

FOOD 이택희의 맛따라기

7.9kg 홍어 삭혀 횡감 1kg... 특 쏘는 건 독성, 많이 먹지 말아야

이택희
음식문화 이야기꾼

홍어, 참 사연 복잡한 음식이다. 관련 정보와 주장이 넘쳐난다. 먹는 방식은 지역마다 다르고, 선호는 극과 극으로 갈린다. 하지만, 우리가 아는 홍어 상식은 이 집에 가면 여지없이 시험에 든다. 여주인의 열정적인 설명은 마치 신앙 간증을 듣는 듯하다.

서울 양재동 '영산포홍어' 여주인 정민정(66)씨는 나주 영산포에서 태어나고 자랐다. 세 차례 건강 고비를 홍어 덕분에 넘겼다는 그는 홍어 삭히는 기술을 4대째 이어가고 있다. 대대로 생선가게를 하면서 증조모에게 배운 할아버지가 어머니에게 가르쳐줬고, 그걸 딸이 물려받은 것이다. 다른 집과는 삭히는 과정과 원리, 먹는 부위가 다르다. 그래서 맛도 다르다.

특 쏘는 맛에 관한 의견이 가장 다르다. "사람들이 입천장이 훌렁 벗겨지고, 코가 뺨 뚫리더라면서 홍어 제대로 먹었다고 말할 하는데, 그건 아니다. 쏘는 건 홍어 몸 안의 요소 성분이 발효하면서 생긴 암모니아 때문이다. 암모니아는 독성이 있다. 많이 먹어 좋을 게 없다. 삭힌 뒤 오줌물(홍어의 수분을 꼭 이렇게 말했다)을 한 달 이상 빼야 암모니아가 적당하니 줄어든다. 고놈을 먹어야 홍어가 몸 안을 깨끗하게 청소해준다."

여주인 "건강 고비 세 차례 홍어로 넘겨"

홍어는 생리 활동의 노폐물인 요소를 배출하지 않고 몸에 비축해 바닷물의 염도에 견딜 수 있게 삼투압을 조절한다. 홍어 같은 물렁뼈 물고기들의 특징이다. 맛있는 부위를 꼽는 홍어 3미(코, 날개, 꼬리)라는 속설도 틀렸다 한다. "예전 대갯집에서는 코 안 먹었다. 머슴에게 줬다고 하더라. 암모니아가 많이 생기는 부위라 더 쓴다. 독성이 더 강하기 때문에 더 오래 삭혀 먹어야 한다. 코, 불살, 뺏살 어찌고 하면서 이름 붙여 나눠 파는 건 홍어 한 마리에서 회를 더 많이 만들어 팔려고 하는 장사수이다." 이 집에서는 양 날개의 두툼한 부분만 회로 쓰고 나머지는 전을 부치거나 애탕에 넣는다.

지난 15일 찾아가니 저온창고에 뒀던 흑산도 홍어 12마리가 올라와 있었다. 2월 21일 바다에서 잡아 27일 경매한 7.9kg 한 마리를 해체했다. 배를 열어 애·내장 내장 꺼내고, 양 날개 떼어내고, 나머지는 머리·몸통·꼬리로 잘라 세 무더기로 나눴다. 날개는 40일 이상 삭혀서 회로 쓴다. 남은 살과 뼈는 1년 이상 삭혀서 전으로 부친다. 뺏살에서 나온 건 3년 이상 삭혀서 홍어보리애탕을 끓인다. 9년 넘게 삭힌 애를 보여주기도 했다.

흑산도 홍어라고 다 같은 홍어가 아니다. 바코드를 걸고 있는 것이 정품이다. 바코드 없는 흑산도 홍어도 있다고 한다. 가격 차이가 크다. 크기는 1번 치(8kg 이상)보다 2번 치(7~7.9kg) 앞치만 쓴다. 그 크기가 사람으로 치면 19~23세 젊은 것이고, 10kg 넘는 것은 나이 들어서 큰일 치르는 집에 가는 것이라고 어머니에게 배웠다 한다.

해체한 홍어를 삭히려고 안치는 과정을 살펴봤다.

불붙인 짚을 열 가닥쯤 한 항아리에 넣고 잠시 기다렸다가 오지 접시(홍어 음식 담는 그릇) 2개를 바닥에 놓은 뒤 짚이 반 이상 타면 뚜껑을 닫아 연기로 내부를 소독한다. 항아리와 오지그릇은 '칠량옹기' 정윤석(81) 옹기장(중요무형문화재 제96호) 작품이다.

항아리를 열고 짚을 다시 깎 다음 다섯 토막으로 자른 홍어와 짚을 번갈아 올려서 쪄켜이 담는다. 한 항아리에 5마리 분량이 들어간다.

4대째 가업 양재동 '영산포홍어'

증조모로부터 대대로 기술 전수

회는 40일 이상 물 빼면서 삭혀

애·내장 먹으려면 3년 넘게 걸려

'저자극 보리순애탕' 특허도 받아

맨 위에는 짚을 더 많이 뒀다. 미생물 활동에 적합한 온도(20~25도)를 맞추는 보존제 역할을 한다. 겨울에는 두껍게, 여름에는 얇게 뒀다.

봄 날씨에는 10일쯤 두면 오줌물이 항아리 3분의 1쯤 고인다. 갑자기 날이 더워지면 7~8일쯤 열어서 냄새 맡아보고 너무 삭지 않게 꺼내야 한다. 한여름에는 삭히는 작업을 중단한다.

삭은 홍어를 꺼내 표면의 물기를 잘 닦아내고 날개는 네 토막으로 다시 잘라 면이나 모사·삼베 수건으로 양쪽을 두 겹씩 감싸서 영상 5~10도에 저장하고 매일 수건을 갈아준다. 한 달 이상 계속한다. 기본 40일이 걸리는 것이다. 나머지 살과 뼈는 다른 그릇으로 옮겨 저온에서 1년 이상 삭힌다. 애·알 집·내장은 항아리가 아닌 다른 그릇에서 3년 이상 삭히는데 70~80%가 물로 빠진다고 한다.

삭힌 홍어 날개는 사방을 도려낸 뒤 두툼한 부분만 껍질을 벗겨 회로 썰어 낸다. 지난 연말에 잡은 7.9kg 홍어를 삭혀 작업을 마치니 회로 낼 수 있는 살은 딱 1kg밖에 나오지 않았다. 여주인은 "홍어를 이런 식으로 하는 집은 우리뿐이다. 전 세계에서 더 여기뿐일 것"이라며 자부심을 드러냈다.

그래서 값은 비쌀 수밖에 없다. 홍어전, 삼합(홍

어 1인 110g), 애탕, 보리굴비에 녹차와 밥이 나오는 홍어삼합 코스요리는 2인 기준 24만원이다. 서해산은 18만원, 칠레산은 12만원. 홍어는 달라면 더 준다. 한번 먹을 때 배부르게 먹어야 몸은 청소하는 효과가 좋기 때문이다 한다.

입춘 전후에 잡힌 홍어가 제일 맛있어

삼합은 홍어 날개살, 1년 묵은 해남 배추김치, 일본 된장과 월계수 잎을 넣고 삶은 삼겹살이 함께 나온다. 직원은 김치, 돼지고기, 홍어, 삼겹살은 마늘을 차례로 올리고 묵은지 덮어서 먹으면 맛있다고 시범을 보였다. 그걸 입에 가득하게 넣고 우물우물 씹으니 쏘는 맛은 없고, 여러 번 씹는 뒤에서야 입안이 화할 정도의 홍어 맛이 느껴졌다.

홍어전은 삭힌 홍어를 찹쌀가루에 살짝 굴리고 계란물을 입혀서 지진다. 밀가루를 쓰면 혈행에 좋지 않다고 어머니에게 배웠다고 한다. 삭힌 홍어를 가열하면 암모니아가 활성화돼 훨씬 더 쏘는데, 1년 이상 삭혀서 그런지 별로 자극적이지 않다. 애탕은 특별하다. 2015년 특허(제10-1485741호)를 받은 '저자극 홍어보리애탕 제조방법'으로 끓인다. 보리순은 제철에 흑산도에서 1년 치를 구해 데쳐서

냉동해두고 쓴다. 부드러운 연두색 국물 맛은 멸치와 꽃게를 고아 졸인 듯하고, 짭짤은 겉쪽하다. 애탕만 따로 먹으면 몇 점의 전을 함께 주면서 1인분에 6만5000원을 받는다. 예로부터 홍어는 입춘(올해는 2월 4일) 전후에 잡힌 것이 맛있고, 진달래가 핀 다음 것은 먹지 말라고 했다. 제철에 잡힌 홍어가 진달래 피는 요즘 잘 살아 있겠다.

이집에 홍어 이름의 복잡한 사연도 좀 알고 가자. 우리가 앞에서 써온 홍어(흑산도 홍어)의 진짜 이름은 참홍어다. 홍어·상어가오리·간재미·괘게미라고 부르는 것은 표명명이 홍어[학명 Okamejei kenojei]다. 홍어·살홍어·눈가오리·목가오리라고 부르던 흑산도 홍어는 유전자로 달라 참홍어[Raja pulchra]로 독립했다. 흑산도 홍어가 흑산도에서만 사는 건 아니다. 대청도를 비롯한 서해5도부터 흑산 해역까지 서해 전역을 오르내리며 산다. 2012년 8월에는 울릉도·독도 해역의 참가오리 유전자가 서해 참홍어와 정확히 일치한다는 사실을 국립수산물품질관리원 서해수산연구소에서 확인했다. 외국산 홍어 맛이 다른 건 저장 기간과 조건의 영향도 있겠지만, 무엇보다 씨가 다르기 때문이다.

<광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다>

이택희 전 중앙일보 기자. 늘 열심히 먹고 마시고 여행한다. 한국 음식문화 동향 관찰이 관심사다. 2018년 신문사 퇴직 후 한동안 자유인으로 지내다 기 한재는 경희대 특임교수로 일하고 있다.



1 홍어 삼합은 홍어 날개살, 1년 묵은 해남 배추김치(묵은지), 월계수 잎을 넣고 삶은 삼겹살을 함께 올린다.
2 홍어애탕에 들어가는 보리 순은 제철에 흑산도에서 1년 치를 사 데친 뒤 냉동한다. 3 홍어 전은 삭힌 홍어를 찹쌀가루에 살짝 굴리고 계란물을 입혀서 지진다. /신인섭 기자



7.9kg 되는 흑산도 홍어 암치, 코 부분에 신안군 수협 바코드가 붙어있다.



4 정민정 '영산포 홍어' 대표가 숙성 중인 홍어 내장을 보여주고 있다.

5 서해와 전남 신안군 흑산도(오른쪽) 홍어, 흑산도 홍어가 좀 더 노란빛을 띠고 갯벌이 적기 때문인지 아가미 부분도 더 깨끗한 편이다.

“고객에게는 신뢰와 만족”



1982 - 2022

국제보청기 40주년

진심으로 감사드립니다!



국제보청기

- ✓ 필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
- ✓ 작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
- ✓ 정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.

- 본점** 서석동 남동성당 옆 062) 227-9940
062) 227-9970
- 서울점** 종로 5가역 1층 02) 765-9940
- 순천점** 중앙시장 앞 061) 752-9940