**[맛집] 후루룩 한입 넣으면 산들바람 부는 새콤달콤 고향의 맛, 막국수 맛집 BEST 5**

(160화) 여주 천서리 ‘홍원막국수’, 서울 약수 ‘진남포면옥’, 서울 방화동 ‘고성막국수’, 용인수지 고기동 ‘고기리막국수’, 서울 방배 ‘양양메밀막국수’

2020.07.11 00:05

<http://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=1399928>

강렬한 무더위와 장마가 찾아오며 본격적인 여름에 접어들었음을 알린다. 후덥지근한 날씨와 습도 가득한 날이 이어지며 시원한 ‘막국수’ 한 그릇이 절로 생각난다. 메밀 향 솔솔 풍기는 면발은 살얼음이 동동 떠다니는 동치미 육수에 말아먹어도 좋고 매콤달콤한 양념과 함께 비벼 즐겨도 좋다. 막국수는 메밀을 주로 재배하던 강원도 지역에서 즐겨 먹었던 향토음식 중 하나로 여름철 별미 음식으로 손꼽힌다. 막국수 면을 만드는 데 사용되는 메밀은 몸의 체온, 습기, 열을 내려주고 소화를 돕는 효능이 있어 여름에 먹기 제격이다. 3대째 가업을 이어오며 한결같은 맛을 유지하고 있는 곳부터 이북식으로 막국수를 풀어내는 곳, 순 메밀 100%로 메밀의 풍미를 온전히 담아낸 곳까지! 후루룩 한입 넣으면 고향의 맛이 산들바람처럼 불어오는 막국수 맛집 BEST 5를 소개한다.  
  
서울 유명한 막국수 맛집으로는 방화동 고성막국수, 용인 고기리막국수, 방배 양양메밀막국수, 약수동 진남포면옥, 신당동 만포막국수, 답십리 성천막국수, 잠실 남경막국수, 이태원 유진막국수, 교대 샘밭막국수, 신당동 처가집, 서촌 잘빠진메밀, 암사동 동신면가 등이 있다.  
  
전국 막국수 맛집으로는 성남 김삿갓막국수, 여주 천서리 홍원막국수, 춘천 샘밭막국수, 유포리막국수, 춘천실비막국수, 만천막국수, 부안막국수, 남부막국수, 현암막국수, 명가막국수, 퇴계막국수, 새술막막국수, 연산골막국수, 평양막국수, 양양 실로암메밀국수, 양양 영광정메밀국수, 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, 봉평메밀진미식당, 삼척 부일막국수, 양구 광치막국수, 도촌막국수, 영월 상동막국수, 철원 내대리막국수, 철원막국수, 평창 두일막국수, 유천식당, 횡성 광암막국수, 삼군리메밀촌, 과천 강릉동치미막국수, 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, 부산 둔내막국수, 면옥향천, 소문난주문진막국수 등이 유명하다.  
  
◇여주 막국수 촌의 터줏대감, 여주 천서리 ‘홍원막국수’  
  
여주 천서리 막국수 골목에서 3대에 걸쳐 90년이 넘는 역사를 써내려 오고 있는 ‘홍원막국수’. 매장 바로 앞에 별관을 따로 운영할 정도로 식사 시간 상관없이 많은 인기를 끌고 있다. 대표 메뉴 ‘비빔 막국수’는 단단하게 똬리를 튼 메밀 면 위로 양념장, 오이, 달걀, 김 가루를 차곡차곡 쌓아 제공한다. 메밀가루와 고구마 전분을 8:2 비율로 섞은 반죽으로 뽑은 면발은 부드러우면서도 쫄깃한 식감을 동시에 느낄 수 있다. 매콤달콤한 양념장과 구수한 메밀면의 조합이 돋보이는 막국수는 반 정도 먹은 뒤 시원한 육수를 부어 자작하게 먹는 방법도 인기다. 24시간 이상 끓인 사골에 다시마, 무로 깊은 맛을 살린 육수가 막국수의 감칠맛을 한껏 살려준다.  
  
▲위치: 경기 여주시 대신면 천서리길 12 ▲영업시간: 매일 10:30 – 20:00, 세 번째 월요일 휴무 ▲가격: 비빔 막국수 8000원, 편육 1만6000원 ▲후기(식신 설레임): 여주 막국수 맛집 중에서도 워낙 유명해서 그런지 평일 낮에도 사람이 정말 많더라구요. 그래도 회전 속도가 빨라서 오래 기다리지 않고 먹을 수 있어요. 비빔 막국수에 편육 같이 시켜서 싸서 먹는 조합도 추천해요. ㅎㅎ 꿀맛!  
  
◇은은한 육향이 풍미를 더하는, 서울 약수 ‘진남포면옥’  
  
‘진남포면옥’은 6·25 전쟁 당시 평안도 진남포 지역에서 월남한 1대 주인장이 문을 연 곳이다. 어머니의 손맛을 물려 받은 첫째 아들 부부가 만두, 국수, 보쌈, 전골 등 고향의 맛이 담긴 이북 요리를 판매한다. 대표 메뉴 ‘막국수’는 동치미 국물에 소고기 육수를 섞어 은근하게 느껴지는 육향이 포인트다. 적당한 탄력감이 느껴지는 메밀면과 깔끔한 육수가 어우러지며 개운한 뒷맛을 선사한다. 씨육수에 삶은 닭고기를 찜기에 넣고 한 번 더 쪄내 기름기가 쪽 빠져 담백한 맛을 자랑하는 ‘찜닭’도 인기 메뉴다. 촉촉한 살점에 데친 부추를 돌돌 감싸 특제 양념장을 곁들이면 한층 풍성한 맛을 경험할 수 있다.  
  
▲위치: 서울 중구 다산로 108 ▲영업시간: 매일 11:30 – 22:00 ▲가격: 막국수 9000원, 찜닭 2만7000원 ▲후기(식신 란탱구리): 이북 음식을 좋아하는 사람들에게 딱 좋은 식당이다. 종류도 다양하고 하나하나 음식이 슴슴하니 맛있는 편이다. 찜닭이 유명해서 먹었는데 진짜 술이 술술 들어가는 맛이고 막국수를 사이드로 시켰는데 생각보다 너무 맛있고 원래 비빔을 좋아하는 편인데 여기는 육수 자체가 맛있어서 꼭 물 막국수 먹는 걸 추천!  
  
◇주문 즉시 뽑아주는 100% 메밀 면, 서울 방화동 ‘고성막국수’  
  
1996년부터 지금까지 25년의 전통을 이어오고 있는 영동식 막국수 전문점 ‘고성막국수’. 주문과 동시에 손 반죽을 시작해 면을 뽑아 국수를 만드는 점이 특징이다. 대표 메뉴 ‘동치미 막국수’는 첨가물 없이 순 메밀 100%로 선보이는 면발과 살얼음이 동동 띄워져 있는 동치미 육수가 함께 나온다. 메밀 껍질이 붙어 있어 거뭇거뭇한 자태를 뽐내는 면발은 툭툭 끊기는 식감과 씹을수록 입안 가득 퍼지는 구수한 풍미가 일품이다. 자칫 쌉쌀하게 느껴질 수 있는 순 메밀 면발을 동치미 육수의 단맛이 잡아주며 조화롭게 어울린다. 오랜 시간 삶아 야들야들한 식감을 뽐내는 ‘편육’도 인기다. 밑반찬으로 제공되는 회무침, 백김치를 곁들여 삼합 스타일로 즐기면 된다.  
  
▲위치: 서울 강서구 방화대로49길 6-7 ▲영업시간: 매일 11:30 – 20:00, B/T(평일) 15:15 – 16:30, B/T(토요일) 15:40 – 16:20, 일요일 휴무 ▲가격: 동치미 막국수 8000원, 편육(小) 2만4000원 ▲후기(식신 집밥박선생): 아무런 첨가물 없이 메밀만 이용해서 그런지 메밀 향이 정말 진해서 먹을 때마다 탁탁 치고 올라오더라구요. ㅎㅎ 대신 주문을 하면 면을 만들기 때문에 약간 여유를 가지고 주문하는 게 좋다는 점! 시원한 동치미 막국수의 정석인 느낌입니다. ㅎㅎ  
  
◇메밀 본연의 풍미를 담아낸, 용인수지 고기동 ‘고기리막국수’  
  
고기리 계곡 깊숙한 곳에 위치한 ‘고기리막국수’는 한옥 형태의 매장과 주변 경치가 어우러지며 고즈넉한 분위기를 자아낸다. 홍천 ‘장원막국수’에서 기술을 전수받은 사장님이 자신만의 색을 더해 개성 넘치는 막국수를 선보인다. 직접 뽑은 메밀면을 들기름, 발효 간장과 함께 버무린 뒤 깻가루와 김 가루를 넉넉하게 얹어 낸 ‘들기름 막국수’가 대표 메뉴. 면발은 순 메밀만 이용하여 만들지만 30인분씩 소량 제분하여 탄력적이면서도 찰기 있는 식감을 살렸다. 양념이 자극적이지 않아 입안 가득 메밀 면과 갖은 재료들이 지닌 본연의 맛과 풍미를 온전히 느낄 수 있다. 들기름 막국수가 절반 정도 남았을 때 차가운 육수를 넣어 물 막국수처럼 즐기는 방법도 별미다.  
  
▲위치: 경기 용인 수지구 이종무로 157 ▲영업시간: 매일 11:00 – 21:00, 화요일 휴무 ▲가격: 들기름 막국수 8000원, 수육(小) 1만3000원 ▲후기(식신 힙통령): 최근에 확장 이전을 해서 매장이 더 깔끔해졌어요. ㅎㅎ 들기름 메밀면은 처음 먹어 봤는데 진짜 재료가 간단한데 맛이 엄청 복합적이에요. ㅎㅎ 메밀 향도 아주 팍팍 나고 들기름 향도 계속 맴돌아서 집에 와서도 계속 생각나는 맛이에요. ㅎㅎ  
  
◇투박한 매력으로 입맛을 사로잡은, 서울 방배 ‘양양메밀막국수’  
  
2018년부터 2020년까지 3년 연속 미쉐린 빕구르망에 이름을 올린 ‘양양메밀막국수’. 물 막국수 베이스로 이루어진 국수 메뉴와 전, 수육 등 곁들이기 좋은 사이드 메뉴를 만나볼 수 있다. 대표 메뉴 ‘회 메밀 막국수’는 짙은 메밀 색을 뽐내는 면발 위로 불그스름한 명태회가 올려진 비주얼이 입맛을 돋워준다. 메밀과 메밀 쌀을 제분해서 만든 면발은 투박하면서도 거칠게 느껴지는 식감이 묘한 중독성을 불러일으킨다. 삼삼한 메밀면에 양지를 오랜 시간 고아 만든 육수와 새콤달콤한 명태회가 어우러지며 감칠맛을 한껏 살려준다. 고명으로 올라간 회무침은 비용을 내고 추가할 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 1만1000원, 메밀 막국수 9000원▲후기(식신 명수세끼): 기본으로 먹을까 회 올라간 걸 먹을까 하다가 회로 골랐는데 후회 없는 선택이었어요. 젓가락으로 살살 비벼 같이 먹으면 메밀면이 가진 특유의 식감과 회 양념이 잘 어울려서 후루룩 계속 들어가네요. ㅎㅎ



