매콤한 카레찜닭

메밀향 그집

조 해 인 기자

연일 추워지는 바람에 몸속까지 따끈하게 하는 닭볶음탕을 먹으러 대학로로 향했다. 서울지하철 4호선 혜화역. 새로 생긴 맛집이 즐비한 곳도 있지만, 4번 출구와 3번 출구 사이 소나무길쪽은 다른 곳에 비해 주말에도 한적한 편이고 주차도 쉽다. 메밀향 그집은 메밀국수와 닭볶음탕을 주메뉴로 하는 식당이다.

외부 전경

고소하고 쫀득한 메밀전

기본찬과 식사전 제공되는 메밀전

필자는 그 중 카레닭볶음탕 세트를 주문했는데, 세트에는 닭볶음탕 외에도 메밀전, 볶음밥이 제공된다.

닭볶음탕이 나오기 전 메밀전이 먼저 나왔는데, 메밀전은 메밀가루로 파전처럼 동그랗고 아주 얇은 전병을 부쳐 이 메밀전에 무생채를 싸 먹는다. 메밀전은 피자처럼 조각으로 썰어져 나오는데, 기름진 전병이 자칫 느끼해보였지만 잡내나지 않은 식용유가 반들하게 발라진 전병에 무생채가 더해지니 오히려 깔끔하고 고소한 맛이 뒤를 감싼다. 특색이 있다면 덜 익은 무생채에 버무러진 통깨. 제대로 고소하게 볶아내 메밀전에 고소함을 더한다.

깊고 고소한 카레맛 닭볶음탕

메밀전병을 다 먹을 즈음 닭볶음탕이 나왔다. 노랗고 걸죽한 카레에 큼지막한 감자, 떡, 닭고기가 푸짐하다. 카레닭볶음탕은 넉넉한 카레에 내용물이 알차다. 닭고기와 떡, 만두, 감자, 양파 등 여러 가지 재료가 푹 끓여져 나와 카레맛 또한 뛰어나다.

부드럽게 익은 닭고기 맛을 먼저 보고 카레를 한 술 뜨니 모든 재료의 맛이 우러나 깊고 진하며, 한 술 뜨는 순간 따끈한 쌀밥이 절로 생각날 정도로 간도 딱 맞다. 여기에 고춧가루까지 더해져 적

카레닭볶음탕은 국물이 넉넉해 밥을 비벼먹기에도 좋다.

닭볶음탕은 닭고기외에도 감자, 만두, 떡 등 여러가지 재료들이 들어있어 맛을 배가시킨다.

당히 짭조롬하면서도 칼칼한 핫카레만으로도 단품메뉴를 구성할 수 있을 맛이다.

닭과 양파, 감자, 떡이 푸짐한 카레닭볶음탕은 속까지 양념이 배어 진한 카레향을 맛볼 수 있다.

그집 볶음밥의 고소함

닭고기와 카레를 맛있게 먹고 볶음밥을 주문하니 닭볶음탕 냄비를 통째로 들고 가 밥, 김, 콩나물 등을 비벼 다시 볶음밥으로 내왔다.

이쯤 되면 배가 부른 것도 상관없이 고소한 냄새와 지글지글 소리에 매료될 차례. 필자는 볶음밥이 나오자마자 맛을 보는 바람에 볶음밥 완성 사진을 놓치고 말았다.

이렇게 메밀전, 닭볶음탕, 볶음밥까지 먹고 나니 정말 속도 든든하고 마음도 든든하다. 3가지 음식을 먹고도 21,000원이라는 가격이니 가격부터 일단 합격점.

추운 겨울 따끈하게 끓여낸 닭볶음탕이 그립다면 메밀향 그집을 추천한다.

사진찍는 타이밍마저 빼앗는 볶음밥

- 서울 종로구 명륜4가 72-3
- T. 02-745-3681