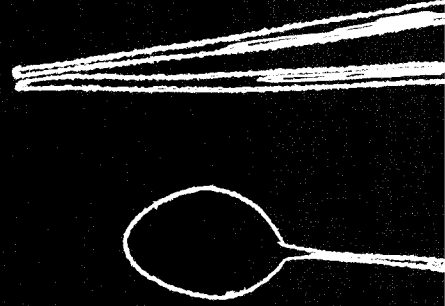


으슬으슬 겨울날씨 삼계탕으로 몸보신

강원정

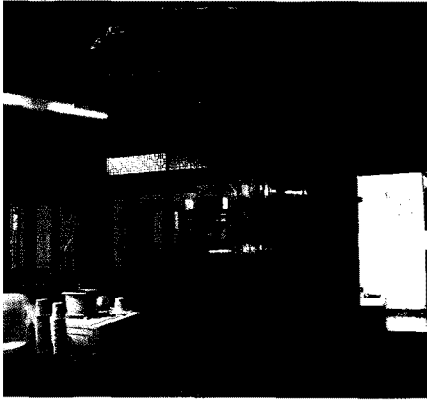


23°C의 따스한 가을 햇살이 24시간만에 영하의 온도로 변하던 날. 따끈한 국물 생각이 나는 것은 비단 필자만이 아니리라.

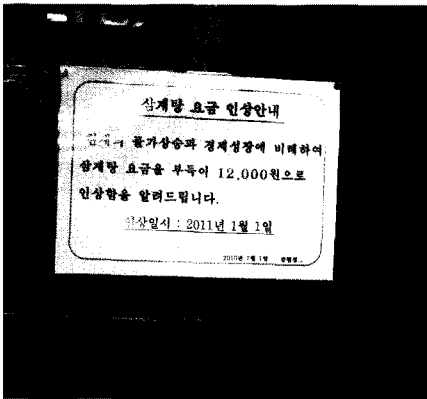
이번 맛집은 입에 착 달라붙는 결죽한 삼계탕 국물이 생각나 여름이면 용산경찰서 앞



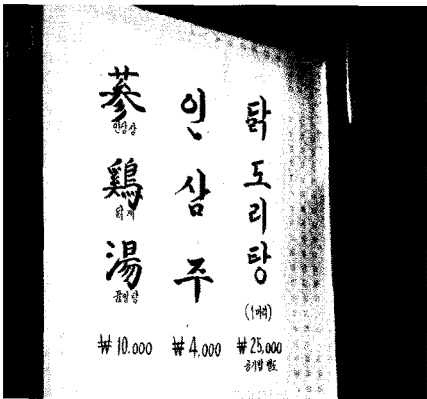
조 해 인 기자



1900년대 지어진 한옥집에서 30년째 식당을 운영하고 있다.



삼계탕 가격 인상을 알리는 안내문



삼계탕이 이 집의 주 메뉴다.

까지 줄을 선다는 강원정을 찾았다.

용산경찰서 앞에서 왼쪽 골목으로 쪽 지나다보면 오래된 한옥 가옥하나가 눈에 띄는데 그냥 지나가려다보니 '삼계탕의 원조 강원정'이라는 한자 나무 간판이 눈에 띈다. '제대로 찾았구나'라는 생각은 한옥가옥과 간판앞에서 원조맛집에 대한 기대로 부풀다.

100년된 한옥집에서 30년 전통 삼계탕을 먹다

한옥집을 식당으로 사용하고 있는 이곳은 삼계탕을 주메뉴로 하는 음식점. 한옥자체는 1900년대 초에 지어진 건물로 거의 100년이 되었다고 하는데 식당을 운영한지는 30년이 되었다고 한다. 입구에 들어서자마자 큰 턱이 있고, 그 턱을 넘어 서자마자 ㅁ자 구조의 한옥앞에 탄성이 나왔다. '이런 집은 TV에서나 봤음직한데...'

마당은 좁은 부엌을 연장해 조리실로 사용하고 방과 마루는 모두 손님에게 자리로 내주었다. 화장실도 마당 옆에 별도로 되어 있는 오래 전 큰 고모할머니 댁에 온 듯한 느낌이랄까.

주인장의 고집이 느껴지는 맛집

마치 우리집처럼 TV앞에 자리를 잡은 우리 일행은 큰 고모할머니 댁에 온 손자처럼 이방 저방을 구경하며 사진을 찍어댄다. 아직도 삼계탕이 1만원하는 곳이 있다는 점에 고마워하면서.

요즘 삼계탕은 1만2천원~1만4천원까지 가격이 많이 올랐다. 그리고 보니 강원정 삼계탕은 아직 1만원이다. 그러나 내년부터 가격을 1만2천원으로 올린다고 7월부터 광고를 하고 있다. 또 닭도리탕은 4월부터 9월까지지는 하지 않는다.

벽에 공지해 놓은 글귀를 보니 삼계탕에 대한 주인장의 올곧은 고집이 느껴진다.



1. 삼계탕 위에 해바라기씨를 뿌린 것이 특이하다

2. 삼계탕과 어울리는 깔끔한 맛의 깍두기


3. 폭 고아서 입안에서 살살 녹는 닭살

입에 착착 붙는 진한 국물맛이 일품

강원정의 삼계탕은 인삼, 찹쌀, 약대추, 밤, 은행, 잣, 검은깨, 해바라기 씨와 특수재료를 가미해 오묘한 맛을 자랑한다. 해바라기씨를 위에 뿌린 것이 외관상 특이한데 단백질과 식물성 지방산을 보충해주는 것은 물론 국물과 함께 씹히는 식감, 고소하고 진한 맛에 또한번 매력된다.

요리를 아무리 잘한다고 해도 여러 마리를 끓여 국물을 내는 음식점 삼계탕 국물을 따라잡을 수 없다는 필자의 판단처럼 강원집 삼계탕 국물은 정말 고소하고 진하다. 입에 착착 달라붙는 삼계탕 국물을 뜨거울 때 먼저 먹고 닭고기는 나중에 건져 먹을 것을 권한다. 닭고기는 젓가락만으로도 살을 다 발라낼 수 있을 정도로 폭 고아 부드럽고 야들야들해 입안에서 살살 녹는다.

요 몇 년 사이 이 코너에서도 삼계탕을 소개한 적이 별로 없던 터이고 맛있는 삼계탕을 먹지 못한지 만 2년만에 강원정에서 맛본 삼계탕은 필자 입과 몸에 하는 호사와 다름없었다.

필자는 이날 삼계탕의 고기는 물론 평소 잘 먹지 않는 인삼, 대추까지 다 먹고, 국물 한 방울 남기지 않고 그릇을 비웠다. 가슴까지 가득 차는 강원정 삼계탕을 머지 않은 시일에 다시 한 번 찾을 듯 하다. 

- 위치 : 용산경찰서 앞까지 와서 차를 왼쪽으로 돌리면 현대부동산 간판이 보인다. 그 골목으로 들어가면 오른쪽에 강원정이 보인다. 주차공간이 없어 주택가 옆에 차를 세워야 하는 단점이 있다.