



아찔한 구름다리 등반에 보양식 낙지까지

글 · 사진 : 김숙현(여행작가 pararang@empal.com)

여름 더위가 기승을 부리고 있다. 땀을 많이 흘리는 요즘에는 삼계탕이나 장어구이 같은 것을 보양식으로 먹는다. 허해진 기를 보충하고 더위를 이기려는 뜻이다. 기운을 북돋는 데는 낙지도 한 몫 한다. 특히 입맛을 잃은 요즘 매콤한 양념의 낙지볶음을 먹으면 입맛도 살고 몸에도 좋다. 낙지요리의 원조 영암을 찾아 기암괴석이 즐비한 월출산 등반으로 땀을 싹 뺀 다음, 쫄깃한 낙지 요리로 원기를 되살려보는 건 어떨까?

하늘이 내린 승지, 구림마을

월출산 서쪽에 자리한 구림마을은 옛 정취가 물씬 느껴지는 곳이다. 왕인박사와 도선국사가 태어난 곳으로도 유명하다. 왕인박사는 백제시대 때 일본으로 건너가 아스카 문화의 시조가 된 인물로 해마다 벚꽃이 필 무렵이면 왕인박사 유적지에서 축제를 연다. 도선국사는 도갑사를 창건했으며 풍수지리학의 시조로 일컬어진다.

구림마을은 삼한시대 때부터 사람이 살기 시작한 오랜 역사를 지닌 마을이다. 영산강 하구언이 막히기 전까지만 해도 영산강 하류에 마을이 자리한 덕분에 바다로 이어진 뱃길이 있었다. 주위로는 너른 들이 펼쳐지고, 뒤에는 월출산이라는 빼어난 산을 둘러싸고 뱃길 교통까지 좋았으니 하늘이 내린 살기 좋은 땅이었던 셈이다.

구림마을에는 향약적 성격의 주민 자치조직인 대동계가 이어져 오고 있는데 그 역사가 500년이 넘는다. 대동계가 창설될 때 지어 회원들의 모임 장소로 쓰이던 회사정이 지금도 남아있다.

구림마을 안에는 폐교를 개조해 만든 도기문화센터가

있다. 8~9세기 무렵 이 지역에는 대규모 도기 제작장이 있었던 것으로 밝혀졌는데, 옛 전통을 다시 되살리고자 하는 마음에서 도기문화센터를 만든 것. 구림마을 주변에 질 좋은 점토와 땀감이 풍부하고, 또한 서남해로 연결되는 교통 여건까지 편리해 도기 생산지로는 적격인 곳이다.

도기문화센터 안에는 이곳에서 발굴된 구림도기 유물을 비롯해 다양한 도기들이 전시되어 있다. 특히 3~6세기 경 영산강 유역에서 성행했던 웅관묘에서 쓰였던 웅관이 인상적이다. 도예체험도 가능하고, 전통방식으로 만든 가마와 타렴식으로 만드는 옹기시연 모습도 볼 수 있다.

월출산과 도갑사

월출산은 영암과 강진, 두 개 군에 걸쳐 있는 산으로 기암괴석이 빼죽빼죽 솟은 명산이다. 소백산맥이 목포 앞바다를 향해 뻗어 내리다가 갑자기 돌출된 곳이 월출산이다. 천황봉(해발 809m)을 중심으로 온갖 바위들이 봉우리를 이루고 있어 보는 맛이 좋다.



정상 근처에 있는 구정봉은 움푹 파인 바위 웅덩이에 항상 물이 고여 있는데, 용이 살았다고 전해진다. 구정봉 아래 바위 절벽에는 마애여래좌상이 새겨져 있다. 월출산의 하이лай트는 구름다리. 뾰족한 바위 능선을 연결시켜 주는데 한 사람이 겨우 지나갈 정도로 폭이 좁다. 다리 아래쪽으로 계곡이 깊게 파여 있어 내려다보면 머리 카락이 쭈뼛 설 정도로 아찔하다. 가을철 단풍과 미왕재를 뒤덮는 억새로 유명하다.

월출산을 영암 쪽에서 오르려면 도갑사에서 시작하는 게 일반적이다. 신라 말에 도선국사가 창건한 것으로 전해지며 고려 후기에 크게 번성했다고 한다. 절에서 가장 오래된 해탈문은 다른 절에서는 보기 힘든 산문 건축으로 국보로 지정돼 있다. 춘천 청평사 회전문도 해탈문과 같은 형태의 산문이다.

미륵전 안에는 석조여래좌상이 모셔져 있는데 고려시대에 만들어진 석불로 단아한 모습이 인상적이다. 대웅전 앞쪽에 놓여있는 석조는 다른 절과 달리 타원형의 배모양을 하고 있다.

절 마당에서 올려다 보는 월출산의 웅장한 모습도 볼만하다.

쫄깃하고 부드러운 낙지 일품

영암군 독천에 가면 마을 중심가를 따라 낙지요리 전문점들이 즐비하게 늘어난 모습을 볼 수 있다. 대충 눈짐작으로 보아도 스무 군데는 훌쩍 넘는다. 말 그대로 낙지 골목이다. 목포에서도 한참을 달려왔고, 주변에 논밭이 둘러싸였는데 웬 낙지골목인가 싶다. 독천에 처음으로 낙지요리 식당이 생긴 35년 전만 해도 독천은 영산강 하구에 자리한 갯마을이었다. 영산강 하구를 인공적으로 막기 전까지 이곳에서는 낙지가 많이 잡혔다. 하구가 막히고 갯벌이 사라지자 낙지도 자취를 감췄다. 지금은 옛 흔

적 대신 낙지요리 식당들만 남았다. 30여 개에 이르는 낙지 식당들이 독천 낙지의 명성을 이어가고 있는 셈이다.

낙지연포탕은 낙지와 채소를 조금 넣어 말갭게 끓인 것으로 개운하면서도 깔끔한 국물 맛이 일품이다. 낙지의 부드러운 맛을 살리기 위해 살짝 데치듯이 끓인다. 부드러우면서도 쫄깃하다. 연한 자주 빛이 도는 국물 색깔도 어여쁘다. 단, 국물 색깔을 끝까지 유지하려면 낙지 머리를 조심해서 먹어야 한다. 잘못하면 먹물이 흘러나와 거무죽죽해 질 수 있기 때문이다.

갈낙탕은 갈비와 낙지를 함께 끓여 이름도 갈낙탕이다. 진하면서도 시원한 국물 맛에 반하고, 쫄깃한 낙지와 뜯는 재미가 있는 갈비 맛에 또 한 번 반한다.

진정한 낙지 마니아라면 요리를 한 것보다 살아 있는 그대로 먹는 것이 참 맛이라고 말한다. 흔히 산 낙지를 먹을 때 먹기 좋게 잘라서 먹는데 이곳에서는 세발낙지를 자르지 않고 나무젓가락에 돌돌 말아 양념에 찍어 한 입에 쏙 넣어 먹는다. 입천장에 달라붙는 낙지를 우물거리며 먹는 맛이 일품이다. 아이들과 함께라면 낙지구이가 제격이다. 나무젓가락에 말아 살짝 구운 다음 고추장, 참기름, 마늘 등으로 만든 양념장을 발라 다시 구워내면 쫄깃하면서도 양념이 고루 배어들어 아이들도 좋아한다. ☺

실용정보

찾아가기 - 목포에서 영산강방조제를 지나 2번국도(목포~순천간 고속화도로)를 탄다. 시동 삼거리에서 독천낙지마을 간판을 보고 좌회전해 819번 지방도로로 접어들면 독천을 지나 왕인박사 유적지와 구림마을 입구에 닿는다. 구림을 지나 조금 더 가면 도갑사 입구를 거쳐 영암읍 내로 이어진다.

맛집 - 독천 낙지골목에서도 30년 넘게 자리를 지키고 있는 독천식당을 최고로 친다. 낙지연포탕 12,000원, 갈낙탕 14,000원, 세발낙지 3,000원(한 마리), 낙지구이 40,000원(한 접시). ☎061-472-4222, 3328