

대구어 大口魚 이야기

김영복
전통식생활문화연구원장
칼럼니스트



입이 큰 생선이라 해서 대구어(大口魚)라 부르고, 머리가 커서 대두어(大頭魚)라고도 하는 이 생선은 식성이 좋아 닥치는 대로 먹어 치운다. 청어, 명태, 가자미, 오징어, 문어, 새우 등을 통째로 먹어 치울 뿐만 아니라 자신의 몸 크기의 3분의 2 정도 되는 것도 삼켜 버린다.

1815년경 빙허각(憑虛閣) 이 씨가 쓴 『규합총서(閏閣叢書)』에 의하면 “대구어는 다만 동해(東海)에서 나고 중국에는 없기 때문에 그 이름이 문헌(文獻)에 없으나 중국 사람들이 진미(珍味)이며, 북도(北道) 명천(明川)의 건대구(乾大口)가 유명하다고 했다”는 기록이 있다. 대구어는 한대성 심해어로 겨울철 산란기에 내만(內灣)으로 옮겨 오는데, 동해뿐만 아니라 서해, 남해, 오향크해, 베링해, 미국 오리건주 연안까지 분포되어 서식하고 있다.

옛날부터 진해의 옛 지명이었던 웅천의 가덕동 일대 즉 속칭 ‘깡이바다’의 대구어를 제일로 여겼다. 이 ‘깡이바다’는 대구어의 산란장으로 유명했는데, 이곳에서 12월과 1월까지 겨울철에 잡히는 무게 2관(貫) 이상 나가는 대구어를 일명 “누렁이”라는 애칭을 붙여 최상급으로 여겼다 한다.

조선 정조 때 간행된 『공선정례(貢膳定例)』는 각종 공선(貢膳) 진상품의 물목(物目)을 적은 책인데, 건대구어(乾大口魚)·반건대구어(半乾大口魚)·대구어란해(大口魚卵醃<알젓>)·대구고지해(大口古之醃<이리젓>) 등이 포함돼 있다. 『태조실록』에서 『중종실록』에 이르기까지 『조선왕조실록』에 보면 매년 10월 천신 품목으로 “웅천의 대구어를 진상했다”는 기록이 나와 있고, “일제시대에는 일본 사람들이 깡이바다의 도미, 청어, 대구어의 맛을 못 잊어 진해를 떠날 수가 없다고 했다”고 한다.

대구어는 겨울철에 산란을 위해 연안 내만으로 옮겨와 짝짓기를 하게 되는데, 짝짓기를 하는 기간 동안 암수가 서로 마주 뿔을 비벼대며 화끈한 사랑을 불태운다고 한다. 그래서 짝짓기를 하며 비벼댄 뿔에 굳은살이 박이고 이 부분에는 쫄쫄쫄쫄한 사랑의 맛이 깃들여 있어, 대구뿔찜은 연인들이 즐기기에 좋은 담백하고 화끈한 음식이라 하겠다.

1670년경에 안동장씨(安東張氏)가 쓴 『음식디미방(飲食知味方)』에 보면 “대구어 껍질을 삶아서 가늘게 썰어 무친 것을 ‘대구껍질채’라 했고, 대구껍질과 파를 길게 묶어 초간장에 밀가루 즙(汁)을 한 것에 찍어 먹는 것을 ‘대구껍질강회’라 했다.”고 기록되어 있다. 그리고 이 대구어로 구이, 전유어, 지짐이, 조림과 열간 자반 등을 해 먹었다. 우리는 이 외에도 대구어의 아가미와 창자를 가지고 창자 젓을 만들어 먹기도 했다.

이성우(李盛雨) 교수가 쓴 『한국요리문화사』에 기록된 마산이 고향인 이은상(李殷相)의 이야기에 보면 “어장(漁場)아비들이 대구를 산 더미처럼 배에다 잔뜩 싣고 항구(港口)로 돌아온다. 가난한 오막살이집도 대구 한 동강이쯤은 차례가 돌아왔지요. 대구 한 가지만 가지면 다른 반찬 백가지를 당한다는 마산 사람치고 대구 좋아하지 않는 사람이 없다고 한다. 생(膾)으로 먹고, 말려(乾) 먹고, 국(羹) 끓여 먹고, 전(煎) 부치고, 달여(湯) 먹고, 구워(燻) 먹고, 포(脯)도 뜨고, 김치까지 넣어 먹는다고 했다. 이렇게 살만 먹는 게 아니라 암놈 알은 생으로 먹기도 하고 찌 먹기도 하고, 수놈의 대구곤(이리:魚白)은 호르몬 200%라 하거니와 창자니, 아갑지니, 심지어는 ‘깡다구’라는 이름은 등 뼈다귀까지 발라 먹는 것입니다. 그야말로 전신봉사(全身奉社)라고나 할까?”라고 했듯이 1960~70년대까지만 해도 마산의 대구어 요리가 다양했다고 한다.

