



7월 한여름에 맛보는 보양식 - 닭도가니탕 성남 단대동 ‘닭죽촌’ 민속마을

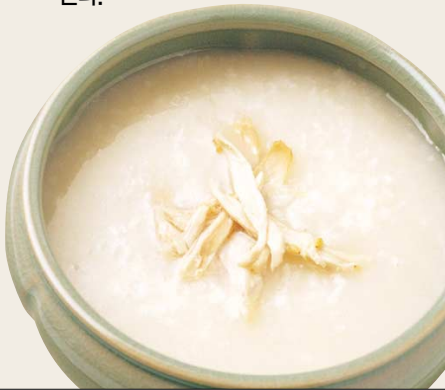


조해인 기자

남한산성 아랫마을 성남시에는 닭죽촌이 형성되어 있다. 건물 2개동에 다수의 닭죽업소가 입주, 닭죽만을 차려내고 있다. 참으로 보기 드문 음식촌이다. 우리나라, 아니 세상 어느 나라에서 이런 음식촌을 또 만나볼 수 있을까. 이 닭죽촌은 원래 지금의 위치보다 낮은 산성 입구에 산재해 있었던 집들을 이주케 하고 집단화시킨 것이다. 집단화 한 것이 7년 전이었는데 음식점 간판들에는 20년, 30년 전통이라고 적혀 있다.

★ 닭죽의 효능

닭을 백숙으로 고아 그 즙액으로 만들기 때문에 닭의 가용성 영양소와 비가용성 성분 등이 유출되어 맛이 좋고 영양이 우수한 농축 음식이며 소화도 잘 된다.



35년 전통의 닭도가니탕

그곳을 어렵사리 찾아가 민속마을 닭죽촌 중에서도 35년 전통이라는 가장 오래된 '노다지' 라는 곳에 들어가 닭도가니탕을 맛보았다. 다른 업소와 별다른 없이 닭고기 요리와 오리고기 요리를 차려낸다는 것이 이 근처 닭죽집의 특징이다. 그래서 어느 집을 찾건 맛있는 닭죽을 맛볼 수 있을 것이다.

필자가 선택한 '노다지' 는 점심시간인 12시를 조금 넘기자 예약손님과 점심식사 손님으로 분주했다. 주인장이 추천하는, 사람들이 가장 많이 찾는 음식인 '닭도가니탕' 으로 주문했다.

압력솥에 15~20분 정도를 쪄내야 하는 닭도가니탕은 기다리는 시간 내내 그 맛이 궁금하지 않을 수 없었고, 그래서 이 집 밑반찬을 다 맛볼 때까지 즐겁고 괴로운 시간을 기다려야 했다.

더위를 이길 진한 닭죽 맛

기다린 시간이 허무하지 않게 닭도가니탕이 나왔다. 도가니에 닭 한 마리가 찹쌀에 걸쭉하게 퍼져 닭고기와 찹쌀이 진하게 어우러져 있다. 국자로 퍼서 그릇에 담아 한 입 맛보니 고소함이 입안에 가득 퍼진다. 그리고 올 해 더위는 너끈히 견딜 수 있을 것 같은 만족감이 든다.

닭죽의 분량이 많아 과연 두 명에서 다 먹을 수 있을까 했지만, 찹쌀죽인 탓인지 물리지 않아 먹을 수 있었다.

이 지역 닭죽은 닭고기를 압력솥에 오래 쪄내 닭살이 무척 부드러운 것이 특징이다. 그리고 그렇게 푹 퍼진 닭살이 찹쌀과 어우러져서 퍽퍽하지 않고 촉촉하며 부드럽다.

삼계탕에 들어가는 찹쌀을 유난히 좋아하시는 분이 있다면 오히려 삼계탕보다 이곳 닭도가니탕을 추천한다. 그리고 황기, 대추편, 밤까지 푸짐하게 들어있어 골라먹는 재미 또한 쏠쏠하다.

남한산성 등산코스, 드라이브코스 추천

이곳은 관광지로 꽤나 유명하다. 광주로 넘어가는 산고갯길



드라이브는 산뜻한 공기를 쉴 수 있는 코스로 만족스럽고, 닭도가니탕을 먹고 배가 부르다면 누구나 쉽게 오를 수 있는 남한산성 등산로를 추천한다. 주말이면 성남은 물론 서울에서 찾아온 가족, 연인들로 북적이는 이 등산로는 등산코스가 힘들지 않아 더 많은 사랑을 받고 있다. 등산이 싫다면 등산로 초입에 마련된 공원에서 산책하는 것도 좋다.



닭죽축제 개최하는 성남 민속마을

성남시는 지난해부터 논골 민속마을 닭죽축제를 개최해 이 지역의 관광 먹거리 상품으로 활성화하고 있다. 지난해 10월 중순경 축제를 개최했는데, 필자는 뒤늦게야 이 곳을 알게 되었다. 그

러나 올해 여름 더위는 이 닭도가니탕과 죽을 먹고 다 이긴 것 같은 기분이다.

찬바람이 불 때쯤 80년~90년대 풍의 식당이 즐비한 민속마을 닭죽촌의 진한 닭죽을 다시 한번 찾을 것 같다. 🐔



www.kyochoon.com

The story of kyochoon makes The History

교촌의 이야기가 모여 대한민국의 역사가 되었습니다

입만 사로잡지 않습니다

눈만 사로잡지 않습니다

몸과 마음까지 감동시키겠습니다

대한민국 '입맛'의 역사를 다시 쓴 교촌-

이제 세계의 기준이 되었습니다



주소 : 경기도 오산시 원동 114-10번지
고객상담실 : 080-320-3000