

달걀음료 “칵테일”



유 태 중
(고려대학교 식품공학과 교수)

달걀은 우수한 단백질 식품일뿐 아니라 독특한 분위기를 자아내는 음료의 재료로서도 애용되고 있다.

그 중에서 이번에는 술에 섞어서 마시는 달걀음료를 소개하기로 한다.

어느 나라고 감기에 걸렸을 때 아주 좋은 효과를 내는 것으로 달걀술이 이용되어 왔다.

우리 나라도 청주나 약주를 따끈하게 데워 거기에 달걀노른자를 풀어 마시면 감기가 잘 낫는 것으로 전래되어 왔다.

이러한 제통의 술로 가장 유명한 제품은 네덜란드산의 아드보카아트(Advocaat)이다.

포도주를 증류해서 만든 브랜디에 달걀노른자와 설탕을 섞고 바닐라향을 가미해서 만든 것으로 전적으로 생김 술인데 에그브랜디란 별명이 있다.

알콜도수가 18%인데다 당분이 많아 물에 타지 않고 대개는 그대로 마신다. 마시기전에는 꼭 잘 흔들어 마셔야하며 다른 술에 비해 변질되기 쉬워 마개를 따면 위스키 같은 술하고는 달라 오래 두고 마실 수가 없다.

아드보카아트란 네델란드말로 변호사란 뜻인데 병을 앓고 난뒤의 허약한 사람을 위해 매우 좋은 것으로 권장되고 있다.

술은 혈액순환이 빠르고 노른자위는 유효한 철분·지방·단백질이 많아 영양효과가 크며 당분은 쉽게 칼로리를 낼수 있기 때문에 그러한 효과를 거둘 수 있다고 보는 것이다.

술을 마시는 방법에도 여러 가지가 있는데 최근에 유행하기 시작해서 큰 붐을 이루고 있는 것이 칵테일이다.

오래전부터 여러가지 술을 섞어 마시는 풍습이 있었으나 지금 우리가 쓰고있는 칵테일이란 말이 쓰이기 시작한 것은 18세기후반이며 그 발생지는 미국으로 되어 있다.

칵테일이란 위스키나 진 같은 주정도수가 높은 증류주를 바탕으로 거기에 당분이 있는 혼성주인 리큐드나 쓴맛이 있는 비터스 또는 과일향의 향을 배합하고 얼음으로 차게 해서 마시는 종류를 말한다.

이 칵테일이란 말의 어원에 대해선 여러가지 재미있는 것이 많은데 그 중에서 두가지를

소개하면 다음과 같다.

그 하나는 다음과 같은 샷타의 꼬리 (cocktail)에서 유래했다는 이야기다.

1979년 미국의 독립전쟁이 한창일 때 버지니아기병대가 윈체스터란 곳으로 이동을 했다. 마침 전쟁미망인이 된 베티는 그곳에서 PX를 열어 고인이 된 남편의 전우들에게 술을 팔았다고 한다.

추운 겨울날 병사근처에 있던 아일랜드인 지주의 집에서 닭서리를 해온 군인들이 베티에게 요리를 부탁했다고. 닭고기 요리를 먹고 자연히 흥취가 오르자 술이 바닥이 났는데, 몇개의 술병에 조금씩 남은 술을 모아 잔에 채우고 잘 생긴 샷타꼬리로 휘저어 여러 사람이 맛을 보니 희안한 맛이 나와 저도 모르게 칵테일이라고 소리쳤다는 것이다.

두 번째 이야기는 다음과 같다.

1795년 서인도제도의 하나인 하이티섬동부에 있는 산토·도밍고공화국에 반란이 일어났을 때라고 한다.

그곳에 살던 안토와는 아메디스 페이쇼라는 사람이 미국본토 루이지아나주의 수도 뉴오린스에 이사와서 로얄가 437번지에 약종상을 열었다.

뉴오린스사람들은 그가 조합해서 만든 달걀음료를 모국어인 프랑스말로 코끄류라고 불렀다.

그 후 이것이 의약용으로 많이 쓰였고 그 이름도 칵테일로 전화했다는 이야기이다.

여하간 칵테일이란 닭이나 달걀에 얹혀 생겨난 음료인 것에는 틀림이 없는듯하다.

미국이란 나라는 영국의 청교도들이 개척정신에 불타 메이플라워호를 타고 미대륙에 건너와 세운 새로운 나라이다. 따라서 미국고유의 전통적인 술은 없었다.

영국의 스카치·위스키 등은 먼 옛날부터 스코트랜드의 산속에서 산적들이 밀조한 것이 발달된 것으로 역사가 오래인 것이다.

그러므로 오랫동안 저장해서 만든 위스키를 다른 술에 섞어 마신다는 것을 그들은 생각할 수가 없었다.

웬만한 술은 그대로 음미하는 것이지 섞어서 마시기 위해 만들어진 것은 아니었다.

그런데 미국에서 이러한 칵테일이 만들어지게 되었다는 것은 미국에서 만들어진 술이 맛도 없고 역사도 짧았기 때문이 아닌가 해석하는 사람도 있다.

즉 술을 그대로 마시면 맛이 없었다는 것이다. 알코올냄새가 강한 독한 술에 단술이나 향이 좋은 재료를 섞어마시는 것으로 그들은 창조한 것이다.

이러한 생각에서 출발된 칵테일은 의외로 맛이 있었기 때문에, 사람들은 더욱 맛있는 것을 만들어내기 위해 노력을 하게 되었다.

원래는 술맛이 신통치 않아 다른 종류의 술과 섞게 된 것이 이번에는 더 맛있고 마시기 좋은 칵테일로 진보한 셈이다.

칵테일은 지금까지 발표된 것이 굉장히 많아 처방이 수천개나 되어, 하늘의 별처럼 많은 것이 칵테일이라고 표현되고 있다.

미국은 여러 인종들이 모여 만들어진 합중국이다.

그것과 비슷한 것이 칵테일이라고도 볼 수 있다.

칵테일은 한 가지 알코올도수가 강한 술은 원료로 거기에 리큐드나 향이 강한 재료를 섞기 때문에 그들의 특징이 어울려 칵테일 독특한 풍미가 새로이 탄생되는 것이다.

대표적인 칵테일인 맨하탄이란 것은 위스키가 바탕이며 거기에 단 맛이 조금 있는 이탈리안·베르무트(포도주)를 섞은 것이고, 마티니란 것은 드라이진에다 단 맛이 없는 프렌치·베르무트를 섞은 것이다.

위스키나 진을 스트레이트로 그대로 마시는 사람은 그 메이커에서 만들어진것을 그대로 받아 들이는 것이다.

그런데 칵테일은 만드는 방법이 여러가지
이므로 자기 구미에 맞게 선택할 수 있고, 처
방을 자기 입에 맞게 조절하는데 매력이 있
는 것이다.

여러가지 칵테일에는 저마다 재미있는 에
피소오드가 많다.

맨하탄

백인이 미대륙을 침입하기전에는 인디언들
이 천지였다.

1609년 네델란드의 하프·문호를 타고 미
국에 건너 온 영국인 헨리·한슨은 인디언에
게 불들려 처형을 당하게 되었다고 한다.

그런데 때마침 가지고 있던 위스키로 추장
딸의 열병을 치료해서 목숨을 건졌다는 것이
다.

남은 위스키를 인디언들이 마시고는 거나
하게 취해 그들은 맨하탄이라고 소리쳤는데
그 말은 “취했다”는 뜻이라고 한다.

그로부터 14년후에 네델란드에서 온 총독
은 헨리의 이야기를 듣고 위스키로 인디언을
취하게 하고 지금 뉴욕의 노른자위인 그
땅을 단돈 24달러를 주고 사들였고 맨하탄이
라고 명명하게 되었다는 것이다.

이 맨하탄이란 위스키는 술잔에 2/3의 위스
키, 1/3의 베루르트, 쓴맛이 나는 비터즈 한
방울을 섞어 만든다.

칵테일의 여왕이라 불리는 유명한 칵테
일이다.

스크루·드라이버

스크루·드라이버란 나사못을 돌리는데쓰이
는 연장인데 지금은 유명한 칵테일의 하나로
도 알려져 있다.

이것은 우리 나라에서 만들어진 것으로 다
음과 같은 에피소오드가 있다.

1952년의 어느날 한국동란이 한창일 때 최
전선에서 날마다 심한 공방전이 전개되고 있

었다.

사령부의 명령으로 고지탈환을 하고 있던
미군병사들은 백병전을 되풀이해서 수일 후
엔 고지확보에 성공을 하게 되었다.

그런데 밤이 되면 추위가 심해져 고생을
하였는데 공격의 대상이 되어 불을 지필 수
가 없었다.

그때 한 병사가 호숙에서 증공군이 마시던
보드카를 발견하고 한모금 입에대니 너무 특
쏘아 그대로 마실 수가 없었다.

음료수대신 지급된 오렌지주우스가 있어
섞어 마셔보니 아주 좋은 맛이어서 전우들에
게 권했다고.

추위를 견디는데도 좋았고 승리의 기쁨을
만끽할 수 있었다. 전투에서온 피로와 공복
때문에 이 음료는 오장육부에 스며들어 한 병
사가 스크루·드라이버라고 이름 붙였다고
한다.

그들이 휴가나 본국귀환을 해서 클럽이나
바같은 술집에 들러 이 새로운 칵테일을 주
문해서 칵테일 족보에 오르게 되었다.

언뜻 마셔보면 오렌지주우스같은데, 무미
무취인 보드카가 잘 어울려 순한 것같이 보여
여성들도 쉽게 마실 수 있다. 그러나 한번
마시게 되면 취기가 속에서 치밀어 마치 스
쿠르·드라이버같이 흑심을 품은 남성이 악용
하는 일이 많아 주의를 해야 하는 칵테일이
다.

중형의 유리잔에 보드카를 위스키잔에하나
반쯤 넣고 얼음과 오렌지주우스를 채우면 되
는 간단한 칵테일이다.

달걀을 쓰는 몇가지 칵테일

실버·피즈

술색이 은색이기 때문에 이름이 이렇게 붙
었다.

드라이진에 레몬주우스와 설탕을 섞고 달

갈환자위를 풀어 넣고 탄산수로 잔을 채워 만든 것이다.

골든 피자

실버·피즈와 똑같이 만드는데 달걀흰자위 대신 노른자를 쓰며 색깔이 노랗다.

핑크로오즈·카테일

술잔의 반에 드라이진을 넣고 달걀흰자위 (한개의 절반), 그레나딘시럽(석류를 설탕과 술에 우려낸 것) 차수저 하나, 레몬주우스 차수저 하나, 신선한 크림 차수저 하나를 섞어 만든 것이다.

밀리온달라·카테일

드라이진과 베루프트를 섞고 달걀흰자위 한 개분과 파인주우스와 그레나딘시럽을 섞어 마시는 것이다.

로얄 피자

드라이진에 레몬주우스를 섞고 설탕을 풀고 달걀한개를 풀어 만든 것인데 탄산수를 채워마신다.

로얄이란 카테일에서 쓰이는 독특한 용어인데 달걀의 흰자위나 노른자위 모두를 사용하는 경우에 쓰이는 말이다.

에그 녹

250ml 가량의 유리잔에 브랜디(작은 잔으로 하나 반), 람주(작은 잔으로 1/2), 설탕(차수저 3개) 달걀(1개)를 섞고 나머지는 우유를 채워 마시는 카테일이다.

얼음을 띄우고 향신료인 육두구가루를 조금 뿌려 마시면 독특한 맛이 난다.

이 에그 녹은 크리스마스음료로 전래되고 있는데 달걀과 우유로 만든 술로 영양이 뛰어난 음료로 오늘날에는 계절을 가리지 않고 애용되고 있다.

**축산이라면 무엇이든
협조해 드립니다.**

**삼
송
가
축
약
품
상
사**

축산기구

- 사료통·물통
- 케이지
- 연속주사기
- 계란선별기
- 데비커
- 기타 기구일체

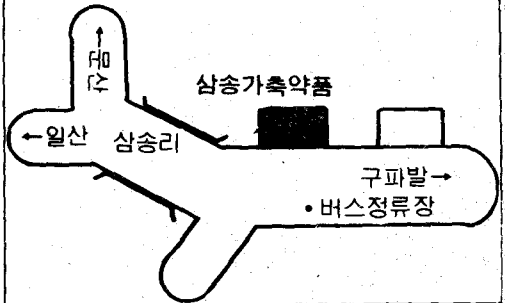
축산약품

- 소독제
- 예방제
- 치료제
- 기타 일체

축산물 시세속보

- 육계 -하이브로·세미
- 노계 -백색·유색.

전화 (389) 9658



**경기도 고양군 신도읍 동산리 27-31
전화 : 389-9658 대표 이 소 진**