



신림역 과 보라매역 사이 의류 아울렛 근처에 ‘닭’ 이라는 곳이 있다. 신림역에서 20분을 걸어 어렵게 찾아낸 ‘닭’. 그 음식점 앞엔 장작불에 지글거리며 따끈하게 돌아가는 닭 5마리가 맛있게 익고 있다. 꽃샘추위가 기승을 부리던 어느 날, 그 따근한 ‘닭’ 집 속으로 들어갔다.

요즘엔 닭요리 전문점들은 대부분 깔끔한 인테리어에 세련된 음악이 나오는 퓨전 형태이거나 아니면 전통을 강조하는 집들이 대부분이다. 그런데 음식점 ‘닭’은 그런 곳과는 달리 조금은 오래된 듯한, 하지만 무척이나 친근한 동네 닭집과 닮았다.

장작구이닭을 중심으로 한 닭요리점 ‘닭’

장작구이닭, 숯불구이닭을 중심으로 싹닭이나 후라이드 치킨도 맛볼 수 있는 닭요리에 관해 일가견이 있을법한 닭요리점 ‘닭’.

‘닭’이라는 단순한 간판이 의아할 정도이지만 ‘닭’의 장작구이 위에 돌아가는 닭들은 한눈에 사람들의 시선을 끌기에 충분하다.



예전에 단골이던 장작구이 집이 문을 닫아버리면서 그 이후로는 장작구이 닭은 한번도 맛본 적이 없던 필자는 찾아간 음식점 앞 장작구이를 보고선 감탄할 수밖에 없었다.

인터넷에서는 경기도 어느 지역, 어느 터널 앞에 가면 맛있는 장작구이닭을 파는 트럭을 만날 수 있다는 믿을 수 없는 정보가 떠돌고, 그 지역을 찾아가자니 교통편도, 시간대도 여의치 않았다. 그렇다고 시장에 한번씩 나타나는 불규칙적인 트럭 장작구이를 마냥 기다릴 수도, 찾아가갈 수도 없는 노릇이었다. 그랬기에 장작구이 닭은 반가울 수밖에 없었다.

때마침 속은 허전하고, 날은 추웠으니 생맥주에 따끈한 장작구이닭은 안성맞춤이었다.

삼계탕 보다 배부른 장작구이닭

주문 후 나온 장작구이닭 속에는 흑미찰쌀밥과 당귀, 대추, 은행 등 '삼계탕 저리가라' 할 것들로 꼭꼭 채워져 있었다. 닭 뱃속은 그런 것들로 채워져 여며진 채 장작 열기에 뜨겁게 익고 닭껍질의 기름은 쪽 빠져 바삭하고 노릇한 상태가 되어있었다.

쫄득하고 따끈한 찹쌀에 대추향이 어우러지고 닭맛이 적절히 배어 있는 찰밥과 노릇노릇 바삭하게 구워진 닭고기를 한 점 발라내 함께 먹어보았다. 담백하고 고소하고 부드러운 닭 맛 그대로였다. 삼계탕을 싫어하는 사람들이 장작구이는 거부감 없이 먹기도 한다는데, 닭 본래의 담백한 맛이 느껴지기 때문인 것 같다. 개인적으로 닭 껍질을 싫어하는 동행인도 바삭한 닭껍질과 기름기 없는 닭살을 맛있게 먹을 수 있었다. 무엇보다 기름에 튀기지 않아 저녁에 먹기에도 부담이 없다. 푸짐한 장작구이닭 한 마리 가격도 1만1천원으로 저렴하다.

매콤한 숯불구이 모듬닭



‘닭’의 주메뉴가 장작구이지만 이에 못지 않은 매운맛이 있다. 숯불구이 모듬닭은 장작구이의 맛땀함이 싫은 고객들, 특히 여성 고객에게 인기있는 메뉴다. 숯불구이닭을 적당히 자른 뒤에 가래떡 썬 것과 건포도, 옥수수, 야채를 넣고 그 위에 ‘닭’만의 매콤한 숯불구이 소스를 끼얹어 오븐에 다시 구워낸 닭요리다.

숯불모듬닭이 담긴 철판이 지글지글 소리를 내며 나왔을 때 모두 탄성할 정도로 먹기 전에 요란한 메뉴. 깔끔하고 매콤 달콤해 스트레스를 날려보낼 맛이다.

예전에 유행했던 불닭처럼 강하게 매운 맛이 아니라 매콤달콤해 누구나 즐길 수 있고, 말랑한 가래떡과 건포도, 옥수수를 함께 먹는 것도 별미다. 장작구이닭을 숯불구이 소스에 찍어 먹어도 맛이 좋았다.

부담없는 가격, 푸짐한 양

‘닭’의 장점은 부담없는 가격과 푸짐한 양이다. 음식의 가격과 푸짐한 양은 양립할 수 없는 것이라 생각했었는데, ‘닭’에 와서 그 생각이 바뀌었다. 장작구이닭이 1만1천원, 숯불구이모듬닭이 1만5천원으로 저렴한 반면 양은 결코 적지 않다.

다양한 메뉴로 고객을 잡는다

‘닭’은 결코 시내 변화가에 위치한 것도 아니고, 화려한 인테리어도 없다. 하지만 주변에서는 닭 맛만큼은 끝내주는 곳으로 소문나 백숙이나 삼계탕을 즐겨먹는 여름철 복날에는 몸보신을 하러 꼭 ‘닭’을 찾는 손님들이 있을 정도라고.



단연 사람들이 가장 많이 찾는 메뉴는 장작구이이고 닭 자체가 다른 곳보다 큰 편인데도 전혀 딱딱함이 느껴지지 않고 고소하고 담백한 데다 대추, 은행 등의 맛이 죽지 않고 살아있어 오히려 삼계탕 보다 깊은 맛을 준다고 한다. 🐔

서울 관악구 신림5동 1458-3, (02)3285-1004
장작구이 11,000원, 숯불모듬 15,000원