안전하고 시원하게 여름을 즐기는 방법

부에나파크·로렌하이츠 디저트카페 〈설빈〉

무더위가 기승을 부리고 있다. 이럴 때 생각나는 것이 달콤하고 시원한 빙수이다. 빙수 한 그릇하면 더위가 싹 물러갈 것 같다. 그래서 여름은 빙수의 계절이다.

'한국민속대백과사전' 에 따르면 빙수의 기원은 기원전 3000년경, 중국에서 눈이나 얼음에 꿀과 과일즙을 섞어 먹는 것으로부터 시작되었다는 설이 가장 유력하다. 이탈리아의 탐험가였던 마르코폴로(1254-1324)의 '동방견문록' 에는 중국 베이징에서 즐겨먹던 빙수 제조법을 베네치아로 가져가 전했다는 기록도 있다.

한국에서의 빙수는 조선시대 동빙고·서빙고의 얼음을 관원들에게 나누어 주자 이것을 잘게 부수어 화채 등을 만들어 먹은 데서 유래됐다고 한다. 빙수

하면 가장 먼저 떠오르는 팥빙수는 일제강점기 일본음식인 얼음팥에서 기원한 것으로 여겨진다. 당시 잘게 부순 얼음 위에 단판죽을 식혀 얼려 먹었다고 하는데, 그 후 기호에 따라 다양한 재료들을 올려 먹으면서 지금의 빙수의 형태를 갖게 되었다.

▲ 수박빙수, 타로빙수, 망고빙수 (왼쪽부터). 사진= sulandbeans.com

연유야 어떻든지, 빙수는 여름 간식 혹은 디저트 음식을 벗어나 사계절 즐기는 고급화 된 한국식 기호식으로 유명세를 떨치고 있다. 한국식 빙수가 세계 각국 사람들의 입맛을 사로잡고 있는 것이다. 그리고 이곳 미국에서 한국식 빙수로 인기몰이를 하고 있는 곳이 바로 <설빈>이다.

부에나파크와 로렌하이츠의 <설빈>에서는 한국식 빙수의 진수를 확인할 수 있다. <설빈>에서 즐길 수 있는 빙수의 종류는 10여 가지가 넘는다. 그 가운데 몇 가지만 소개한다.

수박빙수: 눈꽃처럼 고운 얼음 위에 수박과 초콜릿 코팅된 해바라기씨를 토핑으로 얹고 달콤한 연유로 부드러움을 둘렀다.

타로빙수: 눈꽃 얼음 위에 타로(토란) 파우더와 함께 볶은 코코넛 가루를 둘렀다. 역시 연유를 더해 시원함과 함께 달콤함을 담았다.

인절미빙수: 설명이 필요 없을 만큼 빙수계의 대표주자이다. 눈꽃 얼음에 콩가루를 두르고 인절미를 얹었다. 여기에 아몬드, 대추, 연유를 추가하여 고소함과 쫄깃함, 바삭함까지 시원하게 즐길 수 있다.

망고빙수. 싱싱한 망고를 직접 선별, 구입해 냉장고에서 알맞게 숙성시킨 후 빙수에 듬뿍 올린다. 고운 얼음 가루에 연유와 망고시럽, 부드럽고 달콤한 망고 과육이 환상의 하모니를 이루어 오감을 희롱한다.

부에나파크·로렌하이츠 <설빈>에서는 빙수에 사용하는 흑임자, 콩가루 등도 기존 제품을 사용하지 않고 직접 방앗간에서 곱게 갈아서 사용한다.

한편 부에나파크·로렌하이츠 <설빈>은 최근 코로나19 사태에 대응하기 위해 부에나파크 매장에기존의 실외 매장 외에 분위기를 업그레이드한 야외 매장을 추가로 마련했다. 더위가 한풀 꺾인 저녁이나 밤에 찾으면 시원하고 달콤한 빙수와 함께 멋진 여름 밤을 안심하고 즐길 수 있다.

◈ 문의
▶ 부에나파크: (657) 529-1060
5427 Beach Blvd., Buena Park, CA 90621
▶ 로렌하이츠: (626) 581-1581
1330 Fullerton Rd. #110
Rowland Heights, CA 91748