**[맛집] 천상의 미각, 컨버전스의 향연, 부대찌개 맛집**

2018.06.09 15:40

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1198770>

한국 전쟁 당시 미군 부대 주변에 살던 사람들은 미국 부대로부터 얻은 햄, 소시지 등을 이용해 음식을 만들기 시작했다.

부대에서 받은 재료라 하여 부대고기라 불린 햄과 소지지를 전골 판에 여러 재료와 넣고 볶아낸 안주였는데 김치와 고추장을 넣어 끓여 먹으면서 지금의 부대찌개 형태의 음식이 만들어졌다. 부대찌개는 당시 미국 대통령인 린든 B. 존슨의 성을 따서 '존슨탕'이라고도 불린다.

전국 유명 부대찌개 맛집으로는 의정부 오뎅식당, 의정부 보영식당, 송탄 최네집, 송탄 김네집, 송탄 숯고개, 평택 황소집, 안성 모박사, 파주 원조삼거리부대찌개, 동두천 호수식당, 동두천 유정, 원주 돌집, 전주 김미숙, 안양 석기정, 홍대 흥부네, 이태원 바다식당, 수원 두꺼비집, 군산 비행장, 명동 금강섞어찌개 등이 유명하다.

서양 식재료의 느끼한 맛과 매콤한 김치의 조화로운 맛을 느낄 수 있는 부대찌개! 다양한 재료들의 화려한 만남, 서울 최고의 부대찌개 맛집을 소개한다.

◇ 추억의 부대찌개 맛집, 이촌 ‘일미 부대찌개 스테이크’

이촌역 인근 골목 가에 위치한 ‘일미 부대찌개 스테이크’. 최근 리모델링으로 깔끔한 외관의 모습이지만 이촌 일대를 대표하는 오랜 부대찌개 맛집이다. 대표 메뉴는 ‘부대찌개’.

직접 담근 김치를 넉넉하게 넣어 김치찌개를 먹는 것 같은 얼큰한 감칠맛을 낸다. ‘부대찌개’ 뿐만 아니라 된장찌개, 제육볶음, 오징어 볶음 등 친근한 메뉴들도 다양하게 즐길 수 있다.

소시지, 베이컨, 감자, 버섯 등 다양한 재료를 구워 먹는 ‘모듬구이’도 인기다. 매장 앞은 협소한 편이니 매장 가까이에 위치한 공영 주차장을 이용하는 것이 좋다.

▲위치: 서울 용산구 이촌로 54길 13 ▲영업시간: 매일 10:00 – 22:00 ▲가격: 부대찌개 7000원, 제육볶음 1만5000원, 모둠구이(중) 2만7000원 ▲후기(식신 맛있게드세요): 부대찌개 원조 맛집이죠. 술 안주로 먹기 좋은 짭짤한 국물이 대박이에요.

◇ 70년 전통 정겨운 부대찌개 맛집, 논현 ‘이모가 있는 집’

부대찌개 전문점으로 70년째 운영중인 ‘이모가 있는 집’은 인근 주민들뿐만 아니라 연예인들이 즐겨 찾는 곳이다. 대표 메뉴는 기본 찌개인 ‘부대찌개’. 볶은 베이컨, 수제 스팸, 떡, 라면을 포함하는 ‘특모사리’를 추가해 먹는 방법이 인기다.

체다 치즈와 베이크드 빈이 듬뿍 들어간 송탄식 부대찌개로 모두 조리된 상태로 제공된다. 고추 마늘장아찌, 무말랭이, 깍두기, 어묵볶음 네 가지 반찬은 소박하지만 깔끔한 국물과 잘 어울리는 맛이다. 걸쭉하게 끓인 부대찌개 한 국자에 테이블마다 준비된 김가루를 넣고 밥과 비벼 먹는 별미가 있다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 언주로 134길 31 ▲영업시간: 평일 11:00 – 22:00, 토요일 11:00 – 21;30, 일요일 휴무 ▲가격: 부대찌개 7000원, 특모사리 1만원 ▲후기(식신 미쓰삼시세끼): 부대찌개 2인에 모둠사리 넣어서 베이컨이랑 스팸 가득가득 퍼먹으니까 너무너무 맛있었어요. 라면사리는 꼬들할 때 먹어줘야 하니까 먼저 건져 먹으라고 해주시고 계속 불조절도 신경 써 주셔서 좋아요!

◇ 향긋한 미나리 부대찌개, 역삼 ‘대우식당’

고층 건물들 사이에 자리 잡은 ‘대우식당’은 식사 시간이면 인근 직장인들의 대기행렬을 이루는 곳이다. 모든 메뉴는 국내산 식재료만 이용해 조리된다. 대표 메뉴는 미나리를 수북이 얹어낸 ‘부대찌개’.

두툼하게 설어 넣은 두부와 각종 소시지, 갈아 넣은 소고기까지 푸짐한 속 재료를 자랑한다. 향긋한 미나리가 더해져 시원한 맛을 내는 국물 맛은 해장에도 제격이다.

기본으로 포함된 국수사리는 우동사리로, 부대찌개 국물을 휘감은 쫄깃한 면발을 맛볼 수 있다. 버터에 구워 먹는 짭조름한 맛의 ‘소시지구이’도 인기라고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 테헤란로 25길 34 ▲영업시간: 평일 09:30 – 22:00, 주말 09:30 – 21:30 ▲가격: 부대찌개 1만원, 소시지구이 1만3000원, ▲후기(식신 놀기좋은날씨다): 지금까지 먹어본 부대찌개와 다른 매력. 미나리가 들어가니 국물자체가 진하고 짠맛이라기 보다는 시원한 게 횟집에서 먹는 탕같은 기분이다. 확실히 깔끔한 국물 맛이 맛있었다.

◇ 중독적인 국물 맛, 압구정 ‘금성 스테이크’

압구정 로데오에 위치한 ‘금성 스테이크’는 오랜 단골뿐만 아니라 젊은이들에게도 사랑받는 부대찌개 맛집이다. 대표 메뉴는 ‘소시지 전골’. 냄비 중앙에 가득 올라간 베이크드 빈과 기본 사리로 포함된 칼국수 면이 특징이다.

주문과 동시에 맑은 육수와 각종 재료가 담겨 나오며, 서서히 끓이면서 양념장을 풀어가며 졸여 먹는 재미가 있다. 진한 붉은빛 국물이지만 자극적이지 않고 담백한 국물 맛을 자랑한다. 돌판에 양파와 함께 노릇하게 구워 먹는 ‘소시지구이’와 ‘베이컨구이’도 인기라고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 압구정로 46길 5-14 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, 일요일 휴무 ▲가격: 소시지전골 8000원, 소시지구이 8000원, 베이컨구이 9000원 ▲후기(식신 \*뽀로로\*): 압구정의 터줏대감 같은 곳으로, 부대찌개와 베이컨 구이 생각에 종종 찾는 곳이다. 기본에 충실한 맛! 원래 이런 맛이 계속 들어가잖아요! 밑반찬도 맛있어서 밥 기본 두 공기 먹고 온답니다.

◇ 직접 담근 고추장으로 끓인 부대찌개, 여의도 ‘희정식당’

여의도 한강공원 인근에 위치한 ‘희정식당’. 감칠맛 나는 국물 맛과 별도의 사리 추가 없이도 푸짐하게 즐길 수 있는 양으로 주변 직장인들의 회식 명소로 손 꼽히는 곳이다. 대표 메뉴는 직접 담근 고추장을 넣어 끓인 ‘특희정부대찌개’다.

다진 마늘을 듬뿍 넣어 알싸한 단맛과 산미를 더해 질리지 않는 깔끔한 국물 맛을 자랑한다. 부대찌개 재료와 함께 볶아 먹는 ‘티본모둠스테이크’도 인기 메뉴다. 철판에 각종 채소와 함께 볶아 먹는 소고기 두루치기로 머스타드 소스에 참기름을 첨가한 특제 소스에 찍어 먹는다.

▲위치: 서울 영등포구 여의나루로 117 ▲영업시간: 매일 11:30 – 23:00, 일요일 휴무 ▲가격: 특희정부대찌개 1만원, 티본모둠스테이크(3,4인) 4만원 ▲후기(식신 Eunae): 특별한 맛은 아니고 파채가 신기했고, 졸여 질수록 진득한 맛이다. 신맛이 강하고 흑미밥이 계속 들어가는 간의 국물이었다.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201806/1198770_309406_3826.jpg |