



꽃게탕

한우·삼합 짝고 꽃게... 별미따라 남도 한바퀴

열대야 속 한가위 달맛이를 맞이하게 했던 폭염이라도 오는 가을을 막을 순 없다. 바람이 선선하게 느껴지고 단풍, 역새, 갈대가 가을을 수놓으면서 형형색색의 남도가 펼쳐지는 시기 도 얼마 남지 않았다. 폭염에 지친 심신이 기지개를 펴고 무더위에 집 나갔던 입맛이 돌아오는 시기이기도 하다.

이 맘때 식도락 여행지로 남도만한 데가 없다. 볼거리와 즐길거리 뿐 아니라 입맛을 다시게할 먹을거리도 가득하다.

폭염 경보가 내려진 추석 연휴, 풍성한 한가위 음식을 자랑하듯 아내를 위해 가족들과 다양한 가을 남도 미식 여행 스케줄을 짜는 건 이제 남편의 몫이다.

◇글로벌 K-미식여행, 남도가 요즘 트렌드=사계절 풍부한 해산물, 천혜의 옥토에서 난 품질 좋은 쌀, 국내 두 번째로 많은 한우, 천일염의 전국 최대 생산지... 남도가 대한민국의 키친인 이유다. 최고의 식재료가 들어간 음식 맛이 좋은 것도 당연하다.

남도 여행은 그래서 맛집부터 검색하고 떠나는 요즘 여행 트렌드에 손색이 없다. 특히 가을 남도 미식여행을 계획한다면 오는 27일부터 열리는 '제 30회 국제남도음식문화큰잔치' 일정을 챙겨놓는 게 좋다.

국제남도음식문화큰잔치는 지난 1994년부터 올해까지 30년째 이어온 음식 축제다. 문화체육관광부의 '케이-컬처 관광이벤트 100선'에도 선정된 대한민국 대표 축제이기도 하다.

풍성한 식재료에 빼어난 손맛, 푸짐한 정까지 느낄 수 있는 남도 음식을 한 자리에서 볼 수 있어 '음식 분야 케이-컬처'를 경험할 수 있도록 한국을 찾은 외국인에게 추천하는 축제라는 얘기가.

올해는 남도음식의 세계화를 통한 '케이 푸드'의 글로벌화를 이끌어고부가가치 미식산업으로 성장할 수 있도록 국제행사로 추진, 세계인들에게 홍보하는 데 초점이 맞춰졌다. 오는 27일부터 3일 간 열리는 축제도 이같은 점을 감안, '남도의 맛! 세계를 잇다'를 주제로 북포문 화예술회관 일대에서 펼쳐진다. 특히 남도음식의 글로벌 콘텐츠를 위해 유명 셰프들이 남도미식관을 운영하면서 남도 식재료로 ▲담섬(정지선 셰프) ▲바베큐 닭밥(남준영 셰프) ▲라멘(니시무라 다카히도 셰프) ▲빠에야(오세득 셰프) 등을 만들어 선보인다.

로컬 식재료인 고흥 유자, 영암 무화과를 활용해 개발한 '남도 1호 피자'를 맛볼 수 있는 피자 시식 코너도 운영돼 축제 기간 매일 1800명에게 시식 기회를 제공한다.

남도음식 명인의 요리 비법을 엿보고 시식 해보는 남도음식 명인관도 운영되고 남도 전통주, 로컬 특화 빵 시식·판매 코너도 마련된다. 내년에는 '남도국제미식산업박람회'로 업그레이드된다.

한식의 세계적 열풍을 계기로 전국 식품명인 중 가장 많은 17명의 명인이 전남에 있으며 전국 제 1의 식재료 생산지인 점을 감안, 남도음식의 세계화를 통해 미식 산업의 규모를 키우겠다는 게 전남도 구상이다.

9월부터 한 달 간 목포에서 열리는 박람회 기간, 미식존을 운영하면서 ▲남도전통 미식관 ▲세계 미식관 ▲세계의 식문화관 ▲지속가능한 미래먹거리 미식관(환경문제와 식품고갈 대체식품) 등 전남의 맛을 소개하고 전 세계인들과 미래 먹거리를 공유한다는 계획이다.

또 미식 관련 1~3차 산업을 연계하는 산업존, ▲세계 대표요리 쿠킹 클래스 ▲미식문화체험(나라별 음식 관련 전통) ▲최고의 남도음식 선정·시상 등을 통해 전 세계 미식을 배우고 시식하는 체험존 등도 운영한다.

전남도는 박람회를 계기로 남도음식을 K-미식벨트의 핵심 브랜드로 육성하겠다는 복안이다.

전남도 관계자는 "축제와 박람회를 찾는 여행객들이 다채로운 남도 음식을 맛보고 즐기는 시간을 갖도록 꼼꼼히 준비해 세계적 미식산업의 중심지로 도약하는 첫걸음이 되도록 하겠다"고 말했다.

◇골라먹는 남도 미식여행. 어디에서나 맛나는 22개 시·군마다 특화된 푸짐한 남도 음식은 전남의 여행지를 특별하게 하는 매력적 요소다. 목포는 '수산물 천국'이라는 명성에 걸맞게 바다에서 구할 수 있는 대부분의 수산물을 맛볼 수 있는 맛의 도시. 세발낙지·홍어삼합·민어회·꽃게무침·떡갈치조림·병어회·준치무침·아구탕·우럭간국 등 수산물로 요리하는 9미(味)는 목포의 자랑으로, '몸도 마음도 허기질 땀 목포에 가보라'는 말이 나온 이유다.



낙지 연포탕

청정지역에서 자란 육지·바다 식재료 풍성 목포서 27~29일 국제남도음식문화큰잔치 유명셰프들 남도미식관 운영...음식 선보여

진도 꽃게·신안 홍어·해남 닭 코스요리 등 '맛집' 찾아 떠나는 여행 트렌드에 최적지

해남에서는 해남읍 연동리와 삼산면 계동리 인접인 돌고개 인근에 밀집한 식당들에서 맛볼 수 있는 닭 코스요리를 빼놓을 수 없다. 닭 코스 요리는 닭회(가슴살 회, 닭발을 잘게 쪄야 회로 만듦), 가슴살과 다릿살을 고추장에 버무려 만든 주물럭, 남은 닭을 통째로 삶아낸 백숙 요리와 녹두 등을 넣어 보양식으로 끓인 닭죽 등이 순서대로 나온다.

치킨집이나 삼계탕 식당 등에서 주로 사용하는 영계가 아니라 다자란 시골닭을 쓰는 만큼 푸짐하고 양이 많다.

진도 꽃게는 관광지 만큼이나 유명하다. 전국 생산량의 25%가 잡히는 꽃게 주산지이기도 하다. 봄에는 계장으로, 가을에는 짬을 주로 해 먹는다. 진도에서만 맛볼 수 있는 등불기와 갈비를 넣고 끓인 등불갈비탕도 먹어볼만하다. '뽕부기'라고도 부르는 등불기는 우리나라 서남해안에서 주로 자라는 해조류다.

영광의 대표 먹거리, '영광굴비'는 자체가 관광상품이기도 하다. 굴비와 연계해 굴비축제, 법성포단오제, 굴비요리 경연대회 등도 매년 열릴 정도다. 먹는 재미에 폭 빠졌다가도 인증샷을 빼놓을 수 없는 지역 특화 관광지도 적지 않다. 웃고 즐기면서 남도를 맛볼 수 있는 여행, 지금이 그 때다.

/김지을 기자 dok2000@kwangju.co.kr

JEONNAM 2024~2026
전남세계관광문화대전

글로벌 여행 성지 전남으로

(14) K-미식 여행은 남도가 트렌드



전복 요리



굴비



한우



홍어삼합