

미국, 홈메이드 베이킹 부활 브레드 머신 히트

가정에서 간단히 빵을 구울 수 있는 브레드 머신(가정용 빵굽는 기기)이 최근 1~2년 사이 미국에서 눈에 띄는 매출신장을 보이고 있어 주목을 받고 있다.

미국에서 빵을 슬라이스하여 봉투에 넣어 판매하기 시작한 것은 1928년부터였다. 그후 사실상 미국 가정에서 빵을 굽는 모습이 서서히 사라져 갔는데, 요 몇년동안 브레드 머신이 인기를 끌고 있는 등 홈메이드 베이킹이 조금씩 붐을 이루고 있다.

미국인의 기호변화를 반영

홈메이드 베이킹이 다시 부활하는 이유는 여러가지를 들 수 있다. 그중 무엇보다 미국인이 커피나 치즈 맛을 알게 된 것과 같이, 빵의 맛을 알고 빵을 선별하게 됐다는 것을 들 수 있다. 또한 아메리칸 스타일의 연한 커피에 회고 부드럽기만 한 빵을 먹는 것에 아무런 의구심을 갖지 않았던 사람들이, 진한 향의 커피나 에스프레소를 선호하게 됐고, 수입한 내추럴 치즈와 길긴 사와도우나 그레인 브레드를 즐겨 먹게 된 것은 미국인의 기호가 분명히 변했다고 볼 수 있는 현상들이다. 이것은 미국인의 식생활 스타일이 유럽화 돼가고 있다고도 말할 수 있다.

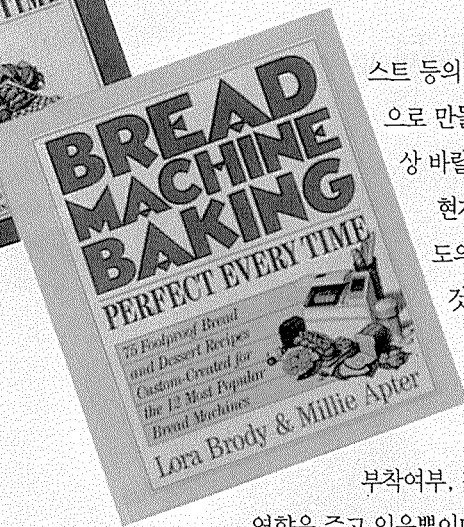
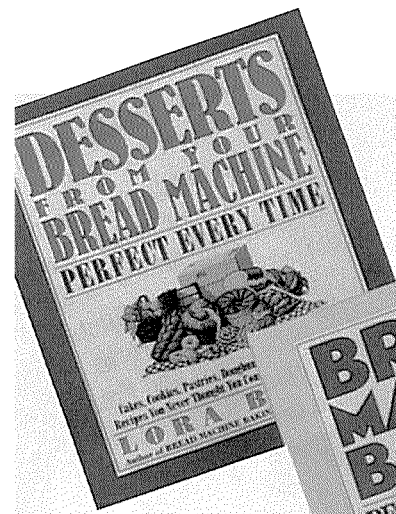
이처럼 맛있는 빵에 대한 소비자의 요구가 높아지고 있는 것은 분명한데, 슈퍼마켓에는 길이 50cm나 되는 슬라이스한 식빵이 약 1달러정도의 저렴한 가격에 팔리고 있는 반면, 고메이 타입의 유리피언 브레드는 여전히 높은 가격이 붙어 있다.

그런 가운데 특히 아이들이 있다거나 해서 빵소비가 많고 게다가 고메이 지향인 가정 등에서는, '그렇다면 집에서 직접 빵을 구워 보자'는 기운이 높아지게 됐다.

그래서 갑자기 각광을 받게 된 것이 '브레드 머신'이다. 밀가루, 이

홍쿠킹이나 고메이푸드의 브랜드로서 가장 인기가 있는 윌리엄 소노마의 오리지널 브레드머신





브레드 머신용으로 여러가지 배합을 실은 출판물도 인기를 끌고 있다.

스트 등의 재료를 넣고 버튼만 누르면 믹싱에서 발효까지 모두 자동적으로 만들어지므로 홈메이드 빵을 만들고 싶어하는 사람에게는 더 이상 바랄 것이 없는 것이다.

현재 미국시장에는 히다치, 산요 등 일본제를 포함한 15개사 정도의 브레드 머신이 판매되고 있는데, 그중에서 가장 잘 팔리는 것이 코기리상표로 요리연구가 등 전문가들이 가장 응용범위가 넓은 기계로 추천하고 있다.

그러나 기계면에서는 어느 기계가 성능이 좋은지 값을 매기기 어렵고, 단지 기계의 크기, 속도양이 보이는 유리창의 부착여부, 첨부된 팜플렛이 알기 쉽게 돼 있는지 등의 여부가 선택할 때 영향을 주고 있을뿐이다.

조사에 따르면, 브레드 머신을 소유하고 있는 비율은 미국에서 전세대의 약 7% 정도로 그 대부분이 지방이나, 도시근교에서도 교외에 있는 가정에서 소유하고 있는 것으로 나타나고 있다. 특히 아파트주거 중심의 뉴욕 등에서는 부엌이 좁기 때문에 의외로 공간을 차지하고, 작동중에 나는 소음도 문제가 될 가능성이 있는 브레드 머신은 역시 보급되기 어려울지 모르겠다.

또한 브레드 머신을 사용하는 사람은 주로 주부지만 남성 이용자도 적지 않은 것으로 나타났다. 아이가 있는 가정에서는, 휴일에 가족이 모여 빵을 만드는 것이 경제적이고 실용적인 레저가 되어 있기도 하다. 갓구운 빵의 맛뿐만 아니라 집안에 흐르는 향기로운 빵냄새를 즐기는 것도 큰 매력으로 되어 있다.

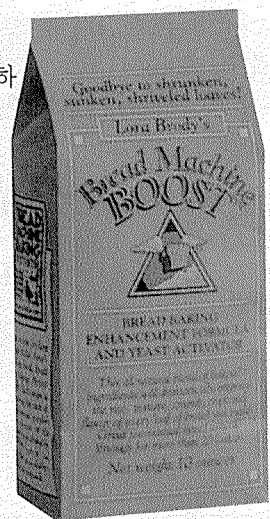
관련 재료 및 출판물 인기

그러나 그 반면, 정말 맛있는 빵을 원하는 사람들 사이에서는, 브레드 머신에서 구워낸 빵이 너무 부드럽다고 불만을 토로하고 있다. 이것은 표면을 바삭 구워냈을 뿐 아니라 속도 씹어서 질긴 듯한 빵이 그들에게는 맛있는 빵으로 되어 있기 때문이다.

그러나 그러한 비판에도 불구하고 브레드 머신의 인기는 점차 상승하고 있으며 밀가루와 이스트, 설탕 등 모든 재료를 혼합해서, 나중에 물만 넣으면 손쉽게 만들 수 있는 브레드 머신 믹스나, 이스트의 발효를 도와 잘 구워지게 하는 브레드 머신용 보조재료 등 여러가지 제품이 각사에서 판매되고 있다.

게다가 브레드 머신에 의한 빵이나 케이크제조업에 관한 책도 여러종류 출판되고 있기도 하다. 전밀 식빵 등 간단한 빵에서 크란베리 그라노라 브레드, 레몬 민트 브레드 등까지 75종류의 배합표와 인기 브랜드 12종류의 브레드 머신이 함께 실려 있는 '브레드 머신 베이킹 퍼펙트 에브리 타임'은 이미 20만부나 팔려 화제가 되고 있다.

브레드 머신이 보급됨에 따라 손으로 직접 빵만들기를 좋아하는 사람도 늘어나고 있어 미국의 홈메이드 베이킹은 앞으로 크게 변화해 갈 것으로 보인다. ☐



이스트 작용을 촉진하는 브레드 머신용의 발효보조재료로 가장 인기가 높은 '브레드 머신 푸스트'