



조 해 인 기자

47년을 이어온 푸짐한 양과 정직한 맛, 백숙백반으로 유명한

사랑방 칼국수

1968년 물을 연 식당이 아직도 존재한다. 충무로역 근처 '사랑방 칼국수' 라는 곳이다. 충무로는 인쇄소가 많기로 유명한데, 주말만 되면 모두 문을 닫는다. 그래서 이 일대 식당들은 대부분 문을 닫거나 개점휴업(?) 상태이기 마련인데, 언뜻 문 닫은 듯 보였지만 안으로 들어서니 사랑방 칼국수 집에는 주말에도 손님이 이어진다. 정말 맛있게 잘하는 집인가 보다.



메뉴판

칼국수집인데 닭고기 요리를 왜 팔까. 얼마나 잘 됐으면 가게이름과 다른 메뉴로 명성을 잇고 방송을 탔을까. 백숙 백반 2인분과 이 집의 별미인 칼국수를 주문했다.

8천원인 백숙백반이 궁금해진다. 8천원짜리 점심식사도 많지만, 닭백숙을 이 가격에 접할 수 있는 건 결코 아니다. 게다가 삼계탕 한 그릇이 1만5천원을 하는 시대가 아닌가. 닭고기 백숙은 만원 이상이 된 지 오래다.

닭백숙, 곰탕, 공기밥까지 8천원

1인분에 넉넉한 닭 반마리와 공기밥, 그리고 닭백숙 국물 한 냄비가 제공되는 백숙백반은 푸짐한 한상이다. 닭한마리를 어른 둘과 아이 한 명이 먹으니, 당연히 먹다 보면 닭고기가 적어 모자라겠느냐고 생각했는데, 튼실한 닭다리, 푸짐한 닭가슴살까지 빠짐없는 정직한 한 마리가 맞다 보니, 또 곰탕에 밥과 같이 먹다 보니, 넉넉할 정도다.



닭백숙 한상 차림

싱싱한 재료로 맛있게 조리한 닭백숙과 곰탕

처음엔 가격이 싸서 맛이 떨어질까, 좀 좋지 않은 닭고기를 쓰나 싶었다. 하지만 닭고기 역시 싱싱하다. 비릿하거나 누린내가 나지 않게 정말 잘 삶았다. 닭고기에 소금이나 아무런 가미 없이도 싱싱한 맛 하나로 먹을 수 있을 정도다. 닭가슴살마저도 펍펍하지 않으니, 이렇게 맛있고 푸짐한 맛집이 서울시내에 몇 곳만 되어도 내로라하는 삼계탕집 여럿 문 닫겠다 싶을 정도다.

닭곰탕도 맛이 깊다. 닭백숙을 만들어 내고 닭곰탕에 파를 넣어 나오는데, 어느 정도 간이 되어

있어 밥을 말아 후루룩 먹기 좋다. 여느 삼계탕집보다 정직한 국물 맛, 진짜 닭을 삶아낸 가정식 닭곰탕 맛이 강하다. 게다가 다 먹고 조금 더 달라고 하면, 리필도 가능하다.

깔끔한 뒷맛 초고추장 소스도 별미

닭백숙에 찍어 먹는 소금 외에도 곁들여 나온 초고추장 소스가 눈에 띈다. 삶아 나온 닭백숙의 살을 발라 초고추장 소스에 찍어 먹으니 상큼하다. 닭백숙과 닭곰탕 국물에 자칫 느끼하다 싶을 때 초고추장 소스를 곁들이면 말끔히 사라진다. 매일 매일 무쳐낸다는 김치도 닭고기와 잘 어울린다. 닭백숙을 초고추장 소스에 한 번, 소금장에 한 번, 김치에 싸서 한 번씩 먹고 나면 입안이 깔끔하게 마무리된다.



밥과 함께 먹는 닭곰탕



초고추장 소스



김치와 먹는 닭백숙



멸치칼국수

시원한 멸치 육수에 끓여낸 칼국수도 이 집 별미다. 쫄깃하고 부드럽게 삶아낸 칼국수는 본연의 맛에 충실하다. 김, 파 등 별다른 재료 없이 부드러운 국수와 따끈하고 시원한 국물만으로 충분한 만족감을 준다.

47년의 맛을 이어온 사랑방 칼국수. 어수선하고 빛바랜 식당 분위기 빼고는 살뜰한 어머니의 서비스, 신선한 닭백숙과 깊은 닭곰탕, 시원한 칼국수까지 저렴하고 풍족한 일등 맛집이다. 올 여름 무더위엔 삼계탕 대신 이곳을 찾으리라! 🍗

- 칼국수 6천원, 백숙백반 8천원
- 서울 중구 퇴계로27길 46(중구 충무로3가 23-2번지)
- T. 02-2272-2020