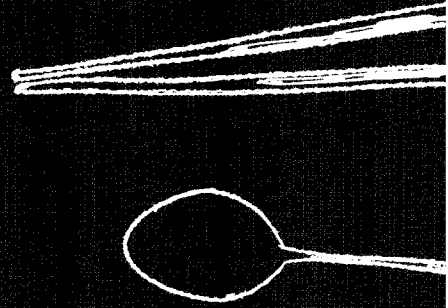


돼지갈비맛 나는 닭갈비를 아시나요?

‘희래’ 숯불 닭갈비



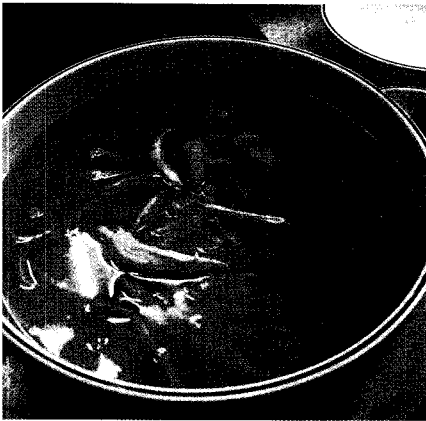
지난해 인기리에 방영되었던 드라마 ‘식객’의 마지막회 장면은 ‘진짜 맛의 고수는 어딘가 모르는 곳에 숨어 있다’는 내용으로 끝을 맺는다. 그러고 보면 진짜 소문난 맛집은 큰 대로변에도 있지만 숨겨진 골목에 있는 경우가 많고, 그 주변의 상권과 무관하게 독특하거나 탁월한 맛을 자랑하는 경우가 많았다. 필자가 이달에 찾은 곳 역시 그렇다.



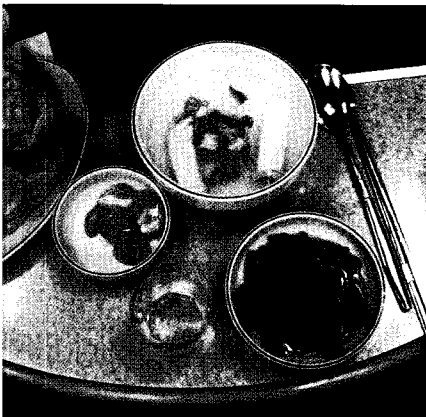
조 해 인 기자



먹음직스럽게 익어가는 닭갈비



진한 육수의 맛이 느껴지는 닭갈국수



생양배추와 반찬들

맛집 전무한 곳에서 진짜 고수를 만나다

첫 직장생활을 시작하던 때부터 박람회 관람차 찾았던 aT센터. 그곳 근처에선 항상 제대로 된 식당이 없어 대중 끼니를 때우거나 양재역에서 식사를 했었고, 관련업계 종사자라면 누구나 가 보았을 법한 단체식당을 어쩔 수 없이 이용했던 것이 대부분일 것이다.

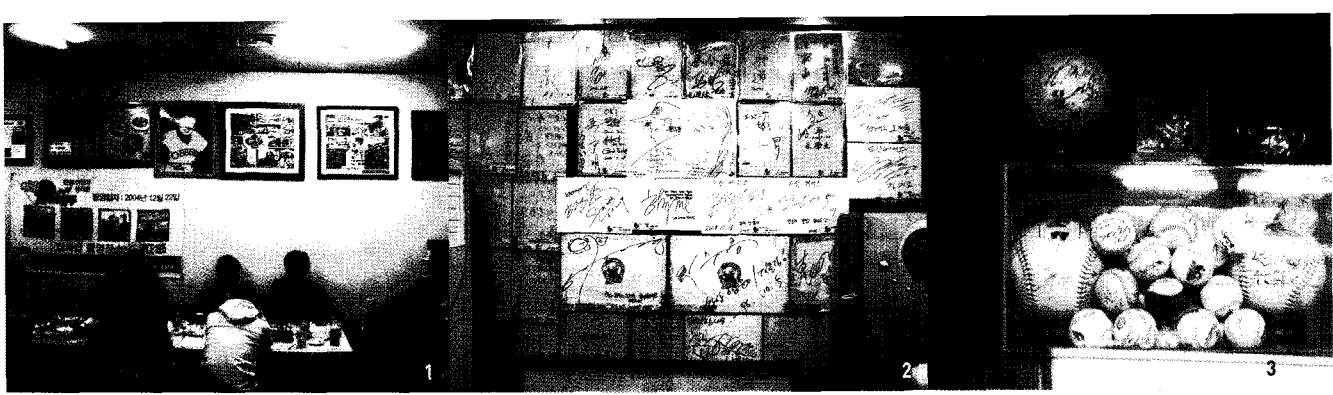
그러나 aT센터에서 300m를 벗어나면 좀 떨어진 주택가에 진짜 맛의 고수가 있다. 닭고기를 숯불에 구워먹는 대단한 곳, 그곳이 바로 '희래' 숯불 닭갈비집이다.

이달 주제를 선택하기 전, 겨울이니 응당 닭곰탕이나 백숙, 삼계탕과 같은 국물요리를 하는 맛집을 찾아볼까 했는데, 미각에 좀 더 욕심을 내어 독특하면서도 감칠맛 나는 음식을 먹어보기로 작정하고, 열심히 검색해 이곳을 찾게 되었다. 아직 한 번도 먹어보지 못한 음식에 대한 궁금증과 호기심, 추워진 겨울 필자 입맛에 호사를 부려보고 싶었다.

춘천닭갈비와 비교거부

사람들은 대부분 '닭갈비' 하면 춘천을 떠올린다. 양념된 닭을 철판에 익혀 먹는 요리로 알려져 있다. 그러나 그 닭을 숯불에 구우면 '희래' 식 숯불 닭갈비가 탄생한다. 그러나 그 정도라면 취재선상에 오르지 못했을 터. 이곳은 순수한 닭다리살만을 사용한다. 뼈없는 닭다리살에 갈비양념을 재워 초벌로 굵고, 그 구운 닭고기를 손님 상위의 숯불에 올려 노릇노릇 구워가며 먹는 것이 이 집 별미인 닭갈비다. 물론 국내산 닭고기다.

냉장 닭다리살만을 사용하니 쫄깃하고 부드러다. 다리살과 가슴살은 식감에 차이가 많으니 동일한 맛을 내기는 어렵고 아무래도 양념을 깊게 배이게 하기에는 다리살이 더 적합했을터. 주인장의 세심함이 엿보인다(주인이 닭다리살을 좋아했



1. 희래 숯불 닭갈비의 내부전경 2. 야구선수들의 사인들로 가득 채운 벽면 3. 야구선수들의 사인볼

을 가능성이 더 클지도 모른다). 닭다리살에 양념은 맵지도 달지도 않은 사진 그대로의 양념이다.

가장 비슷한 맛으로 표현하려면 딱 '돼지갈비맛'이 되겠다. 독자 여러분들은 상상이 되시는가. 닭갈비에서 돼지갈비맛이 난다면 어떨런지. 그러나 그만큼 양념이 뽀뽀 닭다리살은 부드럽고 고소하고 감칠맛이 난다. 돼지갈비맛이 나는 닭갈비, 물론 돼지갈비보다 칼로리도 낮다.

이미 유명한 맛집으로 입소문

이곳은 닭갈비 메뉴의 인기로 TV에도 여러번 소개되었다. 그리 크지 않은 면적에 큰 상권에 자리잡은 것도 아니고 주택가 인근에 있는 식당치고 음식이 너무 괜찮다. 닭갈비와 함께 닭칼국수, 막국수도 인기다. 아무래도 고기만으로 부족한 한국인의 입맛을 배려해 식사메뉴도 준비되어 있다.

야구선수들이 인정한 이 맛

식당벽을 가득 메운 야구선수들의 사인도 볼거리다. 주인장이 두산베어스 코치와 절친한(?) 사이라고 하니 두산베어스 야구선수 사인은 물론 박찬호, 이대호 선수 등 많은 야구선수의 사인도 있다.

야구선수의 입맛을 만족시킨 닭갈비맛, 추운 겨울 춥다고 집안에만 있다보면 입이 궁금해지기 마련이다. 사랑하는 가족들과 함께 따듯한 숯불 앞에서 새로운 메뉴를 함께 먹으며 한겨울을 나는 것도 훈훈한 추억일 듯 싶다. ☺

- 문의 : (02)572-6616
- 위치 : 서울 서초구 양재동 368번지 세원빌딩 1층. aT센터 맞은편 300m거리 언남중학교 근방
- 메뉴 : 3인 기본 2만7천원, 추가 1인분부터 9천원