



전남 장성군 꿩 샤브샤브

글 · 그림 : 서태경(자유기고가 cookie2524@naver.com)

예부터 호남에서는 아무 음식점이나 들어가도 실패하지 않는다는 말이 있을 정도로 맛에 관한 한 다른 지역과의 비교를 불허한다. 그 중 백암산 줄기에 몸을 기대고 있는 장성군은 먹거리 뿐만 아니라 천년 고찰인 백양사와 서원, 홍길동 유적지 등 다양한 볼거리를 갖춘 곳. 매년 봄에는 홍길동 축제가, 가을에는 백양단풍축제가 여행객들을 반긴다.

애기단풍이 지천에 널려

백암산 단풍이 유명한 건 아이 손바닥만한 애기단풍이 온 산을 뒤덮고 있기 때문. 입구에서 쌍계루를 지나 백양사에 이르는 길이 무척이나 아름답다. 매년 10월 마지막 주에 열리는 백양단풍축제 즈음이 단풍을 볼 수 있는 절정기. 백양사를 지나 약사암, 영천굴에 이르는 길이 그리 호락호락하지 않지만 발 아래로 보이는 백양사는 그야말로 그림이나 다름없다. 울긋불긋한 단풍에 폭 싸여 있는 모습을 보면 사찰의 자리가 예사롭게 보이지 않는다. 백양사의 본래 이름은 백암사. 정토사라고 불리다 백양사로 이름이 바뀐 건 조선 선조 때다.

당시 환양선사가 영천암에서 금강경을 설법하는데 하늘에서 하얀 양이 내려와 스님의 설법을 들었다고 한다. 법회가 끝난 그 날 밤, 스님의 꿈에 흰색 양이 나타나 자신은 천상에서 죄를 지어 양으로 변했는데 스님의 설법을 듣고 다시 천국으로 가게 되었다면서 감사의 인사를 전했다고 한다. 이튿날 영천암 마당에는 진짜 흰색 양 한마리가 죽어 있었고 그 이후 절의 이름을 백양사(白羊寺)로 불렀다고 한다. 대웅전은 다른 사찰과는 달리 한쪽으로 살

짝 비껴 앉아 있어 은근한 여백의미를 전해준다.

백암산 등산로는 다양하다. 약사암-영천굴-백학봉-도집봉-운문암-백양사로 이어지는 1코스와 백양사-운문암-능선갈림길-사자봉-청류암-주차장에 이르는 2코스, 내장산 내장사까지 가는 3코스와 능선갈림길에서 전남대 수련원으로 내려오는 4코스가 있다.

체력적으로 자신이 없는 사람은 백양사에서 약사암을 지나 영천굴에서 내려오는 1시간 30분 정도의 가벼운 코스를 택해도 단풍의 맛을 볼 수 있다. 백암산에서 으뜸가는 절경을 꼽는다면 단연 백학봉이다. 거대한 바위인 이 봉우리는 '백학이 날개를 펴고 있는 형상'과 비슷하다고 하여 붙여진 이름인데, 듣고 보니 백학이 당장이라도 하늘로 오를 듯 힘찬 날갯짓을 하고 있는 것 같다. 단 백학봉에서 백양사까지 내려오는 길은 경사가 가파르므로 각별히 조심해야 한다.

꽃감 주산지 가인마을

백양사 부근에 자리한 금곡마을은 영화 '태백산맥'과 '내마음의 풍금' 등을 촬영한 영화 마을. 옛 모습이 많이



남아 있는 전형적인 시골 마을로 고즈넉한 정취를 전해 준다. 한편 금곡마을 옆으로 올라가면 국내 최대의 조림지인 축령산 자연휴양림에 닿을 수 있는데, 휴양림이라고 해서 통나무집들이 모여 있는 곳으로 상상하기 쉽지만 실제 이곳은 삼나무와 편백나무가 뽀뽀이 들어서 있는 거대한 숲이다. 한 낮에도 햇빛이 들지 않을 정도로 키 큰 나무들이 촘촘히 서 있다. 감기에 걸린 사람이 이 길을 몇 번만 왔다 갔다 하면 다 낫는 말이 있을 정도로 공기가 맑다. 조금만 서 있어도 머리가 맑아지는 느낌이다.

내려가면서 만나게 되는 홍길동 생가를 볼 수 있다. 여러 고증을 통해 전설 속의 인물로만 생각되어 온 홍길동이 장성 출신의 실존 인물임이 밝혀짐에 따라 먼 그의 행적을 좇아 이곳에 그의 집을 복원했다. 매년 5월 5일을 전후로 홍길동 축제를 개최하고 있다.

백양사 바로 옆에 자리한 곳에 북하면 가인마을은 꽃감 산지로 유명하다. 단감의 주산지답게 쳐다보는 곳마다 탐스러운 감나무가 눈에 띈다. 꽃감으로 만들 수 있는 감은 너무 달아도 안 되고 모양도 동글동글해야 하는데 가을이면 집집마다 꽃감을 만드느라 여념이 없다.

입에서 살살 녹는 썸 썸 샤브샤브

장성에서 보고 즐길 수 있는 것은 이뿐만이 아니다. 맛에 있어서도 절대 실망하지 않는다. 그중 홍길동 생가 부근에 자리한 썸썸 전문점에 가면 갖 잡은 썸으로 만든 음식을 맛볼 수 있다. 깃털만 빼고 모두 먹을 수 있다고 해도 과언이 아니다.

썸만두는 들어봤는데 썸 샤브샤브는 어떨지 궁금하다. 샤브샤브지만 썸만두와 샤브샤브, 완자, 국수까지 내놓는 코스 요리에 가깝다. 이집은 향토음식 전문점으로 지정되어 예약을 하고 가야 될 정도로 인기다. 직접 썸을 사

육하기 때문에 어느 곳보다도 신선한 재료를 사용한다는 것이 가장 큰 장점. 썸 암수 1만여 마리를 기르고 있어 그 자체만으로도 좋은 볼거리가 된다.

모든 요리는 주문과 동시에 시작된다. 예약을 한 손님들이 도착할 시간에 맞추어 통통하게 살이 오른 썸을 잡아 상에 올릴 준비를 하는데, 썸만두를 시작으로 완자, 샤브샤브, 전골, 떡국 또는 국수로 이어진다. 이 중 완자는 뼈까지 잘게 다져 동그랑땡 모양으로 빚은 것으로 직접 개발한 것. 썸의 뼈를 곤 육수에 익힌 다음 건져 먹는 것이다. 다음으로 나오는 것은 썸 앞 가슴살을 얇게 저민 고기다. 이게 바로 샤브샤브다.

샤브샤브 고기와 야채를 살짝 익혀 소스에 찍어먹는데 소스 맛이 기가 막히다. 배와 양파, 겨자, 간장, 설탕을 한데 섞어 만든 소스는 순하면서도 감칠맛이 나 썸 요리의 담백함을 더해준다. 썸고기 가슴살의 부드러운 맛은 이미 알만한 사람들은 다 아는 사실.

썸고기는 닭고기보다 쫄깃하고 저지방 고단백 식품이라 여름 뿐 아니라 사계절 보양식으로 제격이다. 피를 맑게 해 혈압을 조절해주고 기름기가 없어 다이어트 식품으로도 그만이다. 썸요리감이 되려면 최소한 6개월은 사육해야 한다고 하는데 암수에 따라 크기가 달라 수컷은 3인용 요리에, 암컷은 2인용 요리에 내고 있다. ☺

실용정보

찾아가기 - 호남고속도로에서 백양사C를 지나 1번 국도로 진입한 후 738번 국도를 따라가면 백양사를 주차장에 도착한다.

맛 집 - 필암서원 1.5km 못 미친 지점. 홍길동 생가 입구에 자리한다. 3명이 먹을 수 있는 썸 샤브샤브 대(大)는 40,000원, 2명이 먹을 수 있는 소(小)는 30,000원이다. 주문 즉시 요리에 들어가기 때문에 예약하는 것이 좋다. 061)393-0955 영업 시간 : 오후 12시 오후 8시. 명절때만 휴무.