



**지난해** 우리나라 국민이 먹은 고기 소비량은 31.9kg이었다. 돼지고기는 17.4kg, 닭고기는 8kg, 쇠고기는 6.5kg으로 닭고기가 쇠고기를 추월했고 육류 품목 중에서도 유일하게 증가세를 보인 것으로 나타났다.

그만큼 국민의 사랑을 많이 받았던 닭고기. 이를 입증이라도 하듯이 세계 각국의 조류인플루엔자 소식에도 불구하고 닭고기 소비량은 감소세를 보이지 않고 있으며, 유통업체에서도 최근 소비패턴이 조류인플루엔자 관련 뉴스에 민감하지 않은 것으로 나타나고 있다고 전한다.

한편 지난 2월 24일 질병관리본부에서는 2003년~2004년 사이 국내에서도 조류인플루엔자 감염사례가 있었다는 발표를 했다. 관련 업계에서는 닭고기 소비감소를 우려했지만 고려삼계탕을 찾고서는 그런 우려를 다소나마 씻을 수 있었다.

시청앞에 자리잡은 이곳을 인적이 드문 토요일 점심시간에 방문하고자 했던 필자는 행여나 닭고기 소비가 위축돼 식당이 행~하면 어쩌나 하는 걱정을 했지만 점심시간이 되자 모여든 인파로 좌석을 가득 채울 정도였으니 47년의 전통을 자랑하는 고려삼계탕만의 맛이 어떨지 더 궁금해졌다.



**한약재로 냄새 제거, 인삼·참쌀·대추로 속이 알찬 삼계탕**

삼계탕을 주문하기도 전에 먼저 깍두기와 김치, 흑미참쌀밥이 차려졌다. 그리고 몸에 좋은 인삼주 한 잔은 서비스다.

잠시 시간이 지나자 삼계탕이 나왔다. 뜨겁게 끓는 닭과 육수, 고려삼계탕은 맑은 국물이 특징으로 걸쭉하고 뿌연 국물이 아닌 맑은 국물로 깊은 맛을 냈다.

엄나무, 당귀, 오가피, 황기 등이 들어간 국물은 느끼함 없이 담백하고 깊은 맛을 내며 닭가슴을 헤집어 속을 보니, 속을 알차게 채운 참쌀, 인삼, 대추가 푹 익어있다.

여타 삼계탕에 비해 참쌀로 속을 푹푹 채워 한 그릇을 비우기도 전에 배가 부를 정도다. 고려삼계탕에 서는 인삼은 4년근 금산인삼으로, 발인삼을 고집하고 있다. 또 대추는 약용으로도 효과가 좋은 경산대추를 사용한다고 한다.



## 삼계탕과 안성맞춤-깍두기와 김치

진한 고기 국물맛과 인삼향, 그리고 고소한 찹쌀까지 알차게 넣어진 삼계탕. 여기에 고려삼계탕만의 깍두기와 김치를 함께 먹어야 한다. 삼계탕을 위해 만들어진 깍두기와 김치는 따끈한 삼계탕을 먹을 때 없어서는 안될 반찬이다. 아삭거리는 맛이 살아있는 김치를 닭고기와 함께 먹으면 깔끔하고, 국물에 김치를 넣어 먹어도 개운한 맛을 즐길 수 있다.


### 4시간 순차적으로 끓인다

삼계탕을 조리하는 과정은 지방과 불순물을 제거하기 위해 센불에서 1시간 정도 끓이고 소금간을 해 익힌 다음 다시 뼈 속 국물이 우러나올 정도로 중불에서 끓인다. 그리고 마지막에 약한 불에서 천천히 끓여 삼계탕을 완성한다. 4시간 이상 푹 고아서 만든 전통 보양식인 삼계탕은 그 정도의 시간과 정성이 깃들여야만 깊은 맛을 내게 된다.

삼계탕만 47년 동안 끓여오고 있는 이 집은 국내 미식가들에게도 인기가 많지만 외국인에게도 ‘치킨 스프(chicken soup)’으로 인기다. 단시간에 음식을 조리하고 완성하는 서양식과는 달리 장시간 끓여내는 삼계탕의 깊은 맛은 동서양을 막론하고 거부할 수 없는 맛임에 틀림없다. 취재 당일에도 인근 외국인, 관광객들이 고려삼계탕을 찾아 ‘치킨 스프’를 주문하기도 했다.

### 서울시 선정 자랑스런 한국음식점 선정업소

서울시는 서울 시내 한국음식점 50여곳을 자랑스런 한국음식점으로 선정했다. 식품관련 단체 등 전문가로 구성된 심사위원회가 137개 업체를 대상으로 음식의 맛, 재료, 전통음식, 재료와 양념, 청결 및 서비스를 조사해 업체를 선정해 발표했는데 고려삼계탕이 이에 선정되었다.

삼계탕이라는 한국 고유의 음식을 맛보기 위해 서울을 찾은 내외국민에게 맛있는 음식으로 전하는데 고려삼계탕도 일조하고 있는 셈이다. 



고려삼계탕 (02)752-9376, 서울 중구 서소문동. 시청역 10번 출구로 나와 직진하면 우측에 위치.