



Fish Tales

이stanbul의 고등어 샌드위치, 발르크 에크메크

터키 이stanbul은 여행 관련 웹사이트에서 곧잘 '세계 10대 길거리 음식 여행지'로 선정되곤 한다. 이stanbul의 싸고 맛있는 먹거리 중에서 현지인들이 최고로 손꼽는 생선 샌드위치 '발르크 에크메크'를 소개한다.

In 2012 a leading travel website ranked Istanbul as one of the world's top 10 destinations for street food. *MorningCalm* hunts down one of the city's favorite cheap eats, the time-honored *balik ekmek* fish sandwich.



동영상 공유 사이트 유튜브에는 터키의 심장, 이스탄불의 고풍스러운 모습을 담은 동영상이 셀 수 없이 많다. 그중 오래된 영상을 보고 싶다면 수십 년 전의 도시 풍경이 시선을 끄는데, 대부분 갈라타 다리가 배경이다. 예나 지금이나 이스탄불의 상징인 갈라타 다리는 500년 넘게 구시가지인 술탄아흐메트와 빈화가 갈라타를 이어주는 동맥 역할을 하고 있다.

향수 어린 흑백 동영상에는 어김없이 어부들이 등장한다. 그들은 얼음처럼 차가운 흑해, 좁은 보스포루스 해협, 달빛이 일렁이는 마르마라 해에서 긴 밤을 보낸 뒤 갈라타 다리 아래 부두에 배를 댄다. 잔잔한 물결에 까딱거리는 어선에서 어부들은 힘겹게 낚은 생선을 물으로 내린다. 도미, 농어, 황새치, 고등어까지 다양한 생선이 바닥에서 펄떡거린다.

빛바랜 스냅 사진 속에 어부들이 갓 잡은 고등어를 숯불에 굽는 모습이 보인다. 어부들은 구운 고등어를 흰 빵 사이에 넣어 다리를 건너는 행인에게 권하곤 하는데, 이것이 바로 이스탄불이 자랑하는 생선 샌드위치 발르크에크메크다.

YouTube is awash with videos of vintage Istanbul. Romantic, grainy old clips hint at city life in decades past. Action in many of them centers around Istanbul's Galata Bridge, inevitably surrounded by a scatter of solitary fishing boats. For five centuries this iconic bridge has been a bustling artery linking Istanbul's old town, Sultanahmet, with the cosmopolitan neighborhood of Galata. And in 1874, way before YouTube, Italian travel writer Edmondo de Amicis documented the bridge's hustle and bustle, writing, "One can see all Constantinople go by in an hour ... Whatever can be imagined that is most extravagant in type, costume, and social class may there be seen within the space of 20 paces."

In every sepia-toned image of the Galata Bridge, the fishermen feature as a constant. They pull into the quays under the bridge after long nights spent on the waters



이스탄불의 명물인 고등어 샌드위치 발르크에크메크는 갈라타 다리 주변에서 쉽게 볼 수 있는 음식이다(왼쪽 페이지). 고등어 살은 바삭하고 노릇하게 익을 때까지 굽는다(위). 부드러운 흰 빵 사이에 생선과 채소를 얹은 다음 레몬을 살짝 뿌려 먹는대(오른쪽).

The venerable Istanbul fish sandwich is famously found in abundance beneath and alongside the Galata Bridge (opposite). Fillets of mackerel are fried until they are gold and crispy (above). The fish is placed on a soft white roll and topped with veggies and a bit of lemon (right).

발르크 에크메크는 탄생한 지 1세기 만에 사람들의 입맛을 완전히 사로잡았다. 보스포루스 해협 일대 부유층 지역부터 골든혼의 서민층 거주지까지 어디서나 맛볼 수 있는 대중적인 음식으로 가장 많이 팔리는 곳은 단연 갈라타 다리 주변 부둣가다. 다리 남쪽 끝의 에미뇌뉘 부두에는 화려한 조각으로 장식한 배들이 연기를 뿜어대며 행인들의 허기를 자극한다.

"발르크 에크메크 드세요, 어서들 오세요!" 손님을 부르는 웨이터의 외침이 유람선의 소음을 압도할 만큼 우렁차다. 오스만제국 시대풍 복장으로 차려입은 직원들이 배의 그릴 앞에서 열심히 생선을 굽고, 다른 한편에선 부둣가에 마련된 테이블로 손님을 안내하느라 바쁘다. 오랜 기다림 끝에 테이블에 앉은 순간 식객들은 앞다투어 발르크에크메크를 주문한다.

소박한 잔치 가장 많이 먹는 발르크 에크메크는 탄생했을 당시의 형태를 그대로 유지한 샌드위치다. 뼈를 발라내고 구운 고등어 살에 아삭한 양파를 얹고, 빵 사이에 넣어 꼭 누르면 완성이다. 테이블마다 소금과 레몬즙이 비치되어 있어 취향에 따라 맛을 조절할 수 있다. 현지인처럼 근처 노점에서 판매하는 채소 피클인 '투르슈'를 사서 넣는 것도 좋다. 순무와 당근을 말효시킨 전통 주스 '샬감 수유'를 곁들여 마시기도 한다.

에미뇌뉘 부두에서 약 300미터 떨어진 북쪽 끝은 비교적 조용하다. 주로 샬감 수유를 구하러 온 관광객이나 카라카이 지역의 상설 어시장 '발르크 파자르'를 찾아온 사람들이다. 이곳에서는 이스탄불에서 가장 싱싱한 넙치, 가자미 등을 볼 수 있다.



that surround the city: the icy Black Sea, the narrow Bosphorus Strait and the shimmering Sea of Marmara. Wooden boats bob up and down with the waves, as these weathered men gently lay their latest haul onto cloth, newspaper, or even the quay itself: *çupra* (sea bream), *levrek* (sea bass), *kılıç balığı* (swordfish) and the ever-popular *uskumru* (mackerel).

Who can say which of these fishermen was Istanbul's first street food entrepreneur? Faded snapshots show clusters of them grilling freshly caught mackerel over charcoal fires. Metal barrels were perilously transformed into homemade stoves, each one blazing away inside its owner's boat. Topped with a sprinkle of salt, folded into a chunk of bread and proffered to the bridge's passing pedestrians, the *balık ekmek* (literally fish bread, or fish sandwich) was born.

“카라카이 시장 끝자락에 늘어진 작은 식당에 가보세요.” 음식 블로거이자 ‘이스탄불 푸드 투어’를 이끌고 있는 투바 샤타나가 추천한 최고의 발르크 에크메크 맛집은 시장에 있는 식당이었다. 몇몇 생선 장수는 즉석에서 생선을 구워주기도 한다고. 덕분에 손님들은 각자 입맛에 맞는 발르크 에크메크를 즐길 수 있다. “멀치튀김 같은 작은 생선을 넣은 샌드위치를 좋아해요. 여기에 양파, 파슬리, 레몬즙을 약간 뿌리고, 얼음처럼 차가운 맥주를 곁들이면 금상첨화죠!” 샤타나의 말이다.

사실 어부들이 배에서 발르크 에크메크를 만들어 먹는 모습은 더 이상 보기 힘들다. 보건 규제가 강화되면서 노점상은 숯불 대신 가스 그릴을 사용해야만 한다. 게다가 정부의 허가를 받은 어선만이 에미뇌뉘 부두에서 장사를 할 수 있다. 흑해의 과잉 어획 문제 때문에 이스탄불 거리에서 파는 고등어는 대부분 노르웨이 산이다. 이 와중에도 이스탄불의 명물 발르크 에크메크는 현지인과 외국인 많은 관광객의 입을 즐겁게 해주며 변함없는 인기를 누리고 있다. ⓒ글 트리스탄 러더포드 사진 엘리자베스 솔로몬

Almost a century on, balık ekmek’s popularity has spread. They’re now sold everywhere along Istanbul’s shores, from the chic waterside enclave of Yeniköy on the Bosphorus shore to the working-class suburb of Balat on the Golden Horn. However, the city’s busiest traders continue to line the quays surrounding the Galata Bridge. At the bridge’s southern end, hunger-inducing clouds of deliciousness puff from the ornately carved boats crowding the Eminönü waterfront.

“Balık ekmek, *buyrun, buyrun*” (“Fish sandwiches, welcome, come in”), waiters shout above the din of commuter ferries. Staff kitted out in Ottoman-inspired uniforms man the smoking grills aboard the boats, pitching and rolling in time with the waves. Their colleagues sell the sandwiches to patrons tucked into tables on the waterfront. Local Istanbulers, families from Turkey’s rural east and tourists from as far afield as Brazil, Russia and China rotate in and out of the tiny shore-side seats. If you are hungry — and it is guaranteed by now that you will be — there is just one choice on the menu.

Under the Bridge True to its simple origins, the most typical version of balık ekmek sees a fillet of mackerel grilled until crispy, scattered with onions, then

발르크 에크메크는 어부들이 처음 만들어 먹기 시작해 여러 세대를 거쳐 이스탄불 사람들이 즐겨 먹는 간식으로 자리 잡았다(왼쪽). 피클을 곁들여 먹으면 가장 맛있고, 피클즙은 입가심으로 마신다(아래). 발르크 에크메크를 파는 부둣가의 노천 레스토랑(오른쪽 페이지).

Simple yet delicious *balık ekmek* has been enjoyed by Istanbulers for generations (left). Fish sandwiches are best enjoyed with pickles and washed down with pickle juice (below). There are several open-air restaurants beneath the Galata Bridge serving balık ekmek (opposite).



pressed firmly into half a loaf of soft white bread. Individual saltshakers and oversized bottles of lemon juice are offered on each table top, close at hand for self-serve seasoning. Follow the locals’ lead and plump down for a cup of *turşu* from one of the roving vendors nearby. Pop the pickles in your sandwich, then drink the pickle juice (said to be good for digestion). Alternatively, sip a bottle of Turkish *şalgam suyu*, fermented turnip and carrot juice.

Just 300m from here, at the northern end of the Galata Bridge, the atmosphere is a little quieter. Rare are the tourists who seek out Balık Pazarı, or daily fish market, located in Istanbul’s former Italian neighborhood of Karaköy. It’s here that locals stock up on the city’s freshest sole, turbot and red mullet. A stroll to its westernmost tip rewards adventurous epicureans.

Tuba Şatana, a resident food blogger who also leads

the delectable Istanbul Food Tour, claims, “The best way to try balık ekmek is at the small eateries at the end of Karaköy’s market.” Some of the market’s fishmongers grill the fish they sell, allowing patrons to create their own bespoke balık ekmek. “I prefer sandwiches made with smaller fish like fried *hamsi* (anchovies),” continues Tuba. “They are served up with onions, parsley and a little squeeze of lemon. And perhaps an ice-cold beer.”

Times have changed since the days when fishermen grilled balık ekmek on their boats. Health regulations have forced vendors to swap charcoal for gas grills. Much of the mackerel now sold on these streets comes from Norway due to serious overfishing in the Black Sea. Even the Galata Bridge — rebuilt after a destructive fire in 1992 — is on its fifth incarnation. Yet Istanbul’s beloved balık ekmek lives on. ⓒBy Tristan Rutherford Photographs by Elizabeth Solomon

