

豐年明節

맛있는 닭요리 전문점 - Restaurant



Delicious Chicken

추운 날씨를 잇는 음식 '닭고기 온반'

풍년명절



조 해 인 기자

가을은 바야흐로 축제의 계절이다. 축제 준비에 눈코 뜰새 없이 바쁜 시간을 보내는 동안 여름 같은 가을날씨에도 단풍은 들고, 때늦은 가을비에 겨울이 성큼 다가왔음을 느낄 수 있다.

날씨가 추우면 따끈한 음식을 찾기 마련. 닭고기로 만드는 온반을 먹으러 응암동 풍년명절을 찾았다. 풍년명절은 정갈한 음식을 맛볼 수 있는 맛집으로, 서울에서 드물게 평양온반을 팔고 있다. 작년에 수소문해 이



잡쌀밥 위에 닭고기, 표고버섯, 계란지단, 야채 등의 고명이 올려져 있는 온반

온반집을 방문했을 때 단체 한정식 손님에 밀려 단품 메뉴인 '온반'을 먹지 못했고, 죄송하다는 말을 들으며 발길을 돌렸었다.

그래서 이번엔 꼭 온반을 맛보리라 다짐하고 가기전에 전화로 문의를 한 후 평일 저녁시간에 부랴부랴 지하철을 타고가 새절역에서 내렸다.

이 온반집은 지하철역에서는 10분 가량 걸어야 다다를 수 있는 곳으로, 주택가에 자리잡고 있어 작정하고 찾아가지 않고서는 찾기가 어려운 곳이었다. 그러나 인근에서 풍년명절은 꽤나 소문난 맛집이고, 인터넷을 통해서도 쉽게 정보를 찾을 수 있었다.

정갈하고 아늑한 분위기 '합격점'

식당에 들어서니 우선 정갈한 분위기가 합격점. 테이블과 의자는 나무로 되어 있는데 딱딱한 나무의자를 배려해 마련된 쿠션의 폭신한 느낌에 기분이 좋아진다.

온반 2인분과 굴전을 주문하고 준비하는 시간동안 이리 저리 사진을 찍었다.

북한의 전통음식, 겨울철 별미 '온반'

온반은 북한의 전통음식으로 겨울철에 즐겨먹는 별미였다고 한다. 밥에 닭이나 꿩 또는 쇠고기를 고아 우려낸 국물을 얹은 장국밥의 일종이다. 고명으로 닭고기·꿩고기·녹두전·야채 등 갖가지 재료를 얹어 양념장·나박김치 등과 함께 먹는다.

고기와 채소를 기본으로 하지만 지방에 따라 국물의 재료나 고명의 종류가 달라 다양한 맛을 낸다. 가장 대표적인 평양온반은 닭고기나 쇠고기를 재료로 국물을 만든다.

대략 온반에 대한 정보를 수집해 방문했던 필자는 여태껏 먹어보지 못했던 그 맛이 궁금했고, 또 풍년명절 자체의 정갈한 멋에 더더욱 그 맛이 궁금했다.

풍년명절 온반은 단단하게 식은 찹쌀밥 위에 향기가 가득한 표고버섯과 몇가지 전, 계란지단, 야채, 뼈째 발라져 올라간 닭고기가 푸짐하게 얹혀져 있었다. 투박하고 소박한 밥과 뽀얀 닭고기 육수가 함께 나왔는데, 그 밥을 육수에 말아먹어도 되고, 손수 담근 간장을 베이스로 한 양념간장에 비벼 먹어도 된다고 했다.

깊고 향긋한 풍년명절 온반

일단 밥을 비비기 전에 밥맛을 보니, 닭고기맛이 뻥 찹쌀밥이다. 어린 시절 어머니께서 비오는 날 자주 해주시던 닭백숙 속의 찹쌀밥 향이 났다. 닭고기를 한 점 배어보니 지나치게 푹 익히지 않은 쫄깃하고 담백한 맛이다. 표고버섯을 한 입 먹어보니, 그 향기가 입 속에서 머릿속까지 향긋하다.

각 재료의 정갈하고 깊은 맛에 푹 반한 필자는 양념간장을 넣어 쓱쓱 비벼, 따끈한 닭고기 육수와 함께 먹어봤다. 정말 온반 한 술에 이렇게 뿌듯할 수가 없다.

투박한 밥과 친절한 서비스

김대중 전 대통령이 남북정상회담을 위해 평양에 방문했을 때 먹어 유명해진 이 온반은 맵고 짜고 달기만 한 요즘 외식음식 중에서 단연 최고라고 할 수 있다. 스무살부터 '식당 밥'을 먹다보니 자극적인 맛에 길들여졌는데, 갑자기 투박하고 정갈한 음식을 입에 담고 보니 이렇게 감개무량할 수가 없다.

풍년명절의 사장님은 황해도가 고향인 어머니에게 음식을 배웠고, 맛에 대한 프라이드도 강한 분이라고 한다. 그래서일까. 서비스를 맡으신 직원분도 굉장히 친절하다는 인상을 받았다.

풍년명절은 응암역에서 내려서 연희동 방면으로 10분 정도 걷다보면 응암3동 주민센터 근처에 위치해 있으니, 꼭 한번 들러보시길 강력 추천한다. 🐔



골전



정갈한 분위기의 식당 내부 모습

• 가격 : 온반 7천원

• 문의 : (02)306-8007

• 주소 : 서울 은평구 응암3동 126-37