

## 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)도 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 찹쌀로 만든 식초와 고추장이 잘 어울린 초고추장에만 찍어 먹어도 좋지만 이곳에서는 '굴회판'을 만들어 먹는다. 굴회판은 일종의 굴물회이며, 고추장과 고춧가루, 식초와 마늘을 넣어 만든다. 고단한 일을 한 뒤 물회를 즐겨 만들어 먹던 게 음식으로 자리잡은 셈이다.

진한 향기는 없지만 농주는 허기를 달래주기에 충분하고, 묘한 맛의 여운도 남긴다. 또 독하지 않아 술이 술술 넘어간다.

이곳의 맛을 소개할 때 빼놓을 수 없는 게 농주라면 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.



자연밥상에 농주 한 잔 한운마을에는 식당과 슈퍼마켓이 없다. 한상차림을 부탁했다니 김재광 이장이 후다닥 차려낸 '한운 상차림'. 바로 앞바다에서 난 수산물과 뒷뜰 채소를 꾸었다. /김진수기자 jeans@kwangju.co.kr



"물이 좋아야 술맛도 좋지" 한운마을 농주는 유명하다. 깨끗한 물과 할머니들이 발로 밟아 만든 보리누룩이 주재료다. 한운 마을 내 우물. /이종희기자 golee@kwangju.co.kr



한운마을에는 식당과 슈퍼마켓이 없다. 한상차림을 부탁했다니 김재광 이장이 후다닥 차려낸 '한운 상차림'. 바로 앞바다에서 난 수산물과 뒷뜰 채소를 꾸었다. /김진수기자 jeans@kwangju.co.kr

한운마을에는 식당과 슈퍼마켓이 없다. 한상차림을 부탁했다니 김재광 이장이 후다닥 차려낸 '한운 상차림'. 바로 앞바다에서 난 수산물과 뒷뜰 채소를 꾸었다. /김진수기자 jeans@kwangju.co.kr

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 뽕을 뒤져 잡아온 낙지는 전라도 갯벌의 힘이 느껴진다. 4~5월 꺾여 잘 말린 뒤 별다른 양념없이 소금과 참기름으로 버무리고 고사리나물은 향긋한 볶내음을 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 어업부문에 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 안정적 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.

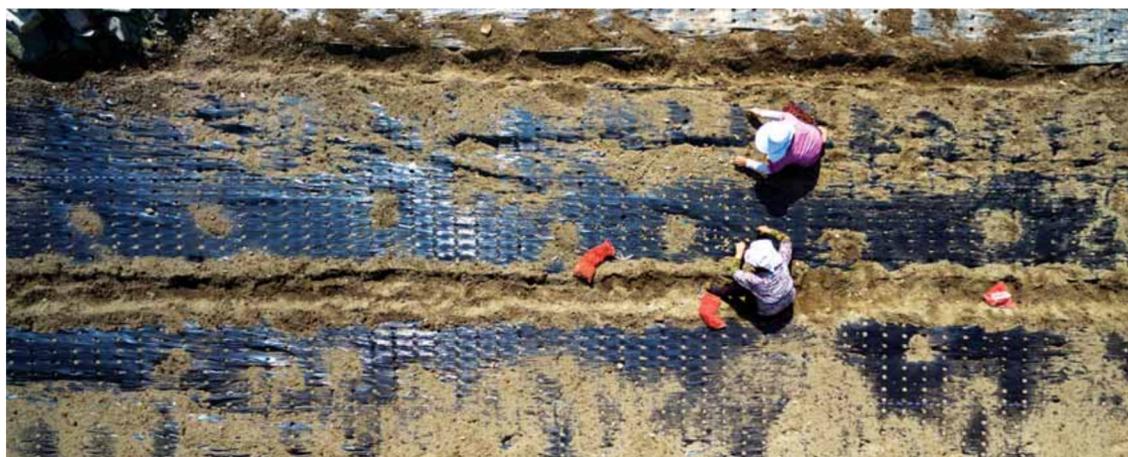
현재 이 독살은 돌들이 무너져 내리면서 마치 구멍 뚫린 그물처럼 채취할 수 없고 있는데, 마을 주민들은 이 돌들을 예전처럼 하나하나 쌓아 올려 전통 고기잡이방식을 고수하는 한편 관광체험 프로그램으로 마련, 소득을 올리겠다는 구상이다.

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