

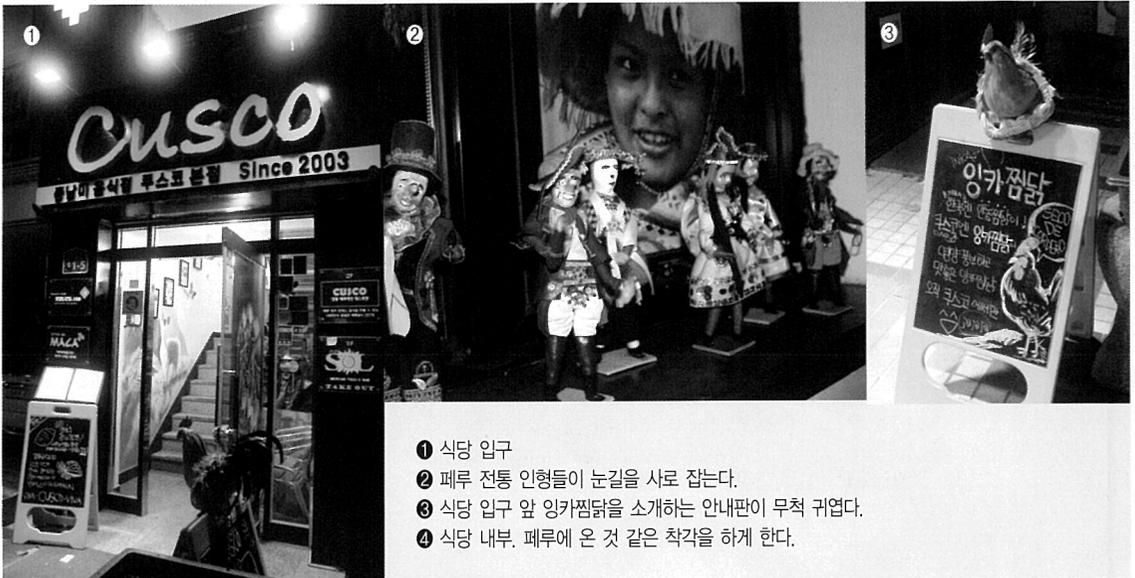


전통 페루음식 전문점 '맛있는 잉카찜닭'

쿠스코



조 해 인 기자



- ① 식당 입구
- ② 페루 전통 인형들이 눈길을 사로 잡는다.
- ③ 식당 입구 앞 잉카찜닭을 소개하는 안내판이 무척 귀엽다.
- ④ 식당 내부. 페루에 온 것 같은 착각을 하게 한다.

현지 주방장들이 초빙돼 직접 페루 음식을 선보인다고 해 기대감을 안고 쿠스코를 찾았다.

풍미좋은 닭고기 요리 잉카찜닭 SECO DE POLLO

필자가 방문한 시간은 저녁 시간대를 넘긴 뒤 여서인지 손님은 많지 않았지만 3~4팀이 식사와 곁들여 맥주를 마시고 있었다.

쿠스코의 주 메뉴는 양고기 돌판찜과 잉카찜 닭인데, 필자는 잉카찜닭을 주문했다. 뜨겁게 달궈진 돌판에 지글지글 닭고기 요리가 등장했는데 그 풍미에 먹기 전부터 기대가 된다.

잉카찜닭은 여러 부위의 닭고기, 그리고 감자, 야채를 향신료에 찌낸 요리로 돌판 아래에는 익힌 파스타를 깔아 식사로 즐기기에 부족함이 없었다.

우연히 합정역 근처를 지나다가 '잉카찜닭'이라는 메뉴판을 보게 됐다. 중남미 원산지 음식문화를 체험할 수 있는 음식점 쿠스코의 메뉴였다.

2003년 문을 연 쿠스코 레스토랑은 국내에서 유일하게 페루 음식을 소개하는데, 페루 관련 동호회와 여행사업을 하다가 2003년부터 페루 음식을 한국에 소개하는 쿠스코를 열게 되었다고 한다. 특히 페루에서 엄격하게 면접을 거친

닭고기 맛을 한 번 보니, 향신료의 맛이 강하지 않고 부드러운 닭고기와 함께 어우러진다. 생전 처음 접해보는 맛이지만, 전혀 거부감이 없는 맛이다.

특히 잉카찜닭의 감자가 일품이다. 향신료와 닭의 고소한 기름이 밴 감자는 포크로 푹 잘라 양념과 야채를 함께 먹으면 진한 닭고기 맛과 감자의 고소한 맛을 함께 맛볼 수 있다.

카레로 볶은 것 같은 외형이지만, 카레파우더처럼 매운 맛은 없다. 다만 다소 비싼 가격이 단점이라면 단점이다. 닭고기 요리 2~3인분에 38,000원, 여기에 맥주 한잔, 후식 등을 더하면 5만원대 식사.

작은 페루 문화원, 쿠스코

쿠스코는 2층에 있는 식당인데, 올라가는 계단벽에 이국적인 벽화가 그려져 눈길을 사로잡는다. 보통 음식점들과는 차원이 다른 페루 기념품들과 인형, 여행책자 등 페루문화원에 온 것 같은 인상을 받았다.

음식을 통해 페루와 잉카문화를 알리겠다는 의도가 당연하면서도 신선하게 느껴진다.

테이블로부터 벽걸이 인테리어 장식품, 전통인형, 페루 여행책자 등 쿠스코 레스토랑 내부는 작은 페루 문화원이라고 해도 과언이 아니다. 실제로 중남미 토속 수공예품이나 의류, 기념품의 경매도 진행하고 중남미 여행상담/예약도 하고 있다.

맛있는 식사에 페루 구경을 잘 했다면, 식후 소화를 위해 합정역과 홍대 사이 여러 볼거리와 먹을거리를 즐기는 것도 좋겠다. 

블로그 <http://blog.naver.com/vivalatin/>
합정역 5번 출구 또는 6번 출구 5분거리 [02-334-2093]



05



06



07

- ⑤ 쿠스코의 여러가지 메뉴
- ⑥ 잉카찜닭은 카레로 볶은 것 같은 외형이지만, 카레파우더처럼 매운 맛은 없다.
- ⑦ 한번 살아낸 파스타는 식사로 즐기기에 부족함이 없다.