



## 톡톡 누들타이



조 해 인 기자



① 특푹 매장 입구 ② 매장 안 전경

리, 여러 장식품이 가득하다. 갖가지 장식품에 눈을 돌리기도 전에 태국에 온 것처럼 향신료, 음식냄새가 강하게 느껴진다.

‘특푹’은 태국의 교통수단으로 간판에 있는 삼륜자동차가 바로 ‘특푹’이다. 태국의 대중음식을 파는 음식점답게 현지의 분

사람들이 더위를 타는 것과 달리, 필자는 추위를 탄다. 영하 10도의 지독한 한파가 계속되다보니, 추위 스트레스까지 받을 정도가 됐다. 계속되는 추위에 기운도 예전 같지 않고, 소화도 잘 안되던 차에 맛있는 음식으로 추위에 대한 힐링이 필요했다.

이번 달에 찾은 맛집은 <특푹 누들타이>이다. 이곳은 다양한 태국음식을 현지 맛 그대로 맛볼 수 있는 곳이다.

<특푹 누들타이>는 길가에 위치했지만 간판도 작고, 식당이 지하에 있다보니, 찾기가 쉽지 않았다. 근처를 세 번이나 돌아서야 주차할 곳과 더불어 <특푹 누들타이>를 찾게 됐다.

## 다양한 태국 대중음식의 향연

조금 오래된 듯한 건물 지하로 내려가니 향신료 냄새가 가득하다. 이제야 제대로 찾았구나 싶었다. 문을 열고 들어서니 타이항공을 연상시키는 연보라빛 벽에 태국을 상징하는 코끼

위를 옮겨놓은 듯한 인테리어가 인상적이다.

음식은 전부 현지 셰프가 조리하고 있어 그 맛이 기대됐다. 필자는 태국식 스프인 또옴양궁(또옴새우스프), 카오팻(볶음밥), 팟시유(볶음면), 썸땀가이양(닭고기요리)을 주문했다.

## 새콤한 태국음식의 건강한 맛

필자가 좋아하는 또옴양궁은 태국식 새우스프다. 시큼하고 짭조름한 맛이 입맛을 돋우는 것은 물론, 속을 편안하게 한다. 이곳 또옴양궁은 짠맛이 강하지 않고 원재료가 충실해 식어도 국물맛이 좋다. 통통한 새우가 통째로 들어가 있고 야채도 싱싱해 건더기를 골라먹는 재미도 쏠쏠하다.

카오팻은 태국식 볶음밥이다. 하지만 우리나라 사람들 입맛에 맞게 태국쌀과 한국쌀을 7:3으로 섞어 조리한다. 특히 센 불에 볶아내 불맛을 살리고, 특유의 고슬고슬한 맛도 살아나 식감이 좋다. 돼지고기, 새우, 닭고기 등 토핑을

선택할 수 있어서 다양한 계층이 즐기기에 부담이 없다.

팟시유는 태국식 볶음면이다. 태국식 간장소스에 볶아낸 부드러운 면은 맵지 않고 감칠맛이 돌아 젓가락질을 멈추기 어려운 요리다.

솜팜가이앙은 태국식 닭고기 요리다. 솜팜은 그린파파야로 만든 샐러드인데 닭고기 요리에 곁들여 나온다. 닭고기는 오븐에 구운 뒤 이를 기름에 튀겨냈다. 닭을 오븐에 구워내 속살은 촉촉하고 담백하며, 기름에 튀겨내어 걸은 바삭하고 고소하다. 요리와 함께 제공되는 소스에 찍어먹으면 달콤하면서 깊은 맛이 난다.

닭고기 요리가 느끼하다고 느껴지면 솜팜을 곁들여 먹는다. 그린파파야 샐러드는 처음 먹기에도 전혀 부담 없이 아삭하면서도 새콤하게 입안을 마무리한다.

## 현지 식재료 공수, 태국 현지맛 살린 음식들

〈특특 누들타이〉는 현지에서 식재료를 공수해 온다. 닭고기는 국내산을 쓰지만 향신료나 그린파파야와 같은 야채도 수입해서 사용한다. 그날그날 식재료에 따라 메뉴 구성이 바뀌기도 하지만 좋은 식재료가 들어오면 이를 블로그에 공지하고 추천메뉴를 띄우기도 한다.

이태원의 아시안 음식점 대부분이 음식량이 지극히 작는데 반해 특특 누들타이 음식들은 가격도 저렴하고, 양도 푸짐해 평일에는 인근 직장인들의 점심식사로도 인기가 높다.

식사 후에는 근처 골목길 산책도 좋고 이심, 커피리브레 등 소문난 카페에서 커피 한 잔 해도 좋을 것 같다. 단, 주차공간이 없기 때문에 대중교통을 추천한다. 🚗

서울 마포구 연남동 227-3 [T.070-4407-5130]



03



04



05



06

- ③ 태국식 닭고기 요리인 솜팜가이앙
- ④ 태국식 새우스프인 토음양퐁
- ⑤ 태국식 볶음밥 카오팟
- ⑥ 태국식 볶음면 팟시유