

WEB CONTENTS



2024년 02월 27일 03시 04분



여수시

목차

목차	2
계장백반	3
밥도둑 계장백반	3
다양하고 깊은 맛의 여수 계장	3



달콤 짭조름 밥도둑 게장백반

밥도둑 게장백반

매콤한 맛과 달콤한 맛이 입안에 착착 감겨오는 양념게장과 짜지도 않고 달지도 않은 간간한 맛이 입안을 자극하는 간장게장과 전통발효식품 된장에 숙성된 된장게장의 구수함은 입안을 즐겁게 합니다. 매콤한 양념게장과 간간한 간장게장 그리고 구수한 된장게장까지 여수 밥도둑 게장의 진미를 느낄 수 있습니다.

다양하고 깊은 맛의 여수 게장

여수를 느끼게 걸으며 명소를 관광하다 보면 어디에서나 눈에 띄는 친근한 차림표는 '게장백반'을 알리는 간판이다. 여수의 게장이 지금까지 먹어왔던 게장과 별다른 것이 없다고 미리 단정하면 큰 오산이다.

너무 달지도 짜지도 않으면서 감칠맛 나는 개미 진 깊은 맛을 내기 때문이다.

흔히들 게장을 '밥도둑'이라고 표현하고 그렇게들 알고 있는 이유는 게장의 깊은 맛에 생각보다 많은 밥을 먹어서이며 게딱지 깊숙한 곳까지 붙어있는 알과 살에 밥을 비비다보면 표현할 수 없는 맛에 평소의 양보다 더 많이 먹고 있는 자신을 느껴서이다.

누구나 좋아하는 꽃게장은, 깨끗이 손질한 꽃게에 달여 식힌 양념간장을 부어 담근 한국 고유의 젓갈이다. 먼저 '돌게장 백반'은 돌게를 고추장 양념에 비빈 양념게장, 갖은 야채를 듬뿍 넣어 정성스레 끓인 간장게장, 토속 음식인 된장으로 맛을 낸 된장게장, 갈아 만든 칠게장 등 다양한 게장을 맛볼 수 있다. 돌게는 돌과 비슷한 색깔을 지녔으며 살도 단단하게 씹히는 맛이 일품이다. 일반적인 꽃게와는 달리 매우 단단한 껍질을 지녔지만 적 당히 맛이 숙성되어 밥상에 올리기 전, 미리 딱딱한 껍질을 두드려 먹기 좋은 형태로 만들어 먹는다.



동의보감에 열기(熱氣)를 푼다고 되어 있는 꽃게는 우리나라에서 식용 게로 가장 많이 사용하고 있으며, 9월에 암게, 10월에 수게가 가장 맛있다고 한다. 밥도둑이라 불릴 정도로 감칠맛을 가지고 있다. 게는 지방이 적고 단백질이 많아서 소화성도 좋고 담백하다. 필수아미노산이 많이 들어 있어서 성장기의 어린이와 병의 회복기에 있는 사람, 허약체질, 노약자에게 매우 좋은 식품일 뿐 아니라 남녀노소를 막론하고 최고의 영양식품이자 다이어트 식품이다.

YEOSU CITY
Web Contents

