

멋쟁이 빵

프랑스에서는 오랫동안 빵을 둥글게 만들어 왔는데 블랑제란 이름은 이 불(boule, 球)에서 나온 말이다.

오븐은 영주나 수도원에만 있었기 때문에 주회 그곳에서 큰빵을 구워야만 했다. 그리고 매일 먹을 만큼의 분량만을 잘라 먹었던 것이다. 빵이 큰만큼 늦게 구워졌다. 이 큰빵을 후에 농민들이 빠리광장에서 정기적으로 열리는 시장에 내다팔았던 것이다. ‘시골빵’이라는 것이 바로 이것이다.

당시는 빵을 사는 사람이 ‘더 싸게 팔아라’하는 등 가격을 흥정하기도 했다. 현재의 불은 커서 1000g, 3000g 이고 타원형푸치빵은 55g 이다.

가늘고 긴 바게트는 250g 으로 길이는 70~75cm, 되리브르는 700g 으로 60~70cm, 파리지앵은 500g 으로 75cm, 피셀은 115g 으로 30~35cm, 쿠페는 96g 으로 30cm인데, 껍질부분이 가장 많은 것은 파리지앵과 바게트로 전체의 40%를 차지하고 있다. 그 다음으로 파리지앵과 바타르가 많다.

껍질의 수분은 막 구워내면 8%, 조금 시간이 지나 약간 따뜻할 때 10%인데, 빵의 향기와 약간의 단맛이 있을 때가 가장 맛있다. 그리고 약간의 순한 소금기가 있으면 더욱 먹기가 좋다.

바게트로 대표되는 가늘고 긴 빵은 14세기 중엽 시테섬 북쪽해안 제1구에서 제11구까지의 파리성 안에서만 만들어졌다. 당시 이런 빵을 가리켜 ‘멋쟁이 빵’이라 불렀던 것이다.

빵의 가격통제는 1960년에 해제되었지만, 정부감독하에 (1) 보통빵(2kg, 700g, 300g)과 (2) 기타빵(가늘고 긴 빵이나 크로와상, 브리오슈 등)으로 나눠 가격제가 자율적으로 시행되고 있었다.

빵은 한때 외상으로 팔았던 시대가 있었다. 2장이 정확히 맞는 목판에 칼로 홈을 파서 빵을 몇개 건넌것을 기록하고, 서로 한장씩을 갖고 있어, 값을 지불할 때 이것을 맞춰 확인했던 것이다.

빵표면에는 옛부터 열십자 모양의 칼집을 내었는데 가늘고 긴 빵에 사선의 칼집을 낸 것은 18세기에 들어와서 부터이다. 칼날을 수평으로 넣어 처음 벤자리의 마지막과 다음 벤자리의 처음부분이 $\frac{1}{3}$ 이 겹치도록 해 전체적으로 수평으로 잘라간다. 이 칼집은 구워지면서 자연스럽게 보기 좋게 터지는데 이것이 이 빵의 매력이다. 

