

국립국어원 2012-01-02

발간등록번호

11-1371028-000375-01

# 2012년도 민족생활어 조사 1

- ▣ 연구책임자: 강 정 희(한남대학교)  
연 구 원: 김 순 자(제주대학교)
- ▣ 조사 주제: 추자도 고기잡이
- ▣ 조사 지역: 제주도 근해(추자도)



# 제 출 문

국립국어원장 귀하

“2012년도 민족생활어 조사”에 관하여 귀 원과 체결한 연구용역 계약  
에 의하여 연구보고서를 작성하여 제출합니다.

2012년 9월 28일

연구책임자: 강정희(한남대학교)

연구 기관: 한남대학교

연구책임자: 강정희

연구 원: 김순자



## 제 1 부      사업 개요

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| 제1장 연구 개요 .....      | 3                  |
| 1. 조사 개요 .....       | 3                  |
| 1.1. 소멸 위기의 어촌 생활어_3 |                    |
| 1.2. 조사의 목적과 필요성_4   |                    |
| 1.3. 조사 방법_5         |                    |
| 1.3.1. 조사의 의의        | 1.3.2. 조사 과정의 특징   |
| 1.3.3. 조사 시 고려 사항    |                    |
| 2. 조사 지침 .....       | 7                  |
| 2.1. 현장 조사 지침_8      |                    |
| 2.1.1. 일반 원칙         | 2.1.2. 조사 지점 선정 기준 |
| 2.1.3. 제보자 선정 기준     |                    |
| 2.2. 전사 지침_10        |                    |
| 2.3. 올림말 선정 지침_12    |                    |
| 2.3.1. 일반 원칙         | 2.3.2. 세부기준        |
| 2.4. 뜻풀이 지침_15       |                    |
| 2.4.1. 기본 원칙         | 2.4.2. 뜻풀이 형식      |
| 2.4.3. 뜻풀이 용어        |                    |
| 제2장 연구 추진 과정 .....   | 16                 |
| 1. 조사 계획 .....       | 16                 |
| 2. 조사 보고 .....       | 18                 |
| 2.1. 제보자_18          |                    |
| 2.1.1. 주제보자          | 2.1.2. 보조 제보자      |
| 2.2. 조사 기간과 방법_20    |                    |
| 2.3. 조사 장소_21        |                    |

- 2.4. 조사 내용\_21
- 2.5. 조사 결과물\_22

## 제 2 부      연구 내용

|                      |    |
|----------------------|----|
| 제3장 구술 발화 .....      | 25 |
| 1. 출생과 가족 관계 .....   | 25 |
| 2. 어부 생활 시작 .....    | 26 |
| 3. 조기잡이 .....        | 28 |
| 3.1. 연평도·흑산도 조기잡이_28 |    |
| 3.2. 조깃배_29          |    |
| 3.3. 굴비_34           |    |
| 3.4. 어선 운영_37        |    |
| 3.5. 도구_38           |    |
| 3.6. 음식_40           |    |
| 3.6.1. 깡다리젓          |    |
| 4. 삼치잡이 .....        | 47 |
| 4.1. 음식_52           |    |
| 5. 멸치잡이 .....        | 55 |
| 5.1. 도구와 방법_56       |    |
| 5.2. 멸치젓과 액장_58      |    |
| 6. 어장 형성 .....       | 60 |
| 7. 기타 잡이 .....       | 63 |
| 8. 고기잡이 일화 .....     | 70 |
| 9. 관련 속담과 금기어 .....  | 73 |
| 제4장 조사된 어휘 .....     | 74 |
| 1. 조기잡이 .....        | 74 |
| 1.1. 행위자_74          |    |
| 1.1.1. 명칭            |    |

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| 1.2. 어종_76           |                    |
| 1.2.1. 명칭            |                    |
| 1.3. 도구_78           |                    |
| 1.3.1. 배             | 1.3.2. 그물, 자망, 그물코 |
| 1.3.3. 저장 도구         |                    |
| 1.4. 행위_80           |                    |
| 1.4.1. 어로 행위         | 1.4.2. 손질 행위       |
| 1.4.3. 상태            |                    |
| 1.5. 단위_82           |                    |
| 1.5.1. 두루미           | 1.5.2. 등           |
| 1.6. 음식_83           |                    |
| 1.6.1. 명칭            | 1.6.2. 상태          |
| 1.6.3. 조리 행위         |                    |
| <b>2. 멸치잡이</b> ..... | <b>85</b>          |
| 2.1. 행위자_85          |                    |
| 2.1.1. 명칭            |                    |
| 2.2. 어종_86           |                    |
| 2.2.1. 명칭            | 2.2.2. 종류          |
| 2.3. 도구_87           |                    |
| 2.3.1. 배             | 2.3.2. 배 부분명칭      |
| 2.3.3. 그물            | 2.3.4. 기타 도구       |
| 2.4. 어로행위_91         |                    |
| 2.4.1. 어로 행위         | 2.4.2. 상태          |
| 2.5. 음식_91           |                    |
| 2.5.1. 멸치젓           | 2.5.2. 액장, 액젓      |
| 2.5.3. 멸젓국           | 2.5.4. 젓국, 멸치젓국    |
| 2.5.5. 멸치국           | 2.5.6. 파지          |
| 2.6. 민속_100          |                    |
| 2.6.1. 멸 잡아 갖고 오는 노래 |                    |
| <b>3. 삼치잡이</b> ..... | <b>100</b>         |
| 3.1. 어종_101          |                    |
| 3.1.1. 명칭            |                    |
| 3.2. 도구_101          |                    |
| 3.2.1. 배             | 3.2.2. 그물          |
| 3.2.3. 낚시            | 3.2.4. 낚시줄         |

|                                 |                      |
|---------------------------------|----------------------|
| 3.2.5. 미끼                       |                      |
| 3.3. 어로행위_104                   |                      |
| 3.3.1. 채낚기, 이쁜술이                | 3.3.2. 수질 가다         |
| 3.3.3. 꼬다                       | 3.3.4. 물다, 차먹다, 올르다  |
| 3.3.5. 건넌뜨다                     |                      |
| 3.4. 음식_105                     |                      |
| 3.4.1. 명칭                       | 3.4.2. 상태            |
| 3.4.3. 조리 행위                    |                      |
| 3.5. 크기_106                     |                      |
| 3.5.1. 상태                       |                      |
| 4. 기타 잡이 .....                  | 107                  |
| 4.1. 어종_107                     |                      |
| 4.1.1. 방어, 야드, 야스, 하마치, 부시리     |                      |
| 4.1.2. 가오리, 황가오리                | 4.1.3. 갈치, 꼴랑지, 데가리  |
| 4.1.4. 감생이, 검은돔, 지누             | 4.1.5. 고등어, 낭갱이, 난깁이 |
| 4.1.6. 광어                       | 4.1.7. 농어, 깔떼기       |
| 4.1.8. 갓돔, 줄돔, 돌돔               | 4.1.9. 뽕어돔, 맛쟁이      |
| 4.1.10. 볼락, 네바리, 열기, 붉은볼락, 검은볼락 |                      |
| 4.1.11. 병장애, 붕장애, 짱애, 먹짱애, 아나고  |                      |
| 4.1.12. 상애, 전대미, 두테비, 은상어       |                      |
| 4.1.13. 손치, 솔치                  |                      |
| 4.1.14. 도미, 참돔, 아까다이, 황돔, 시마다이  |                      |
| 4.1.15. 웅이, 흑돔                  | 4.1.16. 학꽁치          |
| 4.1.17. 펜푸, 오징애, 오징어            |                      |
| 4.2. 도구_112                     |                      |
| 4.2.1. 상엿배                      | 4.2.2. 유자망           |
| 4.2.3. 삼봉, 펜푸낚시                 |                      |
| 4.3. 행위_113                     |                      |
| 4.3.1. 조업행위                     | 4.3.2. 조리 행위         |
| 4.4. 음식_114                     |                      |
| 4.4.1. 명칭                       | 4.4.2. 재료            |
| 4.4.3. 맛                        |                      |
| 4.5. 민속_115                     |                      |
| 4.5.1. 고사                       | 4.5.2. 금기어           |

**제 3 부    연구 결과**

|               |     |
|---------------|-----|
| 제5장 마무리 ..... | 121 |
| 참고문헌 .....    | 126 |
| 부    록 .....  | 127 |
| 찾 아 보 기 ..... | 155 |



## 제 1 부

# 사 업 개 요

제 1 장 연구 개요

제 2 장 연구 추진 과정



# 제 1 장 연구 개요

## 1. 조사 개요

### 1.1. 소멸 위기의 어촌 생활어

본 조사는 2010년부터 한반도 남쪽 전 해안에 분포되어있는 어촌을 대상으로 한 ‘어촌 생활어 기초 어휘 조사’ 사업의 제3차 년도에 해당하는 조사이다. 3차 년도인 2012년의 조사는 1차 ~ 2차 년도인 2010년과 2011년도에 실시한 해안 어촌 생활어를 기초로 한 섬 중심의 어촌 생활어이다.

최근 우리에게 알려지기 시작한 생태주의 언어학은 언어와 자연생태계의 상호 관련성에 대해서 연구하는 신생학문이다. 생태주의 언어학자들은 언어가 소멸하는 것과 지구상에 존재하는 생물종들이 멸종하는 현상을 같은 차원에서 보고 있다. 현대 사회의 산업화로 인한 생태계 오염과 파괴로 인한 많은 생물종들의 멸종은 해당 생물종들과 관련된 어휘, 표현법들의 소멸이 바로 언어와 생태계의 상호 관련성을 말해준다.

인간은 자신이 처한 환경에 적응하며 다양하고 역동적인 생활 모형을 창조하며 살아간다. 이러한 인간 활동의 매개체는 바로 언어이다. 언어를 통해 축적된 문화를 전수하며, 또 언어를 이용해 새로운 문화를 창조하는 것이다. 또한 시대, 문화가 변해가면서 언어가 또 다른 모습을 띄기도 한다. 새로운 언어가 생기고, 사용하던 언어가 어느 순간 사라져 버리기도 한다. 언어가 태어나고 성장하고 소멸하는 것이다. 특히 언어의 소멸은 언어생태학적 관점에서 매우 중요한 연구 대상이다. 그것은 언어의 소멸은 곧 그 언어를 사용하던 지역, 인간들의 정신문화의 소멸을 의미하는 것이기 때문이다. 문화 인류 언어학자 데이비드 크리스털의 “문화란 주로 말과 글이라는 언어로 전달되고 있고 이 언어의 죽음으로 인해 언어 전달이 무너지면 지식 상속에 심각한 손실이 일어나고 이는 다시 개별 문화에 영향을 미칠 것이다.”라는 말은 사라져 가고 있는 언어에 대한 우려를 나타내는 것이다.

우리나라는 3면이 바다로 둘러싸여 있다. 이러한 지형적인 특징은 바다라는 환경에 적응하여 그와 관련된 여러 문화를 만들어 가고 있는 지역이 많음을 나타낸다. 또한 그것을 담고 있는 언어가 다양함을 나타내기도 한다. 이처럼 어촌 지역의 생활 문화를 담고 있는 말을 어촌 생활어라 한다. 여기에는 어촌 지역의 환경, 전통사회, 경제, 문화 활동과 연계

된 어휘, 표현이 들어 있고, 또한 그것을 운용할 수 있는 수많은 문법적인 요소도 포함하고 있다. 그러나 최근 해양 생태계의 변화와 어촌 사회의 급격한 도시화와 이로 인한 경제 형태의 변화는 이와 관련된 어촌 생활어에도 커다란 지각 변동을 일으키고 있다. 그 결과 전통 어촌 생활 문화를 담고 있는 언어는 소멸되었거나 소멸 위기에 놓이게 되었고, 새로운 언어 - 표준어의 세력이 확산되고 있는 것이다. 최근 들어 어촌 생활어 소멸과 확산 속도는 그 어느 때보다 더 가속화되고 있다. 이러한 현상 앞에서 본 조사 사업의 시대적 요청은 당연한 것이다. 더구나 어촌 생활어에 대한 수집, 조사는 그동안 정부기관이나 국어학자들에게도 많은 관심을 받지 못한 것이 사실이다. 그러므로 어촌 생활어에 대한 조사, 정리는 현재 절실히 필요한 작업이다. 현장 조사를 통한 어촌 생활의 기초 어휘와 기층문화와 관련된 어휘, 어법 등에 대한 문서화가 반드시 필요한 것이다. 여기서 문서화란 데이비드 크리스털의 말처럼 사용 가능한 모든 매체를 동원하여 언어의 다양한 모습을 연구적으로 그려 내는 작업을 해야 한다는 것이다.

## 1.2. 조사의 목적과 필요성

본 사업의 목적은 한반도 남쪽의 해안 지역에 분포된 섬 중심의 어촌을 대상으로 하여 바다와 관련된 기초 어휘와 소멸 위기의 기층 생활어를 조사, 문서화 하는 것을 목적으로 한다. 전국 해안 지역을 조사 대상으로 해당 지역의 바다와 관련된 기초 어휘와 어촌 사회·경제·문화 활동과 연계된 기층 생활어를 조사한다. 이러한 조사 작업은 해당 어촌 지역의 정체성을 살피고 그들의 삶의 역사를 이해하는데 기초 작업이 될 것이다.

문화는 그 지역의 토속적인 언어와 기층 생활어의 결정체이다. 그러나 최근 어촌 사회의 급속한 도시화의 속도와 함께 해당 지역의 토속 언어와 기층 생활어가 점점 소멸해가고 있다. 또한 섬과의 해양 교통이 발달함에 따라서 사면이 바다로 둘러싸인 섬사람들의 언어, 문화 환경에도 많은 변화가 야기되고 있다.

현실이 이러함에도 불구하고 그동안 정부 기관이나 학자들에 의해서 수행되어왔던 지역어 조사는 대부분 농촌 생활 중심이었다. 이러한 조사 지역의 편중성은 곧 해안 지역-어촌 생활에 대한 본격적인 언어학적 조사 사업과 업적의 영세성에 대한 원인으로 작용하였다고 할 수 있다. 따라서 본 조사 사업은 이와 같은 현실을 보완하기 위하여, 또한 최근 표준어의 간섭과 기계화로 인하여 소멸 위기에 놓인 어촌의 전통사회·경제·문화 활동과 연계된 기층 생활어를 조사하여 이를 문서화(documentation)하여 민족문화의 정체성과 다양성을 확립하는 데에 그 목적을 두고자 한다.

오늘날 어촌 사회의 급속한 도시화와 지구 온난화 현상에 따른 바다의 온도 상승은 해양 생태계의 변화를 야기하고 이는 또한 섬사람들의 생활 생태계에까지 영향을 끼치고 있다. 어촌 사회의 환경, 생태계의 변화와 파괴는 어촌 생활과 문화의 변화, 소멸을 의미한

다. 이는 나아가 그것을 담고 있는 언어의 소멸을 의미하기도 한다. 그러므로 소멸 위기의 개체들에 대한 기록과 보호는 현시점에서 필수적이며 시급한 일이라 할 수 있다.

소멸 위기의 언어를 조사하고 이를 문서화(documentation)하는 일은 언어 유지의 필수 조건이다. 문서화는 언어 유산의 상징이 될 몇 가지 어휘만을 수집하는 식의 비교적 단순한 과제만을 의미하는 것이 아니다. 문서화는 지금까지 이루어진 사전 편찬이라는 전통적인 작업의 수준을 넘어서 구술 발화 등과 같은 담화 자료를 녹음기, 사진, 동영상 등 모든 매체를 동원하여 조사 대상을 하나의 언어 활동체로서 그려 내는 대규모의 사업을 말한다. 이러한 작업을 통한 생활에서 사용하는 언어를 그 모습 그대로를 그려내는 것이다.

어촌 생활의 기초 어휘와 구술 발화 자료는 지금까지 각 ‘국어사전’에 등재되어 있지 않은 국어의 어휘, 표현법의 발굴이 기대되며 나아가 국어 어휘장을 풍부하게 할 뿐만 아니라 어휘 체계를 정리할 수 있는 데 도움을 줄 것이며, 이러한 일련의 작업은 어촌 지역에 관련된 국어문화 아카이브를 구축하게 하는 기초 작업이 될 것이다.

### 1.3. 조사 방법

어촌 생활의 기초 어휘와 소멸 위기의 기층 생활어 조사를 위해서 사용하는 조사 방법은 질문지에 의한 현장에서 직접 조사방법을 채택한다. 기초 어휘 조사는 공통 질문지를 가지고 조사를 하며, 개별 주제 조사는 연구원 각자의 간략 질문지를 이용한다. 질문지 조사를 원활히 하기 위해 설명하기 어려운 해당 어휘에 관해서는 사진을 병행하여 조사를 수행한다. 이를 통해 해당 어휘 항목을 조사하고, 나아가 조사 어휘를 심층 밀착 조사하여 해당 어휘의 하위 항목의 어휘까지 수집한다. 질문지를 이용하여 효과적인 조사를 하기 위해서는 조사자의 조사 어휘 항목에 대한 문헌 조사를 통해서 조사 대상에 대한 이해는 기본이며, 조사 과정에서의 꼼꼼함과 성실함이 요구된다.

#### 1.3.1. 조사의 의의

- 어촌 지역 기초 어휘와 소멸 위기의 기층 생활어에 관한 일련의 조사는 사라져 가고 있는 어휘의 보존 작업에 기초 작업이 될 것이다.
- 질문지를 통한 조사는 기본적인 어휘 항목이 정해져 있으므로 어촌 생활에 관련된 기초 생활 어휘를 수집하기에는 용이한 방법이다.
- 또한 이 조사 방법을 통해 여러 조사 지점의 해당 어휘를 비교 분석하는데 필요한 자료 수집에 용이하다. 해당 어휘가 지역별로 어떻게 나타나고 있는지를 한 눈에 파악할 수 있는 기초 자료를 수집할 수 있는 것이다. 조사 후 해당 어휘의 비교 분석을 통해 우리나라 어촌 지역의 생활 어휘를 한 눈에 확인할 수 있다.
- 질문지를 통한 해당 어휘의 조사 뿐 아니라 조사자의 심층 밀착 조사는 하위 항목의 어

휘를 수집을 통해 수집할 수 있는 어휘의 폭을 넓힐 수 있을 것이다. 이를 통해 어촌 생활어의 어휘망 확충, 어휘 체계 구축을 위한 기초 작업이 될 수 있을 것이다.

- 해안 어촌과 섬사람들의 어촌 생활어의 실태를 비교 파악할 수 있다.

### 1.3.2. 조사 과정의 특징

- 조사 지역에 대한 사전 조사가 필요하다. 지역에 대한 1차적 배경인 자연 환경에 대한 이해 뿐 아니라 2차적 배경인 역사적인 조건과 외부 상황을 전체적으로 고려할 수 있어야 한다. 이런 경우에 조사 어휘에 대해 심층적으로 접근하여 다양한 확장 어휘를 수집할 수 있다.
- 조사를 수행하기 전에 기초어휘 항목에 대한 선정과 이와 관련된 질문지를 작성하여야 한다. 질문지를 통해 질문하기 어려운 어휘 항목에 대해서는 사진 자료를 준비하여 함께 이용하는 것이 필요하다.
- 질문지에 대한 깊이 있는 이해가 되어야 한다. 조사의 원활한 진행과 질 높은 어휘 수집을 위해서는 조사 어휘 범주, 어휘 항목에 대한 이해는 필수적이기 때문이다.
- 수집 어휘가 대표성을 획득하기 위해서는 여러 제보자를 통한 조사가 필요하다.

### 1.3.3. 조사 시 고려 사항

- 조사 지역에 대한 고려가 필요하다. 지역에 대한 사전 조사를 통해 어촌 지역이라는 일반적인 요소 이외에 해당 지역만이 가지는 특수성을 고려하면 수집할 수 있는 어휘의 양과 질을 높일 수 있을 것이다.
- 해당 조사 어휘가 가지는 특수성과 일반성의 양면을 모두 고려해야 한다.
- 윤리적 차원을 고려해야 한다. 구체적인 개인, 집단의 행동과 말이 기본 자료로 사용되기 때문이다.
- 수집된 자료를 분석하고 그와 관련된 설명을 위해서는 배경과 과정을 고려해야 하고, 이를 선별하는 능력이 필요하다.

## 2. 조사 지침

기초 어휘 조사는 소멸해가는 어촌 생활 기초 어휘를 수집하기 위해 작성된 질문지를 바탕으로 해당 어휘를 조사하여야 한다. 어촌 생활 기초 어휘 조사를 위한 질문지는 어촌 생활에 관련된 행위자, 환경, 어획물, 어로도와 어로방법, 음식, 민속에 관련된 범주로 구성되어 있다. 범주별 조사 내용은 아래와 같다.

- 행위자
- 환경 : 시간(물때, 미세기, 하루), 날씨(바람, 비, 눈, 해·달·별, 기타), 공간(방위, 바다, 해안가, 지형)
- 어획물 : 물고기(부분 명칭, 종류, 상태), 조개류(부분 명칭, 종류, 상태), 게(부분 명칭, 종류) 해조류(종류, 상태), 기타(종류, 상태)
- 어로도와 어로행위 : 그물류(부분 명칭, 종류), 낚시류(부분 명칭, 종류), 배(부분 명칭, 종류), 어로 도구 기타, 어로 행위(조개류, 해조류, 그물류, 배, 기타)
- 음식 : 젓갈류, 기타
- 민속 : 제의(벉고사), 금기·속설·은어·노래

또한 소멸 위기의 기층 생활어 조사를 위해서 어촌의 집단별, 직업별, 영역별, 기층 생활어 중 조사 지역에 특수하게 나타나는 상황에 맞는 범주를 정해 조사한다. 간략 질문지를 작성하고 질문지를 근거로 해당 어휘를 조사하고, 나아가 하위 항목의 어휘를 수집한다.

조사는 직접 질문 조사 방식으로 조사하는 것을 원칙으로 한다. 이는 행위자(제보자)의 구술발화를 채록하여 이를 바탕으로 어휘를 추출해내고 어휘의 용례를 추출하기 위함이다. 질문지의 범주별 조사 항목에 맞추어 어촌 생활 기초 어휘와 기층 생활어를 조사한다. 또한 다양한 하위 항목의 어휘를 수집하기 위해서는 조사 지역의 제보자와 일정 기간 숙식을 함께 하는 심층, 밀착 조사 방법을 채택한다. 조사자와 제보자 사이에 친밀감이 형성될 때 비로소 조사 어휘 외의 주변 생활어까지 조사할 수 있기 때문이다.

조사 대상자의 구술발화 자료를 근거로 하여 생활어 어휘, 의미, 용례, 행위, 사회·문화·생태·역사의 맥을 파악할 수 있다. 그러나 조사 대상 주제와 관련이 없는 개인 생애사는 가급적 채록하지 않는다.

따라서 이러한 질문지를 이용한 심층 밀착 조사를 통해 어촌 생활 기초 어휘와 기층 생활의 어휘장을 넓히고 어휘체계를 구축하는 자료를 수집하는 것을 조사의 원칙으로 한다.

## 2.1. 현장 조사 지침

현장 조사를 위해서는 조사원들은 문헌 조사를 통하여 조사 대상 지역에 대한 지리, 역사적 배경에 대한 정보를 얻은 후 조사에 임하여 조사의 질을 높인다. 또한 기초 어휘를 먼저 조사한 후 개별 주제 조사를 진행하여 조사 가능한 기초 어휘의 확장 어휘, 어법을 보완 조사 한다. 기초 어휘 조사는 공통 질문지를 이용하며, 개별 주제 조사는 간략 질문지를 이용한다.

### 2.1.1. 일반 원칙

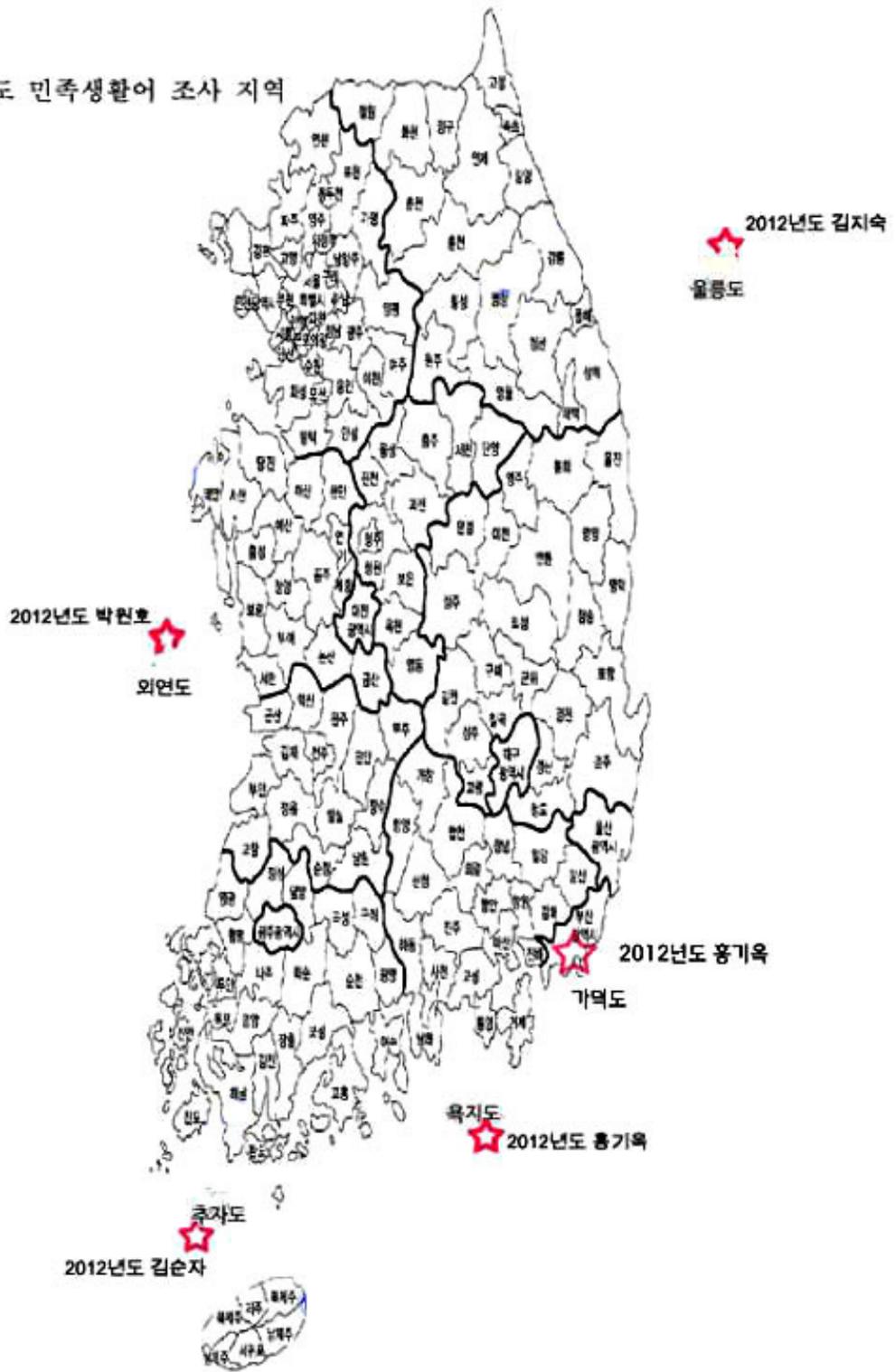
- 각 조사 지역에 해당하는 어촌 생활 기초 어휘와 문법형태소를 조사 대상으로 한다.
- 조사 현장에서 채록된 모든 어휘를 수집하여 해당 어휘가 전형적인 의미를 가질 때 올림말로 상정할 수 있다. 또한 이에 확장된 여러 어휘를 수집하여 관련 어휘 체계망 구축을 위한 기초를 마련한다.
- 어휘론적 변종만을 올림말로 선정하며 음운론적 변종은 올림말로 상정하지 않는다.
- 조사된 어휘 항목에 대해서 사전 편찬을 위한 정보가 기술되어야 한다. 또한 조사된 어휘 용례는 대표성과 일반성을 획득하기 위해 2개 이상 제공되어야 한다.
- 모든 사진 자료와 음성자료는 최종 어휘 자료와 함께 제출하여야 한다.
- 조사 대상에 대한 어휘의 실물이 존재할 경우 모두 디지털 카메라로 촬영하여 사진 파일을 제출하여야 한다.
- 조사 대상에 대한 행위와 실물에 연관된 동영상을 촬영하여 영상 파일을 제출할 수 있다.
- 조사 대상자를 통해 관련 그림 자료를 얻을 수 있으며 이를 자료로 활용할 수 있다.
- 올림말 선별 기준에 의해서 올림말로 등록하지 못한 어휘도 조사 자료 정리 방식에 준하여 제출하여야 한다. 제출한 어휘 목록은 국어원에서 검토, 올림말로 선정 가능한 어휘는 다시 조사자에게 보내 올림말로 선정할 수 있게 한다.

### 2.1.2. 조사 지점 선정 기준

- 조사 지역 선정의 기준은 한반도 남쪽의 동해, 서해, 남해, 제주도의 바다에 위치하고 있는 섬으로서 역사적으로 어촌생활을 해온 어촌 섬을 대상으로 한다. 이는 동일 해안에 분포한 어촌들에 분포되어있는 어촌 생활어의 기초 어휘와 기층 생활어의 다양한 어휘와 어떤 상관성 및 시차성을 보여주는가를 파악하기 위한 목적이다.

- 다음은 2012년도 ‘소멸 위기의 어촌 생활어 조사’ 를 위하여 선정된 각 동해, 서해, 남해, 제주도 근해의 섬들이다.

☆ 2012년도 민족생활어 조사 지역



### 2.1.3. 제보자 선정 기준

이 사업의 성격상 기존의 방언학에서 적용하여 왔던 제보자 선정 기준(NORMs)이 엄격하게 적용되는 것은 사실상 불가능하다. 따라서 어촌 생활어 조사의 제보자 선정은 조사 상황에 맞게 정하되 될 수 있는 대로 다음과 같은 기준을 지키는 것을 원칙으로 한다.

- 제보자는 조사 지역에서 3대 이상 거주한 50~60세 이상으로 어업에 관련된 직종에 종사하는 지역 토박이로 한다.
- 70세 이상의 제보자는 되도록 학력이 낮은 사람을 선정하도록 하고, 50대와 60대의 경우는 중학교 정도 졸업을 기준으로 하여 선정한다.
- 눈과 귀가 어둡지 않고 치아 상태가 양호해야 한다.
- 구술 발화 자료의 채록을 위해서는 어느 정도 입담이 있는 사람이 제보자로 선정하는 것이 바람직하다.

## 2.2. 전사 지침

※ 어휘 수집을 위한 전사 지침을 따르되, 음운론적인 정밀 전사가 필요한 경우(구술전사 등) 국립국어원의 지역어 전사 지침을 참고할 수 있다.

- 올림말(표제항) 및 용례
  - ① 소리 나는 대로 적는 것을 원칙으로 하되, 가능한 한 어간을 밝혀 적는다.
  - ② 유기음화, 경음화, ㄷ-구개음화, 유음화, 자음군단순화, 비음화 등과 같은 공시적인 음운규칙이나 음성규칙에 의한 음운변화나 음성변화는 전사에 반영하지 않는다.  
예) 국또 → 국도, 가치 → 같이, 노코 → 놓고, 실라 → 신라, 감만 → 값만,  
      흑또 → 흑도
  - ③ 일반적인 음운규칙이나 음성규칙에 의해서 예상되지 않는 음운변화 혹은 음성변화 또한 전사에 반영하지 않는다. 다만 그러한 어휘들이 올림말로 선정될 경우 ‘발음 정보’에 명시한다.  
예) 김빡 → 김밥, 양념간장 → 양념간장, 서울씨 → 서울서, 돈또 → 돈도
  - ④ 단모음 ‘기’가 이중모음 [wi]로 실현되는 것도 전사에 반영하지 않는다.
  - ⑤ 단모음 ‘기’가 이중모음 [we]나 [e]로 실현되는 경우 소리 나는 대로 전사하되 해당 어휘 뒤에 ( )를 두어 표준어를 밝혀 준다.  
예) 차똥 → 참똥(참외), 헤이 → 헤이(회의) 등
  - ⑥ 이중모음 ‘니’가 예측가능한 음성환경에서 [e]나 [i]로 실현되는 경우 전사에 반영하지 않는다.

- 예) 민주주이 → 민주주의  
 나에 → 나의  
 이사 → 이사(의사)  
 이자 → 이자(의자)
- ⑦ 이중모음 ‘-’가 [-]로 실현되는 경우에는 해당 어휘 뒤에 ()를 두어 표준어를 밝혀 준다.  
 예) 의사 → 으사(의사)  
 나으 → 나으(나의)  
 으자 → 으자(의자)
- ⑧ 자음 뒤에서 이중모음 ‘-’가 [e]로 실현되는 경우 전사에 반영하지 않는다.  
 예) 지혜 → 지혜  
 혜성 → 혜성
- ⑨ 단모음 ‘-’나 ‘-’가 [E]로 실현되는 경우 해당 어휘가 기원적으로 ‘-’이면 ‘-’, ‘-’  
 이면 ‘-’로 전사한다.  
 예) 대떡[E-] → 대떡
- ⑩ 단모음 ‘-’나 ‘-’가 [ɛ]로 실현되는 경우 해당 어휘가 기원적으로 ‘-’이면 ‘-’, ‘-’  
 이면 ‘-’로 전사한다.
- ⑪ 전설 모음 앞에서 ‘-’이 구개음으로 실현되는 것은 전사에 반영하지 않는다.  
 예) 샤람 → 샤람  
 세수 → 세수 등
- ⑫ 음장은 별도의 기호를 두어 전사하지 않으며, 다만 올림말로 선정되었을 경우에는  
 ‘발음 정보’에 명시한다.
- ⑬ 체언 어간말 자음 ‘ㄷ, ㅌ, ㅊ, ㅈ’ 등이 곡용 패러다임에서 마찰음 ‘-’으로 실현된 경  
 우에는 소리는 나는 대로 전사하고 해당 어휘 뒤에 ()를 두어 표준어를 밝혀둔다.  
 예) 바시 → 바(이)바(이)  
 저시 → 저(이)저(이)  
 꼬시 → 꼬(이)꼬(이)
- ⑭ 조음위치동화에 의한 음운론적 변이형들은 음운변화는 전사에 반영하지 않는다.  
 예) 보듬기다>보둥기다, 안기다>앙기다, 암캐>앙캐 등
- ⑮ 변자음화에 의한 음운변화는 전사에 반영하지 않는다.  
 예) 익꼬 → 있고, 묵꼬 → 묻고(埋) 등
- ⑯ 표준어에서 ㅅ-불규칙, ㅂ-불규칙 활용을 하는 어휘들이 정칙 활용을 하는 경우에는  
 소리 나는 대로 전사한다.  
 예) 이서서, 부서라, 지서라 등  
 추버서, 매버서, 짜버서 등

## 2.3. 올림말 선정 지침

### 2.3.1. 일반 원칙

- ① 모든 어휘론적 변종들은 올림말로 선정한다.
- ② 단순 음운론적 변종은 올림말로 선정하지 않는 것을 원칙으로 한다. 즉 음장, 장단, 비음화, 유음화, 경음화, 격음화, 자음군단순화, 위치동화, 활음화, ㄷ-구개음화(형태소 경계) 등의 음운규칙이 적용되어 기저형의 예측이 가능한 표면형은 올림말로 선정하지 않는다.
- ③ 다음의 올림말 선정 세부기준을 참고하되, 필요시 협의 과정을 거친 후 올림말 선정의 예외를 결정한다.

### 2.3.2. 세부기준

- ① ㅞ라우트 실현형 : 괴기, 핵교, 호랭이, 귀경 등
  - ☞ 올림말로 선정하지 않는다. 다만, 게재자음 제약에도 불구하고 ㅞ라우트가 실현된 경우에는 올림말로 선정할 수 있다.(매디(마디), 쇠리(소리), 개지다(가지다) 등).
- ② 어두경음화 실현형 : 걱정(걱정), 쏘주(소주), 까지, 깨구리 등
  - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ③ ㄱ-구개음화 실현형 : 질(길), 지둥(기둥) 등
  - ☞ 올림말로 선정한다.
- ④ ㅎ-구개음화 실현형 : 성(형), 소자(효자), 심(힘), 송년(흥년) 등
  - ☞ 올림말로 선정한다.
- ⑤ 체언 어간말 자음군의 어간재구조화형 : 흑(흙), 닥(닭), 갑(값) 등
  - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑥ 체언 어간말 자음 ‘ㄷ’와 ‘ㄱ’의 음운론적 교체형 : 바대(바다), 가매(가마), 감재(감자), 붕에(붕어), 고등에(고등어), 잉에(잉어) 등
  - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑦ 치찰음화(혹은 구개모음화) 실현형 : 벼슬(벼실), 찌나물(쓰나물), 씨다(쓰다, 苦) 등
  - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑧ 모음 상승에 의한 음운론적 교체형
  - ㄱ. ㅏ>ㅓ : 자두(자도), 삼촌(삼촌), 사둔(사돈), 가우리(가오리) 등
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄴ. ㅓ>ㅡ : 그지(거지), 은니(언니), 그짓말(거짓말) 등
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄷ. ㅞ>ㅣ : 기(蟹), 시상(세상), 히푸다(헤푸다) 등

- ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑨ 유음 아래서 ‘ㄴ’의 전설모음화 : 흐리다(流), 마리다(마르다), 고리다(고르다) 등
  - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑩ 순음 아래서 ‘ㄷ>ㄱ’의 변화를 반영하고 있는 어휘 : 몰(馬), 팔(팔), 밍다(밍다) 등
  - ☞ 올림말로 선정한다.
- ⑪ 어두음절에서 ‘ㄷ>ㄴ’의 교체형 : 새다리(사다리), 채곡채곡(차곡차곡), 재갈(자갈) 등
  - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑫ 순음 아래서 ‘ㄷ>ㄱ’의 변화를 반영하는 교체형 : 봉어리(병어리), 볼(벌), 보짐(버짐), 모루(머루) 등
  - ☞ 올림말로 선정한다.
- ⑬ 자음첨가에 의한 음운론적 교체형
  - ㄱ. ㅁ-첨가 : 모가지>모감지, 호맹이>흙맹이 등
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄴ. ㄴ-첨가 : 고치다>곤치다, 까치>깐치, 무치다>문치다, 나중>난중 등
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄷ. ㄹ-첨가 : 고르다>골르다, 도르다>돌르다(속이다, 흙치다), 지리>질리(길이) 등
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄹ. ㅇ-첨가 : 해구다>행구다, 배우다>방우다(배우다), 베이다>벙이다(배우다)
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑭ 단순 모음 교체에 의한 음운론적 교체형
  - ㄱ. ㅏ>ㅑ : 망>명(그물), 쇠망>쇠명, 살강>설경 등
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄴ. ㅓ>ㅕ : 구석>구삭, 흘청>홀창, 베개청>베개창, 수령>수랑, 뚜껍>뚜깡 등
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄷ. ㅣ>ㅞ : 비늘>베늘, 비누>베누, 함씨>함췌(할머니), 개비>게베 등
    - ☞ 올림말로 선정한다.
  - ㄹ. ㅓ>ㅖ : 고자리>괴자리, 도토리>되토리, 코>괴, 꼬랑>피랑(도랑), 고>괴 등
    - ☞ 올림말로 선정한다.
  - ㄴ. ㅞ>ㅙ : 괴기>계기, 괴비>계비(식물), 외우다>에우다, 뵈시다>메시다 등
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㅂ. ㅓ>ㅕ : 구저리>귀저리(구더기), 굴뚝>겉뚝, 꾸다>뀌다, 추다>취다 등
    - ☞ 올림말로 선정한다.
  - ㅅ. ㅞ>ㅙ : 꿩이>꿩이, 왜홀태>외홀태, 산토펙이>산토펙이, 께>뀌 등
    - ☞ 올림말로 선정하지 않는다.

- ⑮ 단순 자음 교체 의한 음운론적 교체형(자음교체가 지역적 특성일 경우는 예외)
- ㄱ. ㅂ>ㄱ : 자봉침>자광침, 버마제비>거마제비, 덩석>덕석, 고부리다>고구리다 등  
☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄴ. ㅂ>ㅁ : 진눈깨비>진눈깨미, 버버리>버머리, 땅개비>땅개미 등  
☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄷ. ㅁ>ㅂ : 나막신>나박신, 대리미>대리비, 입감>입갑, 비점>비점(버짐) 등  
☞ 올림말로 선정하지 않는다.
  - ㄹ. ㄱ>ㅂ : 주걱>주벽, 옹구럭대기>옹구럽대기(미꾸라지) 등  
☞ 올림말로 선정한다.
  - ㅁ. ㄱ>ㅇ : 닥성냥>당성냥, 복송씨>봉송씨, 꼭다리>꿩다리(꼬리), 물팍>물팡(무릎),  
어덕>어딩(언덕), 꼭사리>꿩사리(송사리), 등  
☞ 부분적으로 수용한다.
  - ㅂ. ㄱ>ㅎ : 아곱>아홉, 뚝>뚛, 숙->송-(雄), 군지>훈지(그네) 등  
☞ 올림말로 선정한다.
- ⑯ 조음위치동화에 의한 음운론적 교체형 : 안기다>양기다, 암개>양개 등  
☞ 올림말로 선정하지 않는다.
- ⑰ ‘ㄹ’ 삽입에 의한 어간 재구조화형 : 앓다>안즈다, 엮다>여끄다, 양기다>양그다 등  
☞ 올림말로 선정하지 않는다.(부분적 수용 가능)
- ⑱ ‘△’의 탈락 여부에 의한 음운론적 교체형 : 여수~여시, 가슬~가실, 잇다(이서라~  
잇꼬), 붓다(부서라~붓꼬) 등  
☞ 체언인 경우 올림말로 선정한다.
- ⑲ ‘ㄹ’의 탈락 여부에 의한 음운론적 교체형 : 솔~소풀~소불(부추), 장팡~장꼬방(장  
독대), 마름~말밤, 덩다, 춥다 등  
☞ 체언인 경우 올림말로 선정한다.
- ⑳ ‘ㄱ’의 탈락 여부에 의한 음운론적 교체형 : 가새~가시개, 몰개~모래, 생강~새양,  
시렁~실경, 개암~깨금, 질구다~지루다(기르다) 등  
☞ 올림말로 선정한다.
- ㉑ 평음의 유기음화에 의한 음운론적 교체형 : 차꼬(자꾸), 혼차(혼자), 펑퐁(병퐁), 팍나  
(밤낫), 풀세(벌써), 탐박질(달음박질), 몬차(먼저), 클씨(글세) 등  
☞ 올림말로 선정하지 않는다.(부분적 수용 가능)
- ㉒ 어간말 자음 ‘ㅈ, ㅊ, ㅌ’ 등의 어간재구조화(마찰음화) : 꽃(꽃), 옷(옷), 빛(빛) 등  
☞ 올림말로 선정하지 않는다.(부분적 수용 가능)
- ㉓ 용언의 어간재구조화형은 한글로 표기할 수 있을 경우 : 꿩다(견다), 꿩다(견다) 등  
☞ 올림말로 선정한다.



## 제 2 장 연구 추진 과정

### 1. 조사 계획



[사진 1] 대서리 항구

언어도 유기체와 같아서 나고 죽는 것은 자명하다. 그러나 인간의 삶과 역사를 꾸려온 언어 유산이 사라지는 것을 두고만 볼 수는 없다. 언어가 사라진다는 것은 인류가 사라지는 것과 다르지 않다. 사면의 바다로 둘러싸인 제주에서 어촌 생활어에 관심을 가질 수밖에 없는 것도 제주 문화의 고갱이는 바다와 관련한 어촌 생활어에서 찾을 수 있기 때문이다. 어촌생

활의 역사는 언어유산으로 기록될 때만이 보존되기 때문에 어촌 생활어 조사는 반드시 필요하다.

최근 지구 생태계의 지구 온난화에 따른 해양 생태계의 변화는 어촌 생활 생태계에까지 영향을 끼치고 있다. 즉 해양 자원의 고갈과 변종의 등장으로 해양 자원과 관련된 어휘들의 소멸을 수반하는 결과를 초래하고 있다. 제주민의 기층문화와 관련한 언어들이 생활환경의 변화로 소멸 또는 소멸 위기에 놓여 있어 화급한 조사가 필요하다. 어촌 생활어도 마찬가지다. 어촌 생활어는 어촌에서 살아가는 사람들의 생업과 전통적인 생활 방식에 의해 생성된 문화, 즉 신앙·풍속·전승문화 등에서 배태된 언어를 말한다.

2012년 민족생활어 어촌 생활어 조사는 비양도(2010), 우도(2011)에 이어 제주도 도서 지역의 하나인 추자도를 대상으로 한다.

추자도(楸子島)는 동경 126° 173 북위 33° 573도 한반도와 제주도 중간 해상에 위치한 섬으로 행정구역으로는 제주도 추자면에 속한 섬이다. 대서리, 영흥리, 묵리, 신양1·2리, 예초리 등 6개의 마을과 신상리·횡간도·신하리·장작리·추포리 등 9개의 자연마을로

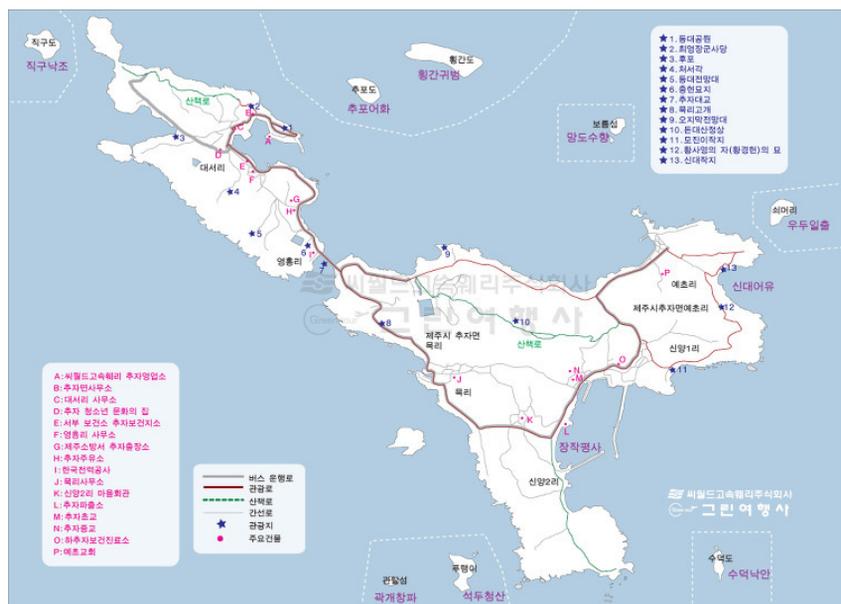
이루어져 있다. 추자도는 주변에 42개 도서(유인도 4, 무인도 38)로 형성된 제주도의 다도해로 전형적인 어촌 지역이다. 2012년 1월 31일 현재 6개 마을에 1228세대 2401명이 거주하고 있으며, 이 가운데 1775명(어업인 1642명, 잠수 133명)이 수산업에 종사하고 있다.

추자도에서 주로 형성되는 어장은 조기, 멸치, 삼치 등이다. 추자도는 다양한 어족과 풍부한 어장을 갖춘 해양자원의 보고로서, 어로 작업 외에도 낚시꾼이 많이 찾고 있다. 추자도에서는 예전에는 멸치 어장과 삼치 어장이 주로 형성되었다면 요즘은 조기 어장이 잘 발달하여 조기가 추자도를 대표하는 어종이 되고 있다. ‘추자도 참굴비’라는 고유의 상품을 개발하여 높은 수익을 올리고 있다.

이번 조사에서는 추자도의 주요 어장을 형성하는 조기, 멸치, 삼치, 방어잡이와 관련한 어휘를 다각도로 조사하여 체계화할 계획이다. 조기 어장은 10~3월까지 형성되고, 멸치는 음력 8월에 삼치는 11·12월, 방어는 12~2월에 형성되나 요즘은 수온이 높아져 어장 형성도 들쭉날쭉하다고 한다. 어장이 풍부한 만큼 조기와 멸치, 삼치 어장과 관련하여 어촌 생활어가 발달할 것으로 기대된다. 더욱이 추자도는 생태계의 변화가 급속히 이뤄지는 지역이며 기존의 해양생태계와 현재의 해양생태계 관련 어휘가 공존하여 이에 관한 조사, 정리가 필요하다.

추자 사람들은 물 나들이가 잦다. 추자도는 행정구역은 제주도, 생활권은 제주도와 전라도여서 언어 양상도 다양할 것으로 판단된다. 실제로 예비 조사에서 확인할 수 있었던 것은 제주도방언과 별개라던 추측과는 달리 추자도의 어촌 생활어 속에 제주도방언과 같은 어형이 조사되고 있다.

따라서 지금까지 추자도의 방언 조사가 체계적으로 이루어지지 않았음을 감안하면, 이



[그림 1] 추자도 지도

번 조사가 추자도의 어촌 생활어 가운데 주요 어장을 형성하는 조기, 멸치, 삼치잡이와 관련한 어휘를 목록화 하는 한편 추자도의 어촌 생활어를 제주도방언과 전라도방언과 연계하여 공통점과 차이점을 찾아볼 수 있다는 점도 큰 의미라고 할 수 있다.

제보자는 추자도 출신으로 섬을 오래 떠나지 않은 60대 이상의 어부와 해녀 등 여러 명을 선정하여, 밀착 조사하는 민족지적 방식을 취할 것이다. 조사 항목과 관련한 사진 자료와 문헌 자료가 있으면 충실히 활용하여 조사의 질을 높일 방침이다.

## 2. 조사 보고

### 2.1. 제보자

추자도 어촌 생활어 고기잡이 조사를 위한 제보자는 추자 면장과 추자도수협조합장의 도움을 얻어 선정된 제보자와 조사자가 조사 과정에서 직접 만난 제보자 등 총 7명이다. 이 가운데 추자면 대서리 고창완을 주제보자로, 나머지 6명은 보조 제보자로 선정하여 추자도의 고기잡이에 대하여 조사하였다.

#### 2.1.1. 주제보자



[사진 2] 고창완

1) 주제보자 고창완(남·72세)은 추자면 대서리 출신으로 평생을 어부로 살아왔다. 열일곱 살에 ‘하장’으로 조깅배를 타기 시작하여 추자도에 조기어장이 형성되기 이전부터 연평도와 흑산도까지 조기잡이를 다녀왔다. 그렇게 잡힌 조기는 흑산도를 거쳐 영광 법성포로 가서 굴비로 만들어졌다고 한다. 40대에 직접 배를 부리기 시작하여 지금도 배를 부리며 삼치잡이, 방어잡이 등을 하고 있다. 고창완은 예전의 멸치잡이 방식을 잘 알고 있을 뿐 아니라 조기잡이 경험이 있어 추자도의 고기잡이 조사에 적합한 제보자다. 그는 또 낚시꾼을 위한 낚시배도 운영하며 틈틈이 학꽁치 낚시도 하고 있다. 부인과 함께 민박집도 운영하고 있으며 슬하에 1남 1녀를 두고 있다.

### 2.1.2. 보조 제보자

#### 1) 최소녀(여 · 84세)/추자면 대서리

- 열일곱에 물질을 배워서 2011년까지 무레꾼(해녀)으로 살았음.
- 지금도 틈틈이 바닷일을 하고 있음. 평생을 물질하며 살아서인지 어촌생활과 관련하여 해박한 지식을 가지고 있음.
- 멸치를 이용하여 액장을 뽑는 과정을 세세하게 들려줌.
- 슬하에 7남매를 두었고, 자식들이 바다 일을 하지 않은 것을 다행으로 여기며 살고 있음.

#### 2) 원용순(남 · 80세)/추자면 대서리

- 추자도의 유지 가운데 한 명임.
- 젊어서는 공직생활을 했고, 추자도에 대한 애정이 남다름.
- 추자도에 대한 해박한 지식으로 추자도 어촌생활에 전반에 대하여 조사할 수 있었음.
- 낚싯배와 민박집을 운영 하고 있음.
- 슬하에 2남 2녀를 두고 있음.

#### 3) 박철울(남/65세)/추자면 신양리.

- 추자면 신양리 어촌계장.
- 어부로 삼치잡이 등 고기잡이를 함.
  - 무레꾼들이 섬으로 소라와 홍합 등을 따기 위해 무레질을 나갈 때 해녀들을 운반하는 배의 선장이 기도 함.



[사진 3] 박철울 박은섭(오른쪽)

#### 4) 박은섭(여 · 64세)/추자면 신양리.

- 무레꾼.
- 시집와서 무레질을 처음 배워 지금은 상군 해녀임. 꾸죽(소라) 잡이, 담추(홍합) 잡이 등을 하는 전문 무레꾼.
- 제보자 박철울의 부인임.



[사진 4] 김옥섭

#### 5) 김옥섭(여/83): 추자면 영흥리.

- 추자면 예초리 출신으로 영흥리로 시집와서 시어머니에게 물질을 배워서 무레꾼으로 일함.
- 남편과 함께 멸치잡이, 상어잡이를 한 경험이 있어 고기잡이에 대한 식견이 있음.

- 무레꾼의 일은 접었지만 지금도 바닷일을 하고 있음.
- 슬하에 3남 1녀를 두고 있고, 무레꾼으로서의 자부심이 대단함.

6) 이정자(여 · 68)/추자면 대서리

- 민박 운영.
- 주 제보자 고창완의 부인.
- 조기를 소금에 간질하고 말리는 과정, 조기구이 등을 촬영할 수 있게 도와줌.

추자도 고기잡이 제보자를 표로 정리하면 다음과 같다.

| 연번 | 조사대상     | 이름  | 성별 | 나이 | 거주지     | 기타 |
|----|----------|-----|----|----|---------|----|
| 1  | 추자도 고기잡이 | 고창완 | 남  | 72 | 추자면 대서리 |    |
| 2  |          | 최소녀 | 여  | 84 | 추자면 대서리 |    |
| 3  |          | 원용순 | 남  | 80 | 추자면 대서리 |    |
| 4  |          | 박철울 | 남  | 65 | 추자면 신양리 |    |
| 5  |          | 박은섭 | 여  | 64 | 추자면 신양리 |    |
| 6  |          | 김옥섭 | 여  | 83 | 추자면 영흥리 |    |
| 7  |          | 이정자 | 여  | 68 | 추자면 대서리 |    |

## 2.2. 조사 기간과 방법

추자도 어촌 생활어 조사는 2012년 2월부터 9월말까지다. 조사는 문헌조사와 현장조사 두 가지 방법을 병행하였다. 현장 조사는 2012년 2월 4일부터 8일(5일)까지 1차 조사를 실시하고, 7월 27일부터 29일까지(3일간) 2차 조사가 이루어졌다. 1차 조사 기간에 추자도의 주요 어장을 형성하는 조기잡이, 멸치잡이, 삼치잡이 등에 대하여 조사하였다. 조사는 주 제보자인 고창완에게 면대면 방식으로 구술채록 방식을 택하여 1차 조사를 할 수 있었다. 보조 제보자들에게는 보충 조사를 함으로써 조사의 신뢰성을 높였다.

채록된 구술 자료는 전사하여 어휘와 용례를 추출한 후 뜻풀이를 정리하였다. 다음은 일정별 조사 내용이다.

### 일정별 조사 내용

| 일 정  | 조사내용            | 장 소      | 도 구 |
|------|-----------------|----------|-----|
| 2~5월 | 문헌 조사           |          |     |
| 2.4. | 제보자 물색, 사진 촬영   | 신양리 바닷가  | 카메라 |
| 2.5. | 추자도 어촌생활어       | 대서리 노인회관 | 녹음기 |
| 2.6. | 조기잡이 등 추자도 고기잡이 | 제보자의 집   | 녹음기 |

| 일 정   | 조사내용                | 장 소              | 도 구        |
|-------|---------------------|------------------|------------|
| 2.7.  | 조기잡이, 삼치잡이, 멸치잡이 조사 | 제보자의 집, 신양리 마을회관 | 녹음기<br>카메라 |
| 2.8.  | 사진 촬영               | 신양 항구, 제보자의 집    | 카메라        |
| 7.27. | 사진 촬영, 멸치잡이 추가조사    | 신양 항구, 제보자의 집    | 녹음기<br>카메라 |
| 7.28. | 조기잡이, 멸치잡이 추가 조사    | 제보자의 집           | 녹음기        |
| 7.29. | 사진촬영                | 제보자의 집, 추자도수협    | 카메라        |
| 5~8월  | 조사 내용 전사, 어휘와 사진 정리 |                  |            |
| 9월    | 보고서 작성              |                  |            |

### 2.3. 조사 장소

조사는 제보자의 집과 추자도 대서리 노인회관, 신양리 마을회관, 신양리·대서리·영흥리 바닷가에서 이루어졌다.

### 2.4. 조사 내용

2012년 민족 생활어 조사 개별 주제는 '추자도 고기잡이'다. 그 가운데 추자도의 주요 어장을 형성하는 조기·멸치·삼치잡이와 관련한 어휘, 기타 잡어로 나눠 어종과, 도구, 어로 행위, 음식, 민속 등에 대하여 조사하였다.

다음은 추자도 고기잡이 관련 어휘 조사 내용이다.

| 조 사 내 용 |        | 세 부 항 목                                |
|---------|--------|--|
| 조기잡이    | 행위자    | 선장, 사공, 이물사공, 배선주, 뱃선원, 사무장, 하장        |
|         | 종류     | 조구, 깡다리, 깡치, 항새기, 황새기, 봄조기, 백조구 등      |
|         | 도구     | 조긱배, 똑딱선, 발동기, 자망배, 전마, 자망 등           |
|         | 행위/상태  | 깔아 놓다, 땡기다, 실따, 궤기따다, 간질허다, 숙성시키다 등    |
|         | 음식     | 조구젓, 깡다리젓, 조구매운탕, 싹다, 짬짬허다, 꺾다 등       |
|         | 기타(단위) | 두루미, 동                                 |
| 멸치잡이    | 종류     | 멜, 멸치, 꼭사리, 생멜, 지거리, 쫄맹이 등             |
|         | 도구     | 멜배, 풍선, 이물, 꼬불, 꼬불돛, 야웃돛, 돛대, 어망, 찻대 등 |
|         | 행위/상태  | 어요 어요, 어야 어야, 일어나다, 솟쿠다, 쉬다, 빼다 등      |
|         | 음식     | 멜젓, 액장, 액젓, 멜젓국 등                      |
|         | 맛/냄새 등 | 삼삼하다, 짜다, 싱겁다, 비렁내, 고랑내, 싹다 등          |
|         | 민속     | 멜 잡아 갖고 오는 노래                          |

| 조사 내용 |      | 세부 항목                                 |
|-------|------|---------------------------------------|
| 삼치잡이  | 종류   | 삼치, 고시,                               |
|       | 도구   | 채낚기낚싯배, 이쁜술이낚싯배, 딸딸이, 삼치그물, 목줄 등      |
|       | 어로행위 | 채낚기, 수질 가다, 끄다, 물다, 차먹다 등             |
|       | 음식   | 삼치사시미, 삼치회, 삼치죽, 삼치구이, 찌다, 꺾다, 끼리다 등  |
|       | 상태   | 꼬독꼬독하다, 쪼꼬맣다                          |
| 기타 잡이 | 종류   | 방어, 황가오리, 갈치, 감생이, 고등어, 갯돔, 농어, 켈떼기 등 |
|       | 도구   | 유자망, 상엇배, 펜푸낚시, 삼봉 등                  |
|       | 어로행위 | 부치다, 상에잡 등                            |
|       | 음식   | 갈치젓, 병장에죽, 짬에국, 펴푸젓, 고춧가리, 좃다,        |
|       | 맛    | 알큰하다                                  |

## 2.5. 조사 결과물

추자도 어촌 생활어 가운데 고기잡이 결과물은 한글 조사 보고서와 음성파일, 사진파일, 엑셀파일로 이루어졌다. 조사 보고서는 어휘에 따른 대응표준어와 뜻풀이, 용례, 사진 자료 등을 곁들여 작성되었고, 엑셀파일은 뜻풀이와 용례 등을 담아내 활용하기 쉽도록 하였다.

추자도 고기잡이와 관련하여 조사된 어휘는 250개다. 이 가운데 《표준 국어 대사전》에 올림말로 등재되지 않은 어휘는 155개다. 이를 표로 보이면 다음과 같다.

| 조사내용 | 조사어휘   |        | 음성자료  |      | 영상자료 |  |
|------|--------|--------|-------|------|------|--|
|      | 총 어휘 수 | 미등재 어휘 | 구술/전사 | 음성분절 | 사진   |  |
| 고기잡이 | 250    | 155    | 3/3   |      | 22   |  |

## 제 2 부

### 연 구 내 용

제 3 장 구술 발화

제 4 장 조사된 어휘



## 제 3 장 구술 발화

### - 어부 고창완의 고기잡이 이야기



[사진 5] 구술자 고창완

구술발화는 주제보자 고창완을 중심으로 부인 이정자가 틈틈이 끼어드는 형식으로 진행되었다. 구술 채록은 출생과 가족 관계, 어부 생활, 조기잡이, 멸치잡이, 삼치잡이, 기타 잡이를 주제로 하여 다양한 내용이 되도록 채록하였다. 조사자의 질문은 @, 답변은 주제보자인 고창완은 #1, 보조제보자인 이정자는 #2로 표시하였다.

### 1. 출생과 가족 관계

@ 어르신 성함이 어떻게 되십니까?

# 고창완.

@ 그 연세는 올해로?

# 칠십두 살.

@ 그러면 생년 연도가 어떻게 되는 거죠?

# 연도가 41년. 6월 4일생요.

@ 여기 주소는 어떻게 됩니까?

# 제주도 옛날에는 제주도 북제주군 추자면 대서리 했는데 이제 시로 안 뒀습니까?  
제주시 추자면 대서리 2-2번지 그래 들어가.

@ 이제 가족 관계는 혹시 어떻게 됩니까?

# 가족 관계는 딸 한나 아들 하나.

@ 예. 사모님하고. 그럼 네 식구.

# 네 식구.

## 2. 어부 생활 시작

@ 어르신 고기잡이는 언제부터 하셨나요?

# 그러니까 고기잡이는 초등학교 나와가지고 끝나고 중학교 한 중반까지 다니다가 그 때부터 어부 생활 했죠.

@ 졸업을 안 하고요?

# 예. 졸업을 안 하고.

@ 그럼 몇 살 때부터 한 거예요?

#2 아니 여기.

# 고등공민학교.

#2 중학교가 아니고 고등학교가 있는데 중학교는 없고.

# 한 이학년까지 다니다가 학교가 없어져서 그때 그만뒀어요. 스스로 없어졌어.

@ 고등학교 중학교도.

# 중학교는 없었고 고등공민학교.

@ 아, 고등공민학교. 초등학교 졸업하면은 고등공민학교?

@ 몇 년 중태를 한 겁니까?

# 이년. 이학년 때. 고등공민학교 2학년 다니다가.

@ 그러면 아까 고기잡이를 그때 하고. 그러면 그때 나이가 어떻게 된 거죠?

# 그때 나이가 에 초등학교 나완. 중학교 나왔으니까 고등공민 나왔으니까 아 씨물 한 몇 살 됐을까?

#2 아니고 군대갔지.

# 학교 끝나고 군에 갔지.

@ 초등학교 졸업하면 몇 살이에요? 한 열세 살?

# 열세 살.

@ 열세 살에 고등공민학교 하면은 쓰무 살이 안 됐을 것 같은 데요?

# 열여섯 열일곱 뒤텔네.

@ 고기잡이를 그때부터 한 거네요?

# 끝나고 하고 나서.

@ 그때부터 하면 처음에 고기잡이 할 때는 직접 운영한 거는 아니잖아요? 그 고기잡이할 때는 직접 배를 운영한 거는 아니었죠?

# 아니었죠.

@ 어떤 형식으로?

# 그때는 어떤 형식으로 했나 하면 조기 잡으러 갈 때는 밥해주고 하장, 하장. 하장이 배에서 인자 저 뱃선원덜 아홉이 열이 인자 그 하장이 밥해서 다 바치고 그랬죠.

@ 예에.

# 해주고.

@ 하장으로부터 시작한 거네요?

# 시작한 것이 예.

### 3. 조기잡이

#### 3.1. 연평도 · 흑산도 조기잡이

@ 그때도 조구배를 한 겁니까?

# 그때는 계속 조기만 뭐했지. 인자. 조깃뿔 타고. 인자 철에 따라서 봄에는 저 우계 연평도 그쪽으로 막 다니고, 흑산도로 막 다니고 철에 따라서 하고 겨울철 되믄은 이런 데 방어 같은 거 삼치 같은 거. 그때는 뭐 그물도, 그물로 막 잡는 거죠 뭐. 삼치 같은 것은.

@ 조기도 그물로 잡습니까?

# 조길 잡을 때는 그때는 지금 시설이 잘 됐으니까. 인제 뭐 어망 시설이나 전부다 전자. 하는데 지금은 그 전에는 전자제품도 하나 없었죠. 그런데 그물만 딱 놔놓믄은 어떻게 웬고 하니 사람 아홉이 열이가 텅겼으면 그때 아홉이 열이 텅겼거든요. 그냥 그물 싹 깔아놓고 손으로 땡겼어야. 열매 힘들었겠어. 땡기믄은 그러믄은 깊은 자리 팔 십 메타 백 오십 메타 수십에 들어가면은 조기가 마이굴. 조기가 이빠이 그물에 딱 맞아가지고 그물 뜯다니까요. 얼마나 쳐 걸렸는가. 그럼 잡아오믄은 흑산도 가서 팔고. 그놈을 그때만 해도 굴비를 흑산도 그 그 어판장에 가서 그 고기를 막 그냥 간질해가지고 그냥 땅고에다 저장하고 그랬어요. 소금해서 저장하고 그랬어요.

#2 거기 주민들이 그랬어.

# 주민들이.

#2 봄 한 철 갖다오면.

# 그때 그래 흑산도 파시 서고 허면은 술집가 그리 되고. 장사 엄청났었어. 유명했었

습니다. 유도 흑산도 뭐 아주 그때는 뭐 조기 나면 참 그때 거기 아주 대 파소 봐야  
죠.(전화)

@ 그러면은 그때 이제 조기 하면. 조구도 종류가 있죠?

# 조기 뭐 종류가, 조기 종류는 큰 것도 있고 작은 거. 그때만 해도 한 30센치가 넘었죠.

@ 예.

# 왜 그런고 하니 그때는 그물코가 굉장히 컸거든요, 그물코가. 지금은 그물코가 제곱  
해. 그렇게 씨를 말리잖아 지금 그물코 적으니까. 이 그물코 크믄은 여기 지금도 현재  
마찬가지예요. 그물코가 크믄은 큰 걸 잡는데 그물코 적으니까 잔챙이가 다 걸려서 잡  
아뿌잖아요. 걸리믄은 삼십 센티가 넘었어요. 이렇게 한 마리에 이렇게 큰 거. 이리 큰  
것덜 그렇게 마이굴이라고. 마이굴이란 것은 오만선. 마이굴이라고 배 한 선 배 잔뜩  
실은 것을 마이굴이라 한 거라.

@ 마이굴. 만선?

# 만선이라 안 하거든요. 그때는 안 하거든요. 마이굴 했다 그라거든요. 그때는 그때  
말로는. 배 한 배 실고 오면은.

### 3.2. 조깃배

@ 그렇게 해서 조기잡이 하면은. 그땐 배도 요즘 같은 배가 아닐 거 아니예요.

# 배가 지금 이런 배가 아니죠? 배가 예 저 한 오 톤, 오 톤, 육 톤, 한 칠 톤, 젤 크  
다는 배가 육 톤 칠 톤베끼 안 됐으니. 그물도 어망도 싫고 지금은 한 오백 톤 육백  
톤 칠백 톤 실고 다니거든요. 일 메타 팔십 짜리 길이가. 한 폭이라. 한 폭. 그래서 한  
오백 톤 그물이 얼마 얼마 되겠습니까? 그 전에는 한 그거 그물이 한.

# 뭐 조기 사라고.

#2 조기 사라고.

@ 그렇게 해서 이제 어떻게 하셨어요? 그 배가 이제.

# 아 지금은 제가 한 오십 톤 삼십오 톤 뭐 삼십 톤 그렇잖아요. 그때는 흑산도가 참.

그때는 사람이. 참말로 사고도 많이 나고 사람도 많이 죽고 그랬습니다. 흑산도 그 출항하믄 바람 만나가지고 폭풍 만나 가지고 배가 까바지고 막 그냥 가서 얹어지고 그냥 그때 사람도 많이 죽었어요. 한번씩 조기 실고 마이굴 싣고 오다가 파선돼불고. 지금은 그때만 뭐한단 한 칠팔 톤 됐으면 배가 크다고 봤죠.

@ 그러면은?

# 없어. 위험성이 없어. 사람들 막 다치고 죽고.

@ 그러면은 그 배에 이제 조구선덜 이제 나가잖아요? 그때는 풍선이었습니까? 아니면 어떤 거였나요?

# 발동기. 발동기.

# 그때는 유자망 어떻게 그때는 발동기라 발동기. 배보고 누구 배 발동기 들어온다. 누구배다 선명 써졌다. 배보고 발동기 들어온다.

@ 발동기.

# 표준말로.

@ 그렇게 해서 이제 연평도도 가고.

# 그때는 우리가, 저가 그때만 해도 연평도를 두 번 다녔거든요.

@ 예.

# 그렇게 많이는 안 다녔습니다.

@ 연평도 하면 조기 어장으로 유명하잖아요.

# 아 유명했죠. 눈물의 연평도 그 노래가 있잖아요. 유명했죠. 그 노래가?

@ 아, 조기와 관련된 노래가 있어요?

# 눈물의 연평도 노래가 있으니까.

@ 눈물의 연평도에?

# 눈물의 연평도 노래가 있으니까. 유명했죠. 참 연평도가.

@ 그러면 연평도 조구 잡으러 간 거는 몇 살 때 간 거예요?

# 그때 연평도 갈 때는 초등학교 막 졸업해갖고 고등학교. 학교 다니다 중태해서.

@ 바로?

# 바로. 밥해주고[바베주고] 하장질하고.

@ 하장질 할 때 그물 땅기고. 그러면은 아까 그 배 선원들이 한 열 명 이렇게 되는데 그 배를 책임지는 사람?

# 선장.

@ 선장이라고 하고. 그 나머지들은?

# 선원.

@ 가장 막내 거기 허드레 일 하는 사람이?

# 하장. 하장.

@ 하장은 한 명인가요?

# 예, 하장. 밥 해주는 사람 하장. 그때 사무장가 있고. 돈 계산하는 인자 뭐 숫구메기, 쌀 팔고 기름 짜고. 사무장님.

@ 사무장님?

# 돈 선원들이 얼마 달라, 달라 하면 장부 적어놓고 돈 얼마 주고 그렇게.

@ 하장 해서 그 일당은 뭘로 받았었어요?

# 이제 하장 일당은 어떻게 되고 하니 한 철에.

@ 예.

# 봄에 한 5개월 6개월.

@ 한 철이 그렇게 되는 거예요?

# 그렇게 되든은 이자 돈에 비율을 해서 돈 나와 먹지. 그러니까 하장 몫이 질 적어요.

@ 그러겠네요?

# 인제 선원들은 선원들은 그때만 생각해도 어려울 거 아닙니까. 그때는 선원들은 좀 나이가 많이 묵고. 저는 하장 아닙니까? 하장 적죠. 팔부. 저기는 10부를 주는데 나는 8부벧과 안 줘. 예를 들어 판 데 백만원 주면 나는 칠십만 원 팔십만 원밖에 안 줘. 일은 더 하는데.

@ 그렇게 해서 오육개월 조기잡이를 어디 어디 다니셨다고요? 아까.

# 그러죠. 그러죠. 예예.

@ 그렇게 해서 조기잡이는?

# 조기잡이 그때는 연평도 끝나고 나서 흑산도로 다니든은 조기 팔리는 어디로 다녔는고 하니 예 목포로. 군산.

@ 예.

# 인자 그때 목포 군산 그쪽으로 많이 다녔어요.

# 목포 군산 쪽으로 목포로 군산 목포로 많이 풀러 다니고.

#2 거기까지는 몰른다.

# 주로 목포로 많이 다녔어.

@ 목포로. 그러면은 그때 팔 때는 다 어떤 식으로 판 거예요? 그 고기를.

# 그때는 팔 때는 어떻게 웬고 하니 조기 숫자가 엄청 많으니까. 마이굴이 헤뿌니까. 한 배는 만선 했잖아요. 전부다 상자에다 안 담고 그냥 칸, 물칸 같은 거 있잖아요. 통.

@ 예.

# 거기다 얼음 놓고 막 조기를 넣어. 그러믄 한 배 실코 간 거라. 그러믄 어판장에 댈 때는 새벽 하이튼 목포 들어가믄은 저녁부터 시작을 해여. 상자에 다 해요. 백 마리 다 싹 오백 짝 천 짝 이천 짝 어판장에 올리죠. 올려가지고 판매하고 판매하거든요.



[사진 6] 소금에 간질인 조기

@ 그렇게 해서 판매된 것은 어떤 형식으로 판매를.

# 그렇게 판매해가지고 그 조기가 얼로 간고 하니 저 어디 법성포로. 영광 법성포로 가서 굴비로 들어가지. 굴비로. 목포 일대 들어가면 유독 이제 조기는 이제 영광으로 들어가야 돼. 법성 영광으로.

@ 법성포?

#2 지금도 마찬가지. 추자 조기가 그 전에는 법성포에서 조기가 좀 낫닥 하더라고. 낫는디 요즘에는 안 난 거드라고. 안 나고 이런 추자 조기가 사방에 조기가 다 법성포로 들어가서 막 법성포 그 뭐 조기, 조기 한다, 그것이 원래는 원칙은 하믄은 추자 조기요.

# 추자 바다에서 나니까.

#2 추자 바다에 들어간 거예요.

# 옛날에는 연평도 칠산바당에 흥도 근방 조기가 많이 난데, 지금은 제주도 동지나해역이나 이 지금 추자바다 근해에서 조기 잡은 것은 지금 현재로 봐서는 법성포로 다 들어가죠.

@ 예전에.

# 예전에 낫는데.

### 3.3. 굴비

@ 그러면은 조기가 이제 법성포로 가서 굴비로 만들어지잖아요. 굴비는 어떤 식으로 만드는 건가요?

# 인제 간을 맞춰 맞춰가지고 소금을. 물 타가지고 어느 정도 성숙 됐다 하면 간을 엮으지. 딱 말려. 열 마리 줄로 메여가지고. 그걸 딱 말려. 그늘에다가 말려.

@ 엮어서.

#2 걸어서. 그것보고 굴비라 해.

# 조기도 있지만 싱겁게 먹잖아요. 영광 굴비는 간질 싹 짜게, 짜게 해서 바짝 말려뿌리잖아요. 지금은 짠 거 안 먹어요. 영광 굴비라도.

@ 맞아.

# 지금은.

@ 맞아요. 조기 열 마리, 열 마리.

# 한 두루미. 두 두루미 그라거든요. 열 마리보고 한 두루미.

@ 한 두루미.

# 니 한 두 열 마리 열 마리 숫자 대로.

#2 쓰무마리씩 이렇게 엮어가지고 한 두루미.

@ 여기서도 그렇게 두루미라고 그렇게.

# 지금 저 하고 있거든요. 지금 하추자에서도.

@ 한 두루미.

#2 그렇게 해갖고 그것이 육지로 나가거든요.

#1 육지로.

#2 여기 마트에도.

@ 제주도에도 추자도.

# 여기서 나간 거예요.

@ 비싸요.

# 지금 서울들레도 사진 다.

#2 이 저기 옛날에 삼치는 배들이 추자배들도 막 그물로 많이 잡았거든. 많이 잡아 갖고 그것이 얼로 가냐하면 국내 사람들은 안 먹어. 국내 우리 한국 국내 사람은 안 먹는다 그 삼치가 얼로 다 가냐 하면 일본으로 다 가.

@ 예전에.

#2 무역선들이 큰 배. 삼치만 이렇게 실러 날르는 배가 있어. 무역선이 큰 배 있어.

@ 일본 사람들이 삼치 좋아하잖아요?

#2 삼치들이 일본으로 다 뺏디 요즘에는 국내 사람들도 인제 맛을 보고 차근차근 목계 뭐 있어. 그런데 이 국내 사람들은 조기만 알아. 조기만. 조기만 최고 잘 먹어내. 이 국내 사람들은. 조기를 일등으로 알아 줘. 그런데 삼치는 그렇게 많이 나와도 삼치는 국내 사람들이 소비를 안 시켜. 안 먹어. 일본으로 다 빼. 그런데.

# 지금 수출 안 한다.

@ 국내에서?

# 소비 다 돼.

#2 일본으로 국내에서 많이 먹으니까. 삼치 맛은 몰라서 그러지 조기보다 훨씬 맛있어. 기름지고.

@ 기름지고.

#2 우리 한국 국내 사람들이 조기벧기 몰라. 조기벧기 몰라. 사실은 삼치 그런 거이 더 맛있는데 조기도 조기가 최고 비싸고 조기를 잘 먹어내. 조기를. 조기를 많이 먹어네. 또 조기도 맛있고. 이 조기 이만씩한 것은 좌우당간에 어떤 사람이 먹는가 몰라도 조기는 잘 먹어내. 국내 사람이.

#1 간이 첫째 맞아야 되고.

#2 조기는 국내에서 다 소비를 시켜. 여기 것도 부족해서 수입해서 많이 들어오는데 수입해서 들어오는데, 수입해서 들어오는 것은 여기서 사 먹은 사람들이 좀 싸고 맛이 틀려뿌러. 맛이 틀려뿌러. 어쨌든간에 이 국내 것이 맛있어. 어디서 낫던 간에 뭐 법성포에서 낫든 추자에서 낫든 흑산에서 낫든 어이서 낫든 간에 이 조기는 국내 것이 맛있어. 국내 것이. 최고 맛있어.

@ 모든 게 신토불이라 그러잖아요.

#2 신토불이. 그란디 이상하게 어째 이 저 수입해서 나온 조기들은 그렇게 맛이 없을 까. 나도 그것을 내가 먹어 봤어 안 먹어봤은게 모르지. 나도 민박을 하기 때문에 육지 그 민박하러 온 사람들이. 낚시 하러 조구를 꿩 놓거든. 왜 조구를 꿩 놓면은 왜 육지 사다 먹는 조기는 왜 맛이 없느냐? 그란디 이 추자 것이 맛있냐? 이 추자 것은 부탁해서 많이 풀았거든. 갑자기 텔레비에 나와서 우리도 소비를 좀 시키고 있는데 그 좌우당간에 먹는 사람들이 그래서 우리가 안다고. 그래서 수입해서 들어오는 조기는 싸고, 싸고 맛 읊고.

@ 예. 맞아요.

# 씨고 맛이 없대. 이 추자 조기는 우리 여기 밥상에 그저 뭐 파치라도 이 데가리 떨어진 거라도 잘잘한 거 뒀던 좌우당간에 꿩서 놓면은 뜨끈뜨근할 때 꿩놓으면 맛있다고 잘 먹어. 잘 먹어. 좌우당간에 사람들이 말을 한 게 알지 몰라 우리도. 수입해서 들어온 것은 너무 너무 맛이 읊대.

@ 맞아요. 어르신한테 잠깐만요?

@ 아까 얘기한 거 계속. 그렇게 해서 굴비로 이제 팔리지 않습니까. 그렇게 해서 조기잡이를 이제 쪽 했고. 겐디 조구 잡이 나갈 때 그 하장을 몇 년 한 겁니까?

# 그러니까 평생했죠, 하장을. 하장을 하다가 인자, 인자 나이가 먹어지고 하니까 고참 안 됩니까. 예를 들어서 삼십 살 먹어지고 사십 살 되고 그러니까 뱃선원으로 올라가지.

@ 예. 하장을 오래 하셨네요?

# 그러니까 인자 나이 묵은 놈이 또 하장을 하겠습니까. 저 밑에는 인자 나이 적은 사람들이 하장도 올라오고 저는 고참도, 선원으로 또 올라가고 이러죠.

### 3.4. 어선 운영

@ 선원을 하고, 직접 배 부리는 거는 언제부터 하셨어요?

# 배 부린 것은 이자 몇 년.

#2 우리가 그 사십, 안양호 들인 것이 한 사십 살부터 한 것이다. 사십 살.

# 쪼고만 배. 한 삼 톤 오 톤짜리.

@ 예.

# 그 뻔 한 사십 살 으.

#2 사십 살부터 했어.

# 사십부터 시작했을 겁니다.

#2 군대 갔다 오고.

# 군대 갔다 오고.

# 지금 현재까지 배를 운영하고 있죠.

@ 그러면 그 배를 운영하는 사람을 그 선장이라고 하는 겁니까? 배임제?

# 배선주.

@ 배선주.

# 요즘에는 배선주가 선장하고 다 그래요.

@ 그렇죠. 요즘은 사람이 없으니까.

# 사람 없으니까. 그라 혼자 다닐라고.

@ 아 혼자? 고기잡이할 때 혼자 가세요?

# 혼자, 혼자 가죠.

@ 아아.

#2 아니 쩌간한 배.

# 지금 다니는 배는.

@ 예. 그렇게 해서 하는데 그 조구잡이갈 때 우리가 필요해서 도구들 이제 있잖습니까? 뭘, 뭘. 무엇, 무엇 갖고 다닙니까?

# 그 낚시 어장하는데.

@ 예. 어장하는 데. 조구잡이, 조구 잡으러 갈 때.

# 조기 잡으러 갈 때.

### 3.5. 도구

@ 준비해서 가는 거?

# 조기잡이 갈 때는 준비하는 것은 무슨. 첫째 그물, 그물. 그물 가쁜 것은 많이 저 뿔이고 여비로 많이 가져가야지. 예를 들어서 바다에 그물 낚다가 그물이 바위 가가지고 그물이 막 상처가 많이 나가 뿔 떨어져 나갈 때도 있고 빈 배로 올 때 그러거든요. 그러믄 그물을 많이 만들어 한 백 복이고 이백 복이고 많이 만들어 배에다 실꼬 다녀야 뉘요.

@ 아아.

# 그래야 그 그물 가지고 또 조기 잡을 거 아닙니까. 그물 없으면 그냥 어장을 못하고 들어와 버리는데.

@ 그러면 그물이 필요하고.

# 예.

@ 그 다음에 뭐가 필요합니까?

# 배에서 젤로 어, 뭐한 것은 그물하고 양식, 식량.

@ 예.

# 예. 그리고 밧줄 같은 거 젤로 아주 든든이 가져가야. 왜 그런고 하니 예를 들어서 기계가 고장났다.

@ 예.

# 예. 그러믄 어떻게 뉘겠어. 그러믄 랑카 내려야 될 거 아니요. 항해 하다가 들어오다가 사고 나믄은 닻을 놔야 돼. 그때만 해도 뭐하믄 인자 뭐 무전을 해가지고예 배가 고장 차로 올라든가 표류했다 안하믄예, 배에서 기. 그때만 해도 길 달아, 기. 그때는 무전기 없어갖고 지금 뭐 에스오에스하고 \*\*\* 그러믄은 아 저 기를 딱 세워놓믄 우리 그 보름 기 같은 거 있으믄, 집에 달아 놓은 거.

@ 예예.

# 기를 딱 달아놓믄 저 배가 사고 난 배다 그러믄 와요. 와서 끌고 밧줄 주고 배가 끌꼬 가믄은 이제 항구로 들어오고 그러지. 주로 그래. 옛날은 그랬죠.

@ 예. 그러믄은 그물을 낚다 고기 잡을 때는, 그물을 낚다가 이렇게 걷는 건가요? 그 고기 저 조구 잡을 때는.

# 그러죠. 저, 저 그때는 지금 장비가 좋아갖고 기계 잘 막 그냥 전자식으로 다 감잠습니까? 그때는 뭐 아옴 열이고 막 사람 버투고 앉아가지고.

@ 예.

# 질 앞 사람이 서가지고, 사름 서이벳긔 못 서요. 그러믄 두 양 짜로 밭테 앓고 우에도 앓고 두 양짜로 멍기거든. 그러믄은 그렇게 힘이 들어. 아홉 시간 열 시간 걸려요. 지금은 그물 빨 때요, 지금은 인자 배가 오백 복 아까도 그랬지. 오백복 실꼬 다니면은 육백 복 실꼬 다닐려면은 아침에 배를 대니까, 아침 빼믄은 조기만 쓰욱 걸렸다허면은 한 열 대, 이십 시간 걸려. 이십 시간.

@ 아아.

# 그물 숫자가 많으니까. 폭 수가 많으니까. 그때만, 옛날에는 저 한 오 톤, 십 톤짜리 배를 타고 텅기믄 그물이 많이 실꼬 텅겨야 한 백 복, 팔십 폭.

@ 예.

# 예. 일 메타 칠십. 아니 저 십 메타 그런 그물해서. 한 열 다섯 여섯 발 되죠. 그것을 팔십 복 실꼬 텅기거든. 쥘 많이 실꼬 텅기는 배가. 그때는 뭐 흑산도 조기가 홍도 근방 조기가 썩어뿌러어.

@ 으으.

# 조기가.

@ 그물 넣기만 다 걸려요?

# 그때는 막 어느 배로든지 마이굴이라 한 배씩 실꼬 올 때. 그거 마이굴이라.

@ 으음. 그렇게 해서 이제 하고. 이 추자 근해에서 조구 잡은 거는 언제부터였어요?

# 추자 조기 잡은 것은 예, 하이튼 내가 그 나이가 한 사십, 한 사십 먹을 때.

@ 예.

# 사십 못 먹어서 그때 추자 조기가 형성이 돼 갖고.

@ 그러면은 작은 배 타고 삼 톤, 오 톤 이런 거 사서 여기에서 이제 그때부떠는 이제 조구잡이를 하셨네요?

# 예, 예.

@ 예. 예. 그렇게 여기 이제 모든 게 그물로.

# 그물로.

### 3.6. 음식

@ 어, 그물로 해서 이제 잡고. 그 조구잡이를 이제 하잖아요. 하면 추자도 같은 경우는 조구로 해서 먹는 음식들은 보통 어떤 게 있습니까?

# 그런데 여기는 추자는 주로 그때만 해도 추자 어떻게 해 먹은지, 지금은 뭐 짜게

안 먹지 않습니까? 싱겁게. 그때는 다 짜게 먹었지, 그때는. 막 굴비해서 해 먹고 그냥 매운탕 해 먹고, 주로 그렇게베끼 안 해 먹었어. 솔직히 말해서 매운탕.

@ 매운탕.

# 매운탕하고 굴비해서 막 간해가지고 막 짜게 해서 먹어. 입에다 막 소금 넣어가지고 배때기 안에가 팡팡 소금 들어가게.

@ 아아.

# 예. 그러믄 그 알이 베엇거든. 그때 봄조기다고. 알이 이따구 컸지. 길어가지고. 그러며는 소금을 얼마 놓는지 그것을 한 달 두 달 절여가지고 말려.

@ 예.

# 그러믄 그때 조기 한 마리믄, 조기 한 쪽이믄 밥 한 그릇 먹은다니까.

@ 예예.

# 그때 짜가지고.

@ 그렇죠.

# 주로 그렇게 먹었지. 뭐 매운탕이나 꾸워 먹고.

@ 그러면 조기로 끓인 매운탕은 여기서는 조구매운탕?

# 조구매운탕이라 하죠.

@ 조구매운탕. 그럼 소금을 입으로 이렇게?

# 그때는 막 입으로 넣었지, 입으로. 지금은요 굴비하는 데는 소금을 다 녹여가지고, 예, 그 물에 담궜다가 소금을 넣었다가 물에 담궜놔요. 멧 시간 숙성시켜 가지고 입을 딱 들어가지고 숙성시켜 가지고 말려. 그렇게 말린 놈을 엮어. 엮어가지고 다 걸어 놓고 그러죠. 지금은.

@ 지금은. 예전에는 소금으로 이제 다 그대로.

# 그대로.

@ 으으. 그때는 뭐 말리거나 이리지는 않았었어요?

# 그때도 말리고 그랬죠. 그때도 말렸어.

@ 말려서 그걸로 구워서 먹으면 이젤 굴비.

# 그러죠.

@ 그러면 매운탕 하고 굴비밖에 안 해서 드신 거네요? 예전에.

# 예전엔 그랬죠.

@ 혹시 조구로는 젓갈은 안 담습니까? 여기서는.

# 그때는 조기젓갈 이제 그때 담긴 담었지. 왜 그런가하믄 그때는 막 그냥 그때는 상처 난 것도 있고. 좋은 것은 안 허드라도이. 머리 떨어진 거 오래되어 가지고 조기가 그물 막 때잖아요. 그러믄 막 그냥 한 하루에 다 못 따요. 어떻게 많이 걸렸는지. 그러믄 밤, 밤에 막 짤 때 있거든요.

@ 예.

# 못 따고. 그러믄 그런 놈 갖다가 막 췌간에 넣어놓고 소금 해서 뭐 젓갈도 만들고, 막 통에 담어가지고 판매도 하고. 팔고.

@ 그렇게 해서 만든 젓갈은 무슨 젓 합니까?

# 조기젓갈.

@ 조기젓?

# 그때는 막 깡다리젓이여, 옛날은 그렇게 했거든. 막 깡다리는 조구 새끼 이만씩한 거 잔잔한 거. 깡다리젓갈을 했는디 그때는 조기젓갈로도 많이 냈거든요. 지금도 조기젓갈로 하지.

@ 조기젓갈. 추자도 말로 해 주시죠. 조구젓갈.

# 조기젓갈.

@ 예. 깡다리는 뭐예요?

# 깡다리 인제 황새기라고. 깡다리 잔잔한 거 있어요.

@ 아. 거는 조구하고는 다른 건가요?

# 아 조구하고는 틀려요. 깡다리.

@ 표준어는 뭐예요.

# 깡다리라 하지. 여기서.

@ 깡다리. 이 추자에서는.

# 추자도에서 깡다리라고 하고.

@ 아까 학새기는 뭐예요?

# 황새기보고 깡다리라 하거든.

@ 황새기 보고. 황새기가 황석어인가요? 노란 건가요?

# 노란 거.

@ 어. 지금 참조기하고 똑 같은 거 아니예요?

# 종자가 틀려 째째해.

@ 아아.

# 종자가 틀려. 황새기조기는 깡다리라 하는데 째째한 거라.

@ 아, 우리 여기 참조기하고 다른 거.

# 좀 틀리지. 종자 똑 다 같은데 한 색깔 조기 같은 데 잔잔하다 이거지. 깡다리. 그

것보고 깡다리라 하는 거라.

@ 아.

# 잔잔한 것보고.

@ 그러면 여기에서 잡히는 지금 그 노란 조긴데 그거는 참조기 하나요? 옛날부터 참조기라고 했나요? 아니면 조구라고만 했나요?

# 옛날은 참조기라 안 하고 조기다 했지.

@ 요즘에야 이제 상품 이름 하면서.

# 참조기다.

@ 참조기하는 거죠?

# 그때는 옛날은 조기라 했지. 조기.

@ 그렇죠.

# 조구. 조구.

@ 조구죠, 조구.

# 조구. 지금은 참조기라 많이 하잖아요. 지금.

### 3.6.1. 깡다리젓

@ 예. 그렇게 해서. 이제 그러면 이 아까 깡다리젓해서 이제 팔고. 그 깡다리젓은 어떤 형식으로 해서 이제 먹는 거예요. 그거는?

# 그것은 깡다리는 소금을 간 잘해야 돼요. 그것은 해 가지고 한 이 년 뒤편 돼.

@ 아아 그래요.

# 이년 뒤편서 확 숙성시켜야 노란이 익으거든. 익으면 그 놈 내다가 그냥 막 칼로 난도질 해가지고 뭐 양념 싹 해가지고 하면은 지금 우리 많이 해냈거든요.

@ 아아.

# 조기젓갈 많이 해 냈어. 조기젓갈 지금, 지금 황새기 이런 것이 아니고 지금 파는 것. 막 상처 나는 거. 소금 막 엄청 소금 많이 먹어, 그것은. 그래서 막 숙성시켜가지고 한 철에 못 먹어요, 그것은. 싹아야 돼, 싹아야 돼. 그러믄 냄새 맡으면 구수한 냄새 나. 그러면서 막 팔기도 하고 먹기도 하고 그래요.

@ 그 예전에 보면 조구젓갈로 해서 김치할 때도 넣기도 하는데 여기서도 그렇게 합니까?

# 조기젓갈?

@ 예.

# 김치하는데.

@ 김치에는 넣지 않나요?

# 안 놔요.

@ 예. 여기는 멸치로만?

# 멸치. 멸치. 주로 추자도는 멸치로 많이 액장 담고 멸치젓을 많이 하지. 가정에 먹을라고 인자 한 것은 조기젓갈 많이 안 담지. 많이 안 담아.

@ 예. 많이 안 담아. 주로 멸치?

# 멸치젓이지.

@ 그러면은 조구잡이는 이제 그렇게 해서 하는 거잖아요. 예전에는 이제 그 조구를 잡으면 돈으로 해서 이렇게 파는 게 아니고, 물물교환도 많이 하셨죠?

# 조기, 조기 갖고 물물교환은 안 했어요.

@ 아 조구는 그냥 돈으로.

# 돈으로.

@ 얼마 정도 했었습니까?

# 그때만 조기 뭐 한다 해도 한 동에, 한 동에가 이, 천 마리거든요.

@ 예.

# 한 돈에.

@ 한 돈이라고 합니까?

# 한 동.

@ 한 동?

# 한 동이든 천 마리. 천 마리에 돈이 그때 마. 그때, 그때만 해도 조기 한 마리에 에 팔십 원, 구십 원 갔을 거요.

@ 예.

# 그때 돈으로 하면.

@ 그것도 이제 많이 받은 건가요?

# 많이, 많이 그때는 많이 받은 거지.

@ 많이 받은 거?

# 그때는 한 동에가 천 마리.

@ 한 동?

# 한 동.

@ 예. 천 마리를 한 동.

# 예.

@ 요즘은 쓰무 개 하면 한 두루미 하는 식으로 아아.

# 예. 그라게 열 동 그냥 이십 동 잡으믄요 뭐 엄청나죠.

@ 그러니까. 그러면은 그 이제 만선하고 오잖아요. 그러면 그거는 몇 동 정도 돼요? 만선해서.

# 그것이 한 이십 동. 삼십 돈 그렇게 막. 한 배 실으믄요 그래 돼요.

@ 돈 많이 버섯겠다. 아무리 하장을 하드래도.

# 그때 옛날에요. 옛날에 돈도 많이 벌었어. 그런데 우리는 선원들은 솔직히 말해서 선원들은 별 볼일 없었어. 선주, 선주 수입이지. 지금도 마찬가지요. 선원들이 외국선원들 다 데려다놓고 고생만 시켜놨지, 선주 수입. 선주 수입 많습시다.

#### 4. 삼치잡이

@ 예. 그렇게 해서 이렇게 조구잡이는 했고, 조구잡이 말고 삼치잡이도 했다고 했잖아요?

# 삼치잡이는.

@ 건 어떻게 하는 겁니까?

# 주로 낚시를, 주로 인제 낚시로 삼치바늘 일 미타, 한 이 미타 선에서 바늘 한 칠십 달어요. 칠십 개.

@ 예.

# 칠십 다는데 주로 인자 주로 인자 인조이끼. 딱딱 딱딱한 거 인자 옛날에는 새우 같은 거 이렇게 뭐 그 갖고 이제 이폰술이만 하고 방어 잡고 이러했는데, 지금도 지금은 낚시해서 와야줄을 한 백 메다 넣어가지고 배가 가면서 끄어요. 끄으면은 주로 삼치를 많이 잡지. 삼치 잡으믄 뭐 하루에 뭐 한 오십 키로. 잘 잡은 배가 한 백 키로.

@ 어어.

# 키로에 얼마 허냐 허믄은 팔구월 달에는 가격 좀 쌉니다. 그라고 이제 시월, 십일월 그때는 삼치금 좋아요. 그때 키로로 얼마허는고 하니 인자 칠천원 갈 때 있고 팔천원

갈 때 있고, 그러며는 뭐 하루에 팔십 만원 나오고 잘 벌은 백만원씩 하고 그래요. 지금 현재로 봐서. 지금 실제 그렇게 됩니다, 지금.

@ 한번 나가면 많이 버는 거네요, 하루에.

# 우리 같은 사람은 인자 나이가 젊어서 하지. 나이가 인자 칠십이 넘어지고 하면은 힘이 딸립니다. 예. 기계로 한닥 해도 와야줄은 통통 감는다해도 전자식으로 감는데 한 팔십 개, 칠십 개 줄 놔가든 고기 물든 땡기기도 힘들어.

@ 으음. 뉘시줄을 이렇게 땅겨야 되니까.

# 땡기니까. 그 대신에 막 방어 같은 거, 부시리 같은 거 이런 큰 놈 물며는 들어올리면은 팔이 아파, 팔이 아파.

@ 만약에 팔십 개 한다면.

# 다 올려야지요. 다 올려야죠.

@ 그거는 이제 배가 이렇게 가면서 끄는 건가요? 뉘시줄 넣고.

# 예. 가면서 끈 거라.

@ 그러면은 그때 그 뉘시줄은 대개 굵겠네요.

# 뉘시줄은 아릿줄이 이제 호수로, 에리짱이 호수로 에 이십 호.

@ 아아.

# 본줄이 에 육십오 호, 육십오 호 반. 예, 그래야 인자 비율이 맞거든요. 본줄이 한, 한 육십오 호나 되고 목줄이 한, 한 뭐 이십오, 그렇게해서 인자 인조이끼 달아가지고.

@ 목줄은 맨 밑에 거를 목줄이라고?

# 목줄. 옆에 단 거 목줄.

@ 예. 거기. 미끼를 여기에서는 뭐라고 합니까? 추자도에서는.

# 여기서 저 니끼다 하죠.

@ 니끼?

# 이깎.

@ 이깎?

# 그땐 니끼라 많이 하는데 여기 이깎이라 하거든요.

@ 예전에는 니끼였어요. 그러면 그 니끼 그 때는 줄이 본, 목줄?

# 에리짱. 여기서 에리짱이라고 해요, 여기서 표준말. 목줄이라 안 하고 지금은 목줄로 많이 하는데 옛날은 에리짱이라 해요.

@ 일본말로 에리짱. 그 다음에 그 목줄을 단 줄은 무슨 줄이라고 아까?

# 거 저 저 저.

@ 진줄?

# 진줄 뭐다 목줄, 그 목줄 이십 호. 목줄이라 하거든요.

@ 목줄?

# 목줄 이십 호.

@ 목줄 이십 호. 예. 작은 것도. 이, 미끼하는 데도 목줄?

# 목줄.

@ 예. 그 다음에 그 본줄은 뭐예요?

# 본줄은 거 본줄이라 하죠. 본줄이라 하고 목줄이라 하고 그래요. 그렇게 표준은 그렇게 하는 거죠.

@ 그렇게 한 거를 이제 칠십 개, 팔십 개.

# 예 칠십 개 팔십 개 예.

@ 그렇게 이제 하면 그 방어, 그 삼치잡이나 방어잡이는 같이 하는 거죠?

# 그러죠. 방어도 삼치에, 삼치에 낚시 하다 보든은 방어도 올르고 농어도 물고 그 광어도 물고, 안 무는 거 없어요.

@ 아, 거기는 이제?

# 그것은 땅에다 끄는 거를 땅에서 한 발자국 떼어요.

@ 예.

# 가면서 싹 끄어 준 거라. 그럼 인조 공갈낚시보고 인조이끼 보고 그 멸친 줄 알고 차먹어 고기가.

@ 아아.

# 똑 멸치같이 놀아요. 그 미끼가.

@ 예.

# 사람도 그것보고 차목을 정도니까. 멸치같이 형태가 됐어요. 옛날에는 방어 그 빼 떼어가지고 막 느랑 뭐 빼 갈라가지고 이끼를 했는데, 옛날 사람들은.

@ 방어로요?

# 예. 방어 껍질 떼어가지고 이런 낚시를 했는데 그전에는 막 서로 이렇게 막 손으로 해서 땅졌다 낚다 이렇게 그 낚시벧기 안 했어요. 지금은 와얏줄 해서 시대가 좋게 시국이 좋게 이렇게 했지만은 가면서 배가 끌고 가면은 뭐 멸친지 알고 고기들이, 사람이 영리하다 고기가 더 영리해요. 그거 차먹을라고. 만들어놓은 거 미끼가 다 있어. 지금 저거 다 만들어진 거.

@ 그러면은 예전에 그 낚시줄 갖고 이렇게 낚시할 때, 배낚시 할 때 이렇게 하잖아요? 그러면은?

# 이뿐술이라 하거든요.

@ 이뿐술이.

# 이뿐술이.

@ 아, 이렇게 하는 거예요.

# 예. 지금 채낚기라 많이 하죠. 지금 채낚기낚싯배라 하는데.

@ 이게 채낚기 하는 거예요?

# 이것은 채낚기낚시라 하고 지금 채낚기라 하고 지금 현재는. 그때는 이쁜술이낚싯배라 그랬죠. 이쁜술이. 옛날말로. 이쁜술이. 몰라 이쁜술이. 표준말인가. 이쁜술이.

@ 그렇게 해서 이제 그 하면은, 그 삼치 같은 경우는 여기에서는 어떤 형식으로 아까 그 음식이라든가 이런 거, 저장하는 방법이라든가 있었습니까?

# 저장하는 방법은 어, 삼치 같은 것은 당일치기로 팔아야 돼요.

@ 아아.

# 그거, 예 그렇게 살이 물렁거려. 얼음해가지고 상자 딱, 긴 상자 딱 들어가면 담아가지고 얼음 다 채가지고 완도로 판다든가 가격이 얼로 판다든가 육지로 좀 판다든가 서울로 올린다든가. 그렇께 이 고기는 주로 제주로 많이 들어갑니다.

@ 예.

# 제주로 많이 가서 차떼기로 많이 해서 항공으로 해서 많이 실어 나가죠. 그냥.

@ 예. 당일치기로.

# 당일치기로. 오래 놔두면 상처나니까.

@ 그 삼치도 보면은 아까 크기도 큰 거 작은 거 있잖습니까? 그 종류가 있습니까?

# 그렇지 종류가 있죠.

@ 어떻게?

# 삼치?

@ 예.

# 삼치 큰 것은 예 한 오 키로 나간 것도 있고. 삼치 큰 거 한 마리에. 또 삼 키로 나

간 것도 있고, 일 키로 나간 거 있고. 고시라고 또 쪼꼬만 거 있어요.

@ 고시?

# 삼치 새끼보고 고시라 하거든. 큰 것 보고 삼치라 하고. 보통 큰 거는 한 삼 키로 오백. 주로 많이 이 뭐한 것은 보통 삼 키로짜리가 주로 많아요.

@ 예. 우리 보통 하면 요 정도 하면 삼 키로.

# 요 정도 돼야 삼 키로.

@ 우리 제주도에서 사 먹는 거는 고시 종류네.

# 그것은 고시다 그러지.

@ 그렇게 작은 것을 삼치라.

# 육지도 마찬가지로요. 이 쪽은 거 보고 삼치라 그러거든요. 여기서는 고시 그러거든. 저 육지 사람 보면은 고시보고 삼치라 많이 하거든요.

#### 4.1. 음식

@ 예예. 그러면 삼치는 그렇게 하고, 보통 여기에서는 어떤 음식을 해서 먹어요?

# 삼치?

@ 예.

# 삼치는 저 꾸어 먹고 구이, 구이. 삼치구이. 그러니까 아까 식으로 그 뭐 것을, 소금 간 해가지고 싹 말려가지고, 삼치는 말릴수록 더 맛 좋아요.

@ 아아.

# 말릴수록 더 맛 좋아요. 토막 내 가지고 살짝 간을 딱 맞춰 가지고 한 이틀 말려. 삼일 정도 말려야 돼요. 꼬득꼬득하니 찌도 좋고 꺾도 좋고. 짜디짜디 맛이 잇잖아. 그래서 삼치. 주로 사시미.

@ 아 사시미?

# 삼치사시미는 어느 때가 짬로 맛 좋고 하니 시월 십일월 십이월.

@ 예.

# 그때는 아주 칼로 싹 썰으론 칼에가 기름이 착착 백인다니까. 칼이 잘 안 나가. 그래서 사라에 딱 놓믄은 그것은 웨간장 해서 초, 참기름 좀 넣고 쌀밥 딱 해서 그래가지고 김치 걸쳐 먹으론 뭐 환장한다니까.

@ 으음,

# 그리고요 지금은 어부들이 술 잘, 술 많이 먹은 이유가 사시미를 많이 먹잖아. 사시미를. 사시미를. 사시미 저 안주가 좋으니까 술이 그리 먹어도, 두 병 세 병 먹어도 술 안 취해요. 그렇게. 그래서 삼치를 많이 먹어요. 그렇게.

@ 예전부터 그렇게 삼치를 회로 많이 먹었습니까?

# 예전부터, 예. 주로 그 전에털에는 그물로 많이 잡을 때는 삼치그물이 또 있거든요. 삼치그물은 그전에는 그물로 많이 잡았어요. 떠 다니는 왓다갓다 인자. 한 오백, 이백 복 삼백 복 실꼬 그물이 그것은 뜯그물이라. 그것은 물에 안 깔아얏아요. 삼치 잡아오면 그놈을 가지고 배선원들이 죽을 많이 썬 먹어. 쌀 놓고.

@ 아.

# 삼치죽 와땁니다.

@ 아 그래요.

# 물 팔팔 끓여가지고요 삼치 넣어가지고 빼만 딱 들어내고 쌀 넣어 죽 썬 놓으면은 요 입에 그렇게 맛 좋습니다.

@ 고등어죽은 해 먹는다는 얘기를 들었는데, 삼치는 안 들어봤습니까?

# 아이고, 삼치가 훨씬 맛 좋습니다. 고등어. 고등어 삼치하고 그렇게 맛 좋아요. 죽 썬 먹으론. 우동도 좋고 고등어. 삼치는 약간 냄새나는 기가 있어도 고등어는 냄새 안 나. 우동해서 먹으면.

@ 여기는 우동?

# 국수. 국수로 많이 하잖아요.

@ 여기는 고등어로도 우동을 하나요?

# 국수로 많이 하잖아요. 표준말로.

@ 그 삼치 같은 거는 젓갈은 안 해요?

# 젓갈은 안 해요.

@ 아아. 그러면 꺾서.

# 꺾서 먹고 사시미회 먹고 찌서 먹고 꺾 먹고 그래요.

@ 죽해 먹고.

# 예.

@ 그러면 우리 일상 저기 가정에서도 죽 해서 먹어요?

# 가정에서는 그렇지 잘 안 합니다. 죽은 주로 배에서 인자 주로.

@ 그 삼치 같은 국 같은 거는 안 하나요? 여기에서는.

# 삼치국 같은 거는 매운탕은 많이 해 먹지. 삼치도. 김치 넣어가지고. 찌개식으로.

@ 삼치매운탕하네요.

# 예예.

#2 무하고 끌려 먹어도.

# 무하고 끼려먹어도 맛 좋고.

@ 그렇게 해서 이제 삼치잡이를 이제 하고, 그 다음에 또 했던 고기잡이는 어떤 게 있습니까?

# 주로 추자서는 뭐 그렇게 뭐 조기 아니믄은 삼치, 아까 그 뭐 방어도 나쁘고 금년에는 뭐 방어도 안 나오고 삼치도 별로 추워서 고기 안 나왔어요. 작년만 해도 많이

나왔는데 재작년.

@ 제주도도 방어가 올해 안 나왔는데.

# 올해 안 나왔어요. 그래. 주로 어장 종류는 뭐, 이 딸딸이들 있지 않습니까? 오촌 크라스 배들은 주로 이 저 한 집에, 한 집가 한 배야. 한 집가 한 배 있었거든요. 그런데 지금은 감척해 고기가 형성 안 된다 해갖고 감척을 많이 해 버렸잖아 다.

@ 예전에는 집집마다 배가 있었는데?

# 지금은 별로 수입 없어가지고. 감척을 배가 딸딸이 숫자가 쪼그만 배보고 딸딸이라 하거든요. 여기 추자는.

@ 배를 딸딸이라고 해요?

# 딸딸이배라 하거든요. 배가 쪼끔하다 해가지고. 그래가지고 뭐한디 주로 이 뭐 하루에 나가든 뭐, 부부지간에 나가든 뭐 한 삼십만 원도 벌어요고 사십만 원도 벌어요고. 주로 우리 같은 사람들은 혼자 많이 다니지.



[사진 7] 딸딸이

@ 예.

# 부부 있는 사람은 부부끼리 많이 다니고. 고기 나쁘러. 많을 때는 하루에 백만 원도 백오십만 원 할 때도 있고.

## 5. 멸치잡이

@ 그렇게 해서 이제 삼치 잡으러 저기 하잡아요. 혹시 멸치잡이도 했었습니까?

# 멸치잡이도 많이 다녔죠. 멸치잡이.

## 5.1. 도구와 방법

@ 그 멸치잡이할 때는 어떤 게, 어떤 걸 준비하고 가야 됩니까?

# 멸치잡이는 기구가 또 틀리죠. 기구가 왜 틀린고 하니 이제 멸치잡이 어망 딱 있습니다. 불도 한, 한 삼백 촉짜리. 불 환한 거. 그런 발전기로 돌려가지고 거기다 엔진을 더 배에 놓고 발전기 돌리거든요. 그러면 선원들을 멧을 쓴고 하니 지금 한 열이 아홉이. 지금 해가 딱 지른은 인자, 인자 배를 타고 나가요. 섬마다 돌아. 어탐보고. 그럼 어탐 보고 기를 딱 놔. 멸치떼가 밤에 떠있어. 어탐 딱 보면은. 그라면은 멸이라는 것은 멸치란 것은 불 보고 확 일어나는 거라. 불 보고 확 일어나면서 팡팡팡팡 튀어요. 비오듯기. 팡팡팡 튀민 배에서 막 어요 어요라 그러거든요.

@ 어요 어요.

# 어요 어요 어야 어야 나온다 나온다 막 방망이 치고 막 뭐 땡까리 때리고 하면은 그 멸치가 막 우로 우로 솟카요.

@ 아?

# 예. 그라면은 이제 배잖아요. 배면은 여기서 전등불을 물에 딱 비쳐요.

@ 예.

# 그러면 물밑이 환해요. 환하면은 멸이, 멸치가 확 뜨면은 이 이물사공 잇거든요.

@ 이물사공.

# 이물사공이란 것은 이, 이 질대를 들고 배에서 왕. 배에서 질 어른이요. 치 잡은 사람하고이. 그라면은 딱 멸치 일어나면 등대를 불 든 거, 불 썬진 것을 등덴데 불 따라서 들면은 이 어구 딱 든 거 있어요.

@ 예.

# 이러니까 쳇대라고 이자.

@ 쳇대?

# 쳇대라고 그물망이 딱 있어요. 그물 딱 해가지고 밑에 쳐져 있는데. 그러면 배가 딱

어요 어요 배가 있으믄은 등대로 쑥 그물 안으로 멸치가 들어와요. 멸치가 그물 안으로 쑥 들어와. 싹 들어와요. 그러믄?

@ 등대를 갖고 이렇게 유인하는 거네요?

# 유인하믄은 이자 그 멸치가 그물 안으로 싹 들어와요. 그러믄 인자 전에는 막 손으로 지금도 손으로 그물 땡기는데 용두로 해서 인자 이 이렇게 땡겨가지고 노라줄. 노라줄하면 쑥 그물이 올라와.

@ 용두레?

# 용두. 그러믄 막 그냥 쪽바지라고 있어. 큰 다마. 고기도 뭇 푸는 다마. 넣어가지고 칸에다가 여면은 하루 어장 하면은 땡치를 한 만선. 재작년에 엄청나왔잖아요. 추자도가 멸치가.

@ 그러면은 이 그물을 한, 이 그물 입구를 쳇대라 하는 거예요?

# 쳇대요.

@ 쳇대는 뭇로 만들었습니까?

# 쳇대 만드는 거 쇠빠이프로 만들어요.

@ 쇠빠이프로 이렇게 둥그렇게 하고, 그물 하면 그쪽으로.

# 멸치가 그물 속으로.

@ 그물 안에 것은 쪽바지로.

# 쪽바지로 배에다 싹꼬.

@ 그렇게 해서 이제 만선이 되고.

# 만선이 됐지. 그러믄 그때 가격이 한 콘테나에 뭇, 뭇 십오만 원, 팔만 원, 구만 원 그렇게 가격이 비쌌어요.

@ 멸치도 그렇게 비쌌어요?

# 멸치 한 광주리에. 한 광주리만 이십 키로 삼십 키로 됐어요 그렇게 비쌌어요.

@ 아, 그렇게 해서 이제 멸치도. 추자도에는 멸치가 최고로 많이 낚였잖아요.

# 많이 낚아요.

## 5.2. 멸치젓과 액장

@ 그러면 멸치를 만선 구십육년도 왔을 때 추자항에 멸치 이만큼한 드럼통에 멸치젓 담고 그러더라고요.

# 지금도, 지금도 그렇지.

@ 이렇게 멸치가 오잖아요. 만선돼서 오면 어떤 형식으로 저장합니까?

# 그것은 인자 입찰을 보지. 중매인들이 얼마 해가지고 얼마 써요. 나는 십만 원, 십오만 원, 십이만 원, 십이만이천 원 그렇게 써가지고. 소금을 수협에서 전부다 개인들 주민털 사가지고 도라무통 인부들 사가지고 소금 헤가지고 전부 젓갈 다 통에다 도라무통에다 담죠. 지금은 옛날은 도라무통에 담았는데 지금은 다라통. 통들 그렇게 이빠이 담아가지고 아주 목포로 주로 많이 실꼬 나가요. 목포로. 그리고 액장을 많이 빼고. 액장. 삼년 만에 액장을 빼거든요. 잡은 그날 그해 담어가지고 삼 년을 숙성시켜야 돼.

@ 예.

# 주로 많이 나가잖아요.

@ 그 액장은? 액으로만 .

# 액으로.

@ 아, 멸치젓으로도 여기서는 액장보다는 멸치젓으로 많이 드시지 않나요?

# 그전에는 멸치젓으로 많이 했는데 그 요즘은 좋은 세상에 멸치젓 먹을라 합니까? 안 먹을라 하지.

@ 요즘은 액장 먹고 김치.

# 김치.

@ 삼년 숙성된 거예요?

# 삼년 숙성돼야. 그래야 액이 저절로 다 녹아.

@ 예.

# 싸아. 싸아. 물로 뒤퍼든. 그 밑에 딱 떠 있으면 폭 싸아가지고 물이 콧 쏘아. 그래가지고 김치 담고 다 해먹잖아요. 젓갈로 뭐, 양념들. 배추 담고 뭐 다 뭐야.

@ 그러면은 요즘은 멸치젓으로 나가기도 하지만 대부분은 액장으로 하는 거예요?

# 액장.

@ 그렇게 해서 이제 액장으로 하고 하고. 그런 거는. 집에서 일반 집에서 허는 음식은 어떤 거 있습니까?

# 액장으로 봐서.

@ 아니 그냥 멸, 멸치 자체로?

# 멸치 자체로는 우리는 멸치 자체로는 그냥 손님 찾으믄 조금 팔고 그러지. 주로 판매가 없었어.

@ 집에서 먹을 때는, 음식으로 해서 먹을 때 어떤 것으로.

# 우리 액장으로 많이 하죠.

@ 아, 액장으로.

# 주로 액장이죠. 멸치젓만 쪼끔 뭐. 손님들이 뭐한다하면 그거 찾으믄 멸치젓 없냐 하면 무쳐 달라믄 쪼끔 집의서 식구들이 먹지. 액장으로 주로 액장.

@ 액장해서는 어떻게 해서 먹는 거예요? 액장은.

# 액장은 저 뭐, 예를 들어서 김치 배추김치 같은데 담아서 그런 액장을 해서 먹고

뭐. 그 뭐 국 끌린다든가 미역국 끌  
리다든지 국 끌린다 허면 액장 넣잖  
아요. 지금.

@ 미역국 할 때도 액장 넣어요?

# 소금도 넣고. 액장을 많이 넣을  
거예요. 나는 아줌마 아니어서 잘 모  
르지만은.



[사진 8] 멸치젓을 담가 놓은 다라.

@ 예예예.

# 주로 액장을 많이 먹잖아요 지금. 나물 무친다든가 뭐 한다든가 그걸 다 액장을 다  
들어가죠.

@ 아, 그래요. 그거는 일반 멸치하고는 좀 다르니까.

# 그러죠.

@ 이제 멸치를, 아까 반찬 보니까 멸치 볶은 것도 나오던데. 그런 거는 뭐라고 합니까?

# 멸치. 멸치 볶은 그거 나온 것은 그것은, 멸치 볶은 거라 그러지. 멸치 볶은 거라  
하죠. 그것은.

## 6. 어장 형성

@ 멸치 볶은 거라 이렇게 얘기를 하고. 이렇게 해서 멸치잡이 하면 그 고기잡이 계절별로 있잖습  
니까? 어장, 아까 조기 어장 같은 거는, 조구 어장 같은 경우는 언제 형성이 되는 겁니까? 이 추자  
도에는.

# 조기는 주로 여기서 공백 기간 있어요. 그렇게 삼월까지 하고. 지금 조기, 조기잡이  
시기는 일년 내. 삼월부터 끝나요. 삼월.

@ 예.

# 사월 오월 육월 칠월 팔월, 어 한 오 개월 공백 기간 있어요. 그때 뭐 하겠다고 안

해. 그 전에는 인자 삼월 달 넘어지면 삼월달가 했냐 허믄 지금 못하게 해요. 지금 딱 환경이 돼서 지금. 지금은.

@ 그러면 삼월부터는 이제 조기잡이를 안 하고?

# 육월까지지는 못해요. 공백 기간. 음력 팔월 추석부터 인자 그때부터 나왔단게. 그때부터 시작된 거라. 조기. 조기 팔월달 시작하믄 현재 지금까지 돈은 지금까지 삼월까지.

@ 우리 예전에 배울 때 연평도 조기잡이 같은 경우는 오월에. 봄에.

# 예예.

@ 여기는 가을에

# 가을에.

@ 조구어장은, 삼치어장은 어떻습니까?

# 삼치어장은 그래 똑같아요. 같이 터져버려요. 조기하고 삼치하고 이상하게 같이 나 버려. 조기도 그렇고 삼치도 그렇고.

@ 그러면 똑 같고. 방어 같은 경우는 어떻습니까?

# 방어는 그냥 막 가탈 쪽에서 많이 잡으니까 이거 추자도 뭐헌 대 터질 때는 뭐 삼치하고 방어하고 같이 터져버리대.

@ 예. 고등어 같은 것도.

# 고등어도 그러고. 추자는 고등어가 옛날에는 고등어를 그물로 많이 잡고 그랬는디 유자망들이 고등어를 많이 잡아오지, 동지나 해역 가서.

@ 여기에서는 안 잡아요?

# 추자 근해에서 쫓 나와요. 그런데 이 배들이 쪼고만 딸딸이 배들이라 안 잡아요. 가끔 지꾸도 섬 나온 자리가 있어. 사방에서 나온 거 아이라.

@ 그렇죠.

# 같은 섬이 있어요. 한 섬이라도 한 번도 섬이 있어요. 많이 안 잡아. 많이 잡으믄 사십 마리, 삼십 마리. 그래서 파나요 그것도. 이녁 해 먹고 그것도 파나요. 해 먹고. 사시미 해 먹고 그러지. 벨로 없어요. 유자망이 많이 잡아오죠.

@ 고등어는 유자망.

# 그물로.

@ 그물로. 그렇게 이제 하고. 그러면 고기어장. 멸치어장은 어덯니까?

# 멸치어장은 예, 멸치어장 팔월 달에.

@ 팔월에.

# 모든 어장이 똑같이 나와요. 조기도 그렇지, 삼치도 그러지 멸치도 그러지.

@ 그러면 팔월 이후에 추자도 오면은 굉장히 바쁘겠네요?

# 팔월 달에 사모님이 오실라면은 쪼끔 빨라.

@ 아.

# 한 구월달에 오면은 구시월 달에. 오면은 구시월달에. 음력 구시월달에 한다면은 주로 추자는 시월 달에, 음력 시월달에 젤.

@ 음력으로요?

# 음력으로 시월달에.

@ 어장하는 것도 음력으로.

# 음력으로. 그러면 어판장이 매어진다니까. 조기고 뭐고 한 곳이에요. 유자망, 자망배고. 이 저 그물 쪼끄만 한 십 톤 크라스, 십 톤 크라스 그런 거를 자망배라고 하거든요. 자망배라고 조기를 한 배 실꼬 와. 추자 근해에서.

@ 예.

# 그러면 밤새 따. 조기를. 조기도 터지고 자망 조기. 방어, 삼치 뭐 멜치 그때 막 같이 막 쏟아진다니까요.

@ 어.

# 어판장에 고기가 메어져뿌려요.

@ 그렇구나. 그럴 때는 와서 사람 조사도 못하겠어요. 너무 손이 부족해서.

# 아이고, 그러죠.

@ 그때는?

# 그러니까 막 와서 취재진들이 와가지고 사진 찍고 막 그냥 아주 뭐 난리지. 텔레비 막 방송하고 뭐. 조기 굴비 추자도 굴비, 추자도 생방송하고 그러답니다.

@ 풍어?

# 풍어다 해서 그렇게.

## 7. 기타 잡이

@ 그거는 이제 여기에서 배를 해서 낚시로 잡는 고기잡아요. 이 추자도에서 잡히는 낚시로도. 여기 바다에서 잡히는 고기 이름 아시는 대로 한번 좀 얘기, 추자도 말로?

# 추자 말로.

@ 예. 어떤 고기들이 낚니까? 잡히는 거든 거기에 사는 거든?

# 그러니까 광어 같은 거. 광어.

@ 광어는 추자도 말로?

# 광어.

@ 광어라 하나요?

# 광어 뭐 놓어. 참돔.

@ 참돔?

# 그 뭐 손으로 낚은 것은 삼치.

@ 예.

# 그라고 뭐 야스.

@ 야스.

# 으. 순 그런 거지.

@ 야스는 우리 표준어로 하게 되면 뭐예요? 고기 이름이.

# 야스라하는 것은 야드, 야드. 방어새끼 그것보고 야스라고 하지.

@ 야스라고. 방어새끼. 갈치 같은 거는 안 납니까?

# 갈치 같은 거는 안 나와요.

@ 갈치는 안 나오고.

# 옛날에는 갈치 잡고 했는데 추자도 갈치 안 잡와요. 오징어도 안 잡고.

@ 오징어도?

# 오징어도 없어요. 있는데 그것에 신경을 쓰지도 않고. 배들이 하지 않고 제주도 근해에서 많이 하지 이쪽에는 잘 안 하지.

@ 조기 어장이든 삼치 어장이든.

# 그렇게 하나니까.

@ 그 다음에 아까 먹었던 고기 이름도 안 나온 거 같아요. 열기라든가.

# 네바리.

@ 예. 네바리. 열기.

# 여기서서는 그물로 많이 잡지.

@ 그런 배가 또 있나보죠?

# 그런 그물로 많이 잡히지. 그물 싹고 다니는 배가 있어.



[사진 9] 찜통에 찌낸 삼치와 네바리(가운데)

@ 예. 그거는 열기

# 열기.

@ 예. 그 다음 또 다른, 여기에서 잡는, 우리 어르신 말고 다른 분들이 잡는 고기 이름들은 어떻게 있나요?

# 아까 농어 같은 거나.

@ 농어배도 따로 있는 거예요?

# 아니. 하다 보든 어장 하다 보든은 뭐 방어도 물고, 광어도 물고, 참돔도 물고, 어삼치도 물고, 고시도 물고 다 그라거든요.

@ 예.

# 뭐 어장한다. 삼치 잡는 배가 별도로 있고 뭐가 별도로 있는 게 아니라, 아니라 어장하다 보면은 그런 거 다 물어요 예.

@ 그 어장한다는 거는 바다를 나가서 하는 것은 얘기를 하는 건가요? 어장한다는 말은 무슨 말이예요.

# 내가 조업을 나가서 어장한다. 내가 나가가 삼칠 잡는다든가 방얼 잡는다든가. 어장 나가보세. 바람 불어 못 나네. 자네나 갔다오게. 그것보고 어장이라고.

@ 고기잡이 가는 거를 어장이라고 하는 거네요?

# 예.

@ 예. 그러면은 이제 또 뭐를 또 여쭙봐야 되나? 그 여기 돔도 종류, 이런 종류, 크기에 따라서 이제 이름들이 다른가요? 아니면 돔도.

# 돔도 큰 거 있고 적은 것도 있고 하는데, 종자가 큰 거 있고 삼 키로짜리도 있고 일 키로짜리도 있고 영점오짜리도 있고. 짤짤한 것은 참돔 이렇게 잔잔한 거 시마다이라 하거든요. 시마다이.

@ 시마다이. 일본말로 시마다이라 하거든요.

# 일본말로 시마다이라고 하거든요. 아까다이다 하고.

@ 아까다이는 빨간 건가요?

# 아까다이나 참돔은 똑 같아요. 그런데 표준말로 추자말로는 참돔은 돔이라 하고. 도미.

@ 도미?

# 주로 도미다 하거든. 그래서 여기는 참도미라 하고 아까다이라 하고. 그라께 세 가지 이름으로 불른 거라.

@ 같은 고기 하나에.

# 참돔 오십센티 육십센치 그렇게도 하고 그러죠.

@ 이 그리고 아까 여기서 우리 먹었던 고기는?

# 세 가지네.

@ 제사 때 꼭 올렸다는 게 열기 올리고요?

# 예. 제사 때 올리면은, 육지는 삼치 같은 거 제사상 안 올린다 합니다만 여기 추자는 다 올려요.

@ 그렇게 삼치도 제사상에 올려요?

# 올려요.

@ 아까 또 문어를, 잡았다고 했었는데. 문어를 문어잡이.

# 문어잡이는 안 하고.

@ 여기는 문어는 뭐라고 합니까? 문어 제사에 올리던데요.

# 문어 많이 올리죠. 제사상에 많이 올려요.

@ 문어를 추자도에서는 뭐라고 부릅니까?

# 문어라고 하지. 문어다.

@ 문어라고.

# 문어.

@ 이 낚시꾼들이 어르신들도 낚시하는데, 낚시꾼들이 주로 잡는 어종들은 어떤 거 있어요?

# 예. 참돔. 그런 주로 감생이.

@ 감생이?

# 감생이보고 지누라고도 해요. 지누보고 감생이라고 하거든요.

@ 예.

# 예 일본말로 지누라 하거든. 지누.

@ 일본말이 지누예요.

# 한국말로로는 감생이라 하거든요.

@ 추자도말로 감생이.

# 감생이.

@ 표준말로 감성돔?

# 감성돔.

@ 예. 감쟁이.

# 그걸.

@ 여기 학꽁치도 많이 난다고 하면서요.

# 우리 학꽁치 많이 잡으믄요 추자도에서 저 따라 올 사람 없습니다. 학꽁치 잡은 것은. 아까도 얘기했는데, 아이고, 사모님 학꽁치라고 잡아 회쳐 드릴 텐데. 학꽁치가 이렇게 커요. 잡으면은 보통 십 키로.

@ 예.

# 한 십. 잘 잡으면 십오 키로 잡아요. 전에는 키로에 뭐 돈 만 원씩 하는데 지금은 만오천 원 키로에. 십키로 하면 십오만 원 돈 벌어요.

@ 예에.

# 날만 좋으면 잡아 옵니다. 금년은 별로 안 나오대요. 인제 정월 보름 넘으면 따뜻하면 잡으라 몰라도. 오시믄 한번 들리시오? 사시미 잡수게 해 드릴게.

@ 학꽁치는 낚시로 하는 거예요? 그물로 하는 거예요?

# 낚시로. 낚시 잡으믄 두 마리 세마리씩 물어요.

@ 낚시 하나에?

# 낚시 두 개에.

@ 두 개를 이렇게?

# 학꽁치 대가 있어요. 일미터 칠, 육미터 오십 낚싯대 가지고 하는데 많이 잡아요.

@ 그러면은 그런 그 낚싯대, 학꽁치를, 여기서도 학꽁치라 하나요?

# 학꽁치라 하지요. 여기서.

@ 다른 이름은 안 불러요?

# 콩치라고 하는 사람 있고. 표준말로 콩치라 많이 하거든. 학콩치도 많이 하고.

@ 우리 육지에서 잡히는, 다른 데서 잡히는 콩치하고는 다르잖아요?

# 육지 손으로 잡힌 것은, 그물로 잡은 것은 종자가 틀릴 겁니다. 낚은 것은 학콩치 똑같아요.

@ 낚은 거는. 낚시할 때 보면 포인트에 학콩치.

# 방파제.

@ 예. 아, 그렇게 하고. 그것 말고 우리 추자도 바다에서 나는 궤기 이름은 어떤 게 있을까요?

# 고기?

@ 예.

# 뭐 없어요.

@ 없어요.

# 그 뭐 그 종자 아니든 없어요. 옛날은 뭐 저 강원도 같으면 뭐 멧태 같은 거, 도루묵 같은 거 이런 거 많잖아요. 그런데 추자는 거의 종자가 그 삼치 도미 멸치, 낚은 것은 멸치 말고 돔, 광어, 농어, 우럭 같은 것은 별로 안 물고.

@ 우럭 같은 안 물어요?

# 많이는 안 물어요. 쪼깐씩. 많이는 안 물어요.

@ 그러니까 어종이 다양한 거는 아닌데 이제 그 한 어종이 양이 많은 거네요. 어장이 풍부한 거네요.

# 예예예예. 그래요.

## 8. 고기잡이 일화

@ 알겠습니다. 저기 이 고기잡이 하면서 이제 아까 죽을 고비도 많이 넘겼다 그랬잖아요. 에피소드 같은 거. 잊지 못할 추억도 있을 것 같은데 한 말씀만 해 주십시오.

# 한번 저 흑산도 가서 바람 만나가지고요.

@ 예.

# 밤에 하는데 배가 그때 한 십 톤 클래스 넘은 배였거든요. 그런데 파도가 올르믄은 이 하늘이, 섬이 밤에 할 때는 우리가 이 평상시에 가믄은예 산이 베고 뭐 바다가 베고 물 다 보이잖아요. 항해할 때는. 그때 흑산도 자물도라고 있거든요. 자물도. 그 흑산도 들어올 때 문어고지가 엄청 쎈 데가 있어요. 거기 들어오믄은 배가 파선돼빨고 배가 깔라얏고 사람도 죽고. 이렇게 흑산도가 그 과부들이 굉장히 많습니다.

@ 아.

# 예. 사람 많이 죽어가지고 막 떠다니고.

@ 그렇겠쇼.

# 우리가 한번은 쥐었는데. 어떻게 쥐었는데 하니 이거 가슴이 여기 혼이 이 녀 잃은 것 같더라고. 배가 폭 들어가불면은요 하늘벉기 안 보여. 산이고 뭐 한나 안 보여. 물 바다벉기 안 보여. 그래가 물 차고 들어오면은요, 이런 방 물 때려가지고 안에 이불 다 젖고. 죽을 고비를 많이 당했어 그때. 위엄한 적기를. 그런데 그때 넘어지믄은, 넘어지니까 그것이 아이대요. 아이고 나 먹고 살려니까 또 나가야 되겠다. 사람 마음이 그렇게 약해지기. 그러께 물 속 삼십 리 길이라는 것은 거의 그 말 나와요. 그러니까 선장이 잘해야 선장이. 배 타고. 같은 파도라도 바로, 바로 오잖아요. 그러믄 배가 팍 들어갔다 들어갈 때요, 물이 아마 탁 쳐빨면요 물이 붕붕 못 씹니다. 물이 붕붕 있으면 배 있잖아요. 배 있잖아요 이 안에서 망치로 막 돌려뿌려요. 물이 차고 나가라고. 막 그래 죽을 고비 많이 당했어요.

@ 예.

# 예. 밥도 못해 먹고요 하루 종일 굶고 쌀도 나가불고. 기름. 옛날이라 가스가 어디 있어요. 기름 때까지고. 기름 보일러식으로 불 때까지고 밥해먹고. 그러면 찌뽕이

들어와가지고. 그 하닥이라고 했어. 그 하닥이라고 했어. 그것보고 하닥이라고 해서. 물 들어와 밥을 못 해 먹어요. 그러믄은 흑산도 들어가가지고 참말로 밥 사 먹고 그러니까. 겨울에 추우면은 오돌오돌 떨고 잠자고. 이불 덮고 잔다고. 그런, 그런 설움 많이 당했습니다.

@ 어땠든 옛날 어른들은?

# 참 지금은 살기 좋잖아요. 지금.

@ 지금은 살기 좋아도 바다에 나가잖아요.

# 돈 있는 사람 더 벌랴고. 지금도 마찬가지로 없는 사람들은 에 먹고는 지나가는데 지금 사람들은요 있는 사람들은요 있을 때 더 벌어야. 없다 억수로 있어도 더 벌라고 그래. 사람 욕심은 그러대요.

@ 우리 어르신도 이제 안 나가도 되는데 먹고 살기에.

# 그래 어떻게 하겠습니까. 먹고 살아야지. 요즘엔요, 안 벌으믄은 하여튼 뭐 그래 벌어야 되겠지만 노력 안 하믄 사람 늙어져부러. 옛날은 솔직히 말해서 사십 먹으면은 사십 먹으면은 할아버지라 했거든.

@ 예전에는 그랬죠.

# 옛날은 그랬는데, 지금은 뭐 육십 칠십 먹으믄 지금 한창 때라 하는데. 저도. 지금 이야 칠십두 살 먹었지만은 노력 안 하믄요, 운동 안 하믄은 좋은 공기 안 씌면은 그냥 앓았으믄 그냥 늙어뿌여.

@ 얼굴도 하얗고. 보통 바다 가는.

# 우리는 그렇게 안 하대요.

@ 원래 타고났어요. 피부도 너무 예쁘고. 저희 점도 생기고. 점도 없고.

# 아이고, 지금 저보고 그래요. 나이 칠십두 살 먹었다하면 그렇게.

@ 사모님도 마찬가지로.

# 아이. 그래도 노력 안 하믄요 내 한 가지 지금 이렇게 참말로 고생도 많이 했어요.

@ 그러죠. 고기잡이 얼마로.

# 가기 싫고. 파도 때려가면 고생 많이 했어요. 지금 참말로 고생도 많이 했어요. 가기 싫고 파도 때리고 옛날은 참 저 제주 바다 가서 이쁜술이 낚시 할 때는요 뭐 놓어 나끄고 방어 나끌 때는 배에서 하장이라. 이 노 젓는 뽕마가 있거든요. 발동기라 그러거든요. 이 항구가 발동기다 항구 뽕마로 저어 가지고 밥 다 해놓고 하믄은 닥이 꼬꼬덕 그때는 시계도 많이.

@ 없고.

# 없을 때라 닭 울음소리 듣고 예 꼬꼬꼬 하믄요 아 멧 시 됐다 다 알아부러. 첫닭이 울믄. 닭이요, 닭이요 딱 보믄은 시간 맞춰 울더라고요. 멧 시 됐다 멧 시 됐다 다 하장이 깨레 다녀. 선원들을. 오늘 배로 올라갑서. 사름은. 그때는 옷이 좋은 것이 어디 있었어요. 뚜데바지 솜 놔진 옷들. 이런데 고르덴 잠그고 니비바지 입고 우에 막 그냥 겹 옷 쓰고 그때는 이년 모자. 요즘은 모자나 쓰고 다니잖아요. 호가불[호까불]이라고.

# 배로 만들어가지고. 참말로 콧물 푹푹 떨어지고 찬바다 가서 이렇게 궁근대서 예 배가 막 이렇게 사십 오도 각도고 궁그는 거라. 배라. 그 어장을 해야 될 거 아니요. 고기를 잡아 올릴라니까 그걸 잡아가지고 팔고. 그때는 쌀 팔아먹고. 예 서숙. 그때만 좁쌀이 싸요. 그때 좁쌀이 큰, 옛날에는요. 우리 보리, 보리 한 가마 갖다가 통통 찍어 가지고 동생도 많해 가지고 밥해 지금은 보면은 저가 밥 한 덩어리 버리고 하믄요 아 까워. 요즘 닭 같은 거 조금 고기 다 버려뺄잖아요. 지금 애들이 지금 말 하면 아버지는 구식 때만 말만 한다고. 그런 일을 안 겪어보니까.

@ 지금 그렇죠.

# 지금 세상이 살기 좋고.

@ 그 아까 이렇게 배로 만든 모자를 뭐라?

# 훗가불. 훗가불 쓰는 거. 그 훗가불 쓰면은 이렇게 배로 만 든 거. 길게 그때는 훗까불도 뒀어. 찌개질 해가지고 이런 또 이런 식으로 됐거든요. 이렇게 푹 이런 겁니다. 싸요. 푹그렇게 싸요. 그러믄 머리 우게에다 써요. 이렇게 길게 해가지고. 그러면은 쓰믄 따슬 거, 따.

@ 예, 목까지.

# 훗가불 입만 딱 내놓고는 어장질 하고. 바람 안 들어가게 딱 써.

@ 눈 하고 입만.

# 입만 눈하고 내놓고. 그럴 거 아닙니까. 기니까. 여기다 써빨은 모자 귀도 뒤흠고 따습지. 그것보고 훗가불이라 해.

## 9. 관련 속담과 금기어

@ 아아. 그런 거하고. 우리 그 바다와 관련돼서 속담들도 많죠.

# 아.

@ 어떤 때는 바다에 나가지 마라. 아니면은 어떤 때 가면은 고기를 많이 잡는다든가 이런 속담 같은 거는.

# 그러니까 우리가 속담이란 것은 예를 들어 이 섬 저 섬 많이 고기잡으러 많이 다니 거든요. 그러믄은 저 쪽을 주끄리섬 간다. 그 섬을 가야 되는데 똑 그 고기 날 성 파도 때문에 썰 못 잡으러 가요. 그쪽 섬 파도 썰가지고. 그러면은 배가 섬으로 간 배 있고 동서남북으로 간 배가 있거든요. 우리가 지꾸 가서 고기 어장을 했는데 잘 물었어. 판 배들은 판 데 못 잡아. 참말로 너 말 듣고 참말로 지꾸도섬 갔으믄 같이 고기 같이 가서 잡았을 판 데 가서 고기 팡 쳐뿌렀다고. 우리 백만 원 못 벌었는데 돈 못 벌었다 그런 . 후훗 소리 많이 해요. 팡 찌엇다는 것은 고기 하나 못 잡았다. 깡치.

@ 고기잡이 갈 때 이제 금기하는 거 있죠. 금기 뭐하지 말아. 고기잡이 할 때.

# 고기잡으러 갈 때는 예를 들어서 날이 인자 날이 날씨가 이 주의보 떨어져 가지고 인자 낚시 한 번은 어장 가잖아요. 갈라면은 지금 그 전에덜은 선원들이 한 오 명 육 명씩 다녔거든요. 이제 이렇게 할 때. 그래 한 사람 빠지면은 선주가 손해 많이 가지 않습니까? 에 돈 수확이. 오랜간만에 어장 가는 날씨 좋아서 어장 가는데 인자 좋다고, 기분 좋다고 술 먹고 인자 새벽에 안 일어나 안 가는 거라. 안 가요. 안 가믄 선주가 얼마나 성질나겠어. 올라면 오고 말라면 말라는 식으로 해서 그때는 달래고 그런 식으로 많이 했거든요.

@ 고맙습니다.

# 수고 많이 했소.

## 제 4 장 조사된 어휘

### 1. 조기잡이

‘조기’는 추자도에서 잡히는 주요 어종 가운데 하나다. 추자도에서 ‘조기’는 ‘조구’라고 말하는데, 젊은층들 사이에서는 표준어 ‘조기’로 부르고 있다.

추자도에서 조기잡이는 주로 10월에서 이듬해 3월까지 이루어진다. 이번 조사 기간에는 조기어장이 형성되지 않았다. 따라서 이 조사에서는 조기 어장이 형성되는 것은 직접 보지 못하고 조기를 소금에 절이고



[사진 10] 조구

말리는 과정밖에 관찰할 수 없었다. 주 제보자 고창완은 추자도에 조기어장이 형성되기 이전에는 연평도까지 조기잡이를 다녔다. 조기잡이는 주로 자망을 이용하여 잡는다. ‘자망’은 바다에서 물고기 떼가 지나가는 길목에 쳐 놓아 고기를 잡는데 쓰는 그물이고, 조기를 전문적으로 잡는 배를 ‘조곶배’라고 한다.

#### 1.1. 행위자

##### 1.1.1. 명칭

###### 1) 선장, 사공

‘선장’은 ‘배의 항해와 배 안의 모든 사무를 책임지고 선원들을 통솔하는 책임자’를 말한다. 추자도에서도 표준어형인 ‘선장’을 그대로 쓰고 있다. 예전에는 ‘사공’이란 명칭을 더 많이 썼다.

- ⇒ 요즘에는 배선주가 {선장하고} 다 그래요.
- ⇒ 우리가 알기로는 치 잡은 사람은 {사공이고} 그러고 {선장} 밑에서 하는 간판장 말고.

## 2) 이물사공

‘이물사공’은 이물을 책임지는 사공을 말한다. ‘이물사공’이라는 말이 있는 것으로 보아 이번 조사에서는 조사되지 않았지만 고물인 ‘꼬불’을 책임지는 ‘꼬불사공’도 있었을 것으로 짐작된다.

- ⇒ {이물사공이란} 것은 이, 이 질대를 들고 배에서 왕. 배에서 질 어른이요. 치 잡은 사람하고이. 그러믄은 딱 멜치 일어나믄 등대를, 불 썬진 것을 등덴데 불 따라서 들믄은 이 어구 딱 든 거 있어요.

## 3) 배선주

‘배선주’는 배의 주인을 추자도에서 일컫는 말이다.

- ⇒ 요즘에는 {배선주가} 선장하고 다 그래요.

## 4) 뱃선원, 선원

‘뱃선원, 선원’은 배에서 일하는 사람을 추자도에서 일컫는 말이다.

- ⇒ 배에서 인자 저 {뱃선원덜} 아홉이 열이 그 하장이 밥해서 다 바치고 그랬죠.
- ⇒ 돈 {선원들이} 얼마 달라, 달라 하면 장부 적어놓고 사무장이 돈 얼마 주고 그렇게.

## 5) 사무장

‘사무장’은 배의 사무 일을 담당하는 사람을 말한다. 제보자 고창완은 ‘조깃배를 탈 때 사무 일을 하는 사람’을 ‘사무장’이라고 하는 것을 들었다고 말했다.

- ⇒ 돈 선원들이 얼마 달라, 달라 하면 장부 적어놓고 {사무장이} 돈 얼마 주고 그렇게.

## 6) 하장, 하장질

‘하장’은 추자도에서 ‘배에서 밥 따위의 허드렛일을 맡아 하는 사람’을 일컫는 말이다. 그렇게 하는 일을 ‘하장질’이라고 한다.

- ⇒ 배에서 인자 저 뱃선원덜 아홉이 열이 그 {하장이} 밥해서 다 바치고 그랬죠.
- ⇒ 그때 연평도 갈 때는 밥해주고 {하장질하고}.

## 1.2. 어종

### 1.2.1. 명칭

#### 1) 조기, 조구

‘조기, 조구’는 민어과의 보구치, 수조기, 참조기 따위를 통틀어 이르는 말이다. 추자도에서는 표준어와 같은 어형인 ‘조기’와 ‘조구’ 두 가지가 조사되었다. ‘조기’형은 표준어가 방언에 전이되어 세력을 얻은 경우로 젊은 층에서 주로 사용하고, ‘조구’형은 80대 이상의 나이든 층에서 주로 조사되었다. 추자도에서 조기 어장은 10월부터 이듬해 3월까지 형성된다고 한다. 사업 기간이 조기 어장이 형성되는 시기와 맞지 않아 조기 어장을 직접 보지는 못했다. 조사 과정에서는 조기를 소금에 절인 후 말리는 모습을 사진으로 촬영했다.

- ⇒ 그때는 계속 {조기만} 뭐했지. 인자 조깃벨 타고. 인자 철에 따라서 봄에는 저 우게 연평도 그 쪽으로 막 다니고, 흑산도로 막 다니고 철에 따라서 하고 겨울철 되믄은 이런 데 방어 같은 거 삼치 같은 거. 그때는 뭐 그물도, 그물로 막 잡는 거죠 뭐.
- ⇒ 깡다리는 {조구} 새끼 이만씩한 거 잔잔한 거.

#### 2) 깡다리, 깡치, 항새기, 황새기조기

‘깡다리, 깡치’는 추자도에서 조기 새끼를 이르는 말이다. 또 ‘항새기, 황새기조기’라고 하여 황석어의 다른 이름으로도 부른다. 제보자 고창완은 ‘깡다리, 항새기’ 등은 ‘조기 새끼’라고 하면서도 황석어의 방언형이 ‘항새기, 황새기조기’라고도 하였다. “깡다리 조구하고 틀려요”라는 제보자의 구술 내용으로 봐서 그 종류가 다른 것일 수도 있다. 제보자 김옥섭은 ‘조기 가운데 잔 놈’을 ‘깡치’라고 불렀다. 《표준국어대사전》에는 황석어의 다른 이름으로 ‘참조기’가 소개되어 있다.

- ⇒ 그때는 막 깡다리졌이여, 옛날은 그렇게 했거든. {깡다리는} 조구 새끼 이만씩한 거 잔잔한 거.
- ⇒ 아 {깡다리} 조구하고는 틀려요.
- ⇒ {깡치는} 잘고 조구는 이렇게 굵고. 조구도 옛날에는 여간 굵습디다.
- ⇒ 깡다리 인제 {항새기라고}. 깡다리 잔잔한 거 있어요.
- ⇒ {황새기조기는} 깡다리라 하는데 째째한 거라.

#### 3) 봄조기

‘봄조기[봄쫂기]’는 봄에 잡히는 조기를 통칭하는 이름이다.

- ⇒ 그때 {봄조기라고} 알이 이따구 컷지. 길어가지고. 그러며는 소금을 얼마 놓는지 그것을 한 달 두 달 절여가지고 말려.

#### 4) 백조구, 백조기, 노랑조구, 황조기, 참조기

추자도에서 ‘색깔이 하얀 빛을 띠는 조기’를 ‘백조구, 백조기’라고 부른다. 또 색깔이 노르스름한 빛을 띠는 조기는 ‘노랑조구, 황조기, 참조기’라고 불렀다. 예전에는 ‘참조기’라는 어휘 대신에 통칭하여 ‘조구’라고 불렀고, ‘참조기’는 최근에 부르는 어휘라고 했다. 《표준국어대사전》에는 백조기의 다른 이름인 ‘흰조기’가 표제어로 올라 있는데, ‘보구치’의 잘못이라고 풀이 되어 있다. 제보자는 ‘백조기’보다 ‘황조기’가 훨씬 맛있다고 한다.

- ⇒ 조구도 {백조구} 있고 {노랑조구} 그것이 {백조구는} 사 잡수지 마세요. 맛이 없어요.
- ⇒ {백조기} 있고, {참조기}, {황조기}.

#### 5) 파치

‘파치’는 추자도에서 ‘조기 가운데 머리가 잘라지거나 형태가 온전하지 못한 것을 일컫는 말’이다.

- ⇒ 이 추자 조기는 우리 여기 밥상에 그저 뭐 {파치라도} 이 데가리 떨어진 거라도 잘잘힌 거 뒀던 좌우당간에 꺾서 놓면은 뜨끈뜨근할 때 꺾놓으면 맛있다고 잘 먹어. 잘 먹어.

#### 6) 굴비

‘굴비’는 조기를 소금에 절여서 말린 것을 일컫는 말이다. 추자도에서는 굴비를 ‘추자도 참굴비’라는 이름으로 상품화하였다.

- ⇒ 그놈을 그때만 해도 {굴비를} 흑산도 그 어판장에 가서 그 고기를 막 그냥 간질해가지고 그냥 땅고에다 저장하고 그랬어요. 그 조기가 얼로 간고 하니 저 어디 범성포로, 영광 범성포로 가서 {굴비로} 들어가지.

#### 7) 부서, 부세

‘부서, 부세’는 추자도에서 ‘부세’를 가리키는 어휘다. 제보자에 따르면 ‘부서’는 조기 종류와 비슷한 데 조기보다 큰 것이라고 해서 조기와 구분하고 있다. 《표준국어대사전》의 조기의 뜻풀이에 보면 ‘보구치’도 조기의 일종으로 소개하고 있다. 《표준국어대사전》에는 ‘부서’를 경기방언으로 등재해 놓고 있고, ‘부세’는 ‘민어과의 바닷물고기’라고 뜻풀이를 하고 있다.

- ⇒ {부서는} 조기가 아니죠. 조기 종류가 비슷한 건데 {부서는} 큼니다.
- ⇒ {조기} 비슷한 사촌, {부세란} 고기 있는데 {조구는} 다 {조구다} 그래요.

### 8) 창시, 배창시

‘창시, 배창시’는 조기의 창자를 추자도에서는 일컫는 말이다.

⇒ 조구가 {배창시} 노란 거 그런 것 맛이 나.

## 1.3. 도구

### 1.3.1. 배

#### 1) 조긱배, 조긱배

‘조긱배, 조긱배’는 ‘조기잡이에 종사하는 배’를 추자도에서 일컫는 이름이다.

⇒ 그때는 계속 조기만 뭐했지. 인자 {조긱배} 타고. 인자 철에 따라서 봄에는 저 우게 연평도 그 쪽으로 막 다니고, 흑산도로 막 다니고 철에 따라서 하고 겨울철 되믄은 이런 데 방어 같은 거 삼치 같은 거. 그때는 뭐 그물도, 그물로 막 잡는 거죠 뭐.

⇒ 영감님은 또 짤짤한 거 똑딱선 사서 씨가 {조긱배만} 안 해봤지 상엿배고 뭐이고 다 해봤어요.

#### 2) 똑딱선, 발동기, 딸딸이

‘똑딱선’은 똑딱 똑딱하는 발동기로 움직이는 작은 배를 말한다. 달리 발동기로 움직인다고 해서 ‘발동기’라고 하고, 또 딸딸거리며 움직이는 작은 배여서 ‘딸딸이’라는 별칭도 붙었다.

⇒ 영감님은 또 짤짤한 거 {똑딱선} 사서 씨가 조긱배만 안 해봤지 상엿배고 뭐이고 다 해봤어요.

⇒ 배보고 {발동기} 들어온다.

#### 3) 자망배

‘자망배’는 ‘바다에서 물고기 떼가 지나가는 길목에 쳐놓아 고기를 잡는 데 쓰는 그물’인 ‘자망’을 싣고 다니는 배를 말한다. 추자도에서 조기는 자망을 이용해서 잡는데, 그 자망을 싣고 다니는 배가 ‘자망배’이다. ‘자망’은 달리 ‘걸그물’이라고도 한다.

⇒ 저 그물 쪼꼬만 한 십 톤 크라스, 십 톤 크라스 그런 거를 {자망배라고} 하거든요. {자망배라고}. 조기를 한 배 실꼬 와.

#### 4) 마이굴

‘마이굴’은 추자도에서 고기를 배에 가득 싣고 오거나, 그런 배를 일컫는 말이다. 즉 표준어 ‘만선’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다.

- ⇒ {마이굴이라고} 배 한 선. 배 잔뜩 실은 것을 {마이굴이라} 한 거라. 한번씩 조기 실고 {마이굴} 실고 오다가 파선돼불고.

### 5) 전마, 덴마, 뽀마

‘전마’(傳馬)는 추자도에서 ‘전마선’을 일컫는 이름이다. 돛을 달지 않은 작은 배를 말한다. ‘전마선’은 큰배와 육지, 배와 배 사이를 연락하는 작은 배를 일컫는 이름인데, 추자도에서는 돛을 달지 않은 작은 배를 가리킬 때 쓰고 있다. ‘전마’를 일본어식으로 표현한 것이 ‘덴마, 뽀마’다.

- ⇒ {덴마}. 돛대 없고 그런 {덴마}.

### 1.3.2. 그물, 자망, 그물코

추자도에서 조기는 그물을 이용하여 잡는다. 그물 가운데 조기 떼가 지나가는 길목에 그물을 쳐놓아 고기가 걸리면 걸어오게 되는데, 그런 그물을 ‘자망’이라고 한다. ‘자망’은 달리 ‘걸그물’이라고 한다. 고등어는 ‘유자망’(배와 함께 떠다니는 그물)을 이용해서 잡고, 삼치는 ‘선망’(크고 기다란 그물로서, 물속에 수직으로 둘러친 다음에 차차 그 범위를 좁혀 가며 고기를 걸리게 하는 그물)으로 잡거나 낚시를 이용해서 잡는다. 그물로 고기를 잡을 때는 ‘그물코’의 크기에 따라 어종이 달라진다. 예전에는 그물코가 컸는데, 요즘은 그물코가 작아서 고기 씨를 말리고 있다.

- ⇒ 겨울철 되문은 이런 데 방어 같은 거 삼치 같은 거. 그때는 뭐 {그물로}, {그물로} 막 잡는 거죠 뭐.
- ⇒ {자망은} {자망은} 딱 고정시켜가지고 땅에다 대가지고 물이 흐름에 따라서 딱 어느 시간에 가서 빼는 것이고. 유자망 흐르는 거.
- ⇒ 그때는 {그물코가} 굉장히 컸거든요, {그물코가}. 지금은 {그물코가} 썩끔해. 그렇게 씨를 말리잖아.

### 1.3.3. 저장 도구

#### 1) 땅고

‘땅고’는 물이나 기름 따위를 넣어두는 큰 통을 말한다. 주로 물을 담아두어서 ‘물땅고’라고 하였다. ‘땅고’는 ‘탱크’의 일본어식 발음으로, 제보자 고창완은 조기를 한 배 실고 오면 조기를 소금에 절여서 ‘땅고’에다 저장했다고 하였다.

- ⇒ 그놈을 그때만 해도 굴비를 흑산도 그 어판장에 가서 그 고기를 막 그냥 간질해가지고 그냥 {땅고에다} 저장하고 그랬어요.

## 1.4. 행위

### 1.4.1. 어로 행위

#### 1) 깔아 놓다

‘깔아 놓다’는 ‘고기를 잡기 위에서 바다 밑으로 그물을 깔다’라고 할 때 하는 말이다.

⇒ 그때는 그냥 그물 싹 {깔아놓고} 손으로 땡겼어야.

#### 2) 땡기다

‘땡기다’는 표준어 ‘당기다’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다. 그물을 물에 깔아놓고 고기가 모아지면 그물을 당기면서 하는 말이 ‘땡기다’이다.

⇒ 그때는 그냥 그물 싹 깔아놓고 손으로 {땡겼어야}.

#### 3) 실따

‘실따’는 물건을 운반하기 위해서 배 등에 짐을 올리는 것을 말한다. 표준어 ‘싣다’에 해당하는 추자도 어촌 생활어다.

⇒ 그물을 많이 만들어 한 백 복이고 이백 복이고 많이 만들어 배에다 {실꼬} 다녀야 돼요.

#### 4) 꺾기 따다

‘꺾기 따다’는 그물에 걸린 조기 따위의 고기를 손으로 따내다는 말이다.

#요새는 조깃배가 그런 일이 없는데, 동지선날에는 날새도록 합니다. 이녁 식구가 안 텅겨도 돈 번께 다 가서 거기 가서 {꺾기 따주고} 반찬도 주고 그렇게 합니다.

### 1.4.2. 손질 행위

#### 1) 간질허다, 절이다

‘간질허다’는 ‘고기에 소금을 넣어 절이다’는 의미다. 표준어 ‘간하다’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다. 사람에게 따라서 ‘절이다’라고도 표현한다.



[사진 11] 조구 간질허다

- ⇒ 그놈을 그때만 해도 굴비를 흑산도 그 어판장에 가서 그 고기를 막 그냥 {간질해가지고} 그냥 땅고에다 저장하고 그랬어요.
- ⇒ 그때 봄조기라고 알이 이따구 컸지. 길어가지고. 그러며는 소금을 얼마 놓는지 그것을 한 달 두 달 {절여가지고} 말려.

## 2) 숙성시키다

‘숙성시키다’는 ‘효소나 미생물의 작용에 의하여 발효된 것을 잘 익게 하다’는 뜻이다. 여기에서 ‘숙성시키다’는 조기에 소금을 넣어서 어느 정도 시간 동안 발효시켜 잘 익게 하다는 말이다.

- ⇒ 지금은요 굴비하는 데는 소금을 다 녹여가지고, 예, 그 물에 조기를 담켰다가 몇 시간 {숙성시켜가지고} 말려. 그렇게 말린 놈을 엮어. 엮어가지고 다 걸어놓고 그러죠.

## 3) 말리다

‘말리다’는 물기가 날아나게 하다는 말이다. 조기를 소금에 절였다가 물기를 뺀 때 쓰는 말이다. 말린 조기를 ‘굴비’라고 한다.

- ⇒ 그때 봄조기라고 알이 이따구 컸지. 길어가지고. 그러며는 소금을 얼마 놓는지 그것을 한 달 두 달 절여가지고 {말려}.



[사진 12] 조기 말리다

## 4) 엮다

‘엮다’는 말린 굴비를 짚 따위로 이리저리 어긋나게 묶다는 말이다.

- ⇒ 지금은요 굴비하는 데는 소금을 다 녹여가지고, 예, 그 물에 조기를 담켰다가 몇 시간 숙성시켜 가지고 말려. 그렇게 말린 놈을 {엮어}. {엮어가지고} 다 걸어놓고 그러죠.

## 5) 걸어놓다

‘걸어놓다’는 조기를 소금에 절여 말린 후에 짚 따위로 엮어서 줄 따위에 매달아 놓을 때 사용하는 말이다.

- ⇒ 지금은요 굴비하는 데는 소금을 다 녹여가지고, 예, 그 물에 조기를 담켰다가 몇 시간 숙성시켜 가지고 말려. 그렇게 말린 놈을 엮어. 엮어가지고 다 {걸어놓고} 그러죠.

### 1.4.3. 상태

#### 1) 걸리다

‘걸리다’는 조기가 그물에 잡힐 때 사용하는 말이다. 추자도에서 사용하는 말이나 표준어나 한가지다.

⇒ 조기가 이빠이 그물에 딱 맞아가지고 그물 뜯다니까요. 얼마나 처 {걸렸는가}. 그럼 잡아오면은 흑산도 가서 팔고.

#### 2) 뜨다

‘뜨다’는 고기의 그물이 물위로 올라올 때 하는 표현이다.

⇒ 조기가 이빠이 그물에 딱 맞아가지고 그물 {뜨다니까요}. 얼마나 처 걸렸는가. 그럼 잡아오면은 흑산도 가서 팔고.

#### 3) 썩다

추자도에서 ‘조기가 아주 많은 것’을 비유할 때 쓰는 표현이다.

⇒ 그때는 뭐 흑산도 조기가 흥도 근방 조기가 {썩어뿌러어}.

## 1.5. 단위

### 1.5.1. 두루미

‘두루미’는 추자도에서 조기 열 마리씩 두 줄로 엮은 것을 말한다. 표준어 ‘두름’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다. 《표준국어대사전》에는 ‘두름’의 경상도 방언으로 올라 있다.



[사진 13] 조기 두루미

⇒ 조기 쓰무마리씩 이렇게 엮어가지고 한 {두루미}.

### 1.5.2. 동

‘동’은 추자도에서 조기 1000마리를 세는 단위다. 제보자 고창완은 조기를 한창 잡을

때는 배가 만선, 즉 ‘마이굴’이 되면 10동~20동씩의 조기를 잡았다고 한다. 《표준국어대사전》에는 ‘동’을 물건을 묶어 세는 단위라도 되어 있는데, 한 동은 떡 열 장, 붓 열 자루, 생강 열 접, 피륙 50필, 백지 100권, 꽃감 100접, 벗짚 100단, 조기 1,000마리, 비웃 2,000마리를 이룬다고 되어 있다.

⇒ 조기 한 {동에가} 천 마리거든요. 조기 한 {동이든} 천 마리. 그러께 열 {동} 이십 {동} 잡으믄요 엄청나죠.

## 1.6. 음식

추자도에서 조기로 해먹는 음식은 조기젓과 조기구이, 조기매운탕이 있다. 조기구이를 위해서는 조기를 조금으로 간을 한 후 살짝 말려 ‘굴비’를 만들어 먹었다. 요즘은 간을 싱겁게 하고 거의 말리지 않은 상태에서 냉동 보관했다가 구워 먹는다. 조기에 소금 간을 많이 해서 숙성시켜 발효시킨 음식이 ‘조기젓’이다.

### 1.6.1. 명칭

#### 1) 조구젓, 조구젓갈, 조기젓갈

‘조구젓, 조구젓갈, 조기젓갈’은 추자도에서 조기로 담근 젓을 통칭하는 어휘다. 조기젓을 담글 때는 조기에 소금을 넣어서 삭히면 된다.

- ⇒ 우리는 {조구젓} 먹고 싶어도 못 먹어요. 잡지 못하니까.
- ⇒ 그때는 {조기젓갈} 담긴 담었지.
- ⇒ {조구젓갈이} 질 맛있지.

#### 2) 깡다리젓, 깡다리젓갈

‘깡다리젓, 깡다리젓갈’은 ‘자잘한 조기로 담근 젓갈’을 추자도에서 부르는 명칭이다.

- ⇒ 그때는 막 {깡다리젓이여}, 옛날은 그렇게 헛거든. 깡다리는 조구 새끼 이만씩한 거 잔잔한 거.

#### 3) 조구매운탕

‘조구매운탕’은 조기를 넣어 끓인 매운탕을 말한다.

- ⇒ 조구는 매운탕이나 꾸워 먹고. {조구매운탕이라고}.

#### 4) 조구구이

‘조구구이’는 조기를 구운 음식을 말한다. 추자도에서 굽다를 ‘꿍다’라고 발음하다.



[사진 14] 조구 구이와 방어 구이(위)

### 1.6.2. 상태

#### 1) 싹다

‘싹다’는 ‘김치나 젓갈 따위가 익어서 맛이 들다’는 의미의 추자도 어촌 생활어다. 표준어 ‘삭다’에 대응하는 말로, 조기젓갈이 숙성되어서 익었을 때 ‘싹다’라고 표현한다.

⇒ 조기젓갈 엄청 소금 많이 먹어. 그래서 막 숙성시켜가지고 한 철에 못 먹어요, 그것은 {싹아야} 돼, {싹아야} 돼. 그러믄 냄새 맡으면 구수한 냄새 나.

#### 2) 잘잘하다, 째째하다

‘잘잘하다’는 표준어 ‘자잘하다’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다. ‘째째하다’는 자디 잘다는 의미의 추자도 어촌 생활어다. 조기 새끼인 ‘깡다리’의 크기를 표현할 때 제보자가 사용한 어휘다.

⇒ 이 추자 조기는 우리 여기 밥상에 그저 뭐 파치라도 이 데가리 떨어진 거라도 {잘잘현} 거 뒀던 좌우당간에 꺾서 놓면은 뜨끈뜨근할 때 꺾놓으면 맛있다고 잘 먹어.

⇒ {황새기조기는} 깡다리라 하는데 {째째한} 거라.

### 1.6.3. 조리 행위

#### 1) 꿍다

‘꿍다’는 추자도에서 고기를 불에 익힐 때 쓰는 말이다. 표준어 ‘굽다’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다.

⇒ 이 추자 조기는 우리 여기 밥상에 그저 뭐 파치라도 이 데가리 떨어진 거라도 잘잘현 거 뒀던 좌우당간에 {꺾서} 놓면은 뜨끈뜨근할 때 {꺾놓으면} 맛있다고 잘 먹어.

조기잡이와 관련하여 조사한 어휘 항목을 표로 보이면 아래와 같다.

| 조기잡이 | 조사 내용   |
|------|---|
| 행위자  | 선장, 사공, 이물사공, 배선주, 뱃선원, 선원, 사무장, 하장, 하장질  |
| 어종   | 조구, 조기, 깡다리, 깡치, 향새기, 황새기조기, 봄조기, 백조구, 백조기, 노랑조구, 황조기, 참조기, 파치, 굴비, 부서, 부세, 창시, 배창시 |
| 도구   | 조긱배, 조긱배, 푹딱선, 밭동기, 딸딸이, 자망배, 마이굴, 전마, 텐마, 뽕마, 그물, 자망, 그물코, 땅고                      |
| 행위   | 깔아놓다, 땡기다, 실따, 꺾기 따다, 간질허다, 절이다, 숙성시키다, 말리다, 엮다, 걸어놓다, 꺾다                           |
| 상태   | 걸리다, 뜨다, 썩다, 싹다, 잘잘허다, 째째하다   |
| 단위   | 두루미, 동  |
| 음식   | 조구젓, 조구젓갈, 조기젓갈, 깡다리젓, 깡다리젓갈, 조구매운탕, 조구구이   |

## 2. 멸치잡이

멸치도 추자도의 대표적인 어종이다. 조기 어장이 형성되기 전 추자도 사람들은 멸치잡이를 해서 ‘액장’을 뽑고 ‘멸치젓’을 담가 경제 활동을 하였다. 멸치 어장은 주로 여름에 형성되는데 요즘은 지구온난화의 영향으로 바다 수온이 높아지면서 어장 형성도 늦어지고 있다고 한다. 이번 조사에서는 멸치 어장이 형성되는 것을 직접 볼 수 없었고, 제보자들의 구술 내용에 의존하여 어휘 목록화를 하였다. 멸치젓을 담가놓은 ‘다라통’을 촬영하였다.

### 2.1. 행위자

#### 2.1.1. 명칭

##### 1) 멸잡이

‘멸잡이’는 멸치를 잡는 사람, 또는 멸치잡이 하는 일을 나타낼 때 쓰는 추자도 어촌 생활어다.

⇒ {멸잡이} 잘 했어요. 우리 주인 양반이.

## 2.2. 어종

### 2.2.1. 명칭

#### 1) 멜, 멜치, 멸치

추자도에서 멸치는 ‘멜, 멜치, 멸치’ 어형이 조사되었다. ‘멜’은 나이든층에서 주로 사용하였고, 젊은층으로 갈수록 ‘멸치’를 사용하고 있다. 《표준국어대사전》을 보면 ‘멜’은 전남과 제주방언으로 올라 있다.

- ⇒ 처음에 산 사람은 {멜이} 안 난다 해가지고 십이만 원 십삼만 원에 샀는데 난중에는 {멜이} 잔뜩 난게 우리는 육만 원에 샀어.
- ⇒ 어요 어요, 어야 어야, 나온다 나온다 막 방망이 치고 막 뭐 땡까리 때리고 하면은 그 {멸치가} 막 우로 우로 솟카요.
- ⇒ 주로 추자도는 {멸치로} 많이 액장 담고 멸치젓을 많이 하지.

### 2.2.2. 종류

#### 1) 꼭사리

‘꼭사리’는 추자도에서 멸치 가운데 잔 것을 일컫는 이름이다. 《표준국어대사전》에는 ‘송사리’의 전남 방언으로 올라 있다.

- ⇒ 보통 멜보고 멜이라고 하고 잔 것보고 {꼭사리라고} 하고.

#### 2) 생멜

‘생멜’은 날 멸치를 말하는 추자도 어촌 생활어다.

- ⇒ {생멜} 그대로 말립니다. 좋은 거 싱싱한 거를 그대로 말려가지고 그걸 이제 찌가지고 후라이팬에다 이렇게 반찬해가지고 기가 막힙니다.

#### 3) 지거리

‘지거리’는 추자도에서 멸치 가운데 큰 종류를 일컫는 이름이다. 멸치 모양이면서 통통하다고 한다.

- ⇒ 쫄멩이는 툭툭하니 고등어같이 생기고 {지거리} 멜같이 생겼어도 좀 똥똥해. 살찌고. 쫄멩이 지거리 멸치 시 가지라.

#### 4) 쫄멩이

‘쫄멩이’는 추자도에서 그 모양이 고등어처럼 생긴 큰 종류의 멸치를 가리키는 명칭이다.

- ⇒ {쫄멩이는} 특특하니 고등어같이 생기고 지거리는 멜같이 생겼어도 좀 똥똥해. 살찌고. 멜도 {쫄멩이}, 지거리, 멜치 시 가지라.

## 2.3. 도구

### 2.3.1. 배

#### 1) 멜배

‘멜배’는 추자도에서 멸치를 전문적으로 잡는 배를 일컫는다. 상어를 전문적으로 잡는 배는 ‘상엇배’라고 하고, 조기를 전문적으로 잡는 배는 ‘조긱배’라고 한다.

- ⇒ 추자는 여름에 멸치 어장이 줍니다. 멸치가. 탄 건 없고 {멜배가} 풍선으로 다니는데, 노가 다섯 개 내지 여섯 개를 저어요.

#### 2) 풍선

‘풍선’은 바람으로 움직이는 배를 통트는 이름이다. 동력선이 나오기 전에 추자도에서는 ‘풍선’을 이용하여 멸치잡이를 하였다.

- ⇒ 추자는 여름에 멸치 어장이 줍니다. 멸치가. 탄 건 없고 멜배가 {풍선으로} 다니는데, 노가 다섯 개 내지 여섯 개를 저어요.

#### 3) 궂배

‘궂배’는 풍선의 일종으로, 여러 명이 노를 젓는 큰 배를 일컫는 추자도 어촌 생활어다.

- ⇒ 강진 남포 같은 데서는 멸치젓 여기를 사러 오는 사람도 있습니다. 그거를 파는 사람도 있어요. 여기서 {궂배라} 그러는데 아주 큰 배예요, 풍선인데 엄청나게 그런 배가 와가지고 실꼬 가는데 팔아서 가지고 가는 사람도 있고.

### 2.3.2. 배 부분명칭

#### 1) 이물, 선수

‘이물’은 배의 머리 부분을 말한다. 달리 ‘선수’라고도 한다.

- ⇒ {이물} 앞에 쪽을 말하는 거죠. {선수} 쪽을.

#### 2) 꼬불

‘꼬불’은 추자도에서 배의 뒷부분인 고물을 가리키는 이름이다.

⇒ 할아버지가 {꼬불에서} 치 잡고 선원하고 서이가 갔던가 돌이 갔던가 잘 모른다.

### 3) 치

‘치’는 배의 방향을 조종하는 장치를 말한다. 표준어 ‘키’에 대응하는 추자도 어촌생활어다.

⇒ 할아버지가 꼬불에서 {치} 잡고 선원하고 서이가 갔던가 돌이 갔던가 잘 모른다.

### 4) 돛, 이물돛, 야웃돛, 꼬불돛

‘돛’은 표준어 ‘돛’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다. ‘이물돛’은 배의 머리 쪽인 이물에 다는 돛이고, ‘야웃돛’은 풍선의 가운데에 다는 돛을 말한다. ‘꼬불돛’은 배의 뒷부분인 고물에 다는 돛이다. ‘돛’이 《표준국어대사전》에서는 ‘돛의 잘못’으로 올라 있다. 돛의 크기는 ‘이물돛<야웃돛<꼬불돛’ 순이다.

⇒ {돛을} 다 만들어요. 돛 베가 뚜꺼워요. 다 인자 귀해났다가 {이물돛은} 쪼깐한 거 가운데 돛은 조금 적고. 또 꼬불돛은 크고. {꼬불돛은} 커야 배가 씨게 나가지.

⇒ {야웃돛} 달어라.

### 5) 돛대

‘돛대’는 돛을 다는 대이다. 표준어 ‘돛대’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다. 《표준국어대사전》에는 ‘돛대’의 옛말로 올라 있다.

⇒ {돛대도} 쇠이여.

### 6) 노, 밀노, 하노, 걸노

‘노’는 물을 헤쳐 배를 나아가게 하는 기구를 말한다. ‘밀노’는 배의 뒤쪽인 고물에서 젓는 노를 말하는데, 배의 키 역할을 해주는 노다. 힘이 센 사람이 젓는 노다. ‘하노’는 ‘밀노’ 옆에서 젓는 노이고, ‘걸노’는 ‘하노’ 맞은편에서 젓는 노다.

⇒ {밀노} {하노} {걸노} {노가} 세 개거든.

⇒ 제일 앞에 노를 젓는 게 {밀노다} 했다.

⇒ {밀노}, 젓 근력 센 사람이 그게 키 역할까지 하는 거니까. {걸노} 보조해 주는 거.

⇒ 그 다음은 두 번 째 하는 사람은 {하노} 이쪽에서 하는 건 {걸노}.

### 7) 살대

‘살대’는 배질을 할 때 쓰는 긴 막대로, 배를 댈 때나 띄울 때, 또는 물이 얇은 곳에서 배를 밀어 나갈 때 쓴다. 표준어 ‘상앗대’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다.

## 8) 닻

‘닻’은 표준어 ‘닢’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다. 일본어 ‘양카, 양까’라는 어휘도 심심찮게 쓰인다.

⇒ 항해 하다가 들어오다가 사고 나뉘는 {닻을} 봐야 돼.

### 2.3.3. 그물

#### 1) 구물, 어망

‘구물’은 물고기를 잡을 때 쓰는 노끈이나 나일론 줄로 짠 기구다. 달리 ‘어망’이라고도 한다.

⇒ 풍선에 그 저희들이 저 {구물을}, 저기 {구물} 달고 다니는 그 배가 있어요. 그걸 가지고 멜이 일어나면은 바다에 가다가 멜이 일어나면 막 부릅니다. 북을 때리고 막 부르면은 멜이 일어나요.  
⇒ 멸치잡이는 기구가 또 틀리죠. 기구가 왜 틀리고 하니 인제 멸치잡이 {어망} 딱 있습니다.

#### 2) 싹그물

‘싹그물’은 ‘면실로 만든 그물’이다. 추자도에서는 나일론그물이 나오기 전에는 ‘싹그물’을 이용하여 고기잡이를 하였다.

⇒ {싹그물}. 그러니까 싹로 그러니까 면으로 만든 거죠.

### 2.3.4. 기타 도구

#### 1) 질대

‘질대’는 멸치잡이를 할 때 사용하는 둥그렇게 만들어진 그물인 ‘켓대’의 손잡이를 말한다.

⇒ 이물사공이란 것은 이, 이 {질대를} 들고 배에서 왕. 배에서 질 어른이요. 치 잡은 사람하고이. 그러믄은 딱 멸치 일어나믄 등대를, 불 썬진 것을 등덴데 불 따라서 들믄은 이 어구 딱 든 거 있어요.

#### 2) 켓대

‘켓대’는 ‘멸치를 잡기 위해서 둥그렇게 크게 만든 그물’을 말한다.

⇒ {켓대라고} 그물망이 딱 있어요. 그물 딱 해가지고 밑에 쳐져 잇는데. 그러믄 배가 딱 어요, 어요, 배가 있으믄은 등대로 썬하믄 그물 안으로 썬 멸치가 들어와요.

### 3) 등대

‘등대’는 추자도에서 멸치를 유인하는 등불을 일컫는 이름이다.

- ⇒ 이물사공이란 것은 이, 이 질대를 들고 배에서 왕. 배에서 질 어르이요. 치 잡은 사람하고이. 그러믄은 딱 멸치 일어나믄 {등대를}, 불 썬진 것을 {등덴데} 불 따라서 들믄은 이 어구에 딱 든 거 있어요.

### 4) 송정

‘송정’은 추자도에서 ‘송진’을 일컫는 이름이다. ‘송정’은 추자도에서 멸치잡이 할 때 불을 피우기 위한 연료로 사용하였다. 카바이드가 나오니까 송정 사용을 그만두었다.

- ⇒ 멸치 잡으러 가는데 젤 처음 {송정} 같은 것도 가지고 불 피웠고, 나중에 카바이드 가지고 불을 켜가지고 멸을 잡는데 굉장합니다.

### 5) 카바이드

‘카바이드’는 추자도에서 멸치잡이를 할 때 사용했던 연료의 하나다.

- ⇒ 멸치 잡으러 가는데 젤 처음 송정 같은 것도 가지고 불 피웠고, 나중에 {카바이드} 가지고 불을 켜가지고 멸을 잡는데 굉장합니다.

### 6) 쪽바지

‘쪽바지’는 그물망에 걸린 멸치를 배에다 옮길 때 사용하는 도구다.

- ⇒ {쪽바지로} 배에다 싣꼬.

### 7) 땡가리, 북, 방망이

‘땡가리’와 ‘북’, ‘방망이’는 멸치잡이를 할 때, 멸치를 유인하거나 선원들의 노동력을 북돋우는 역할을 하는 기구다. ‘땡가리’는 꿩과리에 대응하는 추자도 어촌 생활어다. 《표준국어대사전》에는 ‘땡가리’가 꿩과리의 경북 방언으로 올라 있다.

- ⇒ 어요 어요, 어야 어야, 나온다 나온다 막 {방망이} 치고 막 뭐 {땡가리} 때리고 하면은 그 멸치가 막 우로 우로 솟카요.
- ⇒ 풍선에 그 저희들이 저 구물을, 저기 구물 달고 다니는 그 배가 있어요. 그걸 가지고 멸이 일어나면은 바다에 가다가 멸이 일어나면 막 부릅니다. {북을} 때리고 막 부르면은 멸이 일어나요.

### 8) 어탐

‘어탐’은 초음파를 이용하여 물고기 떼를 찾아내는 도구다. ‘어탐’은 어군탐지기의 준말

로, 어선들은 모두 어탐을 이용하여 고기떼가 몰려 있는 곳을 찾아낸다.

## 2.4. 어로행위

### 2.4.1. 어로 행위

#### 1) 어요 어요, 어야 어야, 나온다 나온다

‘어요 어요, 어야 어야, 나온다 나온다’는 멸치잡이를 하는 뱃선원들이 멸치가 나오는 것을 보고 외치는 소리다.

⇒ {어요 어요, 어야 어야, 나온다 나온다} 막 방망이 치고 막 뭐 땡까리 때리고 하면은 그 멸치가 막 우로 우로 솟카요.

### 2.4.2. 상태

#### 1) 일어나다, 뿔이 일어나다, 솟쿠다

‘뿔이 일어나다’는 추자도에서 멸치잡이를 할 때 불을 비추면 멸치 떼가 한 곳에 모여 들어 위로 솟는 것을 표현할 때 ‘뿔이 일어나다’라고 표현한다. 이때 멸치잡이들은 ‘어요 어요, 어야 어야, 나온다 나온다’라고 응답한다. 추자도에서 멸치 떼가 나타나 위로 솟구치는 것을 표현하며 쓰는 말이다. 달리 ‘일어나다’, ‘솟쿠다’라고도 한다. ‘솟쿠다’는 표준어 ‘솟구치다’는 의미이다. 멸치 떼를 부를 때 선원들은 배 위에서는 방망이나 북, 팽과리 등을 두들겼다고 한다.

⇒ 멸치란 것은 불 보고 확 {일어나는} 거라. 불 보고 확 {일어나면서} 팡팡팡팡 튀어요. 비오듯기.  
 ⇒ 풍선에 그 저희들이 저 구물을, 저기 구물 달고 다니는 그 배가 있어요. 그걸 가지고 {뿔이 일어나면은} 바다에 가다가 {뿔이 일어나면} 막 부릅니다. 북을 때리고 막 부르면은 {뿔이 일어나요}.  
 ⇒ 어요 어요, 어야 어야, 나온다 나온다 막 방망이 치고 막 뭐 땡까리 때리고 하면은 그 멸치가 막 우로 우로 {솟카요}.

## 2.5. 음식

### 2.5.1. 멸치젓

#### 1) 명칭

##### (1) 뿔젓, 뿔치젓, 뿔치젓갈, 뿔치젓

‘뿔젓, 뿔치젓, 뿔치젓갈, 뿔치젓’은 멸치로 담근 젓갈을 말한다. 추자도에서 멸치젓을 일컬을 때 사용하는 어휘로, ‘뿔치젓, 뿔치젓갈’은 나이든층에서, ‘뿔치젓’은 젊은층에서 사

용하는 추자도 어촌 생활어다. 표준어 ‘멸치젓’에 대응하는 어휘다.

‘멸치젓’은 멸치에 소금을 넣고 담그면 되는데 익으면 색깔이 빨거니 구수한 냄새가 코 끝을 자극한다.

- ⇒ 아까 그 멸치 잡았던 배에다가 {멸치젓} 싣고 강진을 가요.
- ⇒ {멸치젓갈} 삼삼하니 담으민 것도 맛있고.
- ⇒ 주로 추자도는 멸치로 많이 액장 담고 {멸치젓을} 많이 하지.

## 2) 재료

### (1) 멸

‘멸’은 멸치의 추자도 어촌 생활어다. 사람에 따라서 ‘멸치, 멸치’라고 한다. ‘멸치젓’이나 ‘액장’의 주재료다.

- ⇒ 풍선에 그 저희들이 저 구물을, 저기 구물 달고 다니는 그 배가 있어요. 그걸 가지고 {멸이 일어나면은} 바다에 가다가 {멸이 일어나면} 막 부릅니다. 북을 때리고 막 부르면은 {멸이 일어나요}.

### (2) 소금

‘소금’은 멸치젓이나 멸치 액장을 뽑을 때 사용하는 재료이다.

- ⇒ 삼삼하게 젓갈로 먹을라민 {소금을} 조간 덜 붓어. 맛있어. 젓갈로 먹을라민, 액젓으로 먹을라민 조간 짜다해야 좋지.

## 3) 저장도구

### (1) 멸치동이, 젓동우

‘멸치동이’는 멸치젓을 담가서 보관하는 동이를 말한다. ‘젓동우’라고도 한다.

- ⇒ 그 헛간에다가 {멸치동이도} 보관하고.
- ⇒ 강진이나 해남으로 우리 추자도 배가 문물교환하러 갈 때 {멸치동이가} 멧 개, 고등어가 멧 마리 해서 보내요.



[사진 15] 멸치동이

### (2) 도라무통

‘도라무통’은 추자도에서 원기둥 모양의 큰 통인 ‘드림통’을 일본어식으로 표현한 말이다.

추자도에서는 ‘도라무통’을 이용하여 액장을 뽑을 멸치젓 담그는 용기로 사용했다. 요즘은 붉은빛이 도는 자색 ‘다라통’을 이용한다.

- ⇒ 소금을 수협에서 전부다 개인들 주민덜 사가지고 {도라무통} 인부들 사가지고 멸치 소금 헤가지고 전부 젓갈 다 {도라무통에다} 담쥌. 옛날은 {도라무통에} 담았는데 지금은 다라통.

### (3) 다라통

‘다라통’은 드럼통처럼 만든 플라스틱 용기다. 대야의 일본어인 ‘다라’에 ‘통’이 붙어서 이루어진 명칭이다. 추자도에서 액장을 뽑을 멸치젓 담글 때 사용하는 용기다. 예전에 ‘도라무통’을 사용해서 멸치젓을 담갔다면 요즘은 ‘다라통’에다 멸치젓을 담근다.

- ⇒ 소금을 수협에서 전부다 개인들 주민덜 사가지고 도라무통 인부들 사가지고 멸치 소금 헤가지고 전부 젓갈 다 도라무통에다 담쥌. 옛날은 도라무통에 담았는데 지금은 {다라통}.

## 4) 맛

### (1) 삼삼하다

‘삼삼하다’는 음식 맛이 좀 싱거운 듯하면서도 맛이 있다는 말이다. 추자도에서도 표준어형을 그대로 사용하고 있다.

- ⇒ 멸치젓갈 {삼삼하니} 담으민 것도 맛있고.
- ⇒ {삼삼허게} 젓갈로 먹을라민 소금을 조간 덜 붓어. 맛있어. 젓갈로 먹을라민, 액젓으로 먹을라민 조간 짜다해야 좋지.

### (2) 짜다

‘짜다’는 소금과 같은 맛이 있다는 뜻이다. 추자도에서도 표준어 ‘짜다’형을 그대로 쓰고 있다.

- ⇒ 원료가 싱겨우민 먹지 못하요. 고랑내 나서 어짜튼 멜젓은 {짜게벳기} 할 수 없어.

### (3) 싱겁다

‘싱겁다’는 음식의 간이 보통 정도에 이르지 못하고 약하다는 의미다. 추자도에서도 표준어형인 ‘싱겁다’를 그대로 쓰고 있다.

- ⇒ 원료가 {싱겨우민} 먹지 못하요. 고랑내 나서 어짜튼 멜젓은 짜게베끼 할 수 없어.

## 5) 냄새

### (1) 비렁내

‘비렁내’는 고기 따위에서 나는 비린내를 말한다. 표준어 ‘비린내’에 대응하는 추자도 어촌생활어다. 《표준국어대사전》에는 ‘비린내’의 제주방언으로 올라 있다.

⇒ 옛날 강진 남포로 멜 젓갈 우리가 풀로 가든 거기 사람들 막 생으로 그렇게 먹고. 여기 사람들은 직싸게 {비렁내} 나도 먹는다고 했었어.

### (2) 고랑내

‘고랑내’는 추자도에서 ‘고린내’를 표현할 때 쓰는 어촌생활어다. ‘고랑내’는 썩은 음식에서 나는 고약한 냄새로, ‘멜치젓’을 싱겁게 담갔을 때 젓갈이 부패해서 나는 냄새다. 《표준국어대사전》에는 강원, 경기, 제주, 충남의 방언으로 올라 있다.

⇒ 원료가 싱거우면 먹지 못하요. {고랑내} 나서 어짜튼 멜젓은 짜게베끼 할 수 없어.

## 2.5.2. 액장, 액젓

### 1) 명칭

#### (1) 액장, 액젓

‘액장’은 추자도에서 멸치젓갈을 삭혀서 액으로 뽑아낸 장을 말한다. 액장을 뽑으려면 멸치젓을 3년 이상 숙성시켜야 한다. 3년 이상 숙성된 멸치젓을 고운 헝겊을 깔아서 뽑아낸 국물이 ‘액장’이다. ‘액장’은 ‘액으로 된 장’이라는 의미이며, 추자도에서는 장 대신 액장을 이용하여 국을 끓이거나 나물을 무칠 때 간으로 이용했다. ‘액장’을 ‘액젓’이라고도 한다.

⇒ 주로 추자도는 멸치로 많이 {액장} 담고 멸치젓을 많이 하지.  
 ⇒ 삼삼하게 젓갈로 먹을라든 소금을 조간 덜 붓어. 맛있어. 젓갈로 먹을라든, {액젓으로} 먹을라든 조간 짜다해야 좋지.

### 2) 재료

#### (1) 멜

‘멜’은 멸치의 추자도 어촌 생활어다. 멸치젓이나 멸치 액장의 주재료다.

⇒ {멜} 잡으면은 소금 섞어서 향아리에다 놔.

## (2) 소금

‘소금’은 멸치젓이나 멸치 액장을 뽑을 때 사용하는 간 재료이다.

- ⇒ {멸} 잡으면은 {소금} 섞어서 향아리에다 놔. 담어가지고 폭 싹으믄 이제 한 삼년이나 이년이나 이따가 이자 소쿠리에다 광목 보재기 이렇게 깔어가지고 인자 거기다 바터. 그러믄 밑에다 똑 똑똑 떨어지믄 그놈을 이자 또 들어내고 다른 놈에다가 또 바터. 그 빠진 놈을. 그래야 말가니 좋지. 까마고 말가니. 그거 시 불씩 바터. 또 그래가지고 풀아.

## 3) 도구

## (1) 향아리

‘향아리’는 추자도에서 멸치젓을 담글 때 사용하는 용기다.

- ⇒ 멸 잡으면은 소금 섞어서 {향아리에다} 놔. 담어가지고 폭 싹으믄 이제 한 삼년이나 이년이나 이따가 이자 소쿠리에다 광목 보재기 이렇게 깔어가지고 인자 거기다 바터. 그러믄 밑에다 똑 똑똑 떨어지믄 그놈을 이자 또 들어내고 다른 놈에다가 또 바터. 그 빠진 놈을. 그래야 말가니 좋지. 까마고 말가니. 그거 시 불씩 바터. 또 그래가지고 풀아.

## (2) 보재기

‘보재기’는 표준어 ‘보자기’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다. 멸치젓에서 액장을 걸러낼 때 깔아서 사용하는 형짚을 말한다.

- ⇒ 멸 잡으면은 소금 섞어서 향아리에다 놔. 담어가지고 폭 싹으믄 이제 한 삼년이나 이년이나 이따가 이자 소쿠리에다 광목 {보재기} 이렇게 깔어가지고 인자 거기다 바터. 그러믄 밑에다 똑똑 똑 떨어지믄 그놈을 이자 또 들어내고 다른 놈에다가 또 바터. 그 빠진 놈을. 그래야 말가니 좋지. 까마고 말가니. 그거 시 불씩 바터. 또 그래가지고 풀아.

## (3) 소쿠리

‘소쿠리’는 멸치젓에서 액장을 걸러낼 때 사용하는 도구다. 소쿠리에 보자기를 깔아 폭 싹은 멸치젓을 놓으면 아래로 ‘액장’이 걸러진다.

- ⇒ 멸 잡으면은 소금 섞어서 향아리에다 놔. 담어가지고 폭 싹으믄 이제 한 삼년이나 이년이나 이따가 이자 {소쿠리에다} 광목 보재기 이렇게 깔어가지고 인자 거기다 바터. 그러믄 밑에다 똑똑 똑 떨어지믄 그놈을 이자 또 들어내고 다른 놈에다가 또 바터. 그 빠진 놈을. 그래야 말가니 좋지. 까마고 말가니. 그거 시 불씩 바터. 또 그래가지고 풀아.

#### 4) 만드는 행위

##### (1) 섞다

‘섞다’는 두 가지 이상을 한데 합치다는 의미다. 멸치젓을 담글 때 멸치에 소금을 섞으면서 하는 표현이다.

- ⇒ 멸 잡으면은 소금 {섞어서} 향아리에다 놔. 담어가지고 폭 싹으믄 이제 한 삼년이나 이년이나 이따가 이자 소쿠리에다 광목 보재기 이렇게 깔어가지고 인자 거기다 바터. 그라믄 밑에다 똑똑 떨어지믄 그놈을 이자 또 들어내고 다른 놈에다가 또 바터. 그 빠진 놈을. 그래야 말가니 좋지. 까마고 말가니. 그거 시 불씩 바터. 또 그래가지고 풀아.

##### (2) 붓다

‘붓다’는 액체가 가루 따위를 다른 곳에 담다는 뜻이다. 추자도에서 ‘멸치젓’을 담글 때 멸치에 소금을 넣을 때 ‘붓다’라고 표현하였다.

- ⇒ 삼삼허게 젓갈로 먹을라믄 소금을 조간 덜 {붓어}. 맛있어. 젓갈로 먹을라믄, 액젓으로 먹을라믄 조간 짜다해야 좋지.

##### (3) 깔다

‘깔다’는 멸치젓에서 ‘액장’을 뽑을 때 소쿠리에 보자기를 깔 때 사용하는 표현이다. 표준어 ‘깔다’와 같은 어형이다.

- ⇒ 멸 잡으면은 소금 섞어서 향아리에다 놔. 담어가지고 폭 싹으믄 이제 한 삼년이나 이년이나 이따가 이자 소쿠리에다 광목 보재기 이렇게 {깔어가지고} 인자 거기다 바터. 그라믄 밑에다 똑똑 똑 떨어지믄 그놈을 이자 또 들어내고 다른 놈에다가 또 바터. 그 빠진 놈을. 그래야 말가니 좋지. 까마고 말가니. 그거 시 불씩 바터. 또 그래가지고 풀아.

##### (4) 바트다

‘바트다’는 ‘건더기와 액체가 섞인 것을 체나 거르기 장치에 따라서 액체만 따로 받아내다’는 의미다. 삭힌 멸치젓에서 액장만을 뽑아낼 때 사용하는 어휘다. 표준어 ‘발다’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다.

- ⇒ 멸 잡으면은 소금 섞어서 향아리에다 놔. 담어가지고 폭 싹으믄 이제 한 삼년이나 이년이나 이따가 이자 소쿠리에다 광목 보재기 이렇게 깔어가지고 인자 거기다 {바터}. 그라믄 밑에다 똑똑 똑 떨어지믄 그놈을 이자 또 들어내고 다른 놈에다가 또 {바터}. 그 빠진 놈을. 그래야 말가니 좋지. 까마고 말가니. 그거 시 불씩 {바터}. 그래가지고 풀아.

## (5) 빼다

‘빼다’는 추자도에서 ‘속에 들어있는 액체를 밖으로 나오게 하다’는 의미로 쓰는 어휘다. 표준어 ‘뽑다’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다.

⇒ 멜 액젓으로 많이 {뺏지}.

## 5) 상태

## (1) 말갱다, 맑으다

‘말갱다, 맑으다’는 추자도에서 액장의 맑은 상태를 표현할 때 사용하는 말이다.

⇒ 멜 잡으면은 소금 섞어서 향아리에다 놔. 담어가지고 푹 싹으믄 이제 한 삼년이나 이년이나 이따가 이자 소쿠리에다 광목 보재기 이렇게 깔어가지고 인자 거기다 밧어. 그라믄 밑에다 푹푹 푹 떨어지믄 그놈을 이자 또 들어내고 다른 놈에다가 또 밧어. 그 빠진 놈을. 그래야 {말가니} 좋지. 까마고 {말가니}. 그거 시 불씩 밧어. 그래가지고 풀아.

⇒ 멜 사십 키로 가고로 한나 담은다고 하믄 소금 쪼간 더 붓어. 그라믄은 액젓도 {맑으고} 맛있고 안 굵고 그라지.

## (2) 굵다

‘굵다[골타]’는 속이 뭉그러져 상하다는 말이다. 추자도에서도 ‘굵다’라는 표준어형을 사용하고 있다.

⇒ 멜 사십 키로 가고로 한나 담은다고 하믄 소금 쪼간 더 붓어. 그라믄은 액젓도 맑으고 맛있고 안 {굵고} 그라지.

## (3) 싹다

‘싹다’는 음식물이 익어서 맛이 들다는 의미의 추자도 어촌 생활어다. 멸치젓이 잘 익을 때 사용하는 표현으로, 표준어 ‘삭다’에 대응하는 말이다.

⇒ 멜 잡으면은 소금 섞어서 향아리에다 놔. 담어가지고 푹 {싹으믄} 이제 한 삼년이나 이년이나 이따가 이자 소쿠리에다 광목 보재기 이렇게 깔어가지고 인자 거기다 바터. 그라믄 밑에다 푹 푹 떨어지믄 그놈을 이자 또 들어내고 다른 놈에다가 또 바터. 그 빠진 놈을. 그래야 말가니 좋지. 까마고 말가니. 그거 시 불씩 바터. 그래가지고 풀아.

## 6) 색깔

### (1) 빨강다

‘빨강다’는 멸치젓갈이 익을 때의 색깔을 표현한 말이다.

⇒ 옛날 멸도 맛있었어. 젓갈도 {빨가니} 맛있었는데.

### (2) 까망다

‘까망다’는 멸치젓에서 뽑은 ‘액장’의 색깔을 표현할 때 사용하는 말이다.

⇒ 멸 잡으면은 소금 서껴서 향아리에다 놔. 담어가지고 꼭 싹으믄 이제 한 삼년이나 이년이나 이따가 이자 소쿠리에다 광목 보재기 이렇게 깔어가지고 인자 거기다 바터. 그라믄 밑에다 똑똑 똑 떨어지믄 그놈을 이자 또 들어내고 다른 놈에다가 또 바터. 그 빠진 놈을. 그래야 말가니 좋지. {까마고} 말가니. 그거 시 불씩 바터. 그래가지고 풀아.

## 2.5.3. 멸젓국

‘멸젓국’은 멸치액젓으로 간을 한 국을 말한다. 추자도에서는 미역국을 끓이거나 나물국을 끓일 때 멸치액젓을 넣고 간을 하는데, 이런 국을 통틀어서 ‘멸젓국’이라고 한다.

⇒ 간은 옛날은 {멸젓국으로} 했는디 요새는 소금으로 해야 깨끗하고 맛있지. 그래도 풋노물은 그놈 쪼깐씩 치고 그 해서 먹고.

### 1) 재료

#### (1) 풋노물

‘풋노물’은 추자도에서 ‘풋나물’을 표현할 때 사용하는 어촌 생활어다.

⇒ 간은 옛날은 멸젓국으로 했는디 요새는 소금으로 해야 깨끗하고 맛있지. 그래도 {풋노물은} 그놈 쪼깐씩 치고 그 해서 먹고.

### 2) 조리행위

#### (1) 끼리다

‘끼리다’는 표준어 ‘끓이다’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다.

⇒ 액젓으로 미역국도 {끼려} 먹고 오만 거 다 해 묵어.

#### 2.5.4. 젓국, 멜치젓국

‘젓국[전썩]’은 고등어젓, 갈치젓, 멸치젓 따위를 그릇에 넣고 밥솥에서 찌낸 국물을 말한다. ‘멜치젓국’은 멸치액젓을 푹배기에 넣어서 밥솥에서 찌낸 국물을 말한다. 제보자 원용순은 김에 밥을 싸서 ‘멜치젓국’을 찍어 먹으면 맛있다고 소개했다.

- ⇒ 이런 밥하는 우의다가 큰 특사발이라고 있거든요. 그 특사발에다가 고등어라든지 갈치라든가 걸 넣어가지고 젓국[전썩] 비슷하게 국물 내어가지고 먹으면 그렇게 맛있어요. 그렇게 해서 할머니 먹죠. 멸치도 {멜치젓국으로} 해서 그런 식으로 먹고.
- ⇒ {멜치젓국이라고} 그래가지고 멜치젓갈 익은 것을 젓국이라고 해가지고 저 요즘 먹습니다. 옛날 해 먹었던 것을 생각해가지고 김에다 싸가지고 그 국물에다 찍어 먹기도 하고.

##### 1) 조리도구

###### (1) 특사발

‘특사발[특싸발]’은 표준어 ‘특사발’에 해당하는 추자도 어촌 생활어다. 《표준국어대사전》에는 ‘특사발’을 푹배기의 경상방언으로 올라 있다.

- ⇒ 이런 밥하는 우의다가 큰 {특사발이라고} 있거든요. 그 {특사발에다가} 고등어라든지 갈치라든가 걸 넣어가지고 젓국 비슷하게 국물 내어가지고 먹으면 그렇게 맛있어요. 그렇게 해서 할머니 먹죠. 멸치도 멜치젓국으로 해서 그런 식으로 먹고.

#### 2.5.5. 멸치국

‘멸치국’은 멸치를 넣어서 끓인 국을 말한다.

- ⇒ 형님 {멸치국이} 좋은 줄 압니까?

#### 2.5.6. 파지

‘파지’는 추자도에서 ‘액젓을 넣어서 만든 파김치’를 말한다. ‘파지’는 파에 액젓을 넣어 간을 해 발효시킨 파김치다.

- ⇒ 액젓으로 미역국도 끼려 먹고 오만 거 다 해 묶어. {파지나} 뭐이나 다 해 먹지.

## 2.6. 민속

### 2.6.1. 멜 잡아 갖고 오는 노래

‘멜 잡아 갖고 오는 노래’는 어부들이 멸치를 잡고 들어오면서 부르는 노래를 말한다.

⇒ {멜 잡아 갖고 오는 노래}. “우리 배는 멜도 한 배/멜도 한 배 잡았는디/놈으 배는 기냥 와서/큰 개 안에 띄어났네.” 그리고.

멸치잡이와 관련하여 조사된 어휘 항목을 표로 보이면 다음과 같다.

| 멸치잡이  | 조사 내용  |
|-------|--|
| 행위자   | 멜잡이  |
| 어종    | 멜, 멸치, 멸치, 꼭사리, 생멜, 지거리, 쫄맹이   |
| 도구    | 멜배, 풍선, 꽃배, 이물, 선수, 꼬불, 치, 돛, 이물돛, 야웃돛, 꼬불돛, 돛대, 노, 밑노, 하노, 걸노, 살대, 닻, 구물, 어망, 썰그물, 질대, 쳇대, 등대, 송정, 카바이드, 쪽바지, 땡가리, 북, 방망이, 어탐, 멸치동이, 도라무통, 다라통, 항아리, 보재기, 소쿠리, 특수발, |
| 행위    | 어요 어요, 어야 어야, 나온다 나온다, 쉬다, 붓다, 깔다, 바트다, 빼다, 끼리다  |
| 상태/색깔 | 일어나다, 멜이 일어나다, 솟쿠다, 말갈다, 맑으다, 굵다, 싹다, 빨갈다, 까맣다   |
| 맛/냄새  | 삼삼하다, 짜다, 싱겁다, 비렁내, 고랑내  |
| 음식    | 멸치젓, 액장, 액젓, 멜젓국, 젓국, 멸젓국, 파지  |
| 민속    | 멜 잡아 갖고 오는 노래  |

## 3. 삼치잡이

삼치는 조기, 멸치와 함께 추자도에서 잡히는 대표적인 어종이다. 삼치 어장은 11월·12월에 형성되는데 삼치잡이와 관련한 어휘도 잘 분화해 있다. 삼치는 ‘선망’(두릿그물)을 이용하거나 낚시를 이용해서 잡는다. 제보자 고창완은 요즘 낚시를 이용해서 삼치잡이를 하고 있다. 조사 기간에 삼치 어장이 형성되지 않아 삼치 조업 현장을 직접 살피지는 못했고, 제보자의 구술 내용에 의존하여 어휘를 목록화 하였다.

### 3.1. 어종

#### 3.1.1. 명칭

##### 1) 삼치

‘삼치’는 고등엇과에 딸린 바닷물고기다. 고등어와 비슷한데 몸은 좀 길고 너비는 길이의 5분의 1쯤 되며, 매우 작은 비늘로 덮여있고, 몸빛을 푸르스름한 잿빛이며 배는 흰빛이다.

⇒ 겨울철 되믄은 이런 데 방어 같은 거 {삼치} 같은 거. 그때는 뭐 그물도, 그물로 막 잡는 거죠 뭐.

##### 2) 고시

‘고시’는 자잘한 삼치를 추자도에서 일컫는 이름이다. 삼치 새끼라고 말하는 제보자도 있다.

⇒ 삼치 큰 거 한 마리에. 또 삼 키로 나간 것도 있고, 일 키로 나간 거 있고. {고시라고} 또 쪼꼬 만 거 있어요.

### 3.2. 도구

#### 3.2.1. 배

##### 1) 채낙기낙시배, 이쁜술이낙시배

‘채낙기낙시배’는 배를 타고 나가서 낙시를 채면서 고기잡이를 하는 배를 일컫는다. 일본어를 곁들여 ‘이쁜술이낙시배’라고도 한다. ‘이쁜술이’의 정확한 의미는 알 수 없다.

⇒ 지금 채낙기라 많이 하죠. 지금 {채낙기낙시배라} 하는데. 이것은 {채낙기낙시라} 하고 지금 채낙기라 하고 지금 현재는. 그때는 {이쁜술이낙시배라} 그랬죠. 이쁜술이. 옛날말로. 이쁜술이.

##### 2) 딸딸이, 딸딸이배, 작가, 작가선

‘딸딸이, 딸딸이배’, ‘작가, 작가선’은 추자도에서 작은 동력선을 일컫는 말이다.

- ⇒ 여기 추자는 쪼꼬만 배보고 {딸딸이라} 하거든요. {딸딸이배라} 하거든요. 배가 쪼끔하다 해가지고.
- ⇒ 조긱배는 큰배. 적은 거 바닥 가쪽에 대놓은 거 다 {딸딸이}.
- ⇒ 옛날말로는 {작가라고} 했는데 지금은 {딸딸이}.

### 3.2.2. 그물

#### 1) 삼치그물

‘삼치그물’은 삼치를 잡을 때 사용하는 그물이다. 삼치를 잡을 때는 ‘뜯그물’을 이용하거나 ‘선망’을 이용하여 잡았다.

- ⇒ 삼치 그전에는 그물로 많이 잡았어요. 떠 다니는 왔다갔다 인자. {삼치그물} 한 오백, 이백 복 삼백 복 실꼬 그물이 그것은 뜯그물이라. 그것은 물에 안 깔아앉아요.

#### 2) 뜯그물

‘뜯그물’은 고기잡이를 할 때 바다 밑에 가라앉지 않는 그물을 말한다.

- ⇒ 삼치 그전에는 그물로 많이 잡았어요. 떠 다니는 왔다갔다 인자. 삼치그물 한 오백, 이백 복 삼백 복 실꼬 그물이 그것은 {뜯그물이라}. 그것은 물에 안 깔아앉아요.

#### 3) 선망

‘선망’은 크고 기다란 띠 모양의 그물로써, 어군을 둘러싸서 잡는 직사각형 모양의 그물을 말한다. 달리 ‘두릿그물’이라고 한다.

- ⇒ {선망은} 배 두 개가 양쪽에서 끌고 가는 거예요. 그물을 끌고 가는 거 {선망}. 이렇게 해서 삼치를 잡는 거가 있고.

### 3.2.3. 낚시

#### 1) 삼치바늘

‘삼치바늘’은 삼치를 낚을 때 쓰는 낚시를 추자도에서 일컫는 명칭이다.

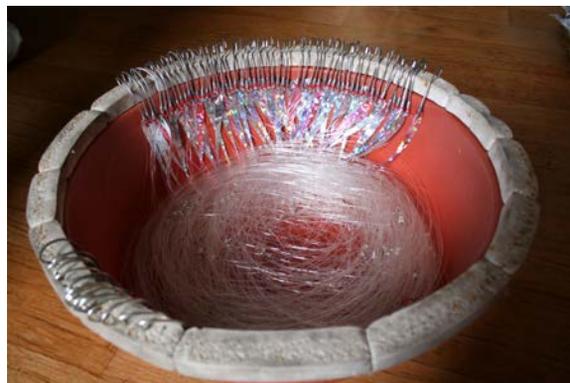
- ⇒ 삼치잡이는 주로 낚시로. 인제 낚시로 {삼치바늘} 줄 일 미타, 한 이 미타 선에 바늘 한 칠십 개 달어요.

### 3.2.4. 낚싯줄

#### 1) 술

‘술’은 추자도에서 낚싯줄을 일컫는 어촌 생활어다.

- ⇒ 술테, {술} 감으는 테라 그래요.



[사진 16] 삼치바늘과 술

## 2) 본줄, 와야줄

‘본줄’은 낚싯바늘을 꿰는 목줄과 연결하는 낚싯줄을 말한다. 달리 일본어로 ‘와야줄’이라고 한다. 삼치잡이를 할 때 본줄은 65호 크기이며, 목줄은 25호 정도 된다고 한다.

- ⇒ 낚싯줄은 아릿줄이 이제 호수로, 에리짱이 호수로 에 이십 호. 본줄이 육십오호, 육십오호 반. 예, 그래야 인자 비율이 맞거든요. {본줄이} 한 육십오호나 되고 목줄이 한 이십오. 그렇게 해서 인자 인조이끼 달아가지고.
- ⇒ 지금은 낙시해서 {와야줄을} 한 백 메다 넣어가지고 배가 가면서 꼬어요. 꼬으면은 주로 삼치를 많이 잡지.

## 3) 목줄, 아릿줄, 에리짱

‘목줄’, ‘아릿줄’, ‘에리짱’은 추자도에서 ‘목줄’을 일컫는 이름이다. ‘목줄’은 낚싯줄과 낚싯바늘을 연결해주는 줄을 말한다. 아릿줄이라고도 한다. 일본어식으로 ‘에리짱’이라고 표현한 이름이다.

- ⇒ 낚싯줄은 {아릿줄이} 이제 호수로, {에리짱이} 호수로 에 이십 호. 본줄이 육십오호, 육십오호 반. 예, 그래야 인자 비율이 맞거든요. 본줄이 한 육십오호나 되고 {목줄이} 한 이십오. 그렇게 해서 인자 인조이끼 달아가지고.
- ⇒ 지금은 {목줄로} 많이 하는데 옛날은 {에리짱이라} 해요.

## 4) 술테

‘술테’는 ‘낚싯줄을 감는 테’를 말한다. 표준어 ‘얼레’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다.

- ⇒ {술테}. 술 감으는 테라 그래요.

### 3.2.5. 미끼

#### 1) 니끼, 이깍

‘니끼’와 ‘이깍’은 추자도에서 미끼를 이르는 이름이다.

- ⇒ 그땐 {니끼라} 많이 하는데 여기 {이깍이라} 하거든요.

#### 2) 인조이끼, 공갈낚시

‘인조이끼’는 인조로 만든 미끼를 말한다. 반짝이는 재료를 멸치 모양으로 만들어서 낚싯바늘에 꿰



[사진 17] 공갈낚시

어서 사용한다. 가짜 미끼라고 해서 ‘공갈뉘시’라고도 한다.

- ⇒ 뉘싯줄은 아릿줄이 이제 호수로, 에리짱이 호수로 에 이십 호. 본줄이 육십오호, 육십오호 반. 에, 그래야 인자 비율이 맞거든요. 본줄이 한 육십오호나 되고 목줄이 한 이십오. 그렇게 해서 인자 {인조이끼} 달아가지고.
- ⇒ {공갈뉘시보고} {인조이끼} 보고 그 멀친 줄 알고 차먹어 고기가.

### 3.3. 어로행위

#### 3.3.1. 채뉘기, 이뽀술이

‘채뉘기’는 고기잡이를 할 때 뉘시를 채서 하는 어로법을 말한다. 뉘시로 삼치잡이를 할 때 사용하는 수법이다. 일본어식으로 ‘이뽀술이’라고 한다.

- ⇒ 지금 {채뉘기라} 많이 하죠. 지금 {채뉘기뉘싯배라} 하는데. 이것은 {채뉘기뉘시}라 하고 지금 {채뉘기라} 하고 지금 현재는. 그때는 이뽀술이뉘싯배라 그랬죠. {이뽀술이}. 옛날말로 {이뽀술이}.
- ⇒ 옛날에는 많이 낚죠. 갈치가 조끄만 동력선 가지고 가면은 잡아 가지고 했는데 지금은 일절 나지 않아요. 동지나 조기 잡으러 간 배들이 거의 잡아갖고 오고 {채뉘기로} 뉘어서는 잡지 않습니다, 지금은.

#### 3.3.2. 수질 가다

‘수질 가다’는 추자도에서 뉘시하러 가다는 의미다.

- ⇒ 궤기 {수질 갔다가} 오늘은 재수 없을라고 궤기가 건넷뎠다.

#### 3.3.3. 끄다

‘끄다’는 표준어 ‘끌다’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다. 삼치잡이할 때 배에서 뉘싯줄을 드리우고 배가 끌고 갈 때 ‘배가 가면서 끄다’라고 표현한다.

- ⇒ 지금은 낙시해서 와야줄을 한 백 메다 넣어가지고 배가 가면서 {끄어요}. {끄으면은} 주로 삼치를 많이 잡지.

#### 3.3.4. 물다, 차먹다, 올르다

‘물다’는 ‘삼치 따위의 고기가 뉘싯바늘이나 미끼를 입으로 눌러 잡다’는 의미로 쓰인 것이다. ‘차먹다’는 ‘물고기가 미끼를 뉘아채서 먹다’, ‘올르다’는 ‘고기가 뉘싯바늘에 물어서

올라올 때’ 하는 표현이다.

- ⇒ 삼치 낚시 하다 보문은 방어도 {올르고} 농어도 {물고} 그 광어도 {물고}, 안 {무는} 거 없어요.
- ⇒ 공갈낚시보고 인조이끼 보고 그 멸친 줄 알고 {차먹어}. 고기가.

### 3.3.5. 건넛뜨다

‘건넛뜨다’는 ‘물고기가 물 위로 떠오르다’는 의미의 추자도 어촌 생활어다. 제보자 김옥 섭은 ‘건넛뜨는’ 고기는 낚시에 잘 물지 않는다고 한다.

- ⇒ 이깍을 보고 우리 {건넛뜨는} 궤기는 잘 안 물어요.

## 3.4. 음식

### 3.4.1. 명칭

#### 1) 삼치사시미, 삼치회

‘삼치사시미’는 추자도에서 삼치회를 가리키는 이름이다. ‘사시미(さしみ)’는 ‘생선회’를 뜻하는 일본어다.

- ⇒ {삼치사시미는} 어느 때가 젤로 맛 좋은고 하니 시월 십일월 십이월.

#### 2) 삼치죽

‘삼치죽’은 삼치를 넣어서 끓인 죽을 말한다.

- ⇒ {삼치죽} 와땀니다. 물 팔팔 끓여가지고요 삼치 넣어가지고 빼만 딱 들어내고 쌀 넣어 죽 쑤 놓 으면은요 입에 그렇게 맛 좋습니다.

#### 3) 삼치구이

‘삼치구이’는 삼치를 불에 구운 음식이다.

- ⇒ 삼치는 저 꾸어 먹고 구이, {삼치구이}. 그러니까 아까 식으로 소금 간해가지고 싹 말려가지고, 삼치는 말릴수록 더 맛 좋아요.

### 3.4.2. 상태

#### 1) 꼬독꼬독하다

‘꼬독꼬독하다’는 물기가 없어 굳은 느낌이 나다는 의미의 추자도 어촌 생활어다. 《표준국어대사전》에는 ‘꼬독하다’가 북한어로 올라 있다.

- ⇒ 삼치는 말릴수록 더 맛 좋아요. 토막 내 가지고 살짝 간을 딱 맞춰 가지고 한 이틀 말려. 삼일 정도 말려야 돼요. {꼬독꼬독하니} 찌도 좋고 꺾도 좋고.

### 3.4.3. 조리 행위

#### 1) 찌다

‘찌다’는 ‘뜨거운 김으로 익히다’는 의미다. 표준어 ‘찌다’형을 그대로 사용한다. 추자도에서는 삼치를 말린 후 불에 직접 구워 먹거나 찜통에 넣어서 찌서 먹는다.

- ⇒ 삼치는 말릴수록 더 맛 좋아요. 토막 내 가지고 살짝 간을 딱 맞춰 가지고 한 이틀 말려. 삼일 정도 말려야 돼요. 꼬독꼬독하니 {찌도} 좋고 꺾도 좋고.

#### 2) 꺾다

‘꺾다’는 표준어 ‘꺾다’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다.

- ⇒ 삼치는 저 {꾸어} 먹고 구이, 삼치구이. 그러니까 아까 식으로 소금 간 해가지고 싹 말려가지고, 삼치는 말릴수록 더 맛 좋아요.

#### 3) 끼리다

‘끼리다’는 표준어 ‘끓이다’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다.

- ⇒ 삼치 무하고 {끼려} 먹어도 맛 좋고.

## 3.5. 크기

### 3.5.1. 상태

#### 1) 쪼꼬망다

‘쪼꼬망다’는 크기가 조금 작다는 의미다. 표준어 ‘쪼꼬망다’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다.

⇒ 삼치 큰 거 한 마리에. 또 삼 키로 나간 것도 있고, 일 키로 나간 거 있고. 고시라고 또 {쪼꼬만} 거 있어요.

삼치잡이와 관련하여 조사된 어휘 항목을 표로 보이면 다음과 같다.

| 삼치잡이 | 조사 내용  |
|------|--|
| 어종   | 삼치, 고시   |
| 도구   | 채낚기낚싯배, 이뿐술이낚싯배, 딸딸이, 딸딸이배, 작가, 작가선, 삼치그물, 뜬그물, 선망, 삼치바늘, 술, 본줄, 와야줄, 목줄, 아릿줄, 에리짱, 술테, 니끼, 이깁, 인조이끼, 공갈낚시 |
| 행위   | 채낚시, 이뿐술이, 수질 가다, 끄다, 물다, 차먹다, 올르다, 건넌뜨다, 찌다, 꿍다, 끼리다  |
| 상태   | 꼬독꼬독하다, 쪼꼬맣다   |
| 음식   | 삼치사시미, 삼치죽, 삼치구이   |

## 4. 기타 잡이

‘기타 잡이’에서는 추자도의 주요 어장을 형성하는 조기, 멸치, 삼치를 제외하고 추자도에서 잡히는 어종과 관련해서 조사된 어휘들을 정리하였다. 오징어는 바닷물고기는 아니지만 낚시를 이용하여 조업하기 때문에 ‘기타 잡이’에 포함하여 어휘를 정리하였다.

### 4.1. 어종

#### 4.1.1. 방어, 야드, 야스, 하마치, 부시리

‘방어’는 전갱잇과의 하나. 몸의 길이는 1미터 정도로 긴 방추형이고 주둥이는 뾰족하다. 몸은 등이 푸른빛을 띤 회색, 배는 은빛을 띤 흰색이고, 옆구리에 누런색 세로띠가 하나 있으며 맛이 좋아 식용한다. ‘야드’와 ‘야스’는 방어 가운데 작은 것을 말하는데, 일본어형을 사용하고 있다. 제보자에 따라서 방어 새끼를 또 일본어로 ‘하마치(はまち)’라고 하는 경우도 있었다. ‘부시리’는 전갱잇과의 바닷물고기. 방어와 비슷하나 몸이 가늘고 가슴지느러미가 배지느러미보다 짧으며 옆구리에 진한 황색 세로띠가 있다. 회색을 띤 푸른색이고 배 쪽은 은빛을 띤 흰색이다. 온해성 어종으로 맛이 좋아 여름철에 횡감으로 많이 쓴다. 한국, 일본 등지에 분포하는데, 추자도에서는 12월부터 이듬해 2월까지 방어 어장이 형성된다고 한다.

- ⇒ 겨울철 되문은 이런 데 {방어} 같은 거 삼치 같은 거. 그때는 뭐 그물도, 그물로 막 잡는 거죠.
- ⇒ {야스라} 하는 것은 {야드}, {야드}. 방어새끼 그것보고 {야스라고} 하지.
- ⇒ 쪼고만헌 {하마치}. {야스를} {하마치다고} 그러죠.
- ⇒ 막 방어 같은 거, {부시리} 같은 거 이런 큰 놈 물면는 들어올리면은 팔이 아파.
- ⇒ {부시리는} 이렇게 큰 놈도 있고 적은 놈도 있고 싯질이라.

#### 4.1.2. 가오리, 황가오리

‘가오리’는 가오릿과의 바닷물고기를 통틀어 이르는 말이다. ‘황가오리’는 표준어 ‘노랑가오리’에 대응하는 추자도 어촌 생활어인데, 가오리 색깔이 노란색을 띠어서 붙여진 이름이다.

- ⇒ {가오리} 같은 것은 많이 나니까. {황가오리}. 그런 거는 {가오리라} 그래요.

#### 4.1.3. 갈치, 꼴랑지, 데가리

갈치는 갈치과의 바닷물고기를 이르는 이름이다. 갈치 ‘꼴랑지’ 즉 ‘꼬리’와 ‘데가리’인 ‘머리’로는 젓갈을 담가 먹는다. 갈치 ‘꼴랑지’와 ‘데가리’로 담근 젓갈을 ‘갈치젓’이라고 한다. 꼴랑지는 추자도에서 ‘꼬리’를 일컫는 명칭이다. 《표준국어대사전》에는 ‘꼴랑지’가 ‘꼬리’의 전남 방언으로 올라 있다. ‘데가리’는 표준어 ‘대가리’에 해당하는 추자도 어촌 생활어다.

- ⇒ {갈치는} 꼴랑지 젓이 최고야. {갈치는} 먹을, 다 따로따로 다 해요. 데가리하고 꼴랑지하고는 간해 뵈다가 익은 젓갈로 먹고 탕탕 좇아갖고 젓갈로 먹고 그렇게 해요.

#### 4.1.4. 감생이, 검은돔, 지누

‘감생이’는 추자도에서 ‘감성돔’을 일컫는 명칭이다. ‘감생이’는 또 색깔이 검은빛을 띠어서 ‘검은돔’이라고 한다. 사람에 따라서는 ‘지누(ちぬ)’라고 일본어를 사용하는 경우도 있다. ‘감성돔’은 도미과의 바닷물고기로 여름철에 잡힌다. ‘감성돔’을 낚기 위해 추자도에는 낚시꾼이 몰리기도 한다.

- ⇒ {검은돔이라고} 불렀죠. 일본말을 여기 일본 사람들 많이 오기 때문에 {지누라고} 하는데 주로 여기는 {검은돔이라고} 하고. {검은돔} {감생이라고도} 하고.

#### 4.1.5. 고등어, 낭쟁이, 난깅이

‘고등어’는 고등엇과의 바닷물고기. 몸은 기름지고 통통하며 등에 녹색을 띤 검은색 물

결무늬가 있고 배는 흰색이다. 추자도에서는 ‘유자망’(홀림걸그물)을 이용해서 먼바다에 가서 잡고 온다고 한다.

‘낭쟁이·난쟁이·난깡이’는 ‘고등어 새끼’를 가리키는 추자도 어촌 생활어다. 표준어 ‘고도리’에 대응되는 명칭이다.

- ⇒ 옛날에는 {고등어를} 그물로 많이 잡고 그랬는데 지금은 유자망들이 고등어를 많이 잡아오지, 동지나 해역 가서.
- ⇒ {낭쟁이라고} 하는데 뭐 쪼끄만 한 게. 이런 거 {낭쟁이라고} 하긴 해요.
- ⇒ 지금도 고등어 새끼를 {난깡이라고} 불러요.
- ⇒ 고등어 새끼는 {낭쟁이}.

#### 4.1.6. 광어

‘광어’는 넙치과의 바닷물고기로, 달리 ‘넙치’라고도 한다. 추자도에서는 표준어 형을 그대로 쓰고 있다.

- ⇒ 삼치 낚시 하다 보문은 방어도 올르고 농어도 물고 그 {광어도} 물고, 안 무는 거 없어요.

#### 4.1.7. 농어, 깔떼기

‘농어’는 농엇과의 바닷물고기. 몸의 길이는 50~90cm이고, 등은 검푸르고 배는 희며, 어릴 때는 등과 등지느러미에 검은 갈색의 작은 점이 많다. 몸은 옆으로 납작하며 주둥이가 크고, 아래턱이 위턱보다 길며, 온몸에 잔 비늘이 많다. 가을과 겨울철에 강어귀에 산란하며 어릴 때에는 민물에서 살다가 첫겨울에 바다로 나간다. ‘깔떼기’는 농어 새끼를 이르는 추자도 어촌 생활어다.

- ⇒ 삼치 낚시 하다 보문은 방어도 올르고 {농어도} 물고 그 광어도 물고, 안 무는 거 없어요.
- ⇒ 큰 거는 {농어}. 금방 고씨처럼 적은 거는 {깔떼기}.

#### 4.1.8. 갓돔, 줄돔, 돌돔

‘갓돔’은 표준어 ‘돌돔’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다. 고기의 등어리에 줄이 있어 달리 ‘줄돔’이라고도 부른다.

- ⇒ {돌돔을} 옛날에 {갓돔이라고} 하고 {줄돔이라고} 하고 그랬습니다.

#### 4.1.9. 뱅어돔, 맛쟁이

‘뱅어돔’과 ‘맛쟁이’는 추자도에서 ‘뱅어돔’을 일컫는 명칭이다. ‘뱅어돔’은 황줄깜정잇과의 바닷물고기로, 몸의 길이는 50cm 정도이고 타원형으로 옆으로 납작하며, 푸른빛을 띤 회흑색이고 배 쪽은 다소 옅다. 주둥이는 짧고 작다. 연안의 암초 사이에서 바닷말과 작은 동물을 먹고 떼 지어 사는데 한국, 일본, 대만 등지에 분포한다.

⇒ 또 저기 {맛쟁이라고} 그러는데요 {뱅어돔을}.

#### 4.1.10. 볼락, 네바리, 열기, 붉은볼락, 검은볼락

‘볼락’은 양볼락과의 바닷물고기로, 몸의 길이는 20~30cm이고 방추 모양이며, 잿빛을 띤 갈색이 가장 많고, 잿빛을 띤 적색도 있는데 몸의 색깔은 생활 장소나 물의 깊이에 따라 변화가 심하다. 몸 옆에 대여섯 줄의 불분명한 검은 띠가 가로로 나 있고, 주둥이는 끝이 뾰족하며 눈이 불거지고 아주 크다. 추자도에서도 표준어형인 ‘볼락’을 쓰고 있다.

‘네바리, 붉은볼락, 열기’는 추자도에서 볼락의 한 종류를 일컫는 말이다. 사람에 따라서 ‘네바리’라 하기도 하고, ‘붉은볼락’이라고 하기도 하고, ‘열기’라 하기도 한다. 추자도에서 ‘네바리’는 제사 때 꼭 올리는 바닷고기다. 《표준국어대사전》에는 ‘열기’를 ‘볼락’의 잘못으로 표기하고 있고, 《조선말대사전》에는 우레기과에 속하는 바다고기의 한 가지로, 모양은 우레기와 아주 비슷한데 크기가 작다. 등지느러미에 센 가시가 많다. 떼를 짓지 않고 흩어져서 산다고 되어 있다. 《우리말큰사전》에는 ‘열기’를 1) 곤들매기, 2)볼락으로 뜻풀이를 하고, 《금성국어대사전》에는 ‘곤들매기’의 방언으로 올라 있다. ‘곤들매기’는 민물고기인 것을 보면, ‘열기’는 ‘볼락’의 일종으로 보인다. ‘네바리’는 울릉도에서는 ‘매바리’라고 부르는데 ‘볼락’의 다른 이름으로 되었다. 따라서 여기에서 ‘네바리, 열기, 붉은볼락’은 표준어 ‘볼락’에 해당하는 추자도 어촌 생활어다. ‘검은볼락’은 ‘볼락’의 한 종류로, 검은빛을 띠어서 붙여진 이름이다.

- ⇒ {네바리} 여기서는 그물로 많이 잡지. {붉은볼락이라고} 그러는데 {네바리라} 그러거든요.
- ⇒ 여기는 우리 요즘 {볼락이라는} 거. {붉은볼락이라고} 그러는데 {네바리라} 그러거든요. {열기}가 그거.
- ⇒ 저희들은 {붉은볼락} {검은볼락} 이렇게. 똑같은 {볼락인데}, 그런데 저희들이 많이 썼던 거 {네바리라는} 말은 일본말 같아요.

#### 4.1.11. 병장어, 봉장어, 짱어, 먹짱어, 아나고

‘병장어, 봉장어, 먹짱어, 짱어’는 추자도에서 ‘봉장어’를 일컫는 이름이다. ‘봉장어’는 봉장어과의 바닷물고기. 몸의 길이는 90cm 이상이고 몸이 넓적하다. 등은 잿빛을 띤 갈색이

고 옆줄 구멍이 또렷하며 흰색이고 그 위로 또 한 줄의 흰 구멍이 규칙적으로 줄지어 있는데 수는 옆줄보다 적다. 뱀장어와 비슷하나 입이 크고 이가 날카롭다. 일본어로는 ‘아나고(あなご)’라고 한다.

- ⇒ {아나고라고도} 하고 그것보고 뭐이랄까 {뱀장어}. 우리말로 {뱀장어라고} 해.
- ⇒ {뱀장어라고} 하고 {짱이라고도} 하고.
- ⇒ 옛날에 큰 {짱어보로} {먹짱어덕} 하고 그냥 {짱어라} 그래요. {먹짱어} {뱀장어}.

#### 4.1.12. 상어, 전대미, 두테비, 은상어

‘상어’는 추자도에서 ‘상어’를 가리키는 명칭이다. ‘전대미’는 상어의 일종이다. 제보자 김옥섭에 따르면, ‘전대미’는 고기가 작지만, 껍질이 두껍고 뻣뻣하다고 한다. ‘두테비’는 상어의 일종이다. <우리말큰사전>에는 ‘두툽상어’의 경남 방언으로 올라 있다. ‘은상어’는 은상엇과의 바닷물고기. 몸의 길이는 1미터 정도이며, 은백색이고 양쪽에 각각 두 줄의 갈색 세로띠가 있다. 머리는 크고 꼬리는 실 모양이며 입은 작는데 이가 튼튼하다. 배 부분에는 뒤로 향한 작은 가시가 있다. 한국, 일본, 중국 등지에 분포한다.

- ⇒ {전대미는} 이렇게 잔잔하고 {두테비는} 이렇게 큼니다. {상어도} 크고 그랬는데.
- ⇒ 이 {두테비는} {상어가} 껍질이 부드러운데 {전대미} 그 종류는 여간 두껍고 빠쓰고 이런 데 닿으면 아파요.
- ⇒ 옛날에 {두테비} {은상어}.

#### 4.1.13. 손치, 솔치

‘손치’와 ‘솔치’는 추자도에서 ‘쭈기미’를 일컫는 이름이다. ‘손치’에는 독이 있어 찢리면 아프다.

- ⇒ {손치는} 거 {솔치} 있잖습니까? 쏘은 거 그거를 {손치라} 그래요.

#### 4.1.14. 도미, 참돔, 아까다이, 황돔, 시마다이

‘도미’는 추자도에서 ‘돔’을 일컫는 이름이다. ‘참돔’은 ‘참돔’이라 하고, 일본어로 ‘아까다이(あかだい)’라고도 부른다. ‘참돔’을 ‘황돔’이라고도 한다. 추자도에서는 ‘참돔’ 작은 것을 일본어를 이용하여 ‘시마다이(しまだい)’라고 하는데, ‘시마다이’는 ‘돌돔’의 일본어 명이어서 확인이 필요하다.

- ⇒ {아까다이나} 참돔은 똑 같아요. 일본애들이 그 많이 {황돔을} {아까다이라고} 그러니까.
- ⇒ 참돔 이렇게 잔잔한 거 {시마다이라} 하거든요.

- ⇒ 어장 하다 보든은 뭐 방어도 물고, 광어도 물고, {참돔도} 물고, 어 삼치도 물고, 고시도 물고 다 그러거든요.
- ⇒ 웅이. 저 놈이 바닥에 가면 하나씩 뵈입디다. 이젠 전혀 안 뵈여. 흑돔이라고 하고 빌건돔은 {도미라고} 하고.

#### 4.1.15. 웅이, 흑돔

‘웅이’는 추자도에서 ‘흑돔’을 가리키는 이름이다.

- ⇒ {웅이}. 저 놈이 바닥에 가면 하나씩 뵈입디다. 이젠 전혀 안 뵈여. {흑돔이라고} 하고 빌건돔은 도미라고 하고.

#### 4.1.16. 학꽁치

‘학꽁치’는 표준어 ‘학꽁치’에 해당한다. 예전에 추자도에서는 학꽁치를 ‘꽁치’라고만 불렀다. 요즘 낚시꾼들이 몰리며 ‘꽁치’라고 부르던 옛 이름은 사라지고 ‘학꽁치’라는 이름이 그 자리를 차지하고 있다.

- ⇒ {학꽁치} 많이 잡으믄요 추자도에서 저 따라 올 사람 없습니다.

#### 4.1.17. 펜푸, 오징에, 오징어

‘펜푸’는 추자도에서 오징어를 일컫는 이름이다. 달리 ‘오징에’라고 하기도 하고, 표준어 형을 써서 ‘오징어’라고 하는 제보자도 있다. 《표준국어대사전》에 보면 ‘말린 오징어’를 ‘편포(片脯)’라고 하는데, ‘편포’가 추자도에 들어와서 ‘오징어’란 의미로 그 의미가 확장되어 사용되고 있다.

- ⇒ 옛날에는 갈치 잡고 했는데 추자도 갈치 안 잡와요. {오징어도} 안 잡고.
- ⇒ {펜푸나} {오징에는} 한 가지라.

### 4.2 도구

#### 4.2.1. 상엿배

‘상엿배’는 상어잡이를 전문적으로 하는 배다. 추자도에서 상어를 ‘상에’라고 한다.

- ⇒ 영감님은 또 짤짤한 거 똑딱선 사서 씨가 조긱배만 안 해봤지 {상엿배} 뭐이고 다 해봤어.

### 4.2.2. 유자망

‘유자망’은 ‘흘림걸그물’이라고도 한다. 배와 함께 떠다니는 그물로서 물고기가 그물코에 걸리거나 그물에 감싸이게 하는 것이다.

- ⇒ 옛날에는 고등어를 그물로 많이 잡고 그랬는데 지금은 {유자망들이} 고등어를 많이 잡아오지. 동지나 해역 가서.

### 4.2.3. 삼봉, 펜푸낙시

‘삼봉’이나 ‘펜푸낙시’는 오징어잡이를 할 때 사용하는 낙시다. 표준어 ‘삼봉낙시’에 해당한다. ‘삼봉낙시’는 세 갈래의 갈고리가 달린 낙시여서, 오징어가 낙시에 걸려 올라온다. 이를 ‘오징에 부치다’고 한다.

- ⇒ {펜푸낙시라고} 해요. 그것보고 {삼봉이여}. 옛날엔 그런 것도 붙어싼게 장사꾼 점방덜 {삼봉을} 풀어요.
- ⇒ {펜푸낙시가} 있어요. 질어요. 요 정도 된디 즐망즐망하니 낙시가 다 있어요. 붙으면 딱 걸리고 딱 걸리고 거기다가 이깎만 놓고 묶어 놓으면 걸려요.

## 4.3. 행위

### 4.3.1. 조업행위

#### 1) 상에잡이

‘상에잡이’는 상어를 잡는 일을 말한다.

- ⇒ {상에잡이} 그때 당시 안 해.

#### 2) 부치다

‘부치다’는 오징어를 낙시에 붙게 하다는 의미다. ‘펜푸낙시’에 오징어가 붙어서 올라오기 때문에 ‘부치다’라고 한다.

- ⇒ 펜푸젓 담아봣다 겨울에 먹고. 하도 많이씩 {부치고한께}, 여자도 부지런한 사람은 덩기며 {부쳐}.

### 4.3.2. 조리 행위

#### 1) 좇다

‘좇다’는 (갈치 따위를) 잘게 썰기 위해서 못갈질을 하다는 의미다. 표준어 ‘난도질하다’

정도에 해당한다.

- ⇒ 갈치는 꼴랑지 짓이 최고야. 갈치는 먹을, 다 따로따로 다 해요. 데가리하고 꼴랑지하고는 간해 놔다가 익은 젓갈로 먹고 땡탕 {좃아갓고} 젓갈로 먹고 그렇게 해요.

#### 4.4. 음식

##### 4.4.1. 명칭

###### 1) 갈치젓

‘갈치젓’은 갈치로 담근 젓갈을 말한다. 보통 갈치 꼬리와 머리를 이용해서 젓갈을 담근다.

- ⇒ 젓갈 중에서도 {갈치젓이} 최고지. 갈치는 꼴랑지 짓이 최고야. 갈치는 먹을, 다 따로따로 다 해요. 데가리하고 꼴랑지하고는 간해 놔다가 익은 젓갈로 먹고 탕탕 좃아갓고 젓갈고 먹고 그래요.

###### 2) 병장에죽

‘병장에죽’은 병장어에 쌀을 넣어서 끓인 죽을 말한다.

- ⇒ {병장에죽} 잘 먹어요. 요참에도 하나 사서 먹었어요.

###### 3) 짱에국

‘짱에국’은 병장어를 넣어서 끓인 국이라고 한다.

- ⇒ {짱에국}. 병장에라고 하고 짱에라고도 하고.
- ⇒ {짱에국} 그거 물 열고 고치, 온고치 찢어서 그것은 고춧가루 치면 별로고 온고치를 여야 국맛이 나와요. 알큰하니.

###### 4) 펜푸젓

‘펜푸젓’은 오징어로 담근 젓갈을 말한다. 달리 ‘오징에젓’이라고도 한다.

- ⇒ {펜푸젓} 담아놔다 겨울에 먹고. 하도 많이씩 부치고한께. 여자도 부지런한 사람은 뎡기며 부쳐.

##### 4.4.2. 재료

###### 1) 고춧가루

‘고춧가루’는 추자도에서 ‘고춧가루’를 일컫는 이름이다. ‘펜푸젓’을 양념할 때 쓰는 재료다.

- ⇒ 펜푸도 등 하나씩 펜푸젓 담아놨다 막 겨울에 먹고. 그것은 초 참지름 {고춧가루} 그것만 여든 맛있어요.

## 2) 참지름

‘참지름’은 표준어 ‘참기름’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다. ‘펜푸젓’ 등을 양념할 때 쓰는 재료다.

- ⇒ 펜푸도 등 하나씩 펜푸젓 담아놨다 막 겨울에 먹고. 그것은 초 {참지름} 고춧가루 그것만 여든 맛있어요.

## 3) 온고치

‘온고치’는 추자도에서 ‘통고추’를 이르는 말이다. ‘병장에국’을 끓일 때 넣으면 칼칼하니 맛이 있다고 한다.

- ⇒ 짬에국 그거 물 열고 고치, {온고치} 찢어서 그것은 고춧가루 치면 별로고 온고치를 여야 국맛이 나와요. 알큰하니.

### 4.4.3. 맛

#### 1) 알큰하다

‘알큰하다’는 매워서 입안이 얼얼하다는 의미로 쓰는 말이다. 표준어 ‘얼큰하다’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다.

- ⇒ 짬에국 그거 물 열고 고치, 온고치 찢어서 그것은 고춧가루 치면 별로고 온고치를 여야 국맛이 나와요. {알큰하니}.

## 4.5. 민속

### 4.5.1. 고사

#### 1) 고사, 뱃고사, 치송, 치송하다

추자도에서 배에 고사를 지내는 것을 ‘고사, 뱃고사’라고 한다. 달리 음식을 해서 바다의 신에게 실어 보낸다는 의미에서 ‘치송’이라고 한다. ‘뱃고사’ 지내는 것을 ‘치송하다’라고 말한다.

### 4.5.2. 금기어

1) 바다에 고기 잡으러 나갈 때는 예펜네하고는 인사도 하지 말고 가라.

이 말은 바다에 고기 잡으러 갈 때 여자하고 인사도 하지 말라는 말이다. 고기잡이 하는 사람들은 여자를 부정한 존재로 보고, 새벽에 바다 나갈 때 여자를 만나는 것을 터부시했다. 환경이 달라 요즘은 부부가 함께 뱃일을 하는 경우도 있다.

⇒ {바다에 고기 잡으러 나갈 때는 예펜네하고는 인사도 하지 말고 가라}. 거 옛날 아주 속담이여. {바다에 고기 잡으러 나갈 때는 예펜네하고 그 얘기도 하지 말고 가라}.

2) 물질 가기 전에 돈 놔 안 준다.

이 말은 물질 가기 전에 돈 남 안 준다는 말이다. 바다에 해산물을 캐러 가는데, 집에 있는 돈을 내치면 좋지 않다는 속설을 반영한 금기어다.

⇒ 우리들이 마음 속으로 미신이라는게 {물질 갈 때 아침부터 돈 놔 안 주는 거}.

3) 정월 초하룻날은 돈 안 빌려준다.

이 말은 ‘정월 초하룻날은 돈 안 빌려준다’는 말이다. 정월 초하룻날부터 돈을 빌려주면 일년 내내 집에 재물이 밖으로 빠져나간다는 속설을 반영한 금기어다.

⇒ 정월 초하룻날은 누가 돈 빌리레도 가지도 가지도 안치만은 돈 안 빌려줍니다.

4) 제사상에는 치자 든 고기 안 올린다

제사상에는 삼치, 갈치, 삼치와 같이 ‘-치’가 붙은 고기는 안 올린다는 말이다. 집안에 따라 약간씩 풍습이 다르기도 한다. 제보자 원용순은 ‘치자’ 든 바닷고기, 문어를 제사상에 올리지 않는다고 하였다. 그러나 또다른 제보자는 삼치와 문어를 제사상에 올린다는 것으로 보아 가가례인 것 같다.

기타 잡이와 관련하여 조사된 어휘 항목을 표로 제시하면 다음과 같다.

| 기타 잡이 | 조사 내용  |
|-------|--|
| 어종    | 방어, 야드, 야스, 부시리, 가오리, 황가오리, 갈치, 꼴랑지, 데가리, 감생이, 지누, 검은돔, 고등어, 낭쟁이, 난깍이, 낭쟁이, 광어, 농어, 꼴떼기, 갓돔, 줄돔, 돌돔, 뽕어돔, 맛쟁이, 볼락, 네바리, 열리, 붉은볼락, 검은볼락, 병장어, 쟁에, 떡쟁에, 상어, 전대미, 두테비, 은상어, 도미, 참돔, 시마다이, 아까다이, 황돔, 웅이, 흑돔, 학꽁치, 꽁치, 손치, 솔치, 펜푸, 오징어, 오징어 |
| 도구    | 유자망, 상엿배, 삼봉, 펜푸낚시   |
| 행위    | 상어잡이, 쫓다, 부치다,   |
| 맛     | 알큰하다   |
| 음식    | 갈치젓, 병장에죽, 쟁에국, 온고치, 펜푸젓, 고깃가리, 참지름  |
| 민속    | 고사, 뱃고사, 치송, 치송하다, 바다에 고기 잡으러 나갈 때는 예뻐네하고는 인사도 하지 말고 가라, 물질 가기 전에 돈 놔 안 준다, 정월 초하룻날은 돈 안 빌려준다, 제사상에는 치자 든 고기 안 올린다, 제사상에는 비늘 없는 고기는 안 올린다, 정월 초나흘날은 출항 안 한다  |



## 제 3 부

---

# 연 구 결 과

제 5 장 마무리



## 제 5 장 마무리

추자도의 고기잡이 관련 어휘 조사는 2012년 2월부터 9월말까지 이루어졌다. 조사는 문헌조사와 현장조사 두 가지 방법을 병행하였는데, 현장 조사는 고창완 외 6명의 제보자에게 2012년 2월 4일부터 8일(5일)까지 1차 조사, 7월 27일부터 29일까지(3일간) 2차 조사가 이루어졌다.

모든 조사는 민족지적 방법인 일대일 면담 방식의 구술 채록 형식으로 이루어졌다. 조사 후에는 구술 자료에서 어휘와 용례를 뽑아, 체계적으로 정리하였다. 조사는 추자도의 주요 어장을 형성하는 ‘조기, 멸치, 삼치’잡이와 기타 잡이로 나눠 추자도의 고기잡이와 관련한 어촌 생활어를 체계적으로 조사하였다. 그러나 조사 기간과 어장 형성 시기가 맞지 않아 수집된 어휘들은 대부분 제보자들의 기억 속에서 생산해낸 것들이다. 추자도의 조기 어장은 10월에서 이듬해 3월까지, 멸치 어장은 음력 8월, 삼치는 11월과 12월에 형성된다. 요즘은 수온이 높아져 어장 형성 시기도 불투명하다.

보고서는 1장 연구 개요, 2장 연구 추진 과정, 3장 추자도 고기잡이 관련 구술 발화, 4장 조사된 어휘, 5장 마무리 순으로 짜여졌다. 조사는 추자도의 주요 어장을 형성하는 조기·멸치·삼치잡이와 관련한 어휘와, 기타 고기잡이와 관련한 어휘를 체계적으로 정리해 뜻풀이, 용례, 사진 자료 등을 곁들여 보고서를 작성하였다. 구술 발화는 주 제보자인 고창완을 주축으로 주제보자의 부인인 보조 제보자 이정자의 도움도 있었다. 구술 채록은 조기잡이, 멸치잡이, 삼치잡이, 기타 잡이로 나눠 다각도로 채록하였다. 구술 채록 자료는 관련 어휘 뿐만 아니라 고기잡이와 관련한 생생한 생활사가 곁들여져 추자도의 어촌 생활을 이해하는데 많은 도움이 될 것으로 보인다.

조사된 어휘는 조기잡이, 멸치잡이, 삼치잡이, 기타 잡이에 대해 행위자, 어종, 도구, 행위, 음식, 민속 등으로 나눠 정리하였다. 어종에 따라 중복되는 내용은 정리 과정에서 삭제하였다.

추자도 고기잡이 관련 어휘는 총 250개이다. 이 가운데 기초어휘와 중복된 어휘들도 있다. 고기잡이 관련 조사 어휘 가운데는 ‘꼰떼기, 깡치, 깡다리, 이물돛, 야웃돛, 꼬불돛’과 같은 《표준국어대사전》에 등재되지 않은 새 어휘는 155개였다. 새로 조사된 어휘 가운데는 사전이나 각종 보고서에 보고되지 않는 자료도 많아 국어학 연구는 물론 해양식물 연구 자료로도 널리 활용될 것으로 기대된다.

추자도 고기잡이 조사에서 확인된 어휘 가운데 어형이 특이하거나 《표준국어대사전》에 올림말로 등재되지 않은 어휘를 중심으로 조사 결과를 요약하면 다음과 같다.

첫째, 조기잡이 관련 어휘는 행위자, 어종, 도구, 행위, 단위, 음식 순으로 정리하였다. 행위자는 기초 어휘 조사에서 소개된 ‘선장과 사공’ 외에도 배의 이물을 책임지는 ‘이물사공’이 새로 발굴되었다. 또 허드렛일을 하는 사람인 ‘하장’이 조사되었는데, 하장 일을 하는 것을 ‘하장질하다’라고 표현한다. 이밖에 ‘배선주, 뱃선원, 선원, 사무장’ 등의 어휘도 조사되었다.

조기의 어종도 다양하게 조사되었다. 조기를 추자도에서는 ‘조구’라고 하는데 표준어형인 ‘조기’와 추자도 어촌 생활어인 ‘조구’가 동시에 출현하고 있다. 조기 새끼를 추자도에서는 ‘깡다리, 깡치’라고 한다. ‘깡다리, 깡치’는 제보자에 따라서 ‘황석어’의 이형태인 ‘항새기, 황새기조기’라 보기도 하였다. 봄에 잡히는 조기는 ‘봄조기’라고 한다. 색깔에 따라서 ‘백조구·백조기, 노랑조구, 황조기’로 구분하였다. ‘조기’ 가운데 온전하지 못한 조기를 ‘파치’라고 하고, 조기 말린 것을 ‘굴비’라고 하는데, ‘굴비’는 최근에야 추자도에서 쓰이는 어휘다. 조기의 일종인 ‘부서’도 조사되었다. 제보자는 ‘부서는 조기보다 큰 것’이라고 해서 추자도에서 잡히는 조기와 구별하고 있다.

조기잡이에 사용되는 도구로는 배와 그물이 있다. 조기잡이에 종사하는 배를 추자도에서는 ‘조긱배, 조긱배’라고 한다. 발동기로 움직이는 작은 배는 ‘뚝딱선, 발동기, 딸딸이’라고 하고, 조기잡이에 이용되는 그물인 ‘자망’을 신고 다니는 배는 ‘자망배’라고 한다. 조기를 한 배 가득 신고 올 때는 ‘마이굴’이라고 하였다. ‘마이굴’은 표준어 ‘만선’에 대응하는 추자도 어촌 생활어다.

어로 행위와 관련해서는 특별한 어휘가 조사되지는 않았다. 그물에 걸린 조기를 손으로 떼어내는 작업을 ‘괘기 따다’라고 표현하였다. 조기를 ‘소금에 넣어 절이다’는 의미로는 ‘간질허다’가 조사되었다. 추자도에서 조기가 아주 많이 나는 것을 두고는 ‘조기가 썩어부러’처럼 ‘썩다’로 표현하고 있다.

조기를 세는 단위로 ‘두루미’와 ‘동’이 조사되었다. 조기 1두루미는 20마리, 1동은 조기 1000마리를 일컫는 어휘다. 음식으로는 조기로 담근 젓갈을 ‘조구젓, 조구젓갈, 조기젓갈’이라고 하고, ‘깡다리’로 담근 젓갈은 달리 ‘깡다리젓, 깡다리젓갈’이라고 불렀다. ‘젓갈이 익어서 맛이 들다’는 뜻으로는 ‘썩다’가, ‘크기가 자잘하다’는 의미로는 ‘잘잘허다, 째째허다’가 조사되었다. 조기를 불에 구울 때는 ‘끓다, 꾸다’라고 한다.

둘째, 멸치잡이와 관련해서는 행위자, 어종, 도구, 행위와 상태, 음식, 민속으로 나눠 어휘 조사를 하였다.

추자도에서는 멸치잡이를 하는 사람을 ‘멜짚이’라고 하였다. 멸치를 추자도에서는 ‘멜, 멜치, 멸치’라고 하는데, ‘잔 멸치’는 ‘꼭사리’, 굵은 멸치는 ‘지거리, 쫄맹이’라고 부른다. 《표준국어대사전》에는 ‘꼭사리’를 ‘송사리’의 전남 방언으로 소개하고 있다. 날 멸치는 ‘생

멜'이라고 하였다.

'도구'로는 배 이름과 부분 명칭, 저장 도구 등에 대해서 조사되었다. 멸치잡이를 주로 하는 배를 '멜배'라고 한다. '풍선'과 '꽃배'도 조사되었는데, 제보자의 말을 종합해 보면, '꽃배'는 추자도의 물품을 다른 지역으로 싣고 나르는 상선으로 "여러 명이 노를 젓는 큰 배"다. 예전 추자도에서는 멸치잡이를 할 때 '풍선'을 주로 이용했다. 따라서 이번 조사에서는 풍선의 부분 명칭으로 '치(키), 이물, 꼬불(고물), 돛(이물돛, 야옷돛, 꼬불돛), 돛대, 노(밀노, 하노, 걸노), 살대, 닻'이 조사되었다. 멸치는 밤에 불을 밝혀 잡는다. 따라서 멸치를 잡을 때 사용하는 도구도 다양하게 조사되었다. '그물'의 다른 말인 '어망'이 조사되었고, 면사를 이용해서 짠 '썰그물'도 새롭게 조사되었다. 멸치잡이에 사용되는 '질대, 쳇대, 등대, 송정, 쪽바지, 땡가리' 등의 어휘도 조사되었다. '쳇대'는 멸치를 잡는 데 사용하는 둥그런 그물을 말하고, '등대'는 밤을 밝히는 등불의 이름이다. '송정'은 예전에 불을 켤 때 사용했던 재료인 '송진'을 가리키는 추자도 어촌 생활어다. '쪽바지'는 '쳇대'에 담긴 멸치를 배로 옮길 때 사용하는 도구다. '땡가리'는 팽과리의 추자도 어촌 생활어다. 예전에 추자도 사람들은 멸치잡이를 할 때 팽과리와 북을 치며 멸치를 유인하거나 어부들의 노동력을 북돋우는 기구로 활용하였다.

어로 행위와 관련해서는 멸치 떼가 나오면 선원들은 '어요 어요, 어야 어야, 나온다 나온다'라고 하고, 멸치가 위로 솟는 모습은 '멜이 일어나다, 멜이 솟쿠다'처럼 표현하였다.

음식 관련 어휘로는 멸치로 담근 젓갈인 '멜젓, 멜치젓, 멜치젓갈'과 멸치젓갈로 장을 뽑아낸 '액장, 액젓'이 조사되었다. 또 멸치액젓으로 간을 한 국을 '멜젓국'이라고 하고, 멸치액젓을 뚝배기에 넣어서 밥솥에서 찐 음식을 '젓국, 멜치젓국'이라고 하였다. 이밖에 멸치젓갈을 담글 때 사용하는 용기인 '멜치동이', '젓국'을 끓일 때 사용하는 그릇인 '특사발'도 조사되었다. 《표준국어대사전》에서는 '특사발'을 '뚝배기'의 경상방언으로 올라 있다.

민속 관련 어휘로는 "우리 배는 멜도 한 배/멜도 한 배 잡었는디/눔으 배는 기냥 와서 크게 안에 낚네"라는 '멜 잡아 갖고 오는 노래'가 조사되었다. 이 노래는 제보자 김옥섭에게서 채록하였다.

셋째, 삼치잡이와 관련해서는 명칭과 도구, 행위와 음식과 관련한 어휘가 조사되었다. 추자도에서 잡히는 주요 어종인 삼치는 '삼치'로 불린다. 삼치 가운데 자잘한 삼치를 '고시'라고 한다. 제보자 가운데는 '삼치 새끼'라고도 하였다.

삼치는 낚시와 그물을 이용해서 잡는다. '삼치'는 낚시를 채어서 잡는 '채낚기' 방식을 이용해서 하는데, 채낚기를 전문적으로 하는 배를 '채낚기낚싯배'라고 하고, 일본어식으로 '이뽀술이낚싯배'라고도 한다. '이뽀술이'의 정확한 의미는 파악하지 못했다. 삼치를 낚을 때 사용하는 낚시를 '삼치바늘'이라고 하고, 낚싯바늘을 매는 낚싯줄은 '술'이라고 한다. '술'도 낚싯바늘을 꿰는 '목줄'과 '목줄'을 연결하는 '본줄'이 조사되었다. '본줄'은 일본어로 '와야줄', '목줄'은 '아릿줄, 에리짱'이라고 한다. 낚싯줄을 감는 테인 '얼레'에 대응하는 추자

도 어촌 생활어 ‘술테’도 발굴하였다. ‘미끼’를 추자에서는 ‘니끼, 이깍’이라고 하는데, ‘인조로 만든 미끼’라고 해서 ‘인조이끼’ 또는 ‘공갈납시’라고 한다.

삼치잡이를 할 때 사용하는 그물은 ‘삼치그물’이라고 하는데, 그물은 물 밑으로 가라앉지 않는 ‘뜬구물’을 이용한다. 이를 ‘선망’이라고도 한다.

고기가 낚시의 미끼를 입으로 눌러 잡는 것을 ‘물다, 차먹다’라고 표현하고, 물고기가 바닷물 위로 떠오르는 것을 ‘건낫뜨다’라고 한다. 물고기가 ‘건낫뜨면’ 고기가 낚시를 잘 물지 않는다고 한다.

삼치를 재료로 한 음식으로는 ‘삼치죽’과 ‘삼치구이’가 조사되었다. 삼치를 말릴 때 어느 정도의 마른 상태를 나타내는 어휘인 ‘꼬독꼬독하다’도 조사되었다.

넛재, 기타 잡이와 관련해서는 어종과 도구, 음식, 민속과 관련하여 채록, 정리하였다.

기타 어종 가운데는 ‘기초 어휘 조사’ 항목과 중복되는 어휘도 많다. 여기에서는 지금까지 《표준국어대사전》에 등재되지 않은 어종과 특이 어형으로 보이는 어종 몇 가지를 소개하려고 한다. 추자도에서 조사된 어류 명칭 가운데는 일본어 명칭도 자주 사용되고 있다.

추자도에서는 ‘방어 새끼’인 ‘마래미’를 ‘야드, 야스, 하마치(はまち)’라는 일본어를 사용하고 있다. 가오리 가운데 노랑가오리를 ‘황가오리’라고 하고, ‘감성돔’을 ‘감생이, 검은돔’이라고 하는데 일본어 ‘지누(ちぬ)’도 자주 사용되었다.

추자도에서는 또 고등어 새끼를 ‘난쟁이, 난깡이’, 농어 새끼를 ‘꼴떼기’라고 하였다. ‘돌돔’은 ‘갯돔, 줄돔’이라고 하고, 뱀에돔은 ‘맛쟁이’라고 부른다. ‘불볼락’을 ‘네바리, 열기, 붉은볼락’이라고 한다. ‘네바리’는 울릉도에서 ‘매바리’라고 부른다. ‘붕장어’는 ‘병장에, 짱에, 멍짱에’라고 하고 일본어 ‘아나고(あなご)’도 조사되었다. 상어를 추자도에서는 ‘상에’라고 하는데, 그 종류로 ‘전대미, 두테비, 은상어’가 조사되었다. ‘전대미’와 ‘두테비’의 표준어 명칭은 파악하지 못했다. ‘쭈기미’는 ‘손치, 솔치’, ‘도미’ 가운데 ‘황돔’과 일본어 ‘아까다이’가 조사되었고, ‘참돔 작은 것’에 해당하는 어휘로 일본어 ‘시마다이’도 조사되었다. 그러나 ‘시마다이’는 일본어로 ‘돌돔’을 가리키는 말이어서 확인이 필요하다.

이밖에 ‘흑돔’을 ‘웁이’, ‘학꽂치’를 ‘꽂치’, 오징어를 ‘펜푸, 오징에’라고 하였다. ‘펜푸’는 《표준국어대사전》의 ‘말린 오징어’의 표제어인 ‘편포(片脯)’의 의미가 확장되어 사용되는 경우다.

도구로는 상어잡이를 전문적으로 하는 ‘상엿배’가 조사되었고, 고등어 잡이에 사용되는 그물인 ‘유자망’, 오징어 낚시인 ‘펜푸낚시’가 조사되었다.

음식으로는 ‘갈치젓’, ‘병장에죽’(붕장어죽), ‘짱에국’(붕장어국), ‘펜푸젓’(오징어젓)이 조사되었다. 음식 재료로 ‘온고치’(통고추)가 새로 조사되었다.

민속으로는 ‘뱃고사’를 ‘치송’이라고 한다. 어촌 생활과 관련한 금기어도 다양하게 조사되었다. ‘바다에 고기 잡으러 나갈 때는 예뻐네하고는 인사도 하지 말고 가라’, ‘정월 초하

룻날은 돈 안 빌려준다’, ‘제사상에는 치자 든 고기 안 올린다’, ‘제사상에는 비늘 없는 고기는 안 올린다’, ‘정월 초나흘날은 출항 안 한다’ 등이 그것이다.

이번 추자도 어촌 생활어 고기잡이 조사에서 나타난 의의와 과제는 다음과 같다.

첫째, 추자도의 고기잡이 조사를 통하여 추자도 어촌 생활어를 체계적으로 목록화하였다는 점이다.

둘째, 조사 어휘 가운데 사전에 등재되지 않은 어휘들이 발굴됨으로써 추자도 어촌 생활어를 한층 풍부하게 해 줄뿐 아니라 국어 어휘를 풍요롭게 해주고 있다. 또 조사된 어휘들은 국어와 방언 연구에 중요한 자료로 널리 활용될 수 있다.

셋째, 조사 어휘 가운데는 추자도에서 사용되는 독특한 물고기 명칭이 새롭게 조사, 보고되었고, 어종 가운데 새끼 이름이 다양하게 분화하고 있음을 확인할 수 있었다.

넷째, 조사된 어휘 가운데 대응 표준어가 없거나 정확한 뜻풀이를 하지 못하는 어휘도 있어 이의 해결을 위한 보완책이 필요하다는 과제를 남겼다. 따라서 어촌 생활어 조사가 올곧게 이뤄지기 위해서는 국어학자들과 함께 해양동물, 해양생태 등을 전공한 관련 전문가 등과의 공동 조사도 필요하다.

다섯째, 조사 기간의 문제도 노정되었다. 추자도 고기잡이 관련 조사 기간에는 추자도의 대표적인 어장인 ‘조기 어장’, ‘멸치 어장’, ‘삼치 어장’이 형성되지 않아, 대부분의 조사가 제보자들의 기억에 의존해서 이루어졌다. 좀 더 온전한 조사가 이루어지기 위해서는 생생한 삶의 현장에서 어촌 생활어가 조사될 수 있도록 조사 기간을 1년 이상으로 잡아야 한다는 과제 또한 남겼다.

## 참고문헌

- 고행미(2005), '추자도의 역사문화적 배경과 특징'. 제주대 석사논문, 2005.
- 국립국어원(1999), 《표준국어대사전》, 두산동아.
- 김순자(2009), 《해녀, 어부, 민속주-제주도의 민족생활어》, 글누림.
- 강정희·김순자 외(2010~2011), 《민족생활어 조사보고서 5-어촌 생활어 기초 어휘 조사》, 국립국어원·한남대학교.
- 강정희·김순자(2010~2011), 《민족생활어 조사보고서 1-비양도의 고기잡이, 우도의 해초류》, 국립국어원·한남대학교.
- 문화재관리국(1976), 《한국민속종합조사보고서》, 1976.
- 박용후(1988), 《제주방언연구》(자료편), 고려대학교 민족문화연구소.
- 백문하(1994), 《제주도 해산 어류도감》, 신아문화사.
- 양동진(1992), '추자도 연근해의 어류상', 《조사연구보고서》 7집, 제주도민속자연사박물관.
- 양현성·최광식(2011), 《제주도 조간대 해양생물》, 국토해양부·제주씨그랜트사업단.
- 정광중, '추자도 어선어업의 실태와 특성', 제주교육대학.
- 제주도(2009), 《증보 개정 제주어사전》.
- 제주도교육청(1995), 《제주바다물고기》.
- 제주도민속자연사박물관(2006), 《추자도 학술조사보고서》.
- 제주도사진기자회(2009), 《황금그물의 섬 추자도》.
- 추자도지편찬추진위원회(1999), 《추자도》.
- 현평효(1992), 《제주도방언연구》(제1집 자료편), 정연사, 1962.

부 록



1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류  | 중분류 | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 원표제어 표준어 | 올림말 | 발음 정보 | 통사정보                                 | 뜻풀이   | 용례   | 기타정보  | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준어 사전 | 표준어 사전 |   |
|-------|------|-----|------|------|-------|-------|----------|-----|-------|--------------------------------------|---|--|---|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|---|
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 단위  | 단위   | 단위   | 두름    | 두루미   | 두루미      | 두루미 | 명     | =두름<표준>어 [1].                        | 조기 스무마리씩 이렇게 뒤어가지고 한 {두루미}를 뒤어가지고 한 {두루미}이다.  | 조기 스무마리씩 이렇게 뒤어가지고 한 {두루미}를 뒤어가지고 한 {두루미}이다.   | <표준>에는 물건을 뒤어 세는 단위, 한 통은 먹 일 정, 푸 일 자루, 생강 일 정, 피클 50원, 빵지 100원, 곡간 100원, 부침 100원, 조기 1,000마리, 비웃 2,000마리를 이룬다고 되어 있다. | 고창완   |       |        |        |        |        | 0      |   |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 단위  | 단위   | 동    | 동     | 동     | 동        | 동   | 명     | 추자도에서 조기 1000마리를 세는 단위이다.            | {조기} 한 {동에기} 전 마라기름요./ {조기} 한 동에 일 정, 피클 50원, 빵지 100원, 곡간 100원, 부침 100원, 조기 1,000마리, 비웃 2,000마리를 이룬다고 되어 있다.  | <표준>에는 물건을 뒤어 세는 단위, 한 통은 먹 일 정, 푸 일 자루, 생강 일 정, 피클 50원, 빵지 100원, 곡간 100원, 부침 100원, 조기 1,000마리, 비웃 2,000마리를 이룬다고 되어 있다.                      | 고창완   |       |       |        |        |        |        | 0      |   |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 도구  | 그물   | 망창   | 자망    | 자망    | 자망       | 자망  | 명     | =그물<표준>어 [1].                        | {자망은} {자망은} 막 고정시켜가지고 영에다 는 걸 북에 쳐 놓아 고기를 잡는 데 쓰는 도구이다. {자망은} 막 고정시켜가지고 영에다 는 걸 북에 쳐 놓아 고기를 잡는 데 쓰는 도구이다. {자망은} 막 고정시켜가지고 영에다 는 걸 북에 쳐 놓아 고기를 잡는 데 쓰는 도구이다. |  | 완용순   |       |       |        |        |        |        | 0      |   |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 도구  | 그물   | 망창   | 그물    | 그물    | 그물       | 그물  | 명     | =그물<표준>어 [1].                        | 개울철 되으면 이런 데 방어 같은 거 삼지 같은 거. 그때는 뒤 {그물도}, 그물로 막 잡는 거조 댐.   |  | 고창완   |       |       |        |        |        |        |        | 0 |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 도구  | 그물   | 부분망창 | 그물코   | 그물코   | 그물코      | 그물코 | 명     | =그물코<표준>                             | 그때는 {그물코가} 굉장히 컸거든요, 그물코 가. 지금은 그물코가 싸끔해, 그렇게 싸를 말리잖아   |  | 고창완   |       |       |        |        |        |        |        | 0 |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 도구  | 그물   | 망창   | 유자망   | 유자망   | 유자망      | 유자망 | 명     | 유자망                                  | =유질그물, 어망의 하나, 배와 함께 떠서 낚는 고등어를 그물로 많이 잡고 그랬는디 다니는 그물로서 물고기가 그물코에 걸러지거든 {유자망들이} 고등어를 많이 잡아오지거나 그물에 감싸이게 하는 것이다.   |  | 고창완   |       |       |        |        |        |        |        | 0 |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 도구  | 배    | 망창   | 북두선   | 북두선   | 북두선      | 북두선 | 명     | 배가 뚝뚝 소리를 내며 가는 작은 배. 발 동선의 다른 이름이다. | 영감님은 또 팔팔한 거 {북두선} 사서 씨가 조 주배만 안 해왔지 상에배고 뒤이고 다 해왔어 =뚝뚝이.   |  | 김옥섭   |       |       |        |        |        |        |        | 0 |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 도구  | 배    | 망창   | 조깃배   | 조깃배   | 조깃배      | 조깃배 | 명     | 조깃배                                  | 조깃배 전문적으로 잡는 배.   | 영감님은 또 팔팔한 거 뚝뚝 사서 씨가 {조 깃배만} 안 해왔지 상에배고 뒤이고 다 해왔어 =뚝뚝이.   | 김옥섭   |       |       |        |        |        |        | *      |   |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 도구  | 배    | 망창   | 조깃배   | 조깃배   | 조깃배      | 조깃배 | 명     | 조깃배                                  | 조깃배 전문적으로 잡는 배.   | 그때는 계속 조기만 뒤했지, 인자 {조깃배} 타고, 인자 철에 따라서 뽕에는 저 우게 언평도 그쪽으로 막 다니고, 흑산도로 막 다니고 철에 따라서 하고 겨울철 뚝뚝은 이런 데 방어 같은 거 삼지 같은 거, 그때는 뒤 그물도, 그물로 막 잡는 거조 댐. | 고창완   |       |       |        |        |        |        | 0      |   |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 도구  | 배    | 망창   | 전마    | 전마    | 전마선      | 전마  | 명     | 전마선.                                 | {전마}  | =전마, 뽕마.   | 완용순   |       |       |        |        |        |        | *      |   |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 도구  | 배    | 상태   | 마이골   | 마이골   | 마이골      | 마이골 | 명     | =만선<표준>어 [2].                        | {마이골이라고} 배 한 선, 배 잔뜩 실은 것을 {마이골이라고} 한 거라/한번씩 조기 실고 마이 골 실고 오다가 파선되려고.   |  | 고창완   |       |       |        |        |        |        | *      |   |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 도구  | 배    | 부분망창 | 닷     | 닷     | 닷        | 닷   | 명     | =닷<표준>                               | 항해 할다가 들어오다가 사고 나뉘는 {닷을} 낚아 댐.  |  | 고창완   |       |       |        |        |        |        | *      |   |

1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류     | 중분류 | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 원표제어<br>표준어 | 올림말 | 발음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이   | 용례   | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단<br>정보<br>시간 | 영단<br>정보<br>음장 | 표준국어<br>사전<br>등재여부 |
|-------|---------|-----|------|------|-------|-------|-------------|-----|-------|------|---|--|------|-------|-------|----------------|----------------|--------------------|
| 어촌생활어 | 조기잡이 도구 | 배   | 부분명칭 |      | 배     | 배     | 배           | 배   | 명     |      | 배를 앞부분으로 표현한 것.   | 배를 {영카}.   |      |       |       |                |                | *                  |
| 어촌생활어 | 조기잡이 도구 | 배   | 명칭   |      | 배     | 배     | 배           | 배   | 명     |      | 추자도에서 발동신을 일컫는 말.   | 배보고 {발동기} 들어온다.  |      |       |       |                |                | *                  |
| 어촌생활어 | 조기잡이 도구 | 배   | 명칭   |      | 배     | 배     | 배           | 배   | 명     |      | 배대에서 물고기때가 지나가는 길목에 처져 그물 조꼬만 한 심 톨 크라스, 심 톨라스 놓아 고기를 잡는 데 쓰는 그물인 자양배라고 {자양배라고} 하거든요. { 자양배라고}를 싣고 다니는 배. |  |      |       |       |                |                | *                  |
| 어촌생활어 | 조기잡이 도구 | 배   | 부분명칭 |      | 배     | 배     | 배           | 배   | 명     |      | =화덕.<표준>  | 배 밥에 먹는 디 {하덕}.  |      |       |       |                |                | *                  |
| 어촌생활어 | 조기잡이 도구 | 배   | 명칭   |      | 배     | 배     | 배           | 배   | 명     |      | =앵크.<표준> 1. 앵크를 앞부분식으로 발음한 것이다.   | 그놈을 그때만 해도 꺾미를 흑산도 그 그 어떤 집에 가서 그 고기를 막 그냥 건질때가지고 그놈 {앵크에다} 저장하고 그랬어요.                       |      |       |       |                | *              |                    |
| 어촌생활어 | 조기잡이 상태 | 행위  |      |      | 행위    | 행위    | 행위          | 행위  | 동     |      | 흑산나 미생물의 작용에 의하여 발효된 것, 즉 낱을 잘 익게 한다.   | 지금으로 꺾미하는 데는 소금을 다 녹여가지고, 예 그 물에 조기를 담근다가 옛 시간 속성시켜 가지고 말려, 그렇게 말린 놈을 {유어} 튀어가지고 다 끓여놓고 그러죠. |      |       |       |                | 0              |                    |
| 어촌생활어 | 조기잡이 행위 | 행위  |      |      | 행위    | 행위    | 행위          | 행위  | 동     |      | =역다.<표준>[1].  | 지금으로 꺾미하는 데는 소금을 다 녹여가지고, 예 그 물에 조기를 담근다가 옛 시간 속성시켜 가지고 말려, 그렇게 말린 놈을 {유어} 튀어가지고 다 끓여놓고 그러죠. |      |       |       |                | 0              |                    |
| 어촌생활어 | 조기잡이 행위 | 행위  |      |      | 행위    | 행위    | 행위          | 행위  | 동     |      | =끓여놓다.<표준>  | 지금으로 꺾미하는 데는 소금을 다 녹여가지고, 예 그 물에 조기를 담근다가 옛 시간 속성시켜 가지고 말려, 그렇게 말린 놈을 {유어} 튀어가지고 다 끓여놓고 그러죠. |      |       |       |                | *              |                    |
| 어촌생활어 | 조기잡이 행위 | 행위  |      |      | 행위    | 행위    | 행위          | 행위  | 동     |      | =간하다.<표준> 이[2].   | 그놈을 그때만 해도 꺾미를 흑산도 그 그 어떤 집에 가서 그 고기를 막 그냥 {간질해가지고} 그냥 앵크에다 저장하고 그랬어요.                       |      |       |       |                | *              |                    |
| 어촌생활어 | 조기잡이 행위 | 행위  |      |      | 행위    | 행위    | 행위          | 행위  | 동     |      | =끓이다.<표준>   | 그때 붓조기라고 말이 이따구 쪼지, 끓여가지고, 그러머는 소금을 얼마 놓는지 그것을 한 달 두 달 끓여가지고 {말려}.                           |      |       |       |                | 0              |                    |
| 어촌생활어 | 조기잡이 행위 | 행위  |      |      | 행위    | 행위    | 행위          | 행위  | 동     |      | =말리다.<표준> 03.   | 그때 붓조기라고 말이 이따구 쪼지, 끓여가지고, 그러머는 소금을 얼마 놓는지 그것을 한 달 두 달 끓여가지고 {말려}.                           |      |       |       |                | 0              |                    |
| 어촌생활어 | 조기잡이 행위 | 행위  |      |      | 행위    | 행위    | 행위          | 행위  | 동     |      | =뜨다.<표준> 이[1].  | 조기가 이뻐이 그물에 막 멎어가지고 그물 {든디나까요}, 얼마나 쳐 걸렸는가, 그정 장아오른 흑산도 가서 팔고.                               |      |       |       |                | 0              |                    |

1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류  | 중분류   | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 원표제어 표준어    | 올림말         | 발음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이                          | 용례   | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준어 |
|-------|------|-------|------|------|-------|-------|-------------|-------------|-------|------|------------------------------|--|------|-------|-------|--------|--------|--------|-----|
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 어로 행위 | 상태   |      |       |       | 갈리다         | 갈리다         | 동     |      | =갈리다.<표준>이[10].              | 조기가 이빠이 그물에 딱 맞아가지고 그물 뜯는다니까요. 얼마나 저(잡았는가). 그정 상이오든은 특산도 가서 팔고.                          | 고창완  |       |       |        |        |        | 0   |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 어로 행위 | 행위   |      |       |       | 당기다         | 당기다         | 동     |      | =당기다.<표준>이[2][2].            | 그때는 그냥 그물 딱 끌어놓고 손으로 {떨어져야},   | 고창완  |       |       |        |        |        | *   |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 어로 행위 | 행위   |      |       |       | 끌어올라다       | 끌어올라다       | 동     |      | 고기를 잡기 위해서 바다 밑으로 그물을 끌어올려야. | 그때는 그냥 그물 딱 끌어놓고 손으로 {떨어져야},   | 고창완  |       |       |        |        |        | *   |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 어로 행위 | 행위   |      |       |       | 심다          | 심다          | 동     |      | =심다.                         | 그물을 많이 만들어 한 번 복이고 이번 복이고 많이 만들어 배에다 {실고} 다녀야 됴요.  | 고창완  |       |       |        |        |        | 0   |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 어로 행위 | 행위   |      |       |       | 계기 따다       | 계기 따다       | 구     |      | 그물에 걸린 조기 따위의 고기를 따다.        | 요새는 조기배가 그런 일이 없는데. 동지신날에는 날새도들 합니다. 이년 식구가 아. 멧게든은 반개 다 가져 가지 {해기 따주고}반잔도 주고 그렇게 합니다.   | 김옥섭  |       |       |        |        |        | *   |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 음식    | 맛    |      |       |       | 편편하다        | 편편하다        | 형     |      | 편편하다.                        | {홍새끼조기는} 광다리만 하는데 {색깔한} 거랑.  | 고창완  |       |       |        |        |        | *   |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 음식    | 명칭   |      |       |       | 조구매운탕       | 조구매운탕       | 명     |      | 조기를 넣어 끓인 매운탕.               | 조구는 매운탕이나 꾸워 먹고. {조구매운탕이랑고},   | 고창완  |       |       |        |        |        | *   |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 음식    | 명칭   |      |       |       | 조기젓갈        | 조기젓갈        | 명     |      | =조기젓.<표준>                    | 그때는 {조기젓갈} 담근 맛이지.   | 고창완  |       |       |        |        |        | *   |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 음식    | 명칭   |      |       |       | 광다리젓, 광다리젓갈 | 광다리젓, 광다리젓갈 | 명     |      | 저장한 조기로 담근 젓갈.               | 그때는 막 {광다리젓이야}, 옛날은 그렇게 했거든. 광다리는 조구 새끼 이만한만한 거 잔잔한 거.                                   | 고창완  |       |       |        |        |        | *   |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 음식    | 명칭   |      |       |       | 조구젓갈        | 조구젓갈        | 명     |      | =조기젓. 조기로 담근 젓갈.             | {조구젓갈이야} 잘 맛이지.  | 김옥섭  |       |       |        |        |        | *   |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 음식    | 명칭   |      |       |       | 조기젓         | 조기젓         | 명     |      | =조기젓.<표준>                    | 우리는 {조구젓} 먹고 싶어도 못 먹어요. 잡지 못하니까.   | 김옥섭  |       |       |        |        |        | *   |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 음식    | 명칭   |      |       |       | 조구구이        | 조구구이        | 명     |      | 조기를 볶아 구운 음식.                | 조구 볶에 썬 {조구구이도} 먹어요.   | 이장자  |       |       |        |        |        | *   |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 음식    | 상태   |      |       |       | 씩다          | 씩다          | 동     |      | =씩다 [3].<표준>                 | 조기젓갈 엄청 소금 많이 먹어. 그래서 막 속 장사캐가지고 안. 불에 못 먹어요. 그것은 {씩이야} 돼. {씩이야} 돼. 그러든 몸새 말으면 구수한 냄새 나. | 고창완  |       |       |        |        |        | *   |



1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류      | 중분류 | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 원표제어<br>표준어 | 올림말  | 발음 정보 | 통사정보   | 뜻풀이 | 용례  | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단<br>정보<br>시간 | 영단<br>정보<br>음장 | 표준어<br>사전<br>등재여부 |
|-------|----------|-----|------|------|-------|-------|-------------|------|-------|--|-----|---|------|-------|-------|----------------|----------------|-------------------|
| 어촌생활어 | 조기잡이·조기  | 종류  | 종류   |      | 명     | 명     | 굴비          | 굴비   | 명     | =굴비.<표준>   |     | 그놈을 그때만 해도 {굴비를} 훔치기도 그 이 반상에 가서 그 고기를 막 그냥 간헐하게지고 그냥 망고에도 저장하고 그랬어요./그 조기가 영토 갖고 하니 저 어디 범성포로. 영광 범성포 로 가서 {굴비로} 들어가지. | 고장완  |       |       |                |                | 0                 |
| 어촌생활어 | 조기잡이·조기  | 종류  | 범조기  |      | 명     | 명     | 범           | 범    | 명     | 범에 잡히는 조기를 통칭하는 이름.  |     | 그때 {범조기다고} 말이 이따구 있지. 길어가 지고. 그러면은 소금을 얼마 놓는지 그것을 한 달 두 달 절여가지고 말려.   | 고장완  |       |       |                |                | *                 |
| 어촌생활어 | 조기잡이·조기  | 종류  | 백조구  |      | 명     | 명     | 백조구         | 백조구  | 명     | 색깔이 하얀 빛을 띠는 조기.   |     | 조구도 백조구 있고 노랑조구 그것이 {백조구}는 사 잡수지 마세요. 맛이 없어요.   | 김옥섭  |       |       |                |                | *                 |
| 어촌생활어 | 조기잡이·조기  | 종류  | 노랑조구 |      | 명     | 명     | 노랑조구        | 노랑조구 | 명     | 색깔이 노르스름한 빛을 띠는 조기.  |     | 조구도 백조구 있고 {노랑조구} 그것이 백조구는 사 잡수지 마세요. 맛이 없어요.   | 김옥섭  |       |       |                |                | *                 |
| 어촌생활어 | 조기잡이·조기  | 종류  | 파지   |      | 명     | 명     | 파지          | 파지   | 명     | 조기 가운데 머리가 잘리거나 한 은런지라도) 이 대가리 떨어진 거라도 잘랐던 거 하지 못한 것을 일컫는 말. |     | 이 추자 조기는 우리 여기 범상에 그져 뭐 {파지} 대가리 떨어진 거라도 잘랐던 거 때면 좌우양간에 썬서 놓으면은 또근근할 때 썬놓으면 맛있다고 잘 먹어. 잘 먹어.                            | 고장완  |       |       |                |                | 0                 |
| 어촌생활어 | 조기잡이·조기  | 종류  | 황조기  |      | 명     | 명     | 황조기         | 황조기  | 명     | 노란빛을 띠는 조기.  |     | 백조기 있고, 황조기, {황조기}.   | 원용순  |       |       |                |                | 0                 |
| 어촌생활어 | 조기잡이·조기  | 종류  | 백조기  |      | 명     | 명     | 백조기         | 백조기  | 명     | 조기 가운데 흰 빛을 띠는 조기.   |     | {백조기} 있고, 황조기, 황조기.   | 원용순  |       |       |                |                | *                 |
| 어촌생활어 | 조기잡이·조기  | 종류  | 참조기  |      | 명     | 명     | 참조기         | 참조기  | 명     | =참조기.<표준>  |     | 백조기 있고, {참조기}, 황조기.   | 원용순  |       |       |                |                | 0                 |
| 어촌생활어 | 조기잡이·조기  | 종류  | 황치   |      | 명     | 명     | 황치          | 황치   | 명     | 조기 가운데 잔 눈을 일컫는 말.   |     | {황치} 참고 조구는 이렇게 굵고, 조구도 옛날에는 여간 굵습니다.   | 김옥섭  |       |       |                |                | *                 |
| 어촌생활어 | 조기잡이·조기  | 행위  | 해장질  |      | 명     | 명     | 해장질         | 해장질  | 명     | 방 따위의 하드레일 하는 사람의 노동.  |     | 그때 연평도 갈 때는 반해주고 {해장질하고}.   | 고장완  |       |       |                |                | *                 |
| 어촌생활어 | 조기잡이·행위자 | 명칭  | 해장   |      | 명     | 명     | 해장          | 해장   | 명     | 배에서 하드레 일을 하는 사람.  |     | 배에서 인자 저 벗신원들 아들이 열이 그 {해장}이 말해서 다 바치고 그랬죠.   | 고장완  |       |       |                |                | *                 |
| 어촌생활어 | 조기잡이·행위자 | 명칭  | 벗신원  |      | 명     | 명     | 벗신원         | 벗신원  | 명     | =신원.<표준> 06.   |     | 배에서 인자 저 {벗신원들} 아들이 열이 그 {해장}이 말해서 다 바치고 그랬죠.   | 고장완  |       |       |                |                | *                 |

1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류  | 중분류 | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 원표제어 표준어 | 올림말  | 발음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이   | 용례  | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준어 사전 등재여부 |
|-------|------|-----|------|------|-------|-------|----------|------|-------|------|---|---|------|-------|-------|--------|--------|--------|-------------|
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 행위자 | 명칭   |      | 상장    | 상장    | 상장       | 상장   | 명     |      | =선장<표준>06.  | 요즘에는 배선주가 {선장}하고 다 그래요.   |      | 고창완   |       |        |        |        | 0           |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 행위자 | 명칭   |      | 사공    | 사공    | 사공       | 사공   | 명     |      | =사공<표준>06.  | 우리가 알기로는 치 짐은 사공은 {사공이고.}   |      | 고창완   |       |        |        |        | 0           |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 행위자 | 명칭   |      | 사무장   | 사무장   | 사무장      | 사무장  | 명     |      | 조기배를 부릴 때 사무 일을 하는 사람.  | 돈 선원들이 얼마 말라 말라 하면 장부 적어놓고 {사무장이} 돈 얼마 주고 그렇게.  |      | 고창완   |       |        |        |        | 0           |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 행위자 | 명칭   |      | 이탈사공  | 이탈사공  | 이탈사공     | 이탈사공 | 명     |      | =이탈사공.  | {이탈사공이란} 것은 이, 이 정대를 들고 배에서 항, 배에서 항 아들이요. 치 장은 사공하고 이, 그러므로 막 예치 영어나는 동대를, 풀싸진 것을 등대때 풀 따라서 들은은 이 어구 막는 거 있어요. |      | 고창완   |       |        |        |        | *           |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 행위자 | 명칭   |      | 선원    | 선원    | 선원       | 선원   | 서년    |      | =선원<표준>06.  | 돈 {선원들이} 얼마 말라 말라 하면 장부 적어놓고 사무장이 돈 얼마 주고 그렇게.  |      | 고창완   |       |        |        |        | 0           |
| 어촌생활어 | 조기잡이 | 행위자 | 명칭   |      | 배선주   | 배선주   | 배선주      | 배선주  | 명     |      | =선주<표준>06.  | 요즘에는 {배선주가} 선장하고 다 그래요.   |      | 고창완   |       |        |        |        | *           |
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 도구  | 명칭   |      | 선망    | 선망    | 선망       | 선망   | 명     |      | =두릿그물.  | {선망은} 배 두 개가 양쪽에서 끌고 가는 거예요. 그물을 끌고 가는 거 {선망}. 이렇게 해서 삼치를 잡는 거가 있고.   |      | 원용순   |       |        |        |        | 0           |
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 도구  | 명칭   |      | 삼치그물  | 삼치그물  | 삼치그물     | 삼치그물 | 명     |      | 삼치를 잡을 때 사용하는 그물.   | 삼치 그지에는 그물로 많이 잡아요. 떠 다니는 족다갔다 인기. {삼치그물} 한 오백, 이백, 삼백, 백, 삼백, 그물이 그것은 {삼치그물}이라, 그것은 풀에 안 끌어앉아요.                |      | 고창완   |       |        |        |        | *           |
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 도구  | 명칭   |      | 삼치그물  | 삼치그물  | 삼치그물     | 삼치그물 | 명     |      | 삼치잡이를 할 때 바다 밑에 가라앉지 않는 삼치그물 한 오백, 이백, 삼백, 백, 삼백, 그물이 그것은 {삼치그물}이라, 그것은 풀에 안 끌어앉아요. | 삼치 그지에는 그물로 많이 잡아요. 떠 다니는 족다갔다 인기. {삼치그물} 한 오백, 이백, 삼백, 백, 삼백, 그물이 그것은 {삼치그물}이라, 그것은 풀에 안 끌어앉아요.                |      | 고창완   |       |        |        |        | *           |
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 도구  | 명칭   |      | 삼치바늘  | 삼치바늘  | 삼치바늘     | 삼치바늘 | 명     |      | 삼치잡이를 낚을 때 쓰는 낚시.   | 삼치잡이는 주로 낚시로. 인제 낚시로 {삼치바늘} 줄 일 미타, 한 이 미타 선에 바늘 한 켤레를 달아요.   |      | 고창완   |       |        |        |        | *           |
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 도구  | 명칭   |      | 이빨술이  | 이빨술이  | 이빨술이     | 이빨술이 | 명     |      | 채누시를 일꾼어로 표현할 말.  | 지금 채누기라 많이 하죠. 지금 채누기 낚시배라 하는데. 이것은 채누기 낚시라 하고 지금 채누기라 하고 지금 현재는, 그때는 이빨술이 낚시배라 그랬죠. {이빨술이}. 옛날말로. {이빨술이}.      |      | 고창완   |       |        |        |        | *           |

1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류  | 중분류 | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 원표제어<br>표준어 | 올림말  | 발음 정보 | 통사정보                                      | 뜻풀이   | 용례                                      | 기타정보   | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어<br>정보<br>영단어<br>시간 | 영단어<br>정보<br>영단어<br>음성 | 표준어<br>사전<br>등재여부 |
|-------|------|-----|------|------|-------|-------|-------------|------|-------|---|---|---|--|-------|-------|------------------------|------------------------|-------------------|
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 도구  | 부시   | 명칭   |       |       |             | 공갈부시 | 공갈낙제  | 명   | 인조로 만든 미끼.  | {공갈부시보고} 인조이끼 보고 그 멸친 줄 알<br>고 처먹어 고기가. |  | 고창완   |       |                        |                        | *                 |
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 도구  | 부시   | 부분명칭 |       |       |             | 애리짱  | 명     | =애리짱을 일본어식으로 표현한 말.                       |   | 지금은 무절로 많이 하는데 옛날은 {애리짱이<br>라} 해요.      | 고창완  |       |       |                        |                        | *                 |
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 도구  | 부시줄  | 부분명칭 |       |       |             | 외아줄  | 명     | 부시바늘을 꿰는 목줄과 연결하는 부시줄.<br>본줄을 일본어로 표현한 것. | 부시줄은 {외아줄을} 한 뼚 뻐나 짙어<br>넣어가지고 배가 가면서 꼬여요.  | 고창완                                     |  |       |       |                        |                        | *                 |
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 도구  | 부시줄  | 부분명칭 |       |       | 아릿줄         | 아릿줄  | 명     | =아릿줄.                                     | 부시줄은 {아릿줄} 이제 후수로, 애리짱이 후<br>수로 애 이신 줄, 본줄이 옥신오줄, 옥신오<br>반 애, 그래야 인자 바늘이 맞거든요, 본줄이<br>한 옥신오호나 되고 목줄이 한 이심요. 그렇게<br>해서 인자 인조이끼 달아가지요./   | 고창완                                     |  |       |       |                        |                        | 0                 |
|       | 삼치잡이 | 도구  | 부시줄  | 명칭   |       |       | 부시줄         | 줄    | 명     | =부시줄<표준>                                  | 줄타, {줄} 강은 따라 그래요.  |   | 부시줄은 애리줄이 이제 후수로, 애리짱이 후<br>수로 애 이신 줄, 본줄이 옥신오줄, 옥신오<br>반 애, 그래야 인자 바늘이 맞거든요, 본줄이<br>한 옥신오호나 되고 {목줄이} 한 이심요. 그<br>렇게 해서 인자 인조이끼 달아가지요. | 부시줄   |       |                        |                        | *                 |
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 도구  | 부시줄  | 부분명칭 |       |       |             | 본줄   | 명     | 부시바늘을 꿰는 목줄과 연결하는 부시줄.<br>본줄.             | 부시줄은 애리줄이 이제 후수로, 애리짱이 후<br>수로 애 이신 줄, 본줄이 옥신오줄, 옥신오<br>반 애, 그래야 인자 바늘이 맞거든요, 본줄이<br>한 옥신오호나 되고 {목줄이} 한 이심요. 그<br>렇게 해서 인자 인조이끼 달아가지요.  | 고창완                                     |  |       |       |                        |                        | *                 |
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 도구  | 부시줄  | 부분명칭 |       |       |             | 목줄   | 명     | 부시줄과 부시바늘을 연결해주는 줄을 추<br>지도에서 이르는 말.      | 부시줄은 애리줄이 이제 후수로, 애리짱이 후<br>수로 애 이신 줄, 본줄이 옥신오줄, 옥신오<br>반 애, 그래야 인자 바늘이 맞거든요, 본줄이<br>한 옥신오호나 되고 {목줄이} 한 이심요. 그<br>렇게 해서 인자 인조이끼 달아가지요./ | 고창완                                     |  |       |       |                        |                        | 0                 |
|       | 삼치잡이 | 도구  | 부시줄  | 부분명칭 |       |       | 별이줄         | 목줄   | 명     | 부시줄과 부시바늘을 연결해주는 줄을 추<br>지도에서 이르는 말.      | 부시줄은 애리줄이 이제 후수로, 애리짱이 후<br>수로 애 이신 줄, 본줄이 옥신오줄, 옥신오<br>반 애, 그래야 인자 바늘이 맞거든요, 본줄이<br>한 옥신오호나 되고 {목줄이} 한 이심요. 그<br>렇게 해서 인자 인조이끼 달아가지요./ | 고창완                                     |  |       |       |                        |                        | *                 |
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 도구  | 미끼   | 명칭   |       |       |             | 인조이끼 | 명     | 인조로 만든 미끼.                                | 부시줄은 애리줄이 이제 후수로, 애리짱이 후<br>수로 애 이신 줄, 본줄이 옥신오줄, 옥신오<br>반 애, 그래야 인자 바늘이 맞거든요, 본줄이<br>한 옥신오호나 되고 목줄이 한 이심요. 그렇게<br>해서 인자 {인조이끼} 달아가지요./  | 고창완                                     |  |       |       |                        |                        | *                 |
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 도구  | 미끼   | 명칭   |       |       | 미끼          | 나끼   | 명     | =미끼<표준>이.                                 | 그뻐 {나끼라} 많이 하는데 여기 이끼이라 하<br>거든요.   | 고창완                                     |  |       |       |                        |                        | *                 |
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 도구  | 미끼   | 명칭   |       |       | 미끼          | 이끼   | 명     | =미끼<표준>이.                                 | 그뻐 나끼라 많이 하는데 여기 {이끼라} 하<br>거든요.  | 고창완                                     |  |       |       |                        |                        | 0                 |



1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류  | 중분류 | 소분류1    | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 원표제어<br>표준어 | 올림말    | 발음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이               | 용례  | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단<br>정보<br>시간 | 영단<br>정보<br>음장 | 표준국어<br>사전<br>등재여부 |   |
|-------|------|-----|---------|------|-------|-------|-------------|--------|-------|------|-------------------|---|------|-------|-------|----------------|----------------|--------------------|---|
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 음식  | 명칭      |      |       |       |             | 삼치죽    | 명     |      | 삼치를 볶아서 끓인 죽.     | {삼치죽} 외입니다. 물 팔팔 끓여가지고요 삼치 볶아내고 배반 막 틀어내고 찜 냄비 죽 췌 놓으면요 밑에 그렇게 맛 좋습니다.  |      |       |       |                |                | *                  |   |
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 음식  | 명칭      |      |       |       |             | 삼치구이   | 명     |      | 삼치를 볶아 구운 음식.     | 삼치는 저 껍데 먹고 구이, {삼치구이}. 그러니까 이게 식으로 조금 해가지고 뼈 말려가지고, 삼치는 말릴수록 더 맛 좋아요.  |      |       |       |                |                |                    | 0 |
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 음식  | 상태      |      |       |       | 꼬투꼬투하다      | 꼬투꼬투하다 |       |      | 끓기가 없어 굳은 느낌이 나다. | 삼치는 말릴수록 더 맛 좋아요. 두만 내 가지고 삼짱 끓을 막 말척 가지고, 항 이틀 말려, 삼인<표준>에는 꼬투하다가 복한어로 올 정도 말려야 해요. {꼬투꼬투하다} 짬도 좋고 맛도 좋아요.   |      |       |       |                |                |                    | * |
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 음식  | 소리<br>휘 |      |       |       | 끓이다         | 끓이다    | 명     |      | =끓이다.<표준>이 [1]    | 삼치 무하고 {깨리} 먹어도 맛 좋고.   |      |       |       |                |                |                    | * |
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 음식  | 소리<br>휘 |      |       |       | 찌다          | 찌다     | 동     |      | =찌다.<표준>05.       | 꼬투꼬투하니 {찌도} 좋고 께도 좋고.   |      |       |       |                |                |                    | 0 |
| 어촌생활어 | 삼치잡이 | 크기  | 상태      |      |       |       | 쪼꼬말다        | 쪼꼬말다   | 형     |      | =쪼꼬말다.<표준>        | 삼치 큰 거 한 마리에, 또 삼키로 나란 것도 있고, 밑 키로 나란 거 있고, 고서라고 또 {쪼꼬말} 거 있어요.   |      |       |       |                |                |                    | * |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 그물      |      |       |       | 그물          | 그물     | 명     |      | =그물.              | 복선에 그 자획들이 저 {구물음}, 저기 {구물} 말고 다니는 그 배가 있어요. 그걸 가지고 멸치 잡으면 배다에 거다가 멸치 잡이 일어나면 막 부릅니다. 북을 때리고 막 부드먼은 멸치 잡이 나오. |      |       |       |                |                |                    | * |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 그물      |      |       |       | 쟁그물         | 쟁그물    | 명     |      | 만실로 만든 그물.        | {쟁그물}. 그러니까 썰로 그러니까 면으로 만는 거요.  |      |       |       |                |                |                    | * |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 그물      |      |       |       | 어망          | 어망     | 명     |      | =어망<표준>           | 멸치잡이는 기구가 또 틀리죠. 기구가 예 틀린 거 하니 이제 멸치잡이 {어망} 막 있습니다.   |      |       |       |                |                |                    | 0 |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 배       |      |       |       | 행배          | 행배     | 명     |      | 멸치를 전문적으로 잡는 배.   | 추자는 여름에 멸치 어장이 줍니다. 멸치가; 먼 건 없고, {행배}가 풍선으로 다니는데, 노가 다섯 개 내지 여섯 개를 지어요.                                       |      |       |       |                |                |                    | * |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 배       |      |       |       | 풍선          | 풍선     | 명     |      | =풍선<표준>           | 추자는 여름에 멸치 어장이 줍니다. 멸치가; 먼 건 없고, 행배가 {풍선으로} 다니는데, 노가 다섯 개 내지 여섯 개를 지어요.                                       |      |       |       |                |                |                    | 0 |

1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류  | 중분류 | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 상세분류3 | 원표제어<br>표준어 | 올림말  | 발음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이  | 용례  | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단<br>정보<br>시간 | 영단<br>정보<br>음장 | 표준어<br>사전<br>등재여부 |   |
|-------|------|-----|------|------|-------|-------|-------|-------------|------|-------|------|--|---|------|-------|-------|----------------|----------------|-------------------|---|
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 배    | 도구   | 배     | 도구    | 송진    | 송진          | 송정   | 명     | 명    | =송진: 추자도에서 멸치잡이 할 때 물을 퍼두기 위해서 사용했던 연료.    | 멸치 잡으러 가는데 첩 지음 {송정} 같은 것도 가지고 불 피웠고, 나중에 카바이드 가지고 불을 켜가지고 열을 잡는데 평정합니다.  |      |       |       |                |                | *                 |   |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 배    | 도구   | 배     | 카바이드  | 카바이드  | 카바이드        | 카바이드 | 명     | 명    | =카바이드 <표준> 추자도에서 멸치잡이 할 때 물을 퍼올 때 사용하던 연료. | 멸치 잡으러 가는데 첩 지음 송정 같은 것도 가지고 불 피웠고, 나중에 {카바이드} 가지고 불을 켜가지고 열을 잡는데 평정합니다.  |      |       |       |                |                | 0                 |   |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 배    | 레칭   | 배     | 레칭    |       | 레칭          | 레칭   | 명     | 명    | 복선의 일종. 노를 여러 명이 젓는 큰 배의 이름이다.             | 강간 남포 같은 데서는 멸치잡이 배를 사러오는 사람도 있습니다. 그 배를 파는 사람도 있어요. 여기서 {레칭} 그런 배는 아주 큰 배예요. 풍선인데 엄청나게 그런 배가 오가지고 싹과 가는데 팔아서 가지고 가는 사람도 있고 |      |       |       |                |                | *                 |   |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 배    | 도구   | 배     | 어망    | 어망    | 어망          | 어망   | 명     | 명    | 초음파를 이용하여 물고기떼를 찾아내는 도구.                   | {어망}  |      |       |       |                |                |                   | 0 |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 배    | 도구   | 배     | 괘과리   | 괘과리   | 괘과리         | 괘과리  | 명     | 명    | =괘과리.                                      | 어오 어오 어야 어야 나온다 나온다 막 방망이 치고 막 {괘과리} 때리고 하면은 그 괘과리가 막 우로 우로 쫓카요.  |      |       |       |                |                |                   | 0 |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 배    | 도구   | 배     | 방망이   | 방망이   | 방망이         | 방망이  | 명     | 명    | =방망이 1.<표준>                                | 어오 어오 어야 어야 나온다 나온다 막 {방망이} 치고 막 {괘과리} 때리고 하면은 그 괘과리가 막 우로 우로 쫓카요.  |      |       |       |                |                |                   | 0 |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 배    | 도구   | 배     | 질대    | 질대    | 질대          | 질대   | 명     | 명    | 멸치를 잡는 그물인 쇠대의 손잡이.                        | 이물사공이란 것은 이, 이 {질대} 들고 배에서 항, 배에서 질 어텐어요. 저 짐은 사랑하고이, 어. 그러는 막 멸치 일어나는 등대를, 풀 썰진 것을 등등데 풀 따라서 들은은 이 어구 막 든 거 있어요.           |      |       |       |                |                |                   | 0 |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 배    | 도구   | 배     | 등대    | 등대    | 등대          | 등대   | 명     | 명    | 멸치를 유인하는 등불.                               | 이물사공이란 것은 이, 이 {질대} 들고 배에서 항, 배에서 질 어텐어요. 저 짐은 사랑하고이, 그러는 막 멸치 일어나는 {등대}, 풀 썰진 것을 {등등데} 풀 따라서 들은은 이 어구 막 든 거 있어요.           |      |       |       |                |                |                   | * |

1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류  | 중분류 | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 원표제어<br>표준어 | 올림말 | 발음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이   | 용례  | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단<br>정보<br>시간 | 영단<br>정보<br>음장 | 표준국어<br>사전<br>등재여부 |
|-------|------|-----|------|------|-------|-------|-------------|-----|-------|------|---|---|------|-------|-------|----------------|----------------|--------------------|
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 도구   | 도구   | 부분명칭  | 2     | 셋대          | 셋대  | 명     |      | 멸치를 잡기 위해서 동그렇게 크게 만든 도구. 그러므로 배가 크고, 고를 많이 넣어 놓아서 동그렇게 크게 만든 도구. 그러므로 배가 크고, 고를 많이 넣어 놓아서 동그렇게 크게 만든 도구. | {셋대라고} 그중 많이 먹었어요. 그중 딱 하나가 없었어요. {셋대}에 찢어진 고를 많이 넣어 놓아서 동그렇게 크게 만든 도구. 그러므로 배가 크고, 고를 많이 넣어 놓아서 동그렇게 크게 만든 도구. |      | 고창완   |       |                |                | 0                  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 도구   | 도구   | 속배지   |       | 속배지         | 속배지 | 명     |      | 그물망에 걸린 멸치를 배에다 옮길 때 사용하는 도구.   | {속배지로} 배에다 싣고.  |      | 고창완   |       |                |                | *                  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 용선   | 용선   | 부분명칭  | 1     | 돛           | 돛   | 명     |      | =돛.   | {돛을} 다 만들어요. 돛 배가 두꺼워요. 다 인자 귀해버다가 이돛돛은 꼬박한 거 가운데 돛 가운데 돛은 조금 작고, 또 꼬불돛은 크고, 꼬불돛은 커요. 아 배가 씨게 나가지.              |      | 김옥섭   |       |                |                | 0                  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 용선   | 용선   | 부분명칭  |       | 꼬불돛         | 꼬불돛 | 명     |      | 그물에 다는 돛.   | 돛을 다 만들어요. 돛 배가 두꺼워요. 다 인자 귀해버다가 이돛돛은 꼬박한 거 가운데 돛은 조금 작고, 또 {꼬불돛은} 크고, 꼬불돛은 커요. 배가 씨게 나가지.                      |      | 김옥섭   |       |                |                | *                  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 용선   | 용선   | 부분명칭  |       | 이물돛         | 이물돛 | 명     |      | 이물에 다는 돛.   | 돛을 다 만들어요. 돛 배가 두꺼워요. 다 인자 귀해버다가 {이물돛은} 꼬박한 거 가운데 돛은 조금 작고, 또 꼬불돛은 크고, 꼬불돛은 커요. 배가 씨게 나가지.                      |      | 김옥섭   |       |                |                | *                  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 용선   | 용선   | 부분명칭  |       | 아웃돛         | 아웃돛 | 명     |      | 용선의 가운데에 다는 돛.  | {아웃돛} 달라라.  |      | 김옥섭   |       |                |                | *                  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 용선   | 용선   | 부분명칭  |       | 돛대          | 돛대  | 명     |      | =돛대.<표준>  | {돛대도} 신이여.  |      | 김옥섭   |       |                |                | 0                  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 노    | 노    | 명칭    |       | 노           | 노   | 명     |      | =노.   | 멸노 하노 걸노 {노가} 씨 게 거든.   |      | 박철용   |       |                |                | 0                  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 노    | 노    | 명칭    |       | 멸노          | 멸노  | 명     |      | 배의 뒤쪽인 고물에서 짓는 노.   | 재일 앞에 짓는 게 {멸노다} 했나.  |      | 박철용   |       |                |                | *                  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 노    | 노    | 명칭    |       | 하노          | 하노  | 명     |      | 배뒤 두쪽에서 짓는 멸노 앞에서 짓는 노. 그 다음은 두 번째 하는 사람은 {하노}  |   | 박철용  |       |       |                |                | *                  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 노    | 노    | 명칭    |       | 걸노          | 걸노  | 명     |      | 배의 치 옆의 하노 앞에서 짓는 노.  | 멸노 걸근센 사람이 그게 키 역할까지 하는 거니까. {걸노} 보초해 주는 거.   |      | 박철용   |       |                |                | *                  |

1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류  | 중분류 | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 원표제어 표준어 | 올림말  | 발음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이   | 용례   | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 시간 | 표준어 사전 등재여부 |
|-------|------|-----|------|------|-------|-------|----------|------|-------|------|---|--|------|-------|-------|--------|--------|-------------|
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 배    | 도구   | 배     | 도구    | 배        | 죽    | 명     |      | =죽.   | {죽을} 때리고 막 부르면은 썩이 끓여나오.   |      | 고창완   |       |        |        | 0           |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 배    | 봉선   | 부분명칭  |       | {이물}     | {이물} | 명     |      | =이물 01.<표준>. 배의 머리.                                   | {이물} 앞에 죽을 말하는 거죠. {산수} 쪽을. =산수.   |      | 김옥삼   |       |        |        | 0           |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 배    | 봉선   | 부분명칭  | 산수    | 산수       | 산수   | 명     |      | =산수 03.<표준>. 배의 머리.                                   | 이물 앞에 죽을 말하는 거죠. {산수} 쪽을. =이물.   |      | 김옥삼   |       |        |        | 0           |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 배    | 봉선   | 부분명칭  | 고물    | 고물       | 고물   | 명     |      | =고물. 추자도에서 배의 뒷부분을 가리키며 아버지가 {고물에서} 치 잡고 선풍하고 서이 는 말. |  |      | 김옥삼   |       |        |        | *           |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 배    | 봉선   | 부분명칭  | 키     | 키        | 키    | 명     |      | =키. 배의 방향을 조정하는 장치.                                   | 할아버지가 고물에서 {키} 잡고 선풍하고 서이 가 갔던가 들이 갔던가 참 모른다   |      | 김옥삼   |       |        |        | 0           |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 지장도구 | 명칭   |       |       | 행차동이     | 행차동이 | 명     |      | 행차점을 담아서 보관하는 동이.                                     | 그 행차동이 {행차동이} 보관하고, {장지} 이나 {해남}으로 우리 추자도 배가 문물고, {하리} 갈 때 {행차동이} 몇 개, {고물}이 몇 마리 해서 보내요.          |      | 원용순   |       |        |        | *           |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 지장도구 | 도구   |       | 드럼통   | 도라무통     | 도라무통 | 명     |      | =드럼통.   | 소금을 수혈에서 전부다 개인들 주민들 사가지고 {도라무통} 인부들 사가지고 멸치 소금 해 가지고 전부 저갈 다 도라무통에다 담죠. 옛날은 도라무통에 담았는데 지금은 {다라통}. |      | 고창완   |       |        |        | 0           |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 도구  | 지장도구 |      |       |       | 다라통      | 다라통  | 명     |      | 드럼통처럼 만든 플라스틱 용기. 대야를 원받아서으로 표현했다.                    | 소금을 수혈에서 전부다 개인들 주민들 사가지고 도라무통 인부들 사가지고 멸치 소금 해 가지고 전부 저갈 다 도라무통에다 담죠. 옛날은 도라무통에 담았는데 지금은 {다라통}.   |      | 고창완   |       |        |        | *           |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 멸치  | 명칭   |      |       | 멸치    | 멸치       | 멸치   | 명     |      | =멸치.<표준>  | 주로 추자도는 {멸치로} 많이 먹음 말고 멸치 죽을 많이 하지./   |      | 고창완   |       |        |        | 0           |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 멸치  | 명칭   |      |       | 멸치    | 멸치       | 멸치   | 명     |      | =멸치.<표준>  | 죽음에 산 사람은 {멸이} 안 난다. 해가지고 식이만 원 심심한 후에 샐는다. 난중에는 {멸이} 잔뜩 난게 우리는 육만 원에 샀어.                          |      | 최소녀   |       |        |        | 0           |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 멸치  | 명칭   |      |       | 멸치    | 멸치       | 멸치   | 명     |      | =멸치.<표준>  | 이요 아요, 아야 어야, 나운다 나운다 막 방망이치고 막 막 땡까리 때리고 하면은 그 {멸치}가 막 우로 우로 솟카요.                                 |      | 고창완   |       |        |        | *           |

1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류  | 중분류  | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 원표제어<br>표준어   | 올림말   | 발음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이  | 용례   | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단<br>정보<br>시간 | 영단<br>정보<br>음장 | 표준어<br>사전<br>등재여부 |
|-------|------|------|------|------|-------|-------|---|---|-------|------|--|--|------|-------|-------|----------------|----------------|-------------------|
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 멸치   | 종류   |      | 명     | 명     | 날 멸치.   | 생멸  |       |      | 날 멸치.  | {생멸} 그대로 말립니다. 좋은 거 신선한 거를 그대로 말려가지고 그걸 이제 짜가지고 후라이팬에다 이렇게 번창해가지고 기가 막힙니다.                                   |      | 원용순   |       |                |                | *                 |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 멸치   | 종류   |      | 명     | 명     | 멸치 가운데 큰 종류.  | 지거리   |       |      | 멸치 가운데 큰 종류.   | 볼멸이는 특특하니 고등어같이 생기고 {지거리}는 멸같이 생겼어도 좀 울중해. 살피고. 볼멸이 지거리 멸치 시 가지라.  |      | 김옥섭   |       |                |                | *                 |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 멸치   | 종류   |      | 명     | 명     | 멸치 모양이 고등어처럼 생긴 큰 종류의 멸치 이름.                                      | 볼멸이   |       |      | {볼멸이는} 특특하니 고등어같이 생기고 지거리는 멸같이 생겼어도 좀 울중해. 살피고. 볼도 {볼멸이}, 지거리, 멸치 시 가지라. |  | 김옥섭  |       |       |                | *              |                   |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 멸치   | 종류   |      | 명     | 명     | 추자도에서 멸치 가운데 큰 것을 일컫는 이름.   | 꼭새리   |       |      | 추자도에서 멸치 가운데 큰 것을 일컫는 {꼭새리}라고 하고 {꼭새리}에는 송사리의 잔남 방안으로 볼라 있음.             |  | 김옥섭  |       |       |                | *              |                   |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 민속   | 노래   |      | 명     | 명     | 멸치잡이 노래   | 멸치잡이 노래   |       |      | 멸치를 잡고 들어오면서 부르는 노래.   | {멸치잡이}고노래. "우리 배는 멸도 한 배 멸도 한 배 잡았는디 높은 배는 기남 외서 크게 앞에 띄어놔네." 그러고  |      | 김옥섭   |       |                | *              |                   |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 어도행위 | 상태   |      | 동     | 동     | 일어나다  | 일어나다  |       |      | 일어나다. 추자도에서 멸치때가 위로 치는 것을 표현하는 말이다.                                      | 멸치라 것은 볼 부고 학 {일어나는} 거라. 볼이 치고 학 {일어나면서} 딱박딱박 뛰어요. 비오듯기.   |      | 고창완   |       |                | 0              |                   |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 어도행위 | 상태   |      | 동     | 동     | 쫓구다   | 쫓구다   |       |      | =쫓구시다.<표준>   | 어오 어오, 어아 어아, 나온다 나온다 막 방망이 치고 막 뛰 땡까리 때리고 하면은 그 멸치가 막 우로 우로 {쫓카오}.  |      | 고창완   |       |                | *              |                   |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 어도행위 | 상태   |      | 구     | 구     | 멸이 일어나다   | 멸이 일어나다   |       |      | 멸치때가 나타난다.   | 혹선에 그 저희들이 저 구룡을 저기 구룡 당고 다니는 그 배가 있어요. 그걸 가지고 {멸이 일어나면은} 바다에 기다가 {멸이 일어나면} 막 뛰웁니다. 볼을 때리고 막 뛰드면은 {멸이 일어나요}. |      | 원용순   |       |                | *              |                   |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 어도행위 | 행위   |      | 감     | 감     | 어오 어오, 어아 어아, 나온다 나온다 막 방망이 치고 막 뛰 땡까리 때리고 하면은 그 멸치가 막 우로 우로 쫓카요. | 어오 어오, 어아 어아, 나온다 나온다 막 방망이 치고 막 뛰 땡까리 때리고 하면은 그 멸치가 막 우로 우로 쫓카요. |       |      |  |  | 고창완  |       |       | *              |                |                   |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식   | 멸치젓  | 멸새   | 명     | 명     | 베리내   | 베리내   |       |      | =베리내.<표준>  | 옛날 경진 방법으로 멸 젓갈 우리가 물로 가은 거기 새를 막 생으로 그렇게 먹고, 여기 사람들을 죽이게 {베리내} 나도 먹는다고 했어요.                                 |      | 최소너   |       |                | 0              |                   |

1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류  | 중분류 | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 상세분류3 | 원표제어 | 올림말 | 발음 정보 | 통사정보                | 뜻풀이   | 용례  | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 시간 | 영단어 음성 | 표준어 사전 | 표준어 동의어부 |  |
|-------|------|-----|------|------|-------|-------|-------|------|-----|-------|---------------------|---|---|------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|----------|--|
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 명칭   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓  | 멸치젓 | 멸치젓   | 명                   | =멸치젓.<표준>   | 주로 추자도는 멸치로 많이 먹음 당고(멸치젓을) 많이 하지.                                 |      |       |       |        |        |        |        | 0        |  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 명칭   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓  | 멸치젓 | 명     | =멸치젓.<표준>           | 원료가 싱거우면 먹지 못하고요. 고행내 나서 어찌든 {멸치젓} 짜게베끼 할 수 없어.                   |   |      |       |       |        |        |        | *      |          |  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 명칭   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓  | 멸치젓 | 명     | =멸치젓.<표준>           | {멸치젓} 상삼하니 맘인 것 도 맛이고.  |   |      |       |       |        |        |        | *      |          |  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 명칭   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓  | 멸치젓 | 명     | =고려내.<표준>           | 원료가 싱거우면 먹지 못하고요. {고려내} 나서 어찌든 멸치젓은 짜게베끼 할 수 없어.                  |   |      |       |       |        |        |        | 0      |          |  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 명칭   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓  | 멸치젓 | 명     | 멸치젓갈을 식혀서 먹으로 뽑은 장. |   | 주로 추자도는 멸치로 많이 {멸치} 당고 멸치젓을 많이 하지.                                |      |       |       |        |        |        |        | *        |  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 명칭   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓  | 멸치젓 | 명     | =짜다.<표준>            | 원료가 싱거우면 먹지 못하고요. 고려내 나서 어찌든 멸치젓은 {짜게베끼} 할 수 없어.                  |   |      |       |       |        |        |        | 0      |          |  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 명칭   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓  | 멸치젓 | 명     | =삼갈다.<표준>           | 원료가 {싱거우면} 먹지 못하고요. {고려내} 나서 어찌든 멸치젓은 짜게베끼 할 수 없어.                |   |      |       |       |        |        |        | 0      |          |  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 명칭   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓  | 멸치젓 | 명     | =삼삼하다.<표준>          | {삼삼하게} 저갈로 먹올라면 소금을 조깐 덜 볶아, 맛있어. 저갈로 먹올라면, 먹것으로 먹올라면 조깐 짜디해야 좋지. |   |      |       |       |        |        |        | 0      |          |  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 명칭   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓  | 멸치젓 | 명     | =볶다.<표준>            |   | 삼삼하게 저갈로 먹올라면 소금을 조깐 덜 {볶아}; 맛있어. 저갈로 먹올라면, 먹것으로 먹올라면 조깐 짜디해야 좋지. |      |       |       |        |        |        |        | 0        |  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 명칭   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓  | 멸치젓 | 명     | =끓이다 [1].           |   | 멸치로 미역국도 {꺼려} 먹고 오만 거 다 해둬야.                                      |      |       |       |        |        |        |        | *        |  |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 명칭   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓  | 멸치젓 | 명     | 멸치액젓을 넣고 간을 한 피림치.  |   | 멸치로 미역국도 꺼려 먹고 오만 거 다 해둬야. {피리나} 튀어나 다 해 먹지.                      |      |       |       |        |        |        |        | *        |  |

1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류  | 중분류 | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 상세분류3 | 원표제어<br>표준어 | 올림말 | 발음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이           | 용례  | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단<br>정보<br>시간 | 영단<br>정보<br>음장 | 표준어<br>사전<br>등재여부 |
|-------|------|-----|------|------|-------|-------|-------|-------------|-----|-------|------|---------------|-----|------|-------|-------|----------------|----------------|-------------------|
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 도구   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓         | 멸치젓 | 명     |      | =왕아리.<표준>     | 왕아리 |      | 최소녀   |       |                |                | 0                 |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 도구   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓         | 멸치젓 | 명     |      | =보자기.<표준> 02. |     |      | 최소녀   |       |                |                | 0                 |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 행위   | 젓다    | 젓다    | 젓다    | 젓다          | 젓다  | 동     |      | =젓다 [1].<표준>  |     |      | 최소녀   |       |                |                | *                 |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 상태   | 말갈다   | 말갈다   | 말갈다   | 말갈다         | 말갈다 | 형     |      | =말갈다[1].<표준>  |     |      | 최소녀   |       |                |                | 0                 |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 조리행위 | 뺨다    | 뺨다    | 뺨다    | 뺨다          | 뺨다  | 동     |      | =뺨다[2].       |     |      | 최소녀   |       |                |                | *                 |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 색깔   | 뺨갈다   | 뺨갈다   | 뺨갈다   | 뺨갈다         | 뺨갈다 | 형     |      | =뺨갈다.<표준>     |     |      | 최소녀   |       |                |                | 0                 |

1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류  | 중분류 | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 상세분류 | 원표제어<br>표준어 | 올림말 | 발음 정보 | 통사정보             | 뜻풀이      | 용례   | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단<br>정의<br>시간 | 영단<br>정의<br>음장 | 표준국어<br>사전<br>등재여부 |
|-------|------|-----|------|------|-------|-------|------|-------------|-----|-------|------------------|----------|--|------|-------|-------|----------------|----------------|--------------------|
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 멸치   | 썩다    | 썩다    | 썩다   | 썩다          | 썩다  | 썩     | 썩                | =썩다.<표준> | 멸치잡이 소금 {서까서} 황아리애다 보. 담<br>어가고 폭 짝은 이제 한 삼년이나 이년이나<br>나 이따가 이자 소쿠리애다 광록 보재기 이렇<br>게 짤어가지고 인자 거기다 바더. 그란은 밑애<br>다 툇뚝뚝 떨어지는 그놈을 이자 또 틀어내고<br>다른 냄애다가 또 바더. 그 배진 놈을. 그래야<br>말거나 좋지. 까마고 말거나. 그거 시 풀썩 바<br>더. 또 그래가지고 풀야.     |      | 최소너   |       |                | 0              |                    |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 노구   | 소쿠리   | 소쿠리   | 소쿠리  | 소쿠리         | 소쿠리 | 명     | =소쿠리.<표준>        |          | 멸치잡이 소금 서까서 황아리애다 보. 담어<br>가지고 폭 짝은 이제 한 삼년이나 이년이나<br>이따가 이자 {소쿠리애다} 광록 보재기 이렇<br>게 짤어가지고 인자 거기다 바더. 그란은 밑애<br>다 툇뚝뚝 떨어지는 그놈을 이자 또 틀어내고<br>다른 냄애다가 또 바더. 그 배진 놈을. 그래야<br>말거나 좋지. 까마고 말거나. 그거 시 풀썩 바<br>더. 또 그래가지고 풀야.      |      | 최소너   |       |                | 0              |                    |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 배로   | 소금    | 소금    | 소금   | 소금          | 소금  | 명     | =소금.             |          | 멸치잡이 소금 {소금} 서까서 황아리애다 보. 담<br>어가지고 폭 짝은 이제 한 삼년이나 이년이나<br>나 이따가 이자 소쿠리애다 광록 보재기 이렇<br>게 짤어가지고 인자 거기다 바더. 그란은 밑애<br>다 툇뚝뚝 떨어지는 그놈을 이자 또 틀어내고<br>다른 냄애다가 또 바더. 그 배진 놈을. 그래야<br>말거나 좋지. 까마고 말거나. 그거 시 풀썩 바<br>더. 또 그래가지고 풀야. |      | 최소너   |       |                | 0              |                    |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 색깔   | 까말다   | 까말다   | 까말다  | 까말다         | 까말다 | 명     | =까말다.<표준>        |          | 멸치잡이 소금 서까서 황아리애다 보. 담어<br>가지고 폭 짝은 이제 한 삼년이나 이년이나<br>나 이따가 이자 소쿠리애다 광록 보재기 이렇<br>게 짤어가지고 인자 거기다 바더. 그란은 밑애<br>다 툇뚝뚝 떨어지는 그놈을 이자 또 틀어내고<br>다른 냄애다가 또 바더. 그 배진 놈을. 그래야<br>말거나 좋지. 까마고 말거나. 그거 시 풀썩 바<br>더. 또 그래가지고 풀야.      |      | 최소너   |       |                | 0              |                    |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 멸치젓  | 명칭   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓  | 멸치젓         | 멸치젓 | 명     | =멸치젓.<표준>        |          | 이까 그 멸치 잡았던 배애다가 {멸치젓} 실꼬<br>장진을 기요.   |      | 원용순   |       |                | *              |                    |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식  | 명칭   | 명칭   | 멸치젓   | 멸치젓   | 멸치젓  | 멸치젓         | 멸치젓 | 명     | 멸치백젓을 넣고 간을 한 국. |          | 간은 옛날은 {멸치국으로} 했는디 요새는 소금<br>으로 해야 깨끗하고 맛있지. 그래도 쫄노들은<br>그놈 쫄노들치고 그 해서 먹고.   |      | 김육삼   |       |                | *              |                    |

1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류  | 중분류  | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 원표제어<br>표준어 | 올림말  | 발음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이                                  | 용례   | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단<br>정보<br>시간 | 영단<br>정보<br>음장 | 표준국어<br>사전<br>등재여부 |   |
|-------|------|------|------|------|-------|-------|-------------|------|-------|------|--------------------------------------|--|------|-------|-------|----------------|----------------|--------------------|---|
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식   | 명칭   |      |       |       | 멸치잡이        | 멸치잡국 | 명     |      | 멸치잡이를 그릇에 넣고 밥속에서 찌낸 음식.<br>=죽국 <표준> | 이런 법하는 우이다가 큰 특수밥이라고 인가든<br>요. 그 특수밥에다가 고동어리든지 갈치리든지<br>넣어가지고 찌국(원국) 비슷하게 국물 내어<br>가지고 먹으면 그렇게 맛있어요. 그렇게 해서<br>끓여나니 먹죠. 멸치도 {멸치죽국으로} 해서 그<br>런 식으로 먹고, {멸치죽국이라고} 그러가지<br>고 멸치정갈 익은 것을 죽국이라고 해가지고<br>저 요즘 먹습니다. 옛날 해 먹었던 것을 생각해<br>가지고 김에다 싸가지고 그 국물에다 찍어 먹<br>기도 하고. | 원용순  |       |       |                | *              |                    |   |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식   | 명칭   |      |       | 죽국    | 죽국          | 죽국   | 명     |      | =죽국 <표준>                             | 멸치죽국이라고 그러가지고 멸치정갈 익은 것<br>을 {죽국이라고} 해가지고 저 요즘 먹습니다.<br>옛날 해 먹었던 것을 생각해가지고 김에다 싸<br>가지고 그 국물에다 찍어 먹기도 하고.  | 원용순  |       |       |                |                | 0                  |   |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식   | 명칭   |      |       | 멸치국   | 멸치국         | 멸치국  | 명     |      | 멸치를 넣어서 끓인 국.                        | 형님 {멸치죽이} 좋은 줄 알니까?  |      | 원용순   |       |                |                |                    | * |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식   | 약강   |      |       | 약국    | 약국          | 약국   | 명     |      | 멸치잡이를 사해서 끓여낸 국물.                    | 상상하게 정갈로 먹들란은 소금을 조만 덜 넣<br>어, 맛있어, 정갈로 먹들란은, {약국으로} 먹<br>으면 조만 짜다해야 좋지.   | 최소녀  |       |       |                |                | *                  |   |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식   | 약강   |      |       | 약다    | 약다          | 약다   | 명     |      | =약다 <표준>                             | 멸 사심 키로 가기로 하나 담은다고 하는 소금<br>또한 더 풀어, 그러란은 약정도 {약국} 있었<br>고 안 좋고 그러지.  | 최소녀  |       |       |                |                | *                  |   |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식   | 약강   |      |       | 물다    | 물다          | 물다   | 명     |      | =물다 <표준> 1.                          | 멸 사심 키로 가기로 하나 담은다고 하는 소금<br>또한 더 풀어, 그러란은 약정도 맑고 있었<br>고 안 {물고} 그러지.  | 최소녀  |       |       |                |                | 0                  |   |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식   | 재료   |      |       | 특사밥   | 특사밥         | 특사밥  | 명     |      | =특사밥 <표준>                            | 간은 옛날은 멸치죽국으로 했는디 요즘은 소금으<br>로 해야 깨끗하고 맛있지. 그러도 {꽃노물은}<br>그릇 모양씩 지고 그 해서 먹고.   | 김옥섭  |       |       |                |                | *                  |   |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 음식   | 조리도구 | 명칭   |       | 특사밥   | 특사밥         | 특사밥  | 명     |      | =특사밥 <표준>                            | 이런 법하는 우이다가 큰 {특사밥이라고} 있거<br>는요. 그 {특사밥에다가} 고동어리든지 갈치리<br>든지 넣어서 가지고 찌국(원국) 비슷하게 국물<br>내어가지고 먹으면 그렇게 맛있어요. 그렇게<br>해서 끓여나니 먹죠. 멸치도 멸치죽국으로 해서<br>그런 식으로 먹고.  | 원용순  |       |       |                |                | 0                  |   |
| 어촌생활어 | 멸치잡이 | 조리행위 | 행위   |      |       | 행면이   | 행면이         | 행면이  | 명     |      | =행면이를 잡는 일. 또는 행면을 잡는 사람.            | {행면이} 잘 했어요. 우리 주인 양반이.  | 김옥섭  |       |       |                |                |                    | * |

1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류  | 중분류 | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1    | 상세분류2    | 원표제어 표준어   | 올림말      | 발음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이   | 용례   | 기타정보    | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준어 사전 |  |   |   |  |  |  |  |   |
|-------|------|-----|------|------|----------|----------|--|----------|-------|------|---|--|---------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--|---|---|--|--|--|--|---|
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 도구  | 부시   | 상태   | 발다       | 발다       | 발다   | 발다       | 명     | 동    | =발다.<표준>02.   | 예, 장오면은 슝 썩어서 향이리예다. 낚, 단어 거치고 푹 썩으면 이때 향이리예다. 이녁이나 이따가 이저 소우리예다. 풍옥 보재기. 이렇게 갈아가고 일자. 거가다 {발어}. 그러는 일에 다 똑똑 똑똑 떨어지는 그놈을 이저 또 들어내고 다른 놈에다가 또 {발어}. 그 배신 놈을, 그래야 말가니 좋지. 깨마고 말가니. 그거 시 불씩 {발어}. 그래가지고 풀아. | 최스녀     |       |       |        |        |        |        |  |   |   |  |  |  |  | 0 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 도구  | 부시줄  |      | 올레       | 올레       | 올레   | 올레       | 명     | 명    | =올레.<표준>01. 부시줄을 감는 데.  | {올레}. 올 감는 데라 그래요.   |         | 김옥삼   |       |        |        |        |        |  | * |   |  |  |  |  |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 도구  | 배    | 양칭   | 전마선      | 전마선      | 전마선  | 전마선      | 명     | 명    | =전마선. 돛을 덮지 않은 작은 배를 일컫는 말뿐아.   | {전마}. 돛대 없고 그런 {전마}.   | =전마. 뱃마 | 김옥삼   |       |        |        |        |        |  |   | * |  |  |  |  |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 민속  | 큰기어  |      |          |          | 바다에 고기 잡으러 나갈 때 어저하고 인사도 하지 말고 가거나, 예전 고기잡이 하는 사람들이 여자를 부장의 총채로 보고, 고기잡이 할 때 어저를 보면 어는제도 하지아. 발라는 의미로 쓰인 음기어다. |          | 구     | 구    | 바다에 고기 잡으러 갈 때 어저하고 인사도 하지 말고 가거나, 예전 고기잡이 하는 사람들이 여자를 부장의 총채로 보고, 고기잡이 할 때 어저를 보면 어는제도 하지아. 발라는 의미로 쓰인 음기어다. | {바다에 고기 잡으러 나갈 때는 예뻐대하고는 사람들이 어저를 부장의 총채로 보고, 고기잡이 할 때 어저를 보면 어는제도 하지아. 발라는 의미로 쓰인 음기어다.   | 박철을     |       |       |        |        |        |        |  |   | * |  |  |  |  |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 민속  | 명칭   |      | 치송       | 치송       | 치송   | 치송       | 명     | 명    | 바다의 신에게 음식을 바치며 기원하는 의식.  | 바다의 신에게 음식을 바치며 기원하는 {치송} 의식.  |         | 박철을   |       |        |        |        |        |  |   | * |  |  |  |  |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 민속  |      |      | 고사       | 고사       | 고사   | 고사       | 명     | 명    | 추자도에서 고사를 일컫는 말.  | {고사}   |         | 박철을   |       |        |        |        |        |  |   | 0 |  |  |  |  |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 민속  |      |      | 뱃고사      | 뱃고사      | 뱃고사  | 뱃고사      | 명     | 명    | 배에서 지내는 고사.   | {뱃고사}  |         | 박철을   |       |        |        |        |        |  |   | 0 |  |  |  |  |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 민속  |      |      | 치송하다     | 치송하다     | 치송하다   | 치송하다     | 동     | 동    | 바다의 신에게 음식을 바치며 기원하다.   | {치송하다}   |         | 박철을   |       |        |        |        |        |  |   | * |  |  |  |  |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 민속  |      |      | 물질 가기 전에 | 물질 가기 전에 | 물질 가기 전에   | 물질 가기 전에 | 구     | 구    | 물질 가기 전에 돈 놓 안 준다.  | 우리들이 마음 속으로 미신이라는 게 {물질 갈 때 어저부터 돈 놓 안 주는 거}.  |         | 박철을   |       |        |        |        |        |  |   | * |  |  |  |  |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 민속  |      |      | 정월 초하룻날  | 정월 초하룻날  | 정월 초하룻날  | 정월 초하룻날  | 구     | 구    | 정월 초하룻날은 돈 안 빌려준다. 정월 초하룻날부터 돈이 나가면 일년 내내 지물이 정월 초하룻날은 누가 돈 빌리레도 가지도 없 뱃으로 나가니 돈 빌려주는 일은 삼가라지만 돈 안 빌려줍니다.     | 정월 초하룻날은 돈 안 빌려준다. 정월 초하룻날부터 돈이 나가면 일년 내내 지물이 정월 초하룻날은 누가 돈 빌리레도 가지도 없 뱃으로 나가니 돈 빌려주는 일은 삼가라지만 돈 안 빌려줍니다.  | 박철을     |       |       |        |        |        |        |  |   | * |  |  |  |  |   |

1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류  | 중분류  | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 원표제어<br>표준어 | 올림말                       | 발음 정보 | 통사정보   | 뜻풀이  | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어<br>정보<br>시간 | 영단어<br>정보<br>음장 | 표준어<br>사전<br>등재여부 |
|-------|------|------|------|------|-------|-------|-------------|---------------------------|-------|--|--|----|------|-------|-------|-----------------|-----------------|-------------------|
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 민숙   |      |      |       |       |             | 제사상에 찌<br>자 등 고기 안<br>올린다 | 구     | 제사상에는 찌자 등 고기 안 올린다.                               | {제사상에 찌자 등 고기는 안 올린다?}   |    |      | 원용순   |       |                 |                 | *                 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어촌행위 | 부시   |      |       |       |             | 수렴가다                      | 동     | 부시하러 가다.   | 해기 {수렴가다} 오늘은 재수 없으라고 해기가 관났었다.  |    |      | 김옥섭   |       |                 |                 | *                 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어촌행위 | 상태   |      |       |       |             | 건넛뜨다                      | 동     | 물고기가 물 위로 떠오르다.                                    | 어깁을 보고 우리 {건넛뜨는} 제기는 잘 안 올<br>아오.  |    |      | 김옥섭   |       |                 |                 | *                 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어촌행위 | 행위   |      |       |       |             | 올르다                       | 동     | =오르다. 고기가 누싯바늘에 물어서 올라<br>삼치 부시 하다 보মন은 받아오 {올르고}. |  |    | 고창완  |       |       |                 |                 | *                 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어촌행위 |      |      |       |       |             | 차먹다                       | 동     | 물고기가 미끼를 누아쳐서 먹다.                                  | 꼭꼭부시보고 인조이끼 보고 그 멸친 줄 알고<br>{차먹어} 고기가.   |    |      | 고창완   |       |                 |                 | *                 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어촌   | 가오리  |      |       |       | 가오리         | 가오리                       | 명     | =가오리.<표준>  | {가오리} 같은 것은 많이 나니까. {황가오리}.<br>그런 거는 가오리라 그래요.   |    |      | 원용순   |       |                 |                 | 0                 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어촌   | 가오리  | 종류   |       |       | 노랑가오리       | 황가오리                      | 명     | =노랑가오리.<표준>  | 가오리 같은 것은 많이 나니까. {황가오리}. 그<br>런 거는 가오리라 그래요.  |    |      | 원용순   |       |                 |                 | *                 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어촌   | 갈치   |      |       |       | 갈치          | 갈치                        | 명     | =갈치.   | {갈치는} 팔랑치 적이 최고야. {갈치는} 먹음<br>다 따르마로 다 해요. 데가리하고 팔랑치하고<br>는 같해 보다가 먹으면 것갈로 먹고 명탕 좇아<br>찾고 것갈도 먹고 그렇게 해요. |    |      | 김옥섭   |       |                 |                 | 0                 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어촌   | 갈치   | 부분명칭 |       |       | 꼬리          | 팔랑치                       | 명     | =꼬리.<표준>   | 갈치는 {팔랑치} 적이 최고야. 갈치는 먹음 다<br>따르마로 다 해요. 데가리하고 {팔랑치하고는}<br>같은 것갈도 먹고 명탕 좇아찾고<br>있음.                      |    |      | 김옥섭   |       |                 |                 | 0                 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어촌   | 갈치   | 부분명칭 |       |       | 대가리         | 대가리                       | 명     | =대가리.  | 갈치는 팔랑치 적이 최고야. 갈치는 먹음 다 따<br>르마로 다 해요. {데가리하고} 팔랑치하고는<br>같은 것갈로 먹고 명탕 좇아<br>찾고 것갈로 먹고 그렇게 해요.           |    |      | 김옥섭   |       |                 |                 | *                 |

1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류  | 중분류 | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 상세분류 | 원표제어 | 표준어 | 올림말 | 발음 정보 | 통사정보   | 뜻풀이  | 용례   | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영티 정보 | 영티 정보 | 영티 정보 | 표준어 |  |   |   |
|-------|------|-----|------|------|-------|-------|------|------|-----|-----|-------|--------|--|--|------|-------|-------|-------|-------|-------|-----|--|---|---|
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 갈치   | 물고기  | 물고기   | 물고기   | 물고기  | 갈치   | 갈치  | 갈치  | 갈치    | 갈치     | 갈치로 담근 찜갈.   | 찜갈 중에서도 {갈치젓이} 최고지. 갈치는 찜갈 양지 젓이 최고야. 갈치는 먹을 다 따도 따도 다 해요. 더가리하고 꿀양지하고는 간해 찜다가 익으면 찜갈로 먹고 명양 좃아라고 찜갈로 먹고 그렇게 해요. |      | 갈치    |       |       |       |       |     |  |   |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 갈치   | 조리행위 |       |       |      | 춧다   |     | 춧다  | 춧다    | 남도질하다. | 갈치는 꿀양지 젓이 최고야. 갈치는 먹을 다 따도 따도 다 해요. 더가리하고 꿀양지하고는 간해 찜다가 익으면 찜갈로 먹고 명양 좃아라고 찜갈로 먹고 그렇게 해요. |  | 갈치   |       |       |       |       |       |     |  |   |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 감성돔  | 명칭   | 감성돔   | 감성돔   | 감성돔  | 감성어  | 감성어 | 감성어 | 명     | 명      | =감성돔 <표준>  | 지누부고 {감성이라고} 하거든요. 예 일본말로 지누라 하거든.   |      | 고장완   |       |       |       |       |     |  | * |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 감성돔  | 명칭   | 감성돔   | 감성돔   | 감성돔  | 지누   | 지누  | 지누  | 명     | 명      | 감성돔을 가리키는 일본어.   | {지누부고} 감성이라고 하거든요. 예 일본말로 지누라 하거든.   |      | 고장완   |       |       |       |       |     |  |   | * |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 감성돔  | 명칭   | 감성돔   | 감성돔   | 감성돔  | 감은돔  | 감은돔 | 감은돔 | 명     | 명      | =감성돔 <표준>  | {감은돔이라고} 불합조. 일본말을 어기 일본 사람들 많이 오기 때문에 지누라고 하는데 주로 어기는 감은돔이라고 하고. 감은돔이라고 하고 {감은돔} 감성이라고도 하고.                     |      | 원운수   |       |       |       |       |     |  |   | * |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 고등어  | 명칭   | 고등어   | 고등어   | 고등어  | 고등어  | 고등어 | 고등어 | 명     | 명      | =고등어 <표준>  | 옛날에는 {고등어를} 그물로 많이 잡고 그랬는데 지금은 유자망들이 고등어를 많이 잡아오지 않거나 해역 가서.   |      | 고장완   |       |       |       |       |     |  |   | 0 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 고등어  | 종류   | 고등어   | 고등어   | 고등어  | 남쟁이  | 남쟁이 | 남쟁이 | 명     | 명      | 고등어의 새끼.   | 고등어 새끼는 {남쟁이}.   |      | 박철률   |       |       |       |       |     |  |   | * |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 고등어  | 종류   | 고등어   | 고등어   | 고등어  | 남쟁이  | 남쟁이 | 남쟁이 | 명     | 명      | 고등어의 새끼.   | {남쟁이라고} 하는데 뭐 찜고만 한 게. 이런 게 {남쟁이라고} 하긴 해요.   |      | 고장완   |       |       |       |       |     |  |   | * |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 광어   | 명칭   | 광어    | 광어    | 광어   | 광어   | 광어  | 광어  | 명     | 명      | =광어 <표준>   | 삼치 낚시 하다 부মন은 방어도 올리고 녹어도 올리고 그 {광어도} 올고. 안 무는 거 없어요.  |      | 고장완   |       |       |       |       |     |  |   | 0 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 농어   | 명칭   | 농어    | 농어    | 농어   | 농어   | 농어  | 농어  | 명     | 명      | =농어 <표준>   | 삼치 낚시 하다 부মন은 방어도 올리고 올리고 {농어도} 올고 그 광어도 올고. 안 무는 거 없어요.   |      | 고장완   |       |       |       |       |     |  |   | 0 |

1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류  | 중분류 | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 원표제어   | 표준어    | 올림말    | 발음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이  | 용례   | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준어 |   |   |  |  |   |
|-------|------|-----|------|------|-------|-------|--------|--------|--------|-------|------|--|--|------|-------|-------|--------|--------|--------|-----|---|---|--|--|---|
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 붕어   | 명칭   | 명칭    | 명칭    | 겉때기    | 겉때기    | 겉때기    | 명     | 명    | 붕어새끼.  | 큰 거는 붕어, 금방 고쳐치랑 적은 거는 {겉때기}.                              |      | 박철용   |       |        |        |        |     | 0 |   |  |  |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 물고기  | 명칭   | 명칭    | 명칭    | 물고기    | 물고기    | 물고기    | 명     | 명    | <표준>   | 물고기를 옛날에 갓돔이라고 하고 {물돔이라고} 하고 그랬습니다.                        |      | 원용순   |       |        |        |        |     | * |   |  |  |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 물고기  | 명칭   | 명칭    | 명칭    | 물고기    | 물고기    | 물고기    | 명     | 명    | <표준>   | 물고기를 옛날에 {갓돔이라고} 하고 {물돔이라고} 하고 그랬습니다.                      |      | 원용순   |       |        |        |        |     | * |   |  |  |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 물고기  | 명칭   | 명칭    | 명칭    | 물고기    | 물고기    | 물고기    | 명     | 명    | <표준>   | {물돔을} 옛날에 갓돔이라고 하고 {물돔이라고} 하고 그랬습니다.                       |      | 원용순   |       |        |        |        |     | 0 |   |  |  |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 붕어   | 명칭   | 명칭    | 명칭    | 붕어     | 붕어     | 붕어     | 명     | 명    | 전갱이과의 바닷물고기. 붕어와 비슷하나 몸이 가늘고 가슴지느러미가 빠지거나 미모다 짧으며 옆구리에 진한 황색 세로 띠가 있다. 회색을 띤 푸른색이고 배 쪽은 은빛을 띤 흰색이다. 온해성 어종으로 연이 좋아 여름철에 확강으로 많이 낚인다. 한 구, 일본 등지에 분포한다. |  |      |       |       |        |        |        |     |   |   |  |  | 0 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 붕어   | 명칭   | 명칭    | 명칭    | 아스, 아드 | 아스, 아드 | 아스, 아드 | 명     | 명    | 추자도에서 붕어새끼를 일컫는 말. 일본어 식의 표현이다.  | {아스라} 하는 것은 {아드}, {아드}는 {아스라}라고 하고 {아스라라고} 하지.             |      | 고창완   |       |        |        |        |     |   | * |  |  |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 붕어   | 명칭   | 명칭    | 명칭    | 해마치    | 해마치    | 해마치    | 명     | 명    | 추자도에서 붕어새끼를 일컫는 말. 붕어새끼를 나타내는 일본어다.  | {해마치다} 그러죠.  |      | 고창완   |       |        |        |        |     |   | * |  |  |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 붕어   | 명칭   | 명칭    | 명칭    | 붕어     | 붕어     | 붕어     | 명     | 명    | <표준> 04.   | 거울처럼 되므로 이런 데 {붕어} 같은 거 삼치 같은 거, 그때는 뭐 그물도, 그물로 막 잡는 거죠 뭐. |      | 고창완   |       |        |        |        |     | 0 |   |  |  |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 붕어   | 명칭   | 명칭    | 명칭    | 붕어     | 붕어     | 붕어     | 명     | 명    | <표준>   | {또 저기 {맛쟁이라고} 그러는데요 {붕어}를, {붕어}를.                          |      | 원용순   |       |        |        |        |     | * |   |  |  |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 붕어   | 명칭   | 명칭    | 명칭    | 붕어     | 붕어     | 붕어     | 명     | 명    | <표준>   | {또 저기 {맛쟁이라고} 그러는데요 {붕어}를, {붕어}를.                          |      | 원용순   |       |        |        |        |     | * |   |  |  |   |

1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류  | 중분류 | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 원표제어 표준어 | 올림말 | 방음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이   | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영타 정보 시간 | 영타 정보 음성 | 표준국어문법 |   |   |
|-------|------|-----|------|------|-------|-------|----------|-----|-------|------|---|----|------|-------|-------|----------|----------|--------|---|---|
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 불락   | 명칭   |       |       | 네바리      | 올림말 | 방음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이   | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영타 정보 시간 | 영타 정보 음성 | 표준국어문법 |   |   |
|       |      |     |      |      |       |       | 네바리      |     | 명     |      | =명기, 용례기과에 속하는 바다고기의 한 가지. 모양은 유래기과 아주 비슷한데 크기가 작다. 등지느러미에 흰 가시가 없다. 약이려고 그러거든요. 약이라고 그러는데 {네바리라} 그러거든요. 이 종류이라고 올라 있음. |    |      |       |       |          |          |        |   | * |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 불락   | 명칭   |       |       | 불불락      | 올림말 | 방음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이   | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영타 정보 시간 | 영타 정보 음성 | 표준국어문법 |   |   |
|       |      |     |      |      |       |       | 불불락      |     | 명     |      | =불불락.   |    |      |       |       |          |          |        | * |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 불락   | 명칭   |       |       | 불불락      | 올림말 | 방음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이   | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영타 정보 시간 | 영타 정보 음성 | 표준국어문법 |   |   |
|       |      |     |      |      |       |       | 불불락      |     | 명     |      | =불불락.   |    |      |       |       |          |          |        | 0 |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 불락   | 명칭   |       |       | 불락       | 올림말 | 방음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이   | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영타 정보 시간 | 영타 정보 음성 | 표준국어문법 |   |   |
|       |      |     |      |      |       |       | 불락       |     | 명     |      | 양활락과의 바닷물고기.  |    |      |       |       |          |          |        | 0 |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 불락   | 명칭   |       |       | 김은불락     | 올림말 | 방음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이   | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영타 정보 시간 | 영타 정보 음성 | 표준국어문법 |   |   |
|       |      |     |      |      |       |       | 김은불락     |     | 명     |      | 별칭의 한 종류. 검은 빛을 띄어서 붙여진 이름이다.   |    |      |       |       |          |          |        | * |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 불장어  | 명칭   |       |       | 불장어      | 올림말 | 방음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이   | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영타 정보 시간 | 영타 정보 음성 | 표준국어문법 |   |   |
|       |      |     |      |      |       |       | 불장어      |     | 명     |      | =불장어.<표준>   |    |      |       |       |          |          |        | * |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 불장어  | 명칭   |       |       | 불장어      | 올림말 | 방음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이   | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영타 정보 시간 | 영타 정보 음성 | 표준국어문법 |   |   |
|       |      |     |      |      |       |       | 불장어      |     | 명     |      | =불장어.<표준>   |    |      |       |       |          |          |        | * |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 불장어  | 명칭   |       |       | 불장어      | 올림말 | 방음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이   | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영타 정보 시간 | 영타 정보 음성 | 표준국어문법 |   |   |
|       |      |     |      |      |       |       | 불장어      |     | 명     |      | =불장어.<표준>   |    |      |       |       |          |          |        | * |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 불장어  | 명칭   |       |       | 불장어      | 올림말 | 방음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이   | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영타 정보 시간 | 영타 정보 음성 | 표준국어문법 |   |   |
|       |      |     |      |      |       |       | 불장어      |     | 명     |      | 추자도에서 불장어를 일컫는 말.   |    |      |       |       |          |          |        | * |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 불장어  | 명칭   |       |       | 불장어      | 올림말 | 방음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이   | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영타 정보 시간 | 영타 정보 음성 | 표준국어문법 |   |   |
|       |      |     |      |      |       |       | 불장어      |     | 명     |      | 불장어를 넣어서 끓인 죽.  |    |      |       |       |          |          |        | * |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 불장어  | 명칭   |       |       | 불장어      | 올림말 | 방음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이   | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영타 정보 시간 | 영타 정보 음성 | 표준국어문법 |   |   |
|       |      |     |      |      |       |       | 불장어      |     | 명     |      | =불고추.<표준>   |    |      |       |       |          |          |        | * |   |



1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류  | 중분류 | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 상세분류3 | 원표제어 표준어 | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
|-------|------|-----|------|------|-------|-------|-------|----------|-----|--------------|-----|----|------|-------|-------|--------|--------|---------|
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 오징어  | 도구   | 부시    |       |       | 펜푸부시     | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
|       |      |     | 오징어  | 도구   | 부시    |       |       | 펜푸부시     | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 오징어  | 명칭   | 오징어   |       |       | 오징어      | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
|       |      |     | 오징어  | 명칭   | 오징어   |       |       | 오징어      | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 오징어  | 조음행위 |       |       |       | 부지다      | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
|       |      |     | 오징어  | 조음행위 |       |       |       | 부지다      | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 오징어  | 음식   | 명칭    |       |       | 펜푸젓      | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
|       |      |     | 오징어  | 음식   | 명칭    |       |       | 펜푸젓      | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 오징어  | 음식   | 재료    |       |       | 고춧가루     | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
|       |      |     | 오징어  | 음식   | 재료    |       |       | 고춧가루     | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 오징어  | 음식   | 재료    |       |       | 참기름      | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
|       |      |     | 오징어  | 음식   | 재료    |       |       | 참기름      | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 오징어  | 명칭   |       |       |       | 오징에      | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
|       |      |     | 오징어  | 명칭   |       |       |       | 오징에      | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 장동   | 명칭   |       |       |       | 시마다이     | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
|       |      |     | 장동   | 명칭   |       |       |       | 시마다이     | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 참동   | 명칭   |       |       |       | 참동, 도미   | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
|       |      |     | 참동   | 명칭   |       |       |       | 참동, 도미   | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
| 어촌생활어 | 기타잡이 | 어종  | 학꽂지  | 명칭   |       |       |       | 학꽂지      | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |
|       |      |     | 학꽂지  | 명칭   |       |       |       | 학꽂지      | 올림말 | 받은 정보 / 통사정보 | 뜻풀이 | 용례 | 기타정보 | 출전정보1 | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준국어대사전 |

1 추자도 어촌생활어 조사어휘-조기, 삼치, 멸치잡이를 중심으로(김순자)

| 구분    | 대분류     | 중분류 | 소분류1 | 소분류2 | 상세분류1 | 상세분류2 | 원표제어 | 음림말  | 발음 정보 | 통사정보 | 뜻풀이     | 용례   | 기타정보 | 출전정보1    | 출전정보2 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 영단어 정보 | 표준어 사전 | 표준어 사전 |   |
|-------|---------|-----|------|------|-------|-------|------|------|-------|------|---------|--|------|----------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|---|
| 어촌생활어 | 기타잡이 어종 | 어종  | 행동   | 명칭   | 행동    | 행동    | 행동   | 행이   |       | 명    | =행동<표준> | {행이}. 저 놈이 바닥에 가면 하나씩 보임디다. 이전 견여 안 보여, 죽음이라고 하고 발간들은 도미라고 하고. |      | 김육삼      |       |        |        |        |        |        | * |
| 어촌생활어 | 기타잡이 어종 | 어종  | 행동   | 명칭   | 행동    | 행동    | 행동   | 행동   |       | 명    | =행동<표준> | 행이. 저 놈이 바닥에 가면 하나씩 보임디다. 이전 견여 안 보여, {죽음이라고} 하고 발간들은 도미라고 하고. |      | 김육삼      |       |        |        |        |        | 0      |   |
| 어촌생활어 | 기타잡이 어종 | 어종  | 행동   | 명칭   | 행동    | 행동    | 행동   | 아까다이 |       | 명    | =행동<표준> | {아까다이나} 참들은 똑 같아오/일본애들이 그 많이 활동을 {아까다이라고} 그럽니다.                |      | 고창환, 원용순 |       |        |        |        |        |        | * |



## 찾아보기

### ㄱ

|       |                     |
|-------|---------------------|
| 가오리   | 108                 |
| 간질허다  | 80                  |
| 갈치    | 64, 108             |
| 갈치젓   | 114                 |
| 감생이   | 67, 108             |
| 감성돔   | 68                  |
| 갯돔    | 109                 |
| 건넋뜨다  | 105                 |
| 걸노    | 88                  |
| 걸리다   | 82                  |
| 검은돔   | 108                 |
| 검은볼락  | 110                 |
| 고등어   | 53, 61, 108         |
| 고랑내   | 94                  |
| 고사    | 115                 |
| 고시    | 52, 65, 101         |
| 고춧가리  | 114                 |
| 꿍다    | 97                  |
| 공갈뉘시  | 50, 103             |
| 꽃배    | 87                  |
| 광어    | 50, 63, 65, 69, 109 |
| 구물    | 89                  |
| 굴비    | 33, 34, 41, 77      |
| 퀘기 따다 | 80                  |
| 그물    | 38, 79              |
| 그물코   | 29, 79              |
| 까맣다   | 98                  |
| 깡다리   | 42, 43, 44, 76      |
| 깡다리젓  | 42, 44, 83          |
| 깡다리젓갈 | 83                  |

|        |         |
|--------|---------|
| 깡치     | 76      |
| 결떼기    | 109     |
| 꼬독꼬독하다 | 106     |
| 꼬불     | 87      |
| 꼬불돔    | 88      |
| 꼭사리    | 86      |
| 꼴랑지    | 108     |
| 꿍치     | 69      |
| 꿍다     | 106     |
| 끄다     | 104     |
| 끼리다    | 98, 106 |

### ㄴ

|         |                         |
|---------|-------------------------|
| 나온다 나온다 | 91                      |
| 난깁이     | 108                     |
| 낭쟁이     | 108                     |
| 네바리     | 65, 110                 |
| 노       | 88                      |
| 노랑조구    | 77                      |
| 농어      | 50, 64, 65, 69, 72, 109 |
| 니끼      | 48, 49, 103             |

### ㄷ

|      |             |
|------|-------------|
| 다리통  | 93          |
| 닷    | 39          |
| 데가리  | 108         |
| 덴마   | 79          |
| 도라무통 | 58, 92, 93  |
| 도미   | 66, 69, 111 |
| 돌돔   | 109         |

돛 .....88  
 돛대 .....88  
 동 .....46, 47, 82  
 두루미 .....34, 82  
 두테비 .....111  
 등대 .....56, 57, 90  
 딸딸이 .....55, 61, 78, 101  
 딸딸이배 .....55, 101  
 땅고 .....79  
 땡가리 .....90  
 땡까리 .....56  
 땡마 .....72, 79  
 땡기다 .....80  
 똑딱선 .....78  
 뜨다 .....82  
 뜯그물 .....53, 102

ㄹ

량카 .....39

ㅁ

마이굴 .....28, 29, 30, 32, 40, 78  
 만선 .....32  
 말깡다 .....97  
 말리다 .....81  
 맑으다 .....97  
 맛쟁이 .....110  
 먹짱에 .....110  
 멜 .....56, 57, 86, 92  
 멜 잡아 갖고 오는 노래 .....100  
 멜배 .....87  
 멜이 일어나다 .....91  
 멜잡이 .....85  
 멜젓 .....91  
 멜춧국 .....98  
 멜치 .....56, 59, 63, 86, 92  
 멜치동이 .....92

멜치젓 .....59, 91  
 멜치젓갈 .....91  
 멩태 .....69  
 멀치 .....50, 62, 69, 86, 92  
 멀치젓 .....45, 58, 91  
 멀춧국 .....99  
 목줄 .....48, 49, 103  
 물다 .....104  
 물질 가기 전에 돈 놔 안 준다. ....116  
 물칸 .....32  
 미역국 .....60  
 밀노 .....88

ㅂ

바다에 고기 잡으러 나갈 때는 예펜네하고는  
 인사도 하지 말고 가라. ....116  
 바트다 .....96  
 발동기 .....30, 72, 78  
 밧줄 .....39  
 방망이 .....56, 90  
 방어 .....48, 50, 54, 61, 65, 107  
 방어, .....63  
 배때기 .....41  
 배선주 .....37, 75  
 배창시 .....78  
 백조구 .....77  
 백조기 .....77  
 뱃고사 .....115  
 뱃선원 .....36, 75  
 병장에 .....110  
 병장에죽 .....114  
 벙어돔 .....110  
 보재기 .....95  
 본줄 .....48, 103  
 불락 .....110  
 봄조기 .....41  
 부서 .....77  
 부세 .....77

부시리 .....48, 107  
 부치다 .....113  
 북 .....90  
 붉은볼락 .....110  
 봉장에 .....110  
 비렁내 .....94  
 빨강다 .....98  
 빼다 .....97

술 .....102  
 술테 .....103  
 시마다이 .....66, 111  
 실따 .....80  
 싱겁다 .....93  
 싹다 .....84, 97  
 썩다 .....82  
 썰그물 .....89

人

사공 .....74  
 사무장 .....31  
 살대 .....88  
 삼봉 .....113  
 삼삼하다 .....93  
 삼치 .....35, 50, 51, 52, 54, 61, 62,  
 63, 64, 65, 66, 69, 101  
 삼치구이 .....52, 105  
 삼치그물 .....102  
 삼치바늘 .....47, 102  
 삼치사시미 .....53, 105  
 삼치잡이 .....47  
 삼치죽 .....53, 105  
 삼치회 .....105  
 상에 .....111  
 상에잡이 .....113  
 상엿배 .....112  
 선망 .....79, 102  
 선수 .....87  
 선원 .....31, 32, 36, 47, 72, 73, 75  
 선장 .....31, 37, 70, 74  
 선주 .....47  
 소쿠리 .....95  
 손치 .....111  
 솔치 .....111  
 솟쿠다 .....91  
 송정 .....90  
 수질 가다 .....104

○

아까다이 .....66, 111  
 아나고 .....110  
 아릿줄 .....48, 103  
 알큰하다 .....115  
 액장 .....45, 58, 60, 94  
 액젓 .....94  
 야드 .....64, 107  
 야스 .....64, 107  
 야웃돛 .....88  
 어망 .....29, 89  
 어야 어야 .....91  
 어요 어요 .....56, 57, 91  
 어탐 .....56, 90  
 에리짱 .....48, 49, 103  
 엮다 .....81  
 열기 .....65, 110  
 오징어 .....64, 112  
 오징에 .....112  
 온고치 .....115  
 올르다 .....104  
 와야줄 .....47, 48, 103  
 와얏줄 .....50  
 우럭 .....69  
 웅이 .....112  
 유자망 .....30, 61, 62, 79, 109, 113  
 은상어 .....111  
 이갑 .....49, 103  
 이끼 .....50

이물 .....87  
 이물돛 .....88  
 이물사공 .....56, 75  
 이쁜술이 .....50, 72, 104  
 이쁜술이뉘싯배 .....51, 101  
 이푼술이 .....47  
 인조이끼 .....47, 48, 50, 103  
 일어나다 .....91

ㄱ

자망 .....63, 74, 79  
 자망배 .....62, 78  
 작가 .....101  
 작가선 .....101  
 잘잘허다 .....84  
 전대미 .....111  
 전마 .....79  
 절이다 .....80  
 정월 초하룻날은 돈 안 빌려준다 .....116  
 제사상에는 치자 든 고긴 안 올린다 .....116  
 조구 .....36, 43, 76  
 조구매운탕 .....41, 83  
 조구젓 .....83  
 조구젓갈 .....83  
 조긱배 .....74, 78  
 조기 .....62, 63, 76  
 조기 굴비 .....63  
 조기젓갈 .....42, 43, 45  
 조긱배 .....78  
 좇다 .....113  
 줄돛 .....109  
 지거리 .....86  
 지누 .....67, 108  
 진줄 .....49  
 질대 .....56, 89  
 짜다 .....93  
 째째하다 .....84  
 째에 .....110

째에국 .....114  
 쪼꼬맴다 .....106  
 쪽바지 .....57, 90  
 쫄멩이 .....86

ㄴ

차먹다 .....104  
 참돛 .....64, 65, 66, 111  
 참조기 .....44, 77  
 참지름 .....115  
 창시 .....78  
 채뉘기 .....51, 104  
 채뉘기뉘싯배 .....51, 101  
 쳇대 .....56, 57, 89  
 치 .....56, 88  
 치송 .....115  
 치송하다 .....115

ㅋ

카바이드 .....90

ㅅ

특사발 .....99

ㅈ

파지 .....99  
 파치 .....36, 77  
 펜푸 .....112  
 펜푸뉘시 .....113  
 펜푸젓 .....114  
 풋노물 .....98  
 풍선 .....87

ㅎ

하노 .....88  
 하마치 .....107  
 하장 .....27, 31, 32, 36, 72, 75  
 하장질 .....31, 75  
 학꽁치 .....68, 112  
 향새기 .....43, 76  
 향아리 .....95  
 흑돔 .....112  
 황가오리 .....108  
 황돔 .....111  
 황새기 .....45  
 황새기조기 .....43, 76  
 황조기 .....77



■ 연구책임자: 강정희(한남대학교)

■ 연구원: 김순자(제주대학교)

---

## 2012년도 민족생활어 조사 1

---

발행인 민 현 식

발행처 국립국어원  
서울시 강서구 방화 3동 827  
전화 : 02-2669-9775 팩스 : 02-2669-9727

인쇄일 2012년 9월 26일

발행일 2012년 9월 28일

인쇄 크리홍보(주) (02-737-5377)

---