

조리과학적 측면에서 본 전통음식과 Fusion 음식의 접목

정 혜 정

김포대학 식품영양학과

Fusion food의 정의:

요리는 음식을 먹는 사람이 음식을 통해 얻는 모든 경험에서 '행복'의 지수를 생각해야 한다. 사람이 음식을 통해 추구하는 바가 허기의 해소든, 맛이든, 건강이든 간에 음식을 통해 행복한, 혹은 유쾌한 경험이 궁극적인 목표가 되어야 한다. 또한 개인적인 경험이 요리의 중요한 요소가 된다는 것은 fusion food가 지극히 소비자 중심화된 요리의 시발일 지도 모를 일이다.

이러한 관점에서 fusion food는 음식을 먹는 사람에게 '행복'을 제공할 수 있는 좋은 도구를 제공한다. 미래는 전통적인 요리법이 가진 한계를 극복하고 새로운 재료의 유입이라든가 새로운 조리방법이나 기구의 시도 등에 의하여 소비자의 필요에 의해 재창조된, 모든 면에서 가장 조화로우 수 있는 음식을 원한다. 현재의 우리가 알고있던 햄버거의 영역이 빵에 국한 되어 있었다면 이제는 햄버거 내에 우리가 좋아하는 요소를 첨가하여 햄버거 빵이 짭이 될 수도 있고 햄버거 고기가 불고기가 되는 수도 있으며 야채가 김치로 둔갑하는 수도 있을 수 있는 것이 현대의 소비자의 성향에 따라 fusion food화하는 하나의 단계를 되는 것이다.

우선 fusion이라는 뜻을 사전에서 찾아보면 '결합, 연합'등의 뜻으로 '합친다'는 의미를 가지고 있다. 즉 fusion cuisine은 동서양의 조리 기법 중 장점을 뽑아 새로운 맛을 창조해 내는 조리기법을 일컫는 것이다. Fusion cuisine은 동서양 조리법중 좋아하는 맛 또는 장점을 뽑아 새로운 맛으로 만들어 낸 음식을 말하며 한마디로 기름진 음식이 대 부분인 서양 요리와 야채를 많이 사용하는 동양 요리가 만난 것이라고 할 수 있다. 미국인들 사이에서 기름기가 많은 음식이 몸에 나쁘다는 인식이 확대되기 시작한 80년대 초쯤에 생겨난 것으로 알려진다. 이것이 서양식에 가까운 fusion 과 동양식에 가까운 fusion으로 세분화되면서 급속도로 발전하게 되었다.

Fusion food의 역사:

80년대에 시작된 fusion food는 97년경에 한국에 상륙하게 되고 상당한 숫자의 레스토랑과 전문점이 생겨나는 실태이다. 이러한 fusion food의 역사에 대하여 살펴본다면 fusion이라는 말이 일상에서 사용된 것은 재즈 연주에서였으며 엄격한 기존의 규범이나 고정된 질서를 흐트러 놓는 천연스러운 정신을 부르는 말로 쓰이던 fusion이 요즘은 하나의 식당의 형태를 이루는 단어가 되었다. 이러한 fusion food의 경향은 이를 밀받침해 주는 역사적인 음식의 흐름에서 이러한 형태를 이루어 낼 수 있는 역사적인 과정 속에서 이루어져 왔다.

미국의 경우 1970년대의 대표적인 요리의 하나인 Hazelnuts-crusted goat cheese salad with as orange vinaigrette 는 이전까지는 상추 더미 위에 드레싱을 얹은 정도였던 샐러드의 수준이 온갖 신선한 야채부터 염소 치즈까지를 망라한 예측 불가능한 훌륭한 배합으로 한 차원 높아졌다. Alice Waters는 버클리에서 자신의 레스토랑, Chez Panisse에서 그와 같은 여러 가지 시도를 시작하였다. 오렌지 비네그레트를 곁들인 헤이즐넛 껍질 염소 치즈 샐러드는 Waters의 그런 선구자 정신에 착안하여 제작된 것이다. 작가 톰 울프(Tom Wolfe)는 미국의 70년대를 Me Decade(나의 십년대)라고 표현하였다. 반전과 자유주의 운동으로 대표되는 70년대 초반의 집단적 성향이 미국 건국 200주년을 지나면서 점차 개인주의화되기 시작하였다.

이 즈음이 되어서, 음식과 요리 또한 자기 표현의 한 수단으로 자리잡게 되었다. 오랜 시간 준비한 저녁 식사 파티가 흔해졌고, 각국 전통 음식점들, 요리 강좌, 책 등을 통해 알게된 세계 여러 곳의 음식에 대한 지식을 뽐내는 일도 일반화되기 시작한다. 요리의 흐름에 민감한 부류가 생겼으며(foodies), 이들이 la nouvelle cuisine이라고도 불리는 이후

의 요리 혁명의 산파들이다.

1980년대가 되면서 linguini with sun-dried tomato pesto 등의 이탈리아 요리 중에서도 파스타와 페스토(혹은 둘의 연속)가 대단한 인기를 끌었다. 사진은 파스타와 페스토를 함께한 말린 토마토 페스토를 곁들인 링귀네이다. 80년대는 이전의 따분한 카터에 이어서, 화려한 영화배우 출신의 레이건이 대통령에 당선되며 막이 올랐다. 강한 미국을 만들겠다는 레이건의 정책은 다시 한번 미국인들의 자긍심을 불러일으켰다. 80년대의 미국은 경제가 호황하며 다시금 풍요로워지기 시작했다.

베이비 붐 세대는 오피(yuppies)와 푸디(foodies) 계층이 되어 소비를 선도하였으며, Montrachet나 Spago, Stars 같은 식당이 인기를 끌기 시작했다. 대중들은 이미 맛보았던 세계의 전통음식을 뛰어 넘는 새로운 것을 맛보려는 욕구를 가지고 이를 표출하였다. 외식 문화와는 달리 가정 식단에 있어서는, 주중에는 새로 등장한 마이크로웨이브 오븐을 이용한 간편식을 이용하고, 주말이 되면 좀더 복잡하고 세련된 정찬을 준비하고 즐기는 생활이 일반화되었다.

Fusion food는 80년대 미국 LA지역의 CHINOIS에서 Wolfgang Puck과 TV Show Asian Cooking Star인 Yan Martin의 성공이 Fusion Food가 대중적이 될 수 있는 밑바탕을 만들어 주었고, Fusion Food 제공하는 독특한 미각적 경험과 새로운 시각적 효과는 사람들에게 신선한 충격이었다. Wolfgang Puck은 야채를 많이 쓰고 상대적으로 고기와 기름을 적게 쓰는 아시아 요리와 프랑스식을 접목할 아이디어를 냈다. 껍질 콩과 상추, 아기 배추 등 연한 녹색 야채를 다양하게 사용하고, 마요네즈와 크림 대신 간장과 참기름으로 맛을 내는데 주력했다.

동양에서 fusion food의 천국이라고 말할 수 있는 곳은 싱가포르로 싱가포르의 역사가 강력한 뒷받침을 하여 생겨난 곳이다. 싱가포르는 전체 인구의 60%가 중국인인 관계로 중국음식이 가장 광범위하게 자리하고 있으며 싱가포르와 지리적으로 가까운 광둥과 사천 등 남부지방의 요리가 주류를 이루고 있다. 이런 싱가포르식 fusion음식의 원인은 역사와 같이 이리는데 18-19세기에 싱가포르에 들어온 복건, 사천 지역의 중국인들은 현지의 말레이 원주민 여성과 결혼을 해 정착하게 되고 그 과정에서 새로운 혈통인 페라나칸(Peranakan)족이 탄생하게 된다. 이 과정에서 생겨난 요리가 페라나칸 요리로 신선한 해산물과 열대 향신료가 어울린 그러나 근본은 중국음식을 기본으로 한 요리가 생겨났다. 여기에 적도라는 지리적 특성을 전지기 위해 독특한 향료들이 가미되어 있다. 여기에 1819년 영국의 식민지로 변하면서 시작된 서구의 문화적 영향을 바탕으로 fusion 스타일은 싱가포르의 특성화된 음식문화를 창조해 낼 수 있게 된 것이다.

현재 국내의 fusion restaurant의 형태를 분류하자면 서양식에 가까운 fusion과 동양식에 가까운 fusion으로 나눌 수 있는데 이는 융합된 문화가 어떠한 문화권을 사용하였는가에 의하여 구분 할 수 있다.

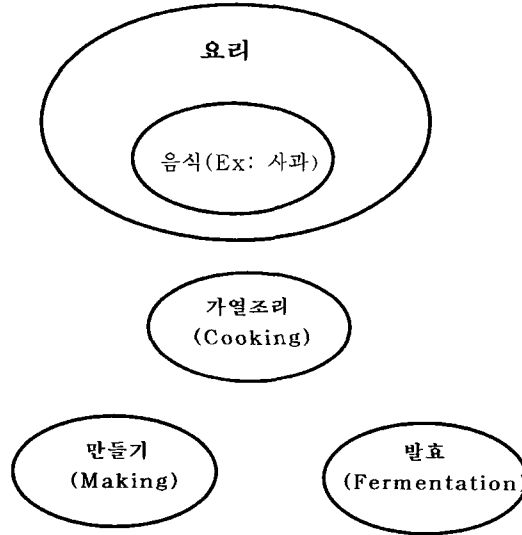
우리나라의 fusion food의 역사에 대한 정의를 생각하여 보면 순수한 의미에서 fusion을 생각할 때는 우리의 삶의 역사 속에서 꾸준히 이루어지고 있었다고 생각할 수 있다. 우리 나라의 고춧가루 유입이 18C경이므로 이전에 김치의 형태는 백김치라고 말할 수 있고 김치가 현재의 형태로 변화되는 과정 역시 fusion화라고 지칭할 수 있다. 이러한 관점에서 본다면 fusion food로의 접근이 좀더 편리해지므로 우리의 생활에 있어서 양식화된 fusion만이 fusion food의 영역이라고 생각하는 방향에서 벗어나 이제는 다양한 시도로 이용할 수 있다.

Fusion food를 이해하기 위한 조리의 개념

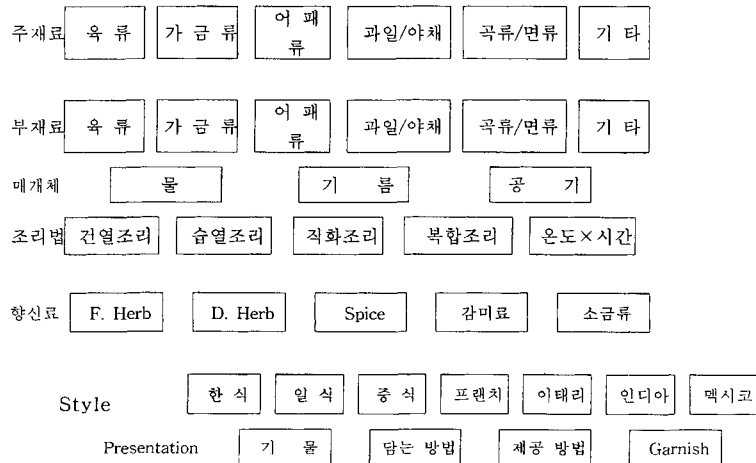
fusion food를 이해하기 위한 조리의 개념을 생각해 보면 다음에 표시된 표를 생각해 본다. 요리의 용어상에 cuisine이란 단어는 프랑스어의 근원을 두는 것으로 특이한 형태의 음식 조리의 형태를 일컫거나 일반적인 특정 국가의 음식을 지칭하는 단어로 아래의 표에서 제시하는 바와 같이 food와 cuisine을 나누어주는 요소를 cooking, making, fermentation이라는 변화로써 요리의 과정을 분류하여 볼 수 있다.

요리(CUISINE)의 3요소

요리의 과정과 방법



일반적으로 양식의 plate를 구성하는 네 가지의 요소를 본다면 이는 전분 요소, 소스, 두 가지의 익힌 더운 야채, 주 요리 그리고 장식적인 요소로 나누어진다. 주재료로는 주요리를 이루는 요소로써 육류, 가금류, 곡류 등이 속하고 부재료 역시 같은 영역 내에서 선택될 수 있다. 중간 매개체의 선택시에도 물이나, 공기, 기름으로 분리하여 생각할 수 있고 조리방법의 선택에서 이용되는 열원의 전달방식이나 열원의 매개체를 분리하여 생각할 수 있고 또한 복합의 과정과 온도와 시간의 관계 역시 고려하여야 할 상황이다. 향신료 역시 중요한 요소인데 우리가 다른 나라의 음식을 쉽게 접하지 못하는 이유 중에 큰 부분이 익숙하지 못한 향신료의 사용이다. 더구나 미국의 전문 요리사의 경우에는 자신이 항상 사용하는 소금의 종류까지 세밀하게 지정하는 경우가 있어 이러한 향신료 즉, 가미나 소금류를 함유한 영역은 음식의 맛과 질을 결정하는데 중요한 역할을 담당하고 있다. 접시에 담은 방법들도 선택의 요소가 될 수 있다. 이러한 과정에서 이용될 수 있는 몇 개의 국가의 전통적인 조리방법이나 원재료, 기타 장식방법들을 섞어서 이용하는 것을 흔히 새로운 형태의 fusion food를 구상해내는데 하나의 도구로 사용할 수 있을 것이다.



하나의 예를 들 수 있는 것이 우리가 현재 사용하고 있는 스테이크와 너비아니구이의 예를 들 수 있다. 스테이크를 미국의 경우 직화를 이용하여 굽기 때문에 단백질을 직화에 구워내서 생겨나는 건강상의 우려를 피하기 힘들고 그 내부에 첨가되는 소스에 의하여 상당한 고열량가의 음식의 형태를 바뀌게 된다. 이에 반해 너비아니는 양념에 재워졌으므로 일정한 정도를 섭취하게 되면 향미의 반복감에 의하여 지루하게 느껴질 수 있다. 따라서 두 문화권에서 이용되는 음식의 형태를 상호 보완하여 이용할 수 있다. 우리나라식 건강과 맛을 생각하는 형태의 음식개발의 하나의 새로운 영역을 제시하는 시도가 1998년 후반기를 기점으로 강남의 일부지역을 중심으로 많이 생기게 되고 외식 경제 신문이나 외식전문가들의 유망업종으로 상위를 차지하는 상황이다. 그러나 현재의 fusion food의 문제는 쉽게 질리는 점과 끊임없이 새로운 맛을 개발해야 한다는 부담감을 지니고 있는 현실이다.

Steak와 너비아니 결합의 예

위의 cooking 요소에 따라 살펴보면

Steak

주재료	쇠고기
부재료	스테이크 소스
매개체	공기
조리법	직화구이
향신료	소금, 후추

Presentation	고기위 또는 주위에 소스를 놓아서 다른 아이템과 같이 곁들인다.
--------------	-------------------------------------

스타일	
-----	--

문제점	직화구이의 문제점인 타는 과다한 단백질의 가열시 건강상의 우려를 일으킬수 있다.
-----	--

너비아니

주재료	쇠고기
부재료	야채
매개체	급속 판
조리법	전도
향신료	파,마늘, 간장, 참기름 깨소금

Presentation	쇠판을 그대로 앞에 올려놓아 sezzling 소리나 향을 그대로 느끼게 하거나 그대로 접시 위에 올려놓는다.
--------------	--

스타일	
-----	--

문제점	자체적으로 향미가 강한 재료로 구성되어있어 별도의 소스가 필요 없다. 향미가 지나치면 육류 자체의 향을 인식하지 못하는 수도 있다.
-----	---

두 가지 조리방법을 혼합하여 너비아니 구이의 지나친 향미를 조정하고 스테이크의 과다한 직화의 접촉을 조정하여 건강과 향미의 조절을 유도해 낸다.

조리 과학적 측면에서 fusion food의 이용범위 예측:

음식문화가 상당히 보수성을 지닌 우리 나라 경우 다양한 음식을 경험하게 도와준다는 의미에서 fusion food는 중요한 의미를 차지하고 있다. 이 과정에서 새로운 식재료의 첨부가 가장 먼저 시행되어야 할 fusion화의 방향이라고 할 수 있다. 과거에 우리는 배추로만 김치를 담그어 먹었지만 이제는 양배추로 김치를 만들어 먹고 또한 다양한 김치의 형태를 이용하여 식품의 개발과 다양성에 이용되고 있다. 세계는 빠르게 변화하고 있고 현재로 우리 나라에는 새로운 식품, 특히 신선한 야채류의 유행이 기대되는 바 이러한 기본적인 한국인의 기초 향미 성분을 이용한 재료의 fusion화가 기대되어진다. 또한 형태적인 fusion화인데 salad가 단순히 야채로만 구성되어진 형태를 떠나서 이제는 간단한 점식식단의 형태중의 하나인 고기 item을 곁들인 salad의 형태라든가 아니면 단순히 조미가 되지 않은 밥의 형태가 이제는 다양한 조리방법을 이용한 서양식 pillaf, risotto 또는 스페인식 paellea의 형태로 한국적인 입맛에 적당한 조리법을 개발하게 되는 것이다.

참고문헌

1. Food & Restaurant, 한국 조리사회 중앙회, 1999.
2. www.foo.chosun.com.
3. www.cooko.co.kr.
4. www.foodbank.co.kr.
5. Bon Appetitie, 1999.
6. Art Culinary, culinary INC. vol.49, 51-54.
7. 조리아카데미 정기연구자료집I, 에버랜드 조리아카데미, 1999.