

회(鱠)



김승일

동아대학교 동북아국제전문대학원

회 요리의 문화사

이제는 누구나 즐기는 먹거리가 됐지만, 1970년대 말까지만 해도 쉽게 맛 볼 수 없었던 고급요리가 사시미로 통칭되는 회 요리였다.

그러다가 최근에는 고기양식 기술이 발달하고 또 신선도를 유지할 수 있는 보관용기가 발달해서 사시사철 먹을 수 있는 요리가 되기는 했지만, 그래도 여전히 식도락가들은 계절을 구별해가며 즐기고 있으니 보통 여름철보다는 겨울철에 많이들 찾는 데서 알 수 있다. 아마도 날씨가 차가워지면 부패될 위험성이 적고, 육질 자체가 단단해져서 감칠맛이 나기 때문이 아닐까 생각한다. 여름철 낚시는 회 요리를 기피하는 사람들이 많다는 점에서도 알 수가 있다.

이러한 상황이지만 서양인들은 여전히 생선을 날 것으로 먹는다는 것이 일본인이나 태평양의 원주민 같은 야만인들만 먹는 음식이라고 여기는 사람들이 많은 듯하다. 그러나 실은 네덜란드, 스웨덴에서도 식초에 청어 알을 절인 소스에다 생선을 날 것으로 찍어먹는 풍습이 예전부터 있어 왔고, 기타 유럽인들도 살아 있는 굴이나 생선을 스테이크식으로 먹는 경우가 있다. 남미에서도 살아 있는 생선으로 만든 요리가 많이 있다.

이처럼 모든 세계 사람들에게 있어서 회 요리는 문화적으로 익숙하지 않아서 그런 것이지 못 먹을 정도로 비위생적이거나 비문화적인 음식은 아닌 것이다. 그러나 가끔 유럽인들을 만나보면, “태어나서 처음으로 먹어 본다.”고 하면서 한두 번 먹어보고는 회 요리의 팬으로 전향하는 사람이 많다는 의

미에서 하는 말이 아니라, 처음 회 요리를 먹는 사람들이 하나같이 “전혀 비린내가 안 난다.”고 놀라워하는 소회를 말하는 데서 느끼게 된다.

동아시아 삼국에서도 날 생선을 먹는 습관은 일찍부터 있었기에 회 요리가 어느 나라에서부터 시작되었다고는 확인할 수가 없다. 그 이유는 무엇보다도 인간이 수렵과 채집 생활을 하면서 자연스럽게 물고기를 포획하여 날 것으로 먹은 습관 때문에 어떤 지역에서건 회 요리가 발달했을 가능성을 배제할 수는 없기 때문이다. 일본도 고대부터 날 생선을 먹는 기록이 나오고 있고 중국의 동북지방에서도 흑룡강의 북어(鮭)를 먹는 습관이 있었다. 그리고 이들 지역에서 생선을 먹을 때 단순히 있는 그대로 먹는다면 그것은 요리로 볼 수가 없지만, 이들 지역에서는 간장, 식초, 참기름, 후추 등의 조미료를 섞거나 이들 조미료를 찍어서 먹었기 때문에 하나의 요리로써 정착되었음을 볼 수 있다. 한편 한국에서도 이러한 회 요리를 먹었던 것을 『고려사(高麗史)』의 기록을 통해서 엿볼 수가 있다. 그러나 명확하게 그 조리법이나 조미료 혹은 만드는 법이 소개되어 있지 않아 확인할 수 없을 뿐이다.

이처럼 모든 나라 사람들은 역사시대 이전부터 회 요리를 먹는 습관이 있었으나, 다만 현대와 같은 회 요리는 간장이 발달하기 시작한 근세에 들어서부터 나타났다는 점만이 다를 뿐이다. 그 이전에는 그저 생선을 아주 잘게 썰어서 신맛이 나는 소스를 만들어 여기에 찍어 먹었던 것이니 이러한 상황은 마이크로네시아 섬이나 폴리네시아 섬들에 사는 원주민들의 습관에서도 볼 수 있다. 이들 섬에 사는 원주민들도 처음에는 자신들만의 신맛이 나는 소스를 만들어 여기에 날 생선을 찍어서 먹었는데, 후에는 간장과 와사비를 들여와 함께 먹고 있다는 점에서도 이를 알 수 있다.

따라서 회 요리를 선뜻 일본음식으로 간주하는 일은 성급한 판단이라고 할 수 있다. 물론 사시미(刺身: 칼로써 몸을 찢른다는 의미)라는 요리이름 자체가 일본에서 나왔기 때문에 일본요리로 생각하는 경우가 많으나 이는 오늘날과 같은 의미에서의 회 요리를 의미하는 것이지, 실제로 인류가 먹었던 회 요리는 이미 전 세계 어디서나 존재하고 있었다고 할 수 있는 것이다.

회 요리가 시작된 나라, 중국

그럼에도 불구하고 여러 가지 사실들을 종합해 보면, 일본의 경우 회 요리가 언제부터 시작되었는지를 알려주는 문헌이 없는데 비해 중국에서는 이미 3000년 전의 기록에서 회 요리의 조리법, 조미료, 맛의 차이, 재료의 차이 등에 대한 것을 확인할 수 있다는 점에서 회 요리의 기원은 역시 중국이었다고 보는 것이 타당하지 않을까 생각된다.

중국에서는 예전부터 날 생선을 먹는 것을 회(膾)라고 불렀다. 이를 대변해 주는 말로써 ‘인구에 회자(膾炙)’된다는 말이 있다. 여기서 말하는 ‘회(膾)’는 살아 있는 생선을 가늘게 자른 것

을 의미하고 ‘자(炙)’는 고기를 구운 것, 즉 불고기를 의미한다. 그러나 회(膾)자는 후에 생선을 의미하게 되는 회(鱠)자로 바뀌어 쓰이게 되었다. 이런 점에서 중국에서의 회 요리 역사는 아주 깊다고 할 수 있지만, 어느 때부터 시작되었는지, 또 어느 지역부터 시작되었는지에 대한 기원에는 아직 명확한 정설이 없는 실정이다. 다만 대표적인 기원설 하나를 예로 들어 소개하고자 한다.

옛날 중국의 남조에 제(齊)나라가 있었다. 이 나라의 왕 중에 소도성(蕭道成)이라는 왕이 있었는데 하루는 그가 주연을 열었다고 한다. 한참 연회가 무르익을 즈음해서 뜨거운 국과 회 요리가 들어왔다. 이를 보던 대신 중의 한 사람인 최조사(崔祖思)라는 사람이 “이 맛있어 보이는 요리는 다른 지방에서 전해져 온 것이지요?”라고 묻자, 심문계(沈文季)라고 하는 사람이 “이것은 오(吳)나라의 음식입니다.”라고 대답하자 서로가 아니라고 하며 논쟁이 일어났다. 이를 보던 왕이 그들을 말리면서 다름을 그만두라는 명을 내리는 고사가 문헌에 보이고 있는데, 이를 보면 오나라에서는 일찍부터 생선회를 먹는 풍습이 있었음을 엿볼 수 있다. 특히 ‘순갱로회(蓴羹鱸膾)’(순갯국(蓴羹)과 농어회(鱸魚膾)), ‘포별회리(包鱖膾鯉)’(‘자라 짐과 잉어 회’를 노래함) 등의 문구가 이들 고사보다도 훨씬 오래 전에 나타났다는 사실을 보면 중국에서의 회를 먹는 습속은 이미 그 역사가 아주 오래되었음을 시사해 준다고 할 수 있다.

그러나 비교적 그 연대를 구체적으로 알려주는 문헌으로는 『오월춘추(吳越春秋)』가 있다. 즉 오나라 왕 합려(闔閭)가 초(楚)나라를 토벌하고 돌아온 명장 오자서(伍子胥)를 위해 회 요리를 만들어 그의 공로를 치하했다고 하는 고사와 더불어 오나라에서의 회는 합려 때부터 시작됐다고 기술하고 있다. 합려의 간지를 보면 그는 춘추전국시대 말기의 사람으로 기원전 496년에 사망했는데, 이는 지금부터 약 2500년 이상 이전의 일임을 알 수 있다.

한편 ‘포별회리(包鱖膾鯉)’는 『시경(詩經)』의 「소아(小雅) 유월(六月)조에 나오는 말로 서주시대(西周時代)에 사용되었던 말이다. 서주(西周) 선왕(宣王) 때의 중신이었던 윤길보(尹吉甫)가 북방에서의 토벌을 끝내고 승리하고 돌아왔을 때 그를 위한 축하연이 베풀어졌는데, 이 때 축하연 상황을 묘사한 말 중에서 나온 말이 바로 이 말이다. 이때의 시기가 기원전 823년의 일이기 때문에 지금부터 약 2800년 전의 일임을 알 수 있다. 이렇게 보면 중국 서북부에 있던 주나라에서는 동남부에 있던 오나라보다도 300년이나 앞서서 회를 먹었음을 알 수 있다. 이는 내륙지역이 해안지역보다 훨씬 더 빨리 회를 먹기 시작했음을 보여주는 예이다.

물론 여기서 말하는 회 요리라고 하는 것은 단지 고대 원시인들이 수렵과 채취를 통해 낚것을 먹었던 것과는 다른 개념으로 하나의 요리로써 정착되었다는 점을 말하려는 것이다. 가령 고대 원시인들이 생식을 하고 버린 쓰레기인 패충 등에서 발견되는 생선뼈를 보면서 회 요리를 해먹었다는 식으로 보아서는 안 된다는 말이다. 그리고 하늘에 제사를 지내거나 선조에게 제사 지낼 때 날 것을 차려놓고 지내는 것에서도 회 요리의 유래를 찾아서는 안 된다는 말이다.

일본인이 생선을 선호하게 된 배경과 일본식 회 요리의 역사

고대 일본의 아마토(大和)시대에 있던 천무천황(天武天皇)은 676년에 “소, 말, 개, 원숭이, 닭 등의 고기를 먹어서는 안 된다.”는 「육식금지령」을 내렸다. 이렇게 된 배경에는 무엇보다도 불교의 영향이 컸을 것으로 보인다. 당시 아마토정부에서는 한반도로부터 불교를 받아들여 모든 통치이념을 불교정신에 바탕을 두어 통치했으므로 성대한 불교 건축과 각종 행사가 계속될 정도로 불교가 성행하고 있었다. 이러한 것은 헤이안(平安)시기의 풍요함과 우아한 생활환경이 기초되었기 때문이라고 보여지는데, 이러한 일련의 사회적 상황에서 짐승고기의 육식을 금지시키게 된 것이고 대신 생선을 먹게 되었음을 알 수 있을 것이다. 이러한 습관이 오늘날까지 전해지고 있어 일본인은 생선을 좋아한다는 선입견을 갖고 있는 것이라고 할 수 있다.

후지와라(藤原)시대의 귀족연회에 나왔던 차림표를 보면 도미, 연어, 새우, 잉어, 문어 등 거의 모두가 생선류이고 네 발 달린 짐승의 고기는 하나도 보이지 않는다. 물론 나라(奈良)나 교토(京都) 지역은 해안에서 비교적 멀리 떨어져 있어 신선한 생선을 먹는 것이 무리였기 때문에 대개는 소금에 절인 것을 먹었을 것으로 여겨진다. 그러나 신선한 생선을 선호했던 일본인은 민물고기를 즐기게 되었다. 바다어류보다 담수어류를 더 높이 평가하는 것이 일본인들의 사고 속에 남아 있는 것도 이러한 이유에서 일 것이다.

가마쿠라(鎌倉)시대에 이르면 생선의 맛에 대한 취미가 더욱 깊어졌고, 따라서 이를 분리하는 책까지 등장하게 되었다. 그 대표적인 책으로 『가중죽마기(家中竹馬記)』를 들 수 있는데 이 책에서 평하고 있는 일본인들의 생선 선호도는 다음과 같다.

“일본인들은 생선을 가장 선호하고, 그 다음으로 새 종류의 고기를 좋아한다. 생선 중에서는 하천의 민물고기를 더 쳤고, 바다생선은 그 이하로 쳤다. 생선 중에서는 잉어가 최고이고 그 다음으로는 농어를 좋아했다”

그러나 일본인은 잉어를 생선에서만 가장 높은 것으로 친 것이 아니라 모든 식품 중에서도 최상으로 여겼다. 이러한 인식은 오늘날에도 잉어에 대한 선망이 일본인들 모두에게 남아 있고 각종 행사에서도 잉어와 관련된 의식이나 깃발 등이 등장하는 것에서 알 수 있다.

헤이안(平安)시기에는 「육식금지령」과 함께 생선에 대한 조리법도 발달하기 시작했다. 회, 초밥, 소금절임, 식초절임, 생선 구이, 생선 통구이, 탕, 조림 등 다양했다. 특히 불을 사용해서 조리하는 법이 두드러지게 나타나는 것이 이때의 특징이라고 할 수 있는데, 오늘날 일본 요리의 출발이 여기서 시작됐다고 할 수 있다. 더구나 오늘날 일본 요리의 기본 재료인 된장과 간장이 이 시기부터 만들어지기 시작하여 기존의 소금과 식초가 연계됨으로써 다양한 조리법이 개

생선초밥(壽司, 스시)의 원류는 한국

그러나 이들 생선회보다 한 발 더 앞선 요리가 바로 '생선초밥(스시)'이다. 그럼에도 불구하고 일반 한국인들의 입맛을 다시게 하는 요리로써는 아직 요원한 듯하다. 아마도 회 요리를 먹으러 가면 서비스로 나오는 차원의 먹거리로 생각하기 때문이 아닌가 한다. 한 때 회전초밥집이 많이 등장한 적도 있었지만, 곧바로 대부분 사라지고 말았던 데서도 알 수 있다.

이에 비해 일본은 회보다도 생선초밥을 더 선호하고 더 고급 음식으로 인식하고 있으며 그 값도 유명세에 따라 천양지차다. 웬만큼 유명한 집이라면 초밥 두 덩어리에 우리 돈 1만 원을 넘는 것이 흔하기 때문이다.

그러나 재미있는 것은 이들 초밥의 원조가 한국이라는 점이다. 사람들은 생선초밥이라고 하면 당연히 일본이 원조라고 생각하고 있는데 사실은 그렇지 않다. 생선초밥을 일본 사람들은 한자로 '수사(壽司)'라고 쓰는데, 실은 '지사(鮭司)'가 맞는 말이다. '지(鮭)'는 '젓갈'이라는 뜻이고, '사(司)'는 한 글자만 사용하기 싫어하는 한자의 특성상 뒤에 아무 의미 없이 붙여버린 조사(助詞)이다. 이에 대해 한자로 '수사'라고 쓰는 것은 이를 발음하는 '스시'를 한자로 표현하려 보니 좋은 의미인 오래 살라는 '수(壽)'자를 쓴 것 같다. 일본인 고조 다토루(故藤田統)는 '스시'의 한자를 '산시(酸シ, 일본어 발음은 '스시')'로 보고 있다. 뒤에 붙는 'シ'는 조사로써 그냥 붙인 것이고 그 뜻은 발효해서 생긴 유기산의 신맛이 나기 때문에 시큼하다는 의미에서 이런 말이 나온 것이라고 보았다. 즉 한국어에서 시큼한 맛을 '시다'라고 하는데 여기서 말하는 '시'가 일본어로 전화되면서 '스'로 되었다는 것이다. 이는 또한 밥이 쉬었을 때의 '쉬'와도 같은 의미, 같은 발음이라 하여 한국어로부터 '스시'라는 말이 생겼다는 주장이다.

도쿠가와 소젠(徳川宗賢)이 편집한 『일본의 방언 지도』를 보면, 약간씩은 틀리나 '스시'라는 발음은 주로 중부지방의 서쪽에서 사용하는 말이고 긴키(近畿)지방의 서쪽이나 나고야(名古屋)시 근해, 시마네(島根)현 동부, 토야마(富山)현 해안지방에서는 '시이' 혹은 '시이이'라고 발음하는 것에서 한국어의 '시다'라는 말이 이들 말의 어원이 되었다는 것을 알 수 있다. '시이' 혹은 '시이이'라고 발음하는 지역은 사실 역사적으로 한국인들이 일본과 교류할 때 지나던 주요 통로였다는 점도 이를 뒷받침 해 준다고 할 수 있다.

이렇게 해서 일본에서 태어난 '스시'라는 단어가 고대 일본에서는 '쓰이이히(酸飯)'라는 말이었다. 여기서 '반(飯)'을 '이히'라 발음하는데 일본에서는 예전에 쌀밥을 '이히' 혹은 '이피'라고 한데서 유래한 것이다. 예전에 김일성이 한 말 중에 우리를 웃겼던 말로 "이밥에 쇠고기국을 먹으면 제일 행복한 일이다."라고 한 적이 있다. 즉 북한에서는 아직도 쌀밥을 '이밥'이라고 하는데 이를 통해 고대 일본에서 밥을 '이히'라고 했던 연원을 엿볼 수 있다. 오노 스스무(大野晋)는 『일본어의 기원』이라는 책에서 일본 고어인 '이피(飯)'는 "한국어의 '밥'의 음이 변해서 된

것”이라고 하여 이러한 설을 뒷받침 해주고 있다.

이에 대해 우리나라 사람들은 ‘스시’를 보통 ‘생선초밥’이라고 부른다. 그 이유를 알게 되면 이런 말풀이식 설명보다도 쉽게 이해가 될 것이다. 즉 요즘이야 유통 잘 되고 저장 잘 되니 싱싱한 횡감으로 적당히 식초 등을 넣어 간을 한 다음 꼭꼭 눌러놓은 밥을 싸서 먹는 것을 ‘생선초밥’이라고 하지만, 예전에는 그런 싱싱한 것을 먹을 수가 없었다. 그래서 이전에는 시간을 두고 숙성시켜 보존성이 높게 ‘초밥’을 만들어 먹었던 것인데, 그러자니 자연히 신맛이 날 수밖에 없었던 것이다. 이처럼 신맛이 나는 밥이라 하여 한국 사람들은 ‘초밥’이라 부르게 된 것이고, 일본인들은 한자어의 ‘시다’는 뜻인 ‘산(酸)자’에다 한국어의 밥을 지칭하는 ‘이히’를 붙여 오늘날의 ‘스시’라는 말을 만들어냈던 것이다.

이러한 ‘초밥’을 일본인들은 간을 한 생선의 뱃속에 밥을 넣고 누름돌로 자연스럽게 발효시켜 신맛을 내게 한 초밥인 ‘나레즈시’와 홍합의 살을 식초에 담근 것인 ‘이즈시’ 등 두 가지로 나누어서 즐겼다. 물론 두 종류 다 신맛이 특징임은 말할 것도 없다.

이들 중 한국인이 즐겨 먹었던 ‘초밥’에 해당하는 것이 ‘나레즈시’류이다. 이처럼 생선을 재료로 해서 만든 음식이니 당연히 해안가 쪽 사람들이 많이 먹었는데, 잡은 생선을 오래 보존하며 먹을 수 있게 ‘젓갈’(경상도 지방에서는 이를 ‘식해’라고도 칭함)을 만드는 과정에서 자연스럽게 이런 식으로 먹을 수 있는 초밥을 만들어 냈던 것이다. 특히 괴팍스러운 정도로 신맛과 삭힌 맛을 좋아하는 경상도 및 강원도 해안가 사람들이 이러한 종류의 음식을 만들어 먹었던 것인데, 이것이 일본으로 전해진 것이 곧 ‘스시’인 것이다. 그러다 보니 일본에서도 한국과 가까운 거리에 있는 규슈(九州) 서쪽 해안가와 혼슈(本州) 서쪽 해안에 사는 사람들이 지금도 이를 즐겨 먹고 있음을 볼 수 있다.

일본이 아무리 근대화가 빨라 소득이 우리보다 높다고 한들 그들 내면의 생각과 문화는 결코 우리를 넘볼 수가 없다. 그럼에도 그들은 자신들이 더 뛰어난 민족인 양 착각을 하면서 역사를 왜곡하고 남의 것을 자기 것이라고 우겨댄다. 배은망덕이란 말은 바로 그들을 두고 하는 말일 것이다. 그러나 그들에게도 재주가 전혀 없는 것은 아니다. ‘스시(초밥)’ 한 덩어리에 들어가는 밥알의 숫자는 대개가 141개에서 하나 혹은 두 알이 많거나 적거나 하는데, 일본인 주방장들은 거의 보지도 않고 밥알을 한 움큼 집을 때마다 정확히 141개를 집는다는 점이다. 고도의 숙련된 능력이 아니면 어려운 일임에도 그들은 해내고 있으니 그리 호락호락한 민족은 아님이 틀림없다.

그러나 중요한 것은 우리의 도움으로 자신들의 문화와 문명이 발전했다는 사실을 그들에게 정확히 알려 그들 스스로가 항상 우리에게 부끄러움과 감사함을 느끼도록 우리의 국력을 충실히 하는 일일 것이다. 그런 생각을 하며 초밥을 먹어보는 것도 기분전환의 한 방법이 아닐까 한다.