

우리 동네 **맛**플  
이 가게 어때?

### 현풍돌짜장

달성군 현풍읍 비슬로 806(성하리 159-35)  
문의 ☎053-61-8001

# “어서와, 이런 면은 처음이지?”



가장 맛있는 돌판의 온도 270도에 처음부터 끝까지 퍼지지 않는 면발! 따뜻하다 못해 뜨거운 짜장과 면발!

현풍에서 돌짜장으로 정평이 나 있는 ‘현풍돌짜장’ 소개한다. 주변에서 돌짜장 맛집으로 소문이 나 있고 인터넷에서도 많이 알려진 곳이다.

뜨거운 돌판 위에서 짜장과 함께 춤추고 있는 돌문어!!

돌문어 한 마리가 딱 하니 올라가 있어서 돌판의 뜨끈한 짜장 맛과 돌문어의 영양을 한꺼번에 챙길 수 있는 그런 음식이 이곳의 시그니처 메뉴이다. 하지만 이미 너무 많이 알려진 시그니처 메뉴는 굳이 추가 설명은 필요 없을 듯하고 다른 메뉴는 어떤지 맛볼 필요가 있지 않을까?

이곳의 메뉴는 식사류로 지인들과 함께 할 수 있는 현풍돌짜장(2인, 3인), 현풍돌비빔짬뽕(2인, 3인), 탕수육(소, 중, 대)이 있으며, 개인식으

로 짜장면(밥), 고추짜장, 짬뽕(밥), 고추짬뽕(밥), 간짜장, 삼선간짜장, 볶음밥 등이 준비되어 있고, 요리류는 칠리새우, 간풍기, 팔보채, 고추잡채, 양장피 등과 각종 주류가 준비되어 있어 점심뿐만 아니라 저녁의 모임 장소로도 손색이 없을 듯하다.

북현풍IC에서 논공 방향으로 360m 방향 첫 번째 사거리 우측 편에 있으며, 비슬로 대로에 있어서 찾기도 수월하다. 점심이든 저녁이든 가게 방문하려면 요즘은 주차를 편하게 할 수 있어야 한다. 이곳은 가게 앞에 전용 주차장이 있어 주차를 편하게 할 수 있다.

너무 많이 알려진 돌짜장보다는 어디든 중화요리 집의 기본은 짜장과 짬뽕이라고 할 수 있다. 오늘은 어느 중화요리에서도 맛볼 수 있는 짬뽕과 볶음밥에 도전해봤다.

짬뽕은 약간 칼칼하고 국물이 진하고 야채와 해산물 가득 들어 있어

밥이 절로 생각 나는 맛으로, 술 한잔하고 해장으로 국물 요리가 너무 필요했는데, 짬뽕 한입으로 해장이 바로 해결되는 것 같은 느낌이다.

볶음밥은 몇 가지 맛을 조금씩 다 맛볼 수 있는데 각종 야채와 고기를 적당히 밥과 잘 볶아서 감칠맛이 볶음밥의 풍미가 너무 좋고, 함께 제공되는 짜장과 함께 비벼 먹으면 또 다른 맛을 느낄 수 있다. 짬뽕 국물이 제공되어 이곳만의 짬뽕 맛을 볼 수 있으니, 이것이야말로 1석 3조이다.

사장님은 음식에 대한 자신감을 가게에 정리해 두었다. “현풍돌짜장은 옛날 전통 방식 그대로 볶아내어 진하고 담백한 맛을 자랑하며, 최고급 밀가루를 24시간 저온 숙성한 수타(반죽)면에 참쌀가루, 천미를 첨가하여 쫄깃하고 찰진(탱탱)한 면을 드실 수 있도록 연구·개발하였습니다. 항상 최가가 되기 위해 최선을 다하는 현풍돌짜장이 되겠습니다.”



다음에는 현풍 돌비빔짬뽕을 도전해 봐야 할 것 같은데 이 음식 역시 비주얼과 맛이 뛰어나다는 호평이 상당하지만 내 입으로 맛을 봐야 진정한 맛을 알 수 있다. 한 번에 모든 것을 먹지 못하니 또 다음을 기약해 본다.

‘현풍돌짜장’은 영수증 리뷰이벤트를 진행 중이니, 리뷰하나 작성하면 음료수나 군만두를, 서비스를 제공받을 수 있고, 운영시간은 오전 10시~오후 8시 30분까지(라스트오더는 오후 8시)이다.

차형민 객원기자

**일일특가는 하이라이트TV**

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

www.HighlightTV.co.kr    대구푸른방송 하이라이트TV    · 디지털 58번 · 8VSB 35-1번