



# Delicious Chicken

외국인도 반한 멕시코 음식

## 타코 칠리칠리



조 해 인 기자

요즘 축산업의 수난시대가 아닌가 한다. 양계업계는 AI로 정신이 없고 한우, 양돈업계는 미국산 쇠고기 개방으로 시끄럽다.

항상 맛있는 고기로 식탁을 즐겁게 했는데, 요즘처럼 축산업이 좋지 않은 일로 논란거리가 된 것을 보니 마음이 아프다. 국민 모두가 우리 축산물로 식탁을 가득 채웠으면 좋겠다.



타코 칠리칠리 메뉴와 가격표

### 항상 줄지은 손님들, 맛이 궁금하다

이번 달 맛있는 닭고기 맛집은 멕시코 음식으로 유명한 '타코 칠리칠리'이다. 외국인들이 많이 사는 이태원 녹사평 근처, 주말 점심이나 저녁이 되면 좁은 식당 근처가 많은 사람들로 북적인다. 간단하지만 다양한 맛을 내는 타코에 매료된 사람들이다.

줄지어 기다리고, 바에 혼자 앉아 음식이 만들어지는 모습을 보며 기다리기도 하고, 보도 위의 테이블이나 계단에 앉아서 먹기도 하는 등 즐기는 사람들의 모양새는 각양각색이다.

이런 저런 이유로 찾아온 손님들로 식당은 문전성시를 이루었다. 줄을 설까 했는데 조리대 앞 바에 자리가 나서 냉큼 앉았다. 메뉴는 퀘사디아, 부리또, 엔칠라다, 전부 치킨으로 주문했고, 2인분으로는 넉넉했다.

### 매콤한 멕시코 음식의 향연

멕시코 음식은 토피아 라는 옥수수로 만든 전병에 닭고기나 쇠고기, 야채, 치즈 등을 넣고 볶음밥을 넣어 싸먹는 메뉴가 많다.

필자가 주문한 '치킨 부리또'는 토피아 위에 치킨 볶음밥을 올리고 야채, 치킨, 살사소스, 칠리소스, 사우어 크림 등이 들어가 맵고 고소하고 시큼한 여러 가지 맛을 냈다. 끝에 칠리소스의 화~한 매운맛이 입과 코를 뽕뽕리게 해서 좋았다.

'퀘사디아'는 주로 패밀리 레스토랑에서 부실한 상태로 먹었던 경험이 있었는데, 이 집 '퀘사디아'는 큼직한 닭고기와 야채, 풍부한 치즈맛이 일품이었다. 간단한 식사로 하기에는 안성맞춤이며 여성들이 좋아한다.

'엔칠라다'는 주문한 메뉴 중 가장 매콤했는데, 모양만으로는 치킨 오믈렛과 같았으나 소스가 생각보다 맵고 토피아로 볶음밥을 싸낸 점은 부리또와 비슷했다.

## 맛에 대한 욕구를 잠재운 타코 칠리칠리 음식들

15℃가 넘는 일교차에 목 안 점막이 다 헐었다. 예전 잡지기자 시절에 보았던 닭의 호흡기성 질병 부검 소견과 목안의 상태가 비슷한 듯하다. 아무튼 필자는 매년 환절기가 되면 코가 막혀 입으로 숨을 쉬다가 목안에 염증이 잘 생긴다.

서울에서 살면서 더 심해졌다. 병원갈 시기를 자꾸 놓치게 되니 더 악화됐다. 그래서 목캔디와 같은 사탕을 입에 달고 물을 많이 마셔 주었으나 건조한 사무실 공기로서는 당체 나올 재간이 없다.

게다가 알게 모르게 쌓여가는 스트레스는 증상 악화는 물론 주체할 수 없는 식탐을 낳는다. 기존에 먹던 음식들은 죄다 시큰둥하고 새로운 맛에 대한 욕구가 자꾸 높아져만 간다.

### 집에서 닭고기로 푸짐하게 넣어 만들어 보리라!

원래 이번 달 취재 대상이었던 메뉴는 '파닭' 이었다(치킨을 바삭하게 튀겨내어 깔끔하고 매콤한 파무침을 위에 얹어 먹는 음식). 그런데 주말에는 영업을 하지 않는 바람에 실망하고 집으로 돌아와 한참동안 낮잠을 늘어지게 자고 생각난 메뉴가 '타코 칠리칠리' 였다.

항상 길을 지나면서 보았던 외국인 손님들, 항상 북적이던 그 집의 맛을 봐야겠다고 마음먹고 달려가 꽤 흡족해져서 돌아왔다.

'갈수록 지갑은 비었는데, 맛있는 것만 먹고 싶구나!' 를 되뇌이며, '타코 칠리칠리' 의 어렵지 않은 메뉴들을 집에서 만들어 먹어야겠다고 다짐을 했다.

닭고기를 푸짐하게 넣어서 만들어보리라!

타코 칠리칠리 식당은 녹사평역 2번 출구 혹은 이태원역 1번 출구에 있다.

전화는 02-797-7219 ☎



① 화~한 매운맛이 일품인 치킨브리토



② 닭고기와 야채, 풍부한 치즈가 들어간 '퀘시아'



③ 치킨오믈렛과 비슷한 '엔칠라다'



④ 바에서 바라본 음식 만드는 모습