



드셔보셨습니까? **강남**
오감만족
숯불향 닭갈비 **유가네 닭갈비**



조 해 인 기자

닭갈비는 참으로 많이 먹어보았다. 그래서 닭갈비 원고를 쓸 생각은 지난해 이후론 별로 하지 않았다.

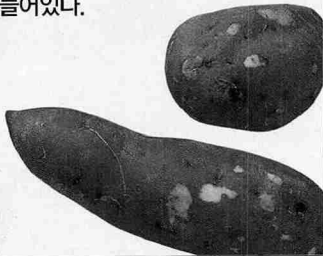
어느 날 저녁, 친구들을 만나기로 했는데 급한 일이 생겨 근처 닭고기 요리 집에 들어가 있으라는 부탁만을 하고는 30분이나 늦게 약속 장소에 도착했다.

전화를 하고 장소를 묻자, 강남역 먹자골목의 유가네 닭갈비라 한다.

‘닭갈비? 이젠 식상해져서 어떻게 풀어야 할지... 난감...’

★ 고구마의 효능

고구마에는 탄수화물, 조섬유, 칼슘, 칼륨, 인, 비타민 A의 전구체인 베타 카로틴과 비타민 C 등이 들어있어서 대표적인 알칼리성 식품 중의 하나이며, 소량의 지방, 비타민 B₂ 등도 들어 있다. 또 고구마에는 항산화작용을 나타내는 폴리페놀 화합물인 클로로겐산과 배변에 도움을 주는 하얀 진인 수지배 당체가 들어있다.



그래도 지난 여름 만난 이후 처음 보는 친구들 얼굴이 궁금해 부라부라 달려갔다.

비오는 강남역, 사람이 생각보다 많지 않다. 비를 맞으며 10분을 걸어 유가네 닭갈비에 도착했다.

3명서 4인분을? 이럴수가!

친구들은 필자가 올 것을 감안해 4인분의 닭갈비를 시켜놓았다고 했다. 그런데 그 사이에 다 먹어치우고는 양념만을 남겨두고 사이사이에 남아 익어가는 쪄그라진 양배추를 보며 싱긋이 웃고 있다.

“밥은 먹었니?”

“대체, 무슨 맛이었기에. 이들을 이렇게 만들었을까?”

식신이 붙었나 싶을 정도로 양념만 곱게 남긴 친구들은 익어가는 양배추를 하나 하나 건져먹는 나를 보며, 장소를 옮겨

야 할지, 아니면 더 시켜야 할지를 결정하고 있었다.

필자는 주린 배를 움켜지고 양념맛을 보았다. 양념맛을 보고 괜찮으면 여기서 취재거리를 구하는 것이고, 아니면 다른 곳을 찾아야 했다.

오랜만에 먹는 닭갈비가 별게 있나 했었는데, 감칠맛이 있고 매콤한 양념맛이 입안에 침을 가득 돌게 한다.

친구들은 내가 불쌍해 보였는지, 아니면 아직도 배가 덜 불렀는지 새로이 숯불향 닭갈비를 좀 더 시켜 먹자고 꼬신다.

‘그래! 먹자!’

숯불향이 나는 닭갈비

숯불향 닭갈비를 시키자 양배추를 포함한 갖가지 야채들과 양념, 그리고 소시지 같은 떡이 나오고 서버는 그것들을 사정없이 볶기 시작했다. 소시지 같은 떡 안에 치즈 또는 으깬 고구마가 들어있다고 했다.

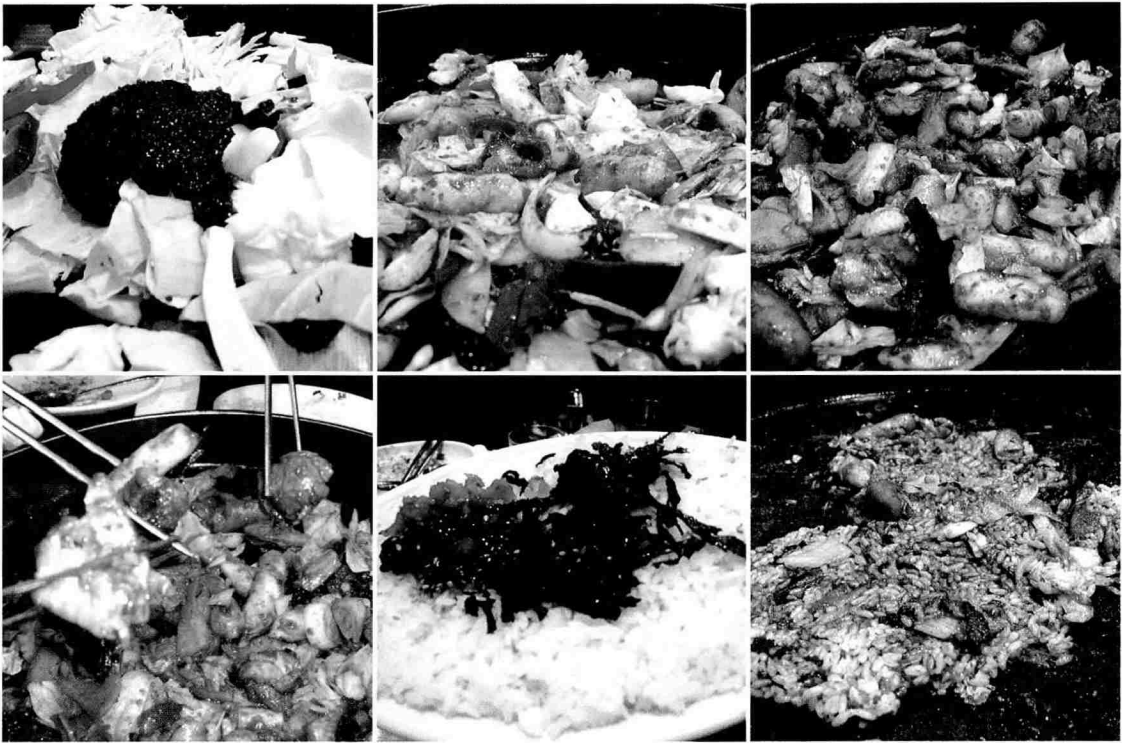
그런데 닭갈비에 닭이 없다. 닭이 어디로 갔을까?

우리들이 궁금해 하는 사이에 서버는 자리를 비웠고, 우리는 익지 않은 야채를 바라보며, 어서 떡이라도 말랑해지길 기다렸다.

서버는 시간이 조금 지난 후 닭갈비를 들고 와 야채 위에 잘라 넣기 시작한다. 닭고기에 양념을



숯불에 구운 닭갈비. 숯불향이 입안 가득 퍼진다.



유기네 숯불향 닭갈비를 맛있게 먹는 순서

하며 조리대 숯불에 구웠다고 한다.

‘아하! 그래서 숯불향 닭갈비였구나’

“드셔도 됩니다”라는 말이 떨어지자마자 누가 먼저랄 것도 없이 4쌍의 젓가락이 닭고기를 향한다. 친구들은 이전에 먹은 일반 닭고기와 비교를 하기 위해서, 나는 숯불향 닭고기가 어떤지 맛보기 위해서.

대학 신입생 시절 질리게 먹었던 닭갈비

닭갈비는 사실 대학에 처음 입학한 뒤 신입생때 가장 많이 먹었던 음식이다. 학교 근처에는 3,000원에 파는 닭갈비 볶음밥이 있었고, 그 덕에 친구들이 우르르 몰려가 밥을 볶아 먹곤 했다.

그런데 음식에도 유행이 있듯, 지난 몇 년간 닭갈비 가게는 하나 둘 사라졌고, 이제는 시가지에도 몇 곳이 남지 않았다.

그런 닭갈비 맛을 생각하면서 젓가락을 들었는데, 입 앞에 닭갈비를 갖다대자 진한 숯불향이 났다. 빨간 양념이 맛있게 밴 닭갈비, 거기에 숯불

향까지 더해졌다. 오감을 충분히 만족시키는 닭갈비, 이름하야 숯불향 닭갈비가 되겠다.

친구들은 너나 할 것 없이 또 2인분의 닭갈비를 순식간에 먹어치우고, 이젠 양념조차 남지 않은 불판을 보며 밥을 볶기로 했다.

남자 둘, 여자 둘의 위력은 실로 대단한 것 같다. 우리는 소주 한 병과 백세주 한 병을 그 밥과 맛있게 먹고는 이제 이야기를 하러 자리를 뜬다.

닭갈비도, 우리 관계도 진화한다

닭갈비에 ‘숯불향’이라는 변화 하나 때문에 요즘은 시들해진 닭갈비가 새로운 음식이 되었다. 안면 트고 지낸 지 9년이 되어가는 선후배가 이젠 밥상 앞에서 친구가 되어버리듯 그렇게 관계가 진화하는 것처럼 음식도, 우리도 조금씩 변해가고 있다.

결혼을 앞둔 필자를 축하해주고자 비가 오는 날도 마다 않고 와주었던 그들에게, 이젠 내가 손수 만든 닭갈비를 선사할 차례다. 