

# ‘남해의 보물’ 불멸의 멸치



미조항 남해 멸치&바다 축제 4~6일

## 경남

‘몸이 매우 작고, 큰 눈은 서너치, 빛깔은 청백색이다. 6월 초에 연안에 나타나 서리 내릴 때 물러간다. 성질은 밝은 빛을 좋아한다. 밤에 어부들은 불을 밝혀 유인해, 함정에 이르러 손그물로 따서 잡는다. 이 물고기로는 국도 만들고 젓갈도 만들고, 때로는 고기잡이 미끼로 사용하기도 한다.’ -정약전 <자산어보> 중-

지난달 26일 오후 남해군 미조항 선어 위판장. 이제 막 경매가 끝난 것으로 보이는 생멸치가 나무상자에 가득 담겨 바닥에 진열돼 있었다. 모두 액젓을 담글 때 쓰는 길이 7cm 이상의 대(大)멸치였다.

양손에 고무장갑을 낀 어민은 선반 위에 올려진 멸치를 소금에 부지런히 버무렸다. 소금에 버무려진 멸치들은 선반 바닥에 나 있는 구멍을 타고 내려가 미리 준비돼 있던 플라스틱 통에 안착했다. 작업 과정을 지켜보던 한 도매상은 “이 멸치들은 적어도 1년 이상 숙성돼야 먹을 수 있다. 멸치 액젓은 김치 담글 때도 쓰고 음식을 조리할 때도 쓴다. 쓰지 않는 요리가 없을 정도다”고 말했다.

미조항에서 남쪽으로 바라다보는 선착장에는 어부 수십여명이 멸치잡이 배 위에서 그물을 부여잡고 멸치를 털어냈다. 그 주위로 하얀 갈매기들이 날아다녔다.



액젓 담은 대멸치·반찬용 소멸치 제철맞아 ‘떨떡’ 550년 전통방식 대나무살 멸치잡이 ‘죽방렴’ 체험 멸치털이·고래 경매 시연...보물섬 건강댄스 한마당 마린 퍼레이드·해양 올림피아드·카약 체험 등 다채원조 멸치쌈밥·멸치회부침·멸치구이 ‘군침이 절로’



경주일보 江原日報 慶南신문 慶仁일보 大田일보 每日新聞 부산일보 전북일보 제주新보

新韓道游覽은 한국지방신문협회 9개 회원사가 공동 취재·보도합니다.

◇남해의 보물 ‘멸치’= 멸치의 제철이 돌아왔다. 남해 멸치는 4월 말부터 조업을 시작해 그해 11월까지 이어진다. 5월 이맘때 잡히는 멸치는 액젓을 담글 때 쓰는 대(大)멸치이지만, 반찬으로 먹는 소멸(지리멸)도 곧잘 잡힌다. 멸치는 다양한 방식으로 잡힌다. 멸치 어군을 따라 그물을 직접 펼쳐서 잡는 권현망부터 그물을 수면에 수직으로 펼쳐서 조류를 따라 흘러보내면서 물고기가 그물코에 꽂히게 해 잡는 유지망, 그물을 육지와 연결해 일정한 장소에 설치하고 나중에 수확하는 정지망, 무엇보다 조류를 이용해 생태적 전통어법으로 멸치를 잡는 죽방렴까지 멸치를 잡는 방법도 각각각색, 잡힌 멸치도 다양하다.

정약전 선생은 멸치를 두고 업신어죽 멸(滅)자를 써서 멸어(滅魚)라고 했다. 한꺼번에 많이 잡힌다고 해 ‘선물용으로 천한 물고기’라고 불렀을 정도다. 또 ‘물 밖으로 나오면 급한 성질 때문에 금방 죽는다’해 멸할 멸(滅)자를 써서 멸어(滅魚)라고 불렀다. 그 옛날 업신어죽인 멸치는 오늘날 상품성을 인정받는 귀한 물고기가 됐다. 바다에서 갓 잡아 올려진 중(中)멸 이하의 멸치들은 바로 배 위에서 살아져 건조되는데 사람의 입속에 들어가기 직전까지 형태를 유지하며 불멸(不滅)을 누린다.

◇남해 죽방렴과 멸치잡이 체험= 지족해협. 이곳은 남해 창선도와 남해도 사이 약 350m 폭의 물길에 자리 잡고 있다. 시속 13~15km에 이를 정도로 물살이 빠르다. 이곳에는 23개의 죽방렴(竹防簾)이 마치 학의 날개처럼 사방에 설치돼 있다. 죽방렴은 문자 그대로 대나무로 만든 어살(魚簾)을 통해 멸치를 잡는 한 방식이다. 약 550년 전부터 이어져 왔다는 죽방렴은 조수간만의 차가 크고 물살이 빠른 곳에 ‘V’자 모양으로 참나무 말뚝을 박고 그 한가운데 역시 참나무 말뚝 기둥을 동그렇게 박아 ‘임통’을 만든다. 참나무 말뚝 사이는 대나무로 촘촘하게 발을 쳐 ‘어사리’를 만든다. 임통은 밀물 때는 열리고 썰물 때는 닫히게 돼 있다. 이러한 방식 때문에 한번 들어온 멸치는 밖으로 빠져나가기 힘들다. 어부는 썰물 때 임통에 들어가 죽대(죽채)로 멸치를 건져 올리거나 후릿그물을 이용해 한꺼번에 잡는다. 손상 없이 깨끗한 상태에서 멸치를 잡을 수 있어 상품성이 높다. 어획량이 적어 일반 조업방식으로 잡는 멸치보다 상대적으로 비싸다.

지족어촌체험휴양마을위원장인 김철식(52)씨는 죽방렴 방식으로 멸치를 잡는 어부다. 그는 방치돼 있던 죽방렴 제 104호를 고쳐 8년째 멸치조업을 하고 있다. 이곳에는 가문 대대로 죽방렴 방식으로 멸치 조업을 하는 이들이 더러 있다. 김씨가 특별한 이유는 자신이 운영하는 죽방렴을 일반인들도 직접 체험할 수 있도록 마련했기 때문이다.

죽방렴은 4월부터 11월까지 체험할 수 있다. 사람 수가 너무 적으면 체험할 수 없으므로 보통 20인 이상은 꾸려야 한다. 조수가 낮을 시기에는 하루 두 차례 임통에 들어갈 수 있다. 임통에 한번 들어가면 약 30~40분 정도 멸치를 잡을 수 있다. 김씨는 “죽방렴 체험은 물때가 맞아야 체험할 수 있다. 5월에는 운 좋게도 20일가량 체험할 수 있을 것 같다”며 “멸치를 먹고 즐기는 것도 중요하지만, 직접 임통 안에 들어가 멸치를 잡아보면 아이들에게 교육도 되고 잊지 못할 추억도 쌓을 수 있다”고 설명했다.

◇멸치쌈밥과 원조 ‘우리 식당’= 남해군 삼동면 지족삼거리 인근에는 십수개의 멸치음식점이 모여 있다. 미조항에도 멸치음식점 상권이 형성돼 있긴 하지만, 이곳 지족에는 43년째 멸치음식점을 운영하고 있는 특별한 식당이 있다.

이순심(72)씨가 운영하는 ‘우리식당’이 바로 그곳이다. 일흔의 나이를 훌쩍 넘긴 이씨는 지난 수십년을 멸치와 씨름하며 살았다. 43년 전 이곳 지족에서 식당을 열어 지금의 ‘멸치쌈밥’이라는 메뉴를 최초로 개발했다고 알려졌다. 이 가게의 인기 메뉴는 멸치쌈밥과 멸치회부침이다. 멸치쌈밥은 커다란 숟에 우거지를 깔고, 그 위에 이씨가 직접 만든 된장과 멸치를 통째로 넣고 간장과 멸치액젓 등으로 조리



남해 미조항 멸치털이 작업의 모습.

<남해군 제공>



멸치쌈밥



멸치구이



멸치회부침



남해 창선교에서 바라본 죽방렴.

다. 생멸치를 사용했지만, 바린내가 나지 않는다. 멸치회부침은 막걸리에 씻은 멸치살과 미나리와 깻잎 등 각종 채소를 조장과 함께 버무려 만들었다.

이씨는 “정성을 다해서 음식을 만들고 무엇보다 손님을 향한 관심이 음식 맛을 더욱 좋게 만드는 것 같다”고 말했다. 멸치는 1년 중 봄과 가을에 먹는 게 제일 맛있다고 한다. 특히 5월에 잡히는 멸치는 뼈가 부드럽고 살이 쫄쫄득득해 맛이 일품이다.

◇남해 보물섬 미조항 남해 멸치&바다 축제= 매년 5월이면 남해 미조항에서는 멸치 축제가 열린다. 올해로 15회째를 맞은 축제는 이전에는 ‘미조항 멸치축제’라고 명명했지만, 최근에는 ‘바다’라는 단어를 추가했다. 남해군 관계자는 “미조항은 우리나라 수산물의 전진 기지로서 멸치 이

외에도 다양한 수산자원들이 잡히기 때문에 축제 개념을 조금 더 넓히기 위해서 최근 ‘바다’의 단어를 추가했다”고 설명했다.

미조항 남해 멸치&바다축제는 마늘 축제, 독일마을 맥주 축제와 함께 남해 3대 축제로 불린다.

“미륵(彌勒)이 도왔다”라는 뜻을 담고 있는 미조항은 풍부한 수산자원과 좋은 입지 조건을 갖추고 있다. 조선 시대에는 군항(軍港)으로서 중요한 역할을 담당하기도 했다. 지난 2014년에는 해양수산부 ‘아름다운 어항’으로 선정됐다. 미조항은 크게 북항과 남항으로 나뉜다. 북항은 주로 작은 어선들이 정박하고 남항은 선어·활어위판장이 있다.

올해 미조항 멸치&바다축제는 4일부터 6일까지 3일간 열린다. 남해 멸치의 싱싱함과 우수성을 널리 알리기 위해 마련된 축제는 축제장에서만 느낄 수 있는 풍성한 이색 볼거리와 즐길 거리가 준비된다.

특히 어부들이 연근해에서 밤을 지새워 잡은 멸치를 그물에서 털어내는 ‘멸치털이 시연’을 직접 눈으로 볼 수 있다. 4일 오전 11시 좌영 장군을 배향하는 사당 무민사에서 개최되는 무민대제를 시작으로 축제장까지 퍼레이드와 가창행렬이 이어지고, 이어서 펼쳐지는 보물섬 건강댄스 한마당과 고래 경매 시연은 미조항의 넘치는 생동감과 에너지를 전한다.

특히 이번 축제는 어린이를 비롯한 가족단위 관광객들을 맞이하기 위한 다채로운 행사도 함께 준비했다. 방문객들이 직접 참여해 즐길 수 있는 다채로운 프로그램도 선보인다. 어선에 직접 승선해 미조의 아름다운 바다를 감상할 수 있는 미조 마린 퍼레이드를 비롯해 카약 체험, 미조 해양 올림피아드까지 다양한 참여 프로그램도 마련된다.

/한국지방신문협회 공동취재단=경남신문 고희훈 기자 /사진=경남신문 성승건 기자



## 회/원/모/집 신양파크 휘트니스 멤버십

### 회원특전

- 무료이용** · 사우나 및 휴게시설, 체력단련장, 에어로빅, 수영장
- 특전사항**
  - 회원 본인이 결제시만 가능함
  - 객실 이용 시 주중 50%, 주말 (금, 토, 공휴일 전날) 30% D/C
  - 골프연습장 이용 시 할인 (60Box: ₩130,000 → ₩80,000)
  - 레스토랑 및 중식당 10% DC (단, 룸 이용 시 10% DC 적용 안됨)
  - 객실 이용 시 Check Out 14시 연장
  - 에어로빅, 수영 단체 레슨 무료
  - 휘트니스 이용 시 회원 동반고객 50% DC

상담문의 062-228-4711, 2/221-4101, 3

### 보증금 및 연회비

구분	보증금	연회비 (VAT포함)	비고 (2018년 기준)
개인	850만원	₩ 1,920,000	1구좌 기명1인
가족	1275만원	₩ 3,140,000	1구좌 직계 1인 포함 / 1인 추가 시 425만원
법인	1700만원	₩ 4,350,000	1구좌 기명2인 무기명1인

Shin Yang Park Hotel MEMBERSHIP HOTEL & FITNESS CLUB