

한우문화 이야기

- 육식문화의 역사 및 한민족의 정체성 -

연구기관 : 강원대학교

‘본 연구결과는 연구진의 의견 및 주장이며 한우자조금의 공식입장은 다를 수 있음’

최종보고서

제출문

본 보고서를 “한우와 한반도 육식문화의 변천사 및 한민족의 정체성” 과제의 최종보고서로 제출합니다.

2017년 8월

주관연구기관명: 강원대학교

연구책임자:	동물생명과학대학	교수	성경일
공동연구원:	인문사회과학대학	교수	윤은숙
공동연구원:	인문사회과학대학	교수	배재홍
공동연구원:	인문대학	교수	최홍열
공동연구원:	문화예술대학	교수	김경희
공동연구원:	문화예술대학	교수	백영태
공동연구원:	동물생명과학대학	대학원생	김지윤

목 차

제1장. 서론	1
제1절. 연구목적 및 필요성	1
1. 기존 연구 결과 및 한계점	1
2. 본 연구의 차별점	2
3. 연구 필요성	3
4. 연구목적	5
제2절. 연구내용 및 방법	6
1. 연구내용 요약	6
2. 연구결과의 기대효과 및 활용방안	9
가. 기대효과	9
나. 활용방안	10
제3절. 한우와 문화	11
1. 문화의 개념	11
2. 축산과 목축	12
3. 한우문화	13
제2장. 고대 한민족의 육식문화	16
제1절. 상고시대 한민족의 육식문화	16
1. 선사시대의 육식문화	16
2. 고조선과 부여의 소	18
3. 부여와 북방민족의 제천행사에 나타난 소	22
제2절. 고대 한민족의 육식문화	26
1. 고구려의 육식문화	26
가. 일상문화로서의 수렵	26
나. 고구려 고분벽화에 나타난 수렵과 육식문화	30
다. 고구려인의 소에 대한 인식	32

라. 고구려의 제천행사와 소	34
마. 맥적과 고구려의 정체성	38
바. 북방민족의 통구이 음식	42
사. 연회용 음식 맥적	46
2. 백제와 신라의 육식문화	49
가. 백제의 육식문화	49
나. 백제의 희생제물	53
다. 신라의 번영	55
라. 신라의 육류 가공식품	57
마. 신라의 목축	59
바. 신라의 제사와 육식문화	63
제3장. 고려시대의 육식문화	71
제1절. 불교의 숭상과 쇠퇴하는 한반도의 육식 문화	71
1. 고려 전반기의 육식 문화	71
가. 도살금지령과 위축되는 육식 문화	71
나. 고려의 농업 장려 정책과 소 도살 금지령	73
다. 고려인들의 육식에 대한 열망	77
2. 고려시대의 목축	81
가. 고려시대의 목축과 목장	81
나. 『신편집성마의방우의방』	84
3. 고려 전반기의 음식 문화	86
가. 채식 중심의 식생활	86
나. 고려 전반기의 육류와 유제품	89
제2절. 몽골 문화의 유입과 되살아 난 육식 문화	92
1. 고려 후반기의 육식 문화	92
가. 몽골 문화의 유입과 육식 열풍	92
나. 목축 기술의 발달	94
다. 도축 기술의 발달	96

2. 구이와 탕 중심의 고려 후반기의 육식 문화	99
가. 맥적을 계승한 고려 후반기의 꼬치구이	99
나. 고깃국 중심의 탕 요리	102
제4장. 조선, 한우 육식 문화의 황금기	108
제1절. 소고기 선호의 조선 육식 문화	108
1. 정부의 우금령(牛禁令) 시행	108
가. 우금정책의 실시 배경	109
나. 우금정책의 실시와 관련 법령	114
다. 우금령 위반자의 처벌 완화	120
라. 우금정책의 이완과 밀도살의 성행	122
마. 밀도살자 유형	129
2. 양반사대부들의 소고기 인식	140
가. 제수용	146
나. 연회용	149
다. 하사용	151
라. 접대·선물용	151
마. 보양·약용	154
바. 호궐(犒饋)용	156
3. 소고기 선호와 돼지고기 기피 현상	157
가. 소고기 탐식	157
나. 돼지고기 기피	166
제2절. 소고기 소비의 양극화 현상	175
1. 난로회 중심의 양반들 소고기 소비문화	175
2. 국밥 중심의 서민들 소고기 소비문화	190
제5장. 근대이후 한국의 육식문화	203
제1절. 일제 강점기 한반도의 육식문화	203
1. 요리점과 음식점의 탄생	203

가. 일제 강점기의 요리점	203
나. 일제 강점기의 음식점	208
2. 일제 강점기 대표적인 한우고기 음식	211
가. 설렁탕	211
나. 갈비	213
제2절. 1970년대 이후 한국의 육식문화	215
1. 경제성장과 한우고기 소비의 증가	215
2. 불고기, 갈비 그리고 등심의 전성시대	219
가. 광복이후 최고의 외식 메뉴 불고기	219
나. 갈비구이와 등심구이	222
제6장. 한우의 의식문화	228
제1절. 한우와 관련된 풍속문화	228
1. 이야기 속에 나타난 한국의 소	228
가. 부지런한 소 이야기	229
나. 신비로운 소 이야기	232
다. 깨달음을 주는 소 이야기	235
라. 사람을 돕는 소 이야기	239
마. 소와 함께하는 사람들 이야기	241
2. 지명으로 보는 한국의 소	245
가. 소의 모습을 닮은 지명	245
나. 소의 이야기를 담은 지명	250
3. 언어에 깃든 한국의 소	253
가. 속담	253
나. 관용 표현	266
4. 민속신앙과 한국의 소	269
가. 십이지신(十二支神) 중 축신(丑神)으로 나타나는 소의 모습 ..	269
나. 무속신앙에서 나타나는 소의 모습	272

다. 마을신앙에서 나타나는 소의 모습	279
라. 가정신앙에서 나타나는 소의 모습	284
제2절. 한우와 관련된 예술문화	293
1. 춤과 노래로 표현한 한국의 소	293
가. 춤으로 표현되는 소	294
나. 민요 - 소리에 녹아든 우리의 소	315
2. 그림 속에 나타난 한국의 소	323
가. 농경사회의 소 그림	323
나. 근·현대의 소 그림	325
3. 놀이에 녹아든 한국의 소	330
가. 소놀이굿	330
나. 영산 쇠머리대기와 밀양 백중놀이	332
다. 소싸움 축제	334
제7장. 제언	346
1. 문화적 관점	346
2. 경제·산업적 측면	347
3. 교육·체험의 관점	348
4. 제도·정책적 관점	348

제1장. 서론

제1절. 연구목적 및 필요성

1. 기존 연구 결과 및 한계점

한우에 대한 기존 연구는 크게 자연과학적 접근법과 인문학적 접근법의 두 부분으로 나뉜다. 자연과학적 접근법은 주로 한우사육과 관련된 과학기술 그리고 소비유통에 대한 것으로서 그 연구 수준이 상당히 높다. 인문학적 접근법은 ㉠한우 관련 자료의 데이터베이스화 작업 ㉡농경과 관련한 농우(農牛) 연구 ㉢소고기 소비 연구 등의 세 부분으로 구분해 볼 수 있다. ㉠은 『조선왕조실록』에 기술된 한우 관련 자료를 체계적으로 정리하고 데이터베이스화 하는 연구가 진행되었다. 또한 민속자료와 의서류(醫書類) 등에 나오는 한우 관련 자료를 체계화하여 향후의 연구를 진행할 수 있는 기반을 조성하는 연구가 이루어졌다(『한우의 기원과 역사』, 2007). ㉡은 농업기술의 측면에서 농우(農牛)와 관련한 농우 분배, 권농책 및 농업기술 연구가 주류를 형성하고 있다(김동진, 2013;홍성욱, 2004:최윤오, 2013 등). ㉢은 소고기 소비와 우금정책(김상보, 2013;정대성, 1988;주선태 외 2013 등) 등이 있다. 또한 인문학적 연구에는 한우와 관련된 풍속문화와 예술문화에 대한 내용이 포함될 수 있다.

본 연구가 진행하고자 하는, 인문학적 관점에서의 한우에 대한 연구는 그 중요성에 비해 매우 미흡한 단계에 머물러 있다. 기존의 한우 관련 연구는 한우의 기원과 역사적 연원을 분석할 수 있는 기본 자료를 수집·정리하는 단계에 머물러 있거나, 농경 전통사회의 관습에 초점을 두어 농경소의 사육과 분배 그리고 농업기술에 중점을 둔 연구들이 진행되어 왔다. 또한 한우 고기 소비문화에 대한 연구는 한 시대에 한정되는 분절적이고 단편적인 연구에 그쳐, 전체로서 한민족의 정체성과 관련된 육식문화를 이해하기에는 분명한

한계가 있다고 본다.

고도로 산업화된 현대 한국사회에서 한우는 더 이상 농경을 위한 용도나 의례의 대상이 아니라 소비재로서의 고기, 즉 육식문화의 일환으로 인식되고 있다. 따라서 한국사회의 한우 문화가 농우에서 고기 소비로 변천하고 있는 시대적 요구에 순응해 한우에 대한 인문학적 연구가 이루어질 필요가 있다. 즉 역사적으로 한민족이 어떻게 한우와 관련한 육식문화를 형성하였는지 그 연원을 밝히는 연구로 방향을 전환할 필요가 있다.

2. 본 연구의 차별점

기존의 한우 연구가 농경사회의 특성에 초점을 맞춰서 연구되었다면, 본 연구는 한우를 고기로 소비한 육식문화를 중심으로 진행하고자 한다. 한우는 역사 이래 한민족이 가장 선호하는 육류로서 고려와 조선시대에는 고기라는 일반명칭이 소고기를 나타낼 정도로 소고기 선호도가 강하게 나타난다. 이러한 한민족의 한우 소비의 뚜렷한 특징은 정체성과 관련된다. 즉, 음식문화는 강고한 보수성을 특징으로 한다. 음식문화를 향유하는 집단 혹은 민족의 생활터전이 완전히 바뀌거나 종교적인 대사건이 발생하거나 시대적 담론의 대전환이 생긴다거나 하는 일이 있기 전에는 쉽게 변화하지 않는다. 이러한 음식문화가 가진 독특한 성향 때문에 음식문화는 민족의 정체성을 연구하는 귀중한 자료가 될 수 있다. 따라서 한민족에게 나타나는 소고기 선호 육식문화의 특징은 한민족의 정체성을 살피는 중요한 근거가 될 수 있다.

본 연구에서는 고대로부터 근대에 이르기까지 한민족의 육식문화 변천사를 분석함으로써 한우 육식문화를 통해 한민족의 정체성에 접근해 보고자 한다. 고대 한민족은 소, 돼지, 말 등의 육류를 통째로 구워서 칼로 잘라 먹거나 꼬치 형태로 꿰어 불에 구워먹는 ‘맥적(貊炙)’이란 음식을 선호했는데 이 음식의 이름이 ‘맥적’이 된 것은 맥족(貊族)이 먹는 고기라는 의미를 담고 있어서 한민족의 정

체성과 불가분의 관계를 가지고 있다. 또한 불교의 발달로 쇠퇴했던 고려의 육식문화가 몽골의 영향을 받으면서 다시 부흥하는 과정을 통해 한민족과 몽골족의 육식에 나타나는 공통점 또는 차이점을 분석해 이를 민족 정체성과 연관해 살피고자 한다. 나아가 소고기 소비가 절정에 도달했던 조선시대에 소고기 선호현상의 원인을 규명하고, 소고기 소비형태를 지배층과 피지배층으로 구분해 분석함으로써 한우가 권력코드로 이용되었음을 분석하고자 한다. 또한 소는 동·서양을 막론하고 인간 정신과 민족 근원의 상징이다. 소에 관련된 소리, 놀이 및 춤들은 문헌으로 기록되어 그 형태를 알 수 있는 것도 있지만 서민들이 향유했던 대부분의 문화들은 그 내용과 형식이 구전으로 전해져 그 실태를 명확히 파악하고 있지 못하다. 이 연구에서는 그들 각각의 특성과 의미를 파악하여 우리나라 문화유산으로서의 소의 정체성을 파악하고 소에 대한 대중의 인식 기반을 조성하고자 한다.

3. 연구 필요성

한우는 한반도에서 기원전 2000년경부터 농경, 식용, 수송, 의례(儀禮), 약재, 하사품, 조공(朝貢)과 세사(歲貢) 등의 다양한 목적으로 사육해 오던 재래종을 일컫는 말이다(향문사, 『한우』, 1999). 따라서 한우는 한민족의 역사와 함께 해온 동반자로 인식되어 한민족에게는 가축이 아니라 ‘신(神)’으로서 숭배의 대상이 되었으며 ‘식구(食口)’로서 사랑의 대상이 되어 왔다.

한우가 한국 역사에 기록된 것은 삼한시대 씨레 등 농기구를 제작해 사용한 기록, 김해 패총에서 발견된 소의 두개골, 『삼국지위지동이전』에 우가, 마가, 제가 등의 가축 이름을 딴 관직의 이름 등에서 보여진다. 이들 자료로 보아 한우는 수천 년 전부터 사육된 것으로 추정된다. 한반도에서 농경민족으로 발전한 한민족에게 소는 농경에 절대적 요소가 되었다. ‘먹는 것은 백성의 근본이 되고, 곡식은 소의 힘으로 나온다.’라는 말이 나올 정도로 소는 중요한 가

축이었기에 때때로 도살을 금지하고 보호·육성할 정도로 귀한 가축이었다.

기존의 한우와 관련된 인문학적 연구들은 주로 농경소나 농업기술 변천과 관련된 것들이 주류를 형성해 왔다. 반면 한우를 음식문화의 한 형태로 이해하는 연구들은 주로 분절적 형태로 이루어져 전체로서의 조망을 어렵게 했다고 할 수 있다. 하지만 음식문화를 대표하는 육식문화를 전체적으로 조망하는 것은 매우 중요한 연구라 할 수 있다. 5천 년의 한민족 역사에서 한우를 정점으로 하는 육식문화는 한민족의 최대 관심사 중의 하나였다. 인류는 1차적으로는 생존을 위해 2차적으로 정서적 안정과 보다 좋은 음식을 독점하기 위해 끊임없이 음식전쟁을 벌여 왔다. 음식은 단순히 먹는다는 행위에 국한되는 것이 아니라 무엇을 어떻게 먹느냐에 따라 그 사회의 의식구조와 생활방식, 행동양식까지도 규정할 수 있다고 할 수 있다. 이런 점에서 한우는 최고의 가치를 지닌 음식이었다. 따라서 역대 군주들은 신하에게 하사하는 하사품으로 한우를 최고로 쳤고, 한우를 어떻게 소비하느냐에 따라 지배층과 피지배층을 구분하는 척도가 되기도 했다.

한우를 정점에 두는 한민족의 음식문화는 수천 년 동안 같은 공간과 같은 역사를 공유해 온 유산이기 때문에 한민족의 문화를 그대로 반영한 민족의 생활유산이자 민족 문화의 지표라고 할 수 있다. 한우 육식문화는 한민족의 삶의 공간에서 시대적 변화에 순응하면서 한국인의 일상사를 지배하는 중요한 원천이 되고 있다. 따라서 본 연구를 통해 한우를 정점으로 하는 한민족 육식문화의 연원을 밝히고 한우와 관련된 풍속 및 예술문화를 살펴, 보다 포괄적이고 전체적인 시각으로 한민족의 정체성에 접근할 수 있게 되기를 고대한다.

4. 연구목적

본 연구는 한우를 중심으로 하는 한민족의 육식문화 변천사를 시대적 흐름에 따라 조망함을 목적으로 한다. 고대로부터 근대에 이르기까지 한민족의 역사 속에서 매우 선명하게 드러나는 두 가지 육식문화 형태는 소고기 선호와 숯불구이이다. 이러한 소비 형태는 비단 역사 속에 등장하는 과거의 것이 아니라 오늘날의 한우 소비 형태와도 동일하다고 할 수 있다. 본 연구에서는 소고기 선호와 숯불구이 선호 현상의 원인을 집중적으로 조명하고 이를 한민족의 정체성과 관련해 분석해 보고자 한다.

본 연구를 통해 한우 중심의 육식문화가 수천 년 동안 한민족 안에 내재된 특성임을 밝혀 한우의 우수성과 가치를 재조명하는 계기로 삼고자 한다. 또한 본 연구가 한민족의 역사와 함께 해 온 한우 중심의 육식문화를 제대로 조명함으로써 과거의 한우를 새로운 시대에 맞는, 국제경쟁력을 갖춘 한우로 계승 발전시킬 수는 방안을 제시하는 선도적인 연구 중 하나가 되기를 희망한다. 동시에 우리 삶에 스며들어 있는 한우관련 풍습, 지명 및 속담 등의 풍속문화와 소리와 그림, 움직임 등의 예술문화를 통해 민중의 생활 속에 소의 역할과 의미를 밝혀, 이 연구가 우리 민족에 대한 자긍심을 높이고 고유의 문화적 자산을 새롭게 인식할 수 있는 하나의 계기가 되기를 바란다.

제2절. 연구내용 및 방법

본 연구의 연구 대상은 한우를 그 중심에 두는 한국의 전통 문화이다. 이를 위해 한국사 속에 등장하는 한우 육식문화로부터 상징, 민속, 예술 등의 의식문화를 총망라해서 분석하려고 한다.

1. 연구내용 요약

2장 고대 한민족의 육식문화에서는 고조선시대부터 통일신라 시기까지의 육식문화를 한민족의 정체성과 관련지어 다루어 보고자 한다. 고대사회에서 소는 농경과 이동에 필요한 힘은 물론 고기를 제공하는 고마운 가축일 뿐만 아니라 신에게 바치는 제물이었기에 신성시되었다. 샤머니즘에 근간을 둔 수렵축제인 제천행사를 거행할 때면 수렵물들과 소를 제물로 바치는데, 소 발굽은 전쟁의 승리를 점치는 중요한 도구로 특별히 관리되었다.

제물로 바쳐진 수렵물이나 소는 축제의 동물성 식재료가 되어 신과 인간이 함께 공유하는 육식문화를 형성했다. 한민족의 정체성을 상징하는 맥적은 양념한 고기를 꼬챙이에 꿰어 통으로 구운 뒤 각자 칼로 베어 먹는 음식으로 한민족의 구이 요리법이 이로부터 시작되었다고 볼 수 있다. 통구이는 고구려뿐만 아니라 주변의 북방민족들 사이에서도 공통으로 나타나는 축제 음식이었기에 민족 정체성과 불가분의 관계를 가지고 있다고 할 수 있다. 백제와 신라에서도 맥적류의 통구이 육식문화가 발달했고, 신라의 경우는 젓갈이나 육포형태로 육식을 가공하는 기술이 뛰어났다.

3장 고려시대의 육식문화에서는 불교의 번성으로 쇠퇴한 고려 전반기의 육식문화와 몽골 문화의 유입으로 되살아난 고려 후반기의 육식문화를 비교해 분석하려고 한다. 고려 전반기는 살생을 꺼리는 풍조 때문에 도축이 원활하지 않았다. 궁중의 연회에서는 육류를 대신해 쌈 채소, 과자류, 과일과 차가 주요 음식이 되었고, 소고기와

우유는 일종의 보양식으로 간주되었다. 그러나 고려 전반기의 육식 절제 풍조는 고대로부터의 풍부한 육식문화 전통을 지켜온 한민족에게 일시적 현상에 불과했고, 새로운 자극만 있다면 언제든지 육식으로 회귀할 가능성이 높았다.

몽골문화의 유입은 고려에서 육식이 되살아나는 계기가 되었다. 도축기술의 발달과 소 사육두수의 증가로 고려 후반기에 오면 고기는 소고기를 가리킬 정도로 소고기 소비 풍조가 확산되었다. 고려 후반기 육식문화의 부흥은 맥적류의 숯불구이 음식을 다시 유행시켰다. 그런데 고려 후기에는 샤머니즘의 약화와 통구이 요리의 복잡성으로 인해 소고기를 분절해 꼬챙이에 꿰어 굽는 '설야적'으로 유행이 바뀌었고, 이는 조선시대의 너비아니로 발전되었다. 한민족의 주식인 국도 몽골문화의 유입으로 큰 변화를 겪게 되는데 고려 전반기에는 주로 채소국을 먹은 반면, 후반기에는 맹물에 소뼈와 부산물을 끓인 곰탕이나 설렁탕이 유행하였다. 이렇게 형성된 고려 후반기 육식문화의 주요한 특징은 오늘날에도 커다란 변화 없이 그대로 계승되고 있다.

4장 한우-조선 육식문화의 전성기에서는 소고기를 선호했던 조선의 육식문화의 특성을 살피고, 소고기 소비형태를 지배층과 피지배층으로 구분해 분석함으로써 한우가 권력코드로 이용되었음을 살펴보고자 한다. 조선왕조는 건립초기부터 지속적으로 우금령(牛禁令)을 실시하였으나 위로는 국왕에서부터 아래로는 일반 백성에 이르기까지 모두 소고기에 집착하였다. 심지어 소고기를 먹지 않는 자들은 바람직스럽지 못한 특이한 식성을 가진 것으로 간주되어 편찬을 듣거나 조롱거리가 되기도 했다. 이처럼 조선인들이 유별나게 소고기에 열광한 것은 소고기 맛을 으뜸으로 인식하였기 때문이었다.

양반 사대부들 사이에는 화로에 숯불을 피우고 갖은 양념을 한 소고기를 구워먹는 모임인 난로회가 인기를 끌었다. 난로회는 주로

겨울의 첫 달인 10월에 열렸는데, 서울과 경기 지역을 중심으로 양반 사대부들 사이에서 크게 유행하였다. 18세기 후반 이후에는 전국으로 확산되어, 국왕까지도 신하들과 더불어 난로회를 즐기기도 하였다. 일반 서민들은 구이 등을 통해 소고기 본연의 맛을 즐기기도 보다는 보다 값싼 내장 등의 부산물을 이용하여 국이나 탕을 끓여 먹었다. 이에 조선 말기에는 소의 모든 부위를 국물로 만들어 먹는 국밥문화 즉, 탕반문화가 유행하였다.

5장 근대이후의 한국의 육식문화에서는 이 시대의 육식문화를 일제강점기의 육식문화와 1970년대 이후의 육식문화로 구분해서 살펴 보려고 한다. 근대 음식점의 탄생을 견인한 일제 강점기의 대표적 음식은 설렁탕이다. 근대인들이 설렁탕에 폭발적인 반응을 보였던 이유는 소고기, 국물과 밥을 좋아하는 한민족의 취향을 저격했기 때문이다. 또한 일제가 군용 통조림을 만든 후에 버린 부산물을 가져다가 설렁탕을 만들었기에 비교적 싼 가격에 영양가 있는 음식을 먹을 수 있었던 것도 이유로 들 수 있다.

근대이후 육류소비는 국민 소득의 증가, 산업화와 밀접한 관계를 가지고 있다. 1980년대 이후 한국 경제가 급격하게 성장하면서 소고기 소비량도 연평균 6.5%씩 상승하였다. 한국 전쟁 이후 소 사육두수의 급격한 하락과 식량난이 겹치면서 한우의 고급육을 사용하는 숯불 불고기 대신에 하급부위를 양념해 육수를 부어 먹는 육수 불고기가 크게 유행하였다. 한편, 1980년대 이후 눈부신 경제성장과 함께 중산층들은 설렁탕이나 육수 불고기 대신에 한우 고급 부위를 숯불에 구워먹는 방식을 크게 선호하고 있다. 이렇듯 고대의 맥적-설야적-너비아니-한우구이로 이어져 온 한민족의 한우 숯불구이 선호는 21세기에도 여전히 한민족 육식문화의 정점에 놓여 있다.

6장 한우의 의식문화에서는 우리 민족의 의식을 대변하고 있는 한우 문화를 다양한 각도에서 살펴본다. 우리 한민족에게 ‘한우’

는 음식과 물건의 재료이자 농경 생활의 근간인 노동력이었다. 옛날부터 오늘날에 이르기까지 다양한 모습으로 우리의 생활 속에 함께 하면서 한우는 우리네 정신과 문화, 풍습 속에 뿌리 깊게 자리잡았다. 이야기와 지명, 속담이나 관용표현, 그리고 민속신앙에도 한우에 대한 우리 민족의 인식이 담겨져 있다. 또한 인간 고유의 특성과 능력을 담아 창조하는 예술문화에서도 소는 등장한다. 한우는 단순히 ‘동물’이나 ‘가축’의 의미를 넘어 인간과 동일시되는 지점까지 나아갔다. 따라서 소의 상징성과 이미지가 반영되어 춤이나 노래, 그림과 놀이 등으로 표현되었다. 소는 다양한 나라에서 다양한 방식으로 변주되어 다루어져 왔지만 우리 민족에게 소는 단순한 동물이 아니다. 언어와 예술로 대표되는 민족 문화의 저변에는 언제나 소, 한우가 있었으며 우리 민족의 정체성 역시 한우에서 찾을 수 있다고 볼 수 있다.

2. 연구결과의 기대효과 및 활용방안

가. 기대효과

(1) 본 연구를 통해 한우를 정점에 두는 한민족 육식문화의 연원을 살피고, 그 결과를 바탕으로 보다 포괄적이고 전체적인 시각을 가지고 한민족의 정체성에 접근할 수 있다.

(2) 현대인들의 한우와 숯불구이 선호 현상을 민족의 정체성과 관련해 해석함으로써 무의식적인 선호를 의식적인 선호로 전환하는 계기가 될 수 있을 것이다. 또한 연구 결과를 바탕으로 고대로부터 현대에 이르기까지 한민족의 정체성과 관련된 한우 음식을 재현함으로써 한우 소비를 촉진시키는 데 기여할 수 있다.

(3) 한우는 세계 속에서 한국을 대표하는 문화적 자산이 될 수 있다. ‘소’는 전 세계인이 좋아하는, 긍정적인 이미지를 가진 거의 유일한 동물이라고 할 수 있다. 전세계적인 대중성과 긍정적 이미지를 가지고 있다고 해도 과언이 아니다. 한편, 소는 한민족의 전통이며, 우리의 문화이며, 우리의 정신이다. 따라서 우리의 소, 한우는

가장 한국적이면서도 가장 세계적인 문화 요소를 가지고 있다고 할 수 있으며, 우리가 선점해야 할 문화적 상징이다. 본 연구를 통해 한우가 가진 인류적 보편성과 민족적 특수성을 명확히 하여 한우라는 브랜드의 가치를 이해할 수 있다.

나. 활용방안

(1) 현대 문화산업과의 접목의 관점에서는 한우를 문화로서 이해하려는 노력이 필요하며, 학술 연구 자료를 분석하고 과거 문헌을 참고하여 소가 문화로서 어떻게 변화되어 왔는지를 확산시키는데 활용할 수 있다.

이러한 분석 결과를 인문학적으로 재해석하여 애니메이션, 게임, 출판, 심리치료, 미술치료 등 새로운 분야로 확대하고 접목함으로써 보다 높은 차원의 문화 요소로 재생산해 낼 수 있다.

(2) 한우산업은 한우관련 문화를 통해 한민족의 정체성, 문화적 우수성뿐만 아니라 역사적 근거를 바탕으로 한 캐릭터상품 개발, 지역 축제와의 연계, 한우춤 발굴 등 여러 방면에서 시너지효과 발휘할 수 있을 것이다.

제3절. 한우와 문화

1. 문화의 개념

문화라는 용어를 한 마디로 정의하다는 것은 어려운 일이다. 문화는 그것이 속한 담론의 맥락에 따라 매우 다양한 의미를 갖고 있는 개념이기 때문이다. 즉, 문화란 자연상태의 사물에 인간의 작용을 가하여 그것을 변화시키거나 새롭게 창조해 낸 것을 의미한다. 자연적인 사물에는 문화라는 말이 어색하지만 인위적인 사물이나 현상이라면 어떤 것이든 문화라는 말을 붙여도 말이 되는 것은 그 때문이다. 가장 넓은 의미에서 문화는 자연에 대립되는 말로 실제적 지식, 기술 및 물심양면의 성과, 물질적 생산, 의식주가 포함되며 정치나 경제, 법과 제도, 문학과 예술, 도덕, 종교, 신화, 설화, 풍속 등 모든 인간의 산물까지 포함된다.

문화의 개념을 그 어원의 관점에서 좀 더 살펴본다. 오(2016)에 따르면 우리나라를 포함한 한자권 국가에서는 중국의 한자 ‘文化(문화)’를 그대로 사용하고 있으며, 중국에서 ‘문화’라는 단어는 서한시대 이후에 등장하게 되는데 주로 ‘야만’이나 꾸민데 없이 수수하다는 질박(質朴)등의 개념과 대조를 이루는 의미로 사용되었다고 한다. 이러한 흔적은 아직까지 고스란히 우리나라에도 남아 있어 국어사전을 살펴보면 일반적인 뜻풀이 이외에도 문덕(文德)으로 백성을 가르쳐 인도하는 일, 학문을 통해 인지(人智)가 깨어 밝게 되는 것 등의 뜻이 있다. 이를 통해 ‘문화’라는 말은 대부분 가르치고 이끌어서 좋은 방향으로 나아가게 하는 교화(敎化)에 중점을 두고 있음을 알 수 있으며 우리가 사용하는 문화에는 상명하복의 강제성이 남아있음도 알 수 있다. 반면 문화와 상대되는 영어의 ‘Culture(컬처)’는 작물을 경작·재배한다는 뜻이 포함되어 있어 서양에서의 문화는 자연을 가꾸어 만든 산물 또는 그러한 행위양식으로 이해됨을 알 수 있다. 이러한 개념이 인간의 의식 영역으로 확장되어 인간 스스로에 대한 경작 즉, 교육과 관련된 의미 영역을

포함하게 되고 결국 교육을 통해 얻게 되는 가치적·정신적 영역에 대한 의미까지 포괄하게 된 것이라 볼 수 있다. 따라서 문화는 ① 집단의 구성원에 의해서 공유되며 ② 한 사회적 구성원에 의해서 학습되고 ③ 세대로 이어짐에 따라 축적되며 ④ 다른 문화 요소와 긴밀한 체제 속에 존재하며 ⑤ 끊임없이 변화하는 특성을 가지고 있다. 문화는 정체적이라기보다는 동태적이며 당대의 가치관과 생활양식을 지배하는 기준인 중핵 문화를 중심으로 그 주변에 자리 잡은 문화가 존재한다고 하고 있다(전영우, 1997). 요약하면 문화는 특정 사회나 시대를 대표하고 그 사회에서 축적되고 그 사회가 공유하는 중요한 생활양식이며 상징체계이고, 지속적으로 움직이는 역동성과 자발성을 갖고 있다.

2. 축산과 목축

축산은 가축(Animal industry)을 인간생활에 유익하게 이용하는 것을 의미하며, 가축(家畜)은 인간이 번식·생육에 어떠한 형태로든 힘을 빌리고 있는 동물을 말한다. 넓은 의미에서 축산은 가축사양과 같은 의미로 사용되므로 한우, 젖소, 면양, 산양, 말, 돼지, 닭 등 사육되는 가축 모두가 여기에 속한다. 목축(牧畜, pastoralism)은 수렵·채취나 농경과 함께 인류가 의존하여 온 생업(生業, subsistence)경제의 하나로서, 동물의 무리를 관리하고 그 증식을 돕고 그것의 젖이나 고기를 직·간접으로 이용하는 생업을 말한다. 즉, 목축도 인간을 둘러싸고 있는 다른 생물과의 관계 속에서 인간 생활을 유지하기 위한 생업으로 정의할 수 있다. 그러므로 목축이라는 개념은 좁은 의미인 가축사양이라는 축산과 대비하여 사용되고 있다. 목축하면 떠오르는 것이 유목(遊牧)이며 여기엔 낭만적인 이미지가 있다. 목축보다 친근하게 알려진 명칭이 유목(遊牧, nomadic pastoralism)이지만 목축은 유목보다 상위개념이며 유목은 목축의 한 형태이다. 목축은 생업 대상이 인간 외의 생물종, 즉 인간과 다른 생물과의 종간의 관계행동을 생업 성립의 기초로 하고

있다. 그 다음으로 대상을 이용하기까지의 과정에서 그 대상인 생물의 성장번식의 보호 또는 관리를 하는 것이다. 그리고 그 대상은 식물이 아니라 동물이어야 하며 초식성이며 군거성의 발굽이 있는 유제류(有蹄類)이어야 한다. 가축화된 군거성의 우제류(偶蹄類)에는 소과(소, Yak, 면양, 산양), 낙타과(낙타 등) 및 사슴과(사슴 등)가 있으며, 기제류(寄蹄類)에는 말과(말 등)가 속한다. 이러한 군거성의 유제류를 대상으로 목축이라는 생업이 성립된다. 이러한 가축을 목축적 가축이라고 하며 다른 가축과 구별된다. 가축 개념과는 달리 목축은 단순히 가축을 기르는 것만을 의미하지 않는다. 따라서 닭이나 돼지를 사육한다고 해서 목축이라고 부르지는 않는다. 닭을 생업으로 아무리 많이 사육하더라도 그것은 일부의 사람들에게 국한되며, 그 사회의 생활양식이 크게 규제되는 일은 없다. 돼지도 세계적으로 널리 분포하고 있는 가축이지만 그 사육은 농경민의 부차적인 생업이다.

이상에서 살펴본 바에 따르면 목축적 가축인 한우는 인간 외의 생물종을 대상으로 하며 그 대상을 보호 · 관리하는 것에 국한되지 않고 그 사회의 생활양식과 사회기층(基層)까지 영향을 주고받는 생업이므로 자연스럽게 문화로서 중요한 위치를 차지하게 된다.

3. 한우문화

사전적 의미에서 문화란 우리 삶과 우리 사회가 공유하는 마음의 표현(인간 특유의 생활양식)이라고 할 수 있다. 따라서 한우문화란 한우와 더불어 살아가는 우리 삶 속에 녹아 있는 한우에 대한 정신적, 물질적 가치를 담아내는 마음의 표현이라고 할 수 있을 것이다. 물질적 가치의 관점에서의 한우문화는 한우의 영향으로 독특하게 형성된 한민족의 총체적 생활양식을 지칭한다. 정신적 가치의 관점에서의 한우문화는 한우의 영향으로 독특하게 형성된 한민족의 정체성을 지배하는 자연관, 문화인식, 정서 등을 포괄하는 정신체계를 지칭한다고 할 수 있다. 즉 한우문화를 파악한다는 것은 한우라는

물질적 자원이 한 민족의 삶에 어떠한 영향을 미쳐서 독특한 생활양식을 형성하게 되었는지를 파악하는 것이다. 또한 한우가 한민족의 정신세계와 정서를 지배하는 제반 문화 요소들 속에서 어떻게 형상화되어 있으며 어떻게 자리매김하고 있는지를 파악하는 것이다.

그러므로 한우에 대한 한국인의 문화인식을 규명하고, 한국인만이 간직하고 있는 의식과 무의식, 정신과 정서형성에 직·간접적으로 영향을 미친 상징, 신화, 예술, 관습, 풍습, 민속 등의 총체적인 생활양식을 파악하는 것이 한우문화에 대한 연구라고 할 수 있다(성경일, 2016.). 한우문화는 한반도 역사 속에서 한우와 관련하여 우리 사회의 의식이나 마음에 심어진 과거의 것과 오늘날 우리사회의 의식과 마음에 심어지고 있는 현재의 것을 포함한다.

과학과 기술의 발달로 한우는 고급 단백질 공급원으로서 대한민국 국민의 건강을 지켜 왔으며, 한우고기는 머리부터 꼬리, 근육, 내장 등 모든 부위가 요리의 재료로 활용될 정도로 우리 민족의 문명발달에 커다란 긍정적인 영향을 주었다. 또한 오늘날 한우는 유구한 한반도 역사 속에서 과거의 물질적인 가치를 넘어 정신·문화적인 새로운 가치를 가지고 있다고 할 수 있다. 따라서 우리는 급속히 변화하는 사회 속에서 한우에 대한 인식을 새롭게 하여 한우의 가치를 재창출할 필요가 있다.

한우를 단순히 식용 동물이라는 경제적 가치만으로 판단하지 않고 그것을 넘어 하나의 문화, 즉 한우문화로서의 가치로 재조명했을 때 비로소 한우에 대한 새로운 패러다임이 생길 수 있다. 동물복지나 환경친화형 한우사육 등에 해당하는 미래 지향형 한우산업에는 단순한 경제적 측면 이외에도 윤리적·심리적·정서적 측면을 두루 고려한 문화적인 접근이 절실히 필요하다. (앞 문장과 어울리지 않은 것 같습니다.) 그러므로 한우문화도 다른 문화와 마찬가지로 우리의 삶의 질을 높이는 데 있어 선봉의 역할을 해야 하며 한우에 대한 국민의 이해를 새롭게 하는 데 일조하여 농촌지역사회의 발전

과 한우산업의 발전에 기여해야 할 것이다.

앞서 ‘문화’와 ‘컬쳐’를 비교한 이유는 문화권과 언어권에 따른 인식 차이를 보이기 위함이었다. 오랜 시간을 통해 형성된 언어를 통해 그 민족이 그 가치를 문화를 어떻게 인식하고 있는지 살핀 것과 같이 한우의 문화에 대한 우리의 연구도 어떤 결과를 달성할 것을 목표로 하고 그 목표를 위해 연구 내용을 해석하는 것이 아니라 역사적인 기록과 문화적인 현상을 객관적으로 분석함으로써 한우문화에 대한 가치를 확인해 보고자 하는 것이다. 이러한 귀납적인 연구 방식은 한우문화의 가치를 제대로 파악하고 알리는 데 있어 매우 중요한 방향성을 보여준다고 할 수 있다. 한우문화는 특정 단체의 주도나 한류에 편승한 이벤트성 문화가 되어서는 안 된다. 또한 개인이나 집단이 지도자의 위치에서 일반 대중을 선도·지도하는 방식으로는 한우문화의 지속적 발전에 한계가 있을 것이다. 한우문화는 우리사회의 주체가 되는 일반 대중의 공동체적 소통 과정을 통해 자연스럽게 그 가치를 인정받고 이러한 소통의 과정을 통해 새로운 가치를 창출해 내야 한다.

제2장. 고대 한민족의 육식문화

제1절. 상고시대 한민족의 육식문화

고조선과 부여 시대에는 농경의 발달로 곡물 섭취가 늘어나기는 했으나 여전히 육식이 식생활에서 중심을 차지하고 있었다. 특히 부여는 최고의 관직명을 가축 이름으로 하고, 말과 소를 바치면 중죄도 사면해 줄 정도로 정치·경제에서 목축이 중요한 부분을 차지하고 있었다.

부여의 제천행사인 영고는 북방민족들 사이에서 공통으로 나타나는 샤머니즘에 근간한 수렵축제라고 할 수 있다. 제천행사를 할 때는 우선 사냥물을 바치는 의식을 진행한 뒤에 제가회의를 열어 국가의 중대사를 결정하였다. 이때 제물로 바쳐진 소는 축제의 동물성 식재료가 되어 신과 인간이 함께 공유하는 육식문화를 형성했다. 고구려의 동맹(東盟), 동예의 무천(舞天) 등도 부여의 영고를 계승하고 있다.

1. 선사시대의 육식문화

구석기 시대 이래 만주와 한반도를 지역적 기반으로 한 한민족의 선주민(先住民)들이 동물성 식재료를 획득하는 가장 효과적인 방법은 수렵이었다. 채집을 통해 획득하는 식물성 식재료에 비해 양질의 에너지를 공급하는 동물성 식재료에 대한 열망은 사냥을 잘하는 사람을 그 사회의 우두머리로 만들었다. 그들은 사냥 성공 확률을 높이기 위해 돌도끼, 돌창, 돌활촉 등의 다양한 수렵 도구를 개발했다.

나아가 큰 짐승을 잡기 위해 절벽으로 짐승을 몰아 떨어뜨리거나

털 또는 그물을 사냥에 이용하기도 했다. 한반도의 대표적인 전기 구석기 유적지인 평안남도 상원군 부근의 검은 모루 동굴에서 소, 사슴, 돼지, 코끼리, 곰, 하이에나 등의 몸집이 큰 동물 뼈들이 출토되고 있다(김광언, 2007.). 이로 미루어 보아 당시에는 동물성 식재료로 쓰일 사냥감이 풍부했음을 알 수 있다.



<그림 2> 구석기 시대의 사냥
(출처: 『사냥으로 본 삶과 문화』)

신석기 시대에 이르면 대형 동물의 수가 급격히 감소함에 따라 비교적 몸집이 작은 사슴, 노루, 멧돼지, 꿩 등이 사냥의 주요 대상이 되었다. 몸집이 작고 날쌔진 사냥물들 때문에 사냥의 성공 확률이 낮아지게 되자 식량의 비축 차원에서 야생 동물을 길들이기 시작했다. 주로 만주와 한반도 일대에서 사육했던 짐승들로는 소, 개, 돼지, 말, 양 등이 있다. 이들 가축 중에서 돼지는 대략 기원전 6,000~5,000년경부터 사육되었고, 소는 비교적 늦은 시기인 기원전 4,000년경부터 사육되기 시작했다(김광언, 2007.).

이로서 목축은 성공 확률이 낮은 수렵을 대신해 동물성 단백질을 안정적으로 공급받는 중요한 수단이 되었다. 고대 동아시아의 북방계 민족들을 구분해 보면 대체로 만주의 대흥안령(大興安嶺)을 중심으로 서쪽은 유목민인 선비(鮮卑) 계통, 동쪽은 예맥(濊貊)과 숙신

(肅愼) 계통의 사람들이 거주하고 있었다. 숙신 계통에 해당하는 읍루(挾婁)와 물길(勿吉) 등은 주로 삼강평원(三江平原)을 중심으로 백산흑수(白山黑水) 사이에서 거주하며 수렵과 어로 생활을 영위하고 있었다.

2. 고조선과 부여의 소

한민족의 선주민인 예맥 계통은 18만km²에 이르는 광대한 송누평원(松嫩平原) 일대에 거주하고 있었다. 이들로부터 고조선과 부여가 생성되었기에 예맥은 한민족사의 출발점이라 할 수 있다. 송누평원의 중심축을 이루는嫩江(嫩江) 유역은 지세가 평탄하고 물과 풀이 풍부해서 환경 의존도가 높았던 고대 선주민의 생업 활동에 유리하게 작용하였다. 1974년에 이 지역의 중심지에 해당하는 흑룡강성(黑龍江省) 조원현(肇源縣)에서 청동기와 철기 문화층인 백금보(白金寶) 문화층과 대안(大安)의 한서(漢書) 유적이 발굴되어서 한민족의 원형을 이해하는 중요한 단서를 제공하고 있다.

백금보 문화층에서 발견된 널무덤(구덩이를 파고 매장하는 방식)에서는 삼족기(鼎), 항아리(壺), 물동이(盆, 罐), 잔(杯) 등의 토기들과 돌도끼, 돌칼 등의 간석기들, 그리고 일정 수의 뼈제품 등이 출토되었다. 생산도구는 주로 뼈, 뿔, 조개껍질로 만든 것이 주로 많았으며, 그 종류로는 끌, 화살촉, 창, 송곳 등이 출토되어 수렵과 어로 생활의 흔적을 발견할 수 있다. 무엇보다 백금보 문화층에서 다량의 돼지와 개, 말, 소의 뼈가 출토된 것은 이 문화가 기본적으로 북방의 목축 문화를 기저로 하고 있음을 드러낸다.

예맥계를 계승한 고조선과 부여는 여러 정치 집단의 연합체로 구성된 일종의 부족연합체적 국가 형태를 띠고 있었다. 따라서 초기에는 가뭄이나 장마로 곡식의 소출이 줄어들면 그 허물을 왕에게 돌려 왕을 교체하거나 죽이기도 할 정도로 왕권이 미약했다. 점차 경제가 발전하고 왕위 계승이 형제 상속에서 부자 상속으로 변모하면서 왕권이 안정되었다. 고조선과 부여시대는 이전에 비해 농경의

비중이 크게 증가하였다. 「단군 신화」에서 환웅이 거느리고 온 풍백(風伯), 우사(雨師), 운사(雲師) 등이 농경과 깊은 관계를 가진 기후를 관장하고 있는 점에서 볼 때 농경의 비중이 커지고 있음을 보여준다. 또한 대전 귀정동에서 출토된 ‘농경문 청동기’에서는 사람이 따비로 밭을 갈고, 쟁이로 땅을 파며 수확물을 그릇에 담는 그림이 있다. 이것은 고조선 시대가 이전에 비해 농경이 일반화되었음을 보여준다.



<그림 3> 귀정동 출토 농경문 청동기

고조선은 청동기로부터 철기 시대까지 존속했으므로 철낫, 철쟁이와 철보습 등 철제 농기구의 사용으로 인하여 생산력이 크게 향상되었다. 부여는 “동이(東夷) 중에서 가장 평탄하고 넓은 곳으로 토질은 5곡이 자라기에 알맞다.”라고 했고, “가뭄이 들어 흉년이 되면 그 허물을 왕에게 돌리고 혹은 왕을 바꾸거나 죽이기도 하였다.”라고 했다. 이 점에서 볼 때 부여에서 농사의 풍흉이 왕을 교체할 정도였으므로 국가 경제에서 농경의 비중이 확대되었음을 확인할 수 있다. 고조선과 부여 시대의 농경 발달은 음식에서 곡식의 비중을 높여 주었다.

농경이 본격화되면서 만주와 한반도는 육식과 곡물을 함께 섭취

하는 식생활의 다양화를 맞이하게 되었다. 그러나 곡류에서 쌀이 차지하는 비중이 매우 작고 주로 피, 기장, 조, 수수와 콩 등이 주요 작물이었기 때문에 여전히 식탁에서 고기의 비중이 높았다. 고조선인과 부여인들이 육류를 획득한 방법은 수렵과 가축 사육이다. 특히 고조선과 부여 관련 유적에서 멧돼지, 노루, 사슴, 여우, 너구리, 곰, 수달, 물개, 표범 등의 야생 동물 뼈가 다량으로 출토되고 있음은 수렵이 빈번히 행해졌음을 의미한다.

고조선과 부여에서 말과 소, 돼지 등은 정치, 경제에서 큰 비중을 차지했다. 이를 반영하듯이 『삼국지(三國志)』 「위지 동이전(魏志 東夷傳)」에서는 부여에 대해 “그 나라 사람들은 체격이 크고 성질은 굳세고 용감하며 근엄 후덕하여 다른 나라를 침범하거나 노략질하지 않는다. 나라에는 군왕이 있고 모두 여섯 가축 이름으로 관명을 정하여 마가(馬加), 우가(牛加), 저가(豬加), 구가(狗加), 대사(大使), 대사자(大使者), 사자(使者)가 있다. (중략) 그 나라는 가축 기르기를 잘하고 명마와 적옥, 담비, 아름다운 구슬이 난다.”라고 하였다. 마가, 우가, 저가, 구가 등의 제가(諸加)들은 부여의 최고 관리로서 귀족회의체를 운영하고 지방 행정 사무를 관할하였다. 또한 지역의 부족장이었던 이들은 수천, 수백의 가(家)로 이루어진 사출도(四出道: 4개의 행정구역)를 통솔하는 독자적인 세력 기반을 가진다. 이들은 국중대회(國中大會)에서 왕을 선출하거나 폐위시키는 등의 국가 중대사를 모두 처리하는 일을 했기에 부여에서 막강한 정치적 영향력을 가지고 있었다.

이처럼 최고의 관직명을 말, 소, 돼지, 개 등의 가축이름으로 하였다는 것은 부여에서 목축이 차지하는 위상이 무엇보다 컸음을 보여준다. 이를 반영하듯이 부여는 ‘가축을 잘 기르고 명마가 난다.’라고 해서 가축 사육에서 뛰어난 전문성을 갖추고 있었음을 알 수 있다. 특히 가축을 잘 기르고 명마가 나온다는 기록은 만주 일대에서 활동했던 부여의 정체성이 목축과 뗄 수 없는 관계를 가지고 있음을 보여 준다.

반농반목(半農半牧)의 경제생활을 했던 부여에서 최고의 가치를 지닌 가축은 말과 소였다. 부여가 위치한 만주 일대는 말을 사육하기에 좋은 조건을 갖추고 있었고, 수렵 유목민으로 출발한 부여의 특성으로 볼 때 사육 기술도 뛰어났기에 주변 지역에 명마의 고장으로 알려지게 되었다. 이에 중국인들이 명마를 타고 현란한 기마술을 구사하는 그들에 대해 “부여인은 높고 큰 체형에 기질이 용감하고 사나웠다.”라고 하며 두려워할 정도였다. 우수한 말과 기마술을 갖춘 부여인들은 평소에는 수렵 활동을 하면서 전쟁에 대비하는 훈련과 필요한 식량을 확보하였다.



<그림 4> 고대의 만주와 한반도
(출처: 『고조선 단군 부여』)

부여는 매우 엄격한 법률을 실시한 것으로 유명한데, 중죄를 저지르지라도 소와 말을 바치면 용서를 받기도 했다. 일부다처제 사회였던 부여는 가부장권을 확립하고 가족 제도를 유지하기 위해 특별히 부녀자들에게 엄격한 법을 적용하였다. 만약 부녀자가 투기와

간음한 사실이 적발되면 극형에 처하고 그 시체를 남산 위에 버려
썩게 했다. 부여인들은 영혼 불멸을 믿었기 때문에 죄인의 매장권
을 박탈하면 죽은 자의 영혼이 저승으로 가지 못한다고 생각했고
때문에 매장권 박탈이 가장 강력한 처벌 방법이라고 생각했다.

사망한 여성의 가족은 그 시체를 매장하기 위해서 남자에게 소와
말을 바쳐야만 했다. 이처럼 도저히 용서할 수 없다고 인식되는 죄
도 소와 말을 바치면 일정 정도 용서해 주는 것을 보면 소와 말이
당시에 최고의 가치를 가진 재산임을 알 수 있다. 부여 주변에 있
던 선비족의 경우도 중죄를 저질러 사형이 언도될지라도 소와 양으
로 목숨을 살 수 있었다고 하니, 소는 농경민족뿐 아니라 북방 민
족들에게도 중요한 자산이었다.

3. 부여와 북방민족의 제천행사에 나타난 소

부여는 영고(迎鼓)라고 불리는 제천 행사를 거행했는데, 이것은
수렵 축제인 동시에 공동체 의식을 강화하기 위한 대규모의 공동
제사라고 할 수 있다. 『삼국지』에 따르면 부여인들은 “은정월(殷正
月)에 하늘에 제사를 지내는데 국중대회(國中大會, 수도에서 개최되
는 대규모 제천행사)가 연일 계속되며 음식을 먹고 노래하고 춤을
추니 이를 영고라고 했다. 군대를 동원할 일이 있으면 또한 하늘에
제사를 지냈다.”라고 전한다. 하늘에 제사를 지내는 목적은 집단의
안위와 풍요를 기원하고 이를 공동체와 공유하는 정치적, 종교적
행사라고 할 수 있다. 부여는 일 년에 한 번 12월(은정월)에 전통에
따라 대규모 제천 행사를 거행했다. 12월은 짐승들이 이동 거리를
최소화하며 눈 위에 발자국을 남기기 때문에 사냥하기 쉬운 계절이
다. 따라서 12월에 거행된 영고는 공동 수렵을 행하던 예맥의 전통
을 계승한 것이라 할 수 있다.

부여 주변에 있던 흉노, 선비, 거란과 몽골 등에서도 영고와 유사
한 제천 행사를 실시했다. 수렵은 성공 확률이 낮은 경제 수단이기
때문에 고대의 수렵민들은 신에게 의탁해 더 많은 사냥물이 잡히기

를 기원하거나, 샤머니즘에 근간한 여러 가지 공동 의례를 통하여 죽은 사냥물의 영혼을 위로했다. 수렵민은 짐승의 소유권이 하늘에 있고, 이들 짐승이 사는 산을 성스러운 장소라고 생각하기 때문에, 사냥 후에는 반드시 하늘에 제사를 거행했다. 이러한 수렵 의례를 수용한 고대 국가의 제천 행사는 종교적인 동시에 정치적 성격도 겸하게 되었다. 따라서 고대 국가의 제천 행사는 수렵 의례를 근간으로 발달한 것이기 때문에 샤머니즘적인 요소들이 많이 내포되어 있다.

홍노는 매년 정월, 5월, 9월에 걸쳐 하늘, 땅, 해, 달에 제사를 지냈다. 정월에는 여러 수령이 선우정(單于庭, 홍노의 왕의 궁정)에서 조출하게 제사를 지내고, 5월에는 용성(龍城)에서 대규모의 제천 행사를 거행한다. 9월에 거행하는 제사를 대림제(蹕林祭)라고 하는데 이때에는 사람과 가축의 숫자를 헤아려 세금을 부과한다. 대림제는 수렵적인 전통을 반영한 행사로, ‘대림’은 어떤 특정한 장소가 아니라 삼림으로 둘러싸여 있는 숲속을 가리킨다. 이때는 사냥으로 잡은 풍성한 각종 동물들을 신에게 바치면서 신성한 나무를 세 번 도는 요선(繞善) 의식을 시행했다. 선비족도 가을 제사에 요선 의식을 거행하는데 숲이 없으면 버드나무 가지를 세우고 세 번 돌았다.

이것은 고구려의 제천 행사에서 수신(隧神, 동쪽에 있는 큰 구멍을 맡은 신)을 동쪽에서 제사한 후 국동대혈(國東大穴)로 돌아와 목대(木隧)를 안치하는 행위나, 삼한(三韓)에서는 신수를 세우고 북을 치는 것과 유사하다. 이러한 요선 의식은 나무를 신성시하는 수렵민의 샤머니즘 전통을 보여준다. 샤머니즘에서 나무는 샤먼이 하늘과 땅 사이를 오가는 통로인 신목(神木)이 되기 때문에 제천 행사는 숲 속이나 특정한 나무가 있는 지역에서 거행된다.

선비는 홍노처럼 하늘, 해와 달 등에 제사를 지냈는데 제물을 신에게 바칠 때 소와 양을 모두 구워서(번육, 燔肉) 사용했다. 특히 11월에 거행하는 제천 행사에서는 소와 닭 등을 구운 뒤에 나무에 매달아 두고 제사를 거행했다. 거란은 봄과 가을에 성산인 목엽산(木

葉山)에서 흰 소와 백마를 잡아 나무에 이들 제물을 매달아 두고 하늘에 제사를 올렸다.

이러한 북방 민족의 제천 행사는 몽골 제국에서도 동일하게 나타나는데 그들은 매년 3번에 걸쳐 제천 행사인 대회의(쿠릴타이, Quriltai)를 실시했다. 특히 가을에 열리는 쿠릴타이는 겨울을 준비하기 위한 수렵 대회로서 이때는 수확한 사냥물을 참가자들에게 배분해 주어 겨울 식량으로 삼게 했다. 쿠릴타이가 열리면 먼저 국가의 중대사를 논의하고 만장일치의 합의를 도출한 후에 공동체 의식을 강화하기 위해 하늘에 제사를 지냈다. 제사 후에는 먹고 마시며 땅이 진동할 정도로 가무를 즐기며 한해를 마무리했다.

부여도 북방 민족들의 제천 행사와 유사하게 수렵이 끝나면 잡은 사냥물을 바치는 제천 행사인 영고를 실시했다. 영고가 시작되면 우선 제가회의에서 국가의 중대사를 논의하고 난 후에 공동체 의식을 강화하는 제사를 지냈다. 이때는 형벌을 그치고 죄수를 풀어주는 등의 사면을 단행해 국가 차원의 축제로 만들었고, 노예를 제외한 부여인 전체가 모여 날마다 먹고 마시고 노래하며 춤을 추며 즐겼다. 영고 때, 밤낮으로 먹고 마셨다는 점으로 볼 때 제물로 바쳐진 소와 사냥한 야생 동물들은 그대로 축제의 동물성 식재료가 되어 풍요로운 육식 문화를 즐기는 중요한 축이 되었다는 것을 알 수 있다.

부여는 전쟁을 할 때도 하늘에 제사를 지내고, 소를 죽여서 밭굽으로 길흉을 점쳤다. 이 때 소의 밭굽이 갈라지면 흉한 것으로, 합쳐지면 길조로 여겼다. 소의 밭굽은 잘 벌어지지 않기 때문에 이 점에서 밭굽이 갈라지는 경우는 거의 없다고 할 수 있다. 소 밭굽의 성질을 전쟁 승리를 위한 사기 진작의 수단으로 이용하고 있음을 알 수 있다. 부여가 소의 밭굽으로 길흉을 점쳤던 것은 고구려에도 그대로 계승되었다. 그런데 동물의 뼈를 태워 길흉화복을 점치는 것은 북방 민족들 사이에 널리 퍼진 샤머니즘의 한 형태였기에 부여의 밭굽 점 역시 이와 맥을 같이 한다고 볼 수 있다.

부여에서 소는 제천 의식이나 전쟁을 치를 때 점을 치는 제물로 사용되었고 점복 이후에는 참여한 사람들에게 신과 공유하는 특별한 음식으로 나누어 주었던 육식 문화를 가지고 있었다. 영고를 계승한 고구려의 동맹, 동예의 무천 등도 영고와 마찬가지로 북방의 샤머니즘적 요소가 다분히 내포되어 있었다.

제2절. 고대 한민족의 육식문화

1. 고구려의 육식문화

고구려에서 소는 축력과 고기를 제공하는 고마운 가축일 뿐만 아니라 신에게 바쳐지는 제물이었기에 신성시되었다. 소를 전용으로 관리하는 독립 공간으로 외양간이 있었다는 건축학적 자료를 통해서, 소가 코뚜레를 하고 있거나 여물을 먹는 모습 등의 그림을 통해서 고구려인들이 체계적으로 소를 관리했음을 알 수 있다. 삼실총이나 오회분 벽화에서는 소가 농경을 주관하는 신의 모습으로 등장하기도 한다.

일상문화로서의 수렵은 고구려인들이 풍부한 육식문화를 형성하는 근간이 되었다. 고구려인들은 돼지고기를 많이 먹었고, 소는 함부로 도살하는 것이 금지되었기에 주로 제천행사 때에 먹는 특별한 음식이었다.

고구려의 대표 음식인 '맥적'은 이름은 다르지만 몽골계나 숙신계 같은 수렵과 샤머니즘적 전통을 공유하는 북방민족들에서도 공통으로 나타나는 제사음식이다. 맥적은 제천행사에서 신과 공유하는 음식이었다가 왕이나 귀족들이 권위를 강화하기 위해 연회에서 먹게 되면서 잔치 음식이 되었다.

가. 일상문화로서의 수렵

만주와 한반도 북부의 산악 지대를 공간적 배경으로 하는 초기의 고구려 시대에는 농경이 원활하게 이루어질 수 없었다. 이를 뒷받침하는 『삼국지』 「위지동이전」의 내용을 살펴보면 다음과 같다.

큰 산과 깊은 골짜기가 많고 넓은 들은 없어 산골짜기에 의지하여 살면서 산골의 물을 식수로 한다. 좋은 전지(田地)가 없으므로 부지

런히 농사를 지어도 식량이 충분하지 못하다. 그들의 습속에 음식은 아껴먹으나 궁실(宮室)은 잘 지어 치장한다. 거처하는 좌우에 큰 집을 건립하고 귀신에게 제사 지낸다. 또 영성(靈星)과 사직(社稷)에도 제사를 지낸다.

이 기록을 볼 때 고구려의 대다수 영역이 산간지대로 이루어져 농사를 짓기에 부적절했음을 알 수 있다. 농사의 경우도 벼농사보다는 조, 기장, 콩, 보리 밀, 수수 등의 밭농사가 주류를 차지했다.

이러한 고구려의 지형적 특수성은 경제 생활에서 수렵과 가축 사육의 비중을 더욱 증가시키는 원인이 되었다. 부족한 곡식을 대신할 동물성 식재료를 공급하는 주요한 수단이 수렵과 가축 사육이었기 때문에, 고구려는 일찍부터 발달된 사냥 기술과 목축 방법을 보유하고 있었다. 고구려인의 가장 중요한 특징은 왕으로부터 일반 백성에 이르기까지 활 다루는 기술이 매우 뛰어났다는 점이다. 고구려의 시조 동명왕(東明王)은 ‘활을 잘 쏘는 사람’이라는 뜻을 가진 주몽(朱蒙)으로 불리기도 했다. 그는 일곱 살 때부터 스스로 활을 만들어 사용했고 스물두 살 때에는 비류국의 송양왕(松讓王)과 활쏘기 시합에서 백 보 밖에 걸어둔 반지를 맞출 정도였다고 한다. 동명왕이 비류국으로 갈 때도 사냥으로 식량을 조달할 정도로 백발을 쏘서 백발을 맞추는 실력이었다고 전해진다.

『신당서(新唐書)』에는 고구려인에 대하여 “어려서부터 글 읽기와 활쏘기를 함께 익혔으며 일반에까지 활쏘기가 퍼졌다”라고 했고, 『구당서(舊唐書)』에도 “신분에 구애받지 않고 젊은이는 밤낮으로 책을 읽고 궁술을 늘렸다.”라고 했다. 이로 미루어 볼 때 고구려의 남자들에게 사냥은 신분에 상관없이 누구나 참가하는 일상적인 활동으로 수렵, 유목민에서 출발한 고구려의 특성을 그대로 보여준다.

『삼국사기(三國史記)』 「본기(本紀)」를 보면 고구려의 수렵 관련 기록들이 30회 이상 등장하고 있어서 고구려의 왕들이 사냥을 즐겼음을 알 수 있다. 고구려와 백제는 정기적인 국가 행사로 수렵을

행하고 있어서 수렵이 제도화되어 있었다. 전통 사회에서 국가 수렵의 목적은 대규모의 전쟁에 대비하는 군사 훈련이자 지배자의 위상을 강화하려는 정치적 목적 등을 내포한다. 수렵의 목적이 무엇이든 간에 획득된 동물들은 참가자들에게 제공되는 음식이 되기 때문에 사냥물이 먹을거리가 되는 것은 당연했다. 대무신왕도 22년에 전쟁터에 나간 군사들이 굶주려 일어나지 못하자 사냥을 해서 그들을 먹였다고 했는데, 수렵을 통한 풍성한 육류 섭취는 고구려에서 일어나는 일상으로 보인다.



<그림 5> 덕흥리 고분 벽화 수렵도
(출처: 동북아역사재단)

고구려왕들은 전쟁의 시기를 제외하고 대체로 봄과 가을에 왕이 직접 참가하는 수렵을 실시했고, 매년 3월에는 국가 행사로 대규모의 수렵 대회가 열렸다. 『삼국사기』 「온달조(溫達條)」에 따르면 “고구려에서는 항상 봄철 3월 3일이면 낙랑의 별관에 모여 사냥해

서 그때 잡은 돼지와 사슴으로 하늘과 산천의 신에게 제사하였다. 그날이 되어 왕이 사냥을 나가매 여러 신하와 5부의 병사들이 모두 따라갔다.”라고 했다. 이 기록은 매년 3월에 행해지는 수렵 대회가 국가 행사의 성격을 가지고 있었음을 보여준다. 또한 여러 신하들과 5부의 병사들이 모두 참여한 수렵 행사는 군사 훈련뿐 아니라 사냥 후에 수렵물을 제사하는 성격도 있었음을 보여준다. 모든 수렵이 대규모의 제천 행사로 연결되지는 않았지만, 적어도 3월의 수렵 대회와 10월에 열리는 동맹은 대규모의 수렵 대회를 거친 후에 여기서 잡은 멧돼지나 사슴을 신에게 바치는 제천 행사를 거행했다.

수렵 대회에서 활과 말은 사냥의 성공을 좌우하는 결정적 요소가 된다. 덕흥리 고분 벽화에는 말을 탄 궁사가 사슴과 멧돼지 등을 향해 활시위를 당기는 장면이나, 말을 타고 활을 쏘아 과녁에 맞히는 마사회(馬射戲) 장면이 묘사되어 있다. 이를 통해 볼 때 고구려인들에게 활쏘기는 수렵이나 군사 훈련인 동시에 일상적으로 놀이처럼 즐기는 일종의 스포츠였음을 알 수 있다. 만약 국가에서 거행하는 사냥 대회에 참가해 빼어난 활솜씨를 자랑하며 많은 짐승을 포획하면 신분 상승도 가능할 정도로 고구려는 활솜씨를 중요시했다.

「위지」에 “고구려의 한 종족이 소수(小水)에 의지해 나라를 세웠는데 이를 소수맥(小水貊)이라고 하며, 좋은 활이 나오니 맥궁(貊弓)이 이것이다.”라고 해서 고구려가 활을 잘 만들었음을 말하고 있다. 맥궁(貊弓)은 나무가 아니라 소나 물소의 뿔을 사용하여 만든 각궁(角弓)으로 타원형으로 구부러져 있으며 길이는 대략 80cm 정도로 짧은 것이 특징이다. 각궁은 탄력이 우수하여 크기가 작아도 사정거리가 길다는 장점이 있어서 고구려뿐 아니라 숙신, 실위와 돌궐 등의 북방 민족 사이에서 널리 애용되었다.

수렵에서는 말도 중요한 의미를 지닌다. 과하마(果下馬)로 불리는 고구려 말은 키가 3척 밖에 되지 않아 말을 타고서도 과일나무를

지나갈 수 있다고 한다. 『신당서』에서는 고구려 말은 체구가 작아서 산에 오르기에 편하다고 기록되어 있다. 이 점에서 볼 때 고구려의 말은 산악 지대를 오르내리며 수렵하는데 최적화되어 있음을 알 수 있다. 따라서 고구려인들이 과하마를 타고 산 속으로 들어가서 사정거리가 긴 맥궁을 이용해 풍성한 수확물을 거둘 수 있었다는 것을 짐작할 수 있다. 이렇게 획득된 사냥물들이 동물성 식재료로 제공되었기에 고구려는 풍부한 육식 문화를 가지고 있었다.



<그림 6> 삼실총 매사냥
(출처: 한국콘텐츠진흥원)

나. 고구려 고분벽화에 나타난 수렵과 육식문화

고구려 고분 벽화에는 고구려인의 일상생활을 반영하듯이 수렵을 묘사한 그림들이 많다. 특히 4세기 말에 그려진 안악 1호분 벽화와 5세기 중엽에 그려진 장천 1호분 벽화, 삼실총 벽화, 약수리 고분 벽화 등에는 물이사냥의 모습과 매를 사냥에 이용하는 모습이 있다. 삼실총 벽화에는 매사냥꾼이 왼쪽 팔뚝에 토시를 두르고 그 위에 매를 얹혀 놓고 있다. 주인의 팔뚝에서 날아 오른 매가 달아나

는 새를 쫓고 있다. 약수리 고분 벽화는 집단 사냥에서 물이꾼들이 짐승을 몰고 있고 그 앞에서 여러 명의 기수들이 짐승을 잡는 장면을 사실적으로 묘사하고 있다. 북방계 민족들은 주로 겨울 대비해 육식 재료를 수집하는 가을 수렵에서 물이사냥과 매사냥을 벌였다. 5세기 중엽에 그려진 무용총 수렵도에는 궁사들이 말을 타고 산악 사이를 질주하며 사슴과 호랑이를 사냥하는 장면이 그려져 있다. 또한 궁사 옆에 개가 따라가고 있는 점으로 볼 때 사냥에 개를 이용할 정도로 고구려의 수렵이 상당히 발달했음을 알 수 있다.

고분 벽화에 따르면 고구려인들의 수렵 대상 동물들은 사슴, 멧돼지, 호랑이, 곰과 노루 등이다. 사냥한 동물들이 그대로 육식의 대상이 되었음은 안악 3호분의 육고도(肉庫圖)를 통해 확인된다. 고분의 동쪽 방벽에 그려진 부엌도 옆에 위치한 고깃간 그림은 독립된 건물로서 기와지붕이 올려져 있다. 이처럼 고깃간을 부엌과 분리해 놓은 것은 고깃간에 보관해야 할 고기가 많았음을 의미한다. 이를 통해 당시 고구려인의 식생활에서 육식이 차지하는 비중을 알 수 있다.



<그림 7> 안악 3호분 육고도
(출처: 동북아역사재단)

부여과의 동선을 고려해 보면 커다란 쇠갈고리 4개에는 멧돼지, 사슴, 꿩과 노루 등의 짐승들이 가죽이 벗겨진 채로 매달려 있어서 언제든지 손쉽게 이용 가능하도록 되어 있다. 수렵도에서 사냥했던 사냥물들이 고깃간에 그대로 그려진 것은 수렵을 통해 획득한 포획물들이 고구려인들의 식육 재료의 중요한 부분을 차지했음을 보여 준다. 수렵은 고구려인들의 일상이었고 사냥물들로 차려진 고구려인의 식탁에서 동물성 식재료들은 무엇보다 중요한 식재료였다.

다. 고구려인의 소에 대한 인식

전통 시대에 소와 말은 개인은 물론이고 국가에게도 중요한 부의 원천이었다. 부여의 목축 기술을 계승한 고구려는 일찍부터 소, 말, 돼지, 양, 개와 닭 등의 육축(六畜)을 사육하였다. 육축 중에 소는 축력(畜力)과 고기를 동시에 얻을 수 있는 장점 때문에 고구려에서 귀중하게 여겨졌다. 391년에 북위(北魏)의 탁발규(拓跋珪)가 유위진(劉衛辰)을 공격해 말 30만여 필과 소와 양 4백만여 두를 획득해 국

가가 크게 부유하게 되었다는 기록을 통해 볼 때 소를 대량으로 획득하는 손쉬운 방법은 전쟁을 통한 전리품일 것이다. 이를 반영하듯이 「광개토대왕비문」에는 대왕이 395년에 거란을 공격할 때 염수(鹽水)에 이르러 3개 부락의 600~700개의 영(營)을 부수고 무수히 많은 소와 말, 양을 획득했다는 기록이 있다. 소와 말은 군대의 이동수단이 되거나 짐을 실을 수 있고 필요할 때는 식용할 수 있기에 전리품으로서의 가치가 높았다. 고구려왕은 획득한 소와 말 등을 전투의 공과에 따라 분배함으로서 정치적 권한을 강화했다.

흔히 우경의 시작을 6세기 신라 지증왕 시기라고 하지만, 고구려의 경우는 산지 위주의 척박한 지형 조건 때문에 일찍부터 소를 이용한 심경(深耕)을 했을 가능성이 높다. 고구려는 3세기 중엽에 이르러 철기를 대량으로 생산하게 되었고, 이에 따른 철제 농기구의 사용도 보편화되었을 것이다. 집안(集安)에서 출토된 한 변의 길이가 19.2cm, 날 폭이 5.4cm 정도 되는 대형 철제 보습과 고이산성과 구의동 유적에서 출토된 쟁기를 장착한 철제 보습 등을 보면 고구려가 삼국 중에서 가장 먼저 소의 축력을 이용해 농사를 지었음을 알 수 있다. 또한 안악 3호분 외양간 그림에서 코뚜레를 한 소의 모습은 우경(牛耕, 소로 밭을 갈)이 고구려에서 일반화되었음을 보여준다. 고구려는 지형적 특징으로 이른 시기부터 우경이 시작되었기에 소를 축력으로 이용한 시간도 그만큼 오래 되었다고 할 수 있다.



<그림 8> 무용총 우차(牛車)
(출처: 한국콘텐츠진흥원)

소의 축력은 수레에서도 이용되었다. 고구려에서 수레는 말이 끄는 것과 소가 끄는 것으로 구분되는데 주로 남성은 마차를, 여성은 우차를 이용하였다. 그런데 우차가 마차보다 고급스럽게 여겨져서 후대로 내려가면 남녀 모두가 우차를 타고 다녔다. 다만 고분 벽화를 보면 남성이 타는 우차는 차양이 없고 여성이 타는 우차에는 차양이 있어서 그 차이를 구분하고 있다. 이처럼 소의 축력은 농경뿐 아니라 수레를 끄는 데에도 사용되었기에 고구려인들에게 소는 육축 중에서도 높은 가치를 인정받는 가축이었고 국가와 개인의 중요한 재산으로 간주되었다.

라. 고구려의 제천행사와 소

소가 동물성 식재료로 이용될 때는 주로 제천 행사의 제물이 되는 경우이다. 제천 행사 후에는 신과 인간이 제물을 공유하는 신인공식(神人共食)을 행하는 연회가 베풀어진다. 이때에는 희생제물을 이용해 음식을 만들게 되므로 제천 행사는 고구려의 육식 문화를

이해하는 중요한 요소이다.

우선 고구려에서 소를 제사했던 사례를 찾아보면 다음과 같다. 『책부원구(冊府元龜)』에 따르면 고구려의 시조 주몽이 신부를 맞이하며, 이를 기념하기 위해 소를 죽여 제사를 지냈다고 한다. 또한 『한원(翰苑)』에서는 고구려는 전쟁이 있을 때 대규모의 제천 행사를 거행하는데, 그 때 소를 잡아 발굽을 보고 길흉을 판단했다고 한다. 소를 죽여서 발굽을 보고 점을 치는 것은 앞서 살펴보았듯이 부여로부터 내려오는 풍습이다. 통상적으로 동물의 뼈를 점복에 사용하는 것은 수렵, 유목 사회의 풍습이다.

점을 친 후에는 죽인 소를 희생제물로 하늘에 제사하는 제천 행사를 거행한다. 이때는 며칠 밤낮 동안 춤과 노래로 신을 기쁘게 하고 신과 음식을 공유하는 축제를 연다. 점복 후에 제물로 바쳐진 소로 만든 음식은 연회 참가자들에게 제공되는 귀한 음식으로 인식되었다. 『구당서』에 보면 고구려 시대에는 소를 함부로 도축하면 노비로 삼았기 때문에 소고기로 만든 음식은 특별한 날이 아니면 좀처럼 먹기 힘들었다.

고구려인들은 일반적으로 돼지고기를 많이 먹었다. 돼지는 소와 함께 희생 제물로 사용되기도 하는데 주로 혼인 잔치 음식으로 이용되었다. 혼인할 때 남자 쪽에서 여자 집으로 돼지고기와 술을 보내면 이를 하객들과 나눠 먹었다. 육축 중에서 소나 말에 비해 돼지가 식육 재료로 활용하기 수월했기 때문인 것으로 보인다. 따라서 고구려인들이 소를 육식으로 즐기는 날은 특별한 행사가 아니면 거의 불가능했다. 제천 행사에 참여하는 고구려인들은 모두 수놓은 비단옷을 입으며 각종 금과 은으로 꾸미고, 부족장인 대가(大加)와 주부(注簿)는 머리에 책(幘: 모자의 일종)을 쓰며, 소가(小加)는 모양이 고깔과 같은 절풍(折風)을 쓰고 참석했다고 한다. 제천 행사를 통해 왕은 자신의 위세를 보여주고 전쟁에 나가는 군대의 사기를 높이며 대화합을 촉구하였다. 연회에서 제공되는 소고기는 고구려인들에게 잊을 수 없는 최고의 풍미를 제공하면서 여흥을 돋우는

음식이 되었다.

소고기가 고구려인들에게 특별한 음식이었음은 『삼국사기』를 통해서도 확인된다. 319년(미천왕 20) 12월에 진나라 평주자사(平州刺史) 최비(崔毖)가 도망쳐 왔다. 예전에 최비는 비밀리에 고구려, 단씨(段氏), 우문씨(宇文氏)를 회유하여 모용외(慕容廆)를 공격하였다. 세 나라가 극성(棘城)을 공격해 오자, 모용외가 성문을 닫고 수비하면서 우문씨만 불러서 귀한 소고기와 술을 접대했다. 소고기를 대접 받는 자리에 소외된 두 나라는 우문씨와 모용외가 계락을 꾸민다고 생각해 공격했다고 한다. 또한 덕흥리 고분 벽화 묘지명에 보면 “무덤을 만드는데 날마다 소와 양을 잡고 술, 고기, 쌀밥을 이루 다 먹을 수가 없었다. 또 장을 담가 먹었는데 한 창고분이나 먹었다.”라는 내용이 있다. 이것은 이들 음식이 매우 특별한 음식이기에 모용외가 우문씨만을 불러 이간질시키려고 먹인 것이고, 묘지명도 기록될 수 있었다고 하겠다. 특히 신분이 높은 자를 위해 조성되는 무덤이었기에 소와 양 등을 음식으로 제공하였고 이를 기록으로 남길 정도로 특별한 식사였음을 보여준다. 이러한 사실로 볼 때 소고기는 당시에 가장 특별하고 고귀한 음식이었음을 알 수 있다.

고구려인들에게 소는 농업 생산력을 증가시키는 농우(農牛), 우차의 축력 그리고 신에게 바치는 희생제물로 인식되었기 때문에 소를 관리하는 일에도 남다른 정성을 기울였다. 소는 고분 벽화에서 시종들이 외양간에서 여물을 먹이는 모습이나, 신의 모습으로 등장한다. 외양간이 그려진 벽화는 안악 3호분의 동쪽 방의 남벽, 약수리 고분 앞방 남벽과 덕흥리 고분 널방 남벽 서쪽 등이다.

특히 안악 3호분 벽화에 있는 외양간 모습을 보면 소를 전용으로 관리하는 독립 공간이 있고 세 마리의 소가 사육되고 있다. 모두 빨간 뿔이 달린 수소들로 검은 소, 황소와 얼룩소가 구유에 담긴 여물을 먹고 있다. 또한 안악 3호분 벽화에는 외양간에서 코뚜레를 한 소가 여물을 먹는 모습이 그려져 있고 약수리 고분(평양남도 강

서군 소재) 벽화에서는 여물을 준비하고 있는 시종이 그려져 있는데 이를 통해 당시 고구려에서는 소의 관리가 철저히 이루어지고 있음을 확인할 수 있다.



<그림 9> 안악 3호분 벽화의 외양간
(출처: 동북아역사재단)

소가 제천 행사에 사용될 때는 상처가 있으면 안 되기 때문에 특별한 관리가 필요했다. 모든 제물은 흠이 없는 형태로 신에게 바쳐져야 하기에 사냥에서 잡은 짐승일지라도 우리 안에서 사육하며 상태를 살피기까지 할 정도였다. 소의 경우는 발굽을 보고 점을 쳐야 하기에 더욱 특별히 관리가 필요했을 것이다. 고구려인들에게 소는 축력과 고기를 제공하는 고마운 가축일 뿐만 아니라 신에게 바쳐지는 제물이었기에 신성시하였다. 이를 반영하듯이 5세기 초에 그려진 삼실총 벽화의 소는 소머리를 한 신의 모습으로 묘사되어 있다.



<그림 10> 삼실총 소
(출처: 한국콘텐츠진흥원)

7세기 전반에 그려진 오회분 벽화에도 소머리를 한 신이 오른 손에 곡식의 이삭을 들고 있는 모습으로 묘사되어 있으며 이들 벽화는 모두 고구려인들의 소에 대한 인식을 보여주고 있다고 할 수 있다.

마. 맥적과 고구려의 정체성

고기를 조리하는 일반적인 방법은 육회, 훈연 그리고 불에 익혀 먹는 형태로 나눌 수 있다. 고구려인들이 육회를 먹었는지 여부는 사료의 한계로 정확히 확인하기 어렵다. 훈연의 경우는 큰 쇠갈고리에 짐승의 가죽을 벗겨 통으로 걸어 두고 있는 고분 벽화의 「육고도」로 볼 때 가능성이 있다. 육식 조리의 가장 일반적인 형태는 불에 익혀 먹는 방식이다. 안악 3호분 벽화를 보면 부엌에 화덕과 솥 그리고 시루 등이 있다. 만보정 1368호분, 마선구 1호분, 장천 2호분 등에서 나온 유물에 토기, 청동기와 철기로 된 화덕이 있었고, 적석총과 고이산성과 아차산 보루 등에서 솥과 시루가 출토된 점으로 볼 때 일반적으로 가정에서는 화덕에 솥과 시루 등을 얹어 음식을 조리했을 것이다.

고분 벽화와 문헌 사료에서 확인되는 고구려인의 동물성 식재료

로는 소, 말, 돼지, 양, 개, 닭 등의 육축 외에 사슴, 노루, 개구리, 토끼, 고래, 잉어 등이 있었다. 이와 비교할 수 있는 고고학적 자료들도 있는데, 호로고루유적에서는 다량의 소, 개, 말, 노루, 사슴, 멧돼지의 뼈가 나왔고, 태왕릉 1호 부장묘에서는 자라, 꿩, 늑대, 오소리, 사슴, 돼지, 고라니, 황소, 말 뼈 등이 출토되었다. 이상을 통해 우리는 고구려인들이 육식을 즐겼던 흔적을 발견할 수 있다.

고구려인의 육식 문화와 관련해 가장 주목을 받는 음식은 맥적이다. 맥적에 대한 역사 기록을 정리해 보면 다음과 같다.

- (1) 맥적은 전체를 구운 것으로 각자 칼로 베어 먹는다. 호맥(胡貊)에서 비롯되었다.『석명(釋名)』「석음식(釋飲食)」
- (2) 호상(胡床)과 맥반(貊盤)은 적(翟)의 도구이고, 강자(羌煮)와 맥적(貊炙)은 적(翟)의 음식이다. 태시(太始)이래 중국에서 항상 먹었다. 귀인이나 부잣집에서는 반드시 도구를 갖추어 두었다가 좋은 일이나 손님을 모실 때면 모두 다투어 내놓았다.『수신기(搜神記)』

본래 맥이란 명칭은 중국의 춘추 전국 시대 문헌에서 맥(貊), 호맥(胡貊), 만맥(蠻貊) 등의 이름으로 등장한 이래 중국인들이 북방민족을 가리키는 일반적인 칭호이다. 이후 사마천이 쓴 『사기』에서 중국인들의 동북쪽에 있는 종족을 ‘맥족(貊族)’이라고 부르게 되었고, 『후한서(後漢書)』「동이열전(東夷列傳)」에 보면 (고)구려는 일명 맥(貊)이라 한다고 해서 중국인들이 고구려를 ‘맥’이라고 불렀음을 확인할 수 있다. 고구려는 한문 사료에서 맥(貊, 貉) 또는 고구려(高句麗), 구려(句麗), 고구려(高句麗), 구려(句麗), 고려(高麗) 등으로 불리게 되었다. 따라서 맥적은 중국인의 동북쪽에 있던 고구려인들이 즐겨 먹었던 음식을 가리킨다.

(1)에서 맥적에 대해 전체를 구운 뒤에 칼로 베어 먹는 음식이라고 설명하는 점에서 볼 때 맥적은 통구이 음식의 한 형태를 뜻하는 것으로 보인다. 『석명』에 따르면 ‘적’에는 포적(脯炙), 부적(釜炙)

그리고 함적(燂炙)과 맥적이 있다. 포적은 고기를 말린 후에 굽는 것이고, 부적은 고기를 솥에 넣어 익힌 후에 굽는 것이다. 함적은 고기를 잘라 양념해서 굽는 형태이다. 포적, 부적, 함적은 모두 고기를 일정한 형태로 자른 뒤에 조리 방법을 달리하는 것이다. 즉, 농경 사회의 특성상 동물성 식재료의 부족과 조리 경험의 부족으로 인하여 고기를 잘게 썰어서 구운 뒤에 조금씩 나눠 먹는 형태가 되었을 것임을 짐작할 수 있다. 고기를 잘게 썰어서 요리하는 방식은 중국의 고분 벽화에도 그대로 나타난다. 농경 사회에서는 잡은 짐승을 부위별로 나눠서 보관했다가 식용했다.

안악 3호분의 육고도에는 각종 동물들이 통째로 쇠갈고리에 걸려 있어서 고구려인의 음식에 다수의 동물성 식재료들이 포함되어 있었고, 이를 통째로 조리했을 가능성을 보여준다. 맥적은 「의례(儀禮)」에 따르면 미리 조미하여 구웠기 때문에 일부러 장에 무쳐 먹을 필요가 없다고 한다. 즉, 큰 덩어리로 된 식재료에 미리 양념을 한 뒤에 꼬치에 꽂아 굽는 방식이다. 양념된 덩어리 고기를 불에 타지 않게 조리하려면 적절하게 뒤집어 주는 숙련된 기술과 정성이 필요하다. 이렇게 복잡한 조리 과정을 거치게 되면 잘게 잘라서 요리한 것에 비해 육즙이 빠져나가지 않아서 맛과 풍미에서 차이가 발생해 고기 본연의 맛을 더 잘 느낄 수 있다. 그래서 (2)에서처럼 중국의 귀족들이 앞 다투어 외래 음식인 맥적을 즐긴 것이라 할 수 있다.

(2)에서는 강자와 맥적은 적(翟)의 음식으로 중국의 전통 음식은 아니지만 3세기 이래 중국의 부유층이 즐긴 음식으로 묘사되고 있다. ‘적(翟)’은 적(狄)이라고도 부르며 중국인들이 북방 민족을 가리킬 때 많이 사용하는 일종의 범칭이다. 여기서 ‘강자’란 서북계 유목민들이 즐겨 먹는 고깃국을 의미하고 맥적은 맥족 계통이 즐겨 먹는 통구이 음식을 가리킨다.

한 사회 또는 민족의 정체성을 극명하게 드러내는 것 중에 하나가 그들이 먹는 음식이라 할 수 있다. 인류가 형성된 이래 음식은 생존을 위한 필수적 요소로서 자연적, 사회적, 경제적 요인에 따라

독특한 음식 문화를 형성하였기 때문이다. 맥적 역시 예외가 될 수 없다면, 맥적은 어떤 정체성을 내포하고 있을까? 최남선은 『고사통(故事通)』에서 “맥적은 우리나라가 북쪽에서 수렵 생활을 하면서 개발한 고기구이다.”라고 하며 고대 한민족의 수렵적 전통에서 맥적이 유래했음을 밝히고 있다. 즉, 예맥 계통인 고구려의 활동 무대가 만주와 한반도 북부 일대였기에 수렵을 통해 풍부한 육식 재료를 획득할 수 있었고, ‘맥적’이라는 독특한 음식 문화를 만들었다는 것이다.

맥적은 일반인들이 아무 때나 먹을 수 있는 음식이 아니라 동맹과 같은 제천 행사에서 사용했던 일종의 제사 음식이자 잔치 음식이다. 제사 음식으로 만들기 전에 수렵물이나 가축을 희생 제물로 신에게 바친다. 동맹은 부여의 영고와 마찬가지로 수렵민들의 공동의례를 기반으로 하였기에 그 진행 방식에서 샤머니즘적 요소가 내재된 종교 의례였다. 샤머니즘에 따르면 희생제물을 바칠 때는 반드시 흠이 없는 동물로 해야 하는데 이들 동물이 샤먼을 천상계로 인도하거나 죽은 자의 영혼을 죽음의 세계로 인도하는 보조령(補助靈)이 되기 때문이다. 유리왕이 희생제물의 다리를 잘라서 쓸 수 없게 한 탁리(託利)와 사비(斯卑)를 구덩이에 던져 죽여 버렸다는 『삼국사기』의 기록으로 볼 때 고구려 역시 희생제물 관리에 만전을 기했음을 알 수 있다. 따라서 희생제물을 신에게 바치는 의식은 매우 장엄하고 까다로운 절차로 진행되었다. 장수왕이 한(韓)과 예족(濊族)으로 연호(烟戶, 묘지기)를 징발하라는 광개토대왕의 유언을 어기고 희생제에 익숙한 구민(舊民)인 맥족(貊族)으로 1/3을 충당해 제사를 준비시킬 만큼 의식이 복잡했다.

샤머니즘의 영향을 받아 흠이 없는 동물들을 선별해 제사를 지냈던 민족들에게서는 희생제 이후에 음식을 만들 때도 통째로 조리하는 특성이 나타난다. 즉, 고구려뿐만 아니라 숙신 계통, 몽골 계통과 투르크 계통에서도 통째로 제사 음식을 조리했다. 이 때 희생제물을 불에 태우는 의식을 진행하는데 이것은 불기운에 의해 희생제

물을 보조령으로 재생시키는 제사 행위이다. 희생제물을 불사르는 일종의 번제((燔祭)는 샤머니즘을 숭배했던 북방 민족들에게서 공통으로 나타나는 특징이고 고구려 역시 번제를 거행했다. 번제 후에 음복이 진행되기 때문에 통째로 구워 먹는 맥적은 북방 샤머니즘의 영향으로 탄생한 음식일 가능성이 높다.

바. 북방민족의 통구이 음식

동물성 식재료를 통째로 구워 먹는 음식은 고구려인들만 먹었을까? 남송(南宋)의 홍호(洪皓)가 기술한 『송막기문(松漠紀聞)』에는 여진인들이 양을 도살한 후에 그 고기를 귀인에게 접대했는데 껍질을 벗긴 후에 통째로 상에 오른다고 해서 ‘전양(全羊)’으로 불렀다고 기록했다. 『봉천통지(奉天通志)』에서도 여진인은 손님대접을 잘하는데 양 한 마리를 통째로 대접한다고 기록하고 있다. 또한 금나라를 세운 아구타는 수렵 후에 음식을 신하들에게 하사했는데 이들은 각자 칼로 고기를 잘라 먹었다고 한다. 각자의 칼로 베어 먹었다는 점에서 볼 때 고기가 통째로 조리된 것임을 알 수 있다. 만주족이 세운 청나라도 제사를 지낸 뒤에 각자 휴대한 작은 칼로 제사 고기를 직접 잘라 먹었다고 한다. 본래 한 마리를 통째로 조리하는 음식 조리 방식은 제천 행사에서 제사 음식의 조리 방식으로 사용하던 것이고 이를 왕이나 귀족들이 연회 음식으로 발전시킨 것이다. 금나라와 청나라가 통째로 고기를 요리한 음식을 연회에서 사용했던 것은 숙신 계통의 오랜 관습이라 할 수 있다.

선비족이 세운 북위 시대 가사협(賈思勰)이 쓴 『제민요술(齊民要術)』에 나타난 적돈법(炙豚法)을 보면 ‘돼지나, 암소 등의 배를 조금 갈라 오장을 제거한 뒤에 향 풀을 배에 넣어 채운다. 상수리나무로 돼지를 꿰어서 약한 불에 돌려 가면서 굽는데 구울 때는 멈추지 말고 빨리 돌려야 한다. 돌릴 때 계속하여 골고루 돌리는 것은 그렇지 않을 때에는 한 쪽만 타기 때문이다. 청주를 여러 차례 발라서 색을 낸다. 색이 충분히 나면 중지한다. 신선하고 깨끗한 돼지

기름 취하여 쉬지 않고 발라주는데 신선한 기름이 없으면 마유(麻油)를 발라도 된다. 호박과 같은 색이 나거나 순금과 같은 색이 난다. 입에 넣기만 하면 곧 녹는 것이 마치 눈이나 얼음을 먹는 것과 같으며 즙에 기름기가 많아 일반 돼지고기와 맛이 확연히 다르다'라고 설명하고 있다. 여기서는 그동안 자세한 제작 방법이 없어 추론해 왔던 통구이 방식을 상세히 묘사하고 있다.

『제민요술』에서는 통구이가 선비족의 음식인지 여부를 정확히 밝히고 있지는 않다. 『음선정요(飮膳正要)』에 따르면 선비족을 계승한 몽골계의 선주민인 몽골실위(蒙兀室韋)에게서도 매우 유사한 통구이 음식이 나타나고 있으므로 『제민요술』에 나오는 통구이는 선비족 전통 음식일 가능성이 높다. 몽골리아로 이주하기 전에 몽골계 선주민들이 대홍안령 일대에서 수렵과 유목을 병행하고 있었을 때 '수수(Shuus)'라는 전통 음식으로 제천 행사를 진행했고 몽골 제국 건국 이후에도 '수수'를 먹는 전통이 계승되었다.



<그림 11> 수수
(양을 통째로 구운 몽골 전통 요리)

이 음식은 비교적 몸집이 큰 소, 낙타, 그리고 몸집이 큰 거대한 숫양 등을 도살한 뒤에 고기에 양념을 한 후에 돌려 가며 구워 먹는 통구이 형태의 음식이다. 몸집이 큰 가축을 선호하는 이유는 많

은 사람들에게 제공하기 위해서이다. 일반적으로 오늘날의 몽골 음식이 고기를 넣고 끓이는 국물 중심의 음식인 것에 비해 ‘수수’는 구워 먹는다는 특징을 가지고 있다. 남송(南宋)의 관리 팽대아(彭大雅)가 몽골을 다녀와서 쓴 『흑달사략(黑韃史略)』에서는 “몽골 요리의 80%는 굽는 것이고 나머지 20%는 삶는 것이다.”라고 설명하고 있는데 이는 몽골 제국 시대까지의 몽골의 주된 요리법이 굽기 중심이었음을 알 수 있다.

몽골인들은 고구려시대 동맹과 유사한 ‘쿠릴타이’라는 대집회를 개최했다. 쿠릴타이는 국가의 중대사를 결정할 때 언제든지 열 수 있지만 제천 행사를 동반할 때는 매년 정월과 5월, 9월에 개최된다. 제천 행사에 앞서 수렵 대회를 열고 노획한 야생 동물들과 양과 소 등을 제물로 하늘에 바치게 된다. 제천 행사 후에는 연회를 개최하는데 이때 제물로 바쳐진 동물들은 음식으로 만들어져 신과 인간이 음식을 공유하게 된다. 이 때 몸집이 큰 양이나 소를 통째로 구운 수수가 식탁에 올라오게 된다.

수수는 자마(jama 또는 jisün)라고 불리는 궁중 연회에서도 제공되었다. 이때는 소나 양에 양념을 해서 통째로 구운 후에 자마나르(jamanar)라고 불리는 시종들이 수수를 나무 혹은 동으로 만든 큰 쟁반에 담아 연회의 가장 중심 자리에 놓았다. 그런 후에 자마나르는 칼끝 방향을 자신에게 오게 한 후에 고기를 잘랐다. 이후 연회의 주재자인 황제가 “지금부터 음식을 바치겠다.”라고 말하면 자마나르는 자른 고기를 차례로 나눠 준다. 나누어 준 고기는 하늘, 땅, 산신, 나무신, 조상신 등에게 바친 후에 연회 참석자들이 나눠 먹었다.

고구려의 동맹제 때 먹었던 맥적도 그 크기 때문에 전용 쟁반이 필요했고 맥적을 요리한 상을 ‘맥반’이라고 했던 것처럼 수수역시 큰 쟁반에 담아 옮겨졌다. 수수는 현재까지도 다구르, 에벤키, 오르춘 등의 몽골계 수렵민들과 위구르인들에게로 계승되어 여전히 애용되고 있다. 다만 현재에는 소나 낙타가 아니라 양으로 대체되

었는데, 이는 대규모로 진행된 국가적 연회가 아니라 가족 단위의 명절 음식으로 변모했기 때문으로 보인다. 몽골에는 현재 고대의 수수와 유사한 오츠(Uuts)라는 음식이 있다. 오츠는 차강사르(설날) 때 먹는 명절 음식이다. 양을 도살한 후에 가죽을 벗기고 사지를 자른 다음에 몸통을 통째로 삶아서 요리한다. 오츠에 수수와 다르게 삶는 조리 방식을 적용하게 된 배경에는 뿔감과 관련이 깊을 수 있다. 수렵민이 나무를 뿔감으로 했던 것에 비해 유목민은 가축의 배설물을 이용하기 때문에 구워 먹기에는 한계가 분명히 있다.



<그림 12> 몽골 오츠
(출처: www.ikon.mn)

몽골 제국 시대에 구워 먹었던 수수는 이후 자연스럽게 삶아 먹는 오츠로 옮겨왔을 것이다. 삶은 고기는 등뼈에서 엉덩이 부분이 보이도록 커다란 그릇에 담고 머리를 올리기도 한다. 이 날이 되면 몽골인들은 흰색 옷을 입고 손님을 맞이하는데, 주인은 손님에게 칼로 고기를 잘라 주며 대접한다. 최남선이 수렵적 전통에서 유래를 찾았던 맥적은 고구려처럼 수렵적 전통을 가지고 있던 북방 민족들에게서 공통으로 나타나는 음식이다. 특히 샤머니즘적 제의를 거행하는 과정에서 희생 동물들이 샤먼의 보조령이 되어야 하기에

통째로 요리되었고 불을 질러서 희생 동물을 재생시켰기에 불에 직접 굽는 방식이 나타나게 되었다.

사. 연회용 음식 맥적

제천 행사의 제사 음식이었던 맥적과 수수는 시간이 지나면서 왕이나 귀족들이 위세를 드러내기 위한 연회용 음식으로 변화되었다. 무용총의 접객도나 산상왕 고사를 통해 볼 때 일반적인 음식이 아니라 손님을 대접하는 특별한 음식으로 여겨졌음을 알 수 있다. 일반 백성들은 동맹과 같은 제천 행사 때나 먹을 수 있었던 특별한 음식이었다.



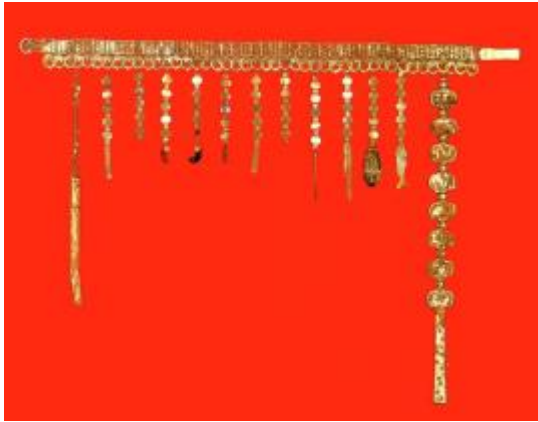
<그림 13> 무용총 접객도
(출처: 동북아역사재단)

무용총 벽화의 접객도는 맥적의 특징을 잘 설명하고 있다. 주인 앞에서 시종이 칼로 고기를 잘라서 주인과 손님이 먹기 편하도록 시중을 들고 있다. 이것과 유사한 기록이 『삼국사기』에도 있다. 산상왕(山上王?~227)이 왕이 되기 전에 자신보다 신분이 높았던 형수인 왕후 우씨(于氏)를 접대하면서 직접 칼을 들고 고기를 썰다가 잘못하여 손가락을 베었다. 이 때 우씨가 치마끈을 풀어 손가락을 싸

매 주었고 후일 산상왕이 왕이 될 수 있었다는 기록이 있다. 무용총 접객도와 산상왕 고사는 맥적이 통째로 조리되었기에 반드시 칼이 있어야만 먹을 수 있었음을 보여준다.

농경민들보다 이동을 자주 해야 하는 유목민이나 수렵민들은 이동의 편의를 위해 필요한 도구들을 허리에 차고 다니는 풍습이 있다. 허리에 띠를 두르고 도구를 매달았던 이들의 시초는 기원전 6세기에 중앙아시아 지역에서 활동했던 유목민인 스키타이인들이다. 이후 허리띠에 각종 도구를 달고 다니는 형태는 유목민이나 수렵민들의 전형적 특징이 되었다. 그런데 『한원(翰苑)』에 보면 고구려인들은 칼과 숫돌로 등위를 알 수 있다고 했고, 『양원제직공도(梁元帝職工圖)』는 허리에는 은으로 만든 띠가 있으며 왼쪽에는 숫돌을, 오른쪽에는 오자도(五子刀)를 찼다고 기술하고 있다. 고구려 고분 벽화에서도 상의가 긴 저고리에 장식물들이 달린 허리띠를 찬 모습이나 아프라시압 벽화에 그려진 고구려인의 모습에서 허리띠에 칼을 차고 있는 모습을 확인할 수 있다.

이러한 특징은 백제와 신라에도 고스란히 나타나는데, 특히 신라 고분에서 출토된 황남대총의 허리띠에는 부싯돌이나 숫돌, 단검, 수건 등이 주렁주렁 달려 있는 모습을 확인할 수 있다. 신라의 안압지에서도 다양한 문양으로 장식된 작은 칼들이 80개나 출토되었다. 이러한 모습은 투르크인이나 몽골인의 풍습에도 그대로 남아 있다. 이들은 허리띠에 부싯돌, 군도, 단도, 화살통 등을 달고 다녔다. 이때 사용했던 칼의 용도를 무조건 통째로 된 고기를 자르는 용도라고 할 수는 없겠으나 허리띠에 각종 생활 용구를 달고 다녔다는 점에서 볼 때 큰 덩어리로 된 고기를 저미는 용도로 사용되었을 가능성을 배제할 수 없다.



<그림 14> 금제 허리띠
(국립경주박물관 소장)



<그림 15> 허리에 차는 칼과
부싷돌
(몽골국립박물관 소장)

고구려의 맥적은 수렵과 샤머니즘을 근간으로 한 고대의 북방적 전통을 계승한 음식으로 후대로 가면서 샤머니즘의 영향력이 약화되고 조리의 번거로움 때문에 더 이상 통째로 조리되지는 않았다. 고려 시대에 이르면 소고기를 찢어서 조미한 후에 꼬치에 꿰어 숯불에 굽는 설하적(雪下炙, 또는 雪夜炙)이 되기도 했고, 석쇠 등장이 후에는 석쇠 구이 형태로 변모했다가 1960년대 이후 불고기의 형태가 되었다. 이렇게 보면 맥적에서 불고기에 이르는 한민족의 육식 문화의 전통은 북방의 샤머니즘적 요소가 가미된 측면이 많음을 확인할 수 있다.

2. 백제와 신라의 육식문화

범부여계의 지배 집단과 마한계의 피지배 집단으로 구성된 백제는 육식과 곡식이 골고루 분포된 음식 문화를 가지고 있었다. 백제에서 동물성 식재료를 획득하는 방법은 고구려와 마찬가지로 수렵과 가축의 사육을 통해서다. 특히 사슴을 신성시하였던 백제의 왕들은 하늘과 땅에 제사를 지낼 때 사냥에서 획득한 사슴을 희생제물로 사용하였다.

신라는 음식 문화에서 고구려와 백제의 것을 수용하면서도 포와 젓갈 같은 독특한 육류 가공 기술을 가지고 있었다. 신라의 육류 가공 기술은 발달된 목축 기술이 있었기에 가능했다. 신라 귀족들은 여러 섬에 가축을 방목하고 필요할 때 사냥했다. 국가에서는 원곡양전, 월지악전과 백천환숙전 등의 기관을 설치하고 가축을 관리하였다. 제사는 일반 서민들이 육식을 할 수 있는 기회로, 이때에는 소나 돼지를 희생제물로 바치고 제사가 끝난 후에는 이를 음식으로 만들어 먹었다.

가. 백제의 육식문화

백제는 북방으로부터 남하해 온 온조(溫祚)로 대표되는 범부여 계통이 한강 일대에 있던 마한 세력을 규합해서 세운 국가이다. 백제의 건국 집단이 범부여계임을 천명하기 위해 시조 온조는 동명묘를 세우고 제사를 지냈으며, 개로왕 역시 북위에 보낸 국서에서 백제의 지배층이 부여계임을 밝히고 있다. 부여는 한강 유역의 교통과 철기 문화를 기반으로 3세기 후반에 마한 세력을 통합해 점차 고대 국가의 체제를 갖추게 되었다. 백제는 부여계의 지배 집단과 마한계의 피지배 집단으로 구성되었다. 이러한 특수성은 백제의 음식 문화를 풍성하게 하는 요소가 되었다.

『위서(魏書)』 「백제전(百濟傳)」에 보면 “오곡이 있고, 의복과 음식은 고구려와 같다. 토지가 습하고 기후가 온난하다. 오곡, 여러

가지 과일, 채소, 술과 단술, 반찬, 약품 등은 중국과 대략 비슷하다. 단지 낙타, 당나귀, 노새, 양, 거위, 오리 등은 없다.”라고 해서 백제의 음식이 고구려와 같다고 묘사하고 있다. 이처럼 남하해 온 백제인들은 고구려인들처럼 고기를 즐기는 육식 문화를 선호했던 것 같다. 따라서 백제도 고구려처럼 수렵이나 목축을 통해 동물성 재료를 확보하고 ‘적류(炙類)’음식을 먹었을 것이다.

백제의 땅은 기후가 온난하고 지리적으로 한강, 금강, 영산강과 같은 큰 하천이 흐르고 있어서 농경에 적합한 지역이다. 이에 『후한서』 「동이열전 한전(韓傳)」에 보면 “마한 사람들은 농사짓고 누에를 칠 줄 알며 길쌈하여 무명베를 짠다. 큰 밤이 산출되는데 그 크기가 배 만큼 크며, 꼬리가 긴 닭이 있는데 (중략) 밤과 낮으로 모여서 술을 마시고 무리 지어 모여서 노래하고 춤춘다.”라고 했다. 같은 책에서 “토질이 비옥하고 오곡과 벼가 자라기에 알맞고 누에치기와 뽕나무 가꾸는 것을 알아 비단과 베를 짜며 소와 말을 타고 부릴 줄 안다.”라고 해서 이들의 토지가 벼농사에 적합하고 소와 말을 농경에 이용했음을 알 수 있다. 그리고 『삼국사기』에서는 백제인들이 벼농사를 짓고 콩이나 보리를 먹었으며 소를 사육하였다고 한다.

백제가 마한의 일부를 병합했기에 마한의 농경과 목축이 백제 사회에 일정한 영향을 미쳤다. 마한계 사람들이 해마다 5월에 씨를 뿌리고 나서 제사를 지내고, 10월에 농사를 마친 후에도 제사를 지냈다는 점에서 볼 때, 10월 제사는 벼농사 절기에 따른 제사 행위라고 할 수 있다. 실제로 백제의 식재료에서 쌀이 차지하는 비중은 매우 높다. 부여 및 고구려계 이주민과 토착민인 마한계가 결합했기에 식재료에서 농경을 통한 식물성 식재료, 목축과 수렵을 이용한 동물성 식재료가 조화를 이루고 있다. 그래서 삼국 중에 가장 풍부한 음식 문화를 양산했다고 할 수 있다.

백제 상류층의 육식 문화는 주로 부여 및 고구려적 문화 요소와 밀접히 관련되었다. 백제에서 동물성 식재료를 얻을 수 있는 방법

은 고구려와 마찬가지로 수렵과 가축의 사육이다. 『후주서(後周書)』에서 “백제는 말 타고 활 쏘는 일을 중히 여긴다.”라고 한 것을 보면 백제에서 수렵이 가지는 의미를 짐작할 수 있게 한다. 특히 주변국들과 전투가 잦았던 백제의 왕들은 궁궐 서쪽에 활 쏘는 곳을 만들어 매달 초하루와 보름에 활쏘기를 연습했다. 활쏘기는 백제의 왕이 갖추어야 중요한 덕목의 하나였다.



<그림 16> 백제 금동대향로
기마 궁수
(출처: 동북아역사재단)



<그림 17> 고구려 덕흥리
고분 벽화 기마 궁수
(출처: 동북아역사재단)

부여 능산리 왕릉의 절터에서 발견된 ‘금동대향로’의 상단에 새겨진 기마궁수상은 고구려 덕흥리 고분에 있는 기마 궁수와 똑같은 자세로 활을 쏘고 있다. 이 자세는 달리는 말 위에서 몸을 돌려 목표물을 조준하는 ‘파르티안 샷(Phartian shot)’으로 뛰어난 기마술과 활쏘기 실력이 없으면 불가능한 기술이다. 이를 통해 백제인들이 고구려인들처럼 활을 잘 쏘고 수렵에 능했음을 알 수 있다.

백제의 지배 계층은 사냥하기를 즐겨서 고이왕(234~286)은 부산에서 무려 50일 동안 사냥을 했다. 진사왕(385~392)은 393년 10월에 백제의 관미성(關彌城)이 고구려에 함락당하는 상황에서도 구원행궁(狗原行宮)에서 10일 넘게 사냥하다가 병으로 사망했다. 특히 아신

왕(阿莘王)은 말을 타고 하는 기마 매사냥을 선호했다고 한다. 사냥으로 인한 폐해가 급증하자 법왕(959~600)은 즉위하자마자 사냥 도구를 모두 불태우고 사냥을 금지했다. 그러나 무왕(600~641) 때 다시 사냥을 재개할 정도로 백제인들이 사냥을 즐겼음을 알 수 있다.

고구려에서는 다양한 야생 동물들을 포획했으나 사슴은 주로 왕의 사냥감이었다. 고이왕은 한번에 40마리의 사슴을 잡기도 했다. 이외에 소량의 멧돼지, 여우, 노루 등을 포획했다. 법왕이 민가에 명령하여 매와 새매를 놓아주라고 한 기록으로 미루어보아 일반 사람도 사냥을 즐겼으며 이를 통해 동물성 식재료를 얻었음을 알 수 있다.

백제왕들의 사냥은 고구려와 마찬가지로 군사 훈련과 제의를 통한 왕권 강화를 목적으로 하고 있다. 특히 고대 사회에서 국가 차원의 수렵 활동은 그 사냥물을 희생물로 하여 하늘과 산천에 제사를 지내는 행위를 동반하고 있다. 백제의 국가적 제사에는 하늘에 대한 제천, 땅에 대한 사지(祀地), 산천제, 왕실의 시조에 대한 제사 등 다양한 형태가 있었다.

백제의 제사는 범부여계적 전통을 계승한 측면과 중국과의 활발한 교류를 통해 중국의 제사 의례를 수용한 부분이 중첩되어 독특한 특징을 가지고 있다. 특히 범부여계의 전통을 계승한 제천사지(祭天祀地)는 백제에서 가장 큰 국가 제사로서 『삼국사기』에 모두 11차례 등장한다. 제사를 지내기 위해 먼저 제단인 대단(大壇)을 설치하고 북과 피리를 제사에 사용하였다.

온조왕이나 고이왕이 직접 제사를 주관했다거나, 비류왕이 정월에 남교(南郊)에서 제사지내면서 몸소 희생물을 베는 의식을 행했다는 점에서 볼 때 제사의 주관자가 왕이라 할 수 있다. 다만 비류왕이 희생물을 직접 칼로 베었다는 점은 특이하다. 분서왕이 피살된 이후 국인(國人)의 추대로 왕이 된 비류왕은 고이왕 계통으로 처음 왕이 되었기에 그만큼 세력이 미약했다. 이 시기에 내신좌평 우복(優福) 등이 반란했던 것도 비류왕의 미약한 왕권을 보여주는 사례

이다. 비류왕이 직접 희생제물을 칼로 벤 행위는 왕이 직접 신과 교류한다는 상징성을 내포하는, 왕권 강화를 위한 일종의 정치적 의례 행위라 할 수 있다.

이처럼 백제의 왕은 이러한 천지 제사를 통해 왕권이 하늘로부터 부여 받은 것임을 대외에 천명함으로서 권력의 정당화를 도모하고 있다. 또한 천지 제사를 전후로 시조인 동명왕 제사를 지내거나, 중신의 임명, 대사면 등을 단행해서 국가의 위엄을 보이고 있다.

나. 백제의 희생제물

백제의 왕들은 제사의 희생 제물로 사슴을 가장 선호했다. 『삼국사기』에 따르면 왕과 사슴의 관계를 설명하는 내용이 신라는 3번, 고구려는 5번인데 반해 백제는 11번이나 등장하고 있다. 특히 백제는 왕이 사냥한 사슴을 신록(神鹿)이라고 묘사해 특별한 의미를 부여하고 있다.

북방 민족의 샤머니즘에서 사슴은 악령들로부터 샤먼을 보호하는 수호 동물이자 샤먼의 공간 이동을 도와주는 신성한 동물로 간주되었다. 사슴은 샤먼의 동물 분신으로서 샤먼이 타계로 여행할 때 운송 수단이 되는 보조령이다. 또한 샤먼의 관을 사슴뿔로 장식하는 것은 시베리아 샤머니즘의 일반적인 특징으로, 시베리아의 암각화나 알타이의 바위그림 등에도 사슴과 그 뿔이 등장한다. 한반도에서도 신석기 시대 이래 사슴 뼈 복골(卜骨, 점치는데 사용하는 뼈)이 출토되고 있으며 반구대의 암각화에도 40여 마리의 사슴이 새겨져 있다. 사슴을 희생하는 수렵 제의는 샤먼의 전통을 계승한 왕이 의무적으로 주관해야 할 상징적인 국가 행사였다.



<그림 18> 북방 샤먼의 사슴뿔 관
(출처: 동아일보)

백제에서는 사슴과 함께 소도 희생물로 사용되었을 가능성이 있다. 백제의 유적으로 추정되는 나주 복암리 유적에서 소뼈와 함께 다량의 제사 용구들이 출토되어 소를 희생제물로 사용했을 가능성을 높이고 있다. 복암리 2호분에서 각종 제사 용구들과 함께 완전한 형태의 소뼈가 출토되었을 뿐만 아니라, 소의 긴 목을 꺾어 등 쪽으로 틀어 놓고 네 다리를 묶어 놓은 것처럼 가지런히 모아져 있는 소뼈도 출토되었다. 이 또한 제물로 사용된 것으로 추정된다. 이를 통해 백제인들도 고구려인들과 마찬가지로 소를 희생물로 사용했다는 것을 알 수 있다. 그리고 제사 과정에서 인간이 신과 함께 희생물을 먹는 음복을 통해 신과 인간이 함께 먹는 의식을 통해 백제인들이 소고기를 먹었다는 사실 또한 확인할 수 있다.

한편, 『수서(隋書)』를 보면 “백제는 오곡이 나고 소, 돼지, 닭이 있다. 익혀 먹는 것을 많이 하지 않는다. 그곳의 토지는 습기가 많아 사람들이 모두 산에 거주한다.”라고 해서 음식을 불에 익혀 먹는 것보다 생식을 좋아했던 것으로 묘사되어 있다. 그런데 백제에서 생산되는 쌀, 벼, 보리, 콩 등의 곡물은 생식하는 것이 쉽지 않았다. 이러한 곡물들은 시루를 이용해 찌 먹는 찜의 형태였을 것이다. 실제로 몽촌토성과 풍납토성에서 총 2,700여 개의 시루가 발굴되어서 백제인들의 조리법을 짐작할 수 있었다. 몽촌토성과 청주

신봉동에 있는 백제 고분군에서 무쇠 솥이 출토되고 있는 것으로 보아 쇠솥에 죽을 끓이거나 밥을 지어 먹었을 가능성이 높다. 그렇다면 백제인들이 화식(火食)을 좋아하지 않았다는 것은 주식에 해당하는 것이 아니라 반찬으로 먹은 식물성 재료와 동물성 재료들에만 해당하는 것으로 보인다.

다. 신라의 번영

경주 일대에서 건국된 신라는 주변의 소국들을 통합하면서 4세기 중엽에 이르러 낙동강 동쪽의 경상북도 일대를 지배하는 연맹 왕국으로 성장하였다. 이 당시 상황을 『삼국사기』에서는 다음과 같이 묘사하고 있다. “남신현(南新縣)에 보리가 쌍둥아리로 되어 풍년이 들어서 행인들이 양식을 싸 가지고 다니지 않았다.”, “3월에 우박이 내려서 보리 싹이 상했다.”, “4월인데 서리가 내려 보리농사를 망쳤다.”등으로 기술하고 있어서 경상북도 일대를 기반으로 한 신라의 주된 생업이 보리농사였음을 알 수 있다. 6세기 중반에 이르면 신라는 가야를 멸망시킴으로써 기름진 낙동강 유역을 차지하게 되었다. 이때부터 국가적 차원에서 우경을 장려하고 대규모의 수리시설을 축조함으로써 본격적으로 농업 생산력 증가에 박차를 가하기 시작했다. 이 시기의 신라의 농업은 보리농사 중심에서 벼농사 중심으로 변모하게 되었고 식생활에서도 쌀을 이용한 음식의 비중이 높아지게 되었다.

553년에 진흥왕이 한강 하류 지역의 백제 6군을 기습 공격해서 몰아내고 한강 유역 모두를 차지하게 되면서, 삼국 중에 가장 미약했던 신라는 한반도의 중심 세력으로 자리 잡게 되었다. 신라가 가야와 한강 일대를 차지한 것은 신라 경제에 지대한 영향을 미쳤다. 『삼국사기』에 따르면 662년(문무왕 2) “왕은 김유신에게 명하여 김인문, 양도 등 9명의 장군과 함께 차 2,000여 대, 쌀 4천 석, 조 2만 2천 석을 싣고 평양으로 가서 당군(唐軍)을 돕게 하였다.”라고 하였다. 이는 쌀을 4천 석이나 보낼 정도로 쌀 생산량이 크게 증가했

다는 것을 알 수 있다. 또한 이 시기의 신라에 대해 『양서(梁書)』에서는 “토지가 비옥하고 오곡을 경작하기 알맞다.”라고 했고, 『수서』에서는 “토지가 매우 기름져 논과 밭을 함께 경작할 수 있고 오곡과 과일, 채소, 동물들의 물산은 대략 중국과 같다.”라고 기술하고 있다. 이때의 신라는 삼국 중에 벼농사의 비중이 가장 높아서 쌀이 풍족해졌고 이러한 생산력은 신라가 삼국 통일을 달성하는데 중요한 경제적 요소로 작용했다.

삼국 통일 이후 현강왕 대에 이르면 성 안에 초가집이 하나도 없을 정도로 기와집이 많았다. 또 집 처마가 서로 잇닿아 있고 담장이 이어졌으며 노래와 피리 소리가 길에 가득 차서 밤낮으로 끊이지 않았다고 한다. 또한 밥을 지을 때에도 나무를 쓰지 않고 숯을 사용할 정도로 물화가 풍성했다. 수도인 왕경에는 동시, 서시, 남시가 있었고 사방의 재화가 이곳으로 몰려들었다.

『파한집(破閑集)』에 보면 만명 부인이 아들 김유신을 나무라면서 “나는 이미 늙었으니 밤낮으로 네가 장성하여 공명을 세워 임금과 부모에게 영화가 있기를 바랐는데, 지금 네가 짐승 잡고 술파는 집(屠沽) 자식들과 어울려 음방(娼房)과 주사(酒肆)에서 논단 말인가.”라고 하였던 점에서 볼 때 7세기에 이미 시장에서는 육류와 주류를 판매하고 있었음을 확인할 수 있다.

통일 이후에는 이들 시장이 더욱 번성하여 대내외에서 몰려드는 재화를 교역하거나 각종 유흥 시설이 갖추어진 일종의 상업 지구의 역할을 했다. 이러한 경제적 번영은 음식 문화에도 그대로 반영되었고, 삼국 통일로 고구려와 백제의 식재료와 식문화가 신라에 유입되면서 더욱 풍부한 음식 문화를 향유하게 되었다. 특히 백제를 멸망시킨 후에는 곡물 가격이 떨어지면서 계급의 구분 없이 쌀이 주식이 되었다. 삼국 시대 후기로부터 통일 신라 시대에 이르면서 밥을 주식으로 하고 구이, 찜, 무침 등의 기본 반찬들로 구성된 식단이 일반화되었다.

라. 신라의 육류 가공식품

통일 이후에 귀족들은 하루에 세 끼의 식사를 하던 것을 두 끼로 줄였다. 이것은 귀족들이 아침을 먹지 않아서 점심과 저녁 음식의 종류와 식사 시간을 늘리는 대신에 기름지고 풍요로운 식생활을 했기에 가능했다. 이를 반영하듯이 『삼국유사』 「문무왕 법민조(文武王法敏條)」에 보면 재상 차득공(車得公)이 안길(安吉)을 맞아 잔치를 벌일 때 차린 음식이 50가지나 되었다고 한다. 『삼국사기』에는 683년에 신문왕이 일길찬(一吉漣) 김흠운(金欽運)의 딸을 부인으로 맞이하기 위해 납채(納采) 15수레, 쌀, 술, 기름, 꿀, 간장, 된장, 포, 젓갈 등 135수레, 벼 150수레를 보냈다는 점으로 볼 때 풍부한 음식문화를 가지고 있음을 확인할 수 있다.

신문왕의 납채 품목은 당시 사람들의 식생활을 알 수 있는 자료라 할 수 있다. 신문왕이 보낸 음식에서 눈에 띄는 것은 육포(肉脯)를 납채로 처음으로 사용한 점이다. 수렵민의 대표 음식 중 하나인 육포는 남은 고기를 높은데 걸어 놓고 자연 건조하는 저장 음식이다. 육포는 소, 돼지, 사슴 그리고 어류 등의 고기를 얇게 저며서 그대로 말리거나 소금이나 술에 절여 말리는 방법이 있었다. 육포는 신라 시대뿐만 아니라 고려 시대와 조선 시대에도 애용되었는데, 『고려도경(高麗圖經)』에 보면 술상에 육포가 올랐다고 했고, 『신증동국여지승람』이나 『증보산림경제』에도 사슴이나 꿩으로 만든 육포를 설명하고 있다. 육포는 오늘날까지도 폐백의 대표 음식으로 활용되고 있다.



<그림 19> 육포
(출처: 한국콘텐츠진흥원)



<그림 20> 신라 목간
(출처: 조선일보)

납채 음식에 등장하는 젓갈은 어패류나 육류 등을 소금에 절인 것이다. 백성들의 생활을 알 수 있는 「정창원문서(正倉院文書)」를 보면 지(鮫)는 생선 비늘을 둔 채로 내장을 빼어 소금을 뿌리고 밥과 술을 섞어서 눌러 익힌 것을 말한다. 해(醃)는 고기를 말려 잘게 찢어서 메주 가루와 소금에 섞은 것을 술에 100일간 담아 두는 조리법이다. 안압지에서 출토된 목간에서도 궁중의 음식 문화를 알 수 있는 다양한 젓갈과 식해가 등장한다. 여기에는 물고기뿐만 아니라 돼지, 노루, 개 등으로 만든 젓갈이 있고, 육류로 만든 젓국(助史)도 있다. 해(醃) 역시 가오리 같은 어류뿐 아니라 사슴이나 조류 등을 식해로 만들었음을 확인할 수 있다. 이를 통해 신라 시대에는 육류를 불에 구워 먹는 것 외에도 젓갈이나 식해 등의 저장식품으로 만들어 오랫동안 두고 먹었음을 알 수 있다.

육고기와 물고기는 신라인들의 주요 단백질 공급원이었다. 바다를 경계로 했던 신라는 그물이나 창을 이용하거나 잠수 등의 방법으로 바다에서 참돔, 청어, 대구, 상어, 농어, 굴과 전복 등의 어류를 채취해 식용했다. 바다 생선은 건어물이나 소금에 절인 생선 또는 젓갈의 형태로 신라인의 밥상에 올랐다. 왕경에 거주하는 왕과 귀족들은 겨울에 저장한 석빙고의 얼음을 이용해 바다 생선을 생선회로 만들어 먹기도 했다. 대구 칠곡 3택지에서 발굴된 통일 신라 시대 수혈(豎穴)에서 회충, 편충, 촌충, 간디스토마 등이 발견된 것

은 이 지역 사람들이 물고기와 육고기를 회로 먹었음을 보여준다. 이것은 『신당서』 「동이열전 신라전(新羅傳)」에 “음식을 불에 익혀 먹지 않고 짐승을 날로 먹는다.”라고 기술하는 것과 일맥상통한다.

마. 신라의 목축

『삼국사기』에 등장하는 수렵 기록으로 볼 때 신라는 고구려와 백제에 비해 수렵의 비중이 적었다. 신라왕의 사냥기사는 헌강왕 때 “혈성(穴城)의 들판에서 사냥하였다.”라고 한 것과 진평왕 때 “지금 전하께서는 날마다 미친 사냥꾼과 함께 매와 개를 풀어 꿩과 토끼를 쫓아 산과 들을 달리어 스스로 그치시지 못합니다.”라고 한 것이 전부이다. 따라서 신라가 동물성 식재료를 획득하는 가장 중요한 방법은 목축이었을 것이다. 『신당서』 「동이열전 신라전」에 보면 “재상(宰相)의 집에는 녹(祿)이 끊어지지 않으며, 노비가 3천 명이나 되고, 갑병(甲兵)과 소, 말, 돼지도 이에 맞먹는다.”라고 해서 귀족들의 부의 정도를 확인할 수 있는데, 특히 소, 말과 돼지의 숫자를 노비의 숫자와 같이 상정할 정도로 목축업이 발달했음을 알 수 있다. 이러한 정황은 통일 신라 시대의 사회 모습을 보여주는 자료인 「신라촌락문서(新羅村落文書)」에도 잘 나타나 있다. 이 자료는 서경원(西原京) 부근에 있는 4개 촌의 인정(人丁) 구성, 토지(土地) 소유, 그 밖의 재산을 상세히 알려 주는 자료이다. 이 자료에 따른 3년간의 촌락별 소와 말의 변동 상황을 살펴보면 다음과 같다.



<그림 21> 신라촌락문서
(출처: 연합뉴스)

촌락 문서에 나타난 소와 말의 사육 두수

촌락명	사육 두수	증가분	감소분
사해점촌(沙害漸村)	소 22	5	4
	말 25	3	2
살하지촌(薩下知村)	소 11	1	?
	말 18	2	?
실명촌(失名村)	소 11	6	1
	말 8	4	4
서원경촌(西原京村)	소 8	1	3
	말 10	0	3

4개 촌락의 소와 말 사육 두수로 볼 때 신라의 목축업이 상당히 성행했음을 확인할 수 있다. 4개의 마을 중에 가장 많은 소와 말을 보유하고 있는 곳은 사해점촌이다. 사해점촌은 오늘날의 충청북도 보은 일대로 이 마을은 둘레가 5,725보(步)이고, 호구 수는 11호(戶)에 147명인데 반해 소는 22마리, 말은 25마리나 된다. 이들이 모두 개인이 소유했다기보다는 국가에서 정책적으로 나누어 준 것을 지방에서 사육하고 있었던 것으로 보인다. 이렇게 사육한 소와 말은

상품으로 판매되거나 운송 수단, 우경, 또는 식재료로 활용했을 것이다.

신라에서 목축과 관련해 등장하는 관직명으로는 원곡양전, 월지악전과 백천환숙전 등이 있다. 『신당서』를 보면 신라에는 양이 없다고 했는데 언제부터인가 기록에 양이 등장한다. 원곡양전은 흥덕왕 때 양을 사육하여 고기와 양모를 조달하기도 했다. 『종종약장(種種藥帳)』에는 신라 양 기름의 효능을 적어 놓고 있고, 신라인 이장행이 여러 마리의 양을 일본에 선물했다는 내용도 있다. 안압지에서 산양의 뼈가 출토되고 있는 점으로 보아 신라인들이 양을 사육했음을 알 수 있다.

월지악전은 월지에서 기르는 동물들을 관리하는 직책이다. 월지는 지금의 안압지를 가리키는 말로 당시에는 ‘월지’라고 불렀다. 『삼국사기』에 의하면 674년(문무왕14) 2월에 궁 안에 연못을 파고 온갖 화초를 심고 진귀한 새와 짐승을 길렀다는 기록이 있다. 안압지에서 출토된 동물 뼈로는 원숭이, 사슴, 흰매, 백조, 황새, 원앙새, 공작, 오리, 찌꼬리, 잉어, 붕어류, 거북이, 자라, 소, 말, 돼지, 개, 노루, 산양, 사슴, 멧돼지 등의 포유류와 꿩, 오리, 닭, 기러기, 거위 등의 조류가 있다.

한편 신라인들은 무덤의 주인이 평상시에 즐겨 먹던 음식을 같이 매장함으로써 죽은 자의 영혼이 안정된 사후 생활을 영위하기를 바랐다. 황남대총에서 발견된 유물들을 보면 4개의 큰 항아리 안에서 소, 말, 바다사자, 꿩, 오리, 닭 뼈 등의 육류와 참돔, 다랑어, 농어, 상어, 조기 등의 어류와 전복, 소라, 배말류, 주름다슬기, 다슬기류, 우렁이, 홍합, 해가리비 재첩, 바지락, 백합 등의 조개류가 다량으로 발견되었다. 이를 통해 신라의 왕과 귀족들은 소와 말 등의 육류는 물론이고 어류와 패류 등도 식용하고 있었음을 알 수 있다. 따라서 안압지와 황남대총에서 출토된 동물의 뼈들이 유사한 점으로 미루어 볼 때 신라 시대의 동물의 사육은 관상용은 물론이고 식용을 목적으로 사육되었을 것이다. 또한 월지악전은 제의의 희생제물의 관

리와 조달을 담당했을 것이다.

환축은 사료의 일종인 목초(Alfalfa)를 가리키는 것으로 이를 관리하는 관청인 백천환축전이 있었다. 신라가 원곡양전, 월지악전과 환축전을 관직으로 두고 있는 점으로 보아 국가가 적극적으로 목축을 장려했음을 알 수 있다. 더불어 669년 문무왕 때 이미 전국에 국영 목장과 사설 목장이 174개소나 있었다.

『신당서』에서는 신라는 “가축을 해중(海中)의 산에 방목했다가 필요할 때에 활을 쏘아서 잡는다.”라고 한다. 이것은 신라의 독특한 가축 사육 방법을 보여주는 기록이다. 위의 『신당서』의 내용을 증명할 수 있는 자료로는 847년에 일본 승려 엔닌(圓仁)이 쓴 『입당구법순례행기(入唐求法巡禮行記)』가 있다. 기록에 따르면 “묘시(卯時)에 무주(武州) 남쪽 경계에 있는 황모도(黃茅島) 니포(泥浦)에 도착해서 정박했다. 구초도(丘草島)라고도 한다. 4~5명이 산 위에 있어서 사람을 보내 잡으려고 했는데 그들이 달아나 간 곳을 알 수 없었다. 여기는 신라국의 제3재상이 말을 방목하는 곳이다. 고이도(高移島)에서 구초도에 이르기까지 섬들이 서로 연달아 있다. 동남쪽으로 멀리 탐라도가 보인다.”라고 한다. 『신당서』와 『입당구법순례행기』는 신라의 귀족들이 남해의 여러 섬에 목장을 조성하고 소, 말, 돼지 등을 사육했음을 입증한다.

이러한 목축 방식은 일종의 ‘부분 유목’ 방식으로 주민 대다수가 정착 생활을 하면서 농경에 종사하지만 소유한 가축을 초원이나 산지에 방목하는 것을 말한다. 이러한 부분 유목은 유라시아 초원, 아라비아와 북아프리카 등지에서 고대로부터 행해지던 전통적 목축 방식이다. 가축을 섬에 방목시키는 신라의 목축 방법은 ‘우리 사육’으로 발생하는 배설물이 쌓이지 않아서 전염성 질병으로부터 멀어질 수 있고, 협소한 공간으로 인한 스트레스를 해소할 수 있다는 장점이 있다. 따라서 신라의 귀족들은 3,000여 마리의 소, 말, 돼지 등을 섬에서 사육하면서 동물성 식재료를 공급하는 방식으로 풍요로운 육식 문화를 향유할 수 있었다. 목장은 섬뿐만 아니라 육지

에도 있었을 것으로 추정되는데, 통일 과정에서 고구려와 백제의 목장을 신라가 차지하게 되면서 귀족들에게 분배하였을 것이다. 이들 목장에서는 소와 말 그리고 돼지 등의 고기, 가죽, 털 등이 산출되어 식용과 수공업품의 재료로 사용되었을 것이다.

태종무열왕은 하루에 쌀 3두(斗)와 수평 9마리를 먹었다고 할 정도로 신라의 왕실과 귀족들은 육류를 선호했다. 이를 반영하듯이 『삼국사기』 「직관지(職官志)」에 보면 궁중의 식문화를 전담하는 식척전(食尺典)은 대사(大舍) 6인과 사(史) 6인을 두고 육전(肉典), 포전(庖典) 등과 함께 궁에 소속된 요리를 통솔했다. 육전은 육류를 비롯한 각종 반찬을 담당한 기관으로 황남대총, 안압지와 국립 경주 박물관 부지 내의 우물에서 출토된 동물 뼈를 통해 볼 때 소, 말, 개, 노루, 산양, 사슴, 멧돼지, 꿩, 오리, 닭, 기러기, 거위, 고라니, 토끼, 메추라기, 너구리, 참새류 등을 조리했을 것이다.

포전은 국왕이 베푸는 연회나 행사시의 요리나 동궁 산하의 기관의 일상 음식을 담당했다. 포전에서는 위의 동물성 식재료들을 굽거나 삶아서 다양한 형태의 육식 요리를 왕실 연회에 내놓았다. 안압지에서 발견된 목간으로 볼 때 포전은 목간이 적힌 항아리를 저장해 두었다가 궁중의 연회를 위한 각종 요리를 할 때 사용했다. 신라의 왕실과 귀족들은 동물성 식재료를 공급받을 수 있는 목장에서 필요하면 언제든지 사냥을 했고, 이를 통해 다양한 형태의 육식 문화를 즐겼음을 알 수 있다.

바. 신라의 제사와 육식문화

신라 육식 문화의 발전과 관련이 깊은 또 하나는 정기적인 제사의례이다. 사냥의 비중이 높지 않은 신라에서는 사냥 후에 하늘에 제사를 지내던 고구려, 백제와는 차이가 있다. 신라에는 종묘제례(宗廟祭禮)를 비롯하여 유명한 산과 하천, 선농(先農), 중농(中農), 후농(後農), 풍백, 우사 영성(靈星) 등에 행하는 제사가 있다. 이외에도 대성문제(大城門祭), 부정제(部庭祭), 사천상제(四川上祭), 일월제(日

月祭), 오성제(五星祭), 기우제(祈雨祭), 사대도제(四大道祭), 압구제(壓丘祭), 벽기제(辟氣祭) 등의 수많은 제사 의례가 있었다.

신라 왕실은 제전(祭典)이라는 관직을 두고 여기에서 제사에 사용할 희생제물을 준비하였다. 『삼국사기』 「잡지 제사조(雜志 祭祀條)」에 보면 신라는 매년 12월에 신성 북문에서 제사를 지냈는데, 그 해에 풍년이 들면 대뢰(大牢)를 잡고 흉년이 들면 소뢰(小牢)을 잡았다. 여기에서 대뢰는 소를 가리키고 소뢰는 양이나 돼지를 가리킨다.

또한 ‘영일냉수리신라비(迎日冷水里新羅碑)’와 ‘울진봉평신라비(蔚珍鳳坪新羅碑)’에도 소를 희생 제물로 사용한 기록이 있다. ‘영일냉수리신라비’에는 제사권과 재산권 사이에 다툼이 발생하자 왕이 사신을 파견해 제사를 주관하게 했는데, 이때 소를 죽이고 푸닥거리를 했다는 내용이 있다. ‘울진봉평신라비’에는 신라 6부가 얼룩소를 죽여서 제사를 지내고 2월 초하루에 형을 집행했다는 기록이 있다. 해양 제사 때에도 소를 통째로 올리거나 생고기를 제물로 올렸다.

앞서 살핀 국립 경주 박물관 부지 내의 우물 외에도 9개 정도의 우물에 제사를 지내고 동물을 제물로 바쳤는데, 이중에 가장 많이 나온 동물 뼈는 소이고 다음으로 많이 나온 뼈는 말과 사슴이다. 소는 예로부터 인간의 삶과 밀접한 관계를 가진 동물로 신성시되었기에 제물로 바쳐졌다.

신라는 소 외에 돼지도 희생 제물로 사용하였다. 소지왕 10년에 왕이 돼지로 인해 화를 면했다는 『삼국유사』 「사금잡(射琴匣)」 설화를 보면 신라인들이 돼지를 신성시켰음을 알 수 있다. 고구려에서 소와 돼지가 미래를 결정지었던 것과 같이, 신라에서도 소와 돼지가 국가의 미래를 예견한다는 인식이 있었기에 소와 돼지를 희생제물로 삼았다. 각종 신에게 희생제물을 바치는 제사 후에는 부여, 고구려와 백제처럼 신라인들도 소와 돼지를 이용한 각종 음식을 만들어 신과 인간이 같이 먹는 행사를 진행했다. 이때가 되면 평소에

육식을 할 수 없었던 백성들도 의식에 동참해 양껏 음식을 먹으며
육식 문화를 향유할 수 있었다.

참고 문헌

『군서치요(群書治要)』, 『사기(史記)』, 『삼국사기(三國史記)』, 『삼국유사(三國遺事)』, 『삼국지(三國志)』, 『석명(釋名)』, 『석명소증보(釋名疏證補)』, 『송서(宋書)』, 『수신기(搜神記)』, 『시지이고(詩地理考)』, 『예기집설(禮記集說)』, 『예문유취(藝文類聚)』, 『의례(儀禮)』, 『제민요술(齊民要術)』, 『중국정사 조선전(中國正史 朝鮮傳)』, 『진서(晉書)』, 『책부원구(冊府元龜)』, 『태평어람(太平御覽)』, 『통전(通典)』, 『한서(漢書)』, 『한원(翰苑)』, 『해동역사(海東繹史)』, 『후한서(後漢書)』, 『몽골비사』

강인희, 『한국식생활사』, 삼영사, 2000.

김광언, 『한·일·동시베리아의 사냥』, 민속원, 2007.

김상보, 『우리음식문화이야기』, 마루지, 2013.

국사편찬위원회, 『사냥으로 본 삶과 문화』, 경인문화사, 2011.

동북아역사재단 편, 『고조선 단군 부여』, 동북아역사재단, 2015.

레이첼 로던 지음, 조운정 옮김, 『탐식의 시대』, 다른세상, 2015.

박아림, 『고구려 고분벽화 유라시아 문화를 품다』, 학연문화사, 2015.

박유미, 『고구려 음식문화사』, 학연문화사, 2017.

서울역사편찬원, 『서울2천년사』, 서울역사편찬원, 2015.

윤서석, 『우리나라 식생활 문화의 역사』, 신광출판사, 1999.

윤서석, 『한국음식 -역사와 조리법-』, 수학사, 1993.

이성우, 『동아시아 속의 고대 한국식생활사연구』, 향문사, 1992.

이성우, 『한국식품사회사』, 효문사, 1984.

이성우, 『한국요리문화사』, 효문사, 1985.

이시게 나옴이치 감수, 요시다 슈지 책임편집, 동아시아식생활학회

연구회 역, 『식의 문화』, 광문각, 2015.

이안나, 『몽골인의 생활과 습속』, 첫눈에, 2005.

이원중, 『실크로드 음식문화』, 북마루지, 2016.

이해원, 『중국의 음식문화』, 고려대학교출판부, 2010.

이효지, 『한국의 음식문화』, 신광출판사, 2004.

전호태, 『고구려 고분벽화』, 돌베개, 2016.

전호태, 『고구려 생활문화사 연구』, 서울대학교출판문화원, 2016.

정대성, 『우리 음식문화의 지혜』, 역사비평사, 1988.

정은자, 『한국의 식생활문화』, 진로, 2014.

주선태 외, 『한우고기에찬』, 집사재, 2013.

주선태·정은영, 『인간과 고기문화』, 경상대학교출판부, 2013.

최홍식, 『맛·멋·건강이 있는 행복한 우리 음식 문화』, 자유아카데미, 2012.

황교익, 『한국음식문화 박물관』, 따비, 2011.

강영경, 「고구려 의식주 생활에 나타난 자존의식」, 『역사민속학』18, 한국역사민속학회, 2004.

강현숙, 「유적·유물로 본 고구려의 식생활」, 『고고자료에서 찾은 고구려인의 삶과 문화』, 고구려연구재단, 2006.

고경희, 「고구려 안악3호분의 음식문화」, 『한국식생활문화학회지』 31-1, 한국식생활문화학회, 2016.

곽진석, 「흉노 제사의 신앙적 성격에 대한 연구-사얀 알타이 민족과의 비교를 중심으로-」, 『동북아문화연구』30, 동북아시아문화학회, 2012.

구효선, 「신라의 경계와 제사」, 『선사와 고대』28, 한국고대학회, 2008.

권순자, 「육류와 동아시아의 식문화」, 『동아시아식생활학회 학술발표대회논문집』, 2005-4, 동아시아식생활학회, 2005.

- 권주현, 「통일신라시대의 식문화 연구-왕궁의 식문화를 중심으로-」, 『한국고대사연구』68, 한국고대사학회, 2012.
- 김경복, 「고분벽화에 나타난 고구려의 부엌과 식사 풍습」, 『한국사학보』39, 고려사학회, 2010.
- 김구진, 「고구려 북방계(시베리아)문화의 특성에 관한 연구-시베리아의 샤머니즘을 중심으로-」, 『북방사논총』7, 동북아역사재단, 2005.
- 김기섭, 「백제인의 식생활 시론-재료와 조리를 중심으로」, 『백제연구』37, 충남대학교 백제연구소, 2003.
- 김상보, 「통일신라시대의 식생활문화」, 『신라문화재학술발표논문집』28, 동국대학교 신라문화연구소, 2007.
- 김상보, 「한성백제시대의 음식문화」, 『향토서울』53, 서울특별시사편찬위원회, 2003.
- 김상보·박선희, 「한국 고대 저농음식의 형성과 발달」, 『고조선단군학』23, 고조선단군학회, 2010.
- 김수민, 「신라고분에 보이는 음식공헌과 생사관」, 『경주사학』38, 경주사학회, 2013.
- 박유미, 「고구려 육류음식문화의 실제와 양상」, 『고조선단군학』33, 2015.
- 박유미, 「고구려 음식의 추이와 식재료 연구」, 『한국학논총』38, 국민대학교 한국학연구소, 2012.
- 박유미, 「고구려의 음식문화사 연구」, 『인하대학교박사학위논문』, 2014.
- 박유미, 「맥적의 요리법과 연원」, 『선사와 고대』38, 한국고대학회, 2013.
- 박중환, 「백제권역 동물희생 관련 고고자료의 성격」, 『백제문화』47, 백제문화연구소, 2012.
- 송호정, 「고구려의 족원과 예맥」, 『고구려발해연구』27, 고구려발해학회, 2007.

- 위은숙, 「장적문서를 통해서 본 신라통일기 농가의 부업경영」, 『역사와 세계』19, 부산대사학회, 1995.
- 윤서석, 「신라시대 음식의 연구-삼국유사를 중심으로-」, 『신라문화재학술발표논문집』1, 신라문화선양회, 1980.
- 윤서석, 「신라의 음식」, 『신라문화재학술발표논문집』8-1, 신라문화선양회, 1987.
- 이성희, 「한국전통 음식문화 연구중 육식조리에 관한 고찰」, 『안성농업전문대학논문집』14, 1982.
- 이영재, 「조선 허리띠와 패물의 원류에 대한 연구」, 『한국생활과학회지』23, 한국생활과학회, 2014.
- 이용현, 「안압지와 동궁 포전」, 『신라문화연구』창간호, 2008.
- 이인숙·복기대, 「거란 국가제도의 샤머니즘적 성격에 관한 시론-『요사』 기록을 중심으로」, 『백산학보』93, 백산학회, 2012.
- 이종수, 「송눈평원지역 청동기문화의 특징과 교류양상 검토 -백금보문화를 중심으로」, 『요하문명의 확산과 중국 동북지역의 청동기문화』, 동북아역사재단, 2010.
- 이흥종, 「한국 고대의 생업과 식생활」, 『한국고대사연구』12, 한국고대사학회, 1997.
- 張泰湘, 「능강유역 원시문화의 초보적 연구」 『백산학보』59, 백산학회, 2001.
- 전호태, 「고구려의 매사냥」, 『역사와 경계』81, 부산경남사학회, 2014.
- 전호태, 「고구려의 음식문화」, 『역사와 현실』89, 한국역사연구회, 2013.
- 정수옥, 「백제 시기의 양상과 식사문화」, 『중앙고고연구』17, 중앙문화재연구원, 2015.
- 조법중, 「신화가 들려주는 부여 건국 이야기」, 『고조선·단군·부여』, 고구려연구재단, 2004.

- 주영하·김상보, 「벽화를 통해서 본 고구려의 음식풍속」, 『고구려발해연구』17, 고구려발해학회, 2004.
- 최종호, 「사비시대 백제인의 부엌살림에 관한 연구」, 『전통문화논총』7, 한국전통문화학교, 2009.
- 홍기승, 「경주 월성해자·안압지 출토 신라목간의 연구동향」, 『목간과 문자』10, 한국목간학회, 2013.
- 舒順林, 「匈奴生活習俗論」, 『內蒙古大學學報』1991-1, 1991.
- 尹偉先, 「古代北方民族的蹕林習俗及其文化內涵」, 『西北民族大學學報』2008-4, 西北民族大學校.
- 李欣, 「考古資料所見漢代“燒烤”風俗」, 『四川文物』185, 2016.
- 張景明, 「中國北方遊牧民族飲食文化研究」, 『中央民族大學博士學位論文』, 2001.
- 趙敏艷·楊釗, 「鮮卑族的崇山與祭天」, 『赤峰學院學報』37-12, 2016.

제3장. 고려시대의 육식문화

제1절. 불교의 숭상과 쇠퇴하는 한반도의 육식 문화

1. 고려 전반기의 육식 문화

고려 전반기는 불교의 번성과 권농정책으로 육식 문화가 위축되고 절제되는 시기였다. 고려왕들은 여러 번에 걸쳐 소 도축 금지령을 내리고 금령을 어겼을 경우에는 살인죄에 준하는 자자형(刺字刑)을 내려 도축을 엄격하게 통제했다. 조선시대에 우금령이 제대로 지켜지지 않았던 것에 반해 고려 전반기에는 살생을 금하는 불교의 번성으로 도축금지령이 비교적 잘 유지되었다.

『고려도경』에 따르면 살생을 꺼리는 풍조 때문에 도축이 서툴러 고기 맛을 버린다고 할 정도로 고려 전반기에는 육식 문화가 위축되어 있었다. 그러나 유사 이래로 육식을 즐겨온 한민족의 특성으로 볼 때 육식 억제에 지키기 어려운 사회 통념이었고, 기회만 생긴다면 언제든지 깨질 수밖에 없었다. 고려 전반기에 소고기는 몸을 보존하는 보양식이나 최고위층에 바치는 고귀한 선물로 사용되었다. 육식의 절제 속에서도 고려인들에게 소고기는 귀중한 음식으로 대접받았다.

가. 도살금지령과 위축되는 육식 문화

고려 전반기의 육식 문화는 삼국시대에 비해 크게 위축되고 절제되었다. 육식이 절제된 배경에는 불교의 번성과 권농정책(勸農政策)이 있었다. 고려는 통일신라의 불교를 계승하면서도 문화, 사상 전반에 불교의 영향력을 한층 강화했다. 국가의 통치이념은 유교였지

만 고려인들의 정신세계를 지배한 것은 불교였다. 고려 전기의 왕과 백성들은 국가의 번성이나 개인의 행복이 불교와 직결된다고 보는 일종의 현세구복(現世求福)적이며 호국적인 성격의 신앙심을 가지고 있었다. 고려의 숭불정책은 태조의 「훈요십조」 제1조에서 시작되었다고 볼 수 있는데, 이를 보면 “우리나라의 대업은 반드시 여러 부처의 호위에 의지한 것이다. 그러므로 선, 교의 사원을 세워 주지를 보내어 수호하게 하고 각기 그 업을 닦게 하라.”라고 하고 있다. 이로써 고려 불교는 국가를 수호하는 호국적 성격을 가지고 유교와 함께 국가 운영에 중요한 축을 형성했다. 고려의 수도 개경에는 화엄종, 천태종, 법상종과 선종 등의 각 종단의 중심 사찰이 자리 잡고 있었으며 왕실의 원찰들이 밀집하여 불교 중심지로 번성하였다. 따라서 불교는 국가뿐 아니라 개인의 일상사까지 지배하게 되었다.

고려왕들은 도살 금지령을 내리지는 않더라도 살생을 금지하는 명령을 자주 반포하였다. 15대 왕 숙종(肅宗)은 1087년에 “만물이 발육 성장할 때가 되면 새끼치고 알 낳는 짐승을 죽이지 말라는 것은 『예기』에 나와 있으며 예부터 어진 임금들의 좋은 정책이다. 그런데 지금 각 도의 수령은 법령을 잘 준수하는 자가 드물다. 반찬을 바침으로써 상부의 상을 받기 위하여 혹은 사신을 대접함으로써 그들의 비위를 맞추기 위하여 사냥을 무시로 하기도 하고 농민들이 화전을 개간하다가 생물을 연소시키는 일도 있다. 이는 때를 맞추어 생물을 기르는 도리에 어긋나며 천지의 화기를 손상하는 것이니 이런 행위를 모두 금할 것이며 명령을 위반하는 자는 벌을 받을 것이다.”라고 했다.

24대 왕 원종(元宗) 역시 1275년에 “나는 인자한 마음을 새와 짐승들에게까지 미칠 것을 바라는 바이다. 지금은 한창 봄철이라 사냥을 한다면 새와 짐승들이 알을 낳지 못하고 새끼를 치지 못 하게 될 것이니 이것은 생명 있는 것을 사랑하는 나의 마음에 어긋난다. 그러므로 그대들은 이 뜻을 알고 상납하는 음식물 중에 육류를 넣

지 말게 하라.”라고 해서 살생을 금지하였다. 이처럼 고려의 왕들이 살생을 꺼리는 것은 모두 불교의 영향이라 할 수 있다.

왕들은 그 해에 가뭄이 들면 국가적으로 도살을 금지하고 왕의 음식에서 고기반찬을 줄였다. 고려시대 왕들은 가뭄이 드는 것을 군주의 부덕의 결과로 인식해 스스로 근신하는 의미로 육식을 줄이기도 하였다. 비단 고려의 왕뿐만 아니라 귀족들에게도 이러한 분위기가 팽배했는데, 이제현(李齊賢)이 지은 『역옹패설(櫟翁稗說)』에 따르면, 최수항(崔守璜)은 독실하게 불교를 믿어서 승지(承旨)로서 동지공거(同知貢舉)가 되어 손님을 접대하는 연회에서도 육류를 쓰지 않을 정도로 육식을 꺼렸다고 한다.

나. 고려의 농업 장려 정책과 소 도살 금지령

전통시대의 기간산업은 농업이었다. 이에 따른 권농정책은 양곡 증산을 통해 국가의 재정을 확충하고 민생의 안정을 도모할 수 있었기 때문에 국가의 기본 정책으로 삼았다. 고려는 권농사(勸農使)를 각 기관에 파견하여 농업을 지도·감독하고 필요한 조치들을 단행했다. 또한 국가가 종자 보급과 농경에 필요한 수리시설을 확충하였고 농번기에는 백성들을 요역에 동원하지 않도록 하여 농업을 장려하고 농업생산력을 증가시키려 했다. 농업 기술의 향상으로 고대의 농경지인 구릉이나 평야지대를 넘어 산지나 연해안의 저지대로 토지를 확대할 수 있었다.

이러한 고려의 농업 장려 정책으로 인해 소의 역할이 중요시되어 농가에서는 소가 장정 5~6명 정도의 힘을 대신할 중요한 농구(農具)로 인식되었다. 이는 이규보(李奎報)가 지은, 소를 때리지 말라는 내용의 「막태우행(莫笞牛行)」이라는 시를 살펴보면 알 수 있다.

소를 때리지 말라. 가련한 소를
소가 비록 네 소지만 꼭 매질을 해야 하는지
소가 네게 무엇을 잘못했기에
도리어 소에게 성을 내는가.

무거운 짐을 싣고 만 리를 다니며
 네 두 어깨의 피로함을 덜어 주었고
 험덕이며 넓은 밭을 갈아
 너를 넉넉히 먹고 살게 했지.
 이것만으로도 네게 후하게 준 것인데
 너는 올라타기를 좋아하는 구나.
 피리 불며 너는 스스로 즐겁지만
 소가 지쳐 걸음이 느릴 때면
 느리다고 또 화를 내며
 자꾸 매질을 해대는 구나.
 소를 때리지 말라 가련한 소를
 하루아침에 소가 죽으며 너 어디에 의지하리.
 소치는 아이야! 소치는 아이야! 너 참으로 어리석구나.
 소가 쇠 몸이 아닌데 어떻게 견딜까.

이 시는 소가 인간에게 주는 이로움을 노래하며 인간의 어리석음을 꾸짖고 있다. 소는 노동력의 근간이 되기에, 소가 죽으면 인간의 풍요로움도 끝날 수 있음을 경고하고 있다. 그만큼 당시 농경에서 소의 역할이 절대적임을 보여준다.

농업을 소에 크게 의지하는 상황임에도 농우의 개체 수가 고려 농업을 충당할 만큼 되지 못했기 때문에 일부 계층에서만 제한적으로 이용될 수밖에 없었다. 따라서 고려는 농우를 확보하기 위해 목장을 신설하고, 사료의 공급을 국가가 통제하는 등의 체계적인 관리뿐만 아니라 소의 대외 유출을 엄격히 제한하였다. 무엇보다 개체 수 유지를 위해 도살자에 대한 강력한 처벌 규정을 마련해 도살을 엄격하게 금지하려고 했다. 농우를 확보하기 위한 수단으로 소도살을 금지하는 것은 어느 왕조에서나 있던 정책이지만, 고려의 경우 소의 도살 금지가 살생을 금지하는 불교의 특성과 유기적으로 작용하면서 한층 강화된 측면이 있었다.

고려는 여러 번에 걸쳐 도살금지령을 실시하였다. 968년 광종을 시작으로 988년(성종 7), 1066년(문종 20), 1107년(예종 2), 1310년(충선왕 2), 1352년(충숙왕 2), 1371년(공민왕 20) 등의 시기에 각각 도살 금지령이 내려졌다. 특히 광종은 재회(齋會: 죽은 자의 영혼이

극락왕생하기를 비는 법회)를 개최하고 방생소를 여러 군데 설치하며 사원에서 불경을 낭독하는 등 불교에 심취하였다. 이때 궁 안에서 살생을 금지하면서 궁에서 쓰는 고기도 시장에서 사들이게 할 정도였다. 문종은 1066년 정월부터 3년간 중외(中外)에 도살 금지령을 내리기도 하였다. 이때는 공물로 바치던 소가죽과 힘줄, 소뿔을 평포(平布)로 대신하게 할 정도로 광범위한 도살 금지령이 시행되었다.

『고려사』에 보면 “소를 잡는 자는 양민이나 천인을 가리지 않고 얼굴에 자자(刺字: 죄명을 몸에 새기는 형벌)하는 형벌을 가한 후, 멀리 떨어진 육지의 주(州), 현(縣)으로 보낸다.”라는 내용이 있다. 또한 『고려사절요(高麗史節要)』의 1136년(인종 14)에 인종이 내린 조서를 보면 “소를 죽인 자는 살인죄에 준하여 얼굴에 자자(刺字)하고 섬으로 귀향 보내니, 이는 율문의 본의가 아니다. 이제 본죄로 다스려라.”라고 했다. 위의 두 기록을 볼 때 소를 도살하는 자에게는 살인죄에 준하는 처벌을 할 정도로 소를 도살하는 것을 엄격하게 금지하고 있음을 알 수 있다.

공민왕도 금살도감(禁殺都監)을 통해 도살을 금지하였는데, 소와 말의 도살 금지는 대단히 엄격하여 신고자에게는 소 도살자의 재산에 해당하는 양 만큼을 상금으로 주었으며, 범법자는 살인죄로 다스렸다. 이는 고려 후반기에 도축 금지를 어기고 식용을 목적으로 도살이 성행하자 농우의 부족을 우려한 조치였다. 우왕 시기에 미륵불을 자처한 요승(妖僧) 이금(伊金)은 소고기와 말고기를 먹으면 죽는다는 말을 퍼트리기도 했다. 소의 도살을 살인죄로 징벌하고 있는 점에서 볼 때 고려시대에서의 소는 농경에서 가장 중요한 도구였음을 확인할 수 있다.

『고려사』에서 조준이 올린 상소를 보면 “먹는 것은 백성의 하늘이며, 곡식은 소의 힘에서 나옵니다. 이로써 본국이 금살도감을 둔 것은 농사를 중히 하고 민생을 후하게 하려는 까닭입니다. 달단의 화척(禾尺)은 소를 잡음으로써 농사를 대신하여 먹고 삽니다. 서북

면은 더욱 심하여, 주군의 각 참이 모두 소를 잡아 객을 먹여도 이것을 금하지 않으니, 마땅히 금살도감과 주군의 수령으로 하여금 금령을 행하여, 소를 잡다 잡힌 자가 있으면 관에 고한 자에게 그자의 가산으로 상을 주고, 범한 자는 사람을 죽인 죄로서 논하십시오.”라고 하였다. 조준의 상소는 소 도살자들을 이전처럼 살인죄에 준해 사형에 처해야 함을 주장하고 있다.

『고려도경(高麗圖經)』에서도 “고려는 정치가 어질고 불교를 숭상해서 도살을 삼가도록 하였다. 이에 국왕이나 상신(相臣)이 아니면 양고기나 돼지고기를 먹지 않는다. 도살을 기피하고 다만 외국 사신이 왔을 때를 대비해 미리 비축할 뿐이다”라고 했다. 이를 통해 고려가 도살을 삼가고 기피했던 것을 알 수 있다. 물론 국가의 도살금지령이 육식 금지로 이어진 것은 아니지만 불교와 권농의 영향으로 육식문화가 위축된 것은 분명한 사실이다.

위의 사례를 통해 볼 때 농경 국가였던 고려에서 소와 말은 국가 경제와 국방을 위해 반드시 필요했기에, 이들의 도살을 엄격하게 금지하였다는 것을 알 수 있다. 결국 고려의 다양한 농업 장려 정책의 결과로 미곡 생산량이 획기적으로 증가했다. 『고려사』의 「식화지(食貨志)」에 보면 “대창(大倉)에 비축한 쌀이 변질할 정도로 사람들의 생활에 여유가 생겼다.”라고 하였다. 또한 『고려도경』에도 “대의창(大義倉)이 서문 안에 있는데 쌀이 300만이나 쌓여 있다.”라고 하였고, 관원들의 녹봉도 쌀로 지불할 정도로 쌀 생산량이 통일신라시대에 비해 크게 증가했음을 알 수 있다.

권농책의 일환으로 실시된 고려의 소 도살 금지령은 조선시대의 우금령(牛禁令)으로 이어졌다. 그러나 조선시대에는 급증하는 소고기 소비 때문에 우금령이 유지되기 어려웠다. 유교를 국시로 삼은 조선에서 도살에 대한 종교적 금기가 사라졌기 때문이다. 반면 고려 전반기에는 불교가 고려인들의 정신세계를 완전히 지배하고 있었기에 도살을 꺼리는 풍조가 뚜렷이 나타나고 있었다. 이러한 풍조 때문에 농우를 확보하기 위한 소 도살 금지도 비교적 잘 유지되

었다. 따라서 육식을 즐기던 앞선 시대의 한민족의 특징이 고려 전반기에 이르러 전반적으로 위축되어 육식보다는 채식 위주의 식사가 주류를 형성하게 되었다.

고려시대는 육식을 삼가는 풍조 때문에 도살을 좋아하지 않았고 도살을 전문적으로 담당하는 이들도 없어서 도살법이 초보적 수준에 머물렀다. 고려의 도살법에 대해 『송사(宋史)』에서는 고려인들이 “살생을 싫어하여 도재(屠宰:도살)를 하지 않는다. 양이나 돼지를 먹으려면 이것을 쪼으로 싸서 불 위에 던져서 굽는다.”라고 했다. 『고려도경』에서도 소를 도살할 때 “네 발을 묶어 타는 불 속에 던졌다가 숨이 끊어지고 털이 없어지면 물로 씻는다. 만약 다시 살아나면 몽둥이로 쳐서 죽인 뒤에 배를 갈라 장, 위를 다 끊고 똥과 더러운 것을 씻어 낸다. 비록 국이나 구이를 만들더라도 고약한 냄새가 없어지지 않으니 그 졸렬함이 이와 같다.”라고 했다. 『송사(宋史)』와 『고려도경』에 묘사된 도축법은 고기의 맛을 떨어뜨릴 수밖에 없었다.

다. 고려인들의 육식에 대한 열망

고려 전반기에 사회 풍조상 어쩔 수 없이 육식이 억제되었다고 해서 육식에 대한 고려인들의 열망이 완전히 사라진 것은 아니었다. “중이 고기 맛을 알면 절에 빈대가 남아 있지 않는다.”라는 속담이 있듯이 육식에 대한 절제는 말로는 가능하지만 이를 실행에 옮기는 것은 매우 힘든 일이다. 왜 고기를 먹지 않는 것이 힘들까?

음식을 먹을 때 느끼는 다섯 가지 맛에는 단맛, 쓴맛, 신맛, 짠맛과 감칠맛이 있다. 이중에 고기 맛과 관계되는 것이 감칠맛이다. 동물의 근육에는 ATP(Adenosine Triphosphate)가 다량으로 함유되어 있고 여기에서 감칠맛을 내는 이노신산(Inosinic Acid)이 생성된다. 야채에는 함유되어 있지 않는 이 감칠맛을 경험하며 살아왔던 이들에게 앞선 시대의 전통을 단절하고 육식을 절제시키는 것은 참기 어려웠을 것이고 오히려 육식에 대한 열망을 더 부추겼을 가능성이

높다.

1170년(의종 24) 7월에 어사대부 이복기(李復基)가 의종에게 사사로이 술과 고기, 육포 등을 바치자 그날 밤에 왕이 배를 띄우고 신하들을 불러 연회를 베풀면서 이복기를 향해 “임금을 사랑하는 충성에 있어서 또 누가 그대보다 더한 자 있겠는가?”라고 칭찬하였다. 이것은 비록 육식을 절제하는 풍조가 만연해 있던 당시에 육식을 하고 싶은 의종의 마음을 헤아려 고기를 바친 이복기를 충신으로 칭찬하고 있는 것으로, 육식에 대한 당대인들의 숨겨진 열망을 드러내고 있다.

이러한 육식에 대한 열망은 이규보를 통해서 더 잘 드러난다. 이규보는 『동국이상국집(東國李相國集)』에서 “내가 지난날 마침 오신(五辛: 마늘, 파, 부추, 달래, 생강 등)을 끓고 시 한 수를 지었는데 그때에 소고기도 아울러 끓였으나 마음으로만 끓였을 뿐이다. 마침 고기를 눈으로 보고서는 안 먹을 수 없었기 때문에 그때에는 언급하지 못하다가 지금에야 고기를 보고도 먹지 않게 되어서야 시로 지어 말한다. 소는 큰 밭을 가는데 능하여 많은 곡식을 가꾸어 낸다네. 곡식이 없으면 사람은 어떻게 살겠는가. 사람의 목숨이 모두 여기에 달렸네. 또 무거운 짐까지 싣고서 모자란 인력을 보충해 준다네. 비록 이름이 소라 하여 천한 가축으로 보아서는 안 될 걸세. 어찌 차마 그 고기를 먹고서 야자나무의 열매와 같은 배를 채우랴.”라고 했다.

단우육(斷牛肉)으로 잘 알려진 이 글은 이규보가 소고기를 두고 신념과 탐식 사이에서 갈등하고 있음을 보여준다. 잠시 승려 생활을 했던 이규보가 단우육을 선언하면서, 소는 밭을 갈아 곡식을 생산해 주는 고마운 짐승이기 때문에 차마 먹을 수 없다고 밝히고 있다. 이규보의 단우육 선언은 불교의 용성과 농경 장려 정책이라는 시대적 특징에서 기인한다. 그런데 소를 먹는 것에 대해 죄의식을 표현한 이 글에서 흥미로운 점은 고기를 눈으로 보고 안 먹을 수 없었다는 이규보의 말이다.

‘단우육’을 선언하기에 앞서 하급 관리들이 소를 잡아서 이규보에게 잔치를 베풀어 주자 매우 흡족해 하며 즐거워했다는 기록을 통해 볼 때 이규보가 소고기를 좋아했음을 알 수 있다. 후일 신념을 위해 마음으로만 육식을 끊었다는 이규보의 고백을 통해 사회 통념상 육식을 절제하려 했지만 육식에 대한 또 다른 열망을 품을 수밖에 없었던 고쳐하는 고려인의 모습을 읽을 수 있다.

고려인들에게 소고기는 금기시되는 음식인 동시에 보양식과 최고급 선물로서의 기능을 했다. 고려 초기의 명신(名臣)인 최응(崔凝)이 병들어 눕게 되자, 태조 왕건이 태자에게 고기를 주며 문병을 보내 최응에게 육식하기를 권하였다. 이때 최응이 사양하며 먹지 않자 태조가 말하기를 “그대가 고기를 먹지 않는 것은 두 가지 잘못이 있다. 첫째는 자기 몸을 보전하지 못하여 종신토록 모친을 봉양할 수 없으니 불효요, 둘째는 자기 수명을 길게 유지하지 못하므로 나로 하여금 좋은 보필(輔弼)을 일찍 잃게 하니 불충이다”라고 했다. 이에 최응이 고기를 먹고 건강을 회복했다고 한다.

『고려도경』을 보면 “고려의 봉록이 지극히 박해서 다만 생쌀과 채소를 줄 뿐이며 또 상시에 고기를 먹는 일이 드물어서, 중국 사신이 올 때는 바로 대서(大暑)의 계절이라 음식이 썩어 냄새가 지독한데, 먹다 남은 것을 주면 아무렇지 않게 먹어 버리고 반드시 그 나머지를 집으로 가져간다.”라고 했다. 이것은 고려인들이 육식을 싫어했다기보다는 없어서 못 먹었고, 비록 상한 고기라도 있으면 먹으려 했다는 것을 알 수 있다. 이를 통해 고려인들에게 소고기는 금기시되는 음식이지만 몸을 보존하는 보양식이었기에 고려인은 기회가 되면 소고기 먹는 것을 주저하지 않았음을 알 수 있다.

고려 무인집권기는 어느 때보다 최고위층에게 선물을 바치는 것이 성행했던 시기이다. 고려의 왕이 가지고 있던 인사권이 무인들의 수중에 들어가면서 인사 행정이 이들 선물에 의해서 좌우되었기 때문이다. 최고급 선물로 가장 인기를 끌었던 것은 금, 은과 노비 등이고 이외에 값비싼 술과 고기 등이 뒤를 따랐다. 최고급 선물을

줄 때는 자신이 원하는 것을 얻기 위한 것이므로 당시에 가장 고귀한 선물이나 받는 자의 기호를 반영한 물건 등이 포함될 수 있다. 여기에 고기가 포함되어 있는 것은 당시 사람들의 육류에 대한 인식을 반영한 것이라고 할 수 있다.

안렴사(按廉使)와 별감(別監)들은 공물과 부세를 핑계로 민간에서 과일이나 말린 고기인 포 등을 거두어 권문세가들에게 선물로 바쳤다. 육식을 절제하는 풍조임에도 선물에 고기와 포가 포함되어 있음은 흥미로운 점이다. 고려시대 예종의 장인이자 인종의 외조부로, 최고 권력을 누리며 온갖 부정부패를 일삼았던 이자겸(李資謙)의 집에는 사방에서 고귀한 선물이 모여들었고 이 중에는 음식 선물도 많았다고 한다. 음식 중에서 단연 많은 비중을 차지했던 것은 고기로, 제때 소비하지 못해 썩어 나가는 고기가 수만 근이나 되어 고기 썩는 냄새가 진동했다고 한다.

이자겸의 권력은 그에 국한되지 않고 그의 아들들을 포함한 일족들도 이를 향유하며 불법을 저질렀다. 이들에게 들어오는 선물도 점점 더 늘어났는데, 이 중에 고기가 상당수 포함되어 있는 점은 고려인들에게 육류는 여전히 고관대작의 마음을 살 수 있는 최고급 선물이었음을 보여준다. 이것은 고려 전반기에 육식이 위축되기는 했으나 고려인들에게 소고기는 여전히 가장 귀중한 음식이었음을 확인할 수 있게 해준다.

고려 전반기에는 권농정책과 불교의 영향으로 육식문화가 위축되기는 했으나, 고기를 즐겨왔던 한반도 선주민들의 영향이 모두 사라진 것은 아니다. 고려인들은 살생은 꺼리고 절제했으나 병을 낫게 하는 용도나 귀한 음식의 상징으로 여전히 육식을 선호하고 있었다. 즉, 육식의 억제가 고려 전반기를 장악하고 있기는 했으나 고려인들은 “보고는 먹지 않을 수 없었다.”라는 이규보의 말처럼 육식을 본능적으로 갈급하고 있었다. 따라서 절제된 고려 전반기의 육식은 사회적 통념을 돌파할 수 있는 계기만 나타난다면 언제든지 깨질 수밖에 없는 나약한 것에 불과했다. 이런 풍조에서 몽골의 침

락은 고려 사회에 억제되었던 육식 본능을 일깨우며 더욱 육식 문화가 성행하는 계기가 되었다.

2. 고려시대의 목축

고려시대는 외적의 침입에 대비하고 농업 생산력을 증대하기 위해 목축업이 크게 발달하였다. 고려도 통일신라처럼 서남 도서 지역에 목장을 설치하고 말과 소를 방목하였다. 1159년 축우마요식(畜牛馬料式)을 제정해 사료를 계절에 따라 다르게 제공했으며, 몽골 지배기에는 몽골의 영향으로 우량종을 개발하고 낙인을 이용해 체계적으로 목축 기술을 발달시켰다.

『신편집성마의방우의방』은 고려시대의 목축 기술을 파악할 수 있는 책이다. 이 책에서는 소를 황소, 흑소, 흰소, 청소와 얼룩소 등으로 구분하고, 털의 색이나 생김새에 따라 사육 방법을 다르게 하는 등 개체 수 증가를 위한 고려인들의 노력을 알 수 있다.

가. 고려시대의 목축과 목장

고려의 목축업은 통일신라시대를 계승하면서도, 외침에 시달리는 시대적 특수성 때문에 한층 강화되었다. 500여 년의 고려시대는 주변에 거란, 여진, 몽골 등의 강력한 유목 제국들과 병존하였기에 이들 유목 국가들과 전쟁이 그칠 날이 없었다. 이런 상황에서 말을 사육하고 훈련하는 일이 무엇보다 중요했음은 당연하다. 여기에 농경이 한층 심화되면서 소를 농경에 이용하기 위해서 다양한 소 사육기술이 필요했다.

신라시대에는 약 170여 개의 목장이 있었고 조선 초기에도 200여 개의 목장이 있었다. 고려시대에도 신라나 조선시대와 비슷한 정도의 목장이 있었을 것으로 추정되는데 『고려사』나 『고려사절요』 등에 보면 용양(龍驤), 농서(隴西), 은천(銀川), 양란(羊欄), 좌목(左牧),

회인(懷仁), 상자원(常慈院), 엽호현(葉戶峴), 강음(江陰), 동주(東州) 등 10개의 목장 이름이 나온다. 여기에서는 전마, 잡마(雜馬), 낙타, 역우(役牛), 송아지 등이 사육되었다. 의종 때 판도거(判島陞)라는 섬에 설치한 말 목장에 관한 법을 제정했던 사실을 보면 통일신라의 전통을 계승해 서남 도서 지방에 상당히 많은 목장을 설치한 듯하다.

서남 도서 지역은 겨울에도 춥지 않은 온난한 기후로 인해 가축들에게 먹일 생초와 물을 제공하기에 적합한 환경을 가지고 있었다. 국가에서 기르는 가축은 대체로 방목을 하는데 농작물의 피해를 막기 위해서 주변에 경작지가 없거나 멀리 떨어진 지역에 목장을 설치할 필요가 있었다. 이를 반영하듯이 『동국이상국집』에서는 높은 곳에 올라 사방을 바라보니 “무성하게 자란 풀밭에는 소들을 놓아먹이네. 온 산에는 말이고, 온 들에는 흩어진 소, 모두가 태평시대의 얼굴이네.”라고 해서 고려시대 목장의 특징을 잘 설명해 준다. 이러한 목장에서 사육되는 가축은 식용을 목적으로 한 것이라기보다는 농경을 목적으로 한 농우 사육과 외적의 침입에 대비한 말 사육에 중점을 두고 있다.

고려시대 목축을 담당한 관청은 말을 관리하는 사복시(司僕寺)와 여러 가축을 담당하는 전구서(典廐署)가 있었고 희생제물은 장생서(掌牲署)에서 관리했다. 성종 때에 전목사(典牧司)가 설치되었다가 문종 때 관제를 정비해 판사(判事: 宰臣), 사(使: 樞密 및 6부 상서) 2명, 부사(副使: 正4품 이상) 2명, 판관(判官: 參上) 2명, 녹사(錄事: 乙科權務) 4명과 이속(吏屬)은 기관(記官) 2명, 기사(記事) 2명, 서자(書者) 2명을 두었다. 하부 조직으로 전국에 목장을 설치하고 목감(牧監)과 노자(奴子)를 두었다. 목감은 노자를 지휘하면서 목장을 관리하였고, 노자는 큰 말 4필을 길러 새끼를 생산하는 일을 담당하였으며, 각 목장에는 장교, 군인 등의 간수군(看守軍)을 배치하였다.

1159년(의종 13)에는 사육 동물 및 사료의 종류와 하루에 필요한 사료의 양 등을 정한 축우마요식(畜牛馬料式)을 제정하여 당시로서

는 과학적인 목축을 실시하였다. 소 사료로는 피, 콩과 풀 등을 주었는데 계절별로 차등 지급하였다. 1년을 청초절(靑草節, 음력 5월~9월)과 황초절(黃草節, 음력 10월~4월)로 구분하고 청초절에는 풀을 주고 황초절에는 건초를 주는 등의 종류를 구별하여 지급했다. 송아지는 황초절이 되면 하루에 피 4되, 콩 2되, 청초절 때는 하루에 피 3되, 콩 2되를 주었다. 큰 소는 하루에 피 8되, 콩 3되, 풀 7묶음, 역우는 황초절에는 하루에 피 6되, 콩 2되, 청초절에 하루에 피 4되, 콩 2되를 각각 주는 등 체계적으로 관리하였다. 고려의 체계적인 목축업 시행은 국가나 귀족 소유의 농장에 한정되어 있었고, 일반 농가에서는 필요한 축력을 국가로부터 빌려 쓰는 관우(官牛)에 의존하였다.

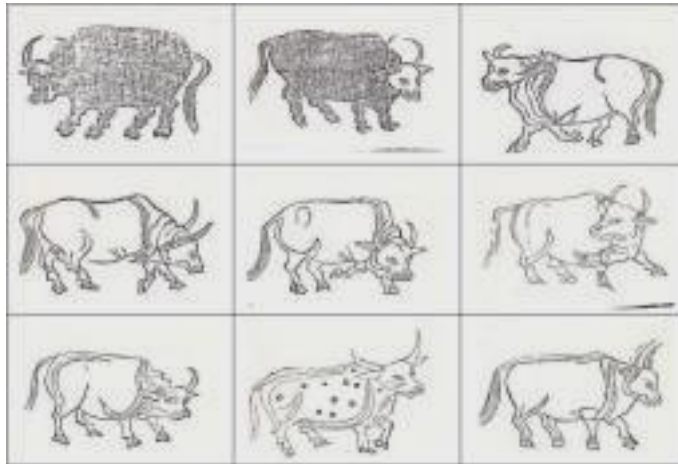
고려시대의 목장에서는 대체로 소와 말을 사육하였는데, 몽골 지배기에는 몽골의 영향으로 낙타, 사슴, 양과 나귀 등의 다양한 가축들을 사육하게 되었다. 특히 숙종 때 고려에 병합된 제주도는 화산지대의 특성상 다양한 수종이 분포해 좋은 목초지의 조건을 갖추고 있었다. 고려가 몽골에 복속된 후에는 몽골의 쿠빌라이 칸은 일본 원정을 목적으로 160여 필의 몽골 말을 제주로 보내면서 몽골의 목축 기술이 빠르게 전파되었다. 1296년에 몽골의 테무르 칸은 제주에 있던 목장을 원의 국영 목장으로 지정하였을 뿐만 아니라 1300년에 테무르 칸은 자신의 모친인 쿠케친 태황태후를 위한 말을 탐라에서 사육하게 함으로써 황실 목장도 겸하게 되었다. 나아가 원의 태복시(太僕寺), 선휘원(宣徽院), 중정원(中政院)과 자정원(資政院) 등에서도 말을 보내 탐라에서 관리하도록 함으로써, 원의 직접 관리 하에 유목 사회의 발달된 목축 기술이 대거 유입되었다. 이 시기 목민들은 발달된 몽골의 가축 거세 방법을 도입하여 우량종을 개발하고 낙인을 찍어 사육하는 등 가축을 철저히 관리했다. 또한 양질의 초지를 제공하기 위해 해안 지대, 중산간 지대 및 산간 지대 등을 포함하는 탐라 전역으로 유목 범위를 확장해 나갔다. 탐라 목장에 대한 원의 조직적이고 체계적인 관리는 말의 사육 두수를

빠른 속도로 증가시켜 이미 1300년에 “말의 번식이 산야에 가득했다.”라고 한다. 이것은 명나라의 태조 주원장(朱元璋)이 공민왕에게 “원이 말 2~3만 필을 제주에 남겨 두고 사육하였으니 많이 번식하였을 것이다.”라고 한 점에서도 고려 사회에 널리 퍼진 몽골의 목축 기술이 고려 목축업 발달에 기여했음을 알 수 있다.

나. 『신편집성마의방우의방』

1399년에 조준 등이 편찬한 『신편집성마의방우의방(新編集成馬醫方牛醫方)』은 조선 초의 수의서이기는 하지만, 고려시대의 말과 소의 사육에 관련된 내용이 기술되어 있다. 여기에서는 소의 종류를 황소, 흑소, 흰소, 청소(靑牛)와 얼룩소(離牛) 등으로 나눠서 그림으로 설명하고 있다.

이 책에서는 소의 모습과 털의 색에 따라 사육 여부를 구분하고 있다. 예를 들면 머리 위에 흰 털이 있는 것, 검은 소인데 머리가 희고 꼬리가 흰 것, 청소인데 머리와 다리가 누렇게 뽀얀 흰 것, 소에 사슴의 얼룩이 있는 것 등은 흉하고 문제가 있는 소로 여겨 사육을 금지했다. 머리가 누런 흰 소, 척추와 등에 흰 줄이 있는 황소 등은 매우 길하고 건강한 소로 여겨 사육을 적극 권장했다. 또한 농경에 쓸 소는 특별히 신경을 많이 써서 선별했는데 뽀얀 짧으면서 뽀얀이 서로 가까이 이웃해야 하고 몸체는 크고 길어야 한다. 또한 털은 짧으면서 뽀뽀해야 하고, 꼬리는 벼줄기처럼 길어야 하며, 다리와 정강이의 간격이 가지런해야 한다고 기록하고 있다.



<그림 22> 『신편집성마의방우의방』의
상우도에 실린 9종류의 소
(출처: 한국역사연구회)

전통적으로 소의 개체 수 증가는 생산력의 증가와 밀접히 관련되었기에 더욱 조심히 다루었다. 『신편집성마의방우의방』에서는 소가 송아지를 낳았을 때 태보(胎褓)를 들짐승이나 날짐승, 돼지나 개 등의 가축 등에게 먹이로 주지 말아야 하고 어미가 먹는 것은 무방하다고 보았다. 다른 짐승의 먹이로 주면 어미에게 해를 끼칠 것이라고 하였다. 만약, 어미가 먹지 않으면 우사의 중앙에서 백 걸음 정도의 위치에 묻는 것이 좋다고 한다.

우사 내에서는 사람이 불을 태우거나 우사 내에서 동숙(同宿)하지 말아야 하고, 이를 어기면 소에게 대단히 해롭다고 하였다. 우사 밑에 죽은 사람이나 사람의 뼈를 두어서는 안 되며 우사의 지붕을 이을 때는 옛 우사 위에 덮어씌우는 것이 좋다고 하였다. 소에 대한 고려인들의 세심한 보살핌은 각종 우역으로부터 소를 보호하고 번식시키기 위해 온갖 노력을 기울였음을 보여준다.

3. 고려 전반기의 음식 문화

고려 전반기에 육식 문화가 위축되면서 주로 생채를 밥에 싸서 먹는 쌈 채소 음식이 유행하였다. 화려한 귀족 문화를 꽃피웠던 고려시대에는 연회에서 육식이 절제되면서 이를 대신할 수 있는 달달한 기호식품이 발달했다. 값비싼 포도와 감귤 등의 과일, 수입 밀가루로 만든 유밀과와 쌀로 만든 떡과 다식 등을 차나 술과 함께 먹는 풍조가 유행하였다.

육류는 태묘제, 산천제, 성황제 같은 제사의 제물로 사용되었는데 공식적으로 음복행사를 진행하기는 했으나 왕이 제사에서 육류를 식용했는지 여부는 확인할 수 없다. 고려시대에 우유는 질병을 치료하는 약용으로 이용되었는데 왕이나 최고위층의 귀족들이 보약처럼 애용하였다.

가. 채식 중심의 식생활

육식의 쇠퇴로 고려 전반기에는 채식 위주의 식생활을 했다. 쌀과 기장, 피 등을 섞어 먹는 잡곡밥을 주식으로 하고, 채식 중심의 다양한 반찬들을 먹었다. 채식 중심의 식사를 했던 고려시대의 특성을 반영하듯이 각종 고려시대에 편찬된 문집에는 이전 시대의 문헌에 비해 채소의 명칭이 자세히 기록되어 있다. 고려시대의 채소로는 순무, 오이, 가지, 박, 배추, 아욱, 부추, 고사리, 상추, 마늘, 깻잎, 파, 생강, 토란과 버섯 등이 있었다. 『성호사설』이나 『해동역사』를 보면 고려의 식품 중에 가장 맛이 좋은 것은 생채라고 하며 중국에서도 향기로운 고려의 새박나물과 줄나물을 수입해 먹었다고 한다.

생나물을 밥에 싸서 먹는 것은 오래된 풍속으로 상추, 호박잎, 깻잎 등의 쌈 채소에 밥을 싸 먹는 것을 즐겼다고 한다. 이 중에 상추 쌈을 최고로 여겨서 이를 집집마다 심었는데, 모두 쌈을 싸 먹기 위한 용도라고 밝히고 있다. 또한 무를 소금에 절여서 만드는

짬지, 동치미 등의 김치류도 이때 나타나게 된다. 여기에 아욱, 미역을 소금이나 된장을 넣어 끓인 국이나 냉채국 등의 국 음식도 유행하였다.

고려시대에는 왕과 귀족들이 호화로운 궁궐과 정자를 짓고 그곳에서 각종 화려한 잔치를 벌이는 연회문화를 꽃피웠던 때이다. 이러한 연회에 등장하는 술, 차와 음식은 참석자들이 기쁨을 나누고 화합을 도모하는데 중요한 역할을 했다. 육류로 만든 음식은 예로부터 왕과 귀족의 잔치 음식의 중심을 형성했지만, 고려 전반기는 육식을 절제하는 분위기 때문에 고기를 대신할 수 있는 다양한 기호식품들이 발달하였다. 잔치 음식으로는 껍질과 씨를 벗긴 각종 과일과 채소류, 나물류, 많은 양의 해산물과 어포, 약간의 돼지고기와 양고기, 육포, 떡, 유밀과(油密果), 다식, 술과 차 등이 잔칫상에 올랐다. 앞선 통일신라시대에 연회에서 주류를 이루었던 것이 각종 고기류였다면 고려에서는 적은 양의 고기를 올리고 값비싼 과일, 화려한 떡이나 유밀과 등이 그 육식을 대신했다.

고려시대에는 복숭아, 오얏, 살구, 밤과 대추 등의 5과(果)와 함께 값비싼 포도와 감귤도 먹었다. 고려 귀족들은 포도를 정원에 심어 놓고 감상하면서 익기를 기다렸고, 감귤은 제주에서 올라오는 공물로 문종 때에 100포 정도가 진상되었다고 한다. 포도와 과일은 고려시대에 가장 고귀한 과일로서 왕이 베푸는 각종 연회나 불교 행사에 사용되었다. 또한 쌀로 만드는 특별한 음식인 떡은 연회에서 여러 겹으로 고여서 만든 고임음식의 역할을 했다.

『해동역사』의 「고려율고방(高麗栗糕方)」에 보면 “고려의 밤떡(栗糕)은 밤알이 많고 적음에 구애됨이 없이 껍질을 벗겨서 그늘에서 말린 다음 뺄아서 가루로 만든다. 이렇게 만든 가루 3분의 2에다가 찹쌀가루를 넣어 반죽하고 꿀물을 바른 다음 찌서 익혀 먹는다. 흰 설탕을 섞어 넣으면 아주 묘한 맛이 난다.”라고 한다. 이 떡을 밤설기 떡이라고 하는데 원나라의 문헌인 『거가필용사류(居家必用事類)』에도 설기떡을 고려의 떡이라 소개했는데 멍쌀 대신에

참쌀을 쓰기도 한다고 기술하고 있다. 고려인들은 떡을 절기 음식으로도 이용했는데 정월 보름에는 약식, 상사일(3월 3일)에는 쑥떡, 유두일에는 수단(삶은 떡), 수수전병과 차전병 등을 먹었다.

유밀과와 다식은 고려시대에 전성기를 이룬 차 문화와 함께 발달했다. 왕과 문무백관들은 차를 마시고 난 다음에 유밀과와 다식을 즐기며 시를 지어 왕에게 올리는 의식을 거행하였다. 특히 유밀과의 주재료가 한반도의 기후와 토양에 맞지 않는 밀가루로 만들기 때문에 상류층만이 즐겨 먹을 수 있었다.

『고려사절요』에 보면 1296년에 충렬왕이 세자(충선왕)가 백마 81필을 원의 황제 쿠빌라이에게 폐백으로 드리고, 진왕 감말라의 딸인 보타시린 공주를 아내로 맞이했는데, 이때 잔치에는 본국의 유밀과를 썼다고 할 정도로 고려의 유밀과 만드는 기술이 뛰어났다. 이에 유밀과는 원나라에서 고려병(高麗餅)으로 불렸는데, 그만큼 고려에서 잘 만들었기에 붙여진 이름이다. 주로 연등회, 팔관회 등의 불교 행사, 연회와 혼례 음식으로 사용되었다.

『용재총화(慵齋叢話)』에 보면 유밀과를 새나 짐승의 모양으로 만들어 왕이 행차하면 거쳐 가는 고을이나 사원에 봉정하는 것이 관례였다고 한다. 당시로서는 비싼 밀가루로 만드는 유밀과를 남용하는 풍습 때문에 1192년(명종 22)에는 소연회 3그릇, 중연회 5그릇, 대연회 9그릇으로 한정해 사용하도록 법령을 제정하였다. 충렬왕은 왕의 행차 때 유밀과를 봉정하는 것을 금지하기도 했다. 밤 가루, 송화 가루, 콩가루와 쌀가루 등을 반죽해서 다식판에 찍어내는 다식은 유밀과와 함께 차를 마실 때 사용되었다.



<그림 23> 다식과 다식판
(출처: 한국학중앙연구원)

고려시대에 소고기, 돼지고기, 양고기, 사슴고기, 닭고기, 꿩고기와 개고기 등을 식용한 기록이 있긴 하다. 그러나 살생을 금하는 불교가 융성했기에 육식과 그 조리법이 쇠퇴할 수밖에 없었다. 주로 서민들은 육류 대신 해산물을 많이 먹었는데, 특히 미꾸라지, 전복, 방합, 진주조개, 왕새우, 문합, 게, 굴, 소라, 거북, 각종 해초와 같은 해산물이 인기가 많았다.

나. 고려 전반기의 육류와 유제품

고려 전반기에 고기는 공식적으로 제사 음식에서 사용했다. 대표적인 국가 제사였던 태묘제(太廟祭, 왕의 조상에게 드리는 제사), 산천제, 성황제 등에서는 다양한 종류의 육류들이 제물로 올랐다. 여기에서는 소의 천엽(脾析), 채 썬 돼지고기(豚拍), 사슴 포(鹿脯), 사슴고기 젓갈(鹿醢), 토끼고기 젓갈(兔醢), 생선 젓갈(魚醢), 이식(醢食: 쌀과 이리 가슴 부위 기름으로 만든 죽), 삼식(糝食: 쌀과 소, 양, 돼지고기를 잘게 썰어 만든 죽), 삶은 고기, 편육(片肉) 등이 제

상에 차려졌다. 태묘 제사에서 음복을 행했다는 기록이 있기는 하지만, 그 기록에서는 제물로 올린 고기를 먹었는지 여부를 확인할 수는 없다. 한편 『고려사』에는 계림부(鷄林府) 사록(司祿) 이광순(李光順)이 무생계(無生戒: 열반에 이르는 계율)를 받고 성황제에 고기를 쓰지 못하게 하자 이에 반발한 주민들이 돼지를 모두 죽였다는 내용이 있다. 이것은 산천제나 성황제 같은 전례의 행사에서는 육류가 여전히 제물로 사용되고 있었음을 보여주는 사례이다.

고려시대에서의 우유는 건강을 지키고 질병을 치료하는 약용이었다. 『삼국유사』에 용이 소 먹이는 사람이 되어 왕에게 유락(乳酪: 유제품)을 바쳤다는 기사가 있는 것으로 볼 때, 우유는 매우 귀한 음식이었음을 알 수 있다. 우왕(禡王)이 사냥을 가던 도중에 유우소(乳牛所)를 지나다가 소가 수척한 것을 보고 우락(牛酪)을 올리는 것을 금했다는 점에서 볼 때, 고려는 유우소라는 상설기관을 설치하고 착즙한 우유를 왕과 귀족들이 식용했음을 알 수 있다. 또한 팔관회 때는 대회 3일 전에 사기(四畿)의 백성이 키운 소의 젖을 모아서 달여 만든 전약(煎藥)을 관리들에게 제공했다. 이것은 팔관회 행사 준비로 저하됐을 관료들의 건강과 사기를 염려한 조치로, 고려인들에게 우유는 일종의 원기를 회복하는 약으로 인식되었다.



<그림 24> 조영석의 우유 짜기
(출처: 『조선의 탐식가들』)

『고려사』에 보면 명종 시기에 연의대부 이순우(李純祐)가 “백성에게 우유를 짜서 달이게 하고 소락(酥酪:유제품)을 만들어 상납하게 하는 것은 농가의 농우를 상하게 하는 일입니다. 소락의 약효는 위급할 때 효용이 있는 것이 아니므로 상납을 중지해 주십시오.”라고 상소문을 올렸고, 명종이 이를 수용하자 백성들이 기뻐했다고 한다. 그러나 명종 이후에 소락을 먹는 풍습이 다시 부활했고 고려 말기에 이르러 더욱 성행했다.

제2절. 몽골 문화의 유입과 되살아 난 육식 문화

1. 고려 후반기의 육식 문화

육식은 구석기 시대 이래 인류의 본성이고, 북방적 전통을 계승한 한민족에게는 더욱 그러하다. 고려 전반기의 육식 절제 풍조는 일시적 현상으로 새로운 자극만 나타나면 언제든지 육식으로 회귀할 가능성이 높았다. 몽골 문화는 고려인들에게 육식으로 복귀할 수 있는 자극제가 되어, 고려 후반기에는 육식 문화가 화려하게 부활하였다. 여기에 진일보한 고려의 목축 기술은 소의 사육 두수를 크게 증가시켜 고려인들이 육식 문화를 향유할 수 있는 기회를 제공했다. 나아가 이렇게 형성된 고려의 음식은 오늘날의 한국 음식 문화의 근간이 되었다.

고려 후반기에 몽골의 영향으로 도입된 소의 이마를 타격하는 도축법은 고기의 풍미를 증가시켜 고려인들의 육식 선호를 더욱 심화시켰다. 이러한 육식 열풍은 고려인들이 소를 농우만이 아니라 식우로도 인식하는 계기로 작용하기도 하였다.

가. 몽골 문화의 유입과 육식 열풍

고려와 몽골의 교류는 몽골이 1218년 12월에 거란족을 추격하여 고려에 들어오면서 시작되었다. 양국 관계는 형제 맹약을 통해 우호적으로 출발했지만, 몽골의 무리한 요구에 반발한 고려는 몽골의 다루가치를 살해하고 수도를 강화도로 천도하며 1231년부터 30여년간 양국은 전쟁으로 대치하였다. 이 시기 고려의 끈질긴 저항은 몽골이 고려를 보는 새로운 시각을 정립시킴으로써 향후 전개될 양국 관계에서 유리한 고지를 선점하는 계기로 작용하였다. 마침내 1259년에 고려가 몽골에 투항하면서 양국 사이에 화의가 체결되었고, 1274년 5월에는 충렬왕과 쿠빌라이 황제의 딸인 쿠틀룩 케미시(제국대장공주)가 혼인함으로써 양국의 통혼이 이루어졌다. 이때부

터 공민왕대에 이르기까지 8명의 몽골 공주가 고려 왕실에 출가했고, 부마가 된 고려의 왕은 몽골 황금 씨족의 일원이 되었다.

150여 년에 걸친 고려와 몽골의 관계는 양국의 정치, 경제, 문화에 지대한 영향을 미쳤다. 양국 통혼 이후 고려와 몽골의 교류가 본격화되면서 공주, 관료, 군인이나 상인 등의 몽골인들이 고려로 왔다. 왕실을 비롯한 다양한 고려인들도 몽골의 수도인 대도(大都, 현 베이징)나 요양 등지에 오랫동안 머물면서 당시로서는 세계 제국의 문화였던 몽골 문화를 수용하였다. 양국 간의 빈번한 교류는 고려의 음식 문화를 근본적으로 변화시켰고, 이렇게 형성된 고려의 음식문화는 오늘날의 음식문화에서도 그대로 계승되고 있다.

고려의 음식 문화에 몽골이 끼친 가장 중요한 변화는 고려 전반기를 지배했던 육식에 대한 절제와 금기가 사라지고 육식이 열풍처럼 일어나게 된 점이다. 이를 반영하듯이 이제현(李齊賢)은 『동문선(東文選)』에서 “가볍고 따뜻한 것은 몸에 편리하고, 기름지고 달콤한 것은 입에 적합하며 여유 있기를 원하고 결핍되는 것을 싫어하는 것은 오방(五方)의 사람도 그 성품이 똑같은데 어찌 유독 고려만이 이와 같이 다르랴.”라고 하였다. 이색(李穡) 역시 『목은시고(牧隱詩藁)』에서 중화당(中和堂) 동네의 권밀직(權密直)이 술 한 병, 소고기와 백미 스무 말을 보냈기에 붓을 달려 사례한다고 하면서 다음과 같이 시를 지었다.

지금은 얻기 어려운 살찐 고기
옛날에 음미했던 향기로운 술
여기에 서신에다 하얀 쌀까지
땃집에 갑자기 광채가 발하네.

이제현과 이색은 고려 후반기를 대표하는 문인이자 정치가들이다. 고려 전반기의 대표적 문인인 이규보가 단우육(斷牛肉)으로 육식에 대한 절제와 금기를 말했다면 이 두 사람은 육식의 즐거움을

거침없이 드러내고 있으며 달라진 고려의 육식관을 대변하고 있다.

고려 후반기의 육식관은 음식에서 육식에 대한 선호를 그대로 드러내고 있다. 『노걸대(老乞大)』에서는 고려인들이 “고기 한 근을 사도 살찐 것은 말고 갈비가 붙은 것을 산다.”라고 하여 갈비가 붙은 기름진 소고기를 선호했음을 보여준다. 『고려사』에는 충혜왕 때 양광도안렴사(楊廣道按廉使) 마계량(馬季良)이 소의 내장을 먹는 것을 좋아했으므로 백성들이 이를 비웃으며 말하기를 “말이 소를 먹는다.”라고 할 정도였다. 이런 점에서 볼 때 고려 후반기 사회에서는 육식을 할 때 살코기뿐 아니라 갈비나 내장까지도 선호했던 것으로 보인다. 이러한 변화는 승려들에게도 영향을 미쳤는데, 충선왕이 왕륜사(王輪寺)에 행차하자 주지인 인조(仁照)가 차를 바치고 고기를 반찬으로 내놓기까지 하였다. 이러한 고려 후반기의 육식 열풍은 후추 수입으로 이어졌다. 전근대 동서양 사회에서 후추는 고귀한 향신료로서 고기의 누린내를 없애는 것을 목적으로 이용했기에, 후추 소비는 육식과 밀접히 연결되어 있다. 고려가 1389년에 유구국(琉球國)으로부터 후추 300근을 수입하였다는 『고려사』의 기록으로 볼 때 고려 후반기 육식문화의 발달 정도를 가늠할 수 있다.

나. 목축 기술의 발달

고려 후반기에 고기는 대부분 소고기를 지칭할 정도로 고려에 소가 많았다. 이것은 몽골이 일본 원정을 목적으로 대량의 소를 사육한 것과 관계된다. 1271년 3월에 쿠빌라이 황제가 충렬왕에게 조서를 보내 일본 원정을 위해 봉주(鳳州, 황해도 봉산 일대)에 군영을 설치한다고 알려왔다. 또한 둔전에 필요한 소 6,000두 중에 3,000두는 동경(東京, 현 요양)에서 마련하고 나머지 3,000두를 고려에서 구매하겠다고 하면서, 봉주경략사(鳳州經略司)를 보내 비단 12,350필로 소를 구입하게 했다. 충렬왕도 이에 호응해 각지에 농무별감을 파견해 필요한 소를 확보하려 하였으나 990두밖에 얻지 못했다. 이에

몽골에게 할당된 소와 말의 양을 줄여줄 것을 요청하였으나, 몽골은 일본 원정에 필요한 소와 말을 계속해서 요구하였다. 그러나 당시 고려의 목축 기술로는 몽골의 필요량을 충당할 수 없었다. 결국 몽골은 자국의 발달된 목축 기술을 고려에 도입해 소를 증식하는 방법으로 필요한 소를 확보하려 했다.

몽골은 목호(牧戶)인 하치(哈赤, Qači, Qarači)들을 고려로 보내 발달된 목축 기술을 전파시켰다. 이 시기 하치들은 발달된 몽골의 가축 거세 방법을 도입하여 우량종을 개발했다. 또한 제주도로 파견된 하치들은 제주도 전역으로 유목 범위를 확장함으로써 가축에게 최적의 비육 환경을 조성하였다. 탐라목장에 대한 몽골의 조직적이고 체계적인 관리는 소와 말의 사육 두수를 빠른 속도로 증가시켜서, ‘소와 말의 번식이 산야에 가득할’ 정도였다고 한다. 『익재난고(益齋亂藁)』에서도 소악부(小樂府)에 “지금은 관가와 사가의 소와 말만 들에 가득하다.”라고 할 정도로 고려에서 소의 사육 두수가 크게 증가하였다.

몽골의 일본 원정은 실패로 끝났으나 이 시기에 유입된 몽골의 목축 기술로 인해 고려의 목축 기술은 진일보하게 되었다. 뿐만 아니라 증식된 소들은 고려인들에게 풍부한 육식 문화를 가져다주었다. 양국 관계가 발전하면서 몽골에서는 고려왕의 생일에 양을 보내고, 고려는 제주에서 키운 소를 보냈다. 본래 몽골인들은 소고기보다 부드러운 양고기를 선호했기에 고려의 선물을 달가워하지 않았다. 이에 고려에게 소를 선물로 보내지 말 것을 요청하기에 이르렀다. 발달된 목축 기술 덕택에 소의 사육 두수는 증가했고, 더 이상 소를 몽골에 보낼 필요가 사라진 고려는 늘어난 소를 식용으로 활용하게 되었다. 이로써 고려 사회에 소 중심의 육식 문화가 나타날 수 있게 되었다.

고려 후반기의 급속히 늘어난 소고기 수요 때문에 농우를 식우로 사용하는 일도 비일비재하게 발생했다. 목축기술의 발달로 소의 사육 두수가 늘어나기는 했으나 이에 반해 소의 도살도 크게 증가했

기 때문에 농우를 확보하지 못하는 상황까지 초래되었다. 이에 1325년에 충숙왕은 소의 도살을 금지하면서 대체 육식으로 닭, 돼지, 거위와 오리 등으로 손님을 대접하고 제사를 지내라고 지시하였다. 공민왕도 1362년에 농우 보호를 위해 금살도감(禁殺都監)을 설치할 정도였다. 이러한 고려 후반기의 왕성한 육식 소비문화는 고려 전반기와는 크게 대조되는 사회 현상이라 할 수 있다.



<그림 25> 제주 목장과 제주 흑우
(출처: 「제주의 소리」)



<그림 26 > 흑우
(출처: 한우자조금관리위원회)

다. 도축 기술의 발달

육류의 맛을 증가시키는데 가장 기본적인 요소는 도축이다. 가축의 도축이 어떻게 이루어지느냐에 따라 육류의 풍미를 증가시키기도 하고 떨어뜨리기도 한다. 고려는 전반기까지만 해도 살생을 꺼려하는 풍습 때문에 도살을 좋아하지 않았다. 이 시기의 도살은 매우 초보적이어서 서궁의 표현을 빌리면 서투른 도살 때문에 냄새가 나서 먹을 수 없을 정도였다. 그러나 몽골의 문화가 유입되고 육식 문화가 되살아나면서 전문적으로 도살을 담당하는 사람들이 생겨나기 시작했다. 이들을 『고려사』에서는 양수척(揚水尺) 또는 화척(禾尺), 재인(才人)이라 했고, 조선시대에 이르면 백정(白丁)이라 불렀다.

양수척으로 불리는 무리들은 주로 북방에서 온 유목 민족들로 고

려 초기부터 고려 경내에 살고 있었다. 이들은 농경에 종사하지 않고 물과 풀을 따라 옮겨 다녔고, 국가에 예속되지 않았다. 사냥을 일삼고 유기(柳器: 버드나무를 엮어서 만든 그릇)를 만들어 생계를 유지하였다. 이들은 주로 평안북도 서북 지역에 집단으로 거주하면서 자기들끼리 혼인하고 당시의 특성으로는 이질적이라 할 수 있는 육류를 주식으로 하였다. 이들의 명칭이 역사 사료에 빈번히 등장하는 시기는 충렬왕 때이다. 즉, 몽골의 영향으로 고려 사회에서 고기의 소비가 급속히 늘어나 도축의 필요성이 증가하게 됨에 따라 이들에게 도살을 전적으로 맡겼기 때문이다. 화척의 도축 기술 덕분에 고려 전반기와 달리 육류의 풍미가 증가하게 되어 고려인들의 육식 열풍을 더욱 부추기게 되었다. 이러한 육류 소비의 증가로 고려인들 중에서도 화척으로 전업하는 자들이 생겨날 정도였다.

소고기 소비의 증가는 도축에서도 커다란 변화를 가져왔다. 『고려도경』에서는 고려의 미숙한 도축 방법을 지적하며 소의 네 발을 묶어 불에 던져 죽게 하려 했고, 죽지 않으면 몽둥이로 쳐서 죽였기에 냄새가 나서 먹을 수 없다고 했다. 그러나 몽골의 문화가 유입된 이후에는 망치로 소의 이마를 타격해서 도살하는 방법이 나타나게 되었다. 본래 몽골에서는 몸집이 작은 짐승인 양이나 염소를 도살할 때는 흉골 밑에 10cm 정도를 칼로 자른 뒤에 손을 넣어 횡격막을 끊어서 가축의 고통을 최소화하는 자격법(刺擊法)을 선호한다. 반면 소나 말처럼 몸집이 큰 가축은 자격법이 적합하지 않다. 자칫 몸집이 큰 짐승을 양처럼 자격하게 되면 허우적거리는 동물에 의해 상해를 입을 수 있기 때문이다. 따라서 몸집이 큰 짐승은 망치를 이용해 이마를 때려 기절시킨 후에 도살을 진행한다. 이러한 타격법(打擊法)은 당시 고려에서도 상당히 유행했는데, 『고려사』를 보면 충혜왕이 회회인(回回人)들에게서 이자로 소고기 15근을 받을 때, 이들이 망치로 소를 쳐서 잡아 바쳤다고 한다(椎牛進肉).

타격법은 조선시대에도 계승되어 소를 잡을 때는 의례 망치로 소의 이마를 타격해 단번에 기절시키는 방법을 선택하였다.



<그림 27> 몽골의 타격 도살법
(출처: EBS 다큐프라임 <가축>)

육식에 대한 열망은 구석기 시대 이래 인간의 본성이며 자연스러운 현상이다. 특히 북방적 전통을 계승한 한민족의 경우에는 더욱더 그 특징이 명료하다 할 수 있다. 고려 전반기에 여러 이유에서 육식을 절제하기는 했으나 한민족의 정체성 속에 내재되어 있는 근본적인 욕구를 막지는 못했다. 결국 몽골의 문화가 고려 사회에 영향을 끼치면서 고대로부터 이어진 육식 문화가 되살아나게 되어 고려 전반기와는 완전히 다른 음식 문화가 고려 후반기에 형성될 수 있었다.

여기에 발달된 몽골의 목축 기술이 유입되어 소의 사육 두수가 크게 증가하였기에 육식이 가능하게 되었다. 이로써 한때 단절되었던 육식 문화는 몽골에 의해 열풍처럼 번지게 되었고, 농우로써만 인식되었던 기존의 소에 대한 인식이 식육의 대상으로까지 확대되는 결과를 불러왔다. 한번 시작된 소고기 소비문화는 고려를 거쳐 유교 사회인 조선에 이르면 더욱 활성화되어 전성기를 맞이하게 된다.

2. 구이와 탕 중심의 고려 후반기의 육식 문화

고대의 제천 의식이나 연회 음식이었던 맥적이 고려 후반기에 육식 문화의 부활과 함께 되살아났다. 다만 이 시기는 샤머니즘의 영향력이 약화되어 조리 과정이 복잡한 통구이 형태를 버리고, 소고기를 분절해 꼬챙이에 꿰어서 굽는 형태로 조리 과정이 간편해졌다. 이로써 고대인들이 즐겨 먹었던 맥적은 고려 후반기에 ‘설야적’이란 이름으로 등장하였고, 조선에서는 ‘너비아니’로 부르다가 1960년대는 불고기로 통칭되었다.

한민족의 대표적인 음식인 국은 몽골의 문화가 유입된 후에 채소로 끓인 국에서 고깃국으로 변모했다. 몽골은 기후의 영향으로 국물 음식이 발달했는데 몽골 국물의 특징은 맹물에 고기와 뼈를 넣고 푹 삶는 것이다. 한반도의 대표적인 고깃국인 곰탕과 설렁탕을 먹기 시작한 시기는 알 수 없지만, 고려 전반기에는 없었던 조리 방식이 등장한 것으로 미루어 볼 때 몽골로부터 전달받은 요리법일 가능성이 높다.

가. 맥적을 계승한 고려 후반기의 꼬치구이

몽골 황제들은 원종(元宗) 500마리, 충렬왕 50마리 등 고려왕들에게 여러 차례 양을 생일 선물로 주었다. 고려 왕실에서는 이렇게 받은 양을 사육하기도 하고 양을 잡아 연회를 열기도 하였다. 그러나 고려의 기후는 건조 지대를 좋아하는 양이 사육되기 적합하지 않았기 때문에 양고기의 식용은 크게 유행하지 않았다. 대신 몽골 목축 기술의 도입으로 늘어난 소가 고려 육식의 주재료가 되었다.

고려시대 이전까지 한반도의 대표적인 육류 음식은 맥적이다. 육류를 양념하여 꼬챙이로 꿰서 통째로 구워 먹는 형태인 맥적은 북방 민족의 제의에서 사용되는 음식의 한 형태였다. 제천 의식 후 참가자들이 맥적을 나눠 먹었고, 큰 연회나 손님 접대 때 귀족들이 앞다투어 내놓았던 음식이기도 하다. 맥적은 한반도뿐만 아니라 중국에서도 대단히 유행했던 음식이다.

그러나 고려 전반기를 거치며 이러한 전통은 사라지고 그 자리를 채식과 과일, 유과 등이 대신하였다. 몽골 문화가 유입된 이후 고려의 고기 조리법에서 눈에 띄는 것은 맥적의 부활이다. 고려 후반기의 요리법에 대한 자료가 남아있지 않아서 맥적의 자세한 실체를 확인하는 데는 무리가 있다. 다만 18세기에 홍만선이 쓴 『산림경제(山林經濟)』의 「치선편(治膳篇)」에서 대다수가 『거가필용(居家必用)』의 요리법을 인용하고 있어서 고려 후기의 조리법을 이해하는 데 큰 도움이 된다.

『거가필용』은 저자가 미상이지만 원나라 때 기술된 요리책으로 당시 세계 제국이었던 몽골의 요리법을 망라하고 있다. 이 책에 따르면 고기를 요리함에 있어서 화로에 굽는 양고기 요리를 제외하고는 대부분의 고기를 꼬챙이에 꿰어 양념을 바르고 그 위에 밀가루 풀을 발라 숯불에서 굽는다. 앞뒤로 돌리며 구운 후에 밀가루 풀을 벗겨 내고 상에 올렸다고 한다. 『산림경제』에서는 한우를 썰고 칼 등으로 두들겨 부드럽게 한 후에 나무 꼬챙이에 꿰고 양념을 발라 숯불에 굽는다고 한다. 이 때 구운 것을 물에 잠깐 담갔다가 꺼내기를 세 번 반복하고 기름을 바른 후에 다시 구우면 연하고 맛이 뛰어나다고 한다. 조선 말기에 쓴 『해동죽지(海東竹枝)』에서는 “설야적(雪夜炙, 또는 설하떡)은 개성부(開城府)에서 예부터 내려오는 명물로서 만드는 법은 소갈비나 소 염통을 기름과 파와 마늘로 조미해 굽다가 반쯤 익으면 냉수에 잠깐 담갔다가 쉼 숯불에 다시 구워 익히면 눈 오는 겨울밤의 안주에 좋고 고기가 매우 연해 맛이 좋다.”라고 한다.

『거가필용』, 『산림경제』와 『해동죽지』가 소개한 구이 요리법은 모두 동일한 방법으로 조리된 음식이다. 맥적은 양념한 통구이 형태였기에 속까지 골고루 익히기가 매우 어려운 까다로운 음식이다. 주로 제천 의식에서 사용하였으나, 점차 샤머니즘의 영향력이 약해지고 대규모 제천 의식이 사라지는 상황에서 굳이 조리 방법이 복잡한 통구이를 고집할 필요가 없었다. 이러한 특징은 몽골 전통 음식

식에서도 그대로 적용되는데 처음에는 몸집이 큰 소와 낙타 등을 통구이 해서 제천 의식을 거행하다가 점차 양을 분절해 굽거나 삶는 조리법으로 변모하였다.

『거가필용』은 주로 가정식 요리를 주로 다루고 있기에 소규모로 조리되는 음식을 수록하고 있을 것이고 고기를 잘라 꼬치에 꿰어 숯불에 굽는 간편한 형태가 되었을 것이다. 고려와 조선에서 설하적을 굽다가 냉수에 담갔다가 굽는 것을 반복하는 것은 숯불에 고기를 타지 않게 하기 위함이다. 『거가필용』에서 밀가루 풀을 곁에 입히는 것도 같은 이유이다. 오늘날에도 몽골과 중앙아시아 일대에서는 양고기 꼬치구이인 ‘샤슬릭(shashlik)’을 만들 때 꼬치에 꿰어진 두툽한 고기를 태우지 않고 골고루 익히기 위해 분무기로 물을 뿌려 가며 굽는데, 설하적의 조리법과 원리가 같다.



<그림 28> 샤슬릭

고려 후반기 몽골의 영향으로 맥적의 전통을 되찾은 고려에서도 『거가필용』의 방식이 채택되었고 이러한 특징은 『해동죽지』에서 고려의 수도였던 개성부의 전통으로 소개되어 ‘설야적’이라는 이름으로 나타나고 있다. 즉, 맥적은 고려시대에 설야적이 되었고, 조선 후기에는 ‘너비아니’로 불리다가 오늘날의 불고기라는 이름을 가

지게 되었다. 19세기 말에 쓰인 『시의전서(是議全書)』에는 고기를 칼로 잘게 저며 양념한 다음에 불에 쪄서 구워 내는 궁중 음식을 ‘너비아니’라고 하였다. 1960년대 이후 ‘너비아니’라는 말은 불고기로 대체되어 지금까지 살코기를 얇게 저며 양념하여 재웠다가 불에 구워 먹는 음식의 대명사가 되었다.

나. 고깃국 중심의 탕 요리

국은 밥과 함께 한민족의 대표적인 음식이다. 『훈몽자회(訓蒙字會)』에 보면 채소 위주의 국을 갱(羹)이라 하고 고깃국은 확(臠)이라고 했는데 구분이 모호하고 대체로 갱으로 불렸다. 국과 관련된 가장 빠른 문헌 기록은 『삼국사기』로 동천왕 원년에 왕후가 “왕의 마음을 시험하고 싶어서 시중드는 사람을 시켜 식사를 올릴 때 왕의 옷에 국(羹)을 엮질렀으나 역시 화를 내지 않았다.”라고 해서 채소가 들어간 고깃국의 존재를 확인할 수 있다. 이후 고려시대에 오면 밥과 함께 국이 항상 등장하고 있고 고려의 왕들이 빈민 구제를 위해 국을 하사하는 내용이나 부모를 모실 때 국을 드리는 내용 등으로 보아 국이 일반화되었음을 알 수 있다. 게다가 몽골 육식 문화의 유입은 국의 종류를 다양화하였고, 이로써 국은 식생활의 대표적인 부식으로 자리매김하게 되었다. 『임원경제지(林園經濟志)』에 보면 58종류나 되는 국이 나오고 있어서 다양한 국이 존재했음을 알 수 있다.

고려 전반기에는 채식 위주의 식사를 했기에 국도 채소를 위주로 만들어졌다. 이를 반영하듯이 이규보의 시에 토란국이 나오고, 이색의 시에도 나물국이 등장하고 있다. 특별한 경우에는 다시마나 미역 등의 해조류를 이용해 끓인 국을 먹기도 했다. 이색은 나물국을 오래 먹어 맛을 잃었는데 두부를 넣었더니 새로운 맛을 돌아 준다고 하면서 나물국을 질릴 정도로 많이 먹었음을 시로 읊고 있다. 채소를 넣은 국이 획기적인 전환기를 맞이하게 된 것은 몽골의 육식 문화가 유입되면서부터이다. 고려 후반기에는 소고기가 들어간

다양한 형태의 고깃국이 나타나게 되었다.

전형적인 대륙성 기후에 해당하는 몽골은 겨울이 길고 춥고 건조하다. 이런 기후로 인해 몽골에서 국은 부식이 아니라 주식이 될 수밖에 없었다. 몽골인들은 아침과 저녁에 반드시 국을 먹는다. 이 때문에 국을 의미하는 몽골어 ‘술(sül)’이 아침 식사라는 말을 대체해 표현될 정도로 국이 음식의 중심에 있다. 쿠스케이(忽思慧)가 몽골 황제의 보양식을 모아 정리한 『음선정요(飮膳正要)』에도 60여 종류의 국 이름이 나올 정도로 국 요리가 발달해 있다.

육식 위주의 식사를 하는 몽골에서 모든 국은 고깃국이고 특히 몽골인들이 가장 좋아하는 국 요리는 거세한 두 살배기 양을 요리한 국이다. 이때 맹물에 뼈와 고기를 통째로 넣고 끓이는데 『몽골 비사』에서는 이렇게 끓인 국을 풍요로움의 상징으로 묘사할 정도이다. 현재에도 양고기를 맹물에 넣고 끓인 국물에 국수를 넣은 고릴테 술(goriltai sül)이나 만두를 넣은 반시테 술(bansitai sül) 등이 몽골인들의 주식이라 할 수 있다.



<그림 29> 고릴테 술
(출처: www.solongonews.mn)



<그림 30> 반시테 술
(출처: www.1000jor.mn)

한반도의 대표적인 고깃국은 곰탕과 설렁탕이다. 곰탕은 한우의 양지머리나 사태, 허파, 곱창 등의 고깃덩어리를 넣고 푹 삶은 뒤에

무와 파를 첨가하는 형태로 요리하여 갈색 빛이 돌고 기름지다. 설령탕은 소뼈가 붙어 있는 고기를 넣고 하루 정도 푹 고아서 나오는 뽀얀 국물을 먹는 음식이다. 이 두 음식은 뼈가 들어가는지 여부에 따라 달리 불리지만, 맹물에 고기를 넣고 끓인 고깃국이라는 점에서 공통점이 있다. 이와 관련해 조선시대 영조 때 간행된 몽골어사전인 『몽어유해(蒙語類解)』에서는 맹물에 고기를 넣고 끓인 것을 ‘공탕(空湯)’이라 한다고 적고 ‘슈루’라고 읽고 있다. 또한 『시의전서(是議全書)』에 나온 ‘고음(膏飮)’이란 단어를 보면 “다리 뼈, 사태, 도가니, 꼬리, 곤자소니, 전복, 해삼을 큰 솥에 물을 많이 붓고 푹 고아야 맛이 진하고 뽀얗다.”라고 하여 맹물에다 푹 삶은 고깃국을 곰국이라 했다고 한다.

곰탕과 설령탕을 언제부터 먹었는지는 확실한 문헌 기록이 없어서 단언하여 말할 수는 없다. 다만 고려 전반기에는 고기와 뼈를 맹물에 넣고 푹 삶아서 만드는 국이 존재하지 않았다. 따라서 육식 문화가 풍성해지고 국이 점차 활성화되었던 고려 후반기에 와서 나타난 음식이라 볼 수 있다. 특히 맹물에 고기를 넣고 푹 삶아 먹는 형태는 몽골로부터 전달받은 요리법일 가능성이 높다.

참고 문헌

『거가필용(居家必用)』, 『고려도경(高麗圖經)』, 『고려사(高麗史)』, 『고려사절요(高麗史節要)』, 『노걸대(老乞大)』, 『동국이상국집(東國李相國集)』, 『목암집(尤庵集)』, 『목은시고(牧隱詩藁)』, 『몽어유해(蒙語類解)』, 『산림경제(山林經濟)』, 『시의전서(是議全書)』, 『용재총화(慵齋叢話)』, 『원사(元史)』, 『음선정요(飮膳正要)』, 『익제난고(益齋亂藁)』, 『임원경제지(林園經濟志)』, 『해동죽지(海東竹枝)』, 『훈몽자회(訓蒙字會)』, 『몽골비사』

- 강인희, 『한국식생활사』, 삼영사, 2000.
- 국사편찬위원회, 『한국사21』, 국사편찬위원회, 1996.
- 김기선, 『한·몽문화교류사』, 민속원, 2008.
- 김상보, 『우리음식문화이야기』, 마루지, 2013.
- 김영미 외, 『고려시대의 일상문화』, 이화여자대학교출판부, 2009.
- 김창현·김철웅·이정란, 『고려 500년 의문과 진실』, 김영사, 2001.
- 윤서석, 『우리나라 식생활 문화의 역사』, 신광출판사, 1999.
- 윤서석, 『한국음식 -역사와 조리법-』, 수학사, 1993.
- 이성우, 『한국식품 사회사』, 효문사, 1984.
- 이성우, 『한국요리문화사』, 효문사, 1985.
- 이원종, 『실크로드 음식문화』, 북마루지, 2016.
- 이효지, 『한국의 음식문화』, 신광출판사, 2004.
- 이희근, 『백정, 외면당한 역사의 진실』, 책발, 2013.
- 정대성, 『우리 음식문화의 지혜』, 역사비평사, 1988.
- 주선태·정은영, 『인간과 고기문화』, 경상대학교출판부, 2013.
- 주선태 외, 『한우고기예찬』, 집사재, 2013.
- 주영하, 『그림 속의 음식, 음식 속의 역사』, 사계절, 2005.

- 주영하, 『식탁 위의 한국사』, 휴머니스트, 2013.
- 진구복 외, 『식육·육제품의 과학과 기술』, 선진문화사, 2017.
- 최홍식, 『맛·멋·건강이 있는 행복한 우리 음식 문화』, 자유아카데미, 2012.
- 주영하, 『서울의 전통음식』, 서울특별시 시사편찬위원회, 2014.
- 한국역사연구회, 『고려의 황도 개경』, 창비, 2002.
- 한국역사연구회, 『개경의 생활사』, 휴머니스트, 2007.
- 황교익, 『한국음식문화 박물관』, 따비, 2011.
-
- 김귀영, 「한국 식문화에 있어서의 국」, 『동아시아식생활학회지』3-23, 2003.
- 김중섭, 「‘조선시대 백정’의 기원에 대한 역사사회학적 고찰」, 『동방학지』164, 2013.
- 김천호, 「몽골인의 식생활문화와 한·몽간의 육식문화 비교」, 『민족과 문화』 6, 1997.
- 나영아·남궁석·김상보, 「박통사와 노걸대를 통하여 본 14세기 고려말 식문화고찰」, 『동아시아식생활학회지』3, 1993.
- 서애경·이효지·윤덕인, 「몽골의 음식문화」, 『비교민속학』19, 2000.
- 유애령, 「몽고가 고려의 육류 식용에 미친 영향」, 『민족과 문화』 1999.
- 윤덕인, 「고려시대 식생활에 관한 연구-고려도경을 중심으로」, 『관대 논문집』, 1990.
- 윤성재, 「고려시대의 육식」, 『숙명한국사론』3, 2003.
- 윤은숙, 「원말 토곤 테무르 카안의 탐라궁전」, 『탐라문화』53, 2016.
- 이성희, 「한국전통 음식문화 연구중 육류조리에 관한 고찰」, 『안성농업전문대학논문집』14, 1982.
- 이종수, 「13세기 고려의 탕 음식문화 변동 분석」, 『한국전통문화연구』16, 2015.

정숙지, 「해동죽지에 나타난 세시풍속 고찰」, 『어문연구』33-4, 2005.
최덕경, 「원대 농업의 발달과 고려에 끼친 생활상의 영향」, 『비교민속학』60, 2016.
한복진·정라나, 「고려시대 궁중의 식생활에 대한 고찰-연회식과 의례식을 중심으로」, 『동아시아식생활학회지』13-2, 2003.
EBS, 다큐프라임, <가축>.

제4장. 조선, 한우 육식 문화의 황금기

제1절. 소고기 선호의 조선 육식 문화

1. 정부의 우금령(牛禁令) 시행

조선은 농업생산력 향상에 필수적인 노동력을 확보하기 위해 우금정책을 실시하였다. 1398년(태조 7) 9월에 처음으로 우금령을 내린 이후 역대 국왕들은 비록 횡수와 강도에서는 차이가 있었지만 지속적으로 우금령을 반포하였다.

아울러 우금령 위반자에 대한 처벌 규정도 마련하였다. 처벌 내용을 보면 자기의 소를 도살한 자, 남의 소를 사서 도살한 자, 남의 소를 훔쳐 도살한 자 순으로 점점 형량이 무거워졌다. 남의 소를 훔쳐 도살한 자는 교형(絞刑)에 처해지기도 하였다.

소 도살의 금지와 단속, 처벌에도 불구하고 도살은 널리 자행되었다. 이는 소극적인 단속, 경미한 처벌, 일관성 없는 우금정책, 그리고 이에 반해 많은 이익과 백성들의 소고기 선호 등 때문이었다.

당시 조직적이고 대규모로 자행된 소 도살의 유형을 보면 도살을 생업으로 삼는 재인이나 화척 등에 의해 자행된 도살, 종친이나 궁가, 양반 사대부들의 주도하에 이루어진 도살, 각급 관청 및 소속 관리들에 의해 이루어진 도살, 소가죽으로 이익을 노리는 자들에 의해 이루어진 도살, 승려들에 의해 자행된 도살, 소도둑들에 의해 자행된 도살 등이 있었다. 특히 조선 후기에는 상품화폐 경제의 발달에 따른 시장의 개설 증가와 밀접한 관련 속에 소 도살이 성행하였다.

가. 우금정책의 실시 배경

조선시대 문헌에 자주 등장하는 ‘농자천하지대본(農者天下之大本)’이라는 말에서 엿볼 수 있듯이 조선은 농업을 국가의 근간으로 하는 전형적인 농업 국가였다. 따라서 농업생산력을 향상시키기 위해서는 농사철에 노동력을 최대한 확보하는 것이 무엇보다도 중요하였다. 그러나 노동력이 크게 부족했던 당시로서는 대체 노동수단인 농우에 관심을 기울일 수밖에 없었다. 당시에는 열 사람의 힘이 소 한 마리의 힘만도 못한 것으로 이해하였고, 심지어는 한 마리의 소가 사람 백 명의 힘에 해당한다고도 하였다. 또 한 마을에 소 한 마리만 있으면 온 마을 주민들이 농사를 지을 수 있다고 하였다.

따라서 조선시대 농업 생산 기술은 풍부한 소의 힘을 전제로 하여 발달해 갔다. 특히 심경(深耕), 즉 깊이갈이는 소에 의한 쟁기질을 전제로 한 농법이였다. 깊이갈이를 하면 표토에 있는 잡초를 제거할 수 있을 뿐만 아니라 땅 속 깊은 곳의 자양분을 끌어올릴 수 있었다. 아울러 토양을 부드럽게 하고 통기성을 증가시켜 파종과 김매기를 쉽게 할 수 있었다. 또한 뿌리의 호흡과 생리 작용을 원활하게 해 주어 농업생산력을 향상시킬 수 있었다. 이에 세종은 농사는 전적으로 소에 의지한다고 하였고, 세조는 농사에 소가 없으면 경작할 수 없다고 하였다.

이뿐만 아니라 농우는 거름 생산에도 중요한 역할을 하였다. 추수나 타작을 하고 남은 부산물과 봄여름에 베어 둔 풀을 매일 외양간에 깔아둔다. 이것을 다음 날 아침에 소 배설물과 함께 꺼내 쌓아 썩힌 후에 논밭 거름으로 사용하였다. 당시 전반적으로 척박했던 토지를 감안하면 외양간에서 나오는 거름은 토지의 비옥도를 높여 농업생산력을 향상시키는데 크게 기여하였을 것이다. 이렇게 소 한 마리가 일 년 동안 생산하는 거름의 양은 약 10톤 정도라고 한다. 이외에도 소는 농지 개간과 물자 운반에 필수적인 존재였다.

이처럼 조선시대에 농우는 농업에 절대적인 존재였지만 사육 두

수는 농사에 충분할 정도로 많지 않았다. 세종은 민가에 소가 있는 사람은 열 집에 한 집 정도이며, 소가 있는 집도 한 마리에 지나지 않는다고 하였다. 또 단종은 한 마을에 농우를 가진 자가 한두 집에 불과하다고 하였고, 1601년(선조 34)에 경상도 암행어사로 나갔던 조수익은 도내에 소가 귀하기 때문에 백성들이 땅을 갈지 못하여 가끔은 사람이 쟁기를 끄다고 하였다.



<그림 31> 김홍도 경작도
(출처: 문화콘텐츠진흥원)



<그림 32> 김홍도 쌍겨리
(출처: 「서울신문」)

이러한 소 부족 현상은 조선 후기에도 그다지 나아지지 않았던 것 같다. 1798년(정조 22)에 대구의 유학(幼學) 유동범은 가난한 백성들 가운데에는 소가 없어 밭갈이를 못하는 자가 10명에 5~6명은 된다고 하였다. 시기에 따라 정도의 차이는 있겠지만 조선시대에는 줄곧 만성적인 농우 부족 현상에 시달렸다고 할 수 있다.

이처럼 조선시대에 만성적인 농우 부족을 초래한 데에는 여러 가

지 요인이 있었다. 우선 빈번한 우역(牛疫), 즉 소 전염병의 발생으로 인한 심각한 농우 손실을 들 수 있다. 우역을 예방하거나 치료할 수 있는 근본적인 대책이 없던 당시로서는 일단 전염병이 돌면 그 피해는 상당할 수밖에 없었다. 『조선왕조실록』에서 조선 전기에 발생한 우역 사례를 찾아보면 1541년(중종 36)~1542년(중종 37), 1557년(명종 12), 1577년(선조 10) 등 세 건이다. 1541년(중종 36) 우역의 경우 평안도에서 처음 발생하여 황해도, 함경도, 경기도 등지로 퍼져갔다. 그 피해 규모를 보면 평안도의 경우 약 6,000여 마리가 이상의 소가 폐사한 것으로 보인다.

우역은 17세기 이후 발생 빈도가 잦아졌고, 이에 따라 농우 손실도 더욱더 커질 수밖에 없었다. 『조선왕조실록』에서 조선 후기에 우역이 발생한 연도를 보면 1636년(인조 14), 1649년(인조 27), 1660년(현종 1), 1663년(현종 4)~1665년(현종 6), 1667년(현종 8)~1671년(현종 12), 1676년(숙종 2), 1680년(숙종 6)~1685년(숙종 11), 1701년(숙종 27), 1717년(숙종 43), 1738년(영조 14), 1749년(영조 25)~1750년(영조 26), 1753년(영조 29)~1754년(영조 30), 1762년(영조 38)~1763년(영조 39) 등이다.

당시 우역으로 인한 소의 폐사 규모를 보면 1,000마리 이상 폐사한 경우가 현종 대에 8회, 숙종 대에 6회, 영조 대에 1회 등이다. 특히 1665년(현종 6) 경상도의 30개 읍에서는 6,400여 마리가 폐사하였고, 1668년(현종 9) 함경도에서는 소와 말 18,100여 마리, 1670년(현종 11) 황해도에서는 1개월 동안에 8,000여 마리, 1671년(현종 12)에는 경상도에서 6,806마리, 1683년(숙종 9)에는 제주도에서 수만 마리가 우역으로 폐사하였다(김대길, 1997).

그런데 『조선왕조실록』 등의 공식적인 기록에 보이는 우역으로 폐사한 소의 마리 수는 실제 죽은 수의 일부분에 지나지 않는 것으로 보인다. 왜냐하면 소의 힘줄 징수를 염려하여 나머지 자신의 소가 폐사한 사실을 관청에 신고하지 않는 자가 많았기 때문이다. 여기다가 각 도에서는 민간에서 우역으로 인한 폐사라고 신고한 소의

두수를 또 줄여서 중앙에 보고하였다. 명종 대에 정부는 각 도에서 실제 폐사한 소의 겨우 5분의 1 정도만 보고하는 것으로 알고 있었다. 이를 보면 조선시대에 우역으로 인한 농우 손실은 기록보다 훨씬 더 심각하였음을 알 수 있다.

또 조선시대에 농우 부족 현상이 일어난 데에는 명나라, 청나라 그리고 일본으로의 소가죽, 즉 우피(牛皮) 수출도 하나의 주요한 요인이 되었던 것으로 보인다. 1404년(태종 4)에 조선은 명나라의 반강제적인 요구로 소 10,000마리를 수출하였고(『태종실록』), 1432년(세종 14)에도 6,000마리를 수출하였다(『세종실록』). 또 평안도와 함경도의 국경 부근에 거주하는 주민들은 중국 요동 지방의 야인(野人)들과 사사로이 밀무역을 행하여 소를 수출하고 초피(貂皮), 모물(毛物) 등을 수입하였다.

여기다가 주민들은 흉년으로 기근이 들면 굶주림을 면하기 위하여 소를 야인들에게 팔기도 하였다. 이에 조선 정부는 소의 중국 유출을 막기 위하여 일찍이 법으로 국경 밖의 사람과 우마(牛馬)를 매매하지 못하도록 금지하였고, 1407년(태종 7)에는 함경도와 평안도의 소는 화인(火印)을 찍고 대장에 등록하여 엄격히 관리하기로 하였다.

조선 후기에도 청나라로의 소와 우피 수출은 계속되었다. 중강 개시, 회령 개시, 경원 개시 등의 공무역을 통한 것이었다. 『만기요람』을 통해 각 개시(開市)에서 청나라와 교역할 수 있는 소의 정수(定數)를 보면 중강 개시의 경우 200마리였다. 또 매년 개시되는 회령 개시는 114마리였고, 격년으로 개시되는 경원 개시는 50마리였다. 이외에도 개시를 위해 청나라에서 파견한 관리인 차인(差人)들도 별도의 소 무역을 요구하였다. 1649년(인조 27)의 경우 청나라 차인은 소 130마리의 교역을 요구하였다.

청나라로의 우피 수출이 18세기 말 이래 점차 증가하여 1828년(순조 28)에는 매년 20,000장으로 제한하였다. 그러나 곧 수출량 제한이 풀려 우피의 청나라 유출은 더욱 증가하였다. 이뿐만 아니라

국경 지대에서는 소와 우피의 밀무역도 성행하였을 것으로 보인다.

19세기 이후 일본으로의 우피 수출도 점차 증가하여 갔다. 19세기 전반에서 후반에 이르는 시기에 우피의 대일 수출 규모는 11,000장에서 15,000장 사이였다. 이처럼 소와 우피의 수출 증가는 충분한 농우 확보를 어렵게 만드는 중요한 요인이었다(김대길, 1997).

그러나 무엇보다도 조선시대에 농우 부족 현상을 초래한 가장 중요한 원인은 불법적인 소 밀도살이었다. 1510년(중종 5) 3월에 특진관(特進官) 이손은 소가 없는 까닭은 무뢰배들이 소를 불법적으로 도살하기 때문이라고 하였다. 또 중종도 거리낌 없는 밀도살 때문에 농우가 거의 모두 없어지게 되었다고 하였다. 당시 소의 밀도살은 위로는 종친과 양반사대부로부터 아래로는 재인, 화척, 백정, 거골장, 승려에 이르기까지 모든 신분 모든 계층에 걸쳐 광범위하게 자행되었다. 심지어는 의금부, 한성부, 성균관 등 중앙 관서에서도 소 밀도살이 이루어졌다.

이처럼 소 밀도살이 널리 자행된 것은 이를 통해 많은 이익을 올릴 수 있었기 때문이었다. 1487년(성종 18) 1월에 대사간 김수손 등은 생우(生牛)를 파는 것 보다 소를 도살하여 팔면 더 많은 이익을 얻을 수 있다고 하였다. 이에 조선시대 내내 소도독이 횡행하여 그들에 의한 소 도살도 점차 증가하여 갔다. 이 불법적인 소 밀도살 문제에 대한 자세한 내용은 후술한다.

이렇게 조선시대에는 우역의 발생, 중국과 일본으로의 소와 우피 수출, 불법적인 소 밀도살 등에 의해 만성적인 농우 부족 현상에 허덕였다. 농사에 절대적으로 필요한 농우의 부족은 농업생산량의 감소와 농민의 토지 이탈을 초래하였다. 이는 곧 농촌 사회의 불안정으로 이어졌고 나아가 국가 재정에도 적지 않은 영향을 줄 수밖에 없었다. 이에 조선은 건국 초부터 소를 도살하지 못하도록 하는 우금정책을 실시하여 농우 확보를 통하여 농업 생산력의 향상과 농촌 사회의 안정을 꾀했다.

나. 우금정책의 실시와 관련 법령

조선에 들어와 처음으로 소 도살을 금지하는 우금령을 내린 때는 1398년(태조 7)이다. 그 해 9월에 태조는 교지를 반포하고 사사로이 소를 도살하는 것을 금지하는 법령이 있어야 한다면서 이를 한성부에서 관장하도록 하였다. 그 후 12월에 태조는 다시 우금령을 반포하였다. 조선 초기에는 고려 때인 1362년(공민왕 11)에 설치된 금살도감(禁殺都監)이 소와 말의 도살을 금지하는 업무를 계속 담당하고 있었다. 그러다 이때부터 이 업무를 한성부로 이관하였던 것으로 보인다.

이후 조선 후기까지 역대 왕들은 횃수와 강도에서는 차이가 있었지만 농우의 손실을 막기 위하여 수시로 우금령을 반포하거나 우금정책이 실시 중임을 백성들에게 환기시켰다. 아울러 위반자에 대한 처벌 규정도 마련하여 불법적인 소 도살을 상시적으로 단속하였다. 특히 우금령은 흉년으로 기근이 심할 때, 소도독이 창궐할 때, 우역이 발생할 때, 소고기의 소비가 증가하는 연말연시 등 도살의 성행이 예상되는 시기에 집중적으로 반포되었다.

또 이러한 상시적인 우금정책 실시 이외에도 국왕이나 왕비 등의 사망으로 국상이 일어나거나 중국의 황제, 황태후, 황태자 등의 사망, 심한 가뭄, 일식, 월식 등 특별한 사안이 발생하였을 경우에도 일정 기간을 정하여 도살을 금지하였다. 심한 가뭄이 들었을 때 우금을 강화한 것은 사람들이 소의 힘으로 먹고 살면서도 소를 도살함으로써 원기(怨氣)가 화기(和氣)를 해쳐 비가 내리지 않는 것으로 믿었기 때문이었다. 일식, 월식이 일어났을 때도 역시 같은 이유에서 우금을 강화하였을 것이다.

먼저 우금정책의 지속적인 실시와 함께 마련된 우금령 위반자에 대한 처벌 규정을 살펴보자. 태조 대에는 소 도살자를 수군(水軍)에 편입시켰다. 태종 때에도 도살자는 역시 수군에 편입시키되 남의 소를 훔쳐서 도살한 자는 곤장 100대를 친 후 자자(刺字)하여 수군에 편입시키기로 하였다. 이러한 처벌 내용은 당시의 법전인 『원전』

(元典)』과 『속전(續典)』에 수록되었다.

그 후 세종 대에 들어와 구체적인 시기는 알 수 없지만 소를 매매하여 도살한 자는 곤장 100대를 친 후 수군에 편입시키고 가산은 관에서 몰수하기로 하였다. 또 남의 소를 도둑질하여 도살한 자는 곤장 100대를 친 후 도(徒), 즉 징역 3년에 처하기로 하였다. 그러다 1424년(세종 6) 3월에 형조에서 남의 소를 훔쳐 도살한 자의 형벌이 상대적으로 가볍다고 건의하여 다시 곤장 100대를 친 후 자자하여 수군에 편입시키고 가산은 관에서 몰수하기로 개정하였다.

그럼에도 남의 소를 훔쳐 도살하는 범죄가 극심하여 1447년(세종 29) 5월에 의정부는 임시로 엄한 법을 제정하여 적용할 것을 세종에게 건의하였다. 이에 남의 소를 훔쳐 도살한 자에 대한 처벌을 강화한 새로운 법이 제정되었다. 그 내용을 보면 수범(首犯), 종범(從犯)을 불문하고 초범은 곤장 100대를 친 후 오른팔 아래 부분에 ‘도살우(盜殺牛)’ 세 글자를 자자하여 동거하는 처자와 함께 거제도나 남해, 진도 등지로 추방하고, 재범은 교형(絞刑)에 처하기로 하였다. 당시 거제도, 남해, 진도 등지로 처자와 함께 내쫓긴 자들은 종신토록 돌아올 수 없었다.

이처럼 남의 소를 훔쳐 도살한 자에 대한 처벌이 강화되었지만, 이러한 행위는 근절되지 않았다. 이에 1454년(단종 2)에 의정부의 건의로 남의 소를 훔쳐 도살한 자에 대한 형벌이 더욱 강화된 법을 다시 제정하였다. 초범의 경우 수범은 교형에 처하고 종범은 자자하여 거제도나 남해, 진도 등지로 추방하기로 하였다. 또 재범은 이전의 죄까지 합산하여 교형에 처하기로 하였다. 그러나 1457년(세조 3) 5월에 형조에서 초범의 경우 종범에 대한 형량이 소를 사서 도살한 자에 비해 가볍다고 세조에게 건의하여 종범은 곤장 100대를 친 후 수군에 편입하기로 다시 개정하였다.

이후 남의 소를 훔쳐 도살한 자에 대한 처벌은 일시적이었지만 완화되었다. 1458년(세조 4) 3월에 전지(傳旨)를 내려 남의 소를 훔쳐 도살한 자는 곤장 100대를 친 후 자자하여 도 3년에 처하도록

분부하였다. 당시 다른 사람의 소를 사서 도살한 자와 자기의 소를 도살한 자에 대한 형벌은 똑같이 곤장 100대를 친 후 수군에 편입시키는 것이었다.

그런데 1459년(세조 5) 6월에 형조는 남의 소를 훔쳐 도살한 자에 대한 처벌이 남의 소를 사서 도살한 자와 자기의 소를 도살한 자에 비해 가볍다면서 처벌을 다시 정하기를 건의하였다. 그 이유는 수군에 편입되면 종신토록 종사하여야 하지만 도는 기간이 한정되어 있다는 것이었다. 이에 대해 세조도 수궁하여 남의 소를 훔쳐 도살한 자는 곤장 100대를 친 후 자자하여 수군에 편입시키기로 개정하였다.

그러나 1460년(세조 6) 5월에 세조는 곧 의정부에 전지를 내려 근래 소도둑이 횡행하여 소를 기르는 자가 적어졌다면서 형조로 하여금 남의 소를 훔쳐 도살한 자는 초범이라도 교형에 처하도록 하게 하라고 분부하였다. 이에 남의 소를 훔쳐 도살한 자에 대한 처벌이 보다 강화된 법령으로 새로 제정되었다.

그 내용을 보면 초범의 경우 수범은 교형에 처하고 종범은 곤장을 치고 자자하며, 재범은 이전의 죄까지 합산하여 교형에 처한다고 하였다. 이에 대해 형조에서는 초범의 종범에 대한 처벌이 소를 매매하여 도살한 자보다도 가볍다며 이의를 제기하였다. 그 결과 초범의 종범에 대한 처벌이 곤장 100대를 친 후 자자하여 수군에 편입시키는 것으로 개정되었다. 아울러 자자할 글자는 일반 절도와 구별하기 위하여 ‘도우마(盜牛馬)’ 세 글자로 정하였다.

그 후 1461년(세조 7)에 『병술대전』 「형전」이 편찬되면서 그 동안의 소 도살자에 대한 처벌 규정들을 종합 정리하여 유형별로 나누어 수록하였다. 그 내용을 보면 첫째 남의 소를 훔쳐 도살한 자의 경우 수범은 교형에 처하고 그 처자(妻子)는 먼 변방의 관노비로 영원히 소속시키되, 종범은 곤장 100대를 친 후 유(流), 즉 유배 3,000리에 처한다. 둘째 남의 소를 사서 도살한 자는 곤장 100대를 친 후 유 3,000리에 처한다. 셋째 자기의 소를 도살한 자는 곤장

100대를 친 후 도 3년에 처한다고 하였다.

그러나 이 『병술대전』 「형전」의 소 도살자 처벌 규정 중 남의 소를 훔쳐 도살한 자에 대한 형량은 1470년(성종 1) 3월에 형조의 의계(議啓)에 의해 또다시 개정되었다. 그 형량을 보면 초범은 곤장 100대에 도 3년, 재범은 곤장 100대에 자자, 3범은 곤장 100대에 경면(黥面), 4범은 교형에 처한다는 등이었다. 또 범죄 사실을 알고서도 신고하지 않은 가까운 이웃과 관령(管領)은 제서유위율(制書有違律)로 논죄한다고 하였다.

이러한 남의 소를 훔쳐 도살한 자에 대한 처벌 규정은 그 후 『형전속록(刑典續錄)』에 그대로 수록되었다. 다만 『형전속록』에는 남의 소를 훔쳐 도살한 자에 대한 처벌 조항이 아니라 ‘소를 도살한 자’에 대한 처벌 조항으로 수록되었다. 잘못 기록하였는지 아니면 중간에 개정이 있었는지는 알 수 없다. 또 『형전속록』에는 남의 소를 훔쳐 도살한 경우 수범은 처자와 함께 먼 변방의 관노비로 영원히 소속시킨다는 조문도 수록되었다.

그러나 남의 소를 훔쳐 도살한 경우 수범의 처자를 먼 변방의 관노비로 영속(永屬)시킨다는 조문은 1474년(성종 5) 4월에 폐지되었다. 당시 형조는 남의 소를 훔친 경우 수범은 절도로 논죄하여 사형을 면하는데 그 처자만 강도를 한 자의 처자와 같은 죄로 다루어 중죄를 받는 것은 옳지 않다면서 관노비로 영속시키지 말 것을 건의하여 성종의 재가를 얻었다.

또 같은 달에 형조의 건의로 남의 소를 훔쳐 도살한 자가 3범일 경우 경면할 때 ‘재우(宰牛)’ 두 글자를 얼굴에 새기기로 하였다. 그런데 현존하는 『대전속록』 「형전」에는 위에서 언급한 소 도살자의 처벌 조항이 보이지 않는다. 아마 1492년(성종 23)에 『대전속록』을 최종적으로 완성할 때 수록 항목에서 제외되었을 것으로 보인다.

이후에도 소 도살의 성행 여부에 따라 법령의 미비한 점에 대한 보완 작업과 개정 작업은 수시로 계속되었다. 1474년(성종 5) 윤6월

에는 전문적으로 소 밀도살을 자행하는 거골장(去骨匠)을 비롯한 소 도살자는 양민·천인을 막론하고 온 가족을 연로(沿路)의 제읍(諸邑)과 제역(諸驛)에 정역(定役)하기로 하였다가, 1477년(성종 8) 1월에는 다시 곤장 100대를 친 후 온 가족을 절도(絶島)의 관아에 노비로 정하여 소속시키기로 하였다. 그 후 6월에는 다시 못사람이 모두 알 정도로 명백한 소 도살자는 온 가족과 함께 멀리 떨어진 섬에 옮기도록 하였다. 아마 거제·남해·진도 등지에 나누어 유배를 보냈던 것으로 보인다.

또 1502년(연산군 8) 3월에는 각 도의 소를 도살한 자로서 처벌이 도형과 유형에 해당하는 경우 수범은 멀리 떨어진 섬으로, 종범은 평안도로 온 가족을 들여보내기로 하였다. 그러나 6월에 형조는 근래에 소 도살자를 형률에 의거하여 가벼운 죄로 다루기 때문에 우금 법령을 쉽사리 어긴다면 다시 소 도살자는 곤장 100대를 친 후 온 가족과 함께 외딴 섬의 관노비에 소속시키자고 건의하여 연산군의 동의를 얻었다.

또 1510년(중종 5) 3월에는 소 도살을 생계로 삼는 거골장 가운데 도살을 계속 자행하는 자들은 추쇄하여 전가사변(全家徙邊) 시키기로 하였다. 그 후 1543년(중종 38)에 편찬된 『대전후속록』에는 소 도살의 수범은 곤장 100대를 친 후 전가사변 시키고, 종범은 곤장 80대를 친 후 도 2년에 처한다고 하였다. 아울러 도살을 할 수 있도록 장소를 빌려준 집 주인은 곤장 100대를 친 후 도 3년에 처하고, 직접 소를 도살한 자는 절도의 관노(官奴)로 영원히 소속시키되 온 가족을 함께 섬에 들여보낸다고 하였다. 이로써 조선시대 우금령을 위반하여 밀도살을 행하는 자에 대한 처벌 규정이 제도적으로 완비되었다.

그렇다고 조선 전기 소 도살자 모두가 법에 규정된 형벌대로 철저하게 처벌을 받은 것은 아니었다. 도살자 중 일부는 속전(贖錢) 즉 벌금을 내고 처벌을 면제받을 수 있었다. 이미 세종 대 서울에서는 양민, 천민을 막론하고 소를 도살하여 수군에 편입될 자들은

속전을 내면 수군 편입에서 벗어날 수 있었다. 그 후 1437년(세종 19) 12월에는 형조의 건의로 속전을 받고 수군 편입을 면제해 주는 제도를 지방까지 확대하여 실시하기로 하였다. 또 종종 대에는 소 도살로 도형, 유형의 형량을 받은 공사천은 속전을 받고 처벌을 면제해 주었다.

한편 조선 전기 소 밀도살 행위의 단속과 우금 법령 위반자의 수색과 체포는 서울의 경우 한성부 산하 오부(五部)의 관리와 각 방(坊)의 관원인 관령(管領), 영사(令史), 사령(使令) 등이 담당하였다. 지방의 경우 각 고을 수령과 각 동리의 이정(里正)과 이장(里長)이 담당하였다. 이외에도 세종 대에는 금화도감(禁火都監)의 관원들이 단속에 동원되기도 하였고, 예종 대에는 선전관(宣傳官)을 비롯한 별감(別監)과 각 색장(色掌)들이 동원되기도 하였다.

또 정부에서는 소 밀도살 행위에 대한 단속과 신고를 장려하고 위반자의 체포를 독려하기 위하여 포상 제도를 마련하였다. 태조와 태종 대에는 소 도살자를 잡아 신고하는 자에게는 범인인 도살자의 가산으로 포상하기로 하였다. 그 후 1420년(세종 2) 5월에는 포상금액수를 구체적으로 정하여 소 도살자를 신고하여 체포할 수 있도록 한 자에게는 범인의 재산에서 저화(楮貨) 200장을 지급하고 나머지는 관에서 몰수하기로 하였다. 단 도살자의 재산이 저화 200장에 미치지 못하면 보충하여 주지 않고 부족한 액수 그대로 주기로 하였다.

이러한 포상에도 불구하고 불법적인 소 도살이 계속 끊이지 않자, 관리들의 단속과 체포를 독려하기 위하여 1437년(세종 19) 7월에는 소 도살자를 잡은 오부의 관령에게는 관직으로 포상하고, 영사와 사령에게는 100일의 근무 일수를 가산해 주기로 하였다. 여기다가 1469년(예종 1) 9월에 소 도살자 체포에 별감과 각 색장을 동원하면서 논상사목(論賞事目)을 만들기도 하였다.

그 내용을 보면 자기의 소 한 마리를 도살한 자를 잡으면 별도로 근무 일수 20일을 가산해 주고, 남의 소를 훔쳐 도살한 자를 잡으

면 근무 일수 30일을 가산해 주기로 하였다. 아울러 처벌 규정도 마련하여 한 달 안에 소 도살자를 전혀 잡지 못한 관원은 근무 일수 10일을 삭감하기로 하였다. 또 소 도살자를 잡고도 신고하지 않고 있다가 동료 관원들에 의해 적발되어 고발되면 법에 따라 논죄하고, 그 사실을 고발한 동료 관원에게는 근무 일수 20일을 가산해 주기로 하였다.

다. 우금령 위반자의 처벌 완화

조선 후기에 들어와 소 도살자에 대한 처벌 규정은 세 차례에 걸쳐 엄하게 형을 가한 후 전가사변 시킨다는 것이었다. 아마 『대전 후속록』의 처벌 규정을 그대로 적용하였던 것으로 보인다. 그러나 우역이 크게 번져 농우 손실이 극심할 때에는 일시적으로 보다 강화된 처벌 규정을 제정하여 적용하기도 하였다. 1636년(인조 14)에 전국에 우역이 널리 퍼져 막대한 농우 손실이 우려되자, 소 도살자에게 살인죄에 해당하는 형벌을 적용하기로 하였다. 하지만 실제 소 도살로 인하여 사형을 당한 자는 없었다고 한다.

또 우역이 심하였던 1663년(현종 4) 9월에도 지평 윤우정의 건의로 소 도살자를 살인자와 같은 죄로 처벌하기로 하였다. 그러나 이때는 신하들의 강한 반대 여론에 부딪혀 약 두 달 후에 현종도 취소할 수밖에 없었다. 당시에 부교리 여성제는 사람을 귀하게 여기고 짐승을 천하게 여긴다는 말을 보아서도 소 도살자에게 살인죄에 해당하는 형벌을 적용하는 것은 부당하다고 하였고, 헌납 이민서는 소를 도살했다고 해서 사람을 죽일 수는 없다고 하였다.

그 후 1670년(현종 11) 10월에 병조 판서 김좌명의 건의로 도살장을 혁파하고 도살을 엄하게 금지시키기로 하였을 때, 형조 판서 정지화는 소 도살자는 속전(贖錢)을 징수하지 말고 법대로 엄하게 세 차례 형벌을 가한 후 전가사변 시키자고 하였다. 그러나 좌의정 허적은 엄하게 세 차례 형벌을 가하면 목숨을 잃을까 염려된다면서 한 차례 형벌을 시행하여 법을 어긴 죄를 징계하고 또 속전을 징수

함으로써 전가사변을 대신하자고 하여 절충안을 제시하였다. 이러한 허적의 절충안에 현종도 동의를 하였다. 이로써 소 도살자에 대한 처벌은 한 차례 형벌을 시행한 후 속전을 징수하는 것으로 바뀌었다.

그러나 1671년(현종 12) 6월에는 우금을 느슨하게 하여 소 도살자에게 한 차례의 형벌도 시행하지 않고 다만 속전만 받기로 하였다. 당시 좌의정 정치화는 소 도살을 매우 엄하게 금지하고 있어 굶주린 백성이 소를 가지고도 굶어 죽을 형편이고 또 도살자는 속전을 내고 형벌을 받는데 죽지 않으면 몸이 상하게 되니 흉년에는 금지를 느슨하게 한다는 의미와도 어긋난다고 현종에게 아뢰었다. 이에 대해 현종은 백성이 다 죽게 되었는데 어찌 우금을 고수하겠는가라고 하면서 앞으로는 소 도살자에게 형벌은 가하지 말고 속전만 징수하도록 하라고 분부하였다.

이러한 소 도살자에 대한 처벌의 완화에 대해 반대가 없었던 것은 아니었다. 1712년(숙종 38) 12월에 형조판서 박권은 소 도살자에게 단지 한 차례의 형벌만 시행하고 속전을 징수하니 법이 가벼워 우금령이 시행되지 않는다면 『대전후속록』의 처벌 규정을 다시 적용할 것을 건의하였다. 이에 대해 숙종은 옛 법을 갑자기 다시 시행하기는 어렵다면서 소 도살의 수창자(首倡者)와 도살 장소를 제공한 집주인을 함께 논죄하되 집주인은 도배(徒配)에 처하도록 하라고 하였다.

1740년(영조 16) 12월에도 장령 이석복은 소 도살자를 『대전후속록』의 처벌 규정에 따라 전가사변 시키자고 건의하였다. 이러한 소 도살자에 대한 처벌 강화 주장 때문인지 1744년(영조 20)에 완성된 『속대전』에는 소를 도살한 서인(庶人)과 소 도살에 연루된 사대부 출신 가장은 곤장 100대를 친 후 도 3년에 처한다고 하여 보다 강화된 처벌 규정으로 수록되었다.

그러나 이 『속대전』의 처벌 규정이 잘 지켜졌는지는 의문이다. 1839년(현종 5) 7월에 비변사는 소 도살자로부터 속전을 받으니 처

벌이 가벼워 우금정책이 전혀 시행되지 않는다고 하였다. 이에 비변사는 소 도살자는 속전을 받지 말고 도형에 처하고 가볍게 석방하지 말자고 건의하여 헌종의 동의를 얻었다. 이를 보면 계속 소 도살자에게 형벌은 시행하지 않고 다만 속전만 징수하였음을 알 수 있다.

이처럼 조선은 건국 초부터 불법적인 소 도살을 막아 부족한 농우를 확보하기 위하여 도살자에 대한 처벌 규정을 마련하고 지속적으로 단속과 처벌을 실시하였다. 소 도살자에 대한 처벌 형량은 도살의 성행 여부에 따라 수시로 강화되거나 완화되었지만, 조선 후기에는 속전만 징수함으로써 크게 완화되었다. 따라서 우금정책도 또한 느슨해질 수밖에 없었다.

라. 우금정책의 이완과 밀도살의 성행

조선시대 역대 왕들은 농사에 절대적인 역할을 하는 농우 확보를 위해 앞에서 살펴 본 바와 같이 불법적인 소 도살자에 대한 처벌 규정을 마련하고 강력한 우금정책을 실시하려고 하였다. 따라서 소 도살자에 대한 처벌 규정만 보면 조선시대에는 소 도살이 근절되어 우금정책이 성공을 거두었을 것으로 생각할 수 있다. 그러나 실상은 그렇지 않았다. 실제 조선시대의 우금정책은 큰 성과를 거두지 못하였다.

이는 소가 일반 백성의 일상생활과 밀접한 연관이 있었던 만큼, 소 도살의 금지와 단속 및 처벌에도 불구하고 조선시대 내내 전 신분, 계층에 의해 밀도살이 조직적이고 광범위하게 자행되었기 때문이었다. 이러한 소 도살의 성행에 대해 역대 왕들과 당국자들은 ‘도살로 농우가 거의 다 없어졌다.’, ‘민간에 도살이 성풍(成風)이 되었다.’, ‘서울과 지방에서 하루에 도살하는 소가 몇 천 마리가 되는지 알 수 없다.’, ‘촌리(村里)와 시장에서 소 도살이 낭자하다.’는 등으로 그 심각성과 우려감을 나타내었다. 그러나 뾰족한 대책이 없는 정부로서는 수시로 우금령을 발표하고 단속과 처벌의

강화만 되풀이하여 강조하였을 뿐이었다.

특히 소 밀도살은 흉년으로 기근이 들었을 때와 우역이 발생하였을 때 그리고 연말연시에 보다 널리 이루어졌다. 따라서 이때에는 정부의 우금 법령 신칙도 집중되었다. 흉년으로 기근이 들면 백성들이 농우를 기를 여력도 없는데다가 굶주림을 극복하기 위해 직접 소를 잡아먹거나 도살하여 고기를 시장에 내다 팔았기 때문이었다. 또 흉년에는 평상시에 비해 소도독이 들끓어 이들에 의한 소 절도와 도살도 매우 심하였다.

이에 흉년이 들었던 1659년(현종 즉위년) 6월에는 암행어사를 파견하면서 어사의 염탐 대상에서 소의 밀도살 항목을 의도적으로 제외시키기도 하였다. 왜냐하면 흉년에는 소 밀도살이 모든 고을에서 일반적으로 벌어지는 일이라, 만약 이 항목을 어사의 염탐 대상에 포함시키면 모든 수령이 적발되어 파직당할 수밖에 없었기 때문이었다. 이처럼 흉년으로 기근이 들면 소 밀도살이 널리 자행되었다.

또 우역이 발생하면 농민들은 소를 병으로 잃어 커다란 경제적 손실을 보기 전에 살았을 때 처분하여 송아지라도 다시 살 수 있는 자금을 확보하려고 하였다. 당시에는 소가 전염병으로 죽으면 땅에 파묻어야 했기 때문에 소를 잃은 농민들의 입장에서는 경제적 피해가 매우 컸다. 이에 소를 가진 농민들은 우역이 발생하면 소가 병으로 죽기 전에 미리 도살하여 처분하였다.

1636년(인조 14)에 우역이 크게 성행하자, 서울에서는 죽는 소가 줄을 잇는 가운데 소 값이 갑자기 떨어지고 살아 있는 소도 또한 미리 도살한다고 하였다. 또 1683년(숙종 9) 1월에 송시열은 우역으로 남아 있는 소가 많지 않는데도 도살이 그치지 않는다고 하였다. 이에 우역이 매우 심하였던 1636년(인조 14)과 1663년(현종 4)에는 소 도살자의 처벌을 강화하여 살인자와 같은 형벌을 적용하였다. 물론 일부 농민들은 우역이 발생하면 관청에 소 도살을 요청하는 청원서를 올려서 허가를 받아 합법적으로 도살하기도 하였다.

한편 설을 전후한 연말연시에도 소 도살이 자행되었다. 이 시기

에는 설 명절로 즐기는 분위기인데다가 제수용이나 손님 접대 음식, 술안주 등의 마련을 위해 소고기의 수요가 평소보다 증가하기 때문이었다. 그래서인지 정부에서도 언제부터인가 특별히 설을 전후한 시기에 일정 기간을 정하여 소 도살을 공식적으로 허용하였다. 그러나 이 연말연시의 도살 허용은 도살되는 소의 수가 부지기수였다고 할 만큼 많은 농우의 손실을 가져왔다. 이에 도살 허용을 중지하고 우금을 더욱 엄하게 신칙하자는 주장도 많았다.

특히 1712년(숙종 38) 12월에 승지 이덕영이 세시(歲時)에 소 도살을 허용함에 따른 폐단을 거론하며 중지하기를 건의하였을 때 숙종은 소 도살 허용 날짜를 한정하면 도살이 심하지는 않을 것이라며 받아들이지 않았다. 아마 이후 연말연시의 소 도살 허용 기간은 이전보다 대폭 짧아졌을 것으로 보인다. 대체로 도살 허용 기간은 설 전후 합하여 3~6일 정도였던 것으로 보인다. 이처럼 정부가 우금 정책을 표방하면서도 설을 전후한 시기에 도살을 허용한 것은 명절인 설은 평상시와 다르고 또 정부도 백성들과 더불어 명절을 즐긴다는 의미에서였다.

그렇다고 매년 설을 전후한 시기에 소 도살이 허용되었던 것은 아니었다. 흉년이 들거나 우역이 발생하여 농우 손실이 큰 해에는 쉽게 허용하지 않았던 것으로 보인다. 1747년(영조 23) 12월에 지평 임명주는 금년에 우역이 극성을 부린 만큼 세시에 소 도살을 허용하지 말 것을 건의하였고, 순조는 1815년(순조 15) 12월에 흉년으로 농우가 크게 감축된 만큼 다가오는 세시에는 소 도살을 허용하지 않는다고 하였다. 또 우금정책의 강력한 추진에 적극성을 보인 왕들은 쉽사리 허용하지 않으려 하였다. 영조는 1771년(영조 47) 연말에 지시를 내려 설전 3일간과 설후 3일간 총 6일 동안 특별히 소 도살을 단속하라고 하였다.

이처럼 설을 전후한 연말연시에 소 도살을 허용하지 않고 도리어 우금을 엄하게 신칙한다고 하여 불법적인 밀도살이 자행되지 않았던 것은 아니었다. 영조는 1770년(영조 46) 11월에 세시에 소 도살

을 허용하지 않아도 초봄이면 벌써 소고기가 길거리에 가득 찬다는 것을 들었다고 하였다. 또 1772년(영조 48) 1월에 장령 유훈은 설을 전후하여 6일 동안 특별히 소 도살 금지령을 내렸는데도 불구하고 완고한 백성들이 정부의 명령을 따르지 않고 제멋대로 소를 잡아 팔아 길가에 문득 소고기 시장이 열리게 되었다고 하였다.

심지어 1839년(헌종 5) 12월에 대왕대비는 세시에는 소 도살을 허용하지 않더라도 밀도살이 많이 이루어져 간혹 도살을 허용하지 않을 수 없는 때도 있었다고 하였다. 아마 설을 전후한 시기에는 정부에서 허용을 하지 않더라도 소 밀도살이 광범위하게 자행되어 단속에 실효성이 없었을 것이다. 또 단속하더라도 수많은 도살자 모두를 범법자로 만들 수 없는 만큼 어쩔 수 없이 정부에서 미리 소 도살을 허용한 때도 있었다는 의미일 것이다. 이처럼 조선시대에는 설을 전후한 시기에 여러 용도로 쓰기 위하여 소를 잡는 것이 하나의 풍속을 이루었다.

그러면 조선시대 우금정책 하에서 처벌에도 불구하고 소 밀도살이 널리 자행된 이유는 무엇일까. 우선 역대 정부 당국자들은 소 밀도살 단속의 책임이 있는 한성부, 형조, 사헌부 등 법사(法司)의 금리(禁吏)와 지방 수령들이 법에 따라 엄하게 단속을 하지 않기 때문으로 이해하였다. 고종은 1873년(고종 10) 1월에 소 도살 금지는 법사의 담당 업무인데도 불구하고 꼭 별도의 신칙을 해야만 비로소 금지하니 직책을 수행한다고 할 수 있겠는가라고 하여 밀도살 단속 관원의 태만을 질책하였다.

이처럼 금리들이 적극적이고 능동적으로 밀도살 단속을 하지 않은 것은 적발하기가 매우 어렵기 때문이었다. 당시 조직적이고 대규모로 자행된 밀도살은 대개 도살자들과 대가(大家)인 종친, 궁가, 양반사대부들과의 결탁 하에 이루어졌다. 이익을 노리는 도살자들은 이들 권세가의 집 행랑 등을 도살 장소로 사용함으로써 단속을 피할 수 있었고, 반면에 권세가들은 장소를 빌려준 대가로 소고기를 얻는 등의 방법으로 수익을 나누어 가질 수 있었다. 여기다가

의금부나 성균관·사학(四學) 등에서도 하인과 전복(典僕)들이 도살을 하였다. 심지어는 밀도살 단속의 책임이 있는 한성부와 형조, 포도청의 노자(奴子)들도 관아에서 도살을 하였고, 대궐 안 각사(各司)에서도 도살이 이루어졌다.

따라서 금리들이 이들 세력가의 집이나 관사에 가까이 접근하여 수색, 적발하는 것은 사실상 어려웠다. 간혹 수색을 하여 도살 현장을 적발하더라도 도리어 봉변을 당하거나 주거 침입죄로 처벌을 받아야 하였다. 이처럼 권세가와 결부되거나 중앙 관사에서 이루어지는 도살 행위는 사실상 단속이 어려웠던 만큼, 인조 대 금리들은 신분증이라고 할 수 있는 금패(禁牌)를 수령하지 않으려고 서로 피하기에 급급하였다고 한다.

물론 금리 중 일부는 단속을 빌미로 부정 축재를 하거나 부정행위를 저지르기도 하였다. 그들은 단속 과정에서 뇌물을 받았고 또 자기와 친밀한 자라 하여 단속에서 제외시켜 주거나 석방시켜 주기도 하였다. 또 직접 도살자와 결탁해 이익을 챙기기도 하였다.

한편 지방의 소 밀도살을 금지할 책임을 지고 있는 각 지방 수령들도 단속에 소극적이기는 마찬가지였다. 일부 수령들은 단속은커녕 직접 소 도살에 관여하기도 하였다. 고을을 오가는 사신(使臣)이나 빈객의 접대를 위해 하리(下吏)들을 동원하여 도살하거나 부정 축재를 위해 백정 등과 결탁하여 소를 잡아 팔기도 하였다. 또 수령들은 시장의 도살자로부터 세금을 거두거나 직접 시장에 도사(屠肆)를 설치하여 그 이익을 챙기기도 하였다.

또 감사와 수령들은 도살자로부터 받은 속전을 개인 용도로 사용하거나 관아 건물의 보수에 쓰기도 하였다. 예를 들어 1780년(정조 4) 7월에 홍충도 관찰사 이병정은 소 도살자들로부터 받은 속전 1,876냥을 사사로운 용도로 사용하였다가 안핵어사에게 적발되었다. 또 1791년(정조 15) 4월에는 전 창녕 현감 서유풍이 감영에 보고도 하지 않고 속전을 멋대로 받아들여 객사 개축에 사용한 사실이 드러나 유배를 갔다.

이에 1771년(영조 47)에 좌의정 한익모는 수령으로서 소 도살 금령을 범하지 않는 자가 없다고 하였다. 이처럼 소 도살을 금지시킬 책임이 있는 수령들이 직·간접적으로 도살에 관여하여 사복을 채우는 현실에서 도살 단속을 기대하기는 어려운 실정이었다. 일부 수령들은 도살을 금지함으로써 발생할 수 있는 주민들의 소란을 염려하여 단속을 포기한 채 그대로 내버려 두기도 하였다.

또 조선시대 역대 정부 당국자들은 소 밀도살이 근절되지 않는 것은 처벌이 가벼워 백성이 법을 두려워하지 않기 때문으로도 인식하였다. 앞에서 언급한 바와 같이 소 도살자에 대한 처벌은 대체로 조선 전기에는 강화되어 갔지만, 조선 후기에 들어와서는 점차 완화되어 가 1671년(현종 12) 이후로는 형벌은 가하지 않고 다만 속전만 징수하였다.

형벌이 가벼워 도살이 끊이지 않는다는 주장은 처벌이 강화되어 가던 조선 전기에도 있었지만, 속전만 징수하게 된 이후부터는 백성들 사이에 법을 두려워하지 않는 분위기가 더욱 확산되어 갔던 것으로 보인다. 이에 조선 후기에는 속전을 징수하지 말고 예전과 같이 직접 형벌을 가해야 한다는 목소리가 자주 나오기도 하였다. 여기다가 조선 후기에 정부가 수시로 설을 전후하여 며칠간 합법적으로 소 도살을 허용하자 백성들이 여기에 익숙해져 평상시에도 거의 매일 밀도살을 한다고 하였다.

또 역대 정부 당국자들은 소를 도살하여 고기와 가죽을 판매하면 남는 이익이 많기 때문에 처벌을 무릅쓰고 밀도살을 자행하는 것으로 보았다. 1487년(성종 18) 1월에 대사간 김수손은 살아 있는 소 값에 비해 도살하면 오히려 남는 이익이 있기 때문에 법으로 밀도살을 막기가 어렵다고 하였다. 이에 소도독이 횡행하게 되었지만 동시에 시장에서 남의 소를 사서 도살하는 경우도 흔하게 되었다. 이처럼 소 도살은 남는 이익이 많고 처벌은 점점 가벼워져 감으로써 밀도살자도 점차 증가하였던 것으로 보인다. 아마 조선 후기에 소 도살자들은 속전 납부를 가볍게 여겼을 것이다.

이외에도 역대 왕들의 우금정책이 일관성 있게 시행되지 못하였다는 점도 소 밀도살의 성행에 영향을 미쳤을 것으로 보인다. 우금정책을 엄하게 추진한 왕들도 있었지만 반면에 느슨하게 시행한 왕들도 있었다. 또 신분과 지위의 고하에 따라 처벌을 달리한 왕들도 있었고, 스스로 도살을 지시한 왕들도 있었다.

성종은 신하들로부터 우금이 너무 심하다는 하소연을 들었고 또 후대에 항상 도살을 엄하게 금지하였다는 평가를 받을 정도로 우금정책을 강력하게 추진하였다. 반면에 소고기를 좋아하였던 연산군은 우금정책을 느슨하게 시행하였다. 연산군은 연향(宴享)에 소고기를 사용하게 하고, 병들고 늙어 일할 수 없는 소는 신고 후 잡을 수 있도록 하였다. 또 각 도에서 소고기 포와 낱고기를 진상하도록 하고 대궐에서는 매일 10여 마리의 소를 잡아 거리낌 없이 쓰도록 하였는데 기녀인 흥청(興淸)들까지도 소고기를 먹었다고 한다. 현종도 우금정책을 완화하여 도살자에게 형벌은 중지하고 다만 속전만 받도록 하였다.

그런데 우금정책을 엄하게 시행한 성종도 우금령 위반자에 대한 처벌에 있어서는 종친과 양반사대부를 우대하여 관대하게 조치하였다. 1472년(성종 3) 3월에 지평 김이정이 가뭄이 심하다면서 문무과 합격자들이 유가(遊街) 때에 소를 잡아 잔치를 여는 것을 금하자고 하자, 성종은 그들이 스스로 소를 준비하여 잡는 만큼 금지할 필요가 없다고 하였다. 1474년(성종 5) 12월에 종친인 동양정(東陽正) 이서가 거골장(去骨匠) 김산과 교결(交結)하여 자신의 집에서 소를 잡았다가 발각되었을 때 사헌부에서는 엄하게 다스릴 것을 건의하였지만 성종은 끝까지 반대하였다.

1484년(성종 15) 11월에 형조 판서 어세겸 등이 사대부 집안의 행랑에서 소 도살이 많이 이루어지는 만큼 사대부 집안도 수색할 수 있도록 할 것을 건의하자, 성종은 차라리 많은 소를 잃을지언정 사대부를 대우하는 예의는 잃을 수 없다면서 반대하였다. 또 현종은 1672년(현종 13) 4월에 경순 군주(郡主)의 집에서 소 도살을 하였다

가 발각되었을 때 도리어 금리가 행패를 부리고 내당에 함부로 들어갔다면서 엄하게 형을 가하라고 지시하였다.

또 정조는 1778년(정조 2) 12월에 왕손인 은언군 이인의 집에서 소를 잡은 것이 발각되었을 때 속전을 내사(內司)에서 대신 내어주도록 하였다. 이처럼 일부 왕들은 종친과 양반 사대부가 우금령을 위반하더라도 일반 백성들과 구별하여 관대하게 조처하였다.

한편 국왕이 직접 소 도살을 지시한 경우는 현종과 숙종의 경우가 있다. 현종은 1674년(현종 15) 4월에 국장(國葬)에 사용할 골회(骨灰)를 마련하기 위하여 소 도살을 허용하였다. 또 숙종은 1713년(숙종 39) 7월에 자신이 사용할 생우황(生牛黃)을 얻기 위하여 소 도살을 허용하였다. 당시 며칠 사이에 죽은 소가 수백 마리나 되었다고 한다.

그러나 조선시대에 소 밀도살이 지속적으로 광범위하게 자행된 것은 백성들이 소고기를 매우 좋아하여 상시적으로 소고기에 대한 많은 수요가 존재하였기 때문일 것이다. 숙종 대의 송시열은 우역으로 살아남은 소가 많지 않는데도 도살이 그치지 않는 것은 우리나라 풍속에 소고기를 가장 맛있는 고기라 생각하고 소고기를 먹지 못하면 살 수 없는 것같이 여겨 금령이 있어도 돌아보지도 않기 때문이라고 하였다.

마. 밀도살자 유형

조선시대 소 밀도살을 조직적이고 대규모로 자행한 자들이 누구였는지 알아보자. 그들을 유형별로 나누어 보면 첫째 도살을 생업으로 삼는 자들인 재인(才人), 화척(禾尺), 신백정(新白丁), 거골장(去骨匠) 등에 의한 밀도살이다. 이 가운데 재인과 화척은 태조와 태종 대의 기록에 주로 나타나고 신백정은 세종 대에, 거골장은 세조 대부터 중종 대까지의 기록에 집중적으로 보이고 있다. 아마 재인과 화척이 시기에 따라 신백정, 거골장으로 명칭을 달리 하였던 것으로 보인다.

조선 전기 역대 정부에서는 이들을 소 밀도살의 주범으로 이해하였다. 중종 대에 거골장 한 명이 일 년 동안에 도살하는 소가 무려 100여 마리가 넘는다고 하였다. 이에 정부에서는 이들의 소 밀도살을 막기 위하여 여러 가지 대책을 강구하고 아울러 도살 행위가 적발되면 처벌하였다. 우선 태조와 태종 대에는 재인과 화척이 여기저기 떠돌아다니고 농업에 종사하지 않아 배고픔과 추위를 면하지 못하고 항상 모여서 도둑질하고 소를 도살하는 것으로 보고 이들을 호적에 올리고 토지를 지급함으로써 안착시켜 농사를 짓도록 하였다.

1409년(태종 9)에는 화척이 따로 무리를 이루어 살면서 자기들끼리 혼인을 하기 때문에 밀도살을 일삼는 것으로 보고 평민과 한데 뒤섞여 살게 하고 아울러 자기들끼리는 혼인 하지 못하게 하였다. 그 후 1411년(태종 11) 10월에는 다음 해부터 시작하여 화척을 도성 90리 밖으로 이주시키기로 하였고, 1413년(태종 13) 8월에는 재인과 화척이 떠돌아다니는 것을 막기 위하여 호패를 지급하기로 하였다.

1425년(세종 7) 2월에는 형조에서 소를 도살하는 자는 전적으로 신백정이라면서 다시 돌아와 도성 안과 성 밑에 모여 살고 있는 신백정과 그 처자식을 바닷가 각 고을로 이주시켜 군역에 편입시키자고 건의하여 세종의 허가를 받았고, 12월에는 도성 서쪽 무악산 아래에 모여 살고 있는 신백정을 기외(畿外)로 내쫓았다. 또 세종은 1427년(세종 9) 11월에 형조의 건의를 받아들여 신백정은 평민과 한데 뒤섞여 살게 하라는 지시를 내렸다. 그 후 1439년(세종 21) 2월에는 전 이조 판서 박신이 상언하여 신백정이 농사는 짓지 않고 여전히 소를 잡는다면 신백정의 농업 종사 여부를 수령의 근무 성적 평가에 반영하자고 건의하여 세종도 찬성하였다.

세조는 1464년(세조 10) 8월에 서울 안의 거골장을 한성부 오부의 관령과 방리인(坊里人)으로 하여금 비밀히 고발하도록 하고 수시로 수색하여 체포하라고 형조에 지시하였다. 또 1474년(성종 5) 2월에는 서울 안의 거골장을 찾아내어 변방으로 옮기도록 하였다가, 다

시 윤6월에는 소를 도살하는 거골장은 양천을 막론하고 온 가족을 연로(沿路)의 제읍(諸邑)과 제역(諸驛)에 정역(定役)시키기로 하였다.

그 후 1492년(성종 23) 2월에는 형조의 건의로 거골장을 장부에 등록하고 소 도살 행위가 적발되면 전가사변 시키기로 하였다. 중종 대에도 소 도살을 일삼는 거골장의 전가사변은 계속 실시되었다. 하지만 도살을 생업으로 삼는 이들의 소 밀도살을 근절시킬 수는 없었다.

둘째 종친이나 궁가(宮家)가 직접 도살하거나 아니면 도살자와 결탁 혹은 그들을 고용하여 이루어지는 소 밀도살이다. 이때 종친과 궁가는 자기 집 행랑 등을 도살 장소로 사용하도록 하고 자기 집 하인을 도살에 직접 참여시켰다. 종친과 궁가는 권력이 있는데다가 집이 크고 넓어 밀도살을 단속하는 금리들이 수색 적발하기가 매우 어려웠고 또 적발되면 도리어 금리들에게 행패를 부리기도 하였다. 이에 종친의 집과 궁가에서 밀도살이 자행되었던 것이다.

1449년(세종 31) 2월에 종친인 수도정(守道正) 이덕생이 박만, 원생 등을 집에 불러들여 소와 말을 도살하다가 발각되었다. 당시 그의 집에서는 소머리 35개와 말머리 8개가 나왔다. 1474년(성종 5) 12월에는 종친인 동양정(東陽正) 이서가 거골장 김산과 교결하여 자기 집에서 노비 난동과 함께 소를 잡도록 하였다가 사헌부 관원에게 적발되었다.

1647년(인조 25) 2월에는 형조 판서 민성휘가 궁가에 투속(投屬)한 소 도살자를 조사하였는데, 인평대군 집 소속이 42명이었고 능원대군 집 소속이 38명이었다. 1672년(현종 13) 4월에는 경순 군주(郡主)의 집에서 소를 밀도살한 것이 금리에게 적발되어 논란이 있었고, 1778년(정조 2) 12월에는 은언군 이인이 자기 집에서 몰래 소를 도살하여 고기를 팔았다가 적발되었다. 사실 조선 후기의 모든 궁방은 자기 소유의 우사(牛肆)까지도 가지고 있었다.

셋째 양반사대부들의 주도하에 이루어진 소 밀도살이다. 이들은 연빈(宴賓)이나 몸 보양, 손님 접대 등을 위해 직접 도살을 주도하

기도 하였지만 전문적인 도살자와 결탁하여 배후에서 관여하기도 하였다. 이들은 자기 집 행랑이나 자기 소유의 빈집을 도살자에게 빌려주고 또 뒤에서 돌보아줌으로써 고기를 받는 등의 방법으로 도살자가 얻는 이익을 나누어 가졌다. 도살자는 금리의 단속으로부터 보다 안전한 도살 장소를 확보할 수 있었다.

1477년(성종 8) 1월에 사헌부는 소를 잡는 자들이 체포될 것을 두려워하여 반드시 양반집에 투탁하기 때문에 단속 관원이 적발하기 어렵다고 하였다. 이에 사헌부는 도살자에게 집을 도살 장소로 빌려준 집 주인을 처벌할 수 있는 법조문을 미리 만들어와 성종에게 설명하고 시행하기를 건의하였다. 여기에 성종도 동의하였다.

당시 사헌부가 제정한 처벌 내용을 보면 도살자에게 집을 도살 장소로 빌려준 자가 관직이 있는 양반이면 곤장 100대를 친 후 고신(告身)을 회수하고 영구히 서용(敍用)하지 않으며, 관직이 없는 양반이면 곤장 100대를 친 후 외방(外方)에 부처(付處)한다고 하였다. 또 집 주인이 서인(庶人)이면 곤장 100대를 친 후 먼 변방에 충군(充軍)하는 것으로 되어 있다.

그러나 이러한 처벌에도 불구하고 양반사대부 집안에서의 밀도살은 멈추지 않았다. 양반사대부 집안에서 이루어지는 밀도살은 사실상 적발하기가 어려웠기 때문이다. 1484년(성종 15) 11월에 형조 판서 어세겸은 근래에 체포한 소 도살자들 중 많은 수가 사대부 집 행랑에서 나온 만큼 사대부 집도 수색할 수 있도록 허락해 줄 것을 성종에게 요청하였다. 이에 사대부 집 수색 문제를 둘러싸고 논란이 벌어졌다.

이때 부녀자가 거처하는 내실을 제외한 곳은 수색을 허가하자는 절충안도 제시되었지만, 성종은 종이 거처하는 행랑에서 벌어지는 도살을 집 주인인 사대부는 알지 못하는 만큼 종이 범한 일로 집 주인인 사대부를 처벌할 수는 없다고 하였다. 이에 성종은 많은 소를 잃을지언정 사대부를 대우하는 예의를 잃을 수 없다면서 사대부 집은 수색하지 말라고 지시하였다. 다만 도살에 대한 확실한 증거

가 있으면 자기에게 먼저 보고한 후 추고(推考)하라고 하였다.

따라서 양반사대부 집 안에서의 소 밀도살은 계속 자행될 수밖에 없었다. 1514년(중종 9) 12월에는 함안의 토호 이계현이 자기 집에 재인과 백정 30여 명을 숨겨두고 소 밀도살을 일삼다가 적발되었다. 또 1533년(중종 28)에 정광필은 장사로 이익을 노리는 무리들이 평안도와 함경도에서 소를 끌고 와서는 사족의 빈집에 숨어서 도살하는데 하루에 많은 경우 3~4마리를 잡기도 한다고 하였다.

이러한 양반사대부 집 안에서의 밀도살은 조선 후기에도 계속되었다. 1694년(숙종 20) 10월에 장령 김세익은 무뢰배들이 사대부 집안에 의탁하여 공공연하게 소를 잡을 뿐만 아니라 적발되더라도 집주인에게 부탁하여 속전도 내지 않는다고 하였다. 이에 그는 앞으로 일이 발각되면 집 주인은 반드시 처벌하고 속전을 내지 않은 자는 법에 따라 정배(定配)하자고 건의하여 숙종의 동의를 얻었다. 그 후 1712년(숙종 38) 12월에 형조 판서 박권이 소 도살자에 대한 처벌을 강화하여 『대전속록』의 규정을 적용하자고 건의하였을 때도 숙종은 도살자에게 집을 빌려준 집 주인은 도배(徒配)하라고 하였다.

넷째 중앙의 각급 관청과 지방 관아 그리고 각종 관청 소속 관리들에 의해 이루어진 소 밀도살이다. 밀도살이 자행된 중앙 관청으로는 의금부, 성균관, 한성부, 형조, 포도청, 사학(四學) 등이 보인다. 이들 관청 안에서의 도살은 단속하는 금리들이 쉽게 접근할 수 없다는 점을 악용한 소속 하인들에 의해 주로 이루어졌지만 전문 도살자를 불러들여 자행하기도 하였다. 이 뿐만 아니라 대궐 안의 각사(各司)에서도 물건을 운반한다고 속이고는 소를 끌고 들어가 도살을 하기도 하였다. 특히 조선 후기 성균관에서는 하례(下隸)들이 이름 난 고을과 큰 도회지에 아예 푸줏간을 설치하여 운영하기도 하였다.

또 중앙 각급 관청의 관리들도 연회 등을 핑계로 소 밀도살을 일삼았다. 이에 1475년(성종 6) 8월에 사헌부는 사리를 알 만한 조사

(朝士)들도 공공연히 소를 잡아 잔치를 베풀고는 술을 마시니 그 방자함이 거리낌이 없다고 하였다. 이들은 주로 백정을 고용하여 소를 도살하였다. 특히 중종 대 부사정(副司正) 안요경은 백정을 많이 불러들여 거의 쉬는 날 없이 소를 잡아 당시 사람들이 그를 ‘도우주인(屠牛主人)’이라 불렀다고 한다.

한편 지방 각 고을의 관아에서도 소 도살이 공공연히 이루어졌다. 1549년(명종 4) 3월에 특진관(特進官) 강현은 소 도살은 나라의 중법(重法)인데도 지금 수령들이 공공연히 도살하면서 조금도 거리낌이 없다고 하였다. 1771년(영조 47) 1월에 좌의정 한익모는 수령으로서 소 도살 금령을 범하지 않는 자가 없다고 하였다.

이처럼 지방 각 고을에서 소 도살이 자행된 것은 수시로 공무 수행을 위해 고을을 오가는 관찰사나 어사 등의 사신(使臣)들과 개인적인 용무로 찾아오는 빈객을 접대하기 위해서였다. 또 평안도에서는 중국을 오가는 사신들과 조방장(助防將)을 접대하기 위해 소를 잡았고, 국경 부근의 고을에서는 새로 부임하고 이임하는 장수와 병사(兵使), 수사(水使)들을 위한 연회에 사용하기 위해 소를 잡았다.

당시 지방 각 고을을 찾는 사신과 빈객들은 수령이 접대하는 음식의 풍성함과 빈약함을 가지고 그 수령의 현부(賢否)를 판단하고 또 칭찬하고 비방하는 기준으로 삼았다고 한다. 이에 수령들도 환심을 사기 위해 부득이 소를 잡아 성대하게 대접할 수밖에 없었다. 각 고을 관아에서 잡는 소는 한 달에 적게는 5~6마리 많게는 10여 마리에 이르렀다.

이러한 지방 각 관아의 소 도살은 하리(下吏)들이 주관하였다. 그러나 관아에서 소 값을 지불하지 않아 하리 자기 집의 소를 잡고, 그래도 부족하면 친척의 소까지 몰고 가 잡았다고 한다. 이에 파산하여 도주하는 하리들도 생겨나게 되었다.

물론 일부 읍에서는 읍리(邑吏)들을 차례로 돌아가면서 육례방(肉禮房), 즉 수령에게 소고기 공급을 맡는 아전으로 삼아 소 도살을

주관하게 하고는 소 값의 일부를 지불하기도 하였다. 1574년(선조 7) 11월에 질정관(質正官) 조헌이 국왕에게 올린 시무책에 의하면 각 읍에서 한 달에 소 10여 마리를 잡지만 관아에서는 3마리 값만 지불한다고 하였다. 또 황주, 공주 등의 고을에서는 백성으로부터 쌀을 징수하여 한 달에 10여 마리의 소를 구입하여 잡았다.

여기다가 조선 후기에는 각 고을에서 공식적으로 소를 잡아 판매하기도 하였다. 경기도의 경우 감사의 건의로 진흥 재원을 마련할 목적으로 각 주현(州縣)에서 푸줏간을 설치하고 소고기를 판매하는 것을 허용하였다. 그러나 소 도살이 너무 낭자하게 이루어져 1671년(현종 12) 9월에 대사간 이익상이 푸줏간의 폐지를 건의하였다. 여기에 현종도 동의하였다.

또 수령들이 개인적인 영리를 위해 소를 잡아 판매하기도 하였다. 현종 대에는 강화 유수 민희와 과천 현감 한진하가 개인적인 푸줏간을 설치하고 소고기를 팔다가 적발되었고, 영조 대에는 천안 군수 김득대가 소를 마구 도살하여 시장에 내다 팔다가 적발되었다. 당시 법에 의하면 소를 도살한 수령은 파직의 처벌을 받았다.

다섯째 소가죽의 수요 증가로 가죽 값이 상승하자 이를 기회로 이익을 노리는 자들과 갑옷 제작에 필요한 소가죽 때문에 이루어진 소 밀도살이다. 소가죽으로 영리를 도모하는 자들에 의한 밀도살은 세종 대의 기록에 나타난다. 1426년(세종 8) 1월에 사헌부는 가죽 값이 뛰어 올라 금령이 아무리 엄하더라도 소와 말을 훔쳐가는 일이 잇따라 일어나고 있다고 하였다. 또 1430년(세종 12) 4월에 판부사 최윤덕은 소와 말을 훔쳐 도살하는 자가 매우 많은 것은 모두 피공(皮工) 무뢰배들의 짓이라고 하였다.

이처럼 세종 대에 소와 말의 가죽 수요가 증가하고 그 값이 상승한 이유는 대소인원(大小人員)이 모두 안룡(鞍籠)에 가죽을 사용하고 또 당시의 사람들이 모두 가죽신을 신기 때문이었다. 따라서 소와 말을 훔쳐 도살하는 자들이 더욱 많아졌던 것이다 1430년(세종 12) 4월에 우의정 맹사성은 상인(常人)의 가죽신 착용과 긴요하지 않는

피물(皮物)은 금지해야 한다고 국왕에게 건의하기도 하였다.

또 같은 달에 한성부에서는 죽은 소와 말의 가죽에 착표(着標)를 하지 않기 때문에 도둑질하는 자가 많으면서 서울은 한성부로부터 지방은 고을 관아로부터 한자로 된 화인(火印)을 받은 후에 가죽의 매매를 허락하자고 세종에게 건의하였다. 아울러 화인 없이 사사로이 가죽을 매매하는 자는 고기를 매매하는 예에 따라 처벌하자고 하였다. 여기에 세종도 동의하여 실시되었다. 이처럼 세종 때에는 가죽 값의 폭등을 이용하여 영리를 도모하려는 자들에 의한 소 밀도살이 자행되었다.

한편 갑옷 제작에 필요한 소가죽을 마련하기 위해 자행된 밀도살은 세조 대의 기록에 나타난다. 구체적인 시기는 알 수 없지만 세조 대에 들어와 군사들은 갑옷을 스스로 만들어 준비해야 하였다. 이후 갑옷에 필요한 가죽을 마련하기 위하여 집집마다 농우를 잡는 바람에 농우가 멸종되기에 이르렀다고 하였다. 이에 세조는 1463년(세조 9) 1월에 군사들이 스스로 준비하는 피갑(皮甲)에 소와 말의 가죽을 사용하는 것은 일절 금지한다는 전교를 내려야만 하였다. 다만 저절로 죽은 소와 말의 가죽은 관청에 신고한 후 사용할 수 있도록 하였다.

여섯째 승려들에 의해 자행된 소 밀도살이다. 이 승려들의 밀도살 문제는 세조와 예종 때의 기록에 보인다. 당시 승려들 중 무뢰한 자들은 평안도, 함경도, 강원도, 황해도 등지에서 소를 싸게 사서 서울 시장에서 값을 올려 이익을 남기고 팔거나 아니면 도살하였다. 따라서 당시의 위정자들은 승려들의 소 도살도 농우의 부족을 초래하는 한 요인으로 이해하였다.

이에 세조는 1464년(세조 10) 4월에 소를 도살한 증거가 있는 승려는 먼저 가두고 보고한 후에 죄를 묻도록 하였다. 또 1468년(예종 즉위년) 11월에 소를 팔거나 도살하려는 승려를 체포하여 고발하는 자에게는 승려로부터 빼앗은 소를 주고, 그 승려는 법에 따라 죄를 물어 환속시키고 노역에 처하도록 하라고 각도 관찰사에게 지시하

였다. 이를 보면 15세기 후반 당시에는 승려들의 소 밀도살도 성행하였음을 알 수 있다.

일곱째 소도둑들에 의해 자행된 밀도살이다. 조선시대 위정자들은 소 밀도살 문제를 논의할 때는 이 소도둑들에 의해 이루어지는 도살을 가장 심각한 사안으로 간주하였다. 이에 앞에서 살펴 본 바와 같이 남의 소를 훔쳐 도살한 자에 대한 처벌을 가장 무겁게 하여 교형(絞刑)에 처하기까지 하였다. 이는 소도둑이 매우 극성을 부렸고 또 농우 부족을 초래하는 심각한 요인으로 이해하였기 때문일 것이다.

1444년(세종 26) 10월에 우참찬 권제는 금천현의 경우 도둑들이 마을 주민들의 소를 훔쳐가 2~3년이 지나지 않아 농우가 거의 없어지게 될 것이라고 하였다. 또 1460년(세조 6) 5월에 형조에서는 근래 소도둑이 함부로 횡행하여 백성 가운데 소를 기르는 자가 적어졌다고 하였다. 특히 소도둑들에 의한 도살은 흉년이 들거나 가축 값이 상승할 때 더욱더 극성을 부렸다. 그리고 조선 전기에는 재인, 화척, 신백정, 거골장 등이 남의 소를 훔쳐 도살하는 원흉으로 지목되었다.

한편 조선 후기에는 장시의 개설 확대와 함께 사포(私庖), 즉 허가 없이 개인이 설치한 푸줏간이 늘어나자 이에 편승한 소도둑이 매우 성행하였다. 이들은 남의 소를 훔쳐 직접 도살하여 먹거나 혹은 장시에 내다 팔기도 하였지만 푸줏간에 훔친 소를 팔아 도살이 이루어지도록 하였다. 1695년(숙종 21) 10월에 영의정 남구만은 도둑들이 소와 말을 훔쳐 도사(屠肆), 즉 푸줏간에 판매하여 즉시 도살하기 때문에 장물(贓物)의 흔적이 없다고 하였고, 같은 해 12월에 시독관(侍讀官) 정호는 근래 각도에 푸줏간의 증가로 소도둑이 더욱 빈번하게 발생한다고 하였다.

이처럼 조선시대 소 밀도살은 다양한 부류에 의해 광범위하게 자행되었다. 그렇다고 소 밀도살이 위에서 열거한 부류들만이 자행한 것은 아니었다. 일반 백성들도 소 밀도살을 하였다. 1467년(세조 13)

1월에 대사헌 양성지는 예전에는 백정과 화척이 소를 도살하였으나 지금은 경외(京外)의 양민들도 모두 소를 잡는다고 하였고, 1517년(중종 12) 윤12월에 사헌부에서는 민간에서 소를 잡는 것이 하나의 풍조가 되었다고 하였다. 또 1770년(영조 46) 2월에 장령 최민은 요즈음 하민(下民)들은 소 도살을 금하지 않는 것에 버릇이 되어 사사로이 도살하기를 거의 매일처럼 한다고 하였다.

특히 조선 후기에 소 밀도살이 성행한 것은 당시 상품화폐경제의 발달에 따른 장시의 개설 증가와 밀접한 관련이 있었다. 각 지방에 장시의 개설이 확대되자 술과 고기를 파는 주막과 점막(店幕)의 설치도 증가하였고 또 관아에서 설치한 푸줏간뿐만 아니라 개인이 사사로이 설치한 푸줏간도 늘어났다. 이에 지방의 장시에서는 소 밀도살이 성행하고 고기 판매가 공공연히 이루어졌다. 따라서 소도둑도 횡행하였다.

이처럼 조선시대 소 밀도살은 지역과 신분, 계층에 관계없이 지속적이고 광범위하게 자행되었다. 1783년(정조 7) 7월에 대사헌 홍양호는 서울과 지방에서 하루에 도살되는 소가 몇 천 마리가 되는지 알 수 없다고 하였다. 따라서 정부의 우금정책도 집행 의지와는 달리 별다른 성과를 올리지 못할 수밖에 없었다. 우금정책은 단지 유명무실한 구호에 불과할 따름이었다.

그렇다고 조선시대에는 불법적인 밀도살로만 소고기를 얻을 수 있었던 것은 아니었다. 합법적인 방법으로 소를 잡아먹을 수 있는 기회도 가끔 있었고 또 행정적인 절차도 존재하였다. 앞에서 언급한 바와 같이 정부에서는 때때로 설을 전후한 연말연시에 일정 기간을 정하여 공식적으로 소 도살을 허용하기도 하였다.

또 정부에서는 괴질(怪疾)이 크게 번져 민심이 어수선할 때에도 민심 수습 차원에서 일정 기간 도살을 허용하기도 하였다. 1821년(순조 21) 8월에 서울 지역에 괴질이 크게 유행하자, 순조는 동요하는 민심을 가라앉히기 위하여 5일간 한정하여 소 도살을 허용하라고 지시하였다.

이 뿐만 아니라 백성들은 소 도살을 요청하는 청원서를 관아에 제출한 후 고을 수령의 허가를 얻어 합법적으로 소를 잡을 수도 있었다. 현재 남아있는 고문서를 살펴보면 소 도살의 허가를 요청하는 청원서는 소가 다리가 부러지는 등의 부상을 입거나 우역 등 각종 질병에 걸렸을 때, 소가 각종 사고로 죽거나 돌연사한 때에 제출되었다.

또 기우제와 여제(厲祭)를 비롯한 촌락, 문중, 향교, 서원 등에서 지내는 각종 제사에 필요한 제수를 마련하기 위하여 도살 청원서를 올리기도 하였다. 이외에도 노부모의 병환 치료와 봉양을 위해 청원서를 올리기도 하였다. 이러한 도살 청원서가 제출되면 수령들은 대부분 허용하였다.

그런데 조선시대 소의 도살을 요청하는 청원서의 내용이 모두 사실이었던지는 의문이다. 아마 백성들의 기만행위도 있었을 것이고 또 소 도살로 이익을 노리는 전문 도살업자들의 농간도 개입되었을 것이다. 이 뿐만 아니라 허가 과정에서 수령과의 결탁도 있었을 것이다.

소의 도살을 요청하는 청원서 제출은 평상시보다 소고기 소비가 증가하는 명절을 앞두고 크게 늘어났던 것으로 보인다. 유만공이 1848년(헌종 9) 경에 지은 『세시풍요』에서는 추석 명절 풍속을 읊으면서 ‘도처에 다리 부러진 소 많기도 하구나.’라고 하였다. 아마 명절을 앞두고 제수와 손님 접대에 필요한 소고기 준비를 위해 고의로 소다리를 부러뜨리고는 도살을 요청하는 청원서를 제출하거나 아니면 소다리가 부러졌다고 허위로 작성한 청원서를 올리는 경우가 많아지는 실정을 풍자하였을 것이다.

2. 양반사대부들의 소고기 인식

양반사대부들 중 일부는 소고기를 먹지 말아야 하는 고기, 즉 금육(禁肉)으로 인식하였다. 이들이 소고기를 먹지 않은 이유는 정부의 금령을 지키기 위해, 생전에 소고기를 먹고 싶어 하던 부모에게 가난 때문에 사 드리지 못한 죄책감 때문, 평소 소고기를 좋아하던 부모에 대한 그리움 때문, 평생 농사일에 부려먹던 소를 잡아먹는 것은 어질지 못한 행동이라고 여겼기 때문, 자신의 생활신조나 가치관 때문 등 다양하였다. 하지만 소고기를 먹지 않는 자는 극소수에 불과하였다.

대부분의 양반사대부들은 금령에도 불구하고 열광적으로 소고기를 즐겨 먹었다. 그들은 소고기를 가장 맛있고 귀한 별미 음식 재료로, 또 보양식 재료로 인식하였다. 따라서 그들은 소고기를 다른 음식의 맛이 있고 없음을 판단하는 기준으로 삼았다.

또 그들은 접대에서 소고기의 유무를 가지고 후대와 박대를 가늠하는 기준으로 삼았고, 나아가서는 접대자의 사람 됨됨이를 평가하는 기준으로 삼았다. 아울러 소고기를 선물 받거나 대접 받는 것을 상대방으로부터 인정받는다는 것을 나타내는 하나의 상징으로 인식하였다.

따라서 소고기는 제수용, 연회용, 하사용, 접대·선물용, 보양·약용, 호궐용, 벽사용, 무기 제조용 등으로 광범위하게 활용되었다.

앞에서 언급한 바와 같이 조선시대 역대 왕들은 비록 유명무실하였지만 우금정책을 실시하여 소의 도살을 금지하였을 뿐만 아니라 소고기를 먹는 것 자체도 아울러 금지하였다. 1415년(태종 15) 6월에 6조와 승정원이 함께 가뭄이 들게 된 까닭을 의논하여 국왕에게 보고하면서 대소인원(大小人員)은 소고기를 먹지 못하게 하되 이를 어기는 자는 논죄하자고 건의하였다. 아울러 자연사한 소의 고기는 서울은 한성부에서 세금을 매기고, 지방은 관사(官司)의 명문(明文)

을 받은 후에 비로소 매매를 허락하되 이를 어기는 자는 역시 법에 따라 논죄하자고 건의하였다. 여기에 태종도 찬성하였다.

위의 내용을 보면 소고기를 먹을 수 없는 대상자를 ‘대소인원’으로 한정하였다. 여기서 대소인원은 구체적으로 문무관, 문무과 합격자, 생원, 진사, 녹사(錄事), 유음자손(有蔭子孫), 적자손이 없는 자의 첩자손 승중자(承重者) 등을 말한다. 사실상 양반 신분층 전체를 가리킨다고 할 수 있다. 그렇다고 양반 신분이 아닌 일반 백성은 소고기를 먹어도 괜찮다는 의미는 아니었다. 당연히 일반 백성의 소고기 섭취도 금지되어 있었다.

또 위의 내용을 보면 자연사한 소의 고기는 세금을 내거나 명문을 받은 후에 비로소 매매를 허락한다고 하였다. 그렇다고 하여 자연사한 소의 고기를 먹을 수 있는 것은 아니었다. 1419년(세종 1) 3월에 형조 판서 홍여방은 자연사한 소를 먹은 자도 중형을 면치 못한다면서 자연사한 소의 고기 섭취 허가를 건의하였다. 이를 듣고 세종도 애석한 일이라며 홍여방의 제안에 찬성하였다. 그러나 지신사(知申事) 원숙은 소의 밀도살을 우려하며 반대하였다.

세종과 신하의 대화 내용을 보면 초기에는 자연사한 소도 먹을 수 없었다는 것을 알 수 있다. 이후 구체적인 시기는 알 수 없지만 자연사한 소는 관아에 신고한 후 먹을 수 있게 되었다. 아마 세종 혹은 세조 때에 허용되었을 것으로 보인다.

한편 소고기를 먹은 자에 대한 형량을 보면 처음에는 태(笞) 즉 회초리 50대였다. 그러나 1425년(세종 7) 2월에 형조는 사람들이 회초리 50대를 가볍게 여기고는 소고기의 출처를 묻지도 않고 공공연하게 사서 먹으니 도살이 근절되지 않는다면 도살된 소인 것을 알고서도 고기를 먹는 자는 제서유위율(制書有違律)로 처벌하자고 세종에게 건의하였다. 여기에 세종도 동의하였다. 당시 제서유위율의 기본 형량은 장(杖) 즉 곤장 100대였다. 소고기를 먹는 자에 대한 처벌이 훨씬 강화된 것이다.

그 후 1461년(세조 7)에 『병술대전』 「형전」이 편찬되면서 소고기

를 먹은 자에 대한 형량도 구체적으로 명문화되어 수록되었다. 첫째, 소가 도살되었다는 실정을 알고서도 그 고기를 먹은 자는 곤장 70대에 도(到) 일 년 반에 처한다. 둘째, 소가 병들어 죽었지만 관아에 신고하지 않고 잡아먹은 자는 곤장 100대에 처한다. 이후 이 처벌 규정은 제서유위율로 이해되면서 실제 소고기를 먹은 자들에게 적용되었다.

이처럼 조선시대에는 초기부터 소고기를 먹는 것을 금지하였고, 이를 어기는 자는 처벌을 받았다. 비록 늙고 병들어 자연사한 소일지라도 서울에서는 세금을 내고 낙인을 받은 후, 지방에서는 허가 공문을 받은 후에야 잡아먹을 수 있었다. 그렇지 않으면 처벌을 받았다.

따라서 조선시대의 관리들을 비롯한 양반사대부들에게 있어서 소고기는 먹지 말아야 하는 고기, 먹어서는 안 되는 고기 즉 금육(禁肉)이었다. 이에 일부 양반사대부들은 우금령을 어길 수 없다고 하여 소고기를 실제로 먹지 않았다. 율곡 이이는 나라에서 법으로 금하는 것을 어겨서는 안 된다고 하여 소고기를 제수용으로 쓰지 않고 먹지도 않았다. 중종 대에 성균관 유생이었던 정자전은 공식적으로 제공되는 소고기도 금육이라 하여 홀로 먹지 않았다. 선조 대에 배삼익은 황해도 관찰사로 있을 때 병이 위중하여 아들 용길 이 부친의 원기 회복을 위해 소고기를 구해 올렸다. 그러나 배삼익은 한 지방의 법을 맡은 자로서 스스로 법을 어겨서는 되겠느냐며 소고기를 물리쳤다. 숙종 대의 학자로서 소론의 영수(領袖)였던 윤증은 지방관으로 재직 중이던 아들 행교가 여러 번 소고기를 보내오자 소고기를 입에 대지도 않은 채 서신을 보내 우금령을 범한 아들을 나무라며, 소고기는 제수용으로 쓰지 말라고 하였다. 현종 대의 학자이며 문신인 윤희는 모친 김씨가 친정 부친을 소고기로 대접하려 하자 사대부가 어찌 금육을 사용하겠느냐고 하면서 화를 내어 막았다. 숙종 대에 경상도 관찰사를 지낸 이세재는 재임하는 3년 동안 소고기를 먹지 않았다.

한편 양반사대부들 중 일부는 부모님을 생각하는 마음에 소고기를 먹지 않았다. 중봉 조헌은 부친이 임종 시에 소고기를 찾았지만 가난해서 사 드리지 못한 것이 한이 되어 평생 소고기를 먹지 않았다. 인조 대에 함창의 진사 채지면은 모친이 병중에 소고기를 먹고 싶어 하였지만 혹시 병에 해로울까 걱정하여 구해드리지 못한 한으로 일생 동안 소고기를 입에 대지도 않았다고 한다. 영조 대에 이성 현감을 지낸 홍순보는 생전에 소고기 포를 즐겨 드시던 모친에 대한 그리움 때문에 늙도록 소고기를 먹지 않았다고 한다.

일부 양반사대부들은 소를 평생 농사일에 부려먹다가 잡아먹는 것은 불인(不仁), 즉 어질지 못한 행동이라고 여겨 소고기를 먹지 않았다. 조선 중기의 문신이며 학자였던 곤재 정개청은 주자의 글을 읽다가 소가 자라면 소의 힘에 의지해 먹고 살다가 소가 늙으면 잡아먹는다는 구절에 감탄하여 다시는 소고기를 먹지 않았다고 한다. 우암 송시열은 소가 죽을 힘을 다하여 논밭을 갈아 사람에게 은혜를 베푸는데 사람은 도리어 잡아먹으니 이보다 더 불인한 일이 있겠느냐고 탄식하였다. 1770년(영조 46) 2월에 장령 최민은 소의 힘을 부리다가 그 고기를 먹는 것은 군자가 차마 하지 못할 일이라고 하였다.

그런가 하면 소고기를 먹었다가 적발되어 처벌을 받은 것에 대한 뉘우침 때문에 소고기를 먹지 않게 된 양반사대부들도 있었다. 성종 대에 문신이며 학자였던 정여창은 향회(鄉會) 때에 소를 잡아먹었다가 고발되어 처벌을 받을 지경에 처한 이후로는 다시는 소고기를 먹지 않았다. 김현보는 봉상시(奉常寺) 시정(寺正)으로 재직할 때 술자리에서 소고기를 먹어 처벌을 받은 이후로는 다시 소고기를 먹지 않았다고 한다. 또 조선 전기의 문신인 표연말은 한림(翰林)으로 있을 때 동료들과 잔치를 베풀고 소고기를 먹었다가 적발되어 파면된 뒤로는 소고기를 볼 때마다 물리치면서 다시는 법령을 어길 수 없다고 하였다.

이 외에도 자신의 생활신조나 가치관 때문에 소고기를 먹지 않은

양반사대부도 있었다. 남은의 동생이자 세종 때 문신이었던 남간은 청검(淸儉)을 자처한 나머지 평생 소고기를 먹지 않았다고 한다. 이처럼 조선시대 양반사대부들 중 일부는 여러 가지 이유로 소고기를 먹지 않았다.

하지만 소고기를 먹지 않는 양반사대부들은 극소수에 불과하였다. 대부분의 양반사대부들은 우금령에도 불구하고 열광적으로 소고기를 즐겼다. 1434년(세종 16) 8월에 사헌부가 좌승지 권맹손, 좌부승지 정갑손 등이 손님 전별을 빙자하여 잔치를 베풀고 소고기를 먹은 사실을 보고하였을 때, 세종은 소고기를 먹는 것은 모든 사람들이 범하는 일이라고 하였다. 아울러 세종은 허지가 대사헌으로 있을 때 자기는 항상 소고기를 먹어 곤장 100대의 죄를 범한다고 한 것은 사실대로 말한 바른말이라고 하였다. 세종은 양반사대부들이 우금령에도 불구하고 원하면 소고기를 먹는다는 것을 잘 알고 있었던 것이다.

1473년(성종 4) 7월에 예문관 부제학 이극기 등은 상소하여 근래 사대부들이 호화스럽고 사치스러운 생활에 젖어 손님접대나 제사, 봉양을 위한 것도 아니고 평상시에 자신의 몸 보양을 위해 소를 잡아먹는다고 하였다. 또 1573년(선조 6) 9월에 사헌부는 우금령이 있음에도 사대부들이 마음대로 소고기를 먹으며 부끄러움이 없다고 하였다.

이를 보면 조선은 공식적으로는 소고기 섭취를 통제하였지만 양반사대부들은 이에 아랑곳하지 않고 손님접대, 제사, 혼례, 장례, 양로(養老), 연회, 몸 보양 등에 소고기를 즐겨 사용하였음을 알 수 있다. 당시 양반사대부들은 우금령을 지킬 생각도 없었고 또 정부에서는 단속할 능력도 없었던 것으로 보인다.

그러면 조선시대 양반사대부들이 우금령에도 불구하고 그렇게 소고기를 먹으려고 한 이유는 무엇이이었을까. 우선 소고기를 가장 맛있는 별미 음식 재료로 인식하였기 때문이었다. 예로부터 소는 한 마리에서 백 가지 맛이 나온다고 하여 일두백미(一頭百味)라 일컬어

졌다. 소는 각각의 부위별로 다양한 맛과 향을 가지고 있다는 의미 일 것이다. 따라서 소고기는 별미 음식으로 또 보양식으로 양반사대부들의 입맛을 사로잡았다.

1683년(숙종 9) 1월에 우암 송시열은 임금에게 말하기를 우리나라 풍속에 소고기를 가장 좋은 맛으로 여겨 소고기를 먹지 못하면 살 수 없을 것 같이 여긴다고 하였다. 허균은 「구소문약발(歐蘇文略跋)」이란 글에서 음식 맛에 비유하여 자신의 문장론을 전개하면서 대궐 푸줏간의 소고기를 천하의 좋은 음식 중의 하나로 꼽았다. 19세기 소를 의인화하여 주인공으로 등장시킨 한 우화소설에서 소는 고을 사또에게 진정서를 올려 자신들의 억울함을 호소하면서 세상 사람들이 천만 가지 맛 중에서 소고기만한 것이 없다고 한다고 하였다. 이에 대해 사또는 소고기는 만고에 드문 종류로 천 번 끓이고 만 번 구우면 더욱 입에 맞고 털, 피, 가죽, 뼈 또한 헛되이 버릴 것이 없으며, 아침저녁으로 그만두기 어려운 좋은 반찬이고 사람의 몸을 편안하게 해주는 것 가운데 가장 큰 것이기에 못사람들이 한번 먹으면 세간사를 잊고 밤낮으로 먹으며 승려가 한 번 먹으면 사찰의 도리를 지키지 않고 밤낮으로 잊지 못한다고 하였다.

이처럼 조선시대 양반사대부를 비롯한 지배계층은 소고기를 세상에서 가장 맛있고 귀한 별미 음식 재료로 또는 보양식 재료로 인식하였다. 즉 양반사대부들은 소고기를 보편적인 ‘맛있다’의 대명사로 간주하였던 것이다. 따라서 양반사대부들은 다른 음식의 맛을 평가할 때 소고기를 맛이 있고 없음을 판단하는 기준으로 삼기도 하였다. 『동문선』, 『청장관전서』, 『임하필기』에서는 죽순, 복어, 물고기 등의 맛을 소고기와 견주어도 모자라지 않는다고 하여 소고기를 기준으로 삼아 그 맛을 비교하고 평가하였다.

소고기가 귀하고 가장 맛있는 음식 재료로 간주되었던 만큼 손님 접대에서도 소고기가 있고 없음이 접대의 풍성함과 빈약함, 후대와 박대를 가늠하는 기준이 되었을 뿐만 아니라 나아가 접대하는 주인의 인간 됄됨이까지 평가하는 기준이 되었다. 1549년(명종 4) 3월에

특진관(特進官) 강현은 고을 수령들이 소를 잡을 수밖에 없는 사유를 설명하면서 고을을 오가는 빈객들이 접대의 풍성함과 소략함에 따라 칭찬도 하고 비방도 하므로 수령들이 반드시 소를 잡아 접대하여 그들의 환심을 얻으려 한다고 하였다. 또 1574년(선조 7) 11월에 질정관(質正官) 조현은 관찰사 등 왕명을 받들고 읍을 지나가는 사신(使臣)이나 개인적인 용무로 읍을 찾아오는 빈객들은 반찬의 풍성함과 빈약함에 따라 그 수령의 현부(賢否)를 판단하여 칭찬도 하고 비방도 한다고 하였다. 이에 지방의 수령들은 소를 잡아 대접할 수밖에 없다고 하였다.

이를 보면 빈객들은 밥상에 소고기가 있으면 풍성하고 융숭하게 대접 받은 것으로 간주하고 나아가 주인도 어질다고 칭찬을 하고, 반면에 소고기가 없으면 접대가 빈약하고 푸대접을 받은 것으로 이해하여 주인도 비방하였던 것으로 보인다.

이뿐만 아니라 소고기를 선물 받거나 대접 받는 것은 상대방으로부터 고귀한 신분과 지위를 지녔거나, 덕망이나 학식이 있는 자로 인정받는다는 것을 나타내는 하나의 상징으로 인식되었다. 특히 우심(牛心) 즉 소의 심장(염통)을 선물 받거나 우심적(牛心炙)을 대접 받는 것을 매우 명예로운 일로 생각하였다. 이는 중국의 주의와 왕희지, 왕제와 왕개 사이의 일화 때문에 상대방이 나의 덕망이나 학식 또는 호탕한 기개를 지닌 사나이임을 인정하여 존경하는 마음을 표현하는 것으로 간주하였기 때문이었다.

이처럼 조선시대 양반사대부들은 소고기를 귀하고 가장 맛있는 고기로 인식하였던 만큼 우금령 하에서도 다양한 용도로 활용하였다. 소고기가 활용된 부분을 대략적으로 살펴보면 다음과 같다.

가. 제수용

유교국가인 조선에서 제례(祭禮)는 예(禮)의 실천적 행위로 간주된 만큼 가장 중요한 의례였다. 이에 국가와 왕실에서는 산천(山川) 및 성신(星辰)과 옛 성현 그리고 조상에게 제사를 지냈다. 또 양반사대

부들도 조상에 대한 효를 실천한다는 의미에서 조상 제사를 모셨다. 예서(禮書)에서 제수는 먹을 수 있는 음식은 모두 사용할 수 있다고 한 만큼 각기 형편에 따라 조절할 수 있었다. 그러나 대개는 정성을 다한다는 의미에서 가장 귀한 음식을 올렸다. 따라서 소고기가 제수의 중심이 되는 것은 당연하였다.

조선시대 제사상에 올라간 소고기 음식으로는 편포(片脯), 국, 날고기, 숙육(熟肉) 등이 있었다. 이 가운데 말린 소고기인 편포는 제수로 가장 많이 사용된 소고기 음식이었다. 편포 외에도 소고기를 잘게 다진 다음 조각내서 말린 포인 중포(中脯)도 제수로 사용되었다.

포 다음으로 제사에서 널리 사용된 소고기 음식은 국이었다. 소고깃국을 갱(羹), 향(羹), 읍(淸) 등으로 일컬었고, 갱에는 대갱(大羹: 등갱)과 형갱(鉶羹)도 있었다. 『가례』에 의하면 일반 제사에는 갱만을 올리고 시조의 제사에는 대갱과 형갱을 각각 진설한다고 하였다. 대갱은 간을 하지 않은 소고깃국이고, 형갱은 고기와 나물을 섞어 간을 한 후 끓인 국을 말한다.

한편 소 날고기도 제수로 사용되었다. 『예기』에 의하면 큰 제사에는 날고기를, 작은 제사에는 익힌 고기를 사용한다고 하였다. 종묘의 제수 진설에는 소고기를 날고기 상태로 제기에 담았는데, 소의 머리, 다리, 어깨살, 갈비, 등심 등을 사용하였다. 또 안동을 비롯한 경북 북부지역의 불천위(不遷位) 제사에도 날고기를 제수로 사용하였다.

익힌 소고기를 말하는 숙육도 제수로 널리 사용되었다. 주로 소의 위, 폐 등의 내장을 삶아서 제사상에 올렸다. 일설에 의하면 조선시대 노론은 고기를 익혀서 사용하고, 남인은 날고기를 사용하였다고도 한다.

그렇다고 모든 양반사대부 집안에서 조상 제사에 소고기를 사용한 것은 아니었다. 소고기가 정부에서 먹지 말라는 금육이었기 때문에 제사상에 올리지 않는 양반사대부 집안도 있었다. 소론의 영

수였던 윤증은 1697년(숙종 23) 11월에 아들 행교에게 보낸 서신에서 우금령을 지켜야 한다면 소고기를 제사에 제물로 사용해서는 안 된다고 당부하였다. 또 북학과였던 이덕무는 『청장관전서』에서 금법(禁法)을 어기고 소고기를 사서 제사에 써서는 안 된다고 하였다. 또 우암 송시열은 숙제(叔弟)에게 보낸 서신에서 보내 준 제수에 소고기가 없어 마음이 편안하다고 하였다.

한편 조상의 평소 생활철학이나 신조 등을 존중하여 소고기를 제사상에 올리지 않는 집안도 있었다. 율곡 이이의 경우 평소에 소고기를 먹지 않았기 때문에 후손들은 그의 제사에 소고기를 사용하지 않았다고 한다. 또 조선 중기 경북 상주 지역의 대표적인 학자였던 월간 이전은 생전에 청빈함을 숭상하였던 만큼, 종가에서는 그의 신조를 존중한다는 의미에서 제사상에 소고기를 진설하지 않았다고 한다. 이외에 경제적인 여건이 어려워 소고기를 제수로 사용하지 못하는 집안도 있었을 것이다.

이와는 반대로 생전에 소고기를 먹지 않은 조상의 제사에도 소고기를 사용해야 한다는 의견도 있었다. 성호 이익은 ‘만약 살아서 소고기를 먹지 않았다면 죽은 뒤에도 소고기로 제사를 지내지 말아야 할 것인데 그럴 수 있겠는가’라고 반문하여 소고기 사용을 당연한 것으로 이해하였다. 숙종 때 문신이며 학자였던 갈암 이현일은 채헌징이 선조가 소고기를 먹지 않았는데 제사에 소고기를 쓰는 것에 우려를 표하자, 제사는 보통 때의 음식을 드리는 것과 달라서 생전의 기호에 따라 제사에 쓰고 쓰지 않고의 기준을 삼아서는 안 된다고 하였다.

한편 양반사대부들의 조상 제사에서뿐만 아니라 민간에서도 무당의 무속 의례 등에 소고기를 사용하기도 하였다. 1425년(세종 7) 8월에 함길도 찰방 신인손은 함길도에서는 풍속에 무격을 숭상하고 믿기 때문에 반드시 소를 잡아 귀신에게 제사를 지낸다고 하였다.

바닷가 지역에서는 선신(船神)에게 지내는 제사에도 소고기를 사용하기도 하였다. 특히 강원도 삼척에서는 태백산 꼭대기에 있는

신사인 천왕당(天王堂)에서 봄가을에 제사를 지낼 때 살아있는 소를 통째로 제물로 바치기도 하였다.

마을에 전염병이 창궐할 때 지내는 여제(厲祭)나 가뭄이 들었을 때 지내는 기우제 등에서도 소고기를 사용하였다. 이때는 제사를 주관하는 마을 대표가 고을 수령에게 소 도살의 허용을 요청하는 청원서를 올렸고, 수령은 우금정책 시행 중이라도 대부분 특별히 허용하였다. 이 뿐만 아니라 장례 때의 제사에도 소고기를 사용하였다.

나. 연회용

소고기가 귀하고 가장 맛있는 고기로 인식되었던 만큼, 소고기는 축하, 감사, 위로, 환영, 송별 등을 목적으로 베풀어지던 각종 연회에서 음식 재료로 사용되었다. 우선 궁중에서 경사가 있을 때 베풀던 잔치인 진찬(進饌), 진연(進宴)에서 소고기는 왕과 왕비, 세자 등에게 올리는 음식인 대선(大膳)과 소선(小膳)에 사용되었다. 또 외국 사신이 왔을 때 베풀어지던 각종 연회에도 사용되었다.

외국 사신을 위한 연회에서의 소고기 사용은 우금령 시행 중에도 예외적으로 허용되었다. 세종은 국가에서 백성에게 우금령을 지키는 모범을 보이기 위해 각종 연회에서의 소고기 사용을 금지하면서도 1427년(세종 9) 10월에 명나라 사신의 접대를 위한 잔치에는 사용을 허용하였다. 당시 소고기를 사용하는 잔치는 일 년에 두세 번 정도였다고 한다. 인조도 중국 사신이 도착했을 때 베풀던 잔치인 하마연(下馬宴)과 본국으로 떠날 때 베풀던 잔치인 상마연(上馬宴)에서는 예외적으로 소를 잡아 접대하는 것을 허용하였다. 연산군 때에는 일시적으로 모든 연향(宴享)에 소고기를 사용하는 것이 허용되기도 하였다.

조정 관리들도 여러 가지 명목을 내세워 잔치를 베풀고 소고기를 먹었다. 탄핵 당한 동료들 위로를 하기 위하여, 지방 관리로 부임하는 자들을 전별하기 위하여 연회를 마련하고 소고기를 사용하였다.

1475년(성종 6) 8월에 사헌부는 사리를 알 만한 조사(朝士)들도 공공연히 소를 잡아 잔치를 연다고 하였다.

1400년(정종 2) 11월 당시 이조 의랑(議郎)이던 윤목은 변정도감 부사(副使)로 재직할 때 탄핵 당한 동료들을 위로하기 위하여 마련한 잔치에서 소도둑으로부터 소를 사서 잡았다는 사실이 드러나 귀양을 갔다. 또 1434년(세종 16) 8월에 좌승지 권맹손, 좌부승지 정갑손, 우부승지 윤형, 동부승지 황치신 등은 새로 부임하는 각도의 감사들을 전별하는 잔치를 베풀고 소고기를 먹었다가 적발되어 파직 등의 처벌을 받았다.

문무과 급제자들도 그 동안 물심양면으로 도움을 준 시관(試官)과 선배, 친지 등에게 감사한 마음을 전달하기 위해 유가(遊街) 기간 동안 베푸는 여러 연회에서 소고기를 사용하였다. 1472년(성종 3) 3월에 사헌부 지평 김이정은 문무과 급제자들이 장차 유가를 하면서 소를 잡아 잔치를 열 것인데 지금 가뭄이 심하니 금지시키자고 건의하였다. 이에 대해 성종은 문무과 급제자들이 스스로 소를 준비하여 잡는 만큼 꼭 금지할 필요는 없다고 하였다. 생원, 진사시 합격자들도 시관을 위해 베푸는 잔치인 은문연(恩門宴)에서 소를 잡아 사용하였다.

양반사대부들도 손님접대 등 여러 명목의 잔치를 베풀고 소고기를 즐겼다. 1465년(세조 11) 5월에 세조는 지금 사대부 집의 모든 연빈(宴賓)에는 반드시 소를 잡는다고 하였다. 또 1473년(성종 4) 7월에 예문관 부제학 이극기 등은 상소하여 근래 사대부들이 음식에 절도가 없어 몇 명 안 되는 사람이 모여 잔치를 하면서도 많은 벼슬아치들이 모였다고 과장을 하여 소를 잡는다고 하였다.

또 향촌의 재지사족들은 자신들 중심의 회의체인 향회(鄉會)를 개최하면서 소를 잡아 회식을 하기도 하였다. 정여창의 『일두집』에 의하면 향회 때 소를 잡아먹었는데 어떤 사람이 금물(禁物)이라 하여 고발하는 바람에 장차 처벌을 받을 지경에 이르게 되었다고 하였다. 아마 향회를 마친 뒤 소를 잡아 뒤풀이를 하였던 것으로 보

인다.

양반사대부 집안에서는 결혼 잔치에도 소고기를 사용하였다. 성종 대에 우금정책이 강화되자, 벼슬아치들은 관가에서 소고기를 빌려 결혼 잔치에 사용하기까지 하였다.

다. 하사용

소고기가 귀하고 가장 맛있는 고기로 인식되었던 만큼 역대 왕들은 노인이나 효자 등에게 내리는 하사품으로 소고기를 사용하기도 하였다. 1419년(세종 1) 9월에 당시 상왕이었던 태종은 지신사(知申事) 원숙에게 늙은 모친이 있다고 하여 소고기를 하사하였다. 순조는 1814년(순조 14) 3월에 제주도에 찰리사(察理使) 이재수를 파견하여 정의현, 대정현, 제주목 등 세 곳에서 80세 이상의 노인을 위한 경로 잔치를 베풀고 하사품으로 소고기 2근씩 지급하였다. 90세 이상 노인에게는 특별히 3근씩 지급하였다.

영조는 1745년(영조 21) 1월에 좌의정 송인명의 건의를 받아들여 효성이 지극하고 우애가 깊은 이몽리에게 소고기와 쌀을 하사하였다. 이처럼 역대 왕들이 노인과 효자를 우대한 것은 성리학적 사회윤리의 주요한 덕목인 효와 경로사상 고취를 위해 모범을 보여 실천한다는 의미에서였을 것이다.

한편 역대 왕들은 가까운 신하에게 소고기를 하사하기도 하였다. 『청장관전서』에 의하면 이덕무는 규장각 검서관으로 재직할 때 정조로부터 소고기를 하사 받았다. 1781년(정조 5) 10월에 소고기 3근을 하사 받았고 또 1786년(정조 10) 1월에 1근을 하사 받았다. 정조는 많은 업무로 고생하는 검서관들의 노고를 치하하고 격려하기 위하여 소고기를 하사하였던 것으로 보인다.

라. 접대·선물용

소고기가 귀하고 가장 맛있는 고기로 간주되었던 만큼 지위가 높거나 소중한 손님의 접대 음식에 사용되었다. 1473년(성종 4) 7월에

예문관 부제학 이극기 등은 상소하여 서울의 모든 벼슬아치들 집에서 빈객을 접대할 때 금지된 소고기를 사용한다고 하였다. 1425년(세종 7) 8월에 함길도 찰방 신인손은 함길도에서는 빈객 접대를 위해 끊임없이 소를 잡는다고 하였고, 1508년(중종 3) 8월에 집의(執義) 안팽수는 평안도에서는 소를 잡아 손님을 대접하는 것이 습속이 되었다고 하였다. 이를 보면 빈객 접대에 소고기를 사용하는 것이 일반적이었음을 알 수 있다.

고을의 기근 구제나 세금 감면 등의 은혜를 베풀어 준 관리에게 그 고마움을 전하기 위해 고을 백성들이 소고기로 대접하기도 하였다. 선조 때 가산 군수 이후가 임기를 마치고 떠날 때 고을 백성들은 소고기와 술로 환송회를 베풀어 주었다. 이는 이후가 1593년(선조 26)에 분호조(分戶曹) 낭관이 되었을 때 군량으로 쓰고 남은 재물을 옮겨 가산군 백성들의 굶주림을 해결해 준 것에 대한 보답이었다.

월사 이정구가 1603년(선조 36)에 금강산 유람을 갔을 때 흡곡현 사람들은 그가 온다는 소식을 듣고는 은혜에 보답하기 위해 소를 잡고 술을 마련하여 기다렸다. 그러나 결국 만나지 못하게 되자 현령 한경홍은 세 사람을 보내 이정구에게 소고기와 술을 직접 전달하도록 하였다. 이는 이정구가 1600년(선조 33) 호조 판서로 있을 때 흡곡현의 공물과 세금을 감면해 준 것에 대한 보답이었다.

시집간 딸이 자신을 찾아온 친정 부모를 소고기로 대접하기도 하였다. 조선 후기의 문신이자 학자로 청남(淸南)의 영수였던 윤희의 모친 김씨는 친정 부친이 왔을 때 소고기를 사서 봉양하려 하였다고 한다.

한편 소고기는 선물로도 사용되었다. 정약용의 『목민심서』에는 고을 아전들이 추석이나 세밑에 선배들 집에 소고기와 생선을 선물로 보낸다고 하였다. 임진왜란 때 의병장으로 활약한 정경운이 쓴 일기인 『고대일록』의 1593년(선조 26) 12월 4일 기록에 의하면 명나라 장수인 총병(摠兵) 유정이 함양군에 들어왔을 때, 군의 사인(士

人)들이 소 두 마리와 꿩 여섯 마리, 술 열 동이, 과실 등을 바쳤다고 하였다. 왜적을 물리쳐 주기 위해 멀리 타국에까지 와서 고생하는 명나라 장병들을 위로하고 또 고마운 마음을 전하기 위한 선물이었을 것이다.

조경남의 『속잡록』에는 1633년(인조 11) 6월 1일에 감사와 군관 김응관이 소고기와 술을 가지고 가 호장(胡將)에게 주고 돌아왔다고 하였다. 당시는 청나라의 무리한 요구로 조선과 청나라 사이에 긴장이 고조되어 가는 가운데 청나라의 침입이 예상되던 시기였던 만큼 청나라 군대를 염탐할 목적으로 소고기 선물을 가지고 청나라 장수를 찾아갔던 것으로 보인다.

소고기는 귀한 존재였던 만큼 개인이나 집단에서 사사로운 목적을 달성하기 위한 특별한 선물로도 사용되었다. 1429년(세종 11) 10월에 상림원(上林園) 제거(提舉)인 대호군 김간은 제조(提調) 안수산에게 소고기를 선물로 바쳤다가 적발되어 국문을 받았다. 1772년(영조 48) 7월에 장령 이사증은 상소하여 함경도 삼수부에서는 군관, 장교 등이 향임(鄉任)이 되기 위해 특별히 선물로 소 한 마리를 부사에게 바친다고 폭로하였다.

1634년(인조 12)에 삼남지방에서 양전(量田) 즉 토지 측량 사업이 실시되자 주민들은 세금이 부과되는 토지 면적을 줄여 보려고 소고기와 술을 다투어 가지고 와 측량 담당 관리들을 대접하였다. 이러한 것들은 사사로운 이익을 얻기 위한 뇌물성 접대였다.

지방 수령들은 관찰사나 암행어사 등의 접대에 소고기를 사용하기도 하였다. 1574년(선조 7) 11월에 질정관의 직임을 맡아 명나라에 사신으로 갔다 온 조현은 그 결과를 왕에게 보고하면서 지방 수령들이 시찰 나온 관찰사를 소고기로 접대할 뿐만 아니라 그를 수행하는 영리(營吏)와 추종(騶從)까지도 반드시 소를 잡아 먹인다고 하였다. 지방 수령들은 관찰사가 자신의 출세에 영향을 미칠 수 있는 근무 성적 평가의 담당자였기 때문에 귀하고 가장 맛있는 소고기로 접대하였을 것이다. 그리고 수행원인 영리까지 소고기로 대접

한 것은 그들이 관찰사의 명령을 받아 실제 수령의 치정과 민정을 염탐하여 보고하기 때문이었을 것이다. 즉 관찰사의 수령 출척(黜陟)에 영리의 영향이 컸기 때문이었다. 이에 정약용도 『목민심서』에서 감사가 감영의 이서(吏胥)들에게 염탐을 맡기기 때문에 각 고을의 아전들이 저리(邸吏)들을 살찐 소의 고기와 연한 돼지의 등살 등으로 대접한다고 하였다.

1605년(선조 38) 4월에 충청도 안문어사로 나갔던 성진선은 충청도 각 읍에서 암행어사인 자신에게 소고기를 접대한 사실을 왕에게 보고하였다. 암행어사가 사찰 결과를 왕에게 보고할 때 수령 본인의 치적이나 민정을 긍정적이고 호의적으로 잘 평가해 주기를 바라는 마음에서 소고기로 접대하였을 것이다.

이처럼 소고기는 빈객이나 소중한 분, 고마운 분들의 접대에 사용되었고 또 감사의 마음이나 고마움을 전하는 선물로도 사용되었다. 아울러 소고기는 사사로운 출세나 이익 도모를 위한 특별한 선물로도 사용되고 또 적정(敵情)을 염탐하기 위한 미끼로도 사용되어 단순한 식재료 이상의 용도로 쓰였다.

마. 보양·약용

소고기는 노인이나 환자 등의 허약한 기력을 보충하는 보양식으로 또 질병을 치료하는 약용으로 사용되었다. 세종은 1447년(세종 29) 6월에 의서(醫書)의 내용을 인용하여 소고기가 좋은 약이고 노인에게 좋다고 하였다. 중풍도 늙고 병든 사람이 목숨을 보전하기 위하여 소를 잡아먹는 것은 예외적으로 인정하였다. 따라서 지방수령들도 부모의 병환 치료를 위해, 또는 마을의 전염병 치료를 위해 소 도살을 허용해 달라는 청원서가 올라오면 특별히 허용하기도 하였다.

소고기가 보양용과 약용으로 사용된 예를 보자. 1468년(예종 즉위년)에 역모를 꾀했다는 모함으로 처형된 남이 장군이 처음 체포될 때 집 부엌에 소고기 수십 근이 있었는데, 여기에 대해 남이는 병

이 있어 국상(國喪) 7일 뒤에 모친의 분부로 소고기를 먹었다고 해명하였다. 선조 때 황해도 관찰사 배삼익이 과로로 몸이 상하고 이질을 앓자 아들 용길은 소고기가 허약한 원기를 보충할 수 있다고 하여 구하여 올렸다. 또 중종 때 전불산은 부친이 병이 들어 육미(肉味)가 아니면 먹지 않자 기르던 암소 두 마리를 잡아 봉양하였다.

숙종 때 병조 판서를 지낸 윤지인이 굶주림을 참다가 병이 나자 그 막하의 비장(裨將)이 소고기를 사다 주었다. 그러나 윤지인은 갑자기 소고기를 포식하는 바람에 사망하고 말았다. 연산군 때 채수는 부친상 중에 병이 있어 우심적을 먹었다가 동료 최부의 나무람을 들었다. 정조 때 곡산 부사를 지낸 이규위는 설을 쇠 후에 약용으로 소 한 마리를 잡아먹었다. 구한말 온건개화파였던 김윤식의 조부 김용선은 1821년(순조 21) 가을에 전염병이 유행하자 독한 술과 소고기가 나쁜 기운을 이길 수 있다고 하여 집에서 술을 담그고 소를 잡아 마을 사람들에게 먹여 많은 사람들을 살렸다고 한다.

질병 치료용 약재로는 정육뿐만 아니라 우황, 소뿔, 소가죽 등의 부속물도 사용되었다. 특히 1713년(숙종 39) 7월에 생우황을 구하기 위하여 사사로이 도살을 허용하는 바람에 여러 날 사이에 죽은 소가 수백 마리를 넘었다고 한다. 소뿔은 땀을 뜨는데 사용되었다. 1597년(선조 30) 4월에 도제조 김응남은 선조에게 소뿔 땀 한 번으로 효험을 볼 수 있다고 추천하였다.

소가죽도 약재로 사용되었다. 1517년(중종 12) 12월에 사헌부는 겨울 동안에 각사(各司)에서 살아 있는 소를 잡아 그 가죽을 달여 약을 제조함으로 폐단이 매우 크다고 하였다. 심지어 1733년(영조 9) 6월에 전 부사 어필원은 문둥병으로 생긴 부스럼에 기생하는 기생충을 제거하기 위해 소를 잡아 내장을 긁어내고는 그 안에 들어가기도 하였다. 이처럼 소는 정육뿐만 아니라 부속물까지도 약재로 사용되었다.

바. 호궐(犒饋)용

호궐은 군사들에게 음식을 배풀어 위로하는 것을 말하며 호군(犒軍)이라고도 하였다. 소고기가 호궐에 사용된 예를 보면 우선 전쟁에 출전할 군사들을 위로하고 사기 진작을 위한 것이 있다. 1636년(인조 14) 봄에 청나라의 침입이 임박하였을 때, 당시 문인이자 학자였던 정두경은 상소하여 자주 군사들을 소고기와 술로 호궐하여 은혜로서 품어 주어 격동시켜야만 그들이 자신의 몸을 돌아보지 않은 채 화살과 돌이 쏟아지는 속으로 기꺼이 달려 나갈 것이라고 하였다. 고종은 1866년(고종 3) 9월에 프랑스 함대가 강화도를 침입하자 출정 군병들에게 황소 10마리를 보내 먹이도록 하였다.

그리고 반정(反正)에 참여한 장병을 격려하고 노고를 치하하는 자리에서도 소고기가 사용되었다. 인조는 소고기와 술을 많이 준비하여 반정에 참여한 장수 이귀, 김류 등과 병졸들을 모화관에서 대접하였다고 한다.

또 멀리 추운 북방에서 고생하는 방수군(防守軍)을 위로하기 위한 호궐에도 소고기가 사용되었다. 1605년(선조 38) 10월에 비변사는 천 리 밖 추위가 극심한 북방에서 고생하는 방수군을 위로하기 위하여 어사를 보내 교서를 선포하고 잔치를 열어 소를 잡아 먹이지 않을 수 없다고 하였다.

임금의 대가(大駕)를 호위하며 수행하거나 훈련에 참가한 군사들의 노고를 위로하는 호궐에도 소고기가 사용되었다. 1736년(영조 12) 2월에 우의정 송인명은 능행(陵幸) 뒤에는 군사들을 호궐하는 것이 전례인데, 여기에는 소 수백 마리가 필요하다고 하였다. 또 1704년(숙종 30) 12월에 이정청(釐整廳)에서 올린 수군 변통절목에는 수군 조련 때의 호궐에 소고기를 사용한다고 하였다. 1687년(숙종 13) 8월에 영의정 남구만은 군병에 대한 시상을 중지하기를 왕에게 건의하면서 20리 대가를 수행한 것과 한나절 동안 조련한 것은 본래 말할 만한 공로가 못되니 소고기와 술로 호궐하는 것만으로도 충분하다고 하였다.

이 외에도 영조 때에는 봄마다 소 네 마리를 잡아 입직하는 군사들을 호궐하기도 하였다. 이처럼 군사들의 사기 진작과 노고에 대한 위로 등을 위한 호궐에 귀하고 가장 맛있는 소고기를 사용하였다.

소고기는 벽사(辟邪)의 수단으로도 활용되었다. 율곡 이이의 『석담일기』와 『선조수정실록』에 의하면 1577년(선조 10) 봄에 팔도에 전염병이 크게 유행하자 소고기를 먹고 피를 문에 뿌려야 예방이 된다고 하여 곳곳에서 소를 수없이 잡았다고 하였다.

또 소의 힘줄은 활을 만드는데 사용되었고, 가죽은 갑옷을 제작하는데 활용되었다. 이처럼 소고기는 정육뿐만 아니라 부산물까지도 다양한 용도로 사용되었다. 소고기는 버릴 것이 하나도 없다는 말이 헛말이 아니었음을 알 수 있다.

3. 소고기 선호와 돼지고기 기피 현상

우금정책 실시 하에서도 위로는 국왕으로부터 아래로는 일반 백성에 이르기까지 모두 소고기에 집착하였다. 선조들은 소고기 맛을 으뜸으로 인식하여 소고기를 먹지 않는 자들을 특이한 식성을 가진 것으로 간주하고 편찬을 주거나 조롱하였다. 이처럼 유별나게 소고기에 열광한 것은 소고기를 대체할 수 있는 다른 고기가 부족하였기 때문이었다.

소고기와 대체재 관계에 있는 돼지고기는 그다지 즐겨 먹지 않았다. 돼지의 사육 두수가 많지 않아 고기를 맛볼 수 있는 기회가 별로 없어 그 맛에 익숙하지 않았다. 거래가 활발하지 않아 소고기보다 비싼 가격도 이를 부추겼다. 심지어 돼지고기는 건강에 해롭고 질병을 유발시킨다는 부정적인 인식도 있었다.

가. 소고기 탐식

고려시대에는 살생을 죄악시하는 불교의 영향으로 고기를 즐겨 먹지 않았다. 그러나 원나라의 지배를 받으면서 육식문화가 지배층

사이에서 되살아났고, 그 후 유교를 통치이념으로 삼은 조선이 건국되자 살생에 대한 죄의식이 벌어지면서 유례없는 소고기 열풍이 불었다. 조선시대 사람들의 유별난 소고기 사랑에 대해 숙종 때 우암 송시열은 우리나라 풍속에 소고기를 가장 좋은 맛으로 여겨 소고기를 먹지 못하면 살 수 없을 것 같이 생각한다고 지적하였다.

또 19세기에 소를 의인화하여 주인공으로 등장시킨 한 우화소설에서 고을 사또는 소고기는 아침저녁으로 그만두기 어려운 좋은 반찬이고 또 사람의 몸을 편안하게 해주는 것 가운데 큰 것이기에 못사람들이 한 번 먹으면 세간사를 잊고 밤낮으로 먹으며 승려가 한 번 먹으면 사찰의 도리를 지키지 않고 밤낮으로 잊지 못한다고 하였다. 이처럼 조선시대 소고기 맛에 대한 집착은 대단하였다.

이러한 소고기에 대한 열망은 국왕도 예외가 아니었다. 세종은 고기가 아니면 수라를 들지 못할 정도로 고기를 좋아하였다. 이에 태종은 1404년(태종 4) 11월에 자신이 사망하면 세종이 상중에 고기를 먹지 않아 건강을 해칠까 염려하여 상중이라도 고기를 먹게 하라고 신하들에게 당부하였다. 하지만 세종이 태종의 유언을 따르지 않고 상중에 소찬(素饌)만 먹어 몸이 날로 수척해지자 신하들이 육찬(肉饌)을 먹기를 건의하여 비로소 고기반찬을 먹었다. 세종이 평소 즐겨 먹던 고기반찬은 소고기가 주류를 이루었을 것이다.

연산군은 우금정책을 느슨하게 시행하였을 뿐만 아니라 소고기를 탐식하였다. 연산군은 1505년(연산군 11) 4월에 모든 연향(宴享)에 소고기를 사용하도록 하고 병들고 늙어 일을 할 수 없는 소는 관가에 신고한 후 잡아먹을 수 있도록 하였다. 이로부터 날마다 소 10여 마리씩을 잡아 수레에 실어 궐내로 옮겼는데, 심지어 기녀 홍청(興淸)들도 소고기를 먹었다고 한다. 또 각 군현으로 하여금 소고기를 연이어 바치도록 하였는데, 가까운 도의 군현은 날고기로 바치게 하고 멀리 떨어진 도의 군현은 포로 만들어 바치게 하였다. 특히 연산군은 소의 태(胎)를 즐겨 먹어 이미 새끼를 낳아 태가 없는 소라도 배가 부르면 도살을 면치 못하였다고 한다. 연산군은 생고

기를 먹기도 하였다. 연산군은 1505년(연산군 11) 12월에 반찬거리로 사용할 소 두 마리를 늦게 썰내로 운반하였다고 하여 사축서(司畜署) 관원을 밀위청(密威廳)에 가두고 국문하도록 지시하였다. 이처럼 연산군은 병적이라 할 정도로 소고기에 집착하였다.

광해군도 소고기 맛에 집착하였다. 『계축일기』에 의하면 광해군은 불고기를 즐겼지만 덜 익혀 먹었을 뿐만 아니라 날고기까지 즐겨 눈이 점점 붉어졌다고 한다.

정조도 신하들과 난로회(煖爐會)를 열었던 것을 보면 평소 소고기를 즐겼던 것으로 보인다.

다른 왕족들도 소고기에 집착하였다. 선조의 여섯 번째 아들인 순화군은 수원에 유배되어 있을 당시에 소고기를 반찬으로 올리지 않는다는 이유로 고자(庫子)인 하인 어리손의 가옥에 직접 불을 질러 다 태워버렸다.

왕족들이 소고기를 즐겼던 만큼 궁중에서 왕족의 시중을 들던 궁녀들도 소고기를 먹을 기회가 있었던 것 같다. 『광해군일기』에 의하면 1593년(선조 26)에 나인(內人)들이 소고기를 구워 먹다가 왕에게 적발되어 무겁게 처벌을 받았다.

소고기를 먹고자 하는 욕망은 관리를 포함한 양반사대부들도 마찬가지였다. 이들은 과거 합격 후에 벼풀어지는 여러 연회나 성균관에서의 유생 생활 그리고 관직 생활을 통하여 일찍부터 소고기 맛을 경험할 수 있었던 만큼 더욱더 소고기에 집착하였던 것 같다.

1473년(성종 4) 7월에 예문관 부제학 이극기 등은 상소하여 서울의 모든 벼슬아치들은 아침저녁의 봉양이나 빈객 접대를 위해 금육인 소고기를 사용한다고 하였다. 아울러 그들은 근래 사대부들이 음식에 절조가 없어 손님 접대나 제사, 양로를 위해서가 아니라 스스로의 봉양을 위해 소를 잡아먹으며, 몇 명이 모이지 않은 조그마한 잔치에도 거짓말을 하여 소를 잡는다고 하였다.

1475년(성종 6) 8월에 사헌부에서는 벼슬아치들이 우금령에도 불구하고 공공연하게 소를 도살하여 잔치를 베풀고 술을 마신다고 하

였다. 또 1425년(세종 7) 8월에 함길도 찰방 신인손은 임금에게 아
되는 글에서 함길도에서는 빈객 접대나 본인이 먹기 위해 끊임없이
소를 잡는데 일 년 동안에 잡는 소가 수천 마리 이상이라고 하였
다. 또 1573년(선조 6) 9월에 사헌부는 우금령이 있음에도 불구하고
사대부들이 서로 마주하여 마음대로 소고기를 먹으며 전혀 부끄러
움이 없다고 하였다.

이처럼 양반사대부들이 평소에 소고기를 즐겨 먹는다는 것은 왕
들도 알고 있었다. 세종은 1434년(세종 16) 8월에 사헌부가 좌승지
권맹손 등이 각도의 감사 전별을 빌미로 소고기를 먹었다고 보고하
자 모든 사람이 우금령을 어기고 소고기를 먹는다고 하였다. 아울
러 세종은 전 대사헌 허지가 자기는 항상 소고기를 먹는 죄를 짓는
다고 한 말이 매우 솔직한 말이라고 하였다. 또 세조도 1465년(세조
11) 5월에 지금 사대부 집에서는 손님을 위한 모든 잔치에는 반드시
소를 잡아먹는다고 하였다.

양반사대부들이 소고기를 탐식한 예를 보자. 1467년(세조 13) 이
시애의 난 때 함길도 병마절도사였던 강효문은 날마다 소 한 마리를
도살하여 반찬으로 만들어 먹었다. 특히 연회 때에는 소 두 마리를
잡았는데 이것이 부족하다며 소고기 공급자를 처벌하기도 하
였다. 또 『어우야담』에 의하면 종종 대에 공조 참판을 지낸 김계우는
5일마다 소 한 마리씩, 즉 한 달에 여섯 마리를 삶아서 부인과
함께 먹었는데 부부 모두 80세까지 장수를 누리고 죽었다고 하였
다.

『해동역사』에 실려 있는 안수가 지은 시 「종군행(從軍行)」에
등장하는 한 장군은 유난히도 태뢰(太牢) 즉 소고기 맛을 좋아하여
군중(軍中)에서 하루에 아홉 마리의 소를 잡았다.

정조, 순조 연간에 활동한 학자이며 문인으로 특별한 미각을 지
닌 식도락가였던 심노승은 그의 문집 『효전산고』에서 젊은 시절에
는 혼자서 소고기를 7근까지 먹었으나 50세 이후에는 절반으로 줄
였다고 회고하였다. 또 후술하듯이 18세기 이후 서울을 비롯한 전

국의 양반사대부들 사이에는 특별히 고기 먹는 날을 정하여 양념한 소고기를 구워먹는 모임인 난로회가 빠르게 확산되어 갔다.

심지어 일부 양반사대부들은 국상이나 부모 상중에 소고기를 즐겼다가 적발되어 비난을 받거나 처벌을 받기도 하였다. 1468년(예종 즉위년) 10월에 남이는 세조가 사망하고 7일이 지난 후에 소고기를 먹었던 사실이 적발되었고, 1495년(연산군 1) 5월에 전 첨지 심미는 성종 상중에 소 두 마리를 잡아먹었다가 적발되어 처벌을 받았다.

중종반정의 공신인 채수는 일찍이 부친의 상중에 찾아온 동료 최부 앞에서 우심적을 먹었다가 비난을 받았고, 중종 때 병조 판서를 지낸 조윤손은 상중에 소를 잡아 손님을 마주하여 버젓이 먹었다가 적발되어 사판(仕版)에서 삭제되었다. 평소에 길들여진 소고기 맛에 대한 유혹을 억제하기가 어려웠기 때문이었을 것이다.

한편 1512년(중종 7) 10월에 당시 성균관 유생이었던 생원 정자건은 유생들에게 관례로 지급되는 소고기 반찬을 홀로 먹지 않았다. 이에 유생 박훈과 윤자임이 금육을 학궁(學宮)에서 먹는 것은 옳지 않다고 주장하여 모든 유생들이 다 같이 소고기를 먹지 않기로 결의하였다. 그러나 유생들은 소고기를 오직 식당과 재회(齋會)에서만 먹지 않고 재중(齋中)이나 명륜당에서는 먹었다. 유생들은 소고기를 먹지 않기로 결의는 하였지만 소고기 맛에 대한 유혹을 쉽게 떨쳐 버릴 수가 없어 유생들이 많이 모이는 곳에서는 안 먹는 체하고 유생들이 적게 모이는 곳에서는 몰래 먹었던 것으로 보인다.

이처럼 양반사대부들 사이에 소고기 열풍이 불자 소고기를 먹지 않는 일부 사대부들은 편잔을 듣거나 조롱거리가 되었다. 성현의 『용재총화』에 의하면 봉상시 시정(寺正)을 지낸 김현보가 소고기를 먹지 않자 같은 자리에 있던 친구가 예전에는 먹더니 지금은 어찌 먹지 않느냐고 물어 편잔을 주었다. 이 일화에 대해 성현도 소고기를 먹지 않는 것은 사람이 하기 어려운 일이지만 바로잡아야 할 폐단이라고 비평하였다.

조선의 개국공신인 남은은 동생 남간이 청검(淸儉)을 자처하며 평

생 소고기를 먹지 않은 것에 대해 그의 고집불통은 가소로운 일이라며 조롱하였다. 중봉 조헌은 어떤 어른이 억지로 소고기를 먹으라고 강하게 권하는 바람에 그는 울면서 소고기를 먹지 않는 연유를 설명해야만 하였다. 이러한 예를 보면 소고기를 먹는 대부분의 양반사대부들은 소고기를 먹지 않는 자들을 특이한 부류로 치부하고 그들의 식성은 바람직스럽지 못하여 고쳐 바로잡아야 하는 것으로 이해하였던 것 같다.

이러한 지배계층의 소고기 열풍은 일반 백성들의 소고기를 먹고자 하는 욕망을 자극하였던 것으로 보인다. 1793년(정조 17) 9월에 대사간 임제원은 가난한 집과 피폐한 마을에서는 어리석고 미련한 백성들이 소를 잡아 고기를 나누어 먹는다고 하였다. 어려운 경제적 형편 때문에 개인별로 소를 잡아먹지는 못하고 여럿이서 자금을 모아 소를 공동 구매하여 고기를 나누어 먹었을 것이다.

1518년(중종 13) 10월에 효자로 천거된 전불산의 부친은 병이 들어 눕게 되자 고기가 아니면 먹지 않았다. 이에 전불산은 집에서 기르던 암소 두 마리를 잡아 봉양하였다고 한다.

어떤 백성은 소고기를 훔쳐 먹기도 하였다. 1675년(숙종 1) 9월에 사재감(司宰監) 하인들이 정육을 훔쳐 굽고 삶아먹었다가 적발되어 처벌을 받았다. 이러한 예를 보면 일반 백성들도 소고기에 대한 열망이 강하였던 것을 알 수 있다.

이처럼 우금정책 실시 하에서도 위로는 국왕으로부터 아래로는 일반 백성에 이르기까지 모두 소고기에 집착하였다. 우금정책을 수립하고 집행해야 할 당사자들인 지배층 자체가 소고기를 가장 많이 소비하였던 만큼 처음부터 우금령이 준수되기를 바라는 것은 무리였다. 애초부터 양반사대부들은 우금령을 지킬 생각도 없었을 것이고 정부도 소 도살을 단속할 의지와 능력도 없었을 것이다.

그러면 조선시대 백성들이 유별나게 소고기에 집착한 이유는 무엇이었을까. 물론 소고기 맛을 으뜸으로 인식하였기 때문이겠지만 일부에서는 소고기를 대체할 만한 다른 고기가 없기 때문이라고도

생각하였다. 박제가는 『북학의』에서 어떤 사람이 우리나라에는 다른 가축이 없기 때문에 소 도살을 금지하면 결국 고기가 없게 될 것이라고 한 말을 전한다. 소고기 외에 달리 먹을 고기가 없기 때문에 소고기를 먹을 수밖에 없다는 주장이다. 이러한 주장에 대해 박제가는 소 도살을 금지해야 백성들이 돼지나 양과 같은 다른 가축의 번식에 힘을 쏟을 것이고, 결국은 그 고기에 익숙해지게 될 것이라고 반박하였다. 박제가는 소고기가 너무 많기 때문에 사람들이 돼지고기를 굳이 먹지 않는다고 하였다. 정약용도 『목민심서』에서 우리나라에는 양이 없어 명절에 즐기며 놀 때 소고기가 아니면 달리 먹을 고기가 없다고 하였다.

1783년(정조 7) 7월에 대사헌 홍양호는 우리나라 풍습에 무한정 소를 잡는 것이 손님 접대와 제사 음식에 대신할 만한 고기가 없기 때문이라고 하였다. 그는 지금부터라도 양을 많이 길러 제사의 제물로 대신한다면 소 도살이 줄어들어 농우가 풍부해질 것이라고 주장하였다. 이처럼 조선시대 사람들이 소고기에 집착한 것은 소고기를 대체할 수 있는 돼지고기나 양고기가 부족하다는 점도 주요한 요인이었다.

소고기에 대한 유별난 사랑은 그 소비를 촉진시켜 소의 매매와 소고기의 유통을 활성화시켰다. 1425년(세종 7) 2월에 형조는 사람들이 공공연하게 소고기를 사서 먹으니 도살이 근절되지 않는다고 하였다. 1467년(세조 13) 1월에 대사헌 양성지는 옛날에는 잔치 준비를 위해 소를 잡았으나 지금은 시장에서 고기를 판매하기 위하여 소를 잡고, 옛날에는 남의 소를 훔쳐 잡았으나 지금은 시장에서 사서 잡는다고 하였다. 그에 의하면 서울 시장에서 하루에 사는 소가 수십 마리가 넘으니, 소고기를 쓸 일이 있어서 돈을 가지고 시장에 가서 구하면 얻지 못함이 없다고 하였다. 이를 보면 우금정책에도 불구하고 조선 전기에 이미 시장에서 소와 소고기 매매가 일상적으로 이루어졌음을 알 수 있다.

특히 조선 후기에는 상업의 발달에 따라 전국 이곳저곳에 크고

작은 시장이 많이 생겨나고, 이에 따라 술과 고기를 파는 주막과 점막(店幕)의 수도 증가하였다. 따라서 소고기의 소비도 대폭 늘어나 소를 잡아 고기를 파는 푸줏간도 많이 설치되었다.

박제가는 정조 대에 쓴 『북학의』에서 매일 전국에서 잡는 소가 500마리나 된다고 하였다. 국가의 제사와 호궐(犒饋) 때 잡는 것, 반촌(泮村)과 서울 오부의 24개 푸줏간에서 잡는 것, 지방 300여 고을 푸줏간에서 잡는 것, 혼례, 연회, 장례, 향사(鄉射) 때 잡는 것, 밀도살 등을 합산하여 낸 통계 수치이다. 1858년(철종 9) 5월에 영의정 김좌근은 서울 23개의 현방(懸房)에서 잡는 소와 사가(私家)에서 밀도살하는 것, 교동(郊洞)과 강포(江浦)의 푸줏간에서 잡는 것을 통틀어 계산하면 서울에서 하루에 도살하는 소가 몇 백 마리가 될 것이라고 하였다.

여기서 박제가가 말한 반촌과 서울 오부의 24개 푸줏간은 곧 현방(懸房)을 가리킨다. 현방은 다림방 혹은 도사(屠肆)라고도 하였으며, 전문적으로 소를 도살하여 그 고기를 판매하던 푸줏간이었다. 그런데 박제가는 서울의 현방이 24개라 하였으나 김좌근은 23개라 하였다. 또 유본예가 1830년(순조 30)에 편찬한 『한경지략』에도 현방이 도성 안팎에 모두 23곳이 있다고 하였다. 19세기에 들어와 현방이 한 곳 줄었는지 아니면 누구의 착오인지는 구체적으로 알 수 없다. 조선 후기 당시 서울의 인구가 약 20만 명 정도였음을 감안하면 서울 시내 23, 24개의 푸줏간은 결코 적은 수가 아니었다.

이러한 현방은 반촌에 거주하는 성균관 노비들이 운영하였다. 그들은 소의 도살과 그 고기의 판매 독점권을 갖는 대신에 성균관과 삼법사(三法司) 즉 형조, 사헌부, 한성부에 세금을 납부했다. 성균관에 세금으로 내는 소고기는 성균관 유생들의 반찬으로 제공되었다. 세금 이외의 소고기 판매 수입금은 반민(泮民)의 생계유지에 사용되기도 하였지만 대부분은 부족한 성균관 재정에 충당되었다.

현방은 소고기 판매 독점권을 이용하여 많은 이익을 얻을 수 있게 되자 그 운영을 점차 지방으로까지 확대하려고 하여 지방 관아

의 관노비들과 갈등을 빚기도 하였다. 또 조선 후기 서울 곳곳에 정부의 판매 허가 없이 소고기를 파는 난전이 생겨나자, 19세기 후반에는 현방과 난전 사이에 상권 다툼이 벌어지기도 하였다.

한편 박제가는 위에서 보았듯이 지방 300여개 고을의 푸줏간에서 매일 소 한 마리씩 잡는다고 하였다. 그런데 『속대전』에 의하면 강화, 개성, 수원, 광주를 비롯한 지방 관아에서 설치한 푸줏간에서는 5일마다 소 한 마리씩을 잡을 수 있었다. 이를 보면 박제가가 『북학의』를 쓴 정조 대에는 지방 관아에서 설치한 푸줏간에서는 법을 지키지 않고 매일 소를 잡아 판매하였던 것으로 보인다.

이뿐만 아니라 조선 후기 지방에는 관아에서 설치한 공식적인 푸줏간 이 외에도 수령을 비롯한 개인이나 중앙 관청에서 불법적으로 설치한 푸줏간 즉 사포(私庖)도 많이 존재하였다. 1672년(현종 13) 4월에 과천 현감 한진하는 푸줏간을 많이 설치하고 이익을 독점하여 사복을 채우다가 적발되어 탄핵을 당하였고, 1673년(현종 14) 8월에 형조 판서 민희는 강화 유수 재직 때 소를 잡아 팔았다고 하여 탄핵을 당하였다.

1697년(숙종 23) 9월에 충청 감사 신후명은 친구가 사사로이 푸줏간을 설치하는 것을 허가해 주었다가 잡혀와 신문을 받았고, 1702년(숙종 28) 1월에는 청주 목사 엄찬이 읍내에 푸줏간을 낭자하게 열었다가 사판(仕版)에서 삭제를 당하였다. 1734년(영조 10) 8월에 천안군수 김득대도 푸줏간을 낭자하게 개설하여 소고기를 팔았다가 파직을 당하였다. 1842년(헌종 8) 11월에 우의정 정원용은 간혹 수령들이 푸줏간을 설치해주고는 세금을 거두는 곳도 있다고 하였다.

1793년(정조 17) 9월에 대사간 임제원은 상소하여 이름 있는 고을과 큰 도회지에는 성균관 하인들이 푸줏간을 설치한다고 하였다. 심지어 성균관 하인들은 소 매매업에도 관여하였다. 1744년(영조 20) 8월에 우의정 조현명은 성균관 하인들이 향교(香橋) 다리 주변에 소를 많이 매어 두고 매매한다고 하였다.

궁방(宮房)들도 푸줏간을 개설하였다. 정조는 1797년(정조 21) 6월

에 각 궁방도 모두 각기 소속의 푸줏간이 있다고 걱정하였다. 이에 1858년(철종 9) 5월에 당시 영의정 김좌근은 읍주(邑廚) 즉 지방 관아에서 설치한 푸줏간과 시장에서 낭자하게 도살하여 판매하는 소를 통틀어 계산하면 지방 팔도에서 하루에 도살되는 소가 몇 천 마리가 될 것이라고 하였다.

조선 후기 시장을 중심으로 한 합법적 혹은 불법적인 푸줏간의 증가는 소고기의 생산과 거래를 활성화시켰다. 영조는 1770년(영조 46) 11월에 새해에 소 도살을 허용하니 초봄에 이르면 소고기가 큰 길에 가득 찬다는 것을 들었다면서 지나친 소 도살을 걱정하였다. 1793년(정조 17) 9월에 대사간 임제원은 상소하여 소고기 판매를 생업으로 삼는 큰 거리의 늘어선 가게에는 쌓아놓은 고기가 마치 산더미 같다고 하였다. 박제가의 『북학의』에서 소고기가 너무 많다고 하였다.

이러한 소고기 생산과 거래의 활성화는 백성들의 소고기에 대한 욕망을 충족시키고 나아가 소비를 더욱 촉진시켰을 것으로 보인다. 그러나 한편으로는 소 값의 상승을 부추겼다. 1786년(정조 10) 1월에 부장(部將) 김상원은 옛날에 10냥 하던 소 가격이 지금은 30냥에 가깝다고 하였다. 이후로도 소 가격은 계속 상승하였다. 1793년(정조 17) 9월에 대사간 임제원은 소 한 마리 값이 100냥이나 된다고 하였다. 7년 사이에 세 배 이상 오른 셈이다. 1842년(헌종 8) 6월 당시에도 소 한 마리 값은 100냥이었다.

나. 돼지고기 기피

앞에서 살펴 본 바와 같이 조선시대에는 신분의 높고 낮음을 막론하고 모든 사람이 소고기 맛에 집착하였다. 그러나 소고기와 대체재 관계라고 할 수 있는 돼지고기는 그다지 즐겨 먹지 않았다. 1417년(태종 17)에 절일사(節日使) 통사(通事)로 중국 명나라에 갔다온 김을현은 윤5월에 그 결과를 왕에게 보고하면서 명나라 황제 영락제가 내관(內官)을 불러 조선인은 돼지고기를 먹지 않으니 광록시

(光祿寺)로 하여금 소고기와 양고기를 공급하도록 하게 하라고 지시하였다고 하였다.

영락제에게 조선 출신의 후궁이 있었다는 점을 감안하면 조선인은 돼지고기를 먹지 않는다는 그의 인식은 틀린 정보에 의한 편견만이라고 보기는 어려울 것 같다. 이 일화를 통해 조선시대에는 초기부터 돼지고기를 즐겨 먹지 않았고, 돼지고기를 선호하지 않는 식성이 일부에 한정된 것이 아닌 백성 전체에 퍼져있는 일반적인 현상이었다는 것을 엿볼 수 있다.

조선시대에 돼지고기를 선호하지 않았다는 사실은 다른 곳에서도 확인할 수 있다. 1443년(세종 25) 3월에 세종은 궐내에서 하루에 돼지 한 마리씩 사용하려는 자신의 생각에 대한 승정원의 의견을 물었다. 이때 도승지 조서강은 대신들과 의논한 후 보고하기를 우리나라 사람들은 일반 백성도 돼지고기를 좋아하지 않는데 어찌 궐내에서 쓸 수가 있겠냐며 반대하였다. 돼지고기는 궐내에서 사용할 수 없는 저급한 고기로 인식되었음을 알 수 있다.

1638년(인조 16) 5월에 좌의정 최명길은 제향에 소고기로 만든 포죽 중포(中脯) 대신 노루, 사슴, 돼지 세 가지를 그때그때 형편에 맞게 중포로 만들어 쓰자고 건의하였다. 이때 인조는 돼지 포를 쓰기는 미안하다면서 노루와 사슴 포만을 쓰도록 하라고 분부하였다. 돼지고기는 고기로서의 품격에서 노루와 사슴 고기보다 저급한 고기로 인식되고 있었음을 엿볼 수 있다.

이 외에도 박제가는 『북학의』에서 우연히 죽은 돼지를 잡아 그 고기를 팔려고 할 때 밤을 지새워도 다 팔 수가 없다고 하였다. 또 박제가는 우리나라 사람들은 돼지고기에 익숙하지 못하다는 당시의 여론을 전하였다. 1488년(성종 19)에 조선에 사신으로 왔던 명나라의 동월이 쓴 「조선부(朝鮮賦)」에는 관청에서라야 돼지나 양을 두었다가 향음례(鄉飮禮) 때에 더러 사용하기도 한다고 하였다. 이를 보면 조선시대에는 사람들이 돼지고기를 즐겨 먹지 않아 수요도 별로 없었고 따라서 거래도 활발하지 않았음을 알 수 있다.

주지하다시피 돼지는 다산과 복을 상징한다. 돼지의 번식력과 성장 속도 등을 고려할 때 단순히 고기를 얻기 위한 목적이라면 돼지가 소보다 더 효율적일 수 있다. 그럼에도 불구하고 소고기와 달리 돼지고기를 즐겨 먹지 않은 이유가 무엇일까. 아마도 맛의 선호도가 소고기 쪽이 더 높았기 때문일 것이다. 조선시대에도 소고기는 돼지고기와는 비교할 수 없는 맛을 가지고 있는 연한 고기로 인식되었다. 앞에서 언급한 바와 같이 당시 양반사대부들은 소고기를 가장 귀하고 맛있는 고기로 인식하고 있었다.

조선시대에 돼지고기의 섭취가 보편화되지 않은 데에는 돼지의 사육 두수가 많지 않아 고기를 맛볼 수 있는 기회가 별로 없어 그 맛에 익숙하지 않았던 점도 주요한 요인으로 작용하였을 것으로 보인다. 명나라의 동월은 「조선부」에서 조선에서는 집에서 돼지를 기르지 않는 것이 이해할 수 없는 점이라고 하였다. 1625년(인조 3)에 호조는 중국 사신이 올 때마다 접대에 쓸 산 돼지가 모자라 고생한다고 왕에게 보고하였다. 박제가는 『북학의』에서 우리나라는 소를 제외한 돼지나 양 같은 가축의 번식에는 힘을 쓰지 않는다고 하였다. 이를 보면 조선시대에는 돼지의 사육이 보편화되지 않아 돼지고기의 수급도 원활하지 못하였다는 것을 알 수 있다.

이처럼 돼지의 사육 두수가 많지 않았던 것은 돼지고기를 즐겨 먹지 않아 수요가 거의 없었기 때문이었을 것이다. 돼지 사육이 일반화되지 않은 것은 돼지가 잡식 동물로서 식성이 거의 사람과 같아 먹이 구하기가 쉽지 않다는 점도 작용하였다. 가난한 농가에서 사람이 먹을 곡물도 모자라는 판에 돼지를 먹일 곡물을 조달할 수 있는 여유가 없어 사육 가구가 적었다는 것이다. 또 건조한 우리나라의 기후 때문에 물을 많이 마시고 습한 곳을 좋아하는 돼지의 사육이 순탄하지 않았기 때문이라는 견해도 있다.

돼지가 다른 가축에 비해 효용 가치가 떨어지기 때문이라는 주장도 있다. 노동력을 제공하는 소나 집을 지키는 개에 비해 돼지는 별도의 효용가치가 없이 오직 먹기만 하기 때문에 사육을 고집할

이유가 없었다는 것이다. 이뿐만 아니라 돼지가 농사를 망치는 해로운 가축이라는 부정적인 인식도 작용하였을 것으로 보인다. 19세기 중반에 편찬된 홍석모의 『동국세시기』에는 매년 정월 첫 번째 해일(亥日)이 되면 궁중에서 나이가 젊고 지위가 낮은 환관 수백 명이 햇불을 땅에 이리저리 내저으며 ‘돼지주둥이를 그슬리자’라고 외치며 돌아다닌다고 하였다. 돼지를 농작물을 해치는 동물로 간주하였기 때문에 돼지주둥이를 불로 지져서 곡식을 해치지 못하게 함으로써 풍년을 가져오겠다는 염원이 담긴 세시풍속이었다. 또 명나라의 동월은 「조선부」에서 춘 늙은이 중에는 한 번도 돼지고기 맛을 보지 못하다가 우연히 관청에서 베푸는 잔치에서 먹게 되면 곧 돼지가 채소밭을 망치게 되는 꿈을 꾸는 자들도 있다고 하였다. 돼지가 농작물을 해치는 해로운 동물이라는 부정적인 인식이 농민들의 머릿속 깊숙이 자리 잡고 있었다는 것을 엿볼 수 있다. 이처럼 조선시대에 돼지 사육이 보편화되지 않았던 데에는 돼지가 농사에도 도움이 안 되고 사람이 먹어야 할 곡물까지 축내는 효율성이 별로 없는 동물이라는 부정적인 인식이 크게 작용하였을 것으로 보인다.

결국 불충분한 돼지 사육은 공급 부족을 초래하여 돼지고기 값의 상승을 부추겼던 것으로 보인다. 조선시대에는 돼지고기 값이 소고기 값보다 훨씬 비쌌다. 1481년(성종 12) 5월에 경기관찰사 손순효는 큰 소의 값이 포목 10필 이하인데 반하여 돼지 값은 그 갑절이나 된다고 하였다. 1796년(정조 20) 2월의 경우 소고기는 한 근에 2전 5푼이었지만 돼지고기는 한 근에 3전으로 소고기보다 20% 더 비쌌다. 1823년(순조 23)에 간행된 한치윤의 『해동역사』에는 평안도와 황해도 지역의 돼지고기 값은 한 근에 1전 2푼이고 소고기 값은 한 근에 7, 8푼이라고 하였다. 돼지고기 값이 소고기 값에 비해 약 50% 내지 70% 더 비쌌던 셈이다. 이처럼 소고기 값보다 더 비싼 돼지고기의 값은 가난한 농민들의 접근을 더욱더 어렵게 만들었을 것이다. 아마 일반 농민들에게는 돼지고기가 먹고 싶어도 먹기 어

려운 육류로 보였을 것이다.

이 외에도 조선시대에 돼지고기를 즐겨 먹지 않은 데에는 돼지고기가 건강에 해롭고 심지어 질병을 유발시킨다는 부정적인 인식도 영향을 미쳤을 것으로 보인다. 여름철 돼지고기는 잘 먹어야 본전이라는 말에서 알 수 있듯이 돼지고기는 온도가 높고 습기가 많으면 쉽게 상한다. 냉장, 냉동시설이 발달하지 않았고 유통 과정이 비위생적이었던 당시로서는 탈이 생기는 경우도 많았을 것이다.

박제가도 『북학의』에서 사람들이 돼지고기나 양고기는 익숙하지 않으므로 병이 생길까 염려스러워한다고 세간의 속설을 전하고 있다. 빙허각 이씨가 1809년(순조 9)에 쓴 『규합총서』에는 돼지고기는 본래 힘줄이 없으니 몹시 차고 풍병(風病)을 일으키며 회충의 해를 끼치니 풍병이 있는 사람과 어린아이는 많이 먹으면 안 된다고 하였다. 또 돼지고기는 소고기와 같이 먹으면 뱃속에 벌레가 생기고, 생강을 넣어 함께 음식을 만드는 것은 삼가야 할 것이며 붕어와 양의 간과 같이 먹지 말아야 한다고 하는 등 돼지고기에 대해 야박한 평가를 내리고 있다. 19세기 전반에 실학자 서유구가 쓴 『임원십육지』에는 돼지고기를 오랫동안 먹으면 정충(情蟲)이 감소하며 병을 앓게 되고 온몸의 근육이 아프며 기력이 없어진다고 하였다. 또 돼지고기를 오래도록 먹으면 약효가 받지 않고 풍(風)을 통하게 하여 열병, 학질, 이질, 치질 등의 질병을 가져온다고도 하였다. 지규식이 쓴 일기인 『하재일기』 신묘년(1891) 12월 8일자 내용을 보면 돼지고기를 먹어 약을 먹지 않았다고 기록하였다. 당시에는 속설에 대한 믿음이 강하였던 만큼 돼지고기가 질병을 일으킨다는 비과학적인 주장은 돼지고기에 대한 기피를 부추겼을 것으로 보인다.

한편 박제가는 『북학의』에서 사람들이 돼지고기를 선호하지 않는 것은 즐기지 않기 때문이 아니라 소고기가 너무 많기 때문이라고 하였다. 이에 그는 소 도살을 엄하게 금지하면 백성들이 돼지와 양의 번식에도 힘을 쓸 것이고 나아가 그 고기에도 익숙해져 먹게 될 것이라고 주장하였다.

위에서 살펴 본 바와 같이 조선시대에는 여러 가지 요인이 복합적으로 작용하여 백성들이 돼지고기를 즐겨 먹지 않았다. 그렇다고 돼지고기를 전혀 사용하지 않은 것은 아니었다. 돼지고기를 파는 상점이 있었을 뿐만 아니라 여러 용도로도 사용되었다. 또 유별나게 돼지고기를 사랑하는 자들도 있었다.

정조, 순조 연간에 쓴 것으로 보이는 유본예의 『한경지략』에는 서울 여러 곳에 저육전(猪肉廛) 즉 돼지고기를 파는 가게가 있다고 하였다. 이를 보면 18세기 말 19세기 초에는 서울에서 돼지고기가 매매되었음을 알 수 있다. 또 저육전이 여러 곳에 있었다는 것으로 보아 돼지고기 소비도 비교적 많았던 것으로 보인다. 18세기 후반부터 19세기 전반에 걸쳐 살았던 심노승은 『효전산고』에서 현재 서울 종로 재동 파출소 부근에 있던 다리인 침교(沉橋)에서 파는 돼지고기가 가장 맛이 좋다고 하였다.

돼지고기의 용도도 다양했다. 우선 돼지고기는 국가와 왕실이 종묘, 사직 등에서 지내는 제사에 제수로 사용되었다. 이뿐만 아니라 민간의 조상 제사나 산천 제사 그리고 동제, 고사 등에서도 제물로 쓰였다. 또 궁중에서 경사가 있을 때 베풀어지던 잔치인 진연, 진찬에도 사용되었다. 조선 후기의 각종 궁중 연회를 기록한 『진연의궤』와 『진찬의궤』에는 돼지고기를 재료로 사용한 음식인 저포탕(猪胞湯)과 저육탕(猪肉湯)이 등장하고 있다. 특히 1795년(정조 19)에 화성에서 열렸던 혜경궁 홍씨의 회갑연을 기록한 『원행을묘정리의궤』에는 저육(猪肉), 생저육(生猪肉), 숙저육(熟猪肉), 저포(猪胞), 저포탕(猪胞湯) 등 여러 가지 돼지고기 관련 음식 이름이 기록되어 있다.

돼지고기는 역대 국왕들의 하사품으로도 사용되었다. 세조는 1460년(세조 6) 3월에 모화관에 거동(舉動)할 때 공조 판서 윤사윤의 집에 들러 말린 돼지고기인 건저(乾猪) 5구(口)를 내려주었다. 효종은 1657년(효종 8) 10월에 송준길에게 고기가 끓이지 않도록 대어 주라고 분부하였는데, 이에 해당 관사에서는 약간의 돼지고기와 닭고기를 간간히 보내주었다. 정조는 1790(정조 14) 10월에 춘당대에

서 별군직(別軍職)과 선전관(宣傳官)의 활쏘기와 새로 선발된 초계문신의 응제(應製)가 끝난 후 구운 소고기와 함께 저민 돼지고기를 내려주었다. 또 정조는 1793년(정조 17) 1월에 기로소(耆老所) 당상 송제로 부부와 서병덕 부부가 해로한다고 하여 세찬(歲饌)으로 돼지고기 3근씩을 더 지급하였고, 아울러 고(故) 영의정 이종성의 부인 심씨가 나이 70이 되었다고 하여 돼지고기 5근을 보내주었다.

돼지고기는 손님 접대에도 사용되었는데, 특히 술안주로 인기가 있었던 것으로 보인다. 조선 후기 북학파의 일원이었던 이덕무는 「소완정을 찾아서」라는 시에서 ‘손님 초대한 자리엔 살찐 돼지고기 나오고’라고 읊었다. 『고대일록』을 보면 1603년(선조 36) 4월 26일자 일기에 저자 정경운이 최국경 등 몇 명과 함께 모여 돼지고기를 사서 먹으며 담소를 나누는 모습이 나온다. 『허백당집』을 보면 저자 성현은 「대주(對酒)」라는 시에서 ‘산에 핀 꽃 따서 화전 부치고, 칼로 돼지 어깨 고기 썩둑 잘라내네’라고 읊었다. 「제광녕역(題廣寧驛)」이라는 시에서는 ‘밤이 되어 공관에 청등(靑燈) 걸리니, 베어 낸 돼지 두 어깨 고기에 술이 한 향아리구나’라고 하였다. 지규식의 『하재일기』 임진년(1892) 11월 22일자 기록에는 ‘춘헌(春軒)에 가니 마침 돼지고기가 있어 조금 먹었다’라고 하였다. 춘헌은 술집 이름이고 주인은 기생 난경이었다.

그리고 『하재일기』 갑오년(1894) 7월 16일자 일기에는 지규식이 춘헌에 가서 돼지고기 13냥 어치를 사 주었다고 기록하고 있다. 당시의 돼지고기 가격으로 보면 13냥 어치는 약 100근 정도였을 것으로 보인다. 지규식이 공인(貢人)이었음을 감안하면 아마 춘헌 주인 난경은 그를 통해 돼지고기를 보다 싸게 구입하려고 하였던 것 같다. 춘헌에서 한 번에 100근이라는 상당한 분량의 돼지고기를 구입하는 것을 보면 당시 술집에서 돼지고기가 술안주 등으로 널리 사용되었음을 알 수 있다.

이 외에도 돼지고기는 여행할 때의 비상식량으로 사용되었다. 이덕무의 시 「성주 가는 도중에서」에는 납육(臘肉)을 포장하여 하인의

짐 꾸러미 속에 고이 간직하는 모습이 그려져 있다. 납육은 소금에 절인 돼지고기로, 여행할 때 식량으로 많이 가지고 다녔다고 한다.

또 돼지고기는 설날 그믐날 밤 수세(守歲)할 때 먹는 음식으로 사용되었다. 김윤식은 『운양집』에서 을묘년(1855) 세밑 저녁에 동네 사람들이 술병과 돼지고기를 방 아랫목에 두고 등불을 줄지어 켜놓은 채 밤을 지새웠다고 묘사하며 1855년 당시에 자기가 살던 동네의 제야(除夜) 세시풍속을 소개하였다.

돼지고기는 질병을 예방하고 치료하는 약으로도 이용되었다. 『식료찬요』, 『산림경제』, 『동의보감』 등에는 질병을 치료하는 데 돼지고기를 이용하는 처방이 소개되어 있다.

한편 조선 후기에 간행된 요리 서적을 비롯한 각종 문헌에 돼지고기를 이용한 요리들이 등장하고 있다. 1670년(현종 11) 무렵 안동 장씨가 쓴 『음식디미방』에는 돼지고기 조리법이 소개되어 있고, 숙종 때 편찬된 『요록』에는 돼지 허파를 이용한 탕이 기록되어 있다. 유충림이 1766년(영조 42)에 엮은 『증보산림경제』에는 독자적인 돼지고기 요리법이 실려 있고, 19세기 말엽에 편찬된 『시의전서』에는 돼지 창자로 만든 순대가 소개되어 있다. 1785년(정조 9) 무렵에 완성된 것으로 보이는 이덕리의 『동다기』에는 어린 돼지고기 구이가 기록되어 있다. 서명응의 『고사신서』(1771)나 빙허각 이씨의 『규합총서』[1809], 서유구의 『임원십육지』(1835) 등에는 돼지껍질을 고아서 묵처럼 엉기게 만든 요리인 저피수정회(豬皮水晶膾)가 실려 있다. 이를 보면 조선 후기에는 돼지의 살코기뿐만 아니라 내장, 껍질 등 부속 고기까지 활용하는 다양한 돼지고기 요리법이 등장하였던 것으로 보인다.

특히 조선 후기에는 돼지고기가 냉면에 들어가는 고명으로 널리 이용되었다. 유득공은 1773년(영조 49) 4월에 박지원, 이덕무와 함께 평양 등지를 유람하고 돌아와 지은 시 「서경잡절(西京雜絶)」에서 냉면과 증돈(蒸豚) 즉 돼지 수육 값이 오르기 시작했다고 읊었다. 아마 여름에 접어들면서 냉면의 수요가 증가하자 냉면에 들어가는 돼

지 수육 값도 함께 오르기 시작하였던 것으로 보인다. 당시 평양 지방에서의 냉면 인기를 짐작할 수 있다. 이유원의 『임하필기』에는 순조가 어느 날 밤 냉면을 먹기 위해 군직(軍職)에게 면을 사 오도록 시켰는데, 군직은 면뿐만 아니라 냉면에 넣을 돼지고기까지 함께 사 가지고 왔다고 하였다. 『규합총서』(1809)와 『동국세시기』(1849)에도 냉면에 돼지고기를 넣는다고 기록하고 있다. 1848년(헌종 14)에 열린 순조 비의 육순잔치 상에 올라간 냉면에는 고품으로 돼지 사태 편육이 들어갔다.

이뿐만 아니라 조선 후기에는 돼지고기 국도 음식점에서 팔렸고 즐겨 먹는 자들도 있었다. 심노승은 『효전산고』에서 평양의 오수(五嫂) 집에서 파는 돼지 국의 맛이 가장 좋다고 극찬하였다.

돼지고기를 전반적으로 즐겨 먹지 않는 분위기 속에서도 이를 탐식하는 자들도 있었다. 『용재총화』에 의하면 세종, 세조 때의 문신으로 시와 글씨, 그림에 뛰어났던 강희안은 모습이 비대하고 돼지고기를 좋아했다고 하였다. 이에 성삼문은 시에서 성희안이 돼지고기를 탐식하는 식성을 빗대어 ‘돼지고기를 성성이가 술을 좋아 하듯이 하고’라고 읊었다. 심노승은 『효전산고』에서 스스로 자기는 소동파처럼 돼지고기를 지나치게 즐기는 버릇이 있어 일찍이 맛있는 돼지고기를 찾아서 먹었다고 실토했다. 이에 그는 서울 침교(沉橋)에서 파는 돼지고기와 평양 오수(五嫂) 집에서 파는 돼지 국이 가장 맛이 좋다고 하였다. 특히 그는 평양의 돼지고기는 기름진 비계가 손바닥처럼 두터운데 눈송이처럼 얇게 잘라서 입에 넣으면 바로 얼음 녹듯 하였고, 불에 구워 먹으면 천하 일미라 할 만하였다고 하여 극찬하였다.

이처럼 조선시대에 돼지고기는 좋아하는 자들이 간혹 있기도 하였으나, 여러 요인이 복합적으로 작용하여 전반적으로는 선호되지 않았다. 하지만 조선 후기에 들어와서는 비교적 활발한 유통과 함께 다양한 조리법도 개발되어 돼지고기에 대한 거부 현상이 많이 완화되어 갔던 것으로 보인다.

제2절. 소고기 소비의 양극화 현상

1. 난로회 중심의 양반들 소고기 소비문화

조선 후기 양반사대부들 사이에는 소고기 먹는 모임, 난로회(煖爐會)가 유행하였다. 추위를 막기 위해 화로에 숯불을 피우고 양념 한 소고기를 구워먹었다. 이 난로회는 겨울 동안 볼 수 있는 풍속이었는데, 주로 10월에 열렸고, 특히 겨울의 첫 머리인 10월 초하루에 모임을 갖는 것에 큰 의미를 두었다.

난로회에서 소고기를 구울 때 사용한 번철은 고기구이와 동시에 각종 채소를 넣고 국을 끓일 수 있는 병거짓골이었다. 이 병거짓골에 조리하여 먹었던 음식도 또한 병거짓골이라 불렀던 것으로 보인다.

난로회는 중국에서 들어온 것으로 늦어도 17세기 후반에는 조선에 들어왔던 것으로 보인다. 그 후 서울과 경기 지역을 중심으로 양반사대부들 사이에 빠르게 퍼져나갔고, 18세기 후반 이후에는 전국으로 확산되어 널리 유행하였다. 이에 국왕도 신하들과 더불어 난로회를 즐겼다.

양반사대부들은 병거짓골 외에도 우심적, 가리구이, 너비아니, 설하떡 등의 소고기 구이 요리를 즐겼다. 또 소고기의 다양한 부위를 이용하여 조리한 음식인 열구자탕이나 육회 등을 즐겨 먹었다.

오늘날 돼지 삼겹살의 소비촉진을 위한 ‘삼겹살 먹는 날’이 있다면 조선 후기에는 소고기를 먹으며 즐기는 모임이 있었다. 난로회가 바로 그것이다. 이 난로회는 난회(煖會), 난난회(煖暖會), 철립위(鐵笠圍) 등으로도 일컬어졌다. 임금정책 하에서 소고기 먹는 모임이 있었다니 아이러니가 아닐 수 없다.

홍석모가 1849년(헌종 15)에 완성한 『동국세시기』를 보면 음력 10

월의 시절 음식을 소개하면서 서울 풍속에 화로에 숯불을 피워놓고 전철(煎鐵)을 올려놓은 다음 소고기를 기름, 간장, 계란, 파, 마늘, 산초가루 등으로 양념하여 구우면서 화롯가에 둘러앉아 먹는데 이를 난로회라 한다고 하였다. 또 그는 이 숯불구이는 추위를 막는 시절 음식으로 음력 10월부터 볼 수 있으며 난로회는 곧 옛날의 난회와 같다고 하였다.

아울러 홍석모는 당시의 난로회가 『세시잡기』와 『동경몽화록』에 나오는 중국의 난로, 난로회 풍속과 같다고 하였다. 중국 여원명의 『세시잡기』에 의하면 연경 사람들은 10월 초하루에 술을 준비하여 화로에 둘러앉아 저민 고기를 구워 먹는데 이를 난로라 한다고 하였다. 또 송나라 맹원로의 『동경몽화록』에는 10월 초하루에 민간에서는 모두 술을 갖다 놓고 난로회를 갖는다고 하였다.

이처럼 조선 후기 서울 지방에는 양반사대부를 중심으로 화로에 숯불을 피워 소고기를 구워먹는 모임인 난로회가 있었다. 홍석모는 이를 10월부터 시작하여 겨울 동안 볼 수 있는 풍속이라고 하였다. 또 난로회에서의 숯불구이는 추위를 막기 위한 시식(時食) 즉 시절 음식이라고 하였다. 아마 겨울에 소고기를 먹고 기력을 보강함으로써 추위를 이기겠다는 의도에서 난로회를 가졌을 것이다.

이 난로회는 비록 10월부터 시작하여 볼 수 있다고 하였지만 주로 겨울의 첫 달인 10월에 열렸던 것으로 보인다. 특히 겨울의 첫 머리인 10월 초하루에 난로회를 갖는 것에 커다란 의미를 두었던 것 같다. 심유는 시 「차범옹재첩신운(次泛翁再疊新韻)」에서 10월에 난로회를 갖는다고 하였고, 윤기는 시 「시월삭기고사(十月朔記故事)」에서 시월 초하루는 길한 날이라 부유한 집안에서는 단란한 난로회 모임을 갖는다고 하였다.

그리고 난로회는 밤에 야외에서 갖는 것을 운치 있고 제대로 된 멋으로 여겼던 것으로 보인다. 특히 눈이 온 뒤라면 금상첨화였다. 그렇다고 모든 난로회가 야외에서 열렸던 것은 아니었다. 날씨와 기온 상태에 따라 실내에서 난로회를 갖기도 하였다. 박지원의 『만

휴당기(晩休堂記)』에는 눈 내리던 날 김선행과 함께 방안에서 가진 난로회 모습을 그리고 있다. 그는 온 방안이 연기로 후끈하고 파, 마늘 냄새와 고기 누린내가 몸에 배었다고 하였다. 이를 보면 눈비가 내리거나 추위가 심하면 바깥보다는 실내에서 난로회를 열었던 것으로 보인다. 그러나 연기와 음식 냄새 때문에 실내보다는 경치 좋은 야외를 난로회를 열 적당한 장소로 선호하였던 것 같다.

이러한 난로회에서 소고기를 구울 때 사용되는 전철(煎鐵) 혹은 번철(燔鐵)은 일반적으로 알고 있는 솔뚜껑 모양의 둥글넓적한 그릇이 아니었다. 조선시대 군인들이 쓰던 병거지 모양의 모자인 전립(甁笠)을 뒤집은 형태를 본떠 만든 전립투(甁笠套) 곧 병거짓골이었다. 넓적한 테두리 부분에는 갇은 양념을 한 소고기를 굽고 육즙이 흘러드는 가운데 오목한 부분에는 채소를 넣어서 끓여 먹었던 것으로 보인다. 유득공은 『경도잡지』에서 전립투의 형상과 그 용도를 설명하면서 가운데에는 채소를 데치고 테두리 부분에는 고기를 굽는다고 하였다.



<그림 33> 전립투
(출처: 국립민속박물관 소장)

정조와 순조, 헌종 때 문신이었던 남공철은 황종오와 이현수 등을 초대하여 이아당(爾雅堂)에서 난로회를 베풀면서 지은 시에서 ‘고기는 익어가고 구리로 만든 오목한 그릇에는 국물이 끓고 있다’라고 읊었다. 또 박지원은 「만휴당기」에서 난로회 때 김선행이 데려온 자제들이 때 지어 소란을 피우다가 국물을 쏟아 손을 데었다고 하였다. 이를 보면 난로회 때 사용한 번철은 솥뚜껑 모양이 아니라 고기를 구우면서 동시에 각종 채소를 넣고 국을 끓일 수 있는 전립투였음을 알 수 있다.

그런데 양반사대부들이 난로회 때 전립투에 조리하여 먹던 음식을 무엇이라 불렀는지는 구체적으로 알 수 없다. 다만 『홍부전』을 보면 배고픈 아이들이 먹고 싶은 것을 줄줄이 늘어놓는 가운데 한 아이가 ‘애고 어머니 우리 병거짓골 먹었으면’ 하는 장면이 나온다. 이를 보면 양반사대부들이 난로회 때 전립투에 조리하여 먹던 음식도 병거짓골이라 불렀을 것으로 보인다. 신선로와 같이 조리기구 이름이 그대로 음식 명칭이 되었던 것으로 짐작된다.

그리고 난로회 때는 보통 화롯가에 둘러앉을 수 있는 인원인 둘에서 다섯 명 정도가 참석하였을 것으로 보인다. 참석 인원이 많을 때는 여러 개의 화로를 설치하였다. 정조 때의 문신인 신광하가 두만강 일대를 탐방하면서 지은 시 「영전철자육(詠甕鐵煮肉)」을 보면 ‘고기 썰어 전철에 늘어놓고 몇 사람씩 화로를 끼고 앉아서’라고 읊었다. 아마 난로회 참석 인원이 많아 화로를 여러 개 설치하고 즐겼던 것으로 보인다.

이러한 난로회에서 양반사대부들은 시를 읊었다. 또 난로회 모습을 그림으로 그리고 제화시(題畫詩)를 남기기도 하였다. 이뿐만 아니라 그들은 난로회에 기생을 부르기도 하였다. 1800년(정조 24) 8월에 고산 현감 이인행이 전주 판관 정지용과 고부 군수 이방역, 금구 현령 유상묵 등과 관아에서 가진 난로회 때는 성기(聲妓) 즉 소리를 잘하는 기생을 불러왔다. 김홍도가 난로회 모습을 담은 것으로 보이는 그림 「설후야연(雪後野宴)」에도 기생 두 명이 보이고

있다.



<그림 34> 야연
(출처: 한겨레신문)



<그림 35> 설후야연
(출처: 한국데이터베이스진흥원)

난로회 때 각종 잡일은 종들이 맡아서 하였다. 박지원은 『만휴당기』에서 종들이 국물 한 방울도 얻어먹지 못한 채 심부름 하느라 처마 밑에 서서 추위를 못 이겨 발을 동동 구르고 있다고 하였다. 아마 자기들만 고기를 구워 먹어 조금은 미안함을 느꼈던 것 같다. 박윤묵은 시 「야설난로회(夜設煖爐會)」에서 예쁜 여자 종이 고기를 찢고 있다고 읊었다.

난로회 때 준비한 고기는 소고기만이 아니었다. 심노숭이 1798년(정조 22) 1월에 청계천 광통교 부근의 한 술집에서 난로회를 가진 후 지은 시 「장가행(長歌行)」에는 살찐 소고기뿐만 아니라 기름진 꿩고기도 등장하고 있다. 이 외에도 고기를 즐기는데 필요한 술, 국수, 채소, 버섯, 과일 등을 준비하여 같이 먹기도 하였다.

소고기와 술뿐만 아니라 여러 가지 먹거리가 준비되었던 만큼, 난로회에 참석한 양반사대부들은 체면을 아랑곳하지 않고 고기와 술을 실컷 먹고 마시며 모처럼의 자유분방한 여유를 즐겼던 것 같다. 다산 정약용이 유배 생활에서 벗어난 후 고향에서 지인들과 함께 난로회를 가진 후 지은 시 「한방소육도(寒房燒肉圖)」에는 참석한 선비들이 옷과 소매를 걷어붙이고 화롯가에 다가앉아 음식을 개걸스럽게 먹어치우며 서로 고기를 먹으려고 눈을 부라리는 모습이 그려져 있다. 신광하의 시 「영전철자육」에는 ‘고기 썰어 전철에 늘어놓고 / 몇 사람씩 화로를 끼고 앉아서 / 자글자글 구워서 대강 뒤집다가 / 젓가락을 뻗어보니 고기 벌써 없어졌다’라고 읊었다. 아마 서로 경쟁적으로 고기를 먹는 바람에 굵기가 바뻐던 것으로 보인다. 심노승은 난로회를 가진 후 지은 시 「장가행」에서 ‘거나하게 술 마시고 많은 고기 먹을 수 있으니 / 세상의 모든 일 잠시 던져두고 / 술 취해 죽든 배불러 죽든 내 좋은 대로 살린다’라고 읊었다.

이렇게 체면 불구하고 고기 먹기에 집착하는 모습이 양반사대부 자신들로서도 조금은 부끄럽게 느껴졌던 것 같다. 정약용은 위의 시에서 ‘예법이 있는 곳에서는 부끄러운 일이다’라고 하였고, 신광하는 위의 시에서 의관을 갖추고 달게 먹지만 군자라면 부엌에서 음식 요리를 멀리해야 한다고 하였다.

앞에서 언급한 바와 같이 홍석모는 『동국세시기』에서 당시의 난로회가 중국 고대의 풍속을 다룬 『세시잡기』에 나오는 난로와 같다고 하였다. 중국 남송 시대의 박물지인 『동경몽화록』에 나오는 난로회와 같은 풍속이라고도 하였다. 이를 보면 홍석모는 조선 후기에 양반사대부들 사이에 유행한 난로회가 중국에서 들어온 풍속으로 보았던 것 같다.

이에 반해 영조 대의 무신이었던 구수훈은 『이순록』에서 근래에 골식회(骨食會)가 있는데, 이는 호인(胡人)들이 사냥터에서 고기를 구워 먹는 것으로서 화로를 둘러싸고 스스로 구워 다투어 먹었다고

하였다. 이처럼 구수훈은 난로회가 호인들이 사냥터에서 고기를 구워 먹던 골식회에서 유래된 것으로 보았다.

정조 대의 문신 신광하는 시 「영전철자육」에서 당시에 유행하는 난로회가 근래에 호(胡)에서 들어온 새로운 풍속이라고 하였다. 여기서 호와 호인은 여진과 여진족을 가리키는 것으로 보인다.



<그림 36> 성협의 고기 굽기
(출처: 「서울신문」)

조선 후기 양반사대부들 사이에 유행한 난로회가 중국 고대 때부터 있던 난로회에서 유래되었든 아니면 호인들의 풍속인 골식회에서 비롯되었든 외국에서 들어온 것만은 사실이다. 하지만 이 난로회 풍속이 조선에 들어온 때가 언제인지는 명확하지 않다. 18세기 후반에 활동한 신광하(1729~1796)는 위에서 언급한 바와 같이 난로회가 근래에 들어온 새로운 풍속이라고 하였다.

17세기 후반에 활동한 심유(1620~1688)의 시 「차범옹재첩신운」에 이미 난로회가 보이고 있다. 이를 보면 난로회 풍속은 늦어도 17세기 후반에는 조선에 들어왔던 것으로 보인다. 그 후 난로회는 서울

과 경기 지역을 중심으로 양반사대부들 사이에 빠르게 퍼져나갔고, 18세기 후반 이후에는 전국으로 확산되어 널리 유행하였다. 신광하는 시 「영전철자육」에서 당시 난로회가 온 나라에 유행하여 풍속을 이루었다고 하였다. 난로회 관련 시를 남긴 이종휘(1731~1797), 박준원(1739~1807), 윤기(1741~1826), 남공철(1760~1840), 박윤묵(1771~1849) 등도 모두 18세기 후반 이후에 활동한 자들이다.

이러한 난로회를 양반사대부들만 즐겼던 것은 아니었다. 정조도 난로회를 무척 좋아하였다. 정조는 1781년(정조 5) 겨울에 규장각 각신, 승정원 승지, 예문관 사관과 함께 매각(梅閣)에서 난로회를 열었다. 이때 정조는 매(梅)자를 시제로 뽑아 시를 지어 올리게 하고 아울러 매화가 핀 뒤에 다시 모일 것을 약속하였다. 다음 해에 꽃이 피자 정조는 약속대로 다시 신하들을 불러서 꽃나무 아래에서 연회를 베풀고 시를 지었다. 당시 난로회에 참석했던 다산 정약용은 훗날 그날을 추억하며 지은 시 「설야각중사찬공술은례(雪夜閣中賜饌恭述恩例)」에서 임금이 하사하신 진수성찬에 청빈한 선비의 입이 황홀하여 놀랄 따름이었다라고 읊었다.

1794년(정조 18) 겨울에도 정조는 신하들과 함께 난로회를 열었다. 강준함의 시 「해제료회태복음(偕諸僚會太僕飲)」에 의하면 당시 정조는 강제(講製) 시험이 끝나자 신하들이 오랫동안 휴식을 가지지 못하였다고 하여 태복시(太僕寺)에서 난로회를 열고 시를 짓도록 하였다. 아마 초계문신들을 대상으로 한 난로회였던 것으로 보인다.

정조는 1782년(정조 6) 10월에 초계문신과 선전관을 대상으로 한 시험에서 시의 제목을 ‘난로회’로 정하고 칠언사운율의 시를 지어 올리게 하였다. 이뿐만 아니라 약식 난로회를 종종 열기도 하였다. 구체적인 시기는 알 수 없지만 『홍재전서』에 의하면 정조는 경서의 구두(句讀)를 살피며 점검하느라 노고가 많은 규장각, 승정원, 홍문관, 병조 등의 관원들에게 난로회의 고사를 모방하여 탁자 가득 술과 안주를 내려주고 시를 짓도록 하였다.

또 1792년(정조 16) 10월에 정조는 춘당대에서 중국에 갈 사신 동

지부사 서용보와 서장관 김조순을 위하여 주연을 베풀 때 난로에 음식을 올려 내오도록 하였다.

정조는 1795년(정조 19) 9월에 초계문신 과강(課講) 때 참석한 각신, 승지, 사관과 장용영의 장관들에게 난로를 하사하기도 하였다.

이처럼 중국에서 들어온 난로회는 양반사대부들 사이에 빠르게 확산되어 18세기 후반에는 전국적인 풍속으로 자리를 잡았고, 국왕 까지도 신하들과 더불어 즐겼다. 이 난로회에서 양반사대부들은 갖은 양념을 한 소고기를 전용 번철에 구워 계절스럽게 먹었다. 아마 양반사대부들은 소고기가 귀하고 값비싼 음식 재료였던 만큼 구이를 함으로써 소고기 본연의 맛을 즐기려고 하였던 것 같다. 조선 후기 난로회의 유행에서 우금령을 어긴다는 죄책감은 찾아볼 수 없다. 조선 후기에는 우금정책이 사실상 유명무실해졌다.

이 외에도 조선시대 양반사대부들은 우심적, 가리구이, 너비아니, 설하떡 등의 소고기 구이 요리를 즐겼다. 우선 우심적(牛心炙)은 소 염통(심장) 구이를 말한다. 소 염통이 부족할 때에는 간으로 대체하기도 하였다고 한다. 소 염통을 어떻게 요리하여 먹었는지는 정확하게 알 수는 없다. 추측상 염통을 얇게 저며 소금과 기름으로 간을 하여 구워 먹는 단순한 요리였을 것으로 보인다.

우심적은 조선시대 양반사대부들 사이에 최고의 인기 음식이었다. 서거정의 『필원잡기』에 의하면 세종 때 문신으로 직제학을 지낸 김문은 우심적을 천하제일의 요리로 꼽았다. 그는 중국 송나라에서 제일 맛있는 궁중 요리로 알려졌던 증계(蒸鷄) 즉 닭찜 요리도 우심적만 못하다고 하였다. 또 여말선초의 성리학자인 권근은 필선(弼善) 한상덕이 소 염통을 보내오자 고마운 마음에 시 「사한필선상덕혜우심(謝韓弼善尙德惠牛心)」을 짓고는 소 염통을 선물로 받았으니 앞으로는 고기를 먹지 않아도 되겠다고 읊었다. 여기에서 소 염통이 귀한 음식 재료였고 따라서 선물로도 주고받았음을 알 수 있다.

또 서거정은 시 「담수견화부용전운검간채자휴(淡叟見和復用前韻

兼簡蔡子休)」에서 자기는 젊은 날에 항상 우심적을 생각하였다고 읊었다. 또 다산 정약용도 시 「신진사종수지(申進士宗洙至)」에서 마침 찾아온 벗 신종수에게 귀한 음식인 우심적을 대접하지 못하는 자신의 처지를 한탄하였다. 또 북학과 유득공의 시 「호탄중호탄증별(浩歎重浩歎贈別)」에는 1773년(영조 49) 가을에 천안·공주 등지를 여행할 때 난로에 소 염통을 구워먹는 모습이 그려져 있다. 심지어 연산군 때 채수는 부친상 중에 손님 앞에서 우심적을 먹었다가 비난을 받기도 하였다. 아마 채수는 대단한 우심적 마니아였던 것 같다.

이처럼 양반사대부들은 우심적에 집착하였다. 그들이 우심적을 영광적으로 즐겼던 것은 쫄깃하게 씹히는 고기 맛보다는 중국 진나라 때 주의(周顗)와 왕희지 그리고 왕개(王愷)와 왕제(王濟) 사이에 있었던 고사에서 비롯된 소 염통이 갖는 상징과 의미를 더 중요하게 여겼기 때문인 것 같다. 『진서』 「왕희지전」에 의하면 왕희지는 어린 시절에 말을 더듬어 아무도 그를 특출한 인물로 보지 않았으나, 주의가 자기를 찾아온 13세의 왕희지를 특별하게 여겨 우심적을 대접하였다고 한다. 이 고사로 인해 우심적은 덕망이나 학식이 높은 고귀한 사람에게 존경하는 마음을 담아 대접하는 명예로운 음식으로 여기게 되었다.

또 진나라 때 부호이자 미식가였던 왕제는 또 다른 부호인 왕개가 애지중지하는 이름난 소 팔백리박(八百里駢)을 탐낸 나머지 그를 찾아가 소를 활로 한 번에 쏘아 죽이는 내기를 걸었다. 이에 왕개가 승낙하고 왕제로 하여금 먼저 쏘게 하였는데, 왕제가 단번에 팔백리박을 쏘아 죽이고는 하인들에게 염통을 꺼내 오도록 하여 구워서 한 점만 맛보고는 유유히 자리를 떠났다고 한다. 이후로 우심적은 남아의 호탕한 기개를 상징하는 음식으로 대우받게 되었다.

이러한 고사들로 미루어 보면 조선시대 양반사대부들도 우심적의 맛보다는 그것이 갖는 상징과 의미를 즐겼던 것으로 보인다. 아마 우심적을 먹으며 잠시나마 왕희지와 왕제가 된 것 같은 기분을 즐

졌을 것이다. 또 나아가 학식과 덕망을 갖춘 인물이나 호탕한 기개를 품은 남자로 인정받고 출세하기를 염원하였을 것이다. 권근이 한상덕이 보내준 소 염통을 받고 고마워한 것도 그가 자기를 인정하여 존경한다고 생각하였기 때문이었을 것이다. 또 서거정이 젊은 시절에는 항상 우심적을 생각하였다고 한 것도 남들로부터 학식과 덕망을 빨리 인정받아 출세하여 부귀영화를 누리고 싶었다는 젊은 날의 허영심을 실토한 것이라 하겠다.

한편 가리구이는 소갈비구이를 말하며 우협적(牛脅炙)이라고도 하였다. 19세기 편찬된 『시의전서』에 소개되어 있는 가리구이 조리법에 의하면 갈비를 2치 3~4푼, 즉 약 8cm 길이로 잘라 깨끗이 씻어서 가로 세로로 칼집을 넣고 가운데를 갈라 좌우로 젖히고 갖은 양념을 하여 새우젓국으로 간을 맞추고 주물러 재서 굽는다고 하였다. 이 『시의전서』 외에도 18세기 후반 이후에 나온 각종 조리 서적에는 가리구이를 소개하고 있다. 지금과 마찬가지로 조선시대에도 소갈비는 양반사대부들의 입맛을 사로잡았던 것으로 보인다.

또 너비아니는 고기를 얇게 너뚫너뚫 썰었다고 하여 붙여진 이름이라고 한다. 『시의전서』에 너비아니는 연한 살코기를 얇게 저며 잔칼질하고 갖은 양념을 하여 굽는다고 하였다. 갈비가 아닌 등심이나 안심 등의 살코기를 약간 두껍고 넓게 저며서 양념장에 채워 굽는다는 점에서 가리구이와 차이가 있었다. 이 너비구이도 19세기 이후의 각종 조리 서적에 소개되어 있는데, 오늘날의 석쇠 불고기로 계승되어 오고 있다고 하겠다.

반면에 설하떡(雪下覓)은 번철과 같은 열전달 조리 기구를 사용하지 않고 소고기를 직접 불에 구워먹는 일종의 소고기 직화구이였다. 조선 후기 각종 조리 관련 서적에는 설하떡을 설야떡(雪夜覓)·설중떡(雪中覓)·설화떡(雪花覓)·설리적(雪裏炙)·서리목 등으로 표기하기도 하였다. 이 설하떡이라는 명칭이 처음 등장하는 문헌은 17세기 후반에 편찬된 것으로 보이는 『음식디미방』이다. 그러나 설하떡의 조리법을 구체적으로 기록한 문헌은 1718년(숙종 44)에 편찬

된 홍만선의 『산림경제』이다. 이후에 나온 각종 조리 관련 문헌에 설하떡이 소개되고 있는 것으로 보아 그만큼 설하떡이 조선 후기에 유행하던 소고기 요리였다는 것을 알 수 있다.

홍만선의 『산림경제』에 소개되어 있는 설하떡의 조리법은 다음과 같다. 우선 소고기를 썰어서 편(片)을 만들고 칼등으로 두들겨 연하게 만든다. 이것을 꼬챙이에 꿰고 기름과 소금을 발라 꼭꼭 눌러 양념이 흡수되기를 기다렸다가 뭉근한 불에 굽는데, 굽는 중간에 찬물에 잠깐 담가 식혔다가 다시 굽기를 세 번 반복한다. 마지막에 기름과 깨를 발라 다시 구우면 매우 연하고 맛이 좋다고 하였다. 즉 설하떡은 양념에 재운 소고기를 꼬챙이에 꿰어 직화로 굽는 방식으로 조리하는 음식이다. 고기를 굽다가 찬물에 잠깐 담근 것은 온도 조절을 통해 육즙을 유지시킴으로써 고기의 풍미를 높이고 육질을 연하게 만들기 위해서였을 것이다.

이후 설하떡의 조리법은 더욱 발전하여 갔다. 1766년(영조 42)에 편찬된 유증림의 『증보산림경제』에는 『산림경제』의 설하떡 조리법에 더하여 밀가루와 마늘즙을 양념에 첨가하는 방법을 새로이 소개하고 있다. 이러한 설하떡을 1925년에 나온 최영년의 『해동죽지』에서는 눈 오는 겨울밤의 술안주로 좋고 또 고기가 매우 연하고 맛이 좋다고 하였다.

한편 설하떡은 중국 송나라 태조 조광윤과 친구인 조보(趙普) 사이의 일화로 인하여 우정을 상징하기도 하였다. 송 태조가 눈 내리는 밤에 친구로서 재상 자리에 있는 조보를 찾아가니 마침 숯불에다 소고기를 굽고 있었다고 한다. 이 고사에서 설하떡·설야떡이라는 이름이 유래되었다고도 한다.

이러한 소고기 구이 외에도 양반사대부들은 소고기의 다양한 부위를 이용하여 조리한 음식인 열구자탕, 육회 등을 즐겨 먹었다. 열구자탕(悅口子[資]湯)은 말 그대로 입을 즐겁게 해주는 탕이란 뜻으로 신선로(神仙爐) · 열구지(悅口旨) · 탕구자(湯口子) · 구자탕(口子湯) · 열고자탕 등 여러 가지 이름으로 불려졌다. 하지만 오

늘날에는 신선로로 부르는 것이 일반적인 것 같다. 신선로는 원래 음식이 아니라 열구자탕 조리 기구 이름이었다. 따라서 신선로도 병거짓골과 같이 조리 기구의 이름이 음식 명칭이 된 경우라 하겠다.

신설로(新設爐)라고도 하는 열구자탕 조리 기구인 신선로의 유래는 홍선표의 『조선요리학』에 다음과 같이 기록되어 있다. 연산군 때 정희량이라는 사람이 무오사화를 겪고 난 뒤 속세를 떠나 선인(仙人) 생활을 하면서 화로를 만들어 여러 가지 채소를 넣고 익혀 먹었다. 나중에 그가 죽은 후 세상 사람들이 그 화로를 신선이 되어 떠난 사람의 화로라는 뜻에서 신선로라 부르게 되었다고 하였다. 하지만 열구자탕과 그 조리 기구인 신선로는 중국에서 들어왔을 것으로 보인다.

이 신선로의 모양을 역관(譯官) 이표는 1740년(영조 16)에 쓴 『수문사설』에서 다음과 같이 묘사하였다. 큰 합과 같은 모양에 발과 아궁이가 달려 있다. 합 가운데에 둥근 통이 세워져 있는데 뚜껑의 중심에 구멍이 있어 원통이 뚜껑의 위로 튀어나와 있다. 이 원통 안에 숯불을 피우면 바람이 아궁이로 들어가고 불길은 뚜껑 위의 구멍으로 나간다. 이 합의 둘레에 각종 음식 재료들을 넣고 끓인다고 하였다.

또 19세기 초에 실학자 서유구가 쓴 조리 관련 서적인 『옹희잡지』에는 신선로의 크기가 대야만 하다고 하였다. 이를 보면 조선 후기의 신선로는 지금보다 훨씬 컸고, 따라서 여러 사람이 함께 먹었다는 것을 알 수 있다. 『수문사설』에서도 열구자탕은 몇 사람이 둘러앉아 젓가락으로 집어먹고 숟가락으로 떠서 먹는다고 하였다.

그리고 열구자탕에 들어가는 재료는 문헌마다 조금씩 다르다. 아마 그때그때 구할 수 있는 최고의 재료를 사용하였던 것으로 보인다. 『동국세시기』에는 소고기나 돼지고기에 무, 오이, 훈채와 계란을 섞어 넣고 장국을 부어 끓인다고 하였다. 또 『옹희잡지』에서는 소의 갈비, 양, 천엽을 데쳐서 썰 것, 닭고기와 꿩고기를 기름에 데

쳐서 채 썬 것, 붕어와 숭어의 전을 잘게 썬 것, 마른 전복과 해삼, 파, 부추, 미나리, 순무 뿌리, 무 뿌리, 생강, 고추, 천초, 잣, 대추, 계란 흰자위 등을 재료로 쓴다고 하였다.

또 『수문사설』에는 합의 둘레에 돼지고기, 생선, 꿩고기, 홍합, 해삼, 소의 양과 간, 대구, 국수, 만두 등을 돌려놓고 파, 마늘, 토란을 고루 섞어 놓은 다음 맑은 장국을 넣고 끓인다고 하였다. 이처럼 열구자탕은 소고기를 비롯한 각종 고기와 생선, 채소 등의 다양한 식재료를 넣고 끓인 고급 음식이었다. 맛과 더불어 영양가가 높은 음식이었음을 알 수 있다.

특히 궁중의 열구자탕은 더 많은 식재료가 들어가 더욱더 고급스럽고 호화로웠던 것 같다. 궁중의 잔치 음식을 기록한 『원행음요정리의궤』와 『진연의궤』 등에 보이는 열구자탕에는 소의 안심, 곤자소니, 간, 천엽 등을 비롯한 무려 25종류의 식재료가 사용되었다.

이러한 열구자탕에 대해 『수문사설』에서는 각종 재료에서 국물이 우리나라와 맛이 매우 좋아서 모여 앉아 회식하기에 매우 적당하다고 하였다. 또 조리 기구인 신선로는 전별하는 야외 모임이나 겨울밤에 모여 앉아 술자리를 즐길 때 매우 좋다고 하였다. 특히 영조 때 통신사로 일본에 갔다 온 조엄은 『해사일기』에서 대마도 도주(島主)가 맛이 좋다고 하여 대접한 승기악(勝妓樂)이 우리나라의 열구자탕보다 맛이 못하다고 하였다.

이를 보면 양반사대부들은 열구자탕의 맛을 높이 평가하고 즐겼다는 것을 짐작할 수 있다. 따라서 열구자탕은 양반사대부들뿐만 아니라 국왕들도 즐겼던 것으로 보인다. 다산 정약용은 시 「선조기사(先朝紀事)」에서 정조가 밤늦도록 글자 교정에 매달려 고생하는 규장각 학사(學士)들에게 열구자탕을 하사한 일화를 읊었다.

또 심지어 조선시대 양반사대부들은 우회(牛膾) 즉 소고기 육회를 즐기기도 하였다. 살코기뿐만 아니라 콩팥, 천엽, 간, 양 등도 날고기로 먹었다. 이러한 소고기 육회는 왕과 왕비의 수라상에도 올랐고 제사상에도 진설되었다. 특히 양반사대부들은 소고기 육회를 밥

반찬으로보다는 술안주로 애용하였던 것으로 보인다.

따라서 조선 후기에 편찬된 각종 조리 관련 문헌에는 소고기 육회 만드는 방법이 소개되어 있다. 19세기 말에 편찬된 『시의전서』에 소개되어 있는 소고기 육회 조리법은 다음과 같다. 소고기의 기름기 없는 연한 살을 얇게 저며서 물에 담가 핏기를 빼고 가늘게 채로 썰어 파, 마늘 다진 것과 후춧가루, 깨소금, 기름, 꿀을 섞어 잘 주물러 재우고 잣가루를 많이 섞은 후에 후춧가루나 꿀을 섞어 만든 초고추장에 찍어 먹는다고 하였다.

이처럼 조선시대에 양반사대부들이 소고기 육회를 즐긴 것은 정부의 숭유정책에 의하여 그들이 숭유사상에 깊이 물들었기 때문이었다고 볼 수 있다. 즉, 유교의 태두인 공자가 육회를 즐겼던 만큼 숭유사상에 투철하였던 양반사대부들도 육회를 먹는데 아무런 거리낌이 없었다는 것이다.

그러나 날고기를 먹지 않는 중국인들은 조선의 양반사대부들이 소고기 육회를 먹는 것을 보고 비난하며 비웃었다고 한다. 유몽인의 『어우야담』에는 임진왜란 때 원군으로 온 명나라 사람들이 살코기뿐만 아니라 소의 양과 천엽까지 회로 만들어 먹는 조선인을 보고 침을 뱉으며 추하게 여겼다고 하였다.

2. 국밥 중심의 서민들 소고기 소비문화

경제적인 여유가 없는 일반 서민들은 구이 등을 통해 소고기 본연의 맛을 즐기기도는 보다 값싼 내장 등의 부산물을 이용하여 국이나 탕을 끓여 먹었다. 이에 조선 말기에는 소의 모든 부위를 국물로 만들어 먹는 국밥문화 즉 탕반문화가 유행하였다.

조선 후기에 소고기를 이용한 국(탕)을 재료에 따라 분류하면 내장으로 만든 국에는 양탕이 있었고, 살코기와 내장을 함께 넣어 만든 국에는 고음·잡탕·육개장 등이 있었다. 또 뼈가 붙은 고기로 만든 국(탕)에는 족탕과 꼬리탕이 있었고, 살코기만을 넣고 끓인 국에는 우갱, 즉 소고기국이었다.

이러한 여러 종류의 국과 탕 중에서 일반 서민들이 주린 배를 채우기 위해 어떤 국(탕)을 즐겨 먹었는지는 구체적으로 알 수 없다. 하지만 서민들의 넉넉하지 못한 호주머니 사정을 감안하면 살코기가 주재료로 보다 많이 들어가는 국은 자주 먹지 못하였을 것이다.

그러나 뭐니 뭐니 해도 조선시대 때 가난하고 배고프던 일반 서민들이 가장 즐겨 먹었던 소고기로 만든 국은 설렁탕이었다. 설렁탕은 당시 소탈한 서민 음식의 상징이었다.

역사학자 하비 레벤슈타인은 음식문화의 발달과 전파에 있어서 중요한 것은 상류층의 음식문화라고 지적하였다. 따라서 조선시대 상류층인 양반사대부들 사이의 소고기 열풍은 일반 서민들로서는 선망의 대상이었을 것이다. 『홍부전』에는 배고픈 아이들이 당시 양반들이 즐겨 먹던 소고기 요리인 열구자탕에 국수를 말아 먹고 싶고 또 병거짓골을 먹고 싶다고 엄마에게 투정을 부리는 모습이 그려져 있다.

그러나 가난한 일반 서민들이 평소에 소를 잡아먹거나 소고기를 사 먹는다는 것은 쉬운 일이 아니었다. 농민들에게 소는 식용의 대상이라기보다는 가장 소중한 재산이었고 농사에 없어서는 안 될 일

꾼이었다. 또 당시 소고기는 귀하고 값비싼 식재료였다. 물론 소고기의 유흥에서 벗어나지 못한 자들 중에는 앞에서 언급한 바와 같이 고기를 훔쳐 먹거나 혹은 소를 공동으로 구입하여 나누어 먹기도 하였지만, 소고기는 일반 서민들이 쉽게 접할 수 있는 식재료는 아니었다.

따라서 경제적인 여유가 없는 일반 서민들은 구이 등을 통해 소고기 본연의 맛을 즐긴 양반사대부들과는 달리 보다 값싼 내장 등의 부산물을 주로 이용하여 국이나 탕을 끓여 먹었다. 우리나라 음식 중 주식인 밥 다음으로 중요한 음식이며 반찬의 으뜸인 국과 탕은 습열 상태로 장시간 끓이게 되어 아무리 질긴 부위라도 충분히 부드러워지고 육즙이 진하게 우러나와 여러 사람이 함께 먹기에 매우 효율적인 조리법이다.



<그림 37> 김홍도의 주막
(출처: 「서울신문」)

조선 후기에는 내장 등 소고기 부산물도 시장에서 판매되고 있었다. 1675년(숙종 1) 9월에 사재감(司宰監)은 소 13마리를 도살하여 포를 만들고 남은 머리, 발, 내장, 갈비뼈, 가죽, 기름 등 부산물의

판매를 허용해 달라고 사헌부에 요청하였다. 이를 보면 당시에 소 내장 등의 부산물에 대한 일정한 수요가 있어 판매가 이루어지고 있었다는 것을 알 수 있다.

사실 당시의 푸줏간인 현방에서도 정육뿐만 아니라 내장 등의 부산물도 팔았다. 아마 소고기 부산물의 고객은 대부분 일반 서민들이었을 것이다. 이에 조선 말기에는 소의 모든 부위를 국물로 만들어 먹는 국밥문화 즉 탕반문화가 유행하였다. 결국 경제적으로 넉넉하지 못한 일반 서민들은 저비용 고효율을 추구하는 방향으로 소고기 요리를 즐겼다고 하겠다.

조선 후기 조리 관련 문헌에 나오는 소고기를 이용한 국과 탕을 재료에 따라 분류하면 내장으로 만든 국(탕), 내장과 살코기를 함께 넣어 만든 국(탕), 뼈가 붙은 고기로 만든 국(탕), 살코기만을 넣고 끓인 국(탕) 등으로 나눌 수 있다. 이 가운데 내장으로 만든 국(탕)에는 소의 첫째 위인 양으로 만든 양탕(臙湯)이 있었다. 『음식디미방』에 실려 있는 조리법에 의하면 참기름과 진장, 호초, 천초 등으로 양념한 양을 중탕하여 생긴 즙을 다시 한 번 끓여 그릇에 푼 후 생강과 후추로 양념하고 달걀지단을 곁들여 먹는다고 하였다.

살코기와 내장을 함께 넣어 만든 국(탕)에는 고음·잡탕·육개장 등이 있었다. 고음(膏飮)은 18세기 말에 편찬된 『시의전서』에 처음 등장하는데, 고음국 즉 곰국·곰탕을 말한다. 『시의전서』에 의하면 고음은 소의 다리뼈, 사태, 도가니, 흘떼기, 꼬리, 양, 곤자소니와 전복, 해삼을 넣은 큰 솥에 물을 많이 붓고 약한 불로 푹 고아야 맛이 진하고 국물이 쫄쫄하게 된다고 하였다.

이러한 곰탕의 어원에 대해서는 여러 가지 추측이 있다. 첫째 ‘몽그러지도록 푹 삶다’ 혹은 ‘진액만 남도록 푹 끓이다’라는 의미의 우리말 ‘고다’에서 유래되었다는 이야기가 있다. 둘째 기름진 음식이라는 의미를 가진 고음(膏飮)이 곰으로 축약되어 곰국·곰탕으로 불리게 되었다는 이야기도 있다. 셋째 몽골 음식인 공탕(空湯)에서 유래되었다는 설도 있다. 영조 때 간행된 『몽어유해』에

는 맹물에 고기를 넣고 끓인 것을 공탕이라 적고 슈루라고 읽는다고 하였다.

잡탕(雜湯)은 『시의전서』에 처음으로 등장한다. 여기에 소개된 잡탕 조리법은 다음과 같다. 양지머리와 갈비를 삶은 국에 허파, 창자, 통무, 다시마를 넣고 물을 많이 부어 푹 삶은 후 썰다. 모두 골패 모양으로 썰어 삶은 국에 한데 섞은 후 고비와 도라지, 파, 미나리를 모두 가늘게 찢어서 밀가루를 약간 묻혀 계란을 썬 얇게 부쳐서 건지와 한 모양으로 썰어 넣는다. 계란도 얇게 부쳐서 완자로 썰어 위에 얹는다고 하였다.

육개장은 19세기 말경에 편찬된 음식 관련 문헌에 처음으로 등장하고 있다. 『시의전서』에 소개된 육개장 조리법은 다음과 같다. 소의 살코기와 흘떼기, 허파, 창자, 양을 튀하고 전복, 해삼을 물을 많이 붓고 무르게 삶아 건진다. 고기는 다지고 다른 것은 다 골패 짝처럼 썰다. 파와 미나리를 살짝 데쳐서 잘라 넣고 갖은 양념과 기름장으로 간 맞추고 밀가루를 넣어 주무른 다음 무르게 끓인다. 완자도 넣고 계란을 얇게 부쳐 귀나게 썰어서 위에 얹어 쓴다고 하였다. 또 『규곤요람』에는 육개장은 된장을 푼 물에 고기를 무르게 익히고 파를 넣고 후추와 기름을 쳐서 만든다고 하였다.

이 육개장은 개고기와 여러 채소들을 함께 삶아 먹는 개장이 변형된 것이라고 한다. 즉 개장에서 개고기 대신 소고기를 넣고는 육개장이라 불렀다는 것이다. 최남선은 『조선상식문답』에서 개고기가 식성에 맞지 않는 자는 소고기로 대신하고 이를 육개장이라 하였다고 전하고 있다. 그리고 육개장을 먹기 시작한 시기는 우리나라에 고추가 전래되어 붉은 김치를 만들어 먹기 시작했을 무렵부터라고 보고 있다. 그러나 19세기 말에 맵지 않은 맛으로 시작되어 점차 매운 맛의 육개장으로 변해갔다는 설도 있다.

뼈가 붙은 고기로 만든 국(탕)에는 족탕과 꼬리탕이 있었다. 『음식디미방』에 소개되어 있는 족탕 요리법은 다음과 같다. 소의 족(足)을 털이 있는 상태로 삶아 가죽이 무를 때 꺼내서 뜨거울 때 씻

으면 하얗게 된다. 술에 맑은 물과 같이 넣고 우무같이 고아서 식으면 강정 낱만큼씩 썰고 참무와 푸른 외(오이), 표고버섯도 그와 같이 썬다. 꿩고기를 삶은 물에 간장을 넣고 밀가루 즙을 타고 골파를 넣어 끓이면 매우 맛있다고 하였다.

한편 꼬리탕은 『규합총서』에 우미증방(牛尾蒸方)이라는 명칭으로 처음 나타난다. 여기에 소개된 조리법은 다음과 같다. 소꼬리 살찐 것을 뿌리의 살째로 무르게 삶아 잘게 찢고 쇠약가리와 허파 삶은 것을 썰어 함께 유장(油醬)에 후추와 깨소금을 섞어 주무른다. 그리고 삶은 파를 많이 넣고 청장(淸醬)에 고추장을 약간 섞어 국을 만들면 개장과 같되 맛이 특별하다고 하였다. 또 『시의전서』에는 살찐 소꼬리를 무르게 삶아 기름장과 후추 등을 섞은 다음 삶은 파를 넣고 청장에 고추장을 약간 섞어 국을 만들면 개장과 같아 맛이 매우 특별하다고 하였다.

살코기만을 넣고 끓인 국(탕)에는 우갱(牛羹) 즉 소고기국이 있었다. 우갱은 『산림경제』에 처음으로 등장하는데, 그 조리법은 사슴고기 국과 같다고 하였다. 『산림경제』에 소개되어 있는 사슴고기 국 끓이는 방법은 다음과 같다. 고기를 깨끗이 씻어 물기를 뺀 후 먼저 많은 양의 소금물에 초를 약간 타서 고기를 씻고는 화초(花椒), 회향(茴香), 붉은 팔, 계피를 고운 가루로 만들어 고기 양에 맞추어 넣는다. 다시 술과 초·장을 골고루 섞고 파 흰 줄기 몇 뿌리를 더 넣어서 자기(磁器) 그릇에 담아 밀봉하고는 문근한 불로 중탕하여 고되 호물호물해질 때까지 고아야 먹을 수 있다고 하였다.

이처럼 조선 후기에 소고기를 이용하여 만드는 국과 탕에는 여러 종류가 있었다. 이러한 국과 탕의 시기에 따른 변화 모습을 보면, 대체로 보아 17·18세기에는 국(탕)을 끓이는데 많은 재료가 사용되었지만 19세기 이후로는 재료가 줄어들었다. 또 처음에는 중탕을 하여 생긴 즙을 이용하여 국(탕)을 만들었지만 점차 고기에 물을 붓고 문근히 끓이는 방법으로 변하여 갔다.

그런데 위에서 살펴 본 여러 종류의 국과 탕 중에서 일반 서민들

이 주린 배를 채우기 위하여 어떤 국(탕)을 즐겨 먹었는지는 구체적으로 알 수 없다. 서민들의 넉넉하지 못한 호주머니 사정을 감안하면 살코기가 주재료로 보다 많이 들어가는 국(탕)은 자주 먹지 못하였을 것으로 보인다. 꼬리탕도 소꼬리가 소 한 마리에 한 개밖에 없다는 점을 감안하면 서민들이 섭취하기는 쉽지 않았을 것이다.

조선시대 때 가난하고 배고프던 일반 서민들이 가장 즐겨 먹던 소고기로 만든 국(탕)은 설렁탕이었다. 설렁탕은 설녕탕·설렁탕·설녕탕·설녕탕·설농탕(雪濃湯 또는 設農湯) 등으로 불리기도 하였지만, 요즈음은 설렁탕·설농탕이 주를 이루고 있는 것으로 보인다. 이러한 설렁탕은 술에 소의 머리, 족(足), 뼈, 내장 등을 모두 함께 넣고 장시간 푹 고아서 만든 탕으로 조선시대 소탈한 서민 음식의 상징이었다.

설렁탕은 곰탕과 비슷한 음식이다. 이에 선교사 언더우드도 1890년에 발간한 『한영사전』에서 설렁탕과 곰탕에 같은 내용의 설명을 붙였다. 하지만 설렁탕과 곰탕은 서로 다른 점도 있다. 설렁탕은 주로 뼈를 넣고 끓여 먹는 탕이라는 점에서 고기를 주로 넣는 곰탕과 다르다. 또 설렁탕은 국물이 가볍고 담백한 반면에 곰탕은 국물이 무겁고 진하다.

이러한 설렁탕이 기록된 가장 오래된 문헌은 1809년(순조 9)에 쓰인 『규합총서』이다. 여기에 ‘충주 검부 앞 설녕탕’이라는 구절이 보이고 있다. 이를 보면 서울 음식으로 알려진 설렁탕이 19세기 초에는 전국적으로 전파되었음을 알 수 있다. 이후 설렁탕은 더욱더 대중화되어 19세기 말에는 한영사전에 수록될 정도로 보편적인 서민 음식이 되었다. 설렁탕이 서민의 대표 음식으로 자리매김한 것은 조선 후기에 전국적으로 장시의 개설이 증가하면서 시장 음식으로 확고하게 자리 잡았기 때문이었을 것으로 보인다.

한편 설렁탕의 유래에 대해서는 여러 가지 설이 있다. 첫째 선농단(先農壇) 기원설이다. 선농단은 조선시대에 왕들이 풍년이 들기를 기원하며 신농(神農)과 후직(后稷)에게 제사, 즉 선농제를 지내던 곳

이다. 제사를 지낸 뒤에는 임금이 직접 밭을 갈아 보임으로써 백성들에게 농사의 소중함을 알리기도 하였다.

이러한 행사가 끝나면 제사에 제물로 사용하였던 소로(혹은 왕이 밭갈이에 동원하였던 소를 잡아서) 국을 끓여 귀천에 관계없이 모든 참석자들과 골고루 나누어 먹었다고 한다. 이때 먹은 국을 선농단에서 끓인 국이라 하여 선농탕(先農湯)이라 하였는데, 이것이 나중에 밭을갈기 더 쉬운 설농탕을 거쳐 설령탕으로 바뀌어 불리게 되었다는 설이다.

나중에 이 설은 더욱 진화하여 구체적으로 세종과 관련이 있다는 이야기까지 나오게 되었다. 즉 세종이 선농단에서 직접 밭을 갈던 중 갑자기 폭우가 쏟아져 오랜 시간 밭이 묶여 꼼짝 못하고 기다리다가 신하들이 배고픔을 호소하자 친경(親耕)에 쓰던 농우를 잡아 맹물에 넣어 끓여서 먹었는데 이것이 설농탕이 되었다는 설이다. 이러한 선농단 기원설은 1920년대 신문에 처음으로 등장한 후 1940년에 홍선표가 쓴 『조선요리학』에 수록되었다. 하지만 조선시대의 문헌에서는 찾아 볼 수 없다.

둘째 몽골어로 고기 삶은 물을 뜻하는 슈루(술루)가 음운 변화를 거쳐 설령이 되었다는 설이다. 즉 고려 후기 몽골 침략 때 그들의 음식인 슈루(술루)가 전해졌는데 그 말이 변해서 설령탕이 되었다는 주장이다. 단 몽골에서는 양고기를 물에 넣고 삶았지만 기후와 풍토가 양 사육에 적합하지 못한 우리나라에서는 양고기 대신 소고기를 맹물에 넣고 끓였다는 것이다.

이 주장의 주된 근거는 조선 영조 때 간행된 『몽어유해』이다. 이에 의하면 몽골에서는 맹물에 고기를 넣어 끓인 것을 공탕(空湯)이라 적고 슈루라 읽는다고 하였다. 여기서의 공탕이 곰탕으로, 슈루가 설령탕으로 음운 변화하였다는 것이다. 최남선도 몽골에서 맹물에 소를 삶아 먹는 음식을 술루라고 불렀고, 이것이 고려로 넘어오면서 설령탕의 어원이 되었다고 하였다. 그러나 이 슈루(술루) 기원설은 문헌적 근거보다는 추정에서 비롯된 면이 강하다.

한편 일설에는 역시 몽골의 음식인 술렝(sulen)이 설령탕의 어원이라고 주장하기도 한다. 술렝은 몽골 사람들이 소와 같은 가축의 뼈를 푹 삶아서 그 국물에 소금과 파를 넣어서 간편하게 식사로 먹던 음식이다.

셋째 백정 기원설이다. 이 설은 조선시대 백정들이 소의 부산물을 보다 쉽게 구할 수 있었다는 점에 착안한 추론이다. 백정들은 소를 도축해 준 대가로 뼈, 내장, 머리, 꼬리, 가죽, 피 등을 받았다. 그러나 이것들을 오래 저장할 수 없었기 때문에 이를 탕으로 끓여 팔았다는 것이다.

넷째 개성 사람 설령(薛鈴)이 고려가 멸망한 후 한양으로 이주해 탕반 장사를 하였는데, 그의 이름에서 설령탕이 유래되었다는 설이다.

다섯째 어떤 일을 대충대충 한다는 뜻의 의태어인 설령과 한자어인 탕이 결합하여 이루어진 말이라는 설이다. 국물을 설령설령 오랫동안 끓였다는 의미라고 한다.

여섯째 설농탕(雪濃湯) 유래설이다. 이에 따르면 국물이 눈처럼 희고 진하기 때문에 설농탕이라 하다가 설녕탕·설령탕으로 음운변화를 하였다고 한다. 조리 결과의 모습이 음식 이름으로 이어졌다는 주장이다.

일곱째 설녕은 이두로 잡(雜)이라는 설이다. 이 설은 일본의 역사학자이며 언어학자로 이두 전문가였던 아유카이 후사노신[점패방지진(鮎貝房之進)]이 1938년에 쓴 글 「잡고(雜攷)」에서 제기되었다.

이처럼 설령탕의 유래와 어원에 관한 이야기는 다양하다. 이는 설령탕이 서민들이 가장 좋아하고 부담 없이 간단하게 먹을 수 있는 따스한 국밥이었기 때문일 것이다. 예나 지금이나 서민들이 간단하게 한 끼 때우려고 할 때 스스럼없이 고를 수 있는 메뉴가 설령탕이다. 실로 설령탕은 서민적인 느낌을 가지고 있는 대중 음식이었다. 1924년 10월 2일자 매일신보는 설령탕을 조선 사람의 식성에 적합한 조선 음식계의 패왕(霸王)이라고 하였다.

참고 문헌

『朝鮮王朝實錄』, 『承政院日記』, 『備邊司謄錄』, 『日省』, (經國大典』, 『大典續錄』, 『大典後續錄』, 『續大典』, 『萬機要覽』, 『新增東國輿地勝覽』, 『弘齋全書』

강준흠, 『삼명시집(三溟詩集)』
구수훈, 『이순록(二旬錄)』
권 근, 『양촌집(陽村集)』
권상하, 『한수재집(寒水齋集)』
김윤식, 『운양집(雲養集)』
김장생, 『사계유고(沙溪遺稿)』
김종직, 『점필재집(佔畢齋集)』
김 집, 『신독재유고(愼獨齋遺稿)』
남공철, 『금릉집(金陵集)』
남구만, 『약천집(藥泉集)』
동 일, 『조선부(朝鮮賦)』
박윤묵, 『존재집(存齋集)』
박제가, 『북학의(北學議)』
박준원, 『금석집(錦石集)』
박지원, 『연암집(燕巖集)』
배용길, 『금역당집(琴易堂集)』
서거정, 『사가집(四佳集)』
서거정, 『필원잡기(筆苑雜記)』
서유구, 『옹희잡지(甕饔雜志)』
서유구, 『임원십육지(林園十六志)』
성여신, 『부사집(浮查集)』

성 현, 『용재총화(慵齋叢話)』
 성 현, 『허백당집(虛白堂集)』
 송시열, 『송자대전(宋子大全)』
 송준길, 『동춘당집(同春堂集)』
 신광하, 『진택문집(震澤文集)』
 신 흠, 『상촌집(象村集)』
 심 유, 『오탄집(梧灘集)』
 안정복, 『순암집(順菴集)』
 유득공, 『경도잡지(京都雜志)』
 유득공, 『영재집(泠齋集)』
 유만공, 『세시풍요(歲時風謠)』
 유몽인, 『어우야담(於于野談)』
 유본예, 『한경지략(漢京識略)』
 유중림, 『증보산림경제(增補山林經濟)』
 윤 기, 『무명자집(無名子集)』
 윤 증, 『명재유고(明齋遺稿)』
 이궁익, 『연려실기술(燃藜室記述)』
 이덕무, 『청장관전서(靑莊館全書)』
 이유원, 『임하필기(林下筆記)』
 이의현, 『도곡집(陶谷集)』
 이 이, 『석담일기(石潭日記)』
 이 이, 『율곡전서(栗谷全書)』
 이 익, 『성호사설(星湖僊說)』
 이인행, 『신야집(新野集)』
 이정구, 『월사집(月沙集)』
 이종휘, 『수산집(修山集)』
 이현일, 『갈암집(葛庵集)』
 정경운, 『고대일록(孤臺日錄)』
 정두경, 『동명집(東溟集)』

정약용, 『다산시문집(茶山詩文集)』
 정약용, 『목민심서(牧民心書)』
 정여창, 『일두집(一蠹集)』
 정 온, 『동계집(桐溪集)』
 조경남, 『속잡록(續雜錄)』
 조 엄, 『해사일기(海槎日記)』
 조 익, 『포저집(浦渚集)』
 지규식, 『하재일기(荷齋日記)』
 최영년, 『해동죽지(海東竹枝)』
 한치윤, 『해동역사(海東繹史)』
 황 혁, 『기축록(己丑錄)』
 허 균, 『성소부부고(惺所覆瓿藁)』
 허 목, 『기언(記言)』
 홍대용, 『담헌서(湛軒書)』
 홍만선, 『산림경제(山林經濟)』
 홍석모, 『동국세시기(東國歲時記)』
 『계축일기(癸丑日記)』
 『동문선(東文選)』

강인회, 『한국식생활사』, 삼영사, 1997.
 김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.
 김정호, 『조선의 탐식가들』, 따비, 2014.
 농촌진흥청 읍김, 『규곤요람』, 진한엠앤비, 2014.
 빙허각 이씨(윤숙자 읍김), 『규합총서』, 질시루, 2003.
 안동장씨(한복려 외 읍김), 『음식디미방』, 궁중음식연구원, 2010.
 윤숙자, 『요록』, 질시루, 2008.
 이성우, 『한국식품문화사』, 교문사, 1997.
 이표(김상보 읍김), 『현대식으로 다시 보는 수문사설』, 모던플러스,

2012.

이효지 외 옮김, 『시의전서』, 신광출판사, 2004.

주영하, 『그림속의 음식, 음식속의 역사』, 사계절, 2005.

최남선(이영화 옮김), 『조선상식문답』, 경인문화사, 2013.

홍선표, 『조선요리학』, 조광사, 1940.

강명관, 「조선후기 체제의 반인 지배와 반인의 대응」, 『한국문화연구』15, 2008.

김귀영·김보람·박모라, 「상주지역의 불천위 제사 제수문화에 관한 연구」, 『동아시아식생활학회지』 25, 2015.

김대길, 「조선후기 우육에 관한 연구」, 『사학연구』52, 1997.

김승우·차경희, 「조선시대 고문헌에 나타난 소고기의 식용과 금지에 대한 고찰」, 『한국식생활문화학회지』30, 2015.

김태홍, 「우육 조리법의 역사적 고찰-IV구이-」 『한국식생활문화학회지』10, 1995.

김태홍, 「우육 조리법의 역사적 고찰-1945년 이전의 문헌을 중심으로, VII 회-」, 『한국식생활문화학회지』14, 1999.

류경림·김태홍, 「우육 조리법의 역사적 고찰 I -우육을 사용한국류의 조리법을 중심으로-」, 『한국식생활문화학회지』 7, 1992.

박채린·권용석·정혜정, 「설하떡적을 통해서 본 쇠고기 구이 조리법 변화에 대한 역사적 고찰 I -1950년대 이전의 문헌을 중심으로-」, 『한국식생활문화학회지』26, 2011.

박혜원, 「쇠고기를 이용한 음식의 유래와 조리과학」, 『국민영양』 169, 1995.

안대회, 「18·19세기의 음식 취향과 미각에 관한 기록-심노송의효

전산고와 남천일록을 중심으로-」, 『동방학지』169, 2015.

이종수, 「13세기 고려의 탕 음식문화 변동 분석-개성·안동·탐라
음식문화를 중심으로-」, 『한국전통문화연구』16, 2015.

임희수, 「쇠고기 구이 조리법의 문헌적 고찰」, 『장안논총』33, 2012.

전경목, 「조선후기 소 도살의 실상」, 『조선시대사학보』70, 2014.

차경희·김승우, 「조선시대 고문헌 분석을 통한 소고기 연화법 고
찰」, 『한국식생활문화학회지』30, 2015.

제5장. 근대이후 한국의 육식문화

제1절. 일제 강점기 한반도의 육식문화

1. 요리점과 음식점의 탄생

일제 강점기 육류 소비의 중심지는 종로 일대에 있던 요리점과 음식점들이다. 대표적인 요리점인 명월관과 식도원 등은 기생들의 춤과 노래뿐만 아니라 궁을 나온 숙수들을 고용해 궁중 음식을 재현시켜 인기를 끌었다. 이들 요리점의 대표 음식은 양념한 한우와 한우 완자를 가득 넣은 신선로로 외국인들의 입맛에도 잘 맞아서 조선 음식은 신선로에서 시작해야 한다고 할 정도로 유명했다.

양반들이 피해 다녔던 종로의 뒷골목인 피맛골의 주막에서는 조선시대부터 간편하게 먹을 수 있는 국밥이나 술국 등을 많이 팔았다. 일제 강점기에도 이런 명맥이 이어져서 이곳은 근대적 음식점들의 발상지가 되었다. ‘이문설녕탕’은 가장 오래된 음식점으로 1900년대 초에 개업한 이래 지금까지도 설령탕을 판매하고 있다. 1930년대 문을 연 청진옥은 종로의 뽕감 시장을 찾아오는 나무꾼을 상대로 새벽에 해장국을 팔았던 곳으로 유명하다.

가. 일제 강점기의 요리점

조선시대까지 소는 농사를 짓는데 필수적인 생산 도구로 인식되어 우금령을 실시해 소 도살을 금지하려 했다. 그만큼 농업생산에서 소의 비중이 높았음을 의미한다. 그런데 조선의 몰락으로 명맥으로만 유지되던 우금령이 사실상 사라지게 되었고, 한반도에서 소가 공식적으로 고기로서 인식되는 시대가 시작되었다. 일제가 적극적으로 소 사육정책을 펼치기에 1930년대의 소 사육 두수는 180만 마

리 정도까지 늘어났다. 이를 인구 천 명당 축우 두수로 환산해 보면 강원도가 141.9두로 가장 많고 평안북도가 132.5두로 두 번째로 많다. 특히 1930년대 평안남도에서 편찬된 『평양소지(平壤小誌)』를 보면 ‘평양우(平壤牛)’는 “체구가 크고 유순하여 일을 시키는데 적합하고 석회암층에서 사육하여 맛이 좋다.”라고 한다. 이것은 이 시기 사람들이 소를 농사일에 이용했을 뿐만 아니라 고기를 소비하는 용도로 사용했음을 보여준다. 「동아일보(1935. 5. 5.)」 기사를 보면 평양우 불고기는 평양의 명물인데, 모란대에서 너무 자주 구워 먹다보니 일대가 연기로 가득 차서 불고기 굽는 것을 금지할 정도였다고 한다.



<그림 38> 1930년대 평양 우시장
(출처: 『제국의 억압과 저항의 사회사』)

소고기는 경성과 평안도를 중심으로 많이 소비되었는데, 경성은 ‘육식 도시’라고 불릴 정도로 육식문화가 번성하였다. 일제 강점기 육류 소비는 외식문화의 번성과 맥을 같이하고 있다. 1900년대

이전까지의 주막은 술과 밥을 파는 정도였고 이용하는 계층도 보부상이나 상민정도로 한정되어 있었다. 특히 독상문화에 익숙한 양반들이 신분 고하를 막론하고 같은 곳에 둘러 앉아 누가 사용했는지 모를 식기로 음식을 먹어야 하는 주막을 부정적으로 인식하는 것은 당연하다 할 수 있다. 그러나 근대 상업의 발달로 시장이 우후죽순으로 생겨나고 외래문화의 유입과 신분 제도의 철폐로 양반과 상민의 구분이 모호해지게 되면서 한반도에서 외식문화가 번성하게 되었다.

1929년에 편찬된 『경성편람(京城便覽)』에 나타난 경성에서 육류를 팔던 대표적인 조선 음식점을 정리하면 다음과 같다.

1920년대 조선 음식점

종 류	업소 명칭	종 목
요리점	명월관(明月館)	조선 요리
	식도원(食道園)	
	국일관(國一館)	
	고려관(高麗館)	
	태서관(太西館)	
음식점	전주식당(全州食堂)	조선 음식
	이문식당(里門食堂)	
	화천옥(貨泉屋)	설렁탕
	일삼옥(一三屋)	설렁탕
	이문설렁탕(里門雪濃湯)	설렁탕
	사동옥(寺洞屋)	설렁탕

위의 표에 나타난 두 가지 특징은 음식을 파는 곳이 요리점과 음식점으로 분리되어 있다는 것과, 대부분 종로를 중심으로 동심원으로 퍼져나가고 있다는 것이다. 요리점은 조선왕조가 몰락하면서 궁궐에서 음식과 관련된 업무를 관장하던 이들이나 궁의 숙수들이 궁중 음식을 연회 요리로 상업화한 곳이다.

종로에 명월관을 처음 세운 사람은 안순환(安淳煥)으로, 한말에

궁내부 주임관 및 전선사장(典膳司長)으로 있으면서 궁중의 연회 음식을 총괄하던 인물이다. 순종의 음식을 만들었던 최고 책임자 숙수 손수남의 증언에 따르면 조선왕조의 멸망으로 궁을 나온 숙수들이 명월관, 대한관, 태서관 등의 유명한 요리점을 돌면서 요리를 만들었다고 한다. 즉, 숙수들이 요리점 음식을 만들었으므로 일반에서 궁중 음식을 맛 볼 수 있는 기회가 생기게 된 것이다.

이들 요리점은 궁중 음식과 함께 기생들의 춤과 노래도 보여주며 경성의 명소가 되었다. 이 시기의 요리점은 단순히 음식만을 파는 곳이 아니라 다양한 이해관계를 가진 사람들이 모여서 정치적·문화적 행사를 거행하는 장소이기도 했다. 특히 1919년 3·1운동 당시 태화관은 민족 대표 33인이 모여 기미독립선언서를 낭독하는 역사적인 장소가 되기도 했다.



<그림 39> 명월관 창업주
안순환



<그림 40> 명월관
(출처: 『한국민족문화대백과사전』)

일제 강점기 경성에서 최고 수준의 조선 요리점으로는 명월관과 식도원이 있었는데, 둘 다 안순환이 설립한 곳이다. 광화문에 있던 명월관은 2층에 20개가 넘는 방들이 있었고 종업원 수가 120여 명이나 되는 최고의 연회장이었다. 식도원은 명월관보다는 규모는 작

지만 조선의 정취를 느끼려는 외국인, 실업가, 관리들이 출입하던 명소였다.

요리점에서 맛 볼 수 있는 음식으로는 신선로, 육회, 생선회, 구절판, 건포, 전유어, 닭찜, 대하찜, 전복초 등의 육류 및 각종 과일과 면류, 술 등이 있었다. 이들 중에 가장 주목을 받았던 대표적인 음식은 ‘신선로’이다. 상 한가운데 신선로가 놓였고 그 옆으로 각종 과일과 고임 음식을 놓아 궁중의 연회를 재현했다. 본래 신선로는 음식이 아니라 식기 명칭이었다. 『규합총서』에는 입을 즐겁게 해준다는 의미의 ‘열구자탕(悅口子湯)’이라고 했고, 『동국세시기』에는 ‘열구자신선로’라고 기록되어 있다. 『동국세시기』에서는 주로 음력 10월에 서울 사람들이 먹는 음식으로 소개되어 있다. 신선로는 신선로 그릇에 양념한 한우와 각종 전을 깔고 그 위에 한우완자, 호두, 은행 등의 고명을 얹고 육수를 부어 죽석에서 익혀 먹는 음식을 말한다. 조선 음식은 신선로에서 시작해야 한다고 할 정도로 외국인의 입맛에도 잘 맞는 음식이라 할 수 있다.



<그림 41>신선로가 중심이 된
요리『조선무쌍신식요리제법(1924)』 표지
(출처: 『민족문화대백과사전』)

한편, 명월관의 성공 이후 우후죽순으로 요리점들이 생겨나면서 경쟁이 치열해진 데다가 1930년대의 대공황과 일본의 전쟁 과열로 불경기가 닥쳐왔다. 이 시기 서울의 요리점들은 결혼식 피로연 장소나 요정으로 변모하게 된다. 특히 유명한 요리점들인 명월관, 식도원, 태서관 등은 음식보다는 술과 유흥에 치중해 조선왕실 음식의 명맥을 잇는다는 본래의 정신을 상실한 채 요정으로 전락하고 말았다.

나. 일제 강점기의 음식점

일제 강점기 서울에서 음식점이 즐비했던 곳은 종로의 피맛골 일대이다. 피맛골은 조선 전기에 서민들이 고관대작의 행차를 피해 말 한 마리가 다닐 만한 좁은 골목길을 만들어 통행했다는 ‘피마(避馬)’라는 이름에서 유래한다. 본래 종로 일대는 궁궐은 물론이고 육의전(六矣廛) 같은 각종 시장이 형성되어 있어서 양반 관료, 상인, 서민들로 붐비는 장소였다. 서로 다른 신분의 사람들이 교차하면서 고위 관료들은 대로로 통행하고 신분이 낮은 사람들은 이들을 피하기 위해 뒷골목으로 다니다 보니 자연스레 뒷골목 문화가 발달할 수밖에 없었다. 피맛골은 주로 하위직 관료, 보부상, 일반 서민들이 통행했고, 이들을 대상으로 저렴하고 신속하게 먹을 수 있는 국밥이나 막걸리를 파는 곳들이 번성하였다.



<그림 42> 구한말 주막 풍경
(출처: 『우리생활 100년 음식』)

조선시대 종로 피맛골의 주막들은 일제 강점기에 간편하고 저렴한 음식을 제공하는 음식점들로 변모하였다. 가장 오래된 이 일대의 식당은 1900년대 초에 문을 연 ‘이문 설렁탕’이다. ‘이문’이란 조선 전기에 마을 입구에 설치하였던 일종의 방범 초소를 말하는데 종로 화신백화점 뒤쪽에 있는 동네의 문을 이문(里門)이라한 것에서 연유한다. 이 일대는 원래 설렁탕, 곰탕, 해장국 등을 파는 음식점들이 많았다. 이 중에 설렁탕을 파는 식당의 원조라 할 수 있는 ‘이문 설렁탕’은 한우의 머리 고기, 양지머리, 도가니, 우설, 사골, 잡뼈 등을 솥에 넣고 센 불에서 연한 불로 조절하여 10시간 이상 푹 끓여 국물을 우려내서 설렁탕을 조리하는 것이 특징이다. 오랜 역사만큼이나 마라톤 선수 손기정, 초대 부통령 이시영, 국어학자 이회승이나 김두환 같은 역사적 인물들이 단골로 다녔다고 전해진다.



<그림 43> 이문설농탕
(출처: 문화일보)



<그림 44> 청진옥

구한말에 청진동에는 큰 땔감 시장이 있어서 나무꾼들의 통행이 잦았는데 이들을 상대로 새벽에 문을 여는 술국집들이 많았다. 해장국의 원조인 청진옥은 1937년에 국밥과 술국을 팔기 시작하다가 한국전쟁 이후 ‘청진옥’으로 불리게 되었다. 해장국은 소뼈를 곤 국물에 된장을 풀고 선지, 소내장, 우거지, 콩나물 등을 넣고 푹 끓여서 부드럽고 구수한 맛이 일품이다. 뚝배기에 국을 담고 소뼈를 수북이 얹어 주면 뼈다귀에 붙은 살을 발라 먹고 뼈를 바닥에 버렸다. 그러면 지나가는 사람들이 소뼈를 툭툭 치고 지나가기도 했다고 한다.

경성 이외의 지역에서도 우시장과 장터를 배경으로 한 식당들이 생겨나기 시작했다. 1920년대에 경기도 안성 장터에 있던 우시장에서 소의 각 부위를 가져다가 만들기 시작한 안성국밥으로 유명한 ‘안일옥’이 있고, 전라남도 나주에서는 1910년대에 도축장이 있던 시장 한쪽에서 시작한 곰탕의 원조 식당인 ‘하얀집’ 등이 유명하다.

2. 일제 강점기 대표적인 한우고기 음식

설렁탕은 근대 음식점의 탄생을 견인한 일제 강점기의 대표적 음식이다. 설렁탕이 인기를 끌었던 이유는 소고기, 국물과 밥을 좋아하는 한민족의 취향에 잘 맞았기 때문이다. 여기에 군용 통조림을 만든 후에 버린 소의 부산물을 가져다가 만들었기에 싼 가격에 먹을 수 있는 장점이 있었다.

일제 강점기 갈비는 선술집의 안주로 인기를 끌다가 음식점의 정식 메뉴로 자리매김했다. 1930년대에 평양냉면집에서 갈비구이를 팔면서 냉면과 갈비의 환상적인 조합이 시작되었다. 일제 강점기 갈비구이도 설렁탕처럼 소의 부산물로 만들었기에 싼 가격에 먹을 수 있는 대중 음식으로 인기를 끌었다.

가. 설렁탕

설렁탕은 한민족의 육식문화에서 가장 친숙한 음식 중에 하나이다. 일제 강점기 때는 설렁탕을 설농탕(雪濃湯)이라 하기도 했다. 설농탕이란 말은 살코기와 뼈에서 우러나온 콜로이드(Colloid) 성분이 녹아서 그 색깔이 우윳빛을 띠기 때문에 붙여진 이름으로 마치 눈처럼 희고 맛이 진하다는 의미에서 썼던 말이다. 서울을 대표하는 음식인 설렁탕이 언제부터 식당에서 판매하게 되었는지는 알 수 없지만 1900년대 이전부터 서울 종로 뒷골목에는 설렁탕을 파는 주막이 있었다고 한다.

본래 설렁탕은 소의 머리, 내장, 뼈다귀, 살코기, 발과 도가니 등을 넣고 푹 고아낸 탕국이다. 뚝배기에 밥을 담고 썰어 놓은 고기를 얹은 뒤에 뜨거운 국물로 토렴을 해서 내 놓는 음식이다. 『별건곤(1929)』에서는 설렁탕을 ‘털이 그대로 있는 삶은 소머리를 채반 위에 놓고 시골 가난뱅이 집에서조차 잘 먹지 않는 뚝배기에 누린내를 풍기는 설렁탕을 보면 저절로 누가 먹다 싶다가도 한두 번 먹기 시작하면 집에 갈 노잣돈이나 부인 치마감 사줄 돈도 내어서 먹는 음식’이라고 평하고 있다.

또한 『별건곤(1929. 12. 1.)』에서는 ‘고량진미를 가득 늘어놓고도 입맛이 없어서 젓가락으로 깨작거리는 친구도 설렁탕만은 팔시하지 못한다. 이만하면 서울의 명물이 될 수 있으며 조선의 명물이 될 수 있다.’라고 하였다. 이렇게 보면 1920년대에 설렁탕은 이미 국물과 소고기를 선호하는 한민족에게 중독성이 강한 음식으로 자리매김하고 있었음을 알 수 있다. 현재의 설렁탕은 소머리와 내장이 누린내가 난다고 해서 이를 빼고 대신에 국수를 추가해 깔끔하면서도 구수한 맛을 추구하고 있다.

근대 음식점의 탄생과 번성이 설렁탕 때문이라 해도 과언이 아닐 정도로 설렁탕은 대중적인 음식이었다. 더구나 큰 무쇠 솥에 푹 끓여야 진한 국물이 나오므로 간편하게 식당에서 사 먹는 것이 수월하고 맛도 좋았다. 1920년대 말에는 경성에 설렁탕을 파는 식당들이 100여 곳 정도로 늘어났다. 이렇게 급속도로 설렁탕 전문점이 증가한 이유는 설렁탕이 한민족의 입맛에 잘 맞았기 때문이다. 더불어 가격이 저렴했던 것도 한몫을 했다. 일제 강점기의 적극적인 소 사육정책은 군납용 소고기 통조림을 생산하기 위한 용도였다. 살코기를 좋아하는 일본인을 위해 통조림도 살코기만을 썰기에 우시장에 가면 소의 부산물들이 방치된 상태로 쌓여 있었다.

식당들은 이 부산물들을 가져다가 설렁탕을 만들었기 때문에 저렴한 가격으로 판매할 수 있었다. 실제로 1920년대에는 소고기가 돼지고기보다 더 저렴했고, 설렁탕의 가격은 15전 정도였으므로 가난한 사람들도 마음만 먹으면 끼니를 해결할 정도로 값싼 음식이었다. 심지어 1930년대에는 1920년대보다 쯤 10전에 판매해 냉면보다 저렴했다. 설렁탕은 간편식인 동시에 배달도 가능했다. 체면을 차리는 양반들, 최신 유행을 좇는 단발머리의 모던 걸이나 나팔바지의 모던 보이들은 설렁탕집을 출입하기를 좋아하지 않았으나, 설렁탕의 맛을 잊지 못하여 배달을 시켜서 먹었다. 설렁탕은 일제 강점기의 가슴 아픈 역사를 담고 있지만 국물과 소고기를 좋아하는 한민족의 취향에 잘 맞아서 지금까지도 사랑받는 대표적인 한식 메뉴

중의 하나이다.



<그림 45> 설렁탕
(출처: 서울역사편찬원)

나. 갈비

가리는 소의 갈비를 가리키는 말이고 갈비는 가리구이의 준말이다. 구한말에 기술된 『시의전서』의 가리구이 조리법을 보면 가리를 두 치 삼사 푼씩 잘라서 잘 씻은 후에 안팎을 저며서 갖은 양념을 하여 새우젓국에 간을 맞추어 주물러 재워 굽는다고 되어 있다. 이 용기가 쓴 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』에는 소갈비를 안팎으로 저미고 잘 씻은 후에 갖은 양념을 하고 재웠다가 번철에 기름을 붓고 바삭하게 지져 먹는 것이 좋으나 구워 먹으면 기름기가 잘게 뭉쳐 더 맛있다고 한다.

1920년대 선술집에서 술안주로 구워 팔던 갈비를 음식점의 정식 메뉴로 판매하기 시작한 때는 1920년 중반 정도로 보여진다. 『별건곤(1929. 9. 27.)』에 실린 「경성명물집」을 보면 갈비구이를 처음 판매한 식당은 1926년 즈음에 종로 전동에 있던 ‘대구탕집’이라고 한다. 이 식당에서 어린 닭을 백숙한 백숙연계(白熟軟鷄)와 갈비를 구워 판 것이 시초라고 한다. 대구탕은 생선이 아니라 당시의 육개장을 이르는 말이다. 오늘날에는 갈비구이가 값비싼 음식이지만 이

시기에는 값싼 음식으로 취급되었다. 설렁탕처럼 갈비도 일본인들이 먹지 않는 소의 부산물이었으므로 주로 선술집의 막걸리 안주로 구운 갈비를 팔았다.

1930년 12월자 「동아일보」에는 국밥 한 그릇이 15전이고 갈비 한 대가 5전이라고 해서 갈비의 가격이 국밥보다 싸다는 것을 알 수 있다. 1939년에 종로 낙원동에 있는 평양냉면집에서 갈비를 구워 팔면서 갈비와 냉면의 조합이 시작되었다. 조풍연이 쓴 『서울잡학사전』에 보면 당시 저녁 늦은 시간에 술집에서 나온 술꾼들이 냉면 한 그릇에 암소갈비 두 대를 주문해 먹기를 즐겼는데, 이 가격을 모두 합하면 60전 정도였다고 한다. 이러한 풍조는 오늘날에서 이어져 ‘선육후면(先肉後麵)’이란 말이 생겨날 정도로 갈비와 냉면은 환상의 조합을 이루고 있다.

갈비의 맛을 알게 된 이후 갈비를 구워 파는 집이 우후죽순으로 생겨났고 심지어 갈비를 먹다가 목숨을 잃는 일도 발생했다. 1936년 8월자 「조선중앙일보」를 보면 평양의 김문언이라는 사람이 ‘정동운’이란 갈비집에서 암소갈비를 먹다가 고기 덩어리가 목에 걸려 사망했다는 기사가 실리기도 했다. 갈비에 대한 인기는 광복 후에 한국의 경제가 눈부시게 성장하면서 다시 한 번 크게 올라가게 된다.



<그림 46> 갈비와 냉면의 조합
(출처: 「조선일보」)

제2절. 1970년대 이후 한국의 육식문화

1. 경제성장과 한우고기 소비의 증가

육류 소비는 국민 소득의 증가, 산업화와 밀접한 관계를 가지고 있다. 1980년대 이후 한국 경제가 급격하게 성장하면서 소고기 소비량도 연평균 6.5%씩 상승하였다. 정부는 한우고기에 대한 수요 증가로 가격이 계속 오르자 뉴질랜드에서 소고기를 수입해 가격을 안정시키려 했다. 수입 소고기는 수입 초기에는 낮은 품질 때문에 소비자들의 외면을 받았지만 점차 가격 경쟁력과 품질을 앞세우며 무서운 속도로 시장을 공략했다.

2001년 소고기 시장의 전면적 개방에 맞서 한우 농가는 한우고기의 품질 향상에 주목했다. 즉, 철저한 품질 관리를 통한 한우고기의 질적 향상을 목적으로 혈통 관리, 브랜드 한우 출시, 유통 단계 이력제 등의 고급화 전략을 실시했다. 이러한 한우 농가의 끊임없는 노력의 결과로 현재 한우는 맛있는 고기로 소비자들의 사랑을 받고 있다.

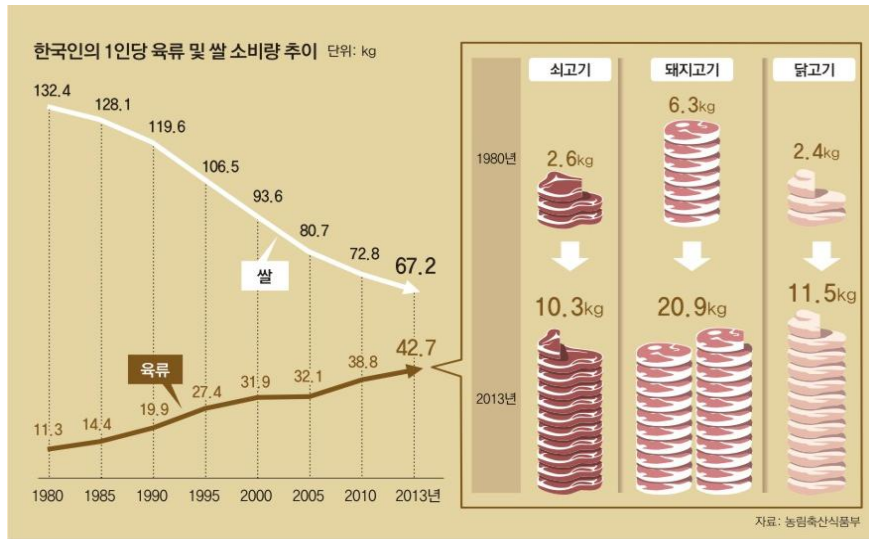
광복 직후에 한반도의 식량 수급 사정은 매우 열악했고, 서울에서도 굶어 죽는 사람이 속출하였다. 또한 한국전쟁 이후 형성된 ‘베이비붐’ 현상은 인구를 폭발적으로 증가시켜 최악의 식량난에 빠지게 되었다. 이처럼 만성적인 식량 부족에 시달리는 상황에서 육류 소비는 매우 제한적일 수밖에 없었다. 더구나 한국전쟁으로 한우 사육 두수도 39만 2천 마리(1953년 기준)까지 급격히 감소해서 농우조차 구하기 어려웠다. 그러나 점차 경제가 성장하고 사회가 안정되면서 전문 시설을 갖춘 육류 도매 시장이 형성되기 시작했다. 이런 상황에서 육류 구이를 주 메뉴로 하는 전문 식당들이 생겨났고, 육류 소비는 다시 활기를 찾기 시작했다.

육류 소비는 국민 소득, 산업화와 밀접한 관계를 가지고 있다. 통

계적으로 볼 때 국민 소득이 5백 달러를 넘어서면 식생활에서 육류 소비의 비중이 증가하게 된다. 1970년대 급속한 산업화로 국민 소득이 증가하고 가계의 경제 수준도 크게 향상되었다. 산업화에 따른 여성 인구의 사회 참여 증가와 직장 내의 잦은 회식문화는 외식의 증가로 이어졌고, 고기가 외식의 대명사가 됨으로써 육류 소비를 부추겼다.

한국의 1인당 GNP가 531불이 되었던 1975년에는 한우 소비량이 3kg으로 늘어났는데, 1971년의 1.2kg에 비하면 단시간만에 3배가량 증가한 것이다. 1982~1998년 동안, 한 사람이 1년간 소비한 소고기량은 2.7kg에서 7.4kg으로 연평균 6.5%씩 증가했다. 이 시기는 한국의 경제가 고도로 성장한 시기인 동시에 소고기 소비량이 가장 급증했던 때이기도 하다. 소득과 소고기 수요의 상관관계에 대한 연구에서, 소득이 1% 증가할 때 소고기 소비는 1.3% 증가할 것이고 소득이 증가할수록 소고기 수요 증가가 지속될 것이라는 연구 결과도 있을 만큼 소고기 소비는 경제 상황과 밀접히 연결되어 있다(이계임 외, 1999.).

가정의 소고기 소비는 계절별로 뚜렷한 차이를 보이는데 추석과 설날이 있는 가을과 겨울 사이에 소비가 늘고, 봄과 여름은 낮아진다. 「경향신문(1982. 9.)」을 보면 ‘하루에 소비하는 소고기 소비량이 매일 25억 원어치’라고 했고, 「매일신문(1982. 10.)」에서는 ‘돼지고기 닭고기는 남아도는데 소고기는 내년에 3만 5천 톤 수입’이라고 할 정도로 현대인들도 소고기를 선호하고 있다. 1980년대에 비해 소득 수준이 향상되었던 1990년대에는 소고기 선호가 더욱 뚜렷해지고 고기도 고급육으로 바뀌는 현상이 나타났다.



<그림 47> 한국인의 1인당 육류 및 쌀 소비량 추이
(출처: 「동아일보」)

한우고기 수요의 증가로 고기 가격이 가파르게 상승하자 정부는 국내 한우고기 값을 안정시킬 목적으로 1976년 9월에 뉴질랜드에서 처음 소고기를 수입하기 시작했다. 초기에는 수입 소고기가 기름기가 많고 누린내도 심해서 불고깃감으로는 먹을 만하지만 다른 용도로는 적합하지 않다고 꺼리는 경향이 강했다. 그러나 1990년대에 이르면서 가격 경쟁력을 가진 양질의 수입 소고기가 물밀 듯이 국내로 유입되자, 한우고기의 소비가 주춤해지며 한때 심각한 타격을 입기도 하였다. 이 시기의 소고기 소비량을 보면 한우는 40%, 육우는 15%, 수입 소고기는 45% 정도의 비중을 차지하고 있다.

2001년 소고기 시장의 전면적 개방으로 수입 소고기가 급격하게 증가하자 국내 한우 농가는 철저한 품질 관리를 통한 한우고기의 질적 향상에 주목하였다. 이에 브랜드 한우 출시, 유통 단계 이력제 도입 등을 통하여 한우의 고급화 전략을 추구하였다. 우수한 고유품종을 유지하기 위해 국가 차원에서 혈통을 관리하고, 독자적인 사료 급여와 비육 방식의 차별화 등을 통해 만들어진 횡성 한우,

안성맞춤 한우, 장수 한우 등의 브랜드 한우가 소비자들에게 큰 호평을 받고 있다. 또한 2009년에는 ‘유통 단계 이력 추적제’를 시행해 한우의 출생, 도축, 포장 처리와 판매에 이르는 모든 과정을 공개함으로써 소비자들의 한우에 대한 신뢰도를 높였다. 이러한 한우의 고급화 전략은 수입 소고기와의 차별화를 꾀하는데 성공했다. 그 결과, 한우는 등급과 품위가 뛰어나고 다즙성과 식미성이 우수한 맛있는 고기인 동시에 안전한 먹을거리라는 이미지를 얻게 되었다. 한우 사육 두수는 2012년 9월에 300만 마리로 정점을 찍었으며 2017년 현재 사육 두수는 265만 마리 정도 된다. 2014년에는 도축 마릿수는 감소했으나 거세우의 증가로 출하체중이 늘어났으며 2016년에 도축 두수는 73만 두 정도이다.(출처: 한우자조금관리위원회)



<그림 48> 이력추적 및 해썹 마크

<그림 49> 한우
(출처: 한우자조금관리위원회)

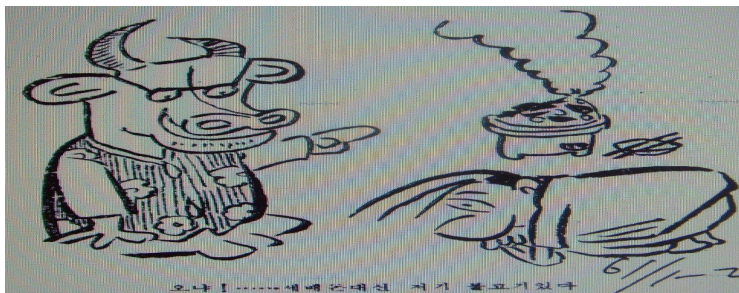
2. 불고기, 갈비 그리고 등심의 전성시대

숯불 석쇠 불고기는 한국전쟁을 거치면서 한우의 하급 부위를 양념해 육수를 부어 먹는 육수 불고기 형태로 바뀌었다. 육수 불고기는 국물과 소고기를 좋아하는 한민족의 취향과 잘 맞아서 대중적인 인기를 끌었다. 1960년대에 최고 전성기를 맞이한 육수 불고기는 입학식, 졸업식이나 결혼식 같은 특별한 때 먹을 수 있는 귀한 음식이었다.

1980년대 이후 외식 메뉴에서 불고기가 쇠퇴하고, 한우 갈비나 한우 등심이 그 자리를 대신하게 되었다. 중산층들은 기존의 설렁탕이나 육수 불고기 등의 탕을 먹는 것보다는 야외에서 고급육을 구어 먹는 육식문화를 더 선호했기 때문이다. 고대로부터 육식을 구이 형태로 즐겨왔던 한반도의 육식문화가 경제 성장과 함께 다시 되살아나는 계기가 되었다.

가. 광복이후 최고의 외식 메뉴 불고기

광복 이후 최고의 외식 메뉴는 불고기였다. 1961년 「경향신문 (1961. 1. 1.)」을 보면 소의 해를 맞이하는 신년 메시지와 함께 하단에 ‘세뱃돈 대신에 저기 불고기 있다’라는 그림이 그려질 정도 불고기는 대중이 가장 좋아하는 외식 메뉴였다.



<그림 50> 세뱃돈 대신 불고기

(출처: 「근대이후 100년간 한국 육류구이 문화의 변화」)

불고기는 크게 숯불 위에 석쇠를 놓고 고기를 굽는 형태의 불고기와 국물이 많은 육수 불고기의 두 종류로 구분된다. 한국전쟁 이전까지 대부분의 불고기는 한우고기의 안심이나 등심 같은 부위를 양념해서 석쇠에 굽는 방식이었다. 한우 사육 두수가 급격히 감소한 한국전쟁 이후 육수 불고기가 등장했다. 육수 불고기는 한우의 하급 부위를 각종 채소와 함께 양념에 재우고 육수를 부어 끓여 먹는 음식으로, 국물을 좋아하는 한국인의 취향과 잘 맞아서 큰 인기를 끌게 되었다.

오래된 불고기 전문점으로는 화선옥(1939), 우래옥(1946), 옥돌집(1948)과 진고개(1963) 등이 있다. 1939년에 개업한 ‘화선옥’은 종로 청진동 일대에서 한우고기를 얇게 썰어 밥 위에 얹고 소고기 국물을 부어주는 탕반과 너비아니를 팔았다. 화선옥은 광복 후에 이름을 ‘한일관’으로 바꾸고 1960년대부터 육수 불고기를 판매하기 시작했다. 불고기는 1960년대부터 1970년대까지 큰 인기를 끌었는데, 이때가 한일관의 전성기라 할 정도로 한일관은 불고기의 대명사로 불리기도 했다. 「경향신문(2008. 1. 23.)」에 따르면 당시의 불고기 가격은 1인분에 100원으로, 4인 가족이 배불리 먹으려면 500원 가량이 필요했다. 회사원의 월급이 3만 원 정도였던 것을 감안하면 한 끼의 식사로는 비싼 편이었기에 주로 입학식, 졸업식이나 결혼식 등에서나 먹을 수 있는 귀한 음식이었다.



<그림 51> 한일관 불고기



<그림 52> 진고개 투구형 불판

한일관도 처음에는 숯불에 구워 먹는 불고기를 판매하다가 1960년대부터 육수 불고기로 형태를 바꿨다. 육수 불고기는 고기를 얇게 자를 수 있는 육절기의 등장으로 가능했는데, 흔히 얇게 썬 한우고기를 양념에 재운 후에 육수와 함께 끓여 먹는 형태를 서울식 불고기라고 한다. 충무로 일대에서 1963년에 개업한 ‘진고개’는 투구형 불고기 판으로 유명하다. 주물로 만들어진 이 집의 불고기 판은 두 군데나 오목하게 들어간 부분이 있어서 국물을 먹기에 적합하게 개발되었다. 불고기 판조차 육수 불고기에 적합하게 개발할 정도로 1960년대는 육수 불고기의 시대라 할 수 있다.

한동안 외식문화를 선도했던 불고기는 1980년대를 전후로 주춤하게 되었다. 중산층이 한우 갈비나 한우 등심을 구워 먹는 것을 더 선호하게 되면서 불고기는 점차 쇠퇴하게 된다. 경제 성장이 설렁탕이나 육수 불고기 등의 국물 중심 육식문화를 고급육을 사용한 구이 중심의 육식문화로 전환시키는 원동력으로 작용하였다. 이로써 중산층 소비자들은 양념 맛에 의존하던 기존의 불고기보다 고기 본연의 풍미를 느낄 수 있는 구이를 더 선호하게 되었다. 고대로부터 육식을 구이 형태로 즐겨왔던 한반도의 육식문화가 경제 성장과

함께 다시 되살아나는 계기가 된 것이다.

나. 갈비구이와 등심구이

야외에 있는 대형가든 형태의 갈빗집에서 고기를 숯불에 구워 먹으며 여가를 즐기는 풍조가 1980년대 중산층 문화로 자리 잡게 되었다. 이 시기에 갈비로 유명한 곳은 수원, 마포, 이동, 해운대 등이다. 각 지역의 갈비는 그 지역만의 독특한 특징을 가지고 있는데 해운대 갈비는 즉석에서 양념을 해서 굽는 형식이고, 이동갈비는 갈비를 반으로 갈라서 짧게 토막을 내고 살을 저며 간장 양념에 재워두는 방식이다. 마포 갈비는 간장과 물을 4:1의 비율로 하고 각종 양념을 넣고 끓인 뒤에 야채를 다져 넣고 하루 정도 숙성시킨 후 굽는다.

수원이 소로 유명해진 것은 조선시대 때부터이다. 수원화성 동쪽 문인 창룡문 바깥에 있는 우만동(牛萬洞)은 ‘소로 가득 찬 동네’라는 뜻을 가지고 있다. 정조대왕이 하사한 돈으로 사들인 소 10마리를 근간으로 우만동이 되었고, 1960년대까지만 해도 큰 우시장이 있었다. 수원 갈비는 1945년경에 수원 영동시장 싸전거리에서 개업한 ‘화춘옥’의 사장 이귀성(李貴成)으로부터 시작되었는데, 해장국에 갈비를 넣어 팔다가 수원 갈비를 개발하게 되었다. 한국전쟁 때 부산으로 피난 간 이귀성은 그곳에서 갈비 기술을 전수해 해운대 갈비를 탄생시켰고 전후에 수원으로 돌아와 팔달로 근처에 다시 갈빗집을 열었다. 화춘옥을 중심으로 점차 갈빗집들이 형성되었다가, 1979년에 영동시장이 개발되면서 법원 사거리 쪽으로 옮겨 와 오늘날의 모습을 갖추게 되었다.



<그림 53> 수원 우시장

도끼로 토막을 내는 수원 갈비는 그 길이가 10~13cm나 될 정도로 크고, 포를 뜰 때 양쪽에서 뜨는 양갈비 형태이다. 간장을 사용하는 다른 갈빗집들과 달리 소금과 설탕을 6:1의 비율로 양념하는 것이 특징이다. 생고기에 소금으로 양념한 갈빗살에서 나오는 풍미가 수원 갈비를 갈비의 대명사로 만든 일등공신이라 할 수 있다.



<그림 54> 재현된 화춘옥 모습
(출처: 수원역사박물관)

1980년대에는 강남 개발 붐과 함께 이 일대에 초호화판 가든형 갈비구이 전문점들이 등장하기 시작했다. 「경향신문(1982. 7. 3.)」에 따르면 이들 갈빗집들은 대지 천여 평에 값비싼 나무, 희귀한 물고기와 물레방아로 조경을 하고 수원의 갈빗집 출신 주방장들을 대거 영입한 결과, 한 달 매출액이 1억이 넘는 곳이 3~4곳이나 될 정도였다고 한다. 소금으로 간을 해서 고기 본연의 맛을 즐기던 수원 갈비는 강남에서는 간장으로 양념하는 방법으로 변화되어 대중적인 입맛으로 바뀌었다. 당시에 성업 중이던 대형 갈빗집들로는 삼원가든, 늘봄, 서라벌 등이 있었다.

갈비 전성시대에 종지부를 찍은 것은 등심구이였다. 1990년대에 들어서면서 부드러운 식감과 고기 본연의 맛을 즐기려는 풍조가 두드러지면서 나타난 현상이다. 등심은 마블링이 촘촘히 박혀 있어서 수분 증발을 억제시키므로 구웠을 때 부드러운 식감과 풍미를 배가시켜준다. 특히 한우는 소고기 특유의 풍미를 느끼게 해주는 올레인산(Oleic Acid)의 함유량이 높아서 구이로 했을 때 풍부한 육즙을 제공해 주는 장점이 있다. 갈비보다 육즙과 식감이 풍부한 한우 등심을 구워서 소금이나 소스를 찍어 먹는 육식문화는 2000년대에도 여전히 인기를 끌고 있다.

참고 문헌

『시의전서』, 『조선요리제법』, 『조선무쌍신식요리제법』
신문: 「동아일보」, 「조선중앙」, 「조선일보」, 「경향신문」
잡지: 「별건곤」

- 강명관, 『조선의 뒷골목 풍경』, 푸른역사, 2003.
김상보, 『우리음식문화이야기』, 마루지, 2013.
김수현, 『제국의 억압과 저항의 사회사』, 민속원, 2011.
김정호, 『조선의 탐식가들』, 따비, 2009.
박정배, 『한식의 탄생』, 세종서적, 2016.
이성우, 『한국식품 사회사』, 효문사, 1984.
이성우, 『한국요리문화사』, 효문사, 1985.
이재규, 『한국의 맛 갈비』, 백산출판사, 2004.
이효지, 『한국의 음식문화』, 신광출판사, 2004.
조풍연, 『서울잡학사전』, 정동출판사, 1989.
주선태·정은영, 『인간과 고기문화』, 경상대학교출판부, 2013.
주선태 외, 『한우고기예찬』, 집사재, 2013.
주영하, 『식탁 위의 한국사』, 휴머니스트, 2013.
주영하, 『서울의 근현대 음식』, 서울특별시 시사편찬위원회, 2014.
주영하, 『음식전쟁, 문화전쟁』, 사계절출판사, 2000.
주영하, 『그림 속의 음식, 음식 속의 역사』, 사계절, 2005.
최홍식, 『맛·멋·건강이 있는 행복한 우리 음식 문화』, 자유아카데미, 2012.
한복진, 『우리생활 100년 음식』, 현암사, 2001.
황교익, 『한국음식문화 박물관』, 따비, 2011.
황교익·정은숙, 『서울을 먹다 음식으로 풀어낸 서울의 삶과 기억』, 따비, 2013.

- 김동식, 「1920-30년대 대중잡지에 나타나는 음식표상-『건곤』, 『삼천리』를 중심으로」, 『한국학연구』44, 인하대학교 한국학연구소, 2017.
- 이계임, 최지현, 이철현, 안병일 「육류소비구조의 변화와 전망」, 『한국농촌경제연구원』, 1999.
- 이규진, 「근대이후 100년간 한국 육류구이 문화의 변화」, 『이화여자대학원 박사학위논문』, 이화여자대학교, 2009.
- 이규진, 조미숙, 「근대이후 한국 육류 소비량과 소비문화의 변화-쇠고기·돼지고기를 중심으로-」, 『한국식생활문화학회지』27-5, 한국식생활문화학회, 2012.
- 이종수, 「서울 음식문화 정체성 스토리텔링」, 『인문과학』98, 연세대학교 인문학연구원, 2013.
- 이종수, 「종로 피맛골 장소자산」, 『한국행정학회 학술발표논문집』4, 한국행정학회, 2009.
- 이재규, 「수원갈비의 역사성 탐구에 관한 소고」, 『외식경영연구』6, 한국외식경영학회, 2003.
- 이형우, 강대운, 한석호, 「한우고기와 수입쇠고기 시장 차별화에 대한 실증분석」, 『농촌경제』39-3, 한국농촌경제연구원, 2016.
- 임장혁, 「한국의 육식문화」, 『문화재』33, 국립문화재연구소, 2000.
- 조영준, 「서울 쇠고기시장의 구조, 1902-1908 -『安奇陽日記帳』의 기초 분석」, 『서울학연구』37, 서울학연구소, 2009.
- 전우용, 「한국 전통의 표상 공간, 인사동의 형성」, 『동아시아문화연구』60, 한양대학교 동아시아문화연구소, 2015.
- 전종환, 「도시 뒷골목의 ‘장소 기억’:종로 피맛골의 사례」, 『대한지리학회지』6, 대한지리학회, 2009.
- 주영하, 「조선요리옥의 탄생: 안순환과 명월관」, 『동양학』50, 단국대학교 동양학연구소, 2011.

최인학, 「일제강점기의 식문화 지속과 변용」, 『남도민속연구』20, 남
도민속학회, 2010.

한우자조금관리위원회 홈페이지, www.hanwooboard.or.kr

제6장. 한우의 의식문화

제1절. 한우와 관련된 풍속문화

1. 이야기 속에 나타난 한국의 소

오늘날 우리는 누구나 글자를 읽고 쓰는 일에 익숙하다. 글자는 사고, 교육, 업무, 그리고 일상생활을 영위하는 모든 부분에서 필수적으로 사용된다. 그러나 글자가 우리 삶의 일부로 들어선 것은 사실 오래된 일이 아니다. 글자가 대중화되기 이전까지는 입에서 입으로 전해지는 ‘이야기’가 그 역할을 대신하였다.

어린 시절 할머니가 들려주시던 이야기는 오늘날 그저 과장되고 허황된 우스갯소리쯤으로 보이기 십상이다. 그러나 그저 흥밋거리로만 만들어지는 이야기는 전승되는 과정에서 쉬이 누락되고 만다. 이야기는 사회 규범과 도덕, 위험에 대한 경고, 여러 가지 상황에 대처하는 방식, 그리고 자연을 대하는 태도와 같은 것들을 가르치는 효과적인 방법이다. 단순히 말로 설명을 하거나 주의를 주는 것보다 이야기를 통해 각인된 내용이 더욱 강력한 효과를 보여준다. 긴 세월을 거쳐 오늘날까지 전해진 이야기들에는 우리 민족의 사상과 문화가 농밀하게 녹아있는 것이다.

농경산업이 주가 되었던 전근대시대까지 소는 인간의 삶 전반에 밀접하게 연관되어 있었다. 이에 우리 민족의 입으로 전해지는 많은 이야기 속에 소가 다양한 형태로 등장하게 된다. 오랜 문화 형성 과정을 소와 함께 하면서 소에 대한 우리 민족의 의식이 다양한 각도로 이야기 속에 녹아있는 것이다. 우리 민족에게 전승되는 이야기 속 소의 역할과 그를 대하는 사람의 모습을 살펴봄으로써 우리 선조들의 삶과 사상을 엿볼 수 있다.

가. 부지런한 소 이야기

가족의 머릿수가 곧 농업생산량이던 시절, 소 한 마리의 노동량은 사람 일곱 명과 맞먹는다고 하였다. 바꿔 말하면 농가에서 소에 의존하는 노동량은 막대한 것으로서 늘 힘들게 일하는 존재라는 인식이 있었던 것이다. 불교의 경전 중 하나인 인연경(因緣經)에는 평소 게으르고 인색했던 사람이 죽어서 다음 세상에서는 소로 태어난다는 이야기가 적혀있다. 게으름을 피운 대가로 소가 되어 부지런히 일을 하게 된다는 이야기이다. 이 이야기들은 부지런한 소의 이미지가 투영된 대표적인 이야기들로서 여러 지역에서 다양하게 구전되고 있다.

(1) 소가 된 게으름뱅이

어느 마을에 소문난 게으름뱅이가 살았다. 어찌나 게을렀던지 어린 부인이 참다못해 그의 버릇을 고치고자 꼬를 내었다. 부인은 게으름뱅이를 잘 설득하여 명주 두 필과 돈 닷 냥을 주며 소를 구해오라고 게으름뱅이를 내보냈다. 부인의 부탁에 하는 수 없이 길을 나서기는 했지만 게으름뱅이의 머릿속에는 이것을 가지고 놀다가 몸 편히 집으로 돌아갈 생각뿐이었다. 저잣거리로 가는 길마저 지루한 나머지 게으름뱅이는 들판에서 풀을 뜯는 소를 보고는 생각했다. ‘참 한가롭구나. 나도 소처럼 살고 싶다.’

발걸음 닿는 대로 길을 걷던 게으름뱅이는 어느 길목에 앉아 탈을 깎는 노인을 보았다. 가만히 앉아 말없이 손을 놀리는 노인의 모습이 꽤나 한가해보였다. 마침 노인이 묘한 생김새의 소 탈을 완성해 살펴보고 있었다. 게으름뱅이는 “저도 소처럼 한가롭게 살고 싶습니다.”라고 말하며 노인에게 다가가 소 탈을 집어 들었다. 그 정교하게 조각된 탈을 얼굴에 쓰자 정말 소가 된 것만 같은 기분이 들었다. 신이 난 게으름뱅이는 소 흥내를 내며 까불었다.

노인은 그런 게으름뱅이를 바라보며 지긋이 웃음만 짓고 있었다. 게으름뱅이는 이내 흥미를 잃고 탈을 벗으려 하였다. 그러나 탈은 벗겨지지 않고 입에서는 소 울음소리만 났다. “이 소가 뭘 잘못 먹었나?” 노인은 이제 소가 된 게으름뱅이에게 매섭게 매질을 하더니

냉큼 데려다 우시장에 끌고 갔다. 노인은 소를 사는 사람에게 고삐를 건네주며 몇 번이나 다짐을 받았다. “이 소는 무를 먹으면 죽으니 절대로 주지 마시오.”



<그림 55> 짚으로 만든 소 탈
(출처: 짚풀생활사박물관)

게으름뱅이는 소원대로 소가 되었으나 기대와는 달리 풀을 뜯는 시간일량은 얼마 되지 않았다. 그보다는 날과 때를 가리지 않고 온갖 힘든 노동이 계속되었다. 밭을 갈기가 힘들어 고개를 저어도 코뚜레가 단단히 매여 있고 짐이 무거워 주저앉을라치면 매서운 매가 날아들었다. 그렇게 몇 년을 고되게 일하던 어느 날, 함부로 버려진 무를 발견하게 되었다. 소가 된 게으름뱅이는 소로 사느니 차라리 죽어버리자는 생각으로 얼른 무를 씹어 삼켰다.

그러자 뜻밖에 소 탈이 벗겨지더니 게으름뱅이는 다시 사람으로 돌아오게 되었다. 이를 계기로 놀고먹던 지난날을 반성하게 되었고,

눈물을 흘리며 부인을 찾아가 누구보다 성실히 일하며 살아가게 되었다.

위 이야기는 게으름피우는 사람을 소로 변신시켜 소의 성실함을 몸소 체험하도록 하는 이야기이다. 이 경험을 통해 게으름뱅이는 다시 인간으로 돌아왔을 때 노동을 분담할 수 있는 부지런한 사람으로 변하여 가치 있는 삶을 살게 된다. 소의 삶이 인간을 위한 고된 노동으로 가득하다는 인식에서, 인간으로 하여금 보다 성실한 삶을 살도록 독려할 수 있다는 것이다. 소는 우리 민족의 삶에 가장 가까운 존재로, 집안의 힘든 노동을 도와준 부지런한 동물이다.

(2) 소로 태어난 구두쇠

어느 마을에 살던 변 씨는 어찌나 구두쇠였는지, 목수에게 집을 짓게 하고는 그 대가를 주지 않았다. 돈을 달라고 하면 허리에 검은 전대를 차고 있으면서도, “죽어서 당신 집 송아지로 태어나면 그만 아니냐?”라고 우기며 매질을 하다시피 하여 쫓아내곤 했다.

나이가 들어 변 씨가 죽던 날, 공교롭게도 그때까지 돈을 받지 못한 목수의 집에 노란 송아지 한 마리가 태어났다. 신기하게도 이 송아지는 허리에 전대 모양의 검은 띠가 둘러져 있었다. 얼마나 인색했기로 소로 태어나면서까지도 전대를 풀지 않고 태어났을까? 기가 찬 목수는 송아지 앞에서 “변공, 왜 빚을 갚지 않고서 이 꼴이 되었소?”라고 중얼거렸다. 그러자 갓 태어난 송아지가 앞발을 들어 전대 무늬를 가리키면서 고개를 좌우로 흔들었다. 소로 태어났을망정 돈은 주기 싫다는 집요한 집념이었다.

아버지의 상을 치르던 변 씨의 아들은 목수의 집에 검은 띠를 두른 송아지가 태어났다는 이야기를 듣고 이제라도 아버지의 빚을 갚으려고 찾아갔다. 그러나 목수는 송아지의 꼴을 보니 화가 나서, 돈은 됐으니 변 씨의 뜻대로 고되게 일을 시킴으로써 앙갚음을 하겠다고 하였다.

위 이야기는 남의 돈을 갚지 않은 구두쇠가 소로 태어났다는 환

생설화이다. 남에게 재산상의 해를 입히면 소로 태어나 노동으로써 그 빚을 갚게 된다는 당시 민중의 윤회 사상이 드러난다. 소의 삶이 고된 노동으로 점철되어 있다는 것을 알고 있었기에 이야기를 듣는 사람으로 하여금 남에게 진 빚은 반드시 갚도록 독려할 수 있는 것이다. 우리 민족에게 소는 집안의 큰 재물이자 가족의 하나로 보살핌을 받는 한편, 굶은일을 도맡아 하는 가장 큰 일꾼이기도 했다. 이러한 개념이 불교의 윤회사상과 결합하여 이야기가 되었으며, 이야기를 통해 민중의 도덕심을 독려하였을 것이다.

나. 신비로운 소 이야기

농경 사회에서 사람들은 누구나 농사일을 하는 소를 보며 자란다. 큰 덩치로 사람의 몇 배나 되는 일을 해내지만 소는 말이 없다. 그런 소의 모습은 대단하게도 보였을 것이다. 그렇다면 어떤 특별한 소는 더욱 신비로운 능력을 보여주지 않을까? 당시 민중은 삶을 함께 하는 동안 아무 말이 없는 소에게 많은 물음을 던지기도 하며 그들의 생각이 궁금했을 것이다. 우리에게 익숙한 이야기 가운데 소에게서 신비로움을 찾을 수 있는 일화를 소개해본다.

(1) 견우직녀 이야기

티 없이 맑고 야트막한 은하를 사이에 두고 하늘나라와 인간 세상이 있었다. 그곳에는 견우라는 목동이 살고 있었다. 그는 어려서 일찍이 부모를 여의고 형수의 모진 학대를 받으며 자라게 되었다. 나중에 그는 쫓겨나다시피 하여 분가를 하였는데, 받은 것이라고곤 고작 늙은 소 한 마리뿐이었다.

견우는 늙은 소 한 마리에 의지하여 가시밭 황무지를 일구어 농사를 짓고 집을 짓기 시작했다. 한두 해가 지나자 조그만 집도 마련되고 그럭저럭 생활을 꾸려 나갈 수 있게 되었다. 그러나 식구라고는 여전히 말할 줄 모르는 늙은 소를 제외하면 자기 자신뿐이었다. 냉랭한 기운이 감도는 집에 하루하루 지내기가 여간 외롭고 쓸쓸하지 않았다.

그러던 어느 날이었다. 늙은 소가 갑자기 말문이 트여 사람처럼 말하는 것이 아닌가! 놀란 견우에게 늙은 소가 말하길, 직녀와 다른 선녀들이 은하에 목욕을 하러 올 터이니 직녀의 옷을 감춰 두면 아내로 맞이할 수 있을 것이라고 하였다. 견우는 소가 말하는 것을 보고 소스라치게 놀라면서도 신묘한 일이라고 생각되어 소가 일러준 대로 따르기로 작정하였다. 그는 은밀히 은하로 다가가 갈대가 우거진 숲 속에 숨어 선녀들이 목욕하러 나타나기를 기다렸다. (후략)



<그림 56> 덕흥리 벽화문의 견우 직녀 벽화
(출처: 한국민속대백과사전)

이 이야기는 동북아 문화권에서 두루 관찰되는 견우와 직녀 이야기이다. 견우와 직녀는 사랑에 빠져 일을 소홀히 함으로 인하여 일 년 중 하루를 제외하고는 떨어져 지내는 형벌을 받게 된다. 그들이 만나는 하루를 위해 오작교가 놓이니, 그 날이 바로 칠월 칠석이다. 이 날은 민족에 따라서 기념할만한 명절이기도 하다. 바로 이러한 이야기의 시발점, 즉 견우와 직녀가 만나 사랑에 빠지도록 도와주는 존재 역시 소였다.

여기서 소는 유일한 가족이자 황무지를 삶의 터전으로 일구어준 동반자이다. 또 나이가 많이 들어 신묘한 능력이 발휘되고 말이 트이며 통찰력이 생겨서 아내를 얻도록 조언을 해주는 은혜로운 존재이다. 우리 선조들은 어려서부터 농사일을 하는 소를 보아왔다. 사람이 하기 힘든 일을 해내는 소의 뒷모습을 바라보며 삶의 조언을 얻곤 하였을 것이다.

(2) 헌화가와 수로 부인

紫布岩乎邊希
執音乎手母牛放教遣
吾肸不喻慚肸伊賜等
花肸折叱可獻乎理音如
붉은 바위 끝에
암소 잡은 손을 놓게 하시고
나를 부끄러워하시지 않으신다면
꽃을 꺾어 바치겠습니다.



<그림 57> 삼국유사 권2 수로부인조
(출처: 네이버 지식백과)

신라 33대 성덕왕 때였다. 순정공이 강릉 태수로 부임하게 되어 수로 부인과 함께 수행원들을 이끌고 길을 가고 있었다. 고된 여정에 지친 일행은 어느 바닷가의 언덕 위에 멈춰 쉬게 되었다. 경치를 구경하던 수로 부인의 눈에 문득 너무나도 아름다운 진달래꽃이 보였다. 그러나 그 꽃은 가파르고 높은 벼랑 위에 피어서 일행 중 누구도 꺾을 수가 없었다. 그때 마침 암소를 끌고 길을 가던 노인이 그 사정을 보다가 꽃을 꺾어 수로 부인에게 건네주었다.

태수의 부임을 수행하는 행렬에는 젊고 건강한 사람들이 많았을 것이다. 산을 타는 데 익숙한 사람이나 도구를 잘 쓰는 사람 또는 키가 큰 사람……. 그 많은 사람이 하지 못 한 일을 우연히 시골 산길을 가던 노인이 해냈다는 데에서 그는 평범한 노인이 아니었다는 것을 짐작할 수 있다. 그런 그가 산길에 끌고 온 암소 역시 평범한 가축으로 보기는 어렵다. 신비로운 능력을 지닌 노인에게 걸맞는 신령한 존재로서의 소라고 볼 수 있다.

다. 깨달음을 주는 소 이야기

사람의 삶에 친숙한 존재라는 점에서 소는 익숙한 무언가로부터 깨달음을 주는 역할을 할 수 있다. 가족에 대한 사랑, 기본적인 예절, 삶에서 찾을 수 있는 철학과 같은 것은 익숙하고 당연해서 오히려 잊기 쉬운 것들이다. 소를 매개로 하면 늘 가까이에서 이러한 이야기들을 떠올리며 바른 삶의 태도를 되찾을 수 있게 하는 것이다. 이렇듯 우리 민족에게 깨달음을 준 소의 이야기를 소개해본다.

(1) 심우도

어떤 사람이 검은 소를 몰고 들에 나가 한가롭게 경치 구경을 하고 있었다. 그러던 중 잠깐 사이에 소가 고삐를 풀고 홀연히 사라져 보이지 않았다. 주인이 발을 동동 구르며 사방을 돌아보고 소를 찾아다녔으나 소의 행방을 찾을 수 없었다.

소 주인은 가까스로 소의 발자국을 발견하고 그 발자취를 따라가

마침내 소를 찾아내었다. 놀란 가슴을 달래며 소를 타고 돌아오는 데, 이때까지 검은 색이었던 소가 갑자기 하얗게 변하기 시작하였다. 처음의 자리까지 돌아왔을 때에는 털빛이 하얘지다 못해 아예 소의 모습조차 사라지고 없었다.

그토록 애타게 찾던 소가 사라졌다. 허탈하고 억울한 마음이 드는 것이 일반적인 반응일 것이다. 그러나 이상하게도 이 소 주인의 마음은 처음에 소를 잃어 버렸을 때와는 다르게 오히려 평안하더라는 것이다.



<그림 58> 심우도
(출처: 네이버 지식백과)

위 이야기는 불교에서 도를 깨닫는 과정을 그린 심우도(尋牛圖)의 내용이다. 이 그림은 대단히 상징성이 높은 이야기를 담고 있다. 여기서 말하는 소의 정체는 진리이며 인간의 마음을 나타내는 상징적인 존재로 나타난다. 마음의 안정을 잃고 살다가 진리를 깨달은 뒤 마음에 변화가 일어나 평안을 얻게 되는 것이다.

소는 본래 거칠고 힘이 세서 다루기가 어렵지만, 잘 길들인 소는 온순하고 우직하다. 우리 민족은 이러한 소의 양면성을 잘 알고 있었으며, 이것이 불교 사상에 반영되어 깨달음으로 이끄는 존재가 된

것이다. 심우도 이외에도 소는 불교의 가르침에 자주 등장하며 깨달음의 매개로 기능한다. 그 흔적을 볼 수 있는 예로 지눌국사의 호 ‘목우자(牧牛子)’, 만해 한용운의 자택 ‘심우장(尋牛莊)’과 같이 불자들의 작명에도 애용되었다.

(2) 소가 만든 효자

옛날 경상남도 창녕에 성격이 괴팍하고 사나운 아들이 하나 있었다. 홀어머니 밑에서 자라 농사를 지어먹고 사는 자로서 어머니께 효도를 하기는 커녕 학대를 일삼는 천하에 불효막심한 아들이었다.

어느 날 그 남자는 강 건너에서 소로 밭을 갈고 있었다. 그런데 그날따라 소가 말을 잘 듣지 않았다. “한갓 소 따위가 감히 내 말을 안 듣다니! 혼 좀 나아졌구나!” 남자가 고함을 치고 채찍을 갈겨 대는데도 소는 마을을 바라보며 울기만 하였다. 남자도 기가 막혀 소의 눈을 좇아 강 건너 마을을 바라보니, 송아지가 제 어미를 찾아 울부짖고 있었다. 그토록 얻어맞으면서도 우는 자식이 눈에 밟혀 꿈쩍 않는 어미 소와 멍에를 지고 일하는 어미가 안타까워 우는 송아지의 모습은 불효자식의 심금마저 울리는 것이었다.

불현듯 가슴이 아리는 것을 느끼며 남자는 집으로 달려갔다. 밭에 있어야 할 아들이 숨을 몰아쉬며 집으로 달려오자 홀어머니는 질겁하며 몸을 움츠렸다. 평소처럼 끼니가 늦는다고 때리고 난동을 피우는 줄로만 알았던 것이다. 그런 어머니를 보며 아들은 참회의 눈물을 흘리며 개과천선을 맹세하고 효도하며 살았다고 한다.

위 이야기는 천하의 불효막심한 아들이 소의 모정과 효심을 계기로 개과천선하게 되었다는 효행설화이다. 불효자식은 소뿐만 아니라 자신을 힘겹게 키웠을 홀어머니까지 업신여기고 학대하였다. 어미 소에게 아무리 모진 매를 후려쳐도 우는 자식에게서 눈을 떼지 못하고, 갓 걸음을 뗀 송아지도 제 어미가 고생하는 꼴을 보면 안절부절못하고 울부짖는다.

인간의 효심과 모정을 소에 투영한 설화로써, 어버이에게 효도함

이란 미물인 소도 행하는 당연한 행위임을 강조하고 있다. 이러한 이야기가 사람들로 하여금 효도하도록 이끌 수 있는 것은 소가 사람에게 익숙한 존재이기 때문이다. 소는 부모자식이 그러하듯 늘 곁에 있기 때문에 소중함을 잊기 쉬운 존재이다. 이 말은 다시 생각해 보면 소가 부모자식과 같이 익숙한 존재였다는 말이 된다. 당시 민중은 소와의 친연성으로 인해 소도 제 자식과 부모를 아끼는 모습을 관찰하고 이를 통해 자기반성을 하였다.

(3) 황희의 질문

어느 날 황희가 시골길을 가고 있었다. 그때 길가의 밭에서 두 마리의 황소를 부리며 열심히 밭을 가는 농부가 있었다. 그런데 소가 한 놈은 검정소이고, 또 한 놈은 누렁소였다. 그 광경을 느긋하게 바라보던 황희는 의문이 생겼다. ‘색이 다른 저 두 마리의 소 중에서 어느 놈이 더 일을 잘할까?’ 황희가 농부에게 소리쳐 물었다. “이보게, 농부님네, 그 두 마리 소 중에 어느 소가 일을 더 잘하오?” 황희의 물음을 들었음에도 농부는 묵묵부답으로 하던 일만 계속 하였다. 황희가 길을 걸음에 따라 농부와 더 가까워지자, 그제야 농부는 일을 멈추고 황희에게 다가왔다.

그리고 황희의 귀에다 대고 소곤거리기를, “일은 검정소가 잘합니다.” 겨우 대답을 들었지만 황희는 더욱더 의문이 생겨 다시 물었다. “아니, 그 말을 하려고 여기까지 걸음을 하였소?” 실소 섞인 황희의 물음에 농부는 진지하게 대답하였다. “그 이야기를 큰 소리로 말하면 아무리 짐승이라 할지라도 누렁소가 듣고서 기분이 나쁘지 않겠습니까? 소도 자기를 좋지 않게 말하는 것을 알아들을지도 모릅니다.”

농부의 말을 듣고 황희는 저절로 고개를 끄덕이게 되었다. 밭에서 농사짓는 농부가 보여준 짐승까지 배려하는 모습에 감탄하지 않을 수 없었던 것이다.

듣는 사람을 고려하여 말을 가려 하자는 것을 교훈으로 삼는 유명한 일화이다. 그 소재로 등장하는 것이 바로 소인데, 이야기 속의

농부는 소의 기분을 상하지 않게 하려고 고관대작에게 감히 말대꾸를 한다. 소를 일하는 도구가 아니라 감정이 있는 동반자로 생각한다는 것을 보여준다.

라. 사람을 돕는 소 이야기

소는 사람을 도와준다. 소를 농사 도구로 생각하지 않았기에 나올 수 있었던 인식이다. 순박한 외모와 신통한 능력을 가졌다는 점도 이러한 기대를 낳았을 것이다. 소는 평소에 착하게 사는 사람이 불합리한 상황이나 어려움에 처하면 도와줄 존재인 것이다. 이러한 인식을 보여주는 유명한 이야기를 소개한다.

(1) 콩쥐팥쥐전

옛날 어느 마을에 살던 콩쥐는 어려서 어머니를 여의고 아버지와 살고 있었다. 아버지는 곧 새 부인을 맞이하였는데, 콩쥐 또래의 딸 팥쥐도 함께 데리고 왔다. 계모는 팥쥐만 예뻐하며 콩쥐에게는 갖은 구박을 다 하였다.

하루는 계모가 두 딸을 밭으로 데려가 말했다. “콩쥐는 이만큼, 팥쥐는 이만큼 밭을 매고 오너라. 다 맬 때까지 밥 먹을 생각은 하지 말거라.” 그리고 콩쥐에게는 나무 호미를, 팥쥐에게는 쇠 호미를 주고 돌아갔다. 팥쥐는 일찌감치 밭매기를 끝내고 집으로 돌아갔지만 콩쥐는 나무 호미가 부러져 맨손으로 밭을 매었다. 어린 콩쥐의 손이 피투성이가 되어 울고 있자 하늘이 열리며 검은 소 한 마리가 땅으로 내려왔다. 검은 소는 콩쥐 뒤통으로 남은 그 넓은 밭을 손쉽게 매 주었다. 그리고 쇠 호미까지 선물로 주고 다시 하늘로 돌아갔다. 비로소 콩쥐는 시간 내에 돌아가 밥을 먹을 수 있었다.

얼마 뒤 마을에 젊은 원님이 부임하여 잔치가 열렸다. 여기에 팥쥐만 데려가고 싶었던 계모는 콩쥐에게 말했다. “너는 저 독에 물을 가득 채우고, 벼를 한 섬 찢어두고, 삼을 삼아 둔 뒤에 따라오너라.” 그러나 콩쥐가 아무리 독을 채워도 물차지 않아 살펴보니 독에 구멍이 나 있었다. 콩쥐는 망연자실하여 주저앉고 말았다. 그때 어디선가 두꺼비가 나타나 독의 구멍을 막아 주고, 새들이 날아와

벼를 쪼아주었다. 그리고 검은 소가 나타나 삼을 삼아 주더니 잔치에 입고 갈 옷과 신발까지 주었다.

그 덕분에 콩쥐는 아름다운 모습으로 잔치에 갈 수 있었다. 이때 콩쥐는 잔치에서 신발 한 짝을 잃어버리는데, 원님이 이 신을 콩쥐에게 찾아준 계기로 콩쥐와 혼례를 올리게 되었다. 계모와 팔쥐가 이를 시샘하여 콩쥐를 죽이지만, 콩쥐는 살아 돌아와 팔쥐의 죄를 밝히게 되었다. 또한 팔쥐와 계모는 악행에 대한 벌을 받아 죽게 된다.

이 이야기는 우리 민족에게 전해져 내려오는 이야기 중에 주인공이 계모에게 구박받는 이야기의 대표 격이다. 심성은 착하지만 계모의 괴롭힘으로 고통 받는 사람에게 소가 나타나 힘들고 불합리한 일을 해결해준다. 이때 소는 선량한 사람을 위해 하늘에서 내려 보낸 사자이다. 소의 노동력이 곧 문제 해결 능력을 지닌 것으로 여겨지고, 순박한 외모가 곧 사람을 돕는 성격의 동물로 여겨지면서 신령한 동물로 인식된 것이다.

소는 그저 사람이 마음대로 부리는 도구라기보다 사람의 손으로 할 수 없었던 많은 일을 해결해 주는 신통한 존재였다. 열 사람이 할 일을 혼자 해내면서도 그 보상을 바라지 않는 모습은 신령한 존재와 다르지 않다. 소에 대한 이러한 인식이 반영되어 소는 사람을 도와 문제를 해결해 주는 신통하고 고마운 존재로 등장하였을 것이다.

(2) 의로운 소 이야기

경북 상주군 낙동면에는 주인을 위해 목숨을 바친 의우(義牛) 이야기가 전해 온다. 낙동면의 어느 마을에 살던 농부 권 씨는 호젓한 들판에서 혼자 들일을 하고 있었다. 그때 갑자기 호랑이가 나타나서 농부를 잡아먹으려고 달려들었다.

절체절명의 사태를 도울 존재는 소뿐이었다. 근처에서 노닐며 풀을 뜯어먹고 있던 권 씨의 소가 이를 보고 달려와서 호랑이와 맞서

싸웠다. 일만 할 뿐 제대로 뛰어본 적도 없는 소는 주인을 훌륭히 지켜내고 자기는 그만 죽고 말았다. 이에 소의 주인은 소의 용기와 의리를 가상히 여겨 소를 묻어 주고 '의우총(義牛塚)'이란 비를 세웠다고 한다.



<그림 59> 비봉산에서 본 상주풍경
(출처: 상주시청)

농가에서 소는 기본적으로 큰 재산이자 농사에 활용되는 가축이었다. 그런 한편으로는 '생구(生口)'라 불리며 소중한 보살핌을 받기도 하였다. 갑작스런 맹수의 포효와 소란에 놀라 도망갔을 법도 한 상황이었으나 이 소는 오히려 달려와 목숨을 다해 호랑이와 맞서 싸웠다. 그럴 수 있었던 것은 소가 평소에 학대받지 않았으며 함께 지낸 사람에게 정을 느껴왔다는 반증으로 볼 수 있겠다. 우리 민족은 농경시대 삶의 방식에 맞춰 소를 노동에 이용하고 재산으로 여겼으며, 동시에 삶을 함께 하는 친구로서 정을 주고 보살피기도 한 것이다.

마. 소와 함께하는 사람들 이야기

직접 농사를 지어 소와 동고동락하지 않는 사람에게도 소에 대한

사랑이 있었다. 소의 순박한 모습과 강한 힘, 그리고 삶에 걸쳐 수행하는 고된 노동에 대한 이해를 바탕으로 하였다. 이러한 점은 많은 문인들의 글과 일화에서 살펴볼 수 있는데, 대표적인 두 이야기를 통해 알아보도록 한다.

(1) 맹사성과 소

맹사성은 조선 4대 세종 때에 좌의정까지 지낸 사람이다. 맹사성은 천성이 온건하고, 겸손하였으며, 검소하기로 유명했다. 고향인 온양을 오갈 때에 소를 타고 다닌 일은 널리 알려져 있다. 한번은 온양의 수령들이 맹사성이 고향에 방문한다는 이야기를 듣고, 길을 새로 닦고 흙을 깨끗이 깔아, 그가 지나가기를 기다렸다. 이들은 양성과 진위 두 고을의 수령인데, 장호원에서 기다리고 있었다고 한다.

그 때, 소를 타고 지나가는 사람이 있으나 정승처럼 보이지 않기에 하인을 보내 길을 비키라고 하였다. 그러자 소를 탄 사람이 하인더러 이르기를 “온양에 사는 맹고불이라 일러라.”라고 하였다. 맹고불은 맹사성의 아명이었다. 하인이 돌아와 고하자, 두 고을 원은 놀라서 달아나다가 언덕 아래 깊은 못에 관인을 떨어뜨렸다. 그곳을 뒷사람들이 관인을 빠뜨린 곳이라 하여 ‘인침연(印沈淵)’이라 불렀다.



<그림 60> 맹사성의 유품
(출처: 문화재청)

높은 정승인 맹사성이 소를 타고 먼 길을 왕래한 것은 그가 천성적으로 소박하고 검소하여 화려한 거동을 멀리하였기 때문이다. 덩치는 크지만 속도는 느릿한 소를 이동수단으로 사용하는 모습에서 여유와 멋이 있는 것은 물론이고, 맹사성의 성격이 소의 느긋하고 순박한 성정과 맞아 떨어진 모습이라고 할 수 있다.

(2) 이광수의 우덕송

소는 말과 같이 껍을 부리지 않고, 여우의 간교함하고 호랑이의 영큼스러움, 곰의 무지함, 코끼리의 능글능글함, 하마의 못생기고 제 몸 하나 잘못 거둠, 이런 것이 다 없고 어디로 보더라도 덕성스럽고 복성스럽다. 음메 하고 송아지를 부르는 것도 좋고, 우두커니 서서 꼬리를 휘이휘이 휘둘러서 파리아 달아나거라. 내 꼬리에 맞아죽지 말아라 하는 모양도 인자하고, 소가 사람을 위하여 무거운 멍에를 메고 받을 갈아 넘기는 것이나, 짐을 지고 가는 모양이 거룩한 애국자나 종교가가 창생을 의해서 자기의 몸을 바치는 것 같아서 눈물이 나도록 고마운 것은 물론이거니와 세상을 위하여 일하기에 등이 벗겨지고, 기운이 지칠 때에 마침내 푸줏간으로 끌려 들어가 피를 솟고 목숨을 버려 사랑하는 자에게 내 살과 피를 먹이는 것은 더욱 성인의 극치인 듯하여 기쁘다.



<그림 61> 춘원 이광수
(출처: 한국민족문화대백과)

이 글은 춘원 이광수가 쓴 소에 대한 수필이다. 소를 말, 여우, 호랑이, 곰, 코끼리, 하마와 같은 다른 동물들과 비교하면서 그 성격이나 외모가 비할 데 없이 사랑스러우며 그 희생에 고맙다며 찬사하고 있다. 덕성스러운 소를 인도주의자나 군자에 비유하였으며, 부처 같은 성자로 찬사한 글이다.

소는 농경시대의 생업 활동에서 가장 중요한 가축으로 자리 잡으며, 우리 문화를 보여주는 문화적 상징으로 기능함과 동시에 꿈과 이상을 표출하는 수단으로 여겨졌다. 이야기는 해당 이야기가 전승되는 풍토와 밀접한 연관성을 지니며 당대의 문화와 사고방식을 반영하므로, 이야기를 통해 우리 민족의 삶에 대한 태도와 세상을 받아들이는 방식을 엿볼 수 있다.

소는 중요 재산으로 상징화되어 탐욕과 태만으로 인한 비윤리적 행동을 계도한다. 이야기에서 소는 지혜로운 동물이거나 깨달음을 주는 동물로 기능하고 있다. 이는 소를 아끼고 사랑하며 신성시하는 농경 사회의 신앙적 요소가 반영된 결과이다. 이러한 소의 상징성으로 인하여 이후 많은 이야기에서 소는 신성한 존재로 나타나고 있다. 소와의 친연성은 소의 성격과 외모에 인간적 의미를 부여하였는데, 무지한 인간을 깨우치는 역할을 하기도 하였다. 또한 소는 인간이 지니지 못한 내적인 힘의 소유자이자 무심과 여유자족의 교훈을 전하는 존재로서 인간을 깨우치기도 하였으며, 교화하는 기능을 수행하기도 하였다.

결국 소 관련 이야기에서 소는 생산력, 중요한 재산, 신성한 동물, 충직함, 내적인 힘 등의 다양한 상징으로 드러난다. 소와 소가 상징하는 가치들은 이야기의 주제와 밀접한 관련을 지니며, 소망 구현의 매개체이자 윤리 교화의 기능을 수행하고 있다. 이를 통해 볼 때, 이야기에서의 소는 우리 선조들에게 인간과 함께 하는 친근한 자연의 존재이자 인간에게 귀감을 주는 존재로 인식되고 있음을 알 수 있다.

2. 지명으로 보는 한국의 소

소는 우리 민족의 삶 속에서 친근하거나 혹은 신성한 모습으로 나타난다. 이러한 소의 모습은 생활 속 깊숙이 자리 잡아 우리 민족이 생활하는 삶의 터전의 이름에서도 발견할 수 있다. 소와 관련된 지명은 크게 두 가지로 나눌 수 있다. 하나는 소의 형상과 그 지역의 모습이 닮아 붙여진 경우이고, 두 번째는 그 지역에서 소와 관련된 이야기가 전해져 내려와 붙여진 경우이다. 이렇게 이름 붙여진 소와 관련된 지명은 다양한 지역에 다양한 모습으로 나타난다. 행정구역으로 지정되어 있는 시(市), 군(郡), 구(區)의 이름뿐만 아니라 작은 마을의 이름, 그 마을에서 부르는 특정한 장소의 이름까지 소와 관련된 지명이 많다. 8도 각 지역의 대표적인 소 관련 지명을 살펴보기로 한다.

가. 소의 모습을 닮은 지명

지역의 모양이 소를 닮아 소와 관련된 지명을 갖게 된 경우이다. 각 지명의 유래는 여러 가지 설이 있지만 지역 주민들의 이야기를 통해 해당 지역의 지명이 소와 관련되어 있다는 것을 발견할 수 있다. 소가 누워있는 형상인 와우형(臥牛形) 지형에서 비롯된 지명이 대부분이고, 소의 뿔이나 소의 꼬리를 닮아 이름 붙여진 지명도 적지 않다.

(1) 강원도 속초시(東草市)

속초라는 이름을 갖게 된 이유는 대략 다음과 같이 전해져 내려오고 있다.

첫째, 속초는 속새(높이 30~60cm의 상록 양치식물)가 많으므로 황무지 의미로 속새, 또는 한자로 표기하여 속초(束草)라고 불리었는데, 이 두 이름이 함께 사용되다가 속초라는 이름만 남았다.

둘째, 지금의 영금정 옆에 솔산이 있었는데, 바다에서 이 포구를

들여다보면 그 솔산이 소나무와 풀을 묶어서 세워 놓은 것 같은 형국으로 보여 지어진 이름이라고 한다.

셋째, 속초 지형은 와우형(臥牛形)으로 소가 누워서 풀을 먹고 있는 형국이므로, 누워서는 맘대로 풀을 뜯지 못하기 때문에 풀을 묶어서 소가 먹도록 해야 한다는 뜻으로 지어진 이름이라고 한다.

넷째, 울산바위에 관한 전설에서 비롯되었다는 설이다. 설악산에 구경 왔던 울산 고을의 원님이 신흥사 승려에게 울산바위를 차지하고 있는 대가로 세금을 내라고 하여 해마다 세금을 받아 갔는데, 어느 해에 신흥사의 동자승이 이제 세금을 주지 못하겠으니 이 바위를 도로 울산 땅으로 가져가라고 했다. 이 말을 듣고 울산 고을의 원님이 이 바위를 재(災)로 곧 새끼로 묶어 주면 가져가겠다고 했더니, 동자승이 영랑호와 청초호 사이 곧 지금의 속초 시가지에 자라고 있는 풀을 새끼로 꼬아 울산바위를 동여매고 불에 태워 재로 곧 새끼처럼 만들었다. 그런 일이 있고 난 뒤에 영랑호와 청초호 사이가 ‘묶을 속(束)’자와 ‘풀 초(草)’자를 사용해 속초(束草)라 불리게 되었다는 설이다.

이상에서처럼 속초의 이름 유래는 대략 네 가지 정도로 전한다. 네 가지 설 모두 속초의 이름 유래가 풀과 관련되어 있음을 알 수 있다. 이는 속초가 풀로 대표되는 산이고 숲이 풍부한 데에서 비롯하였으리라 생각된다.

“속초를 왜 속초라 하느냐. 속초라 하는 것은 세 가지 설이 있어요. 첫째가 아. 속초는 산이 소가 누워있는 와우(臥牛)형국이고, 또 하나는 속새풀이 많이 났다 해서 속초라 한다. 그런 말도 있고, 또 하나는 울산바위에 이 풀을 가지고 울산바위를 묶었다 해서 속초라 한다는 말이 있는데, 그건 다 거짓말이고, 속초라는 것은 뭇고 하니 까, 와우형인데 그 앞에 풀단이 놓여있다. 풀단이 속초거든. 묶여있는 풀단. 그 풀을 소가 먹으면 힘을 내서 일어서서 활동할 수 있다. 그래야, 속초는 앞으로 발전할 수 있다는 그런 미래지향적인 이름이야.

속초가 어데가 풀단이고, 어데가 소냐 하면은, 저 영랑 등대, 그 등대 있는 곳이 소 머리에 해당한다. 그리고 갯배라는 게 있어요. 그게 소 앞밭에 해당한다. 엑스포 들어오는데 청호동 있는 데가 소 뒷밭이다. 저 대포 뒤에 산이 있죠? 대포 설악산 입구에서 쯤만 들어오면 동네가 있잖아. 거기가 대포동이지. 그 산이 속초 꼬리에 해당한다.

그런데 이것을 옛날에 할아버지들이 속초는 소가 누워있는 형국인데다가 그 앞에 풀단이 놓여있으니 속초라 한다 그 말이 옛날부터 전해왔거든. 근데 속새풀이 많다 함을 속초라고 주장하는 사람은 객지에서 들어온 사람이 저는 모르면서 지 마음대로 어데도 그런 이름이 있고 또 어데도 그런 이름이 있다고 지 마음대로 써냈거든.

여기에 문화원장도 하고 나이가 팔십 가까운 신문기자도 한 그 똑똑한 양반이거든 이 고장 출신이거든. 이 영랑호 주변에서 살았거든. 그 양반 얘기는, 자기가 어릴 때 속초가 소가 누워있는 와우형이다. 그런 얘기를 들었다고.

그럼 그 말이 사실인데, 어떤 사람이 지리, 대한민국 지명 책을 쓴다 해서 돌아댁기며 조사를 했는데, 여기에 어떤 객지에서 온 사람이 속초는 속새풀이 많아서 속초라 한다. 이렇게 돼 있거든. 허허. 그건 잘못됐는데. (이하 생략)”

<박익훈, 남.84, 교동, 1999.12.1>

설화를 종합해보면 전체적으로 속초의 지형이 소가 누워있는 형상이고 속초 앞에 있는 조도(鳥島)가 푸른 섬이기 때문에 마치 풀을 묶어 놓은 풀단 같이 보여, 소가 풀을 먹고 힘을 내어 무슨 활동을 할 것 같다는 뜻이 내포되어 있다는 것이다. 따라서 ‘속초’라는 지명은 속초가 풀이 풍부한 곳이기 때문에 자연스럽게 소의 모습까지 떠올릴 수 있는 지명이라 할 수 있다.

(2) 경기도 안성시 미양면 용두리(龍頭里)

용두리의 지명은 지형이 용의 머리처럼 생겼다 하여 용두 또는

소의 머리처럼 되었다 하여 소머리라 하였다. 용두(龍頭)마을은 1800년경에 용두리와 소두리를 합하여 소머리라 부르기도 하고, 마을이 누워있는 소(牛)의 머리 모양과 같다고 하여 소머리(우두리)라고 부르기도 하였다.

(3) 경상북도 포항시 북구 흥해읍 우목리(牛目里)

우목은 누워있는 소의 눈 위치에 마을이 있다 하여 불리어진 지명이라 한다. 또한 우목구미(牛目龜尾)라고 부르기도 했는데, 마을 뒷산의 형세가 거북 모양이고 그 꼬리 부분에 동네가 자리 잡고 있다 하여 붙여진 이름이라고 한다.

(4) 경상북도 영천시 청통면 우천리(牛川里)

우천리는 와우형(臥牛形)의 산 밑에 마을이 자리 잡고 있다는 데에서 유래된 이름이며, 원래 이 마을이 있었는데 주민이 모두 나가고 없어졌다가 다시 이곳에 사람이 들어와 살았다고 해서 구신기라 부르기도 한다. 또는 옛날에 이곳에 살았던 담양 전씨(潭陽 全氏)들이 시냇물 앞산의 모습이 와우형(臥牛形)이라 하여 천(川) 자와 우(牛) 자를 합해서 우천(牛川)이라 했다고 한다. 우리말로는 ‘소내’라고 한다.

(5) 경상북도 청도군 풍각면 성곡리(聖谷里) 우실(牛室), 우곡(牛谷)

옛 기록에는 성곡이라는 이름은 보이지 않는다. 1914년도 행정 구역 통폐합 때 장기리(長基里)와 우곡리(牛谷里), 성재리(聖在里)를 합하고 평화롭고 성스러운 골짜기가 되라는 뜻에서 성곡리라고 이름을 붙였다고 한다.

또한 마을 뒷산의 생김새가 죽은 소가 누운 형상이라 한다. 그리고 이를 둘러싸고 있는 산등성이가 소의 시신을 쪼아 먹는 듯한 형상이라 하였다. 그래서 마을 이름에 소 우(牛) 자를 따서 붙인 것이다.

(6) 경상북도 청도군 각북면 우산리(牛山里) 우산(牛山)

각실(角室), 객실 등으로 불린다. 마을 앞산의 형국이 흡사 소가 누운 것과 같으므로 와우산이라 부르고 마을이 자리 잡은 곳은 소의 뺨 부분에 해당되므로 각실이라고 부르다가 어느덧 부르게 쉽게 객실로 변해 버린 것이다. 와우산(臥牛山)이 있는 우산리는 와우산이 마을의 앞을 웅장하게 가로막고 있고, 마을의 뒤는 높은 산들이 이중삼중으로 솟아 있으며 이 산들은 동서로 길게 뻗어 있는 모습이다.

(7) 전라남도 화순군 도암면 우치리(牛峙里)

우치리의 지명은 우치 마을의 이름을 따온 것으로, 우치는 원래 소재 마을이라 부르던 것을 소 우(牛)자와 고개 치(峙)자로 바꾼 것이다. 소재 마을이라는 이름은 소재 아래에 있어 붙은 것인데 이곳의 형상이 고개의 밑에서 소가 고개를 올려다보는 모습이라 하여 '소재'라 하였다고 전한다.

(8) 충청북도 옥천군 동이면 우산리(牛山里)

큰 황소가 누워 있는 형상이라 해서 우산리라고 하였다고 전한다. 우산리는 본래 이원면 관할이었다. 1739년의 기록에는 우두미리(牛頭尾里)라고 하였고 1914년 행정구역 조정 당시 우두미리와 산서동을 합하여 우산리(牛山里)라고 했다.

마을을 우두미라고 부른 것은 마을과 이원면 지탄리의 경계를 이루고 있는 산의 모양이 큰 황소가 누워 있는 형상이라고 하여 그렇다. 지금은 우산리가 두 개의 행정리로 분할되어 1, 2리를 이루고 있는데 2리는 소의 꼬리 부분에 해당된다고 한다.

이 마을에 사는 박영규(61) 씨는 마을의 지명과 관련된 흥미 있는 말을 전한다. 마을 지명이 소와 관련된 지명이어서 그런지 마을 주위에는 소와 관련된 지명이 많다는 얘기다. 청성면 고당리와의 경계

에 짐을 싣기 위해 소의 등에 올려놓는 질마를 표현하는 질마산이 있는가 하면 채찍을 나타내는 장채말, 여물을 쭈었던 가마를 뜻하는 가마소, 소의 등에 짐을 싣고 조여 주는 복두와 같이 생겼다 하여 불리는 복두날 등이 있다.

가마소에서 소에게 여물을 먹여 질마에 짐을 싣고 채찍을 들고 나서는 형국이 우산리 주변에서 볼 수 있는 소와 관련된 얘기라는 것이다. 뿐만 아니라 유원지 앞에는 소꼴이 있고 질마산 아래에는 소를 묶었던 소 묘지가 있었다고 전한다. 그래서 풍수지리상으로 이곳 어딘가에 ‘와우혈’의 명당이 있다고 전한다.

나. 소의 이야기를 담은 지명

소와 관련된 지명 중에는 소의 모습을 닮은 지명뿐만 아니라 소에 관한 이야기를 담고 있는 지명도 많다. 농경산업이 주가 되었던 전근대시대까지 소는 인간의 삶 전반에 밀접하게 연관되어 있었기에 소와 관련된 이야기에서 소는 사람들에게 친근한 동물로 보여진다. 소는 농사에 가장 중요한 자원이었으며 헌신적으로 사람들의 농사를 도와주는 조력자였기에 아끼고 지켜야 할 소중한 재산으로 인식되었음을 알 수 있다.

(1) 인천광역시 옹진군 영흥면 우무동골(牛舞洞谷)

인천광역시 옹진군 영흥면에는 우무동골(牛舞洞谷)이라는 지역이 있다. 이곳은 영흥면의 남쪽 산비탈에 있는 마을로서 소가 먹을 수 있는 풀이 많기로 유명하였던 곳이다. 소를 끌고 이곳으로 오면 소가 먹이가 많아서 그런지 좋아하며 춤을 추었다고 한다. 소가 좋아하며 춤을 추는 모양을 보고 우무동골이라는 이름을 붙이게 되었다고 전한다.

(2) 충청남도 공주시 금학동 우금치(牛禁峙)

우금티라고도 하는 이 지역은 소가 귀하다는 뜻으로 우금(牛金)이

라는 해석과 소를 금한다는 뜻으로 우금(牛禁)이라는 두 가지의 해석이 있다. 옛날에 이곳에 도둑이 많이 있었으므로 해가 저물었을 때 소를 끌고 이 고개를 넘다 보면 도둑들에게 소를 빼앗겼다. 그래서 소를 빼앗기는 것을 막기 위하여 해가 저물면 소를 끌고 이 고개를 못 넘게 했다고 한다. 따라서 이곳을 소를 금한다는 뜻의 '우금치'로 부른다고 전한다.

(3) 경기 광주시 도척면 진우리(鎭牛里) 우치(牛峙)

행정구역을 통폐합할 때에 진(鎭)말과 우치(牛峙)말을 합하여 '진우리'라 부르게 되었다고 한다. 진우리에는 우치라는 곳이 있는데 이 산에는 기묘하게 생긴 바위들이 많았다. 이것을 삼각산에 갖다 놓으려고 바위 구멍을 뚫어 소로 끌고 가다가 이 고개에서 소의 붓줄이 끊어지는 바람에 소가 넘어졌다고 한다. 그리하여 이 마을을 '소티(牛峙)'라 부르게 되었다고 전한다.

(4) 서울특별시 성동구 왕십리(往十里)

조선 개국 초기 무학 대사가 도읍을 정하려고 지금의 왕십리 부근에서 지형을 살피고 있었다. 그런데 한 늙은이가 소를 타고 지나가다가 채찍으로 소를 때리면서 "이 소가 미련하기는 꼭 무학과 같구나. 바른 곳을 놔두고 엉뚱한 곳을 보다니(생략)"라고 이야기 하였다. 깜짝 놀란 무학이 그 노인에게 예를 갖추고 도읍지의 자리를 물었더니 채찍으로 서북쪽을 가리키며 십 리를 더 가라고 하였다. 그 말에 따라서 지금의 경복궁 자리를 정하였는데 왕십리라는 이름은 여기서 비롯되었다고 전한다.

(5) 강원도 영월군 북면 문곡리(文谷里) 두목(杜牧)

문곡리는 논농사와 밭농사가 행해지고 있는 농촌이다. 이곳 시루산에는 목마른 소가 물을 실컷 마실 수 있는 있는 명당터가 있다. 이에 소(牛)를 보호하고자 '두목(杜牧)'이라는 지명을 택했다고 전한

다.

(6) 전라북도 고창군 대산면 덕천리(德川里)

덕천리의 지명 유래는 마을 앞에 흐르는 비천(飛川)에 연유하여 비내, 비천, 또는 덕천이라 하였다고 한다. 동촌, 덕천, 방죽건너, 백운, 학동 마을이 있는데 동촌(洞村)에는 소에 관련한 일화가 전한다. 200여 년 전 재산을 많이 모은 한 부자가 소실(小室)을 두었다. 그런데 소실 소생 딸 피리가 자라자 그 미색이 수려하여 아버지가 딸을 범하려 하였다. 딸은 아버지에게 마을 앞 냇가에 가서 소 우는 소리를 세 번만 하고 오면 몸을 허락하겠다고 했다. 이에 아버지가 냇가에 간 사이에 딸은 우물에 빠져 죽으니 이 우물을 피리샘이라고 하였다. 또 아비가 간 냇가는 소 우는 소리를 낸 곳이라 하여 쇠아데라고 부르다가 지금부터 약 80년 전에 동촌으로 개칭하였다.

(7) 제주특별자치도 서귀포시 효돈동(孝敦洞)

효돈동은 '쉐돈(牛屯)' 마을로 불렸는데, 이는 '쉐(소, 牛)'를 모아 두었던 곳이라는 데서 붙여진 이름이라 전한다. 18세기 중후반부터는 효돈(孝敦)으로 불리다가 효돈동(孝敦洞)이 되었다.

3. 언어에 깃든 한국의 소

예부터 우리나라는 농업을 ‘천하지대본(天下之大本)’ 즉, 천하의 근본이라고 생각했다. 농경사회에서의 소는 농사를 위해서 없어서는 안 될 가장 중요한 자원이었으며 조력자였다. 또한 소는 빠르지는 않지만 묵묵히 일을 하는 모습에서 끈기와 우직함을 상징해왔다. 희생적이고 헌신적인 모습으로 사람들의 농사를 도와주기도 하고, 사람들에게 가죽과 고기, 우유 등을 제공해주기도 했다. 그리고 농경사회에서의 소는 부를 상징하는 척도로서의 역할도 했다.

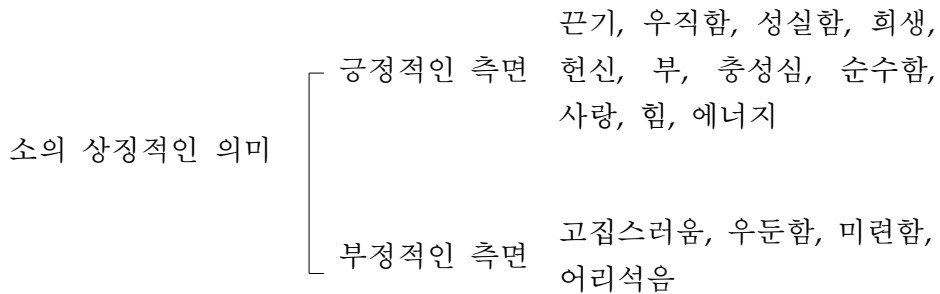
소는 이러한 긍정적인 모습도 많았지만 반대로 부정적인 모습을 상징하기도 했다. 우직함이 지나쳐서 고집스럽고 융통성이 부족한 모습을 나타내기도 하고, 미련함을 상징하기도 했다. 우리 선조들은 언어를 통하여 이러한 조력자로서의 소, 끈기와 우직함, 헌신, 부 등을 상징하는 긍정적인 모습의 소, 고집스럽고 융통성이 부족한, 그리고 미련함의 상징으로서의 부정적인 소의 모습을 표현했다.

가. 속담

이기문의 『속담사전』에서 “속담은 속된 말인데, 본질적으로 민중의 것으로 민족 사회의 경험과 지혜를 단적으로 표현한 생활의 문학이다.”라면서 속담이라는 것은 일반 민중들의 입에서 시작되어 전해내려 온 것임을 시사하고 있다. 또한 원영섭의 『우리속담사전』에서는 “속담은 옛날부터 민중들의 입으로 전해 내려오면서 간결하게 다듬어진 말로서, 갑자기 새로 만들어진 것은 아니다. 또한 지방에 따라서 같은 낱말을 그 지방 고유의 사투리로 변용하여 쓰는 예는 많이 있으나, 그 본디의 뜻이 전혀 다르게 쓰이는 것은 아니다.”라고 하여 속담은 입에서 입으로 전해져 오고 있으며, 사투리로 인해 그 형태가 달라졌을지라도 그 본뜻은 변함이 없음을 밝히

고 있다.

앞에서 밝힌 바와 같이 소는 긍정적인 모습과 부정적인 모습을 모두 상징한다. 이 두 가지 모습을 나타낸 속담으로는, 소의 끈기를 나타내는 표현으로 ‘소같이 벌어서 쥐같이 먹어라.’, ‘드문드문 걸어도 황소걸음’, 부의 상징으로서 ‘소는 농가에서 땅 다음 가는 재산이다.’ 등과 같이 소의 긍정적인 모습을 표현했다. 그리고 ‘쇠고집이다.’, ‘소귀에 경 읽기’ 등과 같이 고집스럽고 우둔함을 상징하는 부정적인 소의 모습을 표현하기도 했다. 이처럼 소의 여러 가지 긍정적인 측면과 부정적인 측면을 간단하게 도식화하면 다음과 같다.



이를 바탕으로 각각의 상징적인 의미를 담고 있는 속담에 대해 자세히 알아보고자 한다.

(1) 긍정적인 상징으로서의 소

농경사회에서의 소는 없어서는 안 될 중요한 조력자이자 자원이었다. 그만큼 소의 가치가 컸고 ‘소는 농가의 조상, 소는 농가에서 땅 다음 가는 재산이다’와 같이 소를 부의 상징으로서 표현하기도 했다. 또한, ‘소같이 벌어서 쥐같이 먹어라, 소는 믿어도 사람은 못 믿는다, 어미 소 제 새끼 훔듯 한다, 아버지 없이는 농사를 지어도 소 없이는 농사를 못 짓는다’ 등과 같이 소의 끈기, 성실함, 사랑 등을 나타내는 긍정적인 상징으로서의 소의 모습을 속담을 통해 표

현했다.

(가) 끈기, 성실함, 노력의 상징

번호	속담	뜻풀이
1	가난이 소 아들이라.	소처럼 죽도록 일해도 가난에서 벗어날 수 없음을 이르는 말.
2	걸음새가 튼 소가 천 리를 간다.	소는 비록 걸음이 뜨기는 하지만 꾸준히 걸어가 마침내는 천 리를 간다는 뜻으로, 꾸준히 인내하면 큰 성과를 낼 수 있음을 비유적으로 이르는 말.
3	눈먼 소에 멍에가 아홉이다.	어리석다고 멸시하던 사람이 반대로 일을 잘한다.
4	튼 소 울 넘는다.	동작이 매우 느린 소가 울타리를 넘는다는 뜻으로, 평소에 동작이 느린 사람이 뜻밖에 장한 일을 이룸을 이르는 말.
5	소같이 벌어서(일하고) 쥐같이 먹어라.	소같이 꾸준하고 힘써 일하여 많이 벌어서는 쥐같이 조금씩 먹으라는 뜻으로, 일은 열심히 하여서 돈은 많이 벌고 생활은 아껴서 검소하게 하라는 말.

(나) 우직함, 충성심의 상징

번호	속담	뜻풀이
1	느릿느릿 걸어도 황소걸음이다.	속도는 느리나 오히려 믿음직스럽고 알차다는 말.
2	소가 말은 못해도 열두 가지 덕은 있다.	말이 없어 입이 무거운 사람이 덕이 있다는 말.
3	소더러 한 말은 안 나도 처더러 한 말은 난다.	소에게는 무슨 말을 하여도 절대로 다시 옳기는 일이 없어 새어 나가지 아니하지만 처나 가까운 가족에게 한 말은 어김없이 새어 나가기 마련이라는 뜻으로, 아무리 다 정한 사이라도 말을 조심하여서 가려 하여 야 함을 비유적으로 이르는 말. (≒소 앞에서 한 말은 안 나도 어미(아비) 귀에 한 말은 난다, 아내에게 한 말은 나도 소에게 한 말은 나지 않는다, 어미한테 한 말은 나고 소한테 한 말은 안 난다.)
4	개는 안주인을 따르고 소는 바깥주인을 따른다.	동물이나 아이들은 사랑하는 사람에게 따른다는 말.
5	소는 믿어도 사람은 못 믿는다.	소는 믿을 수 있어도 사람은 믿을 수 없다는 말. (≒ 소는 믿고 살아도 좋은 믿고 못 산다.)

(다) 순수함, 사랑의 상징

번호	속담	뜻풀이
1	소한테 물렸다.	순하고 잘 따르는 짐승인 소한테 물렸다는 뜻으로, 엉뚱한 데에서 뜻밖의 손해를 본 경우를 이르는 말.
2	느린 소도 성낼 때가 있다.	아무리 성미가 순하고 느긋한 사람도 성나면 무섭다는 것을 나타내는 말.
3	어미 소 제 새끼 핏뚱 한다.	사자성어 지독지정(舐犢之情). 자녀에 대한 지극한 사랑 또는 아랫사람에 대한 사랑을 이르는 말.

(라) 힘, 에너지의 상징

번호	속담	뜻풀이
1	아버지 없이는 농사를 지어도 소 없이는 농사를 못 짓는다.	사람의 노동력보다 소의 노동력이 월등하다는 뜻으로 소의 가치가 상당히 높다는 말.
2	삼 동서가 모이면 황소도 잡는다.	동서가 많으면 큰일도 거뜰히 치러 낼 수 있음을 이르는 말.

3	소가 크면 왕 노릇 하나.	소가 아무리 크고 힘이 세다 할지라도 왕 노릇은 할 수 없다는 뜻으로, 힘만 가지고 는 결코 큰일을 못하며 반드시 훌륭한 품 성과 지략을 갖추어야 됨을 비유적으로 이 르는 말. (≒기운이 세면 소가 왕 노릇 할 까, 기운이 세면 장수 노릇 하나, 힘 많은 소가 왕 노릇 하나, 힘센 소가 왕 노릇 할 까.)
4	소가 밟아도 꿈쩍없다.	물건이 아주 견고하다.
5	쇠꼬리가 되는 것보다는 닭 주둥이가 되는 것이 낫다.	중요한 단체의 말단직을 맡는 것보다는 보잘 것 없는 단체라도 거기에서 책임자로 있는 것이 낫다.
6	쇠 힘도 힘이요, 새 힘도 힘이다.	큰 것도 쓰일 때가 있지만, 작고 하찮은 것도 어느 땐가는 쓰일 때가 있다.



<그림 62> 흰 소 - 이중섭
(출처: 네이버 지식백과)

(마) 부의 상징

번호	속담	뜻풀이
1	개 잡아 할 잔치 소 잡아 한다.	어떤 일을 처음에 소홀히 하다가 나중에 큰 손해를 보게 됨을 비유적으로 이르는 말.
2	도랑에 든 소.	도랑 양편에 우거진 풀을 다 먹을 수 있는 소라는 뜻으로, 이리하거나 저리하거나 풍족한 형편에 놓인 사람 또는 그런 형편을 비유적으로 이르는 말. (늑개천에 든 소, 두렁에 든 소.)
3	되는 집에는 암소가 세 마리 안 되는 집에는 계집이 셋.	축첩(蓄妾)은 집안이 망하는 원인이 된다는 말.

4	바늘 도둑이 소도둑 된다.	바늘을 훔치던 사람이 계속 반복하다 보면 결국은 소까지도 훔친다는 뜻으로, 작은 나쁜 짓도 자꾸 하게 되면 큰 죄를 저지르게 됨을 비유적으로 이르는 말. (≒바늘 싹지(상자)에서 도둑이 난다.)
5	빈 외양간에 소 들어간다.	빈 외양간에 소를 들여다 매면 어떤 빈자리가 적절하게 채워지게 된다는 뜻으로, 일의 형편이나 외모가 좋아져 꼭 짜이게 잘 어울리게 됨을 비유적으로 이르는 말.
6	빈 집에 소 매었다.	없는 살림에 큰 횡재를 하였음을 비유적으로 이르는 말.
7	살림이 거덜이 나면 봄에 소를 판다.	생활이 몹시 쪼들리게 되면 한창 소를 부려야 할 바쁜 농사철인 봄에도 소를 팔게 된다는 뜻으로, 생활이 쪼들려 막다른 처지에 이르게 되면 아무리 긴요한 물건이라도 꺼리지 않고 팔게 된다는 말.
8	소는 농가의 조상	농가에서는 소가 매우 중요하므로 조상같이 위한다는 말.
9	술 담배 참아 소 샀더니 호랑이가 몰어 갔다.	돈을 모으기만 할 것이 아니라 쓸데는 써야 한다는 말.
10	큰 소 잃고 송아지도 잃고	크고 작게 이중으로 손해를 입었다는 말.
11	소는 농가에서 땅 다음 가는 재산이다.	농가에서는 소의 가치가 상당히 높다는 말.

(2) 부정적인 상징으로서의 소

소는 우리 선조들의 삶에서 꼭 필요한 존재였던 만큼 소의 긍정

적인 모습뿐만 아니라 때로는 부정적인 모습도 많이 발견할 수 있다. ‘늙은 소 콩밭으로 간다, 만 마리의 소도 못 당할 고집이다, 소 같고 곰 같다’와 같이 소의 미련함, 고집스러움, 우둔함 등 부정적인 상징으로서의 소의 모습을 속담을 통해 표현했다.

(가) 미련함, 어리석음

번호	속담	뜻풀이
1	길마 무서워 소가 드러누울까.	일을 할 때 능력과 힘이 모자랄까봐 미리부터 두려워하는 것.
2	늙은 소 콩밭으로 간다.	- 늙으면 먹는 데에 관심을 더 많이 가지 게 됨을 비유적으로 이르는 말. 늙은 말 콩 더 달란다. - 늙으면 오랜 경험을 통하여 자기에게 이 로운 일만 함을 비유적으로 이르는 말.
3	늙은 소 홍정하듯	- 늙은 소는 잘 팔리지 않기 때문에 홍정 하는 데 시간이 오래 걸린다는 뜻으로, 일 을 빨리 끝내지 못하고 질질 끌을 비유적 으로 이르는 말. - 행동이 느림을 비유적으로 이르는 말.
4	닭 소 보듯, 소 닭 보듯	서로 아무런 관심도 두지 않고 있는 사이 임을 비유적으로 이르는 말.
5	들녘소 머루 먹듯 한다.	말이나 행동을 마구 한다.

6	삶은 소가 웃다가 꾸러미 째지겠다(터지겠 다).	웃을 수 없는 삶은 소조차 너무도 어이없 고 우스워서 한껏 입 벌리고 웃다가 꾸러 미까지 터지고 말겠다는 뜻으로, 하는 품이 하도 어이없고 가소로움을 놀림조로 이르 는 말.
7	섬 속에서 소 잡아먹겠다.	작은 섬 속에서 큰 소를 잡아먹겠다는 뜻 으로, 하는 짓이 웅졸하고 답답하며 근시안 적임을 비유적으로 이르는 말.
8	소가 짓겠다.	너무나 어처구니없는 일을 본 경우를 이르는 말.
9	소금 먹은 소 굴우물 들여다보듯	소금 먹은 소가 목이 말라 깊은 굴우물을 들여다보며 안타까워한다는 뜻으로, 무엇을 골똘하게 궁리하거나 해결 방도를 찾지 못 하여 애쓰는 모양을 비유적으로 이르는 말. (≒목마른 송아지 우물 들여다보듯.)
10	소 죽은 녀를 똥어썩우다(똥어 쓰다).	소가 움직이는 것처럼 행동이 매우 굼뜬을 비유적으로 이르는 말.
11	송아지 천자 가르치듯 한다.	미련하고 아둔하여 알아듣지도 못하고 들 으려 하지도 않는 사람을 억지로 애써 가 르치는 모양을 비유적으로 이르는 말.
12	쇠불알 떨어질까 숯불 장만하고 기다린다.	되지도 않은 일을 탐내며 헛되이 기다린다.
13	쇠뺨다구 두고두고 우려먹듯 한다.	오랜 시일을 두고 한 일을 또 한다.

14	쇠뿔에 달걀 올려놓겠다.	도저히 할 수 없는 일을 해 보겠다고 어리 석게 행동하는 것을 비웃어 이르는 말.
15	쇠뿔을 바로 잡다 소 죽인다.	조그마한 일을 잘하려다가 큰 손해를 본다.
16	열 새끼 낳은 소 명에 벗는 날이 없다.	소가 술한 새끼를 낳았어도 일거리는 끊어 지지 아니하여 어느 하루도 명에를 벗지 못한다는 뜻으로, 자식을 많이 둔 사람이 편안할 날이 없고 고생만 하게 됨을 비유적으로 이르는 말.
17	한 외양간에 암소가 두 마리	같은 것끼리만 있어서는 서로 도움이 될 수 없다는 말.
18	소가 여우보다 낮다.	간사스러운 사람보다는 미련한 사람이 낮다는 말.
19	소가 제 턱석 뜯어먹기다.	자신이 자신을 좀먹는다는 뜻.
20	소 같고 곰 같다.	소나 곰같이 미련한 사람이라는 뜻.
21	쇠뿔에 미끄러져 개뿔에 코방아 찜는다.	연거푸 실수하여 없다는 말.

(나) 고집스러움, 우둔함

번호	속담	뜻풀이
1	불난 강변에 덴 소 날뛰듯	불이 난 강변에 불에 덴 소가 이리 뛰고 저리 뛰며 날뛰듯 한다는 뜻으로, 위급한 경우를 당하여 황망하게 날뛰는 사람이나 모양을 비유적으로 이르는 말.
2	소 죽은 귀신 같다.	소가 고집이 세고 힘줄이 질기다는 데서, 몹시 고집 세고 질긴 사람의 성격을 비유적으로 이르는 말. (≒ 소 귀신보다 질기다.)
3	쇠고집과 닭고집이다.	하고 싶은 대로 하고야 마는 소나 닭처럼 고집이 몹시 센을 비유적으로 이르는 말.
4	만 마리의 소도 못 당할 고집이다.	소가 고집이 세다는 의미에서 아주 고집이 센 사람을 이르는 말.
5	꼬리 없는 소가 남의 등에 파리 쫓겠다고 한다.	자기 분수와 능력을 모르고 대단치 않은 남의 일에 나서는 것을 비유적으로 이르는 말.
6	소 궁둥이에 꼴을 던진다.	- 아무리 힘쓰고 밀천을 들여도 보람이 없음을 비유적으로 이르는 말. - 몹시 둔하여 깨닫지 못할 사람에게는 아무리 교육을 시켜도 효능이 없음을 비유적으로 이르는 말.
7	쇠똥이 지짐 떡 같으냐.	먹지 못할 것을 먹으려고 하는 경우.

8	갓 난 송아지 뻔 무서운 줄 모른다.	철없이 함부로 덤비는 경우를 비유적으로 이르는 말.
9	밭갈이 못하는 소가 멍에 나무란다.	자기의 기술이 모자람을 생각지 않고 조건 만 탓하는 것을 비유적으로 이르는 말.
10	꼬리 없는 소가 남의 등에 파리 쫓겠다고 한다.	제 일도 못하는 주제에 남의 일을 도와주 겠다는 어처구니 없는 사람을 두고 하는 말.

(3) 기타

앞서 밝힌 바와 같이 소는 우리의 옛 생활에서 긍정적인 모습과 부정적인 모습을 모두 보여주고 있다는 것을 확인할 수 있다. 그러나 이외에도 ‘대신댁 송아지는 백정 무서운 줄 모른다.’와 같이 당시의 계급사회의 일면을 보여주거나 ‘나쁜 소도 좋은 송아지를 낳는다.’와 같이 미친한 집안이나 변변치 못한 부모에게서도 훌륭한 인물이 나올 수 있다는 의미의 속담 등 소가 우리 선조들의 삶과 밀접한 관계를 맺고 있었다는 것을 확인할 수 있는 속담들도 있었다.

번호	속담	뜻풀이
1	나쁜 소도 좋은 송아지를 낳는다.	미친한 사람에게서도 훌륭한 자식이 나올 수 있다.
2	남의 소가 돌고 뛰는 건 구경거리다.	나와 상관없는 일은 좋은 일이 아니더라도 볼거리가 된다.

3	대신택 송아지는 백정 무서운 줄 모른다.	세도가에게 아첨하며 사는 사람은 거드름을 떨어 주위 사람들을 무시한다.
4	뜨는 소도 부리기에 달렸다.	불량한 사람도 잘 타이르면 선한 사람이 될 수 있다.
5	소를 못 본 사람은 송아지를 보고도 크다고 한다.	아는 것이 없는 사람은 사물을 바로 평가하지 못 한다.
6	쇠 대가리를 걸어 놓고 말고기를 판다.	- 모순된다. - 기만한다.
7	쇠가죽을 무릅쓴다.	부끄러운 것도 모르고 뻔뻔스럽다.
8	쇠귀신이다.	성질이 몹시 검질긴 사람을 비유적으로 이르는 말.
9	쇠목에 방울 달기다.	격에 맞지 않는 치장을 한다.
10	쇠뿔도 각각이요 염주도 뿔뿔이다.	무엇이나 다 제각각 말은 뿔이 따로 있다.
11	쇠죽 끓이는 데 푼콩 삶아 먹기다.	따로 밑천을 들일 필요 없이 손쉽게 할 수 있는 일이라.

나. 관용 표현

관용 표현이란, 둘 이상의 단어가 합쳐져서 원래의 뜻과는 전혀 다른 새로운 뜻으로 굳어져서 쓰이는 표현이다. 관용 표현은 구성된 단어들만으로는 그 뜻을 알 수 없고, 독특하고 다채로운 표현 효과를 지니는 것이 그 특징이다.

관용 표현에 나타난 소의 의미는 대부분이 부정적인 의미를 가진다. 부끄러움이나 염치가 없는 사람을 두고 ‘낮짝이 소가죽보다 더 두껍다.’는 등의 관용 표현이 그것이다. 다음은 소의 모습을 빗대어 표현한 여러 가지의 관용 표현이다.

번호	관용 표현	뜻풀이
1	낮짝이 소가죽보다 더 두껍다.	부끄러움이나 염치가 전혀 없다.
2	소 먹듯 하다.	(=소 같이 먹다.)
3	소 잡아먹다.	아주 음흉한 일을 하다.
4	소(가) 뜨물 켜듯이	물 같은 것을 한꺼번에 많은 양을 들이켜는 모양을 비유적으로 이르는 말.
5	소(가) 푸주에 들어가듯	소가 푸주에 들어가기 싫어하듯 어떤 곳에 무척 가기 싫어하는 모양을 비유적으로 이르는 말.
6	소가 말할 때	<북한> 지금과는 형편이 다른 옛적을 이르는 말.
7	소가 짓겠다.	너무나 어처구니없는 일을 본 경우.
8	소가죽(을) 무릅쓰다.	<북한> 부끄러움을 돌아보지 아니한다는 말.
9	소같이 먹다.	엄청나게 많이 먹다.

10	암소한테 물리다.	<북한> 여성에게 털미를 잡혀 꼼짝 못 하고 하자는 대로 끌려 다니다.
11	푸줏간에 든 소	이러지도 저러지도 못하는 상황을 이르는 말. (=독 안에 든 쥐.)



<그림 63> 소 푸주에 들어가듯
(출처: 신동아)

4. 민속신앙과 한국의 소

민속신앙 또는 민간신앙이라는 말은 학문적으로나 과학적으로 정확히 정의를 내릴 수 없는 단어 중 하나이다. 미신이나 금기, 주술 또는 무속신앙만을 지칭하기도 한다. 하지만 민속신앙(민간신앙)의 가장 보편적 의미는 민족적 특성이 강한 민속종교나 신앙으로 파악하는 것이 타당하다고 생각한다. 과학적 사고와 이성이 지배하는 현대에서도 미신이라고 할 수 있을 만큼 원시성이 나타나며, 체계적인 종교적 시스템 또는 조직이 구성되지 않는 경우도 있기 때문이다. 또한 가톨릭, 불교, 유교 등과 같은 기성 종교는 지배 계급이나 지식인들이 자신들의 존재 가치나 사회 지배의 원리로서 종교를 적용하기도 했다. 하지만 민속신앙의 경우 일반 대중이 중심이 되어 이끌어 나가는 모습을 지닌다.

이처럼 일반 대중들이 가지고 있는 민속신앙에서 ‘소’의 모습이 어떻게 나타나는지를 살펴본다면 우리 선조들부터 지금 현대의 후손들까지 내재적 의식으로 품고 있는 ‘소’의 상징을 쉽게 파악할 수 있을 것이라 본다. 우리들의 전통적인 민속신앙을 크게 십이지신과 무속신앙, 마을 공동체와 관련된 마을신앙과 한 가정 내에서 행해지는 가정신앙으로 구분하고 각 항목에 해당하는 제례, 굿, 세시풍속 등을 설명하여 우리 전통적인 정신의식에서 나타나는 소의 모습을 살펴보고자 한다.

가. 십이지신(十二支神) 중 축신(丑神)으로 나타나는 소의 모습

“자축인묘 진사오미 신유술해.” 12가지의 동물로 나타나는 십이지신은 애니메이션의 소재로 사용될 정도로 우리에게 친숙하다. 우리 전통문화에서 시간과 방위, 띠 등으로 나타나는 십이지신은 땅을 지키는 열두 신장(神將)으로서 불교에서 「약사경(藥師經)」을 외우는 불교인들을 지키는 역할을 한다고 전해진다. 우리 선조들은 십이지

신을 각기 12방위(方位)에 대응하고 동물의 얼굴과 사람의 몸의 모습으로 형상화하였다. 십이지신은 호국적인 성격을 지니고 있다가 통일신라 이후 단순한 방위신의 성격을 가지게 되었다. 신라시대의 김유신 장군묘 십이지신장상부터 조선시대 경복궁 근정전의 석축대까지 우리 선조들은 십이지신을 그림 또는 조각으로 표현하여 액운을 막아주는 수호신으로 인식하고 있었다. 하지만 현재는 일반적으로 띠 동물로서 지니는 관념이 강하게 남아있다.



<그림 64> 축신장의 모습
(출처: 민속아카이브)

축신(丑神)은 십이지신 중에서 두 번째 동물, 소로 표현된다. 축신의 시간으로는 새벽 1시에서 3시, 달(月)로는 음력 12월이며, 방위로 북북동쪽에 해당한다. 이 시간과 방위에 소를 배정한 것은 소의 발톱이 2개로 갈라져 음(陰)을 상징하고 소의 성질이 유순하고 참을성이 많아 씨앗이 땅 속에서 싹을 터서 봄을 기다리는 모양과 닮았기 때문이라고 한다. 또한 소가 가지고 있는 참고 복종하는 이미지

와 연관하여 찬 기운이 스스로 굴복하기 시작한 것을 상징한다.

불교에서의 축신장(丑神將)은 천수천안(千手千眼)보살의 화신(化身)으로 본다. 천수천안보살은 중생들이 갖춰야 할 수많은 눈과 손을 만드는 업무를 담당하는데, 천수천안보살이 눈과 손을 잘못 만드는 바람에 속세에 큰 혼란을 가져오게 되었다. 이 혼란을 잠재우기 위해 천수천안보살은 소의 모습으로 인간 세상에 내려와 잠시도 쉬지 않고 중생들이 올바른 길로 가도록 인도한다고 한다.



<그림 65> 신라 김유신장군묘 십이지상의 소
(출처: Wikiwand)

위와 같이 방위신의 축신, 불교에서의 축신장의 모습에서 나타나는 소(牛)의 모습은 ‘유순, 인내, 복종, 근면’이다. 이는 현재 대중들이 느끼는 소에 대한 이미지와 크게 다르지 않다. ‘소’라는 동물이 가진 이미지를 바탕으로 예로부터 우리 선조들은 농경생활의 번영과 이에 큰 영향을 미치는 자연현상에 대한 두려움을 친숙한 동물에 투영을 하여 기원과 극복을 이끌어내었다는 것을 알 수 있다. 인

간으로서 해결할 수 없는 일들을 각각의 이미지에 맞는 동물로 하여금 일종의 토템, 초월적 존재로 재탄생시켜 상징물, 더 나아가 숭배의 대상으로 삼게 되었다.

나. 무속신앙에서 나타나는 소의 모습

무속신앙은 기성종교와 마찬가지로 신이 있고 사제인 무당이 있고 이를 따르는 신도가 있다. 또한 기독교에서의 예배, 유교에서의 제사처럼 ‘굿’의 형태로 의례가 진행이 된다. 이러한 구조로 고대부터 현재까지 진행되어 오고 있다. 우리나라의 시조인 고조선의 단군 왕검 역시 ‘단군’이라는 명칭에서 제사장, 즉 무당(샤먼)임을 나타내고 있는데, 인간 사회에서 개인 또는 마을 나아가 국가 전체적으로 액운을 막고 복을 기원했다고 볼 수 있다. 이러한 무속신앙의 맥락에서 소가 어떻게 인간의 신앙에서 다양한 모습과 기능으로 연관되어 왔는지 살펴보자.

(1) 우제점법

우제점법에 대한 기록은 『삼국지』 위지동이전 부여조에 기록되어 있다. 전쟁이 나면 먼저 하늘에 제사를 지내고 길흉을 점치기 위해 소를 잡아 굽의 모양을 보았다. 소 발굽의 모양이 벌어져 있으면 흉하게 여겼고, 굽이 붙어 있으면 길하게 여겼다. 우제점법은 짐승이나 거북을 죽여 껍질이 뼈를 붙여 구워 틀어지는 모양에 따라 길흉을 점친 중국의 ‘복(卜)’에서 유래된 것으로 본다. 고구려에서도 이와 유사한 점을 행한 것으로 전해지며, 삼한지역에서도 출토된 점 뼈들을 보아 유사한 점법이 있었던 듯하다.

(2) 양주 소놀이굿

양주 지방에서 신산(神山)으로 여기는 감산의 감악사에서 나온 것으로 감악산신을 위하는 목적에서 발생되었다는 설과 농경의례의 하나로 풍농을 기원하는 의미에서 유래했다는 설, 기원적 의례가 아

닌 실용적 목적에서 소 장사가 잘 되길 바라는 마음에서 나왔다는 설, 궁중의례에서 유래했다는 설과 놀이패들의 여흥에서 출발했다는 설이 있다. 하지만 현재 전승되어 오는 양주 소놀이굿의 기원의 가설로는 모두 해당될 수 있겠으나 타 지방에서 유래 된 것인지 양주 지방 고유의 무속에서 발생된 것인지 그 근거는 불명확하다.



<그림 66> 길놀이의 모습
(출처: 문화재청)

농경사회에서 소를 위하고 풍년을 기원하며 풍농에 감사하는 전통은 소를 위하는 굿으로 등장한다. 이러한 전통이 소놀이굿의 형태로 우리나라 여러 고장에서 전해지는 것을 확인할 수 있다. 소놀이굿은 무녀가 제석굿을 할 때 부르는 제석거리에서 명석으로 소를 꾸며 만들고, 주관자인 무녀와 마부가 채담(才談)과 소리를 주고받는 놀이이다. 이는 만사형통을 기원하는 경사굿의 연장선의 의미를 담고 있다. 소놀이굿은 대체로 풍농을 기원한다는 주술적 목적 아래 행해지므로 제의적 성격이 뚜렷하다. 소놀이굿은 사제자인 무녀와 놀이꾼인 마부가 상반된 성격을 가지고 있으나 무녀와 마부의 합작에 의해 소놀이굿을 완성시킨다. 소놀이굿은 소를 위한 굿으로 소의 내력을 높이 내세우고 소의 여러 모습을 거둬 칭송하여 사설로 늘

여놓는다. 굿이 지닌 성격 자체가 화합의 주술에 의존하고 있기 때문에 소를 위하는 목적에서 행해졌다고 볼 수 있다. 소를 잘 위하게 되면 명과 복이 깃든다는 사고가 드러나기 때문이다. 소를 위하는 굿이 아니면 소를 제물로 삼았을 텐데 무녀와 마부의 재담과 소리로 진행된다는 점과 소를 꾸며서 만들어 굿을 진행된다는 점에서 연희적인 성격이 부각된 굿이라고 볼 수 있다. 이는 민속놀이와 굿이 합쳐져 파생된 독자적인 형식의 ‘굿놀이’라고 볼 수 있다. 농경 의례의 일환으로 마을 사람들이 무당굿에 참여하여 확장되어 함께 어우러졌다고 볼 수 있다.



<그림 67> 양주 소놀이굿의 모습
(출처: 문화재청)

(3) 태백신사

태백산신을 모시기 위한 사당으로 현재 ‘태백산 천제단’이라는 이름으로 제단의 모습으로 태백산 정상에 위치하고 있다. 태백산에서 제를 올린 기록은 신라시대부터 있다. “일성이사금 왕 5년 겨울 10월에 북쪽으로 순행하다 친히 태백산에서 천제를 올리다.”라는 기록이 있다. 『세종실록지리지(世宗實錄地理志)』 「삼척도호부조(三陟都

護府條』에는 “태백산은 삼척부의 서남쪽에 있는데 신라 때 오악(五嶽) 가운데 북악(北岳)이라 하였다. 산꼭대기에는 신사가 있는데 이름을 태백천왕당(太白天王堂)이라 한다. 여러 고을 백성들이 봄가을로 천제를 올린다.”고 하였다.

성현(成俔, 1439~1504)의 『허백당집(虛白堂集)』 「신당퇴우설(神堂退牛說)」에 “그 산은 동쪽으로 뻗어 대해(大海)에 임하여 삼척부(三陟府)가 되었고, 서쪽으로는 영춘(永春), 남쪽으로는 죽계(竹溪) 등 두 고을을 이루었다. 산이 높아도 사전(祀典)에 실리지 않는 것은 백성에게 시공(施功)이 없었기 때문이다. 3도의 사람들이 산정(山頂)에 당을 지어 신상을 만들어 모셔 놓고 제사를 올렸다. 세시(歲時)에는 왕래하는 사람들로 줄을 이었고, 제사를 마치게 되면 각각 신좌전(神座前)에 소를 매어 놓고 돌아갔다가 사흘 후에 돌아와 소를 몰고 가는데 이를 퇴우(退牛)라 한다.”고 했다.

“소를 신좌전에 매어 놓고 돌아갈 때는 조금도 뒤를 돌아보지 않았다고 한다. 뒤를 돌아보면 신이 별을 준다는 것이다. 해마다 사월 초과일이 되면 그 신이 읍의 성황에 내려온다고 하여 읍인들은 깃대를 만들고 북과 피리를 성대히 갖추어 읍리의 집에 둔다. 그리고 읍인들은 이곳에 몰려들어 기도를 드린다. 이렇게 계속하여 허일(虛日)이 없을 정도로 기도하는 사람이 많았다. 그러나 5월 5일이 되면 모두 돌려보낸다. 이 신에게 제사드릴 때는 조그마한 선미(鮮米)라도 먼저 제상(祭床)에 올려야 한다. 그렇게 하지 않으면 화를 입는다.”고 한다.

『신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽)』 「삼척도호부조」에는 “신라 파사왕(婆娑王) 때 태백산 정상에 단을 쌓고 ‘청우(請雨)’를 제물로 하여 하늘에 제사를 지냈다”고 하며, “태백산은 신라 때 북악으로 중사의 제를 올리던 곳이다. 산꼭대기에는 세간에서 말하는 천왕당이 있어 강원도와 경상도의 인접 고을 사람들이 봄·가을로 제사한다. 제사를 할 때에는 신좌 앞에 소를 매어 놓고 사흘이 지난 후에 부에서 그 소를 거두어 가 쓰는데 이름해야 퇴우(退牛)라 한다.”

고 하였다.

허목(許穆, 1595~1682)의 『미수기언(眉叟記言)』 「괴조(怪條)」에서는 “무지한 백성들이 백두옹(白頭翁)을 가리켜 태백산(太白山) 신령이라 하는데, 태백사(太白祠)의 기도로 길흉을 점친다.”고 한다. 「퇴우조(退牛條)」에서는 “원근(遠近)에 서로 다투어 가면서 태백신에게 재액(災厄)을 기도했다. 또 기도할 때에는 반드시 소를 신사(神祠) 밑에 매어 놓고 축언을 마치면 소를 그냥 두고 가면서 뒤를 돌아보지 않는다. 돌아보면 신에게 바치는 소를 아낀다 하여 신이 흠향하지 않는다.”고 한다. 사당 아래 있는 소를 산 밑의 사람들이 잡아먹어도 아무런 재액이 없었다.

이것을 ‘퇴우’라 했는데 관부에서 이 말을 듣고 감고(監考)라는 관리를 두고 날마다 관청에 들어오게 했다. 그러다가 충학(沖學)이란 승려가 그 사당을 불 지르자 요사스러운 사당이 없어졌고, 감고도 폐지하게 되었다”고 한다.

(4) 산메기

주로 강원도 영동 지역에서 전승되고 있는 민속신앙. ‘산맥이’, ‘산맥이’라고도 부른다. 산을 의지하고 사는 사람들이 봄 또는 가을에 날을 받아 가족, 친족, 또는 주민들 단위로 산에 올라가 ‘산’을 대접하고 가정의 편안과 자손발복(子孫發福)을 기원하는 산간신앙의 의례이다. 산메기에 대한 기록은 일제강점기 때에 볼 수 있다. “문중별로 모여 집안의 번영을 기원하기 위해 무당과 함께 산 속으로 가서 산제를 올린다.”는 일본인 학자인 무라야마 지준(村山智順)의 삼척 산제에 대한 기록은 바로 산메기를 지칭한 것이다.

산메기는 봄, 가을에 산에 올라가 조상을 대접하고 자손발복을 위해 치성을 드리는 신앙이다. 산메기는 문자 그대로 산을 먹이는(멕이는) 행위를 나타내는 용어이다. 산을 대접한다는 의미인 것이다. 산메기는 발음대로 쓴 것이고, 산맥이는 ‘산을 멕인다’는 의미를 강조한 것이다. 산맥이는 ‘액을 막는다’는 의미를 지니는데 현지에서

사용하는 용어의 의미는 잡귀를 쫓는다는 의미보다는 ‘산’을 대접한다는 뜻이 더 강하다.

산메기에서 모시는 신은 산신, 조상, 삼신, 군웅, 용신, 말명 등이다. 산메기를 하는 사람들은 ‘산’과 산신을 구분하여 사용한다. 산의 신령인 산신을 모시는 의례는 흔히 ‘산당제’라고 부른다. ‘산’은 이보다 복합적인 성격을 지녀 산신령이면서 조상이고 가족의 안녕과 자손번창, 가축의 무병과 번성을 돕는 신으로 믿고 있다.

현재까지 산메기를 가장 활발하게 전승하는 지역은 강원도 삼척 지역이다. 삼척 지역의 산메기는 집안 단위, 마을 단위로 이루어진다. 가까이 사는 집안이 모여서 함께 가는 경우도 있고, 한 마을에 사는 여러 집안이 함께 가는 수도 있다. 무당이나 독경하는 복자를 데려가는 것이 일반적이지만 최근에는 입담 좋은 사람이 비손하는 것으로 대신하기도 한다. 산메기는 집단신앙과 개인신앙의 양상이 모두 존재하고, 산에서 이루어지지만 집안의 평안과 태평을 기원하는 신앙이라는 점에서 가정신앙의 면모를 지닌다.



<그림 68> 산메기의 모습

(출처: 한국민속대백과사전)

산메기의 목적은 세 가지로 구분할 수 있다. 첫째, 소가 잘 되도록 기원하는 것이다. 소를 키우는 집들이 산메기를 많이 하며, 산메기

의 장소가 되는 마을 야산은 소를 먹이는 장소이자 농사를 짓는 장소로서 주민들의 생활 터전이다. 따라서 사람들은 이곳을 관장하는 신을 잘 대접하여 화를 면하고 복을 구하는 것이 주요 목적이다. 이 산에 소를 풀어놓고 먹이기 때문에 소가 구르거나 다치지 않았으면 하는 마음을 담는다. 또 짐승의 피해도 막고, 그곳에서 짓는 농사가 풍년이 들고 잘되게 해달라고 축원한다. 이때는 산을 관장하는 산신에게 축원하는 것이 주요 의례이다. 그리고 산 또는 군웅이라 하여 소를 담당하는 신이 있는데, 이것은 평상시에도 집안의 가신으로서 마구간 앞에 모신다.

둘째, 조상을 잘 모셔 집안이 안과태평(安過太平)하고 자식들이 잘 되게 해달라는 목적이 있다. 산메기를 갈 때 조상 수대로 메(밥)를 지어 가는 것이 보편적인데, 어떤 마을들에서는 조상거리가 가장 크고 성대하게 이루어진다. 곧 산메기의 중심이 조상에 실리는데 산신에게는 처음에 간단하게 산메기를 알리는 것으로만 끝내고 조상 축원을 길게 한다. 조상 축원에서는 축원과 소지올림, 삼배를 짓어 조상 옷을 입히는 것 따위로 그 절차 또한 복잡하다. 따라서 조상을 잘 대접하여 살아있는 후손들이 탈 없이 잘 살아갈 수 있도록 기원하는 것이 목적이다. 산메기에서 조상 축원이 중심이 되는 것은 집안에서 지내는 기제사와 마찬가지로 이때 종손이 가장 중요한 위치를 차지한다.

셋째, 산메기터에 삼신당을 마련해두고 여자들이 집안의 어린 자식들이 탈 없이 잘 크게 해달라고 빌고, 아이를 못 낳은 집안의 여자들은 삼신을 타오기도 한다. 산에서 삼신을 타오는 것은 민간인들 사이에서 '산제불공'을 비롯하여 보편적으로 행해지는 민속이다. 집안에서 모시는 삼신은 집에 있는 아이들이 열 살이 될 때까지만 모시지만, 산메기의 삼신은 자손 번창과 관련하여 지속하는 것이 특징이다.

시기적으로는 고대에서부터 현대까지 체제적으로는 국가에서 마을 또는 가정에 이르기까지 길흉을 점치고, 풍요와 안녕을 기원하는

의례에서 소는 제물(祭物)로서 인간(무당)과 신을 이어주는 매개체의 역할을 한다. 특이한 것은 단순히 ‘제물’에서 연상되는 ‘희생’의 이미지뿐만 아니라 경우에 따라서는 인간이 살생을 하지 않고 소를 통해 종교적 소통을 행한다는 점과 ‘소’ 자체를 위해서 신앙을 가진다는 점이 눈에 띈다. 이는 소라는 동물 자체가 농경사회에서는 노동력과 경제적인 측면에서 핵심적인 가치가 있었다고 볼 수 있고, 단순한 동물이 아닌 동반자의 개념으로 받아들여진 모습으로도 바라볼 수 있다.

다. 마을신앙에서 나타나는 소의 모습

마을은 마을 주민이 공동으로 생활하는 공간이고 전통 농경사회에서 중요한 생활 공동체의 기능을 가지고 있다. 이 공동체 내에서는 가족 또는 친구 등의 구별을 초월하여 한 지역의 자연이라는 공동체의식을 가지고 생활을 한다고 볼 수 있다. 이러한 공동체의식에 해로움이 되거나 또는 농경이나 어획활동 등에 어려움이 있어 공동체가 동요한다고 판단될 때, 고사나 굿 등 공통된 행위를 통해 공동체 구성원을 결집시키고 복을 구하는 모습들이 나타나는데 이러한 모습 속에서도 ‘소’는 역할을 다 한다.

(1) 보령외연도당제 칼판고사

보령외연도당제는 풍어제(豐漁祭)로서 상당제와 하당제로 구성된다. 상당제에서는 산제와 장군제, 하당제에서는 용왕제와 안땅고사를 각각 지낸다. 장군제는 고대 중국 제나라의 장수인 전횡(田橫)의 사당에서 지낸다. 이들 제사에서 가장 중요한 제물은 소이다. 당제에서 소는 ‘지태’라고 불린다. 그 뜻은 잘 모르지만 신령에게 바칠 소이기에 종교적 존칭으로 그리 부른다.

산제당에서 ‘노구제’와 ‘기미제’를 마치면 지태를 잡기 시작한다. 노구제는 노구술으로 지은 메를 바치는 간단한 제사, 기미제는 떡메로 치고 떡살로 찌어 만든 일종의 절편을 올리는 제사이다. 지태는

‘바깥화장(火匠)’이라고 명명(命名)된 소만을 특별히 다루는 제관들이 잡는다. 지태는 산신제를 끝낸 다음에야 잡을 수 있다. 이때 바깥화장들은 반드시 목욕재계(沐浴齋戒)를 해야 한다. 지태가 도살되면 피와 사지(四肢), 우족(牛足), 쇠머리, 쇠가죽, 유통[乳筒, 쇠꼬리·고환(辜丸)·신(腎)], 내장(內臟, 간·천엽·지라·허파 등) 등을 분리하여 부위별로 일정한 조리 기준에 따라서 삶은 것은 삶고 구울 것은 굽는다. 물론 내장 일부는 날것으로 마련한다. 이렇게 준비된 고기는 산제당과 전횡장군사당 등에 조리가 되는 대로 수시로 진설한다.

지태를 잡아 그것을 삶고 구워내는 일이 끝나면 바깥화장은 칼판고사를 지낸다. 칼판은 통나무로 만든 도마를 일컫는다. 지태를 제물로 올리는 일이 큰 탈 없이 잘 끝났기 때문에 칼판을 깨끗이 닦아서 제사를 올리는 것이다. 칼판 앞에 구운 고기와 날고기를 한 그릇씩 진설하고 바깥화장이 술잔을 올리고, 두 번 절하는 정도의 간단한 제사이다. 칼판고사를 지내고 나서야 곡물을 다루는 안화장이든 고기를 다루는 바깥화장이든 비로소 쇠고기를 먹을 수 있다. 전횡장군사당에 제상을 차리고 칼판고사를 지내면 마을 사람들은 당에 올라가 장군제를 참관할 수 있고 제사 음식도 먹을 수 있다. 밤새 피비린내 나는 지태의 도살과 해체, 굽고 삶아내는 긴 과정을 거쳐서 여러 제당에 진설을 끝내면 아침이 밝아온다. 오래전에는 이때가 되면 마을 사람들이 고기 한 점이라도 더 얻어먹으려고 칼판고사 지낸 장소로 몰려들었다고 한다.

(2) 순흥 성황제

경상북도 영주시 순흥면에서는 성황제의 제물로 소를 진설한다. 희생제물(犧牲祭物)로 쓰이기 때문에 까다로운 조건으로 소를 고른다. 먼저 수송아지여야 하고 머리에서 꼬리까지 한 가지 색이어야 하며, 기골이 장대한 소를 고르게 된다. 우시장의 장사꾼들도 순흥 성황제의 제물로 쓰일 소라는 것을 알면 함부로 흥정하거나 하지 않고 제 값만 부른다고 한다.

제물로 쓰일 소를 마을로 데리고 온 다음 마을 사람들은 얼굴과 손을 씻고 의관을 갖추어 입고 소에게 절을 올리기를 시작한다. 성황제 제물로 진설되기 전까지 소는 신격화되어 극진한 대접을 받는다. 마을 사람들을 제물로 쓰일 소를 ‘양반’이라 부르기까지 한다. 소가 양반이 되기 때문에 말도 함부로 하지 않으며, 아침저녁으로 문안 인사까지 받는다. 먹이를 먹을 때도 사람들은 ‘식사하신다.’라고 말할 정도로 예를 갖춘다.

이렇게 소에 대해 예를 갖추는 이유는 다음과 같다. 조선 초 영월에 유배된 단종을 복위하려 했던 금성대군은 함께 일을 도모하던 순흥 지방 양반들과 함께 무참히 죽음을 당했다. 그 후 순흥 지방 사람들은 금성대군의 억울한 죽음을 달래고자 제사를 올리게 되었다. 금성대군이 왕족이었기 때문에 제물로 돼지나 닭은 마땅치 않았고, 따라서 소를 희생제물로 올리게 되었다. 또한 소에 금성대군의 넋이 깃들어 있다고 믿었기에 소를 ‘양반’이라고 높여 부르게 된 것이라 한다.

성황제가 있는 아침에 제사를 모실 제관들은 제사에 쓸 제주와 제물을 싣고 집을 나선다. 마을을 에워싸고 있는 비봉산에 마을 제산인 당고사를 지낼 본당이 모셔져 있다. 본당까지 제물을 지게에 지고 산길을 오른다. 본당에서 당고사를 이틀 동안 두 번 거행된다. 음력 정월 열 사흘날 본당 당고사와 그 다음날인 정월 보름날 금성대군을 모시는 금성대군당 고사를 연이어 지낸다. 마을고사와 금성대군을 기리는 고사까지 하다 보니 두 번의 당고사를 올리게 된 것이다.

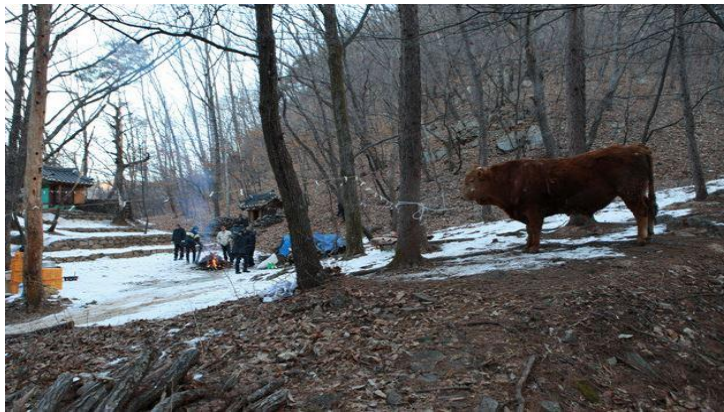
이른 새벽에 제물로 바쳐질 소 ‘양반’이 있는 외양간 앞에서 마지막 배례를 올린 후 양반을 옮긴다. 금성대군당이 있는 두레골로 가기 전에 제관들은 ‘질막’이라는 곳에 잠시 들러 목욕재계를 한다. 금성대군당에 도착한 제관들은 제물 소인 ‘양반’을 나무에 묶어 놓고 본격적인 제사 준비에 들어간다. 제사에 들어가기 전 먼저 해야 할 일이 희생제물인 ‘양반’을 도살하는 일이다. 이 곳 사람들은 양

반을 지운다는 표현을 쓰며 끝까지 소에 대한 예의를 지킨다.

‘양반’을 죽인 후 제일 먼저 피부터 받는다. 내장을 꺼내 먼저 진설한다. 먹지 못하는 내장 일부를 제외하고는 모든 부위가 다 제물이 된다. 고기는 피가 흐르지 않게 일단 한 번 익힌 후 제상에 올린다. 또한 제물로 쓰이는 고기는 중량을 달아 똑같이 일곱 등분을 하는데 일곱 등분 중 2할은 제사 후 주민들의 음복에 쓰이고 나머지는 네 제관과 좌상이 나눠 가지거나 주민들에게 나눠 준다.

정오를 넘어서는 젓밥을 짓기 시작한다. 제관들은 이를 ‘새앙밥’ 짓는다고 한다. 특이한 것은 네 제관이 각자 한 개씩 따로 새앙밥을 짓는 것이다. 하루 세 번 새앙밥을 지어 올리고 제당에 올린 후에 제관들이 이 밥으로 요기를 한다.

자정이 되면 제관들은 의관을 갖추고 제사에 임한다. 새앙밥을 올리고 고기 외에 다른 제물들도 진설한다. 제사의 순서는 기제사의 순서와 비슷하다. 제당 의례의 마지막 순서는 마을의 무사태평과 개인의 소원을 비는 소지이며 제관들은 이 절차를 가장 중요시 한다.



<그림 69> 나무에 묶어둔 ‘양반’(소)

(출처: <http://blog.daum.net/lwss0410/8528747>)

제사가 끝나면 지체하지 않고 하산한다. 이곳에 더 머뭇거리는 일은 신을 노하게 만들어 신벌을 받는다고 여기기 때문이다. 동이 트

고 아침이 밝아오면 제관 집에는 손님들이 찾아온다. 주민들은 제관들에게 수고했다는 말을 건네며 서로 음복한다. 음복상에는 지난 밤 제물로 올렸던 고기를 내는데 고기를 날 것으로 먹으며 그 해 감기를 하지 않는다 하여 주민들이 즐긴다.

(3) 뼈매달기

벽사를 위해 당산나무나 집의 대문에다 새끼줄을 치고 뼈를 매달아 두기 때문에 ‘뼈’에다 ‘매달다’의 명사형인 ‘매달기’를 붙여 ‘뼈+매달기’라고 했고, 뼈를 걸어둔다고 해서 같은 원리로 ‘뼈+걸기’라고도 했다. 주로 신년 벽두나 동제를 지내고 나서 행한다. 대문에 ‘용(龍)’이나 ‘호(虎)’ 글자를 붙이는 것도 이와 같은 이치이다.



<그림 70> 경남 남해 대지포마을의 뼈매달기
(출처: 한국민속신앙사전)

전남 구례군 토지면 오미리에 위치한 운조루(중요민속자료 제8호)는 전형적인 조선시대 양반 대갓집이다. 이 큰 집의 대문에다 짐승의 뼈를 매단 것은 행여 집안으로 침범할지도 모르는 잡귀잡신은 물론 재액, 병마, 도둑의 방지를 위한 것이라고 한다. 나쁜 것들은

독해서 잘 물러가지 않기 때문에 좀 더 겁을 주기 위해 소의 코뚜레까지 동원하기도 한다. 이는 물러가지 않으면 소처럼 코뚜레를 꿰어 끌고 다니겠다고 위협하는 것이다.

전남 진도군 군내면 덕병리의 경우 마을 어귀에 서서 마을을 지키는 장승의 몸체에 소의 피를 뿌리고, 소의 튼튼한 이빨이 붙은 턱뼈를 장승의 목에 매달아 놓았다. 이것은 접근하는 나쁜 세력에게 위협을 주는 것임이 분명하다. 피를 보면 누구나 무섭고 불길하게 생각할 것이고, 소의 날카로운 이빨을 보고 물리면 큰일 치를 것이라는 겁을 먹기에 충분하다. 또 너도 잘못하여 잡히면 이처럼 피를 보게 되고 살을 발려 뼈다귀만 남아 길가에 서 있는 장승의 목에 매달리는 가련한 신세가 된다는 것을 여실히 보여 주는 것이니 다분히 위협적이고 겁을 줄 만한 것이다.

마을 신앙에서는 희생제물(犧牲祭物)로서의 소의 모습이 크게 나타난다. 마을 공동체 전체 또는 구성원 개인의 소망을 기원하고 귀신이나 액운을 막기 위해 소의 다리나 피, 이빨로 하여금 퇴치하는 것으로 보아 신성함, 선함, 용맹함, 신과의 매개체를 상징하는 동물로서 인식하는 것으로 보인다.

또한 돼지 등 다른 동물과 달리 소를 희생제물로 진설하는 과정과 목적에 큰 의미가 있어 보인다. 제를 올리는 대상이 누구인지, 그 대상의 지위에 맞게 소에 대해서도 예를 갖추는 점에서 소라는 동물이 가지고 있는 가치가 다른 동물에 비해 예로부터 상당히 높았다고 볼 수 있다.

라. 가정신앙에서 나타나는 소의 모습

현재는 주거형태가 달라지고 경제활동의 바탕이 변화하여 많이 줄어들기는 했지만, 전통적으로 가정마다 가신(家神)이 집안을 보살피 준다고 믿고, 가신들에게 정기적으로나 비정기적으로 의례를 올리곤 했다. 가신들은 집안 각각의 공간을 영역으로 삼아 관장한다고 믿었고, 성주신, 삼신, 터주신, 조왕신 등 여러 신들이 있다고 한다.

이러한 가신들과 소의 관계, 또는 가정 내에서의 ‘소’의 입지를 전통적으로 어떻게 인식해왔는지 살펴보자.

(1) 소삼신(군웅, 쇠구영신)

소삼신은 대부분 신체(神體)가 없는 가신(家神)이다. 소삼신은 평상시에는 모셔지지 않다가 새끼를 낳기 전후 사흘 정도 일시적으로 모신다. 소가 새끼를 낳을 기미가 있거나 난산인 경우 외양간 앞에 상을 차리고 깨끗한 물을 올려놓은 뒤 아무 탈 없이 새끼를 낳게 해달라고 빈다. 소가 새끼를 낳는 데 고생하고 힘들어할 때는 밥을 해놓고 소삼신에게 빌고 나서 그 밥을 소에게 주기도 한다. 지역에 따라서는 소가 새끼를 낳거나 아플 때 밥과 반찬을 차려서 구정물을 떠 놓고 소삼신에게 빈다.



<그림 71> 갓 태어난 송아지의 모습
(출처: 한국민속신앙사전)

소가 새끼를 낳으면 원새끼 금줄에 백지를 매달아 외양간이나 대문에 금줄을 치고 사흘 동안 부정한 사람이 들어오는 것을 금한다. 특히 상갓집을 다녀온 사람이 부정하다고 한다. 송아지를 낳을 때

부정한 사람이 들어오면 송아지가 젖을 빨지 못한다. 송아지를 낳은 뒤에도 주인이 상갓집에 다녀오거나 무언가 죽은 것을 보고 나서 외양간에 들어오면 어미 소가 알아채고 송아지에게 젖을 물리지 않는다. 또한 송아지에 대해 좋지 않은 얘기를 하면 소가 금방 알아채고 주인을 내친다. 낳은 송아지가 이상하면 무당을 불러다가 우마대장경을 읽히기도 한다. 구유가 들어오거나 외양간을 고칠 때 길일을 택하여 소와 관계되는 일을 하게 된다. 이것을 ‘소삼신 동정한다.’라고 말한다.

강원도 지역에서는 ‘산’ 또는 ‘군웅’이 집안에서 소를 위해 모시는 가신(家神)이다. 이 지역 군웅의 성격은 일반적으로 소삼신 정도이다. 산과 군웅은 대부분 소가 있는 마구간 앞에 모시고 있으며, 소가 탈이 나거나 새끼를 낳으려고 할 때 산이나 군웅 앞에서 빈다. 산은 외양간 주변에 한지를 접어서 매달아놓고 소가 새끼를 낳거나 병이 났을 때 그 앞에서 물을 떠 놓고 빈다. 신체는 보통 한지를 접어서 모시거나 원새끼를 꼬아서 둥글게 묶어 걸어둔다. 평소에 삼베를 짜면 그 수지(첫 생산물)천을 끊어서 걸었다. 밖에서 새로운 천이 들어오거나 육고기를 집 안으로 가져왔을 때도 조금씩 떼어서 새끼줄에 끼워둔다.

(2) 소코뚜레걸기

코뚜레는 소를 순조롭게 잘 다루기 위해 소의 코를 뚫어 끼우는 둥근 나무 테이다. 소는 힘도 세고 고집도 세서 말을 잘 듣지 않는다. 이를 제압하기 위해 코뚜레를 꿰어 잡아당기면 아프기 때문에 어쩔 수 없이 순종하게 된다. 사람이 소를 쉽게 다루고자 고안한 통제 도구이다. 소는 사람과 공존의 관계에 있어서 소코뚜레를 매개로 사람과 소가 관계를 맺는 연결고리로도 볼 수 있다.



<그림 72> 소코뚜레걸기

(출처: 한국민속신앙사전)

소는 몸집이 크고 힘이 세지만 코뚜레를 하게 되면 고통 때문에 자유를 구속당하고 인간에게 속박된 채 한평생을 살아간다. 소코뚜레는 한 번 채우면 벗어날 수 없는 상징성이 큰 도구여서 대단히 무서운 존재로 여겨졌다. 이 때문에 소가 오랫동안 사용한 코뚜레는 상당한 주력(呪力)을 행사할 수 있을 것이라 믿어 대문이나 집 안에 걸어두고 침범해 올지도 모르는 잡귀잡신이나 악귀를 막는 데 이용되기도 했다. 힘센 소가 코뚜레에 꿰여 도망가지 못하고 잡혀 있듯 집안에 들어온 복이나 부(富)가 폐쇄성을 띠는 코뚜레에 갇혀 다시 나가지 못하고 이 집 안에 머물러 있도록 붙잡아 두는 힘이 있을 것으로 믿었다. 이러한 이유로 가정에서는 정초에 나쁜 것을 물리치고 좋은 것을 불러들이고자 대문에나 방문 위에 소코뚜레를 걸어두는 경우가 많았다.

(3) 소에게 목도리 해 주기

경상북도 청도군에서 정월 대보름에 소의 목에 테를 둘러 주던 풍속이다. 소에게 목도리 해 주기는 정월 대보름날 가축의 질병 퇴

치와 건강을 위하여 원새끼나 복숭아나무의 가지를 소의 목에 걸어 주는 것이다. 목서리, 목사리, 목도리, 소명이라고도 부른다. 농경 사회에서 소는 농사에 꼭 필요한 존재이자 집안의 큰 재산이었다. 소중한 소가 한 해 동안 건강하기를 바라는 마음에서 소에게 목도리 해 주기와 같은 풍습이 행해졌다. 정확하게 언제부터 진행되었는지는 알 수 없으며, 농경 사회가 시작된 시기부터 시작되었을 것으로 추정한다. 소목도리는 흔히 벚짚을 왼쪽으로 꼰 새끼줄이나 동아줄, 또는 복숭아나무의 가지로 만든다. 이러한 물건이 강한 주술성과 신성성을 내포하고 있다고 믿기 때문이다.

이 밖에도 오색 천을 입힌 원새끼, 칩닝쿨, 타래버선 등 강한 주술성이 내포되어 있다고 믿는 물건들을 소의 목에 목도리로 걸어 준다. 경상북도 청도군 매천면 동산 2리에서는 삼베를 접어서 만든 목도리를 보름날 저녁에 소에게 둘러 주었다. 이처럼 주술성이 강한 목도리를 한 소는 잡귀가 범접하지 못하고 한 해 동안 잔병을 앓지 않으며 수명도 길어진다고 여겼다. 현재는 청도에서 행하는 곳이 거의 없으며 구전으로만 그 내용이 전하고 있다.

(4) 낙인고사

소나 말의 엉덩이에 개인이나 마을의 소유를 구분하기 위하여 낙인을 찍는 날 간단한 제물을 차리고 지내는 고사. 제주도지역에서는 봄이 되면 한라산에 마소를 풀어 놓아 기르다가 추운 겨울이 오면 집에서 기르는 목축방법을 이용한다. 이를 ‘방목(放牧)’이라고 한다. 제주도의 각 마을에서는 한라산에 방목 하는 마소를 거둘 때 마소의 소유자를 확인하고 구분할 수 있는 표시가 필요하였다.



<그림 73> 낙인의 모습
(출처: 한국민속신앙사전)

(5) 목우희

입춘(立春)에 나무로 만든 소를 가지고 풍년을 기원하기 위하여 행하는 풍속. 소는 나무 이외에도 흙(土牛) 또는 종이(紙牛), 쇠(金牛) 등으로 만들기도 하며, 소의 머리는 종이 또는 나무로 만들고 몸체는 명석으로 대신하여 그 안에 사람이 들어가 소로 분장하기도 한다. 이 소들은 입춘에 행해지는 곳에서 자주 등장한다.



<그림 74> 목우희의 모습
(출처: 한국세시풍속사전)

(6) 소공경하기

정월 대보름날 새벽에 밥과 떡을 차린 상을 외양간 앞에 벌여놓고 소가 일 년 내내 아무런 사고 없이 일 잘 하길 기원하는 풍속이다. 농사를 근본으로 삼는 데서 비롯된 기풍풍속(祈豐風俗)이라 할 수 있다. 소는 가축의 하나이지만 일찍부터 ‘생구(生口)’라 불릴 만큼 식구에 버금가는 특별한 대우를 받아왔다. 이에正月 대보름날을 특별히 소의 생일이라고 하여 소를 위해 주었다. 또 기풍(祈豐)하기를 바라는 마음에서 이날 잘 먹고 일 년 내내 아무 탈 없이 열심히 일하기를 부탁하는 뜻에서 대접하는 것이기도 하다.

지역에 따라 소 대접하기·소위하기·소밥주기·외양간에 술 놓기라고도 하는데, 모두 특별히 소를 대접하고 잘 먹이기 위해 행하였다. 충북에서는正月 대보름날 이른 아침에 오곡밥과 나물을 키에 담아서 소에게 먹인다. 일부 지역에서는 쇠죽을 쑰 다음 상 위에 떡 한 접시·나물 한 접시를 차리고 막걸리 한 잔 올리기도 한다. 이러한 풍습은 농사를 짓는 데 으뜸가는 소를 위함으로써 소가 건강하게 자라고 농사일을 잘하여 궁극적으로 한 해 농사에 풍년들기를 기원하는 마음을 표현한 것이라 할 수 있다. 아울러 소를 생구라 표현하듯 일 년 중 하루인 대보름을 맞아 아침 한 끼를 사람처럼 대접하려는 농민의 소박한 심리를 담은 풍습이라 하겠다.

(7) 소돌걸기

정월 대보름날 소가 머무는 외양간의 기둥에 구멍 뚫린 돌을 걸어 주는 풍속이다. ‘생구(生口)’라 일컫는 소를 위해 행하는 주술적 행위로 ‘소공경하기’의 일종이다.

소는 농사를 짓는 데 필요한 동력을 제공하는 동력원으로서 다른 어느 가축보다 더 중요하여 농가의 첫째가는 재산으로 여긴다. 이에 사람들은 소의 건강에 각별히 신경을 쓰고 소에 대한 여러 가지 풍속을 행하였다. 소돌걸기 풍속은 구멍 뚫린 돌을 외양간에 걸어 주는 것으로, 돌구멍에 끈을 꿰는 것은 소가 짝짓기 하는 것으로 여겨

새끼를 잘 낳으라는 뜻이다. 또 엽전을 펜 형상과 같다 하여 재산이 늘어나기를 바라는 바람을 담고 있다. 즉, 소의 건강을 기원하고 마침내 재산이 늘어나기를 바라는 주술적 행위라 할 수 있다.



<그림 75> 소돌걸기
(출처: 한국세시풍속사전)

가정신앙은 우리가 흔히 아는 ‘세시풍속’과도 연관이 되어있다. 현재의 관점에서는 신앙과 풍속은 다른 관념이지만 전통적인 농경 사회에서는 밀접한 관계에 있었다. 자연환경이 인간의 삶에 미치는 영향은 절대적인데, 현대와는 달리 이를 예측하지 못하는 상황이었기 때문에 삶(풍속)이 곧 신앙(자연)이라 할 수 있을 정도로 밀접했을 것이다. 이에 자연물(동물)인 소를 단순한 사유재산 또는 노동력으로만 인식한 것이 아니라, 가정의 구성원으로서 인정하고 함께 해 온 것이 아닐까?

우리 선조들은 자연물에 대한 존중과 배려를 통해 인간도 자연, 더 나아가 초자연적인 존재에 대해 배려를 받고 싶은 마음이었을 것으로 생각된다. ‘告(고할 고)’ 자는 소(牛)를 제물(祭物)로 바쳐 놓고 신에게 소원을 말한다는(口) 뜻이 합(合)하여 ‘알리다, 고하다’를

뜻한다고 한다. 이렇듯 ‘소’는 인간과 가장 친숙한 관계에서 인간의 마음과 자연을 소통하게 하는 매개체로 우리 곁을 수천 년 동안 지켜왔고 앞으로도 지켜줄 것이다.

제2절. 한우와 관련된 예술문화

한국인에게 있어서 소는 매우 특별한 의미를 가지고 있다. 예로부터 ‘소’는 인간에게 매우 친근한 동물이며 살아서는 노동력을 제공하고 죽어서는 고기는 물론 뼈와 가죽까지, 자신의 모든 것을 인간에게 아낌없이 내어 주는 순종과 희생의 상징으로 여겨지며 다른 동물과 확연히 다른 차이를 지닌다. 따라서 소는 한국인의 의, 식, 주 전반, 즉 한국인의 삶과 떼려야 뗄 수 없는 관계를 맺고 있다고 해도 과언이 아니다.

인간이 농사를 짓고 정착하면서 소는 야생의 습성을 버리고 인간으로부터 먹이를 얻고 보호를 받음으로써 ‘우리’라는 공간에서 사육되어 왔다. ‘우리’는 집의 울타리 안쪽에 위치하여 소는 한국인의 생활 공간과 매우 가까운 곳에서 길러졌고 이러한 생활 방식은 소와 함께 생활한다는 인식으로 발전하여 소는 가축이 아닌 식솔이라 불릴 만큼 그 존재의 의미가 매우 특별해졌다.

즉, 소는 단순히 ‘동물’이나 ‘가축’의 의미를 넘어 인간과 동일시되는 지점까지 나아갔으며, 이러한 인간과 소의 교감은 과거부터 현재까지의 다양한 예술작품을 통해 드러나고 있다. 소를 주제로 한 다양한 예술작품들에서 소는 ‘자아투영의 대상’이나 ‘꾸밈음과 가르침의 본보기’ 등으로 표현되며, ‘고독과 상실감’, ‘그리움과 화상(畵想)’, ‘동반자’ 등으로 표현되기도 한다.

1. 춤과 노래로 표현한 한국의 소

한국에서 소는 농경민족의 역사와 더불어 중요한 짐승으로 자리 잡아 오면서 사람과 거의 비슷한 대우를 받아 왔다. 우리 조상들은 한국의 소를 예술 작품 속에서 어떻게 표현하고 상징화했을까? 춤과 노래에서 소의 상징성을 찾는 과정을 통해 우리는, 우리의 문화적·정신적 자화상(우리의 문화적 상상력의 심층)을 발견할 수 있고

보다 깊이 이해할 수 있다.

가. 춤으로 표현되는 소

오늘날 많은 형태의 예술들이 시대 변화에 따라서 그 예술적 가치와 형식을 발전시키고 또, 변화시켜 가고 있다. 인류가 시작되면서부터 그 역사를 같이 해 온 무용 또한 인간생활과 밀접한 관계를 맺으며 가장 오래된 시공간의 예술로서 그 형식과 전통을 계승해 왔다. 모든 예술작품이 그러하듯이 무용도 각 문화를 바탕으로 하여 그 나름대로의 예술작품을 만들어 내고 있다. 우리 민족은 농경을 주된 생업으로 하여 살아왔기 때문에 소와 관련된 춤 역시 다양한 형식과 주제로 변주되고 있는데, 그 중 알려진 몇 가지의 작품을 소개하면 다음과 같다.

(1) 김복희(金福喜)의 현대무용 작품 [아홉 개의 의문, 그리고...]

현대무용작품 [아홉 개의 의문, 그리고...]는 김복희가 1993년도에 창작한 작품으로 근 30여 년간 안무한 대작 중에서 추상성이 가장 부각되는 작품이라고 간주되고 있다. 작품 [아홉 개의 의문, 그리고...]는 선(禪)을 통해 태각(台閣)에 이르는 10단계를 춤으로 푼 것이다. [십우도(十牛圖)]를 바탕으로 하여 ‘인간본성을 상실과 억제, 정열과 정열의 파멸’을 심층 있게 파헤쳤다는 평을 듣기도 했다. 작품의 내용을 한 번 살펴보도록 하자.

무대 왼쪽부터 한 사람씩 나타나 허공을 쳐다보며 일련의 동작으로 장삼을 휘두르며 군무를 춘다. 뭉쳐진 열 명의 무리 속에서 한 사람씩 바닥에 누운 채로 나와서 한 구도자를 탄생시키고 아홉이 남는다. 여기서 9라는 숫자는 완성되지 못한 것이고 ‘그리고’ 뒤에 남는 것이 하나 더해질 때 아홉이 열이 되고 그 열이 하나의 완성, 즉 하나가 된다는 추상적 유추를 담고 있다. 구도자의 솔로가 끝난 후 무대 오른쪽에서 소의 형상을 한 군무집단이 나타난다. 이들은 해체되었다가 다시 집합되며, 자아 상실을 표현한다. 이는 구도자가

구하는 소의 복합적인 이미지를 의미하기도 한다.

선불교에서 수행과정을 가르치기 위해 만든 [십우도(十牛圖)], [심우도(尋牛圖)], 또는 [목우도(牧牛圖)]는 경북 금릉군 직지사에 있는 불교의 선종에서 본성을 찾는 것을 소를 찾는 것에 비유하여 그린 선화로, 심우는 소를 찾는 동자가 망과 고삐를 들고 산속을 헤매는 모습의 묘사이다. 또한 그 수행단계를 10단계로 하고 있어 [십우도]라고도 하며, 중국 송나라 때 만들어진 보명(普明)의 십우도와 곽암(廓庵)의 심우도 등 두 종류가 우리나라에 전래되었다. 조선시대까지는 이 두 가지가 함께 그려졌으나 최근에는 대체로 곽암의 것을 많이 그리고 있으며, 주로 사찰의 법당 벽화로 많이 묘사되고 있다.

- (가) 심우(尋牛): 소를 찾다. 동자승이 소를 찾고 있는 장면이다. 본성을 잃고 찾아 헤매는 것은 불도 수행의 입문을 일컫는 것으로, 발심한 수행자가 본성을 찾으려고 공부를 시작하는 단계이다.
- (나) 견적(見跡): 발자국을 보다. 동자승이 소의 발자국을 발견하고 그것을 따라간다. 수행자는 꾸준히 노력하다 보면 본성의 발자취를 느끼기 시작한다는 뜻이다.
- (다) 견우(見牛): 소를 보다. 동자승이 멀리 있는 소를 발견하는 것이다. 이는 자신의 불성을 꿰뚫어 보는 견성(見性)의 단계가 가까웠음을 뜻한다.
- (라) 득우(得牛): 소를 얻다. 동자승이 소의 꼬리를 잡아 고삐를 건 모습이다. 번뇌 속 묻혀있던 본성을 만났으나 아직 삼독(三毒)에 물들어 있으므로 더욱 정진에 힘써야 한다는 것이다.
- (마) 목우(牧牛): 소를 기르다. 동자승이 코뚜레를 꿴 길들이며 끌고 가는 모습이다. 찾은 본성을 고행으로 삼독의 때를 지우는 단계로, 소도 점점 흰색으로 변하는 모습이다.
- (바) 기우귀가(騎牛歸家): 소를 타고 집으로 돌아간다. 흰 소에 올라탄 동자승이 피리를 불며 집으로 돌아오고 있다. 본성을 찾았으니 더는 장애가 없는 자유로운 무애(無碍)의 단계로, 더없이

즐거운 단계다.

(사) 망우존인(忘牛存人): 소를 잊고 사람만 남다. 소는 단지 방편일 뿐, 고향에 돌아와서는 모두 잊어야 한다. 이는 뗏목을 타고 피안에 도달하면 뗏목은 버려야 한다는 뜻과 같은 이치다.

(아) 인우구망(人牛俱忘): 소와 사람 둘 다 잊다. 소도 사람도 실체가 없는, 모두 공(空)임을 깨닫는다는 뜻으로 텅 빈 원상(圓相)만 그려져 있다. 이제 비로소 완전한 깨달음을 이루었다 할 수 있는 단계다.

(자) 반본환원(返本還源): 본래의 근원에 돌아가다. 있는 그대로의 세계를 깨닫는다는 것으로 산수풍경만이 그려져 있다. 이는 우주를 아무런 번뇌 없이 참된 지혜의 경지로 바라보는 것을 뜻한다.

(차) 입전수수(立塵垂手): 거리에 들어가 손을 드리우다. 중생제도를 위해 속세로 나아감을 뜻한다. 속세의 즐거움에 물들지 않고 흙먼지 묻은 얼굴에 가득한 웃음으로 중생을 제도한다. 이는 불교의 궁극적 목적이 중생의 제도에 있음을 상징한 것이다.

작품은 선자가 소를 찾는 심우, 소의 발자국을 찾게 되는 견적, 소를 마침내 보게 되는 견우, 소를 떠나보내지 않기 위해 소를 잡아당기는 득우, 소를 길들이는 목우, 소를 타고 집으로 돌아오는 기우귀가, 소를 잊고 사람만 남는 망우존인, 사람도 소도 함께 잊혀지는 인우현망, 근원으로 돌아가는 반본환원, 그리고 드디어 선의 깨달음의 경지에 도달하는 태각의 열 단계로 되어 있다.

‘소, 소의 발자국, 소를 잊음, 자아를 잊음, 태각’ 등 모두가 몸이라는 도구를 사용하여 표현되어야 할 형상이고 개념이었다. 소는 선자가 자신의 머릿속에 그리는 하나의 상징이다. 춤 속에서의 소는 사람일 수도 있고 또 사람이 소일 수도 있다. 소가 사람이 될 때에는 억눌리고 복종을 강요당하는 민초가 되고 사람이 소가 되면 목가적 이미지의 ‘소’가 된다는 이중적 의미를 부여함으로써 관객이 추상화를 감상하듯 나뉘는 해석을 하도록 했다.

심우도는 많은 사람이 선에 도전했으나 한 사람만이 소의 발자국을 본다는 것이다. 내면적 의미는 소의 상징성을 통해 선에 도달하려는 여러 과정을 통해 선의 의미와 어려움을 전달하려는 것이다.

소를 잊고 사람만 있는 망우존인과 사람과 소가 함께 잊혀지는 인우현망의 부분은 남녀의 듀엣 춤으로 표현된다. 소의 발자국을 찾는 건적은 아주 짧게 표현되었다. 무대 위에 남은 선자가 심우를 계속하는데 발자국 소리가 들리고 무대 상수 쪽에서 한 사람의 상체가 살짝 들어왔다 나간다.

소를 보는 견우에서는 사람들이 소 모양의 덩어리를 만들어 들어온다. 건적과 견우에서는 소의 발자국과 소를 각각 등 부분과 구부린 몸으로 표현을 한 것이다.

소를 잡는 득우에서도 아홉 명이 모여서 소의 형상을 만들었다가 흩어지고 또 소가 된다. 이 아홉 명은 처음 심우에서 혼자 무대에 남게 되었던 한 사람과 서로 대립되는 관계를 가진다. 소의 형상을 하는 것은 소를 타고 집으로 돌아가는 기우귀가 부분에서도 계속되는 장면이기도 하다.

소를 길들이는 목우 부분에서는 선자와 소와의 기 싸움이라는 것을 표현하였고 강한 춤과 군무를 통해 소의 이미지를 나타내었다. 이 목우에서는 소가 지니는 목가적 이미지도 표현하였지만 억눌리고 복종을 강요당하는 민초를 상징하는 소를 표현하기도 하였다. 득우와 목우에서는 아홉 명이 모였다 흩어져 소가 되고, 군무의 추상적 움직임이 있다가 소가 되는 해체와 집단의 분리 구도를 보여주었다.

분리구조는 독립된 존재 혹은 고립된 존재 그리고 소외된 인간(민초=소)으로 표상된다. 아홉 마리의 소와 한 사람이 대립관계를 형성했듯이 이를 뒤집으면 한 사람의 지배자와 아홉 명의 민초가 대립관계에 있게 된다는 것을 의미한다. 그리고 소를 타고 집으로 돌아오는 기우귀가는 이 작품에서 가장 쉽게 이해되는 부분으로서 남자 무용수의 구부린 등 위에 선자들이 타고 집으로 돌아가는 것

을 나타내었다. 하지만 어떤 면으로는 남자는 소를 상징하고 타고 있는 여자는 대지를 상징한다고 볼 수도 있을 것이다. 이렇게 보면, 소는 대지, 즉 흙과 함께 더불어 산다는 것을 의미한다.

만물은, 인간이나 생물뿐 아니라 세상의 온갖 사물까지도 그 존재 자체만으로도 의미가 있듯이 김복희는 바로 이 기우귀가 부분에서 단순한 표현을 통해서 소와 인간의 존재를, 남과 여의 존재를, 전원과 인간세상의 존재를 알리는 복수적인 의미를 표현하였다.

소를 잊고 사람만 남는 망우존인에서는 소의 이미지를 통해 죽음을 당하는 민초의 고통을 부각시켰고, 사람도 소도 함께 잊혀지는 인우현망에서는 소와 사람이 하나가 되는 것을 표현하였다. 그래서 이 두 부분에서 소가 죽음을 당하여 듀엣(둘)이 하나가 되는 합이합일(合二合一)의 의미를 살린 것은 남녀의 만남이 사랑으로 승화된다는 의미까지 담으려는 것으로 볼 수 있다.

반본환원은 무용수들이 원을 만들어 도는데, 이를 통해 돌고 돌아도 본점으로 귀환할 수밖에 없는 만고의 진리를 표현하면서 태각에 이르는 순수한 자신에게로 돌아오는 회귀를 표현하였다.

깨달음의 경지인 태각은 동작과 소품에 비치는 그림자에 의해 표현되었다. 깨달음은 자신의 그림자처럼 멀리 있는 것이 아니라 바로 자신과 함께 있다는 것을 암시하려 했고 지금까지 형성된 형상 그 하나하나의 그림자에도 깨달음이 있었으나 그것을 모르고 지나치는 인간의 어리석음을 선의 깨달음이라는 큰 틀 속에서 그려내었다. 즉 십우도의 열 개의 그림은 인간의 삶의 궤도이면서 동시에 십우도 하나하나의 그림마다 작은 십우도가 또 있다는 깨달음이 인간에게 필요하다는 점도 강조하고 있다. 즉, 이 작품은 하나가 열이요 열이 하나 되는 의미를 몸으로 그린 작품이라고 평할 수 있다.

이 작품의 음악은 첼로와 피아노의 변칙적인 리듬 속에 가사를 실어 춤으로 미쳐 표현하지 못하는 소, 민초를 나타낸다. 아래의 가사에서도 알 수 있듯이 자아를 찾을 수 없는 소의 존재 자체도 추상적인 소재가 된다.

「헤아릴 수 없는 영원한 곳으로 정처 없이 정처 없이 떠돌아다
 니는 슬픈 영혼의 방황이여....」
 「누가 날 내가 어디에 있는지를 아시나요
 누가 날 내가 누구인가를 아시나요...」
 「나는 어디에 있니 누가 날 봤니
 돌아와 돌아와
 내게로 돌아와...」

그리고 의상은 처음의 하늘을 나타낼 때에는 긴 회색 장삼으로 불교적 이미지를 굳혔으며, 소의 형상이 등장할 때는 인체에 중점을 주기 위해 짧은 반바지만을 입고, 몸의 선을 이용하여 불필요한 시각적 군더더기를 제거하여 소의 이미지를 형상화했다.



<그림 76> 김복희 - 아홉 개의 의문, 그리고
 (출처: 최선희(2001))

(2) <오장군의 발톱>과 <하아얀 소년>

박조열이 1974년에 발표한 희곡 <오장군의 발톱>은 동화적 순수를 통해 전쟁의 비극성과 폭력성을 고발한 작품이다. <오장군의 발톱>에서 묘사하는 고향 ‘까치골’은 동물과 인간의 경계가 허물어지는 우화적이고 마법적인 공간이다. 작가는 까치골의 평화적이

고 몽환적인 모습을 앞으로 ‘오장군’이 경험할 전쟁터와 대비되게 함으로써 희곡의 주제를 부각시키고 있다. 그만큼 <오장군의 발톱>에서 까치골은 절대적 선(善)의 공간이라 할 수 있다.

까치골의 대표적인 자연물은 일소인 먹쇠로 인간과 교감하고 소통하는 존재이다. 먹쇠는 소이긴 하지만, 한국 전통사회에서 식구로 인식되었던 것처럼 오장군네 가족으로 그들과 함께 희로애락을 나누는 존재이다. 또한 오장군과 먹쇠는 형제와 같은 관계로 서로 의사소통하고 교감하는 존재로 나타난다. 오장군은 수소를 그리워하는 먹쇠의 마음을 누구보다 잘 알고 있으며, 먹쇠는 그 감응을 오장군과 나눈다. 오장군은 “사람만 봄을 타라는 법이 없다.”라고 생각하고 꽃분이네 수소를 그리워하는 먹쇠의 마음에 공감한다.

오장군: 내가 왜 웃는지 궁금하지. 꽃분이 생각이 나서 그러는 거야. 꽃분에게 이 얘길 하면 어떤 얼굴을 지을까 하구 생각하니까 말이야. (제 풀에 또 웃어대다가) 먹쇠야 넌 우습지도 않니?

먹쇠: (힐책하듯이 오장군의 가슴을 톡 친다)

오장군: 어우! 야, 니 주먹은 무쇠덩어리처럼 단단하다는 걸 또 잊었니? 살짝 건드리기만 해두 멍이 든다구. 귀에 못이 박히도록 일러줬는데, 조심해! 게다가 사람이든 짐승이든 남자들은 거칠은 여자를 싫어한다는 걸 알아야해. 니가 손이 거칠다는 소문이 동네 총각 소들에게 퍼져봐. 넌 평생 시집 못 간다.

먹쇠: (고개를 떨군다)

오장군: 그렇다구 그렇게 풀이 죽을 것까진 없어. 니가 손이 거칠다는 건 나만 아는 비밀이니까.

(중략)

오장군: (길게 길게 끝소리를 끄는데 멀리서 수소 우는 소리 먹쇠가 우뚝 서며 귀를 기울인다) 누가 서라고 했어. (또 수소 우는 소리).....! 오라 너 꽃분이네 총각 소가 우는 소릴 듣고 있구나. 그러고 보니 너.....?

오장군은 소를 인간과 다른 차원으로 보는 것이 아니라 인간과 동등한 생명체로 인식하고 인간처럼 그리움을 가진 존재로 이해하고 있다. 따라서 꽃분이에 대한 연정을 먹쇠에게 고백하기도 하고, 먹쇠의 연정을 알아차리기도 한다. 이것은 동물의 본성과 생태를 인간과 동일한 차원에서 이해하고 있음을 보여준다. 오장군의 감성이야말로 전통 한국사회의 소에 대한 농부의 마음을 그대로 표현한 것이라 할 수 있다.

오장군의 먹쇠에 대한 감정은 먹쇠가 오장군에 대한 감정과 일치한다. 먹쇠는 오장군이 부조리하게 군대에 징집되자 오장군을 대신해 발일을 하며 엄마의 마음을 위로한다.

먹쇠는 한참만에야 엄마가 자고 있는 것을 발견한다. 먹쇠 살금살금 엄마 옆으로 와서 한참 들여다보더니 관객을 보고 슬프디 슬프게 뒤편에..... 그 바람에 엄마가 놀라며 벌떡 일어난다. 먹쇠 황급히 뒤편 소리를 그치고 엄마를 눕히고 나서 손으로 또닥거리며 재운다. 그러나 먹쇠의 거친 또닥거림 때문에 오히려 엄마가 또 깨어난다. 먹쇠 매우 조심스럽게 또닥거리주며 다시 잠에 들게 하고는 관객석을 향하여 소리는 안내고 뒤편에..... 먹쇠 혼자서 다시 발갈이를 하며 낮게 낮게 발갈이요 가락을 붙여서 뒤편에뒤편에.....

위의 내용을 통해 먹쇠가 가축을 넘어서 인간과 교감하는 동물이며 농가의 한 구성원의 역할을 수행하고 있음을 확인할 수 있다. 이를 더욱 극적으로 표현하고 있는 장면은 오장군이 군대에서 총살될 때이다. 오장군은 마지막 순간에 엄마, 꽃분이와 함께 먹쇠의 이름을 부르며 죽을 정도로 먹쇠는 오장군에게 형제와 같은 존재로 인식되어 있다.

먹쇠도 오장군이 징집되자 슬픔에 빠지기도 하며, 오장군의 엄마를 위로하기도 한다. 오장군의 시신을 맞을 때, 엄마나 아내 꽃분이가 소리치며 통곡했다면 먹쇠의 울음은 오장군의 비극을 한층 고조

시킨다.

엄마 (유골상자의 뚜껑을 열어본다).....(그 속을 들여다보는 자세대로 움직이지 않고) 오오 장군아, 내 아들이야.....

꽃분 (배를 만지면서 곳곳이 선채) 장군아아, 우리 애기 아빠야 아.....

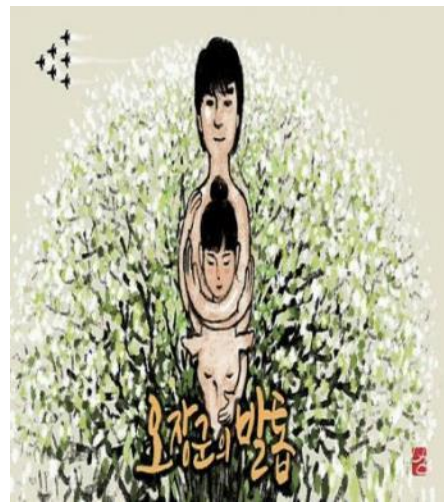
먹쇠 (하늘을 쳐다보며 숨이 다 할 때 까지 길게 길게) 뒤편에에에.....

먹쇠는 상주처럼 곡을 하고 엄마와 꽃분의 슬픔을 달랜다. 먹쇠의 울음과 슬픔은 인간의 비극과 조울하는 자연 세계의 모습이면서 소가 전통사회에서 지니는 이미지를 그대로 보여주고 있다. 오장군과 먹쇠의 감정교감을 통해 작가는 인간과 소(동물)는 생명의 차원에서 동등하며 서로 화합하고 소통하는 관계임을 보여주고 있다.

<오장군의 발톱>은 1988년 초연된 이래 다양한 형태로 연극무대에서 공연되었고 최근에는 영화와 무용극 등에서도 제작 발표되었다. 특히, 인천시립무용단이 발표한 <하아얀 소년>(2016. 12. 9.)은 희곡 <오장군의 발톱>을 무용극으로 새롭게 창작한 작품이다. <하아얀 소년>은 두메산골 깊은 곳에서 자연과 하나 되어 살아가던 소년(오장군)이 전쟁에 차출되며 그 순수가 이용당하고 짓밟히는 과정을 총 14개의 춤 장면으로 구성하였다. <오장군의 발톱>의 일소 먹쇠는 <하아얀 소년>에서는 흰등이가 되어 소년과 그의 가족들 위로하는 춤을 추며 관객들과 함께 호흡하고 있다.



<그림 77> 연극 <오장군의
발톱>의 먹쇠
(출처: 『연합뉴스』, 2010. 4.9)



<그림 78> 영화 <오장군의
발톱>
(출처: 『씨네21』, 2016)



<그림 79> <하아안 소년>
(출처: 『국민일보』)



<그림80> 무용극<하아안 소년>
흰둥이

(3) 오페라와 모던발레 <카르멘>

(가) <카르멘> 이야기

카르멘은 프로스페르 메리메(Prosper Mérimée)가 1845년에 쓴 원작을 바탕으로 1875년에 작곡가 비제(G. Bizet)가 파리 오페라 코미크(opéra comique) 극장에서 초연한 오페라 <카르멘>을 통해 잘 알려지게 되었다. 오페라 <카르멘>의 성공 이후 뮤지컬, 무용극과 영화 등의 다양한 장르로 공연(상영)되고 있는데 모던 발레 <카르멘>도 그 일종이다.

<카르멘>의 줄거리는 스페인의 세비야를 배경으로 정열의 집시 여인 카르멘과 순진하고 고지식한 돈 호세(Don Jose)라는 하사와의 사랑을 그리고 있다. 그러나 돈 호세의 집착적인 사랑에 싫증을 느낀 카르멘은 당대 최고의 투우사 에스카미요(Escamillo)에게 사랑을 느끼게 된다. 이를 알게 된 호세는 카르멘에게 멀리 떠나 새로운 삶을 살자고 제안하지만 카르멘은 이를 거절하고 에스카미요를 선택하게 된다. 배신의 고통 속에 분노하는 호세는 투우사 에스카미요에게 가려는 카르멘을 붙잡아 칼로 찌르고, 자신의 품안에 죽어가는 카르멘을 보며 광적인 사랑에 절규하며 스스로 목숨을 끊는 비극적인 작품이다.

(나) 스페인 투우와 투우사 에스카미요

오늘날에는 <카르멘>이라고 하면 정열의 집시 여인 카르멘과 두 명의 연인 돈 호세와 에스카미요가 삼각관계를 펼치는 장면이 연상되지만 원작에서 투우사 에스카미요는 중요한 인물이 아니었다. 메리메의 소설에서 투우사는 루카스라는 이름으로 등장하고 역할도 투우사 중에 가장 낮은 작살꽃이꾼으로 나온다. 그러나 오페라에서는 투우사의 이름이 에스카미요로 바뀌고 역할도 투우 경기의 핵심 투우사인 살우사(殺牛士, matador)로 등장해 당당한 승리자의 모습으로 묘사되고 있다. 오페라 <카르멘>에서 투우사 에스카미요와 그가 펼치는 투우 경기는 극을 클라이맥스로 이끄는 중요한 장치가

된다.

2막에 등장해 카르멘에게 사랑을 고백했던 에스카미요는 3막에서 ‘투우사의 노래’를 부르며 카르멘의 마음을 흔들어 놓는다. 이때 에스카미요가 불렀던 ‘투우사의 노래’의 일부분을 살펴보면 다음과 같다.

투우사여, 대비하라!
투우사, 투우사!
꼼꼼히 생각하라, 싸우면서 생각해.
검은 눈동자가 너를 지켜보고
사랑이 너를 기다리고 있음을.
투우사, 사랑이, 사랑이 기다리고 있다!
갑자기 모두가 조용해진다.
아 무슨 일이 일어났는가?
외침 소리도 안 터지는 그 순간!
투우가 튀어 오르고
대기실 밖으로 돌진한다!
뛰어 나온다, 들어온다, 부딪친다, 말은 쓰러지고
투우사가 끌려간다.
“아, 장하다 소야”고 울부짖는 군중,
소는 가고.....왔다가 다시 부딪친다!
등에 꽃힌 장식창(裝飾槍)을 흔들고
미쳐 날뛰며 소는 달린다!
투우장은 피로 물든 바다!
도망가는 놈, 율타리를 뛰어 넘는 놈!
이제 네가 나갈 차례다!
자! 대비하라! 아!

‘투우사의 노래’는 실제 투우 장면을 묘사하고 있어서 오페라 <카르멘>에서 투우 경기가 차지하는 비중을 확인할 수 있게 한다. 오페라에서 원작과 다르게 투우장과 투우사 에스카미요의 비중이 크

게 증가한 이유는 18세기 중기 이후 스페인 사회에 대중문화로 안착한 투우 경기 때문이다. 본래 스페인의 투우 경기는 귀족들이 자신들의 용맹함을 보이기 위해 말을 타고 경기했던 것에서 유래했다. 18세기 중기 이후 투우가 대중들에게 선풍적인 인기를 끌었던 것을 계기로, 스페인의 대표적 축제로 자리 잡게 되면서 많은 문학 작품들에 투우 경기가 단골 메뉴로 등장하게 되었다.

스페인 투우는 봄과 여름의 일요일 오후 5시 정각에 시작되며 가을·겨울에는 경기가 없다. 우선 투우에 참여하는 소를 경기 시작 24시간 전에 깜깜한 정소에 가두어 두어 밝은 빛을 보았을 때 더욱 흥분하도록 유도한다. 투우의 시작을 알리는 트럼펫이 울리면 붉은색 망토를 두르고 긴 장화와 털로 장식한 창이 넓은 모자를 쓴 투우사(burladero, 분노유발꾼)가 등장해 붉은색 외투인 까뽀떼(capote)를 이리저리 휘두르면서 소를 화나게 한다. 암흑 속에 갇혀 있던 소는 갑자기 밝은 빛과 붉은 까뽀떼를 보고 흥분해 공격을 감행한다.

이 때 트럼펫이 울리고 두 번째 투우사(picador, 작살꽂이꾼)가 등장해 3쌍의 작살을 소의 등에 꽂는다. 투우사로 인해 극도로 흥분해 자제력을 잃은 소는 더욱 분노하고 한 번에 두 개씩 세 번 여섯 개의 작살을 차례로 소의 등에 꽂는데 이 때가 되면 관객들도 서서히 흥분하기 시작한다. 마지막으로 살우사가 금과 은으로 장식된 화려한 투우 복장을 하고 등장해 화려한 동작으로 모자를 벗어 땅에 던지며 최고의 행운을 빈다.

살우사는 붉은 보자기로 된 물레따(muleta)를 날렵한 장검에다 걸치고 등장하여 분노를 삭이지 못하고 있는 소를 물레따로 유인하면서 공격을 유도한다. 살우사는 아슬아슬하게 소의 공격을 피하는 장면을 극적으로 연출하며 약 20분간 관객들의 관심을 집중시킨다. 관객들의 흥분이 최고조에 이르면 투우사는 소의 정면에서 돌진해 오는 소의 앞발 위쪽 목 뒷부분을 향해 온 몸을 던져 장검을 찌른다. 장검의 끝 부분이 소의 심장을 관통하면, 거대한 소는 갑자기

미동도 하지 못하고 멈추어 선다. 만약 살우사가 단 한 차례의 찌르기로 소를 죽이면, 관중들은 극도로 흥분하며, 투우사에게 찬사를 보낸다. 투우사에 대한 전리품은 투우한 소의 귀로, 훌륭한 투우사에게는 두 개의 귀를, 그리고 최고의 투우사에게는 꼬리까지 주면서 투우 경기가 막을 내리게 된다.

스페인 투우경기를 오페라의 주요장치로 등장시킨 오페라 <카르멘>은 4막의 무대를 바로 투우 경기가 열리는 세비야 투우장 앞의 광장으로 하고 있다. 카르멘과 에스카미요가 함께 사랑의 이중창을 부르고 투우 경기를 위해 에스카미요가 먼저 투우장에 입장한다. 원작에서는 함께 멀리 떠나자는 돈 호세의 제안을 카르멘이 거절했기에 돈 호세가 그녀를 죽였다고 한다. 그러나 오페라에서는 에스카미요를 돈 호세와 동등한 위치에 있는 연적으로 그리고 있다. 카르멘이 자신에게 죽음이 올지라도 에스카미요를 사랑하겠다고 고백하자 이성을 잃은 돈 호세는 질투와 배신감 때문에 그녀를 죽이는 것으로 묘사하고 있다.

오페라는 카르멘-에스카미요-돈 호세가 이루는 삼각관계의 긴장 속에서 에스카미요의 투우 경기를 배경으로 하고 있다. 가장 극적인 마지막 장면을 투우 경기와 함께 묘사함으로써 관객들의 긴장감과 위기감을 고조시키고 있다. 카르멘이 돈 호세의 칼에 찔린 순간 투우장에서 들리는 환호하는 소리는 비극적 분위기를 더욱 극적으로 표현하면서 막을 내리게 된다.



<그림 81> 오페라 <카르멘> 중 투우사의 노래
(출처: 네이버캐스트)

발레 카르멘은 오페라 카르멘을 소재로 창작된 작품이다. 오페라는 소리와 동작을 통해 표현하고자 하는 내용을 전달하지만 발레는 몸동작만으로 표현하기 때문에 더욱 간결하면서도 원초적으로 내용을 전달할 수 있다.

발레 카르멘 5막에서는 사람들은 투우를 구경하기 위해 투우장 앞으로 몰려든다. 그리고 두 남성의 어깨 위에 올라앉은 투우사 에스까미요가 남성적 매력을 과시하며 등장한다. 에스까미요는 발레의 익살스럽고 독특한 움직임들 통해 투우사의 특유의 남성미를 부각시킨다. 투우장을 배경으로 한 5막에서는 에스까미요의 투우를 알리는 투우 포스터가 걸려있는데, 이는 투우사가 소를 죽이는 모습의 포스터를 통해 호세가 카르멘을 살해할 것임을 암시하고 있는 것이다. 투우하는 소의 모습은 다양한 동작들로 표현되었는데 이것은 카르멘-돈 호세-에스까미요의 감정을 전달하고 마지막 장면에서 카르멘의 죽음을 암시하고 있다. 발레 특유의 동작을 통해 원작이 가지고 있는 순수성과 박진감이 더 잘 전달된다고 할 수 있다. 다음은 발레 <카르멘>에 묘사된 투우장과 소의 형상이다.



<그림 82> 발레 <카르멘>의 5막 무대 투우장 앞
(출처: 「롤랑프티의 작품에 나타나는 페미니즘연구」)



<그림83> 소가 뿔을 세우고
성난 모습
(출처:www.youtube.com)



<그림 84> 소가 뒷걸음질 치는
형상
(출처:www.youtube.com)



<그림 85> 소의 뿔을 형상화한 모습
(출처:www.youtube.com)



<그림 86> 스페인 투우 경기
(출처: 『연합뉴스』, 2017. 5.15)

(4) 횡성한우 춤

횡성한우 춤은 2010년에 횡성군의 지원을 받은 유옥재 창작 무용단이 횡성한우와 전통문화를 접목해 개발한 춤이다. 횡성한우 춤은 소의 우직함과 근면함을 굿거리 12장단에 맞춰 팔과 다리를 이용하는 전신 춤사위로 표현되었다. 횡성한우 춤은 횡성한우 축제에서 참가자들의 흥을 돋우고 횡성한우의 우수성을 알리는데 일조하고 있다.

횡성군에서 제작한 책자에 소개된 횡성한우의 춤동작을 살펴보면 다음과 같다. 소걸음 춤(굿거리 8장단) I 은 오른팔과 대퇴근을 들어 옆으로 놓고 손바닥을 위 아래로 뒤집고 좌우로 어른 후 오른쪽으로 4보(步) 옆 걸음질을 하는 것을 통해 소의 우직함과 근면함을 표현하였다. 소걸음 춤Ⅱ는 양손을 뒤로 들며 상체를 숙였다가 앞으로 허리를 제치며 앞는다. 호흡을 크게 두 번 쉬고 옆으로 이동해 다리를 한 번씩 번갈아 들어 뒷걸음질 치는데, 이는 소가 양발을 들고 뒷걸음치는 모양을 형상화하였다. 소 몸짓 춤 역시 소의 우직함과 근면함을 움직임으로 표현하고 있다.



<그림 87> 소걸음 춤 I



<그림 88> 소 걸음춤 II



<그림 89> 소 몸짓 춤

소의 기분을 나타내는 춤으로는 소 고갯 춤, 소 뒷발치기 춤, 소 뿔 춤 등이 있다. 소 고갯 춤은 앞뒤로 팔을 흔들며 3보(步) 걸어나온 후 양쪽으로 번갈아 가며 고개 짓을 4번 하는데, 소가 기분 좋

을 때와 성날 때를 묘사하였다. 소 뒷발치기 춤은 한 발은 앞으로 내민 후 발끝으로 반원을 그려 뒤 사선에 놓는다. 앞뒤로 중심이동을 한 후 양팔은 앞으로 나란히 들고 뒷발을 들어 땅을 두 번 발끝으로 구르며 기쁨을 표현한다. 소뿔 춤은 성났을 때를 표현하는 춤으로, 고개를 숙였다가 위로 들며 짹을 찾아간다. 그 후에 짹과 마주 보면서 같은 쪽 어깨를 번갈아 부딪친 후 등을 맞대고 어깨춤을 추며 한쪽 다리를 든다. 같은 동작을 짹과 마주 보면서 반복하고 짹의 어깨와 허리를 잡고 돌아 걷는다.



<그림 90> 소 고갯 춤



<그림 91> 소 뒷발치기 춤



<그림 92> 소뿔 춤

소의 교태를 보여주는 춤은 소 꼬리 춤으로, 4걸음을 걷고 왼발을 중심으로 선 채 오른발을 3번 디딘다. 상체를 앞으로 숙였다가 앞으로 한 발 들며 뒤로 젖힌다.



<그림 93> 소 꼬리 춤

나. 민요 - 소리에 녹아든 우리의 소

민요는 서민들의 생활 속에서 자연적으로 형성되어 악보나 글을 통해서는 아니라 입에서 입으로 전해내려 온 민중의 소박한 감정 따위를 표현한 노래다. 민요는 생활 속에서 오감(보고, 듣고, 맛보고, 만지고, 냄새 맡고)을 통해 느끼는 것을 노래로서 표현한 것이다. 따라서 민요는 우리 선조들의 생활과 밀접한 관련이 있으며, 사람들이 함께 부르는 행위를 통하여 불려지고 지금까지 전해져 왔다. 그리고 어느 특정한 개인이 만들어 낸 것이 아니기 때문에 노동요, 유희요, 의식요 등과 같이 비슷한 상황에서 부른 노래일지라도 지역마다 그 가사와 음이 차이가 나는 경우도 많다.

소 관련 민요는 <소타령>과 <소모는 소리(논·밭가는 소리)> 두 가지 형태로 크게 나타난다. <소타령>은 소의 생애를 노래한 비기능요로서 일정한 서사성을 지닌 서정요라고 할 수 있다. 소모는 소리는 소를 이용하여 논밭을 가는 현장에서 노동의 리듬에 맞추어 부르는 농업노동요로서 사설도 그때그때 상황에 따라 달라질 수 있다.

(1) 소타령

소와 관련한 대표적인 민요는 <소타령>이라는 제목으로 여러 지역에서 불린다. <소타령>은 인간을 위해 모든 것을 다 주고 가는 소의 일생을 담은 유희요이다. <소타령>은 소의 삶을 따라가면서 노래가 펼쳐진다. 보통 소의 미덕이라고 알려진 근면함, 순함 그리고 인간을 위해 모든 것을 다 바치는 희생에 대해 노래한다. <소타령>을 만들어 불렀던 민중들은 이 노래를 통해 자신들의 고단하고 쉽 없는 삶을 노래하고 있었는지도 모른다.

허허 네이름이 소로구나/ 위 있고 겸손하고/ 부지런도
할서이고/ 남을 위해 몸 바치고/ 사람에게 점잖으기/
네 몸 밖이 또 있을까/ 온갖 짐승 다 있어도/ 모도 모도
피만 피고/ 노래나 질기빠고/ 할일 없이 다니노니/
밧생코도 밧생코나/ 온갖 곡식 해치우니/ 죽어야 마땅하지/
너는 천지 무궁토록/ 살고 살고 지고 살아/ 천하 백성
도아다고/ 평야광야 너른 들도/ 네 몸 아니면 뭐가 된다/
허허 네 이름이 소로구나

- 조선민요연구, 경북 칠곡

소는 빠, 살, 털 하나 남김없이 사람을 위해 내어 주는 존재이다. 그러면서도 큰 불평 없이 살고 죽음을 맞이한다. 이 노래는 ‘소’라는 동물에 대한 헌사로 읽혀도 좋겠다.

생길 데가 전히 없어 소 몸애가 생겨갓고/ 벽도 없는 맨들
방에 쟁기 보습을 걸머지고/ 저 건네라 목정밭 한 골 갈고
두 골을 가니/ 잔빠가 다 올린다 세 골 갈고 네 골 가니/
굵은 빠가 다 올린다 집안 안을 들어오니/ 좋은 콩 쌀죽을
썩냈거든 먹은 정이나 전히 없네/ 하루 굶고 이틀을 굶고
사흘 나흘을 굶고 나니/ 날 당산에다가 날 매놓고 동네 어른들
모여 앉아/ 날 잡자고 의논한다 손이 있어서 빌어를 볼까/

말을 해서 빌어볼까 나는 죽네 나는 죽어/ 속절없이 나는 죽어
 잡을락은 잡으시오마는/ 요내 껍닥을 좋게 벗겨 의관 관자나 맞추시고/
 요내 살을 곱게 떼서 골골 사람 나눠 잡와/
 요내 뼈다구 잔뼈 굵은 뼈 함부로 덤부로 버리지 말고/
 저 건네라 소쿠리 명당에 시사(時祀) 잔치나 부쳐주소
 - 전남 담양

이 노래는 소가 어떻게 사람들을 위해 헌신하는지 매우 구체적으로 표현되어 있다. 전남 담양의 <소타령>은 화자가 바로 소 자신이다. 소가 화자가 되어 자신의 고단한 일생을 마치 신세타령을 연상시키는 방식으로 이야기하고 있다. 대개 ‘도입-성우(일소)가 되는 과정-힘겨운 논밭갈이-주인집의 형편없는 대우-도살-도살 후의 처리’라는 순차적 전개과정을 보여준다.

(2) 논가는 소리

<논가는 소리>는 논을 갈 때 쟁기를 끌고 있는 소를 부리는 소리이다. 즉 소가 논갈이 작업에서 제 역할을 할 수 있도록 쟁기질을 하는 사람이 소에게 이런저런 지시를 하는 소리이다. 특히 소 두 마리가 작업하는 <겨리소 모는 소리>가 활발하게 전승된다. 농경지가 척박하여 많은 힘을 필요로 할 때는 소 두 마리를 몰게 되는데, 이 소리는 대부분 강원도와 경기도 북부 지역 등에 집중적으로 분포되어 있다. 소 두 마리를 모는 것은 ‘겨리’ 또는 ‘제리’, ‘저리’, ‘쌍겨리’라 하고 한 마리는 ‘호리’라고 한다. 겨리는 ‘안소’와 ‘마라소’가 짝이 되는데, 일을 잘하는 능숙한 소가 왼쪽에 있는 안소이고 일이 서툴고 어린 소가 오른쪽의 마라소이다

이러 이러이러이러이러 어저어에 이러이러이러/
 이러에 이러 안소 마라소 접어들면서 이러이 이러이러이러/
 어저에 거저거저거저 호호 썩 들어만 들어가서
 이러이러이러 오호/

어라 이라 마마마 마마마마 이어/
 이 소야 념성거리지를 말면서 이러 안소
 얼릉 올라서 이러이 이/
 이러이러 마마마마마/ 아 이거 이 왔다갔다 해 이거/
 어저 어지

- 경기도 지역 논가는 소리

일 년 농사의 시작은 소를 몰아 논이나 밭을 가는 것으로 시작한다. 언 땅이 녹았을 때가 땅이 가장 무른 시기라 이때 논을 갈면 소와 사람이 힘들지 않다. 보통 우수와 경칩 무렵에 많이 간다. 논갈이는 먼저 초벌갈이에 해당하는 아이갈이를 하고, 산에서 풀을 베어다 작두로 썰어서 논에 골고루 편 다음 또 한 번 갈아서 흙과 풀이 섞이도록 했다. 그리고 복골을 켜게 되는데 복골은 논에 물이 잘 들어가게 만들기 위해서 하는 작업이다. <논가는 소리>는 기본적으로 소를 몰아가는 소리로서, 소의 동작과 방향을 지시하는 내용이 중심이며 때때로 가창자의 심정을 드러내는 구절이 들어간다. <논가는 소리>를 포함하여 <소 모는 소리>에서 나오는 용어는 아래와 같은 의미를 지닌다.

<소 모는 소리>에서 나오는 용어

번호	용어	의미
1	이러	‘앞으로 가라.’ 또는 주위를 환기시키는 의미이며, 가장 많이 사용하는 지시어이다.
2	어디	똑바로 가라는 지시어로 주위를 환기시키는 의미가 가장 강하다. ‘이러’와 함께 많이 사용되는 지시어이다.
3	어후, 어도치, 어추	단어가 모두 돌아서라고 지시할 때 사용하는 말이나 지역마다 약간의 차이가 있어 다르게 나타난다.

4	우겨서라	안으로 들어서라는 뜻이다.
5	지어서라	밖으로 나가라는 뜻이다.
6	복골(에 들어서라)	간 골로 가라는 소리이다.
7	멍에도툼	쌍거리에서 멍에를 두고 안소와 마라소가 다투는 것이다.
8	안야	안소를 부르는 소리이다. 안소는 한발 먼저 가야 하고 생땅을 잘 알아야 하기 때문에 힘이 좋다. 대부분 안소가 마라소를 이끈다.
9	마라	마라소를 부르는 소리이다. 하지만 발을 갈 때는 안소와 마라소가 짝이 되지, 안소끼리나 마라소끼리 짝이 되지는 않는다.
10	와와	소를 세울 때 사용하는 지시어이다. 단어로 된 지시어는 이 외에도 ‘올라서라’, ‘내려서라’, ‘돌아서라’, ‘나가라’, ‘덤성대지 마라’, ‘넘나들지 마라’, ‘물려서라’, ‘빨리 가라’ 등 소가 움직이는 상황이나 경작지 상태 등에 의해 다양하게 나타난다.

<논가는 소리>의 특징은 소를 몰면서 소리로 지시를 하고, 소는 소리를 통해 지시를 받고 행동을 조절하게 된다는 것이다. 그러나 소는 움직이는 대상으로 행동이 일정하지 않기 때문에 행동에 따라 구연되는 소리도 항상 가변적이다.

<논가는 소리>의 노랫말은 소에게 지시하는 용어로 이루어진 내용과 작업 현장이나 소리하는 사람의 취향에 따라 즉흥적으로 부르는 내용의 이중 구조로 이루어진다. 특히 즉흥적으로 부르는 내용은 현장 상황이나 가창자의 취향에 따라 자유롭게 창작되는 경향이 있는데 이 부분에서 소와 인간의 관계, 일의 고단함, 삶의 애환 등을

엿볼 수 있다. <논가는 소리>는 소를 몰면서 쟁기질을 하는 사람이 독창으로 부른다. <논가는 소리>의 음악적 특징은 한반도 동부 지역 민요의 대표적인 곡조인 메나리토리의 자유 리듬형이다.

(3) 홍천 밭가는 소리

<홍천 밭가는 소리>는 밭을 갈 때 소 두 마리를 몰면서 하는 소리이다. 이 노래에는 이른 봄 막 밭갈이를 시작하는 시기에 돌이 워낙 많고 언 땅이 채 녹지 않아 쟁기질을 하기에 무척 힘든 상황이 잘 나타나 있다. 소를 몰면서 노래를 하는 것은 강원도 일대의 농사 풍습이다.

이러이러 이러 어어어 가자 슬슬
이러 슬슬 다려 이러이히! 이러이히!
너무나 밭 기대지 말고 슬슬 다려
와와 이 어디!
슬슬 저 마라소 우기면서 다려
이러의의! 이러의의!
저 안소야 슬슬 우기면서 다려 이러 의의!
아 슬슬 가자!
저 안소가 슬슬 우기면서 다려
에에 이히! 이러 이히! 하디여디 저 소야 슬슬 우겨서
이러 헤헤! 이러에헤!
저 숨은 돌에 밭 기대지 말고 슬슬 다려헤
이러흐흐! 이러으흐! 어후어허
저 안소야 오오 슬슬 당겨
아 이거 어디디 이러디
저 마라소 저 이랑에 우기면서 다려 헤
이러이히! 이러이히! 이러디 슬슬 다려
이러으흐! 이러으흐!
저 숨은 돌에 밭 기대지 말고 슬슬 다려
이러으흐! 이러으흐! 아디어디 니려간다 올라서라 올라서!

저 마라소 슬슬 우겨서
 마라마 올라서 마마! 마라야 올라서 이러 어디 당겨오
 이러에헤! 이러에헤! 이러 어디 다려오
 이러헤헤! 어후후허 (어 들 녹았네 여기는) 어후
 저 마라야 슬슬 안쳐주 이러 어디 아 이거 디디!
 이러으흐! 이러으흐! 이러어디 다려오 헤
 이러흐흐! 저 마라야 슬슬 우기면서 다려
 이러으흐! 이러흐흐! 이러어디
 아 올라서라 마라마 올라서 마라소야 우겨서
 이러흐흐! 이러흐흐! 저 숨은 돌에 슬슬 돌 기대지 말고 슬슬 다려
 이러으흐! 슬슬 다려 아 어디어디 내려간다 올라서라 올라서!
 저 안소야 슬슬 지어스면서 다려
 이러흐흐! 이러흐흐흐! 아 어디어디 올라서 올라서!
 안소가 지어서 어후호호 오호
 와와! 와와! 와와!
 우후후후...흐흐흐흐흐흐!
 후후후....와와!

(4) 울진 지방의 <소모는 소리>

울진 지방의 민요 <소 모는 소리>는 나무를 많이 해서 소에다 나무 짐을 얹고 산에서 내려오는 과정에서 부르는 노래다.

오늘 해도 거의 갔고 일락서산(一落西山)이 되어가니
 이 소야 이 소야
 이 나무를 네 등에 싣고 우리 집으로 같이 가자 예해야
 니나 내나 무슨 죄를 타고 나서 이 모양 이 신세가 된단 말인가
 어서 가자 빨리 가자
 <중략>
 니 죽에는 갱물(건데기 없는 물)이 돌고 내 밥에는 파리가 돈다
 내 팔자야 내 신세야
 가소롭다 가소롭다

어떤 사람 팔자 좋아 고대광실 높은 집에
부귀영화로 살 건만은
니 팔자나 내 신세나 가없이 되었구나
자취없이 어서 가자
<중략>
엄마엄마 울엄마야
울엄마야 내 신세 이리 될 줄을
어느기 누가 알았는가

나무를 등에 싣고 힘겹게 내려오는 소의 팔자나 죽도록 고생하며 살아가는 나(사람)의 팔자나 똑같다고 하면서 불쌍한 내 신세를 한탄하고 있다. 즉 이 노래에서는 작품의 소재로 쓰이는 소에 자신의 불행한 삶을 투영하고 있다.



<그림 94> 밭가는 소
(출처: 「한겨레신문」)

2. 그림 속에 나타난 한국의 소

소는 농경사회로부터 지금까지 화가들이 즐겨 다루는 모티브이다. 농경사회의 소 그림은 농사일이나 노동을 하는 소의 모습을 주로 담고 있다. 대표적인 소 그림으로는 윤두서의 <경답목우도>와 김홍도가 그린 <노상풍정>, <경작도>, <기우도강도> 등이 있다.

근현대의 소 그림은 소를 단독으로 그려서 소의 강인함, 우직함, 고난 등을 다루고 있거나 가족이나 소년·소녀들과 함께 묘사함으로써 목가적이며 서정적인 농촌 풍경을 그려내고 있다. 대표적인 화가로는 이중섭, 장욱진, 양달석과 사석원 등이 있다.

가. 농경사회의 소 그림

농경사회인 조선시대의 소는 힘든 농사일이나 노동을 도맡아 하는 주요한 노동력으로 풍요와 힘을 상징했다. 이를 반영하듯이 이 시대 그림에 등장하는 소는 ‘일하는 소’다. 조선시대의 대표적인 소 그림을 그린 작가로는 윤두서, 조영석과 김홍도 등이 있다. 윤두서의 <경답목우도(耕沓牧牛圖)>는 농부가 소를 몰고 밭을 가는 장면을 사실적으로 묘사했고, 조영석의 <채유도(採乳圖)>는 5명의 양반들이 저마다 역할을 나눠서 소젖을 짜는 장면을 묘사해 조선인들이 우유를 식용했음을 알 수 있게 한다. 특히 김홍도는 소를 주제로 그린 많은 작품을 남겼는데 <노상풍정(路上風情)>은 근경과 원경에 소 한 마리씩 배치하고 소의 발굽을 세부적으로 그렸다. <경답도(耕沓圖)>에서는 소의 얼굴을 해학적으로 표현하면서도 앞발을 들고 있는 모습을 통해 소의 노동력과 강인함을 묘사하고 있다. 반면 <경작도>에 표현된 소는 노동을 하고 있기는 하지만 평온한 향촌의 정서를 담고 있어서 <경답도>와 대조적인 모습을 보인다. <기우도강도(騎牛渡江圖)>에서는 불어난 하천을 아이와 어른이 소를 타고 건너는 모습을 담고 있다.



<그림 95> 경담목우도
(출처: 「조선 후기 소 그림 연구」)



<그림 96> 노상풍정
(출처: 한국데이터베이스진흥원)



<그림 97> 기우도강도
(출처: 한국데이터베이스 진흥원)



<그림 98> 김홍도 <경답도>
(출처: 「서울신문」)



<그림 99> 김홍도 <경작도>
(출처: 「조선 후기 소 그림 연구」)

나. 근·현대의 소 그림

근·현대의 그림에서 소는 전근대 사회에 그려진 그림과 다르게 서정적이고 목가적인 풍경으로 묘사되고 있다. 근·현대 작가들은 목가적인 소의 모습을 통해 인간 내면의 정서와 감정을 표현하고 있다. 소 그림을 유형별로 보면 소를 단독으로 그린 것과 소와 인물을 함께 그린 형태로 나누어 볼 수 있다. 소를 단독으로 그린 작품으로는 고석의 <우(牛)>, 김경의 <황소>, 이수억의 <소>, 이중섭의 <흰소>, <황소>, <싸우는 소>와 진환의 <우기(牛記)>, 이종구의 <갑술년의 소>와 사석원의 <산을 뚫고 나온 소> 등이 있다.

고석의 <우>는 외양간 안에 서 있거나 누워 있는 소들을 소재로 평화롭고 한가한 시골 풍경을 묘사하고 있다. 진환의 <우기>는 어미 소와 송아지가 얼굴을 맞대고 있는 그림으로 소의 모성애와 일상생활을 묘사하고 있다. 김경의 <황소>와 이수억의 <소>는 자연과 하나 된 소의 모습을 담고 있다. 소 그림을 가장 많이 그린 화가는 이중섭이다. <흰소>는 붓 터치를 통해 강렬한 소의 힘을 묘사하고 있고 <황소>는 소의 눈을 검정색으로 칠하고 피를 흘리는 모습을 통해 지친 소의 모습을 담고 있다. <싸우는 소>는 격렬한 싸움의 한 순간을 묘사하고 있다. 이종구가 그린 <갑술년의 소>는 검푸른 어둠을 배경으로 정면을 응시하는 소를 통해 우루과이 라운드 협상

으로 인한 농민들의 충격을 묘사하고 있다. 사석원의 <산을 뚫고 나온 소>는 저돌적인 소의 모습을 코믹하게 다루고 있다.



<그림 100> 고석 <우>
(출처:「한국 근대 서양화의 소 그림 연구」)



<그림 101> 김경 <황소>
(출처:「한국 근대 서양화의 소그림 연구」)



<그림 102> 진환 <우>
(출처:「한국 근대 서양화의 소 그림 연구」)



<그림 103> 이수익 <소>
(출처:「한국 근대 서양화의 소 그림 연구」)



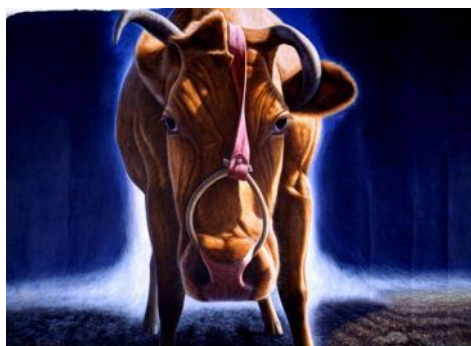
<그림 104> 이중섭 <흰소1>
(출처:「한국 근대 서양화의 소 그림 연구」)



<그림 105> 이중섭 <황소>
(출처:「한국 근대 서양화의 소 그림 연구」)



<그림 106> 이중섭 <싸우는 소> <그림 107> 이중섭 <황소3>
(출처:「한국 근대 서양화의 소 그림 연구」) (출처:「한국 근대 서양화의 소 그림 연구」)



<그림 108> 이종구 <갑술년의 소> <그림 109> 사석원 <산을 뚫고 나온 소>
(출처:「이제 소를 위한 그림은 없다」) (출처:「이제 소를 위한 그림은 없다」)

가족과 소를 주제로 한 그림에는 이중섭의 <길 떠나는 가족>, 박성환의 <농가가>와 장욱진의 <마을>, <영동풍경> 등이 있다. <길 떠나는 가족>은 아버지가 소를 끌고 달구지 위에는 아들 2명과 아내가 앉아 있는 모습을 담고 있다. <농가가>는 소 두 마리가 있고 짐을 들고 가는 남녀의 모습과 남자 아이 한명을 담고 있다. <마을>은 소와 가족을 동화적으로 담고 있고 <영동풍경>은 자연 속에서 평화롭게 사는 가족을 묘사하고 있다.



<그림 110> 이중섭 <길 떠나는 가족1>

(출처:「한국 근대 서양화의 소 그림 연구」)



<그림111> 이중섭<길 떠나는 가족2>

(출처:「한국 근대 서양화의 소 그림 연구」)



<그림 112> 박성환 <농가가>

(출처:「한국 근대 서양화의 소 그림 연구」)



<그림 113> 장욱진 <마을>

(출처:「한국 근대 서양화의 소 그림 연구」)



<그림 114> 장욱진 <영동풍경>

(출처:「한국 근대 서양화의 소 그림 연구」)



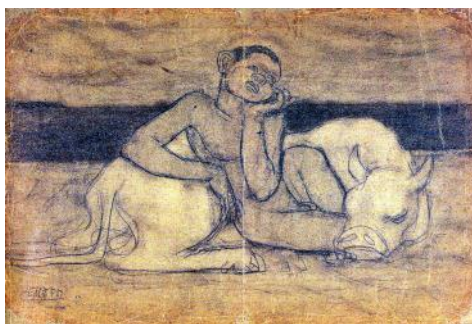
<그림 115> 장욱진 <마을>

(출처:「한국 근대 서양화의 소 그림 연구」)

소와 소년을 다룬 그림으로는 이중섭의 <망월>, <소와 소년>, 임규삼의 <소와 소년>, 양달석의 <소와 목동>, <소와 아이들> 등이 있다. <망월>은 하늘을 바라보는 소년과 그 옆을 지키고 있는 소가 묘사되어 있고 <소와 소년>은 누워있는 소와 소에 기대어 앉아 있는 소년을 그리고 있다. 임규삼의 <소와 소년>은 평화로운 소와 소년의 일상을 다루고 있다. 양달석은 소를 모티프로 한 그림을 많이 그린 화가로 농촌을 배경으로 소와 하나가 된 소년들의 모습을 통해 행복한 일상을 담고 있다. 이 외에 송혜수의 <소와 소녀>, 박영선의 <소와 소녀>, 장욱진의 <소와 돼지> 등이 있다.



<그림 116>이중섭 <엽서화>

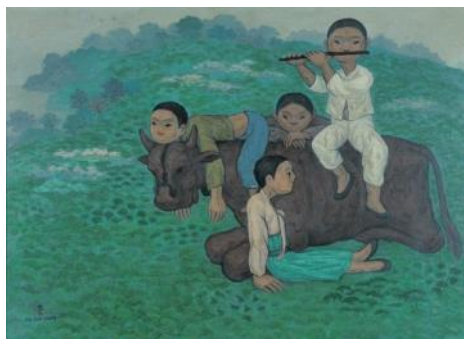


<그림 117> 이중섭 <소와 소년>

(출처:「한국 근대 서양화의 소 그림 연구」) (출처:「한국 근대 서양화의 소 그림 연구」)



<그림 118> 양달석 <소와 목동>
(출처: 부산문화재단)



<그림 119> 양달석 <소와 목동>
(출처: 부산문화재단)



<그림 120> 박영선 <소와 소녀>
(출처:「한국 근대 서양화의 소 그림 연구」)



<그림 121> 송혜수 <소와 소녀>
(출처:「한국 근대 서양화의 소 그림 연구」)

3. 놀이에 녹아든 한국의 소

전통 사회는 농경을 중심으로 한 사회였기에 예로부터 농사의 주역인 소와 관련된 놀이가 많았다. 소는 힘든 농사일을 도맡아 하는 역할을 하고 풍요와 힘을 상징한다. 이러한 소의 이미지를 소재로 그 해의 농사 풍작을 기원하는 다양한 형태의 전통 놀이가 있으며 이는 오늘날까지 전승되었다.

소를 활용한 전통 놀이로는 소먹이 놀이와 굿을 결합한 소놀이굿, 영산 쇠머리대기, 밀양 백중놀이와 소싸움 등이 있다. 특히 소싸움은 소를 이용한 일반 전통 놀이 중에 가장 대표적인 놀이로 청도와 진주의 소싸움이 가장 유명하다.

가. 소놀이굿

소놀이굿은 소먹이 놀이, 나무 쇠놀이 등으로 불리기도 하는데, 그 유래는 확실하지 않다. 주로 경기도와 황해도 지방에서 정월 대보름이나 추석에 행해진 놀이이다. 특히 경기도 양주의 소놀이굿이 유명하여 중요무형문화재 제70호로 지정되어 있다.

『동국세시기』 「입춘조」에 의하면 이날이 되면 사람들이 나무로 소를 만들어 관청으로부터 민가의 마을까지 끌고 나와 돌아다닌다고 한다. 대보름에 농사의 풍년을 빌고 한가위에 풍농에 대한 감사를 올리는 행사로서 소는 엉덩이를 마주 대고 허리를 굽힌 두 사람 위에 멍석을 덮어서 꾸민다. 앞 사람은 두 손에 쥔 고무래로 머리를 삼고 뒷사람은 작대기나 싸리 빗자루를 꼬리 대신에 휘두른다. 소머리에 짚을 두툼하게 씌우고 소 얼굴을 그린 종이를 붙이기도 한다.

소놀이굿은 놀이와 굿이 합쳐진다. 소놀이굿의 직접적인 기원을 이루는 것은 소놀이이며, 그 중에서도 소먹이 놀이이다 소를 모는 물이꾼이 집집마다 돌 때 풍물패도 따라 돌며 흥을 돋운다. 문에서 ‘음메 음메’하고 울며, 주인이 나오면 물이꾼은 “옆 집 누렁소가 싸리 꼬챙이와 쌀뜨물이 먹고 싶어 왔으니 푸짐히 내시오.”라고 외치면, 주인이 술과 음식을 내오기도 하고 돈을 주기도 한다. 이 때 풍

물패가 풍악을 울리면 소는 춤을 추고 모인 사람들도 춤을 추며 화답한다. 물이꾼이 “올 농사 대풍 들고 두루 평안 하세요”라고 덕담을 한다.

소놀이곳의 또 다른 측면은 굿이다. 소굿·쇠굿·소놀이음굿·마부타령굿 등으로 불리는 이 굿은 경사 굿의 하나로, 무교의 제석거리 뒤에 열린다. 제석거리에서도 자손창성과 수명장수, 농사풍년을 비는 까닭에 소놀이와 어우러졌을 것이다. 소놀이곳은 다른 지역의 무당굿놀이와 차별된다. 굿은 보통 무당이 놀이의 주체가 되는데 반해 소놀이곳은 마을의 놀이패가 소를 만들어서 참여하는 점이 다르다. 즉, 마을의 놀이꾼과 무당이 합작해서 만든 작품이 소놀이굿이라 할 수 있다

소놀이곳은 소를 꾸며서 진행한다는 점에서 볼 때 놀이적 성격이 강한 굿이다. 소는 흔히 어미 소와 새끼 소라고 해서 두 마리를 만들어 사용한다. 소놀이곳에는 소싸움과 같은 강렬한 장면은 등장하지 않고, 소의 내력을 높이 내세우고 소의 여러 모습을 거둬 칭송하여 사설이 나타난다. 이는 소를 잘 대접하고 소를 위하는 굿이기 때문이다.



<그림 122> 양주 소놀이굿
(출처: 한국향토문화전자대전)

나. 영산 쇠머리대기와 밀양 백중놀이

중요무형문화재 제25호로 지정된 경상남도 창녕의 영산 쇠머리대기는 나무쇠싸움, 쇠머리댄다, 목우붙이기 또는 목우전(牧牛戰)이라고 불리기도 한다. 영산 쇠머리대기는 나무로 소머리를 만들어 싸우는 남성 집단 놀이의 한 형태로 본래 정월 대보름에 벌이던 놀이이지만 현재는 3월 3일에 하고 있다.

이 놀이의 유래에는 ‘산살설(山殺說)’과 ‘지살설(地殺說)’ 등이 있다. 산살설은 영산의 뒷산이 성난 황소 두 마리가 서로 마주 보고 싸울 듯한 기세로 서 있어서 이들이 내뿜는 살기를 풀어 주기 위해 나무로 소머리를 만들어 싸움을 붙였다는 것이다. 지살설은 영산의 동헌의 모습이 소가 억눌림을 당하는 형국이라서 이를 풀어 주지 않으면 소가 잘 되지 않고, 따라서 농사를 잘 지을 수 없다는 것이다. 소를 활기차게 움직이게 하기 위하여 사람들은 나무로 소를 만들어 싸움을 시키게 되었다고 한다.

나무 소(쇠)는 길이 5m, 지름 20cm 정도 되는 소나무 20개를 준비한다. 나무는 한 달 전에 구하는데 이때 금줄을 쳐서 다른 사람이 베어가지 못하고 하고 산신제를 지낸 다음 나무를 베어 와서 몸과 머리를 만든다. 몸은 여섯 개의 나무를 가로세로로 엮어서 만드는데 나무 사이의 간격은 사람이 들어가 움직일 수 있도록 한다. 수직으로 나무를 정삼각형이 되도록 위는 모아서 묶고 아래는 몸의 좌우 양쪽에 닿도록 벌려 세운다. 몸과 머리가 닿는 부분에는 굵은 새끼를 십여 겹이 되도록 감아둔다.

싸움터에 도착한 동과 서 각각의 진영은 주위로 빙빙 돌아가며 진(陣)놀이를 벌이다가 결전이 시작되면 달려들어 맞붙는다. 상대방 위에 올라서는 쪽이 승리를 하게 되므로 수십 명이 어깨에 소를 맨 채 소를 충돌시키기를 반복한다.



<그림 123> 영산 쇠머리대기
(출처: 한국민족대백과사전)

중요무형문화재 제68호인 경상남도 밀양 백중놀이는 머슴날로 불리는 7월 백중날에 머슴들이 논매기를 마친 후에 ‘뽕배기참’이란 음식과 술을 마련한 뒤에 성대하게 놀았던 것에서 유래했다. 이때 행사의 주관자인 좌상(座上)으로 뽑힌 머슴이 소를 타고 모든 머슴들의 축하를 받는다. 좌상과 무상(務上)은 대농가나 경사가 있는 집등을 찾아다니며 술과 안주를 추렴한다. 또한 방목한 소가 다른 집의 논밭에서 곡식을 뜯어 먹는 적이 있는 소 임자에게서 벌금으로 술과 안주를 요구하기도 한다. 이렇게 장만한 술과 음식으로 경치 좋은 데 가서 하루를 마음껏 즐기며 논다.



<그림 124> 밀양 백중놀이
(출처: 한국민족문화백과사전)

다. 소싸움 축제

소싸움은 주로 경상남도 일대에서 한가위를 전후로 벌이는 민속 놀이이다. 전통 사회에서 가장 기본적인 소싸움의 형태는 초동(樵童)들이 산이나 들로 소 먹이러 가서 소꼴을 두고 소에게 싸움을 시키는 것이다. 초동들 외에 머슴을 포함한 농부들도 술이나 음식 내기를 걸고 소싸움을 시키기도 하였다.

소싸움에 대한 최초의 기록은 경남일보의 주필이었던 장지연이 발표한 『진양잡영(晉陽雜詠)(1909)』 12수에 담겨 있다. 장지연은 소싸움을 “당지(當地)의 투우가 심히 성하여 천 백 명의 무리들이 크게 충돌을 벌이면 등약(騰躍)하고 포효하는 모습이 진실로 일대 장관이더라.”라고 묘사했다. 이를 통해 당시 진주 남강 백사장에서 벌어진 소싸움의 규모를 짐작하게 한다.

소싸움을 할 때 가장 큰 무기는 뿔치기이다. 따라서 뿔의 모양에

따라 다양한 이름으로 불리는데, 뿔이 하늘을 향하여 곧게 뻗은 것을 천향각이라 한다. 천향각이란 하늘을 향하여 뻗었다는 뜻이다. 소의 뿔에도 몇 가지 종류가 있는데, 천향각 외에도 머리의 앞을 향하여 뻗은 전향각, 머리 뒤로 젖혀져 있는 후향각, 비너를 지른 것처럼 양쪽으로 일자 모양으로 뻗은 비너뿔, 소의 뿔이 하나는 위로, 또 하나는 아래로 뻗은 것을 천지각이라 한다. 염소의 뿔처럼 오그라들어 동그랗게 말려 있는 뿔을 옥뿔 혹은 우걱뿔이라고도 한다.

소가 싸움을 나갈 때 주인은 콩, 보리, 좁쌀, 호박, 미꾸라지, 뱀, 개고기, 인삼, 녹용 등을 끓여 소에게 먹였다. 영양가가 높은 보약을 먹이는 것은 힘을 내서 승리하라는 의미를 담고 있다. 출전 전에 막걸리를 먹이기도 하고 싸우고 돌아오면 갈증을 해소해 주기 위해 청량음료를 입에 넣어주기도 한다. 싸움 날 아침 소 임자는 소를 깨끗이 씻겨준 뒤에 여러 가지 천으로 끈 고삐를 메우고 소머리에는 각색의 아름다운 형식으로 장식하며 목에는 큰 방울을 달아준다. 소 임자도 머리에 붉은 수건을 옆으로 비껴 동이며, 오른편 허리에 각색의 실로 수를 놓은 주머니를 차고 소를 몰며 싸움터로 향한다.

소싸움을 주관하는 이를 '도감'이라고 하며, 도감은 싸울 소의 나이·체구 등에 따라 서로 비슷한 것끼리 짝을 지운다. 도감이 호명하면 주인은 소를 끌고 들어오며 소와 소 사이에는 미리 포장을 쳐서 가려둔다. 이것은 소들이 미리 싸우지 않도록 하기 위해서이며, 이 포장을 제거하는 순간부터 싸움이 시작되는 것으로 한다. 소들은 서로 뿔을 맞대고 상대를 떠받치고 밀기 시작하며 사람들은 이때부터 자기 마을의 소를 응원하는 함성을 지른다. 소싸움에는 무릎을 꿇거나 넘어지거나 밀리면 패하는 등의 요건을 미리 정해둔다. 어떤 소들은 포장을 거두자마자 맹렬하게 달려들어 15~20분 만에 결판을 내기도 하나 또 다른 소들은 좀처럼 싸우지 않고 모래만 차올리며 시간을 끌어서 사람들이 애를 먹는 수가 있다.

싸움에서 이긴 소는 목과 뿔을 비단으로 장식하고 상머슴이 등에 올라 마을사람들이 농악을 올린 후에 가두 행진을 벌이며 마을로

돌아왔다. 이러한 점은 축제분위기와 흡사하였는데 이는 마을 대항전의 형식으로 발전하였고 보통 추석 전후(농한기)에 행해졌다. 소싸움의 참여자들은 자신의 소를 대신하여 기세싸움에서 힘을 과시하였고 이러한 세의 과시양상은 후에 축제장으로 연결되었다.

소싸움의 과정에서 풍물을 치면서 따라와 응원을 하는 것부터 마을소가 이기도록 힘을 보태느라 상대소의 기를 꺾어 놓기 위해 힘을 과시하기도 했는데 이러한 연유는 자기의 소가 마을의 세를 상징하는 것으로 여기고 이 세의 과시에 승부욕의 뿌리가 있는 것으로 보인다. 세의 과시양상이 축제장으로 연결되어 승리한 소를 앞세우고 행진을 하고 소주인인 부농은 크게 잔치를 베푸는 것을 보아 소싸움이 단순한 소끼리의 싸움만이 아니라는 점을 암시한다.

현재의 소싸움은 보다 체계적이고 조직화 되어 발전을 거듭하고 있다. 우선 관련 단체를 살펴보면, 전국민속투우연합회(이하 연합회)가 있어 각 지역투우협회(이하 지역협회)의 행사를 총괄하고 있으며, 연합회 산하 10개 지역협회가 있다. 지역협회의 구성을 보면 경북에 '대구, 청도투우협회'가 있으며, 경남지역에 '김해, 의령, 진주, 창녕, 창원, 함안투우협회', 호남에는 전북의 '완주, 정읍투우협회'가 있어 총 10개 지역협회가 꾸준히 발전하고 있다. 10개 지역협회가 연중 개최하는 소싸움대회는 적게는 6회, 많게는 12회 정도의 전국 규모의 대회를 개최하고 있는데, 매년 3월 전국 최대 규모의 청도국제소싸움대회를 시작으로 의령, 정읍, 진주, 창원, 창녕, 대구, 김해, 함안 등 그 순서는 사정에 따라 다르지만 혹서, 혹한기를 제외한 매달 1~2개 대회가 순차적으로 열리고 있다. 2003년 서울, 부천, 2004년 부산 등, 대도시의 초청경기를 통해 점차 그 저변을 확대해나가고 있다.

(1) 청도 소싸움

농한기의 추석놀이로 개최되던 청도 소싸움은 개울을 사이에 둔 두 마을인 청도권 풍각면 봉기리와 대현리는 1930년대 중반까지 해

마다 추석에 마을 대항 소싸움을 벌였다. 각 마을마다 힘센 소 두 마리를 뽑아 싸움을 붙였는데, 소의 목에 붉은색, 푸른색과 노란색 천으로 된 수건을 둘러주고 소를 싸움터로 보냈다. 승부는 머리를 맞대고 싸우다가 뒷걸음질 치며 달아나는 쪽이 지게 된다. 이긴 소의 주인은 소등에 걸터앉아 마을로 돌아와 마을 사람들에게 푸짐한 잔치를 베풀어 승전을 기념하였다.

마을 단위의 소싸움이 해마다 커져서 1990년 청도에서는 제1회 영남민속투우대회가 열렸다. 처음에 42마리의 소가 참가하기 시작해서 1995년에는 전국의 싸움소 85마리가 참여해 전국적 규모로 확대되었다. 1999년에 문화관광부 지정 한국의 10대 지역 문화 관광축제로 선정되어 한국을 대표하는 축제로 자리매김하게 되었다. 2003년부터는 일본의 싸움소를 초청해 한일 친선경기를 여는 한편, 주한미군 로테오 경기 등을 유치하며 청도 국제 소싸움대회로 명칭이 바뀌었다. 한일전의 경우, 인기가 높아감에 따라 2000년에는 6회에 지나지 않았던 것을 12회로 늘리기도 하였다.

초기에는 소의 크고 작음에 구애받지 않고 힘과 기술로 한판승부를 겨루었으나 근래에 와서는 무게에 따라 갑(730kg이상), 을(730kg 미만), 병(640kg이하) 세 체급으로 나누어 경기를 진행한다. 경기시간은 제한이 없고 상대편 소가 머리를 돌려 달아날 때까지 계속한다. 소가 모래만 차올리며 싸움을 하지 않은 채 15분이 지나면 기권으로 간주한다. 싸움기술로는 뿔 치기, 머리치기, 배치기, 목 치기, 밀치기, 뿔 걸어 당기기, 연속치기, 후려치기, 쳐올리기, 목 감아 돌리기와 주둥이 뜨기 등이 있다.

두 살 때 싸움을 시작해 6-7살에 전성기를 누리다가 10살 정도에 은퇴한다. 키와 몸집이 크고 목덜미가 잘 발달된 황소가 적격이다. 싸움소의 가장 강력한 무기는 뿔로 뿔과 뿔 사이의 간격이 좁고 좌우로 고르게 뻗어 있어야 싸움에 유리하다. 싸우러 갈 때는 끝을 날카롭게 갈아 주기도 한다.



<그림 125> 청도 소싸움 축제
마스코트 카우와 붕가

(출처: 청도전통민속소싸움대회)



<그림 126> 청도 소싸움

(출처: 청도전통민속소싸움대회)

(2) 진주 소싸움

진주 소싸움은 삼국시대 신라가 백제와 싸워 이긴 것을 기념하기 위한 잔치에서 비롯되었다고 전해진다. 최초의 소싸움에 관한 자료는 조선충독부가 진주군을 통해 ‘진주 투우’에 대한 자료를 받아 출간한 문헌이 있다. 이 자료에 나타난 진주소싸움이 최초로 열린 시기는 1883년~1884년경이다. 당시 소싸움은 진주성 안의 부자 ‘김선녀’와 성 밖의 부자인 ‘오작지’ 간에 벌어진 싸움이 나중에는 성안과 바깥의 마을 주민들 간의 싸움으로 확산되었다고 한다. 진주에서 소싸움은 매년 백중, 추석 등의 명절 전 후에 주로 열렸으며, 그 중에서도 백중의 소싸움 판이 가장 크게 열렸다고 한다. 특히 추석전 후 소싸움은 8월 15일 날 진주 읍내 성안과 성 밖의 대항으로 시작하여, 16일은 인근 도동 면과 진주읍내의 대항전으로, 17일에는 인근 도동면과 금산면의 대항으로 장소와 상대를 바꾸어가며 정례화하여 마을 간에 열렸다. 본래 남강(南江)의 모래 벌에서 소싸움을 해왔으나 관객이 점점 늘어나자 질서유지 등을 위해 넓은 운동장에 모래를 깔고 주위에 새끼를 둘러쳐서 일정한 공간을 확보하고 싸움을 시킨다.



<그림 127> 진주 소싸움축제
(출처: 「경남도민일보」)

일제 강점기에는 민족의 억압된 울분을 소싸움을 통해 발산하기도 하였다. 1919년 3.1 만세 사건이후 총독부가 민중집회를 금지 시키면서 일시 중지된다. 그러나 민정이 회복되고 나서 진주소싸움은 우수 종우확보를 위한 축산장려 정책으로 1923년부터 다시 부활 되었다. 진주의 소싸움 대회는 그 맥을 이어 1971년부터 전국규모의 대회로 계승 발전시켜 왔으며 2001년 7월부터는 3월부터 11월까지 매월 첫째 주와 셋째 주 토요일에 토요일 상설 소싸움경기를 개최하였다. 2006년 3월에 진주시 판문동에 전국 최초의 진주 민속 소싸움 경기장이 건설됨에 따라 매주 토요일로 확대하여 토요일 상설 소싸움 경기를 개최 해 오고 있다.

참고 문헌

- 『동아시아의 놀이』, www.terms.naver.com
- 『민족문화대백과사전』, www.encykorea.aks.ac.kr.
- 『표준국어대사전』, 국립국어원, stdweb2.korean.go.kr
- 『한국민속대백과사전』, www.folkency.nfm.go.kr.
- 『한국민속신앙사전: 마을신앙』, 국립민속박물관, 2010.
- 『한국민속신앙사전: 민속신앙』, 국립민속박물관, 2009.
- 『한국향토문화전자대전』, www.grandculture.net.
- 김헌선, 『양주소놀이굿』, 화산문화, 2001.
- 박조열, 『오장군의 발톱』, 공간미디어, 1991.
- 원영섭, 『우리 속담 사전』, 새창출판사, 2003.
- 이기문, 조남호, 『속담사전』, 일조각, 1962.
- 허균, 『십이지의 문화사』, 돌베개, 2010.
- 고원규, 「진주소싸움을 통해 본 전통의 재구성과 관광」, 『민족문화논총』46, 영남대학교 민족문화연구소, 2010.
- 김광언, 「청도 소싸움대회: 박진감 넘치는 싸움소들의 대결」, 『Koreana(korean)』18, The Korea Foundation, 2004.
- 김복희, 「추상충 유형에 관한 연구」, 『대한무용학회논문집』26, 대한무용학회, 1999.
- 김성운, 「소 그림의 테마별 유형에 관한 연구」, 『한국과학예술포럼』16, 한국전시산업융합연구원, 2014.
- 김순호, 「청도 소싸움 축제의 장소마케팅에 관한 연구」, 『경희대학교 석사학위논문』, 경희대학교 대학원, 2003.
- 김영민, 「<소>의 상징성 고찰 - 소와 관련된 설화와 민요를 중심으로-」, 『문화연구』4, 한국문화학회, 2000.

- 김영헌, 「조선후기 소 그림 연구」, 『고려대학교 석사학위논문』, 고려대학교 대학원, 2017.
- 김용심, 노영란, 「황소 잡아 만선과 무사고 기원」, 『중등우리교육』, 중등우리교육, 1995.
- 김창균, 「설화에 나타난 소[牛]의 양상과 의미 연구」, 『한국교원대학교 석사학위논문』, 2002.
- 김창호, 「기획주제: 중세의 동물에 대한 인식과 문학적 형상(2):韓國(한국) 漢詩(한시)에 나타난 “소[牛]의 形像(형상)」, 『東方漢文學』62, 동방한문학회, 2015.
- 배도식, 「소에 얹힌 민속」, 『민속학연구』2, 국립민속박물관, 1995.
- 오수경, 「한일 소놀이형 모의 농경 의례의 전승 사례 비교」, 『공연문화연구』24, 한국공연문화학회, 2012.
- 유병수, 「한우 싸움소 사육관리와 청도 소싸움축제」, 『최고농업경영자과정 논문집』9, 경북대학교 농업개발대학원, 2003.
- 유소홍, 「한·중 동물 속담 비교 연구 : ‘개’와 ‘소’에 관한 속담을 중심으로」, 『공주대학교 석사학위논문』, 2014.
- 윤지은, 「韓國 近代 서양화의 소 그림 研究」, 『이화여자대학교석사학위논문』, 이화여자대학교 대학원, 2005.
- 이예리, 「롤랑프티의 작품에 나타나는 페미니즘적 특성 연구:카르멘을 중심으로」, 『한양대학교 대학원 석사논문』, 2015.
- 이은주, 「이중섭 소 그림에 대한 연구」, 『미술사와 문화유산』2, 영지대학교 문화유산연구소, 2014.
- 이은하, 「박조열 희곡의 동물과 생태적 감수성」, 『현대문학이론연구』55, 2013.
- 이은하, 「박조열의 <오장군의 발톱>에 나타난 고향의식과 근대성」, 『반교어문연구』 37권0호, 2014.
- 정동섭, 「영화 < 카르멘 Carmen >(2003) 속의 팜프 파탈: 메리메의 『소설 카르멘』 과 비제의 오페라 < 카르멘 >과의 비교 연구」, 『스페인라틴아메리카연구』 9권1호, 2016.

정민영, 「이제 소를 위한 그림은 없다」, 『대한토목학회지』6, 대한토목학회. 2013.

정연학, 「소[耕牛]에 나타난 민속학적 의미와 상징」, 『민속학연구』6, 국립민속박물관, 1999.

조태성, 「한국 선시에 나타난 소[牛]의 상징성」, 『배달말』40, 배달말학회, 2007.

최선희, 「김복희 작품세계에 나타난 한국적 현대무용에 관한 연구」, 『한양대학교 석사학위논문』, 한양대학교 대학원, 2001.

한양명, 「소띠의 民俗과 象徴」, 『중앙민속학』6, 중앙대학교 한국문화유산연구소, 1994.

강원도민일보, www.kado.net

공감언론 뉴시스(2010, 01,20), www.newsis.com.

광주시청, 광주역사, 도척면 진우리

https://www.gcity.go.kr/n01_cityhall/02_history/

국립민속박물관, 자료마당, 순흥 성황제

<http://www.nfm.go.kr/Data/cWspot14.jsp>

국민일보(2016.11.25.).

네이버 블로그, 속초의 지명 유래

<http://m.blog.naver.com/77kyb/70001137390>

네이버 블로그, 우무동골,

<http://blog.naver.com/kcs022/140189158774>

네이버 지식백과, 두산백과, 덕천리,

<http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=1251445&cid=40942&categoryId=33969>

네이버 지식백과, 두산백과, 문곡리,

<http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=1238210&cid=40942&categoryId=33870>

네이버 지식백과, 두산백과, 용두리,

<http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=1250763&cid=40942&categoryId=33837>

네이버 지식백과, 두산백과, 우금치,

<http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=1330065&cid=40942&categoryId=33301>

네이버 지식백과, 한국향토문화전자대전, 성곡리,

<http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=2640088&cid=51939&categoryId=54701>

네이버 지식백과, 한국향토문화전자대전, 우산리,

<http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=2641796&cid=51939&categoryId=54701>

네이버 지식백과, 한국향토문화전자대전, 우천리,

<http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=2612222&cid=51935&categoryId=54498>

네이버 지식백과, 한국향토문화전자대전, 우치리,

<http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=2650652&cid=51953&categoryId=55439>

네이버 지식백과, 한국향토문화전자대전, 효돈동,

<http://terms.naver.com/entry.nhn?docId=2656507&cid=51954&categoryId=55492>

보령시 공식 네이버 블로그, 외연도 풍어당제

<http://blog.naver.com/boryeongsi/220665104830>

불교공뉴스(2016, 11.23), www.bzeronews.com.

엄혁현의 잔잔한 미소(2016년 6월 10일), 구인사(救仁寺) 십우도(十牛圖). blog.daum.net/ih200/15709772.

영천시청, 영천의 역사, 청동면,

<http://www.yc.go.kr/ycMain/contents/contents.do?mId=0404020200>

옥천신문, 우산리,

<http://www.okinews.com/news/quickViewArticleView.html?idxno=20504>
청도군 풍각면 공식홈페이지, 마을나들이, 성곡리,
<http://city.cd.go.kr/ko/punggak/culture/place.origin/?id=252>
횡성신문, www.hsgnews.net
횡성군 발행 팸플릿(2010. 10)
<https://www.youtube.com/watch>

제7장. 제언

“깊고 궁벽한 곳을 벗어나는 첩경은 문화에 있다”고 한다. 한우 산업을 둘러싸고 있는 소비 침체, 소비자의 부정적 이미지 등 여러 가지 어려움은 어제 오늘의 일은 아니다. 한우를 단순히 먹거리나 우리나라 소라는 애국심의 관점에서 바라보는 것이 아니라 한우가 이미 우리 한민족과 함께 오랜 시간동안 문화로 존재하여왔음을 심도 있게 조명한 것이 본 보고서의 소중한 가치이다. 따라서 기존의 한우산업에 한우문화라는 우리 본래의 것을 더한다면 실천적, 학술적, 교육적 가치를 포함하여 확장성이 있으면서 지속가능한 한우산업 발전에 크게 기여할 것이라는 측면에서 몇가지 제언을 하고자 한다.

1. 문화적 관점

5천년의 한민족 역사에서 한우는 농경생활의 근간인 노동력이자 최고의 가치를 지닌 음식이었으며, 한민족의 의식 속에서 한우는 단순히 가축이 아니라 인간과 동일시되는 존재였음을 선명하게 인식시킬 필요가 있다.

이와 관련하여 한우 관련 이야기, 지명, 속담과 민속신앙은 물론 한우의 상징성과 이미지가 반영된 춤이나 노래, 그림과 놀이 등에 나타나는 다양한 사례를 지속적으로 발굴할 필요가 있다.

육식문화의 측면에서 한우는 신에게 바치는 제물인 동시에 신과 인간이 함께 공유하는 음식이었다. 역대 군주들은 한우를 최고의 하사품으로 쳤고 한우를 어떻게 소비하느냐에 따라 지배층과 피지배층을 구분하는 척도가 되기도 했다.

한민족의 육식문화 변천사를 시대적 흐름에 따라 조망해 보면 한우 숯불구이 선호가 매우 선명한 특징으로 나타난다. 숯불에 구워 먹을 때 한우가 최고의 맛을 낸다는 것은 5천년간 유지되어 온 한

민족 음식문화의 본질이라고 할 수 있다. 한우자조금관리위원회의 한우숯불구이 축제에서 보듯이 숯불구이에 대한 전폭적인 호응은 고대로부터 이어져 온 한민족의 한우숯불구이 선호와 조선시대 양반들의 난로회 등으로 대표되는 다양한 전통이 있었기에 가능한 일이다.

따라서 한민족의 한우 선호는 우수한 맛과 풍미 때문이라는 차원을 넘어 민족의 정체성과 관련된 민족 문화의 관점 위에 존재하여 왔음을 강조할 필요가 있다.

2. 경제·산업적 측면

한반도 풍토에서 오랫동안 자생·사육되어 온 한우는 올레인산 함유량 등이 높아서 구이로 먹었을 때 풍부한 육즙과 부드러운 식감을 증가시킨다고 한다. 한우를 우수한 맛과 뛰어난 풍미로 홍보하는 것도 중요하지만 동시에 한민족 음식문화의 본질측면에서 접근해야 한우산업의 저변확대를 도모할 수 있다.

특히 한민족의 한우에 대한 인식과 한우 숯불구이 선호를 다양한 텍스트로 개발해서 스토리텔링화한다면 한우 소비인구의 저변을 확대하고 한우를 문화코드로 이해하며 소비하게 할 수 있을 것이다.

한우의 의식문화를 적극적으로 활용해 전국에 있는 다양한 한우 관련 지명이나 설화들을 투영한 지역 특산품 및 관광 상품을 개발할 필요가 있다. 특히 한우 소비의 부산물로 남겨진 가죽, 뼈와 뼈를 적극적으로 활용하여 부산물에 스토리텔링화한 한우의 다양한 모습을 상품으로 만들어낸다면 업사이클링(Up-cycling) 효과와 함께 한우의 긍정적인 이미지를 제고하는데 기여할 수 있다.

이러한 노력들은 한우를 친근한 이미지를 가진 민족의 대표적인 아이콘으로 자리매김하게 함으로서 한민족의 자긍심과 문화적 자산을 확대하는 계기가 될 수 있을 것이다.

3. 교육·체험의 관점

본 보고서(한우문화)를 텍스트로 하여 초·중·고 학생들과 일반인을 위한 보급용 책자(유아교육자료나 교양서적 및 만화 등)로 제작할 필요가 있다. 이러한 작업은 미래의 한우 소비의 핵심 계층이 될 초·중·고 학생들에게 다가 갈수 있는 새로운 한우 이미지를 구축하는데 크게 이바지할 수 있을 것이다.

경제성이나 접근성면에서 지역에 있는 박물관이나 지역축제와 연계하여 한우관련 전통놀이나 소품도구 등을 체험할 수 있는 기회를 제공할 필요가 있다.

각종 책자 제작이나 체험은 사물인터넷이나 3D프린트 등을 접목하여 활성화시킨다면 한우 관련한 다양한 정보와 캐릭터 상품을 효율적으로 제공할 수 있다.

조선시대 유행했던 난로회에 대한 스토리텔링화를 통해 한우고기 축제에 이벤트로 활용할 필요가 있다. 특히 한우문화라는 측면에서 난로회가 집중적으로 열렸던 음력 10월 1일을 “한우고기 날”로 정하여 소비촉진과 홍보에 활용하는 것을 검토할 필요가 있다

문화예술 측면에서는 한우와 전통 무용이나 오페라, 발레와의 연계 등 창작적 작품을 제작할 필요가 있다. 특히 본 보고서에는 우리 삶속에 깊이 자리 잡고 있는 한우에 대한 정서와 정신을 파악하여 한우문화와 관련된 풍부한 예술적 맥락을 찾을 수 있어 한우를 문화산업으로서 가치부여와 활성화 전략을 위해 장기적인 관점에서 투자할 필요가 있다.

4. 제도·정책적 관점

한우를 포함하는 축산(목축)을 문화로 인식하고 농림축산식품부나 농진청 국립축산과학원에 관련 조직 신설과 법률제정을 해야 한다. 문화측면에서 한우(축산)는 경종농업이나 임업(산림)보다 한민족과 밀접한 관계를 갖고 있다. 일반 경종농업에는 농경문화라는 용어가 오랜 전부터 통용되어 왔으며 산림에는 산림문화라는 것이 20여 년

전부터 사용되어 왔다. 특히 근래 들어 산림분야는 산림복지국(복지과, 교육치유과, 휴양등산과 및 도시숲경관과)이라는 조직과 산림문화·휴양에 관한 법률(산림휴양법 법률 14518호)이 제정되어 있다. 산림청장은 관계중앙행정기관의 장과 협의하여 전국의 산림을 대상으로 산림문화·휴양기본계획을 10년마다 수립·시행하도록 하고 있을 정도이다.

한우문화라는 관점에서 한우와 관련된 내용을 교육부 초·중·고 교과서에 기술될 수 있도록 관련 기관의 장기적이고 지속적인 노력이 요구된다.

‘본 보고서에 대한 지적재산권은 한우자조금관리위원회에 있으며, 본 연구결과 및 내용의 일부 또는 전부를 인용하는 경우에는 한우자조금관리위원회 자료를 인용하였음을 반드시 명기해야함’

‘이러한 내용을 명기한 경우에만 사전 승인 없이 무상으로 인용할 수 있음’