

우리 민족의 여름철 보양식 개장국

권중걸 한국식품연구원 문화학자



식탁에 포크와 나이프, 젓가락과 숟가락이 있다면 어느 것을 사용하면 편리한 식사를 할 수 있을까? 당연히 서양인들은 포크와 나이프일 것이고 동양인들은 젓가락과 숟가락일 것이다. 아예 포크나 젓가락 없이 손으로 식사를 하는 사람들도 있다. 이것이 바로 문화의 차이인 것이다. 문화의 차이를 두고 문명이라든가, 미개라든가, 옳고 그름을 말하는 것은 자기의 살아온 방식만 우월하다고 고집하는 편협한 생각에서 비롯되었다. 문화란 그 나라의 오랜 전통 속에 관습화되어 자연스럽게 이어진 삶의 방식이다.

다양한 생활방식은 인정하지 않고 서양의 달팽이 요리문화는 고급스럽고, 한국의 보신탄문화는 혐오스럽게 생각한다면 이는 민족마다 각기 다른 다양한 음식문화를 인정할 줄 모르는 미개인이라 말할 수 있다.

우리 민족은 옛날부터 가축과 친밀한 관계를 유지하였다. 부여의 관직명에도 마가(馬加), 우가(牛加), 저가(豬加), 구가(狗加), 견사(犬使) 등의 동물 이름이

나온다. 또한 민속놀이인 윷놀이에서도 도는 돼지, 개·걸은 개, 웃은 소, 모는 말을 나타내고 있다. 특히 가축 가운데 개는 다른 동물에 비해 두 번이나 나오는 것으로 보아 우리 민족과 더욱 가까운 동물로 인식한 것 같다.

신석기 시대의 유물이나 고구려 고분벽화를 보면 우리나라에서 개고기를 먹기 시작한 것은 참으로 오랜 전통이었음을 알 수 있다. 고려 왕실에서는 고려 출신으로 원나라 왕후에 오른 기황후(奇皇后)의 친정어머니 영안부인(榮安夫人)에게 연회를 베풀었던 방물연(防沒宴)이라는 연회에서도 개고기를 먹었다는 기록이 있다. 특히 조선에서는 나라의 풍속으로 여름에 개고기를 삶아서 먹는 것을 가정회(家獐會)라 하여 삼복(三伏)에 개고기를 즐겼다. 가정은 '집에 사는 노루'라는 뜻에서 시냇가에서 누런 개를 잡아서 삶은 후 파, 고춧가루, 생강 등을 넣어 푹 끓인 개장을 친구들과 나누어 먹으며 술잔을 기울이는 것으로 복날의 풍속으

로 자리 잡게 되었다.

김영행(金令行, 1673~1755)의 『필운시고(弼雲詩稿)』에 「초복 날 가장회를 열어 먼저 자리를 차지하고 모임에 동화되다.」란 시를 보면 복날 가장회를 열며 락갓 벗들과 개고기를 먹었음을 알 수 있다.

令辰佳會此溪堂
/용피의 즐거운 모임을 흐르는 시냇가
정자에서 여니
綠樹陰陰夏簟涼
/푸른 나무는 그늘지고 여름 대자리는 시원하네
老去凋零前日伴
/노인들은 이미 반백이 지난 것을 서운해 하고
邇來自逐少年場
/오랫동안 젊은 시절을 좇으며 이야기 하였네
林禽喚友聲相應
/숲속의 새들은 소리 내어 서로 벗을 부르고
庖狗登盤味可嘗
/소반 위에 올라와 있는 개 요리는 가히
맛이 좋아
更待初秋中伏至
/중복에 이르러 첫 가을이 다시금 기다려지고
對君同酌分淺深觴
/친구들과 술 따르며 술잔이 깊네 얕네 하네

뿐만 아니라, 『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』 효종 즉위년(1649) 8월 19일을 보면 강원 감사 유석(柳碩)은 국상을 당한 이때 방자하게 공석에서 고기를 먹고, 심지어 가장(家獐)을 마련해 먹으면서 맛이 없다고 화를 내며 요리하는 사람을 매로 쳐서 죽게까지 하여 법을 어겨 죄를 받기도 하였다. 또한 조선 시대에는 국왕도 개고기를 먹었음을 알 수 있는데 조선 정조 4년(1780) 5월 15일 『일성록(日省錄)』에 영의정 김상철

(金尙喆)이 정조 대왕에게 아뢰기를 “신이 들으니, 보신탕(補腎湯)을 드신다는데, 앞으로 계속 드시면 실로 좋을 것입니다. 드셔 보시고 해가 없을 경우 장복(長服)하시면 더욱 좋을 것입니다.”라고 하였다.

개고기로 아부하여 출세하는 이야기도 나온다. 『조선왕조실록』 중종 29년(1534) 9월 3일에 보면 우의정 김안로(金安老)는 개고기를 좋아했다. 이팽수(李彭壽)가 봉상시참봉(奉常寺參奉)으로 있을 적에 크고 살진 누런 개를 골라 사다가 먹여 늘 그의 구미를 맞추었으므로 김안로가 침이 마르도록 칭찬하였다. 그리고 개고기를 바친 덕에 어느 날 갑자기 청현직(淸顯職)에 올랐으므로 사람들은 그를 가장주서(家獐注書)라 불렀다고 하였다.

개고기는 제사를 지낼 때도 사용되었다. 「잡저(雜著)」에서 백호 윤희는 “데친 고기를 함께 모아 삶아서 개, 돼지, 소, 양 등의 고기를 부위별로 구분하여 보케(簾簋)와 변두(籩豆)를 형쟁(銅羹)에 담아서, 축사(祝辭)에는 효(孝)라는 말로 고하고 하사(御膳)에는 자(慈)라는 말로 고한다. 이것을 대상(大祥)이라 한다.”라고 하였으며, 서로 잘 조화를 이루는 음식에서 “절도(折糝: 잘게 부순 찰벼로 지은 밥)에는 견갱(犬羹: 개고기 국)이 제격”이라 하였다.

다산 정약용은 그의 형 정약전이 흑산도 유배지에 있을 때 형의 건강을 염려하여 개고기를 먹을 것을 간곡히 권하기도 하였다. 정약용은 편지에서 “짐승의 고기는 도무지 먹지 못하고 있다고 하셨는데 이것이 어찌 생명을 연장할 수 있는 도(道)라 하겠습니까. 도중(島中)에 산개[山犬]가 천 마리 백 마리뿐이 아닐 텐데, 제가 거기에 있다면 5일에 한 마리씩 삶는 것을 결코 빠뜨리지 않겠습니다. 5일마다 한 마리를 삶으면 하루 이틀쯤이야 해채(鮭菜)를 먹는 다 해도 어찌 기운을 잃는 데까지야 이르겠습니까. 1년 3백 66일에 52마리의 개를 삶으면 충분히 고기를 계속 먹을 수가 있습

니다. 하늘이 흑산도(黑山島)를 선생의 탕목읍(湯沐邑)으로 만들어주어 고기를 먹고 부귀(富貴)를 누리게 하였는데도 오히려 고달픈과 괴로움을 스스로 택하다니, 역시 사정에 어두운 것이 아니겠습니까.

또 삶는 법을 말씀드리면, 우선 티끌이 묻지 않도록 달아매어 껍질을 벗기고 창자나 밥통은 씻어도 그 나머지는 절대로 씻지 말고 곧장 가마솥 속에 넣어서 바로 맑은 물로 삶습니다. 그리고는 일단 꺼내놓고 식초·장·기름·파로 양념을 하여 더러는 다시 볶기도 하고 더러는 다시 삶는데 이렇게 해야 훌륭한 맛이 나게 됩니다. 이것이 바로 박초정(朴楚亭, 초정은 박제가(朴齊家)의 호)의 개고기 요리법이라고 하는 것입니다."하여 조리법까지 상세히 일러주고 있다.

개는 다른 가축들과 마찬가지로 일상생활의 도구로 이용되다가 최종적으로는 단백질 공급하는 중요한 제원이 되었다. 특히 타 가축과 임신기간을 비교해 볼 때 말 340일, 소 280일, 염소 150일, 돼지 100일에 비해 개는 63일로 임신기간이 짧고 번식력이 좋을 뿐만 아니라 사육하는데 있어서도 제일 쉽다는 장점을 지니고 있다. 이처럼 개고기는 타 가축에 비해 주변에서 쉽게 구하고 저렴한 가격으로 인해 5000년 우리 민족의 안정적인 단백질 공급원으로 가난한 국민의 건강을 지켜준 고마운 먹을거리였다.

이렇게 자연환경에 따른 문화적인 관습으로 먹어온 개고기를 서양인의 잣대로 생각하여 우리 국민을 반려 동물을 먹는 야만인 취급하는 것은 우리 음식문화를 서양인의 기준에 맞추라고 강요하는 문화 폭력이나 다름없다. 한국인들이 반려 동물로 길렀던 개를 먹는 사람은 아무도 없다. 한국인에게 개고기는 소, 돼지 등 다른 축육(畜肉)과 마찬가지로 먹어온 일상적인 음식문화일 뿐이다.

김창협(金昌協, 1651~1708)은 『농암집(農巖集)』의 「열 나흔날 밤 숙직을 서머(十四夜直廬)」란 시에서 한

여름의 더위를 다음과 같이 읊었다.

永日苦炎蒸

/긴긴 낮 폭폭 찌는 뜨거운 열기에

汗流翻衣裳

/땀 흘러 바지저고리 흠뻑 젖었네

溼雨亦須臾

/시원한 소나기도 그 또한 잠시 뿐

熱雲晚猶張

/더운 구름 늦게까지 드리웠구나

澂露在玄夜

/깜깜한 밤 이제 하늘 맑게 개이자

清月始盈堂

/대청 가득 밝은 달빛 은은히 비추네

披牖散衾枕

창문 열고 이부자리 걷어치우니

盛夏獲微涼

/한여름도 조금은 시원하구려

‘여름에 돼지고기는 잘 먹어야 본전’이란 말이 있다. 지방이 많은 돼지고기는 소화가 잘 되지 않아 자칫 설사하기 십상이기 때문이다. 그러나 개고기를 유독 여름에 즐겨 먹는 가장 큰 이유는 소화가 잘되기 때문이다. ‘개고기는 지방이 적어 아무리 먹어도 배탈이 나지 않는다.’는 말이 생겨났다. 개고기를 즐겨 먹는 사람들은 ‘개고기는 연하여 소화가 잘되며 씹는 맛도 소고기나 돼지고기보다 부드럽지만 무엇보다 여름철 보양식으로 으뜸이다.’라고 이구동성으로 말한다. 폭폭 찌는 삼복더위를 시원하게 보내는 방법은 우리 조상들이 즐겨 해온 이열치열(以熱治熱)로 다스리자. 맵고 뜨끈뜨끈한 개장국 한 그릇으로 더운 여름을 땀방울과 함께 확 날려 버리자.