



김홍소 | 전 동강보존본부 운영위원, 공동운영위원장
(hungso@hanmail.net)

동강보존과 주민의 역할

1. 동강 보존과 주민의식

동강 지역에서 살고 있는 사람들은 요즘 동강 보존, 생태계 보호에 알레르기일 일으키거나 무관심한 두 가지 부류의 사람들이 대부분이다. 전국적으로 희귀해진 물고기 어름치, 쉬리, 연준모치, 금강모치, 독중개, 가는돌고기, 돌상어는 그저 생활 속에 여전히 남아있는 천렵을 하거나 반두질(쪽대질)을 할 때 흔하게 잡히는 때운탕용 어죽용 물고기일 뿐이다. 이것들은 동강 지역민에게는 자개발과 가난의 증거로 남아있게 된 것뿐, 그이상도 이하도 아니다. 토착 원주민에게 보존의 잣대로 보호종이니 멸종위기종이니 도회적 잣대를 들이댄다는 것 자체가 무지의 소산이고 맑은 강을 지켜내지 못한 사람들의 보상심리가 심화된 가치관의 산물일 뿐이다.

동강지역에 사는 그네들의 생활을 들여다보고 그들의 삶을 가슴으로 받아들여 이해한다면 그것의 의미를 이해할 것이다.

2. 동강주민의 농경생활과 전통 천렵문화

동강가의 주민들은 농사짓는 틈틈이 그들만의 천렵문화를 즐기곤 했는데 여기서 잠깐 전통적인 천렵문화를 먼저 소개하고 동강가의 주민들에겐 생활의 일부로 받아들여지는

독특한 천렵문화를 소개하기로 한다.

먼저 전통적인 천렵문화를 소개하면 우리 조상들은 옛날부터 크고 작은 냇물에서 사는 고기를 간편한 방법으로 잡아 왔다. 강물에 서식하는 물고기를 잡는 것을 천렵이라 한다. 하지만 천렵은 순전히 고기만 잡는데 목적이 있는 게 아니다. 어부가 아닌 일반인이 틈을 내어 고기를 잡고, 또 잡은 고기를 현장에서 요리하여 흥겹게 먹고 노는 것이 천렵의 본질이다. 어부의 고기잡이와 달리 천렵에는 분명히 상업적인 요소가 없다.

천렵은 대개 봄, 여름, 가을의 한가한 때에 한다. 마음 맞는 몇몇 남자들이 무리를 지어 낚시, 작살, 반두, 투망, 그물 등을 이용하여 고기를 잡는다. 지역에 따라서는 그림에 보이듯이 조각배를 타고 잡는 곳도 있다. 어중 역시 지역과 하천의 생태환경에 따라 다소 차이가 있기는 하나 잉어, 붕어, 은어, 피라미, 뱀장어, 가물치, 쏘가리, 꺾지, 메기 등을 주로 잡는다. 큰 강이 없는 산간지방에서는 미꾸라지, 게, 가재 따위를 잡는 경우도 있다.

비록 남자들끼리만 천렵하러 가지만, 현지에서 요리할 때 필요한 양념과 도구는 미리 준비해 산다. 술이나 납비뿐만아

1) 김홍소: 학교를 졸업하고 현재까지 고향에서 살고 있다. 환경부 생태 해설가협회 회원이다. 환경부 자연환경 안내원(eco-guide)으로 동강지역의 아름다운 생태를 보존하고자 이 지역을 찾는 사람들에게 자세한 안내를 하고 있으며, 전 동강보존본부 운영위원, 공동운영위원장을 지내기도 하였다.

나라, 고추장, 파, 고추, 마늘 등의 양념도 골고루 갖춘다. 그러나 빨감은 현지에서 조달하는 예가 많다. 고기가 어느 정도 잡히면 양념과 함께 넣고 푸짐하게 요리한다. 얼큰한 맛이 역시 제맛이다.



〈그림 1〉 동강(황새어울)

하지만 고기를 익히지 않고 회로 먹기도 했다. 날것째로 기름하고 좁게 썬 고깃살을 초고추장에 찍어 먹는 방법이다. 초고추장에 찍는 이유는 고깃살을 순간적으로 응고시키고, 날생선의 냄새를 없애면서 맛있게 먹기 위함이다.

또 어죽을 쑤어 먹기도 한다. 고기에다 고추, 생강, 후추, 마늘, 파 같은 향신료를 많이 섞어 끓인다. 한참 끓여서 고깃살이 풀어질 때쯤 쌀을 넣고 죽을 쑀다. 논밭에서 나는 곡식이나 채소, 양념과 강에서 잡힌 고기가 적절히 섞인 죽으로서 산해진미에 해당된다. 그 독특한 맛을 유난히 즐기는 이가 많다.

요리아 어떻게 하든 천렵으로 잡은 고기는 술과 짝을 이루어야 비로소 고유의 빼어난 맛을 낼 수 있다고 여겼다. 그래서 요리한 물고기를 먹을 때는 술이 곁들여진다. 곡주, 과일주, 화주 같이 집에서 취향에 따라 담근 것이다. 술은 또 시나 노래를 이끌어내는 촉매제이다.

“강호에 봄이 드니 미친 흥이 절로 난다./ 탁료계변에 금린

어 안주로다./...”라는 조선 초기의 맹사성의 시조도 바로 천렵을 시흥으로 읊은 보기가.

천렵시에 여인네들은 끼이지 않는다. 물론 내외 윤리가 엄격했다는 생활철학적 배경 탓도 있겠으나, 역시 천렵은 남자들의 친목 도모와 아울러 오락성이 강조된 고기 잡이기 때문이다. 한 마디로 천렵은 풍류놀이이자 고기잡이며, 동시에 야유회이자 남자들의 요리 솜씨 발휘의 기회이기도 했던 소박하고 흥겨운 풍속이었다.²⁾

그렇다면 동강의 주민들이 즐겨한 천렵문화는 어떠한가? 여기 그 단면을 소개하기로 한다.

동강 가에선 봄에 농사

를 시작하기 전에 강가의 주민들은 살을 에는 얼음 녹은 강물에서 통가리 보쌈을 한다. 큰대야 작은대야 테두리 있는 턱진 그릇은 모두 동원하여(옛날에는 채와 다래끼, 광주리 질그릇을 이용) 꼬내기(잡자리 유충)를 채집하여 돌로 짓이겨 그릇에 담고 천으로 그릇을 씌워 통가리 출입구만 동전구멍만큼 뚫어 잔잔한 여울어귀나 소의어귀에 잔돌이나 모래로 묻어둔다. 해거름 저녁에 보쌈을 놓으면 다음날 오전 햇살이 따스하게 비취 물에 들어가기 좋을 때 건져 올린다. 물은 여전히 엄청 차갑고 수량은 눈 녹은 물로 약간 불어 있다.

너덧의 보쌈에서 한 대야 실하게 통가리가 들면 배를 탄다. 독침이 턱 지느러미 등지느러미에 3개나 있어서 약간 성가시지 않지만 능숙한 이들은 맨손으로 부드럽게 잡고 잘도 이 일을 해 낸다.

손질된 통가리는 온 동네가 모여 밀가루에 굴려 튀겨먹는다. 겨우내 신 김치에 절린 동강사람들에게 훌륭한 단백질 공급원이고 술안주이기도 하다. 농사가 시작되기 전 농사계

획을 짜고 동네에서 농사정보를 교환하는 시간이기도 하다.

농사가 시작되고 파종을 하고 불임이 잘되면 5월 초쯤에 잠깐 짬이 나게 된다. 비가 몇 번 오지만 아직 강물이 불지 않아 반두질을 할 만한 때이다. 이때 성질 팔팔하고 놀기 좋아하는 동네 한량급 인사가 먼저 바람을 잡아 장정들을 총동원하여 반두잡이, 대꼬잡이(쇠자렛대), 다래끼꾼을 모으고 양은술이나 무쇠술을 들고 강가로 나간다. 나가면서 이집 저집 들러 천렵 나오시오 하고 수작을 거는 걸 빼먹지 않는다. 대꼬로 여울 살 돌을 들치고 괴리(갈겨니)며, 쉬리, 통가리, 돌바께(돌상어), 메기(미유기), 어름치, 격지, 재수 좋으면 뱀장어도 한 마리, 한두 시간이면 너댓 되 들이 다래끼를 절반을 훌쩍 넘겨 채우게 된다.

이때 따라온 야낙들은 나무를 주워 불을 지피고 물을 데우고 다른 야낙들은 골뱅이(다슬기)를 주워와 씻어 된장국물에 시원하게 삶아낸다. 그러면 반두꾼들이 돌아와 잡은 고기를 손질하고 골뱅이 끓인 된장국물을 들이키며 소주며 막걸리를 한 사발씩 돌리고 왓자지껄 고기잡이 무용담을 늘어놓고 술판을 벌리면 어느새 술에 국물과 간을 더하고 맞춰서

별건 어죽을(동강권 지역은 흰어죽보다 막장이나 고추장, 고춧가루를 푼 어죽을 선호) 끓여낸다. 농사를 위해 마을 공동체 생활을 영위하기 위한 단합과 결속을 위해 꼭 필요한 행위이고 여가문화이다.

작물 불임이 끝나고 나면 김매기를 하는데 김매기가 끝나면 6월 장마가 찾아온다. 장마가 끝나면 풀들이 쑥쑥 자란 풀들과 힘겨운 싸움을 뜨거운 피약벌 아래서 벌여야 하기 때문에 장마의 서늘한 시간은 농부들에게는 꿈같은 휴식기이다.

장마통에 강물이 불어 흙탕물이 일면 강가 천렵꾼들은 기다렸다는 듯 반두나 투망, 낚시대를 챙겨 강가로 나간다. 시뻘건 황톳물이 성난 과도처럼 으렁 으렁 거리며 쏟아지면 강가 잔잔한 곳에 피신 나온 물고기들이 사냥 대상이다. 반두나 투망 속에는 갈겨니, 어름치, 모래무지 등 뜯 고기들이 그득하게 깔려 나온다. 반두질을 하다가 더러는 급류에 휩쓸려 변을 당하기도 한다. 낚시에는 메기(미유기), 빠가사리(동자개), 통가리, 어름치, 뱀장어들이 단골손님이다. 이때는 강

2) 출처: Tong 님의 낚시일반/채비통 - <http://tong.nate.com/falstar/18704215>



〈그림 2〉 동강의 풍경

가 사람들뿐 아니라 인근에서도 원정을 온다. 모두들 풍족한 다래끼와 어망을 들고 집으로 돌아가면 삼삼오오 매운탕 회식들을 벌인다.

한여름에는 더위를 피해 밤낚시를 즐긴다. 갈딱매기(미유기), 통가리, 어름치가 흔하게 잡힌다.

추석 무렵에는 두터운 겨울옷을 챙겨 입고 뱀장어 밤낚시에 열을 올린다. 동강 사람들은 동강에서 제일 귀하고 좋은 물고기로 장어를 꼽는다. 그다음이 메기(미유기), 그리고 쏘가리 순이다. 쏘가리도 좋지만 낚시에 의하기보단 작살질을 하여야 하기 때문에 몇몇 작살꾼의 전유물이기 때문이다.

장어를 낚으면 토막 쳐서 밀가루에 굴려 구워먹는다. 밀가루에 굴리는 이유는 장어기름이 아까워서 밀가루에 배게하려는 걸로 짐작된다.

뜯고기인 갈겨니, 어름치, 쉬리들은 잡어 취급을 받고 홀대한다. 그렇지만 1년 중 한차례 1월에서 3월초까지는 귀염을 받는다. 낚시도 추워서 못하고 매운탕, 어죽은 생각나고 그래서 동석을 한다. 모닥불을 크게 해놓고 바지를 벗고 반두꾼, 대꼬꾼 두 사람이 살신성인으로 물로 들어간다.

넓적한 돌 하나를 반두(쪽대)로 털고나와 불을 쪼이고 다시 들어간다. 2-3회만 하면 다래끼로 하나 가득 전리품이 생긴다. 요즘은 허리까지 입는 긴 장화를 사용하기도 한다.



(그림 3) 얼음장 천렵 (노재덕 포토 에디터 jdoc@kyunghyang.com)

겨우내 신 김치로 허해진 몸에 단백질을 챙겨주고 마을 잔치를 한번 하고 단합도 도모하기에는 동석만한 게 또 없다. 동석은 조금 깊은 물가에서 물에 안 들어가고 물가 돌만 터는 경우도 있고 함마질을 해서 고기들을 기절시키고 돌을 뒤집는 경

우도 있다. 측석에서 회를 쳐서 반두꾼, 대꼬꾼 먼저 소주 한 사발에 회 한 점씩 돌리고 소주 잔치를 하고, 모닥불이 솟아 되면 측석 모닥불 구이를 한다. 이때는 갈겨니가 단연 인기이다. 매운탕, 횡감으로 냉대 받는 갈겨니가 겨울 모닥불 구이

로는 제일이기 때문이다.

겨울이 깊어진 2월에 강이 얼어 합강을 이루면 눈치를 사냥한다. 맑은 얼음 아래로 물이 차서 몸이 둔해진 눈치 때를 나무 함마질로 놀라게 해서 달아나게 만들고 쫓아가서 또 놀라게 하고 몇 번 하면 눈치가 지치고 힘들고 함마 소리에 놀라지도 않게 되면 창과 대꼬(쇠자렛대)로 얼음을 깨고 긴 삼지창 작살로 눈치를 찍어 올린다. 2-3자급 서너 마리면 작은 시골동네 회식거리로 부족함이 없다.

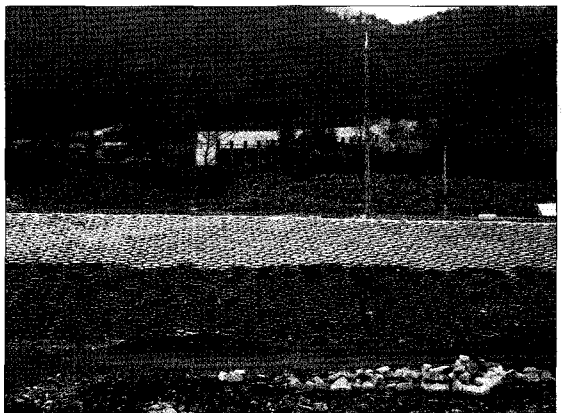
매운탕을 끓여낸 눈치 살점을 초장에 찍어 신 김장김치에 싸서 먹는 맛과 시원한 국물 맛은 돈으로 살 수 없는 이웃과의 정의 맛있고 시골의 맛이기도 하다.

이것이 불과 몇 년 전까지의 동강 주민의 삶이었다.

3. 동강보존과 동강주민의 역할

동강 주민 중에 동강 보존의 중요성을 모르는 이는 없다. 지역민들 스스로 자율감시단 운영에 앞장서고 있다. 그리고 보호종들의 보호와 취사, 야영금지를 받아들여 스스로 강을 지키고 있다.

동강관리사업소가 생기고, 민물고기 전시장을 만들고 지역 주민들은 들떠 있었으나 차츰 실망을 가슴에 쌓고 있다. 민물고기 전시장이 개인수입으로 연결되어지지 않는다는 걸 느끼기 시작한 것이다.



(그림 4) 주위와 어울리지 않는 호안쌓기

지역주민들은 길은 포장되었지만 강을 빼앗기고, 온통 보호종으로 바뀐 물고기들에 쫓겨서 살게 되었고, 농업에서 민박으로 전환하면서 이웃 간의 정도 잃어가고 있다. 그렇다고 수입이 나아진 것도 없다.

동강의 수집은 동강 생태계 보전지역 주민들과 그다지 관계가 없다. 오히려 상류와 지류들의 영향을 받고 있다. 그러나 보존정책은 보전지역 테두리로 집중되고 있다. 상징적인 의미의 보존이라도 방향은 한참 벗어나고 있다. 도암댐 문제, 석회암 카르스트 지역에 얽힌 평창군의 폐기물 매립장 문제 등 현재 혹은 미래의 커다란 문제들을 방치하고 있다.

또 동강 관련된 정책들의 방향에서 의문이 드는 점은 보존 위주의 정책과 반대로 물놀이 수준에서 벗어나지 못하고 있는 래프팅 위주의 탐방객 관리와 민물고기 전시장 건설에 따르는 소프트웨어 활용 계획이 전무한 것이다. 민물고기 전시장을 오픈하고 전문 인력은 외부에서 모집할 것인가? 체험 프로그램들을 외부 인력으로 진행할 것인가? 주민들은 방언인 “괴리”가 표준어로 “갈겨나”인 것을 모르고 있다.

탐방객은 지금까지 그래왔던 것처럼 여전히 주차장에서 관광버스에서 내려 음료수를 마시고 래프팅 보트로 향했던 것처럼, 민물고기 전시장을 관람하고 음료수를 하나 마시고 래프팅 보트를 타고 떠날 것이다.

지금 동강에 아쉬운 것은 동강에서 지역 주민들이 물고기, 반딧불이, 야생화 관찰 프로그램을 스스로 진행하고 탐방객들과 함께 어울리고 민박과 토속음식을 제공할 수 있는 여량을 길러주는 것이 아닐런지 생각해 본다. 🐼



(그림 5) 동강할미꽃³⁾

3) 동강할미꽃 *Pulsatilla tongkangensis* Y.N.Lee & T.C.Lee
 쌍떡잎식물 미나리아재비목 미나리아재비과의 여러해살이풀. 영월과 정선 역 동강 일대의 석회암 바위 절벽 틈에서 자라는 한국특산식물이며 높이 약 10~15cm이다. 꽃이 필 때 하늘을 보고 피면서 갖가지 다양한 색깔을 갖는 것이 특징이다. 꽃은 4월에 피고 꽃줄기 끝에서 윗하늘을 향해 17개씩 달리며, 자주색, 홍자색, 분홍색, 흰색 등으로 핀다. 흰 털로 덮인 열매의 덩어리가 할머니의 흰머리 같기 때문에 할미꽃이라는 이름이 붙었다. 특이하게도 꽃이 땅을 보지 않고, 하늘을 보고 피는 것이 일반 할미꽃과 다른 점이다(출처: 네이버백과사전).