

新 전남관광여지도<5> 미식관광의 메카로 떠오른 전남

세계인의 입맛을 사로잡는 K-푸드의 중심에는 남도음식이 있다.
목포 평화광장 맛의 거리, 담양 창평구밥, 무안 빨낙지, 강진 병영돼지불고기, 고흥 녹동장어 거리 등에는
게미진 전남의 음식들을 맛보려 미식가들의 발길이 줄을 잇는다.



곡성 토란 만주 떡파이



담양 떡갈비



전남 대표 전통음식 구절판



완도 전복빵

'K-푸드 중심' 남도음식부터 빵지순례까지...전남으로 오세요

맛의 고장 전남에서 열리는 '국제남도음식문화큰잔치'

남도하면 빼놓을 수 없는 게 음식문화다. 농어촌 산지에서 나는 제철 재료를 이용한 음식들은 누가 먹어도 인정할 만한 최고의 맛을 자랑한다.

나주에 가면 흥어·돼지고기·묵은지를 함께 한 흥어삼합과 나주곰탕을, 미항도시 여수에서는 막걸리 식초로 깊은 맛을 낸 서대회 무침과 특 쏘는 맛이 일품인 돌산갓김치를 맛볼 수 있다.

청동화로에 찹쌀을 피워 구워 구워 구워 낸 광양 1미(咪) 광양불고기는 '천하일미마로화적'으로 일컬어질 정도로 널리 알려져 있으며, 목포에서는 멧갈치, 민어, 낙지, 꽃게를 이용한 다양한 먹거리들이 미식가들을 유혹한다.

이뿐이다. 담양 한과·떡갈비, 영광 보리굴비 정식, 진도 간제미회 무침, 무안 세발낙지, 함평 한우와 낙지물회, 곡성 은어구이도 K-푸드를 세계에 알리는데 앞장서고 있는 남도음식들이다. 전남을 방문하는 관광객들은 제철 식재료를 이용해 한 상 가득 차려져 나오는 남도 한정식에 입을 다물지 못한 다. 메인 요리는 물론 정갈한 밑반찬까지 격조있게 차려진 상차림에 '제대로 대접받고 있다'는 기분이 절로 든다며 칭찬 일색이다.

'맛의 고장' 전남에서는 매년 가을이면 음식축제가 펼쳐진다. 이듬해에 '국제남도음식문화큰잔치'. 전남의 으뜸가는 음식과 전통문화를 한자리에 즐길 수 있는 전남 대표 축제다.

1994년 처음 시작된 음식축제가 어느덧 30년의 역사를 가진 한국 대표 미식 축제로 성장했다. 지난 2월 문화체육관광부와 한국관광공사가 한국의 대표적 이벤트를 뽑는 'K-컬처 관광이벤트 100선'에 선정된 데 이어 3월에는 한국관광공사의 '2023 국제이벤트 지원사업'에 선정돼 K-푸드의 원료로서 '남도음식'과 '남도음식문화큰잔치'를 해외에 널리 알리는 전기를 마련했다.

제29회 국제남도음식문화큰잔치는 '남도의 맛! 세계를 잇다'를 주제로 지난 6일부터 사흘간 여수 세계박람회장 일원에서 개최됐다. 지난해까지 '남도음식문화큰잔치'로 개최해오던 행사명을 올해 국제행사로 확대해 '국제남도음식문화큰잔치'로 축제명을 변경했다. 지난 8월에는 아시아 최대 먹거

'국제남도음식문화큰잔치'

영광보리굴비정식·무안세발낙지...
전남 대표음식·전통문화 한자리에



신안 대파테라

리 축제인 타이완미식전에서 국제남도음식문화큰잔치 홍보관을 운영하며 남도음식과 전남의 관광지를 전 세계에 알리기도 했다.

올해 축제는 국제행사 확대 개최 원년을 맞아 남도음식 세계화 콘텐츠를 강화하고 청년층 및 온 세대가 즐기는 젊은 축제로 이미지 변신, 각종 체험·시식 등 직접 맛보고 즐기는 참여형 축제로 개최됐다. 세계미식관, 미식산업관이 신설되고 전남 22개 시·군 및 주제관 등도 확대됐다.

20개국 이상 주한대사 초청, 외국인 요리경연대회, 외국인 인플루언서 남도 미식투어 등 외국인 참여 프로그램이 확대됐으며 남도 전통주·하이볼 시음, 지역특화 빵 전시·시식, 어린이 대상 쿠키 클래스 등 세대 공감 체험 프로그램도 다양해졌다.

전남으로 떠나는 '빵지순례'

'미식관광의 메카' 전남으로 '빵지순례'를 떠나는 이들이 많다. 빵지순례는 '빵 + 성지순례'의 합성어로, 맛있는 빵을 찾아 전국을 찾아가는 데서 생겨난 신조어다. 빵 마니아들에게 빵지순례는 진정한 '소확행' (소소하지만 확실한 행복)이다. 맛있고 독특한 빵을 찾아 전국을 다니는 것만큼 흥미롭고

'빵+성지순례'

여수 '갯버터 도나스'·목포 '숨빵'...
지역 '특화 빵' 관광과 연계 관측



영암 달빛무화과 쌀빵

신나는 일이 없다고 얘기한다. SNS에 '빵지순례' 관련 게시물이 넘쳐나는 건 말할 것도 없다.

'맛의 고장' 전남에는 '빵지순례도'가 있다. '빵+성지순례+지도'의 합성어로 전남의 개성 넘치는 특화빵 업체들을 수록한 빵 지도다.

전남도가 22개 시·군의 농수특산물을 원료로 만든 매력 만점 지역 특화 빵을 관광과 연계하면서 관측하기 위해 지난 2022년 만들었다. 지도를 만들 당시에는 전남도내 63개 업체를 넣어 만들었으나 지금은 이보다 훨씬 많아졌다.

여수의 '갯버터 도나스' (갯버터도나스·중앙동)는 여수 대표 특산물인 돌산갓을 활용해 만든 빵이다. 수제 튀김 도넛에 구멍을 내고 안에 돌산갓과 고메버터로 만든 크림이 들어간다. 느끼한 크림의 맛을 돌산갓의 알싸함으로 잡아주는 단짠단짠 매력이 있는 디저트다. 갓과 도넛의 이색 조화로 인기를 얻어 서울에 분점을 내기도 했다.

여수 특산물 중 하나인 옥수수를 활용한 빵 종류도 다양하다. 옥수수 모양을 본뜬 '옥수수빵' (코너·화양면)과 '옥수수 치아바타'와 '옥수수 쿠키' (옥수·용천동), 여수를 상징하는 조형물 하멜등대 모양에 옥수수를 이용해 만든 '하멜등대빵' (여수·미

협동조합·중앙동)도 인기다.

무화과의 고장 영암에서는 '달빛무화과쌀빵'을 만날 수 있다. 지역 특산물인 무화과를 4계절 맛볼 수 있도록 영암군에서 직접 개발한 건강식 빵으로, 국내산 쌀 100%와 영암 무화과를 넣어 무화과를 닮은 귀여운 모양으로 만들었다. 브랜드간 베이커리앤카페 (영암읍), 미술관아래 (군서면), 베이커리나영 (삼호읍)에서 판매중이다.

구례 '목월빵집' (구례읍)은 빵마니아들 사이에서는 이미 국내 빵지순례의 성지가 된 곳이다. 빵마니아들의 순례지에 올라있을 정도로 이름이 널리 알려져 있다. 주말이나 공휴일에는 오픈시간인 오전 11시 전부터 이미 목월빵집 앞으로 대기줄이 한참 이어지고, 인기 빵을 구하기 위해서는 오픈런 (open run)을 해야 한다는 후기 글도 종종 눈에 띈다. 구례에서 생산되는 우리밀을 주재료로 다양한 빵을 만들어낸다. 우리밀에 구례 사람들이 즐겨먹는다는 젼피가루와 수제염을 넣어 만든 '수제염젠피빵'은 단연 인기다.

목포에는 목포숨빵, 비파 다쿠아즈, 맛집 새우집을 모은 '주전부리' 3종 세트가 유명하다. 목포숨빵은 최초의 목화 재배지였던 고흥도의 목화를 모티브로 만들었으며, 비파 다쿠아즈와 맛집 새우집은 목포의 시목(市木)인 비파와 대표 수산물인 김, 건 새우를 활용했다. 코롬방제과점(무안동), 그린하우스(상동) 등 11개 제과점·베이커리에서 판매중이다.

완도 '장보고빵' (달소윗·완도읍)은 전복 1마리가 통째로 들어간 빵이다. 완도 특산물인 전복과 해조류를 원료로 만든 최고급 수제 웰빙 전복빵이다. 진도 '오분에 구운 올금도넛' (진도강황영농조합법인·지산면)은 진도 특산물인 올금을 넣은 도넛이다. 기름에 튀기지 않고 오분에 구워 담백하면서도 건강한 웰빙간식이다.

신안 '대파테라' (임자농협 베이커리·임자면)는 임자면 특산물인 대파와 쌀을 이용해 만든 대파 카스텔라다. 버터가 들어가지 않아 속이 편안하면서도 은은한 대파향과 부드러운 맛 덕에 어르신들의 인기를 독차지하고 있다.

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



'2023 국제남도음식문화큰잔치'가 지난 6~8일 여수세계박람회장 일원에서 개최됐다. 많은 외국인 관광객들이 행사장을 둘러보고 있다.

<전남도 제공>