

과학자들은 지배인들의 강력한 지휘를 받았으며 연구소의 운영에 대해서는 전혀 힘이 없었다. 그 정도는 극히 심해서 때로는 과학의 내용과 유관한 문제의 결정까지도 지배인들이 맡기도 했다. 또한 과학자들은 항상 재정의 원천인 회원들을 만족시켜야 하는 心的壓力을 받았고, 특히 강의에서 회원들을 만족시켜서 많은 청중을 끌어들이야 할 필요성은 심각했다. 하지만 이러한 것들이 구속이나 심적 압력만으로 끝나지는 않았다. 즉 이러한 대가로 과학자들은 재정면이나 그 외의 연구소 운영면에서의 책임으로부터 벗어나 자유로울 수 있었다. 그들에게 부과된 강의를 해야하는 것 외에는 그들의 과학활동은 자유였으며, 심지어는 연구소의 훌륭한 시설을 사용해서 자신의 독자적인 연구에도 종사할 수 있었다. 일단 “실제에의 응용”이라는 목적이 사라지면서, 강의의 선택 또한 그것이 회원들의 흥미를 끌 수 있어야 한다는 점 외에는 다른 제한이 없었고, 흥미있는 새로운 연구결과는 곧 강의에 포함시킬 수도 있었으며, 이런 면에서 연구까지가 과학자들의 임무수행의 일환으로 보아질 수도 있게 됐다.

위에서 본 것처럼, 그 당시까지의 다른 과학단체들과는 크게 대조가 되는, 일견 부정적으로 보이는 연구소의 추구하는 바의 변화와, 일견 제한과 구속으로 가득찬 것으로 보이는 과학자들의 위치로부터, 과학연구의 제도화가 얻어진 것이다.

麗末의 牛肉食에 미친 몽고의 影響

漢陽大 李 盛 雨

우리 民族의 主流는 Eurasia 大陸의 内部에 展開되는 大草原을 東漸해온 遊牧民族이다. 그들은 滿洲地方에서 華北의 農耕을 받아들이며서 南下하여 이른바 濊貊族을 形成하였다.

따라서 遊牧系인 濊貊族은 華北의 農耕民族에 비하여 肉食에 한결 익숙하였고, 三國志 魏志 東夷傳 夫餘條에 官職名으로서 牛加・馬加・猪加・狗加등이 있음에 비추어 肉食이 그들의 모든 生活 속에 침투되어 있었음을 알 수 있겠다.

그런데 晋代의 「搜神記」에 『貊炙은 翟(적 : 다른 民族에 대한 賤稱)의 食이거늘 太始 以來로 中國이 이것을 崇尚하여 貴人과 富室의 잔치에 반드시 이 飲食을 내놓으니 이것은 戎翟이 이 땅을 침범할 前兆이었다.』

란 말이 나온다.

그럼 貊炙이란 구체적으로 어떤 고기요리였을까? 〈貊〉은 「後漢書」에서 고구려를 가리킨다고 하였다. 〈炙〉에 대하여 「釋名」에서는 『불 위에서 굽는 것으로 胡貊에서 온 것』이라 하였고, 「儀禮」에서는 『모든 炙은 無醬』이라 하였다. 그리고 「儀禮」에서는 다시 『미리 調味하여 구웠기에 일부러 醬에 적어 먹을 必要가 없다』고 註하였다. 中國料理는 대개 調味하지 않은 채 굽거나 삶아서 醬에 적어서 먹는다.

그리고 貊族이 거처은 Eurasia 大陸의 大草原의 代表的인 植物로서 葷菜의 하나인 부추를 들 수 있고, 단군神話에 葷菜인 蒜이 나온다. 또 콩의 原產地가 우리나라이고 豆醬 역시 東夷系의 發明品이다.

따라서 貊炙이란 葷菜를 풍성히 써서 미리 醬으로 調味하여 구운 이른바 불고기라 하겠다. 이것이 中原에서 名聲을 떨친 것이다. 아마 소・돼지・개 할 것 없이 고기의 종류는 가리지 않았을 것이다.

그러나 이 땅에 農耕이 定着되고 佛教가 들어 오며 따라 우리네 食生活는 점차 遊牧民의 食生活와는 거리가 멀어져서 肉食은 쇠퇴의 길을 걸게 된 것이다. 특히 牛肉食은 佛教에서 嚴禁하였고, 또 소는 農耕을 도와주는 고마운 存在이니 人情上으로도 이것을 먹을 수가 없었던 것이다.

그러다가 高麗時代에 들어서니 佛教의 隆盛은 극도에 도달하였다. 宋나라 徐兢의 高麗紀行文인 「高麗圖經」(1123)에서 말하기를 『羊과 돼지의 네 다리를 묶고 이글거리는 불 위에 내던져, 죽어서 털이 떨어지는 것을 기다려 물을 끼얹는다. 만일 다시 살아나면 똥똥이로 때려 죽이고, 그 후에 배를 가르기 때문에 腸胃가 온통 잘라져서 汚物이 마구 흘러 내리므로 이것으로 요리한 국이나 구이에 고약한 냄새가 남아서 도무지 먹을 수가 없다』는 것이다. 이 때의 外國使臣의 대접에도 소는 역시 도살하지 않고 있다.

그러나 몽고의 支配下에 들어간 麗末의 肉食은 事情이 크게 달라졌다. 高麗를 손아귀에 넣은 元世祖는 고려를 兵站地로 삼고 日本을 征服할 계획을 세우게 되니 이 땅에 元의 屯田兵이 들어오게 되었다. 그들은 屯田兵이니만치 耕作과 食料를 위하여 農牛가 필요하였으니 고려 元宗 12年(1271)에는 農牛 6000頭를 고려에 요구하였다. 그러나 이것을 供給할 만큼의 소가 이 땅에는 없었으니 시달리다 못하여 郭汝弼을 몽고에 보내 陳情하곤 하였다.

農牛 正발에 失敗한 몽고인은 그들의 보다 발달한 牧畜技術에 의하여 農牛增殖을 꾀하게 되었다. 그들은

濟州島가 牧場으로서 天惠의 條件을 갖추고 있는 데 착안하여 忠烈王 2年(1276) 達魯花赤은 목축에 능란한 몽고사람과 胡馬 160頭, 優良한 品種의 소를 이끌고 濟州島에 가서 牧場을 開發하였다. 濟州島 뿐만 아니라 屯田兵의 駐屯地나 一般 百姓에도 農牛增殖을 적극 권장하였을 것이다.

이와같이 하여 늘어난 소를, 그들은 능숙한 屠殺法과 고기調理法을 발휘하여 즐겨 먹게 되었고, 忠烈王 23~27년에는 元에 牛肉을 보내기까지 하였다.

그러나 이제 高麗사람들도 서슴치 않고 소를 먹게 되었고, 그 맛에 끌려들어가게 된 것이다.

그러나 高麗사람들은 羊이나 돼지마저 제대로 屠殺하지 못하였으니, 大動物인 소의 屠殺이란 그들에게는 힘겨운 일이었다. 그런 누가 이 일을 맡았을까?

忠烈王 元年(1275)에 鷹坊都監이 설치되었고, 「高麗史」 尹秀傳에 의하면, 元나라 황제는 鷹坊 經營을 위하여 韃靼의 使사냥꾼 수십명을 高麗에 보냈다는 것이다. 그런데 「高麗史」 忠烈王 8年(1282)에 公主의 病으로 鷹坊에서의 소屠殺을 禁하는 令이 내려지고 있다. 이것은 韃靼의 使사냥꾼이 소의 屠殺을 맡고 있었다는 것을 말해 주는 것이다. 또 「高麗史」 尹秀傳에 의하면 高麗의 百姓들이 鷹坊에 모여드니 이들을 伊里干이라 하였다는 것이다. 이들도 소의 屠殺에 加擔하였을 것이다.

한편 麗末에 回西人이 中國을 거쳐 이 땅에 많이 와서 屠牛를 生業으로 삼고 살고 있었다. 그러다가 鷹坊이 쇠퇴함에 따라 달단 使사냥꾼이나 伊里干이 여기에 合流하여 禾尺이란 屠牛하는 賤流階級이 形成된 것이다.

그럼 이들은 어떤 方法으로 소를 屠殺하였을까? 忠烈王 以後의 文獻 속에 槌牛란 말이 흔히 나타난다. 아마 그들은 소의 이마에 槌로써 一擊을 가하여 단숨에 죽여버렸다는 것을 알 수 있겠다. 그리고 佛敎도 믿지 않고, 소가 農耕에 고마운 존재란 것도 모르니 서슴치 않고 屠牛한 것이다. 소의 屠殺이 이렇게 쉽게 이루어지니 다른 中·小動物의 屠殺은 말할 나위도 없다.

그리고 「高麗史」 崔安道傳에 의하면, 馬季良이란 客가 牛肚(臍)를 즐겨 구워먹기 때문에 사람들이 비웃어 말하기를 말이 소를 먹는다고 하였다는 것이다. 또 「老乞大」에는 『고기 1斤을 사되 살코기가 아니고 肋條(갈비)붙은 고기를 산다』는 말이 나온다. 이로써 살코기도 제대로 먹지 않았던 高麗人이 몽고의 支配下에 들고부터는 臍과 같은 內臟이나 갈비고기마저 즐겨 먹

게 되었다는 것을 알 수 있겠다.

그러면 麗末의 食肉 調理法은 어떠한을까? 이것을 말해 주는 구체적인 高麗時代의 食經이 하나도 남아 있지 않다. 그런데 元初에 누가 지었는지는 몰라도 몽고풍이 깃드는 「居家必用」이란 食經이 있는데 여기에 약 390條의 調理法이 소개되어 있다. 李朝食經의 基本바탕을 이루는 洪萬選의 「山林經濟」는 그 內容의 60%가 「居家必用」을 轉載해 놓은 것이다. 따라서 「居家必用」이 우리나라의 食生活에 미친 影響이 자못 크다는 것을 알 수 있겠다.

이 「居家必用」을 통하여 麗末의 고기調理法을 考察해 보자. 「居家必用」 속의 고기調理는 10中 8,9가 굽는 調理이다. 여러 家畜의 살코기나 內臟을 油·醬·술·醬辛料에 몇 時間 킴지한 後에 굽고 있다. 한편 「海東竹枝」에서는 開城의 名物로서 雪裏炙을 소개하고 있다. 소의 갈비나 臍통을 기름과 薑菜로 調味하여 숯불에 굽다가 반쯤 익으면 냉수에 잠깐 담그고 다시 굽곤 한다. 우리는 잊어버렸던 貂炙의 傳統을 같은 遊牧系인 몽고인을 통하여 千餘年後의 麗末에야 되찾은 것이라 하겠다.

또 「居家必用」의 고기국 調理를 보니 고기애다 파·무우·醬辛料를 풍성히 섞어서 끓이고 있다. 이른바 육계장이다.

한편 설령탕은 소의 머리·내장·족 등 여러가지를 함께 삶은 국이다. 이런 고깃국을 몽고말로 空湯(솔투)이라 한다. 설령탕의 由來를 世宗代의 先農壇에 두고 있으나, 몽고의 고기調理가 이 땅에 밀려 왔으니 空湯인들 例外일 수 없을 것이고, 솔투란 名稱이 설령탕으로 된 것이라고 보았으면 한다.

이와같이 본디 動物性食品을 主로 먹던 遊牧系의 우리 겨레는 植物性食品을 主로 먹는 農耕生活로 바뀐다가 麗末에 다시 肉食을 되찾아 植物性食品과 動物性食品을 아울러 먹게 되었고, 고기하던 쇠고기를 가리키는 오늘날의 우리의 食事의 基本패턴을 成立시킴으로써 좋은 營養狀態로 李朝時代로 넘어간 것이라고 봐도 된다.

한편 日本은 몽고의 侵犯을 요령히 막을 수 있어서 多幸스러운 것 같았으나, 결과적으로는 動物性食品 蛋白質의 進入을 막아서 그들의 倭小한 體格을 가져온 한 要因을 이루었다고 생각된다.