



자메이칸 절크치킨의 화끈한 맛

투칸



조 해 인 기자



01 내부 인테리어



02 투칸의 메뉴들

경리단길 투칸. 자메이카 요리, 그 중 치킨메뉴 하나로 승부를 거는 곳이 있다. 자메이카에서 살다온 주인장이 현지에서 배워온 자메이카 현지의 닭고기 요리. 절크치킨과 오렌지치킨을 주 메뉴로 간단한 샐러드 등 사이드 메뉴를 선보이는 ‘투칸’이다.

자메이카 요리전문점으로 알고 있었는데 직접 가보니, 닭고기 요리와 맥주를 파는 곳이다. 그래서 영업시간도 오후 5시부터 새벽 2시까지다. 낮시간에 들렀다가 문이 닫혀있어 다시 방문한 시간은 영업시간 5시를 조금 넘긴 시간. 그런데 20명 정도 들어갈 수 있는 식당 테이블에 겨우 마지막 자리를 차지했다. 영업전부터 줄을 서서 기다리는 자메이칸 절크치킨의 위력이 무엇일까.

축제음식 절크치킨

절크치킨은 여러 가지 허브와 향신료를 닭에 발라 재운 뒤 오븐이나 숯불에 구워내는 닭고

기 요리다. 자메이카에서는 축제때나 리조트에서 빠지지 않는 요리로, 재래시장이나 식당에서도 쉽게 먹을 수 있는 요리라고 한다.

그런데 이 향신료가 굉장히 맵다. 절크치킨은 카리브해의 가장 매운 음식 중 하나로 손꼽힐 정도라고 하는데, 그래도 이 메뉴가 투칸의 정통 메뉴라 망설임 없이 주문했다.

매콤하고 촉촉한 닭고기 구이

절크치킨이 나오기까지는 조금 시간이 걸렸지만 먹음직스런 구릿빛 닭구이가 나오자 시선이 절로 간다. 이제껏 보지 못했던 검은 빛의 소스가 닭에 잔뜩 발려져 있고, 향신료의 향이 다소 강하다. 튼실하게 살이 오른 닭다리와 가슴살은 입맛을 당겼다.

제공된 집게와 포크로 닭고기를 뜯으니, 싱싱한 닭고기가 부드럽게 발리고, 소스를 찍어 한 입 베어 무니 매콤한 향신료와 촉촉한 닭고기 살이 한가득 씹힌다.

신기한 건 처음엔 하나도 맵지 않고 닭고기 고유의 맛이 느껴지는데, 뒷맛이 알싸하게 맵다는 것. 그리고 이 매운맛은 점점 심해지는데, 아무 생각없이 먹다가 마지막엔 입술이 따기울 정도로 매워진다. 그래도 계속 입맛을 당기게 하는 신기한 음식이다.

치킨을 구울 때는 양파와 마늘, 고추, 올스파이스, 넛맷 등의 향신료를 쓰는데 우리가 먹는 매운 고추맛과는 사뭇 다른 매운 맛을 낸다. 때늦은 겨울에 온 몸에서 열기가 날 정도로 먹으면 먹을 수록 매워지는 맛이다.

때문에 시원한 맥주나 모히토와는 환상적인 궁합이다. 필자는 맥주와 먹었는데, 다음번에는 모히토를 먹어보려고 한다.

색다른 맛에 한 번, 풍성한 양에 또 한 번 만족

투칸의 절크치킨은 질적 양적으로도 매우 흡족할 만하다. 여타 경리단 길의 음식점에 비해 가격에 합당한 양을 대접한다. 투칸을 방문하기 전 블로그 검색에서도 단연 풍부한 양을 손꼽을 정도였다. 그렇다 보니 매운 음식을 찾는 여자손님들도 많고, 단체손님들도 많은 편이다. 든실한 치킨이 통째로 한 마리가 나오고, 그 옆에는 매장에서 직접 튀겨낸 감자튀김이 닭 한 마리 분량으로 나온다. 필자는 식사를 하고 가서 닭고기도 남고 감자튀김도 많이 남았다. 먹다 남은 닭고기는 포장해갈 수 있고, 덤으로 새로 튀겨낸 감자튀김까지 싸주니, 감사할 따름이다.

절크치킨과 오렌지치킨은 반반씩 주문할 수 있고, 식사로 먹을 수 있는 빈스&라이스가 준비되어 있다. 그리고 타의 추종을 불허하는 시원하고 진한 모히토는 날씨가 좀 더 따뜻해지면 꼭 먹어보리라 다짐했다. 🍹

서울 용산구 이태원2동 658번지 1층 [T.02-749-9966]



03



04



05



06

- ③ 숯불에 구워지고 있는 모습이 사진에 담겨져 있다.
- ④ 절크치킨
- ⑤ 매콤하고 촉촉한 닭고기구이
- ⑥ 직접 튀긴 감자튀김 또한 인기메뉴다.