

‘갈매기살’의 음식문화



전 성 수

(파주축협 상무, 농축산문화연구가)

1. ‘갈매기살’ 과 갈매기 새

‘갈매기살’은 언뜻 생각하면 바닷가에 날아다니는 갈매기 고기인줄 알기 쉽지만, 실은 돼지고기 삼겹살 부위의 일종이다.

‘80년대 초만 하더라도 식당에서 ‘갈매기살’이라는 메뉴를 보면 바다새인 갈매기 고기도 먹는가 하고 고개를 갸우뚱거린 사람들이 많았다. 그러나 지금은 이 고기를 진짜 갈매기 새의 고기로 아는 이는 거의 없지만, 막상 돼지고기의 어느 부위가 ‘갈매기살’이냐고 물으면 제대로 알고 있는 사람도 별로 없다.

‘갈매기살’ 고기는 다른 돼지고기 부위와는 달리 비계층이 끼지 않는데다, 쇠고기와 비슷한 맛과 때깔을 지니고 있어서 돼지고기를 좋아하지 않는 사람도 거부감 없이 먹을 수 있다.

2. ‘갈매기살’ 의 우리말 뜻

젖먹이 동물의 배와 가슴 중간쯤에 있는 횡경막(橫膈膜)을 순 우리말로는 ‘간막이’ 또는 ‘가로막’이라고 한다. ‘간막이’는 ‘칸막이’가 아니라 간(肝)의 아래 쪽을 막고 있다고 하여 붙여진 이름이고, ‘가로막’은 뱃속의 가운데를 가로(橫)로 막고 있는 막(膜)이라는 뜻에서 나온 말이다.

이 ‘간막이’와 ‘가로막’에 고기를 뜻하는 ‘살’이 합쳐지고, 여러 변화를 거쳐서 부르기 쉽게 된 말이 ‘갈매기살’이다.

간막이살→간마기살 →갈매기살
가로막살→가로막의살→가로마기살→가로매기살 →갈매기살

3. '갈매기살' 음식의 유래

이 고기는 처음엔 누구도 알아주지 않아서 대개는 그냥 버려지고 말았다. 고기 자체가 얇은 균육질로 되어 있는데다가 질긴 껍질로 뒤덮여 있어서 살코기로 취급하지 않았던 것이다. 그러다가 누군가가 정육점에서 돼지고기 부산물로 버려지다 시피하던 이것들을 주어 모아서 껍질을 벗기고 다듬어 불에 잘 익혀서 팔기 시작하였는데, 그 독특한 맛 때문에 의외로 큰 인기를 끌게 되었다.

'갈매기살'은 돼지 한 마리를 잡으면 겨우 400g정도 밖에 나오지 않는다. 따라서 돼지고기 중 값도 제일 비싸지만 지금은 없어서 팔지 못할 정도다.

'갈매기살'이 이렇게 인기를 끌고 있는 데에는 맛도 맛이지만 그 특이한 이름도 큰 몫을 하고 있는 것으로 보인다.

쇠고기 반값 정도로 '갈매기살' 고기를 사 먹으면서도 비싼 쇠고기 먹는 기분을 낼 수 있는데다, 낭만적인 사람들은 그때 그 시절 연인과 거닐던 '갈매기'가 날아다니는 바닷가 풍경을 회상하면서, 야릇한 생각이 가득 차 있는 사람들은 이 고기가 '간막이살' 인데서 「칸막이」한 밀실 속의 그때 그 여인을 떠올리면서, 동상이몽(同床異夢)으로 웃으며 친구와 술잔을 서로 주거나 받거나 하다 보면, '가로막살' 고기는 어느새 서로를 「가로막」고 있던 마음의 담을 시원스레 허물어뜨리고 흥금을 터놓게 하는 뛰어난 효능이 있기 때문이다.

4. 분당에 「갈매기살 음식문화 단지」 선다

지금은 곳곳마다 '갈매기살' 요리만 전문으로 취급하는 음식점들이 많이 생겨나서 저마다 자기가 '갈매기살' 요리의 원조인냥, '본토 갈매기', '원조 갈매기' 등의 간판을 크게 내걸고 손님들을 끌어들이고 있다.

특히 성남시 탄천(炭川) 주변에는 이러한 음식점이 무려 30여 곳이 밀집되어 있어서 지난 23년 동안 이 지역을 대표하는 향토음식으로 자리잡으며 명성을 쌓고 서울 등 수도권 시민들의 입맛을 돋궈 왔다. 그러다가 '89년 분당 신시가지 건설에 밀려 뿔뿔이 흩어지면서 성남에서 겨우 명맥을 이어 오던 중, 이들이 다시 모여 「성남 갈매기살 음식문화단지 개발조합」을 결성하고(대표 : 申鉉一), 분당구 야탑동 402의 12 등 7필지 1,440평의 부지에 1백40억원을 들여 지하2층·지상3층·연면적 2,240평 규모의 갈매기살 음식단지를 '96년 6월 20일 착공하여 '97년 5월 말에 준공키로 했다고 한다.

'갈매기살'이 이렇게 명성을 떨치게 되자 이 이름은 드디어 국어사전에도 정식 낱말로 올려져서 한글학회에서 최근에 새로 펴낸 『우리말 큰사전』에는 '가로막살'을 표준말로 옮리고, '갈매기살'도 함께 옮려서 '가로막살의 변한 말'이라고 풀이해 놓았다. 그렇지만 앞으로 새로 펴낼 모든 국어사전에서는 이 '갈매기살'이 당당하게 표준말로 옮려져서 '돼지고기의 가장 맛있는 부위인 가로막살'이라고 풀이해 놓아야 할 것이다. '갈매기살'은 우리나라에서 표준말을 정하는 원칙이 되고 있는 '교양 있는 사람들이 두루 쓰는 현대 서울말'의 정도 뿐만 아니라, 지금은 '모든 사람들이 두루 쓰고 있는 국민의 언어'이기 때문이다.