



가격·맛 모두 만족한 닭요리의 천국  
인도음식점 ‘두르가’



조 해 인 기자

인도음식을 참 좋아한다. 그래서 여러 인도음식점 탐방을 했다. 하지만 결과는 비슷비슷. 가격이 너무 비싸고 양이 적은 곳, 가격이 만족스럽다 싶으면 어정쩡한 맛과 이상야릇한 분위기로 계산하고 돌아나오는 길이 내내 씁쓸하곤 했다.



## 파주에서 맛 본 인도의 맛

인도음식점 '두르가'는 지난 겨울, 파주 장단콩축제에서 먼저 그 맛을 보고, 맛에 대한 확신을 갖고 찾았던 음식점이다.

우연히 일산에 살고 있는 친구를 찾았다가 파주 장단콩축제에 가게 되었는데(파주 장단콩축제는 파주시에서 그 지방 특산물인 장단콩을 홍보하는 축제이다) 대규모로 열린 재래장과 먹거리 장터를 구경하는 재미가 쏠쏠했다.

점심때가 되어 필자는 2명의 일행과 함께 지역축제에서 보기 드문 광경을 보게 되었다. 요즘 농촌에는 외국인 노동자나 외국인 며느리들이 많은데, 이들이 모여서 다양한 외국의 음식을 소개하면서 판매하고 있었던 것.

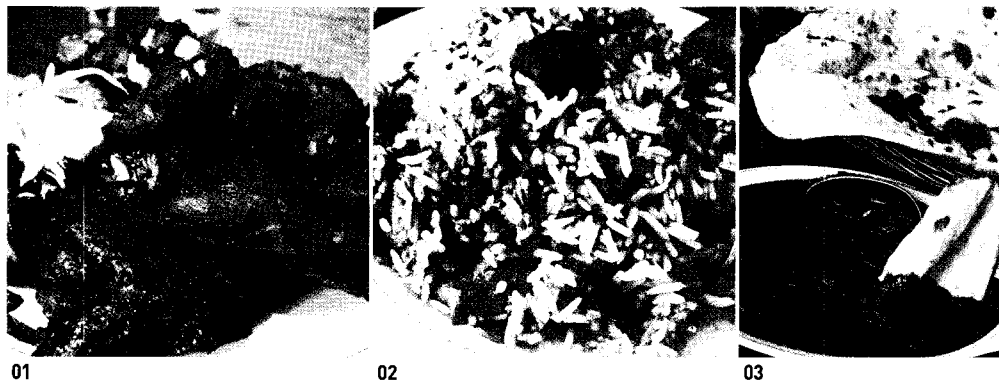
필자는 인도음식으로 만든 도시락을 먹게 되었는데, 그 때 받은 것이 '두르가'라는 식당의 홍보용 전단지였다. 전단지에는 라씨라는 요거트 음료를 무료로 준다는 쿠폰과 몇 가지 음식사진, 가격이 나열되어 있었는데, 그 사진과 가격에 혹해 한 달이 넘게 부엌 냉장고에 붙여놓다가 집에 온 손님과 함께 드디어 두르가를 찾게 되었다.

우리가 찾은 곳은 두르가 종각역점. 이외에도 의정부, 관촌동 등에 지점이 있다고 했다. 점심시간을 한참 지난 오후 3시가 되어가는 시간에도 몇 테이블을 제외하고 손님이 다 차 있을 정도로 사람이 많았다.

우리는 인도 전통음식인 탄두리 치킨과 치킨티카마살라(커리), 치킨브리아니(볶음밥)를 주문했다. 그리고 인도 요거트인 라씨도 주문했다.

## 한국인 아내와 네팔인 남편이 운영하는 현지의 맛

'두르가' 내에 장식된 인도, 네팔 등의 장식물은 이국적 분위기를 풍기기에 충분했고, 각 테이블보는 일일이 손으로 달아놓은 듯한 스펅글에 이국적인 스티치가 돋보였다. 그러다 벽에 게시된 신문 기사를 보면서 한국인 아내와 네팔인 남편이 함께 운영한다는 것을 알게 됐다. 현지에서 식재료를 공수해와 현



01. 탄두리 치킨  
02. 치킨브리아니  
03. 치킨티카마살라(커리)와 난

지인의 손맛까지 더해져 만들어진다고 생각하니, 그 맛이 더 궁금했다.

### 다양한 메뉴, 훌륭한 맛에 만족

곧이어 음식들이 나왔다. 두르가의 음식에 대한 총평을 하자면, 양적으로나 질적으로나 만족할 만한 점수를 주기에 손색이 없다.

탄두리 치킨에 발라진 향신료는 고기속까지 배어 매콤하고 화덕에 구워 기름기가 쏙 빠져 있었다. 또 강남등지의 음식점에 비해 그 양도 훌륭할 만큼 충분했다.

치킨티카마살라(커리)와 난은 파주에서 맛보았던 음식으로 어느 정도 검증이 된 요리다. 그날 축제에서도 직접 화덕을 갖고 와 현장에서 구워 주었는데, 음식점에서의 맛은 온기가 남아 더 뛰어난 맛을 냈다. 뜨거운 채로 바로 나온 난은 발효된 담백한 맛에 매콤한 치킨티카마살라를 찍어 먹으니 한끼 식사로 충분했다. 치킨티카마살라는 첫 맛은 부드러우나 먹으면 먹을수록 매워져 향신료가 듬뿍 들어간 것을 실감할 수 있었다.

치킨브리야니(볶음밥)는 향신료에 닭고기와 밥을 함께 볶아 낸 커리 볶음밥이다. 우리나라 사람들에게 가장 대중적인 맛으로 다른 테이블에서도 많이 주문해 먹고 있었다. 이외에도 점심시간에는 다양한 세트메뉴가 준비되어 있으니, 한 번 방문해 인도 네팔 음식을 즐겨보면 좋겠다.

### 맛과 가격에서 인도음식 대중화 선언 '두르가'

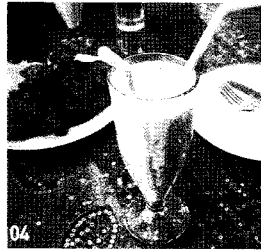
필자가 느낀 두르가의 음식들은 맛도 가격도 훌륭하다. 물론 인도나 네팔의 물가를 감안해서는 이런 가격이 나올 수 없지만, 서울 도심지 한 가운데서 저렴한 가격으로 이런 맛을 즐길 수 있는 곳도 많지 않다. 평범한 식재료를 이용해 비싸게 음식을 판매하는 패밀리 레스토랑에 비하면 이곳의 식재료는 충분히 현지화를 외치고 있고, 현지인의 손을 통해 준수한 분위기에서 즐길 수 있어 매우 만족했다.

얼마 전 MBC 스페셜 '스파이스 루트'가 인상적이어서 계산을 끝낸 필자는 인도인들이 식후에 먹는다는 허브와 설탕을 입에 넣고 식당을 나왔다. 🌿

\* 스파이스 루트 : 스파이스 루트(Spice Route)는 동남아시아 밀림에서 인도를 거쳐 유럽으로 이어지는 해상 무역로를 가리키는 말로 지난해 MBC에서는 고품격 음식 문화 다큐멘터리 스파이스 루트를 방영했다. 이 프로그램은 태국의 왕실 요리부터 헝가리의 고추 농가까지, 이탈리아의古墓서실에서 중국의 신강성 사막까지 세계 10개국에서 펼쳐지는 맛의 향연을 담았다.

• 전화 : (02)733-4786

• 탄두리치킨 16,000원(1마리)/ 치킨티카마살라 10,000원/ 치킨브리야니 9,000원/ 난 2,000원



04. 인도 요거트 라씨  
05. '두르가' 내부  
06. '두르가' 내부 장식물