

오븐의 기원

빵이라 하면 굽는 것이며, 만두라 하면 찌는 것인 만큼 같은 발효식품이라 해도 이 두가지는 분명히 구별된다. 파리의 블랑제리(boulangerie, 제과점)는 매일 오전 2시 30분에 일어나 오븐에 불을 붙인다. 이렇게 빵은 굽는 것이 필요조건이다.

프랑스에서 원시적인 오븐이 생긴 것은 6세기경이다. 그 때부터 8세기 사이에 인구가 도시로 집중적으로 이동했기 때문에 블랑제리도 파리에 모이게 되었다. 그러나 그 때부터 12세기말까지 오븐을 만들 수 있는 권리는 국왕 또는 봉건제후에게 주어졌고 제작비용과 그 유지, 화재에 대한 안전보장도 그들에게 일임되었다. 그리고 오븐은 주거지에서 떨어지도록 규제되었다. 유럽에서 공동으로 빵을 굽는 공장이 생긴 것도 높은 제작비, 연료비의 절감과 함께 화재의 위험에서 벗어나기 위함이었다.

그리고 옛오븐에서 구운 빵이 맛이 좋았던 것은 화력이 강한 짙불이 층이 두꺼운 흙으로 만든 가마에 작용해서 원활하게 구워주기 때문이다.

바빌로니아의 빵 오븐은 티그리스와 유프라테스강 상류에서 날라온 점토로 벽돌을 만들고, 그 벽돌로 오븐을 제작했다. 바그다드·페르시아만에 이르는 평야에 쌓여있는 점토로 만든 벽돌은 햇빛에 건조시키는 것만으로 충분히 만들어졌다. 그리고 그것은 오븐속에서 불을 피움으로써 자연히 구워졌고 강도도 높아졌다.

아치형 천정 밑으로 돌을 깔고 그 중앙에 짙을 쌓아 불을 지피 굽는 오븐은 그리스·로마양식으로 1910년경까지 프랑스 전역에서 사용되었다.

아치형 천정 밑으로 불을 피우는 중앙식 화력으로 구우려면 큰빵은 45~50분, 중간크기의 빵은 30분 걸렸다. 그래서 계속해서 빵을 구울 때는 다시 불을 피우지 않으면 안되었다. 이러한 불편을 없애기 위해 빵을 넣고 꺼내는 입구와 별도로 불을 피우기 위한 돌출구를 만들어 밑에서 공기를 넣어 불길을 오래가게 해 소실로 보내는 화덕이 만들어졌다.

이 오븐에 쓰이는 연료는 일본에서는 솔잎, 프랑스에서는 가늘고 긴 부드러운 나무를 사용했다. 화가가 쓰는 목탄의 재료는 블랑제리에서 받아 사용했다는 이야기가 있다.

짙을 피웠던 시대, 유럽에서는 그것을 손에 넣기란 쉽지 않았다. 나무를 구할 수 있는 대부분의 숲은 오랫동안 영주나 교회, 수도원이 점유하고 있었기 때문이다.

오븐의 재료는 짙에서 석탄, 코크스, 중유, 가스, 전기로 변해갔고 그것과 함께 오븐도 강철제가 주가 되었다. 로터리(회전)에 이어 1880년 릴(방차), 1909년에 터널오븐, 1920년에 트레이트라베링(조명식 운행)이 만들어졌다. **141**