

■ 홍콩 주방 탐구 - 홍콩 가정의 10가지 필수 식재료 ■

① 쌀

쌀은 홍콩을 비롯한 중국 남부 지역의 주식이다(북부 지역에서는 밀과 수수와 같은 곡물이 많이 소비됨). 홍콩 사람들은 장립종(long-grain rice) 쌀을 선호하는데, 장립종은 쌀알이 길쭉하고 아밀로스 함량이 20%가 넘어 찰기가 없어 푸석푸석하고 훔훔 날리지만 수분과 냄새를 잘 흡수하여 볶음밥이나 덮밥 같은 요리에 적합하다. 일반적으로 태국에서 생산되는 재스민 쌀(Jasmine Rice)이 가장 인기 있는 품종이며, 인도산 바스마티 쌀(basmati)의 선호도도 높은 편이다.

			
태국산 재스민 쌀 HK\$109.9/8kg	태국산 재스민 쌀 HK\$78.9/5kg	인도산 바스마티 쌀 HK\$120/5kg	인도산 유기농 바스마티 현미 HK\$45/1kg

② 건면(Dried noodles)

홍콩을 비롯한 중국 사람들은 국수를 좋아한다. 물론 건조하지 않은 생면이 더 맛있지만, 건면이 유통기간도 길고 보관이 용이하여 선호도가 높다. 홍콩 시장 및 슈퍼마켓에서는 굵은 면, 얇은 면, 납작한 면, 둥근 면, 쌀로 만든 면, 밀가루로 만든 면, 기타 곡물로 만든 면 등 여러 형태와 재료로 만든 다양한 건면이 판매되고 있다. 밀가루로 만든 면에는 만드는 방법에 따라 압출 면, 압연 면, 도삭면 등 면을 만드는 방법에 따라 다양한 종류가 있으며, 반죽 시 견해산물(가리비, 새우, 전복), 시금치, 비트(beet), 계란 등의 재료를 추가하여 건면을 만든 제품도 있다. 다양한 종류의 건면 중 가장 일반적인 제품은 에그 누들(egg noodles)과 쌀국수이다.

			
홍콩산 건가리비 &해산물 건면 HK\$54/300g	중국산 새우 에그누들 HK\$38.9/880g	대만산 도삭면 HK\$19.9/300g	홍콩산 시금치 굵은 면 HK\$38/300g

③ 간장

간장은 홍콩을 비롯한 중국 음식에서 보편적으로 사용되는 조미료이다. 간장은 양조 기술과 생산 업체에 따라 다양한 종류와 이름으로 판매되고 있다. 홍콩 슈퍼마켓에서는 묽은(thin) 간장, 가벼운 맛(light) 간장, 우수한(superior) 간장, 프리미엄(premium) 간장, 전통(traditional) 간장, 다크(dark) 간장, 로열(royal) 간장 등 다양한 종류를 판매하고 있다. 가격대 역시 HK\$15(한화 약 2,300원)/500ml ~ HK\$209(한화 약 32,000원)/125ml로 광범위한 제품이 판매되고 있다. 간장의 가격은 발효 기간, 대량·소량 생산 여부, 원료(콩 또는 밀)의 함량 등 복합적인 요소에 의해 결정된다. 홍콩에서는 소금 맛이 없고 깊은 풍미의 잘 발효된 맛의 간장을 고품질로 여기며 일반적으로 고가의 간장은 고품질의 간장이라고 여긴다. 다양한 종류의 간장 중에 일반 가정에서 흔히 쓰는 간장은 '가벼운 맛 간장(light soy sauce)'과 '다크 간장(Dark soy sauce)'이다. 가벼운 맛 간장은 간장의 발효 및 숙성과정 중 처음으로 추출한 간장으로 '첫 추출(first extract)' 간장이라고도 불린다. 가벼운 맛 간장은 옅은 색으로 맛도 가볍고 짠맛과 함께 균형 잡힌 맛으로 다양한 요리에서 광범위하게 사용되고 짭어 먹는 소스로도 쓰이며 두루두루 활용도가 높다. '다크 간장'은 설탕을 첨가하여 달콤하고 진한 색깔의 점도가 있는 간장으로 홍콩식 찌거나 데치는 요리에 일반적으로 뿌려 먹는데 사용된다. 2년 이상 숙성된 고가의 간장의 경우에는 깊은 풍미로 요리를 마무리하는 데 사용되며, 음식이 제공되기 직전에 뿌려 먹는다.

④ 두시 (발효한 검은콩, 豆豉)

두시는 검은콩을 발효하여 작고 조글조글해진 콩이다. 짠맛과 감칠맛 등 깊은 풍미를 가지고 있어 중화권 요리에서 다양하게 활용된다. 수분이 빠져 조글조글해진 콩을 다시 불려 으개거나 다져 음식에 넣는다. 두시는 콩으로만 만든 제품 이외에도 마늘, 고추기름 등을 넣은 소스 제품이 판매되고 있다.

			
홍콩산 다크 간장 HK\$27.5/500ml*2	홍콩산 가벼운 맛 간장 HK\$14.9/500ml	중국산 마늘 두시장 HK\$20/226g*2	홍콩산 두시 HK\$20/150g

⑤ 굴 소스

간장과 마찬가지로 제품별로 같은 주원료(굴 추출물, 전분(옥수수가루 또는 밀가루), 설탕)가 사용됨에도 품질에 따라 다양한 가격대의 제품이 판매되고 있다. 고품질 제품의 경우 전분의 함량이 높지 않아 걸쭉하지 않고, 소금 대신 간장을 사용하고 굴의 함량이 높아 풍부한 굴의 풍미를 지닌다. 홍콩에서는 다양한 요리에 조미료로 사용되며 데친 채소에 뿌려 먹기도 한다.

			
홍콩산 굴소스 HK\$36.9/510g	홍콩산 저염 굴소스 HK\$19.9/555g	홍콩산 건가리비 굴소스 HK\$24.9/510g	홍콩산 고급 굴소스 HK\$66/227g

⑥ 건 표고버섯

많은 종류의 버섯이 있지만, 중식 요리에서 특정 버섯 품종을 말하지 않고 “말린 버섯(dried mushroom)”이라고 칭하는 경우에는 일반적으로 건 표고버섯이다. 버섯의 크기와 버섯 머리 부분의 무늬에 따라 가격이 달라지며 버섯 머리 부분이 꽃문양으로 갈라진 화고(花菇)를 최상품으로 여긴다. 버섯을 자르지 않고 통으로 요리하는 경우를 제외하고는 일반적으로 고가가 아닌 일반 품질의 제품을 구매하여 사용한다. 건 표고 버섯은 국, 볶음요리 등 요리에서 활용도가 높고 보관이 용이하여 널리 이용되며 선물용으로도 인기가 높다.

⑦ 건새우와 건 가리비

말린 새우와 말린 가리비는 다소 고가이긴 하지만, 다양한 종류의 요리에 풍미를 더하고 활용도가 높아 좋은 식재료로 여겨진다. 말린 가리비는 실온에서 오랫동안 보관이 가능하며, 말린 새우의 경우 냉장 또는 냉동고에서 보관한다.

			
중국산 건 표고버섯 HK\$82/300g	중국산 자연산 건 버섯 HK\$118/350g	태국산 건새우 HK\$88/225g	일본산 건 가리비 HK\$438/450g

⑧ 칠리소스(Chilli sauces)

중식 칠리소스의 종류는 다양하며, 생산된 지역에 따라 조금씩 다른 특징을 가지고 있다. 일반적으로 매운맛이 강하지 않지만, 후난성과 사천성에서 생산된 칠리소스는 비교적 강한 매운맛을 가지고 있다. 칠리소스는 다른 맛과 균형을 이루어 요리에 널리 활용된다.

⑨ XO 소스

XO소스는 중식 식재료 중 가장 고급스러운 조미료이다. 홍콩에서는 일반적으로 덤섬과 함께 제공되며, 많은 고급 식당에서는 자체적으로 생산한다. 전통적인 XO소스는 다량의 말린 가리비와 소량의 다른 건해산물에 샬롯, 마늘, 고추, 기름 등을 넣어 주로 만들었다. 고가의 말린 가리비 대신 저렴한 건해산물을 넣어 만든 제품이 출시되면서 대중화되어 일반적으로 소비되고 있다.

⑩ 사천 후추 (sichuan pepper, 花椒)

사천 후추는 사천요리의 얼얼한 매운맛(마라)을 내는 향신료로 사천요리에서 가장 많이 사용되지만, 독특한 향과 맛으로 닭고기, 소고기, 돼지고기, 양고기 등 육류 요리를 할 때 널리 활용된다.

			
중국산 칠리 갈릭소스 HK\$31.9/226g*2	중국산 사천 칠리 소스 HK\$176/100g*2	중국산 XO 소스 HK\$103.5/220g	중국산 사천후추 HK\$39/50g

■ 시사점

현지의 일반 가정에서 보편적으로 사용되는 식재료를 통해 현지인의 입맛과 식문화를 이해하는 단서를 얻을 수 있다. 홍콩에서는 협소한 공간으로 중소형 냉장고가 일반적이다. 따라서 상온에서 보관할 수 있는 조미료 및 말린 식재료의 이용과 선호도가 높으며, 말린 가리비를 넣은 소스, 말린 새우를 넣은 건면 등 말린 해산물의 활용도가 높다. 홍콩의 국민 식재료를 활용한 가공식품 생산을 통해 한국 농수산식품의 해외 진출도 시도해 볼 가치가 있다. 건새우, 건 가리비와 같은 말린 해산물 가루를 넣어 만든 면을 활용한 인스턴트라면, 굴 소스 또는 XO소스 등을 활용하여 만든 간편 조리식품 등 다양한 접목이 가능하다.

■ 자료 출처

- SCMP, 「10 essential Chinese ingredients to keep in your kitchen, from rice to soy sauce to dried mushrooms」, 2020.01.17.
www.scmp.com/lifestyle/food-drink/article/3046403/10-essential-chinese-ingredients-keep-your-kitchen-rice-soy
- 제품 정보·제품 사진·제품 가격(2020년 5월 기준) - HKTVMall(www.hktvmall.com)