

싱가포르의 음식축제

글·사진 허용선 (여행 칼럼니스트)

9단의 커다란 케이크를 정성스럽게 만드는 요리사



간단한 아침식사로 인기높은 카야 토스트, 보통 커피와 같이 먹는다

맛갈스런 음식들이 푸짐하게 나오는 싱가포르 음식축제는 미식가라면 누구에게나 선망의 대상이다. 필자는 금년 7월 중순 음식축제가 한창 무르익을 때 참가하여 즐거운 경험을 했다. 인천에서 5시간 30분 만에 도착한 싱가포르는 처음에는 낯설게 다가왔으나 취재차 바쁘게 다니다 보니 청결하고 현대적인 도시 모습이 인상적으로 다가왔다.

올해로 14회를 맞이하는 싱가포르 음식축제는 6월 29일부터 7월 31일까지 열렸으며, 이번 축제의 주제는 '싱가포르 로컬 음식 대축제'로, 53개의 음식 관련 행사가 연이어 개최되었다. 현지에서 다양한 음식을 볼 수 있었는데 중국, 인도, 말레이시아, 페라나칸(중국인과 말레이인의 혼합 문화)과 같은 아시아 요리와 프랑스, 멕시코 등의 서양 요리까지 다양했다.



📍 싱가포르에선 요리사가 인기있는 직업이다



📍 싱가포르 사람들이 즐겨먹는 서민음식인 사테요리



📍 바나나 잎에 싸서 먹는 오탉 오탉 요리

전시회, 바겐세일, 이색관광, 요리수업과 같은 특별 행사도 같은 기간 열려 시민들의 뜨거운 호응을 받았다.

싱가포르는 음식점 역시 무척 많다. 한국은 물론 말레이시아, 중국, 인도네시아, 페라나칸, 인도, 태국, 일본 등 각국의 음식 점이 곳곳에 있어 음식대국이라는 것이 실감되었다. 음식 값도 천차만별이라 한 끼 식사에 20만원이 넘는 요리에서 2천원 정도에 해결할 수 있는 호커센터의 거리 음식 등 다양했다.

간단한 아침 음식으로는 62년 전통의 야쿰 카야 토스트가 인기였다. 지난해 한국의 신사동과 목동에 지점을 낼 정도로 유명한 ‘카야 토스트’는 싱가포르인들의 단골 아침식사 메뉴지만 출출한 오후 시간을 달래주는 데도 좋다. 야쿰은 카야 토스트 가게를 처음 연 창업자의 이름이며 카야잼에는 설탕 대신 코코넛 밀크가 많이 들어가는 데다 방부제를 넣지 않아 건강식으로 그만이다. 토스트빵과 잼, 독특하게 익힌 반숙 계란이 야쿰 카야 토스트의 맛의 진수다. 싱가포르식 커피나 홍차와 더불어 살짝 구운 빵에 잼을 발라 먹기도 하고 계란을 살짝 찌어 먹는다.

이번 음식축제에서 흥미로운 몇가지 요리를 소개한다. 먼저 ‘칠리 크랩’은 통통하게 살이 오른 바닷게를 삶은 후 매콤달콤한 소스와 함께 먹는 음식인데 식사 때마다 음식점이 만원인 것을 보면 싱가포르에선 상당히 인기가 높은 음식이라는 것이 느껴진다.

‘드링크 프로운’은 더위에 지친 몸을 보양하기 위한 음식이라고 하는데 제조과정이 독특하다. 먼저 살아있는 새우를 알코올 함량이 높은 위스키에 담은 후 여러 한약재를 넣고 끓여 만든다.

말레이 계통의 음식인 ‘사테’는 일종의 꼬치구이이다. 쇠고기, 양고기, 닭고기, 새우 등으로 만들며, 땅콩을 갈아 레몬과 설탕을 넣어 새콤달콤한 소스에 찍어 먹는다. 이번 축제에서는 사테를 구워 요리하는 사람들이 수백 명 한 줄로 서서 하는 독특한 행사가 열렸다. 기네스북에 ‘140m의 사테 요리’에 등록하려고 하는 행사다.

싱가포르 고유 음식으로는 칠리 크랩, 하이난 치킨 라이스, 사타이 및 커리 피쉬 헤드 등을 꼽을 수 있다. 싱가포르의 리틀 인도라는 곳에는 바나나 리프 아폴로(The Banana Leaf Apolo)라는 인도음식 전문점이 있다. 호랑이 새우 마살라라는 요리와 더불어 이곳에서 특히 잘하는 요리는 커리 피쉬 헤드 멜라(Curry Fish Head Mela)다. 이것은 커다란 물고기 머리에 인도 고유의 향신료인 커리를 첨가해 만든 것이다.

오탉 오탉(Otak Otak)은 살만 발라 으갠 생선살을 바나나 잎으로 둘러 싸거나 구운 요리이다. 마늘, 양파, 고추, 코코넛



■ 세계의 아름다운 축제 | 싱가포르의 음식축제



⊕ 싱가포르는 음식천국답게 다양한 음식이 있다



⊕ 자신이 만든 커리 피쉬 헤드 요리를 자랑스럽게 보여주는 인도 요리사

⊕ 기네스북에 올리기위해 140m 길로 사테 요리를 하는 모습

우유 맛과 더불어 바나나 잎의 향이 어우러져 우리가 알고 있는 생선과는 완전히 다른 색다른 음식이다. 싱가포르 현지인들도 오락 오락을 구입하기 위해 호터 센터나 푸드 코트에서 한 줄로 길게 서 기다리는 모습을 흔히 볼 수 있다. 남부 인도 지역에서 가장 즐겨 먹는 로티 프라타는 크로와상 튀김의 한 종류이다. 반죽은 거의 종이 두께만큼 얇지만 조리하는 동안 공기가 들어가 부풀어 올라 겉에서 보면 두꺼워 보인다. 카레와 곁들여 먹으면 인도 전통의 맛을 즐길 수 있다.

싱가포르에서는 신선한 해산물 요리를 먹는 것이 좋는데 칠리크랩과 블랙페퍼크랩이 추천 요리다. 무더운 곳이라 식후 디저트도 중요한데 추천할만한 것은 신선한 과일 주스와 코코넛 음료다. 아이스 카창이나 첼돌같은 시원한 디저트도 좋다. 아이스 카창은 잘게 자른 얼음 위에 아탑 열매와 옥수수, 팥, 젤리로 덮고 여러 종류의 달콤한 시럽을 듬뿍 넣은 빙수이며, 첼돌은 흑설탕을 혼합한 코코넛 밀크 음료수다.

싱가포르는 동양에서 가장 규모가 큰 축제인 싱가포르 음식축제를 일년에 한번 열어 수많은 음식을 국내·외로 소개한다. 이 같은 행사를 통해 싱가포르가 다양성과 뛰어난 맛을 가진 음식대국이라는 것을 많은 사람에게 인식시키고 나아가서는 관광사업으로 연결한다. 한국도 뛰어난 음식을 모아 국제적인 요리축제를 열어 우리의 맛을 해외로 널리 알리는 행사를 가지면 좋겠다. 🌍

* 음식축제 취재협력-싱가포르관광청(02-399-5570, www.visitsingapore.com)