

## 천사의 음식 ‘감태냉국’과 ‘달래무침’

⋮

### 박지도

#### 천사의 다리가 이어준 부부의 금슬

목포항에서 남서쪽으로 25km 정도 떨어져 있는 곳이 박지도이다. 북쪽으로는 안좌도, 서쪽은 반월도, 남쪽으로는 부소도 등에 둘러싸여 있다. 야트막한 박지도는 기복이 심한 산지로 이루어져 있다. 해안은 대부분 암석이다. 그런 이유로 간석지가 넓게 발달해 있다. 썰물 때는 안좌도, 반월도 등의 섬과 연결된다. 신안군 섬들은 대부분 갯벌이 많이 있지만 박지도에는 특이하게도 갯벌이 별로 없다. 그래서 농사를 주로 한다.

박지도는 정말 자그마한 섬이다. 박지도는 듣던 대로 공기가 맑다. 오른쪽에는 작고 소박한 집들이 바다와 거의 수평을 이루며 2미터쯤 되는 작은 아스팔트 길을 사이에 두고 조용히 앉아 있었다. 아주 작고 단아한 집들이고 군더더기가 없어 보인다.

작게 늘어선 집과 바다 사이로 난 시멘트 길이 보인다. 마을의 중심 길이다. 시멘트 길이지만 거의 손을 대지 않은 자연 그대로의 길이라 조금 경사진다. 하지만 산책길 같다. 해안 산책길인 셈이다. 그런 단순한 길이 계속 이어진다. 길 좌우로 다양한 밭이 있다. 고추밭, 보리밭, 마늘밭 등이 펼쳐져 있다. 작은 섬 치고는 제법 넓은 논도 보인다. 원래는 바다였는데 간척으로 얻은 들이라 하여 ‘대야들’ 이라고도 부른다.

대야들이 있어 전형적인 농촌마을처럼 보이지만 눈을 옆으로 돌리면 너른 바다가 꿈틀거린다. 해풍과 친해져서 자란 무화과며 감이 길가에 주렁주렁 매달려 있다.

부서져 내린 햇살과 태양에서 퍼져 나오는 한 다발의 빛줄기가 은빛 지평선 위로 몽글몽글 흐른다. 평화로운 하늘빛이 가득한 곳이다. 꽃들의 다채로운 색들과 조화를 이루며 허리 굽혀 일하시는 분들이 보인다. 평화롭다는 말보다는 친밀한 위로를 받는 느낌이 든다.

그런 사람들에게 해는 공평하게 내리쬐다. 빛뿐만 아니라 온기를 위해서 적당한 거리를 만들어 준다. 이런 온기는 수천 가지 내면의 울림을 만들어내기에 충분하다. 모든 것을 재촉하고 이미지들을 입을 겨를을 줌처럼 허락하지 복잡한 도시를 벗어나와 그야말로 군더더기 없는 섬임을 확인할 수 있다.

일몰 또한 장관이다. 어둑어둑 어둠이 내리고 물이 가득하다. 하늘은 어스름한 주황빛을 띠고 바다는 검은 빛으로 차분히 가라앉아 있다. 의심과 불확실함을 낳아 망망한 느낌마저 든다. 바다와 하늘은 시시각각 다른 모습을 연출한다.

섬에 와서 달빛, 별빛, 일출, 일몰을 볼 수 있는 건 크나큰 행운이다. 인간들이 만들어 놓은 인위적 조명이 아니다. 쏟아지는 별빛을 눈에 주워 담을 수 있고 달빛이 반짝이는 잔물결 소리에 귀를 말갱게 씻을 뿐이다. 밤이 다가오자 분홍빛이나 주홍빛으로 빛나는 하늘에 옅은 연회색을 띤 구름은 빠르게 어디론가 이동 중인 것도 볼 수 있다.

아무리 아름다운 하늘과 바다와 섬일지라도 지나치면 적막에 빠질 듯 한데 천사다리가 섬과 섬을 이어줌으로써 지나치지 않다.

마을 위원장님 댁 마당에도 농사를 한 결실인 들깨가 가득 널어져 있다. 도시에 살다가 다시 고향을 찾아와 산다는 위원장님 댁은 나름 집을 실속 있게 꾸며놓은 모양새다. 바다가 보이는 정자도 있고 그 옆으로 골고루 심어놓은 텃밭도 있다.

위원장님 부부는 다음날 새벽 낙지잡이를 위해 참게를 한 마리 한 마리 미끼에 끼우는 중이다. 새벽에 부부가 배를 타고 나가 남자는 배를 몰로 여자는 통발을 올리거나 보조적인 역할을 한다. 겨울에는 춥고 힘들지만 그래도 아이들 주고 친척들 나눠주고 소득을 올리는 맛에 한다. 이외에 밭농사와 바다낚시도 동시에 한다. 바쁜 일손을 멈추고 잘 영근 대추와 감을 내오신다. 대추와 감은 해풍을 맞아 달디 달다. 마을 위원장님은 박지리에 대해 이야기를 풀어놓으신다.

박지도는 박씨가 처음 들어와 살았다고 하여 붙여진 이름이다. 또 섬의 지형이 박모양이라 하여 박기섬 또는 배기섬이라고 한다. 이런 박지도에는 17가구가 산다. 주민은 50명 정도다. 보리농사도 잘 되고 무화과잼도 유명하다. 무엇보다 감태가 찰지기로 유명하다. 그만큼 종자가 다르다고 한다.

## 알큰 씹싸름한 감태국과 달래무침

감태는 깨끗한 지역에서만 잘 자란다. 환경평가에서 공기 청정지역 1순위로 나온 박지도에서 자란 감태는 알아준다. 흔히 ‘감태’ 또는 ‘감태김’으로 알려져 있다. 김처럼 말려 먹는 해조류로 당분이 많고 씹싸름한 맛이 일품이다. 얼핏 보면 매생이나 파래와 비슷하다. 민물과 바닷물이 섞이는 갯벌 주변에서 잘 자란다. 현재까지는 양식이 안 되고 자연산만 채취 된다.

감태에 석회를 넣어 감태국을 해먹으면 기가 막히다고 마을 위원장님이 자랑하신다. 감태는 소화나 변비에 좋고 영양도 많다. 미네랄, 비타민, 섬유질이 풍부하다. 철분 함량이 높은 편이라 빈혈 예방에도 좋다. 칼슘 또한 우유보다 많다. 물이 나가고 드넓은 갯벌이 펼쳐지면 감태를 채취하러 가는 풍경 또한 환상이다.

*“눈과 매서운 겨울바람을 맞고 자란 놚들이 감태요. 칼같은 겨울 해풍을 먹고 자란 놚들 몸에서 난 향과 맛은 죽이지라. 그랑께 보통은 감태를 쓰다거나 씹싸름하다고만 하제 그 진짜 감태향을 웬만한 사람은 느낄 수 없지라.”*

위원장님 말씀처럼 박지도의 특산물 중 하나는 감태이다.

*“채소 생산이 어려운 겨울철에 바다의 채소라 할 수 있는 해조류를 먹었어라. 따뜻하고 얇은 바닷가에 자란 감태란 놚들은 바다의 약초로도 불린답디다. 근께 감태는 맑은 물에만 자라고 겨울 찬물에서 햇살만 먹고 자란대요. 바닷물이 따뜻해지면 사라져라.”*

그렇게 좋은 감태를 이 곳 사람들은 자주 먹는다. 청태라고도 하는 감태는 연옥색으로 파래보다 가늘고 매생이보다 두껍다. 갯벌에 소나무 말뚝을 박고 대나무를 쪼개 엮어 만든 밭에서 포자가 성장하여 자라기도 한다. 추운 겨울에만 채취 할 수 있어 12월에서 3월이 제철이다.



알큰 씹싸름한 '감태국'

땅에서 녹색이라고 찾아보기 힘든 매서운 겨울, 하지만 바다는 푸른 봄을 간직하고 있다. 바다나물, 감태 채취를 나물 캐러 간다고 말한다. 겨울바다에서 봄을 찾는 사람들이 이곳 박지도의 풍경이다.

겨울에 부족한 영양분과 비타민을 감태로 보충했던 지혜로운 섬 사람들이다. 바닷물이 빠져 갯벌이 드러나면 양동이 하나씩을 옆구리에 낀 채로 바다로 나간다. 섬 사람들의 손에 들려오는 건 녹색의 감태이다. 감태는 부채과자에 뿌려져 있는 것으로 사람들에게 더 친숙한 해조이다. 이제는 몸값이 김보다 서너 배나 비싸다고 한다. 깨끗한 갯벌에서만 자라 양식이 어려운 감태이기 때문이다.

전복과 삼겹살 그리고 말린 감태를 함께 먹는 삼합이 도시에서 유행하기도 한다. 송어전복감태물회까지 나올 정도다. 씹쌀 매콤한 감태로 김치를 담그기도 한다고 한다. 12월에 채취한 감태를 갯물로 씻고, 소금과 참깨, 고추와 파등을 넣고 버무려 독에 넣어두면 적절하게 발효가 되어 감태 김치가 된다.

이렇게 마치 잔디가 자란 듯 갯벌에서 자란 감태는 우리가 먹는 파래보다 더 부드럽고 씹싸름하며 상큼하다. 감태를 먹어 보면 향이 입 안 가득 차서 한동안 사라지지 않는다.

*“김처럼 찬물에 풀어 발에 얇게 떠 말리면 감태 김이 된다고. 굵지 않고 날것으로 먹으면 더 진한 씹쌀한 감태향을 느낄 수 있어라. 요즘은 이상한 감미료나 향신료를 많이 쳐서 강한 맛을 내야만 맛있다고 하오만 이런 감태국은 그런 거 하나도 안 쳐도 맛나라.”*

그러보니 요즘 음식은 여러 가지 향신료를 첨가하거나 복잡한 조리 과정을 거쳐 맛을 내는 경우가 많다. 맛과 향이 어울려 어디까지가 맛있고 향인지 구분되지 않고 어떤 맛인지 모르고 그저 맛있다, 란 느낌만 들 때가 있다. 향신료 때문에 맛있는지 원재료 때문에 맛있는지 혀끝에 도는 익숙한 맛 때문에 맛있는지 모호할 때가 많은 경우가 있다. 향과 향이 어울려 한 가지 향인지 여러 향의 조합인지 구분되지 않을 때, 비로소 원재료의 깊이가 생각나곤 한다.

그러자면 자연 그대로의 섬세한 맛의 경험이 필요함을 느끼곤 한다. 더군다나 변화무쌍하고 자극적인 화려한 요리보다는 단순하고 익숙한 음식에서 깊은 감동을 느낄 때가 많다. 단순한 음식인데 왜 이렇게 맛있지? 하고 잊지 못할 감동이 오기도 한다. 아무나 할 수 있는 음식을 익숙한 재료만을 사용했는데 한 번도 느껴보지 못했던 깊이를 보여 줄 때 우리는 진정으로 감동하곤 한다.

박지도에서 먹는 감태국은 향신료를 넣거나 감미료를 넣지 않은 덕에 담백하다. 감태국을 만드는 과정은 의외로 쉽고 간단하다. 전문적인 기술이 없어도, 멋진 조리기구가 없어도 충분히 만들 수 있다.

먼저 물과 감태를 적당한 농도로 맞춰 섞는다. 먹었을 때 순갈에 감태가 너무 질척거리게 따라 올라오지 않게, 그렇다고 감태가 적게 올라오게도 하지 않을 만큼의 감태의 양을 정수한 물에 잘 섞는다. 물을 만난 감태는 제 집 인

양 바다 꽃처럼 피어난다. 소화가 잘 되고 변비에 좋은 감태는 물과 어우러져 천연의 싱그러운 색을 금세 드러낸다.

녹색과 청색이 어우러진 묘한 색을 내는 감태는 싱그러워 보인다. 그런 다음 소금으로 간을 맞춘다. 밭에서 뽑아온 실파를 송송 썰어 넣고 깨와 참기름을 넣는다. 이것으로 끝이다. 이렇게 간단히 해먹을 수 있는 음식과 재료는 드물 것이다.

다음으로 달래무침을 한다. 집 앞 텃밭에서 방금 캐온 거다. 달래에 묻은 흙을 털어내고 물에 활랑활랑 씻어 먹기 좋은 크기로 썬다. 그리고 집에서 만든 간장과 매실청을 조금 넣



고 버무린다. 마지막으로 깨와 참기름을 넣으면 끝이다.

이렇게 만든 달래가 살아 움직인다. 밥에서 갓 캐온 덕분이다. 달래의 칼칼한 맛을 매실청이 조금은 가라앉혀 준다. 참기름까지 들어가니 칼칼한 맛을 더욱 더 가라앉힌다.

식탁 위는 푸르름과 싱그러움과 싱싱함이 살아난다. 감태국 한 사발에 뜨끈한 밥을 만든다. 감태국밥인 셈이다. 감태국밥을 한 입 가득 떠넣자 달콤 씹새름한 바다향을 품어낸다. 감태 맛이 입안에 가득 담긴다. 아니, 바다 향에 참기름이 섞여 더욱 부드럽다. 행복한 맛이다. 씹새름하면서도 산뜻한 맛, 입안을 개운하게 한다. 감태국 한 사발에는 섬과 바다의 총체적인 세계가 고스란히 담겨있다.

밥을 말은 감태국에 달래무침을 얹어 먹으니 그 맛 또한 일품이다. 상큼 발랄한 맛이랄까? 달래의 다소 매운 칼칼한 맛과 감태의 씹새름한 맛이 어울려 입안은 새로운 맛의 조합으로 새롭게 태어난다. 질리지 않고 비리지도 않는 맛, 구수하지도, 담백하지도 않는 설레이는 맛이다. 칼칼 씹새름한 맛과 흰 밥의 탱글탱글한 밥알이 어울려 서로서로 조화를 이룬 음식은 자잘한 기쁨과 감동으로 이어진다.

바다를 바라보고 있는 텃밭으로 가 보니 달래가 해풍을 맞으며 싱싱하게 자라고 있다. 달래 옆에는 고구마순이 사방으로 뻗어 왕성한 생명력을 자랑하고 있고, 마늘과 배추, 등 그 외 먹거리들이 싱싱하게 자라고 있다. 이처럼 섬의 밭과 바다는 현대인의 건강을 지킬 수 있는 대안이라는 생각을 해본다.

텃밭에 희고도 흰 메밀꽃이 환하게 피어 있다. 문득 이효석의 ‘메밀꽃 필 무렵’이란 소설 구절이 떠오른다. ‘산허리는 온통 메일 밭이어서 피기 시작한 꽃이 소금을 뿌린 듯이 흐뭇한 달빛에 숨이 막힐 지경이었다. 붉은 대궁이 향기 같이 애잔하고 나귀들의 걸음도 시원하다.’

소설의 모티브인 메밀꽃이 지천으로 핀 것처럼 이 곳 박지도에도 메밀꽃이 바다를 바라보며 한가득 피었다. 바닷바람에 흔들거리는 새하얀 메밀꽃이 해풍을 맞으며 너울너울 춤을 춘다. 하얀 용단같이 보드라운 메밀밭 사이를 걸어보노라니 마치 아름다운 섬에 나고 자란 것처럼 메밀꽃 풍경이 하나의 멋진 그림처럼 다가온다.

위원장님은 먼 바다를 보며 말씀하신다. 섬의 속살을 맛볼 수 있는 기회다. 아는 만큼 보이고 뭔가를 사랑한다는 말은 이를 두고 하는 말이다. 섬 살림과 몸 살림이 같아진다는 것보다 통하는 말이다.

위원장님은 섬으로 다시 돌아온 것은 지나간 힘든 시간들을 캐내어 이제 조금은 자유롭고 싶은 데가 고향이요, 자기가 낳고 자란 섬으로 회귀하는 것이 인생의 본질임을 깨달았는지도 모르겠다. 아낙과 함께한 섬 생활이 힘들다기 보다는 소소히 즐기며 힘듦을 참고 이겨내는 것 같다. 그런 모습을 보자 왠지 든든함마저 느껴진다. 이곳 박지도 사람들은 감태 냉국 한 사발에 밥을 말고 달래 나물을 먹은 기운으로 섬 살림, 몸 살림을 하는지도 모른다.



천사들의 보금자리 '박지도'