

# 골덴에그

편집부

⇒ 양계산물의 가격의 기복이 너무나 심해 가격이 하락할 때는 양계인의 타격은 이만 저만 심대한 것이 아니다. 양계산물 뿐만 아니라 모든 축산물의 효용 가치는 우리가 구매여 논의할 필요도 없겠으나 일반물가가 오를 때마다 축산물의 소비위축이 따르며 또 생산물의 가격 또한 내림세를 면치 못하게 된다. 우리나라 사람들은 계란, 돼지고기등 축산물의 요리법이 다양하지 못해 소비의 제약을 받기도 한다. 새로운 소비촉진방안, 새로운 요리법의 개발등이 양계산물의 적정가격을 유지시키고 모든 축산인이 안심하고 산물을 생산할 수 있는 방안의 하나임은 틀림없는 사실이라 하겠다. 이런 양계인의 노력이 이루어진 예로 3년간의 각고 끝에 하나의 결실을 이룩한 이가 있다. 고센농장 “양창욱”씨의 “골덴에그(Golden Egg)”가 바로 그 것이다. 현재는 슈퍼마켓, 호텔, 싸롱, 음식점, 유휴지등에 납품하고 있는데 일반대중의 수요도 늘어나고 있다. 시식한 이들의 말을 들어 봐도 간이 맞고 값이 저렴하여 이용성이 늘어 날 것으로 보고 있다. 이러한 결실은 “양창욱씨” 개인의 결실이라기 보다 우리 전체 양계인의 회소식이 아닐수 없다. 이번호 월간양계가 선정한 “골덴에그”에 대해 양계인 모두가 보다 널리 선전하고 그 효용성을 널리 알림으로서 양계산물의 소비증대에도 기여하게 되리라 본다. 양계인 여러분의 계속적인 성원으로 수요가 증대 되었으면 한다 아래는 표지에 소개된 “골덴에그(Golden Egg)에 대해 우리 양계인 여러분을 위해 개략적으로 소개한 글이다. 양계인 여러분의 많은 후원이 있기를 월간양계의 지면을 통해 부탁드린다. ... <편집자 주> <

양계인에게 누구나 고질적인 신경통이 있다. 양계산물 시세파동에 예민한 아픔을 느낀다. 온 정성을 다하여 생산한 산물이 어이없이 생산가 이하로 팔려나가며, 더구나 속은 썩으면서도 억지미소를 지으면서 사주기를 애걸해야 하는 고통은 자신의 살을 떼어 먹는듯한 애환임을 필자 자신이 사무치게 체험해 왔다.

어떻게 하면 그 원한의 하향곡선을 둔감시킬 수 있을 것인가하고 궁리 안해 본 이 있으랴? 그리하여 「양계산물 촉진」이니, 「난가안정위원회」니 하는 모임이 빈번해진다.

이런 차제에 「골덴에그」는 우리 양계인들에게 반가운 소식이긴 하겠으나 그 큰 기대에

얼마나 보답이 될지 필자 자신도 아직은 모르고 있음을 고백하지 않을 수 없겠다. 다만 양계협회 여러분의 야심없는 후원에 감응하여 그 보답으로 계속 정진하려 다짐한다.

실험은 3년전부터 하여 연구를 계속한 끝에 금년초부터 실험판매에 들어가 지금에 이른 것이다.

## 제조법

선선한 계란에 마늘, 소금, 생강, 해산물등 10여가지 양념액을 침투시키고 특수한 나무연기에 구워서 처리한다.

이렇게 만들어진 골덴에그는 그 시험성적이 별표와 같다.

〈표〉 골덴에그의 성분(%)

	수 분	조단백	조지방	탄수화물	회 분
골덴에그	65.2	14.4	13.7	5.3	1.4
생 계란	73.8	12.7	11.3	—	1.3

※ 서울시립위생연구소 시험결과

여기서 특기 할만한 것은 골덴에그에는 생 계란에 없던 탄수화물이 5.3%나 나타났다는 점이다. 이것은 위에서 열거한 악불성 양념액이 침투해 들어 갔다는 증거다.

■ 특 징

① 상온에서 장기보존이 가능하다

필자의 실험으로는 상온에서 1년간 보존한 결과 전혀 변질하지 않았음을 확인하였으며 현재 서울특별 시립위생연구소에서 35°C에 보관시험을 하고 있는중 30일째 중간보고에 의하면 역시 변질하지 않았다고 한다. 단, 난각이 깨지면 변질한다.

② 완전 인스턴트 식품이다.

여러가지 양념이 침투되었으므로 종전과 같이 별도의 소금이 필요 없이 간단히 깨어서 먹을 수 있다. 즉 계란 통조림이라고 할 수 있겠다.

③ 계란고유의 언짢은 맛(소위 닭똥냄새) 대신 연기향이 그득하다.

재래의 반숙이나 완숙계란은 2개이상 먹기가 역겹다. 그러나 골덴에그는 여러개를 부담 없이 먹을 수 있고 전혀 계란을 못먹던 사람도 먹을 수 있는 장점이 있다. 그런데 이 연기향을 싫어하는 사람도 더러 있으니 이것이 또한 과제다. 우리의 식성이 연기에 그을린 음식이 생소하다는 점이다. 요즘은 도시인들의 햄·소세지의 소비량이 늘어가는 점을 볼 때 껍이나 다행스럽다.

그런데 실험판매 결과 골덴에그를 여러개 먹어본 사람은 반숙이나 전계란을 먹기가 역겹다는 사실을 알았다.

④ 감정식으로 좋다.

원래 달걀에는 뇌하수체를 흥분시키고 성선을 자극하여 성욕과 스테미너를 향진시키는 성분이 들어 있다. (중앙일보 1975년 2월 12일자 「藥이 되는 食品」) 그리하여 선진국에서는 청소년들의 성범죄의 원인이 된다는 웃지 못할 사실도 있다.

■ 용 도

① 어린이 간식용…

현대의학에서는 갓난아기가 4개월이 되면 생리적 빈혈을 일으키므로 계란노른자위를 먹이라고 권한다. 계란노른자위는 여러가지 천연 식품중에서도 철분이 가장많고 필수아미노산이 모두 포함되어 있으므로 하늘이 주신 귀한 이유식이라고도 한다. 그러나 단점은 계란흰자나 달걀은 노른자는 아기들의 설사를 일으키므로 돌이 될때까지는 잘 익힌 노른자를 먹여야 한다. (연세대 의대 소아과 과장 尹德鎭 博士 조선일보 1975년 3월 19일字 「常識과 虛實」) 그러므로 골덴에그의 노른자는 갓난아기의 간식으로 좋고 그 이상의 어린이들의 간식으로 좋다는 것은 말할 필요가 없다.

② 안주용

고려병원 내과과장 李祥鐘박사는 「酒毒막는 正常飲酒法」 (주간중앙 1975년 3월 16일字 「健康만세」)으로는 단백질, 비타민이 많은 안주를, 반드시 섭취해야 한다고 하며 쇠고기, 계란, 생선등을 권장한다. 이 주법을 지키지 않으면 간경변증, 췌장염등을 일으키게 된다고 경고한다.

③ 야외식용

소풍, 등산, 야유회낙시질에 간편하고 변질하지 않아 좋다고 한다.

④ 잔치상

품위있는 요릿상에 접시에 접시난좌(별도로 있음)를 놓고 그위에 골덴에그를 꽂아 놓으면 자랑스런 잔치가 될 것이다.

⑤ 요리의 재료

전제란을 사용하는 요리에 골덴에그를 사용하면 특별한 맛으로 줍다. 예를 들어 멕시코 사라다에 대응하면 그 맛이 기가 막히다.

⑥ 선물용

주는 사람이나 받는 사람이나 경제적인 부담감은 덜 하면서도 호뭇해서 좋다.

■ 골덴에그에 대한 의견 ■

중국음식인 “피판”은 너무 짠데 비해 “골덴에그”는 맛도 고소할뿐 아니라 간드 맞아 먹기에 좋다. 집에서 어린이의 간식용으로 우유와 곁들여 먹이면 훌륭한 것으로 생각된다. 단지 좀 흠이라면 전제란보다 백백한감이 있다. 목이 베이던 환타와 같은 음료수를 먹어야 되겠지만 이렇게 되면 비용이 많이 들게 된다. 또 어디서 파는지 몰라 구입하기가 힘이 든다. 좀더 많은 선전을 하면 좋은 성과를 얻을 것으로 본다. 축산인 모두가 소비촉진에 힘써야 하겠다. <조광해 축산단체연합회 기획실장>

우선 외양이 시선을 끈다. 일반 달걀보다 청결하고 맛 또한 좋다. 일반소비자의 기호성은 좋을 것 같으나 가격이 문제될 것 같다. 소비자에게 저렴한 가격으로 공급한다면 많은 호평을 받을 것 같다. 한가지 육질을 부린다면 흰자위와 노른자위의 고유한 색깔이 유지 되었으면 한다. <전병도 인천 부화장 대표>

포장은 만점입니다. 그러나 맛을 내는데 더 신경을 쓰셔야겠습니다. 연기량이 길에서는 나는데 속에는 별로 안나는데 좀더 세게하면 좋겠습니다. <그린파크호텔 주방장>

우선 이정도면 성공적입니다. 그런데 문제는 우리나라 사람들에게겐 스모킹식품이 생소한 편이라서 새로운 맛을 개발한 셈이니 그것이 어려운 절일 것입니다. 글세 더 좋은 맛을 찾기는 해야겠으나 계란고유의 맛을 떠나 무슨 맛이 더 좋다고 지적하기가 어렵군요. <양용박사 연세대 식품가공학과>

음. 맛이 있네요. 간도 적당하고 한번 GI들을 먹어 봐야겠군요. <노병의 미 8군 위생과>

밤과같이 고소하네요. 그런데 냄새가 나서 뒷맛이 안좋아요. <박순희 가정주부>

좀 싱겁습니다. 더구나 야외식으로 권하려면 더욱 그렇습니다. 사람의 식성이 야외에서는 더 짜게 먹히기 때문이죠. 그리고 PR을 대대적으로 하면 잘 소비되겠습니다. <윤영호 야구르트 생산과장>

먹을수록 맛이 더 나네요. 전 이제 반숙을 못먹고 매일 이것을 2개씩 먹어요. 전것이나 반숙은 닭똥 냄새가 나서요. <김애경 가정주부>

그 착상이 기가 막힙니다. 맛도 괜찮고..... 무엇보다도 장기보전이 가능하다는 점이 매력입니다. <안호공 복신양계장>

좀더 쫄깃쫄깃하게 할 수 없습니까? 맛은 이만하면 되겠는데. <황익인 고려삼계탕 대표>

맛이 좋습니다. 서양인들의 입에서 맛졌는데요 미국에 있을때 중국집에 가니까 오리알로 만든것, 그게 뭐라더라, 그것이 인상적이었어요 (필자주: 피판이라는 것으로 골덴에그와는 달리 발효란임) 그런데 내용물이 왜 이렇게요? 부화장에서 나오는 부정란으로 만들지 않았나 하는 의심을 받지 않을까요? <이보연 삼일농장 대표>

술안주로 좋겠는데요. 가격이 문제겠는데 일타에 소매합니까? 50원요? 그정도면 괜찮겠군요. 대응식으로도 좋겠고. <윤정광 문화방송 작가실>

나는 원래 계란을 좋아하지 않습니다. 그런데 이것은 먹을만 하군요. 계란 본래의 맛이 없군요. 기일 화하려면 무엇보다도 소매가 결정이 중요하겠죠. 가공비가 그렇게 높으니 그게 문제군요. <배한경 서울여대 경제학과 교수>

간이 돼있고 맛이 좋은데요. 약주안주로 좋겠습니다. 그런데 접시에 그냥 놓으면 보기가 안좋으니 세워 꽂을 수 있는 방법을 찾으면 좋겠습니다. 술집의 안주야 이쁜이 3배이상이면 아니면 쓰지 않지만 이것은 다른 안주보다 덜 취하는 것이라서 술을 더 팔 수 있다는 계산이지요. 5개 한접시에 500원이면 가장 실질적인 안주죠. 먹는 사람은. <차승용 프린스샬롱 지배인>

거참 포장이 잘 돼있습니다. 낚시질, 등산, 학생들 소풍에 좋겠군요. 거참 오래살다 보니 별걸 다 보게되는데 가만있자 흥익회에도 좋겠는데 거길 물어 보십시오. <정봉훈 코리아 타임스 기자>