**[맛집] 마음까지 따뜻해지는 소울푸드, '인생 육개장 맛집 5곳'(84화)**

대구 ‘옛집식당’·을지로 ‘부민옥’·대전 ‘명랑식당’·파주 ‘보배집’·역삼 ‘동경전통육개장’ 외

2019.01.11 10:08

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1262167&fbclid=IwAR2exdAbV6DI-39Mv9VPWcW56r4-P-eroTOoNHRKReFFytbVzfPFF_BQIzo>

우리나라는 예로부터 무더위에 지친 몸을 보호하기 위해 탕 종류의 보양식이 발달했다. 그 중 대표 보신 음식인 개장국이 호불호가 갈리자 개고기 대신 소고기를 넣고 끓였다는 것에서 ‘육개장’이 유래했다.

사계절 내내 즐기기 좋은 육개장은 칼칼한 국물에 소고기와 데친 파, 고사리 등 각종 채소를 넣어 풍성한 식감과 풍미를 선사한다. 고루 갖춘 재료의 영양소와 뜨끈하고 매콤한 국물은 추운 겨울철 속을 녹여주기에 안성맞춤이다. 또한 육개장은 합리적인 가격으로 든든한 한 끼를 즐길 수 있어 서민들이 즐겨 찾는 대표 음식으로 자리 잡았다.

서울 육개장 맛집으로는 문배동육칼, 역삼동 동경전통육개장, 망원동 육장, 수유 샘터마루, 을지로 부민옥, 문정동 원가네손만두, 을지로 우래옥, 압구정 한일관, 송파 벽제갈비 등이 유명하다. 전국 육개장 맛집으로는 대구 진골목식당, 옛집식당, 제주 우진해장국, 대전 명랑식당, 청주 리정식당, 공주 이학식당, 평택 유장춘닭개장, 파주 보배집, 인천 풍전식당, 제천 보령식당 등이 유명하다. 육개장 프랜차이즈로는 이화수전통육개장, 홍익궁중육개장, 육대장, 이대감육개장, 셰프의육개장, 청양상회 등이 있다. 추운 겨울, 몸과 마음을 묵직하게 채워줄 인생 육개장 맛집을 만나 보자!

◇정겨운 분위기 속 푸짐한 한 그릇, 대구 ‘옛집식당’  
  
서문시장과 달성공원 사이의 좁은 골목길에 자리 잡고 있는 ‘옛집식당’. 1948년부터 현재까지 3대째 대를 이어 오고 있다. 은빛 자개농, 붉은 마룻바닥과 밥상이 할머니 집에 온 것 같은 정겨운 분위기를 자아낸다. 한우로 만든 대표 메뉴 ‘육개장’은 두부 전, 깍두기, 부추무침, 고추 장아찌와 함께 한 상이 차려진다. 기름지지 않고 깔끔한 국물에는 대파와 토란대가 들어가 있으며, 양짓살 대신 기름기가 적은 사태 부위가 두툼하게 썰어져 담긴 것이 특징. 처음 한 입은 육개장이 나온 그대로의 맛을 느끼고, 반 정도 먹은 후엔 다진 마늘을 넣어 짙은 감칠맛을 더해 두 가지 버전으로 즐길 수 있다. 육개장 국물은 리필이 가능하니 참고할 것.

http://cdn.interworksmedia.co.kr/PID0821/CM/A/logo.jpg

동원 선물세트 보러가기

▲위치: 대구 중구 달서공원로6길 48-5 ▲영업시간: 매일 11:00 – 18:00, 일요일 휴무 ▲가격: 육개장 9000원 ▲후기(식신 위트남): 술 마신 다음날 해장하기에 부담 없고 좋은 집이에요~ㅎㅎ 맛도 자극적이지 않아서 딱 이네요~ㅎㅎ

◇진한 육수에 담긴 정성, 을지로 ‘부민옥’  
  
‘부민옥’은 을지로 일대에서 약 60년의 전통을 자랑하는 곳이다. 유명 매스컴에 방영된 이후 찾아오는 손님이 늘어나 많은 인기를 끌고 있다. 결대로 찢은 살코기를 듬뿍 얹은 ‘육개장’은 6~7시간 동안 푹 고아낸 사골 육수에 큼직하게 썰은 대파를 넣고 소금, 고춧가루로만 간을 맞춘다. 최소한의 양념만 사용하여 파의 단맛과 고기의 육향이 국물에 진하게 담겨있다. 투박하게 썰어낸 양과 미나리, 고추, 양파 등 채소를 참기름 소스로 무쳐낸 ‘양무침’도 인기 메뉴. 쫄깃쫄깃한 식감과 푸짐한 양 덕에 애주가들이 술안주로 즐겨 찾는다.

▲위치: 서울 중구 다동길 24-12 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00, B/T 14:00 – 17:00, 일요일 휴무 ▲가격: 육개장 9000원, 양무침(소) 2만8000원 ▲후기(식신 노포): 양 무침이 특이하고 맛있는 집이다. 소주 한잔하기에 좋은 곳이다. 된장국과 육개장도 깊은 맛이 난다. 노포답게 어르신들이 바글바글합니다.

◇순한 국물에 녹아든 파의 들큼함, 대전 ‘명랑식당’  
  
삼성동 인쇄소 골목에 위치한 ‘명랑식당’. 세월의 흔적이 느껴지는 건물 외관과 달리 내부는 최근 리모델링 하여 깔끔한 느낌이다. 대표 메뉴는 ‘파개장’이란 별명이 붙을 만큼 파가 듬뿍 들어간 ‘육개장’. 파는 뜨거운 물에 한 번 데쳐 사용하여 매콤함은 제거하고 특유의 시원함은 한층 살려냈다. 파의 들큼함이 우러나온 사골 국물에 부드럽게 씹히는 양지고기의 조화가 일품이다. 고기와 파가 국물 가득 담겨 있어 조금 건져 먹은 후 밥을 마는 것을 추천한다. 아침부터 점심시간까지만 영업을 하니 방문 시 참고할 것.

▲위치: 대전 동구 태전로 56-20 ▲영업시간: 평일 09:30 – 15:00, 일요일 휴무 ▲가격: 육개장 8000원 ▲후기(식신 마미): 파가 들어있어서 독특하고 다른 데보다 고기 양이 좀 많아서 파랑 같이 건져 먹고 국물 마시고. 해장에 최고인 것 같아요

◇입안 가득 채우는 풍성한 식감, 파주 ‘보배집’  
  
‘보배집’은 오랜 시간 동안 동네 주민들의 사랑을 받아온 육개장 전문점이다. 대표 메뉴 ‘육개장’의 국물은 양지와 사태로 우려낸 뒤 대파와 고기를 듬뿍 넣어 깊은 맛을 잡았다. 진한 육수에 칼칼한 양념장으로 맛을 낸 육개장은 파, 당면, 달걀, 고사리, 소고기 등 내용물이 넉넉하게 들어 있어 풍성한 식감을 느낄 수 있다. 속을 달래주는 얼큰한 국물을 시작으로 야들야들한 고기와 달짝지근한 대파의 조화가 매력적이다. 이외에도 ‘불고기 뚝배기’, ‘선지 해장국’, ‘전통 삼계탕’의 식사 메뉴도 준비되어 있다.

▲위치: 경기 파주시 시청로 13 ▲영업시간: 매일 08:00 – 21:00, B/T 15:00 – 17:00, 월요일 휴무 ▲가격: 육개장 7000원, 불고기 뚝배기 7000원 ▲후기(식신 \*뽀로로\*): 날이 추워서 얼큰한 국물이 당기길래 이곳에서 매콤한 육개장 먹고 왔어요. 최근 깔끔한 곳으로 이전해서 가게도 더 넓고 주차장도 생겼더라고요. 가격 대비 건더기도 어마어마하게 많고 무엇보다 국물이 개운해서 좋아요.

◇ 속을 채워주는 진득한 국물, 역삼 ‘동경전통육개장’  
  
전통 육개장을 포함하여 육개장 칼국수, 육개장 전골 등 다양한 육개장 요리를 만나볼 수 있는 ‘동경전통육개장’. 빠른 테이블 회전율과 인심 넘치는 양으로 인근 직장인들의 든든한 점심을 책임지고 있는 곳이다. 대표 메뉴는 새빨간 국물과 노란 달걀지단 색감의 조화가 입맛을 돋우는 ‘전통 육개장’. 24시간 이상 우린 사골 육수에 양지와 사태를 넣고 4시간을 더 끓인 후 고기는 결대로 찢어 놓는다. 여기에 파의 진액, 고추, 마늘 등의 양념으로 마무리하여 칼칼하고 걸쭉한 국물을 완성한다. 묵직한 국물 속 뭉근하게 삶아진 대파와 도톰하게 썰린 달걀 지단의 고소함이 입안에서 기분 좋게 어우러진다.

▲위치: 서울 강남구 테헤란로13길 8-3 ▲영업시간: 평일 09:00 – 21:00, 토요일 09:00 – 15:00, 일요일 09:00 – 20:00 ▲가격: 전통 육개장 8000원, 갈비육개장 1만원 ▲후기(식신 딸기95): 회사랑 가까워서 점심시간에 종종 들리는 곳입니다. 양이 넉넉해서 한 그릇 푸짐하게 말아먹고 나오면 배가 든든해요. 특히 요즘같이 추운 겨울에는 이런 진한 국물이 더 생각이 나는 것 같아요.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201901/1262167_350554_1133.jpg |