



김건상 박사

Botulism/ 보툴리누스 중독 <상>

부패된 소시지나 통조림을 먹으면 보툴리누스 균(Clostridium Botulinum)이 만들어낸 독소에 의한 중독이 일어난다. 적절한 치료를 하지 않으면 신경근 접속부가 마비되고 끝내는 호흡마비로 사망하게 되는 무서운 결과가 초래된다. 라틴어의 Botulus는 소시지라는 뜻이고 botellus는 작은 소시지라는 뜻이다. botulism은 여기서 유래된 단어인데 소시지와 창자가 서로 비슷한 모양을 하고 있었기 때문에 자연스럽게 창자를 의미하는 단어도 함께 쓰이게 된 것 같다. Botellus는 12세기경 프랑스 넘어가 boel 혹은 boiel로 변형되어 창자라는 뜻으로 쓰이다가 다른 문물이 대개 프랑스로부터 영국으로 간 것처럼 프랑스로부터 영국으로 전해지게 되는데 영어에서는 bowel로 철자가 바뀌게 된다. 소시지의 왕국 독일에는 소시지의 종류도 다양하다. 소시지, 돼지고기 요리 혹은 돼지 족발, 감자요리를 빼고는 독일 음식을 말하기 어렵다. 언젠가 미국에서 벡타이를 매지 않고는 들어가지 못하는 미국치고는 까다로운 고급 식당에서 점심을 먹게 되었는데 메뉴 해독이 어려워 음식주문을

한다는 것이 마치 시험치는 것 같았다. 고심하던 차에 옆 식탁을 보니 식당의 격에 맞지 않게 hotdog을 먹고 있는 것이 아닌가? 반가운 마음에 주문을 하고자 하였으나 메뉴에서 hotdog를 찾을 수 없었다.

체면불구하고 종업원에게 문의하였더니 메뉴에 Bun & Frankfurter로 나와 있는 것을 주문하면 된다는 답을 들은 적이 있다.(고급 식당에서는 hotdog이라 쓰면 격이 떨어지는 것일까?)

hotdog은 세인트루이스에서 박람회장이 열릴 때 간이 식당을 운영하던 사람이 뜨거운 소시지를 hot dachhund(dachhund는 귀와 몸통이 길고 다리가 짧아 소시지를 연상하게 하는 몸매를 가진 독일 원산의 애완견이다.) 표기하고자 하였으나 dachhund의 철자가 자신이 없어 hot dog이라 표기한데서 유래되었다고하고, 소시지가 뜨거워서 장갑을 착용하고 집어 주는 것을 본 옆집 빵가게 아저씨가 소시지를 집기 좋게 장갑 대신 빵을쓰도록 권유한 것을 받아드린 데에서 오늘날의 hot dog이 탄생하였다고 한다.