**[맛집] 가슴이 푸근해지는 아련한 어머니의 손맛, 서울 남도요리 신흥강자 BEST 5**

(136화) 신사역 ‘해남집’, 대치동 ‘보리수’, 양재 ‘고창식당’, 마포 공덕 ‘남해바다’, 상봉동 ‘벌교꼬막포차’

2020.01.25 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1363753&fbclid=IwAR3eRXT6E5EIlech7P5-NNVjvL1zI2HCn8knHJ27VPSEhDOtOejcBh7YtHE>

예로부터 ‘전라도’는 넓고 비옥한 토지와 바다와 인접한 자연환경을 가지고 있어 풍성한 먹거리가 넘쳐났다. 기름진 땅에서 재배한 곡식과 바다에서 갓 잡아 올린 해산물 등 신선한 재료로 선보이는 음식 문화가 자연스럽게 발달해왔다. ‘음식은 역시 전라도’라는 말이 있을 정도로 전라도 음식은 음식 맛이 가장 좋은 지역으로 손꼽히고 있다. 전라도 지방의 음식을 뜻하는 ‘남도요리’는 꼬막, 갑오징어, 병어, 낙지, 홍어 등 제철 해산물을 사용하여 계절마다 달라지는 맛을 느낄 수 있다. 또한, 메인 요리가 나오기 전부터 상다리가 휘어질 듯 푸짐하게 차려지는 밑반찬은 입맛을 살려주며 식사 전 기대감을 한층 높여준다. 어머니가 자식들을 챙겨주듯 푸근한 인심이 넘치는 서울 남도요리 맛집 BEST 5를 소개한다.

서울 남도요리 맛집으로는 역삼 해남천일관, 광화문 신안촌, 신당역 황학동 옥경이네건생선, 청담동 비금도, 신사가로수길 산호, 여의도 순천식당, 서울대 봉천동 갯바위, 남부터미널 영산강, 신사역 해남집, 논현 목포자매집, 신논현 노들강본채, 삼성역 고운님, 대치 보리수, 논현 삼호짱둥이, 삼청동 병우네, 양재 고창식당, 마포 남해바다, 종로 홍천상회, 종로 익선동 목포홍어집, 사당 흑산도홍탁, 종로 순라길, 망원동 홍어한마리, 종로 토속정, 성수 뚝섬 서울리안, 상봉동 벌교꼬막포차, 양재 식영정, 건대 안주나라, 반포 잠원 산마루돌구이, 송파 방이 독천낙지골, 을지로 무교동목포세발낙지, 삼성동 매일낙지, 대치동 힐링포차, 동대문 목포낙지마을, 구로 가리봉동 고흥집, 발산역 토담집, 사당 막걸리이야기, 목동 염창동 목포낙지마을, 면목동 섬마을홍어집, 홍대 합정 홍어한마리, 망원 무침프로젝트홍어무침, 분당 야탑 만강장어, 교대 이모네해물보쌈, 홍대 연남동 마음, 교대 맛기행사계절 등이 유명하다.

전국 남도요리 맛집으로는 무안 무안식당, 목포 덕인집, 나주 홍어1번지, 무안 목포 금메달식당, 무안 제일회식당, 영암 영명식당, 안양 평촌 흑산도홍어, 목포 인동주마을, 화순 달맞이흑두부, 부산 연산동 도화, 장흥 명희네음식점, 익산 조선옥, 광주 상무 홍아네, 장흥 신가네, 강진 둥지식당, 광주 상무 김가원, 목포 홍도전복집, 신안군 성우정회관, 장흥 여다지회마을, 보성 수복식당, 담양 전통식당, 목포 영란횟집, 동인천 화선횟집, 목포 청자횟집, 동인천 덕적식당, 순천 순광식당, 안산 진도식당, 동인천 경남횟집, 목포 중앙횟집, 부산역 삼성회관, 목포 풍어관, 장흥 신녹원관, 영광 일번지식당, 목포 선경준치횟집, 안양 흘수선, 목포 소도, 여수 경도회관, 여수 풍경횟집, 여수 어촌마을, 여수 미림횟집, 여수 대성식당, 여수 사시사철삼치회, 목포 독천식당, 무안 구로횟집, 광주 미미원, 무안 동산정, 목포 뜰채, 목포 하당먹거리, 신안 이학식당, 광주 대광식당, 광주 연화식당, 무안 도리포횟집, 광주 예향식당, 영암 독천식당, 무안 승달가든, 목포 신안뻘낙지, 목포 부촌, 목포 해촌, 목포 장터식당, 영광 일번지식당, 강진 청자골종가집, 여수 삼학집, 구례 서울회관, 영광 풍성한집, 영광 국일관, 여수 구백식당, 목포 홍길동선어회, 함평 대흥식당, 함평 선유식당, 여수 산골식당, 목포 지민이네, 곡성 새수궁가든, 목포 만선식당, 여수 황소식당, 강진 해태식당, 순천 미향식당, 해남 성내식당, 진도 서우담, 고흥 포두식당, 광주 넓으실, 광주 거목한정식, 광주 명선헌, 대구 수묵기회의한식, 대전 여수게장백반 등이 유명하다.

◇ 고향의 맛을 담아낸 한상차림, 신사역 ‘해남집’

해남 출신 사장님이 고향 지역 이름을 따와 상호명을 지은 ‘해남집’. 사장님이 수산물센터에서 직접 공수한 해산물과 손수 담근 밑반찬을 이용하여 고향의 맛을 재현하고자 한다. 푸짐하게 차려지는 밑반찬 중, 고추장 양념이 올라간 풀치(갈치의 새끼) 조림은 꾸덕한 식감과 짭조름한 양념 덕에 술안주로도 제격이다. 대표 메뉴 ‘산낙지 탕탕이’는 살아있는 산낙지를 잘게 다져 참기름에 조물조물 버무린 후 깨를 뿌려 제공한다. 고소한 참기름의 풍미가 맴도는 산낙지는 쫄깃하면서도 입안에서 꿈틀거리는 재밌는 식감을 경험할 수 있다. 첨가물 없이 멥쌀과 찹쌀, 누룩만으로 깊은 맛을 완성한 해창 막걸리는 해산물과 잘 어울려 곁들여 마시기 좋다.

▲위치: 서울 강남구 강남대로160길 10 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, B/T 15:00 – 17:00, 일요일 휴무 ▲가격: 산낙지 탕탕이 3만원, 해삼탕 9만원 ▲후기(식신 저그): 반찬이 정말 많이 나와서 뭐부터 먹어야 할지 모르겠더라구요. 사장님이 직접 담근 젓갈로 만든 묵은지는 정말 최고였어요. 국내산 재료만 이용해서 만든다고 하시는데 확실히 음식의 신선한게 다르더라구요.

◇ 낙지와 육회의 환상적인 조합, 대치동 ‘보리수’

‘보리수’는 합리적인 가격으로 남도 음식을 만나볼 수 있어 인근 직장인들의 회식 장소로 사랑을 받는 곳이다. 대표 메뉴는 신선한 육회와 낙지를 동시에 즐길 수 있는 ‘육, 낙무침’. 불그스름한 육회 위로 올려진 낙지와 얇게 채 썬 배를 고루 섞은 뒤 한입에 먹으면 된다. 탱글탱글한 낙지를 시작으로 녹아내리듯 부드럽게 씹히는 육회, 아삭아삭하면서도 깔끔한 뒷맛을 선사하는 배가 어우러지며 선사하는 다채로운 식감과 맛이 일품이다. 병어와 무를 칼칼한 양념과 함께 자작하게 졸여 낸 ‘병어조림’도 인기 메뉴다. 칼집 사이로 깊숙하게 배어들어 간 양념과 담백한 생선살의 조화가 매력적이다.

▲위치: 서울 강남구 삼성로82길 25 ▲영업시간: 평일 11:00 – 22:00, 주말 12:00 – 22:00, 일요일 휴무 ▲가격: 육, 낙무침 4만원, 병어 조림(中) 3만원 ▲후기(식신 삐삐LEE): 점심시간에 식사하러 방문했다가 음식이 너무 맛있어서 퇴근하고 술 마시러 갔는데 안주 메뉴도 정말 좋더라구요. 특히 육회랑 낙지 탕탕이를 같이 먹는 육, 낙무침은 재료들의 맛이 잘 느껴져서 좋았어요.

◇ 제철 해산물로 선보이는 계절의 맛, 양재 ‘고창식당’

살아있는 제철 해산물을 이용하여 다양한 음식을 선보이는 ‘고창식당’. 민어, 병어, 새조개, 아귀, 하모, 갑오징어 등 계절마다 달라지는 메뉴를 맛볼 수 있다. 지금 시즌에는 끓는 대파, 속배추 등의 야채가 담긴 육수에 새조개를 샤브샤브 스타일로 즐기는 ‘새조개’가 많은 사랑을 받고 있다. 육수가 끓어오르면 싱싱한 빛깔의 새조개를 살짝만 데쳐 채소를 곁들여 먹으면 된다. 육수를 촉촉하게 머금은 새조개는 씹을수록 퍼지는 은은한 단맛과 탄력적인 식감을 자랑한다. 샤브샤브를 먹은 후에는, 남은 국물에 라면사리를 추가하여 끓여 먹는 방법도 인기를 끌고 있다.

▲위치: 서울 서초구 논현로27길 72 ▲영업시간: 평일 11:30 – 21:30, B/T 15:00 – 17:00, 주말 휴무 ▲가격: 새조개 6만원, 꼬막 3만원 ▲후기(식신 초록색수세미): 동네 주민들의 핫 플레이스 같은 곳이랄까. 아는 사람들은 아는 양재동의 고수 같은 맛집. 생물만 사용해서 그런지 해산물 뭘 먹어도 절대 탈 난적이 없고 특히 새조개 샤브샤브는 국물이 끓으면 끓을수록 진국이 돼서 술이 절로 들어간다.

◇ 서울에서 즐기는 두툼한 삼치회, 마포 공덕 ‘남해바다’

‘남해바다’는 서울에서 흔히 접하기 힘든 삼치, 돗병어 등의 생선을 전문적으로 취급하는 곳이다. 판매하는 모든 메뉴는 자연산 생선과 해산물로 만드는 점이 특징이다. 대표 메뉴는 거문도에서 직송으로 공수한 6kg 이상의 삼치를 도톰한 두께로 썰어 낸 ‘삼치회’. 윤기가 자르르 흐르는 비주얼이 입맛을 돋워주는 삼치회는 한 접시에 다양한 부위가 담겨 나와 꼬들꼬들한 식감부터 연한 살점까지 동시에 즐길 수 있다. 이곳에서는 김 위로 소스에 푹 적신 삼치회를 올린 후 묵은지, 고추, 마늘, 된장을 곁들여 한입에 먹는 방법을 추천한다. 이외에도 생 와사비, 갈치 속젓, 배추 등 여러 반찬을 취향에 맞게 조합해 먹는 재미가 있다.

▲위치: 서울 마포구 토정로37길 46 ▲영업시간: 매일 10:00 – 23:00 ▲가격: 삼치회(小) 4만5000원, 갑오징어 숙회 4만원 ▲후기(식신 나바데132): 여수에서 삼치회 먹고 너무 맛있었는데 서울에는 파는 곳이 거의 없더라구요. 그러다가 남해바다를 발견했는데 멀리 가지 않고도 맛있는 삼치회를 먹을 수 있어 넘 좋았어요. 자리도 많고 룸도 있어서 회식하기 에도 좋아요! ^^

◇ 입안 가득 퍼지는 바다 내음, 상봉동 ‘벌교꼬막포차’

상봉 터미널 먹자골목 안쪽에 자리잡고 있는 해산물 전문 실내포차 ‘벌교꼬막포차’. 제철을 맞이한 해산물을 이용하여 회부터 탕, 찜, 구이 등 다양한 요리를 판매한다. 겨울철 대표 메뉴 ‘벌교 참꼬막’은 벌교에서 가져온 꼬막을 갓 삶아 따끈따끈한 상태로 제공한다. 꼬막은 처음에 껍데기 안에 고여 있는 핏물을 마셔 짙은 바다 내음을 느낀 후, 통통한 살점을 씹어 먹으면 된다. 씹을수록 깊은 단맛이 배어 나오는 꼬막은 간장 양념을 곁들이면 감칠맛이 더욱 살아난다. 새콤달콤한 양념에 꼬막을 버무린 후 깨를 솔솔 뿌려 마무리한 ‘꼬막 무침’도 인기 메뉴다. 무침은 간장과 초 무침 두 가지 종류가 있으며 반정도 먹은 후 공깃밥을 넣어 비빔밥처럼 즐길 수 있다.

▲위치: 서울 중랑구 봉우재로33길 41 ▲영업시간: 매일 14:00 – 01:00 ▲가격: 벌교 참꼬막 3만원, 꼬막 무침 2만5000원 ▲후기(식신 말이야방구야): 서울에서 벌교 참꼬막을 제대로 먹을 수 있는 몇 안되는 집이다. 참꼬막은 육즙이 나오지 않게 꼬막이 벌어지지 않게 삶은 것이 관건인데. 여기는 제대로 한다. 핏물 가득한 꼬막을 후루룩 먹는 맛이 일품입니다. 다른 해산물류도 가격이 저렴하고 좋아요.

