



맛집 소개_답십리 성천막국수

다들 좋아하는 맛,
안고민님의 맛,
성천막국수





메뉴

막국수 5,000원 / 비빔 막국수 5,500원
/ 곱빼기 500원 추가 / 제육 9,000원

주소

서울시 동대문구 전농로 48
(답십리동 265-1)

대중교통

5호선 답십리역 4번 출구 도보 5분 거리

전화

(02)2244~5529, 2212~5529
(영업시간 오후 9시까지
/ 매주 일요일은 쉼)

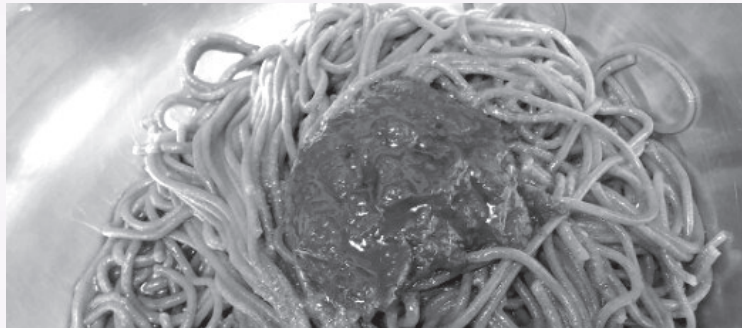
한마디로 '맛있다'.

지하철 답십리역 4번 출구로 나와 5분여 걸으면 '답십리 현대시장'이 나오는데, 그 옆을 지나 몇 발짝 더 가면 '성천막국수' 집이다. '성천막국수'는 동네의 여느 허름한 밥집과 다르지 않다. 플라스틱 파란 의자 위로 붙어 있는 '번호표'가 이 집의 명성을 대변해 주고 있는 듯하다.

겉모습과 마찬가지로 가게 안쪽도 별반 다르지 않다. 누릿한 벽과 세월이 느껴지는 바닥과 테이블, 오픈된 작은 주방. 자리에 앉자마자 '선주후면(先酒後麵)'이라는 액자가 눈에 들어왔다. 그래서 먼저 이 집에서 유명한 '수육'을 주문했다. 메뉴판에는 '제육'으로 적혀있다.

이름이야 어찌 되었든 잘 삶은 국산돼지 삼겹살을 칼로 송송 썰어서 접시에 담겨 나왔다. 한 점 먹어보니 돼지 냄새도 거의 나지 않고 담백했다. 수육을 그냥 먹는 것도 좋지만, 성천막국수만의 먹는 방식이 있다. 함께 나온 무짬지에 고추장과 겨자를 섞고 비빔 다음 수육을 싸서 먹는 방식이다. 동치미 무의 짭조름함과 매콤 새콤한 양념이 수육의 마지막 남은 느끼함을 없애주면서 독특한 식감을 선사해 주었다. 한마디로 '맛있다'.

그리고 이어서 나온 '성천 막국수'. 이렇게 단순할 수 있을까. 막국수에 동치미 국물만 부어 나오는 게 전부다. 비빔막국수의 경우엔 참기름과 양념장만 올라와 있다. 그것뿐이다. 오토이 직접 메밀로 반죽해서 뽑는 '막국수'. 그 본연의 맛에 온 정성을 기울이고 나머지는 생략한 듯하다.



흡사 애플의 스티브 잡스가 '단순함'에 모든 것을 건 것처럼 성천은 '막국수'만으로 승부를 건 것이다. 그 단순함이 오늘의 성천을 있게 한 강력한 힘이다. 또한 성천을 다시 찾게 만드는 힘이다. 성천이 막국수 계의 애플인 셈이다.

'성천 막국수'의 면을 살펴보니 색이 옅은 것이 '100% 막국수'를 고집하지 않는 것 같다. "막국수는 100%가 아니라 메밀 함량 60~70% 선이 맛있다"는 미식가의 말처럼 100% 막국수가 아닌 성천막국수의 면발은 쫄깃쫄깃하고 생생한 느낌을 주었다.

막국수는 막 내린 국수다. 메밀이 주재료다. 메밀은 산(山) 즉 '뫼' 혹은 '메'에서 자란다고 붙여진 이름이다. 원래 '메밀'과 '모밀'이 모두 쓰였고, 표준어로 '메밀'이 정해지면서 메밀이 널리 쓰였다고 한다. 메밀은 고려시대부터 흔하게 사용된 식재료였다. 🍜

차 립 표							
막	비	곱	비	막	정	비	제
국	빔	배	빔	국	식	빔	(국내산)
수	막	기	곱	수	곱	정	육
	국	기	배	정	배	식	
	수	기	기	식	기	기	
	5,000	5,500	5,500	6,000	7,500	8,000	8,000
	8,500	9,000					
	☎ 2212-5529						