

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

마음씨 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 관광지로 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(鎭)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 술단지까지 걸어놓고 살아먹기도 하는데 지나가는 분들이 얻어먹고 가기도 하지요.”

술밭이 예쁜 명교해수욕장에서는 여름 피서철부터 회에서 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



특량만권역 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 특량만에서 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 정석이지만 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 고 붓으로 퍼 담은 사발에 회 무침을 넣고 참기름과 곱가루를 솔솔 뿌려 비벼먹어 봤다. 갯물의 썩한 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 뽀뽀 나온다. 비린내는 온데간 데없고 담백함만 남아 반찬으로 먹는다는 것도 잊어버렸다. 소금으로만 간을 했다는 게 믿기지 않을 정도다. 문의 061-851-1331

/백희준기자 bhj@kwangju.co.kr

