코로나19 때문에 식당 가기도 걱정된다고?

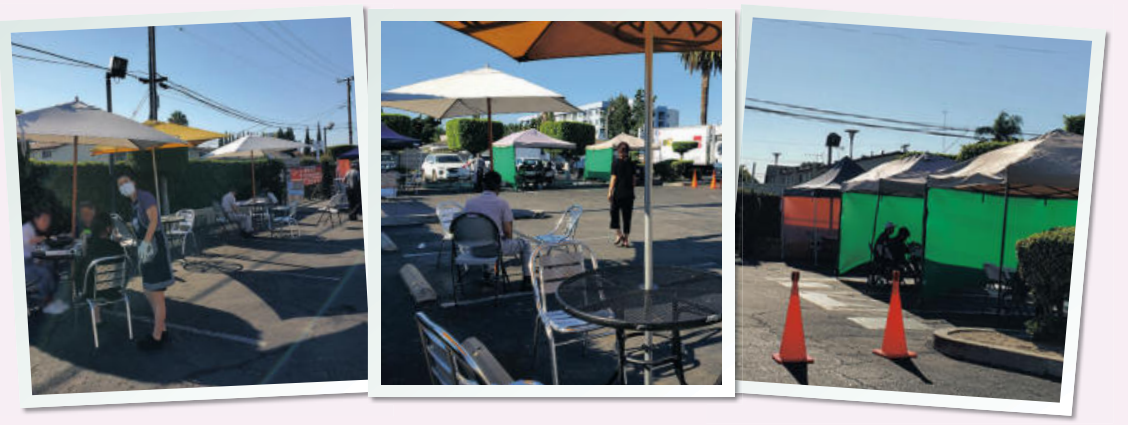
부에나파크 〈다옴〉, 텐트 설치 야외 업장 개장

상에 올라온 반찬을 보면 음식을 만든 사람의 성품과 음식의 맛을 짐작할 수 있다. 흔한 푸성귀라도 누가 식재료로 사용하느냐에 따라 일품요리로 탄생할 수도, 도저히 젓가락을 가져갈 수 없는 허접한 음식이 될 수도 있다. 음식은 입으로 넣기 전에 눈으로 먼저 먹는다. 그래서 비록 다리가 휘어질 것 같은 상차림이 아니라도 상 위에 놓인 반찬 하나하나에서 정성을 맛볼 수 있다면, 다른 음식맛은 짐작을 하고도 남는다.

부에나파크 <다옴>의 음식은 '이렇게 예쁜 걸 어떻게 먹어?' 하는 생각이 절로 들게 만들지만, 그렇더라도 먹지 않으면 아무리 미사여구로 치장을 한다고 하더라도 문자 그대로 화중지병(畵中之餠), '그림의 떡' 에 불과하다.

그런데 코로나19 사태로 식당 영업이 투고와 실외 영업으로 제한되면서 식당 측은 물론, 맛있고 즐겁게 식사 한끼 하려는 사람들까지 여간 불편한 게 아니다. 페리오가 있는 식당이라고 하더라도 면적이 충분히 넓지 않아 실외에서 식사를 하는 것일 뿐, 아무리 테이블의 간격을 멀찍하게 놓았다 해도 지근 거리에 불과해 찜찜한 마음이 들기도 한다. 그래서 <다옴>이 마련한 야외 영업장은 주목할 만하다.

<다옴>은 모든 종업원이 마스크와 위생장갑을 착용하는 등 코로나19 위생 수칙을 철저하게 지키는 것은 물론 야외에 마련한 영업장에도 칸막이가 된 텐트를 설치해 세심하게 고객 안전 신경을 썼다. 텐트에는 한 팀씩만 들어갈 수 있어 다른 고객들과의 접촉도 완벽하게 차단할 수 있다. 텐트 외에 야외용 테이블 간격도 차량 두 대가 들어갈 정도로 넉넉하게 두었다.



▲ 〈다옴〉에 마련된 야외 업장에서 고객들은 맛깔스러운 음식을 즐길 수 있다.

이렇게 마련된 야외 업장에서 고객들은 <다옴>의 맛깔스러운 음식을 즐길 수 있다.

그 가운데 직접 깔끔하게 손질해 더 부드럽고 그윽한 풍취를 풍기는 소의 곱창이 시원한국물과 함께 온몸을 확 풀어주는 '곱창전골' 과 매콤, 깔끔한 맛의 '만두전골' 등 전골류는 근래 손님들이 즐겨 찾는 메뉴이다.

또 부드러운 육질과 감칠맛 나는 양념으로 혀를 희롱하는 '매운소등갈비찜' (양념에 밥을 비벼 먹으면 그야말로 "헉~" 소리가 날 지경)과 싱싱한 굴과 한방 약재를 넣어 삶아 잡내가 없는 돼지고기 수육을 배춧잎 위에 고이 올리고 보쌈 속으로 치장한 후 '와락' 한입 하면 이들이 선사하는 완벽한 하모니에 온몸이 감동의 도가니 속으로 빠져드는 '굴보쌈' , 인삼이 들어가지 않은 대신 10가지 몸에 좋은 약재를 넣어 푹 우려낸 육수 속에 영계 한 마리가 몸을 던지고 바다의 영양 덩어리 전복까지 합세해 기력을 돋우어 주는 '한방백숙' 까지. 즐겁고 맛있게 먹고 나면 아무리 코로나19라도 두렵지 않다.

물론 <다옴>의 모든 음식은 투고해서도 즐길 수 있으며 딜리버리 서비스도 제공하고 있다.

▶ 문의: (714) 739-0100
▶ 주소: 5921 Beach Blvd.
Buena Park, CA 90621