

강진 로컬브랜드

# 다산도 반한 전복볶음고추장

## MZ 사로잡은 강진콩 버블티

전복 불려 고추장에 살살 볶아 6살 아들의 스승 다산에 대접 입맛 없을 때 상추쌈 해 드셨던 집안 내림음식 사업화 성공

꼬막 등 7종 볶음고추장 개발 국내는 물론 해외 수출까지

◇정약용 선생 입맛 들은 '다산명가' 전복볶음고추장- 강진군 도암면에 자리한 다산명가(주)농업회사법인인 다산 정약용 선생을 대접했던 전복볶음고추장을 만들어 판매하는 지역 업체다. 집안 대대로 전해왔던 내림음식을 체계화시켜 사업화에 성공한 이는 국령에 대표다.

전복볶음고추장은 앞서 이야기했듯 다산 정약용 선생을 대접했던 윤씨 가문의 내림음식이다. 국 대표의 시댁은 다산 정약용 선생 제자의 후손이자 외가마음이기도 했는데, 해남 윤씨가 다산 모친의 집안이었기에 직계 외가는 아니지만 외가 마을로 전해온다.

다산의 막내 제자인 윤종진은 국 대표의 남편 윤동환(전 강진군수)의 4대 조부로 그의 어머니가 다산초당의 주인인 윤단의 며느리였다. 6살 아들 윤종진을 공부시키는 다산 선생께 귀한 전복장국을 만들어 반찬으로 초상에 올려보내면서 시작됐다. 전복을 불려서 잘게 썰어 고추장에 솔솔 볶아 단지에 넣어 아들 통해 올려 보내드리면 그걸로 입맛 없을 때 상추쌈을 드셨다고 전해들었다. 고추도 귀할 때라 전복을 넣어 만든 볶음고추장은 명찬이었다.

전복볶음고추장의 핵심은 약초양념수다. 냉장고 가 없던 시절 보존성을 높이기 위해 향균, 방부 등 약성 기능이 있는 산야초를 말리고 진하게 달여서 양념수를 만들고 전복의 세척부터 자숙, 찜까지 모두 이 양념수를 사용했다. 사용된 약초는 녹차 잎, 연잎, 차전초(질경이), 포공영(민들레), 예쑥, 길경(도라지), 두충, 황정(동글레), 감초, 오가피, 연근, 식방풍 등이다.

약초 달인 물로 전복을 세척하면 전복살이 꾸덕해지면서 바다 비린내를 제거하는 효과도 있다. 조리된 전복을 전통방식으로 제조한 찜쌀고추장에 넣고 볶으면 전복볶음고추장이 완성된다.

국 대표에게 볶음고추장 제조비법을 전한 이는 시어머니인 박선례(1913-1984) 여사다. 국 대표의 시어머니에게 전수받은 재료에 솔잎, 뽕잎, 박하를 더해 모두 분말화 시켰다. 달이는 대신 물에 이 약초가루를 혼합해 전복 세척, 자숙, 절임 공정에 사용함으로써 약초양념의 효능은 유지하면서 식재료의 표준화를 이뤘다.

내림음식으로 손님 상에 내던 전복볶음고추장은

이후 1997년 소규모 수제 판매를 하다가 2001년 음식 문화공간을 조성하면서 본격적으로 판매를 시작했다. 2007년에는 사회적 기업을 창업해 50여 명의 취약계층 일자리를 만들고 전복볶음고추장을 특허등록해 장류 제조 사업의 체계화를 이뤘다.

2013년에는 까다롭기로 유명한 현대백화점 프리미엄 브랜드 '명인명촌'에 입점해 볶음고추장 명인으로 지정받으면서 사업과 시스템도 갖췄다. 현재는 전복을 비롯해 한우, 잔멸치, 새우, 표고버섯, 굴비, 꼬막 등 7종의 볶음고추장을 개발해 국내 유통은 물론 해외 수출까지 이뤄지고 있다.

무카페인·무칼로리 고소한 여주차 작두콩차·콩부차도 티백·음료로 귀리 등 100가지 곡물 담은 선식 강진산 곡물 셰이크 '든든한 한 끼'

◇건강지원 가득 '남도농산' 여주차·쌀귀리 셰이크- 강진군 작전면 한적한 곳에 자리하고 있는 ㈜남도농산은 강진에서 재배되는 농산물을 이용해 다양한 가공식품을 제조하고 있는 업체다. 2007년 법인 설립 후 오랜기간 유기질 비료 사업을 해오다가 지난 2012년부터 식품 사업으로 확대해 건강음료를 포함한 가공식품을 만들고 있다.

남도농산에서는 여주차, 작두콩차, 콩부차 등 각종 티백 제품과 음료를 생산하고 지역에서 나는 곡물을 이용해 셰이크 등 식재료용품, 기능성 식품 등을 만들어 판매한다.

가장 인기있는 제품은 특수 작물인 여주를 이용한 음료와 티백이다. 여주는 남도농산이 식품사업을 하면서 가장 먼저 시작한 작물이기도 하다.

수세미와 비슷한 박과 식물인 여주는 열대 원산 과일로 분류되지만 우리나라에서는 과일보다는 채소나 약용식물로 인식된다. 비타민C가 레몬과 오렌지보다 많이 함유돼 있으며 비타민B, 칼륨, 철, P-인슐린 등 각종 미네랄이 풍부하다. 특히 무칼로리, 무카페인 작물로 알려지면서 어린이부터 어르신들까지 남녀노소 누구나 건강하게 즐길 수 있다.

강진에서 생산되는 여주는 지리적표시 단체표장에 등록돼 있다. 일조량이 풍부한 강진에서 친환경으로 재배한 여주만을 100% 사용해 음료와 티백을 생산한다. 독자적인 로스팅 기술을 활용해 여주 고유의 쓴 맛을 최대한 제거해 소비자들이 먹는데 거부감이 없도록 했다.

여주 음료인 '활력충만 여주차'는 더운 여름철 물 대용 음료로 손색이 없다. 구수한 맛과 향 덕분에 남녀노소 누구나 즐겨찾고, 국내뿐 아니라 해외에서도 맛을 인정받아 지난 2014년부터 해외 수출이 이어지고 있다. 휴대하기 간편한 스틱포장으로 만든 여주환과 찬물에도 잘 우러나는 여주차 티백도 출시됐다.

귀리를 활용한 가공식품도 꾸준한 사랑을 받는다. '슈퍼푸드'로 알려진 귀리는 강진군의 대표 농



다산명가 국령에 대표가 묵은지와 볶음고추장 등을 소개하고 있다.

작물중 하나다.

귀리는 단백질과 필수아미노산, 수용성 섬유질이 풍부한 곡물로 미국 타임지가 선정한 '10대 슈퍼푸드'에 이름이 올라있다. 식이섬유인 베타글루칸 함량이 높아 목속 유해 물질을 배출시켜 체지방을 분해하는 역할을 한다.

강진군은 지난 2010년부터 쌀귀리 재배를 시작했다. 쌀귀리는 귀리 중에서도 성숙 후 겉껍질이 종실에서 잘 벗겨지는 귀리를 말한다. 쌀귀리는 너비보다는 길이가 긴 품종으로 겉귀리와 비교해 색이 밝고 충플리페놀, 올레인산, 식이섬유 함량이 높다.

남도농산에서는 쌀귀리를 이용한 건강식품을 생산한다. 강진군에서 재배되는 새싹보리를 혼합한 새싹보리 귀리 선식도 그 중 하나다. 쌀귀리와 현미, 새싹보리, 검정콩, 옥수수, 통곡물 현미, 흑미, 멜빵, 울무 등 100여 가지 엄선된 재료를 한 포에 담았다.

가우도 출렁다리 요트 카페 콩에 빠진 버블티·우뭇가사리 빠네로제 파스타 입이 즐겁고 강진만 갈대밭 눈도 즐거워라

◇가우도 출렁다리의 낭만 카페 '가출' = 강진의 대표 명소인 대구면 '가우도 출렁다리'에는 출렁다

리 만큼 핫한 카페가 자리하고 있다. '가'우도 '출'렁다리 앞 글자를 딴 카페 '가출'이다. 지난 2019년 5월 문을 연 카페의 풀네임은 '가우도 출렁다리에 서 시간을 노래하다'이다.

새하얀 요트 '가출호'가 포토존으로 활용되고 카페 입구에는 어린이들을 위한 유아놀이터까지 갖춰져 있다. 멋진 청기와 지붕아래 깔끔한 화이트 외관도 매력적이다. 내부에 들어서면 강진만을 배경으로 멀리 가우도가 보이고 갈대밭을 타고 내려오는 짜릿한 풍경을 보며 대리만족까지 가능하다.

반대편에는 근사한 갈대밭이 멋진 배경을 선사한다. 출지 않은 날에는 야외 테라스에 앉아 눈앞에 펼쳐진 아름다운 자연을 감상할 수 있고 2층에서는 주변 풍경을 감상하며 여유롭게 커피를 즐길 수 있다.

카페 '가출'의 시그니처 메뉴는 '콩에 빠진 버블티'와 '콩에 빠진 우뭇가사리'다. 공기 좋고 물 좋은 강진에서 바다 바람을 맞으며 자란 영양가 높은 강진 콩을 이용해 선보이는 버블티와 우뭇가사리 음료는 가출에서만 맛볼 수 있는 별미이기도 하다. 우뭇가사리는 여름 한정 메뉴다.

계절의 보약이라 불리는 보은대추로 만든 따뜻한 수제 대추차와 새콤달콤한 백향과로 맛을 낸 수제 백향과차도 인기다.

카페 가출에서는 음료 외에 간단한 식사도 가능하다. 젊은이들 사이에 '핫'하다는 빠네크림파스타와 빠네로제 파스타를 맛볼 수 있으며 크림의 느끼함을 알큰한 감치로 잡아주는 크림김치볶음밥도 별미다. 매장 안에는 여행길을 심심하지 않게 함께해 줄 수제 쿠키와 추억의 쫄면, 옛 등 간식거리도 판매중이다.

/이보람·남철희 기자 boram@kwangju.co.kr /사진:최현배 기자 choi@kwangju.co.kr



카페 '가출' 시그니처 메뉴인 콩에 빠진 우뭇가사리, 수제 대추차와 다양한 음료들.



남도농산의 다양한 음료와 티백차.

즐거움

문화 산책

광주예술의전당

문의 062)613-8233



2024년 광주상설공연(6월)  
일시 : 2024-06-01(토) ~ 2024-06-30(일)  
매주 토요일-일요일 오후 5시  
장소 : 광주공연마루  
문의 : 062-613-8379, 8372



GAC 공모전시 이창훈 개인전 <도시의 비베로>  
일시 : 2024-06-07(금) ~ 2024-07-07(일)  
공연 있는 날 10:30 ~ 19:30  
공연 없는 날 10:00 ~ 18:00  
장소 : 광주예술의전당 갤러리  
문의 : 062-613-8357

