

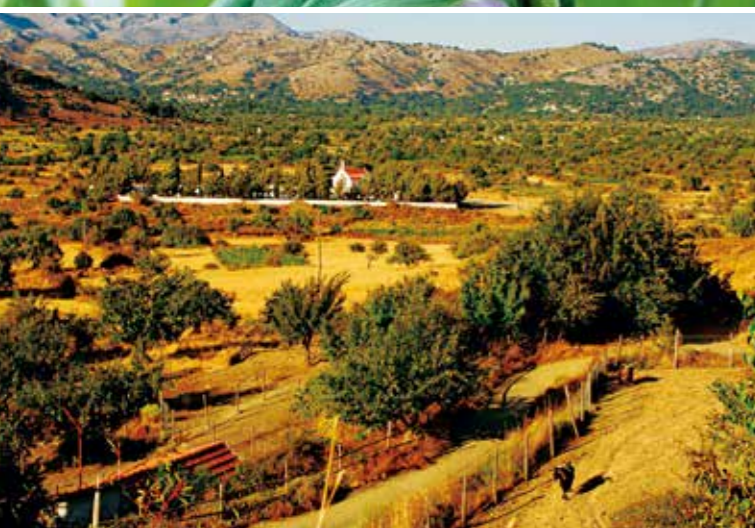
# 수백 년 전통을 잇는 그리스의 맛, 가지

가지는 수백 년 동안 다양한 조리법으로 그리스 요리의 명맥을 이어왔다고 해도 과언이 아니다. 농장에서 식탁에 오르기까지, 그리스인들이 가장 좋아하는 식재료 중 하나인 가지의 여로를 쫓아가보자.

## ODE to Eggplant

Braised or baked, boiled or fried, eggplants have been a mainstay of Greek cuisine for centuries. From humble allotment to huge green houses, homely taverns to fine dining, we follow Greece's favorite fruit from farm to table.





정원'이라고 칭했을 만큼 비옥한 토질을 자랑하는 그리스는, 기다랗고 줄무늬가 있는 달콤한 차코니안 가지의 본고장으로 알려졌다. 이 가지는 유럽연합 차원에서 보호하고 있으며, 매년 가지 축제를 열어 차코니안 가지의 우수성을 널리 알리고 있다. 그리스 전역의 현지인들조차 전국 각지의 가지 요리를 맛보기 위해 참석하는 가지 축제에서는 초에 절인 가지나, 허브를 곁들인 가지 튀김 요리 등 다양한 현지 요리가 선보인다.

펠로폰네소스 반도의 남동쪽에 위치한 화산섬인 산토리니에서는 껍질이 단단한 흰가지가 미네랄이 풍부한 토양의 양분을 흡수하며 잘 자라는데, 이는 섬 전역의 식대에서 전통 요리 재료로 자주 등장하는 주인공이기도 하다. 그리스 푸젠 레스토랑인 '살차'의 셰프인 디미트리스 라자로우는 흰가지에 각종 향신료를 가미해 흰가지의 감칠맛을 극대화한다.

**그리스 크레타 섬의 전경. 이 섬에서는 다양한 종류의 가지를 재배한다. 보랏빛을 띠는 가지꽃, 달콤한 맛을 내는 차코니안 가지(왼쪽 페이지 왼쪽 아래부터 시계 방향으로), 신선한 가지를 살 수 있는 아테네 중앙 시장(아래).**

**(Clockwise from opposite left below) The landscape of the island of Crete, in Greece, home to many eggplant farms; a purple eggplant flower; a Tsakonian eggplant. Athens' Central Market (below).**

climates, can be found on market stalls and in shops throughout the country. If you talk to a Greek, however, you will be told that the best eggplants come from Leonidio. This fertile region is famed as the birthplace of the narrow, stripy, sweet-tasting Tsakonian eggplant, which is protected by the European Union and celebrated in an annual festival.

In the warm climate of Greece's southernmost island, eggplants also flourish. "Here in Crete we can grow dozens of varieties, from those skinny little Japanese eggplants to the stripy Thai ones," says Giorgos, Giannis Katsavavakis' father. "But the ones we like best are the fat, shiny purple ones like Nadia or Traviata," adds Giannis, who supplements his earnings from growing eggplants by playing the traditional three-stringed Cretan lyra at local weddings. High up in the Lasithi Plateau, the family's 4ha smallholding is watered by deep wells, where water is pumped up by windmills powered by the wind that whistles over the stony, yet fertile, soil. Like many families here,

그리스인들은 세상의 모든 사물에 대해 예찬론을 펼쳤다고 한다. 그런데 가지의 놀라운 맛을 음유시인들이 미처 묘사하지 못한 이유가 있다면, 가지가 중세시대에 들어서야 그리스에 소개되었기 때문일 것이다. "워낙 다양한 요리에 사용해서, 태초부터 늘 있는 식물이라 생각했어요." 삼대째 수십 년 동안 가지 농사를 지어온 기아니스 카차바바키스의 말이다.

아시아에서는 그리스보다 훨씬 오래전부터 가지를 기르고 먹어왔다. 과학자들은 산딸기류의 열매지만 통념상 채소로 분류되는 가지를 중국과 인도에서는 적어도 4000년 전부터 재배해온 것으로 추정한다. 10세기 무렵 동서를 오가던 상인들이 중동 지역에 가지를 가져왔는데, 당시 아랍의 독물학자들은 생가지의 뚝뚝맛과 기타 가지속(屬) 식물과의 유사성 때문에 독이 있으리라고 믿었다. 당시 가지가 정신 이상을 유발하는 것으로 오인돼 '광기 사과'라는 별명을 얻기도 했다.

모르긴 몰라도 그리스인들이 가지에 대해 '광적인' 애정을 품고 있는 것은 사실이다. 더운 기후에서 잘 자라는 가지는 봄에서 10월 말까지가 제철이다. 그리스 현지인들은 하나같이 레오니디오 지방에서 나는 가지가 단연 최고라고 말한다.

2세기 그리스 지리학자 파우사니아스가 '술의 신 디오니소스의

The ancient Greeks were famed for penning odes to most things, but if they never got around to writing a poem for eggplants, it is simply because the *melitzána*, as its known in Greece (from *melos*, meaning black) did not make an appearance here until the Middle Ages. "We feel as if we have had the eggplant since the beginning of time here, because we use it in so many different dishes," says Giannis Katsavavakis, a third generation farmer from a family that has been growing the perennial for decades.

In Asia the eggplant has been around for a lot longer than in Greece; in fact scientists believe that this fruit (actually a berry) has been cultivated for at least 4,000 years in China and India, the world's foremost producers today. Traders brought eggplants to the Middle East in the 10<sup>th</sup> century, but Arab toxicologists thought that the fruit was poisonous because of its bitter taste when eaten raw, and because of its close relation to the nightshade plant.

Generally eaten during the growing season between spring and late October, the fruit, which thrives in hot



그리스 최남단에 위치한 섬의 따뜻한 기후에서도 가지는 아주 잘 자란다. “이곳 크레타에서는 수십 종류의 가지를 재배합니다.” 기아니스 카차바키스의 아버지, 기오르고스의 말이다. “하지만 이 지역 사람들이 좋아하는 종류는 나디아나 트라비아타 등 통통하고 껍질이 반질반질한 보랏빛이 도는 종이지요.” 기아니스가 아버지의 말에 부연설명을 곁들였다. 라시티 고원에 위치한 4만 제곱미터 규모의 농지는 우물물로 농수를 대고, 섬을 강타하는 강한 바람의 힘으로 풍차를 돌려 물을 길어 올린다. 여느 현지인들처럼 기오르고스도 멜리차노살라타나 다른 가지 요리에 풍미를 더하기 위해 향이 강한 타임을 쓴다.

“이곳에서는 모두 타임을 사용하는데, 어떤 지방에서는 가지 본연의 맛을 해친다고 꺼리더라고요. 그리스의 어느 지방에서도 같은 가지 요리법을 사용하지 않습니다. 그만큼 지역마다 다 다른 다양각색의 가지 요리를 선보이죠.” 기오르고스의 말이다.

여름철 아테네의 중앙 시장을 방문하면, 준비하게 늘어난 노점상들이 그리스 전역에서 공수한 다양한 종류의 가지를 산더미처럼 쌓아놓고 판매하는 풍경을 볼 수 있다. 현지 허브와 향신료를 파는 가게들 또한 중앙 시장이 열리는 주위에 매장을 운영하고 있다. 그래서 시장을 방문하는 이들이 가지를 구입한 후,

Giorgos uses pungent wild mountain thyme to perfume his *melitzanosalata* and other eggplant dishes. “That’s the way we do it here, but in other places they say that thyme spoils the flavor. Here in Greece, no two regions have the same recipes for their eggplants — we all have our own special ways of preparing them,” he says.

In Athens’ Central Market during the summer season, stalls groan beneath the weight of eggplants ferried in from all over Greece. Eminently pragmatic when it comes to food, herb and spice vendors have set up their stands in the web of streets surrounding the market, allowing shoppers to buy their eggplants, then purchase the cinnamon, saffron and other condiments that they use

아테네에 자리 잡은 그리스 레스토랑 '쿠지나'의 셰프 아리스 차나클리데스가 주방에서 가지를 조리하고 있다(아래 왼쪽, 오른쪽). 아테네의 '마이안드로스'에서 맛볼 수 있는, 페타 치즈를 곁들인 구운 가지 요리(오른쪽 페이지).

**Chef Aris Tsanaklides of Kuzina in Athens roasts and slices eggplant in his kitchen (below left and right). Baked eggplant with feta cheese at Maiandros restaurant in Athens (opposite).**



계피 가루나 사프론 등 무사카나 샐러드 같은 가지 요리를 만드는 데 필요한 모든 식재료를 한곳에서 살 수 있다.

직접 요리를 하기 싫은 사람들은 '디포르토'나 '카페 아비시아' 등의 소담한 동네 식당에서 다양한 가지 요리를 즐길 수 있고, 조금 더 고급 요리를 원하면 '토 판토폴레온' 같은 레스토랑에서 또 다른 가지 요리를 맛볼 수 있다. 조금 더 특별하게 가지를 재해석한 레스토랑을 찾았다면 베나키 박물관 인근의 레스토랑이나 미국요리학교 출신 셰프 아리스 차나클리데스가 그리스 음식을 선보이는 '쿠지나'를 찾아보자.

“그리스 사람들은 음식에서 익숙한 동시에 뭔가 독특한 것을 추구합니다. 가지는 그리스 요리의 주재료인 데다가 굉장히 다양한 방법으로 요리할 수 있기 때문에 즐겨 사용하지요. 저는 기존의 익숙한 방식이 아닌 색다르게 재해석한 요리를 선보이지요.” 짹짹한 페타 치즈를 곁들인 마늘 가지 샐러드, 멜리차노살라타를 본인의 방식으로 만들기 위해 가지를 가스불에 직화로 구우며 차나클리데스가 말했다.

“어떻게 요리하든지 그리스 사람들은 가지 없이는 못 살아요.” 기오르고스 카차바키스의 말이다. “우리 선조가 예찬론을 못 펼쳤다면 이제 우리가 할 차례죠!” 글 하이드 풀러 러브 사진 보이즈 로템

to perfume dishes ranging from moussaka to roasted eggplant salad.

Kuzina is a new breed of contemporary restaurant where chef Aris Tsanaklides, who trained at the Culinary Institute of America, serves hearty, sophisticated Greek fare. “Greek people are well traveled these days, so they seek home flavors, but with something extra,” says Tsanaklides. “We still use eggplants because it is a classic ingredient of Greek cuisine — and they are incredibly versatile: you can bake them, sautee them, grill them. But it is Greek cuisine with a creative twist,” he says as he flame roasts the eggplants that will be used to make his own delicious version of the classic garlicky *melitzanosalata* (eggplant salad) using salty feta cheese.

“Whether it’s local cooking or the more fancy stuff up in town, in Greece we just can’t live without our eggplants,” comments Giorgos Katsavavakis. He laughs as he says, “If our ancestors didn’t write poems about them, then maybe we should.” By Heidi Fuller-Love Photographs by Boaz Rottem