

미식의 새로운 세계 ‘할랄 푸드’의 모든 것, 어디까지 아세요?



7일 서울 태평로 호텔 더 플라자에서 열린 한국관광공사 주최한 할랄 푸드 시연회에서 국내 무슬림 파워블로거들이 이날 무함마드 셰프가 요리과정을 선보인 음식들을 맛보고 있다(왼쪽 사진). 시연회에 초대받은 두바이의 바흐자드 무함마드 셰프(왼쪽)가 양 정강이와 오리엔탈 라이스를 만들고 있다. 이날 행사는 할랄 푸드에 대한 국내 관련 산업의 이해를 넓히기 위해 마련했다. 사진 | 김재범 기자



초코파이가 무슬림 금지식품이었다고?

이슬람 율법 허용 식재료로만 조리한 음식
세계시장규모 급성장 2019년 2941조 전방
두바이 셰프 초청 ‘할랄 푸드 시연회’ 성황

‘할랄 푸드(Halal Food)를 아시나요?’

할랄은 아랍어로 ‘허락된 것’이란 뜻으로 할랄 푸드란 이슬람 율법에서 허용한 육류, 어류, 채소 등의 기본 식재료와 그 규범에 맞게 조리한 음식을 가리키는 말이다. 무슬림의 종교적 음식 관습을 통칭하는 할랄 푸드는 요즘 관광산업부터 외식 및 식품산업에 이르기까지 여러 분야에서 높은 관심을 갖는 테마이다. 그 이유는 무슬림 시장의 엄청난 규모 때문이다.

세계 인구의 4분의1인 약 17억 명이 무슬림이다. 관광의 경우 무슬림 시장은 2015년 기준 1510억 달러(172조원), 세계관광시장의 11.2%로 중국에 이어 두 번째로 크다. 식품시장은 더 거대하다. 톰슨로이터의 ‘이슬람 경제현황 보고서’에 따르면 할랄식품 세계시장 규모는 2013년 기준 1조2920억 달러(1485조원), 전체의 17.7%를 점유하고 있다. 2019년에는 2조5370억 달러(2941조원), 점유율 21.2%까지 성장할 것으로 전망하고 있다.

우리나라도 마찬가지다. 지난해 98만 명의 무슬림 관광객이 한국을 찾았는데 매년 15.4%의 높은 성장률을 기록하고 있다. 너도나도 ‘할랄 푸드’, ‘무슬림 프렌들리’를 외치는 이유이다. 하지만 큰 관심에 비해 아직 할랄 푸드에 대한 우리의 일반적인 이해도는 무척 낮다. 기껏해야 ‘돼지고기와 술을 안 먹는다’ 정도이다.

● 할랄 푸드의 이해… 할랄과 다비하 그리고 하람

할랄은 당초 음식에만 적용되는 개념이었지만, 지금은 의류, 화장품, 각종 생활행동까지 범위가 넓어졌다. 일단 식품으로 좁힐 경우, 할랄 의식으로 도축한 양, 소, 닭 등의 온순한 동물고기과 어류, 채소를 말한다.

다비하(Dhabihah)는 이슬람식 도축법으로 이 방식으로 가축을 잡아야 할랄 인증을 받을 수 있다. 가축 머리를 메카 카바친전 방향으로 향해야 하고, 무슬



바흐자드 무함마드 셰프가 시연회에서 선보인 중동식 정통 할랄 푸드. 왼쪽부터 오이 요거트, 파투쉬, 양 정강이와 오리엔탈 라이스. 사진 | 김재범 기자

림 신자가 정해진 관례에 따라 기도를 하고 목을 따서 몸 속의 피를 다 빼내야 한다는 등이 대표적이다.

반대 개념이 하람(Haram)이다. 아랍어로 ‘허용되지 않는 것’이란 뜻으로 돼지고기, 개고기와 맹수고기, 독을 가진 생물을 먹으면 안 된다고 금지한다. 이런 식재료가 포함된 부재료(기름, 소스, 크림 등)를 사용해도 안되고, 하람 음식을 조리한 기구(도마, 칼, 냄비) 등으로 요리해도 안된다.

이 규정은 무척 엄격해 “겨우 요만큼 뿐인데”라고 적당히 넘어가질 않는다. 실제로 우리 인기 수출품인 초코파이가 한때는 무슬림 지역에서 금지식품이었다. 마시멜로에 돼지껍데기에서 추출한 젤라틴을 썼기 때문이다. 그래서 요즘은 소가죽에서 추출한 젤라틴으로 만든다.

● 글로벌 시장화되는 할랄 푸드

7일 오전 서울 태평로 더 플라자 호텔에서는 ‘2017 할랄 레스토랑 위크 할랄푸드 시연회’가 열렸다. 두바이 특급호텔 총주방장인 바흐자드 무함마드 셰프를 초청해 정통 중동식 할랄 푸드를 시연하고 시작했다. 한국관광공사가 주관한 이 행사는 할랄 푸드에 대한 인프라를 넓혀야 한다는 필요성에 비해 제대로 된 정보를 접하기가 어려운 현실을 고려해 마련한 자리다.

무함마드 셰프는 이날 셀러드의 일종인 파투쉬(Fa

ttoush)를 비롯해 양 정강이와 오리엔탈 라이스(Oriental rice with lamb shank), 오이 요거트(Cucumber Yogurt), 디저트인 루카이마트(Loukimat) 등 대표적인 중동 할랄 요리를 선보였다. 또한 케이블TV 프로그램 ‘비정상회담’에 출연하는 파키스탄인 방송인 자히드 후세인이 할랄의 의미와 무슬림으로 한국서 살면서 음식에서 겪었던 경험을 소개하는 순서도 있었다. 행사장에는 할랄 푸드에 대한 관심을 반영하듯 국내 호텔 셰프, 조리전문가, 주한 무슬림 파워블로거, 취재진 등 많은 사람들이 모여 성황을 이뤘다.

할랄 푸드의 이해 단순히 자국을 찾는 무슬림 관광객을 위한 차원을 넘어간다. 엄청난 규모의 할랄 푸드 시장을 겨냥해 맥도널드, KFC, 버거킹 같은 글로벌 패스트푸드 업체들이 할랄 인증을 받아 이슬람 국가에 진출했다. 프랑글스처럼 글로벌 시장을 가진 과자도 무슬림 시장에 맞춰 할랄 인증 마크를 찍어 판매하고 있다. 우리나라도 이미 신라면과 과자, 초콜릿, 김, 핫반 등에는 할랄 인증을 받아 수출하고 있다.

또한 수요가 비단 무슬림 국가에만 한정되지도 않는다. 엄격한 종교적 인증과정 덕분에 위생적이고 신선도가 좋고 몸에 유익한 식품이라는 인식이 많아 이슬람 신도가 아닌 사람들 사이에 건강식으로 수요가 늘고 있다. 실제로 네덜란드의 할랄 과자 제조업체의 전체 소비자 중 25%는 비무슬림 신자로 나타났다.

미국 뉴욕 등에서는 ‘할랄 가이스’같은 푸드트럭 형태의 할랄 푸드점도 인기리에 영업하고 있다.

김재범 기자 oldfield@donga.com

“잔치국수·복쌈국도 훌륭한 할랄 음식”

‘비정상회담’스타 후세인 “한국인 할랄 푸드 오해 바꿔야”



‘비정상회담’으로 친숙한 파키스탄인 방송인 자히드 후세인 씨(사진)는 한국생활이 올해로 9년째다. 우리말로 농담도 여유롭게 할 정도로 한국생활이 익숙하다. 그는 7일 마련된 할랄 푸드 시연회에서 한국 사람들이 할랄 푸드에 대해 갖는 오해와 그로 인한 자신의 경험담을 소개해 많은 공감을 얻었다.

후세인 씨는 우선 할랄 푸드와 관련해 한국사람이 가장 많이 갖는 오해로 ‘무슬림은 불교와 같은 채식주의자다’라는 점을 꼽았다. 그에 따르면 “한국 음식에서 할랄 인증을 받은 고기가 들어간 것을 찾기 어렵다보니 대안으로 완전한 채식을 찾게 되면서 생겨난 것”이라고 한다.

또한 ‘할랄 음식이 종교적인 관점이나 하람 식재료가 조금 들어간 건 괜찮지 않느냐’는 것도 잘못된 이해라고 지적했다. 무슬림에게 할랄 음식은 매우 엄격한 규범으로 조금이라도 하람 음식이 들어가거나 접하면 안된다는 것이다. 특히 하람 음식을 조리한 기구로 요리하면 안되는데 이런 것이 한국에서 잘 안 지켜진다면 김밥전문점을 예로 들었다. “햄이 들어간 김밥을 만들 때 쓴 위생장갑을 그대로 끼고 야채김밥을 만들면 역시 하람이다.”

특히 인상적인 것은 그가 한식이 훌륭한 할랄 음식이 될 수 있다고 강조한 점이다. 후세인 씨는 전통 조리법 그대로 내놓아도 무슬림이 좋아할 훌륭한 할랄 음식으로 잔치국수, 복쌈국, 해물탕, 고동어조림, 떡볶이, 생선회 등을 대표적인 예로 들었다. 또한 할랄 인증 고기를 쓴다는 전제로 불고기, 닭갈비, 소갈비찜, 삼계탕, 찜닭, 육개장 등도 할랄 음식으로 사랑받을 수 있다고 조언했다.

김재범 기자

유대교 코셔 푸드 “우유와 고기 함께 못 먹어”

종교적 교리 따라 음식·조리법 엄격…힌두 밀은 소고기 NO!

음식에 대해 종교적인 이유 때문에 까다로운 규제가 따르는 것은 무슬림만이 아니다. 다른 종교에서도 교리에 따라 금지시키는 음식과 조리법이 있다. 이를 가장 쉽게 확인할 수 있는 것이 항공기 기내식의 특별식에 있는 메뉴들. 보통 항공기 기내식의 종교특별식을 보면 할랄 음식 외에 유대교의 코셔 푸드, 힌두 밀, 자이나교식 채식 등이 있는 것을 볼 수 있다.

이중 코셔 푸드는 유대인들의 종교적 음식으로 돼지고기를 금하는 것은 할랄 푸드와 비슷하지만 세부적인 항목으로 들어가면 차이가 있다. 우선 육류는 돼지 외에 토끼, 너구리, 낙타도 부정한 동물로 여겨 도살과 고기 섭취, 유제품 생산을 금지한다. 물고기는 민물과 바다를 불문하고 지느러미와 비늘이 다 있어야 먹을 수 있다. 즉, 장어나 미꾸라지, 조개 같은 패류, 새우나 게 같은 갑각류 등은 먹을 수가 없다. 심지어 우유나 포도주, 포도주스도 유대교인의 감독 아래 생산 제조된 것만 허용한다. 조리기구도 코셔 인증을 받아야 한다.

가장 특이한 점은 육류와 유제품의 동시섭취를 엄금하고 함께 조리하는 것도 막고 있다. 예를 들어 햄버거의 인기 메뉴인 치즈버거는 육류와 유제품이 함께 들어있기 때문에 이스라엘에서는 팔지 않는다. 버터도 유제품이기 때문에 빵을 만들 때 버터를 썼으면 고기와 함께 먹을 수 없다. 우유나 유지를 쓰지 않고 밀가루, 소금, 물로 만든 베이글이 유대인의 빵인 것은 그런 이유이다.

힌두교를 위한 힌두 밀은 식재료에 소고기를 넣지 않고 가급적 돼지고기도 피한다. 삶은 생선이나 닭고기, 양고기, 어패류를 주로 사용하고 조리시에 알콜도 쓰지 않는다.

불교와 비슷한 인도의 종교인 자이나교는 고기, 생선, 가금류는 물론이고 계란이나 유제품 같은 모든 동물성 식품을 먹지 않는다. 심지어 우유이나 양파, 마늘 같은 뿌리 식물도 완전히 금하는 엄격한 채식을 지향한다.

김재범 기자

도행스님의 염원으로 그린 친필!!

악한 당신의 사주를 용비보가 액운을 막아주고 강한 사주로 바꾸어 드립니다!

▲ 세력 애용하시고 기(氣)와 무죄님의 염원으로 용비보를 치는 도행스님

※ 용비보와 달마도는 도행스님께서 일체중생의 액운과 악운을 소멸시키고자 기도와 염원으로 그린 친필입니다.

오공(五宮)

- 양명궁 - 출세(취직, 승진, 합격, 당선)
- 인연궁 - 결혼, 원전, 상충을늘려준다.
- 운신대간 - 건강
- 재물궁 - 재물
- 관운 - 구설, 손재, 관재수 소멸

용비보는 이런 분들에게 추천드립니다.!

- 사업이 어렵고 정사가 잘 안되는 사업장
- 가정에 액운이 많고 부부간에 화합이 잘 안되는 가정
- 몸이 허약하여 건강이 염려되는 분
- 악운을 내물고 호운을 불러 재물이 들어오기를 바라는 분
- 구설수 손재수 염장소멸을 바라는 분
- 수험생 자체가 있는 가정

12지신(열두띠)로 한 몸을 이루고 있는 유일한 영물 龍!

돼지고, 토끼는, 범의 이빨, 말의 두상, 소의 귀, 사슴(양발, 뱀의 비늘, 닭의 발톱 등 고로 용(龍) 비보(裨補)는 어떤 [띠]하고도 합을 이루어 생기 복덕을 돕는다.

보시 790,000원 가로 143cm X 세로 37.5cm (표구비용 별도입니다)

보시 490,000원 가로 143cm X 세로 37.5cm (표구비용 별도입니다)

보시 258,000원

한국불교 전통문화 포교회

사단법인 제6호 호불열 017-05-01호

추천: 대한불교종단총연합회

상담문의 **1588-4164**

입금계좌 / 국민 : 430502-01-551526

예금주 김춘식