

기내식에 관한 모든 것, 기내식 궁금증을 풀다

비빔밥에 대한 추억

직업의 특성상 많은 사람들을 만나다 보면 특이한 취미를 가진 사람들도 많이 만나게 된다. 그중 어떤 사람들은 '기내식' 품평에 대한 취미를 가지고 있다. 그 사람들이 가지고 있는 수 십장의 기내식 사진과 자세하게 기록된 품평을 읽으며 감탄을 한 적이 있다. '기내식 품평이 취미인 그들에게 그 간 먹어보았던 기내식 중 최고를 꼽으라'고 하니 대한항공 '비빔밥'을 단연 으뜸으로 꼽았다.

사실 대한항공은 공전의 히트를 친 비빔밥으로 1998년 기내식 부문의 오스카상으로 불리는 국제 기내식협회의 '머큐리상' 대상을 수상했고, 싱가포르항공, 유나이티드항공 등 국내에 취항하는 외국 항공사들로부터 최우수 해외 기내식공급사에 선정되는 영예를 안기도 했다. 게다가 비빔밥은 대장금이 일으킨 한류, 특히 한국 음식문화에 대한 높은 관심과 최근 전 세계적으로 부는 웰빙바람을 타고 건강식으로서의 기능이 널리 알려지고 있어 그 인기가 날로 높아져 간다.

그런 '비빔밥'. 필자에게도 그 비빔밥에 대한 추억이 있다. 몇 년 전 대한항공 장거리 노선을 탔을 때 먹었던 비빔밥은 두고두고 그 뒷맛을 음미하게 된다. 기름진 육류 위주의 고열량 기내식만 접해오다 산뜻하고 삼삼하던 비빔밥을 보는 순간 그야말로 눈이 번쩍 뜨였던 게 사실이었다. 동행했던 지인과 마지막 남은 밥 한 볼까지 찹쌀 굽으며 얼마나 맛있게 먹었는지, 우린 지금도 긴긴 비행을 하는 동안 함께 나눴던 비빔밥의 추억을 몇 번이고 곱씹으며 얘기를 한다. 추억은 씹으면 씹을수록 새롭고 고소해 지는 법이니까..

그 이후로 필자는 홍콩-서울간 단거리 노선을 종종 이용하면서도 매번 기내식으로 비빔밥이 나오지 않을까 하여 은근히 기대를 하곤 했다. 그러나 승무원들은 "쇠고기와 닭고기 있습니다. 무엇으로 드릴까요?"라고 물어와 내 기대감을 무너뜨렸다. "마이를 찍는 것도 좋아했다는 대한항공 기내식 비빔밥을 단거리 노선에는 왜 제공되지 않는 것일까?" 하여 사뭇 궁금하던 차에 드디어 서울-홍콩간 노선에도 비빔밥이 제공된다는 소식을 들었을 때 그 기쁨은 때우키지 않을 수 없었다.

홍콩에서도 '비빔밥' 인기폭발

최근 들어 몇몇 국내일간지에서는 대한항공의 기내식 '비빔밥'이 홍콩에서 인기 폭발중이라고 게재했다.

"홍콩과 서울을 오가는 항공편 승객들의 60% 이상이 기내식으로 육류나 생선 대신에 소화도 잘 되고 건

강에 좋은 비빔밥을 선택하고 있다. 대한항공 승객들의 평균 30~40%가 내국인인 점을 감안하면 비빔밥을 찾는 승객들의 절반 정도가 홍콩 사람들을 위주로 하는 외국인들이다"고 김남선 대한항공 홍콩지점장은 말한다.

김 지점장에 의하면 장거리 노선에만 공급되던 비빔밥이 지난 4월부터 홍콩 노선 일반석에도 서비스되기 시작하면서 단체 관광객들 사이에 인기가 치솟고 있다.

그렇다면 홍콩발 대한항공 여객기에 제공되는 비빔밥은 한국에서 직접 공수되는 것일까? 대부분의 사람들이 그럴 것이라고 짐작하겠지만 실제로는 캐세이퍼시픽 자회사인 캐세이퍼시픽캐이터링서비스(CPCS)가 만든다고 한다.

대한항공 기내식 생산현장 탐방

위클리홍콩은 지난 6월 21일 오전, 대한항공의 기내식 제조현장 탐방 및 품평회에 초대받아 참석하게 되었다. 이날 행사에는 주홍콩총영사관을 비롯, 한인회, 상공회, 여성회, 관광공사 등 교민단체와 유관기관의 단체장들과 조선, 중앙, 연합 등 국내 언론사 및 교민신문인 수요저널이 함께 참석했다.

CPCS는 Cathay Pacific Catering Services Ltd.의 약자로 세계에서 가장 큰 기내식 생산업체중 하나이다.

총 캐터링사는 홍콩에 취항하는 항공사 기내식의 70% 이상을 차지하는 항공사(32개사)와 계약을 맺고, 매일 140개 노선에 8만여개의 기내식을 생산하고 있다. 대한항공과는 40여년 가까이 계약을 맺어오고 있다.

알렉스 초우 CPCS 사장은 "이번에 선보인 비빔밥을 만들기 위해 조리사를 한국으로 특별히 파견해 조리법을 배워왔다"면서 "한국인은 물론 홍콩과 기타 다른 외국인들로부터도 그 '맛'을 인정받으니 기쁘고, 보람을 느낀다"고 말했다.

초우 사장의 인사말과 간단한 회사 소개가 있는 후 일행



은 고객매니저인 미스 목의 안내에 따라 생산현장을 둘러봤다.

기내식 생산현장에 들어가는 일은 상당히 복잡하고 까다로웠다. 특히 철저한 위생관리를 위해 마스크는 기본이고, 머리에는 이중으로 위생모를 써야 했다. 또 위생복은 단추 하나하나 모두 채워야 했으며 위생복에 묻어있을지도 모를 먼지와 머리카락 제거를 위해 특수 불러로 살살히 긁어내었다. 방문객들은 안내자의 지시에 따라 손까지 말끔히 씻은 후에야 입장이 허용됐다.

기내식 생산현장은 크게 'Cold Kitchen'과 'Hot Kitchen', '제빵부'로 나뉘어 있다. 그림에서 보는 바와 같이 'Cold Kitchen'에서는 야채와 과일 등을 취급하며 'Hot Kitchen'에서는 뜨거운 음식이 조리된다. 'Hot Kitchen'에서 조리된 음식들은 조리직후 급속냉각기에 들어가 냉동상태로 보관돼 각 항공사 기내로 운송된다.

기내식 생산현장 방문을 마친 참석자 일행은 대한항공 기내식 품평회를 가졌다. 품평회에 참석한 총영사관의 김장한 부총영사는 "이렇게 좋은 기회를 제공해주신 대한항공 김남선 지점장과 CPCS의 관계자들에게 감사하다"고 인사를 한 후, 방문 소감에서 "생산현장을 직접 방문하고 나니 앞으로는 기내식을 더욱 맛있게 먹을 수 있을 것 같다"고 말했다.



KE604에 제공되는 비빔밥과 불고기 세트 그리고 KE608에 제공되는 완탕스프