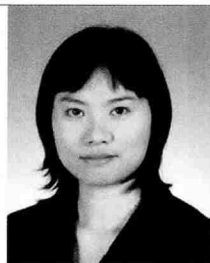




정통 중국식
닭고기 마늘볶음과 굴짬뽕
서대문구 연희동 '연희맛길'

대복장



조해인 기자

비가 오던 날, 깔끔한 굴짬뽕과 마늘향 나는 닭고기 요리가 먹고 싶어졌다. 중국음식점을 아무리 수소문 해봐도 프랜차이즈 체인점을 빼고 떠오르는 중식당이 없어서 고민을 거듭하다가 우연히 신문에서 본 중식당 골목이 생각났다. 서대문구 연희동, 연대 후문 근처에는 특히 명성을 떨치는 중식당이 많은데, 500m 남짓 거리에 중식당이 무려 8곳이나 된다. 성인 보폭(50cm)으로 100걸음 정도 걸어가면 중식당을 하나씩 만나는 셈이다. 차이나타운으로 통하는 연희맛길을 걸어가보자.

★ 굴의 효능

굴에 포함된 칼슘은 혈액 삼투압의 조절 작용을 한다. 칼슘은 이 외에도 근육의 긴장이나 장의 운동, 지각 작용 등에도 중요한 역할을 하고 있는 미네랄이다.



50년 화교역사가 그대로인 연희맛길

이곳은 명동 중국대사관 안에 있던 한성화교 중·고등학교가 1969년 연희동 89번지로 옮겨오면서 자연스럽게 화교 마을이 형성되었다고 한다. 현재 서대문구에 살고 있는 외국인 중에서도 중국인과 화교인 등 서울 화교의 절반가까이가 연희동에 산다고 한다.

해외 대도시에서 조성된 차이나타운에 비하면 규모가 크지는 않지만 이런 까닭에 서울시와 자치구에서는 이곳을 차이나타운으로 만들려는 움직임도 보이고 있다.

가볼 만한 맛집들

최근 중식당들은 현대적이며 깔끔한 '퓨전' 혹은 아주 한국적으로 대중적인 맛을 자랑한다. 그러나 연희맛길의 중식당은 여전히 '중국집'스럽다. 실내에는 중국 소품들로 가득하

고, 어릴 적 동네에서 봤던 허름한 중국집 분위기를 풍긴다.

그리고 이곳은 정통 중식만을 추구한다. 물론 자장면·짬뽕 등이 기본으로 4,000~6,000원의 가격대를 형성하고 있다. 대부분 오전 11시부터 오후 10시까지 영업한다.

서대문구청에서 연희로를 따라 걷다가 고급 주택가를 지나면 연희맛길이 열린다. 가장 먼저 만나는 곳이 중식식 만두 전문점인 '산동수교대왕'(山東水餃大王)이다. 종류는 많지 않지만 빛은 모양이나 맛이 깔끔해 인기있는 곳이다.

바삭한 북경오리요리가 일품인 '진북경'(338-7668)은 이곳에서 가장 큰 규모를 자랑한다. 중국 관광객의 필수코스이기도 하다. 담양발 사장은 20년 가까이 이곳에서 중식당을 운영하며 화교 사회를 대변하는 역할을 하기도 한다. 건너편 '걸리부'(傑利富)(322-9998)는 저렴한 세트 메뉴가 많아 다양한 음식을 즐길 수 있다.

연희맛길의 한가운데 '사러가쇼핑'을 중심으로 건너편에는 해산물요리 전문점인 '해지연'(332-8835)이, 안쪽 골목에는 '이 품'(322-6172)이 있다. 개업한지 1년이 조금 넘은 해지연은 고급 중식당의 분위기를 갖췄고, 해물과 야채가 풍성한 요리를 특징으로 꼽는다.



대복장의 중국식 닭고기 미늘볶음(상)과 굴짬뽕

큰 길만 따라가다간 '이품'을 놓친다. 바삭하게 튀긴 군만두나 쫄깃한 면발의 자장면은 '일품'에 가깝다. 양은 푸짐하고 가격은 근처 중식당보다 1,000원 정도 저렴해 동네 중국집으로는 최고라고 해도 지나치지 않다. 중국 소품으로 화려하게 꾸민 '진보'(338-2897)는 최고의 재료로 최고의 음식을 내놓는다는 자존심을 가지고 있다. 탕수육·레몬소스 닭고기·칠리소스 닭고기 등 요리는 1만4,000원~2만5,000원 수준.

이곳 맛길과 조금 떨어진 서대문구청 근처이자 서대문소방서 바로 옆에 40년 전통의 '대복장'(336-6590)이 있다. 면발이 쫄깃하고, 국물이 특히 개운한 굴짬뽕이 인기다. 케첩소스를 뿌린 닭 요리인 '지엔타기', 그리고 흔히 깐풍기로 알려진 중국식 닭고기 마늘볶음을 경험하는 것도 좋다.

40년 전통의 중국식 닭고기 마늘볶음

대복장을 들어서는 순간 예상못지 않은 인테리어에 눈이 가고, 식당 내부에는 아마존에서 서식하는 큰 물고기가 유유히 노니는 수족관이 가장 먼저 눈길을 끈다. '요즘도 이런 인테리어?'

어둑하고 눅눅한 느낌의 내부, 그리고 곳곳에 걸린 붉은 장식물과 요리경연대회 수상사진들은 중국에 온 듯한 느낌을 지울 수 없게 한다.

종업원부터 화교임이 분명하다. 건네받은 메뉴에는 중국어가 잔뜩 나열되어 있고 그 옆에 한글로 음식이름을 풀어놓았다. 닭고기 요리로는 중국식 닭고기 마늘볶음이 가장 유명하고, 종업원도 그 요리를 추천하니 이집 단골메뉴인 굴짬뽕과 함께 비오는 날 서늘함을 달래보기로 했다.

대중적인 중국집과는 달리 음식이 나오는 시간이 꽤 걸리지만, 오랜만에 함께 한 지인과 이런 저런 이야기를 나누는 동안 중국식 닭고기 마늘볶음이 나왔다. 이 음식은 튀김요리 특유의 바삭한 식감과 닭고기의 부드러움, 그리고 고소함을

담아냈다. 또 마늘통닭에 준하는 양의 마늘과 건 고추를 매콤하게 볶아내 튀김닭과 함께 먹으면, 마늘특유의 향이 건강을 부르는 듯 하다.

특히 튀김옷은 바삭하며, 닭고기는 수분을 잔뜩 함유해 부드러워 그 고소함과 부드러움이 절묘하게 조화돼 입안이 황홀해진다.

그렇다고 튀김음식 특유의 느끼함이나 눅눅함은 전혀 찾아볼 수 없다. 대복장의 닭고기 마늘볶음이 인기인 이유는 잘게 다져 썰어진 마늘과 건 고추에 있는데, 마늘과 고추를 적당히 배합해 함께 볶아 느끼할 겨를이 없다.

시원하고 깊은 맛의 굴짬뽕

닭고기 요리를 맛있게 먹고 있을 때 짬 의례 먼저 나와야 할 굴짬뽕이 나왔다. 여타 중국집에선 주문후 바로 나오는 이 음식이 이 집에선 국물을 오래 끓여내 깊은 맛을, 그리고 신선한 청경채와 갖은 야채를 함께 넣어 시원하다. 정말 믿을 수 있는 짬뽕이란 생각을 들게 한다.

맵지 않은 짬뽕, 느끼하지 않은 짬뽕은 처음이었던 터라, 국물을 아주 맛있게 먹었다.

평양대신 닭, 그러나 탁월한 선택

원래 이번달 맛집탐방은 대복장이 아니었다. 평양온반을 잘하는 한식집을 찾았으나, 그날 칠순잔치에 밀려 단골메뉴는 받지 않았다. 그래서 조금 더 돌아와 대복장을 찾아갔던 것이다.

분위기가 깔끔한 한식집이 더 좋았을지 모르겠지만, 허기진 손님을 받아준 대복장의 닭고기 마늘볶음의 맛을 비교할 순 없겠다. 그리고 온반과 달리 닭고기 뼈를 발라내며 지인과 더 오래 마주 보고 이야기 할 수 있어서 더 좋았다.

닭볶음을 먹고 나오니 해가 지고 밤이 다 되어 밤비가 온다. 그런 광경을 선사해 준 닭고기 요리가 정말 좋다. 