

빵과 소금

개사육을 좋아하는 사람은 교미할 생각이 없는 개에게 소금기가 많은 것을 먹여 힘을 붙여 넣고, 소금기가 안넘 쥐의 국부를 자극하여 교미를 부추기기 때문에 소금배에는 쥐가 늘어 난다.



옛날 로마에서는 소금을 다른 필요품과 함께 문무관의 급료로 지불했다. 그래서 물급의 정량을 세일(Sale)이라고 했다. 후에 이것이 봉급의 샬러리(Salary)가 되었다. 프랑스의 셀(Sci), 영국의 솔트(Salt), 독일의 자르츠(Sale)등도 라틴어에서 나온 것이다.

불가리아나 아일랜드의 레스토랑에서는 입구에 빵을 조그맣게 썰어 접시에 담아 놓고 거기에 온 사람들은 빵에 소금을 조금 뿌려서 먹고 물을 마신 다음 문을 열고 들어 온다. 이것은 일본의 요정에서 현관 앞에 소금을 쌓아 놓는 것과 비슷하다.

동구에서는 혼례에 10cm정도의 빵에 소금을 곁들여 선물하는 풍습이 있다. 방목한 소를 모으는 데에는 일정한 장소에 소금을 놓아 두는 것도 전통적이다.

개사육에 미쳐 있는 사람은 교미할 생각이 없는 개에게 소금기가 많은 것을 먹여 정자에 기운을 붙여 넣는다.

소금을 운반하는 배에는 쥐가 늘어난다. 소금기가 안넘의 국부를 자극하여 교미하게끔 부추기기 때문이라 한다. 애교가 많고 허물없고 요염하여 마음을 홀리게 하는 여자의 아름다움을 「소금에 절여 짜릿하다」고 한다.

빵도 치즈도 김치도 염화나트륨이 포함되어 있어 해염을 사용해야만 그 맛이 발휘된다. 산염내지 암염이나 염화나트륨을 탈취한 정제 염으로는 그 특유의 맛이 나오지 않는다.

독일을 중심으로한 양배추절임 ‘자와크라우트’는 썰은 양배추 100g에 1.5~2.5g 의해염을 첨가하여 김치들로 누르고 18~24도이하에서 3~4주간 발효시킨다. 양배추의 당분

은 발효되어 특징있는 풍미를 낸다.

빵과 치즈에 있어서도 그 발효과정에서 사용한 해염은 소금기를 원숙한 소금의 맛으로 변화시킨다. 이것이 사람의 기호를 돌구는 것이다. 소금은 이러한 과정을 거쳐 비로서 좋은 맛이 된다.

프랑스에서 빵에 소금을 사용하게 된것은 18세기 부터이다. 무표백의 밀가루에 소금은 1.8%~2.2%들어간다.

이스트를 미지근한 물에서 풀때는 소금기는 절대금물이며 또 산성반죽을 미지근한 물로 부드럽게 할때도 소금기는 금물이다. 소금은 반죽할 물에 녹여 말가루를 반죽할때에 넣어 대충 섞은 다음 이스트 용액을 넣어 잘 반죽한다.