



Overseas Gourmet Travel

해외 식도락 여행 길라잡이

음식이 해외여행에서 차지하는 비중은 어느 정도일까? 한국관광공사가 지난해 12월 발표한 ‘해외여행 실태 및 트렌드 조사’에 따르면 음식은 여행의 성패를 결정짓는 요인으로 나타났다. 해외여행 시 비용에 구애받지 않고 지출하는 항목의 1위가 음식료(43.5%)로 관광지 입장(29.8%), 공연·전시 관람(28.7%), 숙박(25%), 쇼핑(23.5%), 유희·오락(13.4%) 등을 압도했다. 또 ‘맛있는 음식/현지 음식 체험(54.4%)’은 해외여행 만족도에 영향을 미치는 요소에서 ‘다양한/흥미로운 자연경관 및 관광지(55.7%)’에 이어 2위를 차지했다. 맛있는 현지 음식을 먹기 위해 해외여행을 떠난다고 해도 과언이 아닌 셈이다. 한국인 관광객이 많이 찾는 해외 도시들의 식도락 여행 정보를 소개한다. 글 장성배 기자

Hong Kong

홍콩 난공불락의 미식 도시



홍콩관광청에 따르면 홍콩에서 영업 중인 음식점은 1만1천여 개에 달한다. 하루에 한 곳씩 들른다 해도 30년이 걸리는 규모다. 식당 개수뿐만 아니라 메뉴도 상상을 초월할 정도로 많다. 딤섬 종류만 수백 가지다. 아시아 최고의 미식 도시에서는 선택과 집중이 필요하다.



딤섬(點心)은 홍콩을 대표하는 음식으로 간단한 끼를 해결하기에 좋다. 작은 만두, 완자, 빵, 롤, 볶음, 튀김 등 형태가 다양하다. 홍콩 사람들에게 딤섬은 브런치나 점심 메뉴인데 차가 빠지지 않아 딤섬 먹는 것을 암차(飲茶)라고 부른다. 유뱅크(U-Banquet)는 홍콩관광청이 딤섬 시식에 좋은 곳으로 추천하는 식당이다. 홍콩 최고 권위의 중국 음식 시상식으로 꼽히는 ‘베스트 오브 더 베스트 컬리너리 어워드(Best of the Best Culinary Awards)’에서 딤섬 분야 최고상을 수상하고 ‘하가우(蝦餃)의 왕’ 타이틀을 받았다. 하가우는 얇은 반투명 만두피 안에 새우가 들어간 것으로 딤섬의 대표 주자로 꼽힌다. MTR 프린스 에드워드 역 B2 출구에서 가깝다. 팀호완(添好運)은 저렴한 비용으로 뛰어난 딤섬 맛을 경험할 수 있는 식당이다. 포시즌 호텔의 룽킹훙(龍景軒)이 미슐랭 3스타 식당으로 선정될 당시 딤섬 부문을 총괄했던 막카이푸이(麥桂培)가 주인이다. 1만 원 미만의 비용으로 미슐랭 스타 셰프의 딤섬 맛을 느껴볼 수 있다. MTR 올림픽 역 인근의 본점을 비롯해 현재 홍콩에 총 6개가 운영된다. 포장도 가능하다. 홍콩 도심 거리를 걷다 보면 양념한 고기를 쇠고챙이에 꽂아 화덕이나 로티세리 오븐에 구워 밖

에서도 보이도록 식당 안에 걸터둔 모습이 쉽게 눈에 띈다. 돼지, 거위, 오리 등을 구운 중국식 바비큐 슈메이(燒味)다. MTR 코즈웨이 역 F출구에서 가까운 시위엔(西苑酒家)은 돼지 바비큐로, MTR 센트럴 역 D2출구에 인접한 웅키(鑪記酒家)는 거위 바비큐로 정평이 났다. 차찬텡(茶餐廳)과 다이파이동(大牌檔)은 홍콩만의 음식 문화를 경험할 수 있는 곳으로 꼽힌다. 차찬텡은 홍콩 스타일 티하우스로 홍콩 시내 어디에서나 쉽게 찾아볼 수 있다. 밀크티를 비롯해 파인애플 번, 에그타르트 등 간식거리와 함께 중국식 바비큐, 볶음 요리, 죽, 소이 소스 웨스턴(홍콩식 서양 요리) 등 다양한 메뉴를 선보인다. 유명 차찬텡으로는 비단천으로 거른 밀크티를 선보이는 란풍위엔(蘭芳園), 홍콩 전역에 20여 개 지점을 운영하는 취화(翠華) 등이 있다. 다이파이동은 음식을 파는 노점상으로 주메뉴는 볶음 요리다. 다이파이동 밀집 지역은 센트럴 미드 레벨 에스컬레이터 인근과 주룽(九龍) 지역의 삼슈포(深水埗)이다.



타이베이에는 야시장 10여 개가 운영된다. 야시장마다 저렴하고 특색 있는 음식을 선보이는 식당, 노점상이 수백 개다. 튀김과 꼬치는 대표 먹거리다. 아이스크림 튀김, 돼지 선지 꼬치까지 맛볼 수 있다.

타이베이 전역에서 맛볼 수 있는 음식 중 하나는 우육면(牛肉麵)이다. 타이베이 사람들의 꾸준하고 전폭적인 지지를 받고 있다. 크게 매운 맛과 담백한 맛으로 나뉜다. 한 그릇에 150~200타이완달러인데 약재 등 특별한 재료가 들어갈 경우에는 10만 원이 넘는다.

타이베이에선 매년 11월 국제 우육면 페스티벌이 열린다. 우승하면 타이완 최고 식당 반열에 오르게 된다. 국제 우육면 페스티벌에서 우승한 식당으로는 홍스푸미엔스잔(洪師父麵食棧), 용강우육면(永康牛肉麵) 등이 있다. 홍스푸미엔스잔은 카이펑제(開封街), 용강우육면은 진산난루(金山南路)에 각각 위치한다.

타이베이 식도락 여행에는 우롱차, 홍차, 재스민차, 국화차 등 차가 빠지지 않는다. 지우펀(九份)은 타이베이 식도락 여행의 중착지로 안성맞춤이다. 타이베이 북쪽에 위치한 산간 마을로 광산업이 사양길에 접어든 이후 관광지로 탈바꿈했다. 구불구불한 골목길과 가파른 계단길이 이어지는 산비탈에 찻집과 식당이 즐비하다. 고풍스런 찻집에 앉아 산 아래 바다를 바라보며 차를 마시는 호시를 경험할 수 있다. 타이베이 역에서 기차로 루이팡(瑞芳)역까지 이동해 지우펀행 버스를 타거나 시정부 역에서 버스를 이용하면 닿는다.

대만은 식도락의 천국으로 알려져 있다. 경상도와 비슷한 크기의 작은 섬에서 중국 전 지역의 음식을 맛볼 수 있다. 이는 역사적인 배경에 기인한다. 1949년 국민당 정부가 공산당과의 내전에서 패해 대만으로 건너갈 당시 함께 이주한 인구가 150만 명이 넘었다. 베이징, 상하이, 산둥, 쓰촨 등 중국 각지에서 온 외성인(外省人)이 대거 요식업에 진출하면서 타이완의 음식 문화는 대륙의 축소판이 되었다. 여기에 수천 년 전부터 대만에서 살아온 원주민 부족, 신항로 개척 이후 진출한 포르투갈과 네덜란드, 반세기 이상 대만을 지배했던 일본의 음식 문화가 더해졌다.

야시장(夜市)은 타이베이 식도락 여행의 출발지로 삼을 만하다. 야시장에서 타이베이 사람들이 가장 즐겨 먹는 음식은 굴국수(蚵仔麵線)와 굴지짐(蚵仔煎)이다. 굴국수는 면발의 탄력성이 우수한 홍면에 굴, 흑식초, 마늘, 향채 등을 넣어 먹는다. 굴지짐은 감자 전분에 굴, 타피오카 가루, 계란, 야채 등을 넣어 부침개로 만든다. 굴국수, 굴지짐과 함께 사람 얼굴만 한 크기의 닭튀김인 지파이(鷄排)도 인기가 높다.

Taipei

타이베이 대륙 음식의 축소판



Osaka

오사카 원조 음식들의 경연장



오사카는 일본에서 '천하의 부엌'으로 불린다. 16세기 후반 도요토미 히데요시가 일본을 통일하고 오사카를 세가지로 삼으면서 생겨난 말이다. 전국 각지의 산물이 모여 들고 상업이 발달해 경제적 기반이 탄탄해지자 오사카는 세상의 음식을 모두 맛볼 수 있는 곳으로 떠올랐다.

도톤보리(道頓堀)는 오사카 식도락 여행의 메인 코스로 꼽힌다. 오사카 도심 남쪽을 동서로 가로지르는 운하에서 그 이름이 유래했다. 최대 식당 밀집 지역으로 연중 관광객들로 넘쳐난다. 음식 재료나 만화 캐릭터를 이용한 커다란 입체 간판들이 눈길을 끈다. 간판만 봐도 무엇을 파는 가게인지 짐작할 수 있다.

도톤보리에는 대를 이어오는 식당들이 즐비하다. 훗쿄쿠세이(北極星)는 20세기 초반 일본 최초로 오므라이스를 선보인 곳으로 잘 알려져 있다. 버섯, 닭고기 등 들어가는 재료에 따라 다양한 오므라이스를 선보인다. 닭고기 튀김 세 개가 포함된 오므라이스 런치 세트 가격은 850엔이다. 건물 중앙의 정원을 중심으로 좌식 식탁이 배치된 구조가 인상적이다. 난바역 25번 출구, 신사이바시역 7번 출구에서 가깝다.

오므라이스로 훗쿄쿠세이와 쌍벽을 이루는 식당으로는 메이지켄(明治軒)이 있다. 쇠고기 꼬치 튀김 세 개가 포함된 오므라이스가 인기 메뉴다. 90년 가까운 역사를 자랑하며 도톤보리와 인접한 신사이바시에 있다.

돼지 뼈를 우려낸 국물 맛이 일품이라고 알려진 긴류(金龍) 라면은 오사카 라면의 자존심으로 통한다. 한국인 관광객의 발길이 이어져 메뉴도 일어, 영어와 함께 한글로 적혀 있다. 기호에 따라 파우침과 함께 김치도 라면에 얹어 먹을 수 있다. 도톤보리에만 세 곳이 운영된다.



이마이(今井)는 도톤보리에서 가장 유명한 우동 전문 식당이다. 다시마와 가다랑어 국물에 우동을 말고 간장으로 조린 유부를 올린 담백한 맛의 기쓰네 우동이 인기 메뉴다.

기쓰네 우동으로 유명한 다른 한 곳은 우사미테이 마쓰바야이다. 1893년 문을 연 우동 전문 식당으로 신사이바시역 1번 출구에서 5분 정도 소요된다. 기쓰네 우동의 원조 가게로 알려져 있지만 지금은 밥과 날계란이 들어가는 오지야 우동으로 더 유명하다.

간식거리인 다코야키도 오사카에서 탄생했다. 밀가루 반죽 속에 찢긴한 문어 살을 썰어 넣고 계란, 생강, 야채와 버무려 바삭바삭 동그랗게 굽는다. 도톤보리에서 유명한 다코야키 가게로는 주하치반(十八番), 맛치치, 크레오루(CREO-RU) 등이 있다.

도톤보리는 지하철 난바 역이나 니폰바시 역에서 내리면 도보로 2~3분 거리다. 도톤보리 운하에는 관광객을 위한 수상버스가 운행된다.



Singapore

싱가포르 아시아 음식의 용광로



싱가포르는 중국, 말레이, 인도, 페라나칸(중국+말레이) 등이 어우러진 다문화 사회다. '아시아 음식의 용광로'로 불린다. 말레이시아와 인도네시아의 꼬치 요리인 사테(Satay), 인도에서 유래한 탈리(Thali), 중국의 딤섬 등을 전역에서 접할 수 있다.

칠리 크랩, 락사(Laksa), 로작(Rojak) 등은 싱가포르 사람들이 가장 좋아하는 음식으로 꼽힌다.

커다란 게를 삶아 칠리소스로 버무린 칠리 크랩은 현재 싱가포르를 대표하는 요리다. 향신료와 토마토가 주재료인 매콤하고 달콤한 소스가 맛의 핵심으로 꼽힌다. 싱가포르 도심 푸드코트와 해산물 식당의 메뉴에서 빠지지 않는다. 칠리 크랩으로 유명한 식당은 점보 시푸드, 롱 비치 시푸드, 팜 비치 시푸드, 싱가포르 시푸드 리퍼블릭 등이다. 이 가운데 롱 비치 시푸드는 반세기가 넘는 역사와 함께 블랙 페퍼 크랩을 최초로 선보인 것으로 유명하다. 식당별 칠리 크랩 가격은 대동소이하며 1kg 기준으로 40~45싱가포르달러(세금 별도)다. 칠리 크랩을 더 맛있게 먹으려면 중국

빵 만토우를 주문해 톡 쏘는 맛이 일품인 칠리 크랩 소스에 찍어 먹으면 된다.

락사는 페라나칸 요리로 쌀국수에 진한 코코넛 밀크 육수를 붓고 어육 완자, 숙주, 해산물, 닭고기 등을 고평으로 얹어 먹는다. 락사 전문 식당은 싱가포르 도심 동쪽의 카통(Katong) 지역 이스트 코스트 로드(East Coast Road)에 밀집해 있다. 카통 락사(Katong Laksa)는 젓가락을 쓰지 않고도 수프용 스푼에 여러 가지 재료를 올려 떠먹을 수 있도록 국수를 잘라 놓은 것이 특징이다. 유명한 락사 식당으로는 49 카통 락사, 328 카통 락사, 마린 퍼레이드 락사 등이 있다. 일반적으로 락사를 주문하면 고평으로 고수풀을 올리는데 입맛에 맞지 않으면 빼고 먹는다.

로작은 말레이어로 '여러 가지를 섞는다'는 뜻이다. 파인애플, 구아바 등 여러 가지 과일과 채소를 먹기 좋게 잘라 발효 새우 페이스트와 프리세 칠리, 라임즙을 섞은 드레싱에 버무려 땅콩 가루를 뿌려 먹는다. 싱가포르 도심 외곽에 있는 부킷 메라(Bukit Merah)와 카통 지역의 노천 식당들이 선보이는 로작이 최고로 꼽힌다. 도심에선 위즈마 아트리아(Wisma Atria)에 있는 푸드코트인 푸드 리퍼블릭, 그랜드 하얏트 호텔의 뷔페 식당인 스트레이트 키친이 로작으로 유명하다.

7월에 싱가포르를 방문한다면 '싱가포르 음식 축제'(Singapore Food Festival)를 경험할 수 있다. 동남아시아, 중국, 인도를 중심으로 세계 각국의 음식을 맛볼 수 있는 다문화 축제다.



식도락 여행의 동반자, 향신료

해외여행에서 만나는 요리의 향연은 결국 향신료의 세계라고 할 수 있다. 육류와 해산물 등 주재료가 동일해도 첨가되는 향신료에 따라 색다른 요리가 탄생한다. 후추, 고수풀, 마늘, 생강, 바질 등 향신료는 음식의 맛과 향과 색을 살려내 식욕을 돋운다.

향신료는 식물의 열매, 꽃봉오리, 잎, 껍질, 뿌리 등을 빻거나 갈아서 만든다. 후추처럼 세계 공통의 향신료도 있지만 인도의 혼합 향신료인 가람 마살라(Garam Masala), 중국에서 돼지나 오리 요리에 넣는 팔각(Star Anise), 태국에서 팍치(Phakchee)로 불리는 고수풀(Coriander) 등 지역별로 즐겨 쓰는 향신료에는 차이가 있다.



Bangkok

방콕 만인을 위한 만찬

태국 음식은 칼로리가 낮고 담백한 건강식으로 알려져 있다. 일반적으로 향신료를 많이 사용한다. 쌀은 찰기가 없는 품종이라 맨밥보다 돼지, 닭, 새우, 게 등을 넣어 볶음밥으로 만들어 먹는 게 일반적이다. 면은 담백한 육수를 붓거나 채소와 함께 볶아 먹는다.

방콕 식도락 여행에 앞서 필요한 것은 태국어 메뉴판 이해다. 10개 안팎의 단어만 외우면 메뉴의 재료와 종류를 파악할 수 있다. 팟(Phat)은 볶음 요리, 얀(Yam)은 매운 샐러드, 톰(Tom)은 수프, 카오(Khao)는 밥, 까이(Kai)는 닭고기, 누어(Nuea)는 쇠고기, 무(Moo)는 돼지고기, 탈레(Talay)는 해산물, 궁(Gung)은 새우를 의미한다. 돼지고기 볶음밥을 주문할 경우 카오팟무(Khao Phat Moo)를 선택하면 된다. 볶음밥과 면류에는 생선을 발효시킨 남블라(Nam Pla) 소스가 떨어 나오는데, 입맛대로 음식에 뿌려 먹으면 된다.

태국에서 가장 먼저 맛봐야 할 음식은 톰얌궁(Tom Yam Gung)이다. 이름 그대로 새우가 들어가고 매운맛이 강한 수프다. 첫맛은 시큼함이 강하지만 먹다 보면 얼큰하고 시원한 맛에 매료된다. 거의 매년 '베스트 타이 레스토랑'

으로 선정되는 반 카니타(Baan Khanitha), 고급 주택가인 텅러(Thonglor)에 위치한 톰 크웡(Thon Krueng)이 톰얌궁으로 유명하다. 톰얌궁의 매운맛으로 여행의 피로를 날려버렸다면 다음 메뉴로는 팟타이(Phat Thai)가 제격이다. 숙주나물, 달걀, 땅콩 가루를 넣고 양념장에 볶은 쌀국수로 가격 부담 없이 즐길 수 있다. 라마 3세 공원 인근에 있는 톰 사마이(Thip Samai)는 방콕 최고의 팟타이 식당으로 꼽힌다. 1966년 지금의 자리에서 문을 열어 반세기 가깝게 명성을 이어오고 있다. 재료에 따라 다양한 종류의 팟타이를 선보인다. 매콤한 파파야 샐러드인 썸탐(Somtam)도 빼놓지 말아야 할 음식이다. 우리의 김치에 해당하는 음식으로 톰얌궁과 함께 태국을 대표한다. 덜 익은 그린 파파야를 채로 썰어 말린 새우, 라임, 고추, 토마토, 땅콩 등과 함께 절구에 넣고 짓뎠을 뒤 액젓을 넣어 만든다. 식당에 따라 일반적인 썸탐에 계란, 호박, 게 등을 곁들여 내놓기도 한다. 방콕의 대표적인 썸탐 전문 식당은 대형 쇼핑몰이 밀집한 시암(Siam) 지역에 있는 썸탐 누아(Somtam Nua)다.

태국 음식은 여러 명이 모여 다양한 음식을 주문해 나눠 먹는 게 좋다. 일행이 네 명이라면 썸탐, 톰얌(매운 수프), 카오팟(볶음밥), 해산물 요리를 주문하는 식이다. 가격은 식당에 따라 2~3배 정도 차이가 나는데, 1인당 150~400바트이다.



프랑스 음식은 중국, 터키 음식과 함께 세계 3대 음식으로 꼽힌다. 세계적인 와인, 치즈 수출국으로 자국의 음식 문화에 대한 자부심이 상당하다. 유네스코가 프랑스 전통 음식 문화를 인류무형유산으로 등재했을 정도다.

세계적인 음식으로 발돋움한 달팽이 요리다. 조리법에 따라 종류가 20가지가 넘는데 가장 일반적인 부르그뉴 에스카르고는 달팽이를 삶아 버터, 레몬즙, 마늘, 파슬리를 더한 후 껍데기에 넣고 오븐에서 굽는다.

플라는 비앙드(Viande, 고기), 프아송(Poissons, 생선)이 일반적이다. 프랑스인이 즐겨 먹는 혼합 요리는 앙트레나 플라로 나오는데 화이트 와인으로 조리한 것이 일반적이다. 파리에서 혼합 요리를 맛보기에 좋은 곳은 레옹 드 브뤼셀(Léon de Bruxelles)이다. 19세기 벨기에에서 창업한 혼합 요리 전문 식당으로 파리에 9개 지점이 운영된다. 파리에서 벨기에가 원조인 혼합 요리를 맛본다고 이해할 것은 아니다. 지난해 파리에서 소비된 식품 달팽이의 95%는 동유럽에서 수입한 것이다. 수입 달팽이가 프랑스 달팽이보다 가격이 싸고 몸집이 크며 맛도 좋다고 알려져 있다.

프랑스의 역사를 음미하며 커피를 마시고 싶다면 프랑스 최초의 카페인 르 프로코프(Le Procope)를 방문하는 것도 좋다. 1686년 문을 연 고풍스런 분위기의 카페로 메트로 4, 10호선 오데온(Odéon) 역에서 가깝다. 18세기 프랑스혁명의 주역들을 비롯해 프랑스를 대표하는 작가, 사상가의 발자취가 남아 있다. 와인을 넣고 조리한 닭 요리인 코코뱅이 인기 메뉴로 알려져 있다.

프랑스를 찾아오는 관광객 수는 세계 1위로 연간 8천만 명이 넘는다. 이들의 입맛과 기대를 충족시키기 위해 파리 전역에 크고 작은 식당들이 산재해 있다. 가격대는 높지만 최고 수준의 맛을 선보인다는 미술랭 3스타 식당도 10여 곳에 이른다.

파리의 식당은 크게 네 종류로 나뉜다. 세트 메뉴를 선보이는 일반적인 레스토랑과 그보다 규모가 작고 좀 더 서민적인 비스트로, 맥주를 곁들여 음식을 즐기는 브라스리, 커피와 차를 기본으로 샌드위치와 샐러드 등 가벼운 음식을 파는 카페 등이다.

프랑스 전통 앙트레는 에스카르고(Escargot)가 대표적이다. 디종의 향토 별미로 출발해 범

Paris

파리 유럽 미식의 원류



Munich

뮌헨 소시지와 맥주의 향연



독일 바이에른주의 주도인 뮌헨은 소시지와 맥주의 풍미를 경험하기에 적합한 도시다. 기업형 양조장 6개가 운영돼 맥주 본고장으로서의 명성을 이어가고 있다. 이를 바탕으로 매년 가을 세계 최대 맥주 축제인 옥토버페스트(Oktoberfest)가 개최된다.

뮌헨에서 가장 먼저 맛봐야 할 음식은 부르스트(Wurst)로 불리는 소시지다. 소시지 요리는 빵이나 감자, 샐러드가 곁들여 나오기 때문에 간편하게 한 끼를 해결하기에 좋다.

뮌헨 마리엔 광장(Marien Platz) 시청사 지하 1층에 자리한 식당 라트켈러(Ratskeller)에선 소시지를 비롯해 독일 남부의 다양한 음식을 맛볼 수 있다. 소시지 외에 바이에른 전통 음식인 학세(Haxe)도 맛볼 수 있다. 학세는 돼지 다리로 만든 슈바이너학세(Schweinehaxe)가 대표적이다. 돼지 다리를 맥주에 담가 끓인 후 꺼내 소스를 발라 그릴에 굽는다. 맥주에 담가 삶으면 누린내가 없어지고 육질이 부드러워진다고 한다.



뮌헨에서 학세로 유명한 식당은 시청사 인근 학센바우어(Haxenbauer)이다. 일반적인 학세 판매 식당보다 가격은 비싸지만 맛이 뛰어나다는 평가를 받는다. 슈바이너학세를 주문하면 윤기가 흐르는 멧돼지 다리다리가 커다란 쟁반에 감자와 함께 나오는데 우리네 족발과 돼지 껍질의 맛을 모두 느낄 수 있다. 겉은 바삭바삭하고 중간 부분은 쫄깃하며 속살은 부드럽다. 양배추를 식초에 절인 후 향신료를 첨가한 자우어크라우트(Sauerkraut)가 곁들여진다.

이스탄불은 보스포루스 해협을 사이에 두고 시가지가 형성돼 있다. 도시가 유럽에 속하는 발칸반도와 아시아에 속하는 소아시아에 걸쳐 있다. 동서양 문명이 교류하는 지역적 특성으로 인해 음식 문화 역시 넓고 깊다.

케밥(Kebab)은 이스탄불을 대표하는 음식으로 꼽힌다. 양고기, 쇠고기, 닭고기, 생선 등을 구워 채소, 밥, 빵에 곁들여 먹는다. 일상적인 음식이고 재료와 조리법이 다양한 만큼 이스탄불에서 케밥 식당은 쉽게 눈에 띈다. 1920년 문을 연 술탄아흐멧 쿠포테지시 셀림 우스타(Sultanahmet Köftecisi Selim Usta)는 양

고기 케밥으로 유명하다. 본점은 술탄아흐멧 트램 역 인근에 있으며 케밥과 함께 쿠포테(쇠고기 미트볼)를 꼭 맛봐야 한다.

발릭(Balık, 생선) 에크멕(Ekmek, 빵)으로 불리는 고등어 케밥은 보스포루스 해협 유람선이 드나드는 에미노뉴 선착장에서 맛볼 수 있다. 선착장 옆 부두에 정박한 작은 선박에서 터키 전통 복장을 한 요리사들이 빠른 손놀림으로 썰 새 없이 만들어낸다. 고등어를 철판에서 구워 양파, 토마토 등과 함께 빵 사이에 끼워 손님에게 건넨다. 생선 바린내가 거북하면 피클이나 음료를 추가할 수 있다.

쿰피르(Kumpir)는 이스탄불을 방문한 외국인 관광객들이 즐겨 찾는 음식이다. 삶은 감자를 으개 그 위에 치즈와 햄, 올리브와 각종 채소 등을 얹어 오븐에 구운 요리다. 토핑 재료는 기호에 따라 선택할 수 있는데 마무리는 케첩과 마요네즈 또는 식당별 수제 소스가 장식한다. 해안가 지역인 오르타코이(Ortaköy)에 쿰피르 가게가 몰려 있다. Y

Istanbul

이스탄불 음식 문명의 교동로

