**[맛집] 영혼을 위한 김치찌개, 넌 너무 감동적이야**

2018.06.22 17:34

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1203296>

책 '영혼을 위한 닭고기 스프'에 등장하는 닭고기 스프는 미국에서 예로부터 전해오는 민간요법으로 몸살감기에 걸렸을 때 할머니나 어머니가 끓여주는 전통 음식이다.

우리나라의 김치찌개도 마찬가지다. 해외여행을 오래 하거나, 또는 몸이 아플 때 가장 먼저 찾게 되는 한국인의 소울푸드다. 잘 익은 김치 한 포기에 돼지고기를 두툼하게 썰어 넣고 보글보글 푹 끓여 내면 별다른 양념 없이도 친근하지만 깊이 있는 맛이 완성된다. 칼칼한 국물은 밥을 말아먹어도 좋고, 라면 사리를 넣어 먹기도 좋다.

전국 김치찌개 맛집으로는 부산 남포동과 부평동의 간판없는 김치찌개, 서대문 장호왕곱창, 청담동 현대정육식당, 청주 대우분식, 부산 부평동 고향김치전골, 여주 만우정육점식당, 함양 연밭식육식당, 부산 연산동 시골통돼지볶음, 남부터미널 장꼬방, 청주 대추나무집짜글짜글, 부산 영도 왔다식당, 마포 군자네, 성수 성일정육점 등이 유명하다. 또한 지점을 많이 둔 프랜차이즈로는 장독대, 대독장, 오모리찌개, 장꼬방, 24시통돼지찌개집 등이 있다. 우리 모두가 아는 그 맛, 한국인의 소울푸드 서울 베스트 김치찌개 맛집을 만나 보자.

새로운 MINI 해치 5도어

◇ 고기 반, 김치 반 쌈 싸 먹는 김치찌개, 종로 ‘은주정’

1986년부터 운영 중인 ‘은주정’은 방산시장 상인들뿐만 아니라 인근 직장인들에게 사랑받는 김치찌개 전문점이다. 대표 메뉴는 ‘쌈 싸 먹는 김치찌개’다. 커다란 냄비에 숙성한 묵은지와 국내산 돼지고기를 넣고 끓여낸다.

끓이면 끓일수록 감칠맛 도는 깊은 국물 맛을 자랑한다. 양푼에 푸짐하게 제공되는 흑미밥에 김치찌개를 넣고 자작하게 비벼 쌈을 싸 먹는 방법이 인기다.

준비되는 신선한 쌈 채소는 10여 종으로 다양하게 즐길 수 있다. 점심시간에는 ‘쌈 싸 먹는 김치찌개’, 저녁 시간에는 ‘삼겹살 + 김치찌개’로 시간별 단일 메뉴로만 판매한다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 중구 창경궁로 8길 32 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00, 일요일 휴무 ▲가격: (점심) 쌈싸먹는 김치찌개(1인) 8000원, (저녁) 삼겹살+김치찌개(1인) 1만1000원 ▲후기(식신 최해지): 다양한 쌈을 맛볼 수 있는 것이 최대의 장점! 쌈을 여러겹 여러 종류에 고기와 김치를 싸먹다 보면 배 땅땅 두드리는 나를 발견하게 된다.

◇ 40년 전통 정겨운 김치찌개, 광화문 ‘광화문집’

40년째 영업 중인 김치찌개 전문점 ‘광화문집’은 오랜 세월만큼 단골들이 많기로도 소문난 곳이다. 낡고 투박한 외관이 정겨운 느낌을 준다. 대표 메뉴는 ‘돼지 김치찌개’. 생목살과 6개월 숙성시킨 김치로 끓여 만든 김치찌개는 시원한 국물이 맛이 일품이다.

손님상에 나가기 전에 미리 한 번 끓여내 더욱 깊은 맛을 느낄 수 있다. 큼지막하게 썰린 부드러운 두부와 돼지고기, 김치가 조화롭게 어우러진다. 두부는 ‘생두부’로 따로 판매될 정도로 고소한 맛을 자랑한다. 집에서 먹는 반찬 같은 간간한 맛의 ‘계란말이’도 인기라고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 종로구 새문안로 5길 12 ▲영업시간: 매일 09:00 - 22:00 ▲가격: 돼지 김치찌개 7000원, 제육볶음 1만원, 계란말이 5000원 ▲후기(식신 사우디왕자): 쨍한 김치 맛과 함께 돼지고기의 맛이 잘 어울려 맛있지만 그 이상 이곳을 만들어주는 건 역시 분위기.

◇ 서울 3대 김치찌개 맛집, 마포 ‘굴다리식당’

공덕역 인근에 위치한 ‘굴다리식당’은 매 점심시간이면 인근 직장인들로 항상 북적이는 곳이다. 대표 메뉴는 ‘김치찌개’. 커다란 솥에 푹 끓인 김치찌개는 스테인리스 대접에 수북하게 담아낸다.

걸쭉하면서도 진한 국물 맛이 특징이다. 오랜 시간 끓여 부드러운 배춧잎은 크게 뜬 밥 위에 얹어 먹기 좋을 만큼 부드러운 식감을 자랑한다. 두툼한 돼지고기 조각에도 시큼한 김치의 감칠맛과 양념이 고루 배어 있어 밥과 함께 먹기 좋다.

김치찌개와 함께 제공되는 나물, 계란말이, 구운 김과 간장 등 친근한 밑반찬들은 따뜻한 집밥을 먹는 것 같은 느낌을 준다. 매콤하면서도 달짝지근하게 볶아낸 ‘제육볶음’도 인기라고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 마포구 새창로 8-1 ▲영업시간 매일 08:00 – 22:00 ▲가격: 김치찌개 8000원, 제육볶음 1만1000원, 계란말이 1만원 ▲후기(식신 마포면먹러): 내가 좋아하는 스타일의 김치찌개를 파는 곳이다. 푹 끓여 부드럽게 찢어지는 김치를 먹을 수 있다! 이 집의 또 다른 매력은 김을 주는 것인데 집에서 먹는 것처럼 줘 리얼 집밥 느낌이 나도록 한다. 집밥이 먹고 싶으면 여기로!!

◇ 자꾸 생각나는 김치찌개, 서대문 ‘한옥집’

조용한 골목가에 위치한 ‘한옥집’은 매 식사 시간이면 특유의 깊은 김치 맛을 찾는 손님들로 만석을 이루는 곳이다. 대표 메뉴는 국내산 돼지고기 앞다리살과 묵은지를 넣고 끓인 ‘김치찌개’다.

직접 담근 김치를 알맞게 숙성시킨 뒤 사골 잡뼈로 뽀얗게 우린 육수와 함께 끓여낸다. 진득한 국물에 김치가 더해져 시원하고 칼칼한 맛을 낸다. 1인 1식사 주문 시 공기밥은 무한리필로 제공되어 푸짐한 식사를 즐길 수 있다.

오랜 시간 쪄낸 ‘김치찜’도 인기 메뉴다. 따뜻한 밥 한 숟가락에 묵은지를 찢어 돌돌 말아 올려 먹는 재미가 있다. 주차는 인근 대학 건물 주차장을 이용해야 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 서대문구 통일로 9안길 14 ▲영업시간: 매일 10:00 – 22:00 ▲가격: 힌옥집 김치찌개 8500원, 한옥집 김치찜 8500원 ▲후기(식신 호피조아): 김치찜 드실 땐 꼭 두부사리 추가해서 드세요. 두부에 김치 싸서 드시면 세상 부러울 것이 없는 맛.

◇ 어묵 사리 김치찌개, 인사동 ‘간판 없는 김치찌개집’

매장 이름 그대로 ‘간판 없는 김치찌개집’은 김치찌개는 간판 대신 ‘칼국수, 콩국수 전문’이라는 글귀가 반겨주는 곳이다. 대표 메뉴는 국내산 식재료만을 엄선해 조리하는 ‘김치찌개’다.

2인분 이상 주문 가능한 ‘김치찌개’는 냄비 가득히 김치와 돼지고기, 두부, 어묵을 넣고 끓여낸다. 어묵의 짭조름한 감칠맛과 돼지고기의 기름진 맛이 어우러져 더욱 풍성한 맛이 특징이다.

청양고추의 매콤함이 더해진 김치찌개는 고소하면서도 깔끔한 끝 맛을 자랑한다. 남은 국물에 칼국수 사리와 어묵 사리를 추가해 먹는 별미가 있다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 종로구 인사동10길 23-14 ▲영업시간: 매일 08:00 – 22:00 ▲가격: 김치찌개(2인 이상 주문) 6000원, 칼국수 사리 2000원, 어묵 사리 2000원 ▲후기(식신 신티비): 밖에서도 집밥같은 느낌을 갖 게해주는 맛집. 이런 소소함이 더 좋네요

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201806/1203296_312260_3430.jpg |