

고대 이집트에서는 농가마다 가마를 소유하고 있지 않았다.  
만약, 빵에 표시를 하지 않으면 어떻게 구분을 할 수 있을까.  
그래서 주부들은 별모양이나 왕관모양 혹은 인형모양의 도장을 찍어 표시를 냈다.



‘최초로 빵을 먹었던 사람들’

## 빵의 역사

인류가 진화하는 과정에서 불을 사용하고 도구를 발명한 것은 커다란 비약이었다. 불과 도구를 이용하여 빵을 구울 수 있었기 때문이다.

씨앗을 뿌려 곡식을 수확하고, 수확한 곡물을 빵아 밀가루를 얻게 된 인간은 그 밀가루에 물을 섞어 만든 반죽으로 가래트형을 한 효모균이 들어 있지 않은 빵을 구웠다.

그러면 “빵을 최초로 먹은 사람은 누구일까?”

그것은 바로 이집트 사람들이다. 아직까지 보리나 조를 먹고 있는 유럽인들에 비해 이집트 사람들은 나일강이 범람해 만든 비옥한 토지를 이용해 밀을 재배하기에 가장 좋은 조건을 갖추고 있어 수천년 전부터 빵을 구웠다.

고대 이집트인은, 가족단위나 혹은 몇몇 가족이 모여서 필요한 만큼 빵을 구웠다. 구워진 빵의 형태는 여러가지가 있어 어떤 것은 둥글고, 어떤 것은 삼각형 모양을 하기도 했고, 계란형도 있었다.

그러나 오늘날 볼 수 있는 큰 칼집이 균일하게 들어간 긴빵은 알려져 있지 않았던 것 같다. 당시는 요즘처럼 빵을 칼로 잘라먹는 것이 아니라 손으로 뜯어먹는 것이었기 때문으로 생각된다. 그리고 색다른 모양을 한 빵도 있었는데 예를 들면 개, 하마, 돼지, 새 등의 형태를 가진 빵이 있었다.

고대 이집트에서 빵은 단순히 먹는 것이 아니라 화폐이기도 했다. 또한 사제들은 신자들에게 매번 일정한 수의 맥주가 들은 향아리, 또 발효, 무발효 상관없이 일정수의 빵을 받았다. 단, 이 비율은 계약에 의해 정해졌다.

여기서 과거 사실을 해명하기 위해 지금도 공동 가마를 이용하고 있는 스위스 산간 지방의 빵 굽는 모습을 그려보자.

여성들은 판에 천을 깔고 밀가루를 뿌려 그 위에 반죽한 생지를 놓고 공동가마로 가져온다. 가마가 달구어지면, 각 가정에서 빚은 생지를 하나하나 가마에 넣어 간다.

만약, 이 생지에 표시를 하지 않으면 빵이 구워져 나왔을 때 구분할 수 있을까. 그래서 주부들은 삼각형에 손자욱을 낸다거나 별모양이나 왕관모양 혹은 인형모양으로 판 목판을 빵 표면에 눌러 표시를 내는 것이다.

고대 이집트에서는 농가마다 가마를 소유하고 있지 못했다.

그렇다면 장식이나 목판을 눌러 표시하는 것도 빵이 헌납이나 부과물이라는 것을 증명하는데 필요한 것이었다.

이처럼 빵의 기호는 고대 이집트에서 시작하여 고대 그리스문화를 통해 발달하게 되고 나아가 고대 로마시대까지 이어져 갔다. 