

마그레브(Maghreb)의 식문화 - 알제리아를 중심으로 -

田 熙 貞

淑明女子大學敎 敎授

(1996년 10월 4일 접수)

Food of Maghreb - Algerian food in particular -

Hui Jung Chun

Department of Food and Nutrition, Sookmyung Women's University

(Received October 4, 1996)

Abstract

Algeria is located at the Mediterranean coast of north Africa, 90% of its population is concentrated in the coastal area which is mainly devoted to agriculture. Highland steppe and vast desert climate have determined its food culture. Long arab domination has influenced food of Algeria which has also undergone certain impact of Spanish, Turkish and French occupation. A variety of agricultural products, vegetables, fruits, spices and herbs have determined cooking method and food combination of Algeria. It use neither pork nor alcohol. Its main food consists of bread made from wheat flour and couscous cooked with semoule, Mechuwi, roast lamb and chorba, mixed soup are also typical foods of this region. For climatic reason lamb and chicken are preferred. Energy efficient method is applied to cooking through using oil for saute and water for boiling. Under european influence, Algerian salad used dressing for leaf vegetables, root and other kind vegetables were boiled. Serving with cake and cookies as dessert may possibly be the influence from the French occupation. The cake and cookie are made of wheat flour or other grain flour and take a specific form to be fried sweet with honey. Herbs and spices are widely used in cooking which are easily cultivated in household: mint, basil, rosemary, bayleaf, thyme, sage, fennel, marjoram, coriander, celery. Garlic, onion, piment, red pepper, cinammon are also widely used in an ordinary cooking. Reasonable food combination and economic cooking method could be subject of Algerian food study.

I. 서 론

한 국가가 형성되고 국민의 생활 문화가 정착되는 데는 여러가지 요인이 작용한다. 우선 기후나 지리 등 자연적인 조건이 크게 영향을 주고 이에 따라서 식품, 의복, 주택이 결정되며 이들의 생산 조달 방법이 현지 실정에 맞게 발전하게 된다.

한 사회나 국가의 식생활문화를 살펴보면 농축수산 식품의 생산과정, 유통조직 및 조리방법과 조리시의 사용기기 또는 식기 등은 물론이고 종교의 영향에 따른 식품선택, 식단의 규범, 전통에 의한 식관행 등이 결

정요인이 되고 있다¹⁾.

동일한 문화 공동체이거나 동일 민족이라 하더라도 개개인이 동일한 식생활 습관을 가지고 있는 것은 아니다. 그 원인은 여러가지가 있겠으나 특히 종교가 주요한 요인을 구성하고 있다고 본다²⁾.

한 사회집단의 생활에서 나타나는 식생활 패턴은 그 지역 특유의 식생활 문화를 형성한다. 지중해 연안국으로 아프리카 북단에 위치한 알제리아는 지리적으로 우리와 멀리 떨어져 있을 뿐 아니라 문화나 종교상으로도 이질적이었고 특히 정치적으로 비동맹 사회주의 노선을 추구하여 왔으며 동구공산권 붕괴이후인 1990

년에서야 비로서 한국과 국교를 맺게 되었다. 그러므로 알제리아를 연구하는데 필요한 참고문헌과 자료를 입수하기는 용이하지 않았다. 본 연구는 알제리아를 직접 방문 현지에서 전문가 상담, 실연, 시장조사 등을 통하여 알제리아의 식품 자재의 종류, 향신료, 조리방법 및 일반적인 식문화 전반에 대한 조사를 하므로써 앞으로 우리 식생활 문화 발전에 참고가 되고자 자료를 수집하는 것을 그 목적으로 하였다¹⁾.

II. 알제리아의 歷史的 背景

알제리아는 아프리카 서북부에 위치하고 있으며 마그레브(Magreb) 다섯나라(Tunisie, Algérie, Maroc, Libye, Mauritanie)의 중심국이고 북쪽으로 1,200 km에 걸쳐 지중해에 접하고 있다.

국토의 면적은 한반도의 10배에 달하여 북쪽의 알제리아는 연안을 끼고 있고 평원, 산과 계곡이 복잡하게 얽혀있는 텔아틀라스 산맥과 사하라 아틀라스 두 산맥사이의 고원지대 등이 전국토의 12%에 불과하지만 인구의 90%가 여기에 집중되어 있고 경작은 이곳에서만 가능하다.

기후는 위에서 말한 두 큰산맥에 의해 3개 기후군으로 나뉘어졌다.

즉 지중해 연안 지역인 이 나라의 가장 북쪽의 지중해성 기후는 평균기온은 15~18℃이며 중간에 위치한 두 산맥사이의 긴 고원지대의 스텝기후는 기온의 격차가 심하다. 또 아틀라스 산맥 남부 사막 지대는 기온의 격차가 현저하여 최저 -10℃에서 최고 50℃ 이상 달하며 강우량은 거의 전무에 가까운 대륙성 기후를 이루고 있다²⁾.

역사는 구석기 시대부터 인종이 살았다는 흔적을 볼 수 있다.

수도인 알제의 박물관 중 바르도 박물관(Musée national du Bardo)에 수집되어 전시된 빨로 만든 화살촉, 돌도끼, 토기 종류, 타조알로 된 용기와 사하라 동남쪽 도시 자넷(Djanet)의 따실리(Tassili)벽화와 선사시대 조각으로 가장 아름답다는 소모양의 조각품(gravure) 등의 유물의 발견은 상당한 문명이 있었다는 것을 증명하여 준다³⁾.

선사시대이후 지중해 연안에 걸쳐 마그레브(Magreb)일대에 베르베르족(Berber)이 살았다. 이들은 주로 목축업과 농업에 종사하였다.

베르베르족은 리비끄(libyques) 혹은 뉴미드(numides), 모어스(maures)라고도 불렸다. 이 민족은 BC 2세기 이전까지 카르타고(Carthago)의 지배를 받았다가 카르타고가 쇠퇴하면서 베르베르족 국가가 생겼다⁴⁾.

이 베르베르 국가는 기원 후 1~2세기로 부터 계속해서 팽창되는 로마제국의 지배를 받게 된다. 지금도 로마시대 유적이 많이 존재하고 있으며 특히 시저(Csar)황제 시에 건설된 로마 유적(Jimgad, Lambése, Djemila, Tiddis, Chercell, Tipasa, Hippone) 등이 대표적인 유적으로 알려져 있다⁵⁾. 이곳은 로마의 식량, 주로 곡물 공급원이 되고 또 올리브를 심어 로마에 공급하게 되었고 베르베르족(Berber)은 농산물 생산에 종사하게 되었으며 강제로 곡물을 로마인에게 바치도록 하였다.

로마가 쇠퇴하면서 3세기경 스페인을 통해서 오는 반달(Vandal)의 침입을 받게 된다. 이 반달족이 마그레브를 지배하게 되고 이어 비잔틴(Byzantine)의 침입을 받게 된다. 그후 7,8세기에 들어오면서 아랍족(Arab)이 쳐들어온다. 여기에 반대하는 베르베르족은 일부는 산악지대로 일부는 남쪽사막지대인 가르다이야(Ghardaia)로 피난가게 된다.

이 후 계속해서 아랍족이 7세기부터 16세기까지 지배하면서 아랍화가 추진되었다. 그러나 산악지대와 가르다이야(ghardaia;M'zad)에 피난을 간 베르베르족은 종교적으로 회교화되었지만 문화면에서는 베르베르의 문화를 지금까지도 간직하고 있다.

아랍족의 지배하에서 수많은 작은 아랍 토후국이 건설되었다.

16세기에 들어와 스페인이 세력을 확장하면서 알제리아에도 그 영향을 받게 된다.

스페인에 대해서 알제리아의 아랍 토후국은 오트만 제국에 구원을 요청하고 그에 따라 오트만 제국이 군대를 파견하게 된다.

터키 군대는 이것을 기점으로 알제리아를 점령하여 군정을 실시하게 되며 터키의 지배는 300년간 지속되었다.

1830년에 와서 불란서는 알제리아의 정치혼란을 이용하여 군대를 파견하고 해안일부를 점령하였다. 터키 토후의 약화를 틈타서 아브델카데르(Abdel-kadr)라는 알제리아 회교 도사는 아랍 토후국을 선포하고 터키의 지배로부터 독립을 선포하였다. 그러나 불란서는 식민지 야욕을 가지고 이 아브델 카데르의 토후국마저도 점령했다.

그러나 산악지역인 까빌리(Kabylie)지역은 끝까지 불란서에 대항하다 1857년에 드디어 항복하여 전체 알제리아가 불란서의 지배하에 들어 갔다.

식민지가 된 알제리아는 제 1, 2차 세계대전을 거치면서 알제리아인들 사이에 민족의식이 생기고 독립운동이 일어나기 시작했다.

1954년 무장 폭동을 일으켜 전국적인 민족해방전선

(FLN) 지도하에 무력 독립 투쟁을 8년간하여 1962년 드디어 독립하게 된다⁷⁾.

독립하게 되자마자 불안서 식민지에 대한 반발로 소련모델을 따서 사회주의 정부를 수립하고 FLN일당 독재하에 사회주의 정책을 추구하고 대외적으로는 친공산 비동맹노선을 취했다.

1988년 동구권의 붕괴와 동시에 자유주의 운동이 일어나 민중폭동으로 까지 발전되었다. 그래서 다시 헌법을 개정하여 사회주의를 공식적으로 버리고 다당제 민주주의 국가의 체제로 바꿨다. 그러나 oil쇼크 이후 석유판매수입의 격감으로 외채가 증가되고 경제가 파탄에 이르러 사회가 극도로 혼란상태로 빠졌다.

1991년 개정된 헌법에 따라 선거 실시를 한결과 회교원리주의 정당인 이슬람 구국전선(FIS)이 승리하게 되자 권력상실의 두려움을 가진 군부가 쿠데타를 일으켜 정권을 잡았다.

III. 알제리아의 주요농산물과 사회환경

지중해 연안의 온난 다습한 기온과 적당한 강우량으로 인하여 알제리아는 일찌기 농업이 발달되었다. 2, 3세기 로마제국이 알제리아에 도시국가를 건설하여 번성하였을 당시에도 이 지역은 로마의 곡창지대로서 본토인인 베르베르족으로 하여금 농사를 지어 곡물을 로마에 헌납토록 하였다⁸⁾.

19세기에 이르러 불안서가 알제리아로부터 많은 밀을 수입하여 군량미로 사용, 빛을 진 것이 주요 동기의 하나였다.

불안서는 알제리아의 풍부한 자원과 지중해 연안의 지정학적 중요성을 인정하여 알제리아를 점령하려는 야욕을 갖게 되었으며 적당한 기회를 노리고 있던 중 알제리아 터키 토후가 알제리아 불안서 영사를 부채로 구타한 사건을 외교 문제 삼아 무력침공을 하였던 것이다⁹⁾.

이러한 역사적 사건을 볼 때 지중해 연안 일대는 옛부터 곡창지대였던 것이 분명하다.

1960년 까지만 해도 식량을 자급하던 알제리아는 지금은 식량수요의 2/3정도를 수입에 의존하고 있으며 많은 농촌 인구가 도시로 집중되면서 경작 면적 7.5백만 ha 중 휴한지가 2.9백만 ha로 증대되었다¹⁰⁾.

사회환경은 80년대 중반까지만 해도 석유 판매 수입으로 개발도상국 중 상위급으로 발전을 했으나 제 2 석유쇼크 이후 석유값의 급락에 따른 외화 수입의 격감과 외채상환 부담이 가중됨으로서 경제가 어려워졌다.

또한 동구권 붕괴의 영향을 받아 알제리아도 자유

및 개방화의 소용돌이에 휘말려 정치적 혼란까지 가중되었다.

특히 회교원리주의가 급속히 확산됨으로써 사회불안이 가중되고 있다.

1. 농산물 중 주요 주식정책

알제리아의 곡물생산을 위한 경작면적은 전 경작면적의 43%에 해당되는 3,200만ha로 최근 20년전까지 경작에 사용되었다. 곡물 생산량의 통계를 보면 1987년부터 1990년 기간중 1987년에는 20억 6천만 파운드 생산에서 1990년에 16억 파운드로 감소했으며 곡류의 생산량은 1987년에 6천 3백 3십만 파운드 생산에서 1990년 2천 6백만 파운드로 감소되었다¹¹⁾.

곡물은 주로 밀과 강력호밀, 보리, 옥수수, 귀리 등이며 이중에서도 빵의 재료가 되는 밀가루와 꾸수꾸수 재료인 스물(semoule)원료는 밀로 작은 결정이 생기도록 가공된 주식 곡물이다.

주식이 되는 밀의 생산이 감소함에 따라 수입량은 점차 증가되었다.

곡물의 수입추이를 미농림성 통계자료에 의하면 밀의 수입이 1985년에 3,280톤에서 1987년에 3,500톤으로 강력호밀에 1,980톤에서 2,200톤으로 그외 보리, 옥수수, 귀리 모두가 증가추이를 보여주고 있다¹²⁾.

알제리아의 주요 주식은 알제리 빵으로 둥글고 납적한 형태로 밀가루 반죽을 하여 발효한 것을 밀어서 철판에 구운 것(pain arab)과 공장에서 생산된 바겟(긴불안서 빵)이 매일 상용되는 것이 주식이다.

농업정책은 알제리아 정부가 독립이후 산유국으로서 석유 수출이 외화수입의 95%를 점유하여 국가 경제를 석유판매 대금에 의존하고 근대화를 목표로 중공업정책을 취했기 때문에 농업이 상대적으로 등한시 되었다.

이농 현상은 매년 증대되어 농민수가 1967년 150만 명이던 것이 1984년에는 96만명으로 감소되었고 그리

표 1.

년 도	1987	1988	1989	1990
곡류의 년 생산량 (millon de qx)	20.6	10.2	22.6	16.0

qx: 무게 단위로 100파운드, 자료: 알제리아 농림부제공

표 2.

년 도	1987	1988	1989	1990
곡류의 생산량 (millon de qx)	633	358	480	260

qx: 무게 단위로 100파운드, 자료: 알제리아 농림부제공, millers de qx는 십만파운드

한 추세는 계속 되어 도시 인구는 증가 되고 농촌은 피폐 되어갔다. 따라서 곡물 생산은 급격히 감소되고 석유 판매대금의 1/3을 식량수입에 충당하지 않을 수 없게 되었다.

2. 주요 식품과 종교와의 관계

옛부터 주로 유목과 농사일을 하며 살았던 베르베르족은 로마의 지배하에서 주로 곡물, 포도, 올리브를 심어 로마에 공급하게 되었다⁵⁾. 이때에 베르베르족은 로마종교를 거부하고 그네들의 토속신앙을 믿었는데 그당시는 로마가 기독교를 거부하고 있었기 때문에 일부는 로마에 대항하는 뜻에서 기독교를 믿기도 했다. 그후 7, 8세기에 아랍족의 지배를 받게 되면서 아랍인의 종교인 회교로 개종하게 되었다.

아랍족이 16세기 까지 천년간 지배를 하는 동안 산악으로 혹은 남쪽 가르다야로 피난 갔던 베르베르족은 독특한 문화를 지니면서도 종교는 회교를 유지하였다. 16세기에서 19세기의 300년간 터키의 지배를 받는 동안도 회교는 지속되고 국가 종교로서 확립 되었다.

농사로는 해안지역에서 밀과 과일, 올리브, 채소 등을 재배하고 기타 지역에서는 목축으로 양을 치며 살았기 때문에 옛부터 지금까지 육식중에서 양고기를 가장 좋아하고 있다.

1830년 불란서 식민지가 된후 불란서의 천주교 전파정책에도 불구하고 알제리아인들은 회교를 고수 하였다. 식민지 초기 불란서인들은 2만 5천만이었으나 구라파로 부터 이민이 유입되어 1870년에는 27만 2천명으로 증대 되었다. 이들중 70%는 도시에서 나머지는 농촌에 거주하였으며 인구분포를 볼때 대부분이 불란서인이고 그외 스페인 및 유대인이 다수를 점하였다⁷⁾.

알제리아가 1962년 독립된 후 알제리아 태생 불란서인, 친불 알제리아인, 유대계 알제리아인이 이 나라를 떠났다. 이들이 모두 140만명이라는¹²⁾ 기록이 있으며 이것은 식품생산의 종류와 물량, 이용방법 등에 있어서 불란서의 영향이 이곳에 크게 미쳤음을 짐작하게 한다.

IV. 알제리아의 생산 식품

1. 조사시기와 장소

알제리아를 방문하여 조사한 시기는 1993년 7~8월과 1994년 1~2월, 7~8월이며 장소로 수도인 알제와 그 주변도시

2. 알제리아의 과일종류

알제리아의 과일종류는 Table 3과 같다.

3. 요리용 채소와 콩류

알제리아의 요리에 쓰이는 채소와 콩류는 Table 4, 5와 같다.

4. 향신료와 향채 종류

알제리아의 요리에 쓰이는 향신료와 향채는 Table 6과 같다.

V. 조리방법에 대한 고찰

1. 알제리아의 주요조리방법과 식단순위

1) 주요 조리방법

익히는 조리방법과 생으로 조리하는 방법 중 익히는 방법이 대부분이다. 끓이기, 볶기, 튀기기, 굽기, 찌기 등 열을 사용하여 익히는 여러방법 중 가장 흔히 사용하는 방법은 주로 기름을 사용하여 볶다가 국물을 넣어 끓이는 방법을 많이 사용한다. 이는 조리책^{17,18)}과 관찰, 조사를 통하여 발견할 수 있었다.

이 방법은 일반적으로 두 세가지 방법을 혼용하는 습식조리방법으로 기름에 볶다가 걸죽하고 자작하게 국물이 있도록하며 견지와 함께 만드는 것이 가장 흔한 방법이다.

후식 만드는데는 튀기기, 오븐에 굽기, 철판에 굽기 등이 많으나 일반 음식으로는 흔한 방법은 아니다.

일기가 덥고 사막이 많은 탓인지 조리방법이 복잡한 과정은 별로 없고 단순히 끓이는 방법으로 여러재료를 향신료와 혼합하여 조화있게 조리하는 편이다.

그릇에 담는 방법은 우리나라와 인도에서와 같이 그릇 그릇에 따로따로 담는 것이 아니고 한 그릇에 옆옆으로 담아 상차리거나 먹는 방법을 택하고 있다. 생으로 조미하는 방법은 드물고 신선한 상처와 같은 채소로 salad를 만드는 방법은 프랑스의 영향인듯하며 프렌치 드레싱을 많이 이용한다.

그외 열매채소로 고추, 가지, 호박 등도 일단 익혀서 얇은 껍질을 벗기거나 잘게하여 익혀서 오드블과 같이 식사 전에 또는 다른 음식과 함께 더 많이 이용되는 듯하다.

일반적으로 과일을 가지고 요리로하여 후식으로 하는 경우는 프랑스 요리 방법에서 배워 온 것으로 보이며 대부분 그대로 생식하는 편이다.

2) 식단 순위는 일반적으로 다음과 같다.

1. 국 종류인 쇼르바 프리크(Chorba frik)
2. 간 샐러드 혹은 고추 또는 가지 샐러드(Salad d foie ou bien poivrons ou bien aubergines)
3. 브리크 또는 부레이크(Brik ou Bourek)
4. 주요리로 엠투엠(M'touem) 또는 오리브 닭고기

Table 3. 과일 종류

French	Arab	English	Discription and use	Common Fruits Algeli	Available fruits in Seoul
amande	lauz	almond	열매속의 씨안에 들어있는 것으로 누른 씨속껍질에 흰열매	0	수입
apricot	mache' meche	apricot	살구	0	0
avocat	avoka	avocado	녹색껍질의 열매로 과육의 고소한 맛이 있다.	0	수입
banana (figue banana)	banane (mouliz)	banana	바나나	0	수입
cantaloup (melon de france)	kanttalo	cantaloup	청색의 껍질로 단맛과 수분이 많다	0	비싸다
cerise	hab-elmoulouc	cherry	검붉은 색의 큰 뺏지 열매	0	수입
cacahuete	kaokao	peanut	땅콩	0	0
chataigne	benac	chesnut	흰색의 밤과 같은 열매라 물밤이라 칭함	0	
citron (vert)	laimoun (el-akhdar)	lime	신맛이 강하고 향이 좋다	아주 많다	
citron	karess (laimoun)	lemon	황색의 레몬 열매	0	수입
datte	tamar	dote	대추야자 열매로 단맛이 많다	많다	
figue	karmousse	fig (mi-fig)	녹색과 보라색을 띄며 익으며 부드럽고 단맛이 많다	많다	
figue d barbaire	karmouss N'sara	pickly pear	선인장 열매로 둥근 타원형 열매에 가시 돋히듯 한 열매 단맛이 조금 있다.	0	
grenade	ramane pome	granate	석류	0	0
mandarine	mandarine	mandarine	감귤류로 단맛이 많다	0	0
melon	batikhe	honeydew melon	황색의 끝이 좀 길쭉한 모양 으로 참외보다 크고 수분이 많다		
melon de montagne	fakkous	melon	참외종류	0	
noix	djouz	walnut	호두		
olive	zitoune	olive	올리브		
orange	tchina	orange	여러종류의 오렌지이다		
pasteque	doloa	water melon	둥글고 청색이며 간혹 흰무늬 의 띠등이 있으며 우리 수박과 같다	0	0
pample mouse	laimoun (el-hinde)	grape fruits			
peches	khokhe	peach	복숭아	0	0
pammes	toufah	apple	사과	0	0
frume	aaine	plum	자두	0	0
pruneanx	aaine	prune	자두 말린것	아주 흔함	
raisin	aneb	grape	포도	많다	0

(Poulet aux olives) 또는 시시 케버브(Chich Kebab)
또는 꾸스꾸스(Couscous) 또는 파야진(Jadjine Aine)
5. 마시는 차로 Thë(박하를 넣은 홍차나 녹차)
6. 단맛의 후식으로는 가도우(Les plats sucre un de
gadux) 또는 바크라바(Baklaova)

2. 대표적인 소-스류와 양념조미 방법

1) 꾸스꾸스를 위한 소-스

① 흰 소-스(La sauce blanche pour couscous)

고기, 애호박을 각각 1Kg을 잘게 썰고 양파 다진 것,
소금, 후추가루, 계피를 넣어 기름에 볶다가 물을 조금

Table 4. 채소와 콩 종류

French	Arab (로마자표기)	English	Description and use	Common Vegetables & legum in Algeli	Available Vegetable & legum in Seoul
artichaut	el-karnaren	artichoke (globe artichoke)	녹색의 단단하고 끝이 뾰족한 잎이 속을 둘러싸고 있으며 익혀서 속을 먹는다		
aubergine	el-bodendjel	egg-plant (aubergine)	가지	0	0
bellerave	el-betrave	beets	속이 자주색의 단 무로 삶을 때는 껍질을 그대로 두고 익혀서 후에 벗긴다	0	0
carde (carde chinoise)	epina	swiss chard	근대모양으로 시금치 대용으로 쓰임	0	
carotte	el-zroudia	carrot	당근	0	0
celer	el-krofoss	celery	셀러리	0	0
campignon blanc	el-fitr	mushroom	양송이 버섯	수도 알제 시장에서만 있음	0
chicoree frisee (salade)	el-shlada m'couora	endive	주름이 없는 상치 모양으로 잎이 뾰족하게 나고 셀러드에 많이 이용		
chou	el-chifleur	cabbage	양배추	0	0
choufleur	el-chiflour	cauliflower	배추과에 속한 채소로 잎 대신 황백색의 꽃으로 되어 있음. 채소요리로 익히거나, 피클로 쓰임	0	0
cresson	m'kerkba	water cress	생으로 셀러드에도 이용하고 익혀서 습이나 채소요리에 많이 쓰임	0	
concombre	el-khyar	cucumber	오이	0	0
courge (col de cygne)	el-karaa	gourd(squash)	호박종류	0	
courgette	el-karaa	zucchini (courgette)	애호박	0	0
coriandre en bougnet	el-hachich	bouquet coriandre	고수풀, 향채로 널리 쓰임	0	0
epinard	el-sekk	spinach	시금치	0	0
gombo	gombo	okra	언뜻 보기에는 외형이 고추모양이나 맵지 않은 채소로 이용	아주 작은양 생산	
giraumont (potiron)	kabouxa	pumpkin	속이 노란 단호박		0
haricot vert ou blanco	loubia (beida)	string beans	채소로 이용되는 껍질콩	0	0
laitue	el-khiss	lettuce	상치	0	0
navet	el-leftte	turnip (큰것 swede)	작은무	0	0
oseille	oseille	sorrel			
piment	el-fellgel	pimento	피망	0	0
piment rouge	el-fellgel H'mar	red chille(hot)	매운 붉은고추	0	
piment doux (sweet) (fed pepper)	fellgel H'lou	sweet pepper (green and yellow)	맵지 않은 고추 종류	0	0
poireau	horean	leek	얇은 마늘잎 같고 줄기는 굵은 파와 같음	0	
potate dunnce	batata h'loua	sweet potato	고구마	0	0
poivron	fellgel	sweet pepper	고추가 전체적으로 크고 맵지 않음	0	
p. vert		green			
p. rouge		red			
p. jaune		yellow			

Table 5.

French	Arab (로마자자로 표기)	English	Description and use	Common Vegetables & legum in Algeli	Available Vegetable & legum in Seoul
poivron vert [sweet chilli]	fellgel H'ar		고추 종류 매운 것도 있고 안매운 것도 있다.		
pois france	djelbanl	petit pois	가는 string beents. 가는 껍질 가늘고 껍질모양의 것	0	0
lentilles [vert marron]	odess	lentil	납작하고 둥근 콩	0	
haricots blanc (hasricots lignot)	loubia bitta	white bean	껍질콩으로 푸르지 않고 연 누런색	0	
haricots vert	loubia knedra	naricote(green bean)	껍질콩에서 까서 나온 풋콩	0	
persil	hachiche M'katta		두가지 이름이 있다		
pois chiches	el-maadnousse	parsley	파세리		
	H'missa	chick pea	지중해연안에서 생산되는 콩류	0	
pois feves	el-foul	broad bean	잠두콩	0	
haricots rouge	loubio hamra	haricots (pink bean)	강남콩으로 분홍색이 남	0	
haricot d'espagne (scarlet runner)	djelbana	kidney bean (french bean)	빨간색의 강남콩 모양의 콩	0	
pois couches (feve de lima)	ariko	lima beans	콩류		
cacahuete	kaokao	peanut	땅콩		
pistache	pistach	pistache	피스타치 콩으로 껍질을 벗기면 녹색의 고소한 맛의 콩이다		

넣어 걸죽하게 끓여 만든 소스이다.

② 꾸스꾸스 함라(La sauce pour couscous H'mra)
닭고기 조각에 각종 채소에 토마토 페이스트 1큰술,
피콘고추(picon)를 넣어 만든 소스이다.

2) 단맛 난는 소스(La saucé)

단맛나는 소스는 여러 요리에서와 후식에 이용되는
소스로 널리 이용된다.

① 라 함라루(L'Ham l'ahlou)

설탕 200~250 gr, 겨자가루 조금, 오렌지 쥬스 100
gr, 버터 100 gr에 4~5조각(큰조각)의 고기를 냄비에
담고 약한 불로 오랫동안 끓여 걸죽하게 되면 입맛에
따라 자두 말린것이나 건포도를 넣어 부드럽게 되면
섞이도록 하고 모양있게 섞이도록 얹혀서 담아지도록
한다. 사과나 금귤(작은 귤) 등이 들어가서 장식되거나
맛의 조화를 주어도 좋다.

② 슈벨 스푸라(Chbelt sfrá)

고기조각에 설탕 200~250 gr, 계피가루, 오렌지즙,
버터를 약한불로 오랫동안 끓여 걸죽한 소스가 되도록
한다.

③ 아몬드를 넣은 단맛 소스(La sauce sucré avec
amonds)

아몬드 가루 250 gr, 달걀 5~6개, 설탕 250 gr, 빵
가루 100g 또는 비스킷 가루를 섞은 후 익은 고기조
각에 약간의 소스를 발라 접시에 담는다. 그 위에 섞은
위의 재료를 바른 다음 오븐속에 넣어 밝은 누런색이
될 때 꺼내어 나머지 소스를 바른다.

3) 샐러드를 위한 비네그렛트(Vinégrette)

올리브오일, 식초(레몬즙)의 비율을 3:1 또는 4:1
로하여 혼합한 후 소금으로 간을 맞추고 입맛에 따라
설탕, 겨자등을 넣어 소스를 만든다. 이것은 프렌치
드레싱(French dressing)이라 하며 일반적으로 샐러드
에 이용되고 있다.

Table 6. 향신료와 향채 종류

French	Arab	English	Discription and use	Common spice & herbs in Algeri	Available spice & herbs in Seoul
ail(l'ail)	thoum	garlic	마늘	0	0
basilic	habak	basil	바실	0	
carvi	karouiya	caraway	카라웨이	0	
citron	laimoun	citron	레몬류	0	0
capres	kapre	capers	케이퍼		
cannelle	korfa	cinnamon	계피. 나무의 꽃망울	0	0
carenn			계피. 모든 음식에 상당히 많이 이용함		
cleri	raffass	celery	셀러리	0	
clou de girofle	kronfelle	clove	정향, 작은양이지만 많이 이용함. 수입을 많이 함	0	0
coriandres	hachiche	corianders	고수열매	0	
cumin	kamoun	cumin	커민		
curcuma	akri	turmeric	심황, 음식을 노랑색으로 물들이는 것, 가루로 만들어 판매	0	
fenouil	finoui	fennel	회향풀		
estragon	tarahoune	tarragon	사철쑥, 향기있는 풀로 식초 등에 넣어 향미를 냄.	0	
eou de fleur d' oranger	ma z'har	essence of orange	오렌지 향료		0
gingembre	djildjilane	ginger	생강	0	
feuille de menthe	naa'naa	mint	박하잎으로 차나 음식에 많이 이용함	0	
laurier(feueille)	ran'd	bay leaves	올계수잎, 거의 모든집에 나무가 있고 많이 이용함	0	
melange d'ericacees	rass el-hanout		bruyere와 비슷한 것		
moutarde	khrdel	mustard	겨자	0	0
muscade	djouzet el-taib	mustade	누런 딱딱한 열매로 갈아서 고기요리에 많이 쓰임	0	
oignon	bassole	onion	양파	0	0
poivre	fefel	pepper	통후추	0	0
piments(poudre)	fefel el-har	pimento	고추가루	0	0
piment rouge	fefel aakri	red pimento	붉은 고추가루(노란색, 붉은 색을 드림), 맵지않고 음식, 산-스 등의 색으로만 쓰임	0	
poivre noir	fefel el-akhel	black pepper	후추가루	0	0
poivre rouge (piquant doux)	fefel el-ahmrr	red pepper	hot pepper, doux한 것	0	0
paprika	fefel hanghari	paprica	파푸리카(고추가루 종류이나 맵지 않음)	0	
persil	maadnouss	parsley	파슬리		0
persil arabe	nachich	arab parsley	아랍 파슬리, 모양이 조금다름	0	
romorin	araar	rosemary	로즈마리	0	
sauge	errand	sage	새즈	0	
saffron	zaafran	saffron	사프론(붓꽃의 일정한 사프론의 꽃술)		0
soja	soja	soy sauce	간장		0
sesome	djeldjelane	sesame	참깨		0
thym	zaaitra	thyme	향미있는 다년초의 잎으로 스프, 셀러드, 달걀요리, 고기요리에 쓰임	0	

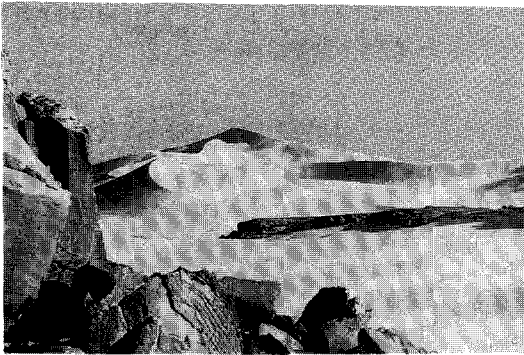


사진. 사막 전경.



사진. 매투 수위를 손으로 뜯는 모습.

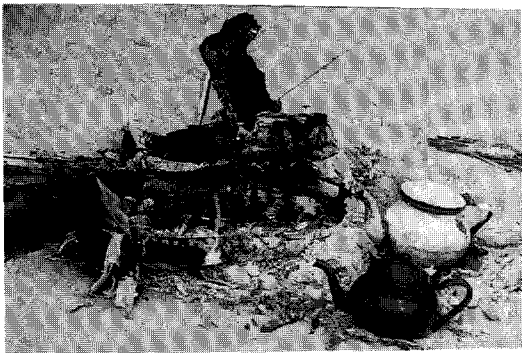


사진. 사막에서 차 끓이는 모습.

밀가루와 새물린 가루를 섞어 소금과 물로 반죽하여 아주 얇게 잡아 늘리면서 철판에 구어 크랩처럼 접어서 이용되는 빵 종류의 음식이다.

③ 코브다르(Khobz d-dâr; pain maison)

밀가루에 부풀리는 이스트를 물에 타서 소금 조금 넣고 반죽하여 마트루와 같이 빻어 구운 빵이다.

이상의 3종류^{17,18)}는 알제리아 고유의 대표적인 전통 빵류로 시중에서나 일반 가정에서 흔히 볼 수 있고 구역적으로 구분되어 판매되고 있는 빵집에서는 값이 아주 싸게(국가정책) 구입할 수 있는 바깥이 있어 매일 아침마다 줄을 지어 구입한다.

이외에도 쿠와상과 기타 식빵 등이 흔히 이용된다.

2) 전통요리

① 꾸스꾸스(Couscous)

우리들이 밥을 매일 먹듯이 매일 같이 먹는 요리가 아니고 좋은 날이나 손님이 올 때 또는 일주일이나 열흘에 한 번 팔로 좋은 음식을 장만 할 때 정성을 들여 만드는 음식이다.

스물(세몰리나; semouline)이라고 하는 작은 결정으로 만든 가루류를 기름을 넣고 물로 가볍게 적시면서 찜통에 여러번을 찌서 고기류와 채소를 섞어 소스에 맛들여 그릇에 옆으로 담아 내는 음식으로 쓰이는 재료에 따라 열종류 이상의 꾸스꾸스가 있다. 고기를 넣은 것과 채소만으로 만드는 경우 등 다양하며 고기 종류도 쇠고기, 양고기, 닭고기 등 여러종류가 이용되고 있으나 돼지고기는 일체 쓰이지 않는다.

② 엠 쉐름라(Kebda, M'cherm la; une gousse foie) 알제리아 특유 간 요리이다.

재료는 양의 간 1개에 골과 1뿌리를 썰고 커피 1작은술, 마늘 다진 것, 소금, 회향 조금, 붉은 고추가루 조금, 기름 3~5 큰술, 식초 조금을 섞은 것을 팬에 기름을 두르고 약한 불로 15~20분간 덮어서 소스같이

4) 음식을 만들 때의 양념 조미방법

조미료와 향신료로 널리 이용되는 것은 소금, 설탕, 식초, 계피가루, 고추가루, 마늘, 겨자, 올리브 기름 등으로 이의 양을 조금씩 달리하여 맛과 향, 색을 조절하여 조미하는 방법이 많다.

예를 들면 고추가루를 많이 넣으면 붉은색이 되고 조금 넣으면 노란색을 띄는 붉은색이 되는데 계피가루를 이곳저곳에 널리 쓰이는 점이 독특하였다. 그 외에도 향초로 널리 쓰이고 있는 것은 코리앤더, 타임, 바실, 월계수 잎, 박하, 양파 등으로 일반 가정집이나 정원에서도 흔히 풀 같이 키우고 있어 쉽게 쓰이고 있다.

물론 시장에서 가공하지 않은 신선한 상태나 말려서 가루로 만든 것을 쉽게 구입할 수도 있다.

3. 알제리의 대표적 전통 빵과 요리

1) 알제리의 전통 빵류

① 마트루(Matlou), 코브 따진느(Khobz Tadjine)

새모린 가루를 부푸는 재료와 소금으로 반죽하여 등골 넓적하게 비져 철판에 구운 빵류이다.

② 코브 후띠루(Khobz ftir)

만든 후에 잘게 썬 양간을 넣어 고루 발라 지도록 익힌다. 10~20분간 기름에 벤 조미 소스에 익히는데 5~10분 후 식초를 뿌려 신맛을 조금 내도록 하여 만든다.

③ 슈라다 헬헬(Chlada felfel; salade de poivron vert tomates grillé)

풋고추 사라다와 군토마토로서 오드블로 쓰인다.

재료는 풋고추 굵은 것 20~30개, 마늘 2쪽, 양파 반개, 소금, 후추가루, 올리브기름 2큰술, 토마토 2개이다.

만드는 법은 고추가 검게 될 때까지 석쇠나 팬을 이용하여 약한 불에서 구어 물에서 부비면서 씻어 겹질이 벗겨지면서 검은색이 없어 지도록 한다.

토마토 2개를 불 위에서 구어 겹질이 벗겨지면 대충 벗기고 썬다. 양파를 잘게 썰고 올리브 기름, 다진 마늘, 소금, 후추가루를 넣어 맛을 낸다.

④ 슈라다 바 덴젤(Chlada badendjel; salade d'aubergine grillé)

가지를 구운 채소요리로 오드블로 많이 이용된다. 재료는 가지 3~4개, 소금, 후추, 회향(carvi), 마늘, 올리브 기름, 식초 등이다.

만드는 법은 가지를 불에 구운 다음 깨끗이 털어 버리고 불에 깨끗이 닦은 후 소금, 후추가루, 회향, 마늘 다진 것, 올리브 기름, 식초를 더하여 준비된 가지위에 뿌린다.

⑤ 쇼루바 후리(Chorba frik)

일반적으로 흔히 먹는 국 종류의 대표격인 음식이다.

재료는 닭고기, 양파 다진 것 1개, 코리앤더 잎 한 묶음, 양고기 다진 것, 완두 콩, 애호박 1개, 토마토 끓인 것 3~4개, 소금, 후추가루, 고추가루를 조금씩 토마토 페이스트 1큰술로 만든다.

만드는 방법은 쓰이는 여러재료를 냄비에 기름을 두르고 한 번에 모두 넣고 더운물 1컵을 붓고 끓인다. 모든 재료가 어울려져서 맛이 들면 소금, 후추가루를 넣어 간을 맞추고 토마토 페이스트 한큰술을 풀어 낸다.

⑥ 엠 투 엠(M'Touem)

; un plat avec de la viande en Marceau et des boulettes de viande hachée

고기덩어리로 썰어서 소스에 맛을 드리거나 다진 고기를 완자로 빚어 소스 맛을 들인 것이다.

재료는 고기썰은 조각에 소금, 기름, 마늘, 큐민(cumin)을 넣어 잘 섞고 다진고기에는 달걀 1개를 더 넣어 잘 섞이도록 하여 완자로 빚는다. 그리고 소스를 넣어 익힌다. 소스는 단맛 소스인 람라루(L'Ham L'ahlou)를 넣어 약한 불로 끓여 맛을 드린다.

⑦ 따아진 지똥(Tadjine zitoun; poulet aux olives)

올리브를 넣은 닭고기 요리로서 재료는 닭고기 1마리에 당근 4~5개, 양파 1개, 마늘 2~3쪽, 밀가루 2큰술, 식초 2큰술, 소금, 물, 후추가루, 올리브 기름 4큰술이 소요된다.

만드는 법은 닭고기를 조각으로 만들고 여기에 양파 썰은 것과 다진 마늘, 소금, 후추가루, 기름을 섞은 후 약한 불에 오래 끓인다.

올리브, 부게가니(thym과 파슬리 줄기) 4~5개, 당근 꺾개 썰은 것을 섞고 밀가루에 식초 물을 잘 섞어서 그릇에 넣어 익힌 후에 닭고기 위에 뿌리듯 섞는다.

⑧ 매수위(Mechuwi)

양 한 마리를 통채로 양념하여 굵고 주위에 여러채 소들과 함께 손으로 뜯어 먹는 요리로 큰 잔치에 꼭 준비하는 독특한 전통음식으로 알제리아 뿐 아니라 마그레브 지역에서는 비용도 많이 들고 맛있고 즐기는 손꼽히는 아랍인들의 요리이다.

양을 통으로 손질하여 내장을 빼고 겉과 속에 소금, 후추, 향신료 등을 문질러 양념이 된 후에 큰 화덕(oven)이나 불위에서 두루 익도록하여 통채로 상에 준비하고 손을 씻는 물 그릇도 함께 준비해 둔다.

⑨ 크렘 디세르(Creme dessert avec du riz)

여러 종류의 밀가루 반죽을 반죽하여 만드는 후식과 달리 쌀을 이용한 단맛의 후식으로 차게 내어 놓는 쌀로 만든 크림상태의 후식이 된다.

재료는 쌀가루 1컵, 설탕가루 1컵에 우유 1/2 liter, 물 1/2 liter, 오렌지즙을 모두 섞은 후 약한 불 위에서 저어 끓이면서 물 양이 줄어 들고 걸죽하게 될 때까지 익힌 다음 그릇에 쏟아 담은 후 냉장고 속에 보관 하였다가 상위에 낸다.

VI. 결 언

마그레브 지역의 중심국인 알제리아의 식문화는 그 나라의 역사적 배경과 자연적인 환경에서 온 식품 생산 및 주위 여러 나라의 식문화의 영향을 받아 발전되었고 회교의 교리에 어긋나지 않도록 식품 선택에 있어서 돼지고기와 술을 요리에 이용하지 않는 특징적인 면을 보여준다.

알제리아는 지중해 연안국으로 아프리카 북단에 위치하면서도 인구의 90%가 이곳에 집중되어 농산물의 경작과 특수 작물의 수출도 가능하다. 고원지대의 스텝 기후와 넓은 사막지대의 기온의 격차가 식문화에 영향을 미치기도 하였다.

아랍족의 지배하에서 스페인, 터키, 불란서의 역사적인 영향이 음식문화에 변화를 보여 주었고 경작지에서 생산되는 농산물과 풍부한 채소, 향신료, 약초

등의 생산이 조리 방법과 식품 배합에 큰 영향을 주었다. 주식으로 이용되는 식품의 종류가 밀로 만든 빵류와 스몰이라고 하는 거친 가루를 찌서 꾸스꾸스라는 독특한 고유 요리와 양을 통채로 구어 잔치상에 내는 매수위라는 양고기 요리, 여러 재료를 함께 끓여 만드는 소르바() 등의 특수 요리의 발전을 보였다.

고기류는 그곳 기후에 적응하기 쉬운 양의 목축으로 양고기와 닭고기가 흔히 이용되며 조리 방법 역시 복잡하거나 에너지의 소모가 적은 방법을 이용하여 기름에 볶다가 물을 넣어 물기 있도록 끓이는 조리 방법이 주로 이용되고 있다.

잎채소는 서양음식의 샐러드 조리법의 영향으로 드레싱으로 조미한 샐러드를 많이 이용하고 열매채소나 뿌리채소는 끓여 익히는 조리 방법이 많다. 후식으로 케익과 과자류는 불란서의 영향을 받아 어느 곳에서나 흔히 볼 수 있고, 특유의 후식류의 조리는 밀가루와 곡류 가루를 이용하여 반죽하고 특유의 모양을 지어 튀겨서 꿀을 사용한 단 맛의 후식이 많다.

각 가정에서 흔히 재배 될 수 있는 약초잎 향신료의 사용은 일반화 되어 있다. 민트(박하), 바실, 로스마리, 월계수잎(나무에서 따는 잎) 등은 요리에 많이 쓰이며, 계피가루, 고추가루, 회향 등의 향료와 마늘, 양파, 피망, 매운고추, 코리안더(고수풀), 샐러리 등의 채소 이용 역시 일상 생활화 되어 있는 점을 볼 때 식생활의 합리적인 재료 배합과 경제적인 조리방법의 연구에 다소의 참고 자료가 될 수 있다고 생각된다.

참고문헌

1. 전희정. 아이티의 식문화 특성연구 -한국인의 기호에 맞는 조리법을 중심으로-. 숙명여대 생활과학연구지 3권, 1989, 2.
2. Lowenberg, Todhunter. Food and People wiley p.105, 1979.
3. 대한무역진흥공사. 국별 시리즈 알제리, 일반사항 p.7-9, 1990.
4. 전희정 외 3인. 박물관, 벽화, 글라비 등 방문 안내를 통한 선사시대의 예술품의 답사 1994. 1.
5. Camps(G) Les Civilisations pr historiques de L'Afrique du Nord et du Sahara paris Doin, 1974.
6. 전희정 외 5인. 답사 문헌 참고 고대 로마 시가 답사(A délaide Barbey Algérie guides bleus Hachette dans L'Histoire).
7. Suzanne et Charles, Robert Ageron. L'Algerie dans Histoire(Algérie guides bleus, Hachette) p.87-100, 1986.
8. Mohamed Raouroua, Le sort des compagnes p.90, 1986.
9. Mohamed Raouroua, Badr'Eddine Mili, Algerie guide Economique et social, L'Histoire p.30, ANEP 1991.
10. 대한무역진흥공사, 알제리, 산업동향 p.39-41, 1990.
11. Mohamed Raouroua, Badr'Eddine Mili Algerie, L' Agriculturep. 163-165, 1991.
12. Harold D. Nelson, Algeria(a country study). The American university, Washington D.C p.63, 1978.
13. 김용선. 코란의 이해, 식탁의 장 p.440-446, 민음사 1990. 5.
14. Interview: M. Krim Kader 알제리인, 전직 호텔 종업원, 1994. 8.
15. Interview: Mme MELOUK Coudfance 알제리 주부, 조리연구가 1993-1994. 7-8.
16. Interview: Chahira Farah 고등교육 받은 알제리 주부 1993-1994. 7-8.
17. Fatima-Zohra Bouayed, La Cuisine algerienne enag edition. 1991.
18. Mme. Louisa Bouksanni, Gastronomie Algerienne edition; Jefal I5. Bdkhemisti Ager Dépôt Légd 15-4eme trimestres. 1993.
19. Denise Bebing Catherine Quevremont. Legumes et. fruites, dessain ettoira paris.