**[맛집] 한폭의 수채화, 오색찬란 꽃밭의 맛! 비빔밥 맛집**

2018.06.30 06:39

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1206394>

흰 밥에 갖가지 나물, 고기 등을 올려 양념장과 함께 비벼 먹는 ‘비빔밥’은 한국을 대표하는 음식 중 하나이다. 다양한 재료들의 고유한 풍미가 한데 어우러져 내는 풍성한 맛이 매력적이다.

1800년대 말부터 각종 문헌에 나타나기 시작한 ‘비빔밥’은 오랜 역사를 지닌 전통음식이다. ‘비빔밥’은 제사를 지내고 남은 음식을 비벼 먹었다는 설과 품앗이를 하며 한 번에 들고 나가기 위해 비벼서 먹기 시작했다는 두 가지 유래가 전해지고 있다.

 ‘비빔밥’으로 유명한 ‘전주’에서는 과거 30여 가지가 넘는 재료를 담은 화려한 모습을 자랑했다. 현대에 이르러서 간편화 되었지만, 육회, 황포묵을 얹어 내는 여전히 전통은 지키고 있다.

보험의 바른이치 굿리치 보기

‘비빔밥’은 들어가는 재료와 담는 그릇에 따라 종류가 나뉜다. 스님들이 산나물에 밥을 얹어 비벼 먹었던 데서 전해진 ‘산채비빔밥’은 담백하고 깔끔한 맛을 낸다. 비빔밥을 뜨거운 돌솥에 담아낸 ‘돌솥 비빔밥’은 식사를 하는 동안 뜨거운 맛이 유지되고, 눌어붙은 누룽지를 떼먹는 재미도 있다.

전국 비빔밥 맛집으로는 전주 가족회관, 갑기회관, 중앙회관, 한국관, 종로회관, 성미당, 한국집, 반야돌솥밥, 진주 천황식당, 제일식당, 함평 화랑식당, 대흥식당, 익산 진미식당, 시장비빔밥, 분도정육점, 부산 새진주식당, 밀양 행랑채, 광주 석암돌솥밥, 김제 원평지평선청보리한우촌, 구례 평화식당 등이 유명하다. 서울 비빔밥 베스트 맛집 BEST 5를 만나보자.

◇ 남산의 운치와 함께 즐기는 식사, 남산 ‘목멱산방’

‘목멱산방’은 남산의 운치를 바라보며 식사와 음료를 동시에 즐길 수 있는 카페 겸 식당이다. 패스트푸드점을 표방한 전통 한식집으로 주문부터 정리까지 셀프로 이용한다.

대표 메뉴 ‘산방비빔밥’은 지리산 언저리에서 직접 채취한 나물과 매실청을 넣은 고추장이 함께 제공된다. 놋그릇에 밥을 담고 고명은 따로 나와 입맛에 맞게 비벼 먹을 수 있다.

순도 99.9%의 진한 들기름으로 버무린 나물에서 진한 고소함을 느낄 수 있다. 전통차와 한과 등 후식 메뉴도 준비되어 있으며, 식사 후 주문하면 할인을 받을 수 있으니 참고할 것.

▲위치: 서울 중구 남산공원길 627 ▲영업시간: 매일 11:00~21:00 ▲가격: 산방비빔밥 7000원, 십전대보탕 4500원, 육회비빔밥 1만2000원 ▲후기(식신 사우디왕자): 입구에서부터 기대감을 갖기에 충분한 남산자락 한옥집으로 들어가면서 넓은 실내와 정통 한식집과 관광형 식당의 중간 느낌을 받아가며 비빔밥 주문, 재료들은 각각의 맛이 잘 살아있었고, 간도 슴슴한 것이 편안하게 먹기 좋았다. 이후 후식으로 다양한 차도 마련되어 있어 한번 들어와서 오랫동안 있을 수 있는 것도 장점!

◇ 임금님도 즐겨 드시던 비빔밥, 전주 ‘고궁’

전주 한옥마을에서 45년의 전통을 자랑하는 전주 전통 비빔밥 전문점 ‘고궁’. 과거 임금님 수라상에 오르던 궁중 비빔밥을 만나볼 수 있다. 대표 메뉴는 달걀 노른자와 오실과를 고명으로 올려 알록달록한 색감을 자랑하는 ‘전주전통비빔밥’.

김제에서 생산하는 프리미엄 쌀 옥토진미만 사용하며 직접 만든 고추장을 올려낸다. 잣, 호두, 은행이 비빔밥의 씹는 맛과 고소함을 한층 살려준다. 떡갈비를 곁들여 먹을 수 있는 ‘떡갈비세트’도 인기 메뉴.

세트 메뉴 주문 시 비빔밥 한 그릇은 돌솥 비빔밥으로 변경 가능하다. 수정과와 커피를 무료로 즐길 수 있는 셀프바도 마련되어 있다.

▲위치: 전북 전주시 덕진구 송천중앙로33 ▲영업시간: 매일 11:00~21:00 ▲가격: 전주전통비빔밥 1만원, 돌솥비빔밥 1만원, 육회비빔밥 1만3000원, 고궁전골 1만5000원 ▲후기(식신 쿨가이): 매장 들어서는 입구가 으리으리해용! 전주 여행 갔을 때 비빔밥을 꼭 먹어봐야지! 라는 생각으로 방문했는데, 생각보다 너무 좋은 퀄리티에 놀랐어요!! 고추장 자체가 맛있어서 너무 좋았구요~ 다음에 전주 방문하면 또 가보고 싶네요!

◇ 25년의 전통을 보여주는, 청담 ‘새벽집’

소고기 전문점 ‘새벽집’은 유명 연예인들의 단골집으로도 유명하다. 매장 내부는 테이블마다 분리되어 있어 편안한 분위기에서 식사할 수 있다. 대표 메뉴 ‘육회비빔밥’을 주문하면 얼큰한 선지 해장국이 서비스로 제공된다.

비빔밥은 애호박, 당근, 콩나물, 김가루 등 기본 나물 위에 붉은 육회가 푸짐하게 얹어 나온다. 고추장 양념을 넣고 비벼낸 비빔밥을 마른 김에 싸서 먹는 것도 별미. 전라도 함평과 화순에서 매일 공급받은 한우 암소를 이용한 ‘꽃등심’도 인기 메뉴. 24시간 영업을 하므로 부담 없이 방문하기 좋다.

▲위치: 서울 강남구 도산대로101길 6 ▲영업시간: 매일 00:00~24:00 ▲가격: 육회비빔밥 1만원, 꽃등심 5만8000원, 육회 3만2000원, 불고기 3만2000원 ▲후기(식신 quack): 우선 육회비빔밥을 시키면 선지국을 함께 주기 때문에 밸런스가 매우 적절하다. 비빔밥의 육회도 신선하고, 선지는 안 먹는 사람도 국물 정도는 함께 먹으면 맛있다. 어쩐지 청담 근처에 가면 계속 떠오르는 맛집!

◇ 건강함과 맛을 동시에, 남산 ‘남산골산채집’

남산 케이블카 매표소 근처에 자리 잡은 ‘남산골산채집’. 이 곳에서는 조미료를 사용하지 않고 직접 담은 간장, 된장, 고추장을 사용한다. 대표 메뉴 ‘산채비빔밥’은 산나물 고유의 향을 살리기 위해 양념을 강하지 않게 한다.

8가지 나물이 들어가 각 나물에서 나오는 특유의 풍성하고 다채로운 맛이 매력적이다. 비빔밥과 함께 나오는 된장찌개는 구수하면서 슴슴한 맛으로 곁들여 먹기 좋다. 부추와 오징어를 듬뿍 넣고 부쳐낸 ‘부추전’도 인기 메뉴. 밀가루를 적게 넣어 바삭한 식감을 한층 살린 것이 특징이다.

▲위치: 서울 중구 소파로 93 ▲영업시간: 매일 11:00~22:0 ▲가격: 산채비빔밥 8000원, 샐러드돈까스비빔밥 1만1000원, 왕돈까스 9000원, 도토리묵야채무침 1만5000원 ▲후기(식신 hoho): 메뉴 2개시켜도 2명이서 다 못 먹을 정도의 푸짐한 양. 비빔밥 재료들도 그날 만든 맛같이 신선하고 산뜻함.

◇ 노란 보자기와 꽃 한송이, 인사동 ‘꽃, 밥에피다’

‘꽃, 밥에 피다’는 친환경 유기농 재료만을 사용하여 건강한 요리를 선보인다. 북촌 한옥마을, 쌈지길 등 관광지와 가까워 외국인 관광객들도 많이 찾는 곳이다. 대표 메뉴는 비빔밥 재료를 노란 달걀 지단으로 감싼 후 꽃 한 송이를 올린 ‘보자기비빔밥’.

직원이 지단을 잘라주면 취향에 따라 참기름, 볶음 고추장을 넣어 즐기면 된다. 수프, 샐러드, 비빔밥의 구성을 한 번에 맛볼 수 있는 ‘보자기 비빔밥 세트’도 인기 메뉴. 전통주, 유기농 막걸리, 와인 등 다양한 주류도 준비되어 있어 가볍게 반주를 즐기기에도 좋다.

▲위치: 서울 종로구 인사동 16길 3-6 ▲영업시간: 매일 11:30~22:00, B/T 15:00~17:30, 일요일 휴무 ▲가격: 보자기비빔밥세트 1만5000원, 제육덮밥세트 1만5000원, 텃밭상 2만5000원 ▲후기(식신 내이름은코난탐정이죠): 조미료가 전혀 들어가지 않은 효소들로 맛을 낸 한식. 너무 고와서, 음식이 담긴 그릇을 바라만 봐도 기분이 좋아집니다. 담백하면서도 감칠맛을 담아낸 소박한 음식.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201806/1206394_313887_336.jpg |