흐르고 머물고
다시 흐르는
할복장의 시간



지금은 전설 같은 이야기로만 들리겠지만, 30여 년 전에는 오징어가 속초 사람들을 먹여 살렸다. 1980년대 들어 그 많던 명태가 사라졌다. 그러나 오징어 어획은 꾸준했다. 속초의 어부들은 멀리 대화퇴까지 나가 오징어를 잡아 왔다. 1980년대 중반부터 앞바다에서도 오징어를 퍼 올렸다. 오징어는 1990년대 속초수협 위판 어획량의 60~70%를 차지했다.

1993년부터 2001년까지 속초시 통계를 종합하면, 9년 동안 속초 오징어 가공건조 생산액은 연평균 280억여 원, 최고액은 1996년 875억 원이다. 1996년 생산액은 그해 속초시 일반회계 794억 원을 뛰어넘었다. 당시 속초 지역내총생산과 비교해 연평균 4~5%, 1996년에는 13~15%로 추정된다. 오징어 가공건조 생산품에는 지역의 공장 조미가공품도 일부 있지만, 대부분 청호동 주민들이 직접 생산한 마른오징어였다.

당시 속초는 구룡포, 주문진과 함께 전국 3대 마른오징어 생산지로 손꼽혔다. '속초오징어'는 설악산 관광과 맞물려 전국에서도 손꼽히는 특산물로 큰 인기를 끌었다. 속초에 와서 바닷바람에 말린 '속초오징어' 한 축이라도 사 가야만 낯이 나는 시절이었다. 그 인기로 인해 1996년 12월 KBS「체험 삶의 현장」에 인기 탤런트와 가수가 속초오징어덕장에서 건조작업을 체험하는 내용도 방영되었다.

아바이마을 청호동은 거대한 오징어 건조장이었다. 할복장에서 손질된 오징어는 주민들이 운영하는 자가 덕장에서 건조 생산되었다. 청호동 말로 집집이 다 '오징어건포집'이었다. 비어있는 집 마당이나 공터만 있으면 어김없이 척척 생물 오징어가 내걸렸다.

1991년 12월 처음 들어선 '속초시 수산물 공동할복장'은 속초 마른 오징어의 상징적인 장소였다. 처음 이곳은 이름처럼 번듯한 작업장이 아니었다. 처음에는 청초호 오염방지를 위한 폐수처리시설이 주된 시설이었다. 작업장은 콘크리트로 턱을 만든 네모난 작업공간에 지하수가 공급되는 수도 배관뿐이었다. 건물은 자재 창고와 화장실 용도의 10평 규모의 작은 2층 건물이 전부였다. 뜨거운 햇빛을 가려주는 지붕도 없었고, 거센 바닷바람을 막아주는 바람막이도 없었다. 청호동 전체 오징어 할복량을 감당하기에는 시설 규모는 턱없이 부족했다.

해마다 작업장 공간을 늘리고, 지붕을 올리고, 바람막이를 세우고, 사무실과 창고도 지었다. 가난한 집 살림살이 늘리듯, 할복장을 깁고 또 깁고 붙여댄 것이다. 지금도 시설 보수와 확장의 흔적이 현장에는 역사의 증거로 고스란히 남아있다.

밤새 불이까와 새벽 오징어 할복으로 청호동에는 어두운 밤이 없었다. 할복장 불빛은 온 청호동 마을을 훤히 밝혔다. 희망의 불빛이었다. 그곳은 청호동의 새벽을 여는 곳, 아마이들의 노동이 시작되는 곳이었다. 단순한 작업장이 아니라, 마을의 소통 공간이었다. 아직도 그 공간에는 일하는 이들의 땀과 수고로움, 보람이 깊게 배어있다.

2022년 3월 공식적으로 오징어 할복장은 폐쇄되었다. 청호동 밤을 밝히던 집어등도 꺼졌다. 시끌벅적하던 아마이들 작업 소리도 사라졌다. 30년 동안 자기 역할을 다한 할복장은 깊은 잠에 들었다.

이에 속초문화관광재단이 오징어할복장에 대한 집단 기억과 기록을 찾아 모으는 작업을 진행했다. 책에는 할복장 공간의 탄생과 성장, 번성과 쇠퇴, 폐쇄 과정이 담겨 있다. 더 나아가 이 공간을 매개로 얽히고설킨 공동체의 집단 기억까지도 실려 있다. 30년의 시간을 오롯이 담으려 했다. 그러나 아쉬움도 남는다. 생생한 우리의 기억에 비해, 할복장에 대한 활자 기록은 정말 찾기 힘들었다.

이 책을 통해 한 소중한 공간의 소멸을 애도하고 고마움을 표하고자 한다. 속초 오징어 할복장, 잘 가라. 그동안 너무 고마웠다. 덕분에 우리가 이렇게 살아왔다.

● 감수자 **엄경선**(『동쪽의 밥상』 저자)

목 차

Section.1

흐르는 시간을 열며

1 할복장의 좌표 8

2 할복장, 멈춘 시간의 풍경 28

Section.2

흘러든 이들이 오징어와 만나다

1 고향에 돌아가기 전 잠시 머문 동네 52

2 청호동에 공동할복장이 생겨나기까지 65

3 점차 커지고, 넓어지는 할복장 72

4 아마이들은 할복장으로 속속 모여들고 88

5 오징어가 사라진 자리 94

Section.3

오징어가 떠난 자리로 흘러든 예술

1 작업 공간에서 예술 공간으로 104

2 공존문화지대 프로젝트 : 속 깊은 마을, 살펴보는 걸음 106

3 사후 연계프로그램 130

4 동행아트 프로젝트 : 시도, 도시의 깊이에 깊음을 더하는 순간 138

Section.4

흐르는 시간 속 열한 개의 증언

김진국 • 할복장에 기둥과 지붕을 올리려면 160

최종철 • 오랜 시간 완성해온 할복장이 사라지기까지 164

민봉순 • 오징어로 키운 사남매 170

유옥춘 • 지금도 이어가는 오징어 손질 176

박경훈 • 이 의자에 앉아 40년간 해온 오징어 손질 182

권영범 • 오징어 바다 내음으로 시작되었던 새벽들 188

황경휘 • 부모님의 꿈이었던 할복장 194

심삼옥 • 아마이들의 삶이 모이던 자리 200

전태극 • 카메라 렌즈로 본 할복장과 일상의 기록 206

김병재 • 공간이 갖고 있는 시간과 사람 212

정보아 • 아마이들에게 헌정한 전시 218

Section.5

다시 밀려드는 새로운 물결

1 지역문화매력 100선에 선정된 아바이마을 226

2 복합 음식문화 플랫폼으로서 다시 태어나는 할복장 228



Section.1

흐르는 시간을 열며

1
할복장의 좌표

1 _____ 속초시 수산물 공동할복장 개요



시설명

속초시 수산물 공동할복장

주소 및 위치

강원특별자치도 속초시 청호로5길 17(청호동)
강원특별자치도 속초시 청호동 1333-2 외 1필지

시설현황

할복장	2,642㎡
1층	
옥개시설	1동/436.72㎡
바람막이시설	194.94㎡
화장실	36㎡
샤워실 및 숙직실	15㎡
2층	
창고	30㎡
사무실	144㎡
기타	
지하수 취수정	9개소

속초시 수산물 공동할복장 연혁

연도	내용
1987	속초시, 청초호 정화 및 오염 방지 대책 수립 (속초시 수산물 공동할복장 설치 계획 포함)
1990	09. 28. 수산물 공동할복 세척장 설치를 위한 간담회 개최 1990. 초 청호동 550번지 항만청 부지를 공동할복장 후보지로 선정했으나, 접안시설 예정지로 사업 추진 취소
1991	06. 25. 속초시 수산물 공동할복장 착공 (속초시 청호동 1333번지, 현 위치) 06.~12. 공동할복장 진입로 확보 공사 (연장 160m, 노폭 6m, 사업비 2억 원) 12. 31. 수산물 공동할복장 시설 1차 공사 완공 • **총면적**: 1,942㎡(공동할복장 1,226㎡, 폐수처리시설 644㎡ / 500㎥ / 일) • **부대시설**: 지하수 개발(50HP, 3개소), 관리사 및 화장실(72㎡, 2층 1동) • **총사업비**: 3억 2,670만 원(도비 2억 원, 시비 1,267만 원 등) / 사업 기간: 1991. 01.~12. • **특기사항**: 도유지 무상 사용, 지상 건축물 보상비 5,000만 원
1992	02. 15. 수산물 공동할복장 50일간 시험 가동 착수 03.~07. 시설 확장 2차 공사 진행 • 할복장 면적 확장(1,942㎡ → 2,982㎡), 사업비 시비 1억 1,000만 원 • 폐수처리시설 확장 필요성 제기 04. 23. 속초시의회 제9회 임시회, 「속초시 수산물공동할복장 시설 운영관리 조례」 제정 의결 05. 09. 「속초시 수산물공동할복장시설 운영관리 조례」 공포 및 시행 • 사용자 대표로 운영위원회 구성, 시설 위탁 운영 관리(위탁 기간 3년, 무상 위탁, 부지 사용료 부과) • 속초시건조인협회 위탁 관리 시작 05. 공동할복장 개장 및 할복 작업 개시(시설 부족으로 전체 120세대 중 25%인 30세대만 이용)
1993	08.~11. 공동할복장 폐수처리시설 확장 공사 진행 • 1일 처리 규모 500㎥에서 1,000㎥로 확장, 사업비 1억 4,000여만 원 • 폐수 처리 방식을 활성오니법에서 접촉산화법으로 변경, 지하수 2개소 개발, 탈수 시설 1개소 설치
1994	10. 속초시, 수산물 공동할복장 옥개시설 건립 추진 (도비 1억여 원 기확보 예산 추경 반영, 시비 1억여 원 차년도 예산 반영)
1995	10. 06. 옥개시설 부지 도시계획 변경 (학교시설 부지 제척 완료) 11. 30. 옥개시설 부지 도유지 관리계획 변경 신청

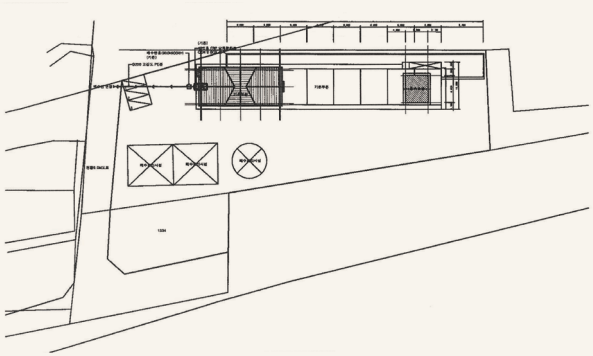
연도	내용
1996	10. 21. 공동할복장 옥개시설 공사 착공 (총사업비 2억 800여만 원, 면적 436.72㎡)
1997	01. 25. 공동할복장 옥개시설 준공식 개최 02. 24. 옥개시설 1층 철근콘크리트조 436.72㎡ 보존등기 04. 건조인협회 요구로 공동할복장 바람막이 시설 사업 추진
1998	공동할복장 바람막이 시설 공사(사업비 5,000만 원 중 3,800만 원 집행, 미집행 금액 반납) 12. 11. 1층 건물 증축(194.94㎡, 경량철골조/남쪽 주출입구 일부 폐쇄, '당꼬' 증설)
2000	12. 13. 「속초시 수산물공동할복장시설 운영관리 조례」 개정(위탁 관리 취소 조항 중 규제 내용이 불명확한 제7조 제1항 제3호 및 제5호 삭제)
2002	03. 공동할복장 폐수처리시설 보수 공사 완료(사업비 1억 원) 09. 16. 「속초시 수산물공동할복장시설 운영관리 조례」 개정 • 할복장 위치 지번 현실화 (청호동 1333번지 → 청호동 1333-2, 1334번지) • 할복장 부지 사용료 유상 → 무상 변경
2003	09. 24. 해당 부지 용도지역 변경(일반주거지역 → 자연녹지지역)
2004	07.~08. 공동할복장 2층 사무실(144㎡) 및 창고(30㎡) 건립 (사업비 1억 3,000만 원)
2007 ~2009	시설 보수, 노후 배관 교체 및 펌프 이설 공사 진행
2009	06. 대포제3농공단지 조성 사업 계획 수립 (수산물 공동할복장 및 공동 폐수처리시설 계획 포함, 2011년 5월 완공 예정)
2011	06. 22. 대포제3농공단지 조성 공사 착공(2013년 완공 목표)
2014	09. 30. 공동할복장 현대화 사업, 청호동 항만 부지로 부지 변경 추진 • 속초시, 강원도환동해본부에 속초항만 배후 부지(청호동 1341-1, 2,500여 ㎡) 사용 요청 • 재정 부담(공사비 140억 원 예상)으로 대포농공단지 내 할복장 조성 포기
2015	11. 17. 수산물 공동가공시설(수산물 할복장) 현대화 사업 주민설명회 개최(청호동 주민자치센터 회의실, 악취 및 미관 문제로 주민 반대) 12. 28. 청호동 항만 부지에 수산물 공동가공시설 현대화 사업 착공(사업비 45억 원, 부지 3,141㎡, 건축연면적 2,007㎡, 지상 2층 규모)

연도	내용
2016	03. 25. 수산물 공동가공시설 현대화 사업 2차 주민설명회 개최(주민 반대 의견 지속 제기) 08. 04. 주민 민원으로 수산물 공동가공시설 현대화 사업 공사 중단
2017	03. 07. 「속초시 수산물공동할복장시설 관리운영 조례」 개정 • **조례 제명 변경**:「속초시 수산물공동할복장시설 운영관리 조례」→「속초시 수산물공동할복장시설 관리운영 조례」 • 위탁 기간 변경(3년 이내 → 5년 이내) 및 위탁 연장 1회 제한 신설 • 제7조 제2항(위탁 취소 시 수탁자가 손해를 진다는 조항) 삭제 04. 10. 속초시 수산물 공동할복장 이전 현대화 사업 백지화 및 현 시설 개보수 사용 결정
2021	08. 시설 노후화로 가동 중단
2022	03. 속초시건조인협회 자진 폐쇄 결정 및 위탁 관리 계약 해지(30년 위탁 관리 종료)
2023	04. 문화공간 조성 목적으로 관리 부서 이관 09. 01. ~17. 공동할복장 공간 활용 공존문화지대 프로젝트 〈속 깊은 마을, 살펴보는 걸음〉 개최 12. 22. 「속초시 수산물공동할복장시설 관리운영 조례 폐지 조례」 공포 및 시행(사용자 부재 및 목적 상실로 해당 조례 폐지)
2024	07. 11. 안전상의 이유로 지상 2층 사무실 및 창고 건물 철거 (건축물대장 상 2층 전체 말소, 지상 1층으로 변경)
2025	04. 15. 속초문화관광재단, '공동할복장 리모델링' 청호동 주민자치위원회 대상 설명회 개최(속초음식문화 복합공간으로 리모델링 추진)



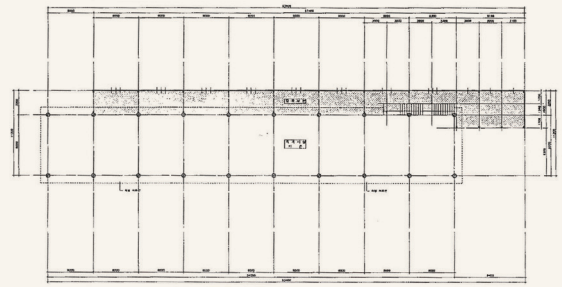
2 _____ 속초시 수산물 공동할복장의 공간 소개

전체





1층



① 당꼬

규모

280×500×30(cm)





② 화장실

규모
510×290×290(cm)

구조
남녀 화장실 구분







③ 샤워실

규모
350×290×200(cm)



④ 숙직실

규모
350×290×200(cm)

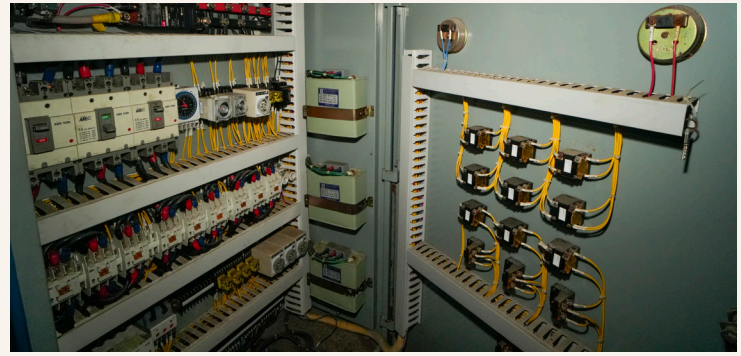


⑤ 기계실

규모
1,410×190×200(cm)







계단



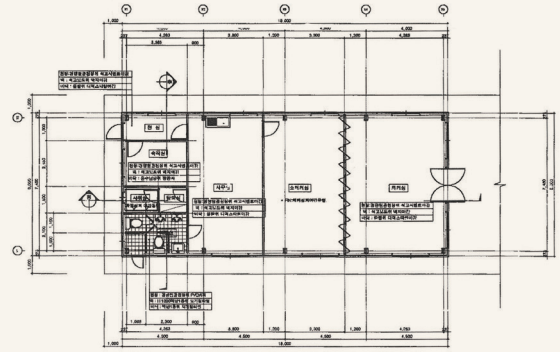


2층

① 사무실

규모

144㎡

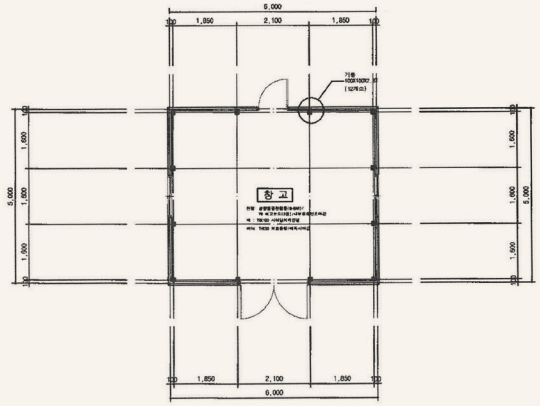






② 창고

규모
30㎡





현재 모습





2
할복장,
멈춘 시간의 풍경

멀리서는 작게 느껴지는 건물이었다. 낡고 녹슨 지붕이 훤히 보이는 그 건물은 다가갈수록 커졌다. 도로를 끼고 아주 길게 자리 잡았기에 가까이 가지 않고서는 그 넓이를 짐작할 수 없었으리라.



입구는 두 곳이 있었으나 예술제 간판을 건 쪽을 택했다. 입구는 연두색 철문으로 굳게 닫혀 있었다. 자물쇠에 손을 대자 녹 냄새가 손끝에 묻었다. 철컥. 한동안 아무도 열지 않았다는 걸 증명하듯, 자물쇠는 뻑뻑하게 저항하다 마지못해 입을 열었다.







과거 수산물을 옮기던 나무 파렛트로 외관을 덮은 문으로 들어섰다.

오른쪽 벽에 빛바랜 사진들이 줄지어 있었다. 전쟁 직후, 판자촌을 세우는 사람들. 바닷바람에 죽 늘어선 오징어들. 칼날 아래 배가 갈라지는 순간. 이 벽 하나가 마을의 연대기였다.



벽 아래, 녹슨 양수기가 웅크리고 있었다. 할복장 아래 모래땅을 파내면 지하수로 바닷물이 나왔다. 할복에 쓰이는 물은 반드시 바닷물이어야 했다. 신선도와 맛, 그리고 겨울엔 따뜻하고 여름엔 시원한 바닷물의 온도까지. 민물로는 대신할 수 없었다.







정면에는 할복장의 역사가 적혀 있다. 속초시 수산물 공동할복장은 1991년 준공한 건물로, 무려 2,642㎡의 규모를 자랑했다. 그러나 할복장 배출수로 인한 환경오염과 어획량 감소로 인해 2021년 운영을 중단했다.

이전까지 할복장이 아바이마을의 경제를 책임졌다면, 그 이후로는 아바이마을의 문화를 책임져왔다. 2023년 5월부터 7월까지 할복장의 구조안전진단을 받은 뒤, 구조안전보강공사를 한 할복장은 작업장 대신 전시장으로 활용되었다. 공존문화지대 프로젝트 '속 깊은 마을, 살펴보는 걸음'과 동행아트 프로젝트 '시도, 도시의 깊이에 깊음을 더하는 순간'을 통해 관람객을 불러 모았다.



더 안쪽으로 걸었다. 두꺼운 원형 기둥들이 천장을 떠받치고 서 있었다. 좌우 대칭의 끝이 잘 보이지 않는 회랑이 펼쳐진 할복장은 수산물 작업장이라기엔 웅장해 보였다.



회랑 양쪽으로 낮은 콘크리트 방수턱이 바둑판처럼 늘어서 있었다. 당꼬는 물을 채울 수 있도록 낮은 콘크리트 방수턱으로 경계를 지은 작업장 구역이다. 영어 단어인 탱크(tank, 저수조)를 일본식으로 읽은 발음인 단코(タンク)에서 온 표현이다. 할복장 바닥은 방수턱으로 바둑판처럼 나뉘어 있고, 당꼬마다 번호가 붙었다. 관정에서 양수기로 퍼 올린 물은 배관을 타고 각 당꼬로 이어졌다. 배관은 당꼬 테두리를 따라 돌았고, 당꼬마다 수도꼭지가 하나씩 달려 있어 물을 바로 받아 쓸 수 있었다. 작업자들은 공간을 셀 때도 이 단위를 셈했다. 건조인 당 한 칸의 당꼬만을 사용했지만, 오징어 물량이 많은 날에는 한 사람이 여러 당꼬를 함께 썼다.



촬영:엄경선, 2015. 4. 18.





콘크리트 방수턱으로 둘러쳐진 당꼬 한 모퉁이에는 콘크리트 턱이 없는 60cm 가량의 퇴수구가 있었다. 퇴수구는 평소에 널빤지로 만든 물막이가 끼워져 있었는데, 냉동오징어를 당꼬에 풀어 해동할 때는 이 물막이를 끼워 막아서 물을 채웠고, 오징어 해동이 다 끝나면 이 물막이를 열어서 당꼬의 물을 빼내고 할복 작업을 진행했다.

그리고 당꼬 옆 외벽에는 이 당꼬의 위치를 표시하기 위한 숫자가 적혀 있다. 손으로 직접 쓴 듯한 이 글씨는 세월이 지났음에도 불구하고 꽤나 선명했다.



갑자기 푸드득 하는 깃 치는 소리와 구구 하는 비둘기의 울음소리가 들려왔다. 고개를 들어보니 상단에 비둘기들은 물론 비둘기 둥지도 자리를 잡고 있었다. 과거부터 할복장은 비둘기가 노리는 공간이었다. 먹거리도 충분하거니와 바다 바로 앞에 있어 입지 역시도 비둘기들이 찾기에 안성맞춤이었던 탓이다. 그렇기에 할복장에서는 이 비둘기가 들어오지 않도록 애를 써왔다.

자주 드나드는 문을 철망으로 가리고, 올라앉을 수 있는 곳마다 버드스파이크를 설치해 착지하지 못하게 했다. 하지만 할복장이 방치되는 동안 철망 사이 공간으로 비둘기가 마음껏 드나들 수 있게 된 것이었다.











할복장은 이리저리 기워서 살아낸 그 당시의 세월을 그대로 간직하고 있었다. 천장과 기둥의 시멘트 색이 제각각이었고, 당꼬 역시도 나중에 만들어진 당꼬는 그 색이 달랐다. 지붕도 여러 차례 덧대 공사한 흔적이 뚜렷했다.

조명도 마찬가지였다. 할복장이 작업장으로 사용될 때 할복장 안을 가득 채운 빛은 오징어배를 밝히는 등이었다. 눈을 찌를 듯 밝기가 높은 이 등에는 새벽에 일하는 이들의 손이 날카로운 칼날에 베일까 걱정하는 마음이 담겼다.



한편 라인조명은 할복장이 예술공간으로 쓰였던 흔적을 남겼다. 작품을 돋보이게 하기 위해 라인조명은 눈이 부실 만큼 밝게 한 곳을 비추고 있다.



밝은 조명은 철골 구조에 녹이 흐르고 그 위로 색이 칠해지고, 다시 벗겨진 모습을 그대로 드러나게 했다.







바닥에 일렬로 늘어선 배수구는 한때 물기가 흥건한 바닥을 청소할 때 요긴하게 쓰였겠지만, 지금은 녹슨 채로 남아 있었다.







화장실은 할복장 가운데에 위치했다. 할복장에서 일하는 인원을 생각했을 때는 다소 작은 크기처럼 느껴질 수 있지만, 많은 작업자들은 작업복을 입고 벗기 어렵기도 하고, 바쁜 시간에 화장실을 다녀오는 것도 쉽지 않아 급한 상황에만 이용했다고 한다.

할복장이 확장할 당시의 일이다. 이전까지 트럭이 오고 가던 주 출입구를 막고, 그 옆으로 당꼬 수를 늘렸다. 그만큼 할복장은 붐볐다.

할복장 중앙 동편으로는 샤워실, 숙직실이 자리 잡고 있다. 일하고 난 뒤 간단하게 옷을 갈아입거나 도시락을 먹기도 했던 이 공간은 아직도 미미한 생활감이 남아 있었다.

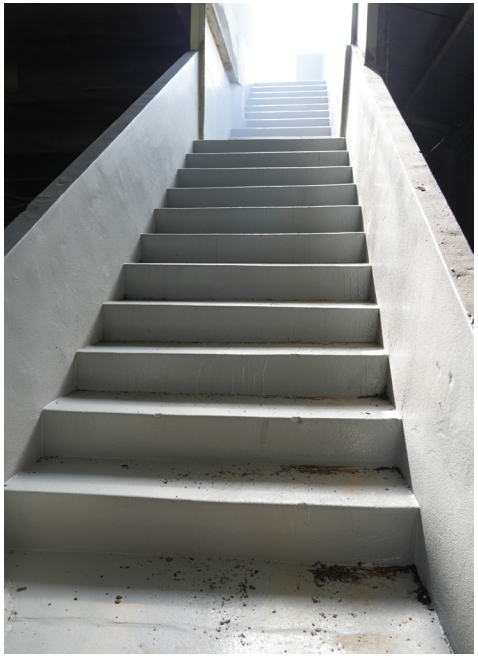




한편 기계실은 유일하게 할복장이 한창 바쁘게 돌아갔을 때의 모습과 큰 차이가 없었다. 이는 할복장 밖에 있는 정화장치와 이어진 기계로, 할복 작업자들 역시 들어갈 일이 거의 없었던 공간이다.







발걸음을 2층으로 옮겼다. 꽤나 단단해 보이는 계단을 따라 위로 올라서면 넓은 옥상이 보인다. 한쪽으로는 동해를, 다른 한쪽으로는 설악산을 마주하는 전망이다. 이곳은 얼마 전만 해도 속초시건조인협회의 사무실과 창고가 있었던 자리지만, 지금은 그 흔적이 남아 있지 않았고, 고층 아파트가 한쪽 시야를 가로막았다. 그사이 많은 세월이 지났음을 다시 한번 알 수 있었다.



할복장 밖의 외부 공간은 주로 정화작업에 쓰였다. 폐수처리시설은 하루 1,000톤의 폐수를 처리할 정도로 그 규모가 컸지만, 지금은 생활쓰레기가 버려진 채 서 있다.

겉도 속도 녹이 슬었다. 그래도 이 건물은 기억하고 있을 것이다. 새벽마다 칼날이 번쩍이고, 바닷물이 넘치고, 오징어 비린내가 온 마을을 감싸던 그 시절을. 할복장은 여전히 아바이마을의 한가운데에 서 있다.














UCSC
아바이마을
역사문화 캠퍼스

Section.2

흘러든 이들이 오징어와 만나다



1
고향에 돌아가기 전 잠시 머문 동네

동해바다와 청초호 사이에 모래사장 위에 놓인 땅. 지반은 물렁거렸고, 바닷물이 스며들어 우물 하나 파기도 어려웠다. 사람이 살기에 불리한 조건을 두루 갖춘 이곳이 훗날 수천 명의 사람들이 삶을 일궈낸 마을이 될 것이라고는, 아마 처음 이곳에 발을 디딘 피난민들조차 예상치 못했을 것이다.

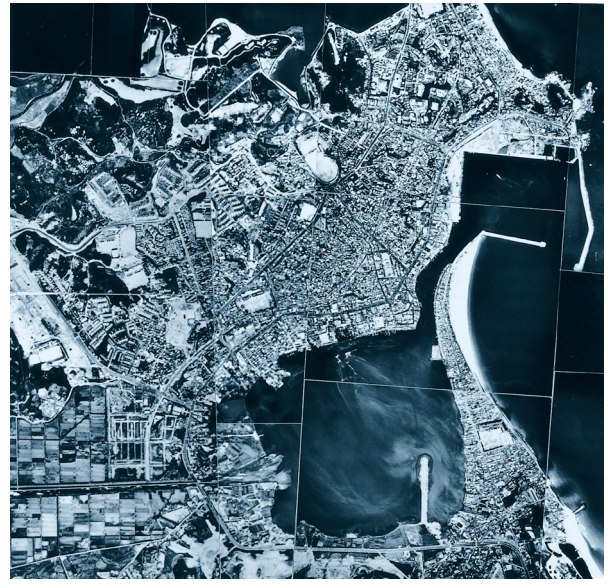
지금 '아바이마을'로 불리는 속초시 청호동이 생겨난 이야기를 하기 위해서는 6·25전쟁을 말하지 않을 수 없다. 1·4 후퇴 때 북쪽 고향을 등지고 내려온 피난민들은 부산을 거쳐 국군의 국토 회복과 함께 위로 올라온다. 그러나 전선이 오르내리며 교착을 반복하자, 마냥 기다릴 수는 없었던 피난민은 잠시 짐을 풀었다. 곧 국군이 북진하리라, 고향에 돌아갈 수 있으리라 믿어 의심치 않았다.

하고 많은 육지 중 하필이면 이 동네였을까 싶지만, 여기에는 이유가 있다. 피난민들 대부분은 작은 배를 이용해 남하했기에 고향으로 돌아갈 때도 배를 타고 이동할 것이라고 생각했다. 속초의 모래사장은 선박을 대기에 좋았고, 당시 지반이 약해 빈 터였기에 토박이들과 다툴 걱정을 하지 않아도 되었다. 그렇게 자연스럽게 고향이었던 북에서 같은 동네였던 사람들이 모여 한 곳에 자리를 잡았다. 1)신포마을, 홍원마을, 단천마을, 이원마을, 삼척마을 등 실향민들이 북에 두고 온 고향 이름은 남에서 다시 그 이름을 받아 그대로 이어졌다.

그러나 고향에 돌아갈 것이라는 희망은 무너졌다. 1953년 정전협정이 체결되고 38선에 가로막혀 고향으로 가는 길은 영영 막혀버린 것. 그러자 피난민들은 이곳을 제2의 고향으로 여기고는 판잣집을 짓기 시작했다. 1959년 『읍세일람』에 따르면 그 무렵 속초읍 전체 인구 가운데 실향민이 차지하는 비율이 78%에 이르렀을 정도였다.

그렇기에 이 마을에 함경남도 일대에서 아버지, 할아버지를 뜻하는 '아바이'가 붙게 되었고, 이후 속초 아바이마을은 이 동네를 부르는 이름으로 굳어졌다.

1960년대 속초 전경
청초호를 중심으로 한 시내중심가와 청호동, 조양동, 노학동 전경
출처:속초문화원



1) 김창호·이순근·이유리, 『모래 위에 세운 터전 – 속초시 청호동』, 국립민속박물관, 2014.



1967년 갯배의 모습
출처: 경향신문

구분	용어	뜻
사람·일꾼	건조쟁이	오징어를 덕에 말리는 일을 업으로 하는 사람을 청호동에서 주민들끼리 서로 칭하던 직업인 이름.
	남바리(남발이), 빙갈이	① 제 식구(고정 일꾼) 외에 물량이 많을 때 더 부르는 사람, 또는 남의 집에 가서 하는 일을 이르는 말. "남발이 온다"처럼 쓰며, 빙갈이도 같은 뜻이다. ② 먼바다에 가서 잡아 오는 오징어 조업
작업·공정	이까 때기다	오징어 배를 가르는 할복을 이르는 말. 주로 여성들이 하는 작업으로, 먼저 생물 오징어 몸통(배)을 가르고, 다음으로 다리 사이를 갈라 좌우 눈깔을 따낸다. 마지막으로 몸통의 이리와 내장 등을 뜯어낸다.
	뒷거듬이	똥(내장)을 걷어 내는 일. 때기는 아주머니들 뒤에서 남자 두셋이 통에 담아 냈다.
	곰방	상하차·운반 일. "곰방 뛰러 간다" 등으로 표현한다.
	불이까	비가 오거나 여름철 건조가 더뎌 오징어가 상하는 걸 막기 위해 연탄불과 선풍기 바람으로 말리는 건조 방식, 또는 그렇게 말린 오징어를 이르는 말. 이후 식당용 가스버너 위에 좌우 폭이 50cm가량 되는 넓은 철판을 올려 불을 피우고 역시 좌우 폭이 50cm가량 되는 대형 환풍기를 틀어 오징어를 말렸다. 이때 불이 너무 세면 오징어가 구워지므로, 환풍기로 적당한 온도의 바람이 순환하게 하여 오징어를 말려내는 것이 건조쟁이 최고 기술이다. 불이까 전에는 전적으로 자연건조에 의존했으나, 연탄 등 불이까 건조 방법이 활용되면서 건조 기간도 짧아지고 건조 시설(예: 쇠꼬챙이, 환풍기 등)에도 변화가 이뤄졌다. 연탄과 가스, 전기 등의 에너지 비용 부담을 줄이기 위해 초벌 건조는 자연건조하여 물을 찌운 후 오징어를 불(건조시설)에 집어넣었으나, 점점 오징어 건조가 활성화되고 건조할 물량도 많아지면서 불이까 의존도가 높아졌다. 창고 벽면 좌우로 쇠기둥을 세우고 창고 규모에 따라 1단, 2단, 3단 등 다양하게 실내에 덕을 세웠다. 이 덕 위에 대꼬챙이, 쇠꼬챙이를 건조 과정에 따라 15cm(마른 오징어)~20cm(젖은 오징어)가량으로 줄줄이 걸었다.

작업·공정	**상덕**	오징어를 말리기 위해 덕에 얹는 일. 주로 여성들이 적게는 2~3명, 작업 양에 따라 5~7명씩 조를 이뤄 덕에 오징어를 거는 작업 과정이다. 초기(70년대)에는 집집마다 길게 고랑대나 쇠기둥을 좌우로 박고 철조망을 5줄 정도 이어놓고 오징어를 걸었다. 이후 80~90년대경부터는 연탄불로 말리는 불이까 건조 과정이 생기면서, 긴 대나무의 한쪽 끝을 뾰족하게 깎아 20마리씩 대략 10~15cm 간격으로 오징어를 꿰어 널었다.
	나라시	뭉쳐 널린 오징어를 펴 줄지어 놓는 일.
	오징어 다리 뜯다	할복해서 세척해 온 오징어를 철조망(70년대)이나 대꼬챙이(80~90년 이후)에 널어 햇빛(70년대 연탄, 80~90년대 이후 가스불)과 바람(초기에는 바람, 이후 선풍기·환풍기 등으로 변화)으로 물기를 찌운다. 이렇게 반건조 상태가 된 오징어가 눌러붙는 것을 방지하고 더 잘 마르게 하기 위해 오징어를 뒤집어 널거나(철조망 건조 시) 눕혀 있는 쪽을 반대로 젖혀 위치를 바꿔 주고(대꼬챙이 건조 시), 건조과정에서 달라붙은 오징어 다리도 10개를 일일이 손으로 뜯어주는 작업 과정이다.
	눈 튕기기	오징어 다리 위 눈알을 파낸 사이에 생긴 좌우 두 구멍 사이로 대나무를 끼워 오징어 다리가 잘 펴지게 하는 일. 각자 집에서 폭 1cm, 길이 1m 이상의 대나무를 사다가 오징어를 걸어 놓고 대나무를 1줄씩 손에 들고 오징어 눈알 사이에 끼워 넣어, 쫙 펴질 만큼 당긴 후 적당히 손으로 끊어 끼웠다. 이후 건조인 협회가 생기면서 협회명이 새겨진 꼬챙이를 규격화하여 조달해 덕장마다 일괄 사용하였다.
	귀 재끼기	귀(지느러미)를 뒤로 젖혀 안쪽까지 말리고, 마르면 도로 세우는 일.
	오징어 늘리기 (오징어 손질)	적당히 말린 오징어를 바닥에 놓고, 사람 발뒤꿈치로 오징어 귀를 누르고 양손으로 오징어 귀와 몸을 잡아당겨 모양을 잡는 작업 과정이다. 보통 오징어 손질이라고 하면 이 늘리기 과정을 뜻한다.
	오징어 밟기	손질한 오징어를 20마리씩 배끼리, 등끼리 맞닿게 쌓아놓고, 오징어가 더 크게 보이고 잘 펴지게 하기 위해 천이나 비닐 등을 올려놓고 사람이 올라가 발로 밟아주는 작업 과정이다.

작업·공정	**책책이 (채책이)**	다 마른 오징어를 축 잡기 전에 정리하는 일. 꼬챙이째 널린 오징어를 마주 보게 두·세·네·다섯 꼬챙이씩 차곡차곡 쌓고, 대나무 꼬챙이는 빼서 따로 묶어 창고에 보관한다. 쌓은 위에 널빤지를 얹어 밟기도 하고, 너무 마르면 분무기로 물을 뿌려 수분을 먹인 뒤 덮어 둔다.
	자축 (축잡기)	자축은 축을 잡는 마무리 일이다. 20마리 오징어를 내다 팔 때, 숫자를 세기 편하게 하면서도 때깔이 좋아 보이기 위해 오징어를 대·중·소 등의 크기로 분류하여 kg당 판매 단위별 묶음을 만든다. 이때 제일 큰 오징어 2마리를 앞뒤에 위치시켜 보기 좋게 한다. 상회나 가락동 도소매상들의 요구에 따라 2단 혹은 3단으로 묶었다. 초기에는 주로 2단으로 묶었는데, 위아래 큰 오징어 2마리를 제외한 18마리를 각각 좌우 9마리씩 교대로 몸을 포개어 가며 놓아 축을 잡는다. 초기에는 오징어의 긴 다리로 축을 묶었으나, 80~90년 이후에는 색깔 노끈으로 묶었다.
도구·설비·시설	**때기는 칼**	오징어 몸통과 다리를 좌우 비례가 잘 맞도록 할복하기 좋게, 칼이 너무 길지 않고 여성 작업자 손에 잘 잡히는 크기의 칼자루를 갖춘 오징어 때기기 전용 칼.
	광주리 (노란 광주리)	할복한 오징어를 담아 세척하거나 운반할 때 사용하던 노란색 플라스틱 구멍 난 상자. 광주리마다 집집이 물건이 섞이지 않고, 알아보기 좋게 '길동이네' 등 아이 이름이나 택호를 써 두었다.
	고무 두레박	타이어와 유사한 합성고무로 만든 두레박. 보통 어선에서 많이 사용했는데, 줄을 묶어 바닷물을 퍼 올리는 데 쓰던 바가지다. 판장이나 삼밧다리에서 오징어 세척을 위해 바닷물을 퍼 올릴 때도 썼다.
	리어카	할복하여 세척한 오징어를 덕장으로 실어 옮기거나, 다 말려 축 잡은 오징어를 속초수협 옆 공동 판매장으로 팔러 갈 때 실어 옮기는 운반 수레.
	까시철망	두 가닥의 쇠줄 사이에 뾰족한 침을 대략 15cm 간격으로 끼워 놓은 줄. 침이 있어 오징어를 걸어도 미끄러지지 않았고, 뒤집어 귀를 꿰어 널기에도 용이했다.
	귀걸이	좌우 3~5cm가량 두께의 각목을 대략 2m 길이로 만든다. 여기에 대략 10cm 간격으로 철사를 2발 쇠갈고리 모양으로 작은 빨래집게 정도 크기 못으로 박아 놓고, 그 귀걸이에 오징어를 걸어 말렸다. 이 방법은 오징어 귀가 몸보다 너무 빨리 말라 다 마른 오징어를 상품으로 낼 때 모양이 좋지 않아 짧은 기간 사용되었다.

도구·설비·시설	새꼽, 꼬쟁이, 봉	꼬챙이를 이르는 말. 옛날에는 대나무로 만들었으나 요즘에는 스테인리스로 제작하며, 외국인 노동자들에게는 '봉'으로 불린다. 가스와 환풍기 등 보다 발달된 건조 기술이 들어오면서 이 건조 환경에 적합하고 상덕 속도를 빠르게 해주는 꼬챙이에 오징어를 20마리씩 꿰어 널었다.
	버팀개(버팅개) 버팀대, 조리대, 꼬챙이	다리 사이에 끼워 오징어 몸을 버티게 하는 대. 조리대는 옛날에는 삼(대마) 줄기를 밟아 꺾어 썼고(삼대), 지금은 '속초시건조인협회' 각인이 든 기계 가공 대나무로 만든 대를 쓴다.
	쇠바늘	할복한 오징어를 대꼬챙이에 꿸 때 오징어가 잘 들어가라고 쇠창처럼 뾰족하게 만들어 대나무에 끼워 사용하던 도구.
	연탄하리, 옛날 연탄화로(2단)	2단 연탄 화로. 동그란 기둥 모양의 토기 화덕에 연탄을 2장씩 상하로 넣어 불을 피워 오징어 건조에 사용했다. 번개탄이 보급되면서 여름이면 집집마다 번개탄을 피워 아래 타다 만 연탄을 두고 그 위에 새 연탄을 올려 불을 피웠다. 갑자기 비가 오거나 할 경우 애 어른 할 것 없이 부채질을 하거나 선풍기를 틀어 보다 빨리 불을 붙게 했다. 이후 가스를 쓰는 기구로 바뀌었다.
	갑바	할복 오징어를 덕에 널어 자연건조하거나, 물을 찌워 불(건조시설)에 넣기 전에 덕에 걸어 둔 오징어가 갑작스런 비로 젖지 않게 하기 위해 덕 위에 씌우던 비닐포. 비 오는 날 야외 상덕 작업 시 작업자들이 비를 맞지 않게 하기 위해 갑바를 치기도 했다.
	당꼬	할복장 안에서 오징어 내장을 손질하고 씻어내는 건조인별 작업 칸, 저장조를 일컫는 말. 영어 단어 탱크(tank)의 일본식 발음이다.
	냉동창고	오징어 건조업의 활성화로 부산 등에서 사 온 냉동오징어를 보관하기 위해 청호동에 들어선 창고. 해가 뜨면 바로 상덕을 해야 하므로 이전에 오징어 해동과 할복이 이뤄져야 했다. 그래서 겨울에는 보통 새벽 3시부터 덕장주들이 먼저 냉동오징어를 꺼내 할복장 당꼬에 오징어 짝을 채워놓고 해동하기 위해 앞다투어 오징어를 꺼내 갔다. 여름에는 신선도 유지를 위해 새벽 3시 이전부터 냉동실에서 오징어를 꺼냈다.

오징어·부위·상태	무라사키	보통 남미산 훔볼트오징어(대왕오징어)를 무라사키라고 부른다. 무라사키는 일본어로 보라색이라는 뜻. 국내산 살오징어보다 크기가 매우 크고 살이 두꺼워 진미채 등 조미가공용으로 많이 쓰인다.
	이리	오징어의 정소(精巢)를 이르는 말.
	파치	찢어지거나 다리 떨어진 오징어.
	반부디기, 피대기	덜 말린 반건조 오징어. 책책이 없이 손질해 1마리·10마리씩 바로 냉동한다.
단위·명칭·유래	축	마른 오징어 20마리 한 묶음. 요즘은 10마리·1마리 단위도 있다.
	울릉도 오징어	귀에 구멍을 내어 꼬챙이에 꿰는 건조 방식 자체를 이르던 말. 속초 뱃사람들이 울릉도에서 보고 와 어깨너머로 도입했는데, 처음엔 귀 처리를 몰라 철사로 동여매는 등 시행착오를 겪었다. 할복장이 생기고 두어 해 뒤부터(90년대) 퍼졌고, 조리대에 협회 각인을 넣으면서 '속초 오징어'로 이름이 옮겨 갔다.

오징어 할복·건조 작업

촬영:엄경선, ① ② ⑤ ⑦ ⑧ 2013. 11. 21.
⑨ ⑩ 2013. 11. 22.
⑪ 2013. 11. 23.

③ ④ ⑥ ⑫ ⑬ 출처:국립민속박물관, 모래 위에 세운 터전 청호동



① 오징어 하역



② 할복장에서 오징어 할복 및 손질



③ 내장은 따로 모아 판매



④ 손질한 오징어 덕장으로 운송



⑤ 오징어 건조를 위해 막대로 꿰어 정리



⑥ 오징어 세척



⑦ 세척한 오징어 간격을 두어 건조



⑧ 1차 오징어 건조



⑨ 모양 잡아 2차 오징어 건조



⑩ 건조된 오징어 내려서 정리



⑪ 마른 오징어 축 잡기 작업



⑫ 완성된 오징어 포장



⑬ 포장박스 마감

1 할복 작업 시에 사용하는 도구들(출처:유옥춘, 박경훈)

2 3 할복 작업 시에 사용했던 드럼통, 플라스틱통







1 오징어를 꿰어 말리는 도구

2 덕대 혹은 고랑대

3 덕목(덕대를 매는 데 쓰는 나무) (출처:권영범)







1 오징어를 꿰어 말리는 막대
2 현재 판매 중인 건조 오징어
3 보관되어 있는 속초산 오징어 상자(출처: 민봉순)







2
청호동에 공동할복장이 생겨나기까지

1 _____ 청초호변 삼밧다리가 곧 작업장이었던 시절

청호동의 겨울 아침은 이른 새벽부터 시작되었다. 해가 뜨기도 전, 어슴푸레한 빛만 떠오르는 새벽에도 여자들은 바구니와 칼을 챙겨 해변 쪽으로 걸어나갔다. 목적지는 청초호와 바다 사이의 너른 백사장과 호수 가장자리에 나무 판자를 깔아 만든 임시 작업대였다. 주민들은 이것을 '판장' 혹은 '삼밧다리[2]'라고 불렀다. 지금의 할복장이 있는 자리에서 멀지 않은 청초호 안쪽, 배가 닿는 선착장 옆이었다. 매립 전 마을에서 가장 큰 야외 작업 터였던 이곳에서 할복 작업이 주로 이루어졌다. 작업은 거칠었다. 냉동된 오징어를 풀어 씻으려면 물이 필요했는데, 수도 시설이 닿지 않는 곳이었으니 바가지로 물을 퍼 나르는 수밖에 없었다.

청초호변만이 아니었다. 서울덕장 김종국 씨의 기억에 따르면 청호초등학교 동쪽 방풍림 언저리도 오징어의 자리였다. 방풍림 동편은 덕장이자 소규모

2) 삼밧다리: 삼바시(さんばし)는 일본말 잔교(桟橋)에서 유래된 말. 배를 대기 위해 물 위에 설치한 다리나 잔교의 뜻. 지금 우리나라 공사 현장에서는 수평 비계다리, 임시 가설 통로를 삼바시라고 부름. 이 말에서 유래되어 물가에 나무 기둥을 박고, 그 위에 나무 널빤지(판자)를 깔아놓은 배 정박시설을 삼밧다리라고 부르는 것으로 추정됨(엄경선 감수)

할복장으로 쓰였고, 1991년 7월 속초신문에는 '청호동 소규모 오징어 할복장'을 찍은 사진이 실리기도 했다.

70년 넘게 청호동에서 오징어 건조업을 해온 민봉순 씨는 그 시절을 이렇게 기억한다.

"옛날에는 저쪽 바닷가에서 다들 할복했었다고. 이런 나무로 된 '판자'를 쭉 깔고, 거기다가 오징어 작업을 하고 그랬어. 불편했지. 바케스에다가 물을 퍼서 오징어를 씻히느라고 힘들었으니까."

청초호변에 늘어선 삼밧다리, 1979년 11월 10일
출처: 국토지리정보원 국토정보플랫폼, 도시지역(속초) 4코스 12번



청초호 물가를 따라 짧은 잔교가 빗살처럼 뻗어 나온 모습을 볼 수 있다. 주민들이 '삼밧다리' 또는 '판장'이라 부르던 임시 작업대의 모습이다. 북쪽 끝은 배를 대는 선착장 부두가 조성되어 있고, 잔교는 그보다 중간과 남쪽 물가에 몰려 있다.

한겨울에도 작업은 멈추지 않았다. 살을 에는 바닷바람 속에서, 여자들은 고무장갑조차 제대로 갖추지 못한 채 찬물에 손을 넣었다. 오징어 내장을 빼고 헹구고 다시 빼고, 같은 동작을 몇 시간이고 반복했다. 눈이나 비가 내리는 날이면 아무런 지붕도 없이 그대로 맞아야 했다. 할복 작업에 나선 아마이들은 실장갑에 일회용 장갑, 그 위에 고무장갑까지 세 겹을 끼고 칼을 들었다. 깡통에 불을 피워 곁에 두고 언 손을 녹였고, 발이 시려 장화신은 발로 불 가까이 가는 바람에 장화에 구멍을 내기도 했다.

오징어를 할복하고 있는 아낙네(1950년대)
출처: 속초시립박물관, 속초의 발자취



할복한 오징어를 건조장에 걸고 있는 어촌풍경(1950년대)
출처: 속초시립박물관, 속초의 발자취







2 _____ 풍요가 불러온 오염

3)1970년대 말부터 1980년대를 거치며 청호동의 오징어 건조업은 전성기를 맞았다. 속초는 동해안에서 주문진과 함께 오징어 어획량 1, 2위를 다투는 어항이었고, 청호동은 그 중심지였다. 1970년대 중반을 전후해 마른 오징어 수요가 폭발하면서 속초 중앙시장의 건어물 점포는 60여 개나 새로 들어섰고, 시장 전체가 최대 호황을 누렸다. 청호동의 덕장에는 일 년 중 상당한 기간 동안 오징어 수천 마리가 대나무에 꽂혀 바람에 말려졌다.

그러나 번성에는 대가가 따랐다. 온 동네에서 오징어를 처리하면서 생기는 폐수가 마을의 수로를 타고 청초호로 흘러들었다. 오징어 할복 과정에서 나오는 내장과 내장 씻은 물이 계속해서 배출되었다. 청초호는 원래 민물과 바닷물이 섞이는 풍요로운 석호로, 넓이 약 1.3㎢에 둘레 5km에 달하며 고급 어패류가 대량 서식하는 호수였다. 그러나 도시화에 따른 생활하수 유입에 더해 수산물 처리 폐수까지 유입되자 호수의 자정 능력이 서서히 무너지기 시작했다. 이 우려는 훗날 실제로 확인되었다. 할복장이 세워지고도 6년이 지난 1997년, 중앙동 위판장 등 할복장 바깥에서 나온 내장이 여전히 청초호에 무단투기되고 있다는 지적이 나올 정도로, 오염 문제는 쉽게 가라앉지 않았다.

할복장 건립의 가장 직접적인 이유는 바로 이 수질 오염이었다. 오징어 처리 폐수가 청초호로 계속 흘러들면 호수 생태계가 무너질 것은 시간문제였다.

1980년대 말은 환경에 대한 전국적 인식이 급격히 높아지던 시기였다. 1988년 서울올림픽을 전후로 정부는 환경기초시설 확충 정책을 본격적으로 추진했고, 1991년에는 낙동강 페놀 오염 사건이 터지며 식수와 수질 오염에 대한 국민적 공분이 정점을 찍었다. 전국적으로 환경권과 건강권에 대한 관심이 높아졌다.

3) 대한민국역사박물관 근현대사 아카이브, 「속초 중앙시장」 해양수산부 보도자료, 「속초 '청초호'가 다시 맑아졌다」, 2004. 6. 17.

속초시가 공동할복장 건립에 착수한 것은 정확히 이 같은 시대적 전환점과 맞닿아 있었다.

1989년 대학을 졸업하고 방위 복무를 하면서 아버지의 건조 일을 도왔던 권영범 씨는 이 당시의 시대적 요구를 이렇게 기억한다.

"처음에는 다들 집에서, 밖에서 했는데, 그러다 보니까 수로를 통해 다 오염시키니까. 시에서 정화해서 내보내라고 할복장을 지어준 거죠."

지붕과 벽이 없었던 수산물공동할복 장소
촬영: 엄경선, 2013. 9. 20.



할복장이 들어서기 전 청호초등학교 동편, 1979년 11월 10일 촬영
출처: 국토지리정보원 국토정보플랫폼, 도시지역(속초) 4코스 12번)



청호초등학교 운동장과 그 동편의 송림·공터가 보이고, 운동장 북동쪽으로 길게 늘어선 어두운 건물이 청호초교 별관이다. 이후 이곳에 할복장이 들어선다.

3
점차 커지고, 넓어지는 할복장

1 _____ 생업 보호와 오염 방지라는 목표로 세워진 할복장

환경 문제와 작업 환경 개선, 두 가지 이유가 맞물려 공동할복장의 필요성이 자연스럽게 수면 위로 올라왔다. 속초시는 건조인협회와 협의를 거쳐 수산물 공동할복장 건립에 착수했다. 공사는 1991년 6월 착공되어 그해 12월 27일 준공되었다.

수산물공동할복장 착공 모습
출처: 1991년 7월 8일 속초신문



수산물 공동할복장 착공

속초시 청호동에 수산물 공동할복장이 들어선다.

시는 지난 6월25일, 11월 한 공예정으로 총 3억원의 예산을 들여 1천평내외의 부지에 폐수처리 시설을 갖춘 수산물 공동할복장을 착공한다.

시 관계자는 "청초호의 오염을 막고 오징어분노 부산배출에 대해 단속을 위주로 하기보다 건조인의 생업을 보호한다는 취지 아래 할복장을 착공하게 됐다"며 "도시미관에도 많은 도움이 될 것"이라고 말했다.

현재 1백60여세대의 건조인들이 협회에 가입돼 있는데 그중 40여세대가 개인 할복장을 사용하고 있으며 그외의 건조인들은 무 곳이 집단할복장을 이용하고 있다. 그러나 폐수처리시설이 설치가 쉽지 않고 오징어분노의 처리마저 마땅치 않아 그동안 건조인들은 오물을 청초호에 버리다 적발돼 벌금을 무는 등 이러움을 겪어왔다.

이와같은 건조인들의 이러움을 해소하고 청초호의 오염을 막기 위해 시는 올초에 청호동 550번지 항만청 부지를 공동할복장 후보지로 설정했으나 집단시설확충 예정지인 관계로 지장의 장소에 할복장이 들어서게 됐다.

그러나 공동할복장을 완공한다고 해도 수용인원에 50여명밖에 안돼 할복장 문제가 완전히 해결되지는 않을 기대에 건조인협회 관계자는 우려했다.

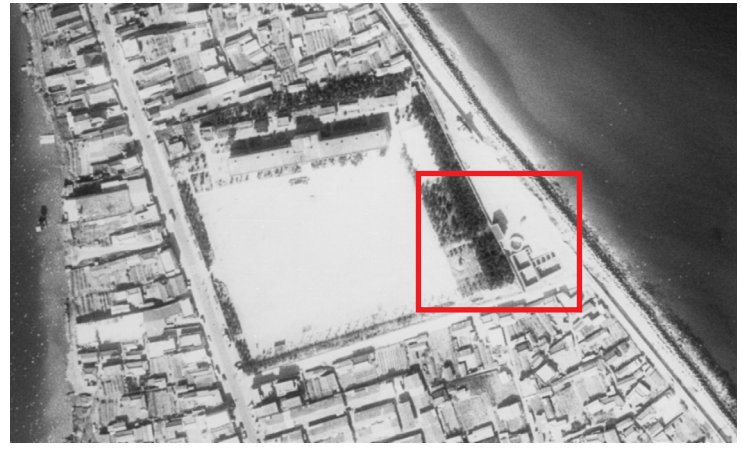
또 오징어분노의 처분이 쉽지 않아, 현재 동우실업에 한 드럼당 2천원씩을 내고 처분하고 있는데 계속 그곳에만 의지할 수 없는 실정이라 오징어분노의 처리문제가 여전히 남게 될 것이라고 한다.

이에 대해 시관계자는 "현재 착공중인 할복장만으로는 건조인들을 수용할 수 없어 또 다른 할복장을 계획하고 있다"며 "분노처리문제는 그동안 주문된 현대폐수사료 공정에서 처분해 왔으나 그곳 사정으로 인해 근래에는 동우실업에서 처리하고 있어 앞으로 속초, 동해, 주문진이 중심으로 매립장을 만들거나 선박을 이용한 해양투척을 해야 검토중"이라고 밝혔다.

청호동 소규모 오징어 할복장

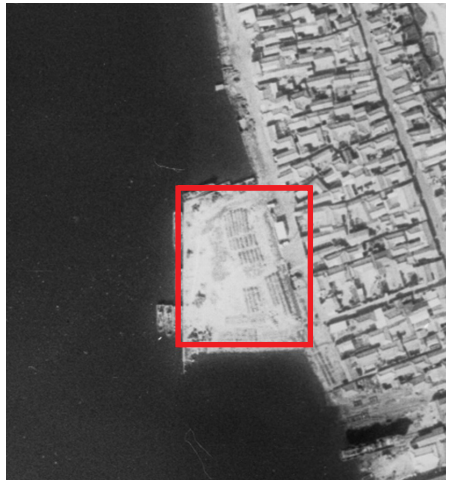
완공 당시 시설 전체 면적은 1,942㎡였다. 이 가운데 공동할복장 자체가 1,226㎡, 폐수처리시설이 하루 500톤 규모(생물학적 처리 644㎡ 포함)로 지어졌고, 나머지는 자재창고와 화장실 몫이었다. 사업비는 도비와 시비를 합쳐 3억 2,670만 원이 들었는데, 그 가운데 폐수처리시설에만 2억 4,469만 원이 투입되어 전체 사업비의 4분의 3 가까이를 차지했다. 부지는 강원도 소유 도유지를 무상으로 빌려 썼지만, 그 자리에 있던 지상건축물의 보상비로는 5,000만 원이 따로 들었다.

준공을 두 달 앞둔 수산물 공동할복장, 1991년 10월 21일 촬영
출처: 국토지리정보원 국토정보플랫폼, 동해안 4코스 11번



사진의 왼쪽은 청초호, 오른쪽은 동해이고, 그 사이 좁은 사주 위에 청호동 마을이 앉아 있다. 운동장의 북쪽과 동쪽 가장자리를 따라 짙은 나무의 띠가 이어지는데, 이것이 청호초등학교 동쪽 방풍림이다. 공동할복장은 이 방풍림 바로 동편, 운동장 남동쪽 모서리 바깥에 자리 잡았다.

매립부지에 들어선 오징어 건조장,
1991년 10월 21일 촬영
출처:국토지리정보원 국토정보플랫폼,
동해안 4코스 11번



1990년대 들어 청호동 청초호변에 임시 어선 선착장이 매립 조성되었고, 그 빈 땅이 곧바로 오징어 건조장이 되었다. 1991년 사진에서 이미 매립지 위에 덕이 줄줄이 놓여 있고, 1997년 사진에서도 같은 장소가 그대로 건조장으로 쓰인다. 당시 청호동 마을 전체가 거대한 오징어 할복장이었다고 해도 과언이 아니었다. 빈 공터만 있으면 오징어 덕장을 만들어 오징어를 건조했다.



같은 자리의 1997년 모습
출처:국토지리정보원 국토정보플랫폼,
속초지구



땅에서 본 같은 자리
매립부지 위의 덕장, 1997년
출처:청호동사무소 촬영

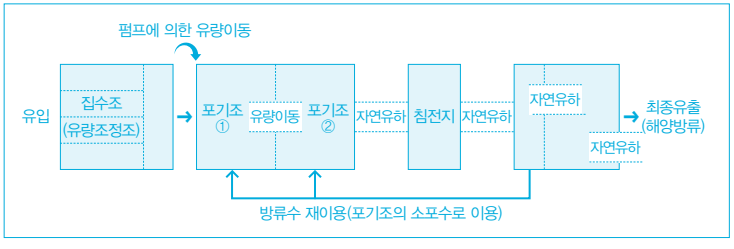
완공 이듬해인 1992년 6월, 지역 신문은 갓 문을 연 정화시설의 용량이 작아 건조업자의 25%만 시설을 쓸 수 있다고 지적했다. 바로 이 부족분이 증설의 직접적인 계기가 되었다. 폐수처리시설은 1993년 증설 공사를 거쳐 하루 처리 용량이 500톤에서 1,000톤으로 늘었다.

1 운영 중인 폐수처리시설 계통도

2 수산물공동할복장 현장점검사진

출처: 김창호 · 이순근 · 이유리, 『모래 위에 세운 터전 – 속초시 청호동』, 국립민속박물관, 2014.

1



2


① 수산물 작업 후 집수조로 유입되는 폐수


② 집수조에서 포기조로 폐수 유입(펌프에 의한)


③ 포기조에서 침전지로의 연결관


④ 침전지 후단의 방류수 저류 수조


⑤ 방류수를 포기조로 반송 시 사용되는 펌프


⑥ 최종방류관거(방류수를 포기조로 반송, 재이용하여 방류되는 폐수 없음)

할복장 내 폐수정화시설 부족에 대한 기사
출처: 1992년 6월 22일 속초신문



수산물 공동할복장

폐수정화 시설 부족

규모작아 청호동 건조업자 25%만 사용

내장처리 대책 마련 시급

지난해 6월25일 착공한 청호동 공동 할복장은 5백여평의 부지에 3억원의 공사비용을 들여 하루 천톤을 처리할 수 있는 폐수 시설을 갖추어 같은 해 12월31일 완공했다.

청호동 공동 할복장은 오징어 건조업을 하고 있는 청호동 1백20여 세대의 획일적인 작업을 통해 폐수 정화 및 주민의 번거로움을 덜고자 지어졌다. 공동 할복장은 5백여평 중 폐수 시설물이 차지하는 자리를 빼고 나면 실질적으로 3백여평밖에 할복장 구실을 못해 30세대 정도만 이용이 가능하다.

이에 대해 건조업 협회 서정선 회장(61)은 오징어 할복장이 제구실을 하기 위해서는 1백세대정도가 작업을 할 수 있어야 한다. 지금 30세대 정도의 할복시설로선 태우 부족하다."고 밝혔다.

건조업 협회 자체에서 사용 가능할 수 있도록 부대 시설을 마친 지난 5월1일부터 일주일간 할복 작업을 한 서회장은 현재 놓인 폐수 시설물의 폐수 정화 능력이 30세대의 이용으로도 벅차다며 "남은 90여세대의 이용을 충당할 수 있는 폐수 시설물이 뒤따라야 한다"고 지적했다.

이에 시관계자는 1차적으로 지어진 공동 할복장의 규모가 미비하므로 지난 3월말 300평의 도유지(청호동 1333번지)를 확보, 2차로 착공했다며 1억1천만원의 시예산을 들여 7월말 완공할 계획이라고 밝혔다. 시관계자는 "300평의 공동 할복장의 확충 공사엔 폐수 시설물이 설치되지 않는다"며 폐수 정화시설능력이 부족한 것은 건조업자 본인들이 몰등량을 줄여야 한다고 말했다.

한편, 매년 오징어 할복 후 하루 평균 2백드럼가량이 쏟아져 나오는 내장 처리 문제로 건조업자들은 골머리를 앓고 있다.

지난 5월1일자로 동우실업에서 내장 수거비를 드럼당 3천원에서 5천원으로 인상한다는 내용의 공문을 통해 건조업 협회에 보내 왔다. 이에 대해 서회장은 "영세 건조업자들의 경제난을 가중시킬 수 없어 자구책으로 강릉 현대 특수사료공장에 드럼당 1천원으로 거래처를 옮길 수 밖에 없는 실정이라고 밝혔다.

그러나 강릉 거래처와의 내장 수송처리가 수월하지만은 않다. 서회장은 "하루 평균 2백드럼의 내장이 나오는데 현재 건조업 협회에서 보유하고 있는 4.5톤 복사와 2.5톤 복사로선 하루 세번씩 수송해도 1백20드럼이상 가능하지 않다"며 내장 처리의 심각성을 밝혔다.

건조업 협회측은 건조오징어 수요가에 따라 앞으로 공급량이 늘 것으로 예상하며 근본적인 해결 방안을 행정당국이 모색해 주길 기대하고 있다.

◇폐수정화 시설이 부족하고 비좁은 청호동 오징어 할복장.

1992년 5월 9일, 「속초시 수산물 공동할복장 시설 운영관리 조례」가 속초시조례 제1413호로 공포되었다. 속초시장이 1992년 1월 25일 조례안을 의회에 제출했고, 1월 31일 제8회 임시회 제2차 본회의에 상정되어 환경보호과장 박원규가 제안 설명을 했다. 조례안은 제9회 임시회 제1차 본회의(4월 23일)에서 원안 가결되어 4월 27일 시로 이송되었고, 5월 9일 공포와 함께 시행에 들어갔다. 제1조가 밝힌 목적은 '수산물 건조인의 생업보호와 연안오염방지'다. 오징어 건조업을 생계로 삼는 사람

들을 보호하면서 동시에 청초호의 수질 오염을 막겠다는 두 목적이 조례 한 줄에 나란히 담긴 것이다. 조례는 시설의 명칭을 '속초시 수산물 공동 할복장', 위치를 '속초시 청호동 1333번지'로 못 박고(제3조), 시장이 사용자 대표로 구성된 운영위원회에 3년 단위로 위탁관리하게 했다(제4조). 시설은 무상으로 위탁하되 할복장 부지 사용료는 지방재정법 시행령에 따라 부과한다는 단서(제6조), 운영관리 비용은 위원회가 전액 부담한다는 규정(제21조), 시장이 해마다 한 차례 이상 지도감독한다는 규정(제22조)도 함께 담겼다. 조례는 2017년 2월 22일 제260회 임시회 제8차 본회의의 자치법규 일제정비에 따라 「속초시 수산물 공동할복장 관리운영 조례」로 이름을 바꿔 달았는데, 이때 위탁기간도 3년에서 5년 이내로 함께 늘어났다. 그리고 2023년 12월 12일 폐지조례 가결과 함께 31년 만에 역사 속으로 사라졌다.

할복장이 앉은 자리는 본래 청호국민학교의 도시계획상 학교시설 결정 면적 안이었다. 1991~1992년 할복장이 들어서면서 땅의 실제 쓰임이 도면과 달라지자, 속초시는 1995년 8월 도시계획 변경을 통해 할복장이 설치된 면적을 학교시설 결정 면적에서 제외했다. 시의회는 그해 8월 5일 「청호국민학교 일부 제척에 관한 건」을 원안대로 의결 가결했다.

진입도로 개설에는 연장 160m · 노폭 6m · 사업비 2억 원이 들었고(1991.6.5. 시의회 본회의, 목적은 '건조인의 생업보호 및 연안오염방지와 위생적인 식품공급'), 그해 추경에서 추가시설공사비 4,600만 원이 편성되었으며(1991.10.8.), 이듬해 예산에는 '2년차 사업' 확장 투자 9억 원(1991.12.2. 시정연설)과 보건위생비 확충비 9천만 원(1991.12.7. 예결특위)이 반영되었다.

조례가 시행된 1992년 5월, 속초시건조인협회가 시로부터 시설을 위탁받아 관리하기 시작했다. 조례에 따라 시설 자체는 무상이었지만 부지 사용료는 부과되어, 협회는 한 해 약 1,400만 원을 냈다. 시설은 공짜, 땅값은 유료라는 이 이중 구조는 2002년 8월 31일 제113회 속초시의회 임시회 제2차 본회의가 개정 조례안을 가결하면서 해소되었다. 부지 사용료 부과 단서가 삭제되어 완전한 무상 위탁이 되었고, 당시 협회에 가입해 있던 127가구가 부담을 덜었다. 이 위탁 운영은 협회가 자진 폐쇄를 결정하는 2022년까지 30년간 이어졌다.

할복장은 운영비용이 많이 드는 건물이었다. 2000년대 당시 기준으로 급여와 회의비용은 물론, 정화조에도 한 달에 130여만 원씩 들어갔고, 여기에 공과금, 보험료, 광열비, 환경개선비 등으로 한 달에 1,100만 원가량의 비용이 지출되었다. 할복장 운영비는 두 기둥으로 충당되었다. 하나는 건조인들이 낸 시설 사용료 '해동료'이고, 다른 하나는 오징어 내장 판매 수익이다. 1998년 결산 자료를 보면 그해 해동료 수입(약 3,578만 원)과 내장 판매 수입(약 3,456만 원)이 거의 대등해, 두 항목이 협회 재정을 떠받쳤음을 알 수 있다. 해동료는 냉동 오징어 50kg 한 상자당 500원이었다가 내장 판매 수입이 커지면서 100원으로 내렸다. 겨울철 정산에서는 해동료가 크게 줄고 내장료 비중이 압도적이었으며, 1년에 한 번 사료회사 측으로부터 들어오는 1,500만 원의 수익도 협회 재정에 큰 도움이 되었다. 물론 이 수익은 사료공장의 수익에 따라 조금씩 달라졌으며 시간이 흐를수록 점점 줄어들다가 2000년대 이후에는 연 500만 원이 되었고, 할복장 폐쇄 무렵에는 없었다.

내장 처리는 협회의 오랜 숙제였다. 출범 초기에는 오히려 돈을 주고 내장을 치워야 했다. 1991년 7월 협회는 드럼당 2,800원의 처리비를 내고 사료업체 동우실업에 내장을 넘겼고, 1992년 5월 1일자로 수거비가 드럼당 3,000원에서 5,000원으로 오르자 당시 서정선 회장이 강릉의 특수사료공장에 드럼당 1,000원으로 넘기는 방안을 찾아냈다. 성수기에는 하루 200드럼씩 내장이 쏟아졌는데, 4.5톤 · 2.5톤 트럭으로 세 차례를 실어 날라도 120드럼이 한계였다. 이후 내장이 사료와 건강식품 원료로 값이 오르면서 사정은 역전되었다. 문명일 회장 재임기(1999~2001)에 입찰이 도입되자 사료업체들이 경쟁하면서 드럼당 5천 원이던 내장 값이 1만 2천 원 수준으로 뛰었고, 이후 현대특수사료 등이 주요 매입처가 되었다.

속초시 수산물 공동할복장을 위탁운영했던 속초시건조인협회의 역사

1 1987년 협회의 시작

건조인들은 이전에도 명단을 만들고 회장과 총무를 두어 집집마다 회비를 걷었다. 속초시건조인협회라는 이름을 내건 것은 1987년 8월 24일이었다. 협회가 보관해 온 발기인 명단에는 허태호 씨를 비롯한 청호동 건조인 1세대 서른여 명의 이름이 남아 있다. 엿새 뒤인 8월 30일에는 허태호 씨를 위원장으로 하는 임시총회가 열려 총무·간사·위원진을 갖추었다. 1988년에는 첫 정기총회가 열렸다.

현재 속초시건조인협회 건물



2 역대 회장단

• 1987년 8월 24일 발기인(34명)

고형식, 김기철, 김기태, 김광수, 김도중, 김명준, 김민홍, 김상훈, 김세호, 김영태, 김용식, 김원선, 김정용, 김진국, 김진현, 김희경, 라원극, 서정선, 신영선, 신철균, 심종섭, 손명호, 송병택, 이근성, 이민철, 이영찬, 이용섭, 이철하, 정진국, 지택윤, 최명수, 최춘식, 함장원, 허태호

• 1987년 8월 30일 임시총회

위원장: 허태호, 총무: 함장원, 간사: 박일준

• 역대 회장

초대·2대	**서정선** 회장(1988.5. ~ 1993.3. 연임)
3대·4대	**이정기** 회장(1993.3. ~ 1997.4. 연임)
5대	**김진국** 회장(1997.4. ~ 1999.4.)
6대	**문명일** 회장(1999.4. ~ 2001.3.)
7대	**김기철** 회장(2001.3. ~ 2003.3.)
8대·9대	**이근성** 회장(2003.3. ~ 2008.3. 연임)
10대	**최종철** 회장(2008.3. ~ 2011.3.)
11대	**양현도** 회장(2011.3. ~ 현재)



1997년 정기총회
촬영: 엄경선, 2013. 11. 22.

3 품질·판로 사업

협회는 공동으로 할복장을 운영하여 회원들의 공동 이익을 도모하는 한편, 속초산 마른 오징어의 이름을 지키기 위한 사업도 이어 갔다. 외지 오징어가 속초산으로 둔갑해 팔리는 것을 막으려고, 오징어 다리 사이에 끼우는 조리대(버팀개)에 '속초시건조인협회'를 새겨 생산지를 표시했다. 1999년 무렵부터의 일이다. 품질을 둘러싼 갈등은 실명제 이전부터 있었다. 1994년에는 대량 어획으로 마른 오징어 수요가 급증하자 납품 과정에서 기준 미달품이 섞여 서울 등 대도시 백화점으로부터 반품 요구가 잇따랐고, 그해 정부의 건오징어 비축수매 물량 배정에서도 속초수협 몫이 부산·경주보다 훨씬 적어 형평성 논란이 일었다. 이런 유통과 품질 관리의 갈등이 결국 생산지 표시제 도입으로 이어진 셈이다.

2016년에는 속초시 보조금을 받아 포장지와 포장 박스를 새로 제작했다. 이렇게 속초의 이름을 적어야 했던 이유는 그만큼 속초에서 건조한 오징어의 품질이 좋았기 때문이다. 건조인들은 어디에서 온 오징어든 속초에서 말리면 다르다고 자부한다. 마른 오징어는 무게로 파는데, 속초는 수분을 바싹 빼서 말리는 반면 남쪽 산지는 덜 말려 물기가 남는다는 것이다. 얼핏 속초 오징어가 비싸 보여도, 물값이 섞이지 않은 만큼 실은 밑지지 않는 값이라는 이야기였다. 기후가 바뀌면서 오징어 산지가 울릉도·속초·주문진·묵호에서 구룡포·감포·축산·후포·부산 쪽으로 내려가자, 속초 건조인들은 먼 남쪽 항구까지 가서 가장 좋은 생물을 사 와야 했다. 원가는 올랐지만, 말리는 솜씨만은 놓지 않으려 했다.

속초에서는 일손이 부족해지자 2018년부터는 외국인 계절근로자를 받아들였는데, 이는 속초시 수산과의 제안으로 시작되었다. 2018년과 2019년에 계절근로자가 들어왔다가 코로나로 2020~2021년 중단되었고, 2022년과 2023년에 다시 이어졌다.

특히 2019년 자료를 보면 그 규모를 좀 더 구체적으로 알 수 있다. 속초시가 필리핀 세부주 고르도바시와 업무협약을 맺어 회원 9가구에 계절근로자 27명을 배치했고, 의사소통을 돕도록 필리핀 출신 결혼이민자 1명도 통역으로 함께 채용했다. 인권침해를 막기 위해 주거환경, 최저임금, 근로기간 준수 등에 대한 고용주 사전교육도 병행되었다.

속초시건조오징어 명품화를 위한 노력





1 속초시건조인협회 글자가 적힌 조리대
사진제공: 엄경선, 출처: 속초시건조인협회





2 속초시건조오징어 포장지와 포장박스
출처: 속초시건조인협회

2 _____ 오징어 건조업 전성기를 보여주는 공동할복장

이 시기 청호동에는 150명이 넘는 건조인이 있었다. 하지만 실제 오징어 작업에 매달리는 인원은 그보다도 훨씬 많았다. 오징어 한 마리가 손에서 상품이 되기까지는 헤아리기 어려운 사람들의 손이 거쳐야 했다. 배에서 오징어를 내리는 하역꾼, 트럭을 몰아 운반하는 차주, 내장을 빼는 할복 일꾼, 씻겨 대나무에 꽂아 덕장에 거는 사람, 중간에 눈을 튕기고 다리를 뜯어 손질하는 사람, 마지막으로 축을 잡아 포장하는 사람까지. 그때부터 지금까지 40년간 오징어 손질을 이어오고 있는 박경훈 씨는 이 말로 당시 오징어 중심의 속초 경제를 요약한다.

"오징어 한 마리가 열세 사람을 먹여 살린다고 했었어. 오징어 다듬는데 그만큼 많은 사람이 필요하다는 뜻이지."

오징어 한 마리를 거쳐 간 그 많은 손들은 저마다 삯을 받았다. 품삯은 대개 두름(오징어 스무 마리) 단위로 매겨졌다. 할복('때기')은 여럿이 함께 작업한 뒤 두름 수대로 받은 돈을 나눠 가졌고, 꿰기와 손질, 축잡기는 저마다 두름당 단가를 받았다. 1980년대에는 할복 한 두름에 몇십 원 남짓이었으나, 1990년대에는 500원 수준, 2000년대에는 700원으로, 그리고 지금은 손질에는 800원, 축잡기 900원, 할복은 두름 단위가 아니라 서너 시간 일하고 일당으로 80,000원가량을 받는다. 2013년 조사한 결과에 따르면 그 숫자는 더욱 정확하다. 생물 오징어 손질팀(4인 1조)은 하루 500두름(1만 마리)을 두름당 1,350원에 처리해 한 사람 몫이 16만 8,750원이었고, 할복 작업자들은 6시간 작업으로 하루 7만 8천 원을 벌었다. 한 사람이 하루에 버는 돈은 그날 들어온 오징어 양에 따라 들쭉날쭉했다. 그래도 부지런히 손을 놀린 이들은 살림을 일으켰다. 1987년 첫해에 백만 원 남짓을 벌었다가 오징어가 가장 많이 나던 1999년에는 한 해 천만 원 가까이 벌기도 했다.

한편 할복장 문이 열리면서 그 많았던 건조인들은 당꼬를 차지하기 위한 전쟁을 시작했고, 이에 맞춰 할복 작업자들도 할복장으로 몰려들었다. 각자 칼과 고무장갑, 앉을 의자를 챙겨 자신의 자리를 잡았다. 이제는 바가지로 물을 퍼 나를 필요도 없었고, 눈이 와도 비가 쏟아져도 작업을 멈출 이유가 없었다. 지붕이 있었고, 호스에서는 바닷물이 나왔다. 당시 건조인협회장이었던 최종철 씨는 그때 작업자들의 편리함이 이루 말할 수 없을 정도로 좋아졌다고 증언한다.

"다들 좋아할 수밖에. 비바람 막아주는 데서 작업하니까. 건조인들도 좋았어요. 한 군데서 작업하다 보니 할복 끝난 오징어 옮기기가 편해서."



촬영: 엄경선, 2013. 11. 22.

3 _____ 당꼬 자리를 두고 벌어진 경쟁

그러나 공간은 순식간에 좁아졌다. 회원이 많다 보니 당꼬 자리를 두고 경쟁이 벌어졌다. 당꼬는 한 사람당 한 칸씩 정해져 있던 것이 아니라, 전체 회원 수에 견주어 칸을 두고 그날그날 물량에 맞춰 협회가 배분했다. 오징어가 몰리는 날에는 한 집이 두 칸을 넘기지 못하게 하고 한산한 날에는 세 칸까지 쓰게 하는 식이었다. 오징어 냉동 차가 어느 순서로 들어오느냐에 따라 작업 당꼬 번호가 배정되었는데, 물이 잘 나오는 당꼬, 넓은 당꼬에 자리를 잡으려는 건조인들이 트럭 기사에게 전화를 걸어 '빨리 와달라'고 독촉하는 일이 일상이 되었다. 당꼬를 차지하지 못하면 할복장 옆 야외 공간에서 작업해야 했으니, 작업자에게도 건조인에게도 최악의 수였다. 그래서 당꼬를 선점하려고 먼저 온 트럭 운전자에게 웃돈을 얹어주는 일도 다반사였다.

그러자 할복장을 넓히자는 의견이 나왔고, 할복장은 처음 크기에서 점차 규모를 키워 갔다. 1992년 초에 이미 1,942㎡에서 2,982㎡로 넓히는 확장 계획이 세워



촬영:전태극



촬영:전태극

졌고, 준공 이듬해인 1993년부터 확장이 시작되었다. 처음에는 청호초등학교 위쪽 사람들만 들어가다가 자리가 좁아지자 아랫동네 건조인들까지 모두 받아들였고, 1994년 무렵에는 당꼬가 다 갖춰졌다. 최종철 씨는 할복장이 점차 확장되던 과정을 이렇게 설명한다.

확장과 동시에 구조 보강도 이어졌다. 철제 구조물과 배관부 등은 바닷물의 염분에 의해 부식이 빨랐고, 일부는 파손되기도 했다. 그렇기에 주기적으로 녹 제거와 도장 공사가 이루어졌다.

마찬가지로 할복장 내에 세워졌던 사무실도 변화를 거듭했다. 1993년경에 지어진 속초시건조인협회 사무실은 냄새가 심하고, 여름철에는 낚시꾼을 포함해 부랑자들이 드나들고는 했다. 경리 일을 하던 여직원의 안전이 걱정되었던 이들은 사무실을 옮겨야 한다는 의견을 계속해서 냈다. 그러다 옥상 준공 뒤 약 7년이 지난 시점인 2004년에 할복장 2층에 사무실을 신축했다. 공간이 꽤 넓어지면서 건조인들이 추울 때 들어가 추위를 피하기도 하고, 오징어 값이나 물량 등 서로의 정보를 자연스럽게 공유했다. 그 당시 건조인들의 사랑방 역할을 톡톡히 해냈다.

4
아마이들은 할복장으로 속속 모여들고

1 _____ 사람들이 몰려들던 할복장의 새벽

할복장의 하루는 보통 새벽에 시작되었다. 부산이나 포항 등지에서 출발한 냉동 트럭이 청호동에 도착하는 시간이 들쭉날쭉했기 때문에 건조인들은 차 기사에게 연락을 취해 도착 예정 시간을 파악해두어야 했다.

오징어 냉동짝은 한 짝에 20kg이 넘었다. 50짝, 100짝 등 분량을 확인하고, 차가 빠져나간 뒤에 비로소 당꼬에 냉동 오징어를 펼쳐 놓고, 녹이는 작업을 시작했다. 당꼬에 냉동 오징어를 깔고 물을 어느 정도 채운 다음, 1~2시간이 흐르면 오징어가 어느 정도 녹아 있다. 완전히 녹기 전, 손으로 한 마리씩 뜯어 물에 담근다. 이 시간이 되면 동네 아주머니들인 할복 작업자들이 모여들어 당꼬 앞에 둥그렇게 자리를 잡았다. 각자 집에서 만들어 온 나무 의자를 깔고 앉아 칼을 들었다. 칼은 집 숫돌에서 갈아 와 현장에 둔 숫돌판에서 중간중간 다시 갈면서 사용해야 했다. 오징어 한 마리를 잡아 내장을 빼내고, 한쪽에 쌓아두면 건조인 측에서 그것을 모아 드럼통에 담았다.

할복이 끝난 오징어는 씻겨졌다. 집집마다 마당에 펌프를 설치해 지하수를 끌어올린 집들은 자체 바닷물로 최종 헹굼을 했다. 청호동 지역은 수심에 따라 민물과 바닷물이 나뉘어 나왔는데, 너무 싱겁거나 너무 짜지 않도록 헹구는 횟수를 건조인이 직접 판단했다.

씻은 오징어는 대나무 혹은 쇠꼬챙이에 꽂았다. 초기에는 1m 20cm 남짓의 대나무에 한 번에 20마리씩 끼워, 등에서 배 쪽으로 뾰족한 창을 꽂아 벌렸다. 눈알 옆에는 얇고 넓적한 살나무 조각을 끼워 다리가 모두 벌어지도록 했다. 그래야 건조가 고르게 되기 때문이었다. 그렇게 꽂힌 오징어를 T자 형태로 만든 덕목 위에 올려 펼쳐 놓으면, 상덕 작업이 끝났다. 이 한 사이클이 보통 5~6시간이 걸렸다. 한 바리(백 두름, 약 2,000마리)를 처리하는 데 걸리는 시간이었다.



1



2

1 할복 전 오징어
촬영: 엄경선, 2013. 11. 22.
2 상덕한 오징어

2 _____ 아마이들의 공간이었던 곳

청호동에서 태어나 평생을 이 마을에서 살아온 마을 활동가 심삼옥 씨는 할복장을 '아마이들의 공간'이라고 부른다.

"아버지들은 바다에 나가가지고 생선만 잡아오면 그게 끝이지만, 우리 아마이들은 우리를 키워내야 되고 할복장에 가서 일을 해서 돈도 벌어야 했어요. 그래서 할복장은 아마이들의 공간이자 우리 삶의 한복판이었죠."



할복장 앞 아마이들의 모습을 남긴 벽화

운영 중인 수산물공동할복장, 2010년 9월 15일 촬영
출처: 국토지리정보원 국토정보플랫폼, 광역5지구(6블럭) 61코스 27번



청호초등학교 운동장 트랙 동쪽, 해안도로와 학교 사이에 길게 누운 푸른 지붕 건물이 할복장 본동이다. 그 남동쪽 끝에 원형 침전조와 폐수처리조가 붙어 있다. 2010년 사진은 당꼬 칸을 하나하나 셀 수 있을 만큼 또렷하다.

여자들은 새벽에 나와 저녁 늦게까지 일했다. 작업 시간만은 조용했으나, 조용한 가운데에서도 그 무게는 가벼운 것이 아니었다. 40년간 청호동을 사진으로 기록해온 전태극 씨는 할복장 하면 그 삶의 무게를 떠올렸다.

"새벽부터 구부정하게 앉아서 계속 일하시다가 허리가 아프니까 한번씩 일어나세요. 그런 모습을 보면서 '아, 사는 게 참 어렵다' 이런 생각을 했죠."

게다가 아마이들은 할복 작업이 끝나면 집에 가서 덕장에 오징어를 내걸었고, 중간에 다리를 뜯고 귀를 뒤집고 다시 널었다. 비가 오면 뛰어 나가 오징어를 창고로 옮겼다. 다시 연탄불을 피우고 공업용 선풍기를 돌려 실내에서 말렸다. 잠잘 시간도 부족했다. 하지만 87년부터 오징어 작업을 해오던 유옥춘 씨는 세 자녀를 오징어로 키웠다고 흐뭇한 웃음을 짓는다.

> "이걸로 돈 벌어서 애들 다 대학까지 가르치고 성장하는 걸 보면 이 일하길 잘했다 싶죠."

유옥춘 씨뿐만이 아니다. 할복장 주변 어느 집에 들어가 물어도 이 이야기가 흘러나왔다.

할복장은 어떤 의미에서 마을 여자들의 사랑방이기도 했다. 성수기에는 200명이 넘는 아주머니들이 한 공간에 모여 몇 시간씩 칼을 들었으니, 서로 이야기가 없을 수 없었다. 국수 파는 아주머니가 리어카를 끌고 와 할복 중인 작업자들 사이를 돌았고, 건조인들이 밥을 해다 주는 날도 있었다. 누군가 오징어 내장을 몰래 조금 챙겨 가거나, 당꼬 자리 배정을 두고 목소리가 높아지거나, 손이 느린 일꾼 때문에 주인과 마찰이 생기거나, 칼을 빌려갔다가 돌려주지 않아 골목 끝에서 끝까지 소리를 치기도 했다.

벌이가 넉넉하던 시절, 청호동의 씀씀이는 소문이 날 정도였다. 결혼식에 다녀오는 관광버스 기사에게 십만 원, 다 같이 여행을 다녀올 때는 이십만 원을 쥐여 주기도 했다. 아주머니들이 일하느라 시장에 갈 새가 없으니 골목마다 부식을 가득 실은 차가 돌았고, "청호동 아주머니들이 시장에 가면 다 사가서 물건이 없을 정도"라는 말도 돌았다. 1990년대에서 2000년대 초 속초의 경제를 쥐락펴락했던 세 그룹으로, 설악산 숙박단지와 중앙시장, 그다음으로 청호동 아마이들을 꼽곤 했다.

다만 이 호황이 늘 순탄했던 것만은 아니다. 1993년 7월에는 전국적인 과잉생산으로 판로가 막혀, 한 상자에 50만 원을 웃돌던 오징어 건조 수익이 100~150원 수준까지 곤두박질치는 위기를 겪기도 했다.

고된 노동 속에서도 웃음과 싸움이 뒤섞였다. 그 모든 것이 이 공간 안에 있었다.

속초시건조인협회 여행 사진
출처: 속초시건조인협회





5
오징어가 사라진 자리

1 _____ 명태가 먼저 떠났다

할복장의 쇠퇴는 어느 날 갑자기 찾아오지 않았다. 징조는 한 세대 전부터 있었다. 명태였다.

청호동이 세워진 것은 명태 덕분이었다고 해도 과언이 아니었다. 1·4 후퇴 이후 함경도에서 내려온 실향민들이 모래 위에 판잣집을 짓고 살아남을 수 있었던 것은 동해에서 명태가 쏟아졌기 때문이었다. 겨울마다 명태잡이 어선이 들어오면 청호동은 분주해졌다.

그 명태가 1970년대 초반을 기점으로 서서히 사라지기 시작했다. 저인망 어선이 어린 명태인 노가리까지 싹쓸이했다는 탄식도 있었고, 수온 변화 탓이라는 분석도 있었다. 4)한류성 어종인 명태는 1986년 약 4만 7천 톤까지 잡혔으나 1992년부터 1만 톤 아래로 급감했고, 2009년 이후에는 사실상 1톤대로 떨어져 국내산 명태는 씨가 말랐다.

명태가 떠난 자리를 오징어가 채웠다. 5)1990년대 들어 동해 수온이 오르면서 오징어 서식에 유리한 환경이 만들어졌고, 전국 오징어 어획량은 1993년부터 정점을 찍었다. 공동할복장이 지어진 것도 바로 이 시기였다. 할복장은 명태를 잃은 청호동이 오징어 건조업으로 전환하던 시대의 산물이었다.

2 _____ 오징어도 사라진 뒤, 냉동 오징어의 시대

오징어가 충분히 잡히는 동안, 할복장에는 생물 오징어가 들어왔다. 어선이 항구에 닿으면 경매가 열렸고, 냉동 창고를 거치지 않은 신선한 생물 오징어가 트럭에 실려 할복장으로 왔다. 성수기인 7월부터 10월이 가장 바빴다. 6)통계청에 따르면 국내 오징어 생산량은 1993년부터 2002년까지 연간 20만~25만 톤을 기록하며 정점을 찍었다. 동해안은 이 시기 오징어의 주산지였다. 그러나 조금씩 균열이 나타나기 시작했다. 특히 강원도의 연간 오징어 어획량은 2000년대 연평균 2만 4천여 톤이었으나, 이후 지속적으로 감소해 2020년대 들어서는 852톤(2024년)까지 떨어졌다. 국립수산과학원 김중진 박사는 그 이유를 이렇게 설명한다.

> 7)"중국 어선이 동해 북한쪽 해역에서 조업을 시작한 2004년 이후 오징어 개체수가 감소하기 시작했습니다. 또한 1990년대에 비해 2010년대 들어 오징어 어장이 주로 형성된 동해안을 중심으로 수온이 2~4도 올랐습니다. 오징어가 적정 수온을 찾아 점차 북상하고 있는 것으로 보입니다."

4) 통계청, 「기후(수온)변화에 따른 주요 어종 어획량 변화」, 2018. 6. 25.

5) 통계청 어업생산통계. (농수축산신문 2023. 11. 21. 재인용)

6) 통계청, 어업생산통계 (농수축산신문 2023.11.21. 재인용), 강원도환동해본부 발표. (세계일보 2024. 2. 14. 재인용)

7) 세계일보, 「"오징어 안 잡혀요"… 동해안 조업 포기 속출」, 2024. 2. 14.

전 속초시건조인협회 회장을 역임한 최종철 씨는 그 변화를 이렇게 기억한다.

"원래는 주로 생물 오징어를 갖고 했었는데, 문 닫기 4~5년 전부터는 거의 오징어가 안 나다 보니까 냉동물을 하게 됐죠."

동해안에서 잡히는 오징어가 줄자, 부산 등지의 유통 창고에서 냉동된 수입 오징어가 트럭에 실려 왔다. 아르헨티나산, 페루산 오징어들이었다.
마을 활동가 심삼옥 씨는 이러한 변화가 속초의 명물인 오징어 음식 문화마저도 사라지게 하지는 않을지 걱정이 앞선다고 말한다.



남아있는 할복장과 건조인협회 간판

"명태가 안 나면서 여기에서만 유명했던 명태요리가 사라졌어요. 예를 들어서 명태 순대를 요즘 사람들은 잘 모르잖아요. 그런데 오징어도 금징어가 되고 나니 걱정이 되네요."



아바이 벽화마을을 대표하는 오징어 간판



수산물공동할복장, 2015년 4월 27일
출처: 국토지리정보원 국토정보플랫폼, 강원지구(1블럭) 12코스 27번

할복장 건물 2층의 사무실과 창고 모습을 볼 수 있다.

3 _____ 할복장이 문을 닫고 나서

1992년 할복장 위탁 운영을 시작할 무렵 속초시건조인협회 회원은 170명이 넘었지만, 이후 회원은 1999년 154명, 2011년 60여 명, 2016년 59명, 2019년 10명 안팎으로 꾸준히 줄었고, 30년의 세월이 흐르는 동안 건조 가구는 2026년 기준 7곳만이 남았다. 아마이덕장(김원호)·서울덕장(김종국)·이레수산(이순녀)·동해안덕장(최종철)·삼성덕장(양현도)·속초오징어덕장(문미라)·북청수산(최광철)이 그들이다.

숫자가 줄자 운영비 문제가 불거졌다. 할복장을 유지하려면 연간 1억 2천만 원이 필요했다. 정화시설 전기료, 양수기 유지비, 수질 검사비, 경리 인건비 등을 7명이 나눠 내야 했고, 1인당 부담은 감당하기 어려운 수준이 되었다.





양수기 수리 모습



속초시건조인협회 회장 선거

유세전 치열

117명 투표, 문명일씨 32표로 당선

지난해 오징어 건조량 97년 절반

속초지역에서 오징어 등을 건조해 생계를 잇고 있는 건조인들의 모임인 속초시 건조인협회 제11차 정기총회가 지난달 30일 오전 10시30분 건조인협회 회의실에서 1백20여명의 회원이 참석한 가운데 열렸다.

이날 총회는 회장 개회사, 업무보고, 감사보고에 이어 회장선거 및 임원선출 등의 순으로 시종 진지한 분위기 속에서 치러졌다. 모두 1백17명이 투표에 참가한 회장선거에서 문명일씨(72세)가 32표를 얻어 함께 출마한 3명의 후보를 제치고 제6대 회장으로 선출됐다.

회장 선출에 앞서 진행된 선거유세에서 첫번째 연설에 나선 김기철씨는 "청호동에 정착해 40여년의 세월을 동거동락했다"며 회원관리 철저, 건어물 공판장 설치, 정기총회 비용 전액 지불 등을 공약으로 제시했다.

이어 김진국씨는 "도덕성에 문제가 없는 믿을만한 회장을 뽑아야 한다"며 "회원들이 안심하고 생업에 종사할 수 있도록 노력하고, 앞으로 청호동을 동명동이나 대포동보다 잘사는 상권중심지로 개발시켜 나가겠다"고 역설했다.

세번째 후보로 나선 김성필씨는 "우리는 건어물인, 수협, 중매인 등에게 여기 치이고 저기 치이고 있다"며 "노력의 댓가도 없이 부산, 마산, 심지어 서울에서까지 물건이 들어오는 현실을 타개하고 생산과 판매를 연계할 수 있는 협회가 필요하다"고 강조했다.

마지막 순서로 연설한 문명일씨는 "회원의 중지를 모아 공동체를 이루고 금전출납에 철저를 기하겠다"며 "타지 물건이 들어오는 현실을 기관·단체장들과 협의해 공동대처하는 등 협회발전을 위해 봉사하겠다"고 지지를 호소했다.

이날 업무보고에서는 공동할복장에서 해동한 오징어 물량이 97년도 81만1천2백84kg(6천8백37만4천여원)의 절반 수준인 45만8천1백1kg(3천5백78만4천여원)인 것으로 보고돼 IMF 한파 등의 영향으로 지난해 속초지역에서 건조된 오징어 물량이 크게 준 것으로 나타났다. 한편 속초시 건조인협회는 지난 87년 8월 건조인들의 화합과 친목도모를 위해 창립, 현재 1백54명의 회원을 두고 있다.

최광호 기자

◇속초시 건조인협회 회원들이 지난달 30일 열린 제11차 정기총회에서 신임회장 선출을 위한 투표를 하고 있다.

□ 인터뷰 / 문명일 속초시 건조인협회 신임회장

"속초오징어 명예 되찾겠다"

"속초 오징어의 명예가 훼손되고 있습니다. 어떻게든 이걸 막아야 합니다."

4월 7일자로 속초시 건조인협회 신임회장으로 취임하는 문명일씨(72세,청호동)는 1백54명의 회원들을 위해 제일 시급한 사업으로 속초 오징어의 명예를 되찾는 일을 꼽았다.

지난달 30일 있은 제11차 정기총회에서 3명의 후보와 경합을 벌여 제6대 회장에 선출된 문회장은 함경남도 북청군 신창읍 출신으로 청초동에서 40여년간 건조업을 해왔다.

"이제는 건조인들도 당당하게 제 목소리를 낼 줄 알아야 합니다. 시 수산과와 협의해 일부 상인들이 부산, 삼천포 등지에서 말린 오징어를 들여와 판매하는 행위를 막아나가겠습니다."

문회장은 이와 함께 "우리 단체가 법인이 아니라 임의단체이다 보니 행정이나 수협 등에서 무시하는 경우가 많다"며 "임기중에 현재 삼척에 소재지를 둔 법인 건조인연합회에 가입하거나 아니면 속초지역 단독으로 새로운 법인을 설립하는 사업도 추진하겠다"고 말했다.

최광호 기자

건조량 급감에 대한 신문기사
출처: 설악신문
제403호
1999. 4. 5.

쇠퇴의 풍경은 신문에도 남았다. 1999년 4월 설악신문은 할복장 해동 물량이 1997년 81만 1,284kg(6,837만여 원)에서 1998년 45만 8,101kg(3,578만여 원)으로 한 해 만에 반 토막 났다고 전했다. 2011년 여름에는 속초 지역 오징어 어획량이 전년 같은 기간의 28%에 그치면서, 한창때 작업자 300여 명이 하루 6,000두름(12만 마리)을 손질하던 공동할복장이 수개월째 개점휴업 상태라는 보도가 나왔다. 한때 170여 명이던 협회 회원은 60여 명으로, 그중 할복장을 실제로 운영하는 업체는 22~23곳으로 줄어 있었다.[8]

사실 이 부담을 벗어날 길이 아예 없었던 것은 아니다. 노후한 할복장을 헐고 농공단지로 옮겨 현대식 가공시설을 새로 짓는 이전 사업이 추진된 것이다. 이후에는 청호동 부두 근처 항만매립지로 논의되었다. 회원들은 부지 대금을 나눠 냈고, 완납한 이도 있었다. 2015년 말 착공했으나 이듬해 주민 민원으로 공사가 멈췄고, 사업비 추산이 크게 부풀자 회원 수가 적고 수산물 건조업의 부가가치가 낮다는 이유로 2017년 사업은 백지화되었다. 낸 돈은 이자 없이 원금만 돌아왔다. 다 되어 가던 일이 한마디 통보로 엎어지면서 건조인들의 실망은 컸다.

마지막 활로마저 사라지자, 당시 건조인협회 회장이었던 최종철 씨는 결국 할복장을 포기하자는 말을 꺼냈다. 아무도 반대하지 않았다. 그렇게 30년간 아바이마을의 중심이었던 할복장이 문을 닫았다.

할복장이 문을 닫자, 변화는 마을 곳곳에 나타났다. 골목이 조용해졌다. 새벽마다 오징어 수레를 끌고 덕장과 할복장 사이를 오가던 발소리가 줄었다. 무엇보다 꽉 찼던 할복장 공간이 비었다. 오징어도, 사람도, 소리도. 그 자리에 무엇이 들어설지는 아직 정해지지 않았다.

8) 설악신문 제403호(1999. 4. 5.) / 강원일보 2011. 8. 29. 「하루 12만 마리 작업하던 오징어 할복장 개점휴업」



Section.3

오징어가 떠난 자리로 흘러든 예술



1
작업 공간에서 예술 공간으로

재산관리관 변경

2023 재산관리관 변경(회계과·해양수산과 → 문화체육과), 구조안전진단 안전등급 D등급 판정, 강원특별자치도 설치에 따른 주소 변경

수산물 공동할복장 구조안전진단 용역 (2023. 5. ~ 7.)

안전진단에 따른 안전등급 D등급
(주요 결함으로 인하여 긴급한 보수·보강이 필요하며 사용제한 여부를 결정해야 하는 상태)

제10회 갯배예술제

기간 2023. 11. 12.
관람객 현황 300~400명



공존문화지대 프로젝트 '속 깊은 마을, 살펴보는 걸음'

기간 2023. 9. 1. ~ 10. 8.(총 38일)
관람객 현황 약 11,006명
(개인 관람객 10,170명 / 단체 관람객 836명
관내 관람객 7,123명 / 관외 관람객 3,814명
외국인 관람객 69명)



수산물 공동할복장 구조안전보강공사 (2024. 4. ~ 7.)

구조안전보강공사에 의한 안전등급 B등급 획득
1층 기둥 방청·단면 증설(22EA),
보 탄소판 보강(4EA)
2층 옥상 방수, 사무실·창고 철거

동행아트 프로젝트 '시도, 도시의 깊이에 깊음을 더하는 순간'

기간 2024. 9. 12. ~ 10. 27.(총 46일)
관람객 현황 약 8,000명



2
공존문화지대 프로젝트 :
속 깊은 마을, 살펴보는 걸음

1 _____ 마을 골목길의 이야기를 듣다

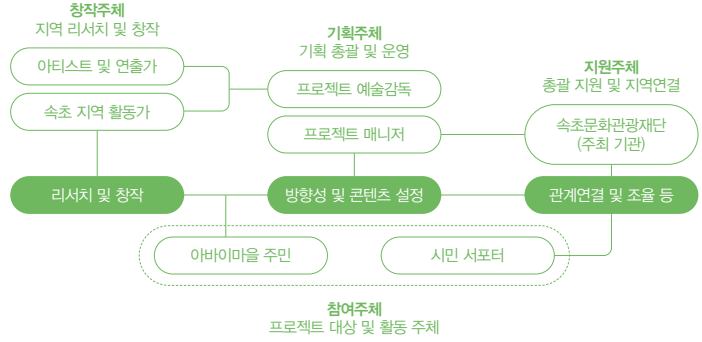
2023년 속초시 문화특화지역조성사업의 일환으로 추진된 공존문화지대 프로젝트는 무작정 빈 할복장에 예술을 집어넣는 것이 아니라, 먼저 마을의 이야기에 귀를 기울였다.

프로젝트팀이 꾸려진 것은 2023년 5월이었다. 감독 김병재 씨가 전체 기획을 이끌었고, 프로젝트 매니저 김선애 씨가 운영 전반을 맡았다. 여기에 참여 아티스트들과 속초 지역 활동가, 그리고 청호동 주민들이 함께했다. 아티스트들은 지역 리서치와 작품 창작을, 지역 활동가들은 청호동 현지의 코디네이팅과 주민과의 관계 형성을 맡았다. 주민들은 마을의 삶을 들려주는 대상이자 함께 만들어가는 참여 주체로 자리했고, 속초문화관광재단이 이 모든 과정을 지원하며 지역 자원을 이어주었다.

프로젝트 진행 방식



프로젝트 과정



이어 6월 15일과 16일, 프로젝트 킥오프가 열렸다. 이틀에 걸친 자리에서 프로젝트팀과 재단, 지역 주민이 처음으로 한자리에 모여 상견례를 하고, 아티스트들이 차례로 자신을 소개했으며, 함께 대상지를 걸으며 현장을 답사했다. 프로젝트의 공식 시작을 알리는 동시에, 아티스트와 지역 주민이 문화적으로 결합할 수 있는 첫 접점을 만드는 자리였다.

킥오프 행사







7월 7일에는 사전 프로젝트 ‘미래를 품은 아바이마을’이 할복장에서 열렸다. 청호동 아바이마을에서 본격적인 프로젝트가 시작됨을 공식적으로 알리는 자리였지만, 분위기는 격식 있는 행사보다 인사와 만남에 가까웠다. 한쪽에서는 가져온 사진을 그림으로 그려주는 ‘드로잉 프로그램’이 진행되었고, 다른 한편에서는 아티스트들이 한 사람 한 사람 자신을 소개했다. 주민이 들려주는 말을 즉석에서 연극으로 옮겨놓는 ‘내가 만드는 그날의 이야기’, 누군가가 차려준 밥을 함께 나누는 ‘남이 해 준 밥’, 덩실덩실 춤바람이 부는 ‘DJ+VJ 프로그램’이 차례로 이어졌다. 결과를 미리 정해두지 않고, 주민의 경험과 공감 위에서 프로젝트의 방향을 함께 더듬어가는 방식이었다.







사전 프로젝트
‘미래를 품은 아바이마을’



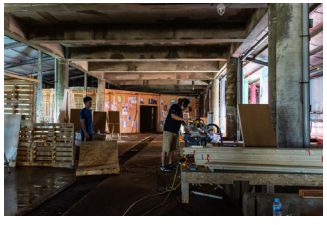




7월 17일부터 8월 4일까지는 본격적인 현장 리서치가 진행되었다. 아티스트들은 단기 체류, 수시 임의 방문, 워크숍 등 각자의 방식으로 마을을 들여다봤다. 어업에 종사하는 아바이의 스케줄에 맞춰 새벽부터 움직이기도 했고, 골목과 담벼락을 걷고 또 걸었다. 어떤 작가는 쾌속선으로 달려나가는 오징어배를 영상에 담기 위해 차로 쫓아다녔고, 어떤 작가는 집집마다 놓여 있는 고무 다라이와 누름돌, 울타리에서 마을의 살림살이를 읽어냈다. 주민들을 만나고 이야기를 들었다. 마을의 장소가 어떤 기억을 담고 있는지, 오징어 할복장이 아바이들의 삶에서 어떤 의미를 지녔는지를 직접 들으며 작품의 방향을 잡아갔다.









박정섭 작가가 진행한
어린이 그림책 워크숍과
아바이마을 주민 워크숍





리서치 기간에 워크숍도 함께 열렸다. 8월 1일 박정섭 작가는 오전에 청호초등학교 1~2학년 어린이들과 돌봄교실에서 그림책 워크숍을 진행했고, 같은 날 오후에는 청호노인회관에서 아바이마을 주민들과 마주 앉았다. 아이들의 목소리와 어르신들의 손길에서 모은 이야기와 그림은 훗날 박정섭 작가의 작품 '아바이마을 오징어 명상 스튜디오'의 재료가 되었다.

2 _____ 공간이 전시장이 되기까지

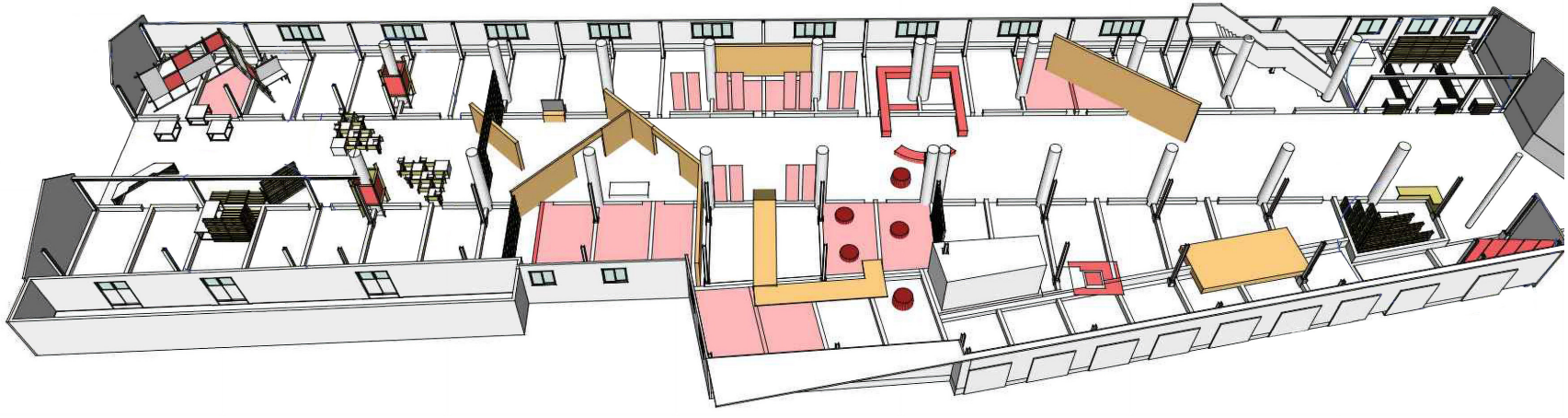
리서치를 마친 뒤, 8월 내내 공간을 만드는 작업이 이어졌다. 낡고 빈 할복장이 전시장으로 변해가는 과정은 쉽지 않았다. 건물의 노후화로 공사 일정이 지연되기도 했다. 김병재 감독은 수많은 걸림돌 중에서도 비둘기를 꼽았다. 공사 작업 중에는 시끄러운 소리 때문에 나가 있던 비둘기들이 공사가 끝나면 다시 할복장 안으로 들어왔다. 밤에 자유롭게 날아다니는 비둘기의 배설물이 작품에 묻을까 봐 걱정이 앞섰다. 작가들의 우려도 컸다. 미술관이 아닌 공간에서 작업해 본 적 없는 작가들은 가공을 거치지 않은 날것의 상태와도 같은 할복장의 모습에 어떤 작품을 걸어야 할지 난감해했다.

입구와 출구의 증축 시설이 오래되어 비가 오면 물이 샜다. 그럼에도 공간은 조금씩 달라졌다. 1층의 긴 통로를 따라 아티스트들의 작품이 자리를 잡았고, 2층 옥상에는 의자들이 놓였다. 오징어를 손질하던 작업대가 있던 자리에 설치 작품이 들어섰다. 한때 비린내가 가득 차 있던 자리에 영상과 천, 나무와 빛이 들어와 새로운 풍경을 만들었다.





공존문화지대 프로젝트 공간조성





3 _____ 속 깊은 마을 문 여는 날

9월 1일, 오후 2시 드디어 공존문화지대 프로젝트의 막이 올랐다. 사회는 속초문화도시센터 김민혁 부센터장이 맡았다. 정식 식순에 앞서 오후 1시 40분부터 20분간, 권효진의 피아노 연주가 깔린 맞이 시간이 마련되었다. 한때 오징어를 가르던 공간 사이로 음악이 흘렀다.

오후 2시 정각, 개회와 참석자 소개로 식이 시작되었다. 사회자가 사업의 배경을 짚은 뒤 속초시 김성림 부시장의 개회사와 건배사가 이어졌고, 문화도시 추진위원이자 청호동 주민인 허우린과 심삼옥이 축사를 건넸다. 시정(市政)의 인사말 다음 자리에 마을 주민의 목소리가 놓이는 순서였다.

감독 김병재가 프로젝트의 전체 방향을 소개한 뒤, 열한 명의 작가가 차례로 자신과 작품을 소개했다. 시각예술 작업으로는 구지은의 〈밤의 둥지, 물돛〉, 김들림의 〈울타리, 고무 다라이, 누름돌〉, 김소정×엄경환의 〈그물 이야기〉, 김진아의 〈개척자의 땅〉, 박정섭의 〈아바이마을 오징어 명상 스튜디오〉, 송주형의 〈오즉(烏鯽)의 바람소리〉, 정보아의 〈아마이광장〉, 조경재의 〈시작과 끝이 없는〉, 홍기원의 〈청초호 모래밭, 그들에게 구명정은 아니었을까?〉가 자리했고, 공연으로는 박정봉 연출의 〈늘상 그렇게 흘러온 까풀이〉와 엘리펀디의 〈이봅Say〉가 무대에 올랐다.



공존문화지대 프로젝트 개막식

일시 2023년 9월 1일(금) 14:00

장소 속초시 수산물 공동할복장

프로그램표

사회: 속초문화도시센터 김민혁 부센터장

구분	시간	소요시간	주요 내용	발표	비고
맞이	13:40~14:00	'20	핑거푸드	권효진 피아노 연주(하우스 음악)	
개막식	14:00~14:05	'5	개회 및 참석자 소개	사회자	사업배경 설명
	14:10~14:15	'5	개회사 건배사	김성림 속초시부시장	핑거푸드
	14:15~14:20	'5	축사	문화도시 추진위원 청호동 주민	허우린 심삼옥
	14:20~14:30	'10	프로젝트 및 작가 소개	김병재 감독, 작가(11명)	
	14:30~14:35	'5	이동	김선애 PM	
라운딩1	14:35~15:35	'60	전시 라운딩	김병재 감독, 작가(9명) 권효진 피아노 연주 (하우스 음악)	1층 → 2층 송주형 작가 퍼포먼스
	15:35~16:00	'20	네트워크	전원 (퍼포먼스 준비)	
라운딩2	16:00~16:40	'40	박정봉×엘리펀디 퍼포먼스	박정봉×엘리펀디	

아카이빙 촬영

- 13:30 ~ 16:40 개막식 촬영
- 17:00 ~ 17:15 송주형 작가 퍼포먼스 전체 촬영
- 17:20 ~ 18:00 박정봉 작가 퍼포먼스 전체 촬영

인사가 끝난 뒤 전시 라운딩이 이어졌다. 김병재 감독과 아홉 명의 작가가 1층부터 차례로 작품을 안내했고, 1층에서 2층으로 동선이 이어지는 자리에서는 송주형 작가의 퍼포먼스가 펼쳐졌다. 라운딩 내내 권효진의 피아노 연주가 공간 사이로 흘렀다. 한 시간 남짓의 라운딩이 끝난 뒤 잠시의 정비 시간이 놓였고, 오후 4시부터 40분간 박정봉과 엘리펀디의 퍼포먼스가 무대에 올랐다.





개막식 이후에는 전문가 컨설팅 투어가 연계되었다. 권순석 문화특화지역조성사업 총괄기획자가 운영을 맡았고, 공존문화지대 프로젝트의 발전 방향에 대한 제언, 공간의 문화적 재생 사례 공유, 속초시의 문화도시 추진에 대한 의견을 수렴했다.





4 _____ 열한 명의 아티스트, 열한 개의 시선



〈밤의 둥지, 물돛〉 구지은 작가

구지은 작가의 '밤의 둥지, 물돛'은 아바이마을의 공동 노동에서 출발했다. 작가는 몇 달에 걸쳐 속초를 오가며 어업에 종사하는 아바이들의 삶을 밀착해서 들여다봤다. 그렇게 모은 파편화된 개인들의 기억이 공동의 기억으로 새롭게 지각되는 아바이마을의 장소성을 작품으로 형상화했다. 생계 노동과 가정, 공동체가 뒤엉켜 살아온 아바이와 아마이들의 이야기를 홀로그램 영상과 빛, 소리로 담아냈다.



〈울타리, 고무 다라이, 누름돌〉 김들림 작가

김들림 작가의 '울타리, 고무 다라이, 누름돌'은 마을 안의 사물들에서 출발했다. 작가는 아바이마을을 걷다가 집집마다 고무 다라이와 누름돌, 울타리가 있다는 사실을 발견했다. 이발소에도, 정육점에도, 식당에도, 마을회관에도. 지키고, 담고, 버티는 그 사물들의 움직임이 아바이, 아마이들의 삶의 태도 그 자체가 아니었을까.

김소정×엄경환 작가의 '그물 이야기'는 부부 작가가 함께, 또 따로 그린 그림들로 구성되었다. 바다 밑바닥까지 닿았다가 다시 건져 올려지는 그물을 탁본하는 작업을 통해 이 마을에 담긴 시간과 그 시간 속의 이야기를 표현했다.



〈그물 이야기〉 김소정×엄경환 작가



〈개척자의 땅〉 김진아 작가

김진아 작가의 '개척자의 땅'은 관객이 직접 참여하는 설치 작품이었다. 관객이 모래밭에 고향 이름을 쓰고 간이 집을 지으며 전시에 함께했다. 리서치 과정에서 발견한 안내판 하나가 이 작업의 출발점이었다. 전쟁으로 북에서 내려온 실향민들이 금방 돌아갈 것이라 생각하며 재료를 주워 모래밭에 간이 집을 지었다는 기록. 작가는 모래밭 위 집의 심상에서 막막한 희망이라는 감정을 읽었고, 세대와 세대 사이의 단절과 공동체에 관한 질문을 작품으로 던졌다.



〈아바이마을 오징어 명상 스튜디오〉 박정섭 작가

박정섭 작가의 '아바이마을 오징어 명상 스튜디오'는 청호초등학교 아이들과 아바이마을 어르신들의 목소리와 그림으로 만든 명상 음악이 흘러나오는 공간이었다. 작가는 주민들과 워크숍을 진행하며 그림책 작업을 함께했다. 2층 옥상에는 오징어 형태의 작품들과 의자들이 놓여, 관람객들이 바다를 바라보며 쉴 수 있는 루프 오징어 덕장이 마련되었다.



〈오즉(烏鯽)의 바람소리〉
송주형 작가

송주형 작가의 '오즉(烏鯽)의 바람소리'는 장자 소요유 편의 붕새 이야기에서 출발했다. 붕새가 아바이마을에 오징어의 형상으로 현신해 새로운 시대의 변화를 앞둔 마을에 축원과 헌사를 바치는 의례를 올린다는 콘셉트였다. 미디어를 활용해 빛과 영상, 소리로 구성된 작품은 할복장 내부 가장 눈에 띄는 자리를 차지하며 전시 전체의 중심을 잡았다.

정보아 작가의 '아마이광장'은 직물과 섬유 작업을 통해 아마이들의 삶과 바다의 관계를 형상화했다. 오징어 할복장이 아마이들에게 단순한 일터가 아니라 삶을 연결하는 광장이었음을 이 작품은 조용하게, 그러나 분명하게 말했다.



〈아마이광장〉
정보아 작가



〈시작과 끝이 없는〉 조경재 작가

조경재 작가의 '시작과 끝이 없는'은 물을 소재로 했다. 아바이마을에서 물은 삶을 가능하게 한 원천이자 소통의 매개였다. 끝없이 흐르는 물처럼 과거와 현재, 미래로 이어지는 마을의 시간이 작품 안에 담겼다.

홍기원 작가의 '청초호 모래밭, 그들에게 구명정은 아니었을까?'는 선박 구명정을 활용한 키네틱 설치 작품이었다. 위급한 상황에서 생명을 지켜주는 구명정처럼, 전쟁을 피해 내려온 실향민들에게 청초호 모래밭도 그런 희망이었을 것이라는 물음에서 출발했다.

〈청초호 모래밭, 그들에게 구명정은 아니었을까?〉 홍기원 작가



박정봉 PD의 '늘상 그렇게 흘러온 까풀이'는 판소리 언어를 창작해 무대화하는 퍼포먼스 작품이었다. 총 4개의 챕터로 구성된 이 공연은 처를 먼저 떠나보낸 아바이의 고요한 일상, 할복장 아마이들의 노동, 손녀를 키우는 해녀 아마이의 이야기, 마을 공동체 문화를 민요와 피아노, 배우들의 연기로 담아냈다. '까풀이'는 바람이 없을 때 팔랑팔랑 치는 파도를 뜻하는 말로, 어떤 삶이든 큰 파도 없이 흘러가기를 바라는 마음이 담겼다.



〈늘상 그렇게 흘러온 까풀이〉 박정봉 PD

〈이봅Say〉 엘리펀디



힙합 뮤지션 엘리펀디(최상아)는 'Say'라는 곡을 통해 아바이마을 주민들의 삶에 대한 위로와 앞으로 살아갈 시절의 행복과 안녕을 노래했다.

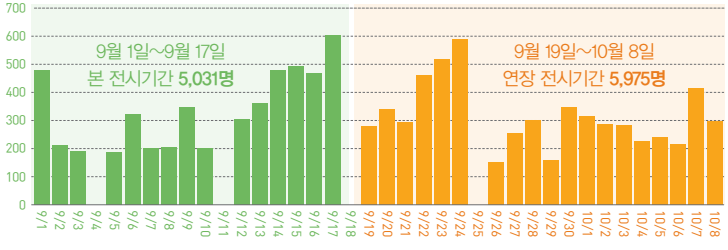


전시가 끝난 자리에 관람객들이 남긴 방명록에는 이런 말들이 적혀 있었다. 속초에 살면서도 이 공간의 의미를 몰랐다는 것, 쓸모가 다한 것처럼 보이는 공간이 이렇게 살아날 수 있다는 것에 대한 기대와 놀라움, 공동의 기억을 담은 공간이 사라지지 않기를 바라는 마음 등이었다.

5 _____ 마을이 전시를 붙든 38일

'속 깊은 마을, 살펴보는 걸음'은 2023년 9월 1일부터 17일까지 기획되었으나 주민들과 시민들의 연장 요청이 이어지면서 10월 8일까지 연장 전시가 진행되었다. 총 38일, 관람객은 약 11,006명이었다. 개인 관람객 10,170명, 단체 관람객 836명. 속초 시민뿐 아니라 관외 관람객 3,814명, 외국인 관람객 69명도 이 공간을 찾았다. 언론 보도만 신문 20건, 방송 5건이었고, 인스타그램 게시물 도달 수만 11,945건에 달했다.

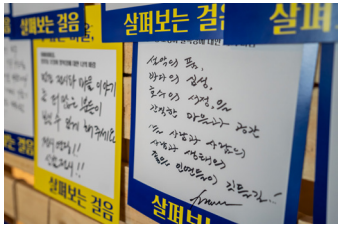
전시 기간 중 일자별 관람객 현황



개인 관람객 10,170명, 단체 관람객 836명, 관외 관람객 3,814명, 외국인 관람객 69명
언론 보도: 신문 20건, 방송 5건, 인스타그램 게시물 도달 수 11,945건



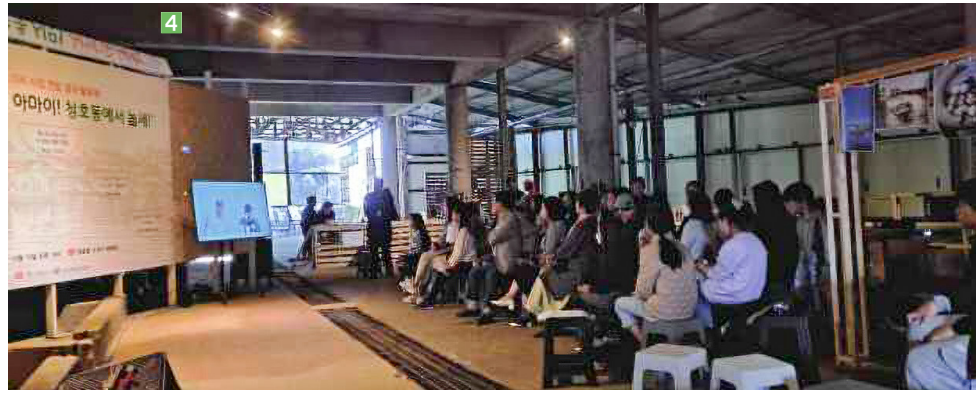




3
사후 연계프로그램


2


3


4

1 _____ 이봅세 아바이 아마이! 청호동에서 놉세

2023년 10월 15일 오후, 청호동에서 시민기획 문화실험실 '문화로 OK' 참여팀 중 다섯 곳의 연합 성과발표회가 열렸다. 시민이 직접 속초에서 하고 싶은 일을 기획하고 추진하도록 마련된 이 사업의 참여팀 가운데 '갈뫼 문예 창작반', '어린이 책 읽는 어른 모임', '설악시낭송회 풀니음', '아띠나래', '이봅세 아바이 아마이'까지 다섯 팀이 각자의 결과물을 한 자리에 모았다.

갈뫼 문예 창작반은 '시 · 화 · 서'로 보는 속초이야기 시화전시회를, 어린이 책 읽는 어른 모임은 실향민 1세대 인터뷰 영상 상영을 진행했다. 설악시낭송회 풀니음은 제1회 속초시민 시 낭송 대회를 열었고, 아띠나래는 지역명소를 소재로 한 샌드아트 공연과 사진 전시회를 선보였다. 이봅세 아바이 아마이는 청호동의 역사와 시화를 함께 펼쳐 보였다. 다섯 팀이 각자 다른 자리에서 출발해 그날 청호동에서 만나 하나의 자리를 이루었다. 시민이 직접 기획한 작업들이 마을이라는 공간 안에서 다시 만나는 풍경이었다.


1


5

1 '시·화·서'로 보는 속초이야기
2 실향민 1세대 인터뷰 영상 상영
3 제1회 속초시민 시 낭송 대회
4 지역명소 샌드아트 공연 및 사진 전시회
5 청호동 역사와 시화 전시

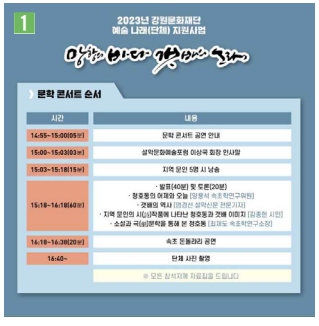
2 _____ 망향의 바다 갯배의 노래 문학콘서트

2023년 11월 11일 오후, 청호동에서 설악문화예술포럼이 주최한 문학 콘서트 '망향의 바다 갯배의 노래'가 열렸다. 2023년 강원문화재단 예술나래(단체) 지원사업의 일환으로 추진되어 강원특별자치도와 강원문화재단이 후원한 이 콘서트는 정전 70년이라는 시점 자체가 그 주제가 되었다.

설악문화예술포럼 대표 이상국은 콘서트의 취지에 대해 '동해가 밀어 올린 모래벌판에 불과했던 청호동이 인구 5,000여 명의 마을로 자리 잡기까지 그 역사적 의미를 재조명하고, 피란민의 애환과 희망을 실어 나르던 갯배의 어제와 오늘을 드러내 보이려는 것'이라고 설명했다. 거기에 지역 문인들의 작품 속에 배어 있는 분단의식과 망향의 노래를 한 데 묶어 시민과 나누고자 한다는 것이었다.

1 '망향의 바다 갯배의 노래' 문학 콘서트 순서

2 포스터









문학 콘서트
'망향의 바다 갯배의 노래' 현장

콘서트는 지역 문인 다섯 명의 시 낭송으로 문을 열었다. 이어진 발표와 토론에서는 청호동과 갯배를 네 갈래의 시선으로 짚었다. 양용석 속초학연구위원이 '청호동의 어제와 오늘'을, 엄경선 설악신문 전문기자가 '갯배의 역사'를, 김종헌 시인이 '지역 문인의 시(詩) 작품에 나타난 청호동과 갯배 이미지'를, 최재도 속초학연구소장이 '소설과 극(劇)문학을 통해 본 청호동'을 발표했다. 마을의 역사와 갯배의 시간, 그리고 그것을 받아 안은 문학의 언어가 차례로 놓이는 구성이었다. 콘서트의 마지막은 속초 돈돌라리 공연이 장식했다.

망향(望鄕)이라는 단어가 가장 먼저 자리 잡은 곳, 그리고 가장 오래 살아남은 곳이 청호동이었다. 그 단어를 다시 문학의 언어로 부르는 자리가 정전 70년의 해, 갯배가 오가는 자리에서 열렸다.

3 _____ 제10회 갯배예술제



2023년 11월, 제10회 갯배예술제가 '갯배에서 만나는 평화 시그널'이라는 슬로건을 내걸고 청호동 아바이마을 오징어 할복장에서 열렸다. 속초민예총이 주최·주관하고 속초시가 후원한 이 행사는 한 번 지나가는 일회성 이벤트가 아니라 지역문화자원으로 남기겠다는 지향에서 출발했다. 실향민 문화의 상징으로 자리해온 갯배의 가치를 예술의 언어로 승화시키고, 갯배라는 매개를 통해 로컬평화와 로컬거버넌스를 구축하겠다는 뜻이었다.

준비의 시간은 10월부터 시작되었다. 10월 15일까지 사업의 세부계획을 마무리하고, 11월 6일에는 행사 추진 점검회의를 거쳤다. 11월 10일까지 언론보도와 팸플릿, 현수막 등 홍보가 이어졌으며, 11월 12일 일요일 오후 한 시, 마침내 본 행사가 막을 올렸다. 12월 15일 평가회의로 한 해의 갯배예술제가 갈무리되는 일정이었다.

행사는 전시와 체험, 공연 세 갈래로 펼쳐졌다. 정오부터는 전시가 먼저 손님을 맞았다. 평화 스토리를 담은 오토마타 작품 〈기후 위기 코끼리〉 두 점과 희곡 〈그날, 그날에〉를 옮겨 적은 캘리그라피전이 할복장 안을 채웠다. 오후 한 시부터는 체험 프로그램이 시작되었다. 평화의 가치를 함께 나누는 공예 체험이었다. 사전예약을 받은 시민 스무 명이 손끝으로 작은 갯배의 모양을 더듬으며 마을의 풍경을 만져보았고, 한쪽에서는 캐리커처가 그려졌다.

오후 두 시부터 다섯 시까지는 갯배 평화 콘서트가 이어졌다. 평화와 치유를 노래하는 무대였다. 장한샘의 여는 공연이 십 분 동안 분위기를 열었고, 박상연 재즈 기타리스트와 송미호 베이시스트의 연주가 이십 분 동안 그 뒤를 이었다. 관객 참여 낭독극과 세미뮤지컬이 무대와 객석의 경계를 허물었으며, 마지막으로 '집시유랑단'이 삼십 분 동안 평화의 노래를 풀어놓으며 콘서트를 마무리했다. 무대 위 음악이 할복장의 빈 공간을 따라 흐르는 동안, 속초 시민과 관광객 삼사백 명이 그 자리에 함께 머물렀다.

여전히 코로나19의 그림자가 옅게 남아 있던 시절이었다. 행사장 출입구에는 비접촉 체온계가 놓였고 진행 인력과 참가자 모두 마스크를 썼다. 평화의 시그널을 보내는 자리에서 일상의 안전을 챙기는 일도 함께 이루어졌다.

갯배예술제가 그리려던 것은 단순한 문화행사 이상이었다. 속초 실향민 문화를 예술적으로 표현하고, 지역에서 유일한 평화 마중물 축제로서의 기반을 마련하는 것이 이 작은 축제가 품고 있던 큰 그림이었다. 한 척의 갯배가 오랜 세월 청초호 양안을 이어왔듯 예술제는 아바이마을의 어제와 오늘, 그리고 시민들의 일상과 평화의 감각을 잇는 다리로 자리하고자 했다.

제10회 갯배예술제





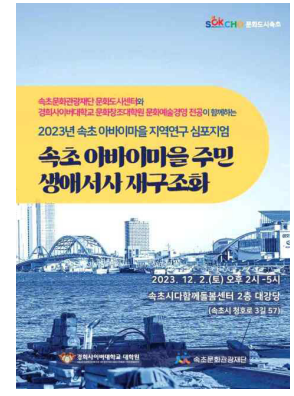
4 _____ 덴마크–속초 청년 해외문화교류 프로그램

2023년 11월 16일, 속초문화관광재단 문화도시센터가 덴마크에서 온 청년들을 청호동으로 맞았다. 덴마크의 독특한 교육문화인 폴케호이스콜레(Folkehøjskole) 과정의 청년들과 속초 청년들이 마주 앉는 자리였다. 목적은 두 갈래였다. 속초 청년들이 폴케호이스콜레 과정과 그 문화를 직접 접하면서 다양한 문화에 대한 이해와 생각의 폭을 넓히는 것, 그리고 속초도시대학이 그간 운영해 온 해외 교류 프로그램의 경험을 한 단계 더 다지는 것이다. 청호동의 공간 안에서 덴마크와 속초의 청년이 서로의 언어로 마을과 도시에 대한 이야기를 나누었다. 멀리서 온 시선이 청호동의 풍경을 새로 비추는 시간이 펼쳐졌다.





5 _____ 속초지역연구 필드스터디, 아바이마을 주민과 함께하는 지역연구



11월 17일부터 12월 3일까지 속초문화관광재단 문화도시센터와 경희사이버대학교가 공동으로 속초지역연구 필드스터디를 진행했다. 경희사이버대학교 문화예술경영학과의 학생과 연구자들이 외부자의 관점에서 속초 아바이마을을 분석하고 연구하는 이 필드스터디의 끝에는 심포지엄 '속초 아바이마을 주민 생애서사 재구조화'가 놓여 있었다. '지방 말고 지역, 여행 말고 연구, 아바이 순대와 오징어'라는 제목에는 도시를 관광지가 아니라 연구의 대상으로, 지방이 아니라 지역으로 다시 바라보겠다는 의미가 담겼다. 프리스터디 3회와 현장 리서치 3회를 통해 하나의 특강이 마련되었고, 총 두 세트의 특강이 열렸다. 이로써 외부의 시선이 마을을 새로 읽어내는 한편, 마을 또한 자신의 이야기를 외부의 언어로 다시 들어볼 기회를 얻었다. 대학과의 연계가 만들어 낸 이 시간은 단발성 교류로 끝나지 않을 가능성을 품고 있었다. 한 사람의 연구자와 한 사람의 마을 어르신이 같은 자리에 마주 앉는 풍경을 만들었고, 관계인구라는 단어가 통계 바깥에서 천천히 자라났다.





4
동행아트 프로젝트:
시도, 도시의 깊이에 깊음을 더하는 순간

1 _____ 일 년 뒤, 할복장에서 다시 시작하는 프로젝트

2023년 공존문화지대 프로젝트가 아바이마을의 이야기를 처음 꺼내 보였다면, 2024년의 동행아트 프로젝트는 그 이야기를 더 넓은 반경으로 밀어 올렸다. 속초를 넘어 고성과 양양까지, 강원 영북권 도시들의 이야기를 함께 담겠다는 기획이었다.

출발점은 전년의 경험이었다. 2023년 공존문화지대 프로젝트를 이끈 김병재 감독이 예술경영지원센터의 '2024 지역전시 활성화 지원사업' 공모에 선정되었다. 속초문화관광재단은 그와 업무협약을 맺고 공동으로 사업을 추진했다. 김병재 감독은 이렇게 두 번째 작업을 할 수 있었던 이유로 단편적으로 이 작업을 끝내고 싶지 않았던 작가들의 열망을 꼽았다.

> "리서치 베이스의 예술작업이라는 것이 시간과 관계에서 얼마나 깊어질 수 있느냐가 관건이라서 작가들의 아쉬움이 남았던 것 같아요. 이 연장선상에서 새로운 지역을 함께 다루는 방식이 도출되었죠."

협약 체결은 2024년 9월 3일이었다. 전시 제목은 '시도, 도시의 깊이에 깊음을 더하는 순간'이었다. 도시와 예술의 얽힘, 그리고 도시를 탐구하는 예술 방식에 대한 고찰이 주제였다.



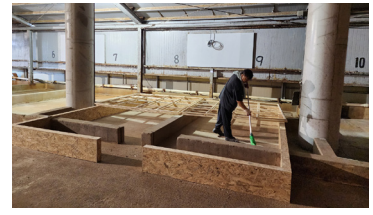
2 _____ 세 개의 시선으로 나뉜 전시

공간 기획과 디자인은 8월 21일부터 9월 12일까지 진행되었고, 아티스트들의 작품 설치는 9월 4일부터 11일까지 이어졌다. 전시에 참여한 작가는 11명이었다. 작품은 세 개의 섹션으로 나뉘었다.

첫 번째 섹션 '탐구의 연속'은 도시에 대한 예술적 탐구가 해를 넘겨 이어지는 실험이었다. 2023년 전시에 참여했던 구지은, 홍기원, 정보아, 송주형이 다시 돌아왔고, 정재엽이 새롭게 합류했다. 두 번째 섹션 '연결되는 경험'은 도시 예술의 경험이 세대를 건너 어떻게 새롭게 해석될 수 있는지를 시도했다. 김영섭, 황호빈, 전누리가 참여했다. 세 번째 섹션 '예술로 쌓은 도시'는 도시를 기록한 작품을 통해 아카이브로서의 예술의 역할을 조명했다. 전태극, 임용연, 김진아가 이 섹션을 맡았다.









동행아트 프로젝트(속초)
공간 조성 및 아티스트 작품 설치

특히 지난 2023년 공존문화지대 프로젝트에 이어 두 번째로 전시를 맡은 정보아 작가는 이 전시의 힘은 결국 공간에 대한 촘촘한 자료 조사가 핵심이 된다는 것을 잘 알았다. 이러한 경험이 다른 작가들과도 공유되었고, 외지에서 온 작가들은 몇 달씩 속초에 머무르며 마을 곳곳에서 영감을 받았다.

3 _____ 새로운 시도로 도시의 깊이를 알아보다

2024년 9월 12일 목요일 오후 5시, 개막식이 열렸다. 5시에 본격적으로 시작된 식 앞에는 4시 40분부터 20분간의 맞이 시간이 깔려 있었다. 하우스 음악이 흐르는 가운데 관계자들이 한 사람 한 사람 자리를 채웠다. 정각이 되자 박정봉의 노래 '정으로 지은 세상'이 개막식의 문을 열었다. 노래가 잦아든 뒤 속초시장의 개회사에 이어 속초시의회 의장과 청호동주민자치위원장이 차례로 축사를 건넸다. 김병재 감독이 프로젝트의 방향과 함께 기획팀과 작가를 소개한 뒤, 김정현 큐레이터의 안내를 따라 전시 라운딩이 시작되었다. 동선을 따라 걷는 중간에 연극 '늘상 그렇게 흘러온 까풀이'가 펼쳐졌다. 라운딩과 공연이 끝난 6시 30분부터는 케이터링이 마련된 자리에서 30분간 네트워크 시간이 이어졌다. 이날 참석한 인원만 해도 112명. 텅텅 비었던 할복장은 주민들로 북적였다.

한편 개막식이 시작되기 몇 시간 전, 청호초등학교에서는 도시예술포럼 '도시와 예술의 얽힘'이 먼저 열리고 있었다. 오후 1시 30분에 문을 연 포럼은 네 사람의 발제가 시선을 달리하며 차례로 이어졌다. 도시정책의 자리에서 김승수 전북대학교 특임교수(전 전주시장)가 '예술은 도시를 구할 수 있을까?'를 물었고, 공공미술의 자리에서 김연주 문화공간 양 큐레이터가 '도시의 기억과 예술'을 풀었다. 문화연구의 자리에서는 김선애 다정해도 대표가 '도시와 예술이 얽히는 방식과 조건'을, 예술실천의 자리에서는 한석경 작가가 '지역으로 향하는 리서치 예술가'를 발표했다. 짧은 휴식 뒤에는 '도시와 예술의 얽힘, 시선의 교차로에서 방향지시등 켜기'라는 제목 아래 한 시간의 토론이 이어졌다. 4시 20분 폐회와 함께 참석자들은 곧장 할복장으로 향했다.



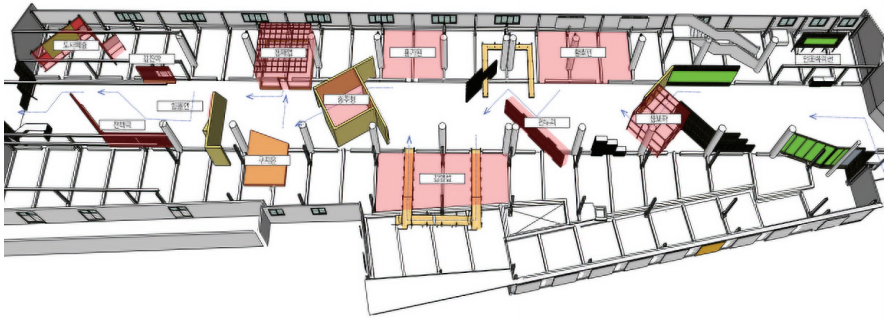




구분	시간	소요시간	행사내용	대상자	비고
맞이	16:40~17:00	'20	환대	관계자	하우스 음악
개막식	17:00~17:15	'15	공연1(노래) 정으로 지은 세상	박정봉	
	17:15~17:20	'5	개회 및 참석자 소개	사회자	
	17:20~17:30	'10	개회사	속초시장	
			축사	속초시의회 의장	
			축사	청호동주민자치위원장	
	17:30~17:45	'15	프로젝트 및 작가 소개	김병재 감독 기획팀 및 작가(14명)	
	17:45~17:50	'5	이동 및 정리	김정현 큐레이터	
라운딩	17:50~18:30	'40	전시 라운딩 +공연2(연극) 늘상 그렇게 흘러온 까풀이	김병재 감독 김정현 큐레이터 작가(11명)	
네트워크	18:30~19:00	'30	네트워크	전원	케이터링







관람객 수
약 8,000명

언론 보도
31건

전시 기간
2024년
9월 12일~10월 27일
(46일간)

온라인
콘텐츠 노출
20,967회

관람객 만족도
87%

4 _____ 열한 명의 작가, 도시를 파고든 방식들



〈생성〉 홍기원 작가

홍기원 작가의 '생성'은 구체적인 인물 한 사람의 생애를 중심으로 한 작품이었다. 아바이마을 주민 김상호 씨의 이야기를 인터뷰로 채집한 뒤, 한국전쟁과 그 이후의 사회적 맥락 속에서 개인의 정체성과 희망이 어떻게 형성되는지를 조명했다. 감지 센서에 반응해 움직이다가 시간이 지나면 바람이 빠져 기능을 잃어가는 뗏목. 희망과 절망, 회복과 상실이 한 오브제 안에 겹쳐졌다.



〈실향失鄕, 실향實鄕〉 정보아 작가

정보아 작가는 '실향失鄕, 실향實鄕'을 내놓았다. 2023년에 오징어 할복장을 여성의 일터이자 커뮤니티 공간으로 읽어낸 '아마이광장'의 연장선이었다. 이번에는 과거와 현재의 다양한 이주 형태, 특히 탈도시화와 관련된 현상들을 비교 연구하며 이주와 노동, 정체성을 중심으로 한 여성의 경험을 더 깊이 파고들었다.



〈뉴제비타운〉 구지은 작가

구지은 작가는 '뉴제비타운'을 선보였다. 2023년 '밤의 둥지, 물돛'에서 아바이마을의 공동 장소성을 탐구한 작가는 이번에 제비를 메타포로 삼았다. 기후변화 생물지표종인 제비의 이동과 둥지 변화를 추적하며, '집'과 '미래 세대', '공존'이라는 주제로 작업의 스펙트럼을 확장했다.



〈인공지능 Bird 'B'의 완전 무결한 도시〉 송주형 작가

송주형 작가의 '인공지능 Bird 'B'의 완전 무결한 도시'는 2023년의 붕새 이야기에서 한 걸음 더 나아갔다. 효율성과 쓸모의 기준으로 억압되어 온 비인간 존재들의 맥락을 비판하며, 인공지능에 의해 역으로 인간이 객체화되는 가상의 서사를 제시했다.



〈경계요리: 노마드포차 아바이마을 편〉 황호빈 작가

황호빈 작가의 '경계요리: 노마드포차 아바이마을 편'은 실향민 2세대로부터 전수받은 레시피를 재현하는 작업이었다. 함경도 피난민의 고향 식문화가 속초라는 새로운 정착지에서 변화한 상징적 산물, 아바이순대를 다뤘다.

김영섭 작가의 '남과 여_슬픈인연 1950'은 관광지로 포장된 도시 풍경 이면의 이데올로기를 추적한 사운드아트였다. 아바이마을 주민과의 인터뷰, 대진항 등대 답사를 통해 분단의 잔재를 두 개의 대형 설치물에서 발화하는 소리로 만들었다.



〈남과 여_슬픈인연 1950〉
김영섭 작가



〈킹오브오징어 24〉
전누리 작가

전누리 작가의 '킹오브오징어 24'는 오락실 게임의 장면을 차용해 동해 오징어의 결투를 실크스크린과 리노컷으로 보여주었다. 한때 지역 경제를 주도했으나 어획량이 급감한 오징어의 존재를 유머와 특유의 시선으로 붙들었다.



〈실루엣〉
정재엽 작가

정재엽 작가의 '실루엣'은 건축 폐자재와 린넨, 유리, 식물을 활용한 대형 설치 작품이었다. 속초와 원주 지역의 공동 리서치를 통해 도시화와 기후변화의 교차점에서 장소의 생멸을 탐구했다.



전태극 작가는 '모래불에 귀향의 꿈: 아바이마을'을 출품했다. 1982년부터 40여 년간 청호동과 아바이마을의 변화를 사진으로 기록해 온 작가의 아카이브였다. 전통적 어촌에서 관광지로 변모하는 과정, 실향민 1세대의 소멸과 세대교체 속에서 고향의 개념이 어떻게 변해가는지를 시각적으로 제시했다.

〈모래불에 귀향의 꿈: 아바이마을〉
전태극 작가



〈투명괴물〉 임용연 작가

임용연 작가의 '투명괴물'은 강원도 원주시 학성동의 희매촌을 다룬 영상 작품이었다. 도시재생사업 속에서 지도에서 사라지기 전의 모습을 담아내며, 사회적 기억과 장소의 정체성이 어떻게 형성되고 변화하는지를 물었다.



〈대명마을〉 김진아 작가

김진아 작가의 '대명마을'은 원주 대명원을 배경으로 한 영상 작품이었다. 2023년 아바이마을에서 관객이 모래밭에 간이 집을 짓던 '개척자의 땅'을 만들었던 작가가 이번에는 또 다른 도시의 후각적 기억과 장소성을 탐색했다. 정지된 마을 풍경과 주민들의 대화, 자연의 소리가 대비를 이루며 집단적 기억과 현대 사회의 변화 사이를 더듬었다.

5 _____ 46일, 도시 세 개를 잇다

전시는 2024년 9월 12일부터 10월 27일까지 총 46일간 이어졌다. 관람객은 약 8,000명이었다. 2023년의 11,006명에 비하면 줄었지만, 이번 프로젝트는 관람객 수만으로 재단 못할 것들을 남겼다.

전시 동안 스터디투어가 두 차례 운영되었다. 9월 11일부터 12일까지 춘천문화재단 전시해설인력 교육과정 20명이 1박 2일로 다녀갔고, 9월 26일부터 27일에는 영월문화관광재단 문화도시센터 6명이 같은 방식으로 머물렀다. 두 일정 모두에서 김선애 다정해도 대표가 도시예술 프로젝트의 맥락을 강의로 짚어주었고, 춘천 일정에는 김정현 큐레이터가 작품 읽기의 네 갈래 창작 과정을 풀어주었으며, 김병재 감독이 직접 프로젝트를 해설하고 전시를 안내했다. 영월 일정에는 권순석의 토크 '지역문화정책과 문화도시'가 더해졌다. 그리고 두 일정 모두에서 아바이마을과 실향민 문화를 안내한 사람은 마을 주민 심삼옥 씨였다. 외부에서 온 사람들이 마을의 이야기를 만나는 자리에 마을이 직접 말하는 사람을 세운 것은 이 프로젝트가 지키려 한 결을 그대로 보여주는 장면이었다.

전시장 안에서는 도슨트 프로그램이 끊이지 않았다. 시민 도슨트들이 9월 12일부터 10월 27일까지 하루 두 차례 전시를 해설하고, 단체관람을 운영·관리하며, 전시운영매뉴얼을 직접 제작해 남겼다.

스터디투어





폐막을 하루 앞둔 10월 26일 토요일 오후 3시, 예술가 라운드 토크 '리서치와 창작'이 할복장에서 다시 열렸다. 송주형 작가의 아트필름 '지붕위 새하얀 피크 세 개, 자포니카 꽃을 닮았네' 상영과 미쓰비시 사택 리서치 토크가 45분간 이어졌고, 곧이어 정보아·황호빈·키와림 세 작가의 리서치 토크가 40분간 펼쳐졌다. 김정현 큐레이터가 같은 동행아트 프로젝트의 또 다른 전시 〈Journey to Today〉를 소개한 뒤, 참여자 전원이 둘러앉아 30분간 라운드 토크를 나누었다.

예술가 라운드 토크




Section.4
흐르는 시간 속
열한 개의 증언

할복장에 기둥과 지붕을 올리려면

김진국 씨(1936년생)



고향에서 가져온 것은 몸 하나뿐이었지만
속초에서 할복장을 짓는 데 기여했고,
수많은 할복 작업자의 기억에
그 이름을 남겼다.

진짜 진(眞), 나라 국(國).
김진국 씨는 자신의 이름을 이렇게 설명했다.



이 이름을 가진 그의 운명은 고향을 늘 그리워할 운명이었을까. 1·4 후퇴 당시 피난 와서 속초 청호동에 자리를 잡았고, 할복장을 짓는 데 기여했다. 그렇게 그는 고향이 아닌 곳에서 자신의 역할을 해내고 있었다.

● 12살에 피난 와서 청호동에 뿌리를 내리기까지

그는 함경남도 함주군에서 태어나 12살에 고향을 등진 실향민 1세대였다. 1·4 후퇴 당시 어머니를 따라 동네 친척 60가구가 한꺼번에 작은 목선에 올랐고, 배는 부산까지 내려갔다. 이후 자리를 옮겨 속초 청호동으로 이어진 삶이 이제 77년이 됐다.

처음 속초에 도착했을 때, 그들에게 주어진 것은 아무것도 없었다. 말 그대로 빈손으로 내려왔기 때문이었다. 동네 친척이 뭉쳐서 함께 움직인 것이 그나마 다행이었다. 낯선 항구 도시에서 서로 기대며 자리를 잡아갔다. 청호동이 실향민들의 동네가 된 것은 그런 연유에서였다. 통일되면 고향으로 돌아가려는 마음으로 터를 깊이 내리지 않으려고 했다.

"통일이요? 그걸 우리가 지금 바랄 수가 없어요. 석 달이면 돌아간다고 했는데, 인생 내도록 (고향에) 가볼 수가 없네요."

김진국 씨뿐만이 아니었다. 청호동에 자리 잡은 피난민 1세대 중 맨몸으로 오지 않은 이가 없었고, 고향을 그리워하지 않는 이가 없었다. 그리고 통일을 바라지 않는 이가 없었다. 바랄 수 없다는 말은 바라고 바라도 이루어지지 않을 것 같다는 체념의 말과 같은 뜻이었다.

● 할복장 일부가 바뀌어 전성기를 맞이하길

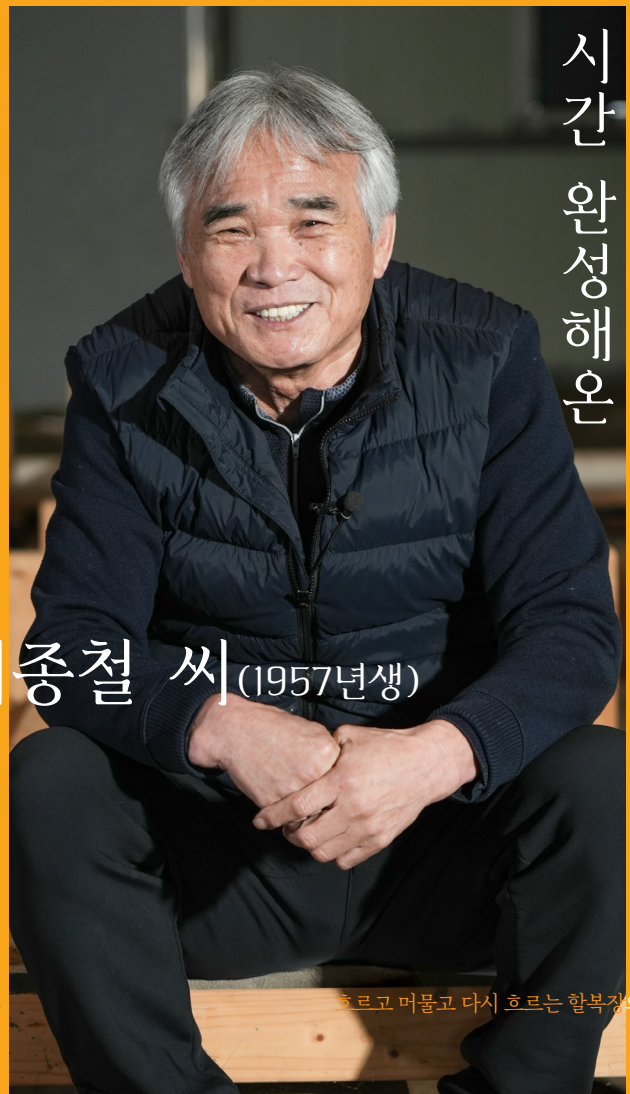
청호동에 자리를 잡은 실향민들의 생계는 바다에서 나왔다. 그때 속초 앞바다에는 오징어와 명태가 넘쳐났다. 오징어와 명태가 한창일 때, 할복 작업 역시도 한창이었다. 지붕도 벽도 없이 눈비를 맞으며 오징어를 손질했고, 햇빛에 생선의 선도문제도 발생하면서 옥개시설이 생겼다. 김진국 씨는 건조업자로서 그 공간을 직접 사용했다. 한 번에 2천 마리씩 건조하며 가정을 꾸렸다. 속초건조인협회 5대 회장(1997.4~1999.4)을 역임하고 89세가 된 지금도 속초시 노인회 이사로 활동하며 고향 사람들과의 끈을 이어오고 있다.

할복장 일부를 살려 음식문화복합공간으로 만든다는 계획을 전해 들은 김진국 씨는, 타지에서 온 사람들이 속초만의 음식을 제대로 맛볼 수 있는 공간이 되기를 바란다고 했다.



오랜 시간 완성해 온 할복장이 사라지기까지

최종철 씨(1957년생)



초창기에는 내장을 쓰레기로 처리하는 데
돈을 지불했지만, 판매하기 시작하면서
한 드럼통당 1만 5,000원씩 받을 수 있었다.
그는 이 단가를 30,000원까지 올려
그 돈으로 할복장을 운영해왔다.

15년간 속초시건조인협회장을 지낸 최종철 씨.



그는 할복장이 문을 닫는 순간까지 이 공간을 지켰다. 아버지에게 건조업을 물려받아 이 일을 시작했고, 이후 속초시건조인협회에서 오래 협회를 이끌어나갔다. 1997년부터 2001년까지, 2005년부터 2008년까지 속초시건조인협회 부회장을 지냈고, 2008년부터 2011년까지는 회장을 지냈다. 누구보다 할복장에 애착을 지녔을 그가 인터뷰 당시 사무실 건물은 1년 전에 사라졌고, 할복장도 곧 사라진다는 소식을 듣게 되었다.

● 판장에서 할복장으로

할복장이 생기기 전, 건조인들은 각자 집에서 오징어 할복 작업을 했다. 그다음으로는 할복 작업 속도를 높이기 위해 여러 사람이 모여 청초호 인근 야외 판장에서 작업이 이뤄졌다. 판장은 바닷바람이 그대로 들이치는 야외였다.

"겨울에는 담요를 뒤집어쓰고 판장에서 오징어를 때겼어요. 그러니 얼마나 힘듭니까. 그래서 제대로 할복할 공간을 만들어달라고 시에 지원을 요청하게 됐죠."

당시 속초시건조인협회 회원 수는 170명이 넘었다. 건조인들의 힘을 합쳐 속초시에 건의한 끝에 할복장이 지금의 자리에 세워졌다. 처음에는 작업 공간인 당꼬만이 있었다. 사방이 뚫려 있어 겨울이면 바람을 고스란히 맞았다. 그러다 지붕과 벽을 만들고, 당꼬도 여러 차례 그 수를 늘려나갔다. 시설 준공은 1991년이었지만, 이후로도 크고 작은 보강 공사가 이어지면서 할복장은 점차 완성되었다.

● 자리 싸움이 곧 할복장의 역사

할복장이 생기자 흩어져 할복 작업을 하던 이들이 한곳으로 모였다. 효율은 올랐지만 공간은 부족했다. 가장 치열했던 것은 당꼬 자리 싸움이었다.

"늘 자리 때문에 싸움이 났죠. 한 칸씩 써야 하는데 어떤 사람은 두 칸 쓰는 거예요. 게다가 오징어를 실은 트럭이 들어오는 순서대로 자리를 배정하는 방식으로 했는데, 바쁜 시기에는 어디 트럭이 더 일찍 오네, 늦게 오네 하면서 싸우기도 하고요."

부산에서 오징어를 싣고 올라오는 트럭이 속초에 닿기까지 반나절 이상의 시간이 걸리는 동안 건조인들은 당꼬를 빼앗길까 봐 전전긍긍했다.

● 할복장 운영의 일등공신, 오징어 내장

최종철 씨는 속초시건조인협회에 몸담으며 할복장 운영 전반을 책임졌다. 할복장에 무슨 운영비가 필요할까 싶지만, 그건 모르는 소리다. 할복장의 한 해 운영비만 1억 2천만 원이 필요했다. 양수기, 정화 시설, 경리와 청소 인력, 수질 검사까지 할복장 유지에 드는 비용이 많았다.

"바닷물을 가져오다 보니까 양수기가 자주 고장 났어요. 특히 겨울에 양수기가 고장나면 난리가 나죠. 그나마 바닷물이 조금 따뜻하거든요. 그런데 물이 안나와서 손이 시린 상태에서 해동이 잘 안 된 오징어를 때기려니 화가 나죠."

이 운영비를 충당하기 위해 활용한 것이 오징어 내장이었다. 초창기에는 내장을 쓰레기로 처리하는 데 비용이 들었다. 부패와 악취가 심한 생선 내장은 일반 쓰레기와 같이 버리지 못하고, 반드시 적법한 '폐기물 수집 운반업' 및 '동식물성 잔재물 재활용업' 허가를 보유한 업체에서만 수거해 위탁처리할 수 있었다. 그렇기에 폐기물 처리 허가업체에 돈을 주고 위탁처리를 했었다. 그러나 내장을 판매하기 시작하면서 한 드럼통당 1만 5,000원씩 받을 수 있었다. 그는 이 단가를 30,000원까지 올려 그 돈으로 할복장을 운영해왔다.

한편 오징어 내장은 작업자들에게도 짭짤한 부수입이자 반찬거리이기도 했다. 그래서 작업자들이 몰래 내장을 가져가서 시장에 팔거나 반찬을 해먹기도 했다. 협회 차원에서는 내장이 판매 수익 재원이었으므로 원칙적으로 무단 반출은 금지였으나, 최종철 씨는 이를 일일이 문제 삼지 않고 대부분 모른 척하곤 했다.

"일일이 얘기하려면 싸움이 되잖아요. 게다가 먹겠다는 걸 못 가져가게 할 수도 없고요. 그래서 그냥 내버려뒀죠."

● 집으로 돌아가야 할 시간

오징어 건조업이 호황일 때, 170명이 넘었던 협회 회원 수는 지금 7명으로 줄었다. 연간 1억 2천만 원이 필요한 시설을 7명이 유지하는 것은 불가능했다. 게다가 과거보다 운영비는 점점 더 오르기만 했다. 정화 시설은 24시간 가동해야 했고, 수질 검사도 정기적으로 받아야 했다. 전기세, 인건비, 그 외 유지 비용 모두 회원 수가 어느 정도 많아서 분담해야 감당할 수 있는 구조였다. 결국 속초시건조인협회에서는 할복장 위탁운영을 포기하고, 각자 집이나 개별 작업장에서 할복 작업을 하기로 했다.

● 한 면은 바다가, 한 면은 설악산이 바라보이는 전경의 사무실

할복장 건물 2층에는 건조인협회 사무실이 있었다. 약 30평 규모로, 회의실·사무실·화장실·경리실을 갖추고 있었다. 경리 직원 한 명이 상주했으며, 연 1회 총회와



이사회도 이곳에서 열렸다. 속초시건조인협회 사무실의 특징은 바로 동해바다와 설악산 자락이 한눈에 보이는 전경을 지녔다는 것이다.

"오는 손님마다 전부 '이렇게 좋은 데가 있나' 했어요. 바다 보이고, 설악산도 보이고, 진짜 기가 막힌 경치였어요."

지금 2층의 건조인협회 사무실은 사라지고 없다. 사무실뿐이 아니다. 할복장 건물은 텅 비어 있다. 비둘기만이 아무도 쫓지 않는 건물 안에서 새끼를 낳고 가족을 꾸리며 살고 있다.

"그때도 비둘기가 워낙 많았어요. 그런데 먹는 음식에 비둘기가 와서 똥을 싸면 안 되잖아요. 비둘기를 쫓으려고 갖은 노력을 했었는데, 쫓는 사람이 없으니 지금 잘 지내는 것 같네요."

할복장을 둘러보는 최종철 씨는 과거 바쁠 때의 할복장을 마지막으로 떠올리듯 추억에 잠겼다.

interview

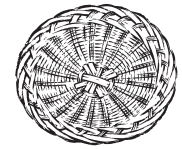
오징어로 키운 사남매



민봉순 씨 (1936년생)

오징어를 팔아 번 돈은 사남매를
키우고 시집 장가 보내는 데 쓰였다.
지금도 속초에서 잘 살고 있는 사남매는
오징어로 키운 셈이다. 그중 아들은 지금 시장 안에
건어물 가게를 크게 차려 운영하고 있다.

민봉순 씨는 꽃다운 나이 19살에
원주에서 이 동네로 시집와 70년을 살았다.



처음 속초 땅을 밟던 날, 바다를 처음 봤을 때까지만 해도 몰랐다. 그 바다를 터전으로 수십 년간 오징어와 함께 살게 될지. 할복장이 생기기 전 삼밧다리에서 할복 작업하던 시절부터 기계를 들여 대규모로 건조업을 하던 시절까지. 지금은 고관절 수술까지 받은 몸이지만, 그는 그 세월을 고생이라고만 부르지 않는다. 사남매를 남부러울 것 없이 키운 것이 모두 오징어 덕분이었다.

● 몸이 튼튼해서 더 많이 일해야 했던 시절

할복장이 생기기 전, 오징어 할복 작업은 청초호 물가에서 이뤄졌다. 배를 대려고 물속에 기둥을 세우고 그 위에 널빤지를 깐 나무 잔교를 청호동에서는 삼밧다리라고 불렀는데, 오징어 철이면 이 다리가 그대로 작업대가 되었다. 지붕도 벽도 없었고, 오징어를 씻을 물은 고무 두레박으로 청초호 물을 퍼 올렸다. 할복이 끝난 오징어는 집이나 덕장으로 옮겨 널었다. 마르는 동안 손질을 했고, 다 마른 오징어는 갯배를 타고 시장으로 가져가 팔았다.

작업이 끝난 오징어는 리어카에 실어 갯배를 타고 판장으로 팔러 갔다. 문제는 판장까지 리어카를 끌고 갔는데, 값이 안 맞았을 때다. 그러면 그 리어카를 다시 끌고 집까지 왔다가 다음 날 다시 가서 팔았다.

게다가 갯배를 타고 건너가는 일이 언제나 순탄하지는 않았다. 마른 오징어를 잔뜩 실은 갯배가 물 위에 둥둥 떠 있는 동안, 지나가는 배에 갯배 줄이 걸려 끊어진 적도 있었다. 사람들이 물속에 빠지고, 오징어가 쏟아지는 아수라장이 벌어졌다. 게다가 갯배라는 것이 물이 들어올 때는 배가 높이 떠서 내리기 어렵고, 물이 빠질 때는 또 기어 올라가야 했다.

● 연중 가장 바빴던 9월부터 11월까지의 일상

할복장이 생기면서 작업 방식이 달라졌다. 할복장은 자리가 모자라 바깥에서 기다리는 경우도 많았다. 연중 가장 바쁜 시기는 9월에서 11월 사이였다. 이때는 자정이나 새벽 2시에 오징어가 들어와도 그 자리에서 바로 작업에 들어갔다.

"사람 세 넷씩 때기면 네다섯 시간씩이에요. 이렇게 때기고 나면 또 건조를 시작해야 하니까 잠을 잘 수가 없었죠. 오징어가 잘 마르고 있는지, 덕에서 떨어지지 않았는지, 새벽에도 수시로 확인해야 하니까요."

특히나 그는 할복장 개장 초기부터 당시 몇백만 원을 투자해 기계를 들였다. 할복장에서 손쉽게 할복 작업을 하게 되어 한번에 더 많은 오징어를 말릴 수 있을 거라고 생각했다. 당시 기계를 들인 집이 그리 많지 않았다. 건조기계를 들인 덕에 하루에 약 네 바리, 약 8천 마리의 오징어를 건조할 수 있었다. 일하는 사람도 대거 붙었다. 오징어를 때기는 사람 넷, 너는 사람 셋, 손질하는 사람 여덟 명. 거기에 오징어를 끌어들이는 남자까지 두어 총 13명 안팎이 한 집 작업에 붙었다. 그리고 이 많은 사람들의 식사는 모두 민봉순 씨의 몫이었다.

"일하는 사람들 밥을 내가 다 해줬어요. 밥을 아침, 점심으로 해야 되고. 내가 너무 일을 많이 해가지고 지금 골병이 들어서 고관절 수술, 다리 수술 다 하고, 완전히 환자예요."

그것이 건조인의 일상이었다. 낮에는 할복장 일을 하고, 집에서는 작업자들 밥을 짓고, 밤에는 건조 상태를 살피며 뜬눈으로 새웠다.

● 남편의 일, 아내의 일

민봉순 씨의 남편인 문명일 씨는 1999년부터 건조인 협회장을 2년간 지냈다. 협회 일을 하던 남편은 시에 볼일을 보러 다니고, 이 마을 저 마을을 돌며 바깥일을 주로 맡았고, 실제 작업장 안에서의 일은 민봉순 씨가 도맡았다. 작업하면서 민봉순 씨가 가장 어려웠던 일은 일거리가 쌓여 있는데 손이 없을 때였다. 작업자들이 싸움을 벌이는 것도 드물지 않았다. 자리 다툼부터 시작해 오징어 몇 마리 가져갔니 안 가져갔니 하는 시비가 할복장 안에서 불거지곤 했다. 그것을 조율하는 것도 사업주의 몫이었다.



촬영:전태극

● 오징어로 번 돈으로 사남매를 키웠으니

오징어를 팔아 번 돈은 사남매를 키우고 시집 장가 보내는 데 쓰였다. 지금도 속초에서 잘 살고 있는 사남매는 오징어로 키운 셈이다. 그중 아들은 지금 시장 안에 건어물 가게를 크게 차려 운영하고 있다. 민봉순 씨는 지금도 현역이다. 할복장이 문을 닫고 난 뒤에도 89세인 지금까지 축을 잡는 일을 아직도 돕고 있다. 이렇듯 민봉순 씨에게 할복장은 고달팠던 일터였지만, 동시에 그 모든 것을 가능하게 해준 삶의 토대였다.

오징어가 돈이 되던 시간이 흐르고, 할복장이 예술 공간이 되었을 때, 민봉순 씨도 할복장을 찾았다. 비어 있던 할복장에 무성 영화가 상영되거나 노래를 틀어놓으면, 동네 사람들이 다 같이 모여 활기가 돌았다. 이제 그 건물마저 철거된다. 민봉순 씨는 섭섭함보다 기대감을 더 앞세웠다.

"새로 생기는 건물이 어떤 역할을 할지는 모르겠지만, 여기에 일주일에 한 번씩 장이 섰으면 좋겠어요. 각지에서 모인 사람들이 물건을 팔고, 관광객들이 많이 오면 좋겠죠."

70년 전 바다를 처음 보았던 열아홉 살의 처녀가, 그 바다 옆에서 온 생을 살았다. 오징어에 골병이 들었다고 웃으며 말하는 그의 손에는 70년의 일이 새겨져 있었지만, 사남매가 그 손길로 자랐기에 후회는 남지 않았다.

지금도 이어가는 오징어 손질

유옥춘 씨(1950년생)



유옥춘 씨가 살면서 가장 후회했던 것도
오징어 일하느라 자식을 못 챙긴 것이었지만,
가장 뿌듯했던 일도 오징어 일해서
자식들을 챙겨낸 것이었다.

유옥춘 씨가 처음 오징어 할복과 인연을 맺은 시간은 1987년으로 거슬러 올라간다.



처음에는 오징어를 가져와 집에서 철조망에 걸어 말리는 것부터 시작했다. 그다음에는 대나무에 끼워 너는 방식으로 바뀌었고, 시절이 바뀌면서 지금의 꼬챙이 방식으로 자리를 잡았다. 할복장이 문을 닫은 지 한참이 지났지만 그의 손은 여전히 오징어 위에 있다. 집에서 건조하는 일을 지금도 이어가고 있다.

● 하루 10시간 이어지던 작업

할복장에서의 하루는 오징어가 오는 시간대에 맞춰 시작됐다. 오징어를 실은 차가 들어오는 시간이 일정하지 않았기 때문에 새벽 1시에도 나오고, 새벽 3시에도 나왔다. 일주일에 6일은 이렇게 일을 했다. 일주일에 하루 쉬는 날은 폭풍이 쳐서 오징어가 안 나는 날 정도였다.

할복장 안에서 작업하는 시간은 거의 10시간에 달했다. 오징어 때기는 사람이 들어오면 자리를 잡고 앉아 끝날 때까지 일어나지 않았다. 마른 오징어 손질은 새벽에 따로 했고, 낮에는 다시 할복장으로 나오는 식이었다. 몸이 쉴 새가 없었다.

작업을 할 때는 칼과 숫돌뿐만 아니라 앞치마, 장화, 고무장갑, 실장갑 등도 사용한다. 처음에는 실장갑만 끼고 했었지만 나중에는 추워서 실장갑을 끼고 그 위에 고무장갑을 겹쳐 끼고 일했다.

추운 실내에서 오래 일하다 보니 서로의 입장은 누구보다 더 잘 알았지만, 먹고사는 것 앞에서는 작업자들끼리 싸우는 일도 잦았다. 너무나도 순해 보이는 인상의 그 역시 마냥 지고만 있지는 않았다.

"그때는 달랐죠. 상대방이 잘못했을 때는 절대 안 졌어요. 말릴 때도 있었지만, 맞는 말은 끝까지 우길 줄 알았죠."

● 여전한 현역으로 이어오는 일

할복장은 이제 없어지지만 유옥춘 씨의 일은 끝나지 않는다. 지금은 눈을 튕기는 일을 지속하고 있기 때문이다. 지금은 할복일을 하지 않는데도 오징어를 손질하는 시연을 보여주는 모습에서는 몸이 기억하는 동작이 절로 나왔다. 오징어 중심을 잡고, 다리를 갈라 눈을 빼고, 내장을 뜯어 낸다. 자신이 가져온 칼과 숫돌로 시연해서인지, 38년이 쌓인 손놀림이어서인지 거침없이 허공에서 오징어 몇 마리가 손질되는 듯했다.

"이렇게 몇 시간씩 일을 했었으니까 능숙하죠. 때기는 일은 이제는 힘들어서 못해요. 때기는 일 대신 건조 일만 할 수 있죠."

● 철조망에서 꼬챙이까지 변해온 작업

처음 오징어 건조 일을 시작할 때는 지금과 방식이 달랐다. 할복장에서 오징어를 때겨서 집으로 끌고 가면, 마당에 장대를 세우고 줄을 쳐서 오징어를 하나씩 걸었다. 가시 있는 철조망에 걸어 말리던 시절이었다. 그렇게 하다가 대나무에 끼워 너는 방식으로 바뀌었다. 이렇게 변화하는 데만도 십 년이 넘는 시간이 걸렸다.

철이 바뀌면 작업 방식도 달라졌다. 날씨가 좋으면 오징어가 빨리 말랐다. 바람이 많이 불면 너무 빨리 말라서 다리가 굳어버렸다. 이럴 때는 밥도 제대로 못 먹고 뛰어가서 손을 봐야 했다. 날이 흐리고 좋지 않은 날도 문제였다. 창고로 들여가 환풍기를 돌리고 연탄을 피워야 했다. 그나마 실내에서 말리면 오징어가 부드러워져 손질하기가 수월했다.

● 세 아이를 가르친 일, 아들 시험장에 못 간 날

유옥춘 씨는 오징어 할복 일로 세 자녀를 대학까지 가르쳤다. 하지만 이 일을 하느라 자식들이 크는 모습을 제대로 보지 못한 것이 가슴에 남았다. 그중에서도 아들 고등학교 시험 날은 무슨 일이 있어도 같이 가고 싶었지만, 오징어 물량이 너무 많아서 갈 수 없었다.

"아들이 시험이 끝나고 돌아올 때가 됐는데, 안 오는 거예요. 어찌나 애가 타던지. 나중에 알고 보니 시험지 정답을 맞춰보고 늦게 왔다더라고요."

처음에는 엄마가 바쁘게 일하느라 챙겨주지 못한 것들에 대해 힘들어하던 아이들이 크고 나서는 엄마에게 말했다. 엄마 덕에 학자금 대출 한 번 없이 공부할 수 있었다고. 유옥춘 씨가 살면서 가장 후회했던 것도 오징어 일하느라 자식을 못 챙긴 것이었지만, 가장 뿌듯했던 일도 오징어 일해서 자식들을 챙겨낸 것이었다.

"한번도 이 일을 왜 시작했나 후회한 적은 없었어요. 아이들을 먹이고 가르친 건 다 이 일 덕분이었으니까요."

● 오랜만에 만났던 사진 속 얼굴들

할복장이 예술 공간으로 운영될 때 유옥춘 씨도 할복장을 찾았다. 아무래도 집에서 가깝다 보니 할복장에서 어떤 행사를 하려고 할 때마다 발길이 향했다. 그때도 자연스럽게 할복장을 찾았는데, 전시된 사진 속에서 옛날 함께 일하던 이들의 얼굴을 만났다. 그 그리운 얼굴과 함께 힘들게 일했던 기억들이 밀려왔다. 살아계신 분도, 그 사이 돌아가신 분들도 있었다. 그는 돌아가신 분들을 보면 마음이 아팠지만 한편으론 그 사진을 보면서 비로소 자신의 삶이 오래 할복장에서 머물러 있었음을 깨달을 수 있었다. 주민자치회에서 이제 할복장이 사라지고 난 다음에는 음식문화복합공간이 생긴다는 소식을 들었다. 이러니저러니 해도 이 자리에 다른 건물이 들어서서 살기만 편해진다면 좋을 것이다. 특히 그는 이 공간에 속초 냉면이 소개되었으면 좋겠다는 말을 이었다.

"우리 아이들도 속초 냉면을 참 좋아해요. 서울에서 40년 전통이라는 냉면집에 가봐도 이 맛은 못 따라오더라고요. 속초 냉면이 더 새콤달콤하고, 냉면 위에 명태를 올려주는데, 그게 입에 잘 맞아요."

촬영: 전태극



interview

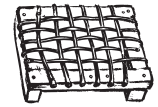
이 의자에 앉아 40년간 해온 오징어 손질

박경훈 씨(1946년생)



아이를 업은 채 철조망 앞에서 오징어를 널었다.
등 뒤로 업은 아이의 정수리에
철조망이 스치면서 상처가 나곤 했다.

충북 진천. 바다가 없는 고장에서 태어난
박경훈 씨가 속초에 온 것은 1983년이었다.



오징어라는 것을 처음 본 것도, 직접 손질해 본 것도 그 뒤였다. 그렇게 시작한 오징어 일이 41년째다. 세 자녀를 키우고, 허리가 망가질 때까지 일했다. 그 긴 세월을 함께 한 것이 있다. 직접 만들어 40년간 네 번 고쳐 쓴 나무 의자 하나다.

● 오징어를 배우는 과정

속초에 온 지 두세 달이 지났을 무렵, 옆집에 살던 지인이 오징어 손질을 가르쳐줬다. 그때서야 오징어가 바다에서 생물로 잡힌다는 것도, 그것을 손질해 말린다는 것도 처음 알았다.

"어릴 때 쓰르메(스루메·일본어로 오징어를 뜻하는 단어)라 불리는 마른 오징어를 사 먹어본 것이 전부였지. 오징어를 실제로 본 적도 없었어요."

이후 지금까지 오징어 손질을 하면서 늘 품에 끼고 다니는 특별한 도구가 하나 있다. 남편이 직접 설계하고 만들어 준 나무 의자다.

"남편한테 의자를 만들어달라고 했어요. 그랬더니 남편은 어떻게 생긴 건지 견본을 봐야 만들지 않겠냐고 하더라고요. 그래서 다른 데서 본 의자를 가져와서 보여줬더니 뚝딱 만들었죠."



처음에는 낚싯줄로 엮어 만들었는데, 오래 깔고 앉다 보니 줄이 늘어났다. 결국 재료를 바꿔가며 다시 만들었다. 나무로 만든 다리 부분은 그대로였지만, 그 위에 플라스틱 호스로 만드는 등 업그레이드를 반복했고, 40년 동안 총 네 번 고쳐서 지금의 모습이 됐다.

"부서지면 또 만들고, 또 부서지면 또 만들고, 그렇게 40년을 살았네요."

허름하고, 특별해 보이지 않는 의자지만, 자신의 삶과 함께 했기에 그는 이 의자에 대해 특별한 애착을 품고 있다. 그는 농담처럼 이 의자가 수십억 원짜리나 다름없다며 그 의자를 들고 환하게 웃어 보였다.

● 아이를 업고 철조망 앞에서 젖을 먹이다

처음에는 할복장이 지금처럼 갖춰진 시설이 아니었다. 판장에서 오징어를 때려서 집으로 끌고 와 마당에서 물을 틀어놓고 대나무에 하나씩 끼워 말렸을 때다. 게다가 그때는 철조망 위에 오징어를 널곤 했다. 마당에 고랑대를 박고 5~6개의 줄을 쳐서 거기에 오징어를 널었다. 그러다 저녁 4~5시가 되면 실내 창고로 들이고 연탄불을 피워 환풍기로 돌려 말렸다. 지금처럼 꼬챙이에 끼워 너는 방식은 10년도 더 지나서야 생겼다. 울릉도 어부들에게서 보고 배워 온 방식이 속초에 퍼졌다고 한다.

지금까지 일하면서 가장 힘들었던 기억을 묻자 박경훈 씨는 막내아들 이야기를 꺼냈다. 아이를 업은 채 철조망 앞에서 오징어를 널었다. 등 뒤로 업은 아이의 정수리에 철조망이 스치면서 상처가 나곤 했다.

"젖을 먹이다 보면 정수리에서 난 핏자국이 다 말라있었어요. 그렇게 살았어요, 우리가."

뿐만이 아니었다. 바쁠 때에는 잠잘 시간도 없었다. 오징어가 대량으로 들어오는 시기에는 손질을 하다 자기도 모르게

엎어져 5분을 잤다. 그 5분을 쉴 수 있었기에 망정이지, 만약 하늘바람이라 불리는 강한 바람이 불면 그 5분도 쉬지 못했을 것이다.
바람에 오징어 다리가 금방 마르기 때문에 물을 적셔 가며 쉼 없이 뜯어야 했다. 그때는 하루에 7바리(1만 4천 마리)을 걸 때도 있었으니 그 분주함이야 오죽했을까.

● 짠내 가득, 사람 사는 것 같던 그때

할복장이 활성화되던 시절에는 오징어 내장으로 찌개를 끓여 먹었다. 신선한 내장으로 끓인 콩나물 찌개는 시원한 맛이 났다. 내장을 절여두었다가 김장에 넣으면 김치 맛이 기가 막혔다. 당시 대량으로 외부에 파는 건 제재되었지만, 집반찬용으로 한두 사발 퍼 가는 것은 눈감아주는 분위기였다. 박경훈 씨 역시도 초창기에는 한 바구니 담아서 충청도 친정 집에 보내기도 했다고 솔직히 털어놨다.
할복장에서 할복 작업자들을 서로 빼앗는 일도 종종 일어났다. 한 당꼬에서 일이 빨리 끝난 작업자를 다른 건조인이 돈을 더 얹어서 불러가려고 하면 건조인끼리 싸움이 붙었다. 한 번은 오징어 내장 통을 발로 차는 바람에 그게 날아가 건너편 아주머니 얼굴에 엎어지고, 말리려던 아저씨들이 오징어 내장에 미끄러져 나자빠지기도 했다.

"어떻게 생각해 보면 젊은 시절에는 너무 재미있게 세월을 보냈다고 생각해요. 그때는 진짜 남의 눈치 볼 새가 어디 있어? 얼른 일을 다 끝내고 집에 가야지. 그렇게 바쁘게 40년을 살았지."

● 아이가 자랄 만큼 흐른 시간, 할복장도 변화해야 할 때

할복장이 방치되던 시기, 술 취한 사람들이 할복장으로 들어와 싸우는 일이 있었다. 손녀 딸까지 있는 입장에서 항상 불안했기에 직접 시청에 전화해 할복장을 얼른 처리해달라는 민원도 두 번이나 넣었다.
할복장이 예술 공간으로 쓰이던 시절에는 온 식구가 다 함께 할복장에 나들이 오기도 했다. 전시된 사진 중에 어릴 때 아들 사진이 있었다. 어디서 구했는지 몰랐던 사진이 걸려 있었다. 갯배 끄는 장면도 화면에 나왔고, 집 처마 아래 지어진 제비집도 다큐멘터리에 담겼다. 특히 손녀딸은 토요일마다 문어 그림을 보러 가자며 할머니의 손을 할복장으로 끌었다.
하지만 어쨌거나 이렇게 유지되고 있던 할복장이 없어진다는 소식에 박경훈 씨는 씁쓸함이 드는 건 어쩔 수 없었다. 박경훈 씨는 할복장을 이렇게 추억한다.

"할복장은 우리 집이나 마찬가지예요. 여기에서 나의 삶을 살았으니 나의 삶터죠. 내가 여기 와서 40년 동안 돈을 벌었으니까요."

일터이자 삶터였던 이 공간은 곧 역사 속으로 사라지겠지만, 박경훈 씨는 할복장이 아닌 덕장에서 건조일을 이어가고 있고 등 뒤에 업혀서 정수리가 까졌던 아이는 나이 40의 어엿한 어른으로 자라났다. 이 세월 동안 변한 것은 사람뿐만이 아니다. 할복장도 이제 새롭게 변할 준비를 해야 할 때다.

오징어 바다 내음으로 시작되었던 새벽들



권영범 씨(1965년생)

그는 할복장을 마지막으로 둘러보며
'이 자리에 쓸쓸하게 남아 있지 않도록
보내줘야 할 때'라며 인터뷰를 마무리지었다.

속초 토박이
권영범 씨.

강원대학교 사범대학 수학교육과를 졸업한 뒤 양양중학교, 속초고등학교, 고성고등학교(현 설악고등학교) 등을 거쳐 교직 생활을 마쳤다. 그는 젊은 시절, 아버지의 오징어 건조 일을 도우며 할복장의 새벽을 함께했다. 그는 곧 철거를 앞둔 할복장에서 40여 년 전의 기억을 떠올렸다.

● 냉동 오징어를 기다리는 새벽의 시간

권영범 씨가 할복장 일을 본격적으로 도운 것은 1989년 2월, 대학 졸업 후 방위병 생활을 시작하면서부터였다. 집에서 가까운 부대로 출퇴근하던 그는, 오전 9시 출근 전 새벽 시간을 아버지의 작업을 돕는 데 썼다.

"아버지가 깨워주셔서 일어나면, 일단 냉동 오징어를 싣고 오는 트럭을 기다렸어요. 몇 톤 되는 양의 오징어가 1톤 트럭으로 나뉘어서 들어와요. 그러면 아버지와 제가 냉동오징어 상자를 내리죠."

오징어 상자를 수십 짝 쌓아두고 수량을 확인하는 것이 우선이다. 수량 확인이 끝나고 난 뒤에는 이 상자들을 각각의 당꼬에 나눠서 평평하게 펼친다. 그리고 물을 튼다. 냉동오징어 상자의 두께가 약 13cm, 그중 2/3가량 물을 채워놓는 것까지가 오징어 해동 작업이다. 이렇게 냉동 오징어를 해동하는 한두 시간 동안 집으로 돌아가서 쪽잠을 자고 나왔다. 그 사이 오징어가 적당히 녹아 있다.

"너무 녹아서 흐물흐물할 때까지 해동하는 게 아니에요. 귀때기나 다리가 뜯어지지 않으면서도 한 마리씩 뜯을 수 있을 때까지 해동해야 하죠."

이때 물꼬 앞에 비닐을 깔고 해동된 오징어부터 건져냈다. 할복 작업은 여기부터 시작되었다.

"할복하시는 아주머니들이 둥그렇게 앉아서 작업을 시작해요. 그러면 저희는 할복된 오징어를 모아서 씻거나 시간 날 때마다 오징어 내장을 걷어서 큰 드럼통에 갖다 부어요."

모든 할복이 마무리된 후에 빗자루질도 하고, 오징어 내장도 싹 치워주는 일까지가 할복장에서의 일이었다.

● 집 앞 마당은 덕장이 되어

할복이 끝난 오징어는 리어카에 실어서 집까지 가져왔다. 마당에 별도의 펌프를 설치해 바닷물을 끌어들여 작업에 사용했는데, 집집마다, 매일매일 바닷물의 염도가 달랐다. 그날의 염도에 따라 헹구는 횟수를 조절하는 것이 건조오징어의 맛과 품질을 결정하는 핵심이었다.

이렇게 집 안에 있는 당꼬에서 오징어를 헹군 뒤에는 특수 도구를 이용해 널어야 한다. 약 1m 20cm 길이의 대나무 끝에 세로로 된 뾰족한 창을 꽂은 형태로, 오징어 20마리씩 등에서 배 쪽 방향으로 꿰어 덕장에 걸었다.

여기에서 끝나지 않는다. 오징어가 마르면서 서로 달라붙지 않도록 오징어를 일정 간격으로 벌려놓고, 오징어 다리에도 폭 0.5cm 정도의 납작한 나무를 끼워 벌려 주었다. 새벽녘 해동으로 시작해 상덕까지 끝나야만 하루의 작업이 마무리되었다.

● 말리고, 또 말리고

상덕한 오징어가 뽀드득할 정도로 마르면 걷어서 쌓아놓고 손질을 해야 한다. 오징어를 걷어 쌓아둘 때 조심해야 할 점이 있다.



"똑같은 방향으로 오징어를 쌓으면, 하얀 배쪽이 다른 오징어의 등쪽에 붙어서 모두 빨갛게 얼룩덜룩해져요. 그래서 배를 맞춰 쌓아서 이불에 싸두죠."

마르는 과정에서 둥그렇게 말린 오징어를 쫙쫙 펴고, 오므라든 귀도 펴서 다시 한번 널어서 말린다. 이번에는 실내 창고에 오징어를 넣고 열을 가해 말린다. 그러면 반건조가 아닌 건조 오징어, 완전히 마른 오징어가 된다. 건조업은 노동력도 많이 들어가지만, 추가적인 투자비용도 계속해서 필요했다. 1990년 9월, 권영범 씨가 양양중학교에 첫 발령을 받자 아버지는 시설 투자비가 필요하다고 어려움을 털어놓으셨다.

"당시 월급이 30~40만 원이던 시절이었는데, 거의 2년 치 연봉에 가까운 비용을 대출해서 아버지께 드렸어요. 그래도 제가 일해서 부모님을 도울 수 있게 되었다는 생각에 어찌나 뿌듯했는지 몰라요."

● 할복장이 쓸쓸하게 남겨지지 않도록

속초는 문화회관과 공공시설 몇 곳을 빼고는 전시나 공연을 열만 한 공간이 마땅치 않은 도시였다. 그 공백을 할복장이 채웠다. 미술 작가들이 자발적으로 모여 전시를 열었고, 어르신들을 위한 무성영화 상영회도 열렸다.
약 3~4년 동안 다양한 문화공간으로서의 역할을 한 뒤, 할복장은 음식문화복합공간으로서의 전환이 확정되면서 건물의 모습마저 사라지게 되었다.
그는 할복장을 마지막으로 둘러보며 '이 자리에 쓸쓸하게 남아 있지 않도록 보내줘야 할 때'라며 인터뷰를 마무리 지었다.

"이 시설도 여러 사람들이 이용해야 따뜻하고 활기찬 공간이 되는데, 지금은 사람이 없으니 쓸쓸하고 아무도 찾지 않는 '독거노인'처럼 되어 있는 모습이 마음이 아팠어요. 앞으로 음식문화복합공간이 되면 동네 사람들은 물론이고 외지에서도 많은 사람들이 찾아와서 필요한 것도 사고, 즐겁게 시간을 보내는 공간이 되었으면 좋겠어요."

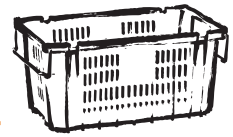
부모님의 꿈이었던 할복장



황경휘 씨(1961년생)

할복장은 불편한 이웃집이었지만,
동시에 자신이 지금 이 자리에 있게
해준 터전이었다.
그리고 부모님 세대의 꿈이자
희생이었다.

황경휘 씨의 집은
할복장 바로 건너편에 있다.



어릴 때부터 창문을 열면 할복장이 보였고, 바람이 부는 날이면 할복장에서 생겨난 정화 거품이 방 안으로 날아들어왔다. 아버지는 그 할복장에서 나온 오징어를 말리며 가족을 먹여 살렸다. 황경휘 씨에게 할복장은 부모가 고생하는 곳이었고, 동시에 자신이 자라난 터전이었다. 황경휘 씨는 할복장에서의 그 모든 세월을 한 단어로 정리했다. 꿈이었다고.

● 피난민들이 만든 동네에 생긴 할복장

황경휘 씨의 아버지 고향은 함경남도 영흥군 억기면 유도리, 영흥만에 떠 있는 작은 섬이었다. 섬을 떠나게 된 사연은 전쟁이었다. 황경휘 씨가 아버지에게 전해 들은 바로는, 전쟁 중 미군이 영흥만 일대로 들어와 섬의 청년들을 데려다 훈련시킨 뒤 북쪽 해안으로 들여보내는 작전을 여러 차례 벌였다고 한다. 돌아오지 못하는 사람이 많았고, 이를 지켜본 아버지는 미군 배를 타고 거제도로 넘어갔다. 전쟁이 막바지로 접어들고 피난 행렬이 남쪽으로 밀려 내려가던 무렵이었다. 통일이 되면 곧바로 고향으로 올라가야 한다는 말이 실향민들 사이에 오갔고, 조금이라도 북쪽에 가까우면서 배를 대기 좋은 곳에 자리를 잡았다. 그렇게 물어물어 올라와 닿은 곳이 청호동 백사장이었다.

백사장에는 이미 먼저 온 사람들의 텐트와 판잣집이 서 있었다. 아버지도 그 옆에 임시로 집을 지었다.

"아무런 인프라가 갖춰지지 않은 상태였죠. 돈이 되는 것이면 무엇이든 해야 하는 상황이었어요. 아마 그런 상황이 오징어 작업을 하게 했던 것 같아요."

전쟁이라는 비극 다음으로는 자연재해라는 비극이 찾아왔다. 1968년에는 큰 해일이 마을을 덮쳤다. 마을이 심하게 쓸려 나갔고, 많은 사람이 죽었다. 그 이후 방파제가 세워졌고, 방파제 안쪽에 할복장이 생기게 됐다. 황경휘 씨가 고등학교 전후 무렵, 집집마다 소규모로 진행되던 오징어 작업이 공동할복장에서 작업하는 방식으로 바뀌기 시작했다.

● 부모님의 고된 노동이 눈에 그려지는 할복장

오징어 건조업을 하는 황경휘 씨 아버지는 할복장에서 하루를 시작했다. 생물 오징어가 들어오던 시절에는 아침에 입찰을 받아 와서 공동 작업을 했고, 동해에서 오징어가 나지 않게 된 뒤로는 부산에서 냉동 오징어를 가져와 해동하고 할복해서 건조했다. 냉동 오징어를 물에 담가 해동되기를 기다리는 그 사이, 아버지들은 약주를 한 잔씩 하시며 추위를 녹였다.

"돈이 되는 편이었지만, 그만큼 삶은 고달픈 편이었죠. 지금 생각하면 아버지는 고생만 하시다가 돌아가신 것 같아요."

어머니라고 해서 아버지와 별다르지 않았다. 칼 하나, 스티로폼을 붙여서 만든 낮은 의자 하나. 별다른 도구도 없이 어머니는 오징어 할복을 하시곤 했다. 90세이신 어머니는 지금도 뼈가 녹아나는 것 같다고 말씀하신다. 그 당시 부모님의 젊음과 건강은 이 할복장 건물처럼 낡아갔다.

"아무것도 없는 동네에 맨몸으로 피난 오신 분들이 할 수 있었던 것이 이 할복장에서 일하는 것이었잖아요. 그래서 할복장은 그 당시 부모님 세대의 잘 살아보자는 꿈, 자식을 잘 키우겠다는 꿈이었던 것 같아요. 지금 2세들이 각자 자리에서 나름대로 성공해서 먹고 사는 걸 보면 그 꿈은 이뤄졌네요."



● 할복장 바로 맞은편에 있는 집

황경휘 씨의 집은 할복장 바로 맞은편이다. 할복장과 가장 가까운 집에 살다 보니, 편리함과 불편함이 동시에 따라왔다. 할복장을 오가는 시간이 얼마 걸리지 않고, 할복한 오징어를 옮기기 쉽다는 장점이 있었지만, 그 외에는 모든 것이 단점이었다.

오징어 작업에서 나오는 부산물은 정화 시설을 거쳐 바다로 내보내졌다. 그 정화 과정에서 거품이 생겼고, 바람이 부는 날이면 그 거품이 집으로 날아와 거품이 창문에 붙거나 심지어 집 안으로 들어오기도 했다. 오징어 내장에서 풍기는 냄새도 만만치 않았다. 특히 오징어 내장은 며칠씩 모아두었다가 수거하곤 했는데, 그 냄새가 코를 찔렀다. 거기에 더해 비둘기 문제도 있었다. 할복장 주변을 서성이는 비둘기들이 황경휘 씨 집 앞에 와서 집이나 차 위에 분변을 남기기도 하고, 강아지 먹이를 비둘기가 다 먹어버리기 일쑤였다. 오징어 건조 일이 부모님의 업이었으니 감수할 수밖에 없었다.

● 결국 공동할복장이 사라지기까지

할복장 운영이 어려워진 뒤, 많은 건조인들은 할복장 폐쇄가 아닌 이전 방안도 논의했다. 하지만 이전이 쉽지 않았다. 먼저 주변 주민들이 할복장이 가까이에 들어오는 것에 반대가 심했다. 게다가 오징어 작업 물량이 과거부터 꾸준히 줄어들고 있는 실정이어서 결국 이전은 무산되었다. 할복장이 사라진다는 소식을 들었을 때 그는 시원섭섭한 감정을 느꼈다.

"부모님께서 일평생 고생하셨던 건물이어서 사라진다고 하니 아쉽기도 했죠. 그런데 할복장 때문에 겪었던 불편함이 끝난다는 생각에 후련하기도 했습니다."

● 예술 공간으로서 성장하지 못한 할복장

할복장이 산업 시설로서의 역할을 마친 뒤 예술 공간으로 전환됐을 때, 황경휘 씨는 기대에 부풀었다. 그 역시 취미로 그림을 그리고 있었기 때문이다. 하지만 예술 공간으로서의 할복장에는 아쉬운 점이 많았다.

"오랜만에 할복장이 사람으로 북적거릴 것이라고 생각했는데, 사람들이 생각만큼 찾지 않더라고요. 아무래도 할복장이 접근성이 떨어지기도 하고, 홍보에서도 아쉬운 점이 있었던 것 같아요. 하지만 빈 할복장을 예술 공간으로 쓰려는 시도는 굉장히 좋았거든요."

그렇기에 황경휘 씨는 할복장이 음식문화복합공간으로 바뀐다는 소식에 다시금 기대감을 품는다.

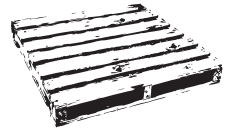
아마이들의 삶이 모이던 자리



심삼옥 씨(1965년생)

그는 가득 찼던 것이 빠져나간 자리에
생긴 마음을 '허하다'라고 표현했다.
허한 마음을 채우기 위해서는
결국 사람이 있어야 한다.
아마이들의 새벽이 깃든 이 공간이,
다음 세대에게도 무언가를 건넬 수 있기를.

청호동 아바이마을에서 나고 자란 심삼옥 씨.



마을 활동가로서 오래 일하며 이 골목과 사람들을 지켜왔다. 그가 지켜본 바에 따르면 할복장의 변화는 마을의 변화이기도 했다. 수많은 골목길을 만들었던 할복장, 이 마을 아마이들의 공간이었던 할복장이 지금은 사라져 가는 것들을 대표하는 공간이 되었다는 점에서 그렇다.

● 골목마다 할복장으로 통하던 마을

1990년대 무렵 할복장이 생겨나기 전까지 청호동 아바이 마을에서는 각자 자기 집에서 오징어를 손질했다. 흩어져서 하던 작업을 한자리에 모으게 된 데는 이유가 있었다. 집집마다 오징어 내장과 폐수를 처리하다 보니 쓰레기 문제가 심각해졌기 때문이다. 그러자 공동으로 작업하고, 오수를 한꺼번에 정화할 수 있는 시설이 필요해졌다.
할복장이 들어서면서 그 주변의 골목길 풍경부터 달라졌다. 할복장 인근으로 일곱, 여덟 개의 골목이 뻗어 나갔다.

"할복장에서 때긴 오징어를 자기 집으로 옮겨와서 마당에 있는 덕장에 널어 건조했어요. 그러다 보니 어느 골목으로 들어가도 할복장으로 통했고, 할복장 앞에서 어느 골목으로 들어와도 자기 집으로 이어졌죠."

아버지들이 오징어를 잡아오면, 어머니들은 할복장으로 나가 오징어를 손질했다. 오징어는 부산물 하나 버리는 것 없이 모두 쓰였다. 오징어 내장은 팔았고, 손질한 오징어는 건조장으로 보냈다. 그렇게 오징어를 판 수익으로 아이들 학비를 댔다. 그러니 아바이마을은 오징어가 키운 것이나 다름없었다.

● 할복장에 종지를 들고 간 이유

어린 심삼옥 씨에게 할복장은 익숙한 공간은 아니었다. 냄새가 심했고, 바닥에 물이 흥건했다. 어머니들도 아이들이 들어오는 걸 좋아하지 않았다. 일에 방해가 되기 때문이었다. 그럼에도 가끔 어린아이들의 발걸음이 향하던 때가 있었다. 오징어 이리 때문이었다. 오징어 이리를 된장국에 넣으면 깊고 진한 맛이 났다. 어머니가 저녁 국거리를 위해 이리를 가져오라고 작은 종지를 건네주면, 그걸 들고 할복장으로 향했다.

"할복장 주변에 가면 냄새가 나니까 평소에는 잘 가지도 않았죠. 그러다가 종지 하나 들고 가는 날에는 맛있는 된장국 먹을 생각이 들어서 좋았어요."

이리를 가져오느라 만난 할복장 풍경은 늘 같았다. 아주머니들이 모여 앉아 쉬지 않고 손을 움직였다. 어린 눈에도 이때 할복장 안에서 부지런히 살아가던 사람들의 모습이 선명하게 남았다.

● 아마이들의 공간

심삼옥 씨가 마을 활동가로 일하면서 할복장을 아마이들의 공간이라고 부르는 이유는 할복장에서 가장 많은 시간을 보낸 이들이 여성들이었기 때문이다. 150명에 이르는 건조인들이 당꼬를 돌아가며 써야 했으니, 당꼬가 배정되면 어머니들은 새벽부터 나와야 했다.
할복을 마치면 건조장으로 옮겨 오징어를 널고 손질하는 일이 이어졌다.

"아바이들의 역할이 생선을 잡아오거나 구해오는 일이었다면, 그 밖에 모든 일은 아마이들의 역할이었습니다."

● 작가의 눈이 닿았을 때

할복장이 더 이상 제 기능을 하지 못하게 되면서 유휴공간으로 남겨지던 시기, 예술가들이 이 공간에 눈을 돌렸다. 전시가 열렸고, 공연이 이루어졌다.
어르신들의 반응은 엇갈렸다. 이해하기 어렵다는 분들도 있었고, 왜 이런 걸 하느냐는 물음도 있었다. 그러나 어르신들 역시 이야기를 나누면서 생각이 조금씩 달라지셨다. 예술가들이 자신들의 노동과 삶을 다른 눈으로 바라보고 있다는 것을 알게 되면서였다.

"어르신들 중에서 할복장에서 예술제가 열린 뒤에서야 자신이 했던 일들과 노동을 예술적으로, 새로운 시각으로 바라볼 수 있다는 점을 이해하게 되었다고 말씀하시는 분들이 계셨어요."

주변에 살던 어르신들은 모두 입을 모아 할복장이 예술공간으로 바뀌어서 좋았다고 했다. 문이 잠겨 아무것도 하지 않던 공간에 누군가가 며칠이라도 들어와 무언가를 한다는 것 자체가 좋았다면서 볼거리가 생겼다는 말씀을 하시기도 했다.

● 허하면서도 기대하는 마음으로

앞으로 할복장 자리에 음식문화복합공간이 들어설 예정이다. 심삼옥 씨는 고전적으로 아바이마을에서만 먹을 수 있는 전통음식과 퓨전 음식이 잘 섞여 표현될 수 있는 공간이 되었으면 한다고 했다.

하지만 솔직한 마음도 함께 꺼냈다. 할복장이라는 이름으로 알던 공간이 건물째로 변하면 모든 것이 달라진다. 그 변화는 발전일 수도 있겠지만, 소실이나 상실인 건 아닐까.

"어렸을 때는 그런 생각을 못했는데, 나이가 들면서 주위를 둘러보니 우리 부모님들의 삶의 현장이 다 없어지는 건 아닌가 싶더라고요. 물론 할복장은 재해석되겠지만, 한편으로는 허한 마음이 들어요."

그는 가득 찼던 것이 빠져나간 자리에 생긴 마음을 '허하다'라고 표현했다. 허한 마음을 채우기 위해서는 결국 사람이 있어야 한다. 아마이들의 새벽이 깃든 이 공간이, 다음 세대에게도 무언가를 건넬 수 있기를. 그는 오늘도 그 마음으로 마을 안을 걷는다.



interview

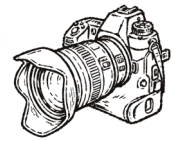
카메라 렌즈로 본 할복장과 일상의 기록

전태극 씨(1953년생)



40년의 새벽들이, 꾸부정하게 앉아
손을 놀리던 할머니들이, 비릿한 냄새와 함께
그의 필름 안에 남아 있다.
그것이 기록이고, 그것이 역사다.

1954년, 청호동 옆 대포에서 태어난 전태극 씨



1982년부터 카메라를 들고 청호동을 다니기 시작해 어느새 40년이 훌쩍 넘는 시간 동안 사진기록작가로서 살아왔다. 그 긴 세월 동안 그가 카메라 렌즈로 본 세상은 책이 되고, 전시가 되었다. 그가 초점을 맞췄던 공간 중 하나가 바로 할복장이었다.

● 청호동을 처음 마주했던 순간

전태극 씨가 청호동을 처음 알게 된 것은 초등학교 때였다. 그때만 해도 8월 15일이 되면 매년 각 마을이 모여 체육대회를 열었다. 이전까지는 대포동에서 벗어나지 못했던 그가 대포동을 나와 처음 마주한 다른 동네가 바로 청호동이었다.

그것이 전부였다면 청호동은 기억 한켠에 묻혔을 것이다. 그런데 그는 1982년부터 카메라를 들고 속초 이곳저곳으로 발길을 옮겼다.

"없어져가는 것, 사라져가는 것을 기록 형식으로 찍다 보니까 청호동에도 관심이 좀 많아졌어요. 그때부터 한 40년 동안 사진을 찍었죠."

40년간 사계절이 수없이 돌아가고, 건물이 들어서고 허물어졌다. 사람이 태어나고 죽었다. 그 오랜 시간 그는 동네 곳곳을 사진으로 기록해두었다. 그는 그 기록을 모아 청호동을 주제로 한 전시를 열었고, 같은 주제의 책을 내기도 했다.

● 청호동의 중심, 할복장에서

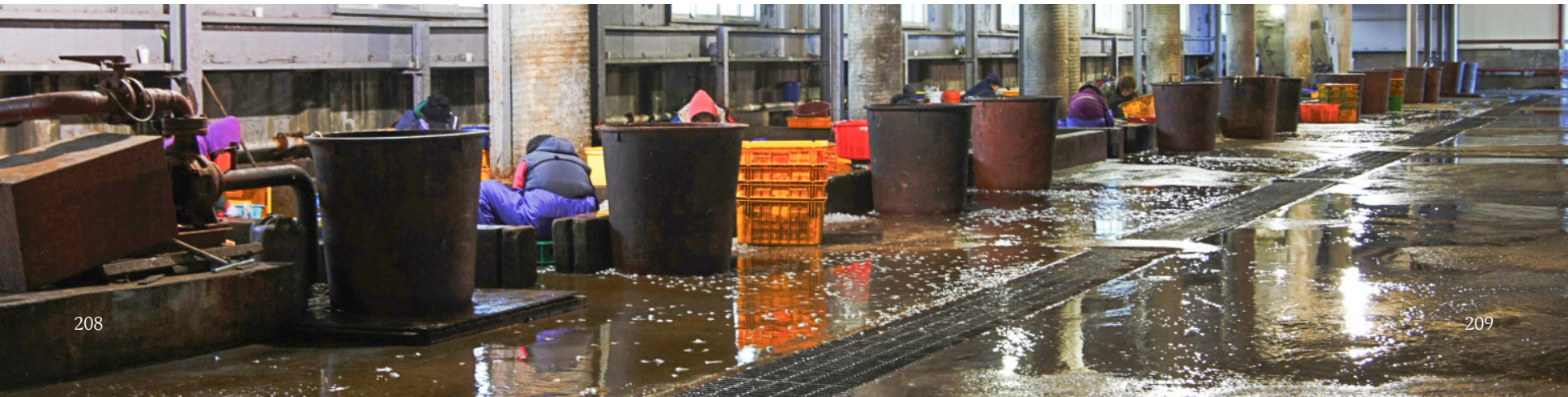
할복장을 처음 알게 된 것도 그 발걸음 때문이었다. 청호동 일대를 다니다 보니 자연스럽게 할복장이 눈에 들어왔다. 새벽마다 아주머니들이 모여 오징어를 손질하는 곳이었던 할복장에 관심이 생겨났다.

그는 할복장 안으로 처음 들어서던 날을 기억한다. 카메라를 들고 할복장으로 들어갔더니 아주머니들 모두가 찰지게 욕설을 내뱉었다.

"아주머니들이 어찌나 욕을 잘했는지 몰라요. 사진 찍지 말라고 욕하고, 내쫓으셨죠. 혹시라도 이렇게 사진으로 나왔을 때 자식들이 힘들게 일하는 부모의 모습을 보려나 걱정하셨던 마음도 있었던 것 같아요."

그는 문전박대를 당하고도 물러서지 않았다. 다만 방식을 바꿨다. 카메라 없이 할복장을 오가면서 얼굴을 익혔다. 며칠이 지나고, 몇 주가 지나고, 몇 달이 지나면서 아주머니들도 그를 알아보기 시작했다. 그러자 카메라 렌즈를 들이대도 찍지 말라는 소리는 사라졌다.

촬영: 전태극



● 조용한 공간이 보여주는 고단함

할복장은 시장과 달랐다. 시장에는 흥정이 있고, 사람들이 오가는 활기가 있지만, 할복장은 말소리 없이 칼이 오징어를 가르는 소리와 오징어를 집는 소리 등이 큰 공간을 메웠다.

"시장과는 또 다른 생활감이죠. 모두 몇 시간 동안 그 추운 곳에 쪼그려 앉아서 일하는데, 사는 게 참 어렵고 치열하다는 생각이 들었죠. 가끔 한 번씩 허리를 펴며 일어서는 아주머니들이 얼마나 대단해 보였는지 몰라요."

노동이 얼마나 고된지를 그는 카메라 너머로 오래 지켜봤다. 그리고 깨달았다. 할복장에서 일하는 이들 중 젊은 이들은 없었다는 것을. 이렇게 힘들고, 고된 일은 자식을 생각하며 감당해야만 하는 어머니들만 할 수 있다는 것을.

● 기록이 곧 삶이다

그가 낸 여섯 권의 책 중 네 권이 속초에 관한 기록이다. 청호동 책자도 그중 하나였다. 그 책이 이번 프로젝트를 기획하는 데 실질적인 도움이 되었다는 말을 전해 들었을 때, 그는 짧게 웃었다. 그 웃음이 길지 않은 것은 이제 이렇게 기록하는 삶이 얼마나 오래 이어질 수 있을지 자신이 없어서다.

"제가 젊지 않잖아요. 무릎도 예전 같지 않고요. 어느 순간부터는 제가 더 이상 기록하기 어렵다는 생각이 들었어요. 그래서 누군가 제 뒤를 이어 계속 찍어 주었으면 좋겠어요. 이 도시를, 이 골목을, 이 사람들을."

할복장이 문을 닫고, 건물이 바뀌고, 새로운 공간이 들어서는 것. 그 흐름을 지켜보며 그는 기록이 얼마나 중요한지를 다시 생각한다. 재작년에 할복장에서 복합 전시가 열렸을 때, 예상외로 많은 사람이 찾아왔다. 할복장이 여기에 있었다는 것을, 사람들이 알았으면 한다는 그의 바람이 잠깐이나마 이루어진 것 같았다.

"할복장은 나를 즐겁게 해주고, 열심히 일할 수 있는 동기를 줬죠. 여기 오면 기대감이 매일 생겨요. 그래서 할복장이 좋았어요."

그는 지금도 습관처럼, 일상처럼 카메라를 메고 거리를 걷는다. 할복장이 사라지더라도 그가 찍은 사진은 남는다. 40년의 새벽들이, 꾸부정하게 앉아 손을 놀리던 할머니들이 그의 필름 안에 남아 있다. 그것이 기록이고, 그것이 역사다.



촬영: 전태극

interview

공간이 갖고 있는 시간과 사람



김병재 씨(1983년생)

첫 번째 프로젝트의 제목은 '속 깊은 마을'이었다.
주민들이 '속 깊은 마을'이라는
이름을 유독 좋아했던 것은,
오랫동안 불리지 못했던 자신들의 이야기가
마침내 제 이름을 얻었기 때문일 것이다.

**김병재 씨는 2023년과 2024년,
두 해에 걸쳐 할복장에서 예술 프로젝트를 진행했다.**

오래된 공장이나 창고, 폐기되거나 방치된 생활 공간을 무대 삼아 예술가들과 함께 지역을 조사하고 전시를 만드는 작업을 주로 해왔던 그에게 할복장은 단순히 비어 있는 건물이 아니었다. 수십 년에 걸쳐 수백 명의 사람들이 오징어를 손질하며 살아온 공간이었다. 노동의 장소이자 관계의 장소였던 할복장 안에 쌓인 시간을 읽는 것이 작업의 출발점이었다.

● 일만 하는 곳이 아닌 관계가 있는 공간

할복장을 처음 마주했을 때, 그는 공간이 거의 원형 그대로 보존되어 있다는 사실에서 가능성을 보았다. 아무것도 가공되지 않은 상태였다. 이런 작업에 익숙한 작가들은 그 상태를 반겼고, 처음 합류한 작가들도 작업에 들어서면서 오히려 날것의 조건이 작업을 풍요롭게 한다는 것을 몸으로 알게 됐다.

그러나 그가 할복장에서 주목한 것은 공간의 물리적 상태만이 아니었다. 할복장은 겉에서 보면 여느 다른 건물과 별다른 것 없는 구조물이었다. 그러나 그 안에는 수십 년 동안 켜켜이 쌓인 노동의 기억이 있었다.

"할복장은 단순히 모여서 일만 하는 공간이 아니었어요. 그 안에서 일어나는 수많은 이야기와 서로의 관계가 있는 공간이었죠."

함께 일하는 사람들 사이에서 관계가 생겨났고, 이야기가 쌓였고, 갈등과 웃음이 교차했다. 그 밀도가 공간 전체에 스며 있었다.

● 드러나지 않았던 것들을 드러내는 일

첫 번째 프로젝트의 제목은 '속 깊은 마을'이었다. 아바이 마을은 실향민 마을이라는 이미지로 오랫동안 외부에 알려져 왔으나, 정착 이후 이 자리에서 살아온 사람들의 구체적인 삶과 이야기는 좀처럼 가시화되지 않았다. 작가들과 함께 주민들을 만나고 이야기를 들어 나가는 과정에서 알려지지 않은 사연들이 하나씩 드러났다. 주민들이 '속 깊은 마을'이라는 이름을 유독 좋아했던 것은 오랫동안 불리지 못했던 자신들의 이야기가 마침내 제 이름을 얻었기 때문일 것이다.

그는 프로젝트 기간 동안 할복장에 짐을 풀다시피 몇 달씩 머물렀다. 그 시간 동안 주민들과의 만남은 특별한 행사나 인터뷰의 형식이 아니라, 그냥 마주치는 방식으로 이루어졌다. 골목에서 만난 어르신들은 어느 날은 밥 먹고 가라고, 또 어떤 날은 차 한잔하고 가라며 집으로 들였고, 편안하게 이야기를 나누었다. 그렇게 문턱을 낮추어 가며 스며드는 시간이 있었다.

한편 작가들이 공간에 접근하는 방식은 저마다 달랐다. 오징어 배의 출항에서 할복장까지 이어지는 하루의 흐름 전체를 분석하고 승선 허락을 구하기 위해 사람들을 직접 찾아다닌 작가가 있었는가 하면, 바닷가 마을 특유의 민간 제의 흔적을 추적한 작가도 있었다. 겉으로 드러나지 않는 것을 끌어올리는 방식은 달랐어도, 모두가 같은 방향을 향하고 있었다. 이 공간에 쌓인 시간과 사람을 마주 보는 방향이었다.

주민들은 처음에는 낯설어했으나, 시간이 지날수록 기대감을 품고 전시를 기다렸다. 첫 번째 전시가 끝났을 때 연장을 요청한 것도 주민들이었다.

● 한 번으로는 닿을 수 없는 것들

첫 번째 프로젝트가 끝난 뒤 두 번째가 이어진 것은 우연이



아니었다. 리서치를 기반으로 한 예술 작업은 한 번의 전시로 완결되지 않는다. 살펴볼수록 더 살펴보고 싶은 것들이 생겨났고, 작가들도 단편적인 참여로 끝내지 않고 더 깊이 들어가고 싶다는 의욕을 가지고 있었다.

두 번째 프로젝트에서는 아바이마을에만 머물지 않았다. 원주 등 다른 지역과 함께 진행하며 시야를 넓혔다. 기존에 작업했던 지역과 새로운 지역을 함께 아우르는 방식이었다. 할복장에서의 경험이 단일 공간의 기록으로 끝나지 않고, 유사한 조건의 다른 공간들을 바라보는 방법론으로 확장된 것이었다.

그 확장은 작가 개인의 작업에서도 이어졌다. 할복장 프로젝트에 참여했던 한 작가는 이곳에서 시작한 작품을 발판 삼아 다른 지역으로, 나아가 해외까지 작업을 이어나갔다. 한 명의 작가뿐만이 아니었을 것이다. 김병재 감독과 다른 참여 작가들 모두 이곳에서의 경험이 다음 작업의 토대가 될 것이다. 할복장은 그렇게 하나의 완결된 프로젝트이기도 했고, 무언가가 시작되는 장소이기도 했다.

● 물리적인 공간보다는 화학적인 반응에 집중해야

유사한 공간에서 작업하는 예술가들에게 그가 늘 전하는 말이 있다.

"낡고 평범해 보이는 공간일수록 물리적으로 드러나는 것에만 시선을 두면 한계가 분명해집니다. 물리적인 제약이 오히려 작업의 가능성이 될 수 있죠. 중요한 것은 그 공간 안에서 어떤 시간이 흘렀는지, 어떤 사람들이 무엇을 겪었는지를 읽어내는 일입니다."

그 말이 가장 선명하게 실감된 순간이 있었다. 오프닝 날, 비가 내렸다. 할복장은 지붕에서 빗물이 흘러 내부까지 스며드는 구조였다. 시장과 내외빈이 자리한 행사장 바닥을 걸레로 닦으며 준비를 이어가야 했다. 일반적인 행사 공간으로는 도저히 납득하기 어려운 상황이었다. 그러나 김병재 감독은 인사말에서 '비가 내리는 덕분에 오늘 할복장의 진짜 모습을 보실 수 있다'고 말을 꺼냈다. 그 말이 끝나자 함께 자리한 주민들이 맞장구를 쳤다. 어색해질 수 있었던 분위기는 오히려 공간의 분위기를 더하는 순간으로 바뀌었다. 비가 들이치는 할복장은 오징어를 손질하며 추위와 눈비를 견뎌온 사람들의 기억과 정확히 맞닿아 있었다.

할복장이 음식문화복합공간으로 탈바꿈할 것이라는 소식을 앞에 두고 그가 바라는 것은 하나다. 새 공간이 화려하고 기능적으로 완성되는 것보다 이 자리가 지역과 사람들의 삶 속에서 얼마나 깊은 역할을 해왔는지가 먼저 기억되는 공간이어야 한다는 것이다. 그 기억을 발판 삼아야만 진정한 의미에서 새로운 공간으로 나아갈 수 있을 것이다.

아마이들에게 헌정한 전시



정보아 씨(1986년생)

첫해의 작업은 물을 묻히고 쪼그려 앉아
오징어를 손질하던 그 자리를,
어머니들이 지금은 아늑하게 앉아
그 시절을 돌아볼 수 있는 공간으로 바꾸어보려 했다.
치열했던 장소에 따뜻한 빛을 드리우는 작업이었다.

정보아 씨는 2019년부터 속초에 정착해 살아왔다.



자전거를 타고 청호동 골목을 오가다 할복장을 보면서 항상 어떤 곳인지 의문을 품었다. 그렇게 할복장은 몇 년간 지나치는 공간이었다. 그러던 2023년, 속초 문화도시 사업의 일환으로 진행된 도시 예술 프로젝트 참여 작가를 모집한다는 소식이 들려왔다. 그가 응한 것은 자연스러운 일이었다. 막연히 품어왔던 의문에 마침내 가까이 다가갈 기회였다.

● 차갑고 단단한 공간에서 부드러운 것으로

할복장 안으로 처음 들어섰을 때, 그가 먼저 감지한 것은 공간의 물성이었다. 콘크리트 기둥들이 줄지어 선 내부는 웅장하면서도 차가웠다. 게다가 지붕은 덮여 있었지만, 사방의 창이 열려 있어 사실상 야외나 다름없었다. 언제든 비가 들이치고 습기가 차올랐다.
정보아 작가는 천과 섬유를 주재료로 설치 작업을 해온 작가다. 야외에 가까운 조건이 부담스럽기도 했지만, 오히려 그 충돌에 끌렸다. 차갑고 단단한 공간에 부드럽고 포근한 것을 들여놓고 싶었다. 오징어를 손질하며 억척스럽게 살아온 어머니들의 삶 안에도 서로를 향한 끈끈한 마음이 함께 있었던 것처럼.

● 아마이들에게 헌정하는 마음으로

첫 번째 해의 작업은 이 공간 자체를 향한 헌정이었다. 할복장은 단순한 노동 현장이 아니었다. 아바이마을의 거의 모든 여성이 이곳에 모여 일했다. 돈을 벌고, 이야기를 나누고, 서로의 안부를 물었다. 도시의 광장이나 마을 우물가가 담당하던 역할을 이 공간이 해냈던 것이다. 정보아 작가는 그 사실을 조사 과정에서 비로소 실감했다. 속초에 살면서도 아바이마을의 역사를 깊이 알려한 적이 없었다는 것도 그때 깨달았다.
그래서 첫해의 작업은 물을 묻히고 쪼그려 앉아 오징어를 손질하던 그 자리를, 어머니들이 지금은 아늑하게 앉아

그 시절을 돌아볼 수 있는 공간으로 바꾸어보려 했다. 치열했던 장소에 따뜻한 빛을 드리우는 작업이었다.
물론 화이트 큐브, 즉 정제된 전시실 형태의 공간에서만 작업해 왔던 정보아 작가였기에 적응하는 시간이 필요했다. 집에서 작업할 때는 크다고 생각했던 것들이 할복장 안에 들여놓으니 한없이 작아 보였다. 공간의 스케일을 몸으로 가늠하는 것과 실제로 부딪혀보는 것이 얼마나 다른지를 작업하면서 알아갔다.

● 이주한 여성들의 이야기를 직조하다

두 번째 해에는 시선이 조금 다른 곳으로 향했다. 아바이마을은 실향민의 마을로 알려졌지만, 속초에는 그 이외에도 다양한 이주의 역사가 쌓여 있었다. 정보아 작가 자신도 이주해 온 여성이었다. 이곳에 어쩌다 오게 됐는지, 어떤 이유로 뿌리를 뽑아 다시 여기에 내리게 됐는지. 그런 이야기들을 찾아 들었다. 오래전 이주해 와서 할복장 일을 하며 살아온 분들을 직접 만났고, 그 이야기들을 이어 붙이는 작업을 했다.
작품의 소제목은 '바다가 한 번 뒤집어줘야 돼'였다. 파도가 뒤집혀야 수산물이 잘 난다는 말에서 가져온 문장이었다. 파도의 패턴으로 형상화한 천 작업이었다. 그 안에는 할복장에서 일해 온 어머니들에 관한 이야기가 담겨 있었다.

● 경로당에서 함께 앉아 점심을 먹으며

이 작업의 바탕이 되었던 주민들과의 만남은 예상치 못한 방식으로 이루어졌다. 할복장 앞 덕장 어르신께 전화를 드렸더니 경로당에서 밥 먹는 날이라며 같이 먹자고 말씀하셨다. 별 기대 없이 따라갔다가 그 자리에 할복장에서 일했던 분들이 모여 계시다는 것을 알았다. 젊은 시절 할복장에서 일하셨던 분들이 이제 나이 들어 같은 동네 경로당에 모여 월요일, 목요일마다 함께 밥을 먹고 이야기를 나누고 계셨다.

그 장면이 작업의 방향을 다시 한번 확인해 주었다. 할복장은 과거의 노동 공간이면서, 지금까지도 어떤 방식으로든 사람들을 이어주는 자리였다.

한편 작업 후 전시 오프닝의 순간에서도 작품과 주민들이, 또한 작품과 자신이 다르게 만났다. 작품마다 이야기가 이어지고, 그 안에서 배우들이 노래하고 말을 건넸다. 사람들이 그것을 바라보고 있었다. 자신의 작업이 이렇게 색다른 방식으로 소화되리라고는 상상하지 못했는데, 즐거운 충격으로 다가왔다.

● 할복장 이전과 달라진 지금

정보아 씨가 할복장에서 전시한 경험은 이후의 작업 방식에 변화를 불러왔다. 넓고 열린 공간에 작품을 가져다 걸고, 전시가 끝나면 다시 가져와 보관하는 방식에 의문이 생겼다. 이제는 전시가 되었다가 그 자리에서



사라지는, 공간에 맞춰 생겨났다가 흩어지는 형태의 작업을 모색하고 있다.

"공예 작업자로서 그동안 재료의 물성에 집착해 왔던 것 같아요. 그런데 이제는 공간을 먼저 읽고 거기에 맞춰 작업을 구성하는 방향으로 나아가고 싶어요. 할복장 작업 이후에 이런 생각이 깊어졌어요."

● 공간이 사라진 자리에 남겨야 할 것

할복장이 음식문화복합공간으로 바뀐다는 소식에 그가 가장 먼저 떠올린 것은 이 공간에 추억이 있는 사람들이었다. 새로운 공간이 만들어지더라도, 이곳을 사용해 온 이들이 소외되지 않아야 한다고 했다. 행정이 설계하고 끝내는 공간이 아니라 계속해서 사람들의 발길을 끌어모을 콘텐츠가 있어야 한다. 또한 할복장을 이용해 온 세대부터 할복장이 낯선 세대를 아우를 수 있는 운영 방식이 필요하다.

그가 할복장에서 보았던 것은 공동체의 가능성이었다. 각자의 자리에서 치열하게 일하면서도, 서로를 돌보고 함께 나아가는 것이었다.

"어디에서든 자기가 하고자 하는 일에 치열하게 임하고, 동료를 돌보고, 함께 가는 것. 이러한 공동체 의식이 할복장이 예술가들에게 줄 수 있는 이미지였습니다."

Section.5

다시 밀려드는 새로운 물결



1
지역문화매력 100선에 선정된 아바이마을

어느 날 문득, 오래된 것들이 이름을 얻는다. 이미 그 자리에 있었고, 그 자리에서 살아왔고, 그 자리에서 삶을 이어온 것들이 공식적인 언어로 불리기 시작하는 순간이 온다. 아바이마을이 그랬다.

2023년, 아바이마을은 문화체육관광부로부터 로컬100, 즉 지역문화매력 100선으로 선정되었다. 전국 228개 지자체와 MZ드리머스, 4070지역문화매력기자단 등 국민발굴단의 추천을 거쳐 모인 후보 461개 중 최종 100선 안에 든 것이다.



지역의 문화공간, 문화예술형 축제와 이벤트, 생활·역사형 축제와 이벤트, 문화마을·거리·상권, 지역유산 등 분야별로 엄선된 이 목록에서 아바이마을은 '문화마을·거리·상권' 분야에 이름을 올렸다.

선정의 근거는 이 마을이 품어온 것들이었다. 오징어순대와 아바이순대, 함흥냉면과 명태회. 북에 두고 온 고향의 맛을 이곳에서 재현하고자 했던 손끝에서 시작된 음식들이 2세대, 3세대를 거쳐 지금도 이어지고 있다. 그리고 갯배. 속초시내와 아바이마을 사이 50m 남짓한 물길을 기계 없이 사람의 힘으로 건너는 이 배는 수십 년을 한결같이 오가며 마을의 역사를 실어 날랐다. 고향을 잃은 사람들이 만들어낸 음식과 그 마을을 세상과 이어준 배. 로컬100은 그것들이 지닌 문화적 무게를 공식의 언어로 인정한 것이었다.



2
복합 음식문화 플랫폼으로서 다시 태어나는 할복장

1 _____ 해안 풍경의 일부가 되는 속초음식문화복합공간

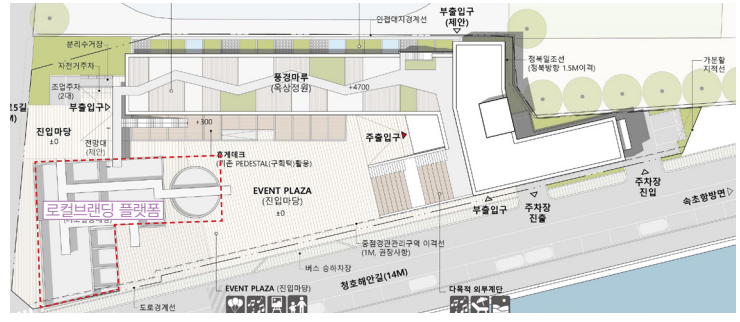
로컬100 선정은 아바이마을이 가진 문화적 자산을 공식적으로 확인한 사건이었다. 그러나 확인만으로는 충분하지 않았다. 이름을 얻은 것들에게는 그 이름을 담아낼 그릇이 필요했다. 속초시가 수산물 공동할복장을 속초 음식문화복합공간으로 탈바꿈시키겠다는 계획을 내놓은 것은 그런 맥락이었다.

계획의 무대는 청호동 1333-2 외 4필지, 대지면적 3,243㎡. 할복장이 서 있는 바로 그 자리다. 오징어의 배를 가르던 작업장을 허물고 새 건물을 세우는 것이 아니라 기존 건물의 기다란 형태를 살리면서 리모델링과 증축을 병행하는 방식이 택해졌다. 설계 공모에서 당선된 소요헌건축사무소 김정준 소장의 제안이 그 방향을 구체화했다.

설계의 출발점은 Memory, People & Place였다. 마을 사람들의 삶과 추억이 깃든 옛 공간을, 지역문화 활성화를 위한 건축적 장소로 만든다는 것이었다. 건축가가 가장 먼저 세운 원칙은 수직이 아닌 수평이었다. 바다를 향해 기다랗게 뻗은 할복장의 원형적 이미지를 보존하기 위해 수직 증축을 지양하고, 기존 건물의 구조적 간섭을 최소화하는 수평 증축을 택했다. 높이 올리는 대신 옆으로 넓혔다. 건물이 풍경 속에서 돌출되지 않고 수평적 풍경처럼 읽히게 하려는 의도였다. 설악산을 등지고 동해를 바라보는 이 건물이 풍경을 가리는 것이 아니라 풍경의 일부가 되기를 바랐다.



설계안에 담긴 공간 구성은 1층과 2층, 그리고 외부 시설로 나뉜다. 1층에는 다목적홀 248.52㎡, 음식문화배움터 144.66㎡, 사무실 69.93㎡가 들어서고, 주차장 필로티 207.09㎡가 자리한다. 2층에는 음식문화 라이브러리 223.40㎡가 계획되었다. 건축 연면적은 963.42㎡. 기존 할복장의 2,642㎡에 비하면 작아진 숫자지만, 이 공간이 품어야 할 것은 오징어가 아니라 이야기이므로 규모의 논리가 달라졌다.

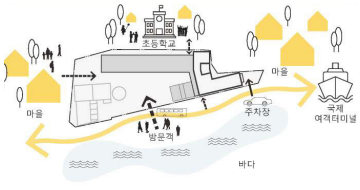


2 _____ 청호해안길과 이어지는 외부 공간

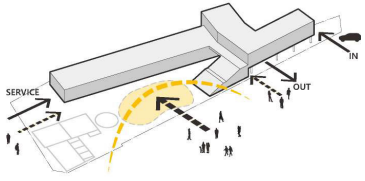
가장 눈에 띄는 것은 외부 공간의 설계다. 건물 앞 청호해안길을 면한 곳에는 583.52㎡ 규모의 이벤트 플라자가 펼쳐진다. 행사, 공연, 전시, 예약이 가능한 진입마당이다. 그리고 2층 옥상에는 477.02㎡의 풍경마루, 즉 옥상정원이 계획되었다. 한쪽으로는 동해 바다를, 다른 쪽으로는 설악산과 도시의 스카이라인을 조망할 수 있는 이 공간은 할복장 옥상에서 바라보던 그 풍경을 건축적으로 되살린다. 여기에 다목적 외부계단 114.97㎡가 건물의 안과 밖, 1층과 2층을 순환 동선으로 잇는다. 이 계단은 이동뿐만 아니라 공연과 휴식, 조망이 동시에 이루어지는 장소로 설계되었다.

계획 주안점

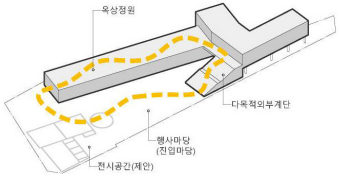
기존 건물과의 조화 및 주변 맥락을 고려하고 시각적 간섭을 최소화한 배치계획



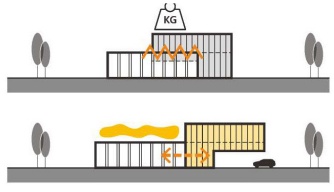
보행과 차량공간의 분리를 통한 보행접근환경 및 전면 외부 공간 극대화



2층 시설과의 편리한 연계 및 순환동선을 통한 전체 시설 활성화



수직 증축을 지양함으로써 기존 건물의 구조적 간섭을 최소화한, 기능적이고 감성적인 형태계획

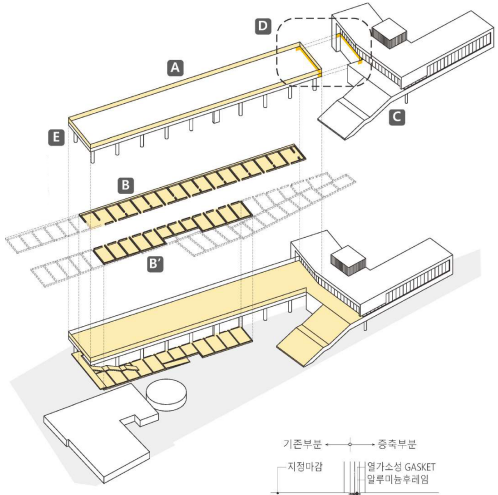


3 _____ 할복장에 새로운 공간감 더하기

리모델링의 핵심은 기존 건물의 건축적 요소를 최대한 살리면서도 새로운 공간과 이미지를 부여하는 데 있었다. 기존 파라펫을 부분 철거한 뒤 유리난간을 설치해 개방감과 방풍을 동시에 확보했고, 할복장 바닥에 남아 있던 기존 구획턱의 페데스탈은 철거하지 않고 데크나 조경 공간의 기반으로 활용했다. 과거의 구조물 위에 새로운 쓰임을 올려놓은 것이다. 옥상의 막힌 파라펫은 유리난간으로 교체해 바다 조망을 열었고, 후면 외벽은 적벽돌 마감으로 레트로한 느낌을 살리면서 내부 전시벽으로도 기능하게 했다. 전면에는 기둥 안쪽에 창호를 배치하여 구조의 열주를 드러내고, 개방감과 정체성을 동시에 확보했다.

기존 건물과 증축 부분이 연결되는 지점에는 익스팬션 조인트를 설치해 구조적 안전과 방수를 고려했다. 수평 증축은 기존 건물의 원형적 이미지를 보존하면서도 옥외 공간을 입체적으로 활용하기 위한 선택이었다. 수직으로 올리면 구조적 안정성 문제와 해체 비용이 따라오지만, 수평으로 넓히면 기존 건물에 부담을 주지 않으면서도 진입마당과 옥상정원, 주차장을 확보할 수 있었다.

리모델링 계획



A 유리난간 설치

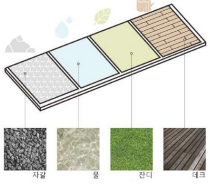
기존 파라펫을 부분 철거 후
유리난간 설치. 개방감 확보 및
방풍을 고려함



B 구획턱 활용

기존 구획턱을 활용하여 데크
또는 조경 공간을 계획.
부분적 원형 유지





B' 구획턱 레벨 계획

기존 구획턱 높이만큼 내부마감 계획.
동선의 편리함을 위한 경사로 계획



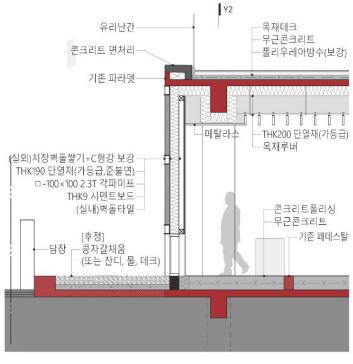
C Expansion Joint 계획

수평 증축시 기존 건물과 연결
되는 부분에 설치하여 구조적
안전 및 방수 고려



D 다목적홀 외벽(후면) 단면 상세도

기존 건물인 할복장을 최대한 원형으로 유지하기 위해 공간 및 매스 계획.
전면은 기둥 안쪽 창호 배치로 열주를 노출시켜 정체성 및 개방감 동시부여.
후면은 적벽돌 마감으로 레트로한 느낌 의도 및 내부 전시벽 고려

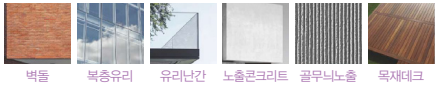


입면 재료도 기존 건물의 성격과 새로운 공간의 정체성을 동시에 담았다. 노출 콘크리트와 골무늬노출콘크리트가 할복장의 거친 질감을 이어받았고, 벽돌이 따뜻한 촉감을 더했다. 복층유리와 U글라스가 빛을 다루었고, 유리난간이 시선을 열었으며, 목재데크가 바닥에 온기를 깔았다. 건물 전체의 최고 높이는 9.3m, 옥탑 높이를 제외한 수치다. 주변의 저층 마을과 어울리는 높이였다.

정면도



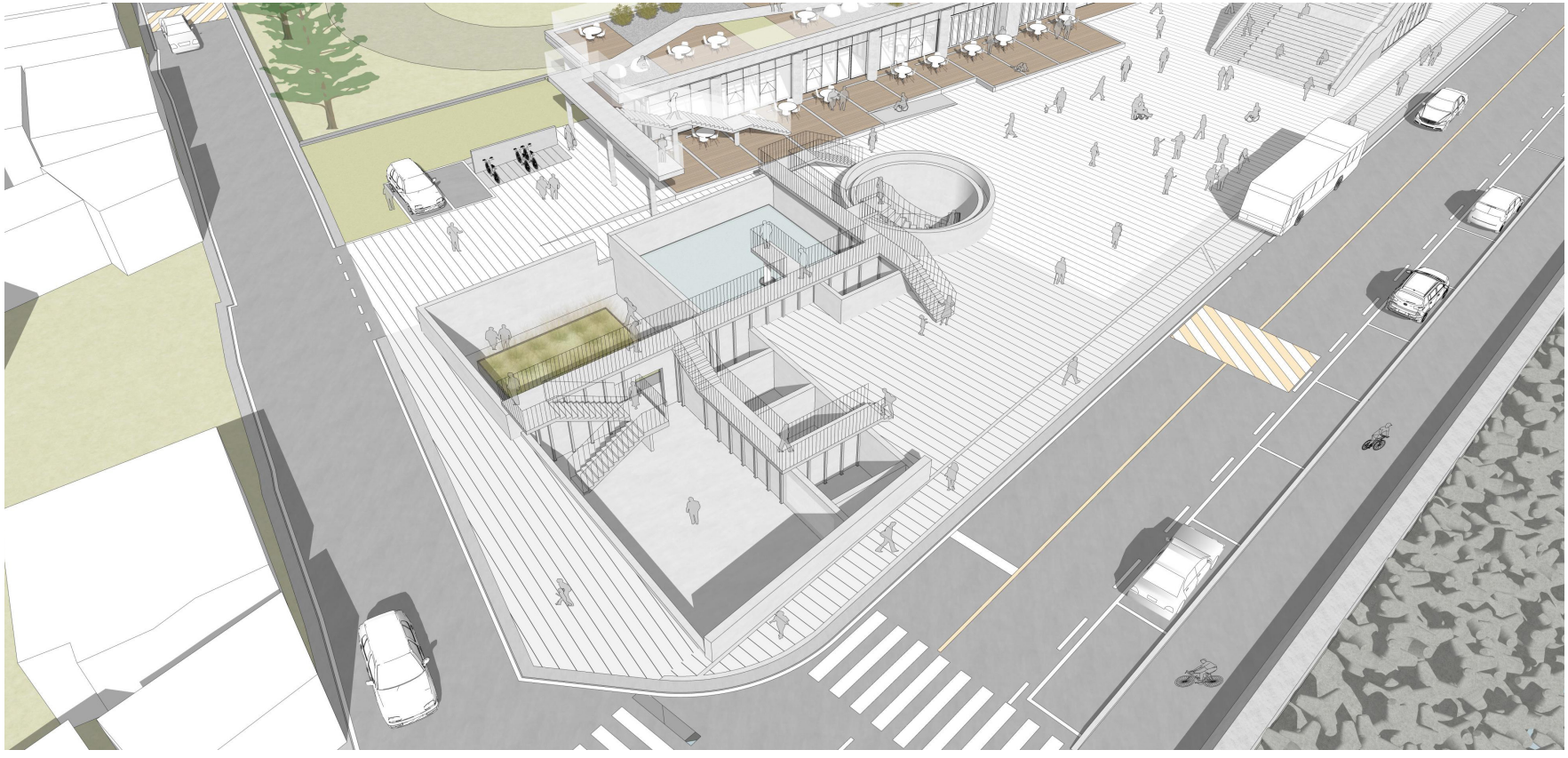
입면재료



외부에 남아 있던 정화시설은 별도의 활용이 제안되었다. 한때 하루 1,000톤의 폐수를 처리하던 이 시설의 원형 구조물을 전시 공간이나 커뮤니티 마당으로 전환하는 안이 설계에 담겼다. 할복장의 안뿐 아니라 바깥에 남겨진 산업 유산까지 문화적으로 재활용하려는 시도였다.

오징어의 배를 가르던 공간이 음식문화의 배움터가 되고, 바닷물을 받아두던 당꼬의 자리 위에 데크가 놓인다. 녹슨 지붕 위에 옥상정원이 펼쳐지는 것은 할복장이라는 이름에 새겨진 시간을 지우지 않으면서, 그 시간 위에 새로운 층위를 쌓는 일이다. 할복장은 그렇게, 다시 사람들을 기다리고 있다.

로컬브랜딩 플랫폼 조감도



펴낸날 2026년 9월 22일
펴낸곳 속초문화관광재단
기획·원고 강나은
감수 엄경선
사진 이병국
편집디자인 서시영·이미희·정인화

이 책은 속초문화관광재단의 지적재산으로 무단전재와 복제를 금하며, 이 책 내용의 전부 또는 일부를 이용하려면 반드시 저작권자의 서면동의를 받아야 합니다.