

갯벌 어법 · 제염기술로 보는 어촌생활

A Study on Fishing Communities Focused on Fishing Methods and
Salt Manufacturing Technique at mud Flats

정 연학
JUNG YONHAK

1. 머리말

갯벌의 발달에 유리한 조건은 큰 조석의 차, 얇은 바다, 하천에서 운반되는 많은 토사(土砂), 복잡한 해안선을 들 수 있다. 한국의 조석의 차는 인천만과 아산만이 8.6 m로 최대를 보이고, 군산 6.6 m, 목포 4.1 m, 여수 3.3 m, 부산 1.2 m이다. 동해안의 경우 조차의 폭이 0.5 m에 지나지 않는다. 서, 남해 어민들은 조석 간만의 차로 형성된 갯벌에 순응하며 물고기, 해초, 조개 등을 채취하며 생활하고 있다. 또한, 염전, 양식장으로 개발하기도 하였다. 이 글은 서, 남해 지역 갯벌에서 이루어지는 다양한 어법과 어구, 제염기술 등을 현지조사 내용을 중심으로 살펴보고자 한다.

갯벌어로는 조간대에 서식하는 다양한 어패류와 해초류를 맨손이나 간단한 도구를 가지고 채취하는 경우와 간만의 차를 이용하여 살, 발 등의 정치망으로 물고기를 잡는 경우 2 가지로 크게 구분된다. 물론 갯벌의 일정한 양식 시설을 설치해 김, 미역, 다시마, 톳 등을 생산하지만, 이것은 근대 이후 일본으로부터 전래받은 개량된 양식도구의 의해 행해진 것이다. 따라서 갯벌어처럼 항시적인 어로행위는 보이지 않는다. 따라서 지면의 한계도 있지만, 이 글에서는 양식업은 논의에서 제외하였다.

제염기술은 크게 자염과 천일염으로 구분된다. 자염은 한국의 전통 소금생산 방식이었지만 1900년대 중국 천일염 수입의 증가와 1907년 한국에서 처음으로 천일염 소금생산이 시작되면서 그 면적과 생산량이 점차 감소하다가 1960년대 중반에 완전히 사라졌다. 천일염은 일제 통감부가 1907년 인천 주안에서 천일염전 시험에 성공하였고, 이후 평양 광양염전(1913)년을 비롯해 남동염전(1921년), 군자염전(1925년), 소래염전(1935년) 등을 조성하였다. 당시 소금은 국가 전매제로 운영되다가, 6.25 전쟁(1950) 이후 남한에 소금이 부족해지면서 민간 중심의 염전 개발이 이루어졌고, 소금이 과대 생산되면서 1960년대에 민영화가 이루어졌다. 한국의 현재 소금방식은 경북 울산의 정제염을 생산하는 한주소금을 제외하고 모두 천일염이다. 이 글에서는 과거 한국의 자염에 대한 소개와 천일염의 역사와 변천, 현재 염전의 현황 등을 중심으로 살펴보았다.

2. 갯벌에 순응하다

어민들은 갯벌을 ‘밭’으로 본다. 밭에서 작물이 자라듯 갯벌에서도 어민들에게 필요한 각종 어패류와 해초 등이 자라고 있기 때문이다. 소금을 생산하는 갯벌을 ‘염전(鹽田)’이라고 한 것도 마찬가지이다. 갯벌은 조류에 의해 한동안 바다이었다가 썰물 때 그 모습을 드러내는데, 이때 어민들은 자유롭게 패류를 채취할 수 있다. 갯벌은 모래층이 발달한 지역은 바닥이 단단해 경운기(耕

耘機)가 드나들 수 있지만, 뽕의 퇴적물이 많은 전라도 여자만(汝自灣)의 경우 사람 몸이 뽕 속에 깊숙이 빠져 제대로 걸을 수 없어 ‘뽕배’를 이용해 꼬막을 채취한다. 인천 소래의 갯벌도 일명 진흙탕 갯벌이었는데, 남자들은 ‘마누라 없이는 살아도 장화 없이는 못산다’라는 말도 생겼다.

갯벌의 크고 작은 구멍은 생물체의 산소공급, 먹잇감을 잡거나 몸을 숨기기 위해, 바닷물이 빠져나가도 생명을 유지하기 위한 물을 저장해 두는 공간 등으로 사용된다. 그러나 어민들에게 갯벌 구멍은 다양한 생물체들이 그곳에 살고 있다는 것을 알려준다.

한국의 갯벌에 서식하는 주요 패류로는 바지락, 굴, 꼬막, 소라, 고동, 백합, 동죽, 가무락, 꼬막 등을 들 수 있고, 연체류로는 낙지, 갯지렁이, 맛, 개불 등을, 어류와 갑각류로는 망둑어, 짱둥어, 장어, 게, 썩 등을, 해초류로는 김, 파래, 미역, 매생이, 통통마디 [함초] 등이 있다. 이들 어패류와 해초 등은 계절에 따라 채취시기가 달라 산란기인 여름철을 제외하고 1년 내내 갯벌에서 조업을 하는 셈이다. 가령, 겨울철에 굴, 김, 파래, 매생이 등을 채취하고, 다른 계절에는 어패류를 잡았다. 결국 어민들은 갯벌에 순응적 의존관계를 형성하며, 해초류와 패류의 경우 양식이 확대되면서 농사와 같다.

갯벌의 생산적 이용은 국가와 마을공동체의 통제 하에 있다. 국가는 어업권을 매개로 어장이용을 통제하고, 마을공동체에서는 갯벌이용을 통제한다. 따라서 갯벌의 해초류와 어패류 채취는 마을공동체의 허가를 받아야 하고, 마을주민들도 자체에 조직된 어촌계의 규칙에 따른다. 한국의 어촌계는 1962년 수산업협동조합법 제정 및 동법시행규칙에 의거하여 성립되었다. 수협법이 제정되기 이전까지 어촌의 마을공동어장은 마을공동체가 주체가 되어 관리 및 운영을 해왔다. 현재도 어촌계가 아닌 마을공동어장으로 운영되는 곳은 제주도가 유일하다. 한편, 갯벌에서 조개 채취를 허락하는 것을 ‘툰다’, 금지시키는 것을 ‘막는다’고 한다. 갯벌의 해초류 양식업과 정치망어업은 면허어업으로, 해초류는 김, 미역, 툰, 다시마를 중심으로 이루어지고 있다.

1) 조개채취와 도구

패류나 해초류 채취는 물때와 긴밀한 관련이 있다. 간만의 차가 적은 조금 때에는 갯벌이나 바위에 자생하는 조개나 미역이 썰물에도 물에 잠겨 채취가 어렵고, 사리 때에는 썰물에 물이 빠져 갯벌 수면 위로 드러난 패류와 해초류 채취가 용이하다. 서해의 물때는 음력 1월 1일이 7물이고, 23일은 6물이다. 사리는 보통 5물~10물까지로 7물을 기준으로 전후 3일 시기를 가리킨다. 한국의 조개채취는 사리 때 이루어지며, 1달로 치면 12일 정도 작업하는 셈이다. 이 글에서는 한국의 대표적인 조개인 바지락, 동죽, 가무락, 백합, 꼬막, 굴 등을 중심으로 살펴보았다.

(1) 바지락

바지락은 서, 남해 어민들이 가장 즐겨 잡는 패류 중의 하나이다. 산란기인 7월 초순부터 8월 중순을 제외하고 봄철과 가을철에 많이 잡는다. 그런데 산란을 하면 살이 붙지 않아 상품적 가치는 떨어진다. 바지락은 갯벌 깊숙이 자리 잡고 있지 않아 누구나 호미로 파서 잡을 수 있다. ‘바지락 호미’는 밭에 사용하는 호미를 변형하여 만든 것이다. 즉, 밭호미와 크기는 같지만 모래와 자갈 속에 사는 바지락을 채취하기 편리하도록 호미 날 끝이 뾰족하다. 바지락호미의 가격은 3,000원이지만, 자주 손을 봐야하기 때문에 유지비가 많이 들어가는 어구이기도 하다. 날을 버르는 가격은 1,000원이다. 바지락은 사리기간인 3물-10물 사이에 잡기 때문에, 조금(11물-2물) 때 대장간은 바지락호미를 버리느라 바쁘다. 바지락 호미의 가격에 비해 버리는 가격은 비싼 편이지만 손에 익은 호미를 어민들은 계속해서 선호하기 때문에 비싸도 바지락 호미의 날을 세운다. 바지락 회의 수는 가정 식구 수만큼 구비하고 있다. 바지락은 통째로 삶아서 먹지만 젓갈이나 찌개용은 칼

로 까서 살만 오려낸다. 이때 사용하는 칼을 ‘바지락칼’ 이라고 하며, 그 길이는 10 cm 정도로 짧지만 칼날이 단단하면서 예리하다. 인천 도서지방에서는 바지락칼을 잘 만드는 대장장이를 으뜸으로 친다.

(2) 동족

동족이 가장 맛이 좋은 때는 양력 5월 알이 짝 찻을 때이다. 동족을 깔 때는 ‘동족칼’ 이라고 부르는 작은 칼로 까는데, 동족의 한쪽을 칼로 비틀면 입이 열리고 살은 칼날로 긁어서 따낸다. 동족은 알이 차면 조개껍질이 얇아 잘 까진다고 하는데, 실제로는 모든 조개들이 마찬가지이다. 동족은 발이 4-5 개인 ‘동족호미’로 채취하는데, 바지락 보다 깊은 곳에 살지 않기 때문이다. 바지락이 낮게 묻힌 서해안 일부 지역에서는 동족호미로 바지락을 채취하기도 한다. 동족의 운반은 빨이 많은 곳에서는 “빨배”를 이용해 운반하고 모래층으로 이루어진 곳은 우마차를 이용하였다. 현재는 경운기를 이용한다.

동족은 인천 서해안 지역에서는 잔치음식으로 나오며, 찌개용이나 국물을 우려내는 조미료로 사용한다. 인천 송도 지역은 한때 한국의 동족 생산량의 절반 이상을 채취하였는데, “조개공장”에서는 동족을 잘 까는 아주머니들을 모집하여 까는 양만큼 적절한 사례비를 지급하였다.

(3) 모시조개

모시조개는 조개껍테기가 검다고 해서 어민들 사이에는 ‘가무락’ 이라고 불린다. 서해 섬 지역에서 4-6 월까지 잡으며, 6-7 월 중에 산란기라서 채취를 금한다. 모시조개 채취는 1인당 4-5 시간 동안 작업을 해서 6-7 만원의 수익을 올릴 정도로 조개 가격이 높다. 모시조개는 껍질을 까서 조갯살만 판매를 하는데, 이때 ‘바지락칼’ 을 이용한다. 바지락칼은 모든 조개를 까는 대표적인 도구인 셈이다.

(4) 백합

백합은 ‘대합’, ‘상합’ 등으로도 부르며, 1970-1980 년대까지 일본으로 대량으로 수출하여 연간 높은 매출을 올렸다고 한다. 조개류 가운데 어민들에게 가장 많은 수익을 가져다주었는데,



사진 1 바지락채취



사진 2 바지락과 호미



사진 3 조개 까는 아주머니

1970년대에는 한 가구 당 백합으로 올린 수익은 4~5천만 원에 이른다고 한다. 2016년 현재 한국 중산층의 1년 연봉과 맞먹는 셈이다. 백합은 조개 중 자녀들의 교육과 재산 증식에 큰 공헌을 하였다. 백합은 이등변 삼각형 모양의 ‘그래’라고 불리는 도구로 잡았다. 백합은 모래갯벌이 형성된 강 하구 인접지역에 주로 많이 서식하는데, 이때 이등변 삼각형 모양의 채취도구로 잡는다.

(5) 꼬막

꼬막은 전남 보성 벌교 인근의 여자만, 득령만 등지에서 80%를 차지한다. 꼬막은 3종류가 있다. 꼬막은 연중 채취가 가능하지만, 그 맛이 좋은 시기는 10~5월이다. 산란기인 7월 20일~8월 20일은 종을 보호하기 위해 자체적으로 채취를 멈춘다. 좋은 꼬막은 붉은 색을 띠고 길쭉한 데 반해, 안 좋은 것은 백색이고 짧고 둥글둥글하다.

꼬막채취 작업복은 겨울에는 상의가 달린 고무장화를 입고, 여름에는 스타킹을 신는다. 그밖에 면장갑, 고무장갑, 토시 등을 착용한다. 작업시간은 작업위치에 따라 다른데 짧게는 2시간, 길게는 5시간 정도 가능하다. 주로 사리(7물) 전후로 작업하는데, 하절에는 작업시기가 20일 정도이고, 동절기에는 10일 정도가 된다. 과거에는 한 사람이 하루에 20kg 포대로 79포대를 채취했다는 기록이 있을 정도로 꼬막이 많았으나, 현재는 보통 하루에 30kg 정도 채취하고, 그 양이 많아도 80kg을 넘지 않는다. 채취한 꼬막은 과거에는 널배를 이용해 육로로 이동했지만, 지금은 주변의 어선으로 실어 옮긴다. 한국과 일본의 꼬막은 자국의 수급상황과 가격에 따라 상호 수출과 수입을 통해 주고받는다. 현재 꼬막 시세는 1kg에 15,000원 정도를 받는다.

(6) 굴

굴 채취는 9월 추석을 전후해서 시작하여 3월 봄까지 이루어진다. 굴 맛이 가장 좋은 시기는 겨울이며, 가격도 비싸다. 굴은 뾰족한 날이 달린 ‘췌’라고 부르는 도구로 굴껍질을 벗기고 알만 채취하여 바구니에 담아 운반한다. 그러나 밀물로 인해 많은 굴을 채취할 수 없는 경우에는 굴을 많이 따서 집으로 운반한 후 알을 깬다. 굴은 여름에는 맛도 없고 독성이 있어 먹지 않는데, 요즘은 냉동기술 덕분에 1년 내내 먹을 수 있게 되었다.

굴 채취 도구의 날은 대장간에서 강한 쇠인 자동차스프링을 이용해서 만들며 과거에는 철도 레일로 사용한 쇠로 만들었다. 그런데 도구의 날은 서해안은 양날, 남해안은 외날을 주로 사용하여 지역적 차이를 보인다. 바구니는 대나무를 엮어서 만드는데, 손잡이와 밀받침은 잘 휘어지는 머루넝쿨로 만든다. 현재는 전기전선이나 나일론을 이용해서 만들기도 한다. 굴바구니는 예전에는 가정에서 만들었지만 현재는 시장에서 구입해서 쓴다.



사진 4 굴바구니

2) 연체류

(1) 낙지

조개 채취가 주로 여성의 몫이라면, 낙지는 남성과 여성 모두 잡는다. 다만 여성들은 호미를 이용한다면, 남성들은 호미는 물론 농기구인 가래 모양의 작은 ‘낙지가래’를 사용한다. 최근에는 낙지가래 대신 삽을 이용하기도 한다.

‘낙지호미’는 한국의 호미 중 가장 크고 비싸다. 사용하는 사람에 따라 크기가 다른데 클수록 가격은 비싸다. 여자용은 날 길이가

25 cm, 폭이 6 cm, 자루길이가 15 cm 로 가격은 2 - 3 만원이다. 이와 반해 남자들이 사용하는 호미는 날 길이가 30 cm, 폭이 7.5 cm, 자루길이가 19 cm 로 여자용에 비해 크고 무겁다. 가격도 4 - 5 만원으로 비싸다. 낙지호미는 한번 사면 수년간 사용하며, 일 년에 한번 정도만 버려주면 된다. 과거 잡은 낙지는 나무 줄기에 20 마리 정도를 끼어서 집으로 운반하였는데, 낙지의 수량을 세는 단위인 “코” 는 20 마리를 지칭한다. 즉, “ 1 코” 하면 20 마리, “ 2 코” 하면 40 마리가 된다.

낙지는 낙지 구멍과 생태를 잘 이해하는 사람만이 잡을 수 있다. 여름철 산란기 제외하고 사철 잡으며, 회, 탕, 볶음용으로 주로 먹는다.



사진 5 낙지 구멍파기 (선재도)

(2) 맛

맛은 7 월 초부터 추석 전까지 잡는데, ‘맛대’ 또는 ‘씨게’ 라고 부르는 긴 나뭇가지나 삼을 이용해 잡는다. 맛은 알레미 [체] 크기의 눈구멍이 수없이 모여 있는 곳에 서식하는데, 그 구멍에 맛대를 집어넣으면 맛은 자신을 공격하는 상대가 나타난 것으로 오인하고 맛대를 잡는데, 이때 막대를 위로 올리면 된다. 맛 잡이는 수익 보다는 집에서 씨개와 국물을 우려내는데 이용한다.

3) 어류와 갑각류

서해안의 갯벌 갯고랑은 물이 흐르고 갯고랑 좌우의 벽면 구멍에는 망둥어, 게 등이 몸을 숨기고 있다. 갯벌에는 수많은 구멍이 있는데 이곳에 서식하는 것이 대표적인 것은 작은 게와 짱뚱어이다. 남해 어민들은 미끼를 달지 않은 낚시로 짱뚱어를 채서 잡는데, 짧은 시간에 많이 잡는다. 경기도, 충청도 일원에서는 새우, 가재와 유사하게 생긴 ‘썩’ 이라는 갑각류를 잡는다. 썩을 잡는 방법은 얇은 대나무 한쪽에 개털을 묶은 ‘썩대’ 라고 부르는 채를 썩 구멍에 넣어 상하로 움직이면 썩이 자신의 집을 공격하는 것으로 여기고 개털을 잡는데 이때 썩대를 낚아채어 잡는다.

4) 해초류

해초 채취는 부녀자들에게 중요한 일과 중의 하나이며, 대표적인 해초류는 김, 파래, 미역, 다시마, 툇, 매생이 등이다. 김은 한국인 모두 좋아하는 대표적인 해초류이고, 파래는 경기, 충청도 어민들이, 매생이는 전라도 어민들이 즐겨먹는다. 매생이가 한국 전역에 유통된 것은 10 년 정도로 그 역사가 길지 않다. 미역은 출생의례에서 산모의 주요 음식이고, 생일날 미역국을 먹는데, 해초류 가운데 그 소비량이 제일 많다. 미역은 바위에 붙은 것이나 해변으로 쓸려 온 것을 채취해서 건조과정을 통해 완성품이 만들어지는데, 미역의 길이와 폭은 지역에 따라 차이를 보이는데, 현재는 운반하기 편하게 작게 포장되서 판매된다. 툇과 다시마는 고급 해초류로 생산량이 많지 않아 한국 내 일반적 해초류로 자리를 잡지 못하였다.

한국의 해초류 생산은 갯벌의 돌에 붙은 김, 파래, 미역 등을 수시로 손이나 낫을 가지고서 베어



사진 6 매생이양식장 매생이



사진 7 매생이발 내리기



사진 8 김밭



사진 9 김밭건조

채취하였다. 그러나 그 양은 그리 많지 않아 판매용 보다는 가내 소비로 이용되었다. 그러나 일본의 개량양식법이 보급되면서 전문 해초류 생산 어민들이 증가하게 되었고 생산량도 증가하게 되었다. 그런데 수출을 기반으로 한 김, 미역, 툇 등의 양식업은 수출길이 막히면 업종이 바뀌는 결과를 낳았다. 가령, 미역 양식은 1960년대 후반 일본의 종묘와 양식 기술이 도입되면서 시작되었다. 그러나 1970년대 중반에 접어들면서 종묘배양기술과 재배기술의 발달로 과잉생산 되어 바다에 미역을 버려야 하는 상황에 이르렀다. 이때 등장한 것이 염장가공미역이다. 염장 가공기술은 1970년대 말까지 일본에 의존하였지만, 1980년대에 들어서면 기술개발을 통해 수출제품이 가공되었고, 가공공장도 성행을 이루었으나 1990년대 중반이후 미역수출도 쇠퇴하기 시작하였다. 또한 일본에서 자국어민들을 보호하기 위한 쿼터 제한과 중국산 미역의 등장은 미역양식과 어촌공동체에 큰 변화를 주었다. 미역양식이 침체하면서 일부지역에서는 미역 양식 면허권을 얻어서 툇 양식을 하는 경우도 나타나기 시작하였다. 툇 양식을 선호하는 이유는 전량을 수협을 통해 구매되어 수출될 뿐만 아니라 툇 양식은 5-6월은 단 1차례의 수확으로 높은 수익을 올리기 때문이다. 또한 양식에 있어 김과 미역은 시기가 겹치는 반면, 툇은 겹치지 않아 노동력을 분산할 수 있기 때문이다.

3. 갯벌에 어구를 설치하다

1) 돌살 (石箭)

한국의 서, 남해지역은 조석 간만의 차가 8~4m 정도이며, 갯벌이 발달한 리아스식 해안이다. 남해안의 경우 거제도(巨濟島)를 기준으로 동쪽 바다와 동해안(40~50cm)은 거의 조석간만의 차가 없어 갯벌이 발달하지 못했다. 조석 간만의 차를 이용해 물고기를 잡는 ‘돌살(石箭)’이 거제도 동쪽 해안에서 보이지 않는 것도 그 때문이다.

서남해 지역에는 과거 돌을 쌓아 고기를 잡은 ‘돌살’ 이 어느 섬에 가든 흔적을 볼 수 있다. 돌살이란 해안에 돌을 쌓아서 밀물에 따라 들어오는 고기를 가두기 위한 돌로 쌓은 담의 한가지이다. 돌살을 설치한 곳은 밀물과 썰물의 차가 심하고, 물의 속도가 빠르며, 쉽게 돌을 구할 수 있는 데라야 한다. 지형적으로는 해안선이 육지 쪽으로 깊이 패여 든 지형이 좋고, 그 위에 마을과 가까우면 편하다.

돌살에서 잡은 물고기는 갈치, 송어, 민어, 새우, 망둥이, 게 등 다양하다. 돌살 안에 갇힌 고기는 2인용 반두로 잡고, 지게나 부게로 운반한다. 2인용 반두는 180 cm 정도 되는 소나무, 참나무 또는 대나무 2 개에 가로 세로 340 m, 세로 1 m 정도 되는 그물을 나무 사이에 엮어서 만든 것이다.

돌살은 모든 어민들이 아니 일부 경제력을 가진 어민들이 설치한 함정어구이다. 그것은 돌살을 만들기 위해서는 필요한 돌을 제단하고 운반해야 하기 때문에 일정 비용이 필요로 한다. 그러나 돌살은 주인 혼자 운영하는 것이 아니라 여러 “동사” 들과 함께 고기를 잡고 돌살을 수리하기 때문에 분배가 이루어졌고, 운반하기 힘들 정도로 물고기를 든 경우에는 마을 어민들도 자유롭게 물고기를 잡게 하여 재분배가 가능하기도 하였다. 물론 현재 돌살은 소멸된 어로방식이지만 지역자치단체에서 관광상품의 일환으로 복원시켜 둔 곳도 상당하다. 태안에는 돌살 전문 박물관도 자리를 잡고 있다.



사진 10 돌살

2) 흙살 (土箭)

인천시 장봉도에는 돌살 외에 흙살 (土箭) 을 설치하여 1930 년까지 고기를 거두었다. 흙살은 반달형으로 바닷가의 갯벌을 높이 40 cm, 너비는 밑부분 100 cm, 윗부분 70 cm 되게 굽어모은 뒤 그 위에 높이 1 m 정도 되는 싸리나무발을 설치한다. 싸리나무발은 1 m 간격으로 박혀있는 그물장대에 연결하여 묶는다. 갯벌은 너비는 넓게, 높이는 낮게 쌓음으로써 바닷물에 견딜 수 있고, 갯벌 자체의 응집력도 도움이 된다. 흙살의 수리는 고기를 잡은 후 무너진 갯벌을 다시모아 두면 된다. 『韓國水産誌』의 토방렴 (土防簾) 이라는 것이 같은 것으로 생각되지만 이에 관한 내용은 없다.

경기, 충청도 섬 지역에서는 돌살이나 흙살의 고기를 잡은 어부는 ‘부게’ 라는 지게를 사용하였다. 부게는 광주리 밑에 오동나무 또는 소나무에 흙을 판 ‘물받침대’ 또는 ‘웃게흙’ 을 부착시킨 모습으로 광주리에 고기를 담았을 때 좌우로 물이 빠져 나가도록 되어있다. 부게는 먼 거리를 이동하는데 일반지게보다 가벼워 힘이 덜 들고, 통풍이 잘되도록 대나무로 만들었



사진 11 부게

다. 그러나 일반지게와 달리 지게다리가 없어 어민은 늘 부게를 진 상태로 고기를 담아야 한다.

4. 갯벌을 개척하다, 염전

1) 자염

1907년 주안에 천일염이 시작되기 전까지 한국의 소금생산은 자염(煮鹽) 방식에 의해 이루어졌다. 자염 생산방식에 대해 <世宗實錄>에서는 ‘해수직자식’과 ‘염전식’을 설명하고 있고, 소금가마로 염수를 조리는 방식이다.

소그을 굽는 “염막”에서 가장 중요한 생산도구는 소금가마이다. 소금가마는 만든 재질에 따라 토부, 석부, 철부로 나누어진다. 토부는 조개회 혹은 패류를 분쇄한 뒤 간수와 혼합하여 구워서 만든 가마이고, 석부는 조약돌을 가지고 회를 칠하여 고정시켜서 만드는 것이다. 철부는 철로 가마를 만든 가마로 원형(圓形)과 방형(方形)이 있다. 방형은 인천, 목포, 부산과 같은 개항장 부근에서 제작하였고, 원형은 전라도와 제주도의 일부 지역에서 사용되었다고 한다.

인공적으로 자염(煮鹽)을 만드는 제염방식은 직자식(直煮式)과 염전식(鹽田式)으로 구분할 수 있다. 직자식은 바닷물을 바로 끓이는 방식이고, 염전식은 해안가의 갯벌을 갈아서 염분이 달라붙은 흙을 해수로 침투시켜 염도를 높인 후 끓이는 방식이다. 직자식은 끓이는 시간이 길고 많은 연료가 소비되기에 초기 제염 생산방식이고, 점차 염전을 이용한 방식으로 발전하였다고 본다. 『韓國水産誌』(1911)에 바닷물을 바로 끓여서 소금을 결정시키는 직자식(直煮式) 제염법은 역사가 가장 오래되었고, 함경도를 중심으로 분포되었다고 적고 있다. 당시 함경도에 소금가마는 총 185부(釜)였다.

서, 남해안지역에는 염전식을 이용해 소금을 생산하였는데, 1910년 전후 우리나라 자염 총생산량 약 2억 8천만 근 중에서 전남지역은 1억 4백만 근으로 전국 생산량의 약 37%를 차지하고 있다. 1905년 일제 통감부가 설치되면서, 일제는 1907년 염업에 관한 전면적인 조사를 시작해 1911년 조사를 완료하였다. 당시 염막(鹽幕)은 전라도가 가장 많았으며, 경기도, 충청도 순이었다. 전통소금을 만들 때 사용하는 도구들을 보면 농기구를 그대로 사용하거나 개량한 것들이 많다. 논에는 논농사, 밭에는 밭농사, 갯벌에는 소금농사를 지었다. 옛날 사람들이 왜 소금을 만드는 일을 ‘농사’라고 했을까. 먼저 소로 갯벌을 갈고 씨레로 부수고 덩이질을 해 밀가루처럼 만들었다. 그리고 물을 부어 함수를 내렸다. 마지막으로 가마에 넣고 삶아 소금을 만들었다. 마치 논밭을 갈고 물을 주고 열매를 거두는 것처럼 갯벌을 갈고 물을 주고 소금을 건었다. 그래서 ‘소금농사’라 했던 것이다. 해방 이후에는 자염 시설을 금하고, 산림 남벌을 막기 위해 석탄이용과 천일



사진 12 염전 (갯벌) 갈기



사진 13 자염완성

염전으로 전환 정책을 펼쳤다. 1956년 경남 김해군과 위산군에 약 150정보 개량식 자염만 남기다가, 1960년 염업임시조치법을 공포하여 자염 132정보에 대하여 1천 7십만 원을 보상함으로써 자염 생산이 끝나게 되었다고 한다. 그러나 현지에서는 1960년대까지 자염을 생산하였으며, 오늘날 천일염 자리는 과거 자염을 한 곳이 많다.

2) 천일염

(1) 천일염의 역사

인천 남구 주안동 일대는 한국 최초로 천일염이 시도되었던 곳이다. 1907년 주안에 1정보(약 1만 m²) 가량의 천일 시험염전을 만들어 성공을 거두자 1912년까지 주안에 88정보의 염전을 조성하였다. 인천 부근의 해안은 간석지가 넓고 토질이 천일제염에 알맞아 1918년에는 주안 염전의 총면적이 212정보로 늘어났고, 염전은 다른 지역으로 번지기도 하여 1933년경에는 주안·남동(南洞)·군자(君子) 3염전의 총면적이 1,115정보에 이르렀다. 인천은 온통 염전밭이었으며, 1932년 인천에서 생산되는 소금의 양은 전국 생산량의 절반 가량인 15만 톤에 이를 정도였다. 그래서 인천 사람을 “짠놈”이라는 말 같이 생기게 되었다. 초기의 염전은 경기만 일대의 주안, 군자, 남동, 진남포 부근과 광야만의 덕동, 기성 및 평북의 남자 등 7개소이다. 이들 지역이 천일염의 적지로 개발한 이유는 첫째, 간만의 차이가 커서 염전구축에 적합한 간석지가 발달하였다. 둘째, 연 500~1,200mm의 정도로 강우량이 적고, 셋째, 건조한 바람이 불어 증발이 왕성하고 여름철에 일조시간이 길고 일사량이 많다. 넷째, 해상교통이 편리하고 배후지에 인구밀집 지역으로 제염수송과 소비면에서 적절한 환경을 가지고 있다. 또한 값싸고 풍부한 노동력이 풍부하였다. 한편, 이들 지역은 수입염으로 인하여 기존 자염 생산에 심한 타격을 받은 지역이다.

염전은 피난민들의 생계를 유지하게 해주었다. 한국전쟁시기에는 남으로 내려온 실향민들이 제방을 만들고 갯벌을 염전으로 만들어 소금밭에 기대어 생활하였다. 해방을 맞고 남북이 분단되면서 중국으로부터의 소금 수입이 불가능하여, 남한 지역에서 연간 13만톤을 생산하는 국유 염전이 있었지만 남한 인구의 소금 수요를 당해낼 수 없었다. 그래서 민군정청은 민간기업인에게 천일염전 개발을 적극적으로 권장하였고, 이때 피난민들이 동원되었다. 전라도의 증도, 영광, 경기도 화성 염전들이 대표적인 사례이다. 그러나 소금 증산계획은 오히려 과도한 소금 생산으로 이루어져 1961년에는 염전을 폐전(1,195ha)하고, 1963년에는 국유염전 1,897ha를 대한염업주식회사에 이관하였다. 또한 염전개발을 허가제로 전환하였다. 1997년에는 소금 수입 자유화를 추진하면서, 1997~2002년까지 염전 폐전 정책을 시행하여 상당수의 염전들이 폐전하였다. 오늘날 남아 있는 천일염전은 그 정책에 동참하지 않은 염전들이다. 소금은 그간 광물에서 2008년부터 식품으로 바뀌었다. 그 이후로 소금에 대한 위생 등에 관심이 높아지게 되었다. 한국의 염전에서 생산되는 소금은 상당량이 가공하지 않고 그대로 식용을 한다.

(2) 천일염 구조와 생산과정

염전은 저수지, 증발지, 결정지로 구분된다. 저수지는 해수(海水)를 저장하는 공간이고, 증발지는 태양열을 이용해 염도를 높이는 곳으로 제 1증발지(난치), 제 2증발지(누테)로 구성되어 있다. 난치는 저수지의 물이 직접 들



사진 14 염전 전경 (태평염전)

어오는 곳으로 1 단계에서 4 단계로 나누어지고, 누테는 난치의 과정을 통해 높아진 염도를 다시 증발시키는 과정으로 역시 4 단계로 이루어져 있다. 이 과정을 거쳐 해수는 결정지로 옮겨 소금이 생산된다. 난치는 염전 면적의 20~30%, 누테는 40~60%, 결정지는 20% 정도이다. 저수지는 몇 개의 염전이 공동으로 이용, 관리한다.

소금 생산은 바람, 일조량에 따라 다르다. 통상 바닷물의 염도는 2~3 정도이고, “난치”에서 바닷물의 염도가 13~15도 정도가 되면 그 물을 “누테”로 옮긴다. 누테에서는 22~25도의 물을 결정지로 옮긴다. 결정지에서는 이를 정도 지나면 염도가 28도에 도달해 소금을 생산한다. 최초 바닷물을 저수지에 담아 소금으로 생산되는데 25일 정도가 소요되며, 난치에서 누테로 이동하는데 여름에는 2일, 봄에는 3~4일, 가을에는 5일 정도로 계절에 따라 차이를 보인다. 소금 생산은 3월에서 10월까지 이루어지고, 좋은 소금은 5월말에서 6월 초에 생산된 것이다. 소금 생산의 최적의 온도는 24~27도이고, 바람은 서쪽에서 들어오는 미풍이 좋다.

결정지에 소금물을 투입하는 것을 ‘소금물을 앉힌다’고 하며, 소금이 결정체를 만들어지기 시작한 것을 ‘소금 꽃이 핀다’ ‘소금이 온다’ ‘소금이 뜬다’라고 표현한다. 염부들은 25도의 물을 얹혀 염도가 28도에 소금 꽃이 피는 것을 가장 좋은 것으로 여긴다.

현재 천일염은 경기도, 충청도, 전라북도, 전라남도 일대에서 이루어지고 있지만, 현재 전남은 국내 천일염 생산량의 87%에 해당하는 26만 t을 생산하며, 전국염전의 76%를 차지하고 있는 염전의 주산지이다. 전라남도 내에서도 신안군의 염전 허가면적은 2,407 ha (휴업 254 ha)로, 영광이 581 ha (휴업 13 ha), 해남 144 ha (휴업 13 ha), 무안 80 ha (휴업 2 ha), 목포 52 ha (휴업 14 ha) 등과 비해 상당히 높다.

(3) 염전 작업 용어와 도구

염전에서 사용하는 용어는 일어와 중국어가 혼재되어 있다. 염전 작업과 관련된 용어는 일어가 주류를 이룬다면, 도구는 중국어가 다수이다. 이것은 염전 운영은 일제시기 일본인에 의해 시작되었고, 작업인부와 도구들은 중국으로 들어왔기 때문이다. 염전 작업과 관련하여 염전의 조직 내 반장을 ‘빠토’라고 불렀다.

염전작업과 관련해서는 염전을 평평하게 만들기 위해서 물을 넣어 수평을 측정하는 행위를 ‘물나라시’, 물을 빼고 말린 상태에서 바다 흙을 깎아 내거나 돋우어 평평한 상태로 만드는 행위를 ‘맨나라시’라고 하였다. 그리고 도구 가운데 소금을 밀어 모으는 데 사용한 용구를 ‘시오각기’라 하였다. 이들 모두 일본어이다. 염전 도구 중 염수를 퍼 올리는 무자위는 일제시기에 일본에서 유입된 것이고, 소금을 운반하기 편하게 염전 결정지까지 철도레일을 깔은 것도 일본의 기술이다. 인천 소래철교는 수인선을 통해 소금을 운반하기 위해 1937년에 조성된 철교이며, 철도는 인근 군자염전, 소래염전, 남동염전과 연결되어 있었다. 이것은 소금이 식용은 물론 화학, 건설 등 다방면에서 사용되었기 때문에 소금운반의 편리를 위해 염전에 철도를 운행한 것이다.

염전 도구 중 대과, 소과, 강고 (광주리) 등은 중국식 한자를 우리말로 읽은 것이고 목도, 소금삽, 물고막이 등은 중국식 방식이다. 그리고 소금산을 피라미드처럼 쌓고 그 가운데 구실점 역할을 하는 나무를 세우는 것도 중국식 소금 쌓는 방법이다. 소금을 산처럼 쌓는 것은 간수가 잘 빠져 소금을 가볍게 나르기 수월했기 때문이다.

(4) 염전의 변화

염전 공간은 1980년대 이전에는 제 1 증발지의 면적이 넓었으나 최근에는 결정지의 면적비율이 늘어졌다. 과거 노동력이 풍부했던 시기에는 증발지와 결정지의 크기 비율을 따랐으나 지금은 결

정지를 중심으로 가족노동력을 위주로 운영하고 있다.

염전에 사용하는 도구들도 현재 변화하였다. 소금생산 과정은 변화가 없지만, 염전바닥의 재질, 고랑의 마감재, 간수 옮기는 동력, 소금 운반도구, 소금창고와 소금 쌓는 방법 등에서 변화가 크다. 염전바닥의 재질은 갯벌을 다진 상태에서 (토판), 1970년대에는 옹편(옹기 파편)과 타일을 사용하다가 1980년 중반부터는 비닐장판 등으로 점차 변화하였다. 특히 장판은 소금 생산에 편하고 재질 자체가 검정색이라 간수 증발량이 높다. 염판 사이의 갯고랑도 갯벌에서 널빤지를 대어 염수가 잘 빠지고 청소하기 편하도록 하였다. 간수를 옮기는 동력도 무자위에서 자동펌프 양수기로 바뀌어 자동적으로 이루어지고, 한때는 경운기를 동력으로 이용하였다. 소금운반도구는 목도에서 외발차, 현재는 운반상자를 철도 레일로 손쉽게 운반하도록 되어 있다. 운반상자 밑은 간수가 잘 빠지도록 홈이 있다. 소금창고도 현대식 구조물로 개조되고 있으며, 소금을 쌓는 것도 삽을 통한 수작업에서 리프트를 이용해서 자동으로 올라가 쌓이게 되어 있다.

염전의 운영도 주인이 직접 운영하거나 다른 사람에게 임대한다. 주인이 직접 운영하는 경우에는 가족 단위로 이루어지고 있고, 임대하는 것을 ‘나누어먹기(와리)’라고 한다.

(5) 소금고사를 지내다

염전은 갯벌에 만든다. 갯벌의 신을 한국에



사진 15 소금모으기 (염서)



사진 16 염전 소금운반 밀차



사진 17 염전 장판깔기



사진 18 소금창고 부안

서는 ‘도깨비’ 라고 여긴다. 갯벌에 어패류와 해초를 채취하거나 그물을 치는 지역에서도 ‘도깨비제’ 를 지낸다. 서해안 지역에서는 도깨비는 고기를 몰아다준다고 여겨 밤에 도깨비불을 본 자리에 그물을 치면 고기가 잘 잡히고, 메밀범벅을 바다에 던지며 물고기가 많이 잡히기를 기원하기도 했다. 과거 갯벌에서 자업을 한 염막에서도 소금 생산의 풍년을 기원하는 의미에서 도깨비에게 제를 올렸다. 이때 특별히 준비하는 음식이 메밀범벅과 돼지머리였는데, 메밀범벅은 도깨비들이 좋아하는 음식이라 해서 빠지지 않았다. 제의를 마치면 메밀범벅을 벌막 근처에 뿌리고 돼지머리는 일꾼들이 나눠 먹은 후 뼈를 왼새끼에 끼워 벌막 기둥에 매달았다. 돼지머리뼈를 왼새끼에 묶어 벌막에 걸어 놓는 행위는 액(厄)을 막는다고 믿기 때문인데, 가장 큰 액은 화재였다. 짠물을 가마에 넣고 열두 시간 불을 지펴야 했기 때문에 잠깐 방심하면 쉽게 벌막에 옮겨 붙을 수 있었기 때문이다.

대한염업주식회사 염전에서든 봄철에 행하는 중요한 연중의례는 ‘소금고사’ 였다. 해마다 첫 소금이 나오면 염부장이 한 잔 내는 정도로 간단한 소금고사를 지낸다. 소주와 간단하게 먹을거리를 차려놓고 염부장이 대표로 “올 한 해도 소금 많이 나오게 해주시오” 라고 비손하고 절을 한다. 다른 염부들도 참석하여 간단하게 고사를 지내는 수순으로 끝이 나면 술 한 잔 먹고 끝낸다. 첫 소금의 제의는 매우 의미 있는 행위로 일제강점기에도 이루어졌던 행사이기는 하나 그 이후 매우 축약되어 소략한 제의로 귀착되기에 이르렀다.

현재 천일염에서도 소금고사를 지낸다. 대부분의 염전에서는 첫 소금을 수확한 후 소금창고에서 제물 등을 차리고 고사를 지내며, 경기도 일부 지역에서 소금생산이 왕성하기 시작하는 단오에 지낸다. 그리고 염전의 결정지 수만큼 소금 삼태기를 놓고 지내는 곳도 있다. 현재 제물로는 돼지머리, 북어, 막걸리 등 간략하며 제의 후 여흥용으로 이용된다.

3) 물고기잡이와 여가생활

염전은 소금뿐만 아니라 물고기도 잡았다. 물론 물고기 잡이는 생업 보다는 심심풀이로 한시적으로 이루어진 것이다. 염전 가운데서 염전 갯고랑과 저수지는 고기 잡는 장소로 활용되었다. 이곳에는 바닷물을 따라 바다에서 흘러들어온 송어, 언지, 농어, 새우, 뱀장어, 실뱀장어, 조기, 전어새끼 등 다양한 어종을 잡았다. 염전에는 1 달에 2 번 만조 때 바닷물을 갯고랑을 통해 저수지에 가두기 때문에 이때 물고기도 따라 들어온 것이다. 물고기는 어종에 따라 잡는 장소가 다른데 장어, 조기, 전어새끼 등은 저수지에서, 다른 물고기는 수문 앞 갯고랑에서 잡았다.

갯고랑과 저수지에서의 물고기 잡이 방식은 약간 차이를 보이는데, 갯고랑은 물이 흐르는 곳이기 때문에 ‘개무지그물’ 을 이용하여 고기를 잡는다. 개무지그물은 만조 때 바닷물이 갯고랑으로 흘러들어오기 전에 갯고랑 바닥에 우선 그물을 감추어둔다. 그리고 갯고랑에 물이 가득하여 흐름이 멈추었을 때 갯고랑 입구 그물 가장자리에 코뚜레에 건 줄을 양쪽에서 잡아 당겨 그물을 세운다. 그리고 밀물 때 갯고랑이 어느 정도 빠지면 갯고랑 끝쪽에서 짚단 2 개로 갯벌을 밀면서 갯벌 입구에 세운 그물 쪽으로 고기 물이를 한다. 그물 앞으로 모아진 물고기는 손으로 광주리에 담아 지게로 운반하였다. 이때 주로 잡히는 물고기는 송어, 농어, 대하 등이다.

저수지에는 갯고랑을 따라 들어온 조기·전어 새끼들이 떼를 지어 다니며, 바닥에는 장어가 산다. 물고기 새끼(어치)는 추석이 지나면 전어 크기정도로 자라며, 날씨가 영하 5 도로 내려가면 물고기가 추위를 견디지 못해 물 위로 떠다닌다. 이때 초크그물(투망)을 던져 이들 물고기를 잡았다. 저수지는 겨울철에 물이 거의 저장하지 않고 있기 때문에 깊은 바닥 쪽에만 물이 모여들고 언다. 겨울철 저수지가 얼었을 때는 장어를 잡았다. 장어 잡이는 우선 저수지 얼음을 20 cm 정도의 지름으로 구멍을 내고 그곳에 장어작살을 갯벌 속으로 집어넣고 잡아 당겨 작살에 거린 장어를

잡는다. 한 구멍에서 몇 차례의 작살을 당겨 장어가 더 이상 없으면 또 다른 장소에 얼음 구멍을 내고 앞선 방법으로 장어를 잡는 것을 반복한다. 통상 하루에 개인당 2관 정도의 장어를 잡았다.

여름철에도 투망, 삼지창을 이용해 물고기를 잡았다. 야행성인 장어는 밤에 카바이트 불빛을 비춰 모여든 장어를 삼지창으로 찍어서 잡았다. 장어는 구멍을 뚫어 숨는 습성이 있어 염전에서 최대의 적이기도 하다. 만약 저수지의 장어가 증발지로 흘러들어가 여러 곳에 구멍을 내면 염도가 오르지 않은 염수를 다음 단계로 흘러 보내기 때문이다.

5. 맺음말

서남해 어민들은 ‘갯벌’이라는 자연공간을 순응하며 때론 갯벌을 새롭게 창조하며 살아가고 있다. 그러나 갯벌은 ‘개발’이라는 난제에 시름하고 때론 재생하는 능력을 보여주고 있다. 갯벌은 인간의 생활은 물론 다양한 도구를 창조하게 하고, 갯벌 관련 전승지식은 어민들을 통해 전해지고 있다.

어민들에게 갯벌은 어패류와 해초류를 채취 및 양식을 하는 공간으로 노동현장이다. 또한 계절에 따라 채취 대상이 달라 봄과 가을에는 바지락, 꼬막, 동죽, 맛, 상합, 낙지, 망둥어, 갯장어, 파래 등을, 겨울에는 굴과 김 등의 해초류를 채취하여 수익을 올렸다. 따라서 갯벌은 7~8월 채취를 금하는 달을 제외하고 1년 내내 작업이 이루어졌다. 물론 매일 채취가 이루어지는 것이 아니라 한 달에 두 번 반복되는 물 때 상황을 보고 7물 전후 3-4 동안 갯벌 노동을 하였다. 결국 자연에 순응하는 것이다.

갯벌에 기대어 생활하는 어민들은 실제로 주업은 농업이다. 따라서 갯벌에서의 각종 채취는 ‘겸업’인 셈인데, 일반 평야지역의 농민들에 비해 노동의 시간이 길고 강도가 세다. 그러나 자연이 준 선물로 벌어들이는 수익이 가정생활에 큰 보탬이 되고, 풍족한 어패류 지역에서는 농업으로 벌어들이는 수익을 앞지르기도 한다. 따라서 갯벌에서의 조업은 멈출 수 없고, 마을마다 갯벌을 보호하기 위한 여러가지 보호조치를 취한다.

갯벌의 조수 간만의 차를 이용해 ‘염전’을 만들어 소금을 생산하였다. 바닷물이 육지쪽으로 많이 들어오지 않는 ‘조금’에는 갯벌을 쟁기와 씨레 등 여러 도구를 이용해 갈고 평탄작업, 갯벌을 부수는 작업 등을 여러 번 반복해 모래에 염기가 부착하도록 하였다. 이 과정은 마치 밭갈이 등 밭작물 경작에서 하는 작업과 비슷하기에 한국에서는 갯벌을 “밭”이라고 호칭한다. 사리 때가 되면 바닷물은 염기를 먹은 모래에 물을 적시어 염도가 높은 염수를 생산하게 해주고, 그 염수를 솥에 삶아 소금을 생산하였다. 이것은 한국의 전통 소금방식인 “자염”이다. 자염은 온도, 바람 등 기후 후에 민감하기 때문에 자연에 순응하여야 하지만, 인간의 많은 노동력이 충당되어야만 소금생산이 가능하게 된다. 전통적 자염은 수입 천일염과 국내 천일염 염점의 경쟁에 밀려 1960년대 이후 자리를 감추었고, 몇몇 지자체에서 관광상품 개발차원에서 재연을 하였으나 소금가격이 노동력을 감당할 수 없어 이젠 거의 사라졌다.

한국의 천일염의 시작은 한국인이 아닌 일본 제국주의 의해 1907년 인천 주안염전의 성공적 시험을 통해 경기도 소래, 군자, 남동지역과 평양 광량만 지역에 조성되었다. 또한 국가의 전매제를 통해 소금가격과 소금수급을 조절하였지만 대량의 중국 밀수염으로 인해 큰 성과를 거두지는 못하였다. 그러나 천일염은 한국의 소금 생산에 기여한 것은 사실이나 1945년 해방 이후 정책의 혼선으로 염전이 조성되고 폐전되는 과정을 몇 차례 되풀이하였다. 현재는 전남 신안군 지역을 중심으로 전통적 방식에 의해 소금을 생산하고 있는데, 이것이 가능했던 것은 염민(鹽民)들의 소금 생산을 위한 부단한 노력과 풍부한 자연조건이 결합되었기 때문이다. 그러나 과거 염민들의 노동력에 의지해 소금 생산을 하였다면, 현재는 기계화를 통해 소수의 인력이 작업을 하고 소금운반도 철

도레일을 통한 손쉬운 방법으로 진행되고 있다. 또한 소금이 식염으로 인정되면서 소금에 대한 품질 및 위생관리가 강화되었고, 염전은 단지 소금만을 생산하는 장소가 아닌 생태관광지로 각광받고 있다. 그리고 염전에서 서식하는 염생식물은 소금과 함께 건강식물로 자리잡고 있다.