

• 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 스탬프
9. 러스크의 역사
10. 밀과 관련하여 옛동전에 나타난 각종 상징

빵  
의  
역  
사



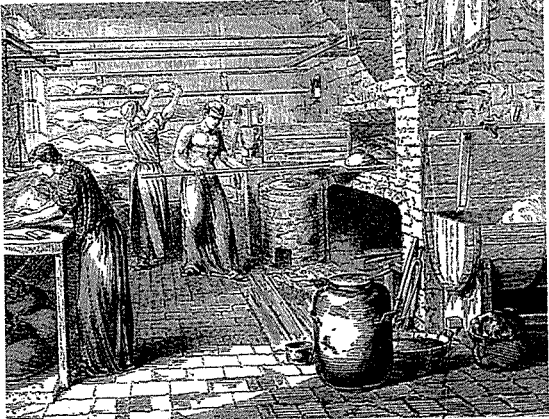
태양극 사장

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

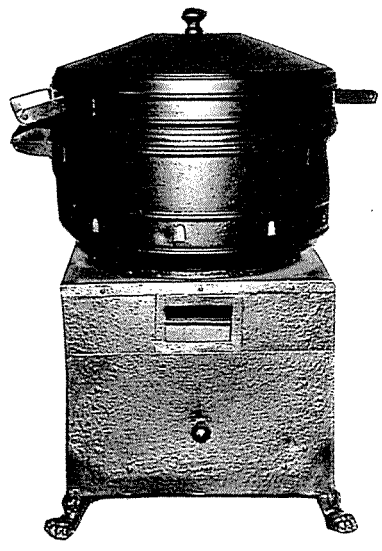
수작업  
제빵공장

수작업이란 모든 작업을 손으로 하는 것을 뜻하며, 수작업 제빵공장이란 모든 작업공정을 손으로 수행하는 공장을 말한다. 물론 오늘날과 같이 발달된 사회에서 이와같은 수작업 제빵공장이 있었다는 것을 상상하기란 쉽지 않다.

수작업 제빵공장의 기원은 시골의 농가라고 할 수 있다. 농부는 밀을 직접 경작하여 자신의 이름이 새겨진 밀가루 포대에 넣어 가까운 제분소로 가져갔다. (사진) 제분된 밀을 농가에서는 다



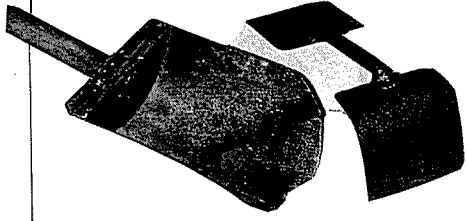
제빵공장



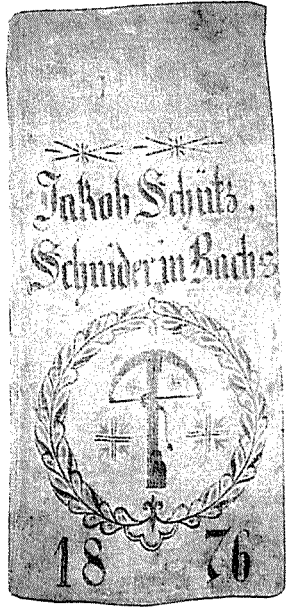
가정용 빵 굽는 오븐



발효종을 보관하기 위한 소형 발효그릇



밀가루를 푸기 위한 삽과 반죽 스크래퍼



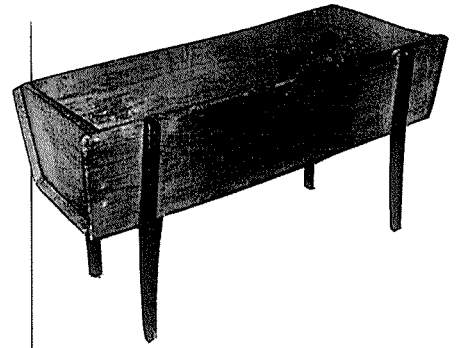
소유주의 이름이 표시된 밀가루 포대

시 손으로 체(사진)를 치거나 회전식 체로 걸러냈다. 농가의 주부들은 주로 일주일중 금요일이나 토요일에 한번씩 전 가족과 농가종사자들이 먹을 빵을 구웠는데, 일반 제빵기술자가 주로 밤에 작업을 하는데 반하여 농가에서는 낮에 일을 하였다. 마을 주민들은 이 작업을 흔히 순번을 정하여 하였고 때문에 농가의 주부는 일년에 한 두번만 이일을 하면 되었다. 빵을 발효시키기 위하여 밀가루와 물로 8일전에 발효종을 만들어 특수한 발효 그릇(사진)이나 나무버구니에서 숙성시킨후 그 덩어리를 다시한번 잘 반죽하여 본반죽에 섞어 사용하였다. 나무반죽통(사진)에서 몇 시간동안 빵반죽을 부풀려 올린후 작은 반죽으로 분할하여 빵굽는 곳으로 운반하고 거기서 다시 두번째의 숙성과정을 거쳤다. 빵굽는 장소는 작은 규모의 건물로 농가나 마구간 창고 등과 멀리 떨어져 있어서 화재가 발생할 경우에 피해를 최대한으로 줄일 수 있도록 하였다. 오븐은 돌이 빨갛게 달아오를 때까지 나무장작으로 데워졌으며, 남은 숯을 긴 막대나 삽으로 소화로에 모은후에

# The hand-work bakery

발효된 빵을 오븐속에 넣어 구웠는데 오븐을 열면 많은 열이 뺏기기 때문에 이 작업을 아주 신속히 처리하여야만 했다. 바로 이것이 나무장작 오븐의 최대 결함이었으며, 또한 오븐내의 온도가 일정치 않아 종종 빵이 고르게 구어지지 않는 문제점이 있었다. 오븐에서 빵이 구워져 나오면 선반(사진) 위에 올려 완전히 식히고 식힌 빵을 오래 보관하기 위하여 각 농가에는 나무문을 달아 환기가 잘 되도록한 빵보관실을 갖추고 있었으며 어떤 농가는 이것을 예쁘게 조각된 나무로 장식하여 자신의 부를 과시하기도 했다.

농부들과 마찬가지로 도회지 사람들도 수작업 제빵공장에 의존하였다. 반죽에서부터 빵을 굽기까지 모든 공정이 한곳에서(사진) 이루어 졌는데 주로 상점의 지하실이 빵만드는 곳으로 많이 사용되었다. 저울은 농가에서는 사용되지 않은 듯 하나 도회지의 제빵업소에서는 대단히 중요한 역



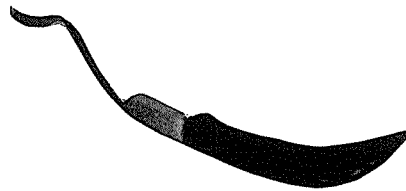
반죽통

할을 하였다. 빵의 중량은 엄격한 법의 규제를 받았고 지정된 빵검사관에 의하여 정기적으로 검사를 받았다. 그밖에도 나무반죽통, 소형 발효그릇, 발효통, 나무작업대, 밀가루 주걱, 빵을 식히는 선반 등과 같은 모든 제빵용 기구들이 검사의 대상이 되었다.

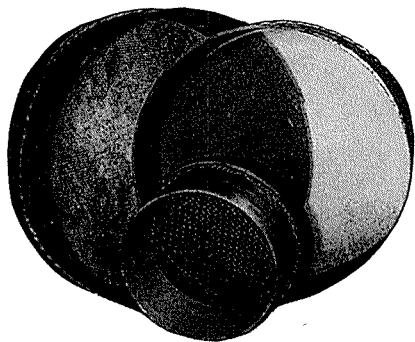
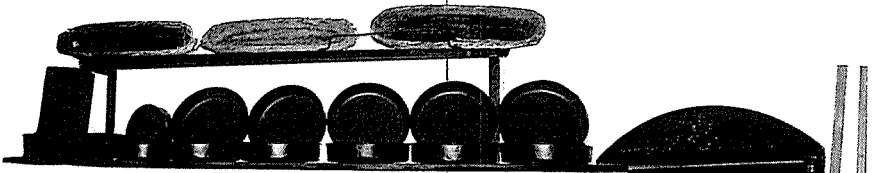
나무장작용 오븐의 큰 결함중의 하나는 내부를 청소할 때나 열을 다시 가할때 시간의 낭비가 많아 생산성이 떨어지는 것이었다 그 해결책으로 석탄 가스 버너를 사용하게 되었는데 뿜어내는 불꽃으로 오븐의 돌이 즉각 빨강게 달구어져 곧 빵을 구울수 있게 되었다. 도시의 주부들은 각 가정에서 반죽을 만든후 가까운 빵공장으로 가지고가 빵을 굽는 것이 관습화 되어있었다. 오븐이 빨강게 달구어 지면 베이커는 나팔을 불어 모든 이웃에 알리곤 했다.

19세기 산업혁명을 통하여 많은 기계들이 발명되었고 이로 인하여 수작업에 의한 제빵공장이 점차적으로 밀려나게 되었다. 그러나 몇몇 개인은 옛 방법을 고수하여 최근 몇년까지도 생산공정에 많은 시간을 요함에도 불구하고 옛날 방식에 따라 호밀빵을 만들기도 하였다. 발효제는 호밀빵의 남은 반죽으로 만들었는데 물에 녹여 물게하여 펄프상태로한 반죽에서 단맛이 나도록 오븐에서 밤새도록 가열하여 만들었다. 아침이 되면 이 반죽을 호밀가루와 섞어 다시 반죽을 쳐서 사각형의 나무틀(사진)로 눌러서 사각형의 호밀빵을 만들어 표면에 소금물을 칠한 후 밀가루를 발랐다. 오븐작업은 많은 기술을 요했는데 오븐속에 빈 공간이 너무 많아도 안되었고 너무 붙어 있으면 서로 달라 붙게되므로 적당한 공간을 유지시켜 구어야만 하였다. 오븐에 달린 문은 거의 밀봉상태로 닫혀있어야 했고 16시간후에야 열수 있었으며 빵을 서서히 식히는데에 거의 하루 종일이 걸렸다.

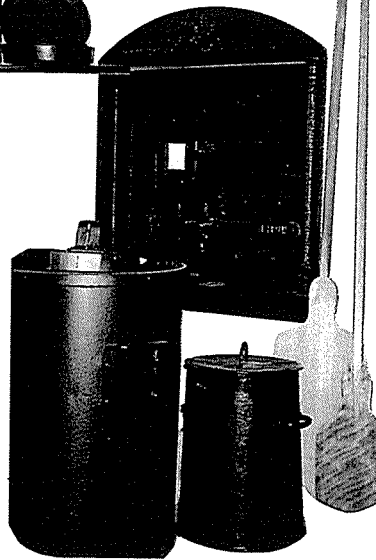
호밀빵을 자를 때에는 단단한 부분을 잘 자를 수 있도록 특수하게 만든 회전식 등근 칼이 달린 절단기가 사용되었다. (사진)



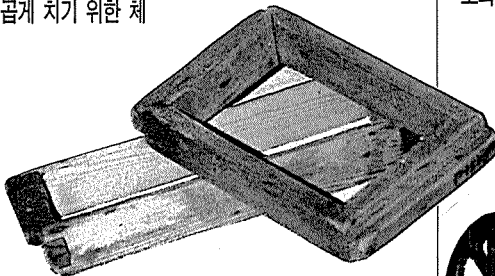
농가의 주부들은 식탁에서 빵을 더 잘 썰 수 있도록 팔꿈치에 밀착시킬 수 있게 특수 제작한 빵칼을 사용했다.



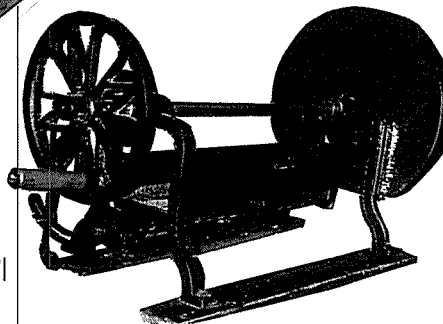
밀가루를 곱게 치기 위한 체



소화로와 구멍이 달린 오븐의 문 / 선반



호밀빵을 찍기 위한 4각형틀

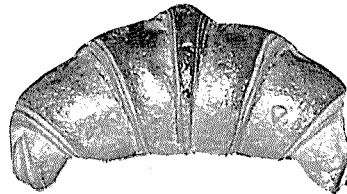
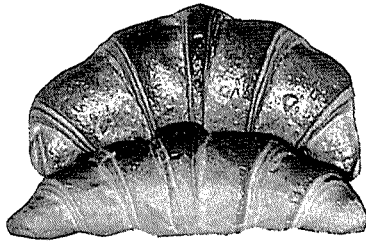
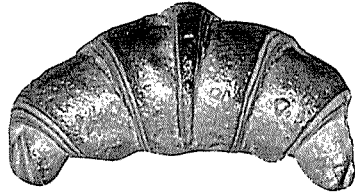


호밀빵 절단기

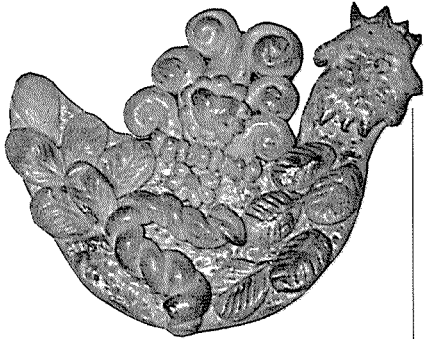
빵과 비스킷이라고 하면 우선은 매일먹는 음식을 뜻하지만 그 형태에 따라 여러 의미를 지니고 있다. 따라서 음식을 제공하는 것이 어떤 상징적인 의미를 갖게 되고 같은 일이 되풀이 됨에 따라 전통으로도 발전될 수가 있는 것이다. 시간이 흐름에 따라 때로는 원래의 상징적인 의미가 상실되기도 하고 비스킷이 어떤 전통성을 가지면서 여러 가지 빵중의 한가지로 자리잡기도 했다.

한예로 오늘날 전세계에서 매일 만들고 있는 크로와상(사진) 일명 뿔빵을 들 수 있다. 아시리아인이나 이집트인과 같은 고대인들은 밤의 신으로 달을 숭배하였기 때문에 이런 모양의 빵을 만들었으며 밤마다 뜨는 달은 매일 새롭게 생긴다고 믿었으므로 인간의 생사과정도 이와동일한 것으로 생각하여 초생달모양의 빵을 부장품으로 문었다. 중세기의 기록에는 Panum Lunatum을 종교와 관련된 빵으로 기술하고 있다. 이 같은 모양의 비스킷이 전세계적으로 전파된 때는 다음과 같은 일화가 있다. 1683년으로 거슬러 올라가 비엔나에서 생긴일로, 당시 터키군대가 비엔나를 침공하려고 밤중에 성벽 밑으로 지하터널을 비밀리에 파고 있

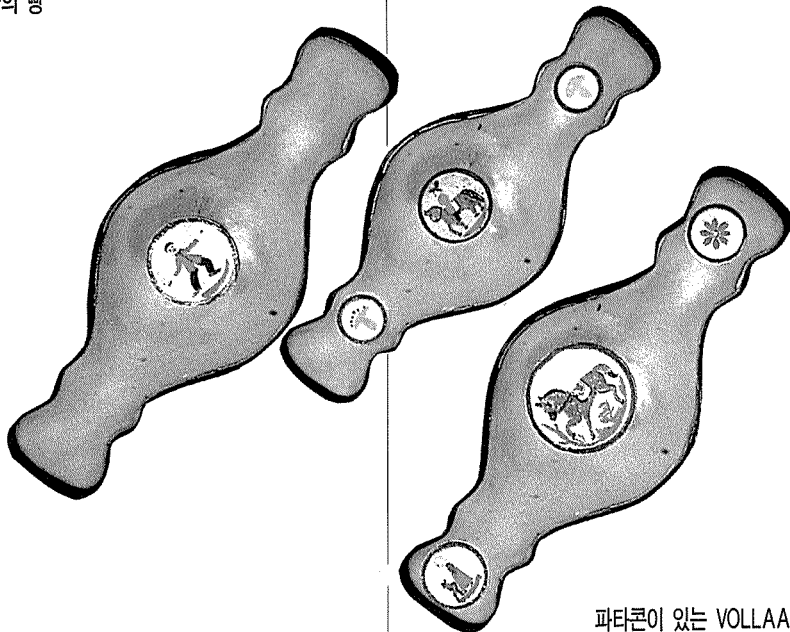
## 빵과 비스킷의 각 형태에 따른 상징



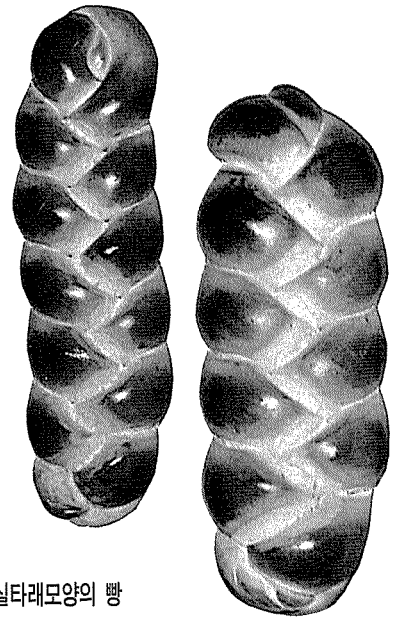
크로와상 또는  
뿔모양의 롤



새모양의 빵



파타콘이 있는 VOLLAARD,  
일명 COUGNOU



실타레모양의 빵

었는데 이때 아간작업을 하던 베이커들이 이를 알고 알려주어 터키군의 침공이 좌절되게 되었다. 이 사실을 기념하기 위하여 터키 국기의 상징인 초생달모양의 제품을 만들게 되었다한다. 그로부터 100년후 비엔나 공주 마리 앙트와네트가 프랑스의 루이16세와 결혼을 하게되었고 이로 인하여 크로와상이 프랑스로 전파되어 오늘날 많은 사람들의 아침식탁에서 사랑을 받게 되었다.

고대 사회의 생활상은 낮과 밤, 해와 달 그리고 계절의 변화에 따라 변화하였는데 이를 숭배하는 사상은 땅의 비옥함과 농작물의 수확과 연결되었으며 이를 관장하는 좋은 신에게는 말과 돼지를 제수하였고 나쁜 귀신은 연기와 소음으로 쫓아냈다. 이런 축제는 한겨울에 시작하여 13일동안 계속되었다. 제사에 바치는 피문은 가축은 점차 세월이 감에 따라 동물의 형태를 선명하게 상징하여 주는 겨울철 비스킷으로 대체되었다. 이 비스킷은 제일 마지막으로 만든 밀가루가 땅을 비옥하게 하는 힘이 있다고 생각되었기 때문에 그것으로 만들었고 그렇게 만든 비스킷을 땅을 경작하는 일군과 말이 먹게 하였다. 오늘날의 신년축제도 한겨울의 행사에서 유래된 것으로 몇몇 비스킷은 현재까지도 만들고 있다. 플레미시 지방의 Vollaard(사진), 왈룬 지방의 Cougnou(사진), 폴란드의 Duivekater, 독일의 Schinkenbeintorte 등의 비스킷은 생일선물이나 신년축하선물로 대부분이 대자에게 주던 것으로 원래 제수용으로 사용했던 동물형태가 아직도 그대로 남아 있다. 17세기 이후부터는 또 다른 풍습이 있었는데 아이들은 동전이나 파타콘(사진)을 속에 넣고 구운 빵을 별도로 선물로 받았으며 그후 동전은 조그만 방패모양의 장식으로 바뀌었다. 봄철이나 부활절때가 되면 만물이 소생하는 시기이기 때문에 이 계절에 어울리는

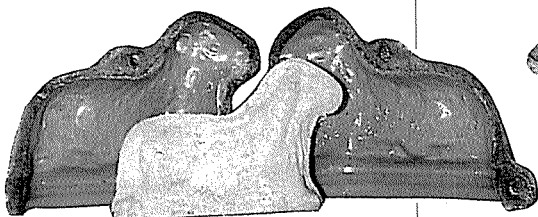
빵이나 비스킷이 많이 나타났다. 고대 게르만 민족은 봄철 부활절 기간에는 백조를 상징하는 프락기 여신에게 항상 새를 제물로 바쳤는데 새모양의 빵(사진) 브리첼(사진), 꽃다발모양의 빵(사진)은 이에 기인한다. 아주 오래된 풍습으로 종려주일행사에는 새모양의 빵, 실타래모양의 빵(사진) 등 여러모양의 빵을 막대기에 꿰어서 색색의 리본과 소나무가지(사진)로 장식하였다.

예전에는 죽은자의 모든 소유물을 시체와 함께 매장하였기 때문에 이런 종류의 빵의 기원을 묘지에서 찾아볼 수 있다. 어떤 나라에서는 여자가 남자의 소유물이었으므로 여자를 함께 매장하기도 하였다. 크래클링(사진), 브리첼(사진)이나 반지모양의 빵(그림)과 같이 실타래 형태는 죽은자의 팔찌나 목걸이를 표시하는 것이다. 이런 빵은 제삿날에 많이 썼고 옛날에는 가난하고 궁핍한 자의 장례용 음식이었다. 그러면 왜 이러한 死者의 빵이 종려주일에 사용되었을까.

중세기에는 이러한 빵이 시순절동안 수도원에서 만들어져 Brachium이라 불렸고 특수한 고리모양을 하고 있어 성트리니티의 수도승을 연상케 하였다. 독일 제빵계에는 이에 대한 다음과 같은 전설이 있다. 스티첼이라는 유명한 궁정제빵 기술자가



우표에 나타난 종려주일 스틱의 각종 빵 모습



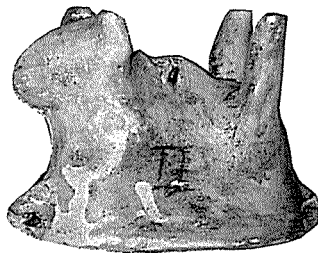
## The symbolism of the breads and biscuits



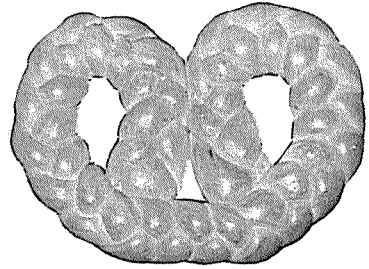
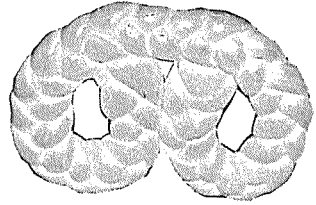
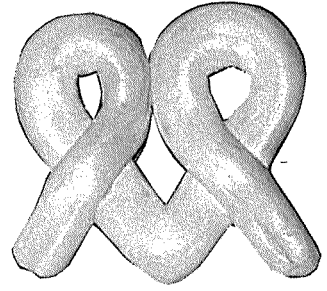
각종 장식이 있는 그리스의 화한 빵



반지모양의 빵



토기들로 구운 부활절의 양모양 빵



브리첼, 일명 크래클링

있었는데 나뭇빵을 만든죄로 감옥에 갇히게 되었다. 그러나 시민들의 간곡한 청원에 따라 사면이 되는데 사면의 조건은 동틀녘에 빵을 만들되 그빵이 햇빛을 세배나 밝게만들어야 한다는 것이었다. 이는 불가능한 일임에도 불구하고 이 영리한 기술자는 독특하고 밝은 빛깔을 가진 브리첼을 만드는데 성공하였다. 그래서 이 비스킷은 행복, 구원 그리고 축복의 상징이 되었으며 건강과 풍요함을 가져온다고 믿게 되었다.

봄철의 행사로 또 다른 오래된 풍습은 양을 도살하는 것이었다. 사람들은 양고기가 특수한 힘을 갖고 있어 모든 병으로부터 보호해준다고 믿고 있었기 때문에 양의 피를 섞은 양모양을 한 빵을(사진) 만들었다. 그후 더 변화를 추구하여 반죽을 노랗게 보이도록 사프론을 사용하기도 하였다. 이러한 상징적인 의미는 계란에도 적용되어 부활절에는 계란이 부활을 상징하게 되었다. 부활절 빵은 계란을 통째로 넣고 구워 우선 교회로 옮겨 봉납하였으며 예식후 부활절 행렬과 함께 운반되면서 부활절 축제동안 사람들이 먹었다. 많은 전통과 풍습이 불행하게도 잊혀져 버렸으나 특수한 빵이나 비스킷은 아직도 남아있다. 빵이나 비스킷의 각기의 모양에 따른 깊은 의미를 완전히 잊어버렸음에도 불구하고 아직도 우리는 빵집에서 값이 정해져 놓여있는 이런 빵을 쉽게 접할 수 있다. [21]