



풍류의 고장서 맛보는 향긋한 송이 요리

글 · 사진 : 김숙현(여행작가 pararang@empal.com)

옛부터 송이가 나는 자리는 자식에게도 가르쳐주지 않는다고 할 정도로 송이는 귀한 음식으로 통했다. '송이'는 소나무 뿌리에서 자라는 버섯이라 해서 붙은 이름. 지표 온도와 일교차, 습도 등 자생조건이 까다로워 인공재배가 불가능한 것으로 알려져 있는데, 현재 우리나라 자연 송이의 산지는 봉화와 양양을 대표로 꼽는다. 특히 봉화 지역의 마사토라는 토질에서 자라난 송이는 향이 진하고 맛이 짭짤해 전국 최고로 치고 있다. 가을 초반부터 중반까지만 맛볼 수 있어 이 때를 놓치면 1년을 기다려야 한다.

경 상북도 최북단에 자리한 봉화는 서쪽으로 영주, 동으로 울진, 남으로 안동과 영양 등에 둘러싸여 있는 곳이다. 특히 봉화군 춘양면은 우리나라에서도 오지로 손꼽힐 정도로 일반인들이 찾기 힘든 곳이었지만, 그 유명한 환상선 눈꽃열차의 하이 라이트인 승부역이 봉화의 귀토이를 차지하면서 그나마 세상에 많이 알려졌다.

봉화라는 지명을 낫설어 하는 사람들이 많지만 한 번이라도 이곳을 찾은 사람은 산 좋고 물 맑은 계곡에 반하지 않고는 못 배긴다. 오랜 사찰과 정자, 석원, 향교 그리고 정갈한 음식의 발견은 여행의 즐거움을 더해준다.

산사음악회 개최하는 고찰

봉화를 방문할 때 꼭 가보아야 할 곳이 청량산이다. 산과 절, 구름이 한데 어우러진 청량산은 이름 아짐에 찾으면 몽환적인 분위기가 더해진다. 청량사라는 고찰이 등지를 틀고 있어 산을 찾는 이들이 한 박자 쉬어갈 수 있다. 높은 바위 봉우리 아래 아슬아슬하게 자리한 청량사는 663년 원효대사가 창건하고 고려 말에 증창한 고찰. 여러 번의 보수와 수리를 통해 넓은 절집의 향기는 퇴색했지만 가람배치만은 오랜 세월에도 변함없다.

폐 경사가 심한 지형인데 바위의 들고 남, 계곡의 흐름 등을 잘 이용해 진흙을 배치하고 있다. 가장 윗자리 유리보전을 중심으로 옆에는 산신각과 요사채, 유리보전 아래 특 튀어나간 바위 언덕 위에는 석탑, 아래로 종각 등이 자리하고 있다. 유리보전 현판은 고려 공민왕의 친필이다.

특히 청량사는 5년 전부터 가을을 맞아 산사음악회를 개최하고 있다. 천주교, 기독교 지도자는 물론 여러 종파의 신자들이 한자리에 모여 아름다운 음악의 선율에 젖어 볼 수 있는 기회를 제공하고 있다. 올해는 10월 1일(토) 오후 6시 30분부터 '생명 이라는 주제로 열릴 예정이다.

어풍대에서 감상하는 시원한 절경

청량사의 부속 암자인 응진전은 석탑에서 동으로 올라다 보이는 바위 뒤편에 자리하고 있는데 이곳 마당에서 바라보는 청량산 일대의 모습이 특히 인상적이다. 계곡 아래에서 피어오르는 구름이 절 마당을 쓸고 봉우리로는 모습은 일상의 피로를 말끔히 씻어준다. 또 응진전에서 청량사 방향으로 조금만 가면 어풍대라는 전망대가 나오는데, 바위절벽이 앞쪽으로 특 튀어나간 지형이라 전망대에 오르면 청량사와 그 위로 병풍을 둘러친 듯 펼쳐진



바위 봉우리 전경이 시원하게 펼쳐진다.

한편 지난 6월 청량산 입구에 '청량산 박물관' 이 문을 열었다. 청량산이 품은 아름다운 자연 자원을 감상할 수 있는 곳으로 관람료는 무료다.

돌솥밥, 전골 등 송이의 다양한 변신

청량산과 청량사를 봉화의 불거리로 손꼽는다면 반드시 맛보아야 할 것으로 송이요리가 있다. 양양과 함께 우리나라를 대표하는 송이 산지로 매년 가을 송이축제를 열고 있기도 하다. 축제를 열 시기가 되면 봉화군의 여러 식당에서 송이를 이용한 전골, 돌솥밥, 송이회 등을 선보여 여행도 하고 입도 즐겁게 할 수 있다.

봉화의 송이는 마사토라는 토질에서 자라 수분 함량이 적고 향이 좋아 특급으로 치고 있다. 가을에만 잠깐 먹을 수 있어 귀한 음식으로 여겨지는 건 당연한 일이다. 다른 계절에 맛보는 송이음식은 급랭시킨 송이를 이용한 것이다.

영양학적으로 살펴보면 송이에는 비타민과 무기질이 풍부하고 콜레스테롤을 낮춰 줘 고혈압이나 동맥경화 등에 특효하다. 살짝 데쳐 기름소금에 찍어 먹는 송이회, 담백한 맛이 일품인 송이전골이나 돌솥밥으로 즐기는 게 일반적이다. 이중 돌솥밥은 송이의 맛과 향, 영양이 그대로 녹아 있는 음식. 콩이나 밤, 은행과 함께 밥을 고슬고슬하게 지으면 송이 특유의 향이 침샘을 자극한다.

송이따기 체험 직접 해볼 수 있어

봉화는 마을 뒷산처럼 가까운 곳에 송이가 자라는 곳. 물론 산의 주인이 따로 있으므로 함부로 들어가서 딸 수는 없지만 송이축제 전후로 열리는 체험프로그램을 이용

하면 직접 따는 재미도 얻을 수 있다.

송이를 따라 갈 때는 우선 긴 막대기를 준비한다. 송이가 보이면 밑둥 부분에 막대기를 찢어 넣어 살짝 들어올리면 된다. 막대는 산을 오르면서 지팡이로 쓰기도 그만. 단, 송이산에 들어가서는 발걸음을 조심해야 한다. 잘못해 밟아버릴 수도 있기 때문이다. 송이는 소나무 뿌리의 끝 부분에 붙어 자라는 것이므로 소나무 바로 옆보다는 조금 떨어진 곳에 있을 확률이 높다.

올해 송이축제는 10월 2일부터 5일까지 내성천 체육공원 주변에서 열린다. 사진 행사로 청량사 산사음악회를 비롯해 송이를 이용한 요리 시식과 각종 부대행사는 물론 비교적 저렴한 가격에 송이를 살 수 있는 장터도 열릴 예정이다. 송이 채취는 사전에 신청한 사람들만 참여할 수 있다. ☎

봉화송이축제 문의

☎054-679-6371~3 송이채취 체험신청 ☎054-679-6311

실용정보

찾아가기 - 봉화로 가려면 중앙고속도로 영주 나들목으로 나가서 36번 국도를 따라 간다. 나들목에서 군소재지까지 30분 정도, 소재지를 지나 울진 방향으로 36번 국도로 계속 가면 다덕약수탕이 나온다. 약수탕 주변에 송이 요리 전문 식당들이 몰려 있다. 봉화군 소재지를 지나 5분쯤 더 가면 달살마을이 나오고, 마을을 지나 유곡성거리에 이르면 청량산 표지판이 보인다.

맛 집 - 응두식당: 봉화의 여러 식당 중에서 1년 내내 송이 요리를 맛볼 수 있는 곳. 제철인 초가을과 중순 사이에만 열리지 않은 송이를 맛볼 수 있고 다른 계절에 이용할 것들은 1년치를 한꺼번에 구입해 급랭시킨다. 송이돌솥밥 15,000원~20,000원, 송이전골(1인분 기준) 15,000원~20,000원, ☎054-673-3144