

밥 한 공기 푹푹

생선 구이

끓은 소금을 툇툇 뿌린 생선을 강한 불에서 구워내면 맛있는 생선구이가 완성된다. 노릇하게 구워낸 생선 한 마리면 밥 한 그릇 비워내는 건 시간문제다. 특히 제철을 만난 생선은 맛에 있어 별다른 수식어가 필요 없다. 봄철 햇볕한 배를 기분 좋게 채워줄 생선구이를 만나본다.

글 손은경

봄 바다,
날 오라 하네

이제 막 피어난 꽃 향기가 코끝에서 감도니, 어느새 봄이다. 살랑살랑 봄바람 불 때면 어디론가 떠나고 싶다. 봄에는 유독 나른한 코발트 빛 바다가 생각난다. 어릴 적 부모님과 함께 향했던 속초 봄 바다.

평소 여행을 즐기지 않는 부모님이었지만 이따금 속초 바다를 그리워했다. 물을 무서워하는 엄마는 밤에 본 동해가 너무 깊어 이가 달달 떨어졌다는 시시콜콜한 얘기로 그해 바다를 추억했고 아빠는 대포항에서 맛본 회한 점을 기억하며 언제든 다시 가고 싶은 곳이라고 말했다. 날생선을 즐기지 못하는 나는 자꾸 회만 찾는 아빠를 이끌고 속초 중앙시장 인근에 있는 생선구이 가게로 들어갔다. 매캐하게 타올랐던 비릿한 냄새와 함께 그때의 기억이 종종 떠오른다.

가게 안에는 생선이 익기만을 기다리는 사람들로 북새통이었다. 단일 메뉴로 '모듬생선구이'를 내건 가게는 우리 가족이 자리에 앉기도 전에 미역국과 열 가지 정도의 생선을 내왔다. 숯불의 열기에 생선은 금세 뽕뽕하게 익었다. 고등어 한 점을 크게 발라 쌀밥 위에 척 얹어 먹으니 별미였다. 알이 제법 오른 도루묵도 단단하고 고소한 맛이 일품이었다. "이때 먹어야 제 맛이지." 아빠가 발라준 가자미 살은 유독 맛이 구수했다. 그 맛을 못 잊어 자꾸만 그해 속초 봄 바다를 떠올리는 건지도 모르겠다.

제철을 맞은 생선은 언제나 좋은 식재료다. 철마다 다른 입맛을 책임지는 생선에 새삼 감사하다. 특히 제철 생선은 별다른 양념 없이 구이로 먹는 게 제 맛이어서 따로 요리법을 구상하지 않아도 된다. 입맛 없을 때는 생선구이를 먹어보자.





생선

이모저모

인류는 언제부터 생선을 구워 먹었을까? 생선구이의 유래를 살펴보니 선사시대까지 그 역사가 거슬러 올라간다. 선사시대 유적지에서 생선뼈가 출토된 것을 미루어 볼 때, 일찍이 개발된 요리법으로 추측된다.

우리 조상들도 생선구이를 즐겼는데 과거 문헌에 생선을 맛있게 굽는 법이 소개되었을 정도다. 1809년 순조 9년 조선 후기 여류학자 빙허각 이씨(憑虛閣李氏, 1759년~1824년)가 엮은 <규합총서(閨閣叢書)>에는 생선을 구울 때 긴 꼬챙이를 생선의 입에서부터 빗겨 찢러 넣은 뒤 화롯가에서 자주 뒤적여 구워야 한다는 내용이 있다. 당대 가정살림 백과사전인 <규합총서>를 좀 더 자세히 살펴보면, 생선을 굽다가 육즙이 고기 입으로 흘러나올 때, 토막을 지어 구워야 한다고 나와 있다. 또 붕어를 맛있게 굽는 법도 소개되어 있다. 그렇다면 제철 생선은 뭐가 있을까? 봄에는 '도미'가 제격이다. 도미 중에서도 봄철에 잡히는 참돔은 최고의 별미로 여겨진다. 생선은 머리 부분이 맛있다는 표현인 '어두일미(魚頭一味)'는 도미 머리를 두고 유래된 말일 정도로 특히나 대가리 부위가 일품이라고 한다. 봄 도미는 지방이 적고 살이 단단해서 맛이 좋다.

여름에는 '민어'를 먹어보자. 민어는 비리지 않고 담백한 맛으로 예부터 사랑받아왔다. 특히 산란 전 몸을 기름진 상태로 만드는 6월부터 8월까지가 맛이 가장 좋다. 가을 제철 생선에 '전어'가 빠질소나. 가을 전어는 3월부터 6월까지의 산란기

를 거쳐 가을에 몸길이가 20cm 정도로 성장하는데, 이때가 1년 중 지방질이 가장 많으며 뼈가 가장 연해진 상태이다.

마지막으로 겨울 대표 생선으로는 '대구'가 있다. 대구는 러시아 캅차카반도 등 북태평양에 살다가 겨울이면 알을 낳기 위해 우리나라 남해안까지 내려온다. 담백하고 고소한 맛이 일품이다. 🐟



대한민국 생선구이전도



부산 웅어구이

'전어가 상놈이면 웅어는 양반'이란 말이 있을 정도로 웅어는 그 맛이 훌륭하다. 웅어는 왕가에 진상된 귀한 물고기로 찝찝찝찝한 육질이 일품이다. 부산 시하구 하단포구 일대에서는 매년 봄, 제철 맛은 웅어를 즐길 수 있는 '웅어축제를 연다.



여수 금풍생이(균평선이)구이

살이 단단하고 담백한 맛이 매력적인 금풍생이는 구이로 먹어야 제맛이다. 봄철 여수에 가면 다른 곳에서는 쉽게 맛볼 수 없는 금풍생이구이를 맛볼 수 있다. 금풍생이는 여수를 대표하는 생선이라고 해도 무방하다.



속초 가지미구이

봄 가지미는 살이 통통하게 올라 맛이 좋다. 동해로 물러드는 가지미는 회로 먹어도 좋고 꾸덕꾸덕하게 말려 먹어도 그 맛이 일품이다. 속초에 가면 가지미를 주재료로 사용한 음식을 내놓는 식당이 많은데, 가지미구이도 맛볼 수 있다.



동명 볼락구이

볼락은 동명사람들이 가장 사랑하는 생선 중 하나다. 사철 잡히지만, 4월에 맛이 가장 좋다. 특히 볼락은 구이를 별미로 친다. 동명에 가면 마을 앞바다에서 갓 잡은 볼락으로 만든 다양한 음식을 먹을 수 있다.