살얼음이 뜬 국물은 매콤하면서 때론 새콤달콤하다. 쫄깃하고 탱글한 해산물을 즐기다가 밥 혹은 국수를 넣으면 그 또한 색다른 맛이다. 요즘처럼 무더운 여름이면 생각나는 음식, 더위에 지친 사람들을 달래주는 음식, 바로 물회다.

글 조인숙

매콤새콤, 쫄깃탱글한 여름 별미 물회

시원한 물회의 매력에 풍덩

몇 년 전, 통영 출장을 갔을 때였다. 정확한 계절은 기억나지 않지만 더웠던 걸로 봐선 여름이었던 듯하다. 거래처 담당자를 만나 회의를 하고 시원한 음료 한잔 하지 못한 채 헤어졌다. 많이 바쁜 듯 보였던 거래처 담당자는 마지막 인사를 하기 무섭게 뒤돌아 사라졌다. 담당자가 가고 나서야 배가 고프기 시작했다.

'아, 나 점심도 못 먹었구나.'

시간을 보니 오후 2시였다. 배도 고프고 목도 말랐다. 터덜터덜 통영중앙시장 쪽으로 걸어갔다. 통영까지 출장 와서 아무거나 먹을 수는 없다는 생각이 문득 들었다. 어차피 늦어진 점심, 조금 더 늦는다고 큰일 나는 것도 아니니까. 시장이나 근처에 가면 맛집도 많을 거란 생각으로 갔지만, 대부분이 해산물 전문집이었다. 횟집에 가도 밑반찬 위주로 공략하고, 친구들과 만날 때도 해산물은 메뉴에서 제외하는 나로서는 선택의 폭이 너무 좁았다. 선택지가 적은데 어찌할 수 있을까. 고민하던 찰나, 마침 잠깐 밖에 나왔던 한 식당의 이모님과 눈이 마주쳤다. '이런, 이건 어쩔 수 없구나' 결국 이모님의 눈빛을 좇아 들어갔다.

자리를 잡고 앉긴 했는데 혼자 먹을 수 있는 메뉴가 별로 없었다. 결국 고르고 골라 주문한 것은 바로 '물회'. 시장이 반찬이라고 했던가. 눈앞에 차려진 물회가 너무 맛있었다. 신선한 생선회는 쫄깃한 식감이 일품이었고, 시원하면서 매콤새콤한 물회

국물은 도망갔던 입맛도 돌게했다. '나 정말 해산물 안 좋아하는 사람 맞아?'하는 생각이 들만큼 너무 맛있었다. 평소 밥보다 반찬을 더 많이 먹는 편인데 그날은 밥을 다 먹어 치웠다. 정말 만족스러운 식사였던 것으로 기억한다. 지금도 한여름에 땀을 흠뻑 흘리고 나면 그때 먹었던 달콤하면서 매콤새콤한 물회가 생각난다.

어부의 식사가 만인의 음식으로

한국인의 식탁에는 국물이 빠지지 않는다. 더운 여름에도 예외는 없다. 겨울에 뜨거운 국물을 먹는다면, 여름에는 차가운 국에 음식을 넣어 먹는다. 콩국수도 그렇고 냉면, 막국수 등이 여름철 국물 음식이라 할 수 있다. 그리고 여름 하면 빠질 수 없는 물회가 있다. 물회는 생선회를 썰어 넣고 참기름, 설탕, 고추장 등의 갖은양념에 얼음물을 부어서 국수처럼 말아먹는다.

사실 물회는 어부들이 뱃일을 하다 식사 대신 먹던 노동 음식이라고 한다. 가난한 시절 해안가 마을에서 끼니를 때우기 위해 많은 채소에 적은 해산물을 넣고 먹던 음식이기도 했다. 그래서 물회는 살이 무른 생선이나 가격이 떨어지는 생선을 사용했다. 상품성 높은 생선을 먹을 수는 없으니까. 이를 1961년 즈음, 선원의 부인이 팔면서 상업화되기 시작한 것으로 알려져 있다.

지역마다 다르지만 요즘에는 생선만이 아닌 다양한 해산물을 활용한다. 대표적으로 오징어, 한치, 해삼, 멍게, 전복, 광어, 농어, 놀래미, 가자미, 우럭, 자리돔 등이 있다. 그중 '오징어물회'는 오징어가 특산품인 강원도에서 주로 먹을 수 있고, '자리물회'는 제주도에서만 맛볼 수 있다. 지역에 따라 맛도 조금씩 다르다. 경상남도와 제주도에서는 된장으로, 경상북도와 강원도에서는 고추장으로 양념을 한다. 특히 강원도 물회는 식초가 첨가되어 새콤한 맛이 강하다.

더위에 사라진 입맛을 돋우는 이만한 여름철 별미도 없을 듯싶다. 열로 더위를 다스리는 이열치열(以熱治熱)도 좋지만 시원한 것으로 열기를 식히는 이냉치열(以冷治熱)은 어떨까. 매콤새콤한 물회 한 사발로 무더위를 이겨보자!

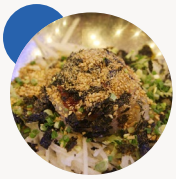
대한민국 물회전도

경주 한우물회

한우물회는 회 대신 한우 육회가 올라간다. 물회 특유의 새콤하면서 매콤한 양념과 고소한 육회 양념과 부드러운 고기의 조화가 일품이다.

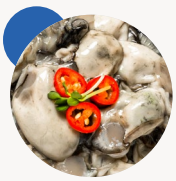
제주 된장 물회

된장, 식초, 제피잎이 제주물회의 3대 양념이다. 강한 향과 알싸한 매운맛이 나는 제피잎은 필수다. 또한 특유의 아열대 기후인 제주도에서는 황놀래기나 자리돔 등 독특한 횟감을 사용한다.



경북 포항식 물회

원래 포항식 물회는 육수 없이 생선회에 채소, 다진마늘, 참기름, 설탕, 파 등을 넣고 고추장을 섞어 비벼 먹는다. 육수가 없다 보니 고추장 버무림과 비슷하다.



서해 굴물회

생선회 대신 굴이 올라간 물회다. 새콤달콤한 육수 맛과 굴 특유의 시원한 맛이 잘 어우러진다. 다만, 굴은 11월부터 3월까지 겨울이 제철이기 때문에 여름에 맛보기는 힘든 음식이다.