



고소한 간장양념에 맛있게 매운 찜닭

보꼬닭



조 해 인 기자



뽕꼬닭 외부 전경

닭고기 요리점답게 매운 뽕꼬닭, 간장 뽕꼬닭 메뉴는 이렇게 단 두 개. 매운 뽕꼬닭은 기본맛, 매운맛으로 나뉘고, 당면, 떡, 양송이, 어묵, 베이컨, 낙지, 새우 등 사리를 추가해 먹을 수 있다. 이 집 메인 메뉴는 매운 뽕꼬닭인 것 같고, 대부분의 손님들은 매운 뽕꼬닭에 두

추운 날씨엔 아무래도 매콤한 음식이 제격이다. 찬바람이 불기 시작하니, 열을 낼 음식을 찾다가 이색 닭집을 발견하고 대학로를 찾았다.

뽕꼬닭은 매콤하게 볶아낸 닭고기 요리점이다. 안동찜닭 같기도 하고, 닭볶음탕 같기도 한데, 신선한 닭고기를 고추양념, 간장양념 두 가지로 양념해 닭고기를 먼저 먹고, 남은 국물에 공기밥을 비벼 먹는 요리다.

가지 사리를 추가해 먹는다고 한다. 하지만 필자는 간장 뽕꼬닭으로 주문했다. 그런데 간장 뽕꼬닭은 사리추가가 안된 완성된 메뉴가 나온다고 한다.

환상의 조합, 뽕꼬닭과 계란찜

필자는 매운맛에 닭고기 맛을 제대로 음미하

깔끔한 닭고기 요리점

뽕꼬닭에 들어가자마자 벽에 그려진 그림이 눈에 들어왔다. 익살스러운 요리사의 후라이팬에 매운 뽕꼬닭의 가격이 적혀 있다. 깔끔한 식당 내부도 마음에 들었고, 젊은 식당 분위기도 좋다. 자리를 잡고 메뉴판을 달라 하니, 그 그림이 메뉴판이라 한다.



벽에 그려진 메뉴판

지 못할까 싶어 간장 뽕꼬닭으로 주문했는데, 별로 맵지 않다는 아르바이트 설명과는 달리, 간장 뽕꼬닭도 뒷맛은 칼칼하다. 안동찜닭과 흡사한데, 양념이 좀 더 깊은 맛이 나고, 국물이 좀 더 적으며 야채들이 매우 큼직하게 들어 있었다.

간장 뽕꼬닭과 함께 계란찜도 주문했다. 계란찜은 촉촉한 연두부처럼 부드럽고 따끈하다.

뒤이어 바로 나온 간장 뽕꼬닭으로 화끈해진 입안에 부드러운 계란찜을 한 입 넣으니, 매운 맛이 싹 가신다.

곁들임 반찬도 훌륭하다. 물김치, 씻은 배추김치 목은지, 무말랭이 무침 등 세 가지 반찬이 나왔는데, 배가 고파 하나씩 맛을 보니, 맛이 깔끔하다. 특히 양념을 견고 씻어낸 목은지와 물김치는 시원한 맛이 좋아 뽕꼬닭을 먹은 뒤 입속을 정리하기에 안성맞춤이다.

가을 입맛 당기는 간장 뽕꼬닭

뽕꼬닭에 쓰인 닭고기는 크기가 크지 않지만, 그래서 참 부드럽다. 달작지근하면서 짭조름하고 뒷맛이 칼칼하다. 간장소스 특유의 고소한 맛이 가을 입맛을 당긴다.

닭고기 크기가 작아 요리 양이 적으려 했는데, 밑에 소복이 깔린 당면과 닭고기를 공기밥과 함께 먹으니 배가 부른다.

요리를 다 먹은 뒤에는 김가루와 남은 양념에 밥을 비벼 먹을 수 있다. 필자는 가족과 함께 공기밥 하나를 더 시켜 양념에 비벼 깔끔하게 식사를 했다.

다음번 대학로 나들이에는 꼭 사리를 추가한 매운 뽕꼬닭을 먹어봐야겠다. 🐔

위치 : 서울 종로구 동숭동 1-89
[02-3674-5989]



01



02



03



04

- ① 간장 뽕꼬닭 상차림
- ② 당면이 들어있는 더욱 푸짐한 간장뽕꼬닭
- ③ 부드러운 계란찜이 매운 맛을 가시게 한다.
- ④ 세 가지 정갈한 밑반찬들