



어죽과 도리뱅뱅이 금강이 선사한 소박한 여름 보양식

예로부터 강을 낀 고장에서는 여름이 되면 천렵을 즐겼다. 맑고 시원한 강물에서 물고기를 잡으면 강가에 걸어 둔 슬단지에 인근 밭에서 딴 채소와 국수 등을 함께 넣고 푹 끓여 어죽을 쑤어 먹었다. 여름철 강가에서 끓여 먹는 어죽은 서민들에게 최고의 보양식이었다.

글 김희선 · 사진 전수영 기자



1 가선식당 주방 찬장에 가지런히 놓인 뚝배기와 냄비들
2 가선식당 전경

50년 전통의 어죽집 '영동 가선식당'

충북 영동은 물 맑은 금강(錦江)을 품은 고장이다. 비단강이라는 뜻의 금강은 강줄기를 따라 펼쳐진 산수가 아름다워 붙은 이름. 사계절 아름다운 풍경과 함께 풍성한 먹거리를 제공한다. 강에서 건져 올린 민물고기로 만든 어죽과 도리뱅뱅이는 금강이 선사한 대표적 토속 음식이다. 금강 변을 따라 충북 영동과 옥천, 충남 금산 등지에 어죽과 도리뱅뱅이를 만들어 파는 식당들이 모여 있다.

영동군 양산면 가선리에 있는 가선식당은 이 일대에 들어선 어죽 식당 가운데 원조로 꼽힌다. 가선식당이 음식점 등록을 낸 것은 약 30년 전이지만, 식당 역사는 50여년 전으로 거슬러 올라간다. 현 주인인 채미화 대표의 시어머니가 30대였던 1960년대부터 이곳에서 식당을 운영했다고 한다.

채 대표는 “강가에 놀러 온 사람들이 민물고기를 잡아 오면 어머니가 바닥에 큰 가마솥을 걸고 끓여줬다”며 “집에서 기르는 콩나물이나 미나리를 넣어 보기도 하고 주문하는 이들의 취향에 맞춰 수제비나 국수를 넣어보기도 하면서 지금의 어죽 조리법이 완성된 것”이라고 설명했다. 시집와서 시어머니로부터 조리법을 전수한 채 대표는 20년 전부터 식당을 이어받아 운영하고 있다.



2



3



4



5



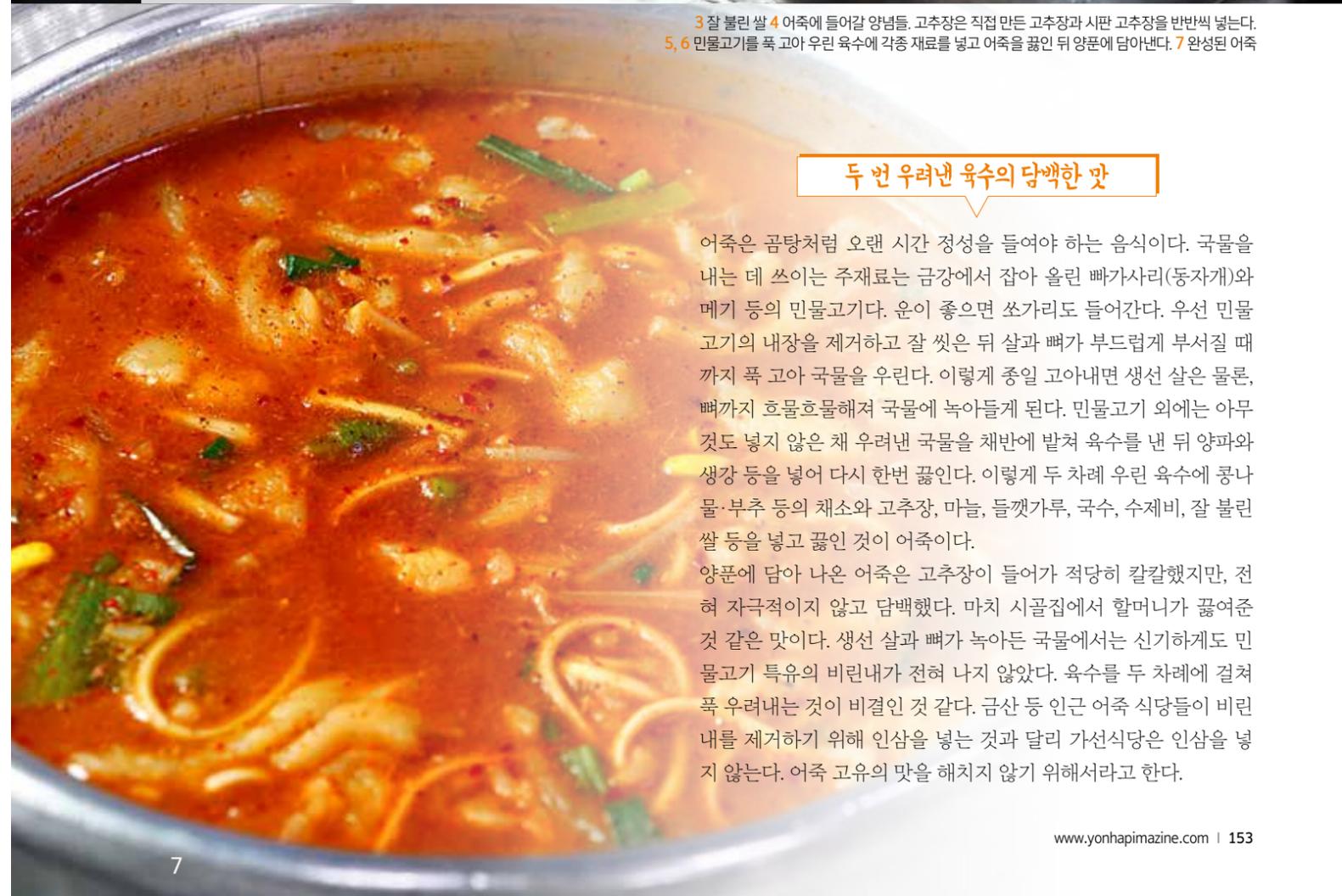
6

3 잘 불린 쌀 4 어죽에 들어갈 양념들. 고추장은 직접 만든 고추장과 시판 고추장을 반반씩 넣는다. 5, 6 민물고기를 푹 고아 우린 육수에 각종 재료를 넣고 어죽을 끓인 뒤 양푼에 담아낸다. 7 완성된 어죽

두 번 우려낸 육수의 담백한 맛

어죽은 곰탕처럼 오랜 시간 정성을 들여야 하는 음식이다. 국물을 내는 데 쓰이는 주재료는 금강에서 잡아 올린 뺨가사리(뚱자개)와 메기 등의 민물고기다. 운이 좋으면 쏘가리도 들어간다. 우선 민물고기의 내장을 제거하고 잘 씻은 뒤 살과 뼈가 부드럽게 부서질 때까지 푹 고아 국물을 우린다. 이렇게 종일 고아내면 생선 살은 물론, 뼈까지 흐물흐물해져 국물에 녹아들게 된다. 민물고기 외에는 아무 것도 넣지 않은 채 우려낸 국물을 채반에 받쳐 육수를 낸 뒤 양파와 생강 등을 넣어 다시 한번 끓인다. 이렇게 두 차례 우린 육수에 콩나물·부추 등의 채소와 고추장, 마늘, 들깨가루, 국수, 수제비, 잘 불린 쌀 등을 넣고 끓인 것이 어죽이다.

양푼에 담아 나온 어죽은 고추장이 들어가 적당히 칼칼했지만, 전혀 자극적이지 않고 담백했다. 마치 시골집에서 할머니가 끓여준 것 같은 맛이다. 생선 살과 뼈가 녹아든 국물에서는 신기하게도 민물고기 특유의 비린내가 전혀 나지 않았다. 육수를 두 차례에 걸쳐 푹 우려내는 것이 비결인 것 같다. 금산 등 인근 어죽 식당들이 비린내를 제거하기 위해 인삼을 넣는 것과 달리 가선식당은 인삼을 넣지 않는다. 어죽 고유의 맛을 해치지 않기 위해서라고 한다.



7



1 빙어를 프라이팬에 동글게 돌려 담은 뒤 기름을 넉넉히 두르고 바삭 튀긴다. 2 튀겨낸 빙어에 양념장을 바른다.
3 영동군 양산면 가선리 어죽마을 담장에 그려진 도리뱅뱅이



뱅뱅 돌려먹는 도리뱅뱅이

어죽과 함께 곁들이면 좋은 요리가 도리뱅뱅이다. 도리뱅뱅이는 금강에서 잡아 올린 빙어나 피라미 등으로 만든다. 우선 밀간한 빙어를 프라이팬에 동그랗게 돌려 담은 뒤 기름을 넉넉히 돌려 튀겨낸다. 한 차례 튀긴 빙어를 급랭했다가 손님이 주문하면 다시 한번 바삭 튀겨낸 뒤 양념장을 발라 낸다. 프라이팬에 돌려 담은 빙어를 돌려가며 먹으라고 해서 도리뱅뱅이라는 이름이 붙었다고 한다.

빨간 양념을 묻히고 뱅글뱅글 줄지어 있는 도리뱅뱅이는 외관부터 침샘을 자극한다. 한 마리 젓가락으로 집어 입속에 넣으니 매콤달콤한 양념과 바삭한 껍질, 고소한 속살이 어우러진다. 양념이 과하지 않아 빙어 특유의 고소함을 그대로 느낄 수 있었다. 밥반찬으로도 어울리지만, 술안주로도 제격일 것 같다. 가선식당에서는 피라미로 만든 도리뱅뱅이를 '큰고기뱅뱅이'라는 메뉴로 따로 만들어 팔고 있다.

어죽과 도리뱅뱅이는 맛도 좋지만, 영양 면에서도 우수한 식품이다. 생선살은 물론, 뼈까지 먹는 만큼 칼슘을 비롯한 무기질을 많이 섭취할 수 있다. 한여름 떨어진 입맛을 살리고 기력을 보충하기에 좋은 보양식이다. 어죽은 1인분에 7천원, 도리뱅뱅이는 한 접시에 1만원에 팔린다. 큰고기뱅뱅이는 1만2천원이다. ♡