

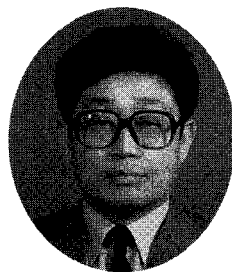
유럽 식생활의 역사

유럽에서의 파란만장한 빵의 역사, 타산지적으로 삼고
안정된 식생활 제공해 주는 '쌀의 소중함' 잊지 말아야

유럽 식생활의 역사를 살펴 보면 우리들에게 들려주는 귀중한 교훈이 있다. 우리의 주식인 쌀의 고마움이다. 쌀은 큰 어려움 없이 손쉽게 우리 식탁에 정착했지만 빵이 유럽사회에서 주식으로 정착하기까지는 수많은 우여곡절(迂餘曲折)을 겪었다. 그 파란의 역사를 더듬어 가 보기로 하자.

‘증기기관 발명’ 제분·제빵 산업 발전의 원동력

지금 유럽의 식생활은 고기와 ‘흰빵’이 그 중심이다. 그러나 과거에는 ‘흰빵’이 유럽사회의 주식이 되지 못했다. 그리고 빵의 원료도 다양했다. 빵을 이야기하면 우리들은 밀로 만든 ‘흰빵’을 연상한다.

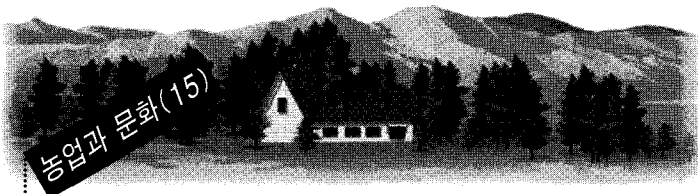


장재우
전북대학교 농업경제학과 교수

그러나 ‘흰빵’은 유럽사회에서도 형편이 나은 계층만이 먹을 수 있는 고급 빵이었다. 그리고 사치품이었다. 1750년까지만 해도 중세 유럽, 특히 영국은 이와 같은 ‘흰빵’을 먹을 정도의 넉넉한 형편은 되지 못했다. 그래서 이들은 호밀로 만든 검은빵이나

보리로 만든 보리빵, 그리고 귀리빵을 자주 먹었다. 특히 밀의 작황이 좋지 않아 밀값이 폭등하거나 밀이 품귀하게 되면 유럽사람들은 너나 할 것 없이 검은빵을 먹었다.

빵은 밀을 빵아 만든 가공식품이다. 그래서 빵을 먹기 위해서는 곡물인 밀을 가루로 만드는 작업이 뒤따르게 된다. 고대 로마시대부터 밀을 빵은 작업은 대단한



고역(苦役)의 하나였다. 고대 노예사회(奴隸社會)에서는 밀을 빻는 작업은 노예들의 몫이었다. 그래서 많은 노예들이 밀 빻는 데 동원되었다. 물론 노예를 동원하는 이외에 로마에서는 간간히 말이나 노새, 당나귀를 이용하여 밀을 빻기도 했다. 그러나 고대로부터 중세에 이르는 동안 유럽은 전염병으로 인한 인구감소와 기독교 정신에 반(反)하는 노예제도의 후퇴로 밀빻는 작업은 점점 어려워지기 시작했다. 그리고 이에 대신하여 흐르는 물을 이용하여 물레방아(水車)를 돌려 밀을 빻는 방법을 생각해 낸다. 물레방아의 발명은 밀을 빻는 혹독한 노동으로부터 인간을 해방시키는 중요한 의미를 지니게 된다. 3세기 이후 물레방아는 유럽 전역에 보급되기 시작한다. 문헌으로 보면 308년에서 316년 사이 프랑스 남부 프로방스(Provence) 지방에서 세운 물레방아가 첫 기록이 된다. 그후 느리기는 했지만 12세기에 이르러는 유럽의 북부 스칸디나비아나 아이슬란드, 폴란드 등지에서도 물레방아를 돌리게 된다.

물레방아는 물의 낙차를 이용하여 동력을 얻는 도구다. 그래서 물레방아를 돌리는 곳에는 낙차가 큰 개울이 있었다. 특히 빵을 집에서 굽지 않고 마을의 공동 빵굽터에서 빵을 굽는 농촌마을에서는 동네 어귀나 산비탈에 공동으로 물레방아를 만들어 돌리기도 했다. 경우에 따라서는 물을 담아둘 연못을 인공으로 만들어 그곳에 물을 채우고 그 물을 이용하여 물레방아를 돌리기도 했다. 그러나 1774년 제임스

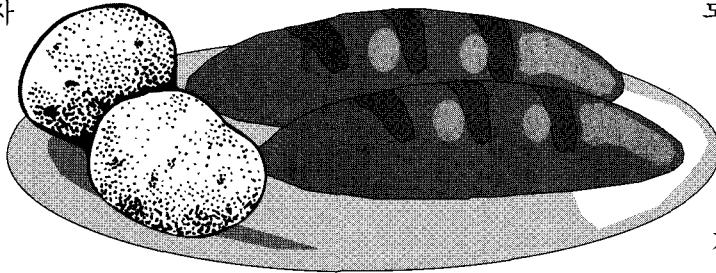
와트(J.Watt)에 의해 발명된 증기기관은 유럽의 사회를 크게 변화시키게 된다. 증기기관(蒸氣機關)이 산업 모든 분야에 도입되어 유럽의 생산력을 크게 상승시킨 것이다. 빵의 역사도 예외는 아니다. 노예와 가축, 물레방아에 의존하던 제분산업과 제빵산업이 증기기관의 발명으로 눈부시게 발전하여 유럽사회 경공업 발전의 기틀을 마련하게 된다.

유럽 역사 바꾼 '감자의 연작피해'

그러나 유럽의 역사를 보면 고기와 빵 이외에도 감자와 메밀 역시 유럽사회의 중요한 식량의 하나였다. 유럽사람들은 메밀을 가지고 죽을 쑤어 먹었다. 밀을 가지고 빵을 만들어 먹는 것과는 전혀 다른 방법이다. 유럽에서 메밀은 곡물가격이 폭등할 때와 감자생산이 불황일 때 유럽사람들이 즐겨 먹는 식량이었다. 다시말하면 메밀은 밀이나 귀리, 호밀을 대체할 수 있는 중요한 곡물이었던 것이다. 특히 메밀은 한발(旱魃)에 강하고 토질이 나쁜 모래땅이나 산비탈에서도 잘 자란다. 그래서 가을에 뿌린 밀이 신통치 않게 되면 밀을 갈아 엮고 대신 메밀을 파종하였다. 메밀은 주로 유럽의 서북부지역인 네델란드와 독일의 북부 일부에서 재배되었던 것으로 전해지고 있다. 그 역사는 14세기로 다른 곡물에 비하면 그렇게 길다고 말할 수는 없다. 그러나 18세기와 19세기 아일랜드에서 확대된 감자의 고조병 파동 이후 메밀은 또다시 감자에 대신하여 유럽의 식량으로 자리잡게 된 것이다.

감자 역시 유럽사회의 중요한 식량의 하나이다. 감자는 전분질이 많고 단백질도 풍부하다. 밀과 비교하면 전분질이 2배에서 3배정도 더 높다. 그래서 식량으로 이용하기에는 매우 좋은 작물이다. 지금도 독일을 비롯하여 동유럽 국가에서는 즐겨 먹는 작물이다. 원래 감자는 남미 안데스산맥의 고원지대(高原地帶)에서 재배되었다. 지금의 남미 페루나 볼리비아, 콜롬비아 지역이다. 이들 감자가 어떻게 유럽에 전해졌는지 확실하진 않지만 중남미를 탐험한 영국의 탐험가들에 의해 유럽으로 전해졌을 것이라는 추정이

있다. 어쨌든 감자는 유럽으로 전파되었는데 첫 상륙지는 영국의 아일랜드인 듯하다.



유럽사람들이 감자를 먹게 된 직접적인 원인은 혹독한 기근과 밀가격의 상승 때문이다. 곡물의 흉작으로 인한 기근과 18세기 중엽 유럽지역의 곡물파동으로 인한 밀가격의 상승으로 유럽, 특히 아일랜드에서는 감자재배가 급속하게 번져나가기 시작한다. 감자의 생산과 함께 아일랜드의 인기도 급증했다. 그러나 어느날 갑자기 감자에 고조병(高澇病)이라고 하는 역병이 발생하게 된다. 고조병은 감자의 이어짓기(連作) 때문에 발생하는 전염병으로 습기가 많은 진흙땅이나 배수가 불량한 밭에서 많이 발생했다. 그리고 전염성도 매우 강했다. 이로 인해 아일랜드의 감자생산이 큰 타격을 받게 된다. 그것이 1768년의 일이다.

이와같은 감자의 역병으로 아일랜드에는 세기에 유래 없는 대기근(Great Hunger)이 발생하게 된다. 대기근으로 1700년대에 이미 200만명에 달하는 아일랜드 국민들이 굶어죽었다. 이어 1845년 이후 3년간 다시 아일랜드에 극심한 고조병이 번지기 시작하여 고조병은 극을 이루게 된다. 감자의 흉작으로 수많은 아일랜드 사람들이 신대륙 미국과 캐나다의 신천지를 찾아 이민(移民)을 떠나게 된다. 그러나 이민을 서두르던 수많은 아일랜드 사람들이 신천지인 신대륙을 채 밟지도 못한 채 죽어간다. 캐나다 세인트

로렌스항으로 향하던 초만원의 배안에서 수천명이 죽었다.

기근으로 인한 발진티브스의 창궐 때문

이다. 또한 기근으로 인한 황열병으로 미국땅 뉴올리언스에 도착한 이민자들 역시 많은 사람들이 목숨을 잃는다. 그 수만도 수만명에 이르렀다.

이와 같이 감자의 이어짓기에서 시작된 연작피해는 유럽의 역사를 크게 바꾸어 놓는 계기가 되었다. 유럽에서 빵이 주식으로 자리하기까지는 그만큼 험난한 역사가 있었던 것이다. 그러나 우리가 주식으로 하는 쌀농사는 기상이변이 없는 한 연작피해의 사례를 찾아보기도 힘들고 그로 인한 재해도 그렇게 극심하지 않았다. 그리고 쉽게 우리 주식으로 자리잡았다. 쌀은 그만큼 안정된 식생활을 우리에게 제공해주고 있는 것이다. **농약정보**