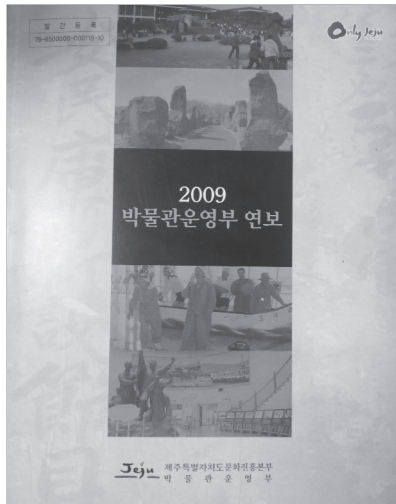


## VI. 학예 조사연구

학예전문직을 중심으로 2009년에 조사연구한 1인 1과제 연구 과제를 2010년에 발간한 학예 조사연구보고서 제2호에 4과제를 수록하였다. 2011년의 연구과제는 모두 6편을 수행하였다.



### 【박물관 소장 고문서 해제 - 안민고절목(安民庫節目)】김영란 학예연구사

『안민고절목(安民庫節目)』은 1책 15장의 필사본으로 가로 22cm, 세로 23cm이며, 1758년(영조 34) 정의현감 윤덕홍에 의해 처음 만들어진 이후 1763년(영조 39)과 1787년(정조 11), 1836년(헌종 2)에 3차례에 걸쳐 절목이 추가되었다.

작성 연대로 볼 때 제주에서 현재까지 발견되는 민고 관련 자료 중에서는 가장 이른 시기의 것으로 보인다.

내용은 ‘안민고’라는 민고를 설치하게 된 이유를 서술한 서언과 운영 규칙을 기록한 절목(세칙)으로 구성되어 있다. ‘민고(民庫)’는 지방관청의 부족한 재정을 자체적으로 확보하기 위해 설치된 임시 기구로, 보통 식리(殖利)활동을 통해 운영 경비를 마련한다. ‘안민고’ 역시 조선후기 각 지방 관아에 설치됐던 민고의 하나로 큰 범주에서 정의현의 재정부족분 충당과 고역(苦役)종사자에 대한 부담 완화를 목적으로 만들어졌다고 할 수 있다. 구체적으로 그 운영의 실재를 살펴보면 우선 ‘안민고’를 설치한 목적은 세 가지다. 첫째 여름의 군향(군량)부족, 둘째 가을 백성들의 곤궁함, 셋째 밀납(蜜蠟)과 표고(蓼古)의 진상 문제가 그것이다.

### 【제주도 귀덕 연안에서 정치망에 의해 채집된 종조성 및 어획량 변동】양상훈 연구관

2005년 5월부터 2006년 10월까지 정치망에 의해 월별로 채집된 제주도 귀덕 연안의 어획물에 관한 결과는 다음과 같다. 채집된 총 종수는 54종이며, 전체 개체수는 44,118마리 전체중량은 2,152,423.7g이었다. 개체수와 중량에서 높은 어종은 전갱이와 독가치시였으며, 이들 어종의 전체 개체수에서 91.3%를, 생체량에서는 71.3%를 차지하였다. 조사기간 중 개체수와 생체

량은 2005년 7월에 가장 많았다. 2006년 10월에는 가장 적은 개체수를 보였으며 생체량은 2005년 10월에 보였다. 이를 통해 수온이 어류군집의 종조성과 출현량 변동에 가장 큰 요인 것으로 확인할 수 있었다.

#### 【제주도 서남해안의 표착물】양계청 연구원

조사결과, 생활쓰레기가 대부분으로, 국내제품이나 외국제품이 섞여 있었다. 이것들은 쿠로시오해류의 흐름 선상인 공해만이 아니라 우리나라 연근해를 항행하는 선박에서 버려진 것으로 추정되는 불법 해양폐기물과 국내에서 해상으로 투기 된 생활쓰레기, 중국·일본 등 인접 국가에서 버려진 인공물(공산품) 등이 거의 대부분으로 다만 야자열매 등 일부는 먼 거리를 표류하다 본도 연안에 표착한 것으로 추정이 되었다.

현지 조사결과 제주도 서쪽해안과 남쪽해안의 표착물은 특별한 점은 없었고 다만 서쪽해안 조사 지역은 해안습지가 발달한 관계로 폐사된 흰뺨검둥오리 1마리를 발견할 수 있었고 남쪽해안에서는 폐사된 홍바다거북 1마리를 발견할 수 있었던 것 이외에는 거의 유사한 표착물들이었다. 따라서 조사 목록은 별도로 구분하지 않았다.

#### 【제주도 조류목록 연구사에 관한 고찰】김완병 연구원

이번에 발표하는 제주도 조류목록에는 2010년 추가로 확인된 검은슴새 *Bulweria bulwerii*, 긴꼬리도독갈매기 *Stercorarius longicaudus*, 작은뺨꾸기사촌 *Centropus bengalensis*, 붉은가슴딱새 *Nitava davidi*, 갈색양진이 *Leucosticte arctoa* 등 5종과 재검토종으로 분류되었던 종 중에서 제주도에서 확실한 채집 기록과 아종으로 분류된 쇠딱따구리 *Dendrocopos kizukio*, 붉은배동고비 *Sitta europaea bedfordi* 등 2종(현재는 분포하지 않는 것으로 판단)을 포함하여 18목 67과 384종으로 정리하였다. 한편, 큰제비갈매기 *Thalasseus bergii*, 뿔호반새 *Megaceryle lugubris*, 오색딱따구리 *Dendrocopos major*, 까막딱따구리 *Dryocopus martius*, 쇠박새 *Parus palustris*, 붉은머리오목눈이 *Paradoxornis webbianus*, 흰가슴술제비 *Artamus leucorhynchus* 등 7종은 기존의 조류 목록에서 언급되어 왔으나, 채집이나 확증 자료가 불충분하다고 판단되어 제주도 조류목록에서 제외하였다.

## 제주 속담에 나타난 바다생물의 생태학적 재조명

양 상 훈 고고민속과장

### 가. 들어가면서

속담(俗談)은 예로부터 민간에 전하여 오는 쉬운 격언이나 잠언이다. 또한 선인들의 실생활을 통해 체득한 생활교훈으로서 삶의 지혜와 철학과 사상이 담겨진 말의 보배라고 한다.

특히 제주도의 속담의 경우 육지부와 다른 특이한 토속성이 돋보일 뿐만 아니라 언어의 형태와 음운 면에서도 15세기 국어와 그 변천과정에서 나타난 어형들이 그대로 보존되고 있다. 이런 요인으로는 육지부와 멀리 떨어져 있어 인적·물적 교류가 활발하게 이루어지지 못한 점, 현무암질 용암의 활동으로 생성된 토양, 사면이 바다로 둘러싸인 환경 등을 들 수 있다.

토양이 척박했던 시절 농산물의 생산력이 빈약하고 따라서 바다생물에 대한 의존도가 높을 수밖에 없기에 제주속담에도 바다와 관련한 속담이 많다.

제주속담에 관한 도서 중 고재환 선생님의 ‘제주속담사전’에 수록된 내용을 기준으로 삼고 그중에서 많은 부분을 차지하고 있는 제주바다 및 바다생물에 관한 속담을 살펴봄으로써 선인들이 바다 및 생물에 대한 지식들이 오늘날 과학의 발달로 밝혀진 내용들과 어떤 연관성을 갖고 있는지에 대해 생물의 생태를 중심으로 접근하고자 한다.

내용은 사전에 수록된 속담 중 바다와 바다생물이 주 대상이지만 바다에 관한 내용은 일부분만 선택하였고 바다생물을 중점 대상으로 선택하여 생물의 방언, 생태적 특징, 맛과 영양 등을 서술한 후 속담이 탄생하게 된 배경을 생태적으로 해석하였다.

따라서 해석이 선인들의 뜻과 생활양식, 의미 등과 부합되지 않을 수도 있음을 미리 밝혀둔다.

### 나. 속담내용

**가다린 와(웨)살에 잘 문다.**

⇒ **가다리는 와살에 잘 문다.**

재방어의 제주어 명칭은 제주시와 서귀포시, 그리고 우도에서는 저립이라 부르고, 모슬포와 한림, 가파도에서는 가다리로 불렀다.

따라서 “가다린 와살에 잘 문다”는 “저립은 와류에 잘 잡힌다.”로 번역해 볼 수 있다.

한편, “와살”은 조류(潮流)의 한 형태로 유체(流體)의 회전운동에 의하여 주류(主流)와 반대



방향으로 소용돌이치는 흐름을 일컫는 용어인데 와류(渦流)라는 표준명칭을 제주어로는 와살이라 불렀다.

와류가 형성되는 곳은 플랑크톤을 비롯해 다양한 해양생물이 서식하고 있다. 특히 방어류가 좋아하는 자리돔과 전갱이무리들이 군집을 이루고 있기 때문에 포식자들에게는 좋은 사냥터가 되는 셈이다.

삼치 종류에 재방어라는 물고기가 있다. 이 재방어를 ‘바다의 소고기’라고 부르며 맛있는 물고기로 알려져 있는데 바다의 소고기라는 뜻은 재방어의 한자명이 우촌(牛鱒), 즉 일본어 명칭이 ウシサワラ(우시사와라, 소삼치)라고 불리는데서 유래한 것이라고 생각된다. 재방어의 특징은 가슴지느러미가 약간 크고 그 뒤끝이 둥근 점으로 구별할 수 있다. 또 옆줄이 아래쪽으로 활처럼 굽은 것도 특징이다.

재방어는 삼치 속(屬) 어류 중 가장 큰 종이며 몸길이는 2m에 달한다. 간혹 다랑어 주낙에 걸리기도 한다. 과거 제주도에서는 성산일출봉과 우도사이에서, 가파도와 마라도 인근해역에서 잡혔다는 기록이, 최근(2000년 이후)에는 추자도근해에서 여름철 일출전과 일몰 전에 간혹 잡힌다고 몇 년째 재방어 어획하는 현지 어부에게 청취한 바 있다.

양념장을 발라 굽거나, 술지게미에 절여서 먹거나, 묵은 김치와 함께 먹는데 삼치보다는 맛이 떨어진다고 하니 바다의 소고기라는 명성에 걸맞지 않는다는 생각이 든다.

**“재방어는 와류에 잘 잡힌다.”** 속담은 멸치나 전갱이들처럼 큰 무리를 지어 활동하지 않아서 잘 잡히지 않는 재방어의 습성이 제대로 파악되지 않은 상태에서 특이한 해양조건인 와류에 연결시켜서 풀이한 것으로 판단된다.

그리고 어류들이 무리를 지어 이동하는 것을 회유(回遊)라고 하는데 회유의 목적은 먹이, 수온, 산란, 계절 등 많은 조건이 있어야 이루어지는데 이 조건들은 서로 밀접하게 연관되어 있다.

## 가시리 좋으면 7슬(실·을) 갯(갯) 좋나.

⇒ 풀가사리가 좋으면 가을 곡식 좋다.

제주에서는 표준명으로 불등가사리를 가시리라고 부르고 풀가사리는 마카시리, 패카시리(서귀포)로 불렀다. 겨울부터 이듬해 봄에 걸친 겨울에 조간대 상부와 중부의 바위에서 착생한다. 초여름에 성숙하여 포자를 만든다.

적황색을 띤 해조류로서 몸은 뭉쳐나고 하부는 가는 줄기를 가지며 높이 10~20cm, 굵기 1~4mm이다. 처음에는 원주상이나 후에는 좀 모가 난다. 가지는 수차례 두 갈래로 갈라지고 군데군데에서 불규칙하게 가지를 내기도 한다. 가지 끝은 가늘어지고 때로는 아래로 굽는다.





풀가사리류는 불등가사리가 가장 보편적으로 알려진 종류이고, 그 밖에 애기풀가사리, 풀가사리 등의 3종류가 있다.

모두 생선회에 곁들이거나 샐러드로 식용하고 옷감에 사용하는 풀, 도자기용 그림물감, 회반죽(벽에 바르는 재료)용 호료(糊料)로도 사용한다.

“풀가사리가 풍년일 때 육상 가을 곡식이 풍년”이라는 속담은 조간대 상부와 중부 근처에 서식하고 있는 풀가사리가 초여름에 풍년이면 비교적 바다환경이 좋다는 의미가 되고 큰 태풍이 없이 가을까지 이어져 당연히 가을곡식들도 풍년이 되기를 바라는 선인들의 뜻이 담겨져 있는 속담이라 판단된다.

## 게드레기도 집은 짓나

### ⇒ 집게도 집은 있다

게드레기는 표준명으로 집게라고 부른다.

바닷가에 가 본 사람이면 누구나 흠어져 있는 작은 소라껍질이나 고둥껍질 속에 조그맣게 빠져 나와 껍질을 등에 업은 채 재빨리 도망가는 집게를 본 적이 있을 것이다.

집게류는 갑각류의 한 종류인데 몸은 새우류와 게의 중간 형태이다. 머리가슴은 석회질 갑각으로 싸여 있으나 배는 크고 말랑말랑하며 복족류의 껍데기 속에 넣어 보호한다. 집게류가 이처럼 복족류의 빈 껍질 속에서 사는 이유는 다른 갑각류처럼 외골격이 단단하게 석회질화 되어 있지 않아서 다른 포식자들에게 공격을 받기 쉽기 때문이다. 따라서 집게류는 죽은 고둥 또는 소라의 딱딱한 껍질을 집으로 삼아 몸을 보호한다.

집게다리도 좌우에 따라 크기가 다른데 보통 북방계는 오른쪽이 크고 남방계는 왼쪽이 크다. 배 부분은 그 끝이 가늘며 좌우 대칭이지 못하고 틀어져 있는데 이런 모양은 나선형으로 꼬여진 고둥이나 소라의 내부모양에 맞추어 변형된 것이다.

외골격을 가지고 있는 동물들은 성장하면서 기존의 골격이 더 이상 몸을 지탱할 수 없게 되면 서 큰 껍질을 얻기 위해서 탈피를 한다. 집게류 또한 성장하면서 원래 차지하고 있던 고둥의 껍데기가 몸에 맞지 않으면 몇 번이고 더 큰 고둥껍질을 찾아서 옮기며 산다.

“집게도 집은 있다”는 속담은 집게의 몸 구조상 자기 몸을 보호하고 탈피과정에서 빈 복족류의 껍질을 집으로 삼아 살아가는 집게의 생태를 바라보면서 사람도 살아가면서 부지런히 자기 집을 마련해야 한다는 선인들의 교훈적인 의미가 표현되는 것으로 받아들여야 할 것이다.





**고사리 좋은 해 미역 풍년 든다.**

**⇒ 고사리 풍년이면 미역 풍년이다.**

미역은 미역의 제주 전 지역에서 공통으로 쓰이는 방언이다.

세계에는 1만 종류 이상의 해조가 있다. 그 대부분이 갈파래, 파래 등의 녹조류와 미역, 다시마, 톳 등의 갈조류, 그리고 김, 우뚝가사리 등의 홍조류이다.

해조류는 미네랄과 비타민이 풍부하게 들어있는 바닷물을 해조 표면으로 듬뿍 빨아들이면서 자라기 때문에 인간의 생리기능을 보조하는 16종의 필수아미노산을 가지고 있다. 미네랄이 부족하면 빈혈이나 부종이 생기고, 신경질적이며 쉽게 피곤해지고 건망증에 걸리기 쉬운 여러 가지 현상이 나타난다.

특히 미역은 우리나라 국민들이 가장 많이 섭취하는 해조류로서 예부터 미역국은 출산풍속과 밀접하게 관련된 필수음식이었다. 우리 민족은 이미 고려시대에 미역을 즐겨 먹었는데 아이를 낳은 산모는 반드시 미역국을 먹었다. 아이를 낳은 엄마가 먹는 미역은 넓고 길수록 좋으며 또 그것을 살 때 값을 깎아서도 안 되고 그것을 꺾어서 들고 가셔도 안 된다는 금기가 있다. 꺾거나 꺾거나 하면 아기를 매우 힘들게 낳고 태어난 아이의 운명이 꺾이거나 꺾이거나 하는 것으로 알았다는 풍속이 되었다.

미역에는 철분이 있어서 아기를 낳을 때 흘린 많은 피의 지혈과 피를 맑게 해주며 자궁수축을 돕는다고 한다. 또한 요오드 성분은 신진대사를 활발하게 만들며 젖이 잘 나오게 한다. 몸에 좋은 알칼리성 식품이며 무기질과 비타민이 풍부한 반면 열량은 낮아 비만을 막는데도 아주 좋다.

미역은 갈조류 중에서 전형적인 이형세대교번(異型世代交番)을 하는 종으로 식용하는 포자세대는 거시적이고 복상의 세대이며 여기서 방출된 포자는 발아하여 불과 수 개의 세포로 된 현미경적 크기의 사상체(絲狀體)를 한 배우세대(配偶世代)가 되며 단상(單相)이다.

따라서 배우체에서 만들어지는 알과 정자는 수정하여 다시 포자세대로 돌아가게 된다. 그런데 미역의 수정란은 우선 발아하여 세포로 된 현미경적 크기를 한 아포체(芽胞體)라는 엽상체를 만든 다음 여기서 포자체인 미역의 유엽(幼葉)이 생기는 과정을 거친다.

엽상체(葉狀體)의 성장에 알맞은 온도는 생육 단계에 따라 다르나 대개 5~17℃이고 성숙과 생식세포의 형성은 20℃ 이하에서 이루어지므로 수온이 높은 곳이나 지나치게 낮은 곳은 생육에 적합하지 않다. 그리고 물의 유통이 원활한 곳이라야 좋다.

그런데 육상식물인 고사리는 전국 각지에 자생하는 다년생 양치식물로 양지나 음지에서 모두 환경조건이 나쁜 곳에서도 잘 생육하는 식물이다. 땅에 유기질이 많고 배수가 양호하며 관수가 용이한 곳이면 고사리가 자라는 최적의 조건이 된다. 제주에서는 고사리가 잘 자라기 위해선 온도와 습도가 좋아야 하는데 특히 고사리 철에 내리는 비를 “고사리 장마”라고 부르기도 한다.







“고사리 좋은 해 미역 풍년 든다”는 속담은 밀접한 상관이 없는 것 같지만 육상에서는 봄철 온도가 높고 습도가 높은 날이 많을 때, 바다에서는 수온의 변화가 심하지 않고 조류소통이 원활한 곳이 많을 때 고사리든, 미역이든 잘 자랄 수 있는 조건이 될 수 있다. 그리고 고사리와 미역은 둘 다 성장속도가 매우 빠른 종류인 것도 이런 속담을 탄생시키는 데 일조하지 않았을까 추측해본다.

## 구쟁기딱살 까먹어도 혼 돌랭이, 안 까먹어도 혼 돌랭이 ⇒ 소라껍질 까먹어도 한 바구니, 안 까먹어도 한 바구니

추자도에서는 꾸죽이라고 부르는 소라는 제주전역에서는 구쟁기, 구재기로 불린다.

소라는 복족류(※ 연체동물의 가장 큰 종으로 몸은 발달한 머리와 넓고 편평한 포복성인 근육성이 발이 있다. 성체는 비대칭형이고 대부분 나사 모양으로 된 껍데기를 가지지만 없는 것도 있다. 머리와 발은 견인근(牽引筋))에 의하여 껍데기 속으로 움츠러든다. 대부분의 종들은 아가미로 호흡하나, 공기호흡에 알맞게 외투막이 변형되어 폐로 된 것도 있다. 식용으로는 소라와 전복 등이 있다)의 대표적인 생물로 파도가 심하게 치는 곳에 사는 개체들은 관 모양의 돌기가 있으나 파도가 약한 곳에 사는 개체들은 이 돌기가 없다. 껍데기 표면은 녹색색을 띠고 주둥이는 둥글고 바깥부분은 얇으며 내면은 은백색으로 진주광택이 있다. 뚜껑은 석회질로 두꺼우며 바깥 면은 부풀고 코일처럼 감긴 선이 있으며 작은 가시가 촘촘히 나 있다.

어릴 때는 조간대의 바위 밑에 살다가 크면 해조류가 많은 조간대 아래쪽으로 내려간다. 밤에 활동하며 갈조류를 잘 먹는다. 자웅이체로 5~8월에 수온이 23~24℃가 되면 암컷의 녹색의 알을 수중에 산란하고 수컷이 흰색의 정자를 방출하여 수중에서 수정된다. 껍데기는 조개 세공이나 단추의 재료가 되며 살은 식용한다. 우리가 흔히 부르는 똥(생식소부분)의 색깔로 암수를 구별하는데 암녹색은 암컷, 유백색은 수컷이다.

간혹 조간대 상부에 큰 소라가 주둥이부분이 바닥으로 향해져 있을 때 살아 있는 것으로 생각해서 얼른 잡아보면 빈껍데기라는 것을 알고 허탈한 웃음을 날렸던 기억을 가지고 있다면 걸모습만 보고선 판단할 수 없음을 느꼈을 것이다.

“소라껍질 까먹어도 한 바구니, 안 까먹어도 한 바구니” 속담이 주는 의미는 소라의 걸모습만 보고 여물이 있는지 판단이 어렵듯이 물건의 겉과 속이 결코 같지 않음을 소라나 고동류를 대상으로 표현한 것으로 판단된다.





구쟁기 똥누레 가 불민 게드레기가 차지한다.  
⇒ 소라 똥 누러 가 버리면 집게가 차지한다.

구쟁기 양제 가 분 딱살엔 게드레기가 들어왔나  
⇒ 소라 양자 가 버린 껍질에는 집게가 들어앉는다.

서로 유사한 속담인데 소라를 의인화하여 해학적인 내용을 담고 있다. 소라와 같은 고둥류의 빈 껍질은 수명이 다하거나 사람들에게 잡혀서 여물은 뽑아 먹고 껍질은 바다에 버린다든지 공간대 부근이 얇은 바다에는 빈 고둥류가 많이 있다.

집게는 자기 몸에 맞는 고둥을 차기하기 위해 같은 종류들끼리 서로 쟁탈전을 벌이기도 하는데 이때 좀더 약삭빠르고 힘센 녀석이 집을 차지함은 당연한 결과이다.

현대적 의미로 해석한다면 허점이 생기면 제삼자에게 실리와 주도권을 뺏기는 현상이나 잇속 챙기기의 당찬 처신을 빗댄 때 사용하는 속담으로 사용하고 있다.

래기도 나까난 바둑(닥)에 가사 나꾼다  
⇒ 고기도 낚았던 장소에 가야 낚는다.

어류의 분포를 지배하는 요인은 많으나 해류, 수온, 염분, 심도, 먹이의 다소, 육지의 존재 및 과거에 일어났던 지각의 변동 등이 있으며 이들은 현재의 어류 분포에 많은 영향을 미치고 있다.

이 중에서 심도에 의한 요인으로 외양성 어류는 수온, 염분, 기타 환경조건이 좋으면 깊이와는 관계없이 해양을 광범위하게 이동할 수 있으나 연안성, 암초성, 정착성 어류에 있어서는 깊이가 장벽으로 되어 그 분포가 방해를 받는다.

낚는 어류들은 주로 연안 암초 및 정착성 어류들이 주를 이루고 있기 때문에 이들은 수온, 염분, 먹이 등 많은 환경요인에 의해 그 분포범위가 변할 수 있다. 1970년 이전만 하더라도 제주 연안은 수온, 염분, 먹이 등 환경조건이 거의 일정한 상태를 유지하고 있었으므로 연안 정착성 어류들은 자기들의 세력권을 형성하면서 일정한 장소에 모여들어 생활하였다.

예를 들어 정어리, 방어, 고등어, 전갱이와 같은 상, 중층성 어류 외에 많은 저서성 어류가 살고 있다. 사니질에는 매통이, 참조기, 민어, 눈볼래, 노랑촉수, 능성어, 달강어, 홍살치, 홍감뽕, 성대, 가자미 등이 분포하며, 자갈이나 해조류가 무성한 곳에서는 벤자리, 볼락, 뽕에돔 등이 많으며 심해의 암초 부근에는 참돔류가 살고 있다.

“고기도 낚았던 장소에 가야 낚는다.”의 속담을 살펴보면, 어류들은 저마다의 서식장소가 일







정하므로 잡혔던 곳에 가면 해당 어류를 잡을 수 있는 확률이 그만큼 높아진다는 뜻인데 문제는 오늘날 급속하게 악화되고 있는 연안환경오염과 수온의 불규칙한 변화 등으로 어류의 서식지가 파괴되고, 먹이생물들의 급격한 감소와 맞물려 서식지에 대한 개념도 많이 바뀌고 있음이 안타깝다.

## 제긴 들물 때 나끄곡, 물질은 썰(썰)물 때하라 ⇒ 고기는 밀물 때 낚고, 물질은 썰물 때 하라.

지구와 달의 인력(引力)작용으로 생기는 조석(潮汐)을 물때라고 한다. 물때에는 두 번의 밀물과 썰물이 있는데 각각 만조(滿潮)와 간조(干潮) 부르며 밀물을 들물, 썰물을 날물이라 칭하기도 한다.

보통 6시간을 간격으로 밀물과 썰물이 반복되지만 정확히는 대략 5시간 40분정도의 차이를 두고 밀물과 썰물이 반복되기 때문에 하루 24시간 동안 정확히 6시간의 간격이 아니므로 밀물과 썰물시간이 매일 달라진다.

**간조 ⇒ 초들물 ⇒ 중들물 ⇒ 끝들물 ⇒ 만조 ⇒ 초날물 ⇒ 중날물 ⇒ 끝날물 ⇒ 간조**

간조는 물이 다 빠진 상태로 물의 흐름도 거의 없을 때를 말하며 물 속에 잠겨 있던 여(암초)들이 물 밖으로 드러나게 된다.

초들물은 멈추었던 조류가 움직이기 시작하는데 간조에서 약 2시간까지 초들물이 이어진다. 이때는 조류가 약하게 흐르지만 살랑살랑 파도가 일며 포말을 내기도 한다. 멈추었던 조류가 다시 움직이기 때문에 고기들의 입질이 살아나는 때로 어종과 장소에 따라 많이 잡을 수도 있는 시기이다.

중들물은 물이 본격적으로 들어오면서 조류의 힘이 세며 힘차게 흐르기 시작한다. 또한 갯바위 주변 수위가 급격히 오르는 때이므로 낚시할 때 주의가 요망되기도 한다.

끝들물은 만조를 앞둔 시기로 빠르게 흐르던 조류가 한풀 꺾이는 시기로 고기들의 입질이 활발하다.

만조는 바닷물이 다 들어온 상태이며 수심이 가장 높아지고 더 이상 수위가 높아지지 않는 정점을 말한다. 물의 흐름도 이때는 속도가 줄어들거나 멈추어 있을 때가 많다.

“고기는 밀물 때 낚고, 물질은 썰물 때 하라”의 속담에서 과거 우리조상들의 오랜 경험과 자연의 현상을 이용한 과학적인 어로의 방법을 엿볼 수 있는 속담이다. 밀물 때는 플랑크톤을 비롯한 먹이생물들이 먼 바다에서 가까운 쪽으로 이동하기 때문에 먹이연쇄반응이 활발히 일어나 비교적 많은 어류들을 잡을 수 있다.



한편 사리 때는 간만의 차가 매우 커서 평소에 잘 드러나지 않던 암초들이 보이기 때문에 부착생물들도 많이 잡을 수 있을뿐더러 물질을 하는 해녀들도 수심이 얇은 곳에서 수산물을 채취할 수 있는 기회가 주어진다.

## 강이광 보말도 집은 싯나

⇒ 계와 고등도 집은 있다.

“게드레기도 집은 싯나”의 속담과 유사한 것으로 고등이 더 첨가된 속담이다.

패류의 제주지방명칭에는 “보말”이 많이 들어 있는데 수드리보말, 먹보말, 둥북보말, 꽃보말, 웬보말, 생이보말 등 도내에서도 지역에 따라 보말을 사용하기도, 사용하지 않기도 한다.

그리고 보말보다 조금 적은 고등을 고매기라고 부른 경우도 있다. 예를 들어 바퀴고등을 제주시와 서귀포시에서는 코토대기로, 우도에서는 곱생이 또는 고매기로 불렀으며 울타리고등을 제주시에서는 코토대기로 서귀포시와 우도, 가파도에서는 촌고매기 또는 고매기로, 비양도에서는 코토딱지로, 추자도에서는 담살이고등으로 불렀다.

이처럼 도내에서도 지역에 따라 부르는 지방명칭이 서로 다르고 공통으로 사용되는 종도 몇몇 종에 지나지 않는다. 특히 추자도의 지방명칭은 더욱 다르다.

추자도를 제외한 제주 전 지역에서 공통으로 사용되는 지방명칭으로는 말전복⇒암전복, 둥근전복⇒숫전복, 오분자기⇒오분재기 · 오분작, 소라⇒구쟁기, 구멍밤고등⇒먹보말, 바다방석고등⇒수드리, 제주개오지⇒절방귀, 두드럭고등⇒메옹이, 큰긴뿔고등⇒큰메옹이, 군소⇒굴메이, 군부⇒쇠군벚 · 췌군벚 등이 있다.

한편, 게나 새우류를 갑각류(甲殼類)라 하는데 껍질로 둘러싸인 몸을 가지고 있으면서 외부 위협으로부터 자기 몸을 보호한다. 그러나 처음부터 단단한 껍질을 가지는 것이 아니라 탈피과정을 거치면서 점차 단단해진다.

키티ンは 탄산칼슘과 함께 갑각류의 껍데기를 형성하는 주성분이다. 과거에는 필요 없는 껍데기는 그냥 버렸는데 이를 무엇인가 이용할 수 있는 방법이 없을까 하고 연구하기 시작했고, 그 결과 발견한 것이 키토산이다. 게나 새우류의 껍데기를 건조시켜 분말로 만들어 필요 없는 부분을 제거한 후 짙은 알칼리 액에 넣어 가열하면 탈아세틸화해 키토산을 얻게 된다.

키티인 그 자체는 거의 이용가치가 없으나 키토산은 이처럼 유용한 생물자원이다. 이것이 계기가 되어 1968년 이후 키토산이 공업적 규모로 생산되기에 이르렀다. 오염된 덩어리(汚泥)의 응집제 외에도 이온교환제, 효소고정화제, 화장품, 의약품, 의료용 재료, 토양 개량제 등 다방면에 걸쳐 사용하게 되었다.



예를 들면, 키토산은 세균류에 대해서 살균작용 없이 정균작용을 하는 것이 실험적으로 밝혀졌으며 이미 절임류의 보존재료로 실용화되고 있다. 키토산 그 자체뿐 아니라 그 분해물은 식물 병원균 등 많은 곰팡이류에 대해 생육을 억제하는 것으로 나타났다.

의학 분야에서도 없어서는 안 될 존재가 되었다. 키토산을 초산 수용액에 녹이면 아시르화되어 그 진행과 함께 용해성이 감소되면서 겔화한다. 이것을 섬유나 막에 성형하는 것이 가능해졌으며 생체 적합성도 높게 평가되고 있다. 수술용 봉합 실로서는 견사와 비슷하게 나긋나긋해 촉감이 좋고 6개월 정도 지나면 거의 용해된다고 한다.

화상 등의 환부보호제로서의 인공피부는 종래의 각종 인공제품보다 확실히 뛰어나다. 환부에 그대로 밀착시켜 바깥을 가제 등으로 보호해 화상이 나을 때까지 그대로 두기만 하면 된다. 상처의 깊이에 따라 다르지만 10~20일 만에 치유된다고 한다. 표피재생이 불가능한 화상에는 피부 이식 때까지 일시적인 피복재로 이용된다.

그 외의 키토산과 유기물에서 나오는 소금은 각종 화장품에 응용가능하며 또한 이 소금의 필름은 비 점착성이라서 정전기를 잘 띠지 않기 때문에 아름다운 헤어스타일을 만들 때 이용이 가능하다.

“계와 고등도 집은 있다.”의 속담에서 썰물 때 바닷가에 가면 흔히 볼 수 있는 계와 고등은 각각 “갑각”과 “패각”으로 몸을 보호하고 있는데 우리 조상들은 그것을 계와 고등의 집으로 표현하면서 하찮은 생물들도 각각 자기 집을 마련하고 살아가는데 사람들도 제 집을 마련하고 살기를 바라는 의미의 속담으로 판단된다.

## 7매기 먹느니 코푸랭이(코푼드레기) 다듬어 먹으라

### ⇒ 고등 먹느니 코딱지 다듬어 먹어라

제주에서 “코토대기” 또는 “츄7매기”로 불리는 고등은 밤고등과(科)의 울타리고등 종류이다. 이 종류에는 “울타리고등”, “개울타리고등” “남방울타리고등” 등이 있다.

이 중 남방울타리고등은 우리나라에서는 제주도 연안 해역에서만 분포하는 흔치않은 초식성 고등류로서 패각길이가 1.5cm 전후의 아열대성으로 주로 암반 조간대 하부에서부터 수심 2m 이내의 조하대에서 발견되며 패각은 두껍고 단단하다. 패각표면은 마치 벽돌을 쌓은 것 같아 보이고 전체적으로 밝은 녹색 또는 황갈색 바탕에 불규칙한 흑갈색 무늬가 나타난다.

개울타리고등은 우리나라 전 연안에 분포하며 주로 그늘진 바위틈이나 큰 자갈의 습한 아래면에 집단으로 모여 있는 경우가 흔하다. 어린 개체의 경우 패각 표면의 과립모양 돌기들을 형성하는 홈이 명확하지 않기 때문에 육안으로 남방울타리고등과 쉽게 구별하기 어렵다.





이 울타리고둥들은 모두 패각의 길이가 1.5m 정도의 작은 종류들로 식용으로 이용하는데 요즘은 연안의 환경오염정도가 심해서 꺼리는 편이다. 그리고 패각이 작은 개체라서 여물도 아주 작다.

“고둥 먹느니 코딱지 다듬어 먹어라”의 속담에서도 거의 먹어 볼 나위 없는 고둥을 먹을 바엔 차라리 코딱지를 다듬어 먹는 것이 나을 거라는 역설적인 표현을 담고 있지만 영양가와 위생 면에서는 비교할 바 못된다.

### ㄱ메기 다슴(심)에기도 곳인 채 준다

⇒ 고둥은 의붓자식도 통째로 준다.

“ㄱ메기 먹느니 코푸랭이(코푼드레기) 다듬어 먹으라.” 속담과 마찬가지로 울타리고둥은 패각의 크기가 작은 종류로 식용으로 이용되는 살이 많지 않다.

식용으로 많이 이용되는 울타리고둥과(科)에서 흔히 볼 수 있는 종류는 개울타리고둥인데 비교적 환경변화에 대한 적응력이 뛰어나고 조간대의 상부에서 집단으로 서식하므로 쉽게 채집이 가능한 종이다.

따라서 “고둥은 의붓자식도 통째로 준다.”의 속담에서 보통 의붓자식에게 주는 것을 아까워하는 상황에서 울타리고둥은 너무 흔한 종이므로 그냥 조금만 주지 않고 통째로 줘도 아깝지 않은 고둥이라는 것을 비유적으로 표현한 속담이라 생각된다.

### ㄱ슬(실·을) 그르(크르)에 가도 엇(웃)은(인)양속 바당에 가민 싯나

⇒ 가을 그루에 없는 양식 바다에 가면 있다.

제주도에는 속칭 뜯땅으로 알려진 화산회토가 본 도의 남부와 북동부 그리고 오름에 분포한 반면 육지부 토양과 유사한 속칭 관땅으로 알려진 암갈색토와 적황색토가 본도의 북부와 북서부에 분포한다.

농경지는 용암류 평탄지에 주로 분포하며 논, 밭 및 감귤과원으로 이용된다. 중산간지인 용암류 대지나 오름은 자연초지, 인공초지 및 임지로 구분하여 이용되며 산악지는 산림지이다.

따라서 토양보수력이 약한 토양환경으로 육지부의 논농사는 거의 없고 밭농사와 과수원, 그리고 초지형태이며 밭농사마저 토양의 산성화로 풍년을 기대하기 힘든 환경이었다. 토양의 산성화를 막고 풍성한 수확을 위해 돼지거름, 해조류, 심지어 사람들 오줌도 거름으로 사용했었다.

가을 작물을 심어 기르고 거둔 자리에 어렵고 힘들게 살던 시절 사람들은 그 곳으로 남은 작



물들을 주우러 간다. 그러나 그 양이 많지 않았던 것은 지레 짐작하고도 남음이 있다.

그런데 바다는 전복, 소라, 미역, 톳, 우뚝가사리, 게, 문어 등 손쉽게 잡을 수 있었던 시절에는 오히려 육상보다 바다에서 해산물을 채취하는 게 생활하는데 지장이 없을 정도였다.

“가을 그루에 없는 양식 바다에 가면 있다.”의 속담은 육상보다 바다가 생물이 훨씬 많음을 표현한 것이며 쉽게 식량을 구할 수 있는 장소임을 나타내는 속담이라 할 수 있다.

## 곰수(세)기 들러췌민 놀 분다

⇒ 돌고래 뛰놀면 풍량이 인다.

제주연안에서는 2000년 이후 밍크고래, 브라이드고래, 참고래, 들쇠고래, 제주돌고래, 샛돌고래, 상괭이 등 7종류의 고래류가 혼획되거나 좌초한 것으로 나타났다. 이 중 제주돌고래는 제주연안에 연중 출현하고 있으며 이 때문에 제주 연안에서 가장 많이 혼획되고 좌초하는 종류로 2~4m의 체장에 체중은 150~650kg 정도이다.

제주돌고래가 간혹 수면 위로 뛰어 다니는 모습을 관찰할 수 있는데 뛰어오르기, 공중회전, 머리치기, 꼬리치기, 선수파타기, 수면가르기 등의 행동양식을 나타낸다.

이러한 행동들은 단순한 호기심놀이로 하는 경우도 있으며, 주위의 동료들에게 위험, 서열 및 영역에 대한 경고를 목적으로 행하는 경우도 있고, 때로는 몸 표면에 붙어 있는 부착생물을 떨어내기 위한 경우도 있고, 단체로 먹이를 몰아가기 위한 경우도 있다. 보다 정확한 의미를 파악하기 위한 지속적인 연구가 필요하다고 본다.

한편, 제주돌고래는 주로 연안에 무리를 지어 다니면서 작은 어류(고등어, 전갱이, 멸치)와 오징어 등을 주로 먹는데 이 먹이생물들은 계절회유하는 종류들이다. 제주연안에 이 먹이생물들이 많아지면 돌고래가 뛰는 모습들을 종종 관찰할 수 있다.

“돌고래 뛰놀면 풍량이 인다.”의 속담에서 다양한 돌고래의 행동양식을 정확히 파악하지 못한 상황을 표현했을 것이다. 다만 계절적으로 여름철 수온이 올라가기 시작할 무렵부터 계절회유가 이루어지는 먹이생물을 쫓아 수면 위로 뛰어 오르는 돌고래의 무리들을 많이 관찰할 수 있기 때문에 확률적으로 풍량이 일렁이는 경우가 많을 것이다.

## 다섯물 념영(언) 아홉물ㄷ진 물살 췌다

⇒ 다섯무날 념어서 아홉무날까지는 물살 세다.

물때는 크게 사리와 조금으로 나눈다.

사리란 간만의 차가 가장 커서 조류가 가장 세게 흐르는 때를 말하고 조금은 간만의 차가 가장 적어 조류가 가장 약하게 흐르는 날을 일컫는다.

일반적으로 말하는 물때를 보면 음력 8일과 23일을 조금으로, 15일과 30일을 사리로 정하고 있다.

이때 음력이 29일까지의 달은 다음달 1일을 7물로 해서 8일과 23일이 조금 물때가 되게 하고 있는 것이다. 하지만 여기에 다소 문제가 있다.

실제로 바다에서 느끼는 물때와는 약 2물 정도의 차이가 있는 것이다. “9물 때 물이 가장 많이 간다.” “3물 땀 어부 밥상에도 생선이 떨어진다.”라는 말은 물때가 잘못 정해졌기 때문에 생겨난 말이다.

정리하면 단순히 달의 모양으로 물때를 정해 지금까지 불려오고 있는 관습상의 물때는 실제 물때와 약 2물 정도의 차이가 명백히 발생하는 것이다.

이러한 차이는 조석현상이 태양과 달의 인력 때문에 발생하지만 지구와 바다와의 마찰력이 변수로 작용한다는 걸 무시했기 때문에 발생한다. 사람에 따라서 이런 작용을 관성의 법칙에 비유해서 설명하기도 한다.

즉 달 모양만으로는 보름이나 그믐 때 조고차가 가장 크고 조류도 빨라야 되지만 지구 표면과 바닷물의 마찰력, 달과 지구의 공전궤도가 일치하지 않음으로 해서 약 2틀 후에야 비로소 조고차가 가장 크고 조류도 가장 빠른 것이다.

참고로 물때를 계산하는 법은 아래와 같다.

보통 서해에서는 7물때 식으로 동해와 남해에서는 8물때 식을 많이 사용하고 있다. 29일까지 있는 달의 경우 30일(6물 또는 7물)을 생략하고 계산하면 된다.

“다섯무날 넘어서 아홉무날까지는 물살 세다.”에서 만조에서 간조로 넘어갈 때 바로 물살이 빨라지는 것이 아니라 3물부터 서서히 빨라지다가 다섯무날부터 사리 때인 일곱무날을 지나 9무날까지가 조고차이가 커져서 물살이 빠르다는 경험과학으로 계산한 물때표라 생각이 든다.

음 력	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15
8물때 식	8	9	01	11	12	13	14	조금	1	2	3	4	5	6	7
7물때 식	7	8	9	10	11	12	13	조금	무시	1	2	3	4	5	6
음 력	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
8물때 식	8	9	10	11	12	13	14	조금	1	2	3	4	5	6	7
7물때 식	7	8	9	10	11	12	13	조금	무시	1	2	3	4	5	6





**덕분 어(웃)은 왜삼촌 데물찌에 죽영(언) 바릇도 못 잡아먹게 한다**  
 ⇒ **덕분 없는 외삼촌 큰 무수기에 돌아가서 해산물도 못 잡아먹게 한다.**

무수기란 밀물과 썰물의 차이를 일컫는다. 그리고 “데물찌”란 밀물과 썰물의 차이가 가장 큰 물때를 말한다.

이 “데물찌”에 백중날도 포함되는데 백중은 음력 7월15일로 제주도에서는 보통 백중을 맞이하여 음력 7월14일 자시에 목장이나 한라산에 올라가서 마불림제를 하여 북은 테우리들의 영혼을 위로하고 말이나 소의 생육과 번식 풍요를 기원한다. 해안 지역의 바다도 칠월보름은 일곱 혹은 여덟 물때여서 물이 아주 잘 썰어 바다 밑이 육지처럼 보이게 되고 어린아이나 노인들은 바구니를 들고 소라나 보말고둥을 잡는다. 마을 아낙들이 온통 바다로 나오는 바람에 바다는 인해를 이룬다.

비록 백중 데물찌가 아니라도 음력 14일~15일은 사리 물때이므로 조차가 심한 썰물 때에는 바다가 많이 드러나서 많은 해산물을 채취할 수 있는 좋은 기회가 된다.

“**덕분 없는 외삼촌 큰 무수기에 돌아가서 해산물도 못 잡아먹게 한다.**”의 속담에서 비록 외삼촌이 아니더라도 모처럼의 사리 때에 집안에 돌아볼 일이 발생하게 되면 곤란한 상황으로 여길 만큼 힘들고 어려웠던 당시의 형편을 짐작할 수 있는 속담이라고 생각된다.

**들물 댜 좀 자꼭, 쌀(쌀)물 댜 바당에 든다**  
 ⇒ **밀물 때는 잠자고, 썰물 때는 바다에 들어간다.**

과거 제주도의 전통어로방식 중에서 “원담”이라는 것이 있다. 지금은 거의 사라져버렸고 흔적만 남아 있지만, 이 원담은 돌을 쌓아 담을 만든 후 조수간만의 차를 이용해 어류 등 바다생물을 채집하는 전통어로 방법이다.

원담은 높은 파도를 막아주고 해안의 모래유실을 방지하는 기능도 있고 해조류의 군락조성에도 좋은 환경을 제공하기 때문에 서해안에서는 해초류 중 잘피라는 식물을 이식하여 숲을 만들어 작은 어류들의 피난처, 산란장, 성육장 등으로 활용하는 방안을 강구함과 동시에 이를 관광자원으로 활용함으로써 어촌마을의 소득증대에도 기여할 것으로 기대하고 있다.

한편, 1960년대 이전까지의 어로작업은 주로 무동력소형어선이나 재래식어로장비와 전통적인 어로방법으로 이루어졌다.

따라서 밀물과 썰물의 조차를 이용한 방식이 매우 중요하게 자리하고 있었음은 당연한 순리처럼 여기며 자연환경에 적응하였다.

비록 원담 뿐만 아니라 해녀들의 작업도 밀물보다는 썰물 때에 주로 이루어졌다. 깊은 곳에서 서





식하는 해양생물을 채집하기 위해서는 조금이라도 물이 얇을 때 작업해야 힘이 덜 들고 또 많이 채집할 수 있기 때문이다.

“밀물 때는 잠자고, 썰물 때는 바다에 들어간다.”의 속담에서 밀물과 썰물 때의 조건대 서식생물을 채집하기 위해 자연의 섭리를 슬기롭게 이용할 줄 아는 지혜가 엿보이는 속담이라 생각된다.

## 돌 붉은 뱀 켈기 잘 안 문다

⇒ 달 밝은 때는 고기 잘 물지 않는다.

어류 중에서 주광성(走光性)을 가진 어류들이 있는데 멸치, 갈치, 고등어, 전갱이 등이 빛을 향해 몰려드는 습성을 가진 어류들이다.

그러나 이들 어류자체가 빛을 좋아해서 몰려들기보다 빛을 좋아하는 성질을 가진 플랑크톤들이 양성주광성을 가지고 있어서 빛을 향해 몰려들고, 또 이것들을 먹기 위해 작은 동물들이 몰려들고, 점차 큰 어류들이 몰려들기 시작한다. 일종의 먹이연쇄가 이루어지는 셈이다.

그런데 어류들이 집단으로 몰려드는 이유가 먹이로 국한되어 생각해서는 곤란하다. 외양에서 생활하다가 산란하기 위해, 또는 계절에 따른 수온의 변화에 적응하기 위해, 외부의 공격으로부터 피하기 위해서 등 여러 가지 요인으로 이루어지기 때문이다.

멸치, 갈치, 고등어, 전갱이 등은 온대성 어류들로 겨울철에는 먼 바다 쪽에서 생활하다 수온이 따뜻해지는 4월에서 8월까지 연안으로 이동한다. 낮에는 먹이활동을 거의 하지 않다가 밤이 되면 왕성하게 먹이활동을 하고 이 시기에 산란이 이루어진다. 이들이 먹는 생물들은 작은 새우류, 작은 오징어 들이고 이 먹이생물들이 빛을 좋아하는 습성이 있다.

그리고 바다낚시를 할 때 달이 떠 있을 경우(특히 보름달) 미끼의 야행물질이 물 속에서 달빛에 반사되어 고기들의 입질이 굉장히 좋은 것을 알 수 있지만 달이 지나마자 거짓말처럼 입질이 뚝 끊긴다고 낚시를 좋아하시는 분들의 설명도 있다.

따라서 “달 밝은 때는 고기 잘 물지 않는다.”의 속담은 빛을 좋아하는 어류들이 밝은 달빛의 분산으로 어선의 불빛에 집중되지 않아서 물고기를 많이 잡을 수 없다는 뜻이지만 부분적이라고 해석할 수 있다.

## 돌 뜨기 반 든 물, 돌 지기 반 든 물

⇒ 달 뜰 무렵 반은 든 물, 달 질 무렵 반은 든 물

밀물과 썰물은 달과 태양의 인력과 지구의 원심력에 의해 일어나는 현상이다. 즉 달과 태양이





지구와 일직선상에 놓이면 끌어당기는 힘이 가장 커져 달 쪽을 향한 바닷물이 부풀어 오르게 되어 밀물(만조)이 되며, 또한 지구 반대편에서는 지구가 태양 둘레를 돌 때의 원심력에 의해 바닷물이 부풀어 올라 만조가 된다. 반대로 태양과 지구와 달이 직각을 이룰 때는 바닷물이 줄어 들게 되어 썰물(간조)이 되는 것이다.

밀물과 썰물은 하루에 2번 일어난다. 이는 지구가 하루에 1번 자전하는 동안 한번은 인력에 의해 또 한번은 원심력에 의해서 밀물현상이 일어나기 때문이다.

밀물과 썰물이 일어나는 시간은 일정하지 않고 매일 달라진다. 지구는 하루에 한 바퀴 자전을 하지만 달은 하루에 약 13°씩 공전하기 때문이다. 지구가 한 바퀴 돌아 제자리에 오면 달은 13°만큼 움직여 있으므로 지구가 그만큼 움직이는데 약 50분이 소요된다. 따라서 24시간 50분 간격으로 일어나며 지구의 반대편에서도 같은 현상이 일어나기 때문에 이것을 반으로 나누면 12시간 25분마다 밀물과 썰물이 일어난다. 이 때문에 밀물과 썰물은 매번 25분씩, 매일 50분씩 늦춰지는 것이다.

달은 음력 한 달을 주기로 지구 주위를 공전하면서 보름과 그믐에 태양, 지구, 달이 일직선 위에 있게 되는데 이 때는 태양의 인력이 합쳐지면서 밀물과 썰물의 차이가 가장 크게 되며 ‘사리’라고 한다. 한편 태양, 지구, 달이 직각으로 배열되는 상현과 하현에는 인력이 상쇄되어 밀물과 썰물의 차이가 작아지는데 이 때를 ‘조금’이라고 한다.

따라서 “**달 뜰 무렵 반은 든 물, 달 질 무렵 반은 든 물**”의 속담에서 살펴볼 수 있는 것은 달 뜨는 시간과 지는 시간이 일정하다는 가정한다면 밀물과 썰물의 차이가 크지 않는 ‘조금’ 일 때를 가리킨다고 볼 수 있다.

이 때는 음력으로 8일과 23일에 해당되어 달 모양은 반달(상현달과 하현달)모양이다. 그런데 정확히 8일과 23일이 아니라 7일에서 9일과 22일에서 24일까지의 물때에서 밀물과 썰물의 차이가 별로 없는 상태가 된다고 볼 수 있으며 이 또한 지역에 따라 조금씩 달라진다.

**뜰네집이서 솜국(국) 먹엉(언) 메노(누)리집이 강 물맛 쓰(씨)뎡(덴) 혼다**

⇒ **뜰네 집에서 말뚝성갯국 먹고 며느리 집에 가서 물맛 쓰다고 한다.**

표준명으로 성게를 ‘섬게’라고도 한다. 옛 문헌에서는 ‘해구(海毬)’ ‘해위(海蝟)’라 하였다. 우리말로는 밤송이조개라고 하였는데 자산어보에서는 보라성게를 ‘율구합(栗毬합)’이라 기록하고 있다. 제주도에서는 쿠살, 구살, 솜이라고 부른다.

몸은 공 모양이거나 심장 모양으로 팔이 없다. 몸의 앞뒤에 방향성은 없으나 상하의 구별은 있으며 기관의 배열은 다섯 방향으로 대칭을 이룬다. 내부는 탄산칼슘 성분의 두꺼운 골판이 규칙



적으로 배열되어 단단한 껍데기를 이루며 그 위에 얇은 표피가 덮여 있다. 입과 항문은 각각 몸의 아래쪽과 위쪽의 중앙에 위치한다. 입이 있는 부위인 위구부(圍口部)에 있는 가시는 이가 되며 내부에 아리스토의 등불 이라고 하는 석회질의 억센 이빨로 된 저작기(咀嚼器)가 있다.

식성은 종류에 따라 다르지만 주로 해조류나 바위에 붙어사는 수생동물을 잡아먹는다. 자웅이체이며 겉모습이 일정한 정형류와 보는 방향에 따라 모습이 다른 부정형류로 나뉜다. 정형류는 보라성게가 부정형류는 엽통성게가 대표적이다.

제주연안에 서식하고 있는 성게종류로는 보라성게, 보라성게, 말뚝성게 등 3종이 있다.

보라성게는 주로 해조류를 잡아먹지만 잡식성이어서 해조 주변의 작은 생물들을 먹기도 한다. 자웅이체로 암컷은 오렌지색의 알을 품고 수컷은 담황색의 정소를 가진다. 산란기는 6~8월로 알려져 있다.

분홍성게는 가시의 길이가 몸통보다 작거나 같다. 야행성이라 낮에는 대게 바위틈에 숨어 있지만 밤이 되면 밖으로 나와 해조류나 작은 생물을 잡아먹는다. 보라성게보다 수가 적은 편이며 산란기는 10~12월 사이로 알려져 있다. 보라성게의 알은 식용하거나 가공하여 은단의 원료로 쓰인다.

말뚝성게의 크기는 지름이 2~5센티미터 정도이며 짙은 녹색 또는 갈색이다. 비교적 짧은 가시로 덮여 있다. 산란기는 1~4월로 추정된다. 해조류를 주로 먹지만 조수웅덩이에 갇힌 어류를 잡아먹는 것도 목격된다. 알과 미역을 함께 끓인 성게미역국은 제주 토속음식 중의 하나이다.

성게 알은 단백질, 지방 그리고 비타민 A, B, 니아신을 많이 함유하고 있어 풍미도 좋고 영양가도 좋다. 성게 특유의 풍미는 인지질에 의한 것이라 하는데 이 인지질에는 lysolecithine이 있는데 이것은 뱀독의 성분이다. 따라서 성게를 많이 먹으면 토사병에 걸릴 수도 있다.

성게의 맛은 달콤 짭사래한 맛이 나는데 쓴 맛은 생식선 주변에 있는 물질에서 나오는 것이다. 이 달콤 짭사래한 맛이 성게 특유의 맛이라 할 수 있다.

“딸네 집에서 말뚝성겻국 먹고 며느리 집에 가서 물맛 쓰다고 한다.”에서 성게의 달콤한 맛은 사라지고 쓴 맛이 많이 남아 있는 상태에서 며느리에 대한 못마땅한 감정을 성게 맛에 비유한 속담이라 할 수 있다.

## 메역 몰릴 때 곤 피민 시세 좋나

⇒ 미역 말릴 때 엽분이 피면 값이 좋다.

미역이나 다시마와 같이 겹치는 부분이 많은 해조류의 경우 또는 전용면적이 넓고 촘촘한 경



우에는 빨래줄 같은 곳에 널어서 바닷바람이 많이 부는 해안가 태양광선에 말리고 상대적으로 작은 해조류인 우뚝가사리, 톳과 같은 해조류의 경우는 차광막 같은 촘촘한 그물과 같은 곳에 널어서 해안가 근처에 열이 많이 발생하는 아스팔트 도로 주변에서 말리고 있다. 그런데 요즘은 미역이나 다시마도 규격화된 그물틀에 맞춰서 말리는 곳이 많다.

그런데 우리가 오늘날 섭취하는 해조류는 대부분 양식 산업에 의해 생산된 것으로 그 중에서 김과 미역이 주종을 이룬다.

우리나라의 양식이 언제부터 시작되었는지 확실한 기록은 없으나 인조(1623~1649)때 태인도 어민이 해변에 표류해 온 참나무 가지에 김이 붙어 있는 것에 착안을 하여 대나무와 참나무 가지를 간석지에 세워 썰 양식을 했다고 한다. 본격적인 양식이 시작된 것은 일본강제점령기 때인 1910부터라고 할 수 있다.

우리나라는 삼면이 바다로 되어 있고 동·서·남해안의 바다특성(수온 및 지형 등)이 달라 각 해역에 따라 주로 양식되는 품종이 다르다. 동해안은 수온이 낮고 해안선이 가파르고 깊기 때문에 한해성의 품종인 큰가리비와 넙치, 그리고 다시마 양식을 하고, 서해안은 바다가 얕고 간석지가 발달하여 있으므로 굴, 바지락 등 패류양식이 가장 활발하게 이루어지고 있으며 남해안은 다른 해역보다 수온이 높기 때문에 많은 어종과 김, 미역, 우렁챙이 등이 양식되고 있다.

바다에서 채취한 미역을 말릴 때 통풍이 잘되는 해안가 태양광이 충분히 내리쬐는 곳에서 말리는 것이 상품가치가 좋은데 요즘은 빨리 출하하기 위해 하루정도 말린 후 건조기로 말려서 판매하기도 한다.

좋은 건조미역은 색(검은색/암갈색)이 선명하며 끝 부위가 노랗게 변하지 않은 것이다. 또 줄기보다 잎의 비중이 크고 검은색에 가까운 색깔을 띠고 심이 가늘고 광택, 윤기가 도는 것이 상품이다. 그리고 잡태와 찢어진 부위가 없으며 물에 담갔을 때 조각조각 풀어지지 않는 것이 좋다.

“미역 말릴 때 염분이 피면 값이 좋다”의 속담은 미역의 건조상태가 좋은 것을 알 수 있는 방법으로 건조 중에 비를 맞거나 습기가 많을 경우 미역의 염분이 사라져 색깔이 변할 수도 있는데 염분이 피어있는 상태는 아주 잘 건조되었음을 판단할 수 있는 일종의 표시로 여겼던 것 같다.

## 멜도 배설 실태

⇒ 멸치도 창자 있다.

제주에서 멸치라고 부르는 종류에는 크게 3가지 종이 있다. 하나는 멸치, 셋줄멸, 그리고 눈통멸이다.





멸치의 방언은 서귀포에서는 멸, 조천과 북촌에서는 멸 또는 멸, 우도에서는 메리치, 성산포에서는 멸, 한림에서는 눈통이멸이라 부르고 눈통멸의 방언으로는 서귀포에서는 눈통이, 우도에서는 멸, 한림에서는 멸, 모슬포에서는 눈통멸이라고 부르고 있다.

멸치와 눈통멸의 방언은 지역마다 혼합해서 부르고 있어 구별이 명확하지 않다. 그러나 셋줄멸은 도 전역에서 ‘꽃멸’이라 부르고 있다. 눈통멸과 셋줄멸은 눈통멸과(科), 멸치는 멸치과(科)의 어류로 모두 청어목(目)에 속한다.

이 3종을 크기별로 비교하면 셋줄멸이 가장 작은 종류로서 전장 10cm 내외, 멸치는 전장 18cm 내외, 눈통멸은 30cm 까지 자란다.

그런데 표준이름으로 정확히 구분할 수 있는 사람들은 많지 않고 멸치는 작은 것, ~멸은 큰 것으로 알고 있는 사람들이 많은 편이다.

멸치는 등 쪽이 푸른 회색이며 배는 은백색을 띠고 있다. 멸치의 비늘은 둥근 비늘이지만 벗겨지기 쉽다. 눈이 머리부분의 앞쪽에 치우쳐 있고 입이 머리 아래쪽에 있어 눈의 뒤까지 크게 벌어지는 것이 특징이다.

멸치는 살과 뼈 전부를 모조리 먹을 수 있는 물고기로서 칼슘섭취도 쉽사리 할 수 있는 영양 식품이다. 멸치젓갈은 그대로 밥반찬으로 먹을 수 있을 뿐만 아니라 김장용 젓갈로도 일품이다.

멸치젓갈로 유명한 젓갈은 추자도산 멸치젓갈이다. 선명한 빛이 나타나는 것이 좋은 젓갈이다. 국 맛내는데 쓰이는 마른멸치로는 전남 여수, 거문도산 멸치가 일품이다.

제주도의 향토음식 중 ‘멸국’이 있는데 신선한 눈통멸이나 셋줄멸을 재료로 여린 배추나 채소 등을 넣고 소금으로 간을 맞추는 다음 고춧가루나 깨 등을 추가해서 먹게 되면 푹푹한 바다 냄새가 물씬 풍겨서 좋다고 한다. 처음 이 맛을 접하게 되면 비린내만 풍긴다고들 하지만 점점 먹을수록 이 맛에 빠져들게 되는 훌륭한 음식이 된다.

멸치의 적은 갈매기와 같은 바닷새, 상어, 가다랭이와 같은 육식물고기, 고래, 돌고래와 같은 바다포유류, 오징어, 인간 등 여러 방면에 걸쳐 인류의 이용뿐 아니라 먹이사슬 위에서도 중요한 생물이다.

멸치는 천적으로부터 몸을 지키기 위해 밀집대형을 만들어 무리의 구성원 모두가 함께 힘을 합쳐 같은 방향으로 헤엄치며 적의 공격에 대항한다.

거의 한 해 동안 산란기를 거치지만 보통 봄, 가을에 산란한다. 알은 타원형이며 한 알갱이씩 뿔뿔이 흩어지도록 물 속을 감돌면서 퍼진다(分離沈性卵). 부화한 어린 물고기들은 빠르게 성장하여 한 해가 채 되지 않아 번식을 할 수 있게 된다. 수명은 2~3년 정도이다.

“멸치도 창자 있다.”의 속담에서 은유적인 표현을 감지할 수 있는데 그것은 멸치보다 하등생물들도 내장기관을 가지고 있는데 사람들이 가장 흔하게 접할 수 있으면서 작은 어류로써 너무 흔해 보잘것없이 취급당하던 생물로 멸치를 선택했을 것이고 너무 작아서 창자도 없을 것처럼 보이지만 실상은 모든 내장기관을 가지고 있다는 뜻으로 멸치라는 생물을 지칭하는 것이 아니







라 멸치처럼 작다고 무시하지 말라는 인간을 표현하면서 일종의 경고처럼 들리는 속담이라 생각된다. 즉 아무리 하찮은 존재라도 생명체는 다 그 나름대로의 개성적 특성을 갖고 있다는 뜻이다.

## 멸치 들어난 뒤 큰 궤기 묻다

⇒ 멸치 들었던 뒤에 큰 고기 묻다.

멸치는 우리나라의 동남, 서해안에도 널리 분포하며 오래 전부터 삶아서 말린 마른멸치를 비롯하여 젓갈, 절인멸치 등으로 널리 소비해 왔다.

이 멸치는 500여 년 전에 제주도에서는 행어(行魚)라고 부르던 물고기로서 멸치무리 중 제일 작은 물고기이다. 다른 한자명으로는 멸어(滅魚), 멸치어(滅致魚)라고도 기록한다. 한편, 멸오치(滅五致)라는 이름은 멸치가 물 밖으로 나오면 오초정도에 금방 죽어버린다는 점에서 주어진 이름이다.

자산어보에는 멸치를 추어(鰈魚), 속명 멸어(蔑魚)라고 소개되어 있고 임원경제지의 전어지에는 이추(鰈鰯·몫), 제물보에는 잔어(潺魚)라고 소개해 있다.

육지에도 몇 군데 있지만, 제주 바닷가를 거닐다보면 담벼락 쌓는 크기의 돌들이 마치 원을 쌓듯이 연안 가까이에서 볼 수 있다. 이것을 제주에서는 원담이라 부르는데 밀물 때는 물에 잠겨 잘 보이지 않다가 썰물 때는 담이 보이고 그 속에 바닷물이 어느 정도 고여 있는 상태가 된다. 그런데 옛날에는 간혹 이 원담에 수많은 멸치 떼가 갇히게 되는데 이 때는 물 반, 고기 반이 아니라 모두 물고기만 있는 것처럼 가득 차게 보여 그야말로 동네가 난리법석이 된다. 이때 제주사람들은 ‘멸 들었저’라고 소리치며 좋아한다.

그런데 멸치무리가 원담이나 해수욕장부근까지 몰려드는 이유는 천적으로부터 공격을 피하기 위해 나타난 일시적 현상이라 볼 수 있다.

“멸 들었던 뒤에 큰 고기 묻다.”는 속담은 멸치보다 큰 생물들이 연쇄적으로 움직이기 때문에 큰 고기들도 잘 잡힌다는 뜻으로 풀이할 수 있다.

## 물 들어사 곰바리 잡나

⇒ 물이 들어야 고둥 잡는다.

요즘 낚시를 좋아하시는 분들이면 조석의 변화, 즉 물때를 정확히 알아야 낚시하는데 유리하다. 그리고 썰물을 이용한 조간대부근에서의 해산물 채취하는 경우에도 사전에 물때를 정확히





아는 것이 매우 중요할 것이다.

제주도 해안은 물이 빠져나가면 바위들과 암석들이 드러나는 암석조간대의 특징을 나타내고 있다. 조간대는 하루에도 몇 번 씩 차가운 물과 뜨거운 햇빛에 노출되는 특이한 환경지대인 동시에 바다생태계에서 육상생태계로 가는 과도기적인 지역이다.

조간대는 드러나는 정도에 따라서 비말대, 상부조간대, 중부조간대, 하부조간대로 나눌 수 있다.

조간대는 수온, 염분 등 환경조건이 매일 또는 계절에 따라서 급격하고 폭 넓게 변하는 곳이다. 또한 이곳의 극심한 환경 때문에 많은 생물들이 살아가기에 부적절한 곳으로 이곳 환경에 적응한 특정한 종들이 서식하는 곳이기도 하다.

지역에 따라 조금씩 다르겠지만 주로 조간대상부에는 개울타리고둥, 각시고둥, 배무래기, 좁쌀무늬총알고둥 등이 집단으로 서식하고 중부에는 대수리, 땡가리, 두드럭고둥, 두드럭배말, 큰뽕고둥, 총알고둥 등이, 하부에는 눈알고둥이 서식한다.

참고로 암반조간대에는 조수웅덩이라는 특이한 환경을 갖고 있다. 조수웅덩이는 크기와 위치, 깊이 등이 다양하다. 그러므로 조수웅덩이는 그들을 둘러싸고 있는 환경적 요인들에 의해 많은 영향을 받는다. 그러나 특이한 점은 조수웅덩이는 가장 물이 빠져 있을 때에도 공기 중에 노출되지 않기 때문에 조간대라기보다 조하대의 특성을 더 많이 갖고 있다는 것이다. 그러나 조수에 의해서 물리적 또는 화학적인 변화가 매우 심한 지역이다. 그럼에도 불구하고 암반조간대와 마찬가지로 많은 생물들이 살아가고 있다.

“물이 들어야 고둥 잡는다.”의 뜻은 썰물 때는 가만히 있다가 밀물 때 비로소 바다에 가면 고작 조간대 상부의 울타리고둥 정도만 잡게 된다는 의미로 어떤 상황이 벌어지기 전에 미리 예측해서 대비하지 못함을 나무라는 뜻으로 많이 사용하고 있다.

**물썩 때 바닷가민 그냥 안 온다.**

**⇒ 무수기 때 해산물 잡으러 가면 그냥 안 온다.**

무수기란 밀물과 썰물 때의 수위의 차이를 일컫는 말이다. 보통은 큰 무수기 때를 암묵적으로 동의하는 뜻으로 사용하기도 한다.

밀물과 썰물의 차이가 클 경우 과거 제주도민들은 해안가로 몰려나가 각종 해산물을 채취하는 이른바 바닷잡이를 행하였다.

바닷잡이란 원래 사전적 의미는 ‘햇볕을 이용해서 바닷가의 각종 해산물을 채취하는 행위’라고 적혀있다.

바다에 에워싸인 섬사람들은 식량해결의 대부분을 바다에 의지할 수밖에 없었다. 더욱이 춘





궁기 때 농산물이 절대 부족한 시절엔 더욱 그러했다.

음력 보름과 그믐달 3일을 전후한 저녁 무렵 바닷물이 빠지기 시작하면 해안가는 멀리까지 바닥을 드러낸다.

과거 이 썰물 때가 되면 동네 갯가는 소라, 고둥, 게, 성게, 오분자기, 문어 등을 잡기 위해 몰려든 사람들의 부산함으로 시끌벅적 했었다. 남녀노소 할 것 없이 이 물때를 놓칠세라 대바구니나 대아그릇을 들고 나와 바다를 가득 메우는 진풍경이 펼쳐진다.

햇불아래 몰려드는 해산물을 그냥 주워 담으면 금방 바구니가 넘쳐흐를 정도였던 시절은 이미 가고 없지만 별다른 놀이시설이 없었던 과거엔 바다가 어린 아이들에게는 훌륭한 놀이터이면서 어른들에게 휘어진 삶의 숨구멍을 열리게 하는 조력자로서의 역할이 대단했었다.

“무수기 때 해산물 잡으러 가면 그냥 안 온다.”의 속담은 제주해안조건대로 큰 썰물 때 나가면 각종 해산물이 풍부해서 많은 양을 채취할 수 있었음을 표현한 것이지만 지금의 환경하고 비교하면 격세지감을 느낄 수밖에 없다.

## 바닷속이 맑으면 날 좋곡, 어둡으면 날 꺾나

⇒ 바다 속이 맑으면 날씨가 좋고, 어두우면 날씨가 나쁘다.

제주바다는 쿠로시오해류의 지류인 쓰시마난류수, 중간 난류수, 황해 저층 냉수, 중국대륙연안수, 남해연안수 등 이질적인 수괴(水塊)가 분포하며 계절에 따라 수괴분포역이 변하므로 해황이 매우 복잡하다.

최저 수온은 2월 하순~3월 중순의 12.5℃이며, 최고 수온은 8월의 25~27℃이다. 겨울철의 수온은 12.5~15.5℃의 범위에서 크게 변화하지 않는다. 그러나 5월부터 1~2℃상승하기 시작하여 7월부터는 4℃의 급격한 상승을 보인다. 수온의 급격한 상승은 여름철 저 염분 현상과 밀접한 관계를 지닌다.

대조 시 평균조차(平均潮差)는 2.7m이나 소조 시에는 1.3m에 불과하다. 제주항 관측 자료에 의하면 최대 만조는 음력 7월 대조 시에 일어나며 평균 해수면에 대하여 1.5m 높아진다. 또한 최대 간조는 음력 1월 대조 시에 일어나며 평균 해수면에 대하여 1.75m 낮아진다.

바다 속이 맑다는 것은 동·식물성 플랑크톤을 비롯하여 각종 영양염류들이 활발하게 활동하지 않다는 것을 의미한다. 각종 해양생물들이 활발하게 산란을 준비하고, 수온이 올라가면서 플랑크톤들이 대량 번식되면 물 속은 약간 혼탁하게 된다.

“바다 속이 맑으면 날씨가 좋고, 어두우면 날씨가 나쁘다.”의 속담은 해양환경과 육지환경이 서로 같다는 의미로 표현되었지만 바다와 육지와와의 계절변화나 해류의 움직임, 먹이생물들의 대량번식 등 자세히 살펴보면 사뭇 다르다는 것을 파악하지 못한 결과로 파생된 속담이라 생각



이 들고 바다날씨를 중요하게 생각했던 선인들이 자연의 이치를 생각해서 만든 속담이라 판단한다.

## 바닷속 풀 휘차민 땅속 풀 휘찬다

⇒ 바다의 풀 길면 땅의 풀도 길다.

바닷속 풀이란 해조류와 해초류를 합친, 바다의 모든 풀을 일컫는데 전문용어로 '해산식물'이라고 부른다.

수생식물과 육상식물의 차이점은 서식지가 다른 환경만큼 여러 가지인데 우선 수생식물은 부력에 의해서 떠 있기 때문에 중력에 크게 영향을 받지 않는다. 따라서 줄기나 뿌리의 지지력이 약한데 육상식물은 육상에서 중력을 받고 살기 때문에 중력에 적응하여 뿌리와 줄기가 굉장한 지지력을 가지고 식물체를 지지한다. 또 수생식물은 부력을 이용하기 위해서 잎이 넓고 가볍고 잎의 내부가 성글고 안에 공기가 있는 경우가 많다.

육상식물은 탄수화물이 주 성분이지만 해양식물은 단백질이 주 성분이다.

해양식물은 물 속 온도변화가 심하지 않아서 물이 변화하는 온도에 대응하기 위해 사용하는 에너지도 적다. 따라서 해양식물은 대부분의 에너지를 성장에 사용한다.

수생식물이 일반적으로 생산효율이 높고 해양생태계의 전체 생산효율이 높은 것도 온도변화의 폭이 좁다는 걸 의미한다.

빛에 대한 적응을 살펴보면, 육상식물은 지표면에서 서식하면서 충분한 빛을 받을 수 있어 엽록소를 주성분으로 하더라도 광합성에 지장이 없다. 그러나 물 속에서는 빛이 매우 적고 또 수심에 따라 흡수되는 정도가 파장에 따라 달라지므로 특별한 색깔의 색소체를 가져야만 빛을 효과적으로 받아들일 수 있다. 수중식물의 대부분이 보조색소를 가지고 있는 것도 이 때문이다.

종합해볼 때 육상식물은 온도, 빛, 수분, 영양분 등으로서 이들은 육상식물의 생존상의 요소와 환경조건이 되고 해조류는 바닷물 속에서 생활하므로 공기 대신 바닷물의 영향을 받으며 해조류의 생활에 필요한 영양분은 육상식물에서와 같이 중대한 조건으로 작용하지 않는다.

그러므로 해조류의 분포나 성육을 지배하고 있는 생태학적인 요인으로는 광선, 수온, 저질 등의 물리적 요인과 염분, 수소이온농도(PH) 등의 화학적 요인, 물의 유동, 주기적인 간출 등의 동적인 요인 등이 서로 연관성을 가지며 해조류의 성장을 지배하게 된다.

“바닷속 풀 길면 땅의 풀도 길다.”의 속담은 식물이라는 공통점만 같을 뿐이지 실제로 서식하는 환경이 다르기 때문에 성장속도도 다르게 나타나는 것이 일반적이다. 옛 사람들은 바다의 해조류의 풍성함을 보고 육상식물들도 풍성해지기를 바라는 마음에서 이 같은 속담을 만들었을 가능성이 높다고 생각된다.

## 바다 푸성귀 재기 시장호곡, 산에 푸성귀 더디 시장한다 ⇒ 바다 푸성귀는 빨리 시장하고, 산에 푸성귀는 늦게 시장한다.

해조류는 양적으로 매우 풍부하게 먹을 수 있는 식품이며 맛으로 보면 신선한 바다의 맛을 지닌 식품이다.

일반적으로 단백질이 10%정도 포함되어 있으며 당질(starch)은 30~40%정도 포함되어 있으나 식물성 섬유질이라 칼로리는 발현되지 않는다. 해조류는 건강에 필수적인 여러 가지 무기염류가 많이 들어 있으며 동시에 단백질 같은 몸체구성 영양소도 함유하고 있다. 김, 미역, 다시마 같은 해조류에는 칼륨이온이 많이 들어 있고 화학적으로도 대단히 우수한 알칼리성 건강식품이다. 이 중에서 김은 매우 우수한 영양분을 지닌 건강식품인데 다른 식품들에 비해 월등히 많은 양의 단백질과 탄수화물을 지니고 있다.

해조류는 식물성 섬유질이라는 점에서 성인병 예방의 건강식품으로 효과가 있다. 해조류에서 발생하는 이온은 체내의 산성 노폐물과 결합하여 배설되기 때문에 신진대사 작용에 절대적으로 필요하다.

따라서 해조류의 성격은 노폐물의 직접적인 배설은 물론 이차적으로 발생될 수 있는 독성 제거에도 크게 기여한다. 해조류가 건강식품으로서 뛰어난 기능을 지니는 요소는 양질의 식물성 섬유인 알긴산을 많이 함유하고 있기 때문이다. 특히 이것은 대장의 연동운동을 도와 변비 해소에 효과가 있다. 해조류에는 칼슘이온이 많이 포함되어 있어 골다공증이나 골연화증을 예방해주고 노화를 막아주는데 효과가 있다. 또 해조류 속에 풍부하게 들어 있는 요오드성분은 식욕을 촉진시키고 갑상선부종을 막아주며 머리카락을 부드럽게 해준다. 생체 김은 향긋한 바다 냄새를 담고 있으며 미역이나 다시마 또는 다른 해조류와 대동소이하게 식이섬유를 많이 함유하고 있어 대장의 연동운동을 촉진시켜 노폐물의 배설작용을 원활하게 유도한다.

“바다 푸성귀는 빨리 시장하고, 산에 푸성귀는 늦게 시장한다.” 속담은 옛 사람들이 해조류와 산나물을 섭취하면서 느껴지는 시장기가 해조류가 산나물보다 빨리 느껴지는 경험에서 나온 속담이라 생각된다.

## 바릇게진 밥 도둑놈 ⇒ 바닷고기는 밥 도둑놈

바릇은 ‘바다’의 제주 지방명이다. 또한 ‘해산물’을 뜻하는 말이기도 하다. 제주처럼 따뜻한 곳에서는 바다고기를 오랫동안 저장해서 먹기 위해선 말리거나 소금에 절여 젓갈로 만들어 먹곤 했다.



소금을 생산하려면 염전이 있어야 하는데 과거 제주에서는 암석염전에서 소금을 생산하다가 점차 간석염전으로 발전하였다.

인간에게 소금은 생존 상 없어서는 안 되는 것이었기 때문에 소금을 얻기 위한 노력은 아주 오래 전부터 이루어졌다. 원시시대에는 인간은 조수(鳥獸)나 물고기를 잡아 굶주림을 채웠던 것으로 추측된다. 초식동물은 식물 속에 함유된 미량의 염분을 몸속에서 농축하여 가지고 있으며, 육식동물은 초식동물을 잡아먹고 그 염분을 보급원천으로 삼았다. 다시 그것을 인간이 먹는다는 순환을 되풀이하였다.

그러나 인간이 농경생활을 하게 되고 언제 잡힐지도 모르는 동물은 쫓지 않고 농사지어 만든 식물을 양식으로 섭취하게 되자, 생리적 욕구를 충족할 만한 소금을 보급하는 일이 어렵게 되고, 또한 식물 속에 함유된 칼륨을 많이 섭취하게 되었기 때문에 균형상 소금을 더욱더 필요하게 되었다. 그러기 위하여 인간은 따로 소금을 만들어 이것을 식품으로 할 필요가 생겼다. 그 결과 이미 선사시대에 소금이 산출되는 해안, 염호나 암염이 있는 장소는 교역의 중심이 되고, 산간에 사는 수렵민이나 내륙의 농경민은 그들이 잡은 짐승이나 농산물을 소금과 교환하기 위하여 소금 산지에 모이게 되었다.

그 결과 유럽이나 아시아에서도 소금을 얻기 위한 교역로가 발달하였다. 그 중심지 가운데 소금을 만드는 집을 뜻하는 독일어의 할레(Halle), 할슈타트(Hallstatt)나 영어의 위치(-wich)가 붙은 드로이트위치(Droitwich), 낸트위치(Nantwich) 등의 지명으로 현재도 남아있다. 미국의 솔트레이크시티(Salt Lake City)도 소금과 관련된 지명이다. 로마시대에는 소금이 관리나 군인에게 봉급으로 지불된 일이 있었다. 봉급을 뜻하는 영어의 쉐러리(salary)는 현물급여를 뜻하는 라틴어의 살라리움에서 유래한다.

또 고대 그리스 사람은 소금을 주고 노예를 샀으며, 옛날에는 소금을 얻기 위하여 가난한 사람들이 자기 딸을 판 예도 적지 않았다고 한다. 한편, 소금으로 큰 돈을 번 도시도 있다. 6,7세기까지 작은 어촌이었던 베네치아가 10세기 이후에 풍족한 해항도시로 번영한 원인은 가까운 해안에서 산출되는 소금을 지중해 동쪽에 있는 여러 나라에 팔고, 그것으로 얻은 다른 나라의 산물을 유럽에 팔아 큰 이익을 얻었기 때문이다.

고대 이집트에서는 미라를 만들 때에 시체를 소금물에 담갔고, 이스라엘 사람들은 토지를 비옥하게 하기 위하여 소금을 비료로 사용하였다. 또 그들은 인간의 생활에 중요한 소금을 신에게 바치고, 신에게 바치는 짐승의 고기는 짜게 하였다. 이런 풍습은 그리스 사람이나 로마 사람에게도 있었다. 그리고 소금이 물건의 부패를 방지하고, 물건을 불변으로 하는 힘이 있다고 하여 고대인은 소금을 변함없는 우정, 성실, 맹세의 상징으로 생각하였다. 성서의 '소금의 맹세'는 이런데서 생긴 것이다. 아랍인은 함께 소금을 먹은 사람을 친구로 여기는 풍속이 있다. 소금의 이







러한 생활상의 중요성, 귀중성, 신성한 성질 때문에 그리스도는 하느님의 아들일 사람을 ‘땅의 소금’이라고 하였다.

한국에서는 고려 이전의 소금에 대한 문헌은 매우 적다. 다만 《삼국지》〈위지동이전〉고구려조에 소금을 해안지방에서 운반해 왔다는 대목이 있을 뿐이다. 신라나 백제에서도 해안지방에서 소금을 얻었을 것으로 추측될 뿐이다. 고려시대에 들어와서는 도염원(都鹽院)을 두어 염분을 국가에서 관장하여 직접 소금을 제조·판매하여 재정수입원으로 삼았으며, 충렬왕 때 사유로 이관하였다가 다시 1309년(충선 1) 염정을 민부(民部)에 이관하고 유통부분에서는 중국의 입포매법(立鋪賣法)과 계구매법(計口賣法)을 모방하여 포(布)를 납부하게 하여 소금을 구입하게 하였다.

조선시대에는 연안의 주군마다 염장(鹽場)을 설치하여 관가에서 소금을 구워 백성들은 미포와 환물하였는데 1411(태종 11)년에 염장역미법(鹽場易米法)을 폐지하였다. 어느 시대를 막론하고 소금은 국가의 중요한 재정 세원이었다. 그리고 궁가와 아문(衙門) 경영의 소금은 일부 현물로 수납하고 일반 민영은 세금을 과해 왔다. 그 후 한말을 거쳐 일제강점기가 되자 소금은 완전히 전매제가 되었고, 1961년에 염전매매법이 폐지되자 종전의 국유염전과 민영업체로 양분되었다.

통조림이나 냉동기술이 보급되기 이전에는 염장이 물고기 보존에 빼놓을 수 없는 수단이었다. 염장식품의 주된 대상은 연어, 송어, 고등어, 정어리, 멸치, 대구, 꽂치, 자리돔, 임연수어, 청어 등이었다.

소금에 절이면 어육은 쉽게 부패하지 않는다. 그 이유는 식염 그 자체에 살균력이 있기 때문이 아니라 삼투압 작용으로 어육에 함유되어 있는 수분이 줄어들면서 세균의 증식을 막아주기 때문이다. 일반 세균은 식염농도가 10%를 넘으면 발육하지 못한다.

물고기의 염장에는 살염법(撒鹽法)과 입염법(立鹽法), 두 가지 방법이 있다. 살염법은 어육에 직접 소금을 뿌리는 방식이고, 입염법은 진한 식염수 안에 어육을 담그는 방식이다.

살염법은 식염이 적게 들고 탈수가 빨리 진행되는 반면 소금의 농도가 고르지 않을 수 있다. 입염법은 큰 용기가 필요하고 식염도 많이 들지만 질 좋은 염장식품을 만들 수 있다. 단, 탈수량이 적어 보존기간에는 한계가 있다. 입염법은 북방풍토에 알맞고, 살염법은 남방풍토에 알맞은 기술이다.

“바닷고기는 밥 도둑놈” 속담에서 소금에 절인 바닷고기는 적은 양으로도 밥을 먹을 수 있는 조건이 됨과 동시에 바닷고기를 마음껏 먹을 수 없었던 시대상황을 나타내고 있는 속담이라 본다.





## 바닷 물아사 7슬도 읍나

⇒ 해산물이 여물어야 꼭식도 여문다.

우리나라 동, 서, 남해안의 바다가 모두 동시에 같은 수온을 나타내는 것은 아니다. 지상을 덮고 있는 대기의 온도 역시 지역, 지형, 바람에 따라 온도 차이를 보이는 것과 같은 이치라 할 수 있다. 바닷물 속의 온도는 해류와 밀접한 관계를 가지고 있다. 왜냐하면 지구표면의 3/4을 차지하고 있는 바닷물은 법칙을 가지고 서서히 움직이기 때문이다.

우리나라 바다에 영향을 미치는 대표적인 해류는 ‘쿠로시오난류’와 ‘리만한류’이다. 쿠로시오난류는 북태평양에서 발생하여 북위 약 40도 동경 약 150도 부근, 동중국해와 일본열도 사이로 흘러드는 난류대이다. 제주도 서쪽으로 방향을 잡은 해류는 ‘황해난류’라 불리며 서해로 흘러들고, 제주도 동쪽으로 흘러드는 해류는 ‘쓰시마난류’라 불리며 남해로 흘러든다. 리만한류는 쿠릴한류의 한 지류로 타타르해협에서부터 러시아연해주를 따라 사할린 남단까지 흐르는 해류이다. 이 해류가 함경도 지역으로 흘러드는 것을 ‘북한한류’라고 부른다.

겨울철 물 속의 계절이 가을이라는 것은 바다생태계에서 대단히 중요하다. 왜냐하면 이때가 바로 바다 속은 결실의 계절이기 때문이다. 육상생태계와 마찬가지로 바다 속의 생물들도 수온에 따라 변화하는 생체리듬을 가지고 있어 각각의 개체들마다 유전자에 입력된 수온이 되면 생식호르몬이 작용하여 짝짓기를 하고 번식하는 삶의 순환을 이어 간다.

이 중에서 바다 속에서 살아가는 대표적인 식물인 김, 미역, 다시마 같은 해조류들은 매우 독특한 생태를 가지고 있다. 이 해조류들은 물 속 계절이 겨울이 되어 수온이 더 낮아지면 엽체(잎사귀)들이 녹아서 없어지기 시작하며 바다 속 겨울이 지나 동한난류가 유입되어 수온이 올라가면 해조류 엽체들은 급속히 사라진다. 이때가 되면 바닷물 속은 부스러진 해조류의 잎사귀 파편들과 불순물로 시야가 탁해지고 해조가 사라진 물 속의 바위들은 그대로 노출되어 황량한 느낌을 준다. 그러나 이 식기에도 활발하게 활동하는 생물들이 있다. 바위에 붙어사는 저서생물들인 해삼, 멍게, 고둥, 성게와 같은 생물들은 따뜻한 수온에서 번식을 하기 때문이다.

이렇게 바다 속의 삶은 수온에 따라 변화한다. 이것이 바로 바닷물 속의 계절이라고 말하는 것이다. 겨울철 지상에는 푸성귀가 사라지기 때문에 녹색식물을 섭취할 수 없어 자칫 우리의 건강을 해칠 수가 있다. 그런데 지혜로운 우리의 선조들은 겨울이 오면 해변에 지천으로 널려있는 바다 식물을 이용해 건강을 챙겨왔던 것이다.

“해산물이 여물어야 꼭식도 여문다.”의 속담은 육상계절보다 한 계절 늦어지는 바다 속 계절 변화를 정확히 이해하지 못했던 과거의 조상들이 보이는 현상대로 느낌을 표현한 것으로 판단되며 부분적으로는 육상과 바다 속 생물들의 성장이 일치할 수도 있겠으나 생태학적으로는 다름이 크다 하겠다.





## 보름 물찌에 도둑질 생각나민 집에 든다 ⇒ 보름 무수기에 도둑질 생각나면 집에 머문다.

일반적으로 말하는 물때를 보면 음력 8일과 23일을 조금으로, 15일과 30일을 사리로 정하고 있다.

이때 음력이 29일까지의 달은 다음달 1일을 7물로 해서 8일과 23일이 조금 물때가 되게 하고 있는 것이다. 하지만 여기에 다소 문제가 있다.

실제로 바다에서 느끼는 물때와는 약 2물 정도의 차이가 있는 것이다. “9물 때 물이 가장 많이 간다.” “3물 댄 어부 밥상에도 생선이 떨어진다.”라는 말은 물때가 잘못 정해졌기 때문에 생겨난 말이다.

정리하면 단순히 달의 모양으로 물때를 정해 지금까지 불러오고 있는 관습상의 물때는 실제 물때와 약 2물 정도의 차이가 명백히 발생하는 것이다.

이러한 차이는 조석현상이 태양과 달의 인력 때문에 발생하지만 지구와 바다와의 마찰력이 변수로 작용한다는 걸 무시했기 때문에 발생한다. 사람에 따라서 이런 작용을 관성의 법칙에 비유해서 설명하기도 한다.

즉 달 모양만으로는 보름이나 그믐 때 조고차가 가장 크고 조류도 빨라야 되지만 지구 표면과 바닷물의 마찰력, 달과 지구의 공전궤도가 일치하지 않음으로 해서 약 2틀 후에야 비로소 조고차가 가장 크고 조류도 가장 빠른 것이다.

쉽게 생각해서 음력 보름을 전후한 2~3일과 그믐을 전후한 2~3일의 물때는 사리 물때 무렵이기 때문에 바닷물이 많이 빠지기 때문에 이 때를 이용하여 바닷가에 가면 평상시에는 볼 수 없었던 다양한 해양생물을 채집할 수 있어서 먹을거리가 풍부하지 않았던 옛 시절에는 모처럼 바닷가에 잔치가 벌어지는 듯한 풍경이 연출되곤 했다.

따라서 “보름 무수기에 도둑질 생각나면 집에 머문다.”의 뜻은 보름 물때는 집안에 환자를 제외하면 모두 바닷가로 나가는데 멀쩡한 사람이 집안에 있으면 이상하게 생각하여 혹시 도둑질하려고 집안에 머무는 것이 아닌 가 의심하게 된다는 뜻으로 해석된다.

## 보말도 궤기여 ⇒ 고등도 고기이다.

제주어로 ‘보말’이라 불리는 고등으로는 먹보말(구멍밤고등), 수드리보말(바다방석고등), 지름보말(각시고등), 웬보말(갈고등) 등인데 이 종류들은 ‘코토대기’라 불리며 조상들이 가장



많이 즐겨 먹었던 울타리고둥류보다는 조금 큰 종류들이다.

이 중에서 각시고둥과 갈고둥은 조간대 중, 하부에서 수심 1m 이내의 조하대에서 많이 서식하지만 구멍밤고둥과 바다방석고둥은 조하대 수심 3~15m 사이에서 서식하므로 보름 무수기, 대 간조 시에 바위 주변에서 채집할 수 있다.

채집된 고둥류에서 작은 종류인 울타리고둥류나 각시고둥들은 삶아서 바로 먹거나 간장에 졸여서 반찬으로 먹기도 했다.

바다방석고둥의 성분을 살펴보면 글루타민산, 프로릴산, 아스파라긴산 등 아미노산과 곡류 제한 아미노산인 리신의 함량도 많을뿐더러 무기질인 나트륨, 칼슘, 칼륨 및 마그네슘의 함량도 많다. 지방산조성은 어류들의 불포화지방산의 함량보다는 낮아서 지방산에 의한 건강 기능성을 기대하기는 어렵다고 보고되었다.

한편, 단백질 함유량은 어류가 전체 중량의 20%내외이고 패류는 10~16%, 갑각류(새우 등) 13~20%, 연체류(오징어 등) 12~19%인 것으로 각각 나타나 10% 이내에 불과한 곡물보다 단백질을 훨씬 풍부하게 함유하고 있음이 입증되었다.

그런데 아미노산의 일종이면서 성인병을 예방하는 효소인 타우린 함량(살코기 1백g에 함유되어 있는 량, 단위는 mg%)은 어류가 평균 165mg%인 반면 패류는 1천1백53mg%, 연체류 722mg% 등으로 나타나 패류나 연체류가 건강식품으로 각광을 받을 수 있다는 것이다.

“고둥도 고기이다”에서 먹을거리가 풍부하지 않았던 시절, 작지만 중요한 영양성분을 함유하고 있는 패류의 소중함과 중요성을 다시 한번 일깨워주는 의미가 많은 속담이라고 할 수 있다.

## **보름 썰쟁(젠) 호민 구쟁기 즈그뭇이 돌라부튼다** **⇒ 바람 세차게 불려고 하면 소라 짝 달라붙는다.**

소라는 권패류(卷貝類) 소라과(科)에 속하는 종으로 몸은 방추형에 직경 8cm, 높이 10cm 정도이고 나층(螺層)은 6~7층으로 껍질은 겉이 암청색이고 속은 희고 진주광택이 나며 껍질 표면에 크고 작은 뿔 모양의 돌기가 많이 있는데 내만성으로 파도가 심하지 않은 곳에서 자라는 종은 없거나 높지 않고 조류의 흐름이 센 곳에 서식하는 종은 돌기의 크기가 높은 것이 보통이며 입은 난형이다.

소라라는 말은 권패류의 통칭이 되기도 하나 동해안 지방에서는 모두 골뱅이라 한다. 한명(漢名)으로는 해라(海螺), 법라(法螺), 라(螺), 주라(朱螺) 등으로 불리고 지방에 따라 부산 포항 등지에선 소라고둥, 여수, 거문도에선 꾸적, 제주도에선 구쟁기(추자도에선 꾸죽), 해남, 통영 등지에선 살고둥 등으로 부르기도 한다.



먹이로서 해조류를 좋아하며 간조선 부근의 10~20m 깊이에 서식하며 우리나라에선 특히 제주도와 울릉도 등지의 암초에서 많이 잡힌다. 껍질은 공예품, 바둑돌 등에 이용한다. 일반성분 으론 단백질이 20%로 아주 풍부하며 지방이 0.5%로 적고 탄수화물이 4.1%이다. 그밖에 비타민 A가 많은 것이 특징이다. 소라의 단백질을 구성하는 아미노산으로는 아르기닌과 히스티딘 및 라이신이 많다. 그러나 소화흡수율은 다른 생선에 비해 떨어지므로 노인과 병후 회복기에 있는 사람은 소라 국물을 마시면 좋다.

소라의 탄수화물은 글리코젠이 많고 이밖에 호박산이라는 유기산이 0.7mg%로 많다. 이 호박 산은 소라의 감칠맛을 내는 성분으로서 조개류에 많은 것이 특징이다. 소라에 독특한 성분으로 서 다른 한 가지는 이노시톨이다. 이노시톨은 비타민 B 복합체 중의 하나인데 소라에 약 30mg% 가량이 들어 있으며 간에는 빈혈에 좋은 비타민 B12가 5.7mg%가량 들어 있다.

한편, 전복의 내장을 손질한 후 소금에 절여 숙성시킨 후 전복이나 소라의 살을 썰어 넣어 먹 는 개웃젓은 제주에선 고급 젓갈로 알려져 있다.

“바람 세게 불려고 하면 소라 껍 달라붙는다.”의 속담은 비단 소라뿐만 아니라 조간대는 물론 조하대에 서식하고 있는 생물 중 대부분이 바람에 의한 물결이 거세지려하면 움직임도 거의 없 고 바위 등 서식지에 단단히 붙어 물결에 떠내려가지 않으려 한다.

## 볼락 데맹이 하나로 골막 상뒤 맥이당(단) 남나 ⇒ 볼락 머리 하나로 골막 상두꾼 먹이다가 남는다.

어류의 제주 지방명을 살펴보면 볼락과 우럭을 혼용해서 사용하고 있음을 알 수 있다. 그 종류도 많아서 표준명으로 볼락, 도화볼락, 불볼락, 쏜뱅이, 붉감펭, 우럭볼락, 살살치, 점감펭, 쭈기미 등 이다.

이것은 옛날과 달라서 어민의 교육수준향상, 본토 어업자와의 교류, 도내 어업자간의 교류가 빈번해졌기 때문에 제주도 한 지역 고유의 지방명이 애매해지고 혼용되는 실정이다.

이 중에서 표준명인 볼락은 서귀포에서는 뽕래기, 한림에서는 누르시라고 부르는데 몸은 방 추형이고 옆으로 납작하다. 눈은 크고 눈 앞쪽 아래에는 날카로운 가시가 2개 있다. 몸 빛깔은 서식장소와 깊이에 따라 다양하며, 얕은 곳에 사는 것은 회갈색을 띠며, 깊은 곳에 사는 것은 회 적색, 암초지대의 그늘에 숨어 사는 큰 볼락은 검은빛을 띠어 ‘돌볼락’ 이라고 불리기도 한다.

어릴 때는 떠다니는 해조류들과 함께 20~30마리 정도 무리를 지어 다니며, 낮에도 활동한다. 다 자라면 어릴 때보다 작은 무리를 지으며 밤에 활동한다. 암컷과 수컷이 교미하여 암컷의 배 속에서 알을 부화시킨 후 새끼를 낳는다. 교미는 11~12월에 이루어지며 새끼를 낳는 시기는





1~2월이다. 육식성으로서 새우류, 게류, 갯지렁이류, 오징어류, 어류 등을 먹는다.

일년 내내 잡히며 4~5월에 특히 많이 잡힌다. 주로 낚시로 잡으며 자연산은 산지에서 거의 소비되고 대도시에 유통되는 것은 양식산이다. 깊은 바다보다 연안의 얇은 바다에서 잡히는 것이 맛이 더 좋으며 크기가 작은 것이 맛이 좋다.

10~12cm 정도의 작은 것은 통째로 회로 먹으며, 손바닥 크기의 중간 크기는 뼈째로 썰어서 회로 먹거나, 졸여서 먹는다, 큰 것은 구이나 매운탕으로 먹기도 한다.

불락은 다른 어류와 달리 단백질을 다량 함유하고 지방질이 거의 없는 반면에 탄수화물이 다소 포함되어 있어 전형적인 고단백 저칼로리의 수산식품으로서 너무 많은 칼로리를 섭취하는 현대인들의 건강유지와 성장촉진의 공급원으로 효과가 크다.

“불락 머리 하나로 골막 상두꾼 먹이다가 남는다.”의 속담은 불락의 영양학적인 측면을 부각시키면서 불락을 반찬으로 만들어 여럿이 둘러앉아 먹게 될 때 아껴서 먹으라는 절약의 의미가 강하게 드러나는 속담이라 할 수 있다.

## 상(산)강 넘어사 바룻궤기 지 맛 난다

⇒ 상강 넘어야 바닷고기 제 맛 난다.

## 상(산)강일 넘어민 바룻궤기 눈에 알 짝(박)나

⇒ 상강일 넘으면 바닷고기 눈에 알 박힌다.

상강(霜降)은 양력으로 10월 23일을 전후에 있는 절기로, 말 그대로 서리가 내린다는 뜻이다. 속담에는 ‘상강 넘어야 바닷고기 제 맛 난다.’고 적혀 있으나 모든 바닷고기가 그렇지는 않다.

어류의 맛을 결정하는 요소는 여러 가지 있으나 맛이 있을 때는 살이 찌고, 불포화지방산이 많고, 신선함을 유지할 때 등이다. 반대로 맛이 없을 때는 산란 후 몸에 있는 영양분이 빠져 나가 살이 빠지고, 탄력이 없으며 신선하지 않을 경우다. 이 같은 상태는 산란하기 직전이 되는 것이다. 모든 어류의 산란 시기가 틀리기 때문에 맛 또한 시기별로 다르게 느껴질 것이다.

봄철에는 멸치, 물치가자미, 참가자미, 병어, 불락, 삼치, 참돔, 청새치, 청어, 학공치가, 여름철에는 가다랑어, 고등어, 갯장어, 날치, 농어, 능성어, 돌돔, 뱀장어, 은어, 전갱이가, 가을철에는 갈치, 쾡치, 눈다랑어, 명태, 숭어, 실꼬리돔, 셋돔, 쏜뱅이, 연어, 전어, 정어리, 임연수어가, 겨울철에는 넙치, 다금바리, 대구, 방어, 뽕에돔, 옥돔, 자주복 등이 제 맛을 낸다고 한다. 그러나 이것 역시 반드시 모든 사람들의 입맛에 맞는다고는 할 수 없다. 예를 들어 우리가 여름철에 보양식으로 먹는 뱀장어는 가을이 제철이라 할 수 있는데 일본에는 ‘도요우노우시노히(土用の丑の日)







라 해서 뱀장어를 먹는 풍습이 있다. 이것은 에도시대 히라가 겐나이(平賀源内)라는 사람이 여름에 뱀장어가 잘 팔리게 하기 위해서 지어낸 이야기라는 설이 가장 널리 알려져 있다. 그는 일본의 가장 오래된 가집(歌集)인 만엽집(萬葉集)에 있는〈여름철 더위로 몸이 마르는 데는 장어가 좋다〉라는 구절에서 힌트를 얻어 장어가 여름에 좋은 음식이라고 표현한 것이다.

“상강 넘어야 바닷고기 제 맛 난다.” 라는 속담에서 육상의 계절이 가을철에 접어들면 곡식이 나 과일이 풍성해지고 사람들의 입맛도 새롭게 바뀌듯 바닷고기도 제 맛을 낸다고 믿어서 생긴 속담이라 생각되나 모든 바닷고기가 상강을 넘어야만 제 맛을 낸다고 보기는 어렵다. 육상과 바다의 계절의 변화와 어류들의 성숙과 산란 등 생태적인 차이가 많기 때문이다.

**새벽이 듬북 훈 짐 안하여 온 메노(누)리 조반 안 준다**

⇒ 새벽에 모자반 한 짐 안하여 온 며느리 조반 안 준다.

**용수 여준(전) 새벽이 듬북 훈 짐 안하민 조반 안 먹나**

⇒ 용수리 여자는 새벽에 모자반 한 짐 안하여 오면 조반 안 먹는다.

모자반은 짙은 황갈색으로 한국의 전 해안에서 볼 수 있다. 식용으로 이용되는 모자반류의 대표적인 종류로, 흔히 시장에서 팔고 있다. 모자반속(Sargassum)은 난해성(暖海性) 식물로서 여러해살이이며 한국의 연안에서 해중림(海中林)을 이루는 대표적인 종류이다. 지충이, 팽생이모자반, 알쭉이모자반, 파배기모자반, 큰잎모자반, 짝잎모자반, 쌍발이모자반 등 약 20여종이 채집된다.

모자반속이 번무(繁舞)하는 곳은 각종 연안동물들이 먹이를 얻거나 산란하기에 적합하여, 환경보존과 어업자원확보를 위해서도 매우 중요한 구실을 한다. 한국에서도 모자반속의 많은 종류가 식용되기도 하며, 알긴산 등 해조공업의 원료로 이용되거나 비료로도 쓰인다.

한편, 제주도의 토양은 주로 화산회토양으로 이루어져 있는데 흑색을 띠고 토양입자가 가벼우며 인산의 고정력이 강하고 염기의 세탈이 쉽게 일어나는 특성을 갖는다. 즉 농업생산력이 떨어지는 토양이라고 할 수 있다. 따라서 우리 선인들께서는 산성인 토양을 중화시키기 위해 가축의 배설물 등으로 만들어지는 퇴비를 비롯하여 바닷가에 밀려온 감태, 모자반 등의 해조류를 발거름으로 만들어 토양의 생산력을 높이곤 했다.

수확한 감태나 모자반은 햇빛에 말리고, 빗물에 염분을 충분히 제거한 뒤 밭으로 옮겨 뿌렸다.

“새벽에 모자반 한 짐 안하여 온 며느리 조반 안 준다.”의 속담에서 살펴볼 수 있듯이 척박한 땅을 일구어 생산력이 좋은 땅으로 만들려는 선인들의 노력은 밭 거름이 되는 것이라면 바다를





인 모자반이라도 한 짐 해놓은 다음 식사를 할 수 있었다는 시대상황을 대변한 속담이라 판단한다.

**숭어 튀민 복쟁이도 튀쟁(젠) 혼다**  
**⇒ 숭어 튀면 복어도 튀려고 노력한다.**

**칠산바당 조기 튀난 제주바당 복쟁이 튀다**  
**⇒ 칠산바다 조기 튀니 제주바다 복어 튀다.**

숭어(崇魚)는 다른 한자어로는 치어(鰯魚), 수어(秀魚)라 불릴 만큼 고급어로 인식되어 조선 시대에 임금에게 진상되었던 물고기다.

향약집성방과 동의보감에는 수어(水魚)라 하였고 ‘숭어를 먹으면 위를 편하게 하고 오장을 다스리며 오래 먹으면 살이 붙고 튼튼해진다. 이 물고기는 진흙을 먹으므로 백약에 어울린다.’고 하였다.

몸의 등 쪽은 암청색을 띠며 배 쪽으로 밝아져 은백색을 띤다. 지느러미는 연한 갈색을 띠며 배지느러미만 투명하다. 가슴지느러미 기저에 푸른색의 반점이 있다. 비늘 가운데에 흑백 반점이 있어 여러 줄의 작은 세로줄이 있는 것처럼 보인다.

산란은 10~2월에 연안에서 이루어지며 산란기에는 쿠로시오 난류의 영향을 받는 따뜻한 해역으로 회유한다. 산란을 위한 최소 몸길이는 30cm 이상이다. 겨울동안 바다에서 태어난 유어들은 무리를 지어 연안으로 몰려와 부유생물을 먹고, 여름에는 성장이 빨라서 초가을이 되면 몸길이가 20cm가 넘는다. 수온이 내려가는 가을에는 민물을 떠나 바다로 내려간다.

주로 연안에 서식하나 강 하구나 민물에도 들어간다. 도약력이 뛰어나 수면 위 매우 높은 곳까지 뛰어오른다. 뛰어오를 때에는 꼬리로 수면을 치면 거의 수직으로 뛰어오르며 내려올 때는 몸을 한 번 돌려 머리를 아래로 하고 떨어진다. 이 도약의 원인은 몸에 붙은 기생충을 떨쳐버리기 위한 것이라 한다.

반면 복어는 위험을 느낄 때 몸을 부풀리는 습성은 있지만 물 위를 날아다닐 수는 없다. 복어는 흰 살 생선으로 담백하고 독특한 맛을 내는 고급 생선이다. 하지만 다룰 때 부주의하면 자칫 사람의 생명을 빼앗아갈 정도로 위험하다.

수산물을 섭취해서 독에 중독된 것이라면 가장 먼저 떠오르는 것이 아마 복어의 독일 것이다. 복어를 식용하는 나라는 한국, 일본 외에 중국, 아프리카 일부 등 극소수에 불과하다. 일본에서는 석기시대의 조개 무덤에서 복어과(科) 어류의 골격이 출토되었다.

‘복어는 독이 있어 혀에 찌릿찌릿한 자극을 주는데 그 맛이 놀랍다’라는 허풍을 들은 적이 있





다. 사실 사람이나 포유동물의 혀는 복어의 독을 맛으로 느끼는 기능을 지니고 있지 않은 것 같다. 복어를 요리할 때 폰즈의 고추 무즙을 넣는데 이 매운맛 때문인지는 확실하지 않지만 복어에 중독된 환자 중에는 ‘금속 같은 이상한 맛’을 느꼈다고 말한다. 복 중독은 어떤 증상일까?

복독(테트로도톡신독소 및 이와 비슷한 구조의 유사체를 포함해 복어독이라고 부른다)은 강력한 신경독소로 주로 운동신경의 말초신경과 가로무늬근(striated muscle)을 마비시킨다. 이 때문에 심하면 호흡 중추도 마비된다. 때문에 최악의 경우에 호흡정지로 사망에 이른다.

이러한 중독 증상은 보통 식후 세 시간 이내에 나타나지만 식후 30분 정도에 마비를 느끼기도 한다. 하지만 중독증상이 나타나고 여덟 시간 이상 생명을 유지하면 회복 가능성이 있다. 이 때문에 복어를 먹고 중독증상이 나타나면 춘각을 닦아 인공호흡 등으로 호흡을 유지하는 것이 가장 중요하다.

한편, 조기는 예로부터 관혼상제에서 빠지지 않는 생선이었으며 조깃살로 만든 죽은 어린이 이들과 노인들의 영양식으로 애용된 영양만점인 물고기이다.

한때 명태가 동해안을 대표했다면 조기는 서해안에서 첫 손에 꼽히는 물고기이다. 건강에 좋고 기운을 북돋워 준다는 조기는 제주도 남서쪽인 동중국해에서 겨울을 나고 4~6월 무렵 산란을 위해 서해 연평도 근해까지 북상한다.

양력 4월 20일 전후한 곡우(穀雨)때면 조기떼들은 어김없이 변산반도 입구의 칠산 앞바다에 나타났다.

칠산 어민들은 법성포 건너편 구수산의 철쭉이 떨어지거나 인근에 있는 섬 위도의 늪은 살구 나무에 꽃이 피면 참조기가 알을 낳을 때라는 것을 알았다고 한다. 정확하게 때를 맞추어 모이는 생선으로 여겨진 조기는 이 덕분에 어부들로부터 무한한 존경의 대상이 되었다.

그래서 육지부 조상들은 약속을 잘 지키지 않는 사람을 ‘조기만도 못한 놈’이라며 욕을 했다고 한다.

그런데 제주근해에서 잘 잡히지 않았던 조기는 최근에 추자도 인근해역에서 겨울철에 많이 잡히는 어종이 되었다. 이 역시 환경의 변화로 인해 발생하는 현상이다.

“승어 뛰면 복어도 뛰려고 노력한다.”의 속담에서 물 위를 잘 뛰어오르는 승어와 전혀 뛰어오를 수 없는 복어를 대비시켜서 경계의 효과를 높이려는 의도가 큰 속담이라 생각한다.

**애기 난 어떻 중식(석)은 메역국에 모뎨(떨) 즈배기가 제(지)일이다**

**⇒ 아기 낳은 어머니 새참은 미역국에 메밀수제비가 제일이다.**

엄마가 아이를 낳을 때 아기 머리가 나올락 말락 하는 순간이 고통스럽고 이마가 나오기 시작하면 더욱 아프다고 한다. 그러나 이마가 나온 뒤 두 귀가 나오는데 귀만 나오게 되면 아기는 쉽





게 쪽 나온다고 한다. 그래서 태어난 날을 ‘귀빠진 날’이라 한다.

귀빠진 날 아침에 꼭 먹는 미역국!

미역국은 출산풍속과 밀접하게 관련된 한국적인 음식이다. 우리민족은 이미 고려시대에 미역을 즐겨 먹었는데 아이를 낳은 산모는 반드시 미역국을 먹었다.

아기를 낳은 엄마가 먹는 미역은 넓고 길수록 좋으며 또 그것을 살 때 값을 깎아서도 안 되고 그것을 꺾어서 들고 가셔도 안 된다는 금기가 있다. 꺾거나 꺾거나 하면 아기를 매우 힘들게 낳고 태어난 아이의 운명이 꺾이거나 꺾이거나 하는 것으로 알았다는 풍속이 되었다.

미역에는 철분이 있어서 아기를 낳을 때 흘린 많은 피의 지혈과 피를 맑게 해주며 자궁수축을 돕는다고 한다. 또한 요오드 성분은 신진대사를 활발하게 만들며 젖이 잘 나오게 한다. 몸에 좋은 알칼리성 식품이며 무기질과 비타민이 풍부한 반면 열량은 낮아 비만을 막는데도 아주 좋다.

즉, 우리들이 생일날에 미역국을 먹는 것은 어머니의 출산의 고통을 되새기면서 부모님의 은혜에 감사하기 위함이다.

한편, 메밀에는 혈관질환을 막아주는 성분이 많고, 특히 루틴이란 성분은 수용성이라 메밀을 삶았을 때 물에 우러나온다. 또한 철분, 마그네슘 등 미네랄비타민, 나이아신 등 비타민도 풍부하여 미역과 궁합이 잘 맞는다고 할 수 있다. <본초강목>에는 ‘위를 실하게 하고 기운을 돋우며 정신을 맑게 하고 오장의 찌꺼기를 없애준다.’고 하였다.

“**아이 낳은 어머니 새참은 미역국에 메밀수제비가 제일이다.**”의 속담은 미역과 메밀의 조화로운 통째 산후조리에 적합한 음식으로 탄생시킨 선인들의 지혜가 돋보이는 속담이라 할 수 있다.

## 애기 둔 어명은 툇(툇)국도 지때에 못 얻어먹나 ⇒ 아기 딸린 엄마는 툇국도 제때에 못 얻어먹는다.

자산어보에 토의채(土衣菜)로 기록된 툇은 생긴 모습이 사슴꼬리와 유사하다고 하여 녹미채(鹿尾菜)라 부르기도 한다. 제주에서는 ‘툇’이라 하며 보릿고개가 존재했을 당시 툇밥 등을 지어 구황식품으로 이용하기도 하였다.

모자반과에 속하며 높이 30~100cm. 자랄 때의 몸 색은 옅은 갈색이다. 조간대에서 자라기 때문에 썰물 때에는 해변 일대에 퍼져 있는 모습이 관찰된다. 양식은 하지 않으며 5~6월 썰물 때 낮이나 손으로 직접 뜬다.

툇은 칼슘, 요오드, 철 등의 무기염류가 많이 포함되어 있어, 혈관경화를 막아 주고, 상용으로 먹으면 치아가 건강해지며 머리털이 윤택해지고 임신부의 경우에는 태아의 뼈를 튼튼하게 해주



는 등 예로부터 기호식품의 하나로서 특히 일본사람들이 잘 먹는다. 섬유질을 포함하고 있어 변비에도 좋으며 점액질의 물질이 창자의 소화운동을 높여준다.

봄에서 초여름에 가장 연하고 맛이 좋은 톳으로 제주에서는 냉국으로 만들어 먹곤 했는데 톳을 잘 씻어 물에 불려 된장, 다진 마늘, 고춧가루 등으로 무친 다음 풋고추와 파를 채 썰어 넣고 마지막으로 기호에 따라 식초를 첨가하여 만든 국이다.

“아기 딸린 엄마는 톳국도 제때에 못 얻어먹는다.”의 속담에서 별로 힘들이지 않고 만들 수 있는 톳국도 딸린 애 때문에 쉽게 먹을 수 없었던 제주 여성들의 삶을 들여다 볼 수 있는 속담 중 하나이다.

## 열두물날에 굴뎡이 잡으러 간다

⇒ 열두무날에 군소 잡으러 간다.

제주도와 남해안에서는 8물때 식을 사용하는데 이 경우 열두무날은 음력으로 5일과 20일에 해당된다. 음력으로 15일과 30일이 사리이기 때문에 이 날은 간만의 차가 크지 않다.

군소라는 명칭은 ‘군청색의 색소를 뿜어 자신을 보호하는 생물로 소처럼 느리다.’라는 뜻에서 유래했으며, 머리에 한 쌍의 더듬이가 있는데 영명으로는 sea hare(바다의 토끼)라 불린다.

우리나라 전 연안에서 쉽게 발견되는데 수심 5m 전후의 다양한 저서환경에서 봄~여름에 걸쳐서 매우 흔히 발견되는 종류이다.

음 력	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15
8물때 식	8	9	01	11	12	13	14	조금	1	2	3	4	5	6	7
7물때 식	7	8	9	10	11	12	13	조금	무시	1	2	3	4	5	6
음 력	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
8물때 식	8	9	10	11	12	13	14	조금	1	2	3	4	5	6	7
7물때 식	7	8	9	10	11	12	13	조금	무시	1	2	3	4	5	6

몸 색깔은 주로 흑갈색 바탕에 회백색 얼룩이지만 살아가는 주변 색깔에 따라 차이가 심하다. 다 자라면 몸길이는 20~30cm에 달하며 자웅동체이다.

해조류가 많은 바위나 자갈에 오렌지색의 끈을 뭉쳐 놓은 것 같은 알을 낳으며 한 마리가 한 달 동안 약 1억 개의 알을 낳는다. 먹이는 녹조류, 홍조류, 갈조류 등이며 특히 파래를 좋아한다.

향이 독특하여 특히 남해안 바닷가 사람들이 즐겨 먹는 음식이다. 배를 갈라 내장과 색소를 빼



내고 물에 삶아 주로 초장을 곁들여 먹는다. 중국에서는 상처나 염증의 치료제로도 사용한다.

“열두무날에 군소 잡으러간다.”의 속담은 물이 많이 빠지는 날에 바다에 나가면 군소와 같은 생물들은 쉽게 채집할 수 있는 종인데 굳이 물이 덜 빠지는 날에 잡으러 간다는 의미는 시기적절하지 않음을 빗대어 표현한 속담이라 생각한다.

## 오뉴월은 돌꼬망(냥)든 구쟁기 다 나온다

⇒ 오뉴월은 돌구멍에 들어 있는 소라 다 나온다.

소라는 비교적 외양성의 암초가 많이 있는 곳에 서식하고 수심은 조간대에서 15m 정도까지의 범위로 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 형이 가끔 있다. 만 1년경까지의 치패기(稚貝期)에는 조간대에 서식하고 있는 톳, 지충이, 말미잘 등의 부착부분이나 그늘이 생기는 바위사이에서 살지만 성장에 따라 차츰 깊은 곳으로 이동해가면서 생활한다.

낮에는 거의가 운동을 하지 않고 돌 사이나 바위틈에 들어 있다가 해가 진후에 먹이활동을 하게 되며 또한 외양역이나 깊은 곳에서 1개소에 무더기 상(狀)으로 되어 군집하여 있기도 하며 얕은 곳에서는 흩어져 분산되어 있는 경우가 많다.

해가 진 뒤 약 2시간 정도가 가장 활동이 활발하고 6시간 정도가 지나면 거의 먹이 섭취가 끝난다. 먹이의 종류는 대황, 미역, 곰피, 모자반 등 갈조류를 주로 먹지만 이외에 홍조류, 석회조류 및 부착규조류나 때로는 아주 작은 동물들도 먹는 것을 볼 수 있다.

성장은 일정한 해역에서도 장소에 따라 상당한 차이를 나타낸다. 자연환경에서는 13℃이하의 수온이 장기간에 걸쳐질 때 성장휴지대(成長休止帶)가 형성되는 것으로 보고 있다. 연간성장은 상당한 폭이 있고 지역적인 조건에 따라서 달라지므로 일률적으로 말할 수 없다.

만 1년 정도까지의 소형개체는 야간 조간대의 톳, 국수나물, 말미잘 등의 뿌리 밑이나 바위사이에 서식하고, 성장함에 따라 점차로 깊은 곳으로 이동해가는데 이때부터 성장도 빠르게 되고 극(棘)이 출현하는 개체가 많아진다. 극 출현 시기의 각고는 보통 3~4cm로서 이는 생후 1년에서 2년째 사이의 크기에 해당한다.

“오뉴월은 돌구멍에 들어 있는 소라 다 나온다.”의 속담에서 소라의 왕성한 활동시기를 오뉴월로 보고 있는데 소리뿐만 아니라 거의 모든 고둥류는 수온이 상승하는 오뉴월에 수온 및 먹이 조건이 맞아 바위틈이나 구멍에 들어가 있던 소라가 나타난다는 뜻으로 풀이되는데 소라는 야





행성으로 낮에는 바위틈이나 해조류 뿌리부분에서 움직이지 않고 있다가 밤에 움직이기 때문에 활동모습을 보기는 어렵고 다만 수온상승과 더불어 깊은 곳에서 얇은 곳으로 올라오는 상황을 보게 된다는 뜻으로 풀이된다.

### 와(渥)살 때 물알은 감태 심어도 무지리지명 끌어간다 ⇒ 와살 때 물 밑은 감태 잡아도 무지리지면서 끌어간다.

“와살”은 조류(潮流)의 한 형태로 유체(流體)의 회전운동에 의하여 주류(主流)와 반대방향으로 소용돌이치는 흐름을 일컫는 용어인데 와류(渦流)라는 표준명칭을 제주어로는 와살이라 불렀다. 와류가 형성되는 곳은 플랑크톤을 비롯해 다양한 해양생물이 서식하고 있다. 간만의 차가 심한 곳의 암초로 둘러싸인 지형에서는 와류가 잘 생길 뿐만 아니라 그 흐름이 상당히 빠르게 소용돌이를 형성한다.

한편, 다시마과(科)의 감태는 주로 온대해역에서 생산되는 이 무리는 한대해역으로 분포를 확대해 나가던 다시마과의 일부가 온대해역까지 확산된 것으로 보인다. 높이 100~200cm, 줄기의 길이 50~100cm로 수심 2~10m 정도에 해중림(海中林)을 형성하는 대표적인 종이다. 해중림은 작은 무척추동물이나 어린 어류에게 안전한 은신처나 먹이를 제공하며 풍부한 바다의 자원을 보호 육성하는 장소이다.

육상식물처럼 잎과 줄기, 뿌리의 구별되어 있고 단단하게 바위에 붙어 자라기 때문에 조류의 흐름에도 쉽게 떨어지지 않고 비교적 강한 편이다.

다시마속의 종은 일반적으로 수명이 1~2년생인데, 이 무리는 수명이 3~6년이다. 가늘게 잘라 말린 후 조림 또는 식초무침 등으로 식용 기능하지만 알긴산의 원료나 주로 비료로 이용하였다.

“와살 때 물 밑은 감태 잡아도 무지리지면서 끌어간다.”의 속담에서 해조류 중에서 비교적 단단하게 바위에 붙어있는 감태를 잡아도 끌어갈 만큼 와류의 힘을 보여주는 속담이다.

### 웨곰수(세)기 뒤엔 큰게기 따른다 ⇒ 외톨이 돌고래 뒤에는 큰 고기 따른다.

제주에 서식하고 있는 돌고래는 ‘제주돌고래(Indo-Pacific bottlenose dolphin)’로 과거에는 큰돌고래(Common bottlenose dolphin) 종류로 불렸던 종이다. 그러나 최근 큰돌고래와 제주



돌고래는 유전학적 연구를 통해 구분되었다. 이 종은 인도, 호주북부, 남중국, 홍해, 아프리카 동부 연안 및 한국과 일본의 남부 연안이나 도서연안에 서식하는 종이다.

몸길이 최대 2.6m, 몸무게 230kg정도이다. 몸 등 쪽은 어두운 회색이고 배 쪽은 등 쪽보다 밝은 회색이다. 5~15마리씩 무리지어 생활한다. 임신기간은 약 12개월이며 수명은 40년 이상으로 알려져 있다.

무리를 지어 생활하다가 수컷은 10년 이상 되면 무리에서 빠져나와 독립생활을 하면서 짝짓기에 들어간다. 만일 짝짓기에 실패할 경우 홀로 계속 독립생활을 하는 경우도 있다.

연안에서 생활하기 때문에 어부들이 설치해 놓은 그물에 걸려 죽는, 이른바 혼획되기도 하고, 몸에 생긴 상처나 수명이 다해 해안으로 죽은 채 발견되는, 좌초되는 경우도 많다.

제주 연안에서는 2000년부터 2009년 10월까지 집계한 결과 제주 연안에 연중 출현하는 제주돌고래가 33마리로 가장 많이 혼획되거나 좌초하였다.

“외톨이 돌고래 뒤에는 큰 고기 따른다.”의 속담은 무리에서 군집생활을 하던 고래가 외톨이가 되었을 때 큰 고기(상어 등)가 쫓아오는 경우를 빗대어 생긴 속담이라 판단되지만 외톨이가 되는 경우는 여러 가지 상황에서 발생하기 때문에 반드시 홀로 된 경우에 위험한 상황이 연출된다고 볼 수는 없고 다만 과거에 물질하던 때에 위와 같은 상황을 겪었던 해녀들의 입장에서 살펴본다면 제주 인근해역에 상어 등이 많이 출몰했을 경우를 상상하게 된다.

## 유름터엔 따음 물찌에도 싣나

⇒ 으름 터에는 다음 무수기에도 있다.

어릴 적 시골에서는 허리나 관절이 아프고 쭈시면 등나무처럼 다른 나무를 칭칭 감고 올라가는 으름덩굴로 감주나 술을 만들어 먹던 민간요법이 있었다. 으름덩굴이 나무를 감고 올라가는 성질이 있어 관절이 좋지 않을 때 지탱해 주는 효과가 있다고 믿어왔기 때문이다.

으름덩굴은 계곡 주변에서 흔히 볼 수 있는 여러해살이 덩굴식물로 일찍 새순이 나는 식물 중 하나이다. 길이는 약 5m 정도까지 자라며 가지는 갈색이며 털이 없다. 잎은 손바닥 모양의 겹잎으로 묵은 가지에서는 무리지어 나고 새 가지에서는 어긋나게 난다. 작은 잎은 5개씩이고 넓은 달걀 모양이거나 타원형이다. 꽃은 4, 5월에 자줏빛을 띤 갈색으로 피며 암수 한 그루로 꽃잎은 없고 꽃받침조각이 꽃잎처럼 보인다. 열매는 긴 타원형이고, 9~10월에 자줏빛을 띤 갈색으로 길이가 6~10cm이고 익으면 세로로 갈라진다.

으름덩굴 꽃은 예쁘기만 한 게 아니라 꽃의 향기도 좋아서 예로부터 얼굴이 예쁜 여인을 으름





꽃 같다고 했다. 최근에는 관상용으로 많이 심으며, 덩굴은 바구니 재료뿐만 아니라 목통(木通)이란 약재로도 많이 사용되고 있다.

‘으름 터’는 ‘전복 터’로 해석되는데 전복과 으름의 비슷한 모양을 우회적으로 표현한 것이다.

패류가운데서 가장 귀하고 값이 비싸 ‘패류의 황제’로 불리는 전복은 조류소통이 좋은 연안 암초지대에서 미역, 다시마, 감태, 대황 등의 해조를 먹고사는 고급패류이다.

전복을 한자로는 포(鈎) 또는 복(鰓)이라 한다. 통일신라시대에 축조되어 사적 1호로서도 유명한 포석정(鈎石亭)이 있다. 포석정은 돌에 홈을 파서 낸 구불구불한 물고랑의 모양이 전복 껍데기를 닮아 붙여진 이름이다.

전복은 고려시대만 해도 서민들이 즐겼던 식품으로서 부산물인 껍데기를 이용한 나전칠기공예가 성행하였다. 우리의 나전공예는 삼국시대 당나라로부터 전래된 것으로 고려 때 눈부시게 발전하여 도자기와 더불어 고려의 대표적인 공예로 발전하였다.

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

전복은 우리와 일본, 중국 등지에서는 귀하게 여기는 수산물이지만 서양 사람들은 이상한 터부가 있어 전복을 잘 먹지 않았는데 전복은 껍데기가 두 짝인 다른 조개 종류와 달리 외짝이어서 먹으면 사랑에 실패한다는 말이 있기 때문이다.

제주에 서식하는 전복은 크게 말전복, 둥근전복, 시볼트전복으로 나누어지는데 지방명으로 말전복을 암전복, 암통이전복으로, 둥근전복을 숫전복, 수통이전복으로, 시볼트전복을 마드래, 마드래전복으로 불린다.

말전복을 암컷으로, 둥근전복을 수컷으로 불렀던 것은 전복의 외형만을 보고 붙였던 것이고 사실은 말전복에도, 둥근전복에도 암·수가 따로 존재한다.

우리들이 흔히 ‘똥’이라고 부르는 생식소의 색깔로 암·수를 구별하는데 이 생식소의 색깔이 암갈색이면 암컷, 유백색이면 수컷이다.

“으름 터에는 다음 무수기에도 있다.”에서 ‘전복이 잘 잡히는 곳은 다음 무수기 때도 가서 보면 전복이 있다.’라고 해석할 수 있는데 대부분의 해양생물들은 서식하기 좋은 곳을 찾아 이동하는 습성이 있다. 전복이 잘 서식하는 곳은 먹이생물인 해조류가 풍성하고, 조류의 흐름이 적당하고, 위험으로부터 몸을 숨길 수 있는 곳이다. 그런데 먹이생물인 해조류가 부족하거나 없어



지게 되면 다른 곳으로 이동하게 된다.

## 자리 알 잘 뱀 해 보리 풍년 든다

### ⇒ 자리돔 알 잘 뱀 해에 보리 풍년 든다.

자리돔은 제주 전 지역에서 ‘자리’로 불린다. 우리 제주도민들로부터 과거부터 현재까지, 그리고 아마도 생태계의 파괴에 의해 멸종되지 않는 한 사랑받을 물고기는 바로 자리돔이라 생각한다.

옛날 제주에서 먹을거리가 귀했던 시절에 보리밥에 자리돔을 아주 짜게 조려서 반찬으로 먹던 시절을 중년 이상의 어른들은 다 기억한다. 그리고 밭에서 일하시다가 새참으로 먹던 자리물회(된장, 시원한 물, 물외)의 맛을 아직도 그리워하실 것이다. 어쩌면 우리 제주도민들로부터 가장 사랑을 받은 물고기가 바로 이 자리돔이라고 해도 과언이 아니다.

몸은 달걀 모양이며 옅은 다갈색으로 가슴지느러미의 시작 부분에 진한 흑청색의 반점이 있다. 물 속에 있을 때는 등지느러미의 끝의 꼬리자루 쪽에 눈알 크기의 흰색 반점이 있으나 물 밖에 나오면 없어진다.

이 자리돔은 연안에 널리 퍼져있는 암초 부근에 정착하면서 살아가는 물고기로서 지역별로 크기도 다르고, 겉모습은 똑 같아보여도 몇 개의 무리로 나뉘지기도 한다. 또 우스갯소리로 테우라는 뱀목을 타고 자리돔을 어획할 때 매년 그 장소에 가면 이 자리돔이 있다고 해서 붙여진 이름이 ‘자리’라는 얘기도 전해온다.

그런데 자리돔과(科)에는 자리돔 뿐만 아니라 다양한 색상의 물고기가 많다. 전 세계에 28속 315종이 있다고 하는데, 제주바다에도 자리돔, 연무자리돔, 파랑돔, 노랑자리돔, 샛별돔, 해포리고기 등 다양한 물고기들이 산호초와 암초지대에서 정착하면서 살고 있다.

길이 14cm 정도 되는 모슬포 인근해역에서 어획되는 큰 것들은 구이용으로 적합하고, 5cm 전후되는 작은 개체들은 젓갈, 물회, 조림용으로 적합하다.

자리돔은 연안 정착성어류이므로 5~8월 사이에 조류소통이 원활한 암초바닥에, 한번에 약 2만개의 알을 5회에 걸쳐, 수컷이 암컷을 유인해서 알을 낳게 하고 정자를 뿌려 수정이 되게 한 후 부화될 때까지 보호한다.

“자리돔 알 잘 뱀 해에 보리 풍년 든다.”의 속담에서 연상되는 바다상황은 자리돔이 산란하기 위해 암초지역으로 몰려들 때 만일 태풍 같은 악조건이 발생한다면 자리돔은 보다 먼 곳으로 이동해버린다. 그러나 산란기의 암컷이 파도의 영향 등 바다상황이 좋다면 이동하지 않고 머물기 때문에 자연적으로 육상에도 태풍 등 영향이 적을 것이라는 판단을 자리돔을 통해 살피려고 한 것이다.



즉, 우리 선조들은 어류의 생태를 통해 농작물의 풍흉을 예측하기도 하였는데, 알 뻔 자리돔이 많이 잡히는 계절에는 자연 밭농사도 풍년이 된다는 뜻으로 해석된다.

## 조금엔 켜기 잘 안 문다

⇒ 조금에는 고기 잘 안 문다.

조수에 의한 간만의 차가 가장 적은 물때를 조금, 반대로 가장 차이가 많은 물때를 사리라고 한다.

이런 바닷물의 높고 낮음은 낚시뿐만 아니라 어업에도 상당히 많은 영향을 끼치게 되는데 모든 어종이 사리 때 잡히는 것이 아니라 어종에 따라 사리에 잘 잡히기도 하고 어떤 어종은 조금에 잘 잡히기도 한다.

또한 낚시 방법에 따라 사리 때 유리한 지역이 있는가 하면 반대로 조금 때 좀 더 좋은 지역도 있다. 따라서 바다낚시를 할 경우 반드시 그 지역에 유리한 물때를 파악하고, 잡고자 하는 주어종이 무엇인지를 사전에 숙지한 후 결정하는 것이 좋다.

바다 가운데 즉, 배를 타고 낚시를 할 경우 물때가 다소 약한 것이 좋을 때도 있지만 이 역시 어종에 따라 차이가 있다. 거친 물살을 좋아하는 참돔이나 부시리 같은 어종은 사리에 가까운 물때가 좋고, 우럭 같이 빠른 물살을 좋아하지 않는 어종을 상대할 경우 조금에 가까울수록 좋다.

바닷가 역시 사리 때로 갈수록 낚시하는 조건이 좋아지기는 하지만 만일 잡으려고 하는 어종이 볼락이라고 한다면 사리 물때를 오히려 피하는 것이 좋다.

특히 물때로 중요하지만 물고기의 입질을 유도하는 가장 밀접한 관계가 있는 것은 수온으로 오히려 물때보다 수온차이를 확실하게 아는 것이 좀 더 좋은 낚시효과를 올릴 수 있다고 한다.

물고기마다 활성도가 좋아지는 적정온도가 있는데 반드시 전날 혹은 지난시간보다 수온이 올라갈 경우 물고기의 활성도가 좋아지지만 전날보다 0.1℃라도 수온이 떨어지게 되면 물고기의 활동이 둔해진다.

“조금에는 고기 잘 안 문다.”의 속담은 물고기의 종별 습성이 명확하게 구분이 되지 않은 상태에서, 즉 일반적으로 물살이 움직임이 활발해야 먹이생물인 플랑크톤의 움직임도 활발해져서 고기들의 입질이 왕성하다는 뜻으로 풀이되는데 그러나 물고기의 입질은 먹이의 이동뿐만 아니라, 낚시방법, 수온의 변화 등도 물때 못지않게 중요한 요인이 된다.





## 다. 나가면서

제주도는 과거 절해고도라 불리며 척박한 토양과 거센 파도를 이겨내며 살아 온 선인들의 지혜와 철학이 스며든 속담이 많으며 그 중 바다 및 바다생물과 관련된 속담도 적지 않다.

따라서 제주속담사전에 수록된 속담 중 제주바다와 생물에 관한 속담들도 경험과 이치를 중요시 하면서 경고와 교훈적인 내용들이 많이 포함되어 있음을 알 수 있었으나 반면에 해양에 대한 과학적인 분석과 해양생물의 생태학적 접근이 부족한 부분도 있었다.

바다와 관련된 속담들로는 주로 물때와 관련한 속담이 많았으며, 생물 관련 속담들로는 자리돔, 전복, 돌고래, 감태, 소라, 군소, 툇, 미역, 숭어, 복어, 조기, 모자반, 불락, 멸치, 말뚝성게, 집게, 풀가사리, 재방어 등이었다.

그런데 해양생물명칭을 분명하게 정하지 않은 명칭으로 고둥, 바닷고기, 바다푸성귀, 바다풀처럼 표현된 속담들도 있었다.

그리고 해양생물의 분포가 주로 연안에 서식하는 종류들로 과거 우리 선인들의 채집방법은 어선을 타고 멀리 나가서 잡는 어업이 아닌, 물때를 이용한 채집과 연안 가까이에서 볼 수 있는 생물들이 대부분이었음을 알 수 있었다.

체계적인 과학문명이 발달하지 못한 상태에서 오랜 세월 경험을 토대로 한 바다와 그 생물에 관한 선인들의 속담은 오늘날 대비시켜서 판단해도 손색이 없을 만큼 생활과학적인 부분이 많았다.

결론적으로 제주속담에 나타난 바다생물에 대한 선인들의 생태적 분석은 과학적으로 완벽하다고는 볼 수 없지만 과거에도, 현재에서 미래까지 훌륭한 스승의 말씀처럼 이어져 내려갈 것이라 판단한다.

## 라. 참고문헌

고재환, 2001. 제주속담총론. 민속원.

고재환, 2001. 제주속담사전. 민속원.

국립민속박물관, 2006. 한국세시풍속사전(가을편).

국립수산물과학원, 2010. 스토리텔링이 있는 수산물 이야기.

김용익, 1978. 어류학총론. 대화출판사.

김훈수, 1974. 한국동식물도감 vol.14(집게, 게류). 문교부.





- 양상훈, 2010. 제주연안의 고래류와 드렁허리. 경신인쇄.
- 이기완, 1981. 제주도해양생물의 지방명(1. 조류). 제대해자연보 vol.5.
- 이정재, 백문하, 1982. 제주연안에 분포하는 해양동물의 지방명(2. 어해류). 제대해자연보.  
vol. 6.
- 정문기, 1974. 어류박물지. 일지사.
- 제종길외 2. 2002. 우리바다해양생물. 서귀포시.
- 제주도민속자연사박물관, 2000. 제주토양원색도감. 일신옵셋인쇄.
- 한국해양연구원, 2004. 해양생물대백과.

