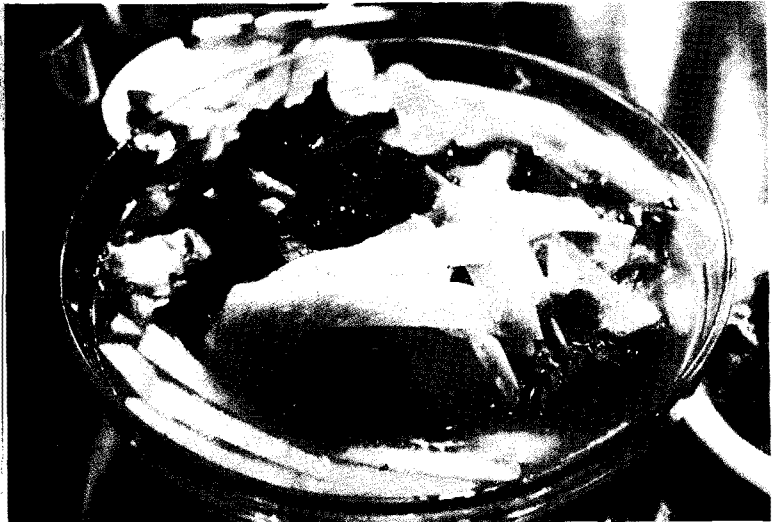


# 특집

Feature articles

## 조선시대 평안도 지방의 궁중요리 초계탕

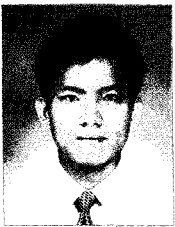
팔도 닭요리 유량을 떠나보세



어름철 보양음식 초계탕

최근 텔레비전에서는 ‘꼬꼬면’이라는 라면이 ‘대세’다. 꼬꼬면은 닭고기 육수에 닭고기와 계란을 넣은 라면이다. 닭고기 요리를 즐기는 필자로서는 닭고기의 무궁무진한 변신을 보며 내심 뿌듯했고, 생닭고기로 직접 국물을 냈다면, 닭고기의 맛과 향을 더 깊게 느낄 수 있지 않나 생각해보았다.

그리고 보니 그 꼬꼬면의 냉면 버전이 바로 우리 전통음식 초계탕이 아닌가. 때마침 팔도 닭요리 유량이라는 특집원고를 청탁받고서 평안도의 전통음식, 초계탕을 소개하고자 한다.



최영철 과장  
서울신문사 문화사업부

평안도 지방의 궁중요리 초계탕

초계탕은 원래 조선시대 평안도 지방의 대표적인 궁중요리다. 초계는 식초의 ‘초(醋)’와 겨자의 평안도 사투리인 ‘계(鷄)’를 합친 이름이다(북한에서는 겨자를 계자라고 했다). 식초와 겨자로 맛을 조절하고, 넉넉히 육수가 들어가니 초계탕이 되었다. 열이 많은 닭고기나 꿩고기로 찬 음식의 단점을 보조한다.

닭고기를 삶아 육수를 내고 그 고기는 잘게 찢어 양념에 무쳐 차게 식힌 육수에 담아 시원하게 먹는 별미음식으로 메밀국수를 말아먹는데, 북한에서는 여름철 보양음식으로 즐긴다고 한다.

역시 깊은 평래옥, 1950년부터 영업

이북을 고향으로 두신 어르신들이라면 누구나 한 번쯤은 찾아보셨을 평래옥이라는 음식점은 초계탕으로 유명한데, 1950년부터 초계탕을 만들어 팔았다고 하니, 역사가 참으로 길다. 중간에 재개발로 건물이 헐리면서 잠시 영업을 중단했다가, 지난해 4월 9일 다시 문을 열었다.

평래옥은 평안도에서 내려왔다고 해서 이름이 붙여졌는데 초계탕 뿐 아니라, 냉면 등 다양한 북한음식을 만드는 곳이다. 이 집은 특이하게도 모든 음식의 국물을 닭 육수를 우려내어 사용해 국물맛이 시원하고 깔끔해 골수 단골들이 많다.

3년전 방문한 이 시간에도 손님이 많아 자리가 없었는데, 필자가 방문한 평일저녁 8시에도 단 한



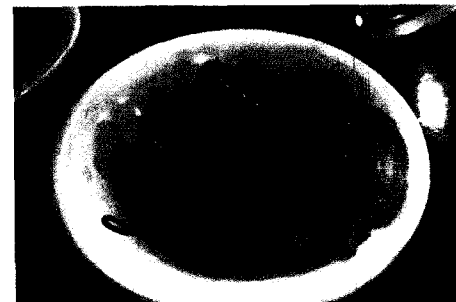
메뉴가 다양하지만 단연 초계탕이 으뜸이다.



저녁 9시가 다 된 시간인데도 손님이 많다.



닭고기, 육수, 아채, 메밀국수, 보기만 해도 군침이 돈다.



큼직하게 뜯긴 닭고기 살이 먹음직스럽다.



초계탕 만콤이나 명물인 닭무침

테이블이 남아있었으니, 몇 년동안 문을 닫아도 그 맛을 다시 기억하고 찾아오는 손님이 신기할 따름이다.

### 닭고기 하나로 만드는 초계탕, 명물 반찬은 닭

초계탕은 2인분 이상 주문할 수 있으며 깊게 우려낸 닭 육수를 차게 식혀 기름을 말끔히 걷어내고, 그 속에 메밀국수를 넣고 닭 살코기와 양상추, 무초절임, 양배

추 등 야채와 함께 먹는다. 찬 음식에 속이 차다 싶으면 녹두빈대떡을 함께 곁들여도 좋다.

3년전에도 그랬듯이 평래옥 초계탕은 그저 맛있는 그릇에 메밀국수, 그리고 큼직하게 뜯긴 닭고기, 쏟기지 않을까 두렵게 그득 담긴 육수와 야채들이 어우러져 나왔다.

3년전 2인분 13,000원이었던 메뉴가 22,000원으로 올라서 내심 속상하지만, 그 동안 닭고기나 야채 등 값이 올랐으니, 어쩔 수 없다. 닭고기, 육수, 야채 등이 좀 더 추가되고 국수양이 늘었으니 일종의 업그레이드를 한 셈이다.

이곳의 기본 반찬은 초계탕과 찰떡궁합인 닭무침과 무초절임 단 두가지. 필자는 여기서 평래옥의 초계탕만콤 명물인 기본 찬에 대해서도 좀더 이야기하고 싶다. 초계탕이야 인터넷을 통해서도 충분히 정보를 얻겠지만, 독자들께서 닭고기 반찬으로 닭살을 발라 만든 매운 닭무침을 꼭 한 번 만들어 드셔보길 권하고 싶다. 부드러우면서 촉촉하고 새콤달콤한 맛은 어디서도 맛보지 못한 독특함을 자랑한다.

### 전통의 명맥을 이어감에 감사!

시원한 닭고기 국물에 대해 감탄했고, 그 맛이 3년전과 다름없음에 감사했다. 초계탕은 닭고기라는 재료 하나로 국물에 닭고기를 발라 넣고 반찬까지 만들어낸 기교가 없는 조리법이 간소한 음식, 제대로 된 싱싱한 닭고기 하나만 있으면 맛있게 만들어 먹을 수 있는 음식이다.

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

평안도에서 내려와 1950년부터 서울서 시작된 전통의 맛이 다시 이어져 내려감에, 그 맛을 기억하는 사람들이 있기에 그저 감사할 뿐이다. 