



터키를 대표하는 음식 케밥

이원정 · 농수산물유통공사 해외정보조사위원(터키지역)

'세' 계 3대 요리를 아시나요? 라고 물어보면 처음엔 아주 당당하게 큰 소리로 ‘프랑스!, 중국! 다음에 이태리인가? 터키인가?’로 고민을 하면서 끝을 흐려 버리는 것이 일반적이다. 처음에는 재료가 단순했지만 오스만 제국이 대제국을 거느리면서 술탄(이슬람교도 통치자가 사용했던 칭호, 통치자의 자녀, 어머니, 아내까지도 이 칭호를 사용했다)의 밥상에 동일한 요리를 올려서는 안 되었으므로 재료와 조리법이 풍부해졌고, 대제국의 다양한 음식문화가 융합되어서 더욱더 터키요리의 조리법과 종류가 다양해졌다고 한다. 그래서 중국·프랑스 요리와 함께 세계 3대 요리로 터키요리가 자리 매김을 하게



되었다. 이러한 세계 3대 요리 중의 하나로 꼽히는 터키 요리 중에서도 사람들에게 가장 잘 알려지고 사랑받는 음식이 바로 케밥(KEBAP)이다.

케밥이란?

터키는 다양한 역사적·문화적 배경으로 인해 음식 종류도 다양한데, 특히 드넓은 중앙아시아 땅을 누비던 유목민족 조상 덕분에 빠른 시간 내에 쉽고

간편하게 해먹는 요리에 익숙해졌고 케밥도 그 과정에서 태어난 것으로 추정된다.

‘케밥’은 터키를 대표하는 음식으로 알려져 있지만, 재미있게도 이 단어는 고유 터키어가 아니라 아랍어 ‘KEBBEB’이란 단어에서 파생되었으므로 추정된다. ‘케밥’은 1. 직접 불 또는 그릇 안에 물을 사용하지 않고 익힌 고기, 2. 굽거나 볶는 방법으로 준비된 음식으로 사전적으로 정의되어진다. 이렇게 불에 구워진 고기를 셀축시대에서 오스만제국의 초기까지 ‘SÖĞÜLME’라 불려졌으나, 이후 지금 사용되고 있는 케밥이란 이름으로 불리게 되었다. 현재 터키 요리에서 케밥의 범위는 일반적으로 불에 구운, 볶은 고기요리지만, 그릇

안에 익힌 고기에 일부 국물이 있는 고기요리도 그 범위에 속한다. 케밥의 주재료는 소고기, 양고기, 닭고기를 사용하지만 케밥의 재료가 육류에 국한되는 것이 아니라 생선, 채소도 케밥의 재료가 될 수 있다.

이러한 케밥은 지방마다 만드는 방법에 따라 종류는 달라지며, 약 200~300가지에 이를 정도로 매우 다양하다.

DÖNER KEBAP(도네르 케밥)

200~300 가지에 이르는 다양한 케밥중에서도 텔레비전이나 여행잡지등을 통해서 우리에게 가장 많이 알려졌고, 케밥하면 머릿속에 가장 먼저 떠오르는 것이 바로 도네르 케밥이다.

도네르 케밥은 터키어의 'DÖNMEK(돌다)'라는 동사에서 온 단어이며, 계속해서 돈다는 의미에서 '도네르(DÖNER)'라는 단어가 사용이 되었다. 사실 '도네르 케밥'을 보면 기다란 꼬챙이에 끼워진 고기를 불 옆에서 세로로 빙글빙글 돌려가면서 고기를 익힌다. 터키에선 도네르 케밥이라고 불리지만 같은 음식

을 아랍인들을 'SAVARMA'로, 그리스인들은 'GYROS'로, 아르헨티나에선 터키 아나톨루에서 살았던 아르니아인들이 이주하면서 전해졌고 'ARMENIAN SHWABAMBA'로 불리워진다.

옛날엔 산에서 양을 잡아 나뭇가지에 양고기를 끼워 불에 오랫동안 돌리면서 익혀 먹었지만, 익힌 양을 나누고, 뼈를 발라내기가 힘들었기 때문에 터키인들은 양고기를 익히기 전에 뼈를 발라내고, 큰 고기 덩어리 사이에 기름진 부위도 끼워 긴 꼬치에 끼워 조리하기 시작했다. 꼬챙이게 끼워진 고기는 옆으로 눕혀져 돌리지면서 불에 구워지고, 불에 구워진 부분을 종이처럼 얇게 잘라내고 다시 잘린 부분은 불에 익혀먹었다.

이렇게 에르주룸 지방의 'CAĞ KEBABI'이 생겨나게 되었고, 지금의 '도네르 케밥'의 시초가 되었다. 지금의 '도네르 케밥'은 1860년대의 터키의 BURSA지방의 'MEHMET OĞUL i SKENDER'라는 요리사에 의해서다.

그는 'CAĞ KEBABI'보다도 쉽게 조리하고 꼬치를 사용하지 않고도 아주 종이처럼 얇게 잘

라서 바로 먹을 수 있는 케밥을 개발했고 후에 'i SKENDER의 도는 케밥'이라는 명성을 얻게 되어 지금의 '도네르 케밥'이 되었다. 현재 터키 어디를 가거나 도네르 케밥은 바게트 빵이나 'YUFKA(밀가루 반죽을 아주 얇게 밀어서 익힌 빵의 종류)'에 도네르 케밥과 야채를 끼워서 파는 터키식 패스트푸드로도 많은 터키인의 사랑을 받는 음식이 되었다.☺

TAS KEBABI 만들어보기

재료 : · 500g 깍둑썰기한 소고기
· 2 큰스푼 식용유
· 토마토 2개
· 마늘 3개
· 중간크기 양파 1개
· 후추 1 찰스푼
· 고춧가루 1/2 찰스푼
· 적당량의 소금

1. 양파와 마늘을 다듬고, 중간 크기 냄비에 기름을 두른다.
2. 기름이 돌리진 팬에 양파와 마늘을 넣고 볶다가 깍둑썰기된 소고기를 넣어 볶는다.
3. 고기에서 나온 물이 조금 줄어들 때쯤 깍둑썰기된 토마토는 넣고 다시 잘 섞어준다.
4. 마지막으로 고춧가루, 후추, 소금을 넣고 냄비 뚜껑을 덮고 음식의 수분이 줄어들때까지 서서히 조리한다.