**[맛집] 찬바람 불면 생각나는 소주 친구, '매콤하고 탱글한 아귀찜'**

2018.11.19  10:56:30

<http://m.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1248239&fbclid=IwAR2lFxVwVMjjFcgkAHxlZfEOsOkHGYcGGh5d4N3NuwrN9lGqg5SditjeN4Y#cb>

마산 ‘진짜초가집’·공덕 ‘홍박아구찜’·포항 ‘부산아구찜’·뚝섬 ‘성수아구찜’·부산 ‘옥미아구찜본점’ 외

|  |
| --- |
|  |

‘아귀’는 본래 큰 입과 날카로운 이빨 등 험상궂게 생긴 외형으로 요리에 사용하지 않는 식재료였다. ‘아귀찜’은 1960년대 마산 오동동에서 어부들이 장어집 주인에게 잡은 아귀를 이용한 술안주를 만들어 달라고 부탁하면서 만들어진 음식이다. 해풍에 말려 조리하는 마산식 조리법은 마산에 있는 몇몇 집에서만 이어져 오고 있고, 대부분 선어, 도는 냉동 아귀를 사용한다. 서울식은 생물 아귀를 사용해 조리한다. 붉은빛 매콤한 양념이 특징인 ‘아귀찜’은 아삭한 콩나물과 쫄깃한 아귀 살, 톡톡 터지는 미더덕까지 특유의 재미있는 식감과 맛의 조화로 남녀노소 즐겨 찾는 음식이 되었다. 남은 양념에 볶아 먹는 볶음밥은 아무리 배불러도 포기할 수 없는 별미다.

전국 아귀찜 맛집으로는 서울 원조마산할매아구찜, 가락골마산아구찜, 신사 마산옥, 통나무식당, 부산아구, 성수아구찜, 홍박아구찜, 동해해물, 마산 진짜초가집, 분당 군산집, 논산 황산옥, 대전 진성아구찜, 안성 궁중해물탕, 안양 연평도꽃게아구찜, 부산 물꽁식당, 옥미아구찜, 마산아구찜, 포항 부산아구찜, 경주 감포일출복어, 인천 복천물텀벙, 울산 형제아구찜, 창원 오동동아구할매집 등이 유명하다. 찬바람 불면 생각나는 소주 친구, 매콤하고 탱글한 아귀찜 맛집 BEST 5를 소개한다.

close

◇진짜 마산식 아귀찜 원조, 마산 ‘진짜초가집’

마산 아귀찜 골목 중에서도 깊숙이 자리 잡은 ‘진짜초가집’은 1965년 개업해 만화 식객에 소개될 정도로 소문난 곳이다. 눈에 띄지 않지만 오랜 세월 변함없는 맛으로 단골손님들이 찾는 곳이다. 대표 메뉴는 정통 마산식 조리법으로 만든 ‘아구찜’이다. 내장을 빼서 말린 아귀를 하루 동안 물에 불려 사용한다. 말린 생선을 사용해 시간이 지난 후에도 물이 생기지 않는 점이 특징. 아귀찜는 된장에 고춧가루를 더한 양념장과 어우러져 구수하면서도 특유의 큼큼한 향, 꾸덕꾸덕한 식감이 매력적이다. 생아귀, 콩나물과 미나리를 수북이 넣고 맑게 끓여낸 ‘아구탕’은 해장에 안성맞춤이다.

▲위치: 경남 창원시 마산합포구 오동남3길 8-2 ▲영업시간: 매일 10:00 – 21:00 ▲가격: 아귀찜(대) 3만원, 아귀탕 7000원 ▲후기(식신 행복한유메): 생아귀찜 말고 말린 아귀찜을 처음 먹어봤어요 ㅎㅎ 생아귀찜은 먹다 보면 물이 나오던데, 말린 아귀라 그런지 마지막 한 젓가락까지 물 생김 없이 깔끔하게 먹을 수 있었어요 ^^!!!

◇부산에서 잡아 올린 싱싱한 생아귀, 공덕 ‘홍박아구찜’

찜, 탕, 전골, 수육 등 다양한 아귀 요리를 즐길 수 있는 ‘홍박아구찜’. 이 곳은 부산에서 매일 경매를 통해 구매한 국내산 생아귀만을 사용한다. 아귀 요리를 주문하면 아귀를 삶은 육수로 끓인 콩나물국, 호박전, 도토리묵 등 푸짐한 밑반찬이 함께 준비된다. 대표 메뉴는 손질한 아귀 살에 굵은 소금을 뿌리고 얼음으로 덮어 쫄깃한 식감을 살린 매콤한 ‘아구찜’. 아구찜은 보통맛, 약간 매운맛, 아주 매운맛 중 선택할 수 있다. 쉽게 맛보기 힘든 아귀의 간, 알집, 창자 등 내장도 함께 낸다. 고춧가루가 살짝 들어한 하얀 ‘아구수육’ 도 인기 메뉴. 시원하면서도 칼칼한 국물이 일품인 ‘생아구탕’도 점심에 많이 찾는다.

▲위치: 서울 마포구 마포대로7길 11 ▲영업시간: 매일 11:30 - 22:00 ▲가격: 아구찜(대) 6만원, 아구수육(대) 7만원, 아구전골(대) 6만5000원, 아구전골 4만5000원 ▲후기(식신 맛집온니): 진짜 고소하고 담백한 아귀수육이 너무 맛있네요. 역시 생아귀로 해서 그런지 정말 맛있습니다.

◇천연 조미료와 생아귀의 깔끔한 맛, 포항 ‘부산아구찜’

‘부산아구찜’은 아귀 요리는 물론 함께 준비되는 밑반찬까지도 천연 조미료만을 사용해 매일 일정한 양만 준비한다. ‘아귀찜’은 미리 삶아 두지 않고 주문과 동시에 그때그때 삶아 만든다. 집된장과 집간장, 국내산 고춧가루에 말린 홍합과 새우, 버섯, 아몬드를 갈아 넣어 직접 만드는 양념장이 이 곳의 시그니처다. 완성된 양념은 생물 아귀와 만나 감칠맛이 증가 시키고 기분 좋은 얼얼함으로 마무리된다. 함께 제공되는 온천 약수로 담근 물김치는 걸쭉하고 진한 양념의 아귀찜에 곁들이기 좋다.

▲위치: 경북 포항시 북구 중앙로243번길 9 ▲영업시간: 매일 11:00 - 22:00, 일요일 휴무 ▲가격: 아귀찜(대) 4만원, 아귀수육(대) 7만원 ▲후기(식신 피맥너는러브): 기본을 충실히 지킨 착한 맛집. 아귀찜 조리상 약간의 조미료는 피할 수 없다던데. 먹어보면 거의 조미료 맛이 안 느껴진다. 촉촉하면서 적당한 매콤함이 맘에 들었던 곳

◇풍성함을 제대로 느낄 수 있는 아귀찜, 뚝섬 ‘성수아구찜’

뚝섬역 인근에 자리 잡은 ‘성수아구찜’은 23년째 운영 중인 아귀 요리 전문점이다. 대표 메뉴는 아귀를 잡은 직후 배에서 바로 얼려낸 아귀를 사용해 만든 ‘아구찜’. 매운 정도는 주문 시 손님의 기호에 따라 조절 가능하다. 붉은 양념이 고루 밴 아귀는 탱글탱글하면서도 포슬한 식감을 자랑한다. 남은 국물과 건더기를 넣고 참기름, 김 가루를 더해 볶아낸 ‘볶음밥’이 별미. 손님이 가장 많이 몰리는 점심시간(12~1시)과 저녁시간(7시~9시)에는 볶음밥 주문이 불가능하다. 미나리를 듬뿍 얹어낸 ‘아귀탕’은 1인분 단위로도 주문 가능하며 깊은 풍미의 국물과 한층 더 촉촉한 살점을 맛볼 수 있다.

▲위치: 서울 성동구 왕십리로4길 10 ▲영업시간: 매일 10:00 – 23:00 ▲가격: 아귀탕, 아귀찜(소) 4만원, 아귀탕, 아귀찜(중) 4만5000원, 아구탕(1인분) 9000원 ▲후기(식신 이준원): 지금까지 먹은 아귀찜은 아귀찜이 아니라 콩나물찜이었던 것 같아요. 아귀가 진짜 엄청 많이 들어가 있었습니다. 그리고 아귀가 엄청 탱글탱글하고 맛있었어요. 아귀탕도 적당히 끓이면 국물이 엄청 시원하고 해물탕 먹는 느낌 났어요. 미더덕 향도 많이 올라왔었고 아귀탕 속 아귀도 엄청 탱탱한 게 좋았습니다.

◇망미동 아귀찜 골목의 터줏대감, 부산 ‘옥미아구찜본점’

33년째 운영 중인 ‘옥미아구찜’은 매일 아침 직판장에서 직접 선별, 공수한 아귀만을 사용한 요리를 선보인다. 대표 메뉴는 강렬한 양념의 마산식 아귀찜과는 다르게 은은하면서 담백한 맛을 내는 ‘아구찜’. 주문과 동시에 조리되는 아귀찜은 새우, 표고버섯, 명태 등을 넣고 우린 육수에 먹기 좋은 크기로 손질한 생아귀와 각종 해산물과 콩나물을 넣고 양념으로 간을 한다. 손님상에 내기 전에 고소한 들깻가루를 얹어낸 점이 특징. 매콤하고 고소한 향이 먼저 식욕을 자극하고 깔끔한 양념과 부드러운 아귀 살점, 아삭한 콩나물의 삼박자를 만날 수 있다. 남은 양념에는 감자 국수사리를. 추가해 즐길 수 있으니 참고할 것.

▲위치: 부산 수영구 망미번영로55번길 35 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:3 ▲가격: 아구찜(소) 30,000원, 물텀벙이탕(소) 3만5000원, 녹두전 7000원 ▲후기(식신 광안리미남♡): 전반전으로 탱글탱글하고 싱싱한 아귀찜. 깔끔한 맛이다. 콩나물이 전반적으로 많이 나오는 건 사실. 호불호가 갈리는 이유는 들깻가루 맛과, 맵고 달짝지근한 양념 맛이 센 얼큰한 맛은 찾기 힘든 깔끔하게 매운 아귀찜 집이라는 것. 난 아귀찜을 좋아하니 깔끔한 맛 양념 맛이 센 것 둘 다 좋아해서 숟가락 4개

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201811/1248239_340931_5526.jpg |