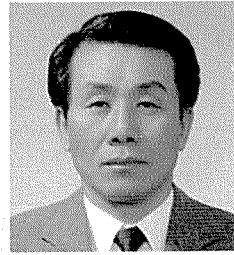


• 목 차 •

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 스템프
9. 리스크의 역사
10. 밀과 관련되어 옛동전에 나타난 각종 상징

빵
의
역
사



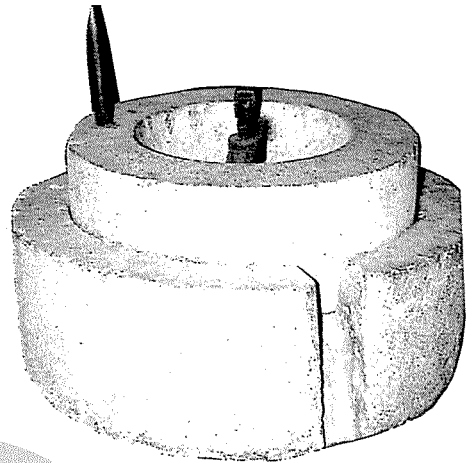
태양극 사장

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

• 로마시대의 빵 •

로마인들은 여러지역을 정복한 후 에집트와 그리스의 식생활에 영향을 받게 되었다. 그들은 원래 이 분야의 전문가가 아니며 곡식을 적당히 빵이서 볶거나 죽으로 만들어 먹었고 제분하기 위해서는 두개의 납작한 돌을 서로 맞물려 돌려서 사용했다. (사진) 대가족 중심인 거의 모든 가정에서는 식구수에 맞는 용량의 맷돌을 갖고 있었으며, 무거운 돌을 옮기기 위하여 죄수나 노예들로 하여금 특수 제작한 짐차를 끌게 하였다.

로마인들은 재능이 매우 뛰어나 지속적으로 새로운 것을 발명하거나 현존하는 것을 개선하였다. 그 결과 그들은 자신들에게 맞는 '로마식 제분기'를 개발하였다. (사진) 그 원리는 미터라고 하는 고정된 원추형 돌과 그위에 카터



손으로 돌리는 로마의 맷돌

Roman

리스크라고 하는 2중 원추형 돌을 맞물려 돌리는 방법으로 카터리스크에 나무로 테두리를 둘러서 말이 끌여 돌리게 하였으며, 밀을 윗부분에 부어 넣으면 돌이감에 따라 분쇄되도록 하였다. 로마에서는 또한 수력에 의한 제분이 발달하였는데 시내의 샘물을 끌어들이는 소규모 운하 도처에 수력 제분소를 지었다. 로마인은 원래 죽 종류의 음식을 먹었으나 에집트로부터 빵과 비스킷 만드는 법을 배워왔으며, 곧이어 에집트인의 오븐을 개조하여 정면에 금속제 경첩이 달린 4각형의 문을 만들어 달았다. (사진) 이 결과 오븐안의 열과 습도가 잘 조절되어 제빵공정이 더욱 개선되었다. 모든 일이 잘 이루어지도록 그들은 오븐의 여신인 포넥스를 숭배하게 되었고, 이 여신을 경축할 때에는 불위에도 밀이삭을 볶았다. 빵과 비스킷을 굽는 일이 오랫동안 로마 주부들의 일상적인 일이 되었으며, 이들은 주로 siligo라는 밀을 사용했는데 역사학자인 갈렌누스와 셀수스에 의하면 이 밀이 다른 종류의 밀보다 영양가가 많았기 때문이라고 한다.

서기 79년 베수비우스 화산 폭발로 로마의 도시 폼페이에는 용암과



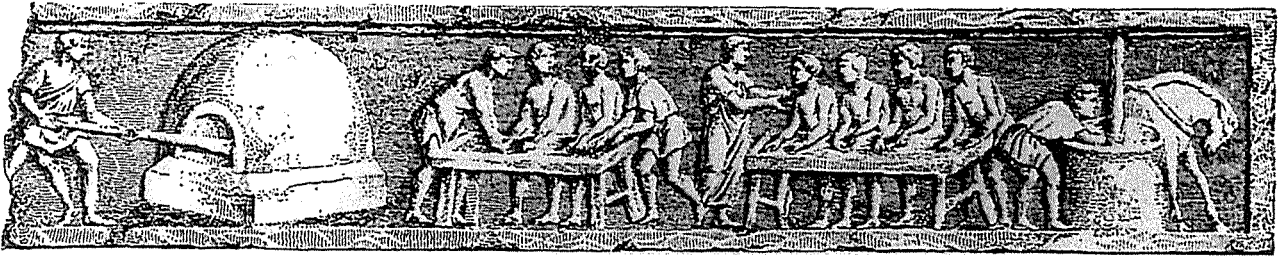
로마식 제분기

• The bread of the Romans •

문이 달려 있는
로마시대의 오븐



Panis Artopticus라는 긴모양의 반죽을 쇠꼬챙이에 감아서 구웠고 질그릇에 구운 비스킷은 Panis testuatius라 불렸다. 특수한 것으로는 Partherbread로 굽기 전에 반죽을 물에 담아 부풀게 하였다. 이 빵의 반죽은 수면으로 떠오른 후에야 완벽한 배합이 이루어진다. Artologanus는 밀가루, 기름, 술과 후추를 재료로 하여 만들었다. Placenta는 귀리가루와 치즈를 섞어서 만들었다. Scribilita는 실제 치즈케이크였으며 로마인들이 매우 좋아하였다. 군인들이 먹는 빵을 Panis Litaris로 불리었고 평민들은 Panis Cibarus라는 밀가루와 밀기울을 섞어 만든 빵을 배급받았다. 밀가루빵 뿐 아니라 보리빵도 있었고 흰빵과 전밀빵도 있었다. 특별한 경우나 환자를 위하여 아주 고운 밀가루로 만든 Panis Candidus라는 빵도 만들었다. 오랫동안 로마제국이 강성하였으므로 로마제국에 속한 여러나라들은 로마의 앞선지식을 통하여 그들의 음식관습과 제조법을 받아들여지게 되었다.

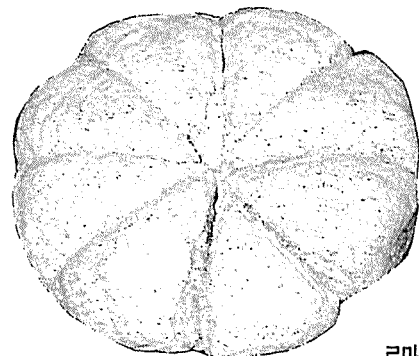


화산재로 뒤덮여져 수천년동안 당시의 상태로 남아있게 되었다. 발굴도중 고고학자들은 로마시대의 일상 생활에 대한 아주 풍부한 자료들을 얻었는데, 큰 저택 한 곳에서는 맷돌, 오븐, 철판 및 여러가지 제빵용 소도구를 갖춘 완벽한 제빵공장이 발견되었다.

BC 168년경에 그리스 제빵기술자들이 노예신분으로 로마로 끌려오게 되었으나, 로마인들은 곧 그들을 자유인으로 해방하였고 그들은 Corpus pistorum이란 조합을 결성하였다. 이중 몇몇은 매우 부유했고 권력도 갖게 되어 나중에는 원로원까지 되었다. 로마에서는 지금도 에우리사케스라는 영향력있던 제빵기술자의 기념관을 보존하고 있으며, 건물 윗부분의 조각은 당시의 제빵공장을 완벽하게 보여주고 있다. (사진) 그 조각에서 나무저울대를 사용하여 밀가루를 반죽하고 있는 최초의 기계화된 반죽기계를 볼 수 있다. 기계를 움직이기 위하여 말을 사용하였으며, 반죽의 분할 및 성형은 집단 작업으로 행해졌고, 제빵장이 있어 보조원들에게 지시를 하였다. 제빵기술은 세습적이어서 제빵기술자의 아들이 가업을 당연히 계승하였다. 그러나 얼마후 제빵업은 국가 지정업이 되어 로마전역에 걸쳐 260개의 점포를 가지게 되었으며 그곳에는 수천명이 일하고 있었다. 빵은 원형경기장과 함께 로마인들에게 필수품이 되었고 어떤 황제의 통치시절에는 굶주린자, 가난한자와 실업자들이 주식이 된 빵을 배급받기 위하여 줄을 서게 되었다.

빵맛을 알게 된 로마인들은 어느 누구보다도 여러가지의 빵을 개발하였다. 이들은 빵과 비스킷을 여러 모양으로 만들었고, 심지어는 동물이나 사람의 형태로 만들어 축제용으로 사용하기도 했다.

로마시대 제빵기술자 에우리사케스의 기념관에 있는 조각



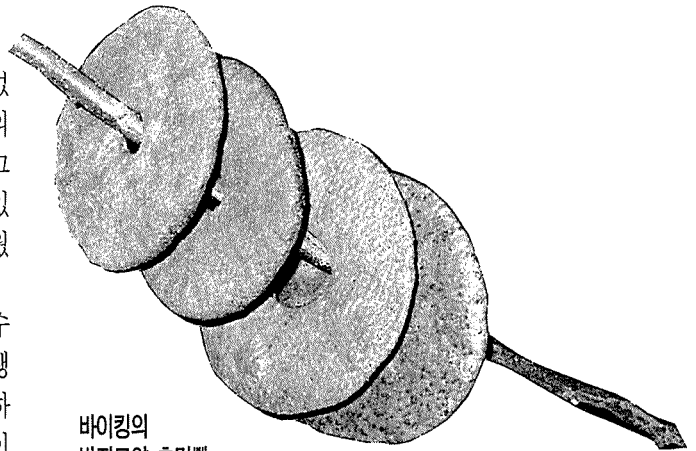
로마인들이
즐거 먹던 빵 맨늑

• 중세기의 빵 •

유럽에서 게르만족의 음식관습에 대하여는 거의 알려진 것이 없다. 서기 1000년경으로 거슬러 올라가면 발효된 빵에 대한 최초의 기록이 나타난다. 그러나 로마인과 프랑스인 고트족과 교류하여 그들도 이미 오래전부터 제빵기술에 익숙하였을 것으로 추측할 수 있다. 당시에는 오븐이 없었으므로 빵 반죽을 뜨거운 잣속에서 구웠을 것이다.

중세기의 제빵에 관한 최초의 중요한 자료는 수도원에서 찾을 수 있다. 수도원 건물내에서 이들은 자급자족해야 하는 폐쇄된 공동생활체를 구성하였다. 예를들면 스위스에 있는 '쌍 갈렌' 수도원은 하루에 1000개 이상의 빵을 구울 수 있는 오븐을 가지고 있었다. 이는 하루에도 수천에 달하는 순례자들을 먹이기 위하여 필수적이였다. 성직자들은 자선기부에 대부분 의존할 수 밖에 없었다. 그들은 병든 자들을 돌보아야 했으며 가난한 사람과 장애인들에게 정기적으로 빵을 제공하였고 이들에게 빵을 공급하기 위하여서는 기부금이나 현금으로 그 재원을 충당하였다. 수도원의 광대한 농토에서 곡물이 재배되었고 이곳에서 추수이후 제분도 이루어졌다.

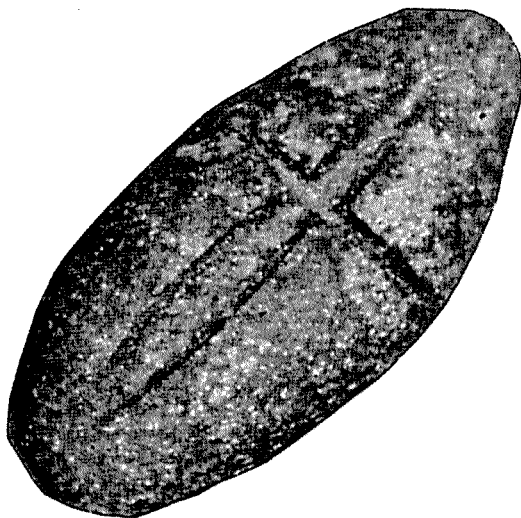
이태리의 시인이자 성직자인 베나티우



바이킹의
반지모양 호밀빵



수도원에서 사용한
발효용 도구



십자모양이 새겨진 빵

스 포르투나투스 는 이미 6세기에 호밀빵에 대하여 기술하였는데 그에 의하면 호밀빵은 4세기경 바이킹족의 침공으로 유럽으로 전파되었으며 바이킹들은 호밀빵을 링모양으로 구운 다음 나무 막대기에 피어서 보관하였다. (사진) 빵은 중세 사람들의 주식이었다. 그러나 가난한자의 빵과 귀족들의 빵은 엄연히 달랐다. 가난한자의 빵은 주로 호밀이나 귀리 또는 보리 등으로 만들었고 귀족들의 빵은 순수한 흰밀가루로 만들어졌다. 가난한 사람들은 축제일이나 결혼식같은 날에만 흰빵을 먹을 수 있었다.

중세기의 또 다른 독립된 공동생활체는 요새나 성이었으며 그곳에는 영주와 영주의 농토를 경작하는 농부와 농노들이 거주하였다. 이땅에서 생산되는 거의 대부분은 영주의 소유가 되어 그에게 바쳐져야만 했다. 각성의 부엌에는 빵 굽는 곳이 있었고 그곳에서 귀족들을 위한 흰빵과 고기와 함께 먹는 납작한 갈색비스킷이 만들어졌다. 이러한 고급빵류는 축제일에 한하여 농부들의 식탁에 오를 수 있었다.

도시가 발달하게 됨에 따라 최초로 독립된 제과점이 등장하게 된

• The bread of the Middle Ages •

다. 이들은 빵을 팔기위한 시장을 형성하고 매일같이 성문을 들어와 빵을 팔았다. 10세기 경에는 이런 제빵기술자들이 조합을 구성하고 그들의 공동이익을 추구하게 되었고 제빵기술을 인정받기를 원하는 사람은 이른바 제과점에서 도제 생활을 해야만 했다. 3년간의 도제생활을 마친후 수련생들은 더 완벽한 기술을 습득하기 위하여 다른 제과점에서 적어도 3년 이상을 보내야만 했다. 이들은 도제생활을 마친후 제빵시험에 합격하여 자격증을 받으면 한곳에 정착할 수 있는 허가를 얻게 된다. 그 이전에는 도회지의 빵공장이 공동으로 지키는 서약에 따라 맹세를 할 수가 없다. 이 서약에는 벌금형을 전제로 빵의 품질과 중량을 항상 적절히 유지한다는 것과 밀의 가격에 따라 빵의 중량은 증감할 수 있으나 가격만은 변경할 수 없다는 내용이 포함되어있다. 이를 어긴 제빵기술자들은 잡혀와서



부르지의 제과업자 문장 (1361)



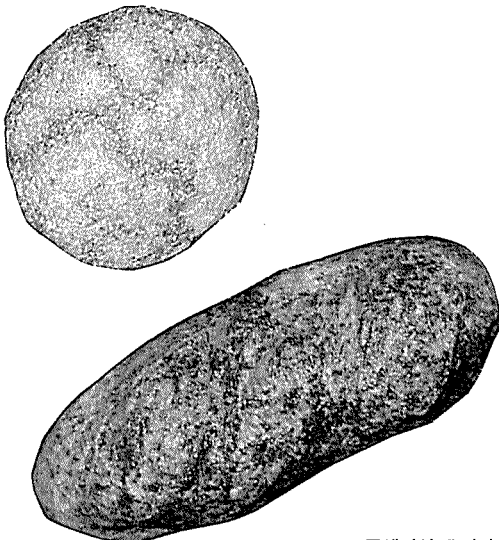
부르지의 제분업자 문장 (1436)



중세기의 제과점



가난한 사람들이 빵배급을 받기 위하여 줄서있는 모습 (1559 카리타스 브르겔 작품, 네덜란드 보이만스 반 뷔닌겐 박물관 소장)



중세기의 호밀빵

처벌되었는데 때로 시민재판소는 나무가지로 엮은 바구니에 그를 앉히고 진흙탕속으로 여러번 집어 넣었다.

제빵기술자 조합은 조합원이 취급하는 제품에 따라 즉, 페이스트리, 빵, 위플 또는 생강빵 등으로 조합원을 명백히 구분하여 놓았다. 따라서 이들은 독자적인 특성과 단골고객을 확보하고 일년에 한번 각기 날을 정하여 화려하게 경축하였다. 각 조합은 나름대로 도안된 문장을 갖고 있었으며 이는 계약서나 법률적인 서류에 부착되었다. 또한 그들은 자체의 건물을 갖고 있었고 그곳에 조합의 깃발, 책 등 모든 소유물을 보관하였다. 어떤 조합은 매우 부유하게 되어 미술가나 조각가를 고용하여 그들의 직업과 관련된 예술작품을 조합소유 건물에 장식하도록 하였다. 이러한 조합조직은 18세기 까지 거대한 힘과 독점성을 유지하였다가 프랑스 혁명을 계기로 해산되었다. [11]