



반포치킨의 중독성 강한 마늘치킨



조 해 인 기자

항상 월 초반을 맞으면, 편집자에게서 전화가 한 통 걸려온다. “이 달에는 제발 부탁이니 원고 좀 빨리 써달라. 안그러면...”하는 강압(?) 같은 부탁이. 이번에는 그래서 약속한 시간에 원고를 넘기고자 달력에 표기를 하고, 친구와 전화로 약속한 뒤 그 유명하다는 반포치킨을 찾아갔다.

★ 마늘의 효능

예로부터 강장식품과 건강증진식품으로 알려진 마늘은 체력을 증강시키고 혈액 순환을 촉진하여 신체 면역기능을 강화시키는 효과가 있다. 마늘을 많이 소비하는 지역에 장수하는 노인들이 많다는 사실을 볼 때 마늘의 성분이 장수에도 영향을 미치는 것으로 생각된다.



기운을 차립시다

4월부터 물론 그랬지만, 5월부터 여름을 불사하는 더위에 이미 지쳐버렸다. 후~ 하고 올라오는 더운 바람에 땀을 빼질빼질 흘리다 보면, 어느새 필자는 빠진 기운을 어떻게든 꼭꼭 채워 넣고 싶은 20대 후반이다.

그 날도 인근에 취재를 마치고, 택시비가 6천원 정도 나오는 거리에 있는 회사로 돌아오다가 택시 안에서 스프르 잠이 들어 버린 필자는(어르신들 앞에서 죄송스럽지만) 더위에 힘이 부친 듯 했다. 퇴근 후 강남고속버스터미널에서 만난 오랜 친구와 걸으며 이런 저런 이야기를 나누다 결국 찾기를 포기, 택시를 잡아타고 '세화여고 앞'을 외쳤다. 하이힐을 신고 걷기엔 다소 무리가 있으니, 버스나 택시를 이용하면 가깝게 찾을 수 있다.

70~80년대 분위기가 좋아요!

해질 무렵 반포치킨 앞에 내린 두 처녀는 반포상가 앞에서 사진을 찍는다. 70~80년대 분위기가 물씬 묻어나는 그 가게는 다소(?) 촌스런 간판과 외관에도 불구하고 전기구이에 꽃힌 먹음직스런 닭고기와 잘 어울려 얼른 들어가고 싶은 충동을 느끼게 만든다.

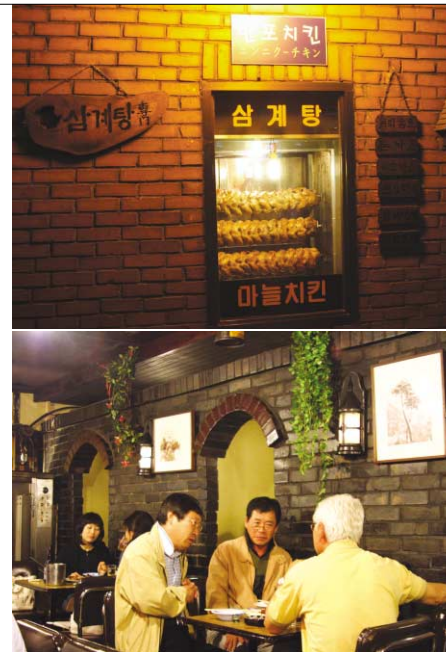
사진을 여러장 찍은 후, 문을 조심스레 열고 그 유명한 반포치킨집에 들어섰다. 주말저녁이라 그런지 오랜 단골로 돼 보이는 어르신들이 많고 그들을 이어 이 집의 단골이 될 듯한 젊은이들이 앉아 있다.

정말 분위기는 80년대 경양식집이라고 하면 딱 맞다. 자리에 앉아 요즘은 찾아보기 어려운 내부 인테리어를 보면서 10살도 되지 않던 내가 고모손을 잡고 경양식집을 찾았던 추억을 더듬어 본다. 그때 부산 어딘가에 꼭 이런 경양식집이 있었다.

주인은 우리에게 "마늘치킨 먹을 거죠?"라는 질문으로 알아서 주문을 받고, 우리는 맥주를 한 병 주문했다. 물론 병맥주 뿐이다. 맥주를 한 잔 따르자 마늘치킨이 나왔다.

중독성 강한 마늘치킨

그냥 흰색 접시에 튀긴 닭이 있고, 그 위에 마늘소스가 발라져 있다. 이것이 마늘치킨에 대한 첫 인상이다. 속으로는 '뭘, 별거 아니잖아?' 하고 의아했지만 먹어보기 전의 평가는 언제나 금물이다. 닭가슴





마늘치킨



양념치킨

살을 포크로 집어 한 입 베어 물자, 마늘향과 후추 향이 진한 맛있는 닭고기 튀김이다.

이 맛의 비결... 마늘치킨은 만드는 방법이 우선 독특하다. 닭을 전기구이로 구워낸 뒤 튀겨낸다. 그 때문에 많이 먹어도 질리지 않는 것이 가장 큰 특징이다. 원래 닭튀김이라는 것이 맥주와 무가 곁들여 진다해도, 튀김옷이 머금은 기름 때문에 먹으면 먹을수록 느끼하다. 그러나 이상하게도 마늘 때문인지, 아니면 전기구이로 기름을 뺐 때문인지 먹을수록 더 먹고 싶은 중독성 있는 맛을 자랑한다.

마늘치킨을 한 조각씩 먹고 나자, 또 다른 일행 한 명이 함류해 다시 매운 양념치킨을 주문했다. 양념치킨이 나와서 그것을 먹으면서도 왜 마늘치킨 생각이 더 간절한지 모르겠다. 함께 간 일행 모두

그 말에 동감한다. 마늘치킨의 맛은 그렇다. 그 정도로 중독성 있는 것이며, 글을 쓰는 중에도 또 생각나는 맛이다.

향수를 느낄 수 있는 곳

이 집은 문을 연 지 31년, 계속 한 자리에서 변함없이 자리를 지키고 있다. 그곳 분위기가 타 이었는지 친구와 닭을 먹으며 했던 이야기도 우리 어릴 적 이야기가 대부분이었는데, 그곳엔 치킨을 담아낸 접시마저도, 우리네 어머니들이 혼수로 장만해 오셨던 오래전 그릇들을 쓰고 있다. 그래서인지 멀리 계신 부모님 생각도 나고, 새삼 서른을 앞둔 우리들의 나이가 그리 가볍지 않다는 것도 느낀다.

문학이 있는 곳

시인 황지우가 작고한 문학평론가 김현을 추모해 지은 시의 한 구절엔 느닷없이 구반포 통닭집이 나온다. 김현이 작고하기 전 문인들과 어울려 드나들었다는 집 근처 구반포상가의 '반포치킨'이 바로 이곳이다.

마늘요리로 무더위 이기기

한국사람과는 떼어놓을 수 없는 스테미너 음식 '마늘'. 마늘이 피로회복과 소화제, 그리고 항균, 항암식품으로 좋다는 것은 널리 알려져 있다. 더위에 시원한 맥주 한 잔 들이키고 싶다면 구반포 이수교 차로 앞에서 31년째 인기를 얻고 있는 반포치킨의 명물 '마늘치킨(1만3천원)'을 함께 즐겨보자. 독특한 마늘소스를 바른 매콤·고소한 맛 때문에 하루 판매 70마리는 기본이란다. 🍗

- 위치 : 세화여고 옆 반포상가 1층
- 전화 : (02)599-2825