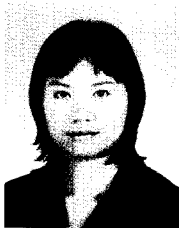




향신료가 이색적인 아랍요리 전문점
마라케쉬 나이트



조 해 인 기자

모로코의 도시 이름을 딴 마라케쉬 나이트는 모로코 식 가정요리를 맛볼 수 있는 곳이다. 닭고기 또는 양고기 요리에 밥, 샐러드를 함께 준다. 이태원역 근처에 매장이 있고, 녹사평역에서 가까운 쪽에도 분점이 있다.

모로코 등 아랍 음식을 처음 접한 터라 입맛에 맞을까 걱정을 했지만, 일부 메뉴를 제외하고는 무난하게



먹을 수 있는 음식이었다.

아랍은 중앙아시아와 북아프리카의 이슬람 국가들을 총칭하는 만큼 다양하고 풍부한 맛이 매력이라고 한다. 전반적으로 고기나 해물 구이가 많고, 구울 때 향신료 등 양념을 겉면에 바르는 것이 아랍 요리의 특색이다. 닭고기, 양고기 섭취가 많고 다양한 종류의 콩샐러드, 콩요리가 많았다.

우리나라에 잘 알려진 고기구이인 케밥 외에도 곡물가루를 찌서 고기와 야채를 얹은 쿠스쿠스, 병아리콩을 둥글게 뭉쳐 튀긴 팔라펠, 닭고기 또는 양고기에 각종 향신료를 넣고 끓인 수프 타진, 병아리콩을 익혀 걸쭉하게 만든 뒤 각종 양념을 넣은 후무스 등이 있다.

아랍 음식이라 해도 재료는 고기와 생선, 채소 등으로 우리네 음식과 별로 다르지 않다. 아랍식 향신료인 계피, 후추, 사프란 등을 넣으면 손쉽게 만들 수 있다고 한다.

직원에게 물어 모로코 대표음식으로 타진과 쿠스쿠스를 주문했다.

아랍식 닭고기 수프요리, 타진

타진은 닭고기와 야채를 푹배기에 넣고 뜨겁게 끓여 익힌 닭고기 수프요리이다. 야채와 닭을 넣고 푹 끓여서 부드러운 맛이 나며 향신료가 많이 들어가서 국물맛이 독특한데 닭을 끓여서인지 삼계탕 같은 맛이 난다.

하지만 여러 가지 향신료 때문에 색이 노란빛을 띠고 있다. 다양한 야채와 푹 익은 부드러운 닭고기 맛이 우리 입맛에도 맞다. 타진과 함께 쌀밥이 나오는데, 국물을 떠서 밥과 함께 먹어보니 쌀이 우리 쌀이 아닌데도, 입맛에 잘 맞았다.

- 01. 보기만 해도 맛있어 보이는 샐러드
- 02-03. 닭고기 또는 양고기에 각종 향신료를 넣고 끓인 수프 타진
- 04. 곡물가루를 찌서 고기와 야채를 얹은 쿠스쿠스

지중해 지역 전통음식, 쿠스쿠스

쿠스쿠스는 지중해지역에서 많이 먹는 것으로 특히 모로코, 튀니지, 리비아,



01



02



03



04

알제리 등의 지역에서는 우리나라의 밥과 반찬처럼 밥을 먹을 때 꼭 함께 먹는 기본적인 음식이다. 밀가루 등으로 만든 곡물가루를 찌서 그 위에 야채와 고기 삶은 것을 국물과 함께 올려먹는데, 그 종류가 매우 다양하다고 한다.

주로 밥을 지을 때처럼 이 쿠스쿠스를 만든 뒤 접시 바닥에 쿠스쿠스를 깔고 그 위에 양고기, 생선 등 메인음식을 얹거나, 스투(찌개) 등을 만들어 위에 얹어 먹는 것이 가장 일반적인 방법이다.

마라케쉬 나이트에서 나온 쿠스쿠스는 쌀밥위에 닭고기/양고기/쇠고기와 야채를 스투처럼 끓여 얹어먹는 형태로, 필자는 닭고기 쿠스쿠스를 주문했는데 직원이 주문을 잘못 알아들어서인지 쇠고기 쿠스쿠스가 나왔다.

큰 쇠고기 덩어리와 큼직큼직하게 썬 호박, 당근, 피망, 양파 등 야채가 폭 익혀져서 나왔다. 타진에 비해 향신료 향이 강해서 보통 우리나라 사람들의 입맛에 맞지 않을 수도 있겠다 싶었다. 하지만 잘 익은 야채와 고기, 강한 향신료가 어우러져서 매우 독특한 맛을 냈다. 솔직히 우리 입맛에는 쿠스쿠스보다는 타진이 더 잘 맞는 것 같다.

색다른 향신료로 독특한 맛을 내는 아랍음식들

마라케쉬 나이트는 주로 아랍계 외국인이나 해외여행 경험이 있는 손님이 주를 이룬다. 처음 맛본 아랍음식에 조금 당황하긴 했지만, 나름 개방적인 필자의 입맛을 다시 한 번 확인할 수 있었다.

그리고 고기가 들어가면 야채가 부재료로 들어가는 우리 요리와 반대로 고기만큼 야채도 큼직큼직하게 들어가 익은 야채를 먹는 재미가 색달랐다. 하지만 입맛이 까다롭다면 굳이 가서 먹을 맛은 아니고, 이태원에서 독특한 곳 중 한 곳이라고 소개할 만하다.

마라케쉬 나이트는 6호선 녹사평역과도 가깝다. 녹사평역에서 내려 경리단길 이태원동 우체국에서 이태원 초등학교로 가는 고갯길로 올라가서 쪽 직진하다보면 내리막길에 위치하고 있다. 이태원역 1번 출구에서 나온 방향으로 쪽 직진해 고갯길을 찾아도 된다.

메뉴선택은 메뉴판에 의존하면 되지만, 한국어 표기가 잘못된 것도 있으니 영어표기를 보고 골라야 하고 한국말이 잘 통하지 않으니 영어나 바디랭귀지로 주문해야 한다. 🐼

- 위치 : 서울 이태원동 57-16
- 문의 : (02)795-9440



05. 향이 강한 쿠스쿠스
06-07. 아랍적인 분위기가 나는 마라케쉬 나이트 내부
08. 마라케쉬 나이트 외부