

## 시원한 국물, 쫄깃한 닭고기 ‘닭한마리 배터지는 집’



조 해 인 기자

8시가 넘도록 저녁식사를 하지 못한 날, 일기예보에서 말하던 봄날은 아직 멀었나보다. 얇아진 옷에, 배까지 굶아 허기가 더한다.

따끈한 국물을 먹기로 하고, 늦은 퇴근길 종종걸음으로 충무로역에서 내렸다. 충무로역에서 내려 대한극장 뒤편으로 동국대학교 후문에서 가까운 닭한마리집이 있



다. 식당 이름이 '닭한마리 뭐 였더라?' 하면서 찾아간 그 집 간판을 보고 다시 한 번 놀랐다. '닭한마리 배터지는 집'. 제대로 찾아 왔구나 싶어 밖에서 사진을 찍고 들어갔다.

### 닭한마리, 닭찜, 닭갈비 등 다양한 메뉴

비교적 늦은 시간에도 불구하고 식당 안에 손님이 많은 편이다. 늦은 식사를 하는 대학생부터 일을 마치고 들어가는 우리 같은 직장인까지... 그런데 '닭한마리' 간판과는 달리 제각기 다른 메뉴를 먹고 있다. '다 맛이 있는 건가? 특화된 게 없는 건가?' 헛갈리며 식당직원에게 메뉴를 추천해달라고 요청했다.

대답은 역시 '닭한마리'. 닭한마리 小(15,000원)를 주문하고 식당 내부를 이리 저리 둘러보았다. 메뉴판에는 정말 다양한 닭고기 메뉴가 적혀 있었다. 주 메뉴는 닭한마리지만 닭매운탕, 닭갈비, 닭찜, 닭무침쌈, 닭발, 닭곰탕 등 정말 다양했다. 붉은 양념의 닭매운탕, 지글지글 닭갈비에 소주를 마시는 사람들, 닭한마리를 먹는 사람들도 제각각 양념이 다르게 들어간 빛깔때문에 다른 메뉴로 보였나 보다.

### 닭고기도, 밥도 리필됩니다!

메뉴판에는 '닭고기도 밥도 리필된다'는 문구가 써여 있었다. 그리고 메뉴판에 쓰인 문구대로 주인은 식사를 다 해가는 손님에게 "밥이나 고기가 모자라면 이야기하세요"라고 이야기한다. 요즘처럼 주머니 사정이 어려운 시기에 푸짐한 양은 얼마나 감사한가.

닭한마리를 주문하고 조금 후에 밑반찬 몇 가지가 나왔다. 김치와 고추, 마늘 장아찌 등. 메인메뉴에 깔끔하게 어울리는 간소한 반찬이다.

뒤이어 큰 양은냄비(양은대야가 맞는 표현일 듯)에 닭육수에 대파와 흰떡이



01



02



03

01. 보글보글 끓고있는 닭한마리
02. 기호에 맞게 특제 양념을 풀어 넣어 간을 맞춘다.
03. 완성된 닭한마리

둥둥 떠서 나왔다. 불을 켜고 잠시 끓이니 떡과 수제비가 익기 시작한다. 여기에 고춧가루, 생고추 등이 들어간 양념을 기호대로 넣어 빨갱게 만들었다. 그냥 먹어도 좋지만 추우니 좀 더 얼큰한 게 나올 것 같았다.

우리는 먼저 떡과 수제비를 건져 먹고, 다음에는 고구마를, 이후엔 감자를 익는 순서대로 먹었다. 그 때쯤 되자 주인은 닭고기를 먹어도 좋다고 친절히 이야기를 해 준다.

### 쫄깃한 닭고기에 따끈한 육수가 일품

고소하게 잘 우려낸 닭고기 육수와 감자, 닭고기를 꺼내 함께 먹으니 행복이란 게 따로 없다. 닭고기는 어찌나 싱싱하던지 육질이 쫄깃하고, 둘이서 먹기에 부족함이 없을 양이다. 굳이 리필을 하려면 남자 둘은 되어야 할 것 같다.

필자는 계속 떨어던지라 무엇보다 닭한마리의 육수를 제일 많이 먹었다.


닭고기와 함께 육수 속에서 익어가는 감자, 고구마를 다 건져먹고 나니, 벌써 배가 부르다. 하지만 마지막 남은 육수에 칼국수를 더해 먹는 것이 닭한마리의 마지막 코스라고 하여 칼국수를 넣어본다.

칼국수는 굳이 먹지 않아도 될 정도였지만 신기하게도 볶음밥과 같은 마무리 메뉴는 해놓으면 먹게 되고 안먹으면 서운한 신기한 음식이다.

칼국수로 그렇게 요기를 하고 계산을 한 후 나왔다.

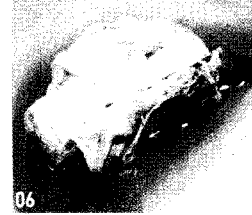
### 30년 음식장사 베테랑의 손맛

지금 이 자리에서 가게를 연지는 2년 남짓이지만 이 근처 충무로에서 30년 동안 음식장사를 해 왔다는 주인처럼 맛도 서비스도 후하다. 독특한 것은 본인의 얼굴사진에 희한한 캐릭터를 더해 간판을 만들어 눈길을 끈다.

수년전에 지면으로도 소개했던 '진할매 원조 닭한마리'가 화재로 불타버리는 바람에 그쪽 닭한마리 원조골목이 조금 주춤한 모양이지만 찾아보면 곳곳에 이렇게 후한 인심으로 맛있는 닭요리를 팔고 있는 곳이 많다. 

• 전화 : (02)2274-6992

• 충무로역에서 대한극장 입구 1번 출구로 나와서 서울교회 앞까지 직진 후 오른쪽 골목길로 접어들어 '가또마들렌'이라는 제과점까지 직진. 제과점 옆에 위치.



04-05. 닭한마리와 어울리는 깔끔한 반찬들  
06. 잘익은 닭고기와 감자  
07. 칼국수  
08. 내부 모습