

<맛집 소개> 서울음식전문점 '토박이'



토박이 만두전골

서류가방 든 손이 움츠러드는 늦가을, 비라도 내리면 생각나는 음식은 뜨끈한 국물이다. 비가 추적추적 내리는 날씨를 양념 삼아 만두전골로 유명한 '토박이'를 찾았다.

앉자마자 모듬전에 막걸리를 주문했다. 이어서 만두전골을 시켰다. 이곳 토박이는 국립중앙도서관 오른쪽을 지나 서래마을로 빠지는 길 끝에 위치하고 있다. 국립중앙도서관을 따라 걸을 때는 '정말 맛집이 있나?' 싶어 스마트 폰으로 몇 번이나 위치를 확인했다.

가톨릭의과대학에서 자주 찾는다는 '토박이'는 세 자매가 운영하는 '서울음식전문점'이라고 한다.



세 자매는 '나의 20년'이라는 노래를 부른 가수 장계현의 부인과 언니 그리고 동생이다. 20년 전 '토박이 본점'으로 시작해 작년에는 2호점 '토박이 별당'을 열었다. 두 토박이는 서로 마주보고 있다.

비에 촉촉해진 국립중앙도서관 계단을 바라보며 막걸리를 한 잔 들이킬 때 쫄 만두전골이 나왔다. 그리고 경감해 보이는 기본 찬을 내왔다. 보글보글 끓고 있는 만두전골. 뜨끈함이 땀겨 일단 국물을 맛봤다. 첫 느낌은 담백하다. 느끼한 맛도 없고 조미료 특유의 맛도 없이 깔끔하다. 어찌 보면 심심할 정도이다. 그러고 보니 토박이 '만두전골'에는 배추가 넉넉하게 들어가 있다. 배추에서 나오는 은근한 단맛이 국물 맛을 더욱 잘 살려줄 것 같다. 게다가 토박이에서는 조미료를 사용하지 않는다고 한다.



다음으로 만두를 맛 봤다. 실하게 들어찬 만두소에 쫄깃한 만두피가 어우러진 큼지막한 ‘손 만두’였다. 시중 만두에는 기름이 있어 다소 느끼한 맛이 있는데 그에 비해 토박이 만두는 담백하다. 그래서인지 국물도 깔끔하다. 맛도 맛있지만 먹고 난 후에 속이 더부룩하지 않고 편하다.

어린 시절, 어머니는 밀가루 반죽을 얇게 펴 만두피를 만드시고 몸에 좋은 재료로 만두소를 채워 손수 만두를 만들어 주셨다. 토박이 만두는 ‘어머니 만두’와 많이 닮아 있었다.

비 오는 날에 뜨끈한 국물이 생각나거나 어머니 만두가 먹고 싶으면 토박이 ‘만두전골’을 찾아보자. 오늘 맛 본 ‘토박이 만두’. 비오는 날이라 그런지 아주 맛있다. 🍲



메뉴

수제 만두전골 35,000원/ 45,000원
모듬전 40,000원

주소

서울 서초구 반포대로39길 47-3 서우빌딩
(국립중앙도서관 뒷골목)

대중교통

7호선 고속터미널역 5번 출구 도보 10분

전화

(02) 532-4650