소시지 · 햄 · 베이컨은 모두 돼지고기로 만드나?

소시지의 원료로 돼지고기만 사용한 것은 아니다. 다양한 육류를 통째로 또는 염장한 후 곱게 갈아 동물의 창자나 인공 케이지 상에 채운 다음 삶거나 훈연 처리한 것이 소시지이다. 어원은 라틴 어 'salsus'에서 유래됐다. '소금에 절인다'는 뜻이다. 고대 그리스의 호머는 서사시 〈오디세이〉에서 "동물의 장에 고기와 피를 채운 사람들이 불 앞에서 열심히 굽고 있다"고 언급했다. 소시지는 오랜 식용의 역사만큼이나 종류가 다양하다. 프랑크 소시지는 17세기 독일 프랑크푸르트 지방의 소시지 기술자가 처음 만들어 '프랑크푸르터(frankfurfer)'라고 명명됐다. 한국 · 미국 · 일본에서는 줄여서 프라크(franks)로 통한다. 비엔나소시지는 오스트리아의 수도인 빈에서 처음 만들어 비엔나가 붙게 되었다. 처음에는 15m 길이의 양(羊)의 장에 고기를 채워 넣어 만들었다. 독일어로 'Wienner'라고 표기하는데 한국 · 일본에서는 이를 윈너라고 부른다. 대신 4cm가량의 짧은 소시지를 비엔나라고 칭한다. 살라미(salami)는 발효 건조 소시지이다. 약 250년 전에 이탈리아 북부지방에서 처음 생산됐으며 제조 공정이 긴 것이 특징이다. 혼합 어육 소시지도 있다. 돼지고기와 어육(魚肉) 등을 섞어 만든 소시지이다.

햄(ham)은 원래 돼지의 넓적다리살을 가리킨다. 기원전 1000년께 이미 훈연하거나 소금에 절인 고기가 만들어졌다. 로마 시대에는 병사들의 휴대식량으로 사용했다. 지금은 넓적다리살 외의 고기를 사용한 제품도 햄이라 부른다. 소금에 절인 고기를 훈연하거나 삶은 것이어서 독특한 풍미를 자니며 오래 두고 먹을 수 있다. 뼈의 유무에 따라 본 인 햄과 본리스 햄으로 나눌 수 있다. 프레스 햄은 돼지고기의 원래 모양을 그대로 살려 염지 · 훈연 · 가열 과정을 거친 것으로 스모크 햄이라고도 한다. 쉽게 말해 햄과 소시지의 중간쯤에 위치하는 제품이다.

베이컨은 돼지의 삼겹살 부위를 소금물에 담근 뒤 훈연한 제품이다. 서양식 아침 식사에 자주 오르며 맛이 고소해 안주나 간식으로 인기가 높다. 피자에 토핑되기도 한다. 식육 통조림은 조미한 돼지고기 · 쇠고기 등을 캔에 담아 멸균한 것이다. 양념 없이 간편하게 먹을 수 있으며 나폴레옹 전쟁 때 발명되었다. 등급정보365

발췌 : 박태균(2012년 12월). 「우리, 고기 좀 먹어볼까?」