

YONHAP | 연합리페르  
**REPÈRE**

- ☞ 목차
- ☞ 과월호
- ☞ 정기구독신청
- ☞ 사진구입



Travel\_Food

## 기장 곰장어

‘활활 타는 짚불에 맛이 돋는다

■ 글/임동근 기자·사진/김주형 기자

곰장어는 한때 홍물로 여겨졌다. 뱀처럼 기다란 형체에, 들러붙을 것처럼 끈적거리는 겹질과 존재를 분간하기 어려운 눈 때문에 지체 높은 이들은 거들떠보지도 않던 음식이었다. 그러나 하루 한 끼니도 챙겨먹기 어려운 이들에게 곰장어는 하늘이 내려준 선물이나 다름없었다. 곰장어는 거뜬히 하루를 지탱하게 한 서민의 애환이 담긴 대표적인 향토음식이다.



‘경상도 음식은 맛이 없다’는 것이 일반적인 생각이다. 지역 간의 잦은 왕래와 전국 단위 음식 체인점으로 인해 어느 정도 맛이 표준화되었다고 하지만 지금도 경상도 지역을 여행할 때면 ‘무엇을 먹을까’라는 고민에 빠지게 된다. 그러나 부산이라면 이런 고민에서 조금은 자유로울 것 같다.

부산은 남해와 동해를 끼고 있는 항구도시답게 해산물이 풍부하고, 지리적으로 가까운 탓에 일본에서 건너온 식재료와 먹을거리도 풍부하다. 한국전쟁 때 피난민들이 발휘하던 손맛이 50여 년이 지나도록 이어져 부산의 음식이 되어버리기도 했다. 해산물은 물론 부산오뎅(어묵)과 돼지국밥, 동래파전, 이북사람들이 냉면 대신 만들어 먹었다는 밀면 등 자기 입맛에 맞는 음식을 골라 먹을 수 있다. 부산 해운대나 송정해수욕장을 들른다면 한번쯤 맛볼 만한 것이 있다. 포장마차의 단골 술안주로 알려진 곰장어가 바로 그것이다. 곰장어는 흔히 꼬장어, 꾀장어 등으로 불리기도 하지만 ‘먹장어’가 표준말이다.

흔해빠진 꼬장어를 부산에서 맛볼 필요가 있을까라는 생각이 들지도 모르지만 짚불에 구워내는 가장 원시적인 형태의 꼬장어는 이곳에서만 맛볼 수 있다. 또 진정한 원조 짚불 꼬장어를 원한다면 송정해수욕장 인근 기장군 시랑리를 찾으면 된다. 이곳에는 꼬장어 전문 식당이 8곳 있는데 4대째 꼬장어 요리를 만들고 있는 ‘기장꼬장어’가 원조 중의 원조라 할 수 있다. 꼬장어는 눈이 거의 없고 뱀처럼 길쭉한 것이 징그러워 예전에는 모두 버려졌던 어종이었다. 양반이 거들떠보지도 않았던 것은 당연하고, 배곯던 이들과져 홍물이라며 천시했다. 그러나 150여 년 전 춘궁기의 지독한 배고픔에 힘들어하던 이 지역 주민들이 버려지던 꼬장어를 짚불에 던져 구워먹게 되었고, 이것이 짚불 꼬장어 구이의 시초가 되었다.

짚불 꼬장어 구이가 외부인에게 알려진 것은 한국전쟁 때였다. 부산에서 타향살이를 하던 피난민들은 하루 끼니를 때우는 것이 가장 큰 걱정거리였다. 기장에서는 넘쳐나는 것이 꼬장어였고, 피난민들은 마을 주민들이 건네주는 꼬장어를 3~4마리씩 짚불에 구워 먹으며 허기를 달랬다고 한다. “큰 꼬장어는 장에 내다 팔고, 작은 것들은 마을 사람들과 피난민들이 짚불에 구워 먹었죠. 꼬장어는 영양이 풍부하고 포만감이 있어 3~4마리만 먹어도 하루를 거뜬히 날 수 있었어요.”

한국전쟁 당시 초등학생이었던 김영근 씨(64)는 1970년대 중반 짚불 꼬장어 구이를 처음으로 식당 메뉴로 냈고, 이때부터 꼬장어는 부산의 대표적인 향토음식이 되었다. “꼬장어를 구울 때는 불이 활활 타올랐다가 금방 사그라지는 뼛짚이 가장 좋아요. 참나무나 소나무는 너무 화력이 세고 오래 가서 좋지 않죠. 속살은 채 익지 않았는데 겹질과 속살 일부가 까맣게 타버려 먹을 게 없어지죠. 짚불 꼬장어 구이에 길이 25cm 미만의 작은 것을 사용하는 것도 같은 이유죠.”

햇볕에 잘 말린 뼛짚에 불을 붙이고 활활 타는 불 속에 살아 있는 꼬장어를 던져 놓으면 꿈틀거리다가 꼬장어가 동그랗게 말린다. 불씨가 살아있는 짚불 속에서 3~4분 정도를 더 익히면 ‘타닥타닥’

하는 소리와 함께 곰장어는 검붉은 빛으로 변한다. 전통 방식으로 구운 곰장어는 검붉은 빛을 띠지만 석쇠 위에 곰장어를 올려놓고 구워내는 현대식 짚불 곰장어는 껍질이 완전히 새까맣다. 하얀 면장갑을 끼고 구워진 곰장어의 가운데를 잡고 양쪽 끝으로 당기면 껍질이 쉽게 벗겨지면서 하얗고 탱탱한 속살이 나온다. 속살에 바닷물의 소금기가 배어 있어 그냥 먹으면 짭조름하고 기름장에 찍어 먹으면 고소한 맛이 난다. 내장과 쓸개를 함께 먹기 때문에 약간 씹새래한 맛도 함께 즐길 수 있다. 쓸개의 씹새래한 맛이 싫다면 쓸개를 떼어낸 후 먹는 것이 좋다.

짚불구이를 그냥 먹는 것이 꺼림칙하다면 양념구이나 소금구이, 매운탕 등이 있다. 양념구이는 껍질을 벗기고 내장을 제거한 후 큼직하게 썬 곰장어에 양파, 대파, 수제비 등을 넣고, 감초, 취, 대추 등 13가지 재료를 이용해 직접 개발한 양념으로 끓여내는 것이다. 곰장어의 쫄깃함과 양념의 매콤함이 어우러지는 색다른 맛이다. 또 소금구이는 넓적한 프라이팬에 곰장어와 버섯, 양파를 넣고 뜨거운 불에 구워내는 것으로 기름장에 찍어 먹으면 쫄깃하면서도 고소한 맛이 그만이다. 부산만의 특별한 먹을거리인 곰장어를 맛보고 인근의 해운대해수욕장과 송정해수욕장, 바닷가 사찰인 해동용궁사 등을 돌아보는 것도 좋겠다.



**짚불 곰장어 전문 마을** 해운대 해수욕장에서 10여분 거리의 기장군 시랑리에는 ‘기장곰장어’를 비롯해 8곳의 짚불 곰장어 전문 식당이 성업 중이다. 2~3명이 먹을 만한 짚불구이, 소금구이, 양념구이, 통구이, 삶은 곰장어 등을 비롯해 짚불구이에 생술잎을 함께 넣어 구워내는 향긋한 술잎향의 생술잎구이, 7~8명이 안주 삼아 술을 마시기에 좋은 매운탕이 있다. 가격은 1kg에 3만 원이다. 문의 051-721-2934

가는 길 경부고속도로 원동 IC로 진입해 재송동 방면으로 진행한 후 벅스코(BEXCO) 사거리에서 좌회전해 터널 4개를 지난 후, 마지막으로 송정 터널을 통과해 기차길을 건너 좌회전하면 시랑리에 도착한다. ‘기장곰장어’는 해동 용궁사 가는 방향으로 도로 오른쪽에 있다.

[▲ top](#)