

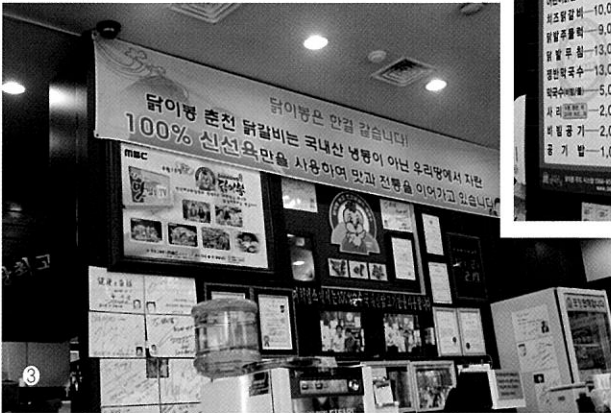


의정부 닭갈비 20년의 명가

# 의정부 닭이봉



조 해 인 기자



4

비빔냉면	9,000
이천이갈비	9,000
원조 닭갈비	10,000
갈비주물럭	9,000
원 불부침	13,000
영천 닭국수	13,000
닭국수(대)	5,000
사 리	2,000
닭갈비	2,000
공기밥	1,000

- 1 매장전경 2 내부전경
- 3 닭이봉 닭갈비는 국내산 신선육을 사용해 맛의 차별화를 꾀하고 있다.
- 4 닭이봉 메뉴들

의정부 역사 뒤 길가를 지나다 대규모 식당이 즐비한 곳에 닭갈비 집이 줄줄이 늘어선 길을 지나게 되었다. 의정부는 부대찌개가 유명하다고 생각했는데, 닭갈비도 유명했나보다. 의정부 토박이들이 인정하는 20년 이상 맛집이라고 하니, 과연 그 맛이 기대가 된다.

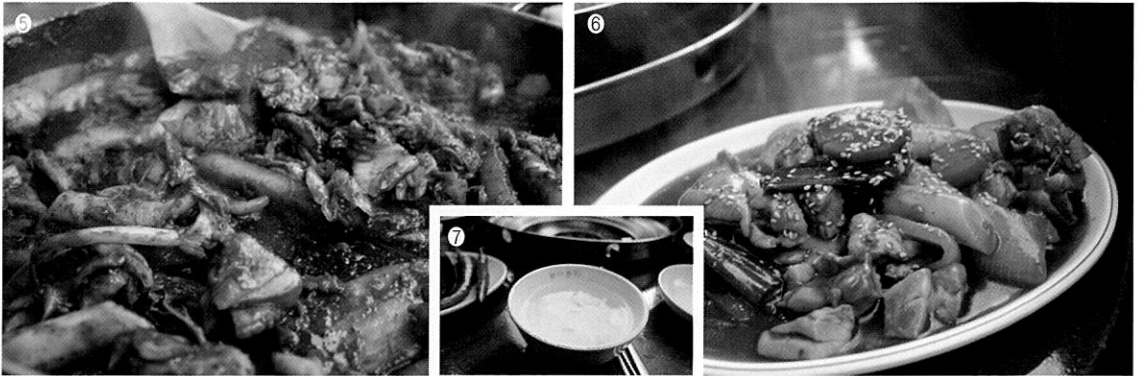
1993년 닭이봉이 처음 문을 열었을 당시에는 사람들이 매콤하면서도 단맛이 도는 닭갈비에 관심을 두지 않았다고 한다. 그러나 주인장은 그 고유한

맛을 그대로 고수해 이후 20~30대 초반의 젊은 층의 입맛을 공략해 지금은 약 60여개의 지점을 두게 되었다고 한다.

### 6시간 숙성, 닭갈비의 깊은 맛

메뉴로는 뼈없는 닭갈비, 어린이 닭갈비, 불닭갈비, 치즈닭갈비, 막국수 등이 있다. 닭이봉의 닭갈비는 비법의 양념장에 6시간 닭고기를 숙성하여 양배추, 떡, 고구마와 함께 닭을 볶아낸다. 주문후 바로 닭고기를 볶아내 주방에서 다 익힌 후 나오기 때문에 바로 먹을 수 있다는 점이 좋다.

게다가 요즘 닭갈비 집들과 달리 푸짐한 야채와 고구마도 특색있다. 얼큰하면서도 달달한 닭



- ⑤ 신선한 국내산 닭고기에 푸짐한 야채와 고구마가 들어있는 닭이봉 닭갈비
- ⑥ 간장양념으로 맛을 낸 어린이 닭갈비
- ⑦ 닭갈비의 매운 맛을 시원한 동치미 국물이 없애준다.

갈비의 깊은 맛이 입에 착 감긴다. 닭갈비 한 점에 추운 몸을 녹이고, 같이 나오는 동치미 국물을 맛보면, 속이 후련하다.

필자는 어린이 닭갈비도 함께 주문했는데, 간장양념과 특유의 감칠맛이 도는 비법의 양념이 들어가 매운 음식을 먹지 못하는 어린이에게 딱 맞는다. 간장양념과 달콤한 맛이 조화를 이뤄 궁중 떡볶이와 같은 맛을 내는데, 어른 입맛에도 딱 맞는다.

필자가 방문한 일요일 2시에도 꽤 많은 손님들로 자리가 찼는데, 20년 맛집으로 정평이 나 있는 만큼 평소 저녁시간이면 항상 문전성시를 이룬다고 한다.

### 철판 볶음밥 맛도 최고!

다 먹고 나면 막국수나 볶음밥을 주문하는데, 필자는 밥을 볶았다. 후라이팬에 꽤 많은 야채와 함께 밥을 볶아 지글지글 늘어붙어가는 것을 보고 있다가 그만 사진 찍는 것도 잊고 말았다. 사진을 잊을 정도였으니, 볶음밥의 맛은 그야말로 최고다.

닭이봉이란 강원도 정선군 남면 광덕리에 위치한 높은 산봉우리 이름이라고 한다. 그 모양새가 닭의 벼슬을 닮아 계봉으로 불리는데, 그 곳의 이름을 따 닭이봉이라 지었다고 한다.

20여년의 시간을 이어오는 맛집으로 이제는 그 맛을 필두로 프랜차이즈까지 성공으로 이끈 의정부 닭이봉, 경기권내 여러 분점도 맛집으로 유명하다고 한다. 🐔

● 경기도 의정부시 의정부2동 573 ● 031-876-8707 ● 빼없는 닭갈비 9,000원