**[맛집] 꿈엔들 잊힐 리야 시원하고 짜릿한 고향의 맛, 막국수 신흥강자 BEST 5**

(110화) 답십리 ‘성천 막국수’, 잠실 ‘남경 막국수’, 신당동 ‘만포 막국수’, 이태원 ‘유진 막국수’, 신당동 ‘처가집’

2019.07.27 00:20

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1325248&fbclid=IwAR2u_xe2gsEgUDDpJruFnjU85276nqLfkN6RB_n9qc2fBcJtZURMCDEY17A>

‘막국수’는 메밀의 주 재배지인 강원도 지방에서 즐겨 먹던 향토 음식이다. 과거에, 메밀껍질을 분리하지 않고 맷돌에 막 갈아 국수를 내렸다 하여 막국수라는 이름이 붙여졌다. 막국수는 크게, 새콤한 동치미 국물이나 차갑게 식힌 고기 육수에 면을 말아먹는 ‘물 막국수’와 메밀국수를 양념장에 비벼 즐기는 ‘비빔 막국수’로 나뉜다. 물 막국수는 깔끔하면서도 개운한 국물에 어우러진 메밀국수 특유의 구수함이 일품이다. 비빔 막국수는 거뭇한 메밀면에 붉은 양념이 어우러진 색감과 매콤달콤한 맛 자체만으로 입맛을 한껏 돋워준다. 막국수의 주재료인 메밀은 체내의 열을 내려주고 소화를 돕는 효능이 있어 무더운 여름철에 많은 사랑을 받고 있다.서울 유명한 막국수 맛집으로는 방화 고성막국수, 신당동 만포막국수, 교대 샘밭막국수, 방배 양양메밀막국수, 답십리 성천막국수, 잠실 남경막국수, 이태원 유진막국수, 약수동 진남포면옥, 신당동 처가집, 서촌 잘빠진메밀, 암사동 동신면가, 양재 김삿갓막국수 등이 있다. 전국 막국수 맛집으로는 춘천 샘밭막국수, 유포리막국수, 춘천실비막국수, 만천막국수, 부안막국수, 남부막국수, 현암막국수, 명가막국수, 퇴계막국수, 새술막막국수, 연산골막국수, 평양막국수, 양양 실로암메밀국수, 양양광정메밀국수, 송월메밀국수, 동해막국수, 입암메밀타운, 범부메밀국수, 단양면옥, 속초 함흥막국수, 강릉 송정해변막국수, 삼교리동치미막국수, 형제막국수, 인제 숲속의빈터방동막국수, 남북면옥, 홍천 장원막국수, 영변막국수, 가리산막국수, 친절막국수, 고성 백촌막국수, 동루골막국수, 교동막국수, 백도삼교리동치미막국수, 봉평 현대막국수, 물레방아막국수, 봉평메일진미식당, 삼척 부일막국수, 양구 광치막국수, 도촌막국수, 영월 상동식당, 철원 내대리막국수, 철원막국수, 평창 두일막국수, 유천식당, 횡성 광암막국수, 삼군리메밀촌, 과천 강릉동치미막국수, 용인 고기리막국수, 여주 천서리 홍원막국수, 여주 강계봉진막국수, 초계탕막국수, 가평 송원막국수, 네자매평강막국수, 금강막국수, 인천 영종도 동해막국수, 파주 오두산막국수, 지향막국수, 양주 용암리막국수, 양평 대동강막국수초계탕, 의정부 평양초계탕막국수, 남양주 북한강막국수닭갈비, 천안 봉평장터, 진천 진천막국수, 청주 반암막국수, 부여 장원막국수, 남양주 북한강막국수, 대전 잔치집, 부산 둔내막국수, 면옥향천, 소문난주문진막국수 등이 유명하다. 시원하고 짜릿한 고향의 맛, 서울 막국수 신흥 강자 맛집 BEST 5를 소개한다.◇ 국물 하나로 승부하는, 답십리 ‘성천 막국수’1966년부터 지금까지 54년의 세월을 이어오고 있는 ‘성천 막국수’. 막국수를 주문하면 뜨끈뜨끈한 면수가 제공되어 식사 전 속을 달래기 좋다. 대표 메뉴 ‘물 막국수’는 그릇 바닥이 보일 정도로 맑은 동치미 육수에 아무런 고명 없이 면만 담겨 나온다. 씹을수록 구수함이 올라오는 메밀 면발을 시작으로 새콤한 동치미 국물이 끝맛을 개운하게 마무리한다. 합리적인 가격으로 막국수와 제육을 한 번에 맛볼 수 있는 ‘물 막국수 + 제육’ 세트 메뉴도 인기다. 밑반찬으로 나오는 무 짠지에 양념장, 겨자, 식초를 넣어 버무린 후 제육을 곁들여 한입에 먹으면 더욱 맛있다.▲위치: 서울 동대문구 답십리로48나길 2 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:00, 일요일 휴무 ▲가격: 물 막국수 6500원, 물 막국수 + 제육 9500원 ▲후기(식신 두령): 처음엔 아무런 고명 없이 나오는 비주얼에 놀랬지만, 정말 본연의 맛에 충실한 것 같더라구요. 제육도 하나 다 시키긴 부담스러운데 세트 메뉴도 있어서 좋았어요.◇ 남다른 쫄깃함을 자랑하는 면발, 잠실 ‘남경 막국수’‘남경 막국수’는 평창 출신 사장님이 할머니께 전수받은 레시피를 바탕으로 강원도 스타일의 막국수를 선보이는 곳이다. 메밀과 호밀을 8:2의 비율로 섞어 만든 반죽을 수십 번 강하게 던지듯 치대며 만든 면발은 일반적인 메밀면보다 쫄깃하면서도 탄력성 있는 식감을 느낄 수 있다. 대표 메뉴는 횡성 한우 사골을 1시간 동안 푹 고아낸 육수에 메밀면을 담고 김 가루와 깨소금으로 고소함을 더한 ‘물 막국수’. 은근한 육향이 느껴지는 육수와 탱글탱글한 식감이 살아있는 면발의 조화가 일품이다. 곱게 간 감자를 얇게 펴 백김치와 함께 넓적하게 구워낸 ‘감자전’도 별미다.▲위치: 서울 송파구 백제고분로7길 52-29 ▲영업시간: 매일 11:00 – 20:00, B/T 14:00 – 17:00, 월요일 휴무 ▲가격: 물 막국수 1만원, 감자전 7000원 ▲후기(식신 훠이쨔쨔): 마치 평양냉면을 먹는 것 같이 고기 향이 느껴지던 국물이 포인트! 육수도 깊은 맛이 나서 한 번 맛보면 자꾸 생각나는 맛이에요. 그리고 부침개처럼 커다랗게 나오는 감자전은 쫀득하니 막국수랑 참 잘 어울렸어요!◇ 2대째 이어오는 푸짐함, 신당동 ‘만포 막국수’실향민 출신 1대 사장님의 고향 만포에서 이름을 따온 ‘만포 막국수’. 지금은 창업주의 조카분이 2대째 대를 이어오며 한결같은 맛을 선사하고 있다. 대표 메뉴 ‘물 막국수’는 투명한 육수가 어우러진 면발 위로 양념장과 오이, 고기, 달걀 고명을 올려 제공한다. 단단하게 똬리를 튼 면 사리는 성인 남성도 한 그릇만으로도 배가 충분히 부를 만큼 푸짐한 양을 자랑한다. 이북식 스타일로 맑은 육수에 쪄낸 하얀 닭 위로 데친 쪽파를 수북하게 올려 나오는 ‘찜닭’도 인기 메뉴다. 쪄내는 과정에서 기름기가 쪽 빠져 담백한 맛과 부드럽게 씹히는 살코기가 일품이다.▲위치: 서울 중구 동호로14길 2 ▲영업시간: 매일 11:30 – 21:30 ▲가격: 물 막국수 8000원, 찜닭 2만5000원 ▲후기(식신 호구중호구): 여름에는 정말 일주일에 한 번은 꼭 가는 것 같아요. 시원한 막국수 한 그릇 먹으면 가슴 속까지 시원해지는 느낌! 안주 메뉴도 은근 있어서 저녁에 술 한잔 하러 가기에도 딱 좋아요!◇ 두 가지 스타일로 즐기는, 이태원 ‘유진 막국수’‘유진 막국수’는 용산구청 인근에 위치한 한식 전문점이다. 막국수를 포함하여 든든하게 한 끼를 해결할 수 있는 식사류와 술 한잔 걸치기 좋은 안주류까지 다양한 메뉴가 준비되어 있다. 대표 메뉴는 거뭇한 메밀면 옆으로 붉은 양념에 버무려진 회무침이 넉넉하게 곁들여 나오는 ‘회 막국수’. 자극적이지 않고 적당한 감칠맛이 맴도는 양념장과 쫄깃쫄깃한 회무침이 풍성한 식감과 맛을 한층 살려준다. 막국수는 기본적으로 비빔식으로 제공되지만, 기호에 따라 함께 제공되는 육수를 자작하게 부어 물 막국수 스타일로 즐길 수 있다. 막국수 밑에는 설탕이 깔려 있어 단맛을 줄이고 싶다면 주문 전 미리 빼 달라고 말하는 것을 추천한다.▲위치: 서울 용산구 장문로 18 ▲영업시간: 매일 10:00 – 22:00 ▲가격: 회 막국수 1만2000원, 제육 보쌈 3만5000원 ▲후기(식신 밥하기기차나): 여러 메뉴가 있지만 제가 항상 주문하는 메뉴는 막국수! 그냥 막국수도 맛있지만 회무침이 들어간 회 막국수가 JMT! 회무침이 아쉽지 않게 정말 많이 들어가 있어 너무 좋아요>\_<메밀 면에 회무침 감싸서 먹으면 아주 중독적인 맛이에요!◇ 짙은 구수함이 살아있는 면발, 신당동 ‘처가집’옛날 가정집을 그대로 살려 운영하여 노포스러운 느낌이 물씬 드는 ‘처가집’. 매장 내부의 넓은 마당과 대청마루는 마치 할머니 집에 놀러온 듯한 정겨운 분위기를 자아낸다. 대표 메뉴 ‘물 막국수’는 동치미 국물로 맛을 낸 육수에 메밀 면을 담고 오이를 고명으로 올려 제공한다. 매장에서 직접 뽑아내는 면발은 메밀 껍질을 같이 갈아 넣어 짙은 구수함을 느낄 수 있다. 고소한 메밀면 위로 매콤달콤한 양념장을 올려 함께 비벼 먹는 ‘비빔 막국수’도 즐겨 찾는다. 돼지고기와 당면, 숙주, 부추 등을 고루 넣고 담백하게 쪄낸 이북식 ‘찐만두’를 한입 크기로 찢은 후 비빔 막국수에 감싸 먹는 방법도 인기다. 슴슴한 만두에 비빔 막국수가 감칠맛을 더해 조화롭게 어울린다.▲위치: 서울 중구 동호로11가길 22 ▲영업시간: 매일 12:00 – 21:00, 첫째, 셋째 주 일요일 휴무 ▲가격: 막국수 6000원, 찐만두 5000원 ▲후기(식신 마포면먹러): 가게 입구부터 스웩이 넘치는 곳이다. 정말 마당이 있는 가정집이다. 가격대는 착하다. 백숙 2만, 나머지는 5~6000원이다. 닭은 부드러웠고, 만들어 먹은 양념장도 굿굿. 만두는 삼삼해서 먹기 좋았고, 특히 물 막국수의 육수가 시원하고 상큼해서 좋았다.

