



닭곰탕, 막국수가 맛있는 집
산골면옥 춘천막국수



조 해 인 기자



01

① 뒷골목에 위치해 있어도 손님들로 북적인다.

02

② 산골면옥 춘천막국수 입구

을지로4가에 닭곰탕으로 유명하다는 맛집이 주말에 문을 닫아 대타로 '산골면옥 춘천막국수'를 방문했다. 지하철 입구 뒷골목에 있어 눈에 띄지 않았지만, 들어가 보니 주말 손님들로 북적이던 곳, 그래서 알고보니 1962년부터 영업중인 외고집 맛집이다.

을지로4가는 인쇄, 간판, 가구, 벽지 등 여러 가지 업종별 사무실과 공장이 혼재한 곳인데, 가게가 많을 뿐 아니라 배달업 종사자 등 상시 유동인구가 많은 곳이다. 이런 곳에 50년 맛집이라, 그 내공이 상당히 기대가 되었다.

50년 전통의 막국수, 닭곰탕 맛집

주문을 하려고 메뉴판을 보니 닭곰탕, 막국수가 5천원이다. 아직도 5천원에 식사를 할 수 있다는 점이 놀라울 따름이다.

통오리, 토종닭, 찹닭, 닭볶음탕 등 다른 메뉴 가격도 상당히 저렴한 편이다. 그래서인지 각 테이블마다 요리를 시켜놓고 막걸리를 먹는 시끌벅적한 단체 손님이 많았다. 실내 식탁은 넓

지 않았지만 방에서 먹을 수 있는 자리도 많아 평소 이곳의 손님 규모를 짐작하게 한다.

메뉴판의 막국수 특은 닭고기가 많은 것, 막국수 곱배기는 국수면이 많이 나오는 것이라고 한다. 필자는 닭곰탕, 막국수특, 찹만두를 주문했다.

닭고기가 더해진 깔끔한 춘천막국수

춘천막국수는 메밀국수위에 닭고기 삶은 것, 무생채, 양념장이 얹어져 나왔다. 자작한 육수 없이 닭고기가 더해진 점이 강원도 막국수와 다른 점이다. 필자는 여기에 곁들여 나온 동치미 국물을 더해 막국수를 비웠다.

무심해 보이는 막국수는 동치미 국물과 더해져 새콤 달콤하다. 여기에 닭고기와 어울려 깔끔하고 담백한 맛을 내고 영양적으로도 보완이 돼 든든하다. 매운맛이 강하지 않아 먹기에 부담이 없지만 닭곰탕용 다대기를 더해 먹을 수도 있고, 양념을 더 달라고 할 수도 있다. 국수 양이 꽤 많은 편이다.

진하고 뽀얀 닭곰탕의 진수


닭곰탕은 5천원이라는 말이 무색할 정도로 한가득 나온다. 진하게 우려진 닭고기 육수의 뽀얀 국물은 1만원이 훌쩍 넘어가는 삼계탕에 견주어도 훌륭하다. 송송 썬 대파와 잘 발라진 닭고기, 그리고 그 안에 든 국수까지, 여기에 밥 한 공기를 푹푹 말아 한 입 삼키니, 속이 후련하고 몸에 온기가 돈다.

적당히 제거된 닭기름 때문인지 닭비린내가 거의 나지 않고, 닭고기 본연의 맛에 충실한 닭곰탕 맛을 느낄 수 있다.

손만두의 깔끔한 맛

마지막으로 찢만두가 나왔는데, 이 집 만두에 대해서는 워낙 정평이 나 있었지만 그 맛을 보고나니 손만두 본연의 맛에 찬사를 보내고 싶다. 집에서 손수 빚은 맛, 고소하면서도 깔끔한 맛은 냉동만두에 지친 미각을 깨워준다.

고기와 부추로 가득한 만두를 한 입, 두 입 먹다 보니, 새콤달콤한 막국수와 궁합이 맞겠다 싶어 한 입 베어문 만두와 막국수를 함께 먹어보니, 깔끔하게 입이 마무리 된다.

산골면옥 춘천막국수는 저렴한 가격으로 훌륭한 맛을 유지해야만 오랜 기간 명맥을 유지할 수 있음을 새삼 느끼게 한다. 요즘 들어서는 맛집에 비해 허름하고 옛스럽지만, 그 덕분에 푸짐하고 훌륭한 명인의 손맛을 느낄 수 있었다. 

중구 을지로4가 60번지 [02-2266-5409]
지하철 2, 5호선 을지로4가역 1, 2번 출구 사이 골목



03



04



05



06

- ③ 메밀국수위에 닭고기가 없어져 있는 춘천 막국수
- ④ 닭곰탕용 다대기
- ⑤ 밥을 말아 먹는 닭곰탕
- ⑥ 찢만두
- ⑦ 고기와 부추로 만두속이 꽉 차 있다.