

남도 오디세이 味路-곡성 로컬 브랜드

# 떡파이로 막걸리로...곡성 명물 토란·멜론의 '맛있는 변신'



곡성 특산물 토란으로 만든 '토란 파이만쥬'와 '토란 떡파이'.

◇수상한 영농조합법인 '가랑드' 토란 베이커리 = 공기 좋고 물 맑고 땅심 좋은 곡성에서는 많은 농산물이 생산된다. 그 중에서도 전국에 이름을 알리고 있는 효자 품목이 땅에서 자라는 알 '토란(土卵)'이다. 모양은 감자와 비슷하지만 쫄깃하고 부드러운 식감을 가졌다.

곡성 특산물인 토란을 이용해 전남의 시골마을을 전국에 제대로 알려보겠다는 야심찬 계획으로 빵 사업을 시작한 영농조합법인을 찾았다. 곡성에 자체브랜드인 '가랑드' 1호점과 2호점을 열고 토란 빵과 토란떡, 토란음료를 판매하고 있는 '수상한 영농조합법인'이다. 수상한 영농조합법인은 노계숙 대표가 지역 여성농민들과 함께 결성한 단체다.

수상한영농조합이 탄생시킨 브랜드는 '가랑드'. 곡성 농산물을 활용해서 관광객들이 찾아와서 지갑을 열 수 있게 할 만한 걸 찾아야겠다고 생각한 게 토란카페 '가랑드'다.

"토란은 사실 식품개발에서 예외되는 재료 중 하나예요. 색도 없고 특별한 향도 없고 특별한 맛도 없는 게 토란이거든요. 거기에 많은 사람들이 싫어하는 미끈거리는 식감까지 있어서 음식을 개발하기엔 최악의 조건이었죠. 그러다가 토란 푸딩을 직접 만들면서 생각이 달라졌어요. 토란의 장점이 보이게 시작한 거죠."

'가랑드'에서 만든 첫 번째 제품은 토란파이만쥬다. 겹질을 깬 토란을 쌀뜨물에 삶으면서 알레르기 반응을 일으킬 수 있는 성분을 제거해준다. 익힌 토란을 씻어서 물기를 뺀 다음 곱게 갈아 설탕을 넣어 만들고 싶었다. 다시 한 번 끓여주고 숙성시킨 후 냉동시켜서 일년동안 사용한다. 이렇게 밀작업을 한 토란을 '당절임'이라고 표현한다.

파이만쥬안에는 강남풍 앙금과 토란 당절임, 아몬드가루를 섞어 넣어주는데 이 모든 과정이 수작업으로 이뤄진다. 공정이 까다롭기 때문에 레시피를 공개해도 웬만해서는 따라할 수가 없다고 자신한다.

페스츰리 형식으로 만든 파이만쥬의 겹피는 유기농 흑미를 이용해 겹질 끼기 전 토란의 빛깔과 모양을 그대로 표현했다.

겹피를 만드는 과정도 결코 간단하지 않다. 토란을 넣어 만든 반죽을 넓게 편 다음 촘촘하게 돌돌 말아 롤반죽을 만든다. 롤반죽은 차갑게 냉동시켰다가 5mm 정도 두께로 잘라주고 다시 납작하게 펴주면 겹피 반죽이 완성된다. 밀고 말고 다시 미는 작업을 반복하면서 페스츰리처럼 겹피에 결이 생기고 맛도 좋아진다.

여기에 미리 빻아둔 앙금을 넣고 손으로 일일이 모양을 만들어준다. 앙금은 만쥬안에 가득차 있다. 말 그대로 '알토란같은' 토란 파이만쥬다.

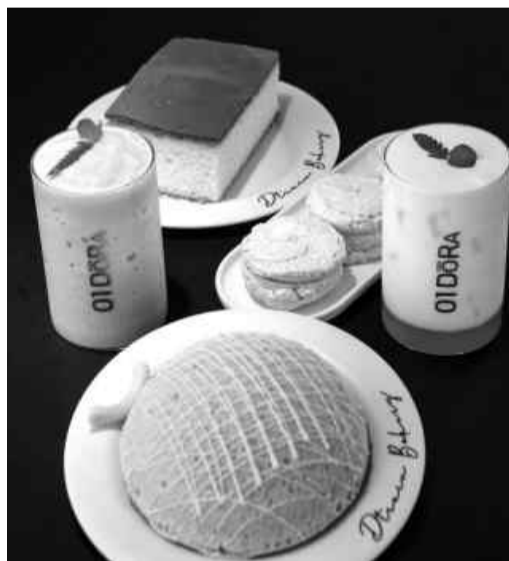
최근에는 토란 떡파이도 새롭게 선보였는데 토란 떡파이와 토란 파이만쥬는 곡성군이 지정한 '곡성



수상한 영농조합법인 노계숙 대표가 '가랑드' 제품을 소개하고 있다.

디저트 5미(味)에 선정되기도 했다. '가랑드'는 1호점과 2호점 두 곳이 운영중이다. 1호점은 카페가 아닌 파이만쥬를 성형하는 일종의 공장 형태로 운영된다. '가랑드' 2호점 카페에서는 토란파이만쥬와 토란 떡파이, 토란푸딩 외에도 다양한 음료가 판매된다.

지역에서 나는 농산물을 이용해 브랜드를 만들고, 도시에 나갔다가 퇴직하고 고향을 찾는 선주배들에게 일자리를 제공하고 싶다는 노 대표는 향후 청년들이 곡성에서 일자리를 갖고 살수 있는 그런 젊은 곡성이 될 수 있기를 꿈꾼다. 그러기 위해 지금보다 더 성장하는 '가랑드'를 만들어가겠다는 야심찬 포부를 밝혔다.



멜론으로 만든 수플레케이크와 다크아이스, 라떼와 스무디.

토란파이만쥬·떡파이 '곡성 디저트 5미'에 선정 14가지 공정 거친 토란막걸리 모주처럼 달콤하고 뒷맛 깔끔 기차마을 옆 정원카페·베이커리 멜론으로 만든 라떼·케이크 인기

◇농업회사법인 시향가(香) 토란 막걸리= 젊은 층을 중심으로 막걸리가 대체로 떠오르고 있다. 그 중심에는 곡성표 토란 막걸리가 있다. 가공이 힘든 토란을 이용해 14가지 공정을 거쳐 막걸리를 만드는 곳은 젊은 대표 양숙희 씨가 운영하는 농업회사법인 시향가(香)다.

"끈적거리는 토란 특유의 미신 성분 때문에 술을 빚는 게 힘들었어요. 다양한 방법을 시도해보다가 찾아낸 게 토란집이었고, 채택하자마자 바로 토란막걸리 제조방법 지적재산권 출원까지 마무리했죠."

얇게 썬 생토란을 건조시켜서 토란집을 만든 다음 고두밥을 찐 때 토란집을 넣는다. 쌀은 당연히 곡성 친환경 쌀을 사용한다. 토란집을 만들 때 미생물 성분을 줄이기 위해 쌀뜨물에 씻는 과정을 거치는데, 고두밥에 넣기 전 다시 한 번 토란집을 쌀뜨물로 씻어준다.

숙성시간은 360시간. 15일 동안 숙성시킨 다음 술을 걸러주는데 이때 안에 있던 토란집도 같이 짜낸다. 유통기한은 30일, 생탁주이기 때문에 냉장보관이 원칙이다.

막걸리에 들어가는 토란 함량은 20%. 감미료를 전혀 사용하지 않는데도 모주처럼 달콤하다. 알코올 도수는 8%로, 막걸리 특유의 텁텁함이 없고 뒷맛이 깔끔하다. 많은 양의 토란 성분이 그대로 들어가기 때문에 식이섬유가 풍부해 배변활동에도 도움이 된다. 무엇보다 신기한 건 막걸리에서 배 향이 난다는 점이다.

"항아리에 넣어 술을 빚는데 하루, 이틀, 사흘 향(香)이 매일 바뀌는 거예요. 무취, 무향인 토란에서 향이 난다는 게 너무 신기했어요. 그때 문득 떠오른 게 베풀 시(施)에 향기 향(香), '시향가' 브랜드였죠."

지난 1년 사이 시향가 출시 제품이 다양해졌다.



연구 3년만에 지난 여름 출시한 멜론막걸리 '우주멜론미'.



'시향가' 양숙희 대표가 토란 캔막걸리와 멜론막걸리를 소개하고 있다.

토란 집으로 만든 '시향가' 외에 캔막걸리와 멜론 막걸리가 더해졌다.

토란 분말을 이용해 젊은층을 주 타겟으로 출시한 '말이야 막걸리'는 200ml 미니 캔막걸리와 3l 대용량 막걸리로 포장돼 나온다. 미니 캔막걸리는 알콜도수 6%의 무감미료 프리미엄 생막걸리다. 부드럽고 은은한 요쿠르트 산미의 깔끔한 라이트 버전(빨강, 노랑, 핑크)과 청량감 있는 달콤한 스파클링 타입의 캠핑 컨셉(초록)과 등산 컨셉(파랑)으로 라벨 페어링을 달리했다. 3l 대용량 막걸리는 휴파티나 캠핑 차박, 낚시, 피크닉 등 야외에서 즐길 수 있도록 출시했다. 야외에서는 15l 아이스박스 얼음과 막걸리 통을 넣고 시원하게 즐

기면 좋다. '말이야 막걸리'가 6%의 알코올이라고는 믿기지 않을 정도로 목넘김이 좋은 건 무감미료 무첨가의 곡성 쌀과 토란만을 고집했기 때문이다. 유통기한 45일의 캔막걸리지만 생탁주이기 때문에 냉장보관이 필수다.

"젊은 사람들이 가지고 있는 막걸리에 대한 선입견을 깨고 싶었어요. 대학 입학하면서 단체로 막걸리를 마시다가 혼쫓이 난 이후로 막걸리는 거들떠보지 않는다는 사람들도 있고, 과거 어르신들이 배고플 때 곡주로 마시는 술이라는 이미지가 강하거든요. 시향가의 막걸리를 통해 생활속 노동주리는 새로운 이미지가 만들어지길 바랍니다. SNS를 통해 저희 토란막걸리 500ml를 원샷하는 영상을 올려주는 팬들이 많은데 '트립이 안나오는 술'로 통합니다."

지난 여름에는 멜론 막걸리 '우주멜론미'가 새롭게 출시됐다. 당도 높은 곡성 머스크 멜론의 부드럽고 달콤한 맛을 가득 담은 스파클링 멜론막걸리는 출시되자마자 인기 폭발이다. '우주멜론미' 덕분에 양 대표의 하루하루가 더 분주해졌다.

◇정원카페 '01DORA'와 '디트레인' 베이커리 = 기차마을 옆에 위치한 '01DORA(영일도라)'는 곡성 최대 규모의 정원카페다. 모과나무, 뽕나무, 자두나무, 살구나무 등 다양한 나무가 조화를 이루고 김숙민 작가의 약어 형상을 이용해 만든 의자 작품이 놓여 있어 야외 전시장으로도 활용된다. 그네의자와 알록달록 테이블도 곳곳에 배치돼 있어 날 좋은 날에는 야외에서도 차와 음식을 즐기기에 충분하다.

카페 시그니처 메뉴는 멜론 스무디와 멜론 라떼다. 멜론의 고장답게 100% 곡성에서 생산한 멜론만 이용한다. 스무디는 멜론과 얼음을 갈아 만들고, 라떼는 멜론 농축액 위에 우유를 넣고 위에 휘핑크림을 올려 눈과 입을 즐겁게 하는 달콤한 음료다.

카페 바로 옆은 '디트레인' 베이커리다. 신라호텔 출신 파티셰가 곡성 특산물로 만드는 디저트와 베이커리를 맛볼 수 있다. 디트레인의 인기메뉴는 '멜론 수플레케이크'다. 멜론 농축액과 계란 흰자를 거품 낸 머랭, 화이트 초콜릿을 넣어 부풀려서 만든 멜론 모양의 케이크다. 냉장고에 넣었다가 차갑게 먹는 디저트로, 달콤하고 폭신한 식감이 독특하다.

카페는 5개의 동이 기차처럼 연결이 돼 있다. 첫 번째는 '01DORA' 카페, 두 번째는 '디트레인' 베이커리, 세 번째부터는 분위기를 달리해서 고객들이 편하게 이용할 수 있는 테이블을 배치했다. 카페 고객이나 베이커리 고객 누구나 원하는 곳에서 쉬어갈 수 있도록 했다.

/이보람 기자 boram@kwangju.co.kr /사진=최혜민 기자 choi@kwangju.co.kr

LOTTE CINEMA | 증장로관

즐거움  
문화  
산책

단체 및 대관문의 1544-8855

1관	아바타: 물의 길, 오늘 밤, 세계에서 이 사랑이 사라진다 해도
2관	아바타: 물의 길
3관	아바타: 물의 길, 올빼미
4관	아바타: 물의 길, 올빼미
5관	젠틀맨
6관	오늘 밤, 세계에서 이 사랑이 사라진다 해도
9관	영웅
7관 씨네키움	신비아파트 극장판 차원도깨비와 7개의 세계, 젠틀맨, 오늘 밤, 세계에서 이 사랑이 사라진다 해도
8관 씨네키움	영웅, 극장판 보로로와 친구들: 바이러스를 없애줘!, 핑크퐁 시네마 콘서트 2: 원더스타 콘서트 대작전

광주문화예술회관 문의 062)613-8353

광주시립교향악단 제370회 정기연주회  
2023 신년음악회  
일시 : 2023-01-17(화) 19:30  
장소 : 전남대학교 민주마루  
문의 : 062-524-5086