

# 입으로 만나는 '인도여행' 커리!

매콤하다 달콤하고 새콤한듯 담백한...

2009-09-25

인도의 대표 요리 '커리(curry)'.힌두어로 '맛있다'는 말인 '쿠리쿠리'에서 온 것으로,우리가 흔히 아는 '카레'는 '커리'의 일본식 표기다. 인도의 향신료 10가지 이상을 섞어 만든 양념인 '마살라'로 맛을 내는 커리는 향신료의 배합마다 달콤한 맛, 매콤한 맛, 시큼한 맛을 모두 내는 오묘한 음식이다. 한국 찜개처럼 밥과 함께 한 끼를 똑딱 해치울 수 있는 서민적 음식이면서 때로는 레드와인과 마리아주(조화)를 이루는 우아한 음식이기도 하다. 커리에 함유된 '커큐민(curcumin)'이란 화합물이 체내에서 종양의 성장을 촉진하는 단백질 생성을 억제한다는 연구결과가 발표되면서 커리는 웰빙 음식으로 인기를 누리고 있다. 이에 맞춰 국내에서도 커리 전문 레스토랑을 찾는 사람들이 부쩍 늘고 있다.

## ▶코코이찌방야 맛도 양도 내맘대로 일본식 커리

'코코이찌방야'는 일본어로 '여기가 최고의 맛과 서비스를 제공하는 곳'이라는 뜻이다. 커리의 종주국은 인도이지만 커리를 보편화시키는 데 일등공신 역할을 한 나라로는 일본이 꼽힐 정도로 일본의 커리(카레) 요리는 유명하다. 코코이찌방야는 일본 내 1100여개 점포를 비롯해 중국 대만 미국 태국 등에도 진출한 유명 커리 레스토랑으로,국내에서는 농심이 제휴를 맺어 지난해 문을 열었다. 고객이 밥량과 매운 강도, 토핑을 고를 수 있는 것이 특징.



코코이찌방야 '토마토 아스파라거스 오무라이스'



달 '칠리 푸리온'

'로스까스카레'(8000원 · 이하 밥 300g 기준 · 부가세 포함)는 돼지고기 등심에 생빵가루를 입혀 육즙이 살아있는 수제 로스까스를 토핑으로 올렸다. '토마토 아스파라거스 오무라이스'(8400원)는 볶지 않은 밥에 계란을 덮고 대표적인 웰빙 야채 토마토와 아스파라거스를 곁들였다.



강가 '치킨 마카니'

## ▶달 모던한 분위기의 정통 인도풍

매일유업이 소격동 아트선재센터 1층에서 운영하는 '달(Dal)'은 인디언핑크 컬러와 모던풍의 인테리어가 젊은층에게 어필한다. '달'이란 이름은 한국의 된장콩과 비슷한 인도 렌틸콩에서 따왔다. 로고는 인도에서 아침마다 행하는 의식인 '콜람' 이미지를 형상화해 '환영한다, 행운을 빌어준다'



에베레스트 '달 마카니'

## 한국경제

는 의미를 담고 있다고.인도 특급호텔 출신 요리사들이 정통 인도 요리를 만든다.

대표 메뉴로는 '칠리 푸라운'(2만5000원 · 이하 부가세 별도)을 꼽을 수 있다. 살짝만 데쳐 껍질을 벗긴 왕새우 4마리를 칠리 파우더로 매운 맛을 낸 커리와 함께 낸다. 치즈가 되기 직전의 우유를 베이스로 해 부드러운 맛을 더했다. '팔락 파니르'(1만7000원)의 '팔락'은 시금치를, '파니르'는 치즈를 뜻한다. 매장에서 만든 두부 맛이 나는 코티지치즈를 같은 시금치, 옥수수콘과 함께 끓였다.

### ▶강가 인도관광청 공식 추천

'강가'는 2000년 신사동에 1호점을 낸 이후 현재 9개 매장을 운영해 인도 요리 전문점 중 매장 수가 가장 많다. '인도 관광청 동아시아 총국장 추천 레스토랑'으로 선정됐고, 아시아 지역의 레스토랑 가이드북인 '밀레 가이드'가 뽑는 '톱20 레스토랑' 후보에 올라있을 정도로 맛을 인정받았다.

이곳의 추천 메뉴는 '치킨 마카니'(1만7000원 · 이하 부가세 별도).수제요거트로 재운 닭다리살을 탄두(인도 화덕)에 굽고 토마토소스와 향신료로 맛을 낸 커리와 끓여 매콤달콤한 맛이 난다. '달 부카라'(1만5000원)는 렌틸콩 본연의 맛이 향신료, 크림과 어우러져 한국의 팔죽과 비슷하게 고소하고 부드럽다.

### ▶에베레스트 네팔 아줌마의 손길이...

인도 뮤직 비디오와 네팔에서 공수해 온 그림, 7000~9000원으로 저렴하면서도 넉넉한 커리...네팔 출신인 헐커 만 구릉 사장 부부가 운영하는 '에베레스트'에선 편안한 가정집 분위기가 느껴진다. 2003년 문을 연 후로 한 번도 가격을 올리지 않았다. 동대문 인근 좁은 골목 2층에 있는 데다 특별한 홍보도 하지 않지만 입소문을 듣고 온 손님들로 매장은 내내 꽉 찬다.

'치킨 티카 마살라'(9000원 · 이하 부가세 포함)는 발효시킨 치킨을 탄두에서 살짝 익힌 후 13가지 향신료를 섞은 마살라, 양파, 토마토소스를 함께 넣고 끓였다. '달 마카니'(7000원)는 인도의 렌틸콩을 하루 정도 물에 담가 놓은 후 양파, 토마토, 향신료, 생크림, 인도산 버터 등으로 부드러운 맛을 내 여성들에게 인기가 많다.

### 가볼 만한 커리레스토랑 5선

레스토랑(1호점) 위치	전화(02)	추천메뉴(가격)	기타 매장
코코아피방야 2호선 강남역 7번출구 강남 CGV 골목(도보 8분)	2051-5510	로스까스카레(8600원),소시지카레(8000원), 토마토 아스파라거스 오무라이스(8400원)	종로점,보라매점,티임스퀘어점
달 종로구 정독도서관 맞은편 아트선재센터 1층	736-4627	칠리 푸라운(2만5000원),팔락 파니르(1만7000원), 무르그 마카니(1만8000원)	영재점,가로수길점,역삼점
강가 3호선 압구정역 3번출구 근처 피스구찌 2층	3444-3610	치킨 마카니(1만7000원),팔락 파니르(1만5000원), 달 부카라(1만5000원)	무교점,선릉점,여의도점,역삼점, 강남점,해운대점,분당점,대구점
에베레스트 1호선 동대문역 3번출구 우리은행 골목에서 20m 직진 후 오른편 2층	766-8850	치킨 티카 마살라(9000원),달 마카니(7000원), 알루 고비(7000원)	영등포점
차크라 6호선 이태원역 2번출구 허드락 카페 골목 직진 50m 2층	796-1149	치킨 티카 마살라(1만5000원),버터 치킨(1만5000원), 팔락 파니르(1만5000원)	한남점,송탄점,수원점

\*달·강가·차크라는 부가세 10%별도.

## 한국경제

### ▶ 차크라 이태원에서 인도를 만나다

이태원의 인도 음식 전문점 '차크라'는 산스크리트어로 '바퀴'라는 뜻으로, '체내 에너지의 중심점'이란 의미라고 한다. 이곳은 다양한 난(인도 전통빵) 요리를 선보여 눈길을 끈다. 버터 난, 마늘 난, 치즈 난 외에도 시금치 난과 당근 난, 토마토 난 등이 있다. 주말엔 한남점을 제외한 이태원·송탄·수원점에서 1인당 1만5000원(이하 부가세 별도)에 20여종의 인도 정통 커리를 뷔페식으로 제공한다. 이태원점의 모든 직원은 인도인이다.

'버터치킨'(1만5000원)은 향신료를 가미한 요거트에 닭을 뼈째로 재운 후 탄두에 구워 인도산 버터로 맛을 낸 커리에 넣어 먹는 요리.'샤프란'이라는 향신료로 맛을 내 노란색을 띠는 샤프란 쌀 또는 버터 난과 잘 어울린다. '팔락 파니르'(1만5000원) 또한 강추 아이템.생강, 마늘, 향신료의 일종인 커민, 수제치즈를 시금치와 끓여 걸쭉하게 만든 시금치 커리다.