

같이 보기

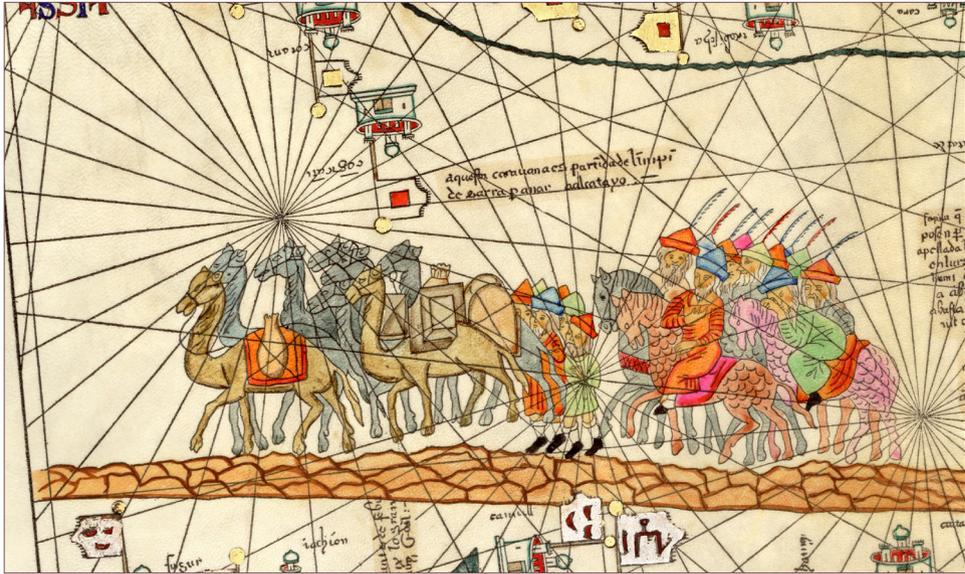
: 역사에 길을 묻다

거부할 수 없는 _____
_____ 달콤한 유혹,
3000년간 인류와 함께한
아이스크림



통째로 푹푹 떠먹어도 좋고, 견과류나 제철과일 토핑을 올려 먹어도 좋다. 치명적인 단맛의 유혹을 지닌 '아이스크림'은 언제부터 세계인의 입맛을 사로잡은 것일까? 흔히들 아이스크림은 냉장시설의 발전 이후 만들어진 근대 음식이라 생각하지만, 의외로 역사가 3000년이나 되는 뿌리 깊은 음식이다. 시원함을 향한 인류의 갈망을 들여다보자.

글 편집실



냉장고 없던 고대의 아이스크림

아이스크림의 기원설은 여러 가지다. 서양에서는 기원전 4세기경 알렉산더 대왕이 셔벗 스타일로 눈에 우유와 꿀을 섞어 먹은 것이라는 설이 있고, 기원전 1세기 로마의 시저가 발이 빠른 젊은 용사들에게 수시로 알프스 만년설을 가져오게 해서 녹지 않은 소량의 눈 위에 우유나 과일을 섞거나 차가운 상태로 먹었다고도 알려져 있다.

동양에서는 3000년 전 고대 중국인들이 눈과 얼음에 과일즙을 넣은 셔벗 형태의 아이스크림을 먹었다는 설이 전해져 내려온다. 최초의 아이스크림은 어떤 모습이었을까? 냉장고가 없던 고대의 아이스크림은 지금 우리가 먹는 아이스크림보다 입자가 거친 셔벗과 유사한 형태였을 것으로 추정된다.

보다 직접적인 아이스크림에 대한 기록은 베니스의 상인 마르코 폴로의 <동방견문록>에 등장한다. 이 여행기에는 마르코 폴로가 원나라에서 아이스크림을 맛봤다는 기록이 나온다. 그는 원나라를 떠나면서 아이스크림의 제조법을 이탈리아로 가져갔는데, 이는 영국과 프랑스로 전해진다. 이렇게 원나라에서 유럽으로 넘어온 아이스크림은 왕족의 피로연에서 제공되는 등 귀한 자리에 오르는 음식이 된다.

지금과 유사한 형태의 아이스크림이 만들어지기 시작한 것은 17세기에 들어서다. 당시 영국 국왕이었던 찰스 1세의 요리사는 우유와 크림을 사용해 아이스크림을 만들었는데, 이 역시도 부유층의 전유물이었다.



Marco Polo



아이스크림 제조기 발명, 대량 생산 시작

아이스크림은 언제부터 대중화된 것일까? 그 시작은 1851년 미국 볼티모어에서다. 당시 농장을 경영하던 우유 상인 제이콥 푸셀은 남은 우유크림의 처리방안을 궁리하다 얼려서 보관하기 시작한다. 이후 푸셀은 아이스크림 공장을 세웠고 아이스크림은 빠르게 대중화된다.

하지만 아이스크림이 오늘날 대표적인 디저트로 자리 잡는 일에 가장 중요한 역할을 담당한 것은 상업적 냉동시설의 발달 덕택이라고 할 수 있을 것이다. 1870년대 독일 과학자 린데가 발명한 냉동기술 덕분에 공장제 생산과 대량판매의 기틀을 다졌다. 20세기 초반에 가정용 냉장고를 개발되면서 본격적인 빙과 붐이 일어났으며 이후 다양한 맛의 아이스크림을 내건 배스킨라빈스, 하겐다즈 등 우수의 브랜드가 탄생하게 된다.

우리나라에서는 일본식의 아이스크림 문화가 도입되면서 전파되기 시작된다. 우리나라 최초의 아이

스크림에 대한 문헌은 근대 3대 요리책 중 하나인 <조선무쌍신식요리제법>에 정리돼 있는데, '빼네라아이스크림(바닐라 아이스크림)' 조리법이 나와 있다.

우리 국민이 빙과 제품을 돈 주고 사먹기 시작한 것은 1950년대로 알려져 있다. 당시에는 소규모 개인 사업자들이 골목을 누비며 설탕물에 색소를 넣어 얼린 소위 '아이스끼끼'라고 부르던 제품을 팔았다. 1962년에는 롯데푸드의 전신인 삼강산업에서 국내 최초의 대량생산 아이스크림 '삼강하드'를 출시하면서 식품시장에 새바람을 몰고 온다.

그간 국내 아이스크림 시장은 롯데제과와 롯데푸드 등 롯데그룹 계열사와 빙그레, 해태제과가 경쟁하는 3강 구도였으나, 지난 4월 빙그레가 해태제과 아이스크림 사업부를 인수하면서 국내 빙과시장은 롯데제과와 롯데삼강, 빙그레 등 3개 업체로 재편됐다.



아이스크림은 무한변신 중

시원함을 향한 인류의 갈망이 커지면서 아이스크림도 다양한 맛과 모습으로 진화하고 있다. 대표적으로 비건 아이스크림의 탄생이다. 전 세계 비건 시장 규모는 매년 두 자릿수 성장세를 기록하고 있고 건강에 대한 소비자의 관심이 높아지면서 비건 아이스크림에 대한 소비자의 관심도 늘었다. 일반 아이스크림이 동물 유래 원재료인 우유·계란 등을 주재료로 만들었다면 비건 제품은 순식물성 원료만을 사용한다.

만화 속에 등장할 법한 쉽게 녹지 않는 아이스크림

도 개발되고 있다. 지난 2013년 완도군은 상온에서도 40분 동안 녹지 않는 해조류 아이스크림 제조 실험에 성공했다. 2016년 미국에서는 한 개발자가 맹벌 더위에도 녹지 않는 아이스크림을 제조하는데 성공해 미국의 소매점에서 판매한 바 있다.

치명적인 달콤함으로 3000년간 인류를 매혹한 아이스크림. 그러나 지나침은 모자람만 못하다는 말이 있듯 과다 섭취는 지양해야 한다. 치과 질환 및 비만을 조장할 수 있고 혈액 속 중성지방 농도가 올라가 심혈관 질환에 걸릴 수 있기 때문이다. 🍦

