



양촌곶감 건조 장면. <논산시 제공>

달콤 쫄득함이 주렁주렁 '논산 양촌 곶감' 이 익어간다

'곶감의 고장' 논산시 양촌면 감 덕장에는 주홍빛 곶감이 달콤·쫄득하게 익어가고 있다.

곶감은 생감을 익기 전에 따서 껍질을 얇게 벗긴 후 타래에 꿰어 햇볕이 잘 들고 통풍이 잘 되는 곳에 매달아 건조시켜 만든다.

충남 논산시 양촌면은 전국 3대 곶감생산지로 유명하다. 지금 양촌에는 자그마치 14만 그루의 감나무에서 수확한 감이 마을 곳곳에서 곶감으로 익어가고 있다. 천혜의 햇볕이 풍성하게 찾아들고 가을이 계절을 넘길 즈음 북서계절풍이 강하게 들며, 통풍이 잘되고 높은 일교차와 많은 안개가 있어 양촌곶감의 쫄득쫄득한 맛의 비밀을 느낄 수 있게 해준다.

또한 양촌곶감은 높은 당도와 쫄득쫄득한 식감이 어우러져 곶감이 입안에서 춤을 추는 듯한 매력이 있어 인기가 높다.

이에 양촌곶감을 최고치로 평가해 2006년 12월 특별화장품추진위원회의 심의를 거쳐 '논산 양촌곶감 지역특화발전 특구'로 지정, '2008 우수특산품 대상'에 선정됨에 따라 특산품에 대한 상품가치의 상승효과와 판로확대를 통한 지역경제 활성화에 크게 기여하고 있다.

곶감의 역사적 기록 곶감은 명절이나 제사 때 쓰는 과일이다. 장기간 저장할 수 있는 것으로, '건시(乾柿)'라고도 한다. 감은 '향약구급방'에 기록되어 있어 고려시대부터 재배되었음을 알 수 있다. 그러나 감을 말린 곶감은 문헌에 보이지 않고 있다.

곶감은 조선시대에 많이 애용된 듯하다. 구체적으로 다음과 같은 기록이 있다. 1682년(숙종 8년) 중국에 보낸 예물목록 중에 보인다. 19세기 초의 문헌 '주영편 書永編'에는 종묘제사 때 바치던 계절식료품으로 기록돼 있다. '규합총서·진연의궤·진찬의궤' 등에도 기록이 있다.

감에는 껍질이 두꺼운 것과 얇은 것이 있다. 곶감용으로는 껍질이 얇고 육질이 치밀하며 당분이 많은 봉옥(峰屋)·미농(美農) 등의 품종이 좋다. 그리고 완숙하기 전에 채취한 꺾은 감이 좋다.

곶감 만드는 법은 '규합총서'에 의하면, 8월에 잘 익은 단단한 수시(水柿, 물감)를 택하여 껍질을 벗기고 꼭지를 떼어 큰 목판에 펴놓아 비를 맞지 않도록 말린다. 위가 검어지고 물기가 없어지면 뒤집어놓고, 마르면 또 뒤집어 말린다고 기록돼 있다.

다 말라서 납작해지면 모양을 잘 만들어 물기 없는 큰 향아리에 켜켜로 놓는다. 감껍질을 같이 말려 켜켜로 격지를 두고 위를 덮는다. 그런 다음에 좋은 짚으로 덮어 봉해 두었다가 시설(柿霜: 곶감겨죽에 묻은 흰가루)이 얇은 뒤에 꺼내면 맛이 더욱 좋다고 한다.

곶감은 그대로 먹기도 하고, 곶감에 호두를 써서 곶감쌈을 만들기도 한다. 실백을 박아 속살과(한과를 말함)나 생실과(생과일)에 곁들여 놓기도 할 뿐 아니라, 수정과와 주원료이기도 하다. 옛날에는 손님 접대용과 노인이나 어린아이의 간식으로 많이 이용됐다.

곶감의 특징 수분이 83% 정도로 다른 과일에 비해 적은 편이며 당분이 14% 이상으로 대단히 많고 당분의 대부분이 포도당과 과당이어서 소화 흡수가 잘 된다. 비타민 A 효과를 나타내는 베타카로틴이 많다. 비타민 A는 질병에 대한 저항성을 높이며 피부를 탄력 있고 강하게 하는 특성이 있는 영양소이다.

감에서 가장 중요한 영양소는 비타민 C다. 비타민 C가 30mg% 가량 들어 있어 사과보다 6배나 더 많고, 신맛은 적다.

감에는 다른 과일에 없는 떫은 맛이 있는데, 이 성분을 탄닌이라고 한다. 탄닌이 물에 잘 녹는 수용성으로 존재하기 때문에 떫게 느껴진다. 그런데 단감, 우린감(침시), 곶감이 단맛을 갖는 것은 탄닌이 물에 안 녹는 불용성으로 변했기 때문이며, 같은 품종의 감이라도 추운 지방에서 자란 것이 탄닌의 함량이 높다.

곶감의 종류별 특성 곶감의 종류에는 건조시킨 정도에 따라 건시와 반건시로 구분할 수 있다. 한달 가량이 지났을 때 먹는 곶감을 '반건시'라고 하며 밀랑밀랑한 게 연한 쫄리같이 곶감보다 인기가 많다. 그리고 이 반건시가 45일이 지나면 '건시(곶감)'가 되는데, 딱딱하지 않으며 속이 검 붉은색을 띠고 겉 표면에 분이 많을수록 잘된 최상품으로 친다.

건시는 별이 잘 들고 통풍이 잘되는 조건에서 완전히 건조시킨 제품으로 약간 딱딱한 곶감이다.

반건시는 완전히 건조된 것이 아니라 수분이 어느 정도 남아있는 상태의 밀랑밀랑한 곶감으로 건시에 비해 먹기는 훨씬 편하지만 보관이나 포장, 배송의 어려움이 있다.

양촌곶감과 양촌곶감축제 정이 물처럼 흐르는 천혜의 햇빛촌 양촌에는 주홍빛 곶감이 주렁주렁 매달려 있어 감 향기가 그득하다. 논산시 양촌면의 감이 달고 맛있는 이유는 양촌 지역 감나무들의 수령이 최소 30년 이상 된 고목으로서 감의 육질이 단단하고 당도가 높기 때문이다. 또한 양촌 지역은 북서계절풍이 강해 통풍에 유리하고, 산지로 둘러싸여 먼지 등이 날리지 않는 청정한 자연 조건으로 인해 전일 건조에

전국 3대 곶감 생산지 '논산 양촌면' 햇별, 북서계절풍, 높은 일교차 최적 손님접대·간식 애용...수정과 주원료 30년 이상 된 고목...육질·당도 우수 양촌곶감축제, 12월8일부터 3일간

알맞은 지역이다. 양촌곶감은 대둔산과 접해있는 양촌면에서 생산되며, 이 지역은 일교차가 크고 안개가 많아 예로부터 곶감 생산지로 전국에서 유명한 곳이다. 이러한 자연적 조건 덕분에 양촌곶감은 자연의 바람과 햇빛으로 말리며 화학처리를 하지 않고 오직 자연건조방식으로 만들어진다. 이 과정을 통해 양촌곶감은 감보다 더 농축된 영양 성분과 함께 쫄득한 맛과 높은 당도를 가지게 된다. 이러한 우수성은 이미 널리 알려져 있으며, 곶감특구 지정, 품질인증 Q마크, 우수특산품 대상 선정 등을 통해 인정받았다.

양촌곶감은 450여 농가가 대둔산 자락에 심어놓은 14만 그루의 감나무에서 연간 52톤을 생산, 60억 원의 소득을 올리고 있다.

양촌곶감축제는 12월 8일부터 10일까지 3일간 논산 양촌면 양촌리 체육공원에서 열린다. 이 축제는 곶따기, 곶감쪼기 등의 다양한 이벤트와 함께 수확의 기쁨을 체험할 수 있다. 지역 주민뿐만 아니라 전국에서 관광객들이 해마다 늘어나는 추세로 시민축제가 아닌 전국적인 축제로 거듭나고 있다.

양촌곶감축제는 양촌면의 자연환경과 농업기술, 그리고 양촌곶감의 우수성을 알리는 데 중요한 역할을 한다. 이 축제는 양촌곶감의 품질과 맛을 널리 알리고 농민들에게는 수확의 기쁨을 나누는 시간이다.

축제 기간 동안에는 곶따기 체험, 곶감 만들기 체험, 곶감 요리 경연대회 등 다양한 프로그램이 준비돼 있다. 또한, 축제 기간 동안 양촌곶감을 저렴한 가격에 구매할 수 있는 기회도 제공된다.

양촌곶감축제는 2003년부터 시작되어 올해로 21회를 맞이했다. 처음에는 소규모의 지역축제로 시작되었지만, 지금은 전국적으로 인정받는 대표적인 곶감축제로 성장했다. 매년 수많은 관광객들이 축제장을 찾아와 양촌곶감의 맛과 품질을 인정하고 있다.

논산시는 양촌면을 겨울철 미식 관광특구로 만드는 목표로 지역 고유의 식문화와 감을 주제로 한 먹거리 알리기에 초점을 맞추고 있다.

백성현 논산시장은 "양촌면은 통풍이 잘 이뤄지는 천혜의 산지 자연조건과 맑은 공기 덕에 다양한 먹거리들을 생산할 수 있는 곳"이라며 "특히 양촌 감은 육질과 당도가 훌륭해 국내 최고라 해도 손색이 없다. 그 맛을 전국에 뽐내는 데 집중하겠다"고 말했다.

올해 양촌곶감축제에서는 '감성 똬는 양촌 감스토랑'이 눈에 띈다. 감스토랑은 올해 새롭게 진행되는 콘텐츠로 양촌 감을 활용한 음식과 술을 조화로운 코스 형태로 즐길 수 있는 체험형 공간이다. 양촌 감으로 만들어진 홍시 드레싱 샐러드, 감 보드카 칵테일



곶감을 이용해 만든 음식



등의 전체 요리부터 감 와인과 감 소주, 송어모듬튀김 등 다양한 요리를 맛볼 수 있으며 크림치즈 곶감말이, 추시(가을 감) 산그리아 등이 디저트로 준비되는 다채로운 감 요리가 망라되는 곳이다.

'양촌곶감요리경진대회'도 양촌 감의 매력과 참신한 레시피를 알릴 수 있는 콘텐츠가 될 전망이다. 대회는 요리·떡·간식 등 세 부문으로 나눠 진행된다. 대회에 출품된 일부 음식들은 '양촌 감 주제관'에 차려진다.

감뿐만 아니라 메추리, 송어 등 양촌 지역을 상징하는 먹거리 향연도 펼쳐진다. 논산전 자락에서 열리는 '메추리구이 야의 체험'은 그간 축제에서의 신성 수소가 높았으나 그 규모가 예년에 비해 확대된다. 가족 단위 손님을 받는 '송어 잡기 체험' 역시 많은 인기 속에 사전 문의가 빗발치고 있다.

현용현 2023 양촌곶감축제 운영위원장장은 "곶감 특구 명성에 걸맞은 고품질의 양촌곶감을 선보이는 것은 물론 각종 먹거리 체험 프로그램을 꾸며 식도락 관광객에게 즐거움을 선사하고자 한다"며 "다가오는 12월, 양촌에서 추억과 낭만을 쌓으시며 한해를 풍성하게 마무리하시기를 바란다"고 초대 메시지를 전했다.

/대전일보=정종만 기자

