

“전하! 몸에 좋은 닭 백숙을 드시옵소서.”



최 충 집 상무이사
(주)마니커
전략기획실 축산기획

“전하! 퇴청하시나
이까?”

오늘 퇴근하는 필
자에게 아내가 장난
처럼 한 말이다.

최근 TV 사극드라
마의 인기가 많아서
일까? 아내는 ‘주몽’
부터 열심히 사극드
라마를 보더니 ‘태왕
사신기’를 거쳐 ‘이

산’까지 섭렵하고, 이젠 자신이 마치 극
중의 중전이 된 양 대사를 따라하고 있다.

“중전! 하루 종일 적적 하셨겠소. 그런
데 식사는 하시었소?”

필자도 함께 맞장구를 쳤다.

“세자와 함께 저녁을 먼저 했나이다. 전하는
식사를 하셨나요?”

“아직이요. 그런데 중전, 세자랑 무엇을 드
시었소?”

“몸에 좋은 닭 백숙을 들었나이다. 전하도
닭 백숙을 드시겠나이까?”

“주시구료, 몸에 좋은 닭 백숙이라니 꼭 먹
어봐야겠소이다.”

아내는 폭~ 잘 삶아진 닭 백숙을 가지고 왔
다. 하얀 큰 접시에 담겨진 닭 한 마리는 필자
의 식욕을 자극하기에 충분했다.

“오늘 백숙은 하얀 접시에 담겨 있어서 그런
지 깔끔해 보이고 맛나게 보입니다. 그렇지 않
소. 중전?”

“그럴 겁니다. 오늘 따라 맛있어서 닭 백숙
한 마리에 영양닭죽까지 세자와 몽땅 다 먹어
버렸지요. 그래서 새로 전하게 올릴 닭 백숙을
지금 막 끓이고 있던 참이었지요. 둘이만 먹은
것이 미안해서요.”

“무엇이 미안하오? 중전하고 세자하고 맛있
게 먹었으면 잘 된 것 아니요? 그리고 나를 위
해 이렇게 또 닭 백숙을 만들었잖소.”

“그런데 닭 백숙은 왜 이렇게 맛있나 몰라,
뭐 특별한 것을 넣었소, 중전?”

“그러게요. 특별히 더 넣은 것은 없는데 오
늘따라 맛이 좋네요. 색깔도 더 뽀얀 것이 국
물과 영양닭죽까지 맛있고. 오늘 택배로 받은
냉장 닭고기를 사용한 것 밖에 다른 점은 없사
옵니다. 그 닭고기 포장지엔 ‘친환경축산물 표
시’와 ‘마미안(安)’이란 상표가 붙어 있긴 했
지요.”

“그렇소? 그렇다면 오늘 회사에서 택배로 배
달 온 그 친환경축산물 통닭으로 닭 백숙을 끓

인 것이요?”

“예, 그렇사옵니다. 전하, 그런데 친환경 축산물이란 무엇인가요?”

“아, 친환경축산물이요? 친환경축산물이란 친환경농업육성법에 의거하여 정부에서 인증하는 축산물을 말한대요, 중전!”

“친환경축산물에는 유기 축산물과 무농약 축산물이 있는데, 회사에서 택배로 온 그 통닭은 무항생제 축산물로서 항생제를 전혀 먹이지 않고 사육된 닭이라고!”

“전하! 그래서 그런지 닭 껍질도 깨끗해 보이고 탱탱해 보이는 것이 정말 좋아 보였습니다. 전에 연구하시던 그 무항생제 닭고기인가요?”

“그렇대요. 중전, 이제는 연구단계가 아니고 대량 생산 체계를 구축해서 직접 소비자에게 판매를 진행하고 있다요. 또한 생산 직후 냉장택배를 통해 빠른 시간안에 도착된 닭고기이기 때문에 신선도 또한 좋아서 닭 백숙이 맛있는 것 같구료!”

닭 백숙은 맛이 있었지만 혼자서 다 먹기에는 역부족이었다. 필자는 다리 한쪽만을 남긴 채 닭고기를 다 먹어치웠다.

“음~ 아주 잘 먹었소, 중전. 오늘 닭 백숙은 특별히 맛있게 잘 만들었구료!”

“전하! 영양닭죽도 끓이고 있는데, 그것도 한번 들어 보시지요. 아주 맛있사옵니다!”

“중전! 너무 과식을 하는 건 아닌지 모르겠소. 지금도 배가 많이 부르답니다.”

“전하! 그래도 맛만 한번 보세요. 찹쌀, 은행, 잣, 대추, 당근이 함께 들어가 몸에 좋은 영양닭죽이랍니다.”

“알았소. 중전, 맛만 한번 보겠소! 조금만

주시구료.”

맛을 본 필자는 영양닭죽 한 그릇을 더 달라고 했다. 맛이 아주 좋았으므로. 영양닭죽 맛을 조금 보려다가 공기 한 그릇 정도 분량을 또 먹고 말았다(아휴~ 배부르다!).

“세자는 중전과 저녁을 같이 했다고 하더니만, 어디를 나간 것이요?”

“식사를 마친 후 배가 너무 부르다고 운동을 나갔답니다. 전하!”

“나도 운동을 해야만 할까 보요. 배가 너무 불러서.”

그러던 사이 아들이 운동을 다녀왔는지 문을 여는 소리가 들렸다.

“세자! 운동 다녀오시오?”

아내가 또 궁중대사 버전으로 말을 시작했다.

“어마마마! 저녁에 주신 닭 백숙과 영양닭죽을 너무 많이 과식해서 걱정했는데, 자전거를 1시간 정도 타고 오니 괜찮사옵니다.”

아들도 아내의 말에 궁중대사 버전으로 답한다.

“세자! 닭백숙과 영양닭죽은 소화가 잘 되는 것이라 그럴 것이요.”

“아바마마! 퇴근하셨사옵니까?”

아들이 식사를 막 마친 필자에게 궁중대사 버전으로 인사를 한다.

“세자도 잘 지내셨는가? 운동은 잘 하였고?”

필자도 아들의 인사를 궁중대사체로 받아줬다.

“오늘 닭백숙과 영양닭죽이 너무 맛있어 아바마마 드실 것도 남겨 두질 않고 다 먹어버렸나이다. 통촉하여 주시옵소서!”



아들도 아내와 같이 미안한 생각을 하고 있었나 보다.

“세자! 과일도 지금 막 닭 백숙과 영양닭죽을 배가 부르도록 먹었느니라!”

“어마마마! 그럼 그사이 또 닭백숙과 영양닭죽을 만드셔서 아바마마께 드렸나이까?”

“세자! 전하는 우리집 상감마마시니 당연히 만들어 드려야지 않겠소? 압력밥솥으로 만들면 시간도 많이 걸리지 않고 금방 한다오.”

“중전! 세자도 들어 왔으니 다 함께 차나 한 잔 합시다. 물은 내가 끓이겠소”

잠시 후 물이 끓고 필자는 녹차 잔과 녹차를 담아 거실에서 TV를 시청하고 있는 아내와 아들에게 가져갔다.

오늘 저녁 필자는 상감마마, 아내는 중전마마, 아들은 세자가 되어 한편의 재미있는 사극드라마를 찍은 날이었다.

회사일이 바빠 늘 늦게 퇴근하여 좀처럼 얼굴을 마주하고 대화하기가 힘들었는데 오랜만에 가족이 재미있는 대화를 함께 한 날이었다. 

닭 백숙과 영양닭죽을 맛있게 만드는 법(우리집 방식)



1_ 통닭은 깨끗이 손질을 한다(손질이 된 통닭은 바로 사용).

2_ 마늘, 대추와 함께 통닭을 압력 밥솥에 넣고 푹 삶는다(압력추 소리가 나기 시작 한 후 7분 정도까지 가열하고 김을 빼지 않은 상태로 15분 정도 놔둔다).

3_ 김을 빼도 나오지 않을 정도 방치된 압력 밥솥을 열어 닭을 꺼내 큰 접시에 건져내 먹기 좋게 고기를 뜯어 놓는다(닭백숙 = 아주 맛있지요).

4_ 닭을 건져 내 놓은 압력 밥솥의 국물에 잘게 썬 양파, 잘게 썬 당근, 은행, 잣과 물에 불린 찹쌀을 넣고 뚜껑을 열어 놓은 상태로 끓이다가, 잘게 썬 부추를 넣고 찹쌀이 잘 퍼질 때까지 끓여낸다(영양닭죽 = 영양이 그만이에요!).