

복요리: 금지된 요리에서 사랑받는 요리로

복어의 식문화는 오래되었습니다. 신석기 시대의 패총(조개무지)에 의하면 조몬 시대(기원전 12,000~500 년)부터 사람들은 복어를 먹었다고 합니다. 당시 어부들은 복어의 맹독 테트로도톡신을 제거하는 방법을 잘 몰라서 많은 사람들에게 그 식사가 마지막 식사였을지도 모릅니다. 치명적인 위험에도 불구하고 복어의 인기는 수 세기에 걸쳐 높아지기만 했습니다.

아즈치모모야마 시대(1568~1603)까지 복어 관련 사망자 수는 서일본에서 굉장히 많았습니다. 16 세기 후반의 영토 분쟁을 위해 무사들이 규슈에 모였을 때는 전쟁터가 아니라 저녁을 먹는 식탁에서 목숨을 잃은 사람도 적지 않았습니다.

1592 년 도요토미 히데요시(1536~1598)는 ‘복어 금식령’을 선포하고 복요리를 금지했습니다. 이 법을 어기면 무사 계급의 중요한 수입원이었던 세습 녹봉을 잃는 등 엄한 벌을 받았습니다. 복어를 각별히 사랑했던 조슈번(현재의 야마구치현)의 무사들에게 그 제한은 특히나 가혹하게 느껴졌습니다.

그래도 서민들은 몰래 복어를 계속 먹었습니다. 1888 년까지 복어를 먹는 것은 불법이었습니다. 그러나 그해 야마구치현 출신이며 초대 내각총리대신인 이토 히로부미(1841~1909)가 시모노세키의 여관 슌판로에서 복요리를 먹고 히로부미는 복어의 맛에 반해 3 세기 가까이 이어져 온 법을 폐지시켰습니다.

시모노세키 명물 ‘복요리’

복요리는 시모노세키를 대표하는 명물 요리로 전국적으로 유명합니다. 이는 시모노세키 주변 바다에서 복어가 굉장히 많이 잡히기 때문이며, 이 지역의 복어 연간 취급량은 일본 국내 어느 곳보다도 많습니다. 복어는 회, 스시, 전골, 죽 외에도 복어의 지느러미를 불에 살짝 구워 뜨거운 일본술에 넣은 히레자케(지느러미 술) 등 다양한 방법으로 맛볼 수 있습니다. 또한, 숯불에 굽거나 튀겨 먹기도 합니다.

‘복어’의 여러 가지 호칭

수 세기 동안 복어는 다양한 호칭으로 불려 왔습니다. 일본에서는 ‘후구’라고 불렸으며, 한자로는 ‘河豚(하돈, 강의 돼지라는 뜻)’이라고 씁니다. 일본 간사이

지역에서는 총에 당하는 것과 마찬가지로 복어의 독에 당하면 죽는다고 해서 ‘넷포’(총이라는 뜻)라는 별명이 일반적입니다. 시모노세키에서는 ‘후쿠’라고 불립니다. 이 말은 행복의 ‘복’(일본어 발음은 ‘후쿠’)에서 유래한 것으로 추정됩니다. 또한, ‘후구’라는 발음이 불운을 뜻하는 ‘불우’(일본어 발음은 ‘후구’)와 비슷하다고 해서 현지에서는 꺼려한다는 설도 있습니다. 복어의 한국어 발음이 변화해 ‘후쿠’가 되었다고도 합니다.