

김혜덕

〈케익하우스 원 대표〉

빵·과자시장의 새로운 변화를 예고하면서
최근 유행처럼 번지고 있는 샌드위치.
그 다양한 소재를 이용하여 훨씬 더 다양한 상품으로
재탄생하는 샌드위치의 현재를 한번 되짚어본다.

‘샌드위치’라는 이름이 영국 캔트주 샌드위치시의 영주였던 존 몬타구(John Montagu : Comte de Sandwich 1718년~1792년) 백작으로부터 유래되었다는 것은 널리 알려진 이야기이다.

유독 카드놀이를 즐겼던 그가 게임에 방해받지 않도록 식사시간을 아끼기 위해 고안해 냈다는 샌드위치는 실은 그보다 훨씬 오래전부터 유럽의 농촌에서 생겨났던 것으로 추측된다. 옛날 유럽의 시골에서는 밭일을 할 때나 장거리 여행을 할 때 2장의 검은빵 사이에 돼지고기·어린 양고기·치즈 등의 재료를 넣어 싸가지고 다니면서 먹는 전통적인 습관이 있었다고 전해지는데, 이 샌드위치가 샌드위치백작의 기발한 고안품보다 오래전에 서민층에서부터 이미 존재했던 음식인 듯 하다.

‘샌드위치’라는 이름이 생겨난지 200년.

문명이 발달하고 사회가 복잡다양해진 요즘의 현실에 비추어볼 때 샌드위치가 우리들의 식생활에서 큰 몫을 담당할 수도 있다는 것은 필연적이고 당연한 것이 아닐까.

일찌기 미국에서 일종의 샌드위치류로 만들어 전세계적인 히트상품화 한 햄버거. 이 햄버거가 스웨덴, 덴마크 등 북유럽에서 처음 발생했다는 견해도 있으나 최근 북유럽 샌드위치의 경향은 빵 사이에 충전물을 끼워 넣지 않고 빵 위에 각종 요리를 얹어 내는 오픈샌드위치(Open Sandwiches)가 유행한다. 특히 덴마크에서는 이를 스모레브레드(Smørre Brød)라 부른다.

이렇듯 서구 여러나라에서는 빵을 주식으로 하여 다양한 샌드위치 제품이 발전하는 것은 어떻게 보면 당연하다 하겠다.

지난 93년 가을 중국을 방문할 기회가 있었다. 그들은 그들 특유의 빵인 쩐빵에 고추잡채를 얹어 먹거나, 얇게 구운 밀전병 같은 것에 구운 오리고기를 말아 먹는 등 서구의 샌드위치와 비슷한 음식을 식사로 이용하고 있었다. 최근 서방세계와의 문화개방의 영향을 받아 햄버거류의 샌드위치가 날개 돋힌 듯 팔리고 있어 빵·과자 시장의 새로운 변화를 예고하고 있었다.

가까운 이웃나라 일본에서도 간단한 식사를 겸할 수 있는 샌드위치의 비중이 점차 커지고 있다. 샌드위치 전문점이 곳곳에 있는 것은 물론이며, 우리나라에서 최근 유행하고 있는 커피전문점과 같은 스타일의 매장에서도 간단한 종류의 샌드위치를 구매진열대에 올려 놓고 있었다. 일반 요리점에서는 오픈샌드위치, 특히 오드볼 같은 것들이 젊은 이들 사이에서 인기있는 샌드위치품목으로 가능성을 보이고 있다.

이렇듯 전세계적으로 샌드위치라는 빵·과자 품목은 바쁜 현대인들에게 새롭게 식사 대용의 산뜻한 메뉴로 부상함은 피할 수 없는 추세이며, 이에 대응할 만한 적극적인 노력이 절실히 요구된다.

그렇다면 이제 이렇듯 거의 모든 소재를 사용할 수 있는 샌드위치의 가장 중요한 3소재(빵, 충전물, 버터)에 대해 구체적으로 짚어보자.

1 빵의 종류와 사용법

샌드위치가 영국에서 생겨났던 18세기 당시에는 그다지 다양한 빵 종류가 사용되지 않고 식빵 사이에 충전물을 끼워먹던 단순한 것이었다.

요즘은 많은 종류의 빵을 이용하고 있으나, 더 많은 개발노력이 요구된다.

● 식빵

영국신사의 높은 모자를 본따 이름을 지은 산모양의 빵인 영국식빵(English Bread).

부드럽고 사각져 일반적으로 많이 쓰이는 미국식빵(풀만 브레드) 등이 있는데, 토스트, 샌드위치 등 다양하게 사용될 수 있다.

● 검은 빵

거무스름한 빵을 통틀어 표현하는 말.

소맥을 이용한 소맥빵, 소맥의 전립분을 이용한 흑빵, 소맥의 배아를 넣어 만든 배아빵 등이 있으며 건강빵으로 이용된다.

● 프랑스빵

가장 대표적인 것이 바게트.

이를 그 모양 그대로 축소하여 만든 도미 파리잔(‘도미’란 ‘절반’의 의미를 가진 프랑스어), 얇게 썰어 오픈샌드위치로 많이 사용되는 빵 드 캠페뉴(Pain De La Campagne), 바타르(Batard) 등이 있다.

● 세글(Pain De Seigle)

바게트 모양의 검은빵.

스위스빵의 한 종류로 보리가루가 40% 섞여 산미가 있고 독특한 풍미를 갖는다.

● 카사노프 빠니켈

독일빵으로서 일명 ‘유다의 빵’이라고도 하는 이 빵은, 독일가정에서는 파티때 주로 이용한다.

보리 30%가 첨가된 산성반죽의 풍미와 가벼운 산미가 살아있는 다소 옅은 색의 검은빵류.

● 캠피뉴

전형적인 프랑스빵과는 사뭇 다른, 프랑스 시골빵의 대표적인 것.

보통의 프랑스빵보다 장기간 발효시킨것으로, 한꺼번에 먹기 벅찰 정도의 큰빵이다.

● 리치빵

버터, 계란, 설탕 등이 많이 들어간 고배합의 빵으로 식감이 풍부하여 간식용으로도 좋으나 칼집을 넣어 야채, 육류, 소시지 등을 충전하여 야외나들이 때 도시락으로 이용하면 좋은 빵이다.

브리우슈 햄버거 번즈, 핫도그 번즈, 버터롤, 크로와상 등이 이에 속한다.

● **건포도빵**

건포도가 30%이상 들은 달콤한 맛의 빵. 그냥 먹어도 좋고, 버터만 발라 먹어도 좋으나 샌드위치에 사용하면 더욱 세련된 맛을 낼 수 있다.

● **옥수수빵**

미국 인디언들의 음식이던 옥수수와 유럽의 빵이 미국에서 합쳐진 것으로 옥수수가루를 섞어 만든 단맛이 나는 빵.

● **잉글리쉬 머핀(English Muffins)**

전통 영국 빵. 이스트, 베이킹파우더와 같은 팽창제를 병행사용하고 있는데, 근래 미국에서 큰 인기를 모으고 있는 종류이다.

2 샌드위치의 향을 살려주는 버터

빵에 바르는 버터는 통상 맛을 내는 일부로 생각할 수 있으나, 샌드위치빵의 향과 방수 역할을 담당하고 있다.

충전물이나 야채등의 물기가 빵에 스며들지 않도록 하고, 충전물과의 맛의 조화를 이루기 위해 빵 전체에 버터를 바를 필요가 있다. 그러기 위해서는 버터에 여러가지 맛을 가미할 필요가 있다. 그냥 빵에 발라 먹을 수 있는 크림상태의 마야가린 등이 부드러운 맛으로 인해 애용되고 있으나, 맛과 풍미면에서는 역시 후레쉬 버터가 좋다.

● **머스터드 버터**

가장 많이 이용하며 충전물과 대부분 잘 어울린다. 특히 육류에 사용하면 좋다.

● **파슬리 버터**

파슬리를 곱게 다져 행주로 싸서 흐르는 물에 흘려 씻어 물기를 충분히 뺀 뒤 버터에 사용한다.

생선, 조개류, 야채 샐러드 충전물에 잘 어울린다. 육류에 사용할 경우 고기냄새를 없애는 역할을 한다.

● **레몬 버터(라임 버터)**

버터에 레몬즙을 넣어 만든 버터로 곱게 다진 껍질을 넣어도 좋다. 어패류 충전시 사용하면 좋다.

● **계란 버터**

삶은 달걀을 곱게 다져 섞은 것(버터 : 계란 = 2 : 1)
삶은 달걀은 버터의 반 정도를 넣는 것이 좋다.
오이, 양상추 샌드위치나 닭고기, 햄 등에 적합하다.

● **안초비 버터**

안초비를 잘게 다져 버터와 섞은 것으로 생선충전물에 좋다.

● **갈릭 버터**

마늘가루를 버터와 섞은 것으로 토스트한 빵에 발라 육류, 생선류등을 충전하여 사용한다.

그외에도 겨자 버터, 슈림프(새우) 버터, 버섯버터, 베이질 버터(베이지는 민트향 향신료)등이 있다.

3 여러가지 소스

● **마요네즈 소스**

찬 소스의 일종으로 샐러드에 사용되는 경우가 많다.

샌드위치에 적용할 경우 빵에 바르는 버터 대신 사용하면 좋으며, 여름철에는 버터보다 산화가 느리므로 맛의 변화가 크지 않아 좋다.

또 삶은 계란을 다져 넣거나, 파슬리, 피클 등을 다져 넣어 타르타르 소스(Tartar Sauce)를 만들어 생선 후라이의 소스로도 이용하거나, 케첩을 넣은 오로라 소스(Aurora Sauce) 등을 이용하여도 좋다.

● **비네그레트 소스(Vinaigrette Sauce)**

샐러드용 찬소스(영어표기는 후랜치드레싱-French Dressing).

● **브라운 소스**

육류에 이용되는 소스로 햄버거, 커플렛, 찜요리 등에 많이 이용한다.

● **화이트 소스**

어패류에 적합한 소스로 생크림, 치즈 등을 넣어 진한 맛의 소스를 만들어 색다르게 사용하면 좋다. 그밖에도 후라이에는 각테일 소스, 햄버거나 핫도그에는 토마토 소스를 많이 이용한다.

이외에도 많은 종류의 소스가 있으나 샌드위치에는 사실상 소스를 많이 사용하지 않는 경향이 있다. 그러나 각 점포마다의 특성을 살린 독특한 맛의 소스를 개발하는 방법을 강구해 보자.

4 향신료

서양의 요리에는 많은 종류의 향신료가 사용되고 있으나 우리들의 입맛에는 맞지 않는것이 더 많을듯 싶다. 그중 가장 일반적으로 쓰이는 향신료로는 후추, 넛맥, 파프리카, 로리에, 시나몬, 세이지 등이 있다. 향신료의 사용은 최소화하고 우리의 입맛에 맞는 것을 주의깊게 선별해야 한다.

5 무수한 개발이 요구되는 충전물

샌드위치에 사용할 수 있는 충전물은 무한하다.

종래의 샌드위치라면 햄, 치즈, 야채등을 사이에 샌드하는 것이었으나 요즘은 재료가 풍부하므로 특별한 아이디어로 요리, 개발하는 것이 최고의 관건이라 하겠다.

샌드위치는 식사를 대신하는 경우와 간식으로 하는 경우로 크게 나눌 수 있다.

식사로 선택된 샌드위치 충전물은 생선류, 육류, 가공육류, 치즈 등을, 간식용 샌드위치는 과일, 야채, 치즈류, 스프레드 등을 주로 사용한다.

무한한 소재로서의 개발이 가능한 분야가 빵·과자중에서도 샌드위치라 해도 과언이 아닐 것이다.

빵을 굽는 제과인으로서 제품의 개발과 연구 노력은 보람과 스스로의 만족을 위해 필요한 것이며, 업계의 발전을 위해서도 모두가 동참해야 할 일이다. 