**[맛집] 더위도 유혹하는 치명적인 매운 맛, 마라(麻辣) 신흥 강자 맛집 BEST 5**

(114화) 성수 ‘전자방’, 녹사평 ‘샹라씨에’, 종로 ‘동방미식’, 송리단길 ‘미엔아이’, 도산공원 ‘상웨이훠궈’

2019.08.24 00:25

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1331322&fbclid=IwAR3gkmbPmKHSWltcltMuoYysY89PnV7wwOmeDkTsuICZZsDXXr5wuF9LfGc#cb>

‘마라’는 마(痲: 저릴 마)와 랄(辣: 매울 랄)이 합쳐진 단어로 ‘혀가 마비될 정도로 맵다’라는 뜻을 지니고 있다. 마라 소스는 알싸하게 매운맛을 풍기는 화자오를 포함하여 육두구, 정향, 후추, 팔각 등 자극적인 향신료를 듬뿍 넣어 만든다. 이국적인 풍미와 혀끝이 얼얼할 정도로 강렬하게 퍼지는 매콤한 맛은 처음엔 낯설 수 있지만, 시간이 지나면 계속 떠오르는 강한 중독성을 자랑한다. 마라 소스를 이용해 고기와 채소 등을 고추기름에 볶아 즐기는 ‘마라샹궈’와 사골 국물에 끓여 한 접시에 담아내는 ‘마라탕’은 마라 요리의 양대산맥으로 불리며 많은 인기를 끌고 있다. 마라 열풍과 함께 마라를 이용한 감바스, 우육면, 깐풍기 등 다양한 음식을 선보이는 맛집들이 늘어나며 마라 요리의 다양성을 더하고 있다.

마라 맛집으로는 상암 피슈마라홍탕, 서촌 마라샹궈, 고대 애정마라샹궈, 논현 리마장82, 건대 해룡마라룽샤, 건대 매운향솥, 숙대 마라선생, 대림동 화룽마라룽샤, 구로 대림동 봉선마라탕, 부산 경성대 마라내음, 건대 쿵푸소룽샤, 성수 전자방, 이태원 녹사평 샹라씨에, 종로 동방미식, 송파카페거리 미엔아이, 도산공원 상웨이훠궈, 건대 라화쿵푸, 강남역 라공방, 삼성동 시추안하우스, 청담동 파불라, 신논현 강남언덕길 천진영감, 청담 덕후선생, 신천 신천마라샹궈, 대학로 신장군마라탕, 건대 탕화쿵푸마라탕, 대전 둔산동 탕화쿵푸, 건대 봉자마라탕, 제주 공항 제주섬신룽푸마라탕, 을지로 창화루, 판교 시추안하우스, 종로 황산샤브샤브 등이 유명하다. 더위도 유혹하는 치명적인 매운맛, 마라 신흥 맛집 BEST 5를 소개한다.

◇ 다채롭게 즐기는 중식 퓨전 요리, 성수 ‘전자방’

‘전자방’은 국내 호텔과 캐나다에서 오랜 경험을 쌓은 계형우 셰프가 운영하는 캐주얼 차이니즈 레스토랑이다. 중식 요리를 바탕으로 풀어내는 퓨전 음식을 만나볼 수 있다. 대표 메뉴는 감바스에 올리브 오일 대신 고추기름과 마라 소스를 이용하여 중국식으로 재해석한 ‘마라 감바스’. 불그스름한 윤기가 도는 비주얼과 알싸하게 풍기는 마라의 풍미가 식욕을 한껏 자극한다. 살이 통통하게 올라 씹는 재미가 있는 새우부터 당면, 버섯, 홍합 등의 재료를 넣어 푸짐함을 더했다. 달걀과 숙주를 넣고 고슬고슬하게 볶아낸 볶음밥이 함께 제공되는데, 밥 위로 마라 소스를 올려 비벼 먹는 것이 더욱 맛있게 먹을 수 있는 팁이다.

▲위치: 서울 성동구 성수일로12길 23 1층 ▲영업시간: 평일 11:00 – 22:00, B/T(평일) 14:00 – 17:00, 주말 12:00 – 21:00, 월요일 휴무 ▲가격: 마라 감바스&계란 볶음밥 3만1000원, 마라탕 2만4000원, ▲후기(식신 세젤귀): 친구랑 둘이 가서 마라 감바스와 볶음밥 세트를 주문했어요. 항상 마늘 향 가득한 감바스만 먹다가 마라가 들어간 감바스라니! 독특하면서도 은근 잘 어울렸어요. 새우랑 홍합도 알이 커서 씹는 재미도 있었습니다.

◇ 입안 가득 퍼지는 강렬한 매콤함, 녹사평 ‘샹라씨에’

중국 청도 지방의 유명 사천요리 장인에게 전수받은 레시피로 다양한 사천요리를 선보이는 ‘샹라씨에’. 현지에서 공수한 마라 소스를 이용하여 본토의 맛을 고스란히 담아내고자 한다. 대표 메뉴 ‘샹라씨에’는 바삭하게 튀긴 게를 양파, 파프리카, 떡 등의 재료와 함께 마라 소스로 볶아 제공한다. 껍질이 부드러운 제주산 황게를 이용하여 통째로 씹어 먹을 수 있는 점이 특징이다. 혀가 얼얼해질 정도로 매콤한 맛이 퍼지는 마라 소스와 씹을수록 단맛이 올라오는 부드러운 게살이 조화롭게 어울린다. 기호에 따라 떡, 고구마 사리를 추가하여 조금 더 푸짐하게 즐길 수 있다.

▲위치: 서울 용산구 녹사평대로26가길 14 ▲영업시간: 평일 11:30 – 22:00, 주말 11:30 – 23:00, B/T 15:00 – 17:00 ▲가격: 샹라씨에(2인) 2만8000원, 마라탕(1인) 1만2000원 ▲후기(식신 뿌꾸뿌꾸팡팡): 마라는 마라탕, 마라샹궈로만 먹었었는데 마라를 이용한 게 요리는 처음 먹어 봤는데 신선하니 좋았어요. 저는 매운 걸 잘 먹는 편이어서 딱 맛있게 매운 정도여서 잘 먹었어요. 게 요리 한 입 먹고 시원한 맥주 시켜서 한잔 마시면 스트레스가 훌훌 날아가는 맛입니다!

◇ 이국적인 풍미가 물씬! 종로 ‘동방미식’

‘동방미식’은 중국 간쑤성 지방에서 만든 마자오와 화자오 기름으로 맛을 낸 마라탕, 마라 깐풍기, 마라 떡볶이 등 다양한 마라 음식을 만나볼 수 있는 곳이다. 밑반찬으로 제공되는 마라 어묵 볶음을 기준으로 마라의 세기를 조절하여 식사를 주문하면 된다. 대표 메뉴는 청경채, 연근, 속배추 등의 채소와 고기, 중국 당면을 마라 소스로 볶아 나오는 ‘마라샹궈’. 볶는 과정에서 마라 소스가 각 재료들의 속까지 깊숙하게 배어들어 이국적인 풍미를 입안 가득 느낄 수 있다. 마라샹궈에 들어가는 고기는 기호에 따라 돼지고기, 소고기, 양고기 중에 선택할 수 있다.

▲위치: 서울 종로구 돈화문로11길 6 ▲영업시간: 평일 17:00 – 23:00, 토요일 12:00 – 23:00, 일요일 휴무 ▲가격: 마라샹궈(BEEF/LAMB) 1만1500원, 수자우육 2만5000원 ▲후기(식신 도랏맨): 마라 덕후에게 진짜 마라 요리는 이런 것이구나 라는 생각이 들게 한 곳입니다. 마라샹궈는 잘못 먹으면 짜기만 한데 여기는 전혀 짜지 않고 각 재료들이랑 마라 소스가 진짜 잘 어울려서 마라 처음 드셔보시는 분들도 여기서 도전하면 좋을 것 같아요!

◇ 마라 초보도 쉽게 도전할 수 있는, 송리단길 ‘미엔아이’

이연복 셰프의 수제자로 잘 알려진 최형진 셰프가 운영하는 대만식 우육면 전문점 ‘미엔아이’. 한국인들의 입맛에 맞춰 우육면 특유의 기름지고 느끼한 맛을 줄이고 얼큰하면서도 담백한 맛을 한층 살렸다. 대표 메뉴 ‘마라 우육미엔’의 국물은 한우 소뼈를 우린 육수와 아롱사태를 삶은 육수를 섞어 만들어 깊은 맛을 자랑한다. 마라 우육미엔은 마라의 맛이 강하지 않아 마라 요리를 처음 접하는 사람도 부담없이 즐길 수 있다. 기호에 따라 테이블에 놓인 마라장을 국물에 풀어 강렬한 맛을 느껴도 좋다. 쫄깃한 튀김 옷을 입은 꿔바로우에 콩가루를 뿌린 ‘미엔아이 꿔바’도 고소한 맛과 합리적인 가격 덕에 식사와 함께 즐겨 찾는다.

▲위치: 서울 송파구 오금로16길 5 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:00, B/T 14:30 – 17:30 ▲가격: 마라 우육미엔 9500원, 미엔아이 꿔바 5500원 ▲후기(식신 니가가라하와이): 우육면 위에 올라가는 아롱사태도 입에서 살살 녹는 것처럼 엄청 부드러워요. 맨날 오리지널만 먹다가 이날은 마라 우육미엔을 먹었는데 솔솔 나는 마라의 향과 탱글한 면발이 넘 좋았어요. 꿔바로우도 가격도 저렴해서 기다 안 했는데 겉바속쫀을 느낄 수 있었습니다. >\_<

◇ 짙은 마라의 맛을 제대로 느낄 수 있는, 도산공원 ‘상웨이훠궈’

‘상웨이훠궈’는 압구정로데오역 5번 출구 인근에 위치하고 있다. 올해 5월 새롭게 문을 열어 깔끔하고 쾌적한 분위기 속에서 식사를 할 수 있다. 대표 메뉴는 진한 사골 국물을 베이스로 하는 마라 육수에 갖은 채소와 고기를 끓여 한 그릇에 담아 제공하는 ‘마라탕’. 들어가는 재료의 구성부터 맵기 조절까지 입맛에 맞춰 주문할 수 있다. 국물은 한 입 먹는 순간, 진한 마라 내음이 입안 가득 퍼지고 뒤를 이어 혀를 찌르듯 강하게 올라오는 매콤한 맛이 매력적이다. 이외에도 뜨겁게 끓는 국물에 고기와 채소를 데쳐 먹는 ‘훠궈’도 인기 메뉴다. 사천홍탕, 사골탕, 버섯탕은 물론 국내에서 처음으로 선보이는 땅콩탕까지 다양한 종류가 준비되어 있다.

▲위치: 서울 강남구 선릉로 805 1층 ▲영업시간: 매일 11:30 – 23:00 ▲가격: 마라탕(100g) 1600원, 마라샹궈(100g) 3000, 훠궈 소고기 정식 2만1000원 ▲후기(식신 #이공일오): 중국스러운 느낌이 물씬 드는 인테리어로 꾸며져 있어요. 마라탕을 지금까지 많이 먹어봤는데 여기는 국물이 진짜입니다. 제 친구는 이날 여기서 마라탕을 처음 먹어봤는데 넘 맛있다고 중독될 것 같다고 그랬어요! ㅋㅋㅋ

