



물에 불린 콩을 갈아서 분리된 물과 비지지를 모두 넣고 가마솥에 끓인다.

남도 유람-화순 로컬브랜드

엄마 손맛 두부·수제 요구르트 고소하고 건강한 맛에 반하다



당일 생산한 손두부를 자신있게 소개하고 있는 오주원 대표.

◇몽글몽글 고소한 '오주원 가마솥 손두부' = 친정어머니의 손맛을 이어받아 전통 두부를 만들어 판매하는 곳을 찾았다. 화순군 동면에 자리한 '오주원 가마솥 손두부'다. 오주원 대표가 자신의 이름을 내걸고 직접 만들어 판매하는 전통 손두부다. 친정어머니 이름을 딴 '조춘자 할머니 가마솥 손두부'로 판매하다가 지금은 '오주원 가마솥 손두부'로 상호를 변경했다.

오 대표의 어릴적부터 어머니가 만들어주시는 두부를 먹고 자랐다. 제대로 된 판매장을 차려놓은 건 아니었지만 명절이면 마을 사람들이 어머니의 두부를 사러오곤 했다.

'40년이 넘는 어머니의 전통 손두부 맛을 이어가자.' 막연히 가져오던 생각을 실행해 옮긴 건 7년 전부터다. 광주에서 하던 일을 접고 진정한 화순에 두부 공장(?)을 세웠다. 콩을 삶는 것부터 두부를 만들기까지 모두 손으로 직접 작업을 하고 있으니 공장이라 할 것까지도 없다.

오주원 가마솥 손두부 공장은 매일 새벽 4시부터 불을 밝힌다. 밤새 물에 불린 콩을 가는 작업부터 시작된다. 콩은 화순에서 재배하는 친환경 인증을 받은 콩을 가져다 사용한다.

일반적으로 콩을 갈면 비지하고 물이 따로 나오는데 비지를 제외하고 콩물만 삶아 두부를 만드는 곳이 많다. 하지만 오 대표는 물과 비지를 함께 넣고 가마솥에 끓인 다음 짜내는 과정을 거친다. 일반 두부와 다른 점이다.

끓여서 짠 콩물에는 간수를 첨가하는데, 인위적으로 만들어진 화학 간수가 아닌 강원도 고성 앞바다 600m 깨끗한 심해에서 끌어올린 천연 해양심층수를 사용한다. 해양심층수는 수온이 매우 낮아 미생물 번식이 어렵고 미네랄과 무기물질이 풍부해 각종 효소와 항산화 물질을 함유하고 있다. 천연심층수 두부에는 심층수의 풍부한 칼슘과 맛이 함유되고 자연적인 간이 더해져 특유의 풍미를 자랑한다.

해양심층수를 첨가하면서 시행착오도 많았다. 기존 전통 방식대로 두부를 만들었더니 너무 부드러워서 들어올리려고만 해도 부서지는 바람에 버린 양도 많았다.

"일반적인 간수를 사용할 땐 위에서 누르면 금방 굳는데 해양심층수를 넣어 만들면 6시간은 굳혀야

40년 전통 '오주원 가마솥 손두부' 해양심층수 첨가로 특유의 풍미 시행착오 끝 탄생한 원우목장 '요쿠' 당일 생산한 우유로 만들어 신선

계절별 꽃 다양한 카페 '도곡에서' 3500평 정원, 아름다운 사계 선물

두부가 만들어지는 거예요. 자연스럽게 굳으면서 단단해지는 거죠. 적당하기까지 한참이 걸렸어요. 맛에서도 확연히 차이가 납니다. 저희가 만들어서 가 아니라 정말 확실하게 맛있다고 자신합니다."

해양심층수를 첨가한 후 성형 틀에 넣고 6시간을 굳히면 몽글몽글 고소하고 진한 '오주원 가마솥 손두부'가 완성된다. 부드러운데 씹히는 맛이 있다. 종류는 손두부와 흑두부, 잣두부, 표고버섯두부, 손두부까지 다섯가지다.

"매일 새벽부터 일어나 두부를 만드는 게 쉬운 작업은 아니에요. 하지만 고객들이 두부를 맛보고 남겨주는 후기를 보면서 힘을 내곤 합니다. '진하고 고소하다'는 댓글부터 제주도본인데 '너무 맛있어서 세 팩 씩 주문해서 열 군데에 선물로 보냈는데 다들 맛있게 드셨다'는 얘기, 아들이 '인생두부라고 한다'는 주부의 댓글까지 모두 뿌듯해지는 후기 글들이 많습니다. 물론 좀 더 싸게 판매할 수 없냐는 요구사항도 있긴 하지만요."

◇당일 착유한 우유로 만든 원우목장 '요쿠' = 화순군 도곡면에서 30년이 넘게 젖소를 키우고 있는 원우목장에서는 당일 생산한 우유로 만든 수제 요구르트를 만들어 판매한다. 목장에서 바로 착유, 살균을 하기 때문에 불필요한 공기 접촉을 차단시켜 더욱 신선한 원유를 소비자들에게 전달한다.

원우목장에서 수제 요거트를 생산하기 시작한 건 올해로 7년째다. 박양자 대표는 "사료값은 올라가는데 우유만 짜는 수지타산이 맞지 않아 요구르트를 만들어 판매해보려겠다는 생각을 갖게 됐다"

고 전했다.

우유만 짜다보니 시간이 많이 남았다는 박 대표는 낮 시간에는 공이나 천연염색 등을 배우러 다녔는데 종종 곰솔에 넣어 만들었던 요구르트를 간식으로 가져갔었다. 그때 요구르트를 맛본 한 분이 만들어서 보내줄 수 있겠냐고 요청을 해왔다. 그 일을 계기로 본격적으로 요구르트 제조를 공부하기 시작했다. 시간이 날 때마다 순천대학교 산학협력단을 찾아가 교육을 받으며 박 대표만의 맛있는 요구르트 맛을 찾아나섰다. '요쿠'라는 브랜드를 달고 출시하기까지 준비기간만 5년이 넘게 걸렸다.

"요쿠'를 판매하기까지 수도 없이 많이 만들었어요. 많이 만들어보지 않으면 만들 때마다 맛이 들쭉날쭉 하잖아요. 다 쏟아버려버릴 때도 많았고 시행착오를 많이 겪었지만 오래 준비한 덕에 저희 요구르트는 꾸준한 맛을 유지할 수 있게 됐습니다."

질 좋은 요구르트를 만들 자신은 있었지만 판매에 대한 확신이 없었을 때 투자를 하기에는 부담이 컸다. 크지 않은 공간에서 혼자 요구 제조를 시작하다가 점차 생산량이 늘었고 둘째 아들 문석우씨가 합류하면서 큰 힘이 되고 있다.

젖소에서 얻은 우유는 중탕을 통해 살균 과정을 거친다. 온도는 업체마다 차이가 나지만 원우목장에서는 90도에서 4시간30분 중탕한다. 이 과정이 끝나면 우유가 식을 때까지 시간을 두면서 발효를 시킨다. 이후 물을 빼내고 다시 냉장수를 채워넣어 걸죽한 요거트를 만들어낸다.

요거트를 만들 때 가장 중요한 요소는 유산균이다. 음식을 발효시키는데 필요한 유산균은 여러 가지가 있는데 어떤 유산균을 어떻게 배합하느냐에 따라 맛이 달라지기 때문이다. 박 대표는 살균이 끝난 후 온도가 내려가는 때를 기다린다. 45-55도로 온도가 떨어졌을 때 유산균을 배합한다. 오랜 시행착오를 통해 얻어낸 결론이다.

요구 요거트는 아무것도 첨가하지 않은 플레인 요거트와 블루베리나 딸기를 첨가한 요거트 세가지로 출시된다. 블루베리도 직접 농사를 지어 사용한다. 화학비료를 사용하지 않고 발효농법으로 농사를 지은 유기농 블루베리다.

완성된 요거트는 각각의 용기에 담아 로컬푸드직매장으로 보내진다. 시장에서 판매하는 것보다 가격이 좀 더 높다보니, 로컬푸드직매장 위주로 유통되고 일반 마트에서는 구입할 수 없다. 유통기한은 25일이지만 유통기한 이내라도 개봉 후에는 빠른 시일내 먹는게 좋다. 냉장보관은 필수다.

◇동화나라 카페 '도곡에서' = 지난해 5월 문을 연 카페 '도곡에서'는 화순군 도곡면에 자리하고 있다. 누구나 찾고 싶고 도곡에서 휴식을 취하고 도곡에서 즐거운 시간을 보냈으면 하는 마음에 카페명을 '도곡에서'로 정했다.

카페 '도곡에서'가 가장 심혈을 기울이는 곳은 3500평의 드넓은 정원이다. 계절별로 다양한 꽃들이 피고 지면서 아름다운 사계를 선물한다. 실내에도 공간이 많지만 야외 테이블에 앉아 차를 마시는 고객이 더 많은 것도 이 대표에게는 뿌듯함으로 다가온다.

규모가 넓다보니 마을 속에 또 다른 마을이 들어



당일 생산한 '요쿠'를 소개하고 있는 박양자 대표.



문석우 씨가 요거트 발효과정을 살펴보고 있다.

선 뜻 둘러보는 재미가 있다. 야외 테이블 옆에 해먹을 설치해 휴식을 취할 수 있게 하고 호빗하우스와 트리하우스를 만들어 방문객들의 모험을 자극한다. 겨울에는 아늑하게 카페를 즐길 수 있도록 대형 비닐하우스 공간을 마련해 두었다.

'도곡에서'의 시그니처 음료는 국화에이드와 썬라떼. 디저트는 썬가또와 솔티드카라멜 쿠키, 다크 초콜릿마카다미아르브 쿠키 정도다. 음료는 이 대표가, 디저트는 동생이 만들면서 함께 운영하고 있다. 한약사로 근무했던 경력을 살려 몸에도 좋고 맛도 좋은 음료를 개발하는데 심혈을 기울였다. 음료는 물론 디저트에도 들어가는 재료를 아끼지 않아 서신지 진하고 풍부한 맛이 느껴진다.

/글=이보람 기자 boram@kwangju.co.kr /화순=배영재 기자 byj@kwangju.co.kr /사진=최혜민 기자 choi@kwangju.co.kr



사계절 아름다운 꽃들을 만날 수 있는 동화같은 카페 '도곡에서'.



'도곡에서' 시그니처 메뉴인 국화에이드, 썬라떼, 썬가또, 수제 쿠키.

LOTTE CINEMA | 총장로관

즐거움
문화산책

단체 및 대관문의 1544-8855

- 1관 엘리멘탈, 극장판 아름다운 그: 이터널
- 2관 미션 임파서블: 데드 레코닝 PART ONE
- 3관 여름날 우리, 그녀가 좋아하는 것은
- 4관 명탐정코난: 흑철의 여명
- 5관 인시디어스: 빨간 문
- 6관 엘리멘탈
- 9관 미션 임파서블: 데드 레코닝 PART ONE
- 7관 싸네커블 미션 임파서블: 데드 레코닝 PART ONE, 더 섀
- 8관 싸네커블 바비

광주예술의전당 문의 062)613-8233

기획공연 포시즌 미디어아트 뮤지컬
파랑새
일시 : 2023-08-24(목)-25(금) 19:30
장소 : 광주예술의전당 대극장
문의 : 062-613-8235

CHUNG TRIO CONCERT

GAC 재개관 시리즈 - 포시즌 III 「정트리오 콘서트」
일시 : 2023-08-26(토) 17:00
장소 : 광주예술의전당 대극장
문의 : 062-613-8235