

우리 동네 **맛**플
이 가게 어때?

연화정 삼계탕

달서구 구마로 116(본동 772-1)
예약전화 ☎053-526-8380

'여름철 보양식' 삼계탕으로 기력을 충전하자



비가 오락가락~ 장마의 계절이 지속되고 있다. 비가 오지 않으면 더위가 기승을 부리고 비가 오면 한 번씩 물난리가 날 만큼 많이 내리기도 한다. 지속적인 습한 날씨와 열대야가 기승을 부리는 삼복더위엔 보양 음식으로 우리 몸을 충전해야 한다.

분리네거리에서 서부정류장 방향 300m 우측 편에 자리한 '연화정 삼계탕!' 입구에 널찍한 주차장이 있어 주차 걱정은 할 필요가 없고 주차 자리를 도와주는 직원 2명 있어서 더욱 편하고 빠르게 주차하고 가게로 입장할 수 있다.

연화정은 언제부터 영업했는지 잘 모를 만큼 이 자리에서 오랫동안 영업을 하고 있다.

가게 안쪽에도 4인용 테이블이 많이 나열되어 있는데 "여기에 사람들이 다 들어올까?"라는 생각이 들 만큼 가게가 넓어 웨이팅 걱정할 필요 없을 듯하다. 하지만 웨이팅 걱정을 해야 한다. 점심시간보다 조금 일찍 가게에 들어오다 보니 웨이팅은 생각하지 않았는데 점심시간이 되면서 자리는 금방 꽉 찼고 예약하지 않으면 웨이팅은 무조건 생각하고 오는 것이 맞는 것 같다.



주메뉴는 삼계탕 가게답게 연화정 삼계탕, 상황버섯 삼계탕, 산삼(배양근) 삼계탕, 전복(2개)삼계탕 있으며, 특별한 메뉴로는 황제탕(산삼 배양근+상황버섯+전복 2개), 산전탕(산삼배양근+전복 2개), 버전탕(상황버섯+전복 2개), 닭뚥집도 준비되어 있다. 추가로 계절 음식 메뉴는 굴국밥, 매생이굴국밥, 전복굴국밥, 전복매생이굴국밥, 생굴전 등이 준비되어 있어 삼계탕을 잘 먹지 못하는 분들은 계절 메뉴를 이용하는 것도 좋을 듯했다.

연화정 삼계탕과 산삼(배양근) 삼계탕을 주문하고 가게를 살펴보니 몇 가지 식재료에 대한 설명을 많이 기술해 두고 있는데 그중의 하나가 산삼 관련 내용이다.

"이제 당신도 산삼배양근을 드실 수 있습니다."

고려산삼은 수십 년에서 약 100년 (추정)생의 고려산삼 중 유전적으로 성분이 가장 우수한 것을 선별하여 세계 최초로 인공 산삼배양에 성공하여 손성호 박사가 설립한 비트로 시스템에서 직접 생산한 고려산삼 배양근이다.

주문한 음식이 펄펄 끓는 뚝배기 담겨 뜨거운 김을 내뿜으며 삼계탕 고유의 다리 꼬는 자세로 내 앞에 등장했다.

기본이 연화정 삼계탕이면 산삼 배양근 삼계탕은 삼계 위에 산삼배양근이 올라가 있는 형태라고 생각하면 되겠다.

삼계탕 첫맛을 어디나 비슷할 것으로 생각하지만 조금씩 맛이 다르다. 깊은 육수의 맛이라고 해야 할까?? 기본적인 간은 조금 되어 있고 뼈와 살을 함께 끓여내어 뼈와 살이

분리가 너무 잘되어 발라먹기 좋고 건강에 좋은 단백질과 영양소가 풍부하다. 열량을 고려해 건강식을 추구하는 현대인들에게 최적의 식사 인듯하다. 함께 제공되는 별미 닭뚥집도 오독오독 씹히니 맛이 너무 일품이다. 퇴근 후라면 함께 제공되는 인삼주도 한잔하고 싶으나 오늘은 점심이라서 아쉽지만, 다음을 기약한다.

삼계탕은 주로 여름철에 더위를 식히고 체력을 회복하기 위해 먹는 음식으로 그 전통도 아주 오래된 음식이다.

지역마다 조금씩 다른 조리법으로 요리하고 있지만 충분한 보양식 음식임에는 틀림없이 사실...

더위로 인해 입맛이 푹 떨어질 때 삼계탕 한 그릇 하러 가보자.

정말봉 객원기자

<p>최고다 이은신부</p> <p>본방 월~금 9시 30분 재방 월~금 18시 30분</p>	<p>인어아가씨</p> <p>본방 월~금 12시 30분 재방 월~금 21시</p>	<p>황금신부</p> <p>본방 월~금 15시 재방 월~금 23시 30분</p>
--	--	---