

순창 빨간 맛 그대로 '특화음식거리'

순창하면 생각나는 것이 고추장이고, 고추장을 생각하면 떡볶이나 고추장 불고기 등 매운 음식이 떠오른다. 이런 가운데 최근 순창에서는 이 같은 지역 이미지에 걸맞는 매운 음식을 만들어 '맛집 도시 만들기'에 도전장을 내밀었다. 특히 순창읍 권역에서 추진되고 있는 도시재생사업과 연계해 특화음식거리를 조성하기 위해 순창전통시장 가는 길 일대의 음식점을 대상으로 현재 8곳(음식점 7곳, 빵집 1곳)이 참여해 컨설팅을 진행하고 각 식당만의 특화된 메뉴를 선보이고 있다. 현재 이 사업은 원광보건대학 김문숙 교수와 각종 세계요리대회를 석권한 정권식 요리연구가 등 전문가들과 함께 컨설팅을 진행해 이달내 최종 마무리를 앞두고 있다.

도시재생사업 연계 순창전통시장 일대에 특화음식거리 조성
음식점·빵집 등 8곳 컨설팅...육개장·고로케 등 메뉴 선보여



대파육개장



고추장떡볶이찌개



솔밥정식



오리불고기



고추장고로케

◇순창 대파육개장 먹고 무병장수해요
'순창 대파육개장'은 삼복더위에 복달임을 위해 먹었던 육개장을 순창식으로 새롭게 해석하여 얼큰한 맛의 육수와 검은 머리 파뿌리 되도록 백년회로 하자는 연약처럼 대파를 듬뿍 담아 순창에서 무병장수하자는 스토리를 육개장 한 그릇에 담아낸 메뉴다.

'순창 대파육개장'을 판매하는 '어울림계절맛집'은 지난 2019년 장류축제때 처음 선보여 당시 큰 호응을 얻었으나 여건상 매장에서 판매하지 못하다가 군에서 추진하는 매운맛 음식 프로젝트에 참여해 이번에 정식 출시하게 됐다.

'대파육개장'은 양지와 사태를 넣는 보통의 육개장과 달리 잡뼈를 넣고 푹 고아낸 육수에 큼직한 뼈를 넣어 푸짐하고 발라먹는 재미까지 주고 있어 제품 판매와 함께 사람들의 입맛을 사로잡고 있다.

◇엄마의 마음을 담은 공주님의 푸짐한 한 상 '공주쌈밥'

분홍간판으로 시선을 사로잡는 공주식당은 아들만 셋, 힘들게 키운 만큼 엄마를 공주님처럼 모시라는 의미를 담아 작명된 곳으로 시골스러우면서 깔끔한 밥집으로 소문난 곳이다.

'공주쌈밥'의 고추장불고기는 고추장으로 맛있게 양념하여 일반 고추장불고기와는 달리 국물이 있어 자글자글 끓여먹는 방식이다. 시골 어머니의 입맛을 담은 푸짐한 밑반찬과 담백하면서도 매콤한 청국장이 함께 나오는 '공주식당'의 '공주쌈밥'은 8000원에 만날 수 있는 가성비 좋은 메뉴다.

◇순창의 진하고 얼큰한 맛 '순창고추장떡볶이찌개'

'고추장떡볶이찌개'는 큼직하게 썰어 넣은 돼지고기와 애호박, 두부, 버섯 등을 넣고 고추장과 함께 진하게 끓여냈다.

'고추장떡볶이찌개'는 20대부터 음식 만들기를 시작하면서 아는 사람들은 꾸준히 찾는 맛집으로 소문난 '복두꺼비' 식당에서 선보이고 있다.

'고추장떡볶이찌개' 외에도 백반, 김치찌개, 제육볶음 등 다른 메뉴로도 많은 손님이 찾는다. 무엇보다 흥어탕 전문점으로도 유명한 한 번 방문한 사람은 다시 한 번 발길이 닿고 있다.

특히 두꺼비가 집안의 수호신으로 여겨지기도 하고, 다산의 양서류로 알려져 복을 상징하다보니 음식점을 찾는 손님들도 행운을 얻어 가는 기분이다. 오시는 손님 모두 복을 받으라는 주인장의 마음까지 담겨져 있어 얼큰한 고추장떡볶이찌개 한 그릇에 배 속 든든함과 마음도 풍요로워지는 한 끼가 되고 있다.

◇밥으로 승부하는 '순창 솔밥정식'

밥만 맛있어도 한 공기는 딱딱이라는 말이 있듯 좋은 쌀로 짓는 맛있는 밥 한 공기 대표메뉴인 식당들이 있다.

'수정관'의 '순창솔밥정식'은 맛있는 쌀로 짓는 솔밥을 제공하고 있어 밥이 일반 전기밥솥으로 지어낸 밥과 달라 음식점을 찾는 손님들도 윤기나는 밥에 흐뭇해한다. 메뉴로 굴비, 갈치조림, 병어조림, 고등어구이 등 밥 맛을 돋우는 메뉴들과 잘 어울려 만족도가 높다.

밥으로 승부하는 만큼 주인장이 직접 정성으로 지은 솔밥을 개인그릇에 직접 담아 주고, 상다리 부러질 만큼 다양한 밑반찬과 뜨끈하고 구수한 된장

국이 함께 나와 푸짐한 한 상을 차려준다보니 손님에 대접받는 느낌을 받는다.

◇논두렁에서 구워먹던 옛 맛 그대로 '논두렁불고기'

'해장명가'의 '논두렁불고기'는 주문과 동시에 본인이 직접 구워 먹는 방식의 불고기로 시골 논두렁에서 일하다 구워먹었던 고기의 기억을 떠오르게 하는 메뉴다.

음식점과 정육점이 가까워 주문을 받는 즉시 고기를 받아 조리하고 순창고추를 사용한 고추장과 고춧가루로 양념해 매콤함을 더해 깔끔하면서도 매콤한 불고기를 맛볼 수 있다.

하루하루 재료 양을 맞춰 조리하기 때문에 신선한 쌈채소와 함께 먹을 수 있는 논두렁불고기 시골의 맛을 느낄 수 있다.

◇순창고추장 오리불고기
'순창고추장 오리불고기'는 순창고추장 오징어불고기 에 이어 두

번째로 출시하게 된 '중앙회관'의 대표 메뉴다. 순창을 찾는 사람들에게 순창하면 대표적으로 떠오르는 고추장을 가지고, 순창에 오면 먹고 가야 할 음식을 만들고자 하는 생각에 개발했다.

처음으로 출시했던 '고추장오징어불고기'가 관광객들에게 인기를 끌면서 몸에 좋은 오리과 순창고추장을 가지고 신 메뉴를 만들었다. 비주얼에 한번, 맛에 두 번 놀란다. 특히 달콤하면서 매콤한 소스를 입혀 숙성시킨 오리불고기와 함께 맛있게 곁들여 먹을 수 있는 고무마와 단호박이 듬뿍 담겨 있어 아재를 골라먹는 재미가 있다. 또한 다 먹고 남은 오리구이에 밥까지 볶아 입맛도는 볶음밥도 먹을 수 있는 그야말로 버릴 것 없는 음식이다.

◇도넛의 색다른 변신 '고추고로케, 고추장고로케'
도넛에 대한 열정이 가득한 '백백이아저씨' 최근 대표인 손수 만든 수제도넛을 판매하면서 달콤한 도넛에 순창의 특색을 입혀보고자 도넛과 고추장의 만남을 성사시켰다.

청양고추의 매콤한 맛을 기본으로 부추, 양파, 다진 고기 등 속을 가득 채워 식감을 살렸으며, 생크림을 추가해 달콤한 맛을 입힌 고추고로케를 만들었다. 또한 매운맛을 선호하는 고객을 대상으로 겨자와 고추장으로 만든 소스를 입혀 더욱 매콤한 맛을 느낄 수 있는 고추장고로케도 있다.

팔도넛, 짜배기 등과 함께 간식으로 인기 만점인 고추·고추장 고로케는 백백이아저씨 수제도넛가게에서만 구입할 수 있는 디저트다.

/전북일보=임남근 기자



권주일보 | 江原日報 | 경남신문 | 경인일보 | 대전일보 | 충북신문 | 부산일보 | 吉林日報 | 제주일보 | 新팔도명물은 한국지방신문협회 9회 회원사가 공동 취재·보도합니다.

건강한 생활을 위한 스마트 에어가전이 한 곳에!

DK 디케이 주식회사
www.e-dk.co.kr

벽걸이공기청정기 (36평)
DAP-2299****

mini air(DAP-0403****)
공기청정기 + 블루투스 스피커

0420 공기청정기 (138평)
DAP-0420AWJWG

59 공기청정기 (16평)
DAP-2216NAWH

소비자만족센터(구입 및 A/S)
1544-1154