

우리 동네 핫플  
이 가게 어때?

### 찜爰(사랑 애) 빠진 닭

달성군 다사읍 서자로 90 / 문의 ☎050-8211-0426

# 초심을 잃지 않는 '신선하고 깊은 맛'



달성군 다사읍 '찜爰(사랑 애) 빠진 닭'을 소개합니다. 닭을 좋아하는 사장님께서 오랫동안 해오던 간판 설치하는 일을 그만두고 찜닭 가게를 창업했다고 합니다.

사장님의 닭에 대한 무한한 사랑이 상호 '찜爰 빠진 닭'에도 그대로 나타납니다. 예전부터 요리에 관심이 많다 보니 20대 중반에 제주도까지 내려가 친구에게 요식업에 대한 일을 배우고 이번에 좋은 계기로 시작하게 됐다고 합니다.

그리고 일반 찜닭집들이 다 그렇지 않지만 프랜차이즈는 대체로 편함과 동일한 맛을 위해 원팩 제품을 사용해 봉지 뜯어 물에 넣고 끓여버리면 끝이지만 사장님은 직접 재료도 손질하며, 찜닭 종류마다 야채와 각종 토핑 넣는 시간도 다

다르고 소스도 직접 배합해 힘들 법도 하지만, 시간을 항상 준수하며 한 번에 다 넣고 요리하지 않는다고 합니다. 손도 많이 가고 찜닭 종류마다 조리법도 다르지만, 요리가 재밌고 즐겁다고 합니다.

찜닭은 모든 사람에게 낯설지 않고 깊숙이 다가오는 메뉴 중 하나입니다. 사장님의 찜닭은 기본적으로 어떤 찜닭을 주문하든 추가 없이 납작만두가 나가는데 일반 납작만두가 아닌 야채 납작만두라서 일반 당면을 납작만두에 싸서 먹으면 맛있습니다. 그래서 야채 납작만두만 많이 추가로 시킨다고 합니다. 납작만두는 '신의 한 수'라고 생각이 드는 맛인 것 같습니다.

그중에서도 사장님은 남들과 조금은 다른 '묵은지 찜닭'을 추천하셔

고, 직접 닭근 김치를 숙성해 조리하는 사장님이 자부하는 메뉴라고 합니다. 그리고 김치는 따로 구매하고 싶다고 느낄 정도로 맛있다고 합니다.

그중에 학원을 마치고 온 학생이 혼자 순삭을 한 뒤 "정말 맛있었다며, 내일 또 올게요~"라고 인사를 하고 갔다. 그때는 인사치레인 줄 알았는데 정말 다음 날 친구들을 데리고 와서 먹고 그다음 날은 가족들과 함께 먹고 가는 걸 보면서, 사장님은 "자주 찾아주고 직접 홍보해주는 단골이 제일 기억나고 보람찬 순간이다."라며, "그 학생뿐 아니라 자주 오는 찜 단골들 덕분에 창업하고 제일 뿌듯하면서 힘내 장사를 하는 것 같다."고 합니다.

사장님은 앞으로도 "한 번도 안 드

신 분은 있어도 한 번만 드신 분은 없다."라고 할 정도로, '찜爰 빠진 닭'을 한 번이라도 먹으면 다른 찜닭이 생각 안 날 정도로 변치 않는 마음으로 늘 푸짐한 양과 초심을 잃지 않는 맛으로 고객들께 보답하고 싶다고 굳은 다짐을 보이셨습니다.

찜爰 빠진 것만 같은 맛이라, 꼭 한 번 가서 드셔보면 제 마음과 사장님의 마음을 알 것 같아 소개합니다.

정수희 객원기자



가족 실버 채널



아름다운 나의 인생



문의 1588-0669

푸른방송 99번 (디지털) KT 138번 SK Btv 269번