

넉넉한 국물과 먹는 부드러운 닭매운탕

닭 맛을 살려내는 통나무집

김치맛 일품

서울 은평구 불광동에 청와대 직원들과 출입기자들이 자주가는 닭 맛집 '통나무집' 이 있다.

13년된 맛집이라는데 외관이 깨끗한 신축건물이라 잘못 온 게 아닌가 했다. 왜 통나무 집인지 도통 알 수가 없는데 원래는 같은 자리에 허름한 집으로 시작해 지금의 새 건물



조 해 인 기자

을 짓게 되었다고 한다. 닭백숙만 팔아 새로 건물을 지을 정도라면 그 맛이 어느 정도일지 짐작이 가지 않았지만 무언가 독특한 비법이 있을 것 같단 생각이 들었다.

통나무집 일품 김치 6選

청와대 직원이 자주 오는 곳이라니 그 맛은 보장이 되었을 테고 청와대 직원들이 와서 닭백숙 맛 외에 극찬한 것이 있으니 다름아닌 김치다.

처음엔 닭백숙집의 김치가 유별나게 맛있다는 말에 '그래봤자 김치지'라는 생각을 했었는데 직접 찾아 김치맛을 보니 '그 이야기가 괜한 이야기가 아니었구나'라는 생각이 들었다.

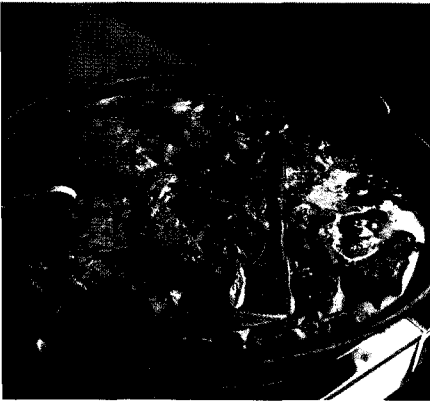
이 곳 밑반찬은 특별할 것이 없다. 오로지 김치 일색이다. 배추김치, 백김치, 얼갈이김치, 열무김치, 묵은지무침, 동치미까지 김치만 무려 여섯 가지이고, 그 외에는 무생채, 마늘종장아찌, 채소스틱 등 깔끔한 반찬이 곁들여진다.

그런데 이렇게 김치 일색인 반찬에 김치맛이 범상치가 않다. 비슷한 맛의 김치는 하나도 없고 각각의 야채에 맞게 특색있는 맛을 자아낸다. 특히 묵은지를 씻어 들기름에 무친 묵은지 무침은 그냥 맨입에 먹기에도 부담 없는 맛이라 한참동안 묵은지 무침을 먹어대기도 했다.

닭매운탕의 뒷맛을 깔끔하게 잡아내는 동치미

이 맛을 어떻게 글로 표현해야 하나를 두고 고민했을 정도로 공식은 맛이 나는 동치미도 별미다. 생무가 아니라 소금에 삭혀 동치미를 담갔는데, 몇 년 이래 이런 맛을 본 것이 처음일 정도로 맛이 좋고 닭매운탕의 뒷맛을 깔끔하게 잡아낸다.

인터넷에 이 집을 검색해보면 오로지 지도와 전화번호 외엔 일반인들의 블로그가 올라온 것이 없다. 유독 눈에 띄는 것이 이집 사장님의 출가한 딸이 아직도 엄마 김치맛을 못 잊어 가



통나무집의 주 메뉴인 매콤하고 얼큰한 닭매운탕. 국물을 줄여먹어도 좋고 밥을 비벼 먹어도 좋다.



배추김치, 백김치, 얼갈이김치, 열무김치, 묵은지무침, 동치미까지 김치만 무려 여섯 가지에 맛있고 정갈한 밑반찬들이 곁들여진 모습



1. 통나무집의 내부모습

2. 닭매운탕과 절묘한 조화를 이루는 묵은지무침과 동치미

3. 구분된 공간 모습

저다 먹는다는 김치에 대한 글 하나가 눈에 뜨일 뿐이다.

실제로 몇몇 김치만 넣어서 고추장과 쓱쓱 비벼 먹어도 될 정도로 맛이 좋아 비빔밥 메뉴 추가하지 않느냐고 너스레를 떨어 보기도 했다.

국물 넉넉한 닭매운탕

여름철 닭백숙을 너무 자주 먹은지라 오랜만에 닭매운탕을 주문했다. 이곳의 닭매운탕은 맵지 않으며 넉넉하게 넣은 닭국물이 특징이다. 흡사 닭백숙에 고춧가루를 풀었다 할 정도로 국물이 넉넉한데 심심하지 않고 알찬 맛을 자랑한다. 국물을 줄여 먹어도 좋고 밥과 함께 쓱쓱 비벼 먹어도 좋다.

닭매운탕 국물에서 이렇게 깊고 풍부한 맛이 날 수 있다니, 닭양념 뿐 아니라 국물을 넉넉히 넣어 푸짐해진 독특한 닭매운탕에 통나무집의 철학이 느껴진다.

닭은 잘 익을 정도로 잘게 썰어져 간이 잘 배어있고 큼지막한 감자와 당근은 푹 익혀져 나와 어른 아이 할 것 없이 쉽게 먹을 수 있다. 닭과 함께 쫄깃한 뽕집이 들어있어 골라 먹는 재미도 있다.

모든 좌석은 칸막이로 구분된 방으로 되어 있어 가족단위 모임과 업무와 관련 중요한 모임도 격리된 공간에서 할 수 있다는 것이 장점이다. 주중 주말 할 것 없이 손님이 많지만 직장인의 단체방문이 많아 주말이 한가하다. ☺

- 가격 : 닭매운탕, 옷닭백숙, 닭백숙 4만원
- 문의 : (02)382-6620
- 위치 : 서울 은평구 불광동 630-101