물·바람·맥반석·피톤치드… 氣찬 걸음 '오감 만족'

기 체험 산책로·친환경 건강도로 '기찬묏길' 친자연적 웰빙로 각광
기·문화·역사·생태·오감체험 길…군, 주민 건강증진 '워크온' 운영

기찬묏길 나무 다리를 사람들이 건너고 있다.

영암은 '기(氣)의 고장'이다. 영암에는 기찬묏길과 왕인박사유적지, 봄 햇살 가득한 구림 전통마을 돌담길 등 연인과 가족이 함께 걷기에 좋은 곳이 많다. 특히 월출산의 기(氣)를 느낄 수 있는 친자연적 힐링 산책로인 월출산 '기찬묏길'은 여행자의 발길을 사로잡는다.

'달뜨는 산', 월출산은 '호남의 작은 금강산(小金剛)'이라 불린다. 월출산은 기(氣) 체험장으로도 유명하다. 조선시대 지리학자인 이중환은 '택리지'에서 월출산을 '화승조천(火乘朝天)', 즉 아침 하늘에 불꽃처럼 기를 내뿜는 기상의 지세를 지녔다고 높이 평가했다. 그만큼 월출산의 기가 세다는 얘기다.

그럼에도 불구하고 월출산에는 '달'과 연관된 서정적인 이름이 붙었다. 삼국시대에는 월내산(月奈山), 고려시대에는 월생산(月生山), 조선시대 때부터 월출산(月出山)이라 불렀다.

영암이라는 지명 또한 월출산에 있는 '움직이는 바위'(動石)에서 유래됐다. '디지털 영암문화대전'에 따르면 중국 사람이 월출산에 있는 '움직이는 바위' 3개 가운데 하나를 산 아래로 떨어뜨렸다. 그러자 그중 바위 하나가 스스로 올라왔다고 한다. 그 바위가 '영암'(靈巖)으로 큰 인물이 많이 난다고 해 '영암'이라고 고을이름을 지었다고 한다.

월출산에 조성된 기찬묏길은 월출산 숲속에서 좋은 기운을 느끼도록 조성한 기 체험 산책로이자 친환경 건강도로다.

영암군은 2007년 군민의 건강한 여가활동을 위한 공간을 마련하고, 관광객을 유입하기 위해 이 길을 조성했다. 물과 바람, 맥반석이 조화를 이룬 피톤치드가 풍부한 숲속에서 월출산의 좋은 기를 느낄 수 있도록 도보전용으로 만들어 하루 평균 200여명의 군민과 내방객들이 이용하는 등 큰 사랑을 받고 있다.

특히 동백·산딸기·산수유·산벚·목서·단풍 등 계절별 개화 및 결실시기가 다른 수종을 구간별로 심어 사시사철 꽃과 향기를 느낄 수 있는 테마로 조성해 관관객들의 발길을 이끈다.

이곳은 지난해 11월 전남도 선정 '연인·가족이 함께 걷기 좋은 여행길 4선(選)'에 이름을 올리기도 했다. 월출산자락을 따라 천황사 주차장에서 미암면 미암마을에 이르는 '월출산 100리 둘레길'이자 '친자연적 기(氣)웰빙 산책로'로 호평을 받고 있다.

기찬묏길은 영암읍 개신리 천황사지 주차장에서 미암면 두억마을까지 40㎞에 이르는 거리를 5구간으로 나눈 길이다. 1코스는 천황사지 주차장에서 기찬랜드까지의 6.7㎞ 구간으로 '기를 체험하고 이해'하는 길이다. 2코스는 기찬랜드에서 월암마을까지의 7.9㎞ 구간으로 '문화를 체험하는 길'이며, 3코스는 월암마을에서 학산 용산마을까지 7.8㎞ 구간으로 왕인박사와 도선국사의 삶을 만나는 '역사체험의 길'을 조성해 놓았다.

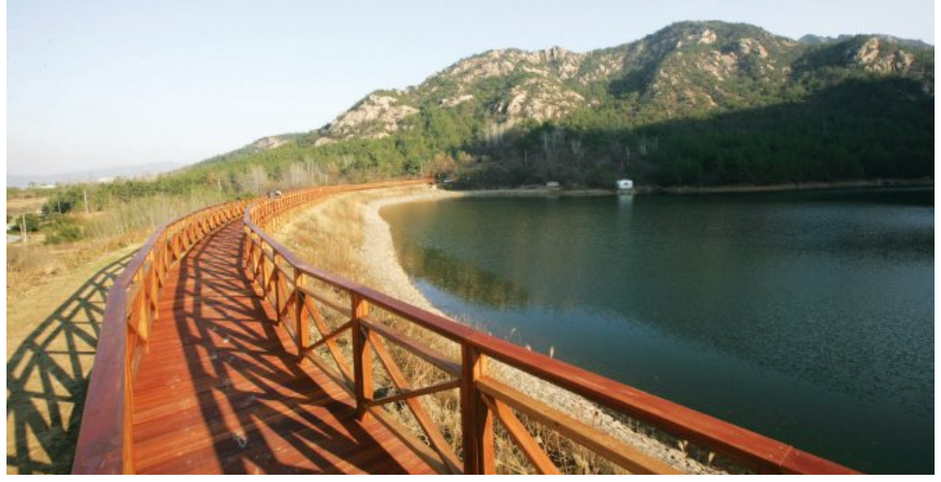
기찬묏길 적송.

4코스는 학산 용산마을에서 학계마을까지 8.9㎞의 구간으로 영암의 자연 및 생태를 즐기는 '생태체험의 길'이고, 마지막 5코스는 학산 학계마을에서 미암 두억마을까지 8.2㎞ 구간으로 산림욕과 영암시내를 조망할 수 있는 '오감체험의 길'이다.

한편 영암군은 코로나19 장기화로 신체활동이 부족해진 군민들의 체력과 건강증진을 위해 걷기 프로그램 '워크온'을 운영중이다. 오는 12월까지 진행되며 워크온 앱은 플레이스토어 또는 앱스토어로 접속 '걸어서 영암 속으로 걷기챌린지'에 가입하면 된다. 참여자들에게는 올바른 건강 습관을 형성할 수 있도록 건강정보를 제공해준다.

기찬묏길을 비롯해 여러 산책로를 걸으면서 10일 동안 총 10만 보를 달성한 참여자 중 선착순 150명에게 소정의 상품도 증정한다.

/전은재 기자 ej6621@kwangju.co.kr
/영암=문병선 기자·서부취재본부장 moon@


영암 대동제를 끼고 조성된 데크.

최고 보양식 '갈낙탕' 탄생 배경 아세요?

1970년대 소 값 하락에 신메뉴 개발…독천 낙지 음식거리 명성 여전

영암에 간다면 '갈낙탕'을 먹어보자. 영암군 학산면에는 갈낙탕을 비롯해 낙지 호롱이 등 서해안 갯벌의 토속음식을 맛볼 수 있는 음식점이 밀집해 있는 '독천낙지 음식명소거리'가 있다.

원래는 5~6개의 음식점만이 운영돼왔는데 입소문이 퍼지면서 2000년대 초부터 음식점들이 늘어갔다. 현재는 15개의 식당들이 성업 중이다.

영산강 하굿둑이 건설되기 전에는 독천리와 인근 미암면 일대 갯벌에서 나는 낙지를 최고로 쳤다. 지금은 갯벌이 사라져 이름뿐인 명성을 가지고 있을 뿐이지만 독천의 낙지 음식거리 명성만은 여전하다.

이곳에는 한때 하루 100~200마리의 소가 거래됐을 정도로 규모가 컸던 우시장도 있었다. 1970년대 후반에 소 값이 떨어지자 새로운 메뉴를 개발하기 위해 갈비탕에 낙지를 함께 넣고 끓였더니 갈비탕 특유의 깊은 맛에 낙지가 더해져 국물이 시원하고 고기 육질도 한결 부드러워져 그때부터 많이 먹기 시작했다.

명품 한우갈비에 '뻘 속 인삼' 낙지가 더해지니 영양도 두 배, 최고의 보양식이 탄생한 것이다.

두 가지 재료를 더해 '갈낙탕'이라는 이름을 얻은 후 영양탕을 대신할 만큼 건강식으로 평가받으며 현지인과 관광객들의 입맛을 사로잡고 있다. 육회를 더한 낙지 탕탕이에 세발낙지를 젓가락에 감아

양념한 다음 살짝 구워먹는 낙지호롱이는 부드럽게 씹히는 맛이 일품이다.

/영암=문병선 기자·서부취재본부장 moon@