

지난달까지 연재됐던

빵의역사에 이어

이번달부터 2회에 걸쳐

초콜릿의 역사가 계속된다.

이 글은 빵의 역사를 썼던

푸리토스사 빵박물관의

드 브랜트(Mrs. De Brandt)씨의 글로

(주)유니온무역상사의

태양극 사장이 번역했다.

초콜릿의 역사

# 초콜릿의 기원

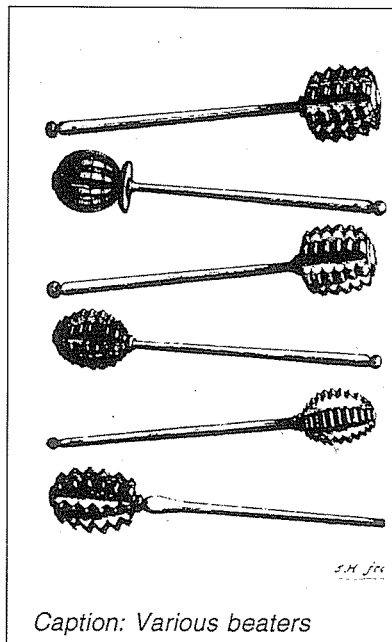
## THE ORIGINS OF CHOCOLATE



태양극 사장

· 목차

1. 초콜릿의 기원
2. 수작업에 의한 초콜릿 생산
3. 코코아빈에서 페이스트로의 산업화
4. 코코아빈에서 초콜릿까지 산업화
5. 다양한 초콜릿 생산품의 역사



Caption: Various beaters

초콜릿을 좋아하지 않는 사람은 드물다. 노소를 막론하고 모든 사람이 초콜릿의 진미를 잘 알고 있으며 초콜릿은 판(板)모양에서 트러플, 이보다 좀더 기술적으로 가공한 몰딩초콜릿에 이르기까지 다양한 모양으로 만들어지고 있다. 뿐만 아니라 많은 제과업자들은 페이스트리나 디저트용 케이크를 만들때 원재료로도 초콜릿을 널리 사용하고 있다. 또한 초콜릿음료인 코코아도 빼놓을 수 없는데 코코아는 모든 어린이들의 사랑을 받고 있으며 동시에 초콜릿의 기본 원료이다.

초콜릿이 이와 같은 인기를 누리기까지는 수백년의 세월이 걸렸다. 초콜릿은 대서양 반대편인 중앙아메리카가 근원지라 할 수 있다. 코코아 나무는 성장하면 그 높이가 6~10m정도 되는데 덥고 습기가 많은 열대수림속에서 잘 자라며 4년의 성장기를 거쳐야 처음으로 꽃이 피고 커다란 타원형의 열매를 맺게된다. 이 열매속에서 약 25~40여개의 씨앗이 나오는데 이것이 오늘날 코코아빈이라 불리운다.

이 열매의 씨를 오늘날과 같이 볶고 가루를 내고 거르는 방법이 어디에서부터 기원하였는지는 아직도 미지의 과거속에 숨어 있다. 아마도 케찰코아틀(멕시코 원주민의 신화속에 나오는 날개 돋힌 사신(蛇神))을 숭배하여 코코아빈을 제물로 바치던 것과 어떤 연관이 있을 것으로 추측된다. 인디안 원주민의 관습에 따르면 자신들은 케찰코아틀로부터 크나큰 은혜를 받고 있어 이 신이 에덴동산에서 코코아나무를 가져와 그 재배법을 가르쳐 주었다고 믿고 있다. 이 신에 대한 제사 의식에서 코코아 열매를 불에 태우게 되었으며 이때 볶은 씨앗으로부터 좋은 향기가 주위로 퍼짐에 따라 제사장은 점차 그 향취에 호기심을 갖게 되었다. 그래서 씨앗은 돌로 가루를 내서 고추, 바닐라, 커피 등과 함께 섞고 컵에 넣어 끓는 물을 붓고 정교하게 조각한 나무대로(사진) 저어서 거품이 나는 음료를 만들었다. 이렇게 만든 음료는 제사의식중 파이프로 담배를 피우던 지배계급 사람들에게 맛을 보도록 바쳤다. 이 음료를 마신 사람들은 그 자극적인 효과를 알게 됨에 따라 곧 모든 사람들에게 널리 퍼지게 되었으며 특히 영양가가 높은 음료이기 때문에 먹을 것이 부족한 시기에는 더욱 그 진가를 발휘하게 되었다.

코코아빈을 볶아두면 장기간 저장할 수 있었기 때문에 멕시코 원주민인 아즈텍족들은 물물교환 교역에서 코코아빈을 지불수단으로 사용했으며 아즈텍문화가 남긴 몇 안되는 기록에 의하면 코코아빈을 여러개의 가방에 담아 세금으로 내기도 했다고 한다.

유럽인들은 1492년 스페인들이 아메리카 대륙을 발견했을때 처음으로 코코아 음료를 알게 되었다. 그러나 초기의 이주민들은 그 맛을 그다지 좋아하지 않았으며 인디안 원주민들의 음식을 천하고 야만적인 것으로



2

로 간주했기 때문에 코코아음료가 널리 알려지고 맛있는 음료로 인정받기까지는 그로부터 수세기가 더 걸렸다. 코코아는 꿀과 설탕의 감미료로 사용하면서부터 큰 변화를 일으키게 되었는데 이 감미료로 인하여 코코아음료의 진가가 알려지게 되고 순식간에 여러 곳으로 보급되어 드디어는 식민지 이주민의 본국에서도 맛보게 되었다. 곧이어 많은 양의 코코아페이스트가 정기적으로 유럽에 수출되었고 초기의 스페인 이주민들은 코코아 무역으로 번성을 누렸다. 그러나 자신들의 생산품을 보호하기 위하여 그 제조법은 공개되지 않았는데 코코아빈 그 자체는 어떤 경우에도 생코코아 상태로 수출되지 않았다.

이와같은 독점권은 오랫동안 지속되어 왔으나 유럽의 약학자와 의사들이 코코아빈을 연구대상으로 삼게 됨에 따라 비로소 끝나게 되었다. 코코아빈에서 치료학상의 중요한 요소가 발견되었고 17세기에는 이에 대한 논문이 계속 발표되었으며 그 결과 초콜릿이 의학계에도 널리 알려지게 되었다. 어떤 학자들은 병든 장기나 기력이 쇠약해진 사람들에게 강장효과가 있는 이상적 처방약으로 인정한 반면에 다른 학자들은 중독성이 있는 믿을 수 없는 약으로 보기도 했다.

그러나 그 어느 주장도 당시 귀족사회에서 즐기던 이 음료의 인기를 떨어뜨릴 수는 없었다. 숙녀들은 이 음료의 진미를 자주 즐겼고 심지어 수도승들도 아침에 기

운을 차리기 위해 코코아음료를 마시기도 했다. 따라서 당시 코코아음료는 특별히 만든 코코아 전용 그릇으로 끓여 마셔야 하는 새로운 관습을 낳게 되었다.

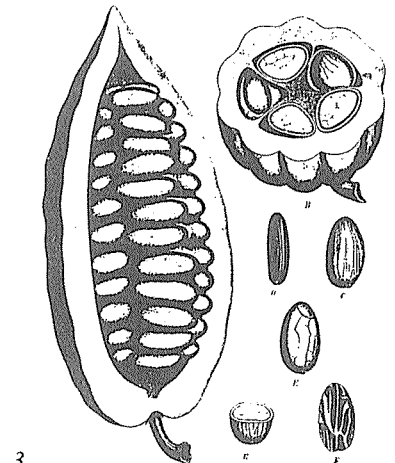
그러나 코코아페이스트는 장기간에 걸친 노동집약적 생산방법으로 인해 오랫동안 고가의 제품일 수 밖에 없었기 때문에 부유한 사람들이 즐길 수 있는 특권이었다. 18세기에 들어 포르투갈인들이 대규모로 초콜릿을 확산시켰다. 이들은 스테인후드(Steinhude)에 대규모 생산이 가능한 초콜릿공장을 최초로 지었고 상당히 저렴한 제품을 생산할 수 있게 되었다.

그러나 초콜릿이 오늘날과 같은 품질과 맛을 갖게 되기까지는 수세기의 세월이 더 걸렸다.

**1 여러모양의 초콜릿 젓대**

**2 코코아 열매의 수확과 절단  
인디인들이 씨를 분쇄하여 코코아음료를 만드는 모습.**

**3 코코아 열매의 단면과 씨가 있는 모습.  
귀족사회의 코코아 시음의식.**



3

# 수작업에 의한 초콜릿 생산

## THE MANUAL PRODUCTION OF CHOCOLATE IN THE OLD WORKSHOP

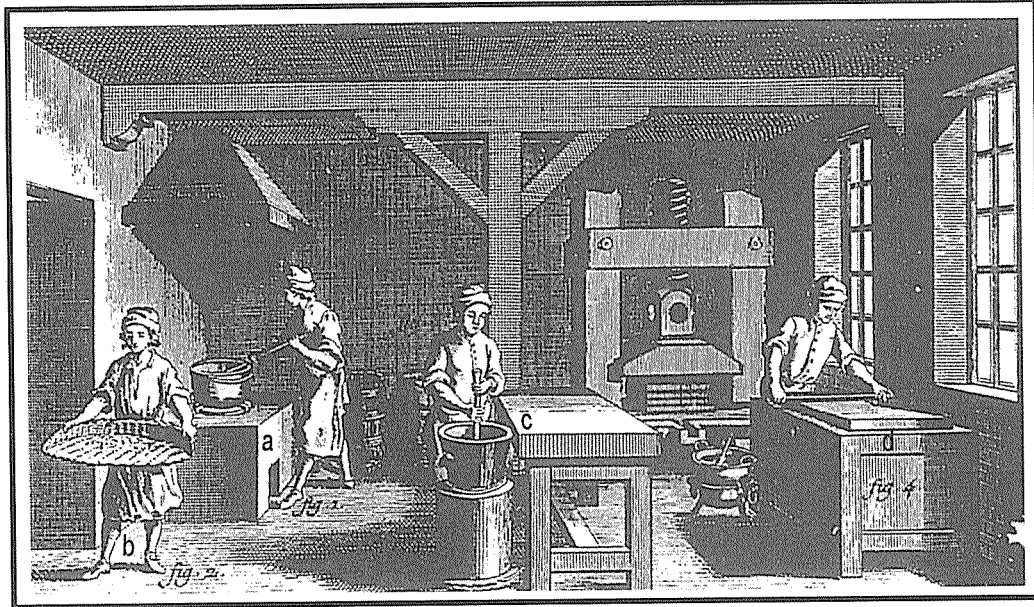


초콜릿이 열대식물인 코코아 나무에서 아몬드와 비슷하게 생긴 씨로부터 추출한 제품인 것은 잘 알려진 사실이다. 코코아씨로 초콜릿을 만드는 데에는 여러 과정을 거쳐야 한다. 덥고 습기찬 기후에서 잘 익은 열매를 따서 이등분으로 자른 다음 나무껍질과 잎사귀로 덮어두어 숙성과정을 거치면 갈색으로 변하게 되는데 이것을 약 3~4일간 열대 태양 아래에서 가끔씩 뒤섞어 주며 건조시킨다. 이 과정을 거쳐 코코아빈은 완성된 상품으로 포대에 담겨진다. 수확에서 포장에 이르기까지의 방법은 시간이 지남에 따라 점차 발전되었으나 생코코아빈을 중간제품인 코코아 페이스트로 만드는 과정은 수세기동안 거의 변동이 없었다.

처음에는 감미한 페이스트 제품을 미대륙에서 가공하여 수출했으나 점차 생코코아빈도 수출했기 때문에 유럽 여러곳에서 소규모공장이 생기게 되었다. 초콜릿 기술자가 되기를 희망하는 사람들은 그 전문기술을 주로 듀포(L. Dufour 1685년)의 논문에서 습득하였는데 이 논문에는 초콜릿 작업에 대하여 명확하고 상세하게 기술되어 있었다. (사진)

초콜릿 공장의 주요장비로 큰 가마솥이 있었으며 코코아빈을 가열하여 껍질을 벗겨낸 다음 다시 같은 가마솥에서 껍질을 벗긴 코코아빈을 볶는다. 이 코코아빈이 불에 타지 않도록 주걱으로 계속해 뒤섞어 주어 야만 했는데 만약 타게 되면 아주 쓴맛을 내기 때문이





4 듀포(1685年)의 초콜릿 논문 표지

5 초콜릿 작업을 하기 위한 가열 돌테이블, 커피, 차 및 초콜릿에 관한 논문 표지.

6 1790년 디드로백과사전에 기술된 초콜릿 공장의 모습.

- ㉔ 불위의 가마솥에서 코코아빈을 볶고 있는 모습.
- ㉕ 코코아빈 껍질을 키질하는 모습.
- ㉖ 불로 예열한 금속 절구에 코코아빈을 빻고 있는 모습.
- ㉗ 가열된 돌판위에서 금속 롤러로 코코아페이스트 작업을 하고 있는 모습.

었다. 공장에는 큰 돌절구도 있어서 약초를 가루로 만들어 첨가물로 사용하였으며 사용한 약초에 따라 완제품의 명칭을 결정하였다. 건강초콜릿은 정향(丁香), 아니스열매, 계피와 소량의 설탕을 코코아 페이스트와 함께 섞어 만들었으며 바닐라초콜릿은 그 제조법이 별도로 필요없을 정도로 유명한 제품이었다. 돌절구는 밑에서 가열할 수 있었고 볶은 코코아빈이나 식힌 코코아빈을 갈수 있도록 되어 있었다. 듀포는 또한 돌 롤러로 코코아빈을 분쇄할 수 있도록 만든 크고 넓은 돌과 금속제 판에 대해서도 언급하고 있다. (사진)

설탕을 감미료로 쓰기 시작하면서부터 이 평평한 돌판위에서 페이스트 작업을 하였는데 이때 돌판의 온도를 조심스럽게 조절하여 지방성분이 녹지 않도록 하고 코코아버터가 페이스트로부터 고르게 분리되도록 했다. 페이스트를 식히기 위하여 종이나 야자잎 위에다 넓게 펼쳐 놓았는데 초콜릿 자체에 지방분이 있었기 때문에 초콜릿에 달라붙은 종이는 나중에 쉽게 떼어 낼 수 있었다. 그밖에도 이 논문에는 코코아음료를 만드는 여러가지 제조방법이 기술되어 있었다. 인디안들의 통상적 제조방법인 물을 사용하는 대신에 우유와 거품을 낸 계란이나 심지어 마테이라 와인까지도 사용하였다. 그러나 이 경우 알콜과 초콜릿 둘다 자극성이 있었기 때문에 사용에 세심한 주의가 필요하였다.

1760년 디드로의 백과사전(Diderot's Encyclopaedia)에 당시 초콜릿 공장의 내부시설에 대한 완벽하고 상세한 내용이 실려 있었는데 이에 의하면 돌로 된 롤러가 쇠로 대체된 것외에는 공장설비 그 자체에는 변한 것이 거의 없는 것으로 기술되어 있다. 그럼에도 불구하고 포르투갈인들은 18세기경 초콜릿 생산을 양산화하기 위하여 많은 노력을 경주하였다. 본 더 리 펜(Von der Lippen) 왕자의 계획에 고무되어 포르투갈인들은 스테인후드(Steinhude)에 대규모 공장을 건설하였다.

그러나 거대한 가마솥과 긴 돌테이블을 목탄으로 가열했기 때문에 연기가 너무 많이 나서 작업환경이 매우 나빴다. 이런 나쁜 작업환경에서 많은 일을 손으로 처리했기 때문에 노동자 한명당 하루에 6kg의 생산량을 겨우 달성할 수 있었으며 빈약한 생산량으로 인해 결국 이 공장은 문을 닫고 말았다.

1821년 유티레트 프리델(Utrecht Friedel) 부인이 콘피스 로얄(Confiseur Royal)이라는 책을 썼는데 이 책에는 당시의 초콜릿 공장에서 사용한 제조방법을 상세히 기술하여 놓았다. 해부는 제조방법도 기록되어 있었으나 저자는 초콜릿 페이스트를 부어서 식힐 수 있는 백철초콜릿 몰드에 대하여도 기술하고 있다. 아마 이것이 바로 최초의 板초콜릿으로 푸딩이나 아이스크림과 타블렛형의 초콜릿 만드는 제조법도 기술하고 있다. 그러나 당시도 초콜릿은 독점품목이었고 값도 무척 비쌌으며 19세기에 들어와야 비로소 이것이 깨어지게 되었다.

산업혁명으로 일련의 기계들이 발명되면서 기술자들의 노동집약적인 힘든 일이 훨씬 쉬워졌으며 초콜릿생산에 비약적인 발전이 일어나게 되었다. 그러나 초콜릿의 대량생산은 20세기에 접어들어 비로소 시작되었고 여러가지 다양한 초콜릿제품을 무한히 개발할 수 있는 길이 열렸다. [5]

