**[맛집] 옥류관도 울고 갈 평냉 신흥강자**

평양냉면의 계절이 돌아왔다

2018.05.19 19:22

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1191621>

‘평양냉면’은 짜거나 매운 자극적인 맛 대신, 담백한 맛을 즐기는 평양의 전통 음식이다. 사골을 끓여 차게 식힌 후 기름기를 걷어낸 육수에 동치미 국물과 식초, 소금을 넣어 간을 맞춘 후 메밀 면을 더한다.

편육, 삶은 달걀, 배 고명을 얹고 취향에 따라 식초나 겨자를 넣어 즐길 수도 있다. 평양에서 즐겨 먹던 ‘평양냉면’은 6·25 전쟁을 겪으며 월남민에 의해 퍼지게 되었다.

거친 메밀 면발과 삼삼한 육수에서 나오는 특유의 감칠맛으로 마니아층들에게 많은 사랑을 받고 있다. 최근 남북정상회담 이후 평양냉면에 관한 관심이 높아져 평양냉면 전문점들이 문전성시를 이루고 있다.

보험의 바른이치 굿리치 보기

서울 평양 냉면 유명 맛집으로는 충무로 필동면옥, 마포 을밀대, 을지로 을지면옥, 장충 평양면옥, 논현 평양면옥, 역삼 능라도, 잠원 의정부평양면옥, 송파 봉피양, 을지로 우래옥, 삼성동 평가옥, 시청 강서면옥, 남대문 부원면옥, 여의도 정인면옥, 종로 유진식당, 분당 평가옥, 판교 능라도, 일산 대동관, 구의동 서북면옥, 남대문 부원면옥, 고양 만포면옥, 홍대 동무밥상, 상암 배꼽집, 연남동 련남면옥, 마포 무삼옥, 삼성동 평화옥, 오류동 평양냉면, 방이 금왕평양면옥, 시청 남포면옥, 분당 윤밀원, 목동 평미가, 역삼 삼도갈비 등이 유명하다.

전국 평냉 맛집으로는 의정부 평양면옥, 안성 우정집, 천안 평양냉면, 아산 평양면옥, 양주 평양면옥, 대전 숯골원냉면, 대전 수라면옥, 대구 대동면옥, 용인수지 기성식당, 동두천 평남면옥, 동인천 경인면옥, 제주 대광식당, 군산 압강옥, 평택 고복례냉면, 부산 원산면옥 등이 유명하다.

서울에서 평양의 맛을 그대로 재현하여, 신흥강자로 떠오르고 있는 평양냉면 맛집 BEST 5를 소개한다.

◇ 메밀 100%의 맛과 풍미, 역삼 ‘평양옥’

우래옥 출신 주방장이 새롭게 오픈한 평양냉면 전문점 ‘평양옥’. 역삼역과 가까워 점심시간에는 직장인들로 인산인해를 이루는 곳이다. 대표 메뉴 ‘평양냉면’은 100% 순 메밀을 맷돌을 이용하여 제분한 면을 사용한다.

메밀로만 이뤄진 면은 뚝뚝 끊어지는 식감과 진한 메밀의 풍미가 매력적이다. 메밀 반죽 위에 파를 얹어 바삭하고 얇게 부쳐 낸 ‘메밀전’도 인기 메뉴. 매장 앞에 주차공간이 마련되어 있어 차를 이용하여 방문하기에도 좋다.

▲위치: 서울 강남구 논현로71길 18 ▲영업시간: 매일 11:30~21:00 ▲가격: 평양냉면 9000원, 비빔냉면 9000원, 평양손만두 9000원 ▲후기(식신 연영과\_재학생\_): 회사가 역삼에 있어서 점심시간이나 퇴근 후에 종종 가기도 합니다. 평양냉면 특유의 삼삼한 국물이 매력적이네요! 메밀전도 담백하니 식전에 먹거나 냉면이랑 같이 곁들여 먹기 좋아요!

◇ 내공을 증명하는 음식, 논현동 ‘진미 평양냉면’

‘진미 평양냉면’은 20년 내공을 가진 장인이 선보이는 다양한 북한 스타일 음식을 만나볼 수 있는 곳이다. 2018 미쉐린 가이드에 선정 되었다. 대표 메뉴는 그릇의 바닥이 보일 정도로 투명한 육수가 담긴 ‘냉면’. 주문 즉시 면을 뽑아 삶은 후 찬물에 헹궈 탄력을 높인 것이 특징.

질깃한 면발과 짭조름한 육수가 입안에서 기분 좋게 어우러진다. 오랜 시간 동안 삶아 부드러움을 한껏 살린 ‘제육’도 인기 메뉴. 두툼한 두께와 푸짐한 양으로 술안주로 좋아 애주가들이 즐겨 찾는다.

▲위치: 서울 강남구 학동로 305-3 ▲영업시간: 매일 11:00~21:30 ▲가격: 냉면 1만1000원, 편육 2만5000원, 제육 2만4000원 ▲후기(식신 새벽달): 강남권 최고의 평양냉면. 개인적인 취향으로는 서울 내에서도 최고의 평양냉면으로 꼽습니다. 정말 깔끔한 육수 그대로 먹어도 맛있고, 너무 맹맹하다 싶은 사람은 겨자를 넣어도 맛있어요. 그리고 이 집은 제육이 일품이라고 생각합니다. 이가 안 좋으신 부모님도 부드럽고 맛있다며 좋아합니다. 둘이 가면 냉면 하나씩, 제육 반 추천.

◇ 슴슴한 국물과 짙은 메밀 향의 조화, 청담동 ‘피양옥’

청담역 8번 출구 인근에 위치한 ‘피양옥’. 면을 직접 뽑는 제면소가 매장 한쪽에 마련되어 있어 눈길을 사로잡는다. 대표 메뉴 ‘물냉면’은 올해의 햇메밀을 사용하여 만든다.

삼삼한 국물의 맛 끝에 은은하게 퍼지는 메밀의 향을 느낄 수 있다. 양지, 우설, 사태, 살치살, 곱창 등 다양한 고기와 채소를 함께 끓여 먹는 이북식 전골 ‘어복쟁반’도 인기 메뉴. 10가지 부위가 들어가 취향에 따라 다채로운 맛을 즐길 수 있다. 와인 콜키지 서비스도 이용할 수 있으니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 삼성로133길 14 ▲영업시간: 매일 10:00~22:00 ▲가격: 물냉면 1만1000원, 녹두전 8000원, 어복쟁반 6만원 ▲후기(식신 곰탱이엉덩이): 새로 생긴 평양냉면집 모던한 인테리어와 고전미를 두루 갖추고 있다. 평론가들의 표현에 따르면 우리나라 어복쟁반 중에 최고라는 찬사를 하는 집이다. 과연 어복쟁반 소를 시켰는데 수육이 한가득 올라왔다. 그리고 고기의 질이 무척이나 좋았다. 어복쟁반 추천합니다.

◇ 5시간 정성이 담긴 깊은 육수, 강남구청 ‘봉밀가’

‘봉밀가’는 전날 산지에서 공수한 재료를 이용하여 신선하고 정성스러운 음식을 선보인다.

식사 전, 부드럽고 가볍게 넘어가는 면수가 제공된다. 대표 메뉴는 한약재, 한우 양지, 설깃살을 넣고 다섯 시간 동안 푹 끓여낸 육수와 메밀면이 어우러진 ‘평양 메밀 물 국수’. 면발이 굵어 씹는 맛을 더해주고, 진한 육향과 깊은 구수함을 동시에 느낄 수 있다.

수림원에서 3년 동안 숙성한 전통 간장을 넣은 ‘기장 돌 냄비 우동’도 인기메뉴. 탱글하면서도 쫄깃한 면발과 시원한 해물 육수의 조화가 일품이다. 브레이크 타임이 있으니 방문 시간에 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 선릉로 664 ▲영업시간: 매일 11:30~22:00, B/T 15:00~17:00, 일요일 휴무 ▲가격: 평양메밀물국수 9000원, 기장돌냄비우동 8500원, 손만두 6500원 ▲후기(식신 똥띵지나): 재료 본연에 맛을 살린 냉면 참 맛있습니다. 돌 냄비 우동도 먹을 만하더라구요 ^ ^ 지나실 때 한번 가보시면 좋을 듯.

◇ 대표 메뉴보다 더 유명한 냉면, 마포 ‘청춘구락부’

마포역 1번 출구 인근에 자리 잡은 ‘청춘구락부’. 양 대창 전문점이지만 냉면 맛집으로 입소문을 탄 곳이다. 이곳의 ‘평양냉면’은 한우 양지와 꿩으로 낸 육수를 섞어 감칠맛을 한층 높인다.

육수에 간장으로 간을 하여 일반 평양냉면보다 짭조름하게 즐길 수 있다. 메밀을 이용하여 자가제면한 면발은 거칠고 투박한 식감이 특징. 특제 양념에 재워, 하루 숙성 시킨 후 숯불에 올려 구워 먹는 ‘특양 구이’도 인기 메뉴 중 하나. 2층의 넓은 규모로 모임이나 회식 장소로도 좋다.

▲위치: 서울 마포구 토정로 308 ▲영업시간: 매일 11:00~23:00, 명절 휴무 ▲가격: 평양냉면 1만1000원, 특양구이 2만8000원 ▲후기(식신 COLORFY): 양 대창 구이를 주 메뉴로 하지만 100% 메밀을 사용하여 만든 평양냉면과 들기름 메밀 순면이 먹을 만 합니다. 특히 여기 냉면은 꿩고기와 한우를 사용해서 육수를 만들고 고명에 꿩고기가 올라옵니다. 갈만해요.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201805/1191621_304797_1826.jpg |