

국립국어원 2011-01-14

발간등록번호

11-1371028-000337-01

## 2011년도 민족생활어 조사 4

- ▣ 연구책임자: 강 정 희(한남대학교)  
연 구 원: 홍 기 옥(경북대학교)
- ▣ 조사 주제: 돌살, 김 양식
- ▣ 조사 지역: 남해안 서남부(해남)



# 제 출 문

국립국어원장 귀하

“2011년도 민족생활어 조사”에 관하여 귀 원과 체결한 연구용역 계약  
에 의하여 연구보고서를 작성하여 제출합니다.

2011년 11월 22일

연구책임자: 강정희(한남대학교)

연구 기관: 한남대학교

연구책임자: 강정희

공동연구원: 홍기옥



## 제 1부      사업 개요

제1장 연구 개요 .....	3
1. 조사 개요 .....	3
1.1. 소멸 위기의 어촌 생활어_3	
1.2. 조사의 목적과 필요성_4	
1.3. 조사 방법_5	
1.3.1. 조사의 의의	1.3.2. 조사 과정의 특징
1.3.3. 조사 시 고려 사항	
2. 조사 지침 .....	6
2.1. 현장 조사 지침_7	
2.1.1. 일반 원칙	2.1.2. 조사 지점 선정 기준
2.1.3. 제보자 선정 기준	
2.2. 전사 지침_10	
2.3. 올림말 선정 지침_12	
2.3.1. 일반 원칙	2.3.2. 세부기준
2.4. 뜻풀이 지침_15	
2.4.1. 기본 원칙	2.4.2. 뜻풀이 형식
2.4.3. 뜻풀이 용어	
제2장 연구 추진 과정 .....	16
1. 조사 계획 .....	16
1.1. 돌살_17	
1.2. 김 양식_18	
2. 조사 보고 .....	18
2.1. 제보자_18	
2.2. 조사 기간 및 방법_20	

- 2.3. 조사 지역\_21
- 2.4. 조사 장소\_24
- 2.5. 조사 내용\_24
  - 2.5.1 돌살
  - 2.5.2 김 양식
- 2.6. 조사 결과물\_25

**제 2 부      연구 내용**

- 제3장 구술 발화 ..... 29
  - 1. 돌살 관련 구술 발화 ..... 29
    - 1.1. 증조부부터 돌살 했지요.\_29
    - 1.2. 무는 서마지기 하고도 안 바꾼다고 그랬어.\_34
    - 1.3. 첫물 때 고기 잡아 갖고 오면 지속 달아놔요.\_39
    - 1.4. 열 쏜다고 그러는데, 돌맹이를 모운거제.\_42
    - 1.5. 삼베로 만든 버신 떨어진 거를 거꿀로 끼 가지고\_44
    - 1.6. 맬때가 들어오면은 농어가 꼭 따라다녀요.\_50
    - 1.7. 독살하면서 재미가 있는 것은 고기 잡아서 술 먹는 거.\_52
    - 1.8. 지금 하면 좋지만은 힘이 안 되니까, 힘이 부닥치잖아요.\_53
  - 2. 송지면 중리 김 양식 ..... 55
    - 2.1. 마장 질루고 해서 엮어서 질렸어.\_55
    - 2.2. 양력 구월 이십일 경부터 해서 물이 들어가.\_60
    - 2.3. 새벽에 김 뜰라고 그러면 집집마다 도마소리가.\_61
    - 2.4. 김 이거 하는 과정이 굉장히 손이 많이 가.\_65
    - 2.5. 김 꿀꺽데기, 종자를 여그다 붙인 거제.\_69
    - 2.6. 아그들까지도 학교 갔다오면 이거이 다 하고 그랬당께.\_75
    - 2.7. 옛날 김 비하면 김도 아니고 뿔도 아니여, 지금 것은.\_80
    - 2.8. 말레 묵고, 무채 먹고, 덕어 먹고\_83
    - 2.9. 김 생산자는 지금 김을 안 뜨지요. 공장에서 전부 떠 갖고\_86
  - 3. 송지면 어란리 김 양식 ..... 88
    - 3.1. 구월 달부터 막죠.                      88
    - 3.2. 칼로 조사 갖고 고놈을 인자 뒷박으로 떠.\_89
    - 3.3. 곤로불 옆에다 놔두고 불 쬐 갖고 하고.\_90

- 3.4. 자연적으로 노출되어있고 있으니께 짐이 강하고.\_91
- 3.5. 띠 요거 잘라갖고 발장 지르는 거.\_93
- 3.6. 김 하나 이제 처음부터 손 가는 것이 겁나게 많아부러.\_95

## 제4장 조사된 어휘 ..... 98

### 1. 돌살 ..... 98

- 1.1. 돌살 관련 명칭\_98
  - 1.1.1. 전체 명칭
  - 1.1.2. 부분 명칭
  - 1.1.3. 종사자 명칭
  - 1.1.4. 단위 명칭
- 1.2. 돌살 만들기\_100
  - 1.2.1. 재료
  - 1.2.2. 위치
  - 1.2.3. 행위
  - 1.2.4. 모양
- 1.3. 고기 거두기\_103
  - 1.3.1. 도구
  - 1.3.2. 시기
  - 1.3.3. 행위
  - 1.3.4. 어획물
  - 1.3.5. 기타
- 1.4. 보수하기\_108
  - 1.4.1. 상태
  - 1.4.2. 도구
  - 1.4.3. 행위
  - 1.4.4. 기타
- 1.5. 고사 지내기\_109
  - 1.5.1. 시기
  - 1.5.2. 음식
  - 1.5.3. 장소
  - 1.5.4. 행위
- 1.6. 관용 표현\_111
  - 1.6.1. 좋은 독살은 무논 서마지기 하고도 안 바꾼다
  - 1.6.2. 해달이 들면 고기 못 잡는다

### 2. 김 양식 ..... 111

- 2.1. 김 양식장 만들기\_111
  - 2.1.1. 재료
  - 2.1.2. 시기
  - 2.1.3. 행위
  - 2.1.4. 종류
  - 2.1.5. 방법
- 2.2. 포자 캐기\_117
  - 2.2.1. 재료
  - 2.2.2. 도구
  - 2.2.3. 행위
- 2.3. 김 기르기\_121

2.3.1. 행위	2.3.2. 상태
2.4. 발장 치기_123	
2.4.1. 명칭	2.4.2. 재료
2.4.3. 도구	2.4.4. 행위
2.5. 김 손질하기_125	
2.5.1. 시기	2.5.2. 도구
2.5.3. 장소	2.5.4. 행위
2.6. 김 완성품_131	
2.6.1. 명칭	2.6.2. 단위
2.6.3. 음식	2.6.4. 기타

## 제 3 부      연구 결과

제5장 마무리 .....	137
참고 문헌 .....	141
부      록 .....	143
찾 아 보 기 .....	173

## 제 1 부

# 사 업 개 요

제 1 장 연구 개요

제 2 장 연구 추진 과정



# 제 1 장 연구 개요

## 1. 조사 개요

### 1.1. 소멸 위기의 어촌 생활어

본 조사는 2010년에 제1차 단계로 실시한 ‘어촌 생활어 기초 어휘 조사’ 사업에 이어 2011년도에 실시하는 제2차 단계의 조사이다.

최근 우리에게 알려지기 시작한 생태주의 언어학은 언어와 자연생태계의 상호 관련성에 대해서 연구하는 신생학문이다. 생태주의 언어학자들은 언어가 소멸하는 것과 지구상에 존재하는 생물종들이 멸종하는 현상을 같은 차원에서 보고 있다. 현대 사회의 산업화로 인한 생태계 오염과 파괴로 인한 많은 생물종들의 멸종은 해당 생물종들과 관련된 어휘, 표현법들의 소멸이 바로 언어와 생태계의 상호 관련성을 말해준다.

인간은 자신이 처한 환경에 적응하며 다양하고 역동적인 생활 모형을 창조하며 살아간다. 이러한 인간 활동의 매개체는 바로 언어이다. 인간은 언어를 통해 축적된 문화를 전수하며, 또 언어를 이용해 새로운 문화를 창조하는 것이다. 또한 시대, 문화가 변해가면서 언어가 또 다른 모습을 띄기도 한다. 새로운 언어가 생기고, 사용하던 언어가 어느 순간 사라져 버리기도 한다. 언어가 태어나고 성장하고 소멸하는 것이다. 특히 언어의 소멸은 언어생태학적 관점에서 매우 중요한 연구 대상이다. 그것은 언어의 소멸은 곧 그 언어를 사용하던 지역, 인간들의 정신문화의 소멸을 의미하는 것이기 때문이다. 문화 인류 언어학자 데이비드 크리스털의 “문화란 주로 말과 글이라는 언어로 전달되고 있고 이 언어의 죽음으로 인해 언어 전달이 무너지면 지식 상속에 심각한 손실이 일어나고 이는 다시 개별 문화에 영향을 미칠 것이다.”라는 말은 사라져 가고 있는 언어에 대한 우려를 나타내는 것이다.

우리나라는 3면이 바다로 둘러싸여 있다. 이러한 지형적인 특징은 바다라는 환경에 적응하여 그와 관련된 여러 문화를 만들어 가고 있는 지역이 많음을 나타낸다. 또한 그것을 담고 있는 언어가 다양함을 나타내기도 한다. 이처럼 어촌 지역의 생활 문화를 담고 있는 말을 어촌 생활어라 한다. 여기에는 어촌 지역의 환경, 전통사회, 경제, 문화 활동과 연계된 어휘, 표현이 들어 있고, 또한 그것을 운용할 수 있는 수많은 문법적인 요소도 포함하

고 있다. 그러나 최근 해양 생태계의 변화와 어촌 사회의 급격한 도시화와 이로 인한 경제 형태의 변화는 이와 관련된 어촌 생활어에도 커다란 지각 변동을 일으키고 있다. 그 결과 전통 어촌 생활 문화를 담고 있는 언어는 소멸되었거나 소멸 위기에 놓이게 되었고, 새로운 언어 - 표준어의 세력이 확산되고 있는 것이다. 최근 들어 어촌 생활어 소멸과 확산 속도는 그 어느 때보다 더 가속화되고 있다. 이러한 현상 앞에서 본 조사 사업의 시대적 요청은 당연한 것이다. 더구나 어촌 생활어에 대한 수집, 조사는 그동안 정부기관이나 국어학자들에게도 많은 관심을 받지 못한 것이 사실이다. 그러므로 어촌 생활어에 대한 조사, 정리는 현재 절실히 필요한 작업이다. 현장 조사를 통한 어촌 생활의 기초 어휘와 기층문화와 관련된 어휘, 어법 등에 대한 문서화가 반드시 필요한 것이다. 여기서 문서화란 데이비드 크리스털의 말처럼 사용 가능한 모든 매체를 동원하여 언어의 다양한 모습을 영구적으로 그려 내는 작업을 해야 한다는 것이다.

## 1.2. 조사의 목적과 필요성

본 사업의 목적은 한반도 남쪽의 해안 지역에 분포된 어촌을 대상으로 하여 바다와 관련된 기초 어휘와 소멸 위기의 기층 생활어를 조사, 문서화 하는 것을 목적으로 한다. 전국 해안 지역을 조사 대상으로 해당 지역의 바다와 관련된 기초 어휘와 어촌 사회·경제·문화 활동과 연계된 기층 생활어를 조사한다. 이러한 조사 작업은 해당 어촌 지역의 정체성을 살피고 그들의 삶의 역사를 이해하는데 기초 작업이 될 것이다.

우리 국토는 삼면이 바다로 둘러싸인 지형적 특성을 지니고 있다. 이러한 지형적인 특징은 바다를 생활환경으로 살아가고 있는 해안 지역에는 다양한 어촌 생활문화가 있다는 것을 의미한다. 문화는 그 지역의 토속적인 언어와 기층 생활어의 결정체이다. 그러나 최근 어촌 사회의 급속한 도시화의 속도와 함께 해당 지역의 토속 언어와 기층 생활어가 점점 소멸해가고 있다. 현실이 이러함에도 불구하고 그동안 정부 기관이나 학자들에 의해서 수행되어왔던 지역어 조사는 대부분 농촌 생활 중심이었다. 이러한 조사 지역의 편중성은 곧 해안 지역-어촌 생활에 대한 본격적인 언어학적 조사 사업과 업적의 영세성에 대한 원인으로 작용하였다고 할 수 있다. 따라서 본 조사 사업은 이와 같은 현실을 보완하기 위하여, 또한 최근 표준어의 간섭과 기계화로 인하여 소멸 위기에 놓인 어촌의 전통사회·경제·문화 활동과 연계된 기층 생활어를 조사하여 이를 문서화(documentation)하여 민족문화의 정체성과 다양성을 확립하는 데에 그 목적을 두고자 한다.

오늘날 어촌 사회의 급속한 도시화와 지구 온난화 현상에 따른 바다의 온도 상승은 해양 생태계의 변화를 야기하고 이는 또한 어촌 생활 생태계에까지 영향을 끼치고 있다. 어촌 사회의 환경, 생태계의 변화와 파괴는 어촌 생활과 문화의 변화, 소멸을 의미한다. 이

는 나아가 그것을 담고 있는 언어의 소멸을 의미하기도 한다. 그러므로 소멸 위기의 개체들에 대한 기록과 보호는 현시점에서 필수적이며 시급한 일이라 할 수 있다.

소멸 위기의 언어를 조사하고 이를 문서화(documentation)하는 일은 언어 유지의 필수 조건이다. 문서화는 언어 유산의 상징이 될 몇 가지 어휘만을 수집하는 식의 비교적 단순한 과제만을 의미하는 것이 아니다. 문서화는 지금까지 이루어진 사전 편찬이라는 전통적인 작업의 수준을 넘어서 구술 발화 등과 같은 담화 자료를 녹음기, 사진, 동영상 등 모든 매체를 동원하여 조사 대상을 하나의 언어 활동체로서 그려 내는 대규모의 사업을 말한다. 이러한 작업을 통한 생활에서 사용하는 언어를 그 모습 그대로를 그려내는 것이다.

어촌 생활의 기초 어휘와 구술 발화 자료는 지금까지 각 ‘국어사전’에 등재되어 있지 않은 국어의 어휘, 표현법의 발굴이 기대되며 나아가 국어 어휘장을 풍부하게 할 뿐만 아니라 어휘 체계를 정리할 수 있는 데 도움을 줄 것이며, 이러한 일련의 작업은 어촌 지역에 관련된 국어문화 아카이브를 구축하게 하는 기초 작업이 될 것이다.

### 1.3. 조사 방법

어촌 생활의 기초 어휘와 소멸 위기의 기층 생활어 조사를 위해서 사용하는 조사 방법은 질문지에 의한 현장에서 직접 조사방법을 채택한다. 기초 어휘 조사는 공통 질문지를 가지고 조사를 하며, 개별 주제 조사는 연구원 각자의 간략 질문지를 이용한다. 질문지 조사를 원활히 하기 위해 설명하기 어려운 해당 어휘에 관해서는 사진을 병행하여 조사를 수행한다. 이를 통해 해당 어휘 항목을 조사하고, 나아가 조사 어휘를 심층 밀착 조사하여 해당 어휘의 하위 항목의 어휘까지 수집한다. 질문지를 이용하여 효과적인 조사를 하기 위해서는 조사자의 조사 어휘 항목에 대한 문헌 조사를 통해서 조사 대상에 대한 이해는 기본이며, 조사 과정에서의 꼼꼼함과 성실함이 요구된다.

#### 1.3.1. 조사의 의의

- 어촌 지역 기초 어휘와 소멸 위기의 기층 생활어에 관한 일련의 조사는 사라져 가고 있는 어휘의 보존 작업에 기초 작업이 될 것이다.
- 질문지를 통한 조사는 기본적인 어휘 항목이 정해져 있으므로 어촌 생활에 관련된 기초 생활 어휘를 수집하기에는 용이한 방법이다.
- 또한 이 조사 방법을 통해 여러 조사 지점의 해당 어휘를 비교 분석하는데 필요한 자료 수집에 용이하다. 해당 어휘가 지역별로 어떻게 나타나고 있는지를 한 눈에 파악할 수 있는 기초 자료를 수집할 수 있는 것이다. 조사 후 해당 어휘의 비교 분석을 통해 우리나라 어촌 지역의 생활 어휘를 한 눈에 확인할 수 있다.
- 질문지를 통한 해당 어휘의 조사 뿐 아니라 조사자의 심층 밀착 조사는 하위 항목의 어

휘를 수집을 통해 수집할 수 있는 어휘의 폭을 넓힐 수 있을 것이다. 이를 통해 어촌 생활어의 어휘망 확충, 어휘 체계 구축을 위한 기초 작업이 될 수 있을 것이다.

### 1.3.2. 조사 과정의 특징

- 조사 지역에 대한 사전 조사가 필요하다. 지역에 대한 1차적 배경인 자연 환경에 대한 이해 뿐 아니라 2차적 배경인 역사적인 조건과 외부 상황을 전체적으로 고려할 수 있어야 한다. 이런 경우에 조사 어휘에 대해 심층적으로 접근하여 다양한 확장 어휘를 수집할 수 있다.
- 조사를 수행하기 전에 기초어휘 항목에 대한 선정과 이와 관련된 질문지를 작성하여야 한다. 질문지를 통해 질문하기 어려운 어휘 항목에 대해서는 사진 자료를 준비하여 함께 이용하는 것이 필요하다.
- 질문지에 대한 깊이 있는 이해가 되어야 한다. 조사의 원활한 진행과 질 높은 어휘 수집을 위해서는 조사 어휘 범주, 어휘 항목에 대한 이해는 필수적이기 때문이다.
  - 수집 어휘가 대표성을 획득하기 위해서는 여러 제보자를 통한 조사가 필요하다.

### 1.3.3. 조사 시 고려 사항

- 조사 지역에 대한 고려가 필요하다. 지역에 대한 사전 조사를 통해 어촌 지역이라는 일반적인 요소 이외에 해당 지역만이 가지는 특수성을 고려하면 수집할 수 있는 어휘의 양과 질을 높일 수 있을 것이다.
- 해당 조사 어휘가 가지는 특수성과 일반성의 양면을 모두 고려해야 한다.
- 윤리적 차원을 고려해야 한다. 구체적인 개인, 집단의 행동과 말이 기본 자료로 사용되기 때문이다.
- 수집된 자료를 분석하고 그와 관련된 설명을 위해서는 배경과 과정을 고려해야 하고, 이를 선별하는 능력이 필요하다.

## 2. 조사 지침

기초 어휘 조사는 소멸해가는 어촌 생활 기초 어휘를 수집하기 위해 작성된 질문지를 바탕으로 해당 어휘를 조사하여야 한다. 어촌 생활 기초 어휘 조사를 위한 질문지는 어촌 생활에 관련된 행위자, 환경, 어획물, 어로도구와 어로방법, 음식, 민속에 관련된 범주로 구성되어 있다. 범주별 조사 내용은 아래와 같다.

- 행위자
- 환경 : 시간(물때, 미세기, 하루), 날씨(바람, 비, 눈, 해·달·별, 기타), 공간(방위, 바다, 해안가, 지형)
- 어획물 : 물고기(부분 명칭, 종류, 상태), 조개류(부분 명칭, 종류, 상태), 게(부분 명칭, 종류) 해조류(종류, 상태), 기타(종류, 상태)
- 어로도와 어로행위 : 그물류(부분 명칭, 종류), 낚시류(부분 명칭, 종류), 배(부분 명칭, 종류), 어로 도구 기타, 어로 행위(조개류, 해조류, 그물류, 배, 기타)
- 음식 : 젓갈류, 기타
- 민속 : 제의(벉고사), 금기·속설·은어·노래

또한 소멸 위기의 기층 생활어 조사를 위해서 어촌의 집단별, 직업별, 영역별, 기층 생활어 중 조사 지역에 특수하게 나타나는 상황에 맞는 범주를 정해 조사한다. 간략 질문지를 작성하고 질문지를 근거로 해당 어휘를 조사하고, 나아가 하위 항목의 어휘를 수집한다.

조사는 직접 질문 조사 방식으로 조사하는 것을 원칙으로 한다. 이는 행위자(제보자)의 구술발화를 채록하여 이를 바탕으로 어휘를 추출해내고 어휘의 용례를 추출하기 위함이다. 질문지의 범주별 조사 항목에 맞추어 어촌 생활 기초 어휘와 기층 생활어를 조사한다. 또한 다양한 하위 항목의 어휘를 수집하기 위해서는 조사 지역의 제보자와 일정 기간 숙식을 함께 하는 심층, 밀착 조사 방법을 채택한다. 조사자와 제보자 사이에 친밀감이 형성될 때 비로소 조사 어휘 외의 주변 생활어까지 조사할 수 있기 때문이다.

조사 대상자의 구술발화 자료를 근거로 하여 생활어 어휘, 의미, 용례, 행위, 사회·문화·생태·역사의 맥을 파악할 수 있다. 그러나 조사 대상 주제와 관련이 없는 개인 생애사는 가급적 채록하지 않는다.

따라서 이러한 질문지를 이용한 심층 밀착 조사를 통해 어촌 생활 기초 어휘와 기층 생활의 어휘장을 넓히고 어휘체계를 구축하는 자료를 수집하는 것을 조사의 원칙으로 한다.

## 2.1. 현장 조사 지침

현장 조사를 위해서는 조사원들은 문헌 조사를 통하여 조사 대상 지역에 대한 지리, 역사적 배경에 대한 정보를 얻은 후 조사에 임하여 조사의 질을 높인다. 또한 기초 어휘를 먼저 조사한 후 개별 주제 조사를 진행하여 조사 가능한 기초 어휘의 확장 어휘, 어법을 보완 조사 한다. 기초 어휘 조사는 공통 질문지를 이용하며, 개별 주제 조사는 간략 질문지를 이용한다.

### 2.1.1. 일반 원칙

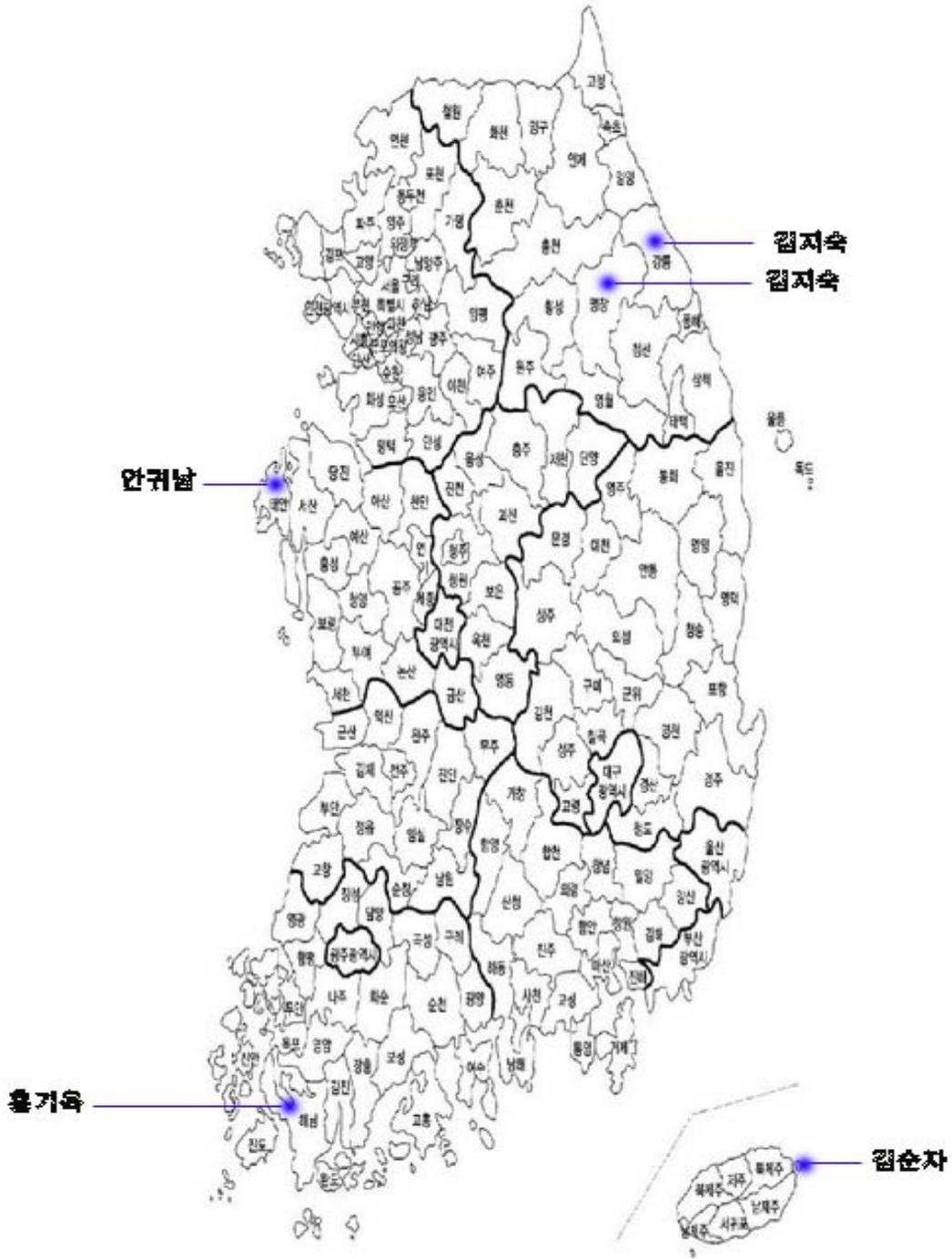
- 각 조사 지역에 해당하는 어촌 생활 기초 어휘와 문법형태소를 조사 대상으로 한다.
- 조사 현장에서 채록된 모든 어휘를 수집하여 해당 어휘가 전형적인 의미를 가질 때 올림말로 상정할 수 있다. 또한 이에 확장된 여러 어휘를 수집하여 관련 어휘 체계망 구축을 위한 기초를 마련한다.
- 어휘론적 변종만을 올림말로 선정하며 음운론적 변종은 올림말로 상정하지 않는다.
- 조사된 어휘 항목에 대해서 사전 편찬을 위한 정보가 기술되어야 한다. 또한 조사된 어휘 용례는 대표성과 일반성을 획득하기 위해 2개 이상 제공되어야 한다.
- 모든 사진 자료와 음성자료는 최종 어휘 자료와 함께 제출하여야 한다.
- 조사 대상에 대한 어휘의 실물이 존재할 경우 모두 디지털 카메라로 촬영하여 사진 파일을 제출하여야 한다.
- 조사 대상에 대한 행위와 실물에 연관된 동영상을 촬영하여 영상 파일을 제출할 수 있다.
- 조사 대상자를 통해 관련 그림 자료를 얻을 수 있으며 이를 자료로 활용할 수 있다.
- 올림말 선별 기준에 의해서 올림말로 등록하지 못한 어휘도 조사 자료 정리 방식에 준하여 제출하여야 한다. 제출한 어휘 목록은 국어원에서 검토, 올림말로 선정 가능한 어휘는 다시 조사자에게 보내 올림말로 선정할 수 있게 한다.

### 2.1.2. 조사 지점 선정 기준

- 서해안 중부, 남해안 서남부, 동해안 북부, 제주도 동부로 어촌 지역을 4개 지역으로 나누어 지역별 조사 지역을 선정한다.
- 조사 지점 간의 거리차를 두어 조사 지역을 선정한다.
- 조사 지역 선정의 기준은 2010년에 실시한 제1차 조사 지역을 제외하되, 동일한 해안 지역 중에서 미조사 지역을 다시 재조정하여 선정한다. 이는 동일 해안에 분포한 어촌들에 분포되어있는 어촌 생활어의 기초 어휘와 기층 생활어의 다양한 어휘를 수집하기 위한 목적이다.

● 다음은 2011년도 ‘소멸 위기의 어촌 생활어 조사’ 를 위하여 선정된 지역이다.

● 2011년도 조사지역



### 2.1.3. 제보자 선정 기준

이 사업의 성격상 기존의 방언학에서 적용하여 왔던 제보자 선정 기준(NORMs)이 엄격하게 적용되는 것은 사실상 불가능하다. 따라서 어촌 생활어 조사의 제보자 선정은 조사 상황에 맞게 정하되 될 수 있는 대로 다음과 같은 기준을 지키는 것을 원칙으로 한다.

- 제보자는 조사 지역에서 3대 이상 거주한 50~60세 이상으로 어업에 관련된 직종에 종사하는 지역 토박이로 한다.
- 70세 이상의 제보자는 되도록 학력이 낮은 사람을 선정하도록 하고, 50대와 60대의 경우는 중학교 정도 졸업을 기준으로 하여 선정한다.
- 눈과 귀가 어둡지 않고 치아 상태가 양호해야 한다.
- 구술 발화 자료의 채록을 위해서는 어느 정도 입담이 있는 사람이 제보자로 선정하는 것이 바람직하다.

## 2.2. 전사 지침

※ 어휘 수집을 위한 전사 지침을 따르되, 음운론적인 정밀 전사가 필요한 경우(구술전사 등) 국립국어원의 지역어 전사 지침을 참고할 수 있다.

- 올림말(표제항) 및 용례
  - ① 소리 나는 대로 적는 것을 원칙으로 하되, 가능한 한 어간을 밝혀 적는다.
  - ② 유기음화, 경음화, ㄷ-구개음화, 유음화, 자음군단순화, 비음화 등과 같은 공시적인 음운규칙이나 음성규칙에 의한 음운변화나 음성변화는 전사에 반영하지 않는다.  
예) 국또 → 국도, 가치 → 같이, 노코 → 놓고, 실라 → 신라, 감만 → 값만,  
      흑또 → 흑도
  - ③ 일반적인 음운규칙이나 음성규칙에 의해서 예상되지 않는 음운변화 혹은 음성변화 또한 전사에 반영하지 않는다. 다만 그러한 어휘들이 올림말로 선정될 경우 ‘발음 정보’에 명시한다.  
예) 김빡 → 김밥, 양념간장 → 양념간장, 서울씨 → 서울서, 돈또 → 돈도
  - ④ 단모음 ‘기’가 이중모음 [wi]로 실현되는 것도 전사에 반영하지 않는다.
  - ⑤ 단모음 ‘기’가 이중모음 [we]나 [e]로 실현되는 경우 소리 나는 대로 전사하되 해당 어휘 뒤에 ( )를 두어 표준어를 밝혀 준다.  
예) 차웨 → 참웨(참외), 헤이 → 헤이(회의) 등
  - ⑥ 이중모음 ‘기’가 예측가능한 음성환경에서 [e]나 [i]로 실현되는 경우 전사에 반영하지 않는다.

- 예) 민주주이 → 민주주의  
 나에 → 나의  
 이사 → 이사(의사)  
 이자 → 이자(의자)
- ⑦ 이중모음 ‘-기’가 [-]로 실현되는 경우에는 해당 어휘 뒤에 ()를 두어 표준어를 밝혀 준다.  
 예) 의사 → 으사(의사)  
 나으 → 나으(나의)  
 으자 → 으자(의자)
- ⑧ 자음 뒤에서 이중모음 ‘-키’가 [e]로 실현되는 경우 전사에 반영하지 않는다.  
 예) 지혜 → 지혜  
 혜성 → 혜성
- ⑨ 단모음 ‘-키’나 ‘-히’가 [E]로 실현되는 경우 해당 어휘가 기원적으로 ‘-키’이면 ‘-키’, ‘-히’이면 ‘-히’로 전사한다.  
 예) 대떡[E-] → 대떡
- ⑩ 단모음 ‘-기’나 ‘-키’가 [ɕ]로 실현되는 경우 해당 어휘가 기원적으로 ‘-기’이면 ‘-기’, ‘-키’이면 ‘-키’로 전사한다.
- ⑪ 전설 모음 앞에서 ‘-시’가 구개음으로 실현되는 것은 전사에 반영하지 않는다.  
 예) 샤람 → 사람  
 세수 → 세수 등
- ⑫ 음장은 별도의 기호를 두어 전사하지 않으며, 다만 올림말로 선정되었을 경우에는 ‘발음 정보’에 명시한다.
- ⑬ 체언 어간말 자음 ‘ㄷ, ㅌ, ㅊ, ㅈ’ 등이 곡용 패러다임에서 마찰음 ‘-시’로 실현된 경우에는 소리는 나는 대로 전사하고 해당 어휘 뒤에 ()를 두어 표준어를 밝혀준다.  
 예) 바시 → 바티(밭이)  
 저시 → 젓이(젓이)  
 꼬시 → 꽃이(꽃이)
- ⑭ 조음위치동화에 의한 음운론적 변이형들은 음운변화는 전사에 반영하지 않는다.  
 예) 보듬기다>보둥기다, 안기다>앙기다, 암캐>앙캐 등
- ⑮ 변자음화에 의한 음운변화는 전사에 반영하지 않는다.  
 예) 익꼬 → 있고, 묵꼬 → 묻고(埋) 등
- ⑯ 표준어에서 ㅅ-불규칙, ㅂ-불규칙 활용을 하는 어휘들이 정칙 활용을 하는 경우에는 소리 나는 대로 전사한다.  
 예) 이서서, 부서라, 지서라 등  
 추버서, 매버서, 짜버서 등

## 2.3. 올림말 선정 지침

### 2.3.1. 일반 원칙

- ① 모든 어휘론적 변종들은 올림말로 선정한다.
- ② 단순 음운론적 변종은 올림말로 선정하지 않는 것을 원칙으로 한다. 즉 음장, 장단, 비음화, 유음화, 경음화, 격음화, 자음군단순화, 위치동화, 활음화, ㄷ-구개음화(형태소 경계) 등의 음운규칙이 적용되어 기저형의 예측이 가능한 표면형은 올림말로 선정하지 않는다.
- ③ 다음의 올림말 선정 세부기준을 참고하되, 필요시 협의 과정을 거친 후 올림말 선정의 예외를 결정한다.

### 2.3.2. 세부기준

- ① 움라우트 실현형 : 괴기, 핵교, 호랭이, 귀경 등
  - ☞ 올림말로 선정하지 않는다. 다만, 게재자음 제약에도 불구하고 움라우트가 실현된 경우에는 올림말로 선정할 수 있다.(매디(마디), 쇠리(소리), 개지다(가지다) 등).
- ② 어두경음화 실현형 : 걱정(걱정), 쏘주(소주), 까지, 깨구리 등
  - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ③ ㄱ-구개음화 실현형 : 질(길), 지둥(기둥) 등
  - ☞ 올림말로 선정한다.
- ④ ㅎ-구개음화 실현형 : 성(형), 소자(효자), 심(힘), 송년(흥년) 등
  - ☞ 올림말로 선정한다.
- ⑤ 체언 어간말 자음군의 어간재구조화형 : 흑(흙), 닥(닭), 갑(값) 등
  - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑥ 체언 어간말 자음 ‘ㄷ’와 ‘ㄱ’의 음운론적 교체형 : 바대(바다), 가매(가마), 감재(감자), 봉에(봉어), 고등에(고등어), 잉에(잉어) 등
  - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑦ 치찰음화(혹은 구개모음화) 실현형 : 벼슬(벼실), 썸나물(쓴나물), 씨다(쓰다, 苦) 등
  - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑧ 모음 상승에 의한 음운론적 교체형
  - ㄱ. ㅏ>ㅓ : 자두(자도), 삼촌(삼촌), 사둔(사돈), 가우리(가오리) 등
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄴ. ㅓ>ㅗ : 그지(거지), 은니(언니), 그짓말(거짓말) 등
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.

- ㄷ. ㄱ>ㅣ : 기(蟹), 시상(세상), 히푸다(헤푸다) 등  
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑨ 유음 아래서 ‘一’의 전설모음화 : 흐리다(流), 마리다(마르다), 고리다(고르다) 등  
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑩ 순음 아래서 ‘·>ㅛ’의 변화를 반영하고 있는 어휘 : 몰(馬), 풀(팔), 뽕다(뵈다) 등  
 ☞ 올림말로 선정한다.
- ⑪ 어두음절에서 ‘ㅏ>ㅑ’의 교체형 : 새다리(사다리), 채곡채곡(차곡차곡), 재갈(자갈) 등  
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑫ 순음 아래서 ‘ㅓ>ㅕ’의 변화를 반영하는 교체형 : 봉어리(병어리), 불(벌), 보짐(버짐), 모루(머루) 등  
 ☞ 올림말로 선정한다.
- ⑬ 자음첨가에 의한 음운론적 교체형
- ㄱ. ㅁ-첨가 : 모가지>모감지, 호맹이>흙맹이 등  
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ㄴ. ㄴ-첨가 : 고치다>곤치다, 까치>깁치, 무치다>문치다, 나중>난중 등  
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ㄷ. ㄹ-첨가 : 고르다>골르다, 도르다>돌르다(속이다, 흙치다), 지리>질리(길이) 등  
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ㄹ. ㅇ-첨가 : 해구다>행구다, 배우다>방우다(배우다), 베이다>벥이다(배우다)  
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑭ 단순 모음 교체에 의한 음운론적 교체형
- ㄱ. ㅏ>ㅓ : 망>명(그물), 쇠망>쇠명, 살강>설경 등  
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ㄴ. ㅓ>ㅏ : 구석>구삭, 흘청>흘창, 베개청>베개창, 수령>수랑, 뚜껍>뚜깡 등  
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ㄷ. ㅣ>ㅞ : 비늘>베늘, 비누>베누, 함씨>함췌(할머니), 개비>게베 등  
 ☞ 올림말로 선정한다.
- ㄹ. ㅓ>ㅑ : 고자리>괴자리, 도토리>되토리, 코>괴, 꼬랑>괴랑(도랑), 고>괴 등  
 ☞ 올림말로 선정한다.
- ㅁ. ㅞ>ㅓ : 괴기>게기, 괴비>게비(식물), 외우다>에우다, 뽕시다>메시다 등  
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ㅂ. ㅓ>ㅑ : 구저리>귀저리(구더기), 굴뚝>귓뚝, 꾸다>뀌다, 추다>취다 등  
 ☞ 올림말로 선정한다.
- ㅅ. ㅞ>ㅓ : 팽이>핑이, 왜홀태>외홀태, 산토팡이>산토펡이, 께>뀌 등  
 ☞ 올림말로 선정하지 않는다.

- ⑮ 단순 자음 교체 의한 음운론적 교체형(자음교체가 지역적 특성일 경우는 예외)
- ㄱ. ㅂ>ㄱ : 자봉침>자광침, 버마제비>거마제비, 덩석>덕석, 고부리다>고구리다 등  
☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄴ. ㅂ>ㅁ : 진눈깨비>진눈깨미, 버버리>버머리, 땅개비>땅개미 등  
☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄷ. ㅁ>ㅂ : 나막신>나박신, 대리미>대리비, 입감>입갑, 비점>비첩(버집) 등  
☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄹ. ㄱ>ㅂ : 주걱>주벽, 웅구럭대기>웅구럽대기(미꾸라지) 등  
☞ 올림말로 선정한다.
  - ㅁ. ㄱ>ㅇ : 닥성냥>당성냥, 복송씨>봉송씨, 꼭다리>꽁다리(꼬리), 물팍>물팡(무릎), 어덕>어딩(언덕), 꼭사리>꽁사리(송사리), 등  
☞ 부분적으로 수용한다.
  - ㅂ. ㄱ>ㅎ : 아곱>아홉, 똥>똥, 숙->송-(雄), 군지>훈지(그네) 등  
☞ 올림말로 선정한다.
- ⑯ 조음위치동화에 의한 음운론적 교체형 : 안기다>앙기다, 암캐>앙캐 등  
☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑰ ‘ㅡ’ 삽입에 의한 어간 재구조화형 : 았다>안즈다, 엮다>여끄다, 앙기다>앙그다 등  
☞ 올림말로 선정하지 않는다.(부분적 수용 가능)
- ⑱ ‘△’의 탈락 여부에 의한 음운론적 교체형 : 여수~여시, 가슬~가실, 잇다(이서라~잇꼬), 붓다(부서라~붓꼬) 등  
☞ 체언인 경우 올림말로 선정한다.
- ⑲ ‘ㄴ’의 탈락 여부에 의한 음운론적 교체형 : 솔~소플~소불(부추), 장팍~장꼬방(장독대), 마름~말밤, 덩다, 춥다 등  
☞ 체언인 경우 올림말로 선정한다.
- ⑳ ‘ㄱ’의 탈락 여부에 의한 음운론적 교체형 : 가새~가시개, 몰개~모래, 생강~새양, 시렁~실경, 개암~깨금, 질구다~지루다(기르다) 등  
☞ 올림말로 선정한다.
- ㉑ 평음의 유기음화에 의한 음운론적 교체형 : 차꼬(자꾸), 혼차(혼자), 펥퐁(병퐁), 팍나(밤낫), 풀세(벌써), 탐박질(달음박질), 몬차(먼저), 클씨(글세) 등  
☞ 올림말로 선정하지 않는다.(부분적 수용 가능)
- ㉒ 어간말 자음 ‘ㅈ, ㅊ, ㅌ’ 등의 어간재구조화(마찰음화) : 꽃(꽃), 웃(웃), 빛(빛) 등  
☞ 올림말로 선정하지 않는다.(부분적 수용 가능)
- ㉓ 용언의 어간재구조화형은 한글로 표기할 수 있을 경우 : 굶다(굶다), 굶다(굶다) 등  
☞ 올림말로 선정한다.



## 제 2 장 연구 추진 과정

### 1. 조사 계획

언어는 참으로 많은 것을 담고 있다. 개별이 속한 사회의 특징 뿐 아니라 문화까지 고스란히 언어 속에 녹아 있기 때문이다. 문화란 주로 말과 글이라는 언어로 전달되고 있고 이 언어의 죽음으로 인해 언어 전달이 무너지면 지식 상속에 심각한 손실이 일어나고 이는 다시 개별 문화에 영향을 미칠 것이다<sup>1)</sup>. 언어의 역사성에 의해 새로운 언어가 끊임없이 생기고 많은 언어가 사라지는 일은 어쩌면 당연한 것일 수 있으나 언어의 소멸을 손놓고 바라보고만 있기에는 그것의 가치는 참으로 크다.

많은 언어가 여러 이유로 사라지고 있는 지금, 우리는 사라지고 있는 언어에 관한 문서화 작업이 시급하다. 문서화란 그러모으기 식의 단순 과제가 아니라 사용 가능한 모든 매체를 동원하여 하나의 언어를 영구적으로 그려 내는 것을 말한다<sup>2)</sup>.

따라서 사라지고 있는 우리말에 대한 조사와 정리는 시급한 일이며, 이러한 작업을 통해 관련 분야의 언어를 체계적으로 정리하는 것도 큰 의의가 있으리라 생각한다. 전문가를 위한 연구 자료로서의 가치가 있을 것이고, 일반인에게도 분야별 어휘를 접할 수 있는 기회를 제공할 수 있을 것이다.

본 조사에서는 우리나라 전라남도 해남군 송지면에서 나타나고 있는 ‘돌살’이라는 독특한 어로 방법을 특화해 조사하여 사라지고 있는 가장 원시적인 어로 행위인 ‘돌살’ 대한 어휘를 정리할 것이다. 또한 이 지역 수산물에서 가장 큰 비중을 차지하고 있는 김 양식에 관한 조사를 통해 이와 관련된 확장어휘를 수집할 계획이다.

2011년 전남 해남지역 조사를 통해 이 지역에서 나타나는 독특한 어로방식인 돌살, 김 양식에 대한 어휘조사를 통해 관련 생활어휘의 목록을 체계화하려 한다.

1) 데이비드 크리스털, 권루시안 역, ‘언어의 죽음’, 서울: 이론과 실천, 2005, 60쪽 참조.

2) 데이비드 크리스털, 상계서, 218~220쪽 참조.

## 1.1. 돌살

우리나라에서 현재 ‘돌살’로 고기를 잡는 곳은 네 군데 정도이다. 제주도는 육지에 비해 많이 남아 있지만 육지부에서는 남해안과 서해안에 두 군데이다. 남해안에서는 경남 남해군의 설천면을 중심으로 한 지역과 전남 해남군 송지면 지역을 중심으로 그 흔적이 남아 있으며, 서해안의 비인만과 태안반도 지역을 중심으로 돌살 밀집지역이 형성되어 있다. 이 중 해남군의 돌살은 현재도 어업이 이어진다는 점에서 ‘살아 있는 돌살’로 그 의미가 있다.

‘돌살(stone-weir)’은 돌로 만든 어살이다. 어살은 조수간만의 차가 큰 갯가, 오목하게 들어간 만(灣)에 대나무나 싸리나무, 돌멩이 따위로 보(淤)를 막아 고기를 잡는 함정어구를 말한다. 어살은 돌로 만든 어살 대나무로 만든 죽살 등으로 다양하지만 그 중 돌살이 가장 오래된 형태라 할 수 있다. 자연석을 쌓아 썰물이 되면 돌담 안에 들었던 고기가 잡히게 된다. 가장 오래된 원시적 돌살은 ‘석방렴(石防簾), 석제(石堤), 석전(石箭), 독살, 돌살, 돌밭, 원담, 갯담, 돌성’ 등으로 지역에 따라 다양하게 불린다. 설치 장소는 해안 지형이 굴곡지며 가까운 거리에 작은 섬이 있는 곳이 적합한 곳이다. 완만한 경사를 이루며 썰물 때에도 돌담 안에 물이 약간 남아 있어야 좋다. 돌담의 길이는 보통 100m 내외이며 대형은 300m나 되는 것도 있다. 담을 쌓는 방법은 밑 부분은 큰 돌로 세 줄 정도 쌓고 점점 위로 갈수록 폭이 좁아지면서 작은 돌을 쌓는다. 돌과 돌 사이 성긴 부분은 잔돌이나 자갈로 채워 넣는다. 돌담 안쪽은 반듯이 쌓고 바깥쪽은 경사가 지게 한다. 깊은 곳의 높이는 사람 가슴에서 키 정도이며 육안으로 갈수록 낮아진다. 돌담의 형태는 타원형이나 기역자 모양을 하며 중간 부분에 물고기가 모일 수 있도록 약간 깊은 웅덩이가 있으며 어떤 곳에는 물고기가 들어가도록 임통(‘쭈기통’)을 설치하기도 하였다. 쌓을 때는 많은 노동력이 필요하기 때문에 가족 모두 동원되기도 하고 일품을 사기도 한다. 또한 완성 후에도 1년에 2~3차례씩 파도에 허물어진 곳을 보수해주어야 한다<sup>3)</sup>.

전남 해남군 송지면에서는 돌살을 ‘쭈기담’이라고 부른다고 한다. ‘쭈기담’은 중리에 8기, 송정에서 4기가 있다. 중리 본 마을에서 바라보면 정면에 ‘중도’가 떠 있으며 오른쪽에 섬 2개가 떠 있다. 왼쪽에는 간조에만 모습을 드러내는 ‘각시여’가 있다. 중도는 모래가 밀려서 쌓인 ‘등’으로 연결되어 있으며, 물이 썰면 등이 먼저 나서 길을 만들기 때문에 어민들은 물이 썰자마자 등을 걸어서 섬으로 들어간다. 마을 앞의 비교적 큰 섬이기 때문에 ‘큰섬’이라 부르며 오른쪽의 쌍둥이 같이 생긴 두 섬은 ‘작은 섬’이라 부른다. 작은 섬에는 대나무가 많아서 ‘죽도’라고 부르며 ‘재릿등’이라는 등이 있다. 중리의 쭈기담은 중도의 안쪽 왼쪽에 1기의 쭈기담이, 오른쪽에 3기가 있다. 바깥에서 들어온 물이 섬 주위를 감싸면서 고기가 섬 주변을 배회하다가 지대가 높은 섬 주변이 가장 먼저 물이 빠지면서 잡히게

3) 주강현, 『돌살』, 들녘, 2006, 47~51쪽 참조.

되는 반달모양 쭈기담이다. 이는 바깥 바다의 강한 파도를 상대적으로 덜 받는 안정적인 위치에 자리하고 있다.

이처럼 돌살은 단순한 방식의 원시어로 방식이다. 또한 자연친화적이어서 주변 환경을 오염시킬 염려도 없다. 하지만 어업 환경의 변화로 돌살에 종사하는 사람들이 점점 사라져가고 있는 것이 현실이다. 현재 해남군 송지면에서는 돌살 어업에 종사하고 있는 사람은 김동식 씨가 유일하다고 한다. 이는 오래지 않아 돌살 문화가 단절될 수도 있음을 의미한다. 여기에는 돌살 어업에 관련된 생활 어휘도 포함된다.

따라서 본 조사에서는 사라져가고 있는 돌살 어업에 관한 생활어를 조사, 수집, 정리하여 돌살 관련 어휘를 체계화 한다.

## 1.2. 김 양식

‘해태(海苔)’라고도 부르는 김은 이들을 종이처럼 얇게 떼서 말린 식품을 말하기도 한다. 우리나라에서 김을 양식하기 시작한 것은 조선 중기부터로 여겨지는데 1420년대에 쓰인 <경상도지리지 慶尙道地理誌>에 해의(海衣)가 지방 토산품으로, <동국여지승람>에 전라남도 광양군 태인도의 토산품으로 기록된 것으로 보아 그 이전부터 양식을 한 것으로 추측하고 있다. 1600년대에는 대나무나 참나무 가지를 간석지에 세워 김을 이 가지에 달라붙어 자라게 하는 썩 양식이 시작되었고, 1800년대에는 대나무 쪽으로 밭을 엮어 한쪽은 바닥에 고정시키고 다른 한쪽은 물에 뜨도록 한 떼밭 양식이 개발되었다. 그리고 1920년대에 떼밭 양식을 개량한 뜬밭 양식이 시작되었는데, 이 방법은 김을 날마다 일정 기간 동안만 햇빛을 받을 수 있도록 조절하는 것으로 요즈음에도 이 방법을 쓰고 있다.

전남 해남군 송지면의 수산물 생산량의 대부분은 ‘김’이다. 김은 완도 지역이 전국적으로 유명하지만 완도와 가까운 해남 송지면 또한 완도와 비슷한 자연환경을 가지고 있어서 김 양식을 많이 하고 있고 수산 어획물 중 가장 큰 비중을 차지하고 있다. 따라서 본 조사에서는 김 양식에 관한 어휘를 정리하려 한다. 여기에는 김 양식에 관해 전통방식과 현대방식의 내용을 포함한다.

## 2. 조사 보고

### 2.1. 제보자

전라남도 해남군 송지면의 돌살, 김 양식에 관한 조사를 위해서 전라남도 해남군 송지면에서 태어나 거주하고 있으며 어업에 관련된 생계를 하고 있는 토박이를 주제보자로 선정하였다. 돌살에 관한 조사는 4대째 돌살 어업을 하고 있는 해남군 송지면 중리에 거주

하는 김동식 씨를 주제보자로 하고 한 마을에서 나고 자란 친구 김남준 씨를 보조 제보자로 하여 조사를 하였다. 김동식 씨는 돌살 뿐 아니라 김 양식도 하여 김 양식 관련 어획 조사 제보자로 적당하였다. 또한 김 양식은 해남군 송지면 어란리 토박이로 평생 김 양식업에 종사한 최천태, 임연태 씨도 함께 조사하였다.

연번	조사 대상	이름	성별	나이	거주지	기타
1	돌살, 김 양식	김동식	남	73	전남 해남군 송지면 중리	전남 해남군 송지면 중리 출생, 4대째 돌살 어업에 종사, 김 양식업 -중리 주제보자
2		김남준	남	73	전남 해남군 송지면 중리	전남 해남군 송지면 중리 출생, 김 양식업 종사, 친구인 김동식 씨 의 돌살 일을 잘 알고 있음 -중리 보조 제보자
3		최천태	남	80	전남 해남군 송지면 어란리	전남 해남군 송지면 어란리 출생, 고깃배를 가지고 어업에 종사하였 고 김 양식업 종사 -어란리 주제보 자
4		임연태	남	86	전남 해남군 송지면 어란리	전남 해남군 송지면 어란리 출생, 어업과 김 양식업 종사 -어란리 보 조 제보자



[사진 1] 김동식



[사진 2] 김남준



[사진 3] 최천태



[사진 4] 임연태

## 2.2. 조사 기간 및 방법

2011년 5월부터 공식적으로 시작된 민족생활어 조사는 크게 문헌 조사와 현장 조사로 나누어 진행하였다. 문헌 조사는 6월 말까지 진행하여 참고 문헌을 중심으로 관련 어휘를 조사하고 이를 엑셀 파일로 정리하였다. 이 자료는 이후 현장 조사를 위한 관련 문항을 정리하는데 참고하였다. 조사 지역과 제보자 선정을 위한 사전 조사는 6월 말까지 하였으며, 현장 조사는 7월 중순부터 10월까지 일곱 차례에 걸쳐 진행하였다. 수집한 자료를 정리하면서 현장 조사를 병행하였으므로 조사 시 부족한 내용은 바로 보충 조사를 할 수 있었다.

조사 일정은 다음과 같다.

	조사 세부 일정	비고
1	문헌조사 (5월~6월 말)	
2	사전조사, 제보자 선정, 조사 준비 (6월 초~6월 말)	해남군 송지면사무소
3	1차 조사: 7월 13일	해남군 송지면 중리
4	2차 조사: 7월 14일	해남군 송지면 중리
5	3차 조사: 7월 15일	해남군 송지면 어란리
6	4차 조사: 7월 16일	해남군 송지면 어란리
7	5차 조사: 7월 18일	해남군 송지면 중리
8	6차 조사: 7월 20일	해남군 송지면 어란리
9	1차 조사결과 정리 (7월 중순~9월 말)	어휘 전사
10	보충조사: 10월 2일, 3일	송지면 중리, 어란리
11	2차 조사 결과 정리 및 보고서 작성(10월4일~11월 11일)	

전라남도 해남군 송지면에 관한 어촌 생활어 조사는 조사 대상자와 밀착하여 직접 조사하는 민속지적(ethnography) 조사 방법으로 해당 어휘를 심층 밀착 조사할 것이다. 현장

조사를 진행하기 전에 원활한 현장 조사와 다양한 어휘 수집을 위해 문헌조사를 통해 사전조사를 할 것이며, 현장 조사 이후 부족 부분에 대해서는 보완 조사를 실시할 것이다. 해남지역의 어촌 생활어 조사를 위해서 사용하는 조사 방법은 질문지를 이용하는 방법이다. 이러한 질문지 조사를 원활히 하기 위해 풀이하여 설명하기 어려운 해당 어휘에 관해서는 사진을 병행하여 조사를 수행한다. 이를 통해 해당 어휘 항목을 조사하고, 나아가 조사 어휘를 심층 밀착 조사하여 해당 어휘의 하위 항목 어휘까지 수집한다. 기초 어휘 조사는 공통 질문지를 가지고 조사를 하며, 기타 지역의 특수성을 반영한 확장 어휘에 관한 조사는 간략 질문지를 이용한다. 또한 자료 수집을 위해 녹음기와 비디오카메라를 이용하였다.

### 2.3. 조사 지역

조사 지역은 전라남도의 남단이자 한반도의 최남단인 해남군 송지면이다.

해남군 송지면은 고려시대는 ‘해남현’에 소속되어 있었으며 1906년 영암군 송지시면, 중면이 행정구역 개편으로 해남군에 편입하였다. 1914년 완도군에서 어불도가 편입되고 행정구역 폐합에 따라 송지시면, 중면이 송지면으로 개칭되었다. 1933년 현 사무소인 산정리로 옮겼으며 법정리 14개, 행정 및 자연부락 42개로 형성되어 있다.

송지면의 동쪽은 해발고도 400m 내외의 가파른 산지를 이루고, 북서부와 남서부에 넓은 들판이 전개된다. 주요 농산물은 쌀·보리·마늘 등이다. 또한 송지면의 남부해안과 서부해안에서는 김 양식이 이루어지고, 사구리(沙口里)에는 규사(珪砂)가 풍부하다. 해남읍-산정리(山亭里) 간 지방도가 통한다. 송호리(松湖里)에 있는 송호리해수욕장은 길이 1.5km의 백사장과 우거진 노송(老松)으로 경관이 아름답다. 어란리(於蘭里)는 면의 서단에 있어 해상교통의 요지를 이루는 어항이다. 문화재로는 미황사(美黃寺), 미황사 대웅전(보물 947), 미황사 응진당(보물 1183), 해남군곡리 패총(전남기념물 129), 해남송호리 해송림(전남기념물 142), 미황사 명부전(冥府殿), 사적비(事蹟碑), 당간지주 등이 있다.

해남의 송지면은 완만한 리아스식 해안이다. 수로지대를 제외하고는 수심 20m를 넘지 않는 수역으로 대부분 완경사 지대를 이루고 있으며 바다 밑은 평탄하고 주로 사니질(沙泥質)<sup>4)</sup>, 니질(泥質)로 구성되어 있다. 송호리 앞에서 흑일도, 백일도에 이르는 해저는 매우 불규칙하여 요철을 이루는 곳이 다수 분포되어 있는데 5~50m의 수심변화를 이룬다. 송지면은 해남의 남단에 위치하여 진도의 조도군도와 완도 쪽의 조류가 부딪치면서 갈라지는 반도이다.

송지면의 어항은 1991년의 경우, 제 1종 양식어업으로 김, 바지락, 고막, 새고막, 굴, 미역 등이 이루어지고 있다고 한다. 송지면 중리마을은 행정구역상으로는 송호리에 속한

4) 모래와 진흙이 섞인 토질.

다. 송호리는 본래 연암군 송지중면 지역으로 바닷가에 소나무가 무성하므로 송호라 하였다. 광무 10년(1906년) 해남군에 편입되었고 1914년 일제의 행정구역 폐합에 따라 중리, 신평리, 송종리, 내동리, 갈두리를 병합하여 송호리라 하여 송지면에 편입되었다. 인구 45호인 중리는 원래 배나무골이라 불렀으니 이화 목동(梨花木洞)이 그것이다. 송호리 안에 자연마을인 송정리, 갈두리, 중리가 속하며, 송정리가 가장 오래된 마을이다. 중리는 지금은 각 성밭이 마을이나 김해김씨가 다성이다.

송지면 중리 마을 앞에는 바다 쪽으로 1km쯤 거리에 대섬이 있다. 중리에서 대섬까지 바닷길은 하루에 두 번씩 열려, 작은 모세의 기적이라고 불린다. 이 바닷길에는 파래가 무성하고 바지락이 많다. 바닷길이 열리면 조개와 고동 등도 많이 잡힌다. 작은 모세의 기적으로 불리는 섬이 연결되는 현상이 가장 큰 볼거리이다. 대섬 앞 갯벌에는 우리나라에 몇 개밖에 남아있지 않은 전통 물고기 잡이 독살이 원형을 유지하고 있다.

송지면 어란리는 이순신 장군의 어란포 해전으로 역사적으로 유서 깊은 지역이다. 어란포 해전은 1597년 10월 8일 정유재란 당시 이순신 장군이 승리한 해전이다.

송지면 어란리는 본래 영암군 송지중면의 지역으로서, 남동쪽에 있는 어불도와 반도처럼 쪽 뺨은 해안으로 형성된 지역이다. 서쪽으로 동현리가 있고, 남동북쪽으로 바다를 끼고 있다. 지형이 난초처럼 생겼으므로 어란리(於蘭里)라 하는데 조선조에 어란진이 있던 곳이다. 군사요충지로 기능을 한 어란진은 수군만호가 배치되어 있던 진으로 중선 4척, 소군 480명, 초공(梢工) 4명 등을 거느렸던 진성이었다. 어란진은 삼촌포에 만호 병성 정박 처가 있었고 그 후 달량진을 폐쇄한 1521년경 만호진성을 쌓으면서 지금의 어란으로 옮겨졌다. 광무 10년(1906) 해남군에 편입되고, 1914년 행정 구역 폐합에 따라 외장리, 동현리, 내장리, 일부를 병합하여 어란리라 해서 송지면에 편입되었다. 1921년 완도군 군외면의 어불도를 편입하는 동시에 동현, 외장 내장의 3부락을 떼어 동현리가 되었다. 자연마을로는 어란과 어불이 있다. 어란리는 사면이 바다를 접하고 있어 김을 생산하여 소득을 올리고 있는 부촌이다. 어불도에는 패총 고분의 유적이 남아 있다. 현재 어란리는 해남의 가장 큰 항구로 역할을 하고 있는 지역이다.

▪ 조사 지점: 전라남도 해남군 송지면 중리, 어란리

조사 계획 당시에는 조사 지점을 해남군 송지면 중리로 정하였으나 현장 조사 과정에서 중리에서 해안선을 따라 조금 위쪽에 위치한 송지면 어란리도 포함을 시켰다. 이는 중리는 돌살 어업이 유일하게 남아 있는 지점이었으므로 조사를 하였고, 어란리는 해남군에서 가장 큰 부락으로 항구를 끼고 있어서 기초어회에 관련된 더 다양한 어회를 수집할 수 있다는 송지면사무소의 추천으로 조사 지역으로 선정하였다.



[사진 5] 해남군 송지면 조사지점



[사진 6] 해남군 송지면사무소



[사진 7] 송지면 중리 1



[사진 8] 송지면 중리 2



[사진 9] 송지면 어란리 1



[사진 10] 송지면 어란리 2

## 2.4. 조사 장소

- 조사 장소: 해남군 송지면 중리회관, 중리 돌살, 송지면 어란리 경로당, 송지면사무소



[사진 11] 해남군 어란리 노인정



[사진 12] 해남군 중리 돌살

돌살과 김 양식에 관한 조사는 전남 해남군 송지면 중리 마을회관과 해남군 송지면 어란리 노인정에서 실시하였다. 또한 관련 자료 수집을 위한 현장조사는 중리에 위치한 김동식 씨 돌살에서 진행하였다. 또한 송지면사무소에서는 조사 지역에 관련된 자료를 수집하였다.

## 2.5. 조사 내용

### 2.5.1 돌살

돌살에 관한 조사는 돌살 관련 명칭에서부터 돌살에 관한 전반적인 작업을 범주별로 나누어 진행하였고, 더불어 돌살에 관련된 관용 표현을 조사에 포함하였다.

조사한 내용은 다음과 같다.

범주	어휘 항목
돌살 관련 명칭	전체 명칭, 부분 명칭, 종사자 명칭, 단위 명칭
돌살 만들기	재료, 위치, 행위, 모양
고기 거두기	도구, 시기, 행위, 어획물, 기타
보수하기	상태, 도구, 행위, 원인
고사 지내기	시기, 음식, 장소, 행위
관용 표현	범주별 관용 표현

### 2.5.2 김 양식

김 양식에 관한 조사는 김 양식 과정을 범주별로 나누어 조사를 진행하였다. 김 양식장을 바다에 세우는 일부부터 시작해 바다에서 채취한 김을 손질하여 완성품인 김을 만들어 내는 과정, 그리고 김에 관련된 명칭, 단위, 김을 이용한 음식도 조사의 내용에 포함하였다. 또한 조사 내용은 김 양식업의 전통방식과 현대방식, 모두를 포함하였다.

조사한 내용은 다음과 같다.

범주	어휘 항목
김 양식장 만들기	재료, 시기, 행위, 종류, 방법
포자 캐기	재료, 도구, 행위
김 기르기	행위, 상태
김 손질하기	시기, 도구, 장소, 행위
김 완성품	명칭, 단위, 음식, 기타

## 2.6. 조사 결과물

문헌 조사와 현장 조사를 통해 수집한 조사 결과는 어휘 엑셀 자료, 음성 자료, 사진 자료, 동영상 자료로 구분, 정리하여 국립국어원에 제출하였다. 조사 어휘는 돌살과 김 양식에 관련된 어휘를 위의 범주별로 나누어 해당 어휘의 올림말, 해당 표준어, 발음, 품사, 뜻풀이, 실제 용례, 관련 설명을 기록하였다. 음성 자료는 제보자가 실제 발화한 음성을 저장하고, 이를 transcriber 프로그램을 활용하여 전사하였다. 보충 자료로 어휘 관련 사진과 동영상으로도 저장하였다.

전남 해남군 송지면의 돌살, 김 양식에 관한 생활어 조사 결과물은 다음과 같다.

조사대상	조사내역 구분	조사어휘		음성자료		영상자료	
		총 어휘 수	미등재 어휘	구술/전사	분절 음성	사진	동영상
돌살		99	59	3/3	99	8	1
김 양식		169	125	2/2	169	8	



## 제 2 부

### 연 구 내 용

제 3 장 구술 발화

제 4 장 조사된 어휘



## 제 3 장 구술 발화

### 1. 돌살 관련 구술 발화

#### 1.1. 증조부부터 돌살 했지요.

@ 지금부터는 먼저 김동식 어르신한테 독살에 대해서 몇 가지 여쭙볼게요.

@ 그, 어르신 성함이 어떻게 되세요?

# 김동식이요.

@ 연세가 어떻게 되시는 데요?

# 칠십삼이요.

@ 그럼, 어르신이 한 살 더 많으시죠?

# 아니, 갑이요.

@ 생년월일은 다르게 되어 있어서.

# 생년월일은 여가 더 빠르고.

@ 주소가 어떻게 되세요?

# 군부터 할까요? 해남군 송지면 중리 백팔십삼 번지.

@ 가족 관계는 어떻게 되세요? 가족.

# 가족? 지금 둘이 살고 있어.

@ 할머니랑?

# 응. 자식들은 서이 있고.

@ 세 명이요? 자식 몇 명이시라고요?

# 가족이 몇 명이냐고?

@ 자제분.

# 자제는 셋.

@ 다 출가를 하셨어요?

# 아이, 하나 안 했어.

@ 그, 이 마을. 이 마을에서 많이 하는 게 농사를 많이 짓나요? 갯일을 많이 하나요?

# 농사 지어.

@ 아, 농사를 많이 짓구나.

@ 어르신이 돌살을 하신 지는 어느 정도 됐나요?

# 농사한지요?

@ 독살.

# 독살.

# 독살은 저것이. 우리가 것이 독살이 우리 증조 때부터 했으니까 연대는 확실히 모르  
고요. 저게 우리 큰댁이 하다가 내가 한 것은 한 이 십년 됐을 거여.

# 그래가지고. 큰댁이 다시 객지에 갔다가 들와서, 하시다가 형이 돌아가시고. 다시 내  
가 또 했어요.

# 다시 한 오년 하다가 그냥 무너들어가지고, 힘이 없어 지금 못하고 있어. 그래서 방  
치해 놓고 있어요.

@ 아, 독살은 있기는 있고. 남아 있긴 있나요? 독살이 남아 있긴 있나요?

# 예, 남아있어요. 흔적이 있어요. 지대로 남아 있어요.

@ 이 지역에 독살이 많이 있나요?

# 옛날에는 많았는데, 지금은 없어.

@ 옛날에 한 몇 개 정도 됐을까요?

# 옛날은 숫자가 상당히 많았어요. 요 가에 전부.

# 칫등가에나 그런 데 그레가지고. 한 열, 한 열 한 개, 열 개 이상 있었을 거야.

@ 그러면 지금은 거의 하던 데가.

# 예. 다 없고. 하나가 제일 제가 하고 있는 거가 가장 오래요. 근래까지 있었는데.

# 지금 다 물어봐 버렸어. 그래요. 지금. 탄 데도 흔적 있는 데는 있어요.

@ 그럼 어르신이 하는 거는 몇 개 정도 되는 거예요? 독살이. 어르신 독살이.

# 몇 개냐고요? 하나.

@ 한 개. 독살을 경상남도 쪽에는 돌살이라고 그러거든요.

@ 지역마다 부르는 이름이 다른데, 여기서는 어떻게 부르셨어요?

# 옛날에는 쭈기땀이라 그랬어. 쭈기땀. 쭈기라.

# 쭈기. 쭈기땀이라 그랬는데. 근년에 인자, 돌살이. 돌살이 아니라 독살 글코 많이 부르제.

# 그래서 쭈기라고 많이 불러요. 쭈기라고.

@ 뭐 발, 발 이런 말은 안 쓰나요?

@ 발.

# 발? 그런 거는 안 써.

@ 죽방렴에 가니까. 그 어르신들은 그냥 발 이런 말을 쓰시더라고.

# 그런 것은 없고. 그런 것은 이런 데 없고.

@ 모양에 따라서 독살 부르는 이름이 다른가요?

# 아이죠. 독살은 다 독살이죠. 돌로만 만들어 놓으면 다.

@ 모양이 어떤 모양인가요?

# 모양은 반달이제. 반달 모양으로 대체적으로.

@ 어르신 독살도 반달모양이에요? 어떤 거는 말굽모양도 있고, 이렇다던데.

# 그, 지형에 따라서 다 틀레요.

@ 반달모양으로. 그면 어르신은 죽방렴은 들어보셨죠?

# 죽방렴 안 해봤제.

@ 들어보기는 많이 들어보셨어요?

# 들어봤제. 보기도 하고.

@ 그럼 토방렴 이런 거는? 이런 거 들어보셨어요? 토방렴.

# 토방렴?

@ 토방렴.

# 토방렴?

@ 예, 흙으로 쌓아서 만든 것.

# 아이, 그런 건 안 들어봤어요.

# 이런 덴 없응께. 흙으로 쌓아서.

@ 그 독살이 우리나라에서는 태안반도랑, 이 쪽 지역이랑 제주도밖에 없네요.

@ 여기서 많이 설치, 이곳에만 설치된 이유가 있어요?

@ 뭐, 지형적으로 좋은 이유가 있어요? 여기 많이 설치하는 이유?

# 옛날에는 인자. 고기가 많아. 먹이가 없어가지고

# 잡어 먹으려고 하는 거고. 그 다음에 인자, 어구가 생기면서 독살이가 또 없어지기 시작했어요. 그런데 최근에 몇 가지 한 것은 제가 하고 있는 것은 그 위치가 좋아요. 위치가 좋아서, 고기가 잘 잡히거든요.

# 그래서 계속했는데. 인자 행상 파도가 치고 그러면 헐어지면 다시 보수하고 그래야 하는데 힘이 있어야 돼. 근데 힘이 없으니까 못하고 있제.

@ 위치가 좋다는 게 어떤 위치에 있어요? 주변에 바위가 있다거나 이런 거예요? 아니면.

# 바위도 있고. 인자 돌이 주로 마이 있지요. 그라고 물빠짐이 좋고.

@ 아니면 뭐, 민물하고 아까 전에 말했듯이.

# 그라고 민물이 들어오고.

@ 갯물하고 만나는 데, 다른 지역에는 많이. 제주도엔 한다고 그러더라고요.

# 그런 데도 많이 있어요. 탄 데는. 옛날에 있었어요.

# 옛날에 있었는데 지금.

@ 왜 독살이라도. 어르신 발은 거기는 고기가 많이 잡혔다고 그러잖아요.

@ 좋은 독살이잖아요. 그죠. 그 좋은 독살을 부르는 이름이 따로 있었어요?

@ 고기잡이, 많이 잡히는 독살 뭐 이러면서.

# 이름은 별도로 없어요.

@ 그 남해에 가니까. 적게 잡히는 죽방렴을 거렁발이라 그러고.

@ 부르는 이름이 다 다르게 있더라고요. 여기에는 그런 이름은 없을까요?

# 그런 것은 없고.

## 1.2. 무논 서마지기 하고도 안 바꾼다고 그랬어.

@ 옛날에는 독살 이거를 다른 사람한테 팔기도 했어요?

# 그랬죠. 옛날에 저 우리가 하는 것은. 무논 서마지기 하고도 안 바꾼다고 그랬어, 독살이 고기가 잘 잡히는 데여.

# 지금은 어귀가 발달돼가지고 사반도에다가 그냥 그물을 쳐버리고 그러니까 고기가 못 들어오제. 그 들어오다 다 잡혀버리고.

@ 뭐 서마지기하고도 안 바꾼다고요?

# 무논.

# 무논. 무논. 무논이란 것은 농사짓는 데 가장 좋은 놈을 무논이라 그래.

@ 아, 서마지기 하고도 안 바꾼다고.

# 말이 그렇제. 그마치 고기가 많이 잡힌다는 말이야.

@ 그럼 옛날에는 고기가 대개 많이 잡혔겠네요.

# 바로 쥐고 올리고 그랬제. 우리 알기만 해도 쥐고 올리고. 멸치 같은 거는 쥐고 올리고. 이 농어 같은 것도 굉장히 잡아서, 송어 같은 것도.

@ 그럼 돈은 많이 버셨겠네요.

# 아 그때는 인자 또 사먹지를 았으니까 별로.

@ 그러면 그런 돌살을 가진 사람. 주인을 부르는 말이 있어요?

# 그거 말하자면, 쭈기담 임자 그라제.

@ 그냥 임자라 그래요?

@ 저기 가니까, 그냥 발쟁이 이런 말.

# 그런 말은 없고. 쭈기담 임자 그라제. 그렇고 많이 그라제.

@ 옛날에 임자가 있었고, 그 밑에 일하는 종업원도 있었나요?

# 종업원은 없었고.

@ 아, 혼자서 다 하시는 거예요? 그걸 만드는 사람을 부르는 말도 없어요?

@ 죽방렴을 만드는 사람을 선수 이런 말 있더라고요.

# 그런 건 없어. 그런 이름도 없고.

@ 그럼 어르신 독살 이름이 뭐예요?

# 이름이 없다니까. 독살이라 그냥. 쭈기땀이라고 하제. 누구네 것이라 그라제.

@ 어르신 독살은 그냥 동수독살 이렇게?

# 옛날 인자, 우리가 뵈할 때 우리 큰아버지가 하다가. 우리 사촌형이 하다가 동네서 부르기를, 우리 사촌형이 강희거든요. 강희네 쭈기땀. 강희네 쭈기땀 그랬어.

@ 아 그냥 이름 붙여서.

# 그라고 인자 내가 함께. 동식이네 쭈기땀. 쭈기땀 그라고.

@ 독살 주변에는 다른 어장 같은 게 많이 있나요? 김이 많이. 김 어장이 있다든가 뭐 이런 게 있나요?

# 아이, 그런 어장 없고. 지금 텃장이라고 그런 거 주변에 조금 있고.

# 그물 삼마이라고. 그런 그물도 치고 그래요.

@ 여기다가 어르신 독살 모양을 좀 그려주세요.

# 여이, 인자 선대선이란 말이여. 여기 요령고로 칫등이 있어요.

# 그라면은, 여기 가서 여그 있는 뭐가지 여기서 요령고 돼 가지고 있어요.

@ 아 요렇게 반달모양으로, 요런 모양으로?

# 인자. 지형이 어찌고. 높거든 실은 성이 요령고로 있는데 요게 치겼어.

# 그래가지고. 여기가 높제 참. 여기가 높응께. 요리가 틀지요.

@ 요기 이름이 뭔데요?

# 여 태섬이라고 있어요.

@ 태섬이요?

# 증도. 증도.

# 인자 이 지적사회는 증도라고 그러는데.

# 내가 가지고 있는데. 죽도, 보통 우리가 뭐 태섬이라고 해.

#그라고 또 옛날에 요쪽 것도 있었던 말이여. 요렇게 옛날 거 한 마 있었는데. 그건 진즉 없어져 버리고. 또 이리 되어서 요런 데가 이 등에다. 요거이 등이란 말이여. 찻 등. 여기 들어가는 데.

# 요런 데가 서너 군 데 있었어요. 하고. 여기가 젓자리고 있었어. 이 사람 같으면은 가슴. 사람의 위치로 보자면, 가슴자리라 해가지고. 여를 젓자리라 해.

# 그라고 여기가 인자, 앞구르에서 형제담이라고 있고. 두 개 담이 있어요.

# 그라고 우리 마을로 오면은, 여 바닷가에서 모래밭으로 쪽 있는디.

# 여기서 내려가자면 여그는 부상새. 부상새고. 얼음밖에라고 했는디. 얼음밖에라고 한디, 요거는 무슨 말인지는 지금 아는 사람이 없어. 어째서 얼음밖에라 했는가.

@ 그 밖이다 이 말일까요?

# 그리고 여리 가자면은 이 모래밭 가운데가 요렇게 요렇게. 누워있는 사람 죽어가지고 누워있는 거 같은 바위가 있는데 그것보고 송장바위라 그래.

@ 그럼 어르신 꺼는 요기 꺼다. 그쵸? 옛날에 요기도 있긴 했지만.

# 예, 요런 것은 지금 없어져버리고.

# 지금 형태가 요것만 남아가지고 있어요.

@ 독살에 부분 부분 이름을 좀 얘기해주세요.

@ 다른 데 보면, 뭐 임통도 있고.

# 그라제. 임통있지요.

@ 요 독살만 여기 좀 크게 그려주세요. 독살모양만.

# 그림을 그리지. 그림을 서툴게 그리어.

# 요렇게 해 갖고. 섬이라 그러고. 요걸 이렇고 해버리고. 여기 여기서부터 조금 물렸단 말이여 요 정도 요렇고.

# 그라. 임통이 여기 여가 조그마가 있어요. 가운데 줄. 임통.

@ 크기가 어느 정도 되나요?

# 크기가 넓이가 몇 메타라 그랬더라. 오십센치.

# 일메타 못 돼요.

@ 임통이 별로 안 크네요. 그죠?

# 그렇게 밖에 안 돼요. 오십센치. 모르겠어. 임통?

# 이, 오십센치도 못 되겠어. 한 사십센치나 그 정도.

# 한 자 조금 더 될거요.

@ 한 자 조금 더?

# 그라고 높이도 한 자 좀 더 되고.

# 조그막해요. 그러면은 물이 빠질 때는 굉장히 얼릉 안 빠지요. 돌 새로 물이 빠제.

@ 아, 돌 사이로.

@ 그러면, 임통 말고는 독살에 어떤 게 있어요? 이름 부르는 게 뭐 할가지 이런 거 이름이 있을 까요?

# 임통 말고 없지요. 물 빠지는 데가

@ 돌담을 뭐라고 부르는 말이 없어요? 돌 쌓아 놓은 거. 고기 모이는 데 말고.

# 돌담을 독살이라 그라제.

@ 그냥 전체를 그렇게 불러요?

# 전체로 쭈라 하느디, 쭈기.

@ 그럼 쭈기 말고는 임통밖에 없는 거예요? 부르는 말이.

# 글제. 쭈기에 비해 임통도 적지요.

# 쭈기는 임통 하나, 고리 물 빵고.

# 독 사이도 빵고 그랑께.

@ 죽방렴은 요렇게 생겨서, 여기를 동그렇게, 고기 모이는 데를 임통이라 그래요. 그런데, 이 부분을 할가지라고, 발카지, 할가지 이렇게 부르더라고요. 독살에는 따로 부르는 말이 없는가요?

# 이런데 강만 막는 식으로 죽방렴은 고기가 몰아 들어간 길이 있어.

# 요리 해가지고, 들어가서 멈춰갖고 있어. 그럼 여기서 터 갖고 여서 끈이 있는데, 여 끈을 터 갖고 여그다 고기를 싹 부어. 그럼 그리 다 나오는데. 요거는 이 저 뜰채로 떠서 잡아요. 고기를 임통에서, 그러면 고기가 임통 있는 데로. 여가 조금 깊어. 이 판 데 보다 깊으니까. 요리 다 몰려요. 물이 빠지면은.

@ 그럼, 임통이 물이 빠지면 어느 정도 되나요?

@ 물이 빠지면 이제, 고기를 거두러 가잡아요. 그죠?

# 글치, 물이 빠지면 잡으러 가제. 물이 다 되제. 뭐시 빠져부리면 고기가 인자 물기 없는 데가 께작께작한 데가 있응께, 뜰채로 뜨제.

@ 그 물높이가 한 허리정도 되나요?

# 아니.

@ 그만큼도 안 돼요? 아, 물이 다 빠져버리네요.

# 물이 다 빠져가지고

# 거기, 우리한 데는 물이 한, 싹 빠지면은 한 자나 한 자 높이나 있을랑. 한 자 높이가 없어. 못 될 거여.

# 한 십센치정도나. 높이거여.

### 1.3. 첫물 때 고기 잡아 갖고 오면 지속 달아놔요.

@ 그러면, 옛날에는 독살하실 때 고사 같은 거 지낸 적 있으세요?

# 아이, 그런 건 그런 것은 안죽 모르겠어요. 고사는 안 지내고

@ 할아버지 때에도 안 지내셨어요?

# 그렇께. 고기를 잡아가지고 오면은 첫물에 여는 날마다 물이 나는 것이 아니고,

# 조금 바다가 깊은 데래서. 아 사리빨에만 물에 가.

# 조금빨에는 못 봐요. 그래서 첫물 때 고기를 잡아갖고 오면은, 보면은 지속이라고 집에다 달아놔요.

@ 지속?

# 첫물고기를. 고기 한 마리를.

@ 제일 처음 잡은?

# 그렇께 일종의 고사여. 지속이라고.

# 그라고. 그런 것은 봤제.

@ 그게 어떤 물고기든 상관없이. 첫 물고기.

# 물고기 좋은 놈으로 갖다가.

@ 무슨 송어든 뭐든 상관없이.

# 송어가 잡히면 송어를 달고, 농어 잡히면 농어 달고.

@ 그냥 한 마리 달아 놓는 게 다예요?

# 예.

# 인자, 고기를 잘 잡혀주라고. 거기 단 것 같아요.

@ 그러면 그게 미신 비슷한 거. 그런 거다. 그죠?

# 예.

@ 미신.

# 그렇지요. 그런 식이지요.

@ 그 고사 이름을? 그냥 고사라고 하는.

# 고사는 없고. 지숙이라고. 지숙 단다고 그래요.

@ 여기 독살 고사가 태안 쪽에는 많이 한다고 그러더라고요.

# 여그는 고사는 안 해.

@ 다른 집도 마찬가지로요?

# 고사는 없고. 지숙만 달어. 그것만 해.

@ 그러면 고기 잡히라고 빌거나 이러진 않아요?

# 그런 것도 없고. 아이, 그런디 보면은 지숙 거 달아 놓고, 고기 밑에서 일종의 비는 것도 봤어요. 잘 잡혀주라고. 그런 것도 봤는데.

# 지금이야 뭐 누가 그런 거 하겠어요.

@ 비는 걸 옛날에는 도깨비한테 많이 빌었데요. 여기는 그런 건 없나요?

# 아이, 이렇고 하면서 손 비비면서 조금 뿜는 것 같은데.

@ 그러면은 고사 지낸다는 것도 사실 고사도 아니고, 사리 때 잡히는 거 그냥 달아 놓는 그것 밖에. 날이 그냥 스물셋째, 사리때 이것밖에 없는 거예요?

# 달아 놓고. 집에 인자 마루나 그런 데서 단 것 같어.

@ 그럼, 고사하는 시기는 따로 정해져 있는 거 아니에요?

# 그것은 없고.

@ 뭐, 몇 월 달 이런 것도 아니고?

# 우야튼 어느 때든지 사리 때 첫물. 물이 나가지고, 첫물에 잡은 놈만 그렇고 고사를 지내. 지속을 달아요.

@ 그 다는 사람은 누가 다는데요?

# 다는 사람은 아무나.

@ 여자가 달아도 상관없어요?

# 아이, 상관없어.

# 보통 여자들이 달제.

@ 그럴 때, 고기 잡으러 갈 때 하면 안 되는 거 뭐 이런 거 있어요? 독살에 고기를 뜨러 갈 때 뭘 하면 안 된다 이런 게 있어요?

# 아이, 그런 것은 없는 것 같애.

@ 죽방렴 가니까. 개고기 먹으면 안 되고. 노루 고기 먹으면 안 되고. 뭐 이런 얘기가 있더라고요.

# 아이, 죽방렴은 상당히 큰 어장인디.

# 죽방렴은 상당히 큰 어장이지요.

@ 아, 이걸 조그마하니까.

# 요거는 일종의 고기 옛날에 많았을 때. 어귀도 없고, 상마구니 한다는 그 식이제.

# 죽방렴은 자본도 많이 들고, 큰 어장이제.

# 좋은 자리는. 김배든, 죽방렴으로 가르쳤어.

@ 네, 그런다고 하시더라고요.

@ 그럼 여기는 조그마하니까 고사 같은 것도 없고.

# 그라제.

#### 1.4. 열 쏜다고 그러는데, 돌멩이를 모운거제.

@ 그러면 이거를 처음 만들 때는 어떻게 만들어요? 만드는 방법에 대해서. 방법이나 순서

# 열 쏜다고 그러는데, 돌멩이를 모운거제.

# 돌멩이를 가끔 모아다가 이 땀 쌓듯기 쌓아요. 쌓아고 올리제.

@ 그 돌은 바닷가에 있는 돌이에요? 아니면 댄 데서 큰 걸 가져와야 돼요?

# 돌을 가져다가 실은, 처음에 시작할 때는 흩어진 돌을 전부 모우고 해. 모아서 이렇고 가끔 쌓아서 해. 땀 쌓듯이.

@ 그러면 높이를 어느 정도 쌓아야 하나요?

# 높이가. 저게 1m 높은 데가 이십 아니면 삼십 그렇게 될거여. 2m까정.

@ 그게 물이 들어오는 높이하고 비슷한가요? 아니면 그보다 더 높나요?

# 물이 들어오면.

@ 물이 들어오면 담이 안 보이나요?

# 안 보이제.

# 그러니까. 거는, 고기를 실은 유도한 것이여. 고기가 거서 인자 물 들어오면 들어와서 놀다가 정신빼버리고, 물이 빠졌부면 거 가둔 것이고.

# 그래갖고 잡은 거여.

@ 그러면 그 계속 쌓아놓으면 한 번씩 보수를 해줘야 되잖아요. 계속 돌이 쌓여져 있나요? 그건 아니잖아요.

# 인자 사람이 손누베 안 하고, 파도가 안 치면은 그대로 있는데, 사람이 그냥 고동 잡은다고 건들어버리고, 파도치면 헐어젼부제. 문허나뿌제.

@ 태풍오고 그러면.

# 문허나면, 다시 보수를 해야제.

# 다시 쏘아야제. 그 돌을 갖다가. 그랑께 힘들제. 그랑께. 나이 먹은 사람들은 힘 없어서 그 돌을 못 올리제.

@ 돌이 한 개가 대게 큰 건가요?

# 큰 놈도 있고, 적은 놈도 있고.

@큰 걸을 쌓고, 그럼 그 안에 작은 것을 찡가 넣나요?

# 큰 것은 요렇게 올려놓으면, 그것만 한 것이 아니라. 그 사이에다가 작살이라고 또 박어. 안 움직이겠끔.

# 그게 움직여버리면은, 돌이 모가 난 것이 아이고, 둥근 놈도 있고 여러 가지로 있으니까.

# 그것을 사이사이에다가 작살을 해 박지. 안 움직이게끔.

@ 작살이라고 하는 게 그게 나무 같은 거예요?

# 아니, 돌, 돌멩이.

@ 큰 돌을 쌓고 작살을 박아요? 아니면.

# 큰 것을 인자 올려놓고 박을 수도 있고, 작살을 먼저 놔놓고 거기다 엮일 수도 있고. 상당히 어려워요. 힘들어. 돌멩이 한 것이라.

@ 그러면 큰 돌을 쌓고, 작살을 박고. 작은 돌 같은 것도 끼워 넣나요?

@ 답을 이렇게 튼튼하게.

# 작은 돌로 넣고, 가에다가 저것을 이중으로 보통 쌓는데.

# 이중으로 이렇게 보통 쌓아요. 그럼 가운데다 놓고. 잔 것을 많이 박제.

@ 돌을 잔 것을 찜가 넣는 거예요?

@ 그 이 만드는 시기가 따로 있을까요?

# 아니, 없어요.

# 근데, 인자 옛날에는. 요런 데서. 가에다는 막은 그런 돌담은 가을에. 초가을에 막아서 초겨울까지만 보고는 그 때 달아서 방치해져버리고. 그러면, 그 때 고기가 뿔이 있을거이냐면 동어라고, 송어새끼. 거의 많이 들어오거든요. 그걸 잡을라고, 이 가에서 한번 데쳐져. 글 수기고.

# 우리가 한 수기는 사시사철 보는 수기고. 그래서 인자. 가에서 하는 것은 그렇고. 방치해놨다가 여름서는 다 문혀놔볼쥬. 그럼 다시 또 가을 돌아오면은 사람 불러서 그럼 쏘아가지고 또 고기 잡아요.

@ 가을에만 하는. 큰 집에서 하는 거는 가을에만 하셨다고 그러셨잖아요.

@ 그게 가을걷이. 뭐 이런 이름이 있나요?

# 아이 없어. 것도 평사 쭈기라.

@ 그냥 쭈기?

# 평상 돌담이지요.

### 1.5. 삼베로 만든 버신 떨어진 것을 거꿀로 끼 가지고

@ 그럼, 평상시에 계속 돌 쌓아놓고, 보수할 때는 보수하고. 때를 정해놓고 하는 건 아닌가요?

# 그냥 평상 복원하지요. 헐어지면. 것도 인자 물이 들어오지는 못하고. 물이 빠졌을 때 하제.

@ 물 때 봐가면서?

# 물 때 봐가면서. 물때에 따라서.

@ 그러면 그 돌을 쌓을 때 맨손으로 쌓는거예요?

# 옛날엔. 장갑이 없으니까. 우리 어려서만해도 하는 거 봐도. 버신이라고 있어. 발에 신는.

# 삼베로. 베로 만든 버신이라고. 거 떨어진 것. 그 떨어진 거를 거꿀로 끼 가지고 많이 썼지.

@ 아, 다른 도구 이런 거는 없고?

# 없고. 호미하고 단 그것하고. 호미.

# 호미로 인자 일깨가지고. 지금은 장갑이 나왔으니까. 우리덜은 버신을 안 써봤지. 그 란디. 우리 아버지 때는 전부 버신을 썼어. 그 때는 장갑이 없으니까.

@ 그, 독살 만들 때 하면 안 되는 거나 이런 게 있어요? 금기사항 있어요?

# 없어. 그런 거.

@ 그냥 그 때 하고 싶은대로?

# 그런 것은 없고.

@ 그러면 이제 물때를 봐서 고기를 잡으러 가잖아요. 그러면 사리 때 보러 가신다고 그러셨잖아요.

# 보통 인자 물이

# 조금빨에도 물이 더 날 때가 있어. 더 빠질 때가. 일단 물만 빠지면 잡으러 가고. 물 안 빠지면 못 잡고 그래요.

@ 그 태안 쪽에는 물이 떨어지면 그걸 꽃 난다. 물 본다 이런 말을 한다고 그러더라고요. 여기는 그런 말이 없나요?

@ 꽃 나면은, 물이 찰랑찰랑, 싹 빠지면 물이 빠지면서 독살이 보이는 걸 꽃 난다 그렇게 얘기를 하더라고요. 그러면 꽃 나면 뜰채로 뜨러 간다 이런 말이 있는데, 여기는 그런 말은 없어요?

# 여그는 그런 말 없고. 여 자리 뜨러 갈려지면은 돌땀이 보이거든요. 돌땀 보인다고 그런 말 하제. 그건 판 말이여.

@ 돌담 보이면은 쭈기 보러 간다. 고기 뜨러 간다 이런 말 쓰나요?

# 쭈기 보러 가야겠다 그런 말 하제.

@ 쭈기 보러 가야되겠다.

@ 그러면 어떤 날은 고기가 많이 잡히거나 뭐 이런 날이 있을까요?

# 그렇지요. 날씨에 따라서.

@ 어떤 날씨가 잘 잡혀요?

# 날씨가 폭하니. 바람도 별로 없고. 이 마파람이. 사라에 남풍이 불 때 그 때 인자 구정물이 많이 일어나거든. 남풍에는. 그 때 고기가 많이 잡히제.

@ 물이 좀 흐려지면서?

# 특할 때. 말하자면. 고기가 인자. 물이 특하면은. 돌이 안 보이니까. 돌담 쌓아논 거 이 안 보이니까. 마이 잡히제. 그란디 물이 맑으면은 하나도 안 잡히제.

@ 그런 걸 물이 특하다 이런 말 쓰나요?

# 예. 그러니까 밤에 많이 잡히제. 낮에는 안 잡혀요.

@ 고기들이 많이 움직이는 걸 꺾은 산짐이런 말 쓰는데 들어보신 적 있으세요?

# 고기요?

@ 산짐, 꺾음 이런 말 들어보신 적 있으세요?

# 물때는 인제, 산짐하다 그라제. 산짐한다는 것은 물이 살아난다고 할 때, 산짐한다. 살새가 꺾서 돌아올 때, 물이 살아나거든요. 마이 난다고요. 서무새날, 두무새날 보통 산짐한다고 그래요.

@ 서무새날, 두무새날?

# 그래, 그 때가 고기가 제일 많이 놀 때야. 활동을 제일 많이 할 때. 그랑께, 그 때가 고기가 가장 많이 잡히지요. 어느 어장이나 그 때가 고기가 많이 잡혀요.

@ 그럼 산짐하고 반대말, 물이 죽을 때는 뭐라고 그러나요?

# 죽어빈다고 그라제. 물이 죽어빈다.

@ 중간사리 뭐 이런 말 들어보셨어요?

# 중간사리? 중간사리 그런 말은? 살새라 하지. 살새라고.

@ 살새? 그거는 무슨 뜻이에요?

# 인자 저 물 마이 나고. 사리빨. 저 사리발. 뭐시라해서 중간이 살새라.

@ 아, 사리빨이 될라고 할 때. 물 마이 나고 그럴 때.

# 거 인자 아주 많이 나면 대사리라고 그래. 대사리. 대사리라 하고, 적게 날 때는 쪽사리라 하고. 조금하고 조금 사이에 가운데 야달물이나 일곱물 아홉물까지 살새라 하제.

@ 가장 많이 살 때, 그런 말이 있구나. 가자미물때 이런 말 들어보셨어요?

# 가자미물때?

# 가자미물때에 짐작한다고 그러지요.

@ 그게 무슨? 다시 한 번 말씀해주세요.

# 그래 마이 하제.

# 까자미 물 때 짐작한다고 그라제. 그랑께. 그것이 무슨 말이나 하면은 사람이 예의 없는 사람들을 두고 하는 말이에요.

# 사람이 정신없이, 인자 생각만하고 잊어부리잖어. 잊어묵고 그 생각을 잊어부려. 그러면 물때 짐작하고 있다고 그려. 가자미가 이 두께가 얇으께. 물이 야퍼도 어쨌든 물이 깊은 줄은 모르제. 짐작만하고, 어느 때 나갔다하지만은 잊어부리제. 그렇게 지 몸 뜬 것만 보고는 떠서. 물 걸린지를 모르고 있다가 걸린다 이 말이여.

@ 그러면은 고기 보러 갈 때는 사리 때 많이 가신다는 얘기잖아요. 그죠? 감물 돈다 이런 말 들어보셨어요?

@ 감물 돈다. 감물.

# 간물! 간물은 짠 물보고 간물이라 그라제.

@ 소금물. 갱물 말고요?

# 감물 돈다 이런 말은 들어 보신 적이? 감물 돈다?

# 감물 돈다 그런 말은 안 하고. 그냥 요런 데는 간물이라 하면 소금물보고 간물이라 그래.

@ 저번에 어르신 다른 책 나오는 거 보니까, 어르신 큰 할아버지덕에서는 가을에만 독살을 한다고 그러시더라고요. 가을에만 독살을 한다고.

# 아니, 우리 할아버지 때가 그런 것이 아니라, 딴 사람들이 그렇게 했다고. 딴 사람들이.

# 여거는 봄, 가을. 뭐 사철 없고. 우리가 하는 것은. 타인들이 그렇게 했다 그것이야. 여그 사신 분들이.

@ 그러면 인제, 쭉기 보러 갔잖아요. 가면 어떤 일을 하시는 지 말 좀해주세요.

# 갔다 와서.

@ 아니, 쭉기 보러 가면. 그 때서 어떤 일을 하시는지? 가서. 독살에 가서.

# 가서 뭐. 고기 잡는 것뿐이지요.

# 그라고 인자 거 가서. 그 전에는 인제 바닷가 조개 같은 게. 고동 같은 것이 많이 있어도. 많으니까. 잡아나르지 않았어요. 일부러 가다가 조금씩 잡아다가 반찬하고 그랬는데. 지금은

# 그런 것은 없어도 쭉기 보러 안 가도 것이 없어도. 어떻게 잡으버리고 없어.

@옛날에는 임통에 해달이도 들어오고 새들도 와서 막 먹고 그랬던데?

# 그랬죠. 옛날에 우리 큰 아버지는 수달이를 잡아본 적이 있어. 잡아다 놓쳤다 그러더만. 그렇게. 해달이. 수달이 아니라, 해달이제.

# 해달이가 임통에. 임통이 좁으니까, 임통에 들어가서 게 같은 거 고기 같은 걸 잡아요. 해달이 것이 게를 독게. 거를 잡아먹는단 말이여.

# 거 인자, 겨울인데. 것이 한 번 와버리면 고기를 못 잡여. 다 잡아먹으니까. 그케 지케 있다가 가보니까. 해달이가 한 날 들었더라 그랬어. 손만 물리고 그냥 놓쳐버렸더라고.

@ 그 그런 거는 사람 오면 도망가고 그러지 않아요?

# 도망가부리제.

@ 가면 쪽지로 뜨시나요? 아니면.

# 예?

@ 고기가 임통에 가면. 걸려있으면, 쪽지로 뜨나요? 뭘로 뜨나요?

# 뜰개.

@ 뜰개?

# 쪽바지. 쪽바지라고 있어요.

@ 그걸 쪽바지로 뜨는 거예요?

# 뜰채.

@ 뜰채? 그러면 그걸 고기를 짚어지고 오는 데는? 망태기 같은 데 넣어야 할 거 아니예요?

# 망, 망태가 있어.

# 그 때는 망태로 마이 갖고 땡기고, 내가 할 때는 바구니. 바구니로 많이 다녔어.

# 그렇고. 옛날같이 많이 안 잡히니까. 옛날에는 바구니에 들고 올라면은 마이 잡히면 무거워서 못 들고 오니까. 망태라고 짚으로 엮은 것이 있어. 거 엮어가지고 들춰메고, 여 어깨죽지에 들춰메고 오제.

@ 그게 그 짚같은 걸로 만드는데 거예요?

# 짚으로. 그냥 벧짚으로.

### 1.6. 뱀뱀이 들어오면은 농어가 꼭 따라다녀요.

@ 잡히는 고기가 어떤 게 있나요?

# 여러 종류가 있제.

@ 이름 좀 말씀해주세요.

# 상당히 많이 잡혔죠.

# 주로 인자 많이 잡힌 것이. 제일 많이 잡힌 것이 송어. 그 때만 해도 송어 오염 안 되고 그랬기 때문에, 송어를 고기로 상당히 알아줬죠.

# 지금은 송어를 안 알아주죠.

@ 송어 새끼를 뭐라고 그러나요? 송어새끼.

# 동에. 동어.

@ 동에 하기도 하고?

@ 많이 잡히는 게 새끼 물고기들이 많이 잡힌다고, 저는 조사를 해보니까 그렇던데.

# 새끼물고기보다, 또 저 철에 따라서 고기가 다 틀려요. 칠, 팔월에는 때를 뱀뱀도 들어와가지고, 뱀뱀이 들어오면은 농어가 꼭 따라다녀요.

# 농어가 뱀뱀을 많이 먹기 때문에. 거의 쫓겨서. 그 때는 동네사람들도 막 가서 뜨고. 짐으로 저 올리고 그럴 때도 있었고.

@ 농어 새끼를 부르는 말이 있나요?

# 꺾떡.

@ 꺾떡?

@ 멸치를 뱀뱀이라 그러셨잖아요. 그죠? 그 아구사라 하는 말은 들어봤어요?

# 아구?

@ 아구사라. 멸치 새끼를.

# 아구사라 뭐 저, 만들어 놓고 먹는 거 아니여?

@ 멸치 새끼 부르는 말이 있어요?

# 메기 새끼?

@ 멸치 새끼

# 멸치 새끼. 멸치 새끼를 저. 이루꾸.

@ 이루꾸?

# 이루꾸는 일본말이다.

@ 상관없어요. 쓰시면 거면.

# 이루꾸라 그래. 작은 것보고, 멸치 새끼 적은 것보고 이루꾸라 그래.

@ 전어 새끼를 뭐라 그래요? 전어.

# 전어? 전어새끼라고는 안 하고.

# 지금 전어보다 적은 거를 대미라고 하는데. 거이 종류가 틀려요. 고기가 틀려요.

@ 그냥?

# 전어 새끼는 아니고, 전어 닮았는데.

@ 닮았구나.

# 적어. 행태는 전어제. 행태는 전어인데. 대미라고 거 종류가.

@ 다르구나.

# 대미 천 개여라 전어 하나만 못하다고 그런 말이 있어.

@ 그것 말고 잡히는 고기 더 기억나시는 거 있으세요?

# 고기요? 잡히는 거?

# 잡히는 건 여러 종류라니까.

@ 그러니까 종류는?

# 연어도 잡히고 광어도 잡히고.

# 또 볼락, 우럭.

# 뭐 다양해요 잡히는 것은.

# 근데 인자 어떤 것이 주로 많이 잡히냐 하면 송어가 최고죠.

@ 잡은 고기는 어떻게 하시나요?

# 잡으면 먹고 팔기도 하고 그러지, 많으면.

@ 어시장 같은 데서 파는가요?

# 아니 장에 촌 오일장에 갖다 많이 팔아.

# 내가 하면서는 팔 것도 없었어요.

@ 지금은 독살이 많이 안 되잖아요.

# 그렇지.

@ 안 되는 게 주변에 어장이 다른 게 많아서 그런가요?

# 어장이 판 데도 어장이 없으니까, 판 어업이 없으니까 안 되는 거지.

## 1.7. 독살하면서 재미가 있는 것은 고기 잡아서 술 먹는 거.

@ 그 독살 하면서 보람 있었던 거나 이런 게 있을까요?

# 글썄요?

# 제일 독살하면서 재미가 있는 것은 고기 잡아서 술 먹는 거.

# 싱싱한 고기를. 그것이 제일 조금 뿔하고. 밥 숟가락이 좀 가볍지요. 반찬이 고기를 먹으니까.

@ 지금 계속 없어지거나, 안 하잖아요. 전국적으로, 전부다. 여기만 뿐만 아니라.

@ 독사를 안 하잖아요. 안 하죠. 아쉬운 점이나 이런 게 있을까요?

# 힘들어서 하기가 어려워요. 주로 고기를 밤에 많이 잡으니까 밤에 물때를 그 때 꼭 맞춰야줘.

# 물때를 못 맞추면 들었던 고기도 다 놓쳐뿌리.

# 그물 같은 건 한 번 걸러놓으면 못 빠져 나가니까 뿔한다, 저건 물에서 사는 것이라 휘어다니는 것이라서 그 물 때 물 빠졌을 때 가서 잡아야지 그라믄 고기 보고도 못 잡을 때가 허다해요.

@ 물이 떨어진다는 말이?

# 물이 빠지면은 독살을 떨어진다는 말을 써. 독살 밑으로 물이 빠진다고.

@ 그럼 내일이 물이.

# 독살이 그때는 완전히 나가지. 떠나지고 있지. 그 때 인자 고기를 잡아.

@그럼 내일이 그렇게 될까요?

#아이 오늘도 떨어졌디요. 오늘도 떨어졌는디 시간적으로 지금 물이 들어와 버리니까.

# 여덟시가 넘어버렸구만, 여덟시가. 벌써. 네시면 떨어지겠구만.

# 내일 여섯물, 네시면, 네시 못 돼서 떨어지겠구만. 세시면, 세시에서 네시에. 네시에 나 돼야 떨어지겠구만. 일곱시나 돼야 제대로 된 물이 하여튼 세시부터 네시 그 사이에면 떨어지겠어.

## 1.8. 지금 하면 좋지만은 힘이 안 되니까, 힘이 부닥치잖아요.

@ 이게 어른신 세대만 지나가면 없어질 거 같아요.

# 글썸. 없어진다고 봐도 과언이 아니제. 보존하리가 없어. 농촌에 사람도 없고.

# 저것이 어떠한 뭉시기 관광상품으로나 조금 만들어갖고 만들면은 몰까.

@ 그니까요. 요새 체험하는 거, 관광으로.

@ 어르신은 이제 하실 마음, 몸이 힘드시니까.

# 안 되지요.

@ 하실 마음이 없으세요?

# 글썸요. 지금 했으면 좋지만은 힘이 안 되니까, 힘이 부닥치잖아요.

@ 건강하게 오래오래 생활하셔야지, 오래 유지가 되지.

# 지금 돌맹이가 보통 적다하는 것이 오키로 그 다음 십키로 이상. 사오십키로 되는 데. 그걸 올릴 수가 없어요.

@ 그럼 지금 어르신 독살이 여기서는 먼가요?

# 좀 사백메타.

# 우리 집에서는 오백메타.

@ 가면 물 때만 잘 맞춰가면 볼 수 는 있겠다 그죠?

# 가면 물 때를 잘, 그러니까 밤에 잠을 못 자요. 물 때 맞출라니까, 한 번 딱 맞춰 놓으면 그 때 잠이 꼭 깨요. 깨어져요.

# 그래가지고. 지금은 시계가 자명종 있고 그러니까 뭇하지만은, 그 때는 시계도 없고 그런 것도 없고 그러니까 상당히 그래서 물 지키기가 물 때 지키기가 힘들었죠.

# 잠 못자요. 그라고, 그렇고 하다가 물 때 보러 간다고 잠 안 자지.

# 보고 와서. 고기 좀 잡아갖고 오면은 상당히 시간이 걸리거든요.

# 그 인자 휘어 것이라 고기잡을라 그러믄 상당히 오래 걸려요.

#막 저 걸러갖고 있는 것이 아니고, 물에 휘어 다니는 것이 물이 있어가지고. 그래서

잡기가 좀 어려워요.

@ 어쨌든 건강이 좀 허락되시면 옛날부터 해 오던 거니까, 어르신이 좀 관리를 하시면 저희 같은 사람들이야 와서 한 번씩 볼 수 있으니까. 그랬으면 좋겠어요.

# 정말로 많이 다녔어요. 방송국에서도 많이 다니고. 많이 다녔는데. 마을 사람들도 같이 여럿 고기 잡아 술도 먹고 그라고 했었는데.

## 2. 송지면 중리 김 양식

@ 그럼, 어르신들은 혹시 김 양식 같은 건 하세요?

# 김 양식도, 그 전엔 했제. 지금은 안 하제.

# 김 한지는 오래 됐어요. 일제시대 때부터 여그는 했으니까.

# 힘이 없고 함께.

@ 그렇죠. 지금은 연세도 많이 드셨으니까. 혹시 자제분들 하시는 분 있으세요?

# 아 여그 저 한 사람은 있는디, 우들 자제는 없어.

### 2.1. 마장 질루고 해서 엮어서 질렀어.

@ 그러면 김 하는 것, 김 포자하고 끼우고 이러잖아요. 그 김 하는, 김 양식 하는 거 꼭 말씀해 주실 수 있으세요?

# 양식이 우리 마을에는 제일 처음에는 이 칫등. 여기다 했어요. 일제시대에 인자 일 본놈 때 했는디.

# 그 후로 안 해가지고, 육이오 후로 한 대여섯 집이, 이 가에로 했거든요.

# 뭐 지네발 했는디, 대로 엮어 이래가지고, 세날로 엮어.

# 그래가지고 인자, 말뚝을 이렇고 찌른다 말이여.

# 말뚝이 우리 키 만큼 한 거. 그래가지고이.

# 이 가에다 전부 막았어. 그래 가지고 그 다음에 한 것이.

# 인자 요거를 둘로 새끼를 파고 요렇게 해 갖고.

# 마장 질루고 해서 마장 질루고. 엮어서 질렀어.

# 그 다음에 하는 것이 뭐 발이던가? 그물 말고, 처음에. 방발이. 야자망.

# 야자망은 나왔는가 제일 처음에, 야자망은 그물로 된 것이 야자망이라고 나왔어.

@ 아 처음에는 대나무로.

# 인자, 나무로, 처음에는 대로 해가지고. 대로 했지 대로.

# 두 번째까지 대로 했단 말이여. 그 다음에 야자망이 나와 가지고 하고, 그 다음에 구로, 구로라고 그러는 것이 나오고. 그 다음에 나일롱 나오고, 여러 가지 그래가지고. 지금은 그물망이 나와 가지고, 그물망도 좀 하다가 말아버렸어요.

@ 김 양식하는 순서를 말씀해주실 수 있어요? 어떤 순서인지 말씀해 주세요.

# 김 처음에. 처음에 마장빨이라고 있어. 포자를 캐제. 알을 줄을 여러 불로 해 갖고.

# 그 저 포자가 있어. 꿀 껍떡에.

@ 이런 게 꿀 껍떡에 포자하는 거 맞아요?

# 맞아. 그렇게 자연산으로 하고,

# 포자 채서 한 것도 있는데, 이 김을 막은 역사를 보면은.

# 이 제일 처음에 여기서는 마장발이고 해서. 말때라고 해서 처음부터 포자를 안 채고. 하다가 인자 그물발이 나오면서 포자를 찻지요.

# 아니 지금 궁계 포자를 채갔고.

@ 이게 제일 처음의 김발 같은 거 맞나요?

@ 대나무로 이렇게. 이게 이름이 뭔데요?

# 대발이라 그랬죠. 대발. 죽발.

@ 그럼 이거는 그냥 포자를 하는 게 아니라

# 그냥 대 엮어가지고, 물 수위 맞춰서 수심 맞춰서 해 놔두면 자연포자가.

@ 여기 걸리는 구나.

# 포자가 붙으제. 이제 자연산. 그리고 그때는 기계도 없으니까 손으로 떼가지고, 손으로 베고.

# 발독같은 데나 논독같은 데 그렇지 않으면 건장이라고 나라깍으로 엮어가지고.

# 거기 지금은 포자를 자연산하고 포자하고 두 가지인데. 자연산은 좀 늦게 막고. 막은 방법은 같어. 포자발은 포자를 채인 거이고. 자연산은 그대로 접체 갖고 부착을 시켜.

# 수위 맞춰서. 부착을 시켜갖고. 이제 그럼 나눠서 막은 거이고. 포자빨도 포자를 붙여갖고는 그놈은 전부 나눠서 막대.

# 그래 갖고, 이 저 망통이라고 한다.

# 망통 다룻을 여기는 부루식으로 막어갖고 발을 말레. 엮었다 드꿨다 하계.

@ 포자 붙인 거를 가지고 발을 엮었다 뒤집었다.

# 그래야 햇빛에 비칠래면, 그래야 엮으면은

# 인자 물기가 떨어져 갖고 말루면은 김이 오히려 햇빛을 보고 그러니까 건강하제.

# 요거는 그냥 인공적으로 하는 것이고. 옛날에 마장식은 말대박이면, 지대로 맞춰만 놓으면은 물이 빠지면은 자연스럽게 햇빛을 쬐고, 거의 진짜 자연산이고.

# 지금 하는 것은 인공이야. 알고 보면은, 저 인위적으로. 맛이 없죠.

@ 맛이 없어요?

# 지금은 인위적으로 해서 쪼제.

@ 이렇게 돌려서. 그러면 옛날에 대밭을, 이런 대밭을 꽃아서 했을 때는.

# 요거는 완전히 자연산이지.

# 그렇니까 이게 대밭, 죽밭이라고 했는데, 포자도 자연적으로 되는 거고.

@ 햇빛 쬐는 것도 자연적으로 되는 거죠? 그럼 김이 다 자라면 뜯어 가 오는 거예요?

# 그냥 뜯어만 오죠.

@그 뜯어오는 걸 그냥 김 뜯다 이래요? 아니면.

# 인제 여기서 마장에 채 줄이 있어.

# 줄이 있는데 그걸로 수심을, 물 수위를 잘 맞추나 못 맞추나에 대해서 김이 잘 되나 못 되냐.

@ 햇빛을 잘 볼 수 있게 되면.

# 잘 못 맞추면 잡초가 질어 불고. 잘 맞춰 놓으면 김이 지대로 되고. 그라고 깊이 해 놓으면은 파래가 지는 거고. 높게 해 놓으면 매생이라고 거이 질고. 그러니깁. 그 중간을 어느 지점에 할 지 그것을 잘 맞춰야 김을 할 줄 아는 기술자라 그러는 거야.

@ 아 요 높이, 대밭 높이. 대밭도 높이가 있구나.

# 그래야, 물 나면은 뱃을 쬐고, 물 뜨면 물에 살고.

# 현재 밭은 지대로 해 가지고 나중에 어떻게 잘 뒤짚냐. 옅으냐 그런 데서 자기 성만드는 거야.

# 잘, 우리들 할 때만해도, 잘 뒤시 했는데. 지금은 잘 뒤끼도 안해. 문어추리제.

# 힘드니까. 노출을 안 하고, 밭은 막. 노출을 해야 되거든. 김이. 성장률이 더 늦어요. 김은 좋은디.

@ 김은 맛있는데.

# 성장률이 느려. 기계가 있으니까 막 빨리 해가지고 빨리 한 것이 그거구만.

@ 그렇죠. 많이 만들어 내니까 그렇죠?

# 지금 우리들은 김을 먹어보면 김을 잘 안 먹는데, 옛날 김 맛에 비하면 김이 아니여.

# 맛이 없어.

@ 그러면 이것은 언제 대밭을 세워 놓나요? 계절이?

# 대밭을 시작한 것이, 우리 면에서도 하는 것이

# 어업조합이란 것이, 어란가요? 어업조합이란 게 있어요. 일제시대 때 있었는데.

# 우리 옆에서 해방 전으로부터 여기서 막았어요.

@ 하지 말라고.

# 김밭이 해다가. 해방 후로 안 해불다 그래가지고 육 이오 후로 좀 했어.

# 그 후로 계속 먹었는데, 인자 밖에다가

# 저 바다에다가 막아버리니까, 이 가에가 연안해가 김이 잘 안 되버린다.

@ 김은 좀 깊은 데?

# 먹을 것이 없으니까.

# 그렇게 연안에 잘 안 막고 밖에다 어란 같은 디가 김을 만원바닥에다가 그렇고 막지만은. 우리들 역 가에 막을 때는 김밭이는 여 없었어.

# 가에다가 몇 집이 있거덩. 가에가 막았었고.

@ 막는다는 게 무슨 말이에요?

# 자리가 있죠. 막는 자리가.

@ 김 밭, 이걸 세운다?

# 시설한다 이 말이여.

@ 막는다 그러구나.

# 시설한다는 말을 막는다 그래.

## 2.2. 양력 구월 이십일 경부터 해서 물이 들어가.

@ 그럼 이건, 계절은 어느 계절에 세월에 세워야 되는데요?

# 가을.

@ 가을에?

@ 아, 자연산은요?

# 자연산이고, 뒤편고.

# 여름부터 준비해왔다가, 인자 가을에 들어가지. 구월 이십일부터. 양력 구월 이십일 경부터 해서 물이 들어가.

@ 그러면, 언제 김을 뜯어낼 수 있는데요? 자연산은? 옛날에는?

# 그게 잘 되면, 동지 전에 하고 인자. 십이월 되면 하제. 양력으로.

@ 아 그럼 그 세달 정도 사이에 김이 많이 자라는가 보죠.

# 빨리 되면은 보통 동지 전년부터, 그러면 더 늦게부터.

# 그 때마다 다르제. 보통 십이월 달에 부터하면 김을 해. 지금 양식하니까.

# 뭐 시월 달에도 나오고. 아 지금은. 지금은 인자, 포자체가 그러니까 빠르제.

# 그 이십삼도 수온이 됐을 때부터 김이 성장해요.

@ 겨울에는 그럼 안 자라잖아요.

# 그렇게 이십삼도 이하로 내려가야 인자 김이 성장을 하제.

# 이십삼도 이상 가불면 김 자체가 안 커.

@ 그래서 가을에 하는 구나.

# 병이 오고. 그랑게 봄에는 못 하제. 김도 노화돼불고. 물도 따습고.

### 2.3. 새벽에 김 뜰라고 그러면 집집마다 도마소리가.

@ 그럼 이걸 겨울에 뜬어내서 그 다음에 어떻게 말리나요?

# 지금은 전부 기계로. 공장으로 들어간다니까.

@ 옛날에는?

# 옛날에는 자기들이 떠가지고, 이 뜰 것이 있어요.

# 풀이 있고, 빨짝이. 요거이 빨짝이다 그라면은 나무로 만들어서 요런 틀이 있어.

# 이런 조그마한 틀이 있어. 그라고 거서 틀 놓고.

@ 이런 건가요?

# 요것이여. 대빱. 대빱으로 끼어서 만들었죠.

@ 이게 김, 옛날에 김 뜬어오는 바구니인가요?

# 요것은 하시꼬라고 김 말린 것을 짠 것이예요. 나무로. 하시꼬.

# 그 다음에 이것을. 일본말이여.

@ 틀을 하시꼬?

# 하시꼬라 인자.

# 여이 김 시친거여. 김을 여기다 말리자면, 요것이 김이예요.

# 그렇게 하고. 인제 바로 넙찌그러서, 나라물에서 현장되어 가지고 하는 것이 있고. 김 시치는 거.

@ 여기에서 지금 발장에다, 뭐지.

@ 대밭에서 김을 뜬어오면, 겨울철에 김 양식을, 김을 뜬어오면.

@ 이게 준비하는 건가요?

# 양식장 준비하는 거지.

@ 그럼 여기서 김을 뜯어오면.

# 아이 여서 뽀사 갖고. 여다 시치여 갖고, 인제 떠. 물에 타 갖고.

# 가우라 그래. 가우.

@ 이 바구니가요?

# 예, 이 바구니보고 가우라 하는데.

# 조랭이라 하고.

@ 이 막대기들 같이.

# 막대기. 꼬트리가 퐁글퐁글한 게 달리꼬. 요렇게 돼가지고. 요기 잡고 요림 눌렀다  
뺏다 달았다 그러코하면 시쳐져요.

@ 아, 이게 도랭이? 김 씻는 거?

# 요거는 가오고.

@ 요거는 가오고요?

@ 아 그럼 이걸 씻어서.

# 여그다 이자 조사가지고 말하자면은

# 옛날에는 기계가. 짓도 기계가 없어서 칼로 조샀어.

@ 조순다는 게 이게 잘라 낸다는 말이에요?

# 칼로 이렇게 각 갖게.

# 잘랐다는 말이여.

#도마를 놔두고. 기계로 할 때도. 여기 기계 있구만.

# 기계가 인자. 손으로 트는 기계가 나왔어요. 그라믄 인자 거기다 또 틀었어.

# 그 다음에는 엔진, 모터로. 모터가 붙은 기계가 나왔어요.

# 가끔 치워줬제. 굉장히 어려워. 새벽에 김 뜰라고 그러면 집집마다 도마소리가. 칼로 조순니까.

@ 김이 대개 긴가보죠?

# 아 짧은 것도 그렇고. 조셨지. 막 두면은 안 되니까.

# 김이 요렇게 질어? 막 두면은 김 짝이 안 돼부러.

@ 좇아서 씻는 거예요? 아니면 씻어서 좇는 거예요?

# 조사서이 씻쳐서 떠야지. 아이, 조사 갖고 씻치지.

@ 조사서 조사 가지고 여기서 씻는 거예요?

@ 아까, 그 발에 걸린 걸 뜯어서 좇아서, 요거 도랭이랑 요걸 이용해서 씻는 거예요?

@ 그럼 여기 물이 샅 것 같은데, 안 새나요?

# 물 새제. 공께 물을 부쉬갖고. 여기서. 그 놈 빠뜨러. 나쁜 물이 빠뜨러.

@ 나무 틈 사이로 빠지는구나. 그럼 또 새는.

# 뽕물 같은 나쁜 물이 물을 빠뜨러.

# 그래갖고, 물을 다시 타.

# 인자 통에다가 다시 타갖고 발작 놓고. 그 뭐시기 틀로 놓고. 대로 이렇게 뜨제.

# 둘이 뜨제 인제. 하나는 뜨고, 하나는 내고.

@ 그러면 이걸 씻을 때, 맹물로도, 민물로는?

# 민물로 씻치제.

@ 민물 갖고, 여러 번 씻어야 되겠네요.

# 그라제.

@ 물 빠지고 그 위에 또 붓고 이런 식으로.

# 그럼.

@ 그래서 애가 지금 학생이 그냥 실습을 해 보는 거예요. 요 네모 발에 대발에 김을 Em는 거예요?

@ 씻었는 걸?

# 요거는 또 요렇게 붓기 전에.

# 이 틀만 가지고 손에다 조금 더 집어 넣어갓고 만든 것이여.

@ 뭘 집어넣는다고요?

# 김을 손에다 집어넣어 갓고. 조그만 통을 놔두고. 다라이 갓은 걸 넣어두고. 흔들어서 김을 만드는 거여.

@ 옛날에도 이런?

# 아주 옛날이여. 요것은 제일 처음에 한 것이여.

@ 그래서 지금 여기는 김을 흔들어서 물을 빼는 건가요?

@ 기울여 갓고?

@ 여기에 네모난 데?

# 물을 인자 여 들이부우면, 물이 빠지요. 들고 있구만. 뜯고 있구만.

# 물이 빠지면은 가끔 여기서 놔 요리코롬. 그럼 다음. 포개서 놔뒀다가 가지고 가야 된다 이거제. 그라고 요런데 널제.

@ 이 대나무, 이 나무를 이렇게 해서 만든 이 를 이름이 있을까요?

# 다루끼라.

# 이것이 하시꼬라께.

@ 하시꼬.

# 일본말로. 김 말린 것이지. 김 말리는 틀이여. 하시꼬.

@ 이걸 집에서 다 만들었어요? 옛날에는?

# 그 요것 짓는 사람이 있고. 안 하는 사람은 그냥. 이것은 인자 많은 양은 못 하제.

# 이거이 좋은 것이 뭐냐면은 이 벨 따라서 돌릴 수 있는, 방향을 여는 못이 다 있어. 그러면은 요런 발장 갖다 여기다 딱 끼고, 여기다 끼고 그래갖고 말리고.

# 요거 장점이 그라고, 날이 비가 올라할 때. 그 때 들이기가 좋아. 비 안 맞게. 이동하기가 쉬워.

# 근데 인자, 긴장이라고 짚으로 만들어서 뭐시 한 것은 또 이런 식으로 바늘때가 있어.

# 그렇게 하면, 요렇게 해 갖고 긴장이다 뭐시한 놈은 비오면 할 수 없이 걷어야 돼. 긴장은 못 갖고 들어강께.

@ 아 하나 하나를 다 걷어야 되니.

#### 2.4. 김 이거 하는 과정이 굉장히 손이 많이 가.

# 김 이거 하는 과정이 굉장히 손이 많이 가. 제일 처음에 발을 막을 때까지.

# 대 사다가 옛날에는, 제일 처음에는 대를 사다가 한 것이 아니라. 대를 사다가 여기를 쪼갠어.

@ 그거는 그냥 박는 게 아니라?

# 쪼갠어.

# 인자, 자꾸 맞체 가지고 쪼개가지고, 그러믄, 새끼도 손으로 꼬아가지고, 그 놈을 엮어지요.

@ 대나무를 쪼개서 새끼로 엮었어요?

# 그래가지고 세 줄로 딱 엮어가지고 한 발 당길 때 뒷에다가 씨를 짓는 것이여.

@ 모양을 한 번 그려주세요.

# 그렇게, 금방 거이랑게. 거 대가 이렇고름 있잖아요.

# 대가 그러면 요것이 대를 엮을 때, 한 쪽 많이 나와. 두 줄로 안 엮었던가? 제일 처음에 석 줄로 엮었제.

# 바다에다. 요리코 석 줄로 엮어가지고. 인자 요리코롬 엮었던 말이여. 그럼 요놈이 가장 긴 대여.

# 발 대가 많이 나와. 그라고 요것보고 꼬투리라 그래. 중간.

# 가끔 밀 때, 이 꼬투리에 기부터 메거든요. 제일 잘 끼는데여.

# 팔 내려온 것 같다가 마장을 여다 이렇게 세운단말이여, 세워놓고 이리코 돼.

# 마장이 있으니 이 마장이 이 야이로 들어와요. 이 가운데. 이 칸이 이렇게 있어가지고 전부 칸이 있어. 요것도 빈 칸이 있어가지고. 여가잉 마장 들어간 데가 있제. 여가 여기가 오장부 묶어갖고 놔두면은 이걸 아주 가에서 한 거.

# 아주 옛날 아주 옛날 재래식이구만. 그 다음에.

@ 그 다음에 이게 대나무고, 이게 짚으로, 짚인가요?

# 야, 짚으로. 짚으로 새끼.

# 그 다음에 인자 또 요렇게 해가지고.

# 그 다음에 인자 그 때는 또 두 줄로 했어.

# 두 줄로. 두 줄로 해갖고 인자, 가운데 여기다가 마장을 질르고, 여기서 마장 줄을 메새놓고 마장 옆에 줄을 밀어 갖고 수위를 맞췄단 말이여.

# 그 다음에 인자 또 어떻게 했냐면은 야 다음에는 발이 나왔어.

# 발이 인자. 그물 발이. 그물 발이 나와가지고 그것으로 했지.

# 그 다음에 뭘 나일롱이니, 옷비룩이니 그런 게 나왔거든요.

# 이제 또 다시 그물발이 그것이 뭐이로 만든 거는 모르겠는디. 그것을 지금, 그것으로 많이 합디다.

# 그러면은 그 발, 김을 해 올 때, 여기서 메가지고 오면은.

# 바닷물에서 그 겨울에 추운 데서 손으로 짜야 돼. 물을 빼야 돼.

# 물을 빼가지고 그것보고 인자 이렇고 주먹땡이 같이 만드는데 그것보고 한 지개, 두 지개라 그래. 지개라고. 그렇게 해가지고 짚으로 가지고 와서. 새벽에

# 한 한시쯤이나 열두시쯤이나 되면 일어나서. 이 도마를 놔두고, 도마를 그 때는 굽

은 도마가 있었는데. 없는 사람은 긴 도마로 요렇게하고. 소나무 큰 이놈은 자르는 데 똑을, 똑을 밑 똑. 그놈 놔두고 칼로 이래 조수고.

# 둘이 된 사람은 둘이 좃고. 서이된 사람은 서이 좃고. 거 인자 걸 조순 또 칼이. 긴 칼이 어떻게 됐냐면은 요렇게 됐어. 그래같고 요놈을 들고 막 조사.

# 저 인자 이 과정이 끝난 후로. 이 기계가 나왔제. 큰 기계가이.

# 기계가 나와서. 뽀순 기계가 나왔제. 여서 인자 자리가 있어갖고 막 돌려서 하면은 여그다 이렇게 넣고.

# 여기가 김을 넣으면은 여그서 돌리면은 요리 인자 나온단 말이여.

@ 잘려져서 나오는 구나.

# 그래가지고, 인자 또. 여기서 나눠서 시쳐가지고 또 떠가지고. 누루고. 그 후로 인자 기계가 나왔בות어.

# 공장 기계가 요거 후로. 요것도 뜰 때.

# 요것 후로 모다가 달린 기계가 나왔단 말이여.

# 그랑께 틀기가 좋았제. 요걸로 틀라믄, 김 틀고 나면은 이 마이 틀면은 한 오백장이 나 그 정도밖에 못 되제. 오백 장. 많이 떠야 인자 천장. 한 개씩 그렇고 뜨는디, 천장이 한 개제.

# 만장이 한 개가? 천장이 한 개까?

# 한 개를 못 떼제. 엇 뜰겠다. 선대는 했제. 선대는 했어.

# 선대에 한 개 해? 그럼.

# 아따, 한 개를 못 했다. 천개씩 했당께. 한 개씩. 천개. 더한 데 있어.

@ 천 개를 한 개라고 부르나요?

# 들어가지고, 에 요렇게 틀면.

# 힘이 무지, 굉장히 들어요.

# 근데 인자 모다가 달린 것이 나왔응게, 처음에 산 사람한테. 백 톳을 했다고? 하루에. 어찌 백 톳을 하나?

# 백 툷 하제. 했다마시 와따. 천 개 했제.

@ 툷이라는 게 이 한 장을 툷이라 그래요?

# 백장이 한 툷. 백장이 한 툷.

@ 백장이 한 툷이고, 그걸 천 개를 했는데. 그게 한 개잖아요.

# 그걸 백 개를. 만장인디 그걸 못 했겄다 하잖아.

# 그렇게 해가지고 요것이 모다가 달린 기계여. 그랑께 그 때부터는 쉬웠지. 그란디 요것도 제일 처음에 할 때, 조금 김자락으로 돈 있는 사람이 했다고. 비싸니까. 그라믄, 틀로다가 여러 집 얼러가지고 하고 그랬어.

# 그 다음에. 그 이후로 공장이 나와. 공장이 나와 갖고, 그 다음에 공장에 잡아 넣어뿌 제.

@ 여기서 처음에 마장 지른다 하잖아요. 요 중간에 마장 지른다 하셨잖아요. 그게 뭔데요?

#그게 재래식. 대밭이라이. 대밭. 죽밭.

@ 죽밭을 만드는 걸 마장 지른다 그러는가요?

# 마장 인제, 저 바다에다가 수위를 조절해서 인자, 밭 막은다 하느디. 밭을 이제 시설한 거여. 바다에다가.

@ 아, 그런 걸 마장 지른다고 얘기하는 거예요?

# 마장 질러갔고.

# 이렇게 이따 하면은. 요렇게 있으면 여기다 마장을 질러갔고. 이거이 김밭이고, 이거이 김밭이다 하면은 여기다 인자 사이가 줄이 있어.

# 그라믄 이 놈을 묶어갖고. 마장에다가 여기다 인자 묶어. 묶으면은 묶으면 해갖고, 여기다 줄 달고 여기다 줄 달아서, 뭐시 하면은 이 수위조절을 되제.

# 여기서 또 항께.

@ 아, 높이 조절이 되는구나.

# 요렇게 해가지고.

# 요거고. 요거하고. 상의다 상의다 그라면은 요거 인제 하고 빨리 들어가는 데란 말이여 요거는. 그라고 요 상은 인자 물에 보이는 데고. 그러면 요것 가지고 수위조절을 해. 요 줄로. 높일라면 요렇게 올루고, 낮출라 그러면 낮추고. 수위조절을.

@ 물높이 맞출라고 그리는구나.

# 수위 조절이 잘 돼야 김이 잘 되제. 짚으거나 높으거나 하면 김이 안 되제.

## 2.5. 김 꿀꺽데기, 종자를 여그다 붙인 거제.

@ 지금 여기 작업하는 게 이게 요즘 양식으로 하는 건가요? 그 포자 뜨는 거.

@ 이 조개 같은 데, 조개껍질에다가 이렇게 포자를 붙이는 거예요?

# 포자, 포자.

# 김 꿀꺽데기. 종자를 여그다 붙인 거제. 꿀꺽떡이가 저 뭐시기나 포자가 부착이 돼.

@ 포자하는 게 조그마한 건가요?

# 포자는 인자, 현미경으로 봐야 보제.

@ 아, 근데 그걸 어떻게 붙여요?

# 크면은, 크면은 육안으로 다 보여. 풀하다고. 딱 빨, 빨그죽죽하니 요렇게 보여.

@ 그럼 요거를 포자를 키워서 여기다 붙이는 거예요?

# 인자 이놈을 발에다 같이 넣죠.

# 포자라고, 여 김을 녹여갖고. 그 김 사상체를 키운 거이제. 그래갖고 꿀 뭐냐, 푸다. 우리 육안으로 푸란디, 그 속에가 인자 현미경으로.

@ 씨앗이 있구나.

# 씨앗이 있제. 그러면 이놈이 나와 갖고 다시 갯물에 여기서 뭐시 하면, 수온이 맞으면 이놈이 활동을 해.

# 활동을 하면은, 거기 줄이 있거나 뭐야 하면 거기다 인자. 달러 붙어.

# 그래갖고 거기서 커. 쉽게 말하면 인공적으로 만든 종자제. 종자.

@ 그러면 꼭 굴 껍질에다 하는 거예요?

# 굴껍질에 해도 되제.

@ 그냥 굴껍질에다가 그냥 조금.

# 패각.

@ 패각에다 갖다 붙이면 되는 거예요?

# 아이. 그냥 요것을 포자붙인 것을 패각이라 그래.

@ 그럼 굴 껍질에 구멍 같은 것도 뚫어요?

# 어이.

# 뚫어갖고 꿀을 달어.

# 꿀을 달어 가지고 그 발에다 달아놔.

@ 그러니까, 줄 같은 걸로 껍질, 굴을 깨더라고요. 껍질을 갖다.

# 그렇게도 하고, 여러 가지로 있어요.

@ 그럼, 요즘에는 포자하는 방법. 이 지역에서 하는 방법 아시는 거 있으면 말씀해주세요.

# 뭐.

@ 포자를 인공적으로 하는 방법.

# 우리는 인자, 포자를 안 해봐서 모르는데. 포자를 사다해.

@ 사서, 그냥 굴껍질에 붙여서?

# 굴껍떡만 사다가 발에다가 치기만 하고. 그리고도 하고, 발을 요령구로 껍질이 잡고 몰아갖고

# 여다 포자를 요걸 패각을, 패각이라 한다. 포자가 붙은 걸 보고.

# 패각을 전부 너 놓고. 비닐로 것 싹 싸서.

@ 그렇니까, 이렇게 그물에다가.

# 만든 사람도 있고.

@ 그물에다가, 요걸 갖다가 막 이렇게 엮는데요. 줄 같은 걸 연결해서.

# 그것은 뭘시기를 해야 돼. 비닐을 싸야 돼.

@ 네, 그래갖고 포자가 마르면 안 되니까. 이제, 줄로 연결하고. 여기 보니까 비닐을 막 덮는 거예요.

# 비닐을 덮어갖고

# 거 인자, 물은 들어가제. 그러면 거기서 포자가 방출하면은 판 데로 안 가고, 그 발에만 부착이 되게.

@ 그래서 비닐을 덮는 거예요?

# 비닐을.

@ 비닐 덮어서 이렇게 돌돌돌 말아 놓더라고요.

# 그렇게 해가지고 인자 바닥에다 피어 놓제. 그 때. 그래가지고 여이 다 붙으면은.

# 다. 이것은 뭘이나면은 포자를 이렇게 담어 갖고 이 망이 있어. 이렇게

@ 네, 둥글게 생긴 망이.

# 가느다란 망에, 패각을 드문드문 집어넣어.

# 그래 갖고, 집게로 이렇게 못 움직이게. 뭘시기 해. 저 물여 놓지. 집게로 떠 갖고. 뭘여. 팽상 집게나 마찬가지로. 뭘 얹는 거. 그런 것.

@ 딱 집어, 고정시켜 놓는구나.

# 아이, 그래갖고 이놈을 드문드문 이렇게 채.

@ 이렇게요? 여기를 그물에다 이렇게.

# 이런 식으로 채.

# 이것이 지금 저 포자 부착한 거여.

@ 아, 요렇게 하는 것도 있고, 줄을 끼 갖고 묶는 것도 있고 그러는구나. 여러 가지.

# 그렇게도 하고.

# 그냥. 이거이 지금 뭐시기 한 거여. 비닐을 안 갖다 쓰고 그냥 달아 놓는 것도 있고 그렇지.

# 이걸 비닐을 안 쓰고.

@ 요기 이렇게 비닐을 또 씌우더라고요. 지금 요기 이렇게 짝 해 놓고 또 그 위에 비닐을 씌워요.

@ 이 사람들이 작업하는 거 보니까. 제가 찾은 자료에 보면, 여긴 또 비닐을 씌우더라고요. 비닐을 씌우는 이유가 포자가 날아가지 말라고 그러는 거예요?

#판 데로 가지 말라고. 거기서만, 발에만 묻으라 그거지. 사방으로 안 퍼지게끔 할라고. 지금은 공장에서 그것도.

@ 대량으로 다.

# 막 저 대량으로 이 저, 충격을 줬다고. 포자가 방출하게 충격을 줬다고 육지서 뭐 시여.

@ 네. 그거 있더라고요.

# 큰 기계 있다고.

@ 별의 별게 다 있던데. 이렇게 해서.

# 이것이 인자 포자 지금 부착시킨 거여.

# 여기다 포자물을 포자를 충격을 시켜갖고 포자물이 여가 돈너며 기계가 돌아댕김시  
로.

@ 여기 붙게 만드느구나.

# 육지에서 인자 하는.

@ 그러니까 이걸 육상채묘라고 말을 그런데, 신문에 보니까 있더라고요.

@ 아, 그러니까 요기가 포자가 있는 물이고. 이걸 돌리면서 여기 걸리게 되어 있는 거구나.

@ 그럼, 이걸 나중에 바다에 퍽 펼쳐 놓는 거예요?

# 인자, 이놈을 냉동을 시키제.

# 그래갖고. 자 뭐시하고. 냉동 안 시키고 막 갖다 막은 사람도 있고.

# 여, 이것은 백프로여. 인위적으로 패각을 충격 시켜갖고. 나온 놈을 부착시키니까. 다른 디도 가도 안 하고. 통에서만.

@ 포자가 있는 거네요. 그럼 이것도 나중에 바닷물에 담가 놔야 되는 거죠? 김이 될라면.

# 거, 인자 바다에다 갖다 막제. 인자. 시설을 하제.

# 그냥 발하고 똑같이 막아부렸어. 이런 발하고 똑같이.

@ 그럼 정말 쉽게. 예전에 비해서 쉽게 그게 되겠다.

# 그라제, 인자 이거는 고장 기업적이니까. 한 줄 부착시키는 데 얼마가 걸리겠어. 저 들 받고 하제.

@ 거, 옛날에는 섭발하는 것도 있다는데, 들어보셨어요? 섭발.

@ 그러니까, 대나무 말고 나뭇가지를 쪽쪽.

# 응, 산죽이라고.

# 저, 신의대로 있제. 대를 세워놓으면 자연적으로 묻어. 이자 빨 같은 데 대를 꽂아놓으면.

@ 이게 대나무예요? 대나무가지를.

# 우리 섬 앞에 있는, 섬에 있는 대. 신의 대. 그 대여.

@ 대나무를 꽃아놓으면 자연적으로 지가 붙든지 말든지 뭐 포자를 그렇게 하는 거구나.

@ 그래서, 조탁, 조타 이런 말 들어보셨어요?

@ 대나무를 이걸 꽃아놓는, 요기서 한 단계 더 발달된 게. 모양을 요렇게 해서 대나무를 쪽 꽃아 놔데요.

# 그거는 뭐시긴데. 죽방맹칠로 그렇게 고기 잡는 것인디.

@ 대나무 만들 때도 이렇게 이런 모양을 쪽 세워놨다는데.

# 그거이 고기 잡은 거여. 죽방맹처럼.

# 일종의 저, 독살 대응이여. 독살 대응. 요, 대로 엮어가지고. 이 엮어가지고. 이 가에서 막아버려.

# 그래서 요거 인자, 요것도 일종의 임통마칠로.

@ 맞아요, 여기가 임통처럼 생겼다.

@ 그럼 이게, 옛날에 김 하는 죽발이?

# 지주식.

@ 지주식이면, 이게 이렇게 세워놓는 거예요?

@ 요즘은 이렇게 띄우는 거잖아요. 그쵸? 이런 거는 뭐라고 그러는데요?

# 이거 이거는 부루식이고, 이건 지주식이고.

@ 그러하면 예전에 이거했다면, 요즘은 다 이렇게 띄우는 건가요?

# 그렇죠.

#아이, 지금도 이거 하는 디는 있어. 드물어. 조금. 그러 많이 안 해요. 요것을 많이 하제.

@ 그럼, 이게. 김 이렇게 만든, 김이 더 비싼가요? 그런 건 아니고?

# 이거이 김이 더 좋제라우.

@ 자연적으로 한 게 더 좋나요?

# 그라제.

@ 그럼, 이렇게 보면, 지주식으로 해 놓으면 김이 나중에 이렇게 쪽쪽 걸리는 거예요?

# 그렇지, 요렇게 길제.

@ 아, 그럼 이걸 가지고 캐워서, 포사 갖고 그래 하는구나.

# 그러제.

# 기계로 인자. 처음엔 손으로 했는데.

# 손으로 훑었는, 뜯었는데, 지금은 기계로 이렇게 돌아가면서. 기계로 요를 감시로.

@ 그러면, 손으로 뜯을 때 낫 같은 걸 이런 걸 쓰나요?

# 아이, 맨손으로 하제. 장갑 찌고. 어떤 사람은 장갑 찌고도 뜯고.

# 맨손으로 뜯은 사람은 맨손으로 뜯고. 그랬는데. 손이 추워서 손이 뻘제.

@ 그러니까요.

## 2.6. 아그들까지도 학교 갔다오면 이거이 다 하고 그랬당께.

@ 겨울이라 그럴 수 있잖아요. 그쵸. 지금 이거는 애가 발장을 만드는 거래요.

# 발장.

# 요것도. 우리들이 충분히 만든 것이여. 재래식으로. 발장을 친 거여. 발장을 쳤제.

@ 그러니까, 요거 이름이 있을까요?

# 콩뚝. 콩뚝.

@ 콩뚝요?

@ 그럼 여기다가.

# 실 감제. 발장실.

@ 발장실은 뭘로 만드는데요?

# 아이, 저 무명실로 나왔어.

@ 집에서 다 한 게 아니고.

# 공장에서.

@ 그럼. 요거를 해서.

@ 요렇게.

# 띠를 띠다가. 띠를 띠다가. 인제, 띠는 집에서 생산에 갖고. 찻제. 이렇게.

@ 그럼, 요렇게 대나무 같은 걸 갖다가 실로 이렇게 엮는 거구나.

# 틀을 만들어. 요거이 틀이여. 발장 틀.

@ 발장 틀이 있고.

# 요것까지 해서 틀이여. 틀에다가 인자

# 이런 식이여. 요렇게 요렇게 돌리면서 우들 아그들까지. 밖에자로 돌리면서 가끔 띠를 떼면서 한 거여.

@ 그럼 어르신들 이거 만들어보셨어요?

# 그랬제. 마이 해봤제.

# 어 우리 아그들까지도 학교 갔다 오면 이거이 다 하고 그랬당께.

@ 이거 한 개 만드는 데 시간이 어느 정도 걸리는 데요? 김 한 개 말리는데.

# 하루에 일상 만숙쳐.

# 잘 치는 사람은 한, 한 삼십 장 친 사람도.

@ 예, 이거를요?

# 잘 치는 사람이. 요렇게 쳤제.

# 잘 치는 사람이 그렇고 칠거예요.

# 그렇께.

@ 이거 만드는 걸 친다고 그래요?

# 예.

# 발장 친다고 그라제. 소복이가 그걸 잘 쳐 또.

# 그놈은 말랑 뭉게 놓고는.

@ 그러면 이 발장을 갖다가 요 틀 밑에다가 딱 두는가요?

# 그라제.

@ 아, 그래서 거기다 김을 넣는구나. 그러면 이거는 이게 발장들이예요? 아니잖아요.

@ 그냥 김틀?

# 이걸 발장 틀인 거인거. 여기 손잡이 잡고. 뜯 것인거이.

# 발장이여. 발장 틀. 실은 요거여. 요거. 요건디, 여기 손잡이가 있어.

# 이렇게도 하고, 발장.

@ 그냥 발장 만들기 하면서, 이렇게 만들어.

# 어, 발장.

@ 그러면 이거는 그냥 틀이구나.

# 김틀.

@ 김틀.

# 그걸 발장 만들기라 했는디.

@ 아니, 어르신들 아시는 거 얘기해주세요. 이게 잘못된 자료일 수도 있으니까.

# 거시, 김뜰들 탁했는데.

@ 얘는 그냥 김뜰이라 그래요?

# 진디, 여가 이것은 저 손잡이가 없구만. 손잡이가 있어.

# 손잡이가 그렇께 요가 있다고요. 요거이 손잡이.

@ 원래 김뜰이 손잡이 있구나.

# 그렇께, 요런 데서는 김뜰로 해요. 여, 김뜨는 뜰 보고 뭇뜰이라 했을까?

# 해우뜰. 해우뜰이라 했던가?

# 김보고 해우라 했어. 해우.

@ 그래서 해우뜰? 그러면 네모지게 만들어서 손잡이가 이쪽에 있는 거예요?

# 손잡이가 있더라. 손잡이가 있제. 여가 있어. 여가. 저 진디가. 손잡이.

@이 좀 위에 올라와 있어요? 이거 잡을 수 있는 거예요?

# 틀이고. 대빱이라고 글코 만들어놨는 거임마.

# 뗏박이 아니구만. 아이, 그 전에는 자리 없는 뗏박이었어. 옛날에는 자리가 없었어. 뗏박이.

# 그래도 뗏박도 밀이. 밀이 터졌는데.

@ 뗏박은 뭔데요?

# 김, 떠서 부은 거.

@ 아, 김 부은 것.

@ 그거는 밀에 흐르면 안 되잖아요.

# 그렇지요.

@ 이거는 김틀인가봐요. 애가 여다 이래 말리는 거 보면. 요 밑에 발장을 대고. 그죠?

# 그렇께. 손으로 뒤편 한 거인디.

@ 그 원래는 손잡이가 옆에 한 쪽에는 있어야 되는데.

# 공께. 이것은 마이는 못 하제.

@ 그렇죠.

# 여가, 손잡이가 있고.

# 쪽박으로 이렇게 얼른 얼른 떠버려야.

@ 그렇게, 요렇게 요렇게 해서 만드는 게 맞아요? 발장이.

# 발장 그라제.

@ 그니까. 이게 아까 전에 손잡이 밑에 둥그런 거 있다는 그거 맞나요?

# 옛날에 마빡에서는 쪼랭이. 쪼름.

@ 그럼, 예전에는 이렇게 다 김을 했겠다. 그죠?

@ 김을 떠서.

# 그렇제. 옛날에는

# 다 요런 식으로 했다 그려. 근디, 이진 아주 못 하제. 이렇게 해갖고는.

@ 요즘은 그죠?

# 아주 옛날이제.

@ 아주 옛날에. 그럴 거 같아요.

@ 그럼 어르신들은 대부분.

# 요런 김 할 때도, 여 가에서 조금씩 매가지고, 여자분들은. 손대가 곱기만한 상태라고

글케 했어요.

# 요것이 인자. 발장도. 또, 띠로 안 했부고. 짚으로 벧짚으로도 발장했고.

@ 근데, 대나무로 하는 게 더 오래 쓰죠? 쓰기는.

# 그랑께 혼자 하는 것은.

# 이 손잡이가 없고. 둘이 뜬 것은 손잡이가 있고.

## 2.7. 옛날 김 비하면 김도 아니고 뿔도 아니여, 지금 것은.

@ 김, 그러면 만들기에 따라서 이름이 다른가요? 저희들 보면 돌김. 뿔 이런 거 있잖아요.

# 글썽. 김이 인자, 돌김이라는 것이 옛날에 그것보고 석자라 그래. 돌에서 채취했다고. 석자라고 하는 디, 돌김이라는 건 석자란 돌에다 붙어갖고 있는.

# 그 김을 갖다가 포자를 만들어가지고 하는 것이 지금 돌김이라 나온 거여.

@ 아, 돌김이 돌에 붙어있는 포자를 그냥 쓰는 거고. 돌에 김이 붙어있는 게 아니고.

# 아이, 돌에가 김이 없어. 아이, 그 전에는 지금도. 지금도 독에 붙으제. 그 김을 채취해다가 포자를 빼.

# 그래 가지고 만든 것이. 석자. 돌김이라 나온 거여.

# 그랑께. 요런 데서는 김을 갖다가, 석자 뜬다고 그래.

@ 돌김을 석자라 그러구나.

# 그 김이 진짜 맛이 있제.

@ 그럼, 요즘에 슈퍼마켓에서 돌김 파는 거는 포자만 돌김 포자.

# 그런 것은 커하제. 맛이 없고.

# 판 김에 비해서는 맛이 있지만, 옛날 김에 대해서는 김도 아니고 뿔도 아니여. 지금 것은. 맛이 없어.

# 요런 것은 옛날에 이렇고 뜬 것은 갖다 먹으면 입에서 냄새가 빗내가 조금나. 비린내가.

# 그래 갖고. 구워 놓으면은 그것은 파래져. 그라고 고워놔도 얼른 치지기를 안 해. 그라고 젓지를 안 해. 근데 지금은 조금만 놓으면 젓어버려. 치져.

@ 녹어버려.

# 그렇고로, 옛날에 김이 좋았어.

# 우리들이 김할 때 거, 건장이라고 나람에다가 나람을 쪽 해가지고. 마장 박고, 인자 김 느그들 만들었는데.

# 김을 저 벗긴단 말이여. 말래가지고 벗기면은 떨어진 기백이가 있어.

@ 아 그 옆에 붙었는 거요?

# 으, 붙은 거. 떨어진 거.

# 덜 떨어진. 그 놈 뜯어먹어도 한정 없이 먹제.

# 맛이 그렇고로 맛있어제. 쫄깃쫄깃하니.

# 근데, 지금 김은 그런 맛이 없어. 전부 햇빛을 안 본 것이라.

# 바다에서 해 갖고 저 큰 바닥에서 질러갖고, 노출을 못시켜. 노출을 시킨다고 해도 잠깐 시켜갖고 다시 얹어버리고 그라니까.

@ 햇빛을 잠깐.

# 햇빛을 못 보제. 그랑께 맛이 없제.

# 햇빛을 안 본께 맛이 없다. 말린 디도 햇빛을 안 보고.

@ 그거는 그냥 건조만 해서.

# 그래 전기로 말려버리니까. 그러니까 맛이 없제.

# 완전이 옛날 것은 대 쳐자와.

@ 아까, 그렇게 대나무 이런 데. 그쵸?

@ 어, 이렇게 햇빛을.

# 그렇께. 맛이 좋았는디.

# 처음에 김이 나왔을 때 우리나라에 김이 나왔을 때. 기계가 없었을 때 저기 만도근방 도록근방은 김을 많이 쓰였거든요.

# 저기 가보면, 일본으로 견학가고 그랬어. 일본에 인제 기계가 나와가지고. 그란디. 김이 그렇고 좋을 수가 없어. 인자.

# 구멍이 없기 때문에. 그라, 요런 것은 구멍이 많이 나제.

@ 사람 손으로 뜯 것은?

# 요런 것은 재래식으로 구멍이 많이 나니까. 김밥 싸기에는 좀 안 좋지만은, 맛은 완전히. 완전히 틀리지요.

@ 그럼, 어르신들은 옛날 김이 더 맛있는?

# 카. 맛이야.

# 지금은. 김이 맛이 없제.

# 지금 김 열 톳 갖고 와도 요런 거 한 톳만. 모르는 사람들은

# 지금 그런 김 먹지만은. 옛날에 먹어 본 사람들은 다 맛없다고. 할 수 없이 먹지. 맛없다 그래요.

@ 그러면은 김 백장을 한 톳이라 부르고.

# 백 장을.

@ 백 장을 한 톳이라 부르고.

# 열 장을 한 속이라 그러고.

@ 한 속?

# 백 장이 한 속이제.

# 그라고 인자. 한 개를 백 톳을 한 개라 하고.

@ 백 톳을 한 개라 그러고.

@ 아, 그 단위가 다 있네요.

## 2.8. 말레 묵고, 무채 먹고, 덕어 먹고

@ 그럼, 김으로 많이 해 먹는 음식이 어떤 게 있는데요?

@ 옛날에 김 가지고 많이 해 먹는 음식. 그냥 말려서만 먹는 거예요? 아니면

# 말레 묵고, 무채 먹고.

# 인자 생으로, 이 국 끓여서.

# 뒤쳐서 먹는 거. 뭐 덕어 먹었다고 그라제. 뒤쳐서 인자. 초도 발라서 쳐서 먹고. 기름 발라서 먹고.

# 된장물에 해서 먹고. 여러 가지로 먹었제.

@ 국 같은 거 끓여서 드시는?

# 국 많이 끓여먹었다.

@ 그럼. 김을 이렇게 말리면 한 어느 정도 말려야지. 며칠 만에 말려지는가요?

# 뱃이 나면은 잠깐 말라불고, 뱃이 안 나면은 한정 없고. 한 네 시간.

@ 대개, 빨리 빨리 마르네요.

# 네 시간이 다 안 가제.

# 뱃이 지대로 나면 네 시간도 안 가부래. 물 빠져가지고 한 두 시간이면 그냥 말라부러.

# 한디, 요렇게. 오늘같이 구름 끼갖고 있으면은. 하루 내 있어도 안 말러.

@ 그렇겠어요. 물기가 계속 장마철에는.

# 뱃이 좌우하제. 그러면 또 그것도 그 뒷날 인자 거 널어놨다가 비가 안 오니까 안 걸어 들어거덩. 안 걸어들이면 놔두면 날이 딱 바계제 부래. 구름이 그래가지고 이슬이

와 부리면은 김이 버려부래. 빨가니 또.

@ 색깔이 바껴요?

# 품질이 아주 버래부리제.

@ 그러면 그 김은 먹을 수는 있죠?

# 먹기는 먹제. 먹기는 먹는데 맛이 또 그만치 없어져.

# 시장에 갖고 나가면은 차이가 굉장히 나버려. 인자 골태라고.

@ 김을 골태라고 그러나요? 별로 안 좋은, 한번 이슬 맞은 김.

# 비가 맞아버려서 안 좋고.

# 비도 것이 물기가 뺏기 전에 말린 것은 그런데로 맛을 유지한다.

# 물기 완전히 말라가지고 비 맞아버리면 맛이 없어요. 색깔 자체가 못 쓰게 되부려요.

@ 그럼 어쨌든 예전에 김 만드는 게 손이 훨씬 많이 갔지만, 이게 더 맛있었다는 어르신들 말씀이잖아요. 그죠?

# 확실히 맛이 있었제.

@ 그, 미역이 이 지역에서 많이 나나요?

# 미역? 미역 많이 해여.

# 미역이 인자. 양식한 사람들은 별로 없고.

# 그 전에는 독에도 질코 그랬는데.

# 지금은 다시마가 전복을 한다고. 다시마를 해버리니까. 미역이 치여버린 모양이여. 미역 안 되여.

@ 그럼 미역도, 미역기. 미역 부분에 따라 이름이 다르잖아요.

# 그렇죠.

# 미역기. 미역 뿌리보다는 기라고 하제. 미역기.

@ 위에는 그냥 미역 줄기라 그러나요?

# 미역줄기. 미역기. 뿌리여. 미역귀가.

# 그라고. 줄기 있고. 잎 있고 한다.

# 지금 뭐시. 미역기를 잘 부르는가? 안 매데?

# 미역기 수출한다고 그러더만.

@ 그건 뭐 술안주 같은 걸로.

# 이런 사람들은 미역기 안 매. 미역기 바로 바다 안에 해붙든가. 안 해 해붙라고. 내붙 들만. 몰라.

@ 그 물고기 잡는 사람에 따라서 부르는 이름이 있나요?

@ 동해에 가니까 콩치 잡는 배를 콩치밭이. 뭐 이렇게 부르고 뭐 이렇게 하던데요.

# 뭐기가?

# 어부들?

# 깃을. 여그는 지금 전업적으로 하는 뭐시기가 없으니까.

# 그 배에 대해서는 일반 배 갖고 하니까. 이름이 없제.

# 그냥, 어장한다고 그러제. 어장한다고. 이 어장도 하고 저 어장도 하고.

@ 그렇구나.

@ 특별하게 특별히, 그거만 잡고 그런 건 없는구나.

# 전문으로 그것에만 필요하게 짓어진 배가 있은디.

# 옛날에는 농경시대에는 뱃사람이라고 하지 않았어. 뱃놈이라 그랬제. 뱃사람이라고 별로 안 불렀어. 뱃놈이라고.

## 2.9. 김 생산자는 지금 김을 안 따지요. 공장에서 전부 떠 갖고

@ 어르신들은 배 타 보셨어요?

# 아따, 우리도 김 허고 했는데. 배 타고 김을 했지요.

@ 아, 배타고 김을 하는 거예요? 김 할 때 타는 배를 따로 부르는 게 있어요?

@ 김 따러 갈 때 타는 배 있잖아요?

# 아이, 이런 배 갖고 하제.

# 그러니까. 너백이라고 지금은 김 하는 배가 따로 있어. 큰 배.

# 옛날에 우리는 노 저어 땡기면서 하고. 조그만 이 엔진 넣어갖고 하고 그랬어.

@ 아 요즘은 너백이라는?

# 지금은 큰 배 뿔꼬. 깊은 바다 타니까. 위험해서 잔 거를 못해.

# 그래 가지고. 공장하는 사람들이. 입찰 받고 그냥 가져가.

# 그래갖고. 저그가 떠서 인자. 김 한 사람 따로 있고. 김 생산자는 지금 김을 안 따  
지요. 공장에서 전부 떠 갖고 저그가 남겨버리고.

@아, 그럼 정말 달라졌겠다. 그죠? 옛날 하던 사람이 공장에서 대량으로 하는 사람이라 다르겠다.

# 그라제. 틀리제.

# 옛날에는 여기 해가지고, 여기 다 떠서. 여기 다 만들어서. 시장에 해갖고 나갔는데.

# 지금은 완전히 김 생산하는 사람만 생산하고. 공장 사람들은 김 생산을 안 해도. 그  
놈 사다가 저그가 만들어 가지고 팔고 그라제.

@ 그러면 뭐. 완도김, 해남김이라고 해도. 그 지역 사람들이 안 할 걸 수도 있겠네요.

# 아일 수도 있제. 평상 그 공장에서 하제. 해남 공장에서. 여기도 해남 사람들도 판  
데서 김을 사 온데. 저그 부산까지 가서 사오고. 낙동강.

# 그럴 수도 있고 그래요. 저그 부안 같은디, 전라북도 같은 데서 사오고.

# 그자. 우리가 공주 강계 뭔가 있제. 김공장.

# 그 어디 있어. 있다고. 난 안 봤어. 난. 있다고 그러드만.

# 둘이나 있데

@ 어르신들도 농사지으세요?

# 부업이 농업이야.

@ 농업하시면서 김도 하고. 독살도 하고.

# 인자, 반찬 같은 거 할라고.

@ 그렇구나.

@ 그면, 두 분은 이 마을을 떠나신 적이 있으세요?

# 없지요. 없제.

@ 계속 여기서. 학교도 여기서 다니시고. 계속 여기서 장가가지고 결혼하시고 다 하신 거예요?

@ 그럼 두 분이 정말 계속 친구시네요.

@ 꼬맹이 때부터요.

# 그라제. 아주 어려서부터.

@ 그면. 어르신은 많이 하신 게 어떤?

@ 그 바닷일에 관해서 어떤 일을 많이 하셨는데요?

# 바다 일?

@ 예, 김 하신. 김을 제일 많이 하신 거예요?

# 김. 옛날에 했고. 지금은 조까한 어장 하나 있는디. 그것도 늙은께 별로 나뎡기도

안 하고. 고기 조까쓱 잡제.

@ 그 고기 잡으러 자주 나가시는 거예요? 아니면은 가끔씩?

# 가끔씩. 잡으다 이녁 먹고 그라제.

@ 혼자서 나가시는 거예요?

# 혼자가제.

@ 아, 배가 작은 배예요?

# 예. 작은 배.

@ 그럼, 김도 하시고 하시긴 다 하셨다. 그쵸.

# 그 전에는 했지만, 지금은 안 한다니까.

@ 먼 바다 가서 고기잡이하거나 그런 거 하신 있으세요?

# 아이, 그런 거 없어. 연안에서만 했어.

### 3. 송지면 어란리 김 양식

#### 3.1. 구월 달부터 막쵸.

@ 그러면 옛날 방식으로 김을 김 하는 방식 옛날의 김 양식 하는 걸 설명해 주세요. 지금 말고 옛날에.

@ 마장 지르는 거부터

# 마장 질러 갖고.

@ 마장은 대나무를 쪼개서 하는 거예요.

# 대나무로 쪼개 갖고 그때는 안 했어. 우리 대나무 쪼개 갖고 할 때는 대밭 육각판 했

어. 그제 우리 어려서.

# 소나무 마장.

@ 소나무 마장에.

# 대나무 엮어 갖고 할 때는 우리들 어릴 때 김 하도 안 하고 조금 전에.

# 대 엮어 갖고 했는디. 우리들 할 때부터는 이제 나이론 그것이 물자가 나왔고 나일론 하고. 마장질은 이제 뭐 소나무도 하고. 잣나무도 하고. 삼십자 삼십 대자 되는 놈도 진 놈으로 하고 바다에다 질러갔고 하고 그래요.

@ 꽃는 거를 지른다 마장 지른다 이렇게 하는 거예요

# 예. 마장 질른다고 그랬죠. 마장. 마장 질러러 간다고 마장 빼러 간다고.

@ 그러면 계절을 언제쯤 그런 거를 하시나요

@ 어느 때쯤

# 어느 때쯤.

@ 가을에 뭐 하는 거예요

# 그렇죠. 가을에. 가을 되야 시월 달 아니 구월 달, 구월 달부터 막죠. 시월 달 인자 나오고 그러고.

### 3.2 칼로 조사 갖고 고놈을 인자 뒷박으로 떠.

@ 그러면 그 마장을 질러서 김이 막 이렇게 자라잡아요. 그럼 고 다음부터 김 말리는 거까지 어떻게 하는지 설명 좀 해주세요.

# 그때는 아까 제일 처음에 나왔던 거 고런 식으로 나랑 짚으로 엮어갖고 건장을 땃제. 밀어놓고 이런 식으로 거다가 위에 대놓고 여기다 다섯 장 해우를 소에를 따 몇 백 장씩 못 했어 그때는.

# 그래갖고 여기는 멀리 왔고 햇빛 때문에 자연산으로 멀리 왔고. 위에 감주는 홀로 땃기고.

@ 지금은 그렇게 하는 게 아니고 김을 뜯어와서 손으로 다 쫓쫓다 합니까

# 쫓기도 하고 칼로 쫓다가 기계로 쫓죠. 그때는 기계로.

# 처음에는 칼로 조쌌어. 칼로 조사 갖고 통이 통에 물 다 넣어서 부으면 저어서 고놈을 인자 뒷박으로 떠.

# 쫓까 많이 할 때는 기계로 모다로 달려갖고 하고.

@ 그제 김을 포사 갖고 맹물에 심는 거예요.

@ 바닷물 아니고.

# 아 기냥 조사. 그리고 이자 뜯 때는 민물로 뭐시 해갖고 해우는 김을 타서 젖어 갖고 고놈은 이제 뒷박으로 계속.

# 발장으로 발장 있잖아. 요만한 틀이 있거든. 틀에다 넣고 요렇게 뜨고 뜨고.

# 책에도 안 했더라고 고런 식으로.

# 처음에 위에다 뜨는 과정이 상당히 복잡하제.

### 3.3. 곤로불 옆에다 놔두고 불 쪼 갖고 하고.

# 바다에서 수초부터 해. 추우면 손이 얼어갖고 안 녹아. 곤로불 옆에다 놔두고 불 쪼 갖고 하고. 또 갯물에다 정제했다가 하고 고렇게 해갖고 각으로 하나. 몇 백 장 뜨고 못 해.

# 그러면 해 가꼬 가서는 한 놈씩 저 집체에서 막 짜가고는 물기 없이 짜갖고는 그래 갖고 밤에 밤이면 새벽이면 새벽 그 칼로 조사 갖고 하고 그라고 인자 우리들이 쫓가 뒤로 할 때는 칼로는 안 쫓사봤어. 기계 모타 하여튼 기계가 있지 모터 달아갖고.

# 전기로 해서 돌려 갖고 뜨고 그랬어.

@ 포사서 씻어서 씻으셔서 이걸 김판에다 이렇게.

# 그랑께 처음에 막 메다가 그러면 갯물을 빨물 그런 거 없이 잘 씨쳐서 딱 짜서 딱 털어 넣어 놓죠 그래갖고 인자.

# 조사 갖고는 민물에다가 갯물끼 살짝 빼야지. 민물에다가 씨쳐서 그라고 거기서 인

자 떠 갖고는 그럼 여그 여기 뜨고 했죠.

@ 이 바구니 맞나요?

# 예 맞아요.

@ 이 바구니 이름이 뭔데요

# 가고.

@ 그러면 씻는 막대도 있다더라고요.

# 요거 요거.

# 담글개라 그러는데.

# 들어서 담글개야.

# 예, 예. 해우 직전 담글게 갖고 동그라이 해갖고 딱 해갖고 가운데 다리 위에 해갖고 툭툭.

### 3.4. 자연적으로 노출되어갖고 있으니께 짐이 강하고.

# 여여 여그서 개주식이 개주식이라고 말대 찢러서 해우 막은 막은 있으면 가제기, 요것은 시방 부이식이라고 바다에서 심어가 지금 하는 식이야.

@ 뜨게 하는 거예요

# 요것을 보고 많이씩 함께. 많이씩 하고 그전에 이런 식으로 할 때는 많이 잘 못 하고.

@ 옛날에는 이런 식으로 했을까요? 그러면.

# 요거이 요거이. 요것이 발 이분제라고.

# 이분제라고 양옆에 마장지르는 것은 이분제라고 그랫제. 이분제라고 그케 이야기했제.

@ 양 옆에 달았다 해서 이분제.

# 요것은 부이식.

# 양옆에 부이 한 3개 있었어. 그러니깐 이건 부이식이고.

# 이것이 이분조 발이라 그라고. 여그를 여그도 이분조 발인디, 이분조 발이 이놈이 가운데로 들어가서 그랬는디.

# 일분조 발은 어떻게 하나 그러면 가운데 마장하나 찢러갔고 이놈을 칸칸이 띠 갖고 또 막 했어. 그 식도 있었어.

@ 그제 그러면 일변식, 그제 일변조하는 게 먼저 생긴 거예요?

# 이기 그것은 여서 제일 처음에 나온 식이었어.

@ 이거는 말리다가 한 번씩 김을 뒤집어 준다던데 햇빛 보게. 맞나요?

# 요것은 안 뒤집으고. 햇빛만 해나면 햇빛만 제대로 볼 수 있도록 뿔이 나고 뿔이 나면 이놈이 딱 물에 낚던 놈이 노출되지.

# 노출되고 물이 들모 이놈이 물속에 들어가고 요것은 뒤집어줘야.

# 요것은 쟁겨 갖고 있고 뒤집어 줘야 노출이 되고. 요것은 인자 야푼 바닥에서 인자 막아갔고 물이 나면 이거 보니 햇빛 받게 나오는 거야.

@ 맛있기는 이 김이 더 맛있는 건가요 이렇게 해놓은 게.

# 요것이 맛있는 거예요.

# 이거는 자연적으로 일테면 노출되어갖고 있으니까 짐이 강하고 일테면 이제 뱅키도 없고. 그런데 요것은 약하지요 노출이 안 되고 해서, 항상 물속에서만 큰 것이라서 사람에게 그늘 밑에 항상 산사람이랑 한가지여.

# 햇빛도 받고 운동도 하고 그래야 되지.

# 요 시기를 김을 뜬 시기야. 줄에다 걸쳐 놓은 거야.

@ 요밑에 받치는 게 발작이라 그러나요.

# 발작.

# 여기다 발작 놓고. 여그다가 시방 석개 옷디딧기 그렇게 뜯겨여.

@ 요런 걸 김 뜯다 요런 걸 뜯다라 그래요 김을 뜯는 거.

# 응 뜯는 거.

@ 요거는

# 요것은 김 떠갓고 요렇게 요것을 떠갓고 한 손가락으로 여기다 끼서 몰리는 거야

@ 이름이 뭐라구요, 이게?

# 하시코. 하시코라 일본, 하시꼬라 그래. 일본 해운쌀 일본서 모양 나왔거든. 그것이 하시코라 그래서 일본말인데.

@ 여기 못을 퐁퐁퐁 박아 놓아네요.

# 못이 여가 여가 다 있어야 이놈을 다 전부다 다 찌이거든.

# 아까 거 거 거시기로 떠갓고 하고 인자 손 위로도 오고 빨리 뜨고 거서 인자 아주 잘 재래식.

@ 요거를 뭐라 부르나요?

# 해우틀이라고. 해우틀 이놈을.

# 이 가다 내서 뭐 인자 딱 뜨게.

# 장바구를 이러구 있어. 부쉬 그러면 내가 안에서 무치 갓고 딱.

### 3.5. 띠 요거 잘라갓고 발장 지르는 거.

@ 이거는 보신 적 있으세요

# 예, 요것은 저, 저 발장 치는

# 발장 치는 거여.

@ 얘 이름이 뭐 있으세요.

# 쫑뚝이라 했어. 쫑뚝.

@ 지금 이게 발장 치는 거 맞나요?

# 발장 끼는 것이 맞아. 요 요 발장 찌르는 거. 여 띠, 띠 요거 잘라갖고 발장 지르는 거.

@ 어르신들은 해보셨어요?

# 해봤제 그거.

# 아이들보고서 뜨라고 그라고. 학교땡기는 놈, 학교 갔다 와서 몇 장 뜨라고 그라고.

# 띠, 띠. 저 뜰에서 띠 뜰어다가 벌려갖고 잘라서 만들었어.

@ 아 그래서 이렇게 만드는 거 맞죠?

# 응 맞아.

@ 옛날에도 이렇게 김 만들었는데.

# 옛날에는 했제, 인제.

@ 요즘은 이렇게 안 하고 그냥 밭.

# 그런디 이것은 그 저 통에다 하면 얼마 안 떠 요렇게 뜨는 틀 뒤편이 있어.

# 공판이 이렇고 예를 들어 인자 저 판자를 널고 이렇게 짜갖고 양옆에 두 반디나 머시기 놓고 그랑께 한 사람이 뜨면 한 사람은 들고 내야해.

@ 두 명이 같이 일하는.

# 들고 내고 그레야 얼렁 빨리 많이 뜨고 빨리 뜨제.

@ 김을 100장을 한 툷이라 그러나요.

# 그렇제. 백 장을 한 툷이라고.

# 한 툷.

@ 그 다음에 백 톳을 한 개라 그카는데.

# 한 개, 개, 한 개.

# 한 개, 한 박스에 들어간다 이 말이여.

# 하꼬가 있어. 하꼬가 있는데 처음에는 백 톳이 들어가. 그러면 한 개라 그러.

# 지금은 그것 상관없고. 김에 따라서 시물 몇 톳 들어가는 게 있고 서른 몇 톳 가면 박스가 더 잘고. 작으면. 용량이 적게 그렇게 잘게 하고. 옛날에는 꼭 박스가 규정이 있어갖고 꼭 백 톳도 들어갔고 작은 거는. 어떤 거는 백 열 톳도 들어가고 그랬어.

@ 그런 걸 한 개라 그러네요.

# 예 한 개. 그게 지금 박스보다 배가 컸제.

### 3.6. 김 하나 이제 처음부터 손 가는 것이 겁나게 많아부러.

@ 요즘은 이런 방식 말고 김을 어떻게 양식하는데요?

# 지금? 지금은 아까 그 부이식이야, 부이식.

@ 그니까 이렇게 여기 보면 굴껍질에다가 포자를 붙여갖고.

# 아, 이것은 포자 뜯 때 하는 거여. 저 포자할 때 배양을 한 뒤

# 일테면 이자 굴껍질 있다고잉. 굴껍질

# 김 종자 배양할 때도 두 가지 종류가 있어. 소화식이라 한 가지 있고 표준식이라 한 가지 있고.

# 소화식이라 하는 것은 이 당법을 맨들어 갖고 직비에 놓고 물에다 갖고 이놈을 여기서 요렇게 몇 개 몇 개 시 개면 시 개, 네 개면 네 개 이 놈 끼 갖고 요놈, 고놈도 처음에는 평면식으로 여기다 깔아갖고 종자를 무치 갖고.

# 여기다 요것이 꿀쩍이다 그러면 여기 구멍 뚫고 여기 구멍 뚫고 노끈을 요리조리 끼 갖고 요기다가 요지르기를 한단 말이여. 이 놈 딱 두개 끼 갖고 달아매. 그것은 소화식 이고.

- # 인자 종자 붙일 때 처음 붙일 때는 이자 평면식으로 다 똑같이 붙이는데.
- # 평면식은 바로 어떻게 하나 하면은 꿀쩍일 때 납작한 놈이 이라고 꼬배지고 이라고 이용하기가 나빠요.
- # 인제 이런 데 여까지 안 오고. 물이 항상 여기가 쟁기가 있고. 그란께 안 좋응께.
- # 그래, 종자가 있어. 그때는 애를 선택해갖고, 일테면 좋은 종자를 선택해갖고 믹서기에 갈아 갖고 물에다 타.
- # 물에다 갡물에다 타갖고 믹서기에 갈아 갖고, 타 갖고는 우리가 만 개를, 꿀쩍 만 개 뿌린다고 그라면, 만 개에 얼마 한다고. 기술자들이 해야지, 함부로 못 하거든. 진흥원 직원들이 인자 딱 하제.
- # 이래갖고 고놈을 조구로 뿌리제.

@ 아 그냥 뿌리는구나.

- # 우리 인자 딱 꿀쩍 착 갈아서 소독해서 물 딱 소독해 갖고 꿀쩍 갈아놓고 조구로 뿌레. 꽃밭에 물주는 조구가 있다고잉. 그런 거 갖고 막 뿌리고 뿌리니까 고루 뿌리제 인자. 고레 뿌리놓고 인자 그것이 한 보름 되면 인자 짝끔 눈 좋은 사람은 뇌락말락해.
- # 그거 현미경으로 보면 잘 보인데. 그랑께 그것도 관리를 잘 해야지. 아침 저녁으로 문 달아주고 낮 되면 공기 통하게 해서 한 일주일은, 일주일에 한 사오일은 딱 사람도 못 들어가게 막아놓고.
- # 그래갖고 인자 넘으면은 공기를 살짝 살짝 쪼가씩 터줘, 그런 식으로 뜨든뜨 항께 그렇게 하면 한 보름 넘으면은 싹다 벌뚱말뚱하고 그래.
- # 그럼 인자 한 달 되면은 쪼까 요렇게 점마이 요렇게 쪼까 배. 그렇게 하면 인자 고놈이 인자 찬찬히 크지, 커. 이거 처음에 한나 여기 떨어뜨려다 요렁코롬 요려코롬 한참 현미경으로 보면, 기계 있으면 기야마형으로 퐁그라이 한나 떨어져 있으면 이놈이 요려 요려 새끼가 끌어.
- # 종자를 무친 놈은 꿀쩍이 이놈이다. 예를 들어 여가 종자가 10개가 떨어져있으면 마침 좋다고 하는데, 15개나 떨어져있으면 이런 식으로 꺼머이 되부러.

@ 너무 많이 들어가서 예

- # 모르는 사람들은 이러면 좋다, 또 다른 사람은 이놈이 좋다 그라고. 많이 붙었응께.

잘 됐다 그라고. 또 잘 아는 사람들은 이견 너무 세계 붙었응께, 이견 곡식 같은 걸으면 너무 세계 붙으면 안 여물지. 너무 세계 붙었다고.

# 그래갖고 쪼까 뒹한 놈은 요런 식으로나 된 놈은, 곡식 같으면 단단하이 여물게 잘 들었다.

# 그래갖고 이놈을 갔다가 이자 구월, 구월달이 이십일쯤 넘으면은 바다에다 인자 밭에다가 이래 바다에 갔다 달아. 달어서 달아갖고는 인자 여그 바다에 갔다 달아갖고 인자 바다에서 여기서 바다에서 한 번에 다 할 수가 없응께.

# 열개 씩이면 열개 씩 인자 딱 포개 갖고, 포개 갖고 여기서 고놈 갖다 여다 바다에, 그래 갖고 또 이놈이 여기서 완전히 다 보면은 여기서 거뭇게 피이면 완전히 퍼랭이 날가지면

# 보통 좀 키 갖고 이놈을 한나씩 갖다줘.

# 요 가까이 점화를 해갖고 바다에다 갖다 깔어. 그렇게 하면 빠렇게. 요렇게 해서 김이 만들어지는 거여.

# 김 하나 이제 처음부터 손 가는 것이 겁나게 많아부러. 그랑께 돈도 요리저리 많이 들어가고 포장이 여 한디 요리로 돈이 많이 들어가제.

# 이거 하는 사람들도 손이 많이 가고 우리도 이거 하다가는 안 해 부렸어.

# 형제간들 끼리 하다가도 귀찮으니까 안 해 부러. 인건비를 인자 사람을 구하기가 어렵다고 우리들은 안 해부러.

# 시방 그대로, 저 밭 한 오백 평 되는 놈 그냥 그대로 놀려부러.

# 이것도 잘만 해놓으면 할만하요. 근데 한 해부러.

## 제 4 장 조사된 어휘

### 1. 돌살

#### 1.1. 돌살 관련 명칭

돌살과 관련된 명칭 조사에서는 돌살 전체 명칭, 돌살을 구성하는 부분 명칭, 종사자의 명칭, 돌살 단위에 대한 명칭을 조사하였다.

##### 1.1.1. 전체 명칭

###### 1) 쭈기, 쭈기땀, 수기, 독살

‘돌살(stone-weir)’은 돌로 만든 어살이다. 어살은 표준국어대사전에 ‘물고기를 잡는 장치로 싸리, 참대, 장나무 따위를 개울, 강, 바다 따위에 날개 모양으로 둘러치거나 꽃아 나무 울타리를 친 다음 그 가운데에 그물을 달아 두거나 길발, 깃발, 통발과 같은 장치를 하여 그 안에 고기가 들어가서 잡히도록 한다.’라고 정의 되어 있으며, 돌살은 그 중 돌로 만든 어살이라 할 수 있다.

어살은 재료에 따라 종류가 다양하지만 그 중 돌살이 가장 오래된 형태라 할 수 있다. 조수간만의 차가 큰 지역에 돌을 쌓아 썰물이 되면 돌담 안에 들었던 고기가 잡히는 방식이다.

전남 해남군 송지면에서는 ‘돌살’을 ‘쭈기, 쭈기땀, 수기, 독살’이라 한다. 이중 많이 사용하는 어휘는 ‘쭈기’인데 제보자가 ‘수기’라는 어휘와 병행해 사용하였다. ‘쭈기땀’은 ‘쭈기’에 ‘땀’이라는 단어가 붙은 어형으로 쭈기가 돌로 땀을 만든 형태이므로 합성어의 형태로 만들어진 말이다.

독살은 제보자의 말에 의하면 쭈기에 비해 뒤에 사용된 말이라 한다. ‘독’은 ‘돌’의 방언형으로 경기, 경남, 경북, 전남, 전북, 제주, 충남 지역 등에서 광범위하게 사용되는 말이다.

⇒ 옛날에는 {쭈기땀이라} 그랬어. 쭈기땀. 쭈기라. 쭈기. 쭈기땀이라 그랬는데. 근년에 인자, 돌살이. 돌살이 아니라 {독살} 글코 많이 부르제.

## 2) 동식이네 쭈기떡

쭈기의 이름은 돌살의 주인 이름을 따 부른다. 제보자 김동식 씨의 쭈기떡의 이름은 ‘동식이네 쭈기떡’이다.

⇒ 그리고 인자 내가 함께. {동식이네 쭈기떡}. 쭈기떡 그라고.

## 3) 사시사철 수기, 평사 쭈기, 평상 돌담, 겨울 쭈기

쭈기는 일 년 내내 사용하는 것이 있고, 초가을에서 겨울까지 사용하는 쭈기가 있다. 김동식 씨의 쭈기는 일 년 내내 하는 쭈기로 이런 쭈기를 ‘사시사철 수기, 평상 쭈기, 평상 돌담’이라 한다. 평상시에 한다고 해서 ‘평상’이라는 어휘가 붙어 만들어진 합성어임을 알 수 있다. 그에 비해 초가을에서 겨울까지 이용하는 쭈기를 ‘겨울 쭈기’라고 하는데 문헌에서는 ‘가을걷이’라 제시되어 있었지만 제보자는 쓰지 않는다고 한다.

⇒ 우리가 한 {수기는} {사시사철 보는 수기고}. 그래서 인자. 가에서 하는 것은 그렇고. 방치해 놔다가 여름서는 다 문혀놔볼쥬. 그럼 다시 또 가을 돌아오면은 사람 불러서 그럼 쏘아가지고 또 고기 잡아요.

⇒ 아이 없어. 것도 {평사 쭈기라}. {평상 돌담이지요}.

⇒ 근데, 인자 옛날에는. 요런 데서. 가에다는 막은 그런 돌담은 가을에. {초가을에 막아서 초겨울 까지만} 보고는 그 때 달아서 방치해져버리고.

### 1.1.2. 부분 명칭

돌살을 구성하는 부분 명칭은 많이 조사되지 않았다. 남해안의 대나무 발을 세워 만든 어살인 죽방렴은 그 규모가 커 부분 명칭이 많은 것에 비해 쭈기는 규모가 작은 것이라 그 구성도 단순하다고 볼 수 있다<sup>5)</sup>. 부분명칭에서는 임통과 돌담만 조사되었다.

#### 1) 임통

‘임통’은 쭈기에서 고기가 가두어지는 부분을 말하는데 가로, 세로 50cm, 한 자 정도 되며 높이는 1m 정도 되는 통이라 한다. 대부분 임통은 둥근 원형으로 돌을 쌓아올리며 물이 빠지면 임통에는 10cm 정도의 물이 남아 쪽지로 고기를 떠 올린다고 한다. 임통의 모양이나 기능은 죽방렴의 그것과 동일하였다.

⇒ 그라, {임통이} 여기 여가 조그마가 있어요. 가운데 줄, 임통.

5) 죽방렴은 ‘발통, 발카지, 사목, 쇠발/ 새발, 발장, 등판, 문, 수망장, 짐돌, 짐목/ 장목 등으로 구성되어 있다. (국립국어원, 2010년도 민족생활어 조사 4 참조.)

## 2) 돌담

쭈기에서 임통을 제외한 나머지 부분 전체를 이르는 말이다. 돌로 담을 쌓아서 임통과 연결시키는데 이 부분은 반달 모양으로 고기가 임통으로 들어가도록 유도하는 역할을 한다. 이러한 돌담은 이중으로 쌓기도 한다. 또한 ‘돌담’은 임통을 제외한 쭈기 전체를 지칭하는 명칭이지만 쭈기 전체를 부르는 말로도 사용되었다.

⇒ {돌담을} 독살이라 그래제.

### 1.1.3. 종사자 명칭

쭈기담에 조사하는 사람의 명칭은 세분화되어 있지 않았다. 쭈기의 규모가 작아 쭈기 주인만으로도 운용이 가능하다고 한다. 주인은 ‘쭈기땀 임자’라 하였고, 밑에서 일하는 일꾼이나 쭈기를 만드는 기술자를 지칭하는 말도 조사되지 않았다.

⇒ 그거 말하자면, {쭈기땀 임자} 그래제.

⇒ {종업원은} 없었고.

### 1.1.4. 단위 명칭

쭈기를 세는 단위는 ‘개’이다. 죽방렴이 ‘채, 통, 개’ 등으로 쓰이는 것과는 차이가 있다.

⇒ 첫등가애나 그런 데 그래가지고. 한 열, 한 열 한 {개}, 열 {개} 이상 있었을 거야.

돌살 명칭에 관련된 어휘를 정리하면 다음과 같다.

[표 1] 돌살 관련 명칭 어휘

범주	어휘 항목	
돌살 관련 명칭	전체 명칭	쭈기/ 수기/ 쭈기땀/ 독살, 동식이네 쭈기(이름+전체 명칭) 사시사철 쭈기/ 평사 쭈기/ 평상 돌담, 겨울 쭈기
	부분 명칭	임통, 돌담
	종사자 명칭	쭈기땀 임자(전체 명칭+임자)
	단위 명칭	개

## 1.2. 돌살 만들기

돌살의 재료는 말 그대로 돌이다. 우선 큰 돌을 쌓아 형태를 만들고, 그 큰 돌이 튼튼히 서 있도록 사이에 작은 돌을 끼운다. 이때 끼우는 작은 돌을 ‘작살’이라 하고 이런 행

위를 ‘작살 박다’라고 한다. 큰 돌로 돌살의 모양을 만드는 것을 ‘열 쏘다’라고 표현하는데 돌살의 높이는 1~2m 정도이고, 고기가 모이는 임통은 가로, 세로 50cm, 한 자 정도 된다. 물이 빠지면 10cm 정도 물이 임통에 남는다고 한다. 이 지역의 돌살은 대체로 반달 모양으로 만들었다고 한다.

### 1.2.1. 재료

돌살 만들기의 재료는 ‘돌’이다. 돌의 전남 방언 어형인 ‘독’이 많이 사용되고 있고 이는 ‘돌살’을 ‘독살’이라 부르는 말에서도 나타난다. 돌살을 만들 때 먼저 큰 돌을 쌓아 형태를 만들고 큰돌이 무너지지 않도록 작은 돌을 큰 돌 사이에 끼워 넣는데 이 작은 돌을 ‘작살’이라 하고 이런 행위를 ‘작살 박다’라 한다.

- ⇒ {돌}을 가져다가 실은, 처음에 시작할 때는 흠어진 {돌}을 전부 모우고 해. 모아서 이렇고 가끔 쌓아서 해.
- ⇒ {독} 사이도 뺏고 그랑께.
- ⇒ {돌맹이}를 가끔 모아다가 이 땀 쌓듯기 쌓아요.
- ⇒ 큰 것은 요렇게 올려놓으면, 그것만 한 것이 아니라. 그 사이에다가 {작살}이라고 또 박어. 안 움직이겠끔.

### 1.2.2. 위치

돌살은 위치에 따라 수확량의 차이가 크므로 좋은 위치에 돌살을 만드는 것은 중요한 일이다. 돌살 만들기에 좋은 위치란 주변에 바위와 돌이 많은 곳, 그리고 조수간만의 차를 이용해 고기를 잡는 것이므로 물이 잘 들고 나는 장소가 좋다. 바위와 돌이 많은 지역은 돌살 쌓기에 필요한 재료가 많기도 하고, 이런 지형에 고기가 많이 몰리기도 해서이다.

- ⇒ 제가 하고 있는 것은 그 위치가 좋아요. 위치가 좋아서, 고기가 잘 잡히거든요. {바위도 있고}. 인자 돌이 주로 마이 있지요. 그라고 {물빠짐이 좋고}.
- ⇒ 그라고 {민물이 들어오고}.

### 1.2.3. 행위

돌살을 만드는 것은 쉬운 일이 아니다. 무엇보다도 무거운 돌로 형태를 잡아야 하기 때문인데 이는 나이든 어른이 하기에 힘든 일이다. 김동식 씨의 돌살도 무너져 보수를 해주어야 하지만 큰 돌을 들어 올려야 하는 일이므로 돌살 만들기, 보수가 힘든 상황이라 한다.

### 1) 돌 모우다/ 독 모구다

돌살을 만들기 위해서는 형태를 잡을 돌을 모아야 한다. 주로 주변의 돌을 이용하기도 하지만 큰 돌은 다른 장소에서 가지고 오기도 한다. ‘모우다’ 어형 대신 ‘모구다’를 사용하는데 이는 ‘모오다’의 어중 ‘-g’의 삽입으로 전남 신안 방언형 중 ‘모크다’와 유사한 형태라 볼 수 있다.

- ⇒ {돌맹이를 모운거제}.
- ⇒ 돌을 가져다가 실은, 처음에 시작할 때는 흠어진 {돌을 전부 모구고 해}. 모아서 이렇고 가끔 쌓아서 해.

### 2) 열 쏘다, 쌓다, 돌 올리다

다음 과정으로 모은 돌을 이용해 담 쌓듯이 돌살의 형태를 만든다. 이처럼 큰 돌을 돌살의 형태로 쌓는 것을 ‘열 쏘다’라고 표현하며 여기에는 돌을 ‘쌓다’, ‘올리다’의 과정을 포함한다. 열 쏘는 작업은 한 겹, 혹은 이중으로 쌓는다.

- ⇒ {열 쏘다}고 그러는데, 돌맹이를 모운거제.
- ⇒ 돌맹이를 가끔 모아다가 이 땀 쌓듯기 쌓아요. {쌓아고} 올리제.
- ⇒ 다시 {쏘아야제}. 그 돌을 갖다가. 그랑께 힘들제. 그랑께. 나이 먹은 사람들은 힘 없어서 그 {돌을 못 올리제}.
- ⇒ 작은 돌로 넣고, {가에다가 저것을 이중으로 보통 쌓는데}. 이중으로 이렇게 보통 쌓아요. 그럼 가운데다 놓고. 잔 것을 많이 박제.

### 3) 작살 놔부다, 작살 박다

큰 돌로 돌살의 형태를 만들면 돌살이 무너지지 않게 큰 돌의 틈을 작을 돌로 메운다. 작은 돌을 끼워 넣어 큰 돌의 움직임을 막는 것이다. 이때 끼워 넣는 돌을 ‘작살’이라 하며 이런 작업을 ‘작살 박다, 작살 놔부다’라고 표현한다.

- ⇒ {작살을 먼저 놔불고} 거기다 었힐 수도 있고. 상당히 어려워요. 힘들어. 돌맹이 한 것이라.
- ⇒ 큰 것은 이렇게 올려놓으면, 그것만 한 것이 아니라. 그 사이에다가 {작살이라고 또 박어}. 안 움직이겠끔. 그게 움직여 버리면은, 돌이 모가 난 것이 아이고, 둥근 놈도 있고.

### 4) 묻다, 달다

돌살은 일년 내내 이용하기도 하지만 초가을부터 겨울까지만 이용하기도 한다. 그러면 봄부터 여름까지는 돌살을 사용하지 않는데 이를 경우를 ‘돌살 묻다, 달다’라는 동사를 사용하여 표현한다. 표준국어대사전의 ‘묻다’ 의미인 ‘물건을 흙이나 다른 물건 속에 넣어 보이지 않게 쌓아 덮다.’라는 의미로 돌살을 덮어버리는 것이 아니라 돌살을 ‘사용하지 않는다’라는 의미이다.

- ⇒ 예. 다 없고. 하나가 제일 제가 하고 있는 거가 가장 오래요. 근래까지 있었는데. 지금 다 {물어 놔} 버렸어. 그래요. 지금. 딴 데도 흔적 있는 데는 있어요.
- ⇒ 초겨울까지만 보고는 그 때 {달아서} 방치해져버리고. 그러면, 그 때 고기가 뭇이 있을 거이면 동어라고, 송어새끼. 거의 많이 들어오거든요. 그걸 잡을라고, 이 가에서 한 번 데쳐져. 글 수기고.

#### 1.2.4. 모양

돌살은 임통의 모양은 대체로 원형으로 비슷하나 돌담의 모양은 지역별로 조금씩 차이가 있다고 한다. 김동식 씨의 돌살은 물론 이 지역의 돌살은 대체로 반달 모양으로 되어 있는데 이는 임통을 뺀 담의 모양이라 할 수 있다. 다른 지역에서는 담을 좀 더 안쪽으로 모아서 말굽 모양으로 만드는 경우도 있다고 한다.

- ⇒ 모양은 반달이제. {반달 모양으로} 대체적으로.

이상으로 돌살 만들기 관련 어휘를 정리하면 다음과 같다.

[표 2] 돌살 만들기 관련 어휘

범주	어휘 항목	
돌살 만들기	재료	돌/ 독/ 돌멩이/ 작살
	위치	바위가 있다, 돌이 많다, 물빠짐이 좋다, 민물 들다
	행위	열쏘다, 돌담 막다, 담 쌓듯기 쌓다, 돌멩이 모우다/ 독 모구다 → 쫓다/ 쌓다(가에다 이중으로 쌓다) →돌 올리다 →작살 뇌부다/ 작살 박다, 묻다/ 달다
	모양	말굽 모양, 조그막하다

### 1.3. 고기 거두기

물때가 돼서 돌살이 바다 위로 보이면 잡힌 고기를 거두기 위해 돌살에 간다. 고기를 거두기에 관한 어휘는 도구, 시기, 행위, 어획물, 기타로 정리하였다.

#### 1.3.1. 도구

##### 1) 뜰개/ 뜰채/ 쪽바지

돌살에 고기를 거두러 가면 뜰채를 이용해 고기를 잡는다. ‘뜰채’는 ‘물고기 따위를 건져 올릴 때 쓰는 도구. 오구 모양의 그물이 달려 있다.’는 도구이다. 이 도구를 이용해 임통에 걸린 고기를 한쪽으로 몰아 고기를 퍼내는 것이다. 송지면에서는 ‘뜰채’와 ‘뜰개, 쪽

바지'라는 어휘가 함께 사용되고 있다.

- ⇒ {뜰개}, {쪽바지}, 쪽바지라고 있어요.
- ⇒ {뜰채}.

## 2) 망/ 망태기/ 바구니

뜰개로 잡은 고기는 '망태나 망, 바구니'에 담아 운반한다. 예전에는 짚으로 만든 망태기를 이용하여 고기를 어깨에 메어 운반했다면 요즘은 수확량이 작아 바구니에 담는다고 한다.

- ⇒ {망}, {망태기} 있어
- ⇒ 그렇고. 옛날같이 많이 안 잡히니까. 옛날에는 {바구니에} 들고 올리면은 마이 잡히면 무거워서 못 들고 오니까. 망태라고 {짚으로} 엮은 것이 있어.

### 1.3.2. 시기

돌살이 보이면 고기를 잡으러 가는 것이므로 바다에 물이 빠지거나 고기가 활동을 많이 하는 시기 작업을 한다.

#### 1) 사리빨, 조금빨

바다에 물이 빠지는 시기에는 언제든 고기를 잡으러 간다. 조수간만의 차가 가장 많이 나는 '사리'나 간만의 차가 적은 '조금' 때든 물이 빠지면 작업이 가능하다. 지역에서는 '사리빨, 조금빨'이라 물때 명칭을 사용하였다.

- ⇒ 인자 저 물 마이 나고. {사리빨}. 저 사리빨. 뭐시라해서 중간이 살새라.
- ⇒ 보통 인자 물이 {조금빨에도} 물이 더 날 때가 있어. 더 빠질 때가. 일단 물만 빠지면 잡으러 가고 물 안 빠지면 못 잡고 그래요.

#### 2) 물이 특할 때, 밤

바닷물이 흐리거나 캄캄한 밤에는 고기들이 돌살이 보이지 않아 돌살에 많이 들어오므로 고기가 돌살에 많이 갇힌다고 한다. 바닷물에 구정물이 일어나 물이 흐린 경우를 '물이 특하다'라는 독특한 표현을 사용하는데 '물이 맑다'의 반의어로 이해할 수 있다. 그리고 낮보다 밤에 고기 잡기가 좋다고 한다.

- ⇒ 그러니까 {밤}에 많이 잡히제. 낮에는 안 잡혀요.
- ⇒ 특할 때. 말하자면. 고기가 인자, {물이 특하면은}. 돌이 안 보이니까. 돌담 쌓아는 거이 안 보이니까. 마이 잡히제. 그란디 물이 맑으면은 하나도 안 잡히제.

### 3) 마파람 불 때, 날이 폭할 때

바람은 어촌생활에서 중요한 기상 현상 중 하나이다. 바람을 보고 어로 활동을 하기 때문이다. 따뜻한 남풍이 불면 고기들이 많이 활동을 하는 시기이므로 남풍인 ‘마파람’이 불면 고기를 잡기에 좋다. 그래서 어업에 종사하는 사람들은 남풍인 마파람을 좋은 바람으로, 차가운 북풍을 도움이 되지 않는 바람으로 인식하고 있었다.

또한 날씨가 덥고 습기가 많은 날씨에 마파람이 불면 바다에 구정물이 많이 생겨 흐린 데 이 때도 고기가 많이 잡힌다. 날씨가 덥고 습기가 많은 날씨를 ‘날이 폭하다’라고 표현하였다. 따라서 날이 폭하고, 마파람이 불면 고기가 많이 잡힌다고 한다.

⇒ {날씨가 폭하니}, 바람도 별로 없고. 이 {마파람이}, {남풍이 불 때}

### 1.3.3. 행위

#### 1) 쭈기 보다

고기를 잡으로 돌살에 가는 행위를 ‘쭈기 보다’라고 한다. 돌살을 지역에서는 ‘쭈기’라 하는데 ‘쭈기 보다’는 돌살을 보기만 하는 것이 아니라 돌살에 가서 고기를 거두는 행위까지 포함하는 표현이라 할 수 있다. 이는 죽방렴에 관한 어휘 조사에서도 나타났는데 죽방렴에 고기를 거두러 가는 것도 ‘발 보다, 발 보러 간다’라고 ‘보다’와 연어 형식으로 사용하였다<sup>6)</sup>.

⇒ 그런 것은 없어도 {쭈기 보러} 안 가도. 것이 없어도. 어떻게 잡아버리고 없어.

#### 2) 잡다, 뜨다, 저 올리다

쭈기에 가면 뜰채로 고기를 떠 올려 망태나 바구니에 담는다. 다른 어살에 비해 쭈기는 규모가 작아 혼자서도 작업이 가능하다고 한다.

⇒ 글치, 물이 빠지면 {잡으러} 가제. 물이 다 되제. 뭐시 빠져부리면 고기가 인자 물기 없는 데가 째작째작한 데가 있응께, 뜰채로 {뜨제}.

⇒ 농어가 맬을 많이 먹기 때문에. 거의 쫓겨서. 그 때는 동네사람들도 막 가서 뜨고. 짐으로 {저 올리고} 그럴 때도 있었고.

#### 3) 들체메다, 팔다

망태에 담은 고기는 어깨에 메고 집으로 운반한다. 어획물의 대부분은 집에서 먹지만 양이 많거나 귀한 고기가 잡히면 오일장에 내다 팔기도 한다.

6) 국립국어원, 2010년도 민족생활어 조사 4, 107쪽 참조.

- ⇒ 그렇고. 옛날같이 많이 안 잡히니까. 옛날에는 바구니에 들고 올라면은 마이 잡히면 무거워서 못 들고 오니까. 망태라고 짚으로 엮은 것이 있어. 거 엮어가지고 {들체메고}, 여 어깨죽지에 {들체메고} 오제.
- ⇒ 아니 장에 촌 오일장에 갖다 많이 {팔아}.

### 1.3.4. 어획물

#### 1) 송어, 동어/ 동에

쭈기에 잡히는 고기는 근방에서 잡히는 고기 대부분이라 할 수 있다. 가장 많이 잡히는 고기는 ‘송어’이고 송어 새끼를 ‘동어, 동에’라 한다. ‘동에’처럼 전남 어촌 지역에서는 물고기 이름에 ‘-에’를 붙여 부르는 경우가 많다.

- ⇒ 제일 많이 잡힌 것이 {송어}. 그 때만 해도 송어 오염 안 되고 그랬기 때문에, 송어를 고기로 상당히 알아줬죠.
- ⇒ 송어새끼를 뭐라고 그러나요? {동에}. {동어}.

#### 2) 멜, 이루꾸, 농어, 꺄떡

‘멜’은 멸치의 전남 방언형 중 하나로 보통 크기의 멸치를 부르는 말이다. 멸치 새끼, 작은 멸치를 부르는 말에는 ‘이루꾸’라는 일본어를 사용하였다. 멸치 떼를 다라 다니는 고기가 있는데 ‘농어’이다. 농어 새끼를 ‘꺄떡’이라 하였다.

- ⇒ 떼를 {멜}떼도 들어와 가지고, {멜}떼가 들어오면은 {농어가} 꼭 따라다녀요.
- ⇒ {농어새끼}를 부르는 말이 있나요? {꺄떡}.
- ⇒ {이루꾸}라 그래. 작은 것보고, 멸치 새끼 적은 것보고 이루꾸라 그래.

#### 3) 전어, 대미

전어도 지역에서 많이 잡히는 고기 중 하나이다. 전어 새끼를 ‘대미’라 하였는데 실제로는 다른 종류의 물고기라 한다. 생긴 모습이 아주 닮아서 그렇게 부른다고 한다. 이와 관련해서 ‘대미 천 개라도 전어 하나만 못하다’라는 관용 표현이 있다.

- ⇒ 지금 {전어}보다 적은 거를 {대미라고} 하는데. 거의 종류가 틀려요. 고기가 틀려요.

#### 4) 기타

기타 잡히는 어종에는 ‘연어, 광어, 빨락, 우럭’ 등 다양한 어종이 있다.

- ⇒ {연어}도 잡히고 {광어도} 잡히고.
- ⇒ 또 {빨락}, {우럭}.

### 1.3.5. 기타

#### 1) 물이 다 되다, 물이 빠지다, 물이 짜작짜작하다

물이 바다로 나가는 것을 썰물이라 하는데 썰물 때가 되면 돌살이 모습을 드러낸다. 썰물 때 물이 빠지는 것을 ‘물이 다 되다, 물이 빠지다’로 표현하며 물이 빠지면 쭈기의 임통에 물이 빠지고 10cm 정도로 조금 남게 되는데 이런 상태를 ‘물이 짜작짜작하다’고 표현한다.

- ⇒ 글치, 물이 빠지면 잡으러 가제. {물이 다 되제}. 뭍시 빠져부리면 고기가 인자
- ⇒ {물기 없는 데가 짜작짜작한} 데가 있음께, 뜰채로 뜨제.

#### 2) 독살 떨어지다, 돌땀 보이다

썰물이 되어 바닷물이 빠지면 쭈기가 보이는데 물이 빠져 돌살이 보이는 상태를 ‘독살 떨어지다, 돌땀 보이다’라고 표현한다. ‘독살 떨어지다’는 ‘독살의 높이가 물 높이와 맞아 떨어진다’는 말에서 나온 표현이라고 한다.

- ⇒ 물이 빠지면은 {독살을 떨어진다는} 말을 써. 독살 밑으로 물이 빠진다고. 독살이 그때는 완전히 나가지. 떠가지고 있지. 그 때 인자 고기를 잡아.
- ⇒ 여 자리 뜨 갈러지면은 돌땀이 보이거든요. {돌땀 보인다} 그런 말 하제.

이상의 고기 거두기에 관련된 어휘를 정리하면 다음과 같다.

[표 3] 고기 거두기 관련 어휘

범주	어휘 항목		
고기 거두기	도구	뜰개/ 뜰채/ 쪽바지, 망/ 망태기/ 바구니/ 짚	
	시기	사리때, 조금빨(물이 더 날 때), 밤, 물이 특할 때, 마파람 불 때, 날씨가 폭혈 때	
	행위	쭈기 보다, 뜨다, 저 올리다, 들춰메다, 팔다	
	어획물	大	小
		송어	동어, 동에
		멜	이루꾸
		농어	곶떡
		전어	대미
	연어, 빨락, 우럭 등		
기타	물이 다 되다, 물이 빠지다, 물이 짜작짜작하다, 돌땀 보이다		

## 1.4. 보수하기

쭈기는 일정 정도 시간이 지나면 보수를 하여야 한다. 무너진 부분을 다시 쌓아 올리거나 잔돌을 큰 돌 사이에 박아 넣는데 보수하기에 관련된 어휘는 돌살의 상태, 보수 도구, 행위, 원인으로 나누어 정리하였다.

### 1.4.1. 상태

쭈기는 태풍이 지나가거나 파도가 심하게 치면 무너지는데 이럴 때는 보수를 하여야 한다. 요즘의 쭈기는 사람들이 계를 잡으려고 돌살에 손을 대는 바람에 많이 무너진다고 한다. 보수가 필요한 돌살의 상태를 ‘헐어지다, 문허나다’라고 표현한다.

- ⇒ 그냥 평상 복원하지요. {헐어지면}. 것도 인자 물이 들어오지는 못하고. 물이 빠졌을 때 하제.
- ⇒ 사람이 손누베 안 하고, 파도가 안 치면은 그대로 있는데, 사람이 그냥 고동 잡은다고 건들어 버리고, 파도치면 {헐어졌뿌제. 문허나뿌제}.
- ⇒ {문허나면}, 다시 보수를 해야제.

### 1.4.2. 도구

돌살을 보수할 때 쓰는 도구는 돌살을 만들 때 쓰는 도구와 같다. 바다에 돌을 쌓아 올리는 작업이므로 장갑을 끼고 하는데 요즘은 장갑을 끼고 하지만 제보자의 아버지 때는 장갑이 흔하지 않은 시기라 버선을 뒤집어 손에 끼고 작업을 하였다고 한다. 또한 작은 돌을 박아 넣을 때는 호미로 돌을 깨서 끼운다고 한다.

- ⇒ {삼베로, 베로 만든 버신}이라고. 거 떨어진 것. 그 떨어진 거를 거꿀로 끼 가지고. 많이 썼지.
- ⇒ {호미로} 인자 일게 가지고. 지금은 {장갑}이 나왔으니까. 우리덜은 버신을 안 써봤지. 그란디. 우리 아버지 때는 전부 버신을 썼어. 그 때는 {장갑}이 없으니까.

### 1.4.3. 행위

돌살을 보수할 때는 돌살을 만드는 것과 과정이 같다. 무너진 곳에 돌을 다시 쌓아 올리고 작은 돌을 큰 돌 사이에 박아 넣는다.

- ⇒ 그냥 평상 {복원하지요}. 헐어지면. 것도 인자 물이 들어오지는 못하고. 물이 빠졌을 때 하제.
- ⇒ 문허나면, 다시 {보수를 해야제}.
- ⇒ 삼베로. 베로 만든 {버신이라고. 거 떨어진 것. 그 떨어진 거를 거꿀로 끼 가지고}. 많이 썼지.
- ⇒ {다시 쏘아야제}. 그 돌을 갖다가. 그랑께 힘들제. 그랑께. 나이 먹은 사람들은 힘 없어서 그 {돌을 못 올리제}.

#### 1.4.4. 기타

##### 1) 손누베치다, 파도치다

돌살이 무너지는 원인에는 파도, 태풍, 바람 등과 같은 자연적인 원인이 크지만 요즘은 사람의 영향도 많다고 한다. 사람들이 고동이나 계를 잡는다고 돌살에 손을 대는 경우가 있기 때문이다. 이처럼 사람들이 돌살에 손을 대는 것을 ‘손누베하다’라고 표현한다.

- ⇒ 사람이 {손누베 안 하고}, 파도가 안 치면은 그대로 있는데, 사람이 그냥 고동잡은다고 건들어서 버리고, 파도치면 헐어졌부제. 문허나부제.

[표 4] 보수하기 관련 어휘

범주	어휘 항목	
보수하기	상태	헐어지다, 문허나다
	도구	삼베로 만든 버신, 장갑, 호미
	행위	복원하다, 보수하다, 버신 꺼끌로 끼다, 독 올리다, 돌 박다
	원인	손누베하다, 파도치다

#### 1.5. 고사 지내기

돌살은 그 규모가 크지 않아 고사를 크게 지내지는 않는다고 한다. 다만 사리 때 첫물에서 잡은 고기를 집안에 걸어두고 그 밑에서 용왕님께 빌었다고 한다. 이때 걸어놓는 고기를 ‘지숙’이라 하였고 그런 행위를 ‘지숙 달다’라고 하는데 주로 집안의 여자들이 많이 했다.

##### 1.5.1. 시기

돌살에 사고 없이 고기가 많이 들게 해달라고 기원하는 고사는 사리 때 고기를 잡아와 지낸다. 돌살은 그 규모가 작아 고사도 큰 규모로 지내는 것이 아니라 간단한 의식만 치른다.

- ⇒ 우야튼 어느 때든지 {사리 때} 첫물. 물이 나가지고, 첫물에 잡은 놈만 그렇고 고사를 지내. 지숙을 달아요.

##### 1.5.2. 음식

###### 1) 지숙

고사를 지낼 때 차리는 음식도 다른 지역의 고사에 비해 많지 않다. 종류가 어떠한 첫물에 잡은 고기를 고사 음식으로 사용하는데 첫물에 잡은 고기를 ‘지숙’이라 한다.

- ⇒ 첫물 때 고기를 잡아갖고 오면은 {지숙이라고} 집에다 달아놔요.

⇒ 우야튼 어느 때든지 사리 때 첫물. 물이 나가지고, 첫물에 잡은 놈만 그렇고 고사를 지내. {지숙을} 달아요.

### 1.5.3. 장소

고사를 지내는 장소는 주로 집이다. 고사라 하지만 아주 간단한 의식으로 집에 첫물에 잡아온 고기를 걸어두는 것이므로 다른 장소에서는 이뤄지지 않는다고 한다. 집안의 어디든 상관이 없으며 마루 끝에도 달아두기도 한다. 이는 남해안 삼동면의 죽방렴에 관련된 고사는 죽방렴, 발막, 바닷가, 집 등 다양한 장소에서 이뤄지는 것과는 차이가 있다.

⇒ 달아 놓고. {집에} 인자 {마루나} 그런 데서 단 것 같어.

### 1.5.4. 행위

#### 1) 지숙 달다

쭈기에 관한 고사는 간단하다. 집안에 사리 때 첫물에 잡아온 물고기를 다는 것이다. 이런 행위를 ‘지숙 달다’라고 하는데 지숙을 다는 것만으로도 고사라고 할 수 있다고 한다. 지숙을 다는 것은 집안의 누구나 상관없지만 여자들이 주로 하였다고 한다.

⇒ 고사는 없고. 지숙이라고. {지숙 단다}고 그래요.  
 ⇒ 그런 것도 없고. 아이, 그런디 보면은 {지숙 거 달아 놓고}, 고기 밑에서 일종의 비는 것도 봤어요. 잘 잡혀주라고. 그런 것도 봤는데.

#### 2) 손 비비다

지숙을 다는 것으로 고사의 행위가 끝날 수도 있지만 고기를 달고 비는 행위도 함께 하는 경우도 있다. 일종의 기원 의식을 한다고 볼 수 있다.

⇒ 아이, 이렇고 하면서 {손 비비면서} 조금 뭇한 것 같은데.

이상의 고사 지내기 관련 어휘를 정리하면 다음과 같다.

[표 5] 고사 지내기 관련 어휘

범주	어휘 항목	
고사 지내기	시기	사리 때, 첫물이 날 때
	음식	지숙, 첫물에 잡은 놈
	장소	집안, 마루
	행위	지숙 달다, 지숙 달아 놓고 고기 밑에서 빌다, 손 비비다

## 1.6. 관용 표현

돌살에 관련된 관용 표현은 다음과 같다.

### 1.6.1. 좋은 독살은 무논 서마지기 하고도 안 바꾼다

김동식 씨의 돌살은 고기가 많이 잡히는 좋은 돌살인데 이런 돌살은 ‘무논 서마지기 하고도 바꾸지 않았다’고 한다. 위치가 좋은 돌살에는 고기가 많이 들기 때문에 논 농사를 할 수 있는 무논과도 바꾸지 않을 만큼 값어치가 있다는 말이다.

### 1.6.2. 해달이 들면 고기 못 잡는다

돌살에 해달이 들어오면 고기를 다 잡아 먹고, 돌살의 위치를 알고 또 찾아와 고기를 다 잡아 먹기 때문에 해달이가 든 돌살은 피해를 많이 보았다고 한다.

- ⇒ 그랬죠. 옛날에 저 우리가 하는 것은. {무논 서마지기하고도 안 바꾼다고} 그랬어, 독살이.
- ⇒ 해달이가 임통에. 임통이 좁으니까, 임통에 들어가서 게 같은 거 고기 같은 걸 잡아요. 해달이 것이 게를 독계. 거를 잡아 먹는단 말이여. 거 인자, 겨울인데. 것이 한 번 와버리면 {고기를 못 잡어}. 다 잡아먹으니까.

이상의 돌살에 관련된 관용 표현을 정리하면 아래와 같다.

[표 6] 관용 표현

범주	어휘 항목
관용 표현	좋은 독살은 무논 서마지기 하고도 안 바꾼다 해달이 들면 고기 못 잡는다

## 2. 김 양식

### 2.1. 김 양식장 만들기

김 양식장을 바다에 세우기 위해 바다에 대나무나 다른 나무를 이용해 갯벌에 나무를 박는 행위를 ‘마장 지르다’로 표현한다. 가장 초기의 형태는 나뭇가지를 갯벌에 꽂아 자연 포자를 통해 자란 김을 채취하는 형태로 이는 대나무로 발전하였다. 갯벌에 꽂은 나무를 ‘마장, 말뚝’이라 하는데 대나무를 가장 많이 이용한다. 마장을 지르고 새끼를 꼬아 만든

줄로 마장 사이를 이었는데 여기에 포자가 붙어 김이 자라게 하는 것이다. 이 작업에는 물이 빠졌을 때 수위에 맞게 마장과 줄 높이를 맞추는 것이 중요하다. 이는 김이 골고루 햇빛을 받아야 건강하게 성장하고 맛있는 김을 생산할 수 있기 때문이다. 또한 김 양식장을 바다에 세운 것을 ‘김밭 막다, 밭 막다’로 표현한다. 김 양식장 만들기 관련된 어휘는 재료, 시기, 행위, 종류, 방법으로 분류하여 어휘를 정리하였다.

### 2.1.1. 재료

#### 1) 나뭇가지

바다에 자연산 김 양식의 시작은 갯벌에 나뭇가지를 꽂은 것이다. 나뭇가지를 갯벌에 꽂아 자연포자가 되어 해초 김이 자라게 하는 것이다. 김 양식인 ‘김밭’ 중 나뭇가지를 이용해 만든 것을 ‘섬밭’이라 한다. 이는 가장 오래된 김밭이라 할 수 있다. 이처럼 나뭇가지를 갯벌에 꽂는 것은 대나무나 다른 나무를 이용해 양식장을 만드는 것보다는 손쉬운 작업이었으나 김 수확량은 그에 비해 많지 않다고 한다.

⇒ 옛날에는 {섬밭하는} 것도 있다는데, {섬밭}.

#### 2) 대, 대나무

김 양식장을 바다에 세울 때 가장 일반적으로 이용하는 재료는 대나무이다. 대나무가 주변에서 흔히 구할 수 있는 재료이고 태풍이나 바닷물이 나무에 잘 흡수되지 않기 때문이다. 또한 탄력성이 있어서 태풍이나 바람에도 잘 부러지지 않는다고 한다. 대나무를 세워 만든 밭에는 ‘산죽’이라는 김밭이 있는데 이는 대나무를 갯벌에 세워두면 김 포자가 자연적으로 대나무에 붙어 해초인 김이 자라는 방식이다. 해남 지역은 주변 섬에 자라는 대나무를 이용해 김 양식장을 많이 세웠다.

- ⇒ {산죽이라고}. 대를 세워놓으면 자연적으로 묻어. 이자 빨같은 데 대를 꽂아놓으면.
- ⇒ 뭐 지네밭 했는디, {대로} 엮어 이래가지고, 세날로 엮어.
- ⇒ 인자, {나무로}, 처음에는 {대로} 해가지고. 대로 했지 대로.
- ⇒ {대나무로} 쪼개 갖고 그때는 안 했어 우리 대나무 쪼개 갖고 할 때는.

#### 3) 기타

김 양식장을 만드는 재료로는 ‘나뭇가지, 대나무’ 외에도 ‘소나무, 잣나무’ 등의 큰 나무를 이용하거나 ‘나일론’을 엮어 만든 밭도 있다.

- ⇒ 대 엮어갖고 했는디. 우리들 할 때부터는 이제 {나일론} 그것이 물자가 나왔고 나일론하고 마장 짚은 이제 뭐 {소나무도} 하고 {잣나무도} 하고 삼십 자 삼십 뗏 자 되는 놈도 진 놈으로 하고.

### 2.1.2. 시기

김발을 바다에 세우는 작업은 가을부터 시작한다. 김 포자를 채취해 붙이는 패각이나 김발을 만들 때 필요한 재료는 여름부터 준비해두지만 실제로 김발은 음력 9월 20일 경에 시작한다. 바다의 수온 때문인데 김이 자라기 위해서는 수온이 23도 정도가 적당하기 때문이다. 이보다 더운 시기에 바다에 김발을 세우면 김이 빨리 자라는 노화 현상이 일어나 병이 생긴다고 한다. 그래서 수온이 23도 정도 되는 9월 20일경부터 바다에 김발을 세우는 작업을 시작한다. 하지만 이도 지구 온난화 현상으로 바닷물 수온이 점점 올라 시기가 늦춰지는 상황이라 한다.

- ⇒ 여름부터 준비해뒀다가, 인자 가을에 들어가지. {9월 20부터}. 양력 9월 20일 경부터 해서 물이 들어가.

### 2.1.3. 행위

#### 1) 마장 지르다/ 마장 세우다/ 말뚝 찌르다/ 대 세우다/ 대 꽃다

김 양식을 하기 위해 바다에 일정한 간격을 두고 나무를 세로로 꽂는 것을 ‘마장 지르다, 마장 세우다, 말뚝 찌르다’라고 한다. ‘마장’은 김 양식을 위해서 바다에 세우는 나무를 말하는데 이 지역에서는 주로 대나무를 이용해 마장을 질렀다. ‘마장’은 표준국어대사전에는 수록되지 않은 어휘이다. 마장 지를 때 대나무를 많이 이용하므로 이 작업을 ‘대 세우다’라고도 표현한다.

- ⇒ {마장 질루고} 해서 마장 질루고. 엮어서 질렀어.
- ⇒ 팔 내려온 것 같다가 {마장을 여다 이렇게 세운단} 말이어, 세워놓고 이리코 돼.
- ⇒ 그래가지고 인자, {말뚝을 이렇고 찌르다} 말이어.
- ⇒ 산죽이라고. {대를 세워놓으면} 자연적으로 묻어. 이자 뽕 같은 데 {대를 꽃아놓으면}.

#### 2) 대나무 쪼개다, 새끼 파다, 세날로 엮다, 대나무 엮다

김 양식장을 만들기 위해 바다에 기둥 역할을 하는 마장을 세웠으면 김이 자라게 하는 김발을 만들어 대나무에 연결하는 작업을 하여야 한다. 이때 사용하는 김발은 대나무를 쪼개고, 쪼갠 대나무는 새끼를 꼬아 만든 줄로 연결해 발의 형태로 만든다. 쪼갠 대나무를 엮어 김발로 만드는 행위를 ‘김발로 엮다, 세날로 엮다’라고 말하는데 ‘세날로 엮다’는 잘게 쪼갠 대나무를 세로로 세워두고 새끼로 연결을 하기 때문에 생겨난 말이다.

- ⇒ {대나무로 쪼개 갖고} 그때는 안 했어 우리 대나무 쪼개 갖고 할 때는 대발 육각판 했어. 그제 우리 어려서.
- ⇒ 인자 요거를 들로 {새끼를 파고} 요렇게 해 갖고.

- ⇒ 대로 엮어 아래가지고, {세날로 엮어}.
- ⇒ {대나무 엮어 갖고} 할 때는 우리들 어리 때 김 하도 안 하고 쪼금 전에 대 엮어 갖고 했는디.

#### 4) 물 수위 맞추다

양식장에 달 김발을 만들었으면 이를 마장에 다는 작업은 기술을 필요로 하는 작업이다. 왜냐하면 물 수위를 잘 맞추어 김발을 마장에 연결하여야 김 수확량이 많고 좋은 김을 생산할 수 있기 때문이다. 김발을 바닷물의 수위에 잘 맞추어 설치하여야 하는데 너무 잠기게 발을 달면 ‘파래’가 잘 붙고, 너무 얇게 달면 ‘매생이’이가 김발에 붙는다고 한다. 물 수위에 잘 맞추어 김발을 달면 김이 잘 자라고 김이 햇빛을 볼 수 있어서 건강한 김을 수확할 수 있다.

- ⇒ 줄이 있는데 그걸로 수심을, {물 수위를 잘 맞치나} 못 맞치나에 대해서 김이 잘 되나 못 되나.
- ⇒ {잘 못 맞추면} 잡초가 질어붙고. 잘 맞춰 놓으면 김이 지대로 되고. 그라고 깊이 해놓으면은 파래가 지는 거고. 높게 해 놓으면 매생이라고 거이 질고. 그러니까 그 중간을 어느 지점에 할지 그것을 잘 맞춰야 김을 할 줄 아는 기술자라 그러는 거야.

#### 5) 말뚝 막다/ 김발 막다/ 발 시설하다

바다에 김 양식장을 세우는 작업 전체를 ‘말뚝 막다, 김발 막다’로 ‘막다’와 연어 형식으로 표현한다. 또한 이는 ‘발 시설하다’라고 표현하기도 한다.

- ⇒ {말뚝이} 우리 키만큼 한 거. 그래가지고 이 가에다 전부 {막았어}.
- ⇒ 그렇게 연안에 잘 안 막고 밖에다 어란 같은 디가 {김을} 만원바닥에다가 그렇고 {막지만은}. 우리들 여 가에 {막을} 때는 김발이는 여 없었어.
- ⇒ 수위를 조절해서 인자, 발 막은다 하는디. {발을 이제 시설한 거여}. 바닥에다가.

#### 6) 마장 빼다

김 양식은 양력 20일경에 마장 지르는 작업을 시작하고 동지가 되면 김 수확을 할 수 있다. 김 수확을 다 하고 나면 바다에 박은 마장, 말뚝을 뽑는데 이를 ‘마장 빼다’라고 한다.

- ⇒ 예. 마장 질른다고 그랬쥬. 마장 마장 질러러 간다고 {마장 빼러} 간다고.

### 2.1.4. 종류

#### 1) 섭발

‘섭발’은 김 양식장의 초기 형태로 갯벌에 나뭇가지를 꽂아 만든 것을 말한다. 나뭇가지갯벌에 꽂는 것은 나무를 박는 것보다는 수월한 작업이나 자연포자를 통해 김을 채취하는 작업이므로 수확량이 작다.

⇒ 옛날에는 {섭발하는} 것도 있다는데. 섭발.

## 2) 산죽, 대발, 죽발, 마장발

‘산죽’은 ‘섭발’에서 발달된 형태로 ‘나뭇가지’ 대신에 대나무를 꽂아 만든 김 양식장을 말한다. 초기의 산죽은 대나무를 바다에 꽂고 자연 포자 채묘를 통해 김 양식을 하였다. ‘산죽’을 대나무로 만든 발이라 해서 ‘대발, 죽발’이란 어휘도 함께 사용한다. 또한 ‘마장발’은 대나무를 포함해 나무를 바다에 기둥처럼 꽂아 만든 발 전체를 이르는 말이다.

- ⇒ {산죽이라고}. 대를 세워놓으면 자연적으로 묻어. 이자 빨 같은 데 대를 꽂아놓으면.
- ⇒ {대발} 육각판 했어 그제 우리 어려서.
- ⇒ 그렇니까 이게 대발, {죽발이라고} 했는데, 포자도 자연적으로 되는 거고.
- ⇒ 이 제일 처음에 여기서는 {마장발이고} 해서. 말때라고 해서 처음부터 포자를 안 채고. 하다가 인자 {그물발이} 나오면서 포자를 쳤지요.

## 3) 그물발, 나일론발

‘그물발’, ‘나일론발’은 대나무를 재료로 하여 김 양식장 발을 만든 후에 나온 발의 형태이다. 이전의 김 양식장 발이 나무를 바다에 꽂아 만든 지주식의 형태라면, 그물발은 발을 바다에 뜨게 만드는 부루식 형태의 발이라 할 수 있다. ‘나일론발’은 발의 재료로 ‘나일론’을 사용한 발이고 ‘그물발’은 그물 형태로 생긴 발을 말한다.

- ⇒ 이 제일 처음에 여기서는 마장발이고 해서. 말때라고 해서 처음부터 포자를 안 채고. 하다가 인자 {그물발이} 나오면서 포자를 쳤지요.
- ⇒ 나무로, 처음에는 대로 해가지고. 대로 했지 대로. 두 번째까지 대로 했던 말이며. 그 다음에 {나일롱} 나오고, 여러 가지 그래가지고. 지금은 그물망이 나와 가지고, 그물망도 좀 하다가 말아버렸어요.

### 2.1.5. 방법

김 양식장을 만드는 방법은 크게 두 가지로 나눌 수 있다. 나무 기둥을 바다에 박아 세워 만드는 ‘지주식’과 김발을 바다에 뜨게 만들어 만드는 ‘부이식’으로 나눌 수 있다.

#### 1) 지주식/ 개주식/ 마장식

‘지주식’은 앞서 설명한 바와 같이 재료를 바다에 꽂거나 박아 만든 양식장을 말한다. 김 양식장 초기에 나뭇가지를 갯벌에 꽂아 만든 ‘섭발’이나 대나무를 꽂아 만든 ‘대발, 죽발, 마장발’, 모두 ‘지주식’이라 할 수 있다. 지주식은 전통 방식의 김 양식 방법으로 김이 햇빛을 보고 자랄 수 있기 때문에 건강한 김을 생산할 수 있는 방법이다. 지주식의 김은 물이 빠지면 자연적으로 햇빛을 보거나 일정한 시간 간격을 두고 김발을 뒤집어 햇빛을

쫓여주는 방식으로 김이 살균을 하는 과정을 거치므로 건강한 것이다.

‘지주식’을 송지면 어란리, 중리에서는 ‘지주식, 개주식, 마장식’으로 혼용해 사용하고 있었다. ‘마장식’은 ‘마장’인 나무 기둥을 박아 만든 형태이므로 붙여진 이름이다.

- ⇒ 요거는 그냥 인공적으로 하는 것이고. 옛날에 {마장식은} 말대박이면, 지대로 맞춰만 놓으면은 물이 빠지면은 자연스럽게 햇빛을 쬐고, 거의 진짜 자연산이고.
- ⇒ 여여 여그서 개주식이 {개주식이라고} 말대 짚러서 해우 막은. 있으면 가제기 요것은 시방 부이식이라고 바다에서 심어가 지금 하는 식이야.
- ⇒ 이거 이거는 부루식이고, 이건 {지주식이고}.

## 2) 부루식/ 부이식

‘부루식’은 바다에 말뚝을 박거나 하는 작업을 하지 않고 김발을 물위에 뜨게 하는 방식으로 만든 양식장의 형태이다. 부루식을 ‘부이식’이라는 말로도 사용하는데 ‘부이(buoy)’는 영어로 ‘부표(浮漂)’, ‘뜨다’, ‘떠오르다’라는 의미를 지닌 단어이다. 따라서 ‘부이식’은 영어를 그대로 사용하여 만든 어형으로 볼 수 있다.

- ⇒ 여여 여그서 개주식이, 개주식이라고 말대 짚러서 해우 막은 막은 있으면 가제기 요것은 시방 {부이식이라고} 바다에서 심어가 지금 하는 식이야.
- ⇒ 여기는 {부루식으로} 막어갓고 발을 말레. 앞었다 드꼈다 하게.

## 3) 일분조 발, 이분조 발

‘일분조 발’, ‘이분조 발’은 지주식 형태의 발의 하위 분류이다. ‘일분조 발’은 김이 자라는 김발이 마장 한 개와 한 개를 연결한 형태이다. 이에 비해 ‘이분조 발’은 김발이 마장 두 개와 마장 두 개를 연결한 형태로 천의 네 귀퉁이를 잡아당기는 형태와 유사하다. 일분조발이 가장 초기에 나온 김발의 형태이다.

- ⇒ {이분제라고} 양옆에 마장지르는 것은 이분제라고 그랬제. 이분제라고 그케 이야기 했제.
- ⇒ 양옆에 부이 한 3개 있었어. 그러니깐 이건 {부이식이고} 이것이 {이분조} 발이라 그라고 여그를 여그도 이분조 발인데, 이분조 발이 이놈이 가운데로 들어가서 그랬는디. {일분조} 발은 어떻게 하나 그러면 가운데 마장하나 짚러갓고 이놈을 칸칸이 떠 갔고 또 막 했어. 그 식도 있었어. 그 게 그러면 일분식, 그게 일분조하는 게 먼저 생긴 거예요. 이기 그것은 여서 제일 처음에 나온 식이었어.

이상의 김 양식장 만들기 관련 어휘를 정리하면 다음과 같다.

[표 7] 김 양식장 만들기 관련 어휘

범주	어휘 항목		
김 양식장 만들기	재료	나뭇가지, 대나무/ 대, 소나무, 잣나무, 나일론	
	시기	가을, 양력 9월 20일 경	
	행위	1) 마장 지르다/ 마장 세우다/ 말뚝 찌르다/ 대 세우다 2) 대나무 쪼개다, 새끼 꺾다, 세날로 쪼다, 대나무 쪼다 3) 물 수위 맞추다 4) 말뚝 막다/ 김발 막다/ 발 시설하다, 5) 마장 빼다	
	종류	섬발(나뭇가지), 산죽, 대발, 죽발, 마장발, 그물발, 나일론발	
	방법	지주식/ 개주식/ 마장식	일분조 발, 이분조 발
		부루식/ 부이식	

## 2.2. 포자 캐기

김 양식을 할 수 있는 김의 씨앗을 받는 작업은 아주 중요한 작업이다. 김이 자랄 수 있는 씨앗을 포자라 하는데 초기의 김 양식은 자연 포자를 통해 김을 생산했지만 요즘은 인공 포자 채취를 통해 한다. 김 포자를 채취하는 것을 ‘포자 캐다, 포자 채다’라는 연어 구조로 표현하였으며 이는 굴 껍질에 김을 갱물에 간 포자물을 무쳐 키우는 것을 말한다. 굴껍질에 구멍을 뚫어 노끈으로 연결하고, 여기에 포자물을 무쳐 비닐에 넣어 보관하는데 이는 포자가 날아가거나 마르는 것을 방지하기 위해서이다. 이 작업은 보통 김 양식 철인 양력 9월 20일 이전에 이뤄진다.

포자 캐기는 인공 포자를 채취하는 것으로 관련된 어휘는 재료, 도구, 행위로 분류하여 정리하였다.

### 2.2.1. 재료

#### 1) 포자, 종자

김 사상체를 바닷물인 ‘갱물’에 풀어 만든 김의 종자를 ‘포자, 종자’라 한다. 김이 자라게 하는 씨앗이므로 포자를 채취하는 일은 중요한 일이다.

- ⇒ {포자라고}, 여 김을 녹여갖고. 그 김 사상체를 키운 거이제.
- ⇒ 거기 지금은 {포자들} 자연산하고 포자하고 두 가지인디. 자연산은 좀 늦게 막고.
- ⇒ 김 꿀꺽데기. {종자들} 여그다 붙인거제.

#### 2) 자연포자, 육상채묘

현재 김 양식을 할 때는 포자를 인위적으로 만들어 김을 양식하지만 초기의 김 양식장

에서는 자연포자를 통해 김을 길렀다. 자연 상태의 포자가 김발에 붙어 김 양식을 하는 것보다는 현재 사용하고 있는 인공적인 포자 채취를 통한 김 양식이 더 많은 김을 생산할 수 있는 장점이 있다. 하지만 그 대량생산의 김 생산은 김의 질을 떨어뜨리는 결과를 빚고 있다고 제보자들은 말한다. ‘육상채묘’는 육상에 큰 기계를 설치해 김 포자를 채취하는 방법을 말하는데 한꺼번에 대량의 포자를 채취해 패각을 만들 수 있다.

- ⇒ 그냥 대 엮어가지고, 물 수위 맞춰서 수심 맞춰서 해 놔두면 {자연포자가}.
- ⇒ 이 저, 충격을 줘갖고. 포자가 방출하게 충격을 줘 갖고 {육지서 뭐시여. 큰 기계} 있다고.

### 3) 굴껍질/ 꿀껍떡/ 꿀껍데기/ 꿀쩍, 패각

포자는 굴껍질에 무쳐 김발에 단다. 굴껍질은 ‘굴껍떡, 꿀껍질, 꿀껍떡, 꿀껍데기’ 등의 다양한 형태로 사용하는데 ‘굴’보다는 전남 어촌 생활어인 ‘꿀’의 형태를 많이 사용하였다. 굴껍질에 포자를 무친 것을 ‘패각’이라 한다.

- ⇒ {굴껍질에} 해도 되제.
- ⇒ 김 {꿀껍데기}. 종자를 여그다 붙인 거제.
- ⇒ {꿀껍떡이개} 저 뭐시기나 포자가 부착이 돼.
- ⇒ 여기다 요것이 {꿀쩍이다} 그러면 여기 구멍 뚫고 여기 구멍 뚫고 노끈을 요리조리 끼 갖고 요기다가 요지르기를 한단 말이여.
- ⇒ 아이. 그냥 요것을 포자 붙인 것을 {패각이라} 그래.

### 4) 갯물

포자는 김사상체를 바닷물인 ‘갯물’에 타 믹서기로 갈아 만든다. 이를 굴껍질에 무치면 ‘패각’이 되는 것이다.

- ⇒ 물에다 갯물에다 타 갖고 {믹서기에} 갈아 갖고, 타 갖고는.

## 2.2.2. 도구

### 1) 믹서기

김 포자를 채취하기 위해서 김 사상체를 갯물에 넣어 믹서기를 이용해 간다. 이렇게 간 물을 굴껍질에 바르는 것이다.

- ⇒ 물에다 갯물에다 타 갖고 {믹서기에} 갈아 갖고, 타 갖고는.

### 2) 줄, 노끈

패각을 만들어 김발에 달려면 굴 껍질에 구멍을 뚫는 작업을 해야 한다. 작두처럼 생

긴 기계를 이용해 굴껍질에 구멍을 뚫고 이를 줄, 노끈을 이용해 연결한다.

⇒ 김 처음에. 처음에 마장빨이라고 있어. 포자를 캐제. 알을 {줄을} 여러 줄로 해 갖고.

### 3) 조구

‘조구’는 ‘물 뿌리개’를 말하는 전남 생활어이다. 갯물에 탄 김 포자를 굴껍질에 뿌릴 때도 조구를 이용하고 줄에 끼운 패각의 표면이 마르지 않게 갯물을 뿌릴 때도 이용하는 도구이다.

⇒ {조구로} 뿌레. 꽃밭에 물 주는 조구가 있다고잉. 그런 거 갖고 막 뿌리고 뿌리니까 고루 뿌리제 인자.

### 4) 망, 비닐, 집게

줄로 연결한 패각은 그물로 된 김발에 부착하는데 9월 20일 경 바다에 김발을 설치하기 전에는 비닐이나 망에 싸 보관한다. 이는 포자가 마르거나 날아가는 것을 방지하기 위해서이다. 비닐로 싸 다음 패각이 움직이지 않도록 고정시키기 위해 집게를 이용한다. 비닐로 싸 패각은 가끔씩 공기를 터 주어야 한다고 한다.

- ⇒ 이것은 뭐이나면은 포자를 이렇게 담어갖고 이 {망이} 있어.
- ⇒ 패각을 전부 너놓고. {비닐로} 것 싹 싸서.
- ⇒ 그래 갖고. {집게로} 이렇게 못 움직이게. 뭐시기 해.

## 2.2.3. 행위

### 1) 포자 캐다/ 포자 채다

김 포자를 채취하는 것을 ‘포자 캐다/ 채다’라는 연어 구조로 표현하였으며 이는 굴 껍질에 김을 갯물에 간 포자물을 무쳐 키우는 것을 말한다.

- ⇒ 김 처음에. 처음에 마장빨이라고 있어. {포자를 캐제}. 알을 줄을 여러 줄로 해 갖고.
- ⇒ 말때라고 해서 처음부터 {포자를 안 채고}. 하다가 인자 그물발이 나오면서 {포자를 찻지요}.
- ⇒ {포자가 붙으제}.

### 2) 껍질에 구멍 뚫다

포자를 캐기 위해서는 먼저 굴 껍질에 구멍을 뚫어야 한다. 이는 작두처럼 생긴 기계를 이용하는데 구멍을 뚫어 구멍에 줄을 끼워 그물처럼 생긴 김발에 달기 위함이다.

- ⇒ {굴 껍질에 구멍 뚫어 갖고} 꿀을 달어. {꿀을 달어 가지고} 그 {발에다 달아놔}.

### 3) 줄로 꺾다

굴 껍질에 구멍을 뚫은 후 노끈 같은 줄을 이용해 굴껍질을 줄로 끼운다.

- ⇒ 김 처음에. 처음에 마장빨이라고 있어. 포자를 캐제. 알을 {줄을} 여러 줄로 해 갖고.
- ⇒ 여기다 요것이 꿀찍이다 그러면 여기 구멍 뚫고 여기 구멍 뚫고 {노끈을} 요리조리 끼 갖고.

### 4) 종자 무치다

굴 껍질에는 김 포자를 녹인 물을 무쳐 포자를 키운다. 굴껍질에 포자물을 무칠 때 ‘조구’라는 물뿌리개를 이용한다.

- ⇒ 여기다 깔아 갖고 {종자를 무치 갖고}.

### 5) 망에 넣다, 비닐로 싸다, 비닐로 덮다

포자물을 무친 패각은 표면이 마르지 않게 하기 위해서 망이나 비닐에 넣어 덮어서 보관한다. 이는 표면이 마르지 않게 하거나 포자가 날아가는 것을 방지한다. 포자를 적절한 환경에서 키우는 것이다.

- ⇒ 가느다란 {망에} 패각을 드문드문 {집어 넣어}.
- ⇒ 패각을 전부 너놓고. {비닐로 것 싹 싸서}.
- ⇒ {비닐을 덮어 갖고}.

### 6) 집게로 물어 놓다

비닐로 덮어 놓은 패각은 움직이지 않게 집게로 물어 놓는다.

- ⇒ 그래 갖고. {집게로 이렇게 못 움직이게}. 뭐시기 해. 저 물어 놓지.

### 7) 공기 쪼까씩 터주다

9월에 패각을 바다의 김 어장에 달기 전까지 포자가 죽지 않게 하는 패각 관리는 김 양식에서 중요하다. 이를 위해서 비닐이나 망으로 싸놓은 패각에 공기를 터줘 신선한 공기가 들어가게 해야 한다. 정기적으로 신경을 써 관리를 해야 한다는 것이다.

- ⇒ 그래갖고 인자 넘으면은 {공기를 살짝 살짝 쪼까씩 터줘}.

### 8) 밭에 달다/ 밭에 치다/ 바다에 갖다 달다

이렇게 준비한 굴껍질에 끼운 김 포자는 양력 9월 20일 경이 되면 바다의 김 어장에 단다. 이런 작업을 ‘밭에 달다, 밭에 치다, 바다에 갖다 달다’라고 표현한다.

- ⇒ 굴껍떡만 사다가 {발에다가 치기만} 하고.
- ⇒ 발에다가 이래 {바다에 갖다 달아}. 달아 갖고는 인자 여그 바다에 갖다 달아 갖고 인자.
- ⇒ 꿀을 달어 가지고 그 {발에다 달아놔}.

이상의 포자 캐기에 관련된 어휘를 정리하면 다음과 같다.

[표 8] 포자 캐기 관련 어휘

범주	조사 어휘	
포자 캐기	재료	포자, 종자
		자연포자, 육상채묘
	도구	굴껍떡/ 꿀껍질/ 꿀쩍, 패각 갱물
행위	망, 노끈/ 줄, 집개, 비닐, 갱물, 조구/ 뿌리개 1) 포자 캐다/ 포자 채다 2) 굴 껍질에 구멍 뚫다 3) 종자 무치다 4) 줄로 끼다, 발에 달다 5) 망에 집어 넣다, 비닐로 싸다, 비닐로 덮다 6) 집개로 물어 놓다 7) 공기 쪼까씩 터주다 8) 발에 달다/ 발에 치다/ 바다에 갖다 달다	

## 2.3. 김 기르기

김은 수온이 섭씨 23도 정도일 때 생육이 잘 되고 병이 안 생기므로 양력 9월 20일 경부터 작업이 시작되며 동지 전에는 김 수확을 할 수 있다. 맛있는 김을 생산하기 위해서는 김이 햇빛을 적절히 쬐여야 하는데 예전에는 바다의 김발을 뒤집어주거나 발을 말려 김이 햇빛을 보게 하였다. 이런 행위를 ‘발 드깨다, 발 엮다, 마장 뒤집다’라고 표현하며 이렇게 생산한 김이 맛도 색도 좋다고 한다.

김 기르기에 관련된 어휘는 행위와 상태로 분류하여 정리하였다.

### 2.3.1. 행위

#### 1) 발 드깨다/ 발 엮다/ 마장 뒤집다/ 발 노출하다

전통방식으로 김을 양식하면 바다의 김발을 주기적으로 뒤집어주어야 한다. 이는 김이 햇빛을 보면 살균작용을 해 건강한 김을 얻을 수 있기 때문이다. 김발 뒤집기는 4일에 한번 정도 해주는데 새벽에 김발이 공기 중에 노출되도록 뒤집었다가 오후에 다시 바닷물 속으로 집어넣는 작업을 반복한다. 주기적으로 마장에 떨어진 김발을 뒤집어주는 행위를

‘발 드깨다, 발 엷다, 마장 뒤집다, 발 노출하다’라고 표현한다. ‘드깨다’는 ‘뒤집다’의 전남 지역 어촌 생활어이다.

- ⇒ 부류식으로 막어 갖고 발을 말레. {엷었다} {드켰다} 하게.
- ⇒ 현재 발은 지대로 해 가지고 나중에 어떻게 잘 {뒤집냐}, {엷으냐} 그런 데서 자기 성 만드는 거야.
- ⇒ {발은 막 노출을 해야 되거든. 김이. 성장률이 더 늦어요.

## 2) 발 말레다/ 말루다

마장에 걸린 김발을 뒤집으면 위쪽으로 올라오는 김발의 표면은 햇빛을 쬐어 말리는데 이런 행위를 ‘발 말레다’라고 표현한다. 지주식 김 어장이나 부류식 김 어장 모두 김발을 엷어 발을 말리는 작업을 하였으나 요즘처럼 대량으로 김 양식을 하는 경우는 김발을 주기적으로 뒤집어 말리는 것이 힘들어 하지 않는 경우가 많다고 한다. 이렇게 김발을 뒤집어 김에 햇빛을 쬐어 주거나 김발을 말리는 작업을 하지 않은 김은 예전의 것에 비해 맛이 떨어진다고 한다. ‘말레다’는 ‘말리다’의 전남 어촌지역 생활어이다.

- ⇒ 부류식으로 막어 갖고 {발을 말레}.
- ⇒ 물기가 떨어져 갖고 {말루면은} 김이 오히려 햇빛을 보고 그러니까 건강하제.

### 2.3.2. 상태

#### 1) 쟁기다, 뱃을 쬐다

물이 들어오면 김 어장의 김발이 바닷물에 잠기는데 이런 상태를 ‘쟁기다’라고 한다. 이런 표현은 물이 들어 김발이 잠기는 경우는 물론 물이 나서 김발을 뒤집어 줄 때도 햇빛을 보는 김발 위쪽 부분이 아닌 아래쪽은 바닷물에 ‘쟁기다’라고 한다. 이는 ‘잠기다’의 전남 지역 어촌 생활어이다. 김발이 물에 ‘쟁기는’ 상태의 반대 경우로 김발이 밖으로 드러나는 경우는 김발이, 김이 ‘햇빛을 쬐다, 뱃을 쬐다’라고 표현한다.

- ⇒ 요것은 쟁겨 갖고 있고 뒤집어 줘야 노출이 되고.
- ⇒ 그래야, 물 나면은 {뱃을 쬐고}, 물 들면 물에 살고.

#### 2) 건강하다, 병이 오다, 노화되다

어장의 김발을 주기적으로 뒤집어준 경우는 김이 햇빛을 보고 자연적으로 살균작용을 해 건강한 김을 수확할 수 있다. 하지만 대량으로 김을 양식하는 경우에는 김발을 주기적으로 뒤집어주는 것이 힘든 일이므로 햇빛을 보지 못한 김은 병에 걸린다. 이런 상태를 ‘병이 오다’라고 표현하며 수온이 23도 이상 되는 경우는 김이 빨리 자라서 맛이 없어지는데 이를 ‘노화되다’라고 한다. 그래서 김 양식은 양력 9월 20일 경인 가을부터 시작해 동지 전에는 수확을 시작하며, 따뜻해지는 봄이 되기 전까지 어장을 한다.

- ⇒ 물기가 떨어져 갓고 말루면은 김이 오히려 햇빛을 보고 그러니까 {건강하제}.
- ⇒ {병이 오고}. 그랑께 봄에는 못 하제. 김도 {노화돼불고}. 물도 따습고.

이상의 김 기르기 관련된 어휘를 정리하면 다음과 같다.

[표 9] 김 기르기 관련 어휘

범주	어휘 항목	
김 기르기	행위	발 말레다/ 말루다, 발 드깨다/ 발 엷다/ 마장 뒤집다, 발 노출하다
	상태	병 오다, 노화되다, 건강하다, 쟁기다, 물이나면 햇빛보다

## 2.4. 발장 치기

김을 만들기 위해서는 김을 말리는 김틀이 필요한데 이를 ‘발장’이라 하며 이를 만드는 작업을 ‘발장 치다’라고 표현한다. 발장을 만드는 작업은 남녀노소를 가리지 않았다고 하는데 대나무를 잘게 쪼개 무명실을 ‘꽂뚝’이라는 실패에 감아 실을 감아 돌리면서 발을 만들었다고 한다. 이 발장을 만들기 위해 ‘발장틀’을 이용하였는데 잘 만드는 사람은 하루에 30장 이상 발장을 쳤다고 한다.

발장 치기에 관련된 어휘는 명칭, 행위, 재료, 도구로 분류하여 정리하였다.

### 2.4.1. 명칭

#### 1) 발장/ 발작/ 빨작/ 김틀

김을 바다에서 채취해 오면 잘라 씻어 김 말리는 틀에 펴 말린다. 이때 사용하는 김 말리는 틀을 ‘발장, 발작, 김틀’이라 부른다. 그 중 ‘발장’이라는 어휘를 가장 일반적으로 사용한다. 발장은 김을 채취하기 전에 만들어 두어야 하는데 예전에는 어린 아이들의 손을 빌어서라도 발장을 많이 만들었다고 한다.

- ⇒ 그러면은 요런 {발장} 갓다 여기다 딱 끼고, 여기다 끼고 그래 갓고 말리고.
- ⇒ 여기다 {발작} 놓고. 여그다가 시방 석개 웃디딧기 그렇게 뜯 거여.
- ⇒ {김틀}.
- ⇒ {빨작이} 요거이 {빨작이대} 그러면은 나무로 만든 요런 틀이 있어. 그라고 거서 틀 놓고 요것이여. 댓박으로 끼어서 만들었쥬.

### 2.4.2. 재료

#### 1) 대/ 띠

발장은 요즘의 김밥을 쌀 때 이용하는 김발처럼 생겼다. 이러한 발장을 만드는 재료로 가장 많이 사용되는 것은 대나무이다. 대나무를 ‘띠’ 하기도 하고 대나무를 잘게 쪼갠 재료를 ‘띠’라 부르기도 하였다.

- ⇒ {띠를} 띠다가. 띠를 띠다가. 인제, {띠는} 집에서 생산에 갖고. 찻제. 이렇게.
- ⇒ {대를} 사다가 여기를 쪼갠어.

#### 2) 짚/ 벧짚

발장으로 재료로 대나무를 많이 이용하지만 김 양식 초기에는 ‘짚, 벧짚’을 이용해 발장을 만들었다.

- ⇒ 또, 띠로 안 했부고. {짚으로} {벧짚으로도} 발장 했고.

### 2.4.3. 도구

#### 1) 발장틀

발장을 만드는 틀이 있다. 바닥에는 받침대가 있고 위로 직사각형의 나무틀이 세워져 있는 모양이다. 이 틀을 ‘발장틀’이라 한다. 잘게 쪼갠 대나무 조각을 이 발장틀을 이용해 실로 엮어 발을 만드는 것이다. ‘발장틀’은 김을 건조하는데 필요한 발장을 만드는 틀이다.

- ⇒ 발장이여. {발장틀}. 실은 요거여. 요거. 요건디, 여기 손잡이가 있어.

#### 2) 실/ 발장실, 무명실, 콩뚝

발장을 만들 때 쪼갠 대나무는 실을 감아 연결한다. 이 실을 ‘발장실’이라 하는데 주로 무명실을 많이 사용하였다고 한다. 실을 감아 두는 실패는 ‘콩뚝’이라 하며 일반적인 실패와 유사하다. 일반적으로 발장틀에는 앞, 뒤 각각 4개 정도의 콩뚝이 달려 있다.

- ⇒ {실} 감제. {발장실}.
- ⇒ 아이, 저 {무명실}로 나왔어.
- ⇒ {콩뚝}.

### 2.4.4. 행위

#### 1) 발장 치다/ 발장 찌르다/ 발장 지르다

대나무나 짚을 이용해 발장을 만드는 행위를 ‘발장 치다, 발장 찌르다, 발장 지르다’라

고 표현한다.

- ⇒ 요것도. 우리들이 충분히 만든 것이여. 재래식으로. {발장을 친} 거여. 발장을 쳤제.
- ⇒ 요 요 {발장 찌르는} 거. 여 띠, 띠 요거 잘라갖고 {발장 지르는} 거.

### 2) 띠 뜨다/ 띠 뜯다, 띠 벌리다, 띠 자르다

발장을 치려면 먼저 재료를 구해야 한다. 일반적으로 많이 사용되는 재료는 대나무인데 대나무를 베어 와 벌려서 일정한 크기로 잘랐다. 이런 작업을 ‘띠 뜨다, 띠 뜯다, 띠 벌리다, 띠 자르다’라고 표현하는데 ‘띠’는 ‘대나무’를 말한다. 대나무 대신 짚을 이용할 경우도 일정한 길이로 잘라 연결하였다.

- ⇒ {띠를 떠다가} 인제 띠는 집에서 쳤제.
- ⇒ 띠, 띠. 저 뜰에서 {띠 뜯어다가 벌려 갖고 잘라서} 만들었어.

### 3) 실 감다

쫓갠 대나무는 발장들을 이용해 실로 연결하는데 발장들 위에 쫓갠 대나무를 올려 놓고 콩뚝을 이용해 실을 감아 대나무를 발의 형태로 연결하였다.

- ⇒ {실 감제}. 발장실.

이상으로 발장 치기에 관련된 어휘를 정리하면 다음과 같다.

[표 10] 발장 치기 관련 어휘

범주	어휘 항목	
발장 치기	명칭	발장/ 발작/ 빨작/ 김틀
	재료	대/ 띠, 짚
	도구	발장틀, 콩뚝, 발장실/ 실, 무명실,
	행위	발장 치다/ 발장 찌르다/ 발장 지르다, 실 감다

## 2.5. 김 손질하기

다 자란 김은 ‘너백이’라는 배를 타고 가서 채취를 하는데 칼을 대지 않고 손으로 김을 뜯었다고 한다. 추운 겨울에 하는 작업이라 손을 곤로에 녹여가며 김 채취 작업하였다고 한다. 김을 뜯으면 갱물기를 짜고 주먹땀이처럼 뭉쳐두는데 이는 ‘한 지개, 두 지개’ 단위로 샌다. 김을 채취하면 그 날 밤부터 김을 잘게 자르는 작업을 하는데 이를 ‘조수다, 쫓수다, 뽀수다’라고 표현하였다. 자른 김은 갱물기를 빼기 위해 민물로 씻는데 ‘가우, 가고’라는 큰 대나무 바구니에 넣어 민물을 넣어 가며 ‘조랭이, 쫓랭이, 쫓름, 담글개’로 씻었다.

씻은 김은 만들어 둔 발장에 떠 건장에 너는데 김이 마르는데 날이 좋으면 몇 시간도 안 되어 다 마른다고 한다. 다 마른 김은 틀에서 떼어 내는데 이를 ‘김 틀다, 김 벗기다’라고 표현한다.

김 손질하기에 관련된 어휘는 시기, 도구, 장소, 행위로 분류하여 정리하였다.

### 2.5.1. 시기

9월 20일 경 바다에 김 어장을 만들면 동지 전에는 채취를 할 수 있다. 채취는 양력 12월에 가장 많이 수확할 수 있는데 봄이 되어 바닷물이 따뜻해지는 봄이 되면 김에 노화 현상이 일어나 김 어장을 하지 못 한다고 한다.

#### 1) 동지 전

⇒ {동지 전에} 하고 인자. 십이월 되면 하제. 양력으로.

#### 2) 양력 12월

⇒ 동지 전에 하고 인자. {십이월} 되면 하제. 양력으로.

### 2.5.2. 도구

#### 1) 발장, 발작/ 빨작/ 김틀

김을 바다에서 채취해 오면 잘라 씻어 김 말리는 틀에 퍼 말린다. 이때 사용하는 김 말리는 틀을 ‘발장, 발작, 김틀’이라 부른다. 그 중 ‘발장’이라는 어휘를 가장 일반적으로 사용한다.

⇒ 그러면은 요런 {발장} 갖다 여기다 딱 끼고, 여기다 끼고 그래 갖고 말리고.

⇒ 여기다 {발작} 놓고. 여그다가 시방 석개 웃디딛기 그렇게 뜯겨여.

⇒ {김틀}.

⇒ {빨작이} 요거이 {빨작이다} 그러면은 나무로 만든 요런 틀이 있어. 그라고 거서 틀 놓고 요것이여. 뗏박으로 끼어서 만들었쥬.

#### 2) 해우틀, 틀

김을 떠 말리기 위해서는 발장은 밑에 깔고 그 위에 김틀을 올린 후 그 위에 잘게 부순 김을 붓는다. 김틀은 아래가 터진 직사각형 모양의 틀로 발장의 크기와 유사하다. 김틀은 김을 발장에 부을 때 빨리 작업을 하고, 또한 김의 형태를 일정하기 유지하기 위해 만

든 틀이다. 이 김틀을 ‘틀, 해우틀’이라 하는데 ‘해우’는 ‘김’의 ‘전남, 전북, 경남’ 지역의 어촌 생활어이다<sup>7)</sup>.

- ⇒ {틀이} 있고, 빨짝이. 요거이 빨짝이다 그러면은 나무로 만들어서 요런 틀이 있어.
- ⇒ {해우틀이라고}. 해우틀 이눔을.

### 3) 뒷박/쪽박, 하시꼬(日)

발장을 깔고 위에 해우틀을 올려 놓은 뒤 잘게 잘라놓은 김을 붓는데 이때 붓는 도구는 바가지를 쓰는데 이 바가지를 ‘뒷박, 쪽박’이라 한다. ‘뒷박’의 표준국어대사전에 수록된 의미는 ‘되로 쓰는 바가지’이고 ‘쪽박’은 ‘작은 바가지’이다. ‘하시꼬’는 김을 부은 발장을 여러 개 꽃을 수 있도록 만든 직사각형 모양의 큰 틀이다. 여러 장의 발장을 한꺼번에 말릴 수 있고 비가 올 경우 빨리 발장을 집안으로 들여 올 수 있게 만든 도구이다. 직사각형 모양의 나무틀을 다시 여러 개의 칸을 가로, 세로로 나누어 칸마다 발장을 널 수 있게 만들었는데 발장이 걸리도록 칸마다 못을 쳐 두었다.

- ⇒ 칼로 조사 갖고 통이 통에 물 다 넣어서 부으면 젖어서 고놈을 인자 {뒷박으로} 떠.
- ⇒ {쪽박으로} 이렇게 얼른 얼른 떠버려야.
- ⇒ 요것은 {하시꼬라고} 김 말린 것을 짠 것이예요. 나무로 하시꼬. 이거이 좋은 것이 뭐냐면은 이 벨 따라서 돌릴 수 있는, 방향을 여는 못이 다 있어.

### 4) 가우/가고/ 바구니

어장에서 수확한 김은 잘게 잘라 바닷물의 짠맛을 없애는데 대나무로 만든 큰 통에 김을 넣고 민물을 넣어 여러 번 헹군다. 바닷물의 짠맛을 없애기 위해 김을 담아 씻는 바구니를 ‘가우, 가고’라 한다. ‘가우, 가고’는 대나무를 엮어 만들어서 물이 밖으로 새는데 김을 씻은 물이 자연스럽게 밖으로 샌다. 씻은 물이 새면 다시 민물을 위로 부어주면 된다.

- ⇒ 이 {바구니보고} {가우라} 하는데.
- ⇒ 바구니가 {가고}.

### 5) 조랭이/ 쪄랭이/ 쪄름/ 담글개,

‘가우, 가고’에 담은 김을 씻을 때 김이 잘 씻으려고 막대로 저어 주거나 눌러주는데 이때 사용하는 도구가 있다. 이 도구를 ‘조랭이, 쪄랭이, 쪄름, 담글개’라 부르는데 긴 손잡이 아래 둥근 모양의 고리가 달린 형태이다. 테니스 채를 손잡이 부분을 직각으로 위로 꺾은 형태라 볼 수 있다. 이 형태에서 줄은 없는 모양이다.

7) 방언 검색프로그램 활용.

- ⇒ 이 바구니보고 가우라 하는데. {조랭이} 하고.
- ⇒ 옛날에 마빡에서는 {조랭이}, {쪄름}.
- ⇒ {담글개} 그러는데.

### 6) 너백이, 곤로

어장에 있는 김을 채취할 때 타고 가는 배를 ‘너백이’라 부른다. 너백이를 타고 양식장에 가서 김을 채취하는데 김을 손으로 뜯어야 한다. 김 채취가 주로 겨울에 이뤄지는 작업이므로 작업을 할 때는 상당히 힘들다고 한다. 채취를 하면서 언 손을 녹이기 위해 너백이에 ‘곤로’를 가지고 가서 불을 쬐면서 작업을 하였다.

- ⇒ 바다에서 수초부터 해. 추우면 손이 얼어 갖고 안 녹아. {곤로불} 옆에다 놔두고 불 쬐 갖고 하고. 또 갯물에다 정제했다가 하고 그렇게 해갖고 각으로 하나. 몇 백 장 뜨고 못 해.
- ⇒ 그러니까. {너백이라고} 지금은 김 하는 배가 따로 있어. 큰 배. 옛날에 우리는 노 저어 땡기면서 하고. 조그만 이 엔진 넣어 갖고 하고 그랬어.

### 7) 칼, 도마/ 소나무 툇

어장에서 뜯어온 김은 그날 밤이나 새벽에 처리 작업을 한다. 우선 잘라온 김을 잘게 자르는데 그때 필요한 도구가 칼과 도마이다. 칼은 식육점에서 사용하는 직사각형 모양의 칼을 썼다고 한다. 도마 대신에 소나무 등치인 ‘소나무 툇’을 사용하기도 하였다.

- ⇒ {칼로} 조사 갖고 통이 통에 물 다 넣어서 부으면 젖어서 고놈을 인자 뒷박으로 떠.
- ⇒ {도마를} 놔두고 기계로 할 때도. 여기 기계 있구만. 기계가 인자. 손으로 트는 기계가 나왔어요.
- ⇒ 새벽에 김 뜯라고 그러면 집집마다 {도마} 소리가. 칼로 조순니까.
- ⇒ {소나무} 큰 이놈은 자르는 데 {툇을}, 툇을 밀 툇. 그놈 놔두고 칼로 이래 조수고.

## 2.5.3. 장소

어장에서 잘라온 김은 정제 과정을 거쳐 발장에 떠 햇빛에 말린다. 김 발장은 ‘논둑’이나 ‘밭둑’, ‘건장’에 말린다. 표준국어대사전에 ‘건장’은 ‘마른장’으로 ‘가루로 된 장’이라 정의되어 있지만 여기서의 ‘건장’은 ‘발장을 건조하는 장소’로 짚을 엮어 기울여 세워서 그 위에 발장을 올리도록 만든 것이다.

### 1) 건장

- ⇒ 요렇게 해 갖고 {건장이다} 뭐시한 놈은 비오면 할 수 없이 걷어야 돼.

### 2) 논둑, 밭둑

- ⇒ {밭둑} 같은 데나 {논둑} 같은 데 그렇지 않으면 건장이라고 나라짜으로 엮어가지고.

#### 2.5.4. 행위

##### 1) 김 뜯다

김을 채취하기 위해서는 너백이를 타고 어장에 가서 김을 손으로 뜯는다. 도구를 이용해 자르는 것이 아니라 손을 사용하는데 이것이 김의 질을 좋게 한다고 한다. 하지만 김 채취가 주로 겨울에 이뤄지는 작업이므로 작업을 할 때는 상당히 힘들다고 한다. 채취를 하면서 언 손을 녹이기 위해 너백이에 ‘곤로’를 가지고 가서 불을 쬐면서 작업을 하였다.

- ⇒ 그냥 {뜯어만} 오죠.
- ⇒ 이제 자연산. 그리고 그때는 기계도 없으니까 손으로 떼가지고. {손으로 베고}.

##### 2) 짜다, 물 빼다

채취한 김은 물기를 짜주어야 한다. 김을 채취하면 바로 짜서 물기 빼는 작업을 한다.

- ⇒ 바닷물에서 그 겨울에 추운 데서 손으로 {짜야} 돼.
- ⇒ {물을 빼가지고} 그것보고 인자 이렇고 주먹땡이 같이 만드는 데 그것보고 한 지개, 두 지개라 그래.

##### 3) 주먹땡이 같이 만들다, 지개

물기를 짠 김은 눈싸움을 할 때 만드는 눈덩이처럼 둥근 모양으로 뭉쳐 두는데 이 작업을 ‘주먹땡이 같이 만들다’라고 표현 하였고 주먹땡이처럼 만든 이 덩이는 ‘한 지개, 두 지개’처럼 ‘지개’라는 단위를 사용하여 세었다.

- ⇒ 인자 이렇고 {주먹땡이 같이 만드는} 데 그것보고 한 {지개}, 두 {지개라} 그래.

##### 4) 조수다/ 쪼수다/ 뽀수다

주먹땡이처럼 만든 김은 집으로 운반해 와서 본격적으로 김을 손질하는 작업으로 들어간다. 먼저 채취한 김은 길이가 길어서 발장에 뜨기에 어려움이 있다. 그래서 잘게 자르는 데 이를 제보자에 따라 ‘조수다, 쪼수다, 뽀수다’라고 표현하였다.

- ⇒ 여서 {뽀사} 갖고. 여다 시치여 갖고, 인제 떠. 물에 타 갖고.
- ⇒ 여그다 이자 {조사} 가지고 말하자면은 옛날에는 기계가. 것도 기계가 없어서 칼로 {쪼삐어}.
- ⇒ 둘이 된 사람은 둘이 {쪼고}. 서이된 사람은 서이 쪼고. 거 인자 걸 {조순} 또 칼이.
- ⇒ {쪼기도} 하고 칼로 {쪼다가} 기계로 {쪼쪼}.

##### 5) 민물에 시치다/ 씨치다/ 갱물기 빼다, 뽀물 빠뜨리다

잘게 자른 김은 소금기를 빼고, 이물질들을 없애기 위해 깨끗이 씻는데 민물을 여러 번

타 씻어 낸다. 이때 이용하는 도구가 ‘가우, 조랭이’이다. 이렇게 소금기를 행귀내는 작업을 ‘민물에 시치다, 민물에 씨치다, 갱물기 빼다, 벌물 빼뜨리다’ 등으로 다양하게 표현하였는데 ‘갱물’은 바닷물의 전남 지역 생활어이다. 표준국어대사전에는 ‘갱물’은 ‘바닷물’의 경남 방언으로 되어 있지만 전남 지역에서도 사용하고 있다. ‘뺨물’은 ‘갯벌의 물’을 뜻하는 말이다.

- ⇒ 여이 김 {시친} 거여. 김을 여기다 말리자면, 요것이 김이에요.
- ⇒ 요기 잡고 요럼 눌렀다 뺨다 달았다 그러코하면 {시쳐져요}.
- ⇒ 민물로 {씻치제}.
- ⇒ {씻쳐서} 떠야지. 아이, 조사 갖고 {씻치지}.
- ⇒ {갱물기를 빼야지}.
- ⇒ {뺨물} 같은 나쁜 물이 물을 {빠뜨러}.

#### 6) 밭에 뜨다, 널다, 말리다/ 물리다/ 말래다

밭장에 정제한 김을 바르는 것, 무치는 것을 ‘김 뜨다’라고 한다. 이를 밭장이라는 밭에 뜨므로 ‘밭에 뜨다’라는 표현도 함께 쓰는데 ‘뜨다’라는 동사와 연어 구조로 사용된다. 밭장에 뜬 김은 건장이나 논둑, 밭둑에 널어 말리는데 날이 좋을 때는 2시간~4시간 정도면 다 마른다고 한다. ‘말리다’를 이 지역에서는 ‘물리다’와 혼용해서 사용하고 있는데 ‘ㅌ’ 모음을 ‘ㄱ’ 모음으로 대체해서 사용하는 형태는 ‘쌍다/ 쫑다’, ‘말리다/ 물리다’ 등 생활에서 광범위하게 사용하고 있었다. 또한 ‘말래다’와 같은 형으로 사용하는 화자도 있었다.

- ⇒ 옛날에는 자기들이 {떠} 가지고, 이 {뜰} 것이 있어요.
- ⇒ 논둑, 밭둑에 {널고}.
- ⇒ 그리면은 요런 밭장 갖다 여기다 딱 끼고, 여기다 끼고 그래 갖고 {말리고}.
- ⇒ 뱃이 나면은 잠깐 {말라} 불고.
- ⇒ 요렇게 요것을 떠갔고 한 손가락으로 여기다 끼서 {물리는} 거야.
- ⇒ 김을 저 벗긴단 말이여. {말래} 가지고 벗기면은 떨어진 기백이가 있어.

#### 7) 김 틀다, 김 벗기다

밭장에 널 김이 다 마르면 떼어 내는데 이를 ‘김 틀다, 김 벗기다’라고 표현한다.

- ⇒ 그랑께 {틀기가} 좋았제. 요길로 {틀라믄}, {김 틀고} 나면은 이 마이 틀면은 한 오백 장이나.
- ⇒ 김을 저 {벗긴단} 말이여. 말래 가지고 벗기면은 떨어진 기백이가 있어.

이상의 김 손질하기에 관련된 어휘를 정리하면 다음과 같다.

[표 11] 김 손질하기 관련 어휘

번주	어휘 항목			
김 손질하기	시기	동지 전, 양력 12월		
	도구	발장, 발짝/ 빨짝/ 김발 김틀, 해우틀 대뺨, 쪽뺨, 하시꼬(日) 가우/가고/ 바구니 조랭이/ 쪄랭이/ 쪄름/ 담글개 곤로, 너백이 칼, 도마/ 소나무 툽		
	장소	건장, 발둑, 논둑	재료	짚
			행위	건장 매다
행위	1) 김 뜯다 2) 짜다, 물 빼다 3) 주먹땡이같이 만들다(한 지개, 두 지개) 4) 조수다/ 쪄수다/ 뽀수다 5) 민물에 시치다/ 씨치다/ 갱물기 빼다, 빨물 빠뜨리다 6) 발에 뜨다, 널다, 말리다 7) 김 틀다, 김 벗기다			

## 2.6. 김 완성품

일반적으로 이 지역에서는 김을 ‘김, 해우’라 불렀으며 돌김은 ‘석자’라 하였다. 김을 틀에서 뿔 때 떨어져 틀에 남아있는 김을 ‘기백이’라 하였는데 이는 아이들의 유용한 간식거리였다고 한다. 김을 세는 단위에는 ‘속’, ‘툇’, ‘개’가 있었는데 김 백 툇인 ‘한 개’는 ‘하꼬’라고 하는 상자에 들어가는 양이라고 한다. 김이 물기를 먹어 색이 변한 김을 ‘골태’라고 하고, 김이 수분을 먹은 상태를 ‘치지다, 눅다’라고 표현하는데 이런 김은 상품가치와 맛이 떨어진다고 한다.

김 완성품에 관련된 어휘는 명칭, 단위, 음식, 기타로 분류하여 정리하였다.

### 2.6.1. 명칭

#### 1) 김/ 해우

‘김’이라는 어형과 함께 많이 사용되는 말은 ‘해우’이다. 해우는 표준국어대사전에는 ‘바다에 사는 소’라고 정의하고 있으나 여기서 말하는 것과는 의미 차이가 있다. ‘해우’는 전

남, 전북, 경남 지역에서 사용하고 있는 방언이다<sup>8)</sup>.

⇒ {김} 보고 {해우라} 했어. {해우}.

## 2) 돌김/ 석자

김 중에 돌에 붙은 김을 채취한 ‘돌김’을 지역에서는 ‘석자’라 하였다. 돌에서 채취했다고 붙여진 이름이며 ‘돌’의 한자어를 사용한 어휘라 볼 수 있다. 표준국어대사전에 그 형은 수록되어 있으나 의미가 다른 말이다.

⇒ 김이 인자, {돌김이라는} 것이. 옛날에 그것보고 {석자라} 그래. 돌에서 채취했다고.

## 3) 골태

‘골태’는 비 등의 물기에 노출되어 젖은 김을 말한다. 한 번 젖은 김을 다시 말리면 말려도 일반 김처럼 초록빛을 띠지 않고 붉은 빛을 띠는데 맛이 떨어져 제 값을 받지 못 한다.

⇒ 시장에 갖고 나가면은 차이가 굉장히 나버려. 인자 {골태라고}.

## 4) 기백이

‘기백이’는 발장에 떠 말린 김을 발장에서 떼어낼 때 발장에 떨어진 김을 이르는 말이다. 발장에 떨어진 김 부스러기라 할 수 있다.

⇒ 김을 저 벗긴단 말이여. 말래 가지고 벗기면은 떨어진 {기백이가} 있어.

### 2.6.2. 단위

김을 세는 단위에는 ‘장’, ‘속’, ‘툇’, ‘개’, ‘하꾸’가 있다. 김 하나는 ‘장’으로 센다. 김 ‘열 장’은 ‘한 속’이다. 김 ‘백 장’은 ‘한 툇’이다. ‘백 툇’은 ‘한 개’이며 ‘개’와 ‘하꾸’는 같은 단위이다. ‘하꾸’는 일본어로 예전의 김 양식이 1930년 대 일제 시대부터 시작하여서 일본어가 많이 남아 있다고 한다. 하꾸는 큰 상자로 김 백 툇, 즉 김 한 개가 들어가는 상자이다.

#### 1) 장

⇒ 열 {장을} 한 속이라 그러고.

⇒ 백 {장이} 한 툇. 백 장이 한 툇.

8) 방언 검색 프로그램 활용.

## 2) 속

⇒ 열 장을 한 {속이라} 그러고.

## 3) 툃

⇒ 백 장이 한 {툃}. 백장이 한 툃.

## 4) 개, 하꼬

⇒ {하꼬가} 있어. 하꼬가 있는데 처음에는 백 툃이 들어가. 그러면 한 {개라} 그러.

## 2.6.3. 음식

## 1) 된장물

생산한 김은 여러 가지로 요리해 먹는데 생으로 먹거나, 국으로 끓이거나, 김밥을 싸거나 된장물에 넣어서 먹기도 하였다고 한다.

- ⇒ {김밥} 싸기에는 좀 안 좋지만은, 맛은 완전히. 완전히 틀리지요.
- ⇒ {된장물에} 해서 먹고. 여러 가지로 먹었제.
- ⇒ {국} 많이 끓여 먹었다.

## 2) 덕다

김은 다양한 방법으로 요리해 먹었는데 생으로 먹기도 하지만 말리거나 무쳐서, 국을 끓여서, 볶아서 먹었다. 볶아서 먹는 요리법을 ‘덕다’라고 하는데 표준국어대사전에는 ‘적다’의 평안도 방언으로 수록되어 있으나 이는 ‘기름을 돌려 볶는 행위’를 말한다. ‘덕다’는 경상도 지역에서도 사용하는 방언형이다.

- ⇒ {말레} 묵고, {무채} 먹고.
- ⇒ 인자 {생으로}, 이 {국 끓여서} 뒤쳐서 먹는 거. 뒤 {덕어} 먹었다고 그러제.
- ⇒ {뒤쳐서} 인자. {초도 발라서} 쳐서 먹고. {기름 발라서} 먹고.

## 2.6.4. 기타

## 1) 빗내/ 비린내

‘날콩이나 물고기, 동물의 피 따위에서 나는 역겹고 매스꺼운 냄새’를 비린내라 하는데 김에서도 비린내가 난다. 특히 돌김인 ‘석자’일 경우 더 비린내가 난다고 한다. 비린내를 ‘빗내’라는 어형과 함께 사용한다.

⇒ 갖다 먹으면 입에서 냄새가 {빚내개} 조금나. {비린내개}.

2) 치지다, 젖다

‘열기나 습기가 스며 물렁한 상태’를 ‘눅다’라고 하는데 이를 해남 지역에서는 ‘치지다’라고 표현하였다. 김이 물기에 젖으면 치지는데 전통 방식으로 만든 김은 다른 김에 비해 잘 눅지를 않는다고 한다.

- ⇒ 그것은 파래져. 그라고 구워봐도 얼른 {치지기를} 안 해.
- ⇒ 그라고 {젖지를} 안 해. 근데 지금은 조금만 놓으면 젖어버려. {치져}.

3) 구멍이 많다, 햇빛을 안 본께 맛이 없다

전통방식으로 만든 김은 대량으로 공장에서 기계로 생산함 김에 비해 구멍이 많이 있다고 한다. 구멍이 많아 보기에 좋지 않지만 김을 씹으면 쫄깃한 맛이 나 더 맛있다. 이 김이 맛있는 이유 중 하나는 김 어장에 걸어둔 김발을 주기적으로 뒤집어 김이 햇빛을 보게 하였기 때문이다. 그래서 요즘 햇빛을 안 보여 만든 김은 맛이 없다고 한다.

- ⇒ 구멍이 없기 때문에. 그라, 요런 것은 {구멍이 많이 나제}.
- ⇒ 맛이 그렇고로 맛있어제. {쫄깃쫄깃 하니}.
- ⇒ 그란디. 김이 그렇고 {좋을} 수가 없어.
- ⇒ 바다에서 해 갖고 저 큰 바닥에서 질러 갖고, 노출을 못 시켜. 노출을 시킨다고 해도 잠깐 시켜 갖고 다시 얹어버리고 그러니까. 햇빛을 못 보제. 그렇게 맛이 없제. {햇빛을 안 본께 맛이 없다}. 말린디도 햇빛을 안 보고.

이상의 김 완성품 관련 어휘를 정리하면 다음과 같다.

[표 12] 김 완성품 관련 어휘

범주	어휘 항목	
김 완성품	명칭	김/ 해우, 골태, 석자/ 돌김, 기백이
	단위	10장= 1속, 100장= 1툇, 100툇= 1개= 하꼬(日) 1상자
	음식	생, 국, 된장물, 김밥 뒤치다, 초 바르다, 말래다, 무채다, 덕다, 기름 바르다
	기타	치지다, 젖다 빚내/ 비린내 구멍이 많이 나다, 쫄깃쫄깃하다, 햇빛을 안 본께 맛이 없다

## 제 3 부

# 연 구 결 과

제 5 장 마무리



## 제 5 장 마무리

지금까지 민족생활어 조사의 일환으로 전라남도 해남군 송지면 지역의 돌살과 김 양식에 관련된 조사 어휘를 살펴 보았다. 돌살과 김 양식에 관한 생활어 조사는 전라남도 해남군 송지면 중리, 어란리에 거주하고 3대째 돌살 어업에 종사한 제보자와 김 양식업에 오랜 기간 종사한 제보자들을 대상으로 조사하였다. 조사는 돌살과 김 양식에 관한 여러 하위 범주로 나누어 관련 어휘를 조사, 정리하였다. 조사한 내용을 정리하면 다음과 같다.

### 1. 돌살

1) 해남군 송지면에서는 일반적으로 돌살을 ‘쭈기, 쭈기땀’이라 불렀으며 쭈기는 일년 내내 운용하는 것과 초가을에서 초겨울까지 하다가 이용하지 않는 쭈기도 있다. 이용하지 않는 쭈기는 ‘쭈기 묻다, 닫다’라고 표현한다. 쭈기는 죽방렴에 비해 그 규모가 작아 부분 명칭도 많이 없었는데 고기가 모이는 ‘임통’만 죽방렴과 공통 용어로 추출되었다.

2) 돌살의 재료는 말 그대로 돌이다. 우선 큰 돌을 쌓아 형태를 만들고, 그 큰 돌이 튼튼히 서 있도록 사이에 작은 돌을 끼운다. 이때 끼우는 작은 돌을 ‘작살’이라 하고 이런 행위를 ‘작살 박다’라고 한다. 큰 돌로 돌살의 모양을 만드는 것을 ‘열 쏘다’라고 표현하는데 돌살의 높이는 1~2m 정도이고, 고기가 모이는 임통은 가로, 세로 50cm, 한 자 정도 된다. 물이 빠지면 10cm 정도 물이 임통에 남는다고 한다. 이 지역의 돌살은 대체로 반달 모양으로 만들었다고 한다.

3) 사리 때가 돼서 돌살이 드러나면 고기를 잡으러 바다에 가는데 이런 행위를 ‘쭈기 보다’라고 말한다. 고기가 많이 잡히는 때는 바람이 없거나 따뜻한 마파람이 불어 날이 더울 때인데 이런 날씨를 ‘날이 폭허다’라고 한다. 또한 바다에 구정물이 일어 물이 흐르면 ‘물이 특하다’라고 표현하는데 이럴 때에도 고기가 많이 잘 보이지 않아 쭈기에 많이 들어온다고 한다. 고기는 ‘뜰개, 뜰채, 쪽바지’로 떠 ‘망태기’에 담아 나른다.

4) 쭈기는 태풍이 지나가거나 파도가 심하게 치면 무너지는데 이럴 때는 보수를 하여야 한다. 예전에는 도구가 적당치 않아 삼베로 만든 버선을 거꾸로 뒤집어 손에 끼고, 호미를

가지고 보수를 하였다. 요즘의 쭈기는 사람들이 게를 잡으려고 돌살에 손을 대는 바람에 많이 무너진다고 한다. 보수가 필요한 독살의 상태를 ‘혈어지다, 문허나다’라고 표현한다.

5) 돌살은 그 규모가 크지 않아 고사를 크게 지내지는 않는다고 한다. 다만 사리 때 첫 물에서 잡은 고기를 집안에 걸어두고 그 밑에서 용왕님께 빌었다고 한다. 이때 걸어놓은 고기를 ‘지숙’이라 하였고 그런 행위를 ‘지숙 달다’라고 하는데 주로 집안의 여자들이 많이 했다.

6) 고기가 많이 잡히는 좋은 돌살은 무논 서마지기 하고도 바꾸지 않았다고 한다. 또한 돌살에 해달이가 들어오면 고기를 다 잡아 먹고, 돌살을 나가지도 않아서 해달이가 든 돌살은 피해를 많이 보았다고 한다.

## 2. 김 양식

1) 김 양식장을 바다에 세우는 것, 만드는 것은 ‘마장 지르다’로 표현한다. 가장 초기의 형태는 나뭇가지를 갯벌에 꽂아 자연포자를 통해 자란 김을 채취하는 형태로 이는 대나무로 발전하였다. 갯벌에 꽂은 이 대나무를 ‘마장, 말뚝’이라 한다. 마장을 지르고 새끼를 꼬아 만든 줄로 마장 사이를 이었는데 여기에 포자가 붙어 김이 자라게 하는 것이다. 이 작업에는 물이 빠졌을 때 수위에 맞게 마장과 줄 높이를 맞추는 것이 중요하다. 이는 김이 골고루 햇볕을 받아야 건강하게 성장하고 맛있는 김을 생산할 수 있기 때문이다. 또한 김 양식장을 바다에 세운 것을 ‘김발 막다, 발 막다’로 표현한다.

2) 초기의 김 양식은 자연 포자를 통해 김을 생산했지만 요즘은 인공 포자 채취를 통해 한다. 김 포자를 채취하는 것을 ‘포자 캐다, 포자 채다’라는 연어 구조로 표현하였으며 이는 굴 껍질에 김을 갯물에 간 포자물을 무쳐 키우는 것을 말한다. 굴껍질에 구멍을 뚫어 노끈으로 연결하고, 여기에 포자물을 무쳐 비닐에 넣어 보관하는데 이는 포자가 날아가거나 마르는 것을 방지하기 위해서이다. 이 작업은 보통 김 양식 철인 9월 20일 이전에 이뤄진다.

3) 김은 수온이 섭씨 23도 이하일 때 생육이 되고 병이 안 생기므로 양력 9월 20일 경부터 작업이 시작되며 동지 전에는 김 수확을 할 수 있다. 맛있는 김을 생산하기 위해서는 김이 햇볕을 적절히 쬐여야 하는데 예전에는 바다의 김발을 뒤집어주거나 발을 말려 김이 햇볕을 보게 하였다. 이런 행위를 ‘발 드깨다, 발 엮다, 마장 뒤집다’라고 표현하며 이렇게 생산한 김이 맛도 색도 좋다고 한다.

4) 김을 만들기 위해서는 김을 말리는 김틀이 필요한데 이를 ‘발장’이라 하며 이를 만드는 작업을 ‘발장 치다’라고 표현한다. 발장을 만드는 작업은 대나무를 잘게 쪼개 무명실을 ‘꽂’이라는 실패에 감아 실을 감아 돌리면서 발을 만들었다. 이 발장을 만들기 위해 ‘발장틀’을 이용한다.

5) 다 자란 김은 ‘너백이’라는 배를 타고 가서 채취를 하는데 칼을 대지 않고 손으로 김을 뜯었다고 한다. 추운 겨울에 하는 작업이라 손을 곤로에 녹여가며 김 채취 작업하였다고 한다. 김을 뜯으면 갱물기를 짜고 주먹땡이처럼 뭉쳐두는데 이는 ‘한 지개, 두 지개’ 단위로 샌다. 김을 채취하면 그 날 밤부터 김을 잘게 자르는 작업을 하는데 이를 ‘조수다, 쪼수다, 뽀수다’라고 표현하였다. 자른 김은 갱물기를 빼기 위해 민물로 씻는데 ‘가우, 가고’라는 큰 대나무 바구니에 넣어 민물을 넣어 가며 ‘조랭이, 쪼랭이, 쪼름, 담글개’으로 씻었다. 씻은 김은 만들어 둔 발장에 떠 건장에 낸다. 다 마른 김은 틀에서 떼어 내는데 이를 ‘김 틀다, 김 벗기다’라고 표현한다.

이러한 돌살과 김 양식에 관한 어휘 조사를 통해, 본 조사는 다음과 성과를 얻을 수 있었다.

- 1) 문헌조사와 현지조사를 병행하여 이들 주제에 관해 실제 현장에서 사용하는 생활어를 수집하여 분류할 수 있었다.
- 2) 돌살과 김 양식에 관해 분류체계를 나누고, 다양한 어휘를 수집하여 돌살과 김 양식에 관련된 어휘에 대해 어휘망을 구축할 수 있는 토대를 마련하였다.
- 3) 제보자의 구술 발화를 통해 전라남도 해남군의 다양한 방언 어휘를 수집, 확인할 수 있었다.
- 4) 수집한 어휘를 표준국어대사전과의 비교 작업을 통해 수집 어휘의 등재여부와 사전과의 의미 차이를 확인 할 수 있었다.
- 5) 수집한 어휘를 방언검색프로그램과 비교 작업을 통해 관련된 내용을 검증, 수정할 수 있었다.
- 6) 조사 결과물을 조사 어휘, 음성 자료, 음성전사 자료, 사진 자료, 동영상 자료로 정리하여, 전자사전 형식의 『민족생활어사전』 편찬의 자료로 구축하였다.

- 7) 어업 방식의 변화로 쇠퇴의 길을 걷고 있는 돌살과 전통 방식의 김 양식에 관련된 어휘, 즉 사라져 가고 있는 어휘를 정리하고 저장할 수 있는 기초 작업을 하였다.

그러나 본 조사는 분명한 한계점을 지닌다. 지금까지의 조사와 연구에 대한 반성은 다음과 같다.

- 1) 돌살과 김 양식에 관해 체계를 나누고 많은 관련 어휘를 수집하고 분류하였지만 조사 시간의 부족으로 더 많은 어휘를 확보하지 못한 아쉬움이 있다.
- 2) 돌살과 김 양식에 관해 하위 분류를 나누어 제보자들을 대상으로 조사하였지만 실제 여러 여건상 돌살과 김 양식을 만드는 과정을 보지 못 해, 현장을 보지 못 하고 제보자의 구술에 의존해 돌살과 김 양식 만들기에 관련된 어휘를 조사하였으므로 주제에 관해 좀 더 정밀한 조사를 못 한 것이 아쉽다.
- 3) 사라져 가는 어휘 조사, 수집에 치중하다보니 제보자를 고령의 제보자로 선정하여 젊은 계층이 사용하는 돌살과 김 양식 관련 어휘와의 비교 작업이 하지 못 하였다.
- 4) 돌살과 김 양식에 관한 조사 지점을 전라남도 해남군 중리와 어란리로 정하였는데 다른 지역 돌살과 김 양식 관련 어휘와 비교를 하지 못해 아쉬웠으며 이에 관한 조사는 이후 돌살과 김 양식에 대한 과제이기도 하다.

## 참고 문헌

- 국립국어원, 『표준 국어대사전』, 두산동아, 1999.
- 국립국어원, 『2010년도 민족생활어 조사』, 크리홍보, 2010.
- 국립민속박물관, 『경남 어촌민속지』, 필기획, 2002.
- 국립민속박물관, 『어촌민속지』, 필기획, 1996.
- 국립수산기술훈련소, 『정치망어업』, 1984.
- 김려, 박준원 율김, 『우해이어보』, 서울: 다운샘, 2004.
- 나승만 외 7인, 『다도해 사람들』, 경인문화사, 2003.
- 박계홍, 『한국민속학개론』, 형설출판사, 1983.
- 이강욱, 『한국의 도서문화: 서남해 도서를 중심으로』, '도서문화' 제 11집, 1993.
- 이근우 외 4명, 『한국 수산지』, 서울: 새미, 2010.
- 이병기·박승원·김진건, 『연근해어업개론』, 태화출판사, 1989.
- 이원식, 『한국의 배』, 서울: 대원사, 1991.
- 이재익, 『죽방렴의 어구어법에 대한 실태분석』, 부경대학교 학사학위논문: 부경대학교 어구학 실험실.
- 이태원, 『현산어보를 찾아서』, 서울: 청어람 미디어, 2002.
- 장정룡, 『속초시 어로민속지』, 속초문화원, 1997.
- 주강현, 『관해기 1-3』, 서울: 웅진지식하우스, 2006.
- 주강현, 『돌살』, 들녘, 2006.
- 최덕원, 『남도의 민속문화』, 밀알, 1994.
- 데이비드 크리스털, 권루시안 역, 『언어의 죽음』, 이론과 실천, 2005.
- 앤드루 달비, 오영나 역, 『언어의 종말』, 작가정신, 2008.
- 한국해양수산부, 『한국의 해양문화 1-5』, 서울: 해양수산부, 2002.



부 부





4 돌살 조사어휘(흥기옥)

번호	대분류	중분류	소분류	소분류2	상세분류	상세분류1	상세분류2	원표제어	용례	기타정보	출전장본1	출전장본2	형태정보	의미정보	표준국어사전에 수록 여부
이촌생활	원시어로	돌살 명칭	돌살 명칭	부분명칭	1	2		돌살	{돌살을} 돌살이라 그러제.	쑤기에서 임통을 제외한 나머지 부분 전체를 이르는 말이다. 돌도 돌을 쑤어서 임통과 고기가 어울리는데 이 부분도 반달 모양으로 돌을 한다. 이러한 돌살은 이종으로 쑤기도 한다. 또한, '돌살'은 임통을 제외한 쑤기 전체를 지칭하는 명칭이지만 쑤기 전체를 부르는 말로도 사용되었다.	김동식(해남)			0	0
이촌생활	원시어로	돌살 명칭	총사자 명칭					쑤기담 일자	그거 말하자면, {쑤기담 일자} 그러제.		김동식(해남)			0	x
이촌생활	원시어로	돌살 명칭	총사자 명칭					총업원	{총업원은} 없었고.	쑤기담에 조사하는 사람의 명칭은 체본화되어 있지 않다. 쑤기의 규모가 작아 쑤기 주인만으로도 운용이 가능하다고 한다. 주인은 '쑤기담 일자'라 하였고, 밑에서 일하는 일꾼이나 쑤기를 만드는 기술자를 지칭하는 말도 조사되지 않았다.	김동식(해남)			0	0
이촌생활	원시어로	돌살 명칭	단위 명칭					개	쑤기가 예나 그런 데 그러가지고, 한 열, 한 열한 {개}, 열 {개} 이상 있었을 거야.		김동식(해남)			0	0
이촌생활	원시어로	돌살 명칭	돌살 만들기	재료				돌	{돌}을 가져다가 실은, 저중에 시작할 때는 흙 아닌 {돌}을 전부 모구고 해, 모아서 이렇고 거기 좀 쑤어서 해.	돌살 만들기의 재료는 '돌'이다. 돌의 정반은 양면, 어원인 '돌'이 많이 사용되고 있으며, '돌살'은 '돌살'이라 부르는 말에서도 나타난다.	김동식(해남)			0	0
이촌생활	원시어로	돌살 명칭	돌살 만들기	재료				돌	{돌} 사이도 뿔고 그렇게.		김동식(해남)			0	0
이촌생활	원시어로	돌살 명칭	돌살 만들기	재료				돌업원	{돌업이를} 가끔 모이다가 이 몹 쑤듯기 쑤어오	돌살을 만들 때 먼저 큰 돌을 쑤야 형태를 만들고, 큰 돌이 먼저 쑤지지 않으면 돌을 쑤는 돌 사이에 끼워 넣는데 이 작은 돌을 쑤는 것이라 하고 이던 알위를 작살 막다라 한다.	김동식(해남)			0	0
이촌생활	원시어로	돌살 명칭	돌살 만들기	재료				작살	큰것은 요렇게 올려놓으면, 그러면 한 것이 아니냐, 그 사이에다가 {작살이라고} 또 박어, 안 움직이겠음.	돌살은 위치에 따라 수확량의 차이가 크므로 좋은 위치에 돌살을 만드는 것은 중요성이 있다. 돌살 만들기에 좋은 위치란 주변에 바위와 돌이 많은 곳, 그리고 조수간만의 차를 이용해 고기를 잡는 것이므로, 돌이 많고 나는 장소가 좋다. 바위와 돌이 많은 지역은 돌살 쑤기에 필요한 재료가 많기 때문에, 이런 지형에 고기가 많이 몰리기도 해서이다.	김동식(해남)			0	0
이촌생활	원시어로	돌살 명칭	돌살 명칭	위치				바위가 있다	{바위도 있고}, 인자 돌이 주로 마이 있지요, 그라고 돌빠짐이 좋고.		김동식(해남)			0	x
이촌생활	원시어로	돌살 명칭	돌살 명칭	위치				돌이 많이 있다	바위도 있고, 인자 {돌이 주로 마이 있지요}, 그라고 돌빠짐이 좋고.		김동식(해남)			0	x
이촌생활	원시어로	돌살 명칭	돌살 명칭	위치				돌빠짐이 좋다	바위도 있고, 인자 돌이 주로 마이 있지요, 그라고 {돌빠짐이 좋고}.		김동식(해남)			0	x
이촌생활	원시어로	돌살 명칭	돌살 명칭	위치				민물 들다	그라고 {민물이 들어오고}.		김동식(해남)			0	x

4 돌살 조사어휘(흥기옥)

범주	대분류	중분류	소분류	소분류2	상세분류	상세분류1	상세분류2	원표제어	용례	기타정보	출진장보1	출진장보2	형태변화 사건 의성 의태	표준국어 사전 제어부
어촌생활	원시어로	돌살	돌살 만들기 행위	돌살 만들기 행위	돌살 만들기 행위	돌살 만들기 행위	돌살 만들기 행위	모모우다	{돌맹이를 모은거제}. 돌을 가져다가 실은, 저 돌에 시작할 때는 흙 어린 {돌을} 전부 모우고 해. 모아서 이렇고 가끔 쏘아서 해.	돌살을 만들기 위해서는 형태를 정을 돌을 모아야 한다. 주로 주변의 돌을 이용하기도 하지만 돌은 다른 장소에서 가져와 모으고 모으는 데. 모우다. 어형 대신 '모구다'를 사용하는데 이는 '모으다'의 어중 '-g'의 신임으로 전남 신안 방언형 중 '모크다'와 유사한 형태라 볼 수 있다.	김동식(해남)		0	0
어촌생활	원시어로	돌살	돌살 만들기 행위	돌맹이 모우다	돌살을 만들 때 행위를 나타내는 말로 '돌을 모우다'라는 의미이다.	돌살을 만들 때 행위를 나타내는 말로 '돌을 모우다'라는 의미이다.	돌살을 만들 때 행위를 나타내는 말로 '돌을 모우다'라는 의미이다.	돌맹이 모우다	돌을 쓰라고 그러는데, {돌맹이를 모은거제}. 돌을 가져다가 실은, 처음에 시작할 때는 흙 어린 {돌을} 전부 모우고 해. 모아서 이렇고 가끔 쏘아서 해.	김동식(해남)			0	x
어촌생활	원시어로	돌살	돌살 만들기 행위	돌 모구다	돌살을 만들 때 행위를 나타내는 말로 '돌을 모구다'라는 의미이다.	돌살을 만들 때 행위를 나타내는 말로 '돌을 모구다'라는 의미이다.	돌살을 만들 때 행위를 나타내는 말로 '돌을 모구다'라는 의미이다.	돌 모구다	돌을 가져다가 실은, 처음에 시작할 때는 흙 어린 {돌을} 전부 모우고 해. 모아서 이렇고 가끔 쏘아서 해.	김동식(해남)			0	x
어촌생활	원시어로	돌살	돌살 만들기 행위	돌 쏘다	돌살을 만들 때 행위를 나타내는 말로 '돌을 쏘다'라는 의미이다.	돌살을 만들 때 행위를 나타내는 말로 '돌을 쏘다'라는 의미이다.	돌살을 만들 때 행위를 나타내는 말로 '돌을 쏘다'라는 의미이다.	돌 쏘다	모은 돌을 이용해 담 쏘듯이 돌살의 형태를 만든다. 이처럼 큰 돌을 돌살의 형태로 쏘는 것을 '돌 쏘다'라고 표현하며 여기에는 '돌'을 '쏘다', '올리다'의 과정을 포함한다. '돌 쏘는 작업은 한칸, 혹은 이중으로 쏘는 것이다.	김동식(해남)			0	x
어촌생활	원시어로	돌살	돌살 만들기 행위	돌담 막다	돌담을 만들 때 행위를 나타내는 말로 '돌담을 막다'라는 의미이다.	돌담을 만들 때 행위를 나타내는 말로 '돌담을 막다'라는 의미이다.	돌담을 만들 때 행위를 나타내는 말로 '돌담을 막다'라는 의미이다.	돌담 막다	크다, 인자 옛날에는, 오린 데서, 기대다는 막은 그런 {돌담은} 가늘며, 조가들며 {막아서} 조가 올까지만 모고는 그때 {막아서} 방지해버리라고.	김동식(해남)			0	x
어촌생활	원시어로	돌살	돌살 만들기 행위	담 쏘듯기 쏘다	돌살을 만들 때 행위로 돌담을 쏘는 때 담을 쏘듯이 쏘아 올리다.	돌살을 만들 때 행위로 돌담을 쏘는 때 담을 쏘듯이 쏘아 올리다.	돌살을 만들 때 행위로 돌담을 쏘는 때 담을 쏘듯이 쏘아 올리다.	담 쏘듯기 쏘다	돌맹이를 가끔 모아다가 이 {담 쏘듯기 쏘아 오}. 쏘아고 올리제.	김동식(해남)			0	x
어촌생활	원시어로	돌살	돌살 만들기 행위	쏘다	돌건을 차곡차곡 포개어 엮어서 구조물을 이루다.	돌건을 차곡차곡 포개어 엮어서 구조물을 이루다.	돌건을 차곡차곡 포개어 엮어서 구조물을 이루다.	쏘다	다시 {쏘아야제}. 그 돌을 갖다가, 그렇게 힘을 제. 그렇게. 나이 먹은 사람들은 힘 없어서 그 돌을 못 올리제.	김동식(해남)			0	x
어촌생활	원시어로	돌살	돌살 만들기 행위	쏘다	돌건을 차곡차곡 포개어 엮어서 구조물을 이루다.	돌건을 차곡차곡 포개어 엮어서 구조물을 이루다.	돌건을 차곡차곡 포개어 엮어서 구조물을 이루다.	쏘다	처음에 시작할 때는 흙 어린 돌을 전부 모우고 해. 모아서 이렇고 가끔 {쏘아서} 해. 담 쏘듯이 쏘아오.	김동식(해남)			0	0
어촌생활	원시어로	돌살	돌살 만들기 행위	쏘아다	돌건을 차곡차곡 포개어 엮어서 구조물을 이루다.	돌건을 차곡차곡 포개어 엮어서 구조물을 이루다.	돌건을 차곡차곡 포개어 엮어서 구조물을 이루다.	쏘아다	돌맹이를 가끔 모아다가 이 담 쏘듯기 쏘아오. {쏘아고} 올리제.	김동식(해남)			0	x
어촌생활	원시어로	돌살	돌살 만들기 행위	기예다 이중으로 쏘다	돌살을 만들 때 돌담을 돌 돌로 이중으로 쏘다.	돌살을 만들 때 돌담을 돌 돌로 이중으로 쏘다.	돌살을 만들 때 돌담을 돌 돌로 이중으로 쏘다.	기예다 이중으로 쏘다	작은 돌로 놓고, {가예다가 저것을 이중으로 보 돌 쏘는 데}. 이중으로 요렇게 포뿔 쏘아오. 그 걸 가운 데다 놓고. 잔 것을 많이 바제.	김동식(해남)			0	x
어촌생활	원시어로	돌살	돌살 만들기 행위	돌 올리다	돌살을 만들 때 행위를 나타내는 말로 '돌을 쏘아 올리다'라는 의미이다.	돌살을 만들 때 행위를 나타내는 말로 '돌을 쏘아 올리다'라는 의미이다.	돌살을 만들 때 행위를 나타내는 말로 '돌을 쏘아 올리다'라는 의미이다.	돌 올리다	다시 쏘아야제. 그 돌을 갖다가, 그렇게 힘을 제. 그렇게. 나이 먹은 사람들은 힘 없어서 그 {돌을} 못 올리제.	김동식(해남)			0	x

4 돌살 조사어휘(흥기옥)

번호	대분류	중분류	소분류	소분류2	상세분류	상세분류1	상세분류2	원표제어	용례	뜻풀이	용례	기타정보	출전장본1	출전장본2	형태변화	표준국어사전에 의용어 기입부
이촌생활	원시어투	돌살 만들기	돌살 만들기 행위	소분류2	1	2	원표제어	용례	돌살을 만들 때 행위를 나타내는 말로 큰 돌도 돌살의 형태를 만들고 두너지지 않게 작을 돌을 큰 돌 사이에 끼우다.	돌살을 만들 때 행위를 나타내는 말로 큰 돌도 돌살의 형태를 만들고 두너지지 않게 작을 돌을 큰 돌 사이에 끼우다.	{작살을 먼저 부롭고} 거기가 얼릴 수도 있고, 상당히 어려워요. 힘들어, 돌맹이 한 것이라.	큰 돌로 돌살의 형태를 만들면 돌살이 두너지지 않게 큰 돌의 돌을 돌로 매운다. 작은 돌을 끼워 넣어 큰 돌의 용직임을 더하는 것이다. 이때 끼워넣는 돌을 '작살'이라 하며 이런 작업을 '작살 박다, 작살 놔부다'라고 표현한다.	김동식(해남)	0	X	X
이촌생활	원시어투	돌살 만들기	돌살 만들기 행위					용례	큰것은 요렇게 올려놓으며, 그것만 한 것이 아니라, 그 사이에다가 {작살이라고 또 박아}. 안 움직이게끔, 그게 움직여버리면은, 돌이 오가 난 것이 아니고, 돌 큰 돌도 있고 여러가지로 있느냐니까, 그것을 사이사이에다가 작살을 해박지, 안 움직이게끔.	돌살을 만들 때 행위를 나타내는 말로 큰 돌도 돌살의 형태를 만들고 두너지지 않게 작을 돌을 큰 돌 사이에 끼우다.		김동식(해남)	0	X		
이촌생활	원시어투	돌살 만들기	돌살 만들기 행위					용례	작은 돌로 넣고, 가에다가 저것을 이중으로 부를 썬는데, 이중으로 요렇게 부를 썬어요. 그렇게 가운데다가 넣고, {작살을 얹어 박제}.	돌살을 만들 때 행위를 나타내는 말로 큰 돌도 돌살의 형태를 만들고 두너지지 않게 작을 돌을 큰 돌 사이에 끼우다.		김동식(해남)	0	X		
이촌생활	원시어투	돌살 만들기	돌살 만들기 행위					용례	예, 다 없고, 하나가 제일 제가 하고 있는 거기가 가장 오래요. 오래까지 있었는데, 지금 다 {원시}를 사용하여 표현한다. 표준국어대사전의 '돌'이 의미인 '돌간'을 뛰어넘어 다른 돌간의 수에 넣어 보이지 않게 찾아 뒀다. '라는 의미'로 돌살을 덮어버리는 것이 아니라, 돌살을 '사용하지 않는다'라는 의미이다.	돌살을 사용하지 않는다.	돌살은 일반 내내 이용하기도 하지만 추가 용부터 겨울까지도 이용하기도 한다. 그런데 봄부터 여름까지는 돌살을 사용하지 않는데 이를 경우를 '돌살 뗀다, 갈다'는 등 시를 사용하여 표현한다. 표준국어대사전의 '돌'이 의미인 '돌간'을 뛰어넘어 다른 돌간의 수에 넣어 보이지 않게 찾아 뒀다. '라는 의미'로 돌살을 덮어버리는 것이 아니라, 돌살을 '사용하지 않는다'라는 의미이다.	김동식(해남)	0	0		
이촌생활	원시어투	돌살 만들기	돌살 만들기 행위					용례	조커를까지만 보고는 그 때 {단아서} 방지해져 버리고, 그러면, 그 때 고기가 쫓아 있을거니와 한 봉어라고, 송어새끼, 거의 많이 들어오거든요. 그럴 경우라고, 이 거에서 한 번 데쳐져, 들 수 있고.	돌살을 사용하지 않는다.	김동식(해남)	0	0			
이촌생활	원시어투	돌살 만들기	돌살 모양					용례	모양은 반달이제. {반달 모양으로} 대체적으로.	돌살의 모양이 반달 모양임을 나타냄.	김동식(해남)	0	X			
이촌생활	원시어투	돌살 만들기	돌살 모양				조그마하다	용례	{조그마해요}, 그러면은 물이 빠질 때는 굉장히 일동안 빠지요. 뜰 세로 물이 빠제.	돌살의 모양이 반달 모양임을 나타냄.	김동식(해남)	0	X			
이촌생활	원시어투	돌살 만들기	고기 거두기 도구					용례	돌고기 따위를 건져 올릴 때 쓰는 도구. 오 구 모양의 그물이 달려 있다.	돌살에 고기를 거두러 가면 돌끼를 이용해 고기를 잡는다. 이 도구를 이용해 일등에 걸린 고기를 왼쪽으로 끌어, 고기를 퍼내는 것이다. 송어에서는 '뜰제'와 '뜰개, 죽바지'라는 어휘가 함께 사용되고 있다.	김동식(해남)	0	X			

4 돌살 조사어휘(흥기옥)

번호	대분류	중분류	소분류	소분류2	상세분류	상세분류 1	상세분류 2	원표제어	용례	발음정보	종사	뜻풀이	용례	기타정보	출신장르1	출신장르2	형태정보	형태정보	표준국어 사자용	
1	어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	돌살	돌살	돌살	돌살	용고기 따위를 건져 올릴 때 쓰는 도구. 오 구 모양의 그늘이 달려 있다.	명	명	용고기 따위를 건져 올릴 때 쓰는 도구. 오 구 모양의 그늘이 달려 있다.	{용채}.		김동식(해남)			0	0	0
2	어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	쪽바지				용고기 따위를 건져 올릴 때 쓰는 도구. 오 구 모양의 그늘이 달려 있다.	명	명	용고기 따위를 건져 올릴 때 쓰는 도구. 오 구 모양의 그늘이 달려 있다.	{쪽바지}. {쪽바지라고} 있어요.		김동식(해남)			0	x	
3	어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	망	망태기		망태기	용감을 담아 들거나 어깨에 메고 다닐 수 있는 도구. 주로 가는 새끼나 노 따위로 엮거나 그물처럼 따서 성기게 만든다.	명	명	용감을 담아 들거나 어깨에 메고 다닐 수 있는 도구. 주로 가는 새끼나 노 따위로 엮거나 그물처럼 따서 성기게 만든다.	{망}, {망태기} 있어.		김동식(해남)			0	0	
4	어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	망태	망태기		망태기	용감을 담아 들거나 어깨에 메고 다닐 수 있는 도구. 주로 가는 새끼나 노 따위로 엮거나 그물처럼 따서 성기게 만든다.	명	명	용감을 담아 들거나 어깨에 메고 다닐 수 있는 도구. 주로 가는 새끼나 노 따위로 엮거나 그물처럼 따서 성기게 만든다.	그렇고, 옛날같이 많이 안 잡히니까, 옛날에는 바구니에 들고 올랐으면 많이 잡히면, 은가워서 못 들고 오니까. {망태라고} 짚으로 엮은 것이 있어. 거 뒤어가지고 들체메고, 거 어깨숙지에 들체메고 오제.		김동식(해남)			0	0	
5	어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	바구니				대나 뿌리 따위를 짚겨어 등골에 걸쳐 속이 깊숙하게 만든 그릇. 테두리에 대나무를 서서 나팔 꼴러 손잡이도 둘 수 있다.	명	명	대나 뿌리 따위를 짚겨어 등골에 걸쳐 속이 깊숙하게 만든 그릇. 테두리에 대나무를 서서 나팔 꼴러 손잡이도 둘 수 있다.	그렇고, 옛날같이 많이 안 잡히니까, 옛날에는 바구니에 들고 올랐으면 많이 잡히면 은가워서 못 들고 오니까. 망태라고 {짚으로} 엮은 것이 있어. 거 뒤어가지고 들체메고, 거 어깨숙지에 들체메고 오제.		김동식(해남)			0	0	
6	어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	짚				=짚.	명	명	=짚.	그렇고, 옛날같이 많이 안 잡히니까, 옛날에는 바구니에 들고 올랐으면 많이 잡히면 은가워서 못 들고 오니까. 망태라고 {짚으로} 엮은 것이 있어. 거 뒤어가지고 들체메고, 거 어깨숙지에 들체메고 오제.		김동식(해남)			0	0	
7	어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	사리 때				고기 거두기에 좋은 시기를 나타내는 말로, 용력 보통과 그물 무렵에 밑물이 가장 높은 때.	명	명	고기 거두기에 좋은 시기를 나타내는 말로, 용력 보통과 그물 무렵에 밑물이 가장 높은 때.	인자 저 물 마이 나고, 사리할, 저 사리할, 뒤시 간해서 중간이 실새라.		김동식(해남)			0	x	
8	어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	조금빨				고기 거두기에 좋은 시기를 나타내는 말로, 조수(潮水)가 가장 낮은 때를 이르는 말. 대개 매월 음력 7, 8월과 22, 23일에 있다.	명	명	고기 거두기에 좋은 시기를 나타내는 말로, 조수(潮水)가 가장 낮은 때를 이르는 말. 대개 매월 음력 7, 8월과 22, 23일에 있다.	바다에 물이 빠지는 시기에는 언젠근 고기들 잘 잡은 것다. 조수만의 차가 가장 많은 때로 고기가 풀잡에 많이 잡힌다고 한다. 바닷물에 구경물이 일어나 물이 조란 경우에는 물이 빠지면 잡음이 가능하디. 이때에는 사리할, 조금빨 이단 풀때 양잡을 서 용하었다.		김동식(해남)			0	x	
9	어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	밤				=밤	명	명	=밤	그러니까 {밤}에 많이 잡히제. 밤에는 안 잡혀요.		김동식(해남)			0	0	
10	어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	물이 특하다				구경물이 일어 물이 흐리다.	구	구	구경물이 일어 물이 흐리다.	바닷물이 흐리거나, 강강한 밤에는 고기들이 풀잡이 보이지 않아 풀잡에 많이 들어오지 않으니, '사리'나, '간만의 차가 적은' 고기 때에 물이 빠지면, 잡음이 가능하디. 이때에는 사리할, 조금빨 이단 풀때 양잡을 서 용하었다.		김동식(해남)			0	x	

4 돌살 조사어휘(흥기옥)

범주	대분류	중분류	소분류	소분류2	상세분류 1	상세분류 2	원표제어	용례	뜻풀이	발음정보	종사	용례	기타정보	출전장본1	출전장본2	형태정보 시제, 시성	형태정보 시제, 시성	표준국어 사전 등 기타분류		
어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	시기			비림이 없다	날씨가 폭하니, {바람도 별로 없고}, 이 마파람이 시간에 남풍이 불 때.	뜻풀이: 나태내는 말로 비림이 없다.	구	구	날씨가 폭하니, {바람도 별로 없고}, 이 마파람이 시간에 남풍이 불 때.	김동식(해남)					0	X	
어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	시기			마파람 불다	고기 거두기에 좋은 시기를 나타내는 말로 마파람이 불 때.	뜻풀이: 나태내는 말로 마파람이 불다.	구	구	날씨가 폭하니, 바람도 별로 없고, 이 {마파람이} 시간에 남풍이 불 때.	마파람 남풍이 불면 고기들이 많이 확보할 수 있는 시기이므로 남풍이 '마파람'이 불면 고기를 잡기에 좋다. 그래서 어업에 종사하는 사람들은 남풍인 마파람을 좋은 바람으로, 자기가 복종을 도음이 되지 않는 바람으로 인식하고 있었다.	김동식(해남)				0	X	
어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	시기			날씨가 폭하다	{날씨가 폭하니}, 바람도 별로 없고, 이 마파람이 시간에 남풍이 불 때.	뜻풀이: 나태내는 말로 날씨가 덥고 습하다.	구	구	{날씨가 폭하니}, 바람도 별로 없고, 이 마파람이 시간에 남풍이 불 때.	날씨가 덥고 습기가 많은 날씨에 마파람이 불면 바다에 구정음이 많이 생겨 추리데 이 때도 고기가 많이 잡힌다. 날씨가 덥고 습기가 많은 날씨를 날이 폭하다고 표현한다. 따라서 날이 폭하고, 마파람이 불면 고기가 많이 잡힌다고 한다.	김동식(해남)				0	X	
어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	행위			수기 보다	수기모래 가야겠다 그런 말 제.	뜻풀이: 잠으로 돌살에 가다.	구	구	수기모래 가야겠다 그런 말 제.	고기를 잠으로 돌살에 가는 행위를 '수기' 모래라고 한다. 돌살을 지역에서는 수기라 하는데 '수기' 모래는 돌살을 모기만 하는 것이 아니라 돌살에 가서 고기를 거두는 행위까지 포함하는 표현이라 할 수 있다. 이는 죽방령에 관한 어휘 조사에서도 나타났는데 죽방령에 고기를 거두러 가는 것도 '방'보다, '방' 보러 간다'라고 '모래'와 연어 행식으로 사용하였다.	김동식(해남)				0	X	
어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	행위			뜨다	뜨다.	뜻풀이: 뜨다.	동	동	뜨다.	뜨다.	김동식(해남)					0	0
어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	행위			저 올리다	올리가 열을 많이 먹기 때문에, 거의 팔아서, 그때는 동네사람들도 막 가서 뜨고, 잠으로 저를 뜨고 그물 때도 있었고.	뜻풀이: 저 올리다.	구	구	올리가 열을 많이 먹기 때문에, 거의 팔아서, 그때는 동네사람들도 막 가서 뜨고, 잠으로 저를 뜨고 그물 때도 있었고.	올리가 열을 많이 먹기 때문에, 거의 팔아서, 그때는 동네사람들도 막 가서 뜨고, 잠으로 저를 뜨고 그물 때도 있었고.	김동식(해남)					0	X
어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	행위			들체 매다	들어 올려 어깨 같은 용에 매다.	뜻풀이: 들체 매다.	구	구	들어 올려 어깨 같은 용에 매다.	그렇고, 옛날같이 많이 안 짐하니깐, 옛날에는 바구니에 들고 올라오는 마이 잡으면 두거워서 못 들고 오니까, 양태라고 짐으로 묶은 것이 있어, 거 묶어가지고 {들체매고}, 여 어깨숙지에 {들체매고} 오제.	김동식(해남)				0	X	
어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	이해물			팔다	팔다.	뜻풀이: 팔다.	동	동	팔다.	아니 장에 큰 오일장에 갖다 많이 팔아.	김동식(해남)					0	0
어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	이해물			승어	승어.	뜻풀이: 승어.	명	명	승어.	상항에 마이 짐했죠, 주로 먼저 많이 잡힌 것이, 제일 많이 잡힌 것이 승어, 그 때만 해도 승어 오일 안 되고 그랬기 때문에, 승어를 고기로 상항히 말 하겠죠.	김동식(해남)				0	0	
어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	이해물			승어 새끼	승어 새끼.	뜻풀이: 승어 새끼.	명	명	승어 새끼.	승어새끼를 뭐라고 그러나요? 동애, {동어},	김동식(해남)				0	0	
어촌생활	원시어로	돌살	고기 거두기	이해물			승어 새끼	승어 새끼.	뜻풀이: 승어 새끼.	명	명	승어새끼를 뭐라고 그러나요? {동애}, 동어.	김동식(해남)					0	X	



4 돌살 조사어휘(흥기옥)

범주	대분류	중분류	소분류	소분류2	상세분류 1	상세분류 2	원표제어	용법	발음정보	형식	뜻풀이	유래	기타정보	출신장르1	출신장르2	명사변역 사건 성격	표준국어 사전용 어휘부
어촌생활	원시어로	돌살	보수하기	보수하기			무너지다	물러나쁘다		형	쌓여 있거나 서 있는 것이 해물어저 내려오 다.	사람이 손누베 안 하고, 파도가 안 치면은 그대 문 있는데, 사람이 그냥 고통받으라고 건들어버 리고, 파도치면 할어졌부제. {문허나쁘제}.	김동식(해남)			0	X
어촌생활	원시어로	돌살	보수하기	보수하기				삼베로 만든 버선		명	삼베를 재료로 만든 버선.	{삼베로 배로 만든 버선이라고}. 거 떨어진 것. 때 삼는 도구와 같다. 바다에 돌을 쏘아 올 리는 작업이므로 장감을 끼고, 잡는데 올 는 장감을 끼고 하지만 재포자의 아버지 때 는 장감이 없었지 않은 시기가 버선을 뒤집 어 삼베 끼고 죽임을 하였다고 한다.	김동식(해남)			0	X
어촌생활	원시어로	돌살	보수하기	보수하기				장감		명	=장감.	호미로 인자 일개가지고, 지금은 {장감} 나왔 으니까, 우리덜은 버신을 안 써왔지. 그런데, 우 리 아버지 때는 전부 버신을 썼어,그 때는 {장 감} 없었니까.	김동식(해남)			0	0
어촌생활	원시어로	돌살	보수하기	보수하기				호미		명	=호미.	{호미로} 인자 일개가지고, 지금은 장감이 나왔 으니까, 우리덜은 버신을 안 써왔지. 그런데, 우 리 아버지 때는 전부 버신을 썼어,그 때는 장감 사 만든 돌을 큰 돌 사이에 끼운다.	김동식(해남)			0	0
어촌생활	원시어로	돌살	보수하기	보수하기				복원하다		동	원래대로 회복하다.	그냥 평상 {복원하지요}, 할어지면, 것도 인자 풀이 들어오지는 못하고, 풀이 빠졌을 때 하제.	김동식(해남)			0	0
어촌생활	원시어로	돌살	보수하기	보수하기				보수하다		동	간혹이나 시절 따위의 낱거나 부서진 것을 손보아 고치다.	문허나면, 다시 {보수를 해야제}.	김동식(해남)			0	0
어촌생활	원시어로	돌살	보수하기	보수하기				버선 까질로 까다		구	돌살을 보수할 때 삼베로 만든 버신을 뒤집어 까다. 이는 돌이 손에서 미끄러지는 것을 방지한다.	삼베로, 배로 만든 {버선이라고} 거 떨어진 것. 그 떨어진 것을 거꾸로 끼 가지고} 없이 썼지.	김동식(해남)			0	X
어촌생활	원시어로	돌살	보수하기	보수하기				돌 물러다		구	무너진 돌살을 보수하기 위해 돌을 들어 올 리다.	다시 쓰야제, 그 돌을 줘다가, 그렇게 힘들 제, 그렇게, 나이 먹은 사람들은 힘 없어서 그 {돌 을 못 물러제}.	김동식(해남)			0	X
어촌생활	원시어로	돌살	보수하기	보수하기				다시 쓸다		구	무너진 돌살을 보수하기 위해 무너진 부분 은 다시 쌓다.	{다시 쓰야제}, 그 돌을 줘다가, 그렇게 힘들 제, 그렇게, 나이 먹은 사람들은 힘 없어서 그 돌을 못 물러제.	김동식(해남)			0	X
어촌생활	원시어로	돌살	보수하기	보수하기				손누베 하다		구	손을 무엇에 어디에 닿게 하다.	사람이 {손누베 안 하고}, 파도가 안 치면은 그 대문 있는데, 사람이 그냥 고통받으라고 건들어 버리고, 파도치면 할어졌부제. 문허나쁘제.	김동식(해남)			0	X
어촌생활	원시어로	돌살	보수하기	보수하기				파도치다		동	바다에 물결이 일어난다.	사람이 손누베 안 하고, 파도가 안 치면은 그대 문 있는데, 사람이 그냥 고통받으라고 건들어 버리고, {파도 치면} 할어졌부제. 문허나쁘제.	김동식(해남)			0	0
어촌생활	원시어로	돌살	고사 지내기	고사 지내기				서러 때		명	고기 거두기에 좋은 시기를 나타내는 말로 음력 보름과 그믐 무렵에 밀물이 가장 높음 때.	우야는 어느 때든지 {사리 때}, 첫물, 물이 나가 지고, 첫물에 잠은 농만 그룻고 고사를 지내, 지 속을 맡아요.	김동식(해남)			0	X

4 돌살 조사어휘(흥기육)

범주	대분류	중분류	소분류	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어	활용범	발음장모	종사	뜻풀이	양례	기타정보	출진장모1	출진장모2	형태변화 사건 성격	표준국어 사건 성격
어촌생활	원시어로	돌살	고사 지내기	시기				첫물이 날 때		구	첫물이 되어 물이 빠지는 첫 번째.	우아른 어느 때든지 사리 때 {첫물, 물이 나가 지고}, 첫물에 잠은 놓안 그릴고 고사를 지내, 지속을 맡아오.		김동식(해남)		0	x
어촌생활	원시어로	돌살	고사 지내기	음식				지속		명	고사를 지낼 때 재료로 사용하는 물고기.	우아른 어느 때든지 사리 때 첫물, 물이 나가지 음식으로 사용하는더 첫물에 잠은 고기를 계속 이따.	김동식(해남)		0	x	
어촌생활	원시어로	돌살	고사 지내기	장소				집안		명	집의 안.	달아 놓고, {집에} 안지 마루나 그런 데서 단 것	김동식(해남)		0	0	
어촌생활	원시어로	돌살	고사 지내기	장소				마루		명	집채 안에 배닥과 사이를 띄우고 깐 널반지 또는 그 널반지를 깔아 놓은 곳.	달아 놓고, 집에 안지 {마루나} 그런 데서 단 것	김동식(해남)		0	0	
어촌생활	원시어로	돌살	고사 지내기	행위				지속 덜다		구	지속을 덜다, 고사 때 재물로 쓰는 물고기를 덜다.	고사를 없고, 지속이라고, {지속 단다고} 그런 데서 단 것. {지속 단다} 그런 데서 단 것. 집안에 사리때 첫물에 잠아온 물고기를 다 는 것이다. 이런 행위를 지속 단다. 그리고 는데 지속을 다는 것만으로도 고사라고 할 수 있으나 상관은 없지만 어자들이 주로 하였다고 한다.	김동식(해남)		0	x	
어촌생활	원시어로	돌살	고사 지내기	행위				지속 맡아놓고 고기 밑에서 덜다		구	재물을 깔아두고 재물 아래서 기원하다.	그런 것도 없고, 아이, 그러다 보이면 {지속 거 달아 놓고}, 고기 밑에서 일종의 {비스} 것도 찾아오, 잘 정해주라고, 그런 것도 봤는데.	김동식(해남)		0	x	
어촌생활	원시어로	돌살	고사 지내기	행위				손 비비다		구	두 손을 마주대고 비비면서 기원 행위를 하 다.	아이, 아랑고 하면서 {손 비비면서} 조금 뭇한 것 같은데.	김동식(해남)		0	0	
어촌생활	원시어로	돌살	관용표 원					첫물은 돌살은 무슨 새(마지기) 취급도 안 바꾼다		구	첫물 돌살의 가치를 표현하는 관용어, 고기가 많이 정하는 돌살은 농사를 짓는 무슨 과도 바꾸지 않는다.	그렸조, 옛날에 저 우리가 하는 것은, {무는 새 마지기 취급도 안 바꾼다고} 그랬어, 독살이.	김동식(해남) 새의 돌살은 고기가 많이 정하는 돌살은 돌살인데 이런 돌살은 무는 새 마지기 취급도 바꾸지 않았다'고 한다. 우리 마지기 돌살은 돌살에는 고기가 많이 들기 때문에 농사를 할 수 있는 무는과도 바꾸지 않을 만큼 겹어지가 있다는 말이다.	김동식(해남)		0	x
어촌생활	원시어로	돌살	관용표 원					해달이 들면 고기가 못 잡는다		구	돌살에 관련된 관용 표현으로 돌살에 해달이 들어오면 고기를 다 잡아 먹고 돌살의 위치를 알고 또 찾아와 고기를 다 잡아 먹기 때문에 해달이가 든 돌살은 피해를 많이 보 았다고 한다.	{해달이가} 일통에, 일통이 좋으니까, {일통에 들어가서} 게 같은 거, 고기 같은 건 잡아오 해 달이 것이, 게를 똑게, 거를 잡아 먹는단말이여, 때문에 해달이가 것이 한 번 와버리면 {고기} 못 잡아요, 다 잡아먹으니까.	김동식(해남)		0	x	

#### 4 김 양식 조사어휘(흥기육)

번주	대표류	종류명	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어	올림말	발음정보	조사	뜻풀이	유래	기타정보	출신장보1	출신장보2	어휘정보 의사 사건	명칭정보 의사 의성	표준국어 사전 등 제어부	
어른생황 전통어로	김양식	김양식	김양식장 만들기	김양식장 재료	1	2		나무가지		명	나무의 줄기에서 뻗어 나는 가지.	그러니까 {나무가지를} 쪽쪽, 응, 신축이러고. 김양식은 '김발' 중 나무가지를 이용 해 만든 것을 정밀 이란 한다.	김동식(해남)				0	0	
어른생황 전통어로	김양식	김양식	김양식장 만들기	김양식장 재료			대나무			명	벚과의 대나무 속(屬) 식물을 통틀어 이르는 말. =대나무.	{대나무로} 쪼개 갈고 그때는 안 했어 우리 대나무 쪼개 갖고 할 때는.	김양식을 바다에 세울 때 가장 원 반적으로 이용하는 재료는 대나무이 다. 대나무가 추워서 쫄혀 구할 수 있는 재료이고 태풍이나 바람물이 나무에 잘 흡수되지 않기 때문이다.	김동식(해남)			0	0	
어른생황 전통어로	김양식	김양식	김양식장 만들기	김양식장 재료			대			명	벚과의 대나무 속(屬) 식물을 통틀어 이르는 말. =대나무.	뽕 지배받 했는디, {대로} 엮어 아래가지고 세날로 엮어	김동식(해남)				0	0	
어른생황 전통어로	김양식	김양식	김양식장 만들기	김양식장 재료			소나무			명	벚과의 대나무 속(屬) 식물을 통틀어 이르는 말. =소나무.	대 엮어 갖고 했는디, 우리를 할 때부터는 이 제 나이엔 그것이 풀지가 나았고 나일뿐하 고, 마장질은 이제 뭐 {소나무도} 하고 갖나 무도 하고 삼삼자 삼삼 대자 되는 뽕도 진 뽕으로 하고	최천태(해남)				0	0	
어른생황 전통어로	김양식	김양식	김양식장 만들기	김양식장 재료			갓나무			명	벚과의 대나무 속(屬) 식물을 통틀어 이르는 말. =갓나무.	대 엮어 갖고 했는디, 우리를 할 때부터는 이 제 나이엔 그것이 풀지가 나았고 나일뿐하 고, 마장질은 이제 뭐 {소나무도} 하고 갖나 무도 하고 삼삼자 삼삼 대자 되는 뽕도 진 뽕으로 하고	최천태(해남)				0	0	
어른생황 전통어로	김양식	김양식	김양식장 만들기	김양식장 재료			나일분			명	플리마이드 계열의 합성 섬유, 가발과 부드럽 고 탄력성이 강하나 습기를 뿜어들이는 용이 약 하다.	대 엮어 갖고 했는디, 우리를 할 때부터는 이 제 {나일분} 그것이 풀지가 나았고 나일분 하고, 마장질은 이제 뭐 소나무도 하고 갖나 무도 하고 삼삼자 삼삼 대자 되는 뽕도 진 뽕으로 하고	최천태(해남)				0	0	
어른생황 전통어로	김양식	김양식	김양식장 만들기	김양식장 재료			가을			명	김양식장 만드는 시기로 가을.	어른부터 준비해본다가, 인자 {가을에} 들 어가지고, 구월 이심일부터, 양력 구월 이심일 일부터에서 풀이 들어가.	김발을 바다에 세우는 작업은 가을 부터 시작한다. 김 포자를 재워해 풀 이는 때가이나 김발을 만들 때 필요 한 재료는 어른부터 준비해두지만, 상세적으로는 김발은 음력 9월 20일 경에 시작한다. 바다의 수온 때문인 대 김이 자라기 위해서는 수온이 23 도 정도가 적당하기 때문이다. 이모 던 김이 빨리 자라는 노화 현상이 일 어나 병이 생긴다고 한다.	최천태(해남)				0	0
어른생황 전통어로	김양식	김양식	김양식장 만들기	김양식장 재료			양력 9월			명	김양식장 만드는 시기로 양력으로 9월.	어른부터 준비해본다가, 인자 가을에 들어 가지고, 구월 이심일부터, {양력 구월} 이심일 경 부터해서 풀이 들어가.	김동식(해남)				0	x	
어른생황 전통어로	김양식	김양식	김양식장 만들기	김양식장 재료			대 쪼개다			구	대나무를 쪼개다.	{대나무로 쪼개 갈고} 그때는 안 했어 우리 대나무 쪼개 갖고 할 때는 대할 똑같은 했어 그제 우리 어려서.	김동식(해남)				0	x	

4 김 양식 조사어휘(흥기육)

번호	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어	음역명	발음정보	품사	뜻풀이	용례	기타정보	출신정보1	출신정보2	영단어/영문사진	영단어/영문사진	표준국어사전에 재어휘
어촌생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	행위	1	2	대	대		구	조갯 대나무를 서로 엮다.	{대나무 엮어갈고} 할 때는 우리들 어릴 때 김 해도 안 하고 조갯 전에 대 엮어갈고 했는디.		최천태(해남)			0	x
어촌생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	행위			새끼	새끼		구	조갯 새끼를 꺾다.	인자 요거를 돌로 {새끼를 꺾고} 요렇게 해 갖고.		김동식(해남)			0	x
어촌생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	행위			세날로	세날로		구	조갯 대나무를 장린면을 위로 해 세날로 세워두고 이를 새끼를 가지고 밭 모양으로 엮다.	대로 엮어 아래가지고, {세날로 엮어}.	김양식장을 만들기 위해 바다에 김 등 역할을 하는 마장을 세워두면 김이 자라게 하는 김밭을 만들어 대나무에 연갈하는 작업을 하여야 한다. 이때 사용하는 김밭은 대나무를 조갯고, 조갯 대나무는 새끼를 꼬아 만든 줄로 연결해 밭의 형태로 만든다. 조갯 대나무를 엮어 김밭으로 만든다. 행위를 '김밭'로 엮다, '세날로 엮다'라고 말하는데 '세날로 엮다'는 조갯 대나무를 세로로 세워두고 새끼로 연결을 하기 때문에 상거난말이다.	김동식(해남)		0	x	
어촌생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	행위			마장	마장		구	김양식을 하기 위해 바다에 일정한 간격을 두고 대나무를 서로로 엮는다. 말뚝을 꽂다	마장 짚루고 해서 {마장 짚루고}, 엮어서 짚 없어.	김양식을 하기 위해 바다에 일정한 간격을 두고 나무를 세로로 엮는 것. '마장'이라고 한다. '마장'은 김양식을 위해서 바다에 세우는 나무를 말하는데 이 지역에서는 주로 대나무를 이용해 마장을 짚었다. '마장'은 표준국어대사전에는 수록되지 않은 어휘이다. 마장 지를 때 대나무를 많이 이용하므로 이 작업을 '대 세우다'라고도 표현한다.	김동식(해남)		0	x	
어촌생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	행위			마장	마장		구	김양식을 하기 위해 바다에 일정한 간격을 두고 대나무를 서로로 엮는다. 말뚝을 꽂다	말 내려는 것 같다. {마장을 어디 이렇게 세워두면}, 세워놓고 이리코 대.	김동식(해남)			0	x	
어촌생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	행위			말뚝	말뚝		구	김양식을 하기 위해 바다에 일정한 간격을 두고 대나무를 서로로 엮는다. 말뚝을 꽂다	그래가지고 인자, {말뚝을 이리코 짚는다} 이어.	김동식(해남)			0	x	
어촌생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	행위			대	대		구	김양식을 하기 위해 바다에 일정한 간격을 두고 대나무를 서로로 엮는다. 말뚝을 꽂다	{대를 세워놓으며} 자연적으로 돌아, 이자 빨같은 데 대를 꽂아놓으면	김동식(해남)			0	x	
어촌생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	행위			대	대		구	김양식을 하기 위해 바다에 일정한 간격을 두고 대나무를 서로로 엮는다. 말뚝을 꽂다	{대를 세워놓으면} 자연적으로 돌아, 이자 빨같은 데 {대를 꽂아놓으면}.	김동식(해남)			0	x	

#### 4 김 양식 조사어휘(흥기읍)

번호	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어	올림방	발음정보	조사	뜻풀이	유래	기타정보	출신정보1	출신정보2	연정보	연정보	표준국어사전에 재입부	
어른생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	김양식장 행위	구	바다에 김 양식장을 세울 때 밭둑에 다는 김밭의 끝머리를 바닷물이 빠졌을 때의 수위에 잘 맞추어 놓는다.	바다에 김 양식장을 세울 때 밭둑에 다는 김밭의 끝머리를 바닷물이 빠졌을 때의 수위에 잘 맞추어 놓는다.	올 수위에 맞추다	구	바다에 김 양식장을 설치하다, 세우다.	바다에 김 양식장을 설치하다, 세우다.	바다에 김 양식장을 세울 때 밭둑에 다는 김밭의 끝머리를 바닷물이 빠졌을 때의 수위에 잘 맞추어 놓는다.	양식장에 덩 김밭을 만들었으면 이를 마징에 다는 작업은 기속을 필요로 하는 작업이다. 왜냐하면 물 수위를 잘 맞추어 김밭을 마징에 만들려면 바닷물이 김 수확장이 없고 좋은 김을 얻을 수 있는 수위에 잘 맞추어 설치하여야 하는데 너무 장기간에 밭을 말면 '파래'가 잘 쪼고, 너무 일찍 말면 '애생애'가 잘 쪼고, 너무 일찍 말면 '애생애'에 잘 밭둑에 붙는다고 한다. 물 수위에 잘 맞추어 김밭을 덩어 김이 잘 자라고 김이 햇볕을 볼 수 있어서 건강한 김을 수확할 수 있다.	김동식(해남)				0	X
어른생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	김양식장 행위	구	김 양식장에 설치한 밭둑을 빼다. 이는 김양식업을 하지 않는 중에 바다에 설치한 시설을 거둔다는 의미이다.	김 양식장에 설치한 밭둑을 빼다. 이는 김양식업을 하지 않는 중에 바다에 설치한 시설을 거둔다는 의미이다.	마징 빼다	구	바다에 김양식장을 설치하다, 세우다.	바다에 김양식장을 설치하다, 세우다.	김양식은 양력 20일경에 마징지르는 작업을 시작하고 풍지가 되면 김 수확을 할 수 있다. 김 수확을 다 하고 나면 바다에 밭을 마징, 밭둑을 뽑는 데 이를 '마징 빼다'라고 한다.	김동식(해남)					0	X
어른생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	김양식장 행위	구	바다에 김양식장을 설치하다, 세우다.	바다에 김양식장을 설치하다, 세우다.	김밭 막다	구	바다에 김양식장을 설치하다, 세우다.	바다에 김양식장을 설치하다, 세우다.	그렇게 연안에 잘 막고 밖에는 어린같은 디가 {김을} 만원바다에다가 그물고 {막지} 막은. 우리들 여 가에 {막을} 때는 김밭이 다는 여 없었어.	김동식(해남)					0	X
어른생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	김양식장 행위	구	바다에 김양식장을 설치하다, 세우다.	바다에 김양식장을 설치하다, 세우다.	밭둑 막다	구	바다에 김양식장을 설치하다, 세우다.	바다에 김양식장을 설치하다, 세우다.	{밭둑이} 우리 키만큼 한 거, 그러가지고 이 거에다 전부 {막았어}.	김동식(해남)					0	X
어른생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	김양식장 행위	구	바다에 김양식장을 설치하다, 세우다.	바다에 김양식장을 설치하다, 세우다.	밭 시설하다	구	바다에 김양식장을 설치하다, 세우다.	바다에 김양식장을 설치하다, 세우다.	수위를 조절해서 밭, 밭 막은다. 하는디. {밭을 이제 시설한거여}, 바다에다가.	김동식(해남)					0	X
어른생활	전통어로	김양식	김양식장 종류	김양식장 행위	명	김양식장의 초기 형태로 갯벌에 나뭇가지를 꽂아 만든 것.	김양식장의 초기 형태로 갯벌에 나뭇가지를 꽂아 만든 것.	섬밭	명	김양식장의 초기 형태로 갯벌에 나뭇가지를 꽂아 만든 것.	김양식장의 초기 형태로 갯벌에 나뭇가지를 꽂아 만든 것.	나뭇가지갯벌에 꽂는 것은 나무를 꽂는 것보다는 수형한 작업이나 잔포지를 통해 김을 채취하는 작업이므로 수확량이 적다.	김동식(해남)					0	X
어른생활	전통어로	김양식	김양식장 종류	김양식장 행위	명	대나무를 꽂아 만든 김 양식장.	대나무를 꽂아 만든 김 양식장.	산죽	명	대나무를 꽂아 만든 김 양식장.	대나무를 꽂아 만든 김 양식장.	'산죽'은 '섬밭'에서 발달된 형태로 '나뭇가지' 대신에 대나무를 꽂아 만든 김 양식장을 말한다. 초기의 산죽은 대나무를 바다에 꽂고 지면 토사 재료를 통해 김 양식을 하였다. '산죽'을 대나무로 만든 밭이라 해서 '대밭, 죽밭'이란 어휘도 함께 사용한다.	김동식(해남)					0	X
어른생활	전통어로	김양식	김양식장 종류	김양식장 행위	명	대밭	대밭	대밭	명	대밭	대밭	{대밭} 육각판 했어 그제 우리 어려서.	최진태(해남)					0	X

#### 4 김 양식 조사어휘(흥기육)

번호	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어	올림방	발음정보	광사	뜻풀이	유래	기타정보	출신정보1	출신정보2	형태정보 의성·의태·의형·의색·의음·의취·의감·의정·의태·의음·의취·의감·의정	표준국어 사전 등 제어부	
어른생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	종류	1	2	원표제어	올림방		명	대나무를 꽃아 만든 김 양식장.	그물니까 이게 대밭, {죽발이라고} 했는데, 포자로 자연적으로 되는 거고.		김동식(해남)			0	x
어른생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	종류				마장밭		명	대나무를 포항해 나무를 바다에 기동처럼 꽃아 만든 김 양식장.	이 제일 처음에 여기서는 {마장밭이라고} 해서, 말때라고 해서 처음부터 포자를 안 채고, 하다가 인자 그물밭이 나오면서 포자를 채지요.		김동식(해남)		0	x	
어른생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	종류				그물밭		명	그물로 된 김밭을 김 양식 어장에 연결한 것.	이 제일 처음에 여기서는 마장밭이라고 해서, 마장밭이라고 해서 처음부터 포자를 안 채고, 하다가 인자 {그물밭이} 나오면서 포자를 채지요.		김동식(해남)		0	x	
어른생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	종류				나일론밭		명	나일론으로 된 김밭을 김 양식 어장에 연결한 것.	나무로, 처음에는 대로 해가지고, 대로 하지 마로 두 번째까지 대로 해단 말이며, 그 다음에 나일론이 나와가지고 하고, 그 다음에 구로, 구로라고 그러는 것이 나오고, 그 다음에 {나일론} 나오고, 여러 가지 그러가지고, 지금은 그물망이 나와가지고, 그물망도 좋 하다가 말아버렸어요.		김동식(해남)		0	x	
어른생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	방법				지주식		명	바다에 말쑥, 버팀목을 박아 만든 김양식 어장.	이거 이거는 부루식이고, 이건 {지주식이라고},		김동식(해남)		0	0	
어른생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	방법				마장식		명	바다에 말쑥을 박아 만든 김양식 어장.	여기는 그냥 인공적으로 하는 것이고, 옛날에 {마장식은} 말대밭이면 지대로 말쑥만 놓으면 되는 거고, 하지만은 지인스럽게 꽃줄을 채고, 거의 진짜 자연식이고.		김동식(해남)		0	x	
어른생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	방법				개주식		명	바다에 말쑥을 박아 만든 김양식 어장.	여어 여서 개주식이 {개주식이라고} 말대밭에서 해우 막은 막은 있으면 가재기 오섯은 시방 {부루식이라고} 바다에서 심어가 피름 하는 식이야.		김동식(해남)		0	x	
어른생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기	방법				부루식		명	바다에 말쑥을 박거나 하는 작업을 하지 않고 김밭을 물위에 뜨게 하는 방식으로 만든 양식장의 형태.	여기는 {부루식으로} 먹이주고 밭을 갈래, 없었나 드켰다 하게.		김동식(해남)		0	x	

#### 4 김 양식 조사어휘(흥기육)

번호	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어	올림방	발음정보	조사	뜻풀이	유래	기타정보	출신정보1	출신정보2	형태변화	형태변화	표준국어사전에 재입부		
어른생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기					부이식		명	바다에 양쪽을 부거나 하는 작업을 하지 않고 김 채취를 할 때 뜨게 하는 방식으로 만든 양식장의 형태이다.	어여 어그서 개주식이 {개주식이라고} 말대 받들 풀위에 뜨게 하는 방식이므로 만든 양식장의 형태. 지금 하는 식이아.								
어른생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기					일본조 받		명	김이 자라는 김밭이 마장 한 개와 한 개를 연결한 형태이다.	{일본조} 받은 어떻게 하나 그러면 가운데 마장하나 쥘김고고 이놈을 김밭이 띠 갖고 또 먹 했어. 그 식도 있었어. 그게 그러던 말 많아서, 그게 일본조하는 게 먼저 생긴 거에 요. 이기 그것은 어서 제일 처음에 나온 식이었어.								
어른생활	전통어로	김양식	김양식장 만들기					이분조 받		명	김밭이 마장 두 개와 마장 두 개를 연결한 형태로 김의 네 귀퉁이를 잡아당기는 형태와 유사하다.	{이분조라고} 양옆에 마장지르는 것은 이분 채. {이분채라고} 그채. 이분채라고 그채 이야기 했어.								
어른생활	전통어로	김양식	포자캐기 재료					포자		명	식물이 무상 생식을 하기 위하여 형성하는 생식 세포. 포충 단계포로 단독 발아를 하여 새 세대 또는 새 개체가 된다.	{포자라고}, 여 김을 녹여갖고. 그 김 사상을 채를 키운거제.								
어른생활	전통어로	김양식	포자캐기 재료				포자	포자빨		명	식물이 무상 생식을 하기 위하여 형성하는 생식 세포. 포충 단계포로 단독 발아를 하여 새 세대 또는 새 개체가 된다.	받은 방법은 김어. {포자빨은} 포자를 채인 거이고. 자연식은 그대로 잡채 갖고 부작을 시켜.								
어른생활	전통어로	김양식	포자캐기 재료					중자		명	식물에서 나온 새 또는 씨앗.	김 풀편대기. {중자를} 어그다 불만거제.								
어른생활	전통어로	김양식	포자캐기 재료					자연포자		명	자연 상태에서 포자가 형성됨.	그날 대 뭐어가지고, 물 수위 못해서 수심 맞춰서 해 놔두면 {자연포자기}.								
어른생활	전통어로	김양식	포자캐기 재료					육상채요		명	육상에 큰 기계를 설치해 김 포자를 채취하는 방법.	어 저, 총각을 채 갖고. 포자가 받들하게 총각을 채 갖고 {육지서 채서어, 큰 기계} 있다고.								
어른생활	전통어로	김양식	포자캐기 재료					골편대기		명	골의 편대기.	김 {골편대기}. 총각을 어그다 불만거제.								

4 김 양식 조사어휘(흥기옥)

번호	대표류	종류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어	음역명	발음정보	광사	뜻풀이	용례	기타정보	출신정보1	출신정보2	형태정보	형태정보	표준국어	
어른생활	전통어로	김양식	포자케기	재료	1	2	골경대기	골경떡		명	골의 경대기.	{골경떡이거} 저 위치거나 포자가 부족이 되.		김동식(해남)			0	0	x
어른생활	전통어로	김양식	포자케기	재료			골경대기	골경진		명	골의 경대기.	{골경진에} 해도 되제.	표준국어대사전에 수록된 의미와 다르다.	최진태(해남)			0	0	x
어른생활	전통어로	김양식	포자케기	재료			골경대기	골경떡		명	골의 경대기.	여기다, 요것이 {골경이다} 그러면 여기 구멍 뚫고 여기 구멍 뚫고 노끈을 요리조리 끼고 요기다가 요지르기를 한단말이며.		김동식(해남)			0	0	x
어른생활	전통어로	김양식	포자케기	재료				패각		명	김 포자를 무친 골 경대기.	어이, 그냥 요것을 포자불인 것을 {패각이} 그러.		김동식(해남)			0	0	0
어른생활	전통어로	김양식	포자케기	재료			바닷물	강물		명	=바닷물.	포자는 김사상체를 바닷물인 '강물'에 타 먹서기로 갈아 만든다. 이를 골경진에 무치면 '패각'이 되는 것이다. 표준국어대사전에선 바닷물의 경우, 방언으로 수록되어 있으나 전남 지역에서도 많이 사용한다.		최진태(해남)			0	0	x
어른생활	전통어로	김양식	포자케기	재료				노끈		명	실, 상, 종이 따위를 가늘게 비벼거나 꼬아서 만든 끈.	패각이다. 그러면 여기 구멍 뚫고 여기 구멍 뚫고 {노끈을} 요리조리 끼고 요기다가 요지르기를 한단말이며.		김동식(해남)			0	0	0
어른생활	전통어로	김양식	포자케기	재료				물		명	노, 새끼 따위와 같이 무언을 묶거나 동이는 데에 쓸 수 있는 가늘고 긴 물건을 통틀어 이르는 말.	김, 처음에, 처음에 마정백이라고 있어, 포자를 깨제, 알을 {물로} 어러 {물로} 해 갖고.				0	0	0	
어른생활	전통어로	김양식	포자케기	재료				조구		명	화초 따위에 물을 주거나 뿌리는 데에 쓰는 기구. 물이 담기는 통에 도관(導管)이 비스듬하게 내밀려 있고, 그 끝에 잔구멍이 많이 뚫린 덮개가 있어 물뿌리개 되어 있다.	패각에 띠 김 포자를 골경진에 부릴 때 조구를 이용하고 줄에 끼운 패각의 표면이 마르지 않게 겹물을 뿌릴 때도 이용되는 도구이다.		최진태(해남)			0	0	x
어른생활	전통어로	김양식	포자케기	재료				망		명	그물처럼 만들어 가려 두거나 치거나 하는 물건을 통틀어 이르는 말.	이것은 뭐이나면은 포자를 이렇게 담어 갖고 어 {망이} 있어				0	0	0	

4 김 양식 조사어휘(흥기육)

번호	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어	음역명	발음정보	광사	뜻풀이	용례	기타정보	출신정보1	출신정보2	형태정보 사건 음성	표준국어 사전 음성 제어부	
어른생활 전통어로	김양식	포자캐기	채로				비닐			명	비닐 수지나 비닐 섬유를 이용하여 만든 재품을 향틀에 이르는 말.	패각을 전부 내놓고. {비닐로} 갓 썩 싸서.		김동식(해남)			0	0
어른생활 전통어로	김양식	포자캐기	채로				진게			명	용건을 짐에 데 쓰는 끈이 두 가닥으로 갈라진 끈을 이르는 말.	구레 갖고. {진게로} 이렇게 못 움직이게. {진게}에. 저		김동식(해남)			0	0
어른생활 전통어로	김양식	포자캐기	행위				포자 캐다			구	굴 검질에 김을 검질에 간 포자물을 무쳐 포자를 채워놓는 행위.	김 채움에. 처음에 마장뻐이라고 있어. {포자}를 캐제. 알을 줄을 여러 줄로 해 갖고.		김동식(해남)			0	x
어른생활 전통어로	김양식	포자캐기	행위				포자 채다			구	굴 검질에 김을 검질에 간 포자물을 무쳐 포자를 채워놓는 행위.	말때라고 해서 처음부터 포자를 안 채고. 하나다가 먼저 그물뻐이 나오면서 {포자}를 채지		김동식(해남)			0	x
어른생활 전통어로	김양식	포자캐기	행위				포자 불다			구	김 포자가 굴 검데기에 불다.	{포자가 불으제}.		김동식(해남)			0	x
어른생활 전통어로	김양식	포자캐기	행위				굴 검질에 구멍 뚫다			구	굴 포자 캐기 위한 행위로 굴 검데기에 구멍을 뚫는 행위.	{굴} 검질에 구멍 뚫어 갖고. 끝을 담어. 끝을 담어 넣어가지고 그 밭에다. 달아놔.	포자를 캐기 위해서는 먼저 굴 검질에 구멍을 뚫어야 한다. 이는 작두처럼 생긴 기계에 이용하는데 구멍을 뚫어 구멍에 줄을 끼워 그물처럼 생긴 김뻐에 달기 위함이다.	김동식(해남)			0	x
어른생활 전통어로	김양식	포자캐기	행위				줄로 까다			구	굴 포자 캐기 위한 행위로 구멍 뚫은 굴 검데기에 줄을 끼우다.	김 채움에. 처음에 마장뻐이라고 있어. 포자뻐 캐제. 알을 {줄을} 여러 줄로 해 갖고.		김동식(해남)			0	x
어른생활 전통어로	김양식	포자캐기	행위				줄자 무지다			구	굴 포자 캐기 위한 행위로 굴 검데기에 포자물을 무지다.	여기다. 깔아 갖고 {줄자}를 무지 갖고.		김동식(해남)			0	x
어른생활 전통어로	김양식	포자캐기	행위				양에 놓다			구	굴 포자를 캐기 위한 행위로 포자를 무진 패각을 그물에 걸어 양에 놓다.	포자물을 무진 패각은 표면이 마르지 않게 하기 위해서 양이나 비늘에 놓아 두어서 보관한다. 이는 표면이 마르지 않게 하거나 포자가 날아가는 것을 방지한다. 포자를 적정한 환경에서 키우는 것이다.	김동식(해남)			0	x	

4 김 양식 조사어휘(홍기욱)

번호	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어	음역명	발음정보	조사	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	어휘정보 의사 사진	의태정보 의성 의형	표준국어 사전 용례 의태 의성 의형	
어촌생활	전통어로	김양식	포자캐기 행위		1	2		비닐로 싸다		구	김 포자를 캐기 위한 행위로 포자를 무친 패각을 그릇에 깔아 비닐로 싸다.	패각을 전부 내놓고. {비닐로 것 싸서}.		김동식(해남)				0	x
어촌생활	전통어로	김양식	포자캐기 행위				비닐로 덮다			구	김 포자를 캐기 위한 행위로 포자를 무친 패각을 그릇에 깔아 비닐로 싸다.	{비닐을 덮어놓고}.		김동식(해남)				0	x
어촌생활	전통어로	김양식	포자캐기 행위				집게로 물어 놓다			구	김 포자를 캐기 위한 행위로 포자를 무친 패각을 그릇에 깔아 비닐로 싸 뒤 집게로 물어 두다.	그래 갖고. {집게로} 이렇게 못 움직이게. 뒤시기 해. 저 {물어 놓지}.		김동식(해남)				0	x
어촌생활	전통어로	김양식	포자캐기 행위				쪼까씩 공기 타주다			구	김 포자를 캐기 위한 행위로 포자를 무친 패각을 그릇에 깔아 비닐로 싸둔 것을 일정한 시간이 지나면 물어 공기를 바래준다.	그래 갖고 인자 넣으면 {공기를 살짝 살짝 쪼까씩 타취}	9월에 패각을 바다의 김 어장에 담기 전까지 포자가 죽지 않게 하는 패각 관리는 김 양식에서 중요하다. 이를 위해서 비닐이나 양으로 싸놓은 패각에 공기를 타취 신선한 공기가 들 들어가게 해야 한다. 정기적으로 진정 들 써 관리를 해야 한다는 것이다.				0	x	
어촌생활	전통어로	김양식	포자캐기 행위				발에 달다			구	김 걸침에 키운 김 포자를 김 양식 어장에 가져다 댄다.	{발에다가} 아래 바다에 갖다 {담아} 담아서 물어갖고는 인자 어그 바다에 갖다 물어갖고 인자.	주변하 굴걸침에 끼운 김 포자는 양 걸침 9월 20일 경이 되면 바다의 김어장에 댄다. 이런 작업을 '발에 달다' 발에 치다, 바다에 갖다 댄다고 표현한다.				0	x	
어촌생활	전통어로	김양식	포자캐기 행위				발에 치다			구	김 걸침에 키운 김 포자를 김 양식 어장에 가져다 댄다.	굴걸침만 사다가 {발에다가 치기만 하고}.		김동식(해남)				0	x
어촌생활	전통어로	김양식	포자캐기 행위				바다에 갖다 말다			구	김 걸침에 키운 김 포자를 김 양식 어장에 가져다 댄다.	발에다가 아래 {바다에 갖다 담아} 담아서 물어갖고는 인자 어그 바다에 갖다 물어갖고 인자.		최한태(해남)				0	x
어촌생활	전통어로	김양식	김기르 행위				발 드깨다			구	김양식 어장의 김발을 뒤진다.	발은식으로 물어갖고 {발을 말래. 잎있다. 발 드깨다} 하게.	진동방식으로 김을 양식하던 바다의 김발을 주기적으로 뒤집어주어야 한다. 이는 김이 햇빛을 보면 실근작영을 해 건강한 김을 얻을 수 있기 때문이다. 김발 뒤집기는 4월에 한 번 정도 해주는데 새벽에 김발이 공기 중에 노출되도록 뒤집었다가 오후에 다시 바람을 속으로 잡아넣는 작업을 반복한다. 주기적으로 마당에 들이온 김발을 뒤집어주는 행위를 '발 드깨다' 발 옴다, 마당 뒤집다, 발 노출하다'라고 표현한다. '드깨다'는 '뒤집다'의 전남 지역 어촌생활어이다.			0	x		

4 김 양식 조사어휘(흥기육)

번호	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어	음역명	발음정보	광사	뜻풀이	용례	기타정보	출신정보1	출신정보2	어휘정보	어휘정보	표준국어	
어른생활	전통어로	김양식	김기르 기	행위	1	2		발 있다		구	김양식 어종의 김발을 뒤집다.	부두식으로 먹어갖고 {발을 말래, 앉혔다} 드켰다 하게.	김동식(해남)			0	x		
어른생활	전통어로	김양식	김기르 기	행위			마장 뒤집다			구	김양식 어종의 김발을 뒤집다.	현재 발은 지대로 해 가지고 나중에 어떻게 잡 {뒤집나}, 앉으나 그런 태서 자기 성만 드는 거야.	김동식(해남)			0	x		
어른생활	전통어로	김양식	김기르 기	행위			발 노출하다			구	김 양식 어종의 김발을 햇빛에 노출하다. 밧을 보이다.	{발은 먼, 노출을 해야 되거든}, 김이, 성장 밧이 더 늦어요.	김동식(해남)			0	x		
어른생활	전통어로	김양식	김기르 기	행위			발 말래다			구	김 양식 어종의 김발을 햇빛을 쬐며 김발을 말린다.	부두식으로 먹어갖고 {발을 말래}, 앉혔다 하게.	김동식(해남)			0	x		
어른생활	전통어로	김양식	김기르 기	행위			발 말루다			구	김 양식 어종의 김발을 햇빛을 쬐며 김발을 말린다.	밧기가 떨어져 갖고 {부두먼은} 김이 오히면 햇빛을 보고 그러니까 건강하제.	마장에 걸린 김발을 뒤집으면 위쪽은 물리오는 김발의 표면은 햇빛을 쬐어 말리는데 이런 '밧위'를 말래다'라고 표현한다. 지두식 김이 있어 밧을 말리는 작업을 하였으나 요즘처럼 대량으로 김양식을 하는 경우는 김발을 주기적으로 뒤집어 말리는 것이 힘들므로 하지 않는 경우가 많다고 한다.	김동식(해남)			0	x	
어른생활	전통어로	김양식	김기르 기	행위			밧 오다			구	김 양식 어종의 김이 밧이 들다.	{밧이 오고}, 그렇게 밧에는 못 하제. 김도 노출되물고, 물도 마들고.	김동식(해남)			0	x		

4 김 양식 조사어휘(흥기육)

번호	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어	음역명	발음정보	조사	뜻풀이	용례	기타정보	출신정보1	출신정보2	어휘정보 사건 사건	형태정보 사건 사건	표준국어 사전 용성 제어부	
어른생활 전통어로	김양식	김기르	행위					노화되다		구	김이 따뜻한 바다 물로도 빨리 못자리다.	뽕이 오고, 그렇게 뽕에는 못 하제. 김도 (노화돼볼까), 물도 따시고.	김동식(해남)					0	0
어른생활 전통어로	김양식	김기르	행위					건강하다		구	김이 뽕에 걸리지 않고, 노화되지도 않게 건강하게 자란다.	뽕기가 뽕어저 갖고 양무면은 김이 오히려 햇빛을 보고 그러니까 {건강하게}.	김동식(해남)					0	0
어른생활 전통어로	김양식	김기르	행위					쟁기다		구	김 양식, 어종의 김벌이 물에 쟁기다.	양것은 {쟁겨가고} 있고 뒤면은 죽어 노출이 되고.	물이 들어오면 김 어종의 김벌이 바닷물에 쟁기는데 어떤 상태를 쟁기다라고 한다. 이런 표현은 물이 들어 김벌이 쟁기는 경우는 물론 물이 나서 김벌을 뒤집어 줄 때도 햇빛을 보는 김벌 위쪽 부분이 아닌 아래쪽은 바닷물에 '쟁기다'라고 한다. 이는 '쟁기다'의 전남 지역 어촌 생활이다.	김동식(해남)				0	x
어른생활 전통어로	김양식	김기르	행위					햇을 피다		구	김 양식 어종의 김벌이 썬을 때 물이 빠지면 햇빛을 피고, 물 들면 물이 썬다.	그제야, 물 나면은 {햇을 피고}, 물 들면 물이 썬다.	김벌이 물에 '쟁기는' 상태의 반대 양것은 김벌이 뽕으로 드러나는 경우는 김벌이, 김이 '햇빛을 피다, 햇을 피다'라고 표현한다.	김동식(해남)				0	x
어른생활 전통어로	김양식	김기르	행위					물이 나면 햇빛보		구	김 양식 어종의 김벌이 썬을 때 물이 빠지면 햇빛을 피고, 물 들면 물이 썬다.	{물기가 뽕어저 갖고 양무면은 김이 오히려 햇빛을 보고} 그러니까 건강하게.	김벌이 물에 쟁기는데 어떤 상태를 쟁기다라고 한다. 이런 표현은 물이 들어 김벌이 쟁기는 경우는 물론 물이 나서 김벌을 뒤집어 줄 때도 햇빛을 보는 김벌 위쪽 부분이 아닌 아래쪽은 바닷물에 '쟁기다'라고 한다. 이는 '쟁기다'의 전남 지역 어촌 생활이다.	김동식(해남)				0	x
어른생활 전통어로	김양식	김기르	행위					발장		명	김 양식은 직사각형 모양의 툰. 대나무를 잘게 잘라 만든다.	여기다 {발장} 놓고, 여그다가 사방 석개 웃 디딤기 고렇게 뜯겨어.	김을 바다에서 채취해 오면 잘라 썬다. 김 잘리는 툰에 썬다. 이때 사용하는 김 어종은 툰을 '발장' 툰, 김을 여러 부분으로, 그 중, 발장이라는 어휘를 가장 일반적으로 사용한다.	김동식(해남)				0	x
어른생활 전통어로	김양식	발장치기	명칭					발작		명	김 양식은 직사각형 모양의 툰. 대나무를 잘게 잘라 만든다.	툰이 있고, 발작이, 오거이 {발작이다} 그런 툰은 나무로 만들어서 오린 툰이 있어.	김동식(해남)					0	x
어른생활 전통어로	김양식	발장치기	명칭					발작		명	김 양식은 직사각형 모양의 툰. 대나무를 잘게 잘라 만든다.	여기다 {발작} 놓고, 여그다가 사방 석개 웃 디딤기 고렇게 뜯겨어.	김동식(해남)					0	x
어른생활 전통어로	김양식	발장치기	명칭					김틀		명	김 양식은 직사각형 모양의 툰. 대나무를 잘게 잘라 만든다.	툰이 있고, 발작이, 오거이 발작이다 그러면 툰은 나무로 만들어서오린 {김틀이, 오거이, {김틀}.	김동식(해남)					0	x
어른생활 전통어로	김양식	발장치기	재료					대		명	김 양식은 툰이 발장을 만드는 재료인 대나무. 대나무를 쪼개 사용하였다.	{대}사다가 어기를 쪼갬어.	발장은 오슴의 김벌을 썬 때 이용하는 김벌처럼 생겼다. 이러한 발장을 만드는 재료로 가장 많이 사용되는 것은 대나무이다. 대나무를 '대' 하기도 하고 대나무를 잘게 쪼개 재료를 '대'라 부르기도 하였다.	김동식(해남)				0	0

4 김 양식 조사어휘(흥기육)

번호	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어	음역명	발음정보	광사	뜻풀이	용례	기타정보	출신정보1	출신정보2	형태변화 사건 사건	형태변화 사건 사건	표준국어 사전 용성					
	어촌생활 전통어로	김양식	발장치기 재료		1	2	띠	띠		명	김 말리는 틀인 발장을 만드는 재료인 대나무, 대나무를 쪼개 사용하였다.	{띠(틀)} 띠다가, {띠틀} 띠다가, 인제, {띠} 띠는 집에서 생산해 갖고, 찜제, 이렇게.	김동식(해남)					0	x				
	어촌생활 전통어로	김양식	발장치기 재료				짚	짚		명	배, 보리, 밀, 조 따위의 이삭을 털어낸 줄기와 잎.	발장으로 재료로 대나무를 많이 이용하지만, 김 양식 초기에는 '짚, 벼' 잎을 이용해 발장을 만들었다.	김동식(해남)					0	0				
	어촌생활 전통어로	김양식	발장치기 도구				공복	공복		명	김 말리는 틀인 발장을 만들 때 필요한 도구로 실을 묶어두는 실패.	{공복} 공복으로도 사용.	김동식(해남)						0	x			
	어촌생활 전통어로	김양식	발장치기 도구				발장실	발장실		명	김 말리는 틀인 발장을 만들 때 잘게 쪼갠 대나무를 건조하는 실.	실, 갈래, {발장실}.	김동식(해남)						0	x			
	어촌생활 전통어로	김양식	발장치기 도구				무명실	무명실		명	김 말리는 틀인 발장을 만들 때 잘게 쪼갠 대나무를 건조하는 실로 주로 무명실을 사용한다.	아이, 저 {무명실로} 나왔어.	김동식(해남)						0	0			
	어촌생활 전통어로	김양식	발장치기 도구				발장을	발장을		명	김 말리는 틀인 발장을 만드는 틀.	발장을 만드는 틀이 있다. 바닥에는 배장대가 있고, 위로 직사각형의 나무틀이 세워져 있는 모양이다. 이를 '발장을'이라 한다. 잘게 쪼갠 대나무 조각을 이 발장을 이용해 김도 위에 발을 만드는 것이다. 발장을 만든 김을 건조하는데 필요한 발장을 만드는 틀이다.	김동식(해남)					0	x				
	어촌생활 전통어로	김양식	발장치기 행위				발장 짜르다	발장 짜르다		구	대나무나 짚을 이용해 발장을 만든다.	{띠 틀어다가} 발라라고 해서, 발장 짜르다, 발장 짜르다, 발장 짜르다라고 표현한다.	김동식(해남)						0	x			
	어촌생활 전통어로	김양식	발장치기 행위				발장 지르다	발장 지르다		구	대나무나 짚을 이용해 발장을 만든다.	요, 요 {발장 짜르느} 거, 어 띠, 띠 요거 잘 짜르고 {발장 지르느} 거.	김동식(해남)						0	x			
	어촌생활 전통어로	김양식	발장치기 행위				발장 치다	발장 치다		구	대나무나 짚을 이용해 발장을 만든다.	요것도, 우리들이 충분히 만든 것이며, 재래식으로, 발장을 짜거, {발장을 짜제}.	김동식(해남)						0	x			
	어촌생활 전통어로	김양식	발장치기 행위				띠 뜨다	띠 뜨다		구	발장의 재료인 대나무를 잘게 자르다.	{띠를 띠다가} 인제 띠는 집에서 짜제.	김동식(해남)						0	x			
											발장을 치려면 먼저 재료를 구해야 한다. 일반적으로 많이 사용되는 재료는 대나무인데 대나무를 베어와 발라서 일정한 크기로 잘랐다. 이런 작업을 '띠 뜨다, 띠 뜬다, 띠 발라'라 한다. '띠 뜨다, 띠 자르다'라고 표현하는데 '띠'는 '대나무'를 말한다. 대나무 대신 짚을 사용할 경우도 일정한 길이로 잘라 연결하였다.												



#### 4 김 양식 조사어휘(흥기육)

번호	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어	음역명	발음정보	종사	뜻풀이	용례	기타정보	출신정보1	출신정보2	형태변화	표준국어사전에 사전용어 제어부	
어른생활	전통어로	김양식	김 손질하기	도구	1	2	김틀			명	김 틀리는 직사각형 모양의 틀. 대나무를 잘게 잘라 만든다.	{김틀}.		김동식(해남)			0	X
어른생활	전통어로	김양식	김 손질하기	도구			발장			명	김 틀리는 직사각형 모양의 틀. 대나무를 잘게 잘라 만든다.	{발장이며}, 발장을 씌는 요거. 요거, 요거. 여기 손잡이가 있어		최천태(해남)			0	X
어른생활	전통어로	김양식	김 손질하기	도구			엇박			명	발장을 깔고 위에 해운들을 올려 놓은 뒤 잘게 잘라놓은 김을 붓는데 이때 붓는 도구는 바가지처럼 쓰는데 이 바가지를 '엇박', '족박'이라 한다.	엇박은 조사각고 틀이 틀에 올라 놓아서 부어지면 적어서 고름을 먼저 {엇박으로} 떠.		최천태(해남)			0	X
어른생활	전통어로	김양식	김 손질하기	도구			족박			명	발장을 깔고 위에 해운들을 올려 놓은 뒤 잘게 잘라놓은 김을 붓는데 이때 붓는 도구는 바가지를 쓰는데 이 바가지를 '족박', '족박'이라 한다.	{족박으로} 이렇게 얼은 얼은 떠버러야.		김동식(해남)			0	X
어른생활	전통어로	김양식	김 손질하기	도구			하시고			명	김을 부은 발장을 여러 개 꿰뚫 수 있도록 만든 직사각형 모양의 큰 틀. 여러 장의 발장을 함께 번에 깔 수 있고 바가지를 풀 경우 발장을 감안하여 등으로 돌려 쓸 수 있게 만든 도구이다.	요거는 {하시고라고} 김 말린 것을 짠 것이예요. 나무로, 하시고.	직사각형 모양의 나무틀을 다시 여러 개의 칸을 가로, 세로로 나누어 칸마다 발장을 넣 수 있게 만들었는 김동식(해남)이었다.	김동식(해남)			0	X
어른생활	전통어로	김양식	김 손질하기	도구			가우			명	아장에서 수확한 김은 잘게 잘라 바닷물의 짠맛을 없애는데 대나무로 만든 큰 통에 김을 넣고 인더기를 넣어 여러 번 행군다. 바닷물의 짠맛을 없애기 위해 김을 담가 씻는 바구니.	조령이라 {가우라하는데}, 조령이라 {가우라하는데} 바구니보고 {가우라하는데}.		최천태(해남)			0	X
어른생활	전통어로	김양식	김 손질하기	도구			가고			명	아장에서 수확한 김은 잘게 잘라 바닷물의 짠맛을 없애는데 대나무로 만든 큰 통에 김을 넣고 인더기를 넣어 여러 번 행군다. 바닷물의 짠맛을 없애기 위해 김을 담가 씻는 바구니.	바구니가 {가고}.		김동식(해남)			0	X
어른생활	전통어로	김양식	김 손질하기	도구			바구니			명	아장에서 수확한 김은 잘게 잘라 바닷물의 짠맛을 없애는데 대나무로 만든 큰 통에 김을 넣고 인더기를 넣어 여러 번 행군다. 바닷물의 짠맛을 없애기 위해 김을 담가 씻는 바구니.	{바구니보고} 가우라하는데, 조령이라 하고.		김동식(해남)			0	0
어른생활	전통어로	김양식	김 손질하기	도구			조령이			명	가우, 가고에 담은 김을 씻을 때 김이 잘 씻으려고 막대로 지어 주거나 돌려주는데 이때 사용하는 도구. 김 손잡이 아래 통은 모양의 고리가 달린 형태로 테니스 채를 손잡이 부분을 직각으로 휘어 만든 형태라 볼 수 있다. 이 형태에서 좋은 것은 모양이다.	{조령이라} 바구니보고 가우라하는데, {조령이라} 하고.	표준국어대사전에는 조령의 발음형으로 되어 있으나 용도나 생김새에서 조령과는 다르다.	김동식(해남)			0	X
어른생활	전통어로	김양식	김 손질하기	도구			포령이			명	가우, 가고에 담은 김을 씻을 때 김이 잘 씻으려고 막대로 지어 주거나 돌려주는데 이때 사용하는 도구. 김 손잡이 아래 통은 모양의 고리가 달린 형태로 테니스 채를 손잡이 부분을 직각으로 휘어 만든 형태라 볼 수 있다. 이 형태에서 좋은 것은 모양이다.	포령이, 포름, 덩글개라 한다.	표준국어대사전에는 조령이, 포름, 덩글개라 한다.	김동식(해남)			0	X

#### 4 김 양식 조사어휘(흥기육)

번호	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어	음역명	발음정보	품사	뜻풀이	용례	기타정보	출신정보1	출신정보2	형태정보 어원 사건	형태정보 의미 성질	표준국어 사전 등재 여부
어른생활	전통어로	김양식	김 손질 하기	도구	1	2		포름		명	기우, 가고에 담은 김을 씻을 때 김이 잘 씻으러 고 막대로 지어 주거나 돌려주는 데 이때 사용하 는 도구. 긴 손잡이 아래 둥근 모양의 고리가 달 린 형태로 테니스 켈을 손잡이 부분을 직각으로 위로 꺾은 형태라 볼 수 있다. 이 형태에서 좋은 없는 모양이다.	어늘에 마뻬에서는 포름이. {포름}.	김동식(해남)			0	x	
어른생활	전통어로	김양식	김 손질 하기	도구			담글개			명	기우, 가고에 담은 김을 씻을 때 김이 잘 씻으러 고 막대로 지어 주거나 돌려주는 데 이때 사용하 는 도구. 긴 손잡이 아래 둥근 모양의 고리가 달 린 형태로 테니스 켈을 손잡이 부분을 직각으로 위로 꺾은 형태라 볼 수 있다. 이 형태에서 좋은 없는 모양이다.	{담글개라} 그러는데	최진태(해남)			0	x	
어른생활	전통어로	김양식	김 손질 하기	도구			너뻬이			명	김양식 어장에 김을 채취하기 위해 타고 가는 배. 그러니까, {너뻬이라고} 지근은 김하는 배 가 따로 있어. 큰배. 옛날에 우리는 노 지어 양기면서 타고. 조그만 이 뻬인 뻬어뻬고 하 고 그랬어.	김동식(해남)			0	x		
어른생활	전통어로	김양식	김 손질 하기	도구			근로			명	싸우나 전기 따위를 이용하는 취사용구. 너뻬이에서 수조부터 해. 추우면 손이 얼어가 까 안 녹야. {근로뻬} 옆에다 놔두고 불 켜 놓고 하고 또 겹뻬에다 켜뻬었다고 하고 그 썰게 해주고 익으로 하나. 몇 박장 뜨고 못 해.	김동식(해남)	너뻬이를 타고 양식장에 가서 김을 채취하는데 김을 손으로 뜯어야 한 다. 김 채취가 주로 거뿔에 이뤄지는 작업이므로 작업을 할 때는 상당히 힘들다고 한다. 채취를 하면서 인 을 녹이기 위해 너뻬이에 '근로'를 가지고 가서 불을 쬐면서 작업을 하 였다.		0	0		
어른생활	전통어로	김양식	김 손질 하기	도구			칼			명	{칼로} 조사칼고 뻬이 뻬에 몰다 넣어서 부 으면 적어서 고뻬을 인자 뻬박으로 뻬.	김동식(해남)				0	0	
어른생활	전통어로	김양식	김 손질 하기	도구			도마			명	칼로 음식의 재료를 썰거나 다질 때에 밑에 받치 는 것. 두꺼운 나무도마거나 뻬조각, 뻬란스덕 따 위로 만든다.	김동식(해남)	어장에서 뜯어온 김은 그날 밤이나 새벽에 처리 작업을 한다. 우선 잘라 온 김을 잘게 자르는데 그때 필요한 도구가 칼과 도마이다. 칼은 식육점 에서 사용하는 직사각형 모양의 칼 을 썼다고 한다. 도마 대신에 시나무 밑 등지인 '소나무 뻬'를 사용하기도 하였다.		0	0		
어른생활	전통어로	김양식	김 손질 하기	도구			소나무 뻬			명	소나무의 동지. 채취한 김을 자를 때 사용하는 도 구로 도마 대신 사용하는 도구.	김동식(해남)					0	x
어른생활	전통어로	김양식	김 손질 하기	강소			김장			명	뻬장을 건조하는 장소. 짙은 엷어 세워서 기울여 그 위에 뻬장을 올리도록 만든 것이다.	김장 에 뻬린다. 표준국어대사전에 '김장' 은 '마른장'으로 '기후로 된 장 이라' 정의되어 있지만 여기서의 '김장'은 '뻬장을 건조하는 장소'이다.	김동식(해남)			0	x	

4 김 양식 조사어휘(흥기육)

번호	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	상세분류3	원표제어	음역명	발음정보	조사	뜻풀이	유래	기타정보	출신정보1	출신정보2	형태정보	형태정보	표준국어사전에 등록 여부
어른생활 전통어로	김양식	김 손질 하기	김 손질 하기	김 손질 하기	1	2			보둑		명	보의 가장자리에 놓고 길게 썬아 돌린 반쪽. 반 단양이라고도 부르며 쓰인다.	보둑 같은 데나 (보둑) 같은 데 그렇지 않으면 단양이라고도 부르며 쓰인다.	김동식(해남)			0	0	0
어른생활 전통어로	김양식	김 손질 하기	김 손질 하기	김 손질 하기					보둑		명	보둑과 반 사이의 경계를 이루고 있거나 보둑에 돌려 있는 둑.	(보둑) 같은 데나 보둑 같은 데 그렇지 않으면 단양이라고도 부르며 쓰인다.	김동식(해남)			0	0	0
어른생활 전통어로	김양식	김 손질 하기	김 손질 하기	김 손질 행위					김 동다		구	김양식 어장에서 김을 채취하다. 어장의 김밭에 뽑아 있는 김을 떼다.	(그냥 뜯어만) 오조.	김을 채취하기 위해서는 너박이를 타고 어장에 가서 김을 손으로 뜯는다. 두루를 이용해 지르는 것이 아니라 손을 사용하는데 이것이 김의 절을 뜯게 한다고 한다. 하지만 김 채취가 주로 겨울에 이뤄지는 작업이므로 작업을 할 때는 상당히 힘들다 고 한다. 채취를 하면서 인 손을 녹이기 위해 너박이에 '근로'를 가지고 가서 물을 짬면서 작업을 하였다.	김동식(해남)			0	x
어른생활 전통어로	김양식	김 손질 하기	김 손질 행위						짜다		동	부르거나 비틀어서 옮기거나 기름 따위를 빼내다.	바닷물에서 그 겨울에 추운 데서 손으로 (짜야) 되.	채취한 김은 용기를 짜주어야 한다. 김을 짜려면 바로 짜서 옮기려는 작업을 한다.	김동식(해남)			0	0
어른생활 전통어로	김양식	김 손질 하기	김 손질 행위						물 빼다		구	채취한 김에서 물기를 나오게 하다.	(물을 빼가지고) 그것보고 인자 이렇고 주먹이같이 만드는 데 그것보고 한지게, 두지게라 그래.	김동식(해남)			0	x	
어른생활 전통어로	김양식	김 손질 하기	김 손질 행위						주먹땀이 같이 만 들다		구	김을 채취해 주먹 모양처럼 둥근 형태로 용쳐 두 다.	물을 빼가지고 그것보고 인자 이렇고 (주먹이같이 만드는 데) 그것보고 한지게, 두지게라 그래.	김동식(해남)			0	x	
어른생활 전통어로	김양식	김 손질 하기	김 손질 행위						지개		명	채취해 주먹 모양처럼 둥글게 만든 김 용체를 세 는 단위.	물을 빼가지고 그것보고 인자 이렇고 주먹이같이 만드는 데 그것보고 (한지게), (두지게라) 그래.	김동식(해남)			0	x	
어른생활 전통어로	김양식	김 손질 하기	김 손질 행위						조수다		동	고기, 채소 양념감 따위를 여러 번 칼질하여 잘게 만들다.	뜯어 낸 사람은 뜯어 쪼고, 서이된 사람은 (다) 쪼고, 거 인자 잘 (쪼든)도 붙어.	김동식(해남)			0	0	

4 김 양식 조사어휘(흥기육)

번호	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어	음역양	발음정보	광사	뜻풀이	용례	기타정보	출신정보1	출신정보2	연대표본 사건 사건	연대표본 사건 사건	표준국어 사전용 어부
어른생활 전통어로	김양식	김 손질 하기	행위	행위	1	2	다지다	포수다		동	고기, 채소 양념감 따위를 여러 번 칼질하여 잘게 만든다.	{포쌌어}. 다지다의 전남 방언.	최친태(해남)	0				x
어른생활 전통어로	김양식	김 손질 하기	행위	행위			바수다	뽏수다		동	머리 조각이 나게 두드려 잘게 깨드린다.	어서 {뽏사라고}. 여다 시지어 갖고, 인제 뽏. 올애 타라고 표준국어대사전에는 '바수다'의 경남 방언, '뽏다'의 전남 방언으로 수록되어 있지만, 여기서는 '뽏다'보다는 '바수다'의 의미로 사용되고 있다.	김동식(해남)	0			0	
어른생활 전통어로	김양식	김 손질 하기	행위	행위			빚다	민물에 시지다		구	민물에 넣어 흔들어 찢다. 또는 물을 넣어 젓거나 흔들어 찢다.	{여어 김 {시친거여}. 김을 여기다 말리자면 요것이 김이예요. (민물로 찢지제).	시지다는 '빚다'의 전라 방언. 시지다는 '빚다'의 전라 방언.	김동식(해남)	0			x
어른생활 전통어로	김양식	김 손질 하기	행위	행위			빚다	민물에 찢지다		구	민물에 넣어 흔들어 찢다. 또는 물을 넣어 젓거나 흔들어 찢다.	{여어 김 {시친거여}. 김을 여기다 말리자면 요것이 김이예요. (민물로 찢지제).	시지다는 '빚다'의 전라 방언. 시지다는 '빚다'의 전라 방언.	김동식(해남)	0			x
어른생활 전통어로	김양식	김 손질 하기	행위	행위			뽏물 빼드린다	뽏물 빼드린다		구	민물에 찢어 소금기를 빼낸다.	{뽏물같은 나쁜 물이 물을 빼드려}. (뽏물같은 나쁜 소금기를 빼고, 이물질을 없애기 위해 깨끗이 씻는데 이물을 여러 번더 씻어 낸다. 이때 이물하는 도구가 '가우 조행이'이다. 이렇게 소금기를 헹개내는 작업을 '민물'에 시지다, 민물에 찢지다, 잘물기 빼다, 뽏물 빼드린다' 등으로도 다양하게 표현하였는데 '겉물'은 바다 물의 전남 지역 생활어이다. '뽏물'은 '겉물'을 뜻하는 말이다.	김동식(해남)	0			x	
어른생활 전통어로	김양식	김 손질 하기	행위	행위			겉물기 빼다	겉물기 빼다		구	민물에 찢어 소금기를 빼낸다.	{겉물기를 빼지}. (겉물기 빼지).	표준국어대사전에는 '겉물'은 '바닷물'의 경남 방언으로 되어 있지만 전남지역에서도 사용하고 있다.	최친태(해남)	0			x
어른생활 전통어로	김양식	김 손질 하기	행위	행위			겉물기 빼다	겉물기 빼다		구	참게 지른 김을 말리는 방장에 뜨다.	방장에 정제한 김을 버트는 것, 무지는 것을 '김 뜨다'라고 한다. 이를 말하는 것이라든 '방애 뜨다'라고 하면 '뜨다'라는 표현도 함께 쓰는데 '뜨다'라는 동사와 연어 구조로 사용된다.	김동식(해남)	0			x	
어른생활 전통어로	김양식	김 손질 하기	행위	행위			뽏다	뽏다		동	뽏을 찢거나 바람을 찢기 위하여 펼쳐 놓다.	방장에 뜬 김의 건조이나 눈썹, 뽏뽏을 찢어 넣는데 '뽏'이 좋을 때는 '뽏' 시간-4시간 정도면 다 마른다고 한다.	김동식(해남)	0			0	
어른생활 전통어로	김양식	김 손질 하기	행위	행위			말리다	말리다		동	뽏기가 다 날아가서 없어지게 하다. 말리다의 사동형.	{말리면은 으려 발장다. 여기다 딱 끼고, 여기다 끼고 그레잘고 {말리고}. (말리다'를 이 지역에서는 '물리다'와 혼용해서 사용하고 있는데 '가우' 모음을 '고' 모음으로 대체해서 사용하는 형태는 '물리다/물리다', '말리다/말리다' 등 생활에서 광범위하게 사용하고 있었다. 또한 '말레다'와 같은 형태로 사용하는 화자도 있었다.	김동식(해남)	0			0	
어른생활 전통어로	김양식	김 손질 하기	행위	행위			말리다	말레다		동	뽏기가 다 날아가서 없어지게 하다. 말리다의 사동형.	{말레가지고} 뽏기 말레 말레 말어산 기떡이거여.	김동식(해남)	0			x	
어른생활 전통어로	김양식	김 손질 하기	행위	행위			말리다	말리다		동	뽏기가 다 날아가서 없어지게 하다. 말리다의 사동형.	{말레가지고} 뽏기 말레 말레 말어산 기떡이거여.	김동식(해남)	0			0	

#### 4 김 양식 조사어휘(흥기육)

번호	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어	올림방	발음정보	종사	뜻풀이	용례	기타정보	출신장보1	출신장보2	어휘정보 의미·성질·사건	표준국어 사전용 어부	
어른생활	전통어로	김양식	김 손질하기	행위	1	2		김을 길 발장에서 떼어 내다. 다 말린 김을 벗겨 내다.	구	김을 길 발장에서 떼어 내다. 다 말린 김을 벗겨 내다.	그렇게 툇기가 풀었제. 요걸로 툇라든 (김 툇개) 나면은 이 마이 들면은 한 오막장이 된다.	발장에 너 김이 다 마르면 떼어 내는 법은 '해우'이다. 해우는 표준국어로 쓰이지는 않는다. 여기서 말하는 것은 의미 차이가 있다. 해우는 경상도, 경남 지역에서 사용하고 있는 방언이다.	김동식(해남)			0	x	
어른생활	전통어로	김양식	김 손질하기	행위				김을 길 발장에서 떼어 내다. 다 말린 김을 벗겨 내다.	구	김을 길 발장에서 떼어 내다. 다 말린 김을 벗겨 내다.	(김을 저 버린단 말이며). 말래가지고 버기 법은 떨어진 기백이여 있어.		김동식(해남)				0	x
어른생활	전통어로	김양식	김 보관법	명칭				종조류 보라털과의 조류. 몸의 길이는 30cm 정도이며, 가장자리는 윗면이나 주름이 져 있다. 길은 자주색 또는 붉은 자주색을 띠고 바닷속 바위에 이끼처럼 붙어 자라는 데 식용한다.	명		[김보고] 해우라 했어. 해우.			김동식(해남)			0	x
어른생활	전통어로	김양식	김 보관법	명칭			김	해우	명	=김.	김보고 {해우라} 했어. {해우}.			김동식(해남)			0	x
어른생활	전통어로	김양식	김 보관법	명칭				바 등의 물기에 노출되어 썩은 김.	명		시장에 갖고 나가면은 차이가 굉장히 나버려. 인자 {풀마라고}.			김동식(해남)			0	x
어른생활	전통어로	김양식	김 보관법	명칭				종조류 보라털과(科) 김속의 바닷말 중에서 바닷물 속의 돌에 붙어 자란 김. 양식 김에 대응하는 말로도 쓰나, 근래에는 양식하기도 한다.	명		김이 인자. {돌김이라는} 죽어.			김동식(해남)			0	0
어른생활	전통어로	김양식	김 보관법	명칭			돌김	석자	명	=돌김.	해남에 그자라고 {석자라} 그래. 돌에서 채썬 것이다.			김동식(해남)			0	x
어른생활	전통어로	김양식	김 보관법	명칭			기백이	떨어질 때 말린 김을 발장에서 떼어낼 때 발장에 떨어진 김. 말린 김을 떼어 내면서 떨어진 김 조각.	명		떨어진 김. 말린 김을 떼어 내면서 떨어진 김 조각.			김동식(해남)			0	x
어른생활	전통어로	김양식	김 보관법	명칭			장	종이나 우리 따위의 얇고 불투명한 막을 세는 단위.	명		{김}이 한 툇. {백김이} 한 툇.			김동식(해남)			0	0
어른생활	전통어로	김양식	김 보관법	명칭			속	김 열 장.	명		열 장을 한 {속이라} 그러고.			김동식(해남)			0	x

#### 4 김 양식 조사어휘(흥기육)

번호	대분류	중분류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어	음역명	발음정보	품사	뜻풀이	용례	기타정보	출전정보1	출전정보2	형태변화 사건 사건	형태변화 사건 사건	표준국어 사전 용어 사건		
어른생활	전통어로	김양식	김양식 품관편	단위	1	2	뽕	뽕		명	김 뽕장.	뽕 장이 한 {뽕}. 뽕장이 한 {뽕}.		최진태(해남)				0	X	
어른생활	전통어로	김양식	김양식 품관편	단위			개	개		명	김 뽕이 들어가는 상자. 일반적으로 김 한 개와 허끄는 같은 단위로 취급한다.	허끄가 있어, 허끄가 있는데 처음에는 뽕뽕이 들어가. 그러면 한 {개라} 그러.(시)		최진태(해남)				0	X	
어른생활	전통어로	김양식	김양식 품관편	단위			허끄	허끄		명	{음식물}을 나타내는 일부 명사 앞에 붙어 '허끄'의 뜻을 더하는 접두사.	{허끄가} 있어. {허끄가} 있는데 처음에는 뽕뽕이 들어가. 그러면 한 {개라} 그러.(시)		최진태(해남)				0	X	
어른생활	전통어로	김양식	김양식 품관편	음식			김밥	김밥		명	김 위에 밥을 펴 놓고 여러 가지 반찬으로 소를 싸서 돌돌 말아 싸서 찢어 먹는 음식.	{김밥}, 찢기에는 좋은 음식이면, 맛은 원전 해. 원전히 찢리지요.		김동식(해남)				0	0	
어른생활	전통어로	김양식	김양식 품관편	음식			생	생		명	{음식물}을 나타내는 일부 명사 앞에 붙어 '허끄'의 뜻을 더하는 접두사.	인지 {생으로}. 이 국 끓여서 뒤쳐서 먹는 거. 뒤 먹어먹었다고 그러제.	생소한 김은 여러 가지로 요리해 먹는데 생으로 먹거나, 국으로 끓여가 김양식에 넣어 먹기도 하였다고 한다.	김동식(해남)				0	0	
어른생활	전통어로	김양식	김양식 품관편	음식			국	국		명	고기, 생선, 채소 따위에 물을 많이 붓고 간을 맞추어 끓인 음식.	인지 생으로. 이 {국} 끓여서 뒤쳐서 먹는 거. 뒤 먹어먹었다고 그러제.		김동식(해남)				0	0	
어른생활	전통어로	김양식	김양식 품관편	음식			된장을	된장을		명	=된장국.	{된장물애} 해서 먹고. 여러 가지로 먹었제.		김동식(해남)					0	X
어른생활	전통어로	김양식	김양식 품관편	음식			뒤치다	뒤치다		동	끓여 놓아 살짝 익히다.	{뒤쳐서} 인지. {초도 발라서} 쳐서 먹고. {기를 발라서} 먹고.	표준국어대사전에는 수록된 의미와는 차이가 있다. '뒤치다'의 전남 방언 형.	김동식(해남)				0	X	
어른생활	전통어로	김양식	김양식 품관편	음식			초 바르다	초 바르다		구	김에 식초를 바르다.	{뒤쳐서} 인지. {초도 발라서} 쳐서 먹고. {기를 발라서} 먹고.		김동식(해남)					0	X
어른생활	전통어로	김양식	김양식 품관편	음식			기름 바르다	기름 바르다		구	김에 기름을 바르다.	{뒤쳐서} 인지. 초도 발라서 쳐서 먹고. 기름 발라서 먹고.		김동식(해남)					0	X
어른생활	전통어로	김양식	김양식 품관편	음식			말려다	말려다		동	뽕이가 다 날아가서 없어지게 하다. 말려다의 사 용형.	{말려} 뽕고. 무채 먹고.		김동식(해남)					0	X
어른생활	전통어로	김양식	김양식 품관편	음식			무채다	무채다		동	나물 따위에 갖은 양념을 넣고 골고루 한데 뒤섞는다.	뽕래 뽕고. {무채} 먹고.		김동식(해남)					0	X
어른생활	전통어로	김양식	김양식 품관편	음식			뽕다	뽕다		동	음식이나 음식의 재료를 물기가 거의 없거나 적은 상태로 열을 가하여 아리자리 자주 저으면서 먹히다.	뽕이 생으로. 이 국 끓여서 뒤쳐서 먹는 거. 뒤 {뽕어먹었다고} 그러제.	뽕이서 먹는 요리법을 '뽕다'라고 하는데 표준국어대사전에는 '적다'의 뜻만 보인다고 하는데 '적다'는 '기름을 둘러 뽕다'를 명한다. '뽕다'는 경상도 지역에서 사용하는 방언형이다.	김동식(해남)				0	X	

4 김 양식 조사어휘(흥기옥)

번호	대표류	종류	소분류1	소분류2	상세분류1	상세분류2	원표제어	음역	발음정보	조사	뜻풀이	용례	기타정보	출신정보1	출신정보2	연대표	연대표	표준국어
어른생활	전통어로	강양식	김 양식 불 관련	기타			낫다	치지다		형	얇거나 습기가 스며 물렁하다.	그것은 파래져. 그리고 구워보도 얼른 {치지기를} 안 해.	편다의 제주 변어로 수록되어 있으나 여기서는 '낫다'의 의미이다.	김동식(해남)			0	x
어른생활	전통어로	강양식	김 양식 불 관련	기타			젓다			형	물이 배어 축축하게 되다.	그리고 {젓지를} 안 해. 근데 지금은 조금만 붙으면 젓어버려. 지저.	'얇거나 습기가 스며 물렁한 상태'를 낫다라고 하는데 이를 해남 지역에 사는 '지저'라고 표현하였다. 김이 붙기에 젓으면 지저인데 전통 양식으로 만든 김은 다른 김에 비해 젓지를 얇는다고 한다.	김동식(해남)			0	0
어른생활	전통어로	강양식	김 양식 불 관련	기타			구멍이 많이 나다	구멍이 많이 있다.		구	김 표면이 그르지 않고 구멍이 있다.	구멍이 없기 때문에. 그라, 요란 것은 {구멍이} 많이 나게.	전통양식으로 만든 김은 대량으로 공장에서 기계로 생산할 김에 비해 구멍이 많이 있다고 한다. 구멍이 많아 보기에 낫지 않지만 김을 펴면 낫지 않은 것이 더 많았다. 이 김이 낫지 않은 김 아저씨에 걸어도 김발을 추가적으로 뒤집어 그래서 요즘 햇빛을 안 보여 만든 김은 맛이 없다고 한다.	김동식(해남)			0	x
어른생활	전통어로	강양식	김 양식 불 관련	기타			햇빛 안 본게 맞았다	햇빛 안 본게 맞았다		구	김 여장의 김이 자라면서 햇빛을 보지 않으면 김이 건조하지 않아 맛이 없다.	바다에서 해 갖고 저 큰 바다에서 잘라내고, 노출을 못 시켜 노출을 시킨다고 해도 잘라내지 않고 다시 양어바리고 그러니까, 햇빛을 안 보게 맛이 없제. {햇빛을 안 보}고.	김동식(해남)			0	x	
어른생활	전통어로	강양식	김 양식 불 관련	기타			바린내	바린내		명	발췌나 용고기, 동물의 피 따위에서 나는 악취같은 냄새.	같다. 먹으면 입에서 냄새가 뱃내가 {바린내가}.	김동식(해남)			0	0	
어른생활	전통어로	강양식	김 양식 불 관련	기타			뱃내	뱃내		명	발췌나 용고기, 동물의 피 따위에서 나는 악취같은 냄새.	같다. 먹으면 입에서 냄새가 뱃내가 {바린내가}.	김동식(해남)			0	x	

# 찾 아 보 기

## ㄱ

가고 .....127  
 가우 .....127  
 갱물 .....118  
 갱물기 빼다 .....130  
 겨울 쭈기 .....99  
 골태 .....132  
 구멍이 많다 .....134  
 굴껍덕 .....118  
 김 뜨다 .....130  
 김 틀다 .....130  
 김발 막다 .....114  
 김발로 워다 .....113  
 김틀 .....123  
 결떡 .....106  
 콩뚝 .....124  
 꿀껍덕 .....118  
 꿀껍데기 .....118  
 꿀껍질 .....118

## ㄴ

날이 폭하다 .....105  
 너백이 .....128  
 노화되다 .....122  
 농어 .....106

## ㄷ

달다 .....102  
 담글개 .....127  
 대 세우다 .....113

대밭 .....115  
 덕다 .....133  
 독살 떨어지다 .....107  
 독살 .....98  
 돌김 .....132  
 돌담 .....100  
 돌땀 보이다 .....107  
 동어 .....106  
 동에 .....106  
 뒷박 .....127  
 뜰개 .....103  
 뜰채 .....103  
 띠 뜨다 .....125  
 띠 .....124

## ㅁ

마장 뒤집다 .....121  
 마장 빼다 .....114  
 마장 세우다 .....113  
 마장 지르다 .....113  
 마장 .....113  
 마장밭 .....115  
 마과람 .....105  
 말뚝 막다 .....114  
 말뚝 찌르다 .....113  
 망 .....104  
 망태기 .....104  
 멜 .....106  
 문혀나다 .....108  
 묻다 .....102  
 물이 다 되다 .....107  
 물이 특하다 .....104

ㅂ

발 드깨다 .....121  
 발 말레다 .....122  
 발 었다 .....121  
 발작 .....123  
 발장 지르다 .....124  
 발장 치다 .....123, 124  
 발장 .....123  
 발장틀 .....124  
 벌물 빼뜨리다 .....130  
 부루식 .....116  
 부이식 .....116  
 빗내 .....133  
 뽀수다 .....129

ㅅ

사시사철 수기 .....99  
 산죽 .....112  
 석자 .....132  
 섭발 .....112, 114  
 세날로 워다 .....113  
 소나무 뚝 .....128  
 손누베하다 .....109  
 수기 .....98  
 쭈기 보다 .....105  
 쭈기 .....98  
 쭈기땀 .....98

ㅇ

열 쏘다 .....102  
 육상채묘 .....118  
 이루꾸 .....106  
 이분조발 .....116  
 일분조발 .....116  
 임통 .....99

ㅈ

자연포자를 .....118  
 작살 뇌부다 .....102  
 작살 박다 .....102  
 쟁기다 .....122  
 조구 .....119  
 조랭이 .....127  
 조수다 .....129  
 죽발 .....115  
 지개 .....129  
 지속 달다 .....110  
 지속 .....109  
 지주식 .....115  
 쪼랭이 .....127  
 쪼름 .....127  
 쪼수다 .....129  
 쪽바지 .....103  
 쪽박 .....127

ㅊ

치지다 .....134

ㅌ

틀 .....126

ㅍ

패각 .....118  
 평사 쭈기 .....99  
 평상 돌담 .....99  
 포자 채다 .....117  
 포자 깨다 .....117  
 포자 .....117

ㅎ

하시꼬 .....127  
해우 .....131  
해우틀 .....126  
헐어지다 .....108



■ 연구책임자 : 강정희(한남대학교)  
■ 공동연구원 : 홍기옥(경북대학교)

## 2011년도 민족생활어 조사 4

---

발행인 권재일  
발행처 국립국어원  
서울시 강서구 방화 3동 827  
전화 : 02-2669-9775 팩스 : 02-2669-9727  
인쇄일 2011년 11월 20일  
발행일 2011년 11월 22일  
인쇄 크리홍보(주) (02-737-5377)

---