

패스트 푸드와 빵 역사의 탐색적 문헌연구

HISTORY OF FOOD : FAST FOOD AND BREAD RESEARCH

신 길 만 Gil Man Shin

국립 순천대학교 식품조리과학과

Sunchon National University, Food & Cooking Science

History of Food : Fast food and Bread Research

Gil Man Shin, Sunchon National University, Food & Cooking Science

ABSTRACT

본 연구는 빵과 음식의 그리고 외식산업의 발달을 문헌조사를 통하여 역사에서의 의의와 발달과정을 파악하고 미래의 음식발달 경향을 파악하고자 연구하게 되었다.

This Research was developed bread , food and fast food through history that recognize meaning and develop process also research trend to future of food.

목차

I . History of Bread

- 1) History of Bread
- 2) Bread Preparation: Yeasted Dough
- 3) Buying Bread
- 4) Bakery Café and specialty food stores.
- 5) Bread and Human Biology
- 6) Club
- 7) Hamburger
- 8) Cheeseburger

II . Food History

1. Food in America
 - 1) Barbecue
 - 2) Beverages and Drinks
 - 3) Potatoes, Potato Chips or French Fries
 - (1) History of the French Fry
 - (2) Tater Tots
 - (3) Instant Mashed Potatoes
 - (4) Potato Chips – George Crum
 - 4) The History of Ketchup

- 5) Mayonnaise
- 6) Miracle Whip
- 7) McDonald's Happy Meals
- 8) McIntosh Apple
- 9) Oleomargaine
- 10) Egg Omelet History
- 11) Pasta
- 12) Popcorn
- 13) Restaurants
- 14) Soup
- 15) Sandwich – Sliced Bread
- 16) TV Dinners – King of convenience Food
- 17) Wishbone Salad Dressing
- 18) Caesar Salad
- 19) Miscellaneous

III. Fast Food

1. Fast Food
2. Global Perspectives on Fast-Food History

IV. Reference

I. Bread of History

1) History of Bread

Bread, in one form or another, has been one of the principal forms of food for man from earliest times.

The trade of the baker, then is one of the oldest crafts in the world. Loaves and rolls have been found in ancient Egyptian tombs. In the British Museum's Egyptian galleries you can see actual loaves which were made and baked over 5,000 years ago. Also on display are grains of wheat which ripened in those ancient summer under the leavened and unleavened, is mention in the Bible may times. The ancient Greeks and Romans knew bread for a staple food even in those days people argued whether white or brown was best

Further back, in the Stone Age, people made solide cakes from the stone-crushed barley and wheat. A millstone used for grinding corn has been found, that is thought to be 7,500 years old. The ability to sow and reap cereals may be one of the chief causes

which led man to dwell in communities, rather than to live a wandering life hunting and herding cattle.

According to botanists, wheat, oats, barely and other grains belong to the order of Grasses; nobody has yet found the wild form of grass from which wheat, as we know it, has developed. Like most of the wild grasses, cereal blossoms bear both male and female elements. The young plants are provided with a store of food to ensure their support during the period of germination, and it is in this store of reserve substance that man finds an abundant supply of food.

Ancient Egyptian word-pictures, or hieroglyphs, concerning bread not all are. For instance, something may have been thrown in (but not listed) to make the bread hard; water less dough is needed per loaf. If you squeeze a loaf and it stays indented, or changes in size, beware. Not even marked "wheat" is whole wheat. In Switzerland white bread is taxed and the revenue given to bakers of whole wheat. Just remember to buy a life-sustaining grain instead of an over-refined substance that is not of even to rats and insects

The bread industry began being controlled by power in the 11th century with regulated prices and weights. With further developments in agricultural machinery greater crop yields were realized. Hence, the miller's role became independent from baking, so bakers headed towards the towns.

Up until the early 1900's baking was still done by hand in Australia. In the decades to come, machinery use increased and by the 1960's large plant bakeries had come to the forefront selling their bread through supermarkets.

2) Bread Preparation: Yeasted Dough

Yeast dough production requires twelve basic steps no matter what type of dough is produced. Dough types are generally classified as lean dough (low in fat and sugar), including French baguettes, rustic breads, Tuscan breads, hard rolls, and pizza; rich dough (with sugar, fats, or eggs added), including brioche, challah, and egg breads, and rolled-in dough (with fat incorporated in many layers using a rolling and a folding procedure), including croissant, Danish pastries, and cinnamon rolls.

3) Buying Bread

By the twenty-first century bread products were sold on three major levels. The first is the traditional neighborhood bakery, still in existence in large urban centers in the twenty-first century. The second is the grocery store, or supermarket. Third is what might be called the bakery café, along with the specialty foods store.

4) Bakery Café and specialty food stores.

Bakery cafes and specialty food stores have experienced widespread growth since the early 1980s. Both typically provide a higher quality product than that found in the grocery store. Whether purchased from a high-quality wholesale bakery or baked in-house from a fresh or par-baked product, baked goods comprised a wide selection.

5) Bread and Human Biology

Bread is great source of energy because it is rich in complex carbohydrates. The human body slowly turns these carbohydrates into sugars, which the body utilizes for energy. Breads and grain products occupy the first and largest rung of the widely accepted Food Pyramid. The Food and Drug Administration (FDA) has indicated that all adults should eat six to eleven serving of carbohydrates daily (depending on age and gender), and bread can make up a large segment of this daily intake. As approved by the FDA and U.S. Department of Agriculture (USDA), breads rich in whole grains can advertise that they help fight heart disease and cancer. Breads (and grain-based foods in general) that contain 51 percent or more whole grain ingredients by weight can use the following health claim on labels: "Diets rich in whole grains and other plant foods low in total fat, saturated fat, and tain cancers." Whole grain breads are also a great source of fiber and roughage, which and the body's digestive and waste elimination systems.

Grain products are enriched with iron, folic acid, and other B vitamins, including niacin, thiamin, and riboflavin. Over the years enrichment has helped eliminate nutrition anemia. Research has shown that folic age also need folic acid. The daily minimum requirement of flour hundred micrograms is essential in preventing birth defect of the spinal cord and brain.

Table I
Per Capita Consumption of Bread and Related Products

Product	Average Per Capita Consumption (Pounds)			
	2002	2003	2004	2005
Breads	48.68	49.87	50.50	51.19
Rolls (all)	21.70	22.81	23.47	23.91
Hamburg & hotdog roll	13.05	13.30	13.40	13.46

Bagels	2.47	2.99	3.33	3.56
Doughnuts	1.29	1.50	1.63	1.71
Soft cakes	7.21	7.73	8.13	8.34
Pies	1.74	1.69	1.66	1.64

6) Club

This is a three-decker sandwich of turkey or chicken with crisp bacon piled onto toasted white bread with mayonnaise, lettuce, and tomato. The most popular tale is that the recipe originated in men's social clubs in the late 19th Century. Its name may have come from its association with exclusive clubs. The 1904 St. Louis World's Fair had restaurants with the club sandwich on the menu. Club sandwiches also were served in double-decker club cars on trains during the 1930s and 1940s. (The sandwiches were once called "two-deckers.")

7) Hamburger

In the time of Mongol Emperor Genghis Khan (1167-1227), Khan's army ate patties made of scraped lamb and mutton. The scraps of meat were shaped into patties and softened by placing them under saddles of the sturdy ponies the men rode. They were eaten raw because the men had little time to dismount and cook. When the Mongols invaded Moscow, the Russians adopted the raw-meat meal with the name "Steak Tartar." (Tartars was what they called the Mongols.) Russian chefs refined it with chopped onions and raw eggs.

In the 1600s, ships from Hamburg, Germany, visited Russian ports. The meat was brought back to Germany. By the 18th and 19th centuries, it had become known as Hamburg Steak. German Immigrants brought their meat to America, where it was later featured on menus in New York.

There are different Stories about when and where the first hamburger was served on a bun. One story says that in the late 19th century, Charlie Nagreen, or "Hamburger Charlie," of Seymour, Wis., sold hamburgers from his ox-drawn food stand. Louis Lassen of New Haven, Conn., also has been credited with serving beef patties made from his leftover meat scraps, with toasted bread in the early 1900s. The sandwiches were said to be popular with workers on the go.

8) Cheeseburger

"The origin of hamburger is unknown, but the hamburger patty and sandwich were probably brought by 19th-century German immigrants to the United States, where in a

matter of decades it came to be considered an archetypal American food.” The trade mark for the name “cheeseburger” was awarded in 1935 to Louis Ballast of the Humpty Dumpty Drive-In, in Denver, Colorado

II. Food History

1. Food in America

Food is much more than a mere means of subsistence. It is filled with cultural, psychological, emotional, and even religious significance. It defines shared identities and embodies religious and group traditions. In Europe in the 17th and 18th centuries, food served as a class marker. A distinctive court tradition of haute cuisine and elaborate table manners arose, distinguishing the social elite from the hoi polloi. During the 18th centuries, food became a defining symbol of particular countries such as the tomato-based Italian spaghetti sauce or the American hamburger are 19th or even 20th century inventions.

The European discovery of the New World represented a momentous turning point in the history of food. Foods previously unknown in Europe and Africa, such as tomatoes, potatoes, corn, yams, cassava, manioc, and a vast variety of beans migrated eastward, while other sources of food, unknown in the Americas grown in the New World became the basis for the world's first truly multinational consumer oriented industries.

Until the late 19th Century, the history of food in America was a story of fairly distinct regional traditions that stemmed largely from England. The country's earliest English, Scottish, and Irish Protestant migrant tended to cling strongly to older food traditions.

Yet the presence of new ingredients. And especially contact among diverse ethnic groups, would eventually encourage experimentation and innovation. Nevertheless, for more than two centuries, English food traditions dominated American cuisine.

rest into whiskey. By the early nineteenth century, adult men were drinking more than 7 gallons of pure alcohol a year.

One of the first major forces for dietary change came from German immigrants, whose distinctive emphasis on beer, marinated meats, sour flavors, wursts, and pastries was gradually assimilated into the mainstream American diet in the form association of food with celebrations also encouraged other Americans to make meals the centerpiece of holiday festivities.

An even greater engine of change came from industrialization. Beginning in the late nineteenth century, food began to be mass produced, mass marketed, and standardized. Factories processed, preserved, canned, and packaged a wide variety of foods. Processed cereals, which were originally promoted as one of the first health foods,

quickly became a defining feature of the American breakfast.

During the 1920s, a new industrial technique—freezing—emerged, as did some of the earliest cafeterias and chains of lunch counters and fast food establishments. Increasingly processed and nationally distributed foods began to dominate the nation's diet. Nevertheless, distinct regional and ethnic cuisines persisted.

During the early twentieth century, food became a major cultural battleground. The influx of large numbers of immigrants from southern and Eastern Europe Progressive Era brought new foods to the United States. Settlement house workers, and food nutritionist, and domestic scientists tried to “Americanize” immigrant diets and teach immigrant wives and mothers. “American” ways of cooking and shopping. Meanwhile, muckraking journalists and reformers raised questions about the health, purity, and wholesomeness of food, leading to the passage of the first federal laws banning unsafe food additives and mandating meat inspection.

During the nineteenth and early twentieth centuries, change in American food ways took place slowly, despite a steady influx of immigrants. Since World War II, and especially since the 1970s, shifts in eating patterns have greatly accelerated. World War II played a key role in making the American diet more cosmopolitan. Overseas service introduced soldiers to a variety of foreign cuisines, while population movements at home exposed to a wider variety of American foodways. The post war expansion of international trade also made American diet more diverse, making fresh fruits and vegetables available year rounds.

Today, food tends to play a less distinctive role in defining ethnic or religious identity. Americans, regardless of religion or region, eat bagels, curry, egg rolls, and salsa and a Thanksgiving turkey. Still, food has become as it was for population, dining often involves fine wines and artistically prepared foods made up of expensive ingredients. Expensive dining has been very subject to fads and shifts in taste. Less likely to eat German or even French cuisine, wealthier Americans have become more likely to dine on foods influenced by Asian or Latin American cooking.

Food also has assumed a heightened political significance. The decision to adopt a vegetarian diet or to eat only natural foods has become a conscious way to express resistance to corporate foods. At the same time, the decision to eat particular foods has become a conscious way to assert one's ethnic identity.

1) Barbecue

To barbecue means to slow-cook meat at low temperature for a longtime over wood or

charcoal.

Table II
Per Capita Consumption of Beef and Veal in Selected Countries, 2005

Country	Average Per Capita Consumption (Pounds)
Argentina	153.9
Uruguay	122.8
United State	97.0
Australia	84.0
Canada	80.3
New Zealand	76.7
France	66.2
Soviet Union (former)	65.9
Italy	58.9
Switzerland	56.2

Table III
Per Capita Consumption of Pork in Selected Countries, 2005

Country	Average Per Capita Consumption (Pounds)
Hungary	147.5
Demark	144.2
Germany	121.5
Austria	116.4
Poland	116.4
Belgium-Luxembourg	104.7
Spain	103.2
Bulgaria	97.7
Netherlands	92.4
United States	65.5

2) Beverages and Drinks

Cider, coffee, tea, milk, various soft drinks and colas, beer, wine, iced tea, Gatorade, Kool-aid and more.

Table. IV
Per Cap Capita Consumption of Selected Beverages

Type	Average Per Capita Consumption (Gallons)					
	1980	1985	1990	1995	2000	2005
Milk	31.2	29.5	27.6	26.7	25.8	25.7
Tea	6.8	7.5	7.3	7.1	7.1	6.9
Coffee	33.4	31.4	26.7	27.4	25.7	26.7
Citrus Juice	3.6	5.2	5.1	5.2	5.4	4.0
Beer	30.6	33.9	36.3	34.7	34.1	34.4
Wine	2.2	2.7	3.2	3.5	3.2	2.9
Distilled spirits	3.0	3.1	3.0	2.5	2.2	2.2

3). Potatoes, Potato Chips or French Fries

(1) History of the French Fry

The original name for French fries was “Potatoes, fried in the French manner” that is how Thomas Jefferson introduced French fries to the colonies in the late 1700s.

(2) Tater Tots

On October 21, 1958, Tater Tots were trademark registered and eating potatoes was never the same.

(3) Instant Mashed Potatoes

Canadian, Edward A. Asselbergs invented instant mashed potatoes (dehydrated potato flakes) in 1962.

(4) Potato Chips – George Crum

George Crum invented potato chips in 1853. Native American George Crum was a chef at a Saratoga Springs, New York, resort, when customer Cornelius Vanderbilt complained that his French fries were too thick. George Crum fried up a serving of paper thin potatoes cooked to a crunchy crisp texture. The dish dubbed “Saratoga Chips” became a favorites. However, potato chips did not gain wide-spread popularity

until the 1920s, when a Mrs. Scudder began mass producing the first potato chips packaged in wax paper bags in 1926 and Herman Lay began producing Lay's potato chips, the first successfully marketed national brand.

4) The History of Ketchup

Ketchup

Catchup on Ketchup

The world Ketchup is derived from the Chinese ke-tsiap, a pickled fish sauce. It made its way to Malaysia where it became kechap and Ketjap in Indonesia. F.&J. Heinz company began selling tomato Ketchup in 1876.

5) Mayonnaise

In 1756, mayonnaise was invented in France by Duke de Richelieu's chef. In 1905, the first ready-made mayonnaise was sold at Richard Hellman's New York deli. In 1912, mayonnaise was mass marketed and called "Hellman's Blue Ribbon Mayonnaise."

6) Miracle Whip

According to Kraft Foods: Kraft introduced MIRACLE WHIP in 1933 and it became a national success within weeks. With its tagline "Salad Miracles with Miracle Whip Salad Dressing, " it was the first ready-to-serve spoonable salad dressing of its kind. MIRACLE WHIP LIGHT Reduced Calories Salad Dressing was introduced in 1984, and MIRACLE WHIP FREE Nonfat Dressing introduced in 1990.

7) McDonald's Happy Meals

Ray Kroc was the pioneer of the fast-food industry with his worldwide McDonald's enterprise (1954).

8) McIntosh Apple

The first McIntosh was a chance seeding discovered in 1796 by the John McIntosh in Dundas County, Ontario.

9) Oleomargarine

An "improved compound for culinary use" called margarine was patented in 1871. U.S. patent #110,626 was issued to Henry W. Bradley of Binghamton, New York.

10) Egg Omelet History

The egg is the hard shelled reproductive body produced by a bird, and considered as food.

According to legend, when Napoleon and his army were traveling through the south of France they decided to rest for the night near the town of Bessieres. Napoleon feasted on an omelet prepared by a local innkeeper that was such a culinary delight that Napoleon ordered the townspeople to gather all the eggs in the village and to prepare a huge omelet for his army the next day.

On March 19, 1994, the largest omelet (1,383² ft) in the world was made with 160,000 eggs in Yokohama, Japan.

11) Pasta

Pasta originated in China approximately 40 centuries ago and has wandered around the world. Some also think the word "lasagne" came from the Greek "lasanon," a chamber pot. The Romans adopted the word for any cooking pot; lasane is the pasta dish cooked in the lasanum.

Per Capita Consumption of Pasta, United States and Italy

Americans consume an average of 19 pounds of pasta per person per year. By some estimates this is twice as much as was consumed 20 years ago. By contrast, Italians eat an average of 60 pounds per person each year. According to survey by Consumer Reports, readers of this magazine eat pasta an average of once a week, usually topped with red sauce

12) Popcorn

During the 17th century, early French explorers in the Great Lakes region reported that the Iroquois Indians popped popcorn in a Pottery vessel with heated sand and used it to make popcorn soup, among other things.

13) Restaurants

The public dining room that came ultimately to be known as the restaurant originated in France, and the French have continued to make major contributions to the restaurant's development.

14) Soup

The English word "Soup" comes from the old word "Sop" which is a slice of bread

covered with beef roast juices. The first soup dates back to 6000 B.C., with the main ingredient being Hippopotamus and other animal bones.

15) Sandwich – Sliced Bread

John Montague, The fourth Earl of Sandwich (born 1718) was the originator of the name sandwich. Montague loved to eat beef between slices of toast. Eating his “sandwich” allowed the Earl to have one hand free for card playing.

Philippe Mathieu invented the French Dip Sandwich in 1908.

16) TV Dinners – King of convenience Food

The history of the TV dinner – how did it become so easy to watch television and eat food at the same time.

Restaurants are not the only suppliers of fast food in America, of course. The invention of the TV dinner (see entry under 1950s–Food and Drink in volume 3) in 1953 brought fast food to the American home. Since that time, American grocery stores have expanded their offerings of convenience foods to allow consumers to purchase a variety of meals that can be prepared quickly at home, often in microwave ovens. By the twenty-first century, fast food had become one of the principle staples of the American diet, for better and for worse.

17) Wishbone Salad Dressing

Phillip Sollomi opened a restaurant in Kansas City, Missouri, in 1945. Chicken was his specialty and he named his restaurant “The Wishbone”. In 1948, Phil asked his mother for the recipe for her spicy salad dressing, which originated in her native Sicily. He went on to create “The Kansas City Wishbone Famous Italian Style Dressing”. Phil sold his business to Lipton in 1957. Lipton still makes the famous salad dressing in Kansas, Missouri.

History of the American

18) Caesar Salad

In the 1920s, Caesar salad was invented in Tijuana, Mexico by Caesar Gardini.

19) Miscellaneous

Brian Maxwell invented **PowerBars**.

Adolph Rempp invented Adolph’s **Meat Tenderizer**.

Joe Gregor invented **brown n serve dinner rolls**.

Granola bars were invented by Stanley Mason.

On May 31, 1892, **Lea & Perrins Worcestershire Sauce** was trademarked registered.

III. Fast Food

1. Fast Food

What is termed “fast food” in the United States today most commonly consist of hot, freshly prepared, and wrapped food items, served to customers across a counter or through a drive-up window. Known as both “fast food” and “Quick-service food” in the restaurant industry, these items are routinely sold and delivered in an amount of time ranging from a few seconds to several minutes; they now vary widely in food type, encompassing virtually all kinds of meats, preparation methods, and ethnic cuisine. Inexpensive hamburger and French fried potatoes are still the products most readily identified as fast food, but the list of items sold in the format continually increases. Fried fish and shellfish, hotdogs, chicken, pizza, roast beef, and pasta are commonly sold at quick-service restaurants sell a broad menu of Americanized Mexican, Greek, and Chinese foods. Some fast-food outlet offer specialty items, such as sushi, clams, or ribs, and others even sell complete “home-cooked” meals over their counters. Though menus and delivery formats vary greatly, fast food’s chief common denominators include immediate customer service, packing “to go”, and inexpensive pricing.

2. Global Perspectives on Fast-Food History

The American hamburger is a relatively recent creation. Hamburgers were not commonly made in America until the early 20th century. The first hamburger fast-food chain was White Castle, founded in 1916 by J.Walter Anderson of Wichita, Kansas. He sold five cent hamburgers along with French fries and colas. White castle thrived along with other fast-food operations. However, fast-food did not become a significant part of the American landscape until after World War 2.

Richard and Maurice McDonald chalked out a design for a new type of hamburger restaurant on a tennis court in 1948. Their goal was to make the operation as efficient as possible. Compared with previous fast-food chains they planned to reduce their expenses, thereby permitting them to sell hamburgers at a lower price. They hoped that the lower price would increase the number of customers, the greater volume sold leading to higher profits. They also decided to concentrate on selling a few items. To

test their ideas, they opened an octagonal-shaped hamburger stand in San Bernardino, California. Their operation eliminated waitresses and so greatly reduced operation expenses. They sped up the process of making hamburgers through a series of innovations permitting them to service more customers faster. They purchased eight Multi mixers (machines that mixed six shakes simultaneously). The McDonald operation did not include indoor tables, and thus encourages customers to order their food at a window and eat in their cars. At first they sold only hamburgers, cheeseburgers, French fries and beverages. These efforts to streamline and mass produce hamburgers paid off. In 1951, they grossed \$275,000.

As efficient as their internal design was, the McDonald brothers concluded that they needed a new architectural design for their restaurant. Richard came up with the idea of "golden arches" right through the roof which sloped upward toward the front. The McDonald brothers also decided to franchise their operation. Franchising permitted others to build McDonald's drive-ins throughout the nation, based upon the design developed in San Bernardino. Those receiving franchises paid the McDonald brothers a fee and a percentage of their sales. In 1953 newly-designed franchises opened in Phoenix, Arizona, and Downey, California.

The McDonald's success encourages others to imitate them. Based on his observation of their burger stand, Keith Cramer began a fast-food hamburger restaurant in Florida which eventually became the Burger King chain. In 1954 Ray Kroc, a salesman who sold Multi mixers, visited the McDonald's operation. He was so impressed that he arranged with the McDonalds to sell franchises. Kroc opened his own McDonald's restaurant in Des Plaines, Illinois, and streamlined the operation even further. By the end of 1957 there were 37 McDonald's by 1959 the total had reached over 100. By 1961 Kroc was so enamored of the drive-ins that he bought out the brothers and expanded his operation throughout America. In turn, Kroc's success encouraged the growth of other fast-food chains. Dave Thomas opened his first Wendy's restaurant in 1962 in Columbus, Ohio. By 1990 there were almost 11,803 McDonald's, 6,298 Burger King's, and 3,721 Wendy's fast-food establishments in the United States.

Other fast-food chains were developed to market main products such as chicken, pizza, tacos, sub-sandwiches, etc. Today, 160,000 fast-food restaurants serve more than 50 million Americans daily. These businesses generate sales in excess of \$65 billion annually. Why have fast-food chains expanded so rapidly during the last 40 years.

Table V
Per Capita Consumption of Breakfast Cereal
in the United States by Type, 2005

Type	Average Per Capita Consumption (Ounce)
Corn	54.0
Oat (cold)	27.0
Oatmeal	16.0
Rice (cold)	14.0
Wheat	59.0
Other (cold)	27.0
Other (hot)	7.6

Table VI
Per Capita Consumption of Fish, 2000~2005

Year	Average Per Capita Consumption (Pounds)			
	Fresh & Frozen	Canned	Cured	Total
2000	7.8	4.6	0.3	12.7
2001	8.4	4.7	0.3	13.4
2002	9.8	5.0	0.3	15.1
2003	10.7	5.2	0.3	16.2
2004	10.0	4.9	0.3	15.2
1990	10.1	5.1	0.3	15.5

Per Capita Consumption of Fresh Fruits

Due to the rise in popularity of fresh fruits, such as bananas, apples, grapes, pears and strawberries, the per capita consumption of fresh fruit rose to an average of 94 pounds in 2005, from 18 pounds in 1970~1974

Americans Consumption of Pizza

According to National Association of Pizza Operators, American as a whole consume an average of 90 acres of pizza each day. While figures from Domino's Pizza revealed that Americans eat an average of 5,248,489 pounds of green peppers and seven times that much pepperoni as pizza toppings.

Table VII
Annual Consumption of Junk Food per Person

Type	Average amount
Cookies & Cakes	50 pounds
Doughnuts	63 dozen
Refined sugar	100 pound
Fat & Oil	55 pounds
Soda pop	300 containers
Chewing gum	200 sticks
Ice cream	200 gallons
Potato chips	5 pounds
Candy	10 pounds

Table VIII
Per Capita Consumption of Wine in Selected Countries, 2005 (Gallons)

Country	Per Capital Consumption	Country	Per Capita Consumption
Ireland	1.1	Hungary	5.3
Finland	1.6	Yugoslavia	5.6
USSR (former)	1.7	Bulgaria	5.8
Norway	1.7	Belgium	6.9
Iceland	1.8	West Germany	6.9
Poland	2.0	Uruguay	7.4
Canada	2.3	Greece	7.9

South Africa	2.4	Chile	9.2
East Germany	3.2	Austria	9.3
United Kingdom	3.4	Spain	10.0
Sweden	3.4	Argentina	13.1
Cyprus	3.6	Switzerland	13.2
Czechoslovakia	3.6	Luxembourg	16.2
New Zealand	3.8	Italy	17.4
Netherlands	4.2	Portugal	20.8
Australia	5.1	France	21.2
Demark	5.1		

Reference

- 'What's Cooking America,' by Linda Stradley, History and Legend of Sandwiches. [Http://whatscookingamerica.net](http://whatscookingamerica.net); The Food Timeline, editor Lynne Oiver, www.foodtimeline.org/foodsandwiches.html; 'Sandwichery: Recipes, Riddles and Funny Facts About Food', by Patricia and Talivaldis Stubis; Gourmet Retailer, www.gourmetretailer.com;
- The History and Origins of Food , by Mary Bellis , 1996
<http://inventors.about.com/library/inventors/blpotatochip.htm>;
- Brumby's Bakeries, <http://www.brumbys.com.au>
- Balkan Info.com. "Balkan Easter Traditions." Available at www.b-infor.com
- Cyberspace Farm. Available at www.cyberspaceg.com
- Edgar, Jeffrey, and Robert Kunkel. "Kind of Wheat." Available at www.kings.K12.ca.us.
- Elizabeth Botham and sons Ltd. Available at www.botham.co.uk
- Federation of Bakers. Available at www.bakersfederation.org.uk
- Flour Advisory Bureau "Bread Superstitions and Traditions."
Available at www.wheatintolerance.co.uk
- Gislen, Wayne. Professional Baking. 2d ed. New York; John Wiley, 1994
- Guglhupf Bakery and Patisserie. Available at www.gughupf.com
- History of Bread. Available at www.breadinfor.com
- "Italian Breads" Milioni Magazine Online. Available at <http://milioni.com>
- Kansas Wheat Commission. Available at www.kswheat.com
- Moorshead, Halvor. History Magazine 1 (1999).
- Nestle Corporation. "The History of Bread." Available at www.oror.essortment.com
- Northmont Area Community Network. "Mexican Traditions for Christams."
Montgomery Country, Ohio: 2002
- Phillips, Carole. "Polish Traditions. Available at www.polstore.com
- "Preferments and Fundamentals of Fermentation." National Baking Center, Dunwoody Institute, 2000.
- "Ukrainian Culture and Traditions." Sand Diego Insider. Available at www.sdinsider.com
- Wheat Foods Council. Available at www.smartbread.com and www.wheatfoods.com
- Hogan, David. Selling 'em by the Sack: White Castle and the Creation of American Food. New York: New York University Press, 1997.
- Kroc, Ray. Grinding It Out: The Making of McDonald's. Chicago: Contemporary Books, 1977.
- Luxenberg, Stan. Roadside Empires: How the Chains Franchised America. New York:

Viking, 1985.

Schlosser, Eric. *Fast Food Nation: The Dark Side of the American Meal*. Boston: Houghton Mifflin, 2001.

U.S Bureau of the Census, *Statistical Abstract of United States 1992*. 112th edition. Washington, D.C.: U.S. Department of Commerce, 1992, P. 13, P. 25~32 Primary source: U.S. Department of Agriculture, Economic Research Service, *Food Consumption, Prices, and Expenditures*, annual.

“Cereal for Breakfast,” *Detroit Free Press*, July 15, 1992. ; International Trade Administration, Commerce Dept.

U.S. Industrial Outlook ‘ 92 , Annual Survey of Manufactures, 1988 and 1989.

“Food and Nutrient Consumption: Food Consumption, 1970~1990.” Judith Jones Putnam, *Food Review*, 14, July ~ September 1991, pp.2, 4~12.

Fisheries of the United States, 1990, National Marine Fisheries Service, P .71.

U.S. Department of Agriculture, Foreign Agriculture Service, *World Poultry Situation*, August 1991, and *World Livestock Situation*, November 1991.

Elkort, Martin. *The Secret Life of Food*. Los Angeles, CAL Jeremy P. Tarcher 1991, p.125

“Nutrition: Pizza has Pizzazz,” *your Health and Safety*, 13, October- November 1991, pp. 18~19.

Brown, Lester R. *Tough Choices: Facing the Challenge of Food Security*. New York: Norton, 1996.

Cohen, Joel E. *How many People Can the Earth Support?* New York: Norton, 1995.

Ehrlich, Paul R. *the Population Bomb*. New York, Ballantine Books, 1968.

Kloppenburg, Jack, Jr., John Hendrickson, and G. W. Stevenson “ Coming into the Foodshed,” *Agriculture and Human Value* 13 (1996): 33-42

Lappe, Frances Moore, and Joseph Collins. *World Hunger: Twelve Myths*. 2nd ed. New York: Grove Press, 1998.

Malthus, Thomas. *An Essay on the Principle of Population*. Edited by the Anthony Flew. London: Penguin Books, 1970.

Piercy, Marge. *Woman on the Edge of Time*. New York: Knopf 1976.

Shiva, Vandana. *Stolen Harvest: The Hijacking of the Global Food Supply*. Cambridge, Mass: South End Press, 2000.

History of Food: Fast food and Bread Research

Gil Man Shin, 1)

Sunchon National University, Food & Cooking Science

ABSTRACT

본 연구는 빵과 음식 그리고 외식산업의 발달을 문헌조사를 통하여 역사에서의 의의와 발달과정을 파악하고 미래의 음식발달 경향을 파악하고자 연구하게 되었다.

1. 역사 속에서의 빵

1) 빵의 역사

빵은, 지역이나 시대에 따라 그 모양이나 만드는 방법에 약간의 차이가 있겠으나, 아주 오랜 동안 인류에게 필수적인 먹거리로 이용 되어져 왔다. 빵의 역사가 오래된 만큼, 제빵사라는 직업 역시 세계에서 가장 오래된 직업 가운데 하나가 되었다.

고대 이집트의 무덤에서는 구운 빵과 롤 형태의 빵이 발견되기도 하였으며, 실제로 대영박물관의 이집트 전시관에는 약 5000년 전에 구워진 빵이 전시되어 있다. 또한 성경의 구약시대에도 밀 부대에 누룩을 넣거나 혹은 넣지 않고 여름동안에 숙성시켰다는 기록이 자주 등장한다. 고대 그리스인과 로마인들은 역시 백색밀과 갈색밀 가운데 어느 것이 빵을 만드는데 더 좋은지 논란을 벌였을 정도로 빵을 매우 중요한 음식의 하나로 여겼다고 알려져 있다.

인류가 빵을 만들어 먹었다는 증거는 고대문명시대 뿐 아니라 그보다 더 이전인 석기시대의 유적에서도 많이 발견되었다. 보리와 밀을 돌로 빻아서 만든 고풍의 케익을 만들었던 것으로 알려져 있으며, 실제로 옥수수를 가는데 사용되었던 맷돌(약 7500년전의 것으로 추정됨)이 발견되기도 하였다. 이전에 수렵과 유목생활을 주로 하던 인류는 석기시대에 접어들면서 이제 한곳에 무리를 이루어 정착생활을 시작하게 되는데, 이처럼 그 생활행태에 있어서 큰 변환기를 맞는데에는 곡물을 경작하게 된 것이 결정적인 요인이 되었다.

식물학적으로, 밀, 귀리, 보리와 같은 곡물들은 그 계통분류에 있어서 초본류(Grasses)와 같은 목(目)으로 분류가 되는데, 그러나 아직까지 오늘날 우리가 알고 있는 형태의 밀이 진화되었을 것으로 추정되는 야생 초본류는 발견되지 않았다. 곡물은 다른 대부분의 야생 초본류와 마찬가지로

자용동주이며, 어린 묘목들은 밭아에 필요한 양분을 확보하기 위해서
미리부터 양분을 비축하게 되는데, 이처럼 비축된 양분, 즉 곡물의 낱알들을
인류가 먹거리로 이용하게 된 것이다.

그런데, 고대 이집트의 상형문자들 (혹은 신성문자)에도 빵과 관련한 모든
기록이 남아 있는 것은 아니다. 예를 들면, 빵을 굽기 위해서 반죽을 빚을때
뭔가가 들어갔을 것으로 추정되지만, 이에 대한 기록은 남아 있지 않다.
하지만, 반죽에 밀 이외에 아무것도 들어가지 않았다면, 구운 빵을 짝 쥐
었을때 빵이 눌린 채로 있거나 크기가 줄거나 하기 때문에, 따라서 비록 남아
있는 기록에는 밀이라고 표기가 되어 있더라도, 단순히 밀 하나 만을
의미하는 것은 아닐 것으로 추정된다. 스위스 북부지방에서는 정제된 밀을
이용하여 만든 흰 빵에 세금이 부과되기 때문에, 제빵사들이 밀을 정제 하는
데에서 많은 수익을 올리고 있다. 하지만, 실제로 밀을 이용하는데 있어서
문제가 되는 것은, 몇 번을 정제하였나 하는 것 보다는 쥐나 벌레에도 잘
견디는가 하는 그 보존의 안정성에 있다. 따라서 고대 이집트에서 밀을
이용하여 빵을 만들었다면 그 보존에도 관심을 가졌을 것으로 추정되나
이에 대한 기록은 남아 있지 않다. 11 세기에 들어서 제빵 업체들은 곡물의
가격과 물량을 조정, 통제함으로써 큰 재력을 갖추게 되었고, 또한 농기계의
비약적인 발달로 인해 대단위의 밀 재배가 가능하게 되었다. 밀 재배의
규모가 커짐에 따라, 밀의 정제와 제빵업도 점차 분화가 되기 시작하였고,
제빵을 주로 하던 제빵사들은 밀의 생산지에서 이제 직접적인 빵의
소비지역인 도심지역으로 진출하게 된다.

현재 주요한 밀 생산국의 하나인 호주는, 1900 년대 초반까지만 해도 주로
수공으로 빵을 만들어왔으나, 이후 농기계의 사용이 급격히 늘어나면서,
1960 년대에 이르러 대규모의 제빵업체들이 생겨났고, 이들 대형
제빵업체들에서 생산된 빵이 대형상점을 통해 유통되기에 이른다.

2) 제빵의 시작: 발효된 반죽

발효된 반죽을 생산 하는 데에는 그 반죽의 종류에 상관없이 기본적으로
12 단계의 공정이 요구된다. 반죽의 종류로는 일반적으로, 지방과 당분이
적은 lean 반죽, 당분과 지방이 풍부하고 계란이 첨가되기도 하는 rich 반죽,
지방 분을 어느 정도 함유하고 있고 rolling 과 folding 공정을 이용해서 여러
층으로 빚어진 rolled-in 반죽으로 나뉘는데, 가는 반죽은 주로 프랑스식
바케트빵, 시골식 빵, 이탈리아의 토스카나 빵, hard rolls, 피자 등을
만드는데 이용되고, 풍부한 반죽은 바리오슈(버터, 달걀, 효모로 만든
카스텔라 비슷한 빵), challah, 계란 빵을 만드는데 이용되며, 마지막으로
rolled-in 반죽은 크라상이나, Danish pastries, 계피빵을 만드는데 이용된다.

3) 빵의 판매 방식

21 세기에 이르기 까지, 빵은 주로 다음의 세가지 방식으로 판매가 되고 있다. 첫번째는 인근 주민들을 주 고객으로 하는 소형 제과점에서 판매하는 방식인데, 전통적인 방식이긴 하지만 아직까지도 큰 도심 지역에서는 많이 찾아 볼 수 있다. 이외에도 대형 마트나 식료품점을 통해 판매되는 방식이 있고, 최근에 들어서는 고급 식료품 전문점이나 커피&제과 전문점등을 통해서도 많이 판매가 되고 있다.

4) 커피&제과 전문점과 고급 식료품 전문점

커피&제과 전문점과 고급 식료품 전문점은 1980 년대부터 급속하게 증가, 확산되고 있는데, 두 곳 모두 매우 높은 품질의 빵을 판매하여 일반상점과 차별화하는데 주력하고 있다. 이처럼 전문점에서 판매하는 고급 품질의 빵에서 부터, 소규모의 제과점에서 그때 그때 바로 구워서 파는 빵이나, 제빵업체에서 다량으로 생산 판매하는 빵에 이르기 까지 그 선택의 폭이 매우 다양해졌다.

5) 빵과 인간의 생리

빵은 다양한 종류의 탄수화물이 풍부하게 함유되어 있어서 인간의 에너지원으로서 매우 효과적인 음식이다. 인간의 신체는 당분을 주요한 에너지원으로 사용하는데, 빵에 함유된 탄수화물들은 소화되면서 서서히 당분으로 변환된다. 인간의 신체를 유지하는데 요구되는 기초 식품들을 흔히 피라미드 형식으로 표기하곤 하는데, 빵을 비롯한 곡물류의 식품들은 이 식품 피라미드에서 제일 하단의 넓은 부분을 차지하고 있다. 미국 식약청(FDA)에서 발표한 바에 의하면, 모든 성인은 자신의 연령이나 성별에 따라 반드시 필요한 양의 탄수화물을 매일 섭취해야 하는데, 빵에는 이처럼 성인에게 필요한 양의 탄수화물을 함유하고 있으므로, 매일 일정양의 빵을 섭취할 것을 권고하였다. 또한 정제되지 않은 밀을 이용하여 만든 빵은 초기 심장병이나 암을 예방하는데 효과가 있다고 미국 식약청과 농림부(USDA)에 의해 증명된 바 있다. 정제되지 않은 밀의 함량이 51% 이상인 빵은 경우에는 다음과 같은 문구를 표기하는 것이 가능하다. 즉, “정제되지 않은 밀을 사용하여 다른 식품보다 높은 영양분을 함유하고 있음, 전체 지방 함유량과 포화지방산이 적음, 암 예방에도 효능”. 정제되지 않은 밀로 만든 빵은 사람의 소화와 배설기능을 도와주는 섬유소도 많이 포함하고 있는 것으로 알려져 있다.

곡류를 이용한 식품들은 철분이나 엽산이 다량 함유되어 있고, 나이아신, 티아민, 리보플라빈을 함유하고 있는 비타민 B 도 풍부하다. 따라서 수년에

결쳐 꾸준히 섭취하면 허약체질을 개선하는데 도움이 된다. 엽산은 folic age 에 필수적이라는 연구결과도 있었다. 또한 태아의 척추나 뇌 성장부진을 막는데에는 최소 수백 마이크로 그램의 밀가루를 매일 섭취하는 것이 필수적인 것으로 알려져 있다.

표 1. 일인당 제빵류 소비량

생산량	일인당 제빵 소비량 (파운드)			
	2002	2003	2004	2005
빵	48.68	49.87	50.50	51.19
Rolls (all)	21.70	22.81	23.47	23.91
햄버거 & 핫도그	13.05	13.30	13.40	13.46
베이글	2.47	2.99	3.33	3.56
도넛	1.29	1.50	1.63	1.71
부드러운 케익	7.21	7.73	8.13	8.34
파이	1.74	1.69	1.66	1.64

6) Club 샌드위치 (Subway 나 편의점에서 파는 샌드위치)

Club 샌드위치는 살짝 구워낸 빵 사이에 칠면조나 치킨으로 만든 햄과 바삭하게 구운 베이컨, 상추나 토마토 같은 야채를 넣고 마요네즈 등의 소스를 뿌려 만든 3단의 샌드위치인데, 이 샌드위치의 유래에 대해서는 여러가지 설이 있지만, 19 세기에 남성들로 구성된 어느 한 사교모임에서

처음 이 샌드위치를 만드는 법이 소개되었다고 알려져 있으며, Club이라는 이름은 사교모임(social club)에서 따온 것으로 추측되고 있다. 1904년에 열린 성루이스 세계 음식축제에서 이 Club 샌드위치를 메뉴로 하는 레스토랑이 소개된 바 있다. 1930년대와 1940년에는 2층버스나 2층기차에서 이 Club 샌드위치를 기내식으로 제공하곤 하였는데, 그래서 한때는 “2층 샌드위치”라고 불리기도 했다.

7) 햄버거

햄버거는 몽고의 징기스칸 왕조 시대(1167-1227)에 징기스칸 군대가 먹던 고기에서 유래한 것으로 추정되고 있다. 당시 징기스칸의 군대는 양의 살코기를 자르고 남은 자투리 고기를 버리지 않고 따로 모아 납작한 형태로 뭉쳐서 말의 안장 밑에 넣고 다녔다고 한다. 기병으로 이동을 주로 하였기 때문에 말에서 내리거나 조리를 할 시간이 부족했는데, 따라서 이 납작한 형태의 양고기를 안장 밑에 두어 말이 달리는 동안 다져지도록 또한 육질이 부드러워지도록 해서 먹었던 것이다. 모스크바가 징기스칸에 의해 점령되었을 때, 러시아 사람들은 몽고기병들이 먹던 이 고기를 본따서 “몽고식 스테이크(Steak Tartar)”라는 날고기를 이용한 메뉴를 도입하였고, 이후 러시아의 조리사들이 채썰은 양파와 날달걀을 곁들이면서 고급화되었다.

1600년대에 들어서, 독일 함부르크(Hamburg)의 선박들이 러시아 항구에 많이 정박하였는데, 이 선박들의 선원들에 의해 러시아인들의 “몽고식 스테이크”가 독일에 소개가 되었을 것으로 추정되며, 이후 18세기와 19세기까지 주로 함부르크 스테이크로 알려졌다. 그후 미국으로 이주한 독일 이민자들에 의해 미국에도 소개가 되었으며, 초기 이민자들이 많이 정착하였던 뉴욕을 중심으로 햄버거라는 메뉴가 자리잡게 되었다.

이 햄버거의 유래와 관련한 몇가지 이야기들이 더 있는데, 19세기 후반 찰리 네그린 (혹은 Seymour Wis.의 햄버거 찰리)이라는 사람이 자신의 정육점에서 소고기를 이용하여 햄버거 고기를 만들어 팔았다는 설도 있고, 또 다른 유력한 설로는 1900년대 초에 New Haven 출신의 루이스 라센이라는 사람이 소의 자투리 고기를 이용해서 햄버거 고기 속을 만들고 이것을 살짝 구운 빵과 함께 곁들여 메뉴로 내었다는 이야기가 있는데, 이동 중에 먹기가 편하여 당시 노동자들 사이에서 인기가 있었다고 알려져 있다.

8) 치즈버거

햄버거의 최초 기원에 대해서 명확하게는 알려져있지 않지만, 납작한 형태의 고기 속과 빵을 곁들인 형태의 햄버거는 19세기 독일 이민자들이

미국으로 건너오면서 소개된 것으로 알려져 있으며, 이후 몇 십년이 지난 뒤로 대표적인 미국의 음식이 되었다. 이제는 햄버거의 상징처럼 되어 버린 치즈버거라는 이름은, 1935년 콜로라도 덴버에서 루이스 벨래스트라는 사람이 운영하던 Humpty Dumpty Drive-In (아마 식당 이름으로 짐작됨)에서 처음 사용하였다.

제 2 장. 음식의 역사

1. 미국에 있는 음식

음식은 세계 보다 매우 더 많이 단순 하다. 음식은 문화, 심리적, 감정적 그리고 심지어 종교적인 의미를 가지고 있다. 음식은 일체감 공유, 종교 구체화, 전통방식의 모임으로 정의 된다. 17세기 그리고 18세기에 유럽에서는 음식은 계층마다의 표시였다. 독특한 궁중 전통의 고급스러운 요리 그리고 정성을 들인 테이블 매너, 엘리트 집단과 평민 집단으로 구별 되었다. 18세기 동안에 음식은 각 나라 마 다의 상징으로 정의 되었다. 이탈리아는 토마토를 기본으로 이탈리아 스파게티 소스 또는 미국 햄버거는 19세기 또는 20세기 발명품 이다. 유럽은 새로운 세계를 나타내는 전환점의 음식의 역사를 발견 하였다. 이전에 음식들은 유럽, 아프리카에서 잘 알려지지 않았다. 토마토, 감자, 옥수수, 양, 카사바 그리고 동쪽에서 전해진 방대한 종류의 콩들은 잘 알려져 있지 않은 나라 (미국)의 농작물 세계 첫번째 다국적 기업인 소비자 농작물 전통 산업이 있기 까지에는 잘 알려지지 않았다. 19세기 후반까지 미국의 음식 역사는 영국에서 흘러 유입된 종교적인 것으로 명백하게 나뉘어 졌다. 미국으로 가장 빨리 이주해온 나라 영국, 스코틀랜드 그리고 아일랜드 사람들은 오래된 전통 음식에 대해 강한 영향을 미쳤다. 아직 존재하지 않는 새로운 민족 그리고 특히 소수 민족들은 과학 실험, 기술 혁신을 촉진 하였다. 그럼에도 불구하고 200년 동안에 영국 전통음식은 미국 음식 조리 법에 많은 영향을 끼쳤다.

시민 전쟁 전에 미국에는 4가지 전공의 전통 음식이 있었는데 4가지 모두 영국 전통 음식의 뿌리를 두고 있었다. 공상적으로 모양이 크고 높으며 관능적으로 조미한 빵과 파이를 만든것을 뉴잉글랜드 사람들은 생각 해냈다.

남쪽 지방은 전통적으로 튀기고 서서히 끓이고 많은 조미료를 첨가하는 아프리카, 영국, 프랑스, 스페인, 인도음식을 혼합 한것이였다.

중간 대서양 지역은 케이커파의 영향을 받아서 끓이는 푸딩, 만두를 포함하여 끓이는 방법으로 간단하게 만들 었다.

국경에 근접한 시골 지역은 영국과 다른 감자, 옥수수, 및 각종 녹색 식물, 등 동물 먹이로 사용 되는것도 많이 포함 하였다.

일찍 부터 시골의 음식은 고기와 증류한 주류가 풍부 하였다.

풍부하고 비옥한 땅에 정착한 사람들은 옥수수를 재배 하여 가축의 먹이로 이용하거나 위스키를 다량 만드는데 이용 하였다.

19 세기 초에는 성인 남자는 1 년에 증류한 술을 7 갤런 이상 마시고 있었다. 첫번째 식습관을 변화 시키는 중요한 요인으로는 독일 이민자가 가져온 맥주와, 매리네이드(식초·포도주·향신료를 넣은 액체; 여기에 고기나 생선을 담금)에 담긴 고기, 시큼한 맛의 음식, 빵, 등이 축하 음식으로 점차적으로 퍼져 나갔으며 또한 휴일 축제의 식사에서 식탁의 장식품을 하는것을 미국인들이 영향을 받기 시작 했다.

19 세기 후반에서는 음식은 표준화되고 대량 생산 되어 시장에 나오기 시작 하였다.

공장에서는 다양한 음식이 나오고, 보존 되고, 통조림으로 만들어 지고 포장 되어 졌다.

시리얼의 발전 단계는 2 가지가 있는데 첫번째로는 가공한 곡류를 건강식으로 쉽고 빠르게 아침 식사로 먹을수 있다는 것이 특징이 되었다.

1920 년 대에는 새로운 산업 기술과 더불어 간이 점심 카운터, 패스트 푸드, 카페테리아, 등이 생겨나게 되었다.

그것이 점점 발달되어 가공되고, 배부르는 음식이 미국 사회의 식습관이 만들어 지게 되었다.

또한 지역과 인종에 따른 다른 요리가 꾸준히 발전 되게 되었다.

20 세기 초반에 까지 음식은 중요한 문화적인 경쟁이 되었다.

남 유럽과 서 유럽 이주자들은 진보된 새로운 음식을 미국에 많이 유입 시켰다. 정착한 주부, 영양사, 국내 과학자는 새로 이주해온 주부들에게 미국 방식의 요리법과, 쇼핑 하는법을 가르쳐 주고 전수 시켰다.

그사이에 위험한 식품첨가제를 금지하고 고기 검사를 명령하는 첫번째 연방 법률이 통과되어 음식의 건강, 순수성에 대하여 신문과 계획자들에 의하여 꾸준히 제기 되었다.

19 세기부터 20 세기 동안 미국의 방법의 변화는 이주자들의 꾸준한 유입에도 불구하고 느리게 발전 되어었다.

2 차 세계대전부터 1970 년대 까지는 음식의 특별한 변화가 일어났다. 제 2 차 세계 대전은 미국 식사를 전세계화 하는데 중요한 역할을 하였다. 외국 음식서비스는 다양한 외국 군인에 대한 미국의 다양한 음식성을 보급 시켰고 새로운 요리법을 도입 시켰다.

미국 음식은 국제 무역에 확장에 의하여 더 다양화 시키고 신선한 청과의 유효한 연 원 일의 유효 기간을 만들어 냈다.

오늘날 미국 음식은 인종, 종교적, 신원 등의 구별 없이 보급 되어져 갔다.

미국 사람들은 종교에 관계 없이 베이글 빵, 카레 가루, 에그롤, 및 감사 절에 칠면조 고기를 먹는다.

만찬 음식은 여전히 인기 있고 유명하고, 만찬에는 고급 포도주, 비싼 재료의 음식이 자주 등장 한다.

비싼 만찬은 새로운 것이 유행되고 자주 바뀐다. 미국 사람들에게는 독일 또는 프랑스 요리는 인기가 적어지고 아시아, 또는 라틴 아메리카 음식이 유행 하게 되었다.

음식은 또한 정책적으로 높게 평가 되어 졌다.채식주의 식사 또는 자연식 음식을 먹는 결정은 음식점업 단체에 반대 하는 의식으로 되어 졌다.동시에 특별한 음식 선택 결정은 자기의 민족성을 주장 하는 의식 있는 방법이 되어 졌다.

1)바비큐

바비큐의 뜻은 숯 또는 나무에서 약한 불로 오랫동안 천천히 하는 것을 의미 한다.

표
나라마다 일인당 쇠고기 그리고 송아지 소비량

나라	일인당 평균 소비량(파운드)
아르헨티나	153.9
우루과이	122.8
미국	97.0
오스트리아	84.0
캐나다	80.3
뉴질랜드	76.7
프랑스	66.2
소련	65.9
이탈리아	58.9
스위스	56.2

표
2005 년의 나라마다 일인당 돼지 고기 소비량

나라	일인당 소비량 (파운드)
헝가리	147.5
덴마크	144.2
독일	121.5
호주	116.4
폴란드	116.4
벨기에	104.7
스페인	103.2
불가리아	97.7

네덜란드	92.4
미국	65.5

2)음료 또는 주류

사과주스,커피,차,우유,다양한 음료수,콜라,맥주,와인,아이스 티,게토레이드, 쿨 에이드 또는 다른 것

표
일인당 음료 소비량

종류	일인당 소비량 (겔론)					
	1980	1985	1990	1995	2000	2005
우유	31.2	29.5	27.6	26.7	25.8	25.7
티	6.8	7.5	7.3	7.1	7.1	6.9
커피	33.4	31.4	26.7	27.4	25.7	26.7
감귤류 주스	3.6	5.2	5.1	5.2	5.4	4.0
맥주	30.6	33.9	36.3	34.7	34.1	34.4
와인	2.2	2.7	3.2	3.5	3.2	2.9
증류주	3.0	3.1	3.0	2.5	2.2	2.2

3)감자,감자 칩, 또는 감자 튀김

(1)감자 튀김의 역사

감자 튀김의 본래 이름은 “감자, 프랑스식 튀김” Thomas Jefferson 은 1700 년도 후반에 식민지에 감자 튀김을 소개 하였다

(2)Tater Tots

1958년 8월 21일, Tater Tots 은 상표로 등록되었고 감자와는 결코 다르다.

(3)인스턴트 으갠 감자

캐나다인,Edward A.Asselbergs 은 인스턴트 으갠 감자를 1962년에 발명 하였다.(수분을 제거하고 저장한 감자)

(4)감자 칩-George Crum

George Crum 은 1853년에 감자 칩을 발명 하였다. 미국 원주민인 George Crum 은 Saratoga Springs 의 우두머리 였다,뉴욕.휴양지, 손님인 Cornelius Vanderbilt 은 George Crum 이 너무 두껍다고 불만을 했다. George Crum 의 감자칩은 종이와 같이 얇게 되어서 손님들에게 대접 되었다. 그것은 “Saratoga Chips”라고 불리어 졌고

그것은 가장 좋아하는 것으로 되었다. 그러나 감자 칩은 1920 년도 까지 잘 알려지지 않았다. 1926 년에 Mrs. Scudder 는 첫번째 감자칩 봉지 과자를 만들었고 Herman Lay 는 Lay's 감자 칩은 세계적인 음식으로 첫번째로 성공 거두었다.

4) 케첩의 역사

Catchup on Ketchup(케첩)

세계적인 케첩은 중국의 물고기 소스 (Ke-tsiap)가 기원 이다. 이것은 말레이시아에서 만드는 방법이 되었고, 인도네시아에서 케첩이 완성 되었다. F.&J.Heinz 회사는 1876 년에 케첩을 판매 하였다.

5) 마요네즈

1756 년, 프랑스 Duke de Richelieu's 백작이 마요네즈를 발명 하였다. 1905 년 마요네즈는 처음으로 Richard Hellma's 뉴욕에 있는 델리에서 판매 되었다. 1912 년 마요네즈는 마켓으로 팔렸고 이름은 Hellman's Blue Ribbon Mayonnaise 라고 불렸다.

6) Miracle Whip(크림, 달걀 흰자 따위를 거품을 내서 만든 디저트)

Kraft 음식들에 따르면: Kraft 는 1933 년에 Miracle Whip 를 소개 하였고 이것은 세계적으로 1 주일 만에 성공을 거두었다. "꼬림말과 함께" Salad Miracles with Miracle Whip Salad Dressing," 이것은 샐러드 드레싱 종류로 처음으로 시판 될 준비를 하였다. Miracle Whip 칼로리를 줄였다고 1984 년에 소개 되었고 1900 년에는 지방을 없앴다고 소개 되어 졌다.

7) 맥도날드의 해피 밀

Ray Kroc 패스트 푸드 산업의 개척자이고 세계적인 맥도날드 회사를 대표 한다

8) 빨간 사과

1796 년도 처음으로 John McIntosh 는 빨간사과의 일종을 발견할 기회를 가졌고 처음으로 그것을 Dundas 주, Ontario 에서 발견 하였다

9) 동물성 마가린

1871 년에 미국에서 요리법의 향상을 가져온 것을 마가린이라고 불렀다. 미국 특허권 #110,626 Henry W. Bradley of Bringhamton, 뉴욕으로 등록 되어 있다.

10) 계란 오믈렛의 역사

역사에 따르면 나폴레옹의 군대가 남쪽 프랑스를 통과해 가는 동안에 나폴레옹은 저녁에 되자 가까운 마을 Bessieres 에서 쉬기로 결심 하였다. 나폴레옹은 그 마을에 있는 계란을 모두 모으라고 명령을 내렸고 다 모아진 계란으로 나폴레옹은 거대한 계란 오믈렛을 만들어서 축제를 벌였다.

1994 3 월, 19 세계에서 가장 큰 오믈렛은 (1,383 제곱 피트)로 160,000 개의 계란으로 일본 요코 하마에서 만들어 졌다.

11) 파스타

파스타의 기원은 중국에서 40 세기 전에 시작 되서 세계로 떠돌아 다녔다. 어떤 사람들이 생각하기에 세계 라자냐는 그리스에서 왔다고 생각 한다. 로마 사람들은 어떤 접시에나 쓰는 것을 받아들였다. 라자니아는 파스타 접시안에 라자냐를 넣은것이다.

12) 팝콘

17세기 동안, 프랑스 탐험가에 의하여 인디안들이 팝콘을 배안에서 도기를 이용해 불과 함께 스프를 만들고 튀겼다.

13) 레스토랑

공식적인 정찬 방을 빗대어 프랑스에서 이 말이 전해졌다. 프랑스는 계속 레스토랑의 발전을 위하여 많은 노력을 하고있다.

14) 스프

스프라는 말은 “Sop”라는 단에서 발전되어진 말로 슬라이스된 빵 조각 위에 고기 주스로 만들어졌다는 말이다. 처음 스프가 만들어진 시기는 6000 B.C 로 주요 성분은 하마와 다른동물의 뼈를 이용해 만들어졌다.

15) 샌드위치-조각 빵

John Montague, 샌드위치의 역사는 샌드위치라는 사람에 의해 만들어졌다. Montague 는 고기와 슬라이스 토스트를 함께 먹는걸 좋아했다. 그는 카드 놀이를 할 때 한손을 이용해 샌드위치를 먹곤했다. 1908 년, Philippe Mathieu 는 프랑스 덩 샌드위치를 발명하였다.

16) 즉석냉동 식품(TV dinner)-최대의 인스턴트 식품

역사의 즉석 냉동 식품은 텔레비전을 보는과 동시에 음식을 먹는다는 것에서 비롯되었다. 물론, 미국은 레스토랑만이 음식을 제공하는 것은 아니다. 즉석냉동 식품의 발명은 패스트 푸드의 음식과 음료를 사와서 집에서 먹는 다는것이다. 미국의 식료 잡화 상점은 많은 편리함을 제공하고있다. 음식은 언제나 다양한 고기를 빨리 준비하여 집에서 전자 레인지나 오븐을 이용 할 수 있게 소비자들의 구입 할 수 있다. 20 세기에 의하면, 패스트 푸드는 주요한 생산품이 되었다.

17) 위스본 샐러드 드레싱

Phillip Sollomi 는 1945 년 캔사스에 있는 미조리에 레스토랑을 열었다. 닭고기는 그의 특별한 요리였고, 1948 년 그의 레스토랑 이름은 “The Wishbone”이었다.

Phillip 은 어머니에게 매운 샐러드 드레싱은 전수 받았고 그것은 그녀의 고향인 시실리아섬에서 온것이였다. 그는 “캔사스 시티의 유명한 이탈리아인 스타일의 드레싱” 을 창조하였다. Phillip 은 Lipton 사에게 경영을 팔았다. Lipton 은 캔사스에 있는 샐러드 드레싱회사는 여전히 유명하다.

18) 시저 샐러드

1920년, 시저 샐러드는 Caesar Gardini 라는 멕시코 사람에 의하여 발명되었다.

19) 다양한 종류의 것들

파워바는 Brian Maxwell 에 의하여 만들어졌다.

아돌프사의 연한고기는 Adolph Rempp 에 의하여 만들어졌다.

갈색 저녁 톨은 Joe Gregor 에 의하여 만들어졌다.

제노라 바는 Stanley Mason 에 의하여 만들어졌다.

1892년, 5월 31일 Lea & Perrins Worcestershire Sauce 는 트레이드마크로 등록되었다.

제 3 장 패스트 푸드

1. 패스트 푸드

미국에서 오늘날의 패스트 푸드의 뜻은 뜨겁고, 신선한 재료를 준비해 두었다가 차로 이용하거나 또는 고객에게 음식을 포장 해주어서 음식을 빠르게 판매하는 것을 말한다.

패스트 푸드 그리고 퀵 서비스 푸드는 빠르고 신속하게 고객에게 전달 하고 빠른 시간 안에 음식을 판매 시켜 매출 증대를 기여 한다고 알려져 있다: 패스트 푸드는 음식의 종류가 다양하고, 많은 종류의 고기들, 요리의 준비 방법들 및 인종 요리를 포함 한다.

가격이 비싸지 않은 햄버거 그리고 감자 튀김은 여전히 생산되고 있고 여전히 가장 패스트 푸드를 나타 내는 음식이나, 다른 음식들도 최근에 꾸준히 증가 하고 있다. 생선 튀김, 조개, 핫도그, 치킨, 피자, 로스트 비프 그리고 파스타가 퀵 서비스 레스토랑의 범위가 넓은 메뉴판 미국화된 멕시코, 그리스, 중국 음식에서 주로 팔린다. 몇몇의 패스트 푸드점은 특별한 음식을 가지고 있고 회, 대합, 갈비 그리고 완성된 가정 요리 식사 등을 팔고 있다.

메뉴 그리고 배달 방법은 다양하고 패스트 푸드는 보통 공통 요소로 고객 서비스, 포장 해서 갈수 있고 비싸지 않음을 포함 하고 있다.

2. 국제적 관점으로 보는 패스트 푸드의 역사

미국의 햄버거는 최근에 창조된 것 관계되 있다. 햄버거는 20세기 초반까지 주로 만드는 음식이 아니 었다. 첫번째 패스트 푸드 가게는 1916년에 J.Walter Anderson 가 캔사스 위치타에서 White Castle 만든 것이다. 그는 5cent 에 콜라와 햄버거를 팔았다. White Castle 은 다른 패스트 푸드와 번영 하였다. 그러나 패스트 푸드는 World War 2 까지 미국의 특별한 관경이 되지 못 하였다.

Richard 그리고 Maurice 는 맥도날드사의 새로운 종류의 햄버거 레스토랑을 테니스 코트에서 1948년에 생각해 내었다

그들의 목표는 효과적으로 경영을 할 수 있게 하는 것이었다. 그들은 전의 있던 패스트 푸드 레스토랑을 비교 해보았고 그들은 가격을 내릴려고 계획을 짜고, 그것을 받아 들여 햄버거의 가격을 싸게 하였다. 그들은 낮은 가격으로 많은 손님들을 끌어 들이려고 하였고, 그것은 높은 이익을 얻게끔 하였다. 그들은 또한 조금의 음식을 팔려고 결심 하였다. 그들은 8 각형 모양으로 가게를 San Bernardino, California 에 있는데 세워서 그것을 실험해 보았다. 그들의 경영을 여 웨이터들에게 측정해 보았고 그것은 돈을 쓰는 비용을 줄이게 해주었다. 그들은 햄버거를 만드는데 속력을 올렸고 고객들에게 더 빨리 하기 위한 혁신을 일으켰다. 그들은 동시에 섞는 8 개의 믹서(machines that nuxed six shakes simultaneous)기계를 구입하였다. 맥도날드는 실내 테이블없는 곳에서 고객이 음식이나 주문할 수 있고, 그들이 차안에서 음식을 먹을 수 있도록 하였다. 첫째로 햄버거, 치즈버거, 튀김 감자 및 음료등을 판매하였다. 햄버거를 만드는 방법에 노력을 기울여 한덩어 햄버거를 만들어냈다. 1951년에는 맥도날드는 275,000 달러의 수입을 올렸다.

맥도날드는 새로운 대충 음식점을 만들기 위해 그들의 내부를 새로 디자인 하고 건축하는 설계가 필요하였다. 이것은 맥도날드의 형제가 만들어내었다. 리차드는 정면에서 위쪽으로 경사진 지붕을 통하여 우측으로 황금아치를 만드는 아이디어를 개발하였다. 맥도날드 형제는 총판권의 특허를 결정하였다. 특허권은 샌버나디오안에서 개발되어 맥도날드 드라이브-인 건축물이 만들어졌다. 이러한 독점 판매권을 받은 그들은 맥도날드 형제에게 판매요금에 판매 퍼센트에 대한 요금을 지불하였다. 1953년에는 피닉스와 도네이에서 새로운 디자인을 열었다.

맥도날드 성공은 다른사람들이 그들을 모방하려 하였다. 그들은 햄버거 판매 디자인을 기초로 하였고, 캐에트 크래머는 플로리다에 패스트 푸드 햄버거 레스토랑을 시작하였다. 1954년 세일즈맨인 Ray Kroc 은 맥도날드를 하여 다양한 믹서를 팔았다. 그는 그의 특허를 맥도날드에게 팔수 있다는 것이 인상적이었다. 그후 데스플레인에 맥도날드를 열었고 미래를 위해 사업운영을 능률적으로 하였다. 1957년에 의하면 전체적으로 100을 넘을수있다. 그는 동생의 마음을 사로 잡아 드라이브-인을 만들어 미국에서 그의 경영을 더 확장시킬수있는 계기가되었다. 그무렵, Kro의 성공적인 사업으로 1962년에 다른 패스트 푸드 체인점은 웬드스가 오하이오에 만들지게 되었다.

1990년에 의하면 미국안에서 거의 11,803개의 맥도날드체인점, 6,298개의 버거킹체인점, 3,721개의 웬디스 체인점이 세워졌고, 패스트 푸드점의 중요한 마켓 생산품으로 치킨, 피자, 타코, 샌드위치와 같은 음식들을 개발하였다. 오늘날 미국에서는 160,000개의 패스트 레스토랑안에서 50만이 넘는 음식들이 하루에 제공되고있다.

이러한 사업들은 연간 65억원에 달하는 매출을 바라보고있다. 40년동안에 패스트 푸드 체인은 빠른 확장을 가져왔다.

표
일인당 아침식사의 소비량

종류	평균 일인당 소비량
콘	54.0
귀리	27.0
오트밀	16.0
쌀	14.0
밀	59.0
다른것 (차가움)	27.0
다른것 (뜨거움)	7.6

표
일인당 생선 섭취량 2000~2005

연도	일인당 섭취량 (파운드)			
	신선 & 얼려짐	캔	건어물	합계
2000	7.8	4.6	0.3	12.7
2001	8.4	4.7	0.3	13.4
2002	9.8	5.0	0.3	15.1
2003	10.7	5.2	0.3	16.2
2004	10.0	4.9	0.3	15.2
2005	10.1	5.1	0.3	15.5

일인당 신선한 과일 섭취량

바나나, 사과, 포도, 배, 딸기 와 같은 신선한 과일들은 점차 증가하고 있다. 2005 년 일인당 과일의 섭취량의 평균은 94 파운드로 1970~1974 년의 18 파운드와 비교해 볼 때 섭취량 평균이 늘어났다.

미국 사람들의 일인당 피자의 섭취량

미국 사회의 피자 기계에 따르면, 미국의 전체의 일일 섭취량의 평균은 90 에이커로 볼 수 있다. 도미노 피자에 조사된 결과 미국 사람들의 페페로니 피자의 평균 섭취량은 5,248,489 파운드로 나타났다.

표 VII
연간 일인당 정크 푸드 소비량

종류	평균 소비량
쿠키 & 케익	50 파운드
도넛	63 다스
정제된 설탕	100 파운드
지방 & 기름	55 파운드
소다수	300 용기
껌	200 스틱
아이스 크림	200 갤런
감자 칩	5 파운드
캔디	10 파운드

표 VIII
일인당 연간 와인 소비량, 2005 (Gallons)

Country	Per Capital Consumption	Country	Per Capita Consumption
아일랜드	1.1	헝가리	5.3
핀란드	1.6	유고슬라비아	5.6
소련)	1.7	불가리아	5.8
노르웨이	1.7	벨기에	6.9
아이슬란드	1.8	서독일	6.9
폴란드	2.0	우루과이	7.4
캐나다	2.3	그리스	7.9
남아프리카	2.4	칠레	9.2
동독일	3.2	오스트리아	9.3
영국	3.4	스페인	10.0
스웨덴	3.4	아르헨티나	13.1
키프로스	3.6	스위스	13.2
체코슬로바카아	3.6	룩셈부르크	16.2
뉴질랜드	3.8	이탈리아	17.4
네덜란드	4.2	포르투갈1	20.8
호주	5.1	프랑스	21.2
덴마크	5.1		

Reference

- 'What's Cooking America,' by Linda Stradley, History and Legend of Sandwiches. [Http://whatscookingamerica.net](http://whatscookingamerica.net); The Food Timeline, editor Lynne Oiver, www.foodtimeline.org/foodsandwiches.html; 'Sandwichery: Recipes, Riddles and Funny Facts About Food', by Patricia and Talivaldis Stubis; Gournet Retailer, www.gourmetretailer.com;
- The History and Origins of Food , by Mary Bellis , 1996
<http://inventors.about.com/library/inventors/blpotatochip.htm>;
- Brumby's Bakeries, <http://www.brumbys.com.au>
- Balkan Info.com. "Balkan Easter Traditions." Available at www.b-infor.com
- Cyberspace Farm. Available at www.cyberspaceg.com
- Edgar, Jeffrey, and Robert Kunkel. "Kind of Wheat." Available at www.kings.K12.ca.us.
- Elizabeth Botham and sons Ltd. Available at www.botham.co.uk
- Federation of Bakers. Available at www.bakersfederation.org.uk
- Flour Advisory Bureau "Bread Superstitions and Traditions."
Available at www.wheatintolerance.co.uk
- Gislen, Wayne. Professional Baking. 2d ed. New York; John Wiley, 1994
- Guglhupf Bakery and Patisserie. Available at www.gughupf.com
- History of Bread. Available at www.breadinfor.com
- "Italian Breads" Milioni Magazine Online. Available at <http://milioni.com>
- Kansas Wheat Commission. Available at www.kswwheat.com
- Moorshead, Halvor. History Magazine 1 (1999).
- Nestle Corporation. "The History of Bread." Available at www.oror.essortment.com
- Northmont Area Community Network. "Mexican Traditions for Christams."
Montgomery Country, Ohio: 2002
- Phillips, Carole. "Polish Traditions. Available at www.polstore.com
- "Preferments and Fundamentals of Fermentation." National Baking Center, Dunwoody Institute, 2000.
- "Ukrainian Culture and Traditions." Sand Diego Insider. Available at www.sdinsider.com
- Wheat Foods Council. Available at www.smartbread.com and www.wheatfoods.com
- Hogan, David. Selling 'em by the Sack: White Castle and the Creation of American Food. New York: New York University Press, 1997.
- Kroc, Ray. Grinding It Out: The Making of McDonald's. Chicago: Contemporary Books, 1977.

Luxenberg, Stan. *Roadside Empires: How the Chains Franchised America*. New York: Viking, 1985.

Schlosser, Eric. *Fast Food Nation: The Dark Side of the American Meal*. Boston: Houghton Mifflin, 2001.

U.S Bureau of the Census, *Statistical Abstract of United States 1992*. 112th edition. Washington, D.C.: U.S. Department of Commerce, 1992, P. 13, P. 25~32 Primary source: U.S. Department of Agriculture, Economic Research Service, *Food Consumption, Prices, and Expenditures*, annual. "Cereal for Breakfast," *Detroit Free Press*, July 15, 1992. ; International Trade Administration, Commerce Dept.

U.S. Industrial Outlook ' 92 , Annual Survey of Manufactures, 1988 and 1989.

"Food and Nutrient Consumption: Food Consumption, 1970~1990." Judith Jones Putnam, *Food Review*, 14, July ~ September 1991, pp.2, 4~12.

Fisheries of the United States, 1990, National Marine Fisheries Service, P .71.

U.S. Department of Agriculture, Foreign Agriculture Service, *World Poultry Situation*, August 1991, and *World Livestock Situation*, November 1991.

Elkort, Martin. *The Secret Life of Food*. Los Angeles, CAL Jeremy P. Tarcher 1991, p.125

"Nutrition: Pizza has Pizzazz," *your Health and Safety*, 13, October~November 1991, pp. 18~19.

Brown, Lester R. *Tough Choices: Facing the Challenge of Food Security*. New York: Norton, 1996.

Cohen, Joel E. *How many People Can the Earth Support?* New York: Norton, 1995.

Ehrlich, Paul R. *the Population Bomb*. New York, Ballantine Books, 1968.

Kloppenbug, Jack, Jr., John Hendrickson, and G. W. Stevenson " Coming into the Foodshed," *Agriculture and Human Value* 13 (1996): 33-42

Lappe, Frances Moore, and Joseph Collins. *World Hunger: Twelve Myths*. 2nd ed. New York: Grove Press, 1998.

Malthus, Thomas. *An Essay on the Principle of Population*. Edited by the Anthony Flew. London: Penguin Books, 1970.

Piercy, Marge. *Woman on the Edge of Time*. New York: Knopf 1976.

Shiva, Vandana. *Stolen Harvest: The Hijacking of the Global Food Supply*. Cambrige, Mass: South End Press, 2000.