**[맛집]인생 닭볶음탕 맛집**

매콤한 국물 탱글한 살코기. 소주 친구, 밥 도둑

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1166258>

닭은 닭목 꿩과의 조류 중 한 종으로 가금류를 대표하는 동물이다. 토종닭은 본래 우리나라에 살고 있는 재래 닭을 의미하지만, 일반적으로 판매되는 토종닭은 품종을 의미하는 것이 아니라 풀어 길렀다는 것을 의미하는 경우가 많기 때문에 순수한 한국 토종닭으로 보기는 어렵다.

하지만 시판 닭에 비해 크기가 크고 탄력 있는 쫄깃한 식감과 진한 맛으로 보신용 닭요리에 주로 쓰인다.

‘닭볶음탕’의 유래와 관련해 많은 논란이 있다. 과연 ‘닭도리탕’과 ‘닭볶음탕’, 무엇이 맞는 표현일까. 국립국어원이 '도리'는 ‘새’를 뜻의 일본어 ‘토리(とり)‘에서 유래 된 것이라는 주장을 제기 하면서부터다.

그 뒤 ‘닭도리탕’은 대체어인 '닭볶음탕'으로 불리기 시작했다. 그러나 최근 '도리'는 일본어가 아니며 우리 고유어인 '도려내다'의 '도리다'에서 유래 된 것이라는 주장이 제기되면서 ‘닭도리탕’이라는 주장도 설득력을 얻고 있다.

‘닭볶음탕’은 조림 요리에 가까운 우리나라 전통요리다. 토막 낸 닭고기를 고추장, 간장, 파, 마늘 등의 양념과 물을 넣고 조려서 만든다.

감자, 양파, 당근의 부재료를 더해 더욱 푸짐하게 즐기기도 한다. 매콤한 국물과 탱글한 살코기. 소주 한 잔 곁들이기에도 좋고, 밥 반찬으로 제 격인 서울 ‘닭볶음탕’ 맛집을 만나 보자.

◇ 전라도 손맛을 그대로, 신사역 ‘목포집’

신사역 부근 골목길에 위치한 닭볶음탕 전문점, ‘목포집’. 대표 메뉴는 강렬한 붉은 색 양념의 ‘닭볶음탕’이다. 닭 속까지 베여 있는 매콤한 양념은 짭조름하면서도 달큰한 맛이 매력적이다.

자작하면서 진득한 국물은 흰쌀밥에 안성맞춤. 남은 양념에 김가루와 깨를 듬뿍 넣은 ‘볶음밥’도 별미다. ‘닭볶음탕’을 주문하면 함께 제공되는 다양한 반찬은 정감가는 전라도의 손맛을 고스란히 느끼도록 해준다. 시원하고 칼칼한 맛의 ‘생태찌개’도 인기 메뉴다.

▲위치: 서울 강남구 강남대로 152길 24 ▲영업시간: 매일 11:30 - 24:00 ▲가격: 닭볶음탕(소) 2만원, 아구찜(소) 3만원 ▲후기(식신 미쓰삼시세끼): 여긴 정말 닭도리탕 좋아하는 분들, 소주 좋아하는 분들이라면 무조건 가보셔야 할 맛집이지요. 달달한 떡볶이st 국물에 냄새 없는 닭, 감자, 떡 등 열심히 건져 먹고 마지막 하이라이트 볶음밥까지 먹고 나면 정말 잘 먹었다는 말이 절로 나와요.

◇ 포슬한 감자와 쫄면 사리, 북창동 ‘풍년 닭도리탕’

서소문에서 북창동 먹자골목으로 이전 오픈한 ‘닭볶음탕’ 맛집, ‘풍년 닭도리탕’. 변하지 않는 음식 맛과 친절함으로 많은 단골손님을 보유한 맛집이다. 대표 메뉴는 넉넉한 국물에 ‘쫄면사리’를 넣어 먹는 ‘닭볶음탕’. 큼지막한 감자까지 바로 먹을 수 있을 정도로 미리 익혀서 제공된다.

보들보들 촉촉한 닭살과 포슬한 식감의 감자를 맛볼 수 있다. 쫄깃한 면발 사이로 담백하면서도 청양고추를 넣어 칼칼한 매운맛이 나는 국물은 소주 한 잔 곁들이기 좋은 맛이다.

단일 반찬으로 제공되는 깍두기는 아삭하고 시원한 맛으로 입안을 정리해주는 깔끔한 맛이다. 자작한 국물에 들기름을 넣고 볶아낸 고소한 향과 맛이 더해진 ‘볶음밥’도 별미다.

▲위치: 서울 중구 세종대로 14길 17-5 ▲영업시간: 매일 16:00 - 23:00 ▲가격: 닭도리탕(소) 2만6000원, 닭도리탕(중) 3만원, 닭도리탕(대) 3만3000원 ▲후기(식신 202동202호): 닭고기 살도 실하고 씹었을 때, 식감도 정말 좋아요. 알맞게 익은 감자와 함께 먹으면 최고입니다.

◇ 토종 닭볶음탕 맛집, 염참동 ‘유림’

염창동에 위치한 ‘유림’은 한방오리, 토종닭 등으로 조리하는 보양음식 전문점이다. 천막 아래 준비된 야외 공간과 개별 방으로 이루어진 실내공간으로 계곡가 산장에 놀러 온 기분을 느낄 수 있다.

대표 메뉴는 토종닭을 사용해 푸짐한 양을 자랑하는 ‘토종 닭볶음탕’이다. 길쭉하게 썰린 대파가 듬뿍 올라간 ‘닭볶음탕’은 토종닭 특유의 탄력있는 식감과 뛰어난 육향을 맛볼 수 있다.

푹 잘 익은 닭고기는 질깃하지 않으며 뼈가 잘 분리될 정도다. 달짝지근한 매운맛의 양념은 잡곡과 찹쌀을 넣어 지은 ‘찰밥’에 비벼 먹는 별미가 있다.

▲위치: 서울 강서구 양천로 61길 90 ▲영업시간: 매일 11:30 - 22:00 ▲가격: 토종 닭도리탕 1마리 4만2000원, 토종 닭백숙 1마리 4만2000원, 토종 한방오리 1마리 ▲후기(식신 유지은): 찰밥이랑 먹는 닭도리탕 너무 맛있어요! 순한맛도 매워요. 매운맛은 좀 간이 강해요! 부드럽고 쫄깃하고 양도 많아서 너무 좋아요. 매콤한거 땡길 땐 유림이 최고.

◇ 마늘 폭탄 닭볶음탕, 종로 ‘계림’

종로 피맛골에 위치해 50년째 운영중인 종로의 터줏대감 맛집 ‘계림’. 인근 직장인들로 항상 북적이는 곳이다. 대표 메뉴는 마늘이 주먹만큼 들어가는 양철냄비 ‘닭볶음탕’. 상당한 양을 자랑하는 마늘의 비주얼에 잠시 놀랄 수도 있지만, 끓일수록 느껴지는 마늘의 단맛과 특유의 향이 매력적이다.

마늘의 아린 맛이 강하지 않고 깔끔한 육수에 감칠맛을 더한다. 넉넉한 국물이 특징인 ‘닭볶음탕’은 부드러운 밀떡이 가득 들어간다. 얼큰한 육수에 스며든 촉촉한 닭고기와 함께 국물 떡볶이처럼 즐길 수 있다. 남은 양념에 육수를 추가해 만들어 먹는 칼국수 사리가 인기라고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 종로구 돈화문로 4길 39 ▲영업시간: 매일 11:30 - 22:30, 일요일 휴무 ▲가격: 닭볶음탕(소): 2만2000원, 닭볶음탕(중) 3만2000원, 닭볶음탕(대) 4만4000원 ▲후기(식신 워니): 원로 닭볶음탕 맛집 제대로다! 종로 맛집 치면 계림이 일순위로 뜨기에 궁금해서 가봤다. 소주를 부르는 맛이다!!! 맛집대로 사람도 정말 많고 간도 딱 좋고 양도 좋았다! 닭볶음탕에 사리는 첨 넣어서 먹어봤는데 정말 맛있었다! 꼭 가길 추천해요.

◇ 천연 재료로 우려낸 육수, 신사역 ‘닭 한 마리 감자탕’

‘목포집’과 나란히 위치한 신사동의 또 다른 ‘닭볶음탕’ 맛집, ‘닭 한 마리 감자탕’. 24시간 영업하는 곳으로 늦은 시간에도 방문하기 좋다.

매장 내 한쪽 벽면은 다녀간 손님들이 직접 적은 종이글로 채워져 있어 친근한 분위기를 느낄 수 있다. 대표 메뉴는 엄나무, 황기 등의 약재를 비롯한 9가지 천연 재료로 우려낸 육수에 양념장과 신선한 닭고기를 넣어 조리한 ‘닭볶음탕’. 깊은 감칠맛의 육수는 텁텁하지 않은 시원한 맛으로 닭고기의 담백한 맛을 살려준다.

같은 육수로 만들어지는 푸짐한 ‘감자탕’도 인기 메뉴다. 주문과 동시에 조리되어 다소 시간이 소요될 수 있으니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 강남대로 152길 13 ▲영업시간: 평일 00:00 - 24:00, 주말 17:00 – 06:00, 명절 휴무 ▲가격: 닭한마리(2인기준) 2만원, 닭볶음탕(소) 2만원, 감자탕(2인) 2만5000원, 감자탕(3인) 3만2000원, 감자탕(4인) 4만원▲후기(식신 susugugu): 닭볶음탕 맛은 매콤한 맛이 강해서 얼큰해서 좋았고 너무 달지 않아서 질리지 않아요. 매운데 계속 먹게 되는 그런 맛.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201803/1166258_289858_1322.jpg |