

쫄득 툇툇 ‘강원도 찰옥수수’ 어디까지 먹어봤니?

담백한 맛에 툇툇 터지는 식감으로 사랑받는 여름철 별미인 옥수수, 특히 찰옥수수는 감자와 함께 강원도 하면 떠오르는 대표적인 작물이다. 통계청 농작물생산조사에 따르면 2021년 강원지역 옥수수 생산면적과 생산량은 각각 5502ha, 3만1031톤으로 전국(1만6145ha, 9만5141톤)의 3분의 1을 차지하고 있다. 옥수수는 벼, 밀과 함께 세계 3대 식량작물이다. 쌀이 부족하던 60~70년대 강원도 산촌에서는 보릿고개를 넘어 벼가 익는 가을이 되기 전까지 감자와 더불어 옥수수가 허기진 배를 채우는 주식이 되기도 했다. 하지만 최근에는 간식으로 더 친숙하다.



홍천 찰옥수수

홍천·정선·인제옥수수, 여름철 대표 간식 전국서 인기
전국 재배면적 1/3 차지...벼·밀과 세계 3대 식량작물
이번달부터 본격 출하...28~30일 ‘홍천찰옥수수축제’

큰 일교차, 기름진 토질, 해발고도 옥수수 생육 적합
눈에 좋은 비타민E 풍부, 루테인 성분 유해산소 제거
주로 찌먹지만 범벅·죽·울챙이국수 등 요리로도 즐겨

옥시기, 강냉이 등으로도 불리는 강원도 옥수수는 맑은 물과 깨끗한 환경, 그리고 큰 일교차가 어우러져 달콤하면서도 쫄득한 것이 특징이다.

옥수수의 경우 수확한 후에는 당분이 전분으로 변하는 속도가 빨라 시간이 지날수록 당도가 떨어진다.

산지에서 먹는 옥수수의 맛이 가장 좋은 이유다. 옥수수는 삶거나 찌 먹는 것이 일반적이지만 옥수수범벅(강냉이범벅), 울챙이국수(울창묵)와 같은 요리로도 즐길 수 있다.

어렸을 적 할머니 집에 가면 껍질을 묶은 옥수수가 처마 밑에 주렁주렁 걸려 있었다.

지금은 보기 드물지만 여름철 뒷마루에 앉아 먹던 옥수수의 맛과 함께 떠오르는 정경이다.

올 여름, 동심으로 돌아가 ‘옥수수 하모니카’ 한번 불러보면 어떨까?

◇홍천 찰옥수수

전국적으로 인기를 끌고 있는 여름철 대표간식 홍천 찰옥수수는 이번달부터 본격 출하되고 있다. 홍천의 큰 일교차, 기름진 토질, 적당한 해발고도 등이 어우러지며 옥수수의 맛이 쫄득하고 부드럽다. 홍천은 낮과 밤의 일교차가 크고, 강수량과 일조시간이 옥수수 생육에 적합하다. 덕분에 홍천 찰옥수수는 단맛이 풍부하고 껍질이 얇아 씹는 맛이 부드럽다. 알갱이가 단단해 그 모양대로 쫄쫄 씹어 수월하게 먹을 수 있다.

실제 홍천은 사양토와 양토가 전체 밭 토양의

95.8%를 차지하고 있어 배수나 통기성이 좋다. 재배지(밭)의 경사가 대부분 7~15% 정도로 물빠짐이 좋기 때문에 고품질의 찰옥수수 생산을 위한 조건도 우수하다. 찰옥수수가 재배되는 시기(4~10월)의 일교차(평균 12.1도)가 인근 지역이나 타 주산지보다 상대적으로 커 탄수화물의 함량 역시 높다.

홍천 찰옥수수가 특별히 맛있는 이유는 미백2호, 미흑, 흑전2호, 기능성 찰옥수수 등 우수한 종자에 있다.

홍천 찰옥수수는 2006년 전국 옥수수 중에서는 처음으로 농산물 지리적표시 등록을 마쳤다. 특히 대표 웰빙 농산물로 주목받으며 지역 대표축제로도 육성되고 있다. 홍천군과 홍천문화재단은 ‘홍천찰옥수수축제’를 28일부터 30일까지 홍천종합운동장 주차장에서 진행한다. 주요 행사로 홍천찰옥수수 판매, 체험행사, 이벤트, 공연 등이 준비돼 있다.

지난해 3년 만에 대면행사로 치러진 가운데 총 4만명이 방문했고 축제를 위해 준비한 찰옥수수 17만개가 모두 완판되기도 했다. 축제에 주민들은 물론 외지 관광객이 대거 찾아오며 코로나19 영향으로 움츠러들었던 지역경기 회복에 큰 도움이 됐다는 평가를 받았다.

◇정선 찰옥수수

정선 찰옥수수는 정선지역의 독특한 토양과 월등한 일조시간, 그리고 해발 300~600m의 고랭지라는 등 지리적 특성으로 다른 지역의 찰옥수수보다 그 맛과 품질이 뛰어나다는 평가를 받고 있다.

2007년 지리적 표시제 제37호로 지정됐다.

정선찰옥수수는 적박한 토양을 이겨내며 자라나 껍질이 얇고 달콤하면서도 쫄득한 맛이 일품이다. 지역주민들의 여름철 대표 간식에서 이제는 전국민으로 부터 사랑받고 있다. 각 지역별 작목반 단위의 엄격한 관리로 재배되는 정선 찰옥수수는 신선도 유지를 위해 새벽 4시부터 오전 9시까지만 수확하며, 수확 후 처리 과정에 따라 맛이 좌우되는 특성 때문에 당일 수확, 당일 배송 등을 원칙으로 하고 있다.

7월 중순부터 본격 출하되며, 정선5일장이 열리는 정선아리랑시장 등 재래시장과 TV 홈쇼핑, 수도권 대형 유통업체 등에 납품되며, 출항단체와 도민회 직거래로도 상당한 물량이 판매되고 있다.

정선지역에서는 찰옥수수를 바로 찌서 먹는 방식 이외에도 잘 말렸다가 가루로 만들어 다양한 음식의 재료로도 활용한다.

껍질을 벗기지 않은 찰옥수수를 멧돼지에 갈아 콩, 감자 등 잡곡을 함께 넣어 강냉이밥을 만들기도 하고, 엿기름 가루와 섞어 강냉이 엿을 만들기도 한다.

또 강냉이 범벅과 강냉이 죽, 강냉이 시루떡, 강냉이 인절미 등 쌀이 귀했던 옛 산촌 지역에서만 맛볼 수 있던 다양한 옥수수 음식이 이제는 추억의 음식, 별미로 소비자들의 입맛을 사로잡고 있다.

◇인제 옥수수

맑은 물과 깨끗한 환경의 백두대간에서 생산되는 인제 옥수수는 맛도 좋고 영양도 가득해 소비자들

이 믿고 사는 ‘정정 농산물’이다.

설악산을 비롯해 전체 면적 80%가 산으로 둘러싸인 인제는 주변에 사시사철 깨끗한 물이 흐르는 계곡이 있고 농부들은 계곡과 계곡 사이에서 옥수수를 재배한다. 인제에서는 1000여 농가가 278ha에서 연간 2272톤의 옥수수를 생산하고 있다.

인제 옥수수는 무더운 낮과 웃거름을 여태야 할 정도로 선선한 여름밤의 기운을 버텨내며 당도를 높여간다. 쫄쫄쫄쫄 찧기와 고소한 맛까지 갖춰 한번 입을 대면 아무리 배가 불러도 도중에 손을 떼기 어려울 정도다.

이삭 크기가 고르고 알맹이를 둘러싼 껍질이 얇아 고소한 옥수수 본연의 맛을 지니고 있다.

영양학적으로 옥수수는 토코페롤이라는 비타민 E 성분이 풍부해 눈에 좋고 루테인 성분은 항산화 기능을 해 우리 몸의 유해산소를 제거, 노화방지에 도 효과가 있다고 알려져 있다.

옥수수를 둘러싸고 있는 옥수수 수염은 말려서 차로 끓여 물 대신 먹기도 한다.

인제에서도 대표적인 옥수수 산지인 남면에서 수십년째 옥수수 농사를 짓고 있는 최종학(82)·홍옥자(78)씨 부부는 7월이면 정성스럽게 재배한 옥수수를 수확해 소비자들에게 선보인다.

이들 부부는 “옥수수 농사에 알맞은 땅에 옥심 부리지 않고 정성스럽게 키워내다 보니 맛있었다며 단골이 제법 생겼다”며 “맛 있게 먹어주면 그걸로 족하다”고 소탈하게 웃었다.

/강원일보=김영석기자·김보경기자·하유윤기자



지난해 홍천 찰옥수수 축제의 모습.



본격적인 정선 찰옥수수 출하기를 맞아 재배농가들이 찰옥수수를 수확하고 있다.