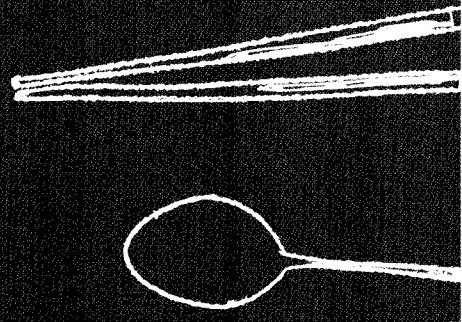
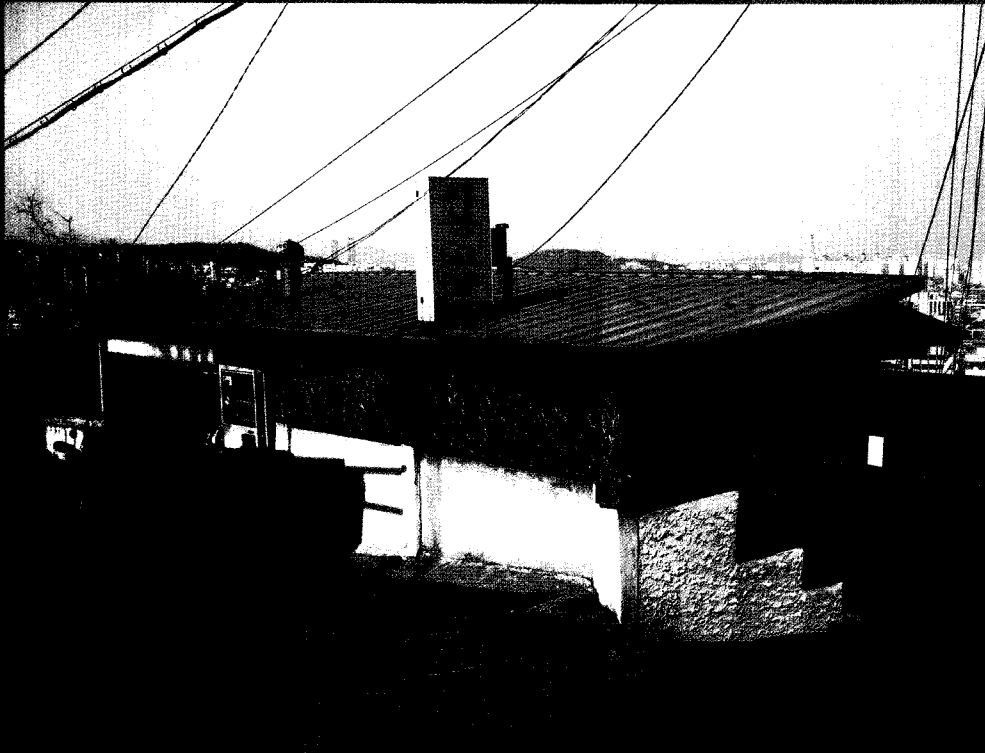


'불' 이 나게 매운 이태리식 야채찜닭 종로 창신역 '지붕고을'



봄이다. 몇 주만에 날씨변덕 없는 주말을 맞고 보니, 밖으로 나가는 행렬이 줄을 잇는다. 집에서 내다보는 서울 시내 여러 길들을 보고 있노라면 어느새 벚꽃놀이도 끝물인가 싶다. 일요일 오전을 무엇을 하며 보냈는지 11시가 훌쩍 넘어버린 시간에 외곽으로 나가는 것은 무모할 터, 서울 시내에 맛있는 닭고기 음식점을 찾는다.



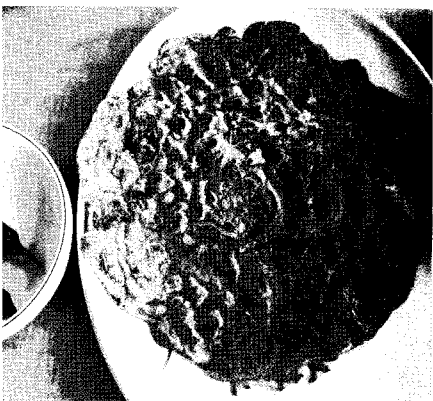
조 해 인 기자



마늘이 껍질채 그대로 들어간 야채찜닭. 오븐에 구워 마늘향이 은은하게 퍼진다.



마늘 아래 있는 통감자에 양념이 배어 있어 고소하고 부드러웠다.



서비스로 나온 김치전

그러다 서울 종로구 창신역 근처 아주 독특한 음식점을 찾았다. 창신역에서도 한참을 걸어가야 도달하는 '지봉고을'이라는 음식점의 '이태리식 야채찜닭'은 생긴 모양새도, 이름도 독특하기 그지없다. 예약을 해야 한다고 하길래 전화를 걸고 메뉴를 물었다. 백숙, 야채찜닭, 닭볶음탕 3가지뿐이다.

차를 타고 창신역으로 갔다. 때마침 고장난 내비게이션 덕분에 찾기가 쉽지는 않았지만 메모지에 약도를 그려왔기에 쉽게 찾을 수 있었다. 골목길 이리저리를 돌아 꽤 긴 오르막길을 올라가서야 주택가 끝에 위치한 '지봉고을'을 발견하니 찾았다는 안도감과 뿌듯함이 밀려온다.

서울 전경이 한눈에 보이는 곳

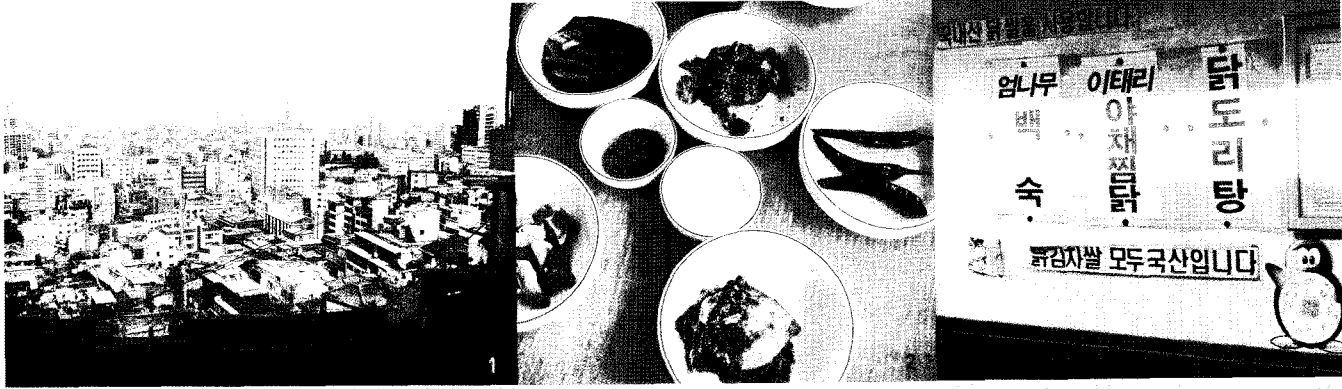
조금 일찍 도착한 덕에 우선 몇 명이서, 몇 시에 먹으러 오겠다는 예약과 함께 자리도 실내 창가쪽으로 정했다. 마음씨 착해 보이는 아주머니와 아저씨는 어른이 몇 명인지, 아이가 몇 명인지까지 자세히 물어 메뉴를 고르는데 도움을 주셨고, 맵게 할지, 덜 맵게 할지를 물으셨는데, 매운걸 잘 먹지 못하지만 그 음식 원래 맛대로 요리해달라고 주문했다.

처음 오는 동네인지라 1시간 30분 동안 할 일이 없어 근처를 이리저리 둘러보았는데, 산자락에 조성된 동네를 사진에 담으러 온 젊은 학생들을 비롯 많은 사람들이 봄소풍을 나와 공원을 거닐고 있었다.

우리는 다시 차를 타고 주변을 맴돌다가 근처에 낙산공원이 있다는 팻말을 보고 그 쪽으로 갔다. 지봉고을과는 차를 타고 10분 정도 떨어진 곳에 위치해 있으며 마을버스 종착지여서 많은 사람들이 찾아오기 쉬웠다. 낙산공원은 서울성곽의 일부에 공원을 조성했는데, 산책로가 다양하고 그리 높지 않은 지대인데도 서울 전역의 전경이 한눈에 들어왔다.

모든 메뉴 1시간 전 예약은 기본

시간이 되어 '지봉고을'로 이동했다. 때마침 점심도 저녁도



1. 지봉고을에서 바라본 서울 전경 2. 밀반찬들. 닭근위 볶음은 리필 가능하다. 3. 지봉고을의 메뉴

아닌 애매한 시간대라 우리 외에는 손님이 1팀 밖에 없었고, 실내석은 비어 있어 마치 집에서 먹는 기분이 들었다.


주인장은 이곳에서 식당을 한 지 10년이 되어간다면서 겨울에는 영업을 하지 않고 봄에서 가을까지만 식당을 운영한다고 했다. 서울이 한 눈에 보이는 전경이 마음을 탁 트이게 했는데 야경이 더 좋을 것 같았다.

백숙, 닭도리탕과 같은 전통 음식에 이태리 야채찜닭이 특이한데, 이태리와 무슨 상관이 있느냐는 질문에 “이태리식 야채찜닭이 우리 입맛에 맞게 변형이 많이 되었을 것”이라는 애매한 대답을 웃으며 하신다.

매콤한 한국식 ‘이태리 야채찜닭’

이태리식 야채찜닭은 닭고기, 양파, 당근, 고추를 짭조름하고 매콤한 양념으로 버무려 오븐에 살짝 구워져 나오는데, 고기와 야채 밑에는 닭에서 쫄 빠진 기름과 야채즙이 감자에 촉촉이 배어 고소하고 부드러워요. 예전에 스페인 음식점에서 먹었던 안달루시아 닭요리와 유사하게 한 칸에는 껍질째 구운 마늘이 나와 매운 닭고기 맛에 얼얼해진 입맛을 잠시나마 달랜다.

첫 번째 집어든 닭고기 맛은 매콤한 정도인데, 은근한 불에 졸이면서 먹다보니, 두 번째로 먹은 뒤로는 매운맛이 점점 더해져 감기 때문에 막혔던 코와 입이 뻥! 하고 뚫렸다. 연신 “맵다”고 하면서도 닭고기를 다 골라먹고, 푹 익은 양파와 당근도 맛있게 먹었다. 마음씨 좋은 주인장은 우리에게 서비스로 시원한 사이다 한잔을 주시고, 후식으로 살얼음이 동동 떠있는 식혜까지 내주어 불난 입을 진정시킬 수 있었다. 다음에는 맵지 않은 엄나무 닭백숙을 시켜보리라.

계산을 하고 나오는데 식당 앞의 벚꽃에서 꽃잎이 흩날린다. 유독 동네엔 잔잔한 꽃나무가 많다. 맛있는 음식과 눈부신 봄이 너무도 잘 어울린다. “진짜 봄이구나!” 

■ 문의 : (02)921-1881

■ 위치 : 지하철 6호선 창신역 3번이나 4번 출구로 나와서 중간쯤에 회한하게 생긴 육교 위로 올라가 청룡사 쪽으로 쪽 올라가다 청룡마트 사거리에서 우회전, 갈림길 나오면 좌회전 후 다시 공중전화 보이는 곳에서 오른쪽 길로 조금만 올라가면 왼편에 위치. 송인근린공원 놀이터 인근.