

우리 동네 핫플  
이 가게 어때?

### 교동면옥

달성군 비슬로 594(현풍읍 원교리 123)  
예약전화 ☎053-61-5222

## 잊혀지는 '옛 맛' 을 느낄 수 있는 집

8월 말로 접어들고, 처서가 지나가고 있는데도 여름날의 열기는 식을 줄을 모른다. 길고 긴 여름 더위에 먹는 음식조차도 뜨거운 음식은 조금씩 멀리하고 싶은 심정이다. 이렇게 식을 줄 모르는 폭염에 시원한 여름 음식인 냉면을 많이 찾게 된다. 오늘은 현풍읍 원교리에 있는 '교동면옥' 을 소개한다.

'교동면옥' 은 북현풍TG와 달성 소방서 중간쯤에 있는 달성현풍주공아파트 인근에 있으며, 큰길가에 자리하고 있다. 건물 앞편과 뒤편으로 가게 전용 주차장이 있고, 주차장이 만차라도 아파트 주변에 주차할 곳이 충분히 있다. 가게 내부엔 4인용 테이블이 많아서 웨이팅 걱정은 할 필요가 없을 것 같다.

메뉴로는 냉면류(교동특냉면, 육전물비빔면, 육전물냉면, 육전비빔냉면), 일품류(옛날불고기, 가마솥갈비찜), 탕·반류(가마솥갈비탕, 갈비탕, 뚝배기불고기, 쇠고기떡만둣국), 결들임류(소고기육전, 교동손만두) 등으로 구성되어 있다.

'교동면옥' 에 올 때는 냉면을 생각하고 오면서도 항상 메뉴판을 보면 고민에 빠진다. 이유는 갈비탕의 맛을 알기 때문이다. 아는 맛이 무섭다고 항상 냉면과 갈비탕 사이에서 고민을 안 할 수가 없다.

함께한 지인들과 '갈비탕' 과 '비빔냉면' 을 동시에 주문하고 개인적



으로 교동면옥에 시그니처 메뉴인 '소고기육전' 을 함께 주문하면서 마음속으로 다짐했다.

"오늘도 실컷 먹어야지"  
'비빔냉면' 에는 육전이 곱명으로 올려져 있고 쫄깃한 면발에 부드러운 육전을 함께 비빔장에 비벼 먹으면 매콤 새콤한 감칠맛을 한꺼번에 느낄 수 있다.

'냉면' 은 식초를 조금 넣어서 먹으면 더 풍성하게 느낄 수 있다. 푸짐하고 두툽한 '소고기육전' 은 부드럽고 담백한 그리고 입안에 퍼지는 고소한 맛이 여전히 일품이다. 소스를 식성에 맞게 조금씩 찍어 먹으면 또다른 맛을 느낄 수 있다.

'갈비탕' 은 뼈대에서 고기가 스스로 벗겨지는 그런 부드러움을 가지고 있고, 국물 맛을 보고 간을 하는 것이 좋을 듯하다. 고기는 말한

나위도 없고 국물은 어른들이 느끼는 그런 시원함을 충분히 충족시킬 수 있다.

'교동면옥' 은 대구 달성군 화원읍에서 낡은 가마솥 하나로 시작하면서 '본질과 기본에 충실하자' 라는 창업 철학에 따라 모든 매장에는 매일 아침 가마솥으로 우려낸 냉면, 갈비탕 육수를 사용하고 있다고 한다. 좋은 재료와 안전한 먹거리를 기본으로 한 그릇의 음식에도 정성을 다해 '교동' 이라는 친근한 지명처럼 이웃에서 푸짐한 인심과 따듯한 온정을 전해 나가겠다고 포부가 기술되어 있다.

교동면옥에는 3가지 원칙이 있다.  
① 좋은 재료에 정성을 더했습니다. 6년근 풍기인삼과 엄선된 재료를 넣어 매일 아침에 우려낸 육수는 교동면옥의 '정직한 맛' 입니다. ② 전통

조리방을 고집합니다. 김종훈 주물장(경기도무형문화재 제45호)의 손에서 만들어진 100년 전통 가마솥으로 우려내어 육수의 맛과 깊이가 다릅니다. ③ 푸짐한 인심을 전합니다. 남녀노소 누구에게나 맛있고 푸짐한 한 끼 식사는 교동면옥의 백년대계를 위한 사명이자 가치입니다.

아직 맛보지 못한 음식들이 많이 남아있어 마음속으로 또 하나의 식당으로 자리 잡고 있다.

사장님의 온화한 미소가 함께 남아있는 교동면옥! 기회가 된다면 단체모임을 한번 해보는 것도 좋을 만큼 가게 내부환경이나 주변 주차시설이 좋았다.

오늘 가족들과의 조촐한 모임이나 친구들과의 단체 모임 등은 현풍 '교동면옥' 에서 해보는 것도 좋을 듯하다. 정밀봉 객원기자

우리 지역 달서구·달성군의 중소상인들에게 힘이 되고자

# 모든 지면 광고 50% 할인해드립니다.

문의 : 053)572-6000