



오징어와 닭고기의 운명적 만남 '오불뚝'



조 해 인 기자

닭 맛집 칼럼에 왜 오징어가 등장했을까?

식재료로서 흔하고 익숙한 오징어에 닭고기를 접목하
기란 어쩌면 쉬울지도, 어쩌면 어려울지도 모른다. 하지
만 '닭요리 전문점'은 많지만 '오징어 전문점'은 필자
두뇌에서 생각해내기가 쉽지 않다. 게다가 조리된 오징
어 요리라 하면 오징어 순대, 오징어 볶음 등을 떠올릴



뿐 닭고기와 접목은 고사하고 오징어 맛집은 횃집을 빼고선 도무지 생각조차 할 수가 없다.

그러나 여기 오징어만큼 익숙한 식재료인 닭고기를 함께 볶은 매콤한 불고기 요리집이 있다. 죽전으로 이전한 단국대학교 앞, 오징어 불고기를 주제로 닭고기, 해산물, 돼지고기 등을 섞은 오징어 불고기 전문점 '오블뚝'이 바로 그곳이다.

'오징어 불고기 뚝배기?' 아니면 '오징어 불고기를 먹고 배가 불뚝 나왔다'는 건가' 여러 가지 생각 끝에 희한한 이름의 음식점을 찾았다.

체감온도 영하 20도의 강추위에 오랜만에 지인이 상경해 단국대학교 근처로 가게 되었다. 식사와 음주를 함께 할 수 있는 식당을 찾던 중 '오블뚝'이라는 희한한 곳을 찾아 들어갔다.

그런데 알고 보니 오블뚝의 주인장은 다름 아닌 '지인의 지인'. 대학 다닐 때 상당했다던 주당(酒黨)이 오징어 불고기를 파는 주막집 주인장이 됐다.

탁자 위에 걸린 조명에는 10여년전 대학시절 지금의 주인장이 습관적으로 만들던 일명 황비홍 소주뚜껑이 줄줄이 걸려있었고, 매장 곳곳에는 건담로봇과 인상적인 벽화가 자리잡고 있어 주인장의 독특한 취향을 알 수 있었다. 대학 졸업 후 외식업체에서 근무하다 오징어 불고기라는 컨셉으로 프랜차이즈를 개발, 아직 가맹점이 없지만 오블뚝의 당당한 젊은(?) 사장님이 됐다고 한다.

오징어 불고기 아이템 개발을 위해 오징어 500마리나 손수 요리해 이 맛을 개발해냈다니 벌써부터 그 맛이 기대된다.

오징어 불고기에 끼어 든 닭고기?

닭고기 음식 맛집 탐방을 하러 간 곳이 아니었던만, 메뉴판을 보면서 유난히 닭고기에 시선이 깃든 필자는 회심의 미소를 지으며, 일행 3명이 오징어 닭불고기 2인분과 볶음밥 2인분을 주문했다. 얼마 후 싱싱한 오징어와 닭고기, 갖



01



02



03

01. 신선한 야채와 함께 나온 오징어 닭불고기
02. 완성된 오징어 닭불고기
03. 김가루와 참기름만으로 쓱쓱 볶아낸 볶음밥

은 채소가 어우러진 매콤한 양념의 불고기가 나왔다.

열기에 채소의 숨이 죽자, 채소에서 나온 수분이 닭고기, 오징어와 어우러져 향긋하고 고소한 향미로 바뀌고 미각을 자극한다. 어느 정도 익은 뒤 오징어부터 집어 맛을 보니, 오징어가 굉장히 신선하고 쫄깃쫄깃 하다. 사실 필자는 오징어를 잘 먹지 못한다. 그래서 안먹는다. 불량한 소화기 때문에, 또 오징어 질감이 여간 딱딱한 게 아니어서 오징어덮밥과 같은 음식도 잘 먹지 못했고, 짬뽕에 나온 오징어에도 쉽게 체한 경험이 많아 가급적 먹지 않는 습관이 있다.

하지만 여기 오징어는 열심히 먹었다. 동행한 일행 2명이 전투적인 속도로 젓가락질을 할 때 푹푹 씹느라 놓친 오징어가 참으로 안타까웠을 정도로.

쫄깃쫄깃한 식감, 오징어와 닭고기

오불뚝의 오징어는 쫄깃하면서도 부드럽다고 할 정도로 소화가 잘 됐다. 볶으면 수분이 빠지면서 딱딱해지고 말라 버리는 기존 오징어 요리와 분명 차이가 있다. 여기에 닭고기가 섞이니, 맛이 고소하고 담백한 저칼로리 요리가 된다. 닭고기는 어디에 섞여도 잘 어울리는 담백한 육류다. 오불뚝의 특제 양념소스에 어울려 매콤하고 칼칼한 맛을 낸다.

건조한 날씨에 튼 입술이 매콤한 음식으로 따끔해질 때쯤 서비스로 나온 홍합탕은 얼얼해진 입맛을 가시게 하다가 송송 썰어 넣은 청양고추에 다시 한 번 정신이 번쩍 든다.

오징어와 닭고기가 워낙 부드러워 쓱쓱 골라먹고 나면 남은 양념에 밥을 볶아 먹는다. 솥씨 좋게 참기름과 김만으로도 쓱쓱 볶아내니 이렇게 훌륭한 요리가 완성된다는 사실이 놀라울 따름이다.

단골에겐 매실주 서비스까지

상경한 지인의 송년회에 어쩌다 끼어버린 필자는 볶음밥을 다 먹고 일찍이 일어날 채비를 한다. 그런 필자를 붙잡고 지난 6월 담아놓은 매실주를 개봉해 내놓는 센스있는 젊은 사장님 덕에 몸을 훈훈하게 데우고 나서야 자리에서 일어났다.

배부른 위를 달래느라 단국대학교 새 교정 꼭대기까지 올라갔다 내려오니 매실주의 취기도, 불뚝(?) 튀어나왔던 부른 배도 어느 정도 진정이 된다.

체감온도 영하 20도라는 추운 날씨에 바깥을 나다니는 사람들이 훌쩍 줄었지만 오불뚝엔 사람이 그득했다. 그날 새벽 1시까지 이야기를 나누었다는 지인들의 단합대회는 너무도 훈훈하고 따뜻했을 것이다. 🍷

- 위치 : 경기 용인시 수지구 죽전동 단국대학교 정문 앞
- 문의 : (031)889-2053



04. 단골게시판. 고객들이 남긴 메모들이 빼곡하다.
05. '고객을 위한 맹세'를 통해 최상의 맛과 서비스를 제공하고 있다.
06. 한쪽면에 그려진 인상적인 벽화
07. 벽에 진열된 건담과 로봇들