

특집 : 식초산업의 현황

식초의 문화사

Civilization History of Vinegar

하영득, 김광수* (Young-Duck Ha and Kwang-Soo Kim)

계명대학교 응용과학부 식품가공학과, *영남대학교 생활과학대학 식품영양학과

서 론

식초는 술과 함께 인류의 식생활사에서 가장 오랜 역사를 갖는 발효식품중 하나이다. 식초는 동서양을 막론하고 옛날부터 소금과 같이 음식을 조리할 때 산미(酸味)를 갖게 하는 조미료로 쓰이는 것은 물론이고 민간약으로도 널리 사용되었다. 식초는 고대에서는 「쓴술」이라고도 불리워졌고, 술의 한 종류라고 생각되었다. 또한, 영어의 식초(vinegar)는 프랑스어의 비네그레(vinaigre)가 어원인데, 이것은 vin(와인)과 aigre(시다)의 합성어다. 이것으로도 알 수 있듯이 식초는 어디서나 술의 일종 혹은, 술을 숙성한 것이라고 생각하였으며, 세계각지에 수많은 종류의 술이 있듯이 식초 또한 매우 다양하게 발달하고 있다.

술의 역사는 인류의 역사와 같이 할 정도로 길다고 할 수 있고 식초도 매우 오래 전부터 있었다고 생각된다. 1만 년 전부터 있었다는 설도 있고, 노아의 배에 실었던 와인이 식초가 되었다고 하는 사람도 있다. 가장 오래된 식초의 기록은 기원전 5000년의 바빌로니아의 기록으로 당시 바빌로니아에서는 대추야자, 말린 포도로 만든 술, 맥주 등으로 식초를 만들었다고 전해진다.

식초가 어떻게 인간의 생활에 이용되어 왔으며, 식생활을 어떻게 풍부하게 하고 식문화를 발전시켰는가 등 식초가 식생활에 미친 영향을 고대에서 현재까지 유럽, 아시아를 중심으로 고찰해 보고자 한다.

식초의 맛

신맛(酸味)

신맛은 지구상의 수많은 민족의 기본적인 미각의 하나로 미각의 역할은 표 1과 같다. 짠맛(鹽味)은 다른 의미에서 생리적인 미각이며, 식염은 체액의 중요한 성분으로 나트륨이온은 인체에 있어서 삼투압 억제 조절작용 때문에 중요하다. 그런데, 이들에 비해 신맛의 생리적 의미는 중요하지 않게 생각되었다. 신맛을 가지는 초산, 구연산, 사과산 등의 유기산은 반드시 섭취하지 않아도 생활을 할

표 1. 5종 기본맛의 인체생리 Signal

| | |
|--------|---|
| 감미(甘味) | → 에너지원으로서의 당 signal |
| 산미(酸味) | → 대사를 촉진하는 유기산 signal 부패에 의한 산의 signal |
| 짠맛(鹽味) | → 체액의 balance에 필요한 미네랄의 signal |
| 쓴맛(苦味) | → 체내에 받아들여지지 않는 물질의 signal |
| 지미(知味) | → 영양원으로서의 단백질 signal |

수 있다. 그러나 유기산류는 당류의 에너지 대사의 중간물질이고, 에너지대사를 원활하게 촉진하며 그 자신도 에너지원이다. 또한, 식품에 따라서 발효 또는 부패에 의해 생성되는 유기산은 신맛을 나타내는 것이 많다 신맛은 감정을 지배하고, 감정의 움직임에 의해 좌우되는 미각이다. 또한 신맛은 강한 자극에 의해 긴장을 완화하고, 스트레스를 푸는 작용을 가지고 있다고 한다. 레몬이나 매실의 신맛이 스포츠 선수나 격심한 긴장 상태에 있는 경우에 좋은 것은 이와 같은 작용 때문이며, 신맛은 오히려 정서적, 문화적인 맛이라고 볼 수 있다. 따라서 신맛은 단순히 요리의 조미뿐 만이 아니라, 기호성, 생체조절을 위하여 인위적으로 사용되는 경우가 많으며, 이러한 사실은 짠맛이나 단맛과 다른 점이다. 산미료는 어떤 점에서 미래적인 조미료라고 말할 수 있다.

첫째로 인간의 일반적 기호도는 동서양을 막론하고 본래의 요리는 소금맛으로 먹으며, 후에 짠맛을 이용하여 만든 예는, 일본의 「나마스」(날 생선을 소금으로 간하여 먹는다)나 유럽의 샐러드가 있다. 샐러드는 「鹽(salt)」과 같은 어원이며, 생 야채를 소금으로 간해서 먹기 때문에 생겨난 말이다. 또한 많은 청량음료의 경우 단맛과 신맛이 첨가되어 있는 것이 보통이며, 그 “청량감”을 대표하고 있는 것은 신맛이다. 결국, 짠맛과 단맛의 다음으로 신맛은 그들을 보조하는 미각으로써 중요한 역할을 한다.

일본과 중국 요리에서 신맛이 강조되고 있는 것은 일상적인 것이 되었고, 포도주가 없었다면 프랑스 요리는 농후하기만한 맛없는 요리가 되었을 것이다. 문명이 발달하고 맛내는 솜씨가 섬세해짐에 따라서 신맛이 미각의 중요한 요소가 되어왔다. 둘째로, 산미료의 매력은 반드시 거기에

따르는 향기에 있다. 각종 과실의 즙에는 여러 향이 보존되어 있는데, 이들을 발효시킨 경우 식초산과 함께 보존된 각각의 과일 향기는 맛을 돋보이게 한다. 또, 모든 과일은 제각기 독특한 신맛을 가지고 있다.

과일산

인류가 식초를 발견하기 이전에 신맛을 내기 위하여 사용한 산미료는 레몬, 유자, 귤, 매실 등의 신맛을 가지는 과실이었고, 요즘도 과즙은 산미료로 많이 사용되고 있다. 예를 들면 인도에서는 기계로 저민 고기에 향신료를 넣어 등글게 만들어 튀기는 “코프타”라고 하는 요리에 산미료로 타마린드, 라임, 토마토 등이 자주 사용되며, 열대지방에서 자주 사용되는 산미료는 감귤류의 즙이다. 필리핀에서는 일본의 귤과 비슷한 카라만시즙에 마늘, 생강, 고추 등을 넣고 날생선을 자른 것에 식초를 넣어 삶아 먹는 “카라윈” 또는 “키라니우”가 있다. 또한 카라만시즙은 홍차에 넣어 애용한다. 그밖에 귤과 아주 비슷한 것으로는 태국의 마나오, 인도의 텐타 등이 있다. 일본에서도 귤이나 유자를 비롯 여러 가지 감귤류가 신맛을 내는데 사용되고 있으며 특히, 매실 식이가 많이 이용된다. 매실은 중국이 원산지이지만 일본에서도 원목이 자라고 있다고 한다. 平安시대의 고서 『和名抄』에 「살구와 비슷한 신맛이 있는 것」이라고 기록되어 있는 것은 옛부터 식용 또는 약용으로 공급되고 있었던 증거일 것이다. 짠맛과 신맛은 옛날부터 조미의 기본으로 되어왔고, 「塩梅」라고 하는 말이 짠맛과 신맛의 의미로 사용되어, 이것이 음식의 맛이라는 말로 되었다고 생각된다.

식초산업의 유래와 변천

성서에 기록된 식초

성서에는 이스라엘인의 지도자 모세의 언어를 기록한 것 중에서 “essiggenus”라는 말이 등장한다. 식초가 매우 오래전부터 사용되어왔다는 것을 알 수 있다. Essiggenus의 “Essig”는 오늘날의 독일어로 “식초”를 뜻하는데 고대에 산미료로 포도주가 이용되었다는 것을 알 수 있다. 고대 로마의 『아비큐스의 요리서』에는 종종 「포도주나」 「신맛이 나는 포도주」가 등장한다. 성서에는 이밖에 「포도식초」와 「식초」가 등장한다. 이 「신맛이 나는 포도주」는 아마 초산발효가 진행된 포도주였을 것으로 추정된다. 이들 식초는 로마의 병사들의 음료였다고도 한다. 신맛이 나는 포도주로는 오늘날 이탈리아나 스페인에서 노동자가 마시는 「포스카」라고 하는 것이 있는데, 고대에는 이 신맛 나는 포도주를 식초로 불렀을 것으로 생각된다. 또, 유대

인 율법학자의 구전, 전설 등을 모은 『탈무드』에는 유대인이 포도가 되어 바빌로니아로 여정을 떠날 때, 많은 양의 포도주와 맥주가 식초로 되어 버렸다는 기록이 있다고 한다.

그리스 로마 시대의 식초

그리스나 로마시대에는 조미요리가 발달하였고, 오늘날의 서양요리의 원형이 만들어졌다. 기원 1세기경의 사람 피키우스가 썼다고 전해진 『요리서』에 의하면 당시, 「칼츄」(그리스어) 혹은 「리구아민」(라틴어)으로 불리어진 魚醬(생선과 소금을 함께 발효시켜 만든 발효조미료)이 있었고, 이것은 동남아시아에서도 널리 사용되고 있다. 이와 함께 향신료가 사용되고, 또 포도주나 식초도 많이 사용되고 있었다는 것을 알 수 있다. 魚醬은 가공어패류냄새를 가지는데, 그 향의 주성분은 질소화합물이나 유황화합물이므로 냄새 외에도 산성으로 인해 중화 또는 안정되는 것을 생각할 수 있다. 포도주나 식초는 魚醬의 냄새를 제거 또는 좋게 할 목적으로 사용되었을 가능성이 있다.

오늘날의 야채 샐러드처럼 야채를 생으로 먹는 것은 이 시대부터 활발했고, 학자에 의해서도 예견되었다. 로마시대 초기의 학자 Cato는 서양에서 가장 오래된 농업서의 하나인 『농업에 관하여』에서 양배추를 많이 먹을 것을 권장하고, 「양배추는 찌거나 생으로 먹을 수 있으며, 생으로 먹을 때는 소금을 절들여 먹으면 소화가 매우 잘되고 설사약과 이뇨제로도 우수하다」고 하였다. 또, 「양배추를 썰고, 씻어, 말려서 소금과 식초로 맛을 내어 먹으면 그것 이상 건강에 좋은 것이 없고, 이 경우에 포도로 만든 식초를 이용하면 훨씬 맛있게 먹을 수 있다」라고 하였다. 또, 「탄약 연회에서 술을 실컷 마시고 싶으면 그 전에 식초로 맛을 낸 양배추를 먹고싶은 만큼 먹고, 더욱이 연회 후에도 5, 6장의 잎을 먹으면 좋다」고 하고 있다. 당시 클레오파트라(기원전 69~30년)가 안토니우스와 「1회 식사에 100만 시스타세스의 재산을 쓸 수 있을까」하는 내기에서 진주를 식초에 녹여 마셨다는 이야기가 유명한데, 이것은 당시의 사람들이 이미 식초가 진주나 석회암을 녹인다는 것을 알고 있었던 증거가 되고 있다.

식초는 고대로부터 많은 질병의 치료제로도 이용되었던 것 같다. 의학의 아버지라고 불리는 Hippocrates(기원전 400년)는 식초의 살균작용에 주목, 호흡기병, 음, 광견병에 물린 상처, 소의 고창병 등의 치료제로 이용하였다. 또 아시리아의 의학자는 중이염의 치료에 이용했다는 기록이 있고, 피부병의 치료에 나무재와 식초를 섞은 것을 사용하였다고 하는데, 이들 중에는 오늘날에도 민간요법으로 전해지는 것이 있다.

중세의 식초

14세기가 되면 요리에 있어서 식초의 중요성이 점점 높아져, 육류요리와 생선요리에도 식초는 다른 조미료나 향신료와 함께 꼭 필요한 것이 되었다. 빵을 식초에 적신 것은 소스류의 농도를 조절하는데 사용되었다. 14세기의 프랑스요리에서는 식초에 절인 빵에 물냉이 등을 넣은 소스가 「산뜻한 녹색의 소스」로 불려졌고, 바이네그렛또로 라고 하며 식전의 샐러드용으로 사용되었으며, 식초의 살균작용에 대해서도 점점 관심이 높아졌다. 14세기경에 프랑스에서 4명의 도적들이 페스트가 유행하여 죽은 시체가 많은 곳을 유유히 다니며 활동하였는데 그 비결은 식초를 이용하여 만든 음료수를 애용했기 때문이라는 이야기가 있다. 이것은 식초의 미생물에 대한 살균 또는 성장억제 작용에 대한 인식이 있었음을 말해준다.

근세의 식초

근대에 이르면, 프랑스 요리의 발달과 식초는 밀접한 관계가 있다. 우스터소스, 마요네즈, 샐러드드레싱, 토마토케첩 등의 새로운 복합조미료가 발달하는데, 모두 식초를 바탕으로 한 것이었다. 그것들은 양질의 식초를 필요로 했으며, 유럽의 복합조미료는 식초에서 파생된 조미료라고 할 정도이다.

또한, 15세기 후반에 시작된 해양 시대에는 장기간의 항해동안 신선한 야채나 과일의 결핍으로 비타민 결핍에 의한 질병인 괴혈병이 선원들의 큰 적이었다. 이 밖에도 괴혈병은 전쟁중이나 긴 모험생활 등에서 관찰되었는데, 그들이 신선한 야채나 과일을 섭취하지 못하여 나타난 것이라고 인식하게 되었다. 크림리아 전쟁(1853~1856년)에서는 프랑스군만으로 23,000명의 병사가 괴혈병에 걸렸다고 하며, 아메리카 전쟁(1861~1865년)에서는 사망자의 15%가 괴혈병 때문이었다. 16세기는 괴혈병에 대한 방책이 적극적으로 연구되기 시작하였던 시대였다. 식초에 각종 향신료나 야채 및 과일 등을 절이는 것은 이전에도 있었지만, 이 시대에는 괴혈병치료에 목적을 둔 「항괴혈병식초」에 대한 연구가 이루어져, 신선한 오렌지나 레몬이 없을 때 이용되었다.

이외에도 식초의 약효에 관해서는 많은 의견과 이용사례가 있었는데, 손 트임, 벌레상처, 양치약, 습포 등에 이용되었다. 오늘날에 알려져 있는 식초의 용도는 19세기까지 대부분 나와 있었고, 근대에 와서 식초산업은 제조업으로 성장하기 시작하였다. 프랑스의 포도 재배지역에서는 일찍부터 포도 식초의 제조가 활발하여, 17세기에는 식초의 선진지대로 번창하여 각국으로 수출하고 있었다. 영국에서는 식초로 몰트식초를 만들었으며, 영국에서 식초제조

업이 맥주양조업의 부업형태로 부터 독립하여 17~18세기 무렵에는 대기업으로 성장하였으며, 또한 옥수수, 당밀, 사탕 등도 이용되었던 것 같다. 독일에서 식초의 제조는 프랑스보다 늦었지만 Schuetzenbach가 개발한 방법은 독일식 방법으로 알려졌고, 독일의 식초 산업이 세계적으로 유명하게 되었다.

이 시기에 프랑스의 화학자 겸 세균학자인 파스퇴르는 발효, 부패현상을 과학적으로 해명하고, 생물의 자연발생설을 부정하였으나 초산 발효에 대해서는 밝히지 못했다. 중세의 신비주의나 권위주의가 붕괴하고 근대에 이르러서 전분이나 당류로부터 알콜을 거쳐 초산에 이르는 식초의 생성과정을 밝힌 것은 현대과학의 확립기에 이르는 이정표가 되었다.

현대의 식초

1. 유럽

유럽으로부터 아프리카의 지중해 연안지방에 걸쳐서 포도식초가 주로 이용되어 왔다. 특히, 프랑스의 오를레앙 지방은 10세기말부터 백포도주의 산지로 유명했는데, 수도 오를레앙은 중세이래 로와르강 유역에서 양조되는 포도주의 집산지로 보다는 오히려 식초의 생산지로 유명하게 되었다. 각지로부터 모인 포도주 중에는 초산발효가 시작되고 있어서 상품으로 운송할 수 없었고, 이것이 포도식초로 활용되었다. 이 식초는 향기, 맛 등이 우수하여 프랑스 제1의 명성을 얻게 되었다.

또한, 식초절임은 고대부터 가장 중요한 음식물 보존 중의 하나였다. 대서양에서 풍부하게 잡히는 청어는 북구 3국이나 영국, 독일, 폴란드 등의 각국에서 옛날부터 서민식으로 인기가 있다. 청어는 푸레로 만들어 양파, 후추, 양겨자의 열매 등을 함께 절여 그대로 먹거나, 절인 양배추, 오이 등 야채와 함께 wine sour cream(생크림을 젖산 발효한 것)으로 연하게 한 마리네가 오드볼로 이용되었다.

유럽 내륙부에서도 야채 절임은 빼놓을 수 없는 식품이 되어 있다. 러시아에서는 여름철의 야채 출하시기에 양배추, 오이 등을 대량으로 구입하여, 식초절임이나 소금절임을 하여 겨울동안 갈무리 음식으로 준비하였으며, 중부 러시아에서는 풍부하게 생산되는 버섯 식초절임이 전통적인 보존식품이다. 유고슬라비아에서는 식초절임 오이가 아침 식탁에서는 일상적인 것이 되었으며, 식초절임 파프리카(일종의 고추)나 절인 양배추, 거기에 “아이바루”라고 불리는 가지와 파프리카를 불에 구워 후추, 마늘, 소금, 식초를 넣어 섞은 요리 등 식초를 사용한 요리가 시골 요리를 구성하고 있다.

식문화는 지역이나 민족에 따라, 또는 생산되는 농·축산물 및 어패류 등의 원재료에 따라 서로 다르게 발전되어

왔다. 동남아시아의 쌀을 주식으로 하는 민족과, 아메리카나 유럽과 같이 소맥을 주식으로 하는 민족의 음식에서의 차이점은 분명하다. 그래서 세계적으로 어느 지방에서 어떤 식초가 만들어졌는가를 생각해 볼 필요가 있다. 국가별 및 지역적으로 광범위하게 대량으로 생산되고 있는 식초의 종류는 그 지역에서 생산되는 원료에 의해서 분류되는 것이 일반적이다.

한국과 일본, 중국 등 아시아에서는 곡류인 쌀과 보리, 조, 피, 옥수수 등의 잡곡류를 원료로 식초를 만들었으며, 유럽에서는 과일식초로 사과, 포도를 원료로 한 식초가 발달하였고 영국에서는 맥아식초(몰트식초)가 개발되었다. 포도식초는 남아메리카의 아르헨틴, 파라과이, 볼리비아, 브라질 등과 오스트레일리아, 뉴질랜드 그리고 모로코나 북부 알제리아의 일부에서도 제조되고 있다. 사과식초는 영국의 일부, 독일이나 아메리카 전체에서 제조되고 있다. 과일과는 다르지만 수목의 종자인 테지열매는 당분이 많아 이것으로 술이나 식초가 기원전 옛날부터 만들어졌으며, 노르웨이, 스웨덴이나 핀란드의 북구지방에서는 알콜식초가 생산되고 있다.

2. 아시아지역의 식초

여기서는 아시아지역의 식초와 산 및 산성식품, 유산균식품, 식초산균식품에 대해서 알아보려고 한다. 과즙이나 곡류로 부터 얻은 과일주가 초산균에 의해서 발효되어 신맛이 나는 식초가 된다. 쌀술로 부터 쌀식초를 만드는 나라는 일본과 중국 이외에 중국문화권에 접하고 있는 태국이 있고, 일본과 한국에서는 술 제조시에 얻는 부산물인 주박즙으로부터 주박식초를 만든다. 동남아시아의 모든 나라에서는 파인애플주로 파인애플 식초를 만들고, 필리핀에서는 사탕수수의 즙으로 만든 술로 슈가캔 식초가 만들어지고 있다. 코프라(야자나무의 열매 과육을 말린 것)를 만들 때 대량으로 유출되는 야자 열매액을 자연에 방치할 경우 부근의 동식물을 죽이거나, 부패하는 등 주위환경에 심각한 문제를 일으킬 수 있다. 이와 같은 공해를 방지하기 위하여 당과 약간의 영양물을 첨가해, 알콜 발효시켜 13~15%의 알콜을 함유하는 술을 만들어 마시고 있다. 코코넛 열매액의 경우와 똑같이 효모의 발효에 의해 알콜을 만들고, 증류한 후에 적당히 희석시켜 식초산균을 첨가하여 식초를 만든다. 보통 공장에서는 정치법으로 1개월 걸리지만, 필리핀에서는 아세트산을 설치하여 대량생산을 하는 근대화된 공장도 있다. 식초를 만드는데는 일반적으로 효모로 알콜을 만들고, 2단계로 식초산 발효를 시켜 식초를 만든다. 주로 제당시의 당밀, 또는 사탕수수즙을 많이 이용한다.

필리핀에서 잘 알려져 있는 닛파식초는 코코넛을 비롯 각종의 야자로 만든다. 닛파식초는 수액을 마치 일본의

항아리식초와 같은 크기의 항아리에 넣어 야자나무의 그늘이나 옥외에서 발효시킨다. 코코넛이나 닛파야자의 수액을 대나무관에 받고, 야자의 말린 나무껍질을 갈아 만든 가루를 한줌 넣으면, 그것은 나무껍질중의 폴리페놀이 효모이외의 오염균의 번식을 억제하기 때문이다. 저너무럽 수액을 대관에 받기 시작하여, 다음날 아침 수액을 회수하여 항아리 등에서 약 1주간 알콜 발효시킨다. 이 술을 쯔바(야자술, 말레시아에서는 돛데이)라고 부르고 있다. 이 닛파쨌바에 식초산 발효경과가 좋았던 전국을 넣어 약 10일 정도면 발효가 끝나며, 3~4%의 초산농도를 가진다.

인간은 신맛에 대한 욕구가 다양하다. 특히, 기온이 높아 에너지를 많이 소비할 때, 격심한 운동을 한 후에 피곤할 때, 임신부가 과로로 근육내에 축적된 젖산을 가능한 한 빨리 배출하여 회복하고자 시큼한 레몬을 먹는 것 등 생리현상을 들 수 있다. 양조식초의 전통이 없는 지역에서는 다른 산미료를 이용하고 있다. 예를 들면, 목축지대에서의 요쿠르트와 동남아시아 및 일본의 나래즈시는 유산균발효에 의한 오래된 산미료이다. 또 열대지역에서는 감귤류의 과즙이 산미료로 이용되고 있다. 일본에서는 徳島の 식초굴과 전국적으로 수확되는 등자나무(귤, 오렌지)의 과즙을 산미원으로 이용하여 왔다. 산의 신맛은 그 주체가 식초산인데, 감귤류 신맛의 주체는 구연산으로 약간 혀에 남는 느낌이 있고, 포도 신맛의 주체는 주석산으로 약간 뚝뚝한 맛이 있다.

열대지방인 필리핀에서는 카라만저, 태국에서는 라임, 라오스에서는 라임이나 타마린드가, 인도네시아에서는 감귤류의 즙이나 타마린드열매즙으로 만든 시큼한 액체를 신맛으로 이용한다. 말레시아에서는 레몬외에 망고스틴과 같은 종류인 겔굴, 고래신과 같은 종류인 비린비 등을 이용하고 있다.

우리나라에서는 재래식 식초가 언제부터 만들어 졌는지는 분명하지 않으나, 중국 농서(農書)인 제민요술(濟民要術)이나 이수광의 지봉유설에 의하면 고대에 초는 일명 고주(苦酒)라 하였으니 식초의 기원은 주류의 발달과 더불어 이루어 졌다고 추정 할 수 있다.

해동역사(海東譯史)에 의하면 우리나라는 고려시대에 식초가 음식의 조리에 이용되었으며, 향약구급방 중에 藥房으로 식초의 다양한 이용이 기술되어 있다. 식초종류에 있어서는 米醋, 小麥醋, 粘米醋와 같은 곡류초와 매실, 감과 같은 과실을 이용한 과실초가 있었다. 또 이조중기에는 길일을 정하여 직접 술로 빚어진 식초류가 새로이 등장하여 각 가정에서는 부뚜막에 초두투미(식초발효 용기)를 보관하면서 세계 어느 민족보다도 다양한 종류의 식초가 조미료로 뿐만 아니라 민간의학으로 다양하게 이용되어 왔다.

식초와 복합조미료

식초

식초는 신맛을 주는 조미료라는 의미에서는 감미를 주는 설탕, 짠맛을 가지는 소금과 함께 기본 조미료 중의 하나인데, 설탕이나 소금과 다른 점은 그 자체가 식초산의 향기를 가지고 있다는 점이다. 더욱이 이미 언급한대로, 고대이래 식초에 각종 향신료, 야채, 과일, 허브 등을 같이 절여서 많이 이용하고 있다.

오늘날 알려져 있는 식초는 모두 알콜 발효를 거쳐 식초산 발효에 의해 얻어지는 것이므로 표 2와 같은 국외 식초의 종류가 있다.

마요네즈와 드레싱

식초는 다른 조미료와 섞어 사용하는 것이 많다. 일본에서도 土佐식초, 吉野식초, 南嶋식초, 利久식초 등이 옛날부터 연구되어 왔으며, 유럽에서는 샐러드용인 드레싱 샐러드가 발달하였다.

샐러드는 그 어원에도 들어 있듯이 원래 소금으로 맛을 내어 생야채를 먹는 것이 기원이다. 샐러드란 말은 중세 말기인 14세기경부터 사용되었으나, 생야채에 식초를 가해 먹는 것은 그 보다 훨씬 이전인 고대 로마에서 시작되

표 2. 식초의 종류

| 종류 | 원료 | 종류 | 원료 |
|---------|---|---------|----------|
| 와인 식초 | 포도주 | 믹스트 식초 | 식초를 섞은 것 |
| 후레쉬 식초 | 포도 이외 후레쉬 와인 식초-혹은 포도와의 혼합 | 열매 식초 | 대추야자 |
| 딸기 식초 | 딸기류의 과즙 | 과인애플 식초 | 과인애플 과즙 |
| 클레인 식초 | 곡물전분 | 비트 식초 | 비트과즙 |
| 스프리즈 식초 | 화이트 디스틸레이트 식초 농산물의 알콜 또는 블랜디, 스프릿츠 등 | 몰트 식초 | 맥아즙 |
| 하니 식초 | 별꿀 | 물 식초 | 포도주즙 |
| 후레바도 식초 | 스파이스 또는 과일 추출물을 섞은 것 | 코코넛 식초 | 코코야자 |
| 사이더 식초 | 사과 식초(사과즙) | 복숭아 식초 | 복숭아 과즙 |
| 슈가 식초 | 설탕, 당밀 | 슈가케인 식초 | 사탕수수 |

었다. 14세기경 영국의 리처드 2세의 요리사가 샐러드를 만드는 방법을 적었던 것이 영국에서의 가장 오래된 샐러드 제조방법으로 전해지고 있는데, 거기에는 파슬리, 양파 등의 야채나 허브를 손으로 잘게 찢어 거기에 기름을 잘 섞고 식초와 소금을 넣어 식탁에 낸다는 내용이 있다. 다만, 당시에는 양질의 기름을 구입하기가 어려웠으며, 샐러드유의 사용이 일반화된 것은 대항해 시대 이후라고 한다.

오늘날 「酢油」라고 부르게 된 것은 이들 조미료를 미리 섞어놓은 것에 지나지 않는다(필요에 따라 허브나 스파이스를 넣는다). 현재 프랑스에서 “소스위네그레프”라고 불리는 것이 그것으로 파프리카, 후추를 넣는 것이 기본이다. 이것이 샐러드를 완성하는 소스라는 의미에서 영어로 프렌치 드레싱이라고 부르게 되었다고 생각된다. “dress”는 소스 등으로 마무리하는 것을 의미하고 있다.

한편, 난황을 사용하여 기름을 유화시킨 조미료로는 마요네즈가 만들어졌다. 마요네즈는 스페인령이었던 미노르카 섬에서 어떤 주부에 의해서 1756년에 만들어졌다고 하는데, 같은 해의 마혼(Mahon, 미노르카섬의 수도)의 기념일에 프랑스의 대통령이었던 리슈르공에 의해 「마요네즈」라는 이름이 붙여졌다고 하는 것이 통설로 되어 있다. 《마이요네즈라는 말은 난황을 의미하는 프랑스어의 고어 「모와이유(moyeu)」에서 파생한 「모와이유네즈(moyeunaise)」의 통속적인 변형이라고 생각된다. 그래서 이 소스는 필요에 따른 난황의 유탁액에 지나지 않는다》라고 설명하고 있다.

마요네즈는 프랑스의 요리서에서는 「차가운 소스」로 분류되어 있다. Careme에 의하면 프랑스의 가정에서는 옛부터 마요네즈 소스를 다음과 같은 방법으로 만들었다.

중간정도의 사발에 신선한 난황 2개, 소금과 백후추 소량, 에스트라곤 풍미의 식초 소량을 넣는다. 이것을 나무 손가락으로 빠르게 잘 혼합하고 올리브유를 큰 손가락으로 1회에 조금씩 넣고, 식초 소량을 섞는다. 이때 사발의 벽에 전체를 문질러 비벼서 하얗게 완성한다. 완성되면 단단한 정도에 따라 기름의 양을 늘리고 한번에 첨가되는 식초의 양을 늘려간다. 거기다 소량의 아스픽 젤을 조금씩 첨가한다. 필요한 기름의 양은 유리컵으로 약 2컵, 아스픽 젤은 반컵, 향식초는 맛있는 소스가 되도록 필요한 만큼 넣는다. 젤리를 첨가하는 점이 오늘날의 방법과 다르다. 지금은 완성된 마요네즈에 고기젤리를 넣는 「소스마요네즈-코레」가 있다. 마요네즈 제조에 사용되는 여러 가지 첨가재료에 관한 연구가 이루어져 오드블이나 차가운 앙뜨레로 이용되고 있다. 갈아 으갠 캐비어를 섞는다는가, 물냉이를 넣는다는가, 작은 새우를 으개서 넣고 카마인을 넣는다는가, 생 에스트라곤을 잘게 찢 것을 넣은 것이 있고, 또, 녹인 젤리와 식초를 넣어 얼음 위에서 무스 상태로

될 때까지 섞은 「러시아풍 마요네즈」도 애용되어 왔다.

또한, 마요네즈에 단단하게 삶은 난황, 양파, 셀러리, 파슬리 등을 잘게 썰어 첨가한 타르타르 소스의 「Tartar」는 콩고의 달단 지방의 것인데 아직 그 유래는 알려지지 않았다. 마요네즈를 생선, 새우, 게, 닭고기에 발라 술덧에 절들어 야채, 해식초를 넣은 요리도 마요네즈라고 부르고, 「냉제요리」의 한 부분을 이루고 있다.

마요네즈를 셀러드에 이용한 경우 셀러드 드레싱의 하나로 된다. 셀러드 전용으로 부드럽게 만든 것은 유화제 드레싱이라고 부른다

초밥(스시)

「스시」는 「酸」 즉 「시큼하다」라는 의미였다는 이야기가 있다. 오늘날의 「스시」의 특징이 신맛에 있기 때문이다. 그러나, 「스시」라는 것은 고대부터 있었고, “시큼하다”는 것을 특징으로 하지는 않았다. 일본에서는 오래 전, 음식이 부패나 발효를 하면 성질을 잃어버리는 것을 「스」라고 말하고, 초의 사용은 에도시대에 들어서서부터인 것으로 생각되며, 그것은 「스시」라는 말이 나오지 수 백년 후의 일이었을 것이다.

「스시」라는 말은 平安시대의 事典 『和名抄』에 다음과 같이 기재되어 있다. 우선, 생선의 내장을 꺼낸후, 소금을 치고 속에 밥과 술을 넣어 발효시켜 식용하였다고 되어 있다.

밥의 유산발효에 의해 유산균이 우세한 가운데 어패류를 보호하여 부패로부터 보호하는 것을 골자로 하는 일종의 절임이었다고 말할 수 있다.

이러한 고대 滋賀縣의 「붕어초밥」은 큰 통 안에 밥과, 소금을 처리한 붕어를 교대로 나란히 넣는다. 「스시」는 우선 생선의 보존 목적으로 탄생한 것이다. 그것은 특유의 풍미와 맛을 가진 것으로 특별히 신맛을 특징으로 하는 것은 아니었다.

이러한 형태의 스시 경우, 밥의 발효분해에 의해 액체가 생기고, 생선은 수분을 잃어버리고 밥은 용해되어 원형이 없어지는 생선 가공식품으로 된다.

동남아시아나 중국에서는 이런 스시가, 거의 원형을 지키면서 전하여졌고, 향신료와 조미료를 넣어 발전되어 왔으며, 절임의 원리는 변한 것이 없었다. 그러나 일본에서는 스시의 원리가 변화하여, 오늘날에는 대부분이 고대 스시의 형태에 머무르지 않고, 「스시」라고 불리는 생선덧밥 형태가 주류를 차지하고, 애호 받고 있다. 식초가 스시의 불가결한 조미료로 등장한 것은 그러한 일련의 변화의 역사 속에서 찾아 볼 수 있다.

결 론

식초가 어떻게 인간의 생활에 이용되어 왔으며 식생활을 어떻게 풍부하게 하고 식문화를 높였는가 등 식초가 식생활 문화에 미친 영향을 고대에서 현재까지 유럽, 아시아를 중심으로 고찰해 보았다. 식초는 인류역사에서 주목할 만한 발견으로 언제부터 만들어 졌는지는 정확히 알 수 없지만 1만년 전부터 조미용이나 약용으로 사용되어 온 것으로 생각된다. 식문화는 지역이나 종족에 따라, 또는 생산되는 생산물 등의 원재료에 따라 발전하였으며, 동남아시아의 쌀을 주로 하는 민족과 유럽, 아메리카와 같이 밀가루를 주식으로 하는 민족간의 차이가 분명하였다.

식초 문화는 크게 유럽과 아시아를 중심으로 곡류식초, 과일식초로 대별되었으며, 산업화와 더불어 제조방법의 발전 등을 거듭하여 국가별 및 지역적으로 광범위하게 이용되고 있다. 식초는 식생활 문화의 발전과 밀접한 관계를 가지고 있어서 인간에게 삶의 조미 역할을 하였고, 또 앞으로도 할 것으로 전망된다.

문 헌

1. 한역 : 전통식초의 산업화 기술과 전망. 식품기술, 10, (1997)
2. 안철 : 식초의 규격 -국내외 규격비교-. 식품과학, 17, 60 (1984)
3. 식품공업 · 현미식초, 83, 26(1986)
4. 장지현 : 식초의 역사. 식품과학, 17, 5(1984)
5. 강춘기 : 우리나라 과일류의 역사적 고찰. 한국식문화학회지, 5, 301(1990)
6. Etsuzo, E., Kunihiko, S., Yoshiya, K. and Hiroshi, M. Microbicidal effect of awasezu(processed vinegar). *Nippon Shokuhin Kogyo Gakkaishi*, 28, 387(1981)
7. Yukimichi, K., Yasuhiro, U. and Fujiharu, Y. · The general composition, inorganic cations free amino acids and organic acid of special vinegars. *Nippon Shokuhin Kogyo Gakkaishi*, 34, 592(1987)
8. Hirai, S., Rokuhara, S. and Shmizu, S. : Changes of invertase activity in Japanese persimmon fruits during maturation, storage and processing, *Nippon Shokuhin Kogyo Gakkaishi*, 33, 369(1986)
9. AOAC · *Official Method of Analysis*. 15th Ed., Association of Official Analytical Chemists Inc., p.1048(1990)
10. 柳田藤治 · 酢の機能性について. 日本醸造協會誌, 8, 134 (1990)
11. 鈴木實, 大塚滋 編 酢の科學. 朝倉書店(1989)