

남도 유람 여수 로컬브랜드

# 깊고 진한 여수의 맛 즐기고 멋진 풍광보며 힐링하세요

## 거문도해풍속 영농조합



숙을 채취하고 있는 거문도해풍속 남주현 대표(오른쪽). <거문도해풍속 제품>

### 썩차·썩떡·썩쿠키 등 다양한 먹거리에 아로마 체험 인기

◇진한 향의 참썩 먹거리 거문도해풍속 영농조합= 여수에서 백길로 두 시간, 기나긴 여정을 보상이라도 하듯 아름다운 풍광이 펼쳐진다. 여수와 제주도의 중간 지점에 위치한 다도해 최남단의 섬 청정 거문도다.



해풍과 해수가 섞여 넘나들고 사계절 따뜻한 햇살이 넘쳐나는 섬 거문도에는 자연이 주는 두 가지 선물이다. 하나는 어디와 견주어도 뒤쳐지지 않을 아름다운 풍광

이며 또 하나는 정정 바닷바람과 고운 흙이 키운 토종 썩이다. 지리적 표시 등록(85호) 농산물로 지정된 '거문도 해풍속'은 1985년부터 재배를 시작했다고 알려진다. 해풍을 맞고 자라선인자 강인한 생명력과 진한 향을 갖고 있다. 썩의 독특한 향을 내주는 '치네올'이라는 정유성분은 살균과 살충력이 뛰어나다. 장 속 나쁜 균을 죽이고 소화액의 분비를 왕성하게 하여 소화작용을 도와 장내 환경을 개선해주고 염증성 장 질환에도 효과가 있다고 전해진다.

일반적으로 썩은 봄을 대표하는 농산물이지만 거문도의 경우 타 지역보다 연평균 기온이 온화하여 40여 일 앞서 생산된다. 1월에 수확된 어린 썩은 몸을 따뜻하게 하고 혈액순환에 좋아 나뭇잎이나 국거리용으로 즐겨찾으며 4월부터 수확된 썩은 향이 좋고 영양이 많아 떡을 만드는데 사용된다.

여수의 대표 특산물인 거문도 해풍속을 활용한 6차 산업화를 통해 주민들의 소득과 일자리 창출에 노력하고 있는 곳이 있다. 2007년에 설립된 거문도해풍속 영농조합법인(대표 남주현)이다.

삼산면과 돌산읍 두 곳에 썩차와 냉동썩, 건조썩 등 다양한 썩 상품을 가공할 수 있는 가공공장을 갖추고 있으며 2017년 완공한 거문도해풍속 힐링체험장을 통해 훈증, 스파 등 다양한 체험을 진행하고 있다. 미국을 중심으로 캐나다, 호주 등에 썩떡과 냉동·건조썩, 썩차 등을 판매하고 있다.

거문도 해풍속은 품종단일화를 위해 참썩만을 재배 생산한다. 채취한 생썩은 1~4월 중 유통 되고 나머지는 냉동을 하거나 건조, 가공식품으로 제조해 판매한다.

제철에 채취한 썩은 냉동까지 수차례 선별과 세척 과정을 거친다. 3차 선별까지 진행하며 원재료에서 발생할 수 있는 이물질질을 최소화 하기 위해 노력한다. 생썩 외에도 썩떡, 썩송편, 떡국떡, 인절미, 냉동썩, 썩차, 썩분말, 블렌딩썩차, 썩청, 썩한, 티백 등 다양한 제품을 판매하고 있다.

썩떡과 썩송편은 영농조합의 대표 상품이다. 썩떡은 주원료인 해풍속과 질 좋은 국산쌀에 정제수, 천일염만을 첨가해 옛 썩떡 그대로의 맛을 살렸다. 썩송편은 동부양곡의 고품질 쌀과 썩 특유의 향이 진하고 부드러운 면으로 썩떡의 맛을 자랑한다.

## '여수 대감계장'



여수 대감계장 박진솔 대표(오른쪽)와 어머니 임미정씨.

### 알이 가득찬 암컷 계 사용...40시간 숙성으로 깊은 맛 가득

◇바다 감칠맛 '여수 대감계장' 간장계장·양념계장= 관광지에서 빼놓을 수 없는 계 음식이다. '금산도 식후경'이라는 옛말처럼 맛있는 음식으로 배가 든든하게 채워져야 눈앞에 보이는 모든 것들이 아름답기 때문이다. 여수가 자랑하는 먹거리 중에 대표적인 계 계장이다. 여수 명소를 둘러보다 보면 가장 많이 발견할 수 있는 음식점이 있는데 '계장백반'을 알리는 간판이다.

여수시청 인근에 자리한 '여수 대감계장'은 '썩 서서 먹는 계장백반', '현지인들이 소개하는 맛집'으로 알려진 곳이다. 2대에 걸쳐 이어오고 있는 25년 전통의 계장 맛집으로 계장백반을 맛볼 수 있는 음식점인 동시에 주문받은 계장을 택배 배송하기도 한다.

백반 상차림에 포함되는 메뉴는 꽃게탕과 간장계장, 양념계장, 새우장, 연어장, 석쇠구이, 생선구이 등으로 진정한 전라도 밥상의 참맛을 보여준다. 대감계장에서 사용하는 계는 냉동 접박이 꽃게라 불리는 파키스탄산이다. 과거에는 여수산 들게로 계장을 담기웠으나 재료 수급이 원활하지 않아 불가피하게 변경할 수밖에 없었다.

"4년 전만 하더라도 들게가 괜찮았는데 지금은 많이 잡히지 않아 구하기도 힘들뿐더러 예전같지 않게 단단하지 않고 무르다고 해야 할까요. 오히려 들게보다 속살이 더 있는 꽃게를 좋아하는 거 같아요."

다행히 알이 가득 찬 암컷 계만 취급하고 있어서인지 음식점을 찾은 손님들이 맛있다 고 재방문을 하거나 재주문이 끊이지 않고 있다. 대감계장이 현지인도 인정하는 계장으로 입소문 난 것은 박진솔 대표의 어머니 임미정씨의 손맛 덕분이다. 여수에서 45년 동안 한정식을 하시던 친정 어머니의 손맛을 전수받았으니 갖가지 밑반찬까지 맛 없기가 힘들 수 밖에.

임씨는 계장을 전문으로 만들기 시작하면서 무엇보다 싱싱한 계를 사용하고 비린맛과 잡내가 나지 않게 하는 노하우를 터득했다. 밑거름 세척을 포함해 무려 12번의 세척 과정을 거친다. 잡내 제거를 위해 세척이 필요하기도 하지만 깊숙이 숨어있는 모래를 완벽하게 제거하기 위해서다.

간장계장용 장을 끓일 때에는 한약재를 추가한다. 당귀, 생강, 감초, 동글레 등을 넣고 2시간30분 끓이는 동안 고추씨를 넣어 매콤한 맛을 가미한다. 대감계장만의 레시피를 과감히 공개할 수 있는 건 아무나 따라할 수 없는 미세한 맛의 차이가 있기 때문이다.

간장 계장은 숙성시간 40시간을 채우지 못하면 판매하지 않는 원칙이 있다. 준비된 계장이 모두 떨어졌을 때는 식당 문을 닫을 수밖에 없다. 예고 없는 휴무가 되는 셈인데 일주일에 두 번이나 반장계 문을 닫는 날도 있었다. 이렇게 완성된 간장계장은 맨 입으로 먹어도 괜찮을 만큼 짜지 않고 개미진 깊은 맛을 낸다. 일주일이면 2kg들이 1통을 기준으로 70통에서 많게는 120통의 계장을 만든다. 이 가운데 60%는 식당에서 소비되며 나머지 40%는 택배 주문으로 소비된다.

## 카페 '어느 멋진 날'



오션뷰와 노을뷰가 인상적인 카페 '어느 멋진 날' 루프탑 풍경.

### 14종류 과일로 만든 맛의 화음...메가 과일빙수 인기

◇여자만 노을뷰 카페 '어느 멋진 날' = 공간에 앉아 있는 것만으로도 오늘 하루 멋진날을 선물받은 것 같은 기분좋은 이름, 여수시 소라면 섬달천의 노을뷰가 인상적인 카페 '어느 멋진 날' 이야기다.

소라면에는 두 곳의 달천마을이 있는데 육지에 있는 곳은 육달천, 섬에 있는 곳은 섬달천이다. 마을의 생김새가 달 같아 생겼다고 해서 달월(月)에 올 래(來)자를 써서 '월래'라고 불렀다가 물이 귀해 물을 끌어들이는 뜻으로 '월천'으로 바꾸고 이후 다시 '달천(達川)'이라 불렀다고 전해온다. 1980년대 초 두 마을



사이엔 연륙교가 놓이면서 섬달천으로 가는 길이 편해졌다.

육달천마을을 지나 다리를 건너 3~4분 달리거나 화이트 컬러의 독특한 외관의 카페가 모습을 드러낸다. 눈앞의 바다가 여자만이고, 카페 바로 앞은 바다 건너 여자도로 가는 도선이 왕래하는 선착장이다. 섬달천에 노을이 지면 장관이 펼쳐진다. 여자만 드라이브 코스를 달리다 만나는 노을이 환상적인데 카페 '어느 멋진 날' 루프탑에서의 노을뷰도 못지 않다.

카페의 시그니처 메뉴는 거대한 과일빙수다. 3~4명이 먹어도 충분히 배가 부를 정도의 양이다. 크기만 강조하기엔 빙수에 쌓아올려진 과일의 퀄리티가 예사롭지 않다. 오디, 산딸기, 수박, 화이트 용과, 레드 용과, 바나나, 아보카도, 망고, 블루베리 등 열네 가지의 과일이 풍성한 '짙 과일빙수'다. 냉동이 아닌 생과일을 사용한다.

디지털로는 비싼 가격이지만 주말이면 이 과일 빙수를 먹기 위해 찾아오는 고객이 끊이지 않는다. 휴일에 팔리는 과일빙수의 갯수만 60여 개다. 생과일로만 맛을 낸 블루베리 빙수나 망고 빙수도 즐겨 찾는다.

과일 위에 올려진 달콤한 소프트 아이스크림은 진한 우유맛이 일품인 상하목장 아이스크림이다. 달콤한 아이스크림을 이용한 아이스크림 라떼나 아포가토도 인기 메뉴다.

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

즐거움

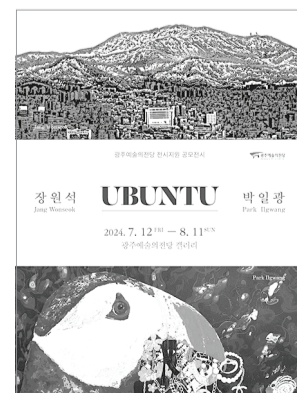
문화 산책

광주예술의전당

문의 062)613-8233



광주시립오페라단 제15회 정기공연 | 콘서트 오페라 **가족 오페라 <신데렐라>**  
일시 : 2024-07-26(금) 19:30  
2024-07-27(토) 15:00, 19:30  
장소 : 국립아시아문화전당 예술극장 극장 2  
문의 : 062-412-2502



GAC 공모전시 **UBUNTU : 장원석·박일광**  
일시 : 2024-07-12(금) ~ 2024-08-11(일)  
공연 있는 날 10:30 ~ 19:30  
공연 없는 날 10:00 ~ 18:00  
장소 : 광주예술의전당 갤러리  
문의 : 062-613-8357

