

50여년 동안 변함없이

사랑받는 닭요리



이지은
Let's PR

어느 음악프로에서 80년대에 인기를 끌었던 노래가 아직도 불리고 있다는 것은 세대를 뛰어넘는 명곡이라는 뜻이라며 그 노래를 부른 가수가 감격스러운 표정으로 감사하다고 말하던 것을 본 적이 있다. 노래 뿐만 아니라 50여 년 동안 꾸준히 변치 않는 사랑을 받고 있는 닭요리 전문점들도 있다.

음악은 라디오에서 일방적으로 옛 노래를 들려줄 수도 있고 요즘 가수들이 리메이크를 함으로써 새로운 세대들에게 어필할 수 있지만 변함없이 같은 음식, 같은 맛으로 반세기 동안이나 남녀노소, 심지어 외국인 손님까지 끌어 모을 수 있다는 것은 정말로 대단한 일일 것이다.

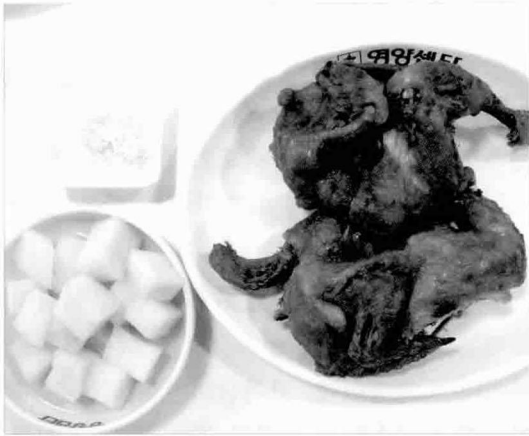
오래된 맛집은 이미 그 세월로 인해 맛이 공인된 것이나 마찬가지이기 때문에 처음 가는 사람이라도 주저 없이 선택할 수 있다. 그렇다면 '공인된' 닭요리 집은 어떤 곳들이 있는지 알아보자.

50년 전통의 전기구이 통닭 영양센터(명동 본점)



겨울철 길가에서 꼬챙이에 끼워진 닭들이 뱅글뱅글 돌면서 노릇노릇하게 익어가는 모습은 정겨움을 느껴지게 할 뿐만 아니라 그 옆을 지나다보면 통닭의 맛있는 냄새가 잠시나마 기분을 좋게 하기도 한다.

요즘은 배달 전문 치킨 가게가 워낙 많이 생겨서 그런지 치킨하면



후라이드와 양념치킨을 가장 먼저 생각하는 것이 대부분이지만 가끔씩 항상 같은 치킨을 시켜먹는 것이 물리기도 하고 그 기름기가 부담스러울 때도 있다. 바로 이럴 때 딱 알맞은 것이 전기구이 통닭이 아닌가 싶다.

명동에 본점이 위치하고 있는 영양센터는 1962년부터 지금까지 거의 50년 가까이 자리를 지켜온 맛집이다. 긴 세월이 지나는 동안 변함없이 버텨온 것을 증명이라도 하는 듯이 화려한 명동거리에서 자칫하면 그냥 지나칠 수도 있을 것처럼 얌전한 모습을 하고 있다.

하지만 전기구이 통닭의 옛 맛을 찾아 온 사람들뿐만 아니라 외국인들도 끊이지 않고 가게를 찾아온다. 전기구이 통닭은 밖에서 잘 보이는 유리창 안에서 구워진다.

대표적인 메뉴는 전기구이 통닭과 삼계탕. 삼계탕은 일반 삼계탕을 비롯 들깨 삼계탕과 산삼 삼계탕이 있고 오전 11시 30분부터 오후 4시까지 특별 메뉴로 통닭 정식도 선보이고 있다. 통닭 정식에는 통닭 반 마리와 치킨 스프, 야채, 그리고 영양빵이 함께 나온다.

전기구이 통닭은 주문하면 즉시 나오기 때

문에 기다릴 필요가 없어서 좋다. 역시 기름이 쪽 빠져 윤기를 머금은 변함없는 모습에 겉은 바삭하고 속은 아들아들한 깔끔한 맛이다. 그 어떤 치킨보다도 하얀 무와 환상의 콤비를 이룬다.

통닭은 大 와 中 사이즈로 나뉘어져 있는데 가격 차이는 천원밖에 나지 않는다. 큰 사이즈도 전기구이이기 때문에 생각보다 크지 않으니 이왕이면 大로 먹는 것이 더 효율적일 듯하다. 삼계탕과 전기구이를 같이 시켜서 혹시 남을 경우 전기구이를 포장해 가는 것도 두 가지 대표 메뉴를 한꺼번에 즐길 수 있는 방법이다.

자리를 잡고 먹는 손님들 뿐 아니라 전기구이 통닭을 포장해 가는 손님들도 끊이지 않고 줄을 이었는데 문득 전기구이 통닭은 유독 가족이 생각나는 음식이 아닌가 하는 생각이 들었다.

어린 시절 밤에 아버지가 간식을 사오시면 소리치며 달려나가던 기억 속에 가장 만족스럽고 빈번하게 나타난 간식이 바로 전기구이 통닭인 것 같다. 또한 퇴근길에 집에 계신 부모님을 위해 전기구이 통닭 한 마리 사들고 들어가는 모습도 많이 보였다.

이처럼 전기구이 통닭은 가족을 생각하는 마음을 담고 있는 메뉴일 뿐 아니라 명동의 영양센터 자체도 50년 동안 항상 같은 자리에서 같은 맛을 전해 주면서 이미 우리의 마음 속에 가족으로 자리잡고 있는 것은 아닐까.

**전기구이 통닭 大 12,000원, 中 11,000원
삼계탕 11,000원**

외국인들에게도 인기 고려삼계탕(광화문 분점)



삼계탕은 삼복 더위에 찾는 대표적인 음식이지만 보양식의 효과가 탁월해 사시사철 많은 사람들의 사랑을 받고 있다. 그만큼 전국에는 수많은 삼계탕 음식점이 있는데, 그 중 1960년부터 영업하기 시작한 '고려삼계탕'은 50여 년 동안 변함없는 맛과 품질로 아직도 많은 사람들의 사랑을 받고 있다. 서소문과 광화문 등 여러 곳에 지점이 생길 정도로 번창하고 있다.

그 중 광화문에 생긴 분점은 점심시간이면 1층 홀에 있는 자리가 금세 꽉 찰 정도로 주변

회사원들에게 인기이며, 외국인 관광객들도 심심찮게 보인다. 이렇게 많은 사람들이 찾는 데도 음식이 나오는 속도가 빨라 주문하면 3분 이내에 바로 따끈따끈한 삼계탕을 맛볼 수 있어 편리하다.

삼계탕을 만들 때 가장 수고스럽고 신경이 쓰이는 과정이 닭을 삶을 때 나오는 기름을 걷어내는 과정인데, 고려삼계탕의 국물은 꼭 엄마가 정성스럽게 기름을 걷어 주신 것처럼 기름이 거의 없는 담백한 국물이다.

또 고려삼계탕만의 특별한 노하우로 폭 삶아진 닭은 가슴 부위의 살도 펑펑하지 않고 부드러움만 하다. 뱃속엔 아낌없이 넣어준 인삼 한 뿌리가 통째로 쫄쫄한 찹쌀밥과 함께 부드럽게 익혀져 있다. 은은하게 인삼 향이 국물에 배어 나와 느끼함도 적다. 반찬으로 나오는 깍두기도 새콤한 맛을 더해 한국 사람의 입맛에 딱 맞다.

계절과 가게에 따라 다르지만 고려삼계탕에서는 팔밥이나 잘 삶아진 소면이 삼계탕에 곁들여 나오는데, 뱃속에 있는 찹쌀밥을 다 먹은 뒤 국물에 팔밥이나 소면을 말아먹으면 포만감의 극치를 달릴 정도로 배가 부르다. 한 그릇에 12,000원이라는 가격이 아깝지 않을 정도로 만족스러운 양과 맛을 느낄 수 있다.

일반 삼계탕과 함께 고려삼계탕에서는 인삼과 산삼을 더 넣어주는 '산삼삼계탕'을 출시했으며, 이외에도 닭고기를 이용한 여러가지 보양식도 준비되어 있다.

고려삼계탕 12,000원, 산삼삼계탕 18,000원