봄 도다리 쑥국

통영의 맛 계절별 대표 음식

통영지역만의 봄철 건강식

도다리 쑥국

봄 春

도다리 쑥국

봄향기가 가득한 맛

01

도다리국은 1년 내내 먹을 수 있지만 도다리쑥국은 다르다. 두 달 남짓, 초봄에만 맛볼 수 있는 특미 중의 특미. 식당마다 '도다리쑥국 개시'가 걸리면 봄이 왔단 증거다.
도다리는 키우는데 3년 이상 걸리기 때문에 양식을 하지 않는다. 산란기가 끝나고 살이 차오르기 시작하는 4월에 가장 맛이 좋다. 여기에 남해안 바닷바람을 맞고 자란 자연산 '해쑥'이 더해지면 봄기운 듬뿍담긴 도다리쑥국이 완성된다.

Spring **Dodari Ssukguk** (sole soup with mugwort)

A sole soup may be usually eaten all the year round, whereas Dodari Ssukguk is one of special cuisines that gourmets may encounter in the early spring only. Sprouting mugworts just herald the arrival of spring.
A species of sole are hardly raised in a fish farm because it takes over three years to do so. Good catches are generally taken off the southern coast. The seasonal dish is one of local culinary favorites, especially in April, when the fish gets more fleshy after breeding season.