



담백한 찜닭과 막국수 약수동 '처갓집' 이 좋지 아니한가



조 해 인 기자

매우 습하고 더운 7월 어느 날. 닭고기를 먹기 위해 약수역에서 내렸다. 약수역의 그 많은 계단을 하나하나 오르면서 '대체 이 동네에 뭐가 있다는 거야?'를 되뇌었다.

친분이 있는 모 기자의 맛집 귀뜸에 약수동까지 왔지만, 전화번호를 들고 '약수역 피자헛과 외환은행 사이 골목에 서서 모 정육점 두개를 지나 오른쪽 골목으로 들어가서 바로 왼쪽으로 꺾으면 있다'는 '처갓집'을 어떻게 찾아갈지 내심 걱정이 되었다.

★ 메밀의 효능

막국수의 메밀은 녹말작물이면서도 단 백질 함량이 높고 비타민 B₁·B₂, 니코틴산 등을 함유해 영양가가 높다. 특히 섬유소 함량이 높고 모세혈관 강화작용을 하는 루틴(rutin·비타민의 일종)이 들어 있어 구충제나 혈압강화제로도 쓰인다.



‘이름이 무슨 처갓집이야? 나한텐 평생 없을 처갓집이군’ 약속한 시간이 되어 처갓집에 가기로 한 세 사람이 모두 모였다. 남자 둘 그리고 필자. ‘짬닭은 이 둘에 밀려 조금 밖에 못 먹겠구나’ 라는 소심한 생각을 한 날 스스로 한심하게 생각하면서 처갓집을 찾아 약속시장 방향으로 들어간다. 전화에서 주인 할머니가 안내해 준 대로 들어가니, 웬 오래된 가정집 대문 위에 파란색 간판이 붙어있다.

짬닭, 막국수, 만두!

간판이 ‘짬닭·막국수·만두’ 라니. 그런데도 사람들이 처갓집이라 부른다고 한다.

ㄷ자형 오래된 가옥. 그야말로 오래된 처갓집이다. 음식을 나르시던 할머니들은 손님을 보고도 인사도 않는다. 들어가 구석진 방에 자리를 잡고 짬닭과 손만두를 주문했다. 더운 날, 에어컨도 없는 이 처갓집이 어찌나 야속했던지, 무심결에 물과 김치만 계속 먹었다.

사위는 100년 손님이라는데, 사위 홀대도 이런 홀대는 없다(물론 사위들이 아니지만, 이름이 처갓집이지 아니한가).

무심한 짬닭 양념장에 찍어라

손만두가 먼저 나와 맛을 보았다. 돼지고기, 두부와 부추, 당면이 든 감미료 맛이 없는 무공해 만두다. 어찌나 덥고 기운이 빠졌던지, 짬닭 구경도 하기 전에 만두접시를 다 비워내고도, 10분이 더 지나 짬닭이 나왔다.

양철 접시에 찌넌 닭 한 마리가 덩그러니. 너무 무심하다



세월이 느껴지는 처갓집 내부



감미료 맛이 없는 무공해 손만두

싶었지만, 정말 맛있어 보였다. 사위가 오면 닭을 잡아낸다고 하니, 처갓집은 처갓집이다. 두 장정 사이에서 조신하게 굴 필요는 없었지만 닭다리 두개는 양보해주고 닭가슴살을 맛있게 먹었다.

이 집 찜닭은 양념장에 찍어먹는 것이 별미다. 다대기와 겨자, 식초를 알맞게 섞어 이상한 맛이 나는 양념장을 만드는데, 양념장을 먹어보면 시큼하면서도 매콤한 그저 그런 양념장이지만 이상하게도 뽕양게 익은 닭살을 발라 이 양념장에 찍으면 무슨 마법같이 절묘한 맛으로 바뀐다.

필자는 열심히 닭살을 발라내고, 두 장정은 닭한 마리를 두고 소주를 두 병이나 비웠다. 그런데 왜 내가 취하는 것 같았을까.

느림의 미학, 막국수

눈치를 보니 닭은 부족할 듯 하고, 해가 뉘엿거리며 넘어가기에 이 집의 라스트 메뉴인 막국수를 시켰다. 주인 할머니께 막국수 3개를 주문하고 또다시 못다한 이야기를 시작한다.

사실 세 명에서 찜닭은 부족하겠거니 했지만, 막국수가 이리 늦을 줄 몰랐다. 장모의 느린 손놀림에 사위들이 어찌 화를 내겠는가만은 기다리다 지쳐 “막국수 언제 나와요?”라는 질문에 “금방 나와요”라는 대답만 4번 들었다. 결국 막국수를 주문하고 20분? 30분은 족히 기다려서야 막국수를 먹을 수 있었다.

인터넷 검색에서 ‘서울시내 맛있는 냉면, 막국수’ 랭킹 5위에 들던 이 처갓집 막국수.

찜닭과 같이 막국수 위엔 무심하게 오이만 덩그러니 올려져 있다. 그렇지만 막국수 맛은 정통이다. 시원하고 깊은 국물맛에 20분의 기다림이 어찌나 야속하던지. 막국수를 가볍게 비우고 감사의 의미로 할머니께 베시시 웃어드렸다. 혹 처갓집을 찾아가실 작정이라면, 꼭 막국수는 제일



찜닭



① 특별한 맛의 비밀 양념장
② 깊은 국물맛이 느껴지는 막국수

먼저 주문하시길.

처갓집에 가면 장모님이 계신다

맛있게 먹고 일어나서 계산을 하려고 보니 할머니들이 안 보인다. 큰 채 거실을 닭고 계신 할머니께서 카드계산은 한 분 밖에 못하신다며 주방에서 큰할머니를 불러낸다. 주방 한 켠을 보니, 막국수가 왜 늦게 나왔는지 이유를 알겠다. 주문하면 바로 반죽을 해서 나오니 그럴 수밖에. 재차 독촉했던 내 마음이 왜 그렇게 부끄럽던지.

그런데도 그렇게 맛있는 막국수를 만들어 주시려 했던 장모님 같은 마음이 지금도 너무 아련하다. 내게도 이제 처갓집이 생긴 것이다. 🍷

- 메뉴 : 찜닭 13,000원, 막국수 5,000원, 만두 4,000원
- 전화 : (02)2235-4589