

# 차원이 다른 바삭함과 부드러움 그리고 담백·고소함

## 풀러턴 <뽕큐치킨>... 맛의 비결은 “닭 고르는 일부터 꼼꼼히”

한국의 전통 음식은 아니지만 한국 사람들 손에서 더욱 특별하게 탄생한 것들이 있다. 우리가 흔히 치킨이라고 하는 프라이드 치킨도 그런 음식 가운데 대표적인 것이다. 이제는 거기에 맥주까지 곁들여 일명 치맥이란 메뉴로 진화하여, 음식 한류를 대표하는 이름이 됐다.

한국식 프라이드 치킨의 특징은 겉은 바삭하고 속은 부드러운 느낌, 그리고 담백한 프라이드 치킨에 한국식 양념의 옷을 입혀 매콤, 달콤한 혹은 달콤 짭조름한 맛 등 다양한 맛으로 재 창조해내는 것에 있다. 그래서 튀겨내는 방식에 따라, 양념을 만드는 손길에 따라 조금씩 식감과 맛의 차이가 날 수밖에 없다. 그래서 마주보고 있는 치킨집이라도 그 맛은 각기 다르다.



하지만 어떤 경우여라도 한국식 프라이드 치킨의 생명은 역시 바삭함과 고소함, 그리고 부드러운 속살이다. 풀러턴에 있는 <뽕큐치킨>은 이 세 조건을 충실하게 재현함과 더불어 발전시킨 치킨집이다.

<뽕큐치킨>의 프라이드 치킨을 한 입 베어물면 차원이 다른 바삭함에 놀라지 않을 수 없다. 그도 그럴 것이 찹쌀을 옷으로 입혔기 때문이다. 그래서 이름도 ‘뽕큐찰쌀치킨’! 거기에 더해 유난히 부드러운 치킨의 속살도 놀랍다.

“이곳에 치킨집을 열면서 가장 어려웠던 점은 닭을 고르는 일이었습니다. 이곳 미국에서 요리에 사용되는 닭은 한국에 비해 무척 큼니다. 이는 그만큼 육질의 부드러움이 부족하다는 의미입니다. 그래서 저희는 최상의 육질을 맛볼 수 있는 작은, 하지만 적당한 크기의 닭을 찾기 위해 백방으로 뛰어다녔습니다. 저희 <뽕큐치킨>에서 조리하는 닭은 그렇게 어렵게 구할 수 있었습니다. 결과적으로 파운드당 단가는 큰 닭에 비해 더 나가지만, 고객들의 입맛을 저버릴 수는 없었습니다.” <뽕큐치킨> 구미리 대표의 말이다.

‘뽕큐찰쌀치킨’을 먹으면서 드는 또 다른 생각 가운데 하나는 튀겨낸 음식인데 기름기가 거의 느껴지지 않고 무척 담백하다는 것이다. 그 이유를 물으니 구 대표는 “짧은

시간에 튀겨 내는 것이 노하우”라고 말한다. 치킨을 튀기기 가장 좋은 온도에서 가능한 한 짧은 시간에 튀겨내야 한다는 것이다. 하긴 10년 경력의 구 대표가 직접 조리해 내니 노하우와 더불어 고객을 대하는 남다른 마음이 더해진 때문일 것이다. 거기에 화학조미료(MSG)를 조금도 사용하지 않는다고 하니.

조금 색다른 치킨 메뉴를 경험하고 싶다면 <뽕큐치킨>의 ‘떡닭강정’이 제격이다. 닭의 허벅지살로 만든 강정에



조랭이떡을 함께 양념에 묻혀 내 맛이 달콤, 매콤, 맛있는 짭조름... 가히 ‘일품’이다. 식으면 바삭함이 더해진다. 수분이 증발한 때문이라고 한다.

### ■ TO GO 스페셜

<뽕큐치킨>은 TO GO 스페셜로 ‘치킨 두 마리’나 ‘치킨 한 마리 & 닭강정’을 29.99불에 제공하고 있다. (반반 메뉴 제외)

월-금요일은 오후 3시-밤 10시, 토-일요일은 오전 11시 30분부터 밤 10시까지 문을 연다.

▶ 문의: (714) 278-1090

▶ 주소: 2009 W. Commonwealth Ave. #A Fullerton, CA 92833

# ‘김치의 시각적이고 조형적 매력’에 푹 빠진 화가

김치를 주제로 작품활동을 하고 있는 화가가 주목받고 있다. 주인공은 오렌지 카운티를 중심으로 활동하고 있는 미술 단체인 ‘한미커뮤니티 미술가협회’의 박영구 고문.

박 화가는 얼마전 열렸던 아리랑축제에서도 김치의 조형성과 생명력, 힘, 색감을 담은 작품들을 전시해 한인들 물론 타인종 등 축제 참가자들의 눈길을 모았다. 당시 김치라고 설명하지 않으면 다소 난해한 추상화로만 인식하던 관

객들이 김치 이미지라고 설명하자 흥미를 갖고 자세히 살펴보았으며 또 그 안에 숨은 그림찾기처럼 여러 동물과 식물의 이미지를 찾아가며 그림의 조형성과 다양성을 감상하며 신선하다는 반응을 보였다.

서울대학교 미술대학을 졸업한 박 화가는 김치를 소재로 한 그림을 그리게 된 계기와 그의 의미에 대해 이렇게 말했다. “김치하면 어려서부터 만들어 주신 어머니의 희생과 맛, 그리고 한국의 역사가

떠오릅니다. 우연히 식사 중에 김치의 색에 매료됐고, 팝아트처럼 주변의 음식을 주제로 하게 되었습니다. 다른 음식과는 다른 소금이나 마늘, 파, 양파 등 여러 양념들이 섞여 발효되는 과정에서 ‘스며들’의 의미를 발견했습니다. 앞으로 김치를 소재로 한 그림을 그려 기회가 되는 데로 사람들 앞에 선보일 것 앞으로 기회가 있을 때마다 이런 컨셉의 작품을 알리고 싶습니다.”

케익이나 아이스크림 등이 팝아트의 소재가 되듯이 우리 고유의 음식인 김치

도 당연히 미술 작품의 훌륭한 소재이며, 김치를 소재로 한 자신의 그림은 어머니를 비롯한 여성과 선조에 대한 작은 선물이기도 하다는 것이다.

박 화가는 LA 아트쇼와 바위스 뮤지엄, 메리 팩션 갤러리, 아트박스 전시회 등에서도 김치를 소재로 한 그림을 선보이기도 했다.

youngkupark.com을 방문하면 박 화가의 작품을 화면으로 감상할 수 있다.



## 강현국 김상엽 발&발목 전문센터

Southern California Foot and Ankle Center

scfootnankle.com

### - 전문 발&발목 질환 진료과목 -

- 발 통증 (Plantar Fasciitis)
- 평발 (Flat Feet)
- 무지외반증 (Bunion)
- 작은발가락 기형 (Hammer toe)
- 당뇨병성 질환 (Diabetic Ulcer, Neuropathy)
- 내성 발톱질환 (Ingrown Toenail, Fungal Toenail)
- 신경종 (Neuroma)
- 발통풍 (Gout Attack)
- 발.발목 골절 (Foot and Ankle Fracture)
- 사마귀 (Plantar Warts)
- 무좀 (Athlete's Foot)
- 아킬레스 건염 (Achilles Tendonitis)
- 발 성형수술 (Foot Plastic Surgery)
- 소아 안짱다리 교정 (Intoe gait)



강현국  
Hyun Kang DPM

University of California, Irvine BS  
Medical Education: School of Podiatric Medicine at Barry University  
Residency: Kendall Regional Medical Center, Trauma Surgery Center  
Hospital Affiliation: La Palma Intercommunity Hospital, West Anaheim Medical Center



김상엽  
Sang Kim DPM

University of California, Irvine BS  
Medical Education: School of Arizona Podiatric Medicine at Midwestern University  
Residency: Bridgeport Hospital Yale New Haven Health  
Hospital Affiliation: La Palma Intercommunity Hospital, West Anaheim Medical Center

당뇨 신발  
보험 적용 & 문의 환영

Medi-Cal  
0세부터 20세까지

### ★ 레이저 곰팡이 발톱 치료 Special ★

각종 보험 PPO, HMO, Medicare, 저렴한 Cash Plan

LA 월~금 9am-1pm / 2pm-6pm 토 9am-2pm  
OC 월~금 9am-12pm / 1pm-5pm 토 9am-2pm

LA 213)352-1090

520 S. Virgil Ave Suite 105  
Los Angeles CA 90020

OC 714)735-8588

5451 La Palma Ave. Suite 26  
La Palma, CA 90623

FAX 562)249-8443

TALK ID : scfoot  
scfootnankle@gmail.com