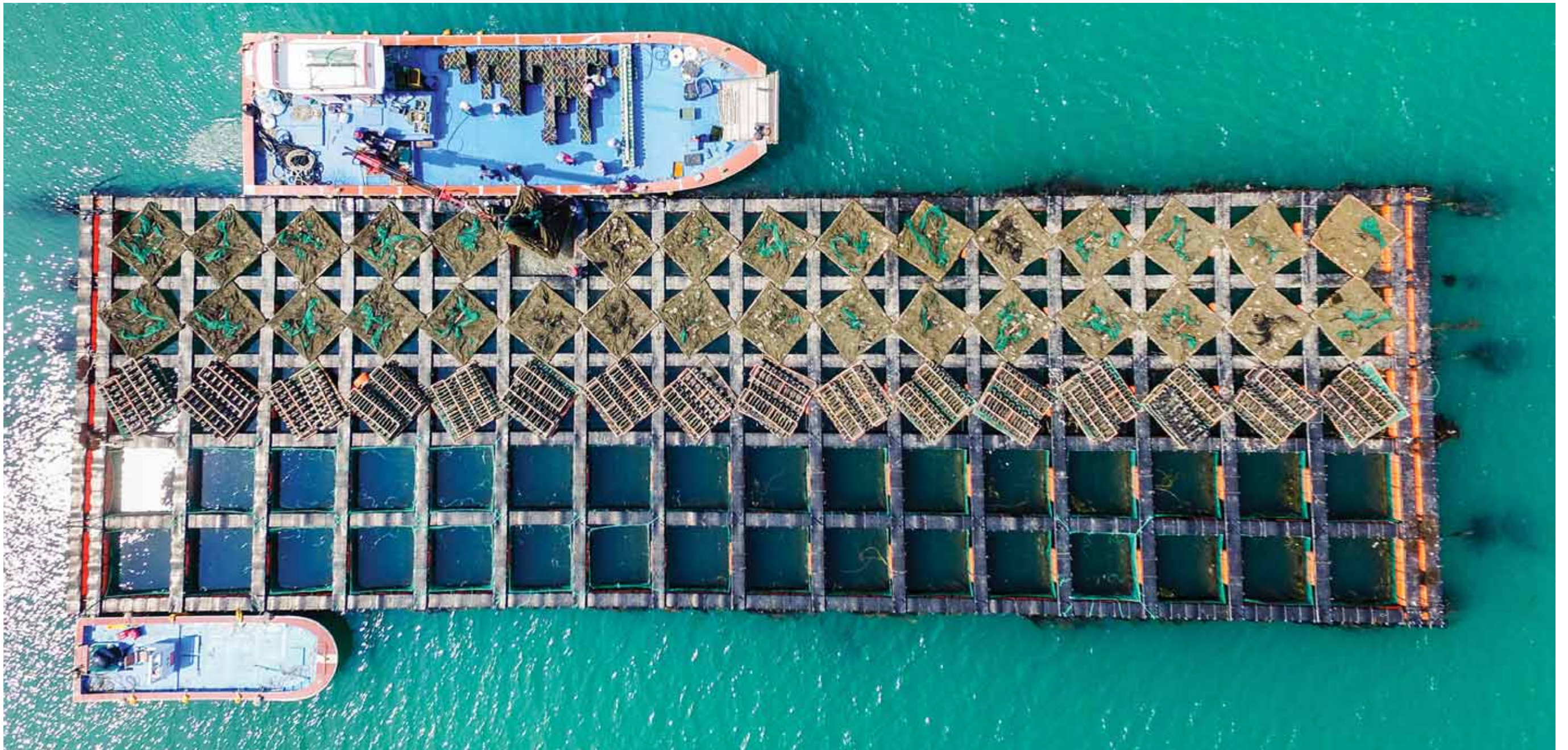


## 청정바다 해남 송호마을 '전복의 축복'



46ha의 양식장에서 51가구가 가구당 250칸씩 전복을 양식하고 있다. 송호어촌계는 6차 산업화 시범사업 이후 주민 소득 향상을 위해 노력하고 있다.

/김진수기자 jeans@kwangju.co.kr

### 조수간만 차 좋아 전복 양식 최적...51농가 '바다의 보물' 키우며 고수익 생업·음식·문화 어우러진 '킬러 콘텐츠' 풍성...브랜드 개발·마케팅 박차

전복이 많아 복이 많은 어촌이 있다. 그곳에선 다 같이 행복한, 아니 행복해야 한다는 당위가 느껴진다. 한마디로 행복한 마을이다.

해남 송호마을. 전복을 빼놓고는 이야기할 수 없는 곳이다. 전복은 단순히 마을의 대표 수산물이라는 틀에 박힌 수사를 넘는다. 전복(全福)은 이곳을 찾는 이들의 인식을 '전복(顯福)'시키는 마을의 브랜드다. 문화적으로 표현하면 '킬러 콘텐츠'라 할 수 있다. 주민의 생업과 음식, 문화가 전복으로 수렴되고 발현된다는 말이다.

송호마을은 해남 땅끝 일원에 자리한 풍광이 아름다운 마을이다. 사시사철 푸른 소나무와 호수 같은 바다가 펼쳐진 지형은 '송호(松湖)'라는 지명에 완벽하게 부합한다. 이름처럼 그림 같고, 청량하며, 시원한 마을이다. 나지막이 마을을 둘러보는 것만으로도 머릿속이 시원해진다.

그러나 마을의 진면목을 보기 위해선 배를 타고 너른 바다로 나가야 한다. 바다 한복판에서 물을 향해 포물선을 그린 해안을 가능해보면 절로 감탄사가 나온다. 고운 모래밭 사이로 수백 년 된 해송(海松)과 노송(老松)의 줄지어 늘어진 모습이 들어온다. 해풍이 빛은 소나무에선 천천히면서서도 우아한,

더러는 강직한 이미지가 배어나온다. 송림을 적시는 바람과 모래밭을 적시는 푸른 물결이 시나브로 바다와 물의 경계가 지워진다.

마을주민인 김경수(47)씨는 "송림을 배경으로 사진을 찍기 위해 전국에서 사진작가들이 많이 온다. 모양과 크기가 각각각색이어서 어느 위치에서 찍어도 멋있다"고 말한다. 이어 그는 "여름에는 가족이나 연인, 동호회원들이 송림에 텐트를 치고 야영을 즐긴다"며 "정주여건도 좋아 주민들의 자부심이 크다"고 덧붙인다.

천혜의 지형을 갖춘 송호마을이 왜 다복한 어촌 인지를 알 것 같다. 그러나, 하늘의 은택은 여기서 끝나지 않는다. '바다의 보물'라는 전복까지 '하사' 했으니 참으로 복 받은 마을이요, 다복한 마을이다.

올해로 18년째인 전복 양식이 어촌의 주 수입원이 됐다. 46ha의 양식장에서 51가구가 바다의 보물을 기른다. 가구당 전복집(셀타)을 250칸씩 양식하는데 순수익이 만만치 않다. 여기에 송호마을은 2014년부터 2016년까지 어촌 6차사업과 시범마을에 선정돼 브랜드 개발과 마케팅에 박차를 가하고 있다. 머잖은 장래에 전복(全福)이 주민들 모두에게 '전복(全福)'이 될 것 같은 예감을 주는 건 그 때문이다.

"무엇보다 이곳은 청정 갯벌로 유명하다. 조수간만의 차가 좋아 전복 양식하는 데 최적의 조건을 갖추고 있다. 또한 사방이 섬으로 둘러싸여 있어 태풍이나 자연재해로부터도 비교적 안전한 곳이다."

크레인배로 전복을 수확하는 박기환(38) 어촌계장의 얼굴에 자부심이 넘친다. 청정 갯벌에서 키웠기 때문에 육질이 부드럽고 담백하단다. 완도 전복의 명성에 가려 빛을 보지 못한 때도 있었지만 지금은 나름의 경쟁력을 갖췄다. 전복 양식장 옆에는 다시마·김 양식장이 펼쳐져 있다. 해조류를 먹이로 사용하는 전복이 고단백 영양식품인 것은 불문가지다.

전복을 수확하는 어민들의 손길이 분주하다. 새벽 5시에 나와 오전까지 일을 한다. 여름부터 가을까지가 본격적인 출하 시기라 눈코 뜰 새 없이 바쁘다. 3년 이상 된 성패가 씨알도 굵고 상품성도 높다고 한다.

"이것 좀 드셔 보시오." 박기환 어촌계장이 크레인으로 끌어올린 전복을 씻어서 건넨다. "등성등성 썬 것보다 통째로 먹는 게 맛이 좋아요" 푸른빛을 띤 자갈색의 전복을 건네며 그냥 먹으라고 채근한다.



수백 년된 해송과 호수와 같은 아름다운 해안선, 가는 모래 등을 자랑하는 송호마을 전경. 2000년대 들어 주민 소득 향상을 위해 청정바다에 전복 양식을 하고 있다.

일러준 대로 전복을 배어 먹는다. 오독오독 씹히는 순간 물큰한 바다의 향이 입안 가득 퍼진다. 오들오들하고 쫄쫄쫄쫄하다. 아니 꼬들꼬들하고 아삭아삭하다. 형용할 수 없는 식감이 압도되는 기분이다. 짭짤한 맛이 어느 결에 담백한 맛으로 바뀌는 게 싫더니 마지막에는 단맛으로 이어진다. 얼마 후 이 맛은 모든 미감이 조화를 이룬 감칠맛으로 전이된다. 횡집에서 가지런히 썰어낸 전복을 아껴 먹던

것과는 차원이 다른, 한마디로 지금까지 맛보았던 바다의 맛을 '전복'시키는 품이다.

전복 하나로 흔들리는 갯판에서 화려한 만찬을 즐겼다. 전복을 먹었다기보다 '바다를 먹었다'는 표현이 맞을 것 같다. 눈을 들어 해안을 바라본다. 먼 바다에서 보이는 해안 너머의 풍경은 정밀한 산수화를 닮았다. 땅끝 송호마을에서 신선이 된 기분이다.

/박성천기자 skypark@kwangju.co.kr

### ■ 불거리·먹을거리 준비한 송호마을

#### 해송 운치 즐기고 전복요리 맛보고...땅끝으로 '행복 여행'

초가를 노랗게 물들여가는 들녘을 감상하며 달리다 보면 어느새 달아있는 땅끝송호마을.

마을 초입 귀여운 전복 캐릭터가 반겨주는 인사를 건넨다. 해남 특산물인 전복을 이용해 다양한 요리를 맛볼 수 있는 식당과 체험장을 갖춘 이곳은 전복 체험장.

어촌활성화 사업의 일환으로 개장 준비가 한창인 이곳에서는 갈비찜, 시래기비빔밥, 사브사브, 삼계탕, 삼겹살찌, 찜빵전골 등 전문가들이 참여해 개발한 6종의 전복요리와 월병, 만주, 마들렌 등 3종의 전복빵이 판매될 예정이다.

조개류 가운데 가장 맛이 좋고 귀해 '조개의 황제'로 불리는 전복. 바다물의 영양분이 풍부한 환경에서 자란 땅끝전복은 비린내가 없고 고소해 입에 착 달라붙는다.

또 한편에서는 전복치패를 육성해 직접 먹이를 주고 수확해 볼 수 있는 체험장이 마련돼 있어 우리 식탁에 오르는 전복이 얼마나 긴 시간과 많은 노력이 담겨 있는지를 직접 보고 느낄 수 있다. 전복체험장은 올 하반기 개장 예정으로 땅끝마을과 해수욕장 그리고 캠핑을 하러 오는 관광객들에게 풍성한 여행의 추억을 선물하게 될 것이다.

송호마을엔 해남에서 가장 유명한 해수욕장이 있다. 아름다운 노송과 고운 모래가 약 1km 이어진 곳으로 울창한 소나무 숲과 호수같이 잔잔한 바다가 아름답다고 하여 송호리라는 이름이 붙여졌다. 이 해수욕장에서 큰 도로를 건너면 웅기종기 모여 앉은 집들 속 민박집들이 띄엄띄엄 위치해 있는데 이 골목저 골목 걷는 재미가 크다. 남의 집 창고 사정까지 험히 알 수 있을 것 같은 대로 없는 집. 싱싱



다양한 전복 음식, 전복 가공제품 등을 만나볼 수 있는 땅끝 송호마을 전복체험장.

한 채소들이 무럭무럭 자라나고 있는 텃밭. 머리 한 쪽만 내밀고 빼꼼히 낫선이의 방문을 예의주시하는 흰둥이의 모습은 정경이 그지 없다.

골목길을 나서 해안가로 나서는 길 넓은 마당이 인상적인 민박집에 시선이 간다. 지은지 21년이 되었다는 청호모텔민박은 각각 민박과 모텔로 지어진 2개의 건물이 세월의 무게를 더해 멋스러움이 느껴지는 곳이다. 특히 바베큐장은 탁자 대신 평상이 놓여 있는데 마치 시골 외갓집 마당에서 고기를 구



상호는 '치킨나라'지만 싱싱한 해산물을 맛볼 수 있다.

위먹는 듯한 기분을 느낄 수 있다. 원래는 민박.모텔을 합해 20개의 객실을 운영했는데 현재는 모텔의 객실 10개만 운영하고 있다. 일부를 개조해 3곳에 부엌을 설치했고 그렇지 않은 객실은 2층 넓은 곳에 공동 취사장을 이용하면 된다.

여름 초 성수기 2~3일을 제외하고는 1년 내내 4인기준 요금이 4~5만원선이라고 하니 착한 가격에 놀라고 방, 욕실, 부엌 곳곳 주인장의 정갈함에 또 한번 놀란다. 장문만 열어도 바다가 일렁일만큼



송호마을에 가면 들려야 하는 '곰의 집'.

해변이 지척에 있어 별다른 소지품 없이 물놀이를 즐기다 후딱 뛰어오면 그만일 만큼 위치도 센스 만점이다.

아름다운 바다와 해송의 운치가 그만인 해안가에 먹거리가 없다면 섭섭한 밤.

카페와 식당을 겸하고 있는 '곰의 집'에서는 이곳 바리스타만의 커피맛을 볼 수 있고 옆자리에 위치한 '치킨나라'에서는 '치킨'보다는 싱싱한 해산물을 맛보며 여행의 정취를 느끼기 그만이다.

/임수영 기자 swim@kwangju.co.kr

## 건강 담아 차린 후덕한 한상 ... 陸-海 대표 주자 ‘환상궁합’



◀ ‘망갈 전복’의 변신은 무궁무진하다. 황칠 육수로 고아낸 전복담백숙, 전복내장 양념장으로 맛을 낸 황칠전복갈비찜, 오세득 셰프가 전수한 전복시래기비빔밥, 황칠전복삼겹살찜. /김진수기자 jeans@kwangju.co.kr



박기환 어촌계장

### “노력만큼 보람 주는 바다... ‘성실함’ 무기 전복 특화로 사람 북적대는 송호 만들 것”

해남군 읍내에서 20여km 가량 승용차를 타고 가면 송호마을이 나온다. 망갈 마을이자 송호해수욕장으로 유명한 이 마을은 현재 150여 가구에 250명의 주민들이 전복·김 양식과 마늘·파·감자 등 밭농사 등을 재배한 소득으로 행복한 어촌의 삶을 살아가는 전형적인 어촌마을 중 하나다. 이 마을의 주 소득원은 전복 양식인데, 어촌마을 주민들의 대변인이자 일꾼인 어촌계장은 다른 해남군 내 다른 마을 어촌계장보다 남다른 점이 있다. 나이가 매우 젊다는 점이다. 주인공은 귀어인 박기환(38)씨다. 지난해 어촌계장으로 선출됐다. 이 마을에서 30대가 어촌계장을 맡기는 이반이 처음이다. 기존엔 40~50대가 주로 맡아 왔었다. 그러나 어촌계장을 하기 전 2년간 어촌계에서 총무로 활동하면서 그의 성실함을 지켜 본 계원들의 성화로 어촌계장을 떠맡았다. 박 계장은 “처음엔 부담감 때문에 (어촌계장을) 거절했는데, 마을 공동 일인 만큼 무작정 손사래를 칠 순 없었다”면서 “열심히 하다 보면 좋은 결과가 있을 것이라는 믿음을 갖고 시작하게 됐다”고 말했다. 이 마을이 고향인 그는 8년 전 읍내에서 태권도장을 운영하다가 개인적인 일로 체육관을 접을 수밖에 없게 되자 귀어를 결심했다. 그는 귀어 직후 부모님을 도와 전복 양식 일을 하게 됐고, 지금은 개인 소유의 전복 양식장(250칸·한 칸당 가로 2.4m, 세로 2.4m 크기)을 운영해 평

균 1억원 가량의 소득을 올리고 있다. 성공 반열에 오르기까지 그도 우여곡절이 많았다. 3년 전 대표 ‘볼라벤’이 불어다쳤을 때 상당한 양의 전복 양식 피해를 입었던 것이다. 처음으로 피해를 경험한 터라 상심도 컸다. 하지만 무심한 바다만 마냥 바라볼 순 없었다. 어촌계원들과 힘을 한 데 모아 다시 일어설 공리를 했다. 전복이 잘 자랄 수 있는 조류와 갯벌 등 주변환경을 고른 끝에 기존 전복 양식장에서 직선거리로 100m 이상 떨어진 곳으로 정소를 옮겨 전복 양식을 다시 시작했다. 결과는 대성공이었다. 그는 “당시 아무리 어려운 일이 닥쳐도 힘을 합하면 극복할 수 있다는 교훈을 얻었다”면서 “어촌계장이 된 이후 1차 산업을 6차 산업으로 바꾸기 위한 노력도 게을리하지 않고 있다. 현재는 양식장에서 생산한 전복을 도매상과 직거래를 통해 전량 소비하고 있지만 향후엔 일반 소비자와 직거래를 점차 늘려 송호마을을 전복의 우수성을 전국적으로 알리겠다는 것이다. 지구 온난화 등 기후변화에 따라 전복 생산량이 갈수록 감소하면서 현재 유통 시스템은 생산이 없다는 판단에서다. 또 전복소비 촉진을 위한 마을 단위의 가공식품 공작 신축도 계획하고 있다.”

/이종행기자golee@kwangju.co.kr

### 전복 요리 대향연

영양 풍부한 해조류 먹고 자라  
생으로 먹어도 안비리고 고소  
몸 보신·다이어트에도 그만  
오세득 셰프 비빔밥 비법 전수  
소·닭·돼지고기와도 꿀맛 조합

밥을 사발에 정갈하게 푸고 간장으로 맛을 낸 볶은 시래기를 올린다. 특제 양념장을 부으면 비로소 전복시래기비빔밥이 완성된다. 밥을 잘 비벼 한술 뜨자마자 입 안 가득 시래기 향이 퍼진다. 꼬들꼬들 전복과 고소한 양념장은 조화를 이뤄 씹는 재미를 준다.

#### ▲황칠전복담백숙

몸보신 하는 데 닭백숙만한 음식이 없다. 여기에 전복을 더하니 말할 것도 없다. 전복담백숙에는 숨은 공식 황칠이 있다. 전씨는 이웃 갈산마을에서 직접 따온 황칠을 꼭 고아 노란 육수를 냈다. 깨끗이 씻은 닭 속에 불린 찹쌀, 대추, 밤, 통마늘을 넣어 여민다. 황칠육수를 부어 센 불로 고아낸다. 한참 끓을 때 전복을 껍질째 통째로 넣어 10분 간 더 끓인다.

#### ▲황칠전복갈비찜

전복부터 먹어봤다. 닭에서 나온 기름이 섞여 전복의 쫄쫄한 맛을 잃을 법도 한데 감칠맛이 여전하다. 입안 전복을 다 씹기도 전에 닭살을 속 넣으니 부드러운 속살이 흐무러졌다. 국물은 느끼하지 않고 뒷맛이 개운하다. 황칠육수가 전복과 닭의 완벽한 궁합을 만들어냈다.

전복내장과 국간장, 참기름을 각각

1:1:1 비율로 넣고 두 달 가량 냉장 숙성시킨다. 풍부한 식감을 위해 양념장에 전복내장 6kg을 아낌없이 넣었다. 이때 내장이 터져 비린내가 나지 않도록 주의해야 한다. 달콤하고 매콤한 맛은 조청과 후추, 다진 마늘로 냈다. 숙성된 양념장을 중간 불에 서서히 데우면 국물이 걸쭉해지면서 색도 진해진다.

등갈비를 황칠육수로 삶고 찬물에 씻어낸 뒤 육수로 20여분 또 끓여 황칠이 스며들도록 한다. 갈비가 잘 익었을 때 전복을 넣고 한소끔 끓인다. 내장을 댄 전복은 바둑판 모양으로 껍질을 내 양념이 잘 배게 한다. 밤, 은행, 대추도 솥에 넣어 담백한 맛을 더한다.

전복과 갈비가 수북이 쌓인 점시에 젓가락이 분주하게 오간다. 어느새 한순엔 갈비, 다른 순엔 전복이 들려있는 자신을 발견하게 된다.

#### ▲황칠전복삼겹살찜

삼겹살찌에도 어김없이 전복내장 양념장이 쓰인다. 전복내장에 밥, 된장, 양파, 고추를 넣어 갈아낸 뒤 냉장 숙성시킨다. 삼겹살은 황칠육수로 삶아낸 뒤 등성등성 썰는다. 삼겹살에 양념장을 넣고 다시마 육수와 전복으로 되게 끓인다. 그 뒤 전복과 양파, 대파 등 갖은 야채를 넣고 센 불에 볶는다. 전씨가 요리를 하던 중 부엌 뒤편 발에서 고추를 따와 송송 썰었다. 그는 “송호마을은 앞면 바다, 뒤면 작물을 가꿀 수 있는 벌판이 펼쳐져 있기 때문에 지척이 시창이고 냉장고”라며 마을 자랑을 늘어놓았다.

전복삼겹살찜은 아귀찜처럼 미나리와 콩나물을 마지막에 넣고 볶는다. 채소가 익으면 참기름으로 버무리면 뽀얀 빛을 띠며 마무리한다. 전복과 고기를 함께 먹으면 바다향이 어우러져 풍성한 맛을 느낄 수 있다. 육해(陸海) 대표 주자들의 매콤한 맛에 미나리와 콩나물이 아삭하게 씹히는 게 일품이다.

/백희준기자 bhj@kwangju.co.kr



부지런한 송호마을 주민들은 매일 오전 상부상조하며 전복을 채취하고 있다. /김진수기자 jeans@



양식장의 활전복.

## 바다위 800m '독살' ... 시간과 공간이 만든 생태어장



한운마을의 역사문화를 보여주는 독살. 조선 후기에 조성된 한운마을 독살은 연장이 800m에 이른다. 하지만 점차 쌓아둔 돌담이 무너지면서 그 기능을 상실했다.

/김진수기자 jeans@kwangju.co.kr

신안의 섬은 하나하나가 사람 같다. 어깨와 어깨를 마주하고 등과 등을 맞댄 사람 말이다. 혼자만의 섬이 아닌 함께 함으로 비로소 빛을 발하는 그런 섬의 이미지를 담았다.

저마다 이름 앞에 붙은 수사를 떼버리면 하나의 '섬' 같은 존재가 바로 우리들 아닌가. 아무 일 없는 듯 웃으며 살지만 속내는 섬처럼 허허로운 게 우리네 삶이다. 정현종 시인은 "사람과 사람 사이에 섬이 있다"고 노래하지 않았던가. 섬은 아무래도 고적한 이미지를 발하는 게 존재의 생리인지 모른다.

그러나 목포 앞바다에 다이아몬드처럼 박힌 4개의 섬을 보면 생각이 달라진다. 자은, 암태, 팔금, 안좌, 이 네 개의 섬은 다리로 연결돼 있다. 혹자는 이곳을 신안의 '골드벨트'라고도 말한다. "따로 또 같이" 바다에 뿌리를 내리며 서로의 어깨를 내주고 있는 이들 섬은 신안이 자랑하는 보배다. 암태도 송공항에서 철부선을 타면 30분 이내에 도착할 만큼 육지와 가깝다.

안좌도는 네 개의 섬 가운데 별 중의 별로 꼽힌다. 알려진 대로 '한국의 피카소' 김환기(1913~1974)의 고향이 바로 이곳이다. 한국적 정서를 추상화한 그의 그림에는 고향의 푸른 바다와 푸른 하늘이 선사한 푸른 감성이 깃들여 있다.

김환기의 대표작 '여디서 무엇이 되어 다시 만나라'는 절친 김광섭의 시 '저녁에'를 모티브로 했다. 그의 그림은 인간의 내면에 잠재된 근원적 외로움을 드러낸다.

그러므로 무수히 많이 찍힌 점들에서 망망한 바다에 내던져진 섬을 보는 것은 무리가 아니다. 그 섬은 오늘을 사는 우리들의 모습이며 언젠가는 돌아 가야 할 본향처럼 느껴진다.

안좌도 읍내에서 10여분 차를 몰고 달리면 하나의 별 같은, 한 점 불빛 같은 마을을 만날 수 있다. 이 마을에선 구름이 쉬어갈 만큼 한가로운 정취가 묻어났다. 한운(寒雲)마을, 이름 처럼 정겨움과 여유가 묻어나는 여촌이다. 해안가 구름에 꼬박꼬박처럼 다소곳이 박힌 마을은 오래 전 흑백사진 속의 고향을 떠올리게 한다.

마을에는 우리가 앞만 보고 달려오느라 미처 보지 못했던 지난날의 남루와 순수가 고스란히 남아 있다. 편리와 문명으로는 대체할 수 없는, 육명과 자본으로는 답을 수 없는 본래의 모습이 투영돼 있다.

김재광(56) 이장은 "외지에서 배를 타고 들어오는 다소 어렵지만 산세가 좋고 물이 좋아 살기에 좋은 곳"이라고 은연중 자랑을 한다. 건강한 체구에 호남형의 인상이 어딘가 섬사람 같지 않다. 그는 젊은 시절 도회지에 나가기도 했지만 더 이상 살 곳이 아니라는 생각에 서둘러 귀촌을 했다고 한다.

"마을 규모는 작지만 이곳에는 전국적으로 유명

### 신안 안좌도 '한국의 피카소' 김환기 화가의 고향 선조들이 물려준 문화유산 복원 현장체험장 활용을

한 것이 있다. 생태어법의 원형인 '독살'이 그것인데, 독살은 조수간만의 차를 이용해 고기를 잡는 가장 오래된 전통방식 가운데 하나다."

김씨가 가리키는 방향을 바라본다. 물이 빠져나간 자리에 반원형의 돌담이 기다랗게 펼쳐져 있다. 커다란 반달이 바다에 떠 있는 형상 같기도 하고 회색의 무지개가 걸려 있는 것 같기도 하다. "수심이 얇은 곳에 돌로 담을 쌓아 물고기를 잡는 방식이다. 밀물 때 들어온 고기들이 썰물에 빠져나가지 못하고 그 안에 갇히게 된다."

이장에 따르면 독살은 조선후기에 축조된 것으로 보인다. 당시 마을사람들이 지계를 이용하거나 치마폭에 돌을 담아 날랐을 터였다. 어립잡이 800여m에 이르는 독살은 시간과 공간을 엮어 만든 최적의 생태어구다(경남 남해와 거제도에서는 '돌밭'이라고 부른다).

"독살을 축조하는 데 10년 가까운 시간이 소요됐을 것으로 추정된다. 돌을 하나하나 옮겨 물길을 막는 게 생각만큼 쉽지는 않았을 터다. 그러나 안타까운 것은 일제 강점기에 소유권을 빼앗긴 뒤로 제대로 관리가 되지 않아 독살의 상당 부분이 유실됐다는 점이다."

마을 사람들은 독살의 원형을 복원하고자 하는

바람이 있다. 적잖은 예산이 필요한 일이라 엄두가 나지 않지만, 도와 군이 나서면 불가능한 것만은 아니다. 선조들이 물려준 문화유산을 살뜰히 보수하고 재건하는 일은 예산상의 이유로 방치돼선 안 되며, 무엇보다 다양한 체험과 현장학습에 필요한 소품으로 이만한 자원도 없을 거라는 자부심 때문이다.

독살 너머, 푸른 바다 저편에 펼쳐진 사치마을이라 불리는 여촌이 눈에 들어온다. 모래가 많은 지형이 평을 닮았다 하여 사치(沙雉)라는 이름이 붙여진 마을이다. 정정의 바다를 사이에 두고 한운마을과 사치마을은 그림 같은 풍경과 풍요한 어족을 공유한다.

10월에 들어서며 '독살'을 품은 바다는 더없이 적막하다. 바다는 무수히 많은 생명을 갯벌에 부려놓은 채 아스라이 저물고 있다. 시간과 공간이 부조해 생명을 담아내는 저 독살은 제 스스로 문을 열고 닫으며 오늘의 과학과 기술을 '농발'한다. 오래 전 천혜의 어구를 만들었던 선조들의 꿈들이 밀물처럼 다시 돌아오는 것만 같다. 수면 위로 살짝 드러난 '바다 무지개'를 바라보다 이보다 아름다운 설치작품은 없을 것 같은 생각을 해본다.

/박성천기자 skypark@kwangju.co.kr



한운마을의 건강한 갯벌. 이 갯벌에서 자연산 전복, 우럭, 농어, 송어, 낙지, 굴, 참게, 김, 감태, 대하 등이 나온다.



섬으로만 이루어진 신안에서도 아름다운 경관으로 이름 높은 안좌도 한 칸에 자리한 한운마을. 웅기종기 모여 있는 형형색색의 지붕과 황금 들녘, 푸른 바다가 한 눈에 들어온다.

### 영화 '섬개구리 만세'로 유명 '역량강화 이수마을' 새 도약

#### 안좌도 한운·사치마을은

신안군 안좌도 북서쪽 끝자락에 자리잡은 한운리는 크게 한운마을과 바다 건너 1km 남짓 떨어진 사치도에 위치한 사치마을로 구성돼 있다. 원래 지도군 기좌면 지역으로 1914년 행정구역 개편될 때 사치마을을 통합해 한운리가 됐다. 이후 무안군 기좌면에 편입됐다가 1917년 안좌면에 다시 편입되며 지금의 체계를 갖췄다.

한운·사치 두 마을은 공동 어촌계를 운영하고 있으며 북지선착장~사치선착장 구간 배를 운항해 교류하고 있다.

양쪽 인구는 72가구 129명이 거주하고 있다. 주민 대부분은 어업과 농업에 종사하고 있으며 어촌계에는 40가구 52명이 참여하고 있다.

주요 수산물로는 우럭, 농어, 송어, 낙지, 굴, 참게 등이고 전복, 김 양식도 주를 이룬다. 바다일이 힘든 고령층은 마늘, 녹두, 고추 농사 등을 지어 생계를 유지하고 있다. 주변 문화관광 자원으로는 암태 조각장의 항쟁기념관, 자은해수욕장 등이 있다.

한운리는 유서가 깊은 마을로 유명하다. 마을과 바다 사이에 해풍림이 위치해 자연적으로 간척지가 조성되며 촌락이 형성됐다. 고려시대

마씨성을 가진 사람이 처음 거주했다고 전해지며 조선 태조의 공도 정책에 의해 한동안 사람이 살지 않았다. 1690년 즈음 김해 김씨 김언이 이주 정착해 다시 마을을 형성했다.

'한운(寒雲)'이라는 명칭은 서쪽에서 불어오는 한바람에서 유래했다. '하늬'가 사투리 '하늬'로 부르다가 '한운'이 정식명칭으로 지정됐다. '한가한 구름'이라는 이름 뜻에서 알 수 있듯이 한운마을은 한적한 분위기가 특징이다. 사치마을은 1630년 하동 정씨 정운백이 해남을 거쳐 자리잡은 것으로 알려졌다. 모래가 많고 지형이 평 영국이라 '沙(모래)雉(평지)'가 지명으로 정해졌다.

지난 1972년 전교생 60명 규모 사치분교가 제1회 전국소년체전 농구 준우승을 차지하며 이름을 알렸다. 전국체전 준우승은 같은 해 영화 '섬개구리 만세'(감독 정진우)로 만들어져 전국적으로 유명세를 탄 섬이 됐다. 사치분교는 2000년 폐교돼 마을회관으로 사용되고 있다.

한운리는 전남어촌특화지원센터에서 진행하는 '역량강화 이수마을'을 수료하며 새로운 도약을 앞두고 있다. 마을 앞에 펼쳐진 갯벌을 활용한 체험프로그램, 숙박업소 등 관광기반시설을 추진할 예정이다.

/김용희기자 kimyh@kwangju.co.kr

## 술익는 마을 ... 날것 그대로의 자연 밥상엔 '계미'가 있다

갯벌과 땅이 내주는 농수산물  
데치고 삶고 버무리고 무쳐  
후다닥 차려내도 맛은 일품  
겉쪽한 농주도 술술 넘어가네

한운·사치마을은 갯벌과 땅이 내주는 신선한 농·수산물에 풍부해 밥상에 오르는 음식 수도 술잔하고, 아낙들의 손에 쏘이려도 문은 듯 내오는 반찬마다 '계미'가 있다. 눈에 띄는 특징은 바다와 들에서 건져올리고 키운 식재료 고유의 맛을 살려낸다는 점이다. 자연이 키우고 내준 식재료 자체에 맛이 깃들여 있어 조미료 따위는 꺼여들 틈이 없다. 주민들은 먹을거리의 95%가량을 직접 재배하거나 채취하고 있어 한운·사치의 음식은 말 그대로 '자연 그대로의 맛'을 낸다.

아낙들은 별다른 양념 없이 철 따라 자연이 허락하는 재료를 잘 버무리고 무쳐 피붙이를 먹고, 정갈하게 손님을 맞는다. 또 주민들이 직접 보리로 누룩을 빚어 향아리에 잘 삭힌 농주는 음식 맛에 마짚 표를 찍어주는 반주(飯酒)로 충분하다.

'술 익는 마을' 한운·사치의 '갯벌 상차림'을 맛보기 위해 지난 여름의 끝자락, 마을회관에 자리를 펴자 주민들은 농주 한 사발과 삶은 감자를 내놓았다. 일꾼들을 대접하기 위해 농가에서 빚은 술인 이곳 농주는 여느 지역의 막걸리와는 모양새부터 사뭇 다르다. 농주 자체에 물기가 많지 않고 진해 취함에 따라 물을 살짝 넣어 마셔야 할 정도다.

주민들은 흔히 양념 없이 찰 따라 자연이 허락하는 재료를 잘 버무리고 무쳐 피붙이를 먹고, 정갈하게 손님을 맞는다. 또 주민들이 직접 보리로 누룩을 빚어 향아리에 잘 삭힌 농주는 음식 맛에 마짚 표를 찍어주는 반주(飯酒)로 충분하다.

주민들은 흔히 양념 없이 찰 따라 자연이 허락하는 재료를 잘 버무리고 무쳐 피붙이를 먹고, 정갈하게 손님을 맞는다. 또 주민들이 직접 보리로 누룩을 빚어 향아리에 잘 삭힌 농주는 음식 맛에 마짚 표를 찍어주는 반주(飯酒)로 충분하다.

주민들은 흔히 양념 없이 찰 따라 자연이 허락하는 재료를 잘 버무리고 무쳐 피붙이를 먹고, 정갈하게 손님을 맞는다. 또 주민들이 직접 보리로 누룩을 빚어 향아리에 잘 삭힌 농주는 음식 맛에 마짚 표를 찍어주는 반주(飯酒)로 충분하다.

주민들은 흔히 양념 없이 찰 따라 자연이 허락하는 재료를 잘 버무리고 무쳐 피붙이를 먹고, 정갈하게 손님을 맞는다. 또 주민들이 직접 보리로 누룩을 빚어 향아리에 잘 삭힌 농주는 음식 맛에 마짚 표를 찍어주는 반주(飯酒)로 충분하다.



자연 밥상에 농주 한 사발이 없다. 한상차림을 부탁했다니 김재광 이장이 후다닥 차려낸 '한운 상차림'. 바로 앞바다에서 난 수산물과 뒷뜰 채소로 꾸렸다. /김진수기자 jeans@kwangju.co.kr



"물이 좋아야 술맛도 좋지" 한운마을 농주는 유명하다. 깨끗한 물과 할머니들이 밭로 밭아 만든 보리누룩이 주재료다. 한운 마을 내 우물.



면 밥상의 중심은 칠게젓이 잡아준다. 주민들이 기껏국으로 부르는 칠게젓은 특이하게 게를 통째 갈아서 양념을 한다. 짠맛이 강해 담을려 바다 일을 한 뒤 먹기에 좋고, 다른 반찬 없이도 밥에 비벼 먹으면 짠맛이 덜하다. 껍질까지 갈아 젓을 담기 때문에 게 특유의 향이 살아 있어 칠게젓에만 자주 수저가 머물게 된다.

칠게의 진한 향은 자연스럽게 자연산 굴로 이어진다. 굴은 별다른 양념 없이 농주로 만든 식초와 고추장이 잘 어울린 초고추장에만 찍어 먹어도 좋지만 이곳에서는 '굴회판'을 만들어 먹는다. 굴회판은 일종의 굴물회이며, 고춧가루, 식초와 마늘을 넣어 만든다. 고단한 일을 한 뒤 물회를 즐겨 만들어 먹던 게 음식으로 자리잡은 셈이다.

한운 식재료로 맛을 내는 것도 이 마을의 특징이다. 농사와 어업을 함께하는 사람들이 많은데 저녁에 펼쳐 놓은 그물에 걸린 생선을 그날그날 가져와 음식을 만들다보니 생긴 음식문화다. 주로 잡히는

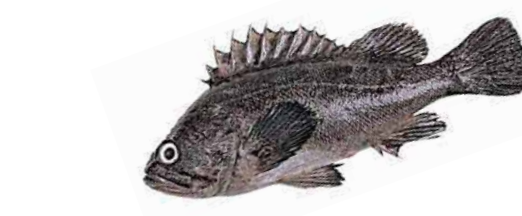
'운절이'(문절망둑)로 만드는 음식의 종류가 많다. 흔한 생선, 운절이는 생각보다 다양한 반찬이 된다. 운절이를 말려서 양념과 간장을 곁들여 조림을 만들기도 하고, 시큼한 초장을 넣어 운절이 회무침도 만든다. 주민들은 운절이 회무침을 '운절이 회판'으로 부르는데 아삭아삭 씹히는 맛이 담백해 질리지 않는다. 운절이회는 갯잎과 함께 먹으면 더욱 감칠맛이 난다.

주민들이 새벽녘에 뺨을 뒤져 잡아온 낙지는 전라도 갯벌의 힘이 느껴진다. 4~5월 꺾어 잘 말린 뒤 별다른 양념없이 소금과 참기름으로 버무리고 고사리나물은 향긋한 봄내음을 만끽하기에 충분했다.

바다를 낀 마을답게 배추김치도 특별하다. 굴과 삶은 돼지고기를 넣는 게 이곳 김치의 특징이다. 돼지를 키우는 집이 없어 자주 먹지 못하기에 아예 김치에 삶은 돼지고기를 넣었는데, 돼지 기름과 어울린 김치의 맛이 일품이다.

주민들은 부족한 육류를 보충하기 위해 돼지뼈를 푹 고아 파래를 넣은 된장국도 곧잘 끓인다. 이

곳에서 많이 생산되는 파래가 많이 섞인 김도 밥을 부르기에 충분하다. 이곳 바다는 조류의 흐름이 좋아 김에 파래가 섞여 있어 맛이 더욱 고소하다. 이처럼 한운·사치마을의 음식은 한 상 가득 차려진 '날 것 그대로의 맛'이다. /오광록기자 kroh@kwangju.co.kr



### "농어업의 외연 확장으로 주민 소득 증대 사계절 관광객들이 찾는 마을 만들겠다"

#### 김재광 한운마을 이장

"마을 주민 대다수가 이곳에서 나고 자란 분들이예요. 사계절 살기 좋고, 찾고 싶고, 누구나 머물고 싶은 관광지를 만드는 게 마을 주민들의 목표입니다."

마을 갯벌 체험관광사업을 추진 중인 신안군 안좌면 한운마을 이장 김재광(58)씨는 반짝 관광이 아닌 사계절 관광을 통한 주민 소득증대를 강조했다.

지난달 23일 마을회관에서 만난 그는 "마을 앞바다에 길이 800m의 독살이 조성돼 있는데, 이는 조성대로 지켜온 전통 고기잡이 방식이다. 하지만 일제시대 때 잠정 폐쇄된 이후 현재까지 개보수가 제대로 이뤄지지 않아 현재는 사용하지 않고 있다. 이를 잘 활용하면 마을 관광사업에 큰 도움이 될 것"이라고 소개했다.

가구수 50가구인 한운마을은 어농 복합마을이다. 주로 고구마·마늘·고사리 등 밭농사와 벼농사, 숭어·운절이(문절망둑) 등 고기잡이로 생계를 이어가고 있다.

한운마을에 가기 위해선 신안 임해읍 송광원에서 철부선을 타고 30~40분 가량 가야 하는데, 마을엔 드넓은 평야와 탁 트인 바닷가가 펼쳐져 있어 해마다 관광객들의 발길이 끊이지 않고 있다.

마을 주민들이 주소득원인 벼·밭농사와 어업부문에서 관광부문에 눈길을 돌린 이유다. 지리적 특성상 1차산업인 농어업 중심의 소득만으로 생계를 꾸려가는데 한계가 따르기 때문이다. 한운마을 역시 전국 대부분의 농어촌이 겪고 있는 어려운 현실에 직면해 있는 것이다.

그는 "한운마을에서 나고 자랐는데, 그간 많은 어려움을 겪었다. 지금은 벼·밭농사를 지으면서 연간 1억원 이상의 소득을 올리고 있지만 마을 주민 상당수는 아직도 소규모 농어업에서 벗어나지 못하고 있다"고 말했다.

이 마을 역시 가장 큰 현안 중 하나는 마을 주민들 모두가 농어업과 관광산업을 통한 안정적인 소득창출이다. 이에 따라 그는 기존 1차산업 중심의 농어업에 2·3차산업을 융복합해 농어업의 외연확장으로 농가소득 증대를 추구하는 전략을 구상하고 있다.

현재 주민들은 연륙교 사업(압해~자은)과



농수산물 저장창고 설치사업 등을 통해 지리적 특성 등을 극복할 수 있는 사업이 이뤄질 수 있도록 애를 쓰고 있다. 주민들이 수확한 농수산물을 직거래를 통해 소비자들에게 판매하겠다는 복안이다.

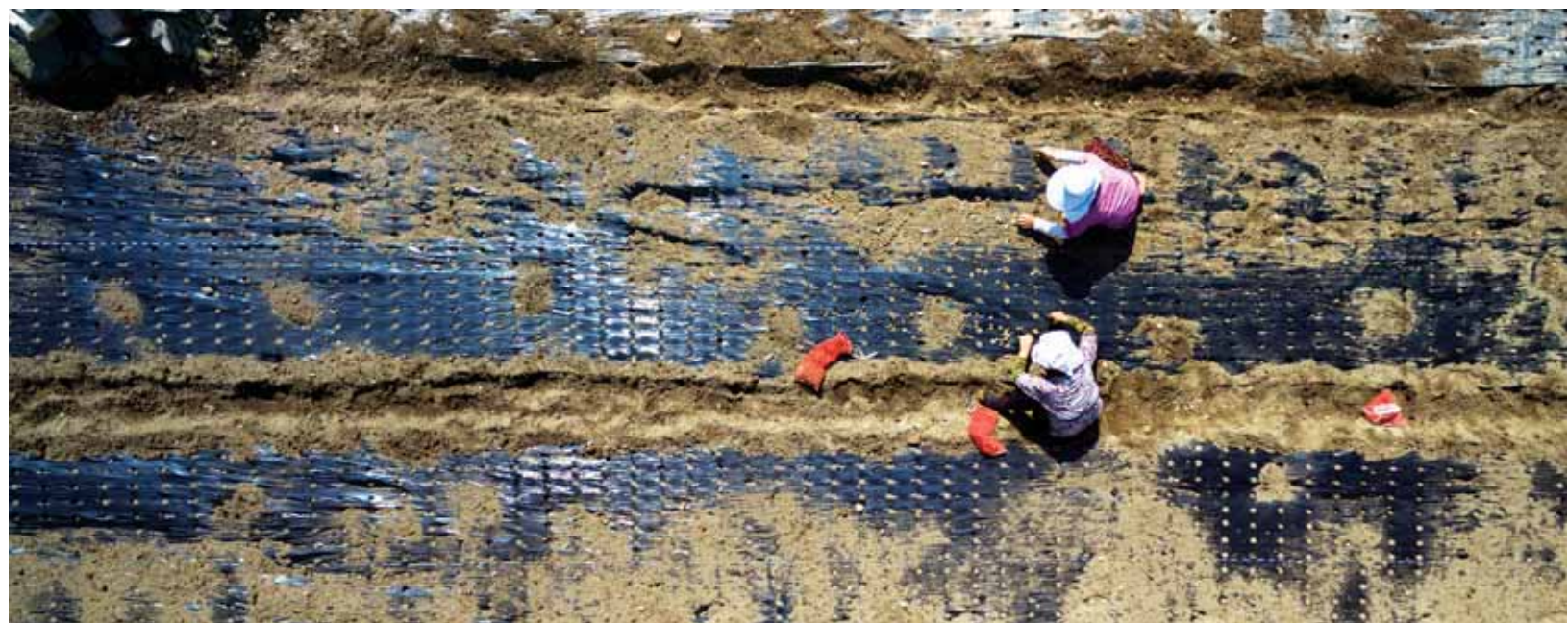
특히 관광산업도 주민소득증대를 위한 하나의 밑거름이 될 것으로 기대하고 있다. 이 마을 앞바다엔 'U'자 형태의 해안이 조성돼 있는데, 해안가에서 300m~1km 떨어진 곳에 독살이 설치돼 있다.

현재 이 독살은 돌들이 무너져 내리면서 마치 구멍 뚫린 그물처럼 채취할 수 없고 있는데, 마을 주민들은 이 돌들을 예전처럼 하나하나 쌓아 올려 전통 고기잡이방식을 고수하는 한편 관광체험 프로그램으로 마련, 소득을 올리겠다는 구상이다.

그는 "마을의 큰 장점 중 하나는 바로 주민들의 자발적인 참여다. 태풍 등 자연재해가 발생하면 마을 주민들끼리 서로 돕는 문화가 형성돼 있다"면서 "해당 사업을 추진하기 위해선 마을 주민들의 참여가 중요하다. 주민들의 의견을 수렴하고 승인을 받은 뒤 해당 사업을 하나하나 추진해 나갈 것"이라고 말했다. /이종희기자 golee@kwangju.co.kr



술익는 한운마을 멀리서 본 한운마을 경관.



채소밭 매는 아낙네들 바닷바람과 함께 자란 한운마을의 채소는 바다에서 난 굴, 운절이(문절망둑), 칠게 등과 어울려 한상차림을 만들어낸다. 밭을 일구고 있는 한운마을 아낙네들. /김진수기자 jeans@kwangju.co.kr