

베트남의 라이스푸드와 가공기술 조사

박종대

지역특화산업연구단

Survey for Rice Food and Processing Technology in Vietnam

Jong-Dae Park

Regional Food Industry Research Group

서론

인류 의식주의 하나인 식품산업은 미래 신성장 동력이라 할 수 있다. 세계 식품시장의 규모는 총매출 약 1경(1만조)원으로 자동차의 2.5배, IT 서비스의 5.6배를 차지하고 있다. 국내 식품시장 규모는 2007년 약 109조 원으로 세계 식품시장의 1% 이상을 차지한다. 그 중 최근 농림수산식품부가 발표한 쌀 가공식품 시장 규모는 1조 8천억 원으로 향후 2014년까지 2배 성장을 목표로 하고 있다. 이를 위해서는 소비자의 needs를 충족하는 고품질의 다양한 제품 출시가 이루어져야 한다.

쌀을 주식으로 하는 아시아의 여러 국가들은 예로부터 고유의 전통음식을 쌀로 만들어 먹어

왔다. 특히 베트남은 밥과 더불어 쌀국수가 주식이며 그 종류가 지역에 따라 다양하다. 베트남은 신흥 발전국으로 경제발전이 활발히 이루어지고 있으나 식품산업 및 포장유통체계 등이 미흡하여 전통적 쌀 식품의 상품화는 좀 더 시간이 필요한 것으로 보인다.

따라서 베트남의 풍부한 라이스푸드 소재를 조사하여 국내외에 상업적 상품화 가능성이 높은 아이템을 발굴하고 이들의 가공기술을 자동생산시스템화 할 수 있는 기반을 마련하고자 여러 번의 베트남 출장 기행 및 조사하였던 관련 자료를 토대로 하여 베트남의 라이스푸드를 소개하고 우리가 도입하여 연구해야 할 분야 등을 제시하여 국내 쌀 가공산업 활성화에 기여하고자 한다.



베트남의 개요

1. 지형과 역사

인도차이나 반도에 위치한 베트남의 공식 이름은 베트남사회주의공화국(Socialist Republic of Vietnam)이다. 베트남은 크게 3지역으로 구분할 수 있다. 북부지역은 하노이와 하이퐁이 중심 도시이며 홍강델타 주위로 농업이 발달했다. 중부지역은 후에, 다낭을 시작으로 퀴년, 나짱 등 모두 해변을 중심으로 이루어진 도시들

이다. 남부는 호치민, 꺾토를 중심으로 거대한 메콩델타가 삶의 기반이다.

베트남은 역사적으로 왕조시대를 거쳐 중국과 프랑스의 영향을 많이 받았으며 미국과의 전쟁 이후 개방 정책으로 급속한 경제발전과 더불어 아시아의 신흥강국으로 성장하고 있다. 구체적으로 보면 15세기 레 왕조 통치시대를 거쳐 프랑스 세력의 도움으로 응우옌 왕조가 건국되었다. 19세기 중반에 프랑스는 제 2차 세계대전 때까지 베트남을 식민지로 통치하였다. 이 시기에 육류를 위주로 하는 서양 음식문화

뿐만 아니라 건축, 교육, 문화 등 전반적인 영향이 지금까지 남아 있다. 종전 후 민족주의자 호치민은 비엠티(Viet Minh, 월맹)을 창설하여 독립연맹을 강화하고 프랑스와 일본을 축출하였다. 그러나 이후 50년대 남북으로 나뉘어져 대립하다가 1964년부터 1975년까지 미국과 베트남 전쟁을 치르고 난 후 1980년대 이후 개방 정책을 펼쳐 서방세계에 문호를 개방하게 되었다.

2. 베트남 음식 문화 배경

오랜 역사와 전통 그리고 독특함을 자랑하는 베트남의 음식은 중국과 프랑스라는 세계적 음식대국의 영향을 받고 고유문화와 결합되어 독특한 맛을 낸다. 특히 세계 제 2의 쌀 생산자인 특징과 함께 길게 이어져 있는 해안선은 풍부한 해산물을 베트남 식탁에 제공했으며 음식값 또한 매우 저렴해 신선한 별미를 다양하고 풍부하게 실컷 즐길 수 있는 음식천국으로 불린다.

아침이나 점심식사로 쌀국수를 선호하는 베트남인들은 서구식 문화의 영향으로 반미라는 빵을 즐기기도 한다. 베트남 요리는 오랫동안

중국의 지배를 받아온 베트남의 역사적 배경으로 인해 중국요리와 비슷한 것이 많지만 중국 요리만큼 기름기가 많지 않다. 또 지리적으로 가까운 태국 요리와는 향채(香菜)를 사용한다는 점이 비슷하지만 태국 요리처럼 맵지 않다. 특히 프랑스의 영향으로 태국이나 인도네시아 등 주변국과는 차별되는 음식문화를 보인다. 같은 요리라고 해도 각 지방마다 독특한 향토 요리가 있는데 그 종류의 다양함도 베트남 요리의 특징이다. 맛내기도 지방마다 조금씩 다르다. 북부는 짜면서 맵게, 남부는 약간 달게, 중부는 맵게 맛을 낸다.

베트남 음식에서 빼놓을 수 없는 느억맘(Nuoc Mam)은 일종의 생선 젓갈 발효음식이다. 멸치와 비슷한 까검(Ca Com)에다 소금, 설탕을 넣는다. 이를 장독에 넣어 바람이 잘 통하는 곳에서 발효를 시킨 후 천에 걸러 내면 붉고 투명한 느억맘 액이 나온다. 느억맘의 용도는 무척 다양하며 우리나라의 장, 초장 등을 대신한다고 보면 무난하다. 밥 먹을 때 느억맘을 뿌려먹기도 하고, 음식 찢어 먹을 때, 싱거울 때 등 베트남 음식에는 느억맘이 항상 같이 사용된다.



그림 1. 베트남의 전통 발효식품 느억맘 소스



그림 2. 밥 중심의 베트남 식탁

베트남의 라이스푸드와 가공기술

베트남은 풍부한 자원을 바탕으로 탄수화물, 단백질, 지방의 급원을 고루 섭취하는 식문화이다. 베트남 음식 중 쌀은 빼 놓을 수 없는 주식이며 이를 이용한 다양한 요리와 가공식품이 있다. 이들 중 우리에게도 잘 알려지고 가장 일반적인 베트남의 밥, 쌀국수, 라이스페이퍼의 종류와 가공기술 등을 소개하고자 한다.

1. 껌(Com = 밥)

베트남인의 주식은 ‘껌’이고 가끔 ‘피’를 먹는 것을 즐긴다. ‘껌(Com)’은 밥을 뜻하고 ‘피(Pho)’는 쌀국수이다. 프랑스 빠게트 빵 같은 것은 ‘반미’라고 불린다. 베트남도 한국처럼 쌀이 주식이며 우리나라 쌀과 달리 안남미라고 부르는 장립종으로 찰기가 없다.

• 껌 · 찐(Com Chien): 볶음밥으로 다양한 재

료를 섞어 먹는 인기 요리.

- 껌 찐 또이(Com Chien Toi): 마늘을 잘게 썬 것과 함께 볶은 마늘볶음밥으로 간장을 뿌려 먹으면 우리 입맛에도 적합하다.
- 짜오(Chao): 죽 요리로 베트남 죽은 닭이나 돼지고기로 진한 국물을 함께한 스프로 만든다. 고기 넣은 것이나 씨푸드 넣은 것 등 그 종류가 풍부하다.
- 쏘이(Xoi): 찹쌀 팔밥으로 찹쌀을 찌서 만든다. 닭고기나 베트남 햄 등을 뿌려 넣어 식사로 하는 것부터 망콩이나 코코넛 조각을 넣은 간식류까지 그 종류가 다양하다.
- 껌 · 타이 껌(Com Tay Cam): 질그릇 밥으로 바닥에 간장을 넣고 쫄여서 볶은밥처럼 조리한다. 닭고기와 표고버섯, 죽순 등을 넣고 레몬맛을 첨부한 것이 인기있다.
- 껌 · 가(Com Ga): 닭고기 밥으로 베트남에서 대인기이다. 닭을 삶고 그 국물로 한 밥 위에 삶은 닭고기나 구운 치킨 조각을 얹은 것이다.

2. 피(Pho = 쌀국수)

우리나라에 많이 알려진 쌀국수는 피(Pho, 또는 포)라고 부르는데, 19세기 초에 프랑스가 베트남을 지배할 당시 프랑스 귀족들이 즐겨먹던 음식으로 프랑스인들이 고기만 먹고 뼈는 버리는 것을 본 베트남인 조리사가 뼈를 우려내어 국물을 내고 거기에 국수를 만 것에서 시작된 것이라고 한다. 면발은 아주 반투명한 흰색이고 밀가루 면처럼 쫄깃거리는 맛은 적지만, 쌀로 만든 것이라 밥과 같은 효과를 낸다. 면발의 모양은 우리나라 칼국수 면발처럼 납작하고 넓은 것에서 냉면 면발처럼 가느다란 것까지 다양한 종류가 있으며, 여기에 소나 닭의 뼈를 우려낸 맑은 국물을 붓고 여러 가지 야채와 향신료를 얹어 먹는다. 제조방법, 사용용도, 국수의 형태, 두께 등에 의해 피(Pho)와 분(Bun)으로 대표적으로 분류되는 베트남의 쌀국수는 현재도 재래식 제조방법이 사용된다. 즉, 가업의 형태로 많은 인력이 수작업으로 투입되어 생산하는 방식으로 단계별 생산방법은 연결되지 않는 배치식

으로 작업자의 손에 의해 이동되어진다.

일반적으로 칼국수 형태로 절단되는 쌀국수를 Pho라 하여 스팀 터널을 통과하여 압연 형태로 면대형성 후 사각형 모양으로 절단하여 완성하는 반면, 동그란 모양의 Bun은 우리나라 국수나 냉면 제조방식인 스크류 익스트루더를 통과하며 증숙되면서 미세한 구멍을 통하여 압출되면서 원형 모양으로 면대가 형성되어 완성된다. Bun은 원형의 얇은 면으로 제조되고 Pho는 보다 두꺼운 납작면으로 제조된다.

2.1. 피(Pho)

피(Pho)는 쌀국수이며 국물은 고기뼈로 우려낸다. 첨가되는 고기 종류에 따라서 피의 종류가 나뉜다. 쇠고기를 넣으면 피보(Pho bo), 닭고기를 넣으면 피가(Pho ga)이다. 주로 '피보'를 즐겨 먹는다. 뜨거운 국물에 쌀국수와 파, 고기가 들어 있다. 취향에 따라서 야채(상추, 숙주나물 등)와 레몬즙, 고추 혹은 고추소스, 달걀을 곁들여서 먹을 수 있다. 베트남 사람들은 주



분쇄



쌀면 성형



절출

그림 3. 베트남 현지의 피(pho) 제조 공정

로 아침 식사나 간단히 요기를 할 때 피를 먹는다.

피의 제조공정은 쌀을 익혀서 얇게 편 후 절단하는 판(sheet) 형식이다. 즉 쌀을 혼합 및 침지(쌀과 물, 1day) -> 분쇄(with colloid mill) -> 슬러지 형성 -> 이송 -> 슬러지 sheet 형성(롤러 이용) -> 열선 터널(heating tunnel) 통과 -> 면대 sheet 형성(3 mm) -> sheet 분리(식용유를 묻힌 base에 분리한 sheet가 이동) -> sheet cutting(회전 cutter사용, 50 × 60 cm/장) -> sheet 분리 및 쌓기(수동, 원통형 롤러 이용) -> 방치 냉각(쌀면 절단이 용이하게) -> 쌀면 절단성형 -> 제품 완성.

2.2 분(Bun)

분(Bun)도 쌀국수의 일종이다. 쌀가루를 반죽해서 기계 구멍으로 빼어내어 끓는 탕에 넣어 삶은 소면처럼 가늘고 단면이 둥글다. 분은 중부 후에(Hue) 지방이 대표적이며 분 보 후에(Bun Bo Hue)는 분의 대표적 일반명사로 알려져 있다.

2.3. 지역별 베트남 국수 종류

- 피 보(Pho Bo): ‘피’는 쌀로 만든 납작한 국수를 말한다. 삶은 쇠고기를 얇게 저며 고



쌀 침지



분쇄



탈수



압출



냉각



제품

그림 4. 베트남 현지의 분(bun) 제조 공정

명으로 얹은 것은 피 보, 찢 생고기를 얹은 뒤 뜨거운 국물을 붓는 피 보 따이, 쇠고기 대신 닭고기를 쓴 피 가 등 종류가 많다. 피는 하노이가 유명하지만 미토에서는 수타 국수가 유명하다.

- 미 텃 보(Mi Thit Bo) : 쇠고기를 얹은 중국식 국수.
- 미 싸오 동(Mi Xao Don) : 바삭거리는 국수에 야채 등 고명을 잔뜩 넣어 만든 요리.
- 분 보 후에(Bun Bo Hue) : 후에의 명물 요리로 매운 맛이 특징.
- 미 싸오 멤(Mi Xao Mem) : 중국식 면으로 튀긴 국수. 고명은 어패류, 야채 등 다양하다.
- 까오 러우(Cao Lau) : 호이안(Hoi An)의 명물 국수로 씹는 맛이 독특한 국수.

- 후 티에우 싸오(Hu Tieu Xao) : 우동 요리의 하나.
- 미엔 꾸아(Mien Cua) : 게살이 들어간 녹두국수.
- 반 깐 가(Banh Canh Ga) : 타피오카 전분으로 뽑은 국수.
- 분 텃 느영(Bun Thit Nuong) : 구운 돼지고기를 얹은 쌀국수. 분이라는 쌀국수 위에 숯불에 구운 돼지고기와 향초를 얹음.

3. 반짱(Banh Trang = 라이스페이퍼)

반짱은 느억맘(Nuoc Mam)과 더불어 베트남의 대표적인 음식으로 지름이 약 30 cm 정도 둥근 보름달 모양의 라이스페이퍼(rice paper)이



침지, 수세



분쇄



중숙



성형



이송



태양건조

그림 5. 베트남 현지의 라이스페이퍼(rice paper) 제조 공정

다. 반짱은 베트남 중부 지방의 특산품으로 반짱을 이용해 다양한 요리를 만들 수 있다. 반짱은 용도에 따라 불에 구워서 먹는 반누옹(Banh Nuong)과 음식을 싸서 먹는 반꾸온(Banh Cuon)이 있다. 반짱을 이용한 대표적 베트남 음식은 짜조(Cha Gio)로 고기, 야채를 양념한 후 반짱으로 김밥 말듯이 한 입에 들어갈 크기로 만든다. 이것을 기름에 바삭 튀기면 맛있는 짜요가 된다.

- 고이·꾸온·똌·틧(Goi Cuon Tom Thit, 생쌈) : 라이스페이퍼에 양상추, 고수풀, 쌀국수, 돼지고기, 새우 등의 재료를 싸고 된장 소스에 찍어 먹는 것.
- 짜요(Cha Gio, 튀긴 스프링롤) : 라이스페이퍼에 다진 돼지고기, 쇠고기나 계육, 새우, 으깬 어묵 등이나 악어 다진 고기 등으로 도 싸 먹는다.
- 반 꾸온(Banh Cuon, 찐쌈) : 쌀가루를 물로 풀어 찐 껍질에 볶은 돼지, 다진 고기나 팽이버섯 등을 감아 찐 쌈.

맺음말

베트남은 인도차이나 반도의 반도 국가이다. 길게 이어진 국토는 쌀을 비롯한 풍부한 농산 자원 뿐만 아니라 넓은 바다의 해양자원 그리고 메콩델타와 수많은 내륙의 강들이 기름진 축복의 땅으로 구성된 증거이다. 허물며 석유자원까지 풍부한 나라이다. 그러나 이들은 아쉽게도 아직은 식품산업이 발전하지 못했다. 제한된 국토의 우리나라는 이러한 점을 주시해야 한다. 특히 우리나라의 발전된 가공기술, 저장유통기술, 포장기술 등은 베트남의 풍부한 식품자원과 연계하여 높은 부가가치를 창출할 수 있는 기회가 될 수 있다.

쌀 가공식품의 상품화에 있어서도 베트남의 다양한 쌀식품을 조리 수준에서 장기유통이 가능한 가공식품 수준으로 향상시키기 위한 노력이 필요하다. 실제로 베트남 현지의 쌀 연구자들은 우리의 70년대처럼 쌀의 증산과 재배, 생산기계 개발, 고품질 도정기술 등에 전념하고



쌀국수 PHO24 Co.



Vikibomi Co.



NL Univ. Dr.Hien

그림 6. 베트남 현지 쌀 가공기술 협력 기관들

있으며, 우리의 앞선 쌀가공 기술개발 연구와 협력하기를 기대하고 있다.

따라서 우리는 베트남의 다양한 쌀식품 소재를 탐색하고 이를 산업화할 수 있는 쌀식품의 국산화와 수출화에 노력하며 대량생산 가능체

제를 위한 최적 생산시스템의 자동화를 병행 연구개발해야 할 것이다. 이를 위한 연구는 이미 시작되었으며 앞으로 베트남 뿐만 아니라 세계의 쌀을 이용한 식품산업 신규 시장 창출 노력이 지속적으로 이루어지기를 기대한다.