

최고의 맛 “황귀닭곰탕”

마장역 3번 출구로 나와 2분가량 걷다 보면 화려하지는 않지만, 정감있는 식당이 자리 잡고 있다. 찢은 고기와 향기를 넣어 시원하고 담백한 국물의 만남으로 감미로운 조화의 맛을 내고 저렴한 가격으로 고객의 만족을 최대한 이끌어 내려고 노력하는 마장동 황귀 닭곰탕집을 찾아가 보았다.

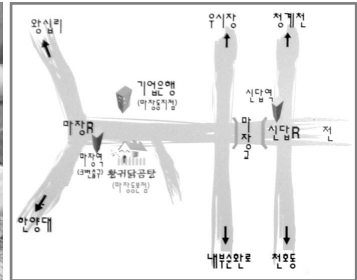
기본은 맛



마장동 황귀닭곰탕 백인수 사장의 외식사업 철학은 “맛으로 시작해 맛으로 끝낸다.”이다. 현재 국내 외식 시장의 형태는 많은 자금력으로 대형화 된 상황이다. 그러나 얼핏 보면 겉모습에는 시간과 자금력을 통해 신경을 많이 쓴 듯 하지만 정작 외식 사업이라는 것을 조금 잊은듯 음식 맛에는 깊은 맛을 느낄 수 없다고 했다. 처음 닭곰탕집을 운영할 때는 백 사장 또한 음식 맛보다는 장사로만 생각했는데 한해 한해가 지나면서 닭곰탕에 대한 자부심이 생기고 더 많은 사람에게 더 좋은 음식을 제공하는 것이 본분임을 깨달았다고 한다. 국내의 많은 점포가 전문점이라는 글귀를 많이 쓰고 있는데 전문점은 한 가지 음식이나 그 메뉴만을 다룬다고 해서 전문점이라고 생각하지는 않고 전문점의 첫째 조건은 맛이며 둘째 또한 맛이며 최고의 맛을 위해 노력하는 것이 전문점이라 생각한다고 했다.

황귀를 아시나요?

황지, 단너삼, 황초 등의 속명이 있고 이 풀의 뿌리



서울시 성동구 마장동 782-6
TEL : 02-2293-1344
영업시간 : 24시간

를 조제 한 것을 황기라 한다. 중부 북부 지방의 산지 중턱 호원에 자라는 여러해살이 풀로 전체에 가는 털이 밀생해 있고 줄기는 무더기 나와서 비스듬히 자라며 높이가 60~100cm 가량이다. 잎은 어긋달리고 날개깃 모양의 복엽으로 갈라진 작은 잎은 12, 13쌍으로 타원형이다. 끝은 뾰족하고 뒷면은 가는 털이 덮여 있어 분백개로 보인다. 7~8월경에 꽃잎이 위쪽에서 5개로 갈라진 종 모양의 꽃이 총상화서로 핀다. 뿌리는 길이가 80~100cm 가량되는 것도 있을 정도로 대단히 길다.

3년 이상 된 뿌리를 캐어 껍질을 벗기고 말린 것을 황기라 하고 한방에서는 보기약(補氣藥)으로 모든 쇠약층에 원기를 돋우는데 널리 쓰고 발한조절제로도 쓰는데 땀이 많을 때에는 지한(止汗)하고 땀이 나지 않을 때는 발한(發汗)이 된다.

또한 폐병, 늑막염, 보익, 종창, 해열, 치질 등에 약재로 쓰이고 강장약 및 모든 종기에 쓰이며 강심 이노작용도 있어서 주로 심장쇠약, 호흡곤란, 산전 산후의 모든 병에 대단히 유효하고 기운과 소화를 도와 식욕이 나게 하며 활혈(活血)하여 혈액순환을 원활케 한다. 근간에 혈

압강화작용이 있는 것이 알려져서 혈관확장에 응용하고 있다. 민간에서는 어린이나 부인들이 큰 병을 앓고 난 후 땀을 많이 흘리고 기력이 쇠약해졌을 때 인삼, 대추, 황기를 닭과 함께 푹 고아서 먹으면 큰 효험을 본다고 한다.

운영전략

황기닭곰탕집은 3시간 동안 국내산 닭을 가마솥에 삶아 기름기를 짝 빼 닭백하고 엄나무를 이용해 잡내가 없는 것이 특징이다. 또한, 24시간 영업 방식으로 매장 한곳에서 2개의 매장을 운영하는 2배의 임대 효과를 누리고 있다. 24시간 언제나 열려있기 때문에 늘 편한 마음으로 언제든지 먹을 수 있고 저렴한 가격으로 남녀노소 누구에게나 부담이 없으며 추운 겨울철에는 뜨거운 국물로 몸을 녹일 수 있고 더운 여름철에는 보양식으로 제격이다. 재미(?)난 것은 싱싱한 생계란을 무료로 먹을 수 있다는 것이다. 닭곰탕뿐만 아니라 닭백반, 닭껍질, 닭껍질 무침 등 입맛에 맞는 메뉴를 선택하면 된다.

취재 | 최인환 기자
enani85@naver.com

