



맛갈스레 구워지고 끓여지는 장어구이(위)와 장어탕(위 오른쪽)

## 고창 풍천장어 강과 바다 기운이 넘치는 영양만점의 보양식

바닷물과 민물이 만나는 전북 고창군의 주진천. 인천강이라고 하는 이 하천은 바닷바람과 물바람이 함께 분다고 해 풍천(風川)이라는 이름을 얻었다. 이 지역의 대표 음식인 풍천장어(風川長魚), 바다와 땅의 기운이 펄펄 넘치는 풍천에서 잡히는 뱀장어는 맛과 영양이 일품이어서 사계절 내내 찾는 이들이 많다.

글 임형두·사진 조보희 기자



선운산과 소요산 사이로 구불구불 흘러가는 하천의 모습이 영락없이 뱀장어를 닮았다 싶다. 유장한 대자연의 푸근한 곡선미! 잔잔히 흐르는 물에 내비친 산의 모습이 한 폭의 수채화처럼 아름답다. 고창의 젓줄인 주진천은 굽이굽이 산모퉁이를 돌고 돌아 서해의 곰소만(줄포만)으로 나아간다.

전북의 대표 명찰인 선운사로 들어가는 길에는 '풍천장어'를 앞세운 식당 간판들이 양옆으로 줄을 잇는다. 이름하여 '풍천장어길'이다. 1960년에 생긴 이 가리에는 현재 수십 개소의 식당들이 성업 중이다. 장어의 힘이랄까? 특히 꽃과 단풍이 아름다운 봄과 가을이면 도립공원 선운산 일대는 관광객들이 넘쳐나고 풍천장어 식당들도 식도락객으로 붐빈다.

풍천장어길에서 주진천을 건너 차량으로 5분 정도 가면 부안면 복분자로에 근래 조성된 풍천장어웰빙센터가 나온다. 이곳에는 장어의 생태, 특징, 효능 등을 한눈에 살펴보는 홍보전시관과 장어의 다양한 요리를 취향대로 만끽하는 대형식당이 들어서 있어 풍천장어 특유의 세계를 온몸으로 느껴보고 이해하는 데 도움이 된다.

### 바다와 강을 오가는 회유성 어류

풍천장어는 과연 누구일까? 장어란 이름 그대로 몸이 뱀처럼 긴 물고기를 말한다. 크게 봉장어(아나고), 맥장어(곰장어), 갯장어(하모), 뱀장어로 나뉘는데 고창의 풍천장어는 바로 이 뱀장어를 이른다. 진갈색의 몸과 은백색의 배를 가지고 있는 뱀장어는 가늘고 긴 원통형인데 성어가 되면 몸길이가 보통 60cm가량 된다.

자연산 뱀장어는 바다와 하천을 오가며 일생을 보내는 회유성 어류다. 민물에서 7~9년 동안 살다가 산란할 때가 되면 자신이 태어났던 태평양의 심해로 돌아간다. 갓 탄생한 뱀장어는 대나무 잎처럼 납작

하고 투명해 뱃뱀장어로 불리는데 얕은 바다를 거쳐 강물로 거슬러 오르면서 싹뱀장어가 된다. 이 싹뱀장어가 성어인 뱀장어로 크는 데 걸리는 기간은 5~6년. 무려 3천km에 이르는 거리를 6개월 동안 아무것도 먹지 않고 어떻게 이동하는지 여전히 수수께끼라고 한다.

순수 자연산 뱀장어는 민물에서 성어를 보낸 뒤 산란을 위해 태평양의 심해로 돌아가기 전에 비닷물과 민물이 만나는 강어귀에서 2~3개월 동안 머문다. 이 기간은 뱀장어가 급격한 환경변화에 적응하는 때. 바로 이 무렵에 잡은 풍천장어는 맛과 영양이 가장 풍부하다. 잡히지 않은 뱀장어는 깊고 깊은 해저산맥에서 알을 낳은 뒤 죽어간다. 한 편의 서사시와 같이 장엄한 일생이다.



유연한 곡선미를 자랑하는 장어 선운산 입구의 풍천장어길 조형물

주진천은 이런 뱀장어들이 자신의 일생 중 전성기를 보내는 곳이라고 할 수 있다. 먹이가 풍부한 데다 수온차가 크고 들물과 날물의 흐름도 강해 육질 좋고 영양 많은 장어가 생육하기에 딱 좋은 최적의 여건이어서다. 그래서인지 풍천장어를 찬양하는 기록과 작품들이 적지 않다. 예컨대, 조선 말기에 판소리를 집대성한 동리 신재효는 '수궁가'에서 "풍천장어 대령하고"라며 호탕하게 노래했다.

현재 판매되는 풍천장어는 서식지를 찾아 서해로 들어온 살뱀장어를 주천강 인근에서 잡아 양식한 것이 대부분이다. 장어 양식장인 양만장에 잡혀 온 장어들은 1년 정도 먹이를 먹고 자란 뒤 식탁에 올려지게 된다. 국내 최대 생산지인 고창에서는 연간 6천여의 뱀장어가 양식되는데 이는 전국 생산량의 약 30%를 차지한다.

### 구수한 맛과 향의 장어구이와 장어탕

그럼 이제 풍천장어 음식을 만들고 먹는 과정과 방법을 알아보자. 장어 음식은 크게 구이와 탕으로 나뉜다. 구이는 잘 가공된 장어를 숯불에 구워 먹는 요리이고, 탕은 장어를 무 등 각종 식재료와 함께 푹 끓여 만든다. 먼저 장어구이. 구이는 크게 소금구이와 양념구이로 나뉜다. 먼저 수조에



상추, 깻잎, 생강, 쌈장, 간장소스 등 각종 야채와 반찬, 양념이 다채롭게 놓인 장어구이 한 상



서 갓 잡아 올린 장어의 머리와 뼈, 내장을 칼로 발라낸 뒤 깨끗이 씻어 핏기를 제거한다.

소금구이는 핏물이 제거돼 색깔이 하얗게 된 장어에 소금을 뿌려 숯불 석쇠에 얹어놓고 굽는다. 이렇게 초벌과 재벌로 거꾸 구워주면 기름기가 빠지면서 겉은 바삭하고 속은 부드러운 장어구이가 고소한 향기와 함께 노르스름하게 탄생한다. 장어 본래의 맛을 즐길 수 있다는 게 소금구이의 특징이자 장점이다.

양념구이는 고추장, 생강, 마늘, 참기름 등 각종 재료를 넣어 만든 양념장을 장어에 바른 다음 석쇠에서 굽는다. 물론 양념장 재료와 만드는 방법은 식당마다 조금씩 차이가 난다. 이렇게 세 번 정도 양념장을 발라 구워주면 고소하고 담백한 구이요리가 맛깔스레 탄생한다. 물론 오래 구울 경우 소금구이 때보다 고기가 쉽게 탄다는 점도 염두에 뒀야 한다.

다음은 장어탕 만들기다. 내장과 핏물이 제거된 장어를 육수에 넣어 5~6시간 정도 푹 고아준다. 여기에 무청사래기, 다진 생강, 고춧가루, 된장, 들깨가루 등의 기본재료를 넣고 다시 1시간가량 더 끓인다. 뿌연게 고아진 국물에 부추채를 얹으면 장어탕 완성! 이 장어탕을 밥, 김치, 어묵, 콩나물, 시금치무침 등의 반찬과 함께 먹으면 그 식감을 한껏 즐길 수 있다. 풍천장어웰빙식당의 김형수(38) 대표는 "장어 음식은 주재료인 장어가 가장 중요하다"면서 "최적의 생태여건에서 자란 풍천장어는 어디서도 맛보기 힘든 독특한 미감과 풍부한 영양분을 안고 있다"고 자랑했다.

김 대표는 이어 "장어는 갓 구운 상태에서 식기 전에 먹어야 탱탱하면서도 구수한 맛을 즐길 수 있다"며 "'장어는 꼬리맛이다'는 옛말이 있는데 실제로는 몸통의 식감이 더 좋다"고 웃음 지었다.

보양식인 풍천장어는 단백질과 아미노산이 풍부해 피부 미용과 체력 보강 등에 좋다고 한다. 이와 함께 노화방지와 성인병에 좋은 비타민A, 마그네슘, 철, 칼륨 등이 풍부하다는 것. 뱀장어 특유의 불포화지방산은 신체의 모세혈관을 튼튼하게 하고 몸의 생기를 왕성하게 돋워주는 작용을 하는 것으로 알려졌다. 이 같은 풍천장어를 고창 지역의 또다른 특산물인 복분자와 함께 먹으면 만족감이 한결 높아진다. 그만큼 궁합이 잘 맞아서다.

### 선운산, 고인돌공원, 고창읍성 등 볼거리도

맛있고 영양 많은 장어 음식도 먹고 주변의 멋진 볼거리까지 즐길 수 있다면 그야말로 일거양득이겠다.

풍천장어 식당가와 가까운 대표적 관광지인 선운산도립공원. 호남의 내금강이라는 찬사처럼 선운산은 아름다운 계곡과 빼어난 산세로 절경을 자랑한다. 금동보살좌상(보물 제279호) 등 문화재를 다수 안고 있는 천연고찰 선운사에는 동백꽃과 단풍, 상사화 같은 자연의 볼거리 또한 많다.

국내에서 가장 큰 고인돌 유적이 있는 고창읍 도산리의 고인돌공원도 가보면 좋겠다. 기원전 4세기에서 5세기 사이에 조성된 것으로 보이는 이 유적지에는 9만2천여㎡ 면적에 447기의 고인돌이 분포돼 있으며, 고인돌 박물관에 가면 아득히 먼 옛날의 선사문화를 두루 체험할 수 있다.

고창읍 읍내리에 있는 고창읍성은 신비한 야경이 특히 눈길을 사로잡는다. 사적 제145호로 '모양성'이라고도 하는 이 읍성에서는 매년 고창모양성제가 열리는데, 이 모양성을 자박자박 거닐며 온몸으로 역사기행의 기쁨을 누릴 수 있다. 신재효 고택과 동리국악당, 고창판소리박물관은 바로 이 고창읍성 앞에 있다. ♣

신비한 야경의 고창읍성

