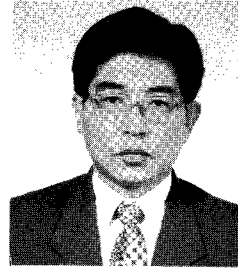


# 용봉탕(龍鳳湯)



전 성 수  
농축수산문화연구가

## 1. 용과 봉황은 상상의 동물

용봉(龍鳳)이란 용과 봉황을 가리키는데, 오랜 옛날부터 우리의 관념으로만 존재하는 상상의 동물이다. 용과 봉황은 매우 뛰어난 인물의 비유로도 자주 쓰여서, 한동안 안방극장의 인기를 사로잡던 KBS 대하 드라마 「용의 눈물」은 조선 초기 '대왕'의 고뇌를 그린 작품이다. 용은 지난날 임금의 옷이나 왕궁의 각종 문양에 많이 사용되었고, 봉황은 우리 나라에서 지금도 대통령의 집무실인 청와대를 상징하는 문양으로 사용되고 있다.

용(龍)은 옛날 중국, 인도 등지에 있었다고 전하는 파충류로서 우리 나라에서도 신비적·민속적인 신앙승배의 대상이 되어왔다.

전설적으로 전해오는 용의 형태는 등에 81개의 비늘이 이고, 네 개의 발에는 각각 다섯 개

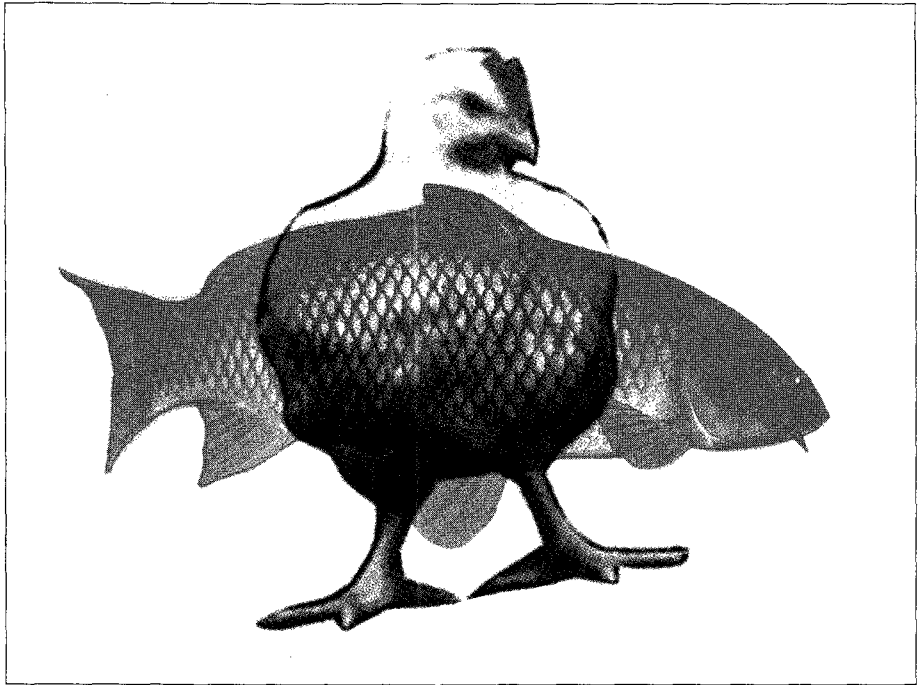
의 발가락이 있으며, 구사(九似)라 하여 머리는 낙타에, 뿔은 사슴에, 눈은 토끼에, 귀는 소에, 목덜미는 뱀에, 배는 이무기에, 비늘은 잉어에, 발톱은 매에, 발바닥은 호랑이에 가깝다고 한다. 평소에는 깊은 못이나 바다에 잠기어 있다가, 때로는 자유로 공중을 날아 구름과 비를 몰아 풍운(風雲) 조화를 부려 파괴와 징벌을 내리기도 한다.

불교에서는 사방을 진호(鎮護)하는 사천왕(四天王)의 하나로, 중국에서는 기린·봉황·거북과 함께 상서(祥瑞)로운 사령(四靈)으로 여기고 있다.

용신앙은 우리 민족의 고유 풍속과 종교적인 흐름속에 장엄하게 각색되어 제왕의 위력이나 지상의 수호신으로 상징되어 왔다.

봉황(鳳凰)은 수컷을 '봉', 암컷을 '황'이라고 부른다.

생김새는 닭의 머리, 뱀의 목, 제비의 턱, 거북의 등, 물고기의 꼬리를 닮고, 키는 6척 가량이며, 몸과 날개에는 오색(五色)의 빛이 찬란하고, 오음(五音)에 맞는 소리를 낸다고 한다. 성군(聖君)이 나타나면 이 새가 나타나는데, 못 짐승이 따라 모인다



고 하여 태평성세를 상징하는 신앙의 심볼로 여겨온 새로서, 오동나무에 깃들고 대나무 열매를 먹으며 예천(醴泉)의 샘물을 마신다고 한다.

## 2. 금상첨화의 보양식, 용봉탕

이렇게 실존하지도 않는 전설상의 동물 이름을 딴 특이한 음식이 '용봉탕(龍鳳湯)'으로, '용' 대신 '잉어'를 쓰고 '봉' 대신 '닭'을 써서 끓인 탕이다.

용봉탕은 용과 봉황이 한데 어우러진 격이니 그 이름만으로도 이미 금상첨화(錦上添花)다. 찌는 듯한 삼복 더위에 용봉탕을 끓여 먹으면 식욕을 돋구어 피로가 말끔히 가시고, 기운이 힘차게 솟음처럼 '개천에서 용 난 듯', '닭이 봉황 된 듯', 자기도 모르게 기고만장하

여 용트림하게 되는 여름철 보양 음식으로 유명하다.

우리의 용봉탕과는 달리 중국에서는 '봉'은 역시 닭을 가리키지만, '용'은 뱀을 가리킨다. '용봉대회(龍鳳大會)'라는 중국 음식은 뱀과 닭을 볶아서 취물을 얹은 것이다.

잉어는 살아 있는 것을 입을 꿰어 매달아놓고 꼬리 끝에서 5cm 가량을 양쪽에 칼집을 깊이 넣어 피를 뺀다. 잉어는 꼬리 부분을 베어 피를 빼야 냄새가 나지 않는다. 비늘은 모두 벗긴다. 닭은 주로 묵은 토종닭을 쓰는데, 미리 끓인 물에 닭 두 마리와 잉어 한 마리를 넣고 달걀·무·미나리·파·표고·소 안심살·두굴·곤자소니·전복·해삼·푹고추·마늘·깻잎·들깨 등과 대추·밤·잣·인삼·구기자·계피·감초·당귀·팔각향 등의 약재를 넣고 푹 끓인다.

토종닭은 일반 육용닭에 비하여 조단백질 함량이 매우 높은 반면, 지방 함량이 낮고, 콜레스테롤 및 콜라겐 함량이 적어서 성인병 발생을 최소화할 수 있다. 용봉탕은 맛도 일품인데다가 보신식으로 널리 알려져서 옛날에는 궁중에서도 즐겨 먹었다.

용봉탕의 주재료 중 하나인 잉어는 민물고기의 왕이다. 번식력이 강하고 아무 것이나 잘 먹으며 성장이 아주 빨라서 깊은 물에서 서식하는 잉어는 1m 이상 자라기도 한다. 폭포를 기어오를 만큼 힘이 세고 생명력이 왕성해서 그 피를 마시면 폐렴에 좋고 정력을 증진시킨다고 알려져 있다. 또 젓이 부족하거나 몸이 쇠약한 산모에게 잉어탕이나 잉어죽을 고아 먹이면 젓이 잘 나오고 건강을 쉽게 회복하는 것으로 전해지고 있다.

잉어는 5월경에 산란을 한다. 한번에 1~2만 개의 알을 낳는데, 황금색을 띤 것이 맛이 좋다. 특히 12월부터 이듬해 3월까지 잡은 것이 가장 맛있고 영양도 많아서 강태공들은 한겨울에도 꿩꿩 얼어붙은 빙판에 구멍을 뚫고 잉어 낚시를 즐긴다.

‘잉어’는 ‘부어(鮒魚)→붕어’처럼 한자어의 ‘어(鯉魚)’에서 귀화한 말이다. 중국에서는 오래 전부터 잉어가 축하용 요리에 많이 이용되어 왔고, 특히 연말연시에는 빠뜨리지 않을 만큼 애용되어 왔다. 요즘은 호텔의 축하연에 잉어를 조각한 얼음 장식이 등장한다. 공자가 딸아들의 이름을 ‘리(鯉)’라고 지었는데, 임금이 득남을 축하하려고 잉어를 하사한 데에서 유래한 풍습이라고 한다.

중국 황하 상류에 있는 용문(龍門)은 잉어가 많은 곳으로 유명하다. 이곳에 모인 잉어들이

용문을 뛰어 넘어 상류로 올라가려고 애쓰지만 워낙 물살이 세어 대부분 실패하고 마는데, 만일 뛰어 넘게 되면 용으로 화하여 승천한다는 전설이 있다.

이에 따라 뜻을 이루어 크게 입신출세하는 것을 비유하여 등용문(登龍門)이란 말이 쓰이게 되었다.

### 3. 고개 숙인 남성들을 위한 자라 용봉탕

광주를 위시한 호남 지방에서는 잉어 대신 자라를 써서 용봉탕을 끓이기도 한다. 자라와 닭을 함께 끓여 탕을 먹기 전에 닭고기와 자라고기를 먼저 발라 먹은 다음 탕을 먹는데, 자라고기의 맛은 닭고기와 비슷하고 자라알도 달걀 맛이다.

전라남도 보성·곡성·순천을 지나 섬지강으로 들어가는 보성강 줄기는 자라의 자생지로 유명하다. 용봉탕은 삼계탕·보신탕(개고기)·애저탕과 더불어 호남의 대표적인 여름나기 민간 음식이다.

자라는 몸 길이가 30cm 가량 되고, 모양은 거북과 비슷하지만 등딱지와 배에 각질(角質)의 비늘판이 없고, 무른 등딱지로 되어 있다. 딱지는 둥그스름하고, 빛깔은 푸르죽죽한 회색, 배는 흰빛, 주둥이는 뾰족하고, 5~6월경에 50개 가량의 알을 낳는다.

자라고기는 맛도 뛰어나고 영양가도 풍부하며, 고개 숙인 남성들의 양기(陽氣)를 ‘자라’게 하여 스테미너를 샘솟게 해주는 건강 식품으로 유명하다. 자라피 역시 강정작용이 뛰어난 보신제이므로 자라를 잡을 때는 긴 목을 칼로 쳐서 피를 받아 소주에 섞어 마신다. **양개**