**[맛집] 전통미와 트렌디한 멋이 넘치는, 마포 신인기 맛집 BEST 5**

(121화) 서울 현석동 ‘고담정’, 서울 신수동 ‘도꼭지’, 서울 공덕동 ‘홍박아구찜’, 서울 도화동 ‘여명’, 서울 대흥동 ‘신촌즉석생우동’

2019.10.12 00:36

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1341712&fbclid=IwAR1zvSofq8IUbt86eDzxGHN-KCeJQy3Snw-kKjQu8DkpHpUtTpFBsGxxw0g>

마포는 이름 그대로 '한강을 이용하는 배의 포구'를 뜻하는 지명이다. 마포나루는 조선시대때 한성으로 들어온 전국의 곡식과 지방 특산물이 모여들던 곳이다. 때문에 다양하고 신선한 식재료를 기반으로 먹거리가 풍부했고, 많은 유동인구로 언제나 활기찬 지역이었다. 이와 같은 지역적 특성은 현재까지도 이어지고 있다. 홍대를 중심으로 한 마포지역은 지금도 전통 음식부터 새로운 트렌드까지 각양각색의 식문화가 모여 미식을 주도하는 지역이라고 해도 손색이 없다.  
  
마포구는 공덕, 홍대, 합정, 상수, 연남, 망원, 상암, 아현, 성산, 서강대, 도화, 대흥, 용강 등 유행을 선도한 지역들이 대거 포함돼 있다. 그 중에 마포 중심지역인 마포역, 공덕역 일대는 전통을 고수하는 다양한 맛집들이 즐비하다.  
  
마포 중심지역의 맛집으로는 조박집, 을밀대평양냉면, 마포진짜원조최대포본점, 진미식당, 신성각, 서산꽃게, 마포옥, 산동만두, 역전회관, 퍼블리크, 굴다리식당, 코끼리분식, 청학동부침개, 원조마포할머니빈대떡, 홍박아구찜, 무삼면옥, 고바우, 이박사의신동막걸리, 램랜드, 마포원조떡볶이, 마포나루 도화본점, 고담정, 돈카츠윤석, 마포양지설렁탕, 이요이요스시, 락희옥, 프릳츠, 모이세해장국, 현래장, 외백, 마포원조주물럭, 장수갈매기, 남해바다, 홍천한우곱창, 여명, 부영각, 마포나룻터, 참식당생대구전문점, 고등어김치찜전문점군자네, 금복족발, 기노, 핑하오, 도꼭지, 대두소곱창, 능라도, 고료리야하루카, 서씨네해장국, 도하정, 신촌즉석생우동, 베이스이즈나이스, 본점최대포1호점, 마포유가궁중족발, 마포소문난원조족발, 한방족발, 미스터리브루잉컴퍼니, 곰탕반, 맹그로브, 문스타파, 함루, 일일향, 청춘구락부 등이 인기가 많다.  
  
◇ 진한 담백함과 육향이 매력적인, 서울 현석동 ‘고담정’  
  
한우 암소만 사용해 곰탕과 수육을 선보이는 ‘고담정’. 양지, 내장, 사골 외에도 마늘, 새우젓, 고춧가루, 소금 등의 부재료까지도 모두 국내산을 고집하는 곳이다. 대표 메뉴 ‘곰탕’은 차돌과 양지 등 고기만 올라가는 보통과 내포, 양 등 내장 부위가 추가되는 특 사이즈로 구분되어 있다. 업진살, 애기보, 양지살, 양 등 다양한 부위를 넣고 오랜 시간 고아낸 육수로 만든 국물은 깊은 맛과 은은하게 올라오는 육향이 일품이다. 토렴 과정을 거쳐 제공되는 곰탕은 밥알 사이사이 국물이 깊숙하게 스며들어 짙은 감칠맛을 느낄 수 있다. 기호에 따라 김칫국물, 파, 후추 등을 국물에 넣어 먹는 방법도 인기다.   
  
▲위치: 서울 마포구 토정로18길 11 112호 ▲영업시간: 매일 10:00 – 21:00, B/T 15:00 – 17:00, 일요일 휴무 ▲가격: 곰탕(보통) 1만원, 수육(中) 3만원 ▲후기(식신 김PD): 곰탕 위에 올라가는 고기도 생각보다 양이 많아서 한 그릇 먹고 나면 배가 아주 든든합니다. 수육도 고기 질이 좋아서 술안주로 딱 좋아요!  
  
◇ 담백한 도미로 갓 지어낸 솥밥, 서울 신수동 ‘도꼭지’  
  
‘도꼭지’는 주문과 동시에 만든 따끈따끈한 솥밥을 만나볼 수 있는 곳이다. 식사 전 제공되는 달걀찜은 빈속을 부드럽게 달래주며 입맛을 돋워준다. 대표 메뉴는 갓 도정한 쌀에 구운 도미 뼈 육수와 도미살을 넣고 지은 ‘도미 솥밥’. 뜨끈하게 담겨 나온 밥을 접시에 덜어내고, 솥에 물을 부어 누룽지를 만든 후 식사를 즐기면 된다. 무즙과 다시마로 도미를 숙성시켜 부드러운 식감과 담백한 맛을 극대화 한점이 특징이다. 밥에는 버터와 달래 간장을 함께 넣고 비벼 먹으면 향긋한 풍미가 한층 살아나 더욱 풍성하게 즐길 수 있다. 화덕으로 촉촉하게 구운 생선구이와 계절 재료를 이용하여 만든 솥밥을 한 번에 맛볼 수 있는 세트 메뉴도 많은 인기를 끌고 있다.   
  
▲위치: 서울 마포구 백범로10길 30 1층 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, B/T 15:00 – 17:00 ▲가격: 도미 솥밥(점심) 1만8000원, 고등어 구이+계절 솥밥(점심) 1만3000원 ▲후기(식신 길건너칭구들): 웨이팅이 길었지만, 충분히 기다려서 먹을만한 맛이에요. 생선 솥밥이라 비리지 않을까 걱정했는데 정말 하나도 안 비리고 맛있었고 먹는 것만으로도 건강해지는 느낌이었어요. ^^   
  
◇ 통통한 아귀살에 어우러진 매콤칼칼 양념, 서울 공덕동 ‘홍박아구찜’  
  
아귀 수육, 아귀 전골, 아귀탕, 아귀찜 등 여러 다양한 아귀 요리를 맛볼 수 있는 ‘홍박아구찜’. 부산에서 경매를 통해 공수한 국내산 생아귀만 취급한다. 대표 메뉴 ‘아귀찜’은 살이 통통하게 오른 아귀살을 콩나물, 미나리와 함께 매콤한 양념으로 볶아 제공한다. 쫄깃쫄깃한 식감이 살아있는 아귀살에 아삭아삭한 콩나물과 향긋한 미나리가 조화롭게 어울린다. 찜 주문 시 보통 맛, 매운 맛, 아주 매운 맛 중에서 맵기 조절을 선택할 수 있다. 아귀 본연의 맛을 해치지 않기 위해 양념 없이 아귀를 삶아 낸 ‘아귀 수육’도 인기 메뉴다. 다른 곳에서 쉽게 접하기 힘든 아귀의 간, 대창, 알집 등 녹진한 맛이 일품인 내장도 함께 만나볼 수 있다.  
  
▲위치: 서울 마포구 마포대로7길 11 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:30, B/T 16:00 – 17:00 ▲가격: 해물 아구찜(中) 6만5000원, 아구 수육(中) 6만5000원 ▲후기(식신 Larvahunt): 아귀찜 하면 약간 양이 아쉬웠던 적이 많은데 여기는 아귀가 정말 많이 들어 있어서 좋았어요. 저희는 매운 걸 잘 못 먹어서 덜 맵게 해달라 했는데 매운 정도와 간이 딱 적당해서 맛있게 먹고 왔습니다.  
  
◇ 촉촉한 육즙을 머금고 있는, 서울 도화동 ‘여명’  
  
‘여명’은 공덕역 9번 출구 인근에 위치한 중국 음식점이다. 종로에서 일번지라는 상호로 운영을 하다, 몇 년 전 지금의 위치로 매장 이전을 하여 명성을 이어오고 있다. 대표 메뉴는 매장에서 직접 빚은 만두를 바삭하게 튀겨 나오는 ‘군만두’. 만두피 안에 소가 듬뿍 채워져 있는 만두는 한입 베어 물면 입안 가득 꽉 차는 풍성한 식감을 자랑한다. 촉촉하게 육즙을 머금고 있는 만두 속을 바삭하면서도 쫄깃한 만두피가 감싸며 조화롭게 어울린다. 이외에도 도톰하게 튀겨 낸 돼지고기 튀김에 새콤달콤한 소스를 얹은 ‘탕수육’과 잘게 다진 양파를 짜장 소스와 빠르게 볶아 양파의 숨이 살아있는 ‘간짜장’도 인기 메뉴라고 하니 참고할 것.   
  
▲위치: 서울 마포구 새창로 10 ▲영업시간: 평일 11:30 – 22:00, 주말 11:30 – 21:00, B/T 15:00 – 16:30, 일요일 휴무 ▲가격: 군만두 7000원, 탕수육(中) 2만2000원 ▲후기(식신 마포면먹러): 너무나 좋았던 식당이다. 적당한 가격에 많은 양. 훌륭한 맛까지 좋았다. 탕수육과 팔보채만 먹었는데, 탕수육은 옛날 스타일이지만 촌스러움이 느껴지지 않았다. 팔보채는 많이 먹어보질 못해 비교하기가 힘들지만, 해산물의 식감이 좋았다. 술을 주문하니 짬뽕 국물도 같이 나왔는데 그 국물 또한 최고였다. 매번 가고 싶은 식당이다.  
  
◇ 진한 국물에 어우러진 탱글탱글한 면발, 서울 대흥동 ‘신촌즉석생우동’  
  
매일 아침, 직접 만든 반죽으로 우동 면발을 뽑아내는 ‘신촌즉석생우동’. 무, 다시마 등 약 20여 가지 천연 재료와 특제 간장, 청양고추로 밤새 끓인 육수로 우동에 깊은 맛을 더했다. 옥수수 전분에 뜨거운 물을 넣어 만든 익반죽과 밀가루에 채수를 넣고 숙성시킨 반죽을 섞어 만든 면발은 남다른 쫄깃쫄깃함을 자랑한다. 은은하게 매콤함이 감도는 국물이 탄력적인 면발을 촉촉하게 감싸며 조화롭게 어울린다. 우동은 가장 기본적인 맛이 느껴지는 신촌 우동부터 고소한 유부 우동, 얼큰한 김치 우동, 시원한 오뎅 우동까지 다양한 종류가 준비되어 있어 취향에 맞게 골라 즐길 수 있다.  
  
▲위치: 서울 마포구 대흥로 38 1층 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:30, B/T 15:00 – 17:00, 일요일 휴무 ▲가격: 유부 우동 6000원, 돈까스 7000원 ▲후기(식신 빨려드러간드아): 오랜 세월 동안 여기 단골인데 맛이 변함이 없어요. 저희 부모님은 면 요리 안 좋아하시는데도 여기는 맛있다고 좋아하시더라구요. 면을 매장에서 만든다고 하시던데 확실히 제가 지금까지 가봤던 우동집이랑 달라요.

