**[맛집] 가슴 속까지 시원한 고향의 노스텔지어 막국수 맛집**

2018.08.19 05:00

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1222808>

‘막국수’는 메밀을 재배하던 강원도 지역에서 즐겨 먹던 향토음식으로, 메밀 반죽으로 만든 국수에 주로 김칫 국물을 곁들여 먹는 요리다.

막국수에 대한 유래로, 과거에는 메밀의 껍질을 분리하지 않고 맷돌에 갈아 국수를 내려 먹었는데, 아무렇게 ‘막’ 갈아 국수를 내렸다 하여 막국수라는 이름이 붙었다는 설, 주문 즉시 막(바로) 만들어서 먹는 국수라서 붙여졌다는 설 등 다양하게 전해지고 있다.

고소하고 향긋한 메밀 면 본연의 맛을 느낄 수 있는 물막국수, 새콤달콤한 양념을 곁들여 먹는 비빔막국수가 있다. 삶은 달걀, 오이, 무채 등 다양한 고명과 겨자, 식초를 취향대로 넣어 즐기기도 한다. 여름을 이겨내는 시원한 맛, 막국수로 무더위에 잃은 입맛을 되찾아보자.  
   
전국 막국수 맛집으로는 춘천 샘밭막국수, 유포리막국수, 춘천실비막국수, 만천맘국수, 부안막국수,남부막국수, 현암동치미막국수, 명가막국수, 퇴계막국수, 새술막막국수, 연산골막국수, 평양막국수, 양양 실로암메밀국수, 영광정메밀국수, 송월메밀국수, 동해막국수, 입암메밀타운, 범부메밀국수, 단양면옥, 속초 함흥막국수, 강릉 해변막국수, 삼교리동치미막국수, 형제막국수, 인제 방동막국수, 남북면옥, 홍천 장원막국수, 영변막국수, 가리산막국수, 친절막국수, 고성 백촌막국수, 동루골막국수, 교동막국수, 봉평 현대막국수, 물레방아막국수, 봉평메일진미식당, 삼척 부일막국수, 양구 광치막국수, 도촌막국수, 영월 상동막국수, 철원 내대리막국수, 춸원막국수, 평창 두일막국수, 유천막국수, 횡성 광암막국수, 삼군리메밀촌, 서울 만포막국수, 샘밭막국수, 양양메밀막국수, 성천막국수, 남경막국수, 유진막국수, 김삿갓막국수, 여주 강계봉진막국수, 가평 송원막국수, 네자매평강막국수, 파주 오두산막국수, 지향막국수, 양주 용암리막국수, 천안 봉평장터, 청주 반암막국수, 부여 장원막국수, 남양주 북한강막국수, 대전 삼막집, 부산 둔내막국수, 면옥향천, 진천 진천막국수 등이 유명하다.

무더위를 한방에! 가슴 속까지 시원한 고향의 노스텔지어 전국 막국수 맛집을 소개한다.

◇ 천서리 막국수촌 터줏대감, 여주 천서리 ‘홍원 막국수’

3대에 걸쳐 90년의 역사를 자랑하는 막국수 전문점 ‘홍원막국수’. 오랜 세월만큼이나 많은 단골손님들을 보유한 곳이다. 식사시간이 지나서도 줄이 계속 늘어설 정도다. 대기 순서를 가리키는 스티커를 받고 기다리면 된다.

테이블에 앉자 마자 준비되는 진하게 우린 메밀 면수는 빈 속을 달래기 좋다. 대표 메뉴는 쫄깃한 식감을 자랑하는 ‘막국수’다. 메밀 면은 메밀가루와 고구마 전분을 8대 2 비율로 섞어 쫄깃하고 부드러운 식감을 내는 것이 특징이다.

함께 곁들이는 육수는 직접 담가 숙성시킨 동치미와 소 양지, 생닭을 넣어 끓인 육수를 섞어 사용해 깊은 감칠맛을 자랑한다. 넓은 주차 공간이 준비 되어있으니 참고할 것.

▲위치: 경기 여주시 대신면 천서리길 12 ▲영업시간: 매일 10:30 – 20:00 ▲가격: 막국수 7000원, 편육 1만5000원 ▲후기(식신 개그케릭터): 막국수란 것이 큰 차이 없이 고만고만한 음식임을 감안할 때 훌륭한 맛을 보여줌. 비빔막국수를 강력히 추천.

◇ 입안 가득 채우는 고소함, 가평 ‘송원막국수’

만화 식객에 소개된 막국수 전문점 ‘송원막국수’. 오랜 세월 변함없는 맛으로 가평에 방문한 관광객들이 즐겨 찾는 곳이다. 대표 메뉴는 거뭇한 메밀국수 위에 삶은 돼지고기, 양념장, 곱게 간 깨를 수북하게 얹어낸 ‘막국수’다.

부드러운 면에 참기름과 깨가 더하는 진한 고소함이 일품이다. 이 곳에서는 육수를 살짝 넣고 겨자, 식초를 넣어 새콤달콤하게 먹는 것을 추천한다. 두툼한 삼겹살을 푹 삶아 부드러운 식감이 매력적인 ‘제육’도 인기 메뉴. 밑반찬으로 제공되는 김치에 싸서 한입에 먹으면 더욱 맛있게 먹을 수 있다.

▲위치: 경기 가평군 가평읍 가화로 76-1 ▲영업시간: 매일 11:30~19:30 ▲가격: 막국수 7000원, 막국수 곱빼기 8000원, 수육 1만7000원 ▲후기(식신 행복한짱이): 주차장이 따로 없어서 주변에 주차는 알아서 해야 한다는 점이 조금 불편하긴 했지만 맛있어서 자꾸 가게 되는 막국수 집. 주말에 가면 대기는 뭐 필수구요. 막국수에서 칼칼한 맛과 달짝지근한 맛 그리고 짭짤한 맛이 적당히 어우러져 너무 맛있어요.

◇ 순 메밀 본연의 맛, 용인 고기리 ‘장원막국수’

고기리 계곡 깊숙이 자리 잡은 막국수 전문점, ‘장원막국수’. 주변 경치와 어우러지는 한옥형 건물로 고즈넉한 분위기를 자아낸다. 대표메뉴는 100% 순 메밀로 만든 ‘순메밀비빔막국수’다. 메밀만을 사용하지만 툭툭 끊기지 않고 탄력있는 면발을 자랑한다.

열에 약한 메밀의 특성을 고려, 30인분씩 소량 제분해 쫄깃한 식감을 유지하는 점이 특징이다. 자극적이지 않은 양념 맛과 고명의 두께를 얇게 준비해 메밀 본연의 맛을 느끼기도 좋다. 메밀국수에 들기름, 김 가루를 얹어 메밀의 향긋함과 고소함을 배로 느낄 수 있는 ‘들기름막국수’도 인기 메뉴다. 사리 추가는 인원수대로 주문해야 가능하니 참고할 것.

▲위치: 경기 용인시 수지구 이종무로 119 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:00, 화요일 휴무 ▲가격: 순메밀비빔막국수 7000원, 물막국수 7000원, 들기름막국수 7000원 ▲후기(식신 David Yushin Kim): 막국수에 국물을 자작하게 붓고, 겨자와 식초를 넣은 뒤 설탕은 많이 넣지 말고 대신 같이 나오는 무채를 넣어 먹어도 맛있어요.

◇ 거친 면발의 진수, 방배 ‘양양메밀막국수’

주문 즉시 면을 뽑아 막국수를 만드는 ‘양양 메밀 막국수’. 2018 미쉐린 가이드 빕구르망에 선정된 곳이다. 100% 순 메밀로 만든 면에 시원한 육수와 명태회를 더한 ‘회 메밀 막국수’가 대표 메뉴다. 거칠고 툭툭 끊기는 면발과 삼삼한 육수의 맛의 조화를 자랑한다.

고명으로 올라가는 매콤달콤한 명태회 무침은 막국수의 감칠맛을 한껏 살려준다. 쫄깃한 만두피 안에 김치와 채소를 듬뿍 넣어 쪄낸 ‘찐만두’도 인기 메뉴. 명태회 무침은 별도 비용을 내고 추가 주문을 할 수 있으니 참고할 것.

▲위치: 서울 서초구 동광로15길 10 ▲영업시간: 매일 11:00~21:00, B/T 15:00~17:00 ▲가격: 회 메밀 막국수 1만원, 메밀 막국수 8000원, 김치전 1만3000원, 수육 1만5000~2만5000원 ▲후기(식신 무늬만공주): 방배동 맛집 양양 메밀 막국수. 구수한 면발과 한층 업그레이드된 육수 맛이 조화로운 막국수 전문점 요즘 막국수 전문점이 많이 생겨나고 있지만 마음속에서 항상 응원하고 있는 곳.

◇ 서울에서 즐기는 강원도의 맛, 방화동 ‘고성막국수’

‘고성 막국수’는 20년 전통을 자랑하는 영동식 막국수 전문점이다. 여름철 식사 시간이면 어김없이 사람들로 북적이는 곳이다. 대표 메뉴는 가늘게 뽑은 면을 빠르게 차가운 물에 헹궈 쫄깃함을 살린 ‘동치미 막국수’. 김가루가 담긴 면사리와 살얼음 동동 띄운 시원한 동치미 육수가 따로 제공되는 점이 특징이다.

첨가물 없이 메밀로만 만든 면은 진하고 구수한 맛이 매력적이다. 장시간 동안 삶아 부드러운 식감을 자랑하는 ‘편육’도 인기 메뉴. 밑반찬으로 제공되는 백김치와 회무침과 곁들여 삼합으로 즐기면 더욱 맛있게 즐길 수 있다.

▲위치: 서울 서초구 서초중앙로24길 27 G5센트럴프라자 지하1층 ▲영업시간: 매일 11:30~21:30, 명절휴무 ▲가격: 막국수 9000원, 녹두전 1만1000원, 메밀전 9000원, 샘밭정식 1만4000원 ▲후기(식신 JennyLee): 춘천에 본점이 있고, 이곳은 서울 분점. 서울에선 가장 맛있고, 전국적으로도 손에 꼽히는 집이라는 소문은 있음. 막국수 다데기가 고추장이 아닌 특수 다데기가 들어가 맵지 않고 맛있는 그 맛! 감자전도 왕 큰 두개라 만족!

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201808/1222808_323929_5756.jpg |