**[맛집] 따뜻한 한 그릇, 국밥로드 BEST 5**

(132화) 명동 ‘미성옥’, 시청 ‘애성회관한우곰탕’, 신사역 ‘영동설렁탕’, 마포 ‘곰탕반’, 마포 ‘도하정’

2019.12.28 00:10

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1358425&fbclid=IwAR0YKTuAzclYZMyI9iXe81rcK1qVgzvi4751GprLa0wvZvE4JkoLPWz1g_o>

"뜨끈한 국밥 한 그릇 먹고 말지" 한 커뮤니티의 유저가 남긴 댓글이 이렇게까지 인터넷 '밈'이 될 줄은 아무도 몰랐을 것이다. 한 그릇에 싸게는 5000원에서 7000원 선의 국밥은 따뜻한 국물과 함께 푸짐한 건더기, 반찬과 함께 밥까지 먹을 수 있어 청춘들에게는 그야말로 '가성비'의 대명사로 불린다. 국탕 문화가 발전한 우리나라에서 국밥의 종류는 들어가는 재료에 따라 정말 다양하다. 소의 뼈와 고기를 우린 곰탕, 설렁탕 등은 영양소가 부족한 소시민들에게 소중한 한 끼가 되어주었는데 대표적으로 서울의 설렁탕, 나주 곰탕, 안성의 소고기 국밥, 대구의 소구레(수구레)국밥, 예산 장터 국밥, 공주 국밥, 곤지암의 소머리 국밥 등이 있다. 또 부산과 합천, 밀양, 담양, 순천에서는 돼지고기를 뽀얗게 우린 돼지국밥이 유명하며, 전주에서는 콩나물국밥, 병천과 성환, 곡성과 제주는 돼지 부속과 순대를 넣어 만든 순대국밥이 유명하다. 그 밖으로는 강원도의 특산물 황태를 고아 만든 인제의 황태국밥, 통영의 시락국밥, 영동의 올뱅이(올갱이) 국밥 등도 꼭 한번 먹어볼 만하다.  
  
전국 지역별 국밥으로는 서울 ‘설렁탕’, 부산 ‘돼지 국밥’, 전주 ‘콩나물 국밥’, 병천 ‘순대 국밥’, 곤지암 ‘소머리 국밥’, 성환 ‘순대 국밥’, 대구 ‘소구레 국밥’, ‘따로 국밥’, 나주 ‘나주 곰탕’, 담양 ‘창평 국밥’, 인제 ‘황태 국밥’, 통영 ‘시락 국밥’, 영동 ‘올뱅이 국밥’, 예산 ‘장터 국밥’, 안성 ‘소고기 국밥’, 순천 ‘아랫장 국밥’, 곡성 ‘순대 국밥’, 합천 ‘돼지 국밥’, 밀양 ‘돼지 국밥’, 제주 ‘순대 국밥’, 공주 ‘공주 국밥’ 등이 유명하다.  
  
서울 국밥 맛집으로는 명동 하동관, 인사동 이문설렁탕, 시청 무교동북어국집, 용두동 어머니대성집, 마포 마포옥, 문배동 문배동육칼, 충정로 중림장설렁탕, 남대문 진주집, 이태원 한남동 한남북엇국, 독립문 대성집, 종로 영춘옥, 명동 미성옥, 부암동 장모님해장국, 남대문 은호식당, 성수 비사벌전주콩나물국밥, 용산 창성옥, 을지로 문화옥, 시청 광화문국밥, 을지로 이남장, 숙대 한성옥해장국, 마포 고담정, 삼청동 만수옥, 시청 애성회관한우곰탕, 합정 합정옥, 을지로 순흥옥, 합정 옥동식, 을지로 부민옥, 삼성동 하동관강남점, 당산역 부여집, 역삼역 이도곰탕, 대치동 외고집설렁탕, 보라매 등나무집, 잠실 유원설렁탕, 신사역 영동설렁탕, 삼성동 반룡산, 광화문 청진옥, 마포 공덕 마포양지설렁탕, 종로 수하동, 충무로 충무로파주옥, 시청 잼배옥, 용산 용문해장국, 충무로 황소집, 고대 동우설렁탕, 홍대 다락투, 신설동 옥천옥설렁탕, 종로 종로설렁탕, 을지로 은성장, 군자 유일설렁탕, 건대 민정식당, 망원동 육장, 마포 도하정, 마포 곰탕반, 신림동 김영자나주국밥, 영등포 대한옥, 영등포 덕원, 강서 원조나주곰탕, 논현 더큰집, 청담동 청담가한우설렁탕, 여의도 따로국밥, 봉천신림 논밭골, 서초 이여곰탕, 연남동 월강부산돼지국밥, 신사역 이모전주콩나물국밥, 도봉 무수옥, 논현 언주옥 등이 유명하다.  
  
전국 국밥 맛집으로는 나주 나주곰탕하얀집, 안성시 안일옥, 순천 건봉국밥, 담양 원조창평시장국밥, 부산역 신창국밥, 부산 쌍둥이돼지국밥, 영천 포항할매집, 대구 동성로 국일따로국밥, 경기도 광주 최미자소머리국밥, 장흥 3대곰탕, 광주 나주곰탕하얀집, 나주 나주곰탕노안집, 평택 파주옥, 일산 서동관, 진주 육거리곰탕, 부산 서면 송정3대국밥, 해운대 형제전통돼지국밥, 부여 엄가네곰탕, 부산 범일 50년전통할매국밥, 공주 이학식당, 밀양 동부식육식당, 의령 종로식당, 금산군 가마솥소머리국밥, 태종대 소문난돼지국밥, 해운대 58년전통해운대원조할매국밥, 해운대 밀양순대돼지국밥, 사상 합천일류돼지국밥, 군포 군포식당, 오산 오산할머니집, 아산 경동식당, 동인천 송림동해장국, 수원 골목집설렁탕, 분당 감미옥, 양평 고바우설렁탕, 청주 리정식당, 분당 솔밭, 부산역 본전돼지국밥, 익산 일해옥, 광주 상무 별미콩나물국밥집, 대구 달성 원조현풍박소선할매곰탕, 부산역 청춘돼지국밥, 태종대 재기돼지국밥, 천안 성환 첫번째국밥집, 수영 수영돼지국밥, 곡성 곡성한일순대국밥, 경북칠곡 진땡이국밥, 광주 숙아채콩나물국밥, 서면 포항돼지국밥, 사하 영진돼지국밥, 밀양 밀양돼지국밥, 송정 현대국밥, 곡성 삼기국밥, 사상 밀양국밥, 담양 창평황토방국밥집, 송정 영명국밥, 광복동 신창국밥, 밀양 설봉돼지국밥, 김해 밀양돼지국밥, 대구 지산골가마솥국밥, 여주 능서돼지국밥, 공주 광장수구레국밥, 예산 성민이네장터국밥, 예산 할머니장터국밥, 광주시 골목집소머리국밥, 안동 신라국밥, 달동 압구정한우국밥, 담양 전통창평국밥, 제주 곰해장국, 남양주 원조천마산곰탕, 무안 토담골한우곰탕, 포항 장기식당, 포항 안동소머리곰탕, 해운대 이레옥, 달성군 원조현풍할매집곰탕, 포항 평남식당, 통영 산양식당, 대전 유성 한우곰탕, 서산시 읍성뚝배기, 송정 현대국밥, 의령 수정식당, 구례 봉성식당, 동인천 삼강옥, 안산 신촌설렁탕, 의령 중동식당, 청양 한밭식당, 광주시 푸주옥, 창원 마산 동문설렁탕, 전주 삼백집, 전주 삼일관, 전주 현대옥, 전주 한일관, 군산 일해옥, 부안 군산식당, 군산 한일옥, 익산 일해옥, 전주 전주왱이콩나물국밥전문점, 군산 일흥옥, 부산 수영 새벽집 등이 유명하다.  
  
◇ 한우로 선보이는 짙은 구수함, 명동 ‘미성옥’  
  
‘미성옥’은 1966년부터 지금까지 54년의 세월 동안 한 자리를 지켜오고 있다. 메인 메뉴에 들어가는 한우부터 쌀, 김치 등의 부재료까지 국내산 재료만 사용하는 점이 특징이다. 대표 메뉴는 뽀얀 국물에 소면과 고기를 넉넉하게 담아 제공하는 ‘설렁탕’. 슴슴하면서도 구수한 맛이 느껴지는 국물과 잡내 없이 부드럽게 씹히는 고기의 조화가 일품이다. 고기와 소면을 어느 정도 건져 먹은 후, 밥을 말아 깍두기와 김치를 올려 먹는 방법이 인기다. 양짓살, 차돌박이, 머리 고기, 사태, 우설, 지라 등의 다양한 부위를 한 번에 맛볼 수 있는 ‘수육’도 즐겨 찾는다. 부위마다 다른 식감과 풍미를 즐길 수 있어 술안주로도 좋다.  
  
▲위치: 서울 중구 명동길 25-11 ▲영업시간: 매일 06:00 – 22:00 ▲가격: 설렁탕 1만원, 수육(소) 3만원 ▲후기(식신 호랑이기운이쑥쑥): 깔끔한 맛이 좋은 설렁탕맛집 ^^ 짜게먹는편인데도 일부러 깔끔함을 맛보고시어서 따로 간을하진않고 먹을정도로 제인생에서 최고의 설렁탕맛집이에요~!  
  
◇ 맑은 국물에 푸짐하게 어우러진, 시청 ‘애성회관한우곰탕’  
  
북창동 먹자 골목에 위치한 ‘애성회관한우곰탕’. 한우협회가 인증한 1+, 1++ 등급의 최상급 한우로 우려낸 곰탕을 합리적인 가격으로 만나볼 수 있다. 대표 메뉴 ‘곰탕’은 양지머리를 오랜 시간 끓인 육수에 간장으로만 살짝 간을 하여 개운한 맛의 맑은 국물이 인상적이다. 곰탕 국물에는 큼직한 한우 살코기와 토렴 된 밥, 국수사리가 말아져 나온다. 국물에 촉촉하게 적셔진 고기부터 탱글탱글한 국수 면발, 국물이 사이사이 스며든 밥알까지 푸짐하게 어우러지며 든든하게 배를 채워준다. 곰탕은 소고기가 몇 점 더 올라가 푸짐함이 느껴지는 특 사이즈도 인기다.  
  
▲위치: 서울 중구 남대문로5길 23 ▲영업시간: 평일 10:00 – 21:00, 토요일 10:00 – 20:00, B/T(평일) 15:00 – 17:00, B/T(토요일) 16:00 – 17:00, 일요일 휴무 ▲가격: 곰탕 8000원, 한우수육 4만5000원 ▲후기(식신 보라돌이): 점심시간에 뜨끈한 국물 땡길 때 자주 가는 곳이에요. 간단하면서도 배부르게 한 끼 때우고 싶을 때 딱 좋아요ㅎㅎ 국물 고소하고~ 음식도 빨리 나오고 괜찮네요. 피크 시간 때 가면 대기 타야 해요. 곰탕 좋아하시는 분들 추천해요  
  
◇ 묵직한 국물이 속을 든든하게 채워주는, 신사역 ‘영동설렁탕’  
  
‘영동설렁탕’은 24시간 매장 운영을 하고 있어 새벽에는 해장을, 점심에는 식사를, 저녁에는 술을 즐기러 오는 손님들로 가득하다. 노포스러운 느낌이 물씬 드는 건물 외관과 달리 매장 내부는 깔끔한 분위기를 자랑한다. 대표 메뉴는 뚝배기에 아무런 고명 없이 진한 국물과 고기, 소면이 담겨 나오는 ‘설렁탕’. 간이 되어 있지 않아, 테이블에 놓인 파 슬라이스와 후추, 소금을 입맛에 맞게 넣어 먹으면 된다. 소고기 본연의 맛에 충실한 국물은 묵직하게 퍼지는 짙은 고소함이 매력적이다. 설렁탕은 주문 시 기호에 따라 기본 구성부터 기름 빼기, 소면 사리 빼기, 조미료 빼기까지 다양하게 주문할 수 있으니 참고할 것.  
  
▲위치: 서울 서초구 강남대로101안길 24 ▲영업시간: 매일 00:00 – 24:00 ▲가격: 설렁탕 1만1000원, 수육 3만8000원 ▲후기(식신 마이동풍): 새벽에 갑자기 설렁탕 먹고 싶어서 방문한 곳이에요. 원하는 만큼 파를 넣어 먹을 수 있었던 점이 좋았고 신기하게 깍두기 국물이 주전자에 담겨 있어서 편하게 부어 먹을 수 있었어요. 김치 자체가 맛있어서 국물에 밥 말아서 같이 먹으면 한 그릇 뚝딱임.  
  
◇ 다채로운 방법으로 즐기는 곰탕 한 그릇, 마포 ‘곰탕반’  
  
공덕역 1번 출구 인근, 아파트 상가 1층에 자리 잡은 ‘곰탕반’. 당일 공수한 한우 암소만 이용하여 곰탕을 선보이는 곳이다. 대표 메뉴 ‘곰탕’은 장시간 우려낸 육수의 기름기를 하나하나 제거하는 작업을 거쳐 깔끔한 국물 맛을 최대화했으며 양지, 사태 등 고기만 올려진 ‘한우 곰탕’과 고기에 내포가 더해진 ‘특곰탕’ 두 종류가 준비되어 있다. 곰탕은 처음 나왔을 때 본연의 풍미를 온전히 맛본 후 대파와 소금, 후추로 간을 하여 먹고 고명으로 올려진 고기를 수육 소스에 찍어 즐긴 다음 반 정도 남았을 때 깍두기 국물을 풀어 즐기는 것까지 단계별로 먹는 방법을 추천한다.  
  
▲위치: 서울 마포구 백범로 152 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:00, B/T 15:00 – 17:00 ▲가격: 한우 곰탕 1만원, 특곰탕 1만3000원 ▲후기(식신 Hipster): 요즘 같은 날씨에는 곰탕 한 그릇이 절로 생각나더라구요. ㅎㅎ 국물 자체가 맛있어서 국물만 호로록 호로록 먹어도 맛나더라구요. 집이 가까워서 곰탕 먹고 싶으면 요즘 여기 자주 가고 있어요.  
  
◇ 화려한 색감으로 입맛을 살려주는, 마포 ‘도하정’  
  
‘도하정’은 유명 맛집 프로그램에 곰탕 맛집으로 소개되며 이름을 알린 곳이다. 원목 인테리어로 꾸민 매장 내부는 아늑하면서도 따뜻한 분위기를 자아낸다. 대표 메뉴는 봉긋하게 솟아오른 밥 위로 소고기와 달걀 지단, 파 슬라이스, 더덕 한 조각을 차곡차곡 쌓아 올린 비주얼이 돋보이는 ‘소고기 듬뿍 곰탕’. 풀을 먹고 자란 소인 초우를 5시간 동안 푹 고아 깊이 있는 감칠맛을 느낄 수 있다. 담백한 국물에 도톰하게 썰린 고기가 촉촉하게 어우러지며 씹는 식감을 한층 살려준다. 곰탕은 유기그릇에 담겨 나와 식사를 다 마칠 때까지 따뜻한 온도로 즐길 수 있다.  
  
▲위치: 서울 마포구 마포대로4길 38 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:30, B/T 15:00 – 17:00, 일요일 휴무 ▲가격: 소고기 듬뿍 곰탕 9000원, 특곰탕 1만3000원 ▲후기(식신 맛있는추석): 우연히 지나가다가 들렸는데 완전 취향저격! 고기가 일반적인 곰탕보다 두꺼워서 저는 더 좋았어요. 안에 김치 숙성을 하는 곳이 있어서 아 여기 김치 엄청 잘하는 구나라고 느꼈는데 역시 다르더라구요! 김치도 맛있어서 집에 갈 때 사 갔어요. ㅋㅋㅋ

