

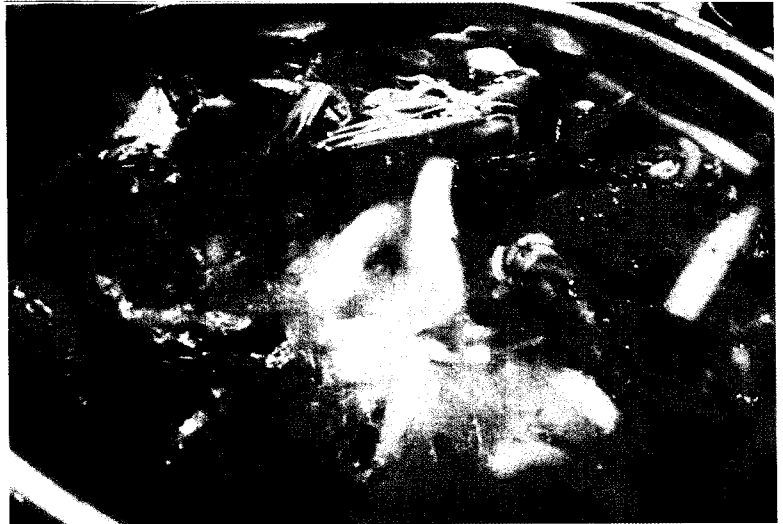
# 특집

Feature articles

팔도 닭요리 유량을 떠나보세!

서울

## 종로를 넘어, 타 지역에서도 인기! 닭 한 마리 칼국수



대접 하나에 푸짐하게 들어간 닭 한 마리 칼국수. 먹음직스러워 보인다.



한 주 용  
블로그 기자

서울에서 유명한 닭 요리로는 '닭 한 마리 칼국수'가 있다. '닭 한 마리'라고 한다면 단순히 백숙을 떠올리기 쉬운데, 필자도 실제로 음식점을 가기 전에는 같은 생각을 했다. 그런데 칼국수라니... 칼국수까지 같이 넣고 먹는 건지 궁금하기도 했다. 그런데 실제로 여러 지방에서 특색 있게 다양한 재료를 더해 칼국수 본연의 맛을 잃지 않으면서도 특별한 재미까지 더할 수 있는 요리가 많이 분포되어 있다. 그 중 서울에서는 닭 한 마리 칼국수가 유명한 것이었다.

## 종로를 넘어, 타 지역에서도 인기! 닭 한 마리 칼국수

### 서울 종로거리에서 시작된 '닭 한 마리'

'닭 한 마리' 음식은 서울 종로 거리에서 발단이 되어 지금은 종로뿐만 아니라 충무로, 영등포, 동대문, 화곡동, 신림동, 신사동 등 다양한 지역에 위치하고 있어 굳이 종로를 찾지 않아도 종로만큼 전문적인 음식을 맛볼 수 있다. 필자는 지역적으로 교통이 편리한 영등포 닭 한 마리를 찾았다. 아직 저녁이 되지 않은 시간이었지만 손님들이 북적이는 걸로 보아 맛이 그 비결임을 입증한다는 것을 알게 되었다.

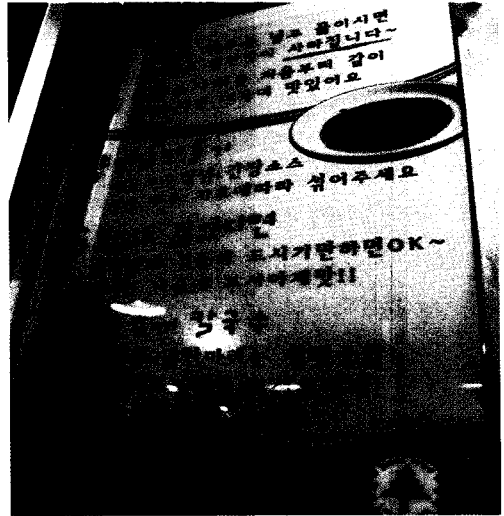
닭 한 마리를 주문했는데, 2인분 정도의 양이라고 했다. 성인 남자 3명에서 먹는다면 닭 한 마리 반도 있었기 때문에 걱정하지 않아도 된다. 미리 끓여서 나오기 때문에 시간이 그리 오래 걸리지 않는다. 그래도 먹기 위해서는 국물이 만족할 때까지 푹 끓여서 먹는 것이 좋은 것 같다.

양념장을 만드는 법이 나와 있었다. 제일 먼저 간장을 원하는 만큼 뿌린 다음, 고춧가루 등이 들어간 매운 양념을 약간 넣고 부추를 마지막으로 넣어 버무리면 완성이다. 닭고기만 먹게 되면 간혹 느끼하거나 약간 밋밋한 맛이 날 수 있기 때문에 자극적인 입맛에 익숙한 한국인에게 딱 적당하다고 느꼈다.

닭 외에도 떡과 적당한 야채가 들어가 있어 이것저것 골라 먹는 재미가 있다. 닭 한 마리를 밥 없이 먹으니깐 약간 부족하다는 느낌이 들었다. 그래서 칼국수와 볶음밥이 있는 모양이다. 실제로 볶음밥을 무척 좋아하는 필자는 볶음밥을 무척 기다렸던 일이 생각한다. 그 전에 칼국수를 먼저 먹어 보았다.

칼국수가 겉보기와는 다르게 면발이 굉장히 쫄깃했다. 적당한 육수와 어우러져 푹 삶아 익히면 이보다 더 안성맞춤이 없을 정도였다. 하지만 맛은 있었어도 면발의 감이 너무 강해 육수의 맛이 묻히는 느낌이었다. 그래서 국물의 맛은 100% 다 느낄 수 없었다.

마지막에 나온 볶음밥은 다른 음식점에서 흔히 볼 수 있는 계란 노른자가 없었다. 대신 부추가 나와 부추만의 향이 더해 무척 신선한 느낌의 볶음밥을 맛 볼 수가 있었다. 참기름으로만 해



닭 한 마리를 맛있게 먹는 방법을 게시판에 친절하게 올려놓았다.



도 충분히 고소했고, 야채가 들어가 느끼하지도 않았다. 볶음밥은 2천원이었는데, 1인분만 시켜도 양이 비교적 많이 나왔다.

### 옥수의 아쉬움, 닭칼국수로 달랜다

닭 한 마리 음식에 대한 전체적인 느낌은 좋았지만 옥수에 대한 아쉬움이 두고두고 머리 속에 남았다. 그러다가 '닭 칼국수만 전문적으로 하는 곳이 없을까?' 생각한 끝에 서울에 여러 군데를 찾을 수 있었다. 서울이 아니면 제대로 된 닭 칼국수를 맛볼 수 없을 것이라는 생각에 대한 확인을 하고 싶어 집 근처 일산 닭 칼국수 본점을 찾았다.

십 여 분을 기다린 끝에 자리를 겨우 하나 얻어 닭 칼국수를 주문했다. 닭 칼국수는 생각보다 양이 푸짐했다. 넓은 대접에 가득 담긴 옥수가 국물을 다 먹지 못할 만큼 들어 있었다. 칼국수 안에는 주로 닭 가슴살로 구성된 고기가 들어 있었다. 무엇보다 국수 면발이 정말 맛있었다. 닭 가슴살 고기를 면발과 함께 집어 한 입, 그리고 매콤한 겉절이 김치를 한 입. 그렇게 몇 번을 먹으니 금세 국물만 남게 되었다.

마치 삼계탕을 먹는 듯 국물을 한 입 들이켜니 무척 짭짤하고 시원했다. 파를 푸짐하게 넣어줘서 그런지 파도 같이 먹으니 아삭아삭 씹히는 게 닭 칼국수에서만 맛볼 수 있는 맛이였다.

집에서 흔히 먹는 닭 백숙, 삼계탕과는 다른 느낌의 음식들. 면 요리를 좋아한다면 닭 한 마리 보다는 닭 칼국수가 정말 면에 충실하게 시원한 옥수의 맛까지 느낄 수 있어서 추천하고 싶다. 하지만 하나의 요리로 다양한 맛을 느껴보고 싶다면 칼국수에 볶음밥까지 먹을 수 있는 닭 한 마리를 추천한다. <img alt="A small icon of a fork and knife." data-bbox="255 868 280 884"/>



닭은 다 건져먹은 후 끓여먹는 칼국수. 면발이 굉장히 쫄깃하다.



부추 볶음밥은 닭 한 마리에서 빼 놓을 수 없는 별미이다.