**[맛집] 몸도 마음도 확 풀어주는 전설의 해장국 맛집 BEST 5**

(134화) 용두동 ‘어머니대성집’, 구기동 ‘장모님해장국’, 용문동 ‘창성옥’, 효창동 ‘한성옥해장국’, 시청 ‘무교동북어국집’

2020.01.11 00:36

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1361028&fbclid=IwAR0f8VsuOoKG82bvJbvF6xO6Ww4EFgMB8EgNLLMa9pmmYLWdkIfcpFo_PWs>

요즘, 연말연시를 맞이하여 직장 동료들이나 친구들과의 술 약속이 잦다. 늦은 새벽까지 부어라 마셔라 하면서 술과 안주를 즐긴 다음 날이면 지끈거리는 두통과 울렁거리는 속을 잡고 눈을 힘겹게 뜬다. 이럴 때 생각나는 건 뜨끈뜨끈한 국물로 속을 풀어주는 ‘해장국’이다. 해장국은 과거 숙취를 푼다는 의미를 지닌 해정(解酊)국에서 유래했다고 보며 지역별로 재료와 조리 방법을 달리하여 발전해왔다. 해장국의 주재료로 쓰이는 북어와 콩나물은 시원한 맛은 물론 해독을 돕고 간의 피로를 덜어주는 성분들이 포함되어 있어 해장에 도움을 준다. 새롭게 시작하는 2022년, 해장국 한 그릇과 함께 희망찬 한 해를 시작해보자.  
  
서울 해장국 맛집으로는 용두동 어머니대성집, 부암동 장모님해장국, 시청 무교동북어국집, 용산 용문동 창성옥, 효창동 한성옥해장국, 삼성동 중앙해장, 독립문 대성집, 마포 모이세해장국, 종로 영춘옥, 잠실 풍년뼈다귀해장국, 삼청동 만수옥, 광화문 청진옥, 마포 서씨네해장국, 양재 삼식이감자탕뼈해장국, 망원동 일등식당, 용산 용문해장국, 성수 소문난성수감자탕, 신사역 유명국양평해장국, 연남동 송가네감자탕, 강남역 강남진해장, 시청 잼배옥, 영등포 호박집, 성수 뚝섬 할머니의레시피, 잠실 석촌호수 주은감자탕, 이태원 한남동 24시뼈다귀감자탕, 성북 고려대 태조감자국, 남산 후암동 일미집, 압구정 신미식당, 광화문 할매집, 서촌 옛날통인감자탕, 여의도 따로국밥, 홍대 합정 합정옥, 논현 방일해장국 등이 유명하다.  
  
전국 해장국 맛집으로는 양평 양평신내서울해장국, 양평 본가양평해장국, 경주 팔우정해장국, 제주 은희네해장국, 제주시 우진해장국, 제주시 모이세해장국, 인천 동인천 송림동해장국, 수원 북문유치회관, 분당 서현 서울24시감자탕해장국, 분당 정자 솔밭, 오산 새말해장국, 충주 투가리식당, 가평 방일해장국, 제주시 곰해장국, 제주시 미풍해장국, 수원 그집해장국, 충주 운정식당, 영월 동강다슬기, 청주 남주동해장국, 가평 유명산가마솥할머니해장국, 목포 해남해장국, 부산 동래 두리양평해장국, 대전 가수원동 남주동해장국, 이천시 쌍용해장국, 보은 이원식당, 제주 남원 미향해장국, 고양 화정 원당헌, 전주 육일식당, 광주 상무 왕뼈사랑, 청주 개신동해장국, 부산 영도 진주식당, 인천 동인천 평양옥, 대전 유성 청주해장국, 괴산 서울식당, 제주시 백성원해장국, 부산 수영 새벽집, 인천 삼화정, 괴산 토속정, 예산 뜨끈이집, 고령 대원식당, 인천 주안 풍전식당, 동인천 삼강옥, 대구 대명 대덕식당, 영월 다슬기향촌성호식당, 영주 명동감자탕, 제천 아사감자탕 등이 있다. 몸도 마음도 확 풀어주는 전설의 해장국 맛집 BEST 5를 소개한다.  
  
◇ 3대째 한결같은 맛을 이어오는, 용두동 ‘어머니대성집’  
  
1967년부터 3대째 대를 이어 운영중인 ‘어머니대성집’. 올해 1월, 3층 규모의 건물로 확장 이전하여, 보다 넓고 쾌적한 분위기 속에서 식사를 할 수 있다. 대표 메뉴 ‘해장국’은 직접 말린 우거지를 듬뿍 넣어 시원한 맛을 낸 국물에 콩나물, 양지고기, 선지를 푸짐하게 담아 제공한다. 토렴 과정을 거친 해장국은 밥알 사이사이 국물이 스며들어 있어 간이 고루 배어있는 점이 특징이다. 진득한 국물에 어우러진 부드러운 우거지와 탱글탱글한 선지의 조화가 일품이다. ‘모듬수육’, ‘육회’, ‘등골’ 등의 다양한 안주 메뉴도 준비되어 있어 애주가들의 많은 사랑을 받고 있다.  
  
▲위치: 서울 동대문구 왕산로11길 4 ▲영업시간: 매일 18:00 – 15:00, 일요일 15:00 – 월요일 18:00 까지 휴무 ▲가격: 해장국 1만원, 모듬 수육 4만원 ▲후기(식신 살뺴지마): 매장 새로 이사하고 나서 바로 가봤어요. 맛은 역시나 변함없이 해장국과 수육, 육회, 비빔밥 등 하나같이 다 맛있습니다. 이사하면서 SNS도 새로 만드셨는데 정보를 확인할 수 있어 좋았어요.  
  
◇ 사골 육수로 깊은 맛을 더한, 구기동 ‘장모님해장국’  
  
‘장모님해장국’은 북한산 근처에 자리 잡고 있어 인근 주민은 물론 등산객들의 발걸음도 꾸준하게 이어지는 곳이다. 메인 재료인 한우를 포함하여 음식에 들어가는 모든 재료는 국내산만 사용한다. 대표 메뉴는 가마솥에서 24시간 동안 푹 고아낸 한우 사골 육수에 양, 선지, 우거지를 넣고 한 번 더 끓여 낸 ‘해장국’. 육수에 집된장을 풀어 개운하면서도 구수한 맛을 살렸다. 사장님이 직접 담근 섞박지, 배추김치, 열무김치는 해장국의 감칠맛을 더하는 감초 역할을 톡톡히 한다. 국물을 반 정도 먹은 후, 거칠게 빻은 고춧가루를 넣어 칼칼하게 즐기는 방법도 인기다.  
  
▲위치: 서울 종로구 진흥로 421 ▲영업시간: 매일 06:00 – 21:00 ▲가격: 해장국 8000원, 모듬 수육 3만원 ▲후기(식신 선인장나무): 부모님이랑 같이 등산하고 먹었는데 두 분 다 너무 맛있게 드셔서 좋았어요. 재료 자체를 좋은 걸 써서 그런가 정말 질이 좋구요. 내포도 정말 많이 들어있어 아주 훌륭한 한 끼 식사였습니다.  
  
◇ 73년 내공이 돋보이는 농후한 국물, 용문동 ‘창성옥’  
  
용문시장이 개장한 1948년부터, 시장 내 한 자리를 지켜오고 있는 ‘창성옥’. 서울미래유산으로 지정될 만큼 오랜 역사를 이어오고 있는 이곳은 용문동 해장국의 뿌리로 불린다. 대표 메뉴 ‘해장국’은 가마솥에서 소뼈를 여러 번 삶아낸 육수에 된장으로 간을 맞춘 후 배추 속대, 선지, 소뼈가 어우러져 농후한 맛이 느껴진다. 해장국 위에 올려진 파 양념장은 매콤하면서도 달짝지근한 맛을 더하며 맛을 한층 풍부하게 해준다. 얼큰한 국물에 고기와 선지를 더욱 푸짐하게 넣고 끓여낸 ‘뼈 전골’도 즐겨 찾는다. 밥에 달걀 프라이를 추가하여 전골 국물을 얹어 비벼 먹는 방법도 많은 인기를 끌고 있다.   
  
▲위치: 서울 용산구 새창로 124-10 ▲영업시간: 매일 06:00 – 00:00 ▲가격: 해장국 8000원, 뼈 전골(소) 2만4000원 ▲후기(식신 rrjsQkdd): 용문동에는 유명한 해장국 집이 많지만 제가 가장 좋아하는 곳이에요. 군더더기 없이 재료들의 맛이 잘 느껴지는 해장국도 좋고 술이랑 같이 먹기 좋은 뼈 전골까지 꼭 드셔 보시길 추천해요.  
  
◇ 묵직한 국물이 속을 채워주는, 효창동 ‘한성옥해장국’  
  
용산 3대 해장국 맛집 중 한 곳으로 손꼽히는 ‘한성옥해장국’은 진한 국물 덕에 많은 마니아층을 보유하고 있다. 이른 새벽부터 영업을 시작하여 식사를 위해 들리는 택시 기사님들도 자주 볼 수 있다. 서울식 해장국 스타일로 소 목뼈와 선지, 우거지가 들어간 ‘해장국’이 대표 메뉴이자 단일 메뉴이다. 소 목뼈에 토실토실하게 붙어 있는 고기는 젓가락으로 살이 쉽게 발라질 만큼 부드러운 식감이 매력적이다. 묵직하면서도 깊은 맛이 느껴지는 국물과 탱탱하면서도 녹진한 맛이 일품인 선지, 시원한 맛을 더하는 우거지가 조화롭게 어우러지며 속을 든든하게 채워준다.   
  
▲위치: 서울 용산구 백범로 283 ▲영업시간: 매일 03:00 – 15:00 ▲가격: 해장국 8000원 ▲후기(식신 긴생머리그녀): 영업시간이 짧아서 슬프지만 정말 해장국 집에서도 제대로예요. 국물이 아주 진해서 한 숟갈만 먹어도 진국인 게 느껴지더라구요. 뼈에도 살이 은근 많이 붙어있어 밥까지 말아먹으면 완전 배불러요.  
  
◇ 부드럽게 속을 달래주는, 시청 ‘무교동북어국집’  
  
‘무교동북어국집’은 1968년부터 지금까지 북엇국 하나로 승부해오고 있는 곳이다. 식사 시간마다 기나긴 대기 행렬이 이어질 정도로 많은 인기를 자랑한다. 대표 메뉴는 한우 사골 육수에 북어 대가리와 뼈를 우린 육수를 섞어 깊고 담백한 맛을 완성한 ‘북어 해장국’. 북어와 두부, 달걀이 어우러진 뽀얀 국물은 간이 자극적이지 않아 속을 부드럽게 달래준다. 북어 해장국은 처음에 삼삼한 국물을 맛본 후, 입맛에 따라 새우젓을 넣어 간을 맞춰 먹으면 된다. 북엇국은 리필이 가능한데 건더기만, 국물만, 건더기와 국물 같이 등과 같이 주문을 할 수 있으니 참고할 것.  
  
▲위치: 서울 중구 을지로1길 38 ▲영업시간: 평일 07:00 – 20:00, 주말 07:00 – 15:00 ▲가격: 북어 해장국 7500원 ▲후기(식신 바나나맛우유): 어느 시간엘 가나 항상 줄이 길다. 특히 아침에는 사람들이 정말 많은데. 회전율도 빨라서 금방 들어갈 수 있다. 메뉴는 딱 하나. 평범한 북엇국인데 구수한 국물맛에 어제 먹은 술기운이 스스로 녹는다. 속도 편안하고 배도 든든해진다.

