

싸목싸목 남도한바퀴 - 나주

특소는 매력 '홍어' 달콤 디저트 '멜론' "알랑가 몰라"



영산포로 피난온 영산도 사람들
항아리에 '홍어' 식혀 먹기 시작
묵은김치·수육과 '삼합' 대표적

나주는 시간여행의 도시다. '2천년 시간여행 나주'와 '천년목 사교를 나주'라는 문구는 예로부터 남도 행정과 문화의 심장부였던 나주 역사의 깊이와 폭을 상징적으로 보여준다. 도시재생 사업을 통해 과거와 현재가 공존하는 나주읍성권을 비롯해 영산포 근대문화권, 반남고분군 등 나주 볼거리는 다채롭다. 코를 특소는 영산포 홍어와 달콤한 맛으로 유혹하는 세지멜론 등 먹거리 역시 풍성하다. 역사와 문화가 흐르는 나주로 봄맞이 시간여행을 떠난다.

◇제대로 식혀야 진짜 영산포홍어
나주 영산포에는 홍어거리가 형성돼 있다. 홍어 판매점과 음식점까지 40여 곳의 홍어전문점이 성업중이다. 여름철에는 영산포 다리를 건너기 전부터 이미 식힌 홍어냄새가 풍길 정도로 '홍어의, 홍어에 의한, 홍어를 위한 고장'으로 인식되어 있다.

영산포 홍어 이름을 내건 여러 음식점 중에 단연 눈에 띄는 곳이 있으니 3층 기와건물로 지어진 '영산포 홍어'다. 영산포로 홍어를 맛보러 올 때마다 찾았던 이곳이 낯설지 않다. 점심시간이지만 식당은 홍어를 먹으러 온 사람들로 빈자리가 없을 정도였다. 옷에 냄새가 벨 격정따윈 안중에 도 없는 듯하다.

"수많은 음식이 차려진 잔치상일지라도 '홍어가 없는 잔치는 잔치가 아니다'고 할 정도로 예로부터 숙성된 홍어는 전라도 대표음식으로 꼽힙니다. 과거 영산포 인근 장터에서 몸통 통째로 팔리던 홍어가 이제는 대형마트와 백화점, 온라인에서 포장된 용기에 값비싸게 팔리고 있으며 고급 한정식 식당과 뷔페음식의 단골메뉴가 될 정도입니다."

현재 40여 곳의 점포가 영업중이며 연간 3000t에 달하는 홍어가 전국에 유통되고 있다는 나주시 공무원의 설명이다. 과거 서너 집에 불과했던 홍어상점들이 이제는 '홍어의 거리'를 조성할 정도로 증가했으니 마니아층만 먹는 음식이라고 해도 결코 적은 수는 아님이 분명한 듯하다.

우리나라에서는 신안 흑산도 홍어를 최고로 친다는데 영산포 홍어가 흥행하는 건 무슨 이유일까. 영산포 홍어는 영산포에서 잡은 홍어가 아닌, '영산포에서 식혀진 홍어'를 뜻한다. 영산포 홍어에 얽힌 유래를 들어보면 알 수 있다.

영산포 홍어는 다양하고 독특한 맛처럼 여러 가지 설이 전해온다. 그 중 대표적인 것이 왜구 침략을 피해 영산포로 피난 온 영산도 사람들의 이야기다. 조선시대 기록 '신증동국여지승람'에 따르면 고려말 일본 해적들이 남해안 지역을 노략질할 때 흑산도 인근의 영산도 사람들이 영산포로 피난 와서 살았기 때문에 그때부터 식힌 홍어를 먹었을 것으로 추정하고 있다.

당시 영산도에서 영산포까지 시간은 뱃길로 보름 정도 걸렸다. 도착하고 보니, 영산도 사람들이 신고 온 생선들이 부

패가 심해 버릴 수밖에 없었는데 유독 항아리 속에서 폭삭은 홍어는 먹어도 뒤탈이 없었고 알싸한 풍미까지 느껴졌다. 이때부터 식힌 홍어를 먹기 시작한 것으로 전해진다. 1970년대 영산강 하구엔 공사로 바다물이 막히기 전까지 흑산도나 대정도 근해에서 잡힌 홍어의 종족지는 영산포였다. 냉동 냉장시설이 없었던 시절인지라 홍어를 항아리에 담아 숙성시켜 먹는 조리법이 생겨났고 그 맛을 본 사람들이 조리법을 연구하고 발전시켜오면서 지금의 숙성홍어가 탄생한 것이다.

영산포 사람들의 홍어 숙성방법은 집집마다 조금씩 차이가 난다. 하지만 전통적으로 추운 겨울에는 두엄 속에 넣어 썩히고 봄철에는 항아리에 짚을 넣고 그 위에 홍어를 올린 다음 다시 짚을 넣어 식혀서 먹는 방법이 보편적이다. 홍어는 보통 0~3도 사이의 온도에서 숙성시키는데 수입산은 보통, 국내산은 한달정도 소요된다. 숙성시키는 과정에서 암모니아가 발효되는데 코를 찌르는 듯한 향내가 바로 이때 생기는 것이다. 냄새는 고약하지만 잡균을 죽이기 때문에 상온에서도 오래 보관할 수 있게 된다.

홍어는 '버릴 것이 없는 생선'으로도 알려져 있다. 물론 흑산도 홍어에 해당하는 말이다. 마니아들이 1미(味)로 꼽는다는 코, 애국으로 끓여먹는 내장(2미), 꼬리와 날개(3미), 심지어 솥물 거시기(생식기)까지 먹기도 한다니 말 다했다.

홍어요리는 묵은 김치와 돼지고기를 함께 먹는 삼합이 대표적이고 튀김이나 전, 찜, 무침, 탕으로도 먹는다. 홍어정식을 주문하면 모든 요리를 맛볼 수 있다. 많이 먹어도 탈이 나지 않으며 항암, 다이어트, 피부미용, 산후조리 등 건강에도 탁월한 보양식이다. 나주시는 식힌 홍어를 영산포를 상징하는 마스코트로 육성하고 한국 전통발효음식문화 전통을 계승하는 도시로 만들겠다는 계획이다. 홍어 음식의 다양화, 현대화를 통한 해외시장 진출 방안도 모색해 나갈 방침이다.

◇당도 높고 과육 풍부한 세지멜론
"멜론이요? 멜론은 여름 과일 아닌가요? 겨울에 멜론을 소개한다는 건 좀 억지 아닐까요?"
나주 특산물을 추천해 달라는 기자의 요청에 '멜론'이라는 답이 나왔을 때 곧바로 던진 질문이었다. 아열대 작목인 멜론을 겨울에 취재한다는 건 '무리'라는 판단은 몰라도 한참 몰랐던 무지한 기자의 잘못이었다.
출처 않은 겨울이긴 했지만 봄을 기다리기에 다소 이른 2월초, 수확을 앞두고 있는 세지 멜론농가 현장. 천장 높

이까지 자란 줄기에 주렁주렁 매달린 연둥빛 멜론이 탐스럽다. 어린이가 얼굴만큼이나 큰 열매인지라 금방이라도 떨어지지 않을까 싶은데 웅케도 잘 매달려 있다. 자세히 들여다보니 줄기에는 붙어있던 2kg 가까이 되는 멜론의 무게를 지탱하고 있는 건 천정에서 이어진 지지줄 덕분이었다.

나주배 재배지로 유명한 나주는 멜론의 고장이기도 하다. 정확히 말해 세지(면) 멜론이다. 만봉천과 금천이 흐르고 있는 세지면은 자연환경이 깨끗해 토하겟, 나주배, 멜론 등 먹거리가 풍부한 고장이다. 특히 기온이 따뜻해 과실이 생산되기에 최적의 조건을 갖추고 있어 나주배는 물론 멜론 농사가 농민들의 주 소득원으로 자리잡고 있다.

세지멜론은 90여 농가 58ha에서 연간 3000t이 생산되고 있으며, 이는 전국 멜론 생산량의 60% 이상을 점유할 정도로 우위를 차지하고 있다. 특히 겨울 멜론시장은 80%를 점유할 정도로 독보적이다. 세지멜론이 이토록 소비자들의 신뢰를 얻은 것은 당도가 높고 과육이 풍부할 뿐만 아니라 향기가 깊어 감칠맛이 뛰어나기 때문이다.

세지멜론의 경쟁력은 세지농협과 농가 모임인 세지멜론연합회의 상호협력에 기인한다. 농가는 멜론 생산에만 전념하고 세지농협은 선별과 판매를 전담하는 구조다. 연합회 가입 70여개 농가에서 수확한 멜론은 세지멜론연합회를 통해 세지농협으로 전량 납품되는데, 농가별 순회수집을 통해 멜론 수확이 특정일에 몰리지 않도록 하고 있다. 농가별 희망일자를 받아 정식 시기를 고르게 배분해 수확일을 겹치지 않게 하고 농가별 수확날짜를 당도 14브릭스에 도달하는 날로 지정해 멜론의 품질을 일정 수준 이상으로 맞추고 있다.

출하시기는 타지역 멜론 생산량이 몰리는 7-9월을 피해 10월부터 이듬해 7월까지 27작 또는 37작으로 멜론을 생산, 사실상 사계절 소비자들이 멜론을 만날 수 있도록 하고 있다. 세지농협을 통해 판매되는 멜론은 '세론이 멜론'이라는 브랜드로 출하된다. 부드럽고 연한 씹이 많고 향이 뛰어난 뿐 아니라 풍미까지 지니고 있어 채소 중의 여왕으로 불린다. 고품질 우수농산물로 평가받으면서 일본 등 해외 수출량도 많아지고 있다.

멜론에 함유된 '베타카로틴'과 '리코펜' 성분이 암 예방하는데 효능이 있는 것으로 알려지면서 찾는 이들이 더욱 늘고 있다. 새봄이 시작되는 3월, 달콤한 향 가득한 세지멜론으로 지난 겨울 떨어졌던 면역력을 올려보는 건 어떨까.

/이보람 기자 boram@kwangju.co.kr
/사진=나명주 기자 mjna@kwangju.co.kr



전국 생산량 60% '세지멜론'

높은 당도에 풍부한 과육·깊은 향까지

베타-카로틴·리코펜 성분 암 예방 탁월

SINCE 1982

각국 보청기 전문 A/S센터 상표등록 제2549335호

Beltone **CES** **BIG INNOVATION**

2015~2019 대한민국 소비자만족부문 [5년 연속] 수상
2016 미국 라스베이거스 CES 무선 액세서리 [혁신기술상] 수상
2017 미국 빅 이노베이션 어워드 [BIG Innovation Award] [혁신상품부문] 수상

“인터넷 검색창에 **국제보청기** 를 보세요”

국제보청기

- 필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
- 작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
- 정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.

본점 서석동 남동성당 옆 062) 227-9940
062) 227-9970

서울점 종로 5가역 1층 02) 765-9940

순천점 중앙시장 앞 061) 752-9940

벤들리관광호텔

“각종 연회 행사”는 **벤들리 관광호텔과 함께!!**

각종 “세미나, 가족모임(피로연, 칠순, 팔순 등)”을 최고의 서비스로 모십니다. 최고의 맛과 최상의 서비스로 아름다운 추억을 선사해 드리겠습니다.

승무원지정숙소 **KBO LEAGUE** 승무원지정숙소 **KOREAN AIR** 승무원지정숙소 **아시아나항공 t'way**

대연회장(180명), 소연회장(30명), 스카이라운지(80명) 예약 운영

예약문의 062)236-5881~2
찾아오시는 길 : 광주광역시 동구 서석로 10번길 5 (볼로동)