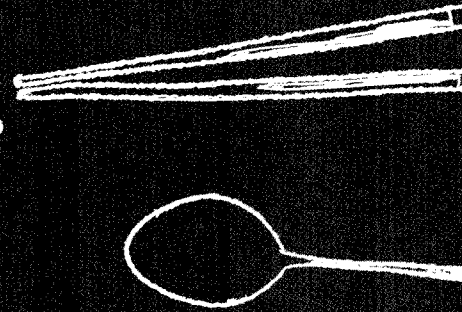


쫄득한 오골계 주물럭 숯불구이 드실래요?

석장골 오골계



올 여름은 찌는 듯한 무더위에 가을 장마까지 더해 어느 때보다 후덥지근했다. 필자가 지난 8월 양구를 찾았을 때도 무척 더웠는데, 갑자기 소나기가 내려 더위가 한 풀 꺾이나 했는데 오히려 습한 기운이 올라와 기진맥진 해 버렸다.



조 해 인 기자



매콤하고 깊은 국물맛을 자랑하는 오골계 곱탕



오골계의 독특한 향과 쫄깃하고 쫄득한 식감이 일품인 오골계 주물럭 숯불구이



오골계 살을 발라 비법 양념에 가볍게 재어내어 숯불에 구워먹는 오골계 주물럭

산나물 비빔밥으로 점심을 먹고 한참을 땀흘리며 돌아다니 다 보니 어느새 시장기가 돌아 양구에서 유명한 음식이 무엇이 있나 찾다가 오골계가 유명하다 하여 오골계 백숙과 주물럭으로 유명한 '석장골 오골계'를 찾았다.

입소문 난 오골계 주물럭 숯불구이

양구의 자그마한 읍내에는 여러 가지 별미집이 여러 곳 있다고 들었는데 그 중 오골계 주물럭은 강원도 내에서도 입소문이 자자하다고 했다.

위치를 묻는 전화에 오골계를 잡아 놓았다면서 어서 오라고 안내하는 주인장이 살갑기만 하다.

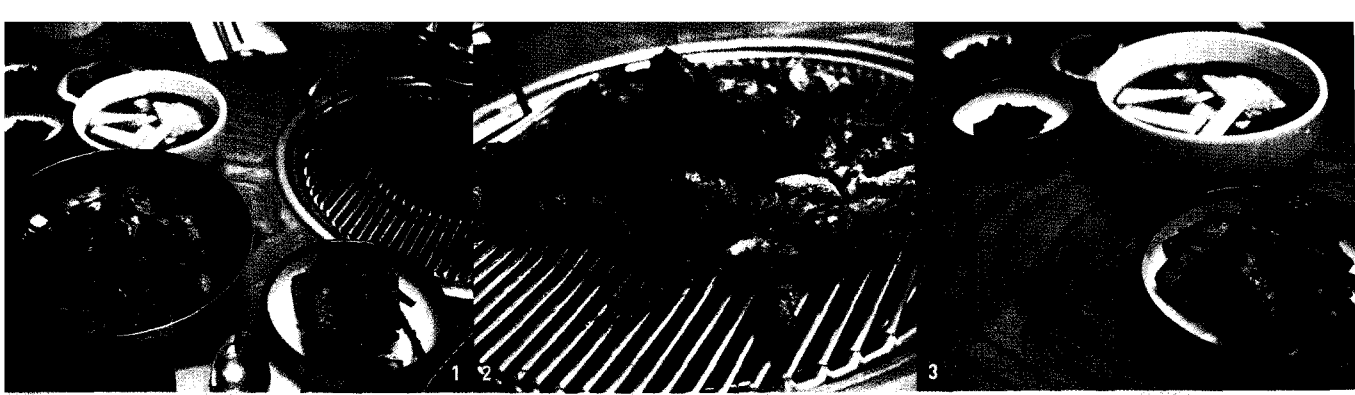
이곳에서는 오골계의 본산지인 충남 논산의 연산 오골계를 병아리 상태로 들여다 길러 오골계 주물럭 숯불구이를 만들어 낸다.

뼈까지 까만 오골계 살을 발라 비법 양념에 가볍게 재어내어 숯불에 구워 먹는 이색음식. 오골계는 크면 다소 질긴 까닭에 60~70일된 중병아리만 쓰는 게 맛의 비결이라고 주인장은 귀띔했다.

숯불향은 은은! 맛은 쫄깃!

오골계를 참숯불에 주물럭처럼 구워 소금을 찍어 먹는 맛은 닭고기와 많이 다르다. 오골계에서 나는 독특한 향, 숯불구이 향, 오골계의 쫄깃하고 쫄득한 식감은 이제껏 한 번도 먹어보지 못한 맛이였다.

자칫 냄새에 예민한 사람에게 맞지 않을 수 있겠다는 생각을 했지만 오골계 껍질이 숯불위에서 이글이글 익어 입안에서 쫄득하게 씹힐 때는 그 향이 전혀 느껴지지 않을 정도로 독특한 맛을 자랑했다.



1. 오골계 주물럭과 반찬들

2. 맛있게 익어가고 있는 오골계 주물럭

3. 강원도 양구의 제철 채소로 만들어진 김치

양구군은 물론 춘천등지에서 주로 찾고 동해안을 오가는 관광객도 찾아온다. TV 방송 맛 자랑집으로도 여러 차례 방영돼. 도내에서는 모르는 사람이 별로 없다고.


한 마리에 3만5천원으로 값이 싸진 않지만 2인으로 충분하고 3인이 먹어도 무방하다.

물김치와 갓은 김치들은 강원도 양구의 제철 채소로 만들어져 입맛을 다시고 자칫 날 수 있는 오골계의 특이한 고기냄새를 싹 잡아준다.

뼈를 우려낸 오골계 곰탕

구이를 다 먹고 나면 살을 발라낸 뼈를 푹 곤 탕이 나오는데 보양탕이 따로 없다. 일령수가 낮은 오골계를 써서 그런지 검은 닭뼈가 앙상해 보이지만, 거기서 나온 국물맛은 여느 닭 육수와 비교할 바 안된다. 매콤하고 깊은 국물맛을 자랑하는 오골계 곰탕이라 할 만하다.

필자가 먹은 오골계 주물럭 외에 오골계 백숙은 다른 곳과 마찬가지로 한약재와 오골계를 푹 고아주는데 토종닭 백숙과 비교해 전혀 다른 맛이 난다고 한다.

숯불에 구워 맛이 좋은 오골계구이는 잡은지 오래 지나면 그 맛이 나지 않는다고 하니 찾기 전 예약은 필수다. 1마리 3만5천원. 

■ 문의 : (033)482-0801

■ 위치 : 강원도 양구군 양구읍 상리 506-13