

# 답답한 세상 뚫어주고 위로해 주는 맛

신안 대표 수산물인 홍어



## 16~29t급 선박 6척 40억원 어획고 관광객 방문 줄이어... 지역경제 견인

“검붉은 빛깔에 연잎 같고, 등 뒤에 코가 있고, 코 뒤에 눈이 붙어 있다. 꼬리는 돼지 꼬리 같다.”

신안 흑산도로 유배를 왔던 실학자 손암 정약전(1758~1816) 선생은 ‘자산어보’(岾山魚譜)에서 홍어에 대해 이렇게 묘사했다. 그는 흑산도 근해에 자생하는 다양한 어종과 해초를 관찰한 후 비늘을 가진 어류 71종과 비늘이 없는 43종, 해조류 45종, 조개류 50종, 바닷게 17종 등으로 나눠 기록했다.

가오리과에 속하는 바다 물고기인 홍어는 한자로 洪魚, 또는 紅魚로 표기한다. 신안 대표 수산물인 홍어가 지역관광과 지역경제 활성화에 기여하고 있다.

◇흑산도 선박 6척이 홍어조업 나서=신안군에 따르면 연간 평균 홍어 어획량은 130~150t 규모로 30억~40억원의 어획고를 올리고 있다. 현재 흑산에서는 16~29t 급 선박 6척이 홍어잡이를 하고 있다.

또한 흑산 홍어를 먹기 위해 흑산도를 방문하는 관광객의 발걸음이 이어지며 지역경제 유발 효과도 상당하다.

홍어 조업배가 흑산도 예리항에 들어오면 부둣가에서 이색적인 경매 풍경이 펼쳐진다. 우선 홍어잡이 배들이 부어 놓은 홍어들을 암수를 구분하고, 몸무게에 따라 분류해 등급을 매긴다. 수능 보다는 암놈이, 또 사이즈가 클수록 상품가가 높아진다. 일반적으로 암컷은 크고 수컷은 작다. 큰 것은 너비 6~7자 안팎인데 8kg 이상 크기의 암컷은 최상품으로 꼽힌다.

분류가 끝나면 원산지외 무게, 날짜 등이 표시된 바코드가 홍어에 붙여진다. 이는 철레 등 외국산 홍어와 오리지널 흑산 홍어를 구분하기 위한 것이다. 철레산 홍어가 검은빛이 나는데 비해 흑산 홍어는 붉은빛이 돌며 쫄깃쫄깃하고 차진 맛이 난다고 한다.

홍어처럼 ‘호불호’(好不好)가 분명히 갈리는 음식이 없을 것이다. 좋아하는 이들은 안 먹고는 못 배길 음식이지만 처음 접하는 이들에게는 코를 찌르는 특유의 역한 냄새 때문에 질겁하기 일쑤다. 하지만 한번 맛을 들이면 자꾸만 찾게 되는 중독성이 있다.

홍어를 좋아하는 이들은 ‘날 것’과 ‘삭힌 것’으로 갈린다. 홍어 마니아 들은 맛있는 부위 1순위로 ‘코’를 꼽는다. 애(장자)와 날개, 구슴치(아가미)도 빼놓을 수 없다. 또 생 홍어를 초장대신 소금 기름장에 찍어먹어야 ‘구수한’ 맛을 느낄 수 있다고 말한다. 홍어 특유의 냄새는 발효과정에서 나오는 암모니아 때문이다. 홍어는 다른 생선과 달리 시간이 지나도 상하는 대신 발효되면서 몸안의 요소가 암모니아로 분해되며 산도가 증가한다.

◇삭힌 홍어 잔치 음식으로 제격=삭힌 홍어에 대한 유래는 고려말까지 거슬러 올라간다. 당시 왜구의 약탈이 심해지자 나라에서 섬주민들을 내륙으로 이주시키는 ‘공도령’(空島令)을 내렸다. 섬을 비우고 육지로 주민들을 모두 옮기도록 한 것이다. 흑산도 사람들은 영산강을 거슬러 올라 영산포에 자리를 잡았는데 고향에서 먹던 홍어의 맛을 잊지 못했다.

그래서 옛 삶의 터전인 흑산도 해역에서 홍어를 잡아 영산포로 싣고 오는 과정에서 자연스럽게 홍어가 삭혀졌다. 먹고살기 힘든 때라 씹은 홍어를 버릴 수 없어 먹어보니 탈이 없고 오히려 건강에 좋아 이후 남도 별미로 자리잡게 됐다고 전해진다. 신안 흑산도 외에 나주 영산포가 홍어로 유명한 까닭이다.

흔히 ‘전라도 잔치상에 홍어가 빠지면 안 된다’고 한다. 삭혀서 먹을 수 있는 특성 탓에 바닷가에서 멀리 떨어진 내륙지방에서도 사람들이 많이 모이는 잔치 음식으로 제격이었던 것이다.

‘자산어보’에서도 “뱃속에 어혈이 생길 복결병이 있는 사람은 삭힌 홍어로 국을 끓여 먹으면 더러운 것이 제거되고, 홍어국은 주기를 없애는 데도 효과가 있다”고 적고 있다.

홍어는 회와 회무침, 애탕 등 다양한 요리법이 있다. 특히 홍어와 비계가 붙은 돼지고기, 폭 삭힌 목은 김치를 곁들이는 ‘삼합’은 상호 맛을 보완하며 홍어의 풍미를 높인다. 여기에 막걸리를 곁들이는 ‘홍탁 삼합’은 남도 잔치상에 빠질 수 없다. 애(장자)를 넣어 끓이는 ‘홍어 보리국’도 주민들의 해장 음식으로 선호하고 있다.

한편 신안군은 오는 10~11일 이틀간 흑산도에서 제7회 ‘홍어축제’를 열기로 했다. ‘세월호’ 침몰사고에 따른 애도 분위기 확산에 맞춰 무기한 연기했다.

신안군은 “여객선 ‘세월호’ 침몰 사고 희생자와 유가족의 아픔을 함께 하기 위해 당초 흑산도에서 개최기로 했던 ‘홍어 축제’를 무기한 연기하기로 결정했다”고 밝혔다. /신안=이상선기자 sslee@kwangju.co.kr

## ‘그물잡이’ 인천 홍어 ‘낙시질’ 흑산 홍어맛 못 따라온다

내장 속 노폐물 제거돼 삭힘 가능



홍어가 인천에서 가장 많이 잡힌다고? 홍어 하면 단연, 신안 흑산도다. 하지만 최근 홍어가 인천에서 가장 많이 잡힌다는 소식이 전해지면서 지역민과 소비자들의 머리를 가웃거리게 했다.

사실은 이렇다. 최근 발표된 인천시의 통계청 분석 결과 지난해 인천의 참홍어 어획량이 188t으로 전남(126t)을 크게 제쳤다.

지난해 국내 참홍어 어획량은 총 406t으로 인천에서 절반 가까이 잡힌 셈이다. 국내에서는 흑산도가 홍어로 가장 잘 알려졌지만 사실 인천의 홍어 어획량은 전국 최고 수준을 꾸준히 기록해 왔다.

통계청이 자료를 내기 시작한 지난 2010년 인천의 참홍어 어획량은 전국 1위(318t)였고 2011년에도 1위(197t)를 기록했다. 2012년엔 전남(135t)에 1위를 내주고 2위(126t)로 잠시 주춤했으나 인천은 지난해 다시 가장 홍어를 많이 잡은 지역이 됐다.

국내 참홍어는 주로 서해안을 따라 분포한다. 참홍어는 수심 50m 이상 심해에서 수온이 낮은 해역을 찾아 집단으로 이동한다. 봄철 흑산도 북서쪽에 분포하다가 날씨가 더워지면 인천 대청도 해역까지 올라온 뒤 겨울철에 다시 남쪽으로 이동하는 경로다.

이 때문에 인천과 전남에서 잡히는 참홍어는 결국 같은 집단이다.

참홍어 이동 경로에 따라 대청도와 흑산도 어민들이 충청지역 근해까지 가서 어업을 하기도 한다.

하지만 인천 홍어와 흑산도 홍어는 따라올 수 없는 차이가 있다.

흑산도 홍어 어획량이 적은 이유가 어구·어법이 인천과 크게 다르기 때문이다. 인천은 그물을 이용해 다른 어종과 같은 방법으로 잡고 흑산도는 미끼가 없는 낚시를 바다 저층 바닥에 놓은 상태로 잡는다.

가장 중요한 점은 흑산도에서는 홍어가 낚시에 걸리는 순간부터 상처로 인한 출혈이 시작돼 살에 핏기가 없고, 노폐물을 모두 뱉어내 살과 내장이 깨끗해진다는 것이다. 이 과정을 거치기 때문에 특 소는 홍어의 참맛을 낼 수 있는 홍어의 ‘삭힘 과정’이 가능해지는 것이다.

한편 현재 흑산도 홍어잡이 어선은 6척으로 지난해 신안군수협 흑산도지점 위판량 기준 116t(43억원)이었으며, 올해는 67t(20억원)의 위판고를 올리고 있다. 또 흑산홍어의 단가는 상품 기준 kg 당 7만원이지만 인천홍어는 2만5000원~3만원 선이다.

/신안=이상선기자 sslee@kwangju.co.kr



**보약 홍삼은**

성인병 노화방지는  
· 적절한 운동  
· 마음에 평안  
· 음식조절입니다

건강한 생활! 장수의 비결!

# 북고당 한약방

가족의 건강~ 환한 웃음~ 지켜 드립니다.

## 6년근 홍삼 60포 → 15만원 (주문판매)

홍삼 검사품 생산지 직거래로 저렴합니다

광주광역시 서구 화정동 179-59 T. 062-369-9227

**두충오가피**  
활기찬 삶! 생활의 활력소!  
60포 → 120,000원

농협 653-12-003100  
에금주 박주환