

길은옻닭

달서구 감삼길 146(감삼동 209-6)
예약문의 ☎010-4517-1413



오늘은 대중적이지 않은 닭요리를 소개 한번 소개해 보려 한다. 닭요리라 하면 치킨, 짬닭 한방 백숙 등 떠올릴 것이다. ‘옻닭’이라 하면 요즘 젊은이들은 생소할 수도 있다.

감삼동 복개도로의 위치한 ‘길은 옻닭’을 소개해 드린다. 현 위치에서 4년 반 정도 감삼동 다른 곳에서 14년, 총 18년 정도를 감삼동에서 옻닭 가게를 운영하셨다.

옻닭을 시키면 세월을 알 듯 찌그러진 양은 냄비에 닭을 담아서 나온다. 사장님께서 직접 장갑으로 닭을 분해해 주신다. 처음 보시는 분들은 약간 어두운 국물을 보고 약간 꺼릴 수 있지만, 소금 간을 한 국물 한입 먹어보면 저절로 “으아~ 시원하다”라는 소리가 나온다.

옻닭은 노계를 풀 꼬아서 나오는

데 일반 육계보다는 약간 질긴 식감 이라 호불호가 있을 듯하다. 나는 질기기보다는 쫄깃하다는 느낌이라 더 좋은 식감인 듯하다.

옻닭 한 냄비(한 마리) 가격이 2만 5,000원이다. 요즘 닭백숙이 6~7만 원한다고 생각하면 절반도 안 되는 가격에 몸보신한다는 게 신기 할 정도이다.

미리 주문해서 먹을 수 있는 ‘옻 찰밥’이 있다. 고기를 다 건져 먹고 남은 국물에 찰밥을 넣고 약 5분간 끓여주면 맛난 죽이 된다. 이 또한

별미가 아닐 수가 없다. 찰밥죽이다 반찬으로 나오는 깻잎과 무말랭이를 얹어먹으면 세상 행복하다.

‘길은옻닭’은 한 그릇 메뉴도 있다. 한 마리가 부담된다면 한 뚝배기로 나오는 메뉴가 있는데 닭을 한입 크기로 먹기 좋게 뜯어서 푸짐하게 얹어 주신다. 공깃밥은 별도이다.

그리고 옻닭집인데 참기름병같이 특이한 병이 있다. ‘옻 솔’이라 한다. 많이는 마시지 말고 하루에 한 두 잔씩 마시면 약이 따로 없다고 하신다. 나도 마셔 봤는데 건강해지

우리 동네 핫플

이 가게 어때?

‘옻닭’으로 삼복더위를 날리자!

국내 최초 아시아 영화 중심

AsiaM

추억의 홍콩 클래식 명작부터 트렌디한 신작까지
다채롭게 편성하는 뉴트로 채널

푸른방송 110번 KT 90번 SKB 80번 LGU+ 55번

