곡성군
GOKSEONG COUNTY

버섯중에 으뜸인 능이버섯으로 향과 맛을 살린 능이버섯요리

1능이 2표고 3송이라고 버섯 중의 버섯은 단연 능이버섯이다. 섬진강의 습기와 높은 기온 차로 곡성의 능이버섯은 그 향이 깊다.
고기 못지않은 영양이 있는 가을철 능이버섯 요리 한 그릇이면 다가오는 추위도 거뜬히 이겨낸다.

능이버섯은 인공재배가 되지 않으며, 참나무 밑에 군락을 지어 군생한다. 능이버섯의 서식 조건은 모든 환경이 잘 조화 되어야 하며, 자연이 허락해야 맛볼 수 있는 버섯이다.
잡목과 활엽수림, 특히 참나무가 많이 자라는 곳에 낙엽과 마사토가 일정 비율로 섞인 곳에 능이버섯이 잘 자라고 있어 곡성의 능이버섯이 유독 향이 진하다.
곡성에서는 능이버섯으로 능이버섯 삼겹살 구이, 능이버섯전, 능이버섯초무침, 능이버섯전골, 능이버섯 닭곰탕, 능이버섯 잡채, 능이버섯 두루치기 등을 요리로 해먹는다.

생닭을 초벌로 끓인 뒤 국물을 비우고 다시 육수를 내므로서, 닭 고유의 비린내를 잡는다. 이때 소금이 아닌 집간장으로 간을 맞춰 능이버섯 특유의 향과 맛이 어우러진다.
계절적으로 대파, 다진 청량고추 등을 첨가함으로 국물이 담백하면서도 시원한 특징이 있다.

능이버섯닭곰탕

능이버섯전

능이버섯

능이버섯은 예부터 독버섯으로 오해를 받아왔으나 사찰 스님들에겐 겨울철 보양식으로 귀중한 대접을 받아왔다.
가을철 사찰음식의 백미로 알려져 있을만큼 그 향과 맛이 뛰어나고 항암효과와 고단백 저칼로리 식품이다.

COPYRIGHT ⓒ GOKSEONG-GUN. ALL RIGHTS RESERVED.

(http://www.gokseong.go.kr/tour)

Web Contents

곡 | 성 | 군