

원조를 능가하는 100% 메밀

멧돌소바

지난해 여름 문을 연 멧돌소바. 오픈 1년만에 강남맛집 대열에 당당히 이름을 올렸다. 메밀소바, 냉면 등 육수 뽑기가 어려워 '20년, 30년 전통' 들만 살아남는 서울 바닥에서 메밀 100%를 직접 빵아 반죽해 제공하니, 손님들이 줄을 잇는다. 서울시 강남구 논현동에 위치한 멧돌소바를 찾았다.

대부분 전통을 자랑한다는 냉면, 소바집들이 '비법'을 운운하며 모든 과정을 비밀에 부칠 때 이곳은 과감하게 매장 바로 앞 컨테이너에서 즉석에서 가는 모습을 공개했다. 사람들은



조 해 인 기자

- ① 식당 내부
- ② 매장 앞에 방앗간에서 매일 메밀면을 뽑고 있다.
- ③ 메밀이 갈리는 멧돌
- ④ 메밀면을 포장하여 판매도 하고 있다.



이곳을 지날 때마다 은연중에 늘 신선한 소바를 맛보겠구나 하고 생각하게 된다.

특히 100% 백령도산 순수 우리 메밀을 사용하고 있는데, 백령도는 국립환경평가원이 우리나라에서 가장 맑고 깨끗한 곳으로 선정한 곳이자, 이 지역에서 나온 메밀은 다른 곳의 메밀에 비해 입자의 크기가

작아 다른 오염된 곳, 특히 중국산 메밀과 쉽게 구별할 수 있어 더더욱 믿을 수 있다고 전한다.

대표 메뉴인 메밀소바를 비롯해 모든 재료에 신선함과 재료 본연의 맛으로 사랑받고 있다.

톡톡 끊기는 100% 메밀 소바

가장 기본 메뉴는 '멧돌소바' 라는 메뉴다. 메밀함량에 따라 80% 면과 100% 면을 선택할 수 있고, 소스도 일본식 소스(염도 10)와 한국식 소스(염도 5)로 나눌 수 있다.

메밀 100% 소바는 톡톡 끊어지는 느낌이 이색적이고 그 맛은 구수하지만, 참 멧밍하다고 해야 할까. 100% 메밀소바를 앞에 두고, '그동안 밀가루가 많이 들어간 메밀국수를 먹어왔구나' 라는 생각이 들었다. 원래 메밀맛이 이런 맛이라는 것을 알게 되어 좋고, 심심하면서 구수한 맛에 점점 끌리게 된다.

필자가 주문한 소스는 한국식 소스로 염도가 낮은 것이다. 이제까지 먹어왔던 짜유는 거의 가쓰오부시 엑기스에 설탕과 물을 첨가한 맛이라고 봐도 무방하다. 이곳의 소스는 천연재료를 직접 달여 숙성시켜 많이 달지 않고 조미료의 미끈한 맛도 없다. 생선을 우려낸 깊고 구수한 맛이 그대로 살아 단 맛을 빼도 그 맛에 빈틈이 없다. 담백, 깔끔, 구수한 짜유맛에 이곳 짜유만을 직접 찾는 손님도 많을 정도. 어린 아이들이 먹기에도 안전하겠다는 생각이 들었다.

메밀소바의 심심한 맛을 깊은 맛의 쓰유가 바로 잡아 주고, 소바의 시원하고 깔끔한 맛도 그대로 살려 준다.

혼제 토종닭이 들어간 퓨전 온소바

따끈한 국물이 있는 소바로 혼연한 토종닭이 들어간 온소바도 함께 먹었는데, 혼연 닭고기 향이 곁들여진 시원한 국물맛이 찬바람 불기 시작할 때 제격인 메뉴. 필자는 더운 날씨에 냉방병에 시달리던 차라 국물을 남김없이 다 마시고 왔다. 맛을 한 마디로 표현하자면 닭고기 육수에 메밀소바를 넣은 우동과 유사하다.

다양한 닭·돼지고기 일품메뉴 인기

전문 소바집이지만 소바만 있는 것은 아니다. 튀김류, 닭고기, 돼지고기 등 다양한 일품메뉴도 있다. 메밀전병, 닭요리, 돼지고기 요리가 있는데, 일반인이 보기엔 이상한 조합으로 오해할 수 있지만 (주)하림에서 운영한다는 것을 알고 보면 하림닭고기와 선진포크 돼지고기를 사용하는 것이 당연하고, 제대로 된 고기 요리가 나오리라는 믿음을 갖게 된다. 그리고 모두의 기대를 저버리지 않은 치킨가스. 필자가 보기엔 서울 시내에서 이렇게 제대로 된 치킨가스를 팔고 있는 집은 거의 없다.

필자가 이곳을 처음 방문했을 때 먹었던 메뉴가 두툽한 돈가스 정식 이었는데, 돈가스의 고기 두께가 2cm는 족히 넘었고(2.5cm 정도) 튀김 가루의 두께가 매우 얇아 동행했던 지인들이 모두 감탄했던 바 있다.

두번째 방문했을 때 하림에서 운영하는 만큼 소바만큼 대표메뉴가 아닌가 싶어 치킨가스를 주문했다. 닭고기 가슴살을 기계로 누르거나 다치지 않고 그대로 튀겨내 두툽한 가슴살을 그대로 맛볼 수 있다.

다들 원조라 자랑하지만 신선도가 떨어지는 식재료에서 좋은 맛이 나올 수 없다. 재료 본연의 맛이 멧돌소바의 확실한 차별화를 이뤄냈다. 어르신을 모시는 자리, 어린아이와 함께라도 전혀 손색없는 음식점, 바로 멧돌소바다. 🍴

- 위치 : 서울 강남구 논현동 4-18, 신사역 1번 출구에서 직진
- 가격 : 자루소바 1만1천원, 토종닭소바 1만4천원, 치킨가스 1만원



전체메뉴



토종닭 소바



100% 메밀면



두툽한 치킨가스