

# 특집

Feature articles

팔도 닭요리 유량을 떠나보세!

## 한 입에 훌딱 반해버린, 신포 찬누리 닭강정



달콤함과 매콤한 맛의 조화가 환상적인 닭강정



김 효 니  
블로그 기자

“아니! 무슨 닭이 이렇게 맛있지?”

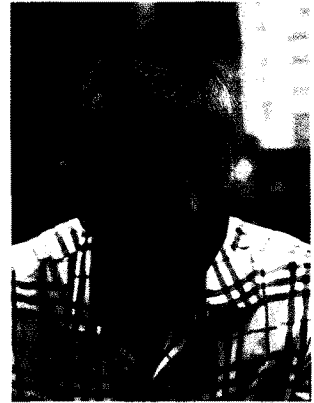
필자가 이집 닭강정을 먹을 때마다 지르는 탄성이다. 필자는 닭고기요리로 만든 요리는 뭐든 좋아한다. 특히 여기에서 먹은 닭강정의 맛은 절대 잊을 수 없다. 왜냐하면 충격적으로 맛있기 때문이다.

어른, 아이 할 것 없이 입을 모아 먹고 나면 반드시 훌딱~ 반하고 마는 ‘신포 찬누리 닭강정’에 얽힌 비하인드 스토리를 알아봤다.

## 신포시장, 닭강정으로 유명세

며칠 전부터 남편에게 닭강정이 먹고 싶다고 노래를 불렀다. 그래서 우리 부부는 옷을 챙겨 입고 신포시장으로 향했다. ‘신포 찬누리 닭강정’ 가게를 연지는 무려 15년. 가게 사장님이 닭강정을 연구하기 시작한 것은 20년 전부터라고 하니 이곳에 손님이 붐비는 이유는 하루 이틀에 만들어진 역사가 아님을 알 수 있었다. ‘신포 찬누리 닭강정’ 덕분에 신포시장까지 유명세를 탔으니….

이곳 시장 골목은 늘 닭강정을 먹으러 온 사람들 행렬로 붐빈다. 여기 닭강정은 기본적으로 몇 시간은 긴 줄을 서서 기다려야 먹을 수 있다. 줄이 길다고 먹기를 포기하기에는 너무나 맛있는 요리가 ‘신포 찬누리 닭강정’ 이기 때문이다.



장인정신이 느껴졌던 선한 눈매의 사장님

## 맛의 비결은, 신선한 닭과 가시오가피!

가게 입구에서 닭을 튀기고, 가게 안으로 들어서면 꾸밈없이 깔끔한 실내에 손님들이 가득 차 오랜 맛집의 포스가 풍겨온다.

맛있는 비결이 무엇인지 사장님께 여쭙보았다.

“닭 맛을 알려면 식은 다음 먹어 보세요. 그럼 그 닭이 맛있는 닭인지 맛있는 닭인지 대번에 알 수 있어요. 내 식구가 먹는다고 생각하고 만드니 손님들이 맛있게 드시더군요. 내가 닭강정 맛을 개발하느라고 우리 직원들이 정말 닭고기를 질러도록 많이 먹었지요. 맛을 평가해줄 사람이 필요하잖아요. 하하!!”

비슷한 가게가 우후죽순 생겼지만, 다른 곳을 찾을 수 없게 만드는 이곳만의 맛내는 비법은 가시오가피에 있다고 한다.



닭강정을 먹기 위한 줄 행렬. 맛있는 닭강정을 먹기 위해서라면 줄서서 기다리는 것도 즐겁기만 하다.



홀 모습. 20년의 세월이 정지된 듯 오래된 홀 분위기가 정겹다.

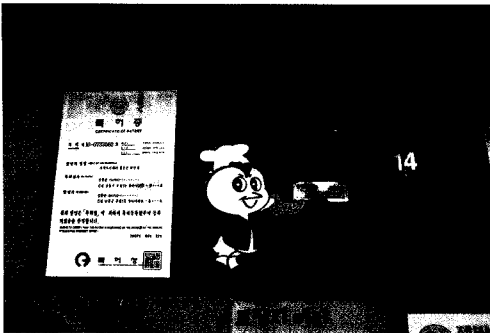
“닭 비린내 때문에 알레르기가 생기고 못 먹는 사람들이 있거든요. 가시오가피로 닭 비린내를 잡아주고 잡냄새를 없애주니 못 먹는 사람들도 우리 닭강정은 잘 먹더라고요.”

양구에서 자연 그대로 농약 비료 없이 키운 가시오가피를 공수해와 액기스를 만들고, 그 액기스를 혼합한 물에 닭을 로타리 식으로 2시간동안 숙성시키기 때문에 닭고기 식감이 연하면서 부드럽고 비린내 없이 담백하다는 설명이었다.

“정말 중요한 것이 주재료인 닭의 신선도인데 말이에요. 저희는 부재료도 최고급으로 쓰고 있지만, 일부는 소스 개발에만 집중해서 닭의 신선도를 중요하게 생각하지 않더라고요. 주재료가 맛을 좌우하는 생명이거든요.”

그래서 닭은 반드시 신선한 국내산 닭고기만을 고집하신다는 사장님은 닭강정 연구에 20년을 바치신 반짝이는 장인의 눈빛임을 알 수 있었다.

#### 매콤함과 달콤함이 만들어낸 맛의 미학



신선한 국내산 닭고기를 사용하는 것이 맛을 내는 데 가장 중요하다.



닭고기를 가시오가피 액기스에 숙성시키는 것이 이집 맛의 비결이다.

사장님 내외분의 얘기를 듣다보니 어느새 주문한 닭강정이 나왔다. 확실히 맛으로, 양으로, 게다가 착한 가격까지! 전부 충족시켜주니 닭강정을 앞에 두고 흐뭇한 미소가 퍼진다.

호주머니 가벼운 우리 서민들이 내 집에서 최고급 음식을 먹을 수 있었으면 하는 바람에서 만들기 시작하게 된 것이 닭강정이었다고 한다.

‘우리네 인심 좋고 맛있는 소문을 들으면 산골짜기 먼 곳도 마다않고 달려가지. 맞아! 그래서 여기 닭강정이 인기인거야.’ 필자는 혼잣말로 중얼거렸다.

금강산도 식후경이다. 그만 감탄하고 먹어야지. 윤기가 자르르 빛나는 아름다운 닭강정을 한 입 배어 물자 기분 좋은 매콤함과 물엿의 달콤함! 그 속에 연한 육질의 담백한 닭고기가 씹힐 때의 행복감. 아~ 그래! 이 맛.. 완전 감동이야.

음식의 맛은 식은 후에 평가하라!

“신포 찬누리 닭강정은 식을수록 더 쫄깃하고 맛있어요. 먹다가 남아도 냉장 보관할 필요가 없답니다. 상온에서 놔뒀다 먹어도 맛있게 먹을 수 있는 것이 우리 닭강정이거든요.”

이유는 고온에서 튀겨내고 물엿으로 버무리기 때문이라고 한다.

“이런 일도 많았어요. 군대 간 자식을 둔 부모들이 자식들 면회갈 때 먹이려고 닭강정을 많이 들 주문하시거든요. 따뜻하게 자식에게 먹고 싶은 것이 부모 마음인지라 면회가는 날 아침에 만들어 달라고 주문을 하죠. 그날 아침 일찍 만들어 포장해주면 부모들이 면회를 가면서 갓 튀긴 닭강정이 뜨거운데 포장 뚜껑을 덮고 가니 습기가 생기잖아요. 그런데 하루 전날 밤에 포장해서 가져간 부모들은 그날 밤 포장 뚜껑을 열어놓고 식힌 닭강정을 다음날 면회 갈 때 가져가니 자식이 전부 맛있게 먹었다고 얘기를 하는 거예요. 감사 전화도 받고 그랬답니다. 저희 가게 닭강정은 멀리 가거나 할 때 하루 전날 사서 열어놓고 식힌 다음 먹으면 더 맛있게 드실 수 있어요.”

오호! 맛있게 먹는 그런 비법이~~!! 그래서 필자도 남은 닭을 싸와 집에서 먹었는데 여전히 감동의 맛이었다.

### 온라인 택배 서비스 실시

신포 찬누리 닭강정은 최근 온라인 택배 서비스를 추가해서 멀리 지방에 사시는 분들도 먹을 수 있게 됐다.

닭강정 얘기만 하다 보니 여기 알짜배기 후라이드 치킨 맛을 빼먹었다. 그 맛을 한마디로 표현하자면 중국집 가서 주문할 때 자장면과 짬뽕사이에서 심각하게 갈등하는 상황이 될 것이다. 백문이 불여일견이라고 직접 가서 먹어보고 얘기하는 것이 빠르다. 물론 긴 줄을 기다리는 것은 피해갈 수 없는 필수 코스라는 걸 기억하시길.

그래서 필자가 연구한 신포 찬누리 닭강정을 조금이라도 덜 기다리고 먹는 방법이 있다. 가게 문을 막 열고 난 직후, 또는 점심때를 넘긴 시각, 그리고 반드시 평일에 찾을 것. 주말엔 한 두 시간 줄서는 것도 모자라니 하는 말이다. 이 세 가지를 지키면 그래도 조금은 빨리 먹을 수 있는 행운이 있다. 그리고 전화 예약도 1시간 전에 주문이 가능하다고 한다. 단, 평일에만 할 수 있다. 아, 별다른 비법이 아닌가? ^^::👉