



최 충 집 이사
(주)마니커 전략기획실
축산기획

장모님과 찹쌀 누룽지 닭 백숙

지난 7월 29일 올해의 장마가 끝났다는 기상청 선언에도 불구하고, 8월 중순이 다가도록 계속 비가 오락가락 하고 있다. 그것도 암전하고 다 소곳하게 내리는 비가 아니라 게릴라성 집중호우로 비 피해를 당하는 지역이 꽤나 많이 발생하고 있다. 지난 8월 28일부터 평양에서 열릴 예정이던 2차 남북정상회담이 10월로 연기될 정도면 북한의 비피해도 아주 심각한 상황으로 보인다. 집중호우는 해를 가면 갈수록 더 심해지는 것 같다. 지구의 온난화 현상 때문일까?

오늘은 오랜만에 장모님 생신을 맞이하여 일산의 한 식당(찹쌀 누룽지 닭 백숙 전문식당)에서 처갓집 식구들이 다 함께 모였다. 모두 모인 사람은 16명. 오랜만에 만난 처갓집 식구들이 반갑다. 모두 반갑게들 인사를 나눴다.

“최서방 왔는가?”

장모님이 반갑게 맞이해 주신다. 팔순을 훌쩍 넘어 두 해를 더 넘기신 장모님은 아직도 신혼 초의 막내사위 대하시 듯 반가와 하신다.

장모님의 말씀에 문득 떠오르는 신혼 초 처갓집 방문기억, 신혼 초 처갓집엘 방문하면 항상 장모님 하시던 말씀!

“최서방이 왔으니 씨암탉 잡아야 쓰것네!”

막내 사위가 왔으니 씨암탉은 필수 코스인셈.

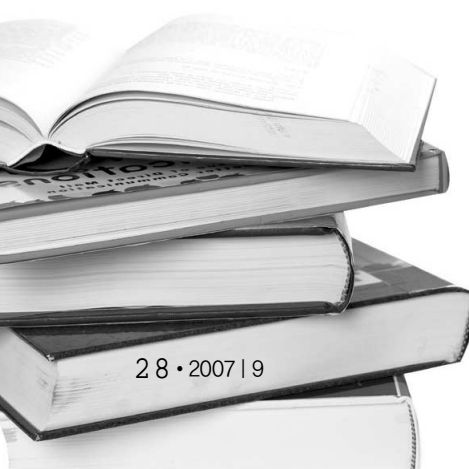
당시 서울 신설동에 있었던 처갓집에서 마당에 씨암탉을 키울 수는 없었으니 근처의 재래시장에서 닭 몇 마리를 잡아 오셨어야 했는데(그 당시 재래시장에선 닭을 직접 잡아 줬다),

“최서방 씨암탉 잡아왔네, 폭 고아즙세!”

그 말씀이 항상 고마웠고 폭 고아진 닭 백숙은 정말로 맛이 좋았다.

“씨암탉을 직접 잡지는 못했더라도 정성만은 씨암탉으로 한 것과 진배 없네!”

“무슨 말씀어요, 제게는 너무 맛있는 씨암탉 백숙인 걸요!”





신혼 초엔 내가 상당히 마른 편이어서 아마도 닭 백숙을 자주 해주셨는지 모르겠다.

그 당시엔 장모님이 씨암탉을 잡아준다는 의미가 어떤 의미인지 정확히 알지 못했다.

내가 처갓집에 가는 날은 씨암탉(?) 닭 백숙 먹는 날이었고 손아래 처남들은 막내사위에게만 닭고기를 찢어 얹어 주시던 장모님을 원망하는 날이기도 했다.

기억을 회상하다 보니 어느덧 상위엔 잘 살아진 닭 백숙이 차려졌다. 옛날 생각을 하며 고기 몇 점을 떼어내어 장모님 접시에 놔 드렸다.

“장모님, 닭고기 좀 드셔 보세요. 드시기 괜찮으신지 모르겠네요.”

장모님이 신혼 초 내 밥그릇에 닭고기를 올려 놔 주시던 것이 문득 사무친다.

“꼭 잘 살아져서 부들부들허니 먹기가 괜찮구먼, 최서방도 같이 들게나!”

“예, 같이 드세요. 전에는 장모님이 닭고기를 뜯어 주셨는데, 기억나세요? 갈 때마다 만들어 주신 씨암탉 백숙의 닭고기예요.”

“기억나는구먼, 자네한테만 닭고기 뜯어 준다고 막내한테 원망도 많이 들었지...”

옆에 있던 막내 처남도 그 기억이 남아 있는지 한마디 거든다.

“그 땐 닭 백숙 자주 해 먹었는데!”

닭 백숙을 먹고 나니 똑배기 항아리에 가득 찹쌀 누룽지 닭죽이 기다리고 있었다.

“벌써 배가 그득한데 어떻게 다 먹나?”

“그래도 조금 드셔 보세요!”

난 찹쌀 누룽지 닭죽 중에 가장 맛이 있어 보이는 누룽지가 많은 부분을 국자로 떠서 장모님

의 밥그릇에 떠 드렸다.

“최서방이 떠 주는 거니까 먹어 봐야지, 맛이 아주 좋네! 먹기도 편하고!”

옛날 신혼 초 장모님이 내게 해주시던 일이었는데...

맛있게 드시는 장모님의 모습을 보면서 옛날 철없던 신혼 시절의 일들이 자꾸 오버랩 됐다.

“누룽지 닭죽이 맛있는데 많이 남았네. 저쪽 똑배기 항아리 것은 국자 한번 못뎠는데.”

“괜찮아! 다 포장해 달라고 할게.”

옆에서 아내는 걱정말라고, 다 포장해서 장모님 드실 수 있도록 해드린다고 말한다.

“참쌀 누룽지 닭죽 맛이 아주 좋아요!”

내 옆에 앉아 있던 처 조카들 - 대학생, 고등학생, 중학생, 초등학생까지 이구동성 맛있다고 야단들이다.

다만 아쉬운 점은 메뉴에 포함되어있던 막국수까지 먹은 이후여서 더 이상 먹을 수 없도록 배가 불렀다는 점이다.

“너무 맛있어요, 누룽지 닭백숙! 닭고기도 맛있고요, 찹쌀 누룽지 닭죽도 캡이예요!”


같이 있던 모든 사람들이 맛있다는 말을 연발했고 이미 부른 배를 원망했다.

현대무용을 전공하고 싶어 몸매 관리에 특별히 신경쓰고 있는 처조카 또한 오늘은 도저히 먹는 것을 못 참겠단다. 찹쌀 누룽지 닭 백숙이 너무 맛있어서.

오늘은 장모님 생신에 한동안 기억치 못했던 신혼 초(24년전) 장모님의 사랑을 다시 느껴보는 소중한 날이 되었던 것 같다.

“장모님! 건강하게 오래 사셔야 해요.”

인터넷에서 퍼온 찹쌀 누룽지 닭 백숙 요리법
입니다. 집에서 만드시기가 조금 어렵다고 생

각되시는 분은 전문식당을 찾으시는 것도 좋겠
네요. 



찹쌀 누룽지 닭 백숙 요리법

- 요리시간_ 1시간
- 분 량_ 2인~3인
- 재 료_ 닭 1마리(10호이상), 찹쌀 1컵, 인삼 2뿌리, 대추 3알, 구기자 20알, 마늘 20알

• 만드는 법

- 1_ 찹쌀 1컵을 씻어 불리고 나머지 재료도 깨끗하게 씻어 준비합니다.
- 2_ 냄비에 불린 찹쌀을 깔고 닭을 얹은 다음 대추, 인삼, 구기자를 위에 얹어 줍니다.
- 3_ 전체 물의 양은 5~6컵 정도 부어줍니다.
- 4_ 불을 켜고 물이 끓기 시작하면 가장 작은 불로 1시간 가량 계속 익혀줍니다.
- 5_ 마늘은 10분만 익혀도 다 익기 때문에 나중에 끝나기 10분전 쯤 넣습니다. 처음부터 넣으면 다 몽그러집니다.
- 6_ 뚜껑을 열지 않고 한 번도 재료를 건드리지 않은 상태 그대로 1시간 동안 익혀도 되지만, 불안할 경우 닭만 중간에 한 번 정도 뒤집어 주세요.
- 7_ 바닥에 찹쌀 누룽지가 생깁니다. 너무너무 맛있어요.

• 요리하실 때의 팁!

- 1_ 누룽지를 만들기 위해서 절대 뒤집지 마세요!
- 2_ 별도로 누룽지를 프라이팬에서 만들어 넣는 방법도 있어요.