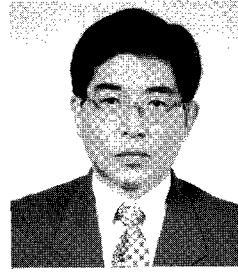


## 그밖의 닭고기 음식



전 성 수

농축수산문화연구가

“사 위가 오면 씨암탉을 잡는다.”는 옛말이 있다. 시골에 모처럼 백년 손님이 라는 귀한 사위가 찾아오면 곧바로 잡아 대접할 수 있는 것이 마당새 사냥이기 때문이다. 지난날 농촌에서는 집집마다 닭을 몇 마리씩 놓아 길러서 알을 내어 먹는 귀물로 여겨왔고 비상 접대용 구실을 해왔다.

《동의보감》에는 닭의 효능에 관한 설명이 나오는데, 누런 암탉은 남자의 양기를 보하는 강장제, 백계(白鷄)와 단계(丹鷄)는 부녀자의 소갈·이노제, 오계(烏鷄)와 주계(朱·鷄)는 부녀자의 약용으로 쓰인다고 했다. 닭고기는 부녀자의 안태(安胎)와 빈혈, 닭피는 이농증(耳聾症), 닭내장은 유뇨(遺尿), 닭의 간과 쓸개는 발기부족·눈이 침침하거나 밤눈이 어두운 사람에게 큰 효능이 있다고 한다. 닭간점은 고급 미용식으로도 유명하다.

“수탉의 고환은 정력 증강에 좋다.”는 이야기도 전해온다. 수탉의 고환 껍질을 벗기면 흰 바둑돌처럼 생긴 성호르몬 투성이의 덩어리가 두 개 나온다. 중국 한(漢)나라의 성제(成帝)는 정력을 증강시키려고 매일같이 수탉의 고환에 벌꿀과 달걀 흰자를 섞어 데쳐 먹었다고 한다.

닭고기는 다른 육류에 비하여 값이 싸고 조리하기에도 쉽지만 지금까지 가정에서는 대부분 닭 한 마리를 통째로 써서 음식을 만들어 왔기 때문에 널리 알려진 요리 종류가 그리 많지 않은 편이다. 그러나 실제로 닭요리는 닭의 각 부위에 따라 다르게 할 수 있어서 생각보다 매우 다양하다.

### 1. 냉제닭삼

닭을 통째로 배를 갈라 편 다음 껍질이 상하지 않도록 모두 떼어내어 편편하게 다듬은 다



음, 안쪽에 녹말가루를 무치면서 달걀을 삶은 것을 싸서 둥글게 말아 폭 찌서 식혔다가 썬 음식이다. 보기에도 아름답고 시원한 여름 음식이다.

## 2. 닭갈비

남자들의 술안주나 아이들의 영양식으로 안성맞춤인 ‘춘천 닭갈비’는 먹을 때의 감칠맛과 개운한 뒷맛이 일품이다.

일반적으로 ‘갈비’라 하면 갈비뼈에 두툼하게 붙어있는 갈비살을 떠올리게 마련이다.

하지만 소·돼지의 갈비와는 달리 살이 거의 붙어있지 않아 먹을 것이 별로 없어서 ‘계륵(鷄肋) 같다.’는 고사(古事)까지 생겨난 게 닭갈비다.

그래서 닭갈비를 요리할 때에는 살도 많고 씹는 맛도 그리 뻑뻑하지 않은 닭의 넓적다리살을 이용한다. 요즘은 닭고기를 부위별로 파는 곳이 많이 생겨서 넓적다리살을 쉽게 구입할 수 있다.

닭의 껍질 쪽에 중간중간 칼집을 많이 내면 간이 잘 배고 고루 익게 되며 씹는 맛이 한결



부드러워진다. 닭갈비에는 술·생강즙·간장을 조금씩 넣어 밑간을 한다.

조기 시간을 단축하려면 닭을 처음부터 한 입 크기로 잘라 요리하면 된다. 양념장에 미리 재웠다가 조리하면 탈 염려가 없이 쉽게 익힐 수 있다.

밑바닥이 두껍고 넓은 철판에 재료를 넣고 양념장을 적당히 부은 다음 볶다가 고기가 어느 정도 익으면 야채와 깻잎을 넉넉하게 넣고 미리 익힌 떡을 넣어 양념에 잘 섞는다.

## 3. 닭개장

보신 음식으로 개장국을 꼽지만 안 먹는 사람이 많아 개고기 대신 닭고기를 넣고 만든 탕. ‘육개장’은 개고기 대신 쇠고기를 넣고 만든 탕.

## 4. 닭곰탕

닭을 푹 고아서 살을 잘게 뜯어 양념하여 닭국물을 넣고 끓인 다음 밥을 말아 먹는 곰국의 하나이다. 여름·가을철의 보양 음식으로 좋다.

## 5. 닭고기 덮밥

사발에 담은 더운 밥 위에 닭고기를 잘게 썰어 지져서 달걀을 풀어 가지고 함께 엷는 일본 음식의 한 가지.

## 6. 닭똥집(볶음)

우리 민족은 서구인들과는 달리 안주가 없으면 술을 잘 마시지 않는다. 비록 주머니가 거의 바닥이 나서 길모퉁이 포장마차에 걸터 앉아 소주 한두 잔으로 목구멍에 술을 적시더라도 ‘닭똥집’ 볶음 한두 점은 견들여야 성깔이 차고 이마져 여의치 않으면 ‘닭발’ 튀김 하나라도 물고 뜯어야 직성이 풀리는 것이다.

1980년대 중반까지만 해도 길거리 닭가게에서는 간이 닭장에 닭을 십여 마리 정도 기르며 서 측석에서 생닭을 잡아 닭고기를 팔았다. 당시에 닭값을 대개 마리 단위로 계산하였기 때문에 닭집 아주머니가 닭발을 칼로 적당히 잘라내어 닭발 하나에 술 몇잔 마실 정도의 살 점은 붙어 있었다. 그러다가 닭고기가 점차 도계육으로 유통되고 닭값도 마리 단위가 아니라 kg 단위로 거래되어 도계장에서 닭발을 바짝 자르기 때문에 지금은 ‘닭발’이 아니라 ‘닭발가락’이 되어버려서 술안주로서의 가치를 잃게 되었다.

닭똥집이 ‘똥’자가 들어 있는, 먹는 음식치곤 향기롭지 못한 이름임에도 고유한 우리말을 간직하면서 애주가들의 꾸준한 사랑을 받고 있는 비결은 무엇일까?

‘닭똥집’—그런 시간 그런 장소에서 그렇고 그런 ‘똥고집’ 센 사람들이 서로 ‘똥창’이 맞아서 그런대로 어울릴 수 있는, 그저 그런 안주로는 ‘닭똥집’ 만큼 ‘기똥찬’ 것도 없기 때문일 것이다.

## 7. 닭고기무침

삶은 닭고기를 뜯어서 소금과 후춧가루로 무친 음식.

## 8. 닭김치

어린 닭을 잡아 내장을 빼고 그 안에 다진 쇠고기·채로 썬 표고·석이를 두부와 함께 양념하여 넣고 삶은 다음, 닭을 건져서 고기를 뜯고 속에 든 것을 헤뜨려서 그릇에 담아 햇김치 국을 섞은 닭국물을 넣어 간을 맞추고 햇김치와 편육과 얼음을 띄워서 만든 음식. 흔히 삼복(三伏) 더위에 영계를 삶아서 만듦. 계저(鷄·菹). 닭깍두기.

## 9. 닭도리탕

토막친 닭을 감자나 다른 채소를 넣고 맵게 짬을 한 음식으로 80년대 이후 야외 식당에서 유행하기 시작하였다.

《해동죽지》에 나오는 ‘도리탕(桃李蕩)’은 평양 시내의 명물로 닭을 반을 갈라 향신료를 넣고 반나절 동안 삶아 익힌 닭곰국으로 지금의 닭도리탕과는 전혀 다름.

## 10. 닭백숙(白熟)

닭을 튀해서 내장을 빼고 맹물에 삶은 음식. 흔히 영계로 하기 때문에 ‘영계백숙’이라고도 함. 수증계(受蒸鷄).

## 11. 닭볶음

닭고기를 토막 쳐서 양념을 하여 볶거나 또는 잘게 썰어 기름에 볶은 음식. 계초(鷄炒)

(다음호에 계속)