

●●● 배운자 제과제빵 요리학원장

## 닭고기 · 계란요리 무궁무진



▲ 배운자

1984 KBS, SBS, MBC, EBS 가정요리 출연  
1991~1994 TV 프로그램 '남편은 요리사' MC  
1994~1996 미국 워싱턴 등 한국전통음식 전시회 개최  
1995 교육부장관상 표창  
1998 문화체육부장관 표창  
2007 현재, 전국요리학원연합회 회장  
강동구 학원 연합회장 역임  
국제문화친선협회 부회장  
서울보건대학 조리예술과 겸임교수

지난 2006년 11월 10~12일에 걸쳐 농촌진흥청에서 진행된 제 11회 농업인의 날을 맞이하여 본회에서는 계란소비활성화를 위해 산란계임의자조금으로 계란요리책자와 계란으로 만든 요리 시식회를 열어 관람객의 이목을 끄는 자리를 마련하였다. 가정에서 손쉽게 만들 수 있는 요리지만, 이날 행사에서 좀더 다양하고 맛있는 계란요리를 선보여 준 배운자 요리학원장을 찾아 계란요리의 다양성과 활성화 방안에 대해 들어보았다.

### 요리전문가로 대내외 활발한 활동

배운자 원장이 요리전문가로 발돋움하는데 있어서 평안도 출신인 모친으로부터 가장 큰 영향을 받았다. 집에서 중국음식 등 각양각색의 요리를 만들어 손님을 초대하는 기회가 잦으면서 어렸을 때부터 가정에서 직접 요리과정을 보면서 관심을 갖게 되었다고 말한다.

국어국문학을 전공한 배운자 원장이 본격적으로 요리에 발을 디딘 것은 결혼 후 1975년

무역회사인 운암통상에서 1,000여명에 해당되는 직원들에게 급식을 하면서부터 시작되었고, 관련 요리 학원수강과 각종 자격증 취득으로 1979년 요리강사로 활동하기 시작하였다.

1984년부터 MBC 방송사에서 가정요리를 선보이면서 이름을 알렸고, 이후 '무엇이든 물어보세요!', '모닝와이드' 등 SBS, MBC, KBS의 공중파 3사에 출연하면서 한식, 제과제빵 등 각종 요리를 소개하면서 주부들의 저녁상 메뉴걱정을 덜어주었다. 1991년부터 SBS '남편은 요리사' 프로그램에 가정요리 MC로도 활동하면서 남자들이 손쉽게 만들 수 있는 메뉴를 정해서 앞치마를 두른 남편들이 직접 요리하는 프로그램을 2년 2개월간 진행하면서 같은 해 농심 현미 후레이크와 샘표간장 등 식품에 관련된 CF를 찍으면서 요리전문가로 한층 명성을 높이는 계기가 되었다.

배운자 원장은 국내 활동뿐 아니라, 미국 워싱턴이나 애틀랜타 올림픽 기간 중에 궁중음식이나 한과 등 전통음식 전시회를 열어 한국음식을 처음 접하는 외국인들에게 한국의 신선한 문화를 전달하는 자리를 가지기도 했다.

### 무궁무진한 닭고기 · 계란요리

1994년 강동구 성내동에 위치한 배운자 제과제빵 요리학원을 설립하여 현재까지 자격증반, 취업준비생반이나 재직자 수강지원 등의 프로그램 등으로 많은 수강생이 다녀갔다.

닭고기와 계란을 이용한 요리는 이곳 요리학원에서 많이 사용한다. 이 두가지 재료만으로도 만들 수 있는 요리는 천차만별이고, 이를 조금만 응용하면 영양가 있고, 가정에서 손쉽고 맛있는

요리로 만들 수 있다고 말한다.

소고기를 넣어 만든 육개장을 단백질 닭고기로 대체해 '육계장'으로 만들거나, 이북 사람들이 자주 먹는 삶은 닭고기를 밥위에 얹어 양념과 비벼 먹는 닭온반, 닭고기 살을 으개서 양념과 버무려 완자를 만들거나 으갠 고기를 빈대떡에 밀가루 반죽과 같이 넣어 요리해도 훌륭한 요리로 만들 수 있다. 또한 장조림에 소고기를 넣는다는 고정관념을 깨고, 닭고기를 넣어 조리하면 씹기도 편하고, 먹기도 부드러운 맛있는 요리로 만들 수 있다고 말한다. 배운자 원장이 맛있게 먹는 음식 중 하나는 만두국 위에 삶은 닭고기를 찢어서 같이 먹거나 미역국에 소고기 대신 닭고기를 넣어 먹는 것을 좋아한다고 한다.



지난 11월 행사에서 계란을 이용한 10가지 요리를 선보였고, 가정에서 가장 손쉽게 만드는 계란말이를 현장에서 직접 만들어 시식하는 기회를 가졌다. 이날,

좀더 맛있는 요리로 만들기 위해 계란에 다시마 육수를 넣고, 아이들의 입맛에 맞추고 싶다면, 설탕을 조금 넣어 계란을 구울 때 스크램블로 공기주입을 시켜 계란말이 속을 부드럽게 만드는 과정을 직접 행사장에서 보여주면서 계란의 또 다른 부드러움에 관람객의 입맛과 시선을 끌었다.

현재 세종대학교 조리외식학 박사과정 공부 중이며, 서울보건대학 조리예술과 겸임교수로 활동하면서 후배양성에 힘쓰는 배운자 원장은 다른 사람과 똑같이 요리를 하더라도 누구보다 맛있게 만들 수 있다는 자긍심을 갖고 지금까지 활동하였고 방송이든, 학원 수강생이든, 자신이 알고 있는 요리를 전달해서 누구라도 손쉽게 해서 맛있게 만들기를 바란다고 전했다. (정리 | 장성영 기자)



●●● 이희훈 (주)현축 대표

## 우리나라 순수 재래닭, 긴 꼬리닭 복원 쾌거



### ▲ 이희훈

- 1973 건국대학교 축산대학 졸업
- 1977-86 새마을신문사 기자
- 1983-88 한국비둘기협회 이사, 사무국장
- 1986-97 월간 현대양계, 양돈 상무이사, 대표이사
- 1990 건대 농축대학원 최고경영자과정 수료
- 1991-현 한국재래닭보존연구회 부회장
- 1994-현 고려풍산개연구소장
- 1994-현 한국가금학회 이사
- 1999-04 특수축산 발행인
- 2003-05 한국타조협회 고문
- 2005-현 월간현대양계, 양돈 대표이사

2006년 가금산업의 한 역사를 장식한 것 중의 하나는 그동안 멸종된 것으로 알려진 긴꼬리닭이 DNA 검사를 통해 혈통이 그대로 보존되어 있다는 것이 밝혀진 것이다.

일본에서는 긴꼬리닭(長尾鷄, Onagatori)이 고치현을 중심으로 천연기념물로 사육되고 있으나 그 기원에 관하여는 한반도 유래설, 야계교잡설 등 학술적으로 정립되지는 않았기 때문에 이와 같은 학문적 가설을 보다 분명히 할 수 있어 긴꼬리닭이 한국의 순수 재래닭이라는데 의의를 가질 수 있다.

이희훈 사장이 보유하고 있는 긴꼬리닭은 2년전 문화재청에 천연기념물지정을 신청 해놓은 상태이며, 최근 관련된 고서의 원본을 모두 찾아 해석하고, DNA분석 결과까지 정리하여 추가로 자료를 제출한 상태이기 때문에 성과가 기대되고 있다.

본고는 20여년 동안 오직 긴꼬리닭의 복원과 보존에 힘을 기울여오고 있는 이희훈 대표(현축)를 만나 그동안의 노력과 앞으로의 계획을 들어보았다.

## 자타가 공인하는 동물 전문가

서울시 가양동 (주)현축 사무실에서 만난 이희훈 사장은 닭을 포함한 기금은 물론 모든 동물을 가까이 접하면서 누구보다도 이들을 사랑하고 삶을 함께 공유하고 있다는 것을 쉽게 알 수 있었다.

이희훈 사장은 1973년 건국대학교 축산대학을 졸업하고 1977년부터 새마을 신문사 기자 생활에 10여년간 몸담은 바 있다. 축산학도로 일반 기자 직 생활을 하게 된 것은 이희훈 사장이 최초일 정도로 의외의 직업이었다. 하지만 그의 저변에는 항상 축산에 대한 동정이 싹트고 있었기 때문에 비둘기, 애완용 닭, 투계 등을 광명시 소재 자택 옥상에서 항상 사육을 해 왔다.

이희훈 사장은 88올림픽 개막식 때 직접 기른 2,400마리의 경주용 비둘기를 날려보내기도 하였으며, 한때는 투계에 심취해 각종 투계대회를 개최하고 2003년 양계박람회에는 직접 참가해 시범을 보이는 등 투계를 알리기도 하였다. 또한 고향이 북한인 관계로 한중수교가 이루어진 1990년대 이후 고려풍산계를 북한으로부터 3차례 도입해 국내에서는 가장 많은 300마리까지 길러 2,000여 마리의 풍산개를 분양하는 진기록을 갖고 있기도 하다.

1999년 특수축산을 발행하면서 타조, 오소리, 토끼, 공작 등 특수축산을 알리고 보급하는데도 큰 공을 세웠다. 저서로는 타조시대, 오소리의 비밀, 토끼의 세계, 긴꼬리닭, 공작사육법 등 특수축산에 대한 저서가 즐비하다.

## 긴꼬리닭 복원 성공

축산연구소 가축유전자원시험장에서는 2005년 말부터 경기도 고양시에 있는 이희훈 사장의 농장에서 20여년간 긴꼬리닭을 복원하여 왔다는 정보



▲ 농장에서 사육되고 있는 긴꼬리닭

를 입수하고 현지조사 및 유전자(DNA) 검사를 통하여 귀중한 유전자원을 발굴하게 되었다. 이번에 발굴한 긴꼬리 닭은 모계계통이 매우 확실하고 적어도 2개 이상의 계통이 존재하고 있다는 것을 증명한 것이다.

이러한 사실이 지난해 KBS 등 50여군데의 언론매체에 보도되면서 세간에 관심을 모았으며, 긴꼬리닭을 천연기념물로 지정하고 자국의 닭으로 여겨왔던 일본 역시 놀라움을 감추지 못하면서 공동연구를 제안해 오는 등 새로운 이슈로 등장하고 있다.

이미 축산연구소 가축유전자원시험장(장장 상병돈)은 긴꼬리닭의 유전 및 생리특성을 보다 심도있게 연구하기 위하여 일본의 연구기관과 공동연구를 추진 중에 있으며, 환경조절계사를 신축하여 긴꼬리닭을 보존, 사육하면서 꼬리털의 성장에 관여하는 유전자를 연구할 예정이기 때문에 이희훈 사



▲ 경기도 일산에 있는 긴꼬리 수탉 사육농장(현재 250마리의 긴꼬리 닭을 보유하고 있다. 대부분의 닭들이 환우시기를 거치고 있다).

장으로서의 펍 다행스러운 일이 아닐 수 없다.

### 긴꼬리닭은 우리 고유의 닭

이희훈 사장은 “돈에 욕심이 있었다면 이 일을 못했을 겁니다. 역사적, 문화적인 가치가 무엇보다 중요했기 때문에 이 일을 놓지 못하는 것입니다.”라고 긴꼬리닭 복원의 배경을 설명하였다.

이희훈 사장은 그 동안 닭에 대한 고서의 검증을 통해 긴꼬리 닭은 국내 순수한 한국재래닭이라는 것을 밝혀냈다. 삼국지 위지 동이전에는 한진 즉 당시의 마한(경기, 충청, 전라 지역)에 ‘꼬리가 5척이나 되는 진기한 닭’이 존재하고 있었다는 것이 문헌상에 기록되어 있는데 이는 1,700년 전에

이미 긴꼬리닭이 우리나라에 존재했다는 것을 증명하고 있다고 설명하였다.

이 과정에서 중요한 사실은 그동안 역사가 변하면서 도량형(度量衡)에 대한 변화가 있었다는 사실을 간과한 것이다. 우리나라는 1902년에 현재 사용하는 1척에 대한 정의를 30.3cm로 바꾸었기 때문에 당시 문헌에 대입해 5척을 1.5m 길이로 알고 있었다는 것이다. 하지만 후한시대 중국의 문헌에는 1척이 20-22cm였다는 사실을 찾아내면서 당시 꼬리의 길이가 약 1m정도였다는 것을 입증하였다. 사실 1m의 꼬리를 가진 닭은 일상생활을 하는데 전혀 지장이 없지만 1m이상의 꼬리를 가진 닭은 평사에서 활동하는 것은 무리라는 설명이다.



일본에서 사육되고 있는 장미계가 우리나라에서 건너간 사실은 임진왜란(1592년)이 발발하기 전 집필된 본초강목(本草綱目) 등에서도 국내에 긴꼬리닭이 사육되고 있다는 기록이 남아있으며, 임진왜란 직후에 쓰여진 일본의 고서 문록연간(1592-1596)에는 한국에서 배를 통해 긴꼬리닭이 일본으로 전해졌다는 내용이 있기 때문에 긴꼬리닭은 우리나라 닭이 원조라는 것을 입증해주고 있다.

## 긴 꼬리닭 복원을 위한 긴 시간

이 사장은 신문사 기자생활을 할 1980년대 초 평택의 한 마을에 국내 순수 재래닭이 있다는 소리를 듣고 1쌍을 구입하게 된 것이 긴꼬리닭을 복원하게 된 계기가 되었다. 자가용도 없었던 당시 버스를 타고 몇 번을 갈아타 어렵게 구할 수 있었다. 당시 광명시의 집 옥상에 모계부화를 하여 80여 마리까지 번식을 시키기도 하였지만 닭우는 소리로 주민들이 항의를 하는 바람에 마리수를 줄이지 않을 수 없었다. 농장도 없었고, 기자라는 바쁜 생활 때문에 좋은 닭만을 제외하고는 모두 처분해야 했다. 이런 과정을 거치면서 자연스러운 선발 과정이 이어진 것이다.

1986년 현대양계 잡지사에 발을 들여놓으면서 닭과 더욱 친숙해 질 수 있었다. 1991년 한국재래닭보존연구회가 발족되면서 오봉국, 정선부, 한성욱 박사 등과 활동을 같이하면서 보다 깊은 연구가 이루어졌다. 특히, 1993년에는 고양시에 농장을 마련하여 본격적인 농장시대를 열어갔다. 이희훈 사장은 지금까지 7-8대의 선발과정을 거치면서 실패한 계통도 있지만 적갈색 2종과 황갈색 1종을 철저한 분리사육을 통해 계통번식을 하는데 성공한 것이다.

현재는 부화를 시킬 경우 100% 긴꼬리의 발현율을 보일 정도로 확실하게 고정된 상태이다.

재미있는 사실중의 하나는 수많은 외국 재래닭과 국내 재래닭의 형질중에 현재 국내 가금류중 유일하게 천연기념물로 지정되어 있는 연산오골계(천연기념물 265호)와 형질이 가장 유사하다는 것이 밝혀지면서 국내 순수 재래닭이라는 입지를 더욱 굳히고 있다.

이희훈 사장이 긴꼬리닭 복원에 성공하게 된 것은 우선 이 사장이 닭을 좋아하고, 둘째 양계관련 잡지사에 근무하면서 관련 고문서를 탐독할 수 있는 기회가 많았으며, 셋째 직접 닭과 하루도 빼놓지 않고 동거동락을 해왔기 때문이다. 사실 닭을 하루도 굶길 수 없기 때문에 옥상에서 닭을 키울 때부터 지금의 농장까지 하루도 닭을 돌보지 않은 적이 없을 정도로 26년간의 정성이 있었기 때문이다.

## 소중한 문화유산 보존 절실

현재 농장에는 250마리의 긴꼬리닭이 사육되고 있으며, 여름철부터 환우가 시작되어 이듬해 봄 1m까지 꼬리가 자란다. 산란개수는 1년에 160개의 계란을 생산하며, 체중은 수탉이 2kg을 유지할 정도로 크지는 않다. 고양시에서 자라고 있는 닭들은 환우가 진행되고 있는 닭이 있는 반면 새로 꼬리가 자라는 것도 있었다.

“이제 제가 할 일은 끝났습니다. 우리 문화유산 보존에 정부가 나서야 합니다. 앞으로는 유전자 전쟁입니다. 일본에서도 18가지의 닭들이 천연기념물로 지정되어 있을 정도로 정부에서 큰 관심을 보이고 있습니다. 정부에서 동물 유전자원 관리 체계를 확립하여 점점 사라지고 있는 우리 고유의 유산을 보존하는 것이 절실합니다”라며 소중한 우리문화유산을 보존하는데 정부에서 관심을 가져야 함을 강하게 어필하였다.

(정리 | 김동진 편집장, dj@poultry.or.kr)