**[맛집] 풍류와 멋을 아는 맛있는 주당들의 성지, 막걸리 맛집**

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1168695>

막걸리는 ‘아무렇게나 함부로’ 또는 ‘조잡하다’의 의미를 가지고 있는 ‘마구’의 준말인 ‘막’과 ‘거르다’는 뜻의 ‘걸리’가 합쳐진 말로 ‘아무렇게나 걸러낸 술’을 뜻한다.

또한 막걸리는 우리나라에서 가장 역사가 오래된 민속주로서 흐리고 탁한 술이라서 탁주, 농사를 지을 때 먹는 술이라서 농주, 백성이 가장 즐겨 마시는 술이라서 향주 등 다양한 이름으로 불렸다.

만드는 법은 찹쌀, 멥쌀, 보리쌀, 밀가루 등을 찐 다음 수분을 건조한 후. 누룩과 물을 섞고 일정한 온도에서 발효시킨 후 청주를 따로 떠내지 않고 그대로 걸러 짜낸다.

전국 지역별 유명 막걸리로는 포천의 이동막걸리, 서울의 장수 막걸리, 부산의 금정산성 막걸리, 강원도의 강냉이엿술, 안양의 옥미주 등이 있다.

우유같이 부드러운 목넘김과 특유의 포만감을 가진 막걸리는 식이섬유와 유산균 등 몸에도 이로운 물질을 함유한 것으로 알려져 있다. 최근 막걸리를 포함한 전통주를 알리는 매장이 늘어나고 있다.

술과 음식의 조화를 내세우며 젊은 세대부터 외국인들에게까지 각광 받는 서울 막걸리 마시기 좋은 막걸리 맛집을 만나 보자.

◇ 미쉐린 가이드에 오른, 경리단길 ‘안씨막걸리’

장진우 골목 끝자락에 위치한 전통주 전문점, ‘안씨막걸리’. 2018 미쉐린 가이드에 오른 매장으로 ‘21세기형 한국 술집’으로 불리는 곳이다.

‘송명섭’, ‘동몽’, ‘만강에 비친 달’, ‘홍천강 탁주’, ‘이화주’, ‘휴동’ 등 전국 유명한 도정에서 만든 술을 만날 수 있다.

전통주는 무거운 정도나 단맛 정도에 따라 사분면으로 나누어진 그래프로 나타내어 손님들이 취향에 맞춰 선택할 수 있도록 돕는다. 매달 제철 식재료에 따라 바뀌는 메뉴를 제공하며. 모던한 느낌의 플레이팅은 막걸리 안주라는 편견을 깬 비주얼로 SNS에서 인기가 많다.

▲위치: 서울 용산구 회나무로 13가길 61 ▲영업시간: 일 - 목요일 18:00 - 01:00, 금, 토요일 18:00 - 02:00 ▲가격: 대방어회 3만6000원 ▲후기(식신 스낵왕이까까): 다양한 전통주가 있어요 우리술도 사케처럼 발전하는 그날을 기원해 봅니다

◇ 방짜유기에 담긴 막걸리, 마포 ‘이박사의 신동막걸리’

방짜 유기 주전자에 담겨 나오는 막걸리로 유명한 막걸리 하우스 ‘이박사의 신동막걸리’. 주전자뿐만 아니라 막걸리 잔을 포함한 모든 식기 역시 방짜 유기로 준비된다. 막걸리 전문점이지만 바 형태의 좌석과 목재 인테리어로 이자카야 같은 느낌이 드는 공간이다.

부드러운 목 넘김과 함께 바나나 향이 은은하게 나는 것 같은 ‘신동막걸리’가 대표 메뉴. 원액, 반반, 일반으로 나뉘어 막과 향을 취향대로 즐길 수 있다.오마카세 형태로 제공되는 모임도 진행된다고 하니 참고할 것

▲위치: 서울 마포구 토정로 263 ▲영업시간: 매일 12:00 - 23:30 ▲가격: 신동막걸리 6000원, 굴조개찜3만9000원, 한우 등심구이 2만5000원 ▲후기(식신 Keun Ro Park): 신동막걸리 원액을 즐길 수 있는 곳. 와인의 아로마처럼 짙은 과일향이 일품인 막걸리. 농도가 짙고 걸죽함. 제철의 해산물과 채소들로 다양한 안주들이 퀄리티가 높은 편. 사전 예약은 필수. 막걸리이외에 세븐브로이 생맥과 위스키도 즐길 수 있음

◇ 전통주 덕후의 막걸리하우스, 압구정 ‘백곰막걸리’

압구정 로데오 거리에 위치한 막걸리 하우스. 전국 팔도의 우리 술을 만날 수 있는 공간이다. 약 200여 종의 막걸리, 맑은술, 증류주가 준비되어 있다.

매월 주종 별 판매 순위를 제공해 우리 술에 대한 접근성을 높이고, 취향의 맞는 술을 선택하는 것을 도와준다. 인기 안주메뉴는 둥근 달모양의 점이 있어 달고기라 불리는 생선구이인 ‘제주 달고기 소금구이’다.

잔가시가 없어 생선 살의 담백함을 즐기기 좋다. 지하 1층의 ‘백곰맥주’에서는 크래프트 맥주도 맛볼 수 있다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 압구정로 48길 39 ▲영업시간: 월 - 목요일 17:30 - 24:00, 금, 토요일 17:30 – 01:30, 일요일 휴무 ▲가격: 벌교 쫄깃 피꼬막 무침 2만4000원, 야들야들 제주 돼지 수육 3만3000원, 제주 달고기 소금구이 2만7000원 ▲후기(식신 미니언덕후): 맛있어요 막걸리 안 좋아하는데 선입견 깨준 곳!

◇ 남도식 안주와 유자막걸리, 가로수길 ‘개미집’

‘감칠맛이 있다’는 뜻의 남도식 방언, ‘개미가 있다’에서 따온 매장명 그대로 감칠맛 있는 남도 음식을 만날 수 있는 곳이다. 어둑한 조명에 흘러나오는 재즈 음악까지 분위기에 모임 장소로 인기다.

대표 메뉴는 신선한 광어회에 직접 담근 돌 갓김치와 해삼내장을 함께 먹는 ‘광어 고노와다 김치보쌈’이다. 육고기 대신 생선회로 먹는 보쌈으로 바다 내음 가득한 맛을 느낄 수 있다.

부추전에 불고기를 넣어 두툼하면서도 바삭하게 구워낸 담백하고 고소한 맛의 ‘불고기 부추전’도 인기 메뉴라고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 강남구 압구정로 110 ▲영업시간: 평일 11:30 - 02:00, 토요일 17:00 – 02:00, 일요일 17:00 – 01:00 ▲가격: 불고기 부추전 2만9000원, 광어 고노와다 김치보쌈 4만5000원, 유자 막걸리 6도 1200ml 1만5000원 ▲후기(식신 가을소녀): 가로수 길에서 포차 느낌을 느낄 수 있는 곳? 막걸리 종류도 많은데 다가 합리적인 가격으로 신선한 해산물 안주를 즐길 수 있다 보니 젊은이들보다 회사원들에게 입 소문난 곳이에요~

◇ 전국 50종의 막걸리 천국, 이수역 ‘막걸리학교’

막걸리 종류와 설명이 칠판 빼곡히 적혀 있는 학교 컨셉의 막걸리 집, ‘막걸리 학교’. 전국에 있는 유명한 도가의 전통 주와 막걸리를 한 곳에서 만날 수 있다.

막걸리 추천이나 막걸리에 대한 궁금증을 풀어주는 사장님의 친절한 설명으로 단골 손님이 많은 곳이다. 전 요리, 각종 볶음, 먹태, 오징어 순대, 떡볶이 등 간단한 메뉴부터 식사 메뉴까지 다양한 안줏거리가 준비된다.

제철 재료를 이용해 매번 달라지는 ‘오늘의 특선’ 메뉴도 선보이며, 정기적으로 막걸리 시음 행사가 진행된다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 동작구 동작대로 25길 41 ▲영업시간: 매일 17:00 - 01:00 ▲가격: 달고, 부드러운 5000원, 시원한, 톡쏘는 5000원, 막걸리스러운 5000원 ▲후기(식신 Oh쁘띠): 나름 미식가인 제 입맛도 사로잡은 맛집!

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201803/1168695_291359_1429.jpg |