 없이는 먹기가 좀 그랬고, 삶아 먹자고 해도 식감이 질겨 고민하던 중 샤부샤부라는 요리법을 새롭게 적용한 뒤 기대 이상으로 빅히트를 쳤다.

남당항 항구수산의 김진희(37) 대표는 “새조개 샤부샤부는 이제 겨울의 별미로 확실히 정착했어요. 탱탱한 느낌의 새조개와 부드러운 맛의 야채 육수가 어울려食客들의 미감을 자극하는데 성공한 거죠”라고 말했다.

육수, 새조개, 데치기의 삼박자

가스레인지 위에서 보글보글 끓는 샤부샤부 육수는 보기만 해도 침이 꿀꺽 넘어간다. 바다와 땅이 연출하는 감미로운 음식 이중주랄까. 샤부샤부는 맑으면서도 은은한 깊이가 느껴지는 육수, 바다의 기운을 흠뻑 머금은 새조개, 그리고 이 맛을 극대화하는 데치기 요리법이 삼박자로 잘 어우러졌을 때 식감이 최고조에 이른다.

먼저 해야 할 일은 육수 마련이다. 커다란 솥에 다시마, 황태, 멸치, 미더덕, 무, 양파 등의 재료를 넉넉히 넣고 푹 끓여낸다. 맑고 개운한 새조개 샤부샤부 맛의 본바탕이라고 하겠다.

손님의 밥상에는 이 육수가 담긴 냄비를 얹고



“새조개 샤부샤부는 겨울과 초봄의 별미로 확실히 정착했어요. 탱탱한 느낌의 새조개와 부드러운 맛의 야채 육수가 어울려食客들의 미감을 자극하는 데 성공한 거죠.”





다시 펄펄 끓이는데 여기에는 배추, 무, 팽이버섯, 냉이, 대파, 당근, 바지락 등 야채 중심의 식재료들이 푸짐하게 담긴다. 이 육수와 야채의 끓는 모습은 미각도 미각이려니와 시각적 만족도 역시 한껏 높여준다. 노란색, 하얀색, 붉은색, 초록색 등 선명한 색감의 야채들 덕분이다. 밀반찬으로는 가오리 회무침, 배추김치, 고추김치, 산고추, 락교, 동치미, 옥수수 샐러드 등이 밥상에 줄줄이 놓이고 피조개, 석화찜, 석화회, 멍게, 해삼, 가리비 등 이른바 ‘스카디시반찬’을 의미하는 일본어’들도 푸짐하게 올려진다.

자! 이제는 요리의 주인공인 새조개 차례다. 앞에서 언급한 육수와 야채, 밀반찬이 조연급이라면 새조개는 오늘의 주연배우라고 할 수 있다. 딱딱한 껍데기를 벗기고 탱탱한 느낌의 조갯살을 꺼낸 뒤 칼로 거무스름한 내장을 도려내어 버린다. 이윽고 밥상에 놓인 진갈색과 흰색의 조갯살들. 이제부터 그 맛을 극대화하는 비결은 어떻게 데치느냐다. 새조개는 센 불에 팔팔 끓는 육수에 10초에서 15초가량 담갔을 때 맛과 부드러움이 가장 좋다. 살짝살짝 데친다는 뜻의 일본어 ‘사부사부’

다시마, 황태, 멸치, 무, 양파 등 육수의 재료(맨 왼쪽)와 육수 만들기(가운데). 바로 위 사진은 상에 놓인 조갯살이고, 아래 사진은 식재료가 보글보글 끓고 있는 사부사부 냄비 모습이다.



남당항에서는 내다버린 새조개 내장을 얻어 먹으려는 갈매기들이 떼지어 날아다녀 또 다른 볼거리를 제공한다.

처럼 너무 얼른 꺼내도, 너무 늦게 꺼내도 최고의 본맛을 놓치기 쉬운 것. 특히 오래 데치면 조갯살이 질겨져 본래의 부드러움이 떨어진다. 데친 뒤에 먹는 방법은 식客的 취향대로다. 초장이나 간장에 찍어 먹을 수도 있고, 양념 없이 그냥 조갯살만 담백하게 먹을 수도 있다. 보통 두 사람이 한 상에서 먹는 양은 새조개 20마리 안팎. 식당에서는 이를 1kg 분량이라고 하는데, 껍데기와 내장을 제거하면 600g 정도로 줄어든다. 가격은 2인분에 5만원가량. 예년에는 6~7만원선이었는데 새조개 풍년인 올해에는 가격이 상당히 내렸다고 한다. 계절의 별미답게 새조개는 손님들에게 높은 만족감을 선사한다. 한 식당에서 만난 강장선(66·대전) 씨는 “새조개철마다 이곳 남당항을 찾는다. 담백하면서도 달착지근한 식감이 술안주로도 그만이다”면서 마주앉은 친구들에게 “자, 이 대목에서 한 잔!” 하며 호기롭게 외쳤다. 친구 부부와 함께 온 윤혜신(61·화성) 씨 부부도 “부드럽고 달콤한 맛에 이끌려 해마다 이맘때면 이곳의 사부사부를 찾게 된다. 같은 새조개 사

부사부라도 본고장에서 바다를 느껴가며 먹었을 때 제맛이 더 깊게 느껴지는 것 같다”며 흡족한 표정을 지었다. 사부사부를 먹은 뒤에는 그 국물에 라면이나 떡국, 칼국수, 수제비를 넣으면 또 다른 별미를 뒀맛으로 즐길 수 있다. 이와 함께 새조개는 사부사부뿐만 아니라 전, 무침, 죽, 된장국 등으로 그 영역을 날로 넓혀가고 있기도 하다. 콜레스테롤과 지방 함량이 낮으면서도 단백질, 철분, 타우린, 필수 아미노산 등은 풍부해 다소 비싼 식비를 상쇄하고도 남는다는 것. 한 가지 아쉬운 점은 올해는 김영란법(부정청탁금지법) 시행, ‘최소실 게이트’ 등의 여파로 소비시장이 위축되면서 손님이 예년보다 상당히 줄었다는 사실이다.

낙조 등 바다 풍경 감상은 ‘덤’

남당항에서 새조개 사부사부를 먹으면 멋진 서해의 풍경도 감상할 수 있어 일거양득이다. 저 멀리 안면도가 기다랗게 이어지는 가운데 천수만의 죽도는 신비의 섬처럼 등실 떠 있다. 구름

사이로 햇살이 내리비쳐 은빛으로 출렁이는 바다도 일대 장관이다. 항구에는 식당에서 내다버린 새조개 내장을 주워 먹으려는 갈매기들이 수백 마리씩 떼 지어 물러들어 또 다른 볼거리가 된다. 새조개가 한창 잡히는 연초마다 남당항에서 열리는 새조개축제는 전국의食客들을 불러 모은다. 14회째를 맞은 올해 축제는 1월 6일부터 20일까지 개최돼 새조개 가기 체험, 남당항 불꽃놀이, 관광객 노래자랑 등의 프로그램이 진행됐다. 김용태 남당항축제추진위원회장은 “새조개 한 알이 계란 한 판보다 낫다고 할 만큼 새조개에는 영양분이 매우 풍부하다”면서 “축제의 본행사는 1월로 끝났지만 먹거리 축제는 새조개의 산란기가 시작되는 5월 7일까지 계속된다”고 말했다. ❶