



정통 중국요리가 먹고 싶을 때 찾는 곳

송스부



조 해 인 기자



① 한자로 송사부라 쓰인 입구, 송스부 ② 식탁아래 메뉴판이 보인다.

③ 식당 내부에서도 주방을 볼 수 있다.

한식만큼 우리 입맛에 익숙한 음식, 자장면, 볶음밥, 탕수육으로 대표되는 중국음식이다. 하지만 그 만큼 음식의 맛에 간극이 큰 곳도 중국집이다. 이번 달에는 맛있는 깐풍기를 만드는 송스부를 찾았다.

송스부는 중국 전통 음식을 전문으로 하는 식당이다. 흔히 먹는 탕수육, 깐풍기, 볶음밥도 한 층 업그레이드된 맛으로 완성된다. 필자가 수차례 중국음식점을 기고했지만 그들 중 둘째 가라면 서러운 튀김요리와 고슬고슬한 불맛을 자랑하는 볶음밥이 송스부만의 매력이다.

이 곳 주방장은 신라호텔 중식부에서 30년 이상 일했다고 한다. 베테랑급 요리사가 독립해서 서초동에 음식점 송스부를 차렸다. 그리고 주문 즉시 들려오는 중국어. 서빙을 맡아 주는 아주머니와 조리를 하시는 주방장 모두 화교 출신인지 중국어로 주문을 처리한다.

점심시간, 줄서야 먹는 송스부

송스부, 이곳은 일대에서 점심식사 하기 어려운 중국집으로 통한다. 2층에 자리잡은 매장은 그저 평범하고, 일반적이다. 하지만 자리에 앉

아 테이블에 깔린 종이 메뉴판을 보면 보통 중국집과 다른 곳임을 알게 된다.

식당에 깔린 유리판 밑에는 메뉴를 빼곡이 적은 종이가 들어 있는데, 점심식사때는 가급적 메뉴를 통일해 달라는 부탁과 반찬류를 남기지 말아 달라는 당당하면서도 공손한 안내가 나와 있다.

필자의 근무처가 송스부와 가까워서 여러번 간 적이 있지만, 점심때는 항상 일찍 나가거나, 아니면 조금 늦게 가야만 자리를 잡을 수 있을 정도로 인기가 높아 매번 발길을 돌리기가 일쑤였다.

필자가 도착한 시간은 금요일 저녁 8시를 훌쩍 넘긴 시간이다. 이 일대는 그야말로 주말 저녁 술자리가 한창인 시간이다. 그래서인지 식당에는 손님이 세 팀 뿐이었다. 늦은 저녁을 하러 온 일반 고객, 맛집 기사를 위해 들른 필자의 예도 동호회 맛집투어를 하러 온 신규일행까지 8명이 앉아 있었다.

주인장 말에 따르면 저녁 퇴근 6시 이후부터 7시 정도까지 붐비고 8시가 넘으면 다소 한가한 편이라고 한다.

겉은 바삭, 속은 촉촉한 닭고기 튀김

송스부의 진수라 할 수 있는 볶음밥과 간풍기를 주문했고, 간풍기의 절반은 양념없이 고기 튀김으로만 달라고 부탁했다.

주문한 음식이 나왔다. 먼저 닭고기 튀김이다. 주문즉시 포장 신선육을 뜯어내고 튀김옷을 입혀 바삭하게 튀겨냈다. 바로 나온 닭고기 튀김에는 육즙이 가득해 바삭한 튀김옷과 함께 씹을 수록 촉촉하고 부드럽다. 간풍기는 튀긴 후 양념을 하기 때문에 많이 튀기면 딱딱해지거나 질겨질 수 있는데, 불과 시간을 잘 조절해서 튀겨내서인지 속은 촉촉하고 겉은 바삭하다. 주방장은 간이 잘 맞지 않을 수 있을 거라고 했지만, 슴슴하면서도 닭고기의 맛이 그대로 전해져 좋았다. 닭고기와 튀김옷의 식감이 한데 어우러져 고급스러운 맛을 냈다.

부드럽고 고소한 정통 간풍기

잠시 후에는 닭고기 튀김에 간풍기 양념이 가미되어 나왔다. 간풍기의 첫 맛은 고소하고 살짝 달콤했다. 닭고기 튀김보다 더 부드럽고 고소하다. 여러 양념이 가미돼 간이 더 잘 배어 있고, 뒷맛은 살짝 매콤하다.

순간 프랜차이즈 양념 닭튀김이 생각났지만, 그 보다 더 잘게 썰었음에도 부드럽고 촉촉한 맛, 간풍기 양념이 훨씬 더 고급스러운 맛이다.

함께 주문한 볶음밥도 고슬고슬하면서도 불맛이 제대로 느껴진다. 요리에 비해 값이 싼 식사 메뉴에도 주방장의 실력이 느껴질 정도로 맛이 뛰어나다.

송스부에서는 우리가 평소 먹어오던 익숙한 중국음식을 고급스럽게 재해석했다. 중국음식을 배불리 먹으면 느끼하고 답답하지만, 송스부의 음식은 느끼함 없이 속도 편하고 기분 좋게 식사를 마무리할 수 있었다.



- ④ 닭고기튀김이 먼저 나왔다.
- ⑤ 간풍기 1개 분량을 두메뉴로 나누어 주문했다.
- ⑥ 고소하고 맛있는 간풍기
- ⑦ 고슬고슬 밥알이 살아 있는 볶음밥