

‘전남음식’ 원천 발효식품 특징·우수성 ‘한눈에’

전남발효가공식품홍보관 운영 지역 장류·발효차·발효떡 전시 특화원료 소개...시식회도 마련 이승희 명인 ‘두부장’ 높은 관심

지난 27일부터 목포에서 사흘간 열린 국제남도음식문화큰잔치는 축제장 입구 초입부터 전남 22개 시군만의 손맛을 체험하기 위한 대기 인프라를 보였다. 가장 많은 대기 행렬로 눈길을 모은 기획관은 ‘전남발효가공식품홍보관’이었다.

가공식품홍보관에서는 발효식품의 특징과 우수성을 알리기 위해 △장류 △발효차 △발효떡 등을 전시했다.

장류분야는 ‘해남에다녀왔습니다’ 업체가 생산한 두부장, 발효차는 남해안권 발효식품센터가 만든 콤포차와 순천명인 신광수차, 무안초의병차, 발효떡은 화순 심은습씨가 생산한 옥수수 기장떡, 광양 잔기떡, 장성미소당광수발효떡 등을 선보였다.

전통발효식품은 미생물을 이용해 만들어진 효소 작용으로 유기물을 분해하거나 더 큰 분자로 합성하는 것을 뜻한다.

장류, 발효차, 발효떡 등 3가지 분야로 구분해 가공식품홍보관을 꾸린데는 ‘전남음식’의 원천은 발효에 있기 때문이다.

박호 전남도 농식품유통과장은 “전남



김영록 전남지사와 박홍률 목포시장, 스페인·라트비아 대사 등이 지난 27일 목포문화예술회관에서 ‘남도의 맛! 세계를 잇다!’ 주제로 열린 제30회 국제남도음식문화큰잔치 개막식에서 화려한 불꽃과 함께 장 담그기 퍼포먼스를 펼치고 있다. 나건호 기자

22개 시군에는 계절별로 생산되는 특화된 원료들이 있다. 지역 장류, 발효차, 발효떡 등을 통해 지역만의 발효 특징을 강조하기 위해 3가지 분야로 구성했다”며 “발효식품은 농산물·수산물·축산물·임산물 등 다양한 식품 재료를 쓰인다. 식품 특유의 성분이 미생물의 작용으로 분해되고 새로운 성분이 합성됨으로써 기호성과 저

장성이 우수해진다. 발효를 통해 생산되는 식품 품목들을 살펴보면 지역 기후풍토와 연관성이 높아 식문화까지 들여다볼 수 있도록 구성했다”고 말했다.

가공식품홍보관 해설에 나선 김슬아 전남도 농식품유통과 주무관은 방문객들에게 발효식품의 이해를 돕는데 주력했다.

김 주무관은 “한국의 식품들이 K-푸드

로 세계에 널리 알려지면서 한국의 국경과 비례하게 한식의 성장이 두드러지고 있다. 인기 한식의 중심에는 세계인이 건강식품으로 선호하는 발효식품이 자리 잡고 있는 추세다. 세계 각국에서는 5000여종의 발효식품을 자국의 전통식품으로 소비하고 있다. 발효식품이 발전한 나라들은 대부분 역사가 깊은 국가로 중국, 인

도, 일본과 한국도 포함된다”고 말했다.

이어 “각종 발효산물 활용법에 따라 음식 맛이 좌우되고 있으며 생체 형태의 채소류가 없는 겨울철을 위한 갈무리 방법으로 절임과 발효기법이 활용되면서 감칠맛, 신맛, 단맛, 매운맛 등 전통식단이 발전돼 식습관 등 전남만의 독창적인 식문화를 이해하고 느낄 수 있도록 쉬운 해설로 이해를 돕기 위해 노력했다”고 밝혔다.

가공식품홍보관에서는 방문객들에게 시식회도 주어졌다. 방문객들은 두부장에 높은 관심을 보였다. 두부장은 대한민국명인회가 선정하는 대한명인 제10-293호로 지정된 이승희 명인이 ‘해남에다녀왔습니다’ 업체를 운영하며 생산하고 있다.

구독자 45만여명을 보유한 음식·요리 분야 유튜브 A씨는 두부장에 대해 ‘기존 두부 요리방식과 차별화를 보여줬다’고 평가했다.

유튜버 A씨는 “기존 두부의 활용은 찜, 국물요리에 쓰이는데 대부분이었다. 명인이 만든 두부장은 찜 형태로 결속하지만 빵, 샐러드류에도 사용이 가능해 두부 활용의 다양성을 보여줬다”며 “전남 음식의 저변확대와 명인 기술 보존·발굴을 위해 전남지역 음식을 주제로 한 축제·행사가 지속적으로 열렸으면 한다”고 말했다.

조진용 기자 jinyoung.cho@jnilbo.com

‘국제남도음식문화큰잔치 성황’

1면서 계속 중국요리도 인기다. 쓰촨성 요리팀은 전남도·쓰촨성 우호교류 20주년을 기념해 단단면과 멘양 쌀국수 등 정통 쓰촨 요리를 선보였다. 쓰촨성 멘양시 안저우구에 위치한 대표 요식업체에서 파견된 요리팀은 쌀국수 등 7가지 메뉴로 관람객의 눈길을 사로잡았다.

요리 인플루언서의 쿠키쇼도 눈길을 끌었다. 홍신애 셰프의 김치 클래스와 중국 요리 대가 여경옥 셰프의 남도 자장면 시연은 현장에서 라이브로 진행돼 호응을 얻었다. 참가자들은 남도 자장면을 직접 시식하며 남도와 중국 요리의 색다른 결합을 경험했다.

마지막 날에는 남도 식재료를 활용한

남도김밥 요리경연대회가 열렸다. 대회 참가자들은 각자의 개성을 담은 김밥을 선보이며 관람객들의 박수를 받았다. 대상 수상작은 프랜차이즈사나 편의점과 협업해 대중에게 소개될 예정이다.

축제장 한편에는 남도음식문화큰잔치의 30년 역사를 미디어아트로 표현한 특별주제관이 운영됐다. 관람객들은 “음식의 문화와 역사 변천사 등을 알 수 있어서 좋았다”며 “남도의 음식이 단순한 먹거리를 넘어 가족들과 즐거운 추억으로 남았다”고 평가했다.

한편 전남도는 지난 27일부터 29일까지 3일간 치러진 국제남도음식문화큰잔치에 총 27만여명의 방문객이 다녀간 것으로 집계했다.

“전남 ‘미식여행 1번지’로 자리매김 최선”

주순선 전남도 관광체육국장 남도음식 세계화 지원책 마련

“국제남도음식문화큰잔치는 빼어난 맛과 깊은 정성이 돋보이는 남도음식을 널리 알리면서 미향 전남의 명성을 잇는 대한민국 대표 음식 축제로 자리 잡아 나가고 있습니다. 남도의 맛을 널리 알리는 데 박차를 가하겠습니다.”

주순선 전남도 관광체육국장은 남도음식의 가치에 대해 ‘발효식품의 보고’라고 평가했다.

주 국장은 “예로부터 전남의 넓따랏고



기름진 농도와 산, 청정 바다와 갯벌에서 나는 풍요로운 물산들이 사계절 기후와 만나 전남만의 절묘한 음식문화를 잉태시켰다”며 “비길 데가 없는 탁월한 맛을 자랑하는 남도음식의 원천은 삭히고 익히고 빛어 자연에 의지하는 발효기술들이 뒷받침됐기 때문에 전남만의 재미진 맛이 현대까지 유지될 수 있었던 이유”라고 말했다.

국제남도음식문화큰잔치를 성공적으로 치르기 위해 전문 셰프와 미식 전문가들이 머리를 맞대고 남도음식 세계화를

위한 방향타 설정도 이어졌다.

지난 11일 목포미식문화갤러리 해관 1897에서 대회 관계자와 국내 정장급 셰프, 미식 전문가 등이 참석해 의견을 나눴다.

주 국장은 전남이 미식여행 1번지로 거듭나는데 주력할 계획이다.

주 국장은 “지난해 여수에서 열린 국제남도음식문화큰잔치는 한 해 전보다 42% 증가한 23만5000명이 다녀갔다”며 “이는 세계인들이 전남의 맛에 주목하고 있다는 방증이다. 전남의 맛이 K-푸드 세계화를 이끌고 고부가가치 미식산업으로 성장하도록 명인발굴 등 음식분야 사업에 다양한 지원책들을 편성해 나갈 것”이라고 밝혔다.

조진용 기자

No.1 Premium Balance Golf Ball

단 하나의 진짜

[Yes, it's true balanced]

밸런스 라인

PERON 엑스페론