



조 해 인 기자

태백의 4대 먹거리 중 하나!

물닭갈비

강원도 태백에는 신기한 이름의 닭요리가 있다. 이름하야 '물닭갈비'. 닭갈비 유명세는 춘천인데, 태백에 왜 물닭갈비가 생겨났을까.

닭갈비에 물을 부어 자작한 물닭갈비

태백은 탄광촌으로 유명한 곳이다. 지금 역시 태백에서는 열차로 채굴된 석탄을 이송하는 광경을 종종 보게 된다. 이런 탄광촌 태백에서 육류를 구하기도 어렵고 가난하던 시절에 닭갈비에 물을 부어 국수를 추가해 먹는 음식으로 생겨난 것이다. 특히 탄광촌에 종사하던 광부들이 칼칼한 목을 시원하게 풀기 위해 국물이 있는 음식이 필요했는데, 이렇게 생겨난 음식이 물닭갈비라는 설이다.



황지연못 근처 관광 명소

필자가 방문했던 황부자 닭갈비는 태백시 추천음식점이다. 태백 중앙로의 황지연못과도 가까워 태백을 찾는 관광객들에게 반드시 들려야 할 명소가 되고 있다. 태백 물닭갈비 원조를 찾는다면 황부자 닭갈비와 김서방 닭갈비가 유명하다.

시내에 들어 낙농강 발원지인 황지연못을 둘러보고, 황부자 닭갈비를 먹는 코스로 주말 관광객들이 많이 찾는다고 한다.

탄광촌에서 일하던 광부들의 칼칼한 목을 가라앉히는 음식으로 출발했다고 하니, 싸늘한 꽃샘추위에 제격일 듯. 감기기운이 으슬으슬 돋던 봄의 초입에 닭갈비와 뜨끈한 국물은 안성맞춤이다.

속갓향이 가득한 물닭갈비

물닭갈비를 주문하면 큰 전골팬에 양념에 버무린 닭갈비, 속갓, 버섯, 호박, 떡 등이 올려져 있

고, 육수가 자작하게 부어져 나온다. 이를 계속해서 끓여주는데, 양념을 더 넣고 끓이면 물닭갈비가 완성된다. 닭고기가 익으면 고기와 썩갯을 함께 곁들여 먹으면 된다.

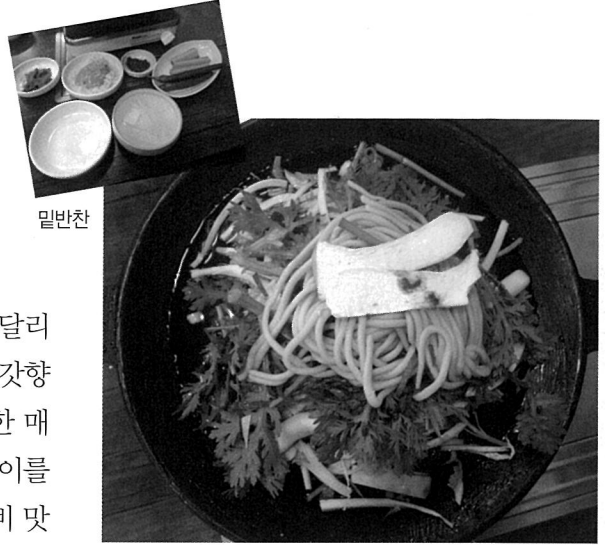
닭고기와 양배추 일색인 춘천닭갈비와는 달리 물닭갈비에는 특색있게 썩갯이 들어간다. 썩갯향이 닭고기 냄새를 싹 잡아주고, 끓일 수록 묘한 매력 있는 향긋한 맛이다. 집집마다 달라서 냉이를 넣는 곳도 있다고 하는데 냉이를 넣은 물닭갈비는 어떨지 궁금하다.

또 국수(사리)를 반드시 추가하라고 추천한다. 사리 종류만 라면, 우동, 쫄면 등 여러 가지로 국물을 넉넉하게 해서 종류별로 사리를 추가해 먹는다고 한다.

닭고기와 면이 익으면 우동국수를 먼저 건져 먹고, 이후 닭고기를 건져 먹는다. 자극없이 매운 맛이 담백하고 칼칼하다. 강원도 사람같은 담백하고 푸근한 맛이다.



노릇 노릇 먹음직스러운 볶음밥



밑반찬

익기 전의 물닭갈비

끓이면 끓일수록 걸쭉해지는 국물을 떠보니, 칼칼하면서도 달큰한 고추장맛에 추운 날씨를 잊고 미세먼지에 칼칼해진 목이 풀린다. 광부들이 이 음식을 왜 좋아했는지 단번에 이해가 간다.

다 먹은 뒤에는 국물에 밥을 비벼 볶음밥을 만든다. 철판에 노릇노릇하게 밥을 볶아 누룽지처럼 박박 긁어 먹으니 밥심이 든든하다.

볼거리, 먹거리 가득한 태백 봄여행 추천

태백은 여러 볼거리를 자랑한다. 태백산, 동굴, 3대강 발원지 등 수려한 자연경관이 그대로 관광지다. 이밖에 태백의 4대 먹거리가 물닭갈비, 한우, 감자수제비, 순두부라고 하니 볼거리, 먹을거리가 완벽할 것 같다. 올 봄 여행은 태백이 좋겠다.

- 강원도 태백시 황지로 139-7
- T. 033-552-0999