

스파이스란 무엇인가?

안병남/ 향원 spice(주)

스파이스의 정의는 여러 책자에 각 다르게 많이 기술되어 있지만 그것들을 종합해서 정리해 보면 “스파이스는 음식물에 풍미를 주기 위한 부재료로서 사용하는 방향성 식물의 하나인 味, 色을 가지고 있는 것의 총칭이다”라고 정의될 수 있다. 여러가지 맛과 향에 깊게 관계되므로 알맞은 향신료를 찾아 사용한다는 것은 굉장히 중요하다.

현 대사회는 해외 여행의 자유화와 잦은 외국 출장으로 인하여 해외 문물을 접할 기회가 많아졌다. 이밖에도 물밀듯이 들어오는 외국의 상품과 대중매체를 통하여 세계 각지의 문화를 국내에서 직간접적으로 체험할 수 있다. 특히 어딜 가나 가장 관심을 두게 되는 것은 역시 식생활 문화다. 이러한 외국의 식품을 접하다 보면 기존의 우리 식탁에서 찾아볼 수 없는 낯선 향이나 맛을 종종 접하게 된다.

우리의 식생활에서 찾을 수 있는 향신료는 우리와 아주 친숙한 몇몇 가지만 떠올릴 수 있는 것이 거의 모두이다. 하지만 음식에 있어서 향신료의 중요성은 아무리 지나치게 강조를 하여도 결코 과언이 아닐 것이다. 이집트 피라미드의 상형문자나 파피루스, 희랍문화, 그리고 성경에서 많은 기록을 찾아볼 수 있으며 가깝게

는 단군신화에서도 향신료에 대한 중요성을 직간접적으로나마 살펴볼 수 있다. 특히 중국에서는 약 5천년 전부터 허브나 스파이스를 약용으로 사용하였다는 기록도 발견되고 있다.

옛날 콜롬부스의 신대륙 발견이나 마르코폴로의 여행, 그리고 희망봉을 돌아 인도 항로를 개척한 바스코 다 가마의 항해도 어떤 의미에선 새로운 향신료를 찾기 위해 시작된 것이라 할 수 있다. 그래서 지금부터 간단하게나마 spice, 즉 향신료에 대해서 좁은 지면이나마 알아보려고 한다.

먼저 스파이스란 무엇인가? 스파이스의 정의는 여러 책자에 각기 다르게 많이 기술되어 있지만 그것들을 종합해서 정리해 보면 “스파이스는 음식물에 풍미를 주기 위한 부재료로서 사용하는 방향성 식물의 하나인 香, 味, 色을 가지고 있는 것의 총칭이다”라고 정의될 수 있

다. 이러한 스파이스는,

1. True Spices: Roots bark, Seeds or fruits of aromatic plants normally grow in the Tropics,

2. Herbs: The leaves of aromatic plants which grow in temperate climates.

3. Aromatic seeds: Fruits or seeds of herb plants

4. Seasoning Salt: Mixture of a dried powdered spice and salt

이렇게 분류하는데 여기에는 다음과 같은 Spices가 속한다.

1. True spices: Allspice, Black pepper, chili pepper, cinnamon, clove, ginger, mace, nutmeg, paprika, red pepper, saffron turmeric, white pepper.

2. Herbs: Basil, bayleaves, chervil, marjoram, mint, oregano, parsley, rosemary sage, savory, tarragon, thyme

3. Aromatic seeds: Anise, caraway, cardamom, celery, coriander, cumin, dill Fennel, Fenugreek, Mustard, poppy seed, sesame

4. Seasoning salt: celery salt, Garlic salt, onion salt 그리고 이런 스파이스를 우리가 이용하는 부위에 따라 분류할 수도 있는데 다음과 같이 볼 수 있다.

1. 열매 (Fruits): Capsicum, Black pepper, cardamom, etc.

2. 씨앗 (Seed): Anise, caraway, celery, coriander, cumin, fennel, fenugreek, Mustard, etc.

3. 뿌리줄기 또는 뿌리 (Rhizomes or Roots): Ginger, Turmeric, etc.

4. 잎 (Leaves): Bayleaves, marjoram, parsley, sage, thyme, etc.

5. 껍질 (Barks): Cinnamon, cassia, etc

6. 꽃부분 (Floral parts): saffron, clove, caper, etc

7. 구근 (Bulbs): Onion, Garlic, Shallot,

etc.

8. 식물의 여러부분이 이용 되는것: Dill, parsley, coriander, etc.

이밖에도 스파이스를 사용 목적별로 분류하면 다음과 같이 분류할 수 있다.

1. 식욕 증진 작용: Black pepper, white pepper, red pepper, onion, garlic 와사비, curry분, chili powder,

2. 냄새 제거 작용: Ginger, bayleaves, thyme, Sage, allspice, clove, cardamom, onion, garlic, caraway, coriander,

3. 향을 돌구는 작용: Bayleaves, coriander, cardamom, basil, oregano, tarragon thyme, Sage, marjoram, rosemary, allspice, clove, cinnamon, nutmeg, fennel, cumin

4. 착색 작용: Turmeric, Paperika, Saffron 로 나눌 수 있고 또한 스파이스를 사용 하는데 중요하게 고려 되어야 될것은 스파이스를 사용하고자 하는 기본미(基本味)가 어떤 것인가에 따라 각각 다른 스파이스를 사용하게 되는데 이러한 각각의 기본미에 적합한 스파이스를 보면

1. 감미(甘味): 여기에 적합한 스파이스는 Cinnamon, cardamom, anise, fennel, star anise, nutmeg, mace, clove, allspice, 이고

2. 산미(Vinegar): Tarragon, Mustard, horseradish, bayleaves, pepper, basil, Sage, marjoram, fennel, caraway

3. 염미(鹽味): Pepper, garlic, onion, caraway, cardamom, celeryseed,

4. 유지미(油脂味): onion, paprika, red pepper, garlic, clove, nutmeg, thyme

5. 장유미(醬油味): ginger, horseradish, pepper, garlic, onion, 파, mustard 로 분류된다. 이러한 스파이스는 여러가지 맛과 향에 깊게 관계되므로 알맞은 향신료를 찾아 사용한다는 것은 굉장히 중요하다. 그럼 이런 스파이스는 왜 식품에 사용하는지 무슨 목적

으로 사용하는지 여기에는 크게 5가지로 나눌 수 있다. 첫째 식욕 증진 효과다. 각 스파이스는 그 나름대로 특유의 향과 맛 때문에 사용하게 되는데 여기에는 이러한 향이나 맛 때문에 식욕을 돋군다고 한다. Black pepper, white pepper, mustard, onion, Garlic, 와사비, curry분, chili pepper, clove, 등이 포함 되는데 이것들은 그 특유의香味성분으로 위점막을 자극하여 소화작용을 촉진시키므로 자연히 입맛을 돋군다. 두 번째로 이취제거 효과이다. 스파이스는 그 특유의 향으로 이취제거의 masking 효과가 있는데 특히 유럽은 고기 문화가 발달하여 옛부터 고기의 보존이나 건어(乾魚)의 식용을 위하여 다른 지역보다 스파이스의 필요가 많았는데 특히 비린내를 없애기 위하여 향기에 중점을 둔 스파이스를 많이 사용 했는데 주로 Basil, majoram, oregano, 박하, rosemary, saga, thyme, bayleaves, dill, fennel, anise, caraway, cumin, coriander 등이다. 이밖에도 onion이나 garlic은 이취제거 효과가 굉장히 큰데 특히 garlic은 다른 냄새를 masking하는 동시에 피흐름(血行)을 좋게하고 몸을 따뜻하게 하는 효과도 커서 의학적으로도 많은 관심을 갖고 있는 스파이스 중의 하나이다.

셋째 항산화 작용이다. 모든 스파이스는 조금씩이라도 항산화 작용을 하는 성분이 들어 있는데 그중 몇몇 종류는 효과가 월등하다. 특히 로즈메리나 세이지는 여러 학자들의 연구 결과가 입증되고 실제로 천연 항산화제로 제품도 개발되어 있다. 특별히 로즈메리의 항산화 효과는 Lard와 poultry에서 그 효과가 탁월 하다고 한다.

네째로 미생물 억제 작용이다. 거의 대부분의 스파이스는 휘발성 오일을 함유 하고 있는데 여러 학자들에 의하면 이것에 의하여 미생물 억제 효과가 있다고 한다. 예를 들어 garlic의 경우 Antimicrobial은 Allicin때문인데 이것은 그람 양성균과 음성균 양쪽다 탁

월한 효과가 있다고 한다. 마지막으로 식품에 착색 작용을 한다.

대표적인 스파이스로는 paprika, Turmeric Annatto, Saffron 등이다.

이상에서와 같이 스파이스는 여러가지 효과로 인해 사용량이 계속 증가하고 있는데 이밖에도 스파이스는 화장품이나 의약용으로도 많이 사용하고 있다. 지금 우리의 식품 산업은 날로 천연 지향적으로 변모하고 있다.

이러한 추세를 볼때 앞으로 스파이스의 중요성은 더욱 강조될 것이며, 특히 근래에는 혼합 스파이스의 중요성은 더욱 강조될 것이며, 특히 근래에는 혼합 스파이스의 일종인 seasoning기술의 발달로 많은 식품분야에서 식품산업을 가일층 발전 시켰다고 볼 수 있다. 라면, 육가공, 스낵, 제과, 제빵, 음료 등 어느 한곳도 스파이스를 사용하지 않는곳이 없다.

특히 육가공 산업에서의 스파이스의 중요성은 날날이 표기하지 않아도 누구나가 다 알고 있는 사실이다

그러나 앞으로 스파이스를 사용하는데 있어서 문제점이 전혀 없는것은 아니다. 특히 스파이스의 오염문제, 균질성, 가격 등 많은 문제가 있다.

스파이스는 일종의 농산물이기 때문에 재배지의 기후 조건이나 토질 등에 따라 제품의 질이 틀리게 나타나므로 몇몇 문제점이 나타나는데 이것은 스파이스 extracts의 일종인 용매 추출로 얻은 oleoresin이나 정유(essential oil)등으로 병용해서 사용 한다면 이러한 문제점을 쉽게 해결 하리라 믿는다.

그리고 마지막으로 이러한 문제점을 하나 하나 해결해 나갈때 우리의 식품산업은 한층 더 발전할 것이라 생각한다. *