

소라 이야기

강영봉 · 제주대학교 국어국문학과 교수

소라 이야기를 하려고 합니다. 제주도에서는 ‘소라’를 ‘육지 소라’와 ‘제주 소라’로 구분하여 따로 부르고 있다는 것이 첫 번째 이유이고, 또 다른 이유는 소라는 제주도 여행에서 맛있게 먹는 해산물 가운데 하나로 각 부분의 명칭을 알고 먹으면 그 맛이 더하지 않을까 하는 생각에 서입니다. 특히 부분 명칭은 지역어 조사 과정에서 덤으로 얻은 어휘들로 이제 기록해 두지 않으면 영영 사라져 버릴지도 모른다는 데도 그 이유가 있습니다.

국립국어원에서 추진하는 지역어 조사를 위한 질문지를 만들 때의 일입니다. 질문지를 작성하고 그에 따른 그림책에는 조사 질문지 “소라 <그림 255> 이것을 무엇이라고 합니까?(해녀들이 전복과 함께 따는 것으로, 껍데기에 뿔 같은 것이 돋아 있고, 아가리에 덮개가 있다.)”에 해당하는 그림으로 ‘뿔고둥류’가 제시되었습니다. 제시된 그림을 보면 껍데기에 돌기가 있으나 잘 드러나지 않고, 아가리(殼口) 모양도 둥그렇지가 않았습니 다. 더욱 분명한 것은 몸통을 보호해 주는 뚜껑이 각질로 되어 있어서 제주도에서 말하는 ‘소라’와는 확연하게 차이가 드러났습니다. 나중에 ‘뿔 소라과’ 그림은 ‘소라’ 그림으로 교체되었습니다만 이는 ‘뿔소라과’의 ‘뿔고둥류’와 ‘소라과’의 ‘소라’를 혼동한 데서 온 결과로 보입니다. 이 둘에

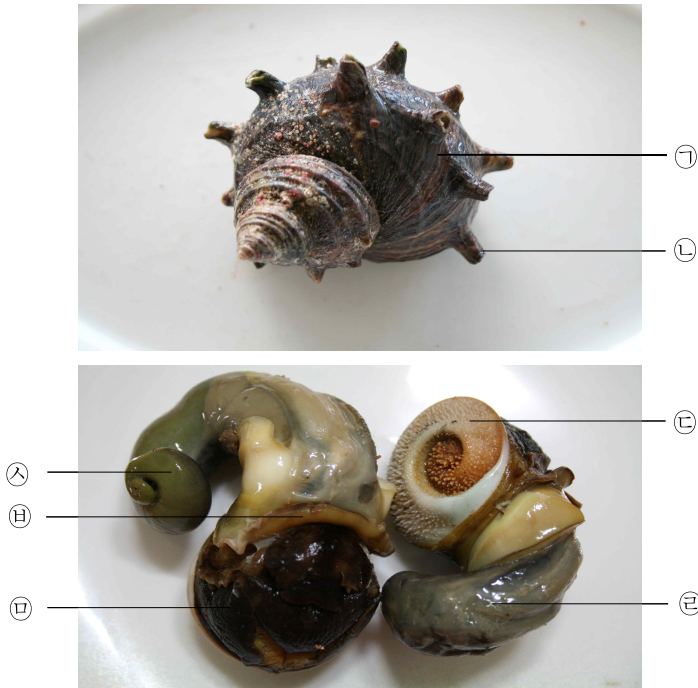
대한 설명은 권오길(權伍吉) 등의 《원색 한국패류도감》에 따르면 아래와 같습니다.

- 소라과(turbinidae) 우리나라에는 지금까지 10종이 알려져 있다. 껍질은 원뿔 모양이고 뿔이나 늑(肋)이 껍질 표면에 있으며 각구(殼口)는 둥글고 크다. 가장 큰 특징은 뚜껑이 석회질이고 소선형(小旋形)인 점이다. 밤고둥과의 뚜껑은 각질(角質)이고 나선형(螺旋形)인 점과 차이가 있다.
- 뿔소라과(muricidae) 우리나라에 16종이 있으며 깊은 바다의 것을 채집하면 훨씬 더 많을 것으로 본다. 일본의 200여 종에 비해서 적은 수이다. 종륜(縱肋, 세로 주름)과 나륜(螺肋, 가로 주름)이 겹쳐져서 결절(結節), 가시 모양의 돌기, 뿔, 날개 모양을 한다. 모두 각질의 뚜껑을 갖고 있으며 수관도 발달한다. 대부분이 이때 패(二枚貝)에 구멍을 뚫어 잡아먹는 육식성이다.

이 설명 가운데 손톱목음인 () 속의 한자 등은 이해를 돕기 위하여 일부러 끼워 넣었습니다만, 이 둘의 차이는 ‘각구’라는 아가리 모양, 몸통을 보호하는 뚜껑 성분이 다른 데 있습니다. ‘소라과’는 아가리가 둥근 반면에 ‘뿔소라과’는 둥글지가 않습니다. ‘소라과’의 뚜껑은 소선형의 석회질이며, ‘뿔소라과’의 뚜껑은 각질로 되어 있습니다. ‘소라과’의 뚜껑은 밝은 미세하고 예리한 과립들이 붙어 있어 만지면 까칠까칠하고, 안쪽은 편평하고 매끈하여 단추나 자개로 이용하는 반면 ‘뿔소라과’의 각질 뚜껑은 ‘보말체’라 하며, 삶아서 먹을 때는 귀찮은 존재입니다. ‘보말체’란 ‘고등의 겨’란 뜻으로, 벼·보리 따위의 곡식을 찢어서 벗겨 낸 껍질처럼 쓸모 없어 버리게 됩니다. 그래서 ‘보말체’라 말하는 것입니다. 이런 차이로 ‘소라과’와 ‘뿔소라과’의 패류는 전혀 다르다는 것을 알 수 있습니다.

제주도에서는 소라를 ‘구쟁기·구쟁이·구제기·고동’이라고 합니다. 소라를 ‘고동’이라 하는 것은 《표준국어대사전》의 ‘소라고동=소라’라는 설명에서 유추가 가능합니다. 그러나 ‘소라고동’에 대한 다른 사전의 설명, 곧 “소라고동과에 속하는 바다 권패(卷貝)의 하나. 소라 중 대형(大形)으로, 패각(貝殼)의 길이 40cm, 직경 19cm이고, 나뿔(螺塔)은 8층임. 각표(殼表)는 홍색·갈색·백색의 반문이 있는데, 각 니층(螺層)은 둥글고 넓은 줄이 뻗쳐 있으며, 입은 달걀꼴임. 난해(暖海)의 암초 지대에 서식함. 살은 식용, 패각은 옛날부터 ‘소라’ 또는 ‘나각’이라 하여 악기(樂器)로 사용함. 법라(法螺).”(이희승 편 《국어대사전》), “소라고동과에 딸린 연체동물. 소라 가운데 가장 큰 무리로서, 껍데기는 붉은빛·갈색·흰빛의 반문이 있고, 아가리가 알꼴이다. 살은 먹고, 껍데기는 악기로 쓴다.”(《우리말큰사전》), “소라고동과에 속한 연체동물의 하나. 껍데기는 지름 10센티미터, 높이 5센티미터 가량으로, 붉은색, 갈색, 흰색의 얼룩무늬가 있으며, 아가리는 달걀꼴이다. 살은 식용하며, 껍데기는 악기를 만드는 데 쓰인다. 학명은 *Batillus cornutus*이다.”(《고려대 한국어대사전》)라는 내용을 보면 패류의 한 부류로 ‘소라고동과’가 따로 있다는 사실을 알려줍니다. 그러나 《원색 한국패류도감》에는 ‘소라고동과’가 없습니다.

‘제주 소라’는 그림에서 보듯 ㉠~㉡으로 구성되어 있습니다.



㉠은 껍데기, 곧 소라딱지로 ‘닥살·딱살·구쟁기닥살·구쟁이닥살·구제기닥살’이라고 합니다. 이 ‘닥살’은 6층의 나사탑으로, ‘쌀’이라 부르는 돌기가 껍데기 군데군데에 여럿 돌아 있습니다. 껍데기 안은 흰색이며 광택이 나기 때문에 단추나 자개 재료로 사용되기도 하였습니다. 껍데기는 나사탑으로 되어 있어서 이를 삶거나 구워 먹을 때는 “을앙 먹으라(열어 먹어라).”라고 말하는 것처럼 소라 껍데기 속의 살을 밖으로 꺼내는 것을 ‘을다’라 합니다. ‘날소라’는 껍데기를 마야 살을 밖으로 꺼낼 수 있습니다. 날소라를 먹을 때는 “(껍데기를) 못앙 먹으라(마 먹어라).”라고 합니다. 날소라냐 익힌 소라냐에 따라 먹는 방법이 다릅니다. 날소라는 ‘못앙’ 먹고, 익힌 소라는 ‘을앙’ 먹어야 합니다. 전복은 전복 껍데기에서 살을 떼어 내어 먹어야 하기 때문에 전복을 먹으라고 말할 때는 “텅(떼어) 먹으라.”라고 합니다. 날전복이냐 아니냐는 문제가 되지 않습니다.

㉠은 ‘쌀’이라고 합니다. 이 ‘쌀’은 돌기에 해당합니다. ‘쌀’이 거칠고 싱싱하게 돌아 있으면 ‘쌀구쟁기·쌀구제기·쌀구쟁이’라 합니다. 아주 건강한 소라인 셈입니다. 나이가 많고 바닷물의 흐름에 따라 바위에 부딪치면서 ‘쌀’이 닳아지면 ‘민둥구제기·민둥구쟁이·민둥구쟁기·문둥구제기·문둥구쟁이·문둥구쟁기’라 합니다. 이 이름들에서 ‘민둥’과 ‘문둥’은 ‘민둥산’의 ‘민둥’과 같습니다. 아주 자잘하고 어린 소라는 ‘조쿠쟁이·조쿠제기·줍줄구쟁기’라 부릅니다. 그러니까 소라는 그 성장에 따라 ‘조쿠쟁이→쌀구쟁이→민둥구쟁이’ 순으로 부르게 됩니다.

㉡은 소라의 살을 보호해 주는 뚜껑인데, 이를 ‘돈’ 또는 ‘장귀·장군’이라 합니다. 이 뚜껑은 《원색 한국패류도감》의 설명에서 확인되듯 석회질로 되어 있습니다. 소라의 뚜껑은 아가리 모양과 같이 둥근 모양을 하고 있습니다. 밖은 흰색 나선형 모양이 도드라진 데 과립(顆粒)이 붙어 있어 까칠까칠한 반면, 그 안쪽은 갈색이며 편평하고 매끈합니다. 눈알고동의 뚜껑도 ‘돈(장귀·장군)’이라 하는데, 눈알고동 또한 ‘소라과’에 속하는 고둥임을 알 수 있습니다.

㉢은 배설기관입니다. 이 ㉢과 ㉤을 합해서 ‘똥’ 또는 ‘구쟁이똥·구쟁기똥·구제기똥’이라 합니다. 먹지 않습니다. 잘못해서 이 ㉢ 부분을 먹게 되면 모래가 씹히기도 합니다. 먹을 때는 이 부분을 떼어 버리고 먹습니다. 별 볼일 없는 것 또는 하찮은 것을 빗대어 ‘눌구쟁이똥’이라 표현하기도 합니다. ‘눌구쟁이똥’은 ‘날소라의 창자’라는 뜻으로, ‘눌구쟁이똥’은 쓸모없는 부분이어서 떼어 버려도 된다는 데서 비롯하는 표현인 셈입니다.

㉣은 소라의 몸통으로, ‘술’이라고 합니다. 먹는 부분입니다. 날것으로 먹어도 맛있고, 삶거나 구워 먹어도 좋습니다. 다만 구워 먹을 때는 물을 조금 부어 구워야 합니다. 물기가 없으면 굵은 도중에 갑자기 ‘펑’ 소리와 함께 몸통이 밖으로 튀어나와 사람이 다치기도 합니다. 몸통을 꺼내고 난 뒤 껍데기에 남아 있는 국물은 간에 좋다고들 하여 마시기도 합니다.

㉤은 소화 기관인 맹낭(盲囊)으로, 소라의 몸통 아래쪽에 치맛자락처

럼 얇게 뱅 둘러붙은, 끝이 막힌 주머니 모양을 하고 있습니다. 이를 ‘속곳·소중의·소중기’라 합니다. ‘속곳·소중의·소중기’는 ‘여자들이 속곳으로 입는, 오른쪽 옆이 트인 중의’를 뜻하기도 하는데, 이는 그 모양이 비슷한 데서 붙은 이름입니다. 이 부분은 소화 기관이어서 쓸개즙이 있습니다. 그냥 먹으면 쓴맛이 납니다. 먹을 때는 반드시 이 부분을 떼어 내고 먹어야 합니다.

㉠은 ‘깍’이라고 합니다. ‘깍’은 ‘가장자리’ 또는 ‘끄트머리’의 뜻으로 쓰이는 말인데, 여기서는 ‘끄트머리’라는 의미로 사용되었습니다. 생식 기관의 끄트머리라는 말입니다. ‘깍’을 포함하여 같은 색깔을 띠는 부분까지가 소라의 생식 기관입니다. 사진에서처럼 짙은 녹색을 띠기도 하고, 아니면 흰색을 띠기도 합니다. 그 색깔이 짙은 녹색이면 난소(卵巢)로 암컷 소라이며, 흰색이면 정소(精巢)로 수컷 소라입니다. 전복의 암수 구별은 생식 기관의 색깔은 물론 껍데기를 보고도 알 수 있습니다만(껍데기가 움푹하게 깊이 들어가 있으면 수컷, 그렇지 않고 바라지면 암컷으로 구분함), 소라의 암수는 껍데기의 외형으로는 구분할 수가 없습니다. 암수 구분은 껍데기에서 꺼낸 ‘깍’의 색깔로만 가능합니다. 요즘은 ‘깍’을 먹기도 합니다.

소라의 방언형인 ‘구쟁기’가 들어간 속담으로는 “구쟁기딱살 까 먹어도 혼 둘렐이, 안 까 먹어도 혼 둘렐이(소라딱지는 까서 먹어도 한 바구니, 아니 까서 먹어도 한 바구니).”, “구쟁기 똥누레 가불민 게드레기가 찌지흔다(소라 똥누레 가 버리면 소라게가 차지한다).”, “구쟁기 양제 가분 탁살에 게드레기 들어왔나(소라 양자 가 버린 소라딱지에 소라게 들어왔는다).” 등이 있습니다. ‘외화내빈’(外華內貧. 겉은 화려하나 속은 빈곤함)이나 ‘기회주의자’ 등을 경계할 때 쓰입니다.

이렇듯 우리 주변에서 쉽게 볼 수 있는 소라에도 많은 이야기가 담겨 있는 것을 보면 다른 생명체에도 많은 이야기거리가 담겨 있을 겁니다. 이 이야기들을 찾아내는 것이 우리들에게 주어진 과제인 것 같습니다.

참고 문헌

- 고려대학교(2009), 《한국어대사전》, 고려대학교 민족문화연구원.
- 국립국어원(1999), 《표준국어대사전》, 두산동아.
- 권오길 · 박갑만 · 이준상(1993), 《원색 한국패류도감》, 아카데미서적.
- 이종례(기획 대표, 1988), 《한 · 영 · 일 수산동식물명사전》, 현대해양사.
- 이희승 편(1981), 《국어대사전》, 민중서림.
- 한글학회(1992), 《우리말큰사전》, 어문각.

