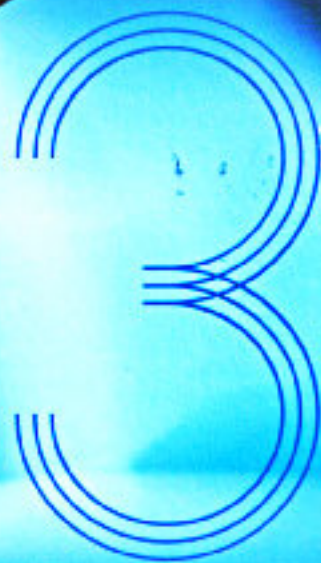


la main

KOREAN FINE FOOD MAGAZINE



MADRID FUSIÓN

M a n i l a 2 0 1 6

002

600년 전의 마닐라 갤리온 다시 세계로 출항하다



Fernando Pérez Arévalo



David Thompson

마드리드퓨전(Madrid Fusión)은 세계에서 가장 큰 미식 행사 중 하나로 2003년 스페인의 유명 저널리스트 호세 카를로스 카펠(José Carlos Capel)에 의해 시작됐다. 마드리드퓨전은 10년이 넘는 기간 동안 변함없이 스페인의 수도 마드리드에서 개최되어 전 세계 미식 업계의 중요한 축으로 자리 잡았다. 마드리드퓨전은 단순한 미식 행사를 넘어 셰프들이 새로운 기술과 요리법, 식재료, 지식, 선보이는 장이다. 또한 마드리드퓨전을 통해 전 세계 외식 업계의 현재와 미래의 트렌드를 읽어낼 수 있기도 하다. 스페인 셰프들은 힘을 모아 전통 요리의 고급화를 위해 애썼고, 전 세계의 셰프들 또한 행사에 참여해 자신들이 알고 있는 기술과 새로운 식재료를 소개했다. 지금은 세계 곳곳에서 다양한 미식 관련 행사가 열리고 있다. 하지만 여전히 마드리드퓨전은 끝없이 발전하고 변모하는 새로운 모습을 보여주며 셰프 업계에서 큰 관심을 받고 있다.

2015년부터는 마드리드퓨전을 한국에서 14시간 걸리는 마나면 땅 마드리드가 아닌 아시아에서 만날 수 있게 됐다. 바로 필리핀이다. 필리핀에서 마드리드퓨전 마닐라가 시작된 것은 2016년 산 펠레그리노 선정 아시아 최고의 여성 셰프 마르가리타 포레(Margarita Forés) 덕분이다. 포레는 관광부 장관인 라몬 하미레즈 주니어(Ramon Ramirez Jr.)에게 마드리드퓨전에 대해 알려주었고 필리핀에서 도어러한 행사가 이루어져야 한다고 강력하게 주장했다. 셰프의 한 마디로 한 국가가 미식으로 새롭게 발돋움할 수 있는 계기를 마련한 것이다. 그렇게 필리핀은 작년 '2015 필리핀 방문의 해'를 맞아 아시아 국가 최초로 마드리드퓨전을 성공적으로 주최했고 올해 2회세를 맞았다. 하미레즈 장관은 개최식에 사마드리드퓨전 마닐라를 통해 동서양의 식문화가 교류할 수 있고, 특히 라틴아메리카와 유럽을 이어 아시아의 새로운 미식 문화를 발전시켜 나가길 바라고 있다"고 말했다.

동양이 서양을 만난 순간

마드리드퓨전 마닐라 2016의 주제는 '마닐라 갤리온: 동양이 서양을 만난 순간'이었다. 마닐라 갤리온(Manila Galleon)은 필리핀이 스페인의 식민 지배를 받던 16세기 후반부터 1~2년에 한 번씩 태평양을 건너 필리핀 마닐라와 멕시코 아카풀코를 왕래하던 스페인의 무역선이다. 도자기, 외향료를 비롯한 동아시아의 다양한 물건들이 건너와 마닐라에 모였고 마닐라 갤리온을 통해 멕시코를 건너 스페인을 비롯한 유럽으로 퍼져나갔다. 동양의 물건뿐만 아니라 향신료와 식재료도 이때 함께 전해졌다. 그 결과 세계의 식문화는 마닐라 갤리온 무역을 통해 유례없는 큰 변화를 맞게 되었다. 아시아의 넛맥, 타마린드, 후추, 망고, 클로브, 생강 등이 전 세계로 퍼져나갔고 남미의 고추가 아시아에 전해졌다. 한국에 고추가 전해져 한국인의 식생활에 큰 변화가 생겨난 것도 이때다. 뿐만 아니라 조리법도 퍼져나가 스페인과 필리핀 사이에는 같은 조리법을 사용한 음식들이 생겨나게 되었다. 이번 행사 컨퍼런스의 포문을 열었던 스페인 역사학자 안토니오 산체즈 데 모리(Antonio Sanchez de Mouri)는 "한 음식 속에 들어간 다양한 식재료와 향신료는 수많은 교역을 통해 전 세계가 공유하게 된 것이므로 음식 속에는 역사와 문화가 함께 존재한다"고 말하며 식문화에 있어 역사적 연구의 중요성을 강조했다.

세계적인 셰프들과 함께한 3일

올해 마드리드퓨전 마닐라는 4월 7~9일 진행됐으며 전 세계의 외식 업계가 모여 서로의 제품과 기술을 선보인 MFM 트레이드 엑스포(MFM Trade Expo)와 강연으로 구성됐다. 강연은 미국, 캐나다, 멕시코, 스페인, 영국, 일본, 한국 등 다양한 지역에서 18명의 셰프들이 주제와 관련된 자신의 음식과 이야기를 선보였다. 2015 Worlds 50 Best Restaurants(이하 WS08)에서 1위로 선정된

엘세에르데 칸로카 El Celler de Can Rocca 의 셰프 호안로카 Joan Rocca 는 전 세계를 여행하며 받은 영감과 그 지역의 식재료 기술들이 용해 음식을 만드는 Cooking Up a Tribute 프로젝트를 소개하며 2년 간의 프로젝트를 통해 개발한 메뉴들을 시연했다

일본 셰프 요시히로 나리사와는 벚꽃을 주제로 강연하며 벚꽃을 이용한 다양한 메뉴를 선보여 일본의 봄을 마닐라로 가져 왔다는 평을 받았다 또 한국에서 남태평양을 운영하는 데이비드 톰슨 David Thompson 은 동남아시아 요리에서 빠질 수 없는 식재료 쿨란트로 steno 를 소개하며 "남미와 카리브해 지역이 원산지인 쿨란트로 마닐라 걸리온을 통해 아시아로 전해졌다"고 말했다 그는 특유의 유미 감각으로 청중과 끊임없이 소통하며 정글 커리 Jungle Curry 를 선보였다 또 한 필리핀의 다양한 지역의 셰프가 만든 음식을 맛볼 수 있었던 Regional Lunch 도 함께 진행했다 매일 다른 지역의 음식들을 소개하는 Regional Lunch 는 각 지역의 특산품과 조리법을 경험할 수 있는 새로운 장이었다

스페인 요리에 대한 새로운 접근법을 제안하다

에스파이슈크레 Esfuerzo 를 운영하고 있는 스페인의 디저트 셰프 호르디 부트론 Jordi Butron 은 메뉴 개발과 플레이팅에 방법론적으로 접근했다 이번 강연에서 그는 자신이 제안한 에스파이슈크레 방법론을 적용해 초콜릿으로 입체적인 맛의 디저트 레시피를 시연했다 스페인의 마요르카에 위치해 있으며 미술 명스타를 받은 자란다 Zurro 의 페르난도 페리즈 아렐라노 Fernando Perez Arrellano 셰프는 맛의 해체와 재구성을 통해 정형화된 음식을 타파스로 다시 타파스를 한 그릇의 음식으로 만드는 과정에 대해 강연했다

그는 타파스의 의미를 "한 입으로도 모든 맛을 느낄 수 있는 것"이라고 말하며 여러 가지 타파스를 먹는 과정에서도 맛은 새롭게 재구성될 수 있다고 설명했다

다채로운 주제와 신예 셰프들의 등장

올해 행사에서는 이전에 보지 못한 신예 셰프들과 다채로운 주제를 가지고 강연장에 오른 셰프들이 인상적이었다 한국에서는 유일하게 이번 행사에 참가한 정식당의 임정식 셰프는 "김을 아십니까?" 라는 주제로 한국의 다양한 김과 김을 활용한 메뉴에 대해 소개했다 홍콩에서 누르르를 운영 중인 셰프 누르딘 톰翰 Nurdin Topman 또한 해상처럼 등장했다 영양분과 미식에 대해 강연한 그는 과잉 다이어닝 도이제는 맛과 멋을 넘어서 영양적 가치를 추구해야 함을 강조했다 또 한 발리에서 쿠카 Cuka 를 운영하고 있는 셰프 케빈 체르카스 Kevin Charles 는 강연 전체를 하나의 동화로 구성해 창의적인 방법으로 새로운 식재료와 레시피를 시연했다

이번 마드리드 퓨전 마닐라 2016에서는 새로운 기술과 이야기 그리고 셰프를 만날 수 있었다 미식은 여전히 발전 중이다 셰프들은 전에 없던 트렌드를 만들어 나가고 끊임없이 연구하고 있다 미래를 위한 셰프들의 노력을 알리고 이해할 수 있는 이 행사 가 앞으로 계속해서 아시아 전역에 퍼져나가기 바란다 이어지는 기사에서는 **la main**이 만난 셰프들과 인상적인 강연의 이야기를 담았다





Once Upon a Product

BY KEVIN CHERKAS

마드리드퓨전마닐라2016의 마지막날, 점심식사가 끝나자마자 등장한한 셰프는 단상 한편에 마련된 의자에 앉아 동화책을 읽기 시작했다 모두가 새로운 기술 좋은 재료들을 선보이는 와중에 "옛날 옛적에 한 재료가 있었답니다 당도 자신의 강연을 시작한 셰프가 등장했다 인도네시아의 작은 섬 발리에서 타파스와 각태일을 전문으로 하는 레스토랑 쿠카ca의 케빈 체르카스Kevin Cherkas이다.

그는 발리에 오기 전 수많은 레스토랑에서 일했다 산세바스티안과 아르작az, 스페인의 앵블라Blau와 라브로세Boche 등 다양한 나라의 미슐랭 스타 레스토랑을 거쳤다 마음에 드는 곳이라면 몇 년이고 스타주Star(보수를 받지 않고 레스토랑에서 일하며 배우는 것)를 하며 머물기도 했다 이후 싱가포르, 쿠알라룸푸르 등지에서 10년간 일하다 2014년 발리에 쿠카를 오픈했다 그는 발리에 첫 레스토랑을 오픈하게 된 이유에 대해 "우리가 발리를 고른 것이 아니라 발리가 우리를 선택했다"고 이야기했다 또한 그는 "아시아는 모든 것들이 새롭게 시작되는 곳"이라며 아시아에 대한 사랑을 숨기지 않았다

그는 이번 행사에서 가장 인상적이고 흥미로운 강연을 한 셰프였다 단순히 발리의 식재료를 이용한 그의 음식들을 선보이기보다는 강연 전체를 하나의 이야기로 엮어 냈다 요리를 배우고 싶을 소년 제르난데스Gerardo가 모험을 하며 만년 식재료를 맛보며 요리 배우고 맛을 이해하게 되는 과정을 통해 마닐라 켈리온이 전한 새로운 맛을 사람들이 어떻게 받아들였을지 기대해

설명하고자 했다 그는 발리의 식재료를 최대한 많이 활용한다 신선하지 않으면 절대 손님에게 내지 않는다는 것을 철칙으로 발리 전역을 돌아다니며 최고의 지역 식재료를 찾기 위해 노력했다 발리의 식재료 만이 가진 특수성을 이해하고 그에 걸맞은 음식들을 선보인다는 행사에서 시연한 그의 메뉴 중 하나인 오징어 먹물 리조토가 대표적인 예다 발리 남부에서 잡히는 오징어는 거대하지 만 굉장히 질겨 현지에서도 잘 먹지 않는다 그는 이 오징어를 잘게 다져 리조토의 쌀 대신 활용했다

그는 올해 발리에서 초콜릿 전문점을 오픈한다 이번에는 세상에 잘 알려지지 않은 발리의 좋은 식재료 중 하나인 초콜릿을 사람들에게 알리고자 한다 한국에서도 재미있는 프로젝트를 해보고 싶다면 눈을 빛내는 그를 만나 짧은 이야기를 들어왔다

컨퍼런스를 기획하게 된 배경은 왜 수많은 강연을 듣다 보면 지겨워질 수밖에 없습니까 집중도 하지 못할 겁니다 그래서 우리는 새로운 방법을 찾으려고 했습니다 이번 강연은 쿠카를 오픈한 이후 처음으로 초대받은 국제 행사이기 때문에 의미가 컸죠 그렇기에 많은 고민을 했습니다 어떻게 사람들의 관심을 끌 수 있을지요 그래서 우리는 아이들을 떠올리게 했습니다 유치원에서 집중력이 떨어져서 고분제 불가능한 아이들의 이목을 가장 쉽게 끄는 방법은 바로 이야기 쪽을 읽어주는 것입니다 이야기와 시연을 조합할 수 있는 방법을 찾다가 이 컨퍼런스를 구성하게 되었습니다

발리의 푸드 트렌드는 무엇인가요 발리 사람들은 예전부터 지금까지 발리 식재료에 대해 자부심이 없었습니다 하지만 그 재료들은 정말 좋은 식재료들입니다 인도네시아 사람들에게 게으른 식이 관습이 끼니 이상의 의미를 가지지 않습니다 우리는 이것을 바꿔야만 합니다 세계 무대에 발리의 식재료를 소개하고 그 우수성을 알리는 것이 앞으로 셰프들이 해야 할 일입니다 그들이 자신의 식재료를 자랑스러워 하고 식문화에 대해 관심 가지게 해야 합니다

