

• 목 차

1. 고대 에집트의 빵
2. 고대 그리스의 빵
3. 로마시대의 빵
4. 중세기의 빵
5. 수작업 제빵공장
6. 빵과 비스킷의 각 형태에 따른 상징
7. 고대 제과업의 기계화
8. 빵의 판매, 가격 결정 및 빵에 관한 스탬프
9. 러스크의 역사
10. 밀과 관련하여 옛등전에 나타난 각종 상징

빵의 역사



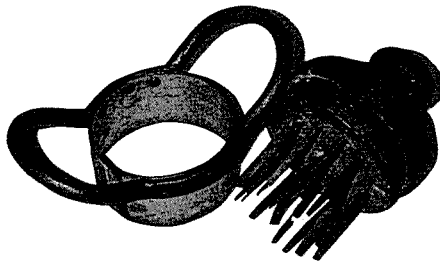
태양극 사장

이 글은 퓨리토스社 빵박물관의 드 브랜트 (Mrs. De Brandt) 씨의 글을 (주)유니온무역상사의 태양극 사장이 번역한 것이다. (사진은 퓨리토스社박물관 소장품)

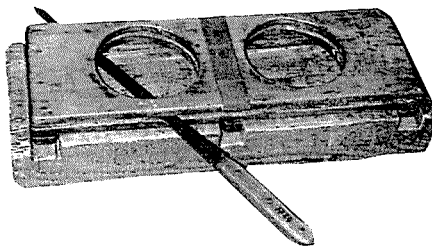
러스크라고 하면 보통 바삭바삭하고 오랫동안 보관이 가능한 마른 비스킷을 연상케 하는데 그 이름은 '두번 굽는다'란 뜻의 라틴어 Biscoctum에서 유래하였다. 16세기에는 항해를 통한 탐험이 큰 주류를 이루었기 때문에 항해중에 부패하지 않는 음식을 보유하는 것이 대단히 중요한 일이었다. 따라서 배의 선장은 물과 이스크 및 소량의 소금으로 반죽을 만들도록 하였다. 이 반죽을 둥글게 잘라 끝이 뾰족한 기구로(사진) 눌러서 작은 구멍을 낸 후 구우면 비스킷이 되었는데 장기간 잘 보관 할 수 있었기 때문에 당시에는 이것을 '선박 비스킷'이라고 불렀다. 또한 뱃사람들이 항해중 남은 음식을 자주 집으로 가져왔기 때문에 육지에서도 이러한 비스킷이 점차 유행하게 되었다. 그러나 이 비스킷은 너무 딱딱하였기 때문에 일부 솜씨 좋은 제과기술자들이 보다 나은 제조법으로 바삭바삭하면서도 가벼운 비스킷을 만들기 시작하였다. 이들은 많은 양의 계란과 우유, 설탕이나 시럽을 넣었고 집에서 만든 '러스크젤리'라는 혼합물도 첨가하였다. 이 제조법은 각자의 비법으로서 도제가 오랫동안 수습과정을 거친 후에야 전수하여 주었다.

러스크의 제조는 숙련된 도제가 거치는 필수적

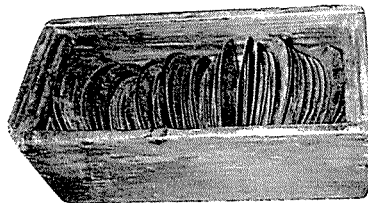
러스크의 역사



러스크를 자르고 구멍내는 도구



칼로 러스크를 잘라 내는 판

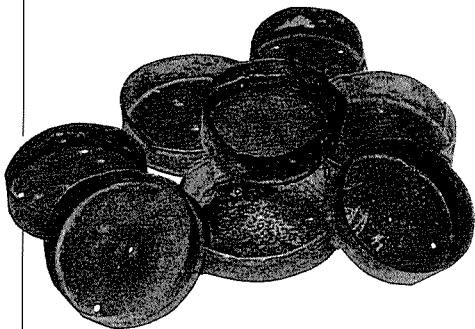


러스크 캡 보관상자



러스크젤리를 만들기 위하여 빗물을 받는 양동이

인 시험과정이었으며 실제로 많은 기술을 필요로 하였다. 이중 제일 중요한 것은 밀가루의 선택으로서 밀가루는 최고의 품질로 단백질 함량이 충분하여 반죽에 탄력을 줄 수 있어야 했다. 이런 품질의 밀가루는 주로 딱딱한 밀과 부드러운 밀을 혼합하여 구할수 있었다. 어떤 제과기술자는 반죽을 좀더 빨리 부풀릴 수 있도록 이스트와 밀가루와 우유를 미리 섞어 놓기도 하였다. 러스크젤리는 전통적인 제조방법으로 빗물(사진)에 양배추씨 기름과 설탕을 섞어서 만들었다. 19세기 말에는 러스크젤리가 상품화되어 개인이 만든 것과 품질이 같았으므로 더 이상 러스크젤리를 집에서 직접 만들 필요가 없게 되었다. 달같은 노른자위가 너무 많아서 어떤 제과업자는 오리알을 주로 쓰기도 하였다. 작업장온도는 최소 한시간 동안은 일정하게 유지되어야 했기 때문에 반죽을 치는 과정도 매우 중요하게 여겼다. 나무장작 오븐을 사용하던 옛 제과점에서는 오븐에 문제점이 많이 있었기 때문에 러스크를 구울 때는 좋은 날을 특별히 정하였고 엄격한 규율하에 모든 문을 완전히 걸어 닫고 만들었다. 설탕과 시럽을 어떻게 사용하는가에 따라 러스크는 완전히 달라졌으

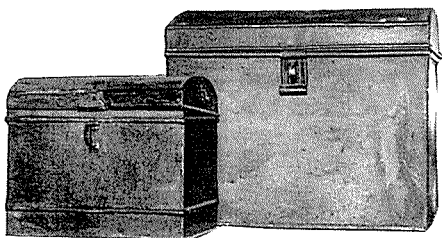


날개로 된 러스크 캡

며 시럽을 쓰면 러스크를 바삭바삭하게 하였기 때문에 계란을 조금만 써도 되었다. 강한 불에 한번만 굽는 선박러스크에 반하여 일반 러스크는 다른 방법으로 만들었다. 반죽이 끝나면 도구를 사용하여 같은 크기로 분할하고 이것을 다시 슬라이스한 후 오븐에 넣어 일차로 구워 식힌 다음 러스크 절단용판(사진)으로 비스킷을 이등분하였다. 이와같이 이등분된 것을 다시 한번 더 구워서 납작하고 둥근 러스크로 만들었다. 당시의 러스크는 제품의 독특한 모양으로 인하여 포장에 많은 어려움이 있었으므로 대부분 러스크용 특수 상자나 통(사진)에 넣어 보관하였으며 소비자는 날개 또는 무게로 러스크를 구매하였다.

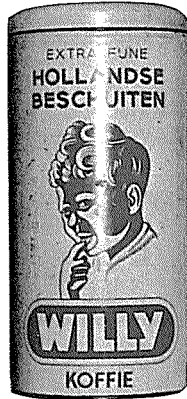
19세기말에는 러스크 제조법이 바뀌고 포장방법도 더 새로워지게 되었다. 제과기술자들은 윗부분에 뚜껑이 달린 금속제 링을 만들어 그것으로 반죽을 눌러서 러스크를 만들었으며 곧이어 작은 구멍이 여러개 뚫린 러스크 캡(사진)을 날개로 만들어 사용하였다. 반죽에 러스크 캡을 씌워 놓고 구멍에 반죽이 꼭 차오르면 발효가 충분히 되었다는 것을 알 수 있었다. 초벌구이를 한 후에 러스크 절단기로 이등분하였기 때문에 생산량이 엄청나게 늘어났고 또 양면이 평평해져서 포장을 빨리 할 수 있게 되었다. 러스크캡은 제과기술자들이 직접 디자인하여 근처의 대장간에서 제작하였다. 긴모양, 타원형, 원형 등 여러가지 형태가 있었으며 이에따라 상점에서는 여러 모양의 러스크를 다양하게 취급 할 수 있게 되었다. 어떤 기술자는 초벌구이를 할때, 계피가루, 설탕 또는 향료를 뿌려 맛있게 구워 '홍차 러스크'라고 하여 팔았다. 네델란드에서는 이것을 '마이스비스킷'이라고 하여 자녀가 출생할 때 축하객에게 돌리는 관습이 있었다. 또한 분홍색과 흰색 설탕을 섞은 것을 러스크위에 뿌려서 산모에게 산후회복제로 먹였는데 몇몇 약삭빠른 제조업자는 즉석 마이스러스크를 만들어 시판하기도 하였다.

20세기초에 와서 일용식으로 러스크의 소비가 크게 증가하였는데 그 이유는 러스크가 양산제조



러스크 함석상자

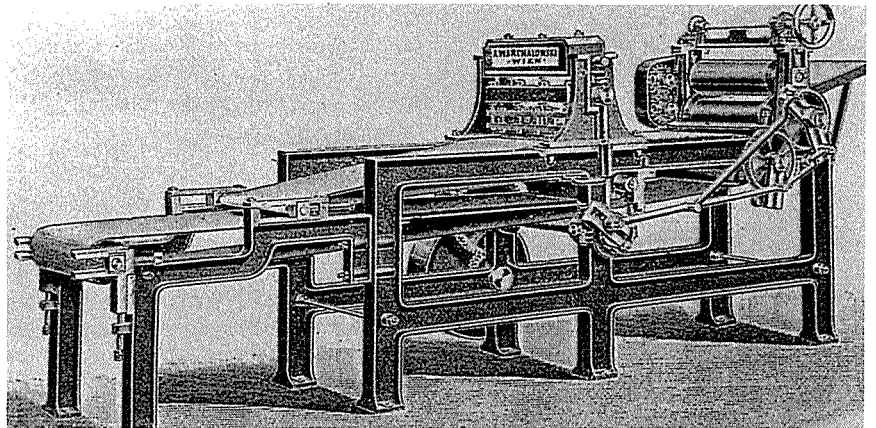
The history of the rusk



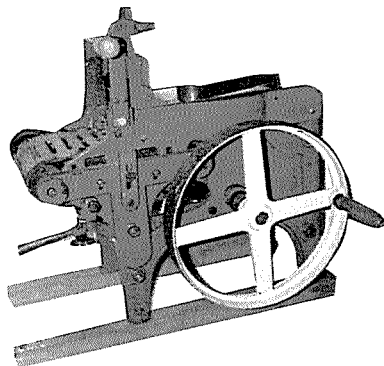
러스크 보관상자



러스크 통



러스크 양산제조기계



수동 러스크 슬라이싱 기계

방식으로 생산 되었기 때문이었다. 거대한 반죽기, 반죽을 밀고 마는 기계(사진), 절단기들이 발명되어 급속히 증가하는 소비량을 충당 할 수 있었기 때문에 전통적인 생산방법을 완전히 밀어내게 되었다. 러스크는 냄새나 수분이 없어야 했고 또한 부스러지지 않게 포장되어야 했기 때문에 특수한 포장기계가 개발되어 부스러지기 쉬운 러스크를 종이에 말아서 포장하게 되었다. 그래서 당시까지 널리 사용되었던 양철 러스크통(사진)은 곧 열성 수집가의 수집대상품이 되었다. 러스크는 지금도 아침식탁에서 중요한 자리를 차지하고 있으며 여러가지 새로운 음식물이 많이 나타났음에도 불구하고 가장 선호하는 식품으로 그 위치를 굳혀 오고 있다.

밀과 관련되어 옛 동전에 나타난 각종 상징

가장 원시적인 교역수단은 물건 그 자체를 지불수단으로 하는 것이었으며 서로 원하는 물건을 교환하였기 때문에 이것을 물물교환거래라고 부른다. 언제 어디서 어떤사람이 최초로 금덩이에 가치수단을 부여하였는지에 대하여는 아직도 명확히 밝혀지지 않고 있다. 물론 그 옛날에도 귀금속은 나름대로의 가치를 지녔고 비축하기에도 용이한 것으로 여겨졌다. 동전은 기원전 7세기경 아시아 지역에서 최초로 주조된 것이 확실하며 작은량의 금이나 은 또는 금과 은의 합금이었다. 중량에 따라 그 가치를 매겼고 동전에 각인을 하여 거래할 때 계산을 쉽게 할 수 있도록 하였다. 정부에서 화폐주조를 세심하게 관장하였으므로 동전의 위조는 사실상 불가능하였다. 장인들은 동전에 여러가지 모양의 장식을 도안하였으며 이 때 사용된 내용은 매우 광범위하였다. 때로는 통



메타폰툼 은화 (국가의 복지를 상징하는 밀이삭)



로마시대 은화
(기원전 69년) 케레스여신의 딸인 프로시피너

치하는 왕이나 황제의 초상, 귀족가문의 문장, 당시에 추앙되던 신이나 여신의 모습, 그 지역의 기념할만한 일들이 도안의 대상이 되었다. 그 한 예로 메타폰툼의 은화(사진)는 항상 밀이삭 도안을 하고 있었다. 메타폰툼 지역은 기원전 7세기경 그리스농부들의 집단거주지로 광대하고 비옥한 농토로서 밀경작지로 유명하였고 이런 농산물을 수출함으로써 매우 번성한 나라가 되었다.

고대 그리스는 아주 정교하게 각인된 동전을 많이 만들었으며 주변국가들에게도 널리 퍼졌는데 예를들면, 켈트지방, 페르시아지역, 골지방, 로마제국, 카르타고 등지에서 널리 통용되었다. 여러종족에서 찾아 볼수있는 풍요의 여신은 밀이삭을 들고 있는 모습을 상징으로 하여 동전에 자주 새겨졌다. 카르타고지역에서는 풍요의 여신을 Tanit(사진)라 불렀고 그리스에서는 '농토와 밀의 어머니'란 뜻으로 '데메테르'라고 하였다. 그리스 신화에 의하면 지하의 신인 하데스에게 납치되었던 풍요여신(데메테르)의 딸 페르세포네를 형체화한 것이 밀이라고 하였다. 데메테르는 딸을 찾아 나서서 갖은 고생 끝에 딸을 납치한 자를 찾게 되었고 그녀의 간곡한 청원으로 페르세포네는 일년에 몇번씩 지상으로 돌아올수 있게 되었다. 이 신화는 밀을 씨뿌리고 키워서 수확하는 과정을 상징하는 것이다. 고대 그리스에서 데메테르에 대한 제사는 매우 중요한 행사였으며 농토의 비



카르타고의 청동동전(기원전 3세기) 풍요의 여신 TANIT와 세계의 밀이삭



로마시대 은화(기원전 56년) CERIALIA 대축제



로마시대 은화(기원후 200년) 농사의 여신 케레스

Symbolism on
old coin,
relating to the
wheat

옥함을 기원하는 이 제사는 매년 치뤄졌고 점차적으로 큰 축제와 의식으로 발전하였다.

기원전5세기경 로마인들에게도 데메테르 신화에서 유래된 이와 유사한 이야기가 있었다. 로마에서는 케레스(사진)라고하는 다른 이름의 여신의 신전을 짓게 되었는데 이 여신에게는 밀의 화신인 프로서피너(사진)라는 딸이 있었고 이 신전의 완공을 기념하기 위하여 Cerialia(사진)라는 대축제가 매년 열렸다. 기원전 3세기 이후부터 로마에서 주조된 동전에서는 이런 신화를 자주 각인하고 있다. 당시의 동전에서 케레스여신이 지하세계에 잡혀간 딸을 찾아나서야 한다는 뜻에서 손에 밀이삭과 햇불을 (사진)들고 의자에 앉아 있는 모습을 흔히 볼 수 있다.

통상 동전은 모든 물품의 지불수단이었으나 밀과 빵의 지불수단으로는 때때로 특수한 동전이 주조되어 사용되기도 하였다. 고대 로마시대에는 도시에서 늘어나는 실업자로 인하여 플리비안이라고 칭하는 수많은 굶주린 자들을 구제하여야만 했다. 이들에게 먹을것을 공급하기 위해 당국은 Praefectus annonae라는 음식조달청을 설치하여 원활히 관리하도록 하였다. 밀을 구할수 있는 동전은 청동으로 주조되었고 여기에 통치자이며 먹을것을 조달해주는 황제의 모습이 새겨졌다. 이



로마시대의 은화(기원후 229년)부의 화신인
ABUNDANTIA



로마시대 은화(기원후 247년)식품조달 여신
ANNONA



로마시대 극빈자용으로 밀과 교환 할 수 있던 동전
(기원후 97년)



리온의 황동 동전(기원후 65년) 풍요의
뿔을한 ANNONA여신과 햇불과
벼이삭을 들고 있는 케레스여신



로마시대의 황동 동전(기원후 2세기)밀이삭, 풍요
의 뿔, 모디우스를 들고있는 ANNONA여신

Tessera frumentaria(사진)라는 동전을 굶주리는 모든 사람에게 나눠 주어 일년간 먹을 수 있는 양의 밀을 구할수 있게 하였다. 기원후 3세기경에는 빵배급으로 이를 대신하였고 동전소유자는 하루에 빵 두개를 배급 받을 수 있게 되었다. 따라서 로마의 좁은 길거리는 삼만여명이 빵배급을 받기 위하여 붐볐고 이 동전이 양도가능하게 되자 그 수는 수십만명으로 불어났다. 이들 굶주린 자들을 먹여 살리기 위하여 통치자는 종종 주변국가에서 밀을 수입하여 비축해 놓아야만 하였다. 옛 동전에서 볼수있는 뿔머리 모양은 이러한 사실을 입증한다. 매해 양식을 원활히 공급해주는 여신을 Annona(사진)라 불렀으며 그여신은 항상 풍요의 뿔(사진)로 상징되었으며 그것으로 여신의 모습을 선명하게 판별 할 수 있다.

로마시대 몇몇 황제는 통치기간동안 무역과 상업을 번성하게 하여 백성들을 부유하게 만들었다. 이에 대한 감사와 답례의 표시로 부의 화신인 Abundantia(사진)와 함께 황제들을 동전에 새겼다. 많은 옛동전들이 잘 보관되어 왔고 또한 새로운 동전들이 유물발굴중에 정기적으로 발견되고 있다. 옛동전은 그 예술적인 가치로 인하여 수집가들에게 귀중한 수집품목이 되고 있다. [17]