

# 경남 창원 대표 수산물 '홍합' 서민 속 풀어주는 '소울푸드'



'싱싱한 홍합'

경남 남해안 일대 어른들이 즐겨 먹는 홍합, 특히 시원한 홍합탕은 서민들의 속을 풀어주는 대표적인 음식이다. 홍합, 담채, 담치, 섭 등 형태에 따라 부르는 이름도 다양하다. 칼슘, 인, 철분, 비타민A와 비타민B2 등 영양소도 풍부하게 들어 있는 경남 창원의 대표 수산물 '홍합'을 소개한다.

지중해 담치 포함 홍합으로 지칭 통통하고 붉은빛 윤기 최상품 칼슘·인·철분·비타민A 풍부 홍합탕 일품...파스타·죽 활용

◇전국의 생산량의 절반은 창원 '홍합' = 창원시 연안 해역에서 생산되는 수산물은 홍합과 미더덕, 피조개, 메기, 도다리, 대구 등 그 종류도 다양하다. 그중에서도 품질이 우수하고 전국 연간 생산량의 50% 이상을 차지하는 홍합은 단연 으뜸으로 꼽힌다. 창원의 홍합어장은 마산합포구 덕동과 구산면 수정마을에서 구북마을에 이르는 해역에 집중돼 있으며 진동면과 진전면 해역에도 일부 분포돼 있다. 예전에는 홍합을 맛보려면 갯바위나 잠수를 해야만 채취할 수 있어서 흔하게 먹을 수 없었지만, 1960년대 이후 양식이 본격화되면서 마트나 시장에서 쉽게 구할 수 있게 되었다. 홍합양식은 굴 어장에서 굴 껍질에 홍합이 굴보다 더 많이 붙어, 이 홍합을 때 내 수하를 하면서부터 시작했다. 창원 홍합양식은 1965-1970년경 시작했고 1995년에는 228ha에 달했지만 공공개발 등 사업추진에 따른 소멸 등으로 2021년 8월 현재는 161ha, 790여 세대가 천해의 어장에서 우량의 홍합을 생산한다는 자부심으로 양식에 종사하고 있다.

에서 밀려 귀한 몸이 되었고 시장에서 판매되거나 양식하는 것 중 대부분은 지중해 담치이다. 포장마차에서 소주 안주로 흔히 볼 수 있는 홍합도 모두 지중해 담치라고 볼 수 있다. 그러므로 일반적으로 지중해 담치를 포함해 모두 홍합으로 지칭하고 있다. 홍합은 연중 산란을 하며, 창원 홍합은 시기를 두 번으로 나누어 양식한다. 5-6월에 채묘한 것은 겨울홍합이라고 하여 10월 말부터 수확하고, 9월 중순에 내린 홍합은 여름홍합이라고 하여 이듬해 10월부터 수확한다. 특히 겨울과 이른 봄 사이에 채취되는 것이 살이 아물고 제일 맛이 좋은 것으로 알려져 있다.

◇창원시, 수산물 소비촉진·안전한 생산추진 = 창원시는 코로나19 장기화로 변화된 소비 동향에 대응하는 수산물 소비 확대를 위해 햇 홍합이 출하되는 오는 10월 말부터 수협과 연계해 전국 온·오프라인 동시 상생 할인 행사를 11월까지 추진하고 있다. 수산물 소비 유통 환경의 변화에 따라 비대면 온라인 마케팅 지원을 위해 관내 수산물 가공업체 2개소에 온라인 홈페이지 구축 및 마트 할인 행사를 지원할 계획이다. 또한 홍합의 해외시장 수출 확대를 위해 오는 10월 16일부터 25일까지 미국 시카고에서 현지 소비자를 대상으로 창원 홍합의 인지도 제고를 위해 수산물 가공업체와 관측전을 추진하고 있다.

이와 함께 기후변화와 온난화로 인한 해양환경의 중요성에 따라 바다 환경을 보전해 우수한 수산물(홍합) 생산과 어업인 소득증대를 위해 양식장 스티로폼 부표 교체를 추진하고 있다. 지난 2020년 6700개에서 2021년에는 2만7000개로 친환경 부표를 대폭 확대해 보급 중이다. 홍합 양식어업을 경영하고 있는 수협, 어촌계, 어업인들을 대상으로 홍합 자동채묘기 등 홍합을 중점 육성하기 위한 패류 지역특화품종 육성사업과 함께 지역 수산물의 대외 경쟁력을 향상시키고 신규 수출시장 개척 및 수출 증대를 위한 수산물 국제인증 취득지원도 추진하고 있다.

올해 2021년 어촌 뉴딜300사업에 선정된 마산합포구 구산면 실리도 어촌계는 햇홍합을 테마로한 건강공원, 햇홍합 특화센터 등을 계획하고 있어, 향후 홍합 관련 볼거리도 풍부해질 것으로 보인다. 더불어 해양환경 개선을 위해 깨끗한 800리 바닷길 만들기, 생활쓰레기 바다 유입 방지, 선상 집하장 설치, 양식어장 사용 부표 정비 및 어업인 인식 제고 등 홍보를 강화하고 있다.

◇홍합, 캐릭터 및 네이밍으로 브랜드화 = 홍합의 주산지임에도 축제, 조형물 등이 없고 2020년 빈산 소수괴로 인한 홍합 대량폐사로 침체돼 있는 어촌사회와 어업인에게 희망과 활력을 제공하기 위해 창원시는 지난 5월 26일 '지역특산물 홍합 캐릭터 & 네이밍 개발 용역 사업'을 시행·완료해 캐릭터 '창원 홍하비'를 선정했다. 선정된 캐릭터 디자인은 홍합 소비 촉진을 위한 밝고 친근한 이미지를 강조했으며, 하트를 연상시키는 광택나는 껍데기와 신선함을 가득 담은 주홍빛 피부, 손하트까지 홍합의 특징을 재치있게 의인화했고, 캐릭터 이름 역시 홍합을 발음하기 쉬운 형태로 친근하게 부를 수 있는 '창원 홍하비'가 선정됐다.

시는 기본형 캐릭터 디자인 외에 감정 및 동작 응용형 캐릭터도 개발해 축제·행사 및 제품 상징표(엠블럼) 등으로 사용될 수 있게 만들었으며, 홍합 생산자와 가공·유통 업체에서 다양하게 활용할 수 있게 홍보할 계획이다. 또한, 수산물 소비촉진 행사 및 수산물 상생할인 지원 등 사업 추진 시에도 캐릭

터를 활용해, 창원 홍합의 전국적인 인지도를 높이고, 홍합 제품의 부가가치를 높여 침체돼 있는 수산업계의 하나의 활력소가 되기를 기대하고 있다.

◇홍합의 탁월한 효능 = 자산어보(조선시대 정약전이 해양 생물에 대한 기록을 한 책)에는 참홍합을 담채(일명 홍합)라고 기술했고, '살의 색은 붉은 것도 있고 흰 것도 있으며 맛이 감미로우며 국에도 좋고 찜을 담가도 좋지만 그 말린 것이 사람에게 가장 좋다'라고 소개하고 있다. 또한 콧수염을 뽑을 때 피가 나는 사람은 지혈시킬 다른 약이 없으나, 홍합의 수염을 불에 태워 그 재를 바르면 신통한 효과가 있다고 설명하고 있다.

또 동의보감에는 홍합의 효능에 대해 오장을 보호하고 산후의 혈결벽통과 대하증 등을 다스린다고 설명돼 있다. 이 밖에도 홍합은 칼슘, 인, 철분 등 각종 영양소가 풍부하며, 열량과 지방 함량이 낮아 다이어트시 단백질 공급에도 탁월한 것으로 알려져 있다. 경남대학교 산학협력단 이승철 교수팀의 '홍합의 기능성 성분과 효능 및 가공식품 개발 연구' 결과에 따르면 피로회복, 빈혈예방, 고혈압예방, 비만예방 등에 효능이 있는 것으로 확인됐다.

◇다양한 홍합 요리 = 홍합은 국물의 감칠맛을 더해주는 역할을 하는 식재료로 많이 사용된다. 대표적인 홍합탕은 물만 넣고 아무런 양념을 하지 않아도 뽀얀 국물에 담백한 맛이 속속 해소에 일품이다. 또한 국물 맛이 중요한 짬뽕, 칼국수 등 요리의 부재료로 많이 사용되고 있다. 최근에는 파스타, 홍합밥, 홍합죽, 라면 스프 재료 등으로도 활용되고, 점차 확대되고 있는 추세다. 특히 수산가공 설비가 발달하면서 홍합을 삶아 건조해 보관하기도 쉽고 영양소도 잘 보존할 수 있다.

마산합포구 구산면 수정리 안남마을에서 홍합 양식업을 하는 정갑생(64)씨는 "홍합을 구입 할 때는 살이 통통하고 윤기가 나며 비린내가 나지 않는 것이 신선하고, 껍질을 벗겨 보아 살이 붉은빛이 도는 것이 상품이다"라며 상품을 고르는 노하우를 전했다. /경남신문-이민영 기자 /사진=창원시



홍합어장 전경

"타자들을 향한 따스한 말건넬의 아득한 순간" '실존적 비애나 결핍의 장막'을 자신만의 언어로 승화

진혜진 시인 첫 시집

## 포도에서 만납시다

추천사

"진혜진의 첫 시집은 '사랑'의 불가능성에도 불구하고 끝없이 '사랑'을 상상하고 실천하고 꿈으로 각인해가는 불가항력의 과정을 담은 격정적 고백록이다. 그 세계는 때때로 실존적 비애나 결핍의 악몽으로 나타나기도 하지만, 시인은 그 장막을 뚫고 자신만의 시적 진실을 하염없이 노래해간다."

- 유성호 문학평론가·한양대 국문과 교수

진혜진 시인 프로필 2016년 경남신문, 광주일보 신춘문예, 시산맥 등단 | 시집 「포도에서 만납시다」 | 2021년 한국문화예술위원회 아르크문화창작기금 수혜 | 제11회 시산맥작품상 수상 | 도서출판 상상인 대표