



# Hullala Chamsoot B.B.Q. Chicken

술안도 먹고 싶은 혼제양념치킨

## 홀랄라 치킨



조해인 기자

맛있는 닭고기 요리는 닭고기 요리집에만 있는 게 아니다. 많은 맛 집을 제치고 술집, 호프집에만 있는 닭고기 메뉴도 정말 많다.

시원한 맥주와 맛있는 닭고기는 정말 환상의 궁합이다. 스트레스를 많이 받은 어느 날 저녁, 회사 동료들과 함께 치킨을 먹기 위해 호프집을 찾았다.



- ① 1차 맥반석구이
- ② 2번째 굽고 있는 석쇠구이
- ③ 3번째 석쇠구이

얼마 전 개업했다는 홀랄라치킨은 동료의 추천을 받아 가게 되었는데, 주인장은 조류인플루엔자 여파로 손님이 줄었다고 했지만, 그래도 이 곳 호프집 안은 우리가 앉을 곳인 딱 한 좌석만 남기고 꽉 차 있었다.

무엇을 먹을까하고 메뉴판을 펼치니, 갖가지 닭고기 훈제바비큐가 가득하다. 8시를 넘어선 시간에 느끼는 시장기로는 전 메뉴를 다 맛보고 싶었지만 부드러운 맛의 바비큐 치킨과 이색적인 닭 모래주머니 볶음과 함께 시원한 맥주를 주문했다.

### 3번 굽는 바비큐 치킨

출입문을 들어서서 순간 석쇠에 닭고기를 굽는 광경이 보이는데, 저렇게 닭을 익히면 정말 오랫동안 들고 있어야겠다는 생각을 할 때쯤, 주인장은 “팔고 있는 전 메뉴가 세벌구이를 한다.”고 말했다.

보고 있는 석쇠구이는 2번째 굽는 중이라고. 그 말이 끝나기가 무섭게 아래 맥반석 오븐을 열어 보여준다. 홀랄라치킨의 전 메뉴는 맥반석에 한 번 구워 속까지 푹 익힌 후 다시 숯불에 두 번 구워 훈제를 한다. 훈제향이 가득한 맛있는 닭에, 각 메뉴별로 다른 소스로 양념하여 철판에 보기 좋게 담아 다시 한 번 구워준다. 이렇게 3번이나 구워서 조류인플루엔자 걱정은 하지 않아도 된다는데, 손님들이 조류인플루엔자 때문에 닭고기를 꺼리는 현실이 안타깝다고 말한다.

겉은 쫄깃쫄깃~ 부드러운 속살에 환상적인 양념의 조화

이렇게 세 번 구워진 닭 맛은 겉은 더더욱 쫄깃하고, 속은 부드럽다. 마지막 구울 때 양념이 닭고기와 잘 어우러져 달콤하고 부드러운 맛이 일품이다. 그리고 부드럽게 익은 떡과 바닥에 깔린 양파는 닭과 함께 빼놓을 수 없는 별미 중에 별미다.

닭 모래주머니 볶음은 활활 타는 매운 맛을 사랑한다. 바비큐 닭의 부드러운 속살과 함께 특유의 쫄깃함에 씹으면 씹을수록 고소하다. 풍성하게 들어간 야채에 깻잎향이 매콤한 닭 모래주머니에 자꾸 손이 가게 한다.

체인점이긴 하지만, 닭을 굽는 모습이 정겹고, 주인장 마음이 푸근한 호프집이다. 단 음식점이 아닌 호프집이라 밤까지 기다려야 한다는 점이 아쉽다.

문의 : 홀랄라치킨 서초점 남부터미널 1번 출구 5분거리. 02-583-0110



*닭고기 먹고 몸보신합니다.*

4월과 5월에는 유난히 닭을 많이 먹었다. 회사에서 일을 하던 중 축산물 등급판정소에서 닭을 사와 소비홍보를 권하셨던 덕분이기도 하고, 행여나 하는 마음에 20억을 노리고 직원들과 의기투합하여 야근할 때마다 닭을 먹었다. 남들은 소비를 줄인다고 하지만, 우리나라 음식 조리법상 조류인플루엔자에 걸릴 수 있는 확률은 전혀 없다. 덕분에 몸보신은 참 잘했다.

- ④ 바비큐 치킨
- ⑤ 닭 모래주머니 볶음
- ⑥ 홀랄라 전경