**[맛집] 힘이 불끈 솟는 황제의 보양식 ‘장어’ 맛집 BEST 5**

(115화) 여수 ‘경도회관’, 고창 선운사 ‘금단양만’, 목포 ‘아나고회관’, 파주 ‘갈릴리농원’, 시청 ‘동호민물장어’

2019.08.31 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1332817&fbclid=IwAR2YN0JKoFfvlH40JWclsuL_b1J7xzqqGpS5kSMN7_b4s2EBaimDK1afWNE#cb>

원기회복의 대명사로 불리는 ‘장어’. 장어는 비타민 A, 불포화 지방산, 오메가3 등 몸에 좋은 성분들이 다량 함유되어 있어 보양식의 강자로 알려져 있다. 동의보감과 본초강목에 ‘양을 일으키고 양념을 해서 먹으면 몸을 잘 보한다’라고 적혀 있을 정도로 예로부터 원기 회복에 도움을 주는 음식이었다. 장어는 서식지나 특성에 따라 민물 장어, 풍천장어, 갯장어, 붕장어 등 다양한 종류로 나뉘며 산란을 위해 강을 거쳐 바다로 헤엄쳐 가는 늦여름과 초가을이 가장 맛있는 시기이다. 장어는 본연의 고소함을 가득 느낄 수 있는 구이부터 담백한 맛을 살려낸 샤브샤브, 짙은 국물에 부드러운 장어살이 어우러진 전골까지 다양한 방식으로 즐길 수 있다.

서울 장어 맛집으로는 후암동 일미장어, 신논현 남서울민물장어, 목동 임진강민물장어, 암사동 암사민물장어, 방배 송강, 반포 마루심, 시청 동호민물장어, 삼성동 송강민물장어, 압구정도산공원 왕자장어, 마포 함루, 청계산 풍천가, 논현동 장어의전설, 서초 사계절맛기행 등이 유명하다.

전국 장어 맛집으로는 경기광주 숲속장어촌, 분당판교 장수천한방민물장어, 파주 갈릴리농원, 파주 반구정나루터집, 파주 선운사풍천장어, 김포 한탄강장어, 강화도 일미산장숯불장어, 강화도 진두강참장어, 강화도 원조선창집장어구이, 강화도 별미정, 고양 일미정, 양주 강남장어, 천안 일미장어, 아산시 연춘, 부여 산장식당, 공주 어씨네본가, 서산 산수파김치장어, 청주 남이 금수장, 대전 신탄진 나루터장어, 고창 연기식당, 고창 신덕식당, 고창 금단양만, 고창 청림정금자할매집, 진주 유정장어, 나주 신흥장어, 목포 아나고회관, 여수 경도회관, 여수 산골식당, 여수 7공주장어탕, 여수 풍경횟집, 여수 어촌마을횟집, 여수 미림횟집, 강진 목리장어센터, 통영 테마참숯장어구이, 사천 유자집장어구이, 대구 삼수장어, 울산 금강장어, 울산 무주골, 부산 사상 양산도집, 부산 해운대 수민이네, 부산 강서 용장어요리전문점, 부산 해운대 해목, 부산 해운대미포끝집, 부산 해운대 하진이네, 부산 남천동 덩굴아나고, 부산 광안리 동경밥상, 남해 달반늘 등이 유명하다. 힘이 불끈 솟는 황제의 보양식 장어 맛집 BEST 5를 소개한다.

◇ 입에서 스스르 녹는 갯장어 샤브샤브, 여수 ‘경도회관’

경도 선착장 근처에 자리 잡은 ‘경도회관’은 창문 밖으로 푸르게 펼쳐진 바다가 운치를 더한다. 5월부터 8월까지 선보이는 하모 유비끼부터, 4월에서 12월에는 붕장어 유비끼, 1월에서 3월 사이에는 새조개 샤브샤브를 맛볼 수 있다. 대표 메뉴 ‘하모 유비끼’는 촘촘하게 칼집을 넣은 갯장어와 살을 발라내고 남은 갯장어 뼈로 우린 육수가 함께 나온다. 인삼, 버섯, 대추 등을 넣어 은은한 풍미를 살린 국물에 데친 갯장어는 사르르 녹아내리듯 부드러운 살점과 담백한 맛을 자랑한다. 샤브샤브를 먹고 남은 진한 국물에 미리 불려 둔 생쌀과 채소, 땅콩가루를 넣어 자박자박하게 끓여 먹는 ‘어죽’도 인기다. 국물이 밥알 사이사이 스며들어 짙은 감칠맛과 고소함을 느낄 수 있다.

▲위치: 전남 여수 대경도길 2-2 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:00, B/T 15:00 – 17:00 ▲가격: 하모(갯장어) 유비끼 1십만원, 어죽 2000원 ▲후기(식신 OuO): 처음엔 조금 비싼가? 라는 생각이 드는데 막상 먹어보면 돈이 하나도 아깝지 않은 맛입니다. 살짝 데친 갯장어는 양파에 부추랑 막장 올려서 같이 먹으면 꿀맛! 그리고 익으면서 칼집이 벌어지는 모양도 넘 예뻐요! 다 먹고 나면 죽은 필수코스로 먹어야 하는데 갓김치 올려 먹으면 죽음입니다.

◇ 민물과 바다가 만나는 고소한 풍천장어, 고창 선운사 ‘금단양만’

최근 매장을 확장 이전한 ‘금단수산’은 약 320석의 넓은 규모를 자랑한다. 1층에서 장어를 구매한 뒤 2, 3층으로 올라가 테이블을 잡고 직접 구워 먹으면 된다. 대표 메뉴 ‘풍천장어’는 주문 즉시 눈앞에서 장어를 손질하여 싱싱함을 눈으로 확인할 수 있다. 양식장에서 공수한 장어를 일정 기간 지하수에 보관하는 과정을 거쳐 특유의 흙냄새를 없애 잡내 없이 깔끔한 장어구이를 만나볼 수 있다. 왕소금을 솔솔 뿌려 구운 소금구이는 탱글탱글한 살점과 짙은 고소함이 느껴진다. 장어의 뼈와 머리를 고아 만든 육수에 한방 재료를 넣어 제조한 특제 소스를 덧발라 굽는 양념구이는 매콤달콤한 양념장이 느끼함은 덜어줘 물리지 않고 오래 먹을 수 있다.   
   
▲위치: 전북 고창군 심원면 검당길 77 ▲영업시간: 매일 10:30 – 21:00 ▲가격: 풍천장어(1kg) 변동, 바지락 칼국수 (평일만 주문 가능) 5000원 ▲후기(식신 내친구집은어디): 고창으로 여행 갔다가 들린 곳인데, 지금 집에 와서도 생각이 나요. 딱 숯불만 넣어주고 나머지는 다 셀프로 이용해야 하는데 장어 자체 가격이 저렴하니 괜찮았어요. 장어는 진짜 냄새도 나지 않아서 좋았고 저희 부모님도 맛있으셨는지 평소보다 꽤 드셔서 흡족했습니다.

◇ 폭신하고 쫄깃한 붕장어의 참맛, 목포 ‘아나고회관’

‘아나고회관’은 붕장어부터 밑반찬에 들어가는 재료 하나하나 국내산만 고집하는 곳이다. 음식을 주문하면 시원 칼칼한 조개탕과 사장님이 손수 만든 장아찌, 김치 등 푸짐한 상차림이 준비된다. 대표 메뉴는 노릇노릇하게 구운 붕장어를 뜨겁게 달군 돌판에 담아 제공하는 ‘아나고 구이’. 겉은 바삭 속은 야들야들하게 구워진 붕장어는 아무런 양념 없이 소금으로만 간을 하여 붕장어 고유의 싱싱함이 고스란히 느껴진다. 붕장어 뼈로 만든 육수에 직접 농사 지은 콩으로 담근 된장을 더해 구수하면서도 깊을 맛을 낸 ‘아나고 전골’도 인기 메뉴다. 아나고 구이는 장어를 완전히 익혀 나와 시간이 오래 걸리므로 예약 후 방문하는 것을 추천한다.

▲위치: 전남 목포 평화로 136-1 ▲영업시간: 매일 11:00 – 22:00, 둘째, 넷째 주 일요일 휴무 ▲가격: 아나고 구이 2만원, 아나고 전골 1만2000원 ▲후기(식신 snevcjf9): 어르신들로 가득해서 지역 로컬 맛집으로 소문난 곳! 돌판 위에 올려 나와서 식사를 하는 내내 장어가 따듯해서 좋았습니다. 장어는 다양한 소스랑 곁들여 먹어도 좋고 그냥 씹어 먹어도 맛나요. ㅎ

◇ 탱글탱글 민물장어의 완벽한 식감, 파주 ‘갈릴리농원’

무소독, 무항생제 등 친환경에서 직접 기른 장어를 맛볼 수 있는 ‘갈릴리농원’. 주말이면 인근으로 드라이브를 왔다 방문한 손님들로 오픈 시간부터 대기가 이어질 정도로 많은 인기를 끄는 곳이다. 대표 메뉴 ‘장어구이’는 직접 운영하는 양식장에서 중간 유통과정 없이 공수하여 질 좋은 장어를 합리적인 가격으로 선보인다. 살이 통통하게 오른 장어는 숯불에서 은은하게 구워 기름기는 쪽 빠지고 쫀득쫀득한 식감을 자랑한다. 이곳은 육류, 해산물, 술, 음료를 제외한 외부음식을 허용하고 있어 밥, 김치, 버섯, 소시지 등 원하는 음식을 준비하여 장어와 함께 곁들여 먹는 재미가 있다.

▲위치: 경기 파주 탄현면 방촌로 1196 ▲영업시간: 평일 11:00 – 22:00, 주말 10:30 – 22:00 ▲가격: 장어구이(1kg) 6만2000원 ▲후기(식신 레이): 사람이 너무 많아 기다리긴 했지만, 그 시간도 안 아까울 정도로 너무 좋았던 곳입니다. 장어도 저렴하고 너무나 맛있어요.

◇ 석쇠에서 꼬리치는 신선한 장어 구이, 시청 ‘동호민물장어’

‘동호민물장어’는 시청역 7번 출구 인근에 위치한 장어구이 전문점이다. 장어를 주문하면 샐러드, 쌈 채소, 장아찌 등의 밑반찬과 씁쓰름한 장어 쓸개주가 함께 제공되는 점이 특징이다. 대표 메뉴는 불판이 꽉 찰 정도로 기다란 자태를 뽐내는 ‘장어구이’. 주문 즉시 손질하여 싱싱함이 살아있는 장어는 불판 위에서 꿈틀 거리는 꼬리가 시선을 끈다. 직원이 굽는 과정부터 먹기 좋은 크기로 손질을 하는 것까지 직접 해줘 지인들과 이야기를 나누며 편안한 식사를 할 수 있다. 장어구이는 본연의 담백함을 느낄 수 있는 소금구이부터 달달한 간장 소스를 입힌 양념구이, 매콤달콤한 맛이 매력적인 고추장 구이까지 다양한 종류가 준비되어 있다.

▲위치: 서울 중구 세종대로18길 6-1 ▲영업시간: 평일 12:00 – 22:00, 토요일 12:00 – 21:00, 월요일 휴무 ▲가격: 장어 소금 구이(1마리) 3만2000원, 장어 양념 구이(1마리) 3만2000원 ▲후기(식신 만학도): 장어구이 먹으러 가면가격만 비싸고, 장어가 길긴 해도 두꺼웠던 적은 없었는데 오래간만에 제대로 장어 먹은 기분이 들었었음. 살집 통통한 게 평소 먹던 대로 먹으면 금세 배부를 정도임.

