

소시지의 세계

소시지는 고기를 비롯한 여러 가지 재료를 양념과 함께 혼합하여 케이싱에 담은 것을 말한다. 소시지(sausage)라는 단어는 라틴어 salsus에서 유래한다고 한다. 글자 그대로 “소금에 절인”의 의미이다.

가장 오랜 기록은 바빌로니아에서는 B.C. 1,500년경에 소시지를 즐겼고, 그리스 시인 호머(Homer)가 약 2,800년 전에 쓴 오디세이(Odyssey)에서 소시지를 굽는 이야기가 나오는 것이다. B.C. 500년경에 에피차머스(Epicharmus)가 쓴 희곡 Orya에서 그리스어로 소시지의 의미인 oryae가 언급되고 B.C. 423년에 아리스토파인(Aristophanes)이 쓴 희곡에서도 소시지가 언급이 되고 있다. B.C. 5세기경의 문헌에는 salami에 대한 이야기가 나오며 228 A.D. 에 나온 가장 오래된 요리책에는 소시지에 대해 언급하고 있다. 중국에서는 B.C. 1000-1500년경에 소시지가 소비된 것으로 기록이 나온다. 국내에서는 1670년경에 쓰여진 “음식디미방”에 삶은 개고기를 여러 가지 음식재료와 섞어 개창자에 넣어 만드는 “개장”이 기술되어 있어 소시

지의 효시로 보고 있다. 우리가 요새 먹는 순대라는 단어는 1800년대의 “시의전서”에 처음으로 나타나고 있다.

유럽의 소시지는 크게 세 가지 부류로 나뉜다: 프랑스, 독일 그리고 이태리. 잉글랜드, 스코틀랜드 및 웨일즈를 묶어 네 번째 부류. 다섯 번째 부류는 덴마크, 노르웨이 그리고 스웨덴을 포함한다. 하지만 소시지는 유래가 어느 곳이든간에 현재는 다양한 나라에서 그 지역에 적합하게 변형되어 제조된다. 유럽의 예를 들면 벨지움에서 생산되는 Kabanos는 폴란드에서 유래하였고, 동부유럽 소시지인 kolbasa는 미국에서 생산되고 frankfurter는 전세계적으로 생산된다. 그러나 1871년 전까지는 독일, 오스트리아, 동부유럽에는 국가가 존재하지 않았으므로 소시지의 기원을 특정 국가로 지명하는 것은 쉬운 일이 아니다.

▲ 독일인은 소시지를 무척이나 좋아하여 일인당 연간 소비량은 세계에서 제일 많고 종류도 다양하여 1500개 이상의 wurst를 가지고 있다. 10월은 전통적으로 소시지 축제가 벌어져 Oktoberfest가 독일뿐만 아니라 미국의 독일 이



민이 많은 텍사스 및 위스컨신 주에서 벌어진다. 독일과 오스트리아 소시지는 BrUhwurst(데친 소시지), Rohwurst(생 소시지), 그리고 Kochwurst(가열 소시지)의 3종류로 구분한다. 데친 소시지는 제조업자가 데치며 데치기 전에 가볍게 훈연한다. 이들은 냉장을



해야 한다. frankfurter, bockwurst 및 bierschinken 소시지는 이 부류에 속한다. 이들은 먹기 전에 삶거나 찌거나 혹은 깡통속에서 가열된다. bratwurst는 튀기거나 구워 먹는다. 생 소시지는 그냥 보관이 가능한 제품으로서 염지하고 풍건 및 훈연과정을 거친다. salami, mettwurst, landjaeger, plockwurst, teewurst 등이 여기에 속한다. 이들은 대부분 먹기 전에 슬라이스를 하지만 종류에 따라서는 빵에 발라먹기도 한다. 가열 소시지는 글자 그대로 익힌 소시지이다. 이것은 단지 데친 정도가 아니고 장시간 동안 삶거나 찌는 제품으로서 냉장을 해야 한다. 다양한 liver 소시지, 흑색 및 백색 pudding 등이 이에 속한다. 이것은 반죽 속에 덩어리 고기를 넣어 만들기 때문에 zungenwurst에는 혀, Berliner rotwurst에는 베이컨이 들어 있다. 제품에 따라 슬라이스, 혹은 발라먹는 형태이며 데우지 않고 그냥 차게 소비된다. 독일의 소시지는 법적으로

곡류를 함유할 수 없다. 독일에서는 소고기가 돼지고기보다 비싸기 때문에 소고기 소시지가 돼지고기 소시지보다 고급으로 취급받는다. 세계에서 가장 다양한 종류의 소시지는 독일에서 볼 수 있다. Munich시의 Maximilianstrasse와 Marienplatz사이의 Dienerstrasse에 소

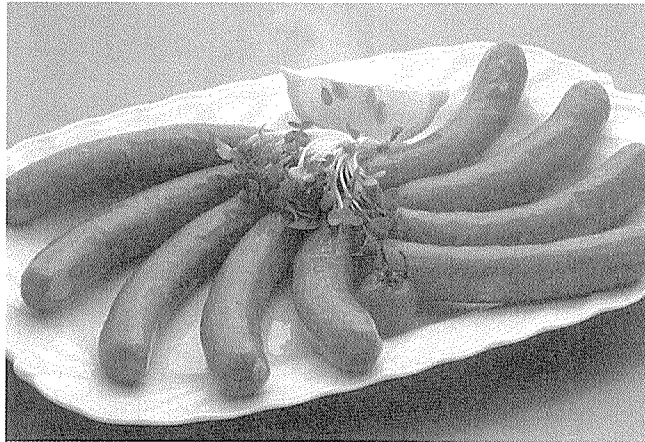
재한 Alois Dallmayr's 상점에 가면 120~130가지의 소시지를 볼 수 있다.

오스트리아식 소시지 제조는 brat(미세하게 다진 소고기, 얼음 그리고 첨가물의 혼합물)를 근간으로 한다. 이것과 다른 고기들을 섞어서 다양한 소시지를 만든다. 오스트리아식 schinkenwurst는 15%, Salzburgerwurst는 75%를 사용한다. 오스트리아에는 30가지 이상의 소시지 종류가 있다.

▲ 이탈리아의 각 지방은 자신들의 독특한 제품을 가진다. 특히 Emilia의 수도 Bologna 지역에 가면 salami, cacciatori, cotechini, salsiccie, mortadelle 등 각종 소시지를 볼 수 있다. 이탈리아인들은 “젓소는 우유를 생산하고 버터밀크는 돼지가 먹고 돼지는 소시지와 그밖의 제품으로 된다.” 라고 믿을 정도로 돼지고기를 좋아한다. 따라서 돼지고기 풍미가 느껴질 수 있도록 순 돼지고기 정육에 소금, 후추 및 마늘 이외에는 첨가하

지 않고 Parma 햄, capocollo(coppa), salami 등을 생산한다. 이태리에서 생산되는 salami, cacciatori, salsiccie, budini, zamponi 등 모든 소시지는 insaccata(케이싱에 넣은 것)이다.

프랑스는 이태리와는 달리 다양한 풍미와 조직감을 갖는 수많은 소시지를 생산한다. 즉석제조 소시지(charcuterie)는 프랑스가 얼마나 소시지를 즐기며 다양한 제품을 만들고 있는가를 보여준다. 고대 유럽에는 Gaul로 알려지는 지역이 있었고 그 중심이 프랑스였다. 이 지역에는 너도밤나무와 참나무가 많았고 돼지들은 밤과 도토리(송로)를 먹고 때때로 송로(truffle)를 먹었다. 이 돼지고기의 맛이 우수하다는 소문이 난 후에 많은 염지육과 소시지가 로마로 수출되었다.



▲ 이베리아 반도 및 남미 소시지: 스페인은 유럽의 다른 지역보다 따뜻하여 식품이 일찍 상한다. 따라서 냉장기술이 보급되기 전에 안전하고 맛있는 소시지를 만들기 위해 양념을 강하게 하고 소금과 식초 그리고 술을 이용하여 저장성을 높였다. 스페인과 포르투갈에는 많은 종류의 소시지가 있으나 대부분이 양념이 강하게 되어 있고 따라서 남미에 있는 여러 나라들도 이들의 영향으로 비슷한 경향을 보인다.

▲ 스칸디나비아의 소시지는 바이킹이 유럽의 다른 지역에서 들여 왔다. 지역의 기후가 유럽의

다른 지역에 비해 춥기 때문에 양념이 강하고 조직이 단단한 소시지는 자리를 잘 잡지 못하고 조직이 연한 종류들이 정착되었다. 그러나 바이킹의 오랜 바다 여행에 적합한 Goteborg 같은 건조소시지는 여전히 잘 적응하였다. 이 지역의 소시지는 소고기, 돼지고기 그리고 감자를 주된 재료로 하여 만들어진다.

▲ 영국은 소시지보다 고기 파이(meat pie)를 더 좋아하고 돼지보다는 양이나 소를 더 선호하였기 때문에 대부분 대륙의 것이 도입되었다. 그러나 소시지는 여전히 아침 식사에 인기있는 음식이다. 전통적인 영국의 소시지는 유럽대륙의 소시지보다 고기함량이 낮고 거칠게 분쇄하여 제조된다. 영국의 소시지 제조는 대형 가공회

사와 정육점과 파이 상점 주인들의 소규모 제조업자로 구성되어 있다.

▲ 이스라엘, 터키 그리고 이라크, 아르메니아 지역에서 생산되는 소시지는 아시아보다 동유럽의 영향을 받았다. 그러나 모슬렘 국가와 이스라엘은 돼지고기를 먹지 않으므로 돼지 혈액이나 내장 케이싱을 이용하는 것이 금지되어 있어 소고기나 양고기 소시지가 주종이다.

▲ 아프리카에서는 원래 소시지를 만들지 않지만 널리 퍼져 있는 것은 아마도 유럽 특히 네덜란드의 영향에서 유래한 것으로 판단된다. 알제리아



의 merguez는 자생적인 것으로 본다.

▲ 비록 돼지는 중국에서 가장 먼저 가축화되었지만 소시지의 다양성은 북유럽을 따라가지 못한다. Lop chiang 이라고 부르는 전형적인 중국 소시지는 조직은 단단하고 건조하며 맛은 달콤하다. 중국 소시지는 분쇄기를 사용하지 않고 돼지고기와 지방을 손으로 세절한다. 이 세절육과 설탕, 소금, 대두, 약간의 보존제 그리고 중국 술을 잘 섞은 다음 이 반죽을 깔때기를 이용하여 천연 케이싱에 충전한다. 소시지 링크는 뜨거운 숯불 위에서 3일간 건조시킨다. 반면에 타일랜드 소시지는 맵고 양념이 강하다. 인도네시아는 돼지고기 소시지를 좋아하는데 이는 주로 유럽에서 들어온 것들이다.

▲ 국내에는 1800년대에 처음으로 순대가 문헌에 나타났으며 조선조 숙종 초기 1670년경에 쓰인 “음식디미방”이라는 문헌에서는 개장이라는 용어로 개고기 순대가 기술되고 있다. 이러한 순대는 돼지고기 순대와 개고기 순대, 동태 및 오징어 순대가 있고 나머지는 모두 서양에서 들어온 것들이다. 다른 아시아 국가들은 대부분이 소시지를 만들지 않고 돼지고기를 요리해 먹는다.

▲ 미국 그리고 호주는 극동과 유럽의 최고의 소시지를 생산한다. 미국에서는 250여종의 소시지가 생산되며 대부분이 유럽과 아시아에서 유래하는 것들이다. frankfurter와 wienerwurst는 독일과 오스트리아에서, salami는 이태리에서, medvurst는 스웨덴에서, kielbasa는 폴란드에서,

chorizo는 포르투갈과 스페인에서 유래한 것이다. 미국에서 개발된 유일한 소시지는 Lebanon Bologna 이다. 미국에서는 소시지를 신선(Fresh) 소시지, 가열(Cooked) 소시지, 훈연(Fresh Smoked) 소시지, 가열 훈연(Cooked Smoked) 소시지, 건조 및 반 건조(Dry and Semidry) 소시지로 분류한다. 신선 소시지는 주로 돼지고기와 소고기로 만들며 가열이나 훈연을 전혀 하지 않으며 항상 냉장하여야 하고 먹기 전에 꼭 익혀야 한다. 훈연 소시지는 이름이 암시하는 것처럼 신선 소시지를 단지 훈연만을 한 것으로, 냉장하여야 하고 먹기 전에 꼭 익혀야 한다. 가열 소시지는 소시지를 만들어 훈연은 하지 않고 익힌 것으로, 냉장을 하여야 하며 차게 혹은 데워 먹을 수 있다. 가열훈연 소시지는 가열하며 훈연시킨 소시지로, 차게 혹은 데워 먹을 수 있다. 건조 및 반건조 소시지는 복잡한 제조과정을 거치며, 제조중 숙성 건조 단계가 있기 때문에 소시지에서 발효가 일어나고 수분이 줄어들어 제품에 따라 실온에서 저장을 할 수 있는 것과 냉장을 해야 하는 종류가 있다. 새콤하고 씹히는 맛이 독특한 소시지로 즉시 먹을 수 있으며 발효 소시지라고도 불리운다.

