

명품 닭고기 요리를 찾아라

# 대한민국에서 가장 비싼 삼계탕&백숙을 파는 '향계원'

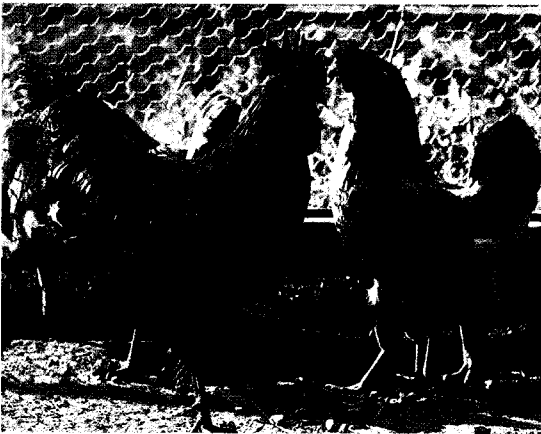
본지 김 효 진 기자

토종 산삼을 넣은 삼계탕이 4만5천원, 산양 산삼과 전복을 넣은 백숙이 21만원!?

놀라지 마시라. 게다가 이 음식은 모두 1인 기준이라는 것.

지난해 4월 문을 연 서울 논현동의 '향계원(구 마령농장)'은 우리나라에서 가장 비싼 토종닭 요리를 선보이고 있다. 그 닭은 '마령토종닭'으로 (주)마령생명영농법인 정태한 대표가 오랜 기간 동안 공을 들인 토종닭이다.

## 일반닭과의 비교를 거부하는 '마령토종닭'



마령토종닭

정태한 대표는 어린 시절 어머니께서 살아 주시던 닭의 옛 맛을 살리기 위해 2002년부터 6년간 전국 각지를 돌며 순수 토종닭 형질을 보유한 토종닭 380여마리를 수집했다. 이

를 3년동안 상호 교배시켜가면서 순수 혈통의 토종닭을 복원하는데 성공했다.

이렇게 복원한 토종닭은 현재 20,000여수에 달하며 마이산 자락 52만평의 드넓은 청정 숲속에 자리한 직영농장에서 항생제나 성장촉진제를 전혀 사용하지 않고 오로지 옥수수, 콩, 밀, 수수 등 무공해 사료만 먹여 100~240일간 키워 출하하고 있다.

농협중앙회 축산사료연구소 분석결과 만성적인 유해성분이 검출되지 않았고 국립농산물품질관리원으로부터 친환경농산물 인증서도 받았다.

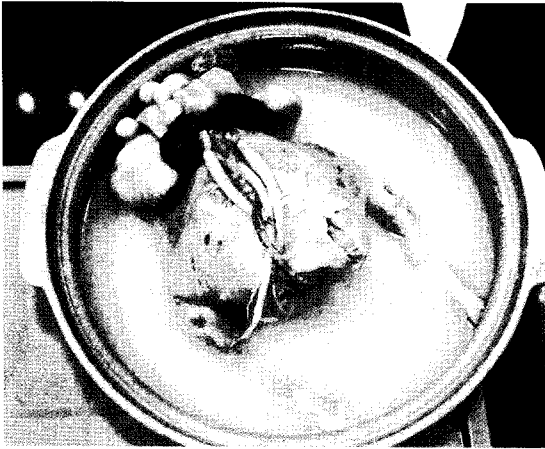
이렇게 길러진 닭은 현재 마리당 5만원대에 팔리고 있다. 지난 7월 초복날 서울에 위치한 모 백화점에서는 18만원대에 팔리기도 했다.

## 누구도 넘볼 수 없는 맛의 경지

이렇게 특별한 닭인 만큼 조리법도 여느 집과 다르다. 삼계탕의 경우 닭 삶는 시간만 50분~1시간 정도 걸린다고 한다. 마트에서 파는 닭이라면 이 정도로 삶으면 살이 물러지지만, 향계원의 마령토종닭은 육질이 단단해 이 정도는 삶아야 살이 연해진다고 한다.

토종닭임을 증명하는 유난히 붉은 육질은 담백하면서도 쫄득하다. 닭머리와 내장 등을 따로 우려낸 육수로 조리해 국물도 진하다. 위용

## 대한민국에서 가장 비싼 삼계탕&백숙을 파는 '향계원'



토종 산삼 백숙

을 뽑내고 있는 산양산삼은 닭과 함께 오랜 시간 끓였어도 진한 향을 담고 있다.

이 밖에도 향계원에서는 직장인들이 부담 없이 먹을 수 있는 닭곰탕과 닭개장, 영양 돌솥밥 정식 등 식사메뉴에서부터 토종 삼계탕, 백숙, 옷닭, 일품요리 등을 선보이고 있다.

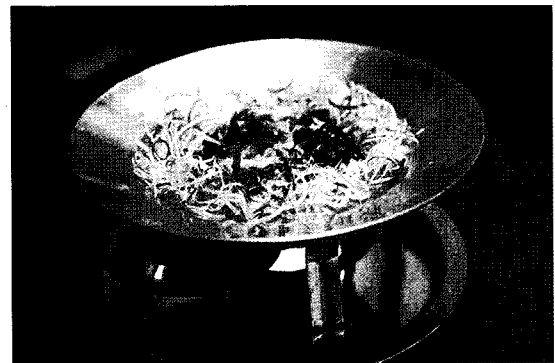
또한 직영농장에서 공수해온 재료로 만든 물김치, 깻잎, 삭힌 김치 등 한정식처럼 다양한 밑반찬은 양념과 간이 세지 않아 본 재료의 맛을 살리고 식사 후에도 입안을 개운하게 한다. 화학조미료를 전혀 사용하지 않는 것도 맛의 깔끔함을 살리는 비결이다.

### 골라먹는 재미가 있다

영양 돌솥밥 정식이나 토종 전복 삼계탕·산삼 삼계탕, 코스메뉴, 백숙 요리 등에 빠지지



전복 삼계탕



닭발 요리

않고 에피타이저처럼 나오는 게 닭고기 부위 별 요리다.

계란찜에서부터 마늘 모래집 볶음, 닭간 버섯요리, 닭가슴살 사시미, 닭발 요리 등은 입을 즐겁게 하기 전 먼저 눈을 즐겁게 한다.

모래주머니 요리는 식기 전에 바로 먹어야 제 맛을 느낄 수 있고, 닭간과 버섯을 조려 만든 닭요리는 별미 중 하나다.

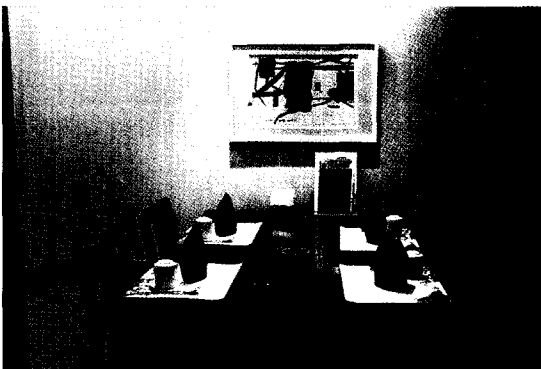
명품 닭고기 요리를 찾아라

# 대한민국에서 가장 비싼 삼계탕&백숙을 파는 '향계원'

이 중 특이한 것이 닭발 요리인데, 뼈는 제거하고 껍질 쪽만 채썰어 파채를 듬뿍 곁들여 먹는 이 음식은 토종닭만의 부드러우면서도 쫄깃쫄깃한 식감을 느낄 수 있다.



향계원 전경



향계원 내부

## 명품닭으로 블루오션 시장 창출

'향계원'의 음식 맛을 본 사람들은 이구동성으로 '맛'에 관한한 따라올 '닭'이 없다고 말한다. 그러나 다른 닭고기 요리 전문점과 비교



갤러리아 백화점에서 초복날 18만원에 판매된 마령토종닭세트

해 가격이 비싼 것이 부담스러운 건 사실이다.

이에 대해 정태한 사장은 향계원은 단순하게 돈을 벌기 위해 만든 것이 아니라고 말한다. 우리 고유의 순수한 토종닭을 복

원해 이를 널리 알리고 안전하고 건강한 밥상을 고객들에게 제공하기 위함이라고 한다.

가격이 비싸기는 하지만 그 값을 하는 명품 닭인 만큼 앞으로 닭고기 시장의 새로운 패러다임을 만들기엔 충분한 가치가 있다고 자신했다.

향계원에는 모두 18개의 룸이 있는데 내부 인테리어 역시 나무, 돌, 황토 등의 자연친화적인 소재를 사용해 명품닭에 맞는 고급스러움을 느낄 수 있다.

그리고 향계원에서는 주문과 동시에 음식을 만들기 시작하기 때문에 예약 없이 이곳을 찾았다면 1시간 정도의 기다림은 각오해야 한다. 빨리빨리에 익숙해진 우리 문화에 맞지는 않지만 귀한 음식을 맛 보러 오는 손님들은 기다림의 미학을 즐겨야 할 것이다.