



역사가 살아 숨쉬는 국가별 닭요리!



임윤주
Let's PR

인류는 언제부터 닭고기를 먹었을까?

닭고기는 사람이 채집과 수렵으로 생계를 이어나갈 때 간혹 먹던 특별한 음식 중 하나였다. 그 뒤 사람이 사육을 시작하면서 ‘집 닭’이 되어 본격적으로 주요 먹거리로 등장하였다. 근대에는 양계장에서 대량으로 닭을 키워 많은 사람들이 쉽게 먹을 수 있는 닭고기는 그 어떤 가금류보다도 사랑받는 존재이다.

저렴한 값에 쉽게 구할 수 있는 닭요리.

다른 고기류보다도 기름기가 적고 담백한 맛에 매료된 사람들이 오랫동안 세계 여기저기에서 맛있는 닭요리들을 만들어냈다.

자! 이제 여러 나라들과 우리나라의 닭요리들을 보며 그 안에 담고 있는 역사 이야기들을 살펴보자. 낯선 요리, 친숙한 요리, 이름만은 낯설지 않은 요리들이 여러분을 반긴다.

중국 사천 땅콩 닭고기 요리 청백리의 이름을 딴 ‘궁보계정’



중국의 대표적인 닭 요리라면 ‘부귀계’ (진흙 닭 구이)나 한국의 대중적인 중국요리식당의 차림표에서 꼭 빠지지 않는 ‘깐풍기’, ‘라조기’ 등을 쉽게 꼽는다. 또 지역색이 강하고 각기 다른 국가 특징 때문에 ‘부용계편’, ‘규화동계’ 등 닭 ‘계’ 자를 ‘지, 기’로 부르는 요리들

이 있다.

대개 중국 요리 이름에는 지역색, 요리법, 재료와 더불어 만든이나 요리와 관련된 인물에 관한 이야기가 담긴다. 여기에서는 그 가운데 사천의 ‘궁빠오지핑’(宮保鷄丁)을 소개하고자 한다.

고소한 땅콩 혹은 다른 견과류와 때에 따라 고추기름 대신 말린 고추와 함께 볶은 매콤한 ‘궁보계정’ 매콤한 고추기름의 맛은 본고장인 사천지방의 지역색을 그대로 담고 있다.

각둑썰기한 어린 닭가슴살이 부드럽고(닭다리 살로 만든 것이 더 맛있다는 사람도 있다). 야채들은 아삭한 맛을 낸다. 여기에 바삭한 땅콩과 작은 견과류 조각들이 녹말과 적당히 어울리면 사천식 중국요리지만 부담 없는 맛으로 거듭나 맛있게 즐길 수 있는 중국식당의 별미다(한국인들이 선호한다).

궁보계정의 이름풀이를 해 보면 ‘궁보’는 청 말기의 조정의 직책 명으로 왕자들을 가르치는 스승에게 주는 직위 중 하나였다. ‘계정’은 닭고기를 네모지고 잘게 썰었다는 뜻으로 비슷한 요리이름으로 ‘라즈지핑(辣子鷄丁)’ 등이 전해진다.

부담 없는 요리에 멋진 이름을 붙이게 된 것은 어지러운 시기에 정말 깨끗한 관리였던 이유로 통치자에게 미움을 사서 한직으로 쫓겨난 궁보 정보정의 이야기가 담겨있다.

청백리가 우리 지역으로 왔다는 소식에 벌어진 잔치에서 왕자들의 스승이었다가 좌천된 정보정을 위로하고 관리로써 소문난 깨끗함에 존경을 나타내기 위해 맛있는 요리를 내

왔다. 그의 반응이 좋자 그와 관련된 이름을 요리에 붙이자고 건의한 것이다.

그리하여 요리는 깨끗한 관리 덕에 지역의 대표 요리가 되어 지금까지 전해지고 아량 넓은 관리는 어지러운 시대를 지나 후세 사람들에게 귀감이 되는 옛 사람이 되었다. 누이 좋고 매부 좋다는 이야기가 혹시 중국 속담에도 있을지 모르겠다.

- 위치 : 여의도 ‘신동양반점’
- 전화번호 : (02) 782-1754

프랑스 와인 닭요리 ‘코코뱅’ 과 그 다채로움의 기원



‘다리 넷만 달렸다면 책상 빼고는 다 먹을 수 있다’는 우스갯소리가 떠도는 중국이 동양에서 가장 이채로운 재료들의 음식 국가라면 서양에는 프랑스가 있다.

거위 간, 달팽이, 송로버섯에 개구리까지! 우리 보고 개고기를 먹는다면 혐오하는 사람들이 그 곳에도 살지만, 음식 재료들의 다양성만 본다면 아마 그쪽이 한 수 위가 아닐지.



통닭에 포도주 반병을 적시고 집의 향신료를 적당히 넣어 맛을 낸 코코뱅에 헛 포도주 한 병으로 차린 주말 식탁은 프랑스 가정식 하면 떠오르는 대표적 요리다.

코코뱅은 와인의 종류와 함께 넣는 부재료들이 무엇이냐에 따라 맛이 천차만별이라고 한다.

그러나 둘 다 Coq Au Vin(코크 오 뱅-코코뱅)이라는 이름의 뜻이 '와인 속의 닭' 이므로 이렇게 조림이니 찌이니 하는 데 큰 신경을 쓸 필요는 없겠다.

이원복 교수의 스테디셀러 만화책 '먼 나라 이웃나라' 프랑스 편에 나와서 '우리나라 사람들에게도 낯설지 않은 요리가 되었다. 요즘에는 프랑스 식당이 많아져 쉽게 찾을 수 있는 요리가 되었고, 와인의 대중화로 아예 집에서 만들어 먹는 사람들이 적지 않게 되었다.' 라고 했다.

사실 프랑스 요리의 다채로움의 뿌리는 이탈리아 카탈루냐 지방에서 건너온 요리사들에 의해 시작된 것이다. 겉으로 보면 바다에 둘러싸이고 땅이 넓어 기름질 것 같지만 의외로 물이 좋지 않고 햇볕이 강해 땅이 기름진

곳이 적어 프랑크 왕국 이전에는 '갈리아' 지역으로 불리며 '야만인들의 땅' 중 하나로 취급되었다.

프랑스 왕실이 들어선 이후에도 별다른 변화가 없다가 이탈리아 귀족 메디치 가문의 영애가 결혼(1573년)하면서 데려온 요리사들이 다양한 재료를 쓰며, 궁중요리 발전에 공헌했다.

그들의 후손인 앙리 4세는 '적어도 일요일에는 모든 프랑스의 국민들이 닭고기 요리를 먹게 하자' 는 의지를 세워 나라를 개혁시키려 노력하다가 정치, 종교적 반대파에 의해 암살당했다. 그러나 그와 함께했던 재상 쉴리 공작은 프랑스를 부강한 나라로 만든다. 왕의 소망을 정책으로 실현시켜 국민들이 배불리 닭을 먹게 되고, 코코뱅 등의 닭 요리가 사랑받기 시작했다. 어느새 '프랑스의 삼색기가 수탉을 비유한 색깔이라는(벚과 꼬리부분을 빨강, 머리부터 가슴까지가 파랑, 배와 다리 윗부분까지를 하얀색으로 봄) 우스갯소리가 등장한다.

그 뒤 프랑스의 부흥기가 지나고 18세기에 한 요리사가 현재 전해지는 프랑스 요리법, 식재료 등의 자료를 정리, 출판하면서 프랑스 요리의 체계화를 이룩했다.

우리가 요리에 맛술을 쓰듯이 포도주가 널리 쓰이는 나라, 프랑스.

이제 프랑스 삼색기의 색 구성을 수탉에 비유한 우스갯소리가 자유, 평등, 박애의 상징이라는 진지한 설명보다 더 믿음직하게 들리지 않는가?

대한민국 오골계 요리
 왕실로부터 시작된 '블랙푸드 열풍'의 원조



세월교 오골계 전경



영양오골계

우리나라에는 오골계를 당나라에서 들여와 길렀다고 한다. 또 신라시대의 기록이 남아있어 토종닭에 가까운 대접을 받는다. 오랫동안 우리와 함께 했던 덕에 맛과 효능은 일반 토종닭 부럽지 않을 정도며 오히려 이를 뛰어넘고 있다.

대표적인 순수 오골계 혈통으로는 충남 논산의 '연산 오골계'가 1980년 천연기념물 265호로 지정되어 '보호사육 지정숫자'를 넘기는 경우에만 팔 수 있다고 한다. 때문에 오

골계 요리를 하는 식당에서는 대개 개량종으로 음식을 만든다고 한다.

토종 오골계는 크기가 작아 비둘기보다 약간 큰 정도이며, 검은 뼈를 가졌어도 깃털이나 근육이 하얀 경우가 있다. 사실 이렇게 뼈만 검은 것이 오골계의 원래 모습이다.

귀한 만큼 오늘날처럼 대중화되기 전에는 황실과 왕실을 비롯한 귀족들이나 먹을 수 있었기 때문에 약으로 많이 쓰였다.

신라시대에는 수랏상에도 올랐다고 하고, 고려시대에는 신돈이 검은 닭 요리를 즐겼다는 야사가 전해진다.

중국 명나라의 본초강목에서는 헛바닥의 빛깔이 검은 것이 살과 뼈가 모두 검어 효과가 좋은 닭이라고 평했다. 우리나라 조선시대의 동의보감에서도 오골계의 약효에 관한 설명이 나온다. 또 규합총서, 임원십육지에도 언급되었다. 뼈가 검다고 '골흑자'로도 불린다.

오골계는 간장과 신장을 좋게 하고, 피를 맑게 하며, 소갈병, 허약증, 풍, 습증과 부인과 질병에 좋다고 알려져서 배나 가슴이 아플 때 오골계를 고아먹거나 뼈를 갈아 '오계환'을 만들어 먹는 이도 있다.

강원도 춘천시의 '세월교 오골계' 식당에서 오골계를 직접 키워 음식을 만든다고 해서 찾아가 보았다. 그곳에서 개량된 오골계들이 자라는 모습을 볼 수 있었다. 가게 맞은 편에서는 토종닭을 가게 뒤편에서는 알 낳는 닭을 기른다.

주인 박동원씨는 '오골계는 모성애가 강해



영양 오골계



오골계가 알 품는 모습

다른 닭의 알을 품어주기도 하지만, 영양함이 있어 집단으로 한 마리 닭을 따돌리면 그 닭이 밥을 못 먹어 굶어 죽기 직전까지도 몰아세운다.’며 ‘닭 특유의 질투를 누그러뜨리기 위해 보통 닭들은 부리를 잘라 키우지만, 여기서는 부리를 자르거나 양계장처럼 가둬놓지 않고 45일이 아닌 180일을 키우기 때문에 이런 성격이 더 강하게 나타나는 것 같다.’고 말했다.

이런 이유는 대장 수탉 중심의 위계질서가

강해서 이다. 하지만 잘 때는 수탉들이 암탉들을 보호하는 모습도 있다는 것이 다른 닭과 오골계는 다르다는 생각이 들게 했다.

오골계는 약재로써의 기능이 강해하지만 음식점에서는 다른 메뉴와 함께 ‘한방 오골계’ (4만원), ‘영양오골계’ (3만5천원)등 보양식으로 손님들이 잘 찾는다고 한다.

손님들이 특히 여름에 많이 찾아오며 오골계 요리는 빠듯하게 잡아도 30~40분정도 걸린다. 단순한 오골계 삼계탕이 아닌 메뉴들을 어떻게 생각하게 되었는지 물으니, “귀한 손님께 집에서 키우던 오골계를 잡아 드리던 주인아저씨의 부모님과 한약재에 박학다식한 할아버님의 영향”이라고 했다. 예전에는 보통 닭도 귀했던 때인데 손님에게 오골계를 대접하는 정성을 보며 자란 사람이 오골계 식당을 하게 된 것이다.

오골계는 ‘검은 자연식품’ 일명 ‘블랙푸드’ 중 대표 동물이다.

검은 색의 멜라닌 색소계열 자연식품들은 (검은 동물, 흑임자, 서리태) 예로부터 ‘기가 많이 든 식품’으로 불렸으며, 노화방지, 콜레스테롤 감소, 면역력 증대에 효과가 있다고 알려져 있다.

우리나라는 예로부터 오골계를 비롯한 검은 자연 식재료들을 귀하게 여기고 널리 먹었다. 신라, 고려, 조선시대로 이어져 지금까지 즐겨먹는 오골계 요리가 앞으로 더 오랫동안 사랑받았으면 좋겠다.

• 위치 : 춘천 ‘세월교 오골계’

• 전화번호 : Tel: 033-241-6654) 