

학짬뽕

달서구 와룡로 38(본동 853-5)
예약전화 ☎ 053-524-1204

기본에 충실한 짬뽕



자주 가던 음식점이 휴가 중이라 바로 옆에 있는 ‘학짬뽕’에서 점심을 먹었다. 큰 기대를 하지 않고 편안한 점심이 되길 바라는 마음으로 갔다.

‘학짬뽕’은 본리네거리에서 허병원 삼거리 방향 200m가량 위치에 있고 본동 우리병원 뒤편, 달서 코아루 더리브 아파트 앞, 와룡로 큰길 옆에 있어서 찾기는 쉽다. 전용 주차장은 따로 없으며 가게 앞 큰 도로에 주차해야 하나 다른 식당들도 함께 있어 신경을 써야하는 어려



움이 있다.

가게에 들어서니 음식에 대한 사장님의 마음을 잘 정리한 문구가 눈에 들어왔다.

“가장 기본에 충실하는 학짬뽕이 되겠습니다. 제가 생각하는 짬뽕은 해물탕 같은 국물 요리보다 볶음요리에 더 가깝습니다. 정말 하고 싶은 일은 ‘정성과 열정’ 최고는 아니더라도 2등은 하지 않겠습니다. 최선을 다하는 학짬뽕이 되겠습니다. 맛있게 먹는 한끼 식사가 하루를 행복하게 만듭니다.”

내부는 많이 넓어보이지는 않으나 4인용 테이블 10개가량 있으며, 메뉴는 다른 중화요리 전문점과 비슷하게 학짬뽕, 짬뽕밥, 중화비빔밥, 자장면, 탕수육, 군만두 등이 있고 음료수도 준비되어 있다.

네이버 영수증 리뷰 이벤트를 진행 중이며, ‘학짬뽕’ 네이버 영수증

‘맛있게 먹는 한끼 식사가 하루를 행복하게 만듭니다!’



리뷰를 남겨주는 손님에게는 펫시 콜라 1병 or 군만두 서비스 이벤트도 함께 진행 중이다. 이벤트 방식은 간단히 테이블에 있는 QR코드 찍어서 영수증 스캔하고 리뷰 작성하면 된다.

주문 시 요리해서 조금 늦게 나올 수 있다고 되어있었지만 전혀 음식이 늦게 나온다는 느낌을 받을 수가 없었다. 중화비빔밥의 불향이 먼저 코를 스쳐 지나갔는데 묘하게 빨리 먹어 보고 싶었다. 각종 야채와 여러 가지 해물에 불향을 입힌 요리가 훤쌀밥과 잘 어우러져 있으며 음식의 전체적인 붉은 색감이 입맛을 자극했다. 불향의 느낌만큼이나 조금 매콤하다. 손이 자꾸 간다. 매운 것이 아니라 매콤하고 매운 감칠맛이라고 하는 것이 맞을 듯하다. 식재료의 전체적인 식감이 잘 살아 있는 듯해 너무 좋다.

짬뽕밥은 국물이 조금 작다는 느낌이고 국물 요리보다 볶음요리라는 글이 떠 올랐다. 붉은색의 음식이 아주 매워 보이기는 하나 생각보다 맵지 않고 담백하고 불향도 조금 났다. 짬뽕은 면으로 먹는 맛과 밥으로 먹는 맛이 다른데 밥으로 먹으니 역시 더 깔끔하고 먹기 편했던 것 같다. 국물 요리인데 재료가 볶은 듯한 맛이 느껴져서 너무 좋았다.

오늘 먹은 음식의 맛처럼 앞으로도 변하지 않고 이 맛을 즐길 수 있었으면 좋겠다.

“한끼 잘 먹었네!”



정말봉 객원기자

**일일드라마는
하이라이트TV**

**최고다
이순신**

본방 월~금 9시 30분
재방 월~금 18시 30분

인어아가씨

본방 월~금 12시 30분
재방 월~금 21시

황금신부

본방 월~금 15시
재방 월~금 23시 30분