



## ‘바다의 보물’ 전복 찾아 청년이 돌아온다



햇빛 풍부한 완도 일정마을 전경. 전복 양식장이 들어선 바다를 앞에 두고 각각각색의 주택들이 웅기종기 모여 있다.

/김진수기자 jeans@kwangju.co.kr

### ■ 일정마을에 가면...

#### 알록달록 지붕·푸른 바다 언덕길 쉬엄쉬엄 걸으면 갈매기가 친구하자 하네

느긋하게 사색하며 걷기에 더없이 좋은 항구 마을, 완도군 금일읍 일정리. 광주에서 차로 2시간을 달려 완도군 약산면 당목항으로 향했다. 가장 먼저 눈에 띄는 것은 산 중턱 여겨지지 자라하고 있는 초록색 그물. 언뜻 골프장 페어웨이 같은 그것은 다시마, 청각 등 해조류를 팔리기 위해 펼쳐 놓은 그물이다.

당목항에서 바라본 바다는 배들이 지나다닐 공간을 제외하곤 전복, 다시마, 미역 양식장이 수평선 너머 끝도 없이 펼쳐져 있다. 완도가 전국 다시마 생산량의 80%를 차지한다는 것이 실감난다. 참고로 10월에서 12월에 생산되는 전복은 국산 미역, 다시마를 먹고 자라 맛이 더 좋다.

30분 간격으로 당목~일정마을을 오가는 철부선을 탔다. 에메랄드 빛 포말을 일으키며 배는 20여분 만에 일정항에 도착했다.

현대식 터미널과 예술창고로 개조하면 어울릴 것 같은 낡은 건물이 묘하게 조화를 이룬다. 표를 파는 이는 마을 이장이다. 대표소 겸 마을 안내데스크도 가능하다. 해안도로를 따라 700여m를 가다보면 일정마을이 나타난다.

찰랑찰랑 작은 파도와 갈매기가 반기는 한적한 포구. 강태공들을 갯바위로, 바다 위로 실어 나르는 작은 선박들이 나란히 정박해 있고, 산 중턱에 70여 가구가 웅기종기 모여 있다. 고동을 채취해 오는 주민의 뒤를 따라 오르막길을 걷는다. 이제 막 동화 속에서 튀어나온 것 같은 주택, 발코니에서 바다를 내려다보는 할아버지와 손자, 일터에서 돌아와 고급차에 시동을 거는 어부에게서 바다 농장으로 부를 일군 여유가 묻어난다.

목적지를 정하지 않고 계속 오른다. 세월의 더께가 쌓인 담벼락 사이로 고요의 길을 걷다보면 바쁜 일상에 소홀했던 자신을 만날 수 있다. 머리 위에서 내리쬐는 눈부신 햇살은 평화를 안겨준다. 길을 헤매도 좋다. 골목 어디든 따라오는 바다가 친구가 돼 줄 것이다. 그렇게 언덕을 넘어 내려와 돌판을 지나가면 푸른 바다와 멀리 생일도가 보인다. 다시 마을을 한 바퀴 휘돌아 솔 향과 바다 내음이 만나는 팔각정에서 쉬어간다. 발아래 펼쳐지는 알록달록 집들과 푸른 바다 위 양증맞은 섬들의 그림같은 풍경에 심신이 정화되는 듯하다.

작은 항구의 아기자기한 풍경과 호수처럼 조용한 바다면 족하다. 당일치기로 넉넉하게 다녀올 수 있고, 일정항에서 8.5km 정도의 거리에 금일 명사십리해수욕장도 가볼만 하다. 해운대 정도의 배사장 크기에 고운 모래와 맑은 물이 이미 평평이 나 있다. 수량이 100년 이상 된 해송 수 백여 그루가 자태를 뽐내는 월송리도 방문객을 기다린다.

겨울철(10월~3월) 당목항~일정항 배 운항 시간 : 첫 배 오전 6시 30분 마지막 배 오후 6시 30분.(30분 간격). 문의는 일정항 터미널(061-555-9595)로 하면 된다.

/김지영 기자 iknai@kwangju.co.kr

주한다. 2000년 중반 이후 전복 양식을 하면서 젊은 이들의 귀어가 부쩍 늘었다. 어립잡아 140여ha 어장에서 199t의 전복과 624t의 미역, 97t의 미역이 생산된다. 전복의 주산지로 알려져 있지만, 미역과 다시마도 일정마을을 대표하는 수산물이다. 전복의 먹이로 쓰는 미역과 다시마가 바로 현장에서 공급되는 시스템이라 품질의 우수성을 보증하고도 남는다.

주민들은 자연 재해가 되풀이되지 않도록 대책이 강구돼야 한다고 입을 모은다. 강영호(60)씨는 “현 시점에서 방파제 높이기와 갯벌 준설공사가 시급하다”며 “마을의 오랜 숙원인 도로직선화 사업도 서둘러야 한다”고 말한다.

다행히도 마을에는 상실감을 털고 다시 새롭게 시작해보자는 분위기가 가득하다. 주민들은 “금일 권역 창조적 마을 만들기 추진계획”에 희망을 걸고 있다. 완도군에서 올해부터 2019년까지 추진하는 이 프로젝트는 인근 척치마을과 공동으로 지역소득 증대와 지역경관개선에 초점을 맞춘 종합개발 계획이다.

빛이 비추면 어둠은 물러가기 마련이다. 환한 햇살이 들어치는 일정마을에서 밝은 내일을 가늠해 본다.

/박성천기자 skypark@kwangju.co.kr

### 완도군 금일읍 일정 마을

### 74가구 200여 주민 환한 햇살·풍요의 바다에서 최고 품질의 전복 기르고 미역·다시마 생산 태풍·적조 피해 상실감 털고 마을 경관개선 새출발

완도 금일읍 앞바다는 빛으로 가득하다. 들이치듯 쏟아지는 빛으로 사방이 환하다. 늦가을로 접어드는 시기임에도 바다를 비추는 햇살은 여전히 따사롭다.

금일읍에서도 가장 빛이 풍성한 곳은 일정(日亭)마을이다. 이름처럼 해를 바라보기 좋은 곳이다. 마을 중턱에 서면 탁 트인 바다가 한눈에 들어온다. 수면 위로 쏟아지는 빛은 풍성하고 따사롭기 이를 데 없다. 미명이 울트는 새벽과 하오의 시간 그리고 노을이 질 무렵의 바다는 제각기 다채로운 빛으로 물든다.

한마디로 청정해역 완도는 빛의 바다다. 모든 것을 받아들이기에 바다라지만, 바다는 가장 먼저 하늘의 빛을 받아들인다. 대류와 순환이라는 에너지 변환시스템은 햇빛의 부조에 의해 만들어진다. 그러므로 물은 빛의 자손이며 바다의 근원은 빛인지 모른다. 일정마을에서 보는 청색의 바다는 물과 빛

이 빛어낸 명장한 섬의 현정이다.

완도 금일읍은 평일도와 금당도, 생일도로 이루어져 있다. 금당의 ‘금’자, 생일과 평일의 ‘일’자를 따서 금일면으로 통합됐으며 1980년 금일읍으로 승격됐다. 각각의 섬 이름에 ‘일(日)’자가 들어 있는 것만 봐도 햇살이 좋은 바다라는 것을 알 수 있다.

조선시대 효종 때 밀양 손씨라는 사람이 처음 이곳으로 이주했다고 전해진다. 400여 년 전 삶의 근거지를 이곳에 정한 이는 아마도 빛이 좋았던 모양이다. 필자에게도 바다와 햇살의 우의는 더없이 좋아 보인다.

일정마을은 빛의 마을이기도 하지만 전복으로도 잘 알려져 있다. 완도의 여느 마을이 그렇듯 이곳에서도 전복은 귀한 보물이다. 마을 사람들은 바다의 보물을 자식처럼 애지중지 기른다. 생업이라는 말만으로는 전복의 가치를 온전히 담아낼 수 없을 만

큼 전복은 일정마을의 자부심이자 브랜드다.

그러나 바다는 때면 풍요만을 안기지 않는다. 모든 것을 받아들여기도 하지만, 터러는 모든 것을 폐하기도 한다. 여름 내내 지속됐던 적조와 고수온 그리고 초가을에 불어닥친 태풍 치바는 전복양식장에 적잖은 생채기를 남겼다. 사람들은 새벽같이 바다에 나와 물일을 했지만 노동의 대가는 물거품이 되고 말았다.

“전복 양식의 80%가 폐사를 당했다. 적조로 폐사한 전복을 수거하고 다시 치패(稚貝)를 넣었는데 그마저도 태풍에 휩쓸려버렸다. 지금 주민들 속이 말이 아니다. 그래도 어찌겠는가. 바다라는 게 우리 맘대로 할 수도 있는 것도 아니고 다시 추스를 수밖에.”

천길석(57) 이장은 먼 바다를 바라보며 한숨을 쉰다. 올해의 바다 농사가 실패했다는 표정이다. 이곳 일정마을은 74가구에 200여 명의 주민이 거

### “해수부는 어촌을 살기 좋은 마을로 탈바꿈 시키고 있습니다”

#### 김영석 해양수산부 장관 미래 수산업·어촌 향한 힘찬 도전



대표적인 1차 산업인 수산업에 첨단기술을, 수산물 생산에만 머물렀던 어촌에 가공·유통·서비스 기술을 접목시켜 수산업과 어촌의 발전을 도모하고 있습니다.

최근 해양수산부는 지난해 말 수산업·어촌 발전 기본법의 시행에 따라 「제1차 수산업·어촌 발전 기본계획(2016~2020)」을 수립해 미래 수산업·어촌을 향한 새로운 도전에 나섰습니다. 이 계획은 수산업의 지속가능한 발전과 어촌의 균

형 있는 개발·보전을 위해 5년마다 수정·보완될 예정입니다.

특히 전남은 우리나라 수산업의 보고(寶庫)이자 본고장으로, 어촌의 뿌리입니다. 전국 수산물의 절반을 생산하고, 섬, 해안선, 수역 등의 면에서도 타 지역과는 비교할 수 없는 자원을 가지고 있습니다.

이에 해양수산부는 2016년 전남어촌특화지원센터 설립, 어촌의 6차 산업(1, 2, 3차 산업을 복합해 높은 부가가치를 발생시키는 산업)화를 견인할 방침입니다.

앞으로 유·무형의 어촌자원을 1차(생산), 2차(제조, 가공), 3차(유통, 관광, 서비스업) 산업과 융합·연계해 어촌과 도시, 어민과 도시민 모두가 만족할 수 있는 시스템을 구축하고자 합니다. 전남의 수산물과 그와 관련된 제품의 수출에도 적극 나서겠습니다. 단순히 어민의 소득 향상만이 아니라 일자리 창출, 다른 산업과 전후방 연계 등을 통해 지역 경제에 더 큰 기여를 할 수 있는 계기를 마련하는데 최선을 다하겠습니다.



완도군 금일읍 일정마을 앞바다에 펼쳐진 전복양식장.

/김진수기자 jeans@kwangju.co.kr

## 젓갈의 6차산업화... 젓갈타운 관광객 몰리고 수산물 매출 쑥쑥

간척지 막아 물이 된 섬마을  
 칠산타워~영광대교 있는  
 서해안 관광벨트 요충지  
 체류형 관광지 변신 모색  
 칠산어장 싱싱한 수산물 풍부



▶ 칠산바다를 품어 꽃게, 새우, 서대 등 다양한 수산물을 만날 수 있는 영광 설도 마을. 최근 젓갈타운이 개장해 관광객들이 크게 늘었다. /김진수기자 jeans@kwangju.co.kr

누운 섬, 영광군 염산면 봉남리 설도마을의 이름에는 슬픈 한국사의 흔적이 묻어 있다.

지금은 눈섬이라는 뜻의 설도(雪島)라고 불리지만 일본제국주의가 잘못 붙여 놓은 이름이라는 말이 주민 사이에서 전해져 오고 있다. 과거 섬이었던 이곳은 육지 쪽에서 바라봤을 때 사람이 누워 있는 모습이라고 해서 '누운섬'이라고 불렸다. 흔히 전라도에서 '누웠다'는 말을 줄여 '눈'이라 부르고 섬 이름도 '눈섬'이 됐다. 하지만 일제강점기, 지명을 한문식으로 고쳐 부르다 보니 '누웠다'의 '눈'이 하늘에서 내리는 눈으로 인식되고 섬 이름도 와도가 아니라 설도가 됐다는 것이다.

이후 섬 인근에 방파제 공사와 간척사업이 이뤄지면서 육지가 돼 '누운섬'의 과거는 찾아보기 힘들어졌지만 일제강점기의 흔적은 다른 곳에서도 찾아 볼 수 있다.

설도마을은 칠산타워와 영광대교를 잇는 서해안 관광벨트 조성사업의 핵심지역이라고 할 수 있다. 앞바다 인근에 자리를 잡은 '설도젓갈타운'은 개장 이후 꾸준히 찾는 사람이 늘면서 영광의 필수 관광코스가 됐다. 가을이면 바닷가를 장식하는 갈대가 아름답고, 특히하게도 '설도안강'이라 불리는 갯이 흘러, 갯과 바다를 한 곳에서 감상할 수 있는 곳이다.

주민들은 '설도젓갈타운'의 성공에 이어 인근의 칠산타워 영광대교와 연계되는 관광지로 거듭나기를 바라고 있다. 뛰어난 자연과 먹을거리가 풍부해 관광객이 갈수록 늘고 있지만 마땅히 머물 공간이 없어 주민들은 캠핑장 등 숙박 시설 확충을 위해 머리를 맞대고 있다.

최근 주부들에게 인기를 끌며 승용차와 관광버스를 탄 소비자들이 늘고 있는 설도젓갈타운은 총면적 4400㎡ 규모에 달하며 젓갈숙성실, 체험장, 젓갈판매점 등이 입주해 있다. 상인들은 이곳을 젓갈 판매와 관련 체험이 결합된 복합 문화·상업공간으로 가꾸려고 하고 있다. 학생과 가족 단위 관광객들을 위한 젓갈 체험 프로그램 등을 진행하며 마을을 체류형 관광지로 만들겠다는

생각이다.

시설도 좋지만 설도젓갈타운의 성공은 신선한 재료와 깨끗한 영광의 소금으로 버무린 감칠맛 나는 젓갈 덕분이다. 설도는 젓새우로 유명한 칠산어장 인근에 위치해 수산물이 무엇보다도 풍부하다. 설도젓갈타운과 수산물판매센터가 붙어 있는 것도 장점이다. 수산물과 젓갈을 한 곳에서 구입할 수 있고, 이들 건물과 인근의 식당에서는 칠산어장에서 갓 건져 올린 싱싱한 해산물을 맛볼 수 있다.

이곳은 대한민국 아름다운 길로 선정(2005년)된 백수해안 도로를 비롯하여 원불교 영산성지, 백제불교 최초도래지, 국가 보물 다수가 지정된 불갑사, 기독교성지, 아름다운 섬 송이도와 낙월도, 안마도 등 유명 관광지도 가깝다. 설도안강 주변에 산책로가 정비돼 있고, 2km에 달하는 자전거전용도로가 완공돼 관광객이 머물며 즐길 수 있는 공간도 다양하다. 가을에 억새가 핀다면, 초봄에는 바다를 배경으로 청보리밭이 펼쳐져 사철 풍광도 아름다운 곳이다. 관광객의 발길을 사로잡은 이야기 소재도 풍부하다.

설도 앞바다에는 3~4미터 높이의 제방으로 둘러싸인 2만평 가량의 땅이 남겨져 있다. 과거 이곳은 바다였는데 제방을 쌓다 보니 이런 공간이 생겨나게 됐다. 일제강점기 시절, 대대적으로 주민을 동원해 제방을 쌓았다. 하지만 설도 앞바다의 조류가 너무 강해 돌과 흙을 날라 '1004번'을 쌓아도 무너지는 곳이 있었다. 이에 아예 조류가 강한 곳의 제방은 포기하고 대신 육지 쪽으로 깊숙이 들어와 제방을 쌓았고, 제방이 완성된 것은 건축·토목 기술이 발전한 1988년이였다. 이때 바다 쪽으로 제방을 쌓으면서 육지 쪽에 남겨진 제방과 갯지며 'ㅁ'자 형태의 제방으로 둘러싸인 공간이 생기게 된 것이다.

주민들은 아직도 이 공간을 '1004 제방'이라고 부르고 있다. 설도는 일제가 총칼로 막을 수 없었던 '남도의 강한 생명력'이 담긴 조류의 흔적이 고스란히 남은 마을이라고 할 수 있다.

/오광복기자 kroh@kwangju.co.kr



### 꽃게찜도 왕새우구이도 좋고 영광굴비는 당연 바지락·밴댕이·낙지젓... "젓갈 마을 맞긴 맞네"

#### 설도마을 맛집 '해뜰날'

바다내음, 젓갈내음을 안고 들어선 젓갈타운 3층에는 각종 활어와 해산물을 맛볼 수 있는 음식점이 들어서 있다. 타운 내 유일한 식당 '해뜰날'이다. 매운탕, 생선구이, 칼국수, 젓갈백반, 굴비백반, 백합죽, 전복죽... 메뉴판만 들여다봐도 군침이 돈다. 3부4일쯤 머물러도 좋으니 이 모두를 싣고 돌아가면 좋으련만, 아쉽게도 일행들에게 허락된 끼니는 한 끼 뿐이다. 아쉬운 마음을 안고 시간내 가능한 요리가 무엇인지 물었다.

"꽃게가 많이 나오니까 꽃게찜도 좋고, 왕새우소금구이랑 서대매운탕도 좋지요. 영광에 오셨으니 굴비는 당연히 드셔야지요."

일행이 먹을 수 있는 분량만큼 모두 요리해달라고 주문을 넣었다. 해뜰날 대표이자 주방장 임정남(51)씨가 재빨리 타운 앞 수산물동으로 달려가 싱싱한 꽃게와 서대, 대하를 사온다.

주방에서 음식을 준비하는 동안 잠시 젓갈타운 3층 전망대에 서본다. 한참을 그렇게 바다를 바라보고 있으니 밥 짓는 냄새가 위를 자극한다. 식탁위에 밀반찬들이 차례대로 올려진다. 오호라! 젓갈 마을에 오긴 왔나 보다. 간이 배인 바지락 젓갈에 고춧가루 양념을 하고, 쌀뜨물에 담가 찜기를 뺀 다음 마늘 고춧가루 양념을 한 밴댕이, 부드럽게 갈아서 역시 고춧가루 양념을 한 갈치, 낙지, 명란, 대하를 넣고 만든 간장새우장, 여기에 당일 바로 무쳐낸 양념게장까지 먹음직스럽다.

왕새우소금구이는 즉석에서 구워먹는다. 냄비에 호일을 펴고 소금을 얇게 깔 다음 대하를 가지런히 펼쳐놓는데 열기가 오르고 뜨워지면서 녀석들의 몸놀림도 거세진다. 껍질이 빨갭게 익기 시작하면 머리 부분을 떼어내고 몸통만 먼저 먹는다. 머리는 바삭해질때까지 더 익혀 먹으면 맛이 좋다.

꽃게찜과 굴비구이, 서대매운탕이 밥과 함께 나온다. 꽃게찜은 별다른 요리법이 없다. 배만 솔로 뒤여서 깨끗이 씻고 찜기에 찜면 된다. 등이 아래로 향하게 놓아야 속까지 잘 익는데, 25분 정도면 적당하다. 살아있으면 다리가 다 떨어져나 가니 찬물에 잠깐 담가 죽은 다음 찜는게 좋다.



매운탕용 서대는 굳이 활어를 쓰지 않아도 된다. 몸집 큰 서대 선어를 한 마리 넣으면 서너명이 먹기에 충분하다. 무 넣고 바지락(전라도에서는 '반지락'이라고도 한다) 넣고 야채 넣고 육수내며 끓이다가 서대 넣고 바글바글 끓여준다. 국물이 얼큰하고 서대맛도 기대 이상이다.

예약을 할 경우 다양한 해산물과 영광 특산물인 모시잎 송편도 서비스한다니 예약은 필수. 문의 061-352-9016.

/이보람기자 boram@kwangju.co.kr



지난 7월 문을 연 설도젓갈타운. 설도항과 맞닿아 있어 수산물과 젓갈을 동시에 구매할 수 있다.

## 청정 바다·기름진 황토·찰진 갯벌 ...생명의 보물창고



무안 구로(九老)마을은 필자에게는 익숙한 지역이다. 수년 전 무안 청계면에 있는 목포대에서 강의를 한 적이 있다. 일명 '보따리 장사'라고 부르는 시간강사를 하던 때였다. 막막하고 허허롭던 시절이었다. 필자는 강의가 없는 시간에는 서둘러 캠퍼스를 나와 인근 해안으로 차를 몰았다. 이유 없이 바다가 보고 싶었고 무시로 떠오르는 상념들을 씻어내고 싶었다. 얼마쯤 달리다 보면 차는 어느 샌가 탁 트인 해안에 닿아 있곤 했다.

필자에게 그 바다는 갯벌의 숨구멍과도 같았다. 탈출구 없는 답답한 현실에서 벗어날 수 있는 비상구였을지 모르다. 물이 들고 날 때, 바다는 늘 그렇듯 소리와 순명을 가르치는 듯 했다. "기다려라. 침묵하라. 그리고 바위처럼 무겁게 네 자리에 서있으라."

깊은 바다는 멀리 흐르다고 했던가. 수심이 깊어질 때, 바다는 먼 곳으로 흐르며 깊을수록 고요하고 풍요로워지는 내밀한 비밀을 보여주고 했다. 구로마을 갯벌 너머로 펼쳐진 바다를 보며, 필자는 한때나마 자유와 비상의 시간을 누릴 수 있었다.

다시, 시간이 흘러 그때 보았던 구로마을과 그 바다를 보러 간다. 시간은 물처럼 흐른다는 말은 진리 와도 같아서 예전에 봤던 구로의 풍경은 잔상으로만 남아 있을 뿐, 여전히 새롭다.

무안반도 청계면은 넓은 갯벌을 배후지로 거느린 지역

천혜의 자연 조화 이룬 덕분에  
낙지·김·양파...농수산물 품질 으뜸  
90세 이상 노인 9명 거주해 '九老'  
구구팔팔 장수·융복합 창조마을 박차

이다. 동쪽으로는 송달산을 중심으로 계곡이 형성돼 있고 서쪽으로는 바다 너머 운남면, 신안 압해면과 마주한다. 여기에 남북으로 평야가 기다랗게 형성돼 있어 산과 바다, 갯벌과 농도가 맞춤형 조화를 이룬다. 청계면 중에서도 구로(九老)라는 마을은 보석 중의 보석이다. 이곳은 어촌이라는 말이 무색할 정도로 육지 산물의 명성 또한 자자하다. 많은 어가들이 양파를 재배하는데, 전국 으뜸이라는 자부심이 만만치 않다. 알려진 대로 무안 양파는 단단한데다 식감이 좋아 최고로 진다. 즙이 풍부하고 단맛이 배어 있어 다양한 요리의 부재료로 각광을 받는다.

무안이 자랑하는 갯벌 낙지도 이곳 구로에서 많이 난다. 찰진 갯벌 덕에 낙지 다리도 길고 부드러워 다른 지역의 것보다 상품성이 좋다. 지난해에는 2ha에 달하는 낙지어장을 설치해 다량의 낙지를 수확할 수 있는 토대를 갖췄다. 이밖에 김 어장 73ha를 비롯, 마을에 허가된 어장은 모두 270ha에 달한다.

이처럼 구로마을은 천혜의 자연 조건을 갖췄다. 마을이 자리한 지형을 보면 충분히 이해되는 대목이다. 수적으로 대변되는 갯벌과 황토가 구로마을의 최대 청정 자원인 것은 두말할 나위 없다. 청정 바다에서는 낙지와 김 같은 수산물이 철철이

생산되고, 기름진 논밭에서는 봄이면 양파, 가을에는 쌀이 출토되니 말이다.

필시 구로라는 마을 지명과 무슨 연관이 있지 않을까 싶다. 사전적인 구로(九老) 지명은 장수촌이라는 뜻을 담고 있다. 아홉 명의 노인들이 내지는 아홉 명 이상의 노인들이라는 의미인데, 예로부터 90세 이상의 노인들이 매년 아홉 명 이상 거주했다는 데서 유래했다는 것이다.

마을이 들어앉은 배후가 장수촌 지형이라는 말 외에는 달리 표현할 수사가 없다. 다만 낯선 외지인은 구로라고 이름을 작명할 이들의 마음만을 다독이 헤아려 볼 뿐이다. 야트막한 구릉에 펼쳐진 황토와 너울거리는 청색의 바다, 그리고 찰진 갯벌은 구로마을 주민뿐 아니라 이 땅의 무명명 생명들을 그렇게 길러냈을 것이다.

구로마을은 2015년 해양수산부가 추진했던 6차산업업화 역량강화사업에 선정된 바 있다. 수산물의 생산 증대와 가공업장 조성, 생활기반 확충과 같은 사업을 매개로 지금보다 더 나은 마을을 만들어보자는 취지였다. 주민들은 '구구팔팔 장수, 융복합 창조마을'이라는 캐치프레이즈를 내걸고 팔을 걷었다. 그러나 안타깝게도 여의치 않은 사정으로 역량강화사업은 본 궤도에 오르지 못했다.

정경태(61) 어촌계장은 "우리 마을은 전국 어느 어촌과 비교해도 뒤지지 않을 만큼 지리적인 여건이 좋다"며 "향후 발전 가능성이 무궁무진해 오늘보다는 내일이 기대되는 지역"이라고 말했다.

/박성천기자 skypark@kwangju.co.kr

찰진 갯벌과 기름진 황토 등 천혜의 자연조건을 갖춘 무안 구로마을은 낙지와 양파 생산지로 유명하다. 하늘에서 바라본 방파제 너머로 푸른 서해 물살이 손에 잡힐 듯 일렁인다.

/김진수기자 jeans@kwangju.co.kr

## 소낙탕탕이·연포탕·낙지호롱 살살 녹아요

**구로 낙지 한상차림 '무안낙지회마트'**

마을 앞 '낙지목장'서 잡은 빨낙지  
비릿함 없고 부들부들 쫄깃쫄깃  
무안산 소고기와 환상 궁합

무안은 역시 낙지였다. 한입 가득 문 낙지를 잘근잘근 씹고 있노라면 왜 무안 낙지가 유명한지, 무안 주민들이 그토록 자부심을 느끼는 지 자연스럽게 이해할 수 있다. 정경태(사진) 구로마을 어촌계장을 따라 무안낙지회마트(대표 정재권)에서 마을 대표 음식을 만났다.

음식 재료로 쓰인 빨낙지들이 어젯밤 잡힌 것들이다. 마을 인근에 펼쳐진 갯벌에는 주민들이 지난해부터 조성한 낙지 목장이 있다. 지역 식당들은 모두 이곳에서 직접 잡은 해산물로 밥상을 차려낸다. 5년 전부터 식당을 운영하고 있는 정재권(35) 대표 역시 부모와 함께 밤마다 갯벌에 나가 식재료를 조달하고 있다.

본격적인 낙지 요리를 맛보기 전 살이 두툼한 전어가 먼저 나온다. 정 대표는 사전에 미리 연락만 주면 다른 생선도 준비해준다고 귀뜸했다.

이날 맛 본 음식은 소고기낙지탕탕이, 불낙전골, 낙지호롱 등 세가지. 주민들이 예전부터 집에서 즐기던 음식이다. 광주 등 타지역에서도 많이 파는 음식이기에 맛에 대한 궁금증 보다는 '수산지 낙지는 어떻게 다르냐'라는 의문점이 먼저 든다. 낙지호롱을 한입에 먹는 순간 의문점은 곧 사라졌다.

낙지는 쫄깃한 맛에 먹는다지만 쫄깃함이 강하면 질

기미 마련이다. 젓가락 전체를 휘감고 있는 낙지 크기는 "한 점을 씹어야겠다"는 선입견을 심었다. 하지만 막상 입에 넣어보니 씹을수록 연한 살이 잘 으개지며 금세 넘어갔다. 무안 빨낙지의 가장 큰 특징은 '부드러움'이었다. 매우면서 달콤한 양념장을 넉넉히 발라 자칫 밍밍할 수 있는 낙지맛을 끝까지 살려냈다.

이어 곱들여지고 있는 낙지 다리와 소고기가 조화를 이루고 있는 소고기낙지탕탕이에 젓가락을 갔다. 직사각형 접시에는 하얀 배와 초록 오이를 사이에 두고 한쪽에는 회색빛 낙지, 다른쪽에는 붉은 생(生)소고기를 배치하며 추상화를 연상케 했다. 소고기도 무안산이다. 초장 등 특별한 소스 없이 네가지를 한꺼번에 떠서 먹으면 쫄깃한 맛, 부드러운 맛, 달달한 맛, 아삭한 맛을 동시에 느낄 수 있다. 탕탕이 역시 비릿함을 느낄 새도 없이 순식간에 넘어간다.

보글보글 끓고 있는 불낙전골을 한입 떠 먹었을 때 가장 먼저 와 닿는 맛은 '달콤함'이었다. 적당한 간이 더해져 밥 한술을 부르는 맛이다. 요리를 책임지고 있는 주인장의 아내 정희숙씨에게 물어보자 설탕과 물엿 이외에도 키위와 배를 갈아서 넣었다. 불낙전골은 시원한 연포탕과는 또다른 분위기를 선사한다. 익은 낙지와 소고기는 탕탕이를 먹을 때 미처 몰랐던 고소한 맛을 전해준다. 한층 더 부드러움이야 말할 것도 없었다. 특히 달달한 국물에 떨어 넣은 호박은 시각적 즐거움과 함께 단조로울 수 있는 젓가락질에 활기를 불어넣었다. 문의 061-453-9521.

/김용희기자 kimyh@kwangju.co.kr



▶무안 빨낙지, 소고기, 전어 등으로 한상 가득 차려낸 구로마을 밥상.

## 54가구 오순도순...아늑하고 정 넘치는 '금바지락 마을'

### 주민 모두 함께 청정갯벌서 바지락 수확...밭에선 쪽파·감자 농사 이순신과도 인연 있는 마을...술밭 해안 산책길 만들면 금상첨화

마을이 좋은 마을, 한적한 마을, 부지런한 마을, 풍족한 마을, 바다가 예쁜 마을, 맛있는 마을... 깊어가는 어느 가을 오후 다녀온 명교마을에 대한 인상이다.

보성군 회천면에 자리잡은 명교마을은 관광지로서 유명한 울포해변에서 가까운 곳이다. 차로는 3~4분이면 죽하고 걸어서도 20~30분 거리다. 마을 앞에는 명교해수욕장이 있는데 아담한 술밭이 참 예쁘다. 해안이 부드럽게 이어져 이곳에 산책로를 조성한다면 금상첨화겠다는 생각이 스쳐간다.

“마을이 생긴지는 400년이 넘는 걸로 알고 있습니다. 인천 이(李)씨 선조인 명교 할아버지가 이곳으로 와서 마을이 시작됐다고 들었습니다.” 마을 어촌계장 이찬호(53)씨의 설명이다. 명교마을은 농주에 살던 인천이씨가 임진왜란으로 가족을 잃고 이 마을로 피난해 진주강(姜)씨의 딸을 맞이하여 정착한 후 형성된 마을이라고 전해온다. 마을 유래를 들려주는 이 계장 역시 인천 이씨다.

명교마을 앞 해변은 조선수군 재건에 나선 이순신 장군이 잠시 머물러 말을 쉬게 하고 군사들을 점검했다는 곳이다. 이곳의 백사정(白沙汀)은 예로부터 우물과 식수가 풍부하고 모래 해변이 없어 군대가 쉬어가기에 더할나위 없이 좋은 위치였을 것이다.

어촌계장이 집 뒤쪽에 솟아있는 언덕뽕나무를 가리키며 설명을 이어간다. “이순신 장군이 저기 퐁피산에 잠시 앉아 쉬었다 가셨다고 합니다. 여수포구에서 회진포구로 이동하면서 지휘를 했던 자리이기도 하지요.” 퐁피산에 올라 해변에서 쉬고 있는 군사들을 내려다보며 생각해 잠겼을 장군의 고뇌가 조금이나마 느껴지는 듯 하다.

명교마을은 마을 가구의 대다수인 54가구가 어촌계를 이루고 있다. 마을 앞 해변에 펼쳐진 양식장



이찬호 어촌계장

에는 바지락밭과 참꼬막, 새꼬막밭이 펼쳐져 있는데 어촌계에서 공동작업을 한다. 자연산 바지락 종묘가 밀려오면 그 종묘를 바지락 밭에 뿌려주고 3월 중순께 수확을 한다. 이때 채취한 바지락은 크기도 크고 알이 짙 차 있어서 맛이 좋다.

봄과 가을 두차례 바지락 채취를 하는데 수확철에는 마을 방송을 통해 어촌계 50여가구가 모두 나와 공동으로 작업을 한다. 바지락 채취에 필요한 도구는 손과 호미뿐. 그래도 하루에만 1t 정도를 캐낸다. 이렇게 일주일 정도 작업을 하면 봄철 바지락 채취는 마무리된다. 수익은 역시 공동 배분한다.

“우리마을에서 캐는 바지락은 맛이 좋고 바지락에 금빛이 나서 금바지락이라고 부릅니다. 다른 곳의 바지락과는 비교할 수 없는 맛이에요. 모래와 자갈, 뽕밭이 섞여 있어 바지락이 잘 자랄 수 있는 최고의 조건이 갖춰져 있기 때문입니다. 무엇보다 특이한 점은 막 채취해서 해금을 하지 않고 먹어도 모래가 나오지 않는다는 거예요. 바지락을 캐면서 옆에 술단지 걸어놓고 살아먹기도 하는데 지나가는 분들이 얻어먹고 가기도 하지요.”

술밭이 예쁜 명교해수욕장에서는 여름 피서철 부녀회에서 바지락을 캐다가 피서객들에게 바지락 회 무침이나 바지락죽, 바지락 전을 만들어 판매하기도 한다.

어촌마을이지만 바지락과 꼬막작업을 하기 때문에 배를 가지고 바다로 나가는 주민은 없다. 배를 가지고 있는 어촌계원은 3가구 뿐이다. 이들은 물때에 맞춰 나가 전어나 대하를 잡아온다. 뽕밭에서 낙지를 잡기도 하는데 어촌계장은 마을내에서 ‘낙지 귀신’이라 불릴 만큼 낙지잡는 실력이 뛰어나다. 낙지를 잡아다가 그 자리에서 쭈욱 훑어



금바지락으로 유명한 보성 명교마을. 멀리 해안선을 따라 아름다운 술밭이 펼쳐져있다.

/김진수기자 jeans@kwangju.co.kr



특랑만권역 활성화센터

먹는 맛은 기가 막히다. 해변 위쪽으로는 논밭이 펼쳐져 있다. 어촌마을 사람들의 또 다른 일터다. 대부분 쪽파와 감자 농사를 짓는데 쪽파를 심고 출하하고 쪽파가 끝나면 바로 감자 농사를 시작하기 때문에 1년 내내 일 시간이 없다. 오토바이에 쪽파 종자를 가득 싣고 지나는 주민이 보여 물었더니 봄에 수확할 쪽파를 심으러 가는 길이다.

다시 바다로 향하던 어촌계장은 마을에 대해 총정리한다.

“우리 명교마을은 여름철 뿐만 아니라 사계절 찾아와도 아늑한 시골풍경을 볼 수 있습니다. 400년 이상된 소나무가 있는 술밭에 텐트를 치고 하루 저녁 묵고 가는 사람들도 눈에 띄어요. 무엇보다 해돋이 해남이를 모두 볼 수 있는 곳이 명교해수욕장입니다. 날씨 좋은날 일리산 너머로 내려앉은 일몰 모습은 기가 막힙니다. 올 겨울 명교마을을 찾아와도 후회하지 않을 거예요.”

/이보람기자 boram@kwangju.co.kr



54가구가 오순도순 모여사는 보성 명교마을 전경.

## 푸짐한 '전어 한상'...군침이 절로 도네

### 회·무침·구이 골라먹는 재미

보성 명교마을 어귀에 자리 잡은 '어부촌 횡집'. 명교 해안 백사정(白沙汀)의 유려한 곡선미가 한눈에 들어오는 곳이다. 총무공의 일기에서 “새벽 보성읍성에서 길을 떠나 말을 잠시 쉬게 하고 120명 군사를 점검했다”는 곳이 이곳 명교 백사정이다.

‘집 나간 며느리’는 아니지만 고소한 냄새가 이끄는 주방으로 들어가 봤다. 아니나 다를까 살이 오른 두툼한 전어가 화로에 노릇노릇 구워지고 있었다. ‘탁탁’ 화로 위 전어에 뿌린 소금 튀는 소리가 가을 끝자락에 다다랐음을 알린다. 소금 간이 잘 배도록 칼집을 낸 살 사이로 생선 기름이 보글보글 끓어오른다.

예로부터 청정 특랑만에서 잡히는 가을전어는 “잡개가 서 말이나 들어 있어 돈이 아깝지 않다”는 말이 있을 정도로 고소하고 담백한 맛이 일품이다. 3년 된 전어는 구이로, 1년 된 것은 회로 먹는다.

어부촌 횡집 대표 장계성(56)씨는 이곳 토박이로 17년째 식당을 운영하고 있다. 장씨의 2t짜리 배는 매일 새벽 3시 30분 명교마을 앞바다로 고기잡이를 나선다. “명교 해안은 ‘뽕’이 좋아 전어 살이 무르지 않고 쫄깃쫄깃하다”고 장씨가 자랑을 늘어놓는다.

이날은 장씨의 아내 방승희(여·50)씨는 전어회, 회무침, 구이 등 전어요리 ‘3총사’로 한 상 가득 내왔다. 깨를 살포시 뿌린 전어회가 맨 처음 상을 장식했다. 수조에서 전어를 막 꺼내 팔딱거리는 전어를 손질하는 방씨의 손길이 거침없다. 찬물에 헹군 뒤 물기를 꼭 뺀 전어 살에 아들아들 생기가 돈다.

전어회를 초고추장에 찍어 먹으면 양념의 강한 맛에 전어의 담백한 맛을 온전히 느끼기 어렵다. 전어회는 양념장 없이 먹는 방법이 정식이지만 씹으로 먹는다면 된장에 찍어 먹어야 전어의 풍미를 살



보안 속살을 드러낸 전어회, 빨간 초고추장 양념을 두른 회무침, 노릇한 전어구이의 색 조화가 남다르다. 도시 사람들은 상을 받자마자 입이 떡 벌어진다.

/김진수기자 jeans@kwangju.co.kr



릴 수 있다.

젓가락질 몇 번에 수북했던 전어 회가 게 눈 감추듯 사라졌다. 전어의 고소함에 취해 있을 때쯤 전어 내장으로 담긴 ‘돈배젓’이 입안을 깨운다.

새콤한 회무침 양념의 핵심은 매실 진액과 막걸리 식초에 있다. 막걸리를 유리병에 담고 소나무 가지로 병을 막아 따뜻한 곳에서 1주일 이상 숙성시켜 나오는 맑은 물이 막걸리 식초다. 위층에 고인 맑은 물

을 따라 내고 다시 막걸리를 부어 발효시키기를 반복하면 매번 천연 발효 식초를 만들 수 있다. 밥을 고명으로 퍼 담은 사발에 회 무침을 넣고 참기름과 고가루를 솔솔 뿌려 비벼먹어 봤다. 갯물의 싸한 향과 상추, 당근, 양파 등 채소의 아삭함이 전어의 쫄쫄한 맛과 조화를 이룬다. 사발에 코를 박을 정도로 손가락을 뜨다 보니 어느새 밥 한 공기를 더 찾게 된다.

마지막으로 전어요리의 ‘진수’ 구이를 맛볼 차례

다. 전어 머리는 다른 생선에 비해 씹히는 맛이 훨씬 고소하다. 그래서 방씨는 “전어구이는 꼬리부터 먹어야 제대로 맛볼 수 있다”고 귀띔했다. 한입 베어 먹자 육즙이 차지게 뽀아 나온다. 비린내는 온데간 데없고 담백함만 남아 반찬으로 먹는다든 것도 잊어버렸다. 소금으로만 간을 했다는 게 믿기지 않을 정도다. 문의 061-851-1331

/백희준기자 bhj@kwangju.co.kr