범일동 원조 자연산 장어구이

스완양분식

델 프레지덴테

품식당

해물왕창칼국수

회랑족발

부산일보 추천 맛집 10선

부산

2015년은 유독 셰프와 맛집이 주목 받은 한 해였다. 얼마 남지 않은 한 해의 마무리를 좋은 사람, 좋은 음식과 함께 하면 어떨까. 올해 부산일보 맛면에 소개되었던 음식점 중에서 특히 기억에 남는 10곳을 뽑았다.

회+족발 2만원이면 한상 푸짐
伊 정부 인정한 나폴리 피자집
살살 녹는 모둠 한우 '입이 호강'

◇ 아홉산

철마의 '아홉산'은 꾸지뽕나무가 들어간 상계탕을 대표 메뉴로 내세운다. 상계탕에서는 약초 냄새가 은은하다. 상황버섯, 겨우살이 등 약초가 17종이나 들어간 덕분이다. 속에는 현미, 율무 등 오곡밥이 예쁘게 자리 잡았다. 고향 집에 온 느낌이 나는 평범한 듯한 반찬도 좋다. 돌솥밥의 밥은 감탄할만하다. 밥알이 하나하나 살아나, 씹히는 느낌이 다르다. 유자향이 나는 샐러드를 비롯해 방아무침 같은 반찬도 괜찮다. 직접 만들었다는 대형 부뚜막을 보니 고개가 끄덕여진다.

☞돌솥밥 8000원, 꾸지뽕 상계탕 1만2000원, 전복 상계탕 1만5000원, 오리 3만5000~4만원. 영업시간 11:00~20:00. 수요일 휴무. 부산 기장군 철마면 장전리 299-3. 051-722-4592.

◇ 회랑족발

부산 사상구 모라동에 가면 활어회와 족발을 함께 선보이는 '회랑족발'이 있다. 생선회 전용 간장에 생고추냉이까지 나온다. 초밥용 밥 위에 생고추냉이까지 얹어 내왔다. '셀프 초밥'을 만들어 입에 넣었더니 그 또한 별미다. 술 한잔 하기에 이만한 가게가 없다. 이 구성의 회랑족발 메뉴가 2만 원도 안 한다. 이 가게에는 화학조미료와 족발에 캐러멜 색소가 없다고 써 붙였다. 단골의 낙서가 재밌다. "이런 맛을 이런 가격에 내놓다니 이것은 장사가 아니라 복지 차원이라고 봐야겠다"라고.

☞회랑족발(활어회+족발) 1만8000~2만8000원, 모둠회 1만5000~2만5000원, 왕족발 1만5000~2만원. 영업시간 14:00~24:00. 1·3주 일요일 휴무. 부산 사상구 모라1동 1353-1. 051-324-6333.

◇ 해물왕창칼국수

해물왕창칼국수에는 꽃게, 가리비, 새우, 바지락, 홍합, 통오징어까지 해물이 9가지나 들었다. 이거 하나로 식사와 술안주가 해결된다. 해물이 우러난 육수에서는 진한 감칠맛이 요동친다. 먼저 보리밥을 새콤한 열무김치와 된장에 비벼 입맛을 돋우고 시작한다. 자가제면한 생면 칼국수의 넓적한 면은 한참 있어도 쫄깃하다. 진주식 육전 밀면은 진주냉면과 부산 밀면의 만남이다. 한약재로 육수를 낸 밀면에 고소한 소고기 우둔살 육전이 듬뿍 들어가 섭섭해할 틈이 없다. 해물왕창칼국수에 넣고 남은 오징어 다리 등은 해물왕창파전에도 왕창 넣는단다.

☞해물왕창칼국수 8000원(2인분부터), 해물파전 8000원, 소고기 육전 밀면 5000원, 수제왕만두 4000원. 영업시간 11:00~21:30. 부산 사상구 사상로 316. 도시철도 덕포역 2번 출구. 051-939-2579.

◇ 재기국밥

맛있는 돼지국밥과 순대가 먹고 싶다면 영도에 위치한 재기국밥에 가보면 되겠다. 국밥을 주문하면 어떤 부위를 넣어줄까 물어본다. 모두 맛보고 싶다면 "다 넣어 주세요"라고 하면 된다. 여기 돼지국밥은 맑은 육수를 사용한다. 잡내 없이 고소한 국물맛이 일품이다. 순대에는 피가 많이 들어 다른 곳보다 색이 진하다. 매일 아침 돼지 창자에 당면과 찹쌀을 넣어서 직접 만든단다. 다른 곳에서 맛보기 힘든 '애기집'도 있다. 부위별로 맛이 다르니 하나하나 맛보는 재미가 있다. 같이 나온 부추 무침과 새우젓을 찍으면 어우러져 더 고소하다.

☞돼지국밥 6000원, 돼지 우동 5000원, 순대 5000원. 영업시간 08:00~23:30. 2·4주 일요일 휴무. 부산 영도구 절영로49번길 25 (영도 남항시장 내). 051-418-0526.

◇ 품식당

'품식당'은 언제나 손님으로 북적인다. 골목 안에 위치해 자리가 좋은 편은 아니지만, 맛이 있다고 소문이 나서 그렇다. 인기메뉴는 '우엉 돼지 불고기와 김치찌개'이다. 우엉 돼지 불고기는 간이 잘 밴 돼지고기에 아삭한 우엉이 들어있다. 김치찌개는 늙은 호박을 사용해 육수를 냈다. 김치의 매운맛이 살아 있다. 그러면서도 부드럽고 시원한 맛이 난다. 먹고 나면 속이 편안하다. 곤드레 장어 덮밥과 묵은지 탕수육도 메뉴에 새롭게 추가되었다.

☞우엉돼지불고기 8000원, 돼지 김치찌개 7000원, 곤드레 장어 덮밥 1만2000원, 수제 떡갈비 정식 8000원, 된장찌개 7000원, 묵은지 탕수육 7000원, 주먹밥 3000원. 영업시간 11:00~21:00. 부산 남구 용소로13번길 61. 051-621-0826.

◇ 델 프레지덴테

이탈리아 농무부가 인정하는 정통 나폴리 피자집이 부산에 처음으로 생겼다. 나폴리 3대 피자로 꼽히는 '라 필리아 델 프레지덴테'가 해운대 센텀에 국내 1호점을 연 것이다. 나폴리에서 열린 G7 때 빌 클린턴 전 미국 대통령이 극찬한 뒤 '델 프레지덴테(대통령의 피자)'라는 이름을 얻었다. 초대형 만두 같은 대표 튀김 피자인 '피자 프리따'는 워낙 독특해서 시선을 사로잡는다. 12~48시간 숙성을 시킨 피자 도를 사용해 소화도 잘된다. 마르게리타 피자의 경우 800칼로리에 불과해 살찔 염려도 없다.

☞피자 1만2000~2만2000원. 피자 프리따 1만7600원, 살라티엘리 프리띠 4500원, 카프레제 1만6500원. 독일 펠트 슐뢰센 맥주 3종 1만 원. 영업시간 11 : 30~23 : 30(브레이크 타임 15 : 00~17 : 30). 부산 해운대구 센텀중앙로 66 센텀T타워 106호. 051-741-9266.

◇ 부산숯불갈비

'부산숯불갈비'는 한우구이를 파는 집이다. 고기는 물론이고 '솥밥 한정식'도 유명하다. 솥밥은 주문하면 밥이 나오기까지 10분 정도가 걸린다. 그런데 다른 집과 달리 반찬을 미리 내어 주지 않는다. 반찬만 먼저 먹어 밥이 맛이 없을 수도 있기에 그렇게 한단다. 밥에는 찹쌀이 조금 들어가 있다. 그냥 보기에도 윤기가 흐른다. 갓 지어서 떠 주니 밥알이 마르지 않아 더 맛있어 보인다. 이렇게 맛있는 반찬은 마음 편하게 많이 먹어도 된다. 더 달라고 하면 언제나 듬뿍 더 내어주기 때문이다. 잘 차려진 집밥이라는 표현에 딱 맞는 집이다.

☞점심 특선-솥밥 한정식 1만원, 등심 전골(2인) 2만5000원, 곱창전골(小) 3만원. 영업시간 9:00~22:00. 일요일 휴무. 부산 중구 백산길 3-1. 051-247-6262.

◇ 범일동 원조 자연산 장어구이

'범일동 원조 자연산 장어구이'에는 맛있는 장어가 떨어지는 날이 없다. 장어 잡는 배를 하는 지인이 가장 먼저 챙겨 주기에 그렇다. 장어구이를 시키면 부추·쑥갓 등 채소가 가득 차려지고, 겉절이와 생강·마늘 등 밑반찬이 깔린다. 채소 겉절이가 나왔을 때 초장 같은 소스를 뿌린다. 구워진 장어에도 그 소스를 묻혀 다시 살짝 구워 준다. 그러면 장어가 입안에서 사르르 녹는다. 이 비법소스가 맛의 비밀인 모양이다. 장어구이를 먹고 나서 밥을 시키자 장엇국과 김치가 나온다. 들깻가루가 듬뿍 들어간 국에 밥 한 그릇 말아서 김치와 함께 먹으니 개운하다.

☞자연산 장어구이 1㎏ 3만5000원. 영업시간 12:00~22:00. 부산 동구 자성공원로3번길 23-3. 051-635-6503.

◇ 우봉 BY 사대 독자

미포의 한우 특수부위전문점 '우봉 BY 사대 독자'에서는 언제나 맛있는 고기를 먹을 수 있다. 이호준 대표의 매형이 부경 축산물 공판장의 경매인이기 때문이다. 여러 부위를 한 번에 다 맛보고 싶다면 스페셜 모둠을 주문하면 된다. 눈으로 보기에도 마블링이 좋은 등심과 갈빗살이 먼저 나온다. 다음은 안거미와 안창살의 순서다. 제비추리가 나오는 날도 있다. 그날그날 좋은 부위로 나온다. 육즙 가득한 고기가 입안에서 살살 녹는다. 마지막에 나오는 육회까지 배가 불러도 자꾸만 들어간다. 고기를 먹은 후 갈빗살이 듬뿍 들어 있는 된장도 잊지 말자.

☞안거미·안창살 100g 2만4000원, 한우 등심 100g 1만8000원, 스페셜 모둠 600g 9만9000원, 볶음밥 3000원, 된장찌개 5000원. 영업시간 17:00~01:00. 부산 해운대구 달맞이길 62번길 7. 051-741-9242.

◇ 스완양분식

24년째 매축지를 지키고 있는, 매축지에서 가장 유명한 맛집이다. 예전에는 돈가스를 시키면 어디서든 수프가 나왔는데 언제부터인가 이 전통이 사라졌다. 여기선 돈가스를 시키면 당연하게도 수프가 나온다 스완양분식은 수프, 소스, 드레싱까지 모두 직접 만든다. 고기는 전용 망치로 등심을 일일이 두들겨 펴서 만든다. 이 추억의 돈가스를 맛보면 다들 입이 귀에 걸리고 만다. 오므라이스도 진짜 맛있다. 오므라이스가 처음 탄생했다는 일본 오사카의 오므라이스집에 갔을 때도 여기 생각이 났다. 가게도 매축지답지 않게(?) 깔끔하다.

☞돈가스·오므라이스·김치볶음밥·오징어덮밥 5000원, 함박스테이크·비후가스 6000원. 영업시간 11:00~20:00(브레이크 타임 15:00~17:00). 일요일 휴무. 부산 동구 범일동 252-1637. 051-634-2846.

/한국지방신문협회 공동취재단=
부산일보 글·사진 박종호·박나리 기자
nleader@busan.com

光州日報 江原日報 경인일보 경남신문 대전일보 春日新聞 부산일보 전북일보 제주일보
新팔도유람은 한국지방신문협회 9개 회원사가 공동 취재·보도합니다.