

칼칼·얼큰·알싸·알알·매콤...

맛있게 매운맛 '영양고추'

우리 먹거리에는 유독 매운 맛의 음식들이 많다. '칼칼하다', '얼큰하다', '알싸하다', '알알하다', '매콤하다' 등 매운 맛의 정도에 따라 표현하는 말들도 다양하다. 요즘에는 '맵고 달고'를 표현하는 '맵단맵단'이 젊은 층 입맛의 대세로 자리잡기도 했다.

한식의 대표적 음식으로 손꼽히는 '김치', '찌개'를 비롯해 경북 북부지역을 중심으로 전해오는 '삭혜' (다른 지방의 '단술'을 말하는 삭혜인 '감주'와 다름) 등에는 매콤한 맛이 다른 맛과 얼마나 잘 어우러지느냐에 따라 전체 맛을 좌우한다.

혀를 자극하는 매운맛을 더해주는 대표적인 식재료가 바로 '고추'다. 동서양 가릴 것 없이 음식을 만드는 데 없어서는 안 되는 필수 식재료다. 이렇듯 매운맛을 결정 짓는 고춧가루는 음식에서 빠질 수 없는 식재료다.

고추는 다른 채소보다 많은 당질과 비타민을 함유하고 있다. 고추 특유의 매운맛 성분인 캡사이신은 인체의 신진대사를 돕는다고 알려져 있다.

예전부터 김기에 걸리는 사람들은 뜨거운 국에 매운 고춧가루를 듬뿍 넣어 마시고 진땀을 흘려 김기를 낫게 한다는 민간요법도 전해온다.

한국의 사랑을 받는 매운 맛의 대명사 '고추'. 고추의 주산지인 경북 영양군의 자연에서 자란 '명품 영양고추'와 '고춧가루'의 매력에 대해 알아보자.

◇임진왜란 전후 한식에 사용, "중국에서?, 일본에서?"

우리나라에 고추가 들어온 때는 대략 임진왜란 무렵으로 추정한다. 이수광의 '지봉유설' (1613년)에는 "고추는 일본에서 건너온 것이어서 '왜겨자' (倭芥子 왜겨자)라 한다"고 써어 있다.

하지만, 일본측 사료인 '대화본초' (大和本草)에는 "고추는 임진왜란 때 왜병이 조선에서 가져 왔다"고 기록돼 있다. 이재위(李載義)의 '몽패' (蒙癡)에는 "북호(北胡)에서 전래했다"고 기록돼 있다. 이 때문에 임진왜란을 전후해 일본이나 중국 등과 교류가 늘어나면서 고추가 들어왔으며, 1600년 후반에 이르러서 전국에서 재배해 먹기 시작한 것으로 보인다.

김치에 고추를 넣은 것은 1700년대부터였다. 고추의 성분 중에 캡사이신과 비타민 E가 젓갈의 비린내를 없애주고 산패를 막아 주면서 김치에 젓갈도 함께 넣을 수 있었다. '규합총서'에서는 김치 등의 음식에 고추를 적당히 넣으라고 했다. 고추를 적당량 섭취하면 식욕을 돋우고 소화율을 높여 주지만 지나치면 소화기관을 약하게 한다.

고추는 단순한 양념뿐 아니라 고유한 민속약식도 날았다. 고춧가루를 탄 감주는 감기를 푸는 약으로 먹었다. 고추는 신경통, 저린 데, 동상, 손발 부은 데, 이질, 다쳐서 걸린 곳에, 학질, 두통, 담 독에도 많이 쓰였다.



빛깔찬 고춧가루



영양고추를 수확하고 있는 농민.

고추 도입 임진왜란 전후 추정...1700년대부터 김치에 사용 캡사이신·비타민E 성분, 젓갈 비린내 없애주고 산패 막아줘 달면서 매운맛 인기... 수비초·칼초·칠성초 등 우수품종 개량



영양고춧가루

◇전국 으뜸 영양고추, '과육이 두껍고 달면서 매운 맛'

경북 '영양고추'는 한국관광공사 '1명품 1명소 선정 사업'에서 국내 고추 가운데 유일하게 명품으로 지정받았다. '경북농산물 명산품'에도 영양고추가 선정됐다.

영양고추는 지역특성에 맞는 수비초·칼초·칠성초 등 우수한 고추 품종으로 개량·발전했다. 70년대 비닐멀칭 재배, 80년대 소형타널 재배, 90년대 비가림시설 재배와 친환경농업 재배 등의 기술발전으로 전국 으뜸 고추 생산에 성공했다.

영양고추는 지리적으로 고랭지에서 재배돼 일교차가 크기 때문에 과육이 두껍고 달면서 매운 맛을 진하게 만든다.

일조량이 많아 빛깔이 곱고 깨끗하다. 붉은 색깔이 선명하다. 때문에 영양고추로 만든 고춧가루는 다른 고춧가루에 비해 상대적으로 적은 양을 사용해도 색과 맛이 진하다. 또 비타민 A와 C가 풍부하며 매운 맛이 적당하고 당도가 높다.

영양의 수비초는 정양고추 못지않은 매운맛을 가지고 있다. 수비초 고춧가루로 김치를 담그면 김치가 깊은 맛이 나면서 붉은 색깔이 잘 변하지 않는다. 수비초는 캡사이신 함량이 일반 고추 품종보다 5배 이상 높다.

또 다른 재래종인 칠성초는 과피가 두꺼워 고춧가루로 가공할 때 가루가 많이 나온다. 단맛과 어우러진 비교적 순한 매운맛이어서 칠성초를 찾는 소비자들이 늘고 있다. 칠성초는 수비초·대화초와 함께 붉은 색깔이 좋아 건조추를 최고로 친다.

영양군은 영양고추유통공사를 설립해 영양고추의 생산과 유통·판매의 일원화된 시스템을 구축해 '전국 으뜸 고추·고춧가루' 명성을 지켜내고 있다.

또, 우수한 고추를 보급하기 위해 전국에서 유일하게 경북도농업기술원이 영양지역에 '영양고추연구소'를 설치, 우량품종 육성·고품질의 고추 안정생산 및 생산비 절감기술 등을 연구하고 있다.

◇최상급 고추로 가공한 '빛깔찬 고춧가루', 국내·외 소비자 인기

이처럼 영양고추가 전국 으뜸 고추로 평가 받으면서

'영양 고춧가루'에도 소비자들의 관심이 높다. 국내 뿐 아니라 유럽 등 세계인들의 식탁에도 영양 고춧가루가 올라가고 있다.

영양지역에서는 2138 농가에서 1459ha의 고추를 재배해 연간 4380여의 건조추를 생산하고 있다. 이를 영양고추유통공사가 홍고추 수매 방식으로 전체 물량의 24.4%인 1068t(건고추)을 사들인다. 또, 영양농협이 439.6t, 남영농협이 648.6t 등 지역농협들이 고춧가루 가공용으로 수매하고 있다.

유통공사와 농협 계통 출하 외에 전체 물량의 30%가 넘는 1350t 정도가 농가에서 직접 소비자들에게 직거래 등으로 팔거나, 소규모 고춧가루 가공용으로 유통하고 있다.

영양고추유통공사가 가공한 '빛깔찬 고춧가루'는 지난 한 해 동안 34t, 70만 달러어치를 미국과 일본, 캐나다, 싱가포르 등으로 수출했다. 호주 수출길에도 오른다.

영양고추유통공사는 영양지역에서 재배되는 고추 중 가장 맛있는 품종을 선정해 육묘부터 수확까지 계약재배하고, 홍고추를 수매해 세척·살균·절단·건조·분쇄 과정을 거쳐 '빛깔찬 고춧가루'를 생산한다.

'빛깔찬 고춧가루'는 고춧가루의 신미성분·입자크기 별로 다양한 규격의 제품으로 생산되며, 고효율 연속 건조기에서 저온 단시간 건조해 자연색과 맛이 살아 있다.

국내를 넘어서 세계 속의 식품으로 소비자에게 사랑을 받고 있는 '빛깔찬 고춧가루'는 HACCP(위해요소 중점관리기준) 위생업소 지정, 품질경영 세계화를 위한 ISO22000 인증을 받았다.

영양고추유통공사는 제품의 우수성 확보를 위해 전통식품 품질 인증을 받은 최첨단 대형 연속식 건조 설비에서 생산한다고 설명한다.

한국식품연구원이 분석한 결과, '빛깔찬 고춧가루'는 다른 지역 생산품에 비해 신맛 성분이 적고 유리당이 많은 것으로 나타났다. 특히 잔류농약, 곰팡이균, 대장균, 쇠가루 등에 대한 시험에서도 국내 유통 고춧가루 가운데 최고 품질이라는 평가를 받았다.

이에 힘입어 빛깔찬 고춧가루는 경북도 명품화사업 대상으로 선정됐으며, 농식품파워브랜드 대전에서 파워브랜드로 선정되기도 했다.

이 밖에 영양의 토종고추 수비초는 농촌진흥청이 지난해 선정한 농업과학기술개발 우수성과 100선에 뽑혔다. 매운맛과 단맛이 적절히 어우러진 재래종 고추인 수비초로 가공한 고춧가루는 감작용으로 단연 인기다.

/매일신문 임재진 기자 /사진=영양군 제공

40

1982 - 2022

국제보청기 40주년

진심으로 감사드립니다!

“고객에게는 신뢰와 만족”

- ✓ 필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
- ✓ 작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
- ✓ 정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.

Since 1982

국제보청기

본점 서석동 남동성당역 062) 227-9940
062) 227-9970

서울점 종로 5가역 1층 02) 765-9940

순천점 중앙시장 앞 061) 752-9940