



누님같이 후덕한 선운사와 고소한 풍천장어

글 · 사진 : 김숙현(여행작가 pararang@empal.com)

지명을 대면 곧바로 그 지역의 가장 유명한 음식이 생각나는 곳들이 있다. 전주의 비빔밥이 그렇고, 안동의 간고등어가 그렇다. 고창하면 누구나 풍천장어를 떠올린다. 장어에 걸들인 복분자주까지 생각나 순간적으로 입 안에 침이 고일 정도다. 어디 맛있는 음식이 있다 하면 금방 흥내 내는 요즘 세상에 풍천장어도 고창이 아닌 전국 곳곳에 간판을 내달고 있다. 하지만 고창에서 먹는 그 맛이 아니다. 맛있는 먹거리란 음식 그 자체만이 아니라 그 지역의 기운까지 함께 먹는 것이기 때문이리라.

누님같이 후덕한 절

고창 여행길에 나서는 사람 옆에 아홉은 선운사를 제 일 먼저 찾는다. 고창을 대표하는 절이자 들어가는 계곡이며, 산이며, 도솔암으로 이르는 산길 등 절을 둘러싼 모든 것이 여행자의 발길을 사로잡는다. 특히 선운사 입구에서 절까지 이르는 길이 일품이다. 길 왼편으로 나란히 이어진 선운계곡은 늙은 나무들이 계곡 위로 터널처럼 우거져 멋스럽다. 가로수 우거진 길을 따라 걷는 길은 운치가 좋아 발걸음이 저절로 느려진다. 봄에는 벚꽃, 여름에는 녹음, 가을에는 단풍이 수를 놓는다. 특히 가을이면 계곡에 드리운 단풍나무 그림자며 물 위에 떨어진 붉은 단풍잎들이 가슴에 붉은 감동을 물들이곤 한다.

중심이 되는 것은 역시 대웅전. 후덕한 느낌의 건물로 좌우에 늙은 배롱나무가 한 그루씩 심어져 있다. 대웅전 앞에 놓인 석탑은 원래 9층 석탑이었던 것인데 일부가 소실되어 현재는 6층탑이다. 대웅보전 정면의 만세루는 앞쪽이 트인 구조인데 강의를 하던 장소로 쓰였다고 한다.

경내에는 금동보살좌상 등 보물 5점, 동백군락지를 포함한 천연기념물 3점 등 모두 19개의 지정문화재가 존재한다. 선운사 대웅전 뒤를 뚝뚝하게 감싸고 있는 상록수는 바로 동백나무인데 수령이 500~600년이나 된 고목들도 많다.

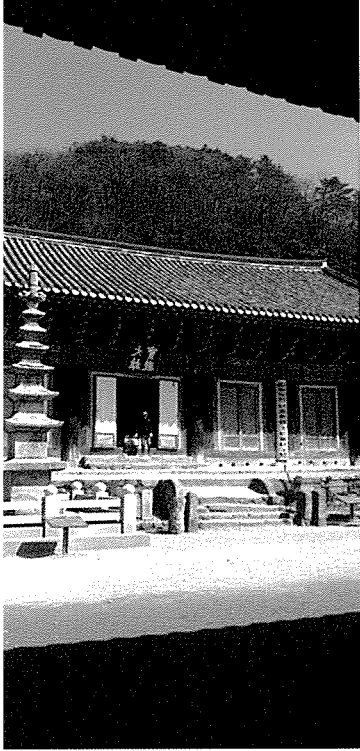
선운사에서 잘 닦인 산길을 따라 가면 진흥굴, 도솔암

을 거쳐 선운산 정상까지 오를 수 있다. 선운사에서 도솔암까지 왕복 1시간 30분 정도로 좀 먼 편이지만 숲이 우거져 그리 지루하지는 않다. 하도솔암이 먼저 나오고, 바위 절벽 사이로 철계단을 오르면 상도솔암에 이른다. 바위 틈을 지나 조금 평평한 곳에 터를 잡은 모습이 신비롭다. 나한전을 돌아 더 올라가면 거대한 바위벽에 새긴 높이 24m의 마애불상이 있다.

미당 시문학관과 질마재 마을

선운사에서 차로 10여 분 거리에 미당 서정주의 생가와 문학관이 자리한 질마재 마을이 있으므로 문학에 관심 있는 이들은 둘러보는 것도 좋겠다.

친일 행각 등 과거 문제로 사후에도 논란이 계속되고 있는 시인이지만 문학관 전망대에서 내려다보는 주변 풍경을 감상하는 것만으로도 문학관 방문은 해볼 만하다. 문학관은 고창군에서 폐교된 봉암분교를 이용해 지었다. 운동장에 잔디를 덮고, 두 개의 교사 가운데 전망대 형태의 길쭉한 건물을 세웠다. 이곳에는 서정주의 생애와 작품을 감상할 수 있도록 그의 유품과 육필원고, 관련 자료를 전시하고 있다. 맨 위층 전망대에 오르면 마을 풍경과 함께 바다로 합류하는 주진천의 구불한 흐름, 갯벌과 바다, 해무에 덮인 바다 건너편의 변산반도까지 보여 전망이 시원스럽다. 문학관 옆으로 미당의 생가가 있다.



고창읍성과 학원농장

모양성이라고도 부르는 고창읍성은 지형을 최대한 살려 쌓은 성곽이다. 원래 형태 그대로 복원을 해 두었다. 성벽 바깥은 돌을 쌓고 안쪽은 흙과 잡석을 다져 넣은 형태다. 성 안에는 동헌, 객사 등 관아 건물이 스물두 채 가까이 있었다고 하는데 현재는 절반 가량 복원해 놓았다. 고창읍성은 왜침에 대비해 쌓은 것으로 1453년에 축조했다는 기록이 있다.

성 안은 현재 공원처럼 꾸며 놓았는데 원래 나무가 많고 맹종죽이라는 대나무가 숲을 이뤘다고 한다. 성벽을 따라 한 바퀴 걸어보는 것도 좋다.

학원농장은 가장 한국적인 농장이면서 동시에 이국적인 정취를 느낄 수 있는 곳이다. 봄에는 보리밭이 초록색, 노란색 용단을 이루고, 가을철에는 메밀꽃이 흐드러진다. 카네이션을 중심으로 한 화훼단지가 있고 대추, 밤, 은행, 모과나무 등이 한데 어울려 자라는 과수원도 있다. 말 그대로 가장 한국적인 농산물을 생산하는 곳이다.

이국적이라는 표현을 쓴 데는 마치 땅 넓은 어느 외국에 온 듯 완만한 구릉에 자리한 드넓은 농장 때문이다. 수천만 평에 달하는 넓은 밭이 온통 청보리, 메밀로 덮인다고 상상해 보라. 좁은 농지를 쪼개 이것저것 심는 것이 일반적인 시골 모습인데 반해 학원농장은 거칠 것 없이 펼쳐진 농장을 보기만 해도 시원스럽다. 게다가 사유지임

에도 특별한 입장료 없이 일반인들이 드나들 수 있도록 개방하고 있다는 점도 마음에 든다.

풍천장어와 복분자주

강과 바다가 만나는 지점, 민물과 짙물이 한데 섞이는 곳에서 사는 뱀장어를 풍천장어라 한다. 하지만 우리가 생각하는 풍천장어는 고창 선운사 앞에서 나는 것이다. 다른 곳에서도 풍천장어가 나지만 그 맛이 고창에서 먹는 것과는 차이가 있기 때문일 것이다. 양념을 해서 적당히 익힌 풍천장어구이는 일반 장어에 비해 유난히 고소하고 담백하다. 살이 쫄깃하면서도 부드럽다.

어쩌면 고창의 명물인 복분자술과 어우러지면서 그 맛이 더 유명해 진 것인지도 모른다. 깊은 산중에서 자란 산딸기를 일일이 손으로 따서 담근 복분자술은 와인 같이 붉은 빛깔이 매혹적이며 과일 향이 풍부하게 느껴지는 술맛이 일품이다. 달콤한 첫 맛에 자꾸만 잔을 들다보면 어느새 한 병을 비우게 되곤 한다. ☺

실용정보

찾아가기 : 서해안고속도로 선운사C에서 나와 부안면소재지, 반암삼거리를 지나면 선운사 입구에 이른다. 선운사 입구 상가단지에서 오른쪽 안쪽에 동백식당이 있다.

맛 집 : 선운사 입구에서도 오랜 전통을 자랑하는 동백식당이 잘 한다. 풍천장어구이 외에 산채비빔밥, 된장찌개도 맛있다. 풍천장어구이 1인분 13,000원. ☎063-562-1560~1