



미리 찾아온 여름날 꼭 먹어볼 만한 별미 이북음식 ‘초계탕’



조 해 인 기자

27°C. 4월 기온이라기에는 너무도 무더운 날씨였다. 기상청은 올해 더위는 예년보다 빨리 찾아온다는 발표를 해대고, 5월부터 때 이른 여름날씨가 찾아온다는 소식에 여름준비에 분주하다.

갑작스레 찾아온 더위는 이열치열 하기에 아직 너무 힘들고, 그래서 정신 못차리는 필자, 이번엔 시원한 음식에 도전장을 던졌다.

이름하야 초.계.탕.

닭육수를 차게 식혀 식초와 겨자로 간을 한 다음 살코기를 잘게 찢어 넣어 먹는 북한 전통요리. 그리고 그 시원한 육수에 메밀국수를 말아먹기도 한데, 주

★ 무의 효능

무는 즙을 내어 먹으면 지해(止咳) 지혈(地血)과 소독, 해열이 된다. 삶아서 먹으면 담증을 없애 주고 식적(食積)을 제거해 준다. 무는 디아스타제 같은 전분 소화효소는 물론 단백질 분해효소도 가지고 있어서 소화작용을 돕는다. 고기나 생선회를 먹을 때 무와 같이 먹거나 무즙을 내서 여기에 찍어 먹으면 좋다.



로 북한에서 여름에 먹는 보양음식으로, 원래는 궁중요리 가운데 하나였다고 한다.

아버지가 이북이신 지인이 추천한 초계탕을, 연예부 기자님의 추천으로 을지로 3가에서 유명하다는 평래옥을 찾았다.

초계탕이 무엇인고?

초계는 식초의 '초(醋)'와 겨자의 평안도 사투리인 '계(鷄)'를 합친 이름이다. 닭고기를 삶아 육수를 내고 그 고기는 잘게 찢어 양념에 무쳐 차게 식힌 육수에 담아 시원하게 먹는 별미.

아직까지 계속되는 황사와 30℃를 육박하는 기운을 물리칠 음식으로 초계탕은 그야말로 적격이었다.

전통이 이어지는 곳 평래옥

초계탕을 맛있게 만드는 평래옥은 평안도에서 내려왔다고 해서 이름이 붙여졌다고 하는데 초계탕 뿐 아니라, 냉면 등 다양한 북한음식을 만드는 곳이다. 이 집은 특이하게도 모든 음식의 국물을 닭 국물로 육수를 우려내어 국물맛이 시원하고 깔끔하다.

초계탕 1개를 시키면 2명이 먹을 수 있는 분량으로 2인분의 사리를 같이 말아먹는다. 양이 조금 적다거나, 허전할 듯 싶으면, 녹두빈대떡이나 만두찜을 곁들여 먹으면 든든하다. 그렇다고 절대 적은 양이 아니니, 곁들임 음식없이 끝까지 깔끔하게 먹고 싶다면 사리를 조금 더 추가하는 것도 괜찮다.

음식을 주문하고 식당 내부를 보니, 손님들이 딱 2분류로 나뉘진다. 인터넷에서 맛집을 보고 찾아온 듯 한 필자와 같은 젊은층과 아버지뻘을 훨씬 넘을 것 같은 어르신들이다. 전통어린 맛은 그렇게 이어져 내려가는 것 같아 이내 뿌듯하고, 그런 것을 느끼기 무섭게 반찬이 날라져 왔다.

기본 반찬은 2가지, 닭무침과 무초절임.

잘 아시다시피 닭고기에는 무가 잘 어울린다. 후라이드 치킨을 주문해도 깍두무 초절임이 곁들여오듯이, 평래옥의 초계탕과 매콤하고 달콤한 닭무침엔 시원하고 새콤한 무초절임이 찰떡궁합이다.

필자는 여기서 기본 반찬에 대해 좀 더 이야기하고 싶다. 초계탕이야 인터넷을 통해서도 충분히 정보



초계탕

를 얻겠지만, 독자들께서 닭고기 반찬으로 닭살을 발라 만든 매운 닭무침을 꼭 한 번 만들어 드셔보라고 권하고 싶다. 닭고기를 삶아내 찢어서 양념은 평소 집에서 자주 드시던 오이 도라지 초무침과 같이 무쳐내면 된다. 그렇게 닭무침에 대해 감탄하고 있을 때, 드디어 초계탕이 나왔다.

뭘야 이게?

그저 멋있는 그릇(?)에 메밀국수, 그리고 큼직하게 찢긴 닭고기, 쏟아지지 않을까 두렵게 가득 담긴 육수, 그리고 양파, 야채들.

‘정말 멋있다. 투박하다.’ 이것이 초계탕에 대한 내 첫인상이었다. 하지만 정말 시원스럽고 맛있어 보였다. 아주머니께서는 겨자를 넣고, 스테인리스 국자로 쓱쓱 섞었다. 그리고 온 환한 웃음으로 맛있게 드시라고 하셨다.

욕심없는 음식, 초계탕

맛에 대해서는 길게 논하지 않겠다. 새삼 닭고기 국물에 대해 감탄했고, 닭고기 냉채 외엔 시원한 닭음식은 처음 먹어본 필자는 이런 음식이 있다는 것 자체에 감사했다.

초계탕은 그런 음식이다. 군더더기 없이 닭고기라는 재료 하나로 음식에 올인했다. 기교가 없는 조리법이 간소한 음식, 제대로 된 싱싱한 닭고기 하나만 있으면 멋있게 만들어 먹을 수 있는 음식.

닭고기 국물에, 닭고기를 발라 넣고, 거기에 덩으로 메밀국수를 말았다. 그리고 야채와 겨자, 식초로 간을 했다. 그게 다다. 그랬지만 분명 맛은 깊고, 강남의 반짝이는 닭요리집과는 다른 맛이 난다.

싱겁고 맵지 않은 북한음식의 명맥을 잇고, 또 음식에 혼이 베인 듯한 본래의 맛을 살린 음식. 그게 바로 이복식 초계탕이다. 

초계탕 13,000원, 녹두빈대떡 6,000원, 평생면·육계장·식사류 5,000원
T.2267-5892



닭무침과 무초절임



멋없고 투박해 보이지만 시원스러운 맛이 일품이다.

Tip 초계탕을 만들어 봅시다

<재료>

주재료_ 토종닭 1마리, 동치미 국물 1컵, 사이다 1/2컵, 오이·무·사과 배 등 온갖 야채

부재료_ 소금, 식초, 국간장, 겨자소스, 닭 삶을때 넣을 향신채(셀러리, 양파, 마늘, 대파, 생강)

<만들기>

1. 압력솥에 토종닭을 넣고 마늘, 대파, 셀러리, 생강 등 향신채를 넣고 불을 켜 추가 돌기시작하면 10분 정도 더 두었다가 꺼내 살을 발라놓는다.
2. 육수는 냉장고에 두어 식혀서 기름을 걷어내고 채에 걸러 준비한다. 차게 식힌 육수 1.5컵, 동치미국물 1컵, 사이다 1/2컵, 국간장 1작은술 넣고 색을 내고 소금과 식초로 간을 맞춘다. 겨자소스는 입맛에 따라 가감한다.
3. 그릇에 닭고기와 야채들을 담고 찬 육수를 부어서 먹는다.
4. 대중 건더기를 먹고 나면 메밀국수를 삶아 그 국물에 말아먹기도 하고 비빔국수로 만들어 닭고기와 야채를 함께 비벼 먹기도 한다. 동치미가 없으면 시중에 파는 동치미 육수를 사서 써도 좋고 물김치나 열무김치 국물로 써도 좋다.