

연체동물 스토리텔링 시나리오 구성 전략연구

양상훈(고고민속과장)

들어가면서

오늘날 문화산업의 화두는 스토리텔링(story-telling)이다.

스토리텔링은 스토리(story)와 텔링(telling)의 합성어로 상대방에게 알리고자하는 바를 재미있고 생생한 이야기로 설득력 있게 전달하는 것을 말한다.

이것은 신화나 전설 또는 사람 사는 이야기 등을 그냥 담화하는 것이 아니라, 생산자에 의해 창작되거나 기존에 있던 이야기를 수용자의 욕구 충족을 위해 효과적으로 가공하여 ‘이야기’로 풀어 주는 작업을 의미한다.

즉 문화콘텐츠를 재미있고, 생생한 이야기로 풀어 설득력 있게 전달하는 행위의 총체로 보는 것이다.

스토리텔링으로 사용되었던 도구(미디어)들의 유형도 다양한데 표출매체(presentation media)인 음성언어, 몸짓언어부터 표상매체(representation media)인 서적, 전보, 신문, 잡지, 만화 등과 기계, 전자매체(mechanic/electronic media)인 전화, 라디오, 텔레비전, 컴퓨터, 인터넷 등에 이르기까지 새롭고 다양한 미디어의 출현으로 스토리텔링의 내용과 형식에 영향을 미쳐 새로운 스토리텔링의 장르를 계속적으로 만들고 있다.

스토리텔링에 대한 기원이나 도구들에 대한 분석 못지않게 중요한 점은 결국 사람과 사람 사이의 정신적 교감을 형성함에 우선가치를 부여한다는 점에서 훌륭한 스토리텔링은 이성보다는 감성을 자극하여 뇌에 각인시켜 오래 기억에 남고, 사람을 편안하게 해주며, 어려운 것도 쉽고 재미있게 풀어줌에 그 목적과 의의가 있다고 볼 수 있다.

그런데 스토리텔링을 잘하려면 어떻게 해야 할까?

많은 방법이 제시되고 있지만 우선 이야기하려는 사람, 즉 스토리텔러의 열정이 있어야 한다. 둘째 대상에 대한 풍부한 지식이 있어야 한다. 셋째, 이야기를 풀어내는 능력이 있어야 한다. 넷째, 직접 체험한 경험이 뒤따라야 한다. 다섯째, 대상자의 변화가 있어야 한다.

열정은 대상자에 대한 애정과 관심이 있어야 함은 물론이고 대상자의 수준에 맞춘 준비과정을 전부 포함한 것이다. 이것은 스토리텔링을 잘하기 위한 기본단계이다.

풍부한 지식은 스토리텔링 자료에 대한 것뿐만 아니라 그 자료와 관련된 부분에 대한 것까지 완벽하게 이해하고 습득해야만 한다. 이것은 벼락치기로 습득할 수 있는 지식이 아니라서 비전문가가 완벽하게 자기 것으로 만들려면 상당한 노력과 시간이 필요한 부분이다.

이야기를 풀어내는 능력은 개인마다의 차이가 있는데 수용자가 편안하게 받아들일 수 있는 표정과 흥미를 느낄 수 있도록 재미있게 구사되어야 한다. 그런데 너무 재미있게 포장하기 위해 사실과 근거 없는 지식을 동원한다면 알맹이가 없는 허구에 가까워지기 때문에 조심해야 할 대목이다.

직접 체험한 경험은 살아있는 스승이라 불릴 만큼 상대방으로 하여금 내용에 깊이 심취할 수 있게 하는 중요한 요소이다. 만일 직접경험이 부족하다면 경험이 많은 분에게 전해 듣거나 고서에서 찾아보는 것 등도 이야기를 풀어나갈 때 간접경험으로 수용자에게 훌륭한 요소로 작용할 것이다.

그런데 위 네 가지가 완벽하게 조화를 이루어 상대방에게 감동과 만족을 줄 수 있었다고 생각해도 수용자의 변화가 없다면 살아있는 스토리가 되기는 어려울 것이다. 즉 전달자의 스토리텔링으로 수용자와 교감을 형성하고 내용에 감동하여 수용자의 입장에서 벗어나 또 다른 스토리텔러로서의 위치를 점하는 단계에 이르는 변화까지를 뜻한다.

연체동물을 스토리텔링하는 것 역시 연체동물이 가진 정보와 가치를 전달하기 위해 행해지는 체험적 행위이다. 이를 통해 개인은 자신의 창조성을 발현하고 연체동물의 문화에 참여할 수 있다. 이야기는 체험으로, 체험은 이야기로 전이된다.

그러나 현재까지 연체동물을 비롯한 대다수의 해양생물들을 단순히 식품으로서의 효능에 대해서만 구성한 스토리텔링이 대부분이고 전문지식에 대한 내용은 너무나 단편적이고 평소에 접하기 어려운 부분이며, 부족한 체험으로 스토리텔링의 대상으로 자주 거론되지 못했으며 설사 표현될 지라도 일부 학자나 관심 있는 분들에 의한 단편적 지식의 전달에 그쳤다고 볼 수 있다.

여기에서는 인간이 바다에서 취할 수 있었던 생물 중 식품으로 비교적 많이 접촉한 연체동물에 대한 전략적 지식들을 소개함으로써 막연한 단편 지식으로 인한 발생하는 스토리구성에 변화를 주어 전달자와 수혜자 모두 만족할 만한 요소를 제공하는데 의의를 두고자 한다.

연체동물(軟體動物)

연체동물(Mollusca)이란 연체-부드러운(라틴어의 molluscus)몸을 가진 동물이라는 의미이다.

우리가 알고 있는 연체동물은 대개 단단한 껍데기를 가지고 있기 때문에 과거 불리던 패류라는 이름에 별다른 무리가 없었다. 그러나 최근에 진화와 생물계통 연구의 발달로 이 동물군의 범주가 새롭게 정의되고 그들의 공통의 특징은 껍데기를 소유하는 것보다는 부드러운 몸, 즉 연체부(軟體部)를 가진 것으로 특징 지워지게 되었다.

그런데 아직도 ‘패류’ 라는 용어의 사용이 습관화 또는 관례화되어 한자 사용권의 나라에서는 여전히 연체동물이라는 단어보다 많이 사용되고 있는 실정이다.

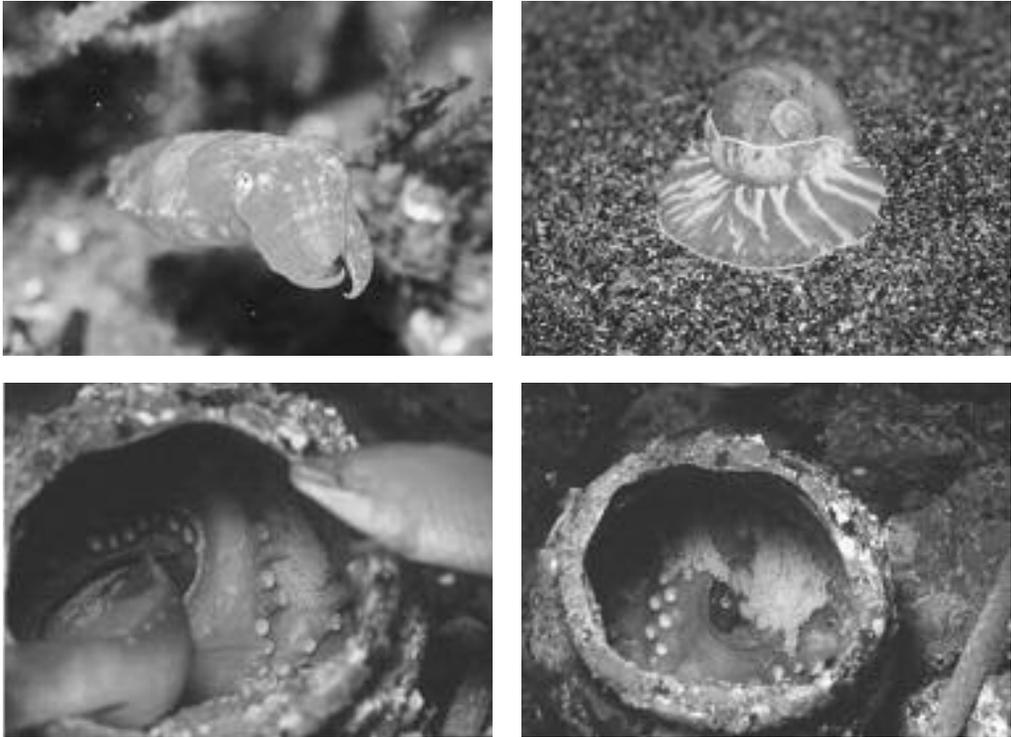


사진 1. 연체동물

연체동물에는 크게 일곱 개의 강(綱)으로 구분되어 있다.

단판강(單板綱)-네오필리나, 아가미5~6쌍, 눈과 촉각이 없다. 심해산

다판강(多板綱)-군부, 줄군부 등

무판강(無板綱)-네오메니아

굴족강(掘足綱)-빨조개, 여덟모빨조개 등

복족강(復足綱)-전복, 소라, 총알고둥, 대수리, 군소, 달팽이 등

부족강(斧足綱, 이매패강(二枚貝綱))-꼬막, 홍합, 굴, 대합, 재첩 등

두족강(頭足綱)-앵무조개, 꼴뚜기, 창오징어, 낙지, 문어 등

가장 오래된 연체동물의 화석은 약 5억 년 전 것으로 기록되어 있으며 최초의 포유류의 화석은 그로부터 3억년 후이나 생성된 것이다. 인간의 조상인 원시인류가 처음 지구상에 나타난 것은 불과 백만 년 전으로 추정하므로 인간이 처음 연체동물을 대했을 때는 이미 이 지구상에서 번영을 구가하고 있는 시기였을 것이다.

석기시대에는 비교적 큰 연체동물의 껍데기를 한 곳에 모아 버렸으며, 후손들도 같은 곳에 계속 버리면서 세대를 이어가 결국 커다란 더미를 형성하였다. 조개무덤(貝塚)은 주로 해안선이나 호숫가에 위치하며 큰 것은 수백 미터에 이른다.

제주도에도 괘지패총-청동기후기부터 삼국시대초기까지 형성, 상모리패총-청동기시대 형성된 패총이 발굴, 보호되고 있다.



사진 2. 제주도 주요 패총 지역

신화, 종교, 주술 속의 연체동물

초기의 인류의 가장 근본적인 욕구는 식량을 지속적으로 구하는 것과 자손을 낳아 종족을 유지하는 것일 것이다. 인간의 몸과 비슷하게 생긴 물건에는 주술적인 힘이 있을 것으로 믿고 그러한 것에 위의 두 가지 욕구가 이루어질 것으로 빌었다.

- ※ 개오지- 다산, 안산, 수입, 불임방지(아프리카, 남태평양)
- ※ 나팔고동, 청자고동, 전복-공포로부터 피할 수 있는 부적
- ※ 그리스신화 아프로디테-가리비조개로부터 탄생

※ 피지군도-추장이 죽었을 때 나팔고등을 붙여 의례

※ 십자군, 순례자의 표식-연체동물의 문양

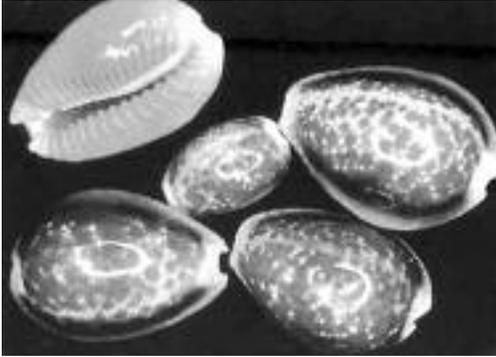


사진 3. 개오지- 다산, 안산, 수입, 불임방지



사진 4. 청자고등-공포로부터 피할 수 있는 부적



사진 5. 나팔고등(피지군도 추장이 죽었을때 사용)



사진 6. 가리비(십자군, 순례자의 표식)

화폐로 사용된 연체동물

연체동물 중에 어떤 종은 약 4,000여 년 동안 화폐로 사용되었는데 한때는 우리가 상상하는 것보다 훨씬 널리 사용되었다. 조개화폐로 사용되었던 종은 주로 각장이 2.5cm의 크기가 작고 광택이 나는 2종의 개오지류, 돈개지오(Money cowry-Cypraea mmoneta, C. annulus) 이었다.

처음에는 예식에 필요한 물건으로서 선물이나 물물교환 형태의 교역의 매개물로 사용되었다가 다시 화폐로 발전한 것 같다. 당시 화폐의 조건은 다루기와 운반하기가 손쉬워야 하며, 간단하고 강해야 했다. 또한 오래되어도 상하거나 깨어지지 않아야 하며 모양을 변형시키기가 어렵고 모조품을 만들기가 불가능해야 했다. 쇠를 잘 다룰 수 있기 전 사회에서는 화폐의 조건에 가장 알맞았던 물건이 개오지류였던 것 같다. 주화가 처음 주조되었을 때 모양도 역시 개오지형이었다.

이들 개오지류를 최초로 화폐로 이용하였던 민족은 중국인들로 추정되고 중국에서는 이러한 흔적이 기원전 2,000년 퇴적층에서 발견된 바 있다. 기원전 7세기까지는 널리 사용되었으며 6세기경에는 다양한 단위가 등장하기까지 하였으나 이 시기에 합금술이 개발되면서 쇠퇴하기 시작하였다. 그러다가 기원전 4세기경에 거의 사용이 종식되었다.

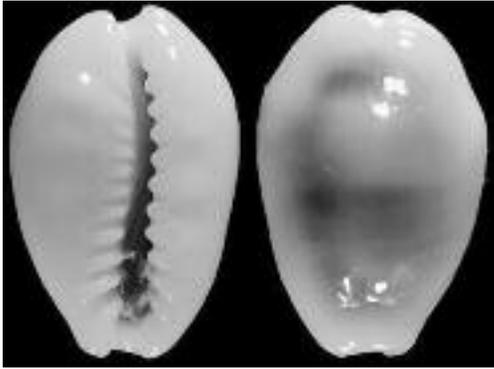


사진 7. 돈개오지

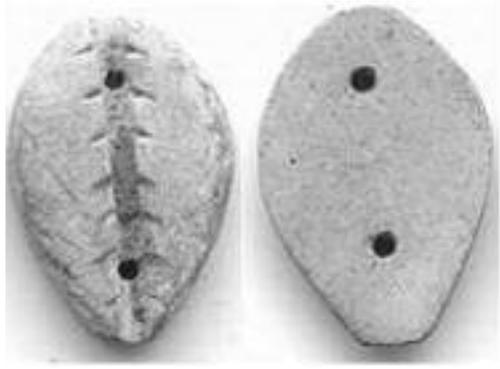


사진 8. 점박이개오지

화폐 또는 재화와 관련되는 한자

財(재화), 貸(임대), 買(매매), 賣(매매), 貨(재화), 貯(저축), 販(판매), 寶(보물), 賭(도박) 등

생활도구 또는 장식품으로 활용된 연체동물

연체동물 껍데기의 성질이나 문양을 그대로 이용하거나 가공 또는 응용하는 등 매우 다양한 방법으로 이들을 실생활에 활용하였다.

- ※ 큰가리비류-주걱, 접시
- ※ 홍합, 백합류-숟가락, 주걱, 국자, 바독알
- ※ 반투명의 조개류-창문의 유리대용(필리핀)
- ※ 굴 껍데기-투표용지(고대 그리스)
- ※ 피빨고둥 껍데기-주꾸미나 낙지 잡는 어구

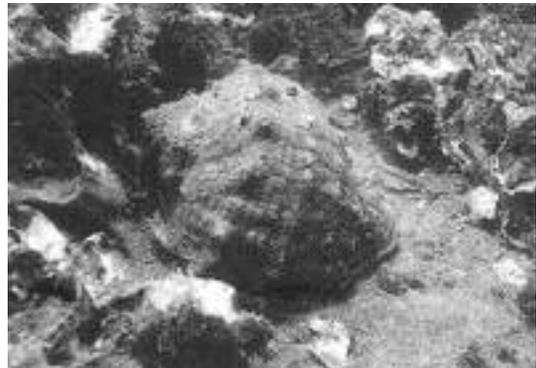


사진 9. 피빨고둥

산업적 가치로서의 연체동물

연체동물의 가장 안쪽을 구성하는 층인 진주층은 인간이 알고 있는 물질 중에 가장 아름다운 것 중 하나이다.

- ※ 진주조개-고급단추
- ※ 키조개류의 족사-옷이나 장갑 만드는 실
- ※ 빨고동류, 군소의 체액-보라색 염료
- ※ 전복껍데기-한약재(혈관, 위, 간---동의보감) (사진6)



사진 10. 전복

식품으로서의 연체동물

인류의 생존의 문제가 발생하였을 때 극히 일부를 제외한 모든 연체동물을 먹을 수 있다. 육상이나 해안가에서 서식하는 연체동물은 인류가 최초로 발견했었을 가장 안정된 단백질 공급원이었을 것이다.

지금도 해안 바위에 부착하여 서식하는 대부분의 연체동물을 식용으로 하며 특히 군부류는 회로 먹는다. 특히 굴의 요리는 동서양을 통하여 가장 인기 있는 것으로 미묘한 맛을 제공한다.



사진 11. 굴

스토리텔링 조건으로서 소라

1. 명 칭

- 권패류(卷貝類) 소라과(科)에 속하는 것으로 몸은 방추형에 직경 8cm, 높이 10cm 정도이고

나층(螺層)은 6~7층으로 껍질은 겉이 암갈색이고 속은 희고 진주광택이 나며 껍질 표면에 크고 작은 뿔 모양의 돌기가 있다.

- 소라라는 말은 권패류의 통칭이 되기도 하나 동해안 지방에서는 모두 골뱅이라 한다. 한자명으로는 해라(海螺), 법라(法螺), 라(螺), 주라(朱螺) 등으로 불리고 지방에 따라서 부산 포항 등지에선 소라고둥, 뿔소라 여수, 거문도에서는 꾸적, 제주도에서는 구쟁기, 해남, 통영 등지에선 살고둥 등으로 불린다.
- 학 명: *Batillus cornutus*
- 영 명: spiny top shell

2. 분 류

- 연체동물문, 복족강, 원시복족목, 소라과

3. 형태학적 특징

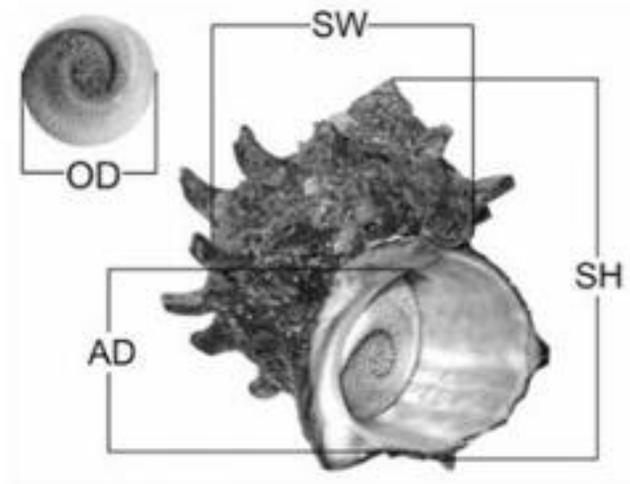


사진 12. 소라의 외부형태

OD: Opercular Diameter AD: Aperture Diameter

SW: Shell Width SH: Shell Height

(OD: 뚜껑지름, AD: 殼口지름, SW: 殼幅, SH: 殼高)

- 패각은 방추형, 나뭇은 높은 원추형. 나층은 6~7층이며 각 층은 둥글게 부풀고 봉합은 매우 깊고 명확하다. 체층에는 5줄 내외의 굵고 낮은 나룩이 있는데 이 중 견각과 주연을 이루는

나름에는 대단히 크고 긴 가시모양의 관상돌기가 있음.

표면은 갈색 또는 녹갈색을 띰. 각구는 둥글고 외순은 얇으며 내면은 백색으로 광택이 남. 뚜껍은 석회질로 둥글고 소선형으로 표면에는 돌기가 밀생하는데 어떤 돌기는 짧고 얇으나 중앙에 있는 돌기는 길고 분지되어 있음.

4. 분 포

- 한국, 일본(홋카이도남부, 혼슈우, 시코쿠, 큐우슈우...), 중국, 대만 홍콩
특히 제주도와 울릉도 등지의 암초에서 많이 잡힘

5. 생 태

- 서 식
 - 서식지: 조간대로부터 수심 20m사이의 바위에 붙어 서식
 - 수 온: 10~25℃(적수온 15~20℃)
- ※ 13.5℃에서는 성장이 저하되며 10.5℃에서는 성장이 정지됨. 10℃이하에서는 먹이섭취량이 적어지며 7.5℃에서는 정지됨.

- 생물학적 최소형: 각고 4cm
- 양식적지
 - 수심: 2~40m
 - 저질: 암반
- 산란
 - 산란기: 5~8월
 - 산란수온: 23~24℃(연안수온이 20℃로부터 25℃로 급상승하는 시기)
 - 난경: 0.22~0.23mm
- 먹이: 자연먹이(초기: 부착규조류, 성패: 해조류)
- 성장: 수온과 먹이에 따라 지역별 차이가 있으나 보통 1년에 3cm 정도 성장하는 것으로 조사됨
- 영양

단백질이 20%로 아주 풍부하며 지방이 0.5%로 적고 탄수화물이 4.1%이다 그밖에 비타민 A가 많은 것이 특징이다. 소라의 단백질을 구성하는 아미노산으로는 아르키닌과 히스티딘, 라이신이 많다. 그러나 소화흡수율은 다른 생선종류에 비해 떨어지므로 노인과 병후 회복기에 있는 사람은 소라 국물을 마시면 좋다. 소라의 탄수화물은 글리코겐이 많고 이 밖에 호박산이

라는 유기산이 0.7mg%로 많다. 이 호박산은 소라의 감칠맛을 내는 성분으로 조개류에 많은 것이 특징이다.

살은 좋은 맛으로 회, 구이 등이 되고 껍데기는 가공 이용된다.

소라의 생태

가. 서식장

비교적 외양성의 암초가 많은 있는 곳에 서식하고 서식수심은 조간대에서 15m정도까지의 범위로서 2~5m 수역에 가장 많은 편이다.

서식장의 환경에 따라 가시는 있는 형과 없는 형이 있는데 외양에 사는 것은 대부분이 가시가 있는 형이지만 내만에 사는 것은 가시가 없는 것이 가끔 있다.

만 1년경까지의 치패기에는 조간대에 서식하고 있는 톳, 지충이, 말미잘 등의 부착부분이나 그늘이 생기는 바위사이에서 살지만 성장함에 따라 차츰 깊은 곳으로 이동해가면서 생활한다.

나. 습성

낮에는 거의 운동을 하지 않고 돌 사이나 바위사이에 들어 있다가 해가 진후에 먹이활동을 하게 되며 또한 외양역이나 깊은 곳에서 1개소에 무더기 모양으로 되어 군집하여 있기도 하며 얇은 곳에서는 흩어져 분산되어 있는 경우가 많다.

해가 진 뒤 약 2시간정도의 사이가 가장 활동이 활발하고 6시간정도가 지나면 거의 먹이 섭취가 끝난다.

먹이의 종류는 대항, 미역, 곰피, 모자반 등과 같은 갈조류를 주로 먹지만 이외에 홍조류, 석회조류 및 부착규조류나 때로는 아주 작은 동물들도 먹는 것을 볼 수 있다.

다. 성장(양식할 때)

성장은 일정한 해역에서도 장소에 따라 상당한 차이를 나타낸다. 자연환경 아래서는 13℃이하의 수온이 장기간에 걸쳐질 때 성장휴지대(成長休止帶)가 형성되는 것으로 보고 있다. 내만성 해역에서는 대형개체로서 여름까지 성장휴지대가 있으나 휴지대(休止帶)형성은 1년에 1회로 인정된다. 연

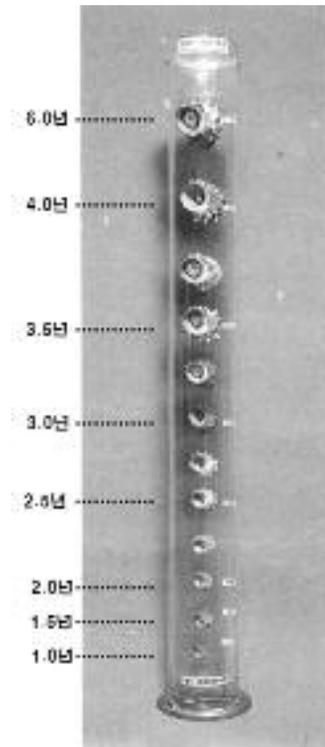


사진 13. 소라의 성장

간성장은 상당한 폭이 있고 지역적인 조건에 따라서 달라지므로 일률적으로 말할 수 없다.

만 1년 정도까지의 소형개체는 야간조건대의 툇, 국수나물, 말미잘 등의 뿌리 밑이나 바위사이에서 서식하고 성장함에 따라 점차 깊은 곳으로 이동해 가는데 이때부터 성장도 빠르게 되고 극(棘)이 출현하는 개체가 많아진다. 극 출현 시의 각고는 보통 3~4cm로서 이는 생후 1년에서 2년째 사이의 크기에 상당한다.

소라의 산란수온은 20~25℃ 전후이고, 수온이 상승하는 시기이므로 이때 수온자극 등에 의하여 산란을 기하고 알은 분리침성란(진한 녹색 또는 암갈색)으로서 수정 27시간 만에 유각(幼殼)이 완성되어 물밑에 가라앉게 되며 3일째부터는 거의가 부유생활에서 포복생활에 들게 되고 100여 일 만에 3mm로 자란다.

치패가 저서생활로 들어간 다음부터 먹이를 주어야 하는데 합성수지로 만든 투명하거나 반투명인 판에다 먹이생물인 나비큐라 등의 구조를 번식시킨 다음 그 위에 치패를 부착시킨다. 착생한 치패는 이들 부착구조류를 먹고 성장하는데 먹이를 충분히 먹지 못하면 성장이 좋지 못하고 경우에 따라서는 많은 폐사가 일어난다.

먹이를 먹는 양은 각고 3~4mm이상 성장하면 급격히 많아져 부착구조류 만으로는 모자라기 때문에 부드럽고 작은 갈파래나 미역쇠 등을 준다.

종묘로서 알맞은 크기는 각고 3cm이며 이 크기까지 소요되는 기간은 만 1년 정도가 된다.

소라의 발생장은 성패의 서식장과 대체로 비슷한 장소이나 치패와 성패는 서식환경에 약간 차이가 있으므로 치패방양(稚貝放養)시에는 이점을 고려해야 할 것이다.

천연어장에서는 비교적 치패가 많은 장소에서는 성패의 크기도 소형이고 성장도 늦어지는 경향이 보이므로 이러한 곳에서는 성패의 성장이 빠른 곳으로 이식토록 장려되고 있다.

소라는 전복보다도 서식적지가 광범위하고 전복 서식에 불리한 곳이라도 소라의 성육에는 지장이 없는 장소가 많으므로 각종의 해조류가 많은 장소에서는 소라의 치패방양에 의한 장소의 유효한 경작양식이 요망된다.

소라는 외양해역이나 깊은 곳에서는 1개소에 많이 모여서 군집하고 있는 경우가 많으나 얕은 곳에서는 흩어져서 분포하고 있으므로 소라 양식장은 소라가 서식하고 있고, 해조류가 번무(繁舞)하는 곳이면 그 해조량을 감안하여 이에 알맞은 양의 치패를 방류해야 할 것이며 치패이식시의 육상수송의 경우 15.7mm에서 5일간 생존 가능한 것으로 보고하고 있으나 치패자체에 무리한 영향을 주어서는 안 될 것이다.

소라의 극이 출현하는 시기는 각고 3~4cm로서, 이것은 생후 일년 내지 이년사이의 시기에 해당되며, 이 극이 비교적 낮은 것이 출현하는 원인에 대해서는 먹이가 현저하게 부족한 상태와 서

식지의 화학적 조건(염분, 용존산소, 영양염류 등)이 치패성장에 어느 정도의 영향을 줄 것으로 보고되어 있다.

자원관리

소라는 성장이 비교적 늦고 어획이 쉽기 때문에 남획으로 인하여 자원관리가 매우 어려운 종이므로 다음과 같은 여러 가지 방법으로 자원유지에 노력해야 한다.

1) 윤채(輪彩)

일단 방류한 종패는 일정한 기간이 지나면 부근의 다른 어장으로 상당량이 흩어져 이동하게 되며 이러한 결과로 살포한 효과가 떨어지기 마련이다.

이러한 점에 비추어 일단 공동어장에 중심어장을 설정하고 그 주위를 몇 개의 구역으로 나눈다. 중심어장은 금채구역으로 하고 이 구역에 제한각장 이하의 종패(5cm미만, 제주도 7cm 미만)를 성장이 양호한 시기에 5~7cm의 소리를 방류하고 중심어장 주위에 있는 분할 구역을 윤채구역으로 하여 1구당 1~2회씩 번갈아가며 조업하여 어획한 소리 작은 것은 다시 중심어구로 이식해주는 방법으로 어장관리를 실시한다.

2) 어획량 및 체장제한

어획량 제한은 일정한 소규모 지역보다 넓은 지역에서 동시에 실시하는 것이 바람직한 일이다. 그 목적은 남획을 방지하여 자원의 감소를 방지함으로써 최대생산량을 오래 유지하는데 있다. 어류에 있어서 특히 회유성어류일 경우에는 어획량제한이 가장 효과적인 방법이었으나 소리, 전복 등과 같이 정착성 패류인 경우에는 체장제한이 보다 효과적이라 볼 수 있다.

소라의 체포제한 각장은 5cm 미만이며 제주도 지역에서는 7cm 미만으로 되어 있다.

소라의 성장은 8cm를 넘어서면서부터 증가속도가 점점 늦어진다. 따라서 체장제한은 클수록 양식효과가 크며 그리고 될 수 있는 한 양성장의 소라는 산란기를 지나서 채포토록 함으로써 소리 자원을 보다 효과적으로 유지할 수 있을 것이다.

※ 포획금지체장

참돔:20, 황돔:15, 돌돔:15, 볼락:15, 농어:20, 방어:20, 송어:12, 붕장어:35, 닭새우:5(두홍갑장), 필닭새우:10(두홍갑장), 전복:7(제주도는10), 소리:5(제주도는 7),

주요 연체동물의 스토리텔링 전략요소

1. 개오지

개오지류는 복족강, 개오지과에 딸린 바다고둥의 총칭이다.

일반 고둥류는 껍데기 속에 연체 조직인 외투막을 감추고 있는데 반해 개오지는 외투막이 껍데기를 감싸고 있다.

성장함에 따라 껍데기를 감싸고 있는 외투막에서 에나멜질을 분비하므로 아름다운 색상과 광택이 생긴다.

주로 열대지방의 얇은 바다에 많이 서식하지만 수백 미터의 깊은 바닷속에서도 산다. 세계에 약 190종이 분포하고 있으며 우리나라에는 8종이 알려져 있다.

개오지는 어느 조개와는 달리 아름다운 색상과 빛나는 광택을 지녀 예로부터 장식물과 화폐로 널리 사용되었다.

한자에서 조개를 뜻하는 조개 ‘패(貝)’란 글자도 개오지의 아랫면의 형태에 따른 상형문자라고 하며 지금도 남태평양이나 아프리카의 어느 부족사회에서는 개오지가 화폐로 사용되고 있다.

개오지는 그 생김새 또한 독특하다. 패각을 보면 입구가 좁고 껍데기의 길이만큼이나 길며, 입구의 도톰한 내순과 외순은 안으로 말려있고 이빨 모양의 돌기가 줄지어 있는데 그 모습이 마치 여자의 생식기처럼 생겼다.

그래서인지 예로부터 생명의 원천으로 생각하였고 여성들이 몸에 지니고 다니면 다산하고 순산을 하게 된다고 믿었다. 고대 이집트에서는 사람 눈처럼 생긴 모양이 악마의 눈을 물리칠 수 있다고 믿어 흙으로 만든 개오지를 무덤 속에 매장하기도 하였다.

개오지는 일반 사람들이 보면 도자기처럼 구워 만든 인조물로 착각한다. 왜냐하면 색채가 다양하고 화려하며 무늬가 아름답고 광택이 유난히 반짝일 뿐만 아니라 어느 조개와는 그 생김새가 아주 독특하기 때문이다.

‘개오지’란 우리말 이름이 만들어진 유래도 재미있다. 개머루, 개살구에서 보듯 우리말의 접두어 ‘개’는 가짜 또는 참 것이 아니라는 뜻이고 ‘오지’는 흙으로 빚어 불에 구워 만든 질그릇의 하나이다.

‘개오지’란 이름 속에는 인조물이 아닌 천연물 즉, 조물주가 창조한 가장 아름다운 자연물이라는 깊은 의미가 숨어 있다.



사진 14. 개오지

2. 군소

군소는 연체동물문 복족강에 속하는 동물로 몸 빛깔은 흑갈색 바탕에 주로 회백색의 얼룩무늬가 많으나 서식환경에 따라 개체변이가 심한 종이다.

녹조류, 갈조류 등의 해조류를 좋아하며 머리에 큼직한 한 쌍의 앞 더듬이가 토끼의 귀처럼 생기고 순해서 서양에서는 ‘바다의 토끼(Sea hare)’라 부른다. 또한 어떤 사람들은 군소가 육지의 껍질 없는 민달팽이를 닮았다 하여 ‘바다의 달팽이’라고도 부른다.

제주전역에서는 ‘물토새기’, 또는 ‘굴멍이’, ‘굴멍이’로 부른다.

군소는 조개류와 같은 연체동물이지만 몸을 보호하는 패각이 없다. 대신 자선(紫腺, purple gland)이라는 기관에서 군청색 색소를 뿜어내어 포식자의 접근을 막아낸다. 군소라는 이름도 여기서 유래하지 않았나 생각한다.

자용동체로 암수 한 몸이지만 물 속에서 서로 껴안고 있는 광경을 흔히 볼 수 있는데 팔도 없는 매끈한 몸이 줄줄이 길게 달라붙어 있는 것도 기묘하지만 일단 한번 붙으면 좀처럼 떨어질 줄을 모른다.

3월에서 7월 사이에 해조류 사이에 오렌지색의 끈을 뭍힌 것 같은 알을 낳는데 생물학자들은 군소 한 마리가 한 달에 낳는 알의 수가 약 1억 개에 이른다고 한다.

군소는 약 2만개 정도의 신경세포와 간단한 신경 회로망을 가지고 있다. 군소의 거대 신경세포를 이용하면 인위적인 시냅스 배양이 가능하고 미세 전극을 세포 안에 침투시키는 전기 생리학적 분석이 용이하다.

미국 컬럼비아 대학의 에릭 캔델교수는 군소를 재료로 학습과 기억의 세포 메커니즘을 밝혀 지난 2000년도에 노벨상을 수상한 바 있다.

군소는 그 독특한 향을 즐기는 남해안의 바닷가 사람들이 즐겨먹는 음식이다. 군소의 조리는 배를 갈라 내장과 색소를 완전히 빼낸 후 삶으면 부피가 현저하게 줄어들고 쫄깃쫄깃해진다.

쫄깃하고 씹싸래한 맛에 초장 맛이 어우러지면 그 맛은 말로 표현할 수 없다. 그래서 자꾸만 손이 간다. 문어보다 좀 더 나은 맛을 낸다는 것이 즐기는 사람들의 얘기다.

군소는 제사상에서도 대접을 받는다. 경상도 해안지방에서는 군소 꼬치를 흔레나 회갑 잔칫상에 올렸고, 명절이나 제사에 군소 산적이 빠지면 헛제사를 지냈다는 정도이다.



사진 15. 삶은 군소

3. 굴

뽕가를 눈 깜짝할 사이에 먹어치우거나 어떤 일을 순식간에 해치울 때 ‘남양 원님 굴회 마시듯 한다.’는 속담을 쓴다.

남양(南陽)은 경기도 화성군에 있는 염전지대로 서해 바다와 접해있어 예로부터 석화(石花)라고 불리는 자연산 굴이 많이 생산되었다.

어찌나 맛이 있었던지 부임해 오는 원님들마다 이 고을 특산물인 자연산 석화를 씹지도 않고 훌훌 들어 마셨단다. 비슷한 말로 ‘언청이 굴회 마시듯’이란 속담도 있다.

자잘한 자연산 굴이 입술에서 빠져나와 떨어질까 걱정이 돼 단숨에 굴을 후루룩 마셨던 모양에 빗대 이르는 말이다.

서해안 바위에 붙어사는 자연산 굴은 썰물 때는 바깥 세상에 고개를 내밀었다가 밀물 때가 되면 다시 바다 속에 잠겨버리기 때문에 알맹이가 잘고 응골찰 뿐만 아니라 맛과 향도 뛰어나다.

반면에 남해안의 수하식 굴은 성장기간 내내 바닷물에 잠겨 있기 때문에 플랑크톤을 많이 섭취할 수 있어 알이 굵고 풍만하다.

자연산 굴로 만든 음식 중에는 그냥 ‘굴젓’도 아닌 ‘어리굴젓’이란 것이 있는데 하필이면 왜 그렇게 불렀을까?

‘어리’라는 말은 ‘덜 된’, ‘뚝뚝하지 못한’의 뜻을 지닌 접두사 ‘얼’에서 왔으며 그래서 짜지 않게 간을 하는 것을 얼간이라 하고, 얼간으로 담근 것을 어리젓이라 하게 되었다. 그러니까 어리굴젓은 ‘짜지 않게 담근 굴젓’이란 뜻이다. 고춧가루와 마늘 등 양념으로 버무려 발효시킨 어리굴젓은 굴 알갱이가 오돌오돌 씹히는 맛이 일품이다.

한편 굴은 도덕적으로도 긍정적인 이미지를 누려왔다.

‘굴 같이 단한 여인’은 정조가 굳은 여인을 일컫는 말이며 ‘굴 같은 사나이’는 입이 무거운 사람을 칭한다.

굴은 사랑의 묘약인가?

굴은 설정(泄精)을 다스린다.

대략 중국 한나라 말기에 완간된 본초약서인 명의별록(名醫別錄)에 굴은 허열(虛熱)을 내리고 기결(氣結)을 풀며 땀을 멎게 하고 갈증을 덜어준다고 하였고 노혈(老血)을 없애주고 설정(泄精)을 치료한다고 하였다. 설정이란 정액을 스스로 가누지 못하고 유설(遺泄)하는 것으로 이는 결국 스태미나 증진에 효력이 있다는 것을 밝힌 것이다.

북반구에서 ‘R이 들어가지 않는 달에는 식용으로 적당하지 못하다’고 하는 이유는 많은 종에서 산란기인 여름에는 난소가 너무 발달해 있어 맛이 없을 뿐만 아니라 유통 과정에서 신선도가

급방 떨어지기 때문이다. 따라서 산란기에 대비해 영양을 비축하고 유통 과정에서 잘 상하지 않는, 가을에서 겨울까지가 제철이다.

굴은 섹스 미네랄을 갖고 있다.

고대 그리스인과 로마인은 생굴이 바로 『사랑의 묘약』이라고 믿었다. 어느 나라에서건 옛날엔 사물을 비슷한 모양의 인체와 동일시하곤 했는데 생굴이 정자를 생성시키는 고환과 비슷한 모양을 하고 있기 때문에 성 기능을 향상시킨다고 믿었다.

그 때문에 굴은 로마시대 때부터 양식되었으며 희대의 바람둥이 카사노바는 매일 저녁 식사 때 50개씩의 생굴을 먹었다고 한다.

이것을 좀더 과학적으로 고찰해보면 굴은 섹스 미네랄이라고 불리는 아연을 함유하기 때문이다. 아연(Zn)의 성인의 하루 소요량은 10~15mg 정도이며, 굴 100g에는 50~100mg 정도의 아연이 들어있으므로 아연의 보고라 할 수 있다. 동물실험에서는 아연이 결핍되면 정자의 감소, 태아의 발육부진, 중추 신경계의 기형 등이 일어난다.

인간의 경우 미각이나 취각의 이상이나 기능 저하가 일어나고 성장 발육이 더디고 2차 성징의 발달(치모가 생기지 않음)에 문제가 있을 수도 있다.

또한 아연은 인체에서 눈의 망막이나 전립선, 고환, 시상하부의 성호르몬에 관계하는 신경에 다량 함유되어 있다. 따라서 남자의 정액 속에는 비교적 아연이 많이 들어 있는데 한 번의 사정에 배출되는 아연이 1mg이라고 하며 전립선을 통과한 정자가 활발해지는 것도 전립선에 들어있던 아연의 에너지를 받기 때문이다.

부고환에서 정자를 꺼내서 시험관에 넣고 아연을 투여하면 정자의 활동성이 증폭한다는 실험결과도 아연의 에너지 덕택을 입증하는 것이다. 그래서 아연을 섹스미네랄이라고 한다.



사진16. 굴국밥

4. 꼬막

조개류 중에서도 바지락과 함께 가장 식탁에 많이 오르는 조개는 역시 꼬막 종류이다. 꼬막은 돌조개목, 돌조개과의 조개로 돌조개과는 꼬막, 새꼬막, 피조개의 3종류가 있다.

꼬막은 이들 중에서 가장 작은 조개로 크기는 밤톨만하고, 껍데기에는 열일곱 여덟 줄의 큰 골

이 부챗살처럼 퍼져있어 서른두세 줄의 새꼬막이나 마흔두 줄 안팎의 피조개와는 쉽게 구별할 수 있다.

꼬막은 껍데기에 패인 골이 기와집의 기왓골을 닮았다하여 와옥자(瓦屋子) 또는 와룡자(瓦籠子)로 불리기도 하지만 ‘안이 꼭꼭 채워진 조개, 살이 가득 차 있는 조개’라는 뜻으로 ‘살조개’ 또는 ‘안다미조개’로도 불린다.

우리말 사전에 ‘안다미로’는 ‘담은 분량이 그릇에 넘치도록 많게’라는 뜻을 가진 부사어로 나타나 있다. ‘안다미’란 말은 ‘그릇 안을 꼭꼭 채워 담는다’는 뜻인 ‘안담이’에서 부사격 조사 ‘로’가 붙은 ‘안다미로’에서 파생된 말인 듯 하다.

꼬막은 전라도 지방의 특산물이다. 세종실록지리지나 신증동국여지승람에 전라도의 토산물로 올라 있는데 이 지방에선 제사상에 올린다 해서 ‘제사꼬막’이라 부르기도 한다.

‘감기 석 달에 입맛이 소태 같아도 꼬막 맛은 변함없다’거나 ‘꼬막 맛이 떨어지면 이미 죽은 사람’이란 말이 전해질 정도로 이 지방 사람들은 누구나 즐기며 귀하게 여긴다.

반면에 새꼬막은 (참)꼬막에 비하여 맛이 다소 떨어지므로 ‘개꼬막’이나 ‘똥꼬막’ 등의 험한 별명으로 불리기도 한다.

채집방법에도 차이가 있는데 (참)꼬막은 갯벌에 사람이 직접 들어가 채집하는 반면 새꼬막은 배를 이용하여 대량으로 채취한다. 완전히 성장하는 기간도 꼬막은 4년이 걸리지만 새꼬막은 2년이면 충분하다. 이러한 이유로 참꼬막이 새꼬막보다 서너 배 비싸게 거래된다.

꼬막은 가을 찬바람이 갯벌을 감쌀 때 비로소 쫄깃한 맛이 들기 시작하는데 한겨울 설을 전후해서 속이 딱 찰 정도로 탱탱해지고 알을 품기 직전인 봄까지는 좋은 맛을 유지한다.

‘바지락과 꼬막은 진달래와 벚꽃이 필 때부터 질 때까지가 가장 맛있지라.’는 말은 꼬막이 맛있는 시기를 가장 잘 나타낸 말이다.

우리 속담에 ‘고양이 꼬막조개 보듯’이란 말도 있다. 속뜻이 없이 겉으로만 대강대강 함을 이르는 말이다. 고양이에게 입을 꼭 다물고 있는 꼬막은 돌맹이와 닮음이 없는 그림의 떡(畫中之餅)과 같기 때문이다.



사진 17. 꼬막무침

5. 낙지

낙지는 뼈가 없고 살이 야들야들해 연체동물이라 하며 머리에는 발들이 줄레줄레 매달려 있어 두족류(頭足類)라 부른다.

선조들은 낙지의 풍부한 영양에 주목해 ‘갯벌의 여왕’, ‘갯벌의 산삼’이라 부르기도 했는데 특히 정약전은 자산어보에서 “말라빠진 소에게 낙지를 서너 마리 먹이면 금세 강한 힘을 갖게 된다.”고 인용하기도 했다.

봄철에 알을 낳고 약 2~3개월의 포란 과정을 거치는 낙지는 오뉴월께 알이 부화할 때쯤이면 태어나는 새끼들을 위해 기운과 영양을 이미 다 쏟아버리고 만다.

새 생명을 탄생시킨 어미 낙지는 그 길로 생의 마감을 앞둔 축고 배고프고 굶픈 묵은 낙지가 된다.

낙지에 관한 속담은 대체로 이러한 낙지의 생태나 낙지를 잡는 행위와 관련된 것이 많다.

‘오뉴월 낙지는 개도 안 먹는다.’는 속담이 대표적인데 산란기인 오뉴월의 낙지는 영양가가 다 떨어져 맛이 없어 쳐다보지도 않는다. 덕분에 산란기를 맞은 낙지의 포획을 막을 수 있어 낙지 자원이 풍부해지므로 그야말로 선조들의 지혜가 돋보이는 대목이다.

‘개 꼬라지 미워서 낙지 산다.’는 속담은 고기를 사면 먹고 남은 뼈다귀는 개를 주게 되므로 개가 뼈다귀 먹는 꼴이 미워서 뼈 없는 낙지를 산다는 말로 자기가 미운사람에게 이롭거나 좋은 일을 하지 않겠다는 말이다.

또 일이 매우 쉽다고 할 때는 ‘묵은 낙지 꿰듯’이라고 했고 일을 단번에 해치우지 않고 두고두고 조금씩 할 때는 ‘묵은 낙지 캐듯’이라고 했다.

다 늙은 낙지 대신 알에서 부화한 새끼 낙지는 여름철이 되면 국수 가락처럼 발이 가늘어져 세발낙지로 성장한다.

여름을 지낸 세발낙지는 가을철 아침저녁으로 서늘한 바람이 불 때쯤 통통하게 살이 오르는데 이 낙지를 선조들은 ‘꽃낙지’라 부르며 최고로 쳤다.

그래서 ‘봄 조개, 가을 낙지’라는 말도 생겼다.

제 때가 되서야 제 구실을 한다는 뜻은 가진 이 말은 봄에는 겨우 내내 움츠러들었던 입맛을 조개가 다시 살아나게 하고 가을에는 여름철 무더위에 지친 몸을 추슬러 원기를 북돋우는 데 낙지만한 것이 없다고 설명하고 있다.

그러나 그 맛있던 꽃낙지도 겨울을 넘기고 산란을 준비하는 봄이 되면 다시 묵은 낙지가 되고 만다.

낙지, 문어, 주꾸미 같이 몸뚱이가 부드러운 연체동물들은 언뜻 보면 그놈이 그놈 같아 쉽게 구

별이 잘 되질 않는다. 낙지는 머리에 발이 달린 두족강, 여덟 개의 팔을 가진 팔완목의 문어과에 속하는 연체동물이다.

낙지는 몸통, 머리, 팔로 구성되어 있는데 흔히 우리가 낙지 대가리라고 생각하는 것은 장기가 들어 있는 몸통이고 몸통과 팔 사이에 있는 머리에는 뇌가 있으며 좌우 한 쌍이 눈이 붙어 있다.

한자로는 석거(石距), 장어(章魚), 낙제(絡蹄)라고 하며 팔이 여덟 갈래로 갈라져 있어 소팔초어(小八稍魚)로 불리고 영어권에선 채찍 같은 팔(whip-arm)을 가진 문어라는 의미로 whip-arm octopus로도 불린다.

낙지라는 이름은 8개의 발이 얽혀 있다는 뜻에서 ‘얽을 락(絡)과 발 제(蹄)자의 ‘낙제’ 인데 낙지로 변음된 것으로 추정된다.

그런데 북한에서는 낙지가 오징어로, 오징어가 낙지로 불린다. 북한의 조선말 대사전에는 낙지가 ‘다리가 10개로 머리 부위 양쪽에 발달한 눈을 갖고 있다.’고 서술하고 있듯이 북한의 수출용 낙지의 포장에는 다리가 10개 달린 우리가 말하는 오징어가 들어있다.

낙지는 바다의 스테미나 식품이다. 일찍이 우리 조상들은 낙지의 영양에 주목하였는데 타우린의 보고이다. 낙지 살코기100g에는 타우린이 854mg이나 함유되어 있는데 타우린은 시력의 회복과 근육의 피로회복에도 지대한 효력이 있다고 하여 제 2차 세계대전 중 일본군 조종사에게 다량 투여된 바도 있고 요즘 피로회복제로서 시판되고 있는 드링크제에도 1000mg의 타우린이 함유되어 있다.



사진 18. 세발낙지 연포탕

6. 문어

문어는 구멍에 들어가길 좋아하는 습성을 갖고 있다.

그래서 ‘문어방(文魚房)’이라는 단지에 가두어 잡는다.

그런데 희한한 것은 문어방에 갇힌 문어가 그 속에서 자기 발을 뜯어먹으며 길게는 반년 정도를 버틴다는 것이다.

이런 연유로 일제강점기에 북해도로 끌려가 철도공사와 댐 공사장의 강제노동에 동원되었던 조선 노동자들의 집단 수용소에 있었던 독방을 ‘타코베야’ 즉 ‘문어방’이라 불렀다.

문어단지 속에서 자기 발을 뜯어먹고 버티는 애처로운 문어처럼 조선인 노동자들도 독방에 강제로 감금돼 제 살을 깎아 먹으며 살지 않을 수 없는 극한 상황에 처해 있었다는 말이다.

서양에선 문어를 악마의 고기라고 부르는 등 부정적인 이미지가 강하다.

유럽사회에서는 문어는 흑심을 품은 괴물 또는 사리사욕을 위해 약자를 마음대로 부리는 제국주의의 상징으로 묘사되어 있다.

문어를 잡아보면 두 마리가 서로 발이 얽인 채 붙잡히는 경우가 있다. 사람들은 이것이 암수가 서로 떨어지지 싫어 죽을까지 같이 하려 한다는 다정한 모습이 아니라 서로의 발을 잘라 먹기 위한 것으로 생각하는데 그래서 문어를 잔인한 생물로 여기기도 한다.

여기에서 나온 말이 ‘문어사랑’으로 이는 스스로에게 해가 되는 행위를 할 때 쓰인다.

우리나라의 기업들이 어떻게 해서든지 서로가 서로를 사들이며 경영권을 확대하려는 적대적 인수합병과 다를 게 없다. 그래서 ‘문어발’이라고 하면 곧바로 무절제한 탐욕을 떠올리게 된다.

대기업의 무분별한 사업영역 확대를 ‘문어발식 기업확장’이라고 말하는 것과 일맥상통한다.



사진 19 삶은 문어

7. 바지락

바지락은 백합목, 백합과에 속하는 조개로 주로 모래, 자갈, 진흙이 섞인 지역에 많이 서식하지만 다른 조개와 같이 특정한 펄을 선호하지도 않고 환경변화에 민감하지 않아 다른 조개가 폐사를 일으키는 지역에서도 곳곳이 살아가는 전천후 조개이다.

서식 장소에 따라 맛과 형태가 차이가 나고 무늬도 다양한데 유기물을 풍부하게 함유하고 물이 활발하게 흘러오는 장소에서 성장한 놈은 패각도 크고 조갯살도 충실하지만 환경이 나쁜 곳에서 자란 놈은 퐁퐁하고 작달막하게 되고 만다.

바지락은 입수관을 통해 들어온 해수를 여과해서 먹이를 취하는 대표적인 부유물식자(suspension feeder)로서 환경정화능력이 우수하다. 최근의 발표에 따르면 3cm 정도의 바지락 한 마리가 시간당 약 1ℓ 정도의 바닷물을 여과한다고 하니 바지락이 갯벌에서 정화해 내는 물의 양은 실로 엄청나다.

바지락은 봄이 되면 여름철의 산란에 대비해 해수를 원기왕성하게 빨아들여 물 속의 유기물을

흡수해 성장하는데 이 때가 가장 맛있는 철이다. 바지락은 뭐니 뭐니 해도 껍질 께 삶았을 때 뽀얗고 시원한 감칠맛이 난다.

우리가 일상 쓰는 말 중에는 뜨거운 국물을 마시면서 시원하다고 표현하는 경우가 종종 있다. 우리민족은 차가울 때 느끼는 외피(外皮)감각적 쾌감이나 창자 속에 응어리가 풀리는 내피(內皮)감각적 쾌감도 똑같이 시원하다고 표현한다.

조갯국, 콩나물국, 북어국 등은 뜨거우면서도 시원하다. 서양 사람들은 이런 감각을 도저히 이해하지 못한다. 바지락의 시원한 감칠맛은 타우린, 베타인, 글루탐산, 핵산류(이노신산)와 유기산인 호박산 등이 어우러져 내는 맛이다.

바지락의 시원한 국물을 이용한 조리 중 으뜸으로 꼽히는 것이 바지락을 삶아 우려낸 국물에도 쫄깃쫄깃한 칼국수를 넣은 ‘바지락 칼국수’이다.

조리법은 바지락을 깨끗이 씻고 바닷물이나 3% 정도의 소금물에 담가 해감과 모래를 제거한 뒤 냄비에 물을 붓고 끓이다가 입이 벌어지면 바지락을 건져내는데 조개는 입을 열었을 무렵이 가장 부드럽고 맛있으며 너무 끓이면 질겨지기 때문이다.

이러 소금과 국 간장으로 간을 맞추고 칼국수를 넣어 끓이다가 호박과 감자를 넣고 건져낸 바지락을 다시 넣어 살짝 끓인 뒤 미리 준비해 둔 양념장을 곁들여 먹어야만 제 맛이 난다.

바지락 국물은 몸에도 그렇게 좋을 수가 없다. 예로부터 우리 조상들은 간이 약해 쉬이 피로하고 황달기가 있는 사람에게에는 바지락 국을 권하였으며 봄철에 몸이 나른하고 손톱의 흰 반점이 커졌을 때나 술을 마신 뒷날의 숙취에는 반드시 바지락 국을 끓여 먹곤 했는데 이는 현대 약리학적으로도 증명이 되었다.



사진 20. 바지락 칼국수

8. 백합

가끔 TV 매체를 통해 갯벌에서 지게처럼 생긴 도구를 끌고 다니는 아낙의 모습이 붉게 물든 석양과 함께 어우러지는 장면을 보게 된다.

지게처럼 생긴 ‘끄래(끌개)’로 갯벌을 긁으면 ‘딸깍’ 하는 소리와 함께 ‘조개의 여왕’ 백합이 모습을 드러낸다. 숙련된 현지 어민들은 부딪치는 소리와 감각만으로도 백합과 동족이며 배꼽조개를 구분한다고 한다.

백합은 ‘조개의 여왕’이라는 별명에 걸맞게 같은 갯벌이라도 포구로부터 멀리 떨어진 수심 깊은 곳에 뚝 떨어져 서식한다. 바지락 같은 대부분의 패류들이 얕은 갯벌에 사는 것과 대조된다. 그래서 백합은 물이 많이 들고나는 사리 때 약 일주일 전후한 간조 무렵에 집중적으로 잡는다.

백합은 영어권에선 ‘clam’이라 하고 자신의 상황에 만족한 태평한 상태를 ‘happy as a clam’이란 관용어로 나타낸다. 도대체 백합의 기분이 행복한지 아닌지 어떻게 알 수 있어 백합처럼 기분 좋다는 표현이 나온 것일까?

원래 옛날에는 ‘happy as a clam dug at high tide’의 형태로 썼다. 즉 ‘만조 때 파낸 백합처럼 행복한’의 뜻이었다. 앞에서도 얘기했지만 백합은 갯벌에서 만조 때 잡는 것이 아니라 물이 다 빠진 간조 때 잡는다. 따라서 정신이 제대로 된 백합이라면 밀물이 들어올 때 ‘아, 이제는 살았구나.’ 하고 마음을 놓을 것이라는 기발한 상상이 가능해진다. 그런 연유로 쓰이기 시작한 것이 어느새 거주장스런 뒷부분이 떨어지고 본체만 남아 쓰이고 있다.

백합은 크게 두 종류로 나뉜다. 우선 백합은 패각에 밤색 나이트가 선명하고 폭이 약간 긴 타원형이다. 말백합은 패각에 톱니 모양(ΛV)의 무늬가 있고 백합에 비해 비교적 둥근 모양이다.

백합은 갯벌에 묻혀 있지만 불순물을 계속 내뱉는 습성을 지녔다. 따라서 입을 꼭 다물고 있는 싱싱한 백합을 까보면 백합 자체에서 만들어진 뽀얀 조개물이 들어있다. 이는 태음정이라 하여 청혈, 혈압 등 혈관계 질병에 특효약으로 쓰인다. 따라서 회로 먹을 때는 속에 든 물을 흘러내릴세라 조심스럽게 들이마시고 나서 살을 꺼내 회로 먹는다.

백합은 산란기를 앞둔 겨울에서 봄으로 넘어가는 계절에 끓이는 탕이 더욱 맛있다. 백합 속에 들어 있는 국물인 태음정이 우리나라와 그 빛깔은 새벽의 푸른 안개와도 같고 맛이 시원하여 숙취 해소에도 그만이다. 백합 특유의 개운한 감칠맛은 타우린, 베타인, 핵산류와 호박산이 어우러져 나타낸다. 콜레스테롤을 제거하는 타우린 성분도 많아 만성적인 피로를 풀고 봄철 춘곤증을 물리치는 데도 좋은 식품이다.



사진 21. 백합탕

9. 오징어

오징어는 연체동물에서 두족강(頭足綱)에 속하는 동물이다. 즉, 머리가 다리모양처럼 생겼다는

뜻에서 두족류라고 부른다. 우리들이 흔히 말하는 ‘오징어다리’는 실은 오징어의 팔이 되며 팔이 10개 가진다고 해서 십완목(十腕目)으로 구분하였다. 한편, 문어는 팔이 8개이므로 팔완목(八腕目)으로 구분한다.

몸은 좌우대칭이고 팔, 머리, 몸통의 세 부분으로 되어 있고, 머리끝에 입이 있으며 항문 부근에 먹통이 있어서 위협을 느낄 때에는 먹물을 뱉어 연막을 치며, 외부환경의 변화에 따라 몸의 색소 세포를 신축시켜 체색을 자유롭게 변화시킬 수 있다.

오징어의 어원을 살펴보면 참 재미있다. 옛날에는 오적어(烏賊魚)라 불렀는데, 이것이 오늘날 오징어로 변한 것이다.

오적어라는 말은 ‘까마귀가 도적으로 생각하고 공격하는 고기’란 뜻에서 유래된 말이다. 오징어의 검은 먹물 때문에 까마귀는 자신의 검은 색을 오징어가 흠쳐갔다고 생각하고 오징어를 쫓아갔고 오징어는 먹물을 뱉어내면서 달아나고 하다가 결국 까마귀가 쫓아가서 헤쳐던 모양이다. 여기서 유래된 이름이 오징어이다.

최근 동맥경화, 고혈압, 심근경색, 뇌졸중 등의 성인병으로 병원을 찾는 사람이 너무도 많다. 그렇다면 요즘 들어 갑자기 성인병이 증가하고 있는 것은 무엇 때문일까?

한국농촌경제연구원에서 발표한 식량수급표에 나타난 최근 10년 간 우리 국민의 하루 동물성 단백질 섭취량을 조사해 보면 동물성 단백질 중 소, 돼지 등 축산물의 소비가 크게 늘어나고 있다는 사실을 알 수 있다. 오늘날 성인병 증가의 원인은 여러 이유가 있겠지만 육류의 과소비도 그 중 한 요인이라 할 수 있다.

우리 국민이 손쉽게 즐길 수 있는 오징어는 문어, 낙지와 같이 타우린이 많은 수산물로 유명하다. 마른 오징어나 문어의 표면에 있는 흰 가루가 바로 타우린이란 성분이다. 옛날부터 혈압이 높다거나 심장병 등의 순환기 질환에 걸리면 오징어나 문어를 푹 고아 먹었다는 기록이 구전되고 있다. 일본에서는 이미 1940년에 낙지 삶은 국물에서 타우린을 추출하여 의약품으로서 심장병 및 결핵치료약을 개발하였다. 그렇다면 타우린은 어떤 작용이 있기 때문일까?

지금까지 타우린의 연구를 통해 실험적으로 밝혀진 연구결과를 보면 ①혈액의 콜레스테롤 함량 억제, ②간장의 해독기능 강화로 피로 회복에 효과적, ③인슐린의 분비를 촉진하여 당뇨병 예방, ④혈압을 조절, 정상화할 수 있는 효과 등이 있다.

타우린은 심장혈관계의 활동과 중추신경계의 흥분 조절에 중요한 역할을 하며, 간장의 해독작용에 깊이 관계하고 있다.

한편, 오징어에는 타우린 이외에도 성인병의 예방성분으로서 아이코사펜타엔산(EPA), 머리를 좋게 하는 도코사헥사엔산(DHA) 등이 다량 함유되어 있다. 그런데 요즘 “오징어에는 콜레스테롤

이 많아서 건강에 좋지 않은 식품이다.”라는 말을 많이 접하게 된다. 이 말이 사실일까? 간단히 말하자면 새우, 문어, 오징어 등 고급 어종일수록 콜레스테롤의 함량이 높은 것은 사실이다.

청춘 남녀가 데이트할 때도 빼놓을 수 없는 군것질거리로 널리 애용되는 식품 또한 오징어이다. 오징어, 문어 등에는 타우린이 많이 포함되어 있어서 간장의 해독작용 때문에 피부가 고와진다. 아름다움이란 화장으로 해결되는 것이 아니고 해독을 잘해야 얼굴에 생기가 돌면서 피부를 아름답게 할 수 있다.

그런데 흔히 오징어가 질기기 때문에 소화가 잘 안 된다고들 한다. 그러나 연구결과에 의하면 쇠고기와 오징어의 소화율은 거의 비슷하다. 단지 딱딱하고 질기다는데서 오는 선입견에 불과하다는 점이다.

흥미로운 사실은 딱딱한 것을 먹을수록 오래 씹기 때문에 치아도 튼튼해지고, 침이 많이 분비되므로 소화도 돕고 해독기능도 가능하기 때문에 건강하게 오래 살 수 있는 것이다. 또한 오징어는 값싸게 구입할 수 있고 집에서 간단하게 요리가 가능하므로 편리하게 이용할 수 있는 식품이다.

특히 어린 자녀들을 둔 부모라면 아이들의 두뇌발달을 촉진시키려면 씹는 행위를 많이 시켜야 한다. 씹는 행위는 기계적으로는 단순해 보이지만 실은 포유류에만 있는 고도의 기능이다. 예를 들어 가장 커다란 입을 가졌다는 악어는 제 아무리 큰 입을 가지고 있어도 씹지를 못한다. 하등 척추동물에 이르면 침샘에 해당하는 기관조차 없다. 사람이 고도의 뇌 기능을 유지하게 된 것이 씹는 일을 통해 뇌를 자극했기 때문인지도 모른다.

씹는 습관이 미치는 좋은 영향을 정리해보면, 첫째 뇌의 발달에 도움을 주고 치매를 예방한다. 뇌의 주요부위가 활성화되어 뇌가 발달하는데 도움을 준다. 둘째 침의 분비가 많아져 노화를 지연시킨다. 침에는 파로틴이라는 노화방지 물질이 있기 때문이다. 셋째 인체의 산화화를 예방한다. 침은 약 알칼리성으로 인체가 산화되는 것을 방지한다. 넷째 포만감을 높여 비만을 예방한다. 침은 하루에 약 1ℓ 정도가 분비되며 많이 씹을수록 더 많이 나온다. 다섯째 위산분비를 촉진하여 소화기능을 도와준다. 침에는 아밀라아제라는 소화효소가 있어 탄수화물의 소화를 돕는다. 여섯째 씹을 때에 뇌로 좋은 정보가 전달된다. 식사 때 적어도 30~50회 정도 꼭꼭 씹는 것만으로도 뇌에 좋은 자극이 지속될 수 있다.

일본에서는 오징어를 먹물 물고기라고하고, 독일어로는 Tintenfisch(잉크물고기)라고 하듯이 오징어와 먹물은 불가분의 관계에 있다. 그런데 오징어는 왜 먹물을 뿜어낼까?

오징어가 먹물을 뿜는 주된 목적은 먹물을 뿜어 그것이 자신인 것처럼 적의 눈을 속이기 위해서다. 오징어의 먹물에는 점액이 많아 얼마동안 흩어지지 않으므로 그 효과가 더 클 것이다.

오징어의 먹물에 비해 문어의 먹물은 별로 끈끈하지 않다. 바다 속에 금방 흩어지는 문어의 먹

물은 연막으로 이용된다. 캄캄한 심해에 사는 문어는 먹물주머니를 갖고 있지 않다.

오징어의 먹물은 대개 버린다. 하지만 젓갈을 검게 만들거나 스페인의 파에야네그로, 오키나와
의 먹물이 들어간 오징어즙처럼 음식재료로 쓰기도 한다. 한국에서는 오징어순대에 사용한다.

오징어의 먹물에는 암갈색 멜라닌이라 불리는 색소가 있는데, 이를 이용해 검게 만든 젓갈이 희
거나 빨강계 만든 젓갈보다 좀 더 오래간다. 그래서 먹물이 제균(制菌)작용을 할 것이라는 설도 있
었다. 이 주장은 1990년 무렵 아오모리(靑森)현 산업기술개발센터가 오징어의 먹물에서 추출한
무코다당 펩티드 복합체에 항암작용이 있음을 밝혀낸 뒤부터 갑자기 주목받았다.

우리나라에서도 과자류에 오징어먹물이 들어간 제품이 유통되었다. 어릴 때부터 오징어를 많이
먹은 사람이 성인이 되어 콜레스테롤이 높았다는 보고는 없기 때문에 안심하고 껌까지 먹기 바
란다. 특히 햄버거나 피자 등 부드러운 서양요리를 자주 접하는 아이들에게는 딱딱한 오징어를 많
이 씹게 하여 뇌의 발달을 향상시킬 수 있기를 바란다.

그나저나 우리 속담 중에 ‘오징어 까마귀 잡아먹듯 한다.’는 말이 있는데 이를 보면 앞서 전한
중국 문헌의 오징어에 관한 얘기가 우리나라에도 꽤나 알려져 있었던 모양이다.

이 속담은 피를 써서 힘을 들이지 않고 일을 해낸다는 뜻이다.

또한 오징어는 먹물을 가지고 있어 ‘묵어(墨魚)’라고도 불렀다.

별다른 필기 재료가 없었던 옛날에는 이 오징어 먹물이 잉크로 사용되기도 했다. 그런데 오징어
먹물로 글씨를 쓰면 금방 쓴 상태라 하더라도 글씨가 먹물처럼 완전히 검은색이 아니라 갈색의 검
은빛으로 나타나 글이 흐릿하게 남게 된다.

여기서 시간이 더 지나면 갈색 빛이 허영계 변해 뭇 썼는지 도무지 알아볼 수조차 없게 돼 버린
다.

오징어가 내뿜는 먹물은 까만색으로 보이지만 단백질의 일종인 멜라닌 색소가 주성분이라 시간
이 지나면 탈색이 되기 때문이다.

이수광의 ‘지봉유설’에는 ‘오징
어 먹물로 쓴 글씨는 해가 지나면 사
라져 빈 종이가 되므로 사람을 속이
는 자는 이 같은 간사한 방법을 이용
한다.’는 글이 나오기도 했다.

그래서 믿지 못할 약속이나 지켜
지지 않는 약속을 두고 ‘오적어묵계
(烏賊魚墨契)’ 다시 말해 오징어 먹



사진 22. 오징어 순대

물로 쓴 약속이라고 한다.

오래되면 벗겨져 흔적이 없어지는 오징어 먹물 같은 약속, 흑여 자신도 모르게 지켜지지 못할 말들을 함부로 떠벌린 적은 없었는지 한번쯤 되짚어 볼 일이다.

10. 전복

패류 가운데서 가장 귀하고 값이 비싸 ‘패류의 황제’로 불리는 전복은 조류소통이 좋은 연안 암초지대에서 미역, 다시마, 감태, 대황 등의 해조를 먹고 사는 고급 패류이다.

이름난 먹을거리의 대부분이 그러하듯 어물전에서 행세개나 한다는 놈들은 임금님의 수라상에 올랐다는 걸 최고의 영예로 치는데 전복도 그 옛날 진상품 가운데 하나로 귀한 대접을 받았다.

전복은 선사시대의 패층에서 전복 껍데기가 출토되리만치 먹을거리로 이용된 역사는 유구하다. 따라서 전복은 단순한 먹을거리에 그치지 않고 우리의 문화 속에 융화되어 다양한 흔적을 남기고 있다.

전복을 한자로 포(鮑) 또는 복(鰓)이라 한다. 우리 문화재 가운데 통일신라시대에 축조되어 사적 1호로서도 유명한 포석정(鮑石亭)이 있다. 포석정은 돌에 흙을 파서 낸 구불구불한 물고랑의 모양이 전복 껍데기를 닮아 붙여진 이름이다.

전복은 고려시대만 해도 서민들도 즐겼던 식품으로서 부산물인 전복 껍데기를 이용한 나전칠기 공예가 성행하였다. 우리의 나전공예는 삼국시대 당나라로부터 전래된 것으로 고려 때 눈부시게 발전하여 도자기와 더불어 고려의 대표적인 공예로 발전했다.

당시의 이러한 상황은 송나라의 사신 일행으로 고려에 왔던 서공(徐兢)의 고려도경(高麗圖經)에 잘 나타나 있는데 ‘세민(細民)이 많이 먹는 해산물로는 미꾸라지, 전복, 새우, 대합, 굴, 게 등이 있다’고 하였고 ‘고려의 나전은 그 기법이 매우 세밀하여 귀히 여길만하며 나전이 장식된 말안장도 매우 정교하다’고 소개하고 있다.

전복은 조선시대에 이르러 점차 귀한 대접을 받기 시작하였다. 조선시대에 간행된 공선정례(貢膳定例)나 탐라지(耽羅誌)에는 전복이 임금께 진상되는 공물로 기록돼 있고, 제주 목사 이건(李健)이 쓴 ‘제주풍토기’에는 ‘해녀들이 갖은 고생을 하면서 전복을 따지만 탐관오리의 등살에 거의 뜯기고 스스로는 굶주림에 허덕인다.’로 전한다. 지금도 그러하지만 그 당시도 전복은 귀하고 값도 만만치 않았던 것이다.

전복은 우리와 일본, 중국 등지에서는 귀하게 여기는 수산물이다. 따라서 우리 조상들은 전복의 내장은 말할 것도 없고 껍데기 하나도 버리지 않고 생활에 활용했다. 전복 껍데기는 나전칠기의 재료로서 뿐만 아니라 한방에서는 석결명이라 부르며 눈의 밝음을 결정하는 약재로서, 같은 효능을 가진 식물성 약재인 결명자(決明子)못지않게 귀하게 여겼다.

전복류는 암수딴몸으로 바다 속에 알을 낳으며 체외수정을 한다. 한국과 일본에서는 산업종에 대해 인공수란 기술이 발달되어 있어 종묘 방류까지 이루어지고 있다.

제주도 주민들은 말전복을 숫전복으로, 둥근전복을 암전복으로 깊게 인식하고 있다. 그래서 책이나 인터넷을 통해 지식을 습득한 사람이 주민들에게 전복의 생식소의 색깔로(암: 암녹색, 수: 유백색) 구분하여 설명하려든다면 오히려 무식하다고 욕을 먹게 될지도 모른다. 과거에 분류체계가 확립되어 있지 않은 상태에서, 즉 모양과 색깔 등으로 암·수 구별하던 때에는 얼마든지 있을 수 있는 현상이라고 이해하고 받아들여야하지 않을까 생각해본다.

전복과 비슷한 종으로 오분자기가 있다. 다 자란 오분자기와 전복의 구별은 어렵지 않지만 2년생 정도 자란 오분자기와 전복의 구별은 그리 쉽지 않을 것이다. 그렇지만 껍데기의 구멍(呼吸孔)의 수로 금방 구별이 가능해진다. 즉, 호수공의 수가 3~4개는 전복이고, 7~8개는 오분자기다.

오분자기에 비해 전복의 육질이 부드럽고, 맛도 좋다고들 하지만 영양성분으로는 큰 차이가 없다.

그러나 서양 사람들은 이상한 터부가 있어 전복을 잘 먹지 않았는데 전복은 껍데기가 두 짝인 다른 조개 종류와 달리 외짝이어서 먹으면 사랑에 실패한다는 말이 있기 때문이다.



사진 23. 전복죽

11. 주꾸미

주꾸미, 낙지, 문어 같이 몸통이가 부드러운 연체동물들은 언뜻 보면 그놈이 그놈 같아 구별이 잘 되질 않는다. 술자리에서 벌어지는 소모적인 논쟁들 가운데 대부분이 원재료에 대한 오해에서 출발하는데 주꾸미의 경우가 그렇다.

주꾸미는 문어과로 문어와는 한집안이나 부자나 형제관계는 아니다.

몸통길이가 20cm 내외로 성장하고, 8개의 팔은 거의 같은 길이이며 5~6월에 산란한다. 몸 빛깔은 변화가 많으나 대체로 자회색이고 좌우 셋째 번 팔의 연결된 부위에 황금색 눈 모양의 고리무늬인 안상환(眼狀環)이 있는 것이 특징이다.

주꾸미는 야행성으로 낮에는 바위구멍이나 틈에 웅크리고 숨어 지내면서 바닥을 기어 다닌다. 문어와 같이 지형지물을 이용하여 거주지를 만들기도 하는데 예를 들면 작은 구멍, 소라 껍데기,

심지어는 빈 깡통을 집으로 이용하기도 한다.

자산어보에는 주꾸미를 ‘죽금어’라 하고 한자로는 웅크릴 준(蹲)자를 써 준어(蹲魚)라 했는데 한낱에 주꾸미가 바위틈이나 소라 껍데기 속에 웅크리고 있는 모습에서 나온 이름이라 생각된다.

낙지는 갯벌을 다니면서 직접 펄을 파고 잡아야 하는 어려움을 가진 반면, 주꾸미는 특이한 이름만큼이나 잡는 방법 또한 독특하다.

주꾸미는 수심이 얇고 저질이 사니질(沙泥質)인 곳에서 소라 껍데기와 같은 조개껍데기 속에 숨어서 서식 또는 산란하는 습성이 있으며, 이러한 습성을 이용하여 모릿줄에 일정한 간격으로 소라 껍데기(실제는 피뿔고둥)를 달아 바다에 드리우면 미련한 주꾸미들이 자기들 알 낳으면서 잘 살라고 그런 줄 알고 태평스럽게 들어가 있다 산채로 잡혀 올라온다.

봄은 주꾸미가 알을 배는 시기로 가장 맛있고 영양 많은 주꾸미를 맛볼 수 있다. 4,5월에 잡히는 주꾸미는 투명하고 맑은 알이 가득 차 있어 어느 계절보다 특이하고 쫄깃한 맛이 난다. 삶은 알은 흡사 밥알 모양으로 생겨 현지에선 ‘주꾸미 밥’으로 불리는 봄철의 별미이다. 반면에 낙지는 쌀쌀한 기운이 돌 때 제 맛이 나기 때문에 미식가들은 ‘봄 주꾸미, 가을 낙지’라 하며 그 맛을 기리고 있다.

서해의 주꾸미가 12세기 고려청자 운반선이 침몰한 것으로 추정되는 해역을 찾아냈다. 유물의 발견은 지난 2007년 5월 충남 태안 앞바다에서 주꾸미 어로작업을 하던 어민이 건져 올린 도자기를 신고한 것이 계기가 되었다.

주꾸미는 산란기를 맞으면 소라 껍데기 안에서 알을 낳는데 어민들은 이러한 습성을 이용, 소라 껍데기로 통발을 만들어 주꾸미를 잡는다. 또 통발에 들어간 주꾸미는 알을 보호하려고 소라 껍데기 입구를 단단한 조개껍데기나 돌맹이로 달아 놓는데, 주꾸미가 바로 이런 용도로 고려청자 대접을 사용했고 어선에서 통발을 끌어올리자 청자도 함께 올라온 것이다.



사진 24. 주꾸미탕

12. 피조개

피조개는 이매패강, 돌조개목, 돌조개과로 분류되는 조개이다. 돌조개과에는 피조개, 새꼬막, 꼬막의 3종류가 있다.

피조개는 이들 중에서 크기가 가장 큰 조개로 껍데기엔 마흔 두 줄 안팎의 골이 부챗살처럼 퍼져 있어 열일곱 여덟 줄의 꼬막과, 서른두세 줄의 새꼬막과는 쉽게 구별할 수 있다.

피조개는 패류 중에서는 드물게 적혈구 속에 헤모글로빈과 흡사한 철색소를 함유하고 있어 살이 붉게 보여 피조개란 이름이 붙었다.

이런 연유로 동서양을 막론하고 피조개 이름에는 붉다는 의미의 ‘적’ 또는 ‘Red’, 피(血)라는 의미의 ‘Blood’가 붙는다. 그래서 일본에서는 아카가이(赤貝), 영어권에서는 레드 셸(Red shell) 또는 블러드 클램(Blood clam)으로 불린다.

피조개는 ‘아크 셸(Ark shell)’이라 불리기도 하는데 여기에는 다음과 같은 재미있는 유래가 있다.

성경에 ‘창세기에 150일간 천지를 진동시킨 노아의 홍수 때 노아 가족과 동물들은 방주(方舟)에 태워 생명을 구했다’는 기록이 전해진다. 인간의 생명을 구한 방주가 바로 아크(Ark)이다.

피조개를 Ark shell이라 부르는 것은 방주가 인간의 생명을 구했듯이 피조개도 인간과 같은 적혈구를 가졌으므로 ‘인간의 생명을 구한 조개’ 내지는 ‘생명처럼 중요한 조개’라는 의미에서 붙인 이름이 아닐까 생각된다.

예로부터 인류는 사람을 닮거나 남근(男根), 또는 여음(女陰)과 형상이 유사한 동식물을 최고의 정력제로 여겼다.

피조개의 경우는 붉은 속살과 생명의 원동력인 시뻘건 피가 식욕과 성욕을 더 충동질하여 못 남성들의 사랑을 받는지도 모르겠다.

우리 속담 중에는 ‘오뉴월 풋고추에 가을 피조개’라는 말이 있다. 오뉴월 풋고추는 힘이 넘치는 젊은 남자의 거시기를 상징하고, 물 오른 가을 피조개는 여자의 거시기를 상징한다. 따라서 이 둘이 만났으니 아주 잘 어울리는 한 쌍, 즉 천생연분이란 의미이다.

‘피조개 보고나서 애매한 양물(陽物)친다’는 속담도 있는데 ‘피조개를 보고 나서 남자들이 성욕을 일으켜 쓸데없는 짓을 한다.’는 뜻이다.

13. 홍합

참담치, 담치, 섭조개, 합자 등으로 불리는 홍합은 가장 대중적이며 우리와는 친숙한 조개류 중의 하나이다.

홍합은 그 생김새로 인해 예로부터 여성을 상징하는 조개로 불려왔는데, 한창훈의 소설 ‘홍합’을 비롯하여 많은 글 속에서 여성의 거시기를 상징하는 조개로 등장하고 있다.

중국 사람들도 홍합을 예로부터 동해부인(東海夫人)이라고 불렀는데, 이는 홍합을 많이 먹으면 속살이 예뻐진다고 믿는데서 따른 것이다.

속살이 예뻐진다고 함은 성적 매력이 더해진다는 뜻이니 흔히 홍합을 여성의 거시기와 연관 지어 얘기하는 것과 무관하지 않은 듯싶다.

홍합과 관련된 속담 중에는 ‘길에 떨어진 홍합에 임자 있나’ 라는 말이 있는데 ‘몸을 파는 여자에게 정절이 무슨 소용이 있는가?’ 라는 뜻이 담겨있다.

홍합은 굴이 자웅동체인 것과 달리 자웅이체이다. 때문에 홍합은 식탁에서도 암수를 쉽게 구별할 수 있는데 암컷은 적황색(붉은색)을 띠고 수컷은 유백색(흰색)을 띠고 있다. 보통 암컷이 더 맛있다고 하는 사람들이 많지만 이는 개인적인 취향일 뿐이다.

정약전의 자산어보에는 ‘몸은 앞이 둥글고 뒤쪽이 날카롭다. 예봉(銳峯) 밑에 더부룩한 털이 있으며, 수백, 수천 마리가 돌에 달라붙어 무리를 이루며 조수가 밀려오면 입을 열고 밀려가면 입을 닫는다. 살의 빛깔은 붉은 것도 있고 흰 것도 있다’ 고 홍합을 자세하게 묘사했다.

「규합총서(閨閣叢書)」에는 「바다에 나는 것이 다 짜지만 유독 홍합만 싱겁기 때문에 담채(淡菜)라 하고 또는 동해부인이라고도 부른다. 살이 붉은 것이 암컷이니 이것이 맛이 좋고, 흰 것은 수컷이니 맛이 못하다. 동해에서 나는 것은 잘고 검은 보익(補益)하기에 으뜸이요, 북해에서 나는 것은 크고 살은 쪼으나 맛이 그만 못하다. 날로 볶아서 국을 끓이면 매우 달고 좋다」고 기록되어 있다.

따라서 담치는 담채(淡菜)에서, 홍합(紅蛤)은 담치 암컷의 붉은 살에서 유래된 이름으로 생각된다. 홍합을 이용한 토속음식 중에는 ‘섭죽’이란 것이 있다. 섭죽은 강원도 북부 지역 사람들이 즐겨 먹는 음식으로, 쌀, 홍합, 풋고추, 감자, 양파, 고추장을 재료로 만드는데 얼큰하면서도 깊은 맛이 일품이다. 우선 불린 쌀과 생홍합, 감자에 고추장을 풀고 물을 넉넉히 부어 천천히 저어가며 끓인다. 1시간 정도 끓인 후 쌀알과 감자가 푹 퍼졌을 때 풋고추를 넣고 한소끔 더 끓이면 된다. 출출하고 입맛이 없을 때 별미로 즐길 만하다.



사진 25. 홍합요리

나가면서

우리 실생활에서 많이 접할 수 있는 연체동물의 스토리텔링의 전문적 지식의 요소들을 구성해

보았다.

다른 분야의 전문적 지식들도 그러하겠지만 일반인들이 전문단어를 이해하기가 상당히 어렵기 때문에 가급적 전문적인 단어를 쉽게 풀어서 이야기를 구성해야한다. 그리고 일반인들이 전문적인 단어에 익숙하지 않을뿐더러 얘기해도 기억하기 쉽지 않고 그다지 관심거리가 되지 않는다.

예를 들어 소라의 나탑(螺塔)이란 표현 대신 ‘소라껍질의 마디’ 혹은 ‘소라표면의 층계’ 등으로 표현하면 일반인들이 조금 쉽게 이해할 수 있을 것이다.

따라서 스토리텔러 본인 자신도 잘 이해되지 않는 전문용어를 어렵게 외워서 이야기하기보다 생물의 특징을 쉽게 파악할 수 있는 생태학적 고찰과 일상생활에서의 이용 등이 더 쉽게 이해할 수 있는 지름길이 될 것이다.

연체동물의 경우 효과적인 스토리텔링이 되기 위한 전문적 지식을 활용한 전략적 요소들을 종합적으로 살펴보면

첫째, 생물의 분류학적 위치를 파악해야 한다. 이때 필요한 설명은 가급적 쉽게 이해할 수 있는 단어로 표현하면 좋다.

둘째, 생물의 이름(種名)과 관련된 유래나 특징, 속담 등을 비유적인 표현으로 설명함으로써 생물에 대한 관심을 유발시키는 것이 좋다.

셋째, 동양과 서양, 한국에서는 지역적으로 생물에 대한 사람들의 관점의 차이나 명칭에 대한 오해의 소지가 있는 지에 대한 고찰은 수용자의 이해도를 관찰하면서 가감의 요소로 남겨두는 것이 좋을 듯하다. 즉 같은 생물이라도 국가별로 또 지방별로 명칭이 다를 수 있다. 특히 교통수단이 발달하지 못했던 시기에는 부르는 지방명이 달라서 같은 생물이라도 다른 생물로 인식하는 경우가 많았다.

넷째, 식품으로서의 영양성분을 맛과 연관시켜 몸에 좋은 성분을 얼마나 함유하고 있는지, 독의 유무, 음식으로 조리할 때 주의 등 식생활과 관련된 궁금증을 상세하게 설명하면 좋다.

결국 스토리텔링의 전략은 단순히 자기가 알고 있는 전문내용, 지식 등을 상대방이 알기 쉽게 전달하는 차원을 넘어서 상대방의 지적수준과 이해정도를 생각하고 거기에 맞추는 내용을 재 포장하는 어려운 기술습득과정에 달려있다고 본다.