

시판 건 해산물 통용어(通用語) 고찰

함 희 진*, 이 병 주*, 김 무 상

서울시 보건환경연구원, 신세계백화점 상품과학연구소*
138-701, 서울시송파구가락동 600번지 가락농수산물검사소 수산물검사팀, 100-011,
서울시중구충무로1가 52-5번지 신세계백화점 상품과학연구소*

서론:

건 해산물이 유통되는 재래시장에서 식품들의 대부분은 상인들이 이름부친 통용어들로 일반화되어 유통되고 있는 바 일반인들이 알아듣기 힘들뿐만 아니라 식품 유통과 위생 등 공중보건 분야에서의 감시 업무를 수행하는 데 어려움을 느껴 그 통용어들을 정리하였는바 식품위생 및 안전성 분야의 연구 업무에 필요한 자료로 사료되어 학회에 발표하고자 한다.

재료 및 수집방법:

자료들은 서울시 중구 오장동에 소재하는 건 해산물 전문시장인 “중부시장”에서 유통되고 있는 각종 건 해산물에 대한 해당 지역의 상인들과 중도매상인들 그리고 소비자간에 주고받는 주요 통용어들을 조사하였고, 시중 백화점을 경유하는 상인들과 중도매 상인들의 특수 언어들도 수집하여 조사¹⁾²⁾하였다. 또한 식품사전³⁾, 식품재료학⁴⁾, 식품재료사전⁵⁾ 등을 참고하여 자료들을 첨가하였다. 정리는 가나 다순에 의하였고 먼저 이명(異名) 즉 달리 불려지는 이름들을 정리하였고 그 다음 가공 방법, 크기, 제품의 모양, 색채, 지방, 생산 시기, 건조 시기, 업체, 품질(quality), 용도 그리고 산지에 따라 각각 다른 이름들을 모았다.

결과 및 토의:

가다랭이(oceanic bonitos, skipjack) 일반적으로 일본어 어원의 가쓰오부시(GASSEUOBUSI)로 잘 알려져 있고, 이는 실제 훈연 참치 또는 훈연 다랑어를 일컫는 말이다. 참치 또는 참치 방어(魴魚)로 불리며, 경남 방언으로는 부시리라고도 불린다. 흔히 다랑어로 불리고 있다. 가오리(skates and rays) 색깔 때문에 홍어(洪魚)로 흔히 불리고 요어(魷魚), 해요어(海魷魚), 분어(鱈魚)로도 불린다. 가자미(flatfishes, flounders) 접어(鰈魚), 가어(加魚)로도 불린다. 갈치(cutlassfish, hairtail) 칼 모양이라 하여 경상, 경기, 강원, 충남, 전라에서는 칼치라고 하며, 도어(刀魚)로 불린다. 갈치새끼를 말린 것으로 멸치가게에 함께 팔리는 것에 실치가 있다. 갈치를 말려서 포로 뜯는 것으로 갈치포살이 있다. 성장이 덜

된 어린 갈치는 풀치, 갈치 중에서 가공용으로 사용되는 작은 갈치는 솔치, 새끼 갈치는 꼬치라고 한다. 게(crabs) 충남 지방에서는 '거이', '그이'라고도 불린다. 이명으로는 방해(魴蟹)가 있다. 고등어 (mackerels, chubmackerel) 고도어(古刀魚, 高刀魚, 高道魚)로 불리며 어원이 여러 가지이다. 생물 고등어는 생고, 냉동 고등어는 냉고 그리고 염장 고등어는 염고로 불린다. 어린 새끼 고등어는 고들이라고 하며 두어라고 불리는 것도 고등어를 일컫는 말이다. 공미리(halfbeak, snipe fish) 아래턱이 바늘처럼 길게 돌출되어 있으므로 침어(針魚), 침구어(針口魚)로 불리고 흔히 학꽂치로 알려져 있다. 공어(公魚), 침취어(針嘴魚)로도 불린다. 일본어 어원의 사요리도 이를 뜻한다. 굴비(GUL-BL, dried yellow tailrunner) 조기를 소금에 절여 말린 것을 굴비라고 한다. 건석어(乾昔魚)라고도 한다. 등을 잘라서 말린 것은 등태기, 배를 잘라서 소금에 말린 것은 배태기라고도 한다. 김(purple laver) 김 또는 해태(海苔)로 불려 시판되는 것은 일정한 크기로 자른 건조품을 말한다. 해의(海衣), 감태(甘苔), 청태(靑苔)로도 불린다. 누른 색택을 띤 김은 노랭이, 하동 지방에서 출하되는 누른 색택을 띤 김은 하동 노랭이라 한다. 파래를 청김이라고도 한다. 검청색을 띤 검청김, 검은 색의 흑김이 있다. 자연산 채취분으로 햇빛에 건조한 것은 돌김, 화력에 의하여 건조한 김은 화입김으로 불린다. 깔깔이는 자연산 김을, 오리는 개량종 김을 히라는 재래종김을 일컫는다. 업체명을 넣어서 거성김, 대창김, 동미참재래김, 동원양반돌김, 삼선돌김, 사조김, 우리김, 삼보맛돌김, 소문난 삼부자김, 신양김, 정일품돌김, 중앙맛돌김, 진양김, 진희김 그리고 해표김 등이 있다. 용도에 따라 김밥김, 도시락김, 맛김 등이 있으며, 가공 정도나 방법에 따라 구이김, 구이돌김, 견해태, 맛돌김, 생김가루, 조미김, 파래김 등으로 불린다. 기타 알찬 재래김, 자연돌김, 자연돌자반(김이 조금 들어가고 파래가 많이 들어간 제품), 재래김 등으로 불린다. 꼴뚜기(GGOL-DDU-GI, octopus) 골독어(骨獨魚), 망조어(望潮魚), 장어(鯨魚)로도 불린다. 어떤 이들은 꼬독어라고도 부른다. 다시마(sea tangle, kelp, sea cabbage) 곤포(昆布), 해대(海帶), 다사마(多仕麻)라고도 한다. 소금에 절인 것은 염장다시마라고 한다. 대구(cod, Alaska pollack) 대구어(大口魚)라고도 한다. 말려서 포로 뜯 것을 대구포, 대구포를 조미한 것은 조미대구포, 맛나대구포 등으로 불린다. 대하(人蝦, spiny-lobster) 해하(海蝦), 홍하(紅蝦), 왕새우 등으로 불려지고 흔히 재래 건어물 시장에서는 왕새우로 통한다. 멸치(anchovy) 滅治, 蔑治 등으로 표기함은 취음(取音)이라고 한다. 까나리는 멸치새끼를 일컫는다. 크기별 통용어를 살펴 보면, 가장 큰 멸치로 황백색의 6-8cm 이상인 것은 오바, 중간 크기 정도의 멸치는 주바, 주바 중에서 크기가 일정한 멸치는 혼주바, 크기가 5-6cm 정도의 것은 오주바, 고바보다 약간 큰 3-6cm 정도의 황백색 멸치는 고주바, 가이리 고바보다 약간 큰 멸치는 고바 그리고 고급 술안주용과 찌개용으로 쓰이는 멸치는 죽방이라고 한다. 길이 2cm 정도의 멸치는 가이리, 가이리 중에서도 좀 작은 것은 잔가이리 혹은 잔가, 굵은 것은 굵은 가이리 혹은 고가이리(종종 고과이리로도 불림), 2.5cm 정도의 멸치는 가이리고바, 몸통이 가늘고 긴 멸치는 까나리 혹은 가네기라고 하고 길이 1cm 정도의 작은 멸치는 지리멸 혹은 지리맹,

지리멸보다 약간 큰 1.5cm 정도의 소멸치는 지리가이리 혹은 지가로 불리며 작은 멸치는 흔히 덕치라고도 불린다. 지가미리라는 복합어도 가끔 통용되고 있고, 실멸치로 불려서 팔리는 것은 사실은 갈치새끼를 말린 것이다. 계절별로 살펴 보면, 7-8월에 어획된 멸치는 오사리, 8-9월에 어획된 멸치는 중사리, 10-11월에 어획된 멸치는 만사리, 12월에 어획된 멸치는 늦사리 등으로 불린다. 용도에 따라 조림용 멸치가 있고, 국물용 멸치는 다시라고 하며 멸치 중에서 좋은 것을 골라내고 남은 크고 품질이 낮은 것들은 디포리라고 부른다. 멸치를 가공하여 만든 액젓에는 지역명을 이용하여 갯마을 까나리 액젓, 마라도 추자 멸치액젓, 백령도 까나리 액젓, 선미 까나리 액젓, 섬 총각 추자 멸치 액젓, 추자도 멸치 액젓, 하선정 까나리 액젓 그리고 하선정 멸치 액젓 등이 있다. 명태(明太, Alaska pollack) 명태어(明太魚)로도 불리고 말리지 않은 것은 생태, 명태를 말린 것은 건명태(乾明太) 혹은 북어(北魚), 얼린 것은 동태(凍太), 산속에서 겨울눈에 맞추면서 말리는 황태(黃太), 강에서 잡힌다 하여 강태(江太)라고도 불리며 그냥 태어(馱魚)라고 불리는 것도 명태를 일컫는 용어이다. 건조 시기에 따른 통용어를 살펴 보면, 1.5-5개월 정도 겨울철에 말린 것을 황태라고 일반적으로 부르지만 노랑태, 얼태, 동지태 등으로도 불린다. 황태 중에서도 5-30일 말린 것은 흑태 혹은 먹태로, 4-5개월 정도 말린 것은 영태황태, 45-75일 정도 눈속에서 조금 열게 한 후 건조하는 바닥태황태로 그리고 35-45일 말린 것은 반황태, 반노랑태, 얼바람태 혹은 반얼태 등으로 구별하여 불리기도 한다. 흑태 중에서 5-7일 말려서 코를 끼운 것은 코다리 혹은 코달이, 5-7일 말려서 몸통을 엮은 것은 엮걸이라고 한다. 건조도중 비를 맞은 흑태는 골태, 가을에 건조한 흑태는 추태, 봄에 건조한 흑태는 춘태 혹은 신태 그리고 주로 바람에 의존하여 건조한 흑태는 바람태라 한다. 건조하는 방법에 따라서는 얼렸다 말렸다가를 반복해서 말리는 동건품, 햇빛에 의해 건조하는 일건품 그리고 화력에 의하여 건조하는 열풍 건조품 등의 호칭이 있다. 공장에서 말리면 공장태, 자연으로 말리면 자연태라고 하며 전기로 말리면 에프디(F.D.)라고 흔히 불리나 어원이 불확실하다. 상자에 의한 크기별 호칭으로는 생물의 경우, 20마리 상자 당 8-9 Kg 들이의 상품은 대태, 20 마리 상자 당 6-7 Kg 들이의 상품은 중태, 20 마리 상자 당 4-5 Kg 들이의 상품은 소태라고 부르며, 크기가 작은 새끼 명태로 최하품은 치어 혹은 애치라고 불린다. 상자 당 16-18 마리 정도의 것은 4통, 상자 당 20-24 마리 정도의 것은 5통, 상자 당 32-36 마리 정도의 것은 6통 그리고 상자 당 45-50 마리 정도의 것은 7통으로도 통용되고 있다. 한편 건조품의 경우 명태 크기별 호칭으로는 전장 45cm 이상의 상품으로 대형 크기의 건명태는 10마리 단위로 하여 대태로 불리고, 전장 35-45cm 이상의 중품으로 중간 정도 크기의 건명태도 10마리 단위로 중태로 불리며, 전장 25-35cm 이상의 하품으로 소형 크기의 건명태는 20마리 단위로 하여 소태로 불린다. 상자 당 50-55마리 정도의 것은 4단, 상자 당 70-80마리 정도의 것은 5단, 상자 당 150-170마리 정도의 것은 6단, 상자 당 260-280마리 정도의 것은 7단 그리고 상자 당 320-360마리 정도의 것은 8단으로 통용된다. 가공방법에 따른 건명태로는 명엽채, 명태알포, 명태포, 조미명태포, 통명태, 건어포, 곰포, 냉동명태, 냉태, 어태, 노황태, 두절노가리, 무조미 노가리, 맛나알포, 명사각, 반생태, 북어채, 북어포, 싱싱순알포, 싱싱알포, 알포, 조미건어포, 조미명포, 조미북어포, 조미어포, 조미취포맛어포(취포의 맛을 넣은 명태포임), 참참알포, 통북어포, 피포황태, 활북어채, 황태포, 노포, 노가리채 및 부채포 등 그 호칭이 가공 방법의 다양함과 같이 매우 다양하다. 첨가재료, 맛 및 업체명을 넣어

서 부쳤으나 고유명이 되다시피 한 것들로는 고추조미포, 고추포, 깨어포, 동남곰포, 동양조미포, 동해맛자랑, 또또또, 맛자랑, 살이통통, 속초맛자랑, 스마일타임, 싱싱고추포, 알포맛자랑, 영양맛고추포, 영양맛나포, 왕맛나포, 일반맛어포, 일반맛어포, 통통고추포, 핫통통고추맛포 및 히히맛포 등이 있다. 색깔에 의한 구분으로는 노랑태, 백태 등이 있다. 문어(文魚, common octopus) 문어는 먹물과 관련된 연고로 文魚로 불리며, 대팔초어(大八梢魚), 팔대어(八帶魚) 및 팔초어(八稍魚) 등으로 불린다. 말린 문어는 피문어, 건문어 등으로 불린다. 물새우(small shrimp) 다른 이름으로 생이, 애새우 및 토하(土蝦)가 있다. 미역(brown seaweed) 감곽(甘藷) 또는 해채(海菜)로도 불린다. 흔히 돌미역, 돌 각, 건미역 등이 말린 미역에 대한 일반호칭이며, 가공방법에 따라, 실 미역, 염장 미역, 절임 미역 그리고 염장미역 줄기 등의 명칭이 있고, 산지에 따라 자연산 미역, 완도 미역, 진도 미역, 울진 미역, 울산 각 그리고 해림 미역 등의 통용어가 있다. 길이에 따라 통용되는 명칭을 살펴보면, 길이140 cm 이상은 대각 혹은 대장각, 120-140 cm 정도는 장각, 100-120 cm 정도는 중각, 80-100 cm 정도는 중단각 혹은 이중각, 그리고 길이 800 cm 이하는 단각 혹은 소각으로 불린다. 뱅어(icefish, glassfish, whitefish) 백어(白魚)로도 불리고 새끼를 엮어서 판모양으로 붙여놓은 것을 뱅어포라고 한다. 보리멸(sand borer, sillago whiting) 서두어(鼠頭魚)라고도 하며 조미 유무에 따라서 조미보리멸, 무조미보리멸로 불린다. 압축유무에 따라 보리멸압축, 보리멸비압축이 있다. 보리새우(opossum shrimps, mysis) 이명으로는 강하(糠蝦), 해강어(海糠魚), 젓새우 등이 있다. 새우(prawns, shrimps and spiny, lobster) 품종별로 참 새우, 대하, 중하, 보리새우 등이 있다. 가공방법에 따라, 건 새우, 두절 새우, 마른 새우 등으로 불리고 모양에 따라, 눌러진 것은 참 새우, 안 눌러진 것은 백 새우 그리고 꽃 모양이라고 해서 꽃 새우 등으로 불린다. 크기에 따른 명칭을 살펴보면, 왕새우, 큰 새우, 토알 새우, 포말 새우, 작은 새우, 잔 새우 등이 있으며, 색깔별로는 적 새우, 홍 새우, 혼 새우등이 있다. 새우젓의 호칭을 보면, 음력 5월에 담은 새우젓은 오젓, 음력 6월에 담은 새우젓은 육젓, 가을에 담은 새우젓은 추젓, 여러 종류의 고기를 섞어 담은 것은 동백하 그리고 색깔이 붉은 새우젓은 잡젓이라고 한다. 오징어(squids and cuttlefishes) 남어(藍魚), 묵어(黑魚) 그리고 오적어(烏賊魚) 등으로도 불린다. 오징어가 주로 생산되는 강원도 지방에서는 건오징어를 '이까'라고 부른다. 품질에 따른 통용어들을 살펴보면, 길이와 폭이 큰 상품 오징어는 대이까, 길이와 폭이 중간 정도 크기의 중품 오징어는 중이까, 길이와 폭이 짧고 좁은 오징어는 소이까 그리고 건조 과정 중 우천으로 변색된 하품 오징어는 얼룩이라고 부른다. 8 Kg 상자 당 13-18 마리들이 물오징어를 건조한 것은 오이까라고 불리고, 8 Kg 상자 당 20-30 마리들이 물오징어를 건조한 것은 20미, 8 Kg 상자 당 31-40 마리들이 물오징어를 건조한 것은 30미 그리고 8 Kg 상자 당 41-50 마리들이 물오징어를 건조한 것은 40미라고도 불린다. 어획 건조되는 장소에 따라 통용되는 명칭들로는 울릉도, 대화도에서 어획, 건조된 지방산 오징어, 동해안 근해에서 어획 건조되는 근해산 오징어, 정치망으로 어획하여 건조하는 멍잔 오징어, 서해안에서 어획 건조되는 서해산 오징어, 일본 홋카이도 근해에서 어획 건조되는 물하사끼 그리고 원양어업으로 어획 건조된 우락가시 등의 호칭들이 있다. 지역명을 구체적으로 넣어서 불리는 울릉도 오징어, 동해산 오징어 그리고 부산오징어 등이 있다. 냉동된 후 건조한 오징어는 냉동 오징어, 갑 오징어는

입산 오징어를 한 입에 넣을만한 크기로 잘라서 무게로 팔리는 가문어살 오징어, 버터를 발라서 만드는 맛 오징어, 혹은 버터구이 오징어, 맛이 좋다고 해서 붙인 꼴오징어, 숯불로 구운 숯불구이 오징어 그리고 전기로 구운 전기구이 진미 오징어 등이 있다. 오징어 가공품들로는 생물 오징어의 껍질을 기계로 벗긴 후 찢고 말리는 것들 중 굵은 것은 맛진미 혹은 참진미, 가는 것은 백진미떡통, 아침 해 뜰 무렵 잡은 오징어는 아사아찌, 영동 산골에서 말리는 영동 산골 오징어 그리고 배에서 말리는 배 오징어 등이 있다. 가공품들에 대한 호칭들로는 다음과 같은 여러 가지들이 있다. 수 혹은 진미 혹은 진미 오징어 혹은 진미로 불리고, 다리만 뜯어서 따로 말린 백족 혹은 오징어 다리, 머리 부분과 몸통 부분을 두껍게 찢거나 몸통의 말린 부분 중 잔여분을 섞어놓은 백파 혹은 오징어 피치 혹은 ET 오징어로 불리며, 기계로 실 같이 잘게 썰어서 판매하는 실채 혹은 오징어채, 오징어 귀만 모아놓은 귀채, 오징어 입만 모아 놓은 오징어 입, 포를 떠놓은 오징어포 등이 있다. 오징어를 말린 후 찢어 놓은 것은 황진미 그리고 오징어 귀만 찢어놓은 것은 흑진미라고 부른다. 이외에 복합어로서 버터 진미 오징어, 버터 해 오징어, 생 구이 오징어, 오적어 구이, 오징어 불고기, 정화 해 오징어, 조미 오징어, 진미 주머니, 통 오징어, 통통 버터구이, 포장 오징어, 해 오징어, 해 오징어 버터 구이 등이 있으며 오징어 젓갈은 오징어젓이라고도 불리고 베트남 오징어는 특히 '한치'라 하여 다소 다른 모양을 갖고 있다. 장어(長魚, eel) 뱀장어(뱀 長魚), 백선(白鱓), 만리(鰻鱺) 그리고 만리어(鰻鱺魚)로도 불린다. 가공된 장어고기에는 장어포, 장어고추포 또는 장어구이 등으로 불린다. 전갱이(jack and horse mackerels) 아지, 전광어로도 불리고 전갱이새끼는 메가리라고 한다. 조기(JO-GI) 석수어(石首魚), 석어(石魚) 또는 종어라고 불리고 참조기, 보구치 등의 통칭으로도 쓰인다. 참조기는 황조기, 황석수어(黃石首魚) 또는 황석어(黃石魚)로 불린다. 한편, 민어과의 바닷물고기 중에는 부세라고 해서 좀 다른 종류도 있다. 수조기, 황민어라는 이름도 통용된다. 쥐치(file fishes black scrapers) 조미액을 발라서 건조한 조미 건조품을 쥐포(쥐脯)의 이름이 더 알려져 있다. 쥐치를 벗겨 얇게 썰어 말린 것은 쥐포 또는 쥐치포, 쥐치껍질을 벗겨 가공시킨 것은 알포, 은치포 또는 알복지포, 쥐치 껍질을 벗겨 얇게 썰어 구운 후 로울러에 눌린 것은 끈포, 여러 마리를 물려서 길이가 직사각형 형태로 길게 만든 것은 줄포, 줄포 가운데 절단하지 않은 좀더 긴 것들은 장줄포 또는 조미 장줄포라고 한다. 잘게 썰어서 좀더 가공한 것들은 이중채, 조미 쥐포맛 어포, 쥐어채, 쥐채, 쥐치 맛포, 쥐치채, 쥐포채 등으로 불린다. 파래(green laver) 청태(靑苔), 석순(石蓴)으로도 불린다. 홍어(洪魚, thorn black, sting-ray) 고동무치라고도 불린다. 홍어를 식재료로 조미 가공한 것은 홍탁이라고 하며, 홍어채도 있다. 이상 통용어들은 가공 방법, 크기, 완제품의 모양, 색채, 생산지, 생산 시기, 건조 시기, 제조업체, 품질(quality), 용도 그리고 산지에 따라 각각 다양한 이름들이 있는 것을 알아 보았다. 또한 다른 재래 시장이나 산지 등에서의 조사가 이루어질 수 있다면 보다 방대한 자료가 모아질 것으로 보이며, 다른 식품 재료들에 관한 통용어들도 많을 것으로 사료되고, 이러한 조사, 연구가 연결되어 이루어지기를 기대한다.

참고문헌 : ①. 신세계백화점, 품질기준 및 상품정보(수산), 1990 ②. 신세계백화점, 품질기준 및 상품정보(건어), 1990 ③. 박원기 : 한국식품사전, 신광출판사, 1991. ④. 조채선, 식품재료학, 문운당, 1997. ⑤. 한국식품재료사전편찬위원회, 식품재료사전, 한국사전연구사, 1998.