

# 중화요리(中華料理)

김동일 / FHA 프로젝트팀장 · 소방기술사

당송 팔대가의 한 사람으로 잘 알려진 동파(東坡) 소식(蘇軾)은 문필에서 뿐 만 아니라 음식에 대한 심미안도 대단했던 것 같다. 어느 글짓기 대회에서 소동파가 장원을 하였는데, 내용인 즉 '복어의 맛은 가히 일사(一死)를 불사할 만하다' 라는 것이었다.

복어의 가장 맛있는 부분을 보통 희고 부드러운 배의 불룩한 부위로 치는데, 이 부위를 특히「서시유(西施乳)」라 불렀다. 경국지색의 화신이라 할 절세 미인 서시의 젖가슴쯤으로 서시유를 해석한다면, 동파로서는 가히 목숨을 걸고 탐할만한 것이었으리라.

귀양살이를 하던 동파에게 어느 날 반가운 친구가 찾아왔다. 삶은 돼지고기를 대접하려고 술에 삼겹살을 넣고 불을 지폈는데, 시간 모르고 담소를 나누다 보니 음식이 그만 졸고 말았다. 걱정과는 달리 기름기가 쏙 빠진 고기는 입안에서 살살 녹을 만큼 부드럽고 맛이 좋았다고 한다. 중국의 돼지고기 요리 가운데 으뜸으로 손꼽히는「동파육(삼겹살찜)」은 그렇듯 무심한 불에서 탄생되었다.

먹는 문제에 관한 한 타의 추종을 불허하는 나라, 중국의 음식 재료는 전갈에서부터 원숭이에 이르기까지 다양하며, 음식의 종류도 무려 3천 가지가 넘는다고 한다. 이러한 중국요리는 보통 북경식, 사천식, 광둥식, 상해식으로 구분하여 말한다.

북경식은 궁중요리가 주종으로, 면 종류가 많고 진귀한 재료를 사용하는 것이 일반적인 특징이다. 우리가 잘 아는 북경 오리구이(烤鴨, 카오야)는 이름 그대로 대표적인 북경요리이다. 「베이징 덕」이라는 이름으로 세계의 입맛에 도전한 이 요리는 이제 우리 나라에 분점을 둘 정도로 유명해졌다.

사천요리는 중국 내륙부 四川성, 貴州성, 湖南성 등지에서 발달한 것으로서, 더운 날씨 탓에 향신료를 많이 사용한다. 특히 고추, 후추, 마늘, 파, 등 매운 양념을 많이 사용하기 때문에 한국사람의 입맛에도 잘 맞는 편이다. 가난한 곰보 노파(마파)가 비싼 재료를 살 돈이 없어 허드레 고기와 두부를 섞어 만들기 시작했다는 「마파두부요리」는, 이미 세계적인 명물이 되었다.

광둥요리는 중국 동남부에 있는 廣東성, 福建성, 廣西성 등지의 요리이다. '광둥지방 사람들은 네 발 달린 것 가운데 비행기와 책상만 빼고는 무엇이든 요리의 재료로 삼는다' 는 말처럼, 음식의 가짓수가 많고 맛이 다양한 것이 특징이다. 뱀이나 원숭이 골 등을 이용한 희한한 요리는 대충 광둥식으로 생각하면 된다.

상해요리에는 생선을 이용한 담백한 맛의 음식이 많다. 생선과 게가 유명하다 하여, 한 번은「게 요리」를 시켰더니 뚝배기에「게 요리」를 담아왔다. 먹지 못할 음식도 아니어서 굳이 따져 묻지는 않았지만, 조선족 아가씨의 통역이 잘 못 되었거나, 한국 사람 몸보신 취향을 지레 짐작한 해프닝은 아니었나 싶어 새삼 실소한다.

중국음식을 만들 때 가장 중요한 것은 화공(火工)이라 한다. 화공이란 불을 쓰는 기술로서, 중국음식의 맛은 특히 불의 세기를 어떻게 조절하느냐에 좌우된다는 것이다.

중국인이 자기네 음식을 자찬하여 부르는 말이 중화(中華)요리이고, 종종 이를 청요리라 부름은, 중국의 근세사가 곧 청나라였기 때문일 것이다.