

Muan Web Contents

2026년 05월 21일 02시 55분



목차

목차	2
겨울	3

★ 무안갯벌의 겨울

어부의 얼굴은 검지만 굴을 먹은 어부의 딸 얼굴은 하얗다.” 라는 말이 있을 정도로 굴은 바다의 우유라고 할 만큼 글리코겐, 비타민, 단백질이 풍부해 예로부터 중요한 영양식으로 이용되어 오고 있다. 무안의 굴은 참굴로 무안생태갯벌센터 앞의 굴밭은 자연적으로 형성된 곳으로 그 맛이 아주 단백하고 찰지다.

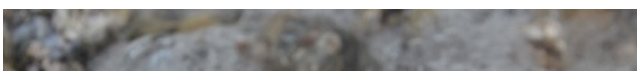


송어는 가을철부터 맛이 들기 시작하는데 가을에는 고소하고 겨울에는 달달하고 봄에는 담백하다. 참송어는 그해에 태어난 어른손가락만한 쌀모치, 1년된 것 한뼉크기의 모치, 모뎡이, 참동어, 무거리, 서(소)뎡가리, 대뎡가리(눈부름떠기), 완전한 성어가 송어라고 하며 눈 부름떠기는 크기가 작아 너는 송어가 아니라고 했더니 성이 나 눈을 부름뺐다고 해서 붙은 이름이다. 주민들은 모치가 자라 송어가 되려면 5년 이상 되어야 한다고 했다. 우리나라 물고기 중 가장 많은 이름을 가진 송어, 그만큼 많은 지역에서 사랑받으며 지역주민과 문화적으로 밀접한 관계를 맺고 있다.

송계마을 주민들은 도리포 송어가 맛있는 이유를 좋은 뽕을 먹기 때문이라고 자랑한다. 실제송어는 뽕과함께 뽕위에 퇴적된 규조류와 각종 유기물을 먹고 산다. 이 때문에 송어의 입은 윗입술이 두툼하고 아랫입술은 삼처럼 생겼다. 뽕을 함께 먹기 때문에 위벽은 소화를 잘 시키기 위해 닭의 모래주머니처럼 두텁게 팽창해 있다. 이 때문에 송어의 위를 주판알, 절구통등으로 부르는데 해지면 일대에서는 돔배기라고 부른다. 돔배기에서 뽕을 빼내고 소금기름장에 찍어 먹으면 오돌오돌 씹히는 맛이 일품이다.

1970년대 김 한 톨(100장) 값은 5~6천원으로, 당시 시세로 노른자위 땅 한 평 값과 같았다고 한다. 그래서 반 자동김 뜨는 기계가 김을 생산해 내는 것을 보고, 사람들은 지폐를 찍어내는 기계라고 불렀다. 김 한 장, 한 장이 그만큼 귀했던 것이다. 현재 무안군 해제면 일대에서 생산되는 지주식 김은 전통재래방법으로 간석지에 말뚝을 박은 뒤 김발을 매달아 충분한 햇볕에 건조과정을 거친다. 때문에 수확시기가 다소 늦지만 청정바다와 맑은 햇살, 해풍의 맛을 그대로 간직해 향이 뛰어난 게 특징으로 도시소비자들로부터 호평을 받고 있다.

감태는 씹새래한 맛을 지니며 알긴산, 요오드, 칼륨 등 무기염류와 비타민이 풍부하다. 감태의 본고장 무안, 그 중에서도 ‘현해탄(현경, 해제, 탄도만)감태’는 최고이며 초록색 융단처럼 보이는 것은 ‘감태’가 갯벌을 뒤덮고 있기 때문이다. 하지만 ‘감태’라는 호칭은 미역과의 여러해살이 해조류인 ‘가시파래Enteromorpha prolifera’를 우리 지역에서 부르는 이름일 뿐이다. ‘감태Ecklonia cava’라는 이름의 해조류는 따로 있는데, 제주도를 비롯한 아열대 바다 깊은 곳에서 자란다. 1월 한 달간 추위를 물고 온 찬 공기도 2월이 되자 한풀 꺾인다. 그토록 기다리던 감태 매는 날이 왔다. 감태의 본고장인 무안, 그 중에서도 ‘현해탄(현경, 해제, 탄도만)감태’가 최고라는데, 탄도만에서 생산되는 감태를 직접 보는 것만으로도 흥분된다. 감태를 ‘갈퀴’로도 매는데, 이것을 주민들은 ‘당글개’라고 부른다.





COPYRIGHT © MUAN-GUN. ALL RIGHT RESERVED.

MUAN

Web Contents

 무안군