



맛있는 닭요리 전문점

건강과 휴식을 한 번에!

동막골 가든 쑥닭백숙

유난히 비가 많이 왔던 올 여름. 비에 대해 지긋지긋한 사람들이 유독 많다. 하지만 고즈넉한 원두막에 앉아 비가 오는 소리를 듣고 있노라면 마음도 정화되고 기분도 차분히 가라앉는다.

동막골 가든은 이렇게 비가 오는 모습을 그대로 볼 수 있고, 흙마당 위로 금새 빗물이 개울이 되어 흐르는 정감 있는 곳이

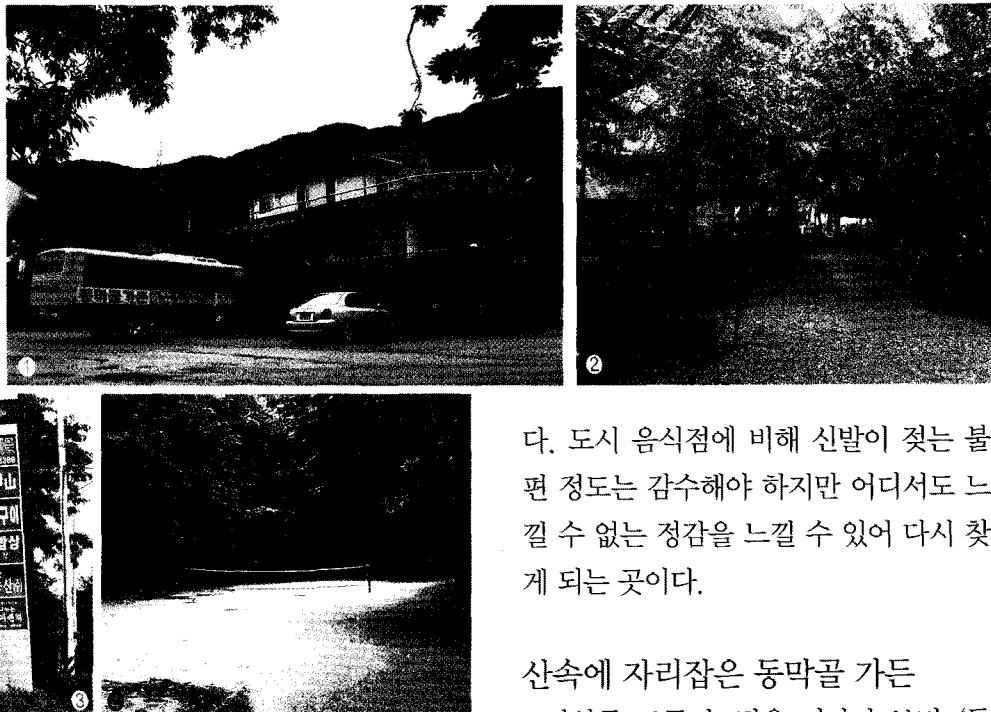


조 해 인 기자



맛있는 닭요리 전문점

- ① 동막골 가든 외부 모습
- ② 원두막 정자에서 운치를 느낄 수 있다.
- ③ 길목 입구
- ④ 족구장



다. 도시 음식점에 비해 신발이 젓는 불편 정도는 감수해야 하지만 어디서도 느낄 수 없는 정감을 느낄 수 있어 다시 찾게 되는 곳이다.

산속에 자리잡은 동막골 가든 남양주 도곡리. 길을 지나다 보면 ‘동

막’이라는 큰 비석을 마주하게 된다. 그 옆 갖가지 음식점 간판을 볼 수 있는데, 그 중 가장 맨 윗자리를 ‘동막골 가든’이 자리잡고 있다.

여기가 어딜까 하고 들어가다 보면 곳곳에 ‘쑥닭’이라는 팻말과 ‘동막골 가든’이라는 간판이 연이어 나와 따라 올라 갔는데, 생각보다 산자락 깊숙이 자리잡고 있어서 폐점한 곳 간판이 아직 남았나 하는 착각을 하게 된다. 길고 긴 길을 따라가다 보면 울창한 숲자락 끝에 동막골 가든이 자리잡고 있다.

앞쪽에는 북한강을, 뒤쪽으로는 예봉산을 품고 자리잡은 ‘동막골 가든’은 봄, 가을이면 패러글라이딩 동호회, 등산동호회 등 단체손님들이 방문하기도 하고, 가족단위 손님들의 방문이 줄을 잇는 유명한 맛집이다. 짙은 녹색 나무들로 둘러싸인 4인용 원두막 정자를 9개 갖추고 있는데, 그 옆으로는 조그만 낫가에서 시냇물이 졸졸 흐르고 뒤로는 예봉산 산책로가 길게 이어진다. 족구장 2개, 10~20인용 하우스동 2개와 2층 건물까지 갖춘 대지 9천900여m² ‘동막골 가든’은 ‘소공원’이라 해도 어색하지 않다.

쑥닭백숙을 기본으로 건강식 제공

메뉴는 쑥닭백숙을 기본으로 오리 등 다양한 건강식을 제공한다. 원두막 정자에 자리를 잡고

해물파전과 쑥닭을 주문했다.

먼저 나온 해물파전은 밀가루가 아닌 메밀가루로 반죽을 만들어 건강을 배려했고 듬뿍 들어간 쪽파며 해물은 가격이 의심될 정도로 넉넉 했다. 필자는 나오자 마자 한 점을 먹고 말았는데, 그 맛을 음미하고 나서야 ‘아차’하고 사진을 찍었다.



메밀가루로 반죽한 해물파전

한약재 향을 머금은 쑥닭백숙과 닭죽

쑥을 듬뿍 넣어 만든 쑥닭은 ‘동막골 가든’의 핵심 메뉴로 점심이 훌쩍 지난 시간, 비가 내리는 날임에도 원두막 정자 5~6개가 자리잡을 정도로 인기있게 만든 메뉴.

쑥닭은 황기, 엄나무, 오가피 등 10가지 한약재를 넣어 10시간 이상 푸고아낸 육수에다 닭을 넣어 조리한다. 쑥닭은 독특한 맛을 내는 그 야말로 건강식이다. 한약재 빛깔을 입은 닭고기는 맛도 부드럽고 남녀 노소 모두에게 무리가 없고, 함께 꺼내놓은 달걀은 별미다.

비가 내리는 중에 원두막에서 주문을 하니 우산을 쓰고 와 음식을 내려놓고 손으로 쭉쭉 뜯어 먹기좋게 대충 발라내 주신다.

닭고기에 한약재와 쑥향이 배어있고 느끼함이 전혀 없는 백숙은 양도 넉넉하고 푸짐하다.

닭고기를 먹고 나면 죽도 끓여준다. 닭고기를 꺼낸 국물과 한약재 달인 물을 섞고 대추와 밤, 쌀을 넣어 죽을 쑤어냈다. 닭고기를 먹고 난 뒤 뭔가 허전한 속을 한방닭죽으로 든든히 채웠다.



한약재와 쑥향이 배어있는 쑥닭백숙



백숙을 먹고 난 후 쑥닭죽도 끓여준다.

야외 원두막에서 즐기는 여름 운치

식사 동안 계속해서 내리던 비가 굉장히 운치있고, 바람도 시원하다. 빗소리를 들으며 식사를 다할 즈음 비가 그쳐 근처 산책로를 거닐어 보았다. 비를 머금은 나뭇잎도 공기도 너무나 신선하다. 예봉산에 드리워진 비구름을 구경하다 서울로 돌아왔다.

건강과 휴식과 맛이 있는 ‘동막골 가든’은 경기도 남양주시 와부읍 도곡리 433-2번지에 자리잡고 있다. 4인용 쑥닭 4만원, 능이닭 4만5천원, 능이오리 5만원.



근처 산책로

■ 문의 : (031)576-3388