선조들의 방식으로 맛과 건강까지 '일석이조'

전주 아중 저수지 밑에 가면 맛집으로 소문난 한방백숙 아중가라는 음식점이 있다.

노희진 대표가 운영하는 아중가는 35년 전 각고의 연구 끝에 한방백숙을 탄생시켰다.

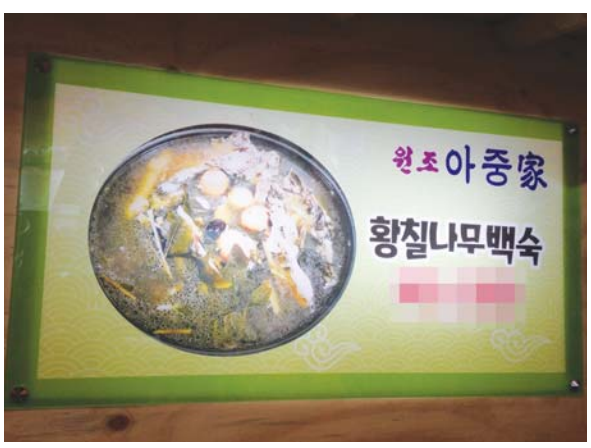
관광객 포함 예술가 등
이곳 찾는 고객들 다채
먼저 SNS상에서
맛집으로 미리 알고 방문
옻닭 · 황칠나무 백숙
닭볶음탕 등 메뉴도 다양

한번 찾은 고객은 계속 찾게 되는 이유는 한방으로 요리를 하기 때문이다.

고객들도 다양하다. 관광객 등은 물론이요, 술잔을 기울이며, 시를 읊는 시인을 비롯해, 화가, 서예가, 예술가 등 다양한 고객들 발길이 끊이지를 않는다.

전주는 한해에 1000만 관광객들이 찾는 관광도시이다. '아중가' 음식점은 관광객들이 먼저 블로그나 SNS상에서 맛집으로 미리 알고 찾아온다.

한방을 가미한 옻닭을 포함해 황칠나무 백숙 등 메뉴도 다양하다.



아중가에서 선보이고 있는 다양한 메뉴.

▶ 노희진 대표 인터뷰

"청결은 기본, 맛과 신뢰로"

노희진 대표는 요즘 관광객들도 입소문으로 많이 찾아 오신다고 들려 주면서 입가에 잔잔한 미소를 지어 보였다.

노 대표는 "청결을 기본으로 고객들에게 신뢰를 주기 위해 홀에서도 주방이 훤히 보일 정도로 오픈해 집에서 가족이 먹는 것처럼 한다"며, "고객들도 맛있다고 또 찾아온다는 말에 뿌듯함을 느낀다"고 말했다.

또한, "옻닭의 재료로 쓰이는 참옻과 한방재료도 시골에 가서 직접 자연산을 구입해, 바로 잡은 생닭과 함께 몇시간 동안 우려내 고기가 쫄깃하게 씹히는 맛도 일품이다"고 전했다. /송효철 기자