



굴을 곱질째 삶아 걸러낸 피굴. 냉국처럼 시원하고 개운한 맛이 일품이다.



고흥 굴요리

요즘 같은 때엔 힐링이 필요하다. 고흥에는 전국 최대 규모의 편백숲이 있다. 팔영산 편백 치유의 숲이다. 편백나무는 피톤치드 함유량이 가장 많이 나타난다. 치유의 숲은 인체의 면역력을 높이고 건강 증진을 목적으로 산림의 다양한 환경요소를 활용할 수 있도록 조성한 산림이다. 팔영산 편백 치유의 숲은 고흥을 찾는 관광객들에게는 최고의 산림휴양을 제공하는 것이다. 울창한 편백숲, 힐링 산림치유 프로그램 등 다양한 즐길 거리도 가득하다. 편백숲에서 올라오는 아늑한 향기가 그 기운과 어우러져 심신이 안정되는 기분이다. 가을의 선선함과 힐링을 느꼈다면 식욕이 샘솟는다. 고흥에는 제철을 맞은 굴이 한창이다. 바다의 우유라 불리는 고흥 굴을 맛봤다.

통통하고 부드러워 씹을수록 달콤한 맛

◇'남성굴' 명품굴로 자리매김
국내에 유통되는 굴은 대부분 양식이다. 양식은 두 가지 방식으로 하는데 수하식과 투석식이 있다.

서해보다 수심이 깊은 남해에서는 '수하식'으로 굴을 키운다. 굴 껍데기를 줄에 매달아 물에 잠기게 두면 알아서 자란다.

조수간만의 차가 적어 바닷속에 잠긴 채 햇빛을 직접적으로 받지 않고 크다. 그래서 먹이 활동이 활발해 남해의 굴은 덩치가 크고 살이 통통하다.

서해의 '투석식'은 굴이 자랄만한 쉼에 돌이나 막대기를 설치하고 거기에 달라붙는 굴을 키운다. 여기서 키우는 굴은 하루 한두 번 물 밖에 나오기 때문에 먹이 활동이 쏠쏠하다. 대적으로 크기가 작은 게 특징이다.

보통 굴하면 경상남도 통영이 유명하다. 통영은 전국 굴 양식 물량의 70% 정도를 점유하고 있다.

하지만 고흥 바다의 지리적 특성이 고흥 굴을 명품 굴로 자리매김하게 했다.

'수하식 양식' 먹이 활동 활발 덩치 크고 알차
회·전·찜·구이·부침 등 다양한 요리 입맛 자극
고흥서 맛보는 피굴, 진석화젓은 별미 중 별미

고흥 바다의 평균 수심은 통영의 절반 정도밖에 되지 않는다. 물살이 얇은 바닥을 헤집어 물이 뿌연다. 그래서 고흥 굴은 물속에 떠다니는 먹이가 더 풍부하고 수하식으로 키움에도 불구하고 '뽕맛'이 풍부하다. 양질의 미네랄이 굴의 맛을 한층 업그레이드시킨 것이다. 또 고흥 굴은 빨리 자란다. 보통 수하식 굴은 여름부터 그 다음 해 겨울까지 키워 수확하는데, 고흥 굴은 여름부터 그해 겨울까지 키워 건져 올려도 알이 살다.

특히 고흥 굴은 더 높은 가격에 거래된다. 고흥 남성리에서 나는 굴이라고 해서 '남성굴'이라고 불린다. 비싸게 거래되는 건 그만큼 품질이 뛰어나기 때문이다.

◇고흥의 맛 '피굴', '진석화젓'
굴의 제철은 9~12월이다. 굴은 바다의 우유, 영양의 보고라 불릴 정도로 풍부한 영양분을 가지고 있다.

철분과 구리가 다량 함유돼 빈혈에 좋고 타우린이 풍부해 콜레스테롤을 내리거나 혈압을 낮추는 효능도 있다. 당질은 대부분 글리코겐으로 이뤄져 소화 잘되고 흡수가 빠르다.

굴은 살이 패주가 뚜렷하게 서 있고 동그스름하고, 통통하게 부푼 것이 신선하다.

지금 고흥에는 굴이 산더미처럼 쌓여 있는 진풍경을 볼 수 있다.

굴까는 작업은 아직도 기계가 대체할 수



진석화젓.

없이 일일이 손으로 직접 깬다. 사람들이 둘러앉아 낮처럼 생긴 전용 도구 '쫄시개'로 굴을 까는 모습은 정겹고 능숙하다.

이런 굴은 생으로 먹어도 맛있고 구이, 전, 찜, 무침, 부침 등 어떻게 만들어 먹어도 제격이다.

여러 요리로 먹는 굴이지만, 고흥에서만 맛볼 수 있는 '피굴'이 있다.

이 음식은 고흥에서 예부터 내려오는 전통

음식이다. 잔칫상이나 차례상에 빠지지 않는 음식이기도 하다.

피굴은 껍질이 있는 굴국이라는 말이다. 뜨거운 물에 굴을 곱질째 삶아 찌꺼기를 가라앉히고 윗물만 따라내 식힌다. 식힌 물에 굴 알맹이, 쪽파, 김 가루, 깨소금을 곱고로 올려 먹는다. 피굴은 겨울에 그 맛의 진가를 느낄 수 있다.

피굴은 냉국처럼 시원하고 개운하다. 시원한 국물을 한 입 가득 먹으면 통통하고 부드러운 굴살과 씹을수록 달콤한 육즙이 터져 환상의 맛을 자랑한다. 깊고 요묘한 맛이 구미를 당긴다.

또 고흥에는 고흥 굴로 담은 굴젓인 '진석화젓'이 있다.

이름 붙에 소금을 넣고 버무려 1년 이상 밀봉해 발효시킨 굴살은 굴젓이다. 발효시킨 젓갈에 온갖 양념을 버무려 만들었다.

진석화젓을 갖 지은 따끈한 밥에 올려 먹으면 향긋한 바다내음과 굴의 고소함을 배로 즐길 수 있다. /이주연 기자

신뢰와 고객감동 서비스로 국내·외 엔지니어링 기술을 선도하는 기업

태양광 공사 최저가격,
최고품질 시공보장!!



태양광 부지 매입!!

- 태양광발전사업 가능한 토지 또는 건축물
- 발전허가·개발행위·PPA완료 부지 우선매입

태양광 발전소 분양·시공 주택, 공장, 축사 등 설치!!

- 태양광발전소(RPS) 분양, 시공, 인허가, 토달 컨설팅
- 정부보조금 지원사업(단독주택, 건축물 태양광 설치)
- ESS(에너지저장장치)사업, 시공
- 태양광 조달우수업체(공공기관, 지자체, APT 등)
- 융복합지원사업 (광주서구, 남구, 동구, 영암, 무안 곡성, 함평)
- 학교태양광사업 (전남, 전북, 대구)

주요사업

- 산·재생에너지 우수전문기업
- 금속 구조물·창호공사업
- 태양광, 태양열, 지열, 연료전지, 풍력
- 조달우수업체 (태양광발전시스템)
- 전기, 소방, 기계설비공사업
- 공동주택(아파트)설계, 감리업
- 전기 종합감리업 및 설계업 1종
- 한전 무정전 협력업체(배전단기)
- 정보통신 공사업/난방시공업(제1종)
- 전기차충전기, 전력량계, 파형관 사업

(주)세진엔지니어링
SEJIN ENGINEERING.CO.,LTD

HP. 010-3735-7113
대표전화 : 1588-4556 문의전화 : 062) 384-6333