



## 버림받은 소녀 돌고래로 환생...‘메콩강 수호신’



캄보디아를 중심으로 관통하는 메콩강은 캄보디아 사람들에게는 삶과 문화의 터전이다. 수도 프놈펜에서 북서쪽에 위치한 캄퐁참 끄라체에서는 전설을 간직한 이라와디 돌고래를 만날 수 있다.(위)

/끄라체=김진수기자 jeans@kwangju.co.kr



<35>

### 7 메콩강 돌고래와 전설

끄라체 = 김경인 기자 kki@kwangju.co.kr

메콩(Mekong)강은 중국 티벳에서 발원해 미얀마·라오스·태국·캄보디아·베트남을 거쳐 남중국해로 흐르는 동남아시아 최대의 강이다. 캄보디아 중앙을 관통하는 메콩강은 캄보디아인에게는 생명의 젖줄이자 삶과 문화의 터전이다. 그만큼 그 안에 담긴 이야기도 많다.

캄보디아 수도 프놈펜에서 차를 타고 메콩강을 따라 북서쪽으로 6시간 가량 달리면 캄퐁참(Kampong Cham) 주(州)에 도착하게 된다. 그곳에서 15km를 더 가면 끄라체(kratie)라는 작은 도시가 나온다. 메콩강 주변에 있는 끄라체에서는 세계적으로도 희귀한 돌고래인 이라와디(Irrawaddy Dolphin)를 만날 수 있다.

지 않았다. 선주의 말이 다시 한번 머리를 스칠 무렵, 수면 위로 머리를 내민 돌고래가 눈에 들어왔다.

3~4미리가 무리를 지어 메콩강을 유영하다가 호흡을 위해 수면 위로 나온 것이었다. 행여나 돌고래가 달아날까 봐 보트의 모터를 끄고, 기다렸다. 캄보디아의 따가운 햇빛이 드넓은 메콩강 물 위에 반사돼 아파끔 떠오르는 이라와디 돌고래를 비추면서 장관을 이뤘다.

이라와디 돌고래는 ‘웃는 돌고래’로도 불린다. 둉그스름하고 선하게 생긴 머리에 작은 눈, 큰 입이 마치 웃고 있는 듯한 인상을 준다. 이곳 사람들은 이라와디 돌고래의 머리가 둉근 이유가 전설 속 여인이 물 속으로 들어가면서 머리에 이고 있었던 둉근 향아리를 닦았기 때문이라고 생각한다.

캄보디아 사람들은 이라와디 돌고래를 부활한 인간으로 신성하게 여긴다. 돌고래를 잡아서도 안될 뿐더러 그 고기를 먹으면 아주 긴 세월 악연으로 고통받는다는 것이다. 집에 나타난 구렁이는 잡아 먹지 않아야 한다는 한국의 미신과 같은 이치다.

선작장으로 향하면서 선주가 또 다른 돌고래 이야기를 해줬다.

옛날 끄라체에는 육식이 많은 부부가 살고 있었다. 부부는 많은 재물을 얻고 싶은 욕심에 딸을 신에게 시집내기로 결심한다. 하지만 부부는 욕심에 눈이 먼 나머지 뱀의 형상을 한 악마를 신으로 착각하고 말았다. 뱀은 결혼식을

### 지주의 아들과 돈에 눈 먼 부모의 배신

### 강물에 투신한 소녀의 헌과 슬픔 ‘승화’

### 크메르루주 정권 무차별 포획 ‘멸종위기’

치르고 첫날밤에 신부를 통째로 삼켜버린다.

이 소식을 전해들은 ‘메콩강 신’은 악마로부터 그녀를 구하기 위해 용감한 청년을 보낸다. 어부였던 그 청년은 사투 끝에 뱀의 배를 갈라 그녀를 구한다.

그런데 이야기가 이상한 방향으로 흐른다. 부모님에게 버림받았다는 생각이 들어선지 자신을 구해준 청년과 결혼할 줄 알았던 소녀는 물속으로 들어가 버린다. 이때 메콩강 신이 소녀를 돌고래로 환생시켜 메콩강을 지키도록 해줬다는 것이다.

선주는 이야기 말미에 “저희 아버지가 이곳에서 물고기를 잡을 때만 하더라도 돌고래를 훤히 볼 수 있었는데, 이제는 그 숫자가 20~30여 마리에 불과하다”며 “10년 전부터 환경보호단체가 나서 돌고래를 자기 위해 노력하고 있지만 좀처럼 그 숫자가 늘지 않고 있다”고 말했다.

실제 20세기 초반까지만 하더라도 수천마리의 돌고래들이 이곳은 물론 프놈펜과 폰레삽강까지 헤엄쳐다녔다고 한다. 하지만 1975년 크메르루주 정권이 집권하면서 캄보디아 사람들의 신념과 믿음을 없애려고 무차별적으로 돌고래를 잡았고, 거기에서 나오는 기름을 전쟁에 사용했다고 한다.

**문화수도 광주  
광주일보와 함께**

**YONAMJA** Fusion Family Restaurant

★★★☆

밀라노식 허브 크리스피 치킨 스테이크  
Mon : Milano-Herb crispy chicken steak  
10,800

쉐프가 만든 수제 맥갈비 스테이크  
Wednes : Made herbogato steak chef  
10,800

쉐프가 만든 수제 맥갈비 스테이크와 구운 마늘 필라프  
Fri : Herb garlic cream sauce & beef burger steak & Potato  
14,000

메콤한 요남자 필라프  
Tue : YONAMJA Salsa Mayo sauce pizza  
7,900

핫 스파이시 오렌지 소스 포크 스테이크  
Thurs : Hot Spicy Orange Sauce pork steak  
10,800

광주 유·스퀘어점  
062) 673-7979

**프리미엄 뷔페  
아이엘리시아**

**가격안내**  
(이용시간: 11:30~22:00)

평일	상반증(하생이상)	25,000원
토/일/공휴일	상반증(하생이상)	29,000원