

2018년 말레이시아 식품 트렌드

2017년 말레이시아에서는 치즈타르트, 계란노른자 감자튀김(salted egg yolk chips), 한국식 닭갈비가 인기를 끌었다면, 푸드타임즈의 2018년 말레이시아 푸드 트렌드의 전망에 따르면 올해는 조금 더 건강하고 단순한 식단에 소비자들이 주목할 것으로 보인다.

완전채식/채식 요리



▲ *Curried Coconut Quinoa with Roasted Cauliflower*

현대처럼 채식주의자로 지내기가 쉬웠던 시대는 없었던 것 같다.

캐주얼한 채식주의자이던 하드코어 채식주의자이던 걱정 없도록 다양한 식당들은 고기 요리가 없이도 아주 먹음직스럽고 다채로운 요리를 선보이고 있다.

'Curried Coconut Quinoa with Roasted Cauliflower'(구운 콜리플라워를 곁들인 커리 코코넛 퀴노아), 'Creamy Butternut Linguine'(크리미 버터넛 링귀네), 'Vegan Peanut Butter Cheesecakes'(채식주의 땅콩버터 치즈케이크)와 같은 요리들은 고기 없이도 영양이 풍부한 채식주의자들을 위한 완벽한 식단의 좋은 예이다.

채식주의자들을 위한 추천 식당에는 'Wholey Wonder'(페낭), 'WTF restaurant'(인도요리전문), 'LN Fortunate Coffee Malaysia' 등이 있다.

아시아인들의 입맛을 사로잡는 독특한 스낵들



▲*Uncle Tetsu Cheesecakes*

지난 해부터 인기를 끌어 온 '소금 간을 한 계란 노른자 크로아상', '쫄깃쫄깃한 치즈케이크' 등은 아시아의 풍미를 살린 기발한 메뉴이다. 계란노른자 감자칩이나 Uncle Tetsu Cheesecakes은 우리의 어린 시절을 연상케 하는 전염성있는 스낵류로서 올해도 여전히 인기를 얻고 있다.

남미 요리의 인기



▲*Nando's Peri-Peri Chicken*



▲Mexican restaurant 'Thyme Out' in Kuala Lumpur

수년 전 말레이시아에 상륙한 포르투갈 프랜차이즈 레스토랑 '난도스'(Nando's)는 패밀리 레스토랑으로 빠르게 성장하여, 지난 2017년에는 말레이시아 사람이라면 적어도 한번 짬은 난도스(Nando's)에서 외식을 했다고 말해도 과언이 아닐 정도의 대중성을 획득했다. 난도스의 인기에 힘입어 페루, 브라질 요리 등 더욱 다양한 남미의 풍미로 말레이시아인들의 관심이 확산되고 있다.

남미의 관능적인 분위기와 역사적 배경, 강력한 풍미와 이국적인 식재료로 말레이시아 소비자들의 식도락 모험심을 자극하는 레스토랑 브랜드에는 'Qba Latin Grill & Bar', 'La Boca Café', 'Thyme Out Kuala Lumpur' 등을 들 수 있다.

전통 말레이시아 거리 음식의 고급화



▲lobster laksa

최근 말레이시아에서는 전통적인 거리 음식(hawker dishes)의 업그레이드를 목격하고 있다. 이는 몇 개월 전 인터넷 상에서 예전에 없던 가장 값비싼 락사(laksa) 요리를 알리는 영상이 공개되면서부터였던 것 같다. 일반적으로 호커 식당에서 판매되는 락사에는 작은 새우만이 사용되었던데 반하여 왕 새우, 게, 심지어 랍스터까지 감칠맛 넘치는 풍성한 고급 갑각류를 재료로 제공하고 있는 것이다.

참고로, 락사(Laksa)는 페라나칸(Peranakan) 문화권에서 유래한 유명한 국수로서, 코코넛 커리 국물에 두부, 어묵, 새우, 꼬막 등을 넣어 요리하고, 매운 칠리 소스인 삼발을 곁들여 먹으며 전통적으로 베트남 고수나 락사 잎으로 장식하곤 한다. 말레이시아에는 사라왁 락사(Sarawak Laksa), 조호르 락사(Johor Laksa), 클란탄 락사(Kelantan Laksa), 페낭 락사(Penang Laksa) 등 다양한 락사가 존재한다.

락사 외에도 랍스터 나시르막(Nasi Lemak: 코코넛 밀크와 판단 잎, 생강, 레몬등을 섞어 함께 요리한 쌀밥으로 말레이시아 어디서나 쉽게 찾아볼 수 있는 말레이시아 전통음식), 랍스터 우동 등등 이전에는 상상도 할 수 없었던 현지전통 거리음식의 퓨전화와 고급화는 'Pince & Pints'(쿠알라룸푸르), 'Lavender Café'(사라왁) 등에서 경험할 수 있다.

중동 및 아프리카의 풍미에 대한 관심



▲Shakshouka

과거에 남아시아와 중동으로부터 향신료가 소개된 이래로 말레이시아는 올해 마치 두 번째의 향신료 열풍을 맞이하고 있는 것 같다. 최근 '샤슈카'(Shakshouka: 토마토, 고추, 양파로 만든 소스에 계란을 졸인 요리로 주로 아침식사로 먹는다), 자타르와 석류 씨앗을 얹은 '할루미'(Halloumi: 지중해 동부 키프로스의 치즈로서 주로 양젖과 염소젖을 섞어 만들며, 키프로스, 그리스, 터키, 레반트에서 즐겨먹는다) 등의 요리가 인기를 끌면서, 카다

멈(Cardamon), 강황(Tumeric), 자타르(Za'atar), 하리사(Harrisa), 할루미(Halloumi) 등의 향신료에 대한 관심도 높아지고 있는 것이다. 중동 및 아프리카의 모든 요리에는 향신료가 풍부히 사용되어 풍부한 향기와 독특한 맛을 낸다.

*출처 : FoodTime Asia(2018.05.03)