

평양냉면 맛집 기행 깔끔한 유혹, 평양냉면

김진서 TBS 라디오기술팀 기술감독



냉면.. 블루벨즈

“한 촌사람 하루는 성내와서 구경을 하는데 이 골목 저 골목 다니면서 별별 것 보았네
맛 좋은 냉면이 여기 있소 값싸고 달콤한 냉면이오.
냉면 국물 더 주시오. 아이구야 맛 좋다.”



박태준 작곡가의 1972년 블루벨즈가 부른 가곡의 가사이다. 노래 제목에도 냉면이라는 이름을 붙여질 정도로 냉면은 우리에게 친숙한 음식이기도 하고 꽤 오래된 음식이다. 항간에는 6.25 전쟁 당시 북에서 내려온 음식이라고 하는 말도 있지만, 이것은 거짓된 정보이다. ‘조선 후기 순조가 신하들과 달구경을 하다가, 궁 밖에서 냉면을 사 오게 했다’라는 기록이 있을 정도로 오랜 역사가 있는 음식이다. 이후 구한말 급성장한 보부상이나 상인들을 위한 외식 메뉴가 바로 냉면이 된 것이다.

평양냉면의 정의는 소의 양지나 사태, 사골 등의 부위로 육수를 내어 무로 만든 시원한 동치미와 섞어 맛을 낸 차가운 메밀국수 요리를 우리는 ‘평양냉면’이라고 흔히 부르고 있다. 이름에 평양이 들어가기에 당연히 실제 평양에 정통성을 쥐고 있다. 남북전쟁 이후 남과 북이 갈라져 남한에 정착하게 된 실향민들이 고향의 맛을 느끼고 싶어 만들어진 냉면집들이 서울을 비롯하여 전국에서 장사가 현재까지 이어져 오고 있다.

보통 냉면을 시원한 음식이라 여름 음식이라고 생각하는 사람들이 많은데 냉면은 본시 겨울 음식이다. 냉면에서 면의 주재료인 메밀은 여름이 지나 가을에 추수하여 겨울까

지 보관하여 먹곤 한다. 또한 조선 후기 기록에도 겨울에 얼려진 육수를 깨부수어 냉면을 만들어 먹었다고 기록되어 있다. 추운 겨울날 엉덩이가 익을 정도로 뜨거운 아랫목에서 땀을 식히는 먹는 음식이다.

누군가에게는 그저 습습한 국물이 있는 면 요리에 불과하겠지만 필자에게는 매우 시원하고 감칠맛이 있는 육수에 고소한 메밀면 발이 탱탱하게 살아있는 음식으로 그야말로 소울푸드라고 할 수 있다.

요즘 필자의 취미는 맛집 기행이라고 볼 수 있다. 그중에서 평양냉면집을 여러 곳을 소개해볼까 한다. 필자가 다른 맛집을 찾아다닌 것은 오래되었지만, 평양냉면의 참맛을 알게 된 지는 얼마 되지 않았다. 평양냉면의 역사에 비하면 아직 걸음마도 못 뛴 단계일지도 모른다.

평양냉면에 맛을 좀 더 깊숙이 알고 싶어서 서울의 여러 곳의 평양냉면집을 찾아다녔다. 필자의 지극히 주관적인 판단과 입맛으로 정했기에 누군가에게는 물음표가 생길 수도 있고 맛이 없다고 느낄 수도 있다는 점을 미리 말하고 싶다.

정인면옥

뭐든지 처음이 중요한 만큼 처음 평양냉면을 접한 곳은 이번 주제의 첫 번째로 소개해 줄 평양냉면집이다.

여의도 국회의사당과 서강대교가 보이는 곳에 있는 이 식당의 역사는 그리 오래되지 않았다. 2012년 광명에서 시작하였고 2년 만에 여의도에 자리를 잡아 그 인기가 여전히 식지 않고 있다. 오히려 본점인 광명보다 인기가 있지 않을까 싶다. 사실 나도 광명에 있는 본점이 아닌 여의도점에서 냉면을 접하였다.



정인면옥 평양냉면



정인면옥 녹두전



반점시만두

정인면옥 냉면의 특징은 맑은 육수 속에 진한 육향을 느낄 수 있다는 것이다. 소고기 수육 두 점과 삶은 달걀, 대파가 살짝 올라가 있는 심플한 모습이다. 냉면에 올라가 있는 소고기 수육은 퀄리티가 상당히 좋다. 결이 살아있고 부드럽게 씹히는 식감이 훌륭했다. 일반 평양냉면보다 메밀 함량이 더 높은 '순면'이 있다. 순면은 확실히 툭툭 끊기는 식감이 있고 면이 잘 안 뭉쳐지는 특징과 메밀의 구수한 향이 더욱 많이 나는 특징이 있다. 일반 평양냉면보다 2,000원이 더 비싸다는 것을 참고하길 바란다.

사이드 메뉴로 녹두전이 있는데 한판 크게 접시에 나온 것을 보고 있으면 군침부터 흐른다. 녹두전은 바삭하게 구워져 나와 고소한 녹두와 네 군데에 삼겹살이 한 조각씩 올라가 있어서 고소한 맛이 한층 업그레이드 시켜준다. 냉면과 같이 먹으니 그 이상의 조합이 있나 싶다. 이 집에 가게 되면 냉면을 시키고 사이드로 녹두전을 시키는 것을 추천한다. 만두도 같이 시켰는데 만두 또한 일품이다. 사장님의 부모님이 평양냉면집을 오래 하셔서 그런지 만두에서도 그 내공을 엿볼 수 있었다. 냉면과 같이 자극적이지 않은 소가 자극적이지 않아 계속 만두에 손이 가게 만드는 맛이었다. 냉면 맛도 좋았지만 사이드 메뉴가 생각나는 식당이었다. 이 집을 방문할 계획이라면 냉면과 더불어 사이드도 같이 시켜 먹으면 더욱 이 식당을 재방문할 이유가 생길 것이다.



필동면옥 평양냉면



다양하게 곁들여 먹는 제육



필동면옥 제육



을밀대 거냉(살얼음이 없는 평양냉면)

필동면옥

두 번째 소개할 식당은 서울시 중구 충무로에 자리 잡고 있으며 충무로역 1번 출구에서 직진 후 왼쪽으로 걸어간 후 왼쪽으로 50m 정도만 더 걸어가면 되는 필동면옥이다.

월~토 11:00~20:30 영업하고, 16:00~17:00 브레이크타임으로 시간을 잘 확인하고 갈 필요성이 있다. 나무로 된 오래된 느낌의 옛날 식당 분위기이고 테이블 간의 거리는 좁은 편이다.

필동면옥의 냉면의 특징은 냉면에 고춧가루도 뿌려져 있고 고추도 조금 썰려 들어가 있다. 그리고 100% 한우로 만든 육수로 씹으면서도 달짝지근한 육수를 맛볼 수 있다. 깔끔한데 그 안에서 느껴지는 깊이가 있어서 자꾸 호로록 육수를 마시고 싶어지는 유혹에 빠지곤 한다. 기호에 따라 테이블마다 비치된 겨자, 식초, 고춧가루 등으로 간을 맞출 수 있다.

또 이식당에서 맛보면 좋은 메뉴는 제육이다. 우리가 흔히 아는 제육이라 하면 빨간 제육볶음을 생각할 것이다. 하지만 단순히 돼지고기(제육猪肉)라는 뜻으로 돼지고기 수육이 나온다. 이 집의 제육은 차갑게 나오는데 고기가 쫄깃한데 질기지도 않고 부드럽고 야들야들하다. 살짝 돼지의 향이 나긴 하지만 그다지 신경 쓰이진 않는다.

전체적으로 재료 본연의 맛을 느낄 수 있고 담백하다. 또한 반찬부터 음식까지 깔끔하여 자꾸 생각나는 식당이다.

을밀대

서울시 마포구에 위치한 역사가 오래된 평양냉면집이다. 지하철 6호선 대흥역 2번 출구에서 400m 정도 골목길로 걷다 보면 식당이 나온다.



을밀대 메뉴



파채와 곁들여 먹는 수육



각종 반찬

마침, 이 식당을 찾은 날은 거의 여름 날씨처럼 더운 날이었다. 이렇게 더운 날 더더욱 생각 나는 음식이 냉면이 아닐까 싶다. 간판부터 오랜 역사의 향기가 느껴진다.

을밀대 역시 앉자마자 온 육수를 주신다. 차가운 음식을 먹기 전 따뜻하게 속을 달래주기 위함이니 마시고 식사를 시작하는 것을 추천한다.

냉면이 나오기 전 먹고 시작해야 할 두 번째! 바로 수육이다. 평소 먹던 수육과는 조금 다른 비주얼로 고기 밑에 파채와 육수가 어느 정도 깔려 나온다. 수육을 먹을 때마다 촉촉하게 육수에 적셔 먹을 수 있어서 부드러운 고기의 식감을 느낄 수 있다.

부드럽고 담백하니 잡내가 없었다. 첫 점은 그냥 먹어보고 그다음은 파채와 함께 간장에 찍어서 먹으니, 감칠맛이 살아 더욱 맛있게 수육을 즐길 수 있다.

수육을 먹고 얼마 후 기다리던 평양냉면이 나왔다. 고기고명, 배, 무, 오이가 올려져 있다. 을밀대의 꿀팁은 사리 추가 없이 주문 전에 ‘양 많이’라고 하면 추가 비용 없이 면의 양을 기본보다 아주 약간 더 많이 주신다. 또한 메뉴판에 없지만 물냉면 거냉을 주문하면 살얼음이 없는 냉면이 나온다. 얼음 없이 먹는 분들에게 추천한다.

필동면옥보다 면이 두껍고 식감이 독특했다. 메밀 함량이 높아서 뚝뚝 끊어지는 느낌과 쫄쫄함 식감을 잘 살려낸 것 같다. 국물 자체는 평양냉면의 특징으로 간이 세지 않고 깊은 육향의 맛이 있어 면과 국물을 함께 머금으며 씹으니 맛이 배가 되는 듯했다. 주차는 바로 앞에는 불가능하여 근처 학교에 있는 유료 주차장을 이용해야 하니 대중교통을 이용하길 바란다. 평양냉면을 먹고 싶는데 오래된 노포에서 먹는 기분을 느끼고 싶다면 한 번쯤은 와 볼 만 하다.

을지면옥

을지면옥은 1985년 을지로 세운지구에서 장사를 시작해서 지난 2022년 6월에 세운지구 재개발로 인하여 37년간의 영업을 끝냈다. 그리고 긴 기다림 끝에 지난 4월 종로3가역 낙원동에 재오픈을 하여 예전 을지면옥을 자주 찾았던 이들에게 향수와 추억을 느낄 수 있다.

평양냉면을 자주 즐기고 좋아하는 사람들이라면 익히 알고 있겠지만 을지면옥은 의정부 계열의 평양냉면이다. ‘의정부 평양면옥’은 초대 창업자의 장남이신 분이 운영 중이고, 맏딸은 앞에서 소개한 필동면옥, 그리고 둘째 딸이 바로 을지면옥을 이어가고 있다. 역시 이곳의 냉면 가격 또한 저렴한 편이 아닌 가격이다.

이곳의 평양냉면은 얇게 채 썬 파와 고춧가루가 뿌려져 있고 달걀과 몇 점의 수육이 올려있다. 비주얼은 필동면옥과 비슷하다. 육수의 맛은 생각보다 비교적 간이 세서 씹을수록 다라는 것은 느끼기 힘들 것이다. 훨씬 더 깔끔하고 개운하였고 육향이 가득했다. 여기 냉면은 유일하게 식초와 겨자를 넣어 먹지 않았다.

냉면과 함께 편육도 시켰다. 편육은 잘 삶아 낸 돼지 삼겹살 부위를 차갑게 식혀서 나온다. 고소한 살코기와 지방의 맛이 어우러지고 쫄깃한 껍질과 함께 씹으니 사악한 가격이 조금은 이해가 됐다.

평양냉면과 편육의 조합은 필수라고 말할 수 있을 정도로



을지면옥 평양냉면



을지면옥 편육



다양한 양념

궁합이 잘 맞았다. 다른 평양냉면집의 편육은 냉면 육수에 적셔 먹어야 했었는데 을지면옥은 고기 자체가 촉촉하게 나와 그럴 필요 없이 그 자체로 맛이 좋았다.

예전 세운지구 쪽 을지면옥을 가보지 않아 이전과 맛의 비교를 못 하겠지만 이번에 맛을 보니 ‘그 명성은 어딘가지 앓구냐’라고 생각했다. 너무 습습하지 않으면서 깔끔하고 은은한 육수의 맛이 아직도 생각이 난다. 가격대가 높은 편이지만 맛을 보고 나면 가격의 생각은 아주 잠시나마 잊을 수 있다. 다른 평양냉면집보다 테이블 회전율이 높아 웨이팅은 기다릴 만하다. 언젠가 종로를 지난다면 방문해 보는 것도 좋을 것 같다.

오늘 점심은 평양냉면이다!

평양냉면 맛집을 찾다니며 느낀 한 가지는 가격이 만만치 않다는 것이다. 물론 평양냉면 한 그릇을 만드는데 엄선된 재료와 우리가 알지 못하는 노력과 시간이 들어가 있기에 비싸다고만 할 수 없을 것이다. 나 또한 처음에는 비싼 가격에 의아해하고 망설였지만 이젠 평양냉면의 매력에 빠지다 보니 가격쯤은 계산할 때 말고는 신경 쓰이지 않는다.

메밀 향 가득한 쫄깃하고 구수한 면발과 심심하지만 육향 가득한 육수가 나의 오감을 자극한다. 평양냉면의 맛을 알았다면 그 매력에서 빠져나오기 쉽지 않을 것이다.

바야흐로 여름이 시작되어 점점 기온이 높아지는데, 더운 여름날 땀도 식히고 더위를 쫓을 수 있는 평양냉면을 오늘 점심 메뉴로 정해 보는 건 어떨까? 