

세상의 모든 면(麵) 이야기

2024년 08월 누들플래닛

NOODLE PLANET

누들플래닛 Vol.08 동남아시아 면 세계



NOODLE PLANET

Vol.08 누들플래닛 동남아시아 면 세계



누들플래닛 2024년 8월호

발행일 2024. 08. 19

창간일 2023. 12. 23

발행처 면사랑

<누들플래닛> 은 세상의 모든 면(麵) 이야기를 담은 정기간행물입니다.

Contents

커버 스토리	06
Message from CEO	08
Chapter 01 동남아시아 쌀국수 열전	10
베트남의 포&편 VS 태국의 팟타이 (김옥성 셰프)	12
베트남 지역별 쌀국수 이야기 (이미지 기자)	18
태국 발효 쌀국수 카놈짬 (박현진)	24
싱가폴 현지 특파원 기고, 뜨는 싱가포르, 핫한 쌀국수 (정재곤 작가)	28
Chapter 02 동남아 길거리 음식 제대로 즐기는 방법	32
동남아 길거리 음식 제대로 즐기는 방법! (은나라 작가)	34
Chapter 03 동남아시아 누들 스토리	38
누들 인터뷰	40
누들 레스토랑	44
Chapter 04 면사랑 뉴스	54
면사랑 뉴스	56

여름 나라의 뜨거운 국수, 그 감각의 기억

우리는 쌀국수를 동남아시아 고유의 음식이라고 생각하지만 사실은 그렇지 않다. 원래 쌀국수는 송나라에서 시작되었다. 면을 발전시키고 즐겨 먹었던 송나라의 국수는 원래 밀을 사용해 만들었지만 12세기에 여진족의 침략으로 중원 남쪽으로 밀려나면서 밀 재배가 쉽지 않았다. 중원 남쪽은 밀보다 쌀 재배가 쉬웠던 지방이었기에 송나라 사람들은 궁여지책으로 쌀로 국수를 만들어 먹었던 것이다.

송나라 시대의 고려나 일본은 쌀을 주식으로 했으나 그냥 먹기에도 부족하였기에 국수로 만들어 먹기 힘들었을 것, 대신에 메밀을 이용한 국수 요리가 발달되었다.

동남아시아의 경우 쌀은 이모작, 삼모작으로 일년 내내 생산할 수 있는 환경이었다. 그렇기에 송나라의 쌀국수가 전파되자 국수 만드는 법이 발달되어 온 것이다. 무덥고 습한 기후의 동남아시아는 각종 양념이나 향신료를 강하게 더해 나가면서 독특하고 색다른 풍미의 색다른 국수를 발달 시켜 왔다.

누구나 한 번쯤은 다녀왔을 법한 동남아시아 여행의 경험은 우리를 더운 여름에도 뜨거운 쌀국수 한 그릇을 당기게 하는 감각의 기억이다.

우리는 지금 아직 많이 덥고 습하다. 얼마 남지 않은 여름, 찬 바람이 불기 전에 여름 나라의 쌀국수를 즐겨보자.





Message from CEO

“누들플래닛(Noodle Planet)”

2024년 8월호는

동남아시아의 쌀국수 이야기입니다.

음식과 문화를 전공하고 가르치는 교수님과
베트남 현지에서 특파원으로 근무했던 기자님,
싱가폴에 살며 한국에서 일하고 있는 미식가,
전 세계를 여행하며 맛과 문화를 취재하는 작가 등
8월호의 필진도 여러분의 미식 탐험을
즐겁게 해 드릴 것입니다.

미스 방콕 출신 미모의 주방장이자 사장님 인터뷰와
베트남과 태국 쌀국수 맛집 탐방 이야기도
맛있게 담았습니다.

아직 뜨거운 날씨지만
동남아시아 여행에서 즐겼던 쌀국수의 추억을
면사랑 누들플래닛과 함께 즐겨 보십시오.

계속해서 저희 누들플래닛 웹진에
보내주시는 관심과 응원에
다시 한 번 감사드립니다.

2024년 8월

누들플래닛 발행인

(주)면사랑 대표 정 세 장

01

동남아시아 쌀국수 열전

베트남의 포&편 VS 태국의 팟타이 (김육성)

베트남에서 언제까지 소고기 쌀국수만 먹을 소냐? (이미지)

태국 발효 쌀국수 카놈찐 : 정결한 국수의 아침이 열린다 (박현진)

싱가폴 현지 특파원의 기고

미식의 멜팅 팟 (Melting Pot), 싱가포르의 국수들 (정재곤)



베트남의 포&편 VS 태국의 팻타이

글 김육성



쌀국수, 특히 포(Phở)로 흔히 알려진 베트남식 쌀국수는 약 10여년 전부터 우리나라에서 많이 찾는 외식 메뉴가 되었다. 감칠맛 가득한 고깃국물에 독특한 향신료의 향, 얇게 썬 고기가 고명으로 올라가고 생(生) 숙주를 뜨거운 국물에 넣어 살짝 숨 죽인 따뜻한 국수는 새로운 해장 아이템이 되었고 뽀하지 않은 점심 메뉴로 사랑 받았다.

처음 우리나라에 소개 되었을 때 낯 선 메뉴라 주저하던 분들도 이제는 익숙하게 먹는 메뉴가 된 것이다. 30여년 전에 유학생을 했던 미국에서는 동남아 현지출신 이민자들 뿐 아니라 한인유학생들과 교포들에게 속을 풀어주는 해장메뉴로 꽤 인기가 있었다. 당시 미국의 퍼는 고기가 잔뜩 올라간 그야말로 곰탕 국수에 가까운 국수였는데 스리라차와 호이신 소스를 반반 섞어 고명으로 올려 준 고기를 찍어 먹고 진한 국물을 하늘하늘한 국수와 함께 마시고 나면 다시 에너지가 충전되던 것 같은 느낌이 생생하다.



굵기가 다른 쌀국수의 면

밀로 만들면 면, 쌀로 만들면 편

쌀국수도 역시 국수의 한 종류이다. 국수를 먹은 최초의 기록은 중국 진나라 때라고 알려져 있는데 진시황이 대륙을 통일한 이후 중국 북부의 면 문화가 남쪽으로 점차 퍼져 나간 것으로 알려져 있다. 당시 중국의 북쪽 지방에서는 밀을 수확한 뒤 밀가루 반죽을 이용하여 면류를 만들었고 이 국수 문화가 남쪽으로 전해지면서 남쪽에서 흔한 쌀가루로 면을 만들었다고 한다.

그리고 이 쌀국수 문화는 동남아시아의 다른 나라, 이를테면 베트남, 캄보디아 태국 등으로 퍼지게 되었다. 현재 중국의 쌀국수는 가느다란 국수의 형태 뿐 아니라 넓적한 형태로 만들어 요리하는 경우도 있다. 국수와 같은 형태를 미편(米粉)이라 하고, 마치 봉대 같은 모양의 넓적한 국수는 헤편(河粉)이라고 한다. 헤편은 요즘 마라탕이나 떡볶이에 종종 들어가는 넓적한 중국 당면과 비슷한 너비를 가지고 있다. 그리고 딤섬 메뉴에 종종 보이는 쌀 반죽에 소를 넣어 감싼 창편(肠粉)도 있다.

쌀국수 면을 만드는 법



쌀국수 면을 자르기 전에 쌀반죽을 익힌 다음 건조를 위해 펴 놓은 모습

먼저 쌀을 물에 담궈 충분히 불린다. 불린 쌀을 적절한 양의 물과 함께 아주 곱게 갈아 묽고 질척한 쌀 반죽 상태로 만든다. 이 묽은 쌀 반죽을 형겅이나 평평한 틀에 담아 증기를 올려 진다. 이 때 식감을 강화하기 위해 타피오카나 옥수수 전분을 살짝 섞어주는 경우도 있다. 물론 식감을 위해 쌀 100%로 만들기도 한다. 반죽을 찰 때는 뚜껑을 덮어 가열하고, 찌고 나면 쌀 반죽의 전분이 익고 반 투명해 지며 어느정도 고체화 된다. 이렇게 굳은 반죽은 찜기에서 꺼내 평평한 곳에 올려 식힌다. 이 후 원하는 두께로 칼국수 썰 듯 썰어내면 국수가 완성된다.

더 가는 국수는 국수용 체나 국수틀을 이용해서 반죽을 밀어내어 만들기도 하지만 주된 방식은 평평한 반죽을 썰어서 만드는 방식이다. 쌀국수의 두께, 넓이, 부재료를 혼합하는 방식은 지방이나 국가에 따라 조금씩 다르지만 기본적으로 국수를 만드는 과정은 쌀을 불리고, 불린 쌀을 갈아서 페이스트 같은 반죽을 만들고 넓게 펴서 찜 뒤 식혀서 자르는 과정이다.

이렇게 만든 면은 저장을 위해 말리기도 하고 즉석에서 바로 요리하기도 한다. 약 10여년 전쯤 우리나라에도 쌀국수 만드는 기기를 도입하여 매일 쌀 면을 만들던 레스토랑도 있었다.



베트남 쌀국수 건조장의 모습

쌀국수를 만드는 방법은 중국이나 베트남, 태국, 캄보디아가 대부분 비슷한 과정을 거친다. 쌀은 장립종을 사용하는 경우가 대부분인데 이것은 전분의 특성이 국수 제조에 더 적합하며 더운 남쪽 지방에서 널리 재배되는 품종이기 때문으로 보인다.

베트남의 포, 반 포, 그리고 분



베트남의 대표적인 쌀국수 '포'. 육수에 따라 이름이 달라진다.

- 포 가(phở gà) : 닭고기 육수
- 포 퐁(phở tôm) : 새우 육수
- 포 보(phở bò) : 쇠고기 육수
- 포 해오(phở heo) : 돼지고기 육수

베트남식 쌀국수는 크게 국물 있는 포에 주로 사용되는 반 포와 구운 고기와 양념에 찍어 먹는 분으로 나뉜다. 반 포는 어느정도 두께가 있는 쌀 면이고 분은 아주 가느다란 소면 같은 국수다.

아주 가느다란 국수니까 분은 반죽을 썰어 만드는 국수가 아니라 국수 틀로 반죽을 짜 내려서 만드는 것. 포는 20세기 초 프랑스 식민 시절에 베트남 북부(하노이 지역)에서 프랑스 요리의 영향을 받아 생긴 음식이라고 알려져 있다.

'포'라는 이름도 프랑스 식 쇠고기 요리인 포-토-퓌에서 왔다고 한다.

프랑스 식민지 시절이 있기 전까지는 베트남에서 쇠고기를 이용해 진한 국물을 뽑아내는 방식으로 수프를 끓이는 요리는 없었다고 한다. 그러나 베트남식 프랑스 음식이라고 하기에는 동남아시아 적인 요소가 강한데다 거리의 음식으



분짜는 북부(하노이식)가 원조로 국수와 채소, 고기를 소스에 찍어 먹는 방식. 이에 비해 남부(호찌민식)는 소스를 부어 비벼 먹는다.

로 자리매김한 것으로 보아 프랑스 음식의 영향을 받은 베트남 식 국수라고 보는 것이 타당하다. 2차대전이 끝나고 베트남이 남북으로 나뉘는 과정에서 남쪽으로 인구가 이동하게 되고 자연스럽게 포는 베트남 남쪽으로 퍼지게 된다.

남쪽으로 내려가 포는 더 진한 국물에 숙주나 신선한 허브 등 고명이 더해지고 양념도 강한 국수요리가 된다.

베트남 전쟁기간과 전쟁이 끝난 후 베트남을 탈출한 베트남 사람들이 이 포를 세계 각지에 퍼뜨리게 되었다. 이러면서 포는 쇠고기 국물 뿐 아니라 다양한 국물에 심지어 해산물까지 들어가는 현지화를 빠르게 형성하게 된다. 프랑스의 영향을 받기 전에도 국물에 만 쌀국수는 있었지만 포 만큼 베트남을 대표하는 음식문화는 아니었다. 분짜와 같이 고기를 곁들여 양념에 찍어 먹거나 다른 재료와 함께 볶아 먹는 넓적한 면요리가 오히려 베트남 사람들의 식생활에서 중요한 위치를 차지하고 있었다.

태국의 팟타이



태국의 팟타이를 위에서 휘리릭 볶는 모습의 사진.
면을 기름에 입혀 먼저 볶고 고기류나 해산물, 달걀, 숙주, 허브 등을 넣어 볶아 낸다.

베트남의 쌀국수 중에서 쇠고기 국물에 말아 먹는 '포보'가 대표격이라면 태국식 쌀국수는 태국의 국민 메뉴 팟타이가 대표주자이다.

닭고기, 새우, 달걀과 함께 너무나 태국스러운 새콤달콤 매콤한 양념에 휘리릭 위에서 볶아낸 쌀국수다. 그런데 놀랍게도 이 팟타이의 역사는 전통음식이라 하기에는 너무나 짧다. 태국 음식을 붐업하기 위한 아이디어를 모으는 과정에서 저렴한 가격으로 판매할 수 있으면서 태국스러운 느낌이 충만한 요리를 개발하는 과정에서 나온 창작물이라고 한다.

태국에도 퍼와 같은 쌀국수 국물 요리가 있다. 사실 쌀국수라는 게 물에 불린 쌀국수에 고명과 국물을 끼얹으면 되니까 당연히 있을 만하다. 태국식 쌀국수는 사용하는 면의 종류가 베트남보다 다양하다. 넓적한 면부터 아주 가는 면까지 사용하는 데 반해 베트남에서는 중간 굵기의 넓적한 면을 주로 사용한다.

베트남 식 쌀국수의 국물이 프랑스의 영향을 받아 진하면서도 깔끔하고 맑은 편이라면 태국식 쌀국수의 국물은 더 진하고 다양한 육수재료를 사용하고 향신료도 강하게 사용하는 편이다.

쇠고기 국물만 고집하지 않고 닭 육수, 돼지 육수를 마늘, 고추, 각종 향신료와 함께 푹 끓인 국물을 사용한다. 국수 위에 올리는 고명도 돼지고기, 닭고기, 쇠고기에 미트볼이나 피쉬볼, 새우, 게 등등 다양하게 올린다. 태국음식답게 레몬그라스, 라임잎, 고수 등을 이용하고 타마린드소스와 피쉬소스, 핫소스를 곁들이기도 한다. 당연히 베트남식에 비해서 달고 시큼하고 매콤하며 허브향이 풍부하고 맛이 진하다.

베트남 식 쌀국수가 북부 베트남에서 잘 발달된 뒤 각지로 퍼지면서 약간씩 지방색을 띄게 되었다면 태국식 쌀국수는 애초에 각 지방의 맛이 반영된 형태로 발달했다고 볼 수 있다. 그리고 태국의 국물 있는 쌀국수는 베트남 퍼와 같은 아이코닉한 위치를 차지하고 있다고 보기는 어렵다.

“

아시아의 쌀국수 문화는 국수라고 하는 아주 오래된 음식 문화가 쌀이 풍부한 지역의 식재료와 만나 생겨난 음식문화이다.

그러다 보니 각 지방의 양념과 부재료를 받아들여 다양하게 발달해왔다.

그러나 국수 자체를 만드는 방식에서는 큰 차이를 보이지 않고 국수의 굵기, 약간의 부재료를 첨가하는 여부 정도만 다르다. 특히 우리나라에서 인기있는 두 나라인 베트남과 타이의 쌀국수는 만드는 과정에서 큰 차이를 보이지 않는다. 베트남 음식점에서 인기 있는 월남쌈을 만드는 라이스 페이퍼도 쌀국수를 만드는 방식과 유사한 반죽을 찐 뒤 자르고 말리는 방식으로 만들어진다.

국수를 만드는 방식은 비슷해도 이 국수에 맛을 넣는 방식은 각 나라마다 다르다. 부드럽고 양념과 국물을 쉽게 받아들이는 쌀국수의 넉넉한 포용력은 각 지방의 독특한 향신료나 지역 특산물로 만든 고명도 쉽게 받아들여 준다.

쌀국수를 즐기는 독자 여러분들은 어떤 양념과 국물, 어떤 고명을 올린 국수를 좋아하는지 궁금해 진다.

”



김육성 셰프

중앙대학교 식품공학과를 이수하고 미국 UNLV에서 호텔경영학을, 존슨앤웨일스에서 컬러너리 아트와 호스피털리티 매니저먼트를 전공한 김육성 셰프는 외식 경영의 이론과 실무, 조리에서 산업트렌드와 식재료의 발굴과 유통 분야까지 해박한 외식기획 및 실무 전문가다. 미식과 조리, 이로부터 이어지는 문화활동 전반에 관심을 가지고 실험적 테스트 키친 이트리 푸드랩을 운영하며 조리와 강의, 저술을 병행하고 있다.

베트남에서 언제까지 소고기 쌀국수만 먹을 소냐?

베트남 지역별 쌀국수 이야기

글 이미지



베트남의 거리는 쌀국수를 판매하는 노점들로 북적인다.

식감도, 고명도 다양한 베트남 쌀국수; 소고기 쌀국수만 먹고 오면 아쉽다

폭 끓인 소고기 국물에 말아 내 씹을 새도 없이 목을 타고 넘어가는 부드러운 면발. 베트남 쌀국수는 한국 사람 입맛에 잘 맞을 수밖에 없다. 실제로 오래된 베트남 쌀국수집에 들어서면 한국 노포 설렁탕이나 곰탕집에서 날 법한 냄새가 난다. 오랜 시간 끓여낸 국물의 증기를 타고 벽에 스며든 진한 육향, 어느새 반들반들해진 나무 테이블들. 퍼 보(pho bo)라 불리는 소고기 쌀국수가 베트남을 대표하는 음식이라는 점에 대해서는 논란의 여지가 없지만, 베트남에서 소고기 쌀국수만 먹고 온다면 안타깝기 그지없다.

“베트남 음식은 한국 사람 입맛에 잘 맞아!”라고 말하는 사람들이 이야기하는 베트남 음식은 퍼 보와 공심채(모닝글로리) 볶음, 계란 등을 넣은 볶음밥 등에 한정되는 경우가 많다. 2000년대 초 한국에 처음 소개되기 시작한 한국식 베트남 음식점의 메뉴와 닮아 있다. 하지만 베트남은 세계 5위의 쌀 생산국인 동시에 세계 3위의 쌀 수출국. 넘쳐나는 쌀로 만든 국수는 면의 굵기와 썰어낸 방식에 따라 다양하다. 우리가 국수를 소면·중면·칼국수로 나누듯이 말이다.



베트남을 대표하는 퍼 보 (소고기 쌀국수)
 ©이미지 기자 (재사용 금지)

프랑스 식민 지배로 시작된 '퍼 보'

베트남 쌀국수의 역사는 생각보다 길지 않다. 한국인들에게 가장 익숙한 퍼 보는 프랑스 식민지 시절인 100여년 전 발달했다는게 통설이다. 베트남 비프 스투인 포토피를 국물 요리로 만들었다는 설과 하노이 인근 남딘 지역의 전통 음식이 프랑스 식민 시대를 거치며 널리 퍼졌다는 설, 중국의 국수가 영향을 미쳤다는 설 등이 있지만, 이 모든 가정 역시 프랑스 식민지 시대에 대중화됐다는 것을 부정하지 않는다. 가장 보편적 형태의 면인 퍼는 묽은 쌀가루 반죽을 얇게 펼쳐 말리거나 익힌 뒤 이를 돌돌 말아 썰어낸 것으로 얇고 넓적한 사각 형태의 단면을 특징으로 한다. 우리네 칼국수나 국시를 쌀가루로 아주 얇게 퍼 만든 형태와 비슷하달까.

퍼 보는 들통을 매고 다니는 노점 상인들이 주로 판매하던 메뉴였다. 이를 메뉴로 처음 내놓은 상점은 하노이의 끼우 고 거리의 베트남 식당과 버 호 정류장 앞의 중국 식당이었지만 베트남 전쟁 이후 전국으로 퍼져 나갔다. 남쪽으로 피난을 간 북쪽 사람들에 의해 지역별 특징을 더하게 된 것이다. 북부 지역의 퍼 보는 파나 양파, 고수와 절인 마늘을 곁들여 먹는 것과 달리 남부 지역의 퍼 보는 숙주와 향채, 칠리소스 등을 더해 먹는 식으로 변화했다. 국물 역시 북부는 맑고, 남부 지역은 좀 더 달다.



퍼를 소고기, 야채와 함께 볶아낸
 퍼 싸오 보(Pho xao bo) ©VNGOLI



퍼를 뜯쳐 같은 곳에 펼쳐 튀겨낸 뒤 소스를 올린
 퍼 싸오 존(Pho xao gion) ©HNAEdu

퍼는 국물의 주 재료에 따라 퍼 보(소고기), 퍼 가(닭고기)가 되기도 한다. 국물에 말아 먹는 것 외에 볶음이나 튀김으로 변형도 한다. 퍼를 소고기, 야채와 함께 볶아낸 퍼 싸오 보(Pho xao bo)나 데친 퍼를 뜯쳐 같은 곳에 펼쳐 튀겨낸 뒤 소스를 올린 퍼 싸오 존(Pho xao gion)도 별미이다.

겉은 고소한 맛이 강해지도록 누룽지처럼 바삭하게 하면서 속은 부들부들 쫄득한 퍼의 식감을 살리는 게 핵심. 이 위에 간장에 볶은 소고기·야채에 전분 물을 푼 소스를 올린다. 누룽지 대신 튀긴 쌀국수를 깔고 누룽지탕을 부어 먹는 맛이라고 하면 상상이 될까? 잘게 썬 빨간 고추를 담은 베트남 간장을 곁들여 먹거나 우리나라 갓 장아찌와 비슷한 베트남 식 김치를 함께 볶으면 더 맛있다.



분을 이용한 쌀국수의 대표적인 분 보 후에(Bun bo hue)
©이미지 기자 (재사용 금지)



크기가 작은 총알 오징어와 새우를 섞어 만든 어묵을 올린
오징어 쌀국수 분 꾸어이(Bun quay)

중면·소면처럼 굵기에 따라 다른 쌀국수들

우리나라 사람들이 '베트남 쌀국수'라는 단어를 '퍼 보'의 동의어로 생각하는 것과 달리 베트남 쌀국수는 다양한 면의 형태와 국물, 고명으로 그 종류를 넓힌다. 그 중에서도 둥글둥글한 단면의 쌀국수 분(Bun)은 우리나라 사람에게도 익숙할 만한 식감이다. 우리가 기계식 냉면을 뽑을 때처럼 물에 갠 쌀가루를 체에 내려 면을 뽑는다. 분을 내리는 체의 크기에 따라 우리네 중면 같은 굵기가 되기도 하고, 우리의 가락국수 수준의 굵기가 되기도 한다. 부드럽게 훑혀 넘어가는 퍼와 달리 식감은 가락국수에 가깝다.

분을 이용한 쌀국수의 대표격은 분 보 후에(Bun bo hue)이다. 소고기(bo)를 주 재료로 이용한 국물에 가락국수 굵기의 분을 사용한다. 이름에서 알 수 있듯이 이 쌀국수는 베트남 중부 후에(Hue) 지역에서 시작된 쌀국수이다. 레몬그라스의 향이 강한 국물에 소고기와 향채 등을 올려 먹는다. 붉은 고춧가루로 만든 소스를 더해 매콤하게 먹으면 그 맛이 배가 된다. 우리나라 사람들이 나트랑이라 부르는 베트남 중부 나짱에서는 생선과 토마토, 어묵을 넣은 분 까(Bun ca)를 먹는다.

분 보 후에나 분 까가 가락국수 같은 굵기의 면을 쓴다면 비빔 쌀국수 분 텃 느엉(Bun thit nuong)이나 분짜(Bun cha)는 훨씬 더 가느다란 분을 쓴다. 둘 다 구운 돼지고기나 완자, 베트남식 스프링 롤인 짜조와 함께 먹는데 분 텃 느엉은 느억맘(Nouc mam · 피쉬소스)을 뿌려 비벼 먹는다면 분짜는 면과 고명, 채소를 느억맘 소스에 찍어 먹는다는 게 차이점이다. 베트남 최남단 섬인 푸꾸옥에서는 이런 가느다란 분으로 크기가 작은 총알 오징어와 새우를 섞어 만든 어묵을 올린 오징어 쌀국수 분 꾸어이(Bun quay)를 낸다. 소스를 섞기 전 맑은 국물을 떠먹어 보면 희한하게 나주 곰탕 비슷한 맛을 느낄 수 있다.

썰어낸 형태에 따라 다른 식감도 재미



토마토와 게살을 넣어 만든 반 칸 꾸아(Banh canh cua)

반칸(Banh canh)은 타피오카 가루나 쌀가루로 만든다. 각각의 가루로 만들기도 하지만 이 둘을 섞는 게 대부분이다. 반칸은 두꺼운 일본 우동 면과 비슷하다. 앞서 말한 분보다 더 굵게 썰어낸 것이 많고, 타피오카 가루가 들어가 더 쫄득하고 탱글한 식감을 자랑한다.

토마토와 게살을 넣어 만든 반 칸 꾸아(Banh canh cua)도 한국인의 입맛에 딱이다. 한국식 중화요리인 울면 같은 국물에 게살과 토마토 등이 들어갔다고 생각하면 비슷하다. 돼지 뼈를 우려낸 육수에 닭 육수를 더하기도 하고, 이 국물에 게살을 부숴 넣고 전분을 풀어 꾸덕한 국물을 낸다. 새우나 생선으로 만든 어묵, 메추리알이나 선지 등을 곁들여 먹는다.

후띠어우(Hutieu)는 우리 당면보다 가는, 버미셀리 같은 쌀국수이다. 굵기로는 앞서 언급한 분의 가느다란 형태라 오인할 수 있지만, 분의 단면은 원형인 반면 후띠어우의 단면은 넓적한 사각인 게 차이이다. 후띠어우는 면의 종류인 동시에 음식의 이름이기도 하다. 남부 지역, 특히 호찌민시에서 즐겨 먹는다. 캄보디아 국수 요리가 변형됐다는 뜻을 담아 후띠어우 남방(Nam vang)이라 부르기도 한다. 돼지뼈로 우려낸 국물에 다진 고기와 새우, 선지 등을 곁들여 먹는다.

베트남 중부 지역에서는 수제비 같은 식감의 두꺼운 국수 미짱(Mi quang)을, 북부 하이퐁에서는 갈색 국수인 반 다(Banh da)를 시도해보자. 각 지역별로 식감도, 함께 곁들이는 재료도 다른 국수가 우리의 면식(麵食) 생활을 더욱 풍요롭게 만들어줄 테니.

우리 당면보다 가는, 버미셀리 같은 쌀국수 후띠어우(Hutieu) (상)
베트남 북부 하이퐁의 갈색 국수 반다(Banh da) (하)



조선일보
이미지 기자

2010년부터 조선일보에서 기자로 근무하고 있다. 지난 2019년부터 베트남 특파원으로 근무하다가 코로나 하늘길이 막혔을 때 한국에 돌아왔다. 이후 베트남을 오가며 조선일보 뉴스레터 <사이공 모닝>을 연재하고 있다. 저서로는 <두 얼굴의 베트남-뜻밖의 기회와 낯선 위협의 비즈니스>가 있다.

태국 발효 쌀국수 카놈찐

: 정결한 국수의 아침이 열린다



동그랗게 돌돌 말아 놓기도 하고 실타래처럼 늘어뜨려 놓기도 하는 카놈찐 국수

태국의 아침 풍경에서 빼 놓을 수 없는 이 국수는 하얀색 비단결 같이 곱디 고우며 촉촉하다. 카놈찐이라고도 불리고 카놈찐이라고도 하는데 승려의 서품(敍品)이나 결혼식 피로연처럼 중요한 행사에 만들어 먹은 음식이었다. 국수의 가닥들이 승려들이 축복한 후에 손목에 둘러주는 흰색 끈과 비슷하게 생겼다고 해서 신성한 축제 음식으로 여겨졌다.

카놈찐은 주로 아침이나 낮에 먹는데 그 이유는 태국의 전통에서 찾을 수 있다. 제례 의식에 참여하는 사람들이 승려들에게 정오에 음식을 제공하고, 그 이후로 승려들은 금식을 해야 한다. 이러한 관습(慣習)에 따라 이 국수는 늦은 아침의 습관(習慣)으로 이어져 온 것이다.

1주일 동안 숙성 시키며 만들어야 찐 카놈찐이다

만드는 시간만 해도 1주일 정도 걸리는 면이다 보니 축제나 제사, 혼례와 같은 의식에나 맛볼 수 있는 음식일 수 밖에 없었을 것. 그 만드는 방법을 살펴보면 더욱 그러하다. 먼저 소쿠리에 여러 번 깨끗이 씻은 쌀을 담고 물을 부은 뒤 바나나 잎으로 덮고 돌처럼 무거운 것으로 눌러 놓는다. 매일 아침과 저녁, 쌀을 위아래로 섞어주고 물을 붓는데 4일동안 숙성 시키는 것이다. 4일 후 숙성된 쌀을 눌러 담은 후 소금물에 재워 놓고 이틀 동안 또 숙성 시킨다. 이 소금물은 매일 한번씩 갈아준다고 한다. 그렇게 숙성된 쌀을 천에 담고 무거운 것을 올려 하룻밤 동안 물기를 모두 뺀다. 숙성 시간만 해도 1주일이나 되는 쌀 반죽을 동그랗게 빚어 찌서 익히면 일차 반죽이 완성된다. 그 다음 반죽을 절구에 넣고 째어서 부드럽고 찰 지게 해준다. 절구에서 째은 반죽 덩어리에 따뜻한 물을 조금씩 넣어 반죽에 물기가 생기면 천에 담고 쥐어짜듯이 비틀어서 천 사이로 빠지는 고운 반죽만 걸러낸 후, 이 반죽을 면 틀 안에 넣고 90-95도 정도의 뜨거운 물에 찌서 압출하면 면이 된다. 그렇게 면이 익으면서 길고 얇은 하얀색의 카놈찐이 완성되는 것이다. 1주일 간 숙성 시켜 만든 카놈찐은 찌지면서도 오랫동안 보관할 수 있게 되는데 다 만들어진 후에도 생면 발효가 진행된다고 한다.



'웬로아'라고 불리는 면 틀에 반죽을 넣고 압출해서 뜨거운 물에 찌는 전통방식과 기계로 뽑아내는 현대방식의 차이를 볼 수 있다



기계로 뽑아 낸 카놈찐을 채반에 얹어 판매를 준비한다

카놈찐 한 그릇을 먹기 위해 온 마을의 분업이 필요했던 시절

마을의 거의 모든 사람들이 분업을 하면서 공동으로 만들었던 귀한 음식은 현대화 과정을 거쳐 기계를 통해 놀랍도록 단순한 과정으로 만들어진다. 가지런하게 돌돌 말려진 채 우리를 기다리는 뽀얀 살결의 카놈찐은 하루 종일 먹을 수도 늦은 밤에 먹을 수도 있다. 하지만 대부분의 태국 노점은 아침이나 새벽에 문을 열고 오후에는 문을 닫는다.



기계로 뽑아 낸 카놈찐을 채반에 얹어 판매를 준비한다



보트 위에서 국수를 판매하고 있는 태국의 국수 상인

카놈찐 국수는 상온상태로 먹는 게 일반적이다. 소스는 살짝 미지근하거나 쌀쌀한 날씨에는 조금 더 따뜻하게 데워 먹는다. 손님이 소스를 선택하면, 그 소스를 면 타래 위에 숟가락으로 두 세 번 끼얹어 손님 앞에 놓는다. 손님 옆에는 갖가지 채소나 허브를 담아놓은 그릇이나 쟁반이 있고 손님들은 기호에 맞게 골라 국수에 곁들여 먹는다. 생 채소, 데친 채소, 절인 채소, 말린 채소가 토핑 재료이다. 베트남 쌀국수는 국물에 목숨 걸고 태국의 쌀국수는 토핑에 열광한다고 했던가. 토핑 재료를 고르다 보면 그 말의 의미를 알 수 있을 것 같기도 하다.

전통적으로 카놈찐 국수와 가장 잘 어울리는 소스는 민물 생선, 말린 고추, 샬롯, 마늘, 레몬그라스, 그라차이(야생 생강)으로 만든 남야 mahm yaa다. 소스의 형태와 계절에 따라 각 지역마다 선호하는 채소와 허브가 있는데 시장에서 사야 하는 다른 채소와는 달리 근처에서 자라는 현지의 채소들은 직접 따서 사용할 수도 있다. 숙주는 거의 모든 종류의 소스와 항상 잘 어울리며 레몬 바질은 '남야'의 모든 종류에 빠짐없이 들어간다. 잘게 채 썰어 놓은 겨자 잎과 삶은 달걀도 가판대에서 흔히 접할 수 있다.

카놈찐의 의미에 대한 2가지 설

사실 '카놈찐'이라는 말은 태국어가 아니다. '찐'이라는 말이 중국이라는 뜻 있기는 하지만 그렇다고 중국에서 온 음식도 아니라는 설이 있다. 한 가지 설은 '카놈'이라는 말이 후식을 뜻하고 '찐'이 중국을 뜻해서 합치면 '중국후식'이라고 주장한다. 그리고 또 하나의 설은 '카놈찐'이 먼(Mon)족의 음식으로 추정되는데, 먼족은 태국이 생기기 전부터 인도차이나반도의 중앙부에 살았고 현재는 태국의 쌍카부리 지역에 마을이 형성되어 있다. 먼족의 말로 '카놈'은 둥글게 반죽한 면을 뜻하고, '찐'은 익히는 뜻이다. 먼족의 언어로 해석하면 '카놈찐'은 두 번 익힌 면이라는 뜻이 된다고 한다.

태국 사람들은 긴 시간 숙성 시켜 만들어 찰지면서도 오랫동안 보관이 가능한 카놈찐을 즐겨 먹는다. 반면 2일 정도의 짧은(?)시간에 만든 카놈찐은 오래 보관할 수 없으며 면이 거칠어서 선호도에서 밀려난다.

태국인들에게 카놈찐은 쌀을 숙성 시켜서 만드는 점에서 다른 쌀면과 구분된다. 일반 국수 식당에서 카놈찐을 팔지 않는 이유라고도 한다. 카놈찐은 지역마다 부르는 이름이 다른데, 북부에서는 '카놈센', 동북부에서는 '카우뽐', 남부에서는 '라싸'라고도 불린다. 그냥 쌀국수인 줄 알았더니 발효된 쌀국수인 카놈찐은 상온에 두고 있으면 발효 과정이 이어진다. 태국의 고유한 음식 문화인 카놈찐을 쌀국수의 진짜 묘미라고 생각되어지는 대목이다.



누들플래닛 편집인

박현진

IMC 전문 에이전시 '더피알'의 PR본 부장이자 웹진 <누들플래닛> 편집인을 역임하고 있는 박현진은 레오버넷, 웰컴퍼블리시스, 화이트 커뮤니케이션즈, 코래드 Ogilvy & Mather에서 근무하며 20년 동안 100개 이상의 브랜드를 경험했다. 켈로그, 맥도날드, CJ 제일제당, 기린프로즌나미, 하이트진로 등 국내외 다수 식품 기업의 광고 커뮤니케이션을 진행하였으며, @한솔에서 브랜드 담당자로 근무한 경력과 F&B 브랜드의 마케팅을 담당할 이력이 있다.

참고 문헌

- "타이 스트리트 푸드" 데이비드 톰슨 (시트롱 마카롱출판)
- "월간 아세안문화원" (한국국제교류재단)
- Travie Magazine

싱가폴 현지 특파원의 기고

미식의 멜팅 팻 (Melting Pot), 싱가포르의 국수들

글 정재곤

싱가폴르는 다민족 다문화 국가로서는 드물게 사회적 충돌없이 잘 지내는 나라이다.

게다가 현재는 세계에서 가장 잘 사는 나라 중 하나로 많은

부유층들이 선호하는 대표적인 곳이 되었다.

경제적인 이유는 차치하고 도대체 어떤 매력이 있어서 적도의 열대 국가에

많은 사람들이 오고 싶어할까 궁금하지 않을 수 없다.

그 이유 중 하나로 다양한 미식을 체험할 수 있다는 걸 꼽아 보고 싶은데

모범적인 다문화 사회라는 점과 깊은 연관이 있다고 하겠다.

싱가폴르를 대표하는 음식이야 한두개가 아니겠지만

여기서는 특별히 국수 종류 몇 가지를 소개해 볼까 한다.



싱가폴르의 카통 락사
면이 짧아서 숟가락으로 국물과 함께 떠먹는다

1. 락사 (Laksa)

싱가폴르는 과거 말레이시아 연방에 속해 있던 역사가 있다. 그런 이유로 싱가포르와 말레이시아는 겹치는 음식이 많다. 다만 싱가폴르는 카통 락사, 말레이시아는 페낭 락사와 같이 비슷하면서도 레시피의 차이가 있는 편이다. 싱가폴르의 지역 명 중 하나인 카통은 고유의 혼혈문화인 페라나칸 헤리티지가 잘 보존되어 있는 곳으로 맛집이 많기로도 유명한 동네이다. 카통 락사는 코코넛 밀크와 말린 새우가루 및 판단잎 등이 들어간 얼큰한 국물의 쌀국수에 어묵과 새우 그리고 꼬막 등이 곁들여 올라간다. 특이한 점은 국수를 짧게 잘라서 젓가락 없이 스푼으로 떠먹고 계중에는 숟불에 둥근히 끓여서 토렴을 해주는 전통방식을 고수하는 곳도 있다. 외국인에게는 호불호가 갈리는 맛이지만 고든 램지도 카통까지 방문해서 먹고 갔으니 한번쯤 시도해 보시라고 추천한다.

2. 차콰이테오 (Char Kway Teow)

납작한 쌀국수를 숙주, 부추, 새우, 꼬막, 랍청 등과 함께 간장, 식초와 돼지기름으로 불맛 나게 볶아낸다. 얼핏 짜장면 느낌도 들어서인지 대부분의 한국인들이 좋아하는 편이다. 다만 칼로리가 높다는 점은 고려해야 하고 영문표기로 Fried Kway Teow도 같은 메뉴로 보면 된다.



쫄쫄 씹는 짜장면 맛의 차콰이테오
싱가폴르의 대표적인 볶음면이다

3. 호키엔미 (Hokkien Mee)

싱가폴르의 주류는 화교이고 그 중 복건성에서 이주해 온 사람들이 많은 부분을 차지한다. 그래서 당연하게도 바쿠테, 박과 (비첵향으로 유명한) 등 음식명에 복건 사투리가 많이 사용되고 호키엔미 역시 복건국수라는 방언이다. 보통 Yellow Mee(Noodle)와 가느다란 쌀국수인 Bee Hoon 두가지 면을 사용하고 해산물 육수에 새우, 오징어, 계란, 돼지고기 등과 볶아낸다. 라임 즙과 매콤한 삼발 소스와 곁들여 먹는 게 일반적이다. 어느 호커센터나 푸드코트에서든지 쉽게 찾을 수 있는 메뉴이기도 하다.



국물이 자작한 호키엔미

4. 프론미 (Prawn Mee)

말 그대로 새우 국수인데 한국 관광객들에게 인기가 많고 현지 교포 들에게는 대표적인 해장음식이다. 새우와 돼지고기 우린 육수에 노란색 에그 누들이나 하얀색 쌀국수를 선택해서 새우를 얹어 즐기는데 간혹 토막 낸 돼지갈비 등을 추가하기도 한다. 본인 취향에 따른 선택이지만 관광객들에게는 비싼 대하를 추천하는 경우가 종종 있다.



매운 국물의 새우 국수 프론미, 해장 음식으로 인기가 많다

5. 비프누들 (Beef Noodle)

이 또한 말 그대로 소고기 국수인데, 대만의 우육탕면과는 다르게 걸쭉한 소스를 얹어서 국물은 따로 서빙되는 경우가 많고 물론 탕면으로도 먹을 수 있다. 얇게 썬 살코기부터 내장류, 도가니, 스지, 완자 등 다양한 조합이 가능하다.



싱가포르에서 유명한 흥키 비프 누들

7. 완탄미 (Wonton Mee)

홍콩에서 부산의 밀면만큼 흔하게 먹을 수 있는 게 완탕면인데 싱가포르의 완탕면은 홍콩과 꽤 차이가 난다. 면은 같은 에그 누들을 사용하지만 앞에서도 언급했듯이 싱가포르 로컬들은 Dry를 더 선호해서 별도의 국물과 함께 비빔면이 나오는데 면 위에 작은 만두인 완탄과 홍콩과는 다르게 차슈가 같이 올라간다.또한 사이드 메뉴로 튀긴 완탄을 많이 주문하기도 한다.



차슈가 올라간 싱가포르식 Dry 완탕면

8. 피쉬볼 누들 (Fishball Noodle)

완자 모양의 어묵인 피쉬볼을 국수와 같이 국물에 먹거나 역시나 비빔면 따로 피쉬볼이 담긴 국물 따로 먹는 면요리이다. 일반적으로 광동성 주주 Teochew를 앞에 써 붙인 간판을 많이 볼 수 있다.



에그 누들 위에 어묵 완자를 얹고 국물을 부어 올린 피쉬볼 누들

6. 박초미 (Bark Chor Mee)

새우와 소고기가 나왔으니까 돼지고기도 소개해야겠는데 Pork Noodle이라는 영문이름도 같은 음식을 뜻한다. 흑초와 간장 소스로 버무린 국수에 돼지고기, 돼지간 및 기타 고명들을 얹어주는데 현지인들은 이 역시 비빔면에 육수를 따로 즐기는 경우가 많다. 면은 완탕면에도 사용하는 에그 누들인 Mee Kia나 납작한 에그 누들인 Mee Pok 중 고르면 된다. 여기서 싱가포르의 국수집에서 주문 시 팁을 드리면 일반적으로 Dry or Soup를 묻고 Having Here or Take away(Tapao)를 더 물어본다. 전자는 비빔국수에 육수 따로 먹을 건지 탕면으로 먹을 건지 선택하라는 의미이고 후자는 여기서 먹을 건지 싸서 갈 건지를 묻는 거니까 본인이 원하는 바를 짧게 대답해 주면 되는 것이다.



돼지고기 국수로 통칭되는 메뉴의 사진
싱가포르의 박초미는 쌀국수 대신 에그 누들을 사용한다

원래는 하카(Hakka)의 두부요리인 용타우푸(Yong Tau Foo)도 면요리로 간주되고 울면 비슷한 로미(Lor Mee), 말레이시아의 국수인 미시암(Mee Siam) 및 미래부스(Mee Rebus) 등 정말 다양한 국수 종류가 있는 곳이 싱가포르다. 쌀국수인 비훈(Bee Hoon)의 다양한 버전을 소개하는 것으로도 한 페이지는 차지할 것이고 호펀(Hor Fun), 미수아(Mee Sua), 이미(Yee Mee) 등 모양도 재료도 다양한 면들이 존재한다.

아직 잘 모르는 부분도 많고 이것 저것 다 소개하려면 너무나 방대해서 싱가포르 여행시 그래도 한번쯤은 경험해 보시라는 측면에서 대표적인 면요리만 소개해 보았다. 또한 귀국 시 Prima Taste나 Irvins의 인스턴트 면도 선물로 좋은 선택이 아닐까 싶다.

백문이 불여일견이라는 말도 있지만 언제나 글로 배운 음식은 한 그릇 국수의 경험에 미치지 못하는 것, 결론은 어서어서 싱가포르로 오셔서 즐거운 면식을 만끽하시라.



정재곤
주식회사 정샘물뷰티 부사장

아이 셋을 키우며 한국과 싱가포르를 오간 경력 15년차 기러기 아빠로 한국에서 일하고 싱가포르에서 산다. 미식과 예술, 그리고 아마 업무에도 진심인 스타일리쉬한 중년 아저씨라고 스스로를 소개한다.

02

동남아 길거리 음식 제대로 즐기는 방법!



여행 / 맛집 인플루언서
은나라

전세계 여행과 유명맛집을 리뷰하는 파워블로거이자, @eunnara_traveling / @lulurala_eunnara 인스타그램에서 활발하게 활동 중이다. 서울시는 물론 미국/호주/태국/일본/괌/사이판 관광청 및 포시즌스/리츠칼튼/터키항공/에어아시아 등 전세계 여러 호텔 • 항공사들과도 협업하며, 가장 트렌드한 여행/맛집 정보를 전달해오고 있다.

동남아를 대표하는 태국과 베트남은

오랜 전통을 가진 음식문화가 있는 곳으로 이를 바탕으로 다양한 길거리 음식이 발전했다. 가장 큰 이유로는 더운 열대 기후 덕분에 전력 문제나 냉방시설을 제대로 갖추고 있지 않아 음식이 쉽게 상하기도 하고 주방에서 요리로 인한 집안 온도가 상승하는 것을 피하기 위해 주방을 최소화했다고 한다.

더불어 빠르게 진행된 도시화로 많은 사람들이 작은 공간에 모여 살게 되면서 주방을 최소화하는 가옥 구조를 선택할 수밖에 없었다. 또한 노동 인구의 증가로 바쁜 일상과 직장생활로 인해 직접 요리를 하기 보다는 사먹는 것이 시간과 비용 면에서 효율적이기 때문이라고 한다.



태국의 길거리에서 쌀국수를 즐기는 사람들과 쌀국수 판매를 준비하고 있는 상점

베트남의 대표적인 소고기 쌀국수 "퍼 보"를 파는 노점



역사적으로도 동남아시아 지역은 시장 문화가 발달하여 사람들이 장터나 거리에서 음식을 사고 파는 것이 일반적이었다. 이러한 전통이 현대에도 계속 이어져 외식 문화가 발전하게 된 것도 이유다. 이러한 요인들이 복합적으로 작용하여 베트남과 태국 등 동남아시아 지역에서는 주방이 없는 가옥 구조와 외식 문화가 자연스럽게 자리 잡게 되었다.

또한 빠르고 간편하게 식사를 해결할 수 있다는 점과 여행자들에게 현지 문화를 체험할 수 있는 기회 제공과 함께 그곳만의 다양한 식재료와 조리법으로 현지인 입맛의 음식을 경험할 수 있다는 점이다. 게다가 관광객을 위한 조정된 맛이 아닌 현지인들이 즐기는 정통의 맛, 그대로를 경험할 수 있어 미식가들에게는 로컬 식당 탐방이야말로 동남아 여행의 또 다른 즐거움이 될 수 있다.

태국의 야시장과 보트 위에서 판매하는 음식들





쌀국수는 본연의 육수와 면만 즐겨도 좋지만 함께 나온 타이 바질, 숙주나물, 레몬이나 라임, 고추 등의 향신료를 기호에 맞춰 첨가해서 먹으면 더 풍부한 맛을 즐길 수 있다. ©은나라

베트남을 처음 찾는 사람이라면 가장 놀라는 것이 바로 도로를 가득 매운 압도적인 숫자의 오토바이고 다른 하나는 길거리에 즐비한 여러 형태의 노점상이다. 국민의 대다수가 오토바이를 소유한 덕에 어디서든 정차할 수 있다는 점이 길거리 소비문화를 만들어 낸 것이 아닐까 싶다. 실제로 가던 길 멈추고 노점에서 물건을 사거나 오토바이 위에서 음료를 마시고 식사를 하는 모습을 쉽게 찾아볼 수 있다. 음료수 기준으로 전문매장의 반도 안되는 가격에 구입할 수 있고 쌀국수의 경우 유명식당과 비교하면 열 배 가까이 차이가 나기도 한다.

태국도 마찬가지로 오토바이보다 택시와 썬태우, 툽툽 등 아무래도 베트남보다 다양한 형태의 교통수단을 갖추고 있고 길거리 노점상도 잘 정돈되어 있으며 그 수도 확실히 적다.

동남아시아 현지 음식에는 덥고 습한 열대 기후로 인해 강력한 향균 및 방부제 역할을 해주는 향신료와 허브가 많이 사용된다. 더불어 지역마다 특산물이 달라 활용하는 소스와 요리법도 다양한 동남아시아 음식은 대체로 맛과 향이 강렬하고 다채로운 맛이 특징이다. 그에 걸맞게 고수, 타이바질, 레몬그라스, 민트, 라임, 고추 등 다양한 향신료와 허브가 사용되는데 그 맛과 향을 즐기는 사람들도 있지만 생소한 향에 어려움을 겪는 사람도 있다.

태국이나 베트남 길거리의 경우, 메뉴가 현지 언어로만 되어 있는 곳이 대부분으로 기본적인 현지 언어를 알고 가거나 번역 앱을 사용하는 게 좋다. 단일 메뉴의 경우 고민 없이 개수만 선택하면 되겠지만 그렇지 않다면 특정 재료나 조리법, 대표 음식을 미리 알고 가면 주문하기 더 쉬우니 참고하자. 예를 들어 베트남이라면 가장 대중적인 소고기 쌀국수, 퍼보(Phở Bò)나 느억맘 소스에 찍어 먹는 분짜(Bún Chả), 소스에 비벼

먹는 분보싸오(Bún Bò Xào) 정도만 알고 가도 주문하기 쉬우며 본인이 먹고 싶은 메뉴를 고를 수 있다.

여의치 않다면 옆 테이블 손님들에게 묻거나 대체로 많이 먹는 메뉴를 주문하는 것도 성공 확률을 높일 수 있는 좋은 방법이다. 그리고 음식을 먹을 때도 현지인들처럼 곁들여 먹을 수 있게 나온 향신채와 소스를 곁들여 먹기를 추천한다. 지역마다 특산물이 달라 활용하는 소스와 요리법도 다양한 동남아시아 음식은 대체로 맛과 향이 강렬하고 다채로운 맛이 특징이다. 그 맛과 향을 즐기는 사람들도 있지만 생소한 향에 어려움을 겪는 사람도 있다. 하지만 생소함을 이기고 현지의 맛을 경험한다면 더 깊은 풍미를 느낄 수 있을 것이다.

우리나라에서는 볼 수 없는 동남아 길거리 음식을 맛볼 수 있는 현지 로컬 식당도 놓치지 말고 즐겨보자.



03

동남아시아 누들 스토리

누들인터뷰
미스뱅크 사장님 인터뷰

누들 레스토랑
베트남 쌀국수 vs 태국 쌀국수 (은나라)





미인대회 출신의 미녀 사장님이 요리하는 곳 미스뱅크 인터뷰

ร้านอาหารไทย
MISS BANGKOK

태국에서 한국인 남편을 따라 한국에 왔다.
남편 입맛은 잡았으니 한국 사람 입맛도 잡을 수 있지 않을까? 이제 1년이 채 되지 않았지만 유명세를 타기 시작한 곳, 사장님 부부의 진솔하고 맛있는 인생 이야기를 담았다.



주소
서울 강서구 공항대로 237 1층 101호

영업시간
월~금 11:00~22:00(라스트오더 21:30)
일 11:00~21:00 (라스트오더 21:00)
매주 토요일 휴무

연락처
0507-1385-1187

1. 간단한 자기 소개 부탁드립니다.

안녕하세요! 태국 방콕에서 2023년 8월 한국 남편 따라 온 벤짜간 통껏입니다.

2. 미인대회 출신이라는 독특한 이력을 갖고 계셔서 다른 일의 기회가 많으실 텐데 요리와 요식업에 관심을 갖게 된 계기가 궁금합니다.

미스 방콕 입상은 11년 전입니다. 태국은 신분이 높지 않으면 기회가 적은 나라여서 제겐 그 문이 좀 좁았다고 볼 수 있습니다. 방콕에서도 어머님께서 식당을 하고 계시고 어릴 때부터 요리에 관심이 많았습니다.

3. 음식점을 처음 시작할 때 가장 큰 도전은 무엇이었고, 어려움은 없었나요?

남편의 권유로 처음 외식 사업을 시작했습니다. 태국 음식에 자신도 있었고요. 남편 입맛은 제가 이미 사로 잡았으니까 한국 사람들 입맛도 잡을 수 있다는 자신감으로 시작했습니다. 그리고, 그 도전에 성공하고 있는 것 같아요. 그런데 언어가 잘 통하지 않아서 남편 도움 없이는 아무 것도 할 수 없다는 게 아직은 어렵습니다. (사실 통역도 남편이 해주셨다.)

4. 태국 현지의 맛을 재현하기 위해 어떤 노력을 하고 계신지요?

현지의 식재료와 다른 점이 있을 텐데 어떻게 공수하는 지 궁금합니다.

태국에서 어머니가 식당을 운영하시니까 식당 직원분들이 매주 항공으로 현지 식재료를 배송해 줍니다. 태국 현지의 맛을 내려면 무조건 현지 식재료를 사용해야 한다는 게 제 생각이구요. 특히, 소스는 현지 식재료가 아니면 그 맛을 내기 어렵기 때문이에요.



태국 현지에서 공수해 온 식재료를 사용하는 미스뱅크

5. 사장님께서 가장 자신 있는 태국 음식과

고객들께 추천하고 싶은 메뉴는 무엇인지 알려주세요.

거의 모든 태국인들이 그렇듯이 태국 길거리 서민 음식인 국수를 제일 좋아합니다. 특유의 향신료 맛에 어릴 때부터 먹어 익숙하고요. 국수요리 외에는 뚝양공과 뿌팟퐁커리와 랭쌌을 좋아합니다.

6. 태국의 면 요리 중에서 유명한 메뉴 소개를 부탁드립니다.

그리고 한국 면요리와 태국 면요리의 차이점도 궁금합니다.

태국 면요리는 크게 쌀국수를 사용하는 팟타이와 꾸웨띠아우가 있고, 녹두 당면을 사용하는 콩웁운센과 양운센이 있습니다. 저희 가게에서 사용하는 면은 태국에서 공수해 오고 있어요. 쌀국수는 태국에 OEM하는 한국 제품을 사용하고 있습니다. 한국의 면요리는 국물이 매우 다양하고 볶음면은 많지 않은 것으로 알고 있어요. 특히, 차가운 국물의 냉면이나 콩국수는 태국처럼 더운 나라에도 없는 면요리라 독특하다는 생각을 했습니다. 태국은 볶음면이나 비빔면이 매우 발달해 있어서 그런 점에서 큰 차이가 있는 것 같아요.

7. 미스뱅크의 향후 계획이 궁금합니다. 추가 지점 오픈 계획 등이 있을까요?

프랜차이즈 사업을 하고 싶다는 생각은 있습니다. 그런데, 제가 직접 요리를 하면서 계량화하고 시스템으로 만드는 작업 등 어려운 일이 많아서 아직 시작을 못하고 있어요. 언어 공부를 좀 더 하고 천천히 준비해 보겠습니다.

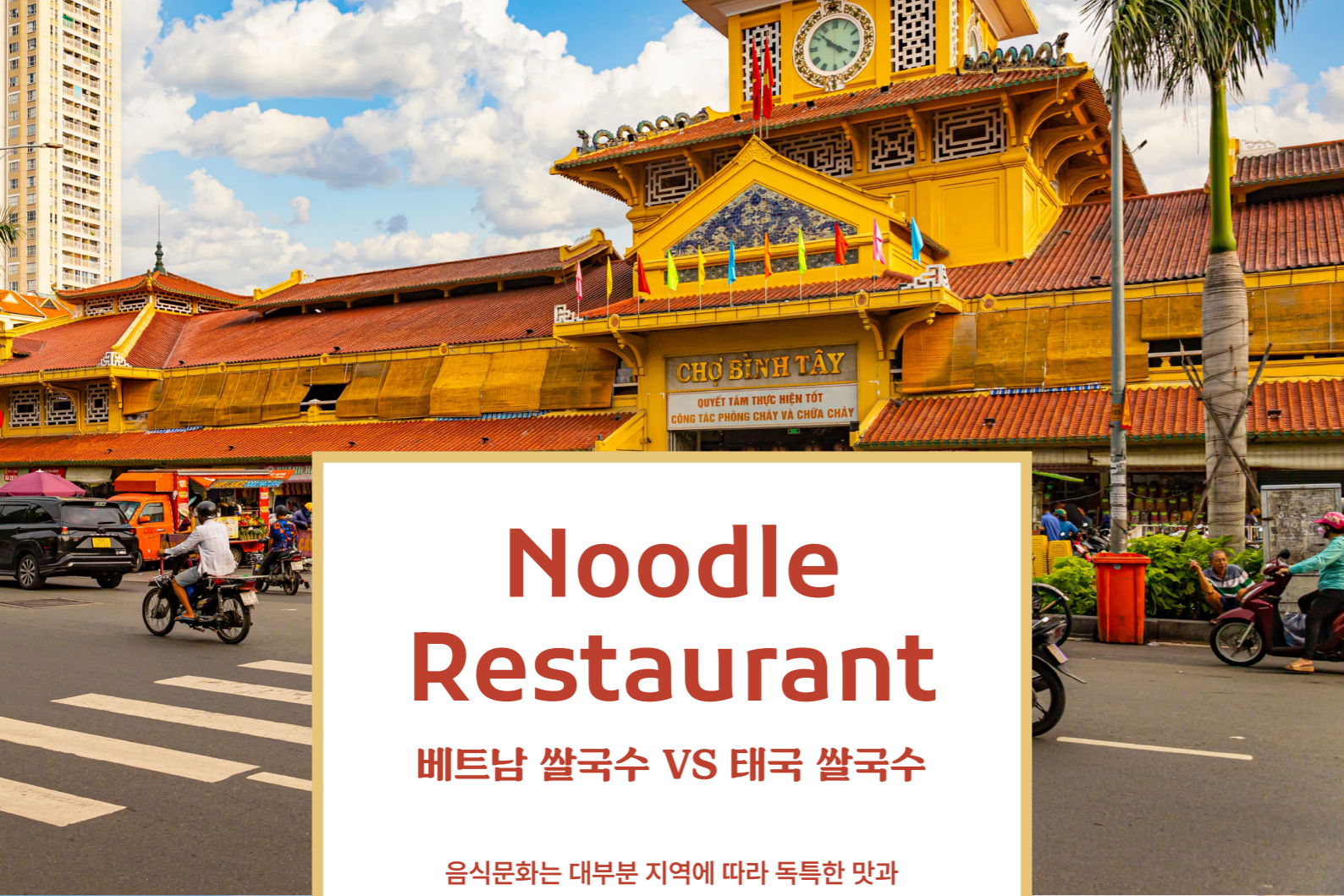


태국 당면으로 요리한 양운센과 콩웁운센



짧은 인터뷰지만 벤짜칸 통껏 사장님의 미소처럼 진솔하고 담백한 이야기들이 오고 갔다. 사장님 말씀대로 언어가 잘 통하지는 않았지만 음식에 대한 열정과 맛에 대한 자부심은 얼굴에서 그대로 읽을 수 있었다.

끝으로, 남편 사장님의 독특한 이력을 소개하지 않을 수 없었다. 사장님께서 한국에서 여의도에 근무하는 증권맨 이었다고 한다. 어느 날 쉬고 싶다는 생각에 휴직계를 내고 태국에 한달 살기를 하러 떠났는데 “이 더운 나라에 우리나라 팔빙수를 하면 잘 팔리겠다.”는 생각이 스쳤고 바로 가게를 오픈했으며 그 이름은 “First Snow”라고 한다. 태국에서 60개 이상의 프랜차이즈 지점이 생겨 날 정도로 인기였으며 방송에도 여러 차례 소개되는 등 그야말로 히트 상품이었다고 한다. 사실 태국 사람들은 눈을 보러 다른 나라로 떠나야 하는 상황이다 보니 얼마나 그 감성이 독특하고 반가웠겠는가? 잘 나가던 그 시절 미스뱅크 출신의 부인을 만나 결혼도 하게 되었다. 하지만 사업이라는 게 그대로 쪽 되라는 법이 없어서 어려움도 겪었다고 한다. 지금은 2개 정도의 직영점만 운영하고 있다. 아이의 교육때문에 한국으로 돌아왔고, 지금은 마곡동에서 부부의 맛있는 이야기를 써 내려가고 있다.



Noodle Restaurant

베트남 쌀국수 VS 태국 쌀국수

음식문화는 대부분 지역에 따라 독특한 맛과 조리법을 가지고 있으며 각 지역의 기후, 농업, 문화, 역사적 배경에 따라 다양한 특징을 가지고 있다. 베트남 쌀국수와 태국 쌀국수는 둘 다 쌀로 만든 국수(Rice Noodles) 요리이지만 여러 면에서 차이가 있다. 여행을 통해 직접 베트남과 태국 현지의 맛을 담으면 더 좋겠지만 현지 느낌과 맛을 재현한 쌀국수 맛집들이 있어 찾아왔다.



Quan Anh Đào

국물에 목숨 거는 나라, 베트남 가로수길 '관안다오'

북부는 하노이를 중심으로 국물이 담백한 퍼 박(Phở Bắc), 중부는 후에를 중심으로 국물이 진하고 매콤한 분 보 후에(Bún Bò Huế), 남부는 호찌민을 중심으로 북부에 비해 진하고 풍부한 맛의 퍼 남(Phở Nam), 다낭과 나트랑 등 중부 해안 지역은 고기육수에 해산물을 곁들인 미 광(Mi Quảng)으로 지역적 특색을 담은 국물의 맛과 조리법으로 베트남의 풍부한 음식 문화를 경험할 수 있다.

ครั้บพม

토팅에 진심인 나라, 태국 압구정 '까폼'

북부는 코코넛 밀크와 카레 페이스트로 만든 국물에 튀긴 달걀면을 얹은 카오 소이 (Khao Soi), 중부는 진하게 끓인 국물 쌀국수 꾸이 띠아오 루어 (Kuay Tiew Ruea), 유명한 팟 타이(Pad Thai), 남부는 해산물의 맑은 국물 이 특징인 꾸이띠아오 남 사이 (Kuay Tiew Nam Sai)와 퐁얌 국물에 쌀국수를 넣고 끓인 꾸이띠아오 퐁얌 (Kuay Tiew Tom Yum) 등 각 지역의 특성을 이해하면 태국의 풍부한 음식 문화를 더 깊이 경험할 수 있다.



베트남 여행 온 기분
제대로 나는 베트남 쌀국수 맛집

관안다오

Quan Anh Đào



호찌민식 쌀국수를 맛볼 수 있는 베트남 쌀국수 맛집인 관안다오(Quan Anh Đào)는 베트남어로 복숭아 식당이다. 베트남에서는 복숭아꽃은 건강과 재복을 상징해 새해에 번영과 행복을 상징하는 의미로 거리가 온통 분홍물결이라고 한다. 그래서 이곳 식당도 행운과 복이 가득하라는 의미에서 이름 지었다고 하는데 그래서인지 늘 사람들로 북적인다.

Xin chào



베트남의 대표적인 소고기 쌀국수 퍼보(Phở Bò ; 가로수길 관안다오)

깔끔하고 진한 국물이 특징인 소고기 쌀국수 (Phở Bò)는 뜨끈한 국물이 해장에도 제격이다. 진한 국물이 현지 느낌을 완벽 재현한 이곳에선 일단 맑은 국물 그 자체를 즐기다가 굴소스나 핫 소스 혹은 피시소스, 라임, 월남고추 등을 첨가해 취향에 맞게 먹으면 깊은 고기 육수에 신맛, 매운 맛, 단맛 등 다양한 풍미가 더해져 더 깊은 감칠맛을 즐길 수 있다.



베트남 호찌민 스타일의 쌀국수 호띠우 (Hủ Tiếu ; 가로수길 관안다오)

베트남 호찌민 스타일 쌀국수인 후어띠우(Hủ Tiếu)는 사골로 우려낸 진한 육수에 새우, 야채 등 다양한 재료가 들어있어 은은한 단맛이 감도는 육수에 숙주를 넣어 먹는 방식으로 향신료를 최소화하고 숙주도 넣지 않아 소고기의 진한 육수를 즐기는 하노이 스타일과는 확연한 차이가 있다.



베트남 중부지역의 매운 쌀국수를 연상케 하는 분 간 짜어 (Bún Canh Chua; 가로수길 관안다오)

레몬그라스와 고추기름, 맘 루옥(새우소스)로 맛을 낸 베트남 중부 후에 지역의 매운 쌀국수인 분 보 후에를 연상케 했던 분 간 짜어(Bún Canh Chua)는 퐁얌 쌀국수로 새우와 토마토를 올려 시큼하면서도 매운 맛이 특징인데 아무래도 베트남식 퐁얌이라 그런지 제 맛을 느낄 수 없어 아쉬웠다. 쌀국수와 함께 반미(Bánh mì · 고기 듬뿍 들어간 베트남식 바게트 샌드위치)와 짜조(Cha Gio · 고기와 채소로 속을 채운 라이스페이퍼 롤 튀김), 고이 꾸온(Gỏi cuốn · 신선한 채소와 고기 등 다양한 속재료를 라이스페이퍼 롤)를 함께 즐겨도 좋다. 베트남 느낌 가득한 야외 테라스에서 시원한 맥주 한잔이면 베트남에 온 기분을 제대로 느낄 수 있었다.



[매장정보]

주소
서울시 강남구 강남대로156길 28-2 1층

영업시간
매일 11시~22시

연락처
0507-1438-3018

[주차정보]

매장 입구에서 발렛주차 가능

베트남 국민음식인 베트남 쌀국수는
지금으로부터 100여 년 전인 19세기말
방직공업이 번성했던 남딘(Nam Dinh)의 공장에서
하루 일과를 마친 노동자들이 고기국물에
국수를 말아먹던 것이 시초였다고 한다.

바쁜 베트남 직장인을 위한 식사를 이제는
여행자도 지역별로 로컬 맛집을 찾아가며 맛볼 만큼
베트남을 대표하는 음식인 쌀국수를
가로수길 한복판에서 현지 셰프의 손맛으로
즐길 수 있다니 이보다 기쁠 수 없었다.
덥다고 차가운 음식만 먹지 말고
뜨끈한 국물이 일품인 쌀국수로 속을 달래 보자.

태국 길거리가 떠오르는
태국 쌀국수 맛집

까폼(krappom)

ครั้บพม



여전히 오픈 전부터 줄서는 맛집으로 태국을 그대로 옮겨 놓은 듯한 까폼(ครั้บพม)은 태국어로 "Yes, Sir"라고 한다. 지하 공간으로 내려가면 태국 현지 식당에서 볼 법한 알록달록한 플라스틱 의자와 스테인레스 테이블 그리고 길거리 풍경을 그대로 담은 페인팅은 마치 순간 이동한듯 태국 길거리 모습을 그대로 재현하고 있었다. 게다가 돼지등뼈 찜 요리인 랭쌌과 족발, 족발덮밥과 같은 현지 식당에서나 봤을 법한 메뉴와 테이블 세팅으로 여행 기분을 제대로 내고 있었다.



분위기만큼 맛도 현지 그 맛 그대로 즐길 수 있었던 이곳에선 메뉴 고민없이 입맛대로 선택해도 좋다. 마음 같아서는 전 메뉴를 다 맛보고 싶지만 태국 소고기 쌀국수와 해물 쌀국수, 퐁양꿩 쌀국수, 새우볶음 쌀국수를 맛봤다.

베트남 쌀국수가 육수의 깊은 맛과 신선한 허브의 향이 특징이라면 태국 쌀국수는 단맛, 신맛, 짠맛, 매운맛의 조화로 훨씬 강한 맛을 자랑한다. 조리법도 베트남 쌀국수는 주로 국물요리인데 반해 태국 쌀국수는 볶음면 형태의 팻 타이 (Pad Thai)나 꾸이띠아오 (Kuay Tiew)처럼 국물과 함께 제공되는 형태를 띈다.

쌀국수



태국 퐁양궁 쌀국수 퐁양 남콘 (ต้มยำน้ำข้น ; 압구정 까뎀)

코코넛밀크와 칠리페이스트를 넣은 퐁양궁 쌀국수, 퐁양 남콘(ต้มยำน้ำข้น)은 퐁양궁 특유의 새콤한 맛에 한국인이 사랑하는 얼큰함 그리고 속주와 푸짐하게 들어간 해물이 자아낸 시원함이 살아 있는 진한 국물로 몇 모금만 들이켜도 온 몸의 땀구멍이 열리는 게 감기기운 등으로 컨디션이 좋지 않거나 해장이 필요할 때 이거 한 그릇 먹고 나면 개운해지는 느낌을 경험할 수 있다.

맛도 분위기도 태국여행의 그리움이 새삼 솟아오르는 곳으로 랭썽도 하는 김에 찜뚝은 안 하나고 묻고 싶을 정도였다. 쌀국수 너머로 펼쳐지는 태국 맛의 향연을 즐기고 싶다면 찾아보자.



진한 국물에 도톰하게 올린 사태는 부드러우면서도 쫄깃한 맛이 일품인 꾸에이띠어우느아(ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ) _태국 소고기 쌀국수로 선택(보통면)과 섴미(소면보다 얇은면) 중 선택할 수 있다.

요즘처럼 비가 오락가락하는 날, 쌀국수 한 그릇이면 맛은 물론 든든함까지 더할 나위 없다.

태국 소고기 쌀국수 꾸에이띠어우느아 (ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ ; 압구정 까뎀)



태국 볶음국수 팻타이 (ผัดไทย ; 압구정 까뎀)

태국에서 가장 유명한 국수를 꼽으라고 한다면 그건 바로 단연 팻타이(ผัดไทย)다. 그야말로 호불호 없는 볶음 국수로 보통 굵기의 섴렉이나 팻타이 전용 면인 섴잔을 불려 쉰 불에 볶아 타마린드의 신맛, 고춧가루의 매운맛, 팜슈거의 단맛, 액젓의 짠맛이 어우러져 조화로운 맛을 선사한다. 거기에 달걀과 땅콩으로 고소한 맛을 더하면 그야말로 단짠의 정석을 즐길 수 있다. 더 맛있게 즐기고 싶다면 덜 익은 그린 파파야에 타마린드나 라임 즙, 팜슈거나 섴탕, 액젓, 고추, 마늘 등을 넣어 절구에 찜어 만드는 썸땀과 함께 먹으면 어느새 태국에 가 있는 느낌이다.

여행의 추억을 기억하는데 현지에서 즐겼던 음식만한 것이 없다면 특유의 맛과 향으로 미식여행을 즐겨보자.



[매장정보]

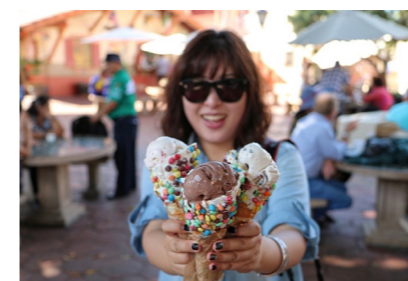
주소
서울시 강남구 선릉로 153길 18 지하1층

영업시간
매일 11시 30분~22시

연락처
0507-1411-7318

[주차정보]

매장 뒷편에 발렛주차 가능



여행 / 맛집 인플루언서

은나라

전세계 여행과 유명맛집을 리뷰하는 파워블로거이자, @eunnara_traveling / @lulurala_eunnara 인스타그램에서 활발하게 활동 중이다. 서울시는 물론 미국/호주/태국/일본/괌/사이판 관광청 및 포시즌스/리츠칼튼/터키항공/에어아시아 등 전세계 여러 호텔 · 항공사들과도 협업하며, 가장 트렌드한 여행/맛집 정보를 전달해오고 있다.

누들플래닛 면사랑 뉴스

면사랑 소식

면사랑 여름면 소개

면사랑 신제품 소개

“도전하는 젊음은 아름답다” K-클래식 유망주들의 첫 합동공연!

신진 유망 연주자 수상자 연주회 성료



면사랑이 지난 7월 21일 예술의전당 IBK챔버홀에서 ‘면사랑 신진 유망 연주자 수상자 연주회’를 성황리에 개최했다고 밝혔다. 이번 연주회는 면사랑이 지속적으로 후원해 온 젊은 연주자들의 성과를 축하하고 그들의 지속적인 성장을 응원하기 위해 마련된 자리이다. 지난 2023년 처음 시작한 ‘면사랑 신진 유망 연주자상’은 한국메세나협회와 함께 한국 클래식 음악계를 이끌어갈 차세대 유망주를 매년 3인씩 발굴하여, 인당 1천만 원씩 최대 3년간 지원하는 문화적 사회공헌 프로젝트이다.



이번 연주회는 면사랑이 후원하는 제1~2기 신진 유망 연주자들이 국내 관객들 앞에서 처음으로 함께 공연하는 자리로, 면사랑 임직원과 관계자 등 400여 명의 관객이 참석해 현장의 열기를 더했다. 이번 공연에 진천 교육청 관계자 및 진천여자중학교 선생님 및 학생들도 초대하여 더욱 의미 있는 시간을 가졌다.



면사랑 정세장 대표는 “이번 신진 유망 연주자상의 첫 합동공연은 면사랑이 지속적으로 지원해 온 문화 예술 지원의 결실을 보여주는 중요한 성과”라며 “면사랑은 K-클래식을 이끌어갈 젊은 연주자들을 응원하며 앞으로도 더 큰 무대를 향해 비상할 수 있도록 지속적인 지원을 이어 나갈 계획”이라고 말했다.

한편 면사랑은 진천공장이 위치한 충청북도 진천지역의 아동 및 청소년의 음악 활동을 꾸준히 지원해 오고 있는 가운데, 오는 9월 ‘신진 유망 연주자 상’ 제 2기 수상자들과 함께 진천여자중학교에서 학생들이 보다 더 친밀하게 클래식을 접할 수 있도록 소통하는 클래식 공연도 진행할 예정이다.

“다양한 메뉴, 풍성한 맛!” 가정 간편식으로 소비자 입맛을 사로잡다

면사랑, ‘누들플레이션’ 부담 없이 다채로운 프리미엄 여름면으로 여름을 더 맛있게



8월 들어 35도가 넘는 무더위와 높은 습도로 불쾌지수가 높아 더위를 식히기 위해 시원한 면요리를 찾는 사람들이 늘고 있지만, 고물가로 인해 외식 가격이 부담스러운 상황이다. 이런 이유로 집에서 합리적인 가격에 간편하게 냉면, 비빔면, 소바 등을 즐길 수 있는 여름면 간편식이 주목받고 있다. 한국소비자원 가격정보종합포털 ‘참가격’에 따르면, 지난달 서울에서 1만원으로 먹을 수 있는 외식 메뉴는 김밥, 자장면, 김치찌개 백반, 칼국수 등 4개뿐이다. 비빔밥, 냉면, 삼계탕, 삼겹살 등은 이미 1만원을 넘었다.

면·소스 전문기업 (주)면사랑은 다양한 여름면 간편식을 선보이고 있다. 냉면, 공국수 등 간단한 조리법 실온보관이 가능한 제품뿐만 아니라 일본, 중국 등 각국의 여름 면요리 간편식도 출시하고 있다. 면사랑이 제안하는 여름면 간편식을 소개한다.



평양물냉면, 공국수, 녹차메밀소바, 삼선중식냉면

[한국] 여름면 대표주자 ‘평양냉면’과 ‘공국수’

한국은 여름에 차가운 면 요리를 즐기는 나라로, 특히 ‘평양냉면’과 ‘공국수’가 인기가 높다. 면사랑의 ‘평양물냉면’은 전통을 현대적으로 재해석해 가정에서도 쉽게 즐길 수 있다. 메밀을 넣어 구수하고 탄력 있는 면발과 시원한 동치미 육수가 특징이다. ‘공국수’는 한국의 독특한 여름 별미로, 콩을 곱게 갈아 만든 고소한 국물과 쫄깃한 면발이 조화를 이룬다. 면사랑의 공국수는 분말 형태로 실온보관이 가능해 휴가나 캠핑에서도 간편하게 즐길 수 있다.

[일본] 건강식 ‘녹차메밀소바’

일본의 여름 대표 면요리는 메밀 소바로, 뜨유에 찍어 먹는 방식이다. 면사랑의 신제품 ‘녹차메밀소바’는 제주산 녹차를 함유해 건강을 챙기면서 시각적으로도 즐거운 메뉴다. 메밀 소바 한 그릇으로 올 여름 일본의 맛을 집에서 간편하게 즐길 수 있다.

[중국] 고급 요리를 간편하게! ‘삼선중식냉면’

중국의 여름 면요리 ‘람미엔’을 한국화한 ‘삼선중식냉면’은 해파리 냉채, 오향장육, 새우 등 풍성한 고명을 올리고 살짝 얼린 육수와 땅콩 소스를 곁들여 먹는다. 면사랑의 ‘삼선중식냉면’은 호텔 중식당의 고급 요리를 집에서 간편하게 즐길 수 있는 제품으로, 급속냉동기술로 신선한 맛과 영양을 그대로 유지했다. 공식 네이버 브랜드 스토어에서 다양한 여름면 간편식을 만나볼 수 있다. 면사랑은 다양한 프리미엄 여름면 제품을 통해 소비자들이 집에서 면 전문점 수준의 맛을 즐길 수 있도록 지속적으로 신제품을 출시할 계획이다. 면사랑 여름면은 쿠팡, 컬리 및 네이버 브랜드 스토어에서 다양한 여름면 간편식을 만나볼 수 있다.

혼자서도 손쉽고 맛있게! 레스토랑급 파스타가 '딱딱'

면사랑, 5분완성 간편식 '투움바·로제 파스타' 2종 출시



투움바파스타, 로제파스타 각 4500원 (1인분)

면사랑이 전자레인지 조리만으로도 레스토랑 못지 않은 맛과 품질을 구현하는 가정간편식 파스타 2종 '투움바파스타'와 '로제파스타'를 출시했다. 그동안 면사랑은 면 전문점 수준의 맛과 조리의 편의성을 갖춘 다양한 면요리 냉동간편식을 선보여왔다. 특히 올해는 2030 MZ 세대의 미식트렌드에 발맞춘 직화불닭면 2종, 마제소바를 선보이는데 이어 파스타 2종을 출시하며 냉동용기면 간편식의 라인업을 확장해가고 있다.

'투움바파스타'와 '로제파스타'는 이탈리아 정통 요리에 크림을 가미하고 매콤함과 감칠맛을 더해 탄생한 현지화된 파스타요리로, 특히 한국에서 인기가 높은 파스타 메뉴이다. 이번에 출시한 면사랑 신제품 '투움바파스타'는 버섯 향기 가득한 투움바 소스에 두툽한 베이컨 토핑을 더해 풍부한 맛을 느낄 수 있는 제품이다. 소스를 넉넉하게 머금은 넓적한 페투치네 면을 사용해 진한 소스의 맛은 물론, 휘핑크림을 더한 부드러운 맛과 풍미가 더욱 배가 된다. 면사랑 '로제파스타'는 이탈리아산 토마토와 프랑스산 휘핑크림으로 만든 신선한 로제소스에 대게 살로 은은한 감칠맛을 더한 것이 특징이다.

면사랑은 파스타면, 토마토소스, 올리브오일 등 파스타 재료들을 이탈리아 현지에서 직접 고르고 수입해 사용하는 만큼, 신선한 원재료의 맛을 그대로 살린 프리미엄 파스타를 경험할 수 있다. 토마토 소스는 이탈리아 남부 나폴리 지방에서 뜨거운 햇살과 비옥한 토양에서 자란 100% 이탈리아산 제철 여름 토마토를 사용해 풍부한 과육의 상큼하고 은은한 단맛이 어우러지며, 프랑스산 휘핑크림과 함께 부드러우면서도 깔끔한 양식 소스를 완성한다. 한편, 이번 신제품 파스타 2종은 쿠팡과 네이버 면사랑 공식 브랜드 스토어에서 만나볼 수 있다.



NOODLE PLANET

우동, 오코노미야끼, 타코야끼 등 다양한 요리에 활용 가능

면사랑, 국물에서도 바삭한 식감 유지하는 '튀김볼' 출시



바삭한 식감과 고소함을 더하는 면사랑 '튀김볼'

면사랑이 튀김 고명 라인업을 확대한다. 자사의 기존 튀김 고명 라인업보다 담백하고 요리 본연의 맛을 살려주는 B2B 신제품 '튀김볼(덴가스)'을 출시했다.

면사랑의 독보적인 기술로 개발된 이 튀김볼은 국물에 넣어도 바삭한 식감을 오래 유지하는 특징을 갖고 있다. 튀김볼은 다양한 요리에 활용할 수 있는 만능 토핑으로, 국물요리의 고명은 물론 오코노미야끼, 타코야끼, 롤 등 여러 요리에 사용될 수 있다.

특히, 면사랑 '튀김볼(덴가스)'은 면 요리의 풍미를 한층 살려주는 역할을 특특히 한다. 연속식 탈유공정으로 기름이 묻어나오지 않아 기존 제품 대비 요리 본연의 맛을 해치지 않는 고소하고 담백한 맛을 자랑해 다양한 요리의 토핑으로도 적합하다. 또한, 실온 제품으로 보관이 편리할 뿐만 아니라 조리시간을 절약할 수 있어 바쁜 주방에서 효율적으로 사용 가능하다.

한편, 면사랑은 면 요리에 가장 잘 어울리는 '고명'을 직접 생산하겠다는 취지로 단일 공장에서 우동별미 고명, 새우·야채튀김, 돈까스, 김말이, 군만두 등을 직접 개발 및 생산하고있다.

면사랑 뉴스



noodleplanet.co.kr