

오랜만에 42서울 같은 기수 형을 만나기로 했다.
내가 42서울 라피신 시작할 때부터 함께 했던 형이다.
형이 라멘을 제안하길래, 오레노 라멘 먹은 지 이틀 만에 또 라멘을 먹으러 갔다.
오히려 좋아.

센자이료쿠

서울특별시 강남구 선릉로161길 15-3 102호

센자이료쿠는 압구정로데오역 6번 출구에서 조금만 걸으면 도착하는 위치에 있다.



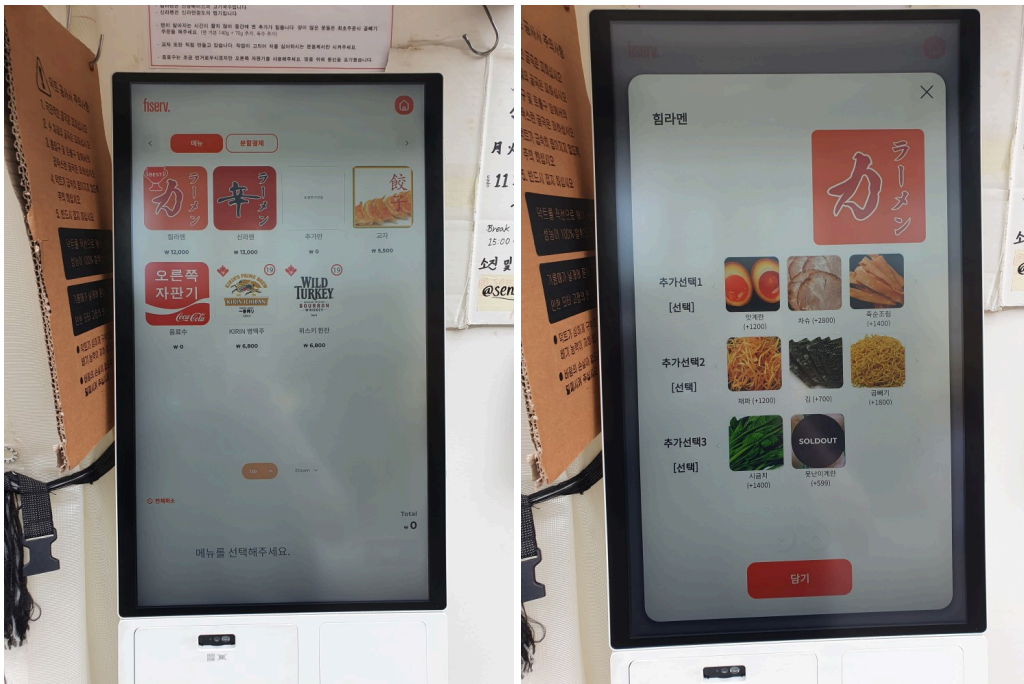
초장집 사진
[이미지 출처](#)

역에서 가는 길에 만난 뒤집어진 간판.
왠지 낯이 익더라니 얼마 전 키친 마이야르와 카페 노트드 청담 갔을 때 봤던 것이었다.
그때는 압구정역, 이번에는 압국정로데오역에서 내려서 물랐는데 두 곳 다 센자이료쿠와 가까운 위치에 있었다.



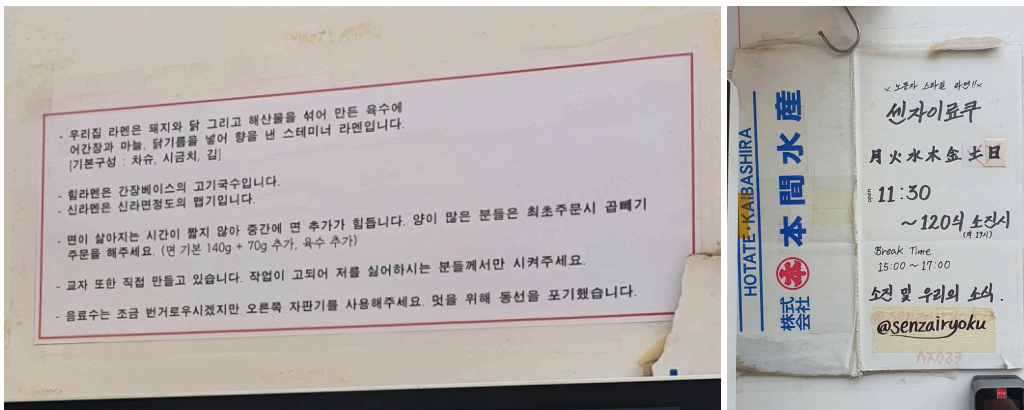
센자이료쿠 정면 사진

가게 입구 좌측 키오스크에서 주문하면 된다. 주문하고 기다리면 직원분께서 안내해 주신다.
가게 앞 자전거는 연출 같았다. 자전거에 음료수 자판기까지 입구에서부터 일본 분위기를 물씬 풍겼다.



힘라멘과 교자를 주문했다. 힘라멘 기본구성(차슈, 시금치, 김)에 들어가지 않는 맛계란, 죽순조림도 추가로 주문했다.

힘라멘은 12000원, 교자는 5500원, 맛계란은 1200원, 죽순조림은 1400원이다.



키오스크 주변으로 안내 문구가 적혀 있었다.

주문하고 나서야 사장님을 싫어하는 사람만 교자를 시켜달라는 글을 읽었다.

의도치 않게 사장님을 싫어하게 되었다...



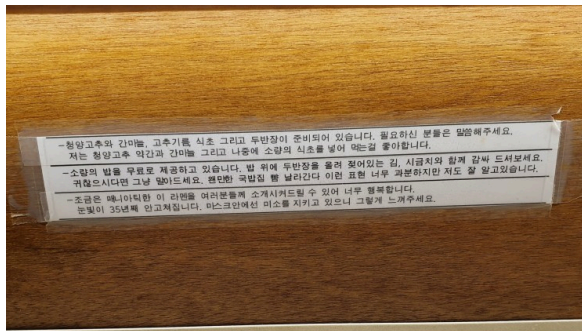
센자이료쿠 인스타그램(<https://www.instagram.com/senzairyoku>)에서 영업 일정 및 당일 소진(영업종료) 여부를 확인할 수 있다.

가게에 쓰여있는 글귀들만 봐도 알겠지만, 유용한 내용이 많고 사장님께서 글을 재미나게 쓰시니 게시물과 스토리 한 번 훑어보고 가는 것을 추천한다.

특히 극락가이드라는 스토리 모음이 있는데, 힘라멘 먹는 팁이 있어서 다음에 갈 땐 이대로 먹어보려고 한다.

극락가이드의 내용을 요약하여 아래 적어보았다.

1. 채파(채파무침) 추가는 필수, 죽순과 차슈 추가는 선택
2. 밥과 김이 잘 어울리니 밥 먹을 생각이면 김 추가. 밥은 요청 시 제공
3. 면의 익힘 정도, 간의 세기, 기름의 양 요청하면 조절해 주시니 필요하다면 요청
4. 라멘이 나오면 먼저 숟가락(텐게)으로 천천히 국물(수프)을 눌렀다가 숟가락이 차오르면 다시 천천히 올려서 질감과 농도 확인
5. 면을 눈으로 확인. 참고로 센자이료쿠의 면은 국물에 면발이 잘 달라붙을 수 있게 계산해 넓적한 부분을 상처 내어 자른 굵고 살짝 납작한 면 사용
6. 밥 시켰으면 두반장과 간 마늘, 채파, 시금치 등을 밥 위에 올려 작은 채소 덮밥 제작
7. 김을 국물 위 기름에 적셔 밥에 싸서 먹기
8. 어느 정도 먹었으면 라멘에 멀치 다시마 식초를 넣어 먹기. 적당히 면을 남긴 상태에서 밥을 국물에 말아 먹어도 좋음



우리는 오전 11시 45분쯤 주문했는데 앞에 한 팀이 있어서 10분 안 되게 기다렸다가 입장하고 좌석을 안내받았다. 가게 공간이 좀 협소하고 따로 칸막이 없이 한 명씩 나란히 앉는 구조라 혼자 또는 두 명 정도 모여오는 게 좋겠다고 생각했다.

좌석마다 앉았을 때 잘 보이는 자리에 사장님의 개그 욕심이 묻어난 가이드가 보인다.

마지막 눈빛이 안 고쳐진다는 게 무슨 말인가 했는데 아마 불만 있거나 화난 것처럼 보여서 오해받으시는 경우가 있는 것 같았다.

사장님은 안경 쓰신 분 같았는데 확실히 눈빛이 강렬해 보이긴 했다.



가장 먼저 나온 교자.

설명해 주시는데 교자 밑에 소스가 깔려 있다.

묻혀서 먹어봤는데 맛있었다! 다만 만두끼리 딱 붙어있어서 떼어내기 살짝 힘들었다.



뒤이어 힘라멘이 나왔다.

나는 그냥 나온 그대로 먹다가 중간에 청양고추 넣어 먹었다.

청양고추 포함해서 간 마늘, 두반장, 멸치 다시마 식초, 물 이런 건 위쪽에 놓여 있다.

나처럼 어리바리하게 바쁜 사장님께 달라고 말씀드리지 말고 위를 잘 찾아보자.

개인적으로는 청양고추 넣은 게 기름진 맛을 잡아줘서 더 좋았다.

매운 걸 잘 먹는 편이긴 한데, 청양고추 좀 넣는다고 그렇게 맵지 않았다.

국물은 맛있었다.

평소에 수육을 자주 해먹는 편인데, 된장 넣고 돼지고기 삶은 국물을 체에 걸러내면 된장찌개나 라면 베이스로 훌륭한 육수가 된다.

그 육수 맛이 살짝 낫다. 그런데 실제로 된장이 들어갔는지는 잘 모르겠다.

간장 베이스 육수라고 했으니 간장 친구 된장 맛이 난 걸 수도 있겠다.

맛은 있는데 표현하기가 어려운 국물 맛이였다.

아직 전문 용어도 잘 모르고 맛집을 많이 다녀보지 않아서 그런가 보다.

최근에 먹은 게 오레노 라멘이다보니 자연스럽게 비교가 된다.

센자이료쿠는 오레노 라멘의 얇은 면과 달리 좀 오동통한 면을 사용한다.

확실히 두터운 면이라 씹는 맛이 있었다.

죽순조림은 특유의 향과 맛, 식감이 있어 재미있긴 한데 생각보다 존재감이 없었다.

달걀은 흰자위가 단단한 편이었다. 오레노 라멘의 달걀은 젓가락으로 쉽게 반 나뉘었는데 이건 안 됐다.

노른자위는 촉촉하고 부드러운 감동란 느낌인데 살짝 산미가 있었다.

좀 뜬금없을 수 있지만 라멘에 김 보니 연예인 유재석이 생각났다.

무한도전에서 라멘을 김 싸먹는 장면이 나왔는데, 그게 생소하기도 하고 신기해서 기억에 남았다.

사실 생소하다고 하는데 면에 김 싸먹는 것 중에 대표적으로 당면에 김 말아서 튀긴 김말이가 있긴 하다.



사진 출처

김에 밥 싸먹기는 맛있다.
면과 밥은 같은 탄수화물이다.
그러므로 김에 면 싸먹기는 맛있다.

면에 김 싸서 먹어봤는데 맛있었다 ㅋㅋ



배가 좀 차긴 했지만 밥과 함께 먹어보고 싶어서 밥을 주문했다.
 밥 사진을 따로 못 찍었는데 꽤나 많이 주셨다.
 두반장 없어서 시금치와 함께 김 싸 먹었다가 국물에 말아서 먹었다.

그릇을 다 비우면 밑에 얼굴이 보인다.
 같이 간 형님은 밥도 추가 안 하셨는데 양이 좀 많다고 좀 남기셨다.
 꿀꿀...



옆에 음료수 자판기가 있는데 전반적으로 가격이 사악한 편이다.
 형님이 사주신다고 해서, 형님 따라 뽕따 녹이고 탄산 넣은 맛 나는 음료수 먹었다.
 이름은 라무네보틀이고 가격은 4천 원 ㅎㅎ

이 집의 라멘은 맛있었지만 강한 인상이 남진 않았다.
 이유는 잘 모르겠다.
 개인적인 취향 차이일 수도 있고, 최근에 라멘을 먹어서 감동이 덜 했던 것 같기도 하다.

국밥 먹을 때 다진 양념 넣듯이 라멘에 두반장을 넣고 매콤하게 먹었거나 신라멘으로 먹었으면 더 맛있지 않았을까 아쉬움이 있긴 하다.
 이런저런 방식으로 먹다 보면 평양냉면처럼 간장 베이스 라멘의 참맛을 알게 되지 않을까 하는 기대가 있다.
 다음에 또 오게 되면 극락가이드 따라서 신라멘으로 먹어보려고 한다.

오랜만에 형과 만나 이런저런 이야기를 나눴다. 형님이 재미있는 이야기를 많이 해주셨다.
어렸을 때 스마트폰 루팅하고 발생하는 여러 해결법을 나중에 본인이 보기 위해 블로그에 올렸다가 많을 땐 하루 조회 수 수천을 넘겼다는 이야기,
필요한 케이블을 납땜해서 만들어 쓰다가 누나 mp3를 포맷 시키고 혼났다는 이야기 등등.

원래는 대학 진학 대신 네이버 소프트웨어 학교 NHN NEXT을 생각하셨다는 형님...
진짜 나 같은 감자 말고 이런 사람들이 개발자를 해야 한다.
나는 진로 얘기나 요즘에 관심 가진 컴퓨터 비전, OpenCV, YOLOv5 이런 거 얘기하고 그랬다.
새삼스럽지만 정말 개발자스러운 이야기들을 했다.

형님은 취업하셔서 내일부터 신입 연수 시작한다고 하셨다.
이제 내 주변 사람들은 슬슬 취업하고 각자 진로 찾아가기 시작했는데,
나만 너무 대책 없이 사는 게 아닌가 걱정만 하고 있다.

나는 중학생 때까지 공부만 열심히 하고 사회성 없이 살다가, 무언가 깨달은 순간부터 사람이 좀 바뀌었다.
그때부터 지금까지 점점 할 필요성을 느끼지 못하거나 하기 싫은 건 아예 안 하고,
내가 정말 가치 있다고 느끼거나 하고 싶다고 생각하는 것만 하고 살기 시작했다.

정말 하고 싶은 것만 하고 살아도 충분히 행복하고 원하는 만큼 돈과 시간을 갖고 살 수 있을까?
막연하게 불안만 가득한 질문에는 막연하게 희망만 가득한 대답이 어울린다.
일단 제대로 하거나 하자. 그럼 아마 잘되지 않을까?