

## 해삼(海參)



김승일

동아대학교 · 동북아국제전문대학원

해안가를 여행하다 보면 함지박에 검은색 해삼을 잡아놓고 지나가는 여행객들의 발길을 멈추게 하는 아주머니들이 종종 눈에 뜨인다. 횃집에서 주유리에 곁들여 나오는 해삼은 거들떠보지 않던 사람들도 분위기에 젖어 쪄그리고 앉아 소주 한 잔에 여정의 피로를 풀며 안주삼아 곁들여 먹는 것이 바로 해삼이다. 글자 그대로 바다의 삼이라 불릴 정도로 여정의 피로를 풀어 주는데 안성맞춤인 것이 바로 해삼이다.

동양에서는 해삼이 인체를 보익하는 효과가 인삼과 맞먹는다고 해서 '바다삼, 곧 해삼(海參)'이라 불렀다. 한편으로는 낮에는 바위틈에 숨어 있다가 밤이면 활동하므로 쥐의 생리와 비슷하다 하여 '해서(海鼠)'라고도 했다. 서양에서는 오이처럼 생겼다고 해서 '바다오이'라고도 불린다. 한국과 중국에서는 한자어인 '해삼'이라는 말을 공통으로 쓰고 있지만, 한국 고유어로 『물보(物譜)』에서는 '해남자(海南子)', 『재물보(財物譜)』와 『물명고(物名考)』에서는 한자어로 '토육(土肉)'이라 했고, 순수 우리말로는 '뭍', '미' 혹은 '이(泥)'라 부르기도 했다. 이외에 색깔이 검다고 해서 '흑충(黑蟲)'이라고 부르기도 했다. 일본에서는 '나마고'라는 이름을 쓰고 있다.

해삼은 극피동물로써 불가사리와 같은 종류이다. 그 종류는 세계적으로 1,100종이나 되고, 붉은색, 검은색, 회색 등 그 색깔도 다양하고 크기 또한 다양하다. 식용으로 쓸 수 있는 해삼은 주로 한반도, 중국 발해연안, 일본 근해, 쿠릴열도, 사할린 연안 등에서 서식하는데, 대략 그 종류는 60여 종에 이른다.

다고 한다. 대체로 몸체는 원통형이고 길쭉하다. 길이는 대체로 20~30 cm 정도이고 몸통둘레는 6~8cm 정도 된다. 물론 큰 것은 5m에 이르는 것도 있다고 한다. 대략 수심 10~30m 정도의 얕은 바다에서 서식하며, 입 주위의 촉수로써 진흙이나 모래를 입에 넣어 해조류 등 유기 침전물을 먹으며 살아간다. 마치 바다 밑의 쓰레기를 청소하듯 쓸고 다니기에 ‘바다 진공청소기’라는 별명을 가지고 있다.

해삼을 먹는 민족에는 한국인, 중국인, 일본인, 남태평양 각 섬에 사는 원주민 등이 있고, 유럽에서는 남부 이탈리아(특히 시칠리아인 섬에 사는 사람들), 아프리카의 마다카스칼 섬에 사는 사람들이 전부이다(짜우다썩[周達生], 『중국식물지』, 1976년).

이에 대해 일본 학자들 중에는 일본인 식습관의 특성을 강조하기 위해 해삼을 먹는 민족은 일본인과 중국인뿐이라고 하거나, 해삼을 생식하는 것은 일본민족의 독특한 식습관이라고 하는 등 잘못된 상식을 가지고 독자를 우롱하는 이들도 있다(고이즈미 다케오[小泉武夫], 『奇食珍食』, 1987년).

사실 한국에서는 아주 오래 전부터 해삼을 생식하는 습관을 가지고 있었는데, 이를 그들은 흡시한 것이다. 문헌적으로는 『세종실록』, 『지리지』(1454년), 『신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽)』(1481년 편찬) 등을 들 수 있는데, 여기에서는 거의 한반도 해안 전역에서 해삼이 잡히고 있다고 전해주고 있다. 적어도 15세기에는 해삼이 활발하게 잡히고 있었다는 것을 알 수 있다.

특히 한반도의 재미있는 음식문화를 소개하고 있는 허균(許筠)의 『도문대작(屠門大嚼)』에는 “해삼이라고 하는 것이 있는데, 이것은 옛날 ‘이(泥)’라고 불렀고, 이는 중국인도 마찬가지로 좋아한다.”고 기술하고 있다.

또한 이수광(李睟光)의 『지봉유설(芝峯類說)』(1613년)에도 “우리나라에서는 이전에 해삼을 ‘이(泥)’라고 했는데, 중국인들은 이를 본 적이 없다고들 말한다.”고 기술하고 있다.

이를 보면 중국인들 중에는 해삼을 아는 사람도 있고, 모르고 있는 사람도 있다는 것을 알 수 있다. 그런 점에서 중국인들은 17세기에 들어서 겨우 해삼을 알기 시작한 것이 아닌가 하는 생각이 든다.

조선 순조 15년인 1814년 흑산도에서 16년 동안 유배생활을 하며 어류, 해조류, 복족류 및 기타 수산물의 방언과 형태를 기록한 정약전(鄭若銓)의 『자산어보(玆山魚譜)』(1814년)에는 다음과 같이 설명하고 있다.

“해삼은 우리나라 동, 서, 남 바다 거의 모든 곳에서 서식한다. 이것을 잡아서 건조한 후 판다. 전복, 홍합, 해삼을 삼화(三貨)라고 부르는데, 고금의 본초(本草)에 관한 책에는 이들 삼화가 어디에도 기재되어 있지 않다. 최근에 이르러서엽계(葉桂)의 『임증지남약방(臨証指南藥方)』에서 많이 사용하고 있다. 대체로 해삼의 사용은 조선에서 시작되었다고 할 수 있다.”

동양의학의 해삼은 인체의 모든 기관에 해삼가  
 가 인삼과 마찬가지로 해삼가 다량 함유된 해  
 삼(海參)이라 불렀다. 한편 이 해삼의 맛은  
 바닷물의 속으로 있다가 바닷면 위로 올라오면  
 쪼의 생리와 비슷하다 하여 해삼(海參)이라  
 부르게 되었다.



이는 한국에서 해삼을 잡아 건조시켜서 중국에 팔게 되었고, 이로써 중국에서도 해삼의 존재를 알게 되었다는 해삼의 '조선기원설'이라고 할 수 있다. 그러나 이보다 이른 시기에 쓰여진 『지봉유설』에는 '해삼'이라는 명칭이 빈번하게 나오고 있다. 원래 해삼을 말하는 조선에서의 이름은 '이(泥)'였는데, 한자어로 변화된 '해삼'이라는 이름이 빈번하게 쓰였다고 하는 것은 중국과 조선과의 무역교류가 활발하게 진행되고 있었다는 것을 의미해 주는 것이다. 또한 '이'라는 이름이 '해삼'으로 바뀌었다는 것은 중국에서도 이미 해삼이라는 것에 대해서 알고 있었다는 것을 의미한다. 따라서 정약전이 말한 "삼화에 대한 기록이 없다."는 점에 대해서는 의구심이 있으나 한국 기원설은 어느 정도 타당성을 갖고 있는 것이 아닌가 한다.

한편, 한국과 중국에서는 생물 해삼이나 말린 해삼 모두를 '해삼'이라고 하는데 비해서, 일본에서는 생물 해삼을 '나마고', 건조시킨 것은 '이리고'라고 구별해서 부르고 있다.

중국에서는 본초서(本草書)의 걸작으로 불리어지고 있는 1587년에 저술된 『본초강목(本草綱目)』(1596년 출간)에 해삼이 수록되어 있지 않고 있는데, 이는 당시까지는 해삼이라는 것을 아직 모르고 있었던 것을 설명해 주는 예라고 하겠다. 하지만 명나라 때의 수필집인 『오잡조(五雜俎)』(1619년)에는 "해삼은 랴오둥(遼東)의 해안에서 잡히고 있다."는 기록이 있다. 또 강남의 바다에서도 잡히고 있었다는 기록이 있는 것을 보면 중국에서도 해안지방에서는 예전부터 해삼을 식용하고 있었던 것으로 짐작할 수 있다.

그러나 늦게나마 해삼의 효능과 가치를 알게 된 중국인들은 해삼의 약효가 고려인삼에 버금간다고 인식하게 되어 '바다의 인삼' 곧 '해삼'이라는 이름을 짓게 되었다는 것은 역사의 아이러니가

아닐까 한다. 아마도 돈과 지위를 가지고 있던 중국인들이, 특히 여자를 좋아한다는 우스개 얘기 속에서 그 힌트를 얻을 수 있을 것 같은데, 이를 먹고 나면 곧바로 피로가 회복되는 것을 느꼈기 때문이 아닐까 한다. 그래서 그들은 생물 해삼을 ‘동해남자(東海男子)’라고 했고, 건조해삼을 ‘동해여자(東海女子)’라고 불렀던 것인지도 모른다.

이러한 유래에서 비롯된 것인지는 몰라도, 중국 궁중의 고급요리에는 반드시 해삼이 들어가게 되어 있었다. 그래서 그런지는 몰라도 오늘날에도 제비집, 전복, 상어 지느러미, 곰발바닥 등과 함께 고급식재료써 세인들의 관심을 모으고 있는 것이다(『만한전석(灣漢全席)』 참조).

일본의 『고사기(古事記)』(712년)에는 다음과 같은 기록이 있다.

“아마노우즈노미고토가 물고기들을 모이게 하여 하늘 신을 받들 것을 요구하자 물고기들은 ‘밭들겠습니다’ 하고 서약했으나, 해삼만이 아무 말도 하지 않았다. 노여움이 머리 끝까지 난 아마노우즈노미고토는 해삼의 입을 작은 칼로 갈라 벌려놓았다. 그 때문에 지금도 해삼의 입이 찢어져 있다.”

이러한 기록 외에도 『출운국풍토기(出雲國風土記)』(733년), 『대보율령(大宝律令)』, 『부역령(賦役令)』 조(調)에 “마른 해삼 26근” 등 여러 기록들이 있다. 특히 마른 해삼은 보존성이 높아 각지에서 극히 귀하게 여겨져 신궁(神宮)에서의 제물로써, 혹은 정월 초하루 등의 음식물으로써도 널리 사용되었다(마츠시다 사치코[松下幸子], 『축복의 식문화(祝いの食文化)』, 1991년). 특히 에도시대(江戸時代) 장군의 요리상이나 조선통신사들의 요리상에도 자주 오르는 고급 식재료였다(아시다치 오사무[足立男], 『일본식물사』 1995년).

이러한 해삼은 당시 상국으로써 받아들여지던 중국인들에게는 귀한 식재료로써 각광받았던 관계로 조선과 일본에서는 주요 수출품의 하나로써 증시되었다. 조선에서의 중국에 대한 해삼 수출은 일본보다 빨랐는데, 1648년 가을 압록강 의주 대안에 있던 중강개시(中江開市-정식 교역 시장)의 교역품에는 “1회에 소 200두, 곤포(昆布) 15,785근, 해삼 2,200근.....”(강만길, 『한국근대사』) 등의 내용이 있었다. 이를 보면 17세기에 이미 육로를 통해서 중국에 말린 해삼을 수출하고 있었음을 볼 수 있다.

이에 비해 일본의 경우는 나가사키[長崎]의 데지마[出島]에서 중국에 처음 수출하는 시기가 1680년대부터인 것을 보면 조선보다 40여 년 뒤늦게 수출하기 시작했음을 알 수 있다. 당시 일본에서는 이들 해삼 수출품을 확보하기 위해 “해삼을 먹어서는 안 된다.”고 하는 포고령이 내려질 정도였다고 한다(야노 겐이치[矢野憲一], 『생선의 문화사(魚の文化史)』, 1983년). 섬나라인 일본에서는 특히 해삼이 많이 잡힌 관계로 명칭으로 이어진 중국의 경제발전과 더불어 해삼 수요가 폭발적으로 늘어남에 따라 중국에 대한 나가사키 무역은 해삼무역이라 할 정도로 중국에서

해삼은 우리나라 동산 남 바다 거의 모든 곳에서 서식한다. 이것을 잡아서 건조한 후 판다. 전복을 해삼을 삼화(三寶)라고 부르는데 '고'의 본(本)은(本)은(本)의 관(官) 책(策)의 는(는) 이들 삼(三)화가 어디에도 기재되어 있지 않다.



필요로 하는 수요를 충족시켜 주었다.

이러한 경향은 그 후에도 계속되어 일본이 한반도를 식민지화 한 이후에도 계속되었다. 일찍 부터 중국에 해삼을 수출하여 많은 이익을 확보했던 일본은 한국인들에게 해삼 채취를 강요하였고, 이를 건조시키는 일에도 강제 노역시켰다. 이렇게 해서 얻어진 해삼은 일본 상인에 의해 중국에 수출되어, 실질적인 이익은 모두 일본 상인들이 독차지 하게 되었고, 동시에 한국 내의 해삼은 고갈되게 되었다(사사키 미치오[佐々木道雄], 『한국의 식문화(韓國と食文化)』, 2002년).

최근에 들어서는 이러한 무역불균형, 강제 채취 등이 모두 없어지는 바람에 이제는 시장에서 얼마든지 구입해서 식용할 수 있게 되었다. 그러나 예전처럼 정력제라든가, 건강식품으로서의 믿음이 희박해진 데다가 입맛들이 까다로워져서 예전처럼 고급 식재료나 고급 횡감으로서의 이미지가 많이 떨어져 있는 처지이다. 다만 말린 해삼만은 아직도 중국 요리에서 고급식품으로 취급받고 있으나 이 또한 예전만은 못한 것 같다.

그러니 없어서 못 먹던 시절 생각을 하면서 요즘 같은 철에 어디서나 쉽게 구할 수 있는 해삼을 즐기는 것이야 말로 지혜로운 현대인의 식생활이 아닐까 여겨진다.