



# 北京烤鴨



## 베이징카오야의 놀라운 맛을 찾아서...

베이징에 가서 오리구이를 먹지 않으면 평생 여한으로 남는다는 베이징의 대표 요리, 베이징카오야(北京烤鴨). 최고의 요리지만 저렴한 가격으로 누구나 부담없이 먹을 수 있는 베이징 최고의 대중적 요리이다.

이 북경오리에 대한 재미있는 이야기와 최고의 맛을 만들기 위한 오리굽기의 핵심 비법, 그리고 베이징카오야만의 놀라운 맛을 소개한다.

(자료 : MBC 동안클럽, 2008년 1월 27일 방송분)



▶ 오리는 새 중에서도 으름이라는 뜻으로 중국인들이 가장 좋아하는 새 고기이다.

오리 “압(鴨)”자의 어원: 오리를 뜻하는 한자 “압(鴨)”은 으름 “갑(甲)”과 새 “조(鳥)”가 합성된 말로, 새 중에서도 으름인 새를 의미한다.

그래서 중국인들은 새 고기 중 닭보다 오리를 가장 좋아한다고 한다. 북경오리는 그 기원이 약 1천년 전으로 거슬러 올라가는데, 청나라 서태후가 무척 좋아했다고 하여 베이징 카오야(북경 오리구이)라는 이름을 직접 하사했다고 한다.



▶ 서태후가 사랑한 베이징카오야.

▶ 한 출연자는 베이징카오야를 일컬어 경국지미(나라를 위태롭게 할 정도의 진미)라고 표현했다.

그만큼 베이징카오야를 좋아했던 서태후는 심지어 오리를 잘못 구워낸 요리사의 경우 가차없이 죽이기도 했다는 이야기도 전해지고 있다.

서태후는 이 베이징카오야를 먹을 때 항상 껍질만 먹었는데, 왜냐하면 껍질에 불포화지방산이 많이 함유되어 있기 때문이다.

### ◎ 전 세계 어디를 가도 오리가 있는데 왜 유독 북경오리가 유명할까?

북경오리는 오리구이용으로 개량된 종이며 오리사육 방식이 다르다. 북경오리는 오리가 부화한 후 50일이 지나면 운동을 시키지 않고 사료를 주입, 하루 3번 모이주머니가 가득 차도록 사료를 급이한다. 이렇게 길



러진 오리는 육질이 부드러워지고 특히 껍질이 두터워지는 것이 특징이다.

◎ 첫 번째 애피타이저 메뉴, 야샤바



▶오리의 턱을 이용한 애피타이저 메뉴, 야샤바

야샤바는 오리의 턱과 부리 부분으로 샤바는 중국어로 턱을 말한다. 베이징에서는 이렇게 오리 턱을 이용해 전채 요리로 사용하기도 한다.

◎ 두 번째 본 메뉴, 베이징카오야



▶오리를 화덕에서 직접 구워내 기름기없이 담백해, 다이어트 식품으로도 좋다.

화덕에서 장작불로 구워내 기름이 쪽 빠져 바삭하고 담백한 맛의 껍질이 특징인 베이징 카오야. 요리 전에 공기주입기로 오리에 바람을 넣어 껍질이 쭈글쭈글해지지 않고 피하지방과도 쉽게 분리가 된다.

베이징카오야를 먹는 방법은 백미인 껍질을 각종 야채와 함께 밀전병에 싸서 양념장에 찍어 먹으면 된다.



▶밀전병에 싸먹기 쉽도록 잘라 낸다



▶먹기 좋게 잘라낸 오리껍질과 각종 야채를 밀전병에 싸 먹는다.

베이징카오야는 북경에 와서 먹어야만 제 맛이 나는데 비결은 북경오리의 두터운 껍질에 있다. (맥아당을 발라 구워내 껍질은 윤기나고 바삭하게, 속은 촉촉하게 지켜준다)

◎ 베이징카오야는 대추나무로 구워야 제 맛



▶베이징카오야는 대추나무로 구워야 제 맛을 느낄 수 있다.

베이징카오야의 맛을 결정하는 요소 중 또 하나, 가장 결정적인 비법이 있으니 그것은 바로 북경오리를 구워낼 때 어떤 나무를 사용하는가이다.

베이징카오야를 구울 때는 참나무나 다른 과일나무로 굽는 경우도 있으나 보통은 대추나무로 굽는다. 대추나무의 은근히 타오르는 성질은 장작불로 적합하고 또한 예부터 베이징에 대추나무가 많았던 것도 대



추나무가 베이징 카오야의 최고의 쫄깃함이 된 요소 중 하나이다.

중국의 국민요리에서 세계인의 진

미로 각광받고 있는 베이징카오야, 그 맛을 우리 돈으로 15,000원 정도면 즐길 수 있는 만큼 베이징을 여행한다면 꼭 한번 먹어봐야 할 요리라고 할 수 있다.