**[맛집] 마음을 살찌우는 소울푸드, 순댓국 신흥강자**

2018.09.28  14:14:58

<http://m.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1234936#cb>

‘순댓국’은 이름 그대로 돼지고기, 숙주, 당면, 선지 등 여러 재료로 만든 소를 돼지 소창에 채워 만든 ‘순대’를 돼지 사골을 고아 만든 육수에 넣고 한 번 더 끓여낸 음식이다. 일반적으로 머리 고기를 비롯해 염통, 콩팥, 오소리감투 등 쉽게 접할 수 없는 돼지의 다양한 부위도 함께 즐길 수 있다. 저렴한 가격에 푸짐한 양은 기본, 뜨끈한 국물은 빈속을 든든히 채워 주기도 하고 술 마신 다음 날 해장국으로도 그만이다. 찬 기운이 서서히 다가오는 요즘, 따뜻한 순댓국 한 그릇은 어떨까.

서울 순댓국 맛집으로는 화목순대국, 남순남순대국, 삼거리먼지막순대, 삼수갑산, 약수순대, 박서방순대국, 한국순대, 햇빛촌, 순대실록, 신설동순대국집, 순대일번지, 마장왕순대, 청담신의주찹쌀순대, 농민백암왕순대 등이 유명하다. 전국 순댓국 맛집으로는 천안병천 충남집, 청화집, 박순자아우내순대, 대전 오문창순대, 부산식당, 옥천순대, 천리집, 부여순대, 농민순대, 천안성환 첫번째집, 두번째집, 세번째집, 네번째집, 평택 진미식당, 속초 단천식당, 2대송림순대집, 신다신, 전주 풍남피순대, 조점례남문피순대, 금암피순대, 수원 아다미식당, 용인 제일식당, 백암식당, 풍성식당, 과천 내고향가마솥순대국, 순천 건봉국밥, 청주 옥산장날순대, 대구 8번식당, 김천식당, 일산 중앙식당, 창녕 진짜순대집, 익산 정순순대, 원주 강릉집, 예천 단골식당, 흥부네토종한방순대, 제주 감초식당, 범일분식, 광명식당, 거제 진짜우리순대, 충남식당, 함양 병곡식당, 칠곡 장군순대, 곡성 한일순대국밥, 삼기국밥, 보은 김천식당, 인천 신포순대, 고을순대국, 부산 공순대, 오소리순대, 양평 개군할머니토종순대, 순창 2대째순대, 광주 영명국밥, 담양 청운식당, 임실 도봉집, 김천 진땡이국밥, 분당서현 병천순대 등이 유명하다. 순대국 매니아들에게 인정받은 서울 순댓국 신흥강자를 소개한다.

◇ 장인 정신의 순대를 맛볼 수 있는 곳, 숙대 ‘제일어버이순대’

매일 직접 만든 순대를 맛볼 수 있는 순대 요리 전문점 ‘제일어버이순대’. 매일 새벽 밀가루를 이용해 돼지 소창을 깨끗이 씻어내는 것으로 하루의 영업을 시작하는 곳이다. 야채와 고기, 찹쌀 등의 재료를 넣어 직접 만든 순대는 고소하면서도 담백해 슴슴하게 즐길 수 있는 것이 장점이다. 이 집의 순댓국은 순대의 찹쌀 사이사이에 육수가 배어들어 탱글탱글한 순대의 식감과 육수의 진한 맛을 모두 살려낸 것이 특징이다. 순댓국, 머리고기를 곁들인 순대 한 접시가 함께 준비되는 ‘순대정식’도 인기다. 모든 메뉴는 포장이 가능하며 당일 준비된 순대가 소진되면 영업이 종료되니 참고할 것.

▲위치: 서울 용산구 한강대로71길 52 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:00 (재료 소진 시 조기 마감), 일요일 휴무 ▲가격: 순댓국(순대만, 고기만) 7000원, 순대한접시 1만2000원 ▲후기(식신 한여름밤식욕): 먹거리 x 파일 프로그램을 통해서 알게 된 착한 식당이에요^^~ 인터넷으로 검색해보니 생각보다 집에서 먼 거리가 아니더라구요ㅎ 종종 따뜻한 국밥 한 그릇 먹고 싶을 때마다 들리곤 해요.

◇ 푹 고아낸 돼지 사골 육수의 참 맛, 건대 ‘고흥순대국’

건대입구역 인근에 자리 잡은 순댓국 전문점 ‘고흥순대국’은 직접 손질한 국내산 생돼지고기를 이용해 준비되는 순댓국을 맛볼 수 있는 곳이다. 설렁탕처럼 뽀얗게 우려낸 돼지 사골 육수는 구수한 풍미가 일품이다. 항아리째로 준비되는 배추 김치와 깍두기는 아삭하고 시원한 맛으로 국밥에 곁들여 먹기 좋다. 순대, 머리고기 등과 함께 염통, 콩팥 등의 돼지 내장 부위를 푸짐하게 담아낸 ‘모듬’은 술안주로 인기다. 특히 ‘간’은 퍽퍽하지 않고 쫀득한 식감을 느낄 수 있다. 매장 맞은편에는 별관도 운영 중이니 참고할 것.

▲ 위치: 서울 광진구 아차산로34길 26 ▲영업시간: 매일 11:00 - ▲가격: 순대국(보통) 7000원, 모듬 2만원 ▲후기(식신 금요일에만나요): 여기 근처에 사는 사람 중 순대국 좋아하는 사람들은 여기는 한 번씩 와 봤을 듯싶다. 건대에 순댓국으로 유명한 집 중 하나이다.

◇ 재료 본연의 맛을 살린 순댓국, 삼성동 ‘박서방순대국’

‘박서방순대국’은 매 식사 시간이면 순댓국을 찾는 사람들로 대기행렬을 이루는 곳이다. 이 집의 순댓국은 국물이 보이지 않을 정도로 순대와 내장이 수북하게 들어가 있으며 그 위에 파, 깻잎, 들깻가루, 양념장을 얹어낸다. 순댓국은 토렴해 제공되기 때문에 밥알과 육수가 조화롭게 어우러져 깊은 맛을 느낄 수 있다. 순대는 선지를 넣지 않고 갖은 채소와 당면으로만 채워 넣어 담백하게 즐길 수 있다. 공깃밥, 국, 머리 고기와 순대를 담은 한 접시가 제공되는 ‘순대정식’은 2인 이상 주문이 가능하다. 롯데월드몰에 직영점도 운영 중이니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 삼성로 520 ▲영업시간: 10:00 – 22:00, 일요일 휴무 ▲가격: 순대정식 9000원, 순대국 9000원 ▲후기(식신 Yoonseok Cha): 밥을 미리 넣고 끓여서 나오는 스타일이고 다대기도 많이 올려져 나옵니다. 따로 국밥 스타일을 좋아하거나 다대기를 싫어하시는 분들은 주문할 때 미리 말씀하세요.

◇ 속이 알찬 옛날식 순대를 맛볼 수 있는, 일산 ‘중앙식당’

시장 내에 있는 ‘중앙식당’은 시장 상인과 인근 주민들의 사랑을 받는 오래된 맛집이다. 주문을 따로 하지 않아도 자리에 앉자 마자 깍두기, 겉절이, 새우젓 등 밑반찬들이 빠르게 준비된다. 이 집의 순댓국은 돼지 사골을 진득하게 끓여낸 육수에 순대, 머리고기를 넣은 ‘순대국’과 순대와 내장을 넣은 ‘내장순대국’ 두 가지로 즐길 수 있다. 큼지막하게 썰어 넣은 순대는 탱탱한 식감이 매력적이다. 삼삼한 맛의 국물에 새우젓, 들깨 가루와 양념장, 다진 청양고추를 곁들여 취향대로 즐길 수 있다. 매장 앞에는 포장을 전문으로 하는 가판대가 별도로 준비되어 있으니 참고할 것.

▲위치: 경기 고양시 일산서구 일청로12번길 9 ▲영업시간: 매일 10:00 - 22:00, 매월 14일 휴무 ▲가격: 순대국 7000원, 내장순대국 8000원 ▲후기(식신 소리): 순대 하면 중앙식당!! 진짜 일산에서 이만큼 쫄깃하니 맛 좋은 순대…먹어본 적 없는 것 같아요.

◇ 인심 가득 푸근한 어머니 손 맛, 가락동 ‘함경도찹쌀순대’

한옥을 그대로 살려 운영 중인 ‘함경도찹쌀순대’는 마치 시골집을 찾은 듯한 정겨운 느낌을 자아낸다. 이곳에서는 뚝배기에 먹기 좋은 크기로 썰어낸 머리 고기와 내장, 순대를 넉넉히 담아낸 ‘순대국밥’을 맛볼 수 있다. 돼지 뼈, 마늘, 파, 양파, 청주 등 갖은 재료를 배합해 끓인 육수는 누린내 없이 깔끔한 맛을 낸다. 손님상에 나가기 전에 양념장을 풀어낸 육수는 얼큰하면서도 개운한 맛으로 술 한잔 곁들이기에도, 해장에도 안성맞춤이다. 국밥 이외에도 머리고기를 포함한 수육과 일반 찹쌀 순대, 선지를 넣지 않은 담백한 맛의 하얀 순대를 고루 담아낸 ‘모듬’도 인기다. 중앙에 얹어낸 양파 무침은 매콤 새콤한 맛으로 입맛을 돋워준다.

▲위치: 서울 송파구 송파대로28길 32 ▲영업시간: 매일 00:00 – 24:00 ▲가격: 순대국밥 8000원, 모듬(대) 2만원 ▲후기(식신 회장님): 와 이 집 진짜 예술입니다 ㅎㅎ 찹쌀 순대도 맛있지만 같이 나오는 양파 무침이 너무너무 맛있습니다. 그리고 순대국은 약간 한약재의 향이 나지만 기분 좋은 향이 맛을 더욱 좋게 해줍니다. 순댓국에 고기도 많고 국물도 리필 가능해서 너무 좋습니다.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201809/1234936_331912_105.jpg |

안병익 biahn99@siksinhot.com