

이택희의 맛따라기

딱 45일 말린 '동해표 보리굴비'... 기름진 살 결대로 발라져

이택희
음식문화 이야기꾼
hahnon2@naver.com



지난겨울, 속초에서 보리굴비를 말린다는 소식을 들었다. 조기가 나지 않는 동해에서, 잡히는 철도 아닌데 웬 보리굴비일까. 조기는 3-6월 서해를 북상하며 회유하는 어종이고, 진달래가 필 무렵 영광 법성포에 조기 파시가 열리면서 굴비를 말렸다. 게다가 아버지가 알려준 방법대로 말린다고 했는데 속초 토박이 아버지가 굴비 말리는 걸 어떻게 알고 대물림까지 했을까. 궁금증이 꼬리를 물었다.

큰 눈을 내린 2월 초, 속초에 간 길에 찾아갔다. 속초에 갈 때마다 한 번은 들르는 9년 단골 청호동 아바이마을 '옥이네밥상'이다. 여주인 김옥이(66)씨는 물지도 않고 이곳에선 먹어본 적 없는 보리굴비 정식 상을 차렸다. 흔히 보리굴비라 하는 것들은 맛이 기대와 달라 찾지 않은 지 오래됐는데 여기는 달랐다. 간이 잘 오르고 살도 제법 꾸덕했다. 이 식당이 28년 청호동 시대를 마감하고 지난달 16일 강원 양양군 강현면 강선리 개울가로 옮겼다. 동해고속도로 북양양IC에서 4km, 물치항에서 물치천을 따라 설악산 방향으로 2km 거리다.

12월 중순부터 2월 말까지 간조

이사하고 보름 되는 날 찾아가 새로운 대표 메뉴 보리굴비 정식을 다시 맛했다. 보리굴비(1인 1미), 청어회무침, 꽃게·홍게 간장게장, 된장찌개, 직접 키우고 재조한 쌈채소와 쌈장에 8찬이 상에 올랐다. 반찬은 유자·대추청에 무친 도라지, 무초 절임, 멸치볶음, 셀러리·깻잎·무 장아찌, 배추김치, 오이소박이 등이다.

굴비 얘기부터 물었다. 조기를 청호동 살림집 옥상에서 바닷바람과 햇빛에 45일 말렸다고 한다. 참 조기는 아니고 조기 유사종이었다. 어판장에서 떼어온 생선을 소금물에 이를 담갔다 건져서 말린다. 배도 따지 않고 비늘도 치지 않는다. 비늘은 말리면서 떨어지고, 구울 때 타서 없어지기도 한다. 간은 쫄 세게 한다. 싱겁게 말리면 맛이 달하다. 건조는 12월 중순부터 2월 말까지만 한다. 이 시기가 지나면 맛이 없다고 한다.

이 방법을 속초 외옹치 출신의 오징어배 선장이던 아버지(1923년생)한테 배웠다. 아버지는 동해 울릉도 해역부터 서해까지 다니며 조업했다. 출항



보리굴비를 중심으로 청어회무침, 꽃게·홍게 간장게장, 된장찌개, 쌈채소와 쌈장에 8개의 반찬이 함께 차려진 '보리굴비 정식'.

[사진 이택희]

양양으로 옮긴 속초 '옥이네 밥상'

배 따지 않고 간 세게 해야 제맛

상에 낼 땐 증기로 찌고 한 번 구워

청어회무침, 가오리찜도 숨은 별미

하면 60일 만에 돌아왔고, 매년 갔던 지역 특산물을 챙겨 왔다. 서해 쪽으로 갈 때는 그곳 사람에게 배워서 말린 굴비를 가지고 오기도 했다. 반드시 45일을 말린다고 했다.

상에 낼 때는 증기로 찌고 한 번 굽는다. 오래 말려서 그런지, 조리법 덕분에 기름기 자르르 흐르는 살은 부서지지 않고 결대로 잘 발라진다. 간이 속속들이 배서 물에 만 밥에 올려 먹기에 딱 좋다. 요즘 굴비라고 하는 것들과는 맛이 적잖이 다르다. 초등학생 때부터 55년 넘게 일상생활로 생선을 다루는 세월의 내공이 굴비에도 배어 있었다. 이 메뉴를 만들려고 굴비 말리는 연습을 여러 해 했다. 지난겨울에는 이사를 앞두고 2000만원어치를 말렸다 한다. 옥상 건조대 위에 펼친 망에 넣고 망을 다시 덮어 겨울바람 쐬어 말린 것이다.

굴비의 사전적 정의는 염장해 건조한 조기를 말한다. 보리굴비는 만드는 방법이 아니라 보관법이다. 오래 말린 굴비를 독에 그득한 보리 알곡 사이



'옥이네밥상' 여주인 김옥이씨. 초등학교 때부터 55년 넘게 생선을 다룬 내공이 음식에 배어 나온다.

[사진 이택희]

에 차곡차곡 저장한다. 냉장고가 없던 시절 생선 저장법이다. 날씨가 더워지면 굴비에서 기름이 배어나와 산화하면서 맛이 변한다. 보리 속에 묻어두면

변질이 덜했다.

오징어배 선장 부친, 서해 조업 때 배워 영광 법성포에서는 배를 갈라 말리던 가조기, 통으로 말린 건 굴비라고 했다. 전통 굴비는 소금 간을 세게 하고, 오래 말렸다. 입맛이나 시력이 달라진 요즘은 심심하게 염장해 2-3일 말리고 냉장시설에 저장한다. 이걸 예전에는 '물굴비'라고 했는데 요즘은 굴비로 통용된다. 보리굴비가 흔해졌지만, 진품 보리굴비는 웬만해서는 볼 수 없는 귀물이다. 음식점에서 먹는 보리굴비는 내막을 들여다보면 보리 구경도 못 한 물굴비가 대부분이다.

'옥이네밥상'의 보리굴비도 엄밀히 보면 보리굴비가 아니라 그냥 굴비다. 참조기가 아닌 건 너무 귀하고 비싸니 어쩔 수 없다 쳐도, 보리 향이 들어간 적은 없기 때문이다. 그래도 맛은 보기 드물게 옛 굴비와 비슷하다. 자연건조 시간이 겹겹이 쌓은 맛이리라.

함께 나온 청어회무침은 이 집의 숨은 별미다. 새끼손가락 크기로 자른 싱싱한 청어살에 상추, 물미역, 숙갓, 양파, 적채, 치커리 등을 넣고 초고추장으로 버무렸다. 애주가라면 술이 먹기 어려울 안주다. 간장게장도 주인이 '약간장'이라고 부르는 특별한 간장으로 짜지 않게 담가 건건이 구실을 톡톡히 한다. 직접 갈무리해 조리하는 청호동 시절 대표 음식인 반건조 생선 구이와 찜, 가오리찜도 여전히 한다.

음식 재료는 기본적으로 동해와 설악산 자락에서 나는 것이다. 해산물은 태어난 청호동 갯배마을 동네 오빠들에게 배에서 직거래로 받는다. 채소는 대지 2116㎡(640평) 식당 옆의 1355㎡(410평) 비닐하우스 농장에서 키운다. 그래서 품질은 믿을 수 있고, 원가는 훨씬 저렴하다.

옥이씨는 친구들이 중학교에 갈 때 설악동 여관 주방으로 일하러 다녔다. 수학여행단 1500명을 수용하는 곳에서 1972년 열다섯 살에 시작해 7년을 했다. 하루 쌀 한 가마니(80kg)씩 밥을 지으며 서울에서 온 흰머리 주방장 할머니에게 온갖 요리를 배웠다. 그리고 1996년 3월 식당 주인이 됐다. 그렇게 사느라 가족 여행을 한 번도 가보지 못했다. 새 건물 지어 음식점 이사하고 나니 '이렇게 살아온 인생 뭐 있나' 싶은 생각이 들었다. 이제 좀 쉬면서 살기로 했다. 이따부터 매주 수요일을 휴일로 정했다. 9년을 왕래하며 들던 중 반가운 소리다.

<광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다>

이나라의 핫 플레이스

바삭한 백김치전에 골라 마시는 전통주, 연남동의 유혹

카페와 서점을 비롯해 개성 있는 상점들이 모인 연남동 작은 골목 끝에 여우와 두루미가 사이좋게 술잔을 기울이는 전통주점이 있다. 최근 젊은 고객을 중심으로 전통주가 새롭게 주목받고 있는데, '두루미(사진1)' 역시 동시대의 다양한 전통주를 경험할 수 있는 장소 중 하나다.

이곳을 운영하는 백승욱 대표는 '이슈 우회'에서 모티브를 따온 화이트 있는 이름만큼이나 공간에도 공을 들였다. 벽은 은은한 한지 색으로, 주문 제작한 테이블 모서리는 한옥 처마에서 힌트를 얻었다. 전통 문살을 닮은 문, 사용하는 그릇과 술잔 역시 국내 작가의 제품이 중심이다. 모던하면서도 쾌적하고, 한국적인 분위기가 잘 드러나는 공간에서 부드러운 재즈 음악이 기본 풍겨 울려 퍼진다.

두루미에서는 탁주, 증류주, 과실주 등 직접 큐레이션을 한 전통주 40-50종을 소개하고 있다. 선정 기준은 주정을 첨가하지 않은 전통 방식으로 만들었고, 스토리가 있으며 우리 음식에 잘 어울리는 술이다. 은은한 산미가 있는 약주는 기름진 안주 맛을 깔끔하게 정돈해주기 때문에 특히 추천한다. 막걸리를 주문하면 차가운 방짜유기 주전자에 담겨 나오는데, 좋은 술에는 그에 어울리는 담음새가 필요하다고 생각해 장인이 만든 주전자를 백 대표가 직접 구입했다. 도수가 높은 증류주는 하이볼로 만들어 잔술로 소개한다. "첫인상이 가장 중요하다고 생각해요. 처음 마시는 한 모금에 맛있다는 인상을 줘야 손님들이 전통주를 다시 찾게 될 테니까요."

이곳의 또 다른 매력은 바로 색다른 안주들이다.

인기 메뉴인 백김치전(2만2000원, 사진2)은 잘 익은 백김치를 바삭하게 지져내 고소하면서도 깔끔한 맛이 일품이다. 단맛, 신맛, 발효의 맛이 골고루 살어나 향이 좋은 전통주와 잘 어울린다. 골つい한 짜구



미를 올리브오일·레몬·채소에 담백하게 볶아낸 지중해식 짜구미볶음(2만2000원), 4가지 치즈를 넣은 크림 파스타에 매콤한 포인트를 더한 불고기 파스타(2만4000원) 등도 인기다. 두루미의 안주들



은 간이 세지 않으면서 식재료가 가진 풍미가 또렷해 다양한 전통주에 두루 잘 어울린다.

이곳에 오는 손님들은 30-40대가 가장 많지만 최근에는 50-60대도 즐겨 찾는다. 한국의 식문화가 주목 받으면서 외국인 손님도 부쩍 늘었다. "좋은 공간이 좋은 시간을 만든다고 생각합니다. 저희 가게를 찾아오신 분들이 흡족한 마음으로 돌아가신 후, 전통주가 마시고 싶은 날 부담 없이 떠올려주셨으면 해요." 전통주 가격은 1만원 대부터 있다.

글 이나라 출판기획자 사진 김태훈 프리랜서

'두루미' 서울 마포구 동교로51길 129-10, 0507-1370-5133



KSA 한국표준협회

ISO 21388

보청기적합관리 인증센터



국제보청기

"고객에게는 신뢰와 만족"

- ✓ 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