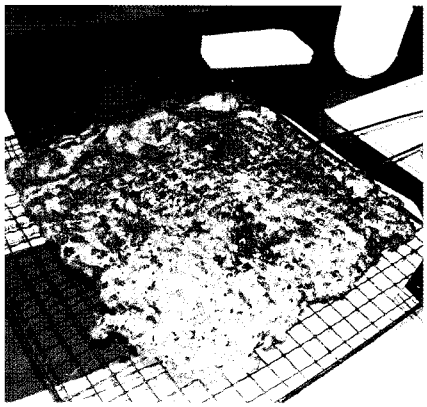
시원한 강바람 맞으며 맛있는 요리를!

정갈한 닭고기 코스요리 '江'

봄이 여름이 되는 6월은 봄도 여름도 아닌 날씨 탓에 몸도 마음도 지치기 마련. 이럴 때 정신을 확 깨워주고 원기를 북돋워줄 맛있는 음식이 어디 없을까? 이른 계절에 보양음식만 찾기에는 맛이 너무 밋밋하고, 강렬한 맛의 요리를 찾자니, 너무 자극적이지 않을까 우려가 된다면 이 두 가지를 채워줄 수 있는 닭고기 요리를 찾아 경기도 남양주로 떠나보자.

조 해 인 기자

식사전 강가에 나와 노는 어린이들



닭고기를 얇게 썰어 매콤한 양념에 재운 후 전처럼 펴서 석쇠에 구운 닭고기 날개 숯불구이

날개는 양념을 여러번 발라 바싹 구워냈다.

서울에서 남양주 영화촬영소 가는 길, 영화촬영소를 지나 조금 더 가면 오른편에 '강(江)' 이라는 음식점이 있다. 길가에 바로 위치한 것이 아니라 그냥 지나치기 일쑤인데, 조금 신경을 써서 가다보면 푯말이 보이니, 우회전해 들어가면 고즈넉한 강가, 작은 산책로까지 끼고 있는 별장같은 음식점 '강(江)' 이 나온다.

한강변 별장 같은 닭고기 음식점

오래된 별장을 개조해 만들었다는 이 음식점은 식당이라고 하기에는 너무 아름다운 전경과 공원과 같은 산책로를 즐기러 온 사람들이 많다.

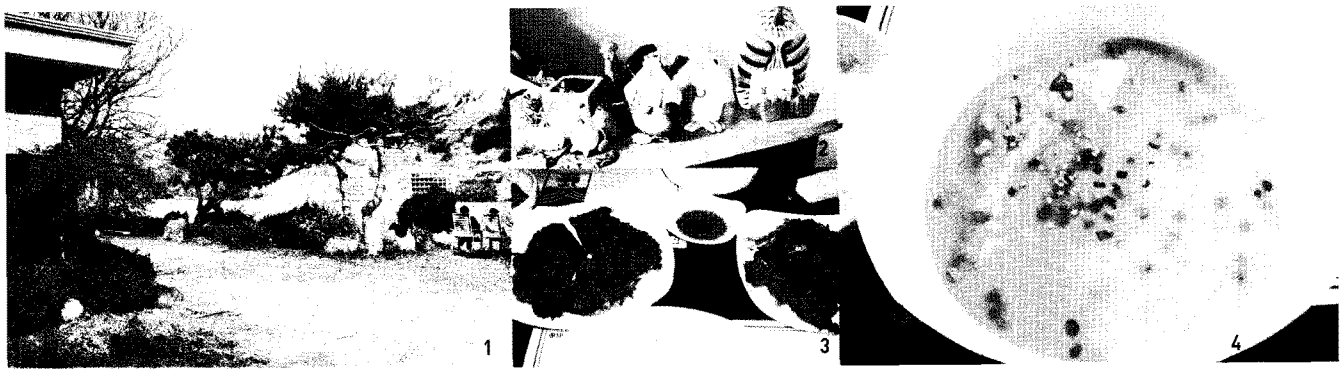
주차공간도 나무 밑 자갈밭 전부를 사용할 수 있도록 되어 있고 식사를 하기 전 갖가지 나무와 풀꽃을 즐기는 어린이들이 많을 정도다.

외부 공간에 비해 식당은 딱 한 채. 겉에서 보기에는 고즈넉한 별장 같은데 다양한 화분으로 장식해 아기자기하다. 식당에 들어서면 닭고기 음식을 전문으로 하는 곳답게 왼편 계산대에 갖가지 닭모형이 즐비하다.

며칠 전 어느 신문에 소개된 탓인지 늦은 점심시간에도 방문하는 손님이 많아 주방이 한층 분주했다. 메뉴를 제대로 보지 못했는데, 모듬을 추천한다는 직원을 믿고 주문을 하고 기다렸다.

소문난 닭고기 코스요리

필자가 주문한 모듬은 닭고기 날개 숯불구이다. 닭고기를 잘게 썰어 매콤달콤한 양념에 재어 얇은 전처럼 펴서 석쇠에 구워내고 날개는 그대로 양념을 여러번 발라 바싹 구워냈다. 평소 먹던 닭고기 음식과 너무도 다른 맛이어서 왜 이제야 알았는지, 지인들에게 소개해주고 싶은 맛집이다.



1. 식사후 강이 바라다 보이는 곳에서 휴식 **2.** 계산대옆 닭조형물 **3.** 정갈한 반찬들 **4.** 녹두닭죽

부드럽고 고소하며 끝맛은 조금 매콤하다. 양념된 닭고기를 석쇠에 숯불로 굽다보니 숯불 향기가 가득하고 기름기도 적당히 빠져 있다. 게다가 뼈를 발라낸 잘게 다진 살코기로 만들어져 손으로 먹지 않아도 되어 무척 편리했다. 단 한가지 단점이라면 숯불구이 양이 그리 많지 않다는 점인데, 이점이 조금 아쉽다.

하지만 숯불구이가 끝이 아니다. 숯불구이를 다 먹었을 즈음 녹두닭죽이 나온다. 찹쌀로 만든 닭죽에 녹두를 넣고 폭 고았는데, 넓적다리 하나가 들어있다. 닭다리 한 개를 먹고, 녹두죽을 다 먹고나니 배가 부르지 않을 수 없다. 다만 숯불구이에 대한 아쉬움이 남는다.

이곳은 닭고기를 부위별로 전부 요리에 활용한다고 한다. 날개는 통째로 숯불구이로, 살코기는 다져서 양념을 얹어 석쇠에 구워내고, 다리는 녹두삼계탕에 쓴다. 닭고기를 부위별로 이렇게 요리하겠다는 발상을 어떻게 했을까. 부위별로 이렇게 각기 다른 요리로 탄생하는 것을 보니 참으로 대견하기도 하다. 반찬도 깔끔하고 맛있다.

후식은 시원한 강바람과 경치

식사가 끝났다고 집으로 바로 돌아가는 건 아쉽다. 북한강을 바로 옆에 보며 식사를 했다면 이제는 시원한 강바람과 경치를 즐길 차례다. 개인 별장을 개조하여 만들었기 때문에 강가에 앉아 얼마고 시간을 보내다 돌아가도 된다. 너른 잔디밭에서 공을 던지며 노는 아이들부터 강가에 앉아 두런두런 이야기를 나누는 사람, 그네의자를 타는 사람, 곧게 뻗은 나무 사이로 산책을 하는 사람들이 많다. 정갈한 닭고기 코스요리를 먹고 편안한 시간을 보내기에는 안성맞춤이다.

■ **영업시간** : 매일 오전 10시~밤 9시. 주차 가능

■ **문의** : (031)592-4425

■ **위치** : 서울에서 남양주 영화촬영소 지나서 대성리 가는 길 오른편에 위치