맛.있.는..닭.요.리..전.문.점 조해인 기자

시원한 여름밤, 켄 클라우드에서 즐기기!

맥주김으로 익히는 '비어 캔 치킨'

아직 완연한 여름이 오지 않은 6월. 요즘은 낮이면 여름 같다가도 저녁이면 이내 서늘해져 초여름 밤을 즐기는 사람들이 많은 계절이다.

이런 여름밤. 주말이면 친구들과 함께 하는 시원한 생맥주와 치킨이 제격이기에 맛있는 닭고기집을 찾다가 색다른 바베큐 요리집을 찾아냈다.

바베큐 요리가 궁금했다

닭고기, 돼지고기, 해산물 등 갖가지 재료로 바베큐요리를 만드는 그곳, 홍대 '켄 클라우드' 이다.

홍대정문에서 극동방송국 방면으로 걷다가 삼거리 포차를 끼고 좌측으로 돌아서면, 이국적인 분위기의 바베큐 요리점 '켄 클라우드' 를 찾을 수 있다. 입구부터 기대 100%를 안게 해준 깔끔한 바베큐 요리점.

들어서는 순간부터 훈연 향으로 손님들의 기분을 좋게 만들고, 여유로운 웃음으로 맞아주는 기분 좋은 곳이다.

켄 클라우드 바베큐의 문화가 있는 곳

바베큐 전문 레스토랑 켄 클라우드는 음식파는 것만을 목적으로 하는 것이 아닌 바베큐의 진수를 전파하고 그 문화를 이끌어가는 곳이다. 내부도 바베큐에 쓰이는 도구들로 장식하고 곳곳에 바베큐와 관련된 조리기구로 꾸며 마치 바베큐 박물관에 온 듯한 느낌을 준다.

주인은 국내에서 으뜸가는 바베큐 이론가이며 실천가를 자부하며 바베큐 전도사를 자처한다는데, 바베큐 매니아가 만드는 요리의 맛이 어떨까 궁금했다.

주인은 13년 전 바베큐를 처음 알고 바로 매니아가 되어 인터넷 동호회를 만들어 활동했고 전국적으로 정보를 교환하고 그 문화를 알리는데도 적극적이란다. 그러다가 다니던 회사까지 그만두고 켄 클라우드를 시작하게 되었다고 한다.

그래서인지 조리실 내부에는 각종 향신료부터 빼곡이 찬장을 채우고 있고, 내부에는 좋은 향기가 나는 나무를 향처럼 피워두었다. 여느 식당과는 사뭇 다른 분위기에 시간가는 줄 모르고 앉아 있을 수 있다.

바베큐라고 하면 우리는 대개 통에 담긴 숯불 위에서 철봉에 묶여 돌아가고 있는 통돼지를 생각하게 된다. 그런데 그것은 바베큐의 일부인 그릴링(Gilling)이라고 한다.

바베큐의 주류는 그릴링 같은 직화구이가 아니다. 연기의 열(110~120℃)로 8~14시간 동안 고기를 굽는 조리법이라고 한다. 켄 클라우드에서는 화덕에 연결된 연통을 확장해 그 안에 고깃덩이를 넣어 익힌다.

연료는 탈 때 향기가 나는 사과나무, 배나무, 벚나무 등의 장작을 쓴다. 고기가 익으면서 그 훈연향이 배어 바베큐는 완성된다.

맥주 스팀을 머금은 구릿빛 통닭, '비어 캔 치킨'

이날 주문한 음식은 '비어 캔 치킨'이다. 비어 캔 치킨은 말 그대로 맥주캔과 치킨이 어우러진 요리다. 손질한 통닭의 배에 맥주가 든 캔을 끼운 다음 겉은 훈연하고 속은 맥주 김을 쐬어 익힌다. 기름기는 모두 빠지지만 속살은 촉촉한 것이 특징이다.

주문후 10여분을 기다리면 커다란 무쇠솥에 약간의 야채와 닭한마리가 대령된다. 닭은 배 아래에 맥주캔을 끼운 채 서 있다. 그 형상만으로도 신기하고 재미있다.

훈연향을 내뿜는 구릿빛 통닭이라. 얼른 먹고 싶었지만, 사진을 찍은 후 해체에 들어갔다. 닭이 잘게 잘라지고, 매운맛을 내는 독특한 소스와 머스터드 소스에 찍어 먹어본다. 매운맛 소스는 켄 클라우드에서 직접 만든 것으로 다른 곳에서 맛보기 어려운 풍미를 자랑한다.

바베큐의 진수, 향긋한 닭고기

비어 캔 치킨은 제대로 된 바베큐 치킨이다. 다른 집에서 먹어본 치킨과 달리 기름기가 확실히 적다. 저녁에 먹어도 부담없는 맛이다.

그리고 가장 독특한 특징은 껍질이 최고의 맛을 낸다는 것이다. 장작구이나 튀김류의 껍질과 확연히 다른, 기름기는 쏙 빠지지만 촉촉하고 쫄깃한 껍질이다. 일단 희끄무레한 닭껍질이 짙은 구릿빛, 갈색으로 훈연되어 먹음직스럽다. 기름은 빠지되 바삭거리지 않는 쫄깃함을 잘 살린 것이 최고다.

게다가 훈연과정에서 나무 향이 배어 향긋한 닭고기 맛이 밋밋할 수 있는 닭고기 속살과 어우러져 조화로운 맛을 낸다. 아무리 닭껍질을 싫어하는 사람이라도 비어 캔 치킨의 훈연 닭 껍질을 거부하기는 어려울 듯 싶다.

또띠아와 함께 닭고기 즐기기

그렇다고 밋밋하게 닭만 먹을 수는 없다. 비어 캔 치킨에 3천원만 추가하면 맛있는 또띠아를 먹을 수 있다. 담백한 또띠아에 닭고기 한 점, 그리고 토마토 소스와 깔끔한 사우어 크림, 아삭한 피클까지 더하면 훌륭한 멕시칸 음식이 완성된다.

바비큐 문화를 전파

자신이 즐겨야 손님도 즐겁다. 바베큐 문화를 사랑하고 그것을 여러 사람들과 나누고자 시작한 켄 클라우드. 스타벅스가 커피만 파는 카페가 아니라 커피 문화를 파는 카페로서 알려졌듯이 켄 클라우드도 바베큐 문화를 알리는 곳으로서 바베큐 문화만의 즐거움과 여유를 손님들에게 충분히 전해주고 있었다.

그곳의 훈연향은 다시 찾고 싶은 휴식으로 느껴진다.