

새봄맞이 '고로쇠 약수 여행'

신비의 약수 봄을 마신다

성큼 다가왔던 봄이 압록범 처럼 발톱을 세운 꽃샘추위로 인해 잠시 주춧거리고 있다. 그렇지만 양지바른 골짜기, 섬진강이 휘감아 도는 언덕배기에는 이미 완연한 봄을 느끼게 한다. 매화, 산수유, 동백 등 봄을 상징하는 꽃들이 다음을 기약하고 이만저는 대자연의 봄 잔치를 미각으로 느끼게 해주는 산골의 봄 전령사를 맞으러 가보자.

오는 봄을 오감으로 느끼고 싶다면 미각을 통한 봄맞이처럼 생생한 것도 찾아보기 힘들다.

산골의 봄기운을 풍채로 전하는 '고로쇠'는 피아골, 화암사 계곡 등 지리산 골짜기에서 밤낮으로 달짝지근한 수액을 토해내고 있다.

하루가 다르게 부드러워지는 훈훈한 봄바람 속에 달콤하게 입안에 달라붙는 고로쇠 한 잔은 온 몸에 산골의 봄 기운을 고스란히 전한다.

경칩(3월 6일)부터 마시는 고로쇠는 봄을 느끼며 겨우내 움츠렸던 찌뿌둥한 기분을 함께 씻어내기에 그만이다.

지리산 자락 중 고로쇠 산지로 유명한 곳은 구례군 지리산 피아골 계곡의 마지막 동네인 직전마을. 경칩 무렵 이 마을 사람들은 고로쇠 수액 채취로 고사리 손이라도 빌려야 할 판이다.

단풍나무과의 고로쇠 나무에 작은 구멍을 내고 채취한 수액은 배에 이롭다고 해 '골리수(骨利水)'라고도 불린다. 해발 700~1,000m 고지대에 자생하는 수령 30~100년생 고로쇠나무에서 채취하는 수액은 칼슘, 마그네슘, 칼륨, 망간 철 등 다량의 영양소를 함유하고 있어 골다공증, 신경통, 위장병, 피부미용 등에 효과로 알려져 있다.

또한 몸안에 나쁜 물질을 배출시키는데 효과가 있고 산후조리, 원기회복에도 효험이 있는 것으로 알려졌다.

딱히 이같은 영양소가 없다고 할 지라도 한

잔, 두 잔, 세 잔 겨우 들이키고 화장실을 들러가다 보면 몸에서 불순물이 빠져나가고 새로운 봄기운을 담을 수 있도록 정화되는 듯한 느낌이 든다.

고로쇠 채취는 일교차가 큰 아침에 이뤄진다. 고로쇠 나무는 바람이 잦아들고 온도차가 큰 날 수액을 쏟아낸다.

고로쇠 수액은 마시는 방법이 쉽지 않다. 체내에 쌓인 노폐물을 제거하기 위해서는 고로쇠 수액 한 말(18ℓ)을 3~4명이 밤새도록 마셔야만 효과가 있다고 한다. 그래서 인지 매년 이맘때면 지리산 자락의 민박집 등에서 밤새 고로쇠 수액을 마시는 사람들로 진풍경이 연출된다.

민박이 어려우면 고로쇠 물을 구입해와 집에서 가족들과 함께 게임등을 하면서 즐거운 한때를 가진다면 더욱 좋다. 어떤 이들은 고로쇠 물을 더 잘 마시기 위해 마른 오징어를 가져와 먹으며 이런저런 이야기로 밤을 새기도 한다.

광양에서는 다얌면 매화마을에서 고개를 하나 넘어 만나게 되는 진상명 비령리 날마을(비촌)이 고로쇠 명산지로 알려졌다.

고로쇠 여행의 적지인 지리산 자락에는 곳곳에 거칠이 자리하고 있어 단조로운 여행에 유익하게 한다. 화암사, 천은사, 쌍계사, 실상사, 대원사 등 봄기운 가득한 사찰을 찾아 마음을 정갈히 하는 것도 좋을 듯 하다.

최재호기자 lion@kwangju.co.kr



지리산서 백운산까지 '산중보약' 마시기 인파 경칩 직후 지금이 적기 밤새도록 마셔야 효과



고로쇠 수액은 칼슘, 마그네슘 등 다량의 미네랄을 함유하고 있어 골다공증, 신경통, 위장병, 피부미용 등에 좋다고 알려져 있다. 사진은 장성 가인마을에서 주민들이 고로쇠를 채취하고 있는 모습. /위정기기자 jrwi@kwangju.co.kr



'산중보약'인 고로쇠는 한말(18ℓ)을 3~4명이 밤새도록 마셔야 효과가 있다. 가족들이 모여 고로쇠 수액을 돌려 마시고 있다.

전라도 맛 기행

광주 금호동 천일장어직판장 '장어구이'



석쇠에서 노릇노릇하게 구워진 장어는 특유의 감칠맛으로 식객들을 유혹하는 스테미너식이다.

'쫄득쫄득' 미각 감동

참숯의 향기 은은히 배어나와

장어는 대표적인 영양식이다. 빼어난 영양가를 자랑하지만 조리법에 따라 맛이 천차만별이다. 장어는 육질의 특성에 맞는 조리법으로 요리해야 참맛을 내는 까다로운 어류기 때문이다.

광주 서구 금호동에 있는 '천일장어직판장'은 민물장어 숯불구이로 꽤 이름난 집이다. 이 집에서 추천하는 메뉴는 장어 숯불구이. 장어 고유의 감칠맛을 제대로 느끼기 위해서는 양념을 곁들이지 않고 반드시 숯불에 구워야 한다는 게 주인 김종진(41)씨의 지론이다.

장어뼈를 우려낸 국물로 시장을 달래면 큼직한 장어가 석쇠에 올려진다. 석쇠 밑에서는 숯불이 이글거린다. 몸을 꼼꼼거리던 장어가 기름기를 쏠아내면서 노릇노릇하게 익는다.

살코기를 집어 장어뼈 국물에 간장, 마늘, 감초 등을 곁들인 소스에 찍어먹는 맛을 한마디로 압축하자면 '쫄득 쫄득'이다. 여기에다 참숯의 아스라한 향기까지 허겁지겁 스민다.

장어의 참맛을 보기 위해서는 소금을 뿌려 구운 육질 그 자체를 즐기는 것이다. 쌀도로 삼추쌈, 소스+장어, 마늘+장어, 생강+장어 등 보조재를 곁들이면 다채

로운 맛을 느낄 수 있다. 이 집의 장어가 비릿한 맛이 나지 않고 탱탱한 육질을 갖고 있는 것은 수족관을 장어가 서식할 수 있는 최적의 환경으로 조성하고 있기 때문이다.

김씨는 "최소 1년 이상 자란 장어아마만 제맛을 낼 수 있기 때문에 재료를 엄선하고 있다"며 "재미를 내도록 장어를 관리하는 게 여간 힘든 게 아니지만 그 맛을 알아주는 단골이 있어 좋다"고 말했다. 장어구이는 kg단위로 판매되며 1kg(3인분)은 3만원이다.

문의 062-375-8477. /윤정기기자 penfoot@

맛 :★★★★
분위기 :★★
가격대중 :★★★★
(★ 5개 만점)



대인동심일부동산
모텔 목욕탕 및 각종 상가건물
을 빨리 팔고 싶으시거나 임대 내놓고 싶으시면 저희 부동산으로 오십시오.

LCE타워(주)
첨단지구 LCE타워
최단 최고의 요지
최적의 조건으로 임대합니다.

일가공인중개사
상가건물 매매
*총면적 75평, 5층 건물 2억 1,700만 원

한일지도판매(주)
2007 최신강지본도 책 판매개시!!
*타사제품 미기득점 부문

효성공인중개사
대지매매 (교회, 원·투룸부지)
*광산구 하남공단내 2차선 x 2차선

토우드공인중개사
토지
*산하동 800평 당 도로변 평당 9만 원

다우공인중개사
오봉리 전원주택지 (평당 30만)
*남양 현대자동차 출고장 건너편

법원경매
지지경매컨설팅(주)
(광주법원 입찰법정 건너편)
현장조사, 권리분석, 수의분석, 입찰신청, 대출안내, 명도까지 원스톱서비스로 확실한 채택