



‘세계의 미식가들은 오리구이를 즐겨먹습니다. 그들이 먹는 것은 오천년의 중국 문화입니다’
외국인들이 관광지로 개발된 후통과 더불어 베이징에 오면 자주 찾는 곳이 까오야(烤鴨, 오리구이집). 따둥 까오야
(다둥 오리구이 전문점)는 외국인도 건강식으로 먹을 수 있도록 전통 조리법을 현대화하고 있다. 20년 만에 수석주
방장 자리에 오른 류신민씨에게 있어 올림픽은 베이징을 ‘미식의 수도(味都)’로 알릴 수 있는 기회다.

- 따둥 까오야(오리구이집) 수석주방장 류신민씨 -

베이징(北京)만이 가진 전통(傳統)으로
세계인을 끌어들이다!





“외국 귀빈들이 베이징 특유의 문화와 올림픽을 즐길 수 있도록 돕고 또한 베이징이 세상의 창(窓)이자 미식(美食)의 중심(中心)임을 알게 해 줍시다.”



베이징의 다동 오리구이 전문점. 이 곳에서는 베이징의 올림픽 기간을 맞아 중국에 대한 좋은 이미지를 더 널리 알리기 위해 직원 교육이 한창이다.

베이징을 찾는 많은 사람들이 청나라 서태후의 입맛을 사로잡았다는 이 황실요리를 절대 놓치지 않는다고 한다. 바로 베이징의 대표 요리, 카오야라고 불리는 오리구이이다.

베이징 오리구이가 서태후 못지 않은 세계 미식가들의 까다로운 입맛을 사로잡은 건 특유의 윤기를 반짝이며 바삭하게 구워진 껍질과 부드럽고 쫄깃한 살코기의 조화 때문일 것이다. 감칠맛이 나는 소스를 더해 밀전병에 싸먹는 오리구이는 물론 중국인들 사이에서도 인기요리이다.

“오리고기인데 전혀 느끼하지 않아요. 껍질에 기름층이 아주 얇기 때문이죠. 저는 일주일에 두 번 정도는 꼭 먹는 편이에요.”

1985년에 개점한 다동 오리구이는 사실 베이징의 전통 오리구이 전문점 사이에서는 후발주자라고. 하지만 전통요리법을 보완해 외국인들의 인기를 끄는 데



성공했다.

비결은 보다 낮은 온도로 굽는 시간을 늘려 기름기를 최대한 빼내는 것이다. 덕분에 기존 오리구이의 느끼한 맛을 싫어하던 이들과까지 사로잡았다.



이 곳에서 20년 동안 오리를 구워온 주방장 류신민 씨. 그의 꿈은 해외 분점에서 오리를 구우며 베이징 전통요리의 매력을 세계에 직접 전하는 것이다.

【다동 오리구이 류신민 주방장】“세계 각국의 미식가들이 올림픽 기간 동안 영양이 풍부한 베이징 오리구이를 맛보게 될 겁니다. 우리는 세계 각국의 손님들에게 품위 있는 서비스와 함께 오리구이를 선보여 베이징이 세계적인 음식의 도시라는 것을 널리 알릴 생각입니다.”

▶KBS1 TV 「아시아투데이」- 베이징올림픽 특집, 13억 중국인의 꿈(2008년 8월 7일(목) 방송)

