

목차

목차	2
강진한정식	3
산해진미가 한상가득~ 강진 한정식(韓定食)	3

강진한정식

산해진미가 한상가득~ 강진 한정식(韓定食)

강진 한정식은 강진의 산과 들, 강, 바다를 정성껏 한상으로 담은 강진의 대표음식이다. 산해진미가 한 상에 모여 임금님의 수라상도 부럽지 않은 강진의 한정식은 남도의 감칠맛을 보여주는 최고봉이라 할 수 있다.



한반도 끝자락에 위치한 강진은 지리적으로 해상교역의 중심지로서 서해안과 남해안을 연결하는 지점일 뿐만 아니라 서쪽으로 황해를 횡단하는 중국의 산둥반도와 연결되고 동쪽으로 남해안을 항해하여 대한해협과 현해탄을 건너 일본에 통하는 길목에 위치해 있어 일찍이 음식문화가 발달 하고 상대적으로 외지의 음식문화가 유입되기 좋은 지리적 조건을 이루고 있다.

이 같은 지리적 조건은 장보고가 청해진 상단을 강진현에 설치한 것에서 알 수 있듯이 신라와 당나라, 일본 간의 해상교통의 요충지로 고대부터 상

업과 교역의 발달을 가져왔으며 통일신라시대와 고려시대, 조선시대를 거치면서 큰 상업세력이 그대로 유지되었으며, 특히 지리적으로 제주도와 가장 가까운 위치에서 필연적으로 상업과 음식문화가 발달할 수 밖에 없었다.







이후 일제 강점기때 대구면에 고려청자 가마터가 발견되면서 일본총독이 강진을 방문하게 되고 이에 강진의 유지들이 서울의 궁중요리사들을 초 빙하여 궁중요리와 강진의 독특한 음식문화가 어울어져 강진 한정식 문화가 형성되고 번성하여 오늘에 이르고 있다는 유래가 전해지고 있다.







'남도답사 1번지'인 강진은 '맛의 1번지'로서 널따란 교자상에 내어지는 간장게장, 전복찜, 광어회, 왕새우구이, 소고기육회, 한우떡갈비, 부꾸미, 보리굴비, 우럭구이, 간재미초무침, 표고버섯탕수육, 낙지호롱구이, 꼬막찜, 삼합 등등 남도음식의 본고장에서 오감만족, 맛과 멋 그리고 흥을 맘 껏 누리는 시간이 되기를 바란다.



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



 $\label{eq:copyright} \text{COPYRIGHT} @ \text{GANGJIN GUN. ALL RIGHT} \\ \text{RESERVED.}$

GANGJIN **Web Contents**

