

정보 여덟

햄 소시지의 기원



육가공이란 고기를 소금에 절이거나 훈연, 건조, 열처리 또는 고기를 갈아서 모양을 변형시키는 등, 본래 고기의 성질이나 형상, 상태를 변화시키는 공정을 말한다.

이러한 육가공의 역사는 실제로 선사시대부터 시작하였다고 할 수 있다. 수렵하여 잡은 고기가 양이 많은 경우 사람들은 먹고 남은 고기를 보관하였다. 이때 고기를 소금에 절이거나 건조시키면 오랜기간 보관할 수 있으며, 이렇게 처리된 고기가 그냥 먹는 고기와는 다른 맛이 난다는 사실을 그 당시 사람들은 이미 발견하게 되었다.

훈연과 염지는 고대 희랍시대부터 존재

기원전 9세기 경 호메르스의 시에 염지에 대하여 기술되어져 있을 정도로 훈연과 염지 기술은 고대 희랍 시대 이전에 이미 존재하였다. 고대 희랍인들이 가장 좋아했던 음식중의 하나인 소금에 절여서 훈연하면서 건조시킨 dry

cued ham은 가장 오래된 육제품이다. 또한 고대 희랍 시인 호머의 영웅 서사시 오디세이(B.C 7세기경)18장에 보면, "여기 숯불 위에 고기와 피로 채워진 염소 위가 오늘 저녁 만찬을 위해 구워지고 있네. 용맹하게 싸워서 적을 물리치고 돌아온 용사들만이 오늘 만찬에서 가장 잘 구워진 소시지를 선택할 수 있도다."라고 써워져 있으며, 시인 아리스토파네스의 작품(B.C 425년)과 아테네 시인 페레크라테스의 작품 속에서도 소시지가 언급되어 있음을 알 수 있다.

소시지의 어원

소시지의 어원을 살펴보면, 영어의 sausage, 불어의 saucisse, 이탈리아의 salsicca, 스페인어의 salchicha등은 라틴어로 소시지를 뜻하는 salsicia로 부터 유래된 말이다. 이 말은 라틴어로 소금에 절인다는 뜻의 salsicius로부터 유래된 것으로 소시지의 기원이 염지와 깊

은 관련이 있음을 말해준다. 또한 슬라브 국가들에서는 소시지를 뜻하는 말이 러시아어로 kolbasa, 폴란드어로 kielbasa, 체코슬로바키아어로는 klobasa, 세르보 크로아티아어로는 kobasica인데 이 말은 히브리어로 "모든 고기"를 뜻하는 kol-basar로부터 유래된 것으로 추정된다. 이것은 당시 슬라브 국가들에 살고있는 유대인들이 소시지나 햄을 주로 생산하여 판매함으로써 비롯되었다고 하겠다. 독일어로 소시지를 뜻하는 Wurst는 11세기부터 기록되기 시작하였으며, 이것은 아마도 소시지를 충전후 창자를 꼬았다는 의미의 인도 게르만어인 wert나 versuert 또는 라틴어인 vertere에서 유래된 것으로 추정된다.

이와 관련하여 소시지를 이탈리아에서는 Wurste, 발칸 반도 지역에서는 Virstle이라고 부른다. 중국에서는 남, 북조시대(B.C 420-589)에 이미 같은 염소고기나 양고기에 파와 소금, 간장, 생강, 후추 등을 첨가하여 창자에 충전하여, Lup cheong을 만들었다는 기록이 있는데, 오늘날 Lup Cheong은 돼지고기에 소금과 설탕, 술과 간장 등을 첨가하여 만들어 숙성, 건조시킨 것으로 서양의 건조 소시지인 살라미와 유사한 제품이다.

3천년 역사를 지닌 소시지

소시지의 역사는 앞서도 언급했지만 3천년 이상의 역사를 가지고 있는데 피소시지나 간소시지등 부산물을 이용한 소시지 중에서도 가장 오래된 제품으로 알려져 있다. 이러한 이유는 피소시지나 간소시지의 제조공정이 살라미

나 후랑크 소시지의 제조 공정보다 간단하며 쉽게 만들 수 있었기 때문인 것으로 추정된다. 유럽에서는 20세기 초반까지도 농부들이 직접 피소시지나 간소시지를 만들어 먹었다. 그들은 겨울철에 자기가 키운 돼지를 직접 도살하여 해체한 후, 다리 고기는 소금에 절여 부엌에 매달아 훈연과 건조를 시키거나 그늘진 곳이나 동굴속에 매달아 숙성을 시키는 방법으로 햄을 만들고, 나머지 고기들은 삶아서 잘게 다진 다음 피나 간을 섞고 여기에 소금과 몇가지 양념을 넣어 버무린 다음 깨끗이 씻은 창자에 담아 익히는 방법으로 피소시지나 간소시지를 만들었다. 우리나라에서도 서양의 햄소시지가 보급되기 이전에 이미 우리나라 전통적인 육제품인 순대가 제조되었는데, 이는 위에서 언급한 서양의 피나 간 소시지의 제조와 같은 근거에서 기인한다고 보겠다.

소시지, 중세기부터 대중화

중세기에 와서는 소시지가 요리책에 등장할 정도로 대중화되었으며, 좋은 품질의 육제품은 좋은 원료육을 사용하여야 한다는 생각에서 도축과 육의 품질 검사에 대한 법이 산업 정책의 일환으로 제정되기도 하였다. 13세기에 이미 집에서 도축을 법적으로 금지하였으며, 물이 있는 강 근처의 도축장에서만 도살하도록 법제화하였고 도살후 고기의 품질 검사도 시행하였다.

후랑크소시지 유래

오늘날 우리가 잘 알고 있는 후랑크 소시지는



17세기에 독일 프랑크푸르트 시에 살고 있는 소시지 기술자가 처음으로 만들었으며, 그 당시 그가 만든 소시지가 사람들에게 좋은 반응을 얻으면서부터 Frankfurter라고 일컬어졌다.

한편, 미국에서의 햄 소시지 역사는 그리 오래 되지 않았다. 미국으로 건너간 독일의 소시지 기술자들에 의해 독일의 많은 육제품들이 미국에 소개되었으며 이때 알려진 Frankfurter 소시지가 미국에서는 짧게 Franks라 불리우게 되었으며 따라서 일본이나 우리나라에 후랑크로 소개되게 되었다.

비엔나 소시지는 오스트리아 수도에서 처음 생산

마찬가지로 비엔나 소시지는 오스트리아의 수도인 Vienna(독일어 : Wien)에서 처음 생산되기 시작하여 붙여진 이름이다. 실제로 비엔나 소시지는 우리나라에서 통용되는 4cm정도

길이의 미니형 소시지가 아니라 양장에 충전된 15cm정도 길이의 소시지로서 독일어로 Wiener라 표기하는데 일본에서는 이 제품을 일본식으로 윈너라 부르고 있으며, 윈너와 구별하여 미니형 소시지 제품을 비엔나라 부른다. 이것이 우리나라에도 그대로 전달되어 윈너와 비엔나로 구분되고 있다.

살라미 역사는 약 250년 정도

발효 건조 소시지인 살라미는 제조 공정이 길어 생산 중 제품이 상하기가 쉽기 때문에 겨울철과 날씨가 추운 지역에서 주로 생산되었다. 살라미의 역사는 약 250년 정도로 이태리 북부지방에서 처음 생산되기 시작하였으며 이것이 점차 다른 나라로 전파되었다. 그 유명한 헝가리 살라미는 2명의 이태리 살라미 제조 기술자가 150년전 헝가리로 이주하여 그곳에서 살라미를 생산하기 시작하면서부터 전 세계에 알려지게 되었다.

