



46년 전통의 맛 ‘진남포면옥’

약수역 7번 출구로 나와 1~2분가량 걷다 보면 46년간 한자리에서 장사를 하는 식당이 있다. 바로 이북식 찜닭을 파는 진남포면옥(사장 백대익)이다. 역 근처에 있어 쉽게 찾을 수 있고 맛있다고 소문난 집답게 이미 국내 방송뿐 아니라 일본방송에도 소개된 맛집이다. 어머니에 이어 사장님 부부가 꾸려나가고 있는 진남포면옥은 46년의 전통을 자랑한다.



맛의 비결은 46년 전통

46년간 한자리에서 장사할 수 있는 비결은 전통이라고 사장님 내외는 말했다. 어머니 때부터 내려오는 이 집만의 특별한 소스(찜닭을 찍어 먹을 수 있는 양념)와 기름기를 짹 빼는 비결로 46년을 이어오고 있다고 했다. 소스 만드는 비법과 기름기 빼는 방법을 문자 비법이라 알려줄 수 없다며 웃음으로 대답했다.

처음 장사를 시작할 당시에는 직접 닭을 사서 주문이 들어오면 바로 음식을 만들었는데 식품위생안전의 목적으로 도계장을 거쳐야만 닭을 구입할 수 있게 바뀌면서 전통의 맛이 조금은 사라진 거 같아 아쉬움을 토로했다. 방금 한 음식이 맛있는 거와 같이 찜닭의 주재료인 닭도 요리 전에 잡아야 제일 맛있는 찜닭이 나온다는 이론이다.

찜닭과 함께 부추가 나오는데 닭은 차가운 음식이고 부추는 열을 내는 음식이라 닭과 부추의 궁합이 잘 맞아 소화에 도움을 준다고 한다. 좋은 품질의 부추를 구매하지 못했을 때는 파로 대신하여 손님들에게 나간다고 했다.

신토불이(身土不二)

진남포면옥은 닭뿐만 아니라 김치, 쌀 등 모든 재료를 국내산으로 구매한다. 몸과 땅은 둘이 아니고 하나라는 뜻으로 자기가 사는 땅에서 산출한 농산물이라야 체질에 잘 맞고 맛도 좋다는 신토불이 이념이다.

재료의 구매부터 손질 하나하나 사장님 내외분과 종업원들이 직접 아침부터 시작한다. 요즈음은 나이가 들어서 그런지 힘에 부치기도 하지만 손님들에게 맛있는 찜닭을 대접하기 위해서는 당연히 해야 한다고 생각한다.

치킨, 찜닭 프랜차이즈 업체로 잠시 휴청

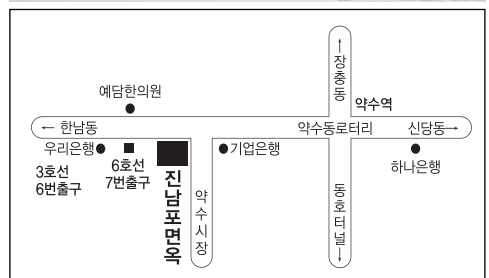
70년대 말 국내에서 치킨을 판매하면서 잠시 어려움을 겪었다고 한다. 처음 맛보는 바삭한 맛에 손님들도 발을 돌리고 한동안 진남포면옥을 찾지 않아 어려움이 있었지만, 묵묵히 옛 전통의 방법으로 장사를 하다 보니 결국에는 다시 손님들이 찾아왔고 2000년대 초반 우후죽순처럼 생겨난 프랜차이즈 찜닭으로 또 한 번의 위험을 맞이하였지만 한번 경험을 바탕으로 여유롭게 대처하다 보니 그 많던 찜닭 집은 대부분 사라졌지만 진남포면옥은 살아남을 수 있었다고 말했다.

치킨과 다른 찜닭을 먹다 보면 기름기가 많아 느끼함이 많은데 진남포면옥은 기름을 짹 빼서 담백한 맛을 잊지 못하고 손님들이 찾아온다고 했다.

더욱 많은 사람에게 값싸게 음식을 드리고 싶은데 음식재료 값이 너무 많이 올라서 안타까움을 토로했다. 그래도 맛있다고 인사하고 나중에 결혼하고 자녀를 데리고 와서 찜닭을 먹는 모습을 보면 보람을 느낀다고 말했다.



취재 | 최인환 기자
enani85@naver.com



서울시 중구 신당3동 368-89

TEL. 02-2252-2457

영업시간 : 10:00~22:00