

같이 보기

: 역사에 길을 묻다

제대로 된 보존기술이 없던 시절에 음식보관은 인류의 생사를 가르는 중요한 문제였다. 계절에 따라 풍요와 빈곤을 번갈아 겪던 인류는 겨울철 부족한 식재료를 확보하기 위해, 제철에 생산되는 식재료를 오래 맛보고자 보존식품을 만들어내기 시작했다. 그리하여 탄생한 것이 바로 '통조림'이다.

글 편집실

인류의 생존 본능이 빚어낸 위대한 먹거리 ————— 통조림





통조림은 본래 전쟁 용품?

통조림은 그저 생존을 위한 식품이었다. '내 사전에 불가능이란 없다'는 불굴의 용기와 열정으로 무장한 나폴레옹 1세의 지시로 개발된 발명품이 바로 통조림이다.

프랑스 대혁명 이후 수장이 된 나폴레옹은 프랑스 최고의 과학·기술 인재들을 모아 '프랑스 산업장려협회'를 만들었다. 협회를 만든 목적은 전쟁 수행을 위한 과학적 지원을 받기 위해서였다.

당시 프랑스는 계속된 전쟁으로 식량이 부족해 무엇보다 음식보존과 보관방법이 절실한 상황이었다. 이에 1795년, 나폴레옹은 군인들을 먹이는데 도움이 되는 식량 저장기술을 개발하는 사람에게 1만2,000프랑의 상금을 내리겠다는 명령을 내렸다.

이름난 수많은 과학자와 식당업자들이 응모했지만 대상을 차지한 주인공은 '니콜라스 아페르(Nicolas Appert)'. 삼페인병 제조업자였다. 1752년 10월

23일, 파리 근교의 가난한 집에서 태어난 아페르는 어려서부터 제과점 수습공으로 일하며 음식물 염장보관과 양조를 배우며 자랐다. 그는 소규모 양조업으로 독립한 후 독자적으로 식품의 장기보관을 모색하던 중 나폴레옹이 내린 현상공모를 보고 연구에 박차를 가해 '병조림'을 발명해냈다. 이 병조림은 음식물을 넣은 유리병을 캔버스 천으로 덮어 끓는 물에 담아 충분히 가열한 후, 병속 음식물이 뜨거울 때 코르크 마개로 단단히 밀봉하는 식이었다. 아페르는 삼페인 병에 양배추와 브로콜리, 당근, 양파 등을 넣어 밀봉한 병조림을 프랑스 산업장려협회에 가져왔고, 병조림은 나폴레옹의 승리에 일조했다. 또 프랑스군의 보급체계를 단순화시키는 것에도 한몫했다. 고속 이동이 특징인 나폴레옹 군의 행군 속도도 끌어올렸다. 무거운 취사도구를 가지고 다닐 필요가 없어졌기 때문이었다.

Napoléon  Bonapart

같이 보기

: 역사에 길을 묻다



통조림의 변신: 병조림→주석깡통→원터치 캔

병조림은 보존 성능이 좋아 널리 사용됐지만, 치명적인 단점이 있었다. 보관성의 문제였다. 유리로 만들어져 파손 위험이 높은 데다 내용물에 비해 병이 무거워 많은 양을 한꺼번에 공급하기 어려웠다.

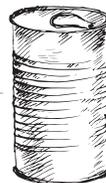
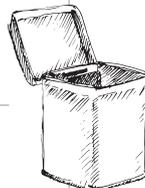
아페르의 병조림이 개발된 지 6년쯤, 영국은 병조림보다 뛰어난 '주석깡통'을 개발한다. 지금 우리가 흔히 접하는 통조림의 시초다. 영국의 피터 듀런드는 병조림의 단점을 개선하기 위해 유리병 대신 양철 용기에 음식을 넣고 뚜껑을 납으로 땀질하는 방법을 생각해냈다. 그는 1810년 주석깡통으로 특허도 따냈다.

주석깡통도 사용하기에 마냥 편한 상품은 아니

었다. 깡통 안에 넣은 음식을 손쉽게 꺼낼 수 없었던 것이었다. 이 주석깡통에는 따개장치가 없어서 음식을 꺼낼 방도는 오직 망치를 이용하는 방법뿐이었다. 때문에 당시 주석깡통은 군대와 탐험가들 사이에서만 유통됐다.

깡통을 밀봉하고 여는 방법은 듀런드의 초기 모델에 맞춰 지속적으로 발전을 거듭한 끝에 점차 안전하고 편리한 방식으로 개량됐다. 통조림이 대량생산되며 대중화의 길을 걷게 된 것도 이즈음이었다.

특히 통조림 기술은 1, 2차 세계 대전 등 큰 전쟁을 거치면서 성장을 이루었다. 비록 질 낮은 고기를 사용했지만, 군인들의 에너지 공급원으로는 그만이었다.





한편, 통조림의 혁명이라 할 수 있는, 뚜껑 따개가 달린 '윈터치 캔'은 1959년 미국의 에멀 프레이즈에 의해 개발된 상품이다. 현재는 최신 통조림 제조 기술을 적용해 기존 윈터치 캔보다 더 안전한 알루미늄포일 접착 방식을 이용한 '이지 필 오프 리드'(EPOL) 방식도 등장했다.

긴 역사만큼 다양각색 통조림 존재해

요즘엔 통조림의 종류도 많아졌다. 한국에서는 주로 밥과 간단히 먹을 수 있는 밀반찬류가 많다. 깻잎과 장조림은 물론 시래기, 고구마순, 곤드레, 고사리 등 다양한 통조림이 시중에 나오고 있다. 일본에서는 최근 코로나19로 안주와 요깃거리로 즐길만한 통조림이 인기를 얻고 있는데, 계란말이나 다코야키, 오코노미야키, 고등어 카레 등 다양한 종류의 통조림이 소비자의 입맛을 자극하는 중이다.



이 밖에도 전세계에는 다양한 통조림이 존재하는데 햄버거를 통째로 넣은 스위스 통조림부터 세계 3대 진미 중 하나인 푸아그라도 통조림으로 맛볼 수 있다. 또한, 초밥, 달팽이 등 이색적인 통조림이 곳곳에서 판매되고 있다고 하니, 기회가 된다면 한번쯤 맛보는 것은 어떨까? 🍷