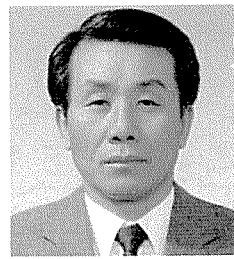


• 목 차 •

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. 러스크의 역사
10. 밀과 관련된어 옛동전에 나타난 각종 상징



태양극 사장

이 글은 퓨라토스社 빵박물관의 드 브랜트(Mrs. De Brandt)씨의 글을 (주)유니온무역상사의 태양극 사장이 번역한 것이다. 본지는 이 글을 수회에 걸쳐 연재하며 이달에는 '고대 에집트의 빵' 과 '고대 그리스의 빵'이 게재된다.

• 고대 에집트의 빵 •

약 6,000여년전 고대 에집트인들은 나일강신의 은총으로 '검은 땅'이라는 비옥한 농토를 갖고 있었다. 에집트인들은 나일강신이 홍수를 내게하여 강속의 비옥한 진흙땅을 그 주변에 퇴적시킨다고 믿고 있었으며, 온화한 기후와 태양신의 도움으로 많은 사람들이 충분히 먹을 수 있는 밀이 잘 자라고 있었다. 처음에는 밀과 보리를 경작하였으나 점차 다양한 곡물을 재배하게 되었다.

모든 경작지는 '파라오'라는 지배자의 소유였으므로 밀을 파종하고 경작하고 수확하는 모든 영농행위는 그의 감독

Ancient Egypt



곡식을 분쇄하기 위한 돌절구

곡식을 분쇄하기 위한 말 안장 모양의 멧돌

하에 수행되었고 수확된 밀은 우선 그의 창고에 채워지고 그중 일부는 하인들과 종사자에게 급여 수단으로 지불되었다. 소량의 밀은 작물을 수호하여 주는 레이네노에테르 여신에게 공물로 받쳐졌으며 그 여신은 밀이삭 모양을 한 코브라 형태로 자주 묘사되었다. 나머지 밀은 농사를 지은 사람들 몫이 되었으며 이 곡물로 생계를 유지하였다. 곡물을 큰 절구(사진)로 분쇄한 후 말안장 모양의 멧돌(사진)위에 분쇄된 소량의 밀을 놓고 또다른 멧돌로 곱게 가루로 빻았다. 이런 과정으로 하루에 필요한 빵을 만들 만큼의 밀만을 가루로 만들었다.

이미 고대 왕조시대(BC 2600)에 약 15여종의 빵이 있었고 신왕

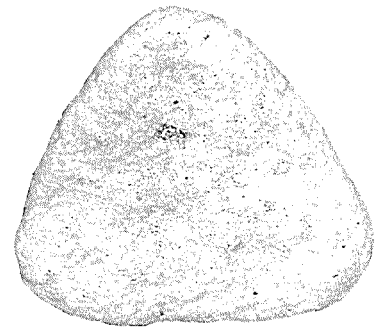
Ancient Egypt

조시대(BC1500)에는 약40여종에 달하였다. 초기에 비스킷은 뜨거운 재나 돌로 구웠으나, 그후 반죽을 부풀리기 위하여 발효제를 사용하였고 맛있는 빵을 만들기 위하여 밀폐된 용기를 찾게 되었는데 나일강변의 찰진흙이아말로 이 원통형 모양(사진)의 오븐을 만드는데 아주 적합하였다. 오븐을 달구어 뜨거워지면 즉시 빵반죽을 오븐 윗쪽에서 집어 넣어 구웠다.

에집트인은 예술 감각이 풍부하여 빵이나 비스킷을 만들때도 원추형, 반지모양, 원통형, 타원형, 반달형, 장방형, 삼각형, 사각형 및 분화구와 같이 각종 기하학적인 모양으로 만들었다. 이 모양들은 석관의 옆면이나 무덤내실 벽에 장식된 많은 그림들을 통하여 확인할 수 있다. 이는 당시 많은 사람들이 내세가 있다고 믿었기 때문에 죽은 사람도 역시 일용할 음식이 필요하다고 생각했기 때문이다. 따라서 제분기, 제빵기구 및 반죽을 하는 여인상을 작게 조각하여 부장품으로 함께 묻었다. 또한 실제의 빵과 비스킷도 함께 매장되어 그 일부는 지금까지도 보존되어 있다. 장례식과 제사용으로 특수한 빵을 만들었으며 에집트인의 종교는 계절의 변화와 나일강



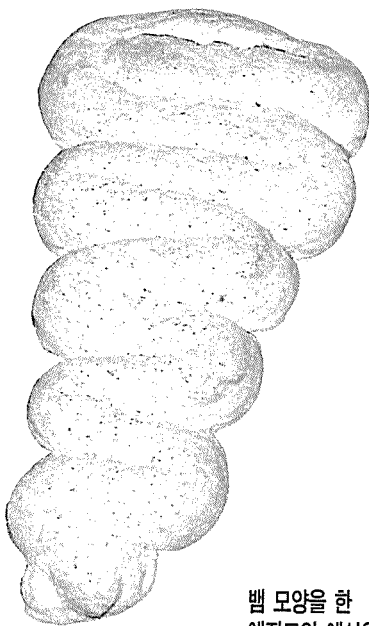
각단을 쌓아 올린 에집트의 원통형 오븐



무덤 내실에 부장된 에집트 빵



테베소재 라메스 3세 무덤의 벽화



뱀 모양을 한 에집트의 예식용 빵

의 범람에 주된 근거를 두고 있었으므로 이와같은 현상을 조정하는 신은 그들에게 중요한 숭배 대상이 되어 매일 같이 음식으로 제사를 지냈고 제사후 그 음식은 서로 나누어 먹었다.

라메스 3세의 무덤(에집트 나일강 상류에 있는 고대 수도 테베소재) 내실(사진)에서 이러한 관습을 보여주는 그림이 발견되었다. 먼동이 트기전에 제사장은 제사용 빵과 술을 준비하기 위하여 신전으로 갔으며, 이때 발로 반죽을 하는데 그 이유는 에집트인은 손으로는 흙일만 하기 때문이었다. 제사장은 토기 항아리를 사용하여 빵을 발효시켰고 뱀모양의 비스킷은 뜨거운 돌로 구웠으며 빵 반죽은 뜨거워진 원추형 오븐 윗부분에 잘라 넣어 구웠다. 여러가지 모양의 빵과 비스킷이 벽면에 그려져 있으며 아마도 이들은 심오한 상징적 의미를 갖는 형상들일 것이다.

에집트인들의 이러한 예술가적 기질과 신전에서의 일상 생활 관습을 보여주려는 필요성 때문에 우리는 당시 사람들을 좀더 잘 알 수 있게 되었고, 3,000여년전에 이러한 일들이 이루어졌다는 사실에 놀라움을 금치 않을 수 없다.

고대 그리스의 빵

Ancient Greek

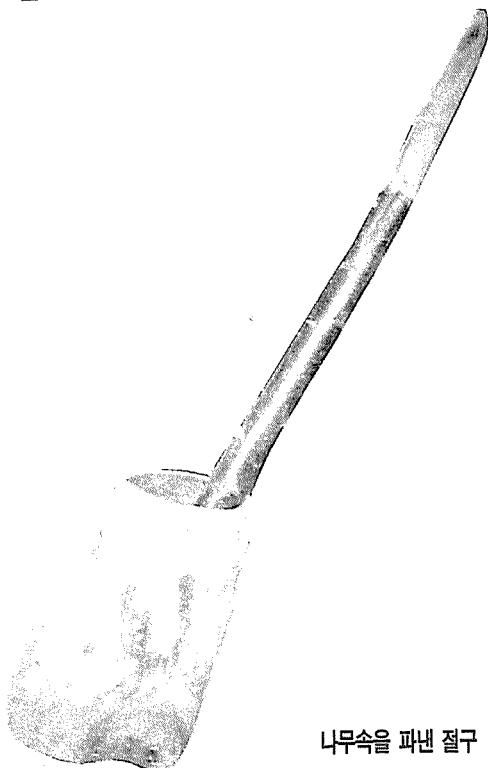
4000여년 전부터 그리스는 아시아 지역에서 전래된 보리, 밀, 호밀, 귀리 등과 같은 여러가지 곡물을 이미 재배하고 있었다. 초기에는 곡물을 나무속을 파낸 절구(사진)로 대충 가루를 내어 토기그릇에 넣어 뽁뽁한 죽 형태로 조리하였으며, 때로는 이런 죽을 뜨거운 돌위에서도 구웠다. 이것이 바로 빵과 비스킷의 시초라고 할 수 있겠다. 고대 그리스인들은 발효 음료를 만들면서 발효제를 발견하게 되었고, 아주 우연하게 빵을 발효시킬수 있는 새로운 가능성을 찾게 되었다.

시간이 흐름에 따라 제분과 제빵기술이 점차로 발전되었고 이 기술은 곧 전국으로 확산되었다. 그리스의 거의 모든 주부는 밀가루를 빵고, 반죽을 치고, 빵을 만들었



기원전 1000년 고대 그리스의
곡물 재배 분포도

- 겨울철 밀
- ⊠ 여름철 밀
- △ 겨울철 보리
- ⊠ 여름철 보리
- 조



나무속을 파낸 절구

으며 집안에 멧돌을 가지고 있어서 멧돌위에 곡식을 놓고 돌로 갈아서 가루를 냈다. 때로는 테이블 높이의 함지박속에 멧돌을 놓고 밀가루가 그속에 모이게끔 해놓고 작업했다. (사진) 밀가루 빵는 일은 너무 힘든 작업이었으므로, 윗돌에 손잡이를 달아서 돌리기 쉽도록 개발하였고, 이어서 위아래 돌을 서로 맞돌리게 하였는데 이것이 제분기의 시초임을 알 수 있다.

축제용으로 다량의 빵과 과자류를 만들때는 함께 모여 협동으로 반죽을 하곤 하였다. (사진) 이는 그리스의 연중행사에 기인 하는 바가 큰데 신화에 나오는 많은 여신들을 적어도 일년에 한번씩은 경축해야 했기 때문이다. 밀의 여신인 데메테르와 그의 딸 페르세포네를 경축하기 위하여 엘레우시스에서 수주동안 축하연회가 계속되었다. 이 제전에는 비법을 전수 받은 사람만이 참석하였고 모든 행사내용은 비밀의 베일에 가려져있어, 만약 그 비밀을 알게 된 사람은 죽음으로 값을 치루기도 했다. 그래서 이 축제의 관습은 아직도 신비에 싸여있어 '유리

Ancient Greek

우시스의 신비' 라고 불리운다. 이렇게 축제용으로 사용된 제품들은 모양에 따라 깊은 의미를 지니고 있다.

인기있는 축제에는 그에 걸맞는 독특한 과자류 제품이 있었으며, 기원전 5세기경에는 아테네에 72종류의 빵과 페이스트리가 시장판매용으로 만들어지고 있었다. 빵의 이름은 주로 재료의 성분과 굽는 방법에 따라 명명되었다. 'Zymi' 라고하면 발효된 것을 말하고 'Azymi' 라고 하면 발효되지 않은 반죽을 의미하는 것이며, 밀로 만든 빵은 'Amilios', 호밀빵은 'Cyphes', 보리빵은 'Chondrite', 올리브유가 포함된 케이크는 'Iecythites', 우유가 든 케이크는 'Destriptities' 그리

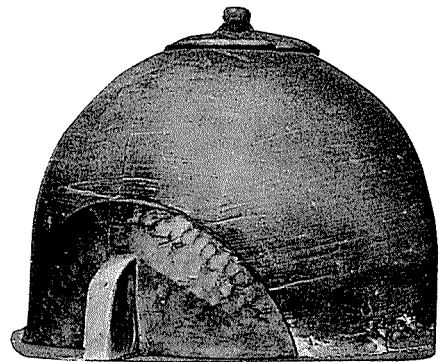


햇빛에 말린 건포도로 만든 그리스의 연회용 빵.

협동으로 반죽하는 모습.
(기원전 6세기 그리스)



고기를 채우고 말아서 만든 그리스 빵.



돔형 철화로의 실물 모양

합지박 속에서 밀을 가는 모습.
(기원전 6세기 그리스)



고 술이든 과자빵은 'Artocanalane', 꿀이 든 과자류는 'Militates'로 치즈를 섞은 과자빵은 'tyronte'로 각각 불렀다. 빵의 제조방법에 따라서는 뜨거운 재로 구운 것을 'eucryphies'로 두 철판으로 구운것을 'oblies', 돔형 철화로에서 (사진) 구운 것을 'cribanites' 두번 구워서 만든 것을 'dipyres'로 불렀다.

고대 그리스의 제빵기술은 로마군대가 너무 매료한 나머지 그리스 정복후 많은 빵기술자를 로마군이 노예로 데려갔다. 로마로 와서 그들은 곧 확실한 신분을 갖는 자유인이 되었으며 자신의 직업을 갖고 안락하게 살아갈 수 있었다. [27]