



제21회 영산포 홍어·한우축제



600년 전통을 이어온 삭힘의 미학, 남도 잔칫상 대표 음식인 숙성 홍어와 명품 나주 한우를 동시에 맛볼 수 있는 먹거리 축제가 나주 영산포에서 펼쳐진다. 제21회 영산포 홍어·한우축제 23일부터 25일까지 영산포둔치 시민체육공원 일원에서 열린다. 영산포 홍어 축제는 나주지역 최장수 음식문화축제다. 삭힘의 미학을 엿볼 수 있는 숙성 홍어와 최상급 육질과 신선도를 자랑하는 나주산 소고기를 전국 미식가들에게 선보인다.

●홍어무침 나눔·시식

20일 나주시와 축제추진위원회 등에 따르면 축제는 '양귀비꽃 미식 대향연'을 주제로 다양한 콘텐츠를 기획했다. 600년 전통을 자랑하는 숙성 홍어를 소재로 시식과 홍어 무침 나눔, 할인 판매, 홍어경매, 4행시, 상식퀴즈 등 다양한 행사가 마련됐다. 가족 단위를 위한 연날리기, 염색 체험, 금붕어 잡기 등 체험행사를 진행한다.

축제 분위기를 한층 띄워줄 초대 가수 공연도 기대를 모은다. 미스터트롯 장민호와 효녀 가수 현숙을 비롯해 현진우, 차효린, 이청아 등이 영산강을 배경으로 화려한 무대를 선보인다. 축제 마지막날인 25일 밤엔 영산강 밤하늘을 수놓을 불꽃쇼도 예정됐다.

행사장에서는 숙성홍어와 한우를 할인된 가격에 구매할 수 있는 이벤트를 진행한다. 인근 홍어의 거리 상가를 방문하면 할인된 가격에 숙성 홍어를 맛볼 수 있다.

나주시는 연평균 1만5,000여 한우가 거래되는 영산포 우시장이 자리한 지역 특성을 살려 이번 축제에 1등급 한우 상설 할인 판매 등을 진행할 계획이다.

축제가 열리는 영산강 둔치공원 인근엔 붉은 차마를 두른 양귀비꽃이 만개해 연일 관광객의 발걸음이 끊이지 않고 있다. 붉은색 양귀비꽃과 꽃 사이사이를 수놓은 하얀 안개초가 어우러지며 환상적인 풍경을 연출한다.

나주시는 홍어축제 개최 시기에 맞춰 14만㎡ 규모로 조성했다. 주차는 영산강둔치 시민체육공원과 인근 주차장, 도로변 등을 무료로 이용할 수 있다.

●숙성 홍어에 막걸리 한잔

홍어 주산지인 전남에서는 특 쓰는 알싸한 맛이 일품인 삭힌 홍어회를 주로 먹는다. 숙성 홍어회에 찰진 돼지 수육과 곱삭힌 목은지를 얹혀 먹는 '홍어삼합', 구수한 김을 더하면 '홍어삼합'의 풍미를 느낄 수 있다.

노안 정고집, 다도 참주가를 비롯해 숙성 홍어와 찰떡궁합인 남도 막걸리 10여종을 맛볼 수 있는 전시·시음 부스를 운영, 미식·애주가들의 입맛을 자극한다.

23~25일 둔치 시민체육공원서 14만㎡ 꽃양귀비·안개초 만개 홍어·한우 할인 등 이벤트 풍성 노안 정고집 등 막걸리 '찰떡궁합' 연 날리기·염색 등 체험행사도



한우 할인판매 부스.



홍어삼합



제21회 영산포 홍어·한우축제 23~25일 영산포둔치 시민체육공원 일원에서 열린다. 지난해 홍어 예쁘게 썰기.

나주시 제공

회뿐만 아니라 찜, 전, 무침, 홍어 간을 끓인 애국, 막걸리를 곁든 훈타 등 침샘을 자극하는 홍어 요리를 종류별로 느낄 수 있다.

'막힌 코가 뽕 뽕리는 알싸한 그맛'을 현지에서 맛보기 위한 전국 각지의 홍어 매니아들이 숙성 홍어의 본고장 나주 영산포로 향할 준비를 마쳤다.

●숙성 홍어 원조 영산포

영산포 숙성 홍어는 600년의 오랜 전통을 이어오고 있다. 삭힌 홍어의 역사와 유래는 홍어 맛과 요리만큼이나 독특하고 다양한 설이 전해져온다.

조선 중종 25년 관찬지리서인 '신증동국여지승람'에 따르면 고려말 남해안 지역 왜구의 노략질로 흑산도 인근 영산도 사람들이 영산포로 피난을 오게 됐고 그때부터 이 지역에서 삭힌 홍어를 먹게 됐다고 전해온다.

당시 영산도에서 영산포까지 오는 데는 뱃길로 보름 정도 걸렸다. 도착하고 보니 배에 싣고 온 생선들이 부패가 심해 버렸는데 유독 항아리 속에서 폭삭은 홍어만큼은 먹어도 뒤탈이 없었다. 그런데다 먹을수록 알싸한 풍미가 있었다는 재미있는 이야기다.

1970년대 영산강 하구둑 공사로 바다 물길이 막히기 전까지 흑산도, 대청도 근해에서 잡힌 홍어의 내륙 종착점은 영산포구였다.

싱싱한 해산물을 선호하는 연안 지역 혹은 항구에서는 오래되거나 썩은 홍어에 대한 수요가 많지 않았기에 홍어 배들은 영산포를 기착지 삼아 홍어를 대량으로 싣고 들어와 장사를 했다고 전해진다.

그 시절 지금처럼 냉장 시설이 없어 홍어를 항아리에 담아 저온으로 숙성시켜 먹는 조리법이 생겨났다. 그 맛을 본 사람들이 조리법을 연구하고 발전시켜오면서 지금의 영산포 숙성 홍어로 명맥이 이어져 오고 있다.

●숙성 비결·효능

조선시대 정약전(1758~1816)이 흑산도 유배생활 중 집필한 자산어보에서는 '나주 가까운 고을에 사는 사람들은 삭힌 홍어를 즐겨하는데 지방에 따라 기호가 다르다'고 하면서 나주 사람들과 숙성 홍어의 긴 인연을 소개하고 있다.

수많은 음식이 차려진 남도 잔치상에도 '홍어가 없는 잔치는 잔치가 아니다'는 말이 전해져 올 정도로 숙성 홍어는 남도의 대표 음식으로 꼽힌다.

오래된 역사만큼이나 영산포 홍어는 차별된 숙성방식에서 오는 맛의 깊이와 효능에서 최고로 친다.

숙성 방법은 약간씩 각각의 차이가 있지만 전통적으로 추운 겨울에는 구들장 아랫쪽에 삭힌다. 봄철에는 항아리에 먼저 짚을 넣고 그 위에 홍어를 올린 다음 다시 짚을 넣어 삭혀서 먹는 것이 보편적이다.

숙성 홍어는 많이 먹어도 탈이 나지 않는 음식이다. 항암, 다이어트, 피부미용, 산후조리 등 건강에도 탁월한 보양식이기도 하다.

자산어보에서는 '배에 복통이 있는 사람은 삭힌 홍어로 국(홍어애국)을 끓여 먹으면 더러운 것이 제거된다', '이 국은 술기운을 없애주는 데 매우 효과가 있다' 등 삭힌 홍어의 의학적 효용을 서술하고 있다. 홍어를 '맛의 혁명', '삭힘의 미학', '발효가 탄생시킨 바다의 귀물'이라고 일컫는 이유다.

윤병태 나주시장은 "더 새로워진 나주 영산포 홍어·한우축제가 전국 미식가 여러분을 환영한다"며 "3일간 숙성 홍어와 나주 한우 등 다양한 먹거리와 함께 재미있는 볼거리, 즐길거리로 소중한 추억을 남겨보길 바란다"고 말했다.

나주=이재순 기자