

세계는 지금 'K푸드 섞어 먹기' 바람

서정민 기자

최근 MBC 예능프로그램 '나혼자산다'는 전현무, 박나래, 이장우, 일명 '팜유즈'라 불리는 출연진 3인방이 튀르키예로 여행 가서 다양한 음식을 맛보는 내용으로 진행됐다.

방송에서 이들 세 사람이 폭 빠져버린 소스가 있는데, 자막으로 소개된 이름은 '아지카(토마토 고추장으로 만든 소스의 일종)'와 '에즈메(튀르키예 전통 소스로 매콤 새콤한 맛이 특징)'다. 당연히, 우리 고추장이 쓰인 것은 아니다. 토마토·피망·고추를 잘 간 다음, 거기에 올리브유·소금·파슬라·토마토 페이스트 등을 섞는 방식으로 만든 소스다. 그런데 '팜유즈'의 입맛엔 한국의 매운 고추장에 새콤달콤한 토마토 소스를 섞은 맛으로 느껴진 것.

TV를 보는 내내 '한 번 해 먹어 볼까' 하는 욕구가 생겼는데 아마도 외국인 MZ세대들도 이런 생각이 아닐까 싶다. 넷플릭스 같은 OTT 서비스와 다양한 유튜브 영상들을 통해 K푸드에 호기심을 가진 이들이 자신의 입맛에 잘 맞는 이색조합을 찾아내 화제가 되고, 이 꿀조합이 역으로 한국인에게 소개되면서 묘하게 식욕을 끌어당기고 있다. 대표적인 것이 '고추장 버터(Gochujang butter)'다. 고추장의 매콤함에 버터의 고소한 풍미를 더한 것으로 외국인을 사이에선 파스타 소스로 쓰이거나 빵에 발라 먹는 스프레드 대용으로 인기가 있다. 만드는 방법도 간단하다. 버터 200g에 고추장 1.5숟가락, 다진 마늘 2분의1숟가락, 꿀 1숟가락을 골고루 섞은 후 파마산치즈 가루를 종이컵 분량으로 4분의1

호기심이 찾아낸 이색 음식조합

고추장 버터 소스 쓴 파스타 인기

NYT 선정 '히트 레시피 50'에 꼽혀

'꿀떡 시리얼' '바나나 우유 커피' 등

SNS서 "묘한 중독성 있는 맛" 화제

NYT가 지난해 고추장 버터를 사용한 국수를 '독자 선정 히트 레시피 50선'으로 소개하면서 만드는 법 영상도 제작했다. (NYT 영상 캡처)

컵 섞어 냉장고에서 20~30분 가량 굳히면 된다.

뉴욕타임스는 지난해 9월 고추장 버터를 사용한 국수를 '독자 선정 히트 레시피 50선'으로 소개한 바 있다. 한국에서도 지난해 방영된 넷플릭스 OTT 프로그램 '흑백요리사'에서 준우승을 차지한 에드워드 리 셰프가 소개하면서 화제를 모았다. 구글에서 'Gochujang butter'를 검색하면 소스 만 큼 레시피부터 누들(국수), 파스타, 치킨 등에 사용되는 다양한 레시피가 자동 검색 된다.

매콤한 맛과 단맛의 조화, 즉 '맵단'은 우리에게 이미 익숙한 맛인데 외국에서는 '스와이시(sweet+spicy)'라는 신조어로 불리기도 한다. 지난해 영문·국문 두 종류로 '장 JANG: 간장, 된장, 고추장'으로 빚어낸 마식의 세계'를 출판한 '밍글스(미셸린 3스타 레스토랑)'의 강민구 셰프는 "고추장은 발효한 매운 고추 페이스트로 (간장·된장·고추장) 세 가지 장 중에서 전 세계에 가장 많이 알려진 맛"이라며 고추장을 활용한 여러 종류의 레시피를 소개했는데 그 중 우리에게 이색적인 메뉴가 '고추장



초콜릿 무스'다.

강 셰프는 책에서 이 레시피의 특징을 이렇게 설명했다. "다크초콜릿에 향신료를 추가하면 씹새래하고 달콤한 맛에 향긋하고 알싸한 향이 더해져 정말 매력적인데, 향신료의 자리에 고추장을 넣으면 초콜릿에 감칠맛과 복합적인 맛이 나는 이색적인 디저트가 탄생한다. '밍글스'에서 사용하는 레시피지만 집에서 아이들에게 종종 만들어 줄 정도로 만들기 쉬운 디저트이기도 하다. 고추장 특유의 매콤하고 강한 풍미가 초콜릿과 생크림이 더해지면 부드럽게 풀어지며 굉장히 우아한 맛을 느낄 수 있다."

외국인 먹방 유튜브들 사이에서 인기 있는 K푸드 이색조합 중 또 다른 메뉴는 '꿀떡 시리얼(Ggultteok cereal)'이다. 2023~2024년 틱톡과 인스타그램에서 시작된 디저트 챌린지 중 하나로 인기를 얻으면서 확산된 것인데, 제조법은 역시나 간단하다. 커다란 그릇에 시리얼 대신 꿀떡을 가득 담고 우유를 넣으면 끝. 다양한 색깔과 맛을 즐기

기 위해 꿀떡의 종류를 다르게 하거나 우유도 흰 우유 대신 바나나우유, 딸기우유, 초코우유, 두유 등을 다양하게 이용할 것을 제안하고 있다. 지난 5월 KBS 예능프로그램 '1박2일'에서 김종민, 문세윤이 맛있게 즐기면서 국내에도 널리 알려졌다.

SNS를 보면 "떡과 우유의 조합이 왜 맛있지?" 의아해 했던 사람들도 일단 한 입 먹은 후에는 "존독한 떡과 시원한 우유의 조합이 묘하게 중독성 있다" "중간 중간 꿀떡 안의 달콤한 꿀이 퍼져 나와 색다른 맛" "꿀떡을 살짝 얼려 먹으면 아이스크림 먹는 맛도 난다" "연유 한 바퀴에 인절미 가루 살짝 뿌려주면 색다른 빙수 맛" 등의 후기가 잇따르고 있다. 네이버 데이터랩에 따르면 '꿀떡 시리얼' 검색량은 지난해 11월 6일 4점에서 시작해 16일 만인 11월 22일에는 최고점 100점을 기록했다. 이 지수점수는 검색량이 가장 많았던 날을 기준으로 한 검색 빈도다.

유튜브, 인스타그램 등의 SNS에서 일찌감치 화제를 모은 K푸드 꿀조합에는 '바나나 우유 커피

(Banana milk coffee)' '바나나 밀크 라떼(Banana milk latte)'도 있다. 한국 편의점에서 쉽게 구할 수 있는 빙그레의 바나나맛 우유에 커피를 조합한 것인데 국내에선 향아리 모양의 포장 용기 때문에 '몽바라떼'라는 이름으로 불리기도 한다. 레시피도 아이스와 핫, 두 가지가 있다. 요즘처럼 뜨거운 날씨에는 편의점에서 구할 수 있는 얼음 컵에 바나나 우유 1병, 파우치 아이스크림 1팩을 섞는 '아이스 몽바라떼'가 인기가 있다. 커피의 풍미를 적극적으로 살리려면 바나나 우유 1병에 분말 아메리카노 1봉지를 섞으면 맛있다는 제안이 많다.

미국 LA에 있는 카페 '스모킹 타이거'는 한국적인 감성을 담은 커피와 베이커리 전문 카페로 인기인데 상호명 또한 '호랑이 담배 피우던 시절'이라는 한국 속담에서 가져온 것이다. 이곳의 인기 메뉴도 빙그레 바나나맛 우유와 에스프레소, 바닐라 거품을 조합한 '아이스 바나나 라떼'다.

〈광주일보와 중앙 SUNDAY 제휴 기사입니다〉

이나라의 핫 플레이스

수제 햄·소시지에 와인 한 잔, 여기가 '유럽식 노포'

요즘 MZ세대에게 '레트로'는 새로운 트렌드다. 오래된 골목의 노포에 모여 앉아 시원한 술 한잔에 음식을 나누는 젊은이들의 모습은 서울의 낮익은 풍경이 됐다. 그 중 가장 트렌디한 거리라 불리는 성수동에서 인기를 끌고 있는 특별한 노포가 있다. 유럽식 아티장 사퀴테리 전문점 세스크멘슬이다(사진1). '유럽식 노포'라 불리는 친근한 별명처럼 마치 유럽의 어느 골목에 온 듯, 매일매일 정성스럽게 만든 다양한 수제 햄과 소시지에 가볍게 와인 한 잔 곁들이거나 여러 가지 메뉴를 골라 포장해 갈 수 있다.

사퀴테리(Charcuterie)란 유럽의 전통 방식으로 만들어진 육가공품을 말하는데 대표적으로는 소시지, 생 햄, 테린 등이 있다. 이곳의 대표인 김정현

셰프는 스페인에서 요리를 전공하고 현지 레스토랑에서 일하다가 다양한 맛과 풍미를 지닌 육가공품을 접하고 사퀴테리의 매력에 푹 빠지게 됐다. 그 후 오스트리아, 프랑스, 이탈리아, 스페인, 독일 등을 거치면서 유럽식 육가공에 대한 경험을 폭넓게 쌓았다.

세스크멘슬에서는 대표 메뉴인 소시지를 비롯해 다양한 종류의 생 햄과 훈연 햄, 올리브 절임, 사우어크라우트 등을 직접 만든다. 짧게는 2~3일, 길게는 1주일이 넘는 시간 동안 만들어지는 이곳의 사퀴테리는 품질은 높고 가격대는 부담 없어 남녀노소 모두에게 인기가 많다. 인기 메뉴인 소시지는 국산 돼지 삼겹살과 다리 살을 손질해 덩어리째 소금에 재워 만든다. 이때 소금이 고기에 충분히 배어야

진한 풍미와 감칠맛이 안정된다. 잘 재워진 고기는 갈아서 각종 허브와 섞은 다음 천연 양장과 돈장에



넣어 모양을 만들고, 4시간 동안 참나무에서 훈연해 냉장고에서 저온 숙성한다. 긴 과정을 거쳐 완성



된 만큼 육즙이 풍부하고 진한 감칠맛이 일품이다.

다양한 수제 사퀴테리를 조금씩 맛보고 싶다면 보기 플레이트(2인, 3만5000원)나 소시지 세트(3만5000원)를 추천한다.(사진2) 부드러운 식감과 은은한 허브 향을 지닌 흰 소시지인 바이스부어스트, 짭조름한 치즈가 사이사이 박혀 있어 입맛을 돋우는 에멘탈 소시지 등을 한 접시로 즐길 수 있다. 음료는 청량한 독일 생맥주나 화이트 와인이 잘 어울린다. "한국에서는 사퀴테리에 레드 와인을 주로 떠올리지만 유럽에서는 화이트 와인과 더 즐겨 먹어 요. 향이 풍부하고 드라이한 독일 또는 오스트리아 와인과 함께 꼭 드셔 보세요."

글 이나라 출판기획자
사진 김태훈 프리랜서



KSA 한국표준협회
KOREAN STANDARDS ASSOCIATION

ISO 21388

보청기적합관리 인증센터



국 제 보 청 기

“고객에게는 신뢰와 만족”

- ✓ 필요한 소리만 똑똑히 들립니다.
- ✓ 작은 사이즈로 착용시 거부감이 없습니다.
- ✓ 정직한 우수상품 가격부담이 없습니다.

본점 서석동 남동성당 옆

서울점 종로 5가역 1층

순천점 중앙시장 앞

062) 227-9940

062) 227-9970

02) 765-9940

061) 752-9940