**[맛집] 추위를 녹이는 펄펄 끓는 매운맛, 중국식 샤브 '훠궈'**

(87화) 대림 ‘홍중 샤브뷔페’·역삼동 ‘불이아 역삼점’·홍대 ‘소고산제일루’·동대문 ‘동북화과왕’·건대 ‘천지 샤브샤브’ 외

2019.02.02 10:00

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1268797&fbclid=IwAR1jypgDwNOEeKoY98py_0efWREj9lZwvdXSoihvVxHDcexvyORY2et5y28>

중국인의 소울 푸드 ‘훠궈’는 얇게 썬 양고기나 쇠고기, 해산물, 채소, 면류를 끓는 탕에 넣어 살짝 익힌 후 소스에 찍어 먹는 중국 요리다. 훠궈의 유래는 원나라 때로 거슬러 올라가는데, 전쟁 중 요리 시간이 부족했던 주방장이 양고기를 얇게 썬 뒤 끓는 물에 데쳐낸 것에서 시작됐다고 전해진다. 지방마다 탕과 익혀 먹는 재료가 조금씩 다르지만, 산초의 일종으로 혀끝을 강타하는 얼얼한 맛의 화자오, 속을 뜨겁게 달구는 매운맛의 사천 고추, 원기를 돋우는 10여 가지 한약재와 향신료의 집합체인 ‘홍탕’과 쓰린 속을 달래 줄 육고기 베이스의 담백함 일품인 ‘백탕’ 두 가지 육수를 번갈아 가며 먹는 것이 기본이다. 보양식과 같은 펄펄 끓인 육수에 야들야들한 고기를 살랑살랑 흔들어 먹는 재미가 있는 훠궈와 함께 매서운 바람에도 속이 뜨끈해지는 마법을 느껴보는 것은 어떨까.

서울 훠궈 맛집으로는 대림 홍중샤브뷔폐, 건대 천지샤브샤브, 홍대 소고산제일루, 동대문 동북화과왕, 역삼 불이아, 상암 피슈마라홍탕, 서촌 마라샹궈, 양재 마오, 역삼 미스터리양꼬치, 명동 하이디라오, 여의도 훠궈야, 신촌 호탕마라탕, 연남동 삼국지, 신천 마라샹궈 등이 유명하다.

전국 훠궈 맛집으로는 용인수지 미가양고기, 알산 오향선, 경기광주 호미가, 광안리 대륙훠궈 등이 유명하다. 여러 지점을 두고 있는 훠궈 체인점 브랜드로는 불이아, 하이디라오, 훠궈야, 훠궈하오, 샤오훼이양, 베이징훠궈 등이 유명하다. 추위를 녹이는 치명적인 매운맛, 훠궈 베스트 맛집을 소개한다.

◇끓일수록 짙어지는 육수의 맛, 대림 ‘홍중 샤브뷔페’  
대림동 차이나타운에 자리 잡은 ‘홍중 샤브뷔페’는 2층 규모의 넓은 공간을 자랑하지만 매일 저녁 시간이면 만석을 이룰 정도로 소문난 곳이다. 대표 메뉴 ‘훠궈’는 홍탕과 백탕 두 가지로 즐기는 것이 기본. 중국 향신료 화자오를 넣어 얼큰하게 매콤한 홍탕과 사골이 진하게 우러난 백탕이 반 반씩 한 냄비에 담겨 나온다. 매장 한 편에 마련되어 있는 셀프 바에서 신선한 채소와 사리를 무제한으로 가져다 먹을 수 있다. 펄펄 끓은 육수에 양고기와 소고기, 신선한 채소들을 함께 넣어 즐기면 된다. 남은 육수에 라면 사리를 넣어 먹는 방법이 별미. 신도림에 2호점을 운영 중이니 참고할 것.

더보기 CLICK

▲위치: 서울 영등포구 도림로 128-1 ▲영업시간: 매일 00:00 – 24:00 ▲가격: 무한리필 훠궈(1인) 1만5000원 ▲후기(식신 라따뚜이): 생각보다 많이 못 먹었네요~매운맛과 맑은 국물에 야채, 버섯 익혀서 사천식 소스를 만들어 찍어 먹으면 맵고 후끈한 맛에 어느새 중독되어 갑니다~

◇새빨간 홍탕과 우윳빛 백탕, 역삼동 ‘불이아 역삼점’

매장 이름 ‘불이아’는 '둘도 없는 우리'라는 뜻으로 홍탕과 백탕을 함께 즐기는 훠궈를 상징적으로 표현한 것이다. 고풍스러운 인테리어와 정갈한 훠궈 한 상은 모임 장소로 꼽히는 이유다. 대표 메뉴는 소고기와 양고기가 함께 준비되는 ‘불이아 정식’. 두 가지 고기와 함께 쑥갓, 배추 등이 포함된 모듬 야채, 버섯, 당면, 숙주가 준비되며, 소스 바를 이용할 수 있다. 뽀얀 백탕에는 소고기를, 칼칼한 홍탕에는 양고기를 넣어 먹는 방법이 팁. 잡내 없이 부드러운 고기를 즐길 수 있다. 정식은 2인 이상부터 주문 가능하며 육류, 채소류, 완자류 등 다양한 사리 메뉴도 있으니 참고할 것.

▲ 위치: 서울 강남구 논현로 514 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:30 ▲가격: 불이아 정식 2만4000원, 양고기 정식 2만5000원 ▲후기(식신 애드라놀자): 한쪽은 홍탕, 한쪽은 백탕이 나오는데, 한약재 향도 나고 매운 냄새가 풀풀 풍기는데~ 먹으면 먹을수록 중독되는 맛이에요 ㅎㅎ 양고기랑 소고기가 반반으로 먹으면 진짜 잘 어울림ㅎㅎㅎ 특히 양고기가 홍탕이랑 잘 어울리고요, 추울 때나 감기 걸렸을 땐 더 당기는 맛인 듯.

◇진정한 보양식 백탕, 홍대 ‘소고산제일루’

‘소고산제일루’는 중국의 노포를 찾은 것 같은 편안한 분위기를 자아내는 곳이다. 이 집의 훠궈는 소뼈, 돼지뼈, 생닭에 청양고추 씨와 황기를 넣고 6시간 정도 푹 끓여내 설렁탕 같은 진한 국물의 백탕으로 유명하다. 뽀얀 국물은 먹을수록 구수하면서도 깔끔한 여운이 인상적이다. 유독 매운맛이 강하게 느껴지는 ‘홍탕’도 일품. 얇게 포를 뜬 돼지고기에 찹쌀 옷을 입혀 튀긴 후 간장 소스를 입힌 중국식 탕수육 '동북 꿔바로우'와 부추, 당면, 달걀 볶음, 건새우로 채운 만두소를 두툼한 만두피에 넣어 구워낸 ‘부추 군만두’도 인기다.

▲위치: 서울 마포구 잔다리로6길 40-6 ▲영업시간: 매일 12:00 – 24:00 ▲가격: 훠궈(2~3인분) 4만원, 동북꿔바로우 1만7000원 ▲식신(식신 나한테바나나):  여기는 백탕이 진짜 맛나여~ 매운 거 못 먹어서 항상 훠궈 먹을 때마다... 좀 그랬는데 여기는 매우 입맛 저격!!

◇서울에서 만나는 중국 본토의 맛, 동대문 ‘동북화과왕’

좁은 골목 안에 자리 잡은 ‘동북화과왕’은 중국인이 직접 운영하는 중국 정통 음식점이다. 중국 동북 지방식 꼬치구이 요리를 국내에 처음 소개한 곳으로, 큼지막하고 다양한 부위의 꼬치구이로 마니아들에게 사랑받고 있다. 겨울철 인기 메뉴는 중독적인 맛과 뜨끈한 국물을 자랑하는 ‘양고기 샤브샤브’. 화자오를 넣어 끓인 매콤한 홍탕과 담백한 백탕을 담은 냄비가 중앙에 놓이고, 양고기를 수북이 쌓아 올린 접시와 각종 재료가 푸짐하게 담긴 쟁반이 준비된다. 이외에도 양꼬치, 탕수육, 해물 볶음면 등 익숙한 요리와 함께 개구리 튀김, 누에 튀김 등 중국 본토에서만 맛볼 수 있는 이색 요리까지 약 80여 가지의 요리를 선보인다.

▲위치: 서울 종로구 종로46길 11 ▲영업시간: 00:00 – 24:00 ▲가격: 양고기 샤브샤브 3만5000원, 양꼬치 1만1000원 ▲후기(식신 먹을땐나둬정): 메뉴판은 무슨 백과사전 같아서 정독하면 시간 가는 줄 모르고. 이 많은 메뉴가 다 한 집에서 나온다는 게 신기할 정도. 전반적인 메뉴가 15000원부터 시작하는데 한 판 큼직하니 나와서 만족!

◇무한리필로 즐기는 세 가지 육수의 맛, 건대 ‘천지 샤브샤브’

건대입구역 인근에 자리 잡은 훠궈 전문점 ‘천지 샤브샤브’. 저렴한 가격에 훠궈를 무한리필로 즐길 수 있는 곳이다. 훠궈 주문 시 육수는 고소한 백탕, 향부터 얼얼한 마라탕, 새콤한 감칠맛이 매력적인 토마토탕 3가지가 제공되는 점이 특징이다. 샤브샤브 안에 넣어 먹는 재료는 소고기, 양고기 두 가지 고기를 비롯해 오징어, 새우, 꽃게 등의 해물, 버섯과 채소 등 40여 가지가 준비된다. 고기는 리필 주문 시 바로 썰어 내어 신선하게 즐길 수 있다. 식사 시간은 2시간으로 제한되며, 음식을 남길 시에는 벌금 1만 원이 부과되니 참고할 것.

▲위치: 서울 광진구 동일로18길 52 ▲영업시간: 매일 11:30 – 24:00 ▲가격: 무한리필(1인) 1만4000원 ▲후기(식신 사막여우): 마장이라고 땅콩소스 있는데 그냥 찍어 먹으면 고소하고 좀 매콤하게 먹고 싶으면 테이블에 있는 빨간 소스 넣어 먹으면 돼요. 빨간 육수는 매운 편이고요ㅎㅎㅎ그래서 저는 더 맛있었던 거 같아요.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201902/1268797_354831_911.jpg |