**[맛집] 담백하고 쫄깃한 순백색의 향유, '어묵로드'**

(88화) 영도 ‘삼진어묵 본점’·남포동 ‘백광상회’·서래마을 ‘서래오뎅’·서면 ‘고래사어묵’·을지로 ‘을지오뎅’ 외

2019.02.11 15:44

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1270420&fbclid=IwAR2fQ4Z9bMYN3noHTfFV8bKGy5MvGESIG5fTxmp1n7uRpdrVFUyN0ZWS0GI>

'어묵'은 생선 살을 잘게 으깬 후 소금, 밀가루 등을 넣고 반죽해 익혀낸 음식이다. 한국 어묵의 역사는 일제 강점기 시절로 거슬러 올라간다. 수산물을 구하기 쉽고 일본과 거리가 가까웠던 부산에서 일본인이 어묵 공장을 개설하여 운영했다. 1945년 광복 이후 일본인이 철수하고 한국인이 공장을 인수해 어묵의 맛을 이어갔다. 그 이후 주변 일대에서 어묵 공장들이 하나둘씩 들어서며 부산은 어묵의 본고장이 됐다. 부산에서 가장 유명한 어묵 브랜드인 '삼진어묵'은 초기엔 어묵 공장으로 시작했으나 2013년 국내 최초 어묵 베이커리로 탈바꿈했다. 삼진어묵은 매장 내에서 어묵을 빵처럼 예쁘게 포장하고 프리미엄 어묵을 선보이며 어묵 시장에 새로운 바람을 불러일으키고 있다. 이처럼 과거에 반찬으로만 여겨지던 어묵은 일상 속에서 간식이자 든든한 음식으로 자리 잡았다. 한국에서는 어묵을 뜨끈하게 즐기는 탕부터, 취향 따라 꼬치를 골라 먹는 재미를 더하는 오뎅바까지 다양한 방식으로 즐기고 있다.  
  
부산 어묵 맛집으로는 영도 삼진어묵, 서면 고래사어묵, 광복동 미도어묵, 초량 영진어묵, 대연동 미소오뎅, 남포동 이화동수제어묵, 남포동 백광상회, 부산역 명성횟집, 해운대 고래사어묵, 부평동 깡통골목할매유부전골, 부산역 삼진어묵, 서면 정겨운집 등이 유명하다.  
  
전국 어묵 맛집으로는 서울 서래마을 서래오뎅, 신논현 정든집, 을지로 을지오뎅, 교대 미나미, 개포빨간오뎅부산어묵, 파주 손가주방, 제천 빨간오뎅, 울산 오뎅옥미나미 등이 유명하다. 오랜 내공이 느껴지는 곳부터 어묵의 새로운 변신이 느껴지는 곳까지! 담백하고 쫄깃한 매력을 지닌 어묵 맛집 BEST 5를 만나보자.

◇즉석에서 맛보는 따끈한 어묵, 영도 ‘삼진어묵 본점’  
  
‘삼진어묵 본점’은 1953년부터 지금까지 3대째 대를 이어 오고 있는 곳이다. 오픈 주방에서 갓 만들어진 따끈한 어묵을 즉석에서 고르고 맛볼 수 있다. 삼진어묵은 기본 어묵부터 단호박, 치즈, 파프리카 등을 넣은 프리미엄 어묵까지 여러 종류를 선보이며 다양한 세대의 입맛을 사로잡고 있다. 그중에서 어묵 속에 고추, 치즈, 불고기 등의 소를 넣어 바삭하게 튀겨낸 ‘고로케’가 대표 메뉴. 어묵의 쫄깃함과 튀김옷의 바삭함이 어우러지며 풍성한 식감을 느낄 수 있다. 예약을 통해 매장 2층의 체험관에서 어묵 만들기 체험을 할 수 있다.  
  
▲위치: 부산 영도구 태종로99번길 36 ▲영업시간: 매일 09:00 – 20:00 ▲가격: 고로케 1300원 고추튀김 2600원 ▲후기(식신 홈베이커): 부산 어묵의 원조가 되는 곳! 어묵이 쫀득쫀득하고 밀가루가 아닌 생선으로 만들어 더 건강하고 맛있습니다! 종류도 많아 고르는 재미도 있어요^^

◇풍성함이 한가득, 남포동 ‘백광상회’  
  
약 60년의 오랜 역사를 자랑하는 ‘백광상회’. 메뉴를 주문하면 고구마, 완두콩, 번데기, 편육 등 기본 안주가 푸짐하게 한 상 차려진다. 대표 메뉴는 큼직한 그릇에 어묵, 유부 주머니, 달걀, 새우, 문어 등 10가지가 넘는 재료가 풍성하게 담겨 나오는 ‘오뎅’. 소뼈를 넣고 각종 건어물, 채소와 함께 장시간 우려낸 육수는 진하고 깊은 맛을 자랑한다. 간장에 쌈장과 겨자를 풀어 먹는 곁들임 소스도 별미. 짭짤하면서도 뒷맛이 깔끔한 소스는 재료들의 감칠맛을 더욱 살려주는 감초 역할을 톡톡히 한다.  
  
▲위치: 부산 중구 남포길 25-3 ▲영업시간: 매일 16:00 - 02:00 ▲가격: 오뎅 2만5000원, 수지 2만5000원 ▲후기(식신 킴설탕): 가볼 만했어요. 탱글탱글한 어묵. 부산의 맛 어묵을 드시구 싶다면 추천!

◇도란도란 이야기 나누기 좋은 공간, 서래마을 ‘서래오뎅’  
  
‘서래오뎅’은 서래마을 카페 거리 옆 골목에 위치한 이자카야다. 매장 1층은 디귿자 형태의 바 테이블로, 2층은 룸과 일반 테이블의 구조로 이루어져 있다. 1층에는 오뎅바가 설치되어 있어 일행들과 나란히 앉아 도란도란 이야기 나누기 좋다. 오뎅바에는 떡, 치즈, 버섯 등이 들어간 퓨전 어묵을 포함하여 가래떡과 곤약까지 다채로운 구성으로 골라 먹는 재미가 쏠쏠하다. 이외에도 약 20여 가지가 넘는 사케와 해물 떡볶이, 닭꼬치, 문어 숙회 등 안주 메뉴도 준비돼 있어 애주가들의 많은 사랑을 받고 있다.

▲위치: 서울 서초구 사평대로26길 22 ▲영업시간: 매일 18:00 - 01:30 ▲가격: 오뎅꼬치(1개) 2000원, 오뎅탕(8개) 1만6000원, 해물 떡볶이 1만8000원 ▲후기(식신 깐별이): 친구들과 어묵이랑 여러 메뉴 시켜서 맥주 한잔 하기 딱 맞네요~ 정말 분위기도 편안하고 좋고 추천합니다!!!!

◇취향대로 골라 먹는 어묵, 서면 ‘고래사어묵’  
  
매장 외관을 장식하는 큼직한 어묵 꼬치 조형물이 눈길을 사로잡는 ‘고래사어묵’. 수십 가지의 어묵과 어묵을 이용한 샌드위치, 핫도그, 김밥, 초밥 등 다양한 요리를 만나볼 수 있다. 대표 메뉴는 어묵 속에 부드러운 치즈가 듬뿍 들어간 ‘치즈빵빵’. 담백한 어묵과 진한 풍미를 자랑하는 치즈가 입안에서 기분 좋게 어울린다. 커다란 새우 한 마리를 통째로 어묵으로 감싼 ‘통새우말이’도 인기 메뉴. 탱글탱글한 새우살과 씹을수록 은은한 달콤함이 퍼지는 어묵의 조화가 일품이다. 매장에 마련된 전자레인지로 어묵을 따뜻하게 데워 먹을 수 있으니 참고할 것.

▲위치: 부산 부산진구 중앙대로769번길 17 ▲영업시간: 매일 07:00 – 19:00 ▲가격: 치즈빵빵 2500원, 통새우말이 3500원 ▲후기(식신 밥순이): 고래사 어묵 평소에도 즐겨 먹는데 확실히 본점에서 먹는 즐거움이 상당하네요~ 본점 아니라도 부산에서 먹길 추천해요.

◇추운 겨울 몸을 녹여주는 공간, 을지로 ‘을지오뎅’  
  
‘을지오뎅’은 을지로 골뱅이 골목에 자리 잡고 있다. 찬 바람이 부는 겨울에는 따끈한 국물과 어묵을 함께 맛볼 수 있는 오뎅바를 찾는 발걸음이 많아진다. 가게 벽면은 손님들이 남기고 간 낙서들로 빼곡하게 채워져 있어 정겨운 분위기를 자아낸다. 오뎅바에서는 1000원의 가격으로 종류 상관없이 어묵, 떡, 곤약 꼬치를 먹을 수 있다. 알이 쏟아질 듯이 푸짐하게 차있는 도루묵을 은은한 불에서 구워낸 ‘도루묵구이’도 인기 메뉴. 쫀득하면서도 부드럽게 씹히는 생선살에 도루묵 알이 톡톡 터지며 씹는 재미를 더한다.

▲위치: 서울 중구 수표로 54 ▲영업시간: 매일 16:00 – 24:00 ▲가격: 오뎅꼬치(1개) 1000원, 도루묵구이 1만3000원 ▲후기(식신 사교의여왕): 퇴근하고 자주 가는 곳인데 항상 만석이에요. 흑흑 그래서 빨리 가야 합니다. 날씨 추우면 따뜻한 국물이랑 오뎅도 맛있고 이차로는 바로 이어서 도루묵 구이나 찜 먹으면 최고!

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201902/1270420_355787_5614.jpg |