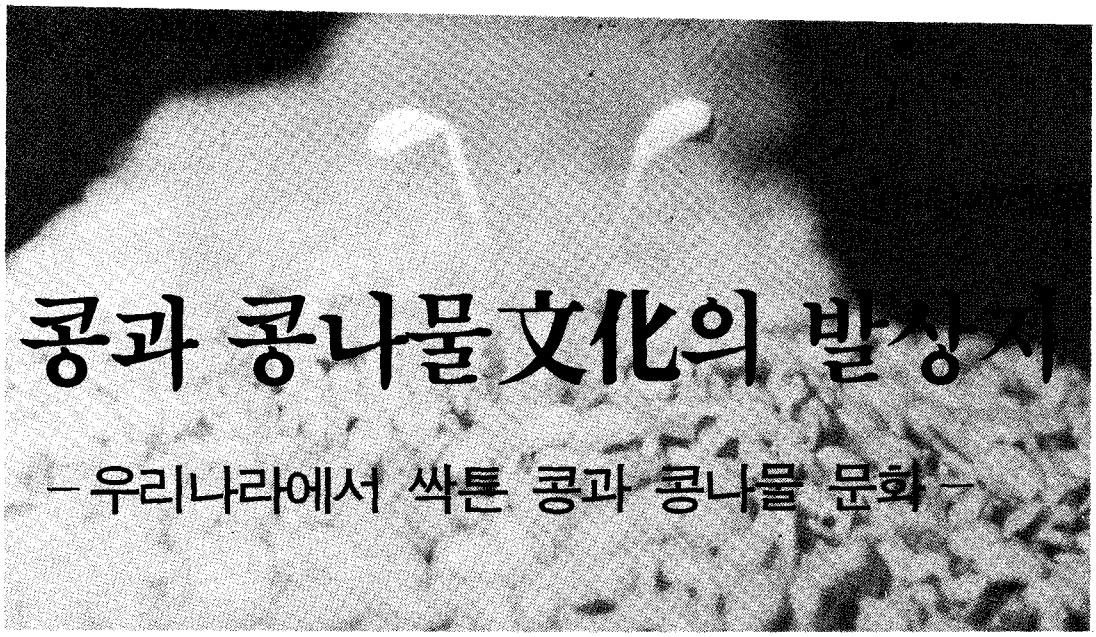


콩과 콩나물文化의 발상지

-우리나라에서 싹튼 콩과 콩나물 문화-

중국의 옛문헌 「詩經」에 콩(菽)이 기록되어 있는데 기원전 7세기 초에 齊의 桓公이 만주 남부지방인 山戎(산융)을 점령하여 콩을 가져와 이것을 戎菽(융숙)이라고 한 것을 보면, 그 원산지가 우리나라 이라는 것을 뒷받침 하기에 충분하고, 콩나물은 고려 고종代에 「향약구급방(鄕藥救急方)」이란 문헌에 「大豆黃」이란 이름으로 기술이 되어있고 그것이 중국에 전해져 후에 녹두나물로 개발하여 元代의 「거가필용(居家必用)」에 豆芽菜란 이름으로 기록되어 있는것을 보면 콩나물의 원산지 역시 우리나라 이라는 것을 증명하는 것이다.

黃何가 흐르고 있는 중국의 북부일대는 기름진 토지와 풍부한 물에 의하여 농경문화가 일찌기 싹트게 되었다. 이때 그들은 아시아大陸 温帶에 널리 야생하고 있던 강아지풀을 栽培作物로 육성하니 이것이 粟(조→속)이다. 그리고 기장도 재배하게 되었을 것이다.

한편 東方의 만주남부에는 유목계인 우리들의 직접 조상들이 가축을 이끌고 와서 살게 되었고 이곳에 화북의 농경술이 파급되었다. 만주남부는 초원지대와 달라서 땅이 기름지고 물이 보다 풍부하여 농경에 알맞은 환경이다. 또 농경은 유목보다 안정된 식생활을 위하여 효과적인 방법이란 것을 깨닫게 되었다. 이와같이하여 그들의 식생활을 유목의 단백질·지방 위주에서 농경의 전분위주로 바뀌게 된것이다. 이렇게 되고 보니

그들에게 단백질과 지방의 결핍이란 새로운 문제가 생겨났을 것이다. 그들은 나름대로 주위의 여러 野生草의 종자를 파종해보는 가운데 들콩의 作物化를 개발하게 된 것이다. 콩은 다른 莢科作物과 마찬가지로 뿌리혹박테리아를 갖고 있어서 일부러 질소비료를 줄 필요도 없고, 또 콩은 중국에서 온 다른 곡물과 달라서 단백질과 지방이 매우 풍부하여 이른바 밭에서 나는 고기라 하겠으니, 콩의 개발이야말로 우리 조상이 이룩한 위대한 슬기라 하겠다. 오늘날의 농학에서 콩의 원산지를 만주라고 본다. 만주야말로 우리의 옛 貊族의 발상지이며 고구려의 옛 땅이다. 콩의 원산지란 야생콩의 自生地域이며 야생·중간·재배의 各型이 가장 많은 곳이라 보고 있다. 만주지방은 이 조건에 가장 잘 부합되어 만주를 콩의 원산지로 보는 것이 通說이 되어 있다. 게다가 韓國內의 남한·북한할 것 없이 콩의 야생종과 中間種이 많이 발견되고 있다. 결국 콩의 원산지는 우리나라인 것이다.

실제로 중국의 앙소·용산의 농경문화유물에 콩이 보이지 않는다. 콩은 중국의 옛 문헌으로서는 『詩經(시경)』 속에 菽(콩→숙)으로서 등장한다. 그러면 『시경』속의 콩은 본디부터 중국에 있었던 것일까? 그렇지 않으면 어딘가에서 도입된 것일까? BC 7세기 초엽에 齊의 桓公이 山戎(산융:지금의 滿州南部地方)을 정복하여 콩을 가져와서 이것을 戎菽(융숙)이라 하였다는 것이다. 이와같이 중국의 옛 문헌에서도 콩이 우리나라에서 왔다는 것을 인정하고 있다.

콩이 중국에 전해지니 지금의 山西省 남부의 산속에 자리잡고 있었던 조그만한 나라 「韓」에 대하여 「戰國策」(戰國時代 BC4

~5세기경)에서는 "가난한 나라로서 보리도 생산되지 않아서 콩만 먹고 있다"고 하였으며, 또 가난한 살림살이를 "명아주와 콩잎으로 국을 끓여 먹는 살림살이"라고 표현하였다.

이렇듯 大豆栽培는 동방에서 싹트게 된 것이다. 실제 해방전 세계 콩생산량의 거의 대부분을 만주와 한반도에서 차지하고 있었다. 하기야 지금은 美國이 60%를 차지하고 있지만!

우리나라에서 온 콩을 중국 사람은 처음엔 菽이라 하였다. 그런데 콩의 꼬투리열매를 자세히 보니 마치 祭器로 쓰이는 豆(굽이 달린 나무그릇)와 비슷하니 紀元前後부터 콩을 두고 豆라 하였으며, 그 후 역시 꼬투리열매를 가지고 알맹이가 작은 팥이 들어오니 종전부터 있었던 콩을 大豆, 새로 들어온 팥은 小豆라 하여 구별하였다. 이것은 大蒜·小蒜과 大麥·小麥의 관계와 비슷하다. 그러다가 중국에는 여러 종류의 콩무리가 유입되어 그 命名에 혼란이 오니 그만 알맹이가 큰 것은 大豆, 작은 것은 小豆라고 주먹구구식 命名을 하게 되었으나, 唐代以後는 질서를 되찾아 콩을 大豆, 팥을 小豆, 여러가지 콩무리에는 제각기의 이름을 붙이게 되었다.

그리고 우리나라에서는 콩을 「太(태)」라 하는데 이것은 우리나라의 造字이다. 어쨌든 식품사 연구에서 豆와 菽는 매우 까다로운 존재로서 옛 문헌의 이름과 실물을 결부시키기가 힘든 것이다.

그리하여 청동기문화의 유적인 경기도 八堂 水沒地區에서 밑바닥에 콩의 壓紋이 있는 無文土器가 출토되어 우리나라 콩재배의 역사를 실물로서 말해주게 되었다.

그리고 우리의 조상들은 스스로 개발한 콩을 교묘하게 가공하여, 콩나물·두부·豆醬들을 만들어 내었다. 특히 콩자체에는 비타민 C가 없으나 이것이 발아하여 콩나물이 되면 많은 양의 비타민 C가 생성되고, 콩나물 100g을 먹으면 하루 필요량의 ⅓을 채울 수 있다는 것이다.

露日戰爭 때의 이야기이다. 日本軍에 포위된 旅順要塞(여순요새)는 비타민C 결핍 때문에 괴혈병에 걸린 露軍이 戰意를 잃으므로서 마침내 落城되었다고 한다. 그러나 旅順城內에는 콩이 산더미처럼 쌓여 남아 있었다. 러시아人이 콩나물을 몰랐던 탓이다. 만일 콩나물을 만들어 비타민 C를 섭취하였다면 승패는 역전되었을 가능성이 크다. 그렇

더라면 우리나라의 近代史도 그 모습이 완전히 달라졌을 것이다.

콩나물은 高麗 高宗代(1214~1260)의 『鄕藥救急方(향약구급방)』에 大豆黃이란 이름으로 비로소 등장한다. 元大의 『居家必用(거가필용)』에는 녹두나 물이 豆芽菜란 이름으로 등장한다. 『향약구급방』이 『거가필용』보다 시대적으로 빠르고, 콩이 우리나라 원산이며 콩가공이 보다 능숙하여 콩나물이란 위대한 식품을 개발하니, 이것이 중국에 전해져서 녹두나물도 생겨나게 된 것이 아닌가 한다.

두부도 콩의 가공품으로서 중국에서는 前漢時代의 淮南王의 발명품이라고들 하지만, 중국의 漢·魏·六朝는 물론 隋·唐에 이르기까지의 수많은 문헌을 훑어보아도 豆腐란 字가 나오지 않고, 唐代末期에서 宋代初期에 비로소 등장하니 豆腐의 기원은 漢代까지 올라갈 수 없다.

東夷권에 살던 우리 조상들은 본디 유목계이었기 때문에 요크르트나 치이즈 같은 것을 알고 있었을 것이나, 점차 乳食品에서 멀어짐에 따라 옛날 먹었던 것을 회상하면서 그들 스스로가 많이 먹고 있던 콩을 이용하여 그것과 비슷한 것을 만들어 내니 이것이 豆乳이고 더 나아가서 두부가 되고, 또 우리 조상은 콩으로 醬을 만들었다. 따라서 大豆文化는 동방에서 싹튼 것이라고 할 수 있겠다.

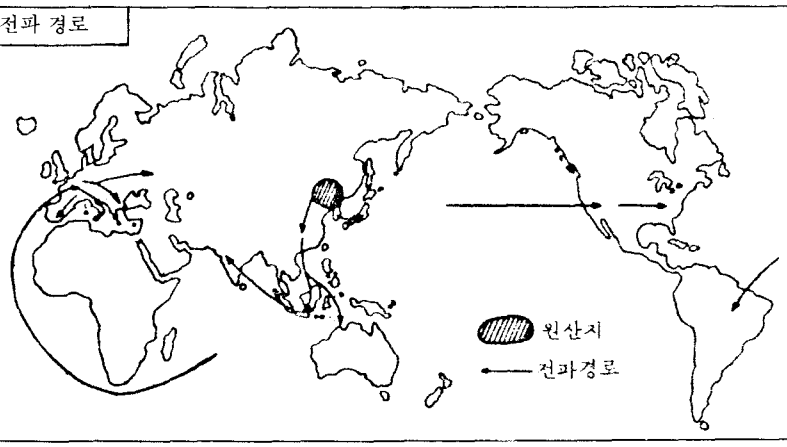
다음으로 중국에도 전해진 것이라고 하면 지나친 억척이 될까?

여기서 『星湖僿說(성호사설)』(1763년경)의 大豆論을 읽어보자. "콩(菽)은 五穀의 하나인데, 사람들이 귀하게 여기지 않는다. 그러나 곡식이란 사람을 살리는 것으로 주장을 삼는다면 콩의 힘이 가장 큰 것이다. 後世 백성들은 잘 사는 이는 적고 가난한 자가 많으므로 좋은 곡식으로 만든 맛있는 음식은 다 貴한 身分의 사람에게 돌아가 버리고, 가난한 백성이 얻어먹고 목숨을 잇는 것은 오직 이 콩 뿐이었다.

값을 따지면 콩이 쌀 때는 벼와 서로 맞먹는다. 그러나 벼 한 말을 찧으면 네 되의 쌀이 나게 되니, 이는 한 말 콩으로 네 되의 쌀을 바꾸는 셈이다. 손실에 있어서는 3/8이 더해지는바 이것이 큰 이익이다.

또는 맷돌을 갈아서 精液만 취해서 두부를 만들면 남은 찌꺼기도 얼마든지 많은데, 끓여서 국을 만들면 구수한 맛이 먹음직하다.

또는 싹을 내서 콩나물로 만들면 몇 갑절이 더해진다. 가난한 자는 콩을 갈고 콩나물을 썰어 합쳐서 죽을 만들어 먹는데 족히 배를 채울 수 있다.

나는 시골에 살면서 이런 일들을 알기 때문에 대강 적어서 백성을 기르고 다스리는 자에게 보이고 깨닫도록 하고자 한다."■

大豆의 原産地와 전파 경로