**[맛집] 계절의 여왕 5월, 나들이하기 좋은 대전! 죽기 전에 꼭 가야 하는 대전 맛집 BEST 5**

(151화) 대전 선화동 ‘광천식당’, 대전 비룡동 ‘원미면옥’, 대전 대흥동 ‘진로집’, 대전 삼성동 ‘오씨칼국수’, 대전 부사동 ‘농민순대’

2020.05.09 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1386092>

중부지방과 남부지방 중간에 자리 잡은 ‘대전’. 경부선·호남선 등의 철도와 경부고속도로·호남고속도로의 국도가 교차하는 곳으로 교통의 중심이자 과학기술의 도시로 불리는 지역이다. 요즘, 우스갯소리로 재미없는 도시라는 별명이 붙었지만, 엑스포 공원, 계룡산, 대청호, 한밭 수목원, 오월드, 뿌리 공원 등 다양한 문화관광시설이 마련되어 있어 봄나들이 최적의 장소로 손꼽힌다. 두루치기와 칼국수는 대전을 대표하는 향토 음식으로 대전에 방문하면 꼭 먹어봐야 하는 음식 중 하나이다. 이외에도 이북식으로 선보이는 냉면집, 가성비 좋은 국밥 매장 등 오랜 시간 자리를 지켜오며 변함없는 맛을 선보이는 곳들이 많다. 계절의 여왕 5월을 맞이하여, 죽기 전에 한 번 가봐야 하는 대전 맛집 BEST 5를 소개한다.  
  
▲대전역/은행동/대흥동/선화동/소제동 맛집으로는 성심당, 오씨칼국수, 바로그집, 농민순대, 광천식당, 수라면옥, 진로집, 왕관식당, 명랑식당, 소나무집, 복수분식, 대전갈비집, 한가네닭발, 선화동실비식당, 토박이, 초록지붕, 봉이호떡, 백제식당, 미소본가스마일칼국수, 개천식당, 공주분식, 옛터민속박물관, 신도칼국수, 한밭칼국수, 아저씨돈까스, 연이자카야, 어도비하우스, 도프차일드키친, 볕, 막장집, 온천집, 파운드, 형제집, 호수식당, 오시우커피, 솔트, 풍뉴가, 희락반점, 뽀뽀분식, 대원칼국수, 금성삼계탕, 태화장, 삐아또, 로보쿡, 콩불, 모모스테이크, 더집, 삼대째전통칼국수, 테라스키친, 여수게장백반, 알로하녹, 원조선지국, 싱크커피로스터스, 서울치킨, 현대식당 등이 유명하다.  
  
▲유성/노은 맛집으로는 동해원, 부산식당, 갓포호산, 봉명가든, 르뺑99-1, 누오보나폴리, 라차우, 유성복집, 바질리코레스토랑, 플레이버거, 연래춘대반점, 블레스롤, 부연부, 한우곰탕, 인근주민, 1987양반댁, 소신, 리코타코, 남해아구찜, 소수, 미친등심, 아케이드커피 등이 유명하다. ▲유성-상대/도안 맛집으로는 도안동 감나무집, 살구나무집, 칸스테이크하우스, 아카바의 식탁, 한마음 냉면, 삼촌쭈꾸미, 유성닭발, 만나한우복수집, 테판마루, 한스브레드, 곰에스프레소, 비바릴리, 몽뜨 등이 유명하다.  
  
▲둔산/시청/월평 맛집으로는 설해돈, 이태리국시, 홀리크로스, 모루, 칼국수 만드는 사람들, 사리원 본점, 대선칼국수, 온유네닭매운탕, 스모키하우스, 떡반집, 텀즈업브로, 동천홍, 병규돈까스 , 귀빈돌솥밥, 스시호산, 평양옥, 한스랍스타, 신도칼국수 등이 유명하다.  
  
▲연구단지/관평/테크노밸리 맛집으로는 천리집, 솔밭 묵집, 숯골원냉면, 가남지, 아빠의꿈, 살루떼, 유성 닭발, 병규돈까스, 한우김삿갓, 산밑할머니 등이 유명하다. ▲탄방/용문/가장/갈마 맛집으로는 갈마짬뽕, 공주칼국수, 옥천순대, 괴정동공주칼국수, 토종칼국수, 미세노센세, 동방명주, 충무할매낙지볶음, 대복한우곱창, 쎄시몽탁 등이 유명하다.  
  
▲태평/도마/유천/복수/가수원/관저 맛집으로는 대들보 함흥면옥, 한영식당, 대성콩국수, 금성육가공 십일월, 대성관, 오류 옥천가, 진우왕족발보쌈, 진성아구찜, 허사또쭈꾸미, 남주동해장국, 싶빵공장 등이 유명하다. ▲신탄진/회덕/대청호 맛집으로는 맛집부추해물칼국수, 찌글이짜글이, 꽁뚜, 더리스, 영화반점, 나루터장어, 팡시온, 두두당, 띠울석갈비 등이 유명하다.  
  
▲용전/오정동/중리/가양 맛집으로는 오문창순대국밥, 원조 황소집, 적덕식당, 박가네, 함초양념갈비, 홍롱롱, 바다횟집, 비래키키 등이 유명하다. ▲가오/대동/판암 맛집으로는 원미면옥, 넘치는 국수한그릇, 부여순대, 천손짜장, 평양숨두부집, 파이한모금 등이 유명하다. ▲계룡산/동학사 맛집으로는 도덕봉가든, 이뭐꼬, 라루체, 시골풍경꽃게장, 삼부자손두부집, 흑룡산촌두부, 어썸845, 남해아구 등이 유명하다.  
  
◇화끈한 매콤함으로 승부하는, 대전 선화동 ‘광천식당’  
  
‘광천식당’은 45년의 전통을 지켜오고 있는 두루치기 전문점이다. 로컬 맛집으로 잘 알려진 이곳은 유명 매스컴에 소개된 이후 관광객들의 발걸음이 더해져 늘 문전성시를 이룬다. 대표 메뉴는 멸치 육수에 살짝 데친 오징어에 고춧가루와 파를 넣고 자작하게 볶아 낸 ‘오징어 두루치기’. 주문과 동시에 볶아, 뜨거운 김을 폴폴 풍기며 등장하는 두루치기의 새빨간 색감을 보는 것만으로도 입안 가득 침이 고인다. 두툼하게 썰어 쫄깃한 식감이 살아있는 오징어와 칼칼한 양념이 어우러지며 강렬한 매콤함을 선사한다. 오징어를 건져 먹고 남은 국물에 칼국수 사리를 추가하여 비벼 먹는 것도 별미다.  
  
▲위치: 대전 중구 대종로505번길 29 ▲영업시간: 매일 10:30 – 21:30, 월요일 휴무 ▲가격: 오징어 두루치기(2인) 2만원, 수육(小) 1만8000원 ▲후기(식신 빵덕후): 엄마랑 둘 다 매운 거 좋아해서 갔는데 매운 거에 강한 엄마는 매콤하고 좀 더 매웠으면 했고 전 보통이라 그런지 매웠어요!! 근데 맛있게 매워서 배부른데도 불구하고 엄청엄청 맛있게 먹고 왔어요!! 친절하시고 남은 것도 부탁하니 빠르게 샤샥 포장해주셨어요!! 두루치기에 소주 먹고 싶었는데 배가 너무 불렀어서 아쉬워요ㅠㅠ 양도 엄청많고 맛도 있고 왜 맛집인지 인정합니닷!  
  
◇닭고기의 풍미가 살아있는, 대전 비룡동 ‘원미면옥’  
  
한국전쟁 당시 황해도 곡산에서 피난 내려온 1대 사장님으로부터 시작한 ‘원미면옥’. 첫 문을 연 1953년 이래로 3대째 가업을 이어오며 대전을 대표하는 냉면집으로 자리 잡았다. 자리에 앉으면 제공되는 뜨끈한 면수는 빈속을 부드럽게 달래준다. 대표 메뉴 ‘물냉면’은 닭 육수로 국물을 만드는 황해도식으로 선보인다. 오랜 시간 볶은 메밀을 제분하여 만든 면발 위로 노란 달걀 지단과 투박하게 찢은 닭고기 고명을 수북하게 올려 풍성함을 더했다. 닭고기 특유의 풍미가 깃든 국물과 씹을수록 구수함이 올라오는 메밀면의 조화가 일품이다. 처음엔 국물 본연의 맛을 느낀 뒤, 반 정도 남았을 때 양념장을 풀어 즐겨도 좋다.  
  
▲위치: 대전 동구 옥천로 421 ▲영업시간: 매일 10:00 – 20:30, 첫째, 셋째 주 화요일 휴무 ▲가격: 물냉면 6000원, 비빔냉면 7000원 ▲후기(식신 호야아빠): 내 인생 냉면 집..!! 흔히 생각하는 그런 냉면 맛이 아닌 먹어보지 않으면 알 수 없는 그런 맛!! 특히 술 먹은 다음 날 해장으로 직빵!! 여름철에는 줄을 서면서까지 먹어야 하는...겨울에는 계절메뉴로 짜장면 짬뽕도 파니 참고하시고, 메뉴판에는 없지만, 닭 날개가 무려 4개 1000원!! 꼭 참고하시길!!  
  
◇대전 두부 두루치기의 원조, 대전 대흥동 ‘진로집’  
  
‘진로집’은 대전의 명물 두부 두루치기의 원조집으로 잘 알려진 곳이다. 1969년, 안주를 판매하는 포장마차로 시작했는데 두부 요리를 찾는 손님이 많아져 매장 이전과 함께 두부 두루치기를 메인으로 판매해오고 있다. 대표 메뉴는 큼직큼직하게 썬 두부 속까지 깊숙하게 스며든 양념이 깊은 감칠맛을 더하는 ‘두부 두루치기’. 한술 두술 뜨다 보면 이마에 땀이 송골송골 맺힐 정도로 맵지만, 텁텁하지 않고 깔끔하게 떨어지는 끝 맛 덕에 묘한 중독성을 자랑한다. 두루치기는 매운맛, 중간맛, 순한맛 총 3단계로 맛을 선택할 수 있으며 두부와 오징어를 함께 볶아주는 메뉴도 준비되어 있다.  
  
▲위치: 대전 중구 중교로 45-5 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00, B/T 15:00 – 16:30 ▲가격: 두부 두루치기(中) 1만7000원, 칼국수 4000원 ▲후기(식신 김동환): 이곳은 정말 할머니가 해주는 두부 두루치기의 맛이다. 대전에 갈 때마다 꼭 한 끼는 여기서 밥 먹고 오는데 정말 최고. 육수를 넣어 만들기 때문에 두루치기 국물도 정말 맛있고~~ 매운 것을 못 드시는 분은 미리 말하면 딱 먹기 좋게 만들어 주신다. 처음엔 매워서 다 못 먹었는데 안 맵게 해주신 다음부터는 혼자서 2공은 거뜬히 하고 온다. 가격도 착해서 더욱 좋은 집~  
  
◇동죽이 선사하는 개운한 국물, 대전 삼성동 ‘오씨칼국수’  
  
전북 고창 등 서해안에서 살아있는 동죽을 공수하여 칼국수와 조개탕을 선보이는 ‘오씨칼국수’. 식사 시간이면 대기표를 받아야 할 정도로 많은 인기를 끌고 있는 곳이다. 대표 메뉴 ‘손칼국수’는 멸치, 다시마, 무 등 10가지 재료를 12시간 이상 끓인 육수에 동죽과 청양고추를 넣어 시원하면서도 알싸한 맛을 더했다. 손으로 치대며 만든 반죽을 숙성시킨 뒤 홍두깨로 밀어가며 뽑아낸 면발은 두툼하게 썰어 씹는 맛을 살렸다. 도톰한 면발 위로 탱글탱글한 조갯살 올려 한입에 먹으면 한층 풍성한 식감을 경험할 수 있다. 테이블에 놓인 김치는 매운맛이 강해 조금씩 맛보며 곁들이는 것을 추천한다.  
  
▲위치: 대전 동구 옛신탄진로 13 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:00, 월요일 휴무 ▲가격: 손칼국수 6000원, 물총 1만2000원 ▲후기(식신k-water): 완전 푸짐해! 조갯살도 살아있고~ 무엇보다 국물이 진짜 얼큰하고 시원하다. 청양 고추가 팍팍 들어가 있어서 해장 되는 느낌~  
  
◇넉넉한 인심이 느껴지는 국밥 한 그릇, 대전 부사동 ‘농민순대’  
  
‘농민순대’는 저렴한 가격과 푸짐한 양으로 인근 주민들의 식사를 책임져 왔다. 2017년 매장 확장 이전을 하며 보다 넓고 쾌적한 공간에서 식사를 할 수 있게 되었다. 대표 메뉴는 잡뼈를 섞지 않고 국산 사골과 돼지머리 뼈를 푹 고아 만든 육수로 맛을 낸 ‘국밥’. 진한 사골국물에 머리 고기, 허파, 순대, 간 등의 내장과 밥을 토렴한 뒤 양념장을 올려 제공한다. 짙은 풍미가 입맛을 자극하는 국밥은 기호에 따라 들깻가루와 파무침을 넣어 즐기면 된다. 토렴 과정을 거쳐 밥알 사이사이 국물이 스며들어 간이 고루 배어있는 밥과 푸짐하게 들어있는 내장이 속을 든든하게 채워준다.  
  
▲위치: 대전 중구 충무로 138 ▲영업시간: 매일 00:00 – 24:00, 월요일 휴무 ▲가격: 국밥 5000원, 순대(小) 8000원 ▲후기(식신 4월5일): 저는 개인적으로 순대, 내장, 머리 고기, 국밥 그런 거 잘 안 먹는데, 저희 부모님이랑 같이 갔을 때 부모님이 너무 좋아하시더라고요. 순대도 너무 맛있고, 전체적으로 가격 대비 음식양이 요즘에는 절대 볼 수 없는 정도? 4명이어서 배부르게 먹어도 2만원 조금 넘을 정도.



