



울산 시내엔 닭갈비 집이 별로 없다?

닭갈비가 먹고 싶었다. 매콤하고 칼칼한 고추장 양념, 맛있는 양배추, 뼈까지 발라진 매콤한 양념이 가득 배인 닭갈비. 그것도 수입산 닭고기가 아닌 국내산 닭고기로 만든 닭갈비 말이다.

오랜만에 울산에 내려가 시내를 뒤흔던 필자는 '왜 울산 시내에는 닭갈비집이 체인점 한 두 곳 밖에 없을까' 하는 생각을 하게 됐다. 그렇게 울산 성남동, 옥교동을 두 바퀴나 돌았다. 맛있는 닭갈비집을 찾기 위해서.

'울산 사람들은 닭갈비를 먹지 않는 것일까?' 라고 이상하게 생각하던 필자는 두 바퀴나 돈 시내에서 결국 닭갈비 타운을 찾았다. 등잔밑이 어둡다는 속담처럼 필자는 닭갈비 타운 뒷골목만 집중적으로 돌았던 것이다.

성남동 훼미리타워 9층은 닭갈비집만 있는 식당가이다. 7년전 닭갈비 타운이 문을 열고 30여개의 닭갈비집이 들어와 성황을 이루었으나 지금은 4곳에서 식당을 운영하고 있다.

아무래도 신시가지가 발달하면서 구시가지 식당가도 함께 퇴색하면서 많은 업체들이 이동했고, 지금은 야경이 좋은 창가쪽 식당만 남아 영업중이다. 하지만 여전히 닭갈비 타운에 남은 식당가들은 푸짐한 양, 친절한 서비스로 닭갈비 타운의 명맥을 유지해나가며 울산의 닭갈비 맛을 전하고 있다. 그래서 울산에서는 닭갈비를 먹으려는 사람들에게 여전히 훼미리타워의 닭갈비 타운을 추천하고 있다.

메뉴는 단 하나 Only 닭갈비

고생고생해서 찾은 닭갈비 타운. ‘어떤 메뉴를 먹을까?’ 고민하며 메뉴판을 찾았으나 메뉴판이 없다. 메뉴판을 찾던 필자 “메뉴가 뭐가 있나요?”는 질문에 주인 아저씨는 묵묵하게 “메뉴는 닭갈비 밖에 없습니다” 라는 대답을 해주셨다. “닭갈비 2인분 주세요...”

시장하던 차에 열린 생야채와 양념된 날닭고기가 팬에 준비되어 나오기를 기대했다. 지글지글 익혀가며 뒤적거리며 먹는 닭갈비. 그러나 상추와 깻잎, 쌈무, 마늘과 쌈장, 미역냉국, 음료수 한 병이 서빙되어 나오고도 닭갈비 팬이 나올 생각을 않는다. ‘손님이 많아 바쁘기보다’ 라고 생각하던 차에 닭갈비가 나왔다.

지글지글~ 닭갈비 팬이 나오고서야 왜 닭갈비가 늦게 나왔는지 이유를 알게 됐다. 닭갈비 타운에서는 국내산 닭고기와 양배추 등의 야채를 주방에서 미리 조리하고 거의 다 익어갈 때쯤 손님들의 테이블로 나오는데, 미리 조리되어 있던 것은 아니고(주방이 일반이 볼 수 있도록 공개되어 있어 확인) 테이블에서 익힐 때보다 화력이 세기 때문에 더 빨리 익힐 수 있기 때문이다.

그리고 중간에 직원이 오가며 닭갈비를 익히느라 시간을 허비하지 않아도 되고, 손님으로서는 뒤집고 섞거나 하는 것 없이 손하나 까딱하지 않고 익은 닭갈비를 천천히 먹을 수 있다. 그리고 익히는 도중에 옷에 양념이 튈 염려도 없다.



큼직한 닭고기 살, 진정한 닭갈비 맛

이렇게 테이블로 나온 닭갈비, 우선 사진을 찍고 서울에서 먹던 닭갈비와 다른 점이 무엇일까를 꼼꼼하게 살피었다. 보통 닭갈비를 주문하면 생야채와 날닭고기가 나와 그 양을 가늠할 수 없고 익히다 보면 수분이 빠지면서 양이 줄어드는데, 다 익어 나온 닭갈비는 절대 양을 속일 수가 없다. 손님으로서 참 편하고 흐뭇할 수밖에 없다.

그래서 이곳의 닭갈비는 닭고기며 양배추가 큼직큼직해 양도 많고 여느 집보다 양배추 등 야채의 양이 푸짐해 무척 만족스러웠다. 그리고 매콤한 닭갈비 양념에 기름

이 덜 들어가 많은 양을 먹어도 질리지 않는 맛을 자랑한다.

평소 닭갈비 타운을 자주 찾는다는 옆 테이블의 손님은 “울산 시내에서 다른 닭갈비집에 비해 닭갈비 타운은 양이 많고 맛있다”며 “시설이 오래됐지만 닭갈비 맛이 변함없는 이곳을 찾게 된다”고 말한다. 최근 새로 생긴 닭갈비집은 시설은 깔끔하지만 닭고기가 적게 들어가서 진정한 닭갈비 맛을 즐기기 어렵기 때문이



라고.

이곳에서는 닭갈비를 먹을 때 쌈으로 싸 먹기를 권한다. 상추, 깻잎, 쌈무를 깔고 이 위에 잘 익은 닭갈비 한 점과 함께 마늘을 얹어 닭갈비 쌈을 싸 먹으면 닭고기 특유의 고소하고 매콤한 맛에 깔끔하고 신선한 야채의 맛을 즐길 수 있다.

그리고 닭갈비를 다 먹은 후에는 볶음밥을 볶아주는데 여기에 모짜렐라 치즈를 뿌려 더 고소한 맛을 낸다.

닭갈비 타운을 둘러본 결과 전 매장 모두 국내산 닭고기를 사용하고 있었다. 각 매장의 닭고기 냉장고에는 모 계열업체의 닭고기를 사용한다는 스티커가 유난히 크게 붙여져 있었다.

태화강 야경을 보며 닭갈비와 사랑을!

최고의 닭갈비 맛을 자랑하는 닭갈비 타운의 닭갈비 가격은 1인분에 5천원이다. 여기에 음료수 1병은 서비스, 볶음밥은 추가 1천원.

닭갈비 타운을 주로 찾는 층은 매우 다양하다. 퇴근 후 직장인의 저녁식사로도 주말에는 젊은이들의 데이트 코스로도 닭갈비 타운은 인기가 많다.

닭고기라는 서민적인 음식과 저렴한 가격 때문이겠지만 닭갈비 타운은 태화강변에 자리잡아 밤에 야경을 감상할 수 있기 때문이기도 하다. 9층에서 강변과 시내야경을 보며 닭갈비를 먹을 수 있는 곳이 전국에 몇 군데나 있을까. 그래서 주말에는 영화를 보고 난 후 닭갈비 타운을 찾는 연인들이 더 많게 마련이며 저렴한 식사에 분위기까지 즐길 수 있어 울산 닭고기 매니아들은 한 번쯤은 오가는 곳이라고.



친절, 친절, 친절... 서비스 최고!

닭갈비 타운은 서비스가 좋기로도 유명하다. 이제 예전만큼 많은 사람들이 찾지 않고 있기 때문이기도 하지만 애초에 닭갈비 타운을 열면서 여러 상가가 입점해 닭갈비 타운이라는 이름을 걸고 있기에 서비스는 단연 좋아야 했다.

아직도 단체손님들에게는 더욱더 푸짐한 대접을 한다는 이곳에는 7년이 지나오도록 많은 사람들 사이에서 친절환 서비스로 소문나 있다.

비록 4곳에서만 영업을 하고 있지만 아직도 '닭갈비 타운'의 간판을 내걸고 있는 맛있는 닭갈비의 맛을 전파하고 있는 이곳.

'음식의 맛은 타협할 수 없다'는 신조로 맛있는 닭갈비와 친절환 서비스로 다시 비상하기를 기대한다. 🍗