



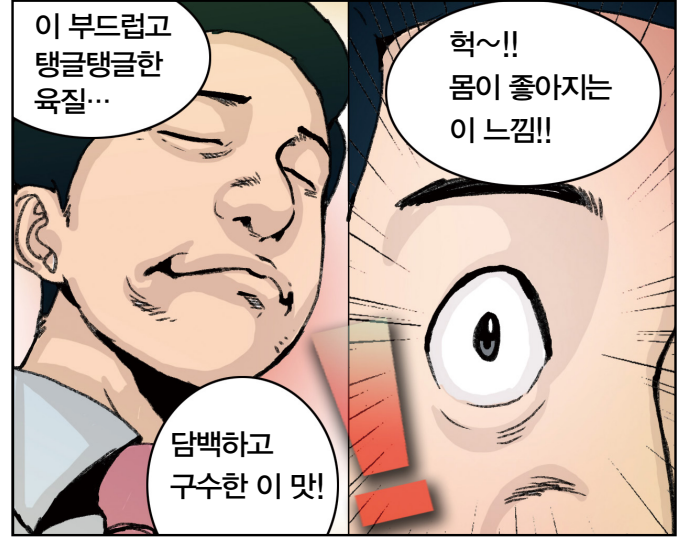
## “피로야, 가라~!” 용왕님도 드셨던 보양식 풍천장어 탕&구이

바다에서 부화된 실뱀장어는 민물로 올라와 7~9년 이상 성장하다가 산란을 위해 다시 바다로 나가기 전 바닷물과 민물이 만나는 하구에 머무는데, 고창 선운산 근처 인천강 하구의 풍천 지역에서 잡힌 뱀장어를 '풍천장어'라고 한다. 고창이 낳은 판소리 명창 신재효 선생의 퇴별가(토끼전) 완판본에는 '용왕이 병이 나서 임금 자리에 높이 누워 여러 날 신음하여 용의 소리로 우는구나. (중략) 양기가 부족한가? 해구신도 드러보고, 폐결핵을 초잡는지 풍천장어 대령하고...'라는 대목이 나온다. 그러니까 '풍천장어'가 용왕님이 드실 정도로 알아주는 보양식이라는 사실을 알 수 있다. 글 서창석 그림 주영휘



### FOOD 1 장어구이

풍천장어는 타 지역에서 잡힌 장어와 비교해 육질이 유달리 부드러우면서도 탱글탱글하고, 그 맛 또한 담백하고 구수하여 풍천장어의 깊은 풍미를 즐기기 위해서는 탕보다는 구이가 제격이다. 적당히 구워진 장어는 생강과 마늘 등을 얹어 깻잎이나 상추에 싸 먹는 것도 맛있지만 선운산에서 채취한 곰취나 뽕잎장아찌에 싸서 먹으면 '입이 호강한다'는 생각이 절로 들 정도로 각별한 맛이다. 특히 검붉게 익어 새콤달콤한 맛이 매혹적인 복분자술을 곁들이면 콜레스테롤 대사를 촉진시켜 주고, 동맥경화 및 암 예방, 노화억제, 피로회복 등에 탁월한 효과가 있다고 한다.



### FOOD 2 장어탕

장어탕을 끓이기 위해서는 먼저 구이를 위해 살을 발라낸 장어 뼈와 머리를 넉넉하게 넣고 푹 고아 '진한 육수'를 만드는 정성이 따라야 제대로 된 장어탕을 만들 수 있다. 탕에 들어가는 장어는 내장과 뼈를 제거해 푹 삶은 뒤 살을 갈아 넣고, 각종 채소와 양념을 해 추어탕처럼 끓여내는데 비린 맛이 전혀 없고, 들깨 가루와 부추, 매운 고추를 곁들이면 칼칼한 국물 맛이 일품이다.

