

박찬일의 '밥 먹고 합시다'



소갈비는 못 먹어도 '고갈비'는 먹어야지

청년기에 누가 '고갈비'를 사 준다고 해서 크게 기대를 하고 갔다가 실망한 적이 있다. 이삼십 년 전쯤 솔라리에서 흔하게 보던 생선. 아시겠지만, 고갈비는 그냥 고등어구이를 달리 이르는 말이다. 도시의 포장마차나 민속주점, 학사주점 같은 허름한 술집에서는 흔하게 고갈비를 팔았다. 평범한 고등어구이를 내고 안주값을 받자니 마땅했던지, 주인은 쪽박한 소스를 뿌려 냈다. 그래서 서울에선 고갈비 하면 양념을 끼얹은 고등어 정도를 의미했다.

고등어는 오랫동안 제일 흔한 생선이었다. 고등어가 귀하고 맛이 좋아서 고등(高等)이라는 얘기는 전혀 근거가 없다. '자산어보'에는 푸른빛이 있다 하여 벽문어(碧紋魚)라고 기록되어 있고, '동국여지승람'에 고도어(古刀魚)라는 호칭이 나온다. 아마 이게 고등어 발음이 변했을 것이다. 개체수가 많고 먹성이 좋으며 번식률이 뛰어난 고등어는 오랫동안 흔하고 만만할 생선이었다. 가을부터 맛이 드는데, 어머니가 고등어 반찬을 마다할 리 없었다. 너무도 싼 생선이었으니까.

'김자와 양파 넣고 조리거나, 소금을 뿌려서 연탄화덕(과거 도시는 아파트가 아닌 작은 슬라브 단독주택이 많아서 작은 마당이 딸려 있었다)에 구웠다. 심지어 도시락 반찬으로도 그래도 찬밥 도시락에 식은 자반고등어도 꽤 맛있었다. 심지어 물만 밥을 식은 자반고등어에 먹는 사람도 많았다. 그러다 보면 고등어 기름이 밥을 만 볼 위에 뚝뚝 뜨게 마련인데, 그 물을 송송 삼아 다 들이켜는 게 보통이었다.

고등어가 귀해진 지 꽤 오래다. 서울 충무로나 종로 같은 오피스거리에는 생선구이집이 아주 많았는데, 그중 고등어가 가장 흔했다. 이제는 주로 노르웨이 고등어가 그 자리를 차지하고 있다. 고등어가 고급 생선이 된 건 틀림없다. 맛은 정말 좋은데, 그동안 흔해서 대우를 못 받았다고 해야겠다. 자반고등어(간고등어)의 원조라고 하는 안동-영주 일대를 가면 한 손(두 마리)에 큰 놈은 2만 원이 보통이다. 그걸 팔면서 상인이 말한다. "비싸 보여도 남는 게 없어요. 워낙 큰 고등어가 귀해서."

백화점에서 파는 고등어 중에 40센티미터 넘는 큰 놈은 한 마리에 2만 원, 3만 원 가격표가 붙어 있는 것도 보였다. 횡감 광어보다 더 비싸다. 사람들은 혀를 찬다. 하지만 바닷속 공리를 우리가 다 어떻게 알겠는가. 누구는 남획 때문이라고 하고, 누구는 수온 변화를 어획량 감소 이유로 든다. 아마도 두 가지가 다 해당될 것이다. 많이 먹고, 만만하게 먹는 '자연산'은 언젠가 개체수가 급격하게 줄어서 시장에 충격을 준다. 청어와 정어리가 그랬고, 명태가 그랬다.

고등어는 우리나라 대부분의 바닷가에서 잡힌다. 먹이인 멸치나 새우 때가 이동하는 경로를 따라서 고등어도 같이 움직이는 습성이 있기 때문이다. 고등어를 흔히 남해에서만 잡는 줄 아는데 아니다. 고등어는 서해안의 남쪽부터 동해안까지 두루 출몰한다. 방파제에서 낚시를 드리우면 더러 무리를 잃어버린 어린 고등어가 잡힌다. 어린 놈도 바로 회를 치면 아주 맛있다. 특히 가을이 되어 기름이 오르기 시작하면 꼭 큰 고등어가 아니더라도 낚시로 잡은 놈은 횡감보다 그만이다.

요즘 젊은 층들은 일반식 선술집에서 고등어를 즐기기도 한다. 초와 소금에 절여서 고추냉이를 곁들여 먹는 방식이다. 고등어로 파스타를 하는 이태리식당도 많다. 된장을 발라서 굵기도 한다. 고등어회가 인기를 끌면서 경남 통영 아래 육지도 등에서는 양식을 한다. 가격은 상당히 비싸서 최고급 횡감에 들어간다. 그래도, 여전히 나는 어머니가 구워 주시던 늦가을날의 고등어구이가 생각한다. 기름이 똑똑 떨어져서 하얀 연기를 피워 울리며 연탄불 석쇠에 익던 고등어. 새벽에 수산시장 장을 보다가 고등어가 물이 좋으면 꼭 몇 마리 산다. 직원들과 요리해 먹기 좋다. 식당 주방의 그릴에 왕소금 흩뿌려서 구워도 좋고, 갓 나온 햇무를 넣어서 매콤하게 조리 먹어도 맛있다.

옛날에는 고등어 내장으로 젓을 담그기도 했는데, 어떻게 했는지 모르겠다. 고등어 내장은 쉬이 물러져서 상하기 때문이다. 아마도 산지에서 바로 배를 따서 만들었겠지. 과거 젓갈의 이력을 보면 은갖 생선과 부위가 다 쓰였는데, 요즘 젓갈은 그에 비하면 아주 단순한 편이다. 수고할 사람도, '손내림'의 비법도 점차 사라져 가기 때문일 것이다.

아, 하늘이 높고 서늘한 바람이 부니 고등어 맛이 먼저 생각나는 걸 보면 나도 어쩔 수 없는 요리사인 모양이다. 올해 제철 고등어는 많이 잡힐지, 값은 어떨지 궁금하다. 옛 추억에 자주 등장하는 첫 번째 생선인 고등어. 스무 살 무렵 소주에 고갈비를 나눠 먹던 옛 친구들의 귀띔머리가 이젠 허영계 세였다.

<음식 칼럼리스트>

의료칼럼

C형 간염



윤재현 전남대병원 소화기내과 교수

'코로나19'로 바이러스 감염에 대한 공포와 경각심이 날로 커져 가고 있다. 반면 이의 감염병에 대해서는 상대적 무관심과 방치가 심각하다. 바이러스 감염 후 간경화 및 간암의 발생으로 생명을 앗아갈 수 있는 치명적인 바이러스가 있다. 바로 C형 간염이다. C형 간염은 C형 간염바이러스(Hepatitis C virus)에 감염된 혈액을 매개로 전파되는 감염병으로, 바이러스에 감염되면 약 70 - 80%가 만성화되고, 이중 약 30 - 40%는 간이 굳고 기능이 저하되는 간경변증, 그리고 더 나아가서 치명적인 간암으로 발전하는 매우 위험한 질환이다.

우리 광주·전남 지역은 특히 C형 간염에서 자유롭지 못하다. 부산·경남과 더불어 전국에서 가장 C형 간염 유병률이 높은 것으로 알려져 있다. 최근 질병관리청에서 발표한 C형 간염 발생률 통계를 살펴보면 2017~2020년간 C형 간염의 전국 발생률은 연평균 23% 증가했는데 그중 광주 지역의 연평균 발생률은 40%로 전국에서 가장 높았다. 이에 대한 대처의 일환으로 약 3년 전 대한간학회 주

도로 구례 지역에서 대대적으로 C형 간염 퇴치 사업이 펼쳐져 주목받은 바 있다. 주민 대상으로 무상 검진을 했을 때 17명의 C형 간염 환자가 발견됐고, 약 8주의 치료 지원을 받아 모든 환자를 완치시킨 국내 첫 민간 퇴치 사례였다. 더욱이 주목할 만한 점은 이때 발견된 환자들은 본인의 C형 간염 바이러스 감염 여부를 모르고 있었다는 데에 있다.

구례 사례에서 보듯 치료만 하면 완치가 가능한 질환임에도 불구하고 발생 수가 늘어나는 것은 C형 간염의 특징과도 관계 있다. C형 간염은 대부분 무증상이라 감염자의 상당수는 감염 여부도 모른 채 일상생활 속에서 지역 감염 확산의 원인이 될 수 있다. 실제로 국내에 약 30만 명의 C형 간염 환자가 있을 것으로 추정되며 매년 약 2000~3000명의 신규 감염이 발생하고 있지만, 치료받은 환자 수는 4만 5000명에서 7만 명 수준에 불과하다.

건강보험심사평가원에 따르면 C형 간염 연관 간암 환자 5명 중 4명(약 83%)은 C형 간염 단계에서 발견·치료되지 못하고 간암 상태에서 발견된 '늦은 진단'으로 나타났다.

이처럼 위중한 감염병이지만 간단한 혈액검사로 정확한 진단과 치료를 통해 완치가 가능하다. 예방은 어렵지만, 진단이 조기에 이뤄지면 완치와 전파 예방이 가능한 셈이다. 특히 약 5년 전부터 완치 수준의 먹는 경구 항바이러스제가 개발됐고, 현재는 모든 C형 간염 바이러스 유전자형(1형~6형)과 대상성 간경변증 환자들도 간단한 약제 복용으로 8~12주 치료하면 완치가

능한 시대로 돌입했다. 경구 항바이러스제 치료만으로 95% 이상에서 완치가 가능하며 사망률을 60%, 간암 발생률은 71%가량 획기적으로 감소시킬 수 있다는 보고도 있다. 이처럼 치료를 통해 완치가 이뤄진다면 물론 주변 감염 확산의 위험도 없어지게 된다.

이렇게 치료를 통해 완치되는 감염병이 되면서 세계 보건기구(WHO)는 2030년까지 C형 간염을 전 세계에서 퇴치하지는 목표를 세웠다. 미국이나 일본, 대만, 독일 등 여러 국가들이 동참해 C형 간염을 무료로 검사해 주거나 독려하고, 치료하는 활동을 하고 있다. 이런 움직임과 달리 광주·전남 지역이나 우리나라에서는 C형 간염을 무료로 검사해 주거나 검진을 독려하는 활동은 전무하다.

C형 간염은 법정 감염병이고 인지도가 낮은 병이라 국가 검진에 포함해 찾아내는 것이 가장 효과적인 방법이다. 지난해 1964년생을 대상으로 진행돼 광주에서도 많은 분들이 참여한 C형 간염 국가 검진 도입을 위한 시범 사업에서도 C형 간염을 국가 검진에 도입했을 때 간경변증, 간세포암, 사망 등의 위험을 크게 줄여비용면에서도 효과적이라는 결과가 나온 바 있다.

이번 시범 사업의 결과를 토대로 국가 검진에 C형 간염이 도입되는 것은 광주 지역의 전문의로서 간절히 바라는 일이다. 무증상의 잠재 환자들이 일상 중에 지역 사회 구성원들을 감염시킬 수 있는 병이 광주·전남 지역에서 급증하고 있는 상황에서, 이 같은 전파를 차단하고 중대 질환으로부터 건강을 지키려는 노력이 시급하다.

동구에 부는 인공지능 신(新)바람

세계 최고 수준으로 육성하기 위한 구체적인 목표를 세웠다. 광주시가 최근까지 인공지능 산업 생태계 조성을 위해 유치한 관련 기업·기관은 100여 곳으로, 이 중 40여 곳이 광주 동구에 동지를 틀었다. 고부가가치를 창출할 인공지능 기반 소프트웨어 및 애플리케이션 프로그램 개발업체 등 다양한 기업·기관이 포진해있다. 민선 7기 출범 이후 동구에 '인공지능 신(新)바람'이 거세게 불고 있다. '인공지능 선도 도시'를 꿈꾸는 광주시와 뜻을 함께하며 지난 3년여간 인공지능 산업 생태계 조성을 위한 많은 투자를 아끼지 않고 있다. 기초자치단체 중 유일하게 2019년 7월 '동구창업지원센터'를 개소해 인공지능 산업에 기반한 새로운 일자리 창출을 위한 적극적인 지원에 나서고 있는 것이다. 올해로 개소 2년 차에 접어든 센터에는 현재 청년 스타트업 기업과 디지털 마을 공방 등 18곳이 입주해 있으며, 올해부터는 인공지능 기반 미래산업 육성을 위해 박차를 가할 계획이다. 더불어 지식산업 인프라인 아이플렉스(I-PLEX)와 광주 AI 창업캠프 1·2호점 등을 개관해 인공지능 관련 기업들이 안정적인 기업 활동을 하며 지역사회와 동반 성장할 수 있도록 산·학·연·관이 서로 협력하는 데 힘을 쏟고 있다.

광주시의 '인공지능 중심도시' 조성이 순풍에 돛단 듯 순조로운 가운데 지난해부터 인공지능 산업의 핵심 분야 중 하나인 '헬스케어' 스타트업을 육성하기 위한 플랫폼 구축도 본격화되고 있다. 특히 동구는 지리적

으로 가까운 전남대병원, 조선대병원, 기독병원 등이 위치해 있어 인공지능 헬스케어 산업 육성에 최적의 조건을 갖추고 있다.

이러한 상황에서 동구가 중소벤처기업부 지역혁신 창업 활성화 지원사업 대상자로 선정된 것은 그 의미가 남다르다. 이 사업을 통해 동구민은 물론 광주시민 2000명의 헬스케어 의료데이터를 확보하고, 헬스케어 제품 연구에 활용할 수 있도록 전남대병원 내에 '의료 빅데이터 분석센터'를 구축했다.

동구창업지원센터는 헬스케어 분야 글로벌 기업과 협력을 지원하는 '스타트업 커뮤니티센터'를 조성해 기업의 창업부터 실증, 투자 등 원스톱(one-stop) 서비스 지원이 가능한 1단계 사업을 완료했다. 올해 하반기부터 2단계 사업으로 5000명의 마이데이터 기반 헬스케어 데이터 구축, 시민을 대상으로 제품 실증 지원 서비스를 통해 시민의 인공지능 건강관리 서비스와 제품화를 위한 임상 실증을 동시에 지원할 예정이다. 이러한 일련의 과정을 통해 동구는 인공지능 헬스케어 산업 분야에 명실상부한 창업지원 거점기관으로 자리매김할 것으로 기대된다.

이에 그치지 않고 영역을 넓혀 '문화관광 도시'로 제2의 도약을 하고 있는 동구에서 문화산업을 접목해 인공지능 기반 기술을 활용한 헬스케어 산업과 문화산업을 결합된 진일보한 '웰라이프(Well-Life) 동구'로 나아가 수 있도록 최선의 노력을 기울일 것이다.

社說

코로나 확산 속 일상 복귀 경계 늦춰선 안 된다

추석 연휴를 기점으로 코로나대유행이 더욱 확산될 것이라는 우려가 현실화될 조짐을 보이고 있다. 본격적인 연휴가 시작된 지난 18일부터 22일까지 신규 확진자가 역대 요일 기준 최다치를 경신하는 등 확산세가 지속되고 있다. 22일 0시 기준 코로나19 누적 확진자는 전날보다 1720명 늘어난 29만983명인데, 이는 검사 건수가 줄어든 가운데 나온 수치여서 우려가 더 커질 수밖에 없는 상황이다.

광주·전남 지역의 코로나 확산세 역시 만만치 않다. 추석 연휴인 지난 18일부터 이날 오후 2시까지 5일간 확진자는 총 163명으로 집계됐다. 연휴 첫날인 18일 2명, 19일 35명, 20일 40명, 21일 40명, 그리고 이날 오후 2시 기준 26명의 확진자가 나왔다. 이 중 명절 연휴 타 시도 방문·접촉으로 인한 확진자는 22명이었 다. 특히 5명을 제외하고는 모두 지역 감염 사례라는 점이 걱정스러운 대목이다.

전남 지역 확진자는 연휴가 시작된 18일부터 22일 오후 2시까지 총 56명이다. 이 중 31명이 추석 명절을 맞아 고향을 방문한 타 지역 거주자이거나 그와 접촉한 전남도민이었다.

문제는 추석 연휴가 끝난 이후의 상황이다. 코로나 이전의 같은 기간에 비해 이동량이 감소했다고는 하지만, 이번 추석 연휴 동안 상당히 많은 접촉과 이동량 증가 수치를 확인했기 때문이다. 현재의 패턴 자체가 점진적으로 증가할 수 있는 가능성을 배제할 수 없는 것이다.

따라서 4차 대유행이 지속되는 상황에서 더 이상의 확산을 막기 위해서는 모임·시·하용 인원을 철저히 지키고 타 지역에 살다 고향을 방문했다면 돌아오는 즉시 진단검사를 받아야 한다. 특히 잠복기를 감안해 음성 판정이 나왔더라도 증상이 있다면 다시 한 번 검사를 받는 등 끝까지 경계심을 늦춰서는 안 될 것이다.

광주시, 이번엔 미래형 자동차 시대 이끈다

광주시가 '광주형 일자리'로 탄생한 광주글로벌모터스(GGM)의 완성차 양산에 이어 친환경·자율주행차 기반 조성에 박차를 가하고 있다. 전국에서 유일하게 두 개의 완성차 생산 공장을 가동하는 장점을 살려 미래형 자동차 시대를 선도하려는 전략이다.

현재 광주에서는 친환경·자율주행차 부품 개발-인증-실증-생산에 이르는 일괄 시스템 구축이 진행 중이다. 우선 광주시는 GGM 공장이 들어선 빛그린산단에 내년까지 3030억 원을 들여 '친환경차 부품 클러스터'를 완공할 예정이다. 이곳에는 179종의 첨단기술개발 장비를 구축해 부품 기업의 친환경·스마트 부품 개발을 지원하게 된다. 미래차 기술 개발을 주도할 선도기술 지원센터도 들어서게 된다.

전국 유일의 '친환경자동차 부품인증센터'도 준공을 앞두고 있다. 지난해 8월 착공된 이 센터는 급증하는 친환경 자동차 안전 인증 및 평가 수요에 대응하기 위

해 전국 최초로 설립되는 국가기관이다. 충전·충격·배터리 시험동 등 3개 등에 모두 26종의 인증·평가 장비를 내년까지 구축할 계획이다.

첨단3지구인공지능산업융합집적단지에는 국내 최대 규모의 '인공지능형 자율주행 대형 드라이빙 시뮬레이터'가 2023년 상반기까지 들어선다. 또 '무인 지속특장차 규제 자유특구'로 지정된 자동차산단·수완지구·우치공영 등 7개 구역에선 무인 특장차 실증 작업이 한창이다.

세계 자동차시장은 최근 전기차와 수소차 등 친환경 자동차에 첨단 자율주행을 접목한 미래형 자동차로 빠르게 이동하고 있다. 이에 발맞춰 국내 도시들도 관련 산업 육성을 위해 투자를 확대하고 있다. GGM도 당장은 내연기관 경차를 생산하지만 조만간 친환경·자율주행차 생산 체제로 전환해야 할 상황이다. 광주시는 이러한 경쟁에서 앞서가고 청년 일자리 창출에도 기여할 수 있도록 그 기반을 탄탄히 구축해야 할 것이다.

無等鼓

오랜만에 긴 여운을 남기는 소설을 만났다. 일본 작가 마쓰이에 마사시가 쓴 '여름은 오래 그 곳에 남아'라는 제목의 장편소설이다. 소설은 건축학과를 막 졸업한 주인공 '나'가 존경하는 무라이 선생의 건축사무소에 취직하면서 펼쳐지는 어느 여름날의 이야기를 담고 있다.

매년 여름이면 무라이 선생이 설계한 별장으로 일터를 옮기는 무라이 건축사무소는 '나'가 입사하던 해에도 별장 사무소에서 현장 공모 준비를 한다. 소설은 특별

'의자'에 대한 대화와 특별히 나의 기억에 남은 건, 아마도 광주디자인비엔날레(10월31일까지)에서 만났던 의자 컬렉션 때문이었을지도 모르겠다. '혁명을 위한 빛나는 생각들' 섹션은 친숙한 '의자'가 얼마나 많은 이야기를 품고 있는지 알 수 있는 흥미로운 공간이었다.

마스크를 재활용해 만든 의자는 한 달 동안 버려지는 마스크가 1290억 장에 달한다는 사실을 새삼 일깨워 주었다. '앉는 다'는 의자의 역할 자체를 뒤집어 생각해

소설읽기의 즐거움

한 사건의 전개나 갈등 없이 등장인물들과 자연 풍경에 대해, 건축과 인

보게 하는 '쓸모없는 잠재력'에는 오랫동안 관

책을 읽다 보면 밑줄을 긋게 만드는 문장들을 여럿 만나게 된다. 가령 건축의 '전체'와 '세부'에 대한 이야기 중 나오는 이런 문장을 들 수 있겠다. "태아는 태어 나기 몇 달 전부터 손가락을 움직여. 손가락은 태아가 세계에 접촉하는 첫 단미지. 손가락으로 세계를 알고 손가락으로 세계를 만들어. 의자는(건축에서) 손가락과 같은 것이야. 의자를 디자인하다 보면 공간 전체가 보이기도 하지."

실물 책을 활용해 만든 리주며 한 편의 장편시처럼 흘러간다. 책을 읽다 보면 밑줄을 긋게 만드는 문장들을 여럿 만나게 된다. 가령 건축의 '전체'와 '세부'에 대한 이야기 중 나오는 이런 문장을 들 수 있겠다. "태아는 태어 나기 몇 달 전부터 손가락을 움직여. 손가락은 태아가 세계에 접촉하는 첫 단미지. 손가락으로 세계를 알고 손가락으로 세계를 만들어. 의자는(건축에서) 손가락과 같은 것이야. 의자를 디자인하다 보면 공간 전체가 보이기도 하지."

光州日報		The Kwangju Ilbo	
시장·발행·편집·인쇄인 金汝松 주필 李洪載 편집국장 崔宰豪			
1952년 4월 20일 創社 1980년 11월 29일 등록번호 광주기 1(일간)		우 61482 광주광역시 동구 금남로 224	
대표전화 222-8111 / 220-0551(지사·지국(구독 신청 배달 안내)) 광고문의 062-227-9600			
편집국인내	(대표 FAX 222-4918)	경영지원국	220-0515 문화사업국 220-0541
편집부 220-0649	문화부 220-0661	(FAX 222-8005)	(FAX 222-0195)
정치부 220-0632	예향부 220-0692	기획관리국 227-9600	업무국 220-0551
경제부 220-0663	사진부 220-0694	(FAX 222-0195)	(FAX 222-0195)
사회부 220-0652	체육부 220-0621	디자인실 220-0536	서울지사 02-773-9331
전남본부 220-0642			(FAX 02-773-9335)
*구독료 월정 10,000원 1부 500원			
본지는 신문윤리강령 및 실천요강을 준수합니다			

기 고



임택 광주 동구청장

지난 2016년 전 세계를 충격에 휩싸이게 한 세기의 바둑 대결이 펼쳐졌다. 대결의 주인공은 이세돌 9단과 구글 딥마인드의 인공지능(AI) '알파고'였다. 사람과 인공지능 로봇 간의 바둑 대결이라, 모두에게 신선한 충격이었다. 당시 인공지능에 대한 인식이 낮았던 사람들은 기존 컴퓨터 프로그램과 마찬가지로 당연히 이세돌 9단의 승리를 점쳤다. 그러나 결과는 4대 1로 이세돌 9단이 아닌 알파고가 이겼다. 대결 이후 전문가들은 '미래에는 모든 영역에 있어 인공지능이 접목될 것'이라고 예견했다. 5년이 지난 현재, 인공지능은 산업화에 본격적으로 상용화되면서 분야별로 많은 변화가 일어나고 있다.

이러한 변화를 미리 예측한 광주광역시시는 2019년 광역자치단체 예비타당성조사 면제사업에서 전국에서는 유일하게 사회간접자본(SOC)이 아닌 '인공지능 산업'을 선택했다. 광주시의 전략산업인 자동차, 에너지, 헬스케어 분야에 인공지능을 융합해 관련 산업을