

콩나물 <I>

우리식탁에 매일같이 올려지는 조상 전래의 식품 콩나물./

도대체 언제, 어디서 누구부터 재배하기 시작했는지 별로 아는사람이 없다. 콩나물을 업으로 하는 재배업자들조차도 자신있게 대답할 사람이 과연 몇사람이나 있을까?

콩나물에 대한 모든 궁금증들을 앞으로 그 소재가 바닥이날때까지 본 지면을 통하여 연재할까 한다.

이 글을 쓰면서

두채업과 인연을 맺어온지도 여연 20년이 넘었습니다. 그러나 이 업으로 성공하지도 못했고 더구나 현재는 휴업 중이면서도 아직도 콩나물과 같이 사는 인생이 되어 버린 것을 결코 후회 하지는 않습니다.

그동안 그 많은 시간이 흐르는 동안 이 업이 처하고 있는 여러가지 문제점들이 한두가지가 아님을 피부로 느껴왔으며 그때마다 그 문제를 해결하기 위하여 나름대로 있는 힘을 다하여 보았으나만 그때마다 힘이 부족했던 것만을 통탄하였을뿐 성과는 별로 얻지를 못하여 왔었습니다.

이제 그 힘을 모으기 위하여 힘

회도 발족 되었습니다. 그리고 그동안 언론매체들이나, 관계당국및 소비자인 국민들이, 어쩌면 이 업을 천직으로 삼고있는 우리 자신들 까지도 잘못알고 있는 것들을 바로 인식시키고, 우리의 입장을 바로 천명할 수 있는 우리의 대변자가 탄생되는 것을 쌍수로 환영하며, 여기에 글을 쓰게되는 영광에 감사드립니다.

지금까지 수집한 자료들을 기초로하여 이를 분석하고 정리하여 생산성의 향상과 경영의 합리화에 도움이 되고 또한 콩나물의 영양 가치와 건강식품을 널리 알리는 홍보역할에 한 몫을 할 수 있도록 노력을 하겠습니다.

1. 콩나물의 개념(概念)

콩나물은 조상전래로부터 내려오는 우리의 고유식품 임에는 두 말할 필요가 없으며 일찌기 이것을 길러먹는 지혜를 터득하여 맛과 영양은 물론 건강 식생활에 이바지 해온 조상들의 슬기가 가득 담겨져 있는 자랑스러운 식품이며 세계의 어느 식품에 비하여도 손색이 없을만큼 훌륭한 식품이다.

그러나 어찌된 일인지 요즘에 와서 콩나물이 겪는 수난은 말이나 아니다.

우리의 조상들은 용기로된 콩나물 동이에 콩을 불려넣고 물을 담은 합지박위에 Y자 모양의 나무로 받쳐놓고 바가지고 물을 주어가며 콩나물을 길러 먹었다. 그래서 흔히들 우리의 어머니들이 콩나물에 정성스럽게 물을 주시던

모습을 추억으로 간직하고 있는 사람도 있을 것이며, 비릿한 콩비린내를 고향의 향수처럼 잊지 못할 것이다.

그러나 콩나물의 역사는 불행하게도 기록이 별로 없어 확실하게 증명하기는 어렵다. 추후 영양학적 측면에서 다시 다루워 지겠지만, 고려 23대 임금인 고종(서기 1213 - 1259년) 시대의 문헌인 향약구급방(鄕藥救急方)에서는 대두황(大豆黃)이라하여 콩을 싹을 내어서 햇볕에 말려서 이것을 약으로 썼다는 기록이 있는 것으로 보아 이미 그 이전부터 콩나물을 길러 먹었으리라 추정할 뿐이며 삼국사기에도 콩의 기록이 있고 또한 콩의 역사가 4000여년이나 되므로 콩나물의 역사는 줄잡아도 천년의 역사가 넘는것만은 확실하다.

중국의 역사에 진나라의 시황이 천하를 통일하였을시 안남성을 정복하고 그곳의 특이한 생활풍습이 기록되어 있는데, 별거벗다 시피한 원주민이 풀솥으로 된 지붕에 콩을 묻고 물을 뿌려가며 싹을 내어서 먹는다는 말이 있다. 여기서 안남성은 지금의 월남이며 진시황이 천하를 통일한것이 서기280년이므로 지금으로부터 1700여년전의 일로써 콩나물이 긴역사와 전통이 있음을 알수가 있다. 지금 중국본토에 콩나물을 먹는다는 말은 없으나 대만에서는 두아(豆芽)라고 하여 콩나물을 짧게 길러 먹는다.

서양에 콩나물이 없는것은 동양

에서 긴 역사를 가지고 있는데 비해 다소 의구심이 있을지는 모르나 콩이 일본으로 전래된것이 임진왜란때였고 이것이 다시 미국으로 가져간 사람이 초대 주일미국대사를 겸임한 당시 미해군 사령관인 페리였으며(서기 1853년) 미국에서 다시 유럽으로 전래 되었으므로 서양에서의 콩의 역사는 매우 짧은 편인 이유도 있었지만 보다 중요한것은 식생활의 관습으로 보아 굽거나 튀기는 요리에 콩나물이 적합하지는 않았기 때문일 것이다.

그러나 콩나물의 우수한 영양가치와 필수적인 건강장수 식품임을 입증하여 세계적으로 보급하기 위하여는 더구나 우리의 식생활이 자꾸만 서구화 되어가고 있는 현실정에서는 조리의 방법개선과 새로운 요리의 개발에 상당한 노력이 있어야 할 것이며 추후 다시 다루어질 것이다.

문명의 발달은 고도의 산업사회를 이루워 놓았고 할머니가 콩나물동이에 바가지로 물을 주던 시대도 자연히 추억으로 남아있게 되었다.

콩나물을 재배하고 판매하는 것도 이제는 전문 지식을 가진 직업이 되었고 이 직업을 경제기획원의 한국표준산업분류표에서는 시설작물생산업으로 분류하여 기록에 올려 놓았으므로 산업사회속에 기여있는 콩나물 재배업자로서 이를 경영하는 사람은 전문직업인이라 할 수 있겠다.

시대에 따라 과학의 발달은 사



張炳桓 / 한국두채협회이사

람이 상상할 수 있는 한계를 이미 넘어서서 최첨단이니 또는 유전공학이니 하는것 뿐만이 아니라 신소재 개발에 까지 와있는 실정이며 원료만 넣으면 완제품이 포장까지 되어 쏟아져 나오는 완전 「오토메이션」시대가 되었다.

그러나 콩나물은 어떠한가?

이것을 연구하는 기관도 없고 또 연구하려고 하는 사람조차도 없다.

오로지 생산자들의 경험에서 얻어지는 것만이 기술의 전부일뿐이며 노력과 정성을 들여야하는 노동력만이 생산수단의 전부일 뿐이다.

콩나물은 생명이 살아 있어야만 되는 식품이다. 따라서 콩나물을 생산하는 일이 가공이 될수도 없으며 더욱이 제조라고 할수는 없다. 물론 이것의 원료인 콩도 반드시 생명력이 있어야만 되기 때문에 원료라고 하기보다는 종자라고 표기해야 할 것이다.

콩나물은 콩 종자를 싹을 내어서 길러먹는 식품이다.

그래서 콩나물을 기르는 기술은 노력과 정성이 전부라고 할수도 있으나 종자가 발아에서부터 성장하고 또 이것을 먹을수 있을만큼 다 자랄때까지 건실하게 생명을 유지하여 주는 일이 그리 쉬운일

은 아니다. 자칫 그 생명력을 유지하지 못했거나 또는 병이 들어 있거나 싱싱하지 못하면 이것은 이미 콩나물로써의 가치는 상실되어 버렸고 자연히 버려야만 되는 것이 콩나물이 안고있는 가장 큰 취약점이 되는 것이다.

종자가 불실하면 발아가 잘 되도록 해주어야 하며 병원균이 감염되어 있으면 이것을 구제해 주어야 건설한 콩나물로 자랄수 있으며 반드시 그 약재가 인체에 해롭지 않은 범위내에서 연구하고 개발되어 정부가 이를 지정해 주어야 할것이나 현재로써는 속수무책일뿐 오히려 의도적으로 외면하고 있는 실정이다. 그 원인이야 여러가지가 있겠지만 두채업을 위하여 법인단체를 설립하겠다는 사람들이 난립하고 저마다 자기만이 업을 위하여 대표가 되어야 한다고 주장을 하고 있으니 행정상의 혼동이 초래되었고 사회적으로 큰 물의를 일으키다보니 당국은 소비자와 국민의 지탄을 감당하기 어려워 차라리 외면해 버리는 것이 이유중의 하나인것만은 틀림이 없을 것이다.

그러나 보다 더 중요한 원인은 콩나물 생산업자 자신이 자신의 일임에도 불구하고 남의 일처럼 무관심하고 있다는 것이다.

당사자들이 무관심하고 있는 사이에 제삼자들이 이 업의 주인이라고 군림하고 버티고 있으며, 용케도 피해를 면했다고 해서 남의 일로만 보고있는 사이에 농산물을 재배하고 있으면서도 독곡물 식품

제조업자로 오인되고 있으며, 서로 덤핑하고 배타적이고 불신하는 사이에 노력에 따른 응분한 보상도 변변히 받지 못하고 있으며 스스로 자구책을 찾을 수 있는 업자단체 하나를 만들지 못하고 있다. 이러한사이에 콩나물은 농약의 시비를 벗어날 길이 없으며 소비자들로 부터 외면을 당하고 급기야는 우리들의 식탁에서 사라져 버릴지도 모르는 일이다.

실제로 콩나물 생산자의 수도 줄어들고 있으며 소비량도 감소하고 있는바, 그 구체적인 논의는 다음 기회에서 자세히 하기로 한다.

콩나물이 우리의 식생활에서 아직까지는 차지하고 있는 비중은 매우 크다.

주부식으로서도 그렇고, 소비의량으로 보아서도 그렇고 따라서 국가 경제에 미치는 영향으로 보아서도 결코 무시할수는 없는 식품이며 국민의 영양보급면으로 보아서도 단연 우위에 속하는 것은 사실이다.

그러나 그 콩나물이 이대로 사양화 되어갈 것이냐 아니면 건강식품으로써 다시 각광을 받을 것이냐 하는 기로에 서 있다. 요는 이업을 영위하고 있는 사람들이 어떻게 하느냐에 따라서 판도는 정하여 질 것이다.

우리는 지금 고도로 문명화된 산업사회속에서 살고 있으며 모든 생산의 시설과 방법이 현대화 되어있다. 뿐만 아니라 의식주 구도

가 할머니들이 콩나물을 길러먹던 시대와는 천양지 차이가 되어있다. 따라서 콩나물도 시대에 맞게 따라가야만 한다.

콩나물을 기르는데 가장 중요한 첫째 요인이 깨끗한 지하수를 풍부하게 확보하는 것이요 그다음에는 생명력이 강하고 병들지 않은 종자의 선별이며 물론 시설도 있어야 하고 영업을 하자면 판매할수 있는 거래처도 있어야 한다. 그리고 정성과 기술을 가미하여 상품가치가 높은 콩나물을 재배하여야 하며 소비자의 눈에 들도록 시각적 효과도 높여야 하며 콩나물이 먹고 싶도록 홍보도 해야하며 또 먹어본 결과 맛도 있어 소비자가 좋은 기억으로 콩나물을 다시 찾을수 있게 해야 한다. 그렇게 되어야만 간편해진 인스턴트화 식생활 문화의 현대사회에서 콩나물이 밀려나지 않고 자리를 굳힐수 있을 것이다.

※ 다음 호에는 「콩나물 업의 경영학」을 신습니다.

