



싱싱한 한국산 활어회와 푸짐한 상차림

부ENA파크 <KUNI 활어횃집>... 걸다리 음식에 던지니스클랩도

“귀신을 속이지 어찌 세 치 혀를 속일 수 있을까?”

한번 길들여진 입맛은 바꾸기 힘들다는 말이다. 그래서 사람들은 어릴 적 어머니가 해주던 그 음식이 가장 맛있었다고 기억한다.

그런데 음식은 단순히 맛만으로 기억되는 것은 아니다. 그 음식을 같이 나누던 사람들, 그들과 나누었던 말과 식탁의 분위기 등, 음식을 먹는 일은 매우 복합적인 문화 현상이다.

그런 만큼 미국에서 살고 있는 우리에게 여전히 가장 먹고 싶은 음식은 한국 음식이며, 또 음식을 먹으면서 한국식 식탁 문화를 즐기고 싶은 마음을 감출 수 없는 것은 피할 수 없는 당연한 현상이다. 이런 까닭에 누군가가 먹는 음식은 그 사람의 정체성을 대변한다.

회 한점을 먹어도 한국 사람이라면 싱싱한 활어회를 선호한다. 그래서 한국 사람들이 좋아하는 활어회는 사시미라는 일본어로는 충분하게 설명되지 않는다.

이곳 미국에서 살아가고 있는 한국 사람들을 위해 이제는 한국에서 활어가 수입된다. 그래서 한국산 활어를 맛보는 것은 그리 어려운 일은 아니다. 하지만 대부분의 업체에서는 한국산 활어와 일본산 사시미를 섞어 제공한다. 이런 가운데 광어, 우럭, 도다리 등 오로지 한국산 활어회만을 제공하는 업체가 있어 눈길을 끈다. 바로 부ENA파크에 있는 <KUNI 활어횃집>이다.



▲ <KUNI> 활어횃집 전경. 사진/편집=타운뉴스

<KUNI 활어횃집>의 문 대표에 따르면 <KUNI 활어횃집>은 고객들에게 싱싱한 활어회를 전문적으로 제공하기 위해 오로지 저녁에만 문을 연다. 점심 메뉴를 제공하지 않는 것이다.

문 대표는 “많은 메뉴에 집착하다 보면 정작 가장 신경을 써야 할 음식에 소홀해질 수 있어요. 그래서 <KUNI 활어횃집>은 한국산 활어회에 집중하기 위해 일식집에서 흔히 접할 수 있는 툄, 스시, 도시락 등을 과감하게 포기하기로 했어요. 물론 활어회를 먹지 않는 등의 이유로 툄이나 기타 다른 음식을 주문하는 경우에는 별도로 마련해 드리지요.” 라고 말했다.

그런데, 사실 회를 먹지 않는 사람도 다른 사람들과 더불어 <KUNI 활어횃집>에 가는 것을 주저할 필요가 없다. 소, 중, 대 어느 크기의 활어회를 시켜도 걸들이 음식(초키다시)으로 캘리포니아를 비롯해 새우튀김, 오징어튀김, 고구마튀김, 치즈옥수수, 생선까스 등이 푸짐하게 상차림 되기 때문이다. 더구나 사시미 중짜에는 삶은 던지니스클랩(Dungeness Crab) 반 마리가, 대짜에는 한 마리가 통째로 걸들이 음식으로 나온다. 그래서 특별한 경우가 아니라면 구태여 활어회 외에 다른 음식을 주문하지 않아도 얼마든지 풍족하게 즐길 수 있다. 아이들이 좋아하는 음식들이 걸다리로 제공되기 때문에 아이들과 함께 찾아도 좋은 추억을 만들 수 있다.

맑고 윤기가 흐르는 활어회 한점을 초고추장이나 간장에 찍어 입안에 넣었을 때 전해오는 부드러우면서도 쫄깃한 육질과, 그것을 즐길 수 있는 특권. <KUNI 활어횃집>에서는 바로 그 특권을 무제한으로 누릴 수 있다.

소주, 맥주, 사케 등 한국 사람들이 좋아하는 주류도 즐길 수 있어 <KUNI 활어횃집>은 그야말로 ‘한국 사람을 위한 천국’이라 할 수 있다. 아구찜, 주꾸미볶음, 오삼불고기도 <KUNI 활어횃집>에서 꼭 먹어보아야 할 음식이다. 따뜻한 음식이 끌린다면 좋은 선택이 될 것이다.

- ▶ 문의: (714) 752-6658
- ▶ 주소: 7550 Orangethorpe Ave. e100 Buena Park, CA 90621

신선하고 맛있는 한국직송 활어회 드시러 KUNI 횃집으로 오세요!!



(714) 752-6658
www.kunisashimi.com
7550 Orangethorpe Ave., E100
Buena Park, CA 90621



KUNI
SASHIMI HOUSE

OPENING HOURS
Mon-Sat: 3PM-12AM
Sun: 3PM - 10:30PM