

치어스에서 즐기는 바삭한

후라이드 치킨

서울 부암동 백석길, 창의문앞 삼거리에서 계단 아래로 내려가 맞이하게 되는 치어스는 후라이드 치킨과 골뱅이가 주 메뉴로 부암동의 오랜 맛집이다.

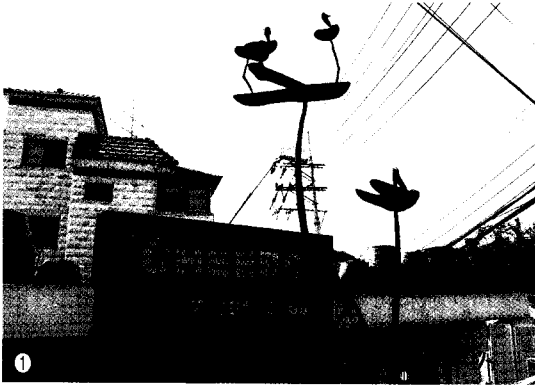
부암동 맛집 취재차 여러번 이 곳을 지나면서 고소한 치킨 냄새를 몇 번 맡았었지만, 술집인지, 맛집인지 몰라 몇 번을 고사하다가 이번에 맛을 보고 깜짝 놀랐다.

겉은 바삭하고 속은 부드럽고, 적당히 매콤하면서 신선한



조 해 인 기자

- ① 치어스 전경
- ② 오후 3시가 넘어서니 주말 나들이객들이 밀려들었다.
- ③ 주방 내부모습



맛. 갓 튀겨진 치킨의 최고맛을 자랑하는 치어스의 후라이드 치킨.

주말 나들이객으로 북적이는 치어스

토요일 오후 3시, 점심시간을 지나 치어스에 도착한 필자 일행은 이 시간에 두 테이블 밖에 남지 않은 치어스를 보고 놀랐다. 사실 맥주와 치킨을 파는 대부분의

집들은 오후 3~4시에 문을 여는 곳도 많거니와, 이 시간에 이 정도의 손님이라니 놀라지 않을 수가 없었다. 그러나 필자가 자리를 잡고 앉은 뒤 10분이 채 지나지 않아 손님들이 줄을 서기 시작했다.

누구나 만족하는 궁극의 치킨

지하철도 없고 교통도 불편한 이곳에 이렇게 줄을 서는 이유가 뭘까 했더니, 창의문앞 삼거리로 성곽걸기를 마치고 내려오는 등산객과 부암동 카페골목을 찾은 젊은 연인들과 가족들 때문이다.

치어스의 고객은 이렇게 다양하다. 젊은이들부터 가족단위, 중년의 신사까지. 필자는 '이렇게 다양한 연령층의 입맛을 만족시킬 정도라면?' 이라는 생각을 하게 됐다.

메뉴판을 보니 맥주, 소주 등 다양한 주류와 여느 주점을 방불케 하는 다양한 안주, 먹을거리가 다양하다.

치어스의 효자메뉴, 후라이드치킨

그중 치어스의 가장 효자 메뉴는 후라이드. 손님 규모가 작거나 크거나 상관없이 대부분 식탁위에는 후라이드가 자리잡고 있고, 골뱅이 국수가 함께 차려져 있다.

주문 후 튀겨지는 치킨이라 서빙되기까지 시간이 조금 걸리지만, 그만큼 더 바삭하다.

드디어 먹음직스럽고 푸짐한 후라이드 치킨이 식탁위에 차려졌다.

이곳은 100% 국내산 닭을 사용하고 얇고 파삭한 튀김옷이 특징이다. 은은하게 배어있는 스파이스 양념도 이곳만의 독보적인 비법인 듯하다.

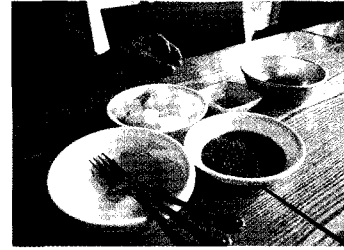
게다가 닭고기는 대나무 소쿠리에 받쳐 나오는데 시각적으로 정감있고, 더 푸짐해 보인다. 후라이드와 굵게 썬 감자튀김도 함께 수북이 쌓여 나오는데, 감자는 닭고기와 잘 어울리고 닭고기 튀김의 느끼함을 잡아 속을 든든하게 한다.

주말 늦은 아침식사 후 허기진 배를 잡고 온 필자 일행은 감자와 닭고기로 한 끼 식사를 대체할 수 있어서 금상첨화였다.

바삭한 치킨은 매콤달콤한 소스에 찍어먹어도 좋고 소금에 바로 찍어 먹어도 좋다. 깔끔한 맛을 살리기에는 소금이 더 적합하다.

둘이 먹기엔 좀 많기도 하지만 남으면 포장도 가능하다. 월요일은 휴무. 🍗

■ 문의 : (02)391-3566, 서울 종로구 부암동 258-3, 후라이드치킨 2만원.



치킨은 매콤달콤한 소스에 찍어 먹어도 좋



바삭한 닭튀김과 굵게 썬 감자튀김도 함께 튀긴 감



국내산 닭을 튀겨내 맛도 좋고 뼈도 깨끗하

후라이드(국내산 100%)	29,000
골뱅이 국수 대	30,000
골뱅이 국수 소	10,000
구룡포 파에기	10,000
생굴	10,000
훈전 문어	10,000
홍어 무침	10,000
닭도리탕	10,000
부산에서 온 오징어	10,000

메뉴판의 국내산 100%라는 문구가 눈에 띈