



## 체리의 왕, 터키 체리

세계 최대 체리 생산국인 터키. 그러나 지난 수십 년 사이 터키인의 부엌에서 체리의 존재감이 약해졌다. 다시 새로운 전성기를 꿈꾸는 터키 체리를 만났다.

# Cherries on Top

Turkey leads the world in cherry production, but the fruit's role in its kitchens has dwindled over the decades. Now, a culinary rediscovery of this local bounty may be in the works.



“새콤한 비쉬네 체리와 달콤한 ‘키라즈’ 체리 모두 양파와 잘 어울려요. 여기에 정향, 울스파이스, 시나몬을 넣어 맛을 내기도 하죠.” 다오데위렌의 설명이다. 그는 요리책이나 터키의 가정 요리에도 잘 알려지지 않았던 요리법 수백 가지를 찾아냈다. 터키 요리의 지역별 다양성을 지키려는 그의 야심 찬 계획의 일환이다. 치야의 메뉴 중 하나인 ‘라흐미 키라즈’는 달콤한 체리와 함께 다진 살코기, 마늘, 토마토, 양파, 신선한 민트와 타라곤을 넣어 만든 요리다. 이 요리의 기원은 오늘날 시리아의 알레포 근처 체리 재배지에서 찾을 수 있는데, 이 지역은 1516년부터 1920년까지 오스만 제국에 속했었다. 그런가 하면 치야의 또 다른 메뉴, ‘키라즈 투르슈수 카우르마스’는 체리피클에 양파를 가득 넣고 센 불에서 재빨리 볶아 밥 위에 얹어 내는 요리로, 터키 북부 흑해 연안의 기레순에서 유래한 음식이다.

기레순의 고대 그리스어 이름인 ‘케라수스’는 체리를 뜻하는 단어에서 영향을 받거나 기원한 것으로 알려졌다. 고대 문헌에도 기레순이 체리 산지라는 기록이 있다. 오늘날 터키는 세계 최대의 체리 생산국으로 한 해 약 50만 톤을 생산한다. 온화한 기후와 풍부한 일조량, 넉넉한 수확 기간 덕분이다. 2016년 키라즈와 비쉬네 두 품종의 생산 가치만 해도 미화 9억 달러에 달했을 정도다.



나무 사다리에 오른 귤자데 이을드즈는 체리나무에서 탐스럽게 익은 빨간 체리를 따서 나뭇가지에 매달아둔 바구니에 담는다. 이을드즈의 가족은 이곳 터키 북서부에서 수십 년째 체리를 재배하고 있다. 최근에는 체리 축제에서 1등을 차지하기도 했다. 그녀가 재배하는 체리 품종만 여섯 가지다. 노르스름한 ‘스타크 골드’는 잼을 만들기에 적합한 품종이다. 썸 말고 체리를 어디에 쓰냐는 질문에 이을드즈는 웃으며 말했다. “당연히 그냥 먹지요.” 체리 축제가 한창인 테키르다오 시내, 시장 가판대와 보행로의 손수레에도 체리가 넘쳐난다. 그러나 한 유명 제과점의 점원에게 체리가 들어간 디저트가 있느냐고 묻자 당황한 표정을 감추지 못한다.

원래부터 그랬던 건 아니다. 오스만 제국 시절만 해도 현지에서 많이 생산되는 과일을 밀크 푸딩부터 고기 스투에 이르기까지 온갖 요리에 사용했다. 이스탄불 식당 ‘치야’의 주방장 무사 다오데위렌은 그 전통을 계승해 체리가 들어간 다양한 요리를 선보인다. ‘비쉬넬리 티리트’는 신맛이 나는 체리인 ‘비쉬네’를 양고기, 양파와 함께 넣고 토마토와 시나몬으로 맛을 낸 뒤 터키의 납작 빵 위에 올려 먹는 요리다. 새콤하고 달콤하며 짭조름한 맛이 어우러져 입에 침이 고인다.

Perched atop a wooden ladder, Gülzade Yıldız plucks the bright red fruits from a cherry tree, collecting them in a basket hanging from a branch below her. Yıldız’s family has been producing cherries in northwestern Turkey for decades, and her small orchard recently took first prize at the annual local cherry festival. She grows six varieties, including the yellow Stark Gold, which she says makes the best jam, but she laughs when asked what else people do with the fruit. “We eat them, of course,” she says, miming the action as if the person asking such a question might be too dense to understand. In downtown Tekirdağ, where the festival is in full swing and markets overflow with the fruit, the staff at a popular pastry shop is likewise perplexed when asked if they have any cherry-flavored desserts.

It wasn’t always this way around here, where Ottoman-era cuisine utilized the bounty of local fruits in everything from milky puddings to meaty stews, like the one Musa Dağdeviren serves at his acclaimed Istanbul restaurant, Çiya. A blend of tart, sweet and savory, *vişneli tirit*

터키는 세계 최대의 체리 생산국으로, 한 해 약 50만 톤을 생산한다(왼쪽 페이지). 대표적인 품종으로는 노르스름한 ‘스타크 골드’가 있다(아래). 귤자데 이을드즈의 가족은 테키르다오 근처 과수원에서 수십 년째 체리를 재배하고 있다(오른쪽 위).

Turkey is the world’s leading producer of cherries, growing some 500,000 tons annually (opposite). Varieties include the yellow Stark Gold (below). Gülzade Yıldız and her family have been growing cherries in an orchard near Tekirdağ for decades (above right).



combines sour cherries (*vişne* in Turkish) with chunks of lamb and onions, flavored with tomatoes and cinnamon and served over Turkish flatbread. “Both *vişne* and *kiraz* [sweet cherries] are good cooked with onions, and with flavors like cloves, allspice and cinnamon,” says Dağdeviren, who has uncovered hundreds of little-known recipes in old cookbooks or home kitchens around the country as part of his ambitious effort to preserve Turkish cuisine’s regional diversity. Çiya’s *lahm-i kiraz* — sweet cherries cooked with mincemeat, garlic, tomatoes, onion, fresh mint and tarragon — originated in a cherry-growing region near Aleppo, Syria (part of the Ottoman Empire from 1516 to 1920). Its *kiraz turşusu kavurması* — pickled cherries sautéed with onions and served over rice — hails from Giresun, on the Black Sea coast.



**왕의 귀환** “터키에서는 어디 한 곳을 집어서 체리 특산지라고 할 수 없어요. 거의 전 지역에서 체리 축제가 열릴 만큼 터키 전역에서 생산되니까요.” 요리 연구가 아이릴린 외네이 탄의 설명이다. 터키에서 생산되는 체리는 대개 생으로 먹거나 주스로 갈아 마신다. 대부분이 수출용으로 재배되는 ‘0900 지라트’ 품종이다. 하지만 다른 품종 역시 수백 종까지는 아니더라도 수십 종에 이른다. 가령 피클로 해 먹기 적당한 하얀색과 핑크빛이 도는 체리, 손을 검붉게 물들이며 입 안 가득 달콤한 맛을 선사하는 테키르다오산 키라즈 체리도 여기에 포함된다. ‘마할레브’ 체리는 씨앗을 갈아서 지중해 요리의 독특한 식자재 중 하나인 향신료 ‘마할레프’를 만들기도 한다.

다오데워렌처럼 탄 역시 터키에서 풍부하게 생산되는 체리를 활용한 다양한 요리를 광범위하게 연구했다. 현재 터키 요리에 과일을 자주 사용하지 않는 이유에 대해 두 사람은 비슷한 의견을 제시했다. 탄의 말을 들어 보자. “터키 요리에서는 크림보다 요구르트를 많이 사용했기 때문에 터키 사람들은 과일의 상큼하게 특 쏘는 맛에 익숙합니다. 그런데 토마토는 신맛과 단맛이 모두 나거든요. 19세기에 미 대륙에서 토마토가 들어오면서 스튜에 고기와 과일을 함께 넣던 터키인 특유의



매년 열리는 테키르다오 체리 축제에서 판매 중인 체리(왼쪽 아래). 이스탄불의 식당 ‘알란차’의 요리사들은 ‘비쉬네’ 체리를 올린 ‘후무스’(위), 체리 아이스크림, 고수기름, 체리즙을 넣어 완성한 디저트 ‘파블로바’를 내놓는다(오른쪽 페이지).

**Cherries for sale at Tekirdağ’s annual cherry festival (below left). At Alancha, a high-end restaurant in Istanbul, chefs add *vişne* (sour cherries) to hummus (above) and serve pavlova with cherry ice cream, coriander oil and cherry water (opposite).**

**FORGOTTEN WEALTH** Giresun’s ancient Greek name, Kerasous, is believed to have either inspired or derived from the word for cherry, and the region is recorded in ancient literature as a source of the fruit. Today, Turkey is the world’s largest cherry producer, growing some 500,000 tons annually. There are dozens, if not hundreds, of varieties of Turkish cherries, including a black *kiraz* local to Tekirdağ whose soft fruit stains the hands while filling the mouth with sweetness. The mahaleb variety yields one of Mediterranean cooking’s most distinctive ingredients: *mahlep*, a spice made from the cherry’s ground pits.

Like Dağdeviren, culinary researcher Aylin Öney Tan has extensively investigated the wide variety of dishes once made with this bounteous supply of cherries, and the two share a theory about why fruits are now so infrequently incorporated into Turkish cooking. “Yogurt was always used more than cream in Turkish cuisine, so we’re accustomed to the tanginess that fruit provides,” Tan says. “But tomatoes are also both acidic and sweet, and when they were introduced here from the Americas in the 19<sup>th</sup>

입맛을 잃어버린 것 같아요. 터키식 토마토 양념 소스인 ‘토마토 살차’가 터키 요리 어디에나 들어가는 기본양념이 되었죠.”

다오데워렌 역시 같은 의견이다. “토마토, 가지, 고추, 호박 등의 채소가 들어오기 전에는 과일을 이용한 요리가 상당히 많았어요. 그런데 새로운 식자재가 들어오면서 터키 특유의 다채로운 맛을 상실했다고 할 수 있습니다.”

터키의 풍부한 요리 전통을 되살리려고 노력하는 이는 비단 다오데워렌뿐만이 아니다. 전통 요리를 현대적으로 재해석해 내놓는 이스탄불의 고급 식당 ‘알란차’의 젊은 주방장 케말 잔 유르타쉬는 말린 비쉬네 체리, 피스타치오, 잣, 소시지를 올린 병아리콩 요리 ‘후무스’를 자신 있게 내놓으며 다음과 같이 말했다. “신맛이 나는 체리를 매운 재료와 같이 요리하면 새콤한 맛이 더욱 잘 살아난답니다.”

탄의 할머니가 집에서 직접 담그곤 했다는 비쉬네 리큐어는 더는 찾기 어렵지만, 터키의 한 와인 생산업체는 최근 마할레프가 가미된 디저트 와인을 선보이기도 했다. “야생 체리의 잎과 씨앗을 넣어 씹싸래한 아몬드 맛이 살짝 나죠. 여름에 얼음을 넣어 내놓으면 와인 혼성주 ‘베르무트’보다 낫답니다.” 탄의 말이다.

글 제니퍼 해텀 사진 이특사소 수니가 루이스

century, we seem to have lost our appetite for using fruit and meat together in stews. Now it’s tomato paste that’s at the base of so many Turkish dishes.”

“There were many more dishes with fruit before vegetables like tomatoes, eggplant, peppers and squash came to this part of the world,” agrees Dağdeviren. “When we encountered these new ingredients, we forgot about our own richness.”

Dağdeviren’s efforts to rediscover that wealth seem to be catching on. Young chef Kemal Can Yurttaş of Alancha, an Istanbul restaurant that puts contemporary twists on traditional dishes, tops his hummus with dried *vişne*, pistachios, pine nuts and sausage. And while the *vişne* liqueur Tan remembers her grandmother making may not be easy to find anymore, a Turkish wine producer has started selling a *mahlep*-flavored dessert wine. “The wild cherry leaves and pits give it a hint of bitter almond flavor,” Tan says. “Served on the rocks in summer, it’s better than vermouth.”

By Jennifer Hattam Photographs by Itxaso Zuñiga Ruiz

