『中國學』第85輯 (2023.12.31.) DOI http://dx.doi.org/10.14378/KACS.2023.85.85.20
pp.445-462. ISSN : 1229-9618

‘꼼’장어의 문화사적 접근

나도원*

【목 차】

1. 서론
2. 말머리 된소리 현상의 발생 원인
1) 의미의 강화
2) 방언의 영향
3) 사회 심리적 작용
3. ‘꼼’장어의 문화사
1) 쓸모없음의 쓸모 있음(無用之用)
2) 꿈틀거리는 날 것
3) 자갈치
4. 결론

【초록】

꼼장어는 곰장어가 경상도 사투리로 된소리화된 것이다. 꼼장어의 정식 명칭은 먹장어인데, 먹은 검다, 컴컴하다는 의미의 순우리말로 먹장어 눈이 퇴화하여 수염과 같은 더듬이로 먹이를 찾는 모습에서 이름 붙여진 것이다. 곰장어가 꼼장어로 발음되는 현상을 말머리 된소리 현상 혹은 두음 경음화 현상이라고 한다. 말머리 된소리화는 음절의 앞에 위치하므로 음운론적 영향 관계보다는 외적인 요인의 영향이 더 크다. 먹장어라는 기의(signifié)의 측면에서 보자면 ‘꼼장어’와 ‘곰장어’는 같은 기표(siginifiant)이다. 그러나 바르트의 말처럼 각 기표에는 사회적·문화적·정치적 신념과 가치가 부착되는 내포적 의미가 달라진다. 따라서 본고는 ‘꼼’장어에 대해 식용의 역사와 사회적 배경을 문화사적 관점에서 접근해봄으로써 ‘꼼’장어가 곰장어와 다른 내포를 가진 기표임을 주장하고자 한다. ‘꼼’장어가 식용되기 시작한 것은 근대에 접어들면서부터이고 부산과 경상남도 일대를 중심으로 시작하여 전국으로 알려졌다. 꼼장어의 식용에는 일제강점기와 한국전쟁, 그리고 1970년대와 80년대의 부산을 중심

* 나도원, 부산대학교 강사 (dowon1120@naver.com)

으로 이루어졌던 경공업 중심의 수출주도산업화, 살아있는 날 것의 꿈틀거림, 거칠고 투박한 부산 사투리, 그리고 서민이라는 특징이 있다. 이 특징들을 관통하는 하나의 정체성은 바로 '저항'이다.

【키워드】 꼼장어, 문화사, 일제강점기, 한국전쟁, 말머리 된소리, 부산, 내포적 의미, 저항

1. 서론

꼼장어는 곰장어가 경상도 사투리로 된소리화된 것이다. 꼼장어의 정식 명칭은 먹장어인데, 장어와 비슷한 생김새 때문에 장어라는 이름이 붙었지만, 엄밀히 말해 먹장어는 원구류에 속하는 무척추동물이다. 먹은 검다, 컴컴하다는 의미의 순우리말로 먹장어 눈이 퇴화하여 수염과 같은 더듬이로 먹이를 찾는 모습에서 이름 붙여진 것이다. 중국에서 먹장어를 '맹만(盲鰻)'이라고 하는 것이나 일본에서 '눈이 먼 장어'라는 뜻의 메쿠라우나기(めくらうなぎ)로 불렸던 것도 같은 표현이다. 곰장어의 '곰'이 어떤 어원을 가지는지 명확하게 밝혀지지는 않았지만, 먹장어를 곰장어로 부르는 것은 '검은'·'감은'·'감'·'ㄱㅁ'의 검거나 어둡다는 의미에서 '먹'이 'ㄱㅁ'으로, 다시 '곰'으로 변화하였을 가능성이 있다.

꼼장어는 우리나라 남 서해 연안에서 많이 포획되었는데 춘궁기 늘상 잡혀 올라오던 꼼장어를 짚불에 던져 구워 먹으면서 굶주림을 해결하던 것이 오늘날 기장의 '짚불 꼼장어'다. 뱀장어나 갯장어에 관한 기록에 비해 꼼장어와 관련된 고문헌 기록은 거의 찾아보기 어려운데, 우리나라 최초의 어보인 김려의 『우해이어보(牛海異魚譜)』(1803)[1]나 정약전의 『자산어보(玆山魚譜)』에도 먹장어에 대한 기록은 없다. 특히 牛海는 오늘날의 진해를 말하는 것으로, 진해는 부산이나 기장과도 가까워 잡히는 어종이 비슷한데도 꼼장어에 대한 설명이 없다는 것은 꼼장어가 식용으로는 상용되지 않았음을 반증한다.

꼼장어를 본격적으로 먹기 시작한 것은 근대로 접어들어서부터 이다. 꼼장어는 일제강점기 일본인들이 질기고 부드러운 먹장어의 껍질만 쓰고 버린 고기를 배고픈 한

1) 『牛海異魚譜』(1803)는 김려(金鑢, 1766-1821)가 지은 우리나라 최초의 어보로, 정약전(丁若銓, 1758-1821)이 지은 『玆山魚譜』(1814)보다 11년 정도 빠르다. 이 책은 진해에서 서식하는 72종의 어패류들의 명칭과 형태, 습성, 포획 방법 등을 상세히 기록하고 있다. (박준원 옮김, 『牛海異魚譜』, 도서출판 다운샘, 2004, p.5.)

국인이 가져가 구워 먹었고, 한국전쟁 때는 살기 위해 부산으로 피난 왔던 피난민들의 배고픔을 달래주면서 서서히 알려졌다. 꼼장어는 부산의 대표 음식이기는 하지만, 중국과 일본에서는 음식으로 상용하지 않고 한국에서 유일하게 식용되고 있어서 중국과 일본에서의 비교 대상을 찾기 어렵다. 일본은 뱀장어나 갯장어를 매우 좋아하여 식용하는데, 대부분 간장양념을 기본으로 하여 구워 먹거나 밥 위에 나베의 형식으로 올려낸다.[2] 중국은 뱀장어나 갯장어를 볶거나 하는 형식의 요리가 있지만 중국인들도 잘 알지 못할 정도로 상용되지는 않고 오히려 일본의 영향으로 장어덮밥의 형식이 많이 보인다.

부산 외의 전라도 일부 지역에서 곰장어를 식용하는데 여수지방은 곰장어를 ‘묵장어’라고 부르고 목포지방에서는 ‘헌장어’라고 부르며, 해남이나 진도 지역에서는 ‘놀보(부)’라 불린다고 한다.[3] 부산을 중심으로 한 경상도 지역에서만 유독 정식 명칭인 ‘먹장어’ 대신 ‘곰장어’의 된소리 ‘꼼장어’로 불린다. 된소리되기 현상은 국어 어법의 음운 규칙 중 하나를 일컫는데, 음운 규칙으로서의 된소리되기 현상은 음운론적 조건과 형태론적 조건에 의해 결정된다. 그러므로 국어의 된소리되기 현상은 음절과 음절 사이의 경계나 형태소와 형태소가 더해질 때의 경계에서 일어나는 것이 일반적이다.[4] 그러나 꼼장어의 된소리는 어두에 뜬금없이 나타나는 현상으로, 이러한 된소리를 ‘말머리 된소리 현상(어두경음화 현상)’이라고 한다.

먹장어라는 기의(signifié)의 측면에서 보자면 ‘꼼장어’와 ‘곰장어’는 같은 기표(siginifiant)이다. 모든 기표와 기의의 관계가 임의적이지만 일단 확정된 기표는 그 속에 이미지와 상징성을 지닐 수밖에 없는데, 보프는 이에 대해 언어가 사물을 표상하는 것에서 언어활동의 표현을 정리하는 것이 아니고, 오히려 언어활동은 말하는 이들의 깊은 의지의 반영이라고 하였다. 말하는 이들의 깊은 의지가 반영되었다고 본다면 곰장어와 ‘꼼’장어가 같은 가치의 등가라고 할 수 있을까? 필자는 곰장어와 ‘꼼’장어는 서로 다른 기표라고 주장하고자 한다. 서로 다른 기표에는 바르트의 말처럼 서로 다른 사회적·문화적·정치적 신념과 가치가 내포적 의미에 부착된다. 그러므로 ‘꼼’장어는 곰장어일 수는 있지만, 곰장어는 ‘꼼’장어가 될 수 없다. 본고는 ‘곰장어’가 ‘꼼장어’로 정착되는 과정을 문화현상으로 보고, 문화사적 관점에서 ‘꼼장어’를 둘러싸고 있는 식용의 역사, 산업화와 서민문화, 살아 꿈틀거리는 꼼장어에 대한 인식과 부산의 거친 사투리 등을 통해 꼼장어에 내포된 의미를 살펴보고자 하는 데 그 목적이

---

2) 일본인들은 일찍부터 뱀장어를 귀히 여겼다고 한다. 조선 중기 조선통신사 종사관으로 일본에 갔던 남용은 “일본인들은 구이로 생선이나 새를 먹는데, 그중에서 뱀장어를 최고로 친다.”라는 기록이 있다. (황광해, 『고전에서 길어 올린 한식 이야기 - 식사』, 하빌리스, 2017, p.149.

3) 정해석, 「훌륭한 맛의 구이 - 먹장어」, 『월간샘터』, 25권, 1994, p.108.

4) 박동근, 「말머리에 나타나는 이유 없는 된소리 현상 연구」, 『언어학』, 제27호, p.179.

있다.[5] 이것에 관해 설명하기 위해 음운론적 영향 관계 이외의 다른 외적인 요소가 어떤 것이 있는지, 이것이 꼼장어와는 어떤 관계성을 갖는지 먼저 살펴보자.

2. 말머리 된소리 현상의 발생 원인

한국어에서 된소리가 발생하는 경우를 간추려보면 일곱 가지로 요약할 수 있다. 첫째, 받침소리 'ㄱ', 'ㄷ', 'ㅂ' 뒤의 순한 소리는 항상 된소리로 발음된다. 둘째, 용언 어간의 끝소리가 'ㄴ', 'ㅁ'인 경우와 용언 어간의 둘 받침 'ㄵ', 'ㄻ'의 받침소리가 'ㄴ', 'ㅁ', 'ㄹ'인 경우에 그 뒤에 오는 순한 소리는 된소리로 발음된다. 셋째, 'ㄹ' 뒤에 오는 순한 소리는 된소리로 발음된다. 넷째, 한자어에서 받침소리 'ㄹ' 뒤에 오는 순한 소리 'ㄷ', 'ㅅ', 'ㅈ'은 된소리로 발음된다. 다섯째, 합성어 또는 파생어에서 앞 형태부의 끝소리가 유향 자음이고 뒤 형태부의 첫소리가 순한 소리일 때 그 순한 소리가 된소리로 발음된다. 여섯째, 합성어 또는 파생어에서 앞 형태부의 끝소리가 모음이고 뒤 형태부의 첫소리가 순한 소리일 때 그 순한 소리가 된소리로 발음된다. 일곱째, 한자어에서 일부 한자가 접미사와 비슷한 기능을 할 때 그 한자의 첫머리에 오는 순한 소리가 된소리로 발음된다.[6] 꼼장어는 위의 어느 것에도 해당하지 않는 어두경음화 현상이다.

국어학에서는 말머리 된소리화(어두경음화) 현상이 발생하는 원인을 크게 음운론적 원인과 기타의 원인으로 나눌 수 있을 것으로 본다. 음운론적 원인으로는 '합용병서'[7]와 후행 음절의 경음에 의한 역행동화 등을 원인으로 들 수 있다. 그러나 이러한 부분은 국어학의 음운론적인 부분에 대한 논의로 문화사적 고찰이라는 본고의 논지를 벗어나므로 여기에서 논의할 사항이 아니다. 말머리 된소리 현상의 원인으로 음운론적 논의 이외에, '의미의 강화', '방언의 영향', '사회 심리적 작용'이 있다.[8]

---

5) 본 논문은 '대한중국학회'(2023.11.17.)에서 <부산미각>이라는 한 특별 세션을 통해 발표된 논문이다. <부산미각>은 부산에서 중문학을 연구하는 선생님들이 부산에서 시작되거나 발전하게 된 음식을 한·중·일의 음식과 비교해서 책으로 출판하고자 기획된 것으로, 이 글은 책 일부를 논문으로 발표한 것이다.

6) 김철준, 「된소리화 현상에 대한 음향음성 학적인 검증」, 『고찰과 연구』, 2003, p.13.

7) 합용병서는 한글에서 둘 또는 셋 이상의 낱자를 나란히 쓴 것을 말하는데, 'ㅂ'계 합용병서와 'ㅅ'계 합용병서로 나눌 수 있다. (오종갑, 「국어 방언에 반영된 어두경음화」, 『한민족어문학』, 제58집, 2011, p.243. 재인용)

8) 이 세 가지 원인에 대해서는 박지윤의 「외래어 어두경음화 발음의 원인과 사회계층」(『한국콘텐츠학회논문지』, 21집, No.2, 2000.)에서 잘 정리되어 있으며, 이 논문에서의 관련 논의는 박지윤의 논문을 근거로 재구성하여 인용한 것이다.

1) 의미의 강화

'의미의 강화'는 '표현 효과의 증대'와 비슷한 의미이다. 박지윤의 조사에 의하면 이기문은 말머리 된소리화 현상이 격렬한 동작을 의미하는 동사가 심리적으로 강한 발음을 요구할 때 발생한다고 하였고, 이규창은 표현 효과를 증대하기 위해 청취자의 청각 영상에 호소하려는 통시적 변화로 보았으며 정길남은 말의 청각성을 더 강화하려는 데서 나타난 현상으로 보았다.[9] 표현 효과의 증대나 말의 청각성을 강화하는 것은 결국 전달하고자 하는 의미를 강화하고자 하는 것으로 볼 수 있다.

말소리의 음향학적인 측면에서 된소리를 살펴보면 사람들이 된소리를 더 선호하게 되는 경향을 이해할 수 있다. 김철준은『조선어실험음성학 연구』의 실험에 근거하여 순한 소리가 된소리에 비해 음향학적 길이가 2에서 2.5배 더 길다고 설명하였다. 또 음향학적으로 자음과 결합하여 있는 모음의 높이가 된소리와 결합하면 순한 소리와 결합한 것보다 모음이 높은 소리로 발음된다고 한다.[10] 이런 음향학적 실험 결과에 의하면 된소리가 순한 소리보다 더 짧고 높게 발음된다는 것을 알 수 있다. 더 짧고 높게 발음된다는 것은 마치 음악에서 스타카토가 선율에 변화를 주거나 특정 부분을 강조하는 것처럼 의사소통의 측면에서 더 강하고 분명히 전달될 수 있도록 만드는 장점을 지닌다. 따라서 된소리나 쎈 발음은 의사전달의 면에서 우위를 차지한다.

박동근은 말머리 된소리 현상이 가지는 기능으로 새로운 의미를 갖거나 동음이의어 회피 등이 있다고 보았다. 예를 들면 '졸다'는 '작거나 적게 줄다'는 의미이고, '쫄다'는 '겁먹다'는 의미가 된다. '기(氣)'는 '만물 생성의 근원이 되는 힘, 생활, 활동의 힘'이고 '끼'는 '어떤 분야에서 타고난 재주를 발휘할 수 있는 기질'이라고 보았다.[11] 하지만 곰장어/꼼장어는 말머리를 된소리로 교체하였을 때 시차적인 의미 차이는 물론 이려니와 강조와 같은 정서적 의미 차이도 드러나지 않는 경우라고 설명하고 있다.[12] 그러나 정말 정서적 의미 차이도 드러나지 않을까?

2) 방언의 영향

---

9) 박지윤,「외래어 어두경음화 발음의 원인과 사회계층」,『한국콘텐츠학회논문지』, 21집, No.2, 2000, p.424. 재구성하여 인용함.

10) 김철준,「된소리화 현상에 대한 음향음성 학적인 검증」,『고찰과 연구』, 2003, pp.14-15.

11) 박동근,「말머리에 나타나는 이유 없는 된소리 현상 연구」,『언어학』, 제27호, 2000, pp.193-195. 동음이의어의 회피는 '시름(憂)'과 '씨름(角觝)', '그르다(誤)'와 '끄르다(解)'를 예로 들었는데, 이것은 임지룡(1992)의 견해를 인용한 것이어서 여기 각주에 설명을 더하였다.

12) 박동근,「말머리에 나타나는 이유 없는 된소리 현상 연구」,『언어학』, 제27호, 2000, p.194.

말머리 된소리화를 방언의 영향으로 본 최현배 선생은 말씨가 곱게 다듬어지지 못한 시골말이 더 많은 된소리를 쓴다고 하였다.[13] 박동근은 순 한글 말에서 나타나는 어두의 된소리화가 일어나는 지역을 살펴보았는데 37개의 어두경음화를 일으키는 순우리말 중에서 경상도(경남과 경상 포함)와 관련된 말이 25개, 전라도(전남과 전라 포함)와 관련된 말이 14개, 경상도와 전라도에서 모두 영향을 받은 말이 9개여서 특히 경상도와 전라도 위주로 한 방언의 영향이 많으며, 그중에서도 경상도 방언이 67.6%의 높은 비율을 차지하고 있다.[14]

이근열은 강윤호의 논문을 바탕으로 '된소리되기 분포 통계표'를 작성하였는데, 그 결과에 의하면 총 133개의 어휘에서 경상남북도가 차지하는 된소리되기가 45개로 33.8%를 차지하고 있어서 경상도의 방언이 된소리되기의 분포가 가장 조밀하게 발생함을 보여주었다. 이근열은 경남 방언에서 역사적인 흔적이 발견되지 않는 낱말까지 된소리로 그 실현의 범위가 차츰 커지고 있는 것으로 보아 말머리 된소리 현상은 공시적으로 보아야 한다고 주장하였다. 특히 'ㄱ'음의 된소리되기가 다른 낱자에 비해 높은 비율로 나타나는데, 이것은 'ㄱ'음이 'ㄷ'이나 'ㅈ'에 비해 전달효과가 낮은 음성이어서 뚜렷한 전달 효과를 위해 된소리가 되는 경향이 높다고 보았으며 그 예로 남해에서는 '굴'을 '꿀'이라고 하는 예시를 들었다.[15]

이근열이 주장한 경상도지역의 말머리 된소리화 경향이 초성을 강화시키고자 하는 목적에 있다고 한 것은 매우 설득력이 있다. 부산을 중심으로 한 동남해연안의 경상도지역은 강한 바닷바람에 쓸려나가는 초성을 더 강하게 발음함으로써 의사전달을 강화해야 했을 것이다. 제주도의 방언이 뒷말어미가 축약된 것 역시 바닷바람의 영향으로 볼 수 있으며, 이는 환경적 영향이 기표에 부착된 것이다.

그러나 삼면이 바다로 둘러싸인 한국에서 유독 부산을 중심으로 한 경상도 지역의 두음경음화가 높은 것은 분명 그 저변부에 있는 또다른 영향이 있었을 가능성도 있다. 강윤호는 두음경음화의 현상이 영남방언을 그 토대로 하고 있으며, 특히 신라어의 역사적 배경을 지닌 영남방언이 국어사의 경음화어의 근간부를 점유하고 있다고 가정할 수 있고, 이러한 경음화 현상이 남에서 중앙으로 다시 북으로 파급되었을 가

---

13) 박지윤, 「외래어 어두경음화 발음의 원인과 사회계층」, 『한국콘텐츠학회논문지』, 21집, No.2, 2000, p.424. 재인용.

14) 박동근, 「말머리에 나타나는 이유 없는 된소리 현상 연구」, 『언어학』, 제27호, 2000, p.187. 박동근의 방언과의 관계에 대한 조사 결과에 대해 약간 의문을 가지는 부분도 있는데, 예를 들면 '버팅기다/뻐팅기다'가 충북 방언의 영향이라고 하였지만, 경상도에서는 '버팅기다'는 말을 '뻐팅기다', 혹은 '뻗대다'라고 한다든지, '그을음/끄을음' 역시 충남 방언으로 보았는데, 경상도는 '끄으름' 등으로 발음하고 있기 때문에 된소리가 진행된 시기적 구분인지 어떤 다른 기준에 의한 것인지가 좀더 분명해야 할 것이다.

15) 이근열, 「경남방언의 말머리 된소리되기」, 『문창어문논집』, 제33집, 1996, pp.79-85.

능성을 제기하고 있다.[16] 말투나 말씨 역시 습관이고 문화이다. 경상도의 방언은 경음화나 거센소리가 많고, 그 문화가 후세대들에게도 그대로 전수되고 있다고 볼 때 의미의 강화를 넘어선 문화로써의 방언 습관, 억양과 같은 말투 등이 어두경음화의 또 하나의 원인이라고 보아야 할 것이다.

3) 사회 심리적 작용

말머리 된소리 현상을 ‘사회 심리적 작용’으로 바라보는 관점 역시 적지않다. 박지윤의 연구 조사에 의하면 김형규는 인간 사회의 복잡화와 경쟁의 격화에 따라 인간의 언어도 차차 강한 발음을 가지게 되었다고 하였고, 최원기는 생동적인 현대인의 생리와 사회의 복잡성에서 오는 마음의 여유 상실에 그 원인이 있다고 보았다. 유성곤은 경음화 현상이 우리말에 많이 나타나는데, 그 원인으로 전쟁과 같은 비극이나 사회적 변화를 겪으면서 사람의 심리가 모질어져 경음화 현상이 촉진되었다고 설명하고 있다. 오정란 역시 어두경음화 현상을 사회 심리적 기능의 차원에서 해석하였는데, 문명의 진보로 인간의 물질 문명은 급성장하였으나, 정신적인 공허함이 증가하였고 이러한 심리 상태를 표면에 드러내 보이지 않으려는 자기 방어의 노력이 언어 활동시 심리적 강화요구의 일환인 자기과시 현상으로 나타난 것으로 보았다.[17]

이러한 주장으로부터 우리는 사회심리적 작용은 사회환경과 밀접한 상관관계를 가지며, 역사적 문화적으로 관련되어 있음을 알 수 있다. 그리고 이러한 문화현상은 언어로 표현되는데, Sapir는 언어가 문화를 표상하는 안내자이며, 어휘는 문화에 아주 민감하게 반응하는 지표라고 하였다. 문화의 영역은 다양해서 그에 관한 논의를 다하기란 어렵고, 본고의 논지에서 필요한 부분도 아니다. 다만, 홍성태는 문화를 정신적인 것으로, 경제를 물질적인 것으로 여기고 서로 불가침의 영역으로 나눌 수 있는 것이 아니라 문화와 경제는 거의 ‘일심동체’라고 말하였는데,[18] 즉 경제는 삶의 방식을 바꾸고 문화 전반에 걸친 거대한 변화를 낳는 것이다. 꼼장어의 문화 역시 배고픔, 가난, 일제강점기, 한국전쟁 등의 거친 사회변화를 지나오면서 경험해 온 경제현상과 괘를 같이하는 음식이다. 역사적으로 발생한 사회적 현상은 사적인 경험이 아니라 공유된 의미화체계의 산물이다. 곰장어에서 ‘꼼’장어로의 변화 역시 공유된 의미화체계의 산물이다.

---

16) 강윤호,「국어 방언에 있어서의 두음 경화 어휘의 분포에 대하여」,『국어국문학』, 제20권, 1959, p.26.

17) 박지윤,「외래어 어두경음화 발음의 원인과 사회계층」,『한국콘텐츠학회논문지』, 21집, No.2, 2000, p.424. 재구성 인용,

18) 홍성태,「한국 사회의 재구조화와 문화변동」,『한국사회학회 심포지움 논문집』, 2005.06., p.104.

3. 꼼장어의 문화사

1) 쓸모없음의 쓸모 있음(無用의 有用함)

‘무용지용(無用之用)’이란 말은 『장자(莊子)』의 「인간세(人間世)」에 나오는 말이다. “사람들이 쓸모 있음의 쓸모는 잘 알고 있으나 쓸모없음의 쓸모는 알지 못한다. 쓸모 있음은 쓸모없음을 기반으로 하는 것이니 쓸모없음을 이해하지 못하면 쓸모 있음이 어찌 쓸모 있겠는가”하고 장자는 말한다. 꼼장어는 아이러니하게도 껍질만 쓸모 있고[19] 고기는 쓸모없는 것이었다. 일본인들은 꼼장어의 부드럽고 질긴 껍질을 나막신의 끈이나 모자의 테두리 등으로 애용해왔기 때문에, 일제강점기 부산항과 초량의 왜관을 중심으로 광복동 일대에 꼼장어 피혁공장이 세워졌다. 꼼장어의 껍질만 쓸모 있으니 고기는 버려지거나 헐값에 팔아넘겼는데, 이것을 사 와서 허기를 면하려 구워 먹던 것이 지금의 자갈치를 중심으로 한 꼼장어 구이의 시초이다.

1936년 일제강점기 때 『경상남도수산시험보고』에 관련된 기록이 보인다. 보고서에는 “부산부와 울산군 하급 음식점에서 곰장어 요리를 내는 곳이 있다.”고 하였는데[20], 하급 음식점이라면 당시 가난한 조선인을 대상으로 한 것이었을 테니 쓸모없는 꼼장어 고기를 배고픈 한국인들이 요리하여 먹었을 것이라 짐작된다. 이것이 꼼장어 요리에 대한 최초의 기록이며 우리 역사의 아픈 기록이다. 이때의 유용함은 꼼장어의 가죽에 있었다.

해방이후 부산의 가장 큰 변화는 많은 인구의 유입이다. 한국전쟁으로 갑자기 피난 온 피난민들과 일제강점기를 피해 일본이나 외국으로 떠났던 동포들이 귀환하면서, 1940년 40만이었던 부산 인구가 1955년에는 100만으로 폭발적으로 증가하였다. 엄청나게 밀려든 인구를 수용할 사회경제적 여건이 되지 못하였기 때문에 부산은 높은 실업과 주거난, 식량난, 사회기반시설의 부족이라는 도시 최악의 어려움을 겪었다.[21] 갑자기 불어난 인구로 식자재 역시 부족하게 되었으니 먹을 수만 있다면 무엇

---

19) 먹장어 껍질로 만든 피혁제품은 동물의 피혁 중에서는 가장 가벼우며 쓰면 쓸수록 촉감이 부드러워지고 윤택이 날 뿐 아니라 자연적으로 생겨있는 등줄의 요철모양이 무늬를 만드는 등 다른 동물의 가죽보다 유용하다. 그 정 먹장어 피혁은 가공처리가 비교적 쉬워서 그것의 역사는 상당히 오래되었다. 박태식, 「먹장어 피혁의 제조 및 경영에 관한 고찰」, 『(최고경영관리자과정)논문집』, 제3집, 1990. p.232.

20) <한국인의 밥상>, KBS, 2016.10.13.

21) 초의수, 「도시공간으로 본 ‘부산’: 자본의 공간지배와 도시 성격의 변화」, 『오늘의 문예비평』, 1998, p.113.

이든 먹어야 했을 것이다. 이때 자갈치 등의 부둣가에서 외지인들에게 꼼장어를 팔았고 이를 먹어 본 외지인들에 의해 부산 외의 지역에 꼼장어가 점점 알려지게 되었다. 당시는 꼼장어 가죽이 필요했던 일본이 패망해서 부산을 빠져나가고, 일본과의 교역도 단절되었으니 꼼장어의 고기가 꼼장어 껍질보다 먹고살기에 더 쓸모 있었을 것이다. 이 때의 유용함은 꼼장어의 고기에 있지 꼼장어 껍질에 있지 않았다.

6·25전쟁이 끝나자 부산은 경공업 중심지역으로 성장했고, 1960년대 수출주도산업화의 영향으로 부산의 신발류, 피혁 등의 수출이 한국의 경제를 이끄는 산업 중심지가 되었다. 이런 사회적 분위기에 발맞춰 1970년대 초 몇몇 업자가 부산을 중심으로 소가죽의 가죽 공정을 꼼장어에 응용하여 피혁을 만들기 시작한 것이 먹장어 피혁제조업의 시초이다.[22] 1988년의 조사에 의하면 꼼장어 피혁가공 공장이 부산이 33곳, 충무가 7곳, 여수 2곳, 목포가 1곳이었다고 하는데,[23] 부산이 꼼장어 피혁가공업의 중심에 있었음을 알 수 있다. 이 당시 꼼장어 가죽은 원피 600만 달러, 제품 260만 달러로 연간 평균 1000만 달러를 수출하였다고 한다. 당시의 수출 규모로 볼 때, 꼼장어 가죽의 수출은 결코 작은 역할이 아니었다. 그때 자갈치 부둣가에는 하루종일 꼼장어 껍질을 벗겨내느라 바쁜 자갈치 아지매들의 현란한 손놀림이 분주하였다. 이 때의 유용함은 꼼장어의 가죽에게 다시 되돌아왔다.

<사진1> 꼼장어로 만든 가방과 신발
(출처: 네이버)

꼼장어 가죽 사업이 실패한 1990년대[24] 이후 꼼장어의 가죽은 다시 한번 무용한 것이 되어 잊혀져 갔지만, 꼼장어의 고기는 IMF 등에 직격탄을 맞은 서민들의 씁쓸한 소주잔에 곁들이는 안주로 여전히 유용되었다. 꼼장어 가죽이 쓸모없어지면서 꼼장어 가죽으로 묵을 만들기도 했는데, 옛날 먹을 것이 귀하던 시절 먹었던 추억으로 찾는 사람들이 대부분이고 최근에는 꼼장어 가죽 대부분이 버려진다고 한다. 꼼장어는 한국의 역사와 경제적 상황 등에 따라 그 유용함이 고기와 껍질로 분리되어 다른

22) 박태식, 「먹장어 피혁의 제조 및 경영에 관한 고찰」, 『(최고경영관리자과정)논문집』, 제3집, 1990, p.236.
23) 박태식, 「먹장어 피혁의 제조 및 경영에 관한 고찰」, 『(최고경영관리자과정)논문집』, 제3집, 1990, p.232.
24) “피혁가공업 잇단 倒産....신발업쇠퇴 餘波 수출도 막막”, 『국제신문』, 1994.05.24., http://www.kookje.co.kr [2023.11.03.]

가치를 가져왔다. 꼼장어는 분명 먹장어의 다른 이름이다. 그러나 배고프고 굶주림에 내몰려 버려진 고기를 가져다 구워먹던 조선인들이나 피난민들에게 그 고기는 단순한 먹장어를 의미하는 그 이상을 내포한다. 그것은 삶의 애환이며, 나라잃은 서러움이며, 불평등과 억압이었다. 70~80년대의 부산은 제법 잘 나가는 도시였다. 그러나 일반 서민들의 삶은 그다지 나아지지 않았다. 저녁에는 고단한 노동의 끝을 헐값에 팔던 꼼장어 고기를 안주로 한잔의 술로 견뎌나가는 것일 뿐이다. 그들에게 꼼장어는 단순한 곰장어가 아니라 '꼼'장어였다.

2) 꿈틀거리는 날 것

<사진2> 짚불 위에서 구워지는 꼼장어

꼼장어는 우리나라 남 서해 연안에서 많이 포획되었는데 춘궁기 늘상 잡혀 올라오던 꼼장어를 짚불에 던져 구워 먹으면서 굶주림을 해결하던 것이 오늘날 기장의 '짚불 꼼장어'이다. 꼼장어는 산채로 온전히 익어 더는 꿈틀거리지 못하게 될 때까지 불 위에서 꿈틀대며 온몸을 비튼다. 새까맣게 탄 껍데기를 벗기면 하얗게 속살이 드러나는데, 자갈치와는 또 다른 기장의 꼼장어 요리법이다. 자갈치에서는 가죽을 벗겨내고 쓸모없어진 꼼장어의 고기를 구워 먹었다면, 기장은 좀 더 오래전부터 춘궁기 배고픔을 달래주고 부족한 단백질을 채워주던 별미로 꼼장어가 식용되었다. 그래서 기장에는 꼼장어를 단순히 구이로만 먹지 않고 '꼼장어 된장국' 등 좀 더 생활화된 요리가 발달했다. 꼼장어 된장국에는 반드시 들어가야 할 것이 있는데 바로 경상도에서 즐겨 먹는 방아다. 방아를 한 줌 뜯어 넣으면 비린 맛을 잡아주면서 덜큰하고 깊은 맛을 내는데, 이때 방아는 손으로 쭉쭉 찢어 넣어야 방아의 향이 더 찐해진다. 방아와 꼼장어, 정말로 경상도스러운 음식이다.

짚불에 산 채로 던져지든 껍데기가 벗겨져서 연탄불 위에 구워지든, 꼼장어의 꿈틀거림은 익을 때까지 계속된다. 어떤 이는 싱싱하다고 환호하고, 어떤 이는 징그럽다고 눈을 피한다. 하늘을 나는 비행기나 땅 위의 탁자와 의자 빼고 다 먹는다는 중국 사람도 차마 먹지 못하는 음식이 바로 이 꼼장어다.[25] 세계에서 유일하게 꼼장어

를 식용하는 곳이 한국이고 그 원조가 바로 부산이다.

껍데기가 벗겨져도 살아있는 듯 꿈틀거리는 꼼장어는 강인한 생명력을 느끼게 한다. 1980~1990년대의 부산을 배경으로 한 범죄영화 「친구」나 「범죄와의 전쟁」은 거칠고 폭력적인 부산의 범죄 세계를 잘 보여주는 영화이다. 「범죄와의 전쟁」에서 살아 꿈틀거리는 꼼장어를 불판 위에서 굽는 짧은 영상은 남성성, 권력, 힘과 돈 등 먹고 먹히는 범죄 세계의 잔인함과 폭력성을 충분히 강렬하게 담고있다.[26]

<사진3> “범죄와의 전쟁” 포스터

음식은 그 사회의 문화를 반영한다. 레비-스트로스는 음식이 인간의 근본적인 특징을 표현한다는 점에서 언어와 같은 기능을 담당한다고 주장하였다. 음식도 먹는 대상과 먹는 방식에 따라 언어와 마찬가지로 개인과 집단의 습관, 문화, 이데올로기를 나타내며, 같은 음식을 먹는 사람들은 그 음식의 상징적 속성을 공유하고 전달함으로써 정체감을 형성한다. 이러한 정체성은 다른 지역과 구별된 지역적 특성을 형성하고 같은 음식을 먹는 사람들 간의 공동체로서의 인식도 가지게 된다.[27] 꼼장어라는 특정한 대상을 유일하게 식용하는 한국인, 그 음식의 시발점이 된 부산에서 꼼장어 요리는 부산의 정체성을 표현하는 특별한 음식일 수밖에 없다. 강하게 살아 꿈틀거리는 날 것은 자연의 것이다. 레비-스트로스에 의하면 굽기 역시 불에 직접 노출되는 것이어서 삶기나 훈제처럼 문화적이지 않고 자연 친화적이다. 꼼장어는 (레비-스트로스적)문화와 대립되는 존재이며, 귀족적(문화)이지 않고 서민적(자연)이다. 자연과 문화는 대립된다.

3) 자갈치

25) “네개의 심장을 가지고 상어의 내장도 파먹지만 오히려 한국인의 식탁에 올려진다(拥有四颗心脏，会吃啥鱼内脏，却被韩国人端上餐桌)”, 『BAIDU』, 2022.10.27., https://baijiahao.baidu.com/ [2023.10.19.]

26) 박소영, 「범죄영화에 나타난 부산 음식의 위계와 상징 - <친구>와 <범죄와의 전쟁>을 중심으로」, 『한국연구』, 제3권, 2019.12, p.55.

27) 클라우스 뮐러, 조경수 역 『넥타르와 암브로시아 - 먹고 마시는 것에 관한 인류학적 기원』, 안티쿠스, 2007, pp.144-147.

부산의 사투리는 억척스런 삶을 살아가는 자갈치 아지매의 상징이기도 하다. 자갈치 시장을 걸어가면 아지매들의 '여 오이소!' 하는 소리가 맘 약한 행인의 발걸음을 붙잡는다. 자갈치 시장은 1924년 일본인들이 자갈치 해안의 다른 이름이었던 남빈(南濱)에 남빈시장을 개설한 것이 시작이었다.[28] 1951년 1·4후퇴 당시 580만여 명의 피난민이 부산으로 밀려들었고, 자갈치 시장에도 전쟁통에 남편을 잃은 과부나 생활력을 잃은 남편 대신 가정을 책임져야 하는 여인네들의 절박한 발걸음이 몰려들었다. 생선을 다듬고 파는 일은 살림을 하던 여인들이 별다른 기술 없이 시작할 수 있는 일이었다.[29] 부지런하고 생활력 강한 부산의 엄마들, 그 강한 억척 엄마들이 강한 부산의 아들딸을 키워왔다.

지금도 자갈치 시장 서쪽 편은 한 평 남짓한 포장마차가 자갈치 부두의 콘크리트 길을 따라 쭉 이어져 있다. 어두워지기 시작하면 자갈치 시장의 꼼장어 가게에 전등불이 켜지고 메케한 연탄 냄새 사이로 고소한 꼼장어 굽는 불향이 배어 나온다. 지금은 그 가격이 만만치 않지만 7~80년대만 해도 1인분이 1,500원, 꼼장어 구이 한 접시에 소주 1병을 시키면 3,000원도 안 되는 가격이었다. 그마저도 버거운 사람에게는 잔술로 소주를 팔았다. 꼼장어 한 점에 소주 한잔 탈탈 털어 넣으며 팍팍하고 고단한 하루를 마무리한다.

기장에서 많이 잡히던 꼼장어는 지금은 폐선이 되었지만 당시 남동부의 주요 운송선로였던 동해남부선을 따라 근거리에 유통되었다. 하행선으로는 온천장, 동래시장, 부전역 그리고 마지막으로 자갈치 시장에 내려지고, 상행선을 따라서는 울산의 중앙시장까지 진출했다. 꼼장어 가죽공장이 열심히 돌아가던 70년대부터 시작되어 가죽사업이 막을 내리던 90년대 시기까지, 꼼장어는 서민들의 애환과 고단함을 풀어주던 싸고 맛있는 안주이자 요깃거리로 동해남부선을 따라 오르내리며 꼼장어 골목길을 형성하였다.

오늘도 어떤 이는 삶의 애환을 풀러, 어떤 이는 보양식으로 꼼장어를 먹는다. 그 술 먹는 이야기는 시대와 환경을 따라 달라졌지만, 예나 지금이나 꼼장어 한 점에 소주 한 잔으로 무거운 삶을 덜어내고 정을 나누려는 것은 다르지 않을 것이다. 그래서 시인 손증호는 다음과 같이 노래한다.

우리는 자갈치에 가야 한다

詩: 손증호

28) 유승훈, 「부산의 억척 엄마, 자갈치 아지매」, 『여성우리』, 62집, 2019, p.41.
29) 유승훈, 「부산의 억척 엄마, 자갈치 아지매」, 『여성우리』, 62집, 2019, p.42.

답답한 사람살이 숨통 턱턱 막힐 때
푸른 바다 몰고 온 낯선 사내 앞세우고
우리는 생선 냄새 비릿한 자갈치에 가야 한다

소금기 절은 바람 고단한 닻 내리고
노을 속 포장마차 바야흐로 붉는 파장(罷場)
목통 큰 남도 사투리 오히려 정겹거니

팍팍한 세상살이 발걸음 더 무거운 날
꼼장어 맵짠 안주에 경계 허문 잔을 들고
우리는 사람 냄새 질펀한 자갈치로 가야 한다

위의 시에서 시인은 경상도 사내의 거친 사투리를 ‘목통 큰 남도 사투리 오히려 정겹거니’라고 표현한다. 1970년대 부산은 경공업을 중심으로 한 노동자계급 중심의 도시였고 당시 제조업인 산업노동자의 비중이 43.3%였다. 실업자의 구성비도 가장 높았는데 이는 70년대 경제적, 지역적 재구조화의 과정 중에서 근로대중의 고통이 심하였음을 단적으로 보여주고 있다.[30] 1980년대로 접어들면 수도권의 비중이 갈수록 확대되고 있어서 부가가치의 핵이 대도시에서 공업지역 특히 수도권 지역으로 집중하였다. 부산이 여전히 저임금 단순노동력들의 노동집약형 제조업 중심의 광범위한 분포를 갖고 있을 때, 서울은 유통과 서비스분야에서 커다란 발전을 이루면서 1980년대 이후 이미 도시간 경쟁력의 불균등성은 자리잡고 있었다.[31]

이런 사회환경에서 부산 사람의 답답한 사람살이에 푸른 바다를 몰고 온 사내가 고단함을 푸는 곳도 바로 자갈치 시장의 포장마차이다. 팍팍하고 모진 악다구니 같은 삶 속에서도 우리네 삶을 적셔주는 한 잔의 소주와 꼼장어의 맵짠 안주는 사회 속에서의 모든 격식과 허울과 가식을 던져 버리고, 오늘 하루 사람으로, 단지 사람으로 서로를 마주한 채 나누는 술잔 속에 그 경계를 풀어놓는다.

민족상잔의 가장 급박했던 순간 마지막 벼랑끝에서 국가를 지탱해온 부산, 한 때 100만이 넘는 인구가 몰려들었고 수도가 세워졌으며 모든 산업의 중심지가 되었던 부산, 그러나 결국 모든 것은 다시 원점으로 돌아갔다. 아니 어쩌면 상황은 더 나빠졌는지도 모른다. 공간과 시간은 정치적 권력과 화폐적 힘의 또다른 얼굴이라는 Har

30) 초의수, 「도시공간으로 본 ‘부산’: 자본의 공간지배와 도시 성격의 변화」, 『오늘의 문예비평』, 1998, pp.119-120.
31) 초의수, 「도시공간으로 본 ‘부산’: 자본의 공간지배와 도시 성격의 변화」, 『오늘의 문예비평』, 1998, pp.122-126.

vey(1995)[32]의 말처럼 부산이라는 공간은 권력과 화폐적 힘에서 가장 멀리 떨어져있다. 그래서 곰장어는 부산에서 꼼장어가 된다. 삶 속에서 남도의 사투리 속에서, 사람들의 삶의 애환 속에서 곰장어가 아니라 '꼼'장어에 오늘의 힘들고 팍팍한 삶이 녹아들게 되는 것이다.

4. 결론

본고에서는 꼼장어를 문화사적 관점에서 접근하여 '꼼'장어가 가지는 기표로서의 내포된 의미가 곰장어와 다름을 분석하고자 하였다. 음식도 먹는 대상과 먹는 방식에 따라 언어와 마찬가지로 개인과 집단의 습관, 문화, 이데올로기를 나타내며, 같은 음식을 먹는 사람들은 그 음식의 상징적 속성을 공유하고 전달함으로써 정체감을 형성한다고 볼 때 이러한 정체성은 다른 지역과 구별된 지역적 특성을 형성하고 같은 음식을 먹는 사람들 간의 공동체로서의 인식도 가지게 된다.[33] 꼼장어라는 특정한 대상을 유일하게 식용하는 한국인, 그 음식의 시발점이 된 부산에서 꼼장어는 부산의 정체성을 표현하는 특별한 음식일 수밖에 없다.

꼼장어의 식용 역사는 우리나라의 뼈아픈 역사적 배경과 그 궤를 같이 한다. 일제강점기 배고프고 굶주림에 내몰려 쓸모없이 버려지던 꼼장어 고기를 가져다 구워먹던 조선인들이나, 동포에게 짓밟혀 부산으로 내몰렸던 피난민들에게 그 고기는 단순한 먹장어를 의미하는 그 이상을 내포한다. 그것은 삶의 애환이며, 나라잃은 서러움이며, 동족상잔의 비극이었고 불평등과 억압이었다.

60~80년대의 부산은 제법 잘 나가는 도시였다. 수출주도산업화의 영향으로 한 때 경공업 산업의 중심지가 되었다. 그러나 일반 서민들의 삶은 그다지 나아지지 않았다. 70년대 경제적, 지역적 재구조화 과정에서 근로대중은 고단했고, 80년대 이후에는 이미 서울과 수도권으로 산업의 중심지가 옮겨가면서 도시간 경쟁력의 불균등이 심화되었다. 이런 팍팍한 삶 속에서 저녁에는 고단한 노동의 끝을 헐값에 팔던 꼼장어 고기를 안주로 한잔의 술로 견뎌나가는 것일 뿐이다. 그들에게 꼼장어는 단순한 곰장어가 아니라 '꼼'장어였다.

껍데기가 벗겨져 벌건 핏물을 드러내며 불 위에서 꿈틀대는 꼼장어는 날 것 그대

32) 초의수, 「도시공간으로 본 '부산': 자본의 공간지배와 도시 성격의 변화」, 『오늘의 문예비평』, 1998, p.126.

33) 클라우스 뮐러, 조경수 역 『넥타르와 암브로시아 - 먹고 마시는 것에 관한 인류학적 기원』, 안티쿠스, 2007, pp.144-147.

로의 것이다. 날 것은 자연의 것이며, 레비-스트로스에 의하면 굽기 역시 자연의 것이다. 자연은 거칠고 다듬어지지 않은 것으로 ‘문화’와 대립된다.[34] 날 것은 거칠고 생명력, 동시에 잔인함과 폭력성을 드러낸다. 그러나 바르트가 「비프스테이크와 감자튀김」에서 “각 계급은 그 계급이 스테이크에 대해 가지고 있는 의식을 응축하고 있는 스테이크를 먹는다고 인식한다.”고 언급하였듯이[35], 꼼장어를 먹는 대부분의 서민들이 꼼장에 응축하고 있는 의식은 폭력성이나 힘과 권력 등의 강함이 아니라 죽을 때까지 불 위에서 몸을 뒤트는 그 꿈틀거림이고, 살기위해 발버둥치는 자기자신이다.

부산의 투박하고 거친 사투리는 억척스럽다. 부산이 억센 사투리, 강한 생활력을 가지고 있다고 해서 단순히 강하기만 한 것은 아니다. 굴곡진 역사에서 보면 부산은 강자이기보다는 오히려 약자의 위치에 있었다. 그러나 부산 사람은 약자의 위치를 순순히 수용하기보다는 거칠게 저항하는 쪽을 택한 것 같다. 마치 불 위에서 끝까지 생명의 한 자락을 놓치지 않고 꿈틀대는 꼼장어처럼.

부산의 이러한 저항성은 독립운동과 민주항쟁에서 꽃을 피웠다. 부산은 80년대 민주화 항쟁의 중심지였다. 1979년 부마 민주항쟁을 시작으로 90년대 초까지 거리를 메운 시위대와 전경들의 긴장된 대치 상황, 최루탄 가스의 하얀 연기 속에서 속수무책으로 눈물 콧물을 쏟던 기억이 70~80년대의 부산을 살아온 사람들은 기억할 것이다.

우리나라 속담에 ‘지렁이도 밟으면 꿈틀거린다’고 한다. 꿈틀거림은 지렁이의 저항이다. 불 위에서 꿈틀대는 꼼장어의 몸짓은 꼼장어의 저항이며 그 음식을 먹음으로써 대중은 작은 저항을 함께 공유한다. 그래서 부산에서 곰장어는 ‘꼼’장어가 된다.

꼼장어는 거친 삶의 땅이자 왜구에 늘상 수탈당하던 작은 어촌 부산에서 전쟁에 내몰렸던 국토 벼랑 끝의 부산까지, 그 악다구니 같던 삶 속에서 굶주린 배를 채워주던 고맙고도 거친 서민의 음식이다. 껍데기가 벗겨져도 뜨거운 불 위에서 미친 듯이 꿈틀거리며 여전히 살아있음을, 그럼에도 살아있음을 소리치는 꼼장어는 부산의 거친 사투리와 억센 생활력, “우리가 넘이가!”하는 의리, 민주항쟁의 거친 불꽃, 그 모든 부산의 역사를 온몸으로 말해주는 부산의 음식이다. 그래서 ‘꼼’장어는 곰장어와는 다르다. 꼼장어를 관통하는 하나의 정체성, 그것은 바로 ‘저항’이다.

---

34) 밥 애슬리·조안 홀로스·스티브 존스·밴 테일러 지음, 박형신·이혜경 옮김, 『음식의 문화학』, 한울아카데미, 2014, pp.54-59.

35) 밥 애슬리·조안 홀로스·스티브 존스·밴 테일러 지음, 박형신·이혜경 옮김, 『음식의 문화학』, 한울아카데미, 2014, p.23.

【참고문헌】

<단행본>

김려 지음, 박준원 옮김,『牛海異魚譜』, 도서출판 다운샘, 2004.

밥 애슬리·조안 홀로스·스티브 존스·밴 테일러 지음, 박형신·이혜경 옮김,『음식의 문화학』, 한울아카데미, 2014.

롤랑 바르트 지음, 정현 옮김,『신화론』, 현대미학사, 1995.

문화동력 연구팀,『음식문화와 문화동력 - 음식과 인문학의 만남, 음식이 만들어 낸 한국의 문화지형』, 민속원, 2019.

박훈하·강희철·김옥선·이선영·김필남,『부산의 음식 - 생성과 변화』, 부산발전연구원, 2010.

조너선 실버타운 지음, 노승영 옮김,『먹고 마시는 것들의 자연사 - 맛, 요리, 음식, 사피엔스, 그리고 진화』, 서해문집, 2019.

우치다 타츠루 지음, 이경덕 옮김,『푸코, 바르트, 레비스트로스, 라캉 쉽게 읽기 - 교양인을 위한 구조주의 강의』, 갈라파고스, 2002.

클라우스 뮐러, 조경수 역『넥타르와 암브로시아 - 먹고 마시는 것에 관한 인류학적 기원』, 안티쿠스, 2007.

황광해,『고전에서 길어 올린 한식 이야기 - 식사』, 하빌리스, 2017.

<학술논문>

강윤호,「국어 방언에 있어서의 두음 경화 어휘의 분포에 대하여」,『국어국문학』, 제20권, 1959.02.

고광모,「된소리의 발달」,『언어학』, 제95집, 2023.

김성련,「국어 된소리의 음소화」,『어문연구』, 제20호, 1990.

김철준,「된소리화 현상에 대한 음향음성학적인 검증」,『고찰과 연구』, 2003.

박동근,「말머리에 나타나는 이유 없는 된소리 현상 연구」,『언어학』, 제27호, 2000.

박소영,「범죄영화에 나타난 부산 음식의 위계와 상징 - <친구>와 <범죄와의 전쟁>을 중심으로」,『한국연구』, 제3권, 2019.12.

박은하,「한국 사회의 전염병 관련 표현에 대한 언어문화 연구」,『사회언어학』, 제30권 4호, 2022.12.

박지윤,「외래어 어두경음화 발음의 원인과 사회계층」,『한국콘텐츠학회논문지』 21집, No.2, 2000.

박태식,「먹장어 피혁의 제조 및 경영에 관한 고찰」,『(최고경영관리자과정)논문집』, 제3집, 1990.

오종갑,「국어 방언에 반영된 어두경음화」,『한민족어문학』, 제58집, 2011.

왕한석,「언어, 사회, 문화 - 언어 인류학의 주요 조류」,『사회언어학』, 제4권 1호, 1969.09.

유승훈,「부산의 억척 엄마, 자갈치 아지매」,『여성우리』 62집, 2019.

유재원,「현대 국어의 된소리와 거센소리에 대한 연구」,『한글학회』, 제203집, 1989.

이근열, 「경남방언의 말머리 된소리되기」, 『문창어문논집』, 제33집, 1996.
이화연, 「한국의 여성언어를 통해 본 여성의 사회문화적 위치에 대한 연구」, 『사회연구』, 제2호, 2004.10.
전지연, 「경음화에 대한 언어태도의 사회언어학적 조사 및 분석」, 『어문논집』, 제77집, 2019.
정해석, 「훌륭한 맛의 구이 - 먹장어」, 『월간샘터』, 25권, 1994.
초의수, 「도시공간으로 본 ‘부산’: 자본의 공간지배와 도시 성격의 변화」, 『오늘의 문예비평』, 1998.
한명숙, 「대학생들의 어두 경음화 실현 및 인지 양상 연구」, 『겨레어문학회』, 제46집, 2011.
한명숙, 「현대국어 한자어의 어두 경음화 현상 연구」, 『우리말연구』, 제41집, 2015.
홍성태, 「한국 사회의 재구조화와 문화변동」, 『한국사회학회 심포지움 논문집』, 2005.06.

<기타자료>
“네개의 심장을 가지고 상어의 내장도 파먹지만 오히려 한국인의 식탁에 올려진다(拥有四颗心脏，会吃啥鱼内脏，却被韩国人端上餐桌)”, 『BAIDU』, 2022.10.27., https://baijiahao.baidu.com/ [2023.10.19.]
“피혁가공업 잇단 倒産....신발업쇠퇴 餘波 수출도 막막”, 『국제신문』, 1994.05.24., http://www.kookje.co.kr [2023.11.03.]
<한국인의 밥상>, KBS, 2016.10.13.

【논문초록】

키워드 Key Words	중문	盲鳗, 文化史, 日本殖民时期, 韩国战争 釜山 语头硬音化 隐含意义 抵抗
	영문	Blind eel, Cultural history, Japanese colonial period, Korean War, Busan, The Glottalization of Initial, Connotation, Resistance

The Cultural and Historical Approach of the Blind Eel(꼼장어)

Na Do-Won

'꼼장어' is a word-initial glottalization phenomenon in which '곰장어' is pronounced as '꼼장어' in the Gyeongsang-do dialect. The official name for '꼼장어' is '먹장어'. '먹' is a pure Korean word meaning 'black', and '먹장어' is named after its degenerated eyes and the way it looks for food with its whisker-like antennae. The phenomenon of '곰장어' being pronounced as '꼼장어' is called word-initial glottalization. Since word-initial glottalization is located before the syllable, the influence of external factors is greater than that of phonological influences. From the perspective of the signifié of '먹장어', '꼼장어' and '곰장어' are the same signifier.

However, as Roland Barthes said, each signifier has different connotative meanings attached to social, cultural, and political beliefs and values. Therefore, this paper seeks to argue that '꼼장어' is a signifier with a different connotation from '곰장어' by approaching the history and social background of food for '꼼장어' from a cultural history perspective.

People started eating '꼼장어' in the modern era, and it started mainly in Busan and Gyeongsangnam-do and became known throughout the country. The skin of the '꼼장어' was useful, but the meat was discarded. During the Japanese colonial period, starving Koreans survived by eating discarded meat of '꼼장어'.

During the Korean War, hungry refugees who fled to Busan ate it.

Throughout the history of Korea, there were times when the skin of '꼼장어' was useful, and there were times when the meat was useful. The '꼼장어' is alive and writhing. It continues to wriggle until it is completely cooked over the fire.

'꼼장어' shows its own resistance over fire. '꼼장어' was the food of the rough and rugged common people of Busan. When people in Busan eat '꼼장어', they are eating the identity of '꼼장어'.

One identity that runs through these characteristics is 'resistance'.

저 자	나도원 / 羅度垣 / Na Do-Won					
논문작성일	투 고 일	2023.11.10.	심 사 일	2023.12.10.	게재확정일	2023.12.19.