

평점 별 넷, 영양만점 닭보쌈

춘천닭갈비 · 닭보쌈

요즘 TV 맛집 프로그램을 비판한 '트루맛쇼'라는 다큐멘터리 영화가 이슈가 되고 있다. TV속에 등장하는 맛있는 음식점을 소개하는 프로그램이 홍보수단으로 전락하면서 홍보비만 지불하면 방송될 수 있다는 점을 파헤치고, 이것이 TV에 나오는 맛집이 맛이 없는 이유라고 지적한다.

필자도 종종 TV 맛집 프로그램을 찾아가는데, 대부분 맛의



조 해 인 기자

- ① 외부 전경
- ② 내부 모습
- ③ 익어가는 닭갈비



수준이 그렇게 떨어지는 곳은 별로 없었다. 하지만 방송에 출연한 사람들처럼 그런 환상적인 맛은 아니라는 것.

때마침 PPL 프로그램의 대표작이라 할 수 있는 모 방송프로그램을 통해 닭고기 맛집이 소개되어 이곳을 찾아 필자와 지인의 이성적이고 냉정한 평가를 담는다.

고양시 행신동의 작은 맛집

주말 이른 저녁인 오후 5시에 도착해 손님은 한 테이블 뿐이었다. 음식맛은 보지 않았지만, 트루맛쇼가 재현되는 것이 아닌가

내심 걱정도 되었다. 하지만 때 이른 시간과 음식점의 위치를 보아하니, 방송홍보가 필요할 정도로 사람들의 왕래가 적었고, 새로 건물이 들어서고 있어 입지적인 문제가 있었다.

정직하고 싱싱한 닭갈비 맛

이 집은 춘천닭갈비·닭보쌈이라는 상호처럼 닭갈비와 닭보쌈을 주메뉴로 한다. 필자는 각각 메뉴를 2인분씩 주문했고, 닭갈비가 먼저 나왔다. 요즘 음식가격이 많이 올라 이제는 닭갈비도 1인분에 9천원이나 하는데, 이 곳은 서울 시내 닭갈비집보다 큼직하고 양이 많은 닭고기가 많았다.

주인장이 닭고기를 볶아낸다. 요즘 살아남은 몇 안 되는 여느 체인 닭갈비집에서는 고기를 빨리 익히려고 기름을 잔뜩 뿌려 고소한 맛을 내는데 이곳은 그런 기교가 없다.

닭과 양념을 뿌린 후 뚜껑을 덮어 야채와 고기에서 나오는 수분과 열기로 고기를 익혀 느끼함 없는 닭갈비를 완성했다. 맛을 보니 단연 담백하다.

또 맵고 짜고 달콤한 요즘 닭갈비와 달리 이곳은 닭고기의 맛이 살아있다. 요즘은 자극적인 맛


이 대세를 이뤄 코가 찡하게 맵거나 짜고 달콤한 음식들이 많은데, 정작 주재료는 부실하기 그지 없는 곳이 대부분이다. 양념맛에 환호하다 보면 국내산인지 수입산인지 따지지 않게 되고 그 맛을 잊어버리게 된다. 필자도 그런 외식음식에 입맛이 다소 길들여졌던 탓인지 닭갈비를 한 입 베어물고는 뭔가 밋밋하다는 생각이 들었지만, 먹을수록 고소하고 부드러운 맛을 느낄 정도로 닭고기도 싱싱하고, 양념도 순해서 좋았다.

고소하고 부드러운 닭보쌈 추천

닭보쌈은 닭고기를 오향장육처럼 간장양념으로 조리내고 그 위에 땅콩을 뿌려내 야채와 쌈을 싸서 먹는다. 무채, 샐러드, 콩나물, 파절이를 곁들여 먹도록 준비되어 나왔다.

간장양념에 간간하게 조리냈고 닭껍질과 닭살이 함께 조화가 되어 무척 부드럽다. 그래서 매우 어린 아이들에게도, 질긴 음식을 잘 씹지 못하는 어르신들에게도 좋은 음식이다. 양질의 단백질을 부드럽게 섭취하여 소화도 잘 되고, 야채를 곁들여 먹을 수 있어서 건강에도 좋을 것 같다. 단 가격이 조금 비싼 것이 흠이라면 흠.

하지만 베트남 음식점에서 먹는 비싼 월남쌈과 비교한다면 고기양을 비롯하여 결코 비싸다고 할 수 없다.

음식을 다 먹고 나니, 트루맛쇼가 재현되지 않아 내심 다행이었다. 6시가 넘어가자 손님들도 하나둘씩 찾아들었고, 다들 닭보쌈을 주문한다. TV 맛집에 비판의 소리가 있지만, 이곳은 입지적으로 불리한 곳에 자리잡은 때문이라 생각해 본다. 맛에 대해서는 괜찮다는 것이 필자의 평가이고, 필자와 동행한 일행들도 모두 별 4개 이상은 된다는 평가를 내렸다. 

위치 : 경기 고양시 덕양구 행신동 1056번지 1층
전화 : (031)938-1480
가격 : 닭갈비 9천원, 닭보쌈 2만2천원(소)



닭과 양념을 뿌린 후 뚜껑을 덮어 아채와 고기에서 나오는 수분과 열기로 고기를 익힌다.



닭갈비를 다 먹은 후 밥을 볶아 먹어도 좋다.



오향장육처럼 간장에 조리낸 닭보쌈



닭보쌈 한쌈