

문화 외교관 “에베레스트 레스토랑”

동대문역 3번 출구로 나와 골목을 따라 2분가량 걷다 보면 네팔 전문 음식점이 보인다.

네팔은 히말라야 산맥 중앙부의 남반을 차지하는 나라로서

인도와 티베트의 사이에 있어 양국의 문화를 다양하게 접할 수 있는 나라이다.

이러한 네팔의 문화와 음식을 접할 수 있는 네팔 음식점인 “에베레스트”는

네팔과 인도, 그리고 티베트의 문화를 접할 수 있는 곳이다.



1



2



3

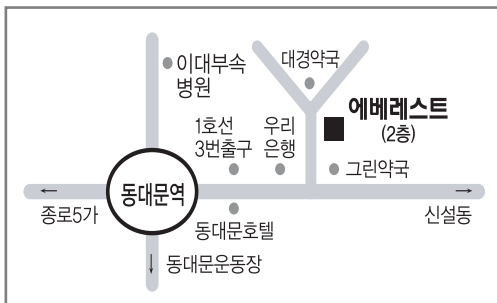
- ① 갈릭난과 치킨머커니 커리
- ② 네팔전통 차에 우유를 넣어 끓인 차
- ③ 에베레스트 레스토랑 H.M.Guring 사장

에베레스트 알아두기

에베레스트는 인도 북동쪽, 네팔과 중국의 티베트 국경에 솟아 있는 높이 8,848m의 봉우리로, 히말라야 산맥의 최고봉이자 세계 최고봉이다. 영국이 인도에서 식민정치를 떠나가던 1892년 영국은 지도를 만드느라 히말라야 봉우리에 대해 삼각측량을 했다. 당시 측량국장이었던 앤드류 워는 1846년부터 1855년까지 히말라야 산계의 3각 측량을 계속한 결과로, 그때까지 측량국에서 피크(봉우리) 15라고 부르던 이 산이 지구 위에서 가장 높다는 것을 확인하고, 전임 측량국장 조지 에베레스트(Everest)의 공적을 기려 이 봉우리의 이름을 마운트 에베레스트라고 명명했다.

문화공간

네팔인인 H.M. Guring(37세) 사장은 10년 전 처음 음식점을 시작했다. 음식점을 시작하기 전에는 등산관련 무역업을 하였는데 음식점에 관심을 두고 네팔을 한국에 널리 소개하고 싶은 마음에 네팔 전문 음식점을 시작하게 되었다고 한다. 그 당시에는 외국인이 국내에서 2개 이상의 사업을 할 수가 없어 무역업을 접고 음식점에 접



서울 종로구 창신동 148-1 TEL : 02-766-8850
 영업시간 : 11:00~23:00

▲ 손님들이 점심시간을 맞이하여 식사를 하고 있다. ▲ 식당내부 장식



중하게 되었으며 개업 후 2년 동안은 네팔이란 나라의 생소함에 손님이 없어 힘들기도 하였지만, 지금은 가게를 찾는 손님의 95%가 한국인이라고 한다. 네팔

의 가정집을 연상케 하는 소박한 인테리어로 보다 가까이에서 네팔의 문화를 만나 볼 수 있으며 손님들에게 네팔의 전통 음식과 문화에 대한 설명으로 네팔 문화 전도사 역할을 톡톡히 하고 있다. 참고로 네팔에서 사람을 만났을 때 나이와 종교를 묻는 것이 큰 실례라고 하니 네팔 여행을 계획하고 있는 사람이라면 이점 헤아려 두기 바란다. 그리고 네팔에서는 육류 중 닭고기 소비가 가장 많다고 한다.

카레? 커리?

카레는 인도에서 유래한 매콤한 음식의 이름으로 “커리”라고도 불린다. 카레가루 또는 커리 가루는 카레의 재료가 되는 인도에서 유래한 북

합 향신료이다. 정확히 표현하자면 커리가 맞다고 H.M. Guring 사장은 말했다. 커리에 “난”이라는 빵을 찍어서 먹어도 되고 싸먹어도 되며 매콤하지만, 너무 맵지 않고 향 또한 생각한 것보다 강하지 않아 부드럽고 편하게 먹을 수 있다. 커리에 들어 있는 닭고기는 껍데기를 제거한 채 양념에 8~9시간 숙성시키기 때문에 맛이 깊게 배 있다. H.M. Guring 사장은 한 한국인이 난과 커리를 다 먹고서 커리를 주문했는데 밥이랑 커리가 나오지 않았다며 따진 적이 있어 당황한 기억이 있다고 했다. 그 당시 처음 네팔요리를 경험한 손님에게 차근차근 설명해 겨우 돌려보낸 적도 있고 주문만 30분이 넘게 받는 등 웃지 못할 일도 있었다고 했다. 태국이나 베트남 음식은 그래도 대중적이라고 말할 수 있을 정도로 우리에게 네팔 음식은 감조차 잡히지 않는다. 최근 몇 년 사이 인도, 티베트 등을 찾는 여행객이 늘면서 네팔 역시 조금씩 모습을 드러내기 시작했는데 주말에 색다른 음식 체험을 해보는 게 어떤지 감히 추천해본다.

취재 | 최인환 기자
 enani85@naver.com

