

# 대만, 일본, 태국의 더위 탈출!

대만, 일본, 태국 등 아시아권의 세 나라에서 과일과 얼음 등을 재료로 해 선보이는 여름철 명물을 소개한다. 그들은 어떤 방법으로 갈증과 더위를 해소하고 있는지 유래부터 만드는 법까지 알아보자.

<진행 / 허미경 jpkyoung@mbakery.co.kr>

## 대만 Taiwan

대만의 명물이 쥘주나이차(珍珠奶茶). 진주(珍珠)를 뜻하는 타피오카 성분의 '쥘주'가 들어있는 밀크티 나이차(奶茶)는 그 유명세가 널리 퍼져 대만 뿐만 아니라 중국 본토를 비롯해 일본 등 세계 각국에 널리 퍼지고 있는 독특한 아이템의 음료이다. 기본적인 재료는 '나이폰'이라는 분유를 넣은 홍차를 기본 베이스로 여기에 다양한 과일맛의 분말이 들어가면서 쥘주무과차, 쥘주차오메이차, 쥘주펑구어차 등 십여가지 이상의 제품이 만들어진다.

쥘주나이차의 제조에서 가장 포인트가 되는 것은 쥘주를 삶는 방법이다. 작은 알갱이의 쥘주는 삶기 전에는 부스러지기 쉬운 약한 열은 갈색의 고체 상태이나 적당한 시간 동안 삶아내면 짙은 커피색의 말랑말랑한 젤리처럼 변화한다.

쥘주나이차를 마실 때는 쥘주의 크기보다 굵은 빨대를 사용해야 하는데, 대만 현지에서는 빨대 끝을 대각선 방향으로 특수 커팅해 빨려 올라가기 쉽도록 제작해서 사용하고 있다고 한다. 현지인들이나 관광객들이 콜라보다 즐겨 찾는다는 국민 음료 쥘주나이차(珍珠奶茶)의 가격은 점포별로 차이가 있지만 대개 1,500원 정도면 구입할 수 있다.

### 쥘주무과차(모과맛) · 쥘주차오메이차(딸기맛)

#### 재료

홍차 우려낸 물 200cc, 유당(꿀이나 흑설탕으로 대체 가능) 1스푼, 설탕 2~3스푼, 분유 4스푼, 코코넛 엑기스 3스푼, 모과맛 또는 딸기맛 분말 소량, 각얼음 3개, 쥘주(타피오카 전분으로 만들어진 알갱이) 적당량, 쥘주 끓여낼 물

#### 만드는 법

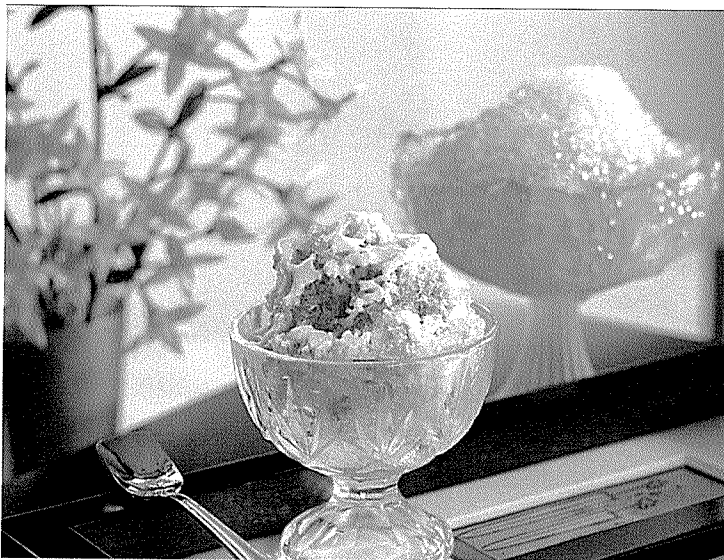
1. 냄비에 물과 쥘주 알갱이를 10:1 비율로 계량한 후 달라붙지 않도록 뜨거운 물을 부어가며 50분 정도 삶는다.
2. 알갱이가 말랑말랑해지면 불을 끈 후 뚜껑을 덮고 약 10분 동안 그대로 둔다.
3. ②를 찬물에 씻어낸 후 서로 달라붙지 않도록 하기 위해 유당(꿀, 흑설탕도 가능)을 한스푼 정도 넣고 저어준다.
4. 홍차를 우려낸 물에 각얼음, 설탕, 분유, 코코넛 엑기스, 모과맛 또는 딸기맛 분말을 넣고 믹서기로 갈아준 후 ③의 쥘주를 넣어준다.

\* 제품 제작 및 자료 협조 - 중국문화방 신주풍(02-365-0086)



여름철 더위를 식혀주는 일본의 빙수 '가키고오리(かき氷)'는 "저 정도는 나도 만들겠다"라는 말이 나올 정도로 심플하다. 십여가지 재료가 들어가는 우리나라의 빙수와 달리 우지킨토키(宇治金時)를 제외한 대부분의 가키고오리(かき氷)에 들어가는 재료는 얼음과 시럽이 전부이다. 그러나 한번 가키고오리(かき氷)의 맛을 본 사람들은 머릿속까지 시원해지며 녹는 얼음의 맛을 잊지 못한다.

가키고오리(かき氷)는 사용되는 얼음에 등급별로 가격이 매겨져 있을 정도로 물의 맛과 얼음의 상태를 중요시한다. 최고의 상태인 얼음을 입에서 부드럽게 녹을 정도로 곱게 간 후 달콤한 시럽을 뿌리면 얼음에 100% 스며들어 습도가 높고 끈적거리는 일본의 여름을 견디기에 적절한 빙수가 만들어진다. 가키고오리(かき氷)의 종류는 다양한 시럽을 이용해 10가지 정도가 판매되는데 여성들에게는 달콤한 이쨌고 밀크가, 남성들에게는 스포츠 음료의 느낌이 나는 하와이안 블루가 인기이다. 또한 우리나라의 팔빙수와 약간 닮은 우지킨토키(宇治金時)는 유명한 차(茶)산지인 '宇治'와 붉은팥을 의미하는 '金時'가 합쳐져 생긴 이름으로 비교적 연령대가 높은 고객들에게 인기가 있다. 카키고오리(かき氷)의 가격은 2,500~3,000원 정도로 한국과 달리 제과점에서는 판매되지 않는다.



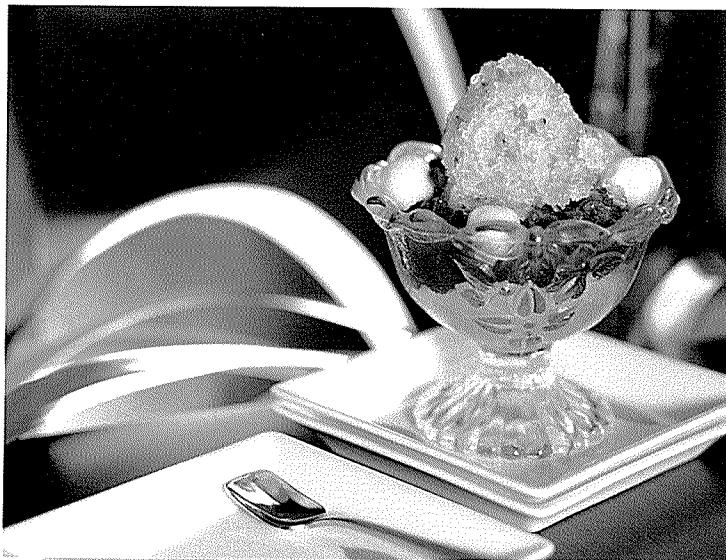
**이쨌고 밀크 · 하와이안 블루**

**재료** 얼음, 각종 시럽

**만드는 법**

얼음을 곱게 간 후 딸기, 하와이안 블루, 메론, 레몬, 오렌지 등의 시럽을 뿌려준다.

이쨌고 밀크는 시럽을 뿌린 위에 연유를 적당량 흘려준다.



**우지킨토키(宇治金時)**

**재료**

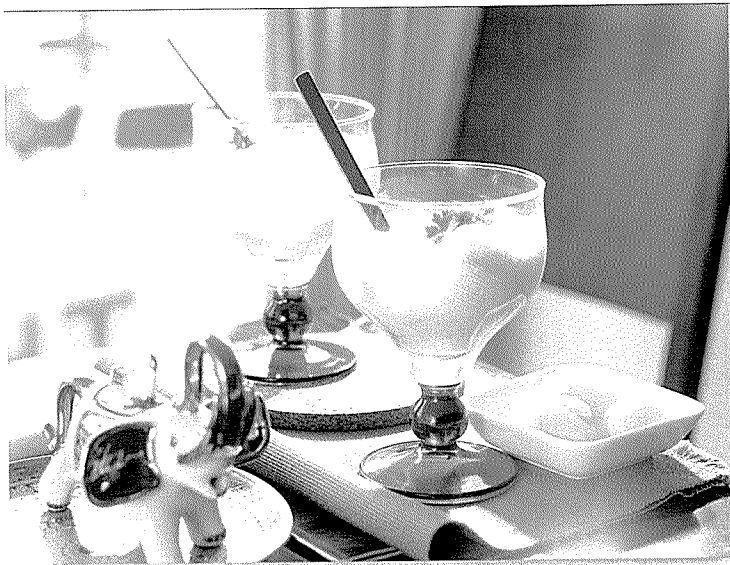
얼음, 적양금, 맛차(抹茶)시럽, 새알심(白玉), 시럽

**만드는 법**

1. 용기 바닥에 시럽을 적당량 넣고 얼음을 곱게 갈아 올린다.
2. 용기 둘레에 적양금을 적당량 돌아가며 올린다.
3. 다시 소복하게 얼음을 갈아 올린 후 맛차(抹茶)시럽을 뿌려준다.
4. 새알심을 올려 마무리한다.

열대과일의 천국 태국. 열대 몬순 기후의 나라인 태국은 연평균 기온 29°C, 평균 습도 80%로 일년 내내 과일이 생산되지 않는 계절이 없다. 또한 최근에는 재배기술이 발달해 건·우기에 상관없이 망고, 두리안, 코코넛, 파파야, 람부탄 등 이름도 알 수 없는 수많은 과일들을 어디에서든 살 수 있게 됐다.

수십여종에 이르는 열대과일은 과육 그대로 먹는 경우도 있지만 건조시켜 먹기도 하고 음식의 주재료로 사용되기도 한다. 그러나 낮기온이 40°C까지도 올라가는 태국 현지에서 가장 많이 이용되는 방법은 음료로 만들어 마시는 방법이다. 열대과일은 대부분이 당도가 높고 강한 맛을 지닌 것이 특징이므로 특별한 첨가물을 사용하지 않고도 훌륭한 음료가 된다. 아래에 소개되는 '남 마파우 싸이'는 '코코넛이 들어간 물'이란 뜻으로 태국의 대표적인 열대과일 린찌, 람프탄 과육을 넣은 주스이다. 또한 셰이크의 개념인 '빤'은 망고, 파인애플, 수박, 코코넛 등 각종 과일에 얼음을 넣고 믹싱해 만든 음료이다. 현지 가격은 대부분 1,000원 정도로 탄산음료에 비해 1.5~2배 정도 높게 판매되고 있다.



## 남 마파우 싸이 람프탄 · 남 마파우 싸이 린찌

### 재료

코코넛 파우더 600g, 시럽 30g, 람프탄 및 린찌 4~5개, 뜨거운 물 1/2컵, 얼음 적당량

### 만드는 법

1. 코코넛 파우더를 뜨거운 물에서 녹인 후 차갑게 식힌다.  
※ 코코넛 파우더는 찬물에 녹지 않으므로 뜨거운 물에 녹인 후 식혀서 사용한다.
2. ①에 시럽과 람프탄 또는 린찌, 얼음을 넣고 혼합한다.



## 남 마무엥(망고) 뽀 · 남 싸빠룻(파인애플) 뽀

### 재료

망고 또는 파인애플 150~200g, 얼음 200g, 설탕 2스푼, 찬물 1/3컵

### 만드는 법

전 재료를 믹서기에 넣고 갈아준다.

\* 제품 제작 및 자료 협조 - 치앙마이(02-541-2446)