**[맛집] 추울 때 뜨끈한 산악인들의 소울푸드 '닭한마리'**

2018.11.26  09:43:53

<http://m.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1249986&fbclid=IwAR3fiZOU_5E4n3UGdBu4rsIrHsNfJFtW3g6NVz4XWeMGv4Q3eLtu2lybizA#cb>

default\_news\_ad2

- 동대문 ‘진옥화할매원조닭한마리’·신사역 ‘닭한마리감자탕’·신천 ‘진원조닭한마리’·동대문 ‘원할매소문난닭한마리’·공릉 ‘공릉동닭한마리’ 외

|  |
| --- |
|  |

종로 5가와 6가, 동대문 시장 사이에 자리 잡은 ‘닭한마리 골목’. 닭한마리 골목엔 5년에서 30년이 넘는 세월 동안 자리를 지켜온 매장들이 모여 있다. 이곳에서는 커다란 냄비에 큼직한 닭을 넣고 대파, 감자, 떡을 함께 끓여 먹는 ‘닭한마리’를 만나볼 수 있다.

뜨끈한 국물은 한 입만으로도 속을 달래주기 충분할 만큼 진하고 깊은 맛이 매력적이다. 각 매장마다 비법으로 가지고 있는 양념장이 특징으로 다른 매력을 즐길 수 있다. 산악인들의 애환을 담은 영화인 ‘히말라야’에서 엄홍길씨의 실제 단골 매장에서 식사하는 장면이 등장하며 닭한마리는 더욱 유명세를 타기 시작했다. 추운 날씨에 꽁꽁 얼어붙은 몸과 마음을 녹여줄 닭한마리 맛집 BEST 5를 소개한다.  
  
◇닭한마리의 원조, 동대문 ‘진옥화할매원조닭한마리’

close

1978년에 문을 연 ‘진옥화할매원조닭한마리’는 닭한마리 메뉴를 최초로 선보인 곳이다. 식사 시간이면 외국인들까지 줄을 서 먹을 정도로 인기가 많다. 대표 메뉴 ‘닭한마리’는 닭 가운데 감자가 꽂힌 독특한 비주얼이 눈길을 사로잡는다. 영계 수백 마리를 한 번에 넣고 끓여낸 육수를 사용하여 진한 국물이 일품이다. 닭고기는 35일 된 영계만 사용하며 한 번 삶아 기름기를 빼내어 산뜻한 맛을 낸다. 벽면에 닭한마리를 맛있게 즐기는 방법이 적혀있는데, 양념장은 다데기 2, 간장 1, 식초 0.5, 겨자 두 방울을 넣어 만들면 된다. 고추씨가 들어간 칼칼한 양념장과 김치를 국물에 넣어 얼큰한 버전으로 즐기는 방법도 인기다. 칼국수 사리는 첫 주문 이후 추가 주문이 불가능하니 참고할 것.  
▲위치: 서울 종로구 종로40가길 18 ▲영업시간: 매일 10:30 – 01:00 ▲가격: 닭한마리 2만2000원, 파사리 2000원, 국수사리 2000원 ▲후기(식신 행복한유메): 처음엔 맹물에 닭 한 마리만 빠져있길래 왜 맛있는 집이라는 건지 의아했지만 끓기 시작하고, 다시 국물을 떠먹는 순간 알아차렸어요! 제대로 왔다는 것을! 떡도, 칼국수도 좋았어요! 어른들도 너무 좋아하실 곳이에요!  
  
◇24시간 영업하는, 신사역 ‘닭한마리감자탕’  
  
신사역 먹자골목에 위치한 ‘닭한마리감자탕’. 매장 내 한쪽 벽면은 다녀간 손님들의 방명록으로 채워져 있어 정겨운 분위기를 자아낸다. 대표 메뉴는 한약재를 포함한 9가지 천연 재료로 우려낸 육수에 신선한 닭고기를 넣어 끓여 먹는 ‘닭한마리’. 깊은 감칠맛이 느껴지는 육수는 닭고기의 잡내는 잡아주고 담백한 맛은 한껏 살려주는 것이 특징이다. 양념장은 간장 3, 겨자 1, 식초 1의 비율로 섞어준다. 닭을 즐긴 후에는 죽으로 마무리하는 것이 팁이다. 매콤한 양념에 통통하게 살이 오른 닭이 어우러진 ‘닭도리탕’과 돼지 등뼈와 콩나물이 푸짐하게 들어간 ‘감자탕’도 술안주로 즐겨 찾는다. 평일에는 24시간 운영을 하고 있어 부담 없이 방문하기 좋다.

close

▲위치: 서울 강남구 강남대로 152길 13 ▲영업시간: 평일 00:00 – 24:00, 주말 17:00 – 06:00 ▲가격: 닭한마리(2인) 2만2000원, 감자탕(2인) 2만7000원, 닭도리탕(2인) 2만2000원 ▲후기(식신 싸돌이): 분위기 내스탈.. 닭한마리는 먹을만함.. 특히 칼국수와 죽 사리 굿! 도리탕은 맵고 달근했던 기억이 나네요.

◇속 풀리는 시원한 국물, 신천 ‘진원조닭한마리’

‘진원조닭한마리’에서는 특허받은 한방 육수로 맛을 낸 닭한마리를 만나볼 수 있다. 대표 메뉴 ‘닭한마리’는 맑은 육수에 큼직한 크기로 썰어낸 닭과 함께 파를 풍성하게 넣어 손님상에 올린다. 닭은 한 번 삶아 제공되므로 국물이 끓으면 바로 먹으면 된다. 속이 풀릴 정도로 시원한 국물과 야들야들한 살코기의 조화가 매력적이다. 벽면에 적힌 비율에 따라 부추에 양념장 1, 간장 1, 식초 1.5, 겨자를 넣어 닭고기와 곁들여 먹으면 된다.  
▲위치: 서울 송파구 백제고분로7길 32-11 ▲영업시간: 매일 11:30 – 24:00, 일요일 휴무 ▲가격: 닭한마리(2인) 2만2000원, 버섯야채죽 3000원 ▲후기(식신 skyhunte): 육수가 자극적이지 않고 속을 따뜻하게 해줘서 제대로 몸보신 하는 느낌이 팍팍 ~.~  
  
◇산악인의 단골집, 동대문 ‘원할매소문난닭한마리’  
  
닭한마리 골목 속 예스러운 간판과 건물 외관이 반겨주는 ‘원할매소문난닭한마리’. 유명 매스컴 방영과 함께 산악인 엄홍길의 단골집으로 알려지며 유명세를 치른 곳이다. 대표 메뉴는 엄나무를 넣어 은은한 풍미가 느껴지는 국물과 쫄깃한 닭이 어우러진 ‘닭한마리’. 육수를 촉촉하게 머금고 있는 닭고기는 가슴살까지 부드럽게 씹히는 식감이 매력적이다. 닭한마리와 국수, 감자, 떡, 버섯 사리를 한 번에 맛볼 수 있는 푸짐한 구성의 세트 메뉴도 준비되어 있다. 주말 저녁 시간에는 닭이 소진되는 경우가 많아 전화 확인 후 방문하는 것을 추천한다.  
▲위치: 서울 종로구 종로40가길 25 ▲영업시간: 매일 09:30 – 24:00 ▲가격: 닭한마리(2인) 2만2000원, A세트(2인) 2만7000원 ▲후기(식신 간장녀): 허름하고 복작복작한 분위기도 좋고, 뜨끈한 국물이 맛있어서 좋고ㅠㅠ 이 국물에 있는 떡을 특제소스에 찍어 먹으면 왜 이렇게 맛있는지.. 떡만 한 냄비 있어도 다 먹을 것 같더라구요ㅋㅋ 왜 이렇게 오랜 시간 사랑받는지 알겠는 맛집! 겨울 되면 꼭 생각나는 곳이에요~ 서울까지 원정 와서 먹어야 해서 술은 늘 못 마셨지만 동네에 있었으면 소주가 아주 술술 들어갈 것 같은 느낌.  
  
◇아삭한 양배추에 뜨끈한 닭의 조화, 공릉 ‘공릉동닭한마리’  
  
‘공릉동닭한마리’는 태릉입구역 4번 출구 인근에 자리 잡고 있다. 대표 메뉴 ‘닭한마리’는 국내산 생 닭고기만 사용하여 부드러운 육질을 자랑한다. 4시간 동안 푹 고아낸 육수에 파를 넣고 끓여 들큰하면서도 깔끔한 국물이 인상적이다. 겨자, 간장, 양념장과 버무린 부추와 양배추는 아삭한 식감을 더하고 뒷맛을 산뜻하게 해줘 중간중간 함께 곁들여 먹기 좋다. 고기를 건져 먹고 남은 국물에 ‘칼국수 사리’를 넣고 자작하게 끓여 먹는 것도 인기. 칼국수는 기호에 따라 김치를 넣어 시원한 국물을 내거나 양념된 양배추에 비벼 비빔 칼국수로도 즐길 수 있다. 비빔장은 취향에 따라 자극적으로 느껴질 수 있으니 참고할 것.  
▲위치: 서울 노원구 동일로 1020 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:30 ▲가격: 닭한마리 2만1000원, 칼국수사리 2000원 ▲후기(식신 찌니뱃살): 정말 닭한마리에 충실한 곳!!! 처음엔 싱거워 보이는 비주얼에 실망할 수 있지만, 끓이면 끓일수록 진국 ㅠㅠㅠㅠㅠ마지막 칼국수가 진리입니다...!!!!

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201811/1249986_342118_433.jpg |