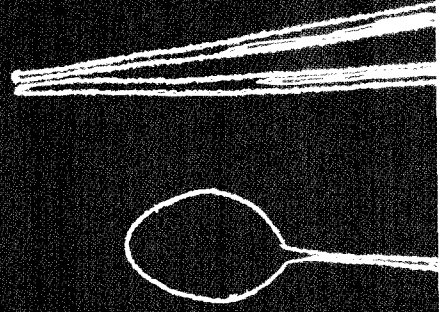


김이 모락모락 나는 북한식 찜닭 명가

진남포면옥



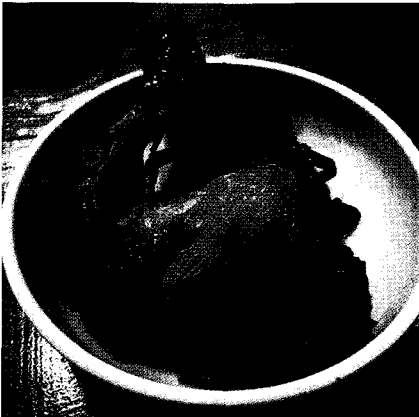
출근길 지하철역 입구에는 '진남포면옥'이라는 식당이 있다. 주차장이 없는 인근 식당과는 달리 1층 전체가 주차장이고 2, 3층이 식당인 걸 보면 사람들이 많이 가는 곳이라고 지레짐작만 했다. 그냥 이름만 보면 꼭 냉면집 이름이 아닌가. 하지만 진남포가 북한의 지명이고 보면, 여기는 북한식 찜닭을 파는 곳이었다.



조해인 기자



닭한마리를 통째로 찌고 함께 데친 쪽파에 양념소스를 찍어 먹는 진남포면옥 찜닭



다러만 먹어도 배가 부를 것 같은 찜닭



맵지 않고 새콤한 맛의 쟁반국수

2층으로 가는 계단을 올라 문을 여는 순간 빈 자리가 없는 가게 안을 보고서야 '아! 맛집이구나'라는 생각이 퍼뜩 들었다. 일요일 저녁 친한 친구를 초청했는데, 맛집 원고를 수년간 쓰면서 그 친구와도 여러 번 맛집을 방문했으니, "닭고기 맛집에 간다"는 의미를 그 친구도 익히 알고 있다. 다행히 맛집이어서 안심이다.

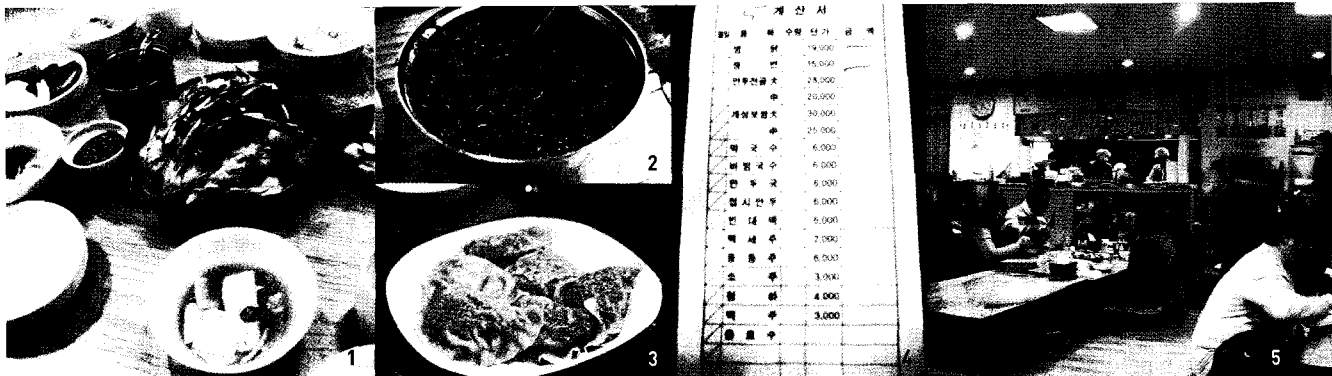
45년간 정직한 닭고기 맛, 진남포면옥

'찜닭'이라면 으레 간장양념에 말린 고추맛이 특 쓰는 안동 찜닭을 떠올린다. 2000년에 안동찜닭 체인점이 한 집 멀다하고 생기더니 지금은 안동찜닭을 먹으려면 어디로 가야 할 지 모를 정도로 뜸한 식당이 되었다. 그런데 이곳 진남포면옥은 45년동안 같은 자리에서 북한식 찜닭을 만들어내고 있다. 대체 그 맛의 비밀은 무엇일까.

진남포면옥 찜닭은 하얀 찜닭이다. 특별한 육수를 만들어 그 육수에 닭한마리를 통째로 찌고 함께 데친 쪽파에 양념소스를 찍어 먹는 것이 이집 찜닭이다. 하얀 찜닭이 별거 있을 것 같지 않았지만 일요일 저녁 식사시간을 한참 넘긴 시간에도 좌석을 다 채울 정도로 북적거리니 그 맛은 어느 정도 보장할 수 있겠다.

쪽파와 함께 먹는 하얀 찜닭

우리 일행이 주문한 찜닭은 내오기 전에 손으로 대충 발려져 먹기 쉽게 되어 있었고 그 위에 초록색으로 데쳐친 쪽파가 보기만 해도 식욕을 자극했다. 찜닭은 고추장, 고춧가루, 겨자, 파가 들어간 양념소스에 파와 함께 찍어 먹는데, 자칫 밋밋할 수 있는 찜닭 맛을 한결 개운하고 감칠맛있게 해준다. 쪽파가 모자라면 요금없이 추가해주고, 먹다 식은 닭은 다시 뜨겁게 데워주기도 한다.




1. 진남포면옥 상차림 2. 감칠맛을 돋우어 주는 양념장 3. 입안 가득 느껴지는 고소한 고기내음과 아삭아삭 배추가 씹히는 손만두
4. 진남포면옥의 맛있는 메뉴들 5. 저녁 식사 시간이 훌쩍 지났어도 좌석이 가득 차 있다.

뒤이어 쟁반국수가 나왔다. 다른 곳의 쟁반국수와는 달리 면에 묶은 매운 양념이 쟁반아래에 깔려있고 양념장이 강하지 않아 메밀국수 먹듯이 양념장에 콕 찍어먹어야 했는데, 맵지 않고 새콤하면서도 심심한 맛이 찜닭과 잘 어울렸다.

제일 마지막으로 나온 손만두는 큼지막하고 도톰한 크기가 너무도 먹음직스러웠다. 한 입 베어 물어보니 입안 한가득 고소한 고기내음이 느껴지고 아삭아삭 배추가 씹힌다. 다른 곳과는 달리 데친 배추를 가득 넣어 돼지고기의 느끼함을 줄이고 식감을 살린 것이 특징이다.

최고급 국내산 식재료 사용

북한 진남포에서 피난오신 시어머니의 손맛을 물려받아 맛있는 찜닭을 만들어내는 이곳은 양념을 많이 하지 않고, 특별한 육수에 푹 찌서 만들기에 재료 본연의 맛을 자랑한다. 그렇기에 주식재료인 닭은 물론, 김치부터 양념장까지 최고급 국산 재료를 사용하고 있다.

한 자리에서 오랜 시간 찜닭만 만들어내다 보니 고향을 그리워하는 실향민 어르신들은 물론, 건강식을 선호하는 젊은 층까지 다양한 단골손님도 많고, 대를 이어 찾아오는 손님들도 생겨났단다. 3개월 된 아기를 데리고 겁 없이 식당을 방문했던 우리 일행도 왠지 대를 이은 단골이 될 것 같은 예감이 든다. 

- 메뉴 : 찜닭 19,000원, 쟁반국수 15,000원, 손만두 6,000원
- 위치 : 서울 신당3동 368-89 약수역 7번 출구
- 전화 : (02)2252-2457