

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 ‘보파리 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 모른다. 물이 들고 날 때, 바다는 늘 그렇듯 순리와 순명을 가르치는 듯 했다. “기다려라. 침묵하라. 그리고 바위처럼 무겁게 네 자리에 서있으라.”

깊은 바다는 멀리 흐르다고 했던가. 수심이 깊어질 때, 바다는 먼 곳으로 흐르며 길을수록 고요하고 풍요로워지는 내밀한 비밀을 보여주곤 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 전상스로만 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·옹복합 창조마을 박차



이다. 동쪽으로는 송달산을 중심으로 계곡이 형성돼 있고 서쪽으로는 바다 너머 운남면, 신안 압해면과 마주한다. 여기에 남북으로 평야가 형성돼 있어 산과 바다, 갯벌과 농토가 match하게 조화를 이룬다.

청계면 중에서도 구로(九老)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 친다. 씹어 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. 수륙으로 대변되는 갯벌과 황토

가 구로마을의 최대 청정 자원

인 것은 두말할 나위 없다. 청정 바다에 서는 낙지와 김 같은 수산물이 철철이 생산되고, 기름진 논밭에서는 봄이면 양파, 가을에는 쌀이 출몰되니 말이다.

필시 구로라는 마을 지명과 연관이 있지 않을까 싶다. 사전적인 구로(九老)는 장수촌이라는 뜻을 담고 있다. 아홉 명의 노인을 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 해아려 볼 뿐이다. 야트막한 구릉에 펼쳐진 황토와 너울거리는 청색의 바다, 그리고 찰진 갯벌은 구로마을 주민뿐 아니라 이 땅의 무명천 생명들을 그렇게 길러냈을 것이다.

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

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

/박성현기자 skypark@

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 잘근 잘근 씹고 있노라면 왜 무안 낙지가 유명한지, 무안 주민들이 그토록 자부심을 느끼는 지 자연스레 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 두툽한 전어가 먼저 나온다. 정 대표는 사전에 미리 연락한 주변 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 다른가’라는 의문점이 먼저 든다. 낙지호롱을 한입에 먹는 순간 의문점은 곧 사라졌다.

낙지는 쫄깃한 맛에 먹는다면 쫄깃함이 강하면 질기기 마련이다. 젓가락 전체를 휘감고 있는 낙지 크기는 “한참을 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 꿈틀거리고 있는 낙지 다리와 소고기가 조화를 이루고 있는 소고기낙지탕탕이에 젓가락을 갔다. 직사각형 접시에는 하얀 배와 초록 오이를 사이에 두고 한켠에는 희색빛 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 장희숙씨에게 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.