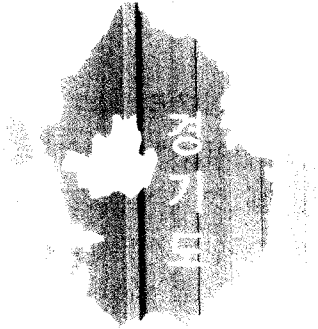


특집

Feature articles

팔도 닭요리 유량을 떠나보세!

담백함과 고소함의 절묘한 조화! 누룽지담백숙



닭의 담백함과 누룽지의 고소함이 만난 누룽지담백숙



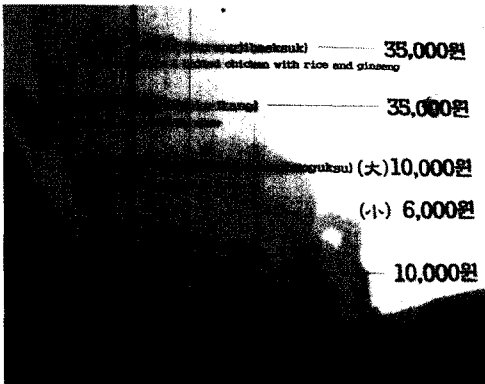
이효영
블로그 기자

아침부터 부슬부슬 봄비가 내렸던 주말, 별다른 활동을 안했지만 그 동안의 피로가 쌓여서 그런지 하루종일 몸이 찌뿌듯했다. 이럴 때일수록 원기를 북돋아 줄 특별한 보양식으로 재충전을 할 필요가 있었기에 국민보양식으로 불리는 닭백숙으로 원기충전을 할 요량으로 누룽지담백숙으로 유명한 장수마을을 방문했다.

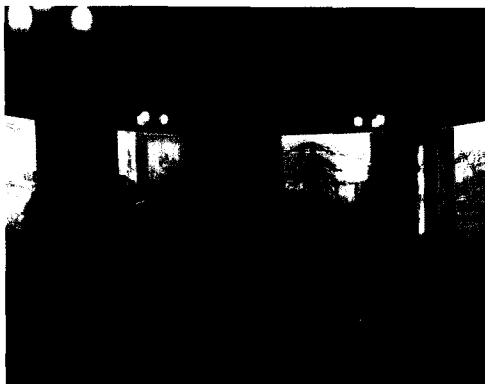
누룽지담백숙은 말 그대로 닭백숙에 누룽지를 함께 넣어 삶아 누룽지 특유의 고소함과 닭백숙의 담백함을 동시에 느낄 수 있는 최고의 원기보양식이라 할 수 있다.



건물전체가 음식점인데다 주차장도 넓어 차량이용 시 편리하다. 간판에 적혀있듯이 누룽지닭백숙이 주 메뉴이다.



닭요리 외 사이드 메뉴로 파전과 메밀쟁반국수가 있다.



출 내부 모습. 한옥식 인테리어이며 아기자기한 장식들이 많다.

일산 애니골의 명물, 누룽지닭백숙

1991년 장호원에서 닭요리 하나로 개업한 후 1997년 일산 백마 애니골 현재의 장소에 정착을 하여 이제는 애니골의 터줏대감이 되어버린 장수마을이었기에 저녁을 먹기엔 상당히 이른 시간인 오후 4시에 방문했음에도 불구하고 이미 테이블을 한 가득 채운 손님들로 붐비고 있었다.

이곳의 주 메뉴는 바로 누룽지닭백숙이다. 닭도리탕도 있지만 초기엔 누룽지닭백숙 한 종류만 주문이 가능했고, 여러 마스크업과 누룽지닭백숙을 맛보기 위해 찾아온 연예인들을 통해 누룽지닭백숙이 맛있다고 소문이나 유명해졌기에 대부분의 손님들은 누룽지닭백숙을 먹기 위해서 이곳을 찾아온다.

깔끔하고 마루가 갖춰진 한옥식 인테리어와 가족단위의 손님들이 내 집처럼 편안하게 식사를 할 수 있도록 분위기를 조성하고 있으며 곳곳에 전시된 아기자기한 소품들은 이곳을 방문한 아이들의 관심의 대상이다.

누룽지닭백숙은 기본 3인분이지만, 아이들과 함께 온 4인 가족이 먹기에 충분할 정도로 푸짐한 양이다. 닭 한 마리를 통째로 삶아 양 조절이 안 되기에, 인원이 많아 부족하다 싶으면 사이드 메뉴인 파전이나 메밀쟁반국수를 주문하면 된다. 필자의 경우 혼자서도 치킨 한 마리를 흔적도 없이 먹어치울 수 있는 건장한 체격의 사내 3명으로 모여 방문했기에, 누룽지닭백숙 하나만 먹기엔 조금 아쉬울 것 같아 메밀쟁반국수

담백함과 고소함의 절묘한 조화! 누룽지담백숙



촉촉하고 부드러운 윤기의 살코기는 한입 깨우는 순간 입에서 녹아버릴 것만 같다.

도 함께 주문했다.

주문을 하고 십여 분이 지나니 쟁반에 한가득 차있는 담백숙이 먼저 나오고 뒤이어 고소한 누룽지를 한가득 담은 뚝배기가 나왔다. 긴 시간 삶아야 하는 요리가 예상보다 빠르게 나왔기에 종업원에게 그 이유를 물어 보니 손님이 오래 기다리지 않게 하기 위해서 미리 초벌 조리를 해두고, 주문이 들어오면 즉시 센 불로 요리하여 조리시간을 단축하는 것이었다.



쫄깃쫄깃한 찹쌀과 걸쭉한 누룽지가 잘 버무려졌다.

맛의 비결은 역시 신선한 재료!

담백숙은 부드럽고 아들아들했다. 닭다리를 뜯어 한입 삼켜보니 입에서 살살 녹는다는 표현은 이럴 때 쓰라고 있는 것인가? 마치 뼈와 살에 기름칠을 해놓은 것처럼 뼈에서 살이 미끄러지듯이 떨어져 나갔다. 우려낸 닭고기 육수의 깊은 맛이 누룽지에 잘 버무려지고 닭고기의 지방을 최대한 제거하고 그 빈자리에 누룽지의 고소함이 채워져 닭 특유의 냄새도 전혀 나지 않고 담백함과 고소

함만이 가득했다.

누룽지와 닭을 압력솥에 함께 넣고 삶기 때문에 닭은 찹쌀의 단맛과 누룽지의 고소함을 흡수하여 담백하고 부들부들한 살결을 가지게 되며, 누룽지에는 닭고기에서 빠져나온 깊은 육수 맛이 밴다. 이것이 바로 찰떡궁합이 부럽지 않은 닭과 누룽지의 궁합이다.

이렇게 맛있는 누룽지담백숙의 비결은 뭘까? 바로 신선한 재료이다. 국내산 닭고기는 물론 찹쌀, 대추, 인삼, 밤, 감초, 마늘 등 다양한 재료가 아낌없이 들어간다. 게다가 개점 이래 항상 주인이 직접 누룽지담백숙을 요리하기에 오랜 세월이 지났지만 변함없는 맛을 유지할 수 있는 것이다.

누룽지담백숙을 가장 돋보이게 하는 재료는 바로 찹쌀이라 할 수 있다. 쫄깃쫄깃한 찹쌀은 걸쭉한 누룽지를 찰지게 만들며 닭고기와도 잘 어울려 살코기의 딱딱함 대신 찹쌀의 쫄깃함을 맛



메밀쟁반국수. 아삭아삭한 상추에 살코기를 싸먹거나 빨간 양념에 찍어먹으면 달달하고 매콤한 맛을 즐길 수 있다.

보게 해 한입 삼키는 순간 감탄사가 절로 나오게 만들어주는 일등공신이라 할 수 있다.

무아지경에 빠져 정신없이 누룽지닭백숙을 먹다보니 어느새 메밀쟁반국수가 나왔다. 메밀쟁반국수를 먹음직스럽게 비빔 후 빨간 양념이 잘 무쳐진 곁절이에 뼈를 발라낸 닭고기를 싸서 한입에 삼켜 먹으니 아삭아삭 씹히는 맛이 달달하고 매콤해 후추와 소금으로 만들어진 양념장에 찍어 먹는 맛과는 다른 새로운 맛을 즐길 수 있다.

쟁반 가득 차 있던 닭백숙과 메밀쟁반국수는 어느새 흔적도 없이 사라졌고, 누룽지가 한가득 차있던 푹배기 역시 바닥을 드러냈다. 시계를 보니 오후 5시 30분이 다 되어갔다. 본격적인 저녁시간이 되니 가게 전체가 누룽지닭백숙을 먹으러 찾아온 손님들로 꽉 차 있었다. 자리를 차지하고 있자니, 기다리는 손님들에게 미안한 마음이 들어 서둘러 정리를 하고 가게를 나왔다. 이미 가게 밖에는 손님들이 끌고 온 자동차가 넓은 주차장을 가득 매우고 있었다.

언제 비가 내렸냐는 듯이 흐렸던 먹구름은 사라지고 따스한 햇살이 우리를 맞아주었다. 꽃샘 추위로 한동안 쌀쌀한 날씨가 계속되었는데, 오늘따라 날도 포근했기에 운동 삼아 정발산역까지 주위 풍경을 구경하며 걸어갔다. 지하철을 타고 한 시간이 걸리는 먼 길을 왔지만, 그만큼 가치가 있는 누룽지닭백숙이었다.

백마 애니골에는 누룽지닭백숙을 비롯한 다양한 먹을거리를 즐길 수 있기에, 가족들의 외식장소 또는 연인들의 데이트 장소로 인기가 있기에, 일산을 방문할 기회가 된다면 한번쯤 들려보는 것을 추천한다. 