**[맛집] 싹 다 맛있게 해주세요~ 요즘 핫한 중식! 유산슬 맛집 BEST 5**

(130화) 서울 장충동 ‘홍보각’, 학동역 ‘홍명’, 대방동 ‘대성관’, 합정 ‘대한각’, 연남동 ‘산왕반점’

2019.12.14 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1355326&fbclid=IwAR1WDr-AFTL6LcgmhkhoyhpBVFK8tLkTqk2p2CRLeiKhcRJqRFDOcvWMkds>

요즘만큼 이름이 자주 불리는 때가 또 있을까! 국민 MC 유재석이 만든 예명 덕에 강제 전성기를 맞게 된 ‘유산슬’! '가늘게 채 썬 3가지 이상의 재료를 볶았다'는 직관적인 이름의 유산슬(溜三絲)은 육류 또는 해산물 등의 재료를 채를 썰어서 육수로 간을 한 뒤 녹말 물을 풀어 졸여낸 음식이다. 주로 팔보채와 함께 뷔페의 단골 메뉴로 등장하는데, 맛이 자극적이지 않고 채 썰어진 재료들이 부드럽게 조화되어 남녀노소 즐기기 좋다. 적당히 짭조름하면서도 참기름의 고소한 뒷맛이 감도는 소스는 밥에 비벼 먹어도, 술 한잔과 함께 즐겨도 좋다. 재료는 단순하지만 '단순하게 만드는 게 가장 어렵다'는 말처럼, 레시피가 일정하지 않고 가게마다 재료와 맛이 천차만별인 것이 재미있는 점이다.  
  
최근 '놀면 뭐하니'라는 프로그램의 '뽕포유'프로젝트에서 유재석이 즉흥적으로 '유산슬'이라는 트로트계 예명을 받았는데, 공개한 타이틀곡이 인기를 얻으면서 유산슬의 인기도 덩달아 오르는 중이다. 뽕삘 가득한 유산슬의 노래와 함께 유산슬 한 입을 즐겨보는 재미를 누려보는 것은 어떨까.  
  
서울 유산슬 요리 맛집으로는 장충동 동대입구역 홍보각, 논현 학동역 홍명, 서래마을 서래향, 서교동 홍대 진진, 신사동 송쉐프, 연희동 목란, 천호동 해중천반점, 종로 홍릉각, 방배동 주, 연남동 송가, 언주역 일일향, 소공동 홍연, 장충동 팔선, 시청역 더플라자도원, 소공동 도림, 합정 대한각, 대방동 대성관, 영등포 송죽장, 여의도 백리향, 을지로 오구반점, 압구정 호화반점, 동대문 동화반점, 휘경동 회기역 경발원, 마포 외백, 마포 여명, 청담동 js가든, 여의도 서궁, 서울대 외래향, 연희동 이화원, 회기역 영화장, 상수 맛이차이나, 마포 현래장, 용산 이촌 동강, 합정 플로리다반점, 명동 일품향, 압구정 대가방, 서초 대가향, 남대문 야래향, 삼성동 차이린, 둔촌동 국보성, 여의도 신동양반점, 연남동 산왕반점, 용산 명화원, 을지로 원흥, 을지로 안동장 등이 유명하다. 중식의 기본 요리, 단순하지만 황제의 고급스러운 풍미를 느낄 수 있는 유산슬! 유산슬 요리를 가장 잘하는 서울 중식당 BEST 5를 소개한다.  
  
◇ 중화요리 대가의 손맛을 느낄 수 있는, 서울 장충동 ‘홍보각’  
  
동대입구역 인근의 그랜드 앰버서더 서울 풀만 2층에 위치한 ‘홍보각’. 한국중식연맹 회장과 세계 중국요리협회 부회장을 맡고 있는 여명래 셰프가 오너 셰프로 있는 곳으로 수준 높은 사천 요리와 광둥 요리를 경험할 수 있다. 대표 메뉴 ‘류산슬’은 길쭉하게 썬 팽이버섯, 죽순, 버섯 등의 채소와 새우, 해삼, 소고기를 웍에 넣고 소스와 함께 빠르게 볶아 접시에 담아낸다. 통통하게 살이 올라 탱탱한 식감이 살아있는 새우부터 꼬들꼬들한 해삼, 아삭아삭하게 씹히는 죽순, 쫄깃한 버섯까지 갖은 재료들이 어우러지며 선사하는 풍성한 식감이 일품이다. 고급스러운 분위기 속 프라이빗한 룸 공간도 마련되어 있어 모임을 가지기에도 좋다.  
  
▲위치: 서울 중구 동호로 287 ▲영업시간: 매일 12:00 – 22:00, B/T 14:30 – 18:00 ▲가격: 류산슬 6만원, 삼선 짬뽕 2만2000원 ▲후기(식신 이상한\_소녀): 특별한 날에 미리 예약하고 갔는데 기대했던 보다 서비스랑 음식 퀄리티가 넘 좋아서 만족스러워서 그 이후에도 종종 방문했어요. 지금까지 다니면서 베스트를 꼽으라면 불도장. 류산슬. 탕수육인데 고민되실 땐 이 메뉴 중에 선택하셔서 꼭 드셔보세요!  
  
◇ 인근 직장인들의 단골 맛집, 학동역 ‘홍명’  
  
인근 직장인들의 점심 맛집으로 입소문이 난 ‘홍명’은 오픈 시간부터 기나긴 대기가 이어질 만큼 많은 인기를 자랑하는 곳이다. 최근, 매장을 확장 이전하여 보다 쾌적하고 넓은 공간에서 식사할 수 있다. 대표 메뉴는 걸쭉한 농도를 자랑하는 유산슬에 고슬고슬하게 지은 밥을 비벼 즐기는 ‘유산슬밥’. 밥알 사이사이 유산슬이 촉촉하게 스며들며 짙은 감칠맛을 더한다. 큼직하게 썬 양파를 춘장과 살짝만 볶아 양파의 아삭한 식감을 살린 ‘간짜장’도 인기 메뉴다. 알싸한 향이 남아있는 양파가 기름진 맛은 잡아주고 깔끔한 뒷맛을 살려줘 물리지 않고 끝까지 맛있게 먹을 수 있다.  
  
▲위치: 서울 강남구 논현로131길 10 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:30, B/T 15:00 – 16:00 ▲가격: 유산슬밥 1만5000원, 간짜장 8500원 ▲후기(식신 과자는홈런볼): 논현동(학동역)에 위치한 중국집 홍명(紅明). 동네의 작은 중국집이지만 간짜장 맛이 강남에서 제일 맛있었었던 거 같다. 식사시간에는 줄 서서 기다릴 정도로 인기가 많은 곳이다.  
  
◇ 변함없는 맛과 정성을 이어오고 있는, 대방동 ‘대성관’  
  
1946년부터 지금까지 74년의 시간 동안 한 자리를 지켜오고 있는 ‘대성관’. 서울미래유산으로도 지정된 이곳은 붉은빛이 감도는 대문과 노란 벽지, 손때 묻은 메뉴판 등 오랜 세월의 흔적이 느껴지는 인테리어가 향수를 불러 일으킨다. 대표 메뉴 ‘유산슬’은 가운데에 고추기름이 듬뿍 올라간 비주얼이 시선을 사로잡는다. 유산슬 본연의 담백한 맛을 느껴본 후, 고추기름을 고루 섞어 한층 깊은 맛을 즐기는 방법을 추천한다. 자극적인 단맛 대신 슴슴한 맛으로 승부하는 ‘짜장’도 인기 메뉴다. 양파와 다진 돼지고기로 고소한 맛을 살린 소스와 탱글한 면발의 조화가 매력적이다.  
  
▲위치: 서울 동작구 여의대방로 204-1 ▲영업시간: 매일 10:30 – 21:00, 첫째, 셋째 주 화요일 휴무 ▲가격: 유산슬 3만5000원, 짜장 5000원 ▲후기(식신 키위새52): 이 동네 지나갈 일이 있어서 우연히 들렸는데 진짜 오래된 곳이더라고요. 한번 먹어본 이후로 제가 사는 곳에서 일부러 찾아갈 만큼 진짜 맛있어요. 기본 메뉴인 짜장, 짬뽕, 볶음밥은 진짜 다른 곳에 비해 훨씬 맛있고 유산슬, 탕수육 이런 요리류도 가성비 좋고 입에 착착 맞아요.  
  
◇ 건강한 맛이 돋보이는 중국 가정식, 합정 ‘대한각’  
  
1982년, 북창동에 첫 문을 연 ‘대한각’은 3대째 대를 이어오며 용산을 거쳐, 현재는 합정에 자리 잡았다. 화학 조미료 없이 시골에서 직접 농사지은 채소를 이용하여 건강한 중국 가정식을 만들고자 한다. 대표 메뉴는 얇게 썬 해삼, 죽순과 새우, 돼지고기 등의 재료를 굴소스로 볶아 맛을 낸 후 전분 물을 넣어 몽글몽글한 식감을 살린 ‘류산슬’. 입안 가득 담백하게 퍼지는 첫맛을 시작으로 갖은 재료들이 익으며 녹아든 감칠맛, 마지막에 은은하게 감도는 고소함의 삼박자가 조화롭게 어울린다. 이외에도 토마토의 새콤한 맛이 돋보이는 ‘토마토 쇠고기 탕면’, 돼지 앞다리를 중국 향신료와 함께 푹 졸여낸 ‘원족’ 등의 이색적인 메뉴도 즐겨 찾는다.  
  
▲위치: 서울 마포구 월드컵로3길 14 딜라이트스퀘어 226호 ▲영업시간: 평일 11:00 – 21:30, 주말 11:00 – 21:20, B/T (평일) 15:30 – 17:30, 월요일 휴무 ▲가격: 류산슬 2만6000원, 토마토 쇠고기 탕면 9000원 ▲후기(식신 단게땡기는구나): 조미료를 안 넣어서 그런지 여기는 중국 음식점인데도 먹고 나면 속이 항상 편안하니 좋더라구요. 탕수육이랑 면 요리를 같이 먹을 수 있는 1인 세트도 있어서 종종 혼밥 먹기에도 좋아요. 다른 곳에서 맛보기 힘든 중국 요리를 먹을 수 있어 좋아요.  
  
◇ 부담 없는 가격으로 즐기기 좋은, 연남동 ‘산왕반점’  
  
중국 음식점이 많기로 유명한 연남동에서, 가성비 좋기로 입소문이 난 ‘산왕반점’. 합리적인 가격으로 식사와 요리 메뉴를 다양하게 주문하여 즐기기 좋다. 대표 메뉴 ‘유산슬’은 새우, 죽순, 버섯 등 각 재료들이 지닌 고유의 식감을 그대로 살려 조리한 점이 특징이다. 각 재료들을 진득하게 감싸고 있는 소스는 부드러운 식감과 짙은 감칠맛을 더한다. 식빵 사이에 잘게 다진 새우살을 넣어 튀긴 ‘새우빵’도 인기 메뉴다. 바삭한 식감과 고소한 맛을 자랑하는 식빵에 촉촉하게 어우러진 새우살의 풍미가 일품이다.  
  
▲위치: 서울 마포구 성미산로29안길 19-5 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, B/T(평일) 15:00 – 17:00 ▲가격: 유산슬 2만2000원, 새우빵(4개) 9000원 ▲후기(식신 1초라도안보이면): 새우 빵으로 불리는 멘보샤가 맛있다고 해서 찾아갔는데 맥주랑 진짜 잘 어울리더라구요. 그리고 전반적으로 가격대가 저렴해서 이것저것 시켜 먹었는데 맛도 진짜 좋았어요.

