

조 해 인 기자

퓨전짬닭 전문점

짬&족

찬바람이 불어오는 가을, 쌀쌀해진 날 씨만큼 입맛이 당기는 계절이다. 매콤한 닭찜이 생각나 안국역 근처 한옥마을이 준비한 계동에 자리한 '찜앤족'을 찾았다.

안국역 3번 출구로 나와 좌측골목으로 건다보면, 옛스런 한옥 그리고 오래된 건물에 아기자기한 가게를 마주하게 된다. 시간이 멈춘 것 같은 이곳이지만 곳곳을 둘러보면 세련됨이 묻어나는 소품가게, 멋스런 음식점, 새로움과 옛스러움이 공존하는 다양각색의 감성을 마주하게 된다.

'찜앤족'은 이런 계동 분위기에 딱 어울리는 음식점이다. 방송에 소개되면서 유명세를 타기 시작했지만, 찜닭과 족발이라는 한국음식을 새롭게 해석한 퓨전음식으로 계동 골목을 찾는 젊은층들의 입맛을 사로잡고 있다. 예닐곱개 정도의 테이블, 운이 좋아야 식사할 수 있는 예약이 필수인 핫플레이스가 되어버렸다.



외부 전경



테이블수가 7개정도. 예약은 필수다.

## 퓨전찜닭 전문점



다양한 맛을 느낄 수 있는 찜닭의 종류



모zzarella 치즈를 듬뿍 얹어낸 치즈찜닭

'찜앤족'이라는 가게 이름에서 알 수 있듯 닭찜과 족발 등을 주메뉴로 하지만 찜앤족의 주메뉴는 닭찜이다. 안동찜닭, 사리찜닭, 마늘찜닭, 목은지김치찜닭, 커리찜닭, 짜장찜닭, 치즈찜닭 등 찜닭

종류만 7종류나 된다.

필자는 치즈찜닭과 짜장찜닭을 고민하다가 고소한 치즈맛이 일품인 치즈찜닭을 주문했다.

치즈찜닭은 고추장 양념에 푹 쪄낸 찜닭에 모zzarella 치즈를 듬뿍 얹어낸 찜닭으로, 이곳 인기 메

뉴다. 매콤달콤한 고추장 양념에 닭한마리, 떡, 야채, 고구마, 스파게티면이 어우러진 찹닭에 모짜렐라 치즈가 추가돼 매우면서 고소하다.

## 푸짐한 찹닭, 신선한 맛

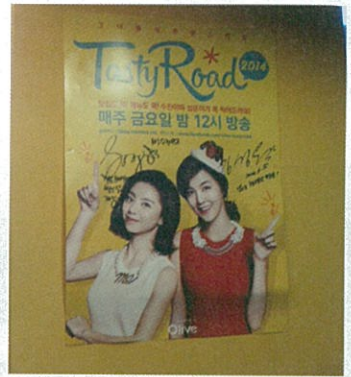
닭고기 역시 살집 오른 닭고기를 사용해 기존 안동찹닭 체인점에 비해 푸짐한 양이고, 찹닭을 먹은 뒤 알밥을 주문할 때 고민될 정도로 푸짐한 양이었다.

찹닭에 별다른 사리를 추가하지 않아도 기본적으로 추가되는 사리 양이 푸짐했다.

주문을 하면 생각보다 빨리 음식이 나오지만, 닭고기를 양념에 오래 쪄낸 맛은 아니다. 닭만 미리 익혀두었다가 금새 볶아내서인지 양념맛이 살아있고, 닭고기 역시 익은지 오래된 느낌을 받을 수 없다. 무엇보다 찹닭의 긴 조리시간을 보완하면서도 맛을 살린 조리법에 점수를 주고 싶다.



치즈양이 풍부해 맛이 있다.




티이스티로드 방영 맛집

## 누룽지 알밥으로 마무리



누룽지 알밥

찹닭을 다 먹은 뒤에는 공기밥을 주문해 양념에 밥을 쓱쓱 비벼먹어도 좋지만 1인 2천원하는 누룽지 알밥을 추천한다. 밥과 단무지, 날치알, 김가루가 뿌려진 양은그릇에 찹닭양념을 한술 넣어 쓱쓱 비비면 일품 비빔밥이 완성된다. 찹닭으로 아무리 배가 불러도 누룽지 알밥을 비울 수 있는 마성의 맛을 자랑한다.

입맛 당기는 가을, 찹앤족의 퓨전 찹닭을 추천한다. 

- 서울 종로구 계동 82-1(안국역 3번출구에서 나와 '순이네 가게' 끼고 왼쪽으로 돌아 직진, 삼거리 지나 계동빅마트 옆)
- T. 02-745-4700