

서양 식용꽃의 향미를 활용한 조리법에 관한 연구

오순덕* · 조남재

고려대학교*, 서정대학

식용꽃 조리법 가운데 가장 쉬우면서 간편한 조리법은 샐러드 위에 몇 종류의 식용꽃을 곁들이는 방법이 있고, 꽃 오일이나 꽃 식초를 만들어 음식에 첨가하면서 꽃향기를 즐길 수 있는 방법과 꽃사탕을 만들어 케익이나 음식 장식에 사용하는 방법, 얼음 속에 얼려 화려한 분위기를 만들 수 있으며, 그밖에 꽃술, 꽃 차, 꽃 젤리, 꽃 아이스크림 등 다양하게 조리해 활용할 수 있다.

이러한 조리법에는 꽃의 맛이 음식과 밀접한 관계가 있음을 알 수 있었다. 단맛을 지닌 꽃은 예 주로 사용되었고 식용꽃은 꽃의 맛에 따라 조리법의 활용이 달라진다. 달콤한 맛을 지닌 Anise hyssop, Apple, Arabian jasmine, Dianthus, Elderberry, Pansy, Roses, Violets 등과 같은 꽃은 Cakes, Pudding, Pie, Desserts, Soup, Salad, EntreeIce Cream, Sorbet, Icecream에 사용한다. 그 가운데 Bee balm 꽃잎은 꽃잎들 중 단맛이 매우 강하므로 레몬향 나는 생선 소스에 장식으로 사용하면 매우 좋다. 쓴맛, 매운맛을 지닌 꽃은 육류나 생선류, 스프류, 그 외에 샐러드나 피자, 버터 등에는 무난하게 사용한다. 양파 맛이 있는 Chives나 Daylily 등과 후추 맛이 나는 Arugula 등과 같은 꽃은 샌드위치에 사용하고, 매운맛이 있으면서 보편적으로 어떤 음식에나 잘 어울리는 식용꽃은 Nasturtium이라 하겠다. 쓴맛과 겨자맛을 지닌 Mustard 꽃은 Salad, Soup, Butter, Dressing에 사용하기도 한다. 그러므로 식용꽃을 조리시에는 꽃 자체의 맛에 따라 조리법을 달리하여야 한다.