



뼈 있는 닭꼬치에 꽂히면...

원조 닭꼬치(호수점)



조 해 인 기자

맛있는 닭꼬치 집이 있다. 무척 맛있다고 한다. 그러나 보통 닭꼬치는 미국산 등 수입산 닭고기 정육으로 만들어진다. 그래서 맛집 취재를 할 수가 없다. 안타깝다. 그러나 정말 맛있다고 다들 난리다. 그래서 속는 셈 치고 일단 먹어보기로 했다.

★ 깻잎의 효능

깻잎에 들어 있는 풍부한 엽록소는 영양소라고는 할 수 없지만, 상처를 치료하고 세포를 부활시키며 알레르기를 없애주고, 혈액을 맑게 하는 등의 작용을 한다. 깻잎은 비타민 C가 다량 함유되어 있어 '식탁 위의 명약'으로 꼽히는데, 비타민 C의 소비량이 큰 흡연자나 스트레스를 많이 받을 때 섭취하면 좋다.



중립시장 길가 닭꼬치 집

2호선 충정로역에서 나와 서울역쪽으로 걷다보면 '중립시장'이라는 허름한 옛 재래시장이 나온다. 서울역 정문이 아닌 뒷문으로 가는 길에 있다. 더운 여름에 이렇게 먼 길을 걸어 간 곳은 20년 동안 닭요리를 만들어온 '원조 닭꼬치 (이하 원조집)' 이다.

늦은 마감을 끝내고 일년에 한 번인 여름휴가를 받은 주말 저녁, 기쁜 마음으로 충정로역에 갔다. '드디어 닭꼬치를 먹을 수 있겠구나.'

필자는 배가 무척 고팠고, 그래서 사전답사 겸 인터넷에 올라와 있던 '원조 닭꼬치' 의 그 유혹적인 자태를 상상하며 길을 걸었다.

영업을 하면서도 왜 간판의 불을 켜는지 모르겠지만, 영업

시간 마감이 거의 다 되어 찾은 원조집에는 늦은 시간 중에도 6~7명의 손님이 자리를 차지하고 있었다. 아주 젊은 사회 초년생들의 회사 이야기에서부터, 모처럼 시간을 내 온 중년 부인들까지 다양한 사람들 틈새에 필자도 자리를 잡았다.

안주로 적당한 여러 가지 메뉴들

원조집에는 닭꼬치가 무척 유명하지만, 그 밖에도 닭매운탕 (닭도리탕), 오삼불고기, 닭곰탕 등 닭요리와 아울러 다양한 메뉴가 있다. 내부는 짱통화로 여러 개가 자리를 잡아 그것만 보고도 원조집의 메뉴가 술안주로, 그것도 소주 안주로 적당하다는 것을 알 수 있게 한다.

주인에게 둘이 먹기 적당한 음식을 추천해 달라고 했다. 닭꼬치 7개와 닭매운탕 작은 것 하나!

주문이 들어가고 곧이어 냉장고 문이 열렸다. 수많은 닭꼬치들이 냉장고를 차지하고 있다. 거기서 꺼낸 닭꼬치는 주방이 아닌 밖으로 나갔다.

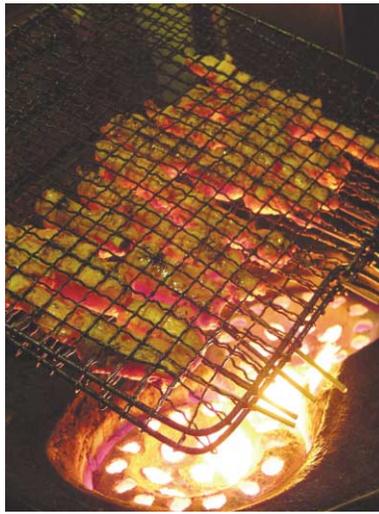
항상 그 길 앞을 지날 때마다 주인은 문 옆에서 닭꼬치를 굽고 있었다. 이날 무척 더웠음에도 그 열기를 무시하고 연탄불은 활활 타올랐고, 맛있는 닭꼬치가 익어갔다.

깻잎향 가득한 닭매운탕

우선 먼저 나온 닭매운탕에는 깻잎이 많이 들어있다. 깻잎의 향긋한 향이 입맛을 돋우고, 이어



깻잎의 향이 닭매운탕 맛을 배가시킨다.



연탄불에 직접 구운 닭꼬치, 정육은 물론 닭날개, 봉을 꼬치에 끼워 같이 구운 것이 특징이다.

오동통한 닭살들이 허기진 배를 채운다. 그리 맵지도 않고 짜지도 않은 닭매운탕에 달콤함이 감돈다. 닭매운탕의 닭고기를 3개 정도 발라먹을 때쯤 환호성을 칠 만한 닭꼬치가 나왔다.

오감만족 유혹의 닭꼬치

취재할 때마다 느끼는 일이지만, 맛있는 음식을 앞에 두고 어떤 찬사보다 맛을 보는 것이 먼 저임에도 불구하고 사진을 찍느라 안타까울 때가 많다.

특히 연탄불에 직접 구워진 닭꼬치는 그 향기가 너무 고소하고 달콤했다.

사진을 찍은 뒤 닭꼬치를 맛보는데, 살 한 점을 베어 물고 나니, 이제껏 먹어본 닭꼬치 중에 가장 맛있다는 것을 느끼고 다시 한 점 먹어보니 이런~ 뼈가 있다.

이제껏 유명하다는 E대앞 닭꼬치도, 또 어느 시내 닭꼬치도 수입산 닭고기 정육을 쓴 것이 대부분이었고, 알뜰하게 저며 꼬치에 꽂아 철판 또는 전기그릴에 양념을 범벅해 구운 것이 대부분이었거늘, 이젠 닭날개, 봉 등을 살과 함께 그대로 꽂아 연탄불에 직접 구웠다니, 놀라지 않을 수 없었다.

게다가 훈연향은 이제껏 맛본 것 중 최고였고,

달콤하고 부드러운 소스가 속까지 잘 배어있어 맛이 일품이다. 정말 그 집 앞을 지나노라면 들르지 않을 수 없는 그런 맛이다.

가격도 매우 착하다. 닭꼬치 하나에 천원, 닭매운탕 소·중·대 각각 8천원, 1만원, 1만3천원으로 저렴하다.

다시 한 번 가야 할 곳 - 원조 닭꼬치

20년 전통의 맛이 하루 아침에 완성되는 것이 아닌가 보다. 모든 닭꼬치의 원조는 원래 국내산 닭으로 만들었을 것이다. 수입산이 싼 값에 공급되면서 모두들 국내산 닭고기를 포기하고 싼 것을 갖다 썼을 게다.

그러나 생닭을 닭꼬치로 만드는 고집, 연탄불을 고집하는 근성이 이 원조집을 만들었다는 생각이 든다.

항상 사람들이 줄을 서는데는 이유가 있고, 닭매운탕에 밥을 못 볶아 먹고 나온 것이 서운한데도 다 이유가 있다. 그래서 다시 한번 꼭 가야 한다는 마음으로 나오게 되는 이곳. 원조 닭꼬치 집이다. 📍

• 전화 : (02)392-0695