2013년 10대 푸드 트렌드

금년도 푸드 트렌드는 레트로(데빌드 에그(Deviled Egg, 맵게 양념한 계란요리), 랍스터 롤 등), 비주류에서 주류로 거듭난 요리(한국식 재료, 멕시칸 또르따, 문어 등), 건강지향적 고급 비건(vegan)요리 등으로 대표될 수 있을 것이다.

1. 고급 비건 요리

완전 채식주의(veganism)가 최근 들어 급부상하게 된 이유는 동물 보호 때문이라기 보다는 건강에 대한 관심이 커졌기 때문으로 분석할 수 있으며, 그러한 연유로 채식주의 열풍은 더욱 오래 지속될 것으로 관측된다. 탈 로넌 쉐프는 오프라 윈프리와 같은 유명인사들에게 비건 케이터링 서비스를 제공하고, 웨딩 연회를 담당하며 인기를 얻은 뒤, 최근 LA에 비건 전문 레스토랑을 개업했다. 그는 아티초크 퓨레, 바삭한 느타리버섯, 캐비어를 올린 아티초크 메뉴와 야자 과육, 사과, 비트무, 너트류 등을 곁들인 크랩케잌 메뉴를 개발했다. 이렇듯 비건을 지향하는 트렌드는 비단 미국 서부 해안가 만의 전유물은 아니다. 미시건 주의 암웨이 호텔 체인 역시 1년 중 몇 달 간은 컬리플라워 스테이크와 같은 비건 메뉴를 선보이고 있다.

2. 문어요리

5년 내에, 문어는 새우를 대체하는 신흥 강자로 떠오를지도 모른다. 전세계가 새우를 엄청나게 소비해온 덕택에, 새우의 개체수가 급격하게 줄고 있기 때문이다. 현재 문어는 전통적으로 문어를 사용해온 이태리 식당뿐 만 아니라, 스페인 및 일본 레스토랑에서도 폭넓게 이용되고 있다. 2010년에서 2012년 간, 문어 수입량은 40% 가까이 증가했다. 시카고 Pennisula 호텔 쉐프인 리 울렌은 문어가 다루기 어려운 재료라고 언급하면서, 조리가 잘되었을

경우에는 환상적인 맛을 자랑하지만, 지나치게 조리되거나 덜 조리되는 일이 왕왕 있다고 이야기한다. 오늘날 새로운 푸드 트렌드는, 자주 가던 편안한 지역을 조금 벗어나, 새로운 음식을 시도해 보는 것이다. 시카고 Florentine 레스토랑 쉐프는 그릴에 구운 문어에 흰콩과 판세타, 오징어 먹물 아이올리 소스, 샤프란 비네그레트를 곁들인 요리를 새롭게 선보였다.

3. 한국적 풍미

현재 김치는 피자토핑에서부터 고기요리(햄버거 등) 등에 매운 맛을 가미하기 위한 재료로서, 가공할 정도의 위력을 온 지역에서 펼치고 있다고 "Nation's Restaurant News"는 언급한 바 있다. 이는 비단, 현재 대세인, 맵게 절인 배추요리, 김치뿐 만이 아니다. 2009년 LA에 고기 트럭을 열어 퓨전을 시도했던 로이 최 세프 이후, 요리사들은 앞다투어 갈비(간장, 깨소금 등으로 양념한 쇠고기 바비큐)를 타코에 넣고 있다. 한식에서 빠질 수 없는 고추로 만든 반죽인 고추장 역시 레스토랑에서 판매되는 한식 타코 요리의 주요 베이스가 되고 있다. 실제로 지난 해 페루 요리를 대중화시키는 데에 기여했던 라 카르도 사라테 쉐프는 그의 새로운 세비체 요리에 고추장을 사용한다. 이러한 한식의 상승세는 아시아의 거리 음식이 대중화되고, 일부 탑 세프들이 고급 퀴진에 한식 접목시켰기 때문으로 분석할 수 있다. 미국인들의 미각 역시 한국적인 맛에 점점 길들여져 가고 있으며, 이에 따라 한국식 바비큐 레스토랑들은 신 부흥기를 경험하고 있다.

4. 랍스터 롤

동부 해안가에서 랍스터 수확량이 엄청나게 확대됨에 따라, 마요네즈에 버무린 다진 랍스터 메뉴는 비단 동부 지역뿐 만 아니라, 전국에서도 꼭 맛보아야 할 메뉴가 되었다. Chicago Toroise Club의 수석 쉐프 그레이 멕날리는 랍스터롤을 "허용할 수 있는 범위의 사치"라고 정의하는데, 25달러 만으로도 가장 좋은 랍스터 롤을 고를 수 있기 때문이다. 전통적인 방

식의 랍스터롤과 코네티컷 스타일 롤이 대중적인 인기를 얻고 있는 가운데, 쉐프들은 랍스터 롤에 베트남 그린 커리 아이올리와 신선한 허브를 넣는 등 약간의 아시안 풍미를 가미하는 새로운 시도도 선보이고 있다.

5. 데빌드 에그

데빌드 에그는 할머니가 만든 것 같은 인상을 주기는 하지만, 한두입 베어 물었을 때 다양한 맛을 느끼게 하기에는 최고다. 포틀랜드의 Southeast Wine Collective 사는 와인 테스팅 행사에 연어, 햄, 치즈, 작은 고추 등을 가미한 데빌드 에그를 선보이고 있다. 데빌드 에그는 약 5년 전에 유행했던 것이, 높은 스트레스 속에 바쁘게 살아가는 현대인, 그리고 경제적 침체기가 맞물려 새롭게 다시 인기를 얻고 있는 것이라고 분석할 수 있다. 편안한 음식을 찾고자 하는 지속적인 욕구와, 24개 데빌드 에그로 구성된 요리 한 접시가 몇 달러 하지 않는다는 가격적인 면이 데빌드 에그가 더욱 인기를 끌고 있는 이유다.

6. On Tap 와인, 칵테일, 소스

On tap(꼭지 달린 통 안에 든) 와인은 뉴욕시의 바와 레스토랑에서 향후 단연코 큰 인기를 주도할 것으로 예측된다. 이는 바텐더, 레스토랑, 환경적인 측면 모두가 윈윈할 수 있는 마케팅 전략이다. 바텐더들은 코르크 마개를 열고 빈 병을 치우는 등에 시간과 노력을 허비할 필요가 없어 좋고, 레스토랑 입장에서는 병의 이동 및 보관이 용이해서 이득이며, 와인통이 재활용이 가능한 점은 친환경적이라고 할 수 있다. 미 덴버 Acorn 레스토랑 관계자는 고객들이 역시 탄소 발자국(carbon footprint)에 대한 관심이 매우 높다고 설명한다. On tap 서빙은 비단 와인뿐 만 아니라 맥주, 칵테일, 소스 등에도 응용이 가능하다. 특히 머스터드 소스

같은 경우, On tap으로 서빙하면 적정한 압력하에 밀봉이 잘되어 있어 최상의 맛을 보장할 수 있다. 그러나 일부 업체들이 전혀 들어본 적도 없는 저가의 와인을 On tap으로 서빙하는 경우가 있으므로, 양질의 와인을 고르기 위해 소비자들이 주의를 기울일 필요가 있다.

7. 또르따

이제 타코의 세계는 저물고 있다. 만약 멕시칸 음식이 토르티야 뿐이라고 생각한다면 그건 오산이다. 멕시코에서 점심시간에 샌드위치로 주로 먹는 또르따가 새롭게 캐쥬얼 멕시코 테이크 아웃 레스토랑을 점령하고 있다. 멕시칸 또르따는 겉은 바삭하고, 안은 쫄깃하면서, 다양한 미트류와 향신료를 접목시킬 수 있어 좋은 샌드위치로의 모든 조건을 갖추고 있다. 뉴욕 Mercadito 레스토랑은 돼지고기를 구워 고추와 코울슬로, 넛트류로 양념한 미초아칸 주 스타일 또르따와, 새우, 구운 마늘, 치포틀레 소스로 맛을 낸 또르따 메뉴를 판매하고 있다.

8. 파스트라미

몇 년 전부터 돼지고기 요리가 유행하면서, 쉐프들은 파스트라미와 파스트라미 향을 가미한 요리를 선보이는 데에 주력했다. LA의 Plan Chech 레스토랑은 파스트라미 감자요리와 버거를, 마이애미의 Oak Tavern은 오리로 파스트라미를 만들었다. 파스트라미가 꼭 고기일 필요는 없다. 뉴욕 브루클린의 Thistle Hill Tavern은 비트 샐러드에 연어, 요거트, 파스트라미 헤즐넛을 가미한 샐러드를 제공하고 있다. 파스트라미는 뉴욕에서는 매우 전통적인 요리 중 하나로, 다양한 소울을 담고 있는 요리다.

9. 스노우 크림(Snow Cream)

스노콘(snow cone)도 아니고, 아이스크림도 아니지만, 그 중간쯤 어딘가에 있는 것이 아마 스노우 크림일 것이다. 곱게 갈은 얼음 위에 유제품과 팥, 망고, 리치 코코넛, 녹차, 타로, 허니듀 멜론, 모찌떡, 구미베어 등 다양한 토핑을 얹어 먹는 스노우 크림은 아마 프로즌 요거트의 차기 주자가 될 것으로 예측된다. 버블티처럼 대만이 기원이며, 캘리포니아를 통해 미국 전역에 확산되었다. 스노우 크림은 30칼로리에 불과한 낮은 칼로리와, 맞춤형 토핑, 아이스크림과 프로즌 요거트의 맛을 모두 충족시키는 매력 때문에 큰 인기를 끌고 있다.

10. 미니 디저트

미니 디저트는 신 트렌드는 아니지만, 현재 베이커리 쉐프들은 크기가 큰 디저트 보다는 다양한 작은 디저트를 만드는데 노력을 기울이고 있다. 이는 많은 고객들이 최대한 다양한 스타일의 디저트를 맛보기를 원하며, 양이 작을수록 높은 칼로리에 대한 부담을 적게 느끼고 있기 때문이다. 라스베가스 Cosmopolitan 호텔에서는 한입 사이즈의 버터 피칸 드럼스틱과, 펌킨 팝, 바나나 메렝게 등 총 6개의 디저트를 타워 형태로 제공하고 있다. 물론 전체로 따지면 디저트 타워의 총 칼로리는 높지만, 서로 나눠 먹는 것을 기본 컨셉으로 하고 있다.

<저작권자 ⓒ aT 한국농수산식품유통공사 & kati.net 무단전재 및 재배포 금지>