

고성군 명태어로민속지



고성문화원

고성군 명태어로민속지를 발간하며

지구상에는 많은 물고기가 살고 있습니다. 그 가운데는 이름도 없이 살다가 사라진 어종도 많지만 명태는 오랫동안 한국인의 사랑을 받고 있습니다. 삼백년 전 명천의 태씨가 처음 잡았다는 명태는 여전히 고성군의 보물이자 대표어종입니다.

명태가 한국인의 가장 사랑받는 '국민생선'으로 자리매김하기까지 고성명태는 그 이름처럼 크게 그 명성을 떨쳐 왔습니다. 《신증 동국여지승람》에는 고성사람들이 삼을 꼬아서 그물을 만들어 고기잡이를 주된 업으로 삼는다고 했듯이 이 고장 사람들은 고기잡이를 생업으로 살아왔습니다. 고성주민들처럼 고성을 자신들의 고향으로 인식해 온 명태는 한국인에게 가장 사랑받는 생선으로 우리 곁을 지켜왔습니다. 그러므로 명태는 고성군의 대표적 브랜드이며 한국인의 입맛과 감성을 지켜 온 대표생선이라 할 수 있습니다.



황 연 인

고성군문화원장

고성명태축제는 겨울바다축제로 확대대어 11회를 치루며 많은 발전을 이루었습니다. 고성군은 아름다운 하육와 명태가 뛰노는 청정 동해안, 그리고 다양한 관광상품을 접목시켜 해양레크리온 거점도시로 거듭나고 있습니다. 명태의 고장 고성군이 명태산업화, 명태명품화를 추구하여 과거 명태생산의 주산지로서 어로역사를 계승하고 있습니다. 앞으로 명태축제를 한국을 대표하는 겨울바다축제로 발전시켜 지역경제활성화 및 명태산업의 부흥에도 기여하고자 합니다.

우리들은 명태가 고성앞바다로 돌아올 것으로 기대하면서 꾸준히 명태의 고향으로서 다양한 콘텐츠를 확보해 나가고자 합니다. 명태 여전히 전국민의 사랑을 받으며 우리들 식탁에서 떠나지 않고 있듯이 고성군이 한국인의 국민생선 명태어로역사의 메카로서 그 역할을 다해나갈 것입니다.

이러한 측면에서 이번에 고성문화원에서 발간하는 고성명태어로민속지는 고성명태의 역사와 유래, 명태잡이 어로민속 뿐 아니라 구비전승, 음식문화 등 여러분야를 연구하고, 현장조사자료를 포함하여 최초의 명태어로연구사로도 뜻 깊은 성과를 거두었습니다. 또한 고성명태축제와 명품화를 위한 다양한 전략을 제시하고 사진자료도 많이 수록하여 교육자료로 활용이 가능하며 축제산업발전에도 기여할 수 있는 명태백과사전이라 하겠습니다.

끝으로 이번 고성명태어로민속지를 집필하기 위해 차가운 바닷바람을 맞으면서 많은 노고를 아끼지 않으신 강릉대학교 장정룡 교수님과 연구원 여러분에게 감사드리면서 또한 귀한 사진자료를 제공해 주신 고성군청 남동환 님에게도 고마움을 표합니다.

목 차

발간사 · 3

I. 머리말 · 7

II. 고성어촌과 어업행정 · 15

III. 고성명태의 역사유래 · 33

IV. 고성명태와 어로민속 · 49

1. 명태어로와 도구 · 49

2. 명태어로와 환경 · 58

3. 명태덕장과 건조 · 62

V. 고성명태와 구비전승 · 73

1. 명태와 언어전승 · 73

2. 명태와 어로전승 · 81

3. 명태와 민요전승 · 93

VI. 고성명태와 음식문화 · 121

1. 고성의 명태요리 · 122

2. 강원도의 명태요리 · 142

3. 명절의 명태요리 · 143

4. 함경도 명태요리 · 146

5. 북한의 명태요리 · 148

VII. 고성명태축제와 명품화 · 181

1. 명태축제의 역사전승 · 181

2. 명태축제의 발전방향 · 191

3. 명태명품화 사업전략 · 197

VIII. 고성명태어로 구술자료 · 215

[부록] · 277

[참고문헌] · 284

[사진자료] · 287

I. 머리말

고성 명태는 바로 고성의 어로사다. 고성어로민속은 곧 동해안 명태역사와 크게 다르지 않다. 국내 최대의 명태 황금어장으로 불리는 고성지역에서는 이른바 맛있는 지방태가 잡힌 바 있다. 따라서 과거 전국 지방태의 70%를 차지했던 고성군이 명실상부한 동해안 최북단 명태메카임에 틀림없을 것이다.

명태는 계절에 관계없이 어촌은 물론 내륙산간 깊은 오지에 이르기까지 오랫동안 우리들 식생활에 애용되었기에 한편으로 ‘금태’라 고도 불렸다. 지금은 명태가 근해에서 잡히지 않아서 어쩌다 잡으면 희귀하다는 뜻으로 사용되지만 본디 어느 부분 하나 버릴 것 없이 귀중한 재산과 같다는 뜻이다.

명태가 한국인의 가장 사랑받는 ‘국민생선’으로 자리매김하기 까지 고성명태는 그 이름처럼 크게 그 명성을 떨쳐왔다. 어민들의 삶과 항구의 짙은 향수가 배인 고성군은 금강산과 동해바다가 만나는 천혜의 관광 지며 오래전부터 살기 좋은 곳이었다.

《신증 동국여지승람》고성군조에 “이곳 사람들은 삼을 재배하지만 방적을 하지 않고 꼬아서 그물을 만들어 포어(捕魚)를 업으로 삼는다”고 지적인 것처럼 동해안 고기잡이를 생업으로 살아왔다고 해도 과언이 아니다.

이처럼 고성을 자신들의 고향으로 삼고 있는 명태가 한국인이 가장 많이 먹는 생



〈신증 동국여지승람〉 고성군 풍속조에는 “고기를 잡아 생업을 삼는다. 삼을 심어서 길쌈하지 않고, 노를 꼬아 그물을 만들어 고기잡이로 생활한다” 고 하였다.

선, 버릴 것이 하나도 없는 고맙고 기특하며 다양한 모습으로 우리 곁을 지켜왔다. 그러므로 명태는 다른 어떤 것보다 고성(高城)의 대표적 브랜드요 상징이미지라 할 수 있다.

고성명태가 곧 강태(江太)요 간태(杆太)요 진태(津太)요 진태(眞太)다. 다시 말해서 동해안에서 잡히는 명태의 대부분 거진 일대에서 잡아온 것이고, 이러한 신선한 참 명태인 생태를 주낙이나 그물로 잡아서 명태의 고장이라는 명성을 얻은 것이다.

한편으로 한국인의 지혜로움이 깃든 건조법은 명태를 훨씬 맛있는 식품으로 영양가 높은 어물로 변화시켰다. 바다에서 잡은 명태를 청정한 해풍으로 말려 식탁에 올리기도 하고 산간에서 쫄쫄 언 동태를 부드럽게 말려서 진부령, 대관령, 용대리 등지에서 황태로 특화한 것이다. 이처럼 한 마리의 명태가 바다와 산, 그리고 혹독한 겨울 날씨와의 신선한 바람의 만남을 통해 새로운 먹거리로 자리 잡았다.

이와 같이 오래된 전승을 지닌 강원 동해안 명태의 역사는 이미 고려시대로 거슬러 올라가는데 지금부터 6백여 년 전부터 명태는 강원도를 그 고향으로 삼았다고 전한다. 따라서 이른 시기 강원도의 도어(道魚)는 명태로 확정되었다고 보아도 틀리지 않다. 이제 동해안 최북단 명태의 고향인 강원도 고성군이 한국인의 식생활과 어로문화적 차원에서 예전의 그 명성을 되찾고 확고하게 그 역사를 되살려야할 때가 되었다.

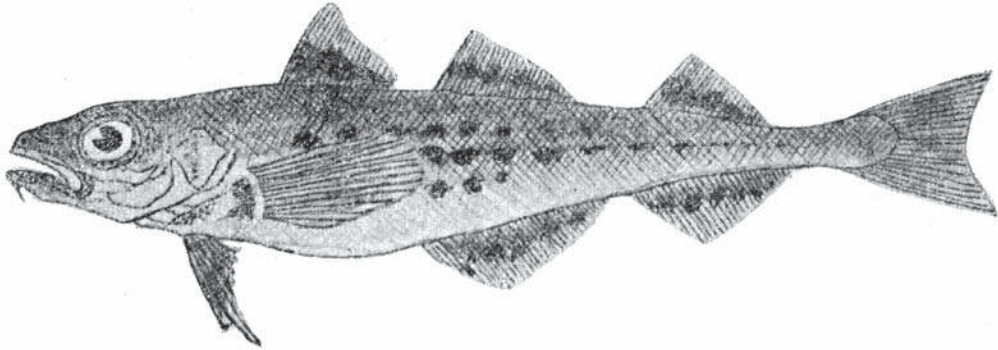
명태(明太, myeong-tae)의 학명은 *Theragra chalcogramma*이며 옛 문헌을 보면 명태어(明鮐魚), 북고어(北藁魚)라는 이름으로 《임원경제지(林園經濟志)》전어지(佃漁志)에 나오며 ‘出北魚故名北魚’라 하여 《재물보(才物譜)》에서는 북쪽에서 잡힌 고기라 하여 북어로 불렀고, 그 외에 무태어(無泰魚)라는 이름이 《동국여지승람》과 《명물기략(名物紀略)》 등에 보인다. 외국에서는 Alaska pallack[영국], Walleye pollock[미국]라 부르고, 일본에서는 Suke-mentai, Suketo-tara, Suketo라 부른다.¹⁾

냉수성 어종인 명태의 생김새는 몸이 대구와 비슷하나 이보다는 더 가늘고 긴 편이다. 몸빛은 등 쪽이 갈색이고 옆구리에는 약 2줄의 가운데가 끊긴 무늬 모양의 흑갈색 세로띠가 있고, 세로띠의 가장자리는 불규칙하다. 위턱이 아래턱보다 짧고 아래턱 밑에는 수염이 있는데 대구에 비하면 아주 짧다. 몸길이는 몸높이의 6배 내외이고, 전장 400mm 내외이다.

명태는 우리나라 함경남도에서 가장 많이 나며 강원도 및 경상북도 연해에 분포하고 그

1) 鄭文基, 《韓國魚圖譜》一志社, 1977, 259쪽

第一圖 明太魚



밖에 오호츠크해, 베링해, 북 아메리카 서해안, 일본 아마구치현 이북의 연해에 분포한다. 명태의 회유경로는 대체로 두 가지로서 가을철 북태평양으로부터 남하하여 9~10월에 함경도 연안에 이르고 계속 남하하여 11월~12월에 걸쳐 강원도와 경북연안까지 회유한 후 산란을 마치고 2월 이후 수온 상승으로 다시 북상하는 어군이 있다. 다른 하나는 여름철에 동해의 중부 이북 해역의 수심 깊은 곳에 머물다가 연안 수온이 하강함에 따라 11월에서 12월에 걸쳐 연안으로 접근하여 산란을 마치고 수온이 높아지는 2월 이후 다시 동해의 깊은 곳으로 이동해 가는 어군이다.

그러나 이들 명태어군이 과거처럼 강원 동해안 고성앞바다가 까지 미치지 못하고 있어 안타깝다. 그것은 지구온난화로 인한 수온이 따뜻해진 탓도 있지만 바다 속에 드리워진 폐 그물에 걸리고, 인근 바다로 둘러싸여 있는 현재의 지리적 위치상 북한과 러시아 앞바다, 일본 앞바다에 촘촘하게 쳐진 그물에 명태가 막혀 버렸다. 그나마 연근해에 자리 잡고 있던 명태 어군들도 새끼 노가리의 싹쓸이로 인해 그 존재를 보기 어려워졌다. 어쩌다가 지방태가 나면 그것은 명태가 희귀한 금태가 되고 있는 현실이다.

미국에서 잡히는 알래스칸 폴락이라는 영어이름을 가진 명태는 전 세계 명태 어획량의 10%를 차지하나 이들은 우리처럼 다양하게 활용하지 못하고 대부분 냉동되거나 살을 발라서 맛살이나 어묵 등을 만드는 수리미(생선을 갈아서 만든 냉동어묵)의 주재료로 쓴다.

동해산 명태는 봄부터 여름까지 동해 중부 이북의 심해 중층에 서식하고 있으나 초가을이

되면 점차 연안을 향하여 이동하기 시작하는데 200m 등심선 부근의 해저에 모인다. 수직 분포는 20m에서 300m 사이의 수층에 떼를 이루어 산다. 그러나 산란기가 되면 얕은 내만으로 들어오는데 산란은 12월에서 3월 사이 수심 50~100m의 바닥이 평탄하고 모래와 진흙이 섞여 있는 지대에서 한다.

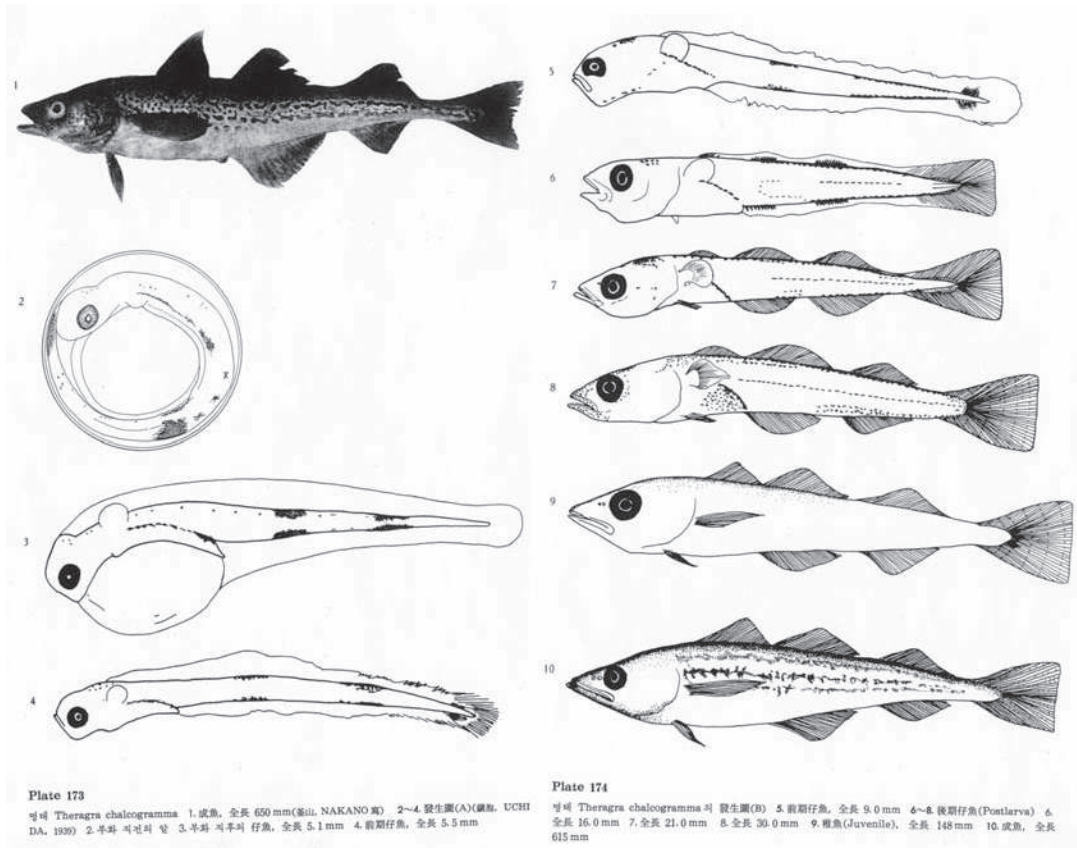


산란장에 명태 떼가 들어오면 가자미나 털게는 다른 곳으로 달아나 버리며 자정부터 동이를 무렵, 바람이 없거나 미풍일 때 산란한다. 명태 한 마리의 산란 수는 25~40만 알이고, 수온은 5℃에서 10℃에서 수정 후 10일 만에 부화하는데 2년 뒤 길이 260mm가 될 때까지 200m 수심에서 산다. 탐식성어로 먹이는 갑각류, 정어리, 멸치, 오징어새끼로 때로는 명태새끼들도 잡아먹는다.

‘맛있기로는 청어, 많이 먹기로는 명태’라는 말도 있듯이, 우리 한국 사람들이 가장 많이 또 즐겨 먹는 생선은 뭐니 뭐니 해도 명태다. 중국 사람들이 좋아하고 많이 먹는 것은 잉어, 일본 사람들은 도미, 미국 사람들은 연어, 프랑스 사람들은 넙치, 덴마크 사람들은 대구, 아프리카 사람들은 메기라고 한다.

이와 같이 세계에서 유일하게 명태를 즐겨 먹고, 맛있게 조리해서 상식하는 명태킬러 한국인, 그들이 가장 사랑하는 국민생선이 바로 명태다. 그것은 한국인이 지혜로운 민족임을 말해주는 것이다. 명태의 단백질은 이른바 완전단백질로 성장과 생식에 필요한 필수 아미노산을 다량 함유하고 있다. 인체의 체조직을 구성하는 체액과 혈액의 중성을 유지하며, 질 좋은 비타민 A와 나이아신, 레티놀이 풍부하여 고운 피부와 주름방지에 탁월한 효과를 거둔다고 한다. 다시 말하면 건강하게 늙지 않는 필수성분이 곡물의 서너 배가 넘게 바다의 비타민 생선 명태 속에 들어 있음을 우리 선조들은 알았던 것이다.

이처럼 한국인에게 있어 명태는 여전히 한국 국적이다. 중국 동북지역이나 러시아 연해



주, 감자가, 일본에서 잡힌 명태도 결국 고향으로 돌아온다. 다시 말하면 러시아 고려인이나 중국 조선족, 재일 조선인들처럼 명태의 고향은 그 이름을 얻기 전인 6백년 전, 그리고 명태로 불린 3백전부터 한반도 강원도다.

한국인의 한국인다운 존재 증명을 대변하는 생선이 곧 명태다. 명태국 한 그릇에 맺혔던 한스러움마저 시원한 국물처럼 남김없이 풀어낼 정도로 한국인은 명태를 곁에 두고 많이 먹어왔다. 시원한 국물 맛이 한국인의 내피감각을 자극하는 담백한 생선이기에 것처럼 사랑받았으며 거의 백 개에 가까운 정도로 수많은 명태의 별칭과 백 가지에 가까운 요리법을 창안해 낸 것은 바로 한국인의 다양한 삶의 모습을 반영한 것이다.

우리가 실제 만들 수 있는 명태요리는 국·탕·식혜·젓갈·지짐·찌게·구이·튀김·조림·자반·볶

음·전·찜·회·포 등 참으로 다양하여 천변만화(千變萬化)와 같다. 요즘에는 식품가공이 다양해지면서 쓰임새도 많아져 어묵이나 게맛살, 소시지의 재료가 되며 햄버거의 고깃살에도 명태가 들어갔다. 따라서 어떤 요리로도 적용과 변용이 가능한 변신의 귀재로서 명품생선의 반열에 드는 것 또한 명태라는 생선이다.

한국인과 명태의 함수관계는 풍흉을 점치는데 사용되기도 한다. 고성지역에서는 “여름철 명태나 도루묵, 양미리가 개락이면 흉년이다”라고 한다. 겨울철 한류성 생선이 여름에 잡히면 육지도 냉해를 입어 흉년이 된다는 것이다.

또한 명태는 경건한 차례상의 탕과 북어로 제사에 빠지지 않았으며, 신랑을 매다는 동상례에서도 발바닥의 용전혈을 북어로 두드려 주었다. 명태는 제화초복과 생기복덕을 추구하였고, 무당들이 부정굿을 할 때나 마을장승을 세우면서 액막이 제물로도 이용하였다. 요즘 같은 시대에 신세대들도 새 차를 사면 운전대 아래에 명태와 실을 매달아 놓고 자동차 고사를 지내면서 무사고를 기원한다. 명태가 눈을 밝게 하듯이 눈을 밝게 뜨고 앞을 잘 보아 사고내지 말기를 바라는 뜻이기도 할 것이다.

이처럼 생활상 다양하게 쓰이고 신성한 제의용품과 먹거리로 활용되고 있으니 명태가 소위 ‘움직이는 돈가방’이라고 불리는 것이 틀린 말이 아니다. 어느 것 하나도 버릴 것 없는 팔방미인과 같은 다용성과 풍속의 적응이 놀랍다. 이것이 명태의 한국적 현재화다. 이러한 한국인의 명태가 가장 많이 잡히는 명태역사의 고향이자 명소인 고성지역은 매년 축제를 통해 명태의 문화적 브랜드 파워를 키워나가며 지역명품화의 길에 나서고 있다.

“바다를 지배하는 자가 모든 것을 지배한다”는 테미스토클래스의 말처럼 동해안의 청정어업도시 고성군은 무진장의 바다산업자원을 지니고 있다. 바다와 산, 호수를 가진 동해안의 명품도시로 자리매김하고 있는 고성군이 특화된 명품도시로 새롭게 부각되어야 한다. 그러기 위해서 ‘고성하면 명태’ ‘명태축제의 고향’ ‘명태의 고향 고성’ ‘고성명태의 고품격 먹거리 문화’라는 문화적 가치와 생업적 전통성을 지역관광산업으로 자원화해야 한다. 미항의 아름다움에 보태어 고성어촌의 항구마다 독특한 어촌체험, 어로경험의 특별관광자원을 활용하여 고성명태를 ‘고성명품’으로 거듭나게 해야 한다.

그러기 위해서는 고성의 겨울바다에서 잡히는 명태를 영하 5℃의 자연산 해풍으로 말리고 해양심층수로 목욕한 새로운 브랜드 상품으로 해풍명태가 태어나도록 해야 한다. 이른바 고

성 코다리 명태는 산간 계곡에서 말린 황태와 더불어 명태중의 명품으로 승화시키고 나아가 고성해풍명태를 경상도 과매기처럼 강원도 지역상징물로 널리 홍보해야 하겠다.

“농부는 죽을 때에도 씨할 것은 베고 죽는다”는 속담도 있듯이 한편으로 명태치어인 노가리의 불법포획을 막고 생태계를 복원하여 사라진 명태가 다시 찾아오도록 해야 한다. 국제적으로 동해안 환경오염을 막고 지구온난화를 차단함으로써 모든 생물의 위치를 원래대로 돌려놓아야 명태가 다시 찾듯이 인류의 늘 푸른 미래도 가능하다.

우리가 손놓고 명태가 다시 찾기만을 기다릴 것이 아니라, 해양심층수를 이용한 한해성(寒海性) 종묘생산으로 동해안 명태 어족자원을 우리의 기술로 되살려야 하겠다. 머잖아 우리의 뛰어난 양식기술과 종묘생산은 사라진 명태를 우리 앞바다에서 생산해낼 수 있다.

아울러 테마로 한 차별화된 전통축제를 지속화하여 명태의 문화화, 명태의 명품화, 명태의 산업화를 추진해야 한다. 동해안에서는 현재 명태가 나타나지 않으나 명태는 여전히 세계의 바다 속을 내 집처럼 헤엄치고 다닌다. 그리고 여전히 한국인들이 가장 사랑하며 아직도 우리네 식탁을 차지하며 입맛을 자극하고 있다.

그러므로 우리는 과거와 다른 역발상으로 사고를 전환해야 한다. 명태가 앞바다에서 보이지 않게 되면서 그것이 우리들 삶에서 영원히 사라진 것이 아니라는 인식상의 대전제가 필요하다. 가시적으로 동해에서 사라진 명태 종묘를 대량 생산하여 명태가 잡히는 생선에서 기르는 생선으로 생산체제를 바꾸는 것이다.

또한 보이지 않는 명태를 보이는 명태문화콘텐츠로 다시 살려내는 지혜로움이 요구되는 것이다. 겨울철 화천 산천어축제처럼 고성명태축제에 전국 각지에서 수 백만 명 이상이 모여들어 고성명태의 부활을 선포하도록 해야 한다. 그러기 위해서는 명태산업화와 명태명품화에 모두가 지혜를 모아 노력해야 한다. 명태의 고장 고성군이 명태 역사를 활용하여 수준 높은 문화체험관광 상품화를 꾀할 수 있으며 이것이 지역경제 활성화 할 수 있다고 판단된다.

이제는 명태축제를 고성군 겨울바다축제로 그 외연과 내용을 확대하여 명태가 고향인 동해안으로 되돌아오는 날까지 지속하고, 고성어로문화와 어촌민속을 연계한 체험관광자원화를 서둘러야 한다.

또한 한국인의 대표적 먹거리문화인 명태문화를 체험할 수 있는 어촌체험 관광루트화와 명태산업단지화를 통해 고성명태의 문화적 산업적 상징성을 회생시켜야 한다. 그렇게 될 때

지역경제가 살아나고, 역사성을 지닌 어촌문화를 알려서 누구나 바라는 삶의 궁극적 목표에 가까워질 수 있다.

이제 우리에게 그렇게 감동을 주었던 명태란 생선은 과연 무엇이었고, 특히 고성명태 그것이 갖는 민속학적 전승, 문화적 가치, 역사적 의의 등을 총체적으로 살펴보고자 하는 것이 이 책이 지향하는 목표다. 그것이 우리들 눈앞에서 잠시 사라진 명태가 아니라 문화적으로 다시 태어나고 산업화로 각광받는 새로운 명품명태로 재탄생하는 길이다. 오늘날 고성명태에 대한 새로운 접근은 참으로 명분 있는 일이다. 그것은 고성지역이 한민족을 닮고 태어난 명태의 고향이며, 동시에 우리나라 어로생업사, 어촌민속사를 여전히 담보하고 있는 중요한 지역이기 때문이다.

II. 고성어촌과 어업행정

《세종실록지리지》에 의하면 “고성의 풍속이 해산물을 생업으로 한다”고 했으며, 문어·대구·송어·상어·연어·전복·홍합·미역·다시마 등이 생산된다고 하였다. 이렇게 많이 생산되는 해산물을 진상하였는데 세종 27년(1445) 12월 10일 강원감사였던 이선제가 강원도에서 매달 제사용으로 바치는 생선들이 여름철에는 썩기 때문에 영동의 강릉과 고성 지역, 영서의 원주, 춘천에 각각 얼음 저장고를 설치할 것을 정부에 제기하였다.²⁾ 이른바 생산과 함께 해산물의 유통상 중요성이 언급된 셈이다.

동해안 고성군을 중심으로 본다면 우리나라는 삼면이 바다를 끼고 있어 수산자원이 무진장하다. 고성군은 동해안의 주요 거점으로 옛날부터 근래에 이르기까지 군사적 요충지로 역할을 했으며 수려한 자연경관으로 관광명소로도 자리잡아왔다.

고성군은 남북분단 이후 휴전선 남방 어로 한계선(북위 38도 33분)남쪽으로 48.4km의 해안선을 따라 아름다운 항포구가 자리 잡고 있다. 고성군에는 4개의 국가어항과 14개의 항구가 자리 잡고 있는데 거진, 대진, 아야진 등 1종 어항과 공현진, 가진, 오호, 문암1리, 문암2리, 교암, 천진, 봉포 등 2종 어항이 있으며 초도, 반암, 청간 등 소규모항은 어민들의 삶의 터전이자 체험항으로 알려져 있다.

또한 통일전망대, 화진포해안도로, 고성전망대 등 조망명소 및 명파해안, 초도해안, 거진해안 등의 조망도 뛰어나다. 해수욕장도 화진포해수욕장을 비롯하여 거진, 반암, 가진, 공현진, 봉수대, 송지호, 삼포, 문암, 교암, 아야진, 청간, 천진, 봉포 등 10여 곳에 이른다.

고성군에서 명태산지로 유명세를 타고 있는 거진과 대진항을 비롯하여 죽왕면 공현진리

2) 《세종실록》권110, 세종 27년(1445) 12월 기유, “강원도 감사가 생어육을 천신할 때에 얼음을 쓰게 할 것을 아뢰니 의정부에서 논하게 하다. 강원도 감사 이선제가 아뢰기를 ‘매달 월령 천신과 삭망에 진상하는 생어육이 하월의 여러 날 노정에 부패하기 쉬우니 대단히 불가합니다. 청하읍진대 영동의 강릉·고성과 영서의 원주·춘천 등지에 얼음을 저장하여 생어육을 천신할 때에 얼음을 쓰게 하여 썩는 데에 이르지 않게 하소서’ 하니 예조에 내렸다. 예조에서 의정부에 보고하기를 ‘네 곳에 얼음을 저장하기는 어려우니 강릉·춘천 두 곳에만 1년 쓸 것을 짐작하여 얼음을 저장하고, 함길도와 강원도 흡곡 근처의 주현의 천신은 모두 금성으로 쫓아 서울에 이르니 아울러 여름 저장하는 것을 허락하소서’하였다.”

는 임금에게 진상하던 수대미역 산지로 유명하고, 거진읍 반암리는 멸치후리질로 널리 알려진 어촌민속의 전승지다.

고성군의 어업인구는 거진읍에 집중되고 토성면, 현내면, 죽왕면 항포구에 분포되어 있는데 근래 들어 연안자원 고갈과 이상 해류로 어획고가 감소하고, 유가가 상승하면서 어선과 어민인구는 계속 감소하고 있다. 그러나 현 상황에서 좌절하기보다 잡는 어업과 병행하여 공동어장 내 기르는 어업인 양식산업으로 전환하고 관광어항과 생태어촌으로 활성화하면서 활어산업과 어촌체험관광지화로 변모하고 있어 기대를 모은다. 특히 2009년 고성군은 어민 소득의 증대를 위해 66개 사업에 총 156억원 들여 어업기반시설을 접목한 해양관광시설 확충에 총력을 쏟기로 하였다.

주지하듯이 동해 해안선은 바위와 모래로 이뤄졌는데 고성 일대의 연안은 저층이 거의 암반과 모래로 형성되어 있다. 암반지대에는 미역·다시마 등 저서생물의 먹이자원인 해조류가 풍부하고 전복·성게 등의 양식어장으로도 천혜의 여건을 갖추고 있다. 동해안 어업의 중요 거점은 포구로서 파도가 심하고 암초가 많은 조건에서 무엇보다 배를 정박해야만 어촌이 성립될 수 있었다.

동해안 어업생산량은 1970년대 중반부터 1980년 중반까지는 연평균 23만톤 이상으로 높은 어획수준을 보였으나 그 이후 감소하여 1988년에 약 15만톤 수준까지 감소하였다. 1990년대 초반 다소 증가하였으나 200년 이후 다시 감소하는 추세다. 동해의 주요 어업자원은 명태와 오징어로서 동해의 어업생산성 증감현상은 두 종의 생산량 변동과 크게 관련이 있다. 즉 1980년대 동해안 어획량 감소 원인은 명태의 어획량이 감소한 것이 가장 큰 영향이고 1990년대 초반 어획량 증가는 오징어 어획량이 증가한 것에서 기인한다.

특히 동해안 주요 어류 자원인 명태어획량의 감소 원인은 1980년대 중반까지 진행된 미성어에 대한 무분별한 남획과 최근 전 지구적인 해양환경 변화에 따른 가임량의 감소 등 복합적인 요인에 의한 것으로 보이나 미성어에 대한 무분별한 남획이 가장 큰 요인이 된 것으로 판단된다.

우리나라 명태잡이는 조선 후기에 본격적으로 발달되었으며 1960년대에 들어서면서 북태평양까지 진출하여 어획량을 늘렸다. 그 뒤 1988년 미국의 대외쿼터 철폐 등 여러 가지 여건으로 줄었다가 1991년 9월 구소련과 어업협정을 체결하여 새로운 어장이 생기면서 어획



거진항 전경

량은 다시 늘어났다. 하지만 북태평양으로 진출할 당시 동해안 명태어획량은 점차 줄어들었고 어로저지선으로 인해 실질적으로 명태를 잡을 수 있는 어장은 제한적이었다. 예전에 동해안 어선들의 어로저지선은 북위 38도 36분 56초의 바다에 그어진 휴전선 바로 아래 북위 38도 34분 45초였다.

그러나 명태를 잡으러 이동하다 보면 더 북쪽으로 올라가는 경우도 생겨서 지난 1967년 1월에는 이 어로저지선 근처에서 조업 중인 명태잡어 어선 250척을 지키던 해군함정 ‘56함’이 북쪽 대포에 맞아 침몰하는 사건이 일어났다. 그런 이유로 이듬해인 1968년에는 38도 30분에 어로한계선이 그어졌으며, 명태어획량도 줄었다. 그러다가 1972년에 어로저지선과 한계선 사이인 북위 38도 33분까지 명태잡이철인 10월 1일부터 이듬해 3월 31일까지 어로작업이 허용되어 어획량이 다소 늘어났다. 이후에도 어민들의 생계줄인 명태잡이를 위해서 북상하는 어선들이 늘어나면서 남북한 간의 마찰이 줄어들지 않았다.

고성군 대진항은 수심이 2.4~2.9m로 얇고 서쪽에는 노출암과 암초가 산재하며 저질은 모래와 바위가 대부분으로 되어 있고 거진항은 방파제로 둘러싸여 선박이 피박지로 적당하므로 성어기에는 많이 어선이 몰려든다. 항내 수심은 전반적으로 2~7m이며 저질은 가는 모래도 되어 있다. 아야진항은 북쪽의 큰 아야진항과 남쪽의 작은 아야진항으로 나뉘며 수심은 2~4m로 저질은 모래와 바위로 되어 있다. 노·간출암이 많아 20톤 미만의 소형어선만이 들어올 수 있다. 그렇지만 연근해에서 멀리 갈수록 뱀이 등장하는데 고성앞바다의 뱀은 해초가 자라는 해양식물의 본거지로서 물고기 먹이사슬에서 대단히 중요하다. 명태가 주로 활동하는 곳도 뱀로서 수온이 차고 수심이 깊은 곳이다.

동해안시대 중추적인 해양관광지로 고성군이 자리매김하면서 관광어항의 개발, 생태체험장, 어촌마을의 관광이미지화 및 자연형 워터프론트를 통한 해안선의 휴식공간 확충, 국제적 테마해수욕장 개발 및 수준 높은 어촌민박시설 운영 등과 함께 해양과학관, 어촌역사민속관 등의 건립을 통한 특성화된 경쟁력확보가 관건이다. 또한 기존의 항포구를 활용한 고객중심의 수산물먹거리촌 조성과 해양레포츠 연수센터, 해양심층수 메카지역으로서 심층수 제품개발, 바다축제의 신개념 도입을 통한 사계절 관광상품화에 주력하고 있다.

우리나라 바다에는 예로부터 크고 작은 여러 가지 난·한류성 물고기들이 살았다. 원시시대 유적들에는 뼈를 남긴 물고기 종류가 있으며 15세기 중엽의 세종실록지리지에 올라있는 물고기 종류들, 그리고 18세기 말 서유구가 쓴 《임원십육지》에 올라있는 물고기 종류들이 별 차이가 없는 것은 우리 조상들이 대체로 같은 종류의 물고기를 잡아 식생활에 이용해 왔음을 보여 준다

여러 가지 자료들을 볼 때 역대로 어로 대상이 되어온 기본 어종은 명태, 가재미, 조기, 청어, 대구, 꽁치, 고등어, 갈치, 임연수, 삼치, 도미, 멸치, 농어, 송어, 숭어, 연어, 우레기, 방어, 상어, 횡대어, 준치, 문어, 낙지, 오징어 등이었다. 그 가운데 우리 조상들이 가장 많이 잡아 먹은 물고기는 명태, 조기, 청어였다. 그렇기 때문에 이 물고기들은 역대로 여러 가지 이름으로 친근하게 불렸으며 그에 대한 일화들도 많이 만들어졌으며, 이 세 종류의 물고기 잡이를 한국의 3대 어업으로 일컬어왔다.

명태는 북어, 동태, 왜태, 황태, 선태, 건태, 애기태, 막물태 등으로 불려왔다. 생태, 선태는 갓 잡은 생선명태라는 말이고, 건태와 북어는 마른 명태를 이르는 말이다. 특히 북어는

뒷산이라는 뜻), 학두봉이(앞산이라는 뜻), 발이봉이 등을 들 수 있고 다음은 해당 지역의 지형상 특성을 반영하여 부른 것인데, 동해 어랑, 명천 앞바다에서 불리던 깊은굿내기, 거무대기 잔철밭(잔들밭), 덜갱이불(큰 들밭) 등이 있다.

어부들이 흔히 바다로 나가면서 고기를 잡아가지고 마주 들어오는 뱃사람들에게 “어디서 고기를 잡았는가?” 하고 물어보는데 이때 상대방에서 “검은 굿내기에서 잡았다”고 하면 틀림없이 그곳으로 찾아갔다고 한다. 이러한 어장은 개인의 소유가 아니므로 어부들 속에서 “물로 가는 천리(자연속의 물고기)야 잡는 게 임자지”라는 말이 통용되고 있다. 어민들의 어장이용에는 예로부터 지켜지는 도덕과 미풍양속이 있었다.

고성앞바다 명태잡이는 음력 정월 초하루를 기점으로 끝이 나는데 잡는 방법도 그물을 치는 자망어업, 낚시를 던져 낚아 올리는 연승어업이 있다. 이외에도 저인망이라 하여 잠자리 채 모양의 커다란 그물을 어선에 매달고 바다 밑에서 끌고가며 몽땅 잡는 방법으로 원양어업에서 많이 사용한다. 자망은 보통 3톤에서 5톤급의 소형동력선으로 항구에서 대략 한두시간 거리의 가까운 연안에서 작업을 하는데 깊이 그물을 내릴 수 없기 때문이다. 보통 새벽 4시반쯤 시작되는데 선장이 먼저 나와 배에 불을 밝히고 어선의 이상 유무를 살핀 다음에 통제소에 출항신고를 한다. 그리고 대략 5시쯤 항구를 출발하는데 해가 떠오를 무렵 어장에 도착하여 낚시를 던진다. 명태는 해가 뜰 무렵에 먹이를 찾아 이동하므로 이때를 놓치지 말아야 한다.

명태잡이 그물의 경우는 하루 전에 쳐 놓는데 출항 때마다 4~5닥의 그물을 준비해 간다. ‘닥’은 그물단위로서 대략 400m 정도다. 전날 쳐놓은 그물을 걷어 올리면 곧바로 준비해 간 그물을 바다에 내리고 그물 양쪽에 자기배 깃발을 매단다. 이 그물은 바로 다음날 바로 걷어야 한다. 그렇지 않으면 그물에 걸린 명태가 몸부림치다가 죽어서 상해가 되고 다른 고기들이 물어뜯어 상품가치가 떨어지는 ‘파치’가 많아진다.

바다에 설치했던 그물을 걷고 그 자리에 새 그물을 치고 난 뒤 12시 쯤 되어 항구로 돌아오면 대기하고 있는 어부들의 부인이나 인부들이 그물에서 명태를 떼어 크기별로 나누고 손상여부를 가려 정리하고 경매에 넘긴다. 낚시를 던져 잡는 연승은 자망어선보다 더 먼 바다로 나간다. 이것은 긴 불에 낚시바늘을 촘촘히 매달아 바다에 던졌다가 곧바로 낚아 올리게 되므로 명태의 신선도가 높다.

연승의 경우 보통 10톤 내지 15톤의 경우 선장을 포함해 7~8명이 항구에서 약 3시간 정도 떨어진 바다에 나가므로 새벽 3시쯤 나간다. 매년 시기별로 명태의 이동경로를 파악하고 있으므로 어장에 도착할 즈음 수평선에서 붉은 해가 떠오를 기운이 뻗치면 명태들이 먹이를 찾아 돌아다닌다. 연승어선은 이때를 놓치지 않고 낚시를 던져 명태를 낚아 올린다.

실제로 동해안 어장에는 연승어선들이 서로 먼저 명태떼가 몰려 있는 곳으로 이동하기 위해서 항구를 출발하기 전에 어선통제소에서 출항신고를 마친 선장들은 비표를 받아 들자마자 달리기 선수처럼 뛰어나가 배를 몰고 어장에 도착한다. 어선의 경우 비싼 돈을 들여서 배의 기관인 모터를 출력이 강하고 빠른 것으로 경쟁적으로 다는 것도 남보다 먼저 어장에 나가기 위한 것이다.

어장에 도착하자마자 선원들은 낚시를 드리울 준비를 하고 선장은 어군탐지기로 명태떼의 이동을 살피게 된다. 몇 미터 깊이로 어느 순간 낚시를 던져는가에 따라 그 날의 어획량이 결정되므로 선장들은 긴장하게 된다. 명태떼가 해저 몇 미터 지점에서 이동하는 가를 살피 명태의 높낮이 이동에 따라 판단하여 낚시를 던지게 된다. 낚시줄을 담은 통은 7~8개 정도로 선원 한 명이 한 통의 낚시를 담당하며 여기에는 9~12초리의 낚시가 양미리 미끼를 문 채 담겨진다. 연승은 길게 매단 줄에 약 30cm 간격으로 낚시줄이 이어지는데 이 낚시 바늘 250개를 ‘한초리’라 부른다. 이렇게 보면 연승어선 한 척이 드리운 낚시바늘은 2만여개가 되고 길이도 6km정도다. 이것을 다 내리는데 약 2시간이 걸리므로 힘든 시간이 계속된다. 그러나 수백척의 어선들이 일정한 간격을 유지하지 못하고 뒤엉키게 되면 낚시줄도 조류에 따라 이동하다 뒤엉켜 버리는 사고가 생기면 많은 비용을 들인 낚시라 해도 어쩔 수 없이 낚시줄을 끊어야 하는 일도 생기는 것이다.

낚시를 다 던지고 나면 뱃머리를 돌려 낚시를 끌어 올린다. 낚시바늘에 걸린 명태는 바늘은 그대로 두고 낚시줄만 끊어 내고 20마리씩 한두름으로 상자에 담아서 항구로 돌아오게 된다. 이렇게 잡은 명태는 수협공매로 중매인을 통해 전국에 보내진다. 연안에서 잡은 명태가 덕장으로 가는 경우는 거의 없는데 가격이 비싸서 대부분 원양태를 내다 팔게 된다. 연안 명태에 비해 값도 싸고 크기도 커서 생태로서 맛은 덜하지만 북어로서는 상품가치가 더 좋다고 한다.

예전에는 어부들이 돛단배를 타고 나가서 긴 대나무를 물 속에 넣고 고기떼의 소리를 듣

고 명주실로 엮은 영성한 그물을 던져서 명태를 잡았다. 지금은 대부분 강력한 모터를 달고 있는 소형어선에 어군탐지기가 설치되어 있으며 나일론으로 짠 그물로 명태를 잡는 등 많은 변화가 생겼다.

하지만 근래에는 힘들고 위험하고 찬바람 맞으며 잠 못 자고 새벽에 나가 일을 해야 하는 3D업종에 속하는 어업이므로 경험있는 어부들을 구하기가 쉽지 않다. 따라서 오늘의 어촌은 어죽고갈의 고기난과 인력부재의 인력난의 진퇴유곡에 갇힌 셈이라고 해도 틀리지 않다.

그러나 어부들은 어장 내에서 서로 믿으며 협조한다. 물고기를 먼저 발견한 사람에게는 양보하였으며, 어장에 먼저 들어와 일하는 어선과 어부들이 있으면 일에 방해가 되지 않게 조심하였고, 해상에서 조난당하면 도와주고 건져주는 것을 의리로 여겼다. 어장 내에서는 이러한 미풍이 있고 서로 도와주며 화목하게 사는 것은 도리로 여겨온 우리 민족들의 도덕적 품성에서 나온 것이다.

함경도의 음식 가운데 명태요리는 명태국, 동태식혜, 창란식혜, 동태순대, 명란젓 등이 있었는데 명태는 함흥, 홍원, 북청, 단천, 이원, 길주, 명천, 성진, 청진 일대에서 많이 잡혔다고 한다.³⁾ 이곳의 명태는 거의 전국에 퍼져나갔는데 실학자 이종환의 《택리지》에 의하면 18세기 중엽 전국의 모든 곳에서 함경도의 명태가 팔렸다고 한다. 이규경의《오주연문장전산고》에도 명태가 건조되어 전국에 보급되었으며 일상식 또는 제수용품으로 소비됨을 밝혔다. 이처럼 명태는 동해 중부 이북의 가장 중요한 어종이어서 함경도 지방에서는 명태음식으로 동태국, 동태식혜, 순대, 창란젓, 명란젓 등이 유명했다.⁴⁾

앞에서 잠깐 언급했듯이 명태라는 이름은 기록상으로 350년 전인 17세기에 처음으로 나타난다. 《승정원일기》효종 3년(1652) 10월 8일자 기록에 그 모습을 드러내는데 대구어란에 명태란을 첨가한 일을 기록하였다. 강원도에서 10월 삭일 진상하는 물목에 부패 등 문제가 생겼음을 관원이 지적한 것으로 생어육(生魚肉)의 진상이 지속되었음을 알 수 있다.⁵⁾ 당시

3) 《조선일람》 조선지리연구회, 1936, 함경북도, 함경남도

4) 김호섭, 〈중세관북(함경도)과 해서(황해도) 지방에서 이름난 음식〉 《조선고고연구》1988년 3호, 사회과학원 고고학연구소, 23쪽

5) 《承政院日記》第125冊 孝宗三年壬辰十月 “司饗院官員 以提調意啓曰 江原道十月朔各殿進上生物等 或腐破有臭 各種塩色盡爲濃爛 兩色正果 味亦不甘 至於大口魚卵 則以明太卵 添入其內 莫重進上 如是不謹 極爲駭愕 當該封進官吏 請從重推考 傳曰 允”

에 명란을 대구어란에 넣어서 막중한 진상물목을 휘방한 것이라 평하여 관리를 추고하도록 운허한 것이다. 이는 당시 강원도 동해안에서 많이 잡히던 명태어란의 진미를 이해하지 못하고 섞어서 조심해야할 진상품을 어지럽힌 죄라고 한 것이다. 이처럼 명태가 많이 잡힌 탓에 궁궐의 진상물목에 들어가지 못했던 명태가 이후에 일반 서민들의 식탁을 오랫동안 점령할 것으로 예상하지 못했던 것으로 보인다.

조선 후기 실학자 서유구(1764~1845)의 《난호어목지》에 이를 증명하는 기록이 있는데, “명태를 겨우내 말린 것이 동해안 원산에 집하되었다가 배나 말에 실려 각지로 운반되는데, 그것을 옮기기 위해 원산에는 밤낮으로 인마의 왕래가 끊이지 않았다”고 하였다. 따라서 서민들의 입맛은 명태의 명성을 이어나게 되었다. 또한 이규경(1788~1856)의 《오주연문장전산고》에 “명태를 말린 건제품이 전국에 유통되는데 매일의 반찬으로 삼고 여염 뿐 아니라 유가(儒家)에서도 이를 제사에 쓴다.”고 하였다.

기록된 전설에 의하면 지금부터 300년 전인 17세기 함경북도 명천군에서 태가 성을 가진 어부가 잡은 물고기로서 크고 살찌고 맛이 좋아서 명태라고 했다는 이야기가 《송남잡지》에 기록되어 있다. 이러한 명태의 대표적인 먹거리로 명태국을 꼽는다. 신선한 명태를 깨끗이 손질하여 대가리와 꼬리를 자르고 토막을 낸 다음 명태내포와 게살 등을 넣고 소금국에



승정원 일기

끓인 것이다. 이 국은 다른 물고기국과는 달리 비린내가 나지 않으며 구수한 맛이 있어 누구나 즐겨 먹는다.

명태순대는 벨을 딴 다음 그 속에 소를 넣어서 만들거나 주로 대가리를 잘라서 고지, 애 등을 쌀에 버무려 넣고 만들기도 한다. 특히 고성·속초지역은 함경도 출신이 많은 지역으로 입춘날 일부러 등심이 좋으라고 명태순대를 만들어 먹는다.

1800년대《시의전서(是議全書)》에 아교(魚膠)순대라는 명칭이 처음 나오는데 고성지역 어촌에서도 오징어나 명태를 이용한 순대를 잘 만든다. 순대는 6세기경 쓰인 《제민요술(濟民要術)》에 보이고, 우리나라는 조선시대 이후 여러 책에 나타난다. 《음식디미방》에는 견장(犬腸)이라 하였고 《증보 산림경제》에 우중증(牛腸蒸)이라 하였으며 《시의전서》에 비로소 ‘순대’라는 용어가 보인다.

명태순대와 같이 어류를 이용한 순대는 1740년 《수문사설》에 ‘어장증’(魚腸蒸)이 처음 보인다. 명태순대는 명태의 배를 가르지 않고 머리를 따서 아가미 쪽으로 손을 넣어 창자를 깨끗이 들어낸 다음 명태내장, 고기, 채소, 두부 등을 다져 양념한 소를 채워 넣고 입을 오무려 묶은 것으로 찌거나 구워서 먹는다.

명태순대는 돼지순대와 달리 선지를 넣지 않고 만들며 함경도 출신이 많이 피난 내려온 고성과 속초지역에서는 명태순대를 겨울철 별미로 즐겨 먹는다. 보통 겨울철 김장 무렵에 만들어 밖에서 쪼매 달아 쪼쪼 올려놓고 먹거나 설날에 손님 접대용 안주로 찌서 가지런히 썰어서 내놓으면 보기도 좋고 먹기도 좋은 별미다.

그리고 창란젓, 명란젓은 명태의 내장과 알을 가지고 만드는데 동해안에서 잡히는 명태는 그 내장까지 하나도 버리지 않고 모두 가공하여 식생활에 이용하였다. 아울러 고성주부들은 명태아가미로 서거리를 만들어서 겨울철 반찬으로 삼는다. 이것은 무와 함께 버무려 만들어 김장을 해서 먹으면 매콤하고 그 맛이 시원한 어촌지역의 별미로 명태식해와 함께 명품에 속한다.

한 가지 물고기를 가지고도 이렇게 여러 가지 색다른 식료품을 만들어낸 것은 우리 민족의 음식솜씨와 살림살이를 보여주는 것이다. 북어와 편포는 강원도에서 손꼽히는 음식이다. 북어는 명태의 벨을 따서 바삭 말린 것이며 편포는 낙지를 말린 것이다. 강원도 주민들은 일찍부터 물고기를 말리는 가공법을 발전시켰는데 북어뿐 아니라 말린 연어, 대구, 문어, 고등어

로 만든 음식도 강원도의 특산으로 널리 알려졌으며《세종실록》에 의하면 외국에 수출도 하였다고 한다.⁶⁾

《신증동국여지승람》제50권 길성현(길주)의 토산조에는 토산물로 석이, 수어, 명태, 가자미, 다시마 등이 기재되어 있으며, 명천현 토산조 신증에도 빙어, 무태어, 물개, 쌍어가 들어 있어 무태어와 명태를 같은 어종으로 연관짓기도 한다.

강원도 동해안은 212.3km의 긴 해안선과 76,418ha의 광활한 내수면을 보유하고 있으며 한류와 난류가 교차하여 먹이 자원이 풍부하다. 따라서 한류성 어종인 명태·청어·도루묵과 난류성 어종인 오징어·공치·멸치·고등어 및 정착성 수산자원인 우럭·전복·가리비·성게·미역·다시마 등 풍부한 어족자원을 포함하고 있다.⁷⁾

동해의 중층과 하층에는 수온 1℃이하, 염분 34%의 동해고유해수(하층수온 0.1℃~0.3℃)가 흐르고 있으며 난류는 수온 10℃이상에 염분 34.5%로 한류가 난류가 동시에 겹치는 조경(潮境:성격이 다른 두 水塊가 접촉하는 경계수역, 한류와 난류의 상호 부딪침)해역으로 어족이 풍부하다.

이러한 조경해역은 영양염류의 수직순환이 왕성하여 플랑크톤이 풍부하고 어족이 많으며



〈신증 동국여지승람〉 권50에는 명천군의 토산물로 무태어(無泰魚)가 들어 있다. 이것은 이름없는 큰 생선이라는 뜻으로 보이는데, 이름없는 생선을 먹지 않던 당시 관습으로 볼 때 명천의 태(太)씨가 처음 잡았으므로 명천의 ‘명’과 ‘태’씨 성을 따서 명명했다고 전한다. 이것으로 볼 때 명태라는 이름은 16세기 이후에 생겼을 것이다.

6) 《세종실록》권24, 6년(1424) 6월 갑진

7) 《강원도사》현대편, 강원도, 1995, 320쪽

해저지형이 가파르고 수심이 깊다. 한류세력이 우세할 때는 명태어군과 대구가 남하 회유하고 난류세력이 우세할 때는 오징어, 꽁치, 방어, 멸치 등의 어군이 북상 회유한다.

동해구 어업에서는 오징어채낚기, 꽁치자망, 명태주낙 및 명태자망, 게통발, 문어지加里, 방어정치망어업 등이 이루어지는데, 명태어업의 경우 최적수온은 4~6℃정도이고 주 산란장은 강원이북의 대륙붕 일대이다. 명태는 여름철을 제외하고는 계절에 따라 조금씩 어획되나 겨울철이 주어기이며, 명태의 절반은 연승인 주낙에 의해서 잡고 나머지는 자망과 외끌이 중형기선저인망으로 어획한다.

강원 연안에 주로 서식 분포하는 어종은 명태·노가리·쥐치·청어·멸치·임연수어·가자미·넙치 등 서식 종수는 매우 한정되어 있다. 동해안의 대표어종인 명태도 1980년대 이후 바다 환경의 변화가 추진되면서 점차 그 수가 줄어들면서 현재는 그 모습을 찾기 힘들어졌다. 대표적 한류어종인 명태가 사라지면서 동해안 어민의 생계는 곤란을 겪고 있으나 오징어, 양미리, 털게, 문어 등이 잡히는 것을 위안으로 삼고 있다.

수산업은 업태별로 구분할 때 어업, 양식업, 수산가공업으로 나눌 수 있으며 어업은 어로와 구별된다. 어로(漁撈)는 물 속의 생물인 어류, 패류, 조류와 같은 자연자원을 채포하는 것을 말하며, 영리를 목적으로 어로행위를 하는 것을 어업(漁業)이라 부른다.

고성군의 명태어업은 1900년 초기부터 나타난다. 당시의 어업은 제일 많이 잡힌 것이 정어리, 명태, 고등어로서 명태어업은 일제강점기인 1934년 1911년에 비해 17배나 달하는 18만 7천470톤의 명태를 잡았다.⁸⁾ 명태어업에서 일본인 어업자들이 1920년대 중엽부터 기선저예망어업을 대대적으로 벌리기 시작하여 1930년대 중엽부터 명태어업을 독점하였다.

일제의 어업침략이 본격화된 것은 조선조 말기부터 시작되었는데, 1920년 초기에 당시 어민들을 착취하기 위하여 어업조합, 수산조합, 조선수산회와 같은 조직을 만들었다. 1923년 1월 <조선수산회령>을 발표하고 4월에 각도에 <수산회>를 조직하고 5월에 그 상급조직으로 <조선수산회>를 조직하였다. 그들은 1911년 한일합방 후 어업령을 발포하고 1912년 면단위로 어업조합, 군이나 지구를 단위로 수산조합을 조직하였다.

또한 1929년 개정한 조선어업령을 실시하면서 1930년 5월 조선어업조합연합회를 조

8) 《조선년감》 조선총독부, 1940, 418쪽

직하고 1936년 5월에는 도 단위로 수산조합연합회를 조직하여 약탈을 일삼았다. 이들은 1937년 조선어업조합중앙회를 만들어 어민들을 감독하고 정어리와 김 등을 독점하였으며, 1938년 조선수산개발주식회사를 400만원의 자본금으로 만들어 수산관계 모든 것을 장악하였다. 이러한 ‘회’나 ‘회사’는 조선총독부의 어용기관으로 수산물을 독점하기 위한 목적으로 설립되었다.⁹⁾

특히 동해안의 큰 어업기지의 하나였던 강원도 고성지구 어민들은 일제의 약탈이 강화되어 어업활동이 어려워지자 수산물을 가지고 산간지대에 가서 삼을 사다가 그것으로 실을 뽑아 그물을 만들었으며, 산에 가서 피나무 껍질과 찹을 벗겨다 그것으로 밧줄을 만들고 배의 돛을 만들 천은 돛보존으로 대용하였다고 한다.¹⁰⁾

동해안 각지 어민들은 겨울철 생계유지를 위해서 명태잡이를 적극적으로 하였다. 명태는 가까운 바다에서 주로 자망, 덩장, 주낙과 같은 어구를 가지고 잡았다. 고성, 서호, 신포, 청진과 같은 어업기지에서는 어민들에 의해 기선저예망어업도 진행되었으나 많지는 않았다. 1937년 중요 수산물과 어획고를 보면 동해안 명태의 수확량을 알 수 있다.¹¹⁾

- 정어리(鰹) 1,206,700톤
- 명태(明太魚) 269,510톤
- 고등어(古登魚) 62,260톤

1945년 8월 15일 해방이 되자 일제는 물러가면서 북쪽지역에 속한 고성, 청진, 신포, 원산을 비롯한 동해안 주요 수산기지에서는 어민들이 활발하게 재개되었다. 일본인들과 어업단체는 주로 신포에서 활동하며 홍원 이북부터 이원에 이르는 넓은 지역에 수산공장을 차려서 활동하였다.

고성지역은 해방이 되었으나, 북한 인민군이 차지하고 이들은 각종 고기배와 조선공장, 가공공장을 1945년 9월 강원도 인민위원회 수산과로 이관 몰수하였다. 당시 인민군이 일본

9) 朴容九, 《朝鮮食料品史》 正音社, 1974, 238쪽

10) 박근순, 《조선수산사》(2), 공업종합출판사, 1991, 20쪽

11) 朝鮮銀行調査部 編, 《經濟年鑑》 1947, 1~26쪽

으로부터 몰수한 것은 다음과 같다.¹²⁾

- 어선(척) : 기관선-저예망선 2, 건착선 2, 운반선 15, 포경선 5, 기타 8, 목선 20척
- 공장(개) : 정어리공장 15, 식료공장 4, 냉동공장 1개
- 창고(개) : 300평 그물창고 2, 100평 밧줄창고 1개
- 건물(동) : 50동

강원도에는 1947년 7월 북조선 당국에 의해 고성과 속초, 원산에 국영수산사업소가 창설되었다. 고성군에서는 1945년 9월부터 강원도 인민위원회 수산과가 장전항에 위치하면서 30여척의 기관선과 20여척의 운반선 등 일제로부터 몰수한 재산을 운영하였다. 또한 1946년 3월 강원도 어업관리위원회를 창설하였는데 고성에 본부를 두고, 고성수산업을 관리운영하고 산하에 속초출장소와 고저(통천)출장소를 두었다.

이후 1947년 초에 강원도 영수산사업소로 이름을 바꾸고 고성과 속초에 출장소를 두었고, 7월에 고성에서는 고성출장소를 모체로 국영장전수산사업소가 창설되고, 속초에서는 속초출장소를 모체로 국영 속초수산사업소가 창설되었다. 따라서 북조선 당국은 1947년 3월부터 7월까지 함경북도 청진, 함경남도 서호와 신포, 강원도 고성, 속초, 원산 그리고 평안남도 남포에 각각 국영수산사업소를 세웠다.

강원도에서는 1948년 5월 개인어민 22명이 문천수산합작사를 조직하였으며 어민 65명이 통천군 자동수산합작사를 조직하였고, 양양군 아야진 수산합작사, 속초수산합작사 등 여러 개의 합작사가 조직되었다.¹³⁾ 이후 한반도 동족상잔의 6.25전쟁으로 인해 고성지역은 남북한 군사대치상황인 비무장지대가 되면서 동해안 남북공동어로수역 수산업은 축소되었다.

일본의 어업침략과 8.15후의 혼란기, 6.25사변기를 거쳐 1960년대 수산업 부흥기와 개발기를 거치게 되었는데 휴전이후 1955년부터 수산업이 비약적으로 발전하면서 명태어업도 활기를 띠었다. 그리고 1961년을 고비로 수산업이 일대전환기를 맞이하였으며 1962년

12) 《동해대학 보관자료》 제101호, 위의 책 33쪽

13) 《강원일보》 1948년 6월 24일, 앞의 책 59쪽

1월 수산업협동조합법이 제정 공포되어 어업조합은 해체되고 수산업협동조합중앙회가 동년 4월 설립되어 어민들을 위한 단체로 발족되었다.¹⁴⁾

국립수산과학원 동해수산연구소에 따르면 동해안 명태 어획량은 1977년 12만톤, 1978년 10만 톤으로 다소 감소하다가 1981년 17만 톤으로 최고치를 보였다. 1987년에도 전국에서 3만3천 톤이나 잡힌 명태가 불과 20년 사이에 35톤으로 급감하였듯이 고성명태 역시 1980년 초반 연간 1만 톤 이상 잡았던 명태가 2000년부터는 1천 톤 미만, 2002년에는 200톤, 2004년에는 100톤 미만으로 어획량이 떨어졌다. 이후 지난해 고성 바다에서 잡은 명태는 600kg에 불과하였고 고성 수협에 위탁 판매한 명태는 5kg에 불과하다.

고성군과 고성군 수협에 따르면 어획량이 급감한 1986년만 해도 총 어획량 2만9천톤 가운데 명태가 67%인 2만 톤을 차지하여 그나마 명맥을 유지하였으나 20년이 지난 2005년에는 총 어획량이 7천3백 톤으로 떨어졌고 명태는 18톤에 불과 했다.

2005년 1월 명태 황금어장으로 불리는 북방어장이 개방되었으나 명태 어획량이 늘어나지 않고 있다. 환동해출장소에 따르면 근래 들어 동해안 명태어획량이 최고치를 이룬 때가 1990년도로 6천7백71톤을 잡았는데 이후 2000년에 9백77톤으로 급감하였고 2005년에는 불과 62톤에 그쳤다. 북방어장도 10월부터 이듬해 3월까지 개방하는데 전체 어획량도 첫째인 2002년 7백21톤에서 2003년 9백90톤으로 늘었다가 2004년에는 4백77톤으로 크게 줄었다. 명태가 사라진 북방어장은 출어해도 기름값만 비싸고 수확이 없어 점차 출어를 포기하고 있다. 어로한계선인 북위 38도 33분과 북위 38도 35분 사이에 위치하고 있는 동해안 북방어장은 지난 2001년 10월 명태조업을 위해 첫 개방되었으나 어획량이 회복되지 않아 어장 확대와 연중 개방이 필요한 실정이다. 동해안 어족자원 고갈로 개방된 동해안 최북단 어장인 북방어장이 개방 7년째를 맞이하고 있지만 어획량 증대에는 도움이 못되는 것으로 나타났다. 특히 북방어장의 입어가 힘들고 어획량도 감소하는 실정이어서 어민들은 어장 확대를 요구하고 있다. 입어가 힘든 이유는 해류와 기상여건이 여의치 않고 군사훈련 등으로 입어 허가가 쉽게 나지 않기 때문이다. 북방어장 조업기간은 10월부터 이듬해 4월까지 총 7개월간이지만 기상악화와 군사작전 훈련에 맞물려 한 달에 한 번 정도 입어하기도 어려운 실정이라고 한다. 북방어장의 총 어획량은 2002년 총 700톤에 달했으나 점차 줄어들고 있어

14) 《水産年鑑》 한국수산기술협회, 1968, 61쪽

‘황금어장’이라는 옛 명성을 잃어버린 지 오래다. 고성지역 어민들은 지역 어업의 현실을 고려해 2004년부터 북방어장 연안 내측 또는 2마일 북상 확장과 연장개방을 요구하고 있으나 2005년 10월 외측으로 15마일만 확장되는데 그쳤다.

고성군 어가 및 어가인구를 보면 1967년 수산업 호구 및 인구수를 보면 전체 5,034어가에 5,689명이었다. 이는 강원도 전체 19,903어가 28,086명의 20%에 달하는 것이다.¹⁵⁾ 1980년 전업과 겸업을 포함하여 2,574가구였으며 어가인구는 늘어서 12,943명이었다. 이러한 어가인구는 1990년부터 줄어들기 시작했는데 어가는 1,979가구에 7,913명이었다.

5년마다 실시되는 통계청 어업 총 조사에 따르면 1995년 1,645어가에 5,885명으로 축소되었고 2000년 1,268어가에 4,272명으로 대폭 줄었으며 2005년에는 1,062어가에 전업 690어가, 1종과 2종을 포함한 겸업이 372어가였으며 어가인구는 3,143명으로 호당인구 2.96명에 그쳤다.

고성군의 어선보유는 2002년 동력 931척, 무동력 16척이었으나 2007년 780척으로 줄었으며 매년 일정부분 어선감척사업이 진행되고 있다. 구체적인 2007년의 어선 통계를 보면 거진읍이 232척으로 가장 많은 어선을 보유하고 있으며 현태면 187척, 죽왕면 195척, 토성면 166척이며 80%이상이 1~5톤 미만의 동력어선이고 나머지가 5~10톤 미만에 속한다.

환동해출장소 김지영 기획총괄과장이 제공해준 고성군의 연도별 명태어획상황을 보면 2007년의 경우 1톤 어획에 수익은 8백만원에 그친 것으로 나타난다. 반면 오징어는 1,946톤, 꽁치 281톤, 양미리 861톤, 문어는 383톤에 달했다.

근래 들어 고성지역 어획량이 다소 호전되고 있으나 한류성 어종인 명태나 도루묵은 여전히 감소하였다. 고성군에 따르면 지난 해 고성지역에서는 총 7,691톤을 잡아 303억원의 어획고를 올렸는데 전년과 비교하여 어획량은(7,200톤) 7%, 어획고(249억원)는 21% 증가한 수치다. 2006년과 비교하면 어획량(6,472톤)은 18%, 어획고(231억원)는 31%가 늘었다. 고성지역의 어획량은 2003년 6,093톤까지 급감했었다. 하지만 동해안 연안수온의 상승으로 한류성 어종인 명태와 도루묵은 매년 감소하고, 대표적인 난류성 어종인 오징어가 많이 잡히고 있어, 겨울철 어한기 어민들의 어려움이 지속되고 있다.

15) 한국수산기술협회, 《수산년보》 1968, 666쪽

고성의 대표어종인 명태는 매년 급감하여 2007년 1톤에 이어 2008년 0.654톤이 잡혀 어족자원이 거의 고갈된 상태다. 고성군에서 잡힌 명태의 연도별 어획상황을 살펴보면 지난 1986년 20,046톤이던 것이 1990년 5,109톤으로 줄었고 이듬해인 1991년 2,096톤으로 50%이하로 어획이 떨어졌다. 이후 2000년 931톤으로 천 톤 이하로 감소하였으며 2006년 8톤으로 10톤 이하로 연도별 어획고가 감소하여 실제로 동해안의 명태바리는 사라진 것과 같은 결과로 나타났다.

고성지역 도루묵잡이도 2007년 689톤에서 2008년 309톤으로 절반이 넘게 감소했으며 반면 오징어는 2007년 3,016톤이 어획돼 전년 1,946톤보다 36%가 증가하는 등 난류성 어종의 어획량 증가로 전체 어획량이 호전되었다. 설악신문 이용수 기자의 취재에 의하면 어민들은 “전체 어획량이 증가하고 있는 것은 반가운 일이나 겨울철 어한기 부가가치가 큰 어종인 명태가 전혀 나지 않고 있어 어촌의 어려움을 지속되고 있다”고 지적한다.¹⁶⁾

최근 영북지역 연안에서 나타나는 이상조류현상이 겨울철 바다 생태계에 적잖은 영향을 미치는 것으로 보도되었다. 이맘 때 보통 남쪽 해상으로 흘러야 할 조류가 거꾸로 북쪽으로 올라오면서 때 아닌 북어 어군이 영북지역 연안에 형성되고 반면 한류성 어종인 도치와 도루묵 등은 어획량이 크게 감소하여 대조를 보인다고 한다.¹⁷⁾

영북지역은 지난해 겨울 잡어를 포함하여 한류성 어종의 어획량이 50%정도 감소하여 조업에 많은 어려움을 겪고 있다. 다행스럽게 국제유가 인하로 2008년 9월까지 200ℓ 1드럼당 23만원대에 거래되던 면세유 가격이 2009년 1월 현재 11만 6천원대로 낮아져 어황부진 속에서도 조업에 나서고 있다.

이와 같이 명태어족자원 대폭 감소와 유가폭등, 어로 자재 값 상승 등으로 고성군의 전업 어가는 날로 줄어들고, 고기가 날 때만 어로작업에 들어가고 그 외의 기간에는 공공근로 등 일거리를 찾아서 나가는 겸업어민들이 늘어나는 실정이다. 하지만 ‘명태수협’이라고 불리는 고성수협에서는 어민들이 어촌을 떠나지 않도록 생계를 위한 지원을 다각화하고 있으며, 고성군과 환동해출장소에서도 청정해양환경관리, 어촌체험관광시설 확장, 어촌축제 산업화, 활어판촉, 친절·위생교육 등 경제 활성화를 지원하고, 나아가 어민생활 향상을 위한 정책적

16) <설악신문> 890호, 2009. 1. 12(월), 이용수 기자

17) <설악신문> 890호, 2009. 1. 12(월), 고명진 기자

대안마련에 고심하고 있다.

실제로 고성군은 어민소득증대를 위해 2009년 66개 사업에 총 156억원을 들여 어업기반 시설을 접목한 해양관광시설을 확충한다. 40억원을 들여 수산물 위판장시설·얼음쇄빙기시설·흰다리새우 종묘배양장 등 13개의 어업생산기반 및 유통시설 확충, 수산종묘 방류와 인공어초, 자율관리어업 등 11개 사업에 26억원을 투입하여 어업생산력 복구에 힘쓰기로 했다. 이와 함께 21억원을 면세유 지원·영어자금 이자보전 등 어업 민생경제를 지원하고 53억원을 들여 청정 해양환경 및 연안경관관리를 추진할 계획이고, 어업인 어로시설지원, 어업인 단체 및 해양심층수 개발지원 등 30개의 사업에 70억원을 투입하기로 했다.

또한 한해성 어종인 명태·도루묵 등 종묘의 대량생산을 위한 해양심층수 수산자원센터 건립이 본격화되고 있다. 강원도 환동해출장소에 의하면 국비와 지방비 등 총 200억원을 들여 2010년까지 고성군 죽왕면 오봉리 9-11번지 일대에 해양심층수 수산자원센터를 조성하기로 했다. 수산자원센터가 완공되면 2012년까지 명태와 도루묵, 털게 등 한해성 종묘 600만마리를 시험 생산 방류하고 2013년부터는 연간 천만마리의 어류와 갑각류, 패류 등을 동해안 연안에 방류할 계획인데 한해성 종묘 방류사업이 본격화되면 어류 50억원, 갑각류 80억원, 패류 20억원 등 연간 150억원의 어업인 직접 소득을 올릴 전망이라고 한다.

또한 전시관 운영으로 인근 관광지와 연계한 관광네트워크가 형성되어 주민 간접소득도 예상된다. 이와 같이 해양심층수를 이용한 한해성 종묘의 대량생산 및 방류로 생태기반이 조성되면 어민 소득증대에도 기여할 수 있으며 고성군이 남북 수산교류 협력의 전진기지로서 자원의 공동개발과 이용에 큰 역할을 할 수 있을 것이다.

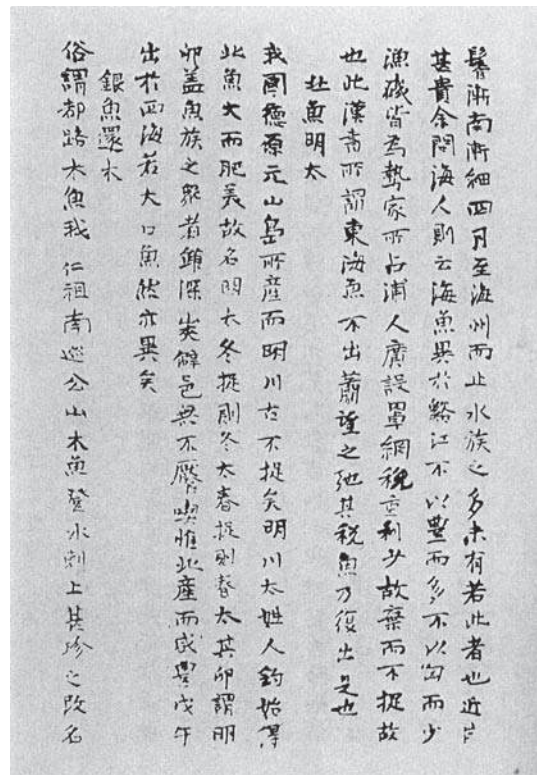
아울러 고성군은 특히 국가어항 4개소를 비롯하여 지역 내 14개 항구에 숙박·음식·체험 등 해양관광 인프라를 연계하여 어촌지역개발과 소득증대를 추진하고 있다. 바다가 보내준 선물인 수산물을 통해 국내외적 불황의 시대를 극복하고 ‘어촌경기가 살아야 지역경제도 살아난다’는 각오로 추진되는 고성군의 차별화·특성화 어업정책에 기대하는 바가 크다.

Ⅲ. 고성명태의 역사유래

강원도 동해 연안의 고성과 간성지역에서 잡는 명태를 ‘간태(杆太)’ 또는 ‘강태’(江太)라 부른다. 또한 거진에서 나는 명태를 원양태와 구분하여 진짜 명태라는 뜻으로 진태(眞太) 또는 거진의 나루 진을 따서 진태(津太)라 하였고, 대진에서 나는 명태를 ‘생태’라 따로 불렀다. 이처럼 다양한 이름을 갖게 된 것은 고성지역이 강원 동해안지역이 명태산지로서 이름을 날렸다는 뜻이리라. 6백여년 전부터 강원도에서 이 생선을 ‘북어’라 불렀다고 전하고 있으니, 강원도와 명태는 떼어 놓을 수 없는 깊은 인연을 지녔다고 하겠다.

명태와 관련된 이름으로 무태어(無泰魚)가 있는데 함경도 길주와 명원의 토산물로 나타난다. 이것이 명태어인지 정확하지 않으나, 현재 파악되는 명태에 대한 기록은 1652년(효종3년)《승정원일기》에 처음 나타나고 이후 1820년(순조 20년) 서유구가 편찬한 《난호어목지(蘭湖漁牧志)》에는 “명태어, 생것을 명태, 말린 것을 북어라 한다. 명태가 다산하여 전국에 넘쳐흐르고 우리나라 수산물 중 명태는 청어와 더불어 가장 많이 나는 것”이라 하였다. 1891년(고종 8년) 이유원의 《임하필기(林下筆記)》에도 명태라는 용어가 보인다.

명태의 유래에 대해서 조재삼(趙在三 : 1808~1866)은 1855년에 저술한《송남잡지(松南雜識)》에서 다음과 같이 북어·명태



조재삼의 <송남잡지>에는 북어명태라 하여 같은 이름으로 부르고 있으며 명천의 태씨 성을 딴 생선이라 하였다. 명란과 동태, 춘태라는 이름이 붙었고 아무리 깊은 골짜기 마을에서도 싫도록 명태를 즐겼다고 하니 과연 ‘국민생선’ 임에 틀림없다 하겠다.

에 대하여 그 유래를 밝혔다.

북어(北魚)는 우리나라 덕원(德原) 원산도(元山島)에서 난다. 명천(明川)에서는 옛날에 잡히지 않았다. 명천의 태(太)씨 성을 가진 사람이 낚시를 하다가 처음으로 북어를 잡았는데, 크면서 살지고 맛난 까닭에 ‘명태(明太)’라 이름을 붙였다. 겨울에 잡으면 동태(冬太), 봄에 잡으면 춘태(春太)라 하고, 그 알은 명란(明卵)이라 한다. 대개 어족중에서 숫자가 많기에, 비록 깊은 산골짜기 궁벽한 고을이라 하더라도 물리도록 먹지 않는 곳이 없다. 오직 북쪽에 서만 나는데, 함풍(咸豐:1851~1861) 무오년(1858)에는 서쪽바다에서도 잡혔다. 그것은 대구(大口)처럼 생겼는데 역시 기이하다.¹⁸⁾

따라서 조선시대 후기에 우리가 현재 사용하는 ‘명태’라는 고기이름이 전국에 널리 퍼졌음을 알 수 있다. 그러나 이 생선은 이미 고려시대인 6백 년 전에 강원도에서부터 불려진 명칭이라고 하였다.

지금으로부터 약 6백 년 전 고려시대에 강원도에서 불리어진 명칭으로, 북방 바다에서 온 고기란 뜻에서 북어라 하였다. 당시 이것이 강원도 연안에서 많이 잡히고 있었으나 무명어의 고기는 먹어서는 안 된다고 하는 미신 때문에 세상 사람들이 돌보지 않았고, 그 어업도 흥하지 못하였으나 그 뒤 함경도에서 잡히면서 명태란 명칭이 붙었고, 이후부터 널리 이용되기 시작하였다.

- 북어명태(北魚 明太) : 임원경제지에 보면 생선을 명태, 마른 것을 북어라고 하였다
- 선태(鮮太) : 생선명태의 약칭으로 생명태를 이르는 말이다
- 태어(太魚) : 임원경제지에 기재되어 있는 명칭으로 생명태를 지칭한다

18) 趙在三, 《松南雜識》卷14, 魚鳥編類 “北魚明太, 我國德原元山島所產 而明川古不捉矣 明川太姓人 釣始得北魚大而肥美 故名明太 冬捉則冬太 春捉則春太 其卵謂明卵 盖魚族之衆者 雖深峽僻邑 無不饜喫 惟北產而 咸豐戊午出於西海 若大口魚 然亦異矣”

- 동태(凍太) : 동해안일대 및 경성지방에서 사용하는 용어로 얼린 생명태를 지칭한다
- 망태(網太) : 함경남도 지방의 방언으로 자망, 거망 및 수저망 등으로 어획한 생명태의 별칭이다. 이 명태는 대형으로 값이 비싸다
- 조태(釣太) : 함경남도 지방의 방언으로 주낙으로 어획한 명태를 지칭한다
- 왜태 : 함경남도 지방의 방언으로 아주 큰 명태를 지칭한다
- 애태 : 애기태, 막물태 등의 명칭과 함께 함경남도 지방에서 아주 작은 명태를 지칭한다
- 강태(江太) : 강원도 연안에서 포획되는 명태를 지칭하는데, 서울에서는 보통 검은색 낚은 품질의 마른 명태를 지칭할 때 이 용어를 사용한다
- 간태(杆太) : 강원도 간성군 연해에서 잡는 명태를 이른다
- 막물태 : 명태철이 끝나갈 무렵에 잡는 명태를 함경남도에서 이르는 명칭이다
- 은어바지 : 함경남도 지방의 어민들이 음력으로 10월 15일 경에 잡는 명태를 지칭한다. 본래 은어는 도루묵을 뜻하며, 바지는 도루묵을 잡아먹으러 따라오는 명태 무리를 뜻한다
- 동지바지 : 음력 11월 25일경, 즉 동지를 전후로 하여 잡히는 명태를 이른다. 이때 잡히는 명태는 성숙한 알을 가진 것이 많다
- 선달바지 : 선달에 잡히는 명태
- 북어 : 강원도와 경기도 이남 지방에서 부르는 명칭으로 북해에 다산하는 물고기 또는 북에서 무리 지어 오는 물고기란 뜻이다
- 건태(乾太) : 겨울에 건조한 명태란 뜻이다
- 매가리 : 강원도와 서울에서 몸 길이 25cm 내외의 생명태 또는 건명태를 이른다
- 북고어 : 겨울에 건조한 명태라는 뜻으로 이른바 북어를 의미한다
- 더덕북어 : 주로 서울에서 부르는 명칭으로 그 피부색은 노랑고 살은 더덕과 같이 부풀어져 겨울에 말린 명태어 중 가장 우량품을 지칭한다¹⁹⁾

한국의 동해안에서 잡히는 명태처럼 다양한 이름으로 불리는 생선은 세계에 없을 것이다.

19) 趙在三, 《松南雜識》卷14, 魚鳥編, 鄭文基, 《朝鮮明太魚》朝鮮之水産, 제128~129호, 1936, 3~5쪽 再引用

그것이 잡히는 시기, 형태, 지역, 방식 등 상황에 맞게 다양한 이름으로 명명된 것이다. 따라서 ‘복합명칭어인 명태 이름의 명명(命名) 고찰’이라는 논문이 나올 수 있을 정도로 많다.

- 북태 : 북한에서 잡은 명태
- 애기태 : 새끼명태
- 노가리 : 애기태를 말린 것
- 동건태·건태·북어 : 어촌에서 바람과 햇볕에 뻗뻗하게 말린 명태
- 반태 : 반쯤말린 명태
- 생태(生太)·선태 : 바다에서 갓 잡은 명태
- 난태(卵太) : 알을 가진 명태
- 꺾태 : 산란을 마친 바짝 마른 명태
- 춘태(春太) : 어찌다가 봄에 잡힌 명태
- 동지태 : 동지 무렵에 잡은 명태
- 지방태·연안태·토종태 : 인근 해역에서 잡은 명태
- 북양태·원양태 : 먼 바다에 나가서 잡은 명태
- 낚시태·조태·연승태 : 낚시를 잡아 올린 명태
- 그물태·망태 : 그물로 잡은 명태
- 코다리 : 내장을 빼고 끈으로 입을 꿰어 10마리 정도를 묶어 놓은 건태
- 관태(貫太) : 찌리가지로 쪽 꿰어놓은 명태
- 구태 : 지난 해의 명태
- 신태·햇태 : 올해에 새로 잡은 명태
- 먹태·흑태 : 검게 건조된 북어(마른 명태)
- 백태 : 하얗게 건조된 건태
- 황태·노랑태·황태북어 : 고랭지인 산간 덕장에서 말린 명태
- 애태·소태·중태·대태·왕태 : 크기에 따른 명태의 명칭²⁰⁾
- 일태·이태·삼태·사태·오태 : 명태의 월별분류
- 자망태·시망태 : 위에서 언급한 그물태·망태 외에 그물로 잡은 명태

20) 김의숙, <황태덕장연구> 《강원문화연구》제17집, 강원대 강원문화연구소, 1998, 46쪽

- 동태·춘태·하태 : 각기 겨울, 봄, 여름에 잡은 명태
- 구태기태·코랑태 : 여름에 말려 콤콤한 냄새가 나는 명태
- 반찬태 : 반찬으로 쓰는 명태
- 알태 : 알을 가진 명태
- 앵치 : 새끼 명태인 노가리를 달리 부르는 말
- 대태·중태·소태·노가리·앵노가리·앵태·앵앵태 : 크기에 따른 분류
- 금태 : 명태가 잡히지 않을 때 귀해서 부르는 명칭
- 찢태 : 덕장에서 날씨가 따뜻하여 물러진 명태
- 낙태 : 걸어놓은 덕장태에서 바람에 못 이겨 떨어진 명태
- 먹태 : 안개가 잦고 햇볕을 덜 받아서 검게 마른 명태
- 깡태 : 딱딱하게 마른 명태
- 파태 : 손상된 명태
- 무두태 : 대가리를 떼고 말린 명태
- 부산바리 : 부산에서 올라온 명태²¹⁾

명태는 예로부터 어업적 측면이나 영양적 측면에서 우리 국민에게 가장 친밀한 관계를 가지고 있는 물고기인 만큼 그 별명도 가지각색이다. 생명태의 이름은 선태(鮮太), 명태어(明鯨魚), 망태(網太), 강태(江太), 간태(杆太), 북어(北魚), 춘태(春鯨), 왜태, 애기태, 애태, 노가리, 막물태, 은어(銀魚)바지, 동지(冬至)바지, 설달바지, 일태(一太), 이태(二太), 삼태(三太), 사태(四太), 오태(五太) 등 19종의 이름이 있는가 하면 제품의 이름은 건태(乾太), 동태(凍太), 북어, 더덕북어, 북고어(北蕨魚) 및 노가리 등의 이름이 있다.

그중 왜태, 애태, 애기태 및 노가리는 명태새끼[雛魚]의 이름이고, 은어바지는 도루묵어(함경도에서는 은어라고도 함)떼가 회유해 온 뒤에 반드시 명태 떼가 따라오는 습성을 따서 명명한 이름이다. 노가리는 생명태와 동건(凍乾)제품에 공통으로 부르는 명태새끼의 이름이다. 북어는 강원도에서 생명태를 말하며, 북방에서 회유해 온 명태라는 뜻인데, 서울이남 각

21) 이한길, <황태관광문화콘텐츠 활성화 방안> 《인제용대 황태의 명품산업 육성방안》 2008, 12, 11, 75쪽

지에서는 동진 명태제품을 ‘복어’라고 한다.²²⁾

이와 같이 명태를 지칭하는 다른 이름은 시기나 방법, 장소 등에 따라 무렵 100가지 정도의 이름을 갖고 있다. 그만큼 명태는 우리에게 있어 음식문화의 다용성을 보여주고 동시에 지역적이며 문화적이라고 하겠다.²³⁾ 300년 이상 된 보물로 한국인에게 가장 사랑받는 어류인 명태는 그 문화적 상징성이 대단히 높고 크다.

조선 현종 때 정학유가 지었다는 <농가월령가> 12월령조에도 “떡쌀은 몇 말이며 술쌀은 몇 말이고 콩갈아 두부하고 메밀쌀 만두 빚고 세육은 계를 믿고 복어는 장에 사서 납향날 창애 묻고 잡은 꿩 몇 마린고”라 하여 복어를 명절 제수로 사용했음을 말해준다. 지금도 동해안 어촌마을에서는 음력 2월 초하룻날 바람신이 영등할머니, 풍신에게 명태에 무를 넣고 끓인 ‘무와찌기’를 차려놓고 무사고를 빈다. 명태는 물이 맑은 생선으로 비리지 않아서 신이 좋아하기 때문에 주부들이 매년 집안의 평안을 위해서 그렇게 만든다는 것이다.

동해안 별신굿에서는 무당들이 복어를 흔들며 신장을 강림시키기도 하고 신갈을 복어에 꽂아 부정을 쫓으며 신의 공수를 받을 때 천왕대를 대신하여 복어에 신격을 강림시키기도 한다. 또한 시루떡에 복어를 꽂아서 신내림을 유도하며 재액을 몰아낼 때 짚으로 사람모양의 제웅을 만들어 버리듯이 귀신을 복어에 가두어 땅속에 파묻는 액막이를 한다.

혼례 때 동상례라 하여 신랑을 매다는 풍속에서 신부 측 동네 친구들이 발의 크기를 잴다면서 흘치기로 발을 묶어 햇대에 걸고 신랑의 발바닥을 복어로 팬다. 이는 신랑길들이기의 의미도 있고 용천혈을 자극하는 속깊은 뜻도 있다 하겠지만 호사다마라 하여 좋지 않은 기운을 쫓기 위해 이름처럼 크고 밝은 의미의 명태를 사용한 것으로 보인다.

복어명태를 이용한 민간의료법도 다양한데 꺾병이 나면 복어대가릴 세 개를 물에 불렸다

22) 鄭文基, 《魚類博物誌》一志社, 1974, 112쪽

23) <동아일보> 2008년 4월 10일, 허영만의 식객 104화 황태(2) “생선 중에 명태만큼 이름이 다양한 것도 없을 것입니다. 명태는 바다에서 바로 잡아 젖은 걸 부르는 말입니다. 복어는 바닷가 세찬 해풍에 바짝 말린 것이 고요. 노가리는 새끼를 말린 것, 코다리는 물기가 약간 있게끔 꾸들꾸들 말린 것, 황태 일명 노랑태는 덕장에서 겨울 내내 얼었다 녹았다는 반복하여 말린 것, 찐태는 덕장에서 날씨가 따뜻해 물러진 황태, 백태는 덕장에서 날씨가 너무 추워 길이 하얗게 변한 것, 낙태는 걸어 놓은 덕장대에서 바람에 못 이겨 떨어진 것, 먹태는 안개가 잦고 햇볕을 덜 받아서 검게 마른 것, 깡태는 딱딱하게 마른 것, 무두태는 대가리를 떼고 말린 것, 파태는 손상된 것, 이외에도 지방마다 조금씩 다른 말도 있을 겁니다.”

가 끓이면서 그 김을 쏘이면 낫는다고 한다. 또한 간유는 기침과 감기에 좋고, 명태기름은 밤 눈 어두운데 효험이 있고, 북어의 눈알을 나쁜 독을 제거하며 관자뼈는 티눈이나 무좀을 치료한다고 전한다. 명태에 강엿과 배, 생강을 넣어 끓인 물을 마시면 기침이 멎고 체한 것을 내리며 증풍과 요통에도 효과가 있다고 하니 과연 질병을 쫓는 ‘광명의 생선’인 명태라는 이름이 틀리지 않다.

이렇게 어디에나 사용된 명태가 흔한 탓에 “명태고기 고길렌가 다심어미 어밀렌가 초생달 이 달일렌가 할미꽃이 꽃일렌가 도랑물이 물일렌가 가을더위 더위렌가 식은 밥이 밥일렌가”라 우리네 민요에서 노래를 불렀다.²⁴⁾ 그러나 한 마리의 명태가 식탁에 오르기까지 어민들의 고생을 생각해보면 결코 값싼 생선으로 쉽게 먹어치울 만만한 생선이 아니다. 명태가 금태로 제값을 받고 이제부터 그 이름값에 걸맞는 제대로 된 고급생선 대접을 받도록 하는 것도 우리가 할 일이다.

필자가 고성에서 조사한 바에 따르면 한반도 동해안에서 남북한이 갈라지기 전에는 명태 잡이 배가 원산과 고성을 넘나들었는데, 아침 해가 뜨기 직전과 저녁 해가 떨어질 무렵에 잡는 명태를 ‘때기물’이라 불렀고, 배를 가른 것은 ‘피태’라 하였다. 북한에서는 각 지방마다 출신들을 특색에 따라 은어로 부르는데 ‘얼띠기’라는 말은 황해도 사람들을 지칭하는 것으로 동태의 배도 따지 않고 먹는 털 떨어진 사람들이라고 얄잡아 부르는 말이라고 한다.²⁵⁾

명태는 겨울철 김장할 때 명태살이나 소금에 절인 아가미로 ‘서거리깍두기’를 만들어 먹거나, 해방 전에는 북어에 피문어·홍합·파를 한데 넣어 ‘건곰’이란 국을 끓여 노인이나 환자들의 보신으로 애용했다고 한다. 이외에도 강원도나 함경도 주민들은 영양부족으로 눈이 흐릿해지면 어촌으로 가서 명태 간유를 먹고 돌아왔다고 한다.

우리나라에 서식하는 어류는 900여종에 이르는데 해산어류가 700여종, 기수역이나 회유성어류는 100여종, 순담수어류가 100여종이 된다. 이러한 물고기는 물 속 환경에 적응하며 아가미로 호흡하고 지느러미로 헤엄을 치면서 생활하는 냉혈척추동물이다. 이 물고기는 대략 4억5천만 년 전 고생대 말기에 출현하여 현재 알려진 총수는 2만2천여 종이라 한다.

고려시대 손목이 쓴 《계림유사》에도 ‘魚肉皆曰姑記’로 되어 있어 물고기와 육고기를 통칭

24) 장정룡, <명태, 해장국에서 신랑길들이기까지> 월간 지오, 1994. 5월호, 159쪽

25) 이병관, 《어, 그래? 북한편》 새로운 사람들, 1995, 178쪽

했다. 오늘날에도 낚시하러 간다는 뜻으로 ‘고기 잡으러 간다’고 하는데 이것은 바다의 물고기를 의미한다. 우리나라 물고기의 명칭은 독립된 단순명칭어가 70~80여종이며 전문적 과학적 분류에 바탕을 둔 것은 1,000여종을 넘고, 대다수 상호유연성을 지니는 복합명칭어라 한다.²⁶⁾ 명태에 대한 어원과 유래담을 정리하면 다음과 같다.

지금으로부터 삼백여년전 함경북도(咸鏡北道) 명천(明川)이란 고을에 태씨(太氏)라고 하는 한 고기잡이가 살고 있었다. 어느 날 이 태씨 고기잡이는 명천 바다에 나가서 전날과 다름 없이 고기를 잡고 있었는데 그 그물 속에는 지금까지 보지 못하던 고기가 많이 걸려 있었다. 그는 이 고기를 아는 사람이 있거나 없나 해서 여러 사람에게 물어 보았으나 아무도 그 고기를 아는 이가 없었다. 그 후 그 고을 사또에게 가지고 가서 그 고기의 이름을 물어 보았으나 사또 역시 그 이름을 모르겠으므로 명천(明川)이라는 고을 이름의 명(明)자를 따고 고기잡이 태씨의 태(太)자를 따서 그 고기의 이름을 명태(明太)라고 지어 주었다고 하는데 이리하여 명태라는 물고기의 이름이 생기게 되었다고 한다.²⁷⁾

과거 함경도 삼수갑산 농민들 중에는 영양부족으로 멀쩡한 눈이 보이지 아니하게 되는 사람들이 있었다. 이런 눈먼 사람들은 겨울 동안에 연안 어촌으로 내려가 명태 간유(肝油)를 1개월 동안만 먹으면 어두운 눈이 거짓말같이 밝아져 가지고 고향으로 돌아갔다고 한다. 명태는 강원도와 함경도 주민들의 살과 피를 만들어 주었을 뿐 아니라 눈도 밝게 해준 영양식품이다.

거금 328년 전 이씨조선 왕조개국 250년경의 이야기다. 함경도 관찰사로 부임한 민 아무개가 초도순시 차 명천군을 방문했다. 시장했던지 식탁에 오른 명태요리를 맛있게 먹었다. 물고기 이름을 물으니 그때까지 이름이 없었다. 즉석에서 명천군(明川郡)의 명자와 어부인 태(太)씨의 태자를 따서 명태(明太)라고 어명을 지어주었다. 그러면서 이 명태어는 ‘우리나

26) 여찬영, <우리말 물고기 명칭어 연구> 《韓國傳統文化研究》제9집, 효성여자대학, 1994, 1~26쪽

27) 최상수, 《조선민간전설집》을유문화사, 1947, 175쪽

라 300년 보물’이라고 예언했다.²⁸⁾

지금으로부터 350여 년 전 함경북도 명천이란 고을에 태씨라고 하는 한 고기잡이꾼이 살고 있었다. 어느 날 이 태씨는 여느 때와 마찬가지로 명천바다에 나가 고기잡이를 하다가 지금까지 보지 못한 고기들을 수태 잡았다. 그는 이 고기를 혹시 아는 사람이 있지나 않을까 하여 여러 사람들에게 물어보았지만 모두 도리머리를 하였다. 그리하여 그 고을의 사또에게 가지고 가서 고기 이름을 물어보았지만 사또 역시 모르겠으므로 명천(明川)이라는 고을이름의 ‘명’(明)자를 따고 고기잡이꾼의 성 태(太)자를 따서 그 고기의 이름을 명태(明太)라고 하고 이름을 지어주었다고 하는데 이리하여 명태라는 물고기의 이름이 생겼다고 한다.²⁹⁾

지금으로부터 약 300년 전에 함경북도 명천지방에 태가 성을 가진 한 어부가 살고 있었는데 그는 고기를 잘 잡는데서 이름을 떨쳤다. 어느 날 그는 주낙으로 물고기 한 마리를 잡았다. 이 물고기는 그가 처음 본 것인지라 이름이 무엇인지 도무지 알 수가 없었다. 그레 마침 민(閔)가 성을 가진 관찰사가 함북을 순시하러 왔다.

어부는 그 귀한 손님을 대접하려고 이 이름 없는 물고기를 그에게 올리었다. 관찰사도 이 물고기를 처음 먹어보는지라 “이 맛있는 생선의 이름이 무엇인가?”고 물어보았다. 손아래 사람들도 그 이름을 모르기에 대답해 드리지 못하고 다만 “명천지방의 태가 성을 가진 어부가 잡아온 것”이라고 말씀을 올리었다. 관찰사는 한참 생각하다가 “그럼 잡아온 그 장소와 발견한 사람을 기념해서 이물고기를 명천의 ‘명’자와 태가성의 ‘태’자를 따서 “명태라고 부르기로 하자”라고 말하였다. 그 후로부터 ‘명태’란 말은 널리 퍼지게 되었다고 한다.

그리고 ‘명태’란 말에 의해서 또 선태, 망태, 간태, 강태, 건태, 동태, 조태, 애기태, 애태, 왜태, 막물태, 태어, 북어 등 말이 많이 생기게 되었다. 즉 ‘선태’는 생선명태, ‘망태’는 그물에 잡힌 명태, ‘간태’는 낚시대에 잡힌 명태, ‘강태’는 강원도 앞바다에서 잡히는 명태, ‘건태’는 마른명태, ‘동태’는 언 명태, ‘조태’는 낚시에 의해 잡힌 명태, ‘애기태’는 작은 명

28) 鄭文基, 《魚類博物誌》一志社, 1974, 112쪽

29) 윤영·조정현·최웅범 정리, 《조선민간전설》 흑룡강조선민족출판사, 1990, 278쪽

태, ‘애태’는 애기태의 준말로서 역시 작은 명태, ‘왜태’는 애태의 와음으로서 또한 작은 명태, ‘막물태’는 맨 마지막 철에 잡은 명태, ‘태어’는 명태어의 준말, ‘북어’는 북방에서 사는 물고기, 즉 함경도에서 사는 물고기라는 뜻으로부터 지금은 ‘마른명태’라는 뜻으로 여러 가지 이름을 가지게 되었다.

약 150년 전에 조재삼이 지은 《송남잡지(松南雜識)》에는 다음과 같은 서술이 있다. “北魚明太 我國元山島所產 而明川地古不捉矣 明川太姓人 以釣得北魚 大而肥美 故名明太”(북어명태는 우리나라 원산 섬의 산물로서 옛날에는 명천지방에서는 잡히지 않았었는데 명천 사람 태씨라는 이가 처음으로 살찌고도 맛있는 이 고기를 낚아 먹어보고 명태라고 이름 지었다고 한다)

이 서술의 본디 의미는 명태가 함경도 명천에서 난 것이 아니라 원산섬에서 난 것이라는 것이다. 명태가 조선 동해북부를 비롯하여 오향해, 베링그해협, 미국 서해안의 캘리포니아 연해일대에 분포되어 있는 사실로 보아 《송남잡지》의 저자가 쓴 것이 틀리었다고 생각된다. 다만 명천지방의 태가 성을 가진 사람이 잡았으므로 그 뒤 ‘명태’라고 부르게 된 것이라는 서술은 참작할 만한 것으로 인정된다.³⁰⁾

명태는 대구과에 속하는 바닷물고기와 한가지로서 우리나라의 동해에서 많이 잡힌다. 명태는 생선으로는 물론 마른명태, 창난젓, 명란젓으로도 많이 가공되어 이용되며 중국, 일본, 몽골 등 주변나라들에도 많이 수출된다. 중국말에서는 ‘명태어’ 일본말에서는 ‘멘파이’ 러시아말에서는 ‘민파이’이므로 우리말에서 모두 넘어간 것이라는 것을 알 수 있다. 명태의 어원과 관련하여 다음과 같은 이야기가 전하여온다.

“옛날에 명천지방에 태가 성을 가진 어부가 살고 있었는데 물고기를 잘 잡았다. 어느 날 그는 주낙으로 물고기를 한 마리 잡았는데 처음 보는 물고기여서 이름을 무엇이라 부를 수 없었다. 그때 마침 관찰사가 이 일대를 순시하다가 명천에 머물게 되었다. 어부는 귀한 물고기여서 그 물고기를 관찰사에게 올리었다. 관찰사는 처음 먹어보는 물고기인지라 신기해하면서 ‘물고기의 이름이 무엇인가?’고 물었다. 동행한 사람들이 아직 이 물고기의 이름을 알 수 없다고 하면서 ‘이 지방의 태가 성을 가진 유명한 어부가 잡아 올린 것’이라고 하였다. 관

30) 한진건, 《조선말의 어원을 찾아서》 연변인민출판사, 1990, 6~7쪽

찰사는 한참 생각하다가 그러면 이 지방의 이름과 잡아온 사람의 성을 따서 ‘명태’라고 하고 하였다. 다시 말하여 ‘명천’의 첫 자 ‘명’과 ‘태’가의 성을 붙이어 ‘명태’라고 이름 짓자는 것이었다.”

그 후부터 ‘명태’라는 물고기 이름이 생기었고 이 물고기가 많이 잡히고 널리 퍼짐에 따라 ‘명태’라는 말이 많이 보급되었다고 한다. 그리고 마른 명태를 ‘건태’ 언 명태를 ‘동태’ 작은 명태를 ‘애기태’ 맨 마지막에 잡은 명태를 ‘막물태’라고 하는 식으로 명태와 관련된 이름들에 다 ‘태’자를 붙이게 하였다. 이런 이야기와 관련하여 19세기의 책 《송남잡지》에는 다음과 같은 기록이 있다. “북쪽 물고기 명태는 우리나라 원산 섬의 산물로서 옛날에는 명천지방에서 잡히지 않았는데 명천 사람 태씨가 처음으로 잡았다. 크고 살지고 맛이 있으므로 고기를 명태라고 이름하였다.”

이 책의 필자는 명천지방에서 처음으로 잡은 물고기라는 데서 명태라는 이름을 붙이었다는 것을 인정하면서도 옛날에 이 물고기가 실제로 잡힌 곳은 명천이 아니라 원산 것을 강조하고 있다. 어쨌든 이 기록은 명태는 그 원산지가 우리나라 동해안이며 명태라는 이름이 우리나라 어부들의 생활과 관련되어 있다는 것을 말해준다.

[북어] 벨을 따서 얼룩이면서 말린 명태를 ‘북어’라고 한다. ‘건명태’ ‘건태’라는 말들과 같은 말이다. ‘북어국’ ‘북어무침’ ‘북어자반’ ‘북어튀김’ 등과 같은 말들로 많이 쓰인다. 말린 명태를 ‘북어’라고 하는 것은 이전에 남쪽에서 사는 양반사대부들이 북쪽에서 보내오는 진상품에 있는 물고기라 하여 붙인 것이다. 남쪽 사람들은 생명태는 그다지 보지 못하고 마른명태만 보게 되어 그렇게 불렀다. 그래서 ‘북어’라는 말은 처음 남쪽에서 쓰이던 말인데 나중에는 명태를 잡는 고장인 북쪽 동해바닷가에서도 북어(北魚)라고 부르게 되었다.

[짜태] 배를 쭉 찢어서 벨을 꺼내고 소금에 절구어 넓적하게 말리운 것을 ‘짜태’라고 한다. ‘짜태’라는 말은 찢어진 것을 가리키는 ‘짜’와 ‘태’로 구성된 말이다. 그 어원적인 뜻은 ‘짜개진 명태’를 가리킨다. 어로공들이 쓰는 ‘개명태’라는 말을 문화성있고 부르기 좋은 말로 고쳤다. ‘개명태’라는 말은 배를 갈라 쪼개놓은 명태라는 말이나 ‘개살구, 개머루, 개다래’에서와 같이 산과 들에 절로 난 변변치 못한 것을 나타내는 말과 혼돈할 수 있으며 ‘개때, 개자식, 개아들’과 같은 못되고 더러운 자들을 나타내는 말이 연상되어 나쁜 인상을 줄 수 있었다. 당시까지 많은 사람들이 이 말이 귀에 거슬리는 말이라는 것을 느끼면서도 습관적으로 계속 써왔다. 찢아서 말리었고 짝으로 되어 있는 이 명태의 특성을 반영하면서도 어감에도 좋은 고유



1920년대 금강산 해금강

말인 ‘ 짹 ’이라는 말과 명태라는 말의 ‘ 태 ’를 붙이어 ‘ 짹태 ’로 이름지어주심으로써 그 뜻이 잘 안겨오면서도 민족적 특성을 잘 반영한 훌륭한 말로 되었다.³¹⁾

고성군의 명태는 1970~80년 때까지 풍어를 이루었다. “30년 전만해도 동해 거진항에는 명태가 산처럼 쌓였다.”고 하며 “거진항포구 일대가 50cm 정도로 명태가 짹 깔려서 걷기가 힘들었다”고 한다. 또한 “산동네에 올라가서 보면 명태를 말리느라 읍내 전체가 명태밭이었다.”는 이야기를 지금도 많이 들을 수 있다.

그러나 불과 20여년 사이에 명태가 고성에서 자취를 감추었다. 당시 고성군 현내면 초도리 어촌계 등 4개 관내 어촌계에 새마을 덕장을 설치하여 4천8백 60급을 처리, 연간 2천3

31) 김인호, 《어원유래상식》 사회과학출판사, 2005, 281쪽

백32만원의 어민소득을 올렸다. 당시 명태를 말리고 있는 문암2리 새마을덕장 사진을 보면 명태의 풍어를 그대로 보여준다.³²⁾

주지하듯이 고성지역을 비롯한 속초, 양양 등 설악권은 과거 70~80년대 겨울철 주 어종인 명태로 항포구마다 호황을 누렸다. 대표적인 항구도시가 거진항으로 80년대 이전까지만 해도 전국 최고의 명태생산지로 명성을 날렸으며 중고교 사회교과서에도 소개될 정도였다. 당시에는 이곳을 전국 24도라 부를 정도로 전라도, 경상도를 비롯하여 서해, 남해 등 전국에서 사람들이 몰려왔으며 주민수가 2만 5천명을 넘을 정도로 였으며 술집과 음식점도 번창하여 1973년 면에서 읍으로 승격되었다.

그러므로 거진읍에는 ‘명태가 세운 학교’도 있다고 한다. 전국에서 몰려든 어민들로 당시 유동인구가 10만 명이 넘었으며, 아예 이곳에 데려온 자녀들을 위해서 세워진 학교가 거성초등학교였다. 그래서 사람들은 이 학교를 명태가 세웠다고 말한다.

지나가던 개도 물고 다닌다던 명태가 자취를 감추고 어촌경기가 나빠지면서 거진인구는 계속 줄어 8천명 선을 유지하고 있고 당시 5만 명을 유지하던 고성군 인구도 3만 명으로 감소하였다. 더구나 현재는 금강산 관광의 중단으로 인한 피해도 적지 않아 어민들의 생계가 힘든 실정이다. 이처럼 명태 어획량이 줄어들면서 덕장들도 자취를 감추었으며 고성지역 코다리, 명란, 창란, 명태젓갈류 등 명태 가공공장도 축소되어 수입산 명태로 그 명맥을 간신히 잇고 있는 실정이므로 획기적인 대책이 요구된다.



70년대 거진 11리 덕장



80년대 명태 풍어를 이룬 거진항 어판장

32) 《江原畫報》江原日報社, 1978년 봄호, 64쪽



2005년 · 2007년 명태잡이

최근 몇 년간 고성지역의 거진항, 대진항, 아야진항 등에서 낚시태라 불리는 지방태도 ‘금태’라는 별명을 얻었듯이 아주 적은 양만 잡히고 노가리도 불과 몇 백 마리를 수확하는 형편이다. 따라서 대부분 일본산 생태를 사다가 요리하거나 반 건조하여 판매하는 실정이다. 이에 따라 지방태도 제 값을 받지 못하고 있으며 어쩌다가 잡히면 팔지 않고 가정에서 생태탕을 끓여먹는다. 일부 극소수 고성에서 잡히는 생태는 현지에서 마리당 1만원을 호가하고 미리 연락을 받은 집에서는 이를 서울의 대형식당에 직송하기도 한다. 현재 시중에서 팔리는 생태탕의 명태는 거의 일본 홋카이도(북해도)산을 선어(鮮魚)로 들여온 것이다.

지난 2007년부터 고성명태축제 기간 중에 ‘옛 모습에 담긴 고성사진전시회’에는 1940년대와 60년대 명태주산지 고장답게 덕장에 빼곡히 걸려 있는 명태와 인파로 북적이던 거진항, 광복 이전 1920년대 소형 목선을 타고 금강산 해금강 천불암에서 고기를 잡는 어부들의 모습이 담긴 사진들이 전시되어 눈길을 끌었다. 하지만 여전히 고성앞바다에서 그토록 바라는 명태가 잡히지 않아 일본산 또는 북한산 생태와 건태를 사다가 축제판을 펼치고 있어서 누구나 아쉬움을 버릴 수 없다.

결론적으로 한류성 어종인 명태가 씨가 마른 이유는 치어의 남획과 수온 상승 탓으로 볼

수 있다. 어족자원 감소의 한 원인은 1970년대 초 ‘노가리는 명태 새끼가 아니다’라는 말이 퍼지면서 무분별한 남획이 이뤄진 것과 북한, 일본, 러시아 등지에서 명태를 대량으로 잡아 들인 것 때문이라고 분석한다.

본질적으로 수온상승이 어족자원 감소로 보고 있는데, 국립수산물과학원 보고에 의하면 1968~2005년까지 한반도 주변 바다는 평균 표층수온이 전체적으로 0.9도 올라갔고 동해는 0.82도였는데 이후에도 수온이 지속적으로 상승하는 등 동해안의 큰 변화가 일어나고 있다고 한다. 이러한 이유로 서해나 남해에서 잡히던 고기가 고성앞바다에서 잡히고 오징어가 서해에서 잡히고 한류성 어종 청어가 남해에서 잡히는 등의 어족자원도 크게 바뀌고 있다. 실제로 명태가 뛰어놀던 동해안에서는 지구온난화로 열탕 현상을 겪으며 대형 노랑가오리, 흑새치, 백미돔 등 아열대성 어종이 잡히고 있다.

그러므로 명태가 사라진 것은 명태 탓이 아니다. 그것은 전적으로 조류와 사람들의 몫이다. 환경을 파괴하고 온실가스를 배출하고, 어족자원을 남획한 결과다. 앞으로 바다목장화를 통해 청정 바다로 다시 태어난다면 한류성 어종 명태는 고성 앞바다에 그 자태를 다시 드러낼 것으로 확신한다.

천변만화(千變萬化)의 명태, 우리 삶의 천태만상(千態萬象)을 그대로 닮고 있는 명태가 돌아오는 그때 까지, 우리는 인내해야 한다. 300년 보물, 명태가 다시 3백년을 이어가며 서민의 사랑받는 어종으로 다시 돌아올 때까지 우리는 그리운 명태의 찬가를 계속 불러야 한다.

박대성 시인의 ‘그리운 명태’라는 글에는 강원 동해안 명태의 다양한 이름이 등장한다.

그리운 명태들의 이름을 불러본다. 임하필기에 명태, 신증동국여지승람에 무태어, 정월이라 일태, 이월이라 이태, 삼월이라 삼태, 봄바람 났구나 춘태, 개나리 진달래 능선에 사태라, 보릿고개 넘어가자 오태, 한가위라 추태, 동지밭이라 동태, 끝물이구나 막물태, 바다나 물이라 더덕북어, 도루묵아 게섰거라 은어받이, 환골탈태라 황태, 눈 좀 떠봐라 동태, 소태로구나 염태, 포 중 포 중 으뜸포라 짝태, 꾸덕꾸덕 코다리, 건들건들 건태, 찰옥수수라 노랑태, 물 반 명태반이라 동지받이, 줄맞추어 서 보거라 대태·중태·소태라. 앞바다라 지방태, 먼 바다라 원양태, 삼수갑산에 눈밝히, 함경도라 선달받이, 강원도라 강태, 대진앞바다에 생

태, 거진 앞바다에 진태, 간성앞바다에 간태, 속초아바이 마을에 통명태, 원조 통명태라 북
흥어, 동명항에 통항태, 기사문 앞바다에 조태, 주문진 싸리밭에서 관태라, 대관령 진부령
에 바람태, 버리고 버려도 매달았느냐 무두태, 미끼를 물었구나 낚시태, 그물에 앉았구나 망
태, 앵두알이다 앵태, 자장자장 애기태, 예끼 아직 멀었다 노가리, 예 좀 앉거라 꺾태, 한겨
울 홀이불이라 홀태, 어릿광대 흰 분칠에 백태, 첫날밤 남폿불이다 흑태, 꿀 먹은 벙어리라
먹태, 지겟다리로구나 깡태, 옛 바꾸어먹자 파태, 등신불이구나 골태, 흥부 궁둥이라 북어,
감기 몸살이라 찢태, 어름산이 헛발이라 낙태, 제왕절개 무서워라 봉태, 시장골목엔 순대라
파도골목엔 피골집이라 통태, 아구가 삼켰다 뱉어놓은 장태, 오곡백과로다 알태, 문전옥답
이라 선태, 장군님 납신다 왜태, 어화둥둥 금태, 해안제국에 황태라.³³⁾

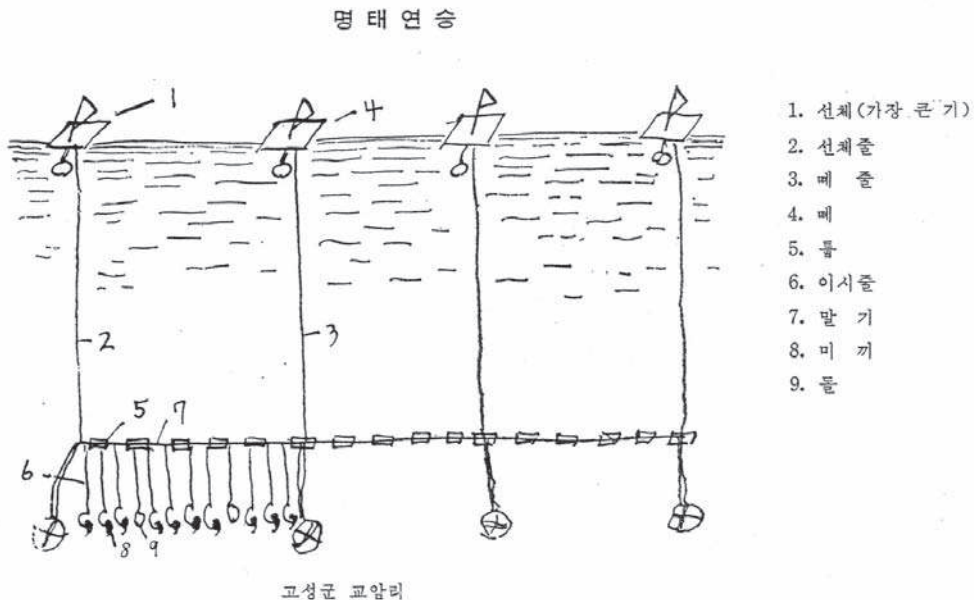
33) 박대성, <설악신문>888호, 2008년 12월 29일 22면, 오피니언, 사는 이야기 ‘그리운 명태’

IV. 고성명태와 어로민속

1. 명태어로와 도구

동해안 고성의 명태잡이 어구는 연승과 자망이다. 연승은 주낙류라 하고 자망은 걸어구류라고도 하고 주낙바리와 그물바리라고도 부른다. 바리는 ‘짐’을 뜻하는 말이나 고성에서는 어로작업을 뜻한다. 이외에도 낚시로 하는 낙수바리, 그물로 잡는 것을 남산바리와 망성바리라 한다. 이러한 일을 ‘남바리’라 부르는데 명태를 그물로 잡는 것을 망성그물, 오리그물, 뽕발, 애망이라고도 부른다.

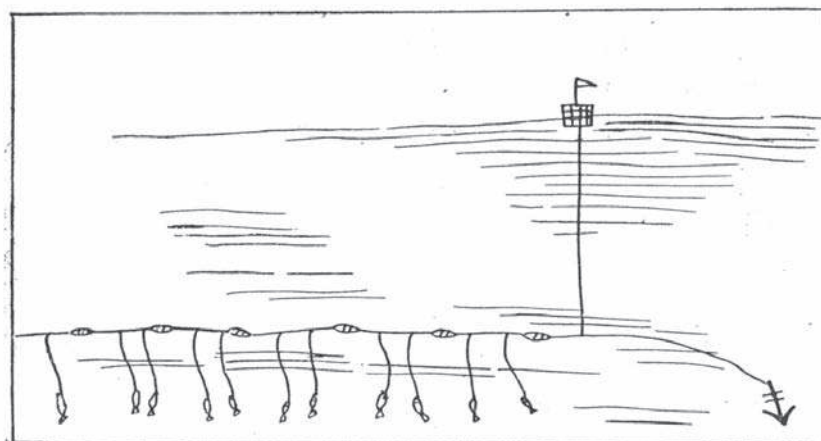
명태연승(明太延繩, Alaska Pollack Long Line)어업을 ‘주낙’이라고도 일반적으로 부르는데, 길게 이어진 낚시로 긴 줄에 낚시 바늘이 여러 개 달린다. 어획물을 일시에 여러 마리 잡기 위해 ‘모릿줄’에 일정한 간격으로 여러 개의 ‘아릿줄’을 달고, 아릿줄 마다 낚시 1개씩을 달아 수평으로 설치하여 낚는 방식이다. 명이나 닻으로 고정하는 고정낚시와 해류에 따



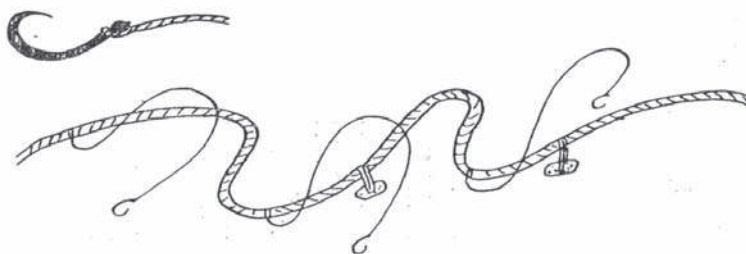
라 흐르도록 하는 흘림낚시방법이 있다.

일반적으로 해저에 서식하는 어종은 고정낚시를 쓰고 표피나 회유성 어종은 흘림낚시류를 사용한다. 명태는 흘림낚시류를 사용하는데 과거에는 낚시줄 재료를 면사에 갈(tannin)을 먹였으나 요즘은 나일론 다양한 재질을 사용한다.

주낙의 대표적인 것이 명태주낙으로 보통 새벽 3시경에 출항하여 일출직전에 그물을 내리고 투승전에는 어군의 분포나 수심을 탐지하여 부표줄의 길이를 조정하며 해류에 따라 일직선으로 내린다. 낚시 미끼는 양미리, 전어 등을 잘게 썰어 사용하는데 양미리를 주로 쓴다. 양미리는 싱싱한 것으로 하는데 대가리와 내장을 빼고 다듬어서 정성껏 미끼를 다는데 그물 한번에 250개까지 걸어서 한 사람이 6개의 그물을 가지고 가므로 대략 1,500개의 낚시를 한번에 걸게 된다.³⁴⁾



明太延繩 (명태주낙)



34) 장정룡, 《속초시 어로민속지》 속초문화원, 1997, 95~96쪽

이렇게 여러 낚시로 잡은 명태는 선도가 좋아서 마리당 단가가 높고 가정에서는 생태로 애용한다. 낚시도구를 사용하는 연승은 명태의 유영수층에 따라 부연승(浮延繩)과 저연승(底延繩)으로 나뉜다. 어구는 긴 간승(幹繩, 일명 모릿줄, 마루줄)에 여러 개의 지승(枝繩, 일명 아릿줄, 보채줄)을 달아 지승 끝에 조침[낚시바늘]을 결합하고 어장에서 명태를 잡는 것이다. 지승의 길이와 간극은 일반적으로 대상어종 및 어군의 많고 적음에 따라 조절한다.

동해안에서는 명태가 주 대상 어종이며 남서해안에서는 조기·칼치·준치·장어·광어·상어·홍어 기타 어종 등이다. 이 어업은 어업 상 특수한 배의 형태를 필요로 하는 것이 아니고, 어로기간과 어장에 따라 타 어구도 겸용한다.

명태 연승어구는 간승·지승·부표승(浮漂繩)·돛줄 및 조침(釣針)으로 되어 있다. 간승은 나일론 18합(合), 길이 120m, 1발당(鉢當) 150~160본의 지승을 붙인다. 지승도 역시 나일론으로 하는데 6합, 30cm 이고, 부석(浮石)은 자연석을 사용하며 부표를 중심하여 좌우 4개를 붙이게 되므로 1발(鉢)당 4개가 소요된다. 어구 소요재질을 보면 간승과 지승은 나일론, 조침은 쇠(3.2cm), 부석은 자연석 40g정도, 소부표는 오동나무나 대나무, 나일론을 사용하고 표식기도 대나무에 자연석을 매단다.

고성어민들은 명태잡이를 ‘명태바리’라 하고, 어로기술에 따라 연승바리, 자망바리로 부른다. 외줄로 놓는 낚시를 연승이라 하는데 ‘한초락’ 또는 ‘한초록’ ‘한합지’ ‘한닥’으로 길이를 잰다. 한초락은 2척(60cm~80cm)내외 간격에 바늘을 하나씩 걸어서 총 250개를 매단 낚시줄을 말한다.

즉 한초락에는 바늘이 250개가 달리는 것으로 총길이는 150~180m가 된다. 개인당 10초락 씩 가지고 바다에 나가는데 한 배에 5~6명이 타게 되므로 전체 50초락이라면 12,500자루가 된다. 따라서 승선인원을 감안하면 배 한척 당 명태낚시가 만개 이상이 되는 셈이다.³⁵⁾

명태자망(刺網, Alaska Pollack Gill Net)은 명태의 진행방향을 막아서 치는 그물로 고기들이 그물코에 낚히게 된다. 그물코가 크면 작은 명태는 그냥 빠져나가게 된다.³⁶⁾ 그러므로 자망을 걸어구류라 하는데 방추형의 어류를 대상으로 긴 띠 모양의 그물을 어도에 설치

35) 주강현, <물질과 해양생활사 문화자원> 《한국의 해양문화》4, 동해해역, 해양수산부, 2002, 317~327쪽

36) 한국수산기술협회, 《水産年鑑》1968, 175쪽

하여 그물코에 어획물이 꽂히게 하는 방법이다. 어구의 부설방법에 따라 고정걸그물류인 고정자망류(固定刺網類)와 흘림걸그물류(流刺網類)가 있는데 고성, 속초지역에서는 고정걸그물인 명태저자망(底刺網)으로도 명태를 잡고 있다.

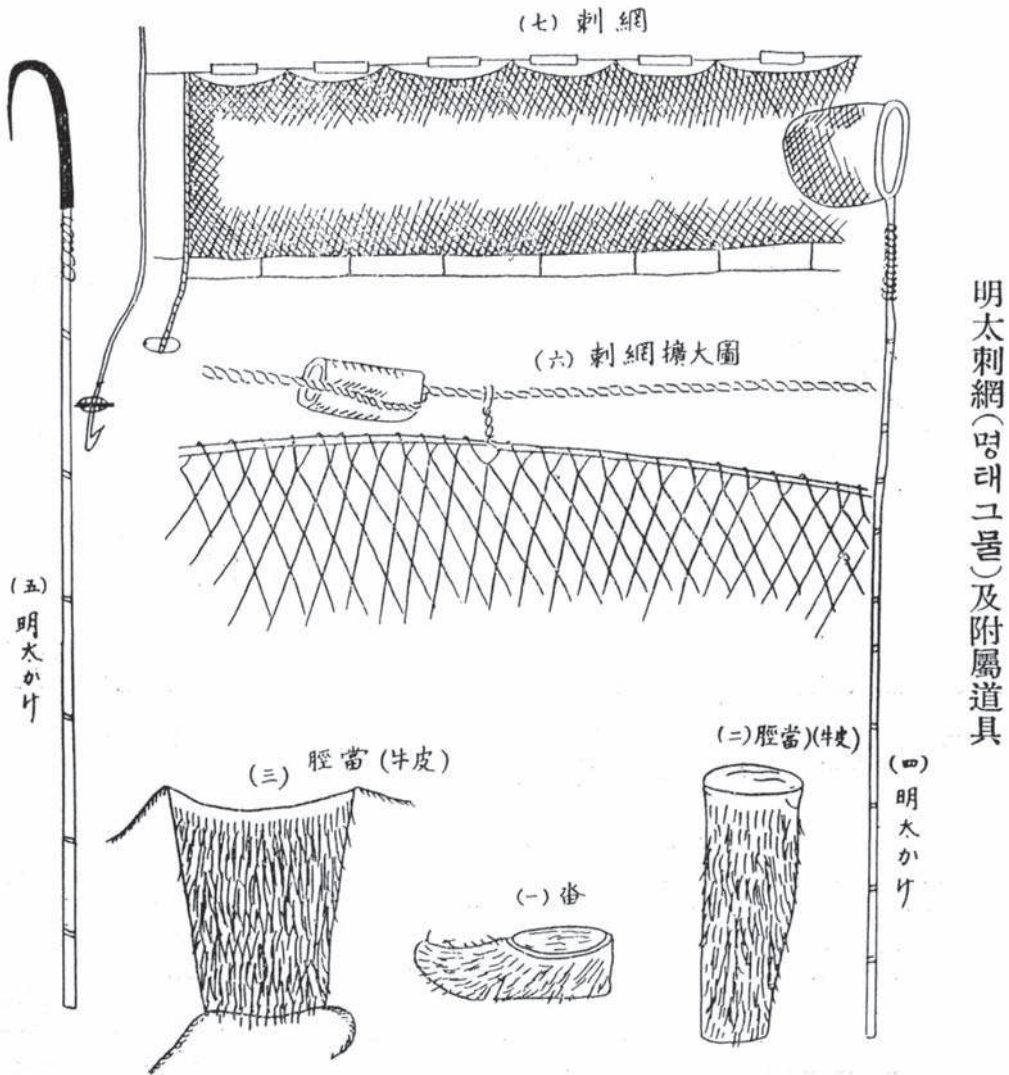
인망류(引網類)는 끌어류로 주머니 모양으로 된 어구를 수평방향으로 끌어 대상생물을 잡는 방법으로 백합형망, 저인망류, 중층트롤, 외끌이 기선저인망 등이 있다. 저층트롤망의 명태잡이는 매우 적극적인 어법으로 등판과 밑판의 폭이 옆판에 비해 매우 큰 4매망을 사용한다. 이외에도 삼중엽애그물류는 어족자원 보호를 위해 사용을 금지하고 있다.

명태어업은 11월~2월까지 동해연근해에서 하는데, 어획 수심은 일반적으로 100~300m이다, 어선은 20톤급 미만으로 5명 내외의 어부가 승선하여 조업한다. 조업은 주간조업으로 어장에 도착하기 전에 미끼를 꿰어 투승준비를 완료하고 어장에 도착하면 천천히 전진하면서 선미부에서 투승작업이 시작되며 투승이 완료되면 처음 그물을 내린 곳으로 돌아와서 그물을 끌어올린다. 이때 작업은 배의 중앙부 옆에서 하게 되는데 어부 1명이 사용하는 양은 보통 3~4발 정도다.

고성군 어촌의 현지조사에 의하면 명태연승을 고성에서는 ‘주낙’이라 부른다. 고성명태연승의 어로법을 구체적으로 살펴보면 다음과 같다.³⁷⁾ 명태연승의 구조를 보면 물 속에 길게 뻗어 있는 총길이 3,600m의 긴 로프에 많은 낚시가 수직으로 달린다. 70m마다 큰 돌이 달려 있고, 길이 150m의 떼줄이 큰 돌과 물 표면에 떠 있는 떼와 기를 연결해준다. 물 위에 떠 있는 깃발 중 제일 앞에 있는 것을 ‘선체’라 하고, 선체와 바다 속 돌을 연결하고 있는 떼줄을 ‘선체줄’이라 부른다. 길이 70m마다 낚시바늘 한쪽 패(200m)가 달려 있어 전 길이 3,600m의 로프에는 모두 48쪽 패의 낚시가 달린다. 로프에는 많은 참나무톱이 달리고 바늘은 33cm 길이의 ‘이시줄’에 의해 로프와 연결된다. 낚시바늘 사이와 사이에는 조금만 돌들이 낚시와 마찬가지로 로프에 매달려 있으며 아래 로프에 낚시가 달린 부분은 ‘말기’라 한다.

명태연승작업은 5톤에서 20톤 가량의 15마력~60마력짜리 동력선이 필요하며 어부는 5명 내외가 탄다. 요즘은 인력이 부족하여 부부가 함께 명태잡이를 나가는 경우가 많은데 대체로 바다로 나가 새벽 3~4시부터 시작한다. 명태잡이 그물은 바다에 선체줄부터 차례로 설치하여 후본(後本)까지 모두 다 넣는데 한두 시간이 소요된다. 미끼로 사용하는 것은 한치

37) 한상복, 〈수산〉 《한국민속종합조사보고서》 강원도편, 문화공보부·문화재관리국, 1977, 366~368쪽



나 멸치, 꼴뚜기, 소금절인 양미리, 임연수 등이며 일단 후분까지 모두 설치한 다음에는 곧 바로 선채줄부터 거두기 시작하여 낚시에 걸린 명태를 잡는다. 저녁 5시경에 다 거둬들이면서 어로작업을 마친다.

연승을 넣는 수심은 어군탐지기에 의존하는데 오랜 경험이 많은 선장은 명태의 움직이는

깊이나 깊이에 따라 결정한다. 대체로 어군이 몰리면 명태잡이 배들이 몰리게 되므로 남보다 먼저 명태가 몰려있는 곳에 그물을 치기 위해 안간힘을 쓴다.

명태주낙은 고성에서 원산 이북의 동해안앞바다에서 가장 많이 사용한 낚시질이다. 북한 앞바다 원산지역의 주낙은 어종에 따라 ‘보채줄’의 길이와 간격, 낚시바늘의 크기와 형태, 미끼 등에서 차이가 있으나 하나의 ‘마루줄’에 많은 낚시를 달고 한꺼번에 많은 명태를 낚는다. 주낙의 대표적인 것이 동해안의 명태주낙과 서해안의 준치주낙이다. 북쪽 어민들은 명태주낙을 9월 하순부터 이듬해 5월까지 하였는데 1월과 2월에 많이 하였다.

주낙의 일종으로 물레낚시가 있는데 물레틀을 주낙에 적용한 것이다. 물레낚시는 낚시를 배 옆에 설치하고 물레를 거꾸로 돌려 낚시를 바다 속에 넣어두었다가 다시 손잡이를 돌려 낚시에 물린 명태를 걷어 올리는 방식이다. 물레틀을 고성에서는 ‘망깨’라 부른다.

명태가 잡히면 선주와 어부가 배당을 하는데 선주는 배만 대고 그물, 낚시, 미끼 등 다른 물자는 선원들과 공동으로 부담한다. 요즘은 기름값이 비싸서 유가보조금이 나와도 출어경비를 못 건지는 일이 많은 탓에 출어를 포기하는 배가 많다고 한다. 겨울철이 되면 선장은 경험 많은 선원들을 모집하는데 한겨울 잡는 동태의 경우 11월 이전에 선원을 모아서 작업하고, 음력 선달그믐 전에 결산을 한다. 춘태의 경우 음력 정월 한 달 동안 선원을 재조직하여 어로작업에 들어간다. 기름값이나 미끼값 등 일체 경비를 제외하고 남는 순 이익금에서 선주는 2할8부, 선장과 기관장은 1할5부, 다른 선원은 1할씩 나눈다. 이것을 고성에는 ‘짓가리’한다고 한다.

1970년대 고성지역에서는 명태성어기에 하루에 3~6발을 잡았다. 양력 11월부터 이듬해 2월 사이에 주로 잡는 명태는 1발이 100두름이다. 1두름이 20마리로 요즘은 두 마리씩 코다리로 묶기도 하는데 노가리의 경우는 40마리를 한 두름으로 친다. 중태는 20마리 한 두름, 대태는 10마리나 15마리를 한 두름으로 치기도 한다.

이렇게 명태작업이 끝나면 매일 항구에 나와서 부인들과 어부들이 낚시를 손질하거나 재출어를 준비하는 낚시물림을 한다. 낚시물림은 미끼를 새로 바꿔서 끼우는 일은 가족이 하거나 일손을 빌리는데 이것을 ‘건조’라 한다. 겨울부터 봄철까지 사용한 명태그물을 재사용이 어려우므로 버린다. 봄철에 잡히는 명태를 고성에서는 ‘구더기명태’라 부르며 크기별로 대태, 중태, 소태, 왕태로 나누기도 한다.

고성군 대진항의 경우 어촌계원이 320여명으로 배는 200척 이상이 있는데 유자망, 연승, 선외기, 잠수기, 자망, 정치망 등으로 나눈다.³⁸⁾ 이 가운데 명태잡이 자망은 서너 척에 불과하다. 그것은 7~8년 전부터는 명태가 거의 잡히지 않기 때문이다.

현재 이곳은 문어잡이배가 80척으로 가장 많고, 유자망이 20여척으로 털게나 오징어, 도루묵, 우럭, 임연수 잡이를 주로 한다. 근래 20여년 만에 임연수가 많이 잡히고 털게와 도루묵, 양미리도 많이 잡혀 생계에 도움을 준다. 대진항에서 명태잡이는 양력 10월 중순부터 대진 앞바다에서 약 10마일 이내, 수심 500m 정도에서 많이 잡혔는데 예전에는 낚시바리를 많이 하였다고 한다. 제주도 출신 해녀들이 성게바리와 미역채취를 주로 하는데 4~50여명이 된다.

명태를 잡는 전통적 방법은 그물, 낚시로 정치망, 저인망, 자망, 주낙으로 불린다. 고성에서는 배에서 낚시로 잡는 것과 그물로 잡는 것을 다 사용하는데 낚시명태는 잡는 그 자리에서 베껴서 그 자리에서 20마리씩 끼고, 그물명태는 명태가 들어온 다음날 잡아 항구로 들어와서 그물에 걸린 것을 베끼게 되므로 신선도의 측면에서 낚시태와 가격차이가 난다. 낚시태는 양미리로 미끼를 하며, 임연수, 꼴뚜기도 사용한다.

명태를 그물로 잡는 방법은 어민들이 가장 많이 사용한 일반적 방법으로 망망대해를 자유롭게 떠다니는 명태를 잡는데 가장 효과적인 어로방법이다. 자망은 명태가 다니는 곳에 그물을 세워 걸어놓았다가 고기가 그물코에 끼거나 휩싸인 다음 걷어내어 따내는 그물질이다. 이것은 그물손질, 설치, 거두기가 간단하며 물깊이에 관계없이 명태를 잡을 수 있는 우월성을 지닌다. 자망은 명태잡이에 적합한 그물코로 된 것과 물속에서 그물의 기본모양을 유지하게 하는 위, 아래 두 개의 밧줄로 된 벼리, 그물을 위로 들어올려 퍼주는 때, 그물의 아래벼리를 아래쪽으로 드리우게 하여 당겨주는 밧줄 등으로 만든다.³⁹⁾

명태자망의 경우도 설치방법에 따라 고정자망, 흐름자망, 선자망으로 나누는데, 고정자망은 닻이나 말뚝으로 그물을 고기 길에 고정시켜놓고 잡는 그물질이다. 동해안은 물깊이가 깊고, 밀물과 썰물의 차이가 심하지 않아 자망을 물밑에 설치하는 ‘물밑자망’과 물위에 뜨게 하는 ‘뜰자망’으로 나뉜다. 자망설치는 대체로 물고기들의 눈에 그물이 잘 보이지 않으면서

38) 장정룡 조사 : 고성군 현내면 대진어촌계 감사, 김대현(남.50), 탁중열(남.67) 2008, 11. 15

39) 《조선의 민속전통》4. 노동생활풍습, 과학백과사전종합출판사, 1994, 202~203쪽

도 잔잔한 밤중에 하는 것이 일반적이다. 처음에 표식떼와 표식떼줄을 놓으면서 닻을 떨구고, 닻줄이 다 나가면 그물을 차례로 집어넣는데 이때 아래벼리의 적당한 간격에 돌을 달아주고 옷벼리 중간에 중간알림 표식떼를 달아 배의 밖으로 내리고 그 다음에 닻줄, 닻, 표식떼줄과 표식떼의 순서로 그물을 놓는다. 이렇게 쳐놓은 그물은 밤새 쳐놓았다가 다음날 아침에 나가서 거두면서 명태를 탄다.

조선시대 후기, 구한말의 어법을 말해주는 《한국수산지》에는 ‘명태그물’에 대한 상세한 설명이 들어 있다. 이를 간략하게 소개하면 그물감 원료는 대개 모시풀 저마(苧麻)였는데 간혹 면사를 사용하기도 하였다. 그물코는 36코, 2촌 4푼이었으며 길이는 200척으로 짜서 이를 100척으로 축소하였다. 뜬은 굴참나무 껍질 또는 뽕피로 만들었다. 뽕피는 길이 1척 5.6촌, 너비 4촌을 절단하여 이를 지름 2촌으로 감아 뜬줄에 관통시켰다. 굴참나무 껍질은 길이 4촌, 너비 2촌 5푼의 껍질 4~5매를 포개어 두께 2~3촌이 되게 하여 이에 대꼬챙이 못을 쳐서 만들었다. 뜬은 1척 7촌 사이에 1개씩 달았으며 어망 1폭 분의 총수는 70개였다. 발돌은 무게 200돈 중 정도의 자연석을 어망 1폭에 3~6개를 매달았으며, 부표는 굴참나무껍질을 사방 3척, 두께 8촌으로 포개어 휜줄로 단당하게 묶어서 만들었다. 그 중앙에는 5척 정도의 막대기를 세우고 그 선단에 조릿대를 묶어 눈에 잘 띄이게 하였다.

고기잡이법은 너비 12척, 길이 35척 정도의 어선에 어부 12명이 승선하여 이른 아침에 어장에 나가 먼저 한쪽 부표부터 투입하고 조류를 가로질러 어망을 연속적으로 투망해나갔다. 다만 어군이 특별히 많은 것으로 보일 때에는 어망을 단계적으로 쳤다. 그리하여 전체 어망을 설치하고 나면 또 하나의 부표를 달았다. 어선 1쌍의 사용망수는 어망 50폭 내지 70폭이었다. 명태어업 어기는 흑한기이므로 어부들은 모피로 만든 가슴받이, 정강이받이, 토시 등의 방한구를 준비하였다. 가슴받이는 벼짚으로 받침을 짜고 그 외부에 쇠가죽을 입혀서 만들었다고 한다.

정치망은 명태가 많이 다니는 바다 기슭의 한 곳을 차단하여 함정모양의 통그물을 설치하고 물고기를 몰아넣는 그물이다. 이것은 팔처럼 바다 쪽으로 길게 뻗어서 명태를 통그물 쪽으로 몰아오는 역할을 하는 미래와 통그물 안으로 고기를 끌어들이는 문, 물고기 운동장 혹은 주머니라 할 수 있는 통그물, 그것을 고정시키는 밧줄과 닻으로 구성된다. 이 방법은 강원도와 함경도일대에서 많이 쓰는데 덩장그물이라고도 부른다. 덩장그물은 셋발(지레)덩

장, 고개덤장, 초롱덤장으로 나뉘는데 초롱덤장은 물고기가 들어가서 다시 나올 수 없게 만든 초롱처럼 생긴 그물이 달려 있는 것이다. 이러한 정치망에 잡힌 명태는 산대로 퍼서 배에 싣고 항구로 들어온다.

조선시대 그물을 만드는 법은《임원십록지》에 소개되어 있는데 “떼를 그물위에 연결시킨다. 그물추는 그물아래 달아맨다.”고 하였다. 과거 동해안 어촌에서 떼는 소나무 껍질이나 물위에 잘 뜨는 나무로 만들며 작은 것은 5~6푼 평방, 큰 것은 1치 평방이며 떼의 사이는 1자 남짓, 그물추는 흙으로 빚어서 구워 만들거나 깨진 기와조각을 갈아서 만드는데 양쪽에 흙을 파서 노끈으로 그물에 연결하였다. 지금은 어로도구도 현대화되어 떼나 그물추도 플라스틱이나 반영구적인 재질로 만들고 있다.

명태는 우리나라의 동해안 일대 즉 함경북도 연안부터 경상남도 연안까지 그 분포세력이 미치고, 일본의 북해도 지방에서 니이가타[新潟] 지방까지, 태평양 북부 일대에 이르고, 오후츠크, 베링해로부터 캄차카, 알류산 열도까지 널리 분포하고 있다.

우리나라 연근해에 찾아오는 명태의 회유경로는 두 가지로 나타난다. 첫째는 오후츠크해, 북해도 해역으로부터 남하하여 9~10월에는 함경남북도 연안에 이르고, 계속 남하하여 강원도와 경상북도 연안까지 뻗쳐서 산란하는 어군이 있다. 다음 둘째는 여름철에 동해안 중부 이북 해역의 비교적 물이 찬 깊은 곳에서 여름을 지내고 가을철에 연안의 수온이 점차 내려감에 따라 산란을 목적으로 얕은 곳에 집안하는 침천회유군(沈淺回游群)으로 구분된다.

이 어군들은 9~10월에 서로 혼합되어 한류의 남하세력에 따라 11~12월에는 경북연안까지 회유하였다가 3월 이후 수온이 점차 높아지면 일부는 오후츠크해 북해도 해역으로 되돌아가고 일부는 동해안의 비교적 물이 찬 깊은 바다 속에서 여름을 지낸다. 이것은 일본 북해도 지방에서 표식 방류한 것이 우리나라 동해안에서 어획된 바 있고, 1932년 우리나라 동해안의 여러 곳에서 표식 방류한 것이 1940년 10월까지 사이에 일본 북해도 서쪽에서 13마리, 우리나라 동해안에서 226마리가 잡힌 결과로 확인된 것이라고 한다.

우리나라 명태 어획량을 어업별로 분류해보면 1960년부터 연승어업이 어획량의 수위를 차지하였다. 2위는 기타 어업, 3위는 기선저인망어업, 4위는 명태 자망어업으로 순이다. 1960년대 시도별 명태어획량을 예로 들면, 강원도가 87.3%에 달하는 18,350M/T으로 수위를 차지하였으며 2위는 경상북도로 8.5%인 1,776M/T, 부산시가 3위, 경상남도가 4위

순이었다. 또한 월별 명태어획량은 겨울철인 10~2월 사이에 전 어획량의 84.4%에 해당하는 17,724M/T이 잡힌 셈이다.

명태어업은 자원면, 어장면, 유통면 기타 수익면을 종합적으로 살필 때 향후 어려움이 예상된다. 무엇보다 명태가 잡히지 않기 때문에 언제 다시 잡힐지 알 수 없는 상황에서 지속적으로 명태어업이 가능할 수는 알 수 없다. 다만 북양명태를 수입하여 명란이나 황태, 코다리 등으로 가공, 건조, 명품화 산업이 활성화된다면 당분간 지속화될 것이다. 따라서 현재로서 명태어업의 전망은 불투명하다고 말하는 것이 정확하겠다.

부지불식간에 우리가 떠나보낸 명태가 다시 우리 곁으로 돌아올 수 있도록 차분히 준비하면서 소망하고 기다리다보면 사라진 명태가 언젠가는 명태가 다시 고향 고성 앞바다로 돌아올 것이다. 우리는 명태에 담긴 한국인의 한국적 정서를 불러일으키는 명태명품화축제를 통해서 명태어로문화를 계승하는 명태산업화의 새로운 전략이 필요한 시점이다.

2. 명태어로와 환경

명태어로와 관련한 고성어촌의 어업력과 동해 해류, 바람, 수온 등의 바다환경에 대해서 살펴본다. 먼저 고성어촌의 어업력을 보면 매년 4월부터 명태를 잡는 ‘춘태바리’를 한다. 이것은 양력 6월까지 꾸준히 한다. 동태바리는 10월 1일부터 3월말 일까지. 4월부터는 다시 춘태바리 계속 이렇게 돌아간다.

명태어업력은 일년 내내 하는데 지금은 명태가 안 나니까 춘태가 잘 날 때는 6월말까지도 했다. 명태가 끝나면 ‘머르치바리’ 또 ‘잇까(오징어)바리’하는 것이 끝나면 양미리하는 배들은 ‘양미리바리’를 한다. 이후 또 명태바리하는 배들은 명태바리하고, 학꽂치는 봄, 가을에 잡는데 봄에 주로 많이 잡는다.

고성에서는 봄에 꽂치, 여름에 오징어, 가을에 꽂치, 겨울에 명태잡이가 행해지지만 명태는 잡히지 않고 요즘은 털게와 도루묵, 양미리, 오징어, 문어가 계절에 관계없이 많이 잡히고 있다. 이것은 수온의 변화로 보고 있는데 조류의 차이에 의한 것으로도 보고 있다. 명

태가 잡히지 않는 것은 명태새끼인 노가리의 포획이 한 원인이며 수온상승이 가장 큰 원인이라고 한다.

아야진 어부들은 바람 불어오는 곳의 지명을 따서 원산내기, 원산꼴시, 양양꼴시라 부른다. 봄에는 원산꼴시 내바람, 양양꼴씨가 많이 부는데 주로 서풍이고 여름에는 맞바람, 마바다바람이 분다. 가을에는 서풍이 주로 많이 불고, 겨울에는 섯바람이 분다. 어업에 가장 불리한 바람은 아무래도 섯바람이다. 섯바람하고 원산내기가 가장 겁이 난다고 한다. 겨울철에는 바람이 차고 파도가 같이 치는데, 섯바람불면 고기가 많이 잡힐 때도 있다고 한다. 바람하고 파도는 거의 일치하는데 파도 종류도 마파람불면 남에서 오는 파도가 치고 동풍이 불 때는 동에서 파도가 분다.

어민들은 바람과 조류에 특히 민감하다. 그것은 어획 뿐 아니라 수상안전과도 직결되기 때문이다. 고성 앞 바다에서는 서쪽에서 부는 바람은 ‘하누바람·하나바람·내바람’이라고 한다. 이 바람이 불 때 미역이 잘 마른다고 한다.

그러나 겨울철 북서쪽에서 부는 ‘원산내기’바람은 매섭다. 이것을 ‘설악산내기·갈기바람·홍성내기·뒤웅새·뒷새바람’이라고도 한다. 이외에도 동풍은 섯바람, 남풍은 마파람, 북풍은 높하늬바람, 북동풍은 높새바람, 남서풍은 갈바람, 북북동풍은 높바람, 서서남풍은 서마파람, 동동남풍은 두새바람, 남남동풍은 신마파람, 남남서풍은 칼마파람이라 부른다. 새바람인 동풍과 갈바람인 서풍은 해를 중심으로 말하는 것인데 아침 해가 동녘에서 솟아나기 때문에 ‘새’라 하고 저녁 해가 서산으로 내려가기 때문에 ‘갈’이라 하였다. ‘갈’은 ‘가다’에서 온 것이며 마파람은 남풍, 된바람은 북풍이라 하는데 ‘마파람’은 ‘맞다’에서 된바람의 ‘된’은 ‘뒤’에서 온 것이다.

고성에서 언어 전승되는 북서풍인 ‘뒤새바람·두새바람’은 조선시대 이익의 《성호사설》에도 ‘후명’(後鳴)이라 기록하였는데, 후명의 ‘후’는 북쪽을 뜻하고 북은 고유어로 ‘뒤’라고 발음하므로 후명은 ‘뒤울이’ ‘두불이’로 후풍을 말하는 것이다. 고성의 ‘뒤새바람’은 뒤+새(북동풍)의 형태를 유지하고 있음을 확인할 수 있다. 고성군은 서해안 지역과 다른 것이 나타나는데 서해안에서 동풍을 일컫는 ‘섯바람’이 고성에서는 북동풍이고, 서해안에서 남풍을 지칭하는 ‘마파람’이 동남풍을 나타내며, 남풍에 대한 명칭은 없다고 한다. 또한 서해안에서 남풍이나 서풍을 나타내는 ‘갈바람’이 이곳에서는 서남풍을 가리키며, 높은 곳에서 낮은 곳

으로 부는 바람이라고 한다. 동풍을 나타내는 ‘들바람·내바람·서마바람’도 이 지역에서 나타난다.⁴⁰⁾

고성앞바다에서 나는 물고기의 습성을 보면 쾡치가 최고로 급하고 명태는 급한 편이 아니다. 물에서는 명태가 그렇게 빠른 편이 아니고 최고 느린 건 도치다. 그 다음이 쾡치, 다음이 명태, 최고 급한 건 쾡치다. 쾡치는 밖에 내놓으면 ‘다다다닥’ 될 정도다. 명태는 성질이 걸리면 많이 죽는다. 밖에서 바람을 맞으면 죽는데 연안에서 잡는 거는 오래 산다. 수심이 깊은 데서 잡는 거는 많이 죽는다. 광어·우럭·가재미·도다리는 연안에 있기 때문에 오래 사는데, 명태는 수온과 수심차이가 있으니까 오래 못 산다.

고성에서 명태가 잡히지 않고, 그 씨가 말라서 연승바리를 한 것도 벌써 십년이 넘었다. 명태는 자망과 연승 두 종류로 잡았는데 일반 외망은 코가 72밀리 정도, 배에는 낚시로 40닥씩 갖다놓고 조류에 따라서 놓는다. 물이 북에서 남으로 흐르면 북에서 치고 남쪽으로 내려놓고, 남에서 북으로 흐를 때는 남쪽에다 먼저 양카를 큰 것을 놓고 북쪽으로 올려놓는다. 그물로 잡는 명태와 낚시로 잡는 명태는 신선도의 문제다. 그물에 걸리는 거는 수심이 깊어서 대부분 죽고, 연승은 뜬 거를 낚시로 잡는 것이라 신선도가 좋다. 요즘은 어로설비나 환경도 많이 변했다.⁴¹⁾

40) 장정룡조사 : 고성군 간성읍, 최용옥(남.70) 2009. 2. 20, “바람 가운데 무서운 것이 원산내기예요. 우리가 저기에서 작업을 하다가 원산내기 구름이 떠가지고 이렇게 바람이 불 직에는 벌써 이 파도가 팔랑팔랑하거든요. 파도가 멀리치는 것은 겁이 안 나는데, 굽은 파도가 이렇게 멀리치는 것은 겁이 안나요. 근데 팔랑팔랑 부는 게 배를 움직이지 못하게 만들어요. 원산내기 바람은 아주 그게 무서운 거예요. 한번 불었다면 여기는 파도가 산 같아요. 그러면 등대 밑에 항구로 들어 올라면 파도가 높으니까 빨리 들어와야 되거든요. 북풍이지요. 그다음에 내바람은 바다가 파도치는 거를 막는 거는 내바람이거든요. 아무리 산같이 쳐도 저기서 하누바람이 불면 잦아들어요. 그 바람만 불면 까딱없는 거예요. 그런데 저기서 오는 바람은 안 되요. 무서운 바람이에요.”

41) 장정룡조사 : 고성군 현내면 초도리, 김종권(남.74) 2008. 8. 31, “예전에는 50발까지만 내려가도 되었는데 이제는 기계로 넣어도 안 돼요. 옛날에는 배 한 척이요 사람이 너이 탔거든요 한 사람에 다섯 닥씩 가지고 나가서 그럼 모두 스무 닥까지 가지고 가서 두드레 아니면 석드레 놓고 들어오거든요. 지금은요 조그만 걸로 해서 부부가 타요. 그물이 한 보따리 가지고 가서 몇 개 갖다 놓는지 몰라요. 옛날에는 면사로 하다가 나이롱하는데 그물이 딱 차요. 여 배타는 사람이 서로 좋은 뚝에 하려고 아침이면 난리가 나요. 낮에 12시 오븐 전에 나갈 때 어망 놓는 시간에 난리가 나요. 그래서 다음날 새벽 2시쯤 건져오고. 지금은 아우트 모터 아니면 못해요. 통통배를 하면 늦어서 그물 놓지도 못해요.”

최근 고성지역에서는 명태가 잡히지 않고 유류가격이 급등하면서 출어를 포기하는 어민들이 늘어나고 있다. 현재 국가 정책적으로 명태바리를 하던 배들을 감척하고 있으며 앞으로 감척은 지속될 것으로 보이는데 어민후계자나 어촌계에 대한 정부의 여러 가지 대책이 실효를 거두기 위해서 다양한 노력이 필요한 시점이다. 초도리 어촌계의 경우도 활어센터가 세워져 향후 운영할 계획이나 어촌계원들의 입주가 원만하지 않은 실정이고 인근의 어촌계에서도 자구책을 찾고 있다.

고성에서 명태가 사라진 것은 명태의 탓만이 아니다. 그것은 사람의 탓이기도 하다. 대표적인 원인은 무분별한 과도어획과 환경의 변화이다. 과도어획에 따른 자원감소의 예는 명태에서 찾아 볼 수 있는데 흔히 어린명태의 과도어획에 따른 자원감소와 해양환경의 변화에 따른 자원감소의 두 가지를 원인으로 꼽는다. 수온 상승 등 환경변화와 업종간 조업 경쟁심화 및 다양한 불법어업 존재, 해양투기·폐그물 등 해양환경 오염의 심화가 문제점으로 지적되고 있다.

오늘날 명태의 감소원인은 1975년 이후 어획압력의 급격한 증가가 있었고, 산란할 수 있는 어미와 흔히 노가리라 불리는 소형명태에 대한 과도어획이 행해져서 가임자원의 급격한 감소를 야기하였다. 명태잡이가 극성하던 77년~79년 사이 전체 명태 어획량의 80%이상은 명태 성어가 아니라 미성어인 노가리였다. 또 노가리와 함께 명태 성어에 대한 남획은 명태 자원 자체를 축소하는 결과를 낳았다.

당시 저인망 어민들은 노가리와 명태 새끼가 다르다는 잘못된 견해를 갖고 노가리를 엄청나게 어획하였고, 70년대 중반이후에는 동해안의 전 연안에서 저인망 및 트롤어선이 큰 명태뿐만 아니라 작은 명태 노가리까지 가리지 않고 마구 어획함으로써 90년대 들면서 명태 자원이 급격히 감소해 최근에는 어획량이 현저하게 감소하였다.

따라서 고성 앞바다에서 사라진 명태어족자원 회복을 위해서는 먼저 환경적 측면에서 해중림 조성에 따른 수산자원의 산란장 조성, 폐기물 수거 및 어장환경개선이 급선무다. 직접적 관리 방안에서 자원회복으로 불법어업관리, 감독, 대상 어업자원의 종묘생산 및 방류가 이에 해당된다. 어족자원이 고갈된 명태종묘생산이 시급한 과제다. 이미 도루묵과 대구의 인공치어 대량생산에 성공하였으므로 머잖아 명태를 우리 손으로 직접 양식하여 식탁에 올

릴 때가 있을 것으로 전망된다.⁴²⁾

또한 기관별 역할의 강화와 통합으로 어선감척 및 어업인 홍보강화, 자원보호규정준수와 자원관리정책의 적극참여, 해당 지자체의 자원회복과 관련한 어업인 교육 및 홍보, 자원조성 사업의 실시, 연구기관은 자원회복을 위한 연구수행, 과학적 자원진단 및 평가, 자원회복 방안 제시 등이 광범위하고 포괄적으로 이뤄져야 하겠다.⁴³⁾

최근 금강산 관광이 중단되고 인근 스키장이 폐쇄되면서 고성의 주민생계는 심각한 현상에 놓여 있다. 관광객을 대상으로 한 명태젓갈류도 판매가 급감하였고, 식당들도 불경기를 체감하면서 국내외 경제불황으로 통일전망대나 해양박물관을 찾는 관광객도 줄어들었다. 이러한 바다환경 뿐 아니라 경제적 환경도 어민생계에 심각한 타격을 주고 있어서 고성어민들을 위한 경제활성화가 시급한 현안으로 대두되고 있다.

3. 명태덕장과 건조

동해안 고성지역 어민들에게 있어 명태는 오징어와 함께 어촌경제를 좌우하는 생명 같은 어종이다. 지금도 풍어를 기원하며 대진항에서는 풍어굿을 하고 있으나 생각처럼 어획고가

42) <설악신문> 896호, 2009년 3월 2일, ‘도루묵·대구 인공치어 대량생산 성공’ “고성의 한 수산업경영인이 국내 처음으로 도루묵과 대구 인공수산종묘(치어)를 대량 생산해 화제다. 고성군 간성읍 동호리에서 지난 2001년 우주수산을 설립해 운영하고 있는 이상철 대표(42)는 수차례의 실패를 거듭한 결과 최근 도루묵과 대구의 종묘를 대량 생산하게 됐다고 지난달 24일 밝혔다. 도루묵 인공종묘 대량생산은 국내 종묘업계에서 처음으로 성공했고, 대구는 수산연구기관의 종묘생산 기술개발 단계를 뛰어넘어 대량생산 체제를 갖추게 됐다는 것이 이 대표의 설명이다. 이 대표는 대구 인공종묘 200만 마리를 대량 생산해 3~4월 도루묵 인공종묘 80만 마리와 함께 방류할 계획이다. 특히 고급어종인 대구는 경상도 지역에서 수정란 방류사업에만 그치고 있는데 반해 생존율이 상당히 높은 종묘로 방류할 수 있게 돼 어민소득이 크게 기대되고 있다....이 대표는 ‘어촌이 잘 살기 위해서는 동해안 특성에 맞는 어종들이 계절별로 어획돼야 한다’며 ‘여기에 그치지 않고 겨울철 고성의 대표어종인 명태 종묘생산에도 도전하겠다’고 말했다. 이 대표는 올해 안으로 명태 종묘를 생산하기 위해 일본과 러시아에 명태 수정란을 구하러 갈 계획이다.”(이용수 기자)

43) 해양수산부, 《동해안 어업정책의 평가와 지속적 발전방안 연구》 2007, 71쪽

높아지지 않고 있어서 시름이 깊다. 풍어국은 어촌 주변에 위치한 사방의 서낭당에서 기원하고 난 뒤 동해 용왕의 가피로 만선의 기쁨을 누릴 수 있기를 소원한다.

이러한 풍어제 별신굿이 다소 위안이 되지만 항포구에는 여전히 명태를 보기 힘들다. 어쩌다 잡힌 적은 수의 노가리를 걸어서 말리는 어판장이 쓸쓸할 뿐이다. 그물 손질을 하는 어부에게 말을 건네기 힘들 정도로 고기가 잡히는 않는 항구는 정적이 감돈다. 간간이 털게도 잡히고 양미리와 도루묵이 겨울철 어민들의 생계를 이어주지만 겨울철 별미인 명태국처럼 시원하게 어촌정기를 풀어주지 못하고 있다.

고성군 항포구에는 잡는 어업보다 기르는 양식어업에 주로 의존하는 어촌계와 금강산 관광객들이 찾아오는 횃집이 과거의 영화로움을 간신이 이어가고 있다. 어려운 어촌환경을 극복하기 위해서 계원들은 바다양식 사업에 사활을 걸고 있는 실정이다. 한편으로 사라져가는 고성명태를 종묘생산으로 되살리고 명태 자체를 상품화하여야 한다. 특히 지역경제의 견인차로 탈바꿈하기 위한 명태축제도 고성겨울바다축제로 확대하여 새로운 방향을 찾고 있다.

명태의 명산지 고성군이 지향하는 바는 명태문화의 브랜드를 통한 바다명품화 산업화라고 할 수 있다. 인근의 자연관광지와 연계와 어촌체험관광이 날로 높은 평가를 얻고 있는 것도 어촌의 새 활력을 불어넣고 있으며, 농촌 뿐 아니라 어촌경제가 지역경제에 미치는 영향이 적지 않음에 따른 것이다. 고성은 무엇보다 바다풍년이 되어야 지역이 살아난다.

자연관광에서 벗어나 어촌문화의 체험관광으로 재편되고 있는 현 시점에서 화천산천어 축제나 함평 나비축제처럼, 겨울과 봄, 산천어와 나비라는 매개체를 활용하여 지역정체성을 확보하고 경쟁력을 갖추었다. 고성지역도 금강산으로 통하는 관문이며 최북단 명태잡이지역이라는 지역정체성을 앞세워 명태축제의 활로를 찾아야 한다. 그것은 이른바 명태어로역사의 확고한 지역브랜드 강화로부터 비롯된다. 바다에서 사라진 잊혀진 명태가 아니라 문화로 되살아나는 명태브랜드로 지역적 이미지를 확대하는 길이 제3의 살길이다.

명태가 떠난 바다를 향해 맥 놓고 앉아서 한탄만 할 것이 아니라 언젠가는 명태가 그들의 고향으로 다시 찾아올 것이라는 굳건한 신념으로 명태축제가 지속되어야 한다. 바다 속 생태가 덕장위의 황금물결인 황태로 다시 태어났듯이, 고성의 지리적, 환경적, 풍토적 배경에 맞는 새로운 황금명태로 재탄생해야 한다.

하나의 사례로 생태와 황태의 중간에 위치한 코다리는 하늬바람에 반 말린 명태에 승부수

를 띄울 수 있다. 이를 지리적표시제와 지적재산권으로 등록하여 안동의 간고등어, 강경 새우젓처럼 지역명품화를 해야 한다. 인제황태처럼 명태를 가공하여 특화했듯이 안동이나 강경처럼 해산물이 지역명품으로 자리매김하기까지 바다가 없는 안동사람들, 새우젓 배가 들어오지 않는 강경사람들의 의식에는 삶의 바다, 문화의 바다가 고등어와 새우로 넘쳐났다. 안동문화, 강경문화로 다시 태어난 간고등어와 새우젓은 이제 한국인이 사랑하는 음식문화가 되었듯이 고성명태의 명품화도 그러한 길을 걸어야 한다.

고성명태는 고성의 땅과 바람, 햇볕, 해양심층수 그리고 이곳 어민들의 정성에 의해 ‘고성 명품명태’로 다시 태어나야 한다. 해풍으로 덜말린 코다리 명태는 간태 혹은 해태라는 이름으로 생태와 황태의 중간지점에서 여전히 중용의 미덕을 담고 간간하고 달콤한 새로운 맛으로 절묘하게 존재하고 있다. 코다리 생산뿐만 아니라 바다에서 말린 ‘해풍황태’ ‘해양심층수 명태’ ‘고성바다황태’ 등으로 산간계곡에서 말려진 황태와도 차별화를 추진해야 한다.

고성 명태덕장은 반드시 고성바다에서 짜고 비릿한 해풍으로 말려져야 한다. ‘코다리’라는 네이밍이 고성에서 발원했듯이, 포항 과매기처럼 어떠한 방법으로 말리느냐에 따라 고성을 대표하는 지역명품이 될 수 있을 것으로 전망된다.

태백준령 산골짜기의 춥고 덥고 열고 부풀려져 환골탈태한 황태가 강원도 명품이 되었듯이 고성코다리가 생태와 황태의 틈새에서 애호가와 미식가들로부터 호평을 받고 있다. 코다리 건조법이나 저장법을 통해 덜 말린 오징어처럼 딱딱하지 않으면서 녹녹하게 입맛을 자극하기 위한 전략이 필요하다. 그 방법은 이미 고성어민들이 전통적 건조법을 통해 잘 알고 있다.

코다리로 만든 명태순대나 명태식혜, 고성해풍황태는 타 지역의 일반적인 특산품과 다른 길을 가야 한다. 그러므로 이제 명태어로작업이 빠져나간 곳에 명태 명품건조가 자리를 잡도록 해야 한다. 전통적 명태 건조방법의 하나가 덕장이다. 이 명태건조산업인 덕장이 인제 용대리, 평창 황계리, 태백 동점동에서 지속되고 있으나 아직도 고성지역어촌에서는 과거의 성대했던 덕장보다는 소규모 코다리 덕장이 상존하고 있으며, 지역명품을 주민들이 즐겨 식탁에 올리고 있다.

대진항 근처에서 40년째 해풍으로 명태를 말리는 덕장주 최병기(남.70)씨와 아들 남해물산 최상완 씨는 고성지역 명태덕장의 계보를 잇고 있다. 과거 고성앞바다에 즐비했던 명태덕



대진에 남은 마지막 명태 건조장

장사진을 보면서 다시 그렇게 될 수 있다는 희망을 지닌다.

조사자 : 덕거리할 때 명태거는 것을 나무로 만들잖아요. 그걸 설명해주세요.

김종권 : 그게 덕장이지. 기둥 박아놓고는 도리를 이렇게 매고 지금은 나일론 줄로 하지만 예전에는 짚으로 해서 두 마리씩, 때기는 사람들이 묶어주거든. 그땐 다 짚으로 했지요. 짚으로 묶어서 씻어서 줄에다 착착 거는 거야. 물이 찼 다음에 올리는 거야. 그게 상덕. 올라가서 상덕해 놓고 있다가. 초반에는 다 밑에다 걸지. 그 다음 상덕해서 다 말린 다음에는 코다리 꺾는 사람이 와서 꺾지.⁴⁴⁾

고성지역에서 과거 돈벌었던 사람들은 대부분 덕장을 했다. 그러나 1968년 해일로 인해 바다 모래턱에 세워진 새마을 덕장들이 큰 피해를 입었다. 70년대 이전 고성 앞바다에서 잡은 명태를 덕장주들이 바로 경매로 사다가 자기 덕에다 걸어서 말렸다. 지금도 인제 황태나

44) 장정룡조사 : 강원도 고성군 초도리, 김종권(남.74), 2008. 8. 31



1970년대 거진항 덕장

대관령, 진부령 황태들은 고성수산물가공공장에서 수입 가공되어 그 지역으로 향하고 있다. 따라서 여전히 고성군은 명태와 관련된 산업이 중심적 위치에 있으며 인근 지역의 황태산업을 이끌고 있다고 해도 과언이 아니다.

조선시대부터 수산제조업 중에서 가장 대표적인 것이 명태동건품 제조업이었다. 명태의 동건법(冬乾法, 동결건조법)은 우리나라에서만 볼 수 있는 독특한 제조법으로 이것은 대개 어업자 자신들이 행하지 않고 전문적인 제조업에게 제조를 위탁한다. 명태어업에 종사하는 영세 어업자가 건조시설을 갖추기 자금이 없었던 것이 주원인으로 꼽고 있는데 어업자로부터 제조위탁을 받아 제조업을 경영하는 사람을 덕주(德主) 또는 덕업자(德業者)라 부른다.⁴⁵⁾

오늘의 명태는 북태평양 원양어업에서 나온 것으로 거의 북양트롤에 의한 조업에 의존하고 있다. 일부 생태는 일본 홋카이도 지방에서 조업한 것을 전량 수입한 것이고 냉동명태는 러시아에서 쿼터를 따내 수입하는 것이 대부분이다. 최근 연근해에서 명태는 씨가 말랐다. 지구온난화로 인한 기상이변과 조류의 변화로 명태산업은 점차 어려움을 겪고 있는데 이런

45) 《한국세시풍속사전》 정월편, 국립민속박물관, 2004, 446쪽

상황에서 명태덕장은 새로운 활로를 찾은 것이 이른바 건조산업이다. 황태의 원료인 명태를 냉동보관하고 할복하고, 덕장을 설치한 후 상덕작업을 통해 건조와 관태, 피포, 최종작업단계를 거쳐 선별 포장하여 명품황태로 다시 태어났다.

과거 함경남도 원산일대와 동해안에서 많이 잡힌 명태는 지금 멀리 달아나버렸다. 대부분 감자가 등에서 잡은 원양명태인 이들 동태는 할복(割腹)장에서 배를 갈라 내장을 낸 다음 덕대에 걸어 놓으면 서서히 녹으면서 차가운 계곡바람에 꾸덕꾸덕 마른다. 이것을 어름을 깨고 맑은 개울물에 사흘쯤 담갔다가 불린 뒤 다시 두 마리씩 짚으로 엮어 덕대에 걸어 매단다.

눈 내린 겨울의 여린 햇살에 얼은 명태가 녹으면서 다시 서서히 마르는데 이러한 ‘얼말림’ 작업은 한 해가 끝나는 12월부터 시작된다. 3월까지 10차례 지속되는 건조작업을 통해 검으스레한 명태는 어느새 황금빛을 띤 황태로 변한다. 잘 마른 황태는 꼬리부분을 꺾었을 때 ‘딱’하는 소리를 내며 부러지는 것이 제 맛을 낸다. 이렇게 힘들여 말린 명태는 4월부터 10마리와 20마리로 싸리꼬챙이에 끼워서 묶는 관태작업을 한다. 1코는 10마리이며 1쾌는 20마리로서 이를 포장하여 명절 제수용품과 선물용으로 만들어 전국에 퍼진다.

황태의 상품화에 가장 중요한 것이 이른바 말리는 건조과정이다. 전통적인 덕장만들기는 먼저 기온이 영하 10도 이하로 떨어지기 전인 11월 무렵 통나무를 엮어 ‘덕대’를 만든다. 덕장에 사용하는 기둥은 소나무 곧은 것으로 하며, 덕장나무는 동나무, 기둥감, 고랑대로 나눈다. 덕장에는 명태 ‘덕거리’(일명 상덕)를 할 기둥을 세우고 세로기둥인 도리와 가로대인 고랑대를 매면 덕대는 완성된다. 기둥감은 지름이 15cm, 길이 15m정도이고 고랑대는 길이 12m, 지름 6~7cm 것으로 선택한다.⁴⁶⁾ 기둥도리는 굵은 것으로 하고, 고랑대는 6~7m 간격으로 걸친다.

대진항 이만복 씨의 덕거리 방법을 순차적으로 언급하면 다음과 같다. ① 새끼줄을 꼬아서 묶는다 ② 묶은 것을 위에 둥글게 하고 고리를 싸다 아래로 돌려서 싣는다. 이렇게 엮는 방법으로 해야 내려 흐르지 않는다 ③ 명태는 하덕했다가 상덕하는데 밑에 걸어서 물이 찼다음에 상덕을 한다.

대진항의 명태잡이는 주로 11월 20일~30일 사이에서 12월 초에 많이 하는데 동지 때 많이 잡히므로 이때 잡는 명태를 ‘동지바지’라 부른다. 동지가 보름 이전에 드는 ‘애동지’때 명

46) 장정룡 조사 : 고성군 현내면 대진리, 이만복(남.69). 2008. 11. 15

태를 주로 거는데 이 시기가 지나면 ‘물알이 생긴다’고 한다. 애동지에 잡은 명태의 명란이 싱싱한 편이고 비싼 값을 받는다. 노동지가 넘어가면 명란에 새끼가 생기고 상품성이 떨어진다고 한다. 사실상 명태값과 명란값이 같다고 말할 정도로 명란의 부가가치가 높다.

현재의 명태건조는 12월 무렵 원양태를 해동하여 배를 가르는 할복작업을 거쳐 20마리씩 비닐끈으로 코를 꿰어 찬물에 넣어 하루 이틀간 재운 다음 꺼내서 명태를 두 마리씩 엮어서 거는 ‘상덕’작업을 한다. 이 과정에서 황태주인인 화주와 덕장주가 고사를 지내기도 하는데 과거에는 무당을 불러 굿을 하기도 했다. 명태의 배를 갈라 내장을 꺼내는 할복작업은 숙련된 기술이 필요한데 어느 것 하나 버릴 것 없는 알, 창자, 애, 곤지 등이 손상되지 않게 ‘칼질’을 해야 제 값을 받을 수 있다. 예전에는 할복장의 여성인부에게는 별도의 노임을 주지 않고 명태의 창자를 가져가는 것이 관례였다고 한다. 보통 한 사람이 10시간 배를 가르면 약 25kg의 창란을 가져간다고 한다.

1960~70년대에는 명태가 많이 잡혀서 오히려 만선이 되면 명태를 어판장에 놓고 도망가거나 덕장채로 놔두고 야반도주하기도 했다고 한다. 그것은 남의 돈을 빌려서 명태를 덕장에 말렸으나 값이 계속 떨어져서 오히려 손해를 봤기 때문이었다.

당시 어판장에는 장화를 신고 다녀야 할 정도로 명태가 많았는데 저인망이 어린명태인 노가리까지 싹쓸이를 하여 명태씨가 말랐다고도 한다. 지금도 노가리는 고성항구에 나타나는데 아주 적은 양이다. 노가리를 명태와 종류가 다르다고 하는데 그렇지 않다는 것이 어민들의 대부분 견해로서 저인망이 노가리는 잡지 말아야 한다고 충고한다.

덕장에서 잘 말려진 명태는 추운 겨울 몇 달간 밤에는 얼었다가 낮에는 녹는 것을 반복하며 더덕처럼 속살이 연하게 부풀어 고소한 맛이 나게 된다. 명태는 추운 겨울에 말려야 꼬리가 돌아가지 않고, 봄에 말리면 꼬리가 틀어지고 맛도 덜하여 이것을 ‘꺼태’라 부른다. 즉 겹게 말린 것이라고 한다.

고성지역에서는 하늬바람이 불고 영하 5도내외의 춥지도 덥지도 않을 때 말린 것을 ‘간태’라 한다. 또한 초가을에 잡아서 김장 담글 때 쓰는 명태를 ‘김장태’라 부른다. 10월에 잡아서 꾸덕꾸덕해지면 배추의 제일 밑에 넣어서 저장한다. 이렇게 명태 대가리를 김장김치 속배기로 사용하는 곳이 고성이다.

고성지역의 독특하고 차별화된 명태의 건조방법은 겨우내 혹독한 추위로 일관하는 중국

연변지역이나 러시아 극동지역의 황태와 그 맛과 영양에서 차이를 보인다. 코다리라는 반건조 명태는 쪄(짚) 줄로 묶어 해풍으로 말리는데 이렇게 말린 ‘간태’(간성지역의 명태라는 뜻)라는 것이 일본산이나 러시아산 원양태 황태와는 맛이 다르다고 한다.

해풍으로 코다리를 좀 더 말리면 황태가 되는데 진부령이나 미시령에서 말리기 이전부터 고성지역에서는 옛날부터 바닷가에 덕장을 만들어 황태를 만들었다. 하늬바람이 부는 청정 해변이라는 천혜의 기후조건에서 전체적으로 통통하고 붉은 빛 황색의 윤기를 머금고 속살은 부드러운 육질로 변하는 것이다. 산간계곡의 황태가 노란색을 띠다면 해풍의 황태는 붉은 색을 띠다고 한다.

현재 대관령, 인제 용대리, 진부령 등지의 명태덕장은 원양산 생태를 가져다가 국내산 황태로 만들기 위해 덕대에 걸어서 말리는 곳이다. 원료는 원양태로서 동일하나 흰 눈을 뒤 쪄



진부령 황태 덕장

어 쓰고 있는 덕장에서 맑은 햇빛과 혹독한 바람에 의해 서너 달 동안 황금명태로 바뀌는 혹독한 통과의례를 겪어서 탄생하고 있다.

박진용 시인의 표현을 빌리면 “산 속 눈 덮인 덕장에 끌려가서도/우러러 하늘빛을 잃지 않는/저 저 저 명태와 북어”다.⁴⁷⁾ 이처럼 명태의 하늘빛을 잃지 않으면서도 새롭게 황태로 변신을 꾀하는 환골탈태의 모습을 자아성장으로 언급하기도 한다.⁴⁸⁾

명태가 황태로 변신하기 위해서는 무엇보다 일교차가 커야 한다. 그러므로 황태업자는 ‘하느님과 동업한다’ ‘덕장일은 하늘과 사람이 7대3의 비율로 동업한다’ ‘제 맛이 나는 황태는 80%가 하늘이 만들어준다’고 말한다. 하늘이 내린 생선 황태는 ‘운7 기3’ 또는 ‘운8 기2’라는 말처럼 기술보다는 천기에 따라 상급의 품질이 좌우된다. 그만큼 명품황태를 만드는 과정은 인력이 미치지 못하는 것이 있을 정도로 힘들고 어렵다는 말이다. 이러한 과정에서 칼슘과 단백질이 풍부하고 메치오닌 아미노산 등 많은 영양분이 형성되는 것이다. 일반 명태가 100g 당 109mg이라면 황태는 이보다 약 4배에 가까운 415mg의 칼슘을 지니고 있고 인이나 철, 칼륨도 몇 배가 더 생성된다.

명태와 황태, 그리고 코다리는 분명 원류는 하나이나 건조법에 따라 차별화된 상품화의 길을 제각기 걷고 있다. 특히 황태와 코다리를 놓고 보면, 영하 5℃이상 한랭한 고지대에서 지속적으로 눈이 오는 조건에서 몇 달간 말리는 것이 황태이고, 영하 5℃ 이하의 해풍으로 짧은 기간 말리는 고성명태가 코다리다. 따라서 황태와 코다리는 제품의 형성과정에서 분명히 다르다고 할 수 있다. 해풍과 산풍, 영하5℃ 이상과 이하라는 기상적 조건과 건조기간에서부터 환경적 차이를 지닌다.

고성의 반건조 명태, 코다리가 고성의 바닷가의 소금기를 담은 찬바람을 맞아가며 명품명태가 된다면 국내생산량의 70%이상을 차지하는 인제용대황태나 대관령황태와 함께 명태산업을 주도할 것으로 전망된다. 황태는 겨울철 흰 눈을 먹어야 제 맛이 나듯이, 고성명태는 바

47) 박진용, 《명태와 북어》 문학과 경계, 2006. 26쪽

48) 최갑수, 〈심각한 음식, 즐거운 음식〉 경향신문, 2008년 1월 10일(목) “지난해 황태덕장에 갔을 때였어, 눈이 엄청나게 퍼붓는 날이었어. 덕장에 줄줄이 걸린 명태들이 눈을 다 받아먹고 있더군. 문득, 명태가 매서운 겨울바람 속에서 구수한 황태가 되듯, 우리 역시 모진 풍화의 시간을 견디고 나아 더 나은 모습으로 새롭게 태어난 것 아닐까 하는 생각이 들었어.”

닷바람을 쏘여야 제 맛이 난다. 따라서 고성코다리가 거진의 지리적 표시를 타고난 명품의 자질을 갖춘 ‘간태’로서 해풍을 맞고 변화한 ‘해태’로서 고유의 브랜드를 구축하고 지리적 원산지 표시제를 획득하는 것이 현재의 관건이다.

이것은 명태의 건조여건에 따라 품질이 크게 달라지는 건제품의 특성상 중국이나 러시아에서 건조한 저가의 황태와 구별하는 길이기도 하다. 품질보증제와 함께 우수수산물특산물로 코다리와 명태식해를 등극시키고, 나아가 거진일대 어촌을 코다리명품마을로 지정하여 육성해야 하겠다. 한편으로 새농어촌건설 우수마을, 신지식인마을, 수산물체험우수마을 등 지리적 자연환경을 이용한 사계절 테마관광권역으로 발전시키고 다양한 어촌살리기 국책사업에 적극적으로 뛰어들어 국가적 산업으로 고성명태산업을 발전시켜 나가야 한다.

이제 무너지는 어촌, 피폐한 어촌살리기 해법은 남에게 부탁할 일만이 아니다. 스스로 살 길을 찾아야 한다. 과거 거진, 대진, 속초에 있던 1백여개의 덕장은 자취를 감추어 겨우 한두 군데만 남았고 고성지역에 50여개에 이르던 명태가공공장(코다리, 명태젓갈류 제조공장)도 나날이 줄어들어 수입산 명태로 그 명맥을 근근히 이어가고 있다. 지난 2006년의 경우 고성 어선 870척 가운데 불과 40%만 출어를 하고 거진 인구도 8천여명으로 떨어지는 현상을 보였다. 한때 5만명을 육박하던 고성군 인구도 3만명 선으로 감소한 것도 대부분 거진 등지의 어민들이 바다를 등지고 떠난 것이 그 원인으로 분석되고 있다.⁴⁹⁾

따라서 고성이 살길을 찾는 유일한 통로는 블루오션 바다자원을 어떻게 활용하느냐에 달려있다. 수시로 남북문제가 야기되는 금강산관광에 명운을 걸어서는 안 된다. 이제는 고성 바다를 자원화하고 어민들의 생계를 돌볼 수 있는 국가적 차원의 다양한 국책사업의 지원을 확보하고 천혜의 관광자원, 문화자원, 민속자원을 활용하여 지역적 차별화와 제품적 특성화를 추진해야 하겠다.

그것은 누가 먼저 명태코(입)에 문화적 개념을 꿰느냐 하는 것과 같다. 강원산간 용대리, 진부령, 대관령, 미시령 황태가 전국을 제패했듯이 명태의 코에 누가 먼저 명품화의 상표를 붙이느냐 하는 것이다. 다시 말해 ‘고양이 목에 누가 먼저 방울을 달아 올리느냐?’와 같은 것이다. 명태코에 방울 달고 올려야 ‘고성명코(명태코다리)’가 세상에 널리 알려지는 것이다.

49) <설악신문> 2006. 8. 28, 기획취재, 무너지는 어촌, 해법은 없나(1) 이용수 기자 ‘고성명태 어획량 1981년 17만톤에서 2005년 18톤으로 급감’

스스로 울어야 하고, 울려야 퍼지는 것일진대 고성명태가 강원도 명태산업의 자부심인 강태(江太)와 간태의 역사를 부활하는 거보를 내디뎌야 한다. 안동포와 중국산에 자취도 없이 사라진 강원도 삼베역사인 강포(江布)의 길을 다시 걸어서는 안 될 것이다. 단지 잡는 명태산업에서 생존권 차원에서 바다자원을 회복시키면서 명품화를 이끌어가는 고성명태 건조가공음식산업화와 명태역사문화관광자원화가 필요한 이유가 여기에 있다.

V. 고성명태와 구비전승

1. 명태와 언어전승

명태는 어촌생활 뿐 아니라 우리네 식탁에 자주 등장하고 있는데 이에 따라서 여러 가지 명태와 관련된 속담과 수수께끼, 시, 관습어, 가곡 등이 전한다. 한국인의 사랑받는 가곡 가운데 〈명태〉는 바리톤 오현명의 대표곡이라 할 수 있는데 6.25종군작가로 활동하던 시인 양명문의 시에 당시 연락장교로 복무 중이던 변훈이 곡을 붙였다.

오현명은 한국가곡사에 최고의 성악가로 평가를 받는데, 경성음악학교 재학 중 6.25 때 좌익 학생들에 의해 납북되던 중 탈출하여 해군정훈음악대에 들어갔다. 1951년 작곡가 변훈이 오현명을 위해 만든 악보몽치 가운데 그 유명한 ‘명태’가 들어 있었다. 평생을 직업외교관으로 살아온 변훈 선생은 이 곡이 당시에는 지독한 혹평을 받아 작곡가의 진로를 바꾸기까지 했다고 한다. 멜로디 보다는 가사위주로 가는 생소한 방식, 해학적인 가사에 끌려 발표했으나 당시에는 혹평을 받았지만 1970년 무렵 다시 불려지면서 가장 한국적인 명곡으로 대접받고 있다.

이 곡은 전쟁과 그 소용돌이 속의 젊은이를 명태에 비유한 노래로 1952년에 초연되었으며 한국인에게 친근한 생선의 대표 격인 명태에 대한 해학적 표현과 호쾌한 기상 등을 좋아해 부른 사람이 많다. 이 작품의 가사에서 ‘내 몸은 없어질지라도 내 이름만은 남아 있으리라, 명태, 명태라고 이 세상에 남아 있으리라’라는 표현이 오늘의 고성 명태를 상징적으로 말해주는 것 같다. 우리 바다에서 사라진 명태가 다시 우리들의 문화 속에서 사랑받는 생선으로 자리 잡게 되면 언젠가 명태는 동해안으로 다시 돌아올 것이다.

명태를 소재로 삼은 강원 영북지역 시인들의 작품이 여럿 전하고 있다. 자연스럽게 접하게 되는 명태를 시적형상화한 장승진 시인을 비롯하여 채재순 시인 등 갈피 동인들의 작품 속에는 명태의 문학적 형상화와 철학적 사유를 엿볼 수 있어 높은 가치를 지닌다. 가곡 명태가 6.25전쟁 가운데 젊은이를 형상화했다면 강원 영북지역 시인들의 작품 속에서는 명태가 동해안 문화담론과 문화상징으로 생명력을 지니고 전승된다.

고성지역 명태어로에 대한 속담, 수수께끼, 관습어, 어로용어는 여러 개가 전하고 있는데 이를 정리하면 다음과 같다.

| 속담, 수수께끼 |

- 식은 밥이 밥일런가 명태반찬이 반찬일런가(음식대접이 좋지 않은 것을 말함)
- 동태나 북어나
- 북어 뜯고 손가락 뺀다
- 북어 한 마리 주고 제상 얹는다
- 북어 껍질 오그라 들 듯
- 물로 가는 천리야 잡는 게 임자지
- 명태 한 마리 물고 판전 본다(명태장사로 가장하고 사실은 판 장사한다는 뜻)
- 초정월에 비가 오면 어부가 운다(혹한기인 음력정월 초순에 날이 풀리면서 비가 오면 이로 인하여 고기가 잡히지 않으므로 어부들이 슬퍼한다는 뜻의 속담, 동해안에서 나는 명태는 한 겨울 추울 때 잡히는데 한겨울인데도 동해안에 비가 오고 온도가 올라가면 한류에서 나는 명태가 동해안 일대에 오지 않는다. 그러면 명태잡이를 생계로 삼은 어부는 명태를 잡을 수 없어서 생활이 어려워진다. 날씨가 추울 때 추워야 하고 더울 때 더워야 그 기후에 맞는 물고기를 잡을 수 있는데, 한 겨울이 포근하고 한 여름이 서늘하여 이상 기온이 되면 그 기온에 나는 물고기를 잡을 수 없다는 말이다.⁵⁰⁾)
- 때려야 먹을 수 있는 것은?" 북어(바짝 마른 북어는 두들겨서 반찬을 만드니까)

50) 《한국세시풍속사전》 정월편, 국립민속박물관, 2004, 433쪽

| 어로관습 |

- 마른 명태를 배성주에 걸어놓고 풍어를 기원한다
- 명태국을 끓여 먹으면 눈이 흐린 사람이 눈이 좋아진다
- 명태눈알을 먹으면 눈이 좋아진다
- 명태연승 어선에는 부자(父子)가 함께 타지 않는다
- 명태는 하늬바람에 말려야 잘 마른다
- 명태는 9부에 고기가 물어야 고기가 쫄다(명태 낚시를 바다 속에 넣는 깊이로 9부 정도가 많이 잡힌다는 뜻)
- 명태 할복작업을 하면 손이 부드러워진다
- 명태 콧구녕은 열 두 콧구녕(명태는 미끼 냄새를 잘 맡는다)
- 배타는 사람이 여자 꿈을 꾸면 기분이 좋지 않다
- 백바리떡 먹기 (함경도에서는 한 해 10월부터 다음해 1월까지 명태를 백 바리 잡으면 기념으로 떡을 만들어 선원들과 그 가족, 동네사람들에게 두루 나눠 먹었는데 그 떡을 백바리떡이라 불렀다. 일반적으로 한바리는 100두름을 뜻하므로 100바리는 1,000두름을 잡은 것을 의미하므로 농사로 치면 대풍년이 든 것을 자축하는 의미다.⁵¹⁾ 명태잡이가 주 소득이었던 예전의 속초아바이마을이나 고성의 함경도 어촌출신 실향민들은 한동안 ‘백바리떡’을 해서 나누어 먹었지만 지금은 찾아볼 수 없는 풍습이다.)
- 뱃고사를 지낼 때 반드시 명태를 쓴다 (명태는 악귀를 쫓고 만선을 기원하는 어로신이다. 고성지역 선주들은 매년 정초에 뱃고사를 지내는데 명태와 함께 각종 제물을 차려 배 안에 모신 배성주신에게 기원한다. 배를 처음 건조할 때도 배의 밑판은 길일을 택해 만들고 고사를 올린다. 이때 명태와 돈을 선수의 이물 기둥에 달아맨다. 명태는 악귀를 쫓고 만선을 하게 하는 어로신이라고 한다. 제사를 마친 후 명태는 바다에 떠내려 보내거나 당산목에 매달기도 한다)
- 삼재가 든 사람의 옷이나 손톱을 명태 속에 넣어서 태우거나 땅에 묻으면 액이 소멸한다

51) 송주은, <실향민 음식의 상품화 개발방안> 속초실향민문화콘텐츠 세미나자료집, 속초문화원, 2007, 56쪽,

-
- 속초와 고성에서는 ‘등심하기’라 해서 명태를 찌서 먹는다. 등심이란 머슴이 등에 힘을 받아야 일을 잘 한다는 뜻이다
 - 여름철에 명태가 잡히면 그 해는 흉년이 된다
 - 죽은 사람을 보거나 친구네 초상을 하는 것을 보거나 하면 그런 걸 보면 고기가 엄청나게 걸리는 좋은 꿈이다.
 - 창란은 당숙에게 보내고 명란은 외숙에게 보낸다
 - 함남 북청에서는 입춘날을 나이 먹는 날이라 해서 명태순대를 해서 먹는다
 - 함남 홍원에서는 입춘날 남자들이 명태를 통째로 찌서 먹으면 등심이 난다고 해 먹는다
 - 꿈에 검불을 많이 지고 오면 명태를 많이 잡는다

| 어로용어 |

- 가쿠편기 : 명태어획을 나누는 방식
- 낙사공 : 명태 낚시를 바다에 놓는 어부
- 데구리배 : 저인망 어선
- 텐마 : 명태를 나르는 작은 배
- 둔배 : 그물을 물 속에 가라 앉도록 둥근 돌을 끈으로 묶은 것
- 떼사공 : 줄사공으로서 적당한 깊이까지 줄을 풀어주기도 하고 부기를 띄워주는 사람
- 뗏줄 : 명태 낚시줄에 달아놓은 떼의 줄
- 망깨 : 명태그물을 감아 올리는 도구
- 망자 : 명태를 잡는 그물낚시
- 망태 : 자망명태잡이
- 명태쪽계망가리 : 명태를 낚시에서 떼낼 때 쓰는 도구
- 뱃사공 : ‘알기’를 하는 사람으로 배의 위치를 파악하기 위해 2면을 봄
- 벼락명태 : 어찌다가 난데없이 나타나서 잡히는 명태
- 보망일 : 그물 손질하는 것

- 보망칼 : 그물을 보수할 때 사용하는 대나무로 된 칼
- 뽀르레기 : 명태잡이의 작은 배
- 상바리 : 명태바리에서 풍어를 하는 것
- 설망 : 배를 바다에 띄우는 것, 날을 받을 때 호랑이날 등 털 많은 짐승날을 택함
- 시망바리 : 명태를 그물로 잡는 어법
- 알기 : 배의 좌표
- 애망 : 명태나 도루매기를 그물로 잡는 것
- 이시줄 : 낚시 바늘에 연결하는 줄
- 연승 : 외줄로 낚시를 놓는 방법, 원줄(모릿줄)에 낚시 미끼를 매단 가지줄(아릿줄)을 연결하여 명태 등 회유성 어류를 채포하는 것
- 자망 : 그물에 고기가 꽂히게 하여 잡는 어업으로 수심에 따라 유자망, 저자망으로 분류. 자망은 명태가 유영 통과하는 곳을 긴 띠 모양의 어망으로 차단하여 그물코에 꽂히는 어망
- 조태 : 연승명태잡이
- 주낙 : 명태잡이에 쓰이는 여러 개의 낚시를 늘어놓은 것. 연승.
- 지타리 : 명태가 서식하기 좋은 웅덩이로 지탈이라고도 함
- 짓가리 : 명태어획을 나누는 방식
- 한두름 : 명태 20마리를 뜻하는 것으로 한두름이라고도 함
- 한바리 : 백 두름으로 명태 2천마리를 뜻함
- 한 손 : 명태를 두 마리씩 꿰어 놓은 것
- 한초래기 : 명태 낚시의 전체 길이, 한초락, 한닥이라고도 함, 명태낚시를 약 80cm 간격으로 250~300개 단위의 줄을 달아 굵은 대나무에 위로부터 차곡차곡 꿰어놓은 상태나 그것을 담은 한 개의 함지를 뜻함
- 한 쾌 : 마른 명태 20마리씩 싸리 나무와 칩줄에 꿰어 놓은 것
- 활가지 : 명태낚시를 끌어올리는데 붙은 도구
- 턱 : 고기가 많이 잡히는 지점
- 텃 : 명태 낚시의 떼로 사용하는 참나무 껍질, ‘툼’이라고도 함

-
- 토시 : 명태그물을 감아 올릴 때 사용하는 둥근 도구
 - 통구리 : 명태 낚시를 놓는 장소
 - 투덕바지 : 갑빠 밑에 있는 겨울 솜바지

| 문학작품, 가곡 |

명태 (양명문 시, 변훈 곡, 오현명 노래)

검푸른 바다, 바다 밑에서
줄지어 떼지어 찬물을 호흡하고
길이나 대구리가 클 대로 컸을 때
내 사랑하는 짝들과 노상
꼬리치고 춤추며 밀려 다니다가

어떤 어진 어부의 그물에 걸리어
살기 좋다는 원산구경이나 한 후
에지푸트의 왕처럼 미이자가 됐을 때

어떤 외롭고 가난한 시인이
밤늦게 시를 쓰다가 씨주를 마실 때 (카~)
그의 안주가 되어도 좋다
그의 시가 되어도 좋다

짜악 짹 찢어지어 내 몸은 없어질지라도
내 이름 만든 남아 있으리라 (허허허헛)
‘명태’(허허허헛) ‘명태’라고(우흠흠흠흠 -츠츛츠츛)
이 세상에 남아 있으리라

명태를 위한 서시 (장승진)⁵²⁾

겨울 덕장근처엔
햇살보다 더 푸른
동해바다 파도 소리

꽁꽁 언 바람 한 점
물살로 걸어 두고
얼마나 우러르면 이 몸이 하늘 될까

죽어서 끝이 아니라면
삶보다 더 큰 생애
눈 뜨고 입 벌리고
부르는 사랑노래

생각도 별에 쫓겨
바람 속에 풀어 놓고
매달려서 자유로운
승천하는 꿈 한 자락

52) 장승진, 〈명태를 위한 서시 외 8편〉《갈매》제16집, 설악문우회, 1986, 62~69쪽 본고에서는 강원지역에서 교편을 잡고 있는 張承鎭 시인의 8편 ‘명태’연작시가 있었음을 찾아내서 알리고자 한다. 일찍이 속초, 고성 등 설악권에서 주목받는 시인이 명태 연작시를 쓴 것을 알고 기뻐다. 8편의 ‘명태’ 연작시를 읽으면서 명태가 우리들 가슴 깊은 곳에 아직 살아있음을 기뻐한다. ‘명태 7’에서 “밤내 부르던 그리움은/마저 사랑으로 실어 보내마/꿈으로 생애 꿰뚫어/어느 햇살 고운 아침/싸리나무 꼬챙이에 하나씩 꿰여/할아버지 홀로 지키는 구멍가게 한켠/먼지 쌓인 꿈으로 기다릴지라도/누구에게도 잊혀져/잊혀진 이름 혼자 부르며 뒤척일지라도/파도 가운데 늘 외로운 자들의 기쁨/기쁨으로 살 오르는 아이들/위하여 그리움의 절망을 위하여/가장 가느란 햇살에도 타올라/없어져 이 세상에 남겨지는 그중 확실한 이름이어”라는 구절처럼 명태가 우리에게 남겨준 족적은 여전히 깊고 그림다. 장승진 시인의 작품에서 명태라는 확실한 문화적 상징성을 다시 느끼게 된 것을 감사한다.

명태(明太)-임정숙⁵³⁾

- 고성명태축제일에 부쳐

정이월 눈발에 파도야 얼까마는
내고향 사람들 바다로 나간다

천길 물 속 마다 앓고 오는
어여쁜 명태 맞으러
산불에 가슴찢긴 아버지도
뱃머리로 나간다

맑기로 친다면야 물이라지만
고성 앞바다엔
피보다 진한 탕줄로 넘실대니
망태, 조태, 끝물태가
눈에다 불을 달고 온다

에헤라 2월은 좋은 시절
때맞춰 부화로 꽃피우니
어질고 순한 눈빛마다 희망이 묻어나고
고성산 향로봉이 허리춤을 춘다

열나절 흥판이 식어갈 즈음
궁핍한 세월은 철조망 너머로 도망치고
두고온 북녘 고향 그리던 늙은 어부는
촉수로 밝히는 명태 그대들의 혼불로
저무는 항구에다 불을 놓는다

53) 제6회 고성명태축제한마당 자료집 수록(2004. 2. 20~22)

2. 명태와 어로전승

명태잡이의 전진기지인 고성항의 명태잡이에 대한 구술내용을 전제한다. 고성군의 명태어업은 함경도 신포에서 명태어업과 해방이후 속초 청호동의 명태어업, 강릉 주문진 등에서도 명태어업이 성했다. 같은 동해안 인접 지역이라 해도 지역간 어로 방식이나 용어에서 다소의 차이가 난다. 고성지역 명태어로에 대한 제보자는 다음과 같으며⁵⁴⁾ 이외에 필자조사의 제보자 고증을 보탠다.

□ 고성군 대진항

- 문세원(남.69) 대진포구 바로 옆에서 작은 가게 운영
- 이종분(여.64), 문세원의 처
- 하용준(남) 대진어촌계장

□ 고성군 거진항

- 오유영(남.69) 수복 후 고성으로 이주, 선장출신
- 정재수(남.62) 명란공장 북청식품 주인, 함남 북청출신
- 김태봉(남.63) 거진어촌계 선임총대 역임. 연승바리선장, 자망바리를 16년간 하였음
- 고일호(남.55) 제주도출신, 거진어촌계 간사

□ 고성군 아야진항

- 마남철(남.47) 아야진 어촌계 감사, 부친 고향이 함경도
- 이영철(남.48) 자망협회장
- 박명철(남.41) 인제출신으로 어릴 때 이곳으로 이주함
- 홍철희(남.44) 부친의 고향이 함경도 청진임

54) 《한국의 해양문화》4, 동해해역, 해양수산부, 2002, 316~330쪽, 이 구술조사 자료는 독자의 이해를 돕기 위해 표준어를 괄호 안에 넣고 필요한 부분만 재인용재편집 하였다.

1) 거진의 명태바리 (김태봉 씨 구술)

① 낚시놓기

옛날에 외줄로 놓는 낚시를 ‘연승’이라 불렀지요. 길이가 한발로 계산하지 않고 그게 인제 ‘한초락’이라 해요. 배들이 항구에서 처음에 나가게 되면 여기는 항상 경계선이 있으니까 경계선이 33분선이었어요. 옛날에 27분선이나 28분 선에 섭니다. 서가지고 배들이 이렇게 쪽 서가지고 똑같이 올라가며 낚시를 놓되, 처음에 ‘떼’에다 기축을 하나 꼽아가지고 ‘뗏줄’이라고 있어요. 두 초락이에 250짜리 두 개에 두 초락이니까 500짜리에 떼를 하나씩 단다 이 말입니다. 요기다가 돌을 달아놔야 만이 이걸 차고 내려갈 것 아닙니까? 가라앉을 거 아닙니까? 요게서 돌을 하나, 둘, 세 돌을 또 달고... 요 식으로 돌을 하고는 또 달고, 하나, 둘, 셋 그래 이 떼 밑에 달려야 뗏줄을 끌고 들어가죠. 이 낙수라는 거는 물이 암만 가고 바람이 암만 불어도 이렇게 서는 법이 없습니다. 이게 무슨 원리냐면은 전선줄을 딱 보세요. 바람이 암만 불어도 공중에 이렇게 떠는 법이 없어요. 무게에 의해서 내려간단 말입니다.

그래서 뱃사람들이 어떤 걸 측정을 하느냐, 고기가 어탐을 찍으면은 300m 나온다. 300m에 어군이 찍힌다 이거래요. 그러면 $3 \times 6 = 18$, 180발을 쥐야 되는 거래요. 6을 계산해요. 항상, 그물바리는 7을 계산하고 연승바리는 6을 계산합니다. 배 밑에 그 선자리하고 배 밑에 어탐하고의 거리가 6m라는 거래요. 거리 6m다 이 말입니다. 그래서 정확하게 명태가 요렇게 서 있으면은 이거를 요기다 맞추기(맞추기) 위해서 300m 하든 180m냐요. 그래서 고기가 어떻게 무느냐면 낙수에 이렇게 되거든요. 양쪽에 여기 물때가 있고, 여기 물때가 있어요. 요기 물때는 요기 묻니다. 요기 안 물어요. 이걸 가지고 9부라고 합니다. 여길 가지고는 완전 들어간 데 여기를 가지고는 9부라 그리고요, 가지고는 ‘허리’라 한단 말이에요.

뱃사람들이 이렇게 땡기(당겨)봤을 때 여기에 고기 안 물었다 이거야. 그렇다면 뗏줄이 깊었던 얘기래요. 너무 들어갔단 얘기래요. 그렇다면 듭니다. 그 이튿날 가서는 든다구요. 고기가 여기(줄의 상층부) 무는 게 수량이 많아지느냐면 그렇지 않습니다. 여기는 돌 찍고 뭐 찍고 해놔 노니까 낙수(낚시)가 이 무는 게 많으니까 여기는 올라오는 고기는 적고 여기는 공간이 낙수만 있지 판 거 들어간 게 없잖아요. 그래서 ‘9부에 고기가 물어야 고기가 뽀다’이거야. 그래서 요기 물었을 때는 찢랐고 여기 물었을 때는 질었고, 고거 일년에 한 두번 제대로

맞치면은 그 배는 ‘상바리’해요. 여기서부터 여까지 짝 이래 무는 거예요. 그거는 어군 두께가 좀 깊을 때 다 무는 수도 있고 명태는 어군 두께가 한 10m 요런 식이니까 고거 맞출라고 전부 고기에 뗏줄 놔 줄라고 선장들이 신경 엄청나게 씁니다.

② 어장조업하기

A라는 배는 180발을 쫓는데 B라는 배는 선장이 ‘9부’에다 맞출라다 보니까 잠깐 줄을 들어서 160발을 준 거예요. 항상 170m짜리 장대로 쥘니다. 한발은, 조류가 이렇게 흐르잖아요. 즉 말하자면 이 배 있는데서 이쪽으로 흐르면은 요게 짜르니까 물에 더 떠잡니다. 달라붙어버려요. 이렇게 떠 같으면 이게 더 마이 떠 가지고네 멀어지겠는데 이렇게 떠가니까 찰르니까 달라 붙어 빠리니까 싸움을 하는 거예요.

선장하고 선장끼리, ‘야이, 내가 180메다 주라는데 왜 지 멧대로 주느냐!’ 이 선장은 또 살짝 좀 더 마이 잡을라고 가짓말을 해서 달라 붙은거야. 그런데 이제는 어부들이 싸움 안해요. 이 배하고 이 배하고 붙은 어군을 똑같이 놓습니다. (나눅니다) 니가 요 한 칸을 땡기고 나가 요 한 칸을 땡기는 거요, 낙수가 서로 붙었으면은 옛날엔 싸움했어요. 돌로 막 때리고 작대기로 막치고 대가리 깨지고 막 이랬어요. 옛날에는 그랬어요. 62년도 70년도에는 막 그랬는데 지금 사람들은 좀 배운 사람들이 많고 하니까 지금 사람들은 싸움 안해요.

딱 붙으면은 타합(타협)을 해요. 타합을 해가지고 ‘야, 내가 한칸 땡기고’ 즉 어떻게 하나든 이렇게 해요. 칸이 한 40몇 개씩 됩니다. 말하자면 줄을 연결해 가지고 배가 이렇게 돼 있잖아요. 가면서 떼를 잡습니다. 떼가 이 앞으로 쪽 있잖아요. 두 배가 맞붙었으니까 떼가 쪽 종할 것 아닙니까? 그럼 쪽 가면서 어부들이 선원들이 떼를 탁 잡아서 고리를 만드는데다가 떼를 딱 깍니다. 탁 끼면 이걸 쪽 느르 뜨리고(늘리고) 가요. 왜 배 뒤에다가. 그럼 그 떼가 한 군데 줄에 의해서 쪽 끼워질 것 아닙니까? 고기 기듯이 떼가 끼어지잖아요. 한번에 여섯 장씩 깍니다. 이 배가 여섯 장을 잡으면 잡고 배가 픽 돌아서요. 그래가지고 감습니다. 감으면 그 뒤에서부터 이 배가 또 6장을 잡아요. 그러면 싸움이 안 나잖아요. 니가 6장 땡겨(당겨) 가든 난 또 그 뒤에서부터 여섯 장 땡겨서 감고, 또 이 배 먼저 했으니까 요 배가 끝나고 또 가서 고기서부터 또 여섯 장 잡고, 릴레이식으로 고런 식으로 한께 싸움을 안 합니다.

야튼(여하튼) 뭐 어느 부분에 더 물어 가지고 더 잡는 거는 어쩔 수 없는 거고, 그런 식으

로 지금 같은 선장들끼리 유대를 갖고, 그렇게 고기를 자기가 땡기 데를 지가 갖는 거래요. 선단은 4척 내지 5척, 고런 식으로 나가서 조업을 들어오는데 위와 같은 일은 선장이 다 판단해야 합니다.

③ 낚시놓기

요 낙수로 고기를 잡고 못 잡는 데는 ‘낙사공’이라는 사람 손에 달렸지요. 바로 낙수를 놓는 사람이 낙사공이고, 선장은 어느 위치에 가서 배를 딱 세워요. 아주 여기는 북방한계선이 있기 때문에 배들이 총총총총~합니다. 여기는 외길입니다. 속초나 주문진이나 남쪽 배들은 막 저 ‘마’(남쪽)로도 갈 수 있고 북으로도 갈 수 있지만, 거진은 갈 데 없습니다. 저 마쪽으로 속초배나 아야진 배들이 올래(올려) 밀고 갈 데라고는 이쪽 배끼(밖에) 없는 거예요. 항상 거진은 단일로래요. 단일로로 가서 천상 불들 켜가지고 나가니까 여기서 새벽 3시 반에 나갑니다. 나가서 40분서 한 시간씩, 하여튼 4~50척, 7~80척이 짜악 서요. 서가지곤 누가 먼저 낙수(낚시)놓나 딱 봐요. 그럼 딱 누가 먼저 선창을 딱 질러요. 그럼 촉촉촉촉~ 낙수를 놔나가요. 나가다보면 경계선이 거의 가오고, 그렇잖으면 조류가 북으로 흐르면은 미리 깎니다. 한 3마일 여유를 놔두고 33분선이니까 30분선에 가서 낙수를 끼는 거예요. 낙수가 마이 남아 있잖아요. 또 내려와요. 까끌로(거꾸로) 또 놓습니다.

낙수 놓을 자리를 ‘통구리’라 그러는데 그 통구리를 찾아 서너 함지 놓고, 또 뒤고 도 판 데 찾아가서 서너 함지 놓고 또 뒤고, 고 타임을 다 적어놓습니다. 적어놓고서 한 대 여섯 군데 낚았잖아요. 그럼 고 부근에 난(놓은) 배들끼리 서로 연결하잖아요. ‘야, 희안하다야. 니하고 나하고 어떻게 밤에 난기야(놓은거야)...’ 그게 인제 세 번째 난건데, 땡기기는 세 번째 땡기야 되는데, 이게 붙었다 이거야. 바쁘게 됐다, 그러믄 세 번째 땡길 걸 먼저 가서 땡기는 수도 있고, 서로 편의를 제공해야 되니까, 또 이걸 연락을 안 하고 지 혼자 땡기는 놈은 죽습니다. 죽어!, 나가기 전엔 형님인데 들어올 땐 ‘야, 이놈으 새끼야’ 이렇게 나오니까 혼자 땡길 수가 없는 거예요. 기다려 줘야 되는 거예요.

그렇게 유덤 갖고서 참. 옛날에는 저 이북바다 가서 작업 안했습니까? 장전 앞에까지 막 올라가서 그 시기에 막 도둑질하고 두드려 패고 자시고 막 이럴 때잖아요. 옛날엔 그랬지만 지금은 그런 류가 없고, 또 싸움을 하더라도 지금은 명태가 좀 나와 봤으면 좋겠다 이겁니다.

④ 낚시끌어올리기

아침 3시 반에 출발하면 한 40분 정도 되는 거리의 어장으로 나갑니다. 놓는데 한 시간 반 걸리지요. 조류가 많이 가면 많이 못 놓으니까 간단히 끝나고, 또 왔다갔다 그러면서 찾아다니면서 자리가 있으믄 또 놓고, 시간 반 정도 그렇게 놓고 밥을 먹고 배에서 잡니다.

해가 쭉욱 올라올 때 한 6시 반이나 7시경 되면 다 나요. 10시 반서부터 11시경에는 다들 일어나요.(일어나요) 일어나서 인제 시작을 해요. 그때서부터 인제 주낙을 시작해가지고 오후 3시나 4시가 되면 끝나요. 끌어당길 때는 옛날에는 손으로 했는데 지금은 기계래요. 기계로 그물 땡기는 ‘토시’로 아깨(아까) 끌고 간다 그랬죠? 그럼 6개를 끌고 갔으니까 여섯 까다리(갈래)가 아납니까? 여섯 까다리를 앞에 이 기계, 저저 잇까(오징어)잡는 동태식으로 만들어져 있어요. 거기다 전부 걸어요. 걸어 잡아 땡겨 가지고 잡아 땡기면 이게 뗏줄이 짝 벌어져 올라오던 게 붙어요. 죄여 들었으니까 그거를 잇까잡는 고기 올라오듯이 올라오지 않습니까? 올라오는 것도 똑같이 안 올라와요.

같은 180메다(미터)라도 먼데 건 무거우니까 좀 천천히 감겼고, 가까운 뗏건 가벼우니까 빨리 감겼고 처음에 올라온 건 일단 옆에다가 달아매놔요. 쪽쪽쪽쪽~ 여섯 개 다 올라올 때까지 달아매노믄 낙수 뗏줄 다 땡기믄 인제 낙수만 쪽 달렸을 거 아납니까? 이거를 또 한꺼번에 이수거든. 끌고 가요. 토시있는 데 까지 그래서 여기다가 감습니다. 감으면 요 앞에 요렇게 된 게 있어요. 낚시가 율로 통과해 와야 되거든요. 물 밑에서부터 올라와 가지고 요걸 통해서 명태가 요기에 걸려서 다 떨어지는 거예요. 그래서 낙수만 감는 거예요. 그거를 ‘활가지’라고 해요. 활가지를 통과해서 낙수만 싹 빠져나오게 돼 있어요. 율로(이리로) 통과해서 토시를 통해서 배쪽으로 낙수가 세러지잖아요. 고것은 실고 들어와서 부돗가에다 하역작업을 해놓습니다. 그러면 수협에 청소차가 와서 싹 실꼬(싹고)잡니다.

옛날에는 토시도 없고 활가지도 없었으니까 다 손으로 땡겼더래요. 인제 이게 배라하믄요 딱 이렇게 서요. 순전히 배 안입니다. 땡기는 가다(모양)가 이렇게 되는 거래요. 땡겨 올리는 거예요. 이거 그양(그냥) 이렇게 땡기면 힘이 들어 못해요. 아주 허리까지 이렇게 춤을 쳐요. 이래가지고 아주 율동식으로 이렇게 땡기면 저기 앉은 사람 하나가 낙실 받습니다. 이 사람은 냄겨(남겨)주니까 거기 앉아서 이 낙수가 쪽쪽 오잖아요.

그 전에는 아낙네들이 와서 낙수를, 그것을 일어나가지고 그것을 또 찍습니다. 메깃을, 그

러니 인제 그때는 덩기주면은 한 분이 저기서 짹짹 받아놓습니다. 받는 게 이 식입니다. 그 낙수는 낙수대로 짹짹 가는 겁니다. 옛날에는 전부 이 식입니다. 근데 명태가 올라오른 뒤에 한 사람이 꼽재이 요렇게 된 게 있어요. ‘쪽게방가리’라 하는데 명태를 잡을 때 쓰니까 ‘명태 쪽게방가리’라 그래요. 뒤에 한 사람이 서가지고 쑥 훑어 내려잡니다. 이걸로, 그러면 낙수를 탁 낚아채면 명태 탁 떨어지잖아요. 옛날엔 이렇게 일일이 수작업을 했었습니다. 지금은 기계화로 망자 생각안합니다. 그냥 막 잡아 덩겁니다. 기계화된 게 87년도서부터 사람들이 머리가 좀 깨우쳐서 망자 생각을 하지 말고 망자를 대량으로 부리면서 대량생산을 내가 이런 식이 된 거예요.

⑤ 떼와 낚시구조

부이같이 뜨는 ‘떼’는 지금은 스티로폼으로 해서 만드는데 옛날에 스티로폼이 없을 때는 ‘텃’이었어요. 즉 말하자면 참나무 껍데기 벗긴 거 있잖아요? 참나무 껍질을 벗기면은 그게 인제 이런 두께로 나와요. 고거 인제 불로 살짝 꺼슬구름(구을리면) 물이 안 먹잖아요. 그래가지고 요만하게 만듭니다. 엮어요. 엮어서 거기다가 기축 꼽아가지고 떼놓고 탁탁 놓고 이랬어요. 그런데 지금은 인제 스티로폼 동그란 거 그래가지고 여기다가 그냥 감았잖아요. 스티로폼 나온 거는 그게, 옛날에도 그렇게 쓴 사람이 있었어요. 깡통으로다가 그렇게 만들어가지고 두개를, 옛날에 그저 저 우유깡통 있잖아요. 큰 거 이만한 거, 그걸 가지고 용접을 해가지고 서로 붙여가지고 썼었는데 그게 인제 조금 개발이 되가지고 스티로폼가지고 하는데 그게 아마 80년대서부터 쓰기 시작한 거예요.

맨 밑에 무겁게 가라앉는 것을 ‘낚시돌’이라 합니다. ‘뗏밀돌’은 좀 굵고 주먹 때 이만하고 9부들은 좀 작아요. 그래서 여섯 개씩 찍어요. ‘한초래기’에 여섯 줄이 나갑니다. 여섯 줄이 찍혀요. 아주머이들이 찍는 게 이 낙수를 뗏갓(미끼)을 착착 찍는 게, 그런데 두줄 반에다 돌을 다 해야 되요. 두 줄 반에는 뗏 꼭지고 두 줄 반 밑은 근 네줄, 세줄 반 정도는 9부라 이겁니다. 그러니까 그게 양쪽 두 불반에다 돌 찍어낸 게 짹 물고 들어가는 거예요. 근데 한 낚시에 명태가 평균 세 마리씩 물때도 있어요. 명태가 물고 아가미로 빠져나오면 판 놈이 또 물고 또 판 놈이 물고하는 거지요 그게 고기지요. 저는 아주 어려서부터 배를 타가지고 현재 선장들은 그걸 몰라요. 저는 뗏줄을 여섯 발까지 쥐봤어요. 명태가 보입니다.

⑥ 명태습성과 미끼하기

놀라미나 우럭이나 보면 멧갓(미끼)을 와서 먹는데 명태는 절대 와서 먹질 않아요. 자기 앞에 와서 먹어요. “이 고기라는 게 민지가 좋아야 된다.” 낚시하는 사람들 다 알아요. 고기라는 게 사람처럼 씹어 먹는 게 아니고 들이마셨다 내마셨다 하는 거예요. 멧갓이 딱 가면은 요걸 들이마셨다 내마셨다 민지가 좋아서 내마시다 턱 걸리는 거예요. 걸리니까 이놈이 탁 치는 거예요. 걸려들기 위해선 민지가 좋아야 된다는 거죠. 사람처럼 무는 게 아니죠, 그게. 근데 명태는 쫓아 댕기질 않아요. 그래서 수심 맞추라고 애를 쓰는 거예요. 까짓 놀래미나 이런 거는 수심 맞추 게 뭐가 있겠어요. 놔 놓으믄 지가 와서 무는데. 고 수심에 의해서 딱 정확히 줘야 되지, 확 내뱉을 적에 턱 걸리는 거니까, 명태는 12~14도 정도에 맞을 것 같은데, 명태가 사라진 건 수온 관계도 있고, 바다 밑 오염관계도 있고, 그럼, 저인망선 얘기를 잠깐 할게요. 이게 지금 저인망선들이 고기들이 서식할 수 있는 자리를 다 쓸어버려요. 빗자리(빗자루)로.

지금 명태가 몇 마리라도 ‘벼락명태’가 나는 거 하루 빠딱하고는 말아버리는 거예요. 그게 바로 와서 누울 자리가 없으니 훌쩍 지나가 버리는 거예요. 그냥 고기란 거는 ‘지타리’를 좋아하거든요. ‘지타리’란 건 여기를 웅덩이라 그러고요. 그 근방으로 산으로 얘기하면 6부선, 7부선 능선을 제일 좋아하는 거예요. 고기가 서식해 놀데가 없어요. 여기서 한 40분 나갈 때까지는 남에서 북쪽으로 이렇게 돼있어요. 굽어있어요. ‘지타리’하고 제일 높은 데를 그저 ‘고찌’를 ‘뎡꼬’라 그러고, 그 다음이 ‘지타리’ 제일 밑에 쑥 들어 간 데를 ‘웅데이’라고도 하고 이런단 말이에요.

그럼 한 400메다 그전 제가 ‘그물바리’할 때는 최고 4백 한 20메다도 깊으다 하는데 지금 뭐 600메다 700메다 까지 나갑니다. 고기가 없으니까 자꾸 달아나는 거죠. 그래서 이 고기가 서식할 때가 있고 자기들이 왔다가도 서식도 하고 그래야 하는데 이게 뭐, 지금 야튼 어쨌든 간에 바다 물밑을 완전히 잘못 만들어 노니까 고기가 서식할 데가 없고 거진이란 데는 원래 명태가 북적북적 나가지고 옛날 같으면 여 사람들 못 걸어 다녔습니다. 한번 나갔다가 그러면 엄청나게 잡아가지고 들어오죠. 배 한 척에 그전에 최고 25바리씩, 한 바리가 100두름 아닙니까? 한 두름에 20마리니까 20마리×100두름×25바리하면 5만 마리, 이걸 자망바리 기준입니다. 그리고 연승은 평균 5바리, 20마리×100두름×5바리하면 만 마리, 옛날엔 그

렇게 소득을 벌었었던 거죠. 아튼 80년대까지는 이렇게 했어요.

남자들이 재수없다 그럴까봐 여자들이 앞질러 못 일어나고 남자들이 일어나서 나갈 때까지 딱 누워서 기다려요. 기다렸다 집에서 항구들 때 되면 3시 20분쯤 되면 나와요. 그 때쯤 되면 집에서 아낙네들이 그때서부터 맷깻(미끼)떨기 시작하는 거예요. 맷깻이 양미리예요. 양미를 추가을게 양미리바리 하는데서 사다가 그것을 다 염(소금)을 해놔요. 여기서 잡습니다. 양미리를 반을 떼게요. 남자들 다 나가면 그서부터 쪽 맷깻 떨어요. 인제 10초래기 12초래기에 쓸 맷깻을 떨어요.

배가 들어올 때까지 낚시에다 그 밥을 다 찍어서 정성들여놔야 됩니다. 정성들여 안 놓으면 남자들이 뿌릴 때 형클어져 들어가잖아요. 한꺼번에 엉키잖아요. 참 정말 예술입니다. 참 정말 예술입니다. 예술, 예술로 놓습니다. 막대로 던져도 하나도 안 걸립니다. 그렇게 예술로 찍어내야 됩니다. 그래가지고 남자들은 또 바다로 나가서 낙실(낚시를) 놔놓고 밥을 먹고 한잠자고..., 들어와선 지금은 낙술 안 골라요. 낙수를 다 골라요. 맷가지고 맷가지 하나에도 반을 딱 쪼개요. 쪼개가지고 끝을 양쪽에 홈태이가 생기잖아요. 활가지처럼 골로 낚시를 쫓는단 말입니다. 짹 쫓아 났다 줄로 꿰꿰 묶어요. 너무 한꺼번에면 내리 밀리잖아요.

명태축제 때 시범이 있지요. 요기다 낚시를 쫓는 거예요. 착착착착~ 고게 순서대로 올라와 있어야지만 아낙네들도 찍을 적에 순서대로 빠져나오잖아요. 고거를 순서대로 잘 쌓아놔야만 아낙네들이 미끼를 쫓을 때 순서대로 착착 나올 거 아닙니까! 그래가지고 나무에다 구멍을 뚫고 이 맷가지를 딱 쫓아요. 낚시가 짹 쫓힌 게 이게 딱 쉽니다. 그러면 아주머니들이 하나 씩 하나 씩 잡아 땡기미 낙시 함지에다 착 채워나가는 거예요.

아야진은 그게 아니고 그냥 함지에다 맷깻(미끼)을 놓습니다. 그 지역은 또 그것이 편하니까 그러는거요. 또 우리지역은 옛날부터 그래왔으니까 그 유래가 그대로 내려오는 거고 그렇습니다. 낙수 놓는 사람은 아야진 쪽 게 편안해요. 빨리 놓을 수 있어요. 함지만 돌래가든 되요. 우리 함지는 고정으로 한데 사람이 뿌리다가 형클어지면 가리야 되니까 왜 이빨이들이 성하지 못하냐면은 그 막 이빨로 찢고 빨고 나도 아래위에 이가 다 틀립니다. 막 잡아 땡기고 내 땡기고 해가지고 이들이 성치 못한 겁니다. 여기는 여기대로 또 낚사공이 있단 말입니다. 낚사공이 그런 거 못하고 이런 거 하는 낚사공이란 말이에요. 해필이면 또. 요 아래 반암리는 이런 작업 안합니다. 큰 배가 없으니까, 대진도 이런 큰 배가 없어요.

⑦ 짓가리하기

선주가 3짓, 선장이 선주의 절반 1.5, 선원은 1짓, 사공은 1짓 3부, 선원은 5명 계산, 6짓 5부지요. 다섯 명 중에 낙사공이 있으니까 3부만 더 놓으면 되잖아요. 총 계산이 1,000만원인데 경비 300을 떨어요. 700가지고 9짓 3부로 나누는 거예요. 경비에는 기름, 어망대, 땃끼값, 이 뱃사람들 계산은 유학을 나와도 모릅니다. 우리 아들 데려다놓고 ‘야, 이거 좀 해봐라’하든 몰라, 이 계산을 어떻게 하네. 잇까(오징어)도 20마리 한두름 맞아요. 양미리는 두름수로 안해요. 통으로 하니까, 명태니 이런 거는 두름수로 하지만 짬(작은)종류 이런 거는 통으로 하니까, 짬 종류 멸치 이런 거는 통수로 하니까, 굵은 놈은 아무튼 20마리를 한 두름을 하죠.

조사자 : 그럼 선주가 제일 많이 가져가나요? 기관장과 선주가 어떻게 나누나요?

이태홍 : 선주 두 짓반, 기관장은 짓반이고, 그럼 선원은 한 짓이고. 한 짓인데 ‘짓’이라는 것은 한 몫인데 예를 들어 ‘열 짓이다’ 그러면 이제 선장하고 선주하고 선원하고 그리고 공평하게 되는 거죠. 그물이나 기름값 다 빼고.⁵⁵⁾

2) 거진의 명태바리 (오유영 씨 구술)

① 낚시사공

명태 낚시사공에는 떼사공과 뱃사공이 있다. 떼사공은 줄사공으로서 적당한 깊이까지 줄을 풀어주기도 하고 부기를 띄워주는 사람이다. 뱃사공은 ‘알기’⁵⁶⁾를 하는 사람인데 타 지역과 달리 삼면을 보는 것이 아니라 2면을 본다. 또한 선장에 따라서도 그 표시가 다른데 자기 나름의 노하우가 있다.

55) 장정룡 조사 : 고성군 거진항, 이태홍(남.70), 2008. 11. 23

56) 서해안 일대의 ‘가늌’과 유사한 개념으로 주로 바다에서 산봉우리가 보이는 삼각함수의 위치에 따라 옆알기 등과 같이 앞과 옆의 산들이나 지형물을 통해 배의 현재 위치나 낚시그물을 놓은 위치를 파악하는 경험론적 어로방식이다.

② 주낙어로

주낙으로는 한 번 실어올 때 200~300급⁵⁷⁾씩 들어왔는데 당시는 첩이 흔해서 첩줄로 명태를 엮었다. 과거 무동력선(風船) 일 때는 새벽 1~2시에 바다로 나갔다가 밤 9시경에 귀가하였다. 밤 9~10시에 들어오면 주낙을 다시 걸러야 하는데, 새벽 2~3시경 되면 또 바다로 나가야 한다. 시간을 놓치면 안 되니까 여자들은 밤에 잠을 못 잤다. 요사이는 새벽 4시에 출입항 검문이 있지만 예전에는 노를 저어 가야 하므로 작업시간이 훨씬 이른 새벽이었으며 때문에 검문도 없었다. 포구와 작업장 사이의 거리는 바람이 불 때면 1시간 30분가량이었고, 바람이 없을 때면 2시간에서 2시간 30분가량 걸렸다. 작업 과정은 새벽 4~5시에 바다로 나가서 미까시(미끼)를 끼고 주낙을 놓는다. 미까시로는 전어사리가 좋긴 하지만 비싸서 오징어와 양미리, 혹은 콩치를 1cm 정도로 잘라서 이용했다. 아침 9~10시경이 되면 건지기 시작한다. 명태는 주낙을 놓는 즉시 물렸다.

옛날에는 야까다마를 주로 이용했다. 당시에는 대부분이 목선이었기 때문에 명태를 잡으러 멀리 나가지는 못했다. 배 한 척당 5~6명의 선원이 탑승하고 포구에서 4.5km 정도의 근해에서 작업하였다. 이처럼 명태는 근해에서 주낙으로 잡았는데 당시만 해도 고기가 워낙 흔했으므로 별 무리 없이 명태잡이를 할 수 있었다. 낚시는 1함지에 4초록을 감아서 일인당 2함지씩이 배당된다. 여기서 1초록은 2척(60cm)간격으로 바늘을 하나씩 걸어서 총 250~300개를 매단 낚시줄을 말한다.

1초록의 길이는 150~180m이고 일인당 2m000~2,400개 정도의 바늘을 소지하는 것이 되므로 1일 평균 명태어획량을 추정할 수 있다. 명태가 낚시 바늘에 걸리면 과거에는 손으로 걷어 올려서 일일이 땀었다. 그러나 지금은 엔진으로 연승을 빠르게 감아올리고 또한 인건비가 비싸서 명태를 들고 그냥 잘라버린 후에 줄을 둘둘 말아서 바다에 버린다. 이것은 침체망과 더불어 수온증가의 한 요인으로 작용하고 있다. 목선이 한 번 나갔다 하면 네 바리, 다섯 바리씩 잡았다. 너무 많이 잡혀서 목선이 가라앉을 정도였다. 접안시설이 없었을 때는 전마선인 ‘펜마’로 분선을 해서 포구까지 명태를 운반해 와야 했다. 따라서 돈은 펜마 선주들이 다 벌었다.

주낙계통의 잇뽀스리는 외줄로 내려간다. 연승은 보통 30cm 간격으로 보채(15cm)에다

57) 1급은 한두름 20마리다. 200두름이라면 4,000마리, 300두름은 6,000마리다.

가 낚시 바늘을 단다. 정재수 씨의 부친 때에는 한 사람이 보통 바늘 250개 달린 것을 8줄씩 가지고 다녔다. 당시 배 한 척에 5~6명이 승선했었다. 이때 배는 대개 4.5톤짜리 풍선이었으며 그 후에 10톤짜리 기계배도 많이 이용하게 되었다. 배는 가족끼리 타는 것이 아니라 동네에서 별도로 배선원을 맞췄는데 선주가 다니면서 여름에 계약하였다. 예전에 먹고 살기 어려우니까 서로 배를 탈려고 해서 좋은 선원을 구할 수 있었다. 그리고 좋은 선장이 있는 배에는 선원들이 많이 몰렸었다. 배를 타고자 하는 사람은 좋은 선장이 있는 선주에게 직접 얘기하기도 하고, 아니면 선주가 직접 가서 ‘우리 배를 타라’하기도 한다.

조사자 : 명태바리는 언제부터 시작되나요?

이태홍 : 명태바리는 9월부터 여름철에 많이 나면 여름에도 많이 하고.

조사자 : 9월부터 준비 하면, 그물부터 준비하나요?

이태홍 : 아니지, 돌 무겁게 준비하려고 돌을 준비하면 끈 가지고 묶고, 옷게줄하고 부표 하지 부표줄을 하지.

조사자 : 그다음에 그게 준비가 되면 또 무엇을 하나요?

이태홍 : 준비가 되면 망자를 집에서 다 각자 준비를 한단 말이야. 때가 되면 날을 받아 설 망 날을 받아서 하는데, 호랑이나 돼지 같은 범날을 받는 택일을 하지.

조사자 : 그런 날이 좋군요. 설망은 11월쯤 됩니까?

이태홍 : 10월 달 할 때도 있고.

조사자 : 설망 할 때는 배의 선주님한테도 빌기도 하나요?

이태홍 : 밥해 놓고, 떡 시루 찌야지 고기 다 준비하고요.⁵⁸⁾

③ 명태그물

자망의 시작은 비교적 오래되었다. 고등어잡이부터 시작했는데, 면사로 그물을 만들었다. 면사그물 이전에는 대부분 주낙어업을 했다. 옛날에도 그물이 있긴 있었는데 여자들이 집에서 바디기를 손으로 뚫다. 이것으로는 주로 새치나 고등어를 잡고 명태를 잡기도 했다. 나일론 자망이 생산된 지는 얼마 되지 않았다. 요즘은 그물을 길게 늘어 뜨려놓고 스티로폼

58) 장정룡조사 : 고성군 거진읍 향구, 이태홍(남.79), 2008. 11. 23

을 띄워 그 위치를 알리지만, 예전에는 굴피껍질을 여러 겹 쌓아 묶어서 부표로 이용했었다. 그리고 돌멩이를 한 묶음씩 모아 추로 이용했다. 자망은 한 번 넣으면 열흘도 두고 보름도 두기 때문에 성한 고기가 거의 없다. 따라서 연승명태(조태)와 자망명태(망태)는 입찰 가격에서부터 큰 차이가 있다. 따라서 소비자에게 가면 10배가 넘는 차이가 나게 된다.

명태 자망, 연승을 하지요. 자망을 많이 하지요. 연승은 비싸니까 생물로 하지요. 낚시태니까요. 자망은 그물태이지요. 여기서 낚시태도 많이 했지요. 돈이 되니까요. 비싸니까요. 낚시태도 고성군에는 두 가지 방법이 있습니다. 낚시찌기한다고 그러잖아요. 미끼 하는 것인데요, 거진방식하고 아야진 방식이 틀립니다. 거진방식은 사각통에다 하나씩 걸고 아야진 방식은 동그란 통에다 걸고 좀 틀립니다.⁵⁹⁾

3. 명태와 민요전승

바다에서 불러지는 민요는 어로작업과 어촌노동요로 나뉜다. 어업과 어로는 구별되는데 어로민속은 생업민속의 하나로 분류된다. 어로작업에서 어로는 물속에 사는 생물 즉 어물, 패류, 조류 등을 체포하는 것이다. 따라서 어업은 어로를 포함하는 산업으로서 포괄적으로 수산동식물을 포획, 채취, 또는 양식하는 사업이며 어로는 협의의 개념으로 단순히 고기를 잡는 자체를 지칭한다.

강원도의 어로민요는 어로분야에서 고사소리, 닻올리는소리, 닻내리는소리, 노젓는소리, 태우젓는소리, 그물넣는소리, 그물당기는소리, 고기푸는소리, 만섰풍장소리, 갈치낚는소리, 미역따는소리, 굴까는소리, 행진곡(어로), 뱃노래가 있다. 다음 어촌노동과 관련한 민요는 줄꼬는소리, 배올리는소리, 배내리는소리, 고기세는소리, 갈방아짚는소리, 목도

59) 장정룡조사 : 고성군 명태축제현장, 남동환(남.53), 2009, 2. 21

소리 등이 있다.⁶⁰⁾

한국민요의 기능별 분류에 의하면 수산노동요는 ① 고기잡이요:배내리는소리, 그물신는소리, 닳감는소리, 노젓는소리, 고기모는소리, 그물내리는소리, 그물감는소리, 그물당기는소리, 고기낚는소리, 고기푸는소리, 든대질하는소리, 고기터는소리, 뱃간댕는소리, 젓버무리는소리, 귀향하는소리, 뒷풀이하는소리, 젓동나르는소리, 배올리는소리, 그물말리는소리 ② 해물채취요:노젓는소리, 미역신는소리, 굴캐러가는소리, 굴캐는소리 ③ 염전작업요:염전가는소리, 곰방메질하는 소리가 있다.⁶¹⁾

특히 고성지역에 전승되는 명태관련 민요는 ‘장자요 우자요’가 있다. 이 소리는 함경도 출신들이 주로 많이 부르며, 고성지역에서도 불리는데 명태를 세거나 꺾면서 부르는 관태소리다. 사설은 ‘장자요 우자요 거부요 새로 너이 다섯 여섯 일곱 여덟 아홉 열이요’로 계속 부른다. 강원도의 고기세는 소리는 ‘하나둘소리’와 ‘초동은 백년이요’ 두 가지가 있는데 동해 묵호, 삼척 정라진, 강릉 안인진 일대에서도 불리며 요즘은 ‘하나둘소리’가 주로 불린다. 명태와 관련하여 명태를 그물에서 벗기면서 부르는 베끼소리나 고기를 푸는 소리도 고성지역에 전승된다.

대진리 김덕호 씨의 설명은 다음과 같다. “고기는 내가 잘 시지(세지). 고기 육지에다 고기 풀거든요. 고기 신는 사람이 말이요. 내가 와서 ‘에 장자요 우자요’ 한 마리보고 던질 때 첫 번째 셀 때 말이야 ‘에이 장자요 우자요 거부요 새로 너이 다섯 여섯 일곱 여덟 아홉 열 열 하나 열둘’ 그 다음에 첫 번에 고기 세는 것은 ‘장자요’ 하거든. 그 다음 ‘부자요’ 더 부자 되라 그 말이지. 그 다음 거부, 그 다음에 새로 하거든요. 그럼 네 마리 아니요. 두 번째 던질 때는 다섯 하거든요, 장자 우자 거부 새로 하니까는 다섯 해야 되거든요. 열초백 초백, 만일 백을 세면 말입니다. 처음 백이란 그 말이여. 백만 시명은 요 백마리 시면 그 사람 바를 정(正)자 쓰거든요. 백에다 하나를 근단 말이여. 새로 둘이요 서이 너이 다섯 여섯 일곱 여덟 아홉 열, 내 손도 빠르지요. 여느 사람 보면 이 사람들 내 숨이 할닥할닥해도 참 고기하나 틀림없이 세거든요. 틀림없지. 틀림없고, 그 다음이 백이 되면 ‘열 백 소리’ 큰 소리로 하거든 ‘열 백입니다’ 그래야지 그 사람들이 바를 정(正)자. 묶는 건 없고 그냥 세는 것 한가지죠. 저 함경도에

60) 최상일, <강원민요의 분류와 분포> 《한국민요대전》 강원도민요해설집, 1996, 32쪽

61) 강등학, <한국민요의 기능별분류> 《강원의 민요 1》 2001, 1357쪽

가면 명태 꺾는 것 그것도 한가지요. 장자요 우자 부자 거부 너이 다섯이요 여섯 일곱”⁶²⁾

[민요1] ‘청진포 배노래’(제주도)

청진 바다에 정어리도 많고 많다.
순풍에 돛을 달어라
어루화 바다로 가자(좋다)
둥그대 당실 둥그대 당실 너도 당실 연자버리고
님을 따라서 에루화 바다로 가자

성진바다에 낙지배도 많고 많다
어망을 배에다 실어라
에루화 바다로 가자
둥그대 당실 둥그대 당실 너도 당실 연자버리고
님을 따라서 에루화 바다로 가자

신포바다에 명태도 많고 많다
어선배 닻감어라
에루화 바다로 가자
둥그대 당실 둥그대 당실 너도 당실 연자버리고
님을 따라서 에루화 바다로 가자

원산바다에 고망어도 많고 많다
한 그물만 치여도
에루화 수만마리라

62) 《강원의 민요Ⅱ》 고성군편, 2002. 241쪽

둥그대 당실 둥그대 당실 너도 당실 연자버리고
님을 따라서 예루화 바다로 가자

동해바다에 어산물도 많고 많다
우리나라에 바다는
예루화 보해로다
둥그대 당실 둥그대 당실 너도 당실 연자버리고
님을 따라서 예루화 바다로 가자⁶³⁾

[민요2] 그물당기는 소리(함경도 흥원)

당겨라 다리여라 다리여라 올려라 다리여
여사 여사 여사
다리여라 먼산에에 부는 바람은 다리여라
사여사 여사 여사
다려라 다려라 빨리 빨리 다리여다구
사여사 여사여

[민요3] 고기푸는소리(함경도 흥원)

어라허 허어라 허허 가래로다
얼하허 실어만 다고
에라허허 가래로다
에라허 에라허 가래로다

63) 서영화 최준 수집정리 《민요곡집》, 료녕인민출판사, 1982, 105쪽

[민요4] 그물에 걸린 명태를 बे끼는 소리(강원도 통천)

베껴나 보잔다 에헤야 헤
베끼고두 보자고나 에헤야 헤

첫날밤에 새각시 베끼듯 에헤야 헤
베껴나 보잔다 에헤야 헤
베끼고두 보자고나 에헤야 헤

삶은 닭알 껍질을 베끼듯 에헤야 헤
베껴나 보잔다 에헤야 헤
베끼고두 보자고나 에헤야 헤

[민요5] 고기를 배에 퍼실을 때 소리 (강원도 통천)

에라서 가래로구나
에라서 청어로구나
에라서 에라서 에라서 에라서

에라서 산대로구나
에라서 고등어로구나
에라서 에라서 에라서 에라서

에라서 그물이구나
에라서 명태로구나
에라서 에라서 에라서 에라서

[민요6] 가랫소리⁶⁴⁾

에라소 가래로구나(후렴)
우리들 가래는 어느 누가 부르나
에라소 가래로구나
요변가래는 무슨 가래냐
에라소 가래로구나
요변가래는 선주님 가래다
에라소 가래로구나
요변가래는 무슨 가래냐
에라소 가래로구나
요변가래는 선원들 가래로다
에라소 가래로구나
요변가래는 무슨 가래냐
에라소 가래로구나
요변가래는 고성군 가래로다
에라소 가래로구나
요변가래는 무슨 가래냐
에라소 가래로구나
요변가래는 용왕님 가래다
에라소 가래로구나
(거진읍 봉포리)

64) 《고성군지》 고성군, 1985, 913쪽

[민요8] 가래소리⁶⁵⁾

백대의 호걸들아 이내말을 들어보게 에라소 가래로구나
옥동도 험한서 축으는 가지가지 봄빛이로다 에라소 가래로구나
화란춘성 만화방초 때는좋다 벗님네야 에라소 가래로구나
산천경계 구경갈 때 죽정만느 단포저로 에라소 가래로구나
폭포도 달이좋다 여선정치 예로구나 에라소 가래로구나
(김재성, 남.72, 거진리)

에라소우 가래로구나
우려운다 우르마운다 에라소우 가래로구나
우리배 한창이 우르마운다 에라소우 가래로구나
이물에다 붓을꽂고 에라소우 가래로구나
고물에다 재기를 꽂고 에라소우 가래로구나
우리배한창이 올구나보면 에라소우 가래로구나
우리배 선원들 도까미를 하면 에라소우 가래로구나
(남길성, 남.71, 동호2리)

에라소오 가래로구나
자자자 자자자
땡겨라 땡겨라
(최원술, 남.69, 봉포리)

65) 강릉대국문과, 《강릉어문학》 제4집, 1987, 283~288쪽

[민요9] 그물씻는소리

간다간다 나는간다 어려
이곳어데 증말 좋네 어려
늙은동물은 영장의 동물이어 어려
젊은동물은 하장의 동물인데 어려
우리배 한창인 울구보면 어려
우리배 선원들 먹을복 있구나 어려
(남길성, 남.71, 동호2리)

[민요10] 그물당기는소리

어기여차 올라간다
어허이야 어기여차
오늘도 만선이로다
어이야디야 올라간다
어허디야 어기여차
내일도 풍년이지
어이야디야 어기여차
(원경순, 남.53, 도원3리)

다리여 다리여 내자꾸나
다리여 다릴려면 다려주고
다리여 땡길려면 땡겨주자
다리여 다리여내자

다리여 잘도하고 잘도한다
다리여 다리여내자
다리구선 다리여라
당기면 당겨주고
다리여 놓칠려면 놓쳐주고
다리여 다리여내자

오동추야 달밝은데
님의생각이 절로난다
다리여 다리여내자

우리님 어딜가고
님의낭군만 보이오나
다리여내자

다리여 다리여 다리고내자
오동추야 달밝어도
요내가슴은 캄캄하다
다리여내자 다리고 내자꾸나

다리여내자 다리고내자
우리고향은 강원돈데
나는 어디여기로서
요놈의 신세를 면치못하고
다리여내자 다리고내자

우리부모님 나를낳아서
요런짓을 하라구야 나를나서 여기왔나
다리여내자 다리구내자

다리구 다리여라
잘땡긴사람은 상을주고
못땡긴사람은 벌을줘라
다리구내자 다리여 내자꾸나
다리여내자

다리여 다리여라 내자꾸나
다리여 다리여내자
아가따라 다박녀야
설렁판에를 가지마라
설렁판에를 가고노면
못된영감을 얻는구나
다리여내자 다리여 내자꾸나

잘하는일꾼은 상을주고
못하는일꾼은 벌을줘라
다리여내자 다리구선 내자꾸나

우리님은 어텔가구
날찾을줄을 모르구나
다리여내자 다리고내자
다리여 다리여라 다리여내자

우리고향은 함경도원산인데
임시정권이 여기로구나
다리여내자 다리여내자

오동추야 달밝은데
임의생각이 절로나고
고향생각도 절로난다
다리여내자 다리고내자
(최경식, 남.63, 아야진4리)

[민요11] 배나가서하는노래

에애 어여
일러주게 심어주게 어여
이나발을 물어주게 어여
우리배에 한창이 울고보면 어여
선원들도 먹을복 있지만 어여
얼싸절싸 증말종구나 어여
얼똥절똥 저기저배야 어여
나가잠깐 닻줄을 놓아라 어여
(남길성, 남, 71, 동호2리)

[민요12] 만선시하는노래

에이~ 요~ 에이~ 요~

한도싫고 물도싫은데

에이요 에이요

(이윤구, 남.68, 박영래, 남.63, 동호2리)

[민요13] 배지우는노래(가래를 떠넘기면서 부르는 노래)

넘어간다 넘어간다 훔훔 넘어간다

에호 에호 에호이에호

잘두한다 잘두한다 우리일꾼들 잘두한다

에호에호 에호이 에호

(최홍룡, 남67, 성천리)

[민요14] 노젓는소리(어기여차소리)⁶⁶⁾

어야디아 어기여차

어야디아 어기여차

저어라보자 어기여차

얼른저어라 어기여차

우리고향에 어기여차

빨리가자 어기여차 (권상조, 남.80, 명파리)

66) 강릉대국문과, 《강릉어문학》 제10집, 1995, 35~246쪽

[민요15] 그물터는소리

벗겨 벗겨
벗기고도 내자꾸나
벗겨 벗겨

벗겨 벗겨 벗겨 벗겨
벗기고도 내자꾸나
벗겨 벗겨 벗겨 벗겨
벗겨 내자꾸나
(권상조, 남.80, 명파리)

[민요16] 그물당기는소리

어샤 어샤
어사라 어사라
어샤 어샤
어샤 어샤
어사라 어샤
어샤

어샤 어샤
어샤 어샤
어사라 어샤
댕겨라 어샤
댕겨라 어샤

어샤 어샤

댕겨 어샤

어사라

(김상옥, 남.72, 초도1리)

으샤 으샤

으샤 으샤 머르치 많이 걸렸다 으샤 으샤

머르치야 서울구경 시켜주이까 많이 걸려라 걸려라

잘걸렸다 으샤 잘걸렸다 한치기 기뵈아라

야 우리배 오늘 첨이다 오늘 기뵈아라

에야아 우리배도 잘도걸렸다 에이야아 에이야아

어이야 우리배도 고기많이 잡았다

어이썸 어이썸 어이썸아

어이썸 어이썸 자네배는 고기도 많지도 잡았다

어이야 어이야차

해는떠서 중천떴다 어아야 어이썸

어이야 어이썸

어이야 어이썸

여러분들 일심받아

어어이썸 어어이썸

기분좋다

어이썸 어이썸

(김진옥, 남.77, 박찬준, 남.78, 신태호, 남.76, 대진리)

[민요17] 그물당기는소리

어기산자 어기야산자 어기야산자
어떤사람은 팔자가좋아 고대광실 높은집에
어기야산자 어기야산자
배부르고 등파시게 잘먹고 잘사는데
우리네팔자는 무슨놈의 팔자
어기야산자 어기야산자 어기야산자
(한중필, 남.43, 현내면 초도리)

[민요18] 고기푸는소리

어 산자 어산자
이번 가래는 누가랜고
이번가래는 사공님가래요
어 산자 어기야산자
이번가래는 누가랜고
이번가래는 막내가래요
(한중필, 남.43, 현내면 초도리)

[민요19] 가래소리(고기푸는소리)

에라소 가래로구나
에라소 가래로구나
노세봄시다 젊어서나노세
에라소 가래로구나
청천하늘엔 잔별도많소
에라소 가래로구나
쉬는아기 찬바람에
에라소 가래로구나
손발이시려 못하겠네
에라소 가래로구나
(이병규, 남.80, 거진읍 반암리)

[민요20] 그물당기는소리(에사소리)

(매기는소리)
애쌍아로 애쌍아로
노세노세 애쌍아로
젊어노세 애쌍아로
늙어지면 애쌍아로
못노리라 애쌍아로

(받는소리)
간다간다 애쌍아
놀러가자 애쌍아

오늘죽으로 애쌍아

명사십리 애쌍아

해당화야 애쌍아

꽃이진다 애쌍아

설워마라 애쌍아

명년삼월 애쌍아

다시피지 애쌍아

(이병규, 남.80, 거진읍 반암리)

[민요21] 가래소리

에라소 가래로구나

이고기를 잡어서 줄래빨래 오데주자

에라소 가래로구나

이고기를 잡어가지고 선원들이 농귀먹세

에라소 가래로구나

이고기를 잡어서 우리들이 먹고사세

에라소 가래로구나

이고기를 많이잡어 넓은들판 논밭사서 부자가되세

에라소 가래로구나

(함남호, 남.80, 죽왕면 문암2리)

[민요22] 산대소리⁶⁷⁾

여기산자 여기야 산자 여기야 산자
어떤 사람은 팔자가 좋아 고대광실 높은집에
여기야 산자 여기야 산자
배부르고 등따시게 잘먹고 잘사는데
우리네 팔자는 무슨놈의 팔자
여기야 산자 여기야 산자 여기야 산자
(한중필, 남.43, 거진읍 거진리)

[민요23] 가래소리

에라소 가래로구나 에라고 가래로구나
청천하늘엔 잔별도 많소 에라소 가래로구나
쉬는 애기 찬바람에 에라고 가래로구나
손발이 시려서 못하겠네 에라소 가래로구나
(이병규, 남.80, 거진읍 반암리)

[민요24] 그물댕기는소리

으쌔으쌔 머르치 많이 걸렸다 으쌔으쌔
머르치야 서울구경 시켜주이까 많이 걸려라 걸려라
잘걸렸다 으쌔 잘걸렸다 한치기 기뵈아라
야 우리배 오늘 침이다 오늘 기뵈아라

67) 장정룡, 《고성군의 역사와 문화유적》 강릉대박물관, 1995, 410~411쪽

에야아 우리배도 잘도걸렸다 에이야아 에이야아
어이애 우리배도 고기많이 잡았다
어이썤 어이썤 어이썤아
자네배는 고기도 많이 잡았네
어이야 어이야차
해는떠서 중천뿔다 어이야 어이썤 어이야 어이썤
여러분들 일심받아 어어이썤 어어이썤
기분좋다 어이썤 어이썤
(신태호, 남.76, 김진옥, 남77, 현내면 대진리)

[민요25] 노저을 때 하는 노래⁶⁸⁾

저어서 보지 예야
이어서 보지 예야
우리네 동무들 예야
잘도한다 예야
저어서 보지 예야
힘써라 힘써라 잘한다

저어서 보지 예야
저어서 보지 예야
이내 동무들 잘도 한다
저어보지 저어보지 저어보지

간다간다 나는간다

68) 강원도, 《강원어촌지역 전설 민속지》 1995, 161~172쪽

너를 두고서
에야 보지 에야 에야
저어서 보지 에야
(이종명, 남.83, 토성면 봉포리 7반)

[민요26] 고기몰아 넣고 퍼지르는 소리

옛사야
뒷사람 옛사야
에야 서 산대로다
예라서 예라서
실어만 놓자
예라서 실어보자
예라서 예라서
산대로다 예라서
이번 산대는 우리네 산대
예라서 예라서 실어내자
예라서 이번 산대는 영좌님 산대
예라서 예라서 실어내자
예라서 이번 산대는 무우 산대
예라서 안준 전준 산대로다
예라서
이내 동무들 힘써주자
(이종명, 남.83, 토성면 봉포리 7반)

[민요27] 해녀뱃노래

이어사 어으어 이어사 어으이
어기어차 아아 가자
윤해 사트령 어으얼 어으얼 싶어서
어내 어덜 가느냐 아

저 바다에 시달리면 어
천근만근 어
뜯어오렴
이어차 이어차 이어차 이어서
(고옥일, 여.74, 현내면 대진2리7반)

[민요28] 배내리는 소리(든대질소리, 자아소리)⁶⁹⁾

자아 자아 자아
자아눌러주고 놀르고
자아 자아 자아
쪼금만 더
거의다 댔다 올려라 놀러라
자아 자아
(최용운, 남.70, 죽왕면 공현진1리)

69) 박관수, <고성군> 《강원의 민요》 강원도, 2002, 149~258쪽

[민요28] 배올리는소리(든대질소리, 아하소리)

자아 자아

자아 자아

(최춘식, 남.89, 토성면 아야진리)

[민요29] 노젓는소리(에이야소리)

태기불어 에이야

저어를보자 에이야

걸어치고 노를저라 에이야

우리동무 잘두맏네 에이야

동지선달 추운동무 에이야

손발시려 못하겠네 에이야

각성바지 성바지 잘도만냈네 에이야

에이야 에이야

놀을매기자 에이야

얼른가자 에이야

지어나보자 에이야

먼데사람은 보기 좋게 에이야

절에사람은 듣기 좋다 에이야

저어차보자 에이야

저차래야 에이야

빨리빨리 배를 젓네 에이야

(최춘식, 남.89, 토성면 아야진리)

에야 에야

저기가는 저아주머니 에야

딸이나있거든 사우를삼지 에야

딸은있기는 있다마는 에야

나이애려 못하겠네 에야

어머니여보 그말마소 에야

제비가적어도 강남을가고 에야

참새가적어도 알을놓는다 에야

고치가적어도 맵기만하고 에야 에야

대진내기 찬바람에 에야

색시나죽은 영혼인지 에야

우리품안을 안고돈다 에야

포름포름 봄배차는 참이슬올때를 기다리고 에야

옥에걸린 춘향이는 이도령올때를 기다린다 에야

화란은 춘성이요 만화는 방창이다 에야

때는좋고 에야

벗님네야 에야

봄은오면 봄춘자나 춘절이오 에야

여름이오니 하절이다 에야 에야

가을이오면 에야

가을추자가 추절이다 에야 에야

삼천리 백산이되냐 에야

눈설자가 백산이야 에야

(김덕호, 남.84, 현내면 대진4리)

[민요30] 그물심는소리(에야소리)

에야 에야
저기가는 저아주머니 에야
팔이나있으면 사우나삼지 에야
딸은있기는 있다만은 에야
에야 에야

댕기구저 댕기구저 에야
이살저살 혈은살(그물코)을 에야
고루고루 날비가미(땡기며) 에야
이살저살이 잘도한다 에야

하늘이야 높다해도 에야
삼사월의 이슬주고 에야
저승길이 멀다해도 에야
대문밖이 요기로다 에야

함흥내기 찬바람에 에야
손발이시러워 못하겠다 에야
색시나죽은 영혼님인지 에야
우리품안을 안고돈다 에야 에야
(김덕호, 남.84, 현내면 대진4리)

[민요31] 그물당기는소리(다리어소리, 에야소리)

다리어내자

다짐을느어 다려내자 에이야

어라차 어라차 어이야

다려내자 에이야

모두모두 영기해자 에이야

이여차 으자

다려내자 에이야

다리구두 다리어라 에이야

걷어치구 몰아쳐라 에이야

어이여이 어이야 에이야

부지런히 부지런히 땡겨주자 어이야

(최춘식, 남.89, 토성면 아야진리)

에야 에야

땡겨보세 땡겨보세 에야

올라가는 비우치야 에야

우리의소망을 들어주오 에야

우리의망자 열어주자 에야

그물천코라도 에야 에야

우리의망자가 잘도걸었다 에야

아홉코에 열 마리씩 에야

올러가고 내려가는 에야

비우치도 에야

우리에망자에 다와서야 에야
걸어주게

댕겨보세 댕겨보세 에야에야에야
일락서산에 해는뜨지만 에야
일락은 서산에 해는지고 에야
월출동령에 달이솟는다 에야

어떤사람은 팔자가좋아서 에야
고대광실 높은집에 에야 에야
부귀영화를 늘어놓고 에야
사는데야 에야
우리는무슨 팔자로고 에야
주야장창 에야소리가 웬말이야 에야
(김덕호, 남.84, 현내면 대진4리)

[민요32] 그물터는소리(도리깨질소리)

때려라 돌려라
여기 때려라 저기 때려라 여싸
(최용운, 남.70, 죽왕면 공현진1리)

[민요33] 고기푸는소리(산대질소리, 에이야소리)

에야 에야
일락은서산에 해는지고야 에야
빨리댕겨라
에야 에야
야라세이 야라세이
에라소 가래로구나
이가래는야 에야
주인집 아주머니 가래로구나 에야 에야

에라소 가래로구나
소지하니 황금출이라 개문하니야 만복래네요
에라소 가래로다
(김덕호, 남.84, 현내면 대진4리)

[민요34] 고기터는소리(널저소리, 에야소리)

베끼나보자 에이야
아홉코에 열한마리 에이야
베끼도 보자
(최춘식, 남.89, 토성면 아야진리)

으쌔 으쌔
저기가는 저아주머니 으쌔 으쌔

잘도한다 잘도한다 빨리하고 에야
어망을 실어가지고 저산항구로 들어가자 에야 에야
잘도한다 잘도한다 일락은서산은 해는지고 에야 에야
월출동령에 달이솟는다 에야 에야
(김덕호, 남.84, 현내면 대진4리)

[민요35] 고기뜯어내는소리(베끼소리, 에이야소리)

에야 에야
함흥내기 찬바람에 에야
색시나죽은 영혼인지 에야
우리품안을 안고돈다 에야
오늘소망은 이만이다 에야

함흥내기 찬바람에 에야
이살저살 흘은살에 에야
고루고루 날비면서 에야
이살저살에 걸린고기도 에야
올라가는 비우치도야 에야
우리의망자에 걸어주자 에야

하운은야 다기봉하니 에야
춘수는야 만사택이다 에야
봄물은 사택에차고 에야
여름구름은 기한봉에 많더라 에야
(김덕호, 남.84, 현내면 대진4리)

[민요36] 명태튀는소리(장자요 우자요)

에이 장자요 우자요 거부기요 새로 너이 다섯 여섯 일곱 여덟 아홉 열

열 하나 열 둘

새로 장자요 우자요 거부요 새로 하나 둘에 너이 다섯 여섯 일곱 여덟 아홉 열이요

열하나, 열둘이 열서이 열너이 열다섯 열여섯 열일곱 열여덟 열아홉 열 스물

스물하나 스물둘이 서른서이 서른너이 서른다섯 서른여섯 서른일곱 서른여덟 서른아홉

열마흔, 마흔하나 마흔둘이 마흔서이 마흔너이 마흔다섯 마흔여섯 마흔일곱 마흔여덟

마흔아홉 열십

십하나 십둘이 십서이 십너이 십다섯 십여섯 십일곱 십여덟 십아홉 열초백

(김덕호, 남.84, 현내면 대진4리)

Ⅶ. 고성명태와 음식문화

고성명태음식은 고성의 맛과 풍토를 담고 있다. 지역특산물 명태의 가공산업과 요식산업의 확대가 필요한 것은 점차 고성산 동해안 생태가 줄어들기 때문이다. 명태의 고향 고성이라는 브랜드로 명태요리개발과 명품화, 산업화로 눈을 돌려야 하는 시점이다. 명태의 주 생산지나 출신지는 이제 중요하지 않은 세계화 시대가 도래하였다. 무엇보다 세계인의 입맛을 한국인의 솜씨로 사로잡는 전략적 전환이 요구된다. 그럼 점에서 지역특산물인 명태를 활용한 다양한 음식을 전재하고자 한다.

다행스럽게 지역의 관광업계에서 명태 축제기간에 명태요리시식회를 갖는데 명태물만두, 명태전, 명태양배추말이, 명태강된장과 양배추쌈, 명태알콩조림, 코다리샐러드, 명태포부침, 코다리콩나물찜, 명태회 등 30여 가지가 소개되었다. 골프장이나 관광지를 찾는 국내외 관광객들에게 고성이 명태의 본고장임을 부각시키고, 예로부터 단백질이 풍부하고 구수한 맛이 일품인 명태의 우수성을 집중홍보하고 요리를 개발하는 일이 지속되어야 하겠다. 전통적인 명태음식의 계승홍보와 함께 창의적이고 세계적인 명태음식 개발도 필요하다.

명태요리를 만드는 방법에 소개된 표현을 보면 참으로 다양하다. 예를 들면 ‘자름자름하게 저며’ ‘하들하들하게 익으면’ ‘잘박잘박하게 줄면’ ‘벌벌하게 끓여야’ ‘부근부근하게 불구어’ ‘나박나박하게 썰어 넣고’ ‘꾸덕꾸덕하게 걸 말려 노릇노릇하게 굽고’ ‘명란젓은 1~1.5cm 너비로 자름자름하게 토막’ ‘고슬고슬하게 밥을 지어’ ‘파를 송송 썰어 넣고’ ‘되직하게 밥을 지어’ ‘자분자분하게 붓고’ ‘보글보글하게 끓이면’이라는 의성적(擬聲的), 의태적(擬態的) 표현은 요리만들기에 있어서 탁월한 한국인의 감수성을 말해준다.

명태는 성장과 생식에 필요한 필수아미노산이 풍부한 생선으로 우리 인체의 조직을 구성하고 체액과 혈액의 중성을 유지하는데 매우 중요하다. 또한 질 좋은 비타민A와 나이아신이 풍부하여 인체피부와 점막에 없어서는 안 되는 식품으로 레티놀은 고운 피부유지 및 주름방지에 탁월한 효과가 있다고 한다. 부위별 효능을 보면 명태애(간)는 시력을 좋게 하는 영양원, 명태알은 비타민E인 토코페롤, 비타민A가 많아서 노화방지와 시력보호효과가 있다. 명태창란젓은 발효식품으로 장에 좋고 칼슘, 회분(Ash)도 다량 함유하고 있다. 명태아가미는

칼슘을 다량함유하고 알타리성 유지에 기여하며, 명태곤지는 단백질과 인이 풍부하며 뼈·치아·근육에 좋다. 또한 명태살은 지방이 적고 칼슘, 인, 철분을 고루 함유하여 어린이 간식과 노인 영양식에 적합하다고 한다.

본 장에서는 상호 중복되는 내용도 있으나 고성과 강원지역 명태요리 및 북한과 중국 조선족의 명태요리를 함께 소개하였다. 특히 북한의 명태요리는 그들이 사용하는 용어나 만드는 방법이 우리와 다소 다른 점이 있으나 북방의 명물 명태를 그대로 인용한다. 이를 참고하여 고성명태요리의 창조적 특화전략으로 삼고자 한다.

1. 고성의 명태요리⁷⁰⁾

1) 국·찌개류

○ 명태국

[재 료] 명태 1마리, 무1/2, 굵은파 1뿌리, 쭈갓 잎 3장, 간장2큰술, 고춧가루1작은술, 마늘, 소금

[만들기] ① 알뜰알뜰하게 썬 무에 간장과 고춧가루를 넣고 살살 버무려, 무에 간이 살짝 배이게 한 후 물을 붓고 끓인다. ② 무가 어느 정도 익으면 토막 낸 동태를 넣고 끓이는데 도중에 거품이 나면 거품을 걷어낸다. ③ 충분히 끓여 동태가 익으면 소



70) 제6회 고성명태축제한마당 자료집(2004. 2.20~22) 수록

금으로 간을 맞춘 후 다진마늘, 어슷 썬 파를 넣고 잠깐 끓인 후 쭉갓을 넣자마자 불에서 내린다.

○ 동태고명지짐이

[재 료] 동태살 200g, 쇠고기 100g, 무 200g, 달걀 2개, 밀가루 2큰술, 참기름 2작은술, 간장, 소금, 파, 마늘, 고추, 고춧가루, 후추

[만들기] ① 쇠고기는 곱게다져서 갖은 양념을 하여 덩어리지지 않게 볶는다. ② 동태살은 포치럼 떠서 소금과 후추를 뿌린 후 밀가루를 묻히고 달걀을 씌워 지져낸다. ③ 냄비의 바닥에 무를 깔고 전을 가지런히 얹고 볶은 고기를 얹혀 삼삼하게 간장으로 간을 맞춰 끓인다.(식성에 따라 고춧가루를 넣어도 된다)



○ 명태매운탕

[재 료] 명태2마리, 두부 200g, 무 200g, 풋고추, 붉은고추, 고춧가루, 쭉갓, 굵은파, 마늘, 소금, 고추장, 후추

[만들기] ① 명태를 깨끗이 손질하여 적당한 크기로 토막 낸다.(명태는 생태를 이용하여야만 제 맛이 나며 내장은 별도로 준비해둔다) ② 물이 끓기 시작하면 고추장을 풀고 무를 먼저 넣고 손질해 둔 명태와 명태내장을 넣고 끓이다가 마지막에 두부를 넣고 조금 더 끓여준다. ③ 어느 정도 익으면 다진파, 마늘 등을 넣고 고춧가루, 소금으로 간을 맞춘 뒤 마지막에 쭉갓, 후추를 넣고 불을 끈다.



○ 명태지리

[재 료] 명태2마리, 배추잎 5장, 당근·미나리·쭈갓 50g씩, 표고버섯 3개, 굵은파, 다시마양념장, 다시마 국물1컵, 진간장 2큰술, 식초 5큰술, 생강, 통깨



[만들기] ① 다시마는 몇 군데 칼집을 넣고 20분 정도 물에 불렸다가 담근 채로 불에 올려 끓기 전에 불에서 내리고 3~4분 있다가 다시마를 건져낸다. ② 쭈갓은 다듬어 씻어서 5cm 길이로 끓는다. 미나리는 잎을 떼어내고 줄기만 5cm 길이로 썰고 파는 반 갈라 같은 크기로 썰고 버섯도 썰어둔다. ③ 배추와 당근은 데친 후 김발위에 배추잎을 2~3장씩 놓고 손질한 당근, 버섯을 얹고 김발로 꼭꼭 눌러 둥글게 만든다. 배추말이는 3cm 길이로 썬다. ④ 냄비에 손질한 명태, 배추말이, 미나리, 파를 돌려놓고 다시마 국물을 부어 끓이다가 불에서 내리기 직전에 쭈갓을 넣는다.(뚜껑을 열고 끓여야 국물이 깨끗하다.)

○ 명태무악찌개

[재 료] 명태2마리, 무 1/2개, 고춧가루, 간장 2큰술, 볶은고추, 소금, 파, 마늘



[만들기] ① 명태를 깨끗이 손질하여 토막 내어 놓는다.(명태는 약간 마른 상태가 좋다) ② 무는 10mm 두께로 납작 썰기하여 간장과 고춧가루를 넣고 버무린 다음 잠깐 간이 배게 한 다음 명태를 넣고 끓인다. 이때 물은 내용물보다 조금 적게 부어야 한다. ③ 충분히 끓여 명태가 다 익으면 소금으로 간을 맞춘 후 볶은고추, 다진마늘, 파를 넣고 잠깐 끓인 후 불에서 내린다.

○ 알탕

[재 료] 명란(중) 10개, 곤지 450g, 파, 마늘, 소금, 고춧가루, 후추

[만들기] ① 찬물에 소금을 넣은 뒤 명란과 곤지를 넣고 끓인다.(처음부터 넣고 끓여야 재료 특유의 맛이 그대로 국물에 우러나 맛있다) ② 국물이 팔팔 끓을 때 고춧가루를 조금 넣는다.

③ 다시 한 소금 끓어오르면 거품을 걷어낸 뒤 다진마늘과 후추로 맛을 낸 뒤 소금으로 간을 맞춘다. * 매운 것을 좋아하면 고추장을 넉넉히 풀고 끓여준다.



○ 명태완자탕

[재 료] 명태살 300g, 풋고추, 붉은고추, 파, 마늘, 달걀 1개

[만들기] ① 명태는 포를 떼서 뼈를 발라내고 명태포를 끓는 물에 익혀내고 육수는 그대로 둔다. ② 익은 명태살을 절구에 으깨어 계란, 소금, 파, 마늘, 다진고추를 넣고 반죽한다.

③ 적당한 크기로 완자를 빚어 명태 삶은 육수가 끓으면 완자를 넣고 소금을 간을 한다.



○ 생태모듬찌개

[재 료] 생태 1마리, 꽃게 1마리, 모시조개 100g, 피조개 100g, 표고버섯 3개, 깻잎 5장, 미나리 50g, 실파 30g, 멸치, 붉은고추, 마늘, 생강, 소금, 후추

[만들기] ① 미나리는 깨끗이 다듬어 잎을 떼 내고 줄기를 5cm로 썰고 깻잎은 물에 깨끗이 씻어 길게 반으로 자른다. ② 깨끗이 씻어 모래주머니를 떼 낸 꽃게는 발끝을 자르고 4토막내고 생태는 내장을 빼내고 깨끗이 씻어 4~5토막 낸

다. ③ 피조개는 물에 가볍게 씻어 건져두고 모시조개는 솔로 문질러 씻어 얇은 소금물에 1시간 정도 담가 해감시켜서 채에 건져 물기를 뺀다. ④ 냄비에 손질한 생태, 게, 조개 등과 채소를 가지런히 담고 소금으로 간한 멸치국물을 붓고 끓이다가 마지막에 다진마늘과 생강, 후추를 넣는다.



2) 김치·젓갈류

○ 생태김치

[재 료] 생태 2마리, 통배추 3포기, 고춧가루 1컵, 미나리 1/3단, 갓, 쪽파, 굵은파, 마늘, 생강, 멸치젓국, 소금

[만들기] ① 배추는 4등분하여 소금물에 5~6시간 절여 행궤 물기를 뺀다. ② 미나리, 갓, 쪽파는 5cm 길이로 썰어 젓갈과 고춧가루를 넣어 버무려 놓는다. ③ 생태는 비늘을 긁고 내장과 아가미를 제거하여 적당한 크기로 썰어 ②에 넣고 버무려 김치통에 담고 맨 위에 우거지나 비닐을 꼭 덮어 두도록 한다.



○ 명태속대김치

[재 료] 무 6kg, 배추속대 1kg, 생태 500g, 썰파 200g, 파 50g, 고춧가루 300g, 새우젓 100g, 멸치젓 100g, 갓 200g, 마늘 40g, 미나리 400g, 굴 200g,

소금, 설탕

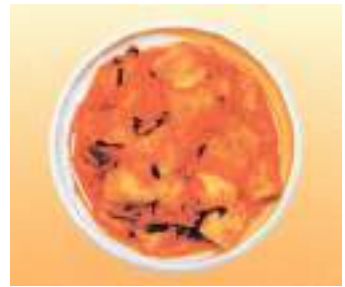
- [만들기] ① 무를 굵게 채 썰고 배추는 겉잎을 떼 내고 속대를 절이고, 고춧가루는 멸치젓국으로 불린다. ② 갓, 미나리, 실파는 다듬어 짧게 자르고 대파는 어슷하게 채 썰며, 마늘, 생강, 새우살은 다진다. ③ 생태는 살을 저며 1cm 폭으로 썰어 소금으로 뿌렸다가 꼭 짜고 굵은 소금물에 씻어 건진다. 무에 고춧가루 양념소를 넣고 짓갈, 해물 순으로 넣으며 버무린다.



○ 명태아가미깍두기

[재 료] 명태아가미(서거리), 무, 고춧가루, 파, 마늘, 소금, 생강

- [만들기] ① 서거리를 소금물에 박박 씻어 잘 손질하여 물기를 빼놓는다. ② 무는 깍둑썰어 30분 정도 소금에 절인다. ③ 갇은 양념에 서거리와 무를 넣고 버무린다. ④ 가을 날씨를 기준으로 하여 3~4일 정도 익혀 먹으면 시원하고 담백하다.



○ 창란젓깍두기

[재 료] 무 2kg, 창란젓 500g, 미나리 300g, 생강, 파, 마늘, 고춧가루, 소금

- [만들기] ① 무를 껍질 벗겨 도톰하게 나박썰기하여 소금으로 살짝 절인다. ② 미나리는 줄기만 깨끗이 씻어 4~5cm 길이로 썬다. ③ 파는 곱게 채 썰고 마늘과 생강은 곱게 다진다. ④ 절인 무에 창란젓과 고춧가루를 넣어 물을 들인 다음 미나리, 파, 마늘, 생강



을 넣고 골고루 버무린다.

○ 명란젓

[재 료] 명란 600g, 고춧가루 3큰술, 파, 마늘, 소금, 설탕

[만들기] ① 생태알을 터지지 않은 것으로 선별하여 맑은 물에 두 번 씻어 바구니에 건져 물기를 뺀 뒤 소금을 적당히 뿌려 절인다. ② 소금에 절인 명란을 항아리에 차곡차곡 담은 뒤에 배추잎을 큰 것을 여러 장 덮어서 손으로 약간 눌러 비닐을 씌워 봉해둔다. ③ 먹을 만큼 덜어 파, 다진마늘, 고춧가루, 통깨, 참기름을 섞어 무쳐서 먹는다.



○ 창란젓

[재 료] 창란 1kg, 고춧가루 1컵, 파, 마늘, 생강, 소금

[만들기] ① 싱싱한 창란을 구하여 속을 훑거나 또는 반을 갈라 깨끗이 씻은 다음 물기를 빼둔다. ② 물기를 뺀 창란을 적당히 썰어서 소금 2/3컵에 절인 다음 무거운 돌로 하루밤 정도 눌러둔다. ③ 눌러 두었던 창란은 소금물로 빼로 다시 소금 2/3컵을 골고루 뿌려 섞고, 마늘과 생강은 깨끗이 손질하여 곱게 다진다. ④ ③의 창란에 마늘, 생강 다진 것과 고춧가루를 넣어 버무린 다음 항아리에 담아 15일정도 둔다.



○ 명태식해

[재 료] 참쌀 1.5kg, 명태 1kg, 무 1개, 배 1개, 옛기름가루 1컵, 마늘 300g, 고춧가루 400g, 쪽파 50g, 대파 50g, 생강, 설탕, 소금

[만들기] ① 신선하고 살이 단단한 명태를 다듬어서 내장을 빼고 5~6cm 정도의 크기로 잘라 소금을 살짝 뿌려 10시간 정도 냉장고 안에 재워둔 뒤 꼬들꼬들해지면 건져 물기를 뺀다. ② 무와 배는 곱게 채 썰어 소금으로 살짝 절여 물기를 꼭 짠다. ③ 참쌀을 불렀다가 고두밥을 찌서 넓은 그릇에 담아 미지근하게 식힌 다음 옛기름가루를 골고루 섞어둔다. ④ 마늘과 생강은 다지고 대파, 쪽파는 채 썬다.(위의 재료들을 골고루 섞어 항아리에 담는다)



○ 명태아가미식해

[재 료] 명태아가미(서거리)300g, 무 30g, 파, 마늘 옛기름가루, 좁쌀 1컵, 고춧가루 1/2컵, 생강, 소금

[만들기] ① 서거리를 소금물에 짹짹 씻어 잘 손질하여 물기를 빼놓고, 무는 씻어 채를 썰어 소금물에 절이고 파, 마늘, 생강을 곱게 다진다. ② 좁쌀은 깨끗이 씻어 일어 밥을 되직하게 짓는다. 절인 무는 물기를 살짝 짜둔다. ③ 그릇에 무와 고춧가루를 함께 버무려 붉은색이 나면 조밥, 파, 마늘, 생강, 소금, 서거리를 넣



고 고루 섞으면서 옛기름물을 넣고 버무린다. ④ ③을 항아리에 꼭꼭 눌러 담아 3~4일간 따뜻한 곳에서 식힌다.

3) 구이·찜류

○ 황태구이

[재 료] 황태 1마리, 고추장양념장(고추장 2큰술, 간장 1큰술, 설탕 1큰술, 다진파 1큰술, 다진마늘, 참기름 2큰술, 통깨, 후추, 실고추)

[만들기] ① 황태를 찬물에 씻는다.(황태를 구입할 때 배가 갈라진 넓적한 황태를 구입한다. 살이 보송보송하여 물 흡수가 빠르므로 물에 담가 놓지 말고 씻자마자 채반에서 물기를 뺀다) ② 물기를 뺀 황태를 접시에 가지런히 담고 고추장 양념을 골고루 끼얹어 발라준다. ③ 석쇠에 기름 바르고 달군 뒤 양념한 황태를 뒤집어가면서 완전히 익혀낸다.



○ 북어채무침

[재 료] 북어채 200g, 고추장 1큰술, 식용유, 양념고추장(설탕, 식초, 다진파, 마늘, 참기름, 깨소금)

[만들기] ① 북어채는 단시간에 행귀 채반에 받쳐둔다. ② 고추장에 갖은 양념을 섞어 양념장을 만든다. ③ 북



어채를 식용유 두른 프라이팬에 볶다가 고추장 양념에 버무려 접시에 담고 통깨 약간을 뿌린다.

○ 명태조림

[재 료] 명태 1마리, 양념장(간장 3큰술, 고춧가루 1큰술, 다진양파, 다진파, 다진마늘, 참기름)

[만들기] ① 명태는 내장을 빼고 손질하여 3일간 자연 건조시킨다. ② 물기 없이 약간 마른 명태를 적당한 크기로 토막 내어 조림냄비에 넣고 양념장을 골고루 발라준다. ③ 냄비에 물 2컵 붓고 졸이면서 국물을 명태에 끼얹어 양념이 골고루 배도록 한다.



○ 황태콩나물찜

[재 료] 황태 2마리, 콩나물 300g, 고춧가루, 마늘, 맛술, 미나리 100g, 파 100g, 멸치, 다시마, 물녹말, 소금, 깨소금

[만들기] ① 황태를 두드려 뼈를 발라내고 먹기 좋은 토막으로 잘라 놓는다. ② 멸치와 다시마를 넣고 국물을 만들어 둔다. ③ 미나리와 파는 손질해서 4cm 길이로 잘라놓고, 콩나물은 머리와 꼬리를 다듬어 살짝 익혀둔다. ④ 황태를 물에 잠깐 불려 냄비에 넣고 마늘, 맛술, 고춧가루를 넣고 멸치다시마 국물을 넣어 맛이 우러나게



끓인 뒤 콩나물, 미나리, 파를 넣고 잠시 더 끓인다. ⑤ 소금간을 맞추고 물 녹말을 넣어 농도를 조절하고 마지막에 참기름과 깨소금으로 마무리하여 담아낸다. 황태 대신 명태를 사용해도 좋다.

○ 명태알찜

[재 료] 명란(大) 300g, 달걀 3개, 우유 50ml, 석이버섯, 당근, 파, 피망, 소금

[만들기] ① 명란은 물에 가볍게 씻어 알을 감싸고 있는 껍질을 제거한다. ② 달걀 1개는 삶아 슬라이스하고 달걀 2개는 대접에 부드럽게 풀어놓는다. ③ 당근과 피망은 채 썰어 기름에 살짝 볶고 석이버섯은 채 썰어 놓는다. ④ 달걀 푼 그릇에 우유를 넣고 명란과 볶은 야채, 다진파를 넣어 가볍게 섞어준 뒤 소금으로 간을 하여 중탕으로 익혀낸다.



○ 명태양배추찜

[재 료] 명태 1마리, 양배추, 당근, 피망, 케첩, 소금, 후추

[만들기] ① 명태는 가시가 없도록 포를 떼서 소금과 후추를 뿌려둔다. ② 양배추는 날장으로 뜯어 찜통에 찐다. ③ 당근과 피망은 가로 1cm, 세로 3cm, 길이로 썰어 기름에 살짝 볶아 찐 양배추를 적당한 크기로 명태포를 잘라 당근과 피망을 넣고 말아준다. ④ 물 1/2컵에 케첩 1컵을 넣어 잘 섞은 뒤 냄비에 재료를 넣고 끓이면서 케첩을 계속 얹어 주면서 졸여낸다.



○ 북어양념구이

[재 료] 북어 2마리, 고추장양념장(고추장 2큰술, 간장 2큰술, 설탕 1큰술, 다진파 2큰술, 다진마늘, 참기를 2작은술, 통깨, 후추, 실고추)



[만들기] ① 충분히 불린 북어는 깨끗이 씻어 머리를 떼고 5~6cm 길이로 썰어 배를 가르고 살이 붙어 있는 지느러미, 내장, 뼈는 발라내고 한번 더 행궤 채반에 넣어 물기를 빼준다. ② 물기를 뺀 북어를 접시에 담고 고추장 양념을 골고루 끼얹은 다음 북어에 양념장이 스며들도록 잠시 동안 재워둔다. 물에 불린 북어는 양념이 쉽게 스며들므로 너무 짜지 않게 주의한다. ③ 북어에 양념장이 배어들 동안 석쇠에 기름을 골고루 발라 미리 달군 후에 굽는다. ④ 북어는 타지 않게 뒤집어 가면서 완전히 익히되 구울 때는 한 면이 완전히 구워지고 난 뒤에 다른 한 면을 구워야 모양이 예쁘다.

4) 전·별미

○ 명태전

[재 료] 동태 3마리, 소금약간, 밀가루, 달걀 3개, 식용유, 후추, 초간장(간장, 식초, 설탕)

[만들기] ① 명태 1마리에 3장의 포를 떼서 소금, 후추를 뿌려 간이 살짝 배이게 한다. ② 명태포에 간이 스며들면 면보로 물기를 닦고 밀가루, 달



갈물을 씌워 프라이팬에 기름을 두르고 하나씩 넣어 은근한 불에서 노릇노릇하게 지진다.

○ 명태표고전

[재 료] 동태 2마리, 밀가루, 달걀 3개, 소금, 식용유, 피망 2개, 표고 4개, 두부 50g, 다진파, 다진마늘, 참기름, 후추, 초간장(간장, 식초, 설탕)



[만들기] ① 명태는 가시가 없도록 포를 떠서 소금, 후추를 뿌린다. ② 표고버섯을 따뜻한 물에 불려 물기를 꼭 짰 다음 기둥을 떼 내고 간장, 설탕, 참기름을 넣어 버무린다. ③ 양념한 명태를 잘게 다지고 두부는 물기를 짜서 으깨어 명태와 함께 양념하여 버무린다. ④ 표고버섯은 안쪽에 밀가루를 묻힌 뒤 명태소를 편편하게 채우고 밀가루, 달걀물을 묻혀 은근한 불에서 소가 들어간 쪽을 먼저 노릇노릇하게 지지고 뒤집어 살짝 지진다.

○ 명태완자

[재 료] 명태 3마리, 두부 1/2모, 소금, 다진파와 마늘, 양파, 후추, 참기름, 밀가루, 달걀, 식용유, 초간장(간장, 식초, 설탕)



[만들기] ① 명태를 깨끗이 씻어 포를 뜬 뒤, 끓는 물에 명태포를 데친 뒤 물기를 빼준다. ② 명태포를 잘게 다지고 물기 짰 두부는 칼등으로 곱게 으깨어 다진 명태에 갖은 양념하여 잘 치댄다. ③ 둥글게 완자를 빚어 밀가루를 약간 묻히고 달걀물을 씌워 기름을 두른 프라이팬에 완자를 넣어 약한 불에 노릇노릇하게 지져낸다. ④ 초간장을 곁들인다.

○ 명태김말이

[재 료] 동태 2마리, 달걀 2개, 김 5장, 오이, 당근, 붉은고추, 후추, 생강, 초간장(간장 2큰술, 식초 1큰술, 설탕 1작은술)

[만들기] ① 명태를 얇게 포를 떠서 가시를 빼고 소금, 후추, 생강즙에 재워둔다. ② 오이는 채로 썰어 식초, 소금, 설탕에 재워두었다가 팬에 볶아내고 당근과 붉은고추는 채 썰어 볶고 달걀은 황백 지단으로 부쳐놓는다. ③ ①을 찜통에서 익힌 뒤 식혀서 김발에 김과 지단위에 양념한 명태살을 편 뒤 준비해 둔 당근, 고추, 오이 등 색 맞추어 펴놓고 꼭꼭 말아서 적당한 크기로 썬다. ④ 초간장을 곁들인다.



○ 명태튀김

[재 료] 명태 2마리, 빵가루, 달걀 2개, 우유, 소금, 후추, 레몬, 타르소스

[만들기] ① 명태 1마리에 2장의 포를 떠서 소금, 흰 후추를 뿌리고 달걀을 풀어 우유를 약간 섞는다. ② 명태포에 간이 스며들면 면보로 물기를 닦고 달걀물에 충분히 적셔 빵가루를 꼭꼭 눌러가며 무친다. ③ 170~180℃



○ 명태탕수

[재 료] 명태살 250g, 다진마늘, 소금, 전분, 밀가루, 양념육수(당금 70g, 파 20g, 강낭콩 50g, 죽순 100g, 녹말가루 2큰술, 육수 2컵, 설탕, 식초약간)

[만들기] ① 명태는 포를 떠서 소금, 후추로 재워 두었



다가 찜통에 지고, 식기 전에 으깨어 적당한 크기로 빻아 전분가루를 묻혀 튀겨낸다. ② 죽순을 삶아 빻살무늬로 썰고 당근과 오이는 납작하게 썰어둔다. ③ 냄비에 강낭콩, 죽순, 오이, 당근, 파, 육수를 넣고 간을 맞춘 후 녹말풀을 끼얹어 걸쭉하게 만든다. ④ 큰 냄비에 튀겨낸 명태를 넣고 ③의 양념육수를 뜨거울 때 끼얹어 낸다.

○ 명태죽(이유식)

[재 료] 명태 1마리, 우유 2컵, 시금치 3줄기, 토마토 1개, 소금

[만들기] ① 명태는 껍질을 벗겨 포를 뜬다. ② 냄비에 명태살을 넣고 물을 부어 푹 끓여 생선은 건져 가시가 없도록 손질하고 국물은 따로 둔다. ③ 토마토는 끓는 물에 살짝 삶아 껍질을 벗겨 잘게 썰어두고 시금치는 끓는 소금물에 살짝 데쳐 씻은 후 잘게 찢는다. ④ 분말기에 삶은 생선과 토마토를 넣어 으갠 뒤 삶은 생선국물을 넣고 끓인 후 우유를 붓고 소금간한다. ⑤ 분말기에 으갠 생선에 시금치를 넣고 끓이다가 우유를 붓고 소금간을 한다.



○ 명태알무침

[재 료] 명란 200g, 갑오징어 1마리, 유자 1개, 무즙 2Ts, 소금

[만들기] ① 오징어는 껍질을 벗겨 곱게 채 썰어서 끓는 물에 살짝 데쳐 찬 물에 행군 뒤 물기를 빼준다. ② 명란은 알을 감싸고 있는 얇은 껍질을 벗기고 알만 청주에 씻어 체에 받쳐 물기를 뺀다. ③ 오징어에 ②의 명태알을 넣고 소금으로 양념하여 무친다. ④ 오목한 그릇에 상추잎을 깔고 무친 ③을 담는다. 유자는 꼭지에서 2cm 정도 남



기고 자른 다음 속을 파내어 그 밑에 무즙을 깔고 버무린 ③의 재료를 보기 좋게 담아낸다.

○ 동태살만두⁷¹⁾

[재 료] 동태살 300g, 쇠고기 100g, 녹말 1/2컵, 미나리 1단, 소금·후추 약간

[만들기] ① 동태는 손바닥 절반 크기로 포를 떠서 소금, 후추를 뿌린 다음 녹말가루를 묻힌다. ② 다진 쇠고기를 갖은 양념한 뒤 도마 위에 동태살을 펴놓고 양념한 쇠고기를 얹어 돌돌 말아서 녹말가루를 묻혀 데친 미나리로 묶는다. ③ 찜통에 20분 정도 찐다.

○ 명태찜

[재 료] 코다리(반 건조 명태) 2마리, 미더덕 500g, 콩나물 600g, 미나리 500g, 다진 파, 마늘, 후춧가루, 고춧가루, 들기름, 전분

[만들기] ① 코다리는 손질하여 5cm 길이로 토막 낸다. ② 냄비에 손질된 코다리와 미더덕, 콩나물을 순서대로 깔고 물이 반 정도 잠길 정도로 물을 부어 끓인다. ③ 콩나물이 알맞게 익었으면 불을 낮추고 약간의 물만 남기고 국물을 따라낸다. ④ 따라낸 국물에 4cm 길이로 썰은 미나리, 들기름, 후춧가루, 다진 파·마늘, 고춧가루를 섞어 무친다. ⑤ ④의 재료를 ③에 넣고 녹말물을 조금씩 넣어 농도를 맞추면서 끓인 후 들기름을 넣고 마무리 한다. ⑥ 간장에 고추냉이(와사비)를 타서 찍어 먹는다.



71) 황재희, 《향토음식문화》-강원도 영동·영북지역, 강원미디어, 1998, 229~263쪽

○ 명태식해

[재 료] 명태 200g, 무 200g, 찰밥 200g, 마늘, 생강, 고춧가루, 설탕, 소금

[만들기] ① 명태를 꾸덕꾸덕하게 말려 잘게 채 썬다. ② 무는 납작하게 나박 썬다. ③ 찰쌀은 고슬고슬하게 밥을 지어 식혀 놓고 준비된 양념을 넣고 버무리다가 찰밥을 넣고 골고루 버무린다.

※ 식해는 생선과 곡류로 만든 일종의 젓갈로 밥을 주식으로 하는 우리 식생활에 적합한 밑반찬이다. 김치를 담그듯 항아리에 꼭꼭 눌러 담아 3~4일 삭히는데 점차 익으면 물이 생기고 새콤한 맛이 나는 발효식품이다. 맵지만 생선이 익어서 내는 독특한 맛이 별미이다.



○ 명란젓

[재 료] 명란 1.2kg, 다진 마늘 4큰술, 고춧가루 6큰술, 소금 9큰술

[만들기] ① 명란을 소금에 절여 항아리에 차곡차곡 담고 배추 잎으로 덮은 뒤 눌러 놓는다. ② 한 달쯤 지나면 먹을 수 있으며 명란을 꺼내어 먹기 좋은 크기로 썰어서 고춧가루, 다진 파·마늘, 통깨 참기름을 섞어 무쳐서 먹는다.



○ 생태찌개

[재 료] 생태 2마리, 무(中) 1/2개, 대파 1뿌리, 다진 마늘, 고추장, 고춧가루, 후춧가루, 소금 적당량

[만들기] ① 생태는 내장을 제거하고 알을 골라낸다. ② 생태를 4~5cm로 토막을 내고, 냄비에 물이 끓어나면 무를 나박나박하게 썰어 넣고 한 소끔 끓인 후 생태, 생태알, 다진 마늘, 대파를 넣어 끓이면서 후춧가루, 소금으로 간을 한다.



○ 아가미젓(서거리젓)

[재 료] 명태아가미 2kg, 굵은 소금 2컵, 고춧가루 1컵, 다진 파, 마늘 4통, 설탕

[만들기] ① 명태아가미를 소금물로 깨끗이 씻은 후 건져 물기를 뺀다. ② 아가미를 잘게 썰어서 소금을 뿌려 버무린다. ③ 항아리 바닥에 소금을 깔고 아가미를 얹고 다시 소금을 뿌려가며 한 켠씩 담는다. ④

맨 위에 아가미가 보이지 않을 정도로 소금을 넉넉히 뿌린 다음 무거운 돌로 누르고 뚜껑을 덮는다. ⑤ 바람이 잘 통하고 서늘한 곳에 3~4일 둔다. ⑥ 잘 삭혀진 아가미를 꺼내어 고춧가루, 다진 파·마늘, 설탕을 넣고 버무린 다음 항아리에 담아 꼭꼭 눌러준다.



○ 창란젓

[재 료] 창란 2kg, 고춧가루 2컵, 고운 소금 3
컵, 마늘 4통, 생강 8쪽

[만들기] ① 창란의 속을 훑어 깨끗이 씻은 다음
물기를 뺀다. ② 적당한 길이로 썰은 창
란에 소금 1컵 반을 넣어 골고루 뿌려
섞는다. ③ 창란의 소금물을 빼고 다시
소금 1컵 반을 넣어 골고루 뿌려 섞는다. ④ ③의 창란에 다진 마늘, 생강과
고춧가루를 넣고 버무린 후 항아리에 담아 15일 정도 둔다.



○ 황태구이

[재 료] 황태 2마리, 다진 파·마늘, 고추장,
고춧가루, 간장, 깨소금, 설탕, 후춧
가루, 참기름, 식용유

[만들기] ① 황태는 두들겨서 물에 잠깐 담갔다
가 수분을 제거한 후 5~6cm 길이로
토막을 낸다. ② 토막 낸 황태에 칼집
을 내고 유장(참기름:간장=3:1)을 발
라 석쇠를 달군 후 굽는다. ③ 유장을
발라 구운 황태에 양념고추장을 발라 다시 한번 석쇠에 굽는다.



※ 양념고추장:고추장, 고춧가루, 깨소금, 설탕, 후춧가루, 물, 참기름을 혼
합하여 만든다.

○ 황태찜

[재 료] 반건조 황태 2마리, 무 1/3개, 다진 파·마늘, 고춧가루, 간장, 설탕, 참기름
적당량

[만들기] ① 황태는 5cm 길이로 토막을 낸다. ② 간장에 갖은 양념을 하여 양념장을

만든다. ③ 냄비에 무를 둥글납작하게 썰어 간 뒤 황태를 올려 양념장을 끼얹어 조리한다.

○ 황태국

[재 료] 황태복어 1마리, 달걀 1개, 대파 1뿌리, 다진 마늘, 국간장, 소금, 후춧가루, 참기름 적당량

[만들기] ① 황태는 두들겨 살을 발라낸 후 먹기 좋은 크기로 찢어 놓는다. ② 황태포를 물에 담가 수분을 촉촉이 준 뒤에 꼭 짜서 냄비에 참기름을 두르고 달달 볶는다. ③ 어느 정도 볶아지면 물을 붓고 끓이면서 대파는 송송 썰어 넣고 굵은 소금과 국간장으로 간을 맞춘 후 팔팔 끓을 때 달걀 줄알을 쳐서 대접에 담아낸다.



○ 황태포무침

[재 료] 황태포 100g, 고추장, 간장, 다진 파·마늘, 설탕, 깨소금, 참기름, 물엿

[만들기] ① 황태포는 먹기 좋은 크기로 잘라 물에 살짝 담갔다가 꼭 짠다. ② 고추장에 갖은 양념을 만들어 황태포에 무쳐 담아낸다.



2. 강원 명태요리⁷²⁾

○ 명태순대(속초·고성)

① 생태를 사서 등뼈를 잘 발려낸다. ② 순대 속을 준비하여 넣는다. 속은 명태와 알을 고추장이나 막장을 넣고 끓여서 삶아낸다. 여기에 찐지(김치)를 송송 썰고, 돼지고기를 잘게 썰어 익히고, 고춧가루, 후추, 마늘, 참기름, 참깨 등 갖은 양념을 넣고, 모든 재료를 함께 버무린다. 속은 물기가 없도록 하여야 하기 때문에, 꼭 찐다. ③ 손질한 명태 속에 양념한 것을 넣는다. 그리고 추운 곳에 널어서 자연온도에 의하여 마치 황태처럼 얼렸다 녹였다 반복한다. 과거에는 근 한달 정도 얼렸다 녹였다 하였지만 근래에는 일주일 정도 널어 놓는다. ④ 솥에 넣고 찐 후, 적당한 크기로 썰어 먹는다.



※ 이 명태순대는 영하로 내려가는 겨울철에만 만들 수 있는 음식이다. 최근에는 명태 수확량도 줄고, 온난화 현상 때문에 겨울에도 영하로 내려가지 않아 명태순대를 만들기 어렵다. 오징어순대와 마찬가지로 명태순대도 근해에서 잡히는 생태로 만들어야 제 맛이 난다. 요즘에는 기온 때문에 얼렸다 녹였다하는 과정을 생략하고 냉동실에 보관하여 판매하기도 한다.

○ 황태구이(평창, 인제)

① 황태를 물에 살짝 불려서 뼈를 발리고 납작하게 편다. ② 간장, 참기름, 고춧가루, 파, 마



72) 김의숙·정현숙, 《강원의 의식주》 민속원, 2006, 126~133쪽

늘 등을 넣고 양념장을 만든다. ③ 손질해 둔 황태에 양념장을 약간 바르고, 석쇠에 얹어 살짝 굽는다.

※ 요즘 황태구이 양념장에 고추장을 많이 넣어, 맵고 짜지만 원래 황태구이는 황태 특유의 구수한 맛을 살리기 위하여 양념장을 살짝 바른다.

○ 황태국(평창. 인제)

① 황태를 물에 불려서 적당한 크기로 자른다.

② 물에 무를 넣고 막장이나 소금으로 간을 맞추어 끓인다. ③ 황태를 넣고 다시 푹 끓인 후 파, 마늘을 넣는다.

※ 황태국은 황태 해장국이라고 한다. 그것은 황태국이 숙취해소에 효과가 있다고 하여 술마신 후, 자주 먹는 음식이기 때문이다. 요즘에는 황태 해장국을 다음과 같이 끓이기도 한다.

① 황태를 적당한 크기로 찢거나 황태 채를 물에 넣고 끓인다. ② 콩나물을 넣는다. ③ 두부, 파, 계란 등을 넣고 다시 한 번 끓인다.



3. 명절의 명태요리⁷³⁾

○ 봄계절 : 마른명태국

[재 료] 마른명태 2마리, 무 50g, 멸치간장 10g, 소금 5g, 쭈갓 20g, 파 20g, 마늘 5g, 고춧가루 3g, 속쌀뜨물 적당한 양

73) 김문흡·리길황, 《민속명절요리》 조선출판물수출입사, 2005

[만들기] ① 마른명태는 대가리와 꼬리를 떼내고 물을 뿌려 부근부근하게 불균 다음 2-3cm 길이로 토막 낸다. ② 무는 깨끗이 씻어서 적당한 크기의 나박 모양으로 썰고 쭈갓은 다듬어 씻어서 잎을 뜯어놓으며 파는 채치고 마늘은 다진다. ③ 냄비에 무를 넣고 속쌀뜨물을 부어 한소끔 끓인 다음 멸치간장과 소금으로 간을 맞



추고 마른 명태를 넣어 끓인다. 마른 명태가 익으면 고춧가루, 마늘, 파, 쭈갓을 두고 살짝 끓여서 그릇에 담아낸다.

※ 마른명태는 다른 생선에 비하여 기름질이 적고 아미노산이 많기 때문에 간을 보호해주고 소화도 잘되게 해주는데 무와 파를 많이 넣고 국을 끓이면 시원하고 구수한 맛이 난다.

○ 추석(한가위):마른 명태찜

[재 료] 마른명태 150g, 파 20g, 마늘 5g, 간장 20g, 기름 10g, 사탕가루 5g, 고춧가루 2g, 참깨 약간, 후춧가루 약간, 실고추 약간

[만들기] ① 마른명태는 잘 두드려 뼈를 발라낸 다음 큼직큼직하게 토막 내어 미지근한 물에 씻는다. 파는 채치고 마늘은 다진다. ② 간장에 파와 마늘,



참깨, 기름, 사탕가루, 고춧가루, 후춧가루를 두고 고루 섞어서 양념장을 만든다. ③ 마른명태에 양념장을 두고 잘 버무려 재웠다가 그릇에 담는다. 이것을 찜 가마에 넣고 찌낸 다음 실고추로 고명하여 낸다.

※ 마른명태찜은 주로 봄부터 가을까지의 계절에 밥반찬이나 술안주로 많이 만들어 먹으며 제사음식으로 빠지지 않고 놓는데 이때에는 마른 명태를 통째로 찌서 낸다. 마른 명태를 찌 때에는 물에 담갔다가 인차 꺼내어 속까지 물기가 충분히 배도록 한 다음 잠깐 찌야 부근부근 해진다. 또한 간을 세게 하지 않고 양념장을 많이 두어야 먹기 좋다.

○ 동지:명태전골

[재 료] 명태 200g, 명란 100g, 고지 100g, 배추김치 100g, 두부 1모, 풋고추 30g, 파 30g, 쑥갓 30g, 마늘 10g, 생강 5g, 소금 5g, 고추장 20g, 기름 10g, 고춧가루 3g, 닭은 참깨 1g

[만들기] ① 명태는 내장을 건어내고 깨끗이 씻어 적당한 크기로 토막 낸다. 명란과 고지는 연한 소금물에 씻어 물을 짜준다. ② 배추김치는 속을 털고 적당한 크기로 썰며 두부는 나박 모양으로 썬다. 풋고추, 파, 쑥갓은 크게 엇 썰고 마늘, 생강은 다진다. ③ 전골냄비에 기름을 두고 달구다가 김치를 가운데 두고 명태, 고지, 명란,



두부, 파, 풋고추를 돌려 담은 다음 고추장을 물에 풀어두고 소금으로 간을 맞추어 끓인다. 여기에 마늘, 생강, 고춧가루, 참깨를 뿌려 맛을 들인다.

※ 이 전골은 동해안 일대에서 겨울철에 만들어 먹는 이름난 음식으로서 별별하게 끓여야 제 맛이 난다. 명태전골에 명태 애를 살짝 데쳐서 두고 끓인 다음 고추기름과 갖은 양념을 두면 더 좋은 맛이 난다.

○ 동지:명태순대

[재 료] 명태 2.5kg, 흰쌀밥 300g, 녹두나물 200g, 배추 100g, 파 50g, 마늘

20g, 소금 20g, 간장 30g, 후춧가루 3g, 초간장 30g

[만들기] ① 명태의 일부는 아가미 쪽으로 내장과 뼈를 떼 낸 다음 소금과 후춧가루를 쳐서 재우고 나머지는 살을 발라내어 다진다. ② 배추와 녹두나물은 깨끗이 씻어 잘게 썰고 파와 마늘은 다진다. ③ 다진 명태 살에 배추와 녹두나물, 흰쌀밥, 고지, 애, 다진 파와 마늘, 간장, 소금, 후춧가루를 두고 고루 섞어서 소를 만든다. ④ 명태 배속에 소를 채워 넣고 찜 가마에 넣어 찜 다음 적당한 크기로 썰어서 명태 모양으로 접시에 보기 좋게 담아 초간장과 함께 낸다.



※ 명태순대는 명태 철에 물이 좋고 큰 것으로 골라 만들었는데 함경도 음식 가운데서 첫손가락에 꼽힐 만큼 유명하였다. 해안가 지방 사람들은 돼지벨순대보다 명태 순대를 더 좋아하였기 때문에 갖은 양념을 두고 정성껏 만들었는데 소문이 난 것만큼 맛이 독특하였다. 함경도의 산골지방에서는 한번에 많이 만들어 겨우내 얼구어 두고 별식으로 먹었는데 좁쌀밥을 두고 만들기도 하였다.

4. 함경도 명태요리⁷⁴⁾

○ 명태매운탕

[재 료] 명태 2kg, 두부 300g, 깨소금 5g, 고추장 50g, 기름 10g, 파 30g, 마늘

74) 립찬영, 《조선의 특산요리》 평양출판사, 2005

20g, 생강 5g, 풋고추 20g, 고춧가루 5g

[만들기] ① 명태는 길이 3~4cm 정도로 토막 내어 소금을 뿌려 놓는다. 두부는 나박 모양으로 썰고 풋고추와 파의 일부는 송송 썰어놓는다. ② 명태대가리로는 국물을 만들고 다진 애와 고지, 고춧가루, 잘게 썬 풋고추, 다진 파와 마늘, 생강, 기름으로는 양념즙을 만든다. ③ 국물이 끓을 때 고추장을 풀어둔 다음 명태 토막을 넣고 거의 익을 때 썬 두부와 풋고추, 파를 두고 한소끔 끓여 탕 그릇에 담고 양념즙을 쳐서 낸다.

○ 명태 순대(1)

[재 료] 명태 2.5kg, 밥 300g, 녹두나물 200g, 배추 100g, 소금 20g, 된장 30g, 파 50g, 마늘 20g, 후춧가루 1g, 초장 30g

[만들기] ① 명태는 아가미로 내장과 뼈를 뽑고 소금, 파, 후춧가루를 쳐서 재운다. ② 다진 명태 살에 데쳐서 잘게 썬 배추와 녹두나물, 밥, 명태고지와 애, 된장, 소금, 후춧가루를 두고 순대소를 만든다. ③ 명태 속에 소를 넣고 찢 다음 썰어서 접시에 담고 초장과 같이 낸다.

○ 명태순대(2)

[재 료] 명태 2마리, 배추김치 100g, 파 20g, 마늘 5g, 간장 5g, 소금 3g, 기름 5g, 후춧가루 0.2g, 고춧가루 1g, 깨가루 1g, 밀가루 5g

[만들기] 명태 한 마리는 아가미 쪽으로 내장을 꺼내어 깨끗이 씻은 다음 지느러미를 자르고 소금과 후춧가루를 뿌려놓으며 나머지 한 마리는 살을 발려내어 껍질을 벗기고 보드랍게 다진다. 배추김치는 물에 씻어 송송 썰고 파와 마늘을 다진다. 다진 명태와 배추김치에 파, 마늘, 간장, 소금, 기름, 후춧가루, 고춧가루, 깨가루를 두고 골고루 섞어 소를 만든다. 손질해놓은 명태 뱃속에 밀가루를 솔솔 뿌리고 소를 넣은 다음 그릇에 담가 가마에서 20분간 찌낸다. 찌낸 명태를 적당한 크기로 썰어 그릇에 제 모양대로 담아서 낸다

5. 북한의 명태요리⁷⁵⁾

| 국 류 |

○ 명태국

[재 료] 명태 200g, 두부 60g, 파 10g, 마늘 3g, 간장 5g, 소금 2g, 고추장 5g, 후춧가루 0.2g, 깨가루 0.3g, 실고추 0.1g

[만들기] 명태는 내장을 건어내고 깨끗이 씻어서 4~6cm의 토막으로 썬다. 내장에서 애, 고지, 알, 등은 골라 놓는다. 두부는 길이 3~4cm, 너비 2~3cm, 두께 0.5cm 정도 되게 썬다. 채치고 마늘은 다진다. 냄비에 명태대가리를 넣고 물을 넉넉히 부은 다음 끓이다가 대가리를 건져내고 그 국물에 명태토막과 알, 고지, 애 등을 넣는다. 명태토막이 거의 익으면 고추장을 풀어 넣고 소금과 간장으로 간을 맞춘 다음 재친 파, 다진 마늘, 깨가루, 후춧가루를 넣고 대접에 퍼 담은 후에 실고추로 고명한다.

| 탕 류 |

○ 명태두부탕

[재 료] 명태 300g, 두부 100g, 기름 20g, 소금 3g, 간장 10g, 고추장 10g, 다진

75) 서영일, 《조선료리》 중국연변대학출판사, 조선고등교육도서출판사, 1995, 이 자료는 북한에서 편집한 것을 중국과 공동 출간한 것이므로 북한식 음식용구나 용어가 사용되었다. 본고에서는 이를 우리식으로 고치지 않고 그대로 인용한다. 남비(냄비), 보시기(그릇), 변철(그릇), 닭알(계란), 통졸임(통조림), 농마(녹말), 튀기(튀김), 사탕가루(설탕) 맛내기(조미료) 등은 그대로 인용한다.

고추 0.5g, 파20g, 마늘 5g, 생강 0.5g, 맛내기 0.3g,⁷⁶⁾ 후춧가루 0.3g, 깨가루 0.2g

[만들기] 깨끗이 씻은 명태살을 3~4cm로 네모나게 저며서 소금을 좀 뿌려놓는다. 냄비에 기름을 두르고 닦다가 명태살을 살짝 볶는다. 볶은 명태살 위에 납작납작하게 썬 두부와 다진 고추를 두고 한번 살짝 끓인 다음 소금, 간장, 고추장, 맛내기로 간을 맞춘다. 낼 때에 채진 파, 다진 마늘과 생강, 깨가루, 후춧가루를 뿌려 냄비채로 낸다.

| 식해류 |⁷⁷⁾

○ 명태식해(1)

[재 료] 명태 2kg, 생강 10g, 무 200g, 길금가루 5g, 좁쌀(또는 강냉이쌀) 200g, 고춧가루 200g, 파 200g, 마늘 30g

[만들기] 명태는 깨끗이 씻어서 배를 가르고 내장을 꺼낸 다음 소금을 뿌려 절인다. 하룻밤 지나서 명태를 물에 헹워 물기를 없앤 다음 뼈를 발라내고 3cm 길이로 토막을 낸다. 좁쌀로는 밥을 고슬고슬하게 지어놓고 무는 곱게 채친다. 그릇에 명태와 무, 고춧가루를 두고 고루 버무리고 여기에 채진 파와 다진 마늘,

76) 북한에서는 맛내기와 조미료를 구분하여 사용하고 있다. 즉 맛내기는 음식 맛을 돋우기 위해 화학적으로 만든 양념감이고, 조미료는 고춧가루, 짙은 마늘, 파, 후춧가루 등을 통틀어 말할 때 쓰인다. 북한에서는 조미료의 다듬어진 말로 양념을 쓸 것을 권장하는데 각종 양념을 혼합한 다대기를 ‘양념장’이라 쓴다. 《북한어휘사전》 연합뉴스, 2002, 189쪽

77) 식해(食醃)와 식혜(食醃)는 다른 음식이다. 식해는 토막 친 생선에 소금, 조밥, 무, 고춧가루 등을 넣고 버무린 음식이며, 식혜는 감주라고도 하듯이 찹쌀이나 밥을 되직하게 지어 엿기름 가루를 우린 물을 부어 삭힌 음식이다. 이 두 가지는 서로 혼용되는데 식해는 우리나라 특유의 명칭으로 생선소금에다 밥을 섞어서 이를 결합 것이고 식혜는 酸味를 더한 甘酒로 보고 있다. 이성우, 〈식해와 식혜의 문화〉 《한국식품문화사》 1984, 133~140쪽

생강을 넣고 고루 섞는다. 조밥에 길금가루와 고춧가루를 두고 잘 섞어서 명태에 같이 두고 밥알이 터지지 않게 고루 버무린다. 단지에 버무린 명태와 조밥을 차곡차곡 담고 꼭 봉하여 방안이나 부엌에서 4~5일간 삭힌다.

○ 명태식해(2)

[재 료] 명태 1kg, 좁쌀 100g, 마늘 30g, 고춧가루 100g, 길금가루 10g, 무 500g, 파 100g, 생강 5g, 소금 30g

[만들기] 명태는 깨끗이 손질하여 대가리와 꼬리를 자르고 살만 발가 낸 다음 소금을 뿌려 하루 동안 재운다. 좁쌀은 일어 물에 불리었다가 되직하게 밥을 지어놓고 무는 가늘게 채쳐서 고춧가루를 두고 버무려 놓는다. 파는 토막 내고 생강과 마늘은 다진다. 절인 명태를 토막 낸 다음 채친 무, 조밥, 마늘, 생강, 길금가루 소금을 두고 골고루 버무려 단지에 차곡차곡 넣는다. 단지아구리를 잘 봉하여 일주일 동안 익힌다.

○ 명태대가리식해

[재 료] 명태대가리 200g, 소금 25g, 마늘 30g, 고춧가루 10g, 무 200g, 생강 5g, 파 30g

[만들기] 깨끗이 씻은 명태대가리를 약간 다져 소금의 약 70%를 두고 1~2일 동안 초절임한다. 무는 길이 5cm, 너비 0.5cm, 두께 0.2cm 되게 썰어 나머지 소금으로 절였다가 무 물은 짜버린다. 대가리, 무, 다진 마늘, 다진 파, 생강, 고춧가루를 한데 두고 버무려서 단지에 넣어 온도 15℃되는 곳에서 15일쯤 삭힌다.

○ 명태눈식해

[재 료] 명태눈 200g, 고춧가루 10g, 마늘 20g, 소금 30g, 무 200g

[만들기] 명태눈을 깨끗이 씻어 소금의 70%를 쳐서 1~2시간동안 초절임하여 둔다. 무 길이는 5cm, 너비 0.5cm, 두께 0.2cm되게 썰어 나머지 소금으로 절인다.

절인 무를 꼭 짜서 명태눈과 고춧가루, 마늘을 두고 잘 섞어 버무린 다음 온도 15℃ 되는 곳에서 4~5일간 삭힌다.

○ 명태알식해

[재 료] 명태알 1kg, 무 500g, 마늘 80g, 소금 60g, 고춧가루 50g, 생강 2g, 파 50g

[만들기] 물이 좋은 명태알을 골라 깨끗이 씻은 다음 채반에 건져 물기를 짜우고 70%의 소금으로 초절임하여 3일간 놓아둔다. 무는 길이 5cm, 너비 1cm, 두께 0.2cm 되게 썰어 초절임한다. 초절임한 무를 꼭 짜서 그릇에 담고 명태알과 고춧가루, 다진 파, 마늘, 생강을 넣고 고루 버무려 단지에 조심하 담아 밀봉한다. 이것을 15℃에서 삭혀 0~5℃도에서 보관한다. 버무릴 때 알이 터지지 않게 주의해야 한다.

○ 마른명태식해

[재 료] 마른명태 200g, 소금 30g, 무 200g, 참깨 5g, 고춧가루 40g, 잣 10g, 파 20g, 흰쌀 100g, 마늘 15g, 질금가루 5g, 생강 5g

[만들기] 마른 명태는 물을 주저 방망이로 두드려서 껍질을 벗기고 비를 발라낸 다음 굵직하게 씻어 놓는다. 무는 굵은 채로 쳐서 소금에 절였다가 물기를 꼭 짜서 고춧가루로 버무려놓고 밥을 지어놓는다. 그릇에 마른 명태, 흰쌀밥, 파, 마늘, 생강, 고춧가루, 질금가루, 소금, 참깨, 잣 등을 같이 두고 잘 버무려서 단지에 담아 2~3일간 익힌다.

| 젓갈류 |

○ 명란젓

[재 료] 명태알 1kg, 소금 100g, 고춧가루 30g, 마늘 20g, 실과 약간, 사탕가루 50g, 맛내기 2g, 참깨 2g, 들깨잎 약간

[만들기] 신선한 명태알을 터지지 않도록 깨끗이 씻은 다음, 소쿠리에 건져 물기를 짜준다. 끓는 물에 소독한 단지나 나무통을 물기가 없이 닦은 다음 거기에 명태알을 한돌기씩 넣은 때마다 소금을 뿌린다. 하루쯤 지나서 명태알이 곳곳 해지면 꺼내어 소쿠리에 담아 물기를 짜준다. 마늘을 다진다. 소금1에 고춧가루 3의 비율로 섞은 것을 절인 명태알에 고루 묻혀서 단지에 넣고 그 위에 다진 마늘을 고루 뿌린다. 이렇게 되풀이하여 단지를 채운 다음 맨 위를 들깨 잎으로 꼭 덮어 완전히 봉해둔다. 10~15일 삭히면 맛이 든다. 명란젓은 1~1.5cm 너비로 자름자름하게 토막을 친 다음 접시에 가지런히 담고 실과로 고명한다.

※ 오랫동안 두고 먹을 것은 소금으로 얼간해두었다가 먹을 때마다 파, 마늘, 고춧가루, 기름, 깨, 소금으로 양념한다.

○ 명태알밥

[재 료] 명태알 1kg, 소금 100g, 고춧가루 50g, 마늘 30g, 사탕가루 50g, 맛내기 2g

[만들기] 알알이 터진 명태알을 깨끗이 씻어서 보를 편 소쿠리에 건져 물기를 짜운 다음 소금에 버무려 단지에 넣는다. 마늘을 다진다. 하룻밤 지난 다음 고춧가루, 다진 마늘을 두고 빨갛게 양념하여 다시 물기 없는 단지에 넣어서 익힌다. 방안 온도가 18℃ 정도에서 5~7일간 삭히면 맛이 든다. 그대로 밥반찬을 해도 좋고 다진 파와 깨소금, 기름, 사탕가루, 맛나기를 섞어 양념하면 더욱 맛이 좋다.

○ 명태젓

[재 료] 명태 5kg, 소금 250g, 고춧가루 200g, 마늘 100g, 사탕가루 100g, 맛내기 2g, 무 600g, 들깨잎(가랑잎) 약간

[만들기] 명태는 잘 손질하여 깨끗이 씻은 다음 소금을 약간 뿌려서 하루 동안 절였다가 슬쩍 겉물을 짜워내고 대가리와 지느러미를 자르고 등뼈를 발라낸다. 명태살을 4~5cm 길이로 토막을 낸 다음 고춧가루, 다진 마늘, 소금, 사탕가루, 맛내기를 두고 고루 버무려서 간단하게 간을 맞춘다. 물기가 없는 단지에 양념을 버무린 명태살을 차곡차곡 눌러 담고 들깨 잎 또는 가랑잎을 물기 없이 손질하여 위에 덮는다. 또한 무를 깨끗이 씻어 얇파하고 동글동글하게 썰어서 빈틈없이 펴 덮고 꼭 봉한다. 온도가 14~15℃ 되는 곳에서 10~15일간 삭히면 맛이 든다.

※ 무를 굵게 채쳐서 소금을 약간 뿌렸다가 물기를 짜고 고춧가루로 버무린 다음 명태젓과 다진 마늘, 파를 섞어 단지에 넣어 익히면 된다.

○ 명태모젓

[재 료] 명태 1kg, 소금 150g, 고춧가루 50g, 파 30g, 마늘 20g, 식초 10g, 깨소금 2g, 참기름 20g

[만들기] 명태는 잘 손질하여 깨끗이 씻은 다음 명태가 보이지 않을 정도로 소금을 뿌려서 절인다. 이것을 단지에 넣은 다음 누름돌을 지지르고 꼭 봉해둔다. 이듬해 여름에 이 명태모젓을 꺼내어 물에 씻는다. 물기를 짜우고 껍질을 벗긴 다음 뼈를 추린다. 명태모젓의 살 만 자름자름하게 저며서 고춧가루와 참기름을 두고 주물러서 무친 다음 다진 파와 마늘, 깨소금, 식초를 두고 버무려서 밥반찬으로 한다.

○ 명태대가리젓

[재 료] 명태대가리 3kg, 무 1kg, 소금 150g, 고춧가루 100g, 파 30g, 마늘 20g, 생강 10g, 엿갈금가루 10g, 맛내기 2g

[만들기] 명태대가리는 여러 번 깨끗이 씻어 물기를 짜우고 소금을 뿌려서 3~4일간 초절임한다. 무는 굵게 채쳐서 고춧가루를 두고 빨갱게 버무린다. 파는 채치고 마늘과 생강은 잘게 다진다. 초절임한 명태대가리를 칼로 저미거나 손으로 찢어 엇길금가루를 솔솔 뿌리고 고춧가루로 빨갱게 버무린다. 명태대가리와 무채를 섞어 소금으로 간을 맞추고 채친 파, 다진 마늘과 생강, 맛내기를 고루 섞어서 단지에 꼭꼭 눌러서 담는다. 절인 배추잎으로 위를 덮고 단지가 구리를 꼭 봉한다.

○ 명태아가미젓

[재 료] 명태아가미 1kg, 무 200g, 소금 60g, 고춧가루 50g, 파 30g, 마늘 20g, 엇길금가루 10g, 생강 5g, 맛내기 2g

[만들기] 명태아가미는 모래가 없이 깨끗이 씻은 다음 소금을 뿌려서 단지에 넣어 7~8일간 둔다. 무는 채쳐서 고춧가루를 두고 버무린다. 파는 채치고 마늘과 생강은 다진다. 절인 명태아가미에 고춧가루를 고루 버무리고 엇길금가루를 뿌리면서 무채와 함께 고루 섞는다. 다진 마늘과 생강, 채친 파, 맛내기를 두고 소금으로 간을 맞추면서 버무린다. 이렇게 버무린 명태아가미젓을 단지에 꼭꼭 눌러서 담고 뚜껑을 덮어 꼭 봉한다. 1주일 삭히면 먹을 수 있다.

○ 명태고지젓

[재 료] 명태고지 1kg, 소금 100g, 고춧가루 50g, 파 30g, 생강 5g, 사탕가루 50g, 맛내기 2g, 마늘 30g

[만들기] 명태고지는 터지지 않게 깨끗이 씻어 물기를 짜우고 소금에 절였다가 소쿠리에 담아서 물기를 다시 짜운다. 파는 채치고 마늘과 생강은 다진다. 절인 명태고지에 고춧가루, 다진 마늘과 생강, 사탕가루, 맛내기, 채친 파를 두고 고루 버무리면서 소금으로 간을 맞춘 다음 단지에 넣고 꼭 봉한다. 약 3주일 삭히면 먹을 수 있다.

○ 명태눈젓

[재 료] 명태눈 1kg, 무 500g, 소금 50g, 고춧가루 40g, 파 30g, 마늘 20g, 엿길금가루 3g, 맛내기 2g

[만들기] 명태눈을 터지지 않게 떼 낸 다음 모래나 티가 없도록 깨끗이 씻어서 물기를 짜우고 소금 30g 정도 뿌려 절인다. 무는 채쳐서 소금, 고춧가루를 두고 버무린다. 파는 채치고 마늘과 생강은 다진다. 절인 명태눈을 고춧가루로 버무리고 고춧가루에 버무린 무채를 두고 고루 섞은 다음 채친 파, 다진 마늘과 생강, 엿길금가루, 맛내기를 골고루 뿌려 섞어서 단지에 담아 꼭 봉하여 삭힌다.

○ 창란젓(1)

[재 료] 명태뱀 1kg, 소금 150g, 고춧가루 50g, 파 30g, 마늘 30g, 사탕가루 50g, 맛내기 2g, 깨가루 2g

[만들기] 명태뱀은 깨끗이 씻은 다음 하나씩 쥐고 훑는다. 다 훑은 명태뱀에 소금을 한 줌 두고 잘 주물러 진이 말끔히 빠지도록 한 다음 소금을 두고 하룻밤 쫄 절인다. 파는 채치고 마늘은 다진다. 창란만 건져서 5~6cm로 끊어 그릇에 담고 고춧가루를 두고 빨갱게 무친다. 다진 마늘과 채친 파, 사탕가루, 맛내기, 깨가루를 섞어서 단지에 넣고 꼭 봉한다. 온도가 18~20℃에서 1주일쯤 지나면 삭는다. 오래두고 먹을 창란젓은 소금을 짜다할 정도로 쳐서 2~3일간 절였다가 물기를 짜우고 다시 단지에 담는다. 단지바닥에 소금을 조금 뿌리고 절인 명태뱀을 편 다음 그 위에 또 소금을 뿌린다. 이렇게 단지를 채운 후 맨 위에 소금을 많이 뿌리고 그 위에 파뿌리를 편 다음 소금을 듬뿍 뿌려 단지를 꼭 봉한다. 12월에 이렇게 절인 창란젓은 이듬해 2~3월에 먹는다. 먹을 때 창란젓을 2cm 길이로 썰어 다진 파와 마늘, 고춧가루를 두고 무친다.

○ 창란젓(2)

[재 료] 명태뱀 1kg, 무 1kg, 소금 150g, 마늘 60g, 고춧가루 50g, 사탕가루 50g,

맛내기 2g, 깨가루 2g

[만들기] 명태뱀을 한 오리씩 쥐고 훑은 다음 소금을 두고 주물러 진을 말끔히 뽑아내고 깨갯이 씻어 물기를 짜운다. 마늘은 다진다. 뱀은 추려서 길이 4~5cm로 썰고 소금과 고춧가루, 다진 마늘, 사탕가루, 맛내기, 깨가루를 두고 버무려 단지에 넣어 18~20℃에서 4~5일간 삭힌다. 무는 채쳐서 소금을 약간 뿌렸다가 물기를 짰 다음 이미 절여서 삭히던 창란젓을 섞고 다시 고춧가루를 섞어 단지에 담는다. 꼭 봉해두면 7~10일이면 맛이 든다.

| 지지개류 |⁷⁸⁾

○ 명태시래기지지개

[재 료] 말린 무시래기 100g, 명태 100g, 고추장 30g, 간장 20g, 파 20g, 기름 20g, 맛내기 1g, 후춧가루 0.5g, 깨소금 3g, 마늘 5g, 고기국물1ℓ

[만들기] 말린 무시래기는 폭 삶아서 하룻밤 우린 다음 꼭 짜서 줄거리의 껍질을 벗기고 2cm 길이로 썬다. 명태는 깨갯이 씻어 지느러미와 등심뼈를 발라내고 껍질이 붙은 상태로 길이 4cm 되게 편으로 썬다. 파와 마늘은 다진다. 냄비에 기름을 두르고 무시래기를 볶다가 간장과 고추장을 풀어 넣고 끓인다. 여기에 명태토막을 넣고 다시 끓이면서 거품을 걷어낸다. 국물은 명태가 잠길 정도로 자분자분하게 부어야 한다. 끓을 때 명태살이 흩어지지 않게 슬쩍 저어 주면서 채친 파와 마늘, 깨소금, 맛내기, 후춧가루를 두고 양념한다.

※ 김치우거지를 물에 우렸다가 지지개를 하여도 맛이 좋다. 김치 우거지나

78) 남한의 찌개를 말한다. 조선말대사전은 지지개에 대해 “국과 비슷하나 국보다는 국물이 적고 진하며 찌맛을 가지는 반찬으로 쓰이는 장에 따라 된장지지개, 고추장지지개 등으로 나눈다”고 설명하고 있다. 찌개라는 단어도 등록돼 있는데 이는 “지지개보다 국물이 적고 짭짤하게 만든 반찬”으로 설명돼 있다. 그러나 북한 사람들은 찌개라는 말을 거의 쓰지 않는다. 《북한어휘사전》 연합뉴스, 2002, 397쪽

시래기로 지지개를 만들 때 명태의 내장을 같이 두고 끓이면 더 좋다.

○ 명태김치지지개

[재 료] 배추김치 300g, 명태 100g, 두부 50g, 간장 20g, 파 20g, 마늘 5g, 기름 20g, 된장 30g, 맛내기 1g, 고기국물 1ℓ, 생강 2g

[만들기] 김치(또는 김치우거지)는 물에 행구어 꼭 짠 다음 길이 2~3cm로 썰고 파와 마늘은 다진다. 명태는 깨끗이 손질하여 편을 내든가 그대로 길이 3cm 정도 되게 토막을 친다. 두부는 길이 3cm, 너비 3cm, 두께 0.5cm 되게 썬다. 생강은 다진다. 냄비에 기름을 두르고 김치를 볶다가 된장을 푼 국물을 넣고 끓인다. 여기에 명태토막을 넣고 다시 끓이면서 떠오르는 거품을 걷어낸다. 명태가 거의 익으면 두부를 넣고 끓이면서 파와 마늘, 생강, 맛내기로 양념한다.

○ 풋배추명태지지개

[재 료] 풋배추 400g, 파 50g, 명태 100g, 마늘 10g(풋마늘 30g) 풋고추 50g, 된장 50g, 기름 20g, 맛내기 2g, 국물 1.5ℓ, 깨소금 3g

[만들기] 풋배추는 다듬어 깨끗이 씻은 다음 끓는 물에 데쳐 찬물에 행구어 꼭 짜서 2cm 길이로 썬다. 명태는 깨끗이 손질하여 편을 내거나 통째로 길이 3~4cm 되게 토막을 낸다. 파는 큼직큼직하게 엇 썰고, 마늘은 다지며 풋고추는 씨를 털어버리고 엇비슷이 2~3등분으로 썬다. 냄비에 기름을 두르고 된장을 볶다가 국물을 붓고 한소끔 끓어나면 명태토막을 넣고 끓이면서 거품을 걷어낸다. 명태가 거의 익으면 배추를 넣고 다시 끓이면서 파와 풋고추를 넣고 끓인다. 마지막에 맛내기와 깨소금 등으로 맛을 들인다.

※ 여름철에는 풋배추 대신에 여러 가지 남새들을 넣어 만들 수 있다.

○ 두부명태알지지개

[재 료] 두부 100~200g(1또는 1/2모), 명태알 50g, 파 30g, 마늘 10g, 고춧가루

2g, 깨소금 2g, 된장 30g, 맛내기 2g, 고기국물 1ℓ

[만들기] 두부는 길이 3cm, 너비 2cm, 두께 0.5cm 정도로 썬다. 신선한 명태알은 깨끗이 씻어 세 토막으로 썬다. 파는 엷 썰며 마늘은 다진다. 냄비에 된장물을 풀어 넣고 끓이다가 명태알과 두부를 넣는다. 두부가 하들하들하게 익으면 채친 파와 다진 마늘, 고춧가루를 넣고 3~5분간 더 끓여 깨소금과 맛내기로 맛을 들인다.

○ 명태대가리 김치지지개

[재 료] 명태대가리 300g, 배추김치(또는 김치우거지) 300g, 기름 20g, 파 40g, 마늘 10g, 맛내기 2g, 깨소금 3g, 고추장 60g, 생강 2g, 고기국물 1ℓ

[만들기] 명태대가리는 아가미를 떼 내고 깨끗이 씻어 칼등으로 대가리를 두드린 다음 세 등분으로 갈라놓는다. 배추김치(또는 김치우거지)는 찬물에 행구어 물기를 짰 다음 길이 3cm 정도로 썬다. 파는 채치고, 마늘, 생강은 다진다. 냄비에 고기국물과 고추장물을 풀어 넣고 끓이다가 명태대가리를 넣고 다시 끓이면서 떠오르는 거품을 걷어낸다. 다른 번철에 기름을 두르고 배추김치를 볶아서 명태대가리를 끓이는 냄비에 둔다. 여기에 채친 파와 마늘, 생강을 두고 3~5분간 끓인 다음 맛내기, 깨소금으로 맛을 들인다.

○ 마른명태 가두배추지지개

[재 료] 마른 명태 200g, 가두배추 400g, 기름 20g, 파 50g, 풋고추 30g, 고추장 50g, 깨소금 3g, 맛내기 2g, 마늘 10g, 고기국물 1ℓ

[만들기] 마른 명태는 껍질을 벗기고 뼈를 발라낸 다음 물에 10분간 불구었다가 2~3cm 길이로 토막을 낸다. 가두배추는 명태와 같은 크기로 썰어 소금에 약간 잠그었다가 물기를 짜운다. 풋고추는 씨를 털어내고 2~3토막으로 엷 썰고 파는 채치며 마늘은 다진다. 단 번철에 기름을 두르고 마른 명태와 가두배추를 볶다가 고추장을 물에 풀어두고 고기국물과 함께 끓인다. 풋고추를 두고 거의 익으면 준비한 파와 마늘, 맛내기, 깨소금으로 맛을 들인다.

○ 마른명태 두부지지개

[재 료] 마른 명태 200g, 두부 100g, 풋고추 30g, 파 30g, 마늘 10g, 기름 20g, 고추장 30g, 간장 20g, 후춧가루 0.5g, 맛내기 1g, 깨소금 8g, 국물 0.8ℓ

[만들기] 마른 명태는 방망이로 두드려 껍질을 벗기고 뼈를 발라낸 다음 물에 10~15분간 불구었다가 물기를 짜우고 2~2cm 길이로 토막을 낸다. 두부는 길이 3cm, 너비 2cm, 두께 0.5cm 크기로 썰며 파는 큼직하게 엇 썰고 마늘은 다진다. 풋고추도 절반 쪼개어 씨를 털어버리고 길이 3cm 정도로 썬다. 단 번철에 기름을 두르고 마른 명태를 볶는다. 풋고추가 파란색을 진하게 나타내면 고추장물을 풀어 넣고 끓인다. 국물이 끓을 때 두부를 넣고 다시 끓이면서 두부가 하들하들해지면 파와 마늘을 두고 맛내기, 후춧가루, 깨소금을 쳐서 맛을 들인다.

○ 마른명태 더덕지지개

[재 료] 마른 명태 80g(한 마리 정도), 더덕 70g, 고추장 20g, 파 20g, 풋고추 30g, 기름 20g, 마늘 4g, 맛내기 1g, 후춧가루 0.5g

[만들기] 마른 명태는 방망이로 가볍게 두드려서 대가리를 잘라버리고 껍질을 벗긴 다음 뼈를 추려낸다. 이것을 물에 10분 담그었다 건져서 길이 4~5cm, 너비 1.5cm 되게 썰어놓는다. 더덕은 껍질을 굵고 씻어서 물기를 짜운 다음 길이 4~5cm, 두께 0.5cm되게 찢어 놓는다. (3시간 우린다), 파는 4cm로 토막을 내고 풋고추는 절반 쪼개어 씨를 털어낸 다음 길이 방향으로 길이 3cm, 너비 2cm되게 엇 썰어 놓는다. 단 냄비 또는 번철에 기름을 두르고 더덕과 명태를 볶다가 물 100g에 고추장을 풀어서 붓고 끓인다. 이때 떠오르는 거품은 걷어내야 한다. 국물이 자박자박해지면 풋고추와 파 토막, 맛내기, 후춧가루를 3~5분간 끓인다.

※ 끓일 때에는 처음에는 센 불에서 끓이다가 불을 낮추어 서서히 끓이는 것이 좋다. 그릇에 담기 전에 닭은 참깨를 뿌리면 더 좋다. 마늘을 다져서 넣을 때에는 지지개가 거의 되었을 때 넣어야 한다.

○ 마른명태조개지지개

[재 료] 마른 명태80g, 조개 200g, 파 30g, 마늘 5g, 생강 2g, 고추장 20g, 간장 10g, 풋고추(또는 풋마늘) 30g, 기름 20g, 참깨 1g, 맛내기 1g, 후춧가루 0.5g

[만들기] 마른 명태는 요리망치로 가볍게 두드려 대가리를 자르고 껍질을 벗긴 다음 뼈를 추려낸다. 이것을 물에 잠그었다가 건져서 폭 부풀어 오른 다음 너비 2~3cm되게 가로 썰어놓는다. 조개는 까서 모래가 없이 씻은 다음 채반에 건져 물기를 짜우고 대합인 경우에는 2~3등분으로 저며 놓는다. 바스레기, 동조개는 그대로 쓴다. 파는 3cm 길이로 토막을 내고 마늘은 다진다. 생강도 잘게 다져놓는다. 풋고추는 절반 갈라 씨를 털어내고 길이 2.5cm되게 썰어놓는다. 참깨는 닦아서 성글게 볶는다. 단 번철이나 남비에 기름을 두른 다음 조갯살을 두고 볶는다. 이때 물이 생기면서 거품이 뜨면 거품은 걷어내야 한다. 조갯살이 익으면 마른 명태토막을 두고 볶다가 물 60g에 고추장과 간장을 섞어서 풀어 볶음번철에 붓고 끓인다. 고추장물이 끓어오르면 풋고추와 생강을 두고 끓이다가 파 토막을 넣는다. 국물이 잘박잘박하게 줄면 다진 마늘과 깨가루, 맛내기, 후춧가루를 두고 2~3분간 끓인다.

○ 명태고지두릅지지개

[재 료] 명태고지 100g, 두릅 100g, 고추장 30g, 파 20g, 마늘 5g, 기름 20g, 참깨 1g, 맛내기 1g, 후춧가루 0.5g

[만들기] 명태고지는 씻어서 끓는 물에 데친 다음 식혀서 칼끝으로 드문드문 끊어놓는다. 두릅은 꼭지부분을 잘 다듬고 데쳐서 찬물에 행군 다음 물기를 짜우고 길이방향으로 꼭지부분을 4~5등분 낸다. 두릅이 길면 길이 4~5cm 되게 썬다. 파는 3~4cm 길이로 토막내고 마늘은 다진다. 참깨는 닦아서 성글게 볶는다. 단 번철 또는 남비에 기름을 두르고 명태고지와 두릅을 넣고 볶다가 물 60g에 고추장을 풀어두고 끓인다. 고추장물이 끓으면 파 토막을 넣고 서서히 끓이면서 다진 마늘을 넣는다. 마지막에 맛내기, 후춧가루, 깨가루를 뿌린다.

※ 맛내기나 후춧가루를 칠 때는 지지개가 다 된 다음에 넣어야 한다. 두릅대
신에 다른 산나물을 넣어도 맛이 좋으며 배추나 가지 등도 넣을 수 있다.

○ 절인 명태풋배추지지개

[재 료] 절인 명태 500g, 풋배추 500g, 두부 100g, 고추장 20g, 맛내기 1g, 후춧
가루 0.5g, 파 20g, 마늘 10g, 기름 20g, 고기국물 1ℓ

[만들기] 절인 명태는 찬물에 담그어 소금기를 빼버린 다음 대가리와 척추뼈를 발라
내고 살을 길이 3cm 정도로 썰어놓는다. 풋배추는 잘 다듬어 씻은 다음 끓
는 물에 데쳐 찬물에 행군다. 찬물에 행구어 물기를 꼭 짜버린 풋배추를 길이
2~3cm 정도 되게 썰어놓는다. 냄비에 기름을 두르고 고추장을 볶다가 고기
국물을 넣고 다시 끓이면서 명태를 넣는다. 이때 떠오르는 거품을 말끔히 걷
어내야 한다. 명태가 거의 익으면 풋배추를 넣고 다시 한소끔 끓이다가 두부
를 넣는다. 두부가 떠오를 때 파, 마늘, 맛내기, 후춧가루 등으로 맛을 들인
다.

○ 명태통줄임지지개

[재 료] 명태통줄임 1kg, 참기름 (또는 옥살기름) 20g, 두부 150g, 풋배추 300g,
파 40g, 마늘 5g, 고추장 50g, 맛내기 1g, 후춧가루 0.5g, 깨소금 2g, 국
물 0.5L, 풋고추 30g

[만들기] 명태통줄임은 뚜껑을 딴 다음 국물과 명태토막을 따로 갈라놓는다. 풋배추는
깨끗이 씻어 끓는 물에 데쳐서 찬물에 행군 다음 길이 2~3cm 되게 썬다. 두
부는 길이와 너비가 3cm, 두께 0.5cm 되게 썰어놓고 파는 엇 썰며, 마늘은
다진다. 풋고추는 절반 쪼개어 씨를 털어버리고 길이 3cm 되게 썬다. 냄비
에 참기름을 두른 다음 통줄임국물과 국물을 붓는다. 여기에 고추장을 풀어
두고 풋고추와 두부를 넣어 끓인다. 두부가 하들하들하게 익으면 명태토막,
파, 마늘을 넣고 맛내기, 후춧가루, 깨소금을 뿌린다.

○ 감자명란젓지지개

[재 료] 감자 500g, 마늘 10g, 명란젓 50g, 후춧가루 1g, 풋고추 100g, 맛내기 2g, 고추장 20g, 둥글파 100g, 국물 1ℓ, 기름 10g, 소금 4g

[만들기] 감자는 껍질을 벗기고 씻은 다음 채로 썰어 물에 잠그어 놓고 풋고추와 둥글파도 감자와 같은 크기로 썬다. 명란젓은 껍질을 벗겨놓고 마늘은 다진다. 냄비에 기름을 두르고 썬 파를 볶다가 감자가 잠길 정도로 국물을 붓고 끓을 때 명란젓을 넣는다. 다음 풋고추와 둥글파를 넣고 끓이다가 고추장, 소금을 넣어 간을 맞춘다. 감자가 푹 익으면 다진 마늘과 맛내기로 양념하고 후춧가루를 뿌린다.

○ 명태알지지개

[재 료] 명태알 500g, 고춧가루 3g, 두부 150g, 새우젓 120g, 참기름 5g, 맛내기 2g, 파 30g

[만들기] 명태알은 터지지 않게 잘 손질하여 3~4토막으로 썰어놓는다. 두부는 길이와 너비 3cm, 두께 0.5cm 정도로 썰어놓는다. 파는 데친다. 냄비에 명태알을 먼저 담고 두부를 놓은 다음 채친 파를 뿌리고 새우젓국을 자분자분하게 붓는다. 약한 불에서 천천히 끓인다. 다 끓으면 고춧가루와 맛내기, 참기름을 두고 한소끔 더 끓인다.

※ 명태알을 살짝 삶아서 지지면 터지지 않는다.

○ 명태지지개

[재 료] 명태 600g, 두부 100g, 생버섯 50g, 파 50g, 마늘 10g, 고추장 50g(된장 20g 정도를 대용으로 넣을 수 있다) 깨소금 3g, 맛내기 1g, 후춧가루 0.5g, 고기국물(또는 속살뜨물)1ℓ, 생강 5g

[만들기] 명태는 대가리를 자르고 내장을 꺼낸 다음 깨끗이 씻어 껍질이 있게 내장도 깨끗이 손질한다. 두부는 길이와 너비 2~3cm, 두께 0.5cm로 썰고 버섯은 길이대로 썰며 파는 엇 썰고 마늘은 다진다. 냄비나 뚝배기에 국물(또는 속살

뜨물)을 두고 고추장을 푼 다음 끓인다. 고추장물이 끓어나면 명태와 내장 등을 넣고 다시 끓이면서 떠오르는 거품을 걷어낸다. 여기에 두부와 파, 마늘을 넣고 끓이면서 생강, 맛내기, 후춧가루, 깨소금 등으로 양념한다.

| 찌개류 |

○ 명란젓찌개

[재 료] 명란젓 50g, 닭알 50g, 파 30g, 마늘 1g, 기름 5g, 맛내기 1g, 깨소금 0.2g, 속살뜨물 0.1ℓ

[만들기] 명란젓은 3토막 낸다. 파는 송송 썰고 마늘은 다진다. 냄비에 속살뜨물을 붓고 명란젓을 두고 약한 불에서 서서히 끓인다. 명란젓의 간이 우러나 간간해지면 맛내기와 기름을 두고 송송 썬 파와 다진 마늘을 둔다. 찌개가 보글보글 끓으면 닭알을 까서 잘 풀어 넣는다. 닭알이 떠오르면 깨소금을 뿌린다.

○ 명태두부찌개

[재 료] 명태 500g, 두부 50g, 파 20g, 마늘 5g, 기름 3g, 고추장 30g, 간장 10g, 고춧가루 0.5g

[만들기] 명태는 씻을 때 알, 고지, 애를 따로 담고 대가리와 꼬리를 자른 다음 깨끗이 씻어서 3~4cm의 길이로 토막을 낸다. 파는 2cm의 길이로 썰며 마늘은 다진다. 두부는 너비 2cm, 길이 2.5cm, 두께 1cm되게 썬다. 냄비에 기름을 두르고 고추장을 풀어둔 다음 간장으로 간을 맞추면서 끓인다. 장물이 끓을 때 명태를 먼저 넣고 끓이다가 두부, 알, 고지, 애를 두고 끓인 다음 두부가 떠오르면 고춧가루, 파와 마늘을 뿌린다.

○ 명태퓏고추장찌개

[재 료] 명태 500g, 퓏고추 200g, 파 20g, 마늘 10g, 기름 5g, 된장 20g, 둥글파 50g, 맛내기 1g, 고추장 10g

[만들기] 명태는 깨끗이 손질하여 대가리를 자른 다음 양면을 두 편으로 떠서 껍질을 벗겨 살만 다진다. 다진 파와 마늘을 명태살을 다져서 담은 그릇에 넣고 기름과 같이 잘 섞어서 재운다. 퓏고추는 깨끗이 씻어 물기를 짜우고 꼭지를 칼로 베 버린 다음 씨를 떨어낸다. 퓏고추에 다진 명태소를 밀어 넣는다. 냄비에 된장과 고추장을 물에 풀어둔 다음 퓏고추와 둥글파를 넣고 세지 않은 불에서 오래 끓여 맛내기로 맛을 들인다.

○ 마른명태장찌개

[재 료] 마른 명태 100g, 퓏고추 30g, 두부 70g, 고춧가루 1g, 소고기 50g, 맛내기 1g, 파 30g, 된장 20g, 고추장 15g, 마늘 10g, 참기름 2g, 기름 10g

[만들기] 마른 명태는 방망이로 두드려 뼈를 빼고 껍질을 벗긴 다음 길이 2cm 정도되게 자른다. 두부는 1.5×1.5×1.5cm로 썰고 퓏고추는 명태와 같은 크기로 썰어놓는다. 소고기도 같은 크기로 편을 내고 파는 엇 썰며 마늘은 다진다. 냄비에 기름을 두르고 소고기를 볶다가 된장과 고추장을 물에 풀어두고 간장을 부은 후 끓이면서 거품을 걷어낸다. 여기에 마른 명태를 두고 한참 끓여서 만문해지면 두부와 퓏고추를 넣고 파, 마늘, 고춧가루, 맛내기로 양념하여 한소끔 끓인다.

○ 명태고지젓파찌개

[재 료] 명태고지젓 100g, 파 100g, 닭알 50g, 국물(또는 속살뜨물) 0.1ℓ, 기름 5g, 마늘 10g, 맛내기 0.5g

[만들기] 명태고지젓은 국물을 짜우고 잘게 썬다. 파는 송송 썰며 마늘은 다지고 닭알은 그릇에 까놓는다. 그릇에 명태고지, 파, 마늘, 닭알, 기름, 맛내기, 국물을 두고 고루 섞는다. 이것을 찜그릇에 담아 찜가마에서 꺼내어 적당히 나누

어 보시기 또는 접시에 담는다.

○ 명태두부장찌개

[재 료] 명태 300g, 다진 고추 0.5g, 두부 100g, 파 200g, 기름 20g, 마늘 5g, 간장 10g, 생강 0.5g, 소금 3g, 맛내기 0.5g, 고추장 10g, 후춧가루 0.2g

[만들기] 명태는 깨끗이 손질하여 살만 저민 다음 3cm 길이로 편을 내고 소금을 뿌려 놓는다. 파는 채치고 마늘과 생강은 다진다. 번철에 기름을 두르고 명태살을 두고 살짝 볶는다. 볶은 명태는 냄비에 옮겨 담고 고추장을 풀어둔 다음 납작 납작하게 썬 두부와 다진 고추를 넣고 끓이다가 한소끔 끓으면 소금, 맛내기로 간을 맞춘다. 낼 때 실고추, 다진 마늘과 생강, 후춧가루, 깨가루를 뿌리고 그릇에 담거나 냄비채로 낸다.

| 구이류 |

○ 명태양념장구이

[재 료] 명태 1kg, 파 30g, 마늘 20g, 소금 4g, 간장 40g, 기름 15g, 사탕가루 5g, 고춧가루 2g

[만들기] 명태는 잘 손질하여 깨끗이 씻고 배를 갈라 뼈를 발라낸 다음 소금을 약간 뿌려서 꾸둑꾸둑하게 길 말린다. 파와 마늘은 다진다. 간장에 소금, 다진 파와 마늘, 기름, 사탕가루, 고춧가루를 두고 양념장을 만든다. 뼈를 발라낸 명태는 칼로 꺾질 쪽을 약간 에워준 다음 양념장을 바르면서 적소에 놓고 노릇노릇하게 굽는다.

○ 명태기름구이

[재 료] 명태 600g, 기름 50g, 소금 4g, 생강 5g, 사탕가루 15g, 참깨 0.5g, 간장

10g

[만들기] 명태를 깨끗이 손질하여 배를 가르고 뼈를 발라낸 다음 소금을 뿌려 20~30분 후에 명태가 꾸둑꾸둑하게 걸마르면 껍질을 벗기고 간장, 마늘, 생강, 사탕가루, 기름으로 만든 양념장을 명태에 발라 10~15분간 재운다. 명태를 적소에 놓아 구워낸 다음 4~5cm로 토막 내어 통깨를 뿌려낸다.

| 튀기류 |

○ 명태깨문힘튀기

[재 료] 명태 500g, 참깨 30g, 소금 2g, 닭알 50g, 농마 100g, 맛내기 0.3g, 요리술 10g, 생강즙 10g, 후춧가루 0.3g, 기름 3ℓ

[만들기] 깨끗이 손질한 명태살은 2~3cm 길이로 토막을 낸다. 생강즙, 맛내기, 요리술, 소금, 후춧가루를 섞은 양념에 명태살을 30분 동안 재운다. 참깨는 닭고 닭알은 풀어놓는다. 명태살에 농마가루를 문혀서 닭알물에 적신 다음 참깨에 굴려 기름에 튀겨낸다. 낼 때에는 초간장을 곁들인다.

○ 명태땅콩문힘튀기

[재 료] 명태 600g, 땅콩 200g, 닭알 100g, 밀가루 20g, 소금 5g, 기름 3ℓ, 후춧가루 1g

[만들기] 땅콩은 속껍질을 벗기고 잘게 다진다. 명태는 세 편으로 떠서 살만 길이 5cm, 두께 0.3~0.5cm, 너비 3cm 정도로 썬 다음 소금과 후춧가루를 뿌려서 재운다. 양념에 재웠던 명태편에 밀가루를 살짝 묻히고 풀어놓은 닭알에 적신 다음 다진 땅콩을 고루 발라 150℃되는 기름에 넣어서 튀긴 다음 접시에 담는다.

○ 닭알명태쌈튀기

[재 료] 명태 400g, 닭알 150g, 소금 2g, 후춧가루 0.5g, 밀가루 20g, 생강즙 1g, 기름 3ℓ, 맛내기 1g

[만들기] 닭알은 끓는 물에 넣고 나무젓가락으로 굴리면서 완전히 익힌 다음 찬물에 담그었다가 껍질을 벗겨놓는다. 명태는 살만 저며서 보드랍게 다진 다음 닭알 흰자위 25g, 후춧가루, 소금, 생강즙, 맛내기, 밀가루를 넣고 풀기가 나게 반죽한다. 껍질을 벗긴 닭알에 가루를 묻힌 다음 반죽해놓은 명태살로 0.2cm 두께로 고루 씩운다. 이것을 170℃ 정도의 끓는 기름에서 연한 밤색이 나게 튀겨낸다. 튀겨낸 닭알은 두께 0.3cm로 썰어서 접시에 담는다.

※ 튀긴 닭알은 절반씩 설어 내기도 한다. 명태살을 씩운 닭알에 가루를 묻혀 닭알물을 바른 다음 빵가루를 입혀 튀기면 보기가 좋다.

○ 명태완자튀기

[재 료] 명태 800g, 닭알흰자위 25g, 밀가루 20g, 파 20g, 마늘 10g, 소금 6g, 간장 10g, 후춧가루 1g, 기름 4ℓ

[만들기] 명태는 깨끗이 손질하여 살만 저며서 보드랍게 다진다.(또는 뼈 채로 기계에 갈아도 된다) 명태살에 다진 파와 마늘, 간장, 소금, 밀가루, 후춧가루, 닭알흰자위 등을 넣고 풀기가 나게 반죽한다. 이것을 직경 1.2~1.5cm의 크기로 완자를 빚는다. 기름의 온도가 180℃되면 빚은 완자를 넣어서 연한 밤색이 나게 튀겨 접시에 담는다.

| 졸임류 |

○ 명태졸임

[재 료] 명태 2kg, 파 60g, 마늘 10g, 간장 150g, 기름 20g, 사탕가루 또는 물엿

10g, 고춧가루 2g

[만들기] 명태는 잘 손질하여 깨끗이 씻은 다음 길이 3~4cm 되게 토막을 낸다. 파는 채치고 마늘은 다진다. 냄비에 기름, 간장, 사탕가루를 두고 끓이다가 명태 토막을 차곡차곡 넣는다. 처음에는 센 불에서 졸이다가 점차 약한 불에서 서서히 졸인다. 양념장물이 거의 졸았을 때 채친 파와 다진 마늘을 두고 고춧가루를 뿌린다.

※ 명태줄임을 만들 때 냄비 밑에 무를 깔고 졸이면 타 붙지 않고 맛도 좋다.

○ 명태토란줄임

[재 료] 명태 200g, 토란 70g, 파 20g, 마늘 5g, 고추장 10g, 간장 20g, 기름 5g, 참깨 0.5g, 후춧가루 0.5g, 풋고추 20g, 맛내기 1g

[만들기] 명태는 손질하여 씻은 다음 대가리를 자르고 살만 편 내어 껍질 채로 길이 2.5~3cm되게 가로 자른다. 토란은 껍질을 벗기고 물에 씻은 다음 3~4쪽으로 썰어놓는다.(썰어서 껍질을 벗겨도 된다) 썬 토란은 물에 담그어야 한다. 파는 3cm 길이로 토막을 내고 2~3등분으로 엇 썰어 놓는다. 냄비(또는 번철)에 기름을 두고 고추장을 볶다가 간장, 물 100g을 붓고 끓인다. 고추장물이 끓어나면 명태편과 토란, 풋고추를 차곡차곡 넣고 끓인다. 이때 고추장물을 위에 끼얹어 주면서 끓여야 한다. 고추장물이 잘박하게 졸면 파와 다진 마늘을 넣고 약한 불에서 서서히 졸인다. 마지막에 맛내기, 후춧가루를 치고 깨가루를 뿌려서 접시에 담는다.

※ 마도 토란과 같은 방법으로 명태와 섞어서 줄임을 만들 수 있다. 마른 명태를 써도 되는데 이때는 마른 명태의 껍질을 벗기고 뼈를 추려내어 물에 불구었다가 토막을 내서 넣으면 된다.

○ 명태약산적줄임

[재 료] 명태 1.5kg, 파 30g, 마늘 10g, 생강 5g, 참깨 2g, 참기름(또는 옥살기름) 20g, 간장 40g, 탕색 20g, 맛내기 1g, 후춧가루 0.5g

[만들기] 물이 좋은 명태를 깨끗이 손질하여 살만 저며서 보드랍게 다지거나 고기기는 기계에서 간다. 파와 마늘은 다진다. 다진 파, 마늘을 명태에다 두고 후춧가루, 맛내기 등으로 양념하여 재운다. 이것을 기름을 바른 참 종이에 0.5cm 두께로 고루 펴서 칼금을 준 다음 참깨를 뿌려 적쇠 또는 구이로에서 굽는다. 구운 약산적을 길이 3.5cm, 너비 2cm 되게 썰어 남비에 담고 여기에 간장, 탕색, 참기름, 생강 쪼박을 넣은 다음 붉은 밤색의 광택이 나게 졸인다. 마지막에 참깨를 뿌려서 접시에 담는다.

○ 명태두부주머니줄임

[재 료] 명태 500g, 두부 200g, 파 50g, 마늘 10g, 기름 30g, 맛내기 1g, 후춧가루 0.5g, 소금 2g, 간장 30g, 고춧가루 2g, 사탕가루 10g, 참깨 1g, 생강 1g, 국물 0.1ℓ

[만들기] 먼저 두부를 길이와 너비 5cm, 두께 1cm 정도 되게 썰어 소금을 약간 뿌렸다가 노릇노릇하게 튀겨낸 다음 한 번을 칼로 찢어 소를 넣을 수 있게 만든다. 명태는 깨끗이 손질하여 살만 저며서 보드랍게 다져 놓는다. 다진 명태를 그릇에 담고 다진 파와 마늘, 소금, 맛내기, 후춧가루, 기름 등으로 양념하여 재운다. 튀겨놓은 두부주머니에 명태소를 채운다. 남비에 국물, 기름, 간장, 사탕가루를 넣은 다음 끓인 후 두부주머니를 가지런히 놓고 고춧가루, 생강 쪼박을 두고 다시 끓이면서 졸인다. 줄임이 거의 되면 채친 파와 다진 마늘을 넣고 마지막에 닭은 참깨를 뿌려서 접시에 담는다.

○ 튀김명태줄임

[재 료] 명태 500g, 밀가루 20g, 기름 40g, 파 30g, 닭알 100g, 간장 30g, 마늘 10g, 후춧가루 0.5g, 사탕가루 10g, 참깨 1g, 맛내기 1g

[만들기] 명태는 대가리를 자르고 내장을 꺼낸 다음 깨끗이 씻어 살만 편을 내어 길이 3cm, 너비 2cm, 두께 0.5cm되게 썰어서 다진 파, 마늘, 후춧가루로 양념하여 재운다. 번철에 기름을 두고 끓이다가 180℃ 정도 되면 명태편에 밀가

루를 묻히고 닭알물을 씌워 튀긴다. (먼저 가루를 묻혀 튀기고 다시 닭알물을 씌워서 튀겨야 닭알옷이 타지 않는다.) 냄비에 튀긴 명태를 차곡히 담고 기름, 간장, 사탕가루를 둔 다음 약한 불에서 서서히 졸인다. 졸임이 다 되면 파와 마늘을 두고 졸이다가 맛내기, 닭은 참깨를 뿌려서 접시에 담는다.

○ 마른명태줄임

[재 료] 마른 명태 150g, 옥살기름 10g, 파 10g, 탕색 10g, 마늘 5g, 사자고추 30g, 소금 5g, 잣알 10g, 고춧가루 5g, 실고추 1g, 참깨 2g, 고추기름 5g, 국물 0.05ℓ

[만드는 방법] 마른 명태는 2.5cm의 길이로 토막을 내어 물에 행구어 건져놓고 파와 마늘은 다지며 잣알을 닦아서 속껍질을 벗긴다. 냄비에 마른 명태를 넣고 여기에 옥살기름, 소금, 탕색, 고춧가루, 고추기름을 둔 다음 국물을 자분자분하게 부어 졸인다. 국물이 거의 졸면 다진 파와 마늘, 사자고추, 참깨를 뿌려 접시에 담고 실고추와 잣알로 고명한다.

○ 마른명태푼고추줄임

[재 료] 마른 명태 150g, 참기름(또는 옥살기름)10g, 탕색 10g, 파 10g, 마늘 5g, 푼고추 100g, 소금 5g, 간장 10g, 참깨 2g, 맛내기 1g, 후춧가루 0.5g, 국물 0.05ℓ

[만들기] 마른 명태는 잘 손질하여 2.5cm의 길이로 토막을 낸 다음 물에 행구어서 건져놓고 파와 마늘은 다진다. 푼고추는 절반을 쪼개어 씨를 털어내고 3cm 크기로 토막을 낸다. 냄비에 마른 명태를 넣고 푼고추를 놓은 다음 기름, 간장, 소금, 탕색, 맛내기를 둔다. 여기에 국물을 붓고 졸인다. 국물이 거의 졸면 파와 마늘, 후춧가루를 두고 닭은 참깨를 뿌려서 접시에 담는다.

○ 명태고추소박이줄임

[재 료] 명태 500g, 남주고추 200g, 소금 3g, 간장 2g, 파 40g, 맛내기 2g, 마

늘 10g, 참깨 1g, 사탕가루 10g, 후춧가루 0.5g, 참기름 10g, 감자농마 10g

[만들기] 크고 모양이 고운 남주고추를 골라 꼭지부분을 자르고 씨를 뺀 다음 깨끗이 씻는다. 명태는 잘 손질하여 양면을 편으로 떠서 살만 잘게 다진다. 파와 마늘은 다지고 참깨는 닦아놓는다. 그릇에 명태살을 담고 다진 파, 마늘, 참기름(또는 옥살기름), 닦은 참깨, 맛내기, 후춧가루를 두고 고루 섞어서 고추 속에 밀어 넣은 다음 끝부분에 감자농마가루를 약간 묻힌다. 냄비에 간장, 사탕가루를 두고 줄이다가 소를 넣은 고추를 넣고 다시 줄인다. 국물이 거의 줄고 고추껍질이 연하게 익으면 접시에 보기 좋게 돌려 담는다.

※ 껍질이 누렇게 되지 않게 주의하여야 한다. 고추소박이줄임은 오래두고 먹을 수 없다.

○ 명태장과

[재 료] 명태 600g, 닭알 100g, 밀가루 30g, 간장 20g, 기름 70g, 사탕가루 20g, 후춧가루 1g, 맛내기 1.5g

[만들기] 명태를 잘 손질하여 세 편으로 뜯은 다음 껍질과 뼈를 없애고 살만 길이 5cm, 너비 1cm, 두께 0.8cm 정도로 썰어 맛내기와 후춧가루를 뿌려서 재운다. 닭알은 붕붕오리가 지지 않게 잘 푼 다음 밀가루를 넣어 가볍게 섞어 튀기옷을 만든다. 양념에 재운 명태를 마른 밀가루에 살짝 묻힌 다음 튀기옷을 입혀 180℃되는 기름에 누런 밤색이 나게 튀긴다. 단 냄비에 사탕가루를 두고 약간 타질사할 때 간장을 넣어 검붉은 색깔이 나게 한 다음 튀긴 명태를 넣어 골고루 묻혀 접시에 담는다.

| 자반류 |

○ 명태보풀자반

[재 료] 마른 명태 100g, 참기를 30g, 사탕가루 5g, 참깨 1g, 간장 10g, 맛내기 1g

[만들기] 마른 명태는 추겨서 방망이로 두드려 껍질을 벗기고 뼈를 추려낸 다음 잘게 찢어 보풀이 일게 비빈다. 여기에 졸인 사탕, 간장, 맛내기, 참기름을 두고 잘 무쳐 접시에 담고 참깨를 뿌린다.

※ 식성에 따라 고추기름을 두고 무치든가 간장대신 고추장을 두고 무치기도 한다.

| 볶음류 |

○ 마른명태볶음

[재 료] 마른 명태 150g, 고추장 5g, 사탕가루 5g, 엿 5g, 간장 30g, 깨소금 2g, 기름 10g, 실고추 0.3g, 마늘 5g, 참깨 3g

[만들기] 마른 명태는 방망이로 잘 두드려서 껍질과 뼈를 발라내고 명태살을 네 쪽으로 찢어서 길이 3cm로 썬다. 마늘은 다진다. 냄비에 기름과 간장을 두고 끓이다가 엿, 고추장, 마른 명태, 다진 마늘을 넣고 볶다가 사탕가루, 깨소금, 실고추를 넣어서 볶는다. 불에서 내려놓을 때 참깨를 뿌린다.

○ 마른명태조개볶음

[재 료] 마른 명태 70g(한마리), 조개(대합, 개량조개, 섭조개, 바스레기 등) 200g, 파 20g, 마늘 5g, 기름 10g, 간장 10g, 소금 1g, 풋고추 30g, 맛내기 1g, 후춧가루 0.5g

[만들기] 마른 명태는 방망이로 두드려 껍질을 벗기고 뼈를 추려낸 다음 5~7분간 물에 담그었다가 채반에 건져놓는다. 약 10분 지나서 명태가 부풀어 오르면 너비 2cm 되게 가로 썰어놓는다. 파는 다듬어 씻은 다음 길이 3cm되게 토막을 내고 마늘은 다진다. 풋고추는 씻어서 꼭지를 떼고 절반 길이로 쪼개어 씨를 털어낸 다음 길이 2.5cm 되게 가로 썰어놓는다. 조개는 까서 모래가 없이 맑은 물에 2~3번 씻은 다음 채반에 건져 물기를 짜워놓는다.(대합과 같이 큰 조개는 2~3등분으로 저민다.) 단 번철에 기름을 두르고 먼저 조개를 넣어서 볶는다. 이때 조개에서 물이 빠져나오며 거품이 생기는데 거품은 요리용 국자로 걷어낸다. 조개국물이 자분하게 줄면 마른 명태를 넣어 볶다가 파 토막을 둔 다음 간장과 소금으로 간을 맞추면서 볶는다. 여기에 다진 마늘, 맛내기, 후춧가루를 넣어 맛을 들여 접시에 담는다.

※ 볶음은 다른 방법으로도 만들 수 있다. 먼저 조갯살을 끓는 물에 데쳐놓았다가 마른 명태를 볶으면서 섞어 볶는다. 조갯살을 데친 물은 국을 끓이는데 쓴다.

○ 튀긴명태버섯볶음

[재 료] 명태 200g, 생버섯(송이, 느타리 등) 50g, 파 20g, 마늘 5g, 소금 2g, 간장 10g, 밀가루 5g, 농마 5g, 맛내기 1g, 후춧가루 0.3g, 생강 1g, 기름 30g, 닭알 25g, 풋고추 20g

[만들기] 명태는 비늘을 긁고 내장을 꺼낸 다음 맑은 물에 씻어 물기를 짜우고 살만 편으로 떠서 길이 3cm, 너비 1.5cm되게 썬다. 파의 3분의 2는 3cm 길이로 토막을 내고 나머지는 다진다. 마늘도 다진다. 생강은 껍질을 벗기고 잘게 다진 다음 즙을 짠다. 송이버섯은 다듬어 씻은 다음 길이방향으로 0.2cm 두께로 편을 낸다.(느타리버섯은 끓는 물에 데쳐서 찬물에 행군 다음 두께 0.5cm 되게 찢는다.) 명태살에 생강즙, 간장과 소금의 절반, 다진 파와 마늘의 절반, 후춧가루, 맛내기의 절반을 두고 고루 무쳐서 15분 정도 재운다. 닭알은 그릇에 까 넣고 잘 풀어놓는다. 명태살점을 하나씩 집어서 밀가루를 묻힌 다

음 닭알물에 적시어 170℃의 기름에서 튀겨낸다. 풋고추는 씻어서 꼭지를 떼고 절반 쪼개어 씨를 털어낸 다음 2.5cm 길이로 썬다. 농마는 물 30~40g에 풀어놓는다. 단 번철에 기름을 두르고 버섯을 볶다가 버섯이 80% 정도 익으면 튀긴 명태를 두고 볶으면서 풋고추와 파 토막을 넣고 간장과 소금으로 간을 맞춘다. 여기에 맛내기와 후춧가루를 넣어 맛을 들인 다음 농마물을 쳐서 재빨리 볶아 접시에 담는다.

○ 튀긴명태두부볶음

[재 료] 명태 200g, 밀가루 5g, 파 20g, 마늘 5g, 간장 10g, 소금 2g, 두부 70g, 고춧가루 1g, 기름 30g, 맛내기 1g, 후춧가루 0.3g, 풋고추 30g, 닭알 50g, 고추기름 1g

[만들기] 명태는 손질하여 씻은 다음 물기를 짜우고 살만 떼내어 길이 3~4cm, 너비 1.5cm되게 썬다. 파의 절반은 3cm 길이로 토막을 내고 나머지는 다진다. 마늘도 잘게 다진다. 생선토막에 소금, 다진 파와 마늘의 절반, 후춧가루와 맛내기의 절반을 뿌려 15분 되게 썬다. 명태살에 밀가루를 묻히고 닭알물을 씌워 연한 밤색이 나게 튀긴다. 풋고추는 씨를 털어내고 너비 2.5cm되게 가로 엇 썬다. 기름을 5g 정도 끓이다가 불에서 꺼내어놓고 고춧가루, 다진 파와 마늘을 조금 두고 고추기름을 만든다. 단 번철에 기름을 두르고 두부를 넣어 볶다가 튀긴 명태를 두고 볶으면서 파 토막과 풋고추를 넣는다. 풋고추가 파랗게 익으면 간장으로 간을 맞추고 맛내기와 후춧가루를 넣어 맛을 들인다. 여기에 고추기름을 쳐서 다시 한번 볶아 접시에 담는다.

※ 두부는 튀겨서 볶을 수도 있으며 홍당무를 넣고 볶을 수도 있다. 고춧가루는 고추기름을 만들지 않고 볶을 때 쳐서 쓸 수도 있다.

○ 명태완자두부볶음

[재 료] 명태 200g, 두부 80g, 파 20g, 마늘 5g, 맛내기 1g, 후춧가루 0.5g, 생강 2g, 간장 10g, 소금 2g, 참깨 1g, 풋고추 20g, 농마 10g, 닭알 25g

[만들기] 명태는 손질하여 깨끗이 씻어 살만 편을 낸 다음 살편의 껍질을 벗겨버리고 잘게 다진다. 두부는 길이와 너비, 높이를 2cm되게 썰고 마늘은 다진다. 파의 3분의 2는 3cm 길이로 토막을 내고 나머지는 다지며 생강은 껍질을 벗겨 다진 다음 즙을 짠다. 풋고추는 절반 쪼개어 씨를 털어버리고 너비 2.5cm되게 가로 썬다. 다진 명태살에 파, 마늘, 소금, 맛내기와 후춧가루의 절반, 생강즙, 농마의 절반, 닭알을 두고 풀기가 나게 고루 섞어 직경 1.8cm 정도의 완자를 빚어 180℃의 기름에 튀겨낸다. 단 번철 또는 냄비에 기름을 두르고 먼저 풋고추와 파 토막을 볶다가 완자와 두부를 두고 볶으면서 간장과 소금으로 간을 맞춘다. 풋고추가 파랗게 익으면 다진 마늘, 맛내기, 후춧가루를 넣어 맛을 들이고 마지막에 농마즙을 쳐서 재빨리 볶아 접시에 담는다.

○ 명태고추볶음

[재 료] 명태 700g, 마른 고추 5g, 파 10g, 마늘 5g, 고춧가루 10g, 농마 20g, 닭알 50g, 기름 50g, 통깨 0.5g, 맛내기 0.5g, 사탕가루 5g, 간장 10g, 식초 5g, 생강 5g, 후춧가루 0.3g, 소금 1g

[만들기] 깨끗이 손질한 명태살은 2cm 길이로 좀 두껍게 썰어 소금, 맛내기, 사탕가루, 후춧가루에 버무려서 재운다. 마른 고추와 파는 토막으로 썰고 마늘은 얇은 편으로 썰며 생강은 채친다. 농마에 닭알 흰자위와 물을 좀 섞어서 반죽물을 만든다. 접시에 국물을 좀 두고 갖은 양념을 잘 섞어 초간장을 만든다. 번철에 기름을 두고 끓이다가 재운 명태살을 반죽물에 잠그어서 바삭바삭하게 튀긴다. 다른 번철에 기름을 두르고 마른 고추, 파, 마늘, 생강을 두고 볶다가 튀긴 명태를 둔 다음 초간장을 치면서 빨리 볶는다. 접시에 담아 통깨를 뿌린다.

○ 명태닭알볶음

[재 료] 명태살 200g, 닭알 100g, 기름 20g, 맛내기 0.3g, 소금 2g, 간장 5g, 파 10g, 후춧가루 0.3g, 농마 30g, 사자고추 20g, 생강 3g

[만들기] 깨끗이 손질한 명태는 살만 저며서 길이 4cm, 두께 1.5cm의 크기로 썰어 소금, 맛내기, 후춧가루에 재운다. 파는 34cm 길이로 썰고 닭알은 잘 푼다. 사자고추는 3cm 크기로 썬다. 명태살에 농마가루를 묻혀 튀겨낸다. 번철에 기름을 두르고 튀겨낸 명태살이 흠어지지 않게 살살 저으면서 볶다가 토막으로 썬 파와 사자고추, 다진 생강을 넣는다. 볶는 명태살에 닭알물이 잘 입혀지도록 볶으면서 간장, 맛내기, 후춧가루로 양념한 다의 접시에 담는다.

| 전 류 |

○ 명태꽃전

[재 료] 명태 1kg, 밀가루 40g, 닭알 150g, 파 20g, 진달래꽃잎 20g, 매화꽃잎 20g, 쪽갓 50g, 생강 5g, 맛내기 1g, 소금 3g, 후춧가루 0.5g, 기름 20g

[만들기] 명태는 깨끗이 손질하여 대가리를 자르고 물기를 짜운 다음 살만 편을 내어 길이 6cm, 너비 4cm, 두께 0.3cm 정도로 얇게 저며서 소금, 후춧가루, 맛내기, 생강즙으로 양념하여 재운다. 생선편에 밀가루를 묻히고 풀어놓은 닭알물을 씌워 번철체 기름을 두르고 지진다. 뒤집기 전에 진달래꽃잎, 국화꽃잎, 매화꽃잎, 풀잎처럼 썬 파고 꽃장식을 하고 뒤집어 지져서 접시에 담는다.

○ 명태김전

[재 료] 명태 600g, 김 2장, 닭알 200g, 밀가루 40g, 소금 5g, 맛내기 2g, 후춧가루 0.5g, 기름 20g

[만들기] 명태는 내장을 꺼내고 깨끗이 씻어 대가리를 자른 다음 살만 편을 내어 길이 5cm, 너비 4cm, 두께 0.4cm 정도로 썰어서 소금, 후춧가루, 맛내기로 양념하여 10~15분간 재운다. 김은 1.5cm 너비로 썬다. 닭알은 그릇에 까 넣

고 잘 풀어 놓는다. 양념에 재웠던 명태편을 하나씩 도마위에 펴놓고 가운데를 김으로 돌돌만 다음 밀가루를 묻히고 닭알물을 씌워 기름을 두른 번철에서 색깔이 나게 지져 접시에 담는다.

※ 밀가루와 닭알을 함께 섞어 잘 푼 다음 이것을 씌워 지저도 된다. 마른 명태를 물에 불구었다가 이와 같은 방법으로 김전을 만들어도 좋다.

○ 명태삼색전

[재 료] 명태 1kg, 닭알 250g, 파 40g, 마늘 10g, 간장 20g, 소금 3g, 후춧가루 0.5g, 생강 1g, 미나리(썰갓) 30g, 밀가루 20g, 맛내기 0.1g, 기름 약간

[만들기] 명태는 물이 좋은 것을 골라 깨끗이 손질하여 살만 편으로 떠서 잘게 다진다. 그릇에 다진 명태살을 담고 여기에 다진 파와 마늘, 생강즙, 소금, 간장, 후춧가루, 맛내기 등을 넣고 고루 섞어서 10~15분간 재운다. 닭알은 흰자와 노란자를 갈라서 그릇에 까넣고 잘 풀어놓으며 미나리(썰갓)는 신선한 잎만 골라서 2% 정도의 소금물에 데쳐 찬물에 헹구어 놓는다. 단 지짐판 또는 번철에 기름을 바르고 재워놓았던 명태살을 직경 4cm, 두께 0.4cm 정도로 납작하게 빗어 가루를 묻히고 닭알물을 씌워 지져낸다. 이렇게 노란자와 흰자를 묻혀서 지져놓고 일부는 흰자로 전을 지지면서 데쳐놓은 썰갓 잎을 놓아 파랗게 색이 어울리도록 지진다. 전을 다 지지면 접시에 흰색, 파란색, 노란색의 순서로 색을 맞추어 돌려 담고 초간장을 곁들인다.

※ 명태삼색전은 위와 같이 돈전으로 만들 수도 있고 또는 살만 편 내어 길이 5~6cm, 너비 3~4cm, 두께 0.3cm되게 썰어서 양념에 재웠다가 전을 지질 수도 있다.

| 찜 류 |

○ 명태찜

[재 료] 명태 1kg, 파 50g, 마늘 20g, 소금 3g, 간장 20g, 기름 15g, 사탕가루 5g, 고춧가루 5g, 깨소금 3g

[만들기] 명태는 잘 손질하여 깨끗이 씻어 소금을 약간 뿌려 절였다가 뽀득뽀득하게 말린 다음 대가리와 꼬리, 지느러미를 자르고 2~2.5cm 간격으로 에워준다. 파와 마늘은 다진다. 간장에 기름, 깨소금, 사탕가루, 고춧가루, 다진 파와 마늘을 두고 양념장을 만들어 명태에 여러 번 발라서 15분간 재운다. 양념장에 재운 명태를 우묵한 접시에 담아 찜 솥이나 밥이 잦을 때 밥솥에 찜다.

※ 명태를 짜게 절이면 명태찜의 맛이 없으므로 명태 1kg에 소금 10g 이하로 절여야 한다.

○ 명태푼고추찜

[재 료] 푼고추 200g, 명태 400g, 파 30g, 마늘 10g, 간장 10g, 소금 2g, 맛내기 1g, 후춧가루 0.5g, 닭알 25g, 밀가루 20g, 생강 5g, 깨 1g, 사탕가루 5g

[만들기] 푼고추는 깨끗이 씻어 꼭지부분을 도려내고 씨를 털어 연한 소금물에 20~30분간 담그어 놓는다. 명태는 배를 따내고 깨끗이 씻은 다음 살만 떼 내어 잘게 다진다. 다진 명태살에 파, 마늘, 간장, 식초, 소금, 다진 생강, 밀가루, 닭알, 깨, 맛내기, 후춧가루, 사탕가루를 넣어서 풀기가 나게 이겨 소를 만든다. 씨를 털어낸 푼고추에 소를 넣고 꼭지부분에 밀가루를 묻힌 다음 닭알물을 발라 찜 솥에서 찜다. 낼 때 양념장을 곁들인다.

○ 명태참쌀완자찜

[재 료] 명태 500g, 닭알 50g, 파 30g, 마늘 5g, 간장 10g, 맛내기 0.5g, 소금 3g, 참쌀(또는 흰쌀) 50g, 생강 2g, 농마가루(또는 밀가루) 10g

[만들기] 명태는 깨끗이 손질하여 살만 편을 내어 잘게 다진다. 그릇에 명태살을 담고 다진 파와 마늘, 생강즙, 맛내기, 간장, 소금 등을 넣어서 잘 섞는다. 이것으로 직경 1.5cm 정도의 완자를 빚어 놓는다. 찹쌀(또는 흰쌀)은 일어서 물기를 짜워 보에 고루 퍼놓는다. 빚은 완자는 농마가루를 묻혔다가 털어버리고 닭알물을 씌운 다음 꾸둑꾸둑하게 물기를 짜운 찹쌀에 굴려 접시에 서로 붙지 않게 놓고 찜 가마에서 찜다. 찜 때 접시채로 꺼낼 수도 있고 찜 판에 찌서 접시에 담아낼 수도 있다.

| 회 류 |

○ 명태회

[재 료] 명태 1kg, 식초 200g, 간장 20g, 파 20g, 사탕가루 20g, 마늘 10g, 고춧가루 10g, 옥쌀가루 5g, 깨가루 1g

[만들기] 명태는 잘 손질하여 깨끗이 씻은 다음 편을 떠서 껍질을 벗기고 명태살을 섬유질 방향으로 길이 5cm, 너비 1cm되게 가늘게 썬다. 마늘은 다지고 파는 채친다. 썬 명태살에 식초를 두고 1시간 정도 재웠다가 물기를 짰 다음 간장, 고춧가루, 사탕가루, 다진 마늘, 채친 파, 깨가루, 옥쌀기름을 넣고 골고루 무쳐 접시에 담는다.

○ 명태데친회

[재 료] 명태 500g, 무 200g, 농마 30g, 파 10g, 간장 10g, 고춧가루 10g, 사탕가루 5g, 식초 10g, 참기름(또는 옥쌀기름) 5g, 소금 5g

[만들기] 물이 좋은 명태를 골라 잘 손질하여 깨끗이 씻은 다음 편으로 떠서 껍질을 벗긴다. 껍질을 벗긴 명태살은 길이 4cm, 너비 3cm, 두께 0.5cm되게 저며 농마가루를 살짝 입혀서 끓는 물에 데쳐낸다. 무는 채쳐서 소금에 절이고 파

는 송송 썰다. 소금에 절였던 채친 무는 물기를 짜버리고 고춧가루, 사탕가루, 식초, 파, 참기름으로 양념하여 생채를 만든다. 접시에 무생채를 펴고 그 위에 데친 명태살을 담아 초간장을 곁들인다.

| 포 류 |

○ 명태포

[재 료] 명태 1kg, 마늘 20g, 간장 20g, 옥쌀기름 20g, 사탕가루 20g, 닭은 참깨 20g, 소금 5g, 후춧가루 0.5g

[만들기] 명태는 물이 좋은 것으로 골라 잘 손질하여 깨끗이 씻은 다음 살만 편으로 펴서 껍질을 벗겨 두께 0.3cm 정도로 얇게 저며서 그릇에 담아 놓는다. 마늘은 잘게 다진다. 간장에 소금, 사탕가루, 다진 마늘을 넣고 양념한 다음 후춧가루를 뿌려준다. 좋은 날씨에 발을 펴서 그 위에 양념한 명태편을 놓고 참깨를 뿌려서 햇빛에 말린다. 말릴 때 자주 뒤적이면서 말리다가 거의 다 말라갈 때 차곡차곡 포개면서 눌러 모양을 바로잡은 다음 접시에 담는다.

※ 명태포는 광주리나 단지에 넣어두고 안주 또는 밥반찬으로 내면 좋다.

VII. 고성명태축제와 명품화

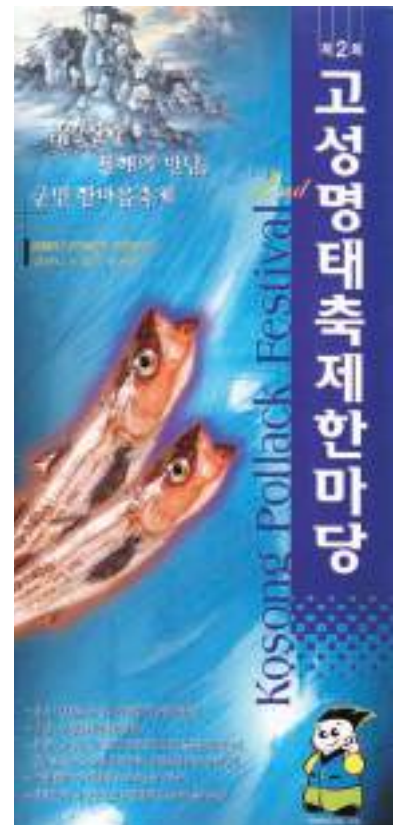
1. 명태축제의 역사전승

명태축제는 1999년 2월 거진항에서 고성이 최대의 명태어장임을 전국에 알리고 해양문화를 축제형식에 담아서 처음 개최하였다. 고성명태축제의 배경에는 명태황금어장인 고성군에서 지방태가 생산되는데, 전국 어획량은 4천5백87톤으로 이중 62%인 2천8백23톤이 고성군 각 항구에서 어획되어 제1의 명태고장임을 과시하였음이다.

거진항을 끼고 있는 거진읍의 인구는 1만2천여 명으로 이 가운데 푸른 동해에 나가 명태를 직접 낚는 어부 1천명을 비롯 명태와 관련된 명태덕장, 할복장, 건조장에서 일하는 주민과 가족들을 합하면 거진읍 주민 대부분이 명태와 관련된 일에 종사한다고 봐도 과언이 아니다.

따라서 명태가 풍어를 이룬 해는 거진항 어민뿐만 아니라 고성지역 주민 모두가 포근하고 넉넉한 겨울을 지낼 수 있다. 고성명태축제한마당은 이러한 고성군민들의 풍어와 희망을 담은 축제의 장으로 향토축제인 수성문화제와 함께 이벤트형 먹거리축제로 주목을 받았다. 이후 10년 동안 지속되면서 명태축제는 내용면에서 충실도를 높이고 가족참여체험프로그램을 확대하여 겨울 바다의 낭만을 느끼는 감성축제로 그리고 명태의 한국적 입맛을 재현하고 체험하는 창의적 축제로 평가받았다. 그러나 급감하는 명태어획량으로 인하여 2007년부터 축제명을 ‘고성명태와 겨울바다축제’로 변경 실시하고 있다.

제2회 고성명태축제한마당은 2000년 2월 19일부터



21일까지 고성군 거진항 위판장에서 개최되었다. ‘금강산과 동해의 만남, 군민한마음 축제’라는 슬로건을 내걸고 고성명태축제위원회가 주관하였다. 명태노래자랑, 시가행진, 거진등대공원에 명태축제기념비를 건립하는 등 내실을 기했다. 이 축제의 후원은 고성군, 고성군수사업협동조합, KBS속초방송국, 강릉MBC속초지사, 강원일보, 강원도민일보, 설악신문이 하였고, 기획연출은 설악레저가 하였다. 축제의 행사일정과 내용은 다음과 같다.

□ 2월 19일 행사

제례행사(11:00~12:00, 간성수성제례단) 줄타기공연(특설무대), 금강사물놀이(특설무대), 시가지행진(12:50~13:30, 읍사무소→구도로→우체국→신도로→행사장), 풍어제(13:30~13:55, 특설무대), 만선배입항(거진항), 의전행사, 육군군악대공연, 한울사물놀이, 행운권추첨, 축하공연(특설무대), 어선불꽃놀이(21:00~21:10, 거진항), 망우리(쥐불놀이, 방파제), 명태문화의 거리축제(10:00~17:00, 문화의 거리), 명태요리시식회(14:30~16:00, 문화의 거리)

□ 2월 20일 행사

새끼꼬기대회(10:00~11:00), 명태끼기대회(11:00~11:40), 보망역기대회(11:40~12:30), 명태할복대회(12:30~13:20), 명태낚시찍기대회(13:20~14:00), 명태왕선발대회(14:00~15:00), 명태포만들기체험(15:00~16:00), 해군군악대공연, 행운권추첨, 청소년댄스대회, 락공연, 어선불꽃놀이, 망우리, 명태문화의 거리축제, 줄타기공연, 명태요리시식회(13:00~14:00), 저글링쇼, 명태요리경연대회(14:00~15:30)

□ 2월 21일 행사

팔씨름, 어선끌어당기기, 명태낚시찍기대회, 명태잡이시연, 명태할복대회, 명태덕장시연, 명태건조시연, OX퀴즈, 사물놀이(공현진초교), 줄타기공연, 명태노래자랑, 행운권추첨, 명태문화의 거리축제, 명태요리시식회, 마임쇼

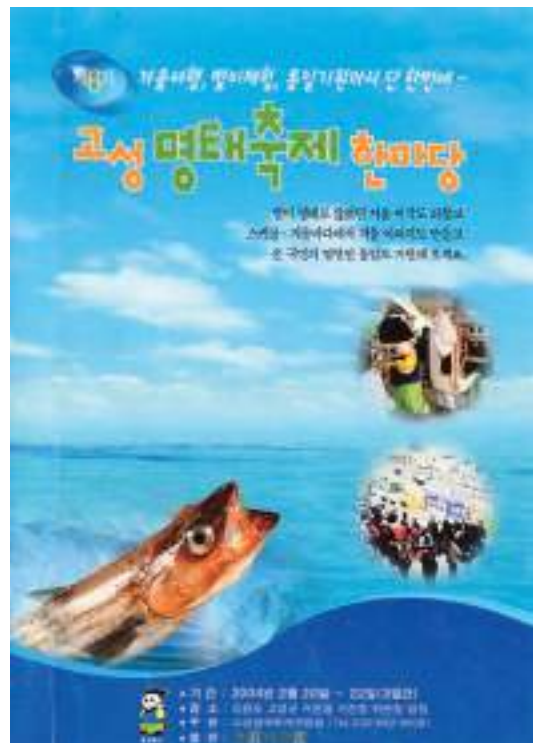
□ 축제기간 내내 행사

어선무료시승회, 해역정, 군함전시, 지역민속문화체험, 풍물장터, 농특산물판매, 명태덕장건어물 판매, 명태구이판매, 재래시장, 풍어제

이후 제3회 명태축제는 2001년 2월 23일부터 25일까지 거진항 일대에서 열렸으며 주제는 만남·희망·통일을 위한 한마당축제로 정하였다. 3회를 맞이하면서 행사내용이 강화되었는데 어선끌어당기기, 어망만들기, 어선무료시승, 인간명태만들기, 명태포만들기, 명태덕장만들기, 명태잡이시연, 명태배 가르기 등 명태와 바다관련 행사가 중심을 이루면서 주제가 선명한 특화축제로 발돋움하였다.

제4회 명태축제는 2002년 2월 23일부터 25일까지 개최되었으며 주제는 금강산 육로관광염원을 위한 행사로 정했다. 금강산 육로관광이 지역경제에 미치는 영향이 지대하므로 축제주제로 삼았다. 행사는 기존의 3회 행사에 몇 가지를 더 보태었는데 자망돌여기라든가, 전국바다낚시대회, 노젓기 체험 등이 들어가면서 한층 더 청정한 바닷 내음과 고성어로민속을 느끼게 하였다. 5회는 2003년 2월 21일부터 23일까지 거진항 일대에서 개최하였으며 금강산 육로관광과 통일을 기원하는 축제를 주제로 삼아 남북한 분단의 1번지인 고성군의 지역적 정체성을 내세웠다. 행사는 인기가 많은 어선무료시승과 해군함 해경정 견학, 명란·창란젓담그기, 명태축제캐릭터 제작, 유육재 창작무용단공연 등이 있었다.

제6회 고성명태축제한마당(2004. 2. 20~22)은 풍어와 통일기원을 주제로 개최



되었다. ‘버릴 것 하나 없는 명태처럼 농칠 것 하나 없는 명태축제’로서 명태의 황금어장, 문어·털게·각종 활어들의 천국 고성, 고성의 2월은 맛깔 나고 흥겨운 축제의 한마당으로 구성하였다. 56km의 해안선을 따라 펼쳐지는 백사장에서 명태축제의 낭만도 즐기고 눈꽃 만발한 설원의 스키장에서 겨울 스포츠의 활력도 즐기고, 금강산 육로관광의 길목에서 통일의 그날을 다함께 염원해보는 뜻 깊은 축제한마당이였다. 명태·해양 관련된 테마는 명태할복대회, 명태포만들기체험, 명태요리시식회, 명태낚시찍기, 명태구이판매장 개설이 있었고 이외에 어선무료시승회, 육군군악대공연, 해상불꽃쇼, 전국바다낚시대회 등이 있었다. 사상 유례 없는 2003년 태풍 루사와 매미에 의한 수해의 아픔을 극복하고 새로 조성된 특설무대를 중심으로 행사가 개최되어 지역발전을 앞당기는 계기를 만들었다는 평가를 받았다.

제7회 명태축제는 2005년 2월 24일부터 27일까지 거진항 일대에서 개최되었다. 자연의 맛과 함께 하는 겨울바다향연을 주제로 50종의 다양한 행사가 열려서 체험축제로 전환되었음을 확인하였고 이 가운데 명태체험이 11종, 항구수산체험이 8종으로 특화된 지역축제로서 관광객들이 많이 찾아와 어촌과 지역경제활성화에도 기여하였다.

제8회 고성명태축제한마당(2006년 2월 23~26)은 거진읍 거진항 위판장 일대에서 고성명태축제위원회에서 개최하였다. 자연의 맛과 함께 하는 겨울바다의 향연, 다양한 바다체험과 명태의 참맛을 느껴보는 이 축제는 다양한 어촌문화체험으로 진행되었다. 프로그램을 보면 공식행사외 8개 분야로 체험프로그램 위주로 편성되었다. 그 내용은 다음과 같다.

- 공식행사(3종):수성제례, 공식행사, 풍어제(연등제 병행)
- 공연행사(9종):육해군 군악대공연, 타악놀이마당, 어선불꽃놀이, MBC명태축제특집방송, 마술공연, 통키타공연, 한소리밴드, 평양예술단초청공



연, 어린이공연

- 경연행사(4종):명태노래자랑, 청소년 어울마당, 군장병장기자랑, 전국명태요리경연대회 및 명태요리강습회
- 명태체험(11종):명태낚시찍기, 관태대회, 명태할복대회, 명태정량달기, 명태투호, 인간명태걸기, 명태답쌓기, 명태도전100곡, 명태할인판매, 지방명태를 찾아라, 명태요리 먹거리마당
- 항구수산체험(8종):맨손활어잡기, 회정량달기, 활어이어달리기, 수산물경매, 어선무료시승, 활어구이체험, 항구즉석노래방, 가족낚시체험
- 문화참여마당(4종):페이스페인팅, 마임공연, 전통문화체험, 꽃누리미체험
- 전시행사(4종):명태홍보관, 사진전시 및 추억의 거진항사진전, 해군함해경정전시, 명태덕장전시
- 부대행사(2종):겨울바다와 함께하는 젊음의 페스티벌, 해양풍물장터(수산물판매, 건어물판매, 토속음식점, 젓갈류 전시판매, 농·특산물전시판매, 재래시장)

고성명태축제의 성과와 과제에 대한 논의는 로컬이슈에서 다른 내용을 전재하기로 한다.⁷⁹⁾

26일 끝난 제8회 고성명태축제는 나름대로 성공적이라는 평가를 받았다. 고성군과 명태축제위원회가 어촌의 본 모습을 관광객들에게 보여주기 위해 구슬땀을 흘린 결과이다. 더욱이 지역의 특색인 명태와 항구, 알프스 스키장, 해양박물관, 통일전망대를 접목시킨 관광상품을 통해 국내외 관광객 유치와 지역소득증대 연계에도 성과를 거둔 것으로 나타났다.

[제8회 명태축제 종합평가] 지난 23일 시작된 이번 축제에 대해 명태축제위원회는 축제를 부각시키고 지역관광지와 접목한 관광상품을 통한 관광객 유치와 외교관 및 외신기자들을 초청, 대내외 홍보에 성공했다고 자평했다. 또 지역주민들의 소득과 연계한 장터분위기 조성, 관광객 및 가족중심형 새로운 프로그램 개발로 한층 성숙된 축제로 자리매김했다는 평

79) <강원일보> 2008년 2월 27일, 로컬이슈, ‘고성명태축제폐막...성과와 과제’ 고성=이경웅기자

가를 했다.

명태축제장임에도 불구하고 저조한 어획량으로 명태가 비싼 가격으로 거래되고 있어 관광객들에게 좋은 인상을 주지 못하고 있는 점을 개선하기 위해 ‘지방태를 찾아라’라는 프로그램을 신설, 지방태와 원양태, 북한산명태, 일본태를 구분하도록 했다. 이와 함께 축제장에서 명태가 귀하다는 관광객들의 의견을 반영해 명태를 저렴하게 구입할 수 있도록 명태할인 판매행사, 명태의 우수성을 재확인하고 명태의 맛과 영양을 내세운 새로운 명태웰빙 요리마당이 상당한 호평을 얻었다.

부산발 고성명태축제 열차를 운행해 부산지역의 관광객 200여명이 1박2일 일정으로 명태 축제장을 찾았으며, 외교관 및 외신기자 30명의 1박2일 일정 팸투어 등은 관광객 유치와 명태축제를 홍보하는 일석이조의 효과를 올렸다는 평이다. 그러나 거진항 일대 행사장이 비좁고 만성저인 교통체증과 주차난을 해소하기 위해 올해는 화진포로 연결되는 거진해안도로 개통으로 일방통행을 유도하면서 다소 숨통이 트였으나 아직까지 주 행사장 인근의 주차문제와 일방통행에 따른 홍보부족으로 여전히 개선해야 할 점이다.

[개선점과 향후대책]

명태와 고성군의 최대 관광자원인 바다를 활용한 축제의 기본틀을 유지하면서 다양한 프로그램을 개발하려는 노력에도 불구하고 명태축제가 전국적인 축제로 자리 잡기 위한 메인 이벤트가 없어 지역축제로 전락하고 있는 실정이다. 인제 빙어축제의 경우 얼음축구 전국대회라는 대표적인 메인행사 개발로 축제의 명성을 드높이는 점을 감안, 고성명태축제도 한정된 지역과 상품에 국한될 것이 아니라 축제의 인지도 상승효과를 가져올 백사장 맨발축구나 겨울철 수영대회 등 메인이벤트 개발을 서둘러야 한다는 지적이 나오고 있다.

또 명태축제장에서 명태를 소재로 한 다양한 먹거리를 개발하고 저렴하게 구입할 수 있도록 장터분위기 개선이 필요하다. 지역단체에서 운영하는 먹거리 장터에는 한정된 먹거리와 비싼 가격으로 축제의 분위기를 위축시키고 축제의 이미지를 해칠 뿐만 아니라 가격을 일률적으로 받는 등 답습한 분위기마저 풍기고 있어 관광객 유치에 걸림돌이 되고 있다는 지적이다. 명태축제를 명실상부한 전국축제로 자리매김하기 위해서는 협소한 행사장을 대폭 개선하는 것이 급선무다. 장기적인 어획부진으로 더 이상 명태축제의 명맥유지마저 어려운 안타

까운 현실을 타개하기 위해서 축제의 지역적 특색을 나타내는 명태와 함께 군의 최대 관광자원인 바다를 동시에 활용하는 대안을 세우지 않고서는 명태축제의 존재논란은 계속될 것으로 보인다고 지적하였다.

제9회 고성명태와 겨울바다축제(2007. 2. 1~4)는 ‘자연의 맛과 함께 하는 겨울바다축제’라는 주제로 개최되었다. 전국 명태 어획량 중 62%를 차지하는 국내최고의 명태 황금어장 고성에서 어민들의 삶과 항구도시의 짙은 향수가 배어나오는 축제로서 고성군민의 품어와 희망을 담은 전국축제로 거듭났다.

매년 2월 우리나라 명태 제1의 고장 고성에서 세계에서 하나뿐인 축제, 겨울철 국민축제로 인기를 더한 명태축제가 ‘고성명태와 겨울바다축제’라는 새로운 형태의 겨울해양축제로 거듭나 고성이 해양체육관광거점도시로 발돋움하였다. 이번 축제에 사용된 생태와 건태는 각각 2천마리와 9천 5백마리로 모두 일본산 또는 북한산이라는 아쉬움이 있었으나 30만명(주최측 추산)이 찾아와 동해안 대표적인 겨울축제로 자리 잡았다.

명태와 함께하는 명태체험이벤트는 명태 낚시찍기대회(주어진 시간 내에 가장 빨리 미끼를 끼우는 순으로 순위를 결정하는 대회), 명태할복대회(1인 명태 20마리를 빨리 할복하고 창란, 명란을 분류한 다음 끈으로 2마리씩 명태를 빨리 묶는 게임으로 관광객은 본인이 할복한 것은 상품으로 증정), 명태투호(명태 5마리를 항아리에 던져 넣는 게임으로 우승한 가족은 지방태의 참맛을 맛볼 수 있다), 관태대회(싸리나무에 명태를 빨리 끼우는 경기로 시범팀은 40마리, 관광객은 20마리를 빨리 끼우는 순서대로 순위를 정한다), 명태정량달기(바구니에 명태를 담아 저울에 무게를 달아보는 게임으로 진행자가 제시하는 무게의



근사치에 해당되는 참가자에게 푸짐한 상품이 주어진다), 인간명태걸기(3인 가족이 한팀이 되어 뼈에로 옷에 명태를 빨리 거는 게임), 명태타쌓기(명태를 가장 높이 쌓는 게임), 명태(경매)할인판매, 명태요리시식회, 명태 OX게임, 명태구이한마당 등이 있었다.

겨울바다체험은 어선무료시승, 가족낚시체험, 맨손활어잡이, 회정량달기, 어선노젓기체험, 바다래프팅체험, 활어 이어달리기, 활어다트체험, 수산물경매, 항구즉석노래방이 진행되었고, 문화참여마당으로 명태캐릭터CF, 전통문화체험 등이 있었으며 군악대공연, 어선불꽃놀이 등의 공연과 경연마당이 성대하게 열렸다.

그러나 번잡한 행사장 주변과 달리 거진 시가지는 행사내내 썰렁해 시가지와 연계방안 마련이 필요하고 여기에 관광객과 주민참여가 떨어지는 프로그램의 개선도 시급한 것으로 지적되었다.⁸⁰⁾

제10회 고성명태와 겨울바다축제(2008년 2월 21일~24일)는 명태와 항포구 어촌문화체험 축제의 장으로 개최되었다. 겨울바다체험에는 바다래프팅, 어선노젓기, 가족낚시체험, 어선무료시승이 있었고, 명태체험은 명태투호, 인간명태걸기, 명태높이쌓기, 명태요리시식회가, 문화공연은 각종 공연과 경연, 전시, 풍선아트, 겨울바다이벤트마당이 열렸다.

제11회 고성명태와 겨울바다축제는 2월 19일부터 22일까지 4일간 고성 거진항 일대에서 펼쳐졌다. 축제테마는 “명태와 함께 떠나는 겨울바다여행”으로 정했으며 공연행사, 경연행사, 명태체험행사, 겨울바다체험행사 등 10개 부문 53개 프로그램이 진행되었다. 축제 첫날에는 간성읍 수성제단에서 제례에 이어 풍어제와 명태잡이재현, 육군 군악대 공연이 펼쳐졌으며, 둘째날은 관태체험, 명태할복대회, 명태요리시식회 등이 열렸다. 셋째와 넷째날은 연예인 초청공연과 항구가요제, 가족체험행사가 운영되었다. 명태와 해양심층수홍보관, 명태덕장, 해군함과 해경정 시승 등 색다른 행사가 있었다.

이번 축제를 통해서 고성군은 동해안 대표적 겨울축제로 자리매김하고 거진항을 해양체류관광거점항구로 육성하는 계기로 만들 계획이라고 한다.⁸¹⁾ 그러나 명태축제의 위기를 지

80) <주간 설악신문> 2007, 2.12-18, 이용수 기자

81) ‘명태와 함께 떠나는 겨울바다 여행’ <강원일보> 2009. 2. 4, 최성식 기자



적하기도 하는데⁸²⁾ “축제를 명태산업 부흥의 계기로 활용하자”는 여론도 늘어나면서 위기를 새로운 기회창출로 만들기 위해 군민이 축제위원회와 함께 노력하고 있다. 명태가 잡히지 않는 현실에서 명태의 본고장인 고성지역이 해산물 가공과 유통, 어촌체험관광 등 새로운 산업화 전략을 통해 명태 축제의 정신을 계승해야할 전환점이다.

11회 축제에서는 어선무료시장이 인기를 끌었으며 가족낚시체험장과 맨손활어잡이에도 사람이 몰렸다. 아울러 군민들의 자발적인 협조로 교통안내 뿐 아니라 각종행사의 자원봉사는 충분한 경쟁력을 보여주었다. 기관장협회, 나잠협회, 연산유자망협회, 선원노동조합, 거진어촌계, 대진어촌계, 초도어촌계, 반암어촌계, 화진포 초

도어촌계 등의 해산물먹거리촌 운영과 미수복고성군민 만남의 장, 명태홍보관, 해양심층수 홍보관 등도 설치되어 만나고 맛보고 느끼는 축제로 한 단계 성숙된 발전을 이루었다. 다양한 체험행사가 호평을 받은 11회 축제에 대한 평가는 다음과 같다.

82) “명태축제에 명태가 없다. 고성에서 매년 2월 열리는 명태축제가 위기다. 바다수온 상승 등으로 명태가 잡히지 않기 때문이다....고성군 수협에 따르면 고성지역의 명태어획량은 2000년 924t에서 2003년 336t, 2004년 72t, 2005년 18t, 2006년 6t 등 해마다 급격히 줄고 있다. 급기야 2007년에는 677kg이 잡혔고 2008년에도 300kg밖에 어획되지 않았다. 2009년 1월 한달 동안 잡힌 명태는 49kg으로 1마리당 3kg정도임을 감안하면 16마리가 잡힌 셈이다....축제위원회는 마른명태 2만마리, 생태 4200마리, 먹을거리용 1만마리 등 행사에 필요한 3만 4200마리를 일본 등 수입산을 사용해야 할 상황이다. 이와 함께 행사용 명태확보를 위해 위원회가 직접 조업에 나서고 있다. 하지만 어획은 쉽지 않은 실정이다.” <조선일보> 2009. 2. 4, 홍서표 기자

제11회 고성명태와 겨울바다축제가 고성을 대표하는 해양테마축제로 자리매김했다는 호평속에 22일 폐막됐다. 특히 다양한 체험프로그램 도입으로 관광객들의 호응을 얻었지만 명태어족자원 고갈에 따른 대책 마련이 요구되고 있다. ‘명태와 함께 떠나는 겨울바다여행’을 주제로 지난 19일 고성군 거진항 일대에서 개막한 이번 축제는 국내 유일의 명태와 수산물을 이용한 향토축제로 항구의 전통미를 직접 체험할 수 있는 기회였다는 평을 받았다. 축제위원회는 축제 기간 내내 어선 노젓기체험과 맨손활어잡기, 활어구이체험, 명태요리시식, 가족낚시체험 등 관광객들에게 겨울바다체험 기회를 제공했다. 또 관광객들에게 화진포 해양박물관을 비롯해 이승만·김일성 별장, 송지호 철새관망타워 등 고성지역 주요관광지 50% 할인쿠폰을 제공해 비수기 지역경제 활성화를 유도했다. 행사장에는 현장체험을 원하는 관광객을 위해 겨울바다체험 50%할인쿠폰도 제공해 호응을 얻었다. 하지만 이상수온 등의 영향으로 국내명태 어족자원이 사실상 고갈돼 축제의 의미가 반감된 점은 해결해야 할 과제다. 1980년대 연간 10만 톤을 웃돌던 명태 어획량은 1990년대 들어 1만톤 수준으로 급감했고, 아예 2007년부터는 연간 명태 어획량이 채 1톤도 미치지 못해 축제장에서 사용된 대부분의 물량을 수입산에 의존해야 했다. 고성군 관계자는 “기상여건이 예상보다 좋았고 각종 체험프로그램 도입으로 가족단위 관광객의 호응도가 높았다”며 “명태축제가 소비성 축제가 아닌 국내최고의 해양테마축제로 거듭날 수 있도록 다각적인 발전방안을 모색할 것”이라고 했다.⁸³⁾

고성명태축제위원회는 강원도 유일의 겨울바다축제로서 전국 최고의 축제를 지향하고 있다. 지난 19일부터 22일까지 개최한 고성명태와 겨울바다축제에는 총 28만여명의 관광객과 주민들 찾아와 지난해보다는 6만명이 줄어들었다. 하지만 내년에는 명태를 직접 구워먹는 체험과 휴식을 취할 수 있는 공간도 마련할 예정이라고 한다. 앞으로 고성명태와 바다를 활용한 겨울명품축제로서 고성만의 특성을 강조한 다채롭고 흥미로운 오감축제로 발전되어야 하겠다.

지난 2005년부터 4년간 명태축제위원회 사무국장을 맡아온 함석원(남.64) 사무국장이

83) <강원일보> 2009. 2. 23 ‘고성명태축제 다양한 체험행사 호평’(최성식 기자)

임기를 마감하고 2007년부터 축제위원회 간사를 맡았던 김승식(남.40) 씨가 사무국장이 되었다. 함석원 사무국장은 고성 명태축제 10년을 돌아보며 “지금은 명태가 나지 않아 축제의 즐거움과 재미가 다소 떨어진 것은 사실이지만, 명태의 고장인 고성을 대외적으로 홍보하는 상징적인 의미를 담고 있는 중요한 행사”라고 평가했다. 신임 김승식 사무국장은 명태축제 사무실을 개소하여 체계적인 축제관리를 할 수 있게 되었다며 “동해안 최북단에서 열리는 겨울바다 축제인 명태축제가 주민들의 관심과 호응 속에서 지역발전의 원동력이 될 수 있도록 최선을 다하겠다”고 말하였다.

2. 명태축제의 발전방향

윤영락 제6대 고성명태축제위원장(59, 고성민주평통협의회장)은 “명태축제의 특성을 최대한 살려 주민과 관광객들이 기다려지는 명품축제를 만드는데 노력하겠다”고 언급하였다. 또한 “지역적 특색이 강한 프로그램 운영과 내실화를 꾀해 국내 최고의 해양테마축제로 발돋움할 수 있는 기반을 다지고, 명태축제가 관광객에게는 향수와 추억, 그리고 즐거움을 주고 지역에는 상경기에 도움을 줄 수 있도록 최선을 다하겠다”고 했다.

이러한 언급은 ‘지역적 차별화로 전국적 명품·체험축제’로 거듭나기 위한 정확한 방향설정이라고 할 수 있다. 윤위원장은 축제사무소를 상설개소하고 체계적 자료관리와 명태축제 행사사진 및 자료전시를 통해 홍보를 강화하며 해양심층수를 이용한 음식개발, 고성문화와 접목한 다양한 행사를 예년과 같이 명태가 가장 많이 잡히는 2월에 개최하기로 하였다.

이에 따라 고성명태축제위원회는 2008년 12월 29일 군청 대회의실에서 총회를 열고 오는 2월 19일부터 22일까지 제11회 명태축제를 개최하기로 결정하였다. 명태축제 예산은 군비 2억3천만원과 진로협찬 3천만원 등 총 2억6천만원으로 진행되었다.

기존 수협건물 옆에 설치한 주요 무대가 행사장 입구를 막아 축제분위기를 반감시킨다는 지적에 따라 주요 무대를 어촌계 활어센터로 옮기고, 기존 주요무대 자리에는 관광객들이 축제장 분위기를 한 눈에 볼 수 있도록 아치형 입구를 설치하고 명태를 활용한 주요통로를 만



들었다. 입구 주변에는 그동안 분산돼 운영되던 체험프로그램을 집중 배치해 축제분위기를 높였다.

2009년 명태축제기간에는 경비 손실을 보더라도 명태잡이에 나서기로 했으며, 풍어제를 굿과 함께 어선 20척을 동원한 해상퍼레이드 퍼포먼스를 펼쳤다. 축제장 중심로에 배치한 명태덕장도 확장하여 축제분위기를 고조하고 횃집 상가 앞을 가로 막았던 먹거리 장터를 상가 맞은편의 옥개시설에서만 운영하였다. 특히 축제 프로그램에 있어서 명태잡이 체험과 수산물 경매, 항구다방 등 과거 거진의 모습을 재현하는 추억의 체험프로그램을 추가하고, 해군함과 해경정 전시, 거진등대공원을 활용한 보물찾기 등이 부대행사가 열려 많은 호평을 얻었다.

고성지역 축제와 문화관광산업활성화 방안 심포지엄에서 소대영 경동대 관광경영연구소장은 지역의 대표축제인 명태축제는 ‘고성명태’의 상징적인 의미로 행사는 존속시키되 겨울

바다의 먹거리와 체험축제를 풍성하게 마련해 만족도를 높여야 한다고 지적하였다. 이를 위해 축제장을 거진시내, 등대공원, 해변로까지 확대하고 거진항 일대를 명태관련 가공산업의 메카로 만들 것을 주장하였다.⁸⁴⁾ 이러한 지적에 따라 고성명태와 겨울바다축제를 포괄한 명칭으로 통합할 필요가 있을 것으로 보인다. 예컨대 축제명을 ‘고성겨울바다축제’로 정하고 명태와 각종 신선한 해산물, 미역, 향토특산물 등을 중심으로 하고, 고성군의 어로문화, 어촌민속 등을 근간으로 체험축제로 본격 전환하는 방안도 고려해야 하겠다. 그렇게 되면 거진항을 해양체류관광 거점항구로 리모델링해야할 필요가 생긴다.

한편으로 다각적으로 검토되어야 할 사항으로 고성명태역사와 어로문화유산의 고유성과 전통성을 유지하기 위해서 현장보존과 복원을 원칙으로 항포구를 활용한 ‘바다문화촌’ 조성이 필요하다. 즉 야외모형문화관(model culture), 무대화한 어로민속문화(staged phony_folk culture)공간, 관광무대(tourist stage), 전시지역(front region), 가공산업지역 등 시설과 신개념을 도입하여 겨울철의 한시성을 탈피한 사계절 고성명태와 바다브랜드의 상설적, 상시적 산업관광자원화를 추구해야 한다.

현재 전국적인 유명세를 타고 있는 고성 해양박물관과 연계하고, 전통문화적 의미로 차별화된 바다문화촌을 중심으로 명태 역사자료관을 건립하여 명태의 생애 뿐 아니라 역사유산산업자원으로 활용한다. 또한 무속자원인 동해안별신굿의 무대공연을 지속하고, 동해안 어족자원판매장을 현대적 감각과 전통적 모습으로 재현한 어판장



84) 2007년 12월 7일, 고성지역축제와 문화관광산업활성화 방안 심포지엄, 소대영, <고성축제와 문화관광마인드 접목> 강원도민일보, 특집면(2008년 12월 8일 토요일)

과 활어센터를 만들어야 하겠다. 아울러 명태가공산업지역은 다양하게 명태브랜드의 산업화를 추구하여 경제적 가치를 높이도록 한다.

또한 아름다운 동해안 만들기 사업과 연계한 고성어촌항포구를 개성이 강한 특성화한 체험문화공간으로 조성해야 하겠다. 거진항과 대진항, 아야진항 등을 각각 지역 특색에 맞는 디자인 작업이 필요하다. 그리고 명태관련 산업의 중심적 공간인 거진항포구 일대에 고성명태역사문화 산업타운화를 추진하면 좋을 것이다. 명태의 고장인 고성에 위치한 경동대학 소대영 교수의 지적과 발전전략이 타당하다.

현재 거진항, 대진항이 부산에서 원양태 사온 것을 다시 사들여요. 왜 여기서 직수입을 못 하느냐의 문제, 그리고 왜 가공산업단지로 못 만드는지. 가공산업단지로 가져가자고 제가 제안했지요. 황태가 인제까지 벨트가 있잖아요. 고성에서 인제, 진부까지 산업관광벨트를 만들어가지고... 군수님들이 취임하자마자 하는 말들이 “고성 명태 축제 좀 바꿔야 하겠습니 다. 명태가 안 나니까 다른 먹거리 축제로 만들어 주십시오” 하거든요. 그런데 그 대안이 상당히 어렵습니다. 명태가 안 나는 것도 아니고 나잖습니까? 그것을 좀더 잡아들일 수 있는 방법도 있을 것이고요. 그것을 연구할 방법도 있을 것이고. 안 나니까 포기하자는 건 좀 그렇습니다. 항구문화의 장점이, 5감이 있는데 5감을 만족시킬 수 있는 시키는 것이 명태하면 항구에 5감 문화 같아요. 그런 것은 계속 발전시키고. 나중에 사회가 어떻게 바뀔지 모르겠지만 지역 축제라는 것은 지역문화의 정체성을 발굴도 하고 계승도 하고 보존도 해야 역사가 되는 거니까. 그러기 위해서는 여러 가지 인프라, 박물관을 만들든지 축제를 발전시키든지 해야 할 것 같아요. 더 잊혀지기 전에 명태와 관련된 인물들 네트워크를 하지 않으면 전부 소멸될 겁니다.⁸⁵⁾

11회를 맞이하여 많이 발전한 고성명태와 겨울바다축제에서 보완할 사항은 다음과 같다. 가족체험마당에서 거리이벤트마당, 그리고 수산물 장터로 이어지는 행사장의 중심통로에

85) 장정룡 조사 :고성군 경동대학교 소대영 교수, 2008. 10. 16

대한 이미지 전달이 다소 미약했다. 거리행사장을 장식한 랜드마크인 명태덕장전시가 30m 정도로서 다소 빈약했는데, 덕장을 옛날 고랑대 방식으로 나무로 만들고 명태덕장 전체를 터널화하여 특별체험을 할 수 있도록 고안해야 한다. 덕장의 상단은 명태를 걸되 하단은 그림이나 모형으로 만들면 화천산천어축제의 어름터널처럼 새로운 느낌을 줄 것이다.



또한 풍어기나 만선기를 만들어 행사장의 깃발로 활용하고 움직이는 명태캐릭터를 확대하여 브랜드파워를 늘려야 하겠다. 전체적인 행사장 간의 특징이나 입출구의 상징물이 필요하고, 거리이벤트에 어촌민속놀이의 상시공연이 있으면 흥겨운 축제장이 될 것이다. 명태그물 어깨에 매고 어로요를 부르는 행사나 명태조업관련 진행을 보여주는 등 어로작업에 대한 연출이 필요할 것으로 보인다.

지금 명태 관련된 어촌의 민속, 종래의 것을 체험관광이벤트와 맞물려서 프로그램화하는 것이 있어야 될 것 같고, 또 바다에서 이루어지는 어민들의 생활 그런 것이 하나의 콘텐츠로 체험이벤트가 되었으면 좋을 것 같네요. 지금도 우리나라 사람들이 명태를 계속 먹고 있으니 그와 관련된 부수적인 산업도 여기가 지역적으로 기본적인 중심지가 되어서 전국에 명태명성을 되찾아갔으면 좋겠습니다. 명태를 명품화해야지요. 싼 것이 명태가 아니라 해양심층수 등으로 가공하여 명품화하면 좋겠지요. 명태가 나지 않지만 지금도 여기 항구가 있고 한국인에게 중요한 음식이고, 즐겨 먹는 식품이므로 어딘가에서 만들어야 하는데, 연안에서 잡히지는 않지만 그것을 가져다가 가공하고 식탁에 오르기까지 과정을 이벤트로 만들어서 보여주면 좋겠지요.

명태의 잡는 방법도 그물로 잡는 방법이 있고 낚시로 잡는 방법이 있고, 낚시도 낚시를 굵어서 잡는 방식 등도 잊혀져 가는 방식이므로 그것을 보여주는 관광이벤트, 콘텐츠로 개발했

으면 합니다. 명태자망도 잊혀져 가는 어로방식이므로 체계화하여 보여주면 좋겠는데요.⁸⁶⁾

명태관련 행사의 확대로 어로체험, 어촌문화의 교육적 기회가 확대되어야 한다. 현행의 관태체험, 할복체험, 명태요리경진대회 등 명태를 활용한 직접적인 체험과 함께 더 나아가 명태민속놀이, 어촌계별 어업요 경창대회, 명태춤, 명태연극, 명태미술전, 명태사진전 등 창의적인 오감(五感:視聽嗅味觸의 다섯 감각)예술화 작업을 축제의 비전으로 보여줄 필요가 있다. 다시 말해서 명태축제는 보고, 듣고, 맡고, 맛보고, 만지는 바다와 명태체험축제로 지속되어야 하겠다.

한편으로 고성명태축제의 발전에 있어서 인제 황태가 나아간 길을 벤치마킹할 필요가 있



86) 장정룡조사 : 고성군청 이선국 과장(남.52), 2009. 2. 21

을 것이다. 지난 1999년 동시에 시작된 두 지역의 명태관련 축제는 11회를 맞이하면서 차이를 보이고 있다. 인제군 북면 용대3리 4백여 주민들이 가구당 10만원에서부터 백만원까지 성금을 모아 5천만원으로 행사자금을 마련하여 처음 개최하였으며 지금은 전국의 특산물 축제로 빼놓을 수 없는 손꼽히고 있다. 이곳에서 생산되는 황태는 연간 2300만여 마리로 전국 생산량의 70%가 넘으며 연간 매출도 330억을 넘어 지역의 효자상품이 되었다.⁸⁷⁾ 필자도 2006년 제8회, 2007년 제9회 인제 용대리 황태축제를 참관 조사한 바 있는데 주민들에 의해 진행되고 있는 황태축제를 통하여 지역에서 생산된 황태판매가 촉진되고 널리 알려지고 있음을 피부로 느낄 수 있었다.

이처럼 고성을 찾는 관광객들이 돈을 쓰되 즐거운 문화체험과 맛있는 먹거리 체험을 할 수 있는 축제공간과 명태상품들이 늘어나야 하며, 지역주민들이 축제의 주인의식을 갖고 참여하고 꾸려나가는 명태축제 행사들이 더욱 많아야 한다. 축제의 지향점을 관광객 또는 경제성 등의 외부로만 둘 것이 아니라, 고성지역 주민들이 즐겁게 축제를 향수하고 전통을 재인식하고 새로운 창조문화를 창출해 나갈 수 있도록 내부적 문화적 정체성의 확립에도 기여해야 한다.

3. 명태명품화 사업전략

1) 명태가공을 통한 명품화

고성명태의 살길인 ‘명태명품화’가 시급하다. 이것은 황태와 차별화하는 코다리·해풍황태의 특성화 산업화로 그 가능성을 전망할 수 있다. 이미 동해안 고성명태인 코다리와 엮거리는 상품화되어 인터넷에서 판매되고 지역산업으로 자리매김하고 있다.

속초시가 젓갈산업 명품화를 추진하고 인제군이 황태명작화를 추구하듯이, 고성군 나름

87) <강원일보> 2008. 12. 12, 명경대, 김상수 논설위원 ‘용대리 황태’

의 지속적인 전략이 필요하다. 그러한 하나의 사례로서 코다리 명태 산업과 해풍황태의 명품화를 들고자 한다. 이것은 인제황태와 차별화를 꾀하며 동시에 명태건조산업의 동반발전을 통한 지역발전 동력을 창출하는 길이다.



한 겨울철에만 잡히는 명태를 다양한 방향으로 상품화, 문화화하여 사계절 먹거리, 체험거리로 자리 잡게 하고, 그리고 그 명태문화의 배경인 고성군이 명태문화허브로서 명태어로 역사박물관, 명태생태체험장, 바다문화촌, 명태가공산업공단 등을 조성하여 명태의 명품화와 함께 명태의 고향인 고성의 고품격, 고차원의 명태문화관광자원화에 나서야 하겠다. 이미 들어선 수산물가공단지와 거진항포구를 연계한 명태산업화단지라는 그랜드비전을 계획 실천해야 할 것으로 보인다.

사람들의 피로회복과 숙취해소에 효과가 있다는 동해안의 보물 명태가 다시 고성경제를 살리는 명품브랜드로 탄생하기 위한 첩경은 고성명태의 명품화와 자원화다. 한국인이 가장 먹는 생선인 명태가 가장 맛있는 생선으로, 가장 사랑받는 생선으로 다시 태어나는 길은 사라져가는 명태어로문화를 총체적으로 되살리는 것이다.

추운 겨울 바닷바람을 맞으며 신명을 지는 명태축제야말로 가장 한국적인 정서를 담는다. 날씨가 춥기 때문에 명태축제를 해서 땀을 내야하고, 현재 고성에서 명태가 나지 않기에 더욱 명태축제의 가치가 높은 것이다. 명태가 많이 난다면 굳이 명태축제를 하기 위해 노력하지 않아도 될 것이다. 축제의 가치는 문화적 전통성을 확장함으로써 높아지는 것이다.

이른바 명태의 명품화는 ‘안동간고등어’가 한국인의 입맛으로 살아난 길을 본받아야 한다. 그것은 그냥 따라가는 것이 아니라 새로운 제3의 길을 찾아가는 것이다. 다시 말하자면 명태가 고성 해양심층수 코다리명태 예컨대 ‘고성코명’과 ‘해풍황태’로 다시 태어나는 길을

말하는 것으로 차별화된 생산과 가공, 식단, 마케팅의 새로운 접근이 필요하다. 고성지역에서는 하늬바람이 불고 영하 5도내외의 춥지도 덥지도 않을 때 말린 것을 ‘간태’라 한다. 이러한 간태는 황태와 맛에서 색에서 차이를 보인다.

또한 청정한 고성 앞바다 영하 5°C의 해풍에 말려진 명품 코다리는 수분 40%를 유지하고 전통방식인 짚으로 코다리를 엮어야 한다. 차가운 해풍으로 말려 붉은 색을 띤 ‘간태’ ‘해태’인 코다리는 전통방식의 가공생산과정을 통해서 전통적이되 새로운 식품으로 등극할 수 있다. 이것은 고성지역에 공개된 노하우로 알려져 있다.

코다리라는 반건조 명태는 찹 줄이나 짚으로 묶어 해풍으로 말리는데 이렇게 말린 ‘간태’(간성지역의 명태라는 뜻)는 일본산이나 러시아산 원양태 황태와는 맛이 다르다고 한다. 코다리를 더 말리면 황태가 되는데 진부령이나 미시령에서 말리기 이전부터 고성지역에서는 옛날부터 바닷가에 덕장을 만들어 황태를 만들었다. 하늬바람이 부는 청정해변이라는 천혜의 기후조건에서 전체적으로 통통하고 붉은 빛 황색의 윤기를 머금고 속살은 부드러운 육질의 노랑태로 변하는 것이다.

인제황태가 내륙 산간의 지속적인 추위에 얼었다 녹았다는 반복하여 백색의 푸석푸석한 모습을 띤다면, 고성해풍 황태인 ‘간태’는 붉은색을 띠고 언제든지 맛있게 조리하여 먹을 수 있는 최상의 상태를 유지한다. ‘고성코다리’는 이미 명품이 될 수 있는 폭넓은 미식가층을 확보하고 있다. 어떤 생선이든 반건조가 가장 맛있는 조건을 지니듯이 고성코다리와 해풍황태간 태는 맛과 색, 바다 맛을 유지하여 고유한 명태맛의 원형을 잃지 않고 있다. 이러한 고유한 맛의 길로 나가는 것이 고성명태의 새로운 살길이다.

이것은 천연적 환경과 조건이 맞아떨어진 고성앞바다의 해풍의 청정성을 활용한 흥내 낼 수 없는 전통적 비법이라고 할 수 있다. 옛 것을 통해 새로운 길을 제시하는 법고창신(法古創新)의 가르침은 전통의 소중함을 현대적 변용을 통해서 새로운 정체성이 확립됨을 말해준다.

현대적이되 전통방식을 유지하여 명품화를 꾀하는 길은 고성의 바다에서 영하 5도의 해풍으로 적당히 반건조로 말려 코다리로 상품화하는 것과 해풍황태로 차별화를 꾀하는 것이다. 따라서 일정한 시기성과 한계성을 지니고 있지만 그것이 명품화의 길이다. 제작기간의 한계와 특유의 조건에서 생산된 고성명태만이 고급화되는 조건을 지닌다. 그렇게 된다면 안

동간고등어나 포항과메기처럼 고성코다리명태 ‘코명’과 해양심층수 해풍황태인 간태가 고성의 새로운 명태맛의 정체성이 될 수 있다. 고성 어부들의 증언을 들어보면 새로운 길이 보인다.

영상에서 말리는 것하고 영하에서 말리는 것은 틀리는데 영하에서 말리는 것도 영하 5도에서 말리는 것하고 영하 10도씨에서 말리는 것하고 나누는데요. 영하 10도씨 이하에서 말리면 명태 빛깔하고 맛이 없어집니다. 영하 5도씨에서 말리면 명태빛깔하고 맛이 그대롭니다. 지금 속초 고성 이런 데는 영동 지역 바닷가는 영하 5도씨 정도란 말이에요. 강추위라도 그렇게 많이 안내려갑니다. 요즘에 시장 같은데 가면 명태 안주 달라고 하면 마른 명태가 나옵니다. 그게 바로 그때 말린 것 가지고 나온단 말입니다. 완전히 마른 건데 영하 5도씨 정도에서 말리면은 명태 색깔과 맛이 그대로 보존돼 있고 영하 10도씨 이하에서 말리면 색깔도 변하고 맛도 없어진다고. 그게 바로 황태란 말이야. 황태는 일단 색깔이 탈색돼서 명태 색깔이 없지 않습니까? 맛도 아마 씹어 보시며는 그냥 냉냉한 맛이야. 그게 황태란 말이야. 또, 영상하고 영하하고 말리는 게 뭐가 차이냐하면 영상에서 말리면 딱딱해져. 바싹 말라서 이게 딱딱해져. 영하에서 말리면 이게 얼은 상태에서 말리잖아요? 스펀지같이 그렇게 된단 말이에요. 딱딱해지지 않고. 오징어도 영상에서 말리면 바싹하잖아요. 그래서 영상에서 말린 것보다는 영하에서 말린 것을 더 쳐주고 영하에서 말린 것도 두 가지로 나눈다는 거지요. 용대리하고 대관령에서는 전부 10도씨 이하에서 말리는 거지. 지금은 영하 5도씨에서 말리는 양이 겨울에 조금 생산하는 것밖에 없거든. 그러니까 다른 데는 유통이 될 수가 없고. 우리가 어릴 때는 기온이 많이 낮았어요. 요즘은 그렇게까지 안 내려가는데. 여기서 그 당시에 명태를 널어서 추위가 10도씨정도 내려가는 일이 많았거든. 요즘은 거의 드문데. 온도가 그렇게 내려가면 사업장은 많이 손해를 보는 거고 그렇게 안 내려가면 돈이 되는 거고.⁸⁸⁾

고성의 자연산 바닷바람과 영하 5℃의 한랭 전선의 환경에서 말려진 고성명태라는 명품화 전략과 홍보가 필요하다. 이를 위해서는 철저한 제품관리와 포장, 홍보, 유통과 상품 마케팅을 통한 대중화를 추구하고 지리적 원산지표시를 통한 강원도 ‘고성’ 그곳에서 바닷바람으로

88) 장정룡조사 : 고성군 간성읍 고성문화원 사무국장 박명재(남.52) 2008. 10. 16



덜 말려 생산된 ‘코다리명태’와 완전히 말린 ‘해풍황태’ 간태로 다시 태어난다면 황태의 계절적 한계성도 극복할 수 있고 사계절 상품화가 가능할 것이다. 씹는 맛이 있고, 단맛이 나는 고성명태를 해양심층수로 목욕한 반건조 명태 코다리와 해풍황태로 한민족 식탁점령을 기대하며 이를 통해 고성군 명태산업이 제2의 부흥기를 맞이할 수 있을 것으로 기대한다.

고성지역 명태의 명품화, 명태의 문화화, 명태의 자원화, 명태의 산업화는 지역브랜드의 강화를 통해서만 가능할 것이며 지속가능할 발전의 동력이 되도록 명태산업전략기획단을 만들어 목표지향적 사업의 하나로 체계적인 추진을 서둘러야 하겠다. 최종목표는 고성명태의 명품화다. 그 실행과 실천, 달성목표는 문화화, 자원화, 산업화이다.

- 고성명태의 명품화 → 최종목표 → 브랜드화 → ‘코명’ ‘간태’ 브랜드
- 고성명태의 문화화 → 수행목표 → 축제강화 → 명태역사자원활용
- 고성명태의 자원화 → 실천목표 → 수산도시 → 고성수산업활성화
- 고성명태의 산업화 → 달성목표 → 관광산업 → 최북단어촌관광화

2) 명태의 고급화와 차별화

고성명태의 고급화와 차별화는 명태를 사계절음식으로 바꾸는 것이다. 황태가 그러하듯이, 생명태를 저장 가공하여 언제나 간편하게 먹을 수 있는 명태상품화 전략을 마련하는 것이다. 그러한 하나의 방법이 값싼 생선 명태의 고급화다. 값이 비교적 싸고 많이 잡히는 생선으로 알려진 고등어가 안동 간고등어로 바뀌면서 값이 올랐으며 고부가가치를 창조하였다. 이제 우리는 냉동간고등어를 상식할 수 있게 되었다. 가정마다 냉장고가 마련되어 있으니 저장상의 문제는 없기에 여하히 고등어를 먹기 좋고 먹기 쉽게 만드느냐에 관건이 달려 있었으나 포장기술과 제품제조 기술의 발달로 이를 극복하였다.

고성명태의 상식화를 위해서 브랜드가치를 높이는 길을 찾아야 한다. 즉 고성이라는 지역적 비교우위를 살려야 한다. 예컨대 고성의 해풍과 해양심층수에 담긴 다음에 간간한 맛이 담긴 채 말린 해풍황태와 반건조 명태인 고성코다리라는 뭔가 다르다는 인식을 심어줄 수 있다. 아울러 이북출



신이 많은 영북지역의 명태순대도 특화된 먹거리가 될 것이다. 먹기 쉽게 만들고 개성 있는 맛을 유지하면서, 이를 포장화하고 표준화하면 명태순대를 가정에서 손쉽게 식탁에 올릴 것이다. 그렇게 되면 해양심층수로 만든 고성명태순대 또한 명품이 될 가능성이 높다. 아울러 명태식해 또한 명품화할 수 있을 것이다.

이웃 지역에서 젓갈축제를 통해 수만 명이 모이고 많은 수익을 올렸듯이 고성군은 해양심층수로 만든 명태코다리와 명태순대, 명태식해 등을 특화할 필요가 있을 것이다. 이외에도 명태빵, 명태깡, 명태죽, 명태조미료, 명태간유구, 명태숙취해소음료, 명태화장품, 명태가죽제품 등 다양한 기능성 식품과 약품, 미용제품, 생활용품의 개발이 가능하며 새로운 먹거

리를 충분히 창출할 수 있다.

주지하듯이 해양심층수는 표층수에 비해 대장균 및 일반세균이 거의 없는 청정성과 필수 미량원소가 들어있는 미네랄 밸런스를 포함하고 있고, 표층수에 비해 30배 가까이 무기영양 염이 풍부한 부영양성을 명태에 활용한다면 명태의 완전영양음식화가 가능할 것이다. 한편으로 명태껍질을 활용한 다양한 예술품의 제작, 명태캐릭터 상품도 개발할 수 있다.

요컨대 영하 5도씨에서 남녀노소가 먹기 좋게 씹히는 맛이 있도록 적당히 반만 말린 중용(中庸)의 미덕, 덜도 더도 아닌 최상의 맛을 창출해낸 코다리명태와 해풍황태, 명태순대, 명태식해(젓갈)는 고성지역 명태의 4대 특산물이 될 수 있다. 명태의 명품화를 위해서는 고성 해양심층수를 활용할 필요가 있다. 명품화 4대상품은 다음과 같다.

[명태명품화] 고성해양심층수 명태의 4대명품상품

- (1) 해양심층수+반건명태 →고성‘코다리’
- (2) 해양심층수+해풍황태 →고성‘간태’
- (3) 해양심층수+명태순대 →고성‘명순이’
- (4) 해양심층수+명태식해 →고성‘명식이’

‘코다리’와 ‘간태’ ‘명순이’와 ‘명식이’가 전국적으로 알려진다면 명태축제의 화려한 성공은 담보된다. 이미 특화된 명품명태로 고성명태축제가 새로운 각광을 받게 될 수 있다. 겨울철 잡힌 명태를 해양심층수로 가공하여 사계절 상품화, 포장화하면 이미 홈쇼핑에서 상당한 매출을 올릴 정도로 전국적으로 알려진 인제황태와도 어깨를 나란히 하면서 상품적 차별화를 할 수 있으며 나아가 고성코다리명태, 해풍황태로 인제황태와 연계발전도 가능할 것이다.

간고등어 정식과 같이 유명한 식단이 될 수 있는 코다리 명태정식은 명태 반쪽씩 진공 포장하는 언제든지 소규모의 가정에서 조리해 먹을 수 있을 것이다. 그것은 고성해양심층수로 목욕한 명태이기에 영양적 가치도 높다.

해풍황태도 다양한 방식으로 제품개발이 가능하므로 구체적으로 해풍황태와 코다리의 영양가를 분석하여 제시하고 해양심층수를 활용한 명태종묘생산과 다양한 조리법도 개발해야

한다. 또한 명태순대 ‘명순이’와 명태식혜 ‘명식이’가 고성명태축제의 부부캐릭터로 가족체
험축제의 볼거리, 먹거리가 될 수 있다. 아울러 명순이와 명식이의 가족 코다리와 간태를 활
용한 그물당기기, 명태숫자세기 등의 어로작업민요를 삽입하고 명태잡이 가족의 훈훈한 이
야기를 스토리텔링으로 개발해야 한다.

고성에는 명태빵이 왜 없는가, 축제장에는 붕어빵이나 풀빵만 보인다. 명태가루를 넣어서
만든 명태깡이나 명태빵이 영양 간식이 될 수는 없는가, 명태관련 캐릭터 상품이 보이지 않는
다. 이미 해양심층수를 넣어서 만든 빵이나 김치, 젓갈, 두부, 비누 이외에도 명태를 활용한
다양한 먹거리를 만든다면 해양심층수의 메카로서 고성군을 알리는 길이기도 하다.

명태가 황태로 많은 부가가치를 올렸듯이 생태를 코다리로 만들고 동태를 순대로 만들면
새로운 이미지를 확보한 명품명태가 될 것이며 명태순대 또한 특화된 먹거리가 될 수 있다.
명태순대와 같이 어류를 이용한 순대는 1740년 《수문사설》에 ‘어장증’(魚腸蒸)이 처음 보
인다. 명태순대는 명태의 배를 가르지 않고 머리를 따서 아가미 쪽으로 손을 넣어 창자를 깨
끗이 들어낸 다음 명태내장, 고기, 채소, 두부 등을 다져 양념한 소를 채워 넣고 입을 오무
려 묶은 것으로 찌거나 구워서 먹는다. 명태순대는 돼지순대와 달리 선지를 넣지 않고 만들
며 함경도 출신이 많이 피난 내려온 고성에서는 명태순대를 겨울철 별미로 즐겨 먹는다. 보
통 겨울철 김장 무렵에 만들어 밖에서 껌매 달아 퐁퐁 올려놓고 먹거나 설날에 손님 접대용
안주로도 좋다.

이러한 먹거리의 차별화 전략에서 고성지역이 명태의 고향으로 다시 태어나고 이른바 명
태가공산업의 중추기지로서 특화권역이 될 것이다. 코다리라는 용어 자체가 이미 다른 명태
와 차별화되었다. 코를 달아매서 해풍에 직접 말리는 방식은 기계로 반 건조한 코다리보다
맛에서 차이가 나고, 계곡의 찬바람을 맞고 탄생한 황태와 청정 해풍을 맞고 태어난 고성 해
풍황태가 그 생김새나 색상, 맛에서도 차이를 보일 것이다.

명태의 고급화와 차별화를 위해서 산재해 있는 명태가공업체를 한 곳에 집중하고 다양한
선진적 기술지원을 하고 제품의 고급화를 통해 판매량을 늘린다면 지역고용효과의 창출 뿐
아니라 지역경제 활성화에도 큰 기여를 할 것이다. 이러한 발전의 전기를 만드는 길이 명태
축제의 성공과 명태테마파크, 산업단지화 건립을 통해서 가능하다.

새로운 기능성 식품개발과 창의적 신제품의 출시를 통한 명태제품의 다각화는 새로운 고

성시대를 이끌 것이다. 모 대기업의 성공을 이끌어 가는데 결정적 기여를 한 제품이 ‘새우깡’이다. 누구나 친근하게 먹을 수 있는 명태맛살과자나 숙취해소음료개발, 구수한 맛을 내는 조미료 개발로 승부수를 거는 길도 있을 것이다.

한편으로 전통적인 명태가공산업도 창의적인 길을 제시해야 한다. 비슷한 제품으로 남을 능가하기는 어렵다. 비슷한 생각으로 남을 이끌기도 힘들 듯이 앞서가는 혁신적 사고만이 떠나간 명태를 ‘돌아온 금태산업’으로 다시 부활시킬 수 있다. 고향바다를 떠난 명태의 자리를 산업화한 보배로운 금태가 그 자리를 메울 수 있게 되기를 우리는 간절히 희망한다.

3) 명태와 어촌문화의 연계화

‘청색혁명’은 우리 어업인의 손으로’이라는 구호가 걸린 거진항을 보면서 고성의 미래와 생존이 푸른 바다에 있음을 다시 느낄 수 있다. 따라서 문화적 적층과 전통성을 갖고 있는 고성명태의 역사성을 강조하는 브랜드화를 통해서 명태산업의 새로운 길을 찾아야 할 시점이다.

이제는 바다에서 ‘잡는 명태산업’에서 ‘사람을 끄는’ 명태역사산업과 문화관광상품으로 명태를 다시 살려야 한다. 이른바 관광상품은 장소적 관광상품, 행사적 관광상품, 기념적 관광상품으로 나뉜다. 세분하면 장소적 관광상품에는 ①코스상품 ②박물관 ③문화관 ④전통고유마을 ⑤전원생활체험촌이 있고, 행사적 관광상품에는 ①민속행사 ②민속놀이 ③운동경기 ④전람회 등 행사, 기념적 관광상품은 ①민예품 ②토산품 등 기념품으로 나뉜다.⁸⁹⁾

이러한 측면에서 고성군 어촌과 어로문화 관광상품 개발의 기본방향을 다음과 같이 고려할 수 있다. 우선 고성을 찾는 관광객을 위해서 어촌관광지의 성격과 기능, 관광객의 행태와 요구도를 고려한 목적별 코스상품의 개발이 필요하다. 그리고 지역의 향토성과 역사성을 고려하여 관광객의 욕구를 충족시킬 수 있는 건강과 휴양 등 특화관광상품의 개발, 고유한 어촌축제문화를 매력 있는 문화관광자원으로 전환하여 전통어로문화의 계승과 관광사업의 발

89) 한범수·김덕기, 《역사문화관광코스의 개발방안》 교통연구원, 1994, 16쪽

전이 가능하다. 또한 명태와 관련한 상징민예품, 지역성이 담보된 토산품개발 등 지역특산물 중에서 상품가치가 있고 개발이 가능한 품목을 선정하여 고급화와 다양화하여 관광객의 기호에 적합하도록 만든다.

이러한 관점에서 본다면 한국인이 애용하는 명태와 구수한 바다 내음이 풍기는 아름답고 청정한 항포구와 호수, 누정과 불교문화유산은 고성만이 가진 경쟁력이 될 수 있다. 동해안에서 가장 많은 4개의 석호를 가진 고성군은 화진포, 송지호, 광포호, 봉포호와 관동팔경 청간정과 전통사찰인 건봉사 및 시범해수욕장을 비롯하여 일반, 간이해수욕장의 백사장은 여름철 뿐 아니라 겨울철 관광지이며 깨끗한 명사(鳴沙)로 정평이 났다. 고성 바다 속 환경생태 체험활동 및 어촌신앙의 연극공연화, 화진포의 장자뭇이야기를 비롯하여 고성의 전설, 어촌의 뱃소리, 공현진 미역 따는 소리, 반암리 후리질과 거진 풍어굿 등을 연계한 스토리텔링과 어촌문화의 상례적 무대화는 관광객의 볼거리로 충분하다.

강원도는 아시아의 지중해로 불리는 동해안 권역별 관광개발 특성화를 추진하고 있는데 동해북부권에 속한 고성군은 반암, 초도, 청간항 개발과 연계하여 대진, 거진, 가진, 봉포항 등 기존 항포구를 정비·보완하여 관광과 연계한 관광어항 개발이 속도를 내야 하겠다. 깨끗한 동해바다가 주는 기쁨으로 백사장에서 후리그물당기기, 바다에 들어가서 하는 미역채취 체험, 바닷물로 소금만들기 체험, 해양심층수 체험 등 육지에서 경험할 수 없는 어촌체험의 즐거움을 찾는 관광객이 늘어나고 있다.

그러나 어촌의 관광자원화는 일반 대중관광지와 달리 고유한 정체성이 매우 중요하다. 지역의 독특한 문화, 생활양식, 경관을 대상으로 타 지역과의 차별화를 우선으로 조성함으로써 기존 관광지에서 그 가치를 인정받지 못하거나 경시되는 유무형의 자원 및 서비스가 부각될 수 있기 때문이다.⁹⁰⁾

수산자원의 감소 및 수입수산물의 증가로 인해 어촌경제의 어려움이 가중되고 있으므로 어가경제의 주 수입원인 어업소득이외 어업외소득의 개발이 필요하다. 어촌의 소득증대가 뒤따라야 어촌을 떠나는 유출인구를 방지하고 일자리 확보를 통한 신규유입을 도모하여 어촌정주권 형성이 가능하다. 어촌관광의 확대를 위해서는 관광개발 자본의 유치 및 지역자본의 참여유도, 지역특성에 적합한 기반시설 조성, 철도청의 관광열차와 연계하여 교통의 불

90) 민상기·김정연, 《어촌지역의 관광사업실태와 개발과제》 한국농촌경제연구원, 1995, 18쪽

편함과 미흡한 홍보부분 해소, 바다 체험낚시·양식장 체험낚시 등 어촌실정에 맞는 체험어장 운영, 무인도서 탐방 등 프로그램을 개발과 농산어촌 복합산업활성화, 여성어업인력의 전문화를 꾀해야 한다.⁹¹⁾

특히 바다체험 낚시는 거진항포구에 가두리 형태의 바다낚시터를 만들어 관광객들이 직접 손맛체험을 한다면 이것 또한 화천산천어낚시에 못지않은 좋은 프로그램이 될 수 있다. 아울러 지역문화자원과 연계한 복합형관광자원화 및 늘어나는 여성어업인이 적극적으로 활동할 수 있는 여성어업전문인력화가 요구된다. 고성 여성어업인들이 지역행사에 봉사하고 솔선수범하는 모습들은 명태축제 현장에서도 큰 감동을 주고 있다.

고성군의 경우 간성 공현진에 고려 충선왕 때 110그루의 향나무를 묻어 새로운 세상이 열리기를 기원한 천년 매향의례를 되살리고, 어촌풍어굿을 관광객과 함께 하는 소망기원제로 만들거나, 백도 남근제의 남근의례극이나 고성의 내방신설화가 담긴 금단작신(錦緞作神)가면극의 연출,⁹²⁾ 어촌전설터와 암석, 호수 등 지명을 활용한 연극이나 연출작품화도 가능할 것이다. 예컨대 화진포 장자못 전설을 연출한 ‘화진이’가 강원연극제에서 대상을 차지한 작품도 볼거리가 될 것이며 새롭게 작품화 할 수 있는 스토리텔링이 충분하다.

특히 고성화진포 장자못 전설은 타지역과 차별화된 모티브로 되어 있다. 즉 신앙적 화소가 실질적 중심화소로서 화진이라는 인식한 부자의 며느리가 이 고장의 수호신인 고쳐서낭신이 된 것이다.⁹³⁾

화진포 전설은 홍수설화에서 기원했으나 후대로 전승되면서 장자못 전설로 대체되었으며, 이에 머무르지 않고 마을 수호신 기원담과 호수의 형성에 대한 신성적 신화화소를 담고 있어 그 독자성이 강조된다. 이처럼 고성 화진포 전설은 등장인물의 비극성을 뛰어넘는 신

91) 수산경제연구원, 《어업인의 삶의 질 향상을 위한 어촌공동체 역할제고 방안》 2006, 127쪽

92) 장정룡, 《강릉관노가면극연구》 집문당, 1989, 153쪽 “포가면 형태의 주술성을 띤 내방신격의 자료로는 동국세시기에 전하는 고성풍속의 예를 들 수 있다. 즉 강원도 고성의 풍속에 군의 사당에 매달 초하루와 보름에는 관에서 제사를 드리고 비단으로 신의 가면을 만들어 사당 안에 비치해 두면 12월 20일 이후에 신이 고을 사람에게 내린다. 신이 오른 사람은 그 가면을 쓰고 춤추며 관아의 안과 고을 동네를 돌아다니며 논다. 그러면 집집에서는 그 신을 맞이해서 즐긴다. 그렇게 하다가 정월 보름 전에 그 신을 사당 안으로 돌려 보낸다. 이 풍속이 해마다 있으며 이는 나례신의 종류라 한 것이다.”

93) 장정룡, 〈고성화진포 지명유래고찰〉 《강원민속학》 제22집, 강원도민속학회, 2008, 191~216쪽

성화와 신격화가 중심화소로서 신과 인간의 관계정립을 통한 내세적 구원의 성격을 보여준 중요한 이야기다.

이외에도 해안도로 테마별 특성화, 반암·포구산·구장천·봉수대의 역사탐방자원화, 고성군에서 나오는 백토로 도자기 만들기체험, 화랑정신계승 유적지의 자원화, 해당화 꽃길가꾸기, 미향과 비경찾기, 멋과 맛의 문화어촌꾸미기 등을 지속화해야 하겠다.

고성명태와 연계한 민속문화 역사자원관광상품으로 연계적 스토리텔링으로 활용이 가능한 자원을 언급하면 다음과 같다.⁹⁴⁾ 여기에 소개하는 자료는 필자가 고성군 지역을 현장 조사한 내용으로 고성군 현내면 거진풍어굿을 비롯하여 죽왕면 문암리 백도남근제, 공현진리 미역따기놀이, 거진을 반암리 후리질 뱃소리, 고성군 어촌마을제사 등이 있다.

아름다운 고성어촌에서 맛볼 수 있는 싱싱한 해산물과 함께 웰빙테마여행코스의 개발도 가능성이 높은 관광자원이며 어로생업 민속놀이도 발굴 개발할 필요가 있다. 고성명태의 역사와 문화를 스토리텔링화를 위해서는 이 지역에서 주로 사용한 명태주낙을 전통민속놀이로 연출한다면 좋은 볼거리가 될 것이다. 한편으로 어촌계별로 어로요(漁撈謠)경창대회나 어촌 민속경연대회를 개최하여 해녀들의 어업요나 그물당기는 소리, 후리질 소리 등 소중한 어로 방식노래가 사라지지 않도록 명태축제기간에 개최하면 좋을 것이다.

어로요와 어로방식이 무형문화재로 지정된 한 사례로 부산의 좌수영어방놀이를 들 수 있다. 좌수영어방놀이는 중요무형문화재 62호로 지난 1978년에 지정되어 부산지역을 대표하는 어로민속놀이가 되었다.

좌수영어방놀이는 지금의 부산 동래에 전승되고 있는 놀이로, 어업의 작업과정과 노동요를 놀이화한 것이다. 새해를 맞아 바다에 나가기 전에 굿을 하고 놀이를 벌여 많은 고기를 잡아 만선으로 돌아오기를 기원했다. 좌수영어방놀이는 어부들이 그물로 고기를 잡으며 여러 가지 노래를 부르는 내용이 중요부분을 이룬다. 즉 어로작업을 하면서 작업과정에 따른 앞소리, 뒷소리, 맞는소리를 맞추며 부르는 것을 말한다. 놀이의 내용을 살펴보면, 그물로 고기

94) 장정룡, 〈고성군의 민속문화〉《고성군의 역사와 문화유적》 강릉대박물관, 1995, 381~425쪽

장정룡 외, 《아름다운 동해안만들기》 강원도 동해안경관형성 기본계획, 강원도, 2001, 228~229쪽

장정룡, 《고성군의 어촌민속》-공현진리와 반암리를 중심으로, 고성군, 2008

장정룡외, 《고성군 금구도의 고고·역사와 전승설화》 고성군, 2008

를 잡기 위하여 줄틀로 줄을 꼬며 부르는 내왕소리, 친 그물을 끌어당길 때 부르는 사리소리, 고기를 많이 잡은 어부들이 풍어를 축하하며 부르는 칭칭소리 세 마당으로 구성되어 있다. 특히 셋째마당의 칭칭소리는 단순한 노래가 아니라 춤을 곁들인 풍어놀이라고 할 수 있으며, 금년의 풍어에 감사하고 이듬해의 풍어를 기원하는 뜻이 담겨 있다. 노랫가락은 영남지방에서 흔히 불리는 꽤지나칭칭나네이며 가사의 일부가 바뀔 뿐이다. 어방놀이에는 좌수영어방기, 풍어기, 봉황기 등이 동원된다. 좌수영어방놀이는 어업에 따르는 노래와 풍어를 축하하는 어부, 여인들의 집단놀이가 종합된 것으로 축제와 같은 성격이 강하며, 좌수영어방이 오랜 역사와 전통을 지닌 우리나라의 유일한 어업협동기구라는 점과 어방의 전통적인 놀이라는 점에서 큰 의의를 지닌다. 좌수영은 부산시 수영강구(水營江口) 일대의 마을을 가리키며 선조 25년(1592)에 경상좌도 수군절도사의 영을 두게 된 이후의 명칭이다. 지금은 좌수영이 폐지되었으나 당시에는 군사기지로써 남해를 지켜 왜적을 막는 데 큰 역할을 했으며 어업의 중심지이기도 해서 어방(漁坊)이 있었다. 수영의 서쪽에 있는 산봉우리에 진호암이란 바위가 있고 어방에서 낙망식(落網式)을 할 때에는 수사가 이곳에 좌정해서 어민들을 격려한 바 있으며 어민들은 첫 낙망에서 잡히는 고기를 수사에 진상하여 보답하였다. 어민들은 풍어를 이루어야 하고, 바다에 나가서도 해난을 만나 생명을 잃는 일이 없어야 했다. 그래서 바다의 신에게 빌고 풍어를 기원하고 축하하는 놀이를 했다. 굿과 놀이는 어부들의 기세를 올리고 기원이 깃들인 오락으로 발달하여 어방 놀이가 생긴 것이다. 새해를 맞이하여 굿으로 풍어를 빌고, 출어에 앞서 굿하고 놀이를 벌여 만선해서 돌아오기를 기원했다. 여기에 흥겨운 축제로서의 어방놀이가 성립되고 오래 전승되어 건전한 어촌의 축제로 남게 되었다. 어부들이 흥겹고 즐거울 때나 풍어를 빌 때에는 칭칭이소리를 한다. 출어에 앞서 그물을 손질하고 육지작업을 할 때에는 그물 깎는 노래가 있다. 줄을 끌 때에는 내왕소리를 하고 바다에서 그물을 당길 때에는 사리소리를 하고 고기를 그물에서 풀어 내릴 때에는 가래소리를 한다. 이러한 노래는 직접 어로작업을 하면서 부르는 민요인데 어방놀이가 어부들의 놀이이기 때문에 신나게 불려진다. 어방놀이에는 좌수영어방기, 풍어기, 봉황기 등을 사용한다. 어방기는 어방을 대표하는 기로서 긴 죽간(竹竿) 위에 사색포(四色布)를 감고 줄을 매고 감색 바탕에 백색으로 좌수영어방(左水營漁坊)이라 쓴다. 기포(旗布)의 길이는 약 180cm이고 폭은 53cm이며 둘레에는 적색의 술이 달려 있다. 풍어기는 3m쯤 되는 죽간에 길이 2m 반쯤 되는 백, 황, 청, 적색의 포가 위에서 순서대로 기포가 달려 있어 바람에 나부끼는 모양은 매우 아름답

다. 만선해서 돌아올 때에는 풍어기를 달아 육지에 알리게 된다. 봉황기는 죽간 위에 황색포로 만들며 만선이 되어 돌아오면 선주는 어부의 노고를 위로하고 풍어를 축하하는 뜻으로 봉황기를 들고 일행을 맞이하게 된다. 어방놀이에는 이러한 기가 모두 동원이 되며 민요가락에 춤추고 노래 부르며 뛰놀게 된다. 이때에 사용되는 악기는 팽과리, 징, 장고, 북이다. 어방에는 어방장, 어로장, 어구장, 악사장, 어방원 등이 있어 상하 질서가 지켜지고 규약에 의해서 유지되고 있다. 어방놀이를 통해서 서로 협동하고 새해의 풍어를 기원하게 된다.

부산의 좌수영어방놀이처럼 고성명태주낙놀이를 현행 명태축제의 핵심놀이를 만들어 이른바 명태어로체험민속으로 정착하면 호평을 받을 수 있다. 이는 과거 명태잡이 추억을 재생산하고 체험하고 교육하는 살아있는 해양체험축제로서 발전하는 계기가 될 수 있다. 현재 고성어촌의 어로민속과 관련하여 전승된 놀이는 다음과 같다.

(1) 현내면 거진·대진성황제 풍어굿

매년 음력 정월대보름날 거진1리 성황당에서 어민들의 기원제가 열린다. 2008년에는 11월 23일부터 25일까지 대진항에서 ‘대진항 어업인 안녕과 번영을 위한 풍어제가 대진어촌계 주관으로 열렸다. 이 풍어제는 무속인들의 굿이 중심인데 대진항 4군데에서 성황제를 지내고 난 다음 항포구에서 풍어굿을 지낸다. 항구 옆의 공터에 천막을 치고 내부에는 화려한 지화로 장식하였으며 각종 어물과 시루떡 등 제물을 차려놓고 풍어와 안녕을 기원하였다. 이번 풍어굿은 약 천만원의 기금을 어촌계에서 마련하여 행사를 추진하였다. 이곳의 풍어굿과 거진풍어굿은 동해안과 영북지역 무속인들이 참가하여 진행하므로 큰 차이가 없다.

거진1리 여성황신은 옛날에 고기잡이 나갔다가 죽은 남편을 기다리다가 함께 목숨을 버린 젊은 여인이라고 한다. 어촌계에서 주관하는 풍어굿은 여성황신을 위로하고 풍어와 제화초복을 기원하는데 보통 3년마다 한번 씩 하며 세습무와 강신무가 12거리굿을 3일간 펼친다. 굿의 절차는 부정굿, 골맥이굿, 당맞이굿, 청좌굿, 각택조상굿, 세존굿, 성주굿, 심청굿, 각택 손님굿, 제면굿, 군웅굿, 용왕굿, 대거리굿 등이다. 이 굿은 빈순애 무녀 등 동해안 별



신긋 기능보유자들이 펼치는데 대규모의 곳으로 백사장에 천막을 치고, 호개등을 높이 걸어서 푸너리 무속음악을 연주하면 어민들 뿐 아니라 관광객들도 참여하여 치성을 올린다.

거진 풍어굿은 마을축제적 성격이 강하므로 무대를 개선하고, 참여프로그램을 만들고 홍보를 통해 어촌문화로 자원화할 수 있다. 하나의 예로서 용왕굿의 경우 용선을 끄는 행사에 주민과 관광객이 참여하여 복을 기원하도록 하고, 제면떡이나 용떡, 지화 등도 관광상품으로 개발할 수 있다.

(2) 죽왕면 문암리 백도남근제

문암1리 백도마을은 ‘망개’라 불리는데 바닷가와 인접한 이곳이 예전에는 일만 호가 살아서 ‘만포만개리’에서 유래했다고 한다. 이 마을에서는 매년 정월 초3일 마을 앞산에 있는 솟성황과 바닷가 암성황신에게 제사를 지낸다. 암성황에게는 특별히 만든 목조남근을 제물로 바친다. 나무로 깎은 남근은 제관 가운데 한 사람이 깎는데 자신이 남근을 깎는다고 말해서

도 안 되고 타인에게 보여주어서도 안 된다는 금기가 지켜진다. 목조남근의 길이는 한 자, 지름 5cm 정도의 크기인데 반드시 오리나무로 3개를 깎는다. 이 남근은 바닷가 바위구멍에 꽂는데 여러 구멍에서 한 번에 맞는 구멍이 있으면 풍어가 된다고 믿는다. 이른바 남녀의 결합이기에 풍어를 상징하고 있다. 망개마을의 남근신앙과 미륵석상을 민속적 이미지 상품으로 만들 수 있다. 삼척시에서는 원덕읍 신남해랑당과 남근공원과 남근열쇠고리 등을 어촌민속 상품으로 만들어서 홍보하고 있다.

(3) 죽왕면 공현진리 미역따기놀이

공현진리는 죽왕면에 속하고 있으며 동쪽을 바다를 접한 반농반어의 마을이다. 공현진 1리는 270세대에 680명이 살고 있는데 주민들 가운데 어업인구는 82가구 363명이 미역따기와 어로작업에 종사하고 있다. 공현진 미역은 수대미역이라 하여 맛이 좋기로 유명하다.

이곳 특산품이 여러 문헌에 조곽(早藷)이라 하여 비교적 이른 시기에 따서 말린 미역은 왕실에 바친 진공품목에 들었다. 이는 올미역으로 음력 1월 11일 명령이 있으면 진상을 보냈을 정도였다.



이러한 전통을 계승한 공현진리에서는 미역따는 과정을 어촌민속놀이로 발전시켜 공현진 곱바위미역따기놀이를 널리 알리고 있다. 놀이마당은 첫째마당:성황제, 둘째마당:잡풀걷기(概抒작업) 셋째마당:미역채취, 넷째마당:뒷풀이로 구성되어 있다. 고성명품의 하나로 곱바위진상미역이 새롭게 자리 잡고 미역채취가 어촌문화체험으로 상품화가 되어야 하겠다.

(4) 거진읍 반암리 후리질 뱃소리

반암리는 밤(반)바우라 불리는 곳으로 어촌주변에 평평한 반석이 널려 있다하여 유래되었다. 이 마을에서는 옛날부터 고기떼가 항구로 몰려오면 그물로 포위망을 짜서 건져 올리는 후리질을 하였다. 망쟁이라는 눈이 밝은 사람이 산 위로 올라가 빨간 기를 아래위로 흔들며 멀리나 전어, 떡마름 등의 고기떼가 몰려오는 것을 신호하면 어민들이 일거에 바다로 뛰어나가 전날에 쳐놓은 그물로 고기를 감싼다. 지금은 모든 어촌에서 후리질을 하지 않으나 동해안 어로방식 변천사에서 빼놓을 수 없는 민속자원이다. 후리질할 때 부르는 소리는 출어 및 후릿그물을 놓을 때 부르는 그물놓는소리, 그물당기는 소리, 가래로 고기를 퍼내는 가래소리가 있다. 배를 타고 나간 도사공이 허리에 띠개를 하고 그물을 당기면서 선창을 하면 다른 사람들이 후렴을 받는 선입후제창 방식이다. “고기다 고기, 그물을 놔라 그물, 이물에 사람 발을 놓고 그물에 들어 발을 놔라, 우리배는 잘도 간다”는 그물놓는 소리나, “으싸으싸 머리 많이 걸렸다. 어이야 어이야 어이샤 여러분들 일심반어 어이샤”라는 당기는소리, “에라소 가래로구나”하면서 부르는 뱃소리를 모두가 합창하고 그물을 당기는 체험은 학생들에게 산교육이 될 것이다. 놀이마당은 첫째마당:용왕제와 출어준비, 둘째마당:출어와 후릿그물 놓기소리, 셋째마당:후릿그물당기기, 넷째마당:잡은고기 퍼내기, 다섯째마당:풍어놀이마당으로 구성된다. 후리질의 신명이 명태축제마당에서 살아났으면 좋겠다.

(5) 고성명태주낙놀이

이 놀이는 아직까지 연출되지 않은 것으로 명태와 관련한 놀이로서 필자가 그 내용을 구성해본 것이다. 이러한 놀이를 통해서 사라진 명태문화가 아니라 우리의 눈앞에서 과거의 명태

어로방식을 현장적 놀이화하려는 것이다.

고성 명태어로민속을 널리 알리기 위해서는 명태주낙놀기를 놀이로 재연하면 볼거리도 되고 민속전승상 타당성도 높다. 명태축제기간이나 다른 어촌 행사 때 실제 바다에 나가서 체험할 수도 있고, 항포구에서 민속놀이로 만들어 공연하는 방식을 취할 수도 있다.

명태관련한 놀이는 항포구에서 명태그물을 뜨거나 명태미끼를 다는 짚기, 명태그물을 땡기며 부르는 소리, 명태를 세는 소리, 관태하면서 부르는 소리, 가래로 푸면서 하는 소리 등으로 명태체험의 마당을 만들 수 있으며 어로문화체험상품이 될 것이다.

명태주낙놀이를 몇 개의 놀이마당으로 분류하면 첫째마당은 풍어제, 둘째마당은 명태낚시짚기와 배타고 주낙그물올리기, 셋째마당은 명태세기, 넷째마당은 명태상덕과 뒷마당 등으로 구성할 수 있다.

이러한 연출진행방향으로 명태잡이와 건조방식을 보여주고 명태문화를 지역브랜드화하면 누구나에게 흥미로운 어로문화상품이 될 것이다. 이것을 매년 명태축제의 중심놀이로 발전시켜 어민들과 관광객이 함께 체험하고 연출하는 공연방식이 된다면 명태축제의 새로운 볼거리가 되겠다.

여기에 지역에서 전승되는 반암리 후리질소리나 공연진 미역따기놀이 등의 어로민속을 곁들인다면 고성군이 어로민속놀이의 매카가 될 수 있을 것이다. 바다민속놀이로 무형문화재가 된 부산 좌수영 어방놀이처럼 이제는 고성어로민속을 대표할 수 있는 명태관련 어로체험놀이를 만들어 명태를 직접 만지고 그물로 잡는 것을 배우고, 맛있게 요리 만드는 실질적 바다체험축제를 만들어야 하겠다. 그러한 하나의 방안이 명태주낙놀이가 될 것이다.

VIII. 고성명태어로 구술자료

[구술자료1]

- 제보자 : 고성군 현내면 초도리 김종권(남.74)
- 조사자 : 장정룡(강릉대 교수)
- 조사일시 : 2008년 8월 31일
- 조사장소 : 현내면 초도리



조사자(이하 조) : 성함이 어떻게 되십니까?

김(김종권 이하 김) : 김종권입니다.

조 : 올해 연세가?

김 : 일흔느이.

조 : 지금 사시는 데가?

김 : 초도리 216번지.

조 : 태생이?

김 : 여기지. 아버지 때부터.

조 : 부친은 어디서 오셨어요?

김 : 간성살다가. 우리 조상들이 간성에 있었어. 별초해야 하는데 나는 여기서 성계 하느라고 아들만 보내고.

조 : 성계는 양식인가요?

김 : 아니 자연산인데 8월 31일까지 성계 하면 9월 1일부터는 산란기라서 못하게 되어 있거든. 그래가지고 오늘 부랴부랴 한다 그래서. 성계는 까야 되거든. 까는 게 보통이 아니래요. 그래서 다 갈 수는 없어서. 우리 사위는 가다가 멸미를 해가지고 하다가 중간에

들어왔지요. 들어와 가지고 그래도 한 10만원 벌었어.

조 : 성계는 자연산으로?

김 : 그럼. 해녀가 들어가서.

조 : 어머니가?

김 : 돌아가셨지. 우리 처가.

조 : 제주도 분이신가요?

김 : 아니에요. 토성서 아주 양반집에서 왔는데 초도 와서 이렇게 배워가지고. 처음에는 운동 화신고 바위를 이렇게 기어 땡기더니만 차츰차츰 들어간 게 물 속에까지 들어간 거지.

조 : 물질하는 것을 다른 해녀한테 배운 것은 아니고?

김 : 바우에 처음에는 기어 땡기다가는 살다보니 자주 땡기니까 배우지.

조 : 여기는 제주 출신 해녀가 있어요?

김 : 있어요. 제주도 해녀가 너이구나. 해식이네 덕화네 이창동이네 부인하고 전세택이네 부인하고. 이제 그 할멈은 늙어서.

조 : 여기 제주도 해녀가 많네요.

김 : 많이 있어요. 그전에는 이, 저 처음에는 한 20명 되었어요. 까딱하면 해녀한테 장가갈 뻔했어요. 후생사업 하거라 데리고 왔거든 군인들이. 그래 와선 해녀 작업 시켰는데. 나도 해녀하나 친해가지고선 그랬는데 우리 어머니가 해녀를 반대해서는 장가를 못가고.

조 : 왜 해녀를 반대했어요?

김 : 모르지요, 왜 우리 어머니가 반대했는지.

권 : 그 무렵에는 해녀를 좀 알게 봤어요.

조 : 군인들 후생사업이라는 게?

김 : 군인들이 바다 작업을 마음대로 못하니까 제주도가서 모집을 해가지고 와요. 20명 30명 모집을 해가지고 와서 여기서 작업을 해가지고. 작업을 하다가 만만찮으면 가는 사람도 있고.

조 : 그게 몇 년도쯤 됩니까?

김 : 수복직후니까. 60년대부터 그때부터 한 게 죽 이렇게 된거지. 고 다음에 질서가 잡히면서 그런 건 없어지고 고 사람들만 작업을 했지.

조 : 말씨도 다르고 풍습도 다를 텐데요.

김 : 풍습이나 마나 제가 여기서 살 직에 우리들도 가난했지만 해녀들 집에 갈라 치면요. 이 콩보리밥만 해 먹어요. 여기 사람들은 밥도 해먹고 감자도 캐먹고 하는데 콩보리밥에 된장에 비벼가지고 해 먹거든. 그래 내가 가볼라치면 왜 된장을 그렇게 해 먹냐고 그러면 제주에서 먹던 버릇이 그런 건데. “이렇게 먹어야 작업이 잘 된다” 그렇게 얘기하더라고요. 워낙 가난하니까 체면이 없으니까 그렇게 말했겠지.

조 : 제주도 해녀들은 여기 사람들이랑 차이가 많이 났나 보지요?

김 : 많이 났지요. 여기 사람들은 내가 농사를 지으면서 이렇게 방아를 찧고. 지금은 정미소지만 예전에는 똑딱 방아래요. 방아를 집집마다 요만한 거 실고 다니면서 찧고 또 찧고 그래요. 내가 거진에서 살다가 여기 막사를 지어놓고 사는데 그 집을 짓고 해녀들이 살았어요. 나는 여기 드나들면서 농사를 짓고 우리 어머니는 거진에 사세요. 가을에 타작을 해서 집에 와서 방아를 찧으면요 와서 거들어줍네 하고 해녀들이 와서는네 쌀을 아주 막 먹어요 생쌀을. 내가 속으로 아, 제주도에서 쌀이 귀하니까 그렇겠지 하고.

조 : 초도리에서 미역도 많고 다시다도 많이 나고 물질했던 것이 많이 나니까 해녀들이 이 지역에 많았겠지요.

김 : 그러니까 그때가 아버지 때 살면서도 수복 때까지도 군대 갔다와서 거진 살다가 내가 중간에서 몇 해 있다가 여기 들어왔거든요. 내가 느끼는 게 이거예요. 우리는 요즘 안되는 게 첫째 민박이에요. 처음에 화진포가 개발되어 가지고 예전에는 사람 들어갈 방만 있으면 됐어요. 그래서 방만 만들었어요. 조금 나아지니까 밥해먹을 자리가 있느냐? 이거예요. 그래 밥해 먹을 자리도 만들어야 하니까 집이 조금 커진 거예요. 커지더니만 집이 좋아지기 시작하니까 일반 민박은 들어가지도 않습니다. 뭐 팬션이니 뭐 그런데 가지. 우리집에 안 오고는 13만원짜리 팬션에 가요. 민박이 안 돼요.

조 : 민박하기 전에는 어떤 거 하셨나요?

김 : 민박하기 전에는요. 예전에 우리 동네 참 살기 좋았습니다. 화진포바람 불 때 살림이 편 참아졌는데 그때 초도 미역도 많이 났습니다. 지금은 끝대가 없지만 옛날에는 끝대로

미역을 했어요. 기계로 끌면요 미역을 하는게요 그게 참 좋은 거예요. 바우돌 청소도 되고 정화도 되고. 지금은 안하거든요. 지금 풀이 잔뜩 나가지고 미역이 못 들어와요. 바우돌을 매어주지 않으니깐. 옛날에는 온 바다를 매어주니까 미역이 잘 되는데 지금은 자꾸 줄어들지요.

조 : 명태잡이는 안하셨어요?

김 : 그런 큰 배는 안했어요. 조그만 배만 하고. 그때 나는 구멍배도 맨들고 끌배도 맨들고. 구멍배에서 미역을 하고. 바우돌을 매어주니까 미역이 잘 되는 거예요. 우리가 끄는 건 16발까지 끄는 거예요. 우럭바위 안쪽까지 내가 싹. 그때 아야진 가서 다시마 뜯어다 여가서 다 뿌렸어요. 그래서 여기서 다시마가 나기 시작했어요.

조 : 옛날부터 고성미역이 유명했어요?

김 : 옛날부터 고성미역이 유명했지요. 거기는 넓이가 여기서 하는 미역 기계의 배가 돼요. 대변에 많이 할라고 크게 만들었지. 끌고 가는 칼날이거든, 이게. 여기는 파도가 심하니까.

조 : 미역 딸 때 다른 말들을 쓰진 않으세요?

김 : 미역은 성애, 성애가 좋으냐 나쁘냐 이렇게.

조:성애가 좋아야 미역이 잘 붙죠.

김 : 그럼. 모래벌은 썰불.

조 : 지탈은 뭐라 그래요?

김 : 지탈은 그냥 지탈. 성애가 험하다고 하는 것은 바우돌 큰 게 많기 때문에 끌면 걸리는 게 많으니까 힘들다는 거야. 성애가 좋으면 평평하면은 얇고 돌이 켜다마면은 쉬운데 워낙 크니까 험하다는 거야.

조 : 그럼, 낫대각이라고 하는 것은?

김 : 여 가새서 수심 한 서발 세발이상은 못해요. 창경으로 디다 보고 비(베)내는 거죠. 끝에 낫을 달거든요. 켜재한 것은 안 뜯고 큰 거만 뜯으니까 미역이 좋지요.

조 : 처음 뜯는 미역이 좋은 거죠?

김 : 맨 처음은 어린 것은 여기 미역은 어리면은 끓이면은 ‘풀어진다’ 그래서 좋아하지 않고

울산각은 다시마 같아서 들이 삶아도 안 풀어지거든. 그래서 서울사람들은 울산각 하나에 2만원씩 해도 그걸 사지. 모르는 사람은 폭 익히고 그러는데 한 번 삶아도 잘 풀어져, 여기는. 울산각은 울산미역에서 나는 거라고 해서 울산각이지.

조 : 성게 종류도 많지요?

김 : 그럼, 말뚝성게도 있고 그냥 성게라는 큰 거도 있고. 일본말로 말뚝성게는 아까라 그러고 큰 거는 구로라 그래. 왜 그러냐면 말뚝성게는 까면은 작은데 알이 빨갛고 맛있고 큰 거는 시커먼데 까면은 알이 큰데 하예. 맛은 작은 게 말뚝성게가 좋지. 지금 어촌계가 상인하고 계약을 해요.

조 : 계원들이 많나요?

김 : 어촌 조합원이 한 칠십 명. 배는 초도에 한 삼십 척. 요즘 초도뿐 아니라 우리나라 전국이 죽어. 어촌은 그렇지렁 살긴 사는데 전방이 가차워서(가까워서) 그렇지 잡아먹어서 어족도 고갈돼요.

조 : 근해 어족이 주로 어떤 것이 있어요?

김 : 가재미, 패미, 숭어, 황어 다 연안고기만 잡지요.

조 : 명태는요?

김 : 명태는 지금 여기 없잖아요. 여기 명태축제는 허수아비 명태축제라니까. 명태 어디서 잡아와요? 옛날에 명태잡을 때도 장전 앞에 가서 잡아왔으니 오류함이 군사분계선을 넘어갔다고요. 그래서 가들이 (총을) 쏜 거예요. 그래서 오류함이 침몰했잖아요. 어로 경계선을 넘어간거예요.

조; 그러면 어려서 명태잡이들이 대개 장전까지 올라가서 잡아서 왔나요?

김 : 장전까지 가서 잡아왔지요. 수심 50발까지. 거진 앞바다에서 그래서 잡힌 것이지. 60년대에서 70년대 그때까지.

조 : 우리나라 명태가 70퍼센트가 고성에서 나왔다는.

김 : 그렇지. 그래서 나온 거지. 고성 아래에서는 명태가 없어요. 그물이 많아서 자꾸 올라가는 거예요. 아래부터 치니까 다음에 오면 좀 더 위에 치고 그러니까 자꾸 위로 올라가서 (그물을) 치는 거예요. 그래서 어로 경계선을 탁 막아놓으니까 못 올라가는 거예요.

조 : 명태가 한류성 어족이니까 겨울에..

김 : 겨울에만 오는 거지. 보통 10부터 시작하지. 12월 전쯤.

조 : 명태잡이는 그물로 하세요?

김 : 처음엔 낚시로 했는데 낚시로 안 되니까 그물로 했지요. 그물로 해야 쇼부가 나거든요.
낚시로 하면 쇼부가 안나요.

조 : 그물로 하면 무슨 소리도 했어요?

김 : 모르겠어요. 나는 명태잡으러 안 다녀봐서. 뭐 겨울에 추운데 나오는데 한창 추운데 뭘 노래가 나와요?

조 : 명태는 말려서 황태로?

김 : 잡아서 생물은 생물대로 올라가고 그때는 사과꺄짜에다가 네 코다리로 해서 한짝씩 차로 몇 십 대씩 올라갔지. 무슨 아이스박스가 어디 있어요?

조 : 네 코다리는 얼마 만큼이에요?

김 : 명태 올라오면 칩 줄로 묶어든. 뺏뺏한 칩줄로 명태를 썬단 말이야. 20마리씩 묶어가지고 던지거든. 한 코에 한 두름이래요. 칩줄. 여기서도 칩줄 끊어서 파는 것을 산단 말이에요. 스무 마리에 한 코.

조 : 코다리라는 말은..

김 : 코다리라는 말은 요즘 코다리가 나와요. 명태보다 작아요. 그걸 코다리라고 해요. 그걸 두 마리씩 묶어가지고 나가면 그걸 코다리라고 그러지.

조 : 명태도 이름이 많잖아요.

김 : 그게 요즘 복잡하지요. 옛날에는 없고. 옛날에 거진에서 덕장도 해보고 명태도 말려보고 했는데 덕거리 한다 그래요. 명태 말리는 거.

조 : 덕거리할 때 명태거는 것을 나무로 만들잖아요. 그걸 설명해주세요.

김 : 그게 덕장이지. 기둥 박아놓고는 도리를 이렇게 매고 지금은 나이롱 줄로 하지만 예전에는 짚으로 해서 두 마리씩, 때기는 사람들이 묶어주거든. 그땐 다 짚으로 했지요. 짚으로 묶어서 씻어서 줄에다 착착 거는 거야. 물이 찼 다음에 올리는 거야. 그게 상덕. 올라가서 상덕해 놓고 있다가. 초반에는 다 밑에다 걸지. 그 다음 상덕해서 다 말린 다음에

는 코다리 꺾는 사람이 와서 꺾지.

조 : 명태를 다른 이름으로 뭐라 했나?

김 : 지금이야 북어, 동태 이런 거 팔아먹는 사람이 쓰지 예전에 뭐 그런 게 있었나요. 다 명태지.

조 : 왜 명태라고 했느냐는 있긴 있던데요.

김 : 함경도 명천에서 나서 처음에 이름이 붙여졌는데 여기서 겨울에 말린다고 동태라 그러다는 말은 들었어요.

조 : 명태는 동지무렵까지 하나요?

김 : 아니죠 막바지죠. 2월 달까지. 10월 하순부터 동지반이가 막바지요. 고기도 많이 나올 뿐더러 덕거리가 어니까 최고 적기란 말이에요.

조 : 지금은 명태가 잘 안나나요? 어디 가서 잡으시나요?

김 : 저거(경계선) 막아지고선 원양태가 나오기 시작했잖아요. 원양태가 이런 게 나오잖아요. 요만한 거 크지도 않고, 러시아 앞에 가지요. 소련하고 계약을 해가지고 거 가서 냉동 시켜가지고 오지. 그럼 어디 있어요? 고성 근해에는 없어요. 수지가 없으니까 안 잡으니까 있는지 없는지 모르지요. 300발까지 내려가요, 바다 밑으로만 다니니까. 예전에는 50발까지만 내려가도 되었는데 이제는 기계로 넣어도 안 돼요. 옛날에는 배 한 척이요 사람이 네이 탔거든요 한 사람에 다섯 닢씩 가지고 나가서 그럼 모두 스무 닢까지 가지고 가서 두드레 아니면 석드레 놓고 들어오거든요. 지금은요 조그만 걸로 해서 부부가 타요. 그물이 한 보따리 가지고 가서 몇 개 갔다 놓는지 몰라요. 옛날에는 면사로 하다가 나이롱하는데 그물이 딱 차요. 여 배타는 사람이 서로 좋은 뭍에 하려고 아침이면 난리가 나요. 낮에 12시 오분전에 나갈 때 어망 놓는 시간에 난리가 나요. 그래서 다음날 새벽 2시쯤 건져오고. 지금은 아우트 모터 아니면 못해요. 통통배를 하면 늦어서 그물 놓지도 못해요. 아우트 모터가 50마력 80마력 이래요. 4, 5, 7마력 이런 거는 문어밖에 못 잡아요.

조 : 명태 말고 무슨 고기가 잡혀요?

김 : 연안에서 잡는 거, 가재미, 광어, 송어, 전어.

조 : 예전에 문어 잡이배 봤거든요.

김 : 통통배 큰 거 그거는 다 문어 잡는 거거든요. 그전에 돌에다 만들어가지고 했는데 그 다음에 납으로 한 게 나왔어요. 지금은 오염이 된다 그래서 옹기로 된 게 있어요. 거기다 돼지 비계를 달아매고 갖다 담가. 몇 십 개 가지고 던져서 나중에 들어왔나 봐요. 낚시가 다섯 개 여섯 개씩 걸려있는데 문어는 잡히면 못 나가요. 뒤로 빠꾸는 못하니까 앞으로 자꾸 나갈려고만 하니까. 그물이라는 게 크기가 고기마다 달라요. 명치는 두치 두푼이예요.

[구술자료2]

- 제보자 : 박명재(남.52, 고성문화원 사무국장),
이상수(관동대박물관 학예실장)
- 조사자 : 장정룡(강릉대 교수)
- 조사일시 : 2008년 10월 16일
- 조사장소 : 고성문화원



박명재(이하 박) : 명태는 영상에서 말린 것보다 영하에서 말린 것을 더 쳐줍니다. 영상에서 말리는 것하고 영하에서 말리는 것은 틀리는데 영하에서 말리는 것도 영하 5도에서 말리는 것하고 영하 10도씨에서 말리는 것하고 나누는데요. 영하 10도씨 이하에서 말리면 명태 빛깔하고 맛이 없어집니다. 영하 5도씨에서 말리면 명태빛깔하고 맛이 그대로입니다. 지금 속초 고성 이런 데는 영동 지역 바닷가는 영하 5도씨 정도란 말이에요. 강추 위라도 그렇게 많이 안내려갑니다. 요즘에 시장 같은데 가면 명태 안주 달라고 하면 마른 명태가 나옵니다. 그게 바로 그때 말린 것 가지고 나온단 말입니다.

조사자(이하 조) : 약간 덜 마른 건가요? 완전히 마른 건가요?

박 : 아니, 완전히 마른 건데 영하 5도씨 정도에서 말리면은 명태 색깔과 맛이 그대로 보존돼 있고 영하 10도씨 이하에서 말리면 색깔도 변하고 맛도 없어진다고. 그게 바로 황태란 말이야. 황태는 일단 색깔이 탈색돼서 명태 색깔이 없지 않습니까? 맛도 아마 씹어 보시면 그냥 냉냉한 맛이야. 그게 황태란 말이야. 또, 영상하고 영하하고 말리는 게 뭐가 차이냐하면 영상에서 말리면 딱딱해져. 바싹 말라서 이게 딱딱해져. 영하에서 말리면 이게 얼은 상태에서 말리잖아요? 스펀지같이 그렇게 된단 말이에요. 딱딱해지지 않고. 오징어도 영상에서 말리면 바싹하잖아요. 그래서 영상에서 말린 것보다는 영하에서 말린 것을 더 쳐주고 영하에서 말린 것도 두 가지로 나눈다는 거지요. 용대리하고 대관령에서는 전부 10도씨 이하에서 말리는 거지. 지금은 영하 5도씨에서 말리는 양이 겨울에 조금 생산하는 것밖에 없거든. 그러니까 다른 데는 유통이 될 수가 없고.

조 : 맛이 다르다 그러네요.

박 : 우리가 어릴 때는 기온이 많이 낮았어요. 요즘은 그렇게까지 안 내려가는데. 여기서 그 당시에 명태를 널어서 추위가 10도씨정도 내려가는 일이 많았거든. 요즘은 거의 드문데. 온도가 그렇게 내려가면 사업장은 많이 손해를 보는 거고 그렇게 안 내려가면 돈이 되는 거고.

조 : 주로 어디로 유통하는 겁니까?

박 : 서울 쪽으로 많이 가요. 건명태가 서울로 가면 서울에서 전국으로 가는 거고.

이상수(이하 이) : 러시아 젓은 밋밋하고 여기 젓은 단맛이 나지요. 그 차이가 아마 아까 말씀하신 이유 때문이겠지요. 어릴 적에 저희도 했지요. 말렸지요. 그런데 대량으로 안 말리고요, 거진이 가장 컸지 않습니까? 우리는 그물, 그물에 잡히는 게 다른 고기를 잡으려다가 명태가 잡히는 거지요. 다른 거를 잡으려다가 명태가 걸려가지고 그걸 집 처마 밑에다가 걸어놓고 말렸죠. 그걸 나중에 먹지요.

조 : 여기 겨울에 영하 5도보다 훨씬 더 내려가지 않을까요?

박 : 그렇지요. 그런데 날씨가 추울 때가 있고 풀릴 때가 있고 반복되는 거지요. 명태를 널고 나서 날씨가 영하 5도씨 정도 딱 되면 상품이 나오는 거고 강추위가 오면 하품이 되는 거고. 대관령이나 그쪽은 강추위가 계속되고 여기는 바닷가는 추웠다 풀렸다 하니까.

조 : 그런데 여기에서 물건을 서울로 보내면 거기에서 상품과 하품을 구별하나요?

박 : 아 그럼 다 구별하지요. 장사꾼들이야 뭐.

조 : 명태가 이름이 많은데 뭐라고 그래요?

박 : 건태 중에 영상에서 말린 것을 바람태라고 그러고 영하에서 말린 것을 동태라고 하는데 동태 중에 영하 10도씨 이하 되는 것을 백태라 그랬어요. 처음에는 허연색으로 나온다고. 그래서 백태는 하품인거지요. 백태는 옛날에 집 채 만하게 초가집을 덮듯이 쌓아가지고 벗짚으로 덮습니다. 그렇게 저장을 하고 한 5월 달 6월 달 되면 그제 누런 색깔로 변한다고. 그걸 황태라 그러지요. 몽골 집 있잖아요.

조 : 게르라고요.

박 : 네, 몽골집처럼 그렇게 쌓아놓는다고.

조 : 명태를 집채만 하게 쌓아놓는다면 엄청난 양일텐데요.

박 : 엄청나지요. 벧짚으로 초가지붕 식으로 짝 두른다고. 한 5~6월 정도 나무 궤에다 한 짝이 30두름이라고. 20마리씩 끼운 게 1두름이고 그거를 30개를 쌓아서 한 짝을 만든다고. 큰 명태, 인제 대태라 그러지요. 대태는 10마리 끼워가지고 중태는 20마리씩 끼우고. 서울로 보내면 도매상들이 사가지고 서울에서 전국적으로 보내는 거지요. 그 끼울 때 싸리나무로.

조 : 한 쾌라는 말도 쓰던데요.

박 : 그게 20마리예요. 싸리나무 하나에 20마리지.

조 : 여기서도 쾌라는 말을 씁니까?

박 : 여기서는 쾌라는 말은 안 써요.

조 : 그럼 뭐라고 하나요?

박 : 한 꼬쟁이 뭐 이렇게.

조 : 지금도 그렇게 맛을 볼 수 있는 상품이 나오니까?

박 : 여기 속초 고성 쪽은 호프집에 가서 명태 달라고 하면 두름 명태 달라고 하면 줘요.

조 : 노가리를 먹어 봐도 맛이 있었던 것 같아요. 씹을수록 단맛이 나고. 명태관한 용어도 정리가 되어있지 않아서요.

박 : 자산 가리 거기서부터 저 밑에까지 바닷가 쪽은 명태덕장이 꽤 운동장처럼. 그때 사진이. 서쪽에서 내려오는 물이 자산천입니다. 사진을 남동하 씨가 옛날 사진을 모으는 중이거든. 그래서 내가 군에서 받아놨지. 군청사진담당이라서. 여기서는 그물태하고 낚시태를 같이 쓴다고 해요.

조 : 명태사진이 또 있나요?

박 : 제가 가진 건 이거밖에 없고. 자산천 쪽에서. 이게 덕나무에 명태 두 마리를 짚으로 엮어서 낚았어요. 오징어는 이렇게 안 말리고 나무를 이렇게 박아서 줄로 말렸지.

조 : 명태는 그물태로 해요 낚시태로 해요?

박 : 그물태가 대량으로 나는 거고 낚시태는 소량으로 나는데. 소량은 낚시로 하면 싱싱하단 말이야. 낚시태는 아주 귀한 거지. 최상품이지. 고성에는 그물태를 주로 많이 했지. 그

물태는 그물 자체에 비용이 많이 들잖아. 낚시태는 비용이 적게 들고 쉽게 할 수 있지. 그물태는 돈이 많이 드니까 자본이 있는 선주들이 사고. 전체적으로 생산량은 그물태가 원체 많지. 낚시태는 말리지 않고 생태로 있는 경우가 많고. 소금으로, 양어라 그러지요. 전체적으로 생산되는 양은 그물태가 엄청 많지요. 낚시태는 말리지 않고 자체 생태 상태가 고급이니까 그대로. 그물태는 그 당시 냉장고 뭐 이런 거 없으니까 얼음만 쳐가지고 그러는데 낚시태는 소금 쳐서 예전에는 양어회라 그러지요. 아주머니 이런 어민들이 알이 잔뜩 들고 좀 큰 것들을 두 마리씩 정도를 서너태를 가지고 내린단 말이에요. 집에 가서 먹는다고. 그것만 전문적으로 사는 사람이 있단 말이에요. 그것만 전문적으로 사 모아서 말린단 말이에요. 그거는 최상품이지요. 알은 알대로 쓰고 하나까 전국적으로 그런 것을 전문적으로 하는 사람이 있었어요. 명태철이 되면 명태가 거진에 짝 깔린단 말이에요. 뭐 쉽게 말하자면 많이 낚 때는 두께가 한 50cm되게 땅에 깔린다고. 그럼 주변 사람 다모여가지고. 이쪽 아래 거진 1리, 2리, 3리에는 혼자 사는 여자 분들이 많았다고. 그때는 해난사고가 많으니까. 배타다 죽은 사람이 많았지. 그 아주머니들은 명태 그물로 해서 먹고 사는 사람이 많아.

부모 없이 고아같이 그렇게 어려운 분들도 명태로 먹고살라고. 지금은 여기서 오징어잡이를 하려고 저 아래로 가지 않습니까? 그 당시는 여기 명태철되면 저 아래 전라도배까지 전라도 경상도배까지 여기 와서 조업을 했다고요. 오징어가 남쪽으로 내려가면 여기 있는 배가 남쪽으로 내려가고 겨울 명태철이 되면 전라도 배들이 여기 와서 명태조업을 하고. 그래서 이쪽 등대 밑에 거진 1리 2리 3리, 이쪽마을 일대는 그 당시 이장들이 24개도라고 해서, 우리나라는 8개도인데 24개도라는 이유는 전라도 경상도 다 모여 있잖아요. 여기서 또 결혼해서 나서 갈리고 그래서 24개도 사람이라고 그래. 명태잡이해서 여기서 정착한 사람들이 있단 말이야. 경상도 전라도 사람들 중에. 제주도 해녀들도 여기서 정착을 하고. 하여튼 전국 제주도 사람까지 모여 살았다고 여기 거진에. 거진 지금 시장 안에 술집이 여자들이 한 열 명 썩되는 큰 집에서부터 둘 셋 되는 그런 색시집까지 한 30여 집 있었어요. 어민들이 한 이주 15일정도 '간주 놓는다'고 그동안 잡아놓은 것을 가지고 배 사람들 좀 떼고 선주 몇 프로. 그거가지고 반은 또 선술집에 가서 쓴다고. 그래 그때 거진 술집도 흥청망청했다고.

조 : 그럼 명태 주산지는 거진읍이겠네요.

박 : 그렇지요. 거진항, 거진 밖에 없었고 거진항은 그 당시에요 항만시설이 제대로 되어 있었고, ‘그물태’는 ‘망태’라 그러는데 망태는 그물을 놓고 다음날 거둬오는데 그물을 먼저 친 다음에 며칠씩 있다가 거둬오는 경우도 있는데 명태가 많이 상하는 경우가 있어요. 바닷 속 벌레들이 파먹고, 그 고기를 ‘씩매기’라 그래요. ‘씩 먹었다’ 그래서, 쯍매기 고기라 그러거든요. 명태뿐만 아니라 다른 고기도 그렇게 말해요. 바닷물에 죽은 상태에서 오래 있으니까 염분이 스며들어서 말리면 그 고기는 짜거든요. 거 우리 친구하나 시골 다니면서 명태장사를 하다가 마이크로 해서 팔면 사람들이 모이잖아요. 파는 데 그 한 사람이 “이 아저씨 순 엉터리라고. 며칠 전에 왔다간 아저씨는 소금까지 간한 것을 얼마에 팔던데” 이러니. 사실은 그게 하품이고 이게 상품인데 그 손님들도 이게 어떻게 더 비싼지를 설명을 모른다는 거야. 내륙사람들은 소금까지 간해서 주니까 좋아하고 거기서는 더 비싸게 판다고. 명태잡이는 꼭 아는 사공을 씁니다. 내가 고등학교 2학년 때 이 작업을 해봤는데 친구네가 덕장하는데 그 집에 사람이 빵구가 났다 그래가지고 “야 우리 아르바이트 해보자” 그래서. 밤에, 명태는 밤에 작업하더라고요. 손에 목장갑을 끼고, 손이 굉장히 시릴 것 같지만, 물을 펄펄 끓여가지고 손을 한 번 넣다 빼가지고. 목장갑이 물에 다 젖었으니까 끓는 물에 넣어도 그렇게 뜨겁지 않다고. 그게 딱 넣었다 꺼내가지고 처음 명태를 잡으면 가마니 같은 데다 몇 번 치고 물에다 씻어서 갖다 여기다 넣고 다시 온다고. 물에 넣었다 한 번 돌면 써늘해져. 항상 따뜻한 물을 옆에 갖다 놓고 있어야지. 그렇지 않으면 손이. 명태하고 안하는 아주머니들 보면 명태한 아주머니들이 손이 굉장히 부드러워집니다. 명태 간류 성분들이 굉장히 좋은가 봐요. 겨울에 술한 작업을 하는데 손이 험해지지 않고 손이 좋아집니다. 그런 얘기들을 하더라고요.

조 : 이런 사진들 좀더 있으신지?

박 : 이렇게 바다에서 말려야 좋은 거라고. 자산천에.

조 : 해녀들은 여기에 이주를 시켰다는 거지요?

박 : 제주도에서 정식으로 온 거지요. 그때 만해도 제주도는 척박하니까 제주도는 쌀이 없어요. 그러다보니까 밭작물. 경제가 아주 낙후가 되어있었어요. 그 사람들은 물이 동경의 대상입니다. 그런데 특별한 계기가 아니면 못나오는 거지요. 그래서 동해로 해녀가 많이 왔는데 제주도에서 혼자서 온 분들은 여기서 남자를 만나는 거지요.

이 : 강원13호라고 옛날에 사건이 컸지요. 울릉도 앞바다에서 침몰된 배인데 속초에서 제일

큰 배였습니다. 철선이었습니다. 배를 선주가 사서 이 철선이 속초에서 두 번째로 큰 배였습니다. 목선이면 좀 덜 했을텐데 파도가 워낙 큰데다가 파도에 말려가지고. 제가 중학교 3학년 때니까 77년도.

박 : 77년도 그때 울릉도에서 하여튼 배가 많이 뒤집혀서 울릉도 사람도 많이 죽었습니다. 내가 한 번 배를 타본다고 뱃자리까지 만들었다가 어머니가 죽어도 못 보낸다고 해서 할 수 없이 포기했는데 그때 거진 사람들도 많이 죽었는데 내가 거기 따라갔으면 어떻게 되었을지.

이 : 젊은 사람 네 명이 구명조끼를 입고 망망대해에 살아나왔다고 그래요.

조 : 명태 축제하는 것에 대해 어떻게 생각하시는지요?

박 : 제가 생각하기에는 우선은 문제가 축제라는 것이 지역 특산물인 경우가 있고 지역 명소를 추진하는 경우이고 지역의 역사적 유적을 하는 경우가 있는데. 명태는 이 지역 특산물이란 말이에요. 지역 특산물을 소재로 해서 그 당시는 했는데 지금은 과연 지역 특산물화 되고 있지 못하단 말이에요. 생산 자체가 안 되다 보니까. 그래서 그것 때문에 축제가 좀 그렇습니다. 명태가 잘 잡히고 그러면 더 발전되고 그랬을 텐데 그 당시 2회 때 축제 때 각 대학교 교수님들이 축제 평가단을 만들었어요. 강릉대인지 관동대인지 여교수님 한 분하고 한 분은 남자분인데 이렇게 두 분이 평가를 하고 도에서 각 시군별 평가 보고를 하는데 명태축제가 높은 점수를 받았다고. 앞으로 발전 가능성이 있다고. 그 당시는 명태가 지방산이 꽤 날 때니까 그 축제한다니까 외지에서 관광객들이 외지 관광객들이 엄청 왔었다고요. 여기는 축제하고 그런 요인만 있으면, 기본적으로 콘도 숫자가 많지 않습니까? 고성군에 자체 콘도 객실수가 운영되는 수가 거의 3천 실에 가까워요. 그럼 겨울 고 때가 방학 때가 풀로 찰 때거든요. 그럼 콘도 5명씩만 잡아도 1만5천명이야. 그 사람들이 여기 명태축제가 대단한 걸 알고 오는데 명태도 많이 사가고.

거진 주위 사람들이 명태 말려놨다가 명태축제 때 그걸 팔려고 명태축제장에 짝 나와요. 가서 젓갈이고 건명태고 사람들이 북적대고 그랬어요. 실제 명태 축제 효과를 그때 냈지. 그런데 근래 가보면 그렇지 못한 것 같더라고요. 자체 명태도 없으니까. 명태 주제로 삼기에는 상당히 적어졌으니까. 명태가 앞으로 잘 잡히느냐 그것도 사실 기약도 못하잖아요.

조 : 그럼 겨울에 주로 잡히는 것은 무엇이 있을까요?

박 : 사실 대안은 없습니다. 대안은 없는데 그게 수산물이라는 게 어느 정도 나와야 하는데 없으니까. 털게가 나긴 하는데 축제할 만큼은 아니고 소량이라서. 털게는 또 비싸다고.

조사자 : 지금은 명태가 잡히지 않는다고 하니까 축제의 방향성을 달리 해야겠네요. 예전에는 잡아서 판매하는 것이 가능했는데 요즘은 안 되니까 가공을 한다던가 해서. 지금은 건명태도 러시아에서 바로 말려가지고 가지고 온다고. 여기서 말리면 가격경쟁이 그만큼 떨어지니까 연해주에서 아주 황태로 다 만들어서 가지고 온다고. 여기서는 코다리라는 거 상품이라면 그걸로 보태다가 지금은 그 코다리도 결국은 끝나고.

조 : 코다리라는 게 반 건조이지요?

박 : 그렇지요. 반 건조.

조 : 황태는 용대리나 인제가 많이 떴거든요. 고성은 러시아산을 가지고 오더라도 바로 생태로 가지고 오더라도 코다리식으로 말려서 그것을 영하 5도씨 정도로 말려서 상품을 만들면 안동 간고등어처럼 승부수가 있지 않을까요?

박 : 거의 5,6년 전에 명태는 끝나고.

조 : 코다리라는 것은 구체적으로 어떤 겁니까?

박 : 코다리라는 건 명태코에 두 마리씩 새끼줄로 꿰 상태인데 건명태이긴 한데 완전히 말리지 않고. 인공적으로 얼린다고. 인공적으로 얼려서 반 건조 상태로 공장안에 이런 식으로 얼렸다가 약간 녹여서 조금 말려서.

조 : 코다리라는 말을 다른 데서도 씁니까?

박 : 글썄요. 여기서만 쓸 것 같은데. 공장은 간성 죽왕면 상봉리 농공단지가 있어요. 태일물산이라고.

조 : 사람들이 완전 황태 말고 반 건조, 오징어도 반건조가 있듯이. 해양심층수가 있잖아요. 해양심층수로 반건조하면 고성의 독특한 명품이 되는 거지요.싼 게 명태라는 이미지가 아니고 코다리를 명품화하면 어떨까 싶어요. 그냥 황태를 만드는 게 아니라 특화시키는 거지요. 중국도 연길 화룡현 이쪽에서도 말리는데 거꾸로 말려요. 러시아산은 말리는데 진부나 대관령이랑 달라요. 바람이 다르니까 맛이나 향, 색이 다른 거지요. 명태 코다리를 자연해풍과 해양심층수를 통해 건조 특화시키면 두 마리에 몇 만원해도 팔리는 거지

요. 흠쇼핑 같은 데도 내놓고요. 고성에서 말린 코다리, 맛과 향과 색이 좋지요.

박 : 덕장이 3단으로 되어있어요. 제일 처음에는 제일 밑에 걸고 다음 며칠 있다가 어느 정도 물기가 빠지면 올리고 그다음에 작업하는 것은 또 제일 밑에다 걸고 또 제일 위에 있는 것이 마르면 걷어내고 밑에 거를 다시 올리고, 계속 순환을 시켜서.

조 : 건조기간은 어떻게 됩니까?

박 : 날씨에 따라 차이 나는데 거의 한 달 가까이. 날씨 좋으면 20일정도.

조 : 명태는 언제 많이 잡히나요?

박 : 12월부터 3개월.

조 : 명태잡이하는 배 이름이 뭐니까?

박 : 야끼다마. 정식 명칭은 그물배.

[구술자료3]

- 제보자 : 소대영(경동대 교수, 전 명태축제추진위원장)
- 조사자 : 장정룡(강릉대 교수),
- 조사일시 : 2008년 10월 16일
- 조사장소 : 경동대 연구실



조사자(이하 조) : 명태축제를 북한 원산하고 공동축제를 개최
하자, 남북공동으로 하면 어떨까요?

소대영(이하 소) : 비슷한 개념으로 연어의 꿈 잔치라고 있습니다. 도민일보에서 주관해서 하는. 남쪽에서 연어를 방류를 하면요 북쪽 강을 거슬러서 태평양으로 간대요. 들어올 땐 북쪽으로 거쳐서 들어오고. 그러니까 연어가 통일주체를 대변하고 있는 거예요, 이 미. 그런데 명태축제 같은 것을 공동어로작업을 하면 남쪽이 자원이 부족하잖아요. 북쪽에서는 거의 중국어선이 들어오지요. 본인도 ‘아, 좋은 아이템이다’ 도우려고 했는데 그분도 힘을 잃어가다 보니까 못 이루었지요. 안타까운 일이지요. 안동 간 고등어 애기를 하셨는데 저도 계속 주장하는 것이 ‘뭐 명태가 안 나니까 필요없다’ 하는데, 강경이라는 데가 배가 안 들어옵니다.

그 새우젓을 만들던 곳이거든요. 축제가 있어서 갔었어요. 우리나라 70퍼센트의 점유율을 가지고 있대요. 그 분이 우리 팀에다 선물을 하셨는데 젓갈 4개 단지가 있었는데 그 중 하나만 강경 거예요, 새우젓. 두 개가 속초 겁니다, 창란젓하고 청어알젓. 그 다음에 명란젓은 주문진 것. 수입해 파는 거예요. 도매점에서 소매점으로 탈바꿈하고 유통단지가 왜 못되느냐 이거죠. 가능할 거라고 보거든요. 젓갈축제도 그래서 하는 건데. 그쪽에서 맘 아파하는 것은 알알에스 사업에 속초가 되었습니다. 젓갈 파는 데서 강경이 문혔어요. 그래서 건양대 최진오 교수가 가슴 아파하더라고요. “하, 이쪽이 되었어야 하는데 말이야” 하고. 저도 그렇죠.

조 : 저도 지역축제와 관광 쪽에 관심이 많아요. 젓갈도 그렇고.

소 : 현재 거진항, 대진항이 부산에서 원양태 사온 것을 다시 사들여요. 왜 여기서 직수입을 못하느냐의 문제, 그리고 왜 가공산업단지로 못 만드는지. 가공산업단지로 가져가자고 제가 제안했지요. 담당자의 마인드를 바꿔놓아야 해요. 황태가 인제까지 벨트가 있잖아요. 고성에서 인제, 진부까지 산업관광벨트를 만들어가지고.

조 : 저도 명태 이미지를 팔자는 데 의견이 있어요. 고성명태의 역사를 우리가 버릴 수 없잖아요. 문화를 적용해서 현대화하는 게 필요하잖아요.

소 : 군수님들이 취임하자마자 하는 말들이 “고성 명태 축제 좀 바꿔야 하겠습니다. 명태가 안 나니까 다른 먹거리 축제로 만들어 주십시오” 하거든요. 그런데 그 대안이 상당히 어렵습니다. 명태가 안 나는 것도 아니고 나잖습니까? 그것을 좀더 잡아들일 수 있는 방법도 있을 것이고요. 그것을 연구할 방법도 있을 것이고. 안 나니까 포기하자는 건 좀 그렇습니다. 항구문화의 장점이, 5감이 있는데 5감을 만족시킬 수 있는 시키는 것이 명태하면 항구에 5감 문화 같아요. 그런 것은 계속 발전시키고. 나중에 사회가 어떻게 바뀔지 모르겠지만 지역 축제라는 것은 지역문화의 정체성을 발굴도 하고 계승도 하고 보존도 해야 역사가 되는 거니까. 그러기 위해서는 여러 가지 인프라, 박물관을 만들든지 축제를 발전시키든지 해야 할 것 같아요. 더 잊혀지기 전에 명태와 관련된 것들을 네트워크를 하지 않으면 전부 소멸될 겁니다. 대부분. ‘옛날에는 강아지도 명태물고 다녔다’ 라든가 ‘서로 인심이 좋았다’는데. 예전에는 거진에 2만2천명이 살았대요. 속초보다도 치과가 더 잘 되었다고 합니다. 사람이 많으니까. 거기 있다가 점점 속초로 내려왔다고 하네요.

조 : 어떻게 하면 더 맛있게 만드느냐 이런 연구도 필요하겠지요?

소 : 식객이라고 아시지요? 허영만 씨가 지었나요. 텔레비전에도 방영했는데. 거기에 거진항이 그대로 나오잖습니까. 우리 축제 때 찍었어요. 김승식 거진수산대표가 나오니까, 만화에는. 마침 우리 명태축제 간사가 김승식이예요, 경북상회지만. 그래서 명태축제 홈페이지에도 올렸습니다, 주인공이 우리 간사라고 하고(웃음).

조 : 저도 사이트가 봤습니다. 그 사이트만 잘 엮어도 사이버 박물관이 되겠던데요.

소 : 우리나라 국민들이 매번 조사하면 서민들이 좋아하는 생선 명태가 엇그제였거든요. 그렇게 좋아했던 생선이 명태거든요. 원양태지만 사다가 먹는 명태도 굉장히 즐겨합니다,

지금도. 기본적으로 물류비용을 줄이려면 원양태를 사오려면 직거래를 해야 돼요. 부산에 의지하지 말고. 러시아에서 쿼터를 직접 따야하는데 대개 업자들이 부산에 있어요. 말린 것도 그렇고 얼음을 넣은 것도 다 부산을 통해야만.

조 : 축제에 전체 예산이 어느 정도?

소 : 지금 2억 3천 정도, 1억 8천 가지고도 했어요. 최근에 2억 3천. 스폰이 4천정도 되고요. 총 2억 7천 되겠지요. 뒤쪽에 산이 있지 않습니까, 등대공원. 명태 조형물도 있고. 그 쪽 공원을 테마형으로 조금 더 명태와 관련된 스토리텔링이랄까 하는 적지가 아닐까 싶어요. 지금 홍보가 안 되어서 그렇지만 저는 그 공원이 최고라고 생각합니다. 집사람을 한 번 데리고 갔더니 이런 데가 있었냐고 세상에, 이러면서 왜 늦게 데리고 왔느냐고 그러더라고요. “고성하면 뭐가 생각나느냐?”고 했더니 저는 깜짝 놀랐어요. 문광부에 무슨 회의가 있어 갔더니, “저는 사실 명태축제 위원장입니다, 혹시 명태축제가 어디서 열리는지 아십니까?” 그랬지요. 우리가 이름을 ‘고성명태와~’ 이랬어요. 무슨 명태라 그러더라, 아 고성 고성, 이러더라고요. 그것도 효과가 있어요. 예전엔 동해 이렇게 알았대요. 고성명태와 겨울바다축제 이러니까 명태는 고성이 따라가는 거지요.

조 : 몇 해 전부터 축제위원장하셨나요?

소 : 제가 7,8,9,10 네 번 했네요. 1,2,3,4가 아마 서동철 의원이라고 있습니다. 그 분이 만드셔서 네 번을 하셨고 황상연 의원이 두 번을 하셨고 제가 네 번을 했고.

조 : 축제위원장을 하시게 된 계기가 있나요?

소 : 강원도 축제 평가위원회가 있어 초창기부터 강원도 돌아다니다 보니까 비판도 하고 대안도 내놓고 하다보니까 새로 온 황위원장 이후에 뽑는 회의가 있었습니다. 그날 임시의장이 되어 문화원장을 추대했었어요. 그분께서 사모님이 아프셔서 도저히 못하겠다고 변영회장, 군수님 모인 자리에서 브리핑하고 저 없는 자리에서 저를 추천했다고 나중에 저를 부르시더라고요. 그래서 딱 2년만 하기로 했거든요. 이게 4년 되었습니다. 2년 끝날 때 안하겠다고 군수님한테도 다 말씀드렸는데 2년 더 늘어난 겁니다.

조 : 축제가 내부지향성이나 외부지향성이나 살펴야 하는데 평가가 바뀌어야 합니다.

소 : 지난번에 바뀌었어요, 평가가. 관광객 숫자 표기가 없어졌어요. 동해안 고성에서 삼척까지 낭만가도라고 해서 개발을 해요. 독일에 있는 겁니다. 고성군과 자매결연 맺은 데

가 한스 자이데 재단이라고 있어요. 독일에 문화원 기능 비슷한 건데. 우리학교하고도 자매결연 되어있고. 우리대학에서 세미나도 했었지요. 여기에 낭만가도를 만들었으면 좋겠다, 곳곳에 먹을 곳, 즐길 곳, 명소가 있지 않겠느냐 그래서 저는 신관동팔경 개념으로 20선이면 20선 매년 발표하면 좋겠지만. 그렇게 하는데 문제는 7번국도입니다. 그렇다면 진부령 미시령 한계령 여기에 또 다른 테마로 가자. 명태황태 산업단지로 가자.

조 : 영마루와 연계된 코스도 괜찮겠네요.

소 : 고성 대통령벨트마을을 인제와 연계하자라는 제안도 했어요. 고성군 고미경 씨가 키워드를 가지고 있지요. 정부 말기에 광역으로 풀어서 한다고 하니까 진부 고성 인제가 같이 가는 것이 좋겠지요.

조 : 설악권이 연계, 연대, 연합을 해야 지역이 발전하겠지요. 저는 이것을 3연이라고 하는데 이것이 참 중요하다고 봅니다.

소 : 네, 지역에 박물관도 많아요. 고성에만 해도 5개가 있어요. 저는 이 지역에 산림박물관도 필요하다고 생각해요. 산 박물관이든 산림박물관이든 등산에 관련될 수도 있겠지요.

[구술자료4]

- 제보자 : 이복덕(여.47)
- 조사자 : 장정룡(강릉대 교수)
- 조사일시 : 2008년 11월 23일
- 조사장소 : 대진항 부덕식당

조사자(이하 조) : 명태 안 잡힌지는 얼마나 되었어요?

이복덕(이하 이) : 한 70년도 후반부터 안 잡혔죠.

조 : 굿은 어떤 목적으로 했나요?

이 : 예전에 굿을 할 때는 바다에 나가서 맞아서 돌아가신 사람들 혼 달래주는 굿을 많이 했어요.

조 : 명태 있잖아요, 어렸을 때 명태 요리 집에서 잡으면 뭘 많이 했어요? 어머니가 명태국 끓이는 것이 어떻게 했나요?

이 : 명태국 끓였죠. 소금국, 예전에는 고추장, 된장이 뭐 혼했어요? 말려서 찌 먹기도 하고, 예전에 우리는 어렸을 때 김장은 잘 사는 사람이나 하고.

조 : 지금도 명태를 넣잖아요? 김장에.

이 : 그건 지방태를 넣어야지요.

조 : 아, 지방태를 넣어야 맛있고, 그걸 명태 그걸 같고 뭐라 그러나요? 서거리라 하나요?

이 : 식해, 아가미 식해

조 : 여기서 식당한지 얼마나 되셨어요?

이 : 8년. 요즘은 명태가 없어서 명태국을 못하는 거죠, 저희집도 여기 지방태가 많이 날 때 지방태로 맑은탕을 많이 해 드렸어요. 무 넣고 청양고추 넣고, 곤지 넣고, 간장조림 생거를 가지고 했어요.

조 : 어려서 어머니가 맑은국을 했군요 명태 맑은국 그걸 주로 많이 드셨네요. 황태요리는

별로 안 해 먹었나요?

이 : 황태는 어려서 추울 때 많이 먹어서 황태라고 하고 그랬어요.

조 : 코다리라는건 뭐예요? 코다리는 어렸을때 많이 먹었나요? 예전에 코다리라는 게 있었
나요?

이 : 명태 똑같이 말린 거 가지고 코다리라고 하는 거예요. 끈에다 묶어서요.

[구술자료5]

- 제보자 : 김모씨(남.70)
- 조사자 : 장정룡(강릉대 교수),
- 조사일시 : 2008년 11월 23일
- 조사장소 : 대진항 항포구(그물손질 중)



조사자(이하 조) : 어르신, 명태바리는 몇 년 동안 하셨어요?

김 : 30년

조 : 고향이 어디세요?

김 : 경북

조 : 이곳에서 명태바리는 30년 하셨네요. 그러니깐 명태철이 원래 지금쯤 나는 때죠?

김 : 지금 한창 날 때.

조 : 처음에 하실 때는 명태 배들이 많았습니까? 몇 척이나?

김 : 100집 넘었어. 항구 안이. 겨울되면 다 명태바리를 했지.

조 : 그럼 이제 명태는 대개 낚시도 하고 그물도 하잖아요, 주로 무엇으로 하셨어요?

김 : 그물로

조 : 그물로 하는 걸 연승이라고 하나요? 자망이라고 하나요?

김 : 자망이지. 낚시로 하는 걸 연승이라 하고.

조 : 낚시가 연승, 그물이 자망이군요. 그럼 보통 몇 시에 바다에 나갑니까?

김 : 새벽 4시에 나갔다가 그물 놓고, 고기 땡겨오려고 하면 저녁에나 들어오고.

조 : 일을 30년 하셨으니깐 40대부터 하셨는데 그럼 주로 어장이 어디입니까? 명태 어장?

김 : 연안

조 : 연안에서 한 얼마나 나가요?

김 : 나룻배로 나가서 많이 못나가고, 한 시간 연안이지.

조 : 배안에 성주라는 신을 모셨나요?

김 : 예, 성주 있었소.

조 : 성주님, 그 처음에 배 만들 때 만들고, 매년 제사를 지내나요?

김 : 그 지내는 사람은 명절 때에 지내요.

조 : 명절 때면 거기다 뭐뭐 놓습니까?

김 : 제사상 올라가는 다 올려요.

조 : 한지 같은걸 배안에 매달아 놓던데요?

김 : 예, 성주

조 : 성주를 그럼 매년 다시 한지를 만들어 걸어 놓는가요? 그건 아닌가요?

김 : 하는 사람이 있고.

조 : 성주가 여자가 있고, 남자가 있다는데 선생님은 남신입니까?

김 : 여자.

조 : 코다리라는 게 옛날에도 있었습니까?

김 : 명태 코다리 옛날부터 있었죠. 고기 두 마리씩.

조 : 명태는 무슨 요리를 해 드시면 제일 맛있어요?

김 : 명태는 황태를 해가지고 황태국이나 생태찌게가 좋아요.

조 : 황태국은 황태 만들어서 국도 끓이고, 낚시로 잡는 생태는 찌게를 하고 그렇군요. 명태
잡이 할 때는 이런 그물이 수심 얼마정도 들어갑니까?

김 : 400m

조 : 수심이요? 그럼 명태는 아주 밑에 있나요? 300m 400m나요?

김 : 산란기 때.

조 : 이런 그물도 명태 잡을수 있나요? 명태는 이 보다 더 촘촘해야 하는 거고, 이 코는 어느
정도인가요?

김 : 이는 다섯치.

조 : 이진 다섯치고 명태는 몇 치예요?

김 : 두치 삼푼

조 : 두치 삼푼? 아아 딱 정해져 있군요. 겨울에는 주로 명태하시는군요?

김 : 여름에는 오징어 잡고

조 : 여름에는 오징어 잡고 봄철에는 뭐가 나는 게 있나요?

김 : 봄철에는 미역을 많이 하고.

조 : 봄엔 미역, 여름에는 오징어, 겨울에는 명태 가을에는 뭐 또 생선 있습니까?

김 : 가을, 겨울에는 명태

조 : 가을 겨울에는 명태를 하는군요. 명태는 춘태는 추태니 뭐 이런 이름이 있지요?

김 : 봄에 잡는 건 춘태고, 가을에 잡는 거 추태고, 겨울에 잡는 건 동태.

조 : 또 뭐 이름이 많던데요, 명태도 그 저기 무슨 짝태는 썩은태니 하고요?

김 : 짝태는 짝을 지어서 명태 말려서 큰 짝을 하는 거고.

조 : 그걸 짝태라 하고 대태니 소태니 이런 말도 쓰지 않나요?

김 : 소태는 작은 거고 중태 대태는 대자로 큰 것이지요.

조 : 근데, 여기서 나는 명태를 강태라고도 합니까?

김 : 강태는 아주 추운 겨울에 잡는 걸 강태라 하지.

조 : 아주 추울 때 잡는 걸 강태라고 하는군요. 이런 장갑을 뭐라고 했나요 투덕장갑이라고 하지 않나요? 명태잡이 할 때는 옷을 뭐 입나요? 옷 이름은 뭐라고 그러나요?

김 : 이게 갑바지, 장갑은 면장갑, 머리에는 털모자 쓰고.

조 : 명태바리를 하기 위해서는 그물을 짜잖아요. 지금도 이렇게 그물을 엮나요?

김 : 지금은 해 놓은 거, 짜놓은 거 우리가 가져오지요.

조 : 옛날에는 그물을 다 명태 그물을 코를 다 직접 만들었잖아요, 이렇게 하는 일을 뭐라 그래요?

김 : 그물 추린다

조 : 그물 추린다. 명태가 그물로 들어오잖아요. 한 마리요 두 마리요, 이렇게 명태 세 잡아

요 그때 노래 비슷하게 하지 않아요?

김 : 그런 거는 잘 몰라요.

조 : 옛날에도 풍어굿을 여기서 많이 했나요?

김 : 3년에 한번씩

조 : 북서풍이 불면 그럼 명태가 많이 잡혀요? 북서풍을 하늬 바람이라고 하나요?

김 : 셋바람

조 : 셋바람이 불어야지 명태가 잡 잡히는군요. 바다에 해류가 있잖아요 무슨 무슨 해류가 있어요?

김 : 썰물, 말물, 썰물은 북쪽으로 가는 거고 말물은 남쪽으로 가는 거고.

조 : 해류의 영향도 크지요?

김 : 많아요 지금도 그래요.

조 : 지금도요? 어떤 해류가 있으면 명태가 많이 잡혔어요?

김 : 썰물

조 : 썰물에 명태가 많이 잡혔다. 노가리라는 것이 있잖아요? 그것도 명태인가요?

김 : 그건 명태 새끼.

조 : 명태 새끼이군요. 다른 종류가 아니고요?

김 : 노가리 종류는 없어요. 명태 새끼지요.

조 : 명태는 주로 뭐를 먹나요? 바다에서 명태가 먹는 게?

김 : 곤지

조 : 멸치 같은 거? 곤지라고 하나요? 빨간 생선? 멸치같은 거예요?

김 : 멸치보다 적어요.

조 : 곤지가 많으면 명태가 많이 난다. 바다가 새가 물려 있으면 명태가 많다는 뜻 아닌가요? 그건 아닌가요?

김 : 명태가 많은 것은 온도차이지요

[구술자료6]

- 제보자 : 이태홍(남.70)
최정민(남.36, 거진어촌계 감사)
- 조사자 : 장정룡(강릉대 교수)
- 조사일시 : 2008년 11월 23일
- 조사장소 : 거진항구(배에서 그물손질 중)



조사자(이하 조) : 성함이 어떻게 되세요?

제보자 : 저는 최정민입니다(이하 최). 올해 서른여섯이요.

조사자 : 연세는?

이태홍(이하 이) : 올해 칠십

조사자 : 성함은?

이 : 이태홍입니다.

조 : 여기 어촌계원은 몇 분이 계세요?

최 : 계원은 한 오백명됩니다.

조 : 옛날에 고기 많이 잡혔잖아요. 거진항에서요?

이 : 그럼요.

조 : 명태의 고장이 거진이라고 부를 정도인데 몇 살 때부터 명태 하셨어요?

이 : 내가 보자, 스물 다섯 살, 스물 네 살 때래요.

조 : 원래 여기 출신이신가요?

이 : 아니, 양양입니다. 64년도에 올라왔어요.

조 : 그때는 한창 명태가 많이 잡힐 때지요?

이 : 제일 많이 낚 때가 80년도, 78년도, 80, 81, 85년도까지 많이 잡혔지요.

조 : 그 뭐 수확량이라는 거, 일년에 뭐 얼마 몇 톤 잡고 그렇게 따지지 않나요?

이 : 그물을 놔 가지고, 어망을 놔 가지고 한 사람이 배 일곱을 탔거든. 한배에 일곱이 탔단 말이야. 일곱이서 그러니깐 이제 두 당씩 열 당이란 말이야.

조 : 두당이란, 당이란 건 무슨 뜻인가요?

이 : 그러니깐 한필, 한필짜리를 두 당씩 되거든. 그러니 이제 열 당씩 뺄 때는 한사람 앞에 일곱이니깐, 열 당일 때는 마흔당씩 판다 말이야. 한 배에 그러 되면 선주뺄이니깐 합동으로 하니깐, 열뺄이, 열다섯뺄이, 천오백급 이천급이 보통이지 그때는.

조 : 그럼 그것은 어떻게 잡으면은 함께 나누게 되나요?

이 : 돈을 나누지, 여기서 풀어가지고 아줌마들 해가지고 그럼 가지고 돈으로 계산을 고기 값을?

조 : 그럼 선주가 제일 많이 가져가나요? 기관장과 선주가 어떻게 나누나요?

이 : 선주 두 짓반, 기관장은 짓반이고, 그럼 선원은 한 짓이고. 한 짓인데 ‘짓’이라는 것은 한 몫인데 예를 들어 ‘열 짓이다’ 그러면 이제 선장하고 선주하고 선원하고 그리고 공평하게 되는 거죠. 그물이나 기름값 다 빼고.

조 : 명태가 종류가 많더라구요 춘태니 추태니, 보통 부르는 게 어떤 게 있나요?

이 : 북어는 이북말이고 대태는 큰 것이고 소태는 작은 것이고 중은 좀 큰 것이고, 근데 뭐 짝 태는 말려가지고 한 것이고, 코다리는 말려가지고 코를 끼 가지고 말릴 때 두 마리씩 그 게 코다리라 하지요.

조 : 명태바리는 바람이나 조류나 그런 것을 보고 나가는 건가요?

이 : 그때는 장비라고는 아무것도 없었지 눈짐작으로 알기 보지.

조 : 그럼 명태같은 경우도 째이라고 하나요, 성예를 보고 놓나요?

이 : 명태 잡는 것은 성예가 없어, 아무 고기고 요로 내려가면 잘 걸리지 ‘턱’ 이라고 하지 턱 이라고 하지. 산으로 말하면 양지바른 것과 한 가지야. 아무고기고 많지.

조 : 명태는 버릴게 하나도 없는 고기죠, 창란이고 아가미고 주로 어떻게 해서 먹나요?

이 : 찌개나 매운탕, 그리고 말려서 먹고.

조 : 명태바리는 언제부터 시작되나요?

이 : 명태바리는 9월부터 여름철에 많이 나면 여름에도 많이 하고.

조 : 9월부터 준비 하면, 그물부터 준비하나요?

이 : 아니지, 돌 무겁게 준비하려고 돌을 준비하면 끈 가지고 묶고, 옷게줄하고 부표하지 부표줄을 하지.

조 : 그다음에 그게 준비가 되면 또 무엇을 하나요?

이 : 준비가 되면 망자를 집에서 다 각자 준비를 한단 말이야. 때가 되면 날을 받아 설망 날을 받아서 하는데, 호랑이나 돼지 같은 범날을 받는 택일을 하지.

조 : 그런 날이 좋군요. 설망은 11월쯤 됩니까?

이 : 10월 달 할 때도 있고.

조 : 설망 할 때는 배의 선주님한테도 빌기도 하나요?

이 : 밥해 놓고, 떡 시루 찌야지 고기 다 준비하고요.

조 : 서낭당에도 같이 가시나요?

이 : 무당들이 가서 하는데 무녀가 가서 빌지요.

조 : 수살굿이라고 하나요? 돌아가신 분 닛을 올리는 것을 하나요? 대개 명태축제는 내용이 정해져 있잖아요.

이 : 군에서 하는 거니깐 잘 모릅니다.

조 : 여기서 나가시면 시간으로 얼마나 멀리 가서 고기를 잡나요?

이 : 배 걸음으로 1시간 40분 나가지요.

조 : 거기서 그물 놓고 돌아옵니까?

이 : 그렇게 돌아오고 삼일 후나 사일 후에 다시 나가지요.

조 : 낚시도 하는 것도 있고 연승이라고 하고, 그물을 자망이라고 하는데 어떤 것이 많나요?

이 : 그물이 많았지,

조 : 명태를 잡아가지고 배 안에서 소금에다 재나요?

이 : 그 전에는 그렇지 않았지, 상인들이 받아 가지고 파니까.

조 : 상덕한다고 하지요. 주로 생태를 잡아서 말리지요?

이 : 그렇지, 생태를 황태로 말리지요. 고성군 거진에서 지방태가 안 나니깐 지금은 다른 곳에서 가지고 오지요. 지방태가 안 난지가 20년, 25년 되었어요. 끊어지기는 60년도 70년도부터이고.

조 : 그럼 그게 끊어진 게 수온이 따뜻해서 그런 가요?

이 : 종자가 없어졌어, 종자가 없어지고, 우에서 잡으니깐 들어올게 없지. 노가리 같은 것도 없어 그전에는 봄이 되면 노가리 있었는데 이젠 없어.

조 : 명태 잡을 때 소리를 합니까?

이 : 옛날에는 ‘으샤 으샤’ 했지만 지금은 기계로 하니깐 없어.

조 : 그물 땡기고 고기를 풀 때 산대로 뜬다고 하나요?

이 : 멸치 같은 건 털어가지고 산대질 하고 그러지요.

조 : 명태를 셀 때는 어떻게 세나요

이 : 하나 둘 셋 대 하면 누가 적던지 ‘백이다’ 라고 그렇게 한단 말이야.

조 : 혹시 명태바리 할 때 금기하는 거 없나요?

이 : 왜 있지요. 상가 집에 안가고 결혼식에 잘 안 가려 하지.

조 : 성주한테 빌기도 하나요?

이 : 그렇지. 빌지. 나갈 때 술 부어 놓고 소금 치고 그랬는데, 지금은 그렇게 안하지 안한지 오래 되었지.

조 : 그물이 엄청 크네요 길고. 백오십 미터나 되는 군요, 그럼 명태는 어느 정도 위치에 있나요?

이 : 초반에는 깊은 데도 가고 육백 발, 천 미터 나고, 고다음 차츰 차츰 들어오면 올려 먹지요.

조 : 그물코라고 하지요 명태코는?

이 : 이것보다 크지요

조 : 이걸 센터라고 얘기하나요?

이 : 몇 치.

조 : 어촌계는 운영이 어떻게 되나요? 세를 받나요?

최 : 회원들한테는 없고, 지금 현재는 정부보조사업으로 건물을 짓고 세를 들여서 세 들이는 수입하고 양식사업, 나잠이나 잠수사업 그런 걸 하지요.

조 : 해녀들도 잡으면 얼마 냅니까?

최 : 내지요.

조 : 나잠이라는 게 뭔가요?

최 : 해녀들보고 나잠이라고 하지요.

조 : 해녀들은 제주도 출신이 많나요? 옛날에는 일부러 육지로 나오는 게 좋아서 해녀들이 나오고 그랬다고 하던데, 여기 와서 잘 적응했나요?

최 : 여자들이 시집왔지요. 왜 그러냐면 여기는 해녀가 없으니 여 와서 잠수질 해서 살았지요.

조 : 여기도 아직 몇 분 계시죠?

최 : 제주도 풍습인지 쌀밥은 안 먹고 좁쌀밥을 먹지요.

조 : 그물 작업 한번 시작하면 오래 걸리겠는데요?

최 : 저녁에 밤 9시 10시가 보통이지요.

조 : 그물을 놓는다고 하면 어떻게 하나요?

이 : 삼각형을 봐야지. 산이나 산도 저 먼 산하고 가까운 산하고, 고거를 앞알기라고 하지, 옆에 것도 보고 먼 거 가까운 거 봐야지. 옆알기는 나가고 들어가는 거. 지금은 기계로 장비로 하니깐 뭐 별로 안 봐요.

조 : 그럼 어군같은 것도 보이나요?

이 : 어군 볼 수 있는 고기도 틀려요 다 보는 건 아니고요. 바닥에 밋밋하게 있다가도 고기인지 아닌지 오래 하신 분 들을 판독해요

조 : 명태 요리는 어떻게 잡수는 게 제일 맛있어요. 선생님은 명태탕을 끓여 드시나요?

이 : 생태를 말려가지고 늘어놓고 비 맞고 그레가지고 말려가지고 포를 뜯어먹으면 그 이상은 없어요. 지방명태는 달콤한 게 좋아요. 눈알도 많이 빼먹은 게 한 마리에 만원씩도 한

다고, 명태가 아니라 금태라고 해야지. 이상하단 말이야 명태가 사라지는 게 말이지요.
도루묵도 그전에 나다가 안 낫거든요. 근데 이제 나거든 고기라는 건 몰라요.

조 : 고기는 조류나 해류에 영향을 받아요. 예를 들어 프랑크톤이 많으면 그쪽으로 몰려지죠.
그 예를 들어 바람이 섯바람이니 하늬바람이니 그러지요.

이 : 명태발이 할 때는 섯바람 북동풍이

조 : 찬바람은 하늬바람이지요. 명태도 종류가 있나요

이 : 우리가 알고 있는 명태는 국산 명태 하나도 없어요. 노가리도 없어요

조 : 노가리도 명태 종류죠?

이 : 명태 새끼죠. 지금 우리나라에 말리는 진부령 덕장 대관령 덕장 지금 우리나라 거는 하나도 없지 그나마 먹을 만한 게 다 일본산. 일본산은 완전히 생태 같애.

조 : 명태가 북한에도 잡히잖아요.

이 : 몇 년 전까지만 해도 명태가 나왔는데, 이젠 없지. 중국 어선들이 싹쓸이 했는데. 35도까지 올라갔지. 북위 35면, 대진항 명파.

최 : 배를 감척어선 한다고 이쪽에서 감척을 많이 했어요. 이쪽에서 감척을 한 게 사 오년전까지 했는데, 요즘은 감척하는 것도 낙찰로 합니다. 그것도 잘못됐고 이미 감척어선 하고 다른 배를 사고 하고 그러니까요.

조 : 명태 요리는 뭐가 제일 맛있나요 생태나면 생태국 해 먹잖아요 조리기도 하고 코다리는 어떻게 해먹어야 하나요?

이 : 코다리는 쪄리는 게 제일 맛있던데.

조 : 명태바리는 들물이 있고 날물이 있다고 하는데요?

이 : 판단을 잘 해야지. 경험이죠 경험이 없어도 두뇌싸움이지. 내가 한 두 번 하다 보면 그 물이 어떻게 앓더라, 그걸 판단만 잘하면 되요.

조 : 명태할 땐 가요? 망태조 망태 돌리면서 소리를 해주세요?

이 : 소리를 맥여 중단 말이야. 선원들이 장단을 맞춘단 말이야. 소리꾼들이 있단 말이야. ‘에 소자 에 소자’ 하지

조 : 사설도 붙이잖아요?

이 : 고기 많이 잡히면 뭐하고 뭐하고, 뭐 조금 야한소리도 하지. 야한소리도 하지 우스갯소리도 하지.

조 : 어떤 게 있어요?

이 : 우스개 소리 많이 한다고. 일하는데 힘이 안 들지. 안 잡힐 때도 하지, 잘 잡히면 ‘뭐야 좋은데 갔다 왔니’ 하지 그런 게 많아요. 그런 소리해야지 일도 힘들지 않고.

[구술자료7]

조사일 : 2008년 11월 25일

조사자 : 장정룡

제보자 : 고성군 현내면 대진리 3리 4반 이만복(남.69)

탁중열(남.57) 김대현(남.50)



※ 조사자는 조, 이만복은 이, 탁중열은 탁, 김대현은 김으로 줄여서 표기한다

조 : 여기 태생이신가요?

이 : 고향이 여기서 8기로 더 들어가는데 제진이에요. 전쟁 중인 6.25때 기관총을 맞았어요. 어머니도요. 그래서 여기 겨우 넘어왔지요.

조 : 오징어 배도 좀 타셨나요?

이 : 처음에는 배를 안 했어요. 군에 갔다 와서 장사를 했어요. 그때는 명태가 많이 날 때니까요. 오징어는 가외로 취급하고 주어장이 명태니까요. 내가 제대를 65년도 7월에 전역을 했거든요. 결혼하고 군에 갔었거든요. 딸 둘을 낳고 군에 갔는데, 집에 오니까 그때 명태덕장을 했어요.

조 : 명태 덕장이야기 좀 해주세요

이 : 명태 덕거리. 덕장이라고도 하고 덕거리라고도 하는데 소나무 곧은 나무를 ‘덕나무 신청한다’고 기둥감하고 그 담에 명태 거는 고랑대, 그걸 고랑이라 그래요. 소나무로 하는데 기둥은 보통 지름이 한 15센치로 하고 한 이정도 되지요, 고랑대는 한 6센치에서 7센치정도요. 고랑대는 한 12미터, 기둥은 한 15미터 정도지요. 그때는 여기 나무가 여기에 딱 참으니까, 내가 그걸 할라하면은 업자들한테 맡겨요. 그러면 탁 해가지고 와요. ‘기둥도리’라는 거는 굵은 걸로 해야 하고, 고랑대는 거치는 거니까 길이가 한 6-8미터 정도 간격으로 해요. 그래서 쪽쪽 걸치거든. 거기다 명태를 걸지요. 그걸 묶는 거는 새끼줄로 하는데 새끼줄로 꼬아서 묶는 것도 잘 묶어야 되요. 위에다 두 줄로 딱 꿰어서 고

리로 해서 딱 매고 한 번 더 매고 그담에 고리를 싸야 되요. 고리를 다시 싸서 돌려서 다시 싸야 되요. 안 그러면 내려 흘르니까.

엮는 것도 여러 가지요. 흔들리지도 않고 내려 흐르지도 않고 그렇게 해서 묶고 그 담에는 뭘 하나면, 엮어서 준비해놓고 명태가 나면 하덕했다가 상덕하지요. 그게 뭐냐면 밑에 층에다 쪽 걸어놔다가 물이 어느 정도 찼 다음에 완전히 내린 다음에 지금은 날이 많이 덥잖아요. 그때는 엄청나게 추웠어. 입에 얼음이 얼 정도야. 명태를 건다하면 얼음이 생겨요. 음력으로 11월 20일 30일이나 12월 초니까, 그러니까 동지 무렵이지.

명태가 제일 많이 나는 때가 ‘동지바지’거든. 그래 인제, 동지가 보통 애동지는 11월 보름전이고, 그 후에는 노동지야. 보름을 기준으로 해서 애동지, 노동지 하는데 애동지 때 많이 걸어요. 명태를. 노동지 그때는 물알이 많이 생겨. 명란이 산란이 다 된 상태에서 거는 거고, 애동지에 거는 알이 싱싱해. 명란이 참 좋지. 정품으로 나와요. 그때는 애동지 지나면 물알이 많고. 알 자체가 산란 전이라 싱싱하고 노동지가 넘어가면 알에 새끼가 생긴다고, 알 자체 안에 쉽게 보여요. 그걸 명란을 담그면 물에 되요. 그때는 걸면 날이 춥지 않더라도 알이 고가니까 명태하고 수준이 맞아요. 알 값하고 명태값이 수준이 맞아요. 그래 68년도 해일나고 명태가 엄청나게 많이 났어. 그 해가 즉 말해서 고랑대를 먹었는데, 68해일이 강타해서 그래서 박정희 대통령이 헬기타고 와서 긴급조치한 게 68해일이라고. 배는 다 깨졌는데 동작이 빠른 사람들은 전라도 가서 배를 자반해왔어. 월에 얼마 빌려왔어. 근데 갖다 놓으니 명태가 만선이야. 그때 69년도 배를 모으는데(만드는데) 속초 엑스포장 거기가 갯벌이었는데 거기다 배를 갖다놓구는 전국 목수들이 다 모여서 침목수, 대목수 전부 모여서 그 물 속에서 배를 모았다구. 근데 배 묶는(만드는)기간 동안 배 전파된 사람들은 배를 빨리 빌려서 전세를 내서 작업한 사람들은 그 해 배값이 다 빠졌어. 엄청나게 많이 나서 잡아오면 만선이고 그 이튿날 또 가면 만선이고, 그때는 입찰하니까 너무 많이 잡아놓으니까 그때 명태를 걸어놓고 명태채로 집채로 놔두고 도망간 사람들이 많아요. 덕채로, 집채로 야반도주 한 사람도 많아요. 왜냐하면 만약에 예를 들어 첫날은 2500원했는데 그 이튿날은 2천원으로 떨어져 많이 나니까 그러니까 가격이 좀 올라가겠지 하다가 500드름을 샀다, 만약 내일은 떨어지겠지 했다가, 그날은 더 나니까 천원대로 떨어지니까 되는가.

조 : 명태 종류 좀 말씀해주세요. 노가리가 있고 그렇나요?

이 : 명태가 있고 노가리가 있고 뭐 이런 거 천만에 말씀입니다. 명태는 동일해요. 한 종류래요. 명태가 산란해서 처음 크면 노가리요. 연어 있잖아요. 똑 같아요. 저인망선들이 하는 말들이 노가리 씨가 틀리다고 해요. 천만에 말씀이에요. 여기 노가리, 명태새끼를 전부 끌어 간 거야. 그게 커서 다시 들어와야 되는데, 그렇지 못하지요. 명태새끼가 노가리예요. 그걸 살려줘야 하는데. 노가리가 커서 명태가 되는 거예요. 소비에트 연방까지 가서 돌아와야지요. 한류에 사는 거니까, 저인망들이 씨를 말리는 거예요. 국가에서 못하게 해야 하는데 허가를 해주니까요. 지금은 많이 줄었어요. 만일 이 앞바다에 노가리가 들어왔다 그러면 저인망이 싹 끌어갈 거예요. 지금도 어디서 오는지 몰라도 요런 게 노가리 새끼가 들어와요. 건조장에서 와요. 우리나라 건지, 외국에서 오는 건지 몰라도 말려서 시중에 많이 나와요.

조 : 명태 이름이 여러 가지이지요?

이 : 명태 이름이 명천사람 태씨가 잡았다고 해서 명텐데 본명은 북어요. 북어라는 거는 말린 명태를 말하고, 진부령이나 대관령에서 말리는 거는 얼려서 만든 거는 황태라고 하지요. 그리고 봄에 바람없이 말리는 거를 꺾태라고 그래요. 왜냐면 시꺼멓게 말린다고 별로 안좋다고 꺾태라 해요. 맛이 없어. 인제 꺼멓게 말랐다고 꺾태지. 인제 겨울에 얼어서 말린 거는 꼬랑지가 안돌아가, 근데 봄바람에 말린 거는 꼬랑지가 돌아가. 고대로 있어, 근데 봄바람에 얼지 않고 말린 거는 그렇다고. 러시아에서 말린 명태는 꼬랑지가 돌아가는 거는 거기는 사철 명태가 나니까 더울 때 말려서 그렇지. 가들은 무조건 냉동에서 얼렸다가 말려도 뜨신 데서 말려서 꼬랑지가 돌아가.

조 : 중국 연변에서는 명태 꼬랑지를 매달아서 말려요. 한국과 달라요.

이 : 아가미를 달아서 말리는데 아가미 여기에 얇은 막이 있어. 근데 거기를 꼭 찢어서 꺾어서 두 마리씩 꺾어서 말리지. 한 손에 두 마리씩 다 코다리도 그렇게 하고, 여기서 덕장이 모자르면 많이 날 적에는 네 마리씩 한 줄에다가 꺾서 걸어요. 칠줄로 만들어서 꺾요. 산에 가면 칩이 개락이니까. 강태라는 내부는 바람에 하누바람에 불 켜에 말린 거를 강태라 그래요. 두드려도 나무같아요. 봄에 내불 켜에 말리는 거고, 가을에 말리는 거는 그렇게 가을에 말리는 거는 김장명태라고 그래. 김장에 많이 들어간다고. 김장담글 때 김장태가 뽕뽕뽕하게 반 정도 마르면 김장명태로 많이 들어가요. 김장태라 그래. 10월 달에 잡는 명태를 ‘김장태’라 그러잖아. 그래 인제 반 정도로 말려서 김장에다 넣

는다고, 우리도 김장에 보통 한 다섯 여섯 드름씩 김장에 넣는다고. 찢아서 양념하고 버무려서 제일 밑에, 김장독 제일 밑에 넣어놓으면 그 김장이 익어서 먹을 정도면 끄내서 먹으면 그건 완전히 꿀맛이여. 통으로 잘라서 넣지. 다 삭아. 뼈다구가 다 삭아. 아가미는 젓갈로, 내장은 창란젓에 같이 들어가고, 명란도 만들고, 써저리라 그러지, 써저리 젓은 있고 창란젓, 그 담에 뭐가 있냐면 내장 있잖아, 간유가 있지. 옛날에 6.25때는 기름이 없었어. 간유를 명태가 많이 나니까 굴뚝 거기는 불이 나가니까 뜨시잖아, 깨진 항아리에 애를 담아놓으면 기름이 나온다고, 굴뚝머리에 간유를 담아놓고 있으면 노란 기름이 뜬다고 그걸로 밤에 불을 때. 등잔불을 땀다고, 그런 거 몰랐을 거야. 나는 직접 체험했어. 그걸 솜을 비벼서 간유를 떠다가 불을 켜면 옛날에 부엌에 호롱불 구멍을 내놓으면 코끝 끄름이 나는데, 간유는 끄름이 안나. 불 크기가 촛불 반 정도로 올라오는데 절대 끄름이 안나. 불도 환하고 방도 환하고. 그걸 등유로 사용했던 거야, 명태는 하나도 버릴 게 없어. 명태 열, 쓸개는 옛날에 노인들이 뭐라고 말씀하셨다면 쓸개 모아놨다가 먹으면 ‘이게 만병통치약이다’ 그랬거든. 그건 모르겠는데 쓸개를 모았다가 이런 컵에다 타서 막걸리에 타서 생걸로 마시더라고. 나는 그것도 봤어. 옛날에는 덕장에서 명태를 말리잖아, 명태를 스무 마리도 꿰고, 대태라 그래서 열 마리씩 꿰어. 그때는 명태눈을 다 빼. 명태눈을 볶아서 먹고. 생으로 먹어도 맛있지. 명태눈은 젓갈용으로 안 담고, 명태눈을 빼서 들기름으로 양념해서 볶아먹었지. 지금은 명태눈알이 없으니 상품이 안되니까 빼면 큰일이지. 덕장에서 명태눈갈이를 빼러 많이 왔지. 뱃집으로 묶으니까 이렇게 하면 탁 터져. 덕장에서 일을 하면서 명태눈을 빼서 집에 가서 먹었지. 그때는 여기 내가 생각할 때는 살기가 힘든 시기니까, 눈을 많이 빼갔는데 학교 땡길 때 주머니에 넣어서 학교에 가서 간식으로 명태눈알을 먹었지.

조 : 명태 음식 중에서 가장 맛있게 드시는 것이 무엇인지요?

이 : 명태는 금방 잡아 올린 거를 배를 따개서 열만 꺼내고 그대로 삶아. 물이 팔팔 끓을 때 넣고, 그때는 낚시로 잡잖아. 바닷물로 깨끗이 씻어서 끓이지. 날이 추우니까 잡자마자 소금하고 고추가루하고 뿌려서 그냥 먹지, 무를 넣는 것은 생선을 먹을 적에 고기가 적을 때 그렇게 하는 거야. 바다에서는 그냥 끓이지 뭐. 국물에다 파 좀 넣어 넣고, 명태 먹고 국물에 밥 말아먹고 그랬지, 바다에서 먹는 거는 낚시 땡기면서 교대로 먹는 건데 자기 먹고 싶은 취향대로 그냥 먹는 거고, 명태국을 먹는 거를 제대로 먹으려면 무도 넣고 그

래야지 시원하게 먹을라면 명태 한 마리에. 명태국에는 파, 마늘 그것만 넣으면 되요. 명태는 잡으면 마리로 세지 않아. 명태는 잡으면 칠줄로 스물 마리씩 꿰어. 그걸 한 두름이라 그래. 한 두름, 인제 명태를 잡으면 그물명태를 잡으면 육지에 와서 명태를 뺏기지만, 낚시명태를 잡으면 그 자리에서 뺏겨. 한사람은 명태를 꿰, 스무 마리씩 꿰다고. 스무 마리를 한 두름이라고 그러지, 그걸 갖다가 육지에서 입찰을 해가지고 파는데 그물하고 낚시태는 가격차가 있지, 낚시명태는 싱싱하고, 그물명태는 그물에 걸려 가지구 이삼일씩 있다가 당겨 오니까 그 질이 좀 떨어져. 그러니까 낚시 미끼를 주로 양미리를 쓰고 임연수를 미끼, 오징어, 꼴두기 미끼도 쓰고 미끼에 따라 고기가 잘 물고 안물고 그래요. 왜냐하면 양미리 같은 거는 절이면 절굴 적에 잘 못하면 명태가 안 물어. 간이 덜하거나 즉 말하면 소금을 덜해서 고기에서 냄새나면 안 물어.

명태가 식성이 까다로와. 명태도 새떼같이 몰려다녀. 떼로 몰려 덩겨. 주어장이 대화퇴 안쪽 소비에트 안쪽이 그 주 어장이고, 함경북도 청진, 신포 거기가 어장이지, 여기 함경도 사람들 얘기 들어보면 겨울이 되면 명태가 알을 얼마나 낳았는지 그 알을 떠다가 젓을 담가 먹는데요. 그만큼 명태가 많이 들어왔다는 얘기지. 명태는 산란을 모래사장 에 그냥하니까 그걸 떠다 먹을 수 있는 거지. 여기 앞바다 명태도 가에 들어와서 산란할 것을 중간에서 노가리를 전부 잡으니까 알을 낳을 수 없고, 노가리가 따로 없다고, 내가 어촌계장 할 때 좀 다뤘다고. 99년부터 내가 어촌계장을 2년간 했는데, 노가리가 명태 새끼가 아니라고 하더라고. 그렇지 않지.

조 : 명태축제를 보셨잖아요?

이 : 명태가 없어서 안한다고도 하던데, 잡어축제를 대진항에서 하는데, 풍어제만 하기로 했지, 11월 중순에 하지. 무당은 옛날서부터 오던 사람이지. 호출네, 호출이는 죽었지만 머느리들, 아들들 쟁쟁하지, 께보 네가 왔지, 올해는 다른 사람이 온다고 해.

조 : 광산 탁씨지요? 여기서 태어났습니까?

탁 : 거진에서 났습니다. 양양 어성전에 있고, 거기에 저희가 별초를 하고 있습니다. 제가 장손이라서요. 탁장군 묘는 홍천 내면에 있습니다. 양양서 구룡령을 넘어서 홍천 내면에 있습니다. 고성 성천리에 있는 분은 저희들이 안 모십니다. 거진에 탁씨가 많습니다.

저가 12대손입니다.

조 : 여기 오신지는 얼마나 되었습니까?

탁 : 여기 온지 15년이 되었습니다.

조 : 어려서 명태 잡는 것을 많이 보셨습니까? 코다리는 어떻게 만듭니까?

탁 : 코다리는 명태를 덜 말린 것을 말하지요. 코다리는 바닷가에서 원래 모든 것을 처리하던 것을 바닷가가 좁고 하니까 더 추운 쪽에서 가서 말릴려고 하다보니까 진부령으로 대관령으로 넘어갔어요. 불과 이십 오년 한 삼십년 채 안되지요. 그때부터 거기서 했지, 원 바닷가에서 말리고, 덕장이라는 게 바닷가에 나무로 들에 대놓고 만들고 겨울에는 전부 그걸 말리거나 난리를 쳤지유. 뭐. 다 바닷가에서 말렸지, 교통이 나쁠 때는 넘어갈 이 유가 없었지유. 산지에서 버쩍 다 말렸지. 상덕한다고요.

조 : 고성에서 명태가 가장 많이 난 곳이 어디입니까?

탁 : 거진항이지요. 그렇니까 배 척수가 많으니까요.

조 : 명태잡이 배는 어떤 배였습니까? 대부분 연승이지요?

탁 : 연승이지요. 다 그러구, 겨울에는 다 잡았지요.

조 : 언제부터 잡았나요?

탁 : 양력 10월 중순부터 잡으러 나가지요.

조 : 어촌계에 대해서 물어보려고 합니다.

김 : 조합원이 320명이 되고 배가 200척이 됩니다. 유자망이 있고, 연승이 있고, 선외기가 있고요. 그리고 잠수기, 자망, 정치망 그 정도지요. 명태는 자망이나 유자망이 많이 하는데 자망은 몇 척 수가 얼마 안 됩니다. 서너 척입니다. 유자망이 한 이십여 척되고, 그 다음에 연승에 80척 정도됩니다. 연승은 주로 문어를 잡습니다. 예전에는 낚으로 하는데 지가리가 정부지원사업으로 하지요. 바다에 들어가면 빨리 삭아서 없어지도록 만든 것으로 하는데 낚으로 하지 않게 하는 것으로 하지요. 요즘은 낚시가 없고, 거진도 명태낚시를 많이 했는데 거의 안하지요. 낚시바리는 실제로 아침에 뿌려놓고 시간이 어느 정도 되면 걷어오지요. 명태는 어군이 형성되면 잡는 거지요. 명태는 수온과 많이 관계가 되는 것 같아요. 요즘은 수온이 상승되어서 잡히지 않아요. 명태는 동지달에 난다고 동태, 몇월 달에 난다고 하는 이름은 있지요. 요즘에 나야 하는데 지금은 전혀 없어요. 코다리

는 원양태를 여기서 털 말리는 것을 말하지요. 명태는 11월 달부터 해가지구 봄에 까지 하는데 음력으로 따져서 구정 전후무렵까지 했지요. 그전에는 2월 3월까지 했어요. 거진항과 대진항이 명태가 제일 많이 잡았는데 잡히지 않은 지가 7~8년 된 것 같아요. 요즘에는 털게가 많이 나고 도루묵이 좀 나고 정치망은 광어, 우럭, 임연수가 20년 만에 큰 게 많이 났어요. 예전에 안 나던 것, 저 밑에서 나던 것이 여기서 납니다.

조 : 명태가 나지 않는데 다른 어족의 어황은 어떻습니까?

김 : 오징어도 많이 나는 것이 아니고요. 여름에는 여기서 나다가 남쪽으로 내려가요.

조 : 예전에 덕장이 이곳에 많았지요?

김 : 저쪽에 보면 양쪽으로 땅이 넓어야 하니까 바닷가 옆으로 덕을 많이 했어요. 바람이 잘 통하고 햇빛도 잘 통하는 바닷가에서 전부 말렸지요. 바다하고 내륙에서 생선 말리는 거는 차이가 많이 나는데요, 하늬바람을 내바람이 하는데 그 바람에 말리면 명태가 잘 마르지요. 지금은 스무마리 한 두름에 20만원 정도 주고도 못 사먹어요. 국내산은요. 마리에 만원주고도 못 사먹어요. 옛날에 근해에서 나는 명태는 20마리에 만원주고 사 먹었어요. 지금은 몇 마리씩 잡아오는 사람이 있는데 한 두름에 20만원 정도 하지요.

조 : 명태는 어느 정도 바다에서 잡았나요?

김 : 거리상으로는 한 10마일 내외이고, 수심은 한 200~300메타에서 잡았는데 지금은 수심 한 500메타에서 잡지요. 수온이 상승되니까 바다 속으로 깊이 들어가지요. 고기라는 게 그 쉽게 말하면 자기 밥, 잔 생선 같은 것을 먹으러 가니까 뜰 수도 있고, 가라앉을 수도 있지요. 명태는 주로 미세한 잘잘한 것을 먹는데 머르치 그런 것으로 잡지요. 새치도 그렇고요. 좀 뜰 적에는 정치망에서 많이 잡고, 바닥에 내려앉아 있을 때는 그물배들 자망이나 적은 배들이 많이 잡지요.

조 : 명태요리 중에서 가장 맛있는 것은요?

김 : 여기는 국이 최고지요. 생태로 만든 탕이지요. 생태에 무를 넣어서 먹고, 말려서 찌서도 먹고, 말려서 그냥 뜯어먹기도 하고요.

조 : 어촌계 운영은 어떻게 하나요? 감사를 맡고 계시지요?

김 : 네, 여기는 어촌계 건물을 세 주어서 받는 것이 있구요. 해녀가 일년에 조금씩 내면 받지요. 해녀가 60명쯤 되는데 보통 4~50명이 계속작업을 하지요. 성계바리 할 때는 많

지요. 제주도 출신이 많습니다. 그 분들은 여기 와서 결혼한 분들이 몇 분 있습니다.

조 : 명태축제를 본 소감이 무엇인가요?

김 : 안타깝지요. 명태가 근해에서 나지 않으니까요. 근해에서 잡는 명태가 맛이 있지요. 러시아나 원양태는 그 사람들이 아무리 처리를 잘 해가지고 온다 해도 여기서 바로 잡아서 먹는 것만 못하지요. 냉동이나 약물처리를 하니까요. 일본산도 이렇게 들어오는 것이 많은데 날씨가 더 추우면 일본산이 들어와요. 모든 생선은 그렇잖아요 매운탕을 끓여도 내장이 들어가야 맛이 더 나는데 냉동이나 그런 것은 속의 내용물 들어 많이 망가지니까 맛이 잘 나지 않지요. 명태 같은 경우 내장을 넣고 끓이는 것하고 넣지 않고 끓이는 것과 는 맛이 엄청 차이가 나지요. 그리고 요즘도 여기서는 제사 때는 필히 요즘도 명태를 사다가 찌서 제사상에 올려요. 명란, 아가미 까지 하나도 버릴 것이 없어요. 김장김치에 명태를 속배기라고 해서 넣어서 먹고 서거리를 해서 먹지요. 명태는 크기별로 왕태, 대 태, 중태, 소태라고 부르기도 하구요. 봄에 잡는 거를 춘태라 하는데 그걸 구데기 명태라 해요. 여기는 봄에도 명태가 났어요. 못 보던 생선이 여기서 나요.

[구술자료8]

- 제보자 : 최용옥(남.70)
- 조사자 : 장정룡(강릉대 교수)
- 조사일시 : 2009년 2월 20일
- 조사장소 : 고성군 거진읍 축제현장



조사자(이하 조) : 지금 드시는 것이 털 말린 것인데요, 이걸 코다리라 그러지요.

최용옥(이하 최) : 네, 코다리지요. 옛날에 배를 탔지요. 젊었을 때요. 젊어서는 많이 탔는데 지금은 나이를 먹어서 안타지요. 70년대에 엄청나게 명태가 났어요. 거진부두가 전부 명태였어요.

조 : 옛날의 명태바리를 알고 싶은데요? 노래도 있었나요? 그물댕기는 것이 있었나요?

최 : 그때만 해도 젊어서 그런 걸 배우지 못했어요. 멸치 후리할 적에 ‘어허야 어허야, 어이야 데야, 어허야’ 그러구, 멸치를 그물에서 털 적에 ‘헤야 데야 데라’ ‘헤야 데야 데라’ 그렇게 털고, 여러 사람이 쪽 서서 그러지요.

조 : 명태배는 처음 몇 년도에 탔어요?

최 : 80년대에 탔어요. 명태가 많이 났어요. 제가 저 명태바리하러 저 서너 시간 배를 타고 나가잖아요. 두 시간 이상 나가면 제진이라고 명파 그 앞에 거기까지 나가요. 밤에, 망끼로 돌려가지고 그때는 낚시태가 많았지만 그물태는 망끼로 돌렸거든요. 돌려가지고 끌어올려가지고 자망이지요. 갓다 가려가지고 오면 그때는 명태가 많이 나가지고 배가 찰랑찰랑했어요. 여기서 부려놓으면 배 대놓으면 하루 종일 명태 뱃기거라 아주머니들이 고생했어요. 바로 땡겨오는 것은 놔두고 고 다음에 오는 것은 놓고 그랬어요.

조 : 낚시찍기라고 하나요? 그것의 미끼는 어떤 건가요?

최 : 그거는 낚시태 미끼이지요. 그때 청어로 많이 했어요. 미끼는 청어로 하고요. 여자들이 집에서 찍어가지고 하지요.

조 : 그러면 명태 그물은 다른 생선 그물코와 다르지요?

최 : 다르지요. 명태그물은 저 코가 크고, 근데 여기서 고기를 자망잡는 거는 코가 작아요. 그물로 잡는 거는 자망인데 명태는 그물이 참 발수도 얼마 안 되지만 코가 이렇게 커가지구서 켜(작은) 고기는 다 빠져나가요. 큰 거만 잡히고. 대태 이런 게 잡히지요.

조 : 그물 가지고 나갈 때 한 그물을 여기서 뭐라고 불러요?

최 : 여기서 한 그물을 그물 썬 한 통을 ‘한닥’이라 그래요. 한 50미터 되요. 한 20닥, 30닥씩 가지고 나가요. 그러면 바다에 가까울 때는 그물 뿌리는 게 발수가 많이 나가지만 저기 멀리 바다에 나가면은요 가라앉는 그 발이 가까워요. 사이가 가까워요. 한 20닥씩 뿌려야 해요.

조 : 그물에 뭘 달잖아요?

최 : 납이라고 그걸 달았어요. 자가웃씩 달아요. 돌망태기도 하는데 돈이 없는 사람은 망태기를 떠가지고 하고 그거 가정이 돈이 있으면 납을 큰 거를 끼고 하는데 돌을 달으면 망태기면 다 떨어져 나가고 돌망태기를 떠요. 돌을 여기다 넣어가지고 달고요.

조 : 뜨는 거는 뭘로 하나요?

최 : 그물 뜨는 노끈으로 떠요.

조 : 그러면 명태를 10마리를 잡았다 그러면 어떻게 나누나요? 그걸 뭐라고 하나요?

최 : 그러니까 어떻게 하나면 짓가리라고도 하고, 가구떼기도 하고, 그러니까 선주를 세 가구주면 저 고기 잡는 사람이 한가구 반, 어부가. 가구라는 거는 40마리에 한 가구이지요. 고기를 1/3만 갖고 2/3는 선주가 갖고요. 선원은 1/3을 갖는데 그걸 ‘짓가리한다’고 하지요.

조 : 바다에 나갈 때 몇 명으로 선원을 구성하나요?

최 : 대개 보면 톤수로 나가요. 배 톤수로, 배 톤수가 1톤 2톤 이렇게 되면 8명 9명 10명이 타요. 많이 타요.

조 : 바다에 나가면 밥 짓는 사람이 있구 그렇지요.

최 : 주방, 밥도 짓고 일도 하고요

조 : 돌리는 것을 뭐라고 했지요? 다른 도구는 뭐가 있나요?

최 : 그물, 망끼, 토시, 토시는 감아서 올라오는 것이, 땡기면 감아서 올라오는 거고, 망끼는 토시 위에 있어요. 큰 게, 토시는 그 밑에 있고요, 기계에서 토시가 돌아가면서 줄을 땡기면 망끼가 걸어서 올려요.

조 : 항구로 들어오면 그물작업을 하게 되나요?

최 : 작업을 그물 손질을 못하거든요. 있는 그물 갖다 부리고 탄 그물을 가지고 나가요. 그물을 놓고 들어와요.

조 : 그물은 빌리는 거나요? 자기 것인가요?

최 : 아유, 자기 거지요.

조 : 그물을 손으로 뜨나요? 만들어 놓은 것을 사나요?

최 : 그물 자체만 어구점에서 팔아요. 그러면 그걸 사다가 집에서 떠요. 집에서 밤새도록 떠요. 떠서 준비했다가 가지고 나가요.

조 : 그러면 명태를 잡아서 어디로 파나요?

최 : 그전에는 인제 용대리 그리로 많이 갔구요. 여기서도 그전에는 명태를 바닷가로 많이 걸었어요. 지금은 없으니까 못 걸고, 지금도 명태가 많이나면 덕장에 명태덕을 하지요. 명태가 안 나니까 못걸고 할 수 없지요.

조 : 옛날에도 코다리가 있었나요?

최 : 전부 코다리였지요. 두 마리씩

조 : 바다에 나가서 얼마나 많이 잡으셨어요? 혼자서요?

최 : 그러니까 배통에서 하는 것이거든요. 배통은 배안에서 전체가 하는데 백두름, 이백두름 이니까 2천 마리 3천 마리를 잡았어요. 노가리는 여기서 못 잡아요. 새끼니까 작으니까 그물에서 빠져 나가요. 굵은 것만 들어와요. 지금 우리 바다에서 고기가 고갈된 게 이 그물공장에서 너무 작게 만든 거예요. 새끼까지 다 잡히게 요런 것 까지 다 끌어들어 잡으니까 우리 어민들이 그걸 끌어오니깐 고기가 크지도 않고 다 죽으니까 버릴 수도 없고 팔수도 없는 거예요. 그러니까 우리 어민들이 고기를 살려가며 잡아서 먹고 살려면 그물코가 커야 되요. 큰 것만 잡고, 작은 것은 잡지 말아야 해요.

조 : 그러면 지금 어디에 사시나요?

최 : 여기서 좀 떨어졌어요. 간성이라고. 저는 배도 가지고 있다가 나이드 있어서 팔았어요. 저는 한 2톤이 있었어요. 그걸 뽀르레기라고 하는데 그게 있었어요. 제가 아웃모터 한 40짜리를 가지고 땡겼어요. 인제는 다 걷어치웠어요. 뽀르레기 안한지가 한 3년 되요. 계속 배를 했어요. 한 30년 되었어요. 처음 배를 탄 것이 쉰 댓 살 때 탔으니까요.

조 : 그러면 명태가 많이 잡혔을 때가 언제 였나요?

최 : 한 80년대였어요.

조 : 명태 잡으러 바다에 나가면 꺼리는 것이 있나요? 여자도 배를 타나요? 꿈이 나쁘면 어떻게 합니까?

최 : 안 가지요. 여자들은. 인제 배타는 사람이 여자 꿈을 꾸잖우 그러면 그때는 좀 기분이 좋지 않아요. 그러구 혹시 된 꿈을 꾸냐면 누구 죽은 사람을 보거나 친구네 초상을 하는 것을 보거나 하면 그런 걸 보면 고기가 엄청나게 걸려. 많이 잡혀요. 그건 좋은 꿈이에요.

조 : 바다에서 갈매기가 많으면 고기가 잘 잡히거나 바람이 어떻게 불면 잘 잡히고 그런 것이 있습니까?

최 : 갈매기가 많이 보인다는 것은 거기에 고기가 있다는 얘기에요. 갈매기가 고기를 알려줘요. 길을 알려줘요. 선장이 다 알아요. 옛날에는 주먹구구로 하잖아요. 지금은 다 탐여기가 있어요. 바람 가운데 무서운 것이 원산내기에요. 우리가 저기에서 작업을 하다가 원산내기 구름이 떠가지고 이렇게 바람이 불 직에는 벌써 이 파도가 팔랑팔랑하거든요. 파도가 멀리치는 것은 겁이 안 나는데, 굵은 파도가 이렇게 멀리치는 것은 겁이 안나요. 근데 팔랑팔랑 부는 게 배를 움직이지 못하게 만들어요. 원산내기 바람은 아주 그제 무서운 거예요. 한번 불었다면 여기는 파도가 산 같아요. 그러면 등대 밑에 항구로 들어올라면 파도가 높으니까 빨리 들어와야 되거든. 북풍이지요. 그다음에 내바람은 바다가 파도치는 거를 막는 거는 내바람이거든. 아무리 산같이 쳐도 저기서 하누바람이 불면 잣아들어요. 그 바람만 불면 까딱없는 거예요. 그런데 저기서 오는 바람은 안 되요. 무서운 바람이에요.

조 : 명태는 버릴 게 없는 생선이잖아요. 맛이 어떻습니까?

최 : 그렇지요. 하나도 버릴 게 없지요. 고성에서는 명태 속이고 뭐고 하나도 버리지 않지요.

명태 대가리는 말려놔다가 여기는 서거리도 하고, 알태는 명란 만들고, 그전에는 생태를 많이 먹었지요. 근데 지금은 황태를 많이 먹어요. 생태는 국을 만들어 먹는데 그전에는 먹는 게 무수(무)를 넣고 그저 소금 뿌려서 멸정게 간 맞춰서 먹고 그랬어요. 우리가 배에서 명태잡을 때는 그렇게 했고, 용대리 저쪽에 가면 명태구이도 그렇고 맛있게 만들어요.

조 : 그러면 배를 타면 어떤 고기를 일년 내 잡으셨어요?

최 : 근데 명태가 끊어질 당시에 명태가 점점 안나오잖아요. 우리가 배할 때는 여기에 명태가 많이 나오고, 양미리도 많이 나오고 해서 살기 좋았어요. 살기 좋았는데 여기에 옛날에는 명태배 한번 타가지고 명태 잡아다가 여기다 부러놔다면 술병 들고 다니면서 땃병, 뼈루병이라고 큰 거, 그걸 들고 땃기면서 마셨어요. 여기 색시집이 많았어요. 주점이 금산옥도 있었고, 송지옥도 있고 무슨 옥도 있고 전부 옥으로 되어 있었어요. 술 따르는 색시가 있었는데 색시가 한 두 명 그저 있었어요. 한 80년대에 있었는데 저 안에 시장 안에 있었어요. 명태 경매하고 돈이 생기면 삶컷 먹고 밤새도록 놀다가 또 이제 명태바리 나가는 거예요. 그러면 술이 털 깨서 나가는데 가다보면 한 몇 시간 가는지 모르는데 그러면 선장이 알아서 가지. 그러면 선장이 “야, 임마 일어나” 그러면 일어나서 명태 그물 땃기고 그랬어요. 고기 많이 나면 잘 놀았어요. 그때는 젊어 가지구 고기 잡아서 먹고 살 때만 해도 그전에는 바람도 많이 뿜지요. 여기에는 오징어 고장이잖아요. 여름에는 오징어 겨울에는 명태, 그리고 여기 앞바다는 광어, 자연산 광어가 나고, 도치가 나고, 싱어, 게도 많이 나지요. 게는 1월달부터 3월 달 4월 달까지 나요. 양미리는 끝났어요. 추울 때 나고요 문어는 지금도 잡아요. 지금도 그냥 나가서 잡는데 지가리라고 그러지요. 낚시 이렇게 해가지고 잡지요.

조 : 명태가 나지 않는 이유가 어디에 있습니까? 어떻게 생각하세요?

최 : 제가 생각하기에는 그런 것 같아요. 명태가 이제 노가리라고 따로 없어요. 없구 이름을 노가리라고 지었는데 첫째는 어민들이 고기가 줄어든 이유가 데구리배가 고기 씨를 말려요. 데구리배가 여기 제진서부터 큰 배가 데구리 배 두 대가 와가지고 쓸구 내려가요. 그러면 새우 새끼까지 싹 끌고 내려가요. 싹 끌고 내려가서 그제 어디 가냐면 속초항에 갔다가 부러놔요. 골뱅이 새끼 이런 것 까지 다 끌구 가요. 그 데구리배에 우리 어민들이 죽는 거예요. 바닥에서 싹 끌고 가니까, 저인망이니까. 그런 기 문제지요. 작은 배들

은 그냥 고기가 걸리면 가져오고 안 걸리면 말고 그렇게 살지유 뭐.

조 : 명태 축제에 와서 보시니까 어떤 느낌이 들어요?

최 : 근데 내가 참 이 고성에 살면서 명태축제에 오늘 처음 나왔어요. 나와서 보니까 참 마음이 아파요. 왜냐면 우리 고성에서 명태가 안 나는 걸, 생산을 못하는데 다 참 명태를 구해다가 축제를 하는데 그러니 어떡하나, 이게 명태 좀 나게 해달라고 고사지내는 거요. 명태가 나게 해달라고 고사 드리는 거죠.

조 : 옛날에 명태 잡을 때 추억이 생각나시겠네요?

최 : 그럼요. 그 망끼에다가 명태가 그물에 땡겨서 허영게 올라오면 그것같이 기분 좋은 게 없지요. 배에다 갖다 가려놓으면 배가 찰랑찰랑하지 뭐. 물에요. 기 쫓지요. 만선기, 그래서 여기다 앞에다 배를 딱 들여대 갖다 놓으면 명태를 하루 종일 못 다 뱉겨요. 그렇게 많았어요. 근데 이걸 어떻게 해요. 왜 이렇게 되었는지 모르겠어요. 근데 북한에서 명태 그물을 놓아서 남쪽에 못 내려가게 한다고 막았다고 하는데 그건 이해가 안 가는데, 이 명태라는 거는 물 조리(조류), 떠 있지요. 물 조리가 따뜻한 물이 있고 찬 물이 있어요. 그러면 저기 북한에서 내려올 직에는 찬 물이 내려와서 명태가 같이 내려와야 되는데 중간에서 물이 따뜻하니까 데루(도루) 올라가는 거예요. 못 내려오고요. 명태는 수십미터로 한 백 미터 더 들어갈 거예요. 그물도 그렇게 놓지요.

조 : 그러면 조류의 영향이 크군요?

최 : 여기서 끊어지는 거예요. 저 제진 앞바다. 거기서부터 끊어져요. 그러니까 명태배들이 고기 잡으려고 자꾸 올라가잖아요. 그러면 경비선들이 애를 먹지요.

조 : 이곳 태생이신데요, 고성에는 어떤 분들이 많아요?

최 : 고성 사람들은 고기 잡느냐고 고생이 많아요. 고성사람들은 법이 없어도 살아요. 진짜 사람들이 순하고, 그저 남의 것 안 뜯어먹고 속이지 않고 그저 고기 잡아서 내가 팔아먹고 그저 서로 이웃에 노놔(나누어) 먹고, 고성 사람들이 진짜 좋지요. 근데 고기 잡느냐고 고생이 많아요. 고성도 참 살만 했어요. 사람이 사는 과정에 대개 보면 다 순해요. 남을 도울 줄 알고요. 명태축제에 명태가 없으니 그게 마음에 걸리지요. 내가 아까도 얘기했지마는 참 이게 이 명태가 여기서 나는 것 같으면 우리가 마음이 얼마나 좋겠어요. 명태는 아직도 다른 데서 잡히니까 오겠지요. 오겠지요. 앞으로 명태가 온다는 기대를 가

지고 여기서 고성에서 살아야지요. 고기 안난다고 딴 데 가면 누가 뭐 고기 잡으라고 해주나요. 우리는 이 고성의 바다를 오염없이 잘 가꿔가면서 살아야 되요.

[구술자료9]

- 제보자 : 남동환(남.53) 고성군청 직원
- 조사자 : 장정룡(강릉대 교수)
- 조사일시 : 2009년 2월 21일
- 조사장소 : 고성명태축제 사진전현장



조사자(이하 조) : 사진은 언제부터 수집하셨나요?

남동환(이하 남) : 사진은 원래부터 취미이니까 그전부터 사진찍기를 좋아했습니다. 그래서 고성군의 오래된 사진이 없어서 거의 장롱에 있는 것을 많이 찾아냈습니다. 나이 드신 분들 연로하신 분들한테 직접 찾아가서 하나하나 수집하다보니 거기에 고성군에 관한 것을 수집했습니다. 아직까지는 미약하지만 수집하고 있습니다.

조 : 현재 남아있는 오래된 명태사진은 거진항의 명태로서 1943년 것이 있군요.

남 : 그 이전 사진이 별로 없구요. 이 사진은 거진 11리 덕장입니다. 근데 황태 황태하는데 황태는 명태 마른 것이 노르하면서 얼었다 녹았다 하면서 푸석푸석하잖습니까, 요건 해태라 그러는데, 바닷바람 맞고 마른 것은 황태처럼 푸석푸석하지 않고 딱딱합니다. 지금 여기 있는 것이 해태입니다. 딱딱하고 씹는 맛이 있고, 북어국을 끓이면 이게 더 맛이 있습니다. 실제로 식품학자들이 분석하면 성분이 조금씩 틀릴 것입니다. 여기서는 70년대 80년대까지만 해도 농촌마을의 아줌마들이 그물코를 따러 다닙니다. ‘한딱’을 따면 한 두름을 주고 그랬습니다. 집집마다 처마 밑에 명태가 안 걸린 집이 없었습니다. 그러니까 대신 품삯으로 받아오니까요. 그러면 여기서 말리면 자연건조인 해태라 합니다. 눈 맞고 한 것이 아니라 영서지방하고 틀리게 자연바람을 맞고 한 것이지요.

조 : 예전에는 건조할 때 코다리로 하나요 황태식으로 만드나요?

남 : 완전히 건조시키지요. 황태의 일종인데 그 자체가 틀립니다. 건조한 상태가 틀립니다. 황태는 스펀지 형체가 되지만 그렇지만 이거는 돌덩이처럼 딱딱해집니다.

조 : 그러면 어느 정도 기간동안 건조를 하나요?

남 : 잘 말리면 한달이나 두 달 정도지요. 겨울에 자체에서 얼었다 녹았다 하면서도 말른 자체가 푸석푸석하지 않고 딱딱합니다.

조 : 그러면 80년대까지는 명태가 많이 잡혔지요?

남 : 85년대부터 90년대 초반, 95년도까지에도 지방태가 많이 잡혔습니다. 영상자료도 있습니다. 95년도에 찍은 것이 있습니다.

조 : 명태자료관을 빨리 만들어서 전시해야 하겠군요. 그러면 사진에 나오는 덕장의 나무들은 소나무인가요?

남 : 네, 이거는 덕장, 덕거리, 덕목이라고 하는데 고랑대라 하지요. 이게 전부 짚으로 걸어서 널었던 것이지요. 벚짚으로 코를 걸어서 걸었지요. 지금은 나이론끈으로 하지만 벚짚으로 했습니다. 안 약합니다. 벚짚을 다섯 번 꼬아서 만들었습니다. 좀 귀찮은 일이지요.

조 : 그러면 이렇게 거는 것을 상덕한다고 하나요?

남 : 그렇지요. 밑에서 위로 위로 올려다 거는 것이지요.

조 : 그러면 고성지역은 명태를 전부 바다에서 말렸습니까?

남 : 그렇지요. 여기서 다 말렸습니다. 그 이후에 인제 황태 황태하면서 올라갔지요.

조 : 명태는 요리를 해 먹을 때 어떻게 먹습니까?

남 : 북어국을 많이 끓여먹고요, 제사상에 올려놓고요. 지금도 대진1리에 가면 명태 덕거리 하는 집이 있어요. 지금 가보시면 있을 겁니다.

조 : 명태그물은 어떻게 하나요?

남 : 명태 자망, 연승을 하지요. 자망을 많이 하지요. 연승은 비싸니까 생물로 하지요. 낚시태니까요. 자망은 그물태이지요. 여기서 낚시태도 많이 했지요. 돈이 되니까요. 비싸니까요.

조 : 지금 명태가 잡히지 않잖아요. 왜 그런 것인가요?

남 : 저는 전문가가 아니라서 잘 모르겠는데요, 제 생각에는 기후탓, 수온문제 두 번째는 노가리 남획, 노가리가 명태새끼인데요. 수온이 바뀌면 다시 잡힐 수 있지요.

조 : 지금 명태가 잡히지 않는데 우리가 할 일이 무엇이 있을까요? 축제를 폐지해야 합니

까?

남 : 아니지요. 없앨 수는 없고요. 겨울바다축제로 하고 있지요.

조 : 명태자료들을 잘 보관해야 하겠지요? 박물관이 필요할 터인데 어떤 자료들이 있을까요?

남 : 사진자료가 일단 제일 중요할 것 같구요, 영상자료, 그 다음에 명태요리 개발이 필요하구요. 어구, 낚시, 그러니까 낚시태도 고성군에는 두 가지 방법이 있습니다. 낚시찍기한다고 그러잖아요. 미끼 하는 것인데요, 거진방식하고 아야진 방식이 틀립니다. 거진 방식은 사각통에다 하나씩 걸고 아야진 방식은 동그란 통에다 걸고 좀 틀립니다. 그게 영상자료에 있습니다. 제가 1회 때부터 촬영했으니까 영상자료에 있을 겁니다.

조 : 그물 수리하는 것을 뭐라고 하나요? 그물 전체를 뭐라고 합니까?

남 : ‘한딱’이라고 하나요. 한딱 한딱, 닥이라고 하던가, 딱이라고 하던가 그러지요.

조 : 그러면 덕장이 바닷가에 많이 있었겠네요? 지금은 유일하게 바닷가에 덕장이 있군요.

남 : 그전에는 대진이고, 거진이고, 아야진이고 바닷가에 겨울에 덕을 걸었습니다.

조 : 명태사진은 몇 점이나 수집하셨습니까?

남 : 한 열댓 점이나 될까요. 영상조업자료가 좀 있구요.

[구술자료10]

- 제보자 : 이선국(남.52) 고성군의회 사무과장
- 조사자 : 장정룡(강릉대 교수)
- 조사일시 : 2009년 2월 21일
- 조사장소 : 고성명태축제 현장



조사자(이하 조) : 명태축제나 명태산업이 가야할 방향에 대해서 어떻게 생각합니까. 고성에서 명태가 나지 않는다고 해도 또 언젠가는 날 수 있는 것이고요, 명태 자체는 분명히 존재하고 다만 여기서 안 난다는 것이지만 분명한 방향설정이 필요할 것 같네요. 이 축제의 지속화를 통해서 고성의 어촌문화, 어로민속을 살려나가야 하지 않은가, 축제의 흥밋거리가 좀 부족하지 않은가, 문화적인 정체성을 넣어야 하는데 그러한 방안이 있을까요?

이선국(이하 이) : 여러 가지 좋은 생각이 많이 있을 수 있는데요. 여기가 사실은 70년대 이전까지만 해도 전국의 명태생산량의 70% 집산지이고 주산지인데 여러 가지 환경변화로 최근에는 명태가 안 나고 명태산업도 사양산업이 되다시피 되고 있는데 안타까운 것은 지금도 명태는 계속 나오고 있으니 옛 명성을 지속할 수 있는 여러 콘텐츠개발이라든가 하는 것이 필요하지요. 여기 69년도에 이사를 왔는데 그때만 해도 어판장에, 명태가 속된 말로 개락이었고, 그렇게 많이 나고 밤새도록 명태비린내가 거진 전체를 진동하던 시절이 있었고, 그것이 주변 덕장으로 가서 말려지고 말려진 명태가 전국에 팔려나가고 그것으로 다 생계를 유지하고 생활을 유지했지요. 기회가 된다면 지금 명태 관련된 어촌의 민속, 종래의 것을 체험관광이벤트와 맞물려서 프로그램화하는 것이 있어야 될 것 같고, 또 바다에서 이루어지는 어민들의 생활 그런 것이 하나의 콘텐츠로 체험이벤트가 되었으면 좋을 것 같네요. 지금도 우리나라 사람들이 명태를 계속 먹고 있으니까 그와 관련된 부수적인 산업도 여기가 지역적으로 기본적인 중심지가 되어서 전국에 명태명성을 되찾아갔으면 좋겠습니다.

조 : 지금 동해안에 명태가 나지 않기 때문에 오히려 명태축제의 의미가 강조되고 더 중요하지 않겠는가 하고 생각합니다. 명태는 지금 어디에서든 나고 있으므로 그것을 산업화하고, 과거 명태명성을 이어가고 명품화가 필요하지 않을까요?

이 : 그것이 우리의 숙제이지요. 명태를 명품화해야지요. 썩 것이 명태가 아니라 해양심층수 등으로 가공하여 명품화하면 좋겠지요. 명태가 나지 않지만 지금도 여기 항구가 있고 한국인에게 중요한 음식이고, 즐겨 먹는 식품이므로 어딘가에서 만들어야 하는데, 연안에서 잡히지는 않지만 그것을 가져다가 가공하고 식탁에 오르기까지 과정을 이벤트로 만들어서 보여주면 좋겠지요. 명태의 잡는 방법도 그물로 잡는 방법이 있고 낚시로 잡는 방법이 있고, 낚시도 낚시를 굽어서 잡는 방식 등도 잊혀져 가는 방식이므로 그것을 보여주는 관광이벤트, 콘텐츠로 개발했으면 합니다. 명태자망도 잊혀져 가는 어로방식이므로 체계화하여 보여주면 좋겠네요.

조 : 명태가 겨울철에만 잡히는데 관광객들이 사계절 내내 오게 되므로 명태산업단지를 만들거나 가공이나 도구나 방식, 어민들의 삶을 정리하여 보여줄 수 있는 곳이나 이것을 자료화하는 데이터베이스가 필요할 것 같습니다. 명태어로역사나 생활사, 어민들의 관습, 옛날 도구 등이 정리가 되어야 할 것 같습니다.

이 : 우리 지역은 겨울에는 명태, 여름철에는 오징어인데 계절별로 어업력이 있는데 중심을 명태와 오징어로서 다른 지역보다 북쪽과 가깝다보니까 중심지였으므로 그것과 관련하여 어촌지역의 생활모습을 연계하여 만들어낸다면 좋은 소재가 되고 테마가 될 것 같습니다.

조 : 명태는 과거 동해안에서 많이 낚고 지금도 북한이나 러시아, 일본 등지에서 잡히니까 우리는 명태산업을 버려서는 안 될 것 같습니다. 오히려 명품화로 나가야 하지 않을까 생각하네요. 우리가 아이디어를 낸다면 해양심층수와 연결한 명태명태화가 어떨까요? 안동간고등어방식도 있지 않을까요? 포장하고 상품화하고 고급화하는 것이지요.

이 : 그렇지요. 굉장히 중요한 것은 옛날에는 값싼 명태였지만 지금은 귀한 명태라는 점이지요. 금태라고도 하지요.

조 : 황태는 산에서 말리지만 바다에서 말린 해태를 특성화해야 할 것으로 보는데요?

이 : 그렇지요. 바닷바람에 말린 명태는 딱딱하면서도 씹는 맛이 있고 간이 있어서 맛이 한

결 좋지요. 황태는 민물에 담궜다가 추울 때 말리니까 간이 빠지고, 그래서 사실 싱겁고 단맛이 더 난다고 하는데 바닷가에서 제대로 해풍에 간이 간간이 되어서 말리는 명태가 두들겨서 뜯어먹으면 참 맛이 좋지요.

조 : 들어보니까 영하 5도씨에서 반건조하여 해풍으로 말리는 것이 좋다고 하더군요. 고성 명태 코다리의 명품화는 어떻습니까? 코다리라는 말은 속초, 고성에서 나온 용어라고 하던데요?

이 : 옛날에는 사실 코다리라는 말을 별로 안 썼어요. 옛날에는 코다리를 어떻게 했냐면 덕장에서 말리다가 중간정도 말린 것을 가지고 먹었는데 요즘은 코다리를 냉동 건조시켜 가지고 적당한 온도에서 건조해 내놓는데, 예전에는 추운 날 말리는 와중에서 반건조된 상태를 코다리라 해서 짚으로 한 것이지요. 사실 짚이 여러 가지 효능이 있지요. 역거리는 작은 앵미리나 그런 것을 엮은 것인데 명태만큼은 짚으로 코를 매서 했지요. 사실은 짚으로 해야만 맛이 더 하지요. 전통적 건조방식으로 하면 좋겠지요.

조 : 전통적 건조방법과 짚으로 묶어서 영하 5도에서 2주간 말리는 것으로 해서 상품화가 가능하겠지요? 바닷가에서 어부들이 말려서 코다리로 해서 먹었지요. 나는 지금 코다리를 좋아하는데 코다리 상품화 뿐 아니라 명태관련하여 명태민속놀이를 재현하고 명태어로요도 되살렸으면 좋겠습니다.

이 : 그렇지요. 명태그물 당길 때 가락이 있지요. 우리가 추워서 어렵기는 하지만 후리할 때 그물당기는 것이라든가 어촌의 노동요를 재현하면서 여기 온 관광객들이 참여하는 놀이가 있으면 좋겠습니다.

조 : 지금 명태가 잡히지 않지만 사라진 명태문화를 복원하고 그것을 통해 명태산업화의 새로운 길이 있지 않을까 생각합니다. 명태가 많이 나면 좋지만 명태가 나지 않으므로 명태축제가 더 가치가 있지 않은가, 그리고 날씨가 춥기 때문에 축제를 통해서 모여서 놀고 하나되는 신명의 땀흘림으로 하나 될 수 있지 않을까 합니다. 우리민족은 추우면 집에 움츠리기보다 오히려 밖에 나가서 뛰고 놀았거든요. 춥다고 해서 관광객이 오지 않는 것이 아니라 그들에게 겨울바다의 정취를 맛보게 하는 것이지요. 그러므로 추위를 이기고 고기잡이하던 어촌문화의 향수를 되살리는 프로그램이 많아야 할 것으로 봅니다.

이 : 날씨가 추우니까 역동적인 프로그램으로 만들면 오히려 그게 좋은 소재가 되고 테마가

될 수 있다고 봅니다. 충분히 가능하다고 보는데요, 이러한 것들을 잘 엮으면 겨울바다 명태축제가 바닷가에서 작업하던 모습, 어른들의 어렵게 하던 것을 정리하면 좋은 소재가 될 것 같네요.

조 : 그러므로 명태역사자료관이나 명태산업단지가 필요할 것 같습니다. 가장 고성적인 해양문화와 어로민속을 정리하여 보여줄 필요가 있을 것입니다.

이 : 여러 가지가 나올 수 있지요. 명란, 창란 등 부산물 식품 가공산업, 명태요리 음식점, 웰빙식품으로 개발하는 중심지가 고성이어야 한다고 봅니다. 고성은 명태축제나 명태 관련산업의 중심지가 될 명분도 충분하다고 생각합니다. 과거 명태생산의 70%이상을 가지고 있었고, 그것으로 경상도 등 각지에서 모여들었다고 하더군요. 그와 관련하여 지역경제가 산업이 활성화되었거든요. 그런 명분을 되살리고 산업화할 수 있어야 하겠습니까.

조 : 명태산업으로 다시 고성이 부각될 수 있다고 생각하는지요?

이 : 충분히 가능성이 있다고 봅니다. 직접 체험할 수 있는 프로그램이 있어야 하겠지요. 새로 만들기 보다는 있는 것을 잘 활용하면 되지 않을까 합니다. 어선승선체험이 인기가 많듯이, 명태와 관련된 과거의 것들이 더 확충되어야 하겠지요.

조 : 고성축제가 인제황태축제와 다른 모습이 경쟁력이 아닐까 합니다. 고성명태축제만의 맛이나 향기, 고유하고 독특한 항포구 축제로 만들어야 하겠지요.

이 : 옛날 어민들이 아직 계시니까 어로노동요 등을 채록하고 관습 등을 체계적으로 정리 활용했으면 합니다. 향후 발전할 것들을 잘 구상했으면 합니다.

조 : 명태관련 산업의 집약화 타운화가 필요할 것으로 보입니다. 예컨대 명태역사관, 체험장, 가공공장 등이 타운화 되었을 때 바닷가도 보고 통일전망대도 보고 하여 집중할 수 있지 않을까 합니다. 예전방식으로 덕장을 재현하고 복원하여 볼거리를 만들었으면 합니다.

이 : 옛날의 방식으로 고랑대를 매서 길게 해서 만들면 사진작가들이나 관광객들이 와서 사진도 찍고 볼게 있을 것 같네요. 짚으로 명태를 엮어서 길어서 쪽 해놓으면 볼거리가 되지 않을까 해요. 옛날 건조방식으로 재현하면 좋겠다는 그런 생각을 해봅니다. 거진항이 명태산지라는 명분도 있고 많이 알려진 곳이니까 축제도 앞으로 발전가능성이 많다

고 봅니다. 조 : 화천산천어 축제가 겨울축제로 명품화되었듯이 고성명태축제도 겨울 축제로 명품화될 수 있는 소재가 대단히 많다고 봅니다.

이 : 지금 명태가 나지 않아서 축제의 소득화와 연계되는 부분이 적어서 그런지 회의적인 부분이 있더라도 우리가 축제를 잘 만들면 가능성이 대단히 높다고 봅니다. 지금 명태가 잡히지는 않아도 그동안 내려온 내력으로 충분히 자원화가 가능하다고 생각해요.

조 : 잠시 명태가 안 나기 때문에 오히려 소중한 가치가 있거든요.

이 : 지금 우리 식탁에서 명태가 사라진 것이 아니거든요. 지금도 계속 우리가 먹고 있고 해장국을 먹고 있잖아요. 그것에 대한 중심지가 고성이다. 여기가 되어야 한다고 저는 생각하고 있습니다.

조 : 축제현장을 보니까 관광객들이 누구나 뭔가를 사서 들고 가더군요. 소득적인 측면에서도 부가가치를 창출할 수 있는 아이템이 많을 것 같은데요.

이 : 고성군이 명태의 중심지로 명분이 확실하고 산업화가 가능하다고 봅니다.

조 : 앞으로 고성하면 명태의 고장이라는 확고한 명분과 전통을 잘 살려나가면 좋을 것 같습니다.

이 : 우리가 희망을 갖고 할 수 있다는 생각과 가능성을 갖는 것이 중요하다고 생각합니다.

조 : 찾아보니까 명태이름이 백 개가 되고 요리가 백 개가 되듯이 아리랑과 같이 우리민족의 숨결 속에 깊숙이 자리 잡고 있는 것이 명태라고 생각합니다.

이 : 나도 명태의 고장에 살지만 처음 듣는 이름도 참 많아요.

[구술자료11]

- 제보자 : 윤영락(남, 57. 제6대 고성명태와 겨울바다축제 위원장)
- 조사자 : 장정룡(강릉대 교수)
- 조사일시 : 2009년 2월 21일
- 조사장소 : 고성명태축제 현장



조사자(이하 조) : 금년 11회 축제위원장이 되셨는데요 올해 역점을 둔 사업은 무엇입니까?

윤영락(이하 윤) : 먼저 아쉬운 점은 어획량이 감소되어서 그럭저럭 진행하고 있습니다. 많이 부딪쳐지기는 했어요. 명태가 나지 않는데 명태축제를 해야 하느냐, 과거 명태의 주산지라는 자부심 70년대 80년대까지는 우리가 명태 때문에 크고 자랐거든요. 명태가 잘 잡힐 때는 농촌까지도 잘 살았는데요. 그러한 향수를 기리고 있습니다. 지금 정부에서 많은 예산을 투입해서 명태가 과거에 많이 나던 바다 그 안에 어망들이 침체되어 있는 것을 건지고 있습니다. 침체망 인양작업도 예산을 아끼지 않고 있으니까요, 그렇게 되어서 바다 속이 정화가 된다고 할 것 같으면 언젠가는 명태가 다시 나는 기쁨을 맛보지 않겠느냐는 이런 마음의 기원을 하고 있습니다. 그러다 보니까 명태 한 가지만 가지고는 좀 아쉬움이 있으니 겨울바다축제라고 하여 행사를 하고 있습니다. 여기 항구가 아름답지 않습니까? 여기가. 그래서 겨울바다를 와서 즐기는 낭만이 있고, 지금 어선무료시승도 하고 있는데 줄을 서서 인산인해입니다. 가족들이 관광객들이 와서 관태도 해보고, 즉석 경매도 해보고요. 아침에도 경매가 재미있었습니다. 경매에 응해서 명태를 싸게 사가지고 가기도 하고, 그 외에도 명태가 아니라 해도 최북단 청정해역이므로 해녀들이 직접 잡은 어물과 어민들이 어제까지 직접 잡은 가자미도 팔고 그런 행사도 있습니다. 최북단이라는 것과 금강산 육로관광이 중단되어 아쉬움이 있는데 다시 평화무드가 되어서 열리기를 기원하는 행사로 하고 있습니다.

조 : 어민들이 고기도 안 잡히고 관광이나 경제가 안 좋아서 어려움이 있는데 축제를 통해서

얻는 효과가 있겠지요? 고성에는 겨울이 되면 많은 볼거리가 있어서 관광객들이 찾고 있으니 경제적인 점에서 축제가 도움이 있겠지요?

윤 : 네, 그렇습니다. 그래도 명태라고 하면 고성군이 내세워도 누가 감히 뭐라 할 사람이 없다. 그래서 명태를 가지고 활용한 각종의 식품가공을 고성군 식품으로 브랜드화 계획도 있구요. 행정에서 그렇게 하고, 고성해양심층수가 다른 데 보다 조건이 유리합니다. 해양심층수와 접목시키는 방안도 구상하고 있습니다. 예를 들어 얼어서 들어온 냉동태를 해양심층수에 녹여본다든가 또 해양심층수로 젓갈을 담가본다든가 접목하는 그런 계획도 세우고 있습니다. 그리고 이 행사를 통해서 직접적인 효과는 부두를 다시 정화하는 것이지요. 행사장 준비를 위해서 하는 것이지만 주민들이 화합하고, 직접적으로 먹거리를 통해 돌아오는 효과가 있고, 간접적인 효과는 고성군을 전국에 알릴 수 있는 효과도 상당히 크다고 봅니다.

조 : 축제가 단순한 소비가 아니라 명태를 명품화하고 최북단 고성을 알리는 효과가 있지요. 지금은 나지 않는 명태이지만 언젠가는 다시 돌아올 것으로 기대하면서 축제를 개최해야 하겠지요.

윤 : 저희들도 간절히 기대하고 있습니다. 이번에도 명태가 안 나는데 부적합한 행사를 한다는 모 언론도 있었습지만 우리는 어획량이 감소되었다 하더라도 명태가 다시 돌아오기를 기원하고, 또 과거의 명태산업에 대한 어민들의 향수나 정신적인 것을 기리는 것으로 그래서 차라리 더 확대해 나갈 용의가 있습니다.

조 : 그렇지요. 명태가 우리 식탁에서 사라진 것도 아니고 명태어종이 없어진 것이 아니니까요. 단지 고성앞바다에서만 잡히지 않을 뿐이니까 우리는 명태박물관이나 산업단지를 만들거나 명태어로민속체험장 등을 만들어서 그런 산업화하고 문화화하는 방향에서 명태의 매카로서 전통을 확고하게 해나가고 강화해 나가는 것이 중요하겠습니다.

윤 : 그렇지요. 행정에서도 그런 쪽으로 관심을 갖고요 말로만 그칠 것이 아니라 심도있게 연구를 해보겠고, 안동에서 고등어가 나서 간고등어가 유명한 것이 아니지요. 그러나 고성에서 명태를 가지고 주제로 하겠다는 것을 누가 나무랄 수는 없는 것이지요.

조 : 지금도 인근 나라에서는 명태가 잡히고 있고 명태를 잘 활용하여 맛있게 먹는 우리 한국인의 문화가 있고, 충분한 자원이 있으니까 축제로서 가능성도 높다고 봅니다. 앞으로

어떻게 해나가실 계획인지요?

윤 : 북한과의 관계가 원만해진다고 볼 때 지금 중국이 와서 조업하는 고성앞바다나 원산앞 바다든지 동해안 어장을 우리가 들어가서 조업을 하면 명태를 잡아올 수 있는 것이니까요. 그런 희망도 가져봅니다.

조 : 저는 명태축제를 더 고성다운 것으로 만들어 나갔으면 하는데요, 해양심층수를 활용한 다든지, 아름다운 항포구를 활용하여 다양한 프로그램을 만드는 것이 좋을 것 같습니다. 인제황태축제기간에 홈쇼핑 매출이 몇 배가 된다는 말을 들었는데요, 우리가 명태 축제 기간에는 코다리든 황태든 것같이든 각종 청정 자연산 해산물 등의 판촉활동이 활성화하는 계기가 되지 않을까 합니다. 그리고 명태민속놀이나 어로요, 그물질, 후리질 하는 것들을 발굴하여 자원으로 대표상품으로 활용했으면 합니다. 인제황태와 달리 고성황태는 바닷바람으로 말려서 차별화가 될 것 같은데요?

윤 : 그렇습니다. 요즘 기상의 변화로 사실 한냉고기압이 천사십미리바 이상의 고기압이 내려올 때 좋은 품질의 명태 황태가 나오거든요. 그런 한냉전선이 되어야 해풍을 맞으면서 얼고 녹고 하는 명태는 심지어 아주 단맛이 나요. 여기다 놓으면 치우기 전에는 맨입에도 자주 손이 가구요. 그럴 정도로 맨입에 먹어도 입맛에 달 정도로 그런데요 저기 영너머서 바짝 얼거서 솜방망이처럼 하는 거는 우리가 옛날에 만들던 그런 명태 맛 하고는 달라요. 여기 사람들은 사실 그거를 아예 잘 먹지 않아요. 바다에서 말려서 짭맛도 나고요. 그런 것이 맛이 좋아요. 그래서 4-5일씩 강하게 바짝 얼었다가 부풀었다 녹으면서 바닷바람에 말리는데, 저기는 진부령이나 대관령이나 겨울 내내 눈을 맞고 그러면서 솜방망이처럼 부푸는 거지요. 여기서 나오는 명태는 빨강고요, 영에서 겨울 내내 영하에서 부풀리면 노래져요. 창고에 들어가면 밀폐해서 저장을 딱 하면 여기 명태는 여름이 지나가도 보면 아주 빨강게 되고요 빨간 것이 제 맛이 나는 명태인데 우리가 지금 그걸 못 만들고 있는 거지요. 그러니 거기는 황태고 원래는 여기는 붉게 나옵니다.

조 : 오늘 코다리 판매장에 가서 봤는데요, 산에서 말리는 황태보다 바다에서 말리는 코다리가 오히려 경쟁력 있는 고성명태 상품이 될 것 같기도 하네요. 코다리가 고성 명태를 상징할 수 있지 않을까 하는데요, 황태는 이미 다른 곳에서 널리 알려져서 고성 황태로는 경쟁력이 약할 것 같습니다. 바다에서 말리고 짭짤한 채 간이 빠지지 않은 채로 건조되는 코다리가 안동간고등어처럼 차별화되지 않을까 합니다. 이름도 이 지역에서 만들어

진 것이므로 듣기에도 신선하고, 재미있고 독특한 것으로 생각합니다.

윤 : 황태도 과거에도 다 여기에서 작업해서 그 사람들이 다 여기서 가져다가 상덕하기만 했어요. 샅을 받고 인제 샅덕거리만 했는데 명태 신고 가서 걸고 일하던 사람들이 황태를 브랜드화 한 것이지요. 원래는 다 여기 이쪽 명태가 그리로 갔어요. 여기는 주인노릇만 하고요, 지금도 대다수가 여기 명태를 가지고 가서 황태를 만들어요. 고성에서 하던 분들이 고성에 있던 속초에 가든 여기 분들이 여기 공장에서 작업에서 거기는 말리기만 하는 거예요. 그래서 여기 큰 공장들이 아직 고성에 다 있습니다. 지금도 예를 들어 봄에서부터 원양태 쌀 때 3-4월부터 5월까지 사거든요. 그것을 작업해서 급랭해서 팽팽 얼귀 났다가 겨울에 영하의 날씨가 되면 쪽 실어다가 걸기만 하면 되요. 거기서 작업하지 못해요. 처리장이 없기 때문에 작업자체를 여기서 합니다. 고성에서요. 그래서 지금도 고성이 명태의 고향이지요. 코다리라는 것이 전국적으로 그 이후에 다른 곳에도 공장이 있는데 여기서 배워가지고 갔어요

조 : 고성명태의 명품화 작업이 필요한 시점이 되었는데요, 명품화 전략이 필요할 것 같습니다. 명태의 산업을 부흥시키고 경제적 가치를 높이는데 축제가 기여해야 하겠지요?

윤 : 그래서 저희들은 계획을 갖고 있고요, 일단은 이번 행사기간 중에 방송이 나갔는데요, 바다를 버릴 수는 없는 것이고요, 우리가 외국의 해역에서 쿼터량을 받아서 매년 우리나라 배가 조업을 하잖아요. 결국은 그 명태가 이리로 다 오거든요. 부산의 큰 배들이 들어오면 명태를 소비시키는 것은 이쪽 지역이에요. 생물로는 서울 쪽으로 가겠지만, 가공하는 것은 다 동해안 쪽으로 여기로 옵니다.

조 : 축제 뿐 아니라 명태관련 산업을 집중하고 명태의 역사를 보여주고 알려주고 이해시킬 수 있는 자료관이나 체험장, 역사박물관 등의 타운화가 필요할 것 같은데요?

윤 : 그래서 지금 가공할 수 있는 고성군 수산물가공처리장은 상당히 큰 것이 있구요. 동해안에서는 규모가 제일 큰 것 송포리에 있습니다. 지금 진부령으로 올라가는 명태들이 거기에서 작업이 되고 있다고 보시면 되구요, 아까도 말씀드린 대로 3월부터 5월까지 그럴 때는 소비가 작으니까 부산냉동에 넣든지 이곳에 넣든지 해서 일년 내내 작업하는 것입니다. 결국은 아직도 우리나라에 부산항이든 어디에 명태가 들어왔다고 하면 대다수 가공 작업을 이쪽에서 하는 셈이지요. 바로 시장으로 생물로 올라가는 것 외에는 가공은 여기로 온다고 보면 됩니다.

조 : 올해 축제가 11회째인데요, 운영이나 예산사용을 어떻게 하고 계십니까?

윤 : 예산 규모는 다른 행사에 비해서 미약하지요. 군에서 2억3천, 우리가 협찬사에서 받아서 3천만원해서 2억 6천정도입니다. 예를 들어 화천산천어 축제할 때 서울 광화문 네거리 전광판에서 광고를 때려주는 것이 4억이거든요. 인제 빙어축제 광고 홍보비가 2억이에요. 우리는 광고홍보비 2천만원인데 예산에 비해서 내실이 기해졌다는 거예요. 보는 분들이 그러지요. 전년도에 통계가 37만 명이 나왔는데 금년 해맞이축제에 전년도 50%가 왔구요, 우리해양박물관 관람객 입장료 수입이 동기 전년대비 48%에 지나지 않아요. 그러니까 안 움직이고 안 쓰는 거예요. 지금 분위기가. 해맞이축제에 그래도 주차할 때가 없었는데요, 그리고 금강산 육로관광이 될 때는 그 관광객들이 여기를 경유해 갔어요. 나오는 코스로요. 그런 부분이 중단되어서 올해는 다소 조심스럽습니다. 그래서 저희들은 행사자체를 알차게 만드는 것이구요, 많은 분들이 오는 것은 하늘에 맡기는 것이지요. 저는 과거에 명태중매인사업을 했는데요 그때는 명태를 밤새 다 치우지를 못했어요. 83년도에 그만두었는데 내 명태를 어디다 두었는지 모를 정도고, 배가 안나갔으면 할 정도로 명태가 많았어요. 받아냈는데 내 무더기를 잃어먹는다니까요. 종이에 상회이름을 딱딱 써서 놓아도 날아가면 그만이에요. 과거에는 그랬어요. 언젠가는 돌아오겠지요.

조 : 앞으로 명태산업이나 축제가 가야할 방향은 무엇일까요?

윤 : 그래서 이번에 축제사무실을 17평짜리를 처음 지었어요. 우리가 1회 때부터 좋은 자료를 다 가지고 있어야 했는데 그러지 못했으니까요, 사무실이 없다보니깐 그랬구요. 이제는 분기별로 회의를 하고 고성군 행정, 의회, 위원회에서 축제현장에 나와서 자체평가를 하기로 했어요. 행사기간에 끝나는 날 자체평가를 하기로 했고, 무대도 옮겨 뒀구요. 변화를 힘들어해서 일단 시행착오가 있을지 모르지만 잘 된 것 같구요. 명태가 안나기 때문에 더 해야하고, 춤기 때문에 더 해야 할 것 같아요. 명칭이 겨울바다축제인데요 날이 추워서 오히려 다행이라고 했어요. 다 이의가 없어요. 그래서 춤터라도 겨울바다 낭만을 맞볼 해양테마를 가져가야 하겠고요. 명태를 가지고 고성군 식품으로 명품화하는 것을 고성군 행정에서 노력할 것으로 보구요. 행사는 평가를 하고 보완하여 발전시킬 계획입니다. 내년에는 가두리 양식장처럼 해서 조피볼락, 우리기 등을 어민들이 잡아온 것을 넣어서 가교처럼 만들어 낚시를 가두리 옆으로 낚시할 수 있도록 하는

것을 계획 중입니다.

조 : 앞으로 해야 할 것 가운데 명태관련민속놀이 개발이 꼭 필요하겠고, 어촌민속을 축제현장에서 체험하고 배울 수 있는 행사가 다양해져야 할 것으로 보입니다.

윤 : 좋은 계획이 나왔으면 합니다.

[부 록]



[부록 1]

정문기, 어류박물지, 일지사, 1974, 삼백년 보물 명태

‘명태는 값진 영양소를 구비하고 있다.’ 명태는 기름기가 적고 담담한 물고기다. 그러나 생선으로 국을 끓여 먹어도 맛이 좋고 말린 북어로 국을 끓여 먹어도 별미다. 진한 기름기를 싫어하는 사람이나 노인들에게는 안성맞춤의 영양식품이다. 해방 전에는 북어와 피문어와 홍합과 파를 합치어 ‘건곰’이라는 국을 만들어 가지고 노인이나 병후환자들의 보신탕으로 애용해왔다. ‘건곰’은 북어 배 안에 말라붙은 검은 간유가 우리나라와 국맛을 조절했었다.

그러나, 최근에 만드는 북어 배안에는 간유가 한 점도 남아 붙어 있지 아니하여 ‘건곰’의 가치를 떨어뜨리고 있다. 명태는 내장은 별도로 창란 젓갈을 만들고, 귀세미로는 귀세미 젓갈을, 알은 명란젓을 만들며, 눈알은 구워가지고 술안주로 이용하고, ‘고니’는 그대로 국을 만들어 먹는다. 모두 영양식품으로 별미다. 최근에 만드는 북어의 배안에 간유가 한 점도 말라붙지 아니하는 원인은 생명태 배안에서 약용으로 간유를 전부 집어내 가지고 따로 처분해 버리는 까닭이다.

최근 신선한 생명태의 살을 짓이겨 가지고 물과 설탕, 기타 조미료를 약간 첨가하여 냉동해 두면 수개월 동안은 육질이 변하지 아니한다. 이로써 ‘고기묵’을 만든다.

명태는 어체 각 부분 중 하나도 버릴 부분이 없다. 그리고 명태는 예부터 우리나라 관혼상제의 의식에 없어서는 아니 될 식품으로 알려져 있다. 명태는 겉으로 보기에는 여위고 보잘것 없는 물고기같이 보이나 값진 영양소를 구비하고 있는 물고기다. 사람의 신체 각부의 세포를 발육시키는 데 필요한 리진이라는 아미노산을 비롯하여 뇌의 영양소가 되는 트립토판도 있고, 시스틴과 티록신 등 아미노산도 많이 포함돼 있다. 명태 간유 중에는 비타민A와 D가 많이 포함돼 있다. 세계에서 우리 한국민족처럼 명태어를 잘 요리해 즐겨 먹는 민족은 없다.

‘명태어는 한기를 느낄 수 있는 북방의 물고기다.’ 명태어는 추위를 느낄 수 있는 북방의 한류성 물고기다. 수온이 1℃에서 10℃까지의 찬 바다에서 살고 있다. 북태평양의 북부 배

링 해를 비롯하여 오후츠크 해와 한반도 동해에 많이 서식하고 있다. 우리 동해에는 함경남도 연해에 제일 많고, 다음은 강원도, 함경북도, 경상북도의 순이다. 겨울에는 경상북도 강구와 포항 근해까지 남하한다.

찬물이 담겨져 있는 바다의 하층에서 중층에까지 서식하나 계절에 따라서 깊은 곳으로의 이동을 감행한다. 북방에서는 겨울철에는 깊은 하층으로 내려가고 여름철에는 얕은 층으로 떠올라온다. 그러나 우리 동해와 같이 남방에 있어서는, 가을부터 겨울까지는 얕은 연안 쪽으로 이동하고 봄부터 여름까지는 깊은 곳으로 들어간다. 산란은 겨울철에 실행하는데, 북방일수록 그 시기가 늦어진다.

암수는 서로 나뉘어져 떼를 지어 다닌다. 수놈은 중층에서, 암놈은 하층에서 떼를 지어 다니고 돌아다닌다. 수직 분포는 20m에서 300m의 수층이다. 우리 동해의 명태는 매년 봄부터 여름까지는 동해 중부 이북의 심해 중층에 서식하고 있으나 가을 초순이 되면 점차 연안을 향하여 이동하기 시작하여 200m 등심선 부근의 해저에 모여든다. 그러나 겨울이 와 산란기가 되면 더 얕은 내만에 들어와 수심 50m 내지 100m쯤 되는 평탄한 해저 모래 진흙바닥에서 산란한다. 산란한 후에는 깊은 바다로 사라져 버린다. 일부는 수심 20m 내지 100m의 중층에서 산란하는 놈도 있다.

명태가 산란할 때는 거의 식사를 전폐하고 어부들이 그물로 잡아가지도 모를 정도로 취해 버린다. 산란 시각은 자정부터 새벽까지다. 바람이 없거나 미풍일 때에 성행된다. 명태 한 마리가 산란하는 알 수는 25만 내지 40만 개이다. 수정된 알은 5℃ 내지 10℃때에는 약 10일 만에 부화되고 부화된 새끼는 약 6개월 만에 길이 7cm쯤으로 자란다. 7cm 쯤으로 자랄 때까지는 산란장 부근의 해류가 빠르지 아니한 중층이나 내만에서 성장한다. 그 후 여름이 돌아와 헤엄치는 능력이 생기면 깊은 바다로 이동한다. 만 2년쯤 되어 몸 길이가 25cm 쯤 될 때까지는 200m 등심선 부근의 바다에서 서식한다.

명태의 산란장은 그 자체가 스스로 잡히어 가는 어장이 된다. 산란장에 명태떼가 들어오면 먼저 살고 있던 털게나 가자미 무리 등은 다른 곳으로 달아나 버린다. 그러나 둔한 해삼, 해면, 조개 및 털게 새끼들은 일단 도망갔다가 다시 돌아온다. 기름상어와 대구무리는 명태와 같이 이동하고 정어리, 멸치, 도루묵어 및 살오징어새끼는 명태에게 쫓기어 다닌다. 명태의 먹이는 주로 잔새우이나 정어리, 멸치, 도루묵 및 살오징어새끼들도 먹는다.

또 자기 새끼도 잡아먹는다. 그러나 명태새끼를 제일 많이 잡아먹는 물고기는 횡태기[임연수어]라는 물고기다. 명태새끼인 노가리무리를 보호하려면 이 횡태기를 잡아 치우는 것도 한 방법이다.

‘명천 태 서방에서 딴 이름’ 명태어는 고대로부터 우리나라 국민들이 가장 많이 애용해 온 영양식품이다. 과거 함경도 삼수갑산 농민들 중에는 영양부족으로 멀쩡한 눈이 보이지 아니하게 되는 사람들이 있었다. 이런 눈먼 사람들은 겨울 동안에 연안 어촌으로 내려가 명태 간유(肝油)를 1개월 동안만 먹으면 어두운 눈이 거짓말같이 밝아져 가지고 고향으로 돌아갔다고 한다. 명태는 강원도와 함경도 주민들의 삶과 피를 만들어 주었을 뿐 아니라 눈도 밝게 해 준 영양식품이다.

거금 328년 전 이씨조선 왕조개국 250년경의 이야기다. 함경도 관찰사로 부임한 민 아무개가 초도 순시차 명천군을 방문했다. 시장했던지 식탁에 오른 명태요리를 맛있게 먹었다. 물고기 이름을 물으니 그때까지 이름이 없었다. 즉석에서 명천군(明川郡)의 명자와 어부인 태(太)씨의 태자를 따서 명태(明太)라고 어명을 지어주었다. 그러면서 이 명태어는 ‘우리나라 300년 보물’이라고 예언했다. 명태어는 고래로 그 어업면이나 영양면으로 보아 우리 국민에게 가장 친밀한 관계를 가지고 있는 물고기인 만큼 그 별명도 가지각색이다.

생명태의 이름은 선태(鮮太), 명태어(明鮐魚), 망태(網太), 강태(江太), 간태(杆太), 북어(北魚), 춘태(春鮐), 왜태, 애기태, 애태, 노가리, 막물태, 은어(銀魚)바지, 동지(冬至)바지, 설달바지, 일태(一太), 이태(二太), 삼태(三太), 사태(四太), 오태(五太) 등 19종의 이름이 있는가 하면 제품의 이름은 건태(乾太), 동태(凍太), 북어, 더덕북어, 북고어(北蕘魚) 및 노가리 등의 이름이 있다.

그중 왜태, 애태, 애기태 및 노가리는 명태새끼[雛魚]의 이름이고, 은어바지는 도루묵어(함경도에서는 은어라고도 함)떼가 회유해 온 뒤에 반드시 명태 떼가 따라오는 습성을 따서 명명한 이름이다. 노가리는 생명태와 동건(凍乾)제품에 공통으로 부르는 명태새끼의 이름이다. 북어는 강원도에서 생명태를 말하며, 북방에서 회유해 온 명태라는 뜻인데, 서울 이남 각지에서는 동건 명태제품을 ‘북어’라고 한다. 동건 명태의 제조 방법은 우리 민족이 세계적으로 자랑할 수 있는 과학적인 것이다.

북어 제조방법은 함경도 신포(新浦)를 중심으로 발달된 제법이다. 매년 12월부터 2월까지의 기간에 생명태를 해안에 설치된 명태 건조장인 덕(木德)에 걸치어 가지고 동건시키는 방법이다. 밤에는 냉기로 명태 근육세포들 사이에 있는 수분이 동결되고 낮에는 태양 광선으로 근육 세포 사이에 얼었던 얼음을 기화(氣化)시키면서 건조시키는 방법이다.

결빙→기화→건조가 반복되는 수산물 제조방법이다. 이리하여 동건시킨 북어는 근육 세포 사이에 있던 얼음이 빠져나가 기화되는 바람에 공간이 생긴다. 이 무수한 공간으로 말미암아 북어의 살은 부슬부슬해진다. 마치 말린 더덕과 비슷하게 된다. 이렇게 만들어진 북어를 더덕북어라고 부른다. 더덕북어는 동건 명태 중에서 제일가는 우량품으로 명태보풀음을 만드는 데는 일품이다. 더덕북어는 빛깔[體色]도 노랑색이 섞여 보기에 맛도 좋을 듯하다. 그 중에서도 함남 신포산 더덕북어가 일품이다. 신포의 겨울 기후가 생명태를 동결→기화→건조시키는데 이상적인 동시에 생명태가 많이 잡히는 시기를 맞추었던 까닭이다. 더덕북어가 많이 생산되는 시기는 12월부터 2월 사이이다.

다른 지방에는 이 더덕북어를 만드는 환경 조건이 구비돼 있지 아니하다. 38이남에서는 생산 시기의 기후 관계로 더덕북어를 만들지 못한다. 북어살이 단단하고 체색이 검은 회색으로 된 제품이 생산되고 있는 것이다. 1930년경만 해도 우리나라 한반도에서 생산되는 명태어의 1년간 어획고가 2억 1천만 마리였다. 당시 인구가 2,200만 명이었으니까 1년에 1인당 평균 약 10마리(5.6kg)의 명태를 먹었다.

함경도 민 관찰사가 300년 보물이라고 예언한 명태어가 최근에 와서 점점 줄어들어 가고 있다. 명태새끼인 노가리까지 마구 잡아가지고 공공연하게 상품화시키고 있다. 명태의 번식 보호책 중에서 가장 효과적인 방법은 이 치어인 노가리 체포를 엄금하는데 있다. 남북에서 잡기만 하다가는 한반도의 명태는 더욱 줄어들고 말 것이다.

현재 북양 원양어선이 잡아오는 명태로 그 부족량을 메우고 있는 실정이다. 다행히도 우리나라 명태 산란장은 신포 앞바다 마양도(馬養島) 연해를 비롯하여 광활한 수역이 마련돼 있다. 국내산 명태어의 번식 보호대책이 속히 확립되어 매년 적정 어획이 계속되도록 남북이 협력해야 할 것이다. 동해의 명태는 우리 한반도 국민의 영양식품으로 옛날부터 이용해 왔는지라 우리 민족이 번식 보호해 가면서 활용해야 할 보물이다.

[부록 2]

이규태, 한국인의 밥상문화, 신원문화사, 2000, 256쪽

‘한국인은 명태 킬러’ 생선 입맛도 세상 사람이 그렇게 다를 수가 없다. 중국 사람들이 좋아하고 많이 먹는 것은 잉어요, 일본 사람들은 도미, 미국 사람들은 연어, 프랑스 사람들은 넙치, 덴마크 사람들은 대구, 아프리카 사람들은 메기다.

‘맛있기로는 청어, 많이 먹기로는 명태’라는 말도 있듯이, 우리 한국 사람들이 가장 많이 또 즐겨 먹는 생선은 뭐니 뭐니 해도 명태다. 기록에 보면 1940년 한 해만도 한국 사람이 먹어치운 명태가 자그마치 2억 1천 마리나 된다. 당시 인구가 2천 2백만이었으니 한 사람이 평균 열 마리의 명태를 먹은 꼴이다. 놀라운 명태 킬러들이 아닐 수 없다.

그래선지 명태처럼 버리는 부위 없이 철저히 먹어치우는 생선도 드물다. 명태 살로는 북어국·북어찜·북어구이·북어조림·북어무침·북어전·북어장아찌·북어포·북어보풀음·북어냉국 등을 해먹는다. 또 내장으로는 창란젓, 알로는 명란젓, 대가리로는 귀세미젓과 대가리무침을, 심지어는 눈알을 구워서 마른안주로, 꼬리와 지느러미는 살짝 볶아 우려서 맛국물을 내어 먹는다.

제상에 명태가 필수불가결한 것도 한국인과 명태와의 깊은 함수 관계의 반증이며, 이 세상에서 명태를 먹는 유일한 민족이란 것도 한국인의 가장 한국인다움 자질에 꼭 들어맞는 그릇을 명태가 지니고 있기 때문인 것이다. 문헌상 명태가 나타나기 시작한 것은 16세기 중종 때 증보한 《신증 동국여지승람》의 함경도 토산물로서 등장한 것이 처음이다.

‘명태’라는 말은 삼수갑산(三水甲山) 등 함경도 오지 사람들이 바닷가에 나와 명태를 먹으면 눈이 밝아진다고 하여 명태란 말이 생겼다고도 하고, 함경도 명천군에서 가장 많이 나는 생선이라서 명태라 했다고 한다. 또 명천의 태씨(太氏)라는 어부가 잡아 올린 고기를 맛있게 먹은 함경도 감사가 명태로 이름을 지었다는 설도 있다.

명태는 역사는 길지 않으나 그 명칭만은 다양하다. 북해에서 난다하여 북어(北魚), 말린 것은 건태(乾太), 얼린 것은 동태(凍太), 투망으로 잡은 것은 망태(網太), 낚시로 낚은 놈은

조태(釣太), 강원도 연안에서 잡힌 놈은 강태(江太), 함경도 연안에서 잡힌 작은 놈은 왜태(倭太), 함경도에서 봄철에 잡힌 놈은 막물태, 노르께한 것은 황태(黃太), 정월에 잡힌 것은 일태(一太), 2월에 잡힌 것은 이태(二太)이다. 한국인의 한국인다운 존재 증명을 대변하는 명태, 많이 먹고, 많이 잡히기에 이렇게 수많은 이름을 가진 생선도 아마 드물 것이다.

[참고문헌]

- 水産要覽, 咸鏡南道, 1929
- 朝鮮總督府 水産試驗場, 朝鮮のメシタイ漁業に就て, 1935
- 咸鏡北道教育會, 郷土讀本, 朝鮮印刷株式會社, 1935
- 鄭文基, 朝鮮明太魚, 朝鮮之水産 28, 29號, 朝鮮總督府水産課, 1936
- 鄭文基, 朝鮮北魚明太, 朝鮮273號, 朝鮮總督府水産課, 1936
- 杉浦保吉, 南の魚 北の魚, 講談社, 1942
- 岩田正俊, 海の生物, 文祥堂, 1942
- 李秉岐 校註, 意幽堂日記, 白楊堂, 1948
- 李基文, 俗談辭典, 민중서관, 1962
- 李士豪·屈若蹇, 中國漁業史, 대만상무인서관, 1965
- 한국수산기술협회, 수산년감, 1968
- 한국수산기술협회, 회지, 창간호, 1969
- 김성배, 수수께끼사전, 언어문화사, 1973
- 박용구, 한국식료품사, 정음사, 1974
- 수산청, 수산통계연보, 1975
- 문화공보부·문화재관리국, 한국민속종합조사보고서, 제8책, 강원도편, 1977
- 정문기, 한국어도보, 일지사, 1977
- 김진원, 육향정, 가락삼척군중친회, 1984
- 이성우, 한국식품문화사, 교문사, 1984
- 고성군, 고성군지, 1986
- 강릉대국문과, 강릉어문학 제4집, 1987
- 장정룡, 강릉관노가면극연구, 집문당, 1989
- 고대민족문화연구소, 한국민속대관 제5권(민속예술·생업기술), 1991
- 박근순, 조선수산사2(현대편-1), 공업종합출판사, 1991

- 장정룡, 속초의 향토민속, 속초문화원, 1992
 강원도, 강원도의 전통민속예술, 1994
 조선의 민속전통 4, 로동생활풍습, 과학백과사전종합출판사, 1994
 장정룡, 명태, 해장국에서 신랑길들이기까지, 월간GE0, 1994.5
 서영일, 조선료리, 중국연변대학출판사, 1995
 강릉대박물관, 고성군의 역사와 문화유적, 1995
 고성문화원, 간성군읍지 번역본, 1995
 고성군, 우리고장의 傳統民俗藝術選集, 1995
 강원도, 강원어촌지역 전설민속지, 1995
 한범수·김덕기, 역사문화관광코스의 개발방안, 교통개발연구원, 1994
 민상기·김정연, 어촌지역의 관광사업실태와 개발과제, 한국농촌경제연구원, 1995
 강릉대국문과, 강릉어문학 제10집, 1995
 문화방송, 한국민요대전 강원도편, 강원도민요해설집, 1996
 장정룡, 속초시 어로민속지, 속초문화원, 1997
 고성군문화원, 우리고장의 지명유래, 먼동, 1997
 정석조, 바닷 속 생물의 123가지 이야기, 아카데미서적, 1997
 강원도, 화진포관광지 개발 및 관리계획, 1997
 신동주, 동해안종합해양관광개발방안, 강원개발연구원, 1998
 고성군문화원, 우리고장의 땅이름 지명유래지, 1998
 고성군, 보정판 고성군지, 1998
 김의숙, 강원민속학 13·14집, 명태덕장연구, 1998
 황재희, 향토음식문화, -강원도 영동·영북지역-, 강원미디어, 1998
 김화영, 수산, 강릉대학교 농어업인교육원, 1999
 강원도 해양수산물출장소, 강원해양수산물비전, 해양수산 종합발전계획, 2000
 이규태, 한국인의 밥상문화(1), 신원문화사, 2000
 장정룡, 동해시의 어로문화, 동해시, 2000
 권삼문, 동해안 어촌의 민속학적 이해, 민속원, 2001

장정룡, 강원도세시풍속, 국립문화재연구소, 2001

장정룡외, 아름다운 동해안만들기, 강원도동해안경관형성기본계획, 강원도, 2001

장정룡, 강원도민속연구, 국학자료원, 2002

장정룡·이한길, 양양의 민속예술, 양양문화원, 2002

장정룡 외, 한국의 해양문화4, 동해해역, 해양수산부, 2002

강원도, 강원도의 민요Ⅱ, 고성군편, 2002

강대덕 편저, 조선시대사료를 통해본 고성(1)(2), 고성문화원, 2002

해양수산부, 명태가공부산물로부터 기능성 간장의 개발, 부경대학교, 2004

국립수산물과학원 동해수산물연구소, 동해 오징어 30년, 해황과 자원변동, 2004

국립민속박물관, 한국세시풍속사전, 정월편, 2004

김문흡·리길황, 민속명절료리, 조선출판물수출입사, 2005

조제화, 조선의 특산료리, 평양출판사, 2005

국립민속박물관, 한국세시풍속사전, 봄편, 2005

국립민속박물관, 한국세시풍속사전, 여름편, 2005

국립민속박물관, 한국세시풍속사전, 가을편, 2006

국립민속박물관, 한국세시풍속사전, 겨울편, 2006

김리태, 조선동물지 (어류편1) 평양과학기술출판사, 2006

수산경제연구원, 어업인의 삶의 질 향상을 위한 어촌공동체 역할제고 방안, 2006

박진용, 명태와 북어, 문학과 경제, 2006

해양수산부, 동해안 어업정책의 평가와 지속적 발전방안연구, 2007

최영환, 그리움으로 만나는 동해안여행, 한국문화관광콘텐츠개발(주), 2007

고성군, 제46회 고성군 통계연보, 2007

장정룡 외, 한국의 마을신앙 현장조사보고서(上), 국립민속박물관, 2007

장정룡, 고성군의 어촌민속, 고성군, 2008

조재삼 지음, 강민구 옮김, 교감국역 송남잡지 1~12권, 소명출판, 2008

[사진자료]



1914년 조선 총독부 치정 5주년 기념 엽서



1914년 조선 총독부 치정 5주년 기념 엽서에 등장한 함경북도 신포 명태어장 사진



1940년대 종석정

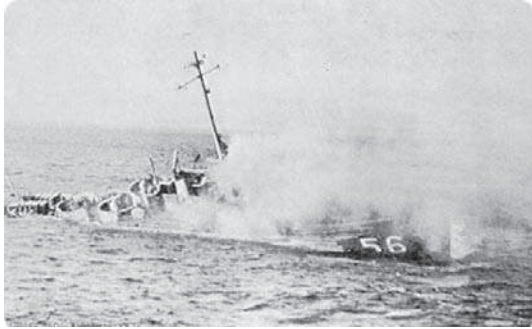


1960년대 거진항 풍경



1943년 명태로 활기를 띠는 거진항





1967년 1월 19일 명태어선을 보호하던 56함 피격



56함 침몰후 배치된 50함거진함





1960년대 거진항 명태 건조 모습



1963년 4월 전방입어 어촌계장 인솔



1965년 반공투사시상



1965년 6월 20일 대진등대준공식



1970년대 화진포



1970년대 화진포호수



1970년대 어촌풍경



1970년대 청간정



1970년대 거진뒷장



1970년대 배진수식



1970년대 거진 11리 덕장



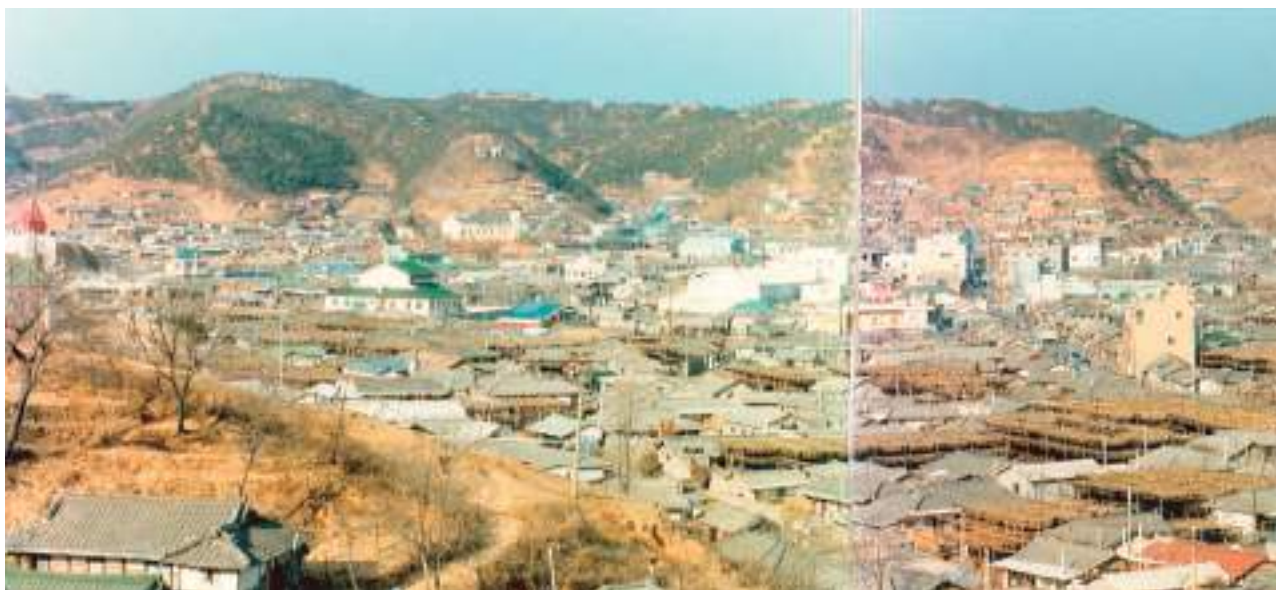
고성군 현내면 초도리 어촌계 등 4개 관내 어촌계에 새마을덕장 건조장을 설치하여 4천8백60급을 처리, 연간 2천3백 32만원의 어민소득을 올리고 있다. 사진은 명태를 말리고 있는 죽왕면 문암2리 새마을덕장



1971년 어민반공단합대회 장면



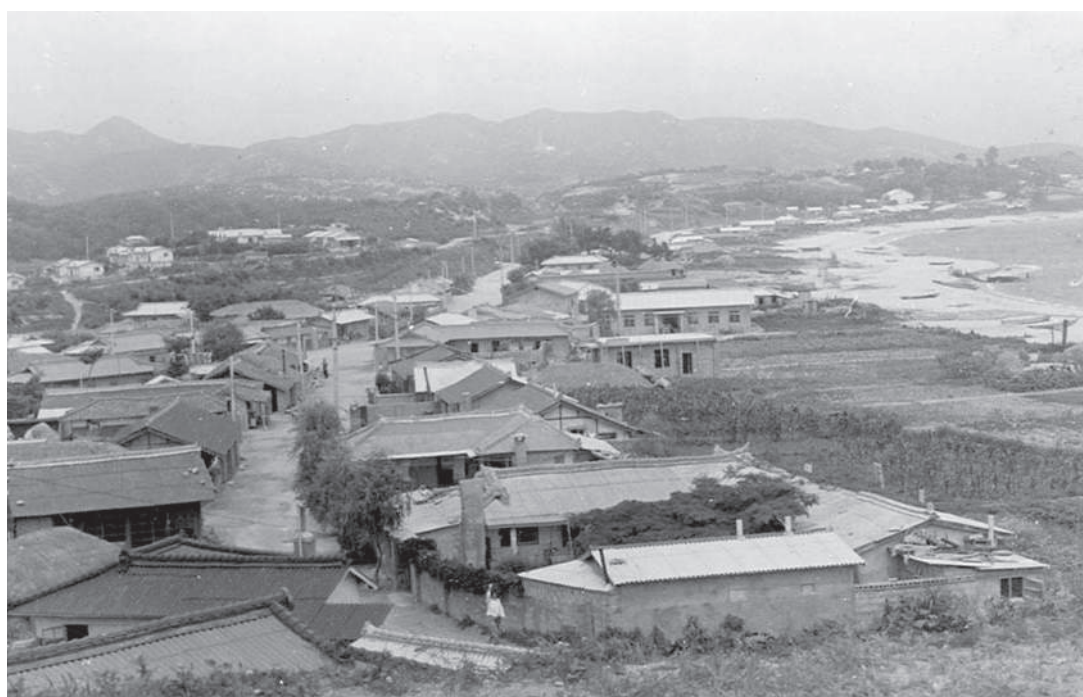
1971년 경비함대 위문품전달



1970년대 거진항 풍경 - 마을 곳곳에 덕장이 있었다



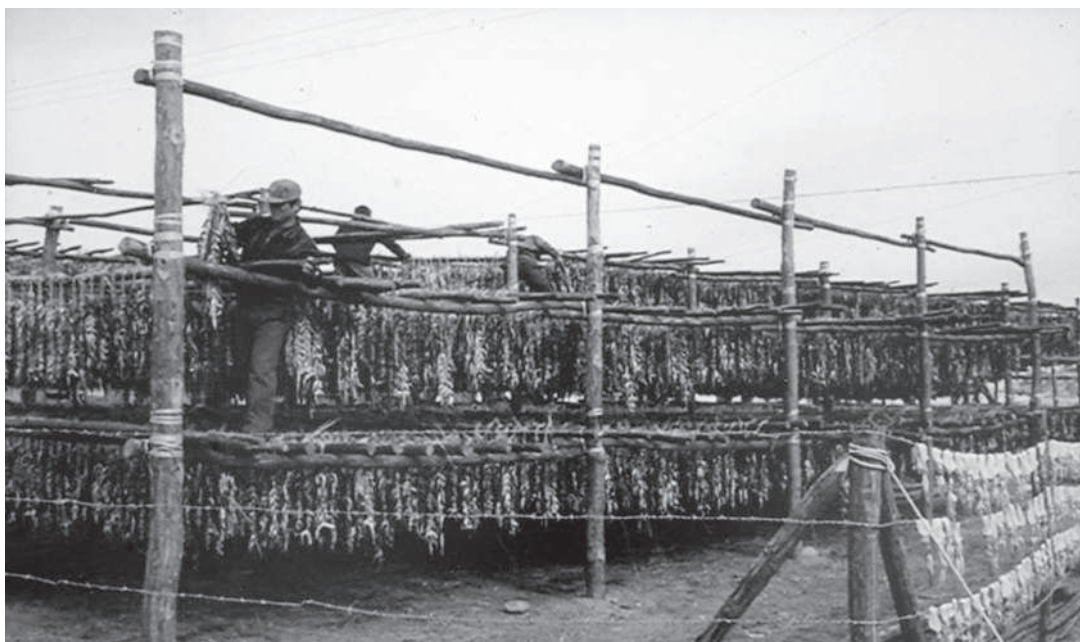
1970년대 거진항



1975년 초도리 해안가

1977년 백도해수욕장과 교암항





1980년대 거진 덕장 풍경



1980년대 거진항 명태 잡이



1980년대 명태 덕장





1980년대 명태어판장(거진항)



1980년대 명태풍어



1980년대 대진항



1982년 대진항



1980년대 명태 어판장



1980년대 바닷가에서 건조되는 명태



2005년 명태잡이



2005년 명태잡이



2007년 명태잡이



2008년 거진 이정표



2008년 대진항



2009년 고성명태와 겨울바다 축제를 알리는 제례장면



| 제1회 명태축제 |



낙서판



청소년댄스경연대회



떡메치기



어선무료시승회



명태할복대회



명태요리경연대회

| 제2회 명태축제 |



연예인 축하공연



허수아비 전시장



명태축제 개최식



명태그물 손질작업 시연



지역문화체험



제례행사

| 제3회 명태축제 |



어선불꽃놀이



밴드공연



청소년댄스경연대회



명태요리 경연대회 및 시식회장



어선무료시승회



풍어제

| 제4회 명태축제 |



명태할복대회



줄타기 공연



전국바다낚시대회



명태축제 마스코트



행사장 전경



명태요리시식회

| 제5회 명태축제 |



유옥재 창작무용단 공연



사물놀이



생사장 전경



명태노래자랑



군악대 공연



명태축제 마스크트

| 제6회 명태축제 |



사진전시회



명태낚시쥘기대회



관태대회



거리 퍼레이드



풍어제



난타 공연

| 제7회 명태축제 |



풍어제



행사장 야경



얼음조각대회



거리화가



어선무료시승



명태할복대회

| 제8회 명태축제 |



가족낚시체험



명태정량달기대회



맨손활어잡기



제례행사



명태시식과 노래공연



수산물 판매

| 제9회 명태축제 |



명태노래자랑



풍어제



명태정량달기대회



명태할복대회



인간명태달기



마술공연

| 제10회 명태축제 |



거리마임공연



행사장 전경



관태대회



행사장 전경



군장병 장기자랑대회



행사장 야경

| 제11회 명태축제 |



활어회 정량달기



명태경매



어선무료시승회



명태덕장 전시



명태요리시식회



어선퍼레이드

고성군 명태어로민속지

인쇄일 2009. 3.

발행일 2009. 3.

저 자 장정룡

사 진 함영문, 송성진

정 리 김은경, 박미애

발 행 고성문화원
강원도 고성군 간성읍 하1리 27-1
Tel : 033-681-2922

편 집 더플러스
강원도 강릉시 포남1동 1167-14 2F
Tel : 033-648-2819



고성문화원

강원도 고성군 간성읍 하1리 27-1 | Tel : 033-681-2922 | www.goseongcul.com