



토하잡이는 11월부터 이듬해 2월까지 주로 이뤄진다.

# 1급수에만 사는 '강진 토하'

## 흙내음 품은 밥도둑 '토하젓'

토하(土蝦)는 말그대로 흙새우다. 1급수의 청정 민물에서 다 자라봐야 3cm 정도인 갈색의 새우는 주로 젓을 담가 먹는다. 우선 토하를 잘게 다진 후 천일염으로 염장한다. 숙성 과정을 거친 뒤 고춧가루·마늘·생강 등 갖은 양념에 찹쌀죽을 넣으면 비로소 토하젓이 완성된다.

토하젓은 예로부터 고급 식재료였다. 남도한 정식에도 종이그릇에 작은 티스푼 한 숟가락 정도가 놓인다. 밥 위에 올려 씹벼 입에 넣으면 오돌토돌 씹히는 민물새우의 달콤·고소함과 양념의 짭짜름한 맛이 입안에서 섞이며 탄성이 나올 정도다.

“맛나기로는 젓 중에 제일이요. 애첩이 저분(젓가락) 끝으로 살짝만 찍어 먹어도 따귀를 울려 붙인다는 맛이 토하알젓 맛.” 조정래의 대하소설 '태백산맥'에서 토하젓을 두고 이른 말이다. 그만큼 맛있고 귀하게 여겼다는 것을 엿볼 수 있다.

전남에서는 특히 강진 토하의 명성이 자자하다. 강진은 동·서·북 삼면이 소백산맥과 노령산맥의 지맥으로 둘러싸여 비교적 높고, 남서쪽에는 강진만이 있다. 탐진강과 그 지류인 금강, 이외에도 동남류하는 강진천과 도암천, 서남류하는 칠량천과 대구천이 있다. 강진에서는 1960년대 말까지만 해도 어느 집 밥상에서나 쉽게 맛볼 수 있을 만큼 흔한 반찬이었다. 1970년대 들어 '식량의 자급자족'이라는 명분하에 화학비료와 농약 사용이 늘면서 토하가 자취를 감추기 시작했다.

농약 성분이 전혀 없는 맑은 물에서만 사는 토하를 양식하는 곳이 있다. 강진군에서도 가장 북쪽에 자리한 읍천면이다. 장흥과 영암의 경계에 자리하면서 월출산, 생금산, 깃대봉, 봉황산 등으로 둘러싸인 분지다. 월곡저수지에서 발원한 읍천천이 면 전체를 휘감고, 그 지류들이 다섯 갈래로 면 곳곳을 적신다. 이러한 깨끗한 자연이 토하를 길러내는 것이다.

12월 토하잡이가 한창인 읍천면 현장을 찾았다. 읍천면은 약국, 미용실, 문방구, 편의점 등이 단 한 곳도 없다. 식당도 읍천시장 하나뿐이다. 국가통계포털 코시스(KOSIS)에 따르면 올해 11월 말 기준 읍천면 인구는 604명이다. 전남에서 영광군 낙월면 400명에 이어 두 번째로 인구가 적다. 전국에서도 네 번째다. 이 정도는 돼야 토하가 자란다. 강진의 지형을 위에서 내려다 보면 알파벳 A와 비슷한데, 읍천은 A의 꼭지점에 있다.

강진에서 가장 오래 토하를 잡고 있는 '청자골 읍천토하젓' 김동신 대표의 서식장은 읍천에서도 한참 더 깊숙한 곳에 자리잡고 있다. 읍천면사무소에서 읍천영산보건진료소 방면으로

장강로를 타고 가다 좌측에 있는 동적제 인근에 있다. 해발 180m 지대로 사방이 산으로 둘러싸여 있다. 산중턱 서식장으로 가는 길은 차 한 대가 겨우 지나갈 수 있을 만큼 좁다. 그만큼 사람들의 왕래가 적다. 길 중간에 철제 출입문이 있는데 서식장에 도착하면 철제 펜스를 또 마주해야 한다. 그야말로 철통보안이다. 외부인의 출입을 이렇게까지 통제해야 하는 이유는 바로 토하의 특성 때문이다. 토하는 먹이사슬에서 가장 낮은 위치에 있다. 잡자리 유충이나 물방개와 같은 수서곤충, 같은 새우류인 징거미에게 잡아 먹힌다.

하지만 토하의 진짜 천적은 농약이다. 단 한 방울의 농약이 있어도 살아남지 못한다. 생활하수나 축산 폐수가 조금만 흘러 들어도 자취를 감추는 게 토하다. 그래서 협천산중 두메산골은 토하 서식지의 필수 요건 중 하나다. 김동신 대표는 "토하는 1급수가 아니면 살 수 없다. 1급수는 사람이 바로 떠다 먹어도 탈이 없다"면서 "지역에 토하가 산다는 건 축복받은 환경이라고 볼 수 있지만 그만큼 관리가 철저해야 한다"고 전했다.

깨끗한 수질 이외에 웅덩이의 수심도 중요하다. 웅덩이의 깊이가 너무 낮으면 빛의 투과율이 높아 온도 변화에 민감하고 자정능력이 떨어진다. 반대로 물이 깊으면 관리가 어렵고 수압이 높아 기저재 운용에 어려움이 뒤따른다. 양식장마다 적정 물 깊이를 조절하는 것이 무엇보다 중요하다. 토하 웅덩이의 적정 수심은 1.5~1.8m 정도로 알려졌다.

김 대표가 채집 장비를 갖추고 100평 남짓 웅덩이에 섬섬섬섬 들어간다. 아무리 방수·방수복을 입었지만 12월의 살얼음 낀 저수지의 추위는 고통 그 자체다. 하지만 토하 서식지에서만큼 '혹독함의 계절'은 곧 '임태의 계절'로 다가온다. 토하잡이는 11월 중순 전서리 내릴 때부터 이듬해 2월까지가 절정이기 때문이다. 웅덩이에 담가 둔 신우대를 들어 올려 소쿠리에 털자 싱싱한 토하가 퍼떡인다. 허리, 가슴까지 차는 수심에 자칫 넘어질 수 있지만 기운다. 능숙한 발걸음과 익숙한 손놀림에 22년 토하잡이 내공이 전해진다. 김동신 대표는 "2~3cm 크기의 토하 한 마리가 300원 쯤 한다. 토하를 팔아 자식 교육과 결혼까지 시켰다. 토하가 8할은 했다"고 말했다.

토하는 따로 먹이를 주지 않아도 되고, 물만 깨끗하면 알아서 크니 사업적으로 매력있는 아이템이다. 하지만 결코 쉬운 일이 아니다. "토하 사업을 하면서 '잡는 것'이 제일 어려웠다. 안착하는 데만 5년이 걸렸다"면서 "동백나무 가지로 잡는 토하를 보며 평평 울었던 기억이 아직도

생생하다." 강진 칠량에서 토하를 잡고 있는 윤대식 '강진토하젓' 대표의 회고다. 윤 대표는 사업 초창기에 솔한 시행착오를 겪었다. 토하의 생태나 습성에 어두워 웅덩이 조성 공사만 다섯 번을 했다. 땅을 파고 다시 덮는 일이 반복됐다. 토하 잡는 방법을 찾아내는 것도 숙제였다. 예부터 전해오는 전통 방식을 찾기 위해 섬진강을 비롯해 전국 각지를 돌아다녔다. 그런데 전통 방식을 고스란히 적용하는 데에는 한계가 있었다. 새로운 방법을 찾기 위한 윤 대표의 긴 여정이 이어졌다.

토하의 습성부터 다시 공부했다. 토하는 주로 물속에 잠긴 나무의 잎에서 서식한다. 나무 이파리가 곧 토하의 아파트다. 토하는 겨울에 잡기 때문에 겨울에도 잎이 있는 나무가 필요했다. 그게 동백나무와 대나무였다. 마침 주변에 동백나무도 많았다. 여기에 직접 고안한 채집 도구를 더해 지금은 과거보다 수월하게 잡고 있다. 지역에서 잡힌 토하는 토하젓으로 가공, 전국으로 유통되고 있다. 강진 토하젓의 맛은 은은하게 올라오는 특유의 흙내음이 포인트다. 미식가로 유명한 소설가 황석영은 토하젓을 맛본 뒤 "젓갈이 톰캄해졌지 같잖게 향내어 무슨 소리냐고 하겠지만, 토하젓을 씹어 씹어 보면 몸이 탁탁 터지면서 향긋한 흙내음이 난다"고 산문집에 기록을 남겼다. 모든 음식과 마찬가지로 토하젓 역시 재료의 비율이 중요하다. 토하젓 생산 업체마다 조금씩 차이가 있지만 토하 50%, 소금 20%, 양념 30% 정도다.

업체별로 맛의 차별화를 두기 위한 비법들도 존재한다. 대한민국에서 나는 소금 중 최고라 평가받는 신안 하의도 천일염을 쓴다든지, 찹쌀 짓는 물에 대파, 양파, 다시마, 표고버섯, 무를 넣어 감칠맛을 더하는 식이다. 토하젓 만들 때 특이한 점은 바로 찹쌀이다. 대한민국에서 만들어지는 모든 젓갈 중에 찹쌀을 넣는 것은 토하젓이 유일하다. 토하젓에 찹쌀을 넣는 건 염도를 낮추기 위함이다. 역시 강진 찹쌀을 쓴다. 강진군은 '강진 찹쌀 전국 브랜드화 사업계획'을 세워 내년부터 찹쌀 계약재배 면적을 3000ha까지 확대할 계획이다.

벼농사와 비교 시 같은 면적당 토하젓 순이익이 훨씬 많다. 1000㎡(약 300평) 기준으로 벼를 재배했을 경우 생산량 17.2t(17.2가마)에 순이익 53만 원이 발생하는 반면, 토하의 경우 14.2kg 생산에 203만8000원의 순이익이 남는 것으로 분석된다. 약 3.8배 소득이 높은 셈이다. 생산 비용 대비 순이익이 높지만, 생산량 제고와 판로 확대는 여전히 과제로 남아있다. 강진군은 지역 대표 특산물인 토하 서식장을 점차 확대하고, 2024년까지 읍천지역을 토하 특구로 조성해 나갈 방침이다.

우선 토하 생산량 확대를 위한 기반시설 보수와 수산물공동가공시설 보수를 지난 7월 완료했다. 신규 양식 희망 어업인을 발굴하는 한편, 읍천 토하 서식장 조성도 추진하고 있다. 현재 11개소(11ha)의 양식지를 30개소(30ha)로 확대하고, 내년 토하 특구 지정 용역을 거쳐 2024년 특구 지정을 신청할 계획이다.

강진원 강진군수는 "조선시대 임금님 수라상에 오를 만큼 귀한 강진 토하젓이 더 많이 생산되고 유통돼 농가소득이 올라갈 수 있도록 토하 특구 지정에 모든 행정적 지원을 아끼지 않겠다"면서 "지역 특산물인 토하와 찹쌀이 함께 시너지 효과를 낼 수 있는 방안도 적극 검토하겠다"고 말했다.

한편, 강진 토하젓은 암세포 증식을 억제하고 성인병과 중풍에 효과가 높은 것으로 알려져 있다. 또 음식이 상하기 쉬운 여름철에 주로 돼지고기와 같은 육류와 함께 먹으면 배탈이 나지 않고 소화가 잘 돼 '소화젓'으로도 불린다. 고단백 천연 발효식품 토하젓은 초록민음, 쿠팡 같은 온라인 쇼핑몰에서 편리하게 구매할 수 있다.

/윤현석 기자 chadod@kwangju.co.kr



비리지 않은 흙내음이 일품인 토하젓. 육류와 같이 먹으면 소화가 잘돼 '소화젓'으로도 불린다.

토종 민물새우 '토하' 웅덩이 물 온도·적정 수심 조절 중요  
천일염으로 염장·숙성 후 갖은 양념으로 무쳐낸 '토하젓'  
달콤·고소·짭짜름한 맛에 감탄...소화 잘 돼 '소화젓'으로도 불려  
벼농사보다 고수익...2024년까지 읍천에 '토하특구' 조성 박차