



키오스섬의 눈물 매스틱

유향수(乳香樹)의 수액이 고체화된 수지인 '매스틱'은 독특한 향기에 치유 성분까지 함유해 세계적으로 명성이 높다. 이 귀한 성분을 '눈물처럼' 흘리는 건 그리스 키오스섬의 유향수뿐이다.

Tears of Chios

The aromatic and healing properties of mastic are famous throughout the Mediterranean and beyond, but only the mastic trees of Chios, Greece, are capable of "weeping" the prized sap.

매년 7월이면 카티 판텔라키스의 알람 시계는 일찍 울린다. 새벽 5시 30분에 눈을 뜨는 긴 그리스 키오스섬에서 '메스틱'을 생산하는 24개 마을이 모여 있는 지역. 마스티호호리아의 다른 주민들도 마찬가지다. 유향수(乳香樹)는 지중해 전역에서 자라는 상록수지만, 고대부터 소화와 미용, 치료 성분을 지닌 것으로 알려진 수액은 '눈물처럼' 흐리는 유향수는 오로지 그리스 키오스섬 남부에서만 찾아볼 수 있다. 그리스어로는 '마스티하'라고 부르는, 유향수에서 채취한 수지(樹脂)인 메스틱이 처음 문헌에 등장한 건 기원전 5세기경인데, 당시 그리스 역사가 헤로도토스는 메스틱이 '구강과 위에 이롭다'고 기록했다. 키오스산 메스틱의 명성이 워낙 자자하다 보니 메스틱 거래로 이익을 취하려는 세력의 약탈과 침략이 잇따랐다.

14세기, 제노바 사람들이 섬에 들어오면서 메스틱 채취 방식이 더 체계화되었다. "그들은 별도의 마을을 조성했습니다. 그 마을에 거주하는 사람들은 유향수 재배에 동원되었고, 그들의 생활은 수감자와도 같았습니다. 메스틱을 채취하기 위해서는 마을을 벗어날 수 있었지만 해가 진 후에는 다시 돌아와야 했죠." 역사가인 미할리스 바틀라스의 말이다. 16세기에 섬을 침략한 오스만 제국은 메스틱 교역을 오랫동안 독점했다. 키오스 사람들은 1850년에야 메스틱 판매 허가를 받을 수 있었다. 그리고 약 한 세기 뒤인 1938년에는 섬의 메스틱 생산자들이 힘을 합쳐 '키오스 마스티하 재배자 협회(CMGA)'를 결성했고, 지금까지 활발하게 운영되고 있다.

키오스섬에서 자라는 유향수는 약 150만 그루에 이르며, 재배지는 4500명가량 된다. 대부분 대대로 이어 온 가업을 물려받은 경우다. "지금 제가 경작하는 나무들은 증조부 때부터 있던 나무예요." 판텔라키스도 미국에 거주하다가 가업을 잇기 위해 이곳으로 돌아왔다. "집안의 전통이 끊어지지 않고 이어질 수 있도록 나무를 가꾸고 싶은 마음이 컸어요."

메스틱을 생산하려면 1년 내내 공을 들여야 한다. 일은 겨울부터 시작되는데, 옷거름과 가지치기, 발갈이 등의 작업이 끝까지 이어진다. 여름이 오면 이른바 '테이블'을 깨끗하게 치우고 탄산칼슘을 덮어 두는데, 각 나무 아래 둥근 원 모양의 바닥 부분을 '테이블'이라고 부른다. 그런 다음 7-8월에는 나무껍질에 작게 상처를 내 나무를 파낸다. 그 상처가 아물면서 테이블 위로 수액이 뚝뚝 떨어지거나 눈물방울 모양으로 나무에 매달린 채 굳기도 한다. 아무래도 테이블 위로 떨어지는 수액이 눈에 잘 띈다. 나무가 상하지 않도록 절제하는 기술이 관건이다. "살짝 절제해야 해요. 손목을 이용하죠. 저는 매년 나무에게 말을 걸어요. 그러면 나무가 어디를 파야 할지 얘기해 주죠. 정말이지 영적인 과정입니다." 판텔라키스의 말이다.

Each July, the alarm clock goes off early — 5:30am — for Kathy Pantelakis and her fellow villagers of Mastichochoia, an area of 24 mastic-producing villages on the Greek island of Chios. The mastic tree is an evergreen that grows throughout the Mediterranean, but only the trees in southern Chios "weep" the sap that's been renowned since ancient times for its gastronomic, cosmetic and healing properties. The earliest mention of mastic, or "mastiha" in Greek, dates to the fifth century BC, when Herodotus named it beneficial for the "oral cavity and the stomach." So renowned has Chios mastic become over the centuries that raids and invasions were carried out to profit from its trade.

The cultivation of mastic on the island grew systematic in the 14th century, with the arrival of the Genoese. "They created special villages," says historian Michalis Varlas. "Those living there had to produce mastic, and their life was like in a prison. You could leave the village to cultivate mastic, but after sunset you had to return to avoid penalties." The Ottomans invaded in the 16th century and claimed a monopoly over the trade; only in 1850 were Chiois finally permitted to sell their own mastic. In 1938, the island's producers created the Chios Mastiha Growers Association (CMGA), a cooperative active to this day.

About 1.5 million mastic trees grow on Chios, worked by some 4,500 producers. For most, it's a family tradition. "The trees I cultivate now are from my great-grandfather," says Pantelakis, who moved back to Chios from the US to take over the family business. "I wanted to work with the trees, to take care of them so they stay in the family." Producing mastic begins in winter and continues through spring with pruning, top-dressing and tilling. When summer starts, "tables" — circular areas beneath each tree — are covered with calcium carbonate. In July and August, the trees are carved via small incisions. As the wounds heal, they "weep" sap that either falls onto the "tables," where it's easier to see, or hardens on the tree in the shape of a tear. Making incisions without harming the tree is a crucial skill. "You do it lightly," says Pantelakis. "You swing your wrist. I always talk to my trees as I carve; they tell me where to cut. It's a very spiritual process."



그리스 키오스섬에서 자라는 유향수. 여름이면 수액이 나올 수 있도록 껍질을 살짝 파낸다. 상처가 아물면서 나오는 수액이 그대로 바닥에 떨어지거나 눈물방울 모양으로 나무에 매달린 채 굳기도 한다(위부터 시계 반대 방향으로).
Mastic trees on the Greek island of Chios. In summer, the trees are carved with small incisions. As their wounds heal, they "weep" sap that hardens into resin and either drops to the ground or forms into the shape of a tear on the tree (counterclockwise from top).



방문객들이 키오스 매스티크 박물관을 둘러보고 있다. 매스티크 리큐어로 칵테일을 만드는 모습. 키오스 도시에 위치한 식당 '켄트리로'에서는 작은 그릇에 담긴 매스티크에 불을 붙여 향을 피워서 해산물 요리에 독특한 풍미를 더한다(위부터 시계 반대 방향으로).

Visitors explore the Chios Mastic Museum. A woman makes a cocktail with mastic liqueur, which is also commonly drunk as a digestif. In the town of Chios, the restaurant Kentriko uses a small bowl of burning mastic to flavor a seafood plate (counterclockwise from top).



원칙한 조합 수액이 굳어 수지가 되면 수거한 뒤 나뭇잎이나 잔가지를 골라내고 물에 헹구어 말린다. 그다음 전용 칼을 이용해 수작업으로 일일이 불순물을 제거한다. "세정 작업은 다들 집 안에서 해요." 키리아키 콜롬부도 피르미 마을에서 매스티크를 생산하는 농부다. "세정 작업을 하느라 하루에 10~15시간씩 일해야 할 때도 많죠." 키오스섬의 매스티크 생산은 대체로 전통적인 방식을 고수하며, 그런 까닭에 2014년에 유네스코 인류 무형 문화유산으로 지정되었다.

세정 작업을 마친 매스티크는 CMGA로 가져가 그곳에서 다시금 선별해 포장한 후 1997년에 획득한 유럽 연합의 '원산지 명칭 보호' 인증 마크를 붙인다. 오늘날 키오스섬의 매스티크는 치약, 보습제, 피부용 연고, 건강 보조제, 껌과 아이스크림 등 다양한 분야의 제품에 쓰인다.

그리스의 유명한 제빵사이자 여러 권의 요리책을 발표한 저자인 스텔리오스 파를리아로스에게 매스티크는 특별한 재료다. "매스티크는 옛 추억을 환기합니다. 어릴 때 맡은 갓 구운 '츄레키'의 냄새가 떠오르거든요." '츄레키'란 매스티크로 맛을 낸 그리스의 부활절 빵이다. "그래서 매스티크를 활용해 뭔가 다른 걸 만들어 보고 싶었어요. 그러다가 매스티크가 씹살한 초콜릿이나 달콤한 크림과 완벽하게 어울린다는 사실을 알게 됐죠." 아테네에서 그가 운영하는 '스위트 앨커미'라는 빵집에 가면 전통적인 세몰리나 스펀지케이크에 매스티크를 넣어 풍미를 더한 '라바니'를 비롯해 다양한 제품을 맛볼 수 있다.

키오스의 과자점인 '모니오디'에도 매스티크를 활용한 빵이 많은데, 그중 하나인 '마수라키아'는 아몬드와 레몬 껍질에 매스티크 크림을 넣은 키오스 명물 필로 케이크다. 그런가 하면 '켄트리로'라는 식당에서는 작은 그릇에 매스티크를 넣고 불을 붙인 다음 몇 분 동안 유리 뚜껑을 닫아 놓는 방법으로 해산물 요리에 매스티크의 향을 더한다. 그리고 현지의 파스타 제조사 '키오티코 켈라리'는 탈리아텔레 면에 매스티크를 첨가하는 실험적인 시도를 하고 있다.

그뿐이 아니다. 매스티크는 식주후나 카테일 등의 주류에도 두루 활용할 수 있다. "매스티크는 오래전부터 감미료, 혹은 풀 향이나 흙 향을 더하는 용도로 사용해 왔어요. 매스티크 특유의 독특한 풍미가 칵테일의 맛을 끌어올려 주기 때문이죠." 칵테일 개발을 담당하는 미르시니 스파넬리의 말이다.

오랜 역사와 다양한 용도를 지닌 수지, 키오스섬의 매스티크는 누대에 걸쳐 나무를 정성껏 경작해 온 이들의 고된 노동이 담긴 결실이다. 매스티크를 이토록 독특한 자원으로 키워 낸 것은 이들의 피와 땀, 그리고 키오스산 유흥수의 눈물이라 할 수 있다.

● 말라가리타 고문 사민 마리나 스피로네티

PERFECT MATCHES After the sap hardens into resin, it's collected, separated from leaves and twigs, rinsed and dried before impurities are cleaned by hand with a knife. "Often you have to spend 10 to 15 hours a day cleaning it," says Kyriaki Kolomvou, a producer from the village of Pyrgi. Most of the mastic production on the island remains traditional and, as such, was inscribed on the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage in 2014.

Once the cleaning is complete, producers take their mastic to CMGA, where it's sorted, packaged and labeled as an EU Protected Designation of Origin product, a certification it's carried since 1997. From there, it goes on to be used in dental products, moisturizers, ointments, nutritional supplements, chewing gum and ice cream.

For Stelios Parliaros, a celebrated Greek pastry chef and cookbook author, mastic is special. "As a child I remember the smell of freshly baked *tsoureki*," he says, referring to a Greek Easter bread seasoned with mastic. "So I wanted to combine mastic with other ingredients and create something different, and I discovered it matches perfectly with bitter chocolate and sweet creams." Visitors to Parliaros' Athens shop, Sweet Alchemy, can taste his creations, including *ravani*, a traditional semolina sponge cake flavored with mastic.

Back in Chios, the confectionary shop Monioidi also makes baked goods using mastic, including *masourakia*, the famed Chiot phyllo pastry of almonds, lemon zest and mastic cream. Kentriko restaurant flavors a seafood plate by placing a small bowl of burning mastic on the platter and then covering it with a glass dome for several minutes. And local pasta company Chiotiko Kellari has been experimenting by adding mastic to its tagliatelle.

Mastic liqueur is also drunk as a digestif and used in cocktails. "Mastic's been used as a sweetener, as a grassy note, as an earthy note," says cocktail designer Mirsini Spaneli. "It's so unique it makes your cocktail stand out."

With its history and long list of uses, Chios mastic is one prized resin — the fruit of the labor of the generations that have cultivated it. It's their blood and sweat along with the tree's tears that make it such a singular commodity.

● By Margarita Gokun Silver Photographs by Marina Spironetti