



## ‘밥도둑’이 득실득실 ... ‘집밥’의 정성과 사랑도

### 가든그로브 <개나리 본가>

한국인은 ‘밥심’으로 산다. 속이 비면 어깨가 내려앉고 등이 절로 굽는다. 뱃심 두둑해지려면 무엇보다도 밥을 먹어야 한다고 믿는 정 많은 한국인들은 기운 없이 축 처진 사람에게 ‘밥이 보약이다. 밥 굵지 말고 다니라!’는 말로 위로를 건넨다.

밥심의 원천은 역시 집밥이다. 외식이 아무리 좋다고 하더라도 엄마표 집밥을 따라갈 수 없다. 그래서 유명한 맛집의 메뉴도 한두 번 먹고 나면 다시 집밥이 그리워지기 마련이다. 집밥을 먹는다는 것은 단순히 음식을 먹는다는 의미를 넘어 가족의 정성과 사랑을 함께 먹는다는 의미이다.

가든그로브 <개나리 본가>는 밖에서도 마음까지 푸근해지는 집밥을 즐길 수 있는 곳이다. 가든그로브 구 한남체인 물에 있던 ‘호돌이 식당’이 더 넓은 공간을 찾아 ‘서울순대’ 자리로 옮기면서 이름을 바꾸어 문을 연 것이 바로 <개나리 본가>이다.

<개나리 본가>는 밥도둑들의 소굴이다. 그 가운데에도 특히 ‘은대구조림’과 ‘갈치조림’ 그리고 ‘묵



은지고등어조림’은 가히 ‘밥도둑’계의 삼총사라 할 만하다.

따끈한 밥 한 숟과 알래스카산 은대구를 적당하게 간이 배도록 졸여낸 ‘은대구조림’의 부드러운 살 한 조각을 입에 넣으면 ‘입안에서 살살 녹는다’는 말이 저절로 떠오르고 눈앞에 놓인 밥그릇이 작다는 생각이 든다. <개나리 본가>의 ‘은대구조림’ 앞에서는 어느 미식가의 입맛일지라도 포로를 자청하지 않을 수 없게 만든다. <개나리 본가>에서는 로컬에서 잡은 은대구는 맛이 털해 알래스카산만을 고집한다.

도톰한 갈치를 칼칼하게 졸여낸 ‘갈치조림’은 함께 자리한 무까지 맛의 지존을 외칠 만큼 한국인 입맛에 딱! 그만이다. 자작자작한 국물을 떠서 김이 모락모락 피어오르는 밥에 쓱쓱 비벼 먹으면 배부름도 잊고 자꾸 먹게 된다.

푹 숙성된 묵은지와 고등어의 컬라베이션 ‘묵은지고등어조림’은 묵은지와 고등어가 찰떡궁합을 이루어 맛의 시너지효과를 만들어 낸다. 쫄깃하면서도 부드러운 고등어 살과 깔끔한 묵은지가 고등어의 비린 맛을 잡아내며 창조한 칼칼한 그 맛이란. 엄마표 집밥에서 젓가락질을 멈추지 못하게 만들었던 바로 그놈이다.

‘호돌이 식당’ 시절의 아구탕, 알찌개, 동태(생태)찌개 등 모든 메뉴도 그 맛 그대로 즐길 수 있다. 여



기에 불고기, 닭불고기 등 아이들이 좋아할 만한 메뉴들도 준비돼 있다.

“식구들 먹을 음식이라는 생각으로 요리를 해요. 한번도 장사한다는 마음으로 음식을 대한 적이 없어요. 물론 앞으로도 그럴 것이고요. 이제 더 넓고 쾌적한 장소에서 더욱 정성껏 모시겠습니다.”

#### ■ 소주 한 병 3,990원 행사 중

<개나리본가>에서는 지금 소주(참순)를 3,990원에 판매하고 있다. 특정 브랜드의 소주를 고집하지 않는다면 맛깔스러운 안주와 함께 한 잔 해도 부담스럽지 않다.

▶ 문의: (714) 263-0308

▶ 주소: 8757 Garden Grove Blvd.  
Garden Grove, CA 92844

## 엄마손맛! 가정식 백반 전문점

# 개나리 본가

## Gae na li Bon Ga

호돌이 식당이 서울순대 자리로 옮겨 좀 더 쾌적한 장소에서 새롭게 모십니다!



주류 라이선스 획득 기념 소주 3,990원부터

개나리 본가  
Gae na li Bon Ga

714.263.0308

8757 Garden Grove Blvd., Garden Grove, CA 92844

