

광어회로  
둔갑한

가물치



이 준 상

『선생님 가물치 회 먹으면 어떤가요?』  
『산부인과 보혈약으로도 쓰였으니 몸에 좋  
겠죠』 『아니 그게 아니고 간디스토마와는

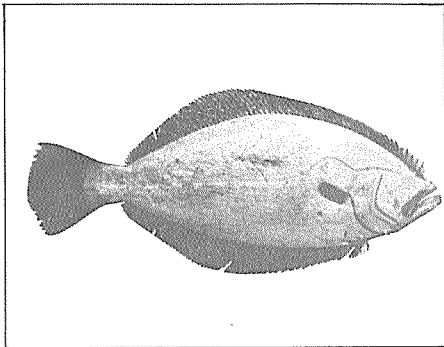
관계가 없나요』 가물치가 값비싼 광어회의  
탈을 쓰고 시중에 범람하는 바람에 일식집  
매상이 떨어지는 바람에 사회문제화 된적  
이 있다. 과거 광어회를 즐겼던 사람들이  
자기 몸 생각을 해서 신문에 난 기사들—  
가물치에는 간디스토마 피낭유충이 많다.  
—을 보고 불안에 떨면서 물어보는 대화들  
이다.

우선 일식집에서 가물치를 4.5배나 비싼  
광어로 둔갑하여 폭리를 올린 사실은 별반  
아 마땅하다. 다음은 신문에서 무책임하게  
가물치가 마치 간디스토마 주범인양 활자  
화 시킨 사실도 그냥 지나칠 수 없다.

광어(廣魚)는 넘치라고도 하는 바닷물  
고기로 몸길이는 60cm정도이다. 눈은 2개  
가 왼쪽에 있고, 눈 있는 쪽의 비늘은 빛살  
비늘이며 없는 쪽은 둥근비늘이며 백색이  
다. 겨울에는 깊은바다에서 서식하고 2-6  
월경 수온이 15℃가 될때에 20m 내외의 연  
해 해저에 산란한다.

부화직후 눈이 양측에 있을 때에는 깊은  
바다를 헤엄치지만 얇은 바다로 나올때에  
는 눈이 왼쪽으로 이동하여 나란히 위치한  
다. 가자미와 다른 점은 넘치는눈이 왼쪽에  
있고 가자미는 눈이 오른쪽에 있다. 넘치는  
우리나라 전 연해안에 많고, 크루릴, 사하  
린, 일본 및 중국해연안에 널리 분포하고  
있다.

넘치에는 여러 종류가 한국에 있다. 별넘  
치는 보통 심해부에 서식하는데 눈쪽편이  
암갈색 바탕에 연백색반점이 다수 있으며



▶ 가물치를 광어로 둔갑시켜 판 것도 별 받아 마땅하지만, 가물치가 간디스토마의 주범인양 확대시킨 것은 간과할 수 없는 것이다.

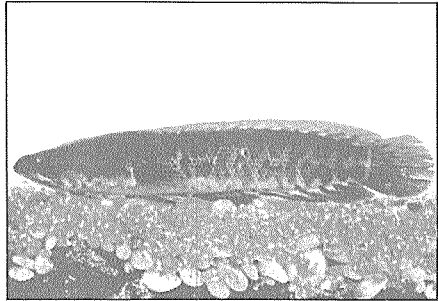
(사진은 가물치)

이 반점에는 갈색의 윤곽이 있다.

점납치는 긴 타원형으로 몹시 측편되어 있고 옆구리에는 중앙에 1개의 흑점을 가진 5개의 반문이 별모양으로 늘어서 있다. 풀납치는 등지느러미와 뒷지느러미 밑바탕 꼬리측 후단의 겨드랑이부에 분명한 1개씩의 흑점이 있고, 등지느러미와 뒷지느러미 및 꼬리지느러미에 잔흑점이 산포되어 있다. 이잔점은 꼬리쪽으로 갈 수록 많다. 그 외 납치가자미가 있는데 이것은 몸길이가 20cm쯤되고 눈 2개가 왼쪽에 있으며 양쪽 털이빨은 눈 없는 쪽에만 있다. 등과 배 언저리에 5~6개의 불분명한 흑반이 있다. 아주 깊은 해저에 서식하는데 한국의 남부와 일본의 남부 연해에 분포하고 있다.

그러나 납치농어와는 다르다. 이것은 농어의 한종류로서 몸빛깔과 몸꼴은 농어와 유사하며, 강하류나 내만에서 서식하여 낚시의 대상이 되기도 하는데 여름철이면 더

◀ 광어는 납치라고도 하는 바닷물고기이며, 가물치는 영어로 뱀의 머리모양이란 이름을 가진 담수어이다. (사진은 광어)



욱 맛이 좋다.

가물치는 영어로 뱀의 머리모양이란 이름을 가진 담수어이다. 가뭄을 몰고오는 바람이 불면 가물치가 뛰어오른다고 하는데 이는 가뭄→가물다→가물치에 따른 어원에 연류된것 같다. 가물치의 한자이름은 예어(예어(예漁)로서 예(禮)를 갖춘 고기란 뜻이다. 아마 오륜(五倫)을 갖추었다고 여겼기 때문이다. 가물치머리에 칠성의 점이 있고 밤이면 머리를 북으로 향하여 쳐다 본다하여 예를 갖춘 것이 그하나이므로 만약 산후에 가물치를 먹으면 백가지 병을 고친다고 하고 신을 받드는 술가에는 제신용으로 바친다고 한다. 거기다가 여느고기들이 난생을 하는데 가물치만은 사람처럼 태생을 하는것이 그 둘이며, 여느고기들은 암수가 잡교를 하는데 가물치만은 일부일처로 지내는 것이 그 셋이다. 여느 고기들

은 부화되면 새끼걸을 떠나는데 가물치자  
 웅 1쌍의 어미 고기는 수초로 집을 만들고  
 이집의 바로 아래에 복면을 위로 향하고  
 산란을 하며 알은 수초로 싸여진 채 떠다  
 니거나 사방으로 흩어지지 않도록 보호 받  
 는다. 이 1쌍의 어미고기가 산란후 자어가  
 부화되어 자유로이 우리를 떠날 수 있을때  
 까지 약 10일간을 열심히 적의 내습을 감  
 시하는 부자유친이 넷이요, 여느고기들은  
 쓰개가 쓰디쓴데 유독 가물치만은 쓸개만  
 은 달디달아 많은 병에서 사람을 구해주니  
 도합 오륜을 갖추었다고 하여 예어가 됐다  
 는 것이다.

이전이유로 인하여 도가(道家), 불가(佛  
 家), 유가(儒家)에서는 가물치를 잘 먹질  
 않았다고 한다. 그런데다가 가물치는 그 생  
 김새때문인지 뱀과 교합해서 태어난다는  
 속전때문에 우리나라사람들은 약용이외에  
 는 먹기를 꺼려왔으며, 중국사람들도 그 형  
 상이 가증스럽고 성품이 흉폭하여 식품으  
 로서 비천하여 잘 먹지 않았다고 한다. 가  
 물치는 흐르지 않는 탁한 물 밑의 진흙 물  
 풀이 무성한 곳을 좋아하며, 깨끗한 물의  
 급류부에는 살지 않는다.

즉 거의 무산한 상태에서도 생존이 가능  
 하다고 하는데 이는 아가미 부근에 상새기  
 관이라고 하는 복속 호흡기관이 있어 공기  
 호흡을 할 수 있는 까닭이다. 그러므로 수  
 온이 높을때는 아가미호흡보다는 주로 공  
 기 호흡을 하게 된다.

겨울에는 깊은 곳으로 들어가서 진흙이  
 나 해감속에 묻혀서 동면을 하며, 우기에도  
 습지에서 뱀처럼 기기도 한다.

“  
 가물치는  
 간디스토마와는  
 관련이 없으나  
 유극 악구충이란  
 기생충의 제 2  
 중간숙주가  
 될 수 있으므로  
 생식은 피하는 것이  
 좋다.  
 ”

식성은 육식성이어서 주로 잡어나 개구  
 리 따위를 탐식하나 서로 잡아먹기도 한다.  
 부화후 1년이면 25cm, 2년이면 35cm에 달  
 하면 성어가 된다. 살은 희고 맛이 좋으며  
 간디스토마와는 관련이 없으나 유극악구충  
 이란 기생충의 제2중간숙주가 될 수 있어  
 근육속에 피낭유충이 있으므로, 생식은 피  
 하지 않으면 안된다.

일본에 있는 것은 옛날에 한국에서 건너  
 간 듯 한국 명칭을 그대로 쓰고 있으며, 이  
 를 생으로 즐겨 먹고 있다.

이와같이 맛이 좋고, 오한에 약으로 쓰이  
 며 특히 치질과 살충에 특효가 있는 고로  
 어부가 이를 잡으면 가격이 다른고기의 배  
 액이나 된다고 하는 가물치를 보다 값비싼  
 광어로 속여 팔아 시중 일식점의 매상을  
 떨어트림은 우리사회의 요린이 떨어짐과  
 비슷한 감이 들게 한다.

(필자=고려의대교수)