푸짐한 닭한마리 한상 받으시오!

구룡마을 녹색맛집

6월 뜨거웠던 한 달을 보내면서 참~ 닭고기 많이 먹었다. 필자는 이번 월드컵 기간 동안 집에서만 응원했지만 길거리, 맥주집 등 어디에서도 빠질 수 없었던 후라이드 치킨. 따끈하게 김나는 닭고기 튀김은 그야말로 여름철 별미다.

이달의 닭고기 맛집은 한동안 많이 먹었던 닭고기 튀김으로 하려다, 질릴 것 같아 무

조 해 인 기자

살짝 데쳐진 부추 또는 생부추와 곁들여 먹으면 향긋한 향까지 더해 맛이 일품인 닭한마리

닭고기와 생부추를 한입에 맞게 덜어놓은 모습. 보기만 해도 먹음직스럽다.

닭고기를 다 먹은 뒤에 칼국수와 부추를 넣어 먹으면 영양과 맛 또한 나무랄 데 없다.

더위에 몸을 보해 줄 푸짐한 닭한마리로 결정했다.

구룡산 자락의 구룡마을을 알고 계시던가? 한동안 시사프로그램을 통해 강남구 개포동의 구룡마을이 자주 회자되었던 때가 있었다. '번지 없는 마을', '강남의 마지막 판자촌'이라 불리우기도 하는데, 방송에서만 보았던 어두운 이미지는 뒤로 하고, 맛있는 음식으로 유명하다 하여 찾아갔다.

필자가 찾은 음식점은 녹색맛집. 구룡마을 버스종점에서 산 입구로 200m 정도 왼편으로 들어가면 산자락을 끼고 있는 옛시골집 풍경이 눈에 들어온다. 그 이름처럼 녹색의 푸른 산자락을 끼고 있어서 등산객도 많이 찾지만, 이곳의 정취를 즐기려는 일반 손님들도 많다.

밑반찬맛이 수준급!

녹색맛집 안으로 들어가니 바닥엔 자갈이 깔려져 있고, 그 위에 테이블이 놓여있었다. 필자 일행은 자리를 잡고 앉아 메뉴판을 보니 삼겹살, 오리, 닭한마리 외에도 비빔밥, 버섯전골 등 식사메뉴도 다양하다. 그 중 닭한마리를 주문했다.

잠시후 먼저 나오는 반찬들에 더 눈길이 간다. 갓김치, 톳무침, 산나물, 꼬막무침, 두부전, 오이소박이 등 다양한 반찬에 시장기가 더해진다. 주메뉴에 앞서 반찬 맛을 보니, 그릇만 바꾸면 여느 정식집 부럽지 않은 정갈하고 깔끔한 맛이다. 주섬주섬 반찬만 주워먹었다.

조금 뒤 압력솥에서 푹 삶아진 닭한마리가 나오고, 뽀얀 닭국물 향내가 난다. 그 위에 생부추가 가득 얹혀졌는데, '부추의 녹색에서 이름을 따 가게이름을 녹색맛집이라 했을까' 하는 의구심이 절로 들고, 파릇한 식감에 침을 삼켰다.

열이 있는 음식인 닭고기와 뜨거운 성질의 부추는 찰떡궁합. 여름철 땀을 많이 흘리는 계절이라 황기까지 통째로 들어갔다. 단백질 위주의 식단에 부추가 곁들여지니 닭고기 특유의 냄새도 쏙 사라지고 부추의 아삭함과 닭고기가 만나 고소

1. 녹색맛집 메뉴판 2. 산자락길 3. 여러가지 반찬들

하고 향기롭다. 부추는 콜레스테롤을 낮춰주는 대표적인 식품이라는데, 닭에 있는 지방을 다 먹어도 안심이 된다.

부추향과 어우러진 뽀얀 닭고기

닭고기를 한점 먹어보니, 신선한 닭고기에서 맛볼 수 있는 쫄깃함과 고소함이 입안 가득 퍼지고, 닭고기와 살짝 데쳐진 부추를 함께 먹으니, 입안이 이렇게 조화로울 수 없다. 닭한 마리에 부추를 넣어 익혀먹어도 맛있고, 닭고기 살만 발라 생부추와 곁들여도 향긋해 맛이 좋다. 닭고기 양도 푸짐하고 부추는 무제한 제공되니 몸보신하기 딱이다.

닭고기를 다 먹은 뒤에는 칼국수를 넣어 폭 끓여 먹는다. 여기에도 부추가 빠질 수 없다. 영양면에서 어느 하나 빠질 데가 없고, 그 맛 또한 나무랄 데 없다.

정감있는 서비스, 다시 찾고 싶은 곳

음식맛도 일품이지만 주인댁의 정갈한 손맛과 정도 특별하다. 일품 레스토랑의 식상하고 정형화된 서비스와는 달리 이웃 아주머니의 분주한 손놀림과 "저기요!" 하고 부르기만 하면 "네~ 네" 하고 달려오시는 주인댁이 아직도 잊혀지지 않아 다시 한 번 찾아야 할 것 같은 느낌이다.

이집의 메뉴는 여름철엔 열무보리밥과 열무국수, 겨울철엔 버섯칼국수와 청국장이 인기이며, 별미로는 닭한마리, 돼지고기, 오리고기 등 다양하다. 찾아가는 길은 개포동 구룡마을 버스종점에서 등산로길로 약 200m 좌측에 있다.

■ **문의** : (02)576-9864 녹색맛집
■ **위치** : 개포동 구룡마을 버스종점에서 등산로길로 약 200m 좌측