



닭한마리와 시원한 김치칼국수까지!

백부장집 닭한마리



조 해 인 기자

폭염. 땀을 많이 흘리고, 입맛이 없고, 기력이 달린다. 몸보신이 절실한 계절이다. 삼계탕, 닭백숙은 여름철 더할 나위 없이 좋은 음식이다. 단백질이 많고, 살 찢 염려도 없다. 연신 찬 것을 달고 사는 여름철엔 오히려 뱃속을 든든하고 따뜻하게 해 줄 닭백숙이 필요하다.

초복엔 닭매운탕을 먹고, 중복엔 삼계탕을 먹을까 하다가 유명한 닭한마리집, '백부장집' 을 찾았다. 서울 시내 닭한마리집은 어디든 찾기 어렵지 않지만 동대문 근처 유명한 닭한마리 골목 이후 그렇다할 맛을 못 느껴오던 차, 종로 '백부장집' 이 특색이 있다하여 찾게 됐다.

닭한마리 고기와 국물을 즐기는 요리

닭한마리 요리는 단순하다. 육수에 닭고기를 넣고 끓이다가 닭고기를 건져먹고, 남은 국물에 칼국수를 말아 먹을 수 있는 음식이다. '백부장집 역시 그렇겠지' 하고 찾았다. 주말을 맞은 3시 백부장집 풍경은 중복음식을 찾아 온 대가족 손님, 연세가 많은 어르신, 쇼핑을 마치고 온 여성 고객 등 각양각색이었다. 평일 중복을 맞았다면, 가히 줄을 서야만 먹을 수 있다는 이곳에 운 좋게 늦은 오후에 기다림 없이 자리잡을 수 있었다.

양파 특제소스에 찍어먹는 닭한마리

닭한마리를 주문하니 닭고기와 떡, 감자, 송송 썬 대파가 들어간 냄비가 나왔다. 뚜껑을 열어 보니, 아직 다 끓지 않았다. 그리고 갓 버무린 듯한 배추 겉절이 김치와 독특한 소스가 나왔다. 소스를 한 입 먹어보니, 새콤달콤한 맛이다.

먼저 익은 떡을 소스에 찍어 한 입 먹어보니, 입맛이 확 돌아오는 느낌이다. 익은 닭고기 한 점을 소스에 찍어 먹어보니, 상큼한 닭무침을 먹는 것 같다. 퍽퍽한 가슴살도 촉촉하게 만들어 주고 고소하고 기름진 껍질도 상큼하게 뒷마무리를 해준다.



① 백부장집 닭한마리 입구 ② 닭한마리 끓기 전 모습. 닭과 떡, 감자, 송송 썬 대파가 들어있다.
③ 새콤달콤한 맛의 겉절이




④ 보글보글 끓고 있는 닭한마리 ⑤ 잘 익은 닭고기와 떡
⑥ 닭을 다 건져 먹고 난 후 먹다 남은 겉절이를 넣으면 닭육수 김치찌개가 완성된다.
⑦ 남은 육수에 칼국수를 끓여 먹으면 별미 중 별미다.
⑧ 양파특제소스에 찍어 김치랑 같이 먹어보니 상큼한 닭무침을 먹는 것 같다.

부드러운 닭고기살과도 무척 잘 어울린다. 양파로 만든 특제 소스라고 하는데, 양파의 매운맛은 빠지고 상큼하고 새콤하다.

다음으로 겉절이 김치를 먹어보니 맛이 특이하다. 모양새는 보통 김치보다 덜 익은 겉절이인데, 먹어보면 새콤한 맛이 강하다. 닭고기와 먹기 좋으라고 그렇게 버무렸나? 하는 생각이 들었다. 후라이드 치킨과 먹어도 좋겠다는 생각이 든다.

닭고기 육수에 말아먹는 김치칼국수가 일품

닭고기와 감자, 떡을 건져 먹는 동안 아무 말도 없이 경쟁이 난 것처럼 먹기만 하다가 닭고기가 푹 떨어졌다. 얼마나 서운한지 다들 아시리라. 그러나 백부장집에선 이제 시작이다. 남은 닭고기 육수에 새콤아삭한 겉절이 김치를 붓고, 마구 마구 끓여내 그 맛을 보면, 이제껏 한 번도 먹어본 적 없는 닭육수 김치찌개가 완성된다. 이대로 밥과 함께 먹어도 되지만, 여기에 칼국수를 넣어 걸쭉하게 끓여 본다. 칼국수가 푹 익어가는 동안 아삭한 김치도 익어서 시원한 국물 맛을 낸다.

칼국수가 완성되면 그냥 먹어도 좋지만, 닭고기를 찍어 먹던 소스에 칼국수를 찍어 먹어 보자. 상큼한 비빔국수 맛이다. 칼국수와 함께 김치를 건져먹는 재미가 쏠쏠하다. 아삭한 김치를 계속 먹다보니 스트레스도 풀리고, 바닥끝까지 시원한 김치국물 맛을 느끼다 보면 뱀비는 언제 먹었나 싶게 바닥을 드러낸다. 올 여름 가기 전에 백부장집 닭한마리 강력 추천이다. 

- 서울시 종로구 공평동 129 ● 02-732-2565
- 닭한마리 16,000원, 칼국수 2,000원