



국내산 재료로 만든 진정한 삼계탕 맛집

토속촌



조 해 인 기자



① □자형 구조의 토속촌 내부
 ② 국내산 재료로 만들어지는 토속촌 삼계탕
 ③ 삼계탕을 먹기 위해 길게 늘어선 줄



따끈한 삼계탕이 생각나는 맹추위다. 여름에 즐겨 먹던 삼계탕이 온 몸이 푹푹 얼어붙는 겨울에 더 제격인 듯하여 경복궁 주변 맛집으로 소문난 토속촌을 찾았다.

삼계탕이 유명한 토속촌은 과거 노무현 대통령이 자주 찾던 맛집으로 유명하다. 남녀노소 누구나 할 것 없이 삼계탕의 진수를 맛보려는 사람들로 발길이 끊이지 않는데, 최근에는 중국인 여행객들의 폭발적인 인기를 끌고 있다.

필자가 찾았던 날에도 청와대 차량이 식당앞

에 잠시 정차했었고, 중국, 일본인 관광객들로 식당은 정말 시끌벅적했다.

토속촌, 효자동 대표 맛집으로 부상

효자동 토속촌은 찾기가 수월하다. 마을버스를 타다 내려 도로를 따라 조금만 걷다보면 점심시간이 지났음에도 긴 행렬을 마주하게 된다. 그리고 그 앞으로 <토속촌 삼계탕>이라는 간판을 볼 수 있다.

줄이 너무 길다고 포기해선 안된다. 줄이 아무리 길어도 대기시간은 길지 않기 때문이다. 신기하게도 줄이 금새 줄어들는데, 토속촌 내부는 보기와는 다르게 □자형 구조로 엄청난 좌석수를 자랑한다. 게다가 외국인 단체 관광객이 한 꺼번에 빠지는 경우도 많아 10분 정도 기다리기 전에 자리를 받을 수 있다.

국내산 재료로 살린 삼계탕의 깊은 맛

이곳 메뉴는 삼계탕과 전기구이가 있다. 대부분 삼계탕을 주문하는데 점심식사 시간에 파전을 주문하면, 제때 나오지 않는다면 주문을 받지 않는 경우도 있다.

토속촌 삼계탕은 우선 대부분의 재료를 국내산을 사용한다. 삼계탕이 건강식이라는 일념으로 30년전부터 국내산 재료 사용을 고수해오고 있다.


먹음직스럽게 익은 깍두기, 김치가 인삼주와 먼저 나온다. 깍두기 몇 점 집어 먹고 나니, 그리 기다리지 않아 삼계탕이 나왔다.

삼계탕 국물은 아무 것도 넣지 않은 닭고기 본연의 깊은 맛이 살아있고, 별다른 첨가물 없이 닭고기 맛을 잘 냈다.

실한 닭고기, 딱찬 속으로 든든한 삼계탕

삼계탕의 닭 크기도 실하다. 요즘엔 정말 볼품없이 작은 삼계가 들어있는 곳도 많고, 영계의 뱃속을 미쳐 채우지도 않아 먹고 나면 허전한 삼계탕이 많은데, 토속촌은 영계도 신선하고, 크기도 큰 편이다. 그리고 영계뱃속도 찹쌀로 꽉 채워 속이 든든하다. 인삼 역시 손가락 굵기의 수삼을 사용해 향과 맛을 최대한 살렸다.

삼계탕 가격은 1만5천원으로 조금 비싸지만, 누구나 만족시킬 수 있는 그 맛으로도 이미 충분하다.

손발 시리게 하는 맹추위에 몸보신을 위해 제대로 된 삼계탕을 즐기려면 효자동 토속촌으로 달려가도 좋겠다. 

삼계탕 1만5천원, 오골계 삼계탕 2만2천원
서울 종로구 체부동 85-1 / 경복궁역 2번 출구 인근
[02-737-7444]



04



05



06

- ④ 삼계탕 상차림
- ⑤ 삼계탕에는 손가락 굵기의 수삼이 들어있다.
- ⑥ 전기구이 통닭이 맛있게 구워지고 있다.