

남도유람-광양 로컬브랜드

김·매실·꽃감...광양 특산물의 건강한 맛 느껴보세요



광양김협동조합 김재신 이사장이 김부각을 소개하고 있다.

‘원조 광양 햇살 김부각’ 마른·튀김 부각 모두 인기 집집마다 만들던 전통 지키며 한장한장 정성껏 생산

◇‘김 시식지 자존심’ 광양김협동조합 김부각= ‘바다 위의 검은 반도체’라 불리는 ‘슈퍼 푸드’ 김의 위상이 치솟고 있다. 특히 전 세계 110여 개국에 수출되고 있는 우리나라 김 수출액이 지난해 1조원(7억7000만 달러)으로 사상 최대치를 기록하면서 국내 첫 김 양식지로 알려진 광양 태인동이 새롭게 주목받고 있다.

태인동은 세계 최초 김 양식이 시작된 김 시식지다. 이곳 태인동 용지마을에 설립된 ‘광양김협동조합’은 김 부각 전문업체다. 태인동 용지마을은 지난 2018년 도시재생 뉴딜사업 공모에 선정되면서 안전·안심마을 조성, 생활환경 조성, 함께하는 공동체사업 등 다양한 사업을 추진했다. 주민들 사이에서도 주민공동체를 만들어보자는 의견이 나오면서 광양 김협동조합이 구성됐다. 2019년 첫 창립총회를 시작으로 이듬해부터 사업을 시작했으며 지난해는 사회적 경제기업으로 인증됐다. 현재 20여 가구가 조합 구성원으로 활동 중이다.

“광양에는 현재 김이 생산되지 않지만 과거 지역 주민들의 대다수가 김 생산을 주 업으로 했습니다. 김 채취를 하고 생김을 만들고 김부각을 만들곤 했었죠. 그 때만 해도 공장에서 부각을 만드는 게 아니라 가정집에서 가족들이 먹을 부각을 만든 거였어요. 1982년 광양

제철소가 들어서면서 김 생산이 중단됐지만 최초 김 주산지로의 자부심을 잃지 않고 여전히 김부각을 만드는 곳이 남아 있습니다.”

어린 시절부터 어머니를 따라 김 양식을 보고 자랐다는 광양 김협동조합 김재신 이사장도 광양제철소가 생기기 전까지 30여 년 동안 김 생산을 업으로 하며 살아왔다. 그 맛과 전통을 이어가기 위해 마을 주민들과 함께 조합을 결성하고 김부각 생산을 이어오고 있다.

김부각을 만드는데 있어 가장 중요한 작업은 찹쌀풀을 만드는 일이다. 풀은 하루 전에 미리 준비를 해두는데, 유기농 찹쌀을 물에 불려 세 시간 이상 급게 갈아 가루를 낸 다음 물에 끓여 가루 채에 걸러 준다.

마늘, 양파, 무, 다시마, 생강 등 10가지가 넘는 국내산 천연 재료들을 넣고 육수를 끓인 다음 여기에 쌀가루를 넣고 저어가며 풀을 쏜다. 너무 묽게 쑤면 부각의 바삭함이 떨어지고 되게 쑤면 딱딱해지기 때문에 적정량을 맞추는 것이 중요하다. 손가락으로 떠서 흘러내리지 않을 정도의 농도가 적당하다.



미리 만들어 둔 풀은 다음날 김 위에 고르게 펼쳐 발라준다. 솔을 이용하지 않고 손으로 직접 바른다. 투박해 보이지만 손끝의 감각이 기계보다 섬세하고 정확하다. 너무 두껍지 않게, 너무 얇지도 않게 발라주는 게 노하우다. 풀 위에 고소한 깨를 솔솔 뿌려 밀착업을 마무리한다.

찹쌀풀을 바른 김은 건조시킨다. 과거에는 자연건조 방식이 가능했지만 지금은 위생상 건조기의 도움을 받을 수밖에 없다. 3~4시간 후 건조된 김은 때에내 한입에 딱 좋게 잘라준다. 조각낸 마른 부각을 바삭하게 튀겨주면 튀김 김부각이 완성된다.

튀김 부각은 견제내 찬바람에 식히며 기름을 빼준다. 분명 기름에 튀긴 음식인데도 손에 기름이 묻어나지 않는 게 신기할 정도다. 최초 김 시식지 광양의 전통과 자존심으로 완성된 김부각은 불순물 유입 여부 등 최종 확인을 거친 다음 녹록해지지 않도록 밀봉해 포장한다.

‘원조 광양 햇살 김부각’ 브랜드로 생산되는 제품은 마른 김부각, 매운맛 마른 김부각, 튀김 김부각 세 가지다. 기본적으로 튀김 부각을 많이 찾지만 평소 튀김 음식을 먹지 않는다면 마른 부각으로 선택하기도 한다.

꽃감의 단맛 살리고 설탕 줄인 마들렌 닮은 영양 꽃감빵 우리밀에 매실장아찌 과육 넣어 반죽한 새콤달콤 매실쿠키

◇건강한 특산물 베이커리 ‘광양빵’ 꽃감빵·매실쿠키 = ‘매실의 고향’ 광양은 꽃감으로도 유명한 지역이다. 광양 9미(畝)에 이름이 올라있는 ‘광양꽃감’은 백운산에서 생산되는 밀시감과 대봉감을 원료로 백운산 계곡의 맑은 공기와 햇빛에서 정성스레 건조한다. 빛깔이 곱고 당도가 높으며 식감 또한 부드러워 선물로도 호평을 받고 있다.

광양 특산물인 꽃감과 매실을 이용해 빵과 쿠키를 만드는 ‘광양빵’ 임옥천 대표는 제과제빵 경력만 30년이다. 오랜 세월 제과제빵 일을 해오던 임 대표는 수급이 불안정한 농산물의 소비 촉진과 농업인 소득 향상, 관광 활성화에 고민을 하다 지난 2017년 광양 매실과 대봉감을 원료로 한 ‘광양꽃감빵’과

‘매실쿠키’를 개발했다.

꽃감빵과 매실쿠키는 100% 광양산 대봉 꽃감과 매실을 사용하고 밀은 수입산이 아닌 우리밀을 고집한다. ‘내 가족이 먹는 빵’을 만든다는 생각으로 합성 착향료와 방부제를 일절 사용하지 않는다. 이 같은 노력을 인정받아 전남도 ‘빵지순례’에서 당당히 이름을 올린 것은 물론 2019년 농촌융복합산업인증, 2020년 전남도지사 품질인증 획득, 2022년 농촌융복합산업인으로 선정되기도 했다.

꽃감빵은 카스텔라와 비슷한 맛이 나는 네모난 마들렌 형태다. 꽃감의 단맛을 고려해 일반적인 마들렌에 비해 설탕 함량은 줄였다. 부드러운 빵과 쫄깃한 꽃감



새콤달콤하다.

임 대표가 이끄는 ‘광양빵’은 장애인들에게 제빵 기술을 가르치기도 하고 지역내 크고 작은 행사가 있을 때마다 빵을 지원하며 지역사랑, 이웃사랑 실천에도 앞장서고 있다.

의 만남은 고객들의 호응을 얻었다. 꽃감을 좋아하지 않는 어린이들도 부드러운 빵을 먹으며 자연스럽게 꽃감을 먹게 되고 평소 꽃감을 좋아하는 어른들은 한 끼 식사로도 든든한 꽃감 빵을 사계절 먹을 수 있다며 반응이 좋다.

매실쿠키는 국내산 우리밀을 이용한 영양 간식이다. 반죽과정에 친환경 광양매실로 만든 매실장아찌 과육을 혼합해 바삭한 쿠키안에 씹히는 쫄깃한 매실향이



광양꽃감빵과 매실쿠키를 개발한 임옥천 ‘광양빵’ 대표. <광양빵 제공>



개방감 있으면서도 아늑하게 꾸며놓은 ‘카페 5547’ 루프탑.

유기농 밀·과일로 만든 홍콩에그와플과 소금라떼 맛집

◇개성있는 커피와 디저트 ‘카페 5547’ = 눈에 띄는 오렌지빛 외관에 이끌려 발길이 머무는 곳. 광양시 광양읍 광양초등학교 인근에 자리한 카페 ‘5547’이다. 카페명은 지번 주소(554-7)에서 착안했다. 카페명이 적힌 간판이 보이지 않아 잠시 방황했다. 자세히 보니 조명을 이용해 그림자로 표현한 그림자 간판이다. 2020년 한국육외광센터 선정 ‘올해의 우수간판’ 우수상을 받기도 했다.

카페 내부는 층고가 높아 개방감이 있으면서도 아늑하고 편안한 느낌이다. 카운터를 중심으로 두 공간으로 나뉘어 있는데 조용한 시간을 보내고 싶다면 안쪽 공간을 이용해도 좋다. 뷔를 통해 2층으로 오르면 루프탑이 있다. 주벽 옥상을 리모델링해 여유롭게 차를 마실 수 있는 공간으로 꾸몄다. 옥상에 지붕을 별도로 설치해 비가 오는 날에도 분위기를 즐길 수 있도록 했다.

‘5547’은 ‘홍콩와플 맛집’으로 알려져 있다. 정식 명칭은 에그와플이지만 홍콩에서 시작됐다고 해서 홍콩와플이라고도 부른다. 흔히 아는 발집모양의 와플과 달리 포도송이처럼 동글동글 울퉁불퉁한 모양이 독특하다. 고소하고 바삭한 와플 안에 달콤한 생크림을 듬뿍 올리고 갖가지 과일을 먹음직스럽게 더해주면 5547만의 특별한 에그와플이 탄생한다.

비주얼만으로도 이미 만족을 주고 싶은 디저트다. 와플에 들어가는 밀가루나 과일까지 모두 유기농으로만 사용한다. 온라인 댓글에 “홍콩와플 전국제전 1등집”이라고 극찬한 리뷰가 눈에 띈다.



“시그니처가 많은 편인데 홍콩와플 드시러 오기도 하고 커피 마시러 많이들 오세요. 20대 젊은 층부터 할머니 할아버지들까지 연령대를 가리지 않고 찾아주시는 편입니다.”

음료는 커피류를 많이 찾는다. 소금라떼와 망고커피, 초당옥수수커피가 인기다. 소금라떼는 상부층 절반 가까이 새하얀 크림으로 채워져 있는데 박정민 대표가 직접 만든 수제 소금크림이다. 기본 좋은 짠맛이다. 아래쪽 달콤한 커피와 부드러운 소금크림이 어우러져 계속 생각나는 맛이다.

옥수수 향이 진한 초당옥수수커피도 꾸준히 주문이 들어온다. 옥수수를 삶아서 알갱이만 이용해 시럽을 만드는데 단맛은 기본에 식감이 좋고 향도 진해 인기가 높다.

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

LOTTE CINEMA | 증장로관

단체 및 대관문의 1544-8855

1관	땃글부대
2관	땃글부대
3관	1980
4관	땃글부대, 1980
5관	파묘
6관	[위드키즈]레빗스쿨 2: 부활절 대소동
7관	파묘
9관	고질라 X 콩: 뉴 엠파이어
7관씨네극장	툰: 파트2, 가여운 것들, 드림썹3
8관씨네극장	극장판 스피이 패밀리 코드: 화이트 악은 존재하지 않는다, 잠형, 다시 김대중-함께 합니다

광주예술의전당

문의 062)613-8233

광주상설공연(4월)

일시 : 2024-04-06(토) ~ 2024-04-28(일)
매주 토요일-일요일 오후 5시
장소 : 광주공연마루
문의 : 062-613-8379, 8372

GAC 공모전시 안승민 개인전 <점-존재>

일시 : 2024-03-29(금) ~ 2024-04-28(일)
공연 있는 날 10:30 ~ 19:30
공연 없는 날 10:00 ~ 18:00
장소 : 광주예술의전당 갤러리
문의 : 062-613-8357

문화산책

즐거움