

빵의 역사와 분류



글 / 채동진
동우대학 제과제빵과 교수

이번 호부터 이론 특강 제2부 '제빵' 편 연재를 시작한다.
앞으로 36회에 걸쳐 빵의 처음부터 끝까지를 총정리하게 될
이번 연재를 통해 독자들의 '제빵' 이해를 돕는 데 길잡이 역할을 할 수 있기를 기대한다.
이번 호에서는 '빵의 역사와 분류'를 시작으로 우선 1차 연재분인
8회까지의 목차가 소개된다. <편집자 주>

채동진의 제빵 특강 목차(1차 8회분)

- I. 빵의 역사와 분류
- II. 빵재료의 역할과 이용법
- 1. 밀가루
- 2. 이스트
- 3. 설탕
- 4. 소금, 계란
- 5. 유제품(乳製品)
- 6. 유지(油脂)
- 7. 물, 개량제

고대 이집트에서 시작된 빵

빵의 원료인 밀가루가 서아시아에서 재배된 것은 기원전 7~8,000년경이다. 빵의 원형은 유프라테스 강에서 태어났다. 그 시절의 빵은 밀가루를 물에 반죽해서 평평한 돌에 구운 상태의 것으로 현재의 빵과는 다른 것이었다.

그후 이집트에서 풍부한 석재(石材)를 이용한 빵 제법 기술이 발전해 왔다. 파라오왕의 무덤 벽화에는 밀을 수확해서 가루로 만들어 반죽하여 구워내는 전 공정이 그려져 있다.

이것으로 볼 때 당시의 빵 만들기는 합리적인 분업 제가 확립된 것으로 볼 수 있다. 왜냐하면 빵은 노동자의 임금이나 세금으로 지불되기도 하고 신전의 저장용으로도 많은 양의 빵을 만들지 않으면 안되었기 때문이었다.

고대 이집트에서는 빵을 신에게 받은 선물로 생각

했으며 또한 부의 상징으로 여겨졌다. 발효빵은 이집트에서 탄생하게 되었는데 발효빵은 그야말로 우연의 산물이었다. 교반한 반죽을 내버려두었더니 반죽이 발효하여 부풀어올랐다. 이것을 구워보니 기대하지 않았던, 식감이 좋은 빵이 만들어진 것이다. 이것을 발견한 이집트인은 발효에 관해 연구를 거듭하여 식용, 제사용, 약용 등의 발효빵을 만들어 나갔다.

빵의 다양화

오리엔트에서 탄생한 빵식 문화는 이집트인의 손을 거쳐 더욱 다양하게 발전을 거듭하였다. 그리고 그리스에 와서 혁신적인 진보를 가져왔다. 기원전 500~400년경, 도시국가가 건설되고 문명이 발전한 그리스의 전성기에는 해상무역이 번성했으며 이를 계기로 빵의 역사는 전환점을 맞게 된다.

이 시기에 이집트로부터 밀과 밀가루를 만드는 제





분기술과 제빵기술이 같이 들어왔다. 포도나 올리브 산지였던 그리스에서는 당시 유행하고 있던 와인제법을 활용, 제빵기술에 적용함으로써 빵 만드는 기술의 향상을 가져온 것이다. 빵 제법의 역사에 가장 큰 역할을 가져온 이 기술은 바로 다양한 종류의 효모를 만들었다는 것이다.

그중에서도 포도즙을 이용한 발효종과 밀의 겨에 있는 효모가 많이 사용되었다. 또한 반죽에는 꿀이나 무화과, 포도, 양귀비씨를 혼합해 식감이 좋은 과자 빵 등을 만들 수 있게 되었다. 원재료인 밀가루 외에도 밤, 콩 등을 사용하여 그때까지 없었던 종류의 다양한 제품이 만들어졌다. 이러한 것들은 상류계급을 위한 것으로 시민의 식사에는 무발효빵이 주류였다. 이집트에서처럼 그리스에서도 빵은 신으로부터 받은 선물이라고 여겨졌으며 제사일에만 신관(神官)의 손으로 구워진 빵이 서민의 식탁에 올랐다고 한다.

한편, 제법이 발전하면서 관련 도구도 상당한 진보가 있었다. 그중 오븐이 이집트에서 사용되었는데 그리스인에 의해 개량되면서 훨씬 성능이 좋은 오븐이 등장하기 시작했다. 그밖에도 반죽을 철판에 끼워 굽는 빵 등 그리스의 빵은 본격적으로 발전의 바퀴를 굴리기 시작했다.

빵집의 번영

그리스에 이어 세계를 정복한 로마에서 빵은 점점 더 세련되어 사회적으로도 중요한 의미를 갖게 되었다. 그리스에 원정을 간 로마인은 빵 기술자를 데리고 가서 그리스로부터 다양한 빵 제법을 배워오게 된다. 농산물의 수확량이 충분하지 않던 로마인은 이때부터 빵을 먹게 되었다고 한다.

처음에 가정에서 만들기 시작했던 빵은 기원전

200년경이 되면서 전문가에 의해 만들어지기 시작했고 그리스인의 기술자가 지속적으로 빵집을 개점해 나갔다고 한다. 인구가 집중돼 있는 로마에서 빵집은 곡물을 상당량 사용하며 번영을 이뤄갔다.

조합을 만들어 조합법의 관리하에 조합 탈퇴를 금지시키고 세습제(世襲制) 등이 의무화되었고 엄격한 통제가 있었다. 또한 로마정부는 조합원에게 사회적으로 상위의 위치를 부여해주었고 빵 기술자는 사람들의 존경을 받게되었다. 이것을 볼 때 고대 그리스처럼 당시의 로마 국가에서도 빵이 부의 상징이 되었음을 추측할 수 있다.

기원전 50년경의 로마에는 250~300개나 되는 빵집이 있었고, 조합경영의 빵 제법을 배우는 전문학교도 설립되었다. 빵집의 규모는 다양했는데 그 중에는 빵을 만드는 곳과 굽는 곳(화덕)을 따로 가지고 기숙사를 둔 곳도 있었다고 한다. 오븐은 연소와 증기를 내보내는 장치가 붙어있는 고급오븐이 생겼다. 제빵 기술면에서는 체의 발명에 의해 하얀색의 빵이 만들어지게 된 것이 큰 진보라고 할 수 있다. 체는 말꼬리의 털을 짜서 만든 것으로 그때까지 분리하기 어려웠던 하얀 밀가루와 밀껍질이 나뉘게 된 것이다. 그러나 하얀 빵은 왕후귀족을 위해 만들어졌고 일반 시민은 전립분을 이용한 어두운 색의 빵을 먹었던 것이 보편적이었다.

서기 79년의 베스비오 화산 대폭발로 매장된 폼페이의 유적에서 정교한 장치를 한 빵 만드는 곳과 구형의 빵이 발견되었다. 충분히 발효된 빵이 발견된 것을 보면 당시의 기술이 꽤 고급수준이 되었음을 알 수 있다. 이처럼 고도로 발달된 로마의 빵 제법은 머지않아 크게 두 개의 방향으로 진보되었다. 오스트리아를 거쳐 독일에 정착한 것과, 프랑스에 정착 발전한 것으로 구분할 수 있다. 이후에는 각 나라에서 창의적으로 개발되어 독자적인 스타일의 제빵이 발전되어져 왔다.

이와 같이 전통적인 기법에 의해 만들어진 유럽의 하드게일 빵은 이후 아메리카로 건너가 빵에서도 합리성이 나타나 설탕이나 유지를 많이 사용한 부드러운 빵이 만들어진다. 근세에 들어서 기술의 개발에 따라 전통식 믹서와 오븐이 만들어지고 그에 따라 새로운 제품이 일정한 규격으로 대량 생산되고 있다.

우리 나라 빵의 역사

우리 나라에서는 구한 말 입국한 선교사에 의해 숯불 위에 시루를 얹어놓고 구운 우랑떡이라 불리운 빵을 시효로 해서 1890년 손탁 호텔에서 면포라고

불리운 빵이 처음으로 판매가 되었으며 이후 일본인과 중국인에 의해 소개되었다.

구한말에 처음으로 전래된 빵은 한일합방까지의 태동기를 지나 1945년 해방까지 일본 기술자에 의해 빵 기술이 전수되었다. 일본 기술인은 제과 기술 전수를 꺼려했는데, 전시징용으로 인력이 부족해지자 한국인이 기술을 전수 받게 되었던 것이다.

1945년 해방을 기점으로 일본인 제과점을 조선인이 인수받아 빵을 만들기 시작했다. 70년대 초의 분식 장려운동에 힘입어 빵류는 양산 체제를 갖추게 되었고 1980년대 수입자유화에 따른 외국기업의 국내진출과 함께 자영제과점과 프랜차이즈의 경쟁이 치열해졌다.

1990년대 들어 양산업체의 베이커리 진출과 외식산업의 급성장과 함께 샌드위치점 등 전문점이 생기기 시작했고 무리한 투자와 경기침체로 국내 제과업의 역사와 함께 했던 유명 제과점이 부도를 맞는 시기가 있었다. 90년 후반에 할인점 내 인스토퍼베이커리가 생기고 있어 국내 베이커리 산업의 새로운 양상이 전개되고 있다.

빵의 분류

빵의 분류는 분류기준에 따라 여러 형태로 나뉘어진다. 제품의 색상에 따라 흰 빵과 검은 빵으로 나누는데 고대 그리스 빵과 로마시대의 빵에서 구분되어진다. 가열 방법에 따라 굽는 빵, 찐빵, 튀긴 빵(도넛) 등으로 나뉘지는데 대부분이 굽는 빵이므로 빵하면 일반적으로 굽는 빵을 일컫는다.

다음으로 원료 배합율에 따른 분류인데 고을 배합인 소프트 타입의 빵과 프랑스 빵과 같은 저을 배합인 하드 타입의 빵으로 나눌 수 있다.

일반적인 분류방법으로는 다음과 같다.

- ① 식빵류 - 재료에 따라 보통의 건포도식빵, 우유식빵, 옥수수식빵 외에도 전밀빵, 호밀빵 등을 포함시킨다.
- ② 하스브레드 - 프랑스 빵과 같은 저을 배합 빵으로 이태리 빵, 오스트리아 빵 등이 포함된다.
- ③ 조리빵류 - 샌드위치, 피자 등 조미재료를 이용한 빵
- ④ 과자빵류 - 설탕이나 유지가 많이 들어간 고을 배합 빵으로 보통의 단과자 빵을 말한다.
- ⑤ 특수빵 - 기름에 튀기거나 찌거나하는 특수한 제법으로 만든 빵으로 러스크처럼 두번 굽는 빵도 포함된다.

www.Bakingtv.co.kr

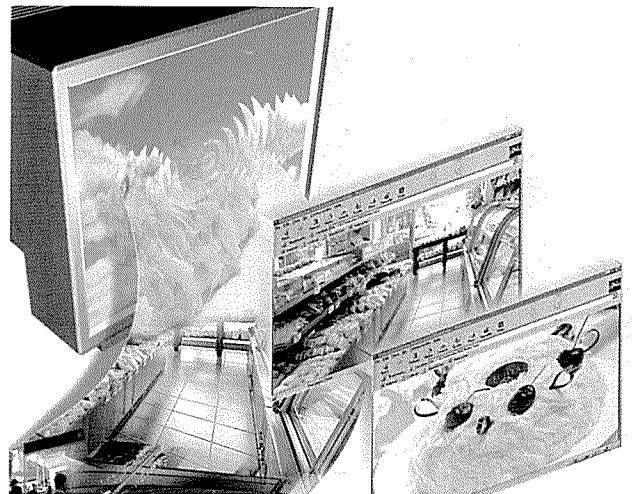
동영상서비스 전문회사



- 동영상 프로그램 기획, 제작
- 각종 이벤트 촬영, 편집
- 콘텐츠 개발 및 홍보용 CD 제작
- 동영상 웹사이트 구축
- 각종 세미나 및 설명회 등 촬영 제작
- 더 자세한 내용은 저희 홈페이지를 방문하시기 바랍니다.

www.Bakery-net.co.kr

홈페이지 제작 전문회사



- 홈페이지 제작, 관리
- 인터넷광고 및 홍보
- 전자상거래 e-commerce 및 쇼핑몰 구축
- 관련사업 제휴 및 업무제휴
- 제과제빵 전문 컨설팅 서비스
- 다이렉트 상담 및 신청 : project manager 최기동 기획실장
mail : webpm@bakery-net.co.kr / hp : 019-361-1962

주)베이킹TV (동영상 서비스 전문회사)

TEL : (02)554-3895, E-mail : bakingtv@bakingtv.co.kr

Bakery-net (한국제과정보시스템)

TEL : (02)569-2705, E-mail : webpm@bakery-net.co.kr