



# 같은 듯 다른, 아시아의 닭요리!



임윤주  
Let's PR

## 닭을 이웃나라들은 뭐라고 부르고, 어떻게 먹을까?

빛나는 여름! 장마철에 접어든 지난달 중순부터 잦은 소나기와 후텁지근한 날씨를 보이던 대한민국. 이젠 아열대 기후에 접어든게 아니냐는 말이 낫설지 않을 정도다. 하지만 아직까지는 아시아 온대 국가로써 사계절이 뚜렷하다. 또 계절만큼 여러 종교가 분포한 우리나라는 이런 배경으로 다른 나라 못지않게 닭 등 식재료가 다양하다.

그렇다면 다른 나라는 어떨까? 이슬람 국가인 파키스탄, 대표적 아열대기후 지역이며 불교 국가로 알려진 동남아시아의 몇몇 나라 등 모두 사람 사는 곳이라 비슷한 점도 있겠지만 드넓은 유라시아 대륙 여기저기에 흩어져 서로 다른 점 또한 참 많이 있다. 이웃들이 즐비한 아시아의 다른 지역에서는 어떤 닭요리가 사랑받을까?

이번에는 동북아 밖의 아시아 세 나라를 골라 문화와 환경, 지역에 따른 우리 이웃들의 닭요리들을 소개한다.

또 여러분에게 이런 요리를 맛볼 수 있는 우리나라의 음식점도 알려드리니, 참고해보자!

## 태국 '툼 카 가이'와 '가이 팔 프리어 완' 타이오키드(Thai Orchid, 압구정)

태국은 영토가 유럽 프랑스 본토와 비교될 정도로 크고 불교국가로 둘째가라하면 서러울 나라이다. 여느 아시아 국가처럼 서구 열강의 식민지가 되지 않았기에 아직까지 왕정이 건재하고 '궁중요리'도 유명하다. 지역마다 조금 나뉘지만 6월~10월까지의 스콜(갑자기 바람이 불기 시작하여 몇 분 동안 지속된 후 갑자기 멈추는 현상)이 매일 한두 차례씩 태풍처럼 쏟아지는 열대기후로 우기에 범람한 농



고 부른다. 태국음식은 볶음을 ‘팔(팟)’, 샐러드를 ‘얌’, 국을 ‘깡’, 찌개와 비슷한 것을 ‘툼’이라고 부른다. ‘툼 카 가이’는 닭고기 코코넛 밀크 스프이고, 라임즙과 피쉬소스를 같이 넣기도 한다. ‘가이 팔 프리어 완’은 새콤한 닭고기 야채 볶음이다. 코코넛 밀크는 외국 음식을 태국화시켜 받아들일 때부터 버터기름, 낙농식품 대신 널리 쓰였다. 매운맛을 부드럽게 중화시키거나 매운맛이 밀려들기 전에 준비시키는 역할이다.

다양한 태국의 요리들을 보면 불교국가라 해도 따로 육식을 금하는 것처럼 보이진 않는다. 그러나 매달 4일에는 돼지, 쇠고기를 시장에서 볼 수 없고 이슬람인을 볼 수 있다. 이때라도 닭고기나 생선 등은 자유롭게 먹을 수 있다. 동북부 지역의 고유 샐러드인 솜탐도 유명하다. 인도와 중국의 영향을 받아 지역에 따라 손과 수저로 밥을 먹는다. 포크를 같이 쓰기도 하지만 밥을 먹을 때는 음식물을 누르는 역할만 한다.

태국을 상징하는 꽃은 보라색 난 ‘오키드’인데 마침 그것을 이름으로 건 태국음식점이 있다. 이곳은 문 열 때 태국 탁신총리가 방문하는 이벤트로 화제가 되었던 정통태국요리전문점이다.

(여기 나온 태국 닭요리사진은 압구정의 ‘타이오키드’에서 구했다.)

- 홈페이지 : <http://www.thaiorchid.co.kr> / 메뉴- ‘Curry & Chicken’을 참고하고 가면 입맛에 맞게 고를 수 있다.

- 위치 : 서울 강남구 신사동 663-2, 2층(지하철 3호

토가 비옥해져 안남미를 4모작 할 수 있다는 말이 나올 정도로 먹을거리가 풍부하다.

태국에서는 닭고기를 ‘가이(까이, Gai)’라

선 압구정역 2번출구, 압구정 로데오 거리로는 15분 / 버스로 한양APT에서 내리면 3분)

- 전화번호 : 02-517-1135 (압구정) / 이태원, 롯데백화점 본점에도 있다.
- 가격 : 가이 팔 프리어 완 · 가이 팔 메드 마명 · 톰 카 가이 10,500원/ 깡 끼 완 가이 · 깡 팻 가이 11,000원/ 파냉 가이 12,000원/ 슝 팍 가이 양 4,000원

### 동남아시아, 베트남 '퍼 가', '껌 가' 귀흥(Que hung, 명동)



‘아시아의 브라질’로 불리며 우리와 비슷하게 불교·유교의 영향을 받고, 아열대, 열대 기후로 벼를 3모작하기도 하는 베트남의 전통 닭요리는 닭 쌀국수(‘퍼 가’, Pho Ga : Pho with Chicken)와 닭고기 덮밥(‘껌 가’, Com Ga : Rice Grilled Chicken)이 있다. 사진에서 덮밥위에 놓인 닭고기 위쪽에 보이는 긴 것이 에그롤이다. 베트남은 타이와 같은 동남아시아 국가여서인지 닭고기를 부르는 이름이 ‘가(Ga)’로 비슷하다.

닭 쌀국수 등 베트남의 ‘퍼’는 우리나라의



닭국수, 닭고기덮밥

비빔밥이나 불고기처럼 어디서나 맛볼 수 있고 외국에 널리 알려진 대표적인 전통음식의 한 종류다. 국가마다 각기 ‘퍼’를 입맛에 맞게 현지화해 많은 외국인들이 사랑하는 음식이 되었다. 퍼는 하노이가 위치한 북부에서부터 퍼졌고, 우리나라의 면류가 그러하듯 지역마다 차이가 있다. 퍼와 생김새는 비슷하나 더 가느다란 것을 ‘분(Bun : Rice Vermicelli)’이라고 하는데 닭을 비롯한 고기와 함께 양념에 찍어먹는다.

베트남인들은 쌀을 ‘껌’이라고 부르는데, ‘껌빈잔’이라 불리는 서민음식점에서 닭고기 덮밥을 널리 즐긴다. 이 밖의 베트남 음식으로 알려진 것은 닭고기 등이 들어가는 ‘고이 꾸온’(Goi Cuon : 월남쌈), 지역에 따라 달리 불리기도 하는 ‘짜조’(Cha Gio : 기름에 튀겨진 것으로 ‘스프링 롤’로 알려짐. 물에 찌면 ‘반 꾸온(Banh Cuon)’으로 불림), 프랑스 식민지 시절의 영향을 받은 듯 바게트 샌드위치와 비슷한 ‘반 미(Banh Mi)’ 등이 있다.

베트남의 음식문화는 여러 인접국의 영향

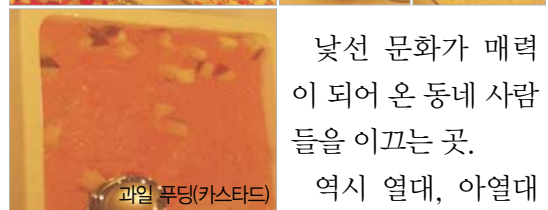
을 받아 형성되고 또 그 뒤에 널리 알려져 우리나라에서도 접하기 쉽다. 다만 우리 입맛에 맞게 만들어 베트남 현지에 가까운 맛을 찾기 어렵다. 명동에 위치한 '끼홍'은 한국적으로 현지화된 대부분의 베트남 음식점들과 달리 다문화시대에 접어들어 들어온 많은 베트남인들이 고향의 맛을 찾아 다니가는 곳 가운데 하나로 알려져 있다.

이곳의 주인은 다른 이들처럼 베트남에서 처음 요리를 접했을 때 낯설었지만 곧 그 맛이 그리워질 정도여서 문을 열게 되었다고 한다. 정통 베트남 요리점으로 알려진 것에 비하면 조금 역설적으로, 베트남 현지와 가까운 맛의 비결은 베트남 전통 재료와 함께 경동시장 등에서 공수한 한약재와 향신료 덕분이라고 말한다.

앞에 사진에서 쌀국수에 놓인 풀을 '고수'라고 부르는데 이것은 '코리앤더'와 '실란토르'다. 코끝을 찌르는 씹싸래한 맛에 이것을 싫어하는 사람들이 간혹 있어서 이곳은 따로 말을 해야 나온다고 한다. 여기서 말하는 쌀국수의 포인트는 이수와 뜨거운 국물과 레몬 그리고 국물의 맛을 내는 '느억맘(Nuoc Mam : 생선 장)'이라고 한다.

- 위치 : 서울 중구 충무로 2가 12-7, 1층 (지하철 4호선 명동역 10번출구, 세종호텔 뒤편 골목길 지나서)
- 전화번호 : 02-754-1108(명동점)
- 가격 : 쌀국수&닭고기뎀밥과 에그를 세트\_ 9,000원 / 닭고기뎀밥과 에그를 세트\_ 7,000원/ 닭 쌀국수\_ 6,500원(M), 7,500원(L)/ 닭 날개봉 튀김 (퓨전)\_ 10,000원

## 서남아시아, 파키스탄 '녹두 닭고기 카레' 우스마니아(USMANIA, 이태원)



낮선 문화가 매력  
이 되어 온 동네 사람  
들을 이끄는 곳.

역시 열대, 아열대  
기후의 이슬람 국가

인 파키스탄의 음식에 관한 정보를 찾고자 수

소문하다가 이태원까지 가서야 찾게 된 ‘우스마니아’. 인도 음식점은 많이 알려졌지만 파키스탄의 경우에는 흔치 않기에 찾지 못할까 걱정했다. 그런데 이태원에는 파키스탄 음식점이 두 곳이나 더 있다. 익숙하지 않은 음식 문화와 과연 자세한 설명을 제대로 들을 수 있을까 하는 걱정이 앞섰다. 하지만 한국 정착 10년차인 우스마니아 집안의 한 사람의 유창한 한국어 덕분에 걱정은 눈 녹듯 사라졌다.

“파키스탄 닭요리 사진을 찍고 싶다.”고 하자, 사진은 한남동의 말레이시아 대사관에서 만찬을 하니 음식 사진은 그때 찍는 것이 좋겠다는 이야기를 듣고 처음엔 의아했다. 왜 파키스탄 음식을 말레이시아 사람들이 찾는 걸까?

그 답은 말레이시아의 다양한 인구 구성과 그에 따른 문화적 배경 때문이었다. 말레이시아에는 중국, 인도, 파키스탄에서 건너온 사람들이 많다. 그래서 종교도 다양하고 개인에 따라 먹을 수 있는 식재료가 다르다. 상대가 채식주의자가 아닌 경우 쇠고기를 제외한 양고기나 닭고기 음식을 고르는 것이 무난한 선택이 된다(특히 상대방의 종교를 묻는 것이 마음에 걸리는 경우라면 더욱 그렇다). 물론 식재료 선택만 신경 쓴다면 인도나 중국 요리도 가능할 것이다. 다만 카레를 예로 들자면, 보기엔 비슷해도 상대적으로 향이 강하고 매운 인도보다 파키스탄의 카레가 덜 자극적이다. 그러면서 녹두나 고추, 마늘, 생강이 많이 들어가 우리나라 사람들이 적응하기 쉬운 음식이다. 또 화덕에 구운 빵과 비슷한 ‘난’의

경우에도 파키스탄의 것이 인도보다는 훨씬 더 두꺼우니 배도 더 든든하다.

만두와 비슷한 ‘스모사(사모사로도 불림)’도 낯설지 않은 음식이다.

파키스탄 음식문화는 옛 이슬람국가(아랍, 이란, 터키 등)의 영향을 받았다. 이들 국가에서는 널리 알려진 것과 같이 ‘할랄’이라는 이슬람 도축 의식을 거친 뒤 피를 뺀 고기로 음식을 만든다. 그리고 인도에서 종교적 이유로 독립했었기에 채식 주의자를 위한 메뉴도 늘 준비되어있다. 그래서 비슷한 메뉴를 가진 다른 나라에 비하여 선택의 폭이 넓다.

이곳의 닭요리는 대개 12,000원, 홈페이지의 다른 메뉴를 잘 찾아보면 닭요리 메뉴가 더 있다! 이쪽 음식이 생소하다면 주말에 열리는 뷔페(20,000원)를 추천한다. 이태원 주변의 다른 음식점에서도 뷔페가 많이 열리니 참고하자.

- 홈페이지 : <http://usmania.com.ne.kr>
- 위치 : 서울 용산구 이태원동 119-7번지(지하철 6호선 이태원역 1번출구, 해밀턴 호텔 골목 뒤편)
- 전화번호 : 02-798-7155
- 가격 : 낮 12시부터 3시까지의 점심시간에는 ‘치킨 잘프리지’라는 세트 메뉴가 14,000원/ 치킨 탄두리 마살라, 우스마니아 스페셜 치킨 핸드 본레스는 20,000원 