

우리 동네 **맛**플
이 가게 어때?

손중헌 원조 논메기 매운탕

달성군 다시읍 부곡길 7-9 / 문의 ☎053-583-0174

‘대구 대표 향토 음식의 진수를 맛보다’



대구의 문양역 2번 출구에서 약 900m 떨어진 곳에 있는 ‘손중헌 원조 논메기 매운탕’은 시골의 정취를 느끼며 가볍게 산책하면서 방문하기 좋은 장소다. 자연 속에서 여유로운 산책을 즐기며 도착할 수도 있고, 셔틀버스를 통해 편리하게 픽업받을 수도 있다.

이곳은 오랜 전통을 자랑하는 논메기 매운탕 전문점으로, 대구의 대표적인 향토 음식인 논메기 매운탕을 맛볼 수 있다. 가족 외식부터 등산객들의 모임 장소로도 안성맞춤인 넓은 매장을 갖추고 있어 각종 모임을 수용할 수 있는 충분한 공간을 자랑한다.

이곳의 주요 메뉴는 ‘논메기 매운탕’과 ‘메기 찜’이다. 특히 논메기 매운탕은 대구 10미 중 하나로 선정될 만큼 대구 지역을 대표하는 음식이다.

‘논메기 매운탕’의 국물은 약간 달달한 맛을 기본으로 하며, 마늘과 각종 양념이 듬뿍 들어가 시원한 맛을 자랑한다. 메기가 통째로 들어가 있으며, 살이 통통하고 부드러워 씹을 필요 없이 육질이 입안에서 녹아드는 듯한 느낌을 준다. 민물고기의 특유 흠냄새는 전혀 나지 않으며, 깔끔하고 개운한 국물 맛이 특징이다. 여기에 산초가루(재파)를 조금 뿌려 먹으면 더욱 깊은 풍미를 느낄 수 있다. 메기의 쫄깃한 육질과 얼큰한 국물



맛이 절묘하게 어우러져 입안 가득 기분 좋은 감동을 선사한다.

또한, 이곳은 손님들이 육수와 당면, 그리고 각종 기본 찬을 셀프 코너에서 자유롭게 이용할 수 있도록 배려해 편리함을 더했다.

‘논메기 매운탕’은 단순히 맛있는 음식일 뿐만 아니라, 손중헌 사장님의 도전정신과 창의적인 아이디어가 결합한 결과물이다. 1992년, 손 사장님은 농촌의 소득원을 찾던 중 논메기 양식을 시작하게 됐다. 당시 메기의 판로가 마땅치 않자, 그는 낚시터를 운영하며 낚시꾼들이 잡은 메기를 직접 조리해 먹는 것에서 착안해 논메기 매운탕을 개발하게 됐다.

손 사장님의 노력 덕분에 논메기 매운탕은 대구의 대표 향토 음식으로 자리 잡게 됐고, 그 결과 부곡리 일대에는 논메기 매운탕 집들이 번성하기 시작했다. 현재 부곡리에는 20여 개의 논메기 매운탕 집이 영업 중이며, 이 일대는 논메기 매운탕 마을로 선정되어 더욱 많은 사람들이 이

곳을 찾고 있다.

이곳의 운영 시간은 오전 10시 10분~오후 8시 50분까지이며, 명절을 제외하고는 연중무휴로 운영된다. 이러한 여유로운 운영 시간 덕분에 점심이나 저녁 식사로 논메기 매운탕을 즐기기에 최적의 장소다.

‘손중헌 원조 논메기 매운탕’은 시골의 정겨운 분위기와 현대적인 편의시설이 조화롭게 어우러져 있다. 넓은 매장 내부는 물론이고, 가게 입구부터 펼쳐지는 시골 풍경은 방문객들에게 마음의 여유를 선사한다. 또, 시원한 바람을 맞으며 논메기 매운탕의 얼큰한 국물을 맛보는 경험은 이곳에서만 느낄 수 있는 특별한 즐거움이다.

‘손중헌 원조 논메기 매운탕’은 그 역사와 전통을 바탕으로 대구를 넘어 전국적인 명성을 쌓아가고 있다. 손 사장님의 끊임없는 노력과 정성 덕분에 논메기 매운탕은 대구의 대표 향토 음식으로 자리 잡았으며, 앞으로도 많은 이들에게 사랑받을 것이다. 김영식 객원기자

은 가족이 함께 즐기는 드라마-버라이어티 채널

CS 푸른방송 154번 GENIE TV 84번 Btv 104번

새로운 즐거움이 가득! 고퀄리티 해외 드라마 채널

CS 푸른방송 137번 GENIE TV 117번

상상력 UP, 사고력 UP 모두가 배우는 멀티 교육 채널

CS 푸른방송 245번 GENIE TV 254번