증도·청산도·유치·창평

슬로시티로의 초대

자연을 거스르지 않는 '낭장망' 전통어로

8 완도 청산도 멸치잡이

3t짜리 소형 어선이 날렵한 동작으로 파란 파도를 가른다.

바람에 일렁이는 높은 파도는 작은 어선을 금방이라도 집어삼킬 듯이 덤벼댄다. 그러나 배는 아랑곳하지 않고 바다를 한참 동안 야무지게 내달렸다. 얼마나 물길을 갈랐을까?

새벽 여명이 점점 강하게 밝아올 무렵 배는 망망대해 한가운데 떠 있는 둥그런 '부표' 옆에 멈춰섰다. 배가 서자 선장 김은옥(50·완도군 청산면 국화리)씨의 손놀림이 무섭게 바빠졌다.

능숙한 손놀림으로 '부표'에 딸려 있는 그물 한쪽을 잡아 배에 설치된 도르래로 연결했다. 도르래는 곧장 기계음을 일으키며 그물을 천천히 끌어올리기 시작했다.

그물이 수면 위로 올라오면 올수록 시퍼런 바다는 은빛으로 변했고, 그물을 걷어올리는 김씨의 팔뚝도 점차 굵은 힘줄이 솟아올라왔다. 파도와 그물작업 때문에 쪽배의 흔들림은 점점 커졌다. 빠질 듯 빠질 듯 아슬아슬하게 보이지만 김씨는 이에 아랑곳하지 않고 작업에만 열중했다. 김씨의 균형감각은 타의 추종을 불허했다.

점차 바다 위로 모습을 드러낸 녹색 그물은 수평선 너머로 막 떠오른 붉은 태양에 반사되면서 눈을 부시게 했다. 멸치떼였다. 그물 속 멸치들은 물길에 따라 너울대며 숨을 헐떡거렸다. 어른 새끼손가락만한 멸치들은 살아보겠다고 몸을 이리 저리 뒤척이며, 팔딱거렸다. 청정해역의 멸치여서인지 힘도 세 보였다. 배 위에 오른 멸치 중 일부는 온 힘을 다해 팔딱거려보지만 이내 지친 듯 몸을 파르르 떨더니 움직임이 사라졌다.

청정해역인 완도 청산도의 멸치잡이는 다른 지역의 멸치잡이와 크게 다르다.

선단을 구축해 멸치어장을 찾아가서 '쌍끌이'로 잡는 방법과는 달리 완도의 멸치잡이는 대부분 멸치를 기다리는 '낭장망'을 이

햇빛 건조 손 많이 가고 느리지만 영양이 그대로 살아있는 슬로푸드

용한다. 그물을 수심 5~10m에 고정시켜 놓고, 썰물과 밀물을 이용해 멸치를 잡는 방법이다. 그물망의 입구를 물 흐르는 방향으로 세워놓으면 멸치떼들이 물길을 오가다 자연스럽게 그물에 빠져드는 것이다. 오래전부터 내려오는 완도만의 전통 어로방식이다. 보통 서너 물때 그물을 바다에 넣어놓고 열 물에서 열두 물때 그물을 걷어 멸치를 잡는다. 이 때문에 완도 청산 멸치잡이는 물때를 잘 맞춰야 한다.

이렇게 갓 잡힌 멸치는 곧바로 포구로 옮겨져 천일염으로 끓여진 물에 데쳐진다. 이 때문에 마을 포구 곳곳에는 지름 1m가 넘는 가마솥이 여기저기에 자리하고 있다. 이곳 청산도 여성들은 남편의 배를 기다리며 가마솥의 물을 끓이는 게 자신들의 역할이다.

끓는 물에 데쳐진 멸치는 일조량이 좋은 완도 햇빛에 24시간 자연 건조된다.

기계의 힘을 빌리지 않는 전통방식이라 힘도 들고 사람 손이 많이 간다.

그래서인지 완도 멸치는 싱싱하고 고소하며, 짜지 않고 영양이 그대로 살아있는 게 특징이다. 멸치를 잡고 가공하는데 최소한 일주일 이상이 소요되는 점으로 볼 때 성질 급한 멸치이긴 하지만, 슬로시티(Slow Food) 청산도의 '슬로푸드'(Slow Food)로 손색이 없어 보인다.

완도 청산도에서는 현재 20여 가구가 이런 전통방식으로 멸치를 잡고 있다. 멸치는 이들의 주요 수입원이기도 하다.

15년째 이곳 청산에서 멸치잡이를 하고 있는 김씨는 "완도 멸치는 바다 수심이 깊고 암초 같은 곳에서 잡기 때문에 멸치 맛이 좋다"면서 "특히 다른 지역의 멸치는 배 위에서 찜통으로 삶고 열풍기로 건조하는 등 빠르게 가공되지만, 청산 멸치는 자연 그대로를 이용해 영양도 더욱 풍부하다"고 말했다.

하지만, 김씨는 "멸치 어장을 찾아다니며 쌍끌이로 잡는 선단 때문에 멸치 어장이 흩어져 피해를 보고 있다"고 쓴웃음을 지었다.

/최권일기자 cki@kwangju.co.kr

완도군 청산면 국화리 김은옥씨가 청산도 연근해에서 낭장망을 이용해 잡은 멸치를 배 위로 끌어올리고 있다. /위직량기자 jrwi@kwangju.co.kr

■ 여행노트 청산도를 다녀와서…

쪽빛 바다·돌담길·유채꽃… 반하지 않을 사람이 있을까

시계가 연달아 고장이 났다. 1년 넘게 잘 차고 다녔던 손목시계가 먼저 멈췄고, 청산도를 가려고 일찍 일어난 새벽엔 방에 있던 벽시계가 따라서 멈췄다. 지금이 몇 시인지, 무엇에 집중해야 하는 시간인지 구체적인 시각을 모르는 채 '슬로시티' 청산도로 향했다. 가는 방법도 구식이었다. 시외버스를 타고 자다 깨다 완도로 가는 시골길을 달렸다. 완도군 원동면. 지루했던 흙길이 끝나고 바닷물이 보이는 순간, 열리지도 않는 시외버스의 창문을 얼른 열고 싶은 마음이 간절했다. 콤콤한 버스 냄새 말고, 싱그러운 바다 냄새를 맡는 그 순간부터 청산도에 가는 자격이 주어진다.

바닷바람에 말갛게 나를 씻고서, 배에서 내려 맨 처음 청산도를 밟았을 때, 가장 먼저 뱉었던 말은 아마도 "물 좀 봐~"였다. 같이 온 친구에게 사람도 아니고, 그 무엇도 아니고, "저기 저 바닷물 색깔 먼저 좀 보라"며, "뛰어들고 싶지 않으냐"며 호들갑을 피웠다. 파랗다 못해 새벽 기도같이 깊고 푸른 청산도 바닷물. 한참을 들여다본다.

바다에서 불어오는 매운바람 때문에 청보리는 한쪽으로만 누워있었다. 청보리가 누운 방향으로 바람에 밀려 몇 분 걷다 보면 당리마을. 바닷물보다 더 시린 샛노랑에 또 눈이 부신다. 구부정한 돌담길 안에는 노송도 있고, 집도 있고, 흐드러진 노란 유채꽃도 한 가득 담겨 다복하다. 사람이 꽃보다 아름답다지만 천연덕스런 노란빛에 반하지 않을 사람이 있을까. 여기저기서 연방 눌러대는 카메라 셔터. 사진 한 장에 쪽빛 바다, 유채꽃, 사람의 웃음…. 따뜻한 것들이 모조리 담긴다. '이런 곳이 또 어디 있겠냐'며 지나가는 사람마다 돌담길 돌들을 어루만지고 말없이 텃밭을 응시한다.

안내도에 나오지 않은 길을 걸어본다. 시간도 장소도 모른 채, 천천히 걷는 섬은 조용하다 못해 '음소거'가 되어 있었다. 가끔 들리는 새들 지저귀는 소리와 겹벚나무 꽃잎 떨쳐내는 소리만이 귓가에 조용히 감겨왔다. 키 낮은 돌담만큼이나 뻥 뚫린 외양간. 그 안에서 건초를 먹던 황소는 먹기를 중단하고 성큼성큼 다가와 도시에서 온 손님을 열심히 킁킁댔다. 사람의 눈보다 더 큰 소의 눈망울은 흡사 이 조그만 동네에서 너를 만나게 되어 무척 반갑고, 오늘 하루 넌 무얼 보고 다녔느냐고 정답게 물어오는 것 같았다. 한참을 쓰다듬어 주고 보니 사방이 짐승투성이다. 흑염소, 닭, 오리…. 착한 짐승들은 사람 무서운 줄 모르고 총총히 달려와 열심히 기웃댄다.

지나가는 주민들은 그냥 지나가는 법 없이 당신 딸내미한테 하듯 쓰다듬고 인사하고 지나간다. 처음 봐도 무조건 "어서 봤더라?"다. 몸 건강하고 잘 놀고 가라는 말에 생경했던 내 마음도 덩달아 스르르 풀어진다.

천천히 청산에 물든다. 자연 안에 천천히 물드는 '느림의 섬.' 살면서 그동안 잃어버린 것, 신경 썼던 것, 허둥댔던 것, 사람이라면 모름지기 잘 살아야하고, 또 바삐 살아야 잘 사는 것이라는, 당연했던 멍에가 새삼 부끄러워진다.

시간관념 없이 섬을 한 바퀴 돌았을 즈음, 배 시간이 걱정된다. 그것도 잠시. 지나가는 할머니는 가는 방향이 같으니 선착장까지 태워다 준단다.

"바이바이~ 잘가잉, 사랑해잉~"하는 할머니 작별인사에 함빡 웃다가도 아쉬워진다. 나도 사랑한다, 청산도의 느림을. 사람을 쪽빛으로 노란빛으로 물들인 청산도의 화사한 봄날을.

/글·사진=문희원〈조선대 신방과4〉

드라마 '봄의 왈츠' 세트장

슬로시티(Slow City)란

고유한 자연환경과 생활방식, 전통음식을 보전하고 이를 토대로 '삶의 질'을 높여가는 마을. 한국에선 신안군 증도와 완도군 청산도, 장흥군 유치·장평, 담양군의 창평이 아시아 최초의 슬로시티로 지정됐다. 현재 전 세계적으로 12개 국가에서 101개 도시가 '슬로시티'로 지정되어 있다.