

잡학서고 지식의 기록

옥수수를 잿물에 삶는 지혜, 닥스타말화(Nixtamalization)

원문 주소

<https://www.gklibrarykor.com/10519/>

PDF 미리보기 · 이 글의 일부 내용입니다.

멕시코 음식점에서 먹는 토르티야는 밀가루 빵과는 다른 고소한 향과 쫄득한 식감을 지니고 있습니다. 그런데 이 토르티야를 만드는 옥수수 반죽은 옥수수가루에 물만 부어서는 만들어지지 않습니다. 반죽을 빚기 전에 옥수수를 특별한 물에 삶는 과정을 먼저 거쳐야 하기 때문입니다. 그 과정이 바로 ‘닥스타말화(Nixtamalization)’입니다. 닥스타말화란 말린 옥수수 알갱이를 석회수 같은 알칼리성 물에 삶고 불린 뒤 씻어 껍질을 벗겨 내는 전통 가공법으로, 옥수수를 더 부드럽고 영양가 있는 식재료로 바꾸는 방법을 의미합니다. 본 자료에서는 닥스타말화가 시작된 역사와 실제 만드는 과정, 알칼리가 옥수수 속에서 일으키는 변화, 그리고 이 기술을 함께 가져가지 않은 지역에서 벌어진 일까지 차례로 살펴보겠습니다. 옥수수를 바꾸는 알칼리의 힘 메소아메리카에서 시작된 오래된 지혜 닥스타말화는 옥수수가 처음 재배된 메소아메리카(Mesoamerica), 곧 오늘날의 멕시코와 중앙아메리카 지역에서 시작되었습니다. (1) 3천 년이 넘는 역사지금까지 발견된 가장 오래된 흔적은 과테말라 남부 해안에서 나온 도구로, 기원전 1500년에서 1200년 무렵의 것으로 추정됩니다. 옥수수 농