





물맑고 깨끗한 섬진강의 자랑, 참게

섬진강 참게는 민물과 바다를 드나들면서 서식한다.

섬진강 참게 잡이는 9월~11월 사이, 그리고 3월 무렵 산란기에 이루어진다.

음력 2월에 잡힌 참게의 맛이 가장 좋다고 알려져 있다. 참게 요리로는 참게 매운탕, 참게 수제비, 참게장이 있는데 특히 참게 수제비는 곡성에서만 맛볼 수 있는 일품요리다.

물이 맑고 깨끗한 곳에서만 사는 참게는 섬진강이 아직 건강함을 입증해준다.

참게는 강에서 살다가 산란기엔 바다와 인접한 강 하구로 내려가 그곳에 알을 낳는데 알에서 깨어난 새끼손톱만한 어린참게는 제 어미의 고향을 찾아 수백리 길을 거슬러 오른다.

참게는 산란을 하러 내려가는 가을참게도 좋지만, 음력2월 영등철에 잡히는 참게를 가장 알아준다. 이 무렵 참게는 ‘황소가 밟아도 안 깨진다’라는 말이 있을 정도로 속이 꽉차있다.

이때쯤이면 섬진강과 지리산 자락에는 노란 산수유가 활짝 피어나고 벚꽃이 만개할 채비를 갖춘다. 벚꽃 구경도 하고 참게도 먹고 일석이조가 아닐 수 없다.



참게장



참게수제비



참게탕



얼큰하고 시원한 참게요리

참게탕은 바다에서 잡히는 꽃게탕보다 국물과 맛이 더욱 진하고 구수하고 여행의 허기와 힘을 충분히 채워줄 참게탕은 곡성여행의 필수 코스이다.

참게탕은 40여년 전 곡성군 압록 일대의 매운탕집에서 개발해 퍼져나갔다. 우리지역에서는 참게탕을 뚝배기에 끓여낸다. 겨울과 봄에는 시래기를 여름과 가을에는 우거지를 넣고 들깨를 갈아 넣고 된장을 풀어 국물을 낸다. 그런 다음 생고추를 갈아서 넣고 미나리, 숙갓 등과 함께 참게를 두 토막으로 잘라 넣어 알맞게 끓인다. 참게껍데기가 발강해 변할 즈음 손님상에 낸다. 매운 고추와 양파를 넣고 매콤하게 끓여내는데, 곡성에서는 산초나무 열매 껍질을 살짝 넣어 향이 좋다. 방안에는 참게 특유의 단내가 가득하고 입안에는 침이 끈다. 등껍질만 떼어내고 몸통부터 다리까지 아작아작 씹는 맛이 그만이고, 국물은 적당히 걸쭉하고 시원하다. 헤슬헤슬해진 시래기가 참게 국물과 어울려 혀에 착착 달라붙는다.



밥도둑의 대명사 간장게장~ 게 중에도 참게!

통째로 장에 담긴 참게를 호로록 빨아먹는 짭조름한 맛과 등딱지에 비벼먹는 밥맛은 대한민국 사람이라면 모두가 밥도둑으로 인정한다.



COPYRIGHT © GOKSEONG-GUN. ALL RIGHTS RESERVED.

Web Contents

