



분원 붕어찜

비린내 나지 않고, 고소한 맛 일품

어디론가 훌쩍 떠나고 싶은 마음이 간절한 계절, 청명한 하늘 아래 울긋불긋 새 옷을 갈아입은 산천의 아름다움을 만끽하고 먹는 즐거움도 있다면 그야말로 행복이 가득한 시간이 된다. 경기도 광주시 남종면 분원마을은 팔당호의 수려한 경관을 품고 있는 경치가 일품인데다, 보양식 ‘붕어찜’으로 유명하다.

글 이창호 기자 · 사진 이진욱 기자



칼집을 내어 요리한 붕어찜은 요리하면서 생긴 국물과 시래기를 함께 먹어야 제맛을 느낄 수 있다.

팔당을 비롯한 남한강 일대는 수도권 최고의 드라이브 코스로 이름나 있다. 아스라이 피어오르는 물안개 너머로 펼쳐지는 수려한 풍광은 한 폭의 수채화인 듯 운치를 발산한다. 드라이브를 하다가 차를 세워두고 강물을 바라보는 여유로움은 이곳에서 만끽할 수 있는 특권이기도 하다. 또한 다양한 콘셉트의 갤러리와 박물관이 구석구석 숨어 있어 눈의 호사를 누릴 수 있을 뿐 아니라 곳곳에 숨어 있는 다양한 맛집을 찾아다니는 즐거움도 빼놓을 수 없다.

특히 북한강과 남한강의 두 줄기가 만나는 팔당호 남단에 자리 잡고 있는 퇴촌에서 분원리(分院里)로 이어지는 길은 환상의 드라이브 코스다. 산 좋고 물 좋기로 이름난 팔당호반을 느릿느릿 따라가면 은빛 햇살

가득한 팔당호반과 함께 상쾌한 공기가 답답했던 마음을 탁 트이게 해준다.

남종면 분원리는 ‘붕어찜 마을’로 유명하다. ‘분원 붕어찜’을 전문으로 하는 20여 개의 식당이 한 마을을 이루고 있는데, 모두 ‘원조’(元祖)를 주장하는 간판을 내걸어 진짜 원조를 찾는 일은 쉽지 않다. 하지만 어느 집엘 가나 비리지 않고 매콤한 붕어찜의 참맛을 느낄 수 있다.

이곳의 원조로는 ‘강촌매운탕’이 꼽힌다 강촌매운탕의 붕어찜은 1999년 경기문화유산에 등재됐다. 주인인 이영숙씨가 1976년 ‘분원 붕어찜’을 메뉴로 내놓기 시작했으니 40년이 다 되어간다. 1973년 팔당댐이 완공되자 분원리에는 낚시꾼이 하나둘씩 모여들기 시작했고, 낚시꾼들

을 상대로 하는 간이음식점들이 생겨나기 시작했다. 잉어나 쏘가리, 메기 등은 대접받는 매운탕 재료였지만 가시가 많고 살이 적은 붕어는 가족 사료로 쓰이거나 버려지기 일쑤였다. 이씨는 특유의 비린내가 나지 않고, 즐길것같은 맛을 잘 살려낸 붕어찜을 개발했다.

1980년대 들어 붕어찜이 입소문을 타고 유명해지면서 마을 전체가 붕어 요리를 전문으로 하는 음식점으로 바뀌었다. 분원 붕어찜은 날썩하게 썬 무와 시래기를 깔고 22~30cm 내외의 붕어를 얹은 뒤 후추와 겨자, 깻잎, 마늘, 생강 등 갖은 양념을 넣고 20여 분간 조리한다. 잘 익으면 한 마리씩 접시에 떠먹는다. 붕어는 원래 잔가시가 많아 가시를 골라내기 쉽지 않고 폭고아도 가시의 세기가 만만치 않다. 하지만 부드러우면서 매콤한 맛이 몸에

활기를 불어 넣어준다. 어머니를 돕고 있는 ‘강촌매운탕’의 이현주씨는 “우리집 붕어찜은 팔당호에서 잡히는 자연산 토종붕어로 요리한다”며 “붕어의 영양 성분 절반은 국물에 담겨 있기 때문에 붕어와 시래기, 국물을 함께 먹어야 제맛을 느낄 수 있다”고 말한다.

강촌매운탕은 양념장으로 쓰는 고추장을 직접 담그고 시래기는 단무지 용으로 나가는 무에서 잘라낸 무청으로 직접 장만한다. 동치미, 찐지, 오이지와 나물 등 계절에 따라 내놓는 찬도 맛깔스럽다. 붕어찜의 가격은 4인분이 8만원(대)·7만원(중), 3인분이 6만원(대)·5만5천원(중), 2인분이 4만원(대)·3만5천원(중)이다.



팔당호를 끼고 있는 342번 지방도로는 환상적인 드라이브 코스다. 속도를 한껏 늦춘 채 은빛 햇살 가득한 팔당호반을 감상하며 드라이브를 즐길 수 있다.



팔당호를 끼고 있는 분원마을은 옛날부터 참붕어가 많이 잡히는 곳으로, 붕어찜 요리를 하는 전문식당이 20여 곳 밀집해 있다.

허약해진 기운을 복돋워주는 보양 음식

'붕어빵'이라는 말이 있듯이 붕어는 우리에게 친숙한 물고기로 국내 거의 모든 강에 서식한다. 조선 시대 문헌에는 '부어' 또는 '족어'로 되어 있다. 조선시대 3대 의서인 '향약집성방'에는 "부스럼을 다스리며 순채(연못에서 자라는 수련과 물풀)와 함께 국을 끓여 먹으면 위를 강하게 하고 회를 쳐서 먹으면 이질을 다스린다"고 기록돼 있다.

분원마을은 예부터 어른 손바닥만 한 참붕어가 많이 잡히는 곳이었지만 상수원 보호 차원에서 낚시 등 어로 행위가 금지된 지 오래됐다. 하지만 호수 조성기부터 붕어를 잡아온 토박이 어민에게는 유지망으로만 고기를 잡을 수 있도록 예의를 두고 있다.

붕어찜은 오래전부터 임금님 수라상에 올랐던 보양식 중 하나로 성인병 예방과 원기 보강, 피부 미용 등에 좋다. '의식동원(醫食同源)'이라는 표현대로 좋은 음식은 보약이나 마찬가지다. 인조, 효종, 영조 때 붕어찜에 대한 기록이 여러 번 나온다. 특히 효종 즉위년에 신하들이 중전에게 보양을 위해 붕어찜을 권하면서 "붕어찜은 비위를 보하고 원기를 회복하는 성약(聖藥)"이라고까지 치켜세우기도 했다.

한의학에서도 예부터 붕어를 몸에 기력이 떨어져 피곤하고 힘이 없고 나른할 때 몸을 보하는 차원에서 널리 애용했다. 특히 출산 뒤 산후조리 음식으로 최고라는 게 정설이다. 붕어살에는 단백질이 18%나 들어 있어 영양가가 높고 가을철 붕어찜은 쇠약해진 체력을 회복하고 원기를 복돋우는 데 안성맞춤이다.

분원마을에는 붕어찜뿐 아니라 각종 한약재 등을 붕어와 함께 넣고 고아낸 붕어죽도 유명하다. 월척을 골라 찜통에 넣고 뼈까지 흐물거릴 정도로

꼭 고아내는 붕어죽은 감기 예방 등에 효험이 있다고 알려져 있다.

분원리 일대는 세계적으로 널리 알려진 조선백자의 도요지로 자녀들의 학습 장소로도 손색이 없다. 분원리라는 이름은 조선시대 왕의 식사와 궁궐 내 연회에 관한 일을 맡은 관청인 사옹원(司饔院)의 백자(白瓷) 공장 격인 분원이 있었던 데서 유래했다. 사옹원 관리들을 비롯해 가마에 딸린 식솔들이 500여 가구에 이를 정도로 대규모의 도요지였으나 일제 강점기에 거의 소멸됐다. 조선시대 도자기를 굽던 가마터에 분원백자자료관이 들어서 있다.

분원마을 내에 있는 얼굴 박물관에서는 다양한 얼굴 조형물을 만날 수 있다. 연극연출가이자 문예진흥원장을 역임한 김정옥 관장이 평생에 걸쳐 모아온 조각품과 석물, 향არი, 초상화, 사진, 초상화, 민예품 등을 한 자리에 모았다. ●