

작성 : 2010년 1월11일

## 도루묵에 관한 보고

1.도루묵 [sailfin sandfish]: 농어목 도루묵과의 바닷물고기.

학명 *Arctoscopus japonicus*

분류 농어목 도루묵과

생활방식 몸의 일부를 바닥에 묻은 채 지냄

크기 몸길이 26cm

체색 등쪽 짙은 갈색의 얼룩 무늬, 측선을 중심으로 배쪽 은백색

산란기 11~12월

서식장소 수심 200~400m의 모래가 섞인 빨 바닥

분포지역 알래스카주, 사할린섬, 캄차카반도, 한국 동해 등의 북태평양 해역

### 2. 도루묵의 어원

겨울철 흔히 먹는 '도루묵'이라는 생선이 있습니다.

먹어 본 적은 없어도 한 번쯤 들어 봤음직한 생선이죠. '말짱 도루묵'이라는 말도 있고...

도루묵의 어원에 대한 여러 설을 정리해 보겠습니다.

#### 1. 묵 -> 은어 -> 도루묵

가장 일반적으로 알려진 설로, 선조가 임진왜란 당시 피난길에서 '묵'이라는 생선을 맛있게 먹고, '은어'라는 멋진 이름을 붙였다고 합니다. 전쟁이 끝난 후에 궁으로 돌아와 '은어'를 다시 먹었는데 예전의 맛이 아니어서 도로(다시) 묵이라 부른데서 '도로묵'이라는 이름이 붙었다는 설입니다.

#### 2. 도루+메기 -> 도루묵

도루묵의 함경도 방언이 '도루메기'인데, '도루'는 얼룩무늬, '메기'는 가시 많은 생선을 말한다고 합니다. 실제로 도루묵은 아가미와 콧등 부분에 가시가 있고, 등에는 얼룩무늬가 있습니다.

(출처 - 김흥기 저, 제철음식 제철여행, p.194)

#### 3. 돌묵 -> 도루묵

또 다른 설로는, '묵'이라는 물고기 이름에 '돌'이라는 접두어가 붙은 형태로, '돌가자미', '돌돔', '돌상어'와 같은 형태라는 이야기가 있습니다. '도루묵'은 고급 어종은 아니고, 서민들이 많이 먹는 음식이므로 지천에 널린 '돌'을 붙여 구별하였다고 합니다. 돌배, 돌김, 돌멍게처럼...

구체적인 문헌 조사를 한 것이 아니어서 어떤 설이 정확한지 알 수는 없지만, 1번 어원은 아무래도 설득력이 떨어진다는 생각이 드는군요.

출처: 녹두장군의 이야기 <http://hsong.egloos.com>