





은은한 수박향에 담백한 은어요리

1급수 맑은 물에서만 서식하는 은어는 이끼만 먹고 살 정도로 깨끗하기 때문에 민물고기임에도 회로 먹을 수 있고 은은한 수박냄새가 풍기고 구수하면서도 담백한 맛을 자랑한다.

해마다 여름이면 은어가 섬진강을 거슬러 올라오는데, 마을 근처 사내들은 이때를 기다려 그물을 들고 강으로 나갔다. 지금은 은어의 수가 많이 줄어 퀘낚시(살아 있는 은어를 미끼로 다른 은어를 낚는 방법)로 겨우 한 마리씩 잡지만, 섬진강이 온통 은빛으로 물들 만큼 은어가 많던 옛날에는 그물로 뜨거나 대나무 작대기로 그냥 때려서 잡았다고 한다. 은어는 아주 깨끗한 물에서만 살기 때문에 기생충을 염려하지 않아도 되었고, 바위틈의 이끼만 먹기 때문에 살점에서 은은한 수박향이 났다.



사내들이 은어 낚시를 즐기고 한바탕 회를 쳐 먹고도 은어가 잔뜩 남았을 정도였는데, 아낙들은 남편들에게 건네받은 남은 은어를 구워 술안주를 만들어주었다. 은어의 배를 갈라 내장을 빼내고, 다진 마늘, 청양고추, 생강, 후추, 깨 등으로 소를 만들어 대신 채워 넣은 뒤 구워내면 향긋한 냄새가 십리 밖까지 퍼져 나갈 정도라고 한다. 은어구이는 지금도 곡성 섬진강 주변 음식점에서 그 맛을 이어가고 있다.



은어회



은어훈제구이



은어구이



은어튀김



은어튀김



은어찜

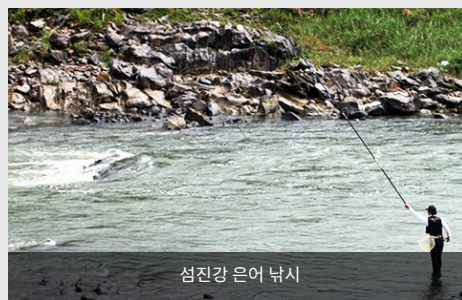


향긋한 내음의 은어 구이

은어의 배를 갈라 내장을 빼내고, 마늘, 청양고추, 생강, 부추, 깨 등으로 소를 만들어 대신 채워 넣은 뒤 중간불에서 15분정도 구워내면 향긋한 냄새가 나는 등 여름철 보양식으로 자리잡고 있다.



은어 훈제구이



섬진강 은어 낚시

은어는 비타민이 풍부하여 시력과 피로회복에 좋다고 알려져 있고 동의보감에는 성질이 평(平)하고 독이 없으며 속을 편안하게 하고 위를 튼튼하게 한다.

생강과 함께 넣어서 국을 끓이면 좋다고 기록되어 있다.

몸에도 좋고 맛도 좋은 은어요리를 깨끗한 자연이 살아있는 곡성의 대항강과 섬진강 유역 식당가에서 꼭 드셔보시기 바란다.

Web Contents

