



깊고 진한 황금 삼계탕, 상황버섯 삼계탕

## 고봉삼계탕



조 해 인 기자

짧은 추석명절을 뒤로 연휴의 마지막 날 뜨끈한 국물이 먹고 싶어 이번 달 주제를 삼계탕으로 정하고, 명동에 있는 고봉삼계탕에 전화를 해 영업시간이 끝나기 2시간 전인 8시에 명동을 찾았다.

명동 을지로입구역 5번 출구로 나오면 20~30대라면 누구나 알 법한 TGIF 식당이 있고, 지하철을 타고 왔다면 이 길을 쭉 거슬러 올라가면 명동 시내 거리가 나온다. 그러나 그렇게 명동을 돌아다녔건만, TGIF 2층에 고봉삼계탕이 있다는 것은 전혀 알지 못했다.

하지만 알고 보니 이곳은 상황버섯과 한방약재로 끓여내는 삼계탕이 정말 유명한 곳이었다. 명동에 있는 삼계탕집은 상상만으로도 일본인 관광객이 많으리라는 생각과, 그저 그런 맛에도 불구하고 명동에 있다는 지리적 이점으로 잘 될 것이라는 편견을 갖고 있었다. 그런데 이 곳 삼계탕은 찬바람이 불기 시작하는 이 계절에 딱 맞는, 겨울이 오기 전에 먹어야 할 보양식이었다.

### 청송 약수, 상황버섯으로 끓여낸 진한 삼계탕

필자는 고봉삼계탕의 진수라 불리는 상황삼계탕과 전복닭죽, 닭불고기를 주문했다.

가장 먼저 나온 전복 닭죽은 찹쌀과 닭고기, 전복이 어우러진 부드러운 죽이었다. 남녀노소 누구에게나 좋은 음식으로 따끈하면서 부드러운 죽은 속을 편안하게 하고, 몸을 따뜻하게 해 주었다. 닭고기 특유의 맛에 전복이 어우러져 푹 끓여진 죽은 식전 음식으로 먹기에도 좋았다.

필자는 전복닭죽을 일행과 나눠먹고 두 번째로 나온 상황삼계탕을 먹어보았다. 상황삼계탕은 경북 청송의 달기약수와 신촌약수를 사용해 삼계탕을 만들고 있다고 한다. 청송의 약수는 대표적인 탄산약수로 탄산, 철 성분이 함유돼 위장병에 좋다고 알려져 있는데, 약수로 끓여낸 닭백숙은 비린내가 없으며 고소하고 담백한 맛이 일품을 자랑한다. 여기에 상황버섯이 더해지니 삼계탕이 황금색을 띠며 걸쭉해진 것이 가장 특징적이다.

상황버섯은 베타글루칸이라는 항암작용이 우수한 성분이 함유돼 우리 몸의 면역력을 키워줌과 동시에 섭취시 부작용이나 간에 부담이 없는 천연 항암식품으로 불리고 있는데 다른 버섯보다 낮은 농도에서도 항체를 생산하는 세포를 증가시켜 면역력을 높여주고 혀약체질의 사람들에게 좋은 식품이라고 알려져 있다.

상황삼계탕의 걸쭉한 국물을 한 술 먹어보



① 고봉삼계탕 외부 전경

② 고봉삼계탕 내부

③ 메뉴판



니, 뜨끈하면서도 깊고 진한 맛이 입맛을 사로잡고 온몸을 녹여놓았다. 닭고기도 품질 끓여져 부드럽고, 호두, 호박씨 등 견과류가 풍부하게 들어가 있는 것이 특징이다.

이 삼계탕은 닭고기와 함께 상황버섯 삼계탕만의 특유한 깊고 진한 맛을 내는데, 꼭 먹어보길 권한다.

**닭갈비 저리가라! 부드럽고 달콤한 닭불고기**

### 닭불고기가 주문돼 나오

자 젓가락이 바빠지기 시작했다. 떡갈비처럼 생긴 모양새, 색깔은 꼭 닭갈비를 닮았다. 닭고기를 잘게 다지고 빚어 석쇠에 구워져 나온 닭불고기. 그 맛을 보자, 감탄사가 절로 나왔다. 부드럽고 매콤하고 달달한 맛. 닭갈비의 맛을 재현한 듯하지만 그보다 훨씬 감칠맛 있게 입맛을 당긴다. 이번엔 한 점 떼내어 상추쌈에 싸 먹어보니, 깔끔하고 고소하다. 젊은층이 좋아할 맛이지만, 딱딱한 고기를 소화시키지 못하는 어르신에게도 안성맞춤이다.

필자는 서울 시내 유명한 삼계탕 여러 곳을 가 보았지만, 그 맛에 여러번 실망한 적도 있고 다양한 메뉴를 선택할 수 없다는 점에 아쉬움이 많았다. 명동 고봉삼계탕을 찾던 날도 늦은 저녁에 겨우겨우 외출을 하게 되었는데, 음식이 나오는 순간 일행과 경쟁이라도 하듯 허겁지겁 먹었던 기억에 웃음이 난다. 거의 끝 손님으로 우리 가족과 프랑스인 가족들이 있었을 정도로 외국인도 좋아할 만한 맛이다. 배부른 늦은 식사 후에는 한산했던 명동거리를 걸으며 산책하는 것도 좋다. 관광객 대상 삼계탕집 정도로 생각했던 이 곳에서 삼계탕의 진수를 맛보았다. ↗

- 서울 중구 을지로2가 199-13 ● 02-756-2300
- 상황삼계탕 14,000원 / 한방삼계탕 17,000원 / 닭불고기 10,000원