

# Delicious Chicken

‘와인에 빠진 닭’ 프랑스 음식 꼬꼬뱅을 맛보라

## 삼청동 ‘로마네꿍띠’



조 해 인 기자

꼬꼬뱅은 프랑스의 대표적인 토속 요리 가운데 하나다. Coq au vin, 즉 ‘와인 안의 닭’, ‘와인에 졸인 닭’이라는 뜻이다. 프랑스를 상징하는 동물인 수탉에 가장 프랑스적인 술, 와인이 조화를 이루는 프랑스를 상징하는 음식. 아직 이 음식을 먹어보지 않은 필자로서는 그 맛이 무척 궁금 하거니와 ‘와인에 닭을 왜 졸였을까?’ 하는 의구심이 더 들었다.

어감부터 퐁퐁 튀는 꼬꼬뱅을 만드는 음식점을 일찍이 점찍어 두었는



데, 일요일 저녁무렵 전화를 걸어보니, 화요일부터 금요일까지만 조리를 한다고 한다. ‘대체 왜 주말에는 조리를 하지 않는 것일까?’ 그래서 다시 급하게 수소문하여 찾은 곳이 삼청동 ‘로마네공띠’다.

우선 급한 대로 음식점으로 향했다. 얼마 전 먹은 쥐포 때문에 며칠간 소화불량에 시달렸던 필자는 오늘은 정말 꼭꼭 씹어서 조금만 먹기로 결심하고 집을 나섰다.

주말, 그것도 저녁시간에 삼청동에 가기란 쉽지는 않았다. 골목골목을 돌아 로마네공띠에 다다랐을 무렵, 벌써 해가 저물어 있었다.

#### 조용한 음식점 · 와인바 ‘로마네공띠’

사람들로 붐비는 삼청동 길가와는 달리 음식점은 한적했고, 낮은 조명과 음악, 전통 한식집을 개조해 만든 차분한 모습이었다. 그러나 메뉴판을 들자 왜 손님이 많지 않은지 금세 알 수 있었다. 이날 식당에 머무는 시간동안 드나들었던 5쌍 중 2쌍은 메뉴판을 보고 바로 자리를 떴으니까.

해산물 크림 스파게티와 오늘의 목표인 꼬꼬뱅을 주문했다. 로마네공띠에는 다양한 와인이 준비되어 있었고, 음식보다는 와인바의 성격이 더 강한 식당인 듯했다. ‘그래서 와인에 즐기는 꼬꼬뱅을 파는 것일까?’

#### 4시간이상 와인에 조리한 꼬꼬뱅

이윽고 주문된 요리가 나왔다. 꼬꼬뱅은 가격이 무색하게 닭다리 하나와 양송이, 당근, 감자 등이 함께 와인과 소스에 졸여져 있었고, 작은 주먹밥 2개가 전부였다. 물론 소화불량인 필자의 위에는 그것도 많았지만, 평소 실력대로라면 분명 부족했을지 모른다.


적은 양에 아주 조금 실망을 했지만 사진을 찍고 꼬꼬뱅의 맛을 보았다. “아니! 이게 웬 맛이지?” 필자가 꼬꼬뱅을 먹고 처음 내뱉은 말이다. 닭고기에서 와인의

새콤한 맛이 나는데, 지금까지 한식에서는 한 번도 먹어 보지 못한 육류의 식감과 맛을 가지고 있다고 해야할 것 같다.

원래 닭고기와 야채를 토마토, 와인 등에 조리된 프랑스 전통 요리인 만큼 짜거나 달거나 매운 육류조리를 하는 우리 입맛에 처음엔 왠지 어색했다. 하지만 와인의 새콤함과 풍부한 맛이 살아있고 자극없는 부드러운 맛을 가지고 있다. 또 와인소스에 졸여진 양송이, 당근, 감자의 맛도 이색적이다. 간장이나 고추장소스가 아닌 와인, 토마토 등이 야채와 잘 어우러져 야채 본연의 맛이 났다.

로마네꼰피는 와인에 4시간 이상 닭고기를 조리한다고 했다. 그러니 닭고기 살이 얼마나 부드러워질까. 하지만 이 꼬꼬빵을 필자가 오기 4시간 전부터 달여서 만들었을 것 같지는 않고, 이미 조리된 음식을 데워 나온 것으로 추측된다.

대부분의 음식이 비교적 비싼 가격이지만 조용한 분위기에서 와인 한 잔 혹은 식사를 하기에 충분한 곳, '로마네꼰피'. 인터넷에서는 꽤 유명한 식당이자 와인바로 통하지만 필자 입장에서 적극 추천은 아니다. 하지만 미각이 완전 새로운 맛을 갈구한다면 적극 추천한다.

그래도 꼬꼬빵 맛이 궁금하다면 인터넷에서 조리법을 찾은 뒤 국내산 닭고기와 저렴한 와인 한 병을 사서 시도해 봄이 어떨는지. 

- 가격 : 꼬꼬빵 18,000원, 해물 크림 파스타 17,000원
- 문의 : (02)722-1633

**Tip. 다양한 종류만큼 천차만별의 꼬꼬빵**

꼬꼬빵의 유래는 큰 닭의 질긴 육질을 부드럽게 만들기 위해 고안된 요리라는 설과 백성들의 가난한 생활을 본 왕이 일요일에 닭을 먹으라고 명령하여 만들었다는 설이 있다. 또 중세시대의 나쁜 수질 때문에 많은 물을 마시기 힘들어지게 되자 물 만큼이나 흔한 와인을 수프나 스투요리에 넣은 것이 시작이라는 설도 있다.

그 유래가 어쨌건 꼬꼬빵은 와인의 풍미와 담백한 닭고기가 잘 어우러진 요리로, 와인을 많이 생산하는 부르고뉴 주에서 특히 발달하였고 화이트와인을 사용하기도 한다.

꼬꼬빵은 와인과 닭고기를 주재료로 국물을 낸 스투 요리로 원래 가정집의 소박한 요리에서 시작했지만 와인의 질에 따라 음식 맛이 천차만별로 달라지기 때문에 고급와인을 이용해서 만든 꼬꼬빵은 왕실이나 귀족들도 즐겨먹었다고 한다.

