



소문난 중식집 木蘭

## 매운소스 닭고기



조 해 인 기자

뛰어난 음식의 맛은 전세계인에게 통하는 공동의 코드다. 그리고 '식'과 '맛'에 관한 인간의 관심과 열망 또한 전세계 공동의 관심사다. 그러한 열망이 현대에 와서는 대한민국에서 저 멀리 한 번도 가보지 못한 다른 대륙의 음식을 맛볼 수 있게 했다. 참 경이롭고 어찌면 그런 본능에 감사해야 할 지 모르겠다.



### 식도락가들이 마주치는 맛집

이달에 찾은 닭고기 음식점은 중식집 '목란' 이라는 곳이다. 지인의 소개로 다른 집에서는 찾아볼 수 없는 닭고기 요리가 있다는 정보를 입수해 방문할 날만을 기다리고 있었다. 그러던 차에 우연히 또 다른 분이 유린기 맛이 좋은 중식집을 소개했는데, 다름 아닌 그 집이 목란이었다.

식도락가들이 우연히 방문해 같은 식도락가 친구를 만날 정도로 유명하다는 목란에 직접 찾아가 보았다.

토요일 저녁 8시에 찾은 목란은 저녁시간 가족단위의 손님들로 붐벼 자리가 없었다. 우리 말고도 기다리는 손님이 있어 15분을 기다려 겨우 자리를 잡았지만 9시에 폐점하기 때문에 주문도 식사도 매우 급하게 해야만 했다. 주린 배를 움켜쥐고 매운소스 닭고기, 볶음밥, 군만두를 주문했다.

### 튀긴만두가 아닌 진짜 군만두

제일 먼저 나온 것은 군만두. 보통 배달음식에 서비스로 나오는 성의없이 눌러붙은 딱딱한 군만두(사실 튀긴만두가 맞다)가 아니라 바닥은 기름에 바삭하게 튀겨지고 위는 촉촉한 정말 맛있는 군만두였다. 서비스 튀긴만두에 익숙했던 입맛이 바삭하고 촉촉한 만두피, 풍성한 만두속에 놀랄 수밖에 없었다.

만두 바닥만 기름에 잠기도록 익혀 아랫부분은 노릇해지고 위쪽은 쪼낸 듯 촉촉한 그 맛이, 군만두와 물만두의 장점만 담아놓은 어떤 중식집에서도 먹어본 적이 없는 훌륭한 맛이었다.

알고 보니 주문만두가 아니라 만두피를 직접 반죽하고 만두속은 주문해 바로 손으로 빚어 만든다고 한다.

### 겉은 바삭, 속은 촉촉한 닭고기 튀김과 매운소스

두번째로 나온 메뉴는 매운소스 닭고기. 주로 중식집에서는 깐풍기, 유린기

- 01-02. 양념된 매운소스 닭고기
- 03. 손으로 직접 빚은 군만두
- 04. 담백한 맛의 삼선볶음밥



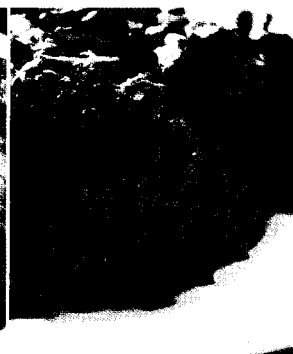
01



02



03



04

만 먹어보았던 터라 이 메뉴를 보고는 조금 당황했다.

육안으로는 닭고기는 온데간데 없고 바닥에 튀긴 닭고기가 약간 보일 정도. 야채와 버섯이 잔뜩 올라간 소스가 참으로 먹음직스러워 보인다. 젓가락을 넣고 보니, 살코기로만 저며진 닭고기를 전분에 바삭하게 튀겨 매운소스를 올린 요리였다. 닭고기 튀김이 전분 튀김옷과 어울려 매우 바삭했고, 고소한 닭고기 육즙이 그대로 입안을 감돈다. 소스는 건고추로 맛을 내 매운맛이 느껴질 정도이나 칼칼한 맛이 아니고, 닭고기 튀김과 어울려 깔끔한 맛을 낸다.

닭고기의 탕수육판이라고 해야 할까. 하지만 일반 중식집에서 먹던 눅눅한 튀김옷은 잊어야겠다. 소스는 단맛이 아닌, 굴소스나 야채맛이 강해 더 깊고 풍부한 맛과 매운맛을 갖고 있다. 소스 속에 풍성한 야채와 버섯도 참 마음에 들었다.

이 집 군만두와 닭고기 튀김을 먹어보니, 튀김류는 모두 빼어나게 바삭할 것이라는 짐작이 들었다.

### 정직한 삼선볶음밥

요리로 배를 채울 때쯤 볶음밥이 나왔다. 5천원이라는 가격에 비해 풍부한 해산물, 깔끔한 맛이 특징적이다. 볶음밥에 기름을 적게 써 담백한 맛이 일품이다. 다른 음식들이 너무 특징적이라 다소 묻힐 수 있는 볶음밥이지만, 군만두와 닭고기 튀김으로 느끼할때는 담백한 밥이 최고다.

### 납은 한옥, 정갈하고 고급스러운 음식

목란의 식사는 참 깔끔하고, 정갈하고, 고급스러웠다. 납은 2층집 한옥을 개조해 식당으로 만들었지만, 그 음식만은 최고라 하고 싶다. 저녁 8시가 넘은 시간에 손님으로 북적이면서도 9시까지만 영업을 하는 점도 맛에 대한 자부심으로 푹푹 뽐낸 면모를 엿볼 수 있게 했다.

한 일행은 어르신들과의 주말 가족모임 장소로 꼭 목란을 찾을 정도로 이 집 음식에 반했다며 칭찬을 아끼지 않았다.

목란의 주방장이 3대째 중국식당을 경영하는 화교이자, 구 자유중국 대사관의 주방장 출신으로 다양한 중국 요리에 일가견이 있다는 소식을 나중에 알고서야 그 집 음식의 수준을 다시 가늠할 수 있었다.

이것 저것 먹고 싶은 것이 많아지는 날이면, 다시 목란을 찾아 다른 메뉴들을 섭렵해 볼 것 같다. ☞

메뉴 : 매운소스 닭고기 25,000원, 군만두 5,000원, 삼선볶음밥 5,000원, 맥주 4,000원

위치 : 서울 강북삼성병원 뒷길, 서울시 교육청 앞 골목

문의 : 02-732-0054



05. 저녁 9시면 문을 닫는 목란

06. 중국풍이 느껴지는 입구

07. 깔끔하고 정갈한 말반찬