

간단하게 만들 수 있는 계란술

피로회복과 남성 스테미너 유지에 효과

한 순 (한국계우회장)

계란술의 유래는 확실한 기록은 알 수 없으나 계란이 귀하던 먼 옛날부터 만들어져 왔음이 분명하다. 계란이 감기 예방에도 좋다고 하여 여러가지 제조방법이 전해져 내려오고는 있으나, 실제로 계란술을 담그는 방법에 대하여 분명하게 이것이다 하고 제시하는 사람도 드문 것이 사실이다.

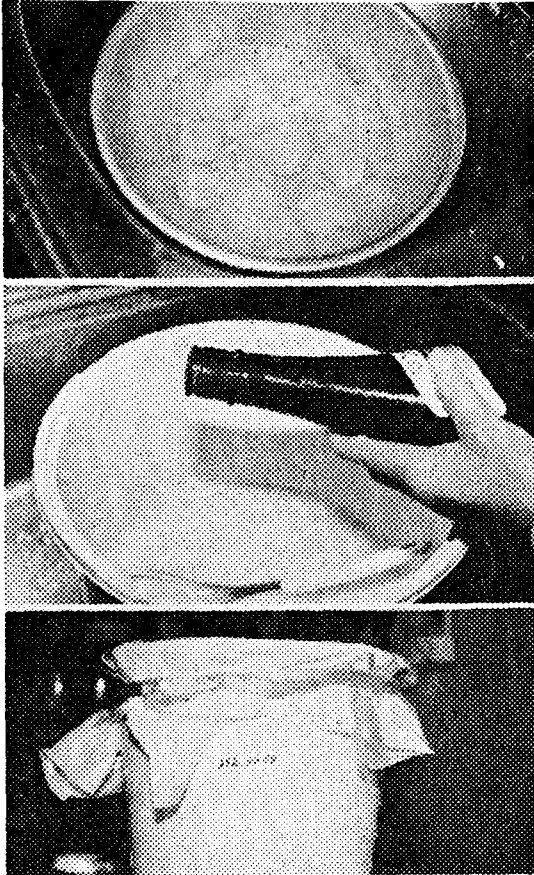
얼마전 일본 지바겐노다시의 한 양계농가 주부인 우에무라 시게코씨가 계란술로 크게 성공하여 화제가 된 적이 있다. 시게코씨가 만들어낸 이 계란술은 처음에 이웃 양계업자간에 호평을 받기 시작했으며, 오래지 않아 일본 전 농가에 확산되어 화제의 대상이 되었던 것이다.

이에 본고는 한 양계농가의 주부가 만든 계란술로 얼마나 계란소비가 확대되었는가를 소개하고자 하며, 아울러 우리나라에서도 계란술을 통하여 계란소비 확대는 물론 국민건강에도 도움이 되었으면 하는 바램이다.

우에무라양계장은 본래 니이가다겐 지방에서 시작되어 니이가다에서 양계를 하고 있었으나, 이 지방은 북쪽에 위치하여 춥고 눈이 많은 곳이어서 친구의 도움을 받아 채란계 3,000수를 가지고 사이다마겐으로 이사했다. 그러나 이곳도 주변이 주택지로 변함에 따라 양계업을 할수 없게 되어 현재의 지바겐노다시(市)로 이사하지 않으면 안되었던 것이다. 지금은 채란계 15,000수를 가지고 운영해 나가는데, 여기서 생산된 계란은 모두 노다시의 도매점에 출하하고 있다.

시게코부인이 계란술에 관심을 갖게된 동기는 특별한데 있었던 것이 아니라 계란술이 좋다는

한 동리노인의 말을 듣고부터였다. 우선 그는 양계장에서 생산되는 신선한 계란을 30개씩 골라서 계란술을 만들어 보았다. 특히 시게코여사에게는 노모(老母)가 계시기 때문에 많은 호기심을 가지고 만들었는데, 계란술을 마시고 보니 피로회복도 되고 마음이 상쾌하여 보약을 복용한 것 같았다. 물론 시게코여사가 직접 마신 것은 아니지만 술을 좋아하는 여사의 남편에게 아침에 자고난후 몸이 찌뿌듯할 때 권해보니, 하루종일 힘이 솟고 기분도 좋아져서 가사를 돕기도 하고 힘드는 줄을 모르고 양계장일을 열심히 하더라는 것이다. 또 작업이 끝나고 저녁식사를 할 때도 전에 마시던 술대신 계란술을 반주



삼아 준비해두었더니 삼개월이 지나면서부터는 밤에 잠자리가 부지런해지더라는 것이다.

한편 한 동리에 사는 오꾸무라씨도 매일 한잔씩 마신 결과 놀랄 정도로 기분이 좋아졌으며, 시골에서 팔순을 살아온 그의 어머니에게도 매일 자기전에 한잔씩 권해 드렸더니 잠을 잘 청하는 것은 물론 새벽잠도 늘고 밤에 한번도 깨지않고 잘 주무시더라고 했다. 시계꼬여사는 이렇게 계란술이 젊은이에게보다는 중년이상의 노인에게 더욱 효과가 좋다는 것을 알게 되었다. 특히 계란술이 여자의 빈혈증이나 냉증에도 좋을지도 모른다는 생각에서 동네 부인들에게 시

음을 시켜 보았더니 그 성과가 의외로 좋게 나타났으며, 남성들의 시음결과 피르가 쉽게 풀리는 것으로 밝혀져 남성의 스테미너에도 작용하는 것으로 알려졌다. 그리고 이러한 소문은 매우 빠른 속도로 이웃마을로 파급되어 갔던 것이다.

이 계란술의 특징은 계란을 사용하기 때문에 영양상 발란스가 좋으며, 정종같은 술대신 소주를 사용하기 때문에 만들기도 쉽고 먹기에도 편리하다. 마시는 방법은 원형대로가 제일 좋으나 독하다고 생각되면 탄산수 등을 섞어 칵테일 해서 마셔도 좋다. (최근 우리나라에서도 각종 생수가 시판되고 있다.)

재료가 소주와 계란이기 때문에 씹살한 맛이 입에 맞지 않거나 계란냄새가 싫으면 자기마음대로 자유롭게 마실 수 있도록 향료 같은 것을 첨가해도 무방하며 개인 취향에 따라 더 좋은 방법으로 마실 수 있을 것이다.

신선한 계란은 감미도 있으므로 별도로 설탕 같은 것을 사용하지 않아도 좋을 것이다. 우선 양계업자 자신부터 자기가 생산하는 신선한 알을 가지고 계란술을 만들어 보았으면 하는 생각이 고, 또 이것을 기회있을 때마다 나누어 마신다면 노후의 체력향상에도 큰 도움이 될 것이며, 나아가 계란소비촉진운동이 활발히 전개될 것으로 생각된다.

만드는 방법

- ◎ 재료: 신선한 계란 30개, 소주 1.8리터, 설탕 700g
- ◎ 방법: 계란 30개를 깨어서 잘 저은 다음 소주와 설탕을 혼합하여 항아리에 넣어 밀봉한다. 이 항아리를 시원한 곳에 한달 가량 보관해 두었다가 먹으면 된다.