

남도 맛의 집대성 '광주 김치'...지구인의 관심 쏟아진다

10월18일~20일 시청 광장서 개최
6만8000여명 방문해 8억원 매출

'스타셰프 푸드쇼' 가장 큰 인기
광주MBC 주최 김치대전도 성황
김치마켓·뮤지컬·패션쇼 등 다채

전라도가 맛의 고장이고 광주는 그 중심도시라는 것을 부정할 사람은 없다. 그리고 그 맛의 정수(精髓)는 바로 김치다. 한국을 대표하는 식품 김치는 수십종이 있지만 전라도 김치라야 최고이며 전국민은 전라도 김치를 선호한다.

광주는 예로부터 영산강을 중심으로 펼쳐진 평야와 산, 들, 바다가 한데 어우러져 오랫동안 자연의 혜택을 받으며 맛의 고장으로 자리 잡았다. 그중에서도 광주 김치는 가장 풍요로운 맛과 정취를 담고 있어 '전라도 김치', '광주김치'라는 고유명사로 알려질 정도다.

광주 김치는 갖은 채소를 비롯해 멸치액젓과 참쌀풀죽, 통깨 등 양념을 듬뿍 넣는 것이 특징이다. 신선한 재료를 골라 정성스럽게 손질하고 가장 기본적인 방법으로 담그는 것, 그리고 거기에 손맛을 더하는 것. 이것이 바로 광주김치의 특별 레시피다.

광주에는 그 전라도 김치를 제대로 만들고 연구하며 발전시키는 광주 김치타운이 있고 해마다 거창한 김치축제가 열린다. 광주세계김치축제는 김치에 담긴 우리 고유의 음식문화와 전통을 만나는 시민 체험의 장이며, 대한민국 김치 대표 축제로, 김치관련 생산자와 소비자간의 거래와 홍보도 함께 이루어지는 알짜배기 축제라고 할 수 있다.

지난 10월 18일부터 20일까지 사흘동안 광주광역시 시청 광장에서 열린 '제31회 광주김치축제'에는 6만8천여명의 방문객이 다녀가고 8억2000만원의 매출이 기록됐다.

'우주 최광(光) 김치파티'를 주제로 열린 올해 광주김치축제는 기존의 김치담그기 체험과 경연대회, 판매 위주에서 벗어나 '광주김치 스타셰프 푸드쇼', '천인의 밥상' 등 직접 음식을 맛볼 수 있는 자리를 마련해 관람객의 호응을 이끌었다.

특히 넷플릭스 흑백요리사에 출연한 최현석, 여경래, 파브리치오 페라리 셰프와 사찰음식 명장 정관삼님이 참여한 '광주김치 스타셰프 푸드쇼'는 큰 인기를 끌었다.

4명의 요리사들은 광주시가 해마다 여는 '대한민국 김치 경연대회'에서 대통령상을 수상한 광주김치를 소재로 ▲갓김치 간장계장 리조또 ▲대하김치 통새우 고기찜 ▲맨드라미 백김치 목발 ▲갓물김치 문어 냉파스타를 관람객 앞에서 직접 만들고, 100



김치의 날인 11월 22일 광주 5·18민주광장에서는 광주MBC 주최로 '대한민국 김치대전'이 열렸다. 시민 1122명이 만든 김치는 불우시설에 기증됐다.

〈광주MBC 제공〉

명의 관람객이 그 자리에서 시식하며 현장 분위기를 한껏 고조시켰다.

김치마켓은 관람객의 문성성시를 이뤘다. 최근 산지 배추가격 상승으로 김치가격에 대한 많은 우려에도 불구하고 배추김치 1kg에 8000원부터 판매하며, 저렴하고 품질 좋은 김치를 구매하려는 관람객의 발길이 끊이지 않았다. 일부 판매업체의 경우 조기 매진하는 등 김치축제 사흘동안 4억1000만 원 판매고를 기록했다.

이밖에 뮤지컬 '나의 첫 김치파티', 김치댄스 '나

는 김치입니다'와 시대별 김장복장의 변천사를 선보인 '김치 패션쇼' 등을 통해 김치가 단순히 먹는 음식이 아닌 세계가 열광하고 있는 K-콘텐츠의 핵심임을 실감하게 했다.

현장에는 외국인 관람객도 크게 증가해 눈길을 끌었다. 프랑스·영국·미국·일본·헝가리·베트남·캐나다 등 15개국 이상 나라 외국인이 방문한 것으로 조사됐다. 외국인을 위한 '글로벌 김치 라운지'에는 스태프 투어를 하는 외국인으로 가득했다. 어린이를 위한 '김장 오락실'도 가족 동반 관람객이 많이

찾는 명소가 됐다.

김치의 날인 11월 22일을 맞아 광주MBC가 주최한 '대한민국 김치대전'도 22일 오후 2시부터 5·18 광장에서 열렸다. '같이김치 김치가치'를 주제로 열린 이날 김치의 날인 11월 22일에 맞춰 1122명이 한자리에서 1만 포기 김장에 나섰다.

24월기를 대표하는 김치 20여종도 전시됐고 김치 유산균을 넣어 만든 오이소박·물김치·열무김치·무등산사부각뚜기기와 비건을 위한 늬은호박배추 김치 등 이색 김치도 볼 수 있었다. 같은 날 국회에

서도 외국인 대사 부부와 국회의원이 김장 체험을 했다. 이탈리아, 벨라루스, 이스라엘, 아르헨티나, 에콰도르, 우즈베키스탄, 네덜란드 등 30여개국 대사 부부와 국회의원 등 100여명이 국회 소토관에 모여 김치를 담갔다.

강기정 광주시장은 축사를 통해 "김치하면 광주, 광주하면 나눔과 연대의 오월정신이다. 김치가 곧 오월정신"이라며 "함께 나누고 민주주의가 꽃피는 광주가 되길 바란다"고 밝혔다.

〈박채원학생기자〉

광주는 남도 음식의 본고장으로, 전통적 한식부터 창의적인 현대 요리까지 다채로운 맛을 자랑하는 도시입니다. 오늘은 광주를 대표하는 세 가지 맛집, 40년 역사의 정성을 담은 '화정떡갈비', 쫄깃한 자가제면의 매력을 선보이는 '밀가손칼국수', 그리고 감각적 브런치로 광주 미식 문화를 재해석하는 '테이트모던'을 탐방했습니다. 각 가게의 독특한 메뉴와 매력을 통해 광주 미식의 진면목을 만나보겠습니다.

■ 화정떡갈비

광주 광산구 송정동에 위치한 '화정떡갈비'는 1976년 문을 연 전통 떡갈비 전문점입니다.

오랜 세월 동안 변함없는 맛과 품질을 유지해온 이곳은 현지인뿐 아니라 전국 각지에서 찾아오는 손님들로 가득하며, 광주를 대표하는 맛집으로 자리 잡았습니다.

특히 특제 양념으로 맛을 낸 떡갈비와 신선한 한우 떡갈비, 그리고 육회비빔밥은 광주 미식의 진수를 보여줍니다.



•대표 메뉴 1: 떡갈비와 한우 떡갈비

화정떡갈비의 대표 메뉴는 두툼하고 촉촉한 떡갈비와 고소한 한우 떡갈비입니다. 떡갈비는 쫄깃한 식감을 위해 정성스럽게 다져 만든 후, 비빔 양념을 입혀 불판에서 천천히 구워낸 요리로, 겉은 바삭하면서도 속은 육즙이 가득 차 입안에서 부드럽게 녹아내립니다. 한우 떡갈비는 특유의 풍미와 깊은 맛을 자랑하며, 육즙이 고소하게 터져 나오는 식감이 인상적입니다.

이 떡갈비와 한우 떡갈비는 씹을 때마다 고기의 풍미가 고스란히 전해져 남녀노소 모두에게 사랑받습니다. 화정떡갈비는 직접 개발한 특제 양념을 사용해 고기의 본연의 맛을 살리면서도 감칠맛을 더해, 입안 가득 고소하고 담백한 맛을 선사합니다.

•대표 메뉴 2: 육회비빔밥

화정떡갈비에서 또 다른 인기 메뉴는 신선한 한우 육회를 사용한 육회비빔밥입니다. 담백하고 고소한 육회와 신선한 채소가 함께 제공되며, 비빔 양념은 짜거나 맵지 않고 재료의 맛을 돋보이게 해줍니다. 육회는 씹을 때마다 풍부한 맛이 입안에 퍼져 밥과 함께 비벼 먹었을 때 최상의 조화를 이루며 깔끔하고 풍부한 맛을 느낄 수 있습니다.

■ 밀가손칼국수

밀가손칼국수 자가제면의 깊은 맛과 칼낙볶음의 매력. 광주 수완지구에 위치한 '밀가손칼국수'는 자가제면으로 만든 쫄깃한 면발과 깊은 국물 맛으로 입소문이 자자한 칼국수 전문점입니다.

다양한 칼국수 메뉴와 매콤한 볶음 요리를 제공하며 현지인과 관광객들에게 꾸준한 사랑을 받고 있는 이곳은, 특히 대표 메뉴인 '칼낙볶음'으로 유명합니다.



•대표 메뉴: 칼낙볶음

밀가손칼국수의 칼낙볶음은 신선한 낙지와 자가제면으로 만든 칼국수 면을 매콤하게 볶아낸 메뉴입니다. 불향이 살아 있는 양념이 면과 낙지에 깊이 배어 있어, 씹을 때마다 매콤하면서도 풍부한 감칠맛을 자아냅니다.

칼낙볶음은 취향에 따라 매운맛과 보통맛을 선택할 수 있어, 매운맛을 좋아하는 손님은 매콤한 맛을, 부드러운 매운맛을 선호하는 이들은 보통맛을 선택할 수 있습니다. 칼낙볶음은 쫄깃한 낙지와 자가제면의 탄력 있는 면발이 어우러져 매력적인 조화를 이룹니다.

특히 남은 양념에 밥을 비벼 먹으면 또 다른 맛을 경험할 수 있어, 칼낙볶음을 한층 더 즐길 수 있습니다. 자가제면의 쫄깃함과 불향 가득한 양념이 입맛을 돋우며, 칼낙볶음은 이곳을 대표하는 메뉴로 손꼽히고 있습니다.

이곳에서는 칼국수를 주문하면 잡곡밥과 김치 등을 마음껏 즐길 수 있는 셀프바를 운영하고, 간단한 밥과 함께 푸짐한 식사를 완성할 수 있습니다.

■ 테이트모던

테이트모던 감각적인 브런치와 현대적 미식을 제공하는 브런치 카페

광주 상무지구에 위치한 '테이트모던'은 감각적이고 세련된 인테리어로 유명한 브런치 카페입니다. 현대적인 요리와 트렌디한 브런치 메뉴들이 매력적으로 어우러져 있으며, 다양한 메뉴와 모던한 분위기 덕에 젊은 층과 가족 단위 손님들에게 특히 인기가 높습니다.

•대표 메뉴 1: 농부 샐러드

테이트모던의 농부 샐러드는 신선한 채소와 과일, 닭가슴살 등 풍부하게 들어가 있어 건강하면서도 풍성한 맛을 즐길 수 있는 메뉴입니다. 신선한 채소와 더불어 상큼한 과일을 느낄 수 있으며, 그릴에 구운 닭가슴살과 통베이크인이 맛의 풍미를 더해줍니다. 가벼우면서도 건강한 한 끼를 찾는 이들에게 적합하며, 식감이 다채롭고 드레싱 옵션도 오거트, 발사믹, 프렌치로 다양해 취향에 맞게 즐길 수 있습니다.

•대표 메뉴 2: 숙성 스테이크 부빙밥

테이트모던의 숙성 스테이크 부빙밥은 부드럽게 숙성된 스테이크와 비빔밥이 조화를 이루며 색다른 식감을 선사합니다. 숙성 과정을 거친 스테이크는 육즙이 풍부하고 깊은 맛을 자랑하며, 고소한 밥과 신선한 채소, 로켓 비섯볶음과 장아찌 그리고 특제 고추치마추리 소스와 함께 제공됩니다.

•대표 메뉴 3: 그릴드 킹프라운 로제 파스타

테이트모던의 그릴드 킹프라운 로제 파스타는 고소하고 크리미한 로제 소스와 킹프라운이 조화를 이룬 특별한 메뉴입니다. 킹프라운은 큰 세우를 뜻하며 세우를 그릴에 구워 불향과 함께 촉촉한 식감을 자랑하며, 비스퀴 소스, 크림을 넣어 크리미하면서도 진한 로제 소스와 완벽하게 어우러집니다.

〈박채원학생기자〉

전통 한식부터 브런치까지...광주는 '맛의 천국'

