**전설의 서울 짬뽕 맛집**

내 인생 짬뽕을 만나다.

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1163182>

전설의 서울 짬뽕 맛집내 인생 짬뽕을 만나다.

◇ 탱글탱글한 면발, 홍대 ‘초마’

◇ 진득한 국물이 맛있는, 휘경동 ‘경발원’

◇ 25년 짬뽕의 정석, 을지로 ‘원흥'

◇ 불맛 가득한 짬뽕, 압구정 ‘일일향’

◇ 한달 전 예약 필수, 연희동 ‘목란’

짬뽕은 한국, 중국, 일본 삼국 문화가 고루 섞인 복합적인 음식이다. 짬뽕의 기원은 1892년, 일본 나가사키에 정착한 중국 푸젠성 출신의 화교 천핑순이 차린 ‘사해루’라는 식당에서 시작되었다.

고향 푸젠성에서 먹었던 돼지와 닭 뼈로 국물을 만들고 소고기나 돼지고기, 닭고기를 가늘게 찢어 해산물이나 양배추 등 채소와 함께 넣는 국수 요리인 ‘탕육사면’을 현지 입맛에 맞게 변형했다.

이 국수는 나가사키에 정착한 중국 유학생과 노동자들은 물론이고, 일본인에게도 인기를 끌면서 일본식 음식 이름인 ‘찬폰’으로 자리 잡게 된다.

이후, 일제 강점기때 나가사키 화교들이 한국으로 진출하면서 한국 사람들의 자극적인 입맛에 맞춰 해산물과 매운 고춧가루가 첨가되면서 요즘 우리가 먹는 얼큰한 짬뽕이 된 것이다.

전국 5대 짬뽕 맛집으로는 평택 ‘영빈루, 공주 ‘동해원’, 강릉 ‘교동반점’, 군산 ‘복성루’, 대구 ‘진흥반점’이 꼽힌다.

서울에는 대방동 ‘대성관’, 신사동 ‘송쉐’프, 영등포 ‘송죽장’, 홍대 ‘영빈루’, 여의도 ‘하노’, 신길동 ‘매운짬뽕’, 장충동 ‘홍보각’, 반포동 ‘서래향’, 이문동 ‘영화장’, 장충동 ‘팔’선, 태평로 ‘도원’, 소공동 ‘도림’, 논현동 ‘홍명’, 보문동 ‘안동반점’, 공덕동 ‘여명’, 연희동 ‘이화’원, 논현동 ‘대가방’, 여의도 ‘서궁’, 광장동 ‘장순루’ 등이 짬뽕 맛집으로 유명하다.

탱글한 면발과 얼큰한 맛으로 짜장면과 더불어 한국인들에게 많은 사랑을 받는 중국 음식의 대명사 ’짬뽕’. 얼큰한 국물은 지난 밤의 숙취를 풀어주는 해장국으로도 제격이다. 전설의 짬뽕 맛집 서울 베스트 5를 만나보자  
   
◇ 탱글탱글한 면발, 홍대 ‘초마’

남녀노소 짬뽕을 먹기 위해 줄지어 서는 홍대 짬뽕 맛집 ‘초마’. 전국 5대 짱봉 맛집 중 하나인 송탄 ‘영빈루’의 셋째 아들이 오너 셰프로 운영하는 곳이다.

대표 메뉴는 가늘게 썰어 들어간 돼지고기와 오징어, 채소로 맛을 낸 ‘짬뽕’. 곱게 채 썬 재료들을 정갈하게 얹어 놓은 느낌이다. 탄력 있는 쫄깃한 면발에 골고루 베어있는 깊은 불향을 느낄 수 있다.

달콤한 맛의 투명한 탕수육 소스에 찍어 먹는 ‘탕수육’은 짬뽕에 곁들여 먹기 좋은 인기메뉴다. 두툼한 안심을 사용해 담백한 살코기를 씹는 식감이 매력적이다.

▲위치: 서울 마포구 와우산로 72 ▲영업시간: 매일 11:30 - 21:00, 브레이크 타임 16:00 - 17:00), 월요일 휴무 ▲가격: 짬뽕 8000원, 탕수육 1만4000원 ▲후기(식신 drakan): 짬뽕에 들어가 있는 재료들을 잘게 썰어 올려놔서 먹기도 좋고 면발의 식감과 잘 어우러집니다. 육수도 개운하니 짜지않아 좋네요.

◇ 진득한 국물이 맛있는, 휘경동 ‘경발원’  
   
회기역 부근에 위치한 중국요리 전문점 ‘경발원’. 한자로 된 간판과 예스러운 창문이 오래된 세월을 보여주는 곳이다. 대표 메뉴는 된장국 느낌의 옅은 갈색 빛을 띠는 ‘짬뽕’. 면발은 수타면발처럼 두껍고 쫄깃하다.

돼지고기, 오징어, 배추, 청경채 등 건더기가 푸짐하게 들어가는 것이 특징. 진한 닭고기 풍미의 육수는 깔끔하면서도 알싸한 매운 맛이 돈다. 매운맛은 주문 시에 조절할 수 있다. 부추가 듬뿍 올라가는 매콤한 ‘깐풍기’도 바삭한 식감에 인기가 많다.

짭조름한 간장 베이스에 사천고추 청양고추, 고추씨 등이 더해서 매콤한 감칠맛을 느낄 수 있다.

▲위치: 서울 동대문구 망우로21길 34 ▲영업시간: 매일 12:00 - 21:00, 브레이크 타임 15:00 – 17:00 ▲가격: 짬뽕 5000원, 깐풍기 2만8000원 ▲후기(식신 뭉쥬): 뭔가 잘 알고 있는 짜장면과 짬뽕의 맛이 아니였어요! 되게 독특하고 어떻게 보면 처음에는 응? 이게 무슨 맛이지 하다가도 계속 먹게 되는 그런 맛? 깐풍기도 비록 뼈가 있어서 일일이 발라 먹기 조금 번거로웠지만 맛 하나는 최고였답니다!

◇ 25년 짬뽕의 정석, 을지로 ‘원흥'

한국관광공사 뒷골목에 위치한 ‘원흥’은 1994년부터 운영해온 화상 중식당이다. 오픈 시간부터 인근 직장인들이 대기행렬을 이루는 곳이다.

대표 메뉴는 진한 고기맛과 해물맛이 균형을 이루는 ‘짬뽕’. 주문과 동시에 볶아내기 때문에 갖가지 채소들의 아삭함이 살아 있는 듯한 것이 특징. 양배추와 양파가 들어가는 짬뽕은 자극적이지 않고 달콤한 감칠맛이 느껴진다.

두툼한 돼지고기에 튀김 옷을 입혀 튀겨낸 ‘고기 튀김’이 인기 메뉴다. 간장에 식초와 고춧가루를 곁들인 소스와 함께 먹는다. 담백한 고기 맛이 나고 바삭하면서 폭신한 식감이다.

점심시간에는 ‘짜장면, ’볶음 짜장’, ‘짬뽕’, ‘짬뽕밥’ 네 가지 식사 메뉴만 가능하다고 하니 참고할 것.

▲위치: 서울 중구 다동길 46 ▲영업시간: 매일 11:00 - 19:30, 브레이크 타임 15:00 – 17:30 ▲가격: 짬뽕 7000원, 고기튀김 2만5000원 ▲후기(식신 딸기머핀): 살짝 심심하게 느껴지는 짬뽕입니다. 자극적이지 않아 끝맛에 텁텁함이 없고 속이 부대끼거나 그러지 않습니다. 케찹이 들어가는 보통 탕수육과는 달리 옛날 탕수육을 먹을 수 있는 곳입니다.

◇ 불맛 가득한 짬뽕, 압구정 ‘일일향’

‘매일매일 향긋한 음식을 대접한다’는 뜻을 가진 중식 레스토랑 ‘일일향’. 100% 콩기름만을 사용해 중식의 느끼함을 최소화 시키는 곳이다.

직영점 체제로 6호점까지 매장을 늘린 ‘일일향’은 넓은 매장 규모로 인근 직장인들이 회식장소로 즐겨 찾는다. 대표 식사메뉴는 큼지막한 양파가 돋보이는 칼칼한 맛의 ‘짬뽕’. 매운 맛과 함께 깊은 불맛과 불향이 살아 있는 것이 특징이다.

요리 메뉴 중에서는 표고버섯 안에 다진 새우를 넣고 매콤하게 볶아낸 ‘어향동고’가 인기메뉴다. 쫄깃하고 향긋한 표고버섯과 탱글탱글한 새우살의 식감이 매력적이다.

▲위치: 서울 강남구 논현로 168길 30 ▲영업시간: 매일 11:30 - 21:30, 명절 당일 휴무▲가격: 짬뽕: 8000원, 어향동고 3만5000원, 탕수육 2만7000원 ▲후기(식신 보라돌이): 일일향 깔끔하고 맛있어요~ 원래 코스요리로 먹고 싶었는데 3인 이상 왔을 때만 코스가 가능해서 둘이 가서 단품으로 먹었네요. 단품으로 여러 개 시켜서 먹는 것도 충분히 양 많고 맛있고 만족스러웠어요. 가족들도 같이 외식하러 가고 싶은 곳이에요

◇ 한달 전 예약 필수, 연희동 ‘목란’

‘이연복 세프’가 운영하는 식당으로 알려진 중식 레스토랑, ‘목란’. 방문 한 달 전부터 예약을 서둘러야 하는 맛집이다. ‘동파육’, ‘멘보샤’, ‘군만두’ 등 요리메뉴는 예약 시 미리 주문해야 하고, 식사 메뉴는 바로 주문이 가능하다.

대표 식사 메뉴는 중식코스의 깔끔한 마무리를 도와주는 ‘짬뽕’이다. 각종 해산물과 채소 등 큼지막한 재료와 함께 얼큰하고 개운한 맛이 살아있다.

또 다른 인기 식사메뉴는 잘게 썰어낸 청경채와 함께 구운 캐슈넛과 땅콩이 건더기로 들어가는 ‘탄탄면’이다. 고소한 맛의 진득한 국물 뒤에 느껴지는 얼얼한 맛이 매력적이다.

▲위치: 서울 서대문구 연희로15길 21 ▲영업시간: 매일 11:30 - 22:00, 브레이크 타임 15:00 - 17:00 ▲가격:짬뽕 1만원, 탕수육 2만원, 동파육 4만5000원 ▲후기(식신 대환): 한 달 전부터 예약이 가능하고 1일 16일 예약할 수 있는 날이 정해져 있으며, 여러 번 많이 전화를 해야 가능한 목란! 동파육, 멘보샤, 군만두 등의 인기 요리는 미리 예약할 때 주문해야 하니 기억하세요~ 무언가 색다른 맛이라고 할 순 없지만 기본이 충실하다고 해야 할까? 먹으면 그냥 “맛있다” 라는 말이 저절로 나왔다.

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201803/1163182_288110_2515.jpg |