

장작불 바베큐 소비현장

위생관리와 맛의 균일성을 계속 유지하는 것이 소비 활성화를 위해 무엇보다 중요한 사안이 되고 있다.



△먹음직스러워 보이는 통닭이 장작불에 구워지고 있다.
사진은 충주시 근교 양성국도변의 장작불 바베큐 판매현장.

닭 고기 소비는 신상품을 개발하여 소비자
의 손을 어떻게 붙잡느냐에 달려있다.
지난 '88년 서울올림픽을 전후하여 양념통닭
이 개발되면서 소비에 일대 혁신을 가져와 그
간 침체일로를 걷고 있던 닭고기 소비에 활력
을 불어 넣어 왔다.

그러나 양념통닭을 공급하는 업체들이 우후
죽순격으로 체인점을 모집하여 수익성에만 전
념한 나머지 맛의 균일도나 신상품개발에 투자
를 하지 못하고 '90년대를 맞이하여 급격한
쇠퇴기를 맞아 현재는 5~6개의 체인본부만
남아 겨우 명맥을 유지해 나가고 있다.

다행히 금년초부터 유원지를 근거지로 하여
서서히 등장하기 시작한 장작불 바베큐가 행인
들로부터 큰 인기를 얻어 이제는 대도시 주택
가 골목까지 자리를 잡게 되었다. 벌써부터 관
심있는 사람들은 양념통닭의 전철을 밟지 않을
까 우려까지 할만큼 소비에 일조를 가하고 있
는 것만은 사실이다.

장작불 바베큐는 양념통닭과는 달리 시설확
보가 용이하며 그 비용도 저렴한 특징이 있다.
서울에 3~4곳의 공급원이 있는데 기존의 양
념·튀김 닭집에 기계만 시설해 주는데만 5~
6평이면 600~700만원이 소요되는 것으로 알
려져 있으나 아직 가맹점은 10여곳이 고작이다.

유원지나 도로변, 골목에서 설치하여 판매가
가능한 기계는 이동식 차량에 탑재할 수 있어
기동성을 바탕으로 수시로 황금시장을 찾아 윙
길 수 있다는 매력 때문에 선호도가 높다. 기
계는 스테인레스와 철판형이 있는데 가격은 철
판식이 100만원선, 스테인레스가 150~170
만원이면 제작이 가능하다고 말하고 있다.

요리도 단순한 방법으로 하는데 대개는 생닭

육계의 가장 근본이되는 소비는 생산보다 어떻게 공급할 것이냐에 초점을 맞추어야...

을 마늘, 파, 후추 등을 넣어 간을 한 후 약 1
~2시간 담갔다가 굵게 되는데 노랗게 색이
변하면 버터를 녹여 발라주면 먹을 수 있는 바
베큐가 되는 것이다.

그러나 수요가 엄청나게 많아지면 생닭을 그
대로 굵는데 웬만한 도로변을 확보하면 하루
70~100수는 거뜰히 팔 수 있다는 것이 업주
들의 이야기이다.

이들 장작불 바베큐용 생닭은 1kg짜리가 가
장 적합하다고 하는데 그 이상의 크기가 되면
빨리 구울때 잘 익지 않아 애를 먹기 때문이
다. 금년은 누구도 육계값이 상승세를 유지하
리라고 낙관하지 않았었다. 그러나 질병이 극
심하여 하이로 닭을 키우지 못하는 이변이 발
생하였고, 사정한과로 가정소비가 되살아난데
다 1.3~1.4kg을 소비시키는 장작불 바베큐까
지 가세하여 닭이 모자라는 현상이 나타났다.

이렇듯 닭고기는 상품개발이 가장 중요하다.
육계산업의 가장 근본이 되는 소비는 닭을 어
떻게 생산하느냐 보다 닭을 어떻게 공급할 것
이냐에 초점이 맞추어져야 할 것으로 보인다.
장작불 바베큐가 일시적으로 번쩍하는 상품이
되지 않도록 맛의 관리와 원자재 공급에도 새
로운 방법이 모색되어야 계속 소비자의 손을
붙잡을 수 있을 것으로 보인다.(用)