**[맛집] 평양냉면만 냉면? 냉면의 어벤저스 함흥냉면 맛집**

2018.05.25 10:53

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1193451>

함흥냉면은 함흥 지방의 향토 음식으로 녹말가루로 만든 국수에 가자미나 홍어 등의 생선을 이용한 회무침을 고명으로 올려낸 음식이다. ‘함흥냉면’이라는 용어는 함흥 지방에서 실제로 사용되었던 것은 아니며 녹말의 사투리인 ‘농마 국수’라 불렸다.

생선회를 올려 내기 때문에 ‘회냉면’이라고도 불린다. 풍토상 질 좋은 감자를 얻을 수 있던 함흥 지방에서 감자를 이용한 음식을 개발한 것으로 여겨진다. 한국 전쟁 이후 월남민에 의해 남쪽 지방에도 전해지게 되었으며, 감자 대신 고구마 녹말을 이용해 만들기 시작했다.

전국의 함흥냉면 맛집으로는 양평 옥천냉면, 옥천 황해식당, 옥천 고읍냉면, 속초 함흥냉면옥, 대전 대들보함흥면옥, 울산 대일함흥냉면, 안양 함흥곰보냉면, 속초 양반댁, 김천 강성면옥, 광주 옥천면옥, 부산 원산면옥, 부산 해주냉면, 대구 개정, 서울 대치동 반룡산, 목동 이조면옥, 충무로 오장동함흥집, 교대 서초면옥 등이 유명하다. 매콤 새콤 달콤! 맛있는 삼박자가 만들어 내는 쫄깃한 하모니! 서울 베스트 함흥 냉면집을 소개한다.

더보기 Click

◇ 정성 가득한 육수와 면발, 영등포 ‘함흥냉면’

함경도 흥남이 고향인 사장님이 운영 중인 함흥냉면 전문점, ‘함흥냉면’. 냉면 사리는 100% 고구마 전분으로 뽑아내는 점이 특징이다. 진한 회색빛이 감돌며 두툼하고 탄력이 강하다.

대표 메뉴는 매콤하고 달달한 맛의 ‘비빔 냉면’이다. 냉면과 함께 나오는 따뜻한 육수는 24시간 우려낸 사골 육수에 마늘 등 양념과 각종 채소를 더해 빈속을 달래기 좋다.

옅은 하얀 빛 육수와 함께 제공되는 진득하면서도 깔끔한 맛의 ‘물냉면’도 인기다. 냉면에 곁들이기 좋은 직접 빚은 만두는 주문과 동시에 쪄 내기 때문에 다소 시간이 걸린다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 영등포구 영등포로 42길 6 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00, 토요일 휴무 ▲가격: 냉면 9000원, 만두 8000원 ▲후기(식신 화이트버팔로): 오장동, 명동 어릴 때부터 많이 다녔지만 개인적으로 함흥냉면은 서울에서 이집이 최고. 적당히 매콤하며 달지 않고 투박한 양념과 육향. 좋은 따듯한 육수가 좋다. 성인 남성 한 끼 식사로 배부른 넉넉한 양에 점수를 준다.

◇ 계속 생각나는 중독적인 맛, 명동 ‘명동 함흥면옥’

복잡한 도심 뒷골목에 자리 잡은 함흥냉면 전문점, ‘함흥면옥’. 매 식사 시간이면 인근 직장인들뿐만 아니라 명동을 찾은 외국 관광객들이 즐겨 찾는 곳이다. 대표 메뉴는 ‘비빔 냉면’으로 붉은빛 묽은 양념장이 육수처럼 부어서 제공되는 점이 특징이다.

고명으로 고기를 얹은 ‘고기 냉면’, 홍어회 무침을 얹은 ‘회냉면’, 두 가지 모두를 얹은 ‘섞이미’로 취향대로 즐길 수 있다. 칼칼하면서도 진득한 고기 육수에 쫄깃한 수제 면과 편육을 올려낸 ‘수라 국수’도 인기라고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 중구 명동 10길 35-19 ▲영업시간: 매일 09:30 – 21:30 ▲가격: 회냉면 1만원, 홍어회 소 2만원 ▲후기(식신 ㅁㄴㅇㄹ): 여름되면 더 자주 갈 것 같은 곳! 빨간 양념과 자작한 육수, 적당한 굵기와 탄력의 면발의 조화가 좋았다.

◇ 65년 전통 함흥 냉면 골목 터줏대감, 오장동 ‘오장동 함흥냉면’

오장동에 함흥냉면 골목에 위치한 냉면 전문점, ‘오장동 함흥냉면’. 1953년부터 3대에 걸쳐 운영해오는 곳이다. 오랜 세월만큼이나 냉면을 찾는 단골 손님들의 발걸음이 끊이질 않는 곳이다.

대표 메뉴는 ‘회냉면’이다. 회색빛 국수, 붉은빛 회무침과 절인 오이, 무생채를 올려 낸다. 회무침은 간재미 날개살을 먹기 좋게 손질 한 뒤 소금과 식초에 절인 다음 특제 양념에 숙성 시킨 후 제공한다.

새콤달콤하면서도 특유의 쫀득한 식감으로 인기다. ‘회무침’은 단일 메뉴로도 즐길 수 있으며 소주 안주로 제격이라고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 중구 마른내로 108 ▲영업시간 매일 11:00 – 21:00, 화요일 휴무(매월 1,3주) ▲가격: 회냉면 1만원, 수육 2만원 ▲후기(식신 오빠는바보야): 오장동 토박이 출신으로 강력 추천 합니다. 저희 집안만해도 3대째 단골로 다닐 정도로 꽤나 오랜 세월을 함께 지내왔네요. 얼얼히 매운 회냉면 좋아하시는 분들이라면 꼭 방문해보시 길

◇ 부드러운 감칠맛 함흥냉면, 연희동 ‘청송 함흥냉면’

연희동 먹자골목 입구에 위치한 냉면 전문점, ‘청송 함흥냉면’. 자극적이지 않은 맛으로 동네 어르신들에게 꾸준한 사랑을 받는 곳이다. 대표 메뉴는 탱글탱글하면서도 투명한 면발의 ‘비빔 냉면’이다.

과하지 않으면서도 특유의 감칠맛 나는 양념장이 특징이다. 참기름을 넣어 고소한 향과 깊이를 더했다. 냉면만큼이나 즐겨 찾는 인기 메뉴는 직접 빚은 ‘손 왕만두’. 만두피는 만두 소가 비칠 정도로 얇고 쫀득하며, 촉촉하면서도 담백한 맛을 자랑한다. ‘갈비찜’, ‘만두 전골’, ‘갈비탕’ 등 다양한 식사 메뉴도 준비된다고 하니 참고 할 것.

▲위치: 서울 서대문구 연희맛로 6 ▲영업시간: 매일 10:30 – 21:00, 일요일 무휴 ▲가격: 회냉면 9000원, 수육 9000원, 손 왕만두 7000원 ▲후기(식신 아로하): 정말 맛있네요. 양심적으로 장사하시는 거 같네요. 무지하게 더운 여름 물냉면. 이거 여기서 먹어 보신 분들만 아실 겁니다. 더위 싹 가시고 잠시나마 세상 부러울 것이 없지요. 맛이 기가 막힌 데 양도 엄청납니다. .

◇ 소문난 원조 함흥 냉면집, 오장동 ‘오장동 흥남집’

을지로4가역 인근에 위치한 함흥냉면 전문점, ‘오장동 흥남집’. 함흥냉면 골목의 원조로 불리며 온종일 만석 대기 행렬을 이루는 곳이다. 대표 메뉴는 편육과 간재미 회무침을 모두 올려 제공하는 ‘섞임 냉면’이다.

고기의 육향과 간재미 회무침의 쫀득한 식감 모두를 즐길 수 있다. 비빔 냉면이지만 갈색빛 육수가 자작하게 부어서 제공되는 것이 특징이다. 매콤한 감칠맛의 양념장과 고루 섞어지며 개운한 맛이 일품이다. 냉면과 함께 먹기 좋은 곁들임 메뉴로는 촉촉하게 삶아낸 부드러운 맛의 ‘수육’이 인기라고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 중구 마른내로 114 ▲영업시간: 매일 11:10 – 21:00, 수요일 휴무(매월 2,4주) ▲가격: 회 비빔냉면 1만원, 수육 2만원 ▲후기(식신 XOXO): 주로 냉면 먹고 싶을 때 함흥 냉면 먹는 편임. 흥남집 회냉면은 적당히 삭힌 횟감에 자극적이지 않은 양념이 좋은 지라 한 그릇 싹싹 비워도 아쉬울 정도.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201805/1193451_305964_5257.jpg |