

膾 文 化 論*

劉 忠 烈**

The Sashimi-Culture

Chung-Yul Yu

目 次

- | | |
|----------------|-------------------|
| I. 序 言 | Ⅴ. 膾嗜好的 促進要因 |
| Ⅱ. 膾음식의 起源 | Ⅵ. 한국과 일본의 國民的 味覺 |
| Ⅲ. 膾食品文化圈 | Ⅶ. 韓日間の 高級魚 價格變動 |
| Ⅳ. 한국인의 魚類調理文化 | Ⅷ. 外食産業속의 膾의 位置 |
| V. 일본인의 생음식 嗜好 | X. 結 言 |

I. 序 言

오늘날 우리 주위에서 생선회를 즐긴다는 행위는 日常的인 음식 慣習이 되고 있으며 最高級의 음식에 속하게 되었다. 아마도 몇 品種의 생선회는 세계에서 가장 高價品의 음식이 되고 있다. 이들 음식을 찾는 慣習이 우리 民族固有의 것인지 아니면 外來文化에 의한 것인지를 밝혀 보려는 욕심으로 이런 研究를 시작하게 된 것이다.

우리가 지금 쓰고 있는 말에서 「회」라 할 때 누구나 생선회를 가르키며 그렇게 理解되어 왔다. 그런데 그 말의 漢字표기는 「膾」라 한다. 이는 肉部에 속하는 文字로 「說文」에서는 細切肉也라 해석하고 있다. 多分히 육회를 가르키는 말이 오늘날에는 생선회로 변화되었을 것이다.

이와 같은 말변천의 歷史的 過程을 살펴보면서 稻作文化圈 속에서 共通的 副食品으로 利用되어온 要因을 比較하면서 研究하고 싶은 것이다. 물론 河川이나 湖水 그리고 海岸에 가까운 地理的 條件下에서는 水産物을 생으로 먹을 수 있었을 것이다. 그렇다고 이들의 食慣習을 가르켜 膾文化를 가졌다고 단정지우기는 어렵다. 原始的 단계에서 食品의 選擇性이 주어지지 못한 環境에서 強要된 食事は 독립된 食事文化라 볼 수 없다. 食品의 여러가지 選擇性속에서도 어떤 社會 民族이 特定的 食品을 嗜好 選擇하는 곳에서 食品文化란 성립될 수 있다. 이런 點에서 오늘날 소위 膾文化란 食品文化圈에 속하는 나라는 우리나라와 日本뿐이다.

생선회를 食事로 利用하는 형태는 순수한 회(sashimi)와 생선초밥(sushi)으로 먹는 方法이 支配的이다. 이 研究에서는 생선초밥까지를 포함하여 그 起源과 分布까지도 分析의 대상으로 했다. 流通을 研究하는 사람으로 日常的 「회」의 市場이나 流通을 다루는데 소위 比較文化란 學際的 方法을 利用하면서 高級鮮魚類의 將來를 展望하려 했다.

* 이 논문은 1986년도 문교부 학술연구 조성비에 의하여 연구되었음.

**釜山水産大學 教授

이 研究는 필자가 韓日漁村社會·經濟研究會의 一員으로 1986년 夏期에 日本京都府 伊根漁村에 調査를 가게 된 것을 契機로 시작되었다. 이곳에서 定置網漁業에서 漁獲되는 高級魚種을 가져 그 價格變動을 分析하며 大阪을 중심한 市場圈까지를 포함하여 日本과 韓國의 이들 食品消費를 比較하려 했다.

II. 膾음식의 起源

農耕이나 牧畜과 같은 비교적 높은 食糧生産性を 갖지 못하던 단계의 人間生活은 채집 수렵 그리고 漁撈 등에 의해 生存을 영위해 나갔다. 이런 단계에 있어서 社會組織은 소위 文化를 창건했던 時代와는 異質的이었다. 어떤 文明圈에 있어서도 오랜 옛날에는 어떤 形態이든 食糧을 얻기 위해 채집 수렵 漁撈 등 原初的 形態의 흔적을 발견할 수 있다.

우리나라에 있어서도 역시 先史時代의 遺物은 이런 흔적을 보여준다. 우리나라의 地理的 環境이 바다에 둘러 싸여 있어 옛 祖上들이 海岸을 따라 移動했을 때 가장 쉽게 얻을 수 있었던 食糧은 海産物들이었다. 이런 흔적은 貝塚에서도 쉽게 찾을 수 있다. 물론 內陸地에서는 채집과 수렵이 主要한 食糧源泉이 되었을 것이다.

우리의 貝塚時代와 비슷했던 日本의 繩文人の 鳳浜貝塚의 分析에서 섭취 總칼로리중 32%가 魚類, 8%가 貝類, 나무열매는 42%를 占했다는 研究報告가 있다.¹⁾ 이와 같이 많은 생선을 그도 生으로 먹었다고 이들이 原初的으로 회文化를 가졌다고 하기는 힘들다. 世界 여러 곳의 新舊石器時代에는 海岸에 따라 이런 貝塚이 散在해 있었다. 그러던 種族이 어떤 경우는 牧畜 糧食文化를 형성하기도 했으며 드러는 다른 형태의 小麥文化를 이룩하기도 했다. 海岸과 河川에 인접되어 있어 간단한 漁撈에 의한 水産物의 攝取는 地域的으로 한정되어 있었다. 그러나 一部 農耕社會에 있어서는 水産物을 生으로나 加工한 형태로 消費하는 것이 傳統化되면서 食事文明속에 慣習化된 나라도 있었다.

現存하는 생선회文化란 高級魚에 대한 冷却과 迅速한 輸送이라는 物理的 手段이 출현하기 이전에는 限定된 地域에서만 이룩되는 食事文化이다. 그러나 이런 食事文化가 現在的으로 受容되는 데는 오랜 세월을 두고 이를 받아 들이는 條件이 存在되어야만 된다. 이를 여기서는 歷史的 要因과 稻作 要因이라는 데서 찾아 보려하는 것이다.

漢字로 「膾」가 제일 먼저 찾아지는 문헌은 論語이다. 二千五百年 전 孔子의 食生活을 記錄했던 鄉黨편에 「膾不厭細」라 하여 회는 잘게 썰어야 함을 가르키고 있다. 이때의 회란 說文에서는 「細切肉也」라 했다. 그의 釋名 集韻 등의 해설에서는 肉으로 설명되고 있다. 그러나 廣雅釋詁二에서는 「細切魚及肉皆曰膾也」라 하여 魚도 회의 뜻에 넣고 있다.

그런데 오늘날 회를 나타내는 「膾」字는 日本에서는 「나마스」라 읽으며 魚類를 얇게 썰어 초(醋)를 넣어 調理한 음식을 가르킨다. 冷食을 대표하는 생선요리에 해당시키고 있다. 우리만이 회란 그냥 魚肉을 얇게 썰어 生으로 먹는 음식을 가르키고 있다. 多分히 옛날에는 乳酸醱酵를 시킨 음식의 흔적으로 日本의 「나마스」와 같은 冷食이 오늘에 이르러 왔다.

宮中料理로 冷食이 많이 利用되었는데 乾肉을 쓴 것으로는 脯·脩·腊·臠 등의 말이 있다. 이들은 乾肉

1) 日本 榮養食糧學會編, 米 大豆と魚, p.171, 光生館, 1984. 4.

膾文化論

을 어떤 형태로 칼질 했느냐에 따른 區分에 지나지 않는다. 生肉을 소금에 절여 加工한 것이나 쌀물에 담은 泔, 脂(기름)에 담은 輿 등의 말이 쓰였다. 이런 儀禮에 관한 기록이 「儀禮」 公食太禮와 「禮記」 등에 散見된다. 특히 水産物에 관계되는 加工物로는 「醃」과 「醃」字로 여러 곳에 나타나고 있다.

18世紀初(1701~1709)에 著述되었다고 짐작되는 洪舜明의 倭語類解 飲食篇에서 「膾」를 회字로 읽으며 日語로는 「나마스」라고 表記하고 있었다. 우리들은 오늘날 회를 단순히 「물고기, 고기, 야채 따위를 잘게 썬 음식, 생어로 먹거나 살짝 데쳐서 초고추장, 겨자, 소금, 간장 등에 찍어 먹는 것」²⁾이라고 풀이하고 있다. 이런 狀態의 生鮮消費는 一定水準의 冷却技術, 아마도 天然水의 여름철 사용은 극히 한정되고 있었을 것이며, 그리고 產地와 消費地間을 迅速히 연결수송하는 鐵道手段이라는 物理的 革新이 있기 이전에는 거의 不可能한 상태였다.

英國에서 일어난 産業革命은 먼저 증기기관의 技術革新이 主導했었다. 전국에 철로망이 건설되었으며 1860年 말에 가서야 특수한 冷却기계가 개발되었다. 영국에서는 이 革新을 계기로 冷却된 牛乳를 새로운 金屬容器에 담아 鐵道運送하는 방법이 실현되었다. 이런 物理的 變革으로 「빅토리아」朝時代의 都市生活者의 食事は 획기적 改善이 일어났다.³⁾ 영국을 거쳐 이들 技術革新은 20世紀에 들어와 日本에 上陸되었을 것이며 그 이후에야 우리나라에 소개되었을 것이다. 단순히 生鮮회(膾)가 날 것을 썰어 먹는 것이라면 今世紀에 導入된 食事文化라고 밖에 볼 수 없다.

그러나 생선이나 고기를 얇게 썰어 초에 담가 冷食으로 먹는 것이 「膾」라고 한다면 그 起源은 稻作農耕의 시작때부터라고 할만큼 오래된 歷史를 갖게 되는 것이다. 우리의 日常生活에 회 먹는 習慣이 오늘날 처럼 普遍化되는 데는 그 나름으로 우리의 食文化속에 이를 受容하는 충분한 歷史的이며 土俗的 理由가 있었기 때문이라고 理解된다.

中國의 古代에 細切한 魚肉을 膾로 取食하던 習性은 점차 他食品 특히 몽고系의 慣習에 밀려 쇠퇴되기는 쉬웠을 것이다.⁴⁾ 그러나 삼면이 바다로 둘러싸인 우리나라에서는 비교적 海岸에 가까운 곳에서는 풍부한 魚類를 生으로 細切하여 쉽게 먹을 수 있는 機會가 많았을 것이다. 우리보다 漁場條件이 더 有利했던 일본은 膾를 膾字와 같이 쓰면서 「나마스」로 轉換시킨 文化的 對應속에 韓日間의 文化差를 찾을 것 같다.

우리의 食慣習에 있어서는 「膾」를 생선에만 국한시키지 않았으며 肉膾와 魚膾로 구분하면서 共用했다. 그러나 日本은 佛敎의 影響으로 肉膾는 거의 그들 食慣習속에 들어가지 못했으며 다만 生鮮 회만이 嗜好되었다면 더욱 分化細分될 가능성은 있었다. 우리의 食事儀禮가 中國에 크게 의존되었으며 그들이 古代에 세운 膾文化가 어떻게 변모되어 갔는가를 밝혀보는 것이 우리 자신을 이해하는데 도움이 될 것이다.

中國의 古代에 있어서 身分에 따른 동물성食品의 보편적 嗜好는 國君은 牛肉을, 大夫는 羊肉, 士는 犬 또는 豚肉, 庶民은 魚를 取食한다는 慣習이 있었다.⁵⁾ 後漢時에 들어와 許慎의 「說文」을 위시하여 「釋名」 「廣雅」 등의 多種의 字書類가 出刊되었다. 이를 통해 당시의 調理내용을 엿볼 수 있다.

2) 三省出版社, 새우리말 큰사전, 1975.

3) Reay Tannahill, Food in History, p.353, Campbell Tompson Ltd., 1973.

4) 李盛兩 著, 韓國料理文化史중 「膾」의 文化 參考, 1985.

5) 篠田統著 中國食物史, p.32, 紫田書店, 1985.

說文에서 「細切肉也，或作膾」 고기를 細切하여 膾를 만든다 라고 하여 膾와 膾字를 同義語로 쓰고 있다. 釋名에서는 「膾細切肉也，從肉會聲」 회는 육을 細切하여 肉의 類로 會라 발음한다. 集韻에서는 「膾會也，細切肉，令散分其赤白，異切之，已乃會合和之也」라 하여 赤肉과 白肉을 따로 썰어 보기 좋게 모아야 한다라고 宴會時의 調理法을 설명하고 있다. 禮記內則에서는 「膾或從魚」라며 회는 물고기로 만든다고 했다. 일반적으로 肉膾만을 가르키기 쉬운 경향에 대해 생선의 우위를論하고 있었다. 이런 경향을 더욱 증가시키는 用語로 談苑에서는 膾林을 풀어 「謂可作膾肴之佳，魚美盛如林也」 생선으로 회를 만들 때 마치 숲과 같이 아름답게 담아야 한다 라고 풀이하고 있다. 그의 膾魚라는 用語도 있고, 이와 구별하여 細切生肉을 膾腥이라고 구분했다. 특히 魚類 중에 많이 쓰인 魚種은 銀魚를 膾殘魚라 하며 잉어를 膾鯉라 칭하여 이용했다.

古代의 魚類를 이용하여 加工되었다고 믿어지는 用語를 찾아 그 때의 食生活을 추정하며 나아가 膾의 변천을 알아 보려 했다.

「爾雅」에서 「魚謂之鮓 肉謂之醢」라 했다. 즉 魚인 경우는 鮓라며 肉인 경우를 醢라 했다.

「說文」에서는 「鮓 魚臠醬也 出蜀中 從魚旨聲」. 鮓란 생선을 가져 담은 것 같으며 蜀에서 產出하고 魚의 類로써 짜은 鮓이다. 계속해서 鯨은 생선을 소금에 절여 담은 것으로 남쪽에서는 鮓이라며 북쪽은 鯨이라 한다고 했다. 달리 「大魚爲鯨 小魚爲鮓 俗作鮓」라고도 했다. 이상에서 魚類의 鹽藏加工物로 「鮓」와 「鮓」라는 名稱이 出現하고 있다.

「釋名」에서는 「鮓 菹也 以鹽米醱魚以爲菹 熟而食之也」라 하여 鮓란 저장물로 소금과 米와 魚類로 담가 익으면 먹는다라고 그 加工方法이 설명되고 있다. 여기에 쌀과 같이 소금에 절여 담그는 乳酸醱酵를 이용한 저장 加工物이다. 이 鮓가 우리나라에 들어와 식혜의 原初形態가 되는 것이다. 이상 문헌에서 보면 단순한 것같은 「鮓」로 乳酸醱酵시킨 것을 「鮓」란 字로 表現하고 있음을 본다. 특히 鮓(자)는 南方山間의 米作農耕民에 널리 보급된 食品이었다.⁶⁾

六世紀初 魏의 賈思勰의 編著인 「齊民要術」이 當時를 대표하는 農業技術書이다.

卷八의 醬과 그 釀造편에서 魚鮓의 加工法이 紹介되고 있다.

「作魚鮓第七十四」

「凡作鮓 春秋爲時 冬夏不佳」 鮓를 만들려면 春秋절에 좋으며 冬夏절에 적당치 않다.

「取新鯉魚 去鱗訖 則臠，臠形長二寸 廣一寸 厚五分 皆使臠別有皮」 잉어를 잡아 비늘을 치고 썰는다. 길이는 二寸 넓이는 一寸 그리고 두께는 五分으로 껍질채로 썰어야 한다.

「手擲著盆水中 浸洗 去血」 물에 넣어 깨끗이 씻어 피를 훑어내야 한다.

「臠訖 漉出 更於清水中淨洗 漉著盤中 以白鹽散」 썰은 고기의 즙을 내고 깨끗한 물에 씻어 소금을 친다.

「炊秬米飯爲糝 拜菜萸 橘皮 好酒 於盆中合和之」 쌀로 밥을 쪄서 채소류 껍질 술을 섞어 빈다.

「布魚於瓮子中 一行魚 一行糝 以滿爲限」 단지속에 고기 한줄 깔고 밥을 위에 깔고 채운다.

6) 篠田統著, 中國食物史, p. 66.

膾文化論

이상과 같이 이 책에서는 鮓의 加工方法이 소상히 소개되고 있다. 中國에서 水産物을 利用한 최초의 加工品이 이와 같은 생선과 밥은 합쳐 만드는 乳酸醱酵食品이 加工의 그 嚆矢라 할 수 있다. 오늘날 회를 초장에 쳐서 먹는다든지 생선초밥 속에 약간의 초를 함유시켜 먹는 習慣을 옛부터 稻作文化圈에서는 자연 발생적으로 생긴 慣習이라고 보아진다.

그 이후 隋·唐을 거쳐 鮓는 中國人의 보편적 음식으로 嗜好되고 있었다. 北宋(960~1126) 時代의 孟元老의 「東京夢華錄」에서 水晶膾에 관한 기록이 散見된다.⁷⁾ 鯉魚를 씻어 낮은 불에 꾸어 비늘을 치고 細切하여 냉시켜 香辛料와 초로 調味한다고 그 加工法을 기술하고 있다. 여기서도 초로써 맛을 내게 하는 것은 乳酸醱酵를 人爲的으로 시켜 먹는 慣習이 定着되었음을 보여주고 있다.

또 이 시대의 料理書로써 「中饋錄」이 있는데 이 중에 鯉鮓에 관한 기록이 있다. 맛조개 한근에 소금 한량을 넣어 조금 간들게 하였다가 불에 씻어 물기를 끊고 布로 둘러 돌로 날린다. 기름 五錢 생강 등의 香辛料와 소금, 술, 파, 밥 一合을 넣어 병에 넣어 흙속에 묻어 百日이 지나면 먹는다고 그 加工法까지 소개하고 있다.

漢族이 다스리며 稻作 음식文化가 근본을 이루던 社會가 牧畜과 乳文化를 기본으로 하는 몽고族인 元의 支配를 받던시기가 가장 크게 그 嗜好가 변동되던 시대였다. 이 시대의 음식文化를 가장 잘 나타낸 기록이 「居家必用事類全集」이라는 家庭百科全集과 같은 문헌이다. 여기에서 中國人이 가장 즐기던 豚肉에 대신하여 羊肉의 料理가 널리 소개되고 있으며 몽고인의 生活習俗이 강력히 漢族에 導入되는 흔적을 찾을 수 있다. 특히 생선料理는 그 이전의 諸文獻에 비하면 월등히 작은 비중으로 다루어져 있다. 이 시대를 계기로 水産物 특히 鮓加工品은 多樣性を 잃으며 몇가지 品種에 限하여 그 다음 代 明朝로 넘어가며 오늘의 中國人의 食生活로 이어지게 된다. 몽고族의 통치는 불과 90년간에 지나지 않았다. 그런데 漢族 특히 宋代에 宮室과 民間에서 嗜好되던 鮓가 급격하게 凋落하게 되었다. 당시의 天子의 食生活를 위해 편찬된 「飮膳正要」(1330年)에 나오는 생선은 鯉, 鮓(붕어) 鮎(메기), 鯛(담수산 청어) 등의 14種의 淡水魚만이 다루어져 있다.⁸⁾ 魚料理는 鯉(잉어) 五種, 鮓(붕어) 2種의 7種에 지나지 않고 전체 요리 156種중 극히 적은 비중만을 차지했다. 그리고 鮓의 加工法에서도 점차 後代로 내려 올수록 飯(밥)의 混入率이 낮아지고 있다. 이는 乳酸醱酵하려는 鮓(식혜)가 그 味를 잃고 소금만에 의해 加工되는 鱈과 水晶膾와 같이 단순한 초무침으로 味가 兩分되는 岐路에 위치하게 되는 時代的 特性을 갖게 된다. 이렇게 하여 長久한 食歷史를 가졌던 鮓가 생선의 自家消化에 의해 醱酵되는 醬과 人爲的으로 加工된 초(醋)를 생선에 調味하여 冷食으로 利用하려는 초무침(膾, 나마스)二系統으로 分化되어 나갔다.

清代에 들어와 처음으로 미국産 고추가 辣椒라고 하여 湖南 四川地方에서부터 導入되기 시작하여 調味에 革新을 일으키게 된다. 海蔘類가 귀중한 貿易品으로 去來되기도 이때부터이다.⁹⁾

要는 鮓란 원래 東南아시아山地民의 料理던 것이 이들 남쪽 세력이 擴張하여 揚子江까지 뻗힐 때 江南에 전파되었다. 특히 漢族의 中心이 南京都에 모아졌을 六朝以後는 이들의 日常生活에 鮓가 食

7) 前掲書, p. 45.

8) 篠田統著, すしの本, p. 56, 柴田書店, 1966.

9) 前掲書, p. 290.

文化에 導入되고 있었다. 南宋朝 때가 이런 類의 음식全盛期였을 것이라고 推定되었다. 그 다음을 이은 몽고族의 時代에서부터 政治的 이유로 점차 쇠퇴되었으며 더우기 政治·社會의 중심지가 北東 쪽으로 이동되면서 水産物의 乳酸醱酵食品은 西南山地人에게만 그 흔적을 남기며 중국에서는 사라졌다.

Ⅲ. 膾食品文化圈

오늘날 우리가 즐겨 먹는 생선회는 수산물 중에서는 가장 최근에 전국민이 보편적으로 먹는 음식이 되고 있다. 물론 再論되지만 河川이나 바닷가에서는 옛부터 쉽게 먹을 수 있는 機會가 있었다. 그러나 오늘날 처럼 日常的이며 食事의 계획에서 생선회를 먹을 수 있다는 것은 몇 가지의 物理的 手段이 전제되어야 한다. 어획물을 냉각시키며 소비지까지 신속히 운반한다는 행위가 먼저 성립되어야 한다. 그러나 이런 물리적조건의 성숙만에 의해 생선회가 食文化에 포함되지는 못한다. 그 증거로 유럽인의 食生活을 볼 수 있다. 이보다 가장 중요한 요인이 밥을 主食한다는 행위가 근본요인이 된다. 그런 면에서 아세아의 모든 稻作文明圈에 해당하는 사람은 생선회를 日常的으로 먹을 수는 있었다. 그러나 실제로 이를 食文化속에 포함시킨 민족은 일본과 한국만에 한정되었다. 이 곳은 모든 사람이 생선회를 즐길 수 있는 氣候帶라는 自然條件을 먼저 동남아세아와는 다른 특징으로 지적할 수 있다. 둘째로 일본과 한국은 쌀중에서도 粘度가 높은 Japonica型 稻를 같이 즐기는 同質性을 가진다. 이로 인해 생선회로부터 더욱 分化발전된 생선회(sushi)를 자연히 만들어 먹는다는 歸結을 얻는다. 이런 食事행위는 더욱 생선회와 생선회밥 嗜好를 相乘시키는 결과를 갖는다. 셋째는 세계에서 箸(저분) 文化를 가지는 중국, 월남, 한국, 일본에서만 생선회의 取食행위는 일단 美化될 수 있다. 西歐의인 食卓에서는 생선회가 嗜好되리라고는 상상할 수도 없을 것이다. 넷째는 생선회는 그것만으로 먹어지지 않고 調味 양념이 첨가되어 取食되는 것이다. 이에 가장 알맞는 것이 간장과 고추장이다. 이들 補助的 調味食品을 세계에서 가장 훌륭히 개발시킨 민족이 일본과 한국이다.

생선회나 생선회밥을 食文化로 受容하는데 으뜸되는 요인을 稻作文明에서 찾으려면 그 源流를 鮮식혜와 같은 乳酸發酵食品과 그 分化食品인 魚醬 짓갈의 食經驗에서부터 찾는다.

稻作文明의 經驗을 갖지 않은 民族 중에서도 魚醬과 같은 食品을 즐겼던 文化도 있었다. 그 예를 로마에서 찾았다.¹⁰⁾ 로마時代 一般的인 調味料로 쓰인 것 중에 liquamen 또는 garum이 있었다. 특히 良質의 liquamen 產地로는 「폰페이」 「레프티스」 「마그나」 같은 都市를 들 수 있다. 그 加工法은 멸치를 原料로 하여 그 의 다량어 고등어 등도 이용되었다고 한다. 原料魚 1, 「펙크」(約 9리터)에 소금 약 0.5리터를 섞어 混合시켜, 햇볕에 단지뚜껑을 열어 2~3개월 둔다. 그간 막대로 잘 저어서 發酵시킨다. 포도酒를 섞는 경우도 있다고 했다. 그러면 金色의 투명한 液體가 되는데 이를 調味料로 썼다. 오늘날 東南아세아에서 널리 쓰고 있는 魚醬과 비슷한 맛을 내는 調味料이다. 그러나 로마時代의 이 Liquamen은 中世와 近代에 이어지지 못하고 소멸된 調味料이다.

우리나라를 포함한 중국, 일본 등 東아세아에서는 콩과 穀類를 고오지(麩)로 利用하여 發酵시키

10) Reay Tannahill, Food in History, p.94, Campbell Tompson Ltd, 1973.

膾 文 化 論

는 食品이 발달하게 되었고, 東南아세아에서는 魚類와 小새우를 原料로 하는 發酵食品이 발달한 分
布域에 속한다. 多分히 이들 域間에는 相互交流가 예상되었으며 우리나라에는 특히 鹽辛類 系統食
品이 크게 발전했다. 그러나 稻作文明圈 속에서 東아세아와 東南아세아의 음식을 基本的으로 나눈
다면 東아세아는 간장, 된장 등의 發酵食品이 그리고 東南아세아는 魚醬과 같은 調味料가 料理에서
나타나는 基本적 차이라고 보아진다. 中國은 魚醬이 魚醢, 醢, 鮓 등의 용어가 明代의 「居家必備」를
최후로 食生活에서 사라졌다.

東南아세아도 우리와 같은 米飯을 主食하는 나라들이다. 이들에게도 水産物이 主要한 食品으로
歷史的으로 기여했다. 이곳은 대부분 熱帶性氣候帶에 속하여 오늘날에도 生으로 음식을 먹는다는
慣習은 결코 찾을 수 없었다. 그러나 鹽辛類와 같은 魚醬發酵食品을 가장 개발시킨 食文化를 가졌
다. 동시에 생선초밥의 原型이 되는 乳酸發酵食品도 먹고 있었다. 만약 이들 地域이 溫帶에 속하며
植物性 發酵食品을 개발시켰더라면 우리와 같은 생선회 取食은 일찍 성립될 수 있는 條件을 가졌다
고 본다. 생선회文化를 성립시키는 植物性 發酵食品 간장 초고추장 등의 개발이 동한시 된 것은 動
物性 發酵食品에 지나친 嗜好를 보였기 때문이라고도 反證할 수 있다.

이들 稻作文明圈에서 오늘날 利用되고 있는 動物性 發酵食品을 열거하면 다음 表와 같다.¹¹⁾

<表 1> 아시아 각국의 發酵食品

國別	製品	것	갈	것갈 페스트	小 새 우 것갈 페스트	魚 醬 油	小새우 醬油	식	혜
日 本		鹽	辛						鮓
中 國		鮓	鮓		蝦 醬	魚 露	蝦 油		鮓
월 남					nam noc	nuoc mam	nuoc nam tom chaut		mam ton chua
캄 보 디 아		prahoc		prahoc	kapi	tuk Trey			phaak
라 오 스		pa daek		pa deck		nam pa			som pa
태 국		pladeak			kapi	nam pla	nam kapi		plara
버 마		ngapikong		ngapicimcha	ngapi cim cha	ngamprany	puzein nganprarany		nakyang
벵 글 라 데 슈					naapi				
마 레 이 지 아					belacan	budu			kasam
인 도 네 시 아				terasi ikan	terasindang	kecap ikan			
비 율 빈		bagoong			dinalan	patis	burougisda		

중국에 있어서 것갈(鹽辛類)에 해당하는 用語는 최근에는 없으며 一般的 食品으로 利用되지 못하
고 있다. 옛문헌에서는 鮓·醢 등의 用語가 있었으나 최근에는 쓰이고 있지 않다. 다만 魚類와 소금
그리고 고오지(麴)를 첨가한 魚醬만이 一部地方에서 사용되고 있다.

東南아세아 대부분의 나라에서는 乳酸發酵한 식혜類食品이 分布되고 있다. 생선초밥의 原型을 이
들 식혜로부터 찾고 있는 것이 定說로 굳어져 가고 있다.¹²⁾ 이는 稻作民이 酸味에 많은 嗜好를 가

11) 石毛直道 編, 東アジアの食事文化, p.182, 平凡社, 1985.

12) 篠田統 著, すしの本.

진다는 歷史的 經驗이 生음식을 위생적으로 처리된다면 쉽게 먹을 수 있다는 가능성을 가르쳐 주고 있다. 그러나 氣候라는 自然的 條件을 제외하더라도 생선회는 간장 초고추장과 같은 調味料 개발이 없는 社會에서는 찾기 힘들 것이다.

IV. 韓國人의 魚類調理文化

우리의 생선회 嗜好가 民族固有의 傳統的 食慣習이나 그렇지 않으면 外部로부터 傳來된 새로운 食文化나를 규명하려는 것이 이 研究의 目的이다. 海岸 河川부근에서 일찍부터 시작된 漁撈文化의 영향圈內에서는 생선회를 먹는다는 행위는 옛부터 있었을 것이다. 그러나 오늘날처럼 全國民的인 食生活속에서 受容되는 데는 그 나름으로 이를 성숙시키는 條件들이 있었을 것이다. 한국인 價値觀과 行動規範에는 中國의 영향이 매우 컸다. 新羅의 統一新羅 以後 王位의 正統性은 中國으로부터의 宗主權에 의해 認定되었다. 그러나 李朝이후 近代化過程은 주로 日本을 통해 西歐文明을 받아 들였다. 이때 日本의 食慣習이 우리에게 대량으로 導入되며 定着된 부분도 많다. 그 중에 하나가 생선회도 넣을 수 있다. 이와 같은 生의 음식을 즐기게 되는 동기를 문헌을 통해 살펴 보려는 것이 本章의 目的이다.

韓國人 행동의 理想은 孔子의 生活則에 맞추는데 있다. 회를 즐긴다는 행위도 論語 鄉黨篇에서 食生活의 規範을 「食不厭精 膾不厭細 食饅而餲 魚餃而肉敗 不食 色惡不食 臭惡不食 失飪不食 不時不食 割不正不食 不得其醬 不食」이라 하였다. 要는 음식이 상한 것, 덜 익은 것, 정성 들이지 않은 料理 음식 등은 먹지 않았다고 했다. 여기에서 회는 생선이나 육류를 가리지 않고 다만 가늘게 썬 것만을 가르키고 있다. 여기에서 찾아지는 회가 源流가 되면서 鮓로 變換한 역사적 과정을 중국문헌을 통해 소개했다.

우리나라 魚類食品의 主宗을 이루는 것은 것갈(醃)이다. 그 다음이 乾燥食品에 속하는 明太, 굴비, 마른 멸치類에 속하는 것들이다. 그러나 酸味의 맛을 즐기게 되는 기본은 乳酸發酵식품을 우리 민족이 얼마만큼 즐겼느냐가 하나의 關鍵이 된다. 그런 뜻에서 여기 우리민족이 역사적으로 이용했다는 식혜(食醃)의 재료를 소개했다.¹³⁾

〈表 2〉 우리나라 古典料理書에 나타난 식혜材料(李盛雨氏 作成)

	魚	穀物	小麥	鹽	動物	香辛料	麴	麥芽	柚子
酒 方 文 1600代末	○	○		○					
要 錄 1680頃	○	○(粟)		○					
曆 酒 方 文 1700代		○	○	○	○(牛胃)	○(胡椒)			
		○	○	○	○(山猪皮)	○(胡椒)			
飲 食 譜 1700代	○(小川魚)	○	○	○			○		
謏 關 事 說 1740代		○						○	
增補 山林經濟 1827	○(大蛤)	○				○(山椒)		○	
延大 閩壹要覽 1766		○						○	
是 讖 全 書 1800代末		○						○	○
		○						○	

13) 石毛直道 編, 東アジアの食事文化, p.206, 平凡社, 1985.

膾文化論

17~18世紀까지는 全國的 규모로 식혜가 보편적 식품으로 이용되고 있었던 것 같다. 그러나 최근
에 조사된 바로는 동해안 연안에 한정되어 이용되고 있음이 밝혀지고 있다.¹⁴⁾

〈表 3〉 식혜分布와 材料(黃慧性 作成, 1984)

地 方	主 材 料	穀 物	鹽	麥 芽	香 辛 料	
함 경 도	넙	치	粟	○	고추가루	
	명	태	粟	○	고추가루·마늘	
	도	루	목	○	고추·마늘·생강	
강 원 도	명	태	米	飯	양념	
	도	루	목	米	飯	고추·양념
	명	태	알	粟	○	고추·마늘·생강·파
경 상 도	멸	치	米	飯	양념	
	넙	치	粟	○	고추·마늘·생강	
	마	른 명 태	米	飯	○	고추·마늘·생강·파
	갈	치	米	飯	○	마늘
	마	른 명 태·오징어	米	飯	○	고추·마늘

최근 出刊된 李盛雨著 韓國料理文化史 중 魚貝類 料理의 文化에서 대부분 주요 魚貝類를 다루는 데 그 料理方法이 찜, 熟, 炒, 볶이, 조림, 湯이 대부분이었다. 요즘 生으로 잘 먹는 해삼, 성게만 하더라도 日本人이 이곳에 오기 이전에는 전혀 먹지도 않았던 品種이라는 기록이 소개되고 있다. 전북도 대부분 生 이외의 料理만이 各種 문헌에서 소개되고 있었다. 같은 著書의 膾의 文化에서 「松南雜識」이란 책에서는 생선의 회를 「膾」字로 고기의 회를 「膾」字로 표기한다고 소개하고 있다. 여기에서 생선회로 쓰이는 재료는 연어, 小魚, 조개, 굴만이 날 것으로 먹었다는 「是議全書」 기록이 소개되는 뿐이다. 또 낙지, 문어, 소라, 전복, 해삼 등을 살짝 데쳐 썰어 회로 한다는 기록이 보인다. 魚貝類의 膾에 관한 著述量은 全體 料理 소개중에 2페이지로 0.4%의 비중만을 占하는 것을 보면 옛날 우리민족의 음식에 있어서 생선회는 아주 가벼운 位置에 있었던 것만은 쉽게 짐작할 수 있다. 특히 한국의 料理品目에서 膾에 관한 기록을 생회를 肉과 魚로 나누어 보았다.¹⁵⁾

- 肉膾系: 육회, 牛콩팥생회, 牛넙넙생회, 牛雜生膾(콩팥, 처넙, 결간), 羊肉생회, 羊肝생회, 凍雉膾
魚膾系: 어육생회(醋회), 法鱸魚(범주에 담근 붕어회), 쏘가리회, 凍승어회, 붕어회, 복어회, 애
합생회, 전복회, 굴회, 광어회, 광치회, 도미회, 멍게회, 민어회, 생게회, 잉어회, 조개
회, 조갯살회, 해삼회, 홍어회, 생미역회

이들 膾가 朝鮮朝에서부터 오늘날까지 우리들이 嗜好하는 구체적인 品種이라고 보아진다. 그런데 이들 品目이 宮中宴會에서나 宮中日常食에는 한 品目도 끼여들지 못하고 있다. 그런 것을 보면 생선회는 王朝時代에는 바닷가나 농업에 종사하는 庶民들의 계절에 따른 別味음식으로 이용된 것으로 보인다. 근대화의 과정에서 특히 生음식을 즐기는 日本人의 嗜好가 이 땅에 소개되면서 생선회 嗜好가 비약적으로 늘어난 것이라 보아진다.

14) 前掲書.

15) 李盛雨 著, 韓國料理文化史, 1985.

V. 日本人의 生음식嗜好

오늘날 세계에서 生음식을 가장 즐기는 민족은 일본이다. 그들 가까이에 입지한 한국도 좋던 싫던 간에 이들 음식문화의 영향을 받지 않을 수 없었다. 특히 근대 이전에는 그들과 별로 문화적 경제적 접촉이 많은 편이 아니었으나 근대화 이후는 정치적으로나 문화적으로 압도적 영향을 입게 되었다. 따라서 우리 고유의 음식문화 속에 그들의 음식 특히 날것을 먹는다는 습관이 크게 영향을 입게 되었다. 경향 각지 어디를 가나 가장 많이 분포되어 있는 음식점은 중국요리와 왜식음식점이다. 중국음식점은 국민대중의 값싸며 편리한 외식산업으로 보편화되었다. 아직 왜식음식점은 도시에 있어서 생선회를 중심으로 값비싸며 고급식당으로 이용되고 있는 실정이다.

일본인들이 왜 날것을 좋아하게 되었는가를 몇가지 기준에 따라 관찰해 보았다.

1. 自然的 條件

인간에게 있어서 맛 味覺 風味란 절대적 기준이 있을 수 없다. 어떤 특정의 음식이 절대적으로 맛이 있다는 평가는 무의미함을 뜻한다. 사람은 누구나 어릴 때부터 자연과 더불어 길들여진 음식에 깊은 嗜好를 가진다. 서양사람에게는 肉類요리가, 사막에 사는 아랍사람은 羊고기가 그리고 초원에 생활하는 유목민들에게는 낙타, 양들의 乳가공품이 최상의 음식이 되는 것이다. 맛에 대한 감각은 경험과 學習에 의해 얻어지는 것이다.

일본인이 날것을 좋아하게 되는 가장 기본요인은 무어라 해도 그들이 놓여진 地理的이며 氣候的 要因이 가장 크다. 일본列島는 남북으로 길게 퍼져있고 대부분 국토가 海岸에서 가까운 거리에 놓인다. 그기에다 그들 섬을 둘러싸고 있는 漁場은 세계에서 가장 밀도 높은 好漁場이다. 더러는 섬들만으로 구성된 나라도 많이 있지만 일본은 溫帶性 氣候에 대부분 국토가 속한다. 이 기후대의 특성은 食糧의 保管과 貯藏이 가능한 지역이다. 일찍부터 쉽게 海産物을 消費할 수 있는 地理的 條件을 가질 수 있었다. 우리의 자연조건과 또 다른 점은 여름철에 높은 濕度가 있어 자주 목욕해야 한다는 生活習性을 갖게 했다. 이는 청결하며 위생적 生活態度를 갖게 하는 外部環境要因이라고 보아진다. 우리와 비교하여 청결성과 생선판매의 위생적 처리는 일찍부터 개발되었다고 보아진다. 이를 나타내는 문헌으로 世宗實錄 十一年 十二月條에 日本通信使의 보고서가 참고가 될 것이다. 「通信使 朴瑞生具可行事件以啓——日本之俗無少 大好沐浴潔身故大家各置浴室——日本街市之制市人各於簷下用板設屢樓 置物其上 非惟慶不及汗人得易觀而買之市中食物無貴賤皆買食之 我國之市則 乾濕魚肉等食物 皆置塵土 或坐或踐」 통신사 박서생이 보고하기를 일본인은 노소없이 목욕을 즐기는 풍습이 있어 큰 집에 각기 욕실을 가지며 운운. 그리고 상가의 제도에서 상인들이 각기 치마 아래에다 널판지로 층루를 만들고 물건을 그 위에 두니 먼지가 묻지 않을 뿐더러 쉽게 볼 수 있었다. 시중의 음식물을 귀천의 구별없이 모두 사먹고 있다. 그런데 우리나라에서는 마르고 생魚肉 할 것이 모두 흙 위에 두고 그 위에 앉기도 하여 밟기도 하니 운운.

西紀1429年 당시 일본과 한국의 市場을 소상히 비교한 문헌이라고 할 수 있다. 이를 보더라도 일

膾文化論

적부터 일인들은 목욕을 하여 몸을 깨끗히 하려는 버릇은 自然的 條件으로 그런 習俗이 주어졌으며 매사에 위생적 처리를 하려는 行動規範은 비교적 일찍부터 개발되었다고 할 수 있다.

일본인을 가리켜 倭人이라 했다. 신체적 구조가 倭小하며 意識의 偏狹性을 두고 倭人이라 옛날부터 경멸했다. 오늘날에는 젊은 世代에서는 영양의 충분한 섭취로 이들이 놀랄만큼 그 體格이 향상되었다. 그래서 이 계층을 가리켜 「新人類」라 할 만큼 舊世代와 신체적 조건을 달리하고 있다. 그러나 필자의 감각으로는 아직도 우리 겨레에 비하여 倭小한 體格으로 느껴진다. 이에 따라 일본인들은 전반적으로 小食이다. 모든 음식절차와 규격이 小食에 바탕을 두고 있다. 이 小食慣習이 다음 條件과 결합하면서 생선회 嗜好가 개발될 素地를 이룬다.

일본의 자연조건의 특성중에 우리와 다른 점은 태풍과 지진을 들 수 있다. 우리는 이에 비해 잦은 홍수조건을 들 수 있다. 태풍과 지진은 매우 무서운 자연적 재앙이나 一過性이란 특성을 가진다. 태풍과 지진이 있다손 치더라도 그 순간만 지나면 다시 정상으로 회복된다는 一過性災害이다. 그에 비해 홍수는 그 피해가 상당기간 지속된다는 차이를 가진다. 이런 自然條件이 國民意識에 상당한 영향을 끼치게 하는 것이다. 一過性文化란 瞬間의 목표와 목적을 위해 최선을 다한다는 좋은 면도 있으나 순간적이며 찰라적 시간만을 넘기면 된다는 短點도 가진다. 이런 결합과 小食性이 결합하면 순간적 요리의 불품과 찬란함에만 신경을 쓸 思考의 귀결을 본다. 요리나 음식상의 恒時的 유지에는 별 관심을 갖지 않는다. 그들의 밥상(膳)이나 반찬 그릇에서도 이런 類의 發想을 찾을 수 있다.

2. 社會的·政治的 條件

일본民族의 형성, 種族의 이동 등에 관해서는 여러 說이 있다. 그러나 日本民族이 그들 도서에 土着된 種族이 아니라면 바다를 건너 民族을 형성하며 文化를 창건했다고 보아야 할 것이다. 日本列島란 자연적 위치는 그들 民族性의 原理에 多分히 海洋性 漁撈性 文化가 내포되는 것이 당연시된다

地政學이라는 학문체계가 있다. 이에서는 모든 세계의 지리적 특성에 따라 그 국민성을 類型化시켜 대륙성 문화와 해양성 문화로 兩分하고 있다. 대륙성 문화는 넓은 대륙에서 주로 농경에 취중하며 自給自足 체계를 구축하면서 국민성이 閉鎖性을 가진다 했다. 이에 반해서 해양성 문화란 해상에 인접되어 충분한 농경지를 갖지 못해 생존과 생활을 위해 해상에 진출당함을 강요받는다. 따라서 해외에 적극적으로 진출하려면 진취적 기상 자유무역을 숭상하며 국민성이 開放性을 갖게 된다고 했다. 日本의 地理的 여건은 해양성 문화를 갖기 쉬운 곳처럼 보인다. 그들도 중세 때까지는 해외에 진출하려는 기운은 보였다. 그러나 그들은 自由로운 통상으로 해외지역과 교역하기 보다 倭寇라는 해적행위만을 일삼아 이웃과 善隣관계를 맺지 못했다. 그러다가 近世 德川幕府시대에 들어와서는 철저한 쇄국정책이 삼백년간이나 성공적으로 유지시킨 唯一한 나라이다.

만약 日本人이 그들이 놓여진 地理的 有利性에 따라 諸外國과 자유를 숭상하며 互惠的 交易關係를 오랫동안 지속하는 해양성 문화를 固守했다라면 아마도 肉食과 상당한 酪農文化를 일찍부터 수용했으리라 믿는다. 그러나 그들은 類似大陸性이며 閉鎖的 文化를 의도적으로 지킬려 했기에 自給自足的이며 傳統的 음식文化만을 남기게 되었다. 이런 경향은 그들이 外國人의 침략과 進駐를 받게

되는 二次大戰이 끝날 때까지 지켰었다. 그러므로 그들의 이웃에 위치한 산과 바다에서 쉽게 구할 수 있는 음식素材만이 料理와 음식의 大本이 되었다.

3. 宗教的 要因

모든 文化에 있어서 動物性 食品消費에 미치는 결정적 要因은 宗教的 儀式, 戒律 그리고 禁忌信仰이다. 日本人의 土俗의 信仰은 極東에 널리 分布되었던 「샤마니즘」의 變型이다. 그들 建國神話와 地域社會 形成의 神話들의 主役을 崇상하는 神道가 기본이 되고 있다. 神話에 등장하는 人格神을 崇상할 뿐 아니라 일체의 自然的 恐怖와 기능도 神格化시켰다. 이런 풍토속에 5~6세기경 우리나라를 통해 들어간 佛敎가 그들 체질에 맞도록 國民的 宗教로 土着되었다. 그 뿐 아니라 이들 양종교는 統治權 형성에 크게 기여되었다.

먼저 佛敎는 어느 나라에 導入되었어도 殺生禁斷에 대한 강력한 戒律을 요구한다. 일본에 있어서도 8~9世紀에 佛敎思想이 전국적으로 보급되면서 강력한 殺生禁斷令이 統治기구를 통해 내려졌다. 이와 같은 禁斷에 대한 철저한 자세는 국가가 古代로부터 이어온 수렵, 어로경제에서 탈피하여 농경사회를 하루속히 이룩하려는 강력한 天皇制國家의 요청이 밑바탕에 깔려 있다. 이에 따라 肉食이 否定되어 나갔다. 古代국가의 지배층은 殺生禁斷 肉食禁止를 佛敎思想을 통해 보편화시키려 했다. 狩獵民 漁撈民을 점차 農耕民으로 同化시키려 했으며 稻作農耕社會의 形成에 國民적 價値를 수렴시키려고 노력했다. 이런 노력은 외국의 침략을 한번도 받지 않았으며 더욱이 神道的인 觸穢思想의 전개를 통해 선민에게 효과적으로 침투되었다. 一般的으로 多少間의 차이는 있다손 치더라도 모든 宗教속에는 禁忌를 하는 慣習이 일반화되고 있다. 기독교에서는 부활절 앞의 Lenten-Season과 금요일의 禁肉日을 두는 慣習, 이슬람敎에서는 豚肉을 禁忌하며 힌두敎에서는 소를 崇상하는 것과 같은 戒律이 지켜지고 있다. 이러한 動物性 食品에 대한 禁忌의 強弱은 그 동물의 存在가 人間에게 얼마만큼 가까이 위치하는가, 飼育과 生活上의 비중에 따라 평가된다. 그러니 짐승類, 鳥類 그리고 魚類의 순위로 禁忌가 약해진다.

우리나라에도 佛敎가 傳來되면서 新羅法興王時에 殺生禁斷令이 내려졌었다. 그러나 三國의 쟁립期를 통해 殺生有擇이란 思想으로 禁忌가 緩和되었다. 高麗期의 元의 侵攻을 통해 肉食禁斷은 완전히 소멸되며 오히려 이 기간에 우리의 肉食文化는 발전되어 定着되어 나갔다.

이런 歷史과정과 달리 일본에서는 德川幕府時를 통해 더욱 강력히 殺生禁斷은 철저를 기했다. 그러나 그들은 소위 明治維新이라는 政治社會의 大轉換期까지 動物性 食品은 魚類를 제외하고는 禁忌가 지켜져 왔다. 그러니 일본인에게 있어서 魚類 생선요리는 기본적 副食物이며 傳統的 食事로 존중되지 않을 수 없었다.

4. 쌀의 生産性

사람은 누구나 生存과 활동을 위해서는 一定量의 食糧을 섭취해야 한다. 아무리 倫理的·宗教的 측면에서 肉食을 禁忌하더라도 食糧과 營養分의 慢性的 不足 상황 아래에서는 이런 禁忌는 慣習으로 수용되기는 어렵다. 일본의 古代가 肉食排除를 農耕의 개발과 강력한 律令制國家 形成을 위한

膾 文 化 論

政策手段으로 利用했다 하더라도 이 禁忌가 慣習化되는 데는 충분한 食糧生産(植物性)의 뒷받침이 있어야 성공한다. 肉食否定的 理念的 完成은 쌀生産이라는 農耕社會의 完成과 깊은 관계를 맺으며 이룩되는 것이다.

쌀은 이 地球上에 출현한 식량중에서 가장 훌륭한 식품이다. 거의 모든 영양소를 가지며 그맛이 뛰어나다. 오랜 역사를 통해 米食民族이 麥類나 他穀類로 그 食慣習을 轉換시킨 예는 찾을 수 없다. 그러나 그 反對의 轉換을 보인 文化는 여러 곳에서 찾을 수 있다. 이 훌륭한 쌀을 사람들이 충분히 갖게 되는 역사란 그리 오래되지 못한다. 일본에 있어서도 14~16世紀까지만 해도 農民의 主食은 조, 수수, 피와 같은 雜穀이었다. 이런 時代에는 庶民間에 肉食은 꽤 넓게 利用되고 있었다.¹⁶⁾ 근세에 들어와 水田開發이 적극적으로 추진되면서 「石高制」를 기초로 하는 幕府制度가 安定化되면서 쌀의 消費가 보편화되었다. 이와 함께 肉食의 禁止가 가장 철저하게 지켜지던 時期가 17世紀 이후의 德川幕府期였다. 中世에서부터 서서히 진행된 肉食否定이 體制內에 강력히 흡수되어 갔다. 그 배경에는 水田의 開發에 의해 稻作社會의 성숙이라는 食生活上의 社會的 條件을 전제로 하여 完成되어 나갔다. 즉 쌀에 의해 肉이 축출되어 나갔다는 食文化의 完成이 이룩되었다. 이런 역사적 전환속에서 쌀이 점차 主食의 자리를 굳히며 이와 가장 잘 調和를 이루는 水産物이 강력한 副食의 자리를 갖게 되었다.

5. 美 意 識

일본에 보급된 불교는 여러 宗派중에서도 民間에 선호된 分派는 禪宗이다. 中世 이후 통치계급으로 성장한 武士계급은 당초에는 武人으로서 資質만이 요구되었으나 近世 특히 德川幕府에 들어와서는 이들이 統治 官僚계급으로서의 기능이 더 요구되었다. 武人의 기본적 자질은 武闘에 능해야 했으며 刀劍類를 숭상하는 「파라다임」이 보편화되었다. 그러나 武力이란 국내통치의 혼란이나 領內 힘에 의한 통치가 필요하던 때 요구되는 물리적 힘이다. 安定期에 접어들면서는 美意識으로는 武力과 이를 나타내는 刀劍 등에 대한 선호성만이 강하게 나타난다. 일반인이 느끼는 武에 대한 意識은 「劍禪一如」와 같은 佛敎思想을 흡수한 理念에 美意識을 가진다. 武의 목적이 상대방 敵에 대한 철저한 물리적 支配에 두기보다 敵과의 共存을 最善으로 하려는 到錯的 禪意識이 美意識으로 받아들여졌다. 이와 같은 逆說的 美意識이 料理의 면에서도 나타난다. 일본인의 料理觀에서는 「料理하지 않은 料理」를 最高의 料理 즉 生鮮회에서 最高의 美를 찾으려는 意識이 있다.¹⁷⁾

장기간에 걸쳐 文人계급이 통치의 중심을 이루면서 한국인이 느끼는 칼에 대한 의식은 이들과 다르다. 한국은 철저한 과거제도가 도입되어 文人에 의한 士大夫계급 통치가 오래 계속된 나라이다. 따라서 刀劍類는 최소한의 必要에서만 이용되며 무서운 器物이라는 意識이 짙다. 그러나 일본인은 武人계급 뿐 아니라 일반 서민에게도 刀劍類가 藝術的 가치를 가질만큼 숭상된 器物이었다. 料理人의 기술평가의 기준은 얼마만큼 칼놀림을 잘 하느냐에 집중되었다. 원래 中國의 古典的 회料理의 기본은 魚肉細切에 두고 있었으나 일본은 이 기준이 厚切로 변화 수용되었다. 생선을 예리한 칼로

16) 石毛直道 編, 東アジアの食事文化, p. 521, 平凡社, 1985.

17) 前掲書, p. 126.

얼마만큼 厚切하여 보기 좋게 그릇에 담느냐가 소위 料理솜씨의 極致가 되었다.

이상에서 일본인의 날음식 생산類를 즐기게 된 自然的이며 歷史的·社會的 要因들을 설명했다. 최근의 食生活 構造의 변화에서 計量처리한 몇가지 사례를 여기에 소개하겠다.¹⁸⁾

일본국민에 대한 영양조사에서 15個 食品群에 대해 전국 세대에서 임의추출된 표준가정의 실제 섭취량을 매년 조사했다. 이들 食品群間의 相關係數 Matrix를 기초로 하여 要因分析을 1949~1981년까지 分析했다. 이 결과를 가져 傳統的 米食中心의 類型에서 副食品 多食因子를 흡수하면서 西歐的 食事類型으로 轉換되는 과정을 다음 3단계로 구분하여 설명하고 있었다.

第1期(1949~1961) : 終戰의 혼란을 겪으면서 食事類型은 傳統的 내용을 지닌 米飲중심 副食品 섭취가 적은 시대였다.

第2期(1962~1971) : 이 시기에 들어 既前의 食事類型이 크게 변화하는 시기이다. 副食品의 量이 크게 늘어나며 이에 代償의으로 穀物量이 감소되어 나갔다.

第3期(1972~81) : 副食品 多食化가 鎮靜되며 近代化型(西歐的 食事類型)이 현저하게 나타나던 시기이다. 그러나 1978년부터 시작된 米消費擴大 운동의 결과 쌀 소비의 감소추세는 정지되었던 시대이다.

대개 해방이후의 식생활구조를 비교적 정밀한 섭취량자료에 의해 主成分 分析이라는 高度의 計量 처리방법에 의해 그들의 구조변화를 설명하고 있다. 이 중 특히 주목되는 사실은 빵과 肉食이 중심된 西歐的 近代化된 食事類型에로의 轉換이 鎮靜化되는 경향이 최근 보인다는 분석 결과이다. 이는 생산 특히 회 음식에의 뿌리깊은 回歸性을 뜻한다.

일본국내에서 최근조사된 家庭에서 만드는 料理 Best 10이란 조사가 있다.¹⁹⁾ 조사회답수 5989명 중에서 첫째가 생선구이로 62.9%를 占했다. 그의 5번째가 불고기(50.1%), 9위가 생선회(37.3%)가 되고 있었다. 일반적으로 高級料理는 음식집에서 먹는 機會가 많은 것이다. 그런데 家庭內 料理 중에서도 꽤 높은 위치를 생선회가 占하고 있다 함은 그들이 얼마만큼 이런 類의 음식文化에 젖어 있는 民族인가를 짐작케 한다.

VI. 膾 嗜好의 促進要因

특정의 사회단이 水産物을 嗜好하는 원인을 稻作文明 魚類와 쉽게 近接될 수 있는 自然環境 그리고 宗教的이며 傳統的 慣習 등에서 說明했다. 그러나 이들 要因이 적용될 수 있는 나라는 한국과 일본을 除外하더라도 더 있다. 즉 중국 대만 등의 東아세아와 東南아세아의 몇나라들이 해당될 것이다. 그러나 유독 한국과 일본만에서 膾文化가 발생되었으며 앞으로도 더욱 발전되려는 기미가 보인다. 이와 같이 膾文化를 발생시키며 補助的인 측면에서 이를 促進시킨 몇 가지의 要因을 看過할 수 없다. 膾文化의 補助的이며 促進的 要因으로 箸, 간장, 고추, 醋, 用器의 文化史的 意義도 중요했다. 이들 調味 香辛料의 도입과 傳統的으로 써내려 왔던 食事施設이 있는 곳에 한하여 膾의 文化가 번창될 수 있었다.

18) 日本營養食糧學會 編, 米 大豆と魚, p.214, 光生館, 1984.4.

19) 日本厚生省 國民營養調査, 1981年.

1. 箸(젓가락)

젓가락은 적어도 紀元前 4世紀頃에서부터 중국에서 이용되었다.²⁰⁾ 중국의 문명이 강하게 영향되었던 東南아시아와 한국, 일본에서 사용되었다. 특히 점도가 높은 Japonica型 米飯을 主食으로 하는 나라에서는 絶對的 가치를 가진 食事手段으로 重用되었다. 膾음식도 젓가락 이외의 수단으로 먹는다 하는 것은 상상도 할 수 없다. 아름답게 膾가 담겨진 그릇에서 젓가락으로 한점씩 집어먹는 행위는 자연스럽고 美的 表現이 된다. 중국인은 象牙로 젓가락 만든 것을 즐겼으며 일본인은 대부분 木材로 만들었는데 우리 민족은 숟가락과 같은 金屬製箸를 선호했다. 오늘날 西歐社會에 진출된 膾음식 식당에서도 쓰이는 用具는 젓가락이다.

箸는 보는 눈에도 단순하며 위생적인 用具의 구조를 하고 있다. 일본에 있어서 젓가락은 個人에 소속한다. 그러나 한국은 同一한 金屬을 소재로 하여 製作되었으며 가족이 함께 이용한다. 한국인과 일본인 간에는 食事用具에 대한 共同所有 이용과 個人歸屬이라는 명확한 차이를 찾을 수 있다.箸는 음식을 먹는 행위의 상징으로써 宗教的 역할도 담당했다. 즉 祭祀床에 먹는 행위로 숟가락과 젓가락이 함께 놓여야 하는 것이다.

2. 간장(醬油)

같은 米食民族間에도 東南아시아地域은 주로 魚類의 乳酸醱酵를 중심한 魚醬을 개발했고 東아시아 특히 한국과 일본은 植物性原料 특히 콩을 醱酵시킨 醬類를 개발시킨 차이를 볼 수 있다. 膾는 독자적으로 取食되는 것이 아니고 醬類에 찍어 먹어졌다.

中國에서도 醬油는 大豆와 小麥을 원료로 하여 발효시켜 만들었다. 廣東지방에서는 鼓油라 한다. 된장은 黃醬이라 한다. 이외로 麵醬(甜麵醬)이라던가 豆瓣醬 豆鼓 등의 발효調味料가 있다.

醬文化의 최종도착지가 일본이다. 16世紀까지는 간장과 된장이 명확히 구분되어 이용되지 못하다가 16세기 말경에서부터 처음으로 일본에서 분리 가공되었다고 주장하고 있다.²¹⁾ 일본에서는 근세기에 들어와 醬油醱造産業이 출현되었으며 家庭内에서 양조하던 風習이 점차 쇠퇴되고 그들 社會發展과 資本蓄積을 가능시키는 醱造企業이 이 분야의 酒造부문에서 일찍 발생되었다. 그들은 어떤 의미에서 醬油의 맛에 너무 집착되었기 때문에 일본料理가 중국요리와 같은 세계적 요리로 보편화되지 못했다고 지적하고 있다.

생선회요리가 보편적이며 最高級의 음식으로 성장되기 위해서는 일본은 醬油 품질의 향상과 때를 같이 한다. 일반적으로 味覺의 발달은 하나의 民族文化의 爛熟期와 이에 뒤따른 精神文化의 頹廢를 맞아 完成되는 것이다. 로마의 文明에서도 이런 味覺의 完成을 맛보았고, 佛蘭西料理도 역시 「루이」 14世期를 맞아 完成되었다. 일본의 近世史에서도 16세기 말경(元祿期) 耕作地의 擴大 幕府統治의 定着 등으로 비교적 庶民生活의 安定을 찾았다. 이 時期에 소위 日本的 味覺, 傳統的 食生活이 확립된 시기라고 보아진다. 그 뿌리가 생선회 요리에서 찾아진다.

20) Reay Tannahill, *Food in Hisrory*, p.309, 1973.

21) 大塚滋 著, *食の文化史*, p.128, 中央公論社, 1984.

3. 고추와 향辛料

생선회는 옛날부터 먹어오던 식혜에서 分離되어 細切한 魚肉을 계자초, 생강초 등에 찍어 먹었던 것이다.²²⁾ 醋는 米食社會에서 아주 옛날부터 찾아졌던 基本的 調味料였다. 醋는 식혜와 것갈을 나타내는 「酢」와 「醃」字도 같은 語源에서 찾아졌다.²³⁾ 술을 가졌던 文化에서는 어디서나 쉽게 醋가 만들어졌고 이용되었다.

고추의 原產地는 아메리카大陸으로 「콜럼버스」에 의해 스페인에 소개되었고(西紀 1493) 영국에는 1548년에 傳來되었다. 우리나라에서는 아마도 壬辰倭亂(1592년) 이후에 導入되었다는 說이 有力하다.²⁴⁾ 고추를 옛날 일부지방에서는 倭芥子, 蕃椒이라 부르고 있는 것을 보면 남쪽으로부터 傳來된 가능성이 높다. 16세기 말기에 소개된 고추는 17세기 前後하여 완전히 한국음식을 석권하였다. 이 調味料 고추가 우리의 음식에 그렇게 깊게 浸透되는 基底에는 그 이전부터 山椒(산초) 葫(마늘) 生薑, 芥子(겨자)와 같은 傳統的인 香辛料가 폭넓게 쓰이고 있었기 때문이라 믿어진다. 胡椒는 高價品으로 일반 民家料理에 쓰이기에 힘들었으나 모든 사람이 貴히 求하려는 慾求는 있었다. 이런 풍토에 새로이 고추가 소개되자 폭발적 인기를 가져 한국인의 식생활속에 깊이 파고들게 되었다. 이 고추를 가루를 내어 小麥과 같이 발효시켜 고추醬이 만들어지고 醋를 타면 초고추장이 되어 膾에 알맞는 藥念이 되었다. 17世紀에 들어와 초고추장이 民間에 보급되면서 膾는 완성된 料理로 자리를 굳히게 된다.

일본인의 생선회는 간장과 山葵(와사비)로 먹게 되는데 우리나라에서는 전혀 보급되지 못했다. 우리나라에 있어서 料理素材에서 가장 잘 利用된다는 것은 쇠고기이다. 중국은 豚肉을 중심으로 料理體系를 완성시킨 文化라고 보아진다. 쇠고기調理를 가장 중요시했기에 고추, 마늘, 파, 참기름 등의 調味料 藥念이 大宗을 이룬다. 이런 調味의 면에서는 한국, 중국, 西歐間에 共通性을 가진다. 그러나 이와 대조되는 것이 生の 料理, 調理하지 않은 料理를 즐기는 일본이다. 우리의 藥念은 複合的인 香辛料로 만들어지는데 일본은 單純性을 지키려 한다. 주로 간장과 山葵(와사비)만으로 생선회를 먹으려 한다. 이런 食慣習도 오래된 것이 아니고 江戸時代 말기(18세기경)부터라고 한다.²⁵⁾

膾는 초고추장 이외도 생무우와 같이 먹어진다. 이와 같은 食慣習은 일본과 우리는 같다. 다만 일본인 생선회는 「厚切」인데 우리는 「細切」을 기본으로 하며 생무우와 같이 먹는다. 생무우를 깎아 세우며 보기 좋게 장식한 것을 일본인은 「權」이라 하며 그냥 썰어서 회 밑에 깔 것을 「皆敷」이라고 칭한다.²⁶⁾

고추는 「苦椒」 「苦草」라고도 稱하며 一部에서는 「唐椒」라고도 했다. 南北韓間에 고추消費量이 南高北低의 경향이 있다고 한 調査도 있다.²⁷⁾

22) 前掲書, p. 42.

23) 篠田統 著, 中國食物史, p. 359.

24) 鄭大聲 著, 朝物食物誌, p. 71, 柴田書店, 1975.

25) 東アジアの食事文化, 日本の香辛料, p. 575.

26) 前掲書, p. 564.

27) 金浩植 著, 朝鮮食物概論 生活科學社, 1945.

膾 文 化 論

우리나라의 생선회는 海岸이나 河川地域을 제외하고 소위 食文化속에 보편적이며 선택적으로 取食되기 시작한 시기는 김치의 보편화와 때를 같이 했을 것이다. 즉 膾文化가 우리의 생활속에 들어올 시기는 17세기 이후부터라고 보아진다. 초고추장의 보편적 이용을 제외하고는 생선회의 보급은 밀기 어렵기 때문이다.

VII. 韓國과 日本의 國民的 味覺

魚類의 종류를 크게 나누면 底棲魚와 表層魚로 구분할 수 있다. 그 외로 溫帶性·寒帶性 그리고 熱帶性과 같이 棲息水界의 氣候條件에 따라 구분할 수도 있고, 淡水性 魚類, 汽水性 沿近海 그리고 遠洋魚類와 같은 분류방법도 있다. 漁業 종류별로 구분하기도 하며 市場價에 따라 多獲性低價魚와 稀貴性 高價魚라는 분류도 있다. 이와 같이 基準에 따라 여러가지 종류로 구분되고 있다. 그러나 日常的인 膾食品으로 이용되는 鮮魚는 水界의 밑바닥에 棲息하는 底棲魚와 表層部分에서 海流와 水溫에 따라 이동하는 表層魚族으로 구분하여 관찰함이 편리하다. 그런데 낮과 밤 光度에 따라 棲息 廻遊장소가 이동되는 魚類에 대해서는 이 분류방법이 정확히 맞지 않는다는 결점을 가진다.

일반적으로 底棲魚가 서식하는 水界의 환경은 수온변화가 별로 없으며 년중을 통해 동일한 환경 條件下에 생활한다고 본다. 따라서 肉質이 白色을 많이 가지며 년중을 통해 均一한 맛을 가지는 魚種이다. 그러나 資源의 회복과 生成에 많은 時間을 要하는 魚種이므로 市場에 出廻하는 量이 稀少하며 高價魚가 되기 쉽다. 이에 比하여 表層魚는 水溫의 변화가 심한 곳에 棲息하며 水溫에 따라 멀리까지 廻遊하는 習性을 가진다. 무상한 환경변화에 대응하기 위해 肉質이 赤色을 띠게 된다. 產卵數와 資源회복이 비교적 많고 빠르며 漁獲量도 多量이며 低價魚로 去來된다는 속성을 가진다. 그러나 다랑어, 연어와 같은 魚種은 이런 일반적 屬性에서 제외되는 魚族이다.

나라에 따라 특정의 魚類를 嗜好한다는 國民的 味覺이 있다. 일반적으로 中國사람은 魚類 중에서 鯉魚(잉어)를 가장 즐기며 食料로 한다. 日本人은 海產魚인 도미(鯛)를 최고의 膾素材로 느낀다. 그런데 최근에는 다랑어와 같은 赤色魚類에 더 깊은 嗜好를 가진다. 이 면에서 우리의 보편적인 國民的 味覺은 아직 뚜렷이 나타나지 않고 있는 편이다. 冷却과 輸送手段이 모자라던 시대에는 中國의 영향으로 多分히 鯉魚志向性을 보였을 것이나 최근의 膾 취식의 경향은 이에서 많이 벗어나 있다. 그러나 赤色肉보다 白色肉을 더 즐기는 경향만은 뚜렷한 것 같다.

膾를 먹는다는 習俗은 음식으로부터 영양을 얻겠다는 의의보다 맛과 風味를 즐기며 社會的 交際와 文化的 享樂을 즐긴다는 의의가 더 크다. 鮮魚의 맛에 대해 가장 광범위하게 分析된 文獻에 따라 정리하면 다음과 같다.²⁸⁾ 이 著書에서 市場에 出廻되는 魚種 500餘種을 101個 基準에 따라 맛을 評價하고 있다. 이를 簡略化시켜 13個 條件으로 설명해 보았다.

- 1) 魚類는 그 種에 따라 특유의 맛을 가진다.
- 2) 水溫에 따라 熱帶性 寒帶性 등의 魚種으로 나누는데 일반적으로 熱帶性魚는 여름에, 寒帶性魚는 겨울에 美味하다.

28) 田中茂穂 著, 食用魚の味と營養, 1943年刊, 時代社.

수 산 경 영 론 집

- 3) 魚의 老幼에 따라 맛이 다르다. 대체로 成熟期의 魚가 美味하다.
 - 4) 雌雄에 따라 맛이 다르다. 대체로 雌(암컷)가 美味한데 鰻어, 송어 등은 雄(수컷)이 더 美味하다.
 - 5) 産卵直前이 가장 맛이 있을 때다.
 - 6) 棲息場所에 따라 맛에 차가 있다. 淺海魚일수록 美味한데 場所에 따라 맛의 差等이 深海魚보다 甚하다.
 - 7) 魚의 먹이에 따라 맛에 차가 있다. 특히 養殖魚에 심하게 나타난다. 淡水魚는 여름철에 먹이로 인해 맛이 낮다.
 - 8) 料理方法에 따라 맛이 다르다.
 - 9) 사람에 따라 맛에 다른 反應을 보인다. 그러나 대체로 같은 文化 地域에 따라 公同의 味覺을 가진다.
 - 10) 사람은 年齡에 따라 味覺에 차가 있다. 어린이, 成人 그리고 老人의 嗜好에 차가 있다.
 - 11) 사람은 누구나 먹었던 習慣에 따라 美味를 느낀다. 이에 따라 地方 나라별로 國民的 味覺이 발생한다.
 - 12) 사람은 學習과 經驗에 의해 美味를 느끼게 된다.
 - 13) 嗜好는 時代에 따라 변화한다.
- 이상과 같이 맛에 대한 구분을 정리하고 있었다.

이런 基準 이외로도 당해 사회에 있어서 경제활동 인구의 고용구조도 味覺에 영향을 미친다. 즉 육체적 노동자인구가 많은 사회에서는 高熱量 多脂肪 함유 食品이 嗜好되기 쉽다. 이와 반대로 管理職, 정신노동 고용인구가 많은 비중을 占하는 사회에서는 低熱量 小脂肪 함유 食品이 嗜好된다. 이는 社會經濟發展 段階에 따라 食品嗜好가 다르게 나타날 수 있음을 示唆해 주기도 한다. 飢餓라던지 영양의 충분한 섭취가 찾아지는 段階든가 社會에서는 高熱量 畜産物에 대한 嗜好가 水産物 보다 앞서는 위치를 가진다. 그러다가 過剩영양 균형있는 食品섭취를 이룩하려는 「파라다임」이 작용할 때는 水産物이 더욱 高級食品으로 嗜好되기 시작한다. 이 점에서 오늘날 한국의 大衆음식의 嗜好는 畜産物에 보다 많이 기울고 있다. 이는 그 당시의 外食産業의 점포頻度에서 쉽게 찾을 수 있다. 그러나 오늘날 우리나라에 있어서 膾음식은 매우 高級化되었으며 大衆이 손쉽게 이용될 수 있는 기회가 축소되고 있다. 이는 國民的 味覺이 이쪽에 크게 쏠렸다가보다 資源의 稀少에서 찾아지는 현상이라고 보아진다.

86년 여름에 필자는 韓日漁村社會·經濟共同研究會의 일원으로 日本의 漁村에서 조사에 참여했다. 조사지역은 京都府伊根町으로 이곳은 東海岸(日本海)에 立地한 조그만한 漁村이다. 이 漁村의 水協組合員은 329명으로 대부분 世帶가 組合에 加入되고 있으며, 다만 14~15戶만이 공무원, 僧, 教師로 종사하고 있는 마을이다. 이곳의 主漁業은 組合의 自營으로 施網 1統과 定置網漁業이 主가 되고 있다. 특히 이 漁村은 定置網을 중심으로 형성된 共同體이다. 組合이 自營하는 大型定置網 이외로도 每회 組合員에게 임대하는 小型定置網 23個 漁業權이 이 마을의 漁業의 主流를 형성하고 있다. 多分히 이곳의 定置網漁獲物을 조사하기 때문에 高級魚 膾의 日本人과 韓國人의 對應關係를 알기 위

膾 文 化 論

해 이 研究가 시작되었다.

옛부터 가장 鮮度높은 大量의 膾를 공급하던 漁業은 定置網型 漁獲物이다. 최근에는 漁船의 動力化와 漁具施設의 高密度化에 따라 보다 深海에 나가 捕獲하려고 하니 沿岸에 位置한 定置網이 쇠퇴되고 있다. 그러나 動力漁船의 출현이전에는 가장 활발했던 漁業이다. 東海岸에 있어서 定置網漁業의 가장 收益높은 대량 漁獲物은 방어였다. 日本쪽에서는 그외로 참다랑어도 역시 좋은 대상물이 되고 있었다.

민족간에 있어서 文化의 水準은 그들이 사용하는 言語상의 分類體系에서도 찾을 수가 있다. 특정의 민족이 어떤 음식과 더 깊고 긴 관계를 가졌는가에 따라 그 음식에 대한 多様な 分類體系를 갖게 된다. 가령 乳음식에서는 몽고민족이 가장 多様な 分類된 言語를 창조했으며, 소와 돼지같은 畜産物에 대해서는 英語圈 민족이 가장 多分化된 言語를 창조했다. 이는 몽고인은 乳와 그리고 英國人은 소, 돼지와 밀착된 共存관계를 갖으며 歷史를 형성시켰고 文化를 발전시켰다는 證明을 우리에게 보여주는 것이다.

그런 意味에서 日本人은 水産物 특히 膾文化속에서도 방어에 대하여 가장 多様な 分類體系를 이룩한 민족이다. 조사지 伊根漁村에서 현재 쓰이고 있는 방어의 分化語는 다음과 같았다.

〈表 4〉 방어의 伊根지역 명칭

형 체	명 칭
8kg 이상	Buri
8~4kg	Marugo
4~0.5kg	Hamachi (Warico)
0.5 以下	Inada
稚 魚	Mogiaco

그 이외도 地域에 따라 방어의 형체에 따라 여러가지 명칭이 있다.²⁹⁾

〈表 5〉 日本의 地域別 방어 명칭

地 域	小 型 → 大 型(형 체)
東 京 市 場	Wakashi—Inada—Warasa—Buri
大 阪 市 場	Tsubasu—Hamachi—Megiro—Buri
京 都 市 場	Tsubasi—Burigo—Megiro
茨 城 縣	Wakana—Inada—Sanpaku—Buri
富 山 縣	Tsubaeso—Kosukura—Fukuragi—Nimaisulu—AoBuri—KoBuri—OBuri

이와 같이 그들은 地域에 따라 방어 生魚에 대해 크기에 따라 3~4種씩의 독립된 명칭을 가졌다. 이는 크기에 따라 맛이 다르며 價値가 다름을 표시하는 방법으로 多様な 分化體系를 가졌다. 우리나라에 있어서 生魚도 이렇게 多様된 명칭을 가진 魚類는 없다. 다만 전갱이의 幼魚를 「메가리」라 부르며 명태는 「노가리」라 하는 二分類만이다.

그러나 특정魚種의 加工형태에 따른 分類體系는 매우 多様된 명칭을 가진 魚類가 있다. 그 대표적인 것이 명태이다. 명태의 產地, 건조시기, 漁獲方法, 형체 등에 따라 다음과 같은 分類體系가 성립되고 있다.³⁰⁾

29) 田中茂徳 著, 食用魚の味と營養, 1943.
30) 李盛雨 著, 韓國料理文化史, 敎文社, 1985.

〈表 6〉 명 태 의 분 류

명 칭 기 준	명 칭 기 준	명 칭 기 준	명 칭 기 준
북 어 北海産 건조	釣 태 낚 시	막 물 태 最終漁期	간 태 건 조
선 태 생 선	江 태 강 원 도	銀魚바지 初期漁期	더덕북어 新 捕 産
동 태 냉 동	왜 태 特 大	冬至바지 동지	黃 태 건 조
網 태 함경도	애기태 小 形	설달바지 음 12月	

우리나라 魚類중 가장 많은 명칭을 가진 것이다. 이들 명칭은 어떤 것이 가장 훌륭한 건조북어가 될 것인가에 맞추어 分化되고 있음을 볼 수 있다. 이를 보더라도 우리민족을 生嗜好라기 보다 加工嗜好志向性을 가진 민족임을 엿볼 수 있다.

이와 같은 國民의 味覺을 바탕으로 日本人은 회文化를 더욱 발전시켰고 우리들은 건조食品과 것갈類에 더욱 깊은 관심과 발전의 동기를 찾을 수 있다.

VIII. 韓日間의 高級魚 價格變動

시장기구를 통해 모든 상품의 균형가격은 성립한다. 이 가격에 따라 생산자측으로부터는 공급이 탄력적으로 대응되며 소비자의 수요도 역시 탄력적으로 작용한다. 그러나 수산물의 경우 계절에 따른 수요는 일정량이 미리 존재하며 공급의 탄력성은 시장가격에 정확히 대응 못하는 본질을 가졌다. 이런 특수성을 전제로 하여 수산물의 가격은 형성되며 변동된다. 더욱이 고급魚類의 시장가격은 일정량이 恒時的으로 공급된다는 예상이 이룩되기 힘들므로 자연 일정량의 수요도 존재되지 못한다는 환경이 지배적이다. 단 대규모 도시에 일정량이 集散되고 있다는 시장의 경우는 매우 활발한 수요가 이에 대응된다.

日本の 조사지 伊根어촌은 한적한 定置網마을로 한세대 이전에는 매우 有利한 漁場을 가진 곳이었다. 이곳은 옛부터 定置網漁業權을 중심으로 共同體秩序가 유지되어 왔으며, 二次大戰 이후는 이 漁業權이 組合直營 형식으로 전환되어 최근에는 漁業생산과 觀光이 主所得源을 이루고 있다. 이곳 定置網어획물의 최근 들어 主流를 이루는 魚種은 정어리이다. 이 魚種은 주로 魚類畜養用飼料로 이용되고 있었다. 그의 비교적 多量 어획되는 것으로 오징어類가 있었다.

주로 膾에 이용되는 방어類, 넙치, 돔, 삼치, 참다랑어, 북 등의 魚種에 대한 價格變動을 조사하려 했다. 이곳과 같은 소규모 어촌에 있어서 魚種別 절대가격은 별로 의의를 갖지 못한다. 전국의 魚價를 지배할만큼 大量의 어획이 恒時的으로 있는 것은 아니다. 다만 隣近 주민이나 여관에 공급된 만큼의 어획량에 지나지 않으며 이곳의 수요량을 전제로 揚陸될 만큼 小量이다. 매월의 集計된 자료를 년간을 통해 平均 처리한 것이 다음 〈표 7〉이다.

여기 변동계수는 標準偏差÷平均價만으로 얻는 것이다. 이것이 적을수록 상대적인 變動幅은 작은 것을 의미한다. 가령 1983년의 경우 가장 많은 揚陸頻度를 보인 魚種은 방어類이며 가장 적은 揚陸은 참다랑어였다. 揚陸의 量的 變動이 심한 것은 삼치이고 비교적 고르게 어획된 것은 전갱이었다. 가장 高價魚는 참다랑어이며 低價魚는 전갱이었다. 平均價를 중심으로 변동이 가장 낮았던 魚는 참다랑어이며 그 반대가 방어類였다. 84년도에도 역시 방어는 심한 價格변동을 보였다. 85년에는 浬

〈表 7〉 伊根漁協 定置網 自營事業 漁獲物統計

年度 區分 魚種	1983年				1984年				1985年			
	揚陸 月數	平均價	揚陸量 變動係數	平均價 變動係數	揚陸 月數	平均價	揚陸量 變動係數	平均價 變動係數	揚陸 月數	平均價	揚陸量 變動係數	平均價 變動係數
전갱이	9	483	0.8775	0.4970	10	576	2.2324	0.6049	5	309	0.8584	0.5585
방어類	11	867	1.4112	0.5878	8	2,236	1.1579	1.3504	2	1,156	1.3692	0.4172
오징어類	10	668	1.1298	0.4858	10	568	0.8887	0.3649	8	685	0.7941	0.4062
넙치	11	1,812	1.4059	0.3444	10	1,693	0.7813	0.2729	2	1,175	0.8080	0.1974
돔	9	2,159	1.7178	0.5057	8	1,811	1.5001	0.3922	3	2,156	1.3251	0.2836
삼치	7	2,165	1.8382	0.2676	7	2,050	1.8077	0.2354				
참다랑어	2	4,462	1.3137	7.0761	4	2,812	1.2728	0.3658	4	3,233	0.9867	0.3215
복									3	3,117	1.1338	0.2329
全體計	12	311	1.4496	1.1367	10	161	1.0535	0.7223	10	628	1.3075	0.6112

치가 약한 변동을 보였고 전갱이가 심한 변동을 보였다. 3년간의 추이에서 低價魚(전갱이, 오징어)에 비하여 高價魚가 낮은 가격변동을 보였다. 漁獲量 변동의 높은 水準에 비하여 相對的 價格변동幅은 低水準에 머물고 있는 특색을 보인다.

일본의 대표적 시장인 大阪中央都賣市場 本場에서 거래되는 高級魚의 가격변동을 조사하여 다음 표와 같이 정리했다.

〈表 8〉 大阪中央都賣市場 本場 魚價變動 (價格: Yen/kg)

年度 區分 魚種	1983		1984	
	단 가 평 균	변 동 계 수	단 가 평 균	변 동 계 수
방 어	976	0.046	1085	0.085
참 돔	1808	0.040	1795	0.037
웃 돔	1174	0.067	1261	0.137
넙 치	941	0.143	1030	0.134
養 殖 방 어	980	0.119	1032	0.097
오 징 어	618	0.129	607	0.118
黃 다 랑 어	1474	0.122	1500	0.109
冷 凍 삼 치	586	0.112	527	0.076

8種의 魚類중 最高價는 참돔이었다. 동시에 가장 낮은 變動率을 보인다. 이는 高價水準으로 一定量이 恒時的으로 수요에 대응하여 出廻되고 있음을 뜻한다. 이에 비해 넙치類는 그 중에서도 價格變動幅이 높은 魚種이다. 그러나 대규모市場에 있어서는 產地 小규모市場과는 달리 年중을 통해 매우 安定된 價格變動을 보이고 있다.

우리나라 생선膾의 가장 큰 공급시장은 釜山의 자갈치시장을 들 수 있다. 이곳에서 공급되는 고급생선이 釜山全域의 外食市場에서의 膾로 이용되며 가정에 祭需用 음식으로 사용되고 있다. 매일 揚陸되는 漁獲量도 아마 全國에서 이 분야로는 제일일 것이다. 이곳의 揚陸量과 價格變動을 알기 위해 다음 〈表 9〉와 같이 정리했다.

넙치가 가장 高價魚이며 오징어가 低價魚이다. 伊根어촌에 비하여 揚陸量변동은 大型市場이므로 낮은 추세를 보였다. 그러나 魚價變動은 가자미, 오징어를 제외하고는 매우 높은 경향을 보였다.

〈表 9〉 釜山市 자갈치市場 高級魚 價格變動 (價格: 원/kg)

年度 區分 魚種	1983年				1984年				1985年			
	揚陸月	平均價	揚陸量 變動係數	平均價 變動係數	揚陸月	平均價	揚陸量 變動係數	平均價 變動係數	揚陸月	平均價	揚陸量 變動係數	平均價 變動係數
돔	12	7969	0.390	0.624	12	6530	0.498	0.435	12	5449	1.031	0.479
넙치	11	14569	0.386	0.441	9	10904	0.610	0.528	11	8391	0.499	0.471
방어	12	7260	0.466	0.249	11	9009	0.238	0.559	12	5788	0.539	0.301
삼치	11	3244	0.820	0.524	12	1484	0.797	0.615	12	2648	0.887	0.461
농어	12	7354	0.760	0.350	8	8899	0.657	0.407	10	5002	1.604	0.677
가자미	11	989	0.483	0.195	10	1187	0.339	0.235	11	1161	0.369	0.298
오징어	11	771	0.955	0.186	12	742	0.859	0.236	12	771	0.627	0.125
全體計	12	516	0.353	0.260	12	481	0.304	0.262	12	500	0.431	0.440

釜山이 도시민을 위한 安定的 市場으로 가능하기 위해서는 價格變動幅을 줄이는 노력이 필요할 것 같다.

일본의 자그만 漁村 產地市場과 釜山자갈치를 비교하면 단순히 對比하기는 힘들다. 그러나 일본은 小漁村이나 價格變動이 비교적 적은 편이다. 이는 대규모 集散地市場의 지나치게 安定된 價格변동의 영향인지는 확인되지 않았으나, 예상의로 價格의 변동폭이 낮았다. 이에 비하여 한국의 생선회 揚陸港으로는 가장 규모가 큰 釜山자갈치市場의 價格변동폭이 일본에 비하여 높았다. 이 원인은 揚陸量의 변동, 高級鮮魚類 等級化의 不備 또는 需要側面의 변동성에 있는지 확인되지 않았다. 아마도 消費者 需要측면에 원인이 있기보다 生産과 漁獲物처리에 많은 課題를 갖기 때문이라고 본다. 최근 일본은 高級魚類에 대해서는 價格變動에 따라 外國으로부터 伸縮性있는 輸入의 적극성과 그리고 魚類畜養 기술의 개발에 따라 市場動向에 따라 出荷가 가능해졌기 때문이다. 이들 요인에 의해 價格의 安定性이 추구되었다. 그러나 아직 우리나라는 釜山, 서울과 같은 大規模市場의 變動이 不安定性의 지배속에 있다.

앞에 열거한 일본과 한국의 가격자료를 더욱 단순화시키기 위해 揚陸量變動係數를 獨立變數로 하여 價格變動係數를 從屬變數로 하여 함수관계식을 만들어 보았다. 양쪽 모두 83~85년간의 21個의 표본을 變數로 하여 다음과 같이 計測되었다.

$$\text{價格變動}(Y) = a + b \text{ 揚陸量變動}(X)$$

區分(Y)	常數(a)	傾斜(X)	相關係數
伊根漁村價格	0.397629	0.015832	0.024682
釜山자갈치價格	0.310430	0.135874	0.262936

양시장 모두 약한 相關係數를 보이고 있다. 그 중에서도 日本은 전연 揚陸量變動과는 독립된 영향에서 價格이變動되고 있음을 나타내는 함수식이다. 釜山은 그래도 揚陸量과 조금의 관계를 가지며 이의變動이 日本에 비해 강하게 가격에 영향을 미치며變動되고 있음을 나타내는 함수식이다.

IX. 外食産業속의 膾의 位置

우리의 日常생활에서 膾를 먹을 수 있는 기회는 주로 外食을 통해서이다. 가정내 요리에서 생선

회 요리를 전연 배제할 수는 없다. 그러나 일반적으로 가정내에서 생선회를 먹는다는 食慣習은 아직 보편화되지 못했다.

社會開發에 따라 外食産業은 매우 각광받는 새로운 산업으로 伸長되었다. 일본의 경우 1978년부터 外食産業의 賣上高가 자동차산업을 능가하여 産業界 1위의 자리를 차지했다. 그 이후 출몰 外食産業은 規模와 組織化면에서 새로운 면모를 더해 나갔다.³¹⁾ 이런 경향은 선진사회일수록 더욱 심하며 농촌과 도시간에도 뚜렷한 생활관습에서 차이를 보인다. 일반적으로 도시인은 일정기간을 두고 外食을 즐겨야 한다는 생활태도가 習慣化되어 가고 있으며, 간단한 料理가 外食으로 이용되기도 한다. 交通手段의 간편화가 상당한 거리까지의 外食을 쉽게 할 수 있게 했다. 젊은 世代에서는 外食 慣習은 보편적인 생활태도로 認識하기 시작했으며 아무 곳에서나 손쉽게 취식하는 버릇이 汎世界的으로 퍼져있다. 家庭内에서 일정시간에 맞추어 食事한다는 倫理感이 쇠퇴되고 있다. 더욱이 미국과 같은 사회에서는 夫婦가 職場에 나가며 또한 職場에만 從事하는 것 이외로 他職種도 複合的으로 가지는 多數의 家庭이 생기고 있다. 이들에게는 사실상 家庭内에서 食사를 즐긴다는 기회는 거의 없어지고 있는 실정이다. 이런 사회변동에 따라 外食産業은 번창하게 된다.

생선회를 家庭内에서 먹기 위해서는 먼저 小賣業이 이를 뒷받침할 수 있을 정도로 衛生的 처리와 多様な 素材의 제공이 있어야 한다. 일본에 있어서도 생선소매업은 전문점경영에서 차츰 綜合小賣店인 「수퍼마켓」쪽으로 그 비중이 移行되고 있다. 미국에서 개발된 「수퍼체인」은 食料品の 綜合小賣店으로 깨끗하며 多様な 품종을 넓은 賣場을 통해 self-service로 小賣하는 곳이다. 미국인들은 년중을 통해 신선한 果實을 展示하며 점포내에 향시 계절감 넘치는 향기를 유지하는 데서 「수퍼」경영의 成功을 얻었다. 밀폐된 賣場内에 언제나 신선한 果實의 향기가 나도록 鮮度에 많은 配慮를 했다. 이런 販賣技術을 일본인은 미국을 통해 배웠다. 최근 일본의 「수퍼」는 향기유지뿐 아니고 그들이 즐겨 찾는 생선을 여러 형태로 절단하여 展示하므로 視覺上의 美까지 가졌야만 경영이 성립될 것 같 발전되고 있다. 미국은 臭覺에 의해 「수퍼」경영의 우열이 판단되는 데에 대하여 일본은 臭覺과 視覺을 동시에 만족시켜 주어야만 한다는 어려움을 갖고 있다. 이와 같은 小賣기관의 출현으로 일본인은 家庭内에서도 상당량의 생선회 취식은 가능하다.

家計費지출에서 外食費의 내용을 일본과 한국을 비교해 보면 다음과 같다.

〈表 10〉 日本 家計費중 外食費 (1978년 109,489圓, 總理府)			〈表 11〉 韓國 家計費중 外食費 (1978년 서울, 2092원)		
麵	類	8.4%	麵	類	20.7%
초	밥	14.6	초	밥	0.3
中國·日本	食	15.4	中國	食	10.1
洋	食	1.7	韓	食	59
기타 主食	外食	30.9	洋	食	4
음료 및	外食	17.4	기	타	음
學校	給	11.5	식	食	6

일본인의 外食費중 초밥과 日本食속에 상당량의 생선회가 포함된다. 한국인 특히 서울에서의 78년도 外食에서는 초밥과 日食 그리고 韓食중에서 일부분 생선회가 먹어진다.

31) 土亜利雄 著, 外食産業の經濟學, ダイヤモンド社, 1981.

수 산 경 영 론 집

한국에 있어서 外食費의 가격비 지출의 時系列分析에서는 조사내용의 기준이 82년부터 변경이 되어 정확히 비교하기 곤란케 되었다. 최근의 경제기획원 도시가격비 지출조사에서 외식비항목은 다음과 같이 분류되고 있다.

<表 12> 1984年 外食費(서울 전가구 8,125원)

한	국	음	식	40.1%
중	국	음	식	9.7
양			식	4.2
기	타	外	食	20.1
학	교	급	식	3.4
飲			代	16.7
기			타	5.9

이 중 생선회가 포함되는 항목은 한식중 일부 분과 기타 外食(20.1%)일 것이다. 78년과 비교해 보면 韓食과 中國食이 줄어들고 있으며 아마 기타 外食의 부분에서 상당한 증가율을 보이는 것은 생선회가 占하는 상대적 위치가 增大되고 있을 것으로 추정된다.

膾로 이용되는 素材는 海産魚類와 淡水産魚類가 있다. 원래 膾로 이용되는 正統的 素材는 定置網漁業의 漁獲物이다. 그러나 漁業의 發展方向이 沿岸에서 近海로 점차 漁場을 擴大하면서 동시에 資源도 고갈시켜 나갔다. 日本의 水産業은 일찍이 外國의 어장까지 진출하여 그 限界를 인식하면서 沿岸養殖으로 전환되었다. 우리의 양식은 주로 藻類와 貝類가 주류를 이루며 아직 魚類養殖은 초기 단계이다. 定置網漁業이 쇠퇴하여 이로부터 충분한 高級魚類의 공급을 받지 못하고 있는 실정이다.

일본사람은 지방에 따라 表層資源 赤色魚類를 회로 즐긴다. 특히 고등어같은 多獲性魚種이 회로 珍味되는 곳이 많다. 그런데 우리나라민들의 海産魚에 의한 膾嗜好는 底棲資源인 白色魚만을 즐기는 경향이 강하다. 최근 서울 등지에서는 赤色魚인 다랑어가 일부 流通되고 있다. 그러나 대부분 사람들은 광어, 도미魚에 깊은 嗜好를 보인다. 이들 高價魚는 小型底引網漁業에서 捕獲되기 쉬운 生態를 가졌다. 그런데 이 漁業은 不正漁業權으로 해방이후 오늘까지 整備되지 못하는 水産業의 恥部이다. 高價底棲魚는 資源회복에 많은 時間을 要하는 魚種이다. 이들을 網目の 制限 漁期の 制限없이 년중을 통해 全國沿岸에서 多數漁船으로 捕獲하고 있어서 그 資源은 全滅상태에 놓여 있다. 따라서 出荷量의 激減으로 이들 생선값은 아마 世界第一의 高水準을 유지하고 있는 실정이다. 오늘날 釜山과 같은 沿岸都市에서 생선회도 음식이란 가장 값비싼 高級外食이 되고 있다. 앞으로 海産魚의 생선회 보급은 광어, 도미와 같은 底棲魚의 대량 부화양식이 있기 이전에는 어려운 상태이다.

淡水産膾의 주종을 이루는 것은 잉어이다. 전국의 河川에 서식하고 있으며 옛날부터 嗜好되어 온 魚種이다. 조직화되지 못한 생산자 농민이 漁撈하므로 정확한 漁獲量 통계가 나오지 못하고 있다. 비교적 신뢰성있는 잉어 생산량 통계를 찾아보니 다음과 같이 추계되고 있었다.

<表 13> 잉 어 생 산 실 적 (M/T)

년	도	81년	82	83	84	85
漁	獲	2322	2454	2749	2839	4366

(內水面 漁業協會刊, 1986)

天然産 잉어는 연간 약 4천톤가량 捕獲되고 있다는 報告가 나오고 있다. 최근 잉어는 전국적으로 상당량이 養殖도 되고 있다. 「이스라엘」잉어가 香魚라 하여 잉어와 同種으로 소비 유통되고 있다. 그 養殖量도 정확히 集計되지 못하고 있는데 대개 餌料의 出荷量으로 보아 연간 약 5천톤가량의 產出로 추정하고 있다. 自然産과 養殖産 합하여 약 1만톤 가량이 국내에서 소비되고 있다.

膾 文 化 論

膾의 單一種 素材로는 가장 큰 비중을 잉어가 占하고 있다. 잉어는 대부분 膾와 매운湯으로 이용되고 있다. 淡水魚産의 膾 전문음식점은 景觀이 秀麗한 河川이나 湖水가에 立地되며 적당한 交通편의도 제공되어야 한다. 대부분 이들 음식점에서의 膾는 細切형식으로 調理된다. 都市 특히 海岸에 立地한 곳에서는 膾전문店과 日食음식점으로 區別된다. 일반적으로 日食전문집에서의 膾는 日本式 調理方法에 따라 厚切하는 경향이 뚜렷하며 그의 海岸에 立地한 膾전문집은 傳統的 調理인 細切하는 경향이 높다.

현재 생선식품의 外食에서 주로 위생관리면에 중점을 두어 소비자보호를 법체제 면에서 담당하는 것이 식품위생법이다. 특히 이 법에서는 일정규모 이상의 음식점에는 調理士를 두도록 규정하고 있다. 조리사 자격은 한국음식, 서구음식, 일본식, 중국식, 특수음식(복어)으로 나누어 시험을 거쳐 얻는다. 이 중 생선膾에 관계되는 조리사는 일본식과 특수음식에 한정된다. 오늘의 음식法 체계는 지역별 요리의 특성에 맞도록 調理한다는 인식에 따라 구별지워지고 있는 셈이다. 아마도 일본음식을 위한 調理기술은 생선膾를 얼마만큼 잘 다루느냐에 따라 그 優劣이 판가름되는 방향으로 따져지고 있다.

일본에 있어서 생선膾의 대량소비는 「수퍼」를 통해 家庭소비가 상당량 되고 있다. 각 지역의 대형소매점은 일정교육과 실습을 거친 후 이들이 膾를 가공하고 있다. 그들에 대하여 調理士 자격의 유무는 許可의 요인이 되지 않는다. 다만 생선 食品을 다루는 적법의 施設에 대해서만 관심을 갖는다.

膾는 魚類의 肉質部만을 먹는다. 따라서 小型 魚類나 내장이 많은 생선은 可食部가 적은 편이다. 일본의 일반적 魚種別 可食部 收率は 다음과 같다.³²⁾

〈表 14〉 鮮魚의 調理收率(東京市場協會調査)

魚		收率	魚		收率
참	치	84%	연	어	73%
방	어	58	돔		41
삼	치	70	잉	어	31
고	등 어	49	광	어	47

X. 結 言

膾라는 글자가 2500년 이전 孔子 生存時 「論語」에서도 나왔다. 중국은 畜産物文化를 길게 가졌던 元朝때부터 생고기를 먹는다는 慣習은 쇠퇴되었다고 본다. 그러나 중국의 음식문화와 때를 같이하여 일어난 稻作文明은 水産物을 乳酸發酵시킨다는 加工文明을 가지면서 東南亞로 전파되어 나갔다. 물론 우리나라에도 이런 食慣習은 소개되었다. 그러나 일부 海岸지방을 제외하고 膾음식이란 魚類보다 肉類쪽에 더욱 많은 비중을 가지면서 이어져 내려왔다. 그런데 우리나라를 건너 文化를 創造했다고 믿어지는 日本에서는 이 「膾」字가 우리와는 달리 醋음식인 Namasu로 이해되고 있다는 不可思議한 食文化의 전파를 문제의식으로 삼으면서 이 研究가 진행되어 나갔다. 그들은 생선회를 그들 임의로 새로운 낱말 「刺身」나 「切身」로 만들었다. 그러면서 歐美 각국에서 嗜好되는 생선회는 sashimi란 말로 통용시키고 있다. 일본인은 생선회라는 음식에서 한발 더 나아가 생선 초밥이라는

32) 下田吉人著, 魚の調理, p.5, 朝倉書店, 1974.

새로운 음식을 만들었다. 옛날 稻作文明圈에서 널리 嗜好되던 食類의 加工品을 近代的 味覺에 맞도록 調理한 음식이다.

쌀을 主食하는 민족중에서 어떤 社會가 가장 水産物을 잘 이용하며 쌀과 대응시켜 훌륭한 음식을 만들었느냐가 이 研究과정에서 항상 머리에서 떠나지 않은 課題였다. 우리민족은 醬類의 加工에서 가장 훌륭했던 「김치」와 같은 음식을 개발한 食文化를 가졌다. 東南亞는 乳酸菌 발효를 시킨 醃類加工을 통해 세계적 調味料를 만든 민족들이었다. 豆類를 원료로 하여 발효시켜 간장, 된장을 일찍부터 加工했던 일본과 우리는 水産物을 두고 별개의 대응방법을 가졌다. 이런 食文化의 차이만큼이나 價値觀과 文化의 수용도 달랐다.

다같이 殺生을 禁忌로 하는 불교를 수용하면서도 三國統一時代부터 어느 정도의 肉類섭취는 가능했던 우리는 元의 지배를 통해 더욱 肉食은 장려되었다. 그 이후 李朝의 儒敎보급은 動物性 食品소비에 일체 제약은 없어진 셈이다. 그러나 섬나라에 들어간 불교는 그 戒律이 統治의 편의를 위해서도 비교적 잘 지켜졌다. 자연히 국민영양섭취를 위해 관심이 魚類에 집중되어야 했던 社會的·自然的 환경에서 오늘날과 같은 그들의 膾炙人口가 탄생된 것으로 보고 싶다.

쌀과 밀착된 食文化를 가진 민족은 타식품으로의 전환이 어렵다 라는 경험을 中國의 역사가 우리에게 가르쳐 준다. 광활한 중국은 남쪽은 稻作이며 북쪽은 小麥에 의한 麵과 餅의 文化로 兩분되는 나라이다. 그 가운데에 위치한 지역은 어느 것이나 선택되는 文化圈이다. 그런데 經濟的이며 社會的 조건이 가능하면 쌀을 嗜好한다. 그렇다고 보면 밀려오는 西歐의 食文化에도 충분히 쌀은 대응되리라 믿는다. 다만 얼마만큼 훌륭한 副食品을 가지느냐가 分岐條件이 된다.

최근 젊은이들의 糧食 加工食品에의 選好가 危機意識으로 간주되기도 한다. 특히 일본에 있어서 최근 20여년간 쌀의 消費의 激減은 하나의 사회문제로 제기되기도 했다. 그러나 쌀과 잘 대응되는 副食品의 개발과 도입으로 다시 쌀 嗜好로 回歸되리라 믿는다. 이를 이룩할 수 있는 가장 이상적 식품이 水産物에서 찾아진다. 汎世界的 규모에서 쌀에 가장 알맞는 음식들이 소개되며 交易되는 환경속에 오늘을 살고 있는 것이다. 일본에서 만들어진 膾炙人口法과 생선초밥도 대량으로 도입되고 있으며 한쪽으로는 초고추장에 찍어 먹는 細切 생선회도 즐겨 찾아지고 있는 現時속에 우리는 생활하고 있다.

일본의 高級魚類市場은 都市나 漁村 모두 安定된 구조와 價格의 지배를 받고 있다. 이는 외국으로부터 비교적 수월하게 輸入되며 高級魚의 畜養이 가능하기 때문이라 생각된다. 생선회의 보급에서 가장 시급한 課題는 적정량의 안정된 공급의 체제가 하루속히 이룩되어야 할 것이다. 동시에 外食단에 의한 소비에서 日常的으로 家庭에서 기호될려면 위생적이며 규모 시설이 근대화된 소매점이 출현하여 다양한 생선회를 공급해야 할 것이다.

「論語」에서 「膾炙人口」라 하여 細切하기를 권했던 調理方法이 그 이후 稻作文明의 보급에 따라 자연발생적으로 醃加工으로 變形되어 나갔다. 중국에 있어서는 元朝를 계기로 생음식을 먹는다는 慣習은 그의 자취를 감추었으며 東南亞 稻作圈에서는 水産物을 調味料의 기본으로 하는 食文化圈을 세웠다. 오로지 한국과 일본만이 生食을 한다는 文化를 남겼다. 그런데 우리나라만은 「膾」라는 글자를 그대로 지켜 온 점을 보면 처음은 肉類膾가 主流를 이루다가 17世紀 이후 고추의 보급에 따

膾 文 化 論

라 생선膾가 점차 전파되어 나갔다. 그러나 일본인은 동일하게膾를 즐기면서 그들은 多樣하게 「나마스」와 생선회를 分化시켰고 더욱 생선초밥이라는 새로운 음식을 만들었다. 米食民族에 있어서는 乳酸菌發酵을 즐기는 공통성을 가진다. 그러나 우리 민족은 19世紀에 生存했던 趙在三著의 「松南雜識」에서 한 때 육류회를 「膾」字로 생선회를 「鱠」字로 표현하려는 合理性을 보였었다. 그러나 오늘까지 「膾」字만을 正統으로 지킬려는 偏執性을 보인다. 「膾」를 중심으로 얼마만큼 分化된 많은 음식을 가지드느냐가 膾文化의 척도가 된다.

한정된 水産資源을 高價値의 상태로 유통시키려는 전략에서 먼저 국민적 味覺이 이에 대응되도록 개발되어야 한다는 것이 가장 上位의 方法論으로 제시하고 싶은 것이다.