

YONHAP | 연합르페르
REPÈRE

- 목차
- 과월호
- 정기구독신청
- 사진구입



Travel_Food

속 좁은 **밴댕이**
혀끝에 와 닿는 감동은 최고

■ 글/이창호 기자·사진/이진욱 기자

고소한 맛으로 입맛을 돋우는 밴댕이 철이다. 남쪽에서 해안을 따라 올라오는 밴댕이는 강화도 앞바다에서 잡히는 오뉴월, 산란기 때가 맛이 좋고 영양가도 풍부하다. 강화도에서는 '밴댕이를 포식했으면 외박하지 말라', '80대 노인이 밴댕이를 자주 먹으면 주책울 부린다'는 우스갯소리가 전해지고 있을 정도로 스테미너에도 좋다. 흔히 속 좁고 너그럽지 못한 사람을 '밴댕이 소갈머리 같다'고 하지만, 밴댕이맛의 여운은 은근하게 깊다.



나른하고 입맛 없는 봄날, 어디로 떠날까. 봄나들이를 겸해 까칠해진 입맛을 돋우는, 입맛 당기는 별미를 맛볼 수 있는 곳이 어딜까. 이번에는 전국 방방곡곡의 먹을거리 중 강화도 밴댕이로 정했다. 아름다운 해안과 더불어 마니산, 고인돌, 역사 유적지 등 볼거리가 풍부해 하루 나들이를 즐기기에 더없이 좋은 여정일 뿐 아니라 제철을 맞은 밴댕이를 맛볼 수 있다. 밴댕이는 서해와 남해 전역에서 잡히지만 강화도산을 으뜸으로 친다. '오뉴월 밴댕이'라는 말이 있듯이 남쪽에서 해안을 따라 올라오는 밴댕이는 강화도 앞바다에서 잡힐 때가 가장 맛이 좋다. 5~6월이 바로 이때다. 본격적인 산란기를 맞아 씨알도 굵고 기름기도 가장 많이 올라 있을 시기다. 7월 중순부터는 밴댕이 금어기이기 때문에 생물이 아닌 냉동시켜 놓은 밴댕이만 맛볼 수 있다.



청어과에 속하는 밴댕이의 몸길이는 15cm 정도로, 옆으로 납작하며 가늘고 길다. 커봤자 어른 손바닥 크기밖에 안될 뿐 아니라 희멀건 눈과 형편없는 몸매 등 외모도 별 볼일 없다. 지방에 따라 ‘반댕이’, ‘빈징이’, ‘순댕이’ 등으로 불리기도 하는데, 성질 또한 지랄맞다. 그물에 걸리는 순간, 제 성질에 못 이겨 죽어버린다. ‘밴댕이 소갈머리’도 여기서 나온 말로 어부들이 성질이 급한 밴댕이의 특성을 ‘속 좁고 너그럽지 못한 사람, 편협하고 쉽게 토라지는 사람’에 빗대 표현한 것이다.

구사일생으로 살아남은 밴댕이는 ‘마누라와 복어는 사흘에 한번씩 두들겨 패야 한다’, ‘어물전 망신은 꿀뚜기가 시킨다’는 비유보다 더 악랄한 표현이라고 항변할지 모르지만 ‘성질 급한 밴댕이는 하나면 속이 녹아 죽는다’는 말처럼 숨을 헐떡이며 몸을 파르르 떨다가 곧바로 죽어버릴 것이다. 지금은 밴댕이가 강화도 특산물 가운데 하나로 대접받고 있지만 10여 년 전만 해도 밴댕이는 뱀사람들만 회로 먹었을 뿐 일반인들은 거의 관심을 갖지 않은 생선이었다. 어부들도 돈이 안되기 때문에 밴댕이를 잡지 않았고, 그물에 걸린 밴댕이는 젓갈을 담그거나 사료용으로 사용됐다. 밴댕이는 미식가들을 통해 그 고소한 맛이 널리 알려지면서 일반인들의 발길을 강화도로 불러 모으는 별미가 됐다.

최근에는 오뉴월의 밴댕이 회 맛이 식도락가들 사이에 오히려 놓거나 도미보다도 한 수 위로 여겨질 정도로 밴댕이의 몸값(?)은 급등했다. 수협이 위판에도 참여하지 못하고 천대받던 밴댕이가 맛으로 뒤늦게 진가를 인정받은 셈이다. 생긴 것은 보잘것없지만 ‘허끝에 와 닿는 감동’은 최고급 어종이나 다름없다. 밴댕이는 다른 생선회에 비해 씹는 맛은 덜할지 모르지만 ‘가을에 집 나간 며느리는 전어가 불러 들이고 봄철엔 밴댕이가 돌아오게 한다’는 말이 있을 정도로 고소한 맛이 일품이다.

오뉴월 밴댕이, 잃었던 미각 자극

강화도 화도면 선수포구는 밴댕이회의 원조 격인 곳이다. 황해도 연백 사람들이 내려와 자리 잡은 곳으로 포구는 어머니 품처럼 푸근하다. 마니산 입구에서 3~4km 해변 쪽으로 가면 선수포구가 나오는데, 밴댕이를 취급하는 횡집만 14곳이나 된다. 5~6월 주말과 휴일에는 밴댕이가 없어서 못 팔 정도로 사람들로 북적댄다. 특히 지난 1992년부터 밴댕이 회를 선보인 미락횡집은 수도권 일대에서 밴댕이를 맛보려는 나들이객과 인근 마니산 등산객 등이 많이 찾는 밴댕이 전문 횡집이다. 밴댕이 회뿐 아니라 무침, 구이, 탕 등 메뉴가 다양해 식성에 따라 골라 먹을 수 있다. 밴댕이 살은 부드럽고 달아서 횡감으로 그만이다. 머리와 내장을 살짝 발라낸 밴댕이는 살색이 하얗다. 붉은 색이 감돌면 싱싱하지 않은 것이라고 보면 된다. 보기만 해도 싱싱한 기운이 감도는 밴댕이 회는 된장이나 감칠맛 나는 초장을 찍은 뒤 고추나 마늘을 넣고 깻잎 등과 함께 싸먹으면 제격이다. 연하고 고소한 육질이 입속에서 사르르 녹아든다. 잠시 후 입 안에서 단맛이 돌고, 맛있는 음식을 먹는 행복 감에 빠져든다.

미락횡집의 조광민 씨는 “밴댕이는 무조건 자연산이고 배에서 들어온 밴댕이는 바로 얼음을 채워 아이스박스에 담는다”며 “쌈싸래한 맛을 내는 취나물과 함께 먹으면 특유의 고소한 맛을 더 느낄 수 있다”고 말한다. 밴댕이를 미나리·당근·오이·쪽파·양배추 등 갖은 야채와 버무려내는 밴댕이 무

침, 노릇노릇하게 구워 뼈째 아작아작 씹어 먹는 밴댕이 구이도 맛이 그만이다. 식욕이 떨어지고 온몸이 축 처지면서 잠을 자도 몸이 개운치 않고 졸음이 자주 오는 봄날. 비릿한 바다 내음과 갈매기의 울음소리가 그리울 때, 석모도와 어울려 펼쳐지는 낙조가 보고 싶을 때, 입맛을 되찾을 수 있는 밴댕이 생각이 간절할 때 강화도로 미각여행을 떠나보자.



미락횡집 14년째 성업 중인 밴댕이 전문 횡집으로 선수포구에서도 손님들의 발길을 불러 모으는 곳으로 유명하다. 1인분에 2만 원꼴로 밴댕이 회와 무침, 구이, 탕을 묶은 2인 기준 세트메뉴가 4만 원, 밴댕이 회 (대) 4만 원·(중) 3만 원·(소) 2만 원, 밴댕이 무침 (대) 3만 원·(소) 2만 원, 밴댕이 탕 (대) 4만 원·(소) 3만 원, 밴댕이구이 2만 원. 031-937-9995

가는 길 강화대교보다는 초지대교를 건너는 것이 편리하다. 초지대교를 지나 초지삼거리에서 좌회전해 화도읍을 거쳐 5~6분 정도 호젓한 길을 달리면 길 오른편으로 자그마한 포구가 눈에 들어온다.

