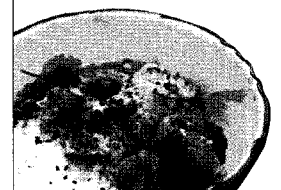


부드럽고 향기로운 '닭고기 맛간장뎡밥' 슬로우키친 바이 사이간



조 해인 기자

오야코돈부리(이하 닭고기 뎡밥). 닭고기, 파, 채소와 달걀을 익혀서 밥 위에 얹은 뎡밥을 말한다. 즉, '닭고기계란뎡밥'이라 할 수 있다. 다 지어진 밥에 내용물을 듬뿍 얹어 맛국물을 끼얹은 것으로, 맛국물 조절은 너무 많지도 적지도 않도록 가볍게 마무리해야 한다.



그래서 닭고기 덮밥의 핵심은 맛국물이다. 맛국물을 끓여 닭고기를 익히고 잘 푼 계란을 냄비에 부어 반숙상태가 되면 밥 위에 정갈하게 얹어 반숙상태로 마무리해 먹는다.

그러나 그렇게 완벽한 상태의 부드러운 덮밥은 찾아보기가 힘들다. 일본 음식이니 일본에서는 그 원조의 맛을 볼 수 있을 것이나, 서울에서 그런 집을 찾으려면 꽤나 발품을 팔아야 한다.

그러던 중 푸드스타일리스트가 운영한다는 한 밥집에서 닭고기 덮밥을 잘 한다는 정보를 입수, 주말 점심 친구와 함께 방문하게 되었다.

푸드스타일리스트가 운영하는 카페같은 식당

‘슬로우키친 바이 사이간’이라는 독특한 이름을 가진 이 집은 외관이 마치 카페같은 인상을 주었다. 주 메뉴는 담백한 비빔밥과 덮밥이라는데 유명한 푸드스타일리스트가 운영한다길래 식당규모가 꽤 크고 화려할 줄 알았던 필자 생각과는 정반대로 5개 내외의 테이블이 아기자기하고 소담한 이미지를 풍겼다.

식당안에는 청색 칠판으로 된 메뉴판에 몇 가지 식사류가 안내되어 있고, 식사시간을 훌쩍 넘겼음에도 비빔밥을 먹으러 온 외국인 고객, 젊은 여성들이 식사를 하고 있었다.

슬로우키친 바이 사이간은 마치 친한 언니네 식당에 들른 듯한 가벼운 기분으로 간단하게 식사를 할 수 있는 그런 곳이다. 메뉴도 닭고기 덮밥, 버섯덮밥 등 철마다 메뉴가 일부 바뀌고, 두부, 취나물 등 산지 농산물로 만

- 01. 상큼하고 달착지근한 두부샐러드
- 02. 닭고기와 표고버섯의 맛과 맛간장의 풍미가 어우러진 닭고기 덮밥



01



02

든 비빔밥, 부드러운 닭고기 맛간장덮밥이 이 집 베스트 메뉴로 꼽힌다고 한다.

웰빙을 넘어서서 슬로우푸드가 대세인 요즘, 슬로우키친 바이 사이간은 그 이름답게 국내산 식재료를 사용하고, 장아찌, 김치, 간장 등을 재료 본래의 맛을 살려 손수 만들어낸다. 밥과 장아찌만 제공되는 간단하면서도 정갈한 밥상이지만 그 맛은 맛깔스럽기 그지없다.

최근 맛집으로 지정된 외식음식점들이 인공조미료 범벅에서 벗어날 수 없어 더 자극적이며 강한 맛을 이끌어낼 수밖에 없는 현실이고 보면 이 곳 슬로우키친 바이 사이간의 음식은 식재료 본연의 맛을 살린 건강하고 맛있고 맛있는 식당임에 틀림없어 보였다.

맛과 건강을 추구하는 정갈하고 간소한 식단

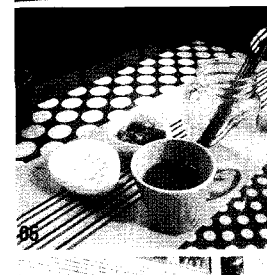
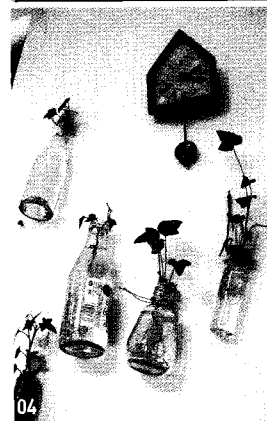
일행과 함께 닭고기 맛간장덮밥과 버섯덮밥, 오징어덮밥, 두부샐러드를 주문했고 곧이어 몇 가지 반찬과 머그컵에 미소된장이 나왔다. 반찬은 단 두가지, 연근초절임과 양파피클이었는데 달착지근하면서도 짠맛이 없어 입맛을 당긴다. 양파피클은 향신간장을 직접 만들어 담가 그 맛과 향이 독특했다.

- 두부샐러드

반찬이자 애피타이저로 먹었던 두부샐러드는 상큼하고 달착지근하며 살짝 간간한 간장소스에 양상추를 버무리고 그 위에 생두부와 토마토를 곁들여냈다. 재료의 조합만을 두고 본다면 평범하기 그지 없지만 그 맛을 본다면 일류 레스토랑에 내 놓아도 뒤지지 않는 맛과 건강을 추구한다. 이 샐러드를 먹다보니 이 집 향신간장을 돈주고 사고 싶을 정도였다. 모든 음식의 기본적인 맛에 향신간장이 쓰이는 듯하다.

- 부드러운 닭고기 맛간장덮밥

닭고기 맛간장덮밥은 매운 음식을 잘 먹지 못하는 필자 입맛에 정말 부드러웠고, 입에 착 달라붙는 맛이 났다. 계란은 아주 살짝 익혀서 나와 솜사탕을 먹는 것 같이 부드럽고 그 사이로 닭고기와 표고버섯이 쫄깃쫄깃하게 씹히는 식감에 맛간장의 풍미가 어우러져 훌륭한 맛을 낸다. 직접 맛간장을 만든다는 주인은 가쓰오부시와 다양한 야채를 잘 배합해 최상의 향신간장을 만들어낸다고 전한다.



03-04. 슬로우키친 바이 사이간 내부 전경

05. 맛있는 반찬들

06. 슬로우키친 바이 사이간의 전경

- 버섯밥과 버섯양념장

버섯밥과 버섯양념장은 최근 내놓은 신메뉴. 슬로우키친 바이 사이간은 계절별로 제철재료에 따라 약간씩 메뉴에 변화가 있는데, 최근 버섯밥과 버섯양념장을 내놓았다. 표고버섯, 애느타리버섯, 새송이버섯이 들어간 밥에 양송이버섯이 들어간 양념장을 비벼 먹는다. 이 메뉴는 버섯의 향을 그대로 느낄 수 있으며 쫄깃쫄깃한 식감이 입맛을 돋운다.

매콤한 오징어덮밥은 다른 두 메뉴와 달리 다소 자극적이다. 하지만 일반 식당에서의 오징어덮밥에 비하면 덜 자극적이다. 일반적으로 고춧가루만 많이 넣어 맵기만 한 오징어덮밥과는 다른 감칠맛이 있다. 매운 맛을 좋아한다면 한 번 시도해봐도 좋다.

슬로우키친 바이 사이간의 음식은 양이 그리 푸짐하지 않아서 살짝 아쉽지만 공기밥 추가시 돈을 더 지불해야 한다는 안내와는 달리 밥을 더 달라고 하면 추가비용없이 밥을 더 내준다. 몸에 좋은 식재료만으로 음식을 만드는 주인장은 그만큼 인심도 후하다. 그래서인지 음식맛이 집 밥맛처럼 친근하고, 밥을 먹은 뒤에도 느끼하거나 속이 부대끼거나 하지 않는다.

식사후에는 식당 근처에 카페, 컵케익 가게에서 후식을 즐겨도 좋다. ☺

■ 위치 : 서울 용산구 한남동 한남오거리에 위치 외환은행, 리버티하우스 맞은편

■ 메뉴 : 닭고기 맛간장덮밥 7천원, 덮밥류 6천~6천5백원

■ 전화 : (02)794-7121

07. 감칠맛이 나는 오징어
덮밥

08. 버섯의 향을 그대로 느낄 수 있는 버섯밥



07



08