**[맛집] 스트레스 확 풀리는 매운 냉면 맛집코끝이 찡하게 맛있게 후루륵**

2018.05.10 21:01

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1188588>

갑자기 더워진 날씨 여름이 성큼 다가왔다. 여름 하면 생각나는 살얼음 동동 띄운 냉면! 흔히 떠올리는 냉면은 새콤달콤한 양념장이 올라가는 함흥식 냉면과 맹맹하면서도 특유의 감칠맛을 지닌 평양식 냉면이다.

두 가지 냉면과는 다른 묘한 매력, 매운맛을 품은 색다른 냉면의 세계가 있다. 겉보기엔 평범한 비빔 냉면. 깨를 올려낸 모양새는 언뜻 보면 ‘쫄면’스럽다. 취향에 따라 매운맛을 더 첨가하기도 하고, 차가운 육수를 부어 물냉면처럼 즐길 수도 있다.

맛있게 매운 시원한 맛, 오랜 인기를 끌고 있는 서울 매운 냉면 맛집을 만나 보자.

건강한 커피 라이프 '노블'

◇ 매운 냉면의 원조, 잠실 ‘해주 냉면’

잠실새내역 인근에 위치한 냉면 전문점, ‘해주 냉면’. 사용되는 모든 식 재료는 오직 국내산만 취급하는 곳이다. 대표 메뉴는 사골 육수를 푹 고아 낸 육수에 얼얼한 매운맛의 양념장을 더한 ‘물냉면’이다.

특제 양념장은 알싸한 마늘 향이 감도는 것이 특징이다. 더 강한 매운 맛을 원한다면 냉 육수 없이 제공 되는 ‘비빔 냉면’을 추천 한다. 단골 손님들은 양념장을 더 첨가해 먹기도 한다.

이 집의 매운 맛은 셀프로 무제한 제공되는 온 육수 한 컵으로 달래는 별미가 있다. 온 육수는 진한 후추 향이 나는 사골 육수로 깊은 구수한 맛이 난다. 냉면 포장이 가능하며 양념장만 별도 포장할 수도 있다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 송파구 올림픽로 12길 5-22 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:00, 일요일 휴무 ▲가격: 물냉면 5500원, 비빔냉면 5500원 ▲후기(식신 옐로리본): 5년 넘게 애용하고 있는 냉면 맛집이에요~ 눈물 콧물 쫙 나와도 불타는 맛 중독에 헤어 나오질 못하고 있답니다. 양념을 취향껏 더 넣어 먹을 수 있게 테이블에 놓여져 있는데 정말 양 조절 해야 되요. 큰 코 다칠 수 도.

◇ 50년 전통 매운 냉면의 대명사, 동대문 ‘깃대봉 냉면’

동묘역 인근에 위치한 냉면 전문점 ‘깃대봉 냉면’. 2대에 걸쳐 50년이 넘도록 운영 중인 곳이다. 여름철이면 웨이팅이 필수일 정도로 소문난 맛집이다.

대표 메뉴는 깻가루를 가득 뿌려낸 ‘냉면’이며, 물과 비빔을 선택할 수 있다. 비빔 냉면 역시 자작하게 육수를 부어 제공하는 것이 특징이다. 혀 끝이 아릴 정도의 매운맛은 국내산 돼지고기를 넣고 빚어낸 한입 크기의 만두로 달래기 좋다.

매콤한 양념은 새콤하면서도 달콤한 감칠맛이다. 매콤한 양념 맛뿐만 아니라 직접 뽑아낸 하얗고 쫄깃한 면발로 유명하다. 매운 정도는 6단계로 세분되어 있다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 종로구 지봉로 12길 3 ▲영업시간: 매일 10:30 – 21:30, 명절 휴무 ▲가격: 냉면 7000원, 곱빼기 9000원, 만두 5000원 ▲후기(식신 지코 SWAG): 깃대봉 인기는 여전하네요. 근 2년만에 방문했는데도 사람들이 많다니. 물회 비슷한 비주얼인데 시원하면서 매운 게 여름날에 자동적으로 머릿속에 떠올리는 맛집.

◇ 여름마다 생각나는 맛, 청량리 ‘청량리 할머니냉면’

청량리 재래시장에 자리 잡은 냉면 전문점, ‘청량리 할머니 냉면’. 매운맛을 찾는 단골 손님들로 북적이는 곳이다. 대표 메뉴는 단일 메뉴인 ‘냉면’이다. 쫄깃한 면발에 무절임과 채 썬 오이, 특제 양념장, 깻가루를 올려낸다.

설탕과 참기름을 살짝 뿌려 제공되는 점이 특징이다. 물과 비빔 구분 없이 비빔 냉면 형태로 제공되며, 찬 육수를 따로 준비해 취향대로 즐길 수 있다.

곱빼기가 준비되어 있지만, 기본적으로 제공되는 냉면의 양도 성인 남자가 먹기 충분할 정도로 푸짐한 양을 자랑한다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 동대문구 왕산로 37길 51 ▲영업시간 매일 10:00 – 21:30 ▲가격: 냉면 5000원 ▲후기(식신 미쓰건대입구): 평범한 면에 깔끔한 육수 매운 양념장까지 환상 궁합입니다.

◇ 서울 3대 매운 냉면, 보광동 ‘동아냉면’

보광동에 위치한 냉면 전문점 ‘동아냉면’. 학생들부터 오랜 단골 손님까지 남녀노소 매운맛을 찾는 손님들로 북적인다. 대표 메뉴는 ‘비빔 냉면’이다. 군침을 돌게 하는 새빨간 양념장은 새콤달콤한 감칠맛을 내면서도 먹을수록 얼얼해지는 맛이 특징이다.

국내산 돼지고기를 넣어 빚은 담백한 맛의 ‘만두’는 냉면의 매운맛을 달래주는 곁들임 메뉴로 인기다. 부추가 듬뿍 포함되어 있어 촉촉하면서도 향긋한 맛이 별미다. 인근 이태원과 숙대, 홍대 지점도 운영 중이라고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 용산구 우사단로 5 ▲영업시간: 매일 09;00 – 22:00, 연중 무휴 ▲가격: 물냉면, 비빔냉면(대) 7000원, 물냉면, 비빔냉면(소) 6000원, 만두 6000원 ▲후기(식신 붕붕이): 확실히 조미료 맛이 안 나는 것 같고 담백하고 진한 육수였어요~ 남자친구도 맛있다고 대자로 시켜서 후룩 후룩하더라구요!

◇ 가성비 좋은 매콤 시원한 맛, 노원, ‘이오 냉면’

노원역 인근에 위치한 냉면 전문점 ‘이오 냉면’. 작은 규모의 동네 분식집 같은 느낌이 드는 공간이다. 대표메뉴는 합리적인 가격에 푸짐한 한 끼 식사를 할 수 있는 매운 양념을 얹어낸 ‘냉면’이다.

특히 살얼음 육수를 부어 차갑게 제공되는 ‘매운 물냉면’이 인기다. 냉면의 매운맛은 아주 매운 맛부터 아주 덜 매운 맛까지 4단계로 구분되어 있으며 주문 시에 선택할 수 있다.

매콤한 맛의 냉면에 곁들이기 좋은 주먹밥은 김치, 오징어, 소고기, 참치 등 다양하게 준비된다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 노원구 상계로 1길 38-11 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, 연중무휴 ▲가격: 매운 물냉면 4000원, 매운 비빔냉면 4500원, 알밥 4500원, 알주먹밥 2500원 ▲후기(식신 수꽁): 주먹밥도 진짜 맛있어요~ 오징어채 들어간 주먹밥에 매운 냉면과 같이 먹으면 여름 무더위 싹 날아가요~

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201805/1188588_302929_06.jpg |