

육가공제품에 대한 일반적인 네티즌들의 궁금증

Q **궁금증 1**
: 핫도그는 왜 핫도그인지? 우리가 맛있게 먹고 있는 핫도그는 왜 핫도그인가요? 무슨 어원이라도 있을까요? 그리고 핫도그가 정확한 이름인지도 궁금하네요...

A **답변 1**
: 일반적으로 우리나라 사람들에게 핫도그라 하면 꼬치에 소시지를 끼우고 튀김옷을 묻혀 기름에 튀긴 음식으로 알려져 있지만 정식 명칭은 콘독(Corn Dog)이라고 하네여. 제대로 된 핫도그는 뜨거운 물에 삶거나 그릴에 구어 낸 소시지를 빵 사이에 끼우고 양파나 피클을 다진 릴리쉬(Relish), 양겨자 등을 얹어먹는 먹거리를 가리키구여. 뜨거워서 마치 혀를 늘어뜨린 개와 비슷하다 하여 이러한 이름이 붙었다는 이야기가 있습니다. (참고: 핫도그의 기원은 20세기가 막 시작되던 1904년 루지애나 박람회로 거슬러 올라간다. 박람회 기간 중 양뜨완 포슈뱅거라는 사람은 소시지를 구워서 개인용 접시에 담아 팔았다. 하지만 장사가 시원치 않아 궁리 끝에 개인용 접시

를 없애고 흰장갑을 준비하여 뜨거운 소시지를 집어 먹도록 하였지만 결과는 실패였다. 마침 빵장수를 하던 그의 처남은 뜨거운 소시지를 빵 사이에 끼워 팔 것을 제안하였고 그의 아이디어는 대단한 성공을 거두어서 오늘날의 핫도그가 탄생한 것으로 알려져 있습니다

A **답변 2**
: 원래 핫도그는 우리가 먹은 나무 젓가락에 소세지끼고 밀가루 옷입혀 기름에 튀긴 것이 아닙니다. 길쭉한 빵에 소세지와 피클, 겨자 등을 넣은 것입니다. 그런데 그 유래가 재미있습니다. 핫도그가 처음 나왔을 때는 한 박람회였는데 그 맛을 본 사람들이 마치 뜨거운 개고기를 먹는 맛이라고 했다고 합니다. 지금이야 개고기 먹는 문화에 강하게 반발하는 서양인들이지만 그 전에는 개고기를 먹었고 지금도 유럽 일부에서는 개고기를 먹는다고 하죠. 그 외에 핫도그의 원래 이름이 함부르크 소세지였다고 합니다. 그런데 독일과 미국이 서로 감정이 나빠지자 함부르크 소세지를 핫도그라고 지었다고도 합니다. 재미있는 것은 핫도

그의 어원을 찾아보면 다른 이유도 몇 개 더 있다는 겁니다. 핫도그라는 음식이 생긴 때는 정보와 기록이 확실한 근세기였음에도 여러가지 설이 난무하는 것이죠.

Q 궁금증 2 : 가공육류인 소세지의 태생이 궁금합니다. 소세지는 우리가 많이 먹는 음식중에 하나인데 이것이 언제 어디서부터 사람들이 만들어 먹었나요? 프랑크 소세지라는 말이 있는 것 등으로 볼 때 독일쪽에서 즐겨먹는 음식인 것 같기도 하고, 이탈리아에서는 살라메(salame)라는 거의 날고기 같은 것을 먹기도 하는데 정확한 기원이 궁금합니다. 더불어 맛있게 먹는 방법 등이 있으면 알려주셔도 좋구요.

A 답변 : 햄, 소세지의 기원은 정확하지는 않지만, 농경과 축산이 덜 발달한 수렵원시시대부터 고기를 소금에 절이거나 건조시켰던 것으로 알려지고 있습니다. 5000년 이전에 메소포타미아 지방에서 수메르인이 돼지창자에 혼합한 고기를 넣은 소세지를 만들었다는 설과 로마시대에 소세지가 번

창해서 사용되어졌다는 설이 있어서 꽤 오래전부터 만들어진 모양입니다.

그렇지만 현대에 우리들이 먹고 있는 소세지의 기원은 독일로 보는 것이 타당하다고 봅니다. 유럽 내에서 독일은 이웃 나라에 비해 토지가 비옥하지 못했기 때문에 일찍이 농경보다는 목축업이 발달했으며, 그중 돼지가 그런 환경에서 잘 적응했다고 합니다. 그렇기 때문에 독일의 식문화는 이탈리아, 프랑스에 비해 그리 발달되어 있지 못한 편이며, 고기와 빵, 소시지 그리고 맥주가 독일을 대표하는 음식이라고 보는 것이지요.

독일의 전통 요리로는 200~300가지 정도의 소시지와 햄, 뭇헨지방의 돼지 족발 요리(Schweinehaxe), 고기 경단 스테이크, 돈까스 등이 있습니다. 소시지 종류 중에서 석쇠에 구운 브라트부르스트(Bratwurst : 구운 흰소시지)와 삶은 소시지인 보크부르스트(Bockwurst : 붉은색의 쇠고기 소시지), 그리고 카레 가루를 뿌린 카레부르스트(Curry-wurst) 등은 어디서나 볼 수 있는 것이지요. 그리고 살라메라는 육제품은 잘 모르겠지만, 이태리의 살라미(salami)라는 육제품은 있습니다. 발효 소시지의 대명사로 가장 대표적인 발효소시지의 한 종류이며, 원료배합 및 생산방법에 따라 수십 종류가 있습니다. 각종 향

신료와 돼지 및 쇠고기 돼지 등지방을 창자에 집어넣어 짧게는 6개월 길게는 수년간 저온에서 발효시켜 소시지의 일종입니다.

Q **궁금증 3**
: 베이컨의 기원이 궁금하네요

A **답변**
: 오랜 옛날 식육가공품이 그러했듯이 베이컨의 기원도 확실히 구분되지는 않지만 영국에서 농민의 생활이 기록되기 시작한 14세기에 나타나는 것이 기록상 최초이나 그 보다 더 오래 되었으리라고 생각합니다. 이 시대의 영국은 각 지방의 영주가 있고 농민은 영주에게 종속되어 있었는데 이 시대는 농민에게는 아주 엄격한 시대로서 겨울이 되어도 당시의 농민은 가축의 뿔동용 사료를 비축할 수가 없었기 때문에 어리고 강한 종돈(씨돼지)만 남기고 초겨울에 전부 도살하여 고기를 염적하는 것이 연중 행사의 하나였습니다. 돼지의 도살은 매년 11월 1일의 만성절부터 시작하였고, 이 행사로부터 베이컨이 탄생하게 되며 돼지의 도살과 가공이 종료되면 겨우살이 준비가 완료됩니다.

따라서 이렇게 장만한 베이컨을 먹는 동안 긴 겨울이 지나가며 춥고 긴 겨울, 얼어붙은 땅 등의 환경적 여건에서 엄격한 베이컨이 생기게 되고 발달하였으리라고 봅니다..

베이컨이란 이름의 유래는 여러 가지가 있는데 어떤 사람의 설에 의하면 등이라는 의미의 옛 독일어에서 유래했다고 하며 또 다른 설에 의하면 유

명한 영국의 수필가, 철학자, 정치가로 활약했던 Francis Bacon(1561~1626)의 이름에서 유래했다는 설도 있습니다. 이렇게 된 기원은 Bacon가의 문장에 돼지를 사용했기 때문에 돼지고기 우리의 대표격이라고 할 수 있는 염적해서 훈연한 돼지가공육을 베이컨이라고 불렀을 것이라는 설입니다

베이컨은 지금까지도 영국인들에게는 좋아하는 음식으로서 영국의 옛말에 “Bring Home The Bacon”이란 말이 있는데 이 말의 의미는 “갖고 싶은 물건을 손에 넣다” “끝까지 완수하다”라는 의미를 가지고 있습니다. 또한 이 말의 유래는 런던에서 북쪽으로 60km 떨어진 탄모지방의 전통 의식인 「베이컨의 심판」에서 유래하고 있는데 이 의식은 결혼해서 1년이 지난 젊은 부부가 1년간 행복했다는 것을 심판장과 배심원(미혼여성과 독신남성에서 선발)에게 심판받는 의식으로 만족할 만한 설명을 한 부부 한 쌍에게 반마리분의 베이컨을 상으로 주었다는데서 유래합니다.

또 이 의식의 유래는 12세기에 평민과 결혼한 젊은 귀족이 1년후에 결혼생활이 행복했다는 것을 증명하고, 이 지방 수도원장으로부터 반마리분의 베이컨을 받은 것으로부터 유래하였던 것입니다. 이런 의식은 이 지방에서 1949년에 재현되어 지금까지도 실시하고 있습니다.

또한 “Save One’s Bacon”이란 말도 있는데 이것을 직역하면 「베이컨을 저장하시오」라는 의미지만 “위험에 처했을 때 도움을 받을 수 있다”는 의미로 사용되며 또한 베이컨은 이익(Profit)이란 의미로도 쓰이고 있습니다.