



자락마다 품은 다슬기·참게·재첩...다 퍼주는 '어머니의 강'

뫓 올리는 **江** 동서통합지대
화합의 江 섬진강
7 음식문화

청정지역 맑은 물 식재료 풍부
 강변일대 은어·메기 맛집 즐비
 민물과 바닷물 만나는 곳 강굴
 지리산 나물·버섯 등 영양만점

섬진강은 맛과 멋이 함께 흐르는 강이다. 굽이굽이 산 자락에는 나물이며 버섯이 자라고, 넉넉한 강물은 참게, 은어 등을 풀어낸다.

막 건진 참게를 정성껏 끓여 식구들 배를 채워 준 '어머니의 강' 섬진강은 국내 강 중에서 가장 음식 문화가 다양한 곳이다. 또 마을은 서로 달라도 5일마다 장터에서 만나 마을의 벽을 허물 수 있게 했던 것도 따뜻한 국밥 한그릇이었다.

섬진강의 음식문화는 정부가 의욕적으로 추진하고 있는 동서통합지대의 관광 산업과도 밀접한 관계가 있다. 풍부한 식재료와 맛은 아름다운 풍경과 함께 국내외 관광객을 사로잡을 가장 매력적인 관광 요소이기 때문이다.

섬진강의 대표 음식이라고 한다면, 참게, 은어, 강굴 등 강과 연관된 음식과 인근 지리산 자락에서 채취한 산채비빔밥 등을 손꼽을 수 있다.

지리산 인근에는 맛있는 음식이 너무 많아 일일이 열거하기도 힘들다. 그래도, 지리산 자락에서 캔 나물이며 푸성귀를 듬뿍 넣은 산채비빔밥과 산채정식이 가장 알려진 음식이다. 산채비빔밥은 지리산에서 나는 고사리, 취나물, 새송이버섯, 고구마 줄기 등이 담겨있어 아이들에게도 좋다.

섬진강 일대의 음식을 말할 때 빼놓을 수 없는 게 깨끗한 물에서만 자란다는 다슬기다. 구례군은 섬진강을 끼고 있는 청정지역이다. 맑은 물에서 잡은 다슬기를 우려낸 국물은 시원하고, 해장에도 좋다. 여기에 직접 손으로 뜯 수제비를 넣어 끓이는 게 특징이다. 또 다슬기 회무침과 다슬기 부침개 등도 건강과 맛을 동시에 챙길 수 있는 음식이다.

곡성의 살이 팍 찬 참게매운탕도 '섬진강 별미' 중 하나다. 곡성은 섬진강과 보성강이 함께 흐르고 만나는 곳이기 때문에 강에서 나는 식재료가 더욱 많다. 곡성읍에서 17번 국도를

타고 섬진강변을 달리다 보면 압록 유원지가 나오고, 이 일대에 참게매운탕을 맛있게 끓이는 식당들이 많이 있다. 알 밴 참게에 시래기를 넉넉히 넣고 끓여 국물 맛이 일품이다. 곡성 참게는 날씨가 추워지면 살이 차올라 3월까지 제철이다.

섬진강의 달달한 은어회와 은어튀김은 술안주로 제격이다. 섬진 강변을 지나다 보면 식당 수족관 안에 가득 담긴 은어를 쉽게 볼 수 있다. 햇빛을 받아 더욱 선명해 보이는 은어떼를 보고 그냥 지나치기는 힘들 정도로 입맛을 자극하는 생선이다. 은어뿐 아니라 메기와 송어 등을 함께 요리하는 식당들도 많이 팔라 먹는 재미도 있다.

섬진강 하류인 하동은 재첩과 강굴이 유명하다. 보기에는 싱겁고 밍밍해보이는 재첩국은 해장국으로 그만이다. 화계장터에도 재첩국을 파는 곳이 많고 재첩회, 재첩비빔밥도 곁들일 수 있다. 재첩은 민물과 바닷물의 중간종인, 염분이 적고 맑은 물에서만 서식하는데 섬진강이 그 환경으로 딱이다.

바다가 아닌 강에서 자라는 굴을 먹을 수 있는 것도 섬진강 맛기행의 색다른이다. 강굴은 민물과 바닷물이 만나는 기수역(汽水域)에서 자란다. 이 굴은 입춘을 전후해 채취를 시작, 빗꽃이 필 무렵까지 나온다. 이 때문에 '빗굴'이라 부르기도 한다. 영양도 만점이다. 강굴에는 단백질과 무기질, 각종 비타민이 많이 들어있다. 아미노산도 풍부하다. 성인병 예방과 치료에 효과가 있다고 알려져 있다.

강굴은 크기부터 압도적이다. 어른 손바닥만하며, 맛도 으뜸이다. 속살도 10cm가 족히 넘어 보인다. 쌀뜨물 갈기도 한 쏘안 국물도 가득 들어 있다. 이 국물까지 함께 먹어야 더욱 맛있다.

섬진강이 바다로 흘러가는 길목인 망덕포구 일대에 강굴을 전문으로 하는 식당들이 많다. 강굴은 섬진강 물속 바위에 붙어서 산다. 이 때문에 잠수부가 5~6

m 깊이의 물속에서 굴을 떼어낸다. 낚것으로 먹어야 제맛을 느낄 수 있지만 찜, 전 등으로도 먹는다. 숯불에 구워먹는 직화구이도 유명하고 강굴죽도 개운하다. 하지만 해마다 강굴 수확량이 줄고 있다. 강의 하구가 바다에 침식당하기 때문이다. 염분 농도가 높아지면서 강굴의 서식지가 점점 상류로 이동하고 있다. 강굴의 생산량이 줄고 있는 것은 우리가 섬진강을 보호해야 하는 이유이기도 하다.

섬진강의 음식문화를 제대로 즐기기 위해서는 시골 장터를 찾아가는 것도 방법이다. 곡성에서는 지리산과 섬진강 일대에서 자라는 버섯과 나물, 다슬기를 직접 살 수 있고 돼지 내장과 순대를 넣고 오래 끓여 낸 피순대 국밥과 겨울 별미 팔 칼국수를 먹을 수 있다. 구례장에서는 인기 방송 프로그램인 '1박 2일' 출연자들이 먹고, 그 맛에 반한 팔죽집이 유명하고 화계장의 장터국밥도 먹을 만하다.

/오광복기자 kroh@kwangju.co.kr

과주 1등 맛집
 5회 연속 1등맛집 선정
 2006년(1기), 2008년(2기), 2010년(3기)
 2012년(4기), 2014년(5기)

모임이 있으신가요? 귀한 손님 대접하시는지요?

세미나, 가족모임, 비즈니스 미팅에는 역시 한정식 아리랑하우스!
 건강한 한정식으로 즐거운 만남을 준비하겠습니다.

Since 1981 1등 맛집 연속 선정
 30년을 고객과 함께 지켜온 광주의 대표 맛집

금수장관광호텔 아리랑하우스
 예약문의 (062)525-2111 (계림동 아울러스 건너편)

부담없는 가격의 내 집처럼 편안한 객실 / 30년 전통 광주 1등맛집 한정식 아리랑하우스 / 각종 모임을 위한 대소 연회장 / 맞춤형 출장 도시락 / 광주 와인 문화 1번지 카페 보네르 www.geumsoojang.com