



특색있는 4가지 닭요리 코스

# 만산토방

주말 늦은 아침식사를 하고 정오가 되어 포천으로 출발한다. '만산토방'이라는 닭요리점을 찾기 위해서. 날씨 탓에 오랜만에 하는 외출치고는 상당히 춥다. 영하 17도. 드라이브겸 포천으로 가는 길이 새롭게 느껴진다. 서울서 포천으로 가다가 대진대학교 앞에서 유턴해 학교 입구문 바로 뒤쪽에 위치한 흙으로 만든 집 '만산토방'이 눈에 들어온다.

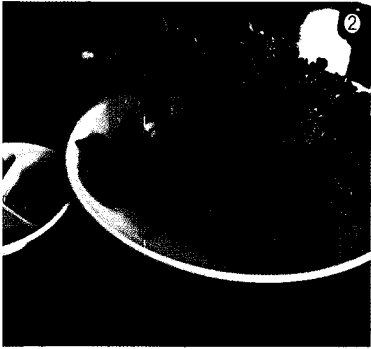
이곳은 등근 지붕이 특색있는 음식점이다. 마치 버섯모양



조 해 인 기자



- ① 내부 전경
- ② 에피타이저로 나오는 쌈 채소
- ③ 매운 양념의 닭불고기
- ④ 녹두가 듬뿍 들어간 한방닭죽



의 집처럼. 아기가 있어서 방 쪽으로 자리를 안내해 주시는 친절도 참 살갑다. 늦은 오후 도착해서인지 손님은 우리 뿐. 너른 실내가 마치 펜션에 온 듯하다. 나무와 흙과 종이로 만든 집이 따스함을 느끼게 한다.

필자는 내부 사진을 찍고, 늦은 점심을 먹고자 촌닭코스 정식을 주문했다. 4가지 요리가 나와 입맛도, 건강도 챙길 수 있을 듯한 음식이다.

생채소 에피타이저와 매운 닭불고기

주문과 동시에 상추, 청경채 등 쌈채소 한 접시와 쌈장이 나왔다. 쓱갓을 쌈장에 찍어 먹어보니 에피타이저로 이만한 게 없다. 조금 더 기다리니 첫 메뉴인 닭불고기가 나왔다. 펍펍한 닭가슴살을 발라내 얇게 저며 매운 양념에 재워 볶은 음식. 외관상 돼지고기 두루치기쯤 되겠는데 닭으로 만들었다. 매콤한 양념에 아삭한 양파가 적당히 익어 느끼함을 사로잡고 매운 맛

이 입맛을 당기는 닭불고기. 상추에 닭불고기를 싸서 먹으면 그만이다.

### 녹두가 듬뿍! 닭한방죽

두번째 요리로 한방죽이 나왔다. 녹두와 흑미, 대추, 한방재료 등을 넣어 만든 한방죽. 한방재료가 들어가서 닭육수 맛이 강하게 나지는 않았다. 닭불고기로 맵게 달궜진 입과 속을 심심하게 달래주는 담백한 맛이다.

뜨겁고 맛있는 맛의 녹두죽에는 시원한 동치미가 제격이다. 이집 동치미는 추운 날씨와 어울리게 알싸하고 짭조름해 입안을 개운하게 정리한다.

## 중독의 맛 '간장닭찜'

세번째 요리로 닭찜이 나왔다. 간장에 조린 듯한 닭고기. 살짝 태운 듯한 맛도 독특하다.

이 닭찜은 안동찜닭과 흡사하나 맛은 더 깊고 오묘하다. 닭강정처럼 달콤하면서 간장양념이 잘 배어 고소하다. 특히 닭껍질이 달콤하고 고소하다. 간장 빛깔이 매워 보이지 않았지만 마른 고추를 넣어 함께 찜내 뒷맛이 매서운 칼날 같다.

혹자는 맵지 않다고 하나, 필자의 입맛에는 마른 고추기름의 맛이 너무나 강렬해 결국 몇 조각 먹지 못해 아쉽기만 했다.

마지막 코스인 볶음밥은 처음에 나왔던 닭불고기 양념에 밥을 볶아 김가루를 뿌려냈다. 배가 적당히 부르는데도 입을 전혀 이를 거부하지 않았다.

각각의 음식은 조금씩 먹다보면 이내 배가 부르다. 그러나 조금 아쉬운 점이라면 메인 메뉴별 양이 많지 않아 대식가들이라면 실망할 수 있을 듯하다.

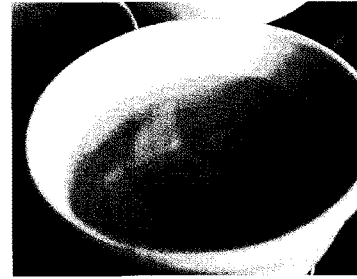
또 매운 음식을 잘 먹지 못하는 사람에게는 조금 힘들 수 있으므로 주문 전에 미리 매운 맛의 정도를 이야기하는 것도 좋겠다.

음식을 다 먹고 방에 앉아 바깥 산에 쌓인 눈을 구경하기도 좋고, 넓은 주차장을 조금 산책하거나, 바로 옆 대진대학교 구경을 하는 것도 좋은 교외 맛집, 만산토방을 추천한다. 🍴

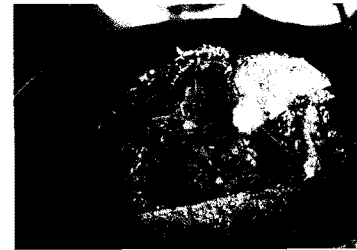
전화 (031)541-3225

위치 경기 포천시 선단동 76-7

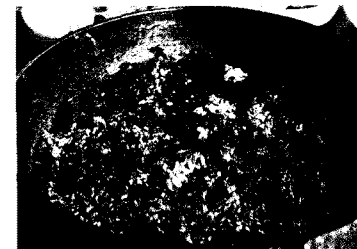
가격 촌닭코스정식 1만5천원



한방죽에 어울리는 동치미



간장양념이 잘 배어 고소한 닭찜. 마른 고추기름이 들어있어 뒷맛은 맵다.



닭불고기 양념에 볶은 볶음밥



만산토방은 인기 연예인들도 즐겨찾는 맛집이다