찬바람 부는 겨울,
닭 한마리 먹어볼까?

닭 한마리 진할매원조닭

· 전화 : (02)2275-9666
· 가격 : 닭한마리 13,000원, 떡 1,000원,
칼국수 2,000원

싸늘한 찬바람에 따끈한 국물이 생각나는 계절 11월.

벌써부터 콧끝이 간질간질하고 연이은 재채기에 고생중이라면 감기기운을 초기에 잡아주는 것이 무엇보다 중요하다. 감기약보다는 몸을 보양해주는 음식이 필요한 계절. 그래서 이맘때 어김없이 먹어야 할 계절별미가 있으니, 이름하야 '닭 한마리'가 되겠다.

'닭 한마리' 하면 닭을 뽀얗게 끓여 닭살은 발라먹고 시원한 국물로 속을 달래고 난 뒤, 남은 국물엔 칼국수를 끓이거나 밥을 볶아먹는 음식 아니던가.

특히 닭 한마리의 따끈한 닭육수는 추위를 싹 가시게 해 서양에서는 초기 감기 증상에 닭고기 수프를 끓여먹는 풍습이 있다고 한다.

이에 통닭 한 마리를 맛나게 끓여내는 원조 닭 한마리 요리집을 찾기 위해 동분서주 하여 종로6가 먹자골목에서 '진옥화 할매 원조 닭 한마리'를 찾아냈다.

식사시간 외에도 손님으로 북적

해외에서의 조류인플루엔자 소식에 요즘 닭고기 소비가 많이 줄었다고들 이야기 하지만 식사시간이 아닌 3시에 찾은 이 닭 한마리 집에는 손님들이 가득했다. 물론 이 일대가 생선구이와 닭 한마리 골목으로 워낙 유명하기도 하지만 아무런 정보 없이 가장 손님이 많은 집에 무턱대고 들어갔을 정도로 1, 2층 식당엔 손님들로 가득했다.

메뉴를 고를 것도 없이 1가지뿐인 닭 한마리를 주문하고 주변을 살펴보니 청계천 상인들부터 주말 나들이 가족, 연인, 외국인 관광객 등 자리를 잡고 연신 닭 한마리를 뜯고 있다.

양푼 닭 한마리가 육수에 풍덩… 잘라먹는 재미가 있다

주문과 함께 바로 나온 닭 한마리는 대야같은 양푼에 감자가 꽂혀 넉넉한 육수와 함께 나왔다. 이렇게 많은 국물에 닭이 고작 한 마리라 국물맛이 슬쩍 의심이 갔지만 끓여서 맛을 보면 그 편견은 사라진다. 국물은 이미 많은 양의 닭고기와 함께 끓여져서 뽀얗고 진한 국물 맛을 내며 기름을 한 번 걷어내 느끼함도 없다.

그래서 주문과 함께 바로 나올 수 있고 손님들은

이때부터 끓이고 달이면서 익혀 먹는 것이라고.

통째로 나온 닭 한마리는 집게와 함께 큰 가위로 닭을 잘라가며 푹 끓여 먹는 게 원조 닭 한마리를 먹는 방법이다.

처음 끓기 전까지는 통째로 익히다가 어느 정도 끓기 시작하면 닭을 부위별로 잘라준다. 닭 날개나 닭다리 관절부분은 쉽게 익지 않으므로 충분히 잘라서 끓여준다.

닭고기 외에도 떡이나 칼국수를 넣어 익혀 먹고 좀더 끓은 후에는 고추 다대기와 간장, 겨자, 식초 등으로 양념장을 만들어 찍어 먹는다. 양념장 만드는 법은 누구도 알려주지 않으니 눈 동냥을 하면서 스스로 비율을 조정하며 만들어 볼 것.

이렇게 맛 본 닭고기는 양념장과 더해져 깔끔하고 담백한 맛을 낸다. 국내산 닭고기 냉장육만을 사용하는 것은 당연지사.

국물이 끝내줘요… 깊은 국물맛 일미

닭고기를 맛 봤다면 이제는 국물 차례다. 닭 한마리 국물은 말로는 표현할 수 없는 맛이다. 여러 마리의 닭을 함께 끓여 육수를 만들고 이 진한 육수를 다시 비율대로 섞어 국물을 만들기 때문에 한 마리만 끓이는 기존 닭 한마리의 육수와는 차원이 다를 수밖에 없다.

시원하고 깔끔하면서도 깊은 맛. 그래서 자꾸만 숟가락이 가는 참을 수 없는 국물 맛에 국물을 하나도 남기지 않고 먹는 손님을 어렵지 않게 찾아볼 수 있다.

1978년 진옥화 할머니가 닭 한마리를 만들어 팔기 시작하면서 그 딸이 비법을 전수받아 국물 만드는 법은 아무도 모른다는 후문이다.

입맛따라 즐기는 갖가지 닭 한마리

이 식당의 특징이라면 메뉴는 한 가지임에도 불구하고 각기 손님들의 취향에 따라 다른 음식으로 거듭난다는 것이다.

양념 다대기를 넣고 매콤한 닭 한마리를 끓이기도 하고, 김치 한 그릇을 몽땅 넣고 김치찌개 같은 닭 한마리를 끓이기도 한다. 또 닭살을 발라 육수에 넣고 칼국수와 함께 끓여 닭칼국수를 만들어 먹는 등 입맛에 따라 다른 음식을 만들어 먹는 광경을 쉽게 찾아볼 수 있다. 메뉴가 여러 가지인 줄 착각할 정도였다.

통닭 한 마리에 펄펄 끓는 시원한 국물까지 뚝딱 비워내고 칼국수와 떡으로 닭칼국수까지 만들어 먹을 수 있는 원조 닭 한마리집. 청계천 개통 이후 동대문 인근에도 많은 인파가 찾고 있다. 청계천을 찾았다가 근처에 마땅한 식당을 찾지 못한 월간 닭고기 독자라면 종로5~6가 먹자골목의 진할매 원조 닭 한마리집을 지나치지 말고 한 번 들러보시길 권한다.

– 취재 · 현대양계 조해인 기자