



조 해 인 기자

매일매일 즐기는 싱가포르 동네 음식

# 주식회사 싱가포르

식당이름이 왜 주식회사인가 했다. 그런데 자세히 보니 株式会社가 아니다. 酒食회사다. 지하철 6호선 상수역으로 나와 합정역 방면으로 30m 정도 내려가다 보면 작은 카페와 주점, 식당들이 즐비하다. 그 중 멋없이 간단명료한 간판에 A4용지에 메뉴와 사진을 인쇄한 싱가포르 식당, 여기가 주식회사 싱가포르이다.

주식회사 싱가폴은 '싱가폴 동네식 밥집, 술집' 을 표방한다. 싱가포르에서 흔하게 먹을 수 있는 요리와 주류를 제공하는데, 주인장이 직접 음식을 만들어낸다.

여느 음식점들과 다른 점이라면 비교적 젊은 사장님인데도 인테리어가 조금 난해하다는 점. 붉고 노란빛 가득한 조명은 80년대 맥주집을 연상시키고, 국적을 알 수 없는 기념품과 어울려 시뻐타로카페 같은 느낌이 들기도 한다. 큰 도로변에 위치해 있지만, 주택 1층을 개조한 만큼 좁은 공간에 몇 개의 테이블, 정돈되지 않은 식당 내부 때문에 들어왔던 손님이 바로 나가는 사태가 일어나기도 하지만 주인장은 전혀 신경쓰지 않는다.



전경

결재판을 이용한 메뉴판    땅콩소스에 찍어먹는 닭꼬치

식당 네이밍에서 느껴지는 독특한 위트가 메뉴판에서도 느껴진다. 회사에서 흔히 쓰는 결재서류에 “주문을 바랍니다”라고 기재하고, 메뉴를 위트있게 설명한다.

이러테면 양저우 차오판이라는 메뉴는 ‘클럽 끝나고 건진 게 없어 허무할 때 만취상태로 먹는 볶음밥’ 으로 마리나베이 스타일 키위 생맥주는 ‘여자는 어찌다가 좋아하고, 남자는 별로 안 좋아함’ 으로 설명한다.

필자는 이런 설명이 재미있게 느껴졌지만, 실제로 메뉴판을 열어보고 나가는 손님도 있었다. 또 대기시간 때문에 나가는 손님도 종종 있지만, 음식의 맛 만큼은 뒤쳐지지 않는다.

아시아 음식답게 메인 닭고기 요리가 있는데, 사떼아얌이라는 닭꼬치, 하이난 커리치킨과 양저우 차오판이라는 볶음밥을 주문했다.

## 불맛 제대로 살린 닭꼬치, 사떼아얌

제일 처음 나온 음식은 사떼아얌이라는 닭꼬치다.

닭다리살을 사용한 꼬치요리로 양념에 닭고기를 재어두었다가 주문 후 꼬치에 꿰어 화덕에 구워

낸다. 양념을 발라가며 굽는데 닭고기 기름이 떨어져 불이 붙을 때마다 주인장이 석쇠아래로 거센 입김을 후후 불어 불을 끄면서 구워내 적당히 익으면서도 살짝 그을려 불맛이 일품이다.

닭꼬치는 15분 정도의 조리시간을 거쳐 완성되는데, 발효 숙성 땅콩소스에 푹 담궈 먹는다. 필자가 평소 먹어왔던 닭꼬치보다 훨씬 부드럽고, 쫄깃한 맛이다. 어린아이들도 좋아할 정도로 달콤하고 고소한 맛에 쫄깃하고 부드러운 식감을 두루 갖췄다.



사데이암



두가지 요리와 싱가포르 현지 맥주

## 깔끔한 치킨, 하이난 커리치킨

하이난 커리치킨은 닭고기에서 뼈를 발라내 커리 등 향신료 튀김옷을 묻혀 튀겨낸 치킨이다. 그런데 우리가 먹던 치킨과 전혀 다르다. 보통 치킨이 치킨파우더를 발라 튀겨내 수분이 가득해 치킨 껍질과 살이 분리되는 촉촉한 느낌이라면, 이 치킨은 상당히 건조한 편이다. 튀김옷에 수분이 느껴지지 않지만, 딱딱하지 않고 펍퍍한 가슴살만 있는 것도 아니다. 여기에 프라이드치킨이지만 매콤한 뒷맛 때문에 한 접시 다 먹을 동안 전혀 느끼하지 않다. 처음 나왔을 때부터 마지막 한 조각까지 끝까지 바삭하게 유지되기 때문에 맥주안주로 매력있는 메뉴다.

마지막 메뉴는 볶음밥 메뉴, 양저우 차오판이다. 필자가 닭고기 메뉴를 먹는 중간에 손님들이 볶음밥을 많이 주문했고, 주문할 때마다 팬을 뱅뱅 굽는 소리가 날 정도로 부지런히 조리한다. 자스민 향이 나는 볶음밥인데, 쌀이 훌날릴 정도로 센 불에 볶아낸다. 볶음밥에는 계란과 문어가 들어가는데, 별다른 식재료 없이도 훌륭한 맛을 내 신기할 정도.



양저우 차오판

로만 유명세를 타고 있다. 여느 맥주집과 달리 1,000ml 싱가포르 현지 맥주를 저렴한 가격에 먹을 수 있는 것도 장점이다. 🍷

주식회사 싱가포르폴은 정직한 밥집, 술집이다. 거창한 인테리어 없이 정성스럽게 만들어 메뉴의 맛으

- 사데이암 13,000원, 하이난 커리치킨 14,000원, 양저우 차오판 8,500원
- 서울 마포구 도막로 76, 1층(상수역 4번 출구)
- T. 010-8008-3563