**[맛집] 야들야들 쫄깃쫄깃, 인생 족발을 만나다**

2018.09.14 09:49

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1231395>

‘족발’은 돼지의 발을 양념한 국물에 푹 삶아 낸 후 얇게 썰어낸 음식이다. 한국 전쟁 당시 서울로 피난을 왔던 장충동 ‘평안도족발집’의 이경순 할머니가 고향에서 먹던 족발 음식과 중국의 오향장육을 응용해 만든 것이 시초다.

발을 뜻하는 ‘족(足)‘자에 한글 ‘발’을 붙은 단어인 족발. 이 단어의 유래는 발을 강조하고자 두 번 표기했다는 설과 우족에 비해 쉽게 접할 수 있었던 ‘돈족(豚足)’을 한글을 붙여 친근하게 표현한 것이라는 설이 전해진다.

흔히 족발은 앞발이 뒷발보다 맛있다고 알려져 있다. 앞발은 뒷발보다 운동량이 많아 탄력 있는 살점과 적당한 지방의 분포로 쫄깃한 식감을 느낄 수 있다. 살코기가 많이 분포된 있는 뒷발 역시 구워 먹을 경우 퍽퍽한 식감이 두드러지지만 오랜 시간 삶는 족발은 충분히 부드러운 살점을 맛볼 수 있다. 따라서 선호하는 부위를 선택해 각기 다른 매력을 즐기는 것이 좋다.

서울 족발 맛집으로는 족발의 원조인 장충동 평안도족발, 영동시장 리북집, 서울 3대 족발로 불리는 시청 만족오향족발, 양재 영동족발, 성수 성수족발, 그리고, 서대문 서대문족발, 화곡 영양족발, 당산 허브족발, 신촌 구월산왕족발, 양재 오가네족발, 선릉 뽕나무쟁이, 회기왕족발보쌈, 창신동 창신동매운족발, 옥천매운족발, 공덕 마포유가궁중족발, 한방족발, 마포소문난원조족발, 논현 그때그집, 오목교 오목집, 동대문 와글와글족발, 장충동 뚱뚱이할머니집, 천호동 춘천족발 등이 유명하다.

전국 족발 맛집으로는 부산 홍소족발, 남포동 부산족발, 영심이왕족발, 일산 오향선, 분당 김씨부엌, 인천 향촌왕족발, 화성 이서방왕족발보쌈, 광주 깐깐한족발, 초가왕족발, 반도족발선지국, 부평 배가족발, 청주 육거리족발, 대전 진우왕족발보쌈, 전주 완산벌연탄집, 경주 가마솥족발, 정선 동광식당 등이 유명하다. 야들야들 쫄깃한 맛, 서울 인생 족발 맛집 베스트 5를 소개한다

◇ 식어도 변함없는 족발의 맛, 영동시장 ‘리북집’

논현동 먹자골목에 위치한 ‘리북집’은 대기 공간이 별도로 마련되어 있을 정도로 소문난 맛집이다. 2층 규모의 넓은 공간은 인근 직장인들의 회식 장소로도 인기다. 매일 아침 가마솥에 깨끗이 손질한 돼지 앞발을 넣고 각종 약재와 채소를 넣고 푹 삶아낸 ‘족발’이 대표 메뉴. 국내산 돼지 앞발만 사용해 준비하는 것이 특징이다. 부들부들 하면서도 쫀득한 껍질과 퍽퍽하지 않고 부드러운 식감이 매력적이다. 얇게 썬 족발에 채소와 겨자 소스를 넣고 버무려 먹는 ‘냉채족발’은 톡 쏘는 맛으로 인기라고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 학동로2길 47 ▲영업시간: 매일 11:00 – 04:00 ▲가격: 족발(앞발) 3만5000원, 냉채족발 3만5000원 ▲후기(식신 라케): 여기 족발이 한층 더 업그레이드됐네요. 그레잇!! 껍질이 베이징덕처럼 바삭하고 육질이 더 쫄깃해 졌어요. 역시 서울 최고의 족발집입니다.

◇ 서울 3대 족발집, 성수 ‘성수족발’

성수역 인근에 자리 잡은 족발 전문점 ‘성수족발’. 대표 메뉴는 정성껏 삶은 후 얇은 두께로 정갈하게 썰어낸 ‘족발’이다. 야들야들한 껍데기와 살코기의 촉촉한 맛이 조화롭게 어우러진다. 함께 제공되는 상추쌈에 겉절이, 무생채, 부추 무침, 등을 곁들여 취향대로 즐길 수 있다. 푸짐한 양을 자랑하는 인기 식사 메뉴 ‘순댓국’은 여름철을 제외하고 준비된다. 포장을 한 후에 주변 상점에서 술을 시켜 즐길 수 있으니 참고할 것.

▲위치: 서울 성동구 아차산로7길 ▲영업시간: 매일 12:00 -22:00 ▲가격: 족발(특대) 4만5000원, 족발(대) 4만원 ▲후기(식신 김현종): 족발이 종로에서 파는 오향족발에 비해 많이 달지 않고 담백했고 족발의 껍질은 쫄깃하고 살은 부드러운 게 정말 맛있었습니다. 반찬으로 나온 겉절이도 맛있었고 개인적으로 밥이랑 먹어도 맛있겠다는 생각이 들었습니다.

◇ 장충동 족발 골목 원조집, 장충동 ‘평안도족발집’

1961년부터 약 50년간 운영 중인 ‘평안도족발집’은 만화 식객에 소개된 족발 전문점으로 장충동 족발골목의 1세대로 불리는 집이다. 투박한 글씨로 쓰인 간판은 정겨운 느낌을 자아낸다. 대표 메뉴는 특대부터 소까지 다양한 사이즈로 준비되는 ‘족발’. 잡내 없이 씹을수록 고소한 맛과 쫀득한 식감을 자랑한다. 밑반찬으로 제공되는 살얼음을 동동 띄운 ‘동미치’는 시원한 감칠맛으로 족발과 함께 곁들이기 좋다. 녹두를 직접 갈아 만든 반죽을 노릇하게 구워낸 담백한 맛의 ‘녹두 빈대떡’도 인기라고 하니 참고할 것. 주문은 오후 10시까지만 가능하다.

▲위치: 서울 중구 장충단로 174-6 ▲영업시간: 매일 12:00 – 23:00, 월요일 휴무 ▲가격: 족발(특대) 5만원, 족발(대) 4만원, 녹두 빈대떡 7000원 ▲후기(식신 에몽): 동국대 다니는 동생이 뚱땡이집보다 더 낫다고 하네요. 처음 가본 날 배우도 보았답니다 ^^ 족발도 전도 기대만큼 나왔어요. 서비스도 괜찮고요.

◇ 인심 가득 푸짐한 족발과 순댓국, 화곡 ‘영양족발순대국’

‘영양족발순대국’은 화곡본동시장 내에 자리 잡은 족발 전문점이다. 준비되는 모든 메뉴는 엄선해 고른 국내산 돼지만을 이용해 조리된다. 대표 메뉴는 윤기가 흐르는 족발 위로 깻가루를 듬뿍 올려낸 ‘영양족발’이다. 옅은 갈색빛을 띠는 족발은 일반적인 족발보다 단맛이 적고 돼지고기 본연의 담백한 맛을 내는 점이 특징이다. 매장에서 족발을 주문하면 제공되는 순대와 순댓국은 무한리필로 즐길 수 있다. 매장 앞에 포장 손님만 담당하는 가판대가 별도로 준비되어 있으며 건너편에 2호점도 운영 중이라고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 강서구 초록마을로2길 48 ▲영업시간: 평일 11:30 – 22:00, 주말 11:00 – 21:00, 월요일 휴무 ▲가격: 영양족발(대) 3만3000원, 미니족발 2만5000원, 순댓국 7000원 ▲후기(식신 파전부침이): 가격에 비해 양도 많은 듯해요. 맛도 잡내 없이 담백하구요. 양과 맛의 조화가 잘 이뤄져 있는 족발집이네요.

◇ 사르르 녹는 부드러운 족발의 맛, 양재 ‘오가네족발’

‘오가네족발’은 2018 미쉐린 가이드에 선정된 곳으로 2007년부터 운영되고 있다. 본점 외에도 5개의 지점까지 확장 운영했지만 현재는 본점만 운영하고 있다. 대표 메뉴는 껍데기와 살코기의 황금비율을 자랑하는 ‘정승족발’이다. 쫄깃하면서도 부드러운 식감의 족발에 꼬들꼬들한 무말랭이를 곁들여 먹으면 더욱 풍성한 식감을 느낄 수 있다. 은은한 육향이 매력적인 ‘보쌈’과 새콤달콤한 맛으로 입맛을 돋우는 ‘쟁반막국수’도 인기메뉴. 남은 음식은 물론 모든 메뉴는 포장이 가능하니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 논현로36길 21 ▲영업시간: 매일 10:00 – 22:30 ▲가격: 정승족발 3만8000원, 대감보쌈 3만8000원, 쟁반막국수 2만원 ▲후기(식신 suda): 족발로 매봉역 먹자골목을 평정한 맛집이다. 야들야들한 족발이 일품인 곳이다.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201809/1231395_329583_4814.jpg |