**[맛집] 숯향 가득한 인생 돼지갈비를 만나다 - 달근하고 부드러운 쫄깃함**

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1152701>

입안 가득 달달한 갈비 맛과 뼈에 붙은 갈빗살을 뜯어 먹는 재미. ‘돼지갈비’는 유행을 타지 않고 온 가족이 선호하는 외식 메뉴 중 하나다. 짭조름한 양념에 밥 반찬으로도 좋고, 명절에도 나누어 먹고, 연탄불에 살짝 태워 구워 먹는 맛이 있다. 추운 겨울, 지인들과 나누는 정겨운 술 한 잔의 기쁨을 더해 주기에도 그만이다.

그 중 마포 갈비 골목은 1960년부터 마포 포구에 배가 드나들면서 시작되었는데, 주변에 창고가 많아 저녁을 먹기 위해 안줏거리를 찾는 것에서 시작되었다.

이렇게 생겨난 마포 갈비 돼지갈비 골목을 비롯해 전국 곳곳에 갈비 맛집들이 자리 잡고 있다. 뿌연 하늘에 칼칼한 목 상태의 요즘, 하루의 피로를 달래 줄 달근하고 부드러운 쫄깃함, 숯 향 가득한 인생 돼지갈비를 만나보자.  
   
◇원조 중의 원조, ‘진짜 원조 최대포’

1956년에 개업해 지금까지 영업하는 ‘진짜원조최대포’. 연탄불에 구워 먹는 양념 돼지갈비를 서울에서 처음 선보인 곳이다. 대표 메뉴인 ‘돼지갈비’는 달지도 짜지도 않은 균형 잡힌 양념으로 밥 도둑으로 제격. 숙성된 양념이 고기 안에 잘 배어 입 안에서 사르르 녹아 내리는 것이 특징.

정갈하게 차려지는 상차림과 쌈 채소는 셀프 바에서 편하게 가져다 먹을 수 있다. 암퇘지의 배 껍데기만을 이용해 정성스레 애벌구이한 부드럽고 고소한 껍데기도 인기 메뉴 중 하나.

▲위치: 서울 마포구 마포대로 112-4 ▲영업시간: 매일 11:30 - 23:30 ▲가격: 돼지갈비 1만2000원, 소금구이 1만3000원, 갈매기살 1만2000원, 껍데기 7000원 ▲후기(식신 탱꾸): 너무 단맛도 아니고 소금구이보다는 부드럽고 뭔가 일반 돼지 갈비랑은 다른 느낌이었어요!

◇ 동치미 국수와 함께 먹는 돼지갈비, 마포 ‘조박집’  
   
마포 일대 많은 고깃집 중 항상 줄이 길게 늘어선 ‘돼지갈비’ 맛집이다. 대표 메뉴는 목 살과 갈비살로 만들어진 달콤한 양념을 한 ‘국내산 돼지갈비’. 깊게 베인 진한 양념 맛과 부드러운 육질을 느낄 수 있다. 고기를 주문하면 먼저 나오는 동치미 국수는 청량한 맛으로 입맛을 돋구어 준다.

아삭하고 시큼한 총각 김치는 갈비와 어울리는 개운한 맛이다. 후식으로 나오는 살얼음 동동 달콤한 식혜까지. 갈비코스 요리를 먹은 듯한 느낌을 주는 곳. 매장 주변은 주차공간이 협소해 인근 마포 공영 주차장을 이용하는 것이 좋으니 참고할 것.

▲위치: 서울 마포구 토정로 313-1 ▲영업시간: 매일 11:30 - 23:00, 일요일 휴무 ▲가격: 국내산 한우 주물럭 4만원, 국내산 돼지갈비 1만4000원 ▲후기(식신 마포 면먹러): 돼지갈비로 유명한 식당인 듯 하다. 갈비가 달기 때문에 일인당 2인분 이상 먹기 힘든 점이 아쉽긴 하다. 다만, 밥이랑 같이 먹기에 최고인 듯한 간이라고 생각한다. 정말 밥도둑이고, 같이 나오는 깍두기가 일품인 식당이다. 추억의 양념갈비가 먹고 싶다면 여기로.

◇ 넉넉한 인심을 느낄 수 있는, 성수 ‘대성갈비’

효율적인 공간 활용으로 주변 직장인들의 회식 장소로 유명한 성수의 ‘대성갈비’. 상추, 깻잎을 비롯해 배추, 당귀 등 다양한 쌈채소와 함께 즐길 수 있다.

대표 메뉴는 선홍빛 갈빗살을 달달한 양념에 재운 후, 숯불에 구워 먹는 ‘돼지갈비’. 참숯에 구워 낸 ‘돼지갈비’는 숯향 가득, 한 층 깊어진 감칠맛이 난다.

고기를 주문하면 함께 나오는 김치찌개와 봉긋하게 솟아오른 계란찜에 넉넉한 인심을 느낄 수 있는 곳. 김치찌개 속 푸짐한 돼지고기에 든든한 식사를 할 수 있는 곳이다. 양념에 고기가 타지 않도록 자주 뒤집어 주어야 하니 참고 할 것.

▲위치: 서울 성동구 서울숲 4길 27 ▲영업시간: 매일 12:00 - 21:00, 브레이크 타임 14:30-16:30 ▲가격: 돼지갈비 1만3000원, 소갈비 2만3000원, 김치찌개 8000원 ▲후기(식신 쪼꼬렛마이쪙): 무려 1시간 40분을 기다리고 먹었네요. 기다린 보람이 있어요. 갈비는 너무 달지도 않고 짜지도 않고 적당하게 잘 어울리는 맛이에요. 김치찌개도 아주 훌륭해요 성수동 나들이엔 필수 코스!  
   
◇ 2대째 내려오는 돼지갈비 맛집, 광주 ‘나정상회’

1971년부터 어머니에서 아들로 2대째 내려오는 40년 전통 돼지갈비 집 ‘나정상회’. 진득한 갈색 빛 돼지갈비로 유명한 맛집이다. 두툼하게 썬 국내산 생 돼지 갈빗살을 양념에 충분히 재워 뒀다가 직화로 굽지 않고 프라이팬에 한참 졸인 다음 석쇠에 구워 내는 방법이 ‘나정상회’만의 조리비법.

잘 배어 든 양념에 촉촉한 돼지 갈비를 느낄 수 있다. 양념이 상당히 진할 것 같지만 적당히 달고 짭조롬한 맛에 흰 밥과 참 잘 어울린다. 숯불 향 입은 갈비찜스러운 돼지갈비 구이는 미리 조리 되어 나와 깔끔하고 편하게 즐길 수 있다.

남은 돼지갈비 양념에 밥과 채소가 비벼 나오는 ’비빔밥’이 별미라고 하니 참고할 것.

▲위치: 광주 서구 상무자유로 24 ▲영업시간: 매일 12:00 - 21:30, 명절 휴무)▲가격: 돼지갈비 1만2000원 비빔밥 2000원 ▲후기(식신 나정말혼자산다): 돼지갈비가 맛있다고 하던데 소문대로 맛있었어요~ 기존에 알던 갈비 모양이 아니어서 살짝 의아해 하기도 했네요 ^^ 소고기처럼 부드럽게 녹아 내려서 먹기 좋았어요~

◇ 모래내 시장 터줏대감 50년 전통, 남가좌동 ‘모래내갈비’

모래내시장 먹자 골목 내에 위치한 ‘모래내갈비’. ‘돼지갈비’는 오래된 가게만큼 이나 연륜과 전통이 느껴지는 투박하게 생긴 무쇠 철판을 사용해 굽는다. 숯에 달궈진 무쇠 철판은 고기를 굽기에 안성맞춤이다.

돼지 갈비의 양념은 생각보다 옅은 양념 색을 띤다. 육질이 부드럽고, 입맛을 당겨주는 은은한 양념 맛에 최소한의 양념으로 고기 본연의 맛을 느끼게 해준다. 쌈장 대신 옛 스타일 그대로 고추장이 나오는 것도 특징이다.

고기 양념이 달지 않아 담백한 옛날식 고기가 그리운 분들에게 추천하기 좋다. 공기밥을 주문하면 함께 나오는 큼지막한 두부가 들어간 된장찌개의 칼칼함과 구수함도 별미라고 하니 참고 할 것.

▲위치: 서울 서대문구 수색로2길 11 ▲영업시간: 매일 12:00 - 23:00, 명절 휴무 ▲가격: 돼지갈비 1만2000원, 돼지주물럭 1만2000원 ▲후기(식신 Asher): 무쇠 불판이 한몫을 한 듯 한데, 뜨거운 열기로 인해, 은은하게 구워 지면서 육질이 남다르다는 것을 느끼게 해주는 맛이다.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201802/1152701_282487_5046.jpg |