

『 서해안이 내린 축복, 곰소염전 』

지리교육과 3학년 김병욱

☞ 답사 포인트

- 소금이 만들어지는 과정을 살펴보자.
- 곰소염전을 살펴보고 이 지역이 염전의 입지에 어떤 영향을 미쳤는지 생각해보자.

1. 소금(salt)이 봉급(salary)의 어원이다?



〈 곰소염전 〉

봉급, 즉 샐러리(salary)는 라틴어로 Salarium(소금)라는 말이 어원이다. 이 말의 기원은 로마시대 군사들이 곡식이나 돈 대신에 소금을 월급으로 받은 것에서 생긴 말이다. 또한 고대 그리스에서의 소금은 노예를 살 수 있는 화폐의 역할을 했으며, 여러 나라에서는 소금으로 세금을 내기도 했다. 염분이 없으면 우리 몸의 건강과 균형을 유지하지 못하며 2, 3일간 소금을 섭취하지 않으면 온 몸이

부어오르거나 균형이 깨진다.

고대로부터 소금은 생활에 있어 귀한 대접을 받아왔으며 물물교환의 시대에 화폐로서의 역할을 담당하는 경우도 존재하였으며 생필품으로 사람들이 사용할 수밖에 없는 점을 이용하여 국가에서 전매를 하여 재정을 보충하기도 하였다.

소금이라는 우리말은 농경사회에서 꼭 필요한 '소'(牛)와 '금'(金)처럼 귀하다는 뜻으로 '작은 금' 즉, 소금(小金)으로 불렸다고 전한다. 고려시대 이전의 우리나라의 소금에 대한 기록이 있는 문헌은 많지 않지만 삼국지위지동이전(三國志魏志東夷傳)에 고구려에서 소금을 해안지방에서 운반해 왔다는 기록이 있으며 삼국사기(三國史記)에 보면 고구려 미천왕이 젊은 시절 아버지가 왕에게 죽임을 당하자 도망 나와 소금을 팔았다는 기록이 보인다.

조선시대의 왕조실록에는 서해안, 남해안을 중심으로 소금생산이 활발했다는 기록이 있다. 당시의 소금을 생산하는 방식은 자염(煮鹽)방식이었고, 왕실 소유의 전매제가 시행되었다. 1907년 우리나라에 도입된 소금제조 방식은 천일염(天日

鹽) 방식¹⁾으로 현재 인천광역시에 만들어진 주안염전이 최초의 염전이였다. 일제강점기 동안 천일염전은 경기도, 충청도, 전라도 등 서해안에 집중적으로 개설되어 천일염을 만들어냈으며, 일본 정부가 그 소유권을 장악하고 있었다. 1955년 소금의 자급기반이 조성되기 전까지는 정부에서 전매제(專賣制)²⁾를 시행하였고, 1961년에 염전매법(鹽專賣制)이 폐지되면서는 이제까지의 국유염전과 민영업체로 양분되었다가, 1962년에는 모두 민영화되었다.

< 읽을거리 >

짬맛이 소금의 전부는 아니다.

소금은 우리네 식탁의 첨병과도 같은 존재다. 좋은 소금이 있어야 제대로 곰삭은 발효음식이 나올 수 있다. 소금하면 으레 짬맛이 연상되지만 국산 소금은 왕성한 생명력을 자랑하는 서해안갯벌을 거쳐 들어오는 바닷물을 증발하는 탓에 은은한 단맛이 배어 있다. 맛이 복합적이라는 것은 그만큼 영양소가 풍부하다는 증거다. 실제로 조사에 따르면 중국산 소금은 마그네슘과 칼슘 등 필수 영양소 함유량이 국산의 30~50%수준이라고 한다.

우리와 달리 중국의 해안은 대부분 모래로 이루어져 있는데 중국산 소금의 질이 낮은 이유가 여기에 있는 것이다. 이래저래 발효음식에는 적당치 않은 소금인 것이다.

그리고 한 가지 팁으로 국산소금과 수입소금을 구분하는 방법이 있는데 소금은 손가락으로 눌렀을 때 쉽게 으스러지면 국산이고 단단해서 잘 으스러지지 않은것은 수입산이다.

2. 곰소의 역사

곰소는 원래 섬으로 범섬, 곰섬, 까치섬 등의 무인도로 되어 있었는데, 줄포항을 통하여 물자를 수탈해가던 일제는 줄포항이 차츰 빨로 메워져 큰 배가 드나들기 어렵게 되자 태평양전쟁이 한창이던 1942년에 범섬, 곰섬, 까치섬을 연결하는 제방을 쌓아 육지로 연결한 다음 항만을 축조하였다. 그리하여 줄포항을 대신하여 물자를 반출해가는 한편 칠산어장의 어업전진기지로 삼았다. 제방 안쪽으로 염전을 만들고 제빙공장도 세웠다. 200여 톤 급의 배가 드나들게 되고 1958년에는 어업조합과 부두노조가 줄포에서 이곳으로 옮겨왔다. 줄포항은 폐항이 되

1) 바닷물을 염전으로 끌어 들여 바람과 햇빛으로 수분만 증발시켜 만든 소금.

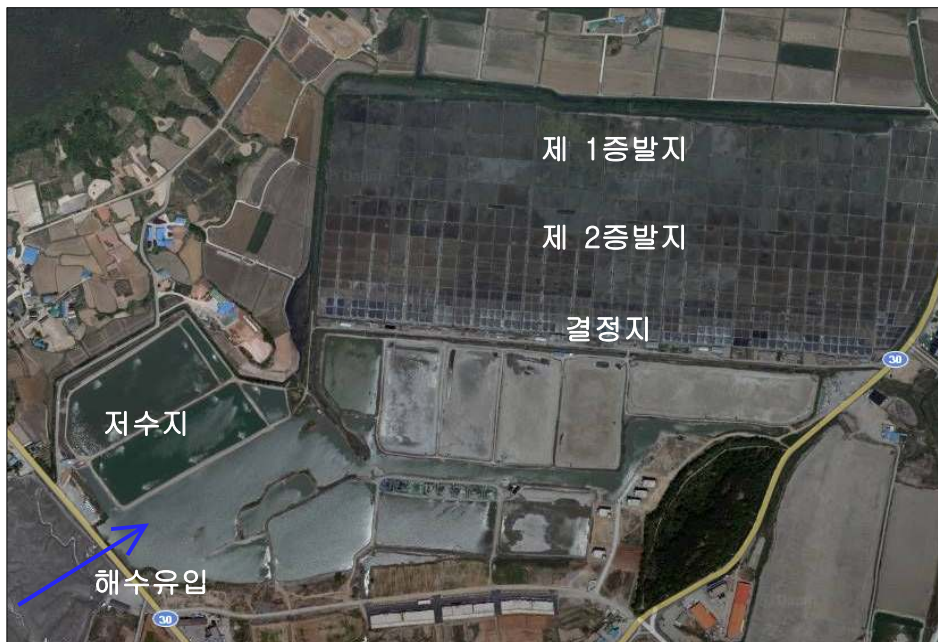
2) 국가가 생산에서부터 판매까지 관리 하는것.

서해안 일대

다시피 했지만 곰소항은 군산에 이어 전라북도에서 두 번째로 큰 항구로 떠올라 전성을 누리게 되었다.

그러나 연근해의 어족이 줄어들고 곰소만의 수심이 낮아지면서 곰소항도 줄포항과 비슷한 운명에 놓이게 되었다. 1987년 1종항으로 승격된 격포항으로 주요 시설들이 옮겨갔다. 특히 하루 두 차례씩 위도를 오가던 정기여객선마저 1989년부터 격포항으로 옮겨가면서부터 곰소항은 활기를 잃기 시작하였다. 하지만 이곳 주민들은 변영의 기억을 곱씹으며 주저앉는 대신, 찰진 갯벌과 깨끗한 천일염을 밀친 삼아 ‘젓갈’이라는 새로운 히트카드를 뽑아들면서 곰소를 전북 제2의 항구는 아니지만 전국적으로 젓갈로 명성을 떨치게 만들며 판매수입과 관광객을 끌어들이는데 성공하였다.

3. 곰소의 소금



〈 곰소염전 위성사진 〉

출처: 다름스카이뷰어

1) 소금의 생산과정



〈 곰소염전 위성사진 〉

출처: 부안그린투어 사이버관

천일염의 제조과정은 크게 저수지 → 1증발지(6단계) → 2증발지(4단계) → 결정지(4단계)로 나누어진다.

- ① 밀물 때 저수지로 염도가 2도 정도인 바닷물을 유입시켜 원료를 확보한다.
- ② 7~8일 동안 저수지에서 이동해온 바닷물을 농축시키기 위해 조성된 증발지를 거치게 한다. 1증발지를 6단 2열, 2증발지를 4단 4열로 나눠서 단마다 3cm 내외의 낙차가 생기도록 설비한다. 증발지의 면적은 각 단으로 이동해갈 때마다 바닷물의 양이 줄어드는 것을 감안하여 조금씩 면적이 감소되며 염도는 14~15도까지 높아진다.
- ③ 여러 차례의 증발과정을 거치고 함수(바닷물)는 마지막으로 결정지로 이동을 하게 된다. 염전 사이에는 해주라는 임시공간이 위치하고 있다. 이곳은 작업도중 비가 올 경우 염수를 보관해두는 공간이 위치하고 있다. 결정지의 바닥은 옹기조각, 타일, 검정장판을 사용하며 간약술을 이용해 계속해서 염수를 밀어줌으로써 소금결정체를 고르게 하며, 증발량을 늘린다. 뽕매(비중계라도 함)를 이용하여 염도수를 재는데, 이 때 염도가 25도를 가리키면 소금을 추출해내어 소금창고에 보관하여 약 15일간 자연탈수 기간을 거치고 나면 출고된다.

2) 소금이 온다.

결정지에서 소금 꽃이 피는 것을 염전 사람들은 ‘소금이 온다’고 말한다. 염전은 주로 서해안에 집중 발달되어 있는데, 이는 일조시간과 증발(蒸發)량이 많고 넓은 간석지가 분포해 있을 뿐만 아니라 점토분 40%, 미사분 60%가 배합된 토양이 도처에 많고, 바다가 얕으며 조차(潮差)가 커서 만조 때에 바닷물을 염전으로 인수하기가 용이하기 때문이다. 천일제염의 생산 시기는 3~10월이며, 장마가 시작되기 직전인 5~6월에 연간생산량의 약 60%를 생산한다.

서해안 일대

곰소소금은 곰소만의 입지 조건상 바닷물에 미네랄이 많기 때문에 소금의 맛이 더 풍부하다. 특히, 소금 결정을 한 번 빼낸 바닷물인 간수를 재활용하지 않고 바로 버린다. 간수에는 염화마그네슘이 포함되어 있어 쓴 맛을 낸다. 곰소소금이 일 년간 일정한 맛을 유지하는 것도 간수를 재활용하지 않기 때문이다.

4. 맺음말

소금시장이 엉망이다. 염전이 자꾸 없어지고 있다. 가격이 비싼 국산소금이 외면을 받고 중국산 저가 소금이 시장에 유통이 되면서 가격이 교란이 되고 우리의 식탁에 영향을 미치고 있다. 이렇게 중국산 소금이 우리의 밥상을 점령한데는 국산소금이 가격이 비싸다는 인식이 가장 크겠다.

하지만 오히려 국산 천일염은 세계 최고수준의 천일염보다 효능이 뛰어나지만 가격이 낮게 형성되어 있다는 주장이 제기되고 있다.

주요 성분함량을 보면 국산 천일염은 세계 최고품질로 대접받는 프랑스 게랑드산 소금보다도 우수하다. 비만의 주범이라는 염화나트륨 함량은 82.85%로 게랑드산의 89.89%, 호주·멕시코산의 98.99%, 중국산의 88.47%보다 낮은 반면 몸에 좋은 미네랄(칼슘·칼륨·마그네슘) 함량은 다른 나라보다 월등히 높다. 게랑드산과 미네랄 함량을 비교하면 칼슘은 비슷한 수준이지만 칼륨과 마그네슘은 국산이 각각 3,067mg / kg, 9,797mg / kg으로 게랑드산에 비해 3배 정도 높은 수준이다. 이러한 효능에도 국산 천일염의 가격은 게랑드산에 비해 엄청나게 낮다. 게랑드산은 1kg이 5만~8만원에 달하고, 국내에서도 인터넷쇼핑몰을 통해 125g이 1만원 안팎의 고가에 판매되고 있다. 이에 비해 국산 천일염은 산지가격으로 1kg이 200~300원에 불과해 게랑드산과 최소 200배 이상 차이가 난다.

다행히 최근 들어 다시 국산 천일염을 찾는 손길이 늘어나는 추세이다. 국산소금에 비해 중국소금의 염분이 높아 김치가 쓴맛이 강하고 잘 무른다. 또한 생산 환경에 있어서도 국내 염전은 불순물 함유량이 적고 위생적인 반면 중국의 경우 최근 급속한 산업화로 연안오염이 심각하여 중금속 등 불순물 함량이 높기 때문이다. 곰소의 몇몇 젓갈 공장에서도 중국 소금을 썼다가 낭패를 경험하고 국산 소금을 다시 찾는 추세이며 곰소염전 또한 이미 판로가 상당히 확보되어 있다는 점은 고무적이다.

< 읽을거리 >

송화가루 날리면 그곳에 가리라.

국산 소금이라도 계절에 따라 맛과 질에 약간의 차이는 있다. 한 여름 것이 가장 좋은데, 바람이 없어 입자가 크고 일정하며 일조량이 많고 지열도 강해 증발이 원활하게 이루어져 불순물이 없기 때문이다.

하지만 곰소염전의 사람들이 최고로 쳐주는 소금은 따로 있다. 5월이 되면 변산반도의 소나무 숲에서 날아오는 송화가루가 얹은 노란빛의 소금이 그것이다. 적당한 짭맛과 은은한 단맛에 상쾌한 송화가루의 향기가 어우러진 소금은 사람들의 혀끝을 자극한다.

☞ 생각해보기

- 우리나라에서 나는 천일염의 품질은 세계적으로 뛰어나지만 저평가되어 있다. 그 이유와 극복방안에 대하여 생각해보자.

< 참고문헌 >

- 허영만 / 2003 / 식객4 / 김영사
- 새뮤얼 애드셰드 / 2001 / 소금과 문명 / 지호
- 백남호 / 2003 / 소금이 온다 / 보리출판사
- 피에르 라즐로 / 2001 / 소금의 문화사 / 가람기획

< 참고사이트 >

- 부안그린투어 사이버관 <http://greenbuan.go.kr/01kr/>
- 다음 블로그 <http://blog.daum.net/ymkim0715/>
- KBS 1TV 풍경이 있는 여행 <http://www.kbs.co.kr/1tv/sisa/travel/>

