



굽는 삼계탕으로 원기 충전!

퓨전 굽는 삼계탕

삼계탕을 굽는다? 그런 음식이 정말 있을까. 경기도 시흥시에 가면 굽는 삼계탕은 물론 겨울철 먹는 설계탕도 있다.

굽는 삼계탕의 임희국 대표는 경기도 시흥시 월곶동에 '굽는 삼계탕'을 최초로 선보여 세간의 이목을 끌었다. 4년 전 개업했다는 '퓨전 굽는 삼계탕'은 건강한 식재료와 독특한 조리법, 뛰어난 맛으로 인정받아 맛집 반열에 이름을 올렸다.



조 해 인 기자

- ① 내부 모습
- ② 굽는 삼계탕
- ③ 닭고기와 산삼배양근
- ④ 연예인 방문사진
- ⑤ 임희국 대표
- ⑥ 식전 소화를 돕는 드림 나무 꿀인 물



메뉴를 주문하고 음식이 나오자 임희국 대표가 직접 굽는 삼계탕에 대해 설명한다. 굽는 삼계탕 전도사와 같이 닭과 전복과 산삼배양근에 대한 설명을 자세하게 풀어놓으니 삼계탕앞에서 이렇게 경건해진다. 음식에 대한 설명을 듣고 이해하며 먹으니,

더 건강해진 느낌이랄까.

한약재에 숙성한 삼계탕, 산삼을 만나다

삼계탕 메뉴의 중심은 닭고기다. 닭은 황토 지장수에 만나질 재워 균을 제거하고, 홍삼진액과 한약재를 넣어 숙성한다. 숙성한 닭은 말린 옥수수에 솥을 피워 '옥수수 불'로 닭을 구워낸다.

구운 삼계탕 메뉴는 돌판 냄비위에 그날 직접 도정한 쌀과 검은쌀, 현미를 1:2:7의 비율로 밥을 지어 누룽지처럼 바닥에 깔고 그 위에 구운 닭고기를 올린다. 그 위에 산삼배양근을 듬뿍 올려 마무리하고, 여기에 인삼, 대추, 해바라기씨, 호박씨, 전복, 닭고기 등을 넣어 하루 동안 폭우려낸 국물을 돌판위에 곁들여 국물과 함께 먹는다.

산삼배양근을 끓이면 산삼배양근의 향도 날아가고 영양소도 파괴되기에 닭고기와 흑미밥과 함께 자작하게 국물을 곁들여 먹도록 하여 산삼의 영양소를 그대로 섭취할 수 있도록 메뉴를 설계했다.

임 대표는 산삼, 닭고기 등 양기가 강한 음식에 찬 성질의 전복을 더해 음식의 밸런스를 맞췄는데, 한약재에 숙성한 닭은 씹을수록 진한 향을 머금은 육즙이 입안에 퍼지고, 전복의 쫄깃함과 전복과 닭을 끓여낸 국물 맛이 그야말로 일품이다. 연신 손이 가게 하는 메뉴랄까.

은이버섯이 더해진 삼계탕

우리 일행은 여기에 은이버섯을 추가했다. 굵은 삼계탕에 하얀 은이버섯이 더해지니, 그야말로 건강식이다. 은이버섯은 흰 목이버섯으로 양귀비가 미용과 건강을 위해 즐겨먹었다고 한다.

닭고기 양이 많은 편이 아니라 내심 걱정이었는데, 닭고기와 전복, 산삼배양근에 흑미밥, 은이버섯까지 먹다보면 그 양이 적은 것이 아니다. 다양한 음식을 먹는 재미가 그야말로 쏠쏠하고 먹고 난 뒤에도 과식한 느낌 없이 속이 편안하다.

건강에 대한 철학이 고스란히 느껴지다

이곳은 제공되는 물 한 잔부터 소금에 이르기까지 임 대표의 철학을 느낄 수 있다. 식전에 물을 마시지 말라고 하면서 식전 소화를 돕는 드립나무 껍질차를 내고 구운 닭고기를 천일염과 죽염을 섞은 소금에 먹도록 한다. 식후에는 맥문동, 인삼, 황기, 오미자를 우린 생맥산차를 내는데, 동의보감에도 소개된 생맥산차는 체력을 강화해주고 심장과 폐의 열을 내려 기운을 돋우고 땀을 그치게 한다고 전하는데, 입안을 깔끔하게 정리하기도 한다.

“건강식을 먹고 난 뒤 인스턴트 커피로 뒤끝을 흐려서 되겠냐”는 주인장의 말에 다시 한 번 고개를 끄덕이게 만드는 이곳. 굵은 삼계탕이라는 생김새에 놀라고, 건강식에 대한 주인장의 철학에 더 놀라는 ‘퓨전 굵은 삼계탕’ 집이다. ☎

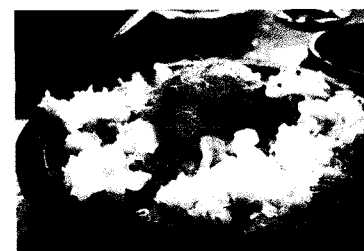
주소 : 경기도 시흥시 월곶동 261-1
전화 : (031)433-5736



정갈한 기본 반찬



국물을 곁들여 함께 먹는다.



은이버섯이 더해진 굵은 삼계탕



식후 마시는 생맥산차