



중화요리 [II]

김동일

FHA프로젝트팀장 · 소방기술사

K그룹 북경지사를 찾아가는데 주소가 건국반점(建國飯店)이다. 웬 음식점에 사무실인가 의아해하였으나, 찾고 보니 현대식 호텔이었다. 먹는 것을 우선하는 중국인들은, 그래서 잠도 반점에서 자고 결혼식도 반점에서 올린다. 서구식의 호텔이라는 명칭이 아주 없는 것은 아니지만, 대개는 이를 반점이라고 한다.

우리에게 가장 친근한 외국음식이라면 역시 중국음식이라 할 수 있는데, 이 가운데에서도 자장면, 짬뽕 등은 이제 외국음식이라기보다는 평범한 우리 음식이 되었다.

요즘은 해외여행이나 업무로 중국문화권의 국가에 가는 경우도 많은데, 간 김에 「본토 맛」도 보고 싶고 얼큰한 짬뽕도 생각나 입맛을 다셔보지만, 막상 메뉴판을 받아들면 어떤 음식인지 짐작조차 할 수 없어 난처해진다. 이럴 때 음식 메뉴에 등장하는 몇 가지 기본적인 한자를 알아두면 그 음식의 조리법과 재료를 대강 짐작할 수 있다.

그냥 육(肉)이라 하면 돼지고기를 말하고, 소고기는 우육(牛肉)으로 쓴다. 계(鷄)는 물론 닭고기이고, 압(鴨)은 오리고기를 주재료로 사용한 것이다.

초(炒)라고 쓰여있으면 볶음요리이고, 증(蒸)은 찜, 작(炸)은 튀김, 곽(擄)는 구이이며, 반(拌)은 무침요리이다. 따라서 「북경오리구이」는 「北京鴨, 베이징카오야」가 된다. (참고로, 중국에서 짬뽕은 초마면(炒碼麵)이라 하지만, 어렵게 주문해 봐도 맛은 영 아니라는 점을 덧붙인다)

이론상 그렇기는 하지만, 실용성은 적다. 왜냐하면 우리가 접할 수 있는 중국의 반점은 거의 정

통 코스 요리점이기 때문이다. 이럴 경우, 음식값과 취향 정도를 전달해주면 먹을 만큼의 요리가 알아서 나온다. 이 때 「부야오 상차이, 不要香菜」 한 마디쯤 더하면 우리 입맛에 역겨운 향신료를 넣을 때 고려해 줄 것이다.

정식 중국음식에도 서양요리처럼 정해진 코스가 있다. 그 순서는 보통, 「냉채→탕→육류요리→해산물요리→생선요리→교자나 밥 또는 면류 가운데 하나→디저트」순이다.

청나라 때 개발된 요리상으로 만한전석(滿漢全席)이라는 게 있는데, 이 요리는, 점점 더 맛있는 것을 찾는 황제에게, 한(漢)민족과 만주족 최고의 정수를 합하여 만들어 올린 가장 호화롭고 가장 다채로운 음식이라고 한다. △돼지를 통째로 구운, 소전저(燒全豬) △양을 통째로 구운, 소전양(燒全羊) △제비집, 연와(燕窩) △상어지느러미, 어시(魚翅) △곰발바닥, 웅장(熊掌) △낙타의 등살, 타봉(駝峰) △원숭이의 머리처럼 생긴 버섯, 후두(猴頭) △사슴의 꼬리, 녹미(鹿尾) △사슴의 뒷다리 발꿈치 근육, 녹근(鹿筋) 등이 주재료로 쓰이는 명실공히 중국 최고의 요리인 셈이다.

아름다운 분수대를 볼 때, 독일인은 그 구조를 살피고, 프랑스인은 화려한 물줄기를 감상하며, 일본인은 그것이 자기네 상표임을 확인하고 흐뭇해하는 동안, 중국인들은 분수대 물 속의 고기를 열심히 들여다본다고 한다. 「저걸 잡아서 튀겨먹을까, 찜을 해 먹을까...(자위피엔, 칭전위... 炸魚片, 清蒸魚...)」