

세월이 빚어 낸 전남 발효식품의 재미진 맛 <7> 발효 엿

“느림의 미학 전통 발효 엿에 입맛 되찾다”

지역별 고유 특산물 제조방식 결합
젊은세대 전통 식문화 전파 소재 활용
제조 기술 마을·가족단위 전수 계승
해외 현지 입맛 공략 가공 다양화 필요

엿은 우리 민족의 고유 음식이자 오랫동안 사랑받는 간식이었다. 그 중에서 곡창지대인 전남의 엿은 특히 예나 지금이나 유명하다. 순천의 옥수수를 사용한 ‘옥수수 엿’, 조와 찹쌀 등을 첨가해 만들어지는 곡성 ‘조정 엿’ 등 전남 곳곳에서는 지금도 느림의 미학인 전통 발효를 이용한 엿을 생산하고 있다.

전문가들은 빈부귀천, 남녀노소 가리지 않고 누구나 즐겨 먹었던 엿이 세계에서도 충분히 통할 것이라고 조언한다. 지역 농특산물을 결합한 상품으로 세계인들의 입맛을 사로잡게 될 전남의 발효 엿들을 알아본다.

●농경문화가 낳은 달콤한 유산

엿은 찹쌀이나 조, 옥수수 등 곡식으로 밥을 지어 엿기름으로 삭힌 뒤 껌처럼 밥이 물처럼 되도록 끓이고, 그것을 자루에 넣어 짜낸 다음 진득진득해질 때까지 고아 만든 달고 끈적끈적한 음식이다.

조선시대부터 본격적으로 민간에서 소비되기 시작한 엿은 ‘서로의 마음을 굳건히 이어준다’는 상징성을 담아 혼례와 상례, 명절 등 중요한 행사에서 긴하게 사용돼 왔다.

이렇듯 엿은 가족이나 친지, 이웃들에게 축복과 감사의 마음을 전하는 상징적 의미까지 지니고 있는 것이다.

전남은 비옥한 농경지를 바탕으로 다양한 농작물을 생산해 왔기에, 농작물을 활용한 여러 가지 엿을 만드는 전통이 일찍이 자리 잡게 됐다. 특히 전남지역만의 발효를 통한 차별화된 제조법 덕분에 다른 지역의 엿과는 구별되는 특징도 갖고 있다. 엿을 만드는 기술은 주로 마을 내에서 전수돼 가족단위로 엿을 만들며 특유의 제조법을 계승하고 발전시켜 나갔다.

기본적으로는 엿기름을 내어 만들며 조정으로 달여 농축한 것은 타 지역과 유사하나, 이후에는 전남만의 다양한 형태로 변형해 찹쌀 엿, 조정 엿, 옥수수 엿 등 깊은 단맛을 내는 엿들이 탄생했다.



풍성하고 다양한 농산물이 생산되는 농도 전남에서는 사·군별로 독특한 제조방식으로 만든 여러 가지 전통 엿들이 생산되고 있다.

전남도제공

●지역별 다양한 엿

전남의 엿은 지역에 따라 재료를 달리 해 그 맛이 각각 다르다.

강진과 해남은 찹쌀과 엿기름을 사용해 만든 ‘찹쌀 엿’이 주를 이룬다. 찹쌀 엿은 불 조절을 통해 오래 졸이는 엿 방식으로 이뤄져 고소하고 깊은 맛과 쫄깃한 식감이 특징이다

명절 등 큰 행사에는 빠지지 않는 해남 찹쌀 엿은 일찌감치 지역 특산물로 자리 잡고 있다. 녹차수도 보성의 찹쌀 엿은 지역 특산물인 녹차를 가미해 독특한 향과 맛을 자랑한다.

순천에서는 옥수수를 사용한 ‘옥수수 엿’이 소비자들로부터 꾸준한 인기를 얻고 있다. 순천 옥수수 엿은 누구나 좋아하는 옥수수의 고소한 맛과 함께 달콤함이 어우러져 특별한 풍미를 자아낸다. 옥수수를 짙어 엿기름과 함께 졸여

만든 옥수수 엿은 전국적으로 유명하다.

곡성에서는 조정 엿이 주로 생산된다. 곡성 조정 엿은 청정지역에 생산된 조와 찹쌀을 적절히 사용해 단맛이 깊고 독특한 향이 난다.

강진, 해남 등 각 지역 고유의 특산물과 제조 방식을 결합해 만들어진 엿들은 온라인 쇼핑몰 판매와 관광지, 축제장 등에서 다양한 형태로 소개되고 있다. 또한 단순 판매에 그치지 않고 체험 프로그램을 통해 직접 엿을 만들어보는 기회를 제공해 전통 엿의 가치를 알리고 있으며, 젊은 세대에게도 전통 식문화를 전파하는 소재로 활용되고 있어 지역 문화를 상징하는 매개체 역할을 하고 있는 셈이다.

●신규 시장 개척 모색

전문가들은 전남의 전통 엿이 독특한 제조방식과 문화적 의미를 담고 있어 성장 잠재력이 크

다고 평가한다. 이들은 K-컬처와 함께 해외에서 큰 관심을 끌고 있는 K-푸드 인기리에 부응해 전남 전통엿을 세계인들의 입맛에 맞출 수 있는 상품으로 지속 개발해야 한다고 조언한다.

한귀정 농촌진흥청 박사는 “K-푸드의 인기가 세계적으로 확산되면서 한국 음식에 대한 수요가 커지고 있다. 전남 엿은 한국 전통 음식으로서 외국인들에게 충분히 새로운 맛을 제공할 수 있다. 현지 입맛에 맞춘 버전으로 출시해 글로벌 시장을 공략해야 한다”며 “국내에서는 지역 농산물을 사용해 만들어지는 만큼 지역 농업과 연계된 경제 활성화가 가능하다. 엿과 결합할 수 있는 신규 농특산물을 발굴해 ‘지역 특산물 엿’으로 자리매김될 수 있도록 해야 한다”고 말했다.

조진용 기자 jinyoung.cho@jnilbo.com
이 취재는 전라남도의 지원을 받았습니

“조상들이 물려준 전통방식 훼손 안돼”

담양 고재구전통쌀엿 고강석 대표

3대째 지역서 쌀엿 명맥 이어 나가
지역 유기농 멥쌀 사용 수작업 방식

“엿은 조상들이 곡물을 재료로 만들어 먹던 음식입니다. 담양 지역 특산품의 명성을 지속·유지해 나가겠습니다.”

고재구전통쌀엿 고강석(70) 대표의 각오는 담담하면서도 확고했다.

고 대표는 작고한 아버지(고재구)의 이름을 그대로 사용해 담양에서 3대째 전통 쌀엿을 만들고 있다.

엿은 온도에 따라 발효가 달라지는 민감한 음식이라 사계절 가운데 겨울인 12월부터 2월까지 3개월간의 작업으로 1년 먹거리를 완성해야

한다.

특히 고 대표의 쌀 엿은 100% 수작업으로 이뤄지기 때문에 하루에 만들 수 있는 양이 한정적이다. 한번에 35kg·2회 제작기준 70kg으로 일년에 4톤 정도의 쌀 엿이 생산된다.

고 대표는 “곡창지대인 전남지역에서는 농도가 비옥해 옛부터 쌀을 이용해 엿을 만들어 먹었지만, 식량이 부족했던 박정희 대통령 시대에는 곡물을 사용해 술, 엿 등을 만들어 먹는 것을 국가차원에서 금지했다”며 “이후 수확량이 풍성한 통일벼를 심어 쌀 생산이 늘면서 단속이 멈춰지고 각 가정에서 쌀을 사용한 식품을 자유롭게 만들어 먹을 수 있게 됐다”고 설명했다.

고 대표의 쌀 엿 생산법은 꽤나 복잡하고 고되다. 담양 지역에서 재배되는 유기농 멥쌀을 씻어 4~5시간 불린 뒤 오후 1시 무렵 고두밥을 만



고강석 고재구전통쌀엿 대표.

들고 시루에 얹어 1시간 30분 동안 수증기로 쪄낸다. 오후 3시쯤 고두밥이 완성되면 엿기름과 온수를 당화통에 넣고 9~10시간을 기다리며 자연 온도에서 당화시킨다. 오후 12시부터는 밥알갱이를 분리한 후 가마솥에 넣고 3~4시간 졸이면 갠엿이 된다.

기계나 도구를 사용하지 않고 사람 손으로 갠 엿을 늘리면 제품화가 된다.

고 대표는 “갠엿을 늘리면 마찰로 인해 흰색으로 변한다. 이 과정에서 다시 수증기를 쪄며 늘려주는 과정을 거치면 엿에 공기층이 생기면서 바삭하고 달콤한 쌀엿이 탄생한다”며 “제조 과정에서 공기층이 형성됐기 때문에 대나무 마냥 속이 텅 비어있고 달라붙지 않은 특징이 있다”고 말했다.

그는 앞으로도 전통방식을 고수하며 쌀엿을 만드는 데 매진할 계획이다.

고 대표는 “예로부터 가을 추수가 끝나고 겨울 농가에 특별한 소득원이 없는 상황에서 쌀엿 판매수익이 농가소득의 효과 노릇을 하고 있어 조상들이 물려준 전통방식을 훼손할 수 없다”며 “경제적 이윤을 추구한다면 당장 쌀엿 만들기를 그만해야 하지만 초심을 잃지 않고 전 과정에 전통방식을 고수해 쌀엿을 만들어야 할 것”이라고 밝혔다.

글·사진=조진용 기자