

빙어

잡는 재미와 먹는 행복 주는 '호수의 요정'

겨울 낚시 어종으로 인기가 많은 빙어는 겨울철 별미로 손꼽힌다. 간단한 도구만 있으면 쉽게 낚을 수 있는
빙어는 비린내가 나지 않아 산 채로 초고추장에 찍어 먹으면 고소하게 씹히는 맛이 일품이다.

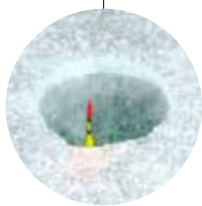
글 이창호 기자·사진 이진욱 기자





‘그 누가 유리창에 시린 창자만 그려 넣었나!’
시인 김춘수는 은빛 비늘을 반짝이며 얼음장 밑을 헤쳐 다니는 빙어(氷魚)를 보고 이렇게 표현했다.
빙어는 여름에는 수온이 낮은 깊은 호수나 강에 살고 있다
가 겨울에 차가운 바람이 불고 강물이 얼기 시작하면 수면으로 올라와 활동하다 봄이면 알을 낳고 생을 마치는 단년생

어종이다. 빙어는 본래 연어처럼 바다와 강물을 오가며 사는 회유성 어류였다.
냉대성 어종으로 차고 깨끗한 물에서 서식하는 빙어는 가늘고 길며, 은백색을 띤다. 주로 동물성 플랑크톤을 먹고 다 커도 몸길이가 10cm 안팎이다. ‘물고기 박사’로 유명한 최기철 박사의 저서 ‘우리 민물고기 백 가지에 따르면 알을 낳는 시



빙어는 화나 무침, 튀김으로 먹는 겨울철 별미다. 5화째를 맞은 양평 빙어축제는 온 가족이 빙어낚시를 즐길 수 있는 한겨울축제다.



먹는 요리다. 싱싱한 빙어와 양념이 뒤섞여 알싸하고 고소한 맛이 입안 가득 퍼진다. 빙어튀김은 튀김가루를 살짝 입힌 빙어를 뜨거운 기름에 튀겨내면 된다. 바삭하면서도 고소하고 달짝지근하다.
이외에도 도리뱅뱅, 매운탕, 조림, 죽 등 다양한 요리법으로 먹을 수 있다. 뼈째 먹을 수 있는 빙어는 단백질·필수 아미노산·칼슘 등이 풍부하고, 열량이 낮아 다이어트에도 좋다.

양평 빙어축제, 입질에 짜릿한 손끝

차가운 바람이 불고 강물이 얼기 시작하면 빙어를 소재로 전국 곳곳에서 겨울축제가 펼쳐진다. 따뜻한 날씨가 지속되면서 이제 빙어축제는 취소됐지만, 양평 빙어축제는 2월 21일까지 열린다. 눈썰매는 항상 즐길 수 있지만 얼음 상태에 따라 빙어낚시를 허용하기 때문에 출발 전 확인할 필요가 있다.
경기도 양평군 단월면에 위치한 수미마을의 김병민 사무장은 “양평은 지난 1981년 1월에 최저기온이 영하 30도까지 떨어져 가게에 진열해 있던 소주병이 얼어 깨졌을 정도로 추운 지역”이라며 “매년 겨울이 오면 깊은 산중의 도토리굴 저수지는 거대한 얼음판으로 변해 빙어 낚시꾼들로 문전성시를 이룬다”고 말한다.
경기도 내수면연구소에서는 봄에 빙어 치어 500만 마리를 도토리굴 저수지에 방류했고, 축제 기간에는 수미마을에서 소양강 일대에서 잡은 빙어를 사들여 하루 두 차례 방류한다.
빙어낚시는 장비도 간단하고, 배우기도 쉽다. 입장권을 끊으면 견지낚시대, 미끼, 빙어통 등 낚시 도구를 지급받고, 얼음판에 들어가기 전에 낚시법과 안전수칙을 배운다.
얼음판에 자리를 잡고 난 뒤 공공 언 얼음에 구멍을 뚫고 미끼를 끼운 견지낚시대를 드리우고 올렸다 내렸다 하는 고패질을 반복한다. 입질을 받으면 잠깐 뜸을 들였다 견지낚시대를 천천히 들어 올리면 된다. 너무 세게 당기면 빙어의 입이 터져버릴 수 있다. 빙어는 무리를 지어 다니기 때문에 한 번 잡히기 시작하면 팔딱거리리는 빙어들이 속속 잡혀 올라온다.
차가운 날씨에 빙어 잡는 재미는 쓸쓸하다. 직접 잡은 빙어를 초고추장에 찍어 먹는 맛은 추운 겨울을 기다리는 이유 가운데 하나다. ●

기는 수온이 6도 안팎을 유지하는 3~4월이고 알을 낳은 곳은 물의 깊이가 20~40cm쯤 되는 모래나 자갈 바닥이다.
옛 문헌에는 속뼈가 들여다보일 정도로 몸통이 투명해 공어(空魚), 오이의 향이 난다고 해서 과어(瓜魚)라고 기록돼 있다. 조선 후기 실학자 서유구는 어류 백과사전 ‘전어지’에서 “동지가 지난 뒤 얼음에 구멍을 내어 그물이나 낚시로 잡고, 입추가 지나면 푸른색이 점점 사라지기 시작하다가 얼음이 녹으면 잘 보이지 않는다 하여 얼음 ‘빙’(氷)자에 물고기 ‘어(魚)자’를 붙여 빙어라 불렀다”고 기록했다.
우리나라에서는 함흥의 용흥강이 빙어산지인데 일제 강점기인 1925년에 제천의 의림지, 수원의 서호 등지에 인공으로 방류하면서 댐이나 저수지에서 민물고기로 서식하게 됐다. 1970년 이후 소양호, 합천호, 대청호 등지에 빙어를 방류했고, 겨울철이 되면 깨끗한 호수와 강 등에서 전국적으로 잡힌다.

맑고 깨끗한 물에서만 서식하는 민물고기

빙어는 회, 무침, 튀김 등으로 겨울철 입맛을 확 돋울 수 있다. 빙어는 비린내가 나지 않아 갓 낚은 살아있는 것을 통째로 초고추장에 찍어야 참맛을 느낄 수 있다. 꿈틀거리거나 몸부림치는 빙어를 초고추장에 찍어 입안에 넣으면 사각거리며 씹히는 맛이 일품이다. 이때 초고추장이 튀지 않도록 조심해야 한다. 빙어무침은 마늘, 오이, 배, 깻잎 등을 빙어와 함께 버무려