**[맛집] 후루룩 쫄깃한 칼국수 맛집**

가슴까지 따뜻해지는 소울푸드

2018.07.13 17:00

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1211471>

칼로 가늘게 썰어 만들어 먹는다 하여 이름이 붙은 ‘칼국수’. ‘칼국수’는 밀가루 반죽을 방망이로 얇게 민 다음 칼로 얇게 썰어 국물에 넣고 끓여 만든 요리다.

밀이 귀했던 과거에는 밀 수확 시기인 음력 6월 즈음에만 먹을 수 있었던 고급 음식이었다. 애호박과 감자도 그맘때 한창 맛이 들어 칼국수에 빼놓지 않고 넣었는데 현재까지도 그 재료들이 이어지고 있다. 칼국수는 시원한 국물의 바지락 칼국수, 감칠맛이 매력적인 닭 칼국수, 달콤한 맛을 지닌 팥 칼국수 등 들어가는 육수에 따라 다양한 맛을 낸다.

전국 칼국수 맛집으로는 서울 명동교자, 문배동육칼, 한성칼국수, 혜화칼국수, 한순자손칼국수, 영일분식, 강남교자, 논현칼국수, 성북동집, 찬양집, 최월선칼국수, 공항칼국수, 혜성칼국수, 명륜손칼국수, 일미칼국수, 엄지손칼국수, 충무칼국수, 현대칼국수, 소호정, 곰국시집, 사랑방칼국수, 목천집, 만나손칼국수, 밀본, 일산 일산칼국수, 과천 봉덕칼국수, 의왕 봉덕칼국수, 광명 홍두깨칼국수, 인천 닐리리손칼국수, 황해해물칼국수, 가리비칼국수, 권오길칼국수, 초가집칼국수, 용인 총각 손칼국수, 수원 대왕칼국수, 하남 창모루, 파주 밀밭식당, 안산 솔밭칼국수, 의정부 최고집칼국수, 대전 오씨칼국수, 본가부추해물칼국수, 복수분식, 한밭칼국수, 공주칼국수, 공주분식, 칼국수만드는사람들, 스마일칼국수, 대선칼국수, 신도칼국수, 전통칼국수, 소나무집, 세종시 맛나당칼국수, 공주 전통궁중칼국수, 청주 정가네손칼국수, 소영칼국수, 증평 송원칼국수, 홍성 홍북식당, 음성 초향기칼국수, 서천 웰빙칼국수, 예산 기러기칼국수, 아산 유림분식, 당진 주희네, 논산 은진손칼국수, 익산 태백칼국수, 광주 김강심칼국수, 당진 본가건하은칼국수, 보령 오양손칼국수, 정선 정선면옥, 제주 옥돔식당, 울산 경주손칼국수, 영광 밀향기해물칼국수, 대구 옹심이칼국수, 가창칼국수, 약전골목원조국수, 합천할매칼국수, 김태희옛날손국수, 부산 기장손칼국수, 맥가이버손칼국수, 얼크니손칼국수, 강릉 형제칼국수, 현대장칼국수, 춘천 옛날손장칼국수, 포항 까꾸네모리국수 등이 있다. 서울 인기 있는 칼국수 맛집을 만나 보자.

보험의 바른이치 굿리치 보기

◇ 주문 즉시 만들어주는 면, 청량리 ‘경북손칼국수’

청량리역 6번 출구 근처 성바오로병원 옆에 자리 잡은 ‘경북손칼국수’. 노포 느낌을 물씬 자아내는 매장 안에서 사장님이 홍두깨를 이용해 직접 면을 만든다. ‘손칼국수’ 한 가지 메뉴만을 판매하며 주문 즉시 면을 밀어 손님상에 올린다.

밀가루 반죽에 콩가루를 넣어 밀가루의 풋내를 잡고 진한 풍미를 살렸다. 멸치 국물에 애호박과 배추가 넉넉하게 들어가 개운하면서도 시원한 맛을 낸다. 그릇에 면을 덜고 국물을 조금 넣은 뒤, 칼칼한 파 양념장을 넣고 비벼 먹는 것도 별미. 칼국수 면은 리필로 추가할 수 있으니 참고할 것.

▲위치: 서울 동대문구 답십리로 9 ▲영업시간: 매일 10:30~20:30, 일요일 휴무 ▲가격: 손칼국수 5500원 ▲후기(식신 푸딩톡): 노포 느낌이 물씬 드는 곳은 친절함을 기대하기 힘든데 여긴 사장님이 넘 친절해서 좋아요! 칼국수 딱 하나만 파는데 담백하면서도 시원한 맛이 참 좋더라구요! 해장할 때 늘 생각이 나는 곳.

◇ 속을 달래주는 든든한 국물, 연희동 ‘연희동칼국수’

‘연희동칼국수’는 3층 단독 주택을 개조하여 넓은 규모를 자랑한다. 대표 메뉴는 12시간 동안 우려낸 진한 사골과 국수에서 나온 전분이 더해져 걸쭉한 국물이 특징인 ‘칼국수’. 면 사이사이에 배어든 진득한 국물이 입안에서 기분 좋게 어우러진다.

달큰한 겉절이를 올려 한입에 먹으면 더욱 맛있게 즐길 수 있다. 담백한 국물을 그 자체로 즐겨도 좋고 취향에 따라 후추, 파 양념장을 넣어 먹어도 된다. 특허를 받은 새콤한 백김치는 뒷맛을 깔끔하게 해줘 곁들여 먹기 좋다.

장시간 삶아 부드러운 식감이 매력적인 ‘수육’도 인기메뉴. 넓은 주차공간이 마련되어 있어 차를 이용해 방문하기에도 좋다.

▲위치: 서울 서대문구 연희맛로 37 ▲영업시간: 매일 11:00~21:00, 명절 휴무 ▲가격: 칼국수 9000원, 수육 2만5000원 ▲후기(식신 이게내닉네임): 사골국물이 가장 큰 특징이라 멸치나 채소육수로 만든 칼국수에서 느낄 수 있는 텁텁함이 없어요~!!! 게다가 사골이라니! 말만 들어도 건강해지는 맛!

◇ 몸이 건강해지는 고소한 맛, 수유 ‘엘림’

매일 아침 빻은 들깻가루를 이용해 다양한 요리를 선보이는 ‘엘림’. 모든 음식에 조미료를 사용하지 않고 함초로 간을 한다. 식사 주문 시 보리밥과 수육이 서비스로 나와 푸짐한 한 상을 만나볼 수 있다.

대표 메뉴 ‘들깨칼국수’는 도정 과정을 많이 거친 들깻가루를 사용해 부드러운 맛과 짙은 들깨 특유의 향긋한 풍미를 동시에 느낄 수 있다. 칼국수면 반죽에 톳, 함초, 천일염을 넣어 쫄깃한 식감을 한층 살렸다.

진한 들깨 국물에 수제비 반죽을 넣은 ‘수제비’와 수제비와 칼국수를 동시에 즐길 수 있는 ‘칼제비’ 메뉴도 준비되어 있다.

▲위치: 서울 강북구 삼각산로 67 ▲영업시간: 매일 11:30~21:30, B/T(평일) 15:40~16:30, B/T(주말) 15:00~16:30, 일요일 휴무 ▲가격: 들깨칼국수 6000원, 들깨수제비 7000원, 만두 5000원 ▲후기(식신 이게내닉네임): 4.19 민주묘지 산책 갔다가 가기 괜찮아요. 2시에갔는데도 웨이팅이 있었는데 금방 빠지긴 했어요. 남자사장님 주차도 봐주시고 밥 먹고 나갈 때 좋은 연휴 되라고 인사도 해주셨어요. 면발도 괜찮고 국물이 무엇보다 진해요. 칼국수만 시켜도 보리밥이랑 수육도 조금 나오는데 좋았어요. 5명이 가서 칼국수 4인분에 만두 하나 시켰답니다.

◇ 서울에서 맛보는 평양식 칼국수, 삼청동 ‘황생가칼국수’

‘황생가칼국수’는 2018 미쉐린가이드 빕구르망에 선정된 평양식 칼국수 전문점이다. 매장에 들어서면 한편에서 만두를 빚고 있는 직원들의 모습을 볼 수 있다. 대표 메뉴는 진하게 우려낸 뽀얀 사골 국물 위로 호박, 버섯, 파를 고명으로 얹어낸 ‘시골칼국수’.

진한 감칠맛이 도는 국물에 채소에서 나오는 은은한 단맛이 더해져 매력적이다. 신선한 콩과 함께 참깨, 잣, 땅콩을 갈아 만든 ‘콩국수’도 인기 메뉴. 콩국수는 여름철 한정 메뉴로 판매한다. 북촌 한옥마을, 경복궁과도 가까워 식사 후 산책을 즐기러 가기에도 좋다.

▲위치: 서울 종로구 북촌로5길 78 ▲영업시간: 매일 11:30~21:30, 명절 당일 휴무 ▲가격: 시골칼국수 9000원, 왕만두국 9000원, 버섯전골 1만6000원 ▲후기(식신 호랑이기운이쑥쑥): 삼청동에 워낙 음식점이 많은데도 유명한 곳은 한눈에 알아보기 쉬울 정도입니다. 줄 서 있다 보니 ㅋㅋㅋ 칼국수는 맛없기도 힘들지만 맛있기도 힘든데, 줄 서서 먹었다면 그만한 이유를 알겠죠?

◇ 30년 전통의 손맛, 양재 ‘임병주산동칼국수’

30년이 넘는 세월 동안 동네 주민들의 사랑을 꾸준하게 받아온 ‘임병주산동칼국수’. 음식이 나오는 속도가 빠르고 가격이 저렴해 점심시간엔 인근 직장인들로 늘 북적거린다.

대표 메뉴 ‘손칼국수’는 바지락을 듬뿍 넣어 시원하게 우린 육수에 쫄깃한 면을 더했다. 면은 매장에서 직접 반죽하여 만들어 투박하면서도 두툼한 굵기를 자랑한다.

얇은 피안에 속이 꽉 차 있는 평양 스타일 ‘왕만두’도 인기 메뉴. 만두는 만둣국으로도 즐길 수 있다. 1인 1메뉴 주문 시 면사리 리필이 가능하니 참고할 것.

▲위치: 서울 서초구 강남대로37길 63 ▲영업시간: 평일 11:00~21:30, 주말 11:00~21:00 ▲가격: 손칼국수 8000원, 만두국 8000원, 왕만두 8000원 ▲후기(식신 듀오갑니다): 국물에서 조미료 맛도 안나고 은은하게 시원한 자극적이지 않은 국물이라 좋았어요 ㅎㅎ

|  |
| --- |
| http://www.enewstoday.co.kr/news/photo/201807/1211471_317016_5225.jpg |