생각의 전환 '닭잡는 파로'

화장한 가을 하늘을 머리에 이고 이번에는 대학로를 향해 갔다. 대학로는 1.55㎞, 너비 25~40m이며 1985년 5월 이 일대의 특성을 살려 문화예술의 거리로 개방하면서 도로 이름을 만들었다. 혜화역 4번 출구로 나와 바로 보이는 건물 2층에 자리 잡은 '닭잡는 파로'는 '닭쌈밥'으로 식사를 할 수 있는 메뉴로 많은 소비자들에게 사랑을 받고 있다.

퓨젼 레스토랑

파격적인 퓨전치킨 요리점답게 실내는 화려한 색으로 장식되어 있으며 캐주얼 레스토랑을 연상시키는 매장 분위기까지 다른 음식점과 차별성을 둬 대학상권을 중심으로 젊은 층에게 호소하고 있다. '닭잡는 파로'는 실내 인테리어와 다르게 사기그릇과 나무 숟가락 · 젓가락을 사용하고 있다. 일반 음식점에서 플라스틱 그릇을 사용하는 것과 대조적이며 그래서 인지 음식이 더욱 정갈해 보인다. 문화 공연이 쉬지 않는 대학로답게 거리에는 젊은 남녀가 만원을 이루고 있으며 간간히 들려오는 공연소리는 '닭쌈밥'을 먹는 재미를 배가 시킨다. 특히나 점심 특선 메뉴는 비용 부담 없이 즐길 수 있으며 한시적 이벤트가 아닌 식사 메뉴로 변신을 시도하여 젊은 층에 많은 사랑과 관심을 받고 있다.

1

2

1. 닭쌈밥
2. 웰빙샐러드

닭쌈밥?

닭쌈밥? 필자도 처음에는 생소한 메뉴 였다. 과연 닭고기로 쌈을 싸서 먹을 수 있을까? 했지만 그것은 나의 과한 걱정이었다. 닭쌈은 저온 숙성시킨 계란과 우

서울 종로구 혜화동 166-4번지 2층
TEL : 02-742-8502

깨끗이 먹었다. 또 하나 점심시간에 닭고기를 식사로 먹을 수 있는 장점도 있다. 참고로 고추장 소스가 맵게 느낄 수 있으니 매운걸 못 먹는 사람이라면 소량 찍어 먹기를 권한다.

웰빙 식단

유를 마사지하는 과정(요구르트를 만드는 과정)을 거쳐 닭살 속 깊이 유산균을 침투 시켰다. 이러한 유산균 작용으로 특유의 맛을 극대화시킨 것은 물론 오이, 당근, 양배추, 하술리, 무순 등 곁들여 먹는 야채의 향긋함과 입에서 녹는 치킨 육질의 부드러움까지 느낄 수 있다. 또한 오븐에 구워 기름기를 쫙 빼 전혀 느끼하지 않다.

고단백 식품인 닭고기를 맛까지 완벽하게 만들어낸 닭쌈밥은 영양도 맛도 일품이다. 여기서 닭쌈밥 맛있게 먹는 법을 알려드리고자 한다. 잘라져 있는 고기를 고추장 소스에 찍어 깻잎 위에 올린다음 야채랑 보쌈김치를 곁들여서 쌈을 싸서 먹으면 오묘하며 특이한 맛과 깻잎의 깊은 내음을 함께 먹을 수 있다.

메뉴에 포함된 계란국은 너무 얼큰해서 눈치 없이 두 그릇이나 그것도 바닥이 보일 때까지 '닭쌈밥'과 함께 주문한 '웰빙 샐러드'. 웰빙 식단으로 건강까지 책임지고 양상추, 오이, 당근 등으로 입 안 가득 상쾌한 맛을 느낄 수 있다. 웰빙 샐러드뿐만 아니라 신선하고 맛있는 재료만 엄선해 파로소스와 함께 먹는 '고바비' 또한 감히 추천할 만하다. '닭잡는 파로'는 주메뉴 뿐만 아니라 나날이 까다로워지고 있는 소비자 입맛을 맞추기 위해 어느 것 하나 소홀히 하지 않고 부가메뉴에도 심혈을 기울이고 있다. 현재 닭고기 소비는 술 안주거리나 배달 주문, 저녁에 먹는 것이 대부분이지만 점심식사에 닭고기를 제공함으로써 식사로 많은 인기를 누리고 있고 앞으로도 많은 소비가 기대되어 진다.

취재 | 최인환 기자
enani85@naver.com