

# 비 내리는 섬진강 그리고 남도의 맛



김윤정 광주사무소장



맛의 고장 전라도에서 생활한지 2년 6개월이 지났다. 상다리가 휘어지게 한상 차려져 나오는 남도한정식을 시작으로 담양의 떡갈비, 함평 육회비빔밥, 목포 민어회, 영암 갈낙탕, 나주 곰탕, 벌교의 꼬막정식 등 셀 수 없이 많은 향토 음식들을 마음껏 맛보았다. 사실 종류가 너무 많아 무엇을 먹어야할지 때로는 행복한 고민을 하게 된다.

폭우가 쏟아지던 7월 첫 주말, 잠시 비가 주춤해지자 드라이브 삼아 떠난 섬진강변. 이번 나들이 메뉴는 참게매운탕이다. 사실, 평소 육식을 선호하는 필자는 굶을지언정 풀은 먹지 않는다는 신조와 생선은 고기라고 생각하지 않는 입맛의 소유자이다. 하지만 남편은 정반대로 생선을 포함한 어패류라면 정신을 못 차리는 생선 마니아로 극과 극의 입맛을 가지고 있다.

그런 남편이 모처럼 참게매운탕을 먹으러 가자는데 한번 정도는 양보하기로 했다. 크게 내키진 않았지만 기꺼운 표정으로 따라 나섰다.

광주에서 구례까지 가는 길에 여러 차례 비가 쏟아졌고, 장대비를 헤치고 도착한 곳은 섬진강변에 위치한 참게매운탕 집. 구례구역을 지나 곡성으로 들어서니 섬진강변에 나란히 자리 잡은 식당들이 눈에 뜨인다. 모두 참게매운탕집들이다.

우리가 찾아간 곳도 그 중 한 집이었다. 당연히 대표 메뉴를 골랐다. 은어튀김과 참게매운탕. 식구 수가 많지 않아 일단 작은 사이즈로 주문했다. 식당 입구 수족관에서 현란한 춤사위로 우리를 반겼던 은어들이 잠시 후 바삭한 튀김옷으로 몸단장을 하고 식탁 위에 누었다. 늦은 점심에 허기가 치민다. 급하게 은어튀김으로 손이 갔다. 한 입 베어 문 은어튀김의 통통한 속살은 고소하고 담백한 맛으로 평소 맛보았던 튀김 요리와는 사뭇 다른 느낌을 주었다.

은어튀김으로 입맛을 돋우고 나서 드디어 참게매운탕이 나왔다. 커다란 뚝배기에 보글보글 끓여 나오는 매운탕을 보니 군침이 돈다. 시래기와 미나리 등 각종 채소를 넣고 된장과 고추장을 살짝 풀어 들깨가루로 맛을 냈다. 마냥 진하지만은 않았다. 매운탕 국물에도 절제된 맛이 있구나 싶다. 화학조미료로 길들여진 입맛에 전해진 순수한 자연의 맛이라고나 할까? 게다가 뚝배기 가득 들어있는 참게. 통통한 참게 알을 베어 무니 포근하고 구수함이 입안에 가득 고인다. 오도독한 식감마저 느껴진다. 여덟 살 입 짧은 아들 녀석도 매운탕 국물을 몇 숟가락 떠먹더니 엄지손가락을 치켜세우며 흡족한 미소를 짓는다. 비 내리는 섬진강을 바라보며 가족이 함께 먹었던 참게매운탕. 몸도 마음도 편안해지는 잊을 수 없는 남도의 맛이였다.

