

## '소시지와 햄'의 나라, 독일

**"사람은 빵만 먹고 살 수 없다. 반드시 소시지와 햄이 있어야 한다"**

소시지 종류 1500여 가지, 고장마다 제조법 다양

분단국가에서 통일 강대국으로 재건한 나라. 유럽의 한가운데에 위치한 독일은 국토 면적 2486 km<sup>2</sup>로 프랑스와 함께 가장 큰 영토를 차지하고 있다. 인구 6200만명이며 현재 연방공화제를 채택하고 있는 나라. 이러한 독일의 음식문화를 살펴보자.

수공업이 발달돼 있는 독일은 지역별로 특징적인 음식문화가 발달돼 있다.

남부지역인 바바리아 지방은 농업과 목축업 위주로 발달돼 있으며 이들의 주 요리는 소시지와 맥주, 감자를 이용한 요리가 다른 지역에 비해 많이 발달돼 있다.

동부지역은 파프리카와 캐러웨이 등 강한 향신료를 많이 사용하는 것이 특징이며 해안과 접해 있는 북부지역에서는 스칸디나비아 반도의 영향으로 청어와 같은 생선과 해산물을 많이 먹는다.

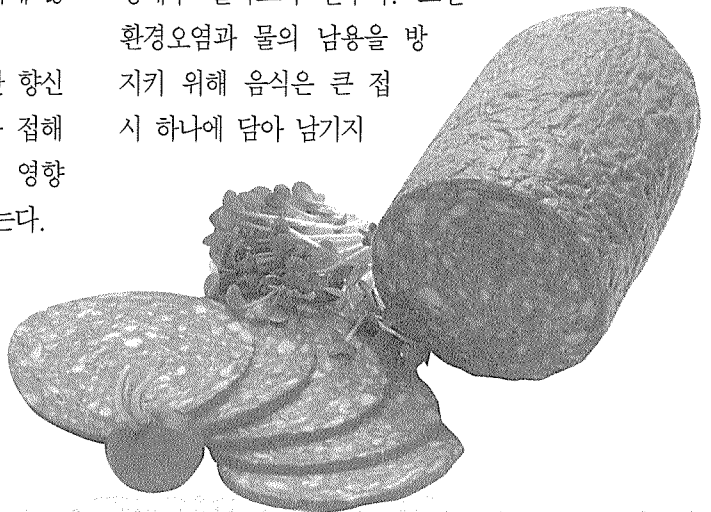
라인강 유역의 서부지역은 와인이 유명하며 다른 지역에 비해 양념이 강하지 않은 것이 특징이다.

비록 지역별로 식문화가 조금씩 다르

지만 독일에서는 '사람은 빵만 먹고 살 수 없다. 반드시 소시지와 햄이 있어야 한다'라는 속담이 있을 정도로 이들에게 있어서 소시지와 햄은 우리나라의 밥과 같은 존재이다. 때문에 독일 전통 음식 하면 남부지역 음식이라 해도 과언이 아니다.

독일하면 떠오르는 단어가 있다면 그것은 '소박함과 검소함이다'가 말해 주듯 이들의 식탁은 그리 화려하고 푸짐하지 않다.

일반 가정의 식탁을 살펴보면 삶은 감자나 호밀 빵과 소시지 또는 햄, 맥주와 자우어크라우트라는 양배추 샐러드가 전부다. 또한 환경오염과 물의 남용을 방지하기 위해 음식은 큰 접시 하나에 담아 남기지





않고 먹는다고 알려져 있다.

독일의 소시지는 각 고장마다 만드는 법 등에 따라 개별적으로 발달돼 있어 그 종류만도 무려 1500여 가지가 넘는다. 모양과 원재료가 다양할 뿐 아니라 물에 삶아 먹는 것, 오븐에 굽는 것, 그냥 먹는 것 등 먹는 방법에 따라서도 여러 가지. 미국과 우리나라에서처럼 핫도그 안에 넣어서 먹는 경우는 드물며 소시지 자체의 맛을 즐기기 위해 빵과 따로 먹는데 주로 겨자를 곁들여서 먹거나 카레가루 등으로 채워서 먹기도 한다.

이들이 즐겨 먹는 소시지는 주로 돼지고기로 만든 소시지. 쇠고기로 만든 소시지도 있긴 하지만 딱딱해서 즐겨 먹는 메뉴는 아니다. 소시지 이외에도 돼지고기 요리로는 족발을 이용한 '아이스바인'이 있다.

아이스바인은 족발을 맥주에 넣고 삶아낸 요리다. 또 족발에 맥주와 몇 가지 향신료를 발라서 오븐에 구워낸 그릴 학센도 대표적이다. 돼지고기와 함께 빠뜨릴 수 없는 재료가 감자다.

이들의 감자 이용방법은 음식에 곁들이는 정도가 아닌 빵 대용으로 탄수화물 공급원으로 이용해 주식이 되기도 한다.

독일의 전통요리는 200~300여 가지가 있는데 이 음식들의 주 재료는 소시지와 햄 그리고 뮌헨 지방의 돼지족발 등이다.

석쇠에 구운 흰소시지 '브라트부르스트', 붉은색의 삶은 쇠고기 소시지인 '보크부르스트', 카레가루를 뿌린 '카레부르스트'가 대표적인 독일의 소시지이다. 독일의 '통일국가'라는 명성만큼이나 유명한 것이 바로 맥주. 독일에서는 맥주의 양조방식으로는 순수성 유지법으로 호프, 물, 맥아의 순수 자연원료만을 첨가하게 되어 있으며 이외에 방부제 같은 화학물질을 첨가하면 불법이다.

때문에 독일맥주는 순수하다고 알려져 있다. 독일에는 4000여종의 맥주가 있으며 전세계 맥주공장의 1/3이 자리하고 있으며 이들의 1인당 연간 맥주 소비량은 430통이나 될 정도로 맥주를 즐겨 마신다고 알려져 있다.

함부르크의 '예퍼필스', 도르트문트의 '마이스터 필스', 필스 크로네 프랑크푸르트의 '크리스티안 헤닝거 필스' 등이 유명하고 맛이 좋다.

(자료 : 식품신문 "먹거리 세계여행")

