

변함없는 맛과 서비스로 고객의 향수를 달래주는 닭 푸드 타운



김 지 은
Lef's PR

우리 동네의 자랑, 닭 푸드 타운의 일등 맛집!

각양각색의 새로운 것이 즐비한 곳에서 오히려 손때 묻고 낡은 것이 빛을 발하는 경우를 본 적이 있는가? 세월이 갈수록 사람들은 기존의 것에 싫증을 느끼고 늘 새로운 것을 추구하지만 때때로 나만의 추억과 과거의 시간이 담겨있는 옛것을 그리워하는 것은 어쩔 수 없는 것 같다. 특히나 마음이 잘 맞는 친구들과 함께 맛있는 음식을 먹으며 편안하게 술잔을 기울인 곳은 시간이 갈수록 그 향과 색을 더한다.

이번호에는 수년 전부터 같은 업종의 가게들이 옹기종기 모여 수십년간 변함없는 맛과 서비스로 고객의 향수를 달래주는 닭 푸드 타운의 대표 맛집을 소개한다.

동대문 먹자골목의 시조 '명동 닭 한 마리'



현재 당신의 몸 상태를 진단해보자. 특별히 한 일도 없는데 몸에 힘이 쭉 빠지고 어깨가 축 늘어지거나, 무슨 일을 해도 의욕이 나지 않고 불쾌지수만 점점 높아지고 있다면, 뜨거운 8월 무더위와 계속되는 장마가 당신의 몸에 보내는 적신호다.

이럴 때면 어린 시절 복날이라며 아버지가 잡아주신 닭 한 마리가 생각나게 마련이다. 그런 당신을 위해 동대문 먹자골목의 '시조 명동 닭 한 마리'에서



는 최고급 육수에
풍덩 빠져 펄펄 끓
는 닭 한 마리를 준
비하고 있다.

지하철 1호선 동
대문역 9번 출구로

나와 동대문 종합 상가를 끼고 쪽 가다보면 동
대문 먹자골목이 보인다. 많은 사람들이 ‘닭
고기’ 하면 동대문 먹자골목을 떠올릴 정도로
수십년간 사랑을 받아온 바로 이곳에 24년 역
사의 ‘시조 명동 닭 한 마리’가 있다. 동대문
종합시장의 바쁜 상인들이 이곳을 자주 찾게
되면서 자리에 앉자마자 “여기 닭 한 마리요!”
를 외치던 것이 굳어져 가게의 이름이 되었고,
현재 동대문 먹자골목에만 3개의 가게가 운영
되고 있을 정도로 번성했다고 한다.

역사에 맞춰 “여기 닭 한 마리요!”를 외치자
빛바랜 찌그러진 양재기에 대파와 감자, 떡을
곁들인 육수에 풍덩 빠져있는 닭 한 마리가
나온다.

닭이 익기 전까지 우리가 해야 하는 작업이
바로, 이 ‘시조 명동 닭 한 마리’의 인기 비결

이다. 바로 손님이 직접 만드는 양념장! 소스,
겨자, 고추, 다대기, 간장을 넣고 한쪽 방향으
로 섞은 후 거기에 부추를 넣고 섞어 미리 익
은 떡과 함께 맛을 보면 양념장이 완성된다.
취향에 따라 식초도 약간 넣으면 더 맛있게
먹을 수 있다고 한다.

자칫하면 밋밋하거나, 기껏해야 소금만 조
금 뿌려서 먹을 수도 있을 닭 한 마리가 이 양
념장으로 인해 매콤짭짤하게, 우리 입맛에 딱
맞는 독특한 맛으로 거듭난다. 이 유명한 양
념장의 일등 공신인 소스는 일곱 가지 한방
재료를 다려서 만들어 몸에도 좋고, 맛도 좋
아 이 가게 최고의 마케팅 전략이라고 한다.

또한 닭과 궁합이 잘 맞는다고 알려져 있는
엄나무를 육수로 쓰는 것도 사람들이 많은 닭
음식점 중에 유독 이곳을 찾는 중요한 이유라
고 한다.

양념장과 함께 떡을 에피타이저로 먹고, 닭
을 건져먹고 남은 국물에는 국수를 말아준다.
이것이 바로 ‘닭 칼국수!’ 양념장과 함께 쫄
깃쫄깃한 면발까지 건져먹고 밥까지 비벼 먹
으면 시조 명동 닭 한 마리를 제대로 먹었다
고 할 수 있다.

가족과 함께, 연인 또는 친구와 함께 더운
여름 서로의 지친 심신을 달래고자 ‘시조 명
동 닭 한 마리’를 찾아보자. 사장님의 따뜻하
고 넉넉한 웃음과 열근하고 시원한 닭 한 마
리가 어우러져 올 한해 무더위쯤은 거뜰하게
이겨낼 수 있을 것이다.

• 전화번호 : (02)2275-3125

신촌 먹자골목의 '춘천집 닭갈비'



‘닭갈비’ 하면 춘천! 맛깔스럽게 버무려진 닭갈비와 매콤새콤한 막국수를 그리며 춘천행 기차에 당장 몸을 싣고 싶지만, 너무나 바쁜 현대인들에게 춘천여행은 연중행사로 밖에 맞이할 수 없는 것이 현실이다.

그렇지만 아직 실망하긴 이르다. 수십년 전통의 춘천 닭갈비를 서울 도심에서 맛깔스럽게 재현하고 있는 거리가 있으니 말이다. 바로 ‘춘천 닭갈비’, ‘유가네 닭갈비’, ‘닭갈비 왕

자, 똑배기 공주’ 등 맛있는 닭요리가 즐비한 신촌 먹자골목이 그곳이다. 그 중 먹자골목 입구에서 손님들의 발길을 꼭 잡고 있는 ‘춘천집 닭갈비’ 를 찾았다.

이곳 신촌 먹자골목에서는 대부분의 손님이 학생들임을 감안해 저렴하고 맛 좋은 닭갈비로 손님을 유혹하고 있다. 먹자골목에만 여러 닭갈비집이 있지만 유독 눈길이 가는 ‘춘천집 닭갈비’ 의 일등 공신은 무엇보다 혈기왕성하고 우렁찬 목소리로 손님들을 불러 모으는 재치만점 아르바이트 학생들! 그들의 밍지 않은 호객행위와, 가게를 들어서자마자 호텔에 들어선 것 같은 착각을 일으키는 초호화 서비스는 많은 학생들이 유독 이 곳을 찾는 이유다.

여러 야채와 새빨간 양념장이 버무려져 보는 것만으로도 침이 꼴깍꼴깍 넘어가게 만드는 ‘뼈 없는 닭갈비’ 가 바로 이 ‘춘천집 닭갈비’ 매상의 일등 공신이라고 한다. 최근에는 순대 닭갈비와 낙지 닭갈비 등이 새로운 메뉴로 등극하면서 점점 더 손님들의 발길이 이어지고 있다.

닭고기가 익기 전까지 쫄깃쫄깃한 떡으로 배고픔을 달래고, 맛있는 닭갈비를 먹은 다음에는 공기밥을 추가하여 싹싹 굽어먹으면 저녁 한 끼는 기분 좋고, 배부르게 해결! 무더위에 입맛이 없을 때, 부담스럽지 않은 가격에 맛있는 닭요리를 먹고 싶을 때 편안한 반바지에 슬리퍼 차림으로 신촌 거리로 나와 오래된 친구 한 명 불러내보자. 나머지는 ‘춘천집 닭갈비’ 의 맛있는 닭갈비와 소주 한 잔이 책임질 터이니...

• 전화번호 : (02)325-2361 ☎