

서민 시름 삭힌 홍어, 이젠 전국이 흑하다



나는 며칠 전 물로 옮겨가는 현장을 따라 식구들을 모두 데리고 함께 섬을 떠났다. 왜구인지 해적인지 모르겠는데, 그놈들의 등살에 차라리 현장을 따라 섬을 나가는 것이 목숨을 부지하는 것이라고 생각했기 때문이다.

게다가 이 나라는 백성을 지켜주는 고사하고, 누대를 살아온 삶의 터전을 버리고 다른 곳에 뿌리내리라고 한다.

부피가 큰 살림살이는 모두 버리고, 배에 싣고 갈 만한 먹을 것, 입을 것들만 실었다. 현장이 멀리 나주까지 간다고 하니, 몇 날이나 걸릴고. 해류와 바람의 힘만으로 가기 때문에 넉넉잡고 열흘은 걸릴 텐데, 얼마간의 쌀과 말린 생선과 미역, 다시마, 그리고 어제 잡은 홍어 등이 이 배에 실은 전 재산이다.

큰 배, 작은 배, 줄줄이 나주를 향하고 있다. 벌써 며칠이 지났다. 바닷길을 잘 아는 배가 앞서고 있기 때문에 죽으나 사나 그 배를 따라 돛과 노를 써가며 따라가고 있다. 크고 작은 섬들 사이를 지나 만(灣)으로 들어섰다. 그래도 며칠은 더 가야 한다.

가져온 쌀은 아끼고, 다른 먹을 것을 조금씩 먹으며, 간신히 주린 배를 채우며 가는 중이다. 큰일이다. 벌써 여기저기서 냄새가 나기 시작한다. 홍어가 썩어가고 있는 것이다. 만일을 모르는 일이라 썩어가는 홍어를 버릴 수도 없다. 썩은 홍어를 먹고 죽은 사람은 없었다. 그러나 그 역한 냄새는 도저히 그걸 씹을 수도 없게 한다. 화가 난다. 도대체 나라가, 왕이, 관리들이, 군사들이 무엇 때문에 있는 것인가. 섬은 이 나라 땅이 아니고, 섬 백성들은 이 나라 백성이 아닌가. 이런 빌어먹을 나라...

나는 이 냄새 역한 썩은 홍어를 먹지 못한다. 그렇다면 이걸 아까워. 아껴서 나주에 도착하면 별미라고 하면서 나주사람들한테나 줘버리자. 우리를 섬놈이라고 무시하는 나주사람들에게 이 독하게 코를 찌는 썩은 홍어를 맛보여주고 말리라.



전라도 들어다보기

하서 김인후와 필암서원

김정주

하서(河西) 김인후(金麟厚)는 조선전기의 대학자로 1510년 장성에서 부친 김경(金齡)과 모친 옥전(玉全) 사이에서 태어났으며 본관은 울산(蔚山), 자는 후지(厚之)이다. 9세 때인 1519년 김안국(金安國)에게서 '소학'을 배웠고, 1531년 사마시에 합격하여 성균관에 입학하였다. 이 시기에 이황과 교우관계를 맺고 함께 학문을 닦았다.

1540년 별시문과에 병과로 급제하여 승문원 부정자(承文院副正字)에 임명되었으며, 1543년 흥문관 부수관이 되어 세자를 보필했다. 1544년 제술관(製述官)으로 있다가 1545년 을사사화 때 신병을 이유로 향린인 장성에 돌아와 성리학 연구에 전념하였다. 이후 1554년까지 성균관 전적(典籍) 등 여러 관직에 제수되었으나 나아가지 않았다.

선생의 성리학 이론은 한국유학사에서 중요한 위치를 차지한다. 그는 태극이 음양과 공존하지만 도(道)와 기(氣)는 다르므로 태극과 음양은 일물이 아니라 태극음양일물설(太極陰陽一物說)을 주장한 이항(李恒)과는 정반대의 입장에 섰다. 또한 인심과 도심(道心)은 모두 그 움직일 곳을 둔다하여, 기대승의 주정설(主情說) 형성에 깊은 영향을 미쳤다.

선생은 수양론에 있어서는 성경(誠敬)을 주된 목표로 삼아 경으로써 이를 바르게 해야 다시금 마음의 일신을 주재할 수 있게 된다는 주경설(主敬說)을 주장하였다. 천문·지리·의학·산술·율력(律曆)에도 정통하였다. 제자로는 정철·변성온(卞成溫)·기효간(奇孝謙)·조희문·오건 등이 있다. 저서로는 '하서집'(河西集), '주역관상편'(周易觀象篇), '서명사천도'(西銘事天圖), '백련초해'(百聯抄解) 등이 있다.

필암(筆巖)서원은 1590년 호남 유림들이 김인후의 도학정신을 추모하기 위해 장성을 기산리에 사우를 세운데서 비롯한다. 1597년 정유재란 때 소실돼 1624년 복원하였고, 1662년 지방 유림들의 '사액을 요청하는 상소'(請額疏)를 올려 '필암(筆巖)이라 사액됐다. 1672년 현재의 황룡면 필암리로 이전하고 1786년에는 사위 양자정을 추가 배향하였다. 필암은 하서가 태어난 맥동(麥洞)마을의 문필봉(봉바위)에서 유래한다.

경내의 전각은 2층으로 된 문간채인 환연루(煥然樓)를 비롯하여 하서집 등 1300여권의 도서가 소장된 장서각, '하서집'(河西集) 구분 관각과 신본 판각 등 637점을 보관하는 장판각(藏板閣), 서원의 강당인 청절당(淸節堂), 서원의 동재와 서재로 쓰던 진덕재(進德齋)와 송의재(崇義齋), 제사도구를 넣어두는 전사정(典祀廳), 제물로 쓸 가축을 매어두는 계생비(繫牲碑) 등이 있다.

주요 유물로는 보물 제587호인 '노비보'(奴婢譜) 등의 문서 69점, 인종이 하사한 목죽도, 기촌(奇漣)이 방문기념으로 기증한 붓 등이 있다.

하서의 높은 학문적 가치로 '문불여장성'(文不如長城)이라 일컫는 문필의 고장이 되었으며, 인근에 조선시대의 유명한 청백리 박수량(朴守良)선생의 배비와 홍길동 테마공원이 자리잡고 있다. 필암서원은 포충사와 함께 흥선대원군의 서원 철폐령에도 깨끗이 유지돼 온 그윽한 학문의 향기가 넘치는 유교문화재이다. <광주시민민속박물관 학예실장>

新湖南誌

<10>

전라도 1000년 호남을 바로 세우자

제3부-토종과 자연이 빛낸 향토사

◎ 영산강 뱃길에 살아있는 홍어의 맛

김준혁 전 나주문화원 사무국장

자신이 살고 있던 섬을 비우라는 '공도령'(空島令)으로 흑산도를 떠나는 백성의 심정을 표현해 보았다. 백성을 지켜주지 못하는 나라를 향한 불만을 표현하기 위해 섬놈이라고 무시하는 나주사람들에게 이 독하게 코를 찌는 썩은 홍어를 맛보여 주기 위해 줘버린 것으로 한 것인데, 실상은 먹을 것이 부족해서 나주에 온 섬 주민들이 먼저 그 홍어를 먹었을 수 있다. 어쨌든 삭힌 홍어를 처음 먹기 시작한 곳이 나주라는 점에는 이의가 없을 것이다. 그때 나주사람들은 코를 찌려고 홍어를 맛보았을 것이다. 그 홍어가 나주사람들의 입맛을 사로잡더니 이제 전국에서 많은 사람들이 즐기는 맛이 되었다. 전라도에서는 홍어가 없는 잔치는 맹탕이다. 또한 홍어를 내놓은 잔치집에서는 음식을 먹고 탈이 나는 사람이 없다.

우리나라에서는 드물게 내륙 하천가에 등대가 있는 곳, 바로 영산포다.

왜구의 침입과 약탈이 극심하던 고려 말, 제주도와 거제도 등 큰 섬을 제외하고 작은 섬들의 주민을 내륙으로 철수시키는 방어책을 구사하였는데, 그것을 역사는 공도책(空島策)이라고 부르고 있다.

당시 고려말, 섬에 설치된 영산현(흑산도, 영산도 등), 압해현(압해도 일대), 장산현(장산도 일대) 등이 나주목으로 옮겨왔는데, 공민왕은 그 가운데 남포강변으로 이주한 영산현을 영산군으로 승격시키기도 한다. 이 영산군은 조선 초기 나주목에 폐합된다. 이들은 자기들이 사는 곳을 영산포라 하고, 영산포 앞을 흐르는 강을 영산강이라 부르기 시작했다.

왜구의 침략으로부터 섬 주민들을 보호해주지 못하는 나라의 허약함, 조선시대의 해군(海軍), 그 이후로 일제 강점기 개항한 국도 1호선과 호남선 철도, 목포에서 영산포까지 운항했던 증기선은 나주평야의 쌀을 수탈하기 위한 수단이었으며, 등대는 그 일제의 수탈정책을 상징하는 유적인 것이다. 영산포는 애잔한 백성들의 시름을 간직한 우리 역사의 살아 있는 현장이다.

영산포 홍어가 어떻게 내륙의 강 포구에서 바다에서만 잡히는 홍어가 어떻게 토착음식으로 정착할 수 있었을까.

안동댐에서 잡히는 고등어에 소금을 뿌려 간하면 안동간고등어가 되고, 영산강에서 잡은 홍어를

삭힌 것이 영산포홍어라고 생각하는 사람들이 있을까봐 역사적 맥락을 짚어보는 것이다. 영산포홍어는 흑산도에서 영산포로 이주해왔던 고려말부터 영산포사람들의 삶을 대변하는 음식이다. 홍어는 심해어종으로 삼투압(농도가 높은 쪽으로 수분이 이동하는 현상)으로부터 몸속의 수분을 지키기 위해 요소를 많이 가지고 있는 물고기다. 홍어를 잡아서 물 밖으로 나와 죽으면 이 요소가 미생물의 작용으로 암모니아로 변하는 과정을 거치면서 삭힌 홍어 특유의 맛과 향을 만들어낸다. 홍어를 익히면 이 냄새가 더 강해져서 홍어찜을 먹다가 입천장이 벗겨지는 경우가 있는데 뜨거워서 데기도 하지만 암모니아에 데어서 벗겨지기도 한다.

왜구 침략 시달린 흑산도 사람들

영산포 이주하며 가져온 음식

전라도서 홍어 없는 잔치는 맹탕

선어는 쫄쫄쫄 최고의 식감

삭힌 홍어찜 입천장 벗겨져도

홍어 먹고 탈난 사람 본 적 없네

음식 냄새로는 스웨덴의 청어를 소금에 절여 발효시킨 수르스트뢰밍(surströmming)과 1, 2위를 다투는 것이 바로 홍어. 그 만큼 강렬한 맛과 향을 지닌 음식이다. 영산포에서 과거 홍어를 사러 중간 크기의 배 한 척이 흑산도로 가면, 홍어를 채우기 위해 며칠씩 묵으면서 홍어잡이배로부터 넘겨받게 되는데, 신고 오는 중에 벌써 삭혀지기 시작한다. 영산포에 도착하면 알맞게 삭혀진 홍어가 된다. 1981년 하구둑을 막아 바다와 영산강의 뱃길을 막기 전까지 이야기다.

갯 잡은 홍어를 선어로 먹으면, 찰지고 쫄쫄쫄한 식감을 지닌 최고의 횡감이다. 흑산도 주민들은 삭힌 홍어보다는 선어로 먹는 홍어를 먹는다. 흑산도에서는 손님들이 찾기 때문에 선어, 약간 삭힌 홍어, 완전히 삭힌 홍어를 주문에 따라 각기 따로 내놓는다. 영산포에서부터 먹기 시작한 삭힌 홍어는 이제 전국에서 먹는다. 경상도 친구들도 나주에 오면 으레 홍어회를 먹자고 한다.

홍어는 연골을 가진 심해어종이라 뼈까지 먹기 때문에 버릴 것이 없다. 특히 불이 오는 김쪽, 연한 보리쌀을 캐서 된장국을 끓일 때 끓여오르는 국에(홍어의 간)를 넣는 보리에국은 남도의 별미로, 나이든 분들에게는 추억의 한 페이지를 장식하는 맛과 향이다.



홍어는 전라도를 대표하는 가장 토속적인 먹거리다. 과거에는 홍어를 숙성시켜 먹는 방법이 가장 흔한 요리법이였지만 지금은 다양한 방식의 조리법을 통해 많은 사람들이 즐길 수 있게 됐다. <광주일보 자료사진>



-전남대 불어불문학과 졸업
-칼럼리스트

혜은이 디너쇼

2017.04.11.(화) 19:00 신양파크호텔 1층 그랜드볼룸

15세 미만의 인정이 불가능합니다.
입장 18:40 / 식사 19:00 / 공연 20:00 / 퇴장 21:40

165,000 원 (VAT포함)

Shin Yang Park Hotel
MEMBERSHIP HOTEL & FITNESS CLUB

(주) 대양인투스 신양파크호텔
Tel. 062-228-4711~2

Hye Eun Lee
2017 Dinner Show

