GANGJIN
Web
Contents

목차

목차 2
강진회춘탕 3
젊어지는 영양이 가득한 강진 회춘탕(回春湯) 3

젊어지는 영양이 가득한
강진 회춘탕(回春湯)

조선시대부터 해산물과 육고기가 풍부한 강진에서 생겨난 보양음식으로 가시오가피, 당귀, 헛개나무, 뽕나무 등 12가지 한약재로로 만든 육수와 닭, 문어, 전복을 넣고 푹 고아 만든 음식으로 회춘탕을 먹으면 봄이 오듯 젊어진다고 알려져있다.

강진 회춘탕은 싱싱한 해산물이 풍부한 마량항 주변에서 전해져 온 향토 음식이다.
먹으면 회춘한다는 재밌는 이름과 고려 역사유적지인 마도진과 연관된 스토리를 갖고 있다.
소금을 한 톨도 넣지 않고 12가지 한약재를 1시간 이상 푹 고아서 담백하게 우려 낸 국물에 문어와 전복, 닭을 넣고 끓여 영양은 물론 식감이 아주 좋은 것이 특징이다.

(http://www.gangjin.go.kr)

문어와 전복, 닭살코기를 거의 먹었을 무렵에 녹두찰밥을 넣어 자작하게 죽을 만들어 먹으면 속이 뜻뜻한 국물과 함께 속이 든든해진다.
또한 강진의 밑반찬은 직접 만들기 때문에 하나하나가 다 맛있고 회춘탕과 잘 어우러져서 더욱 풍미를 더해준다.

COPYRIGHT ⓒ GANGJIN GUN. ALL RIGHT
RESERVED.

GANGJIN

Web Contents