

## 《오덕된장술》의 문화적 의미

연변대학교 고적연구소 최문식

### 머리말

연변민들레생태산업연구유한회사에서는 십여년간의 고심한 노력끝에 연변민들레생태마을의 무공해콩을 원료로 된장을 담그는 조선민족의 전통기법과 현대화한 발효기술로 조선족전통된장을 개발하였을 뿐만아니라 이 조선족전통된장의 유구한 역사와 풍부한 영양가 그리고 일반 질병을 방지치료하는 기능을 소지하고 있을뿐만아니라 민족음식문화의 화합적인 발전에 자양분을 제공한다는 종합적인 특성을 홍보함으로써 2009년 6월 연변조선족자치주와 길림성의 무형문화재로 등재시키는 쾌거를 이룩하였다. 그러나 연변민들레생태산업유한회사에서는 이에 만족하지 않고 이미 개발한 조선족전통된장과 우리 백의민족과 역사를 같이하여 온 유구한 음주문화 그리고 독창적이고도 현대화한 양조기술 3자를 문화적으로 기술적으로 접목시켜 《오덕된장술》을 개발하여 시장에 선보이였다. 이는 21세기 조선족들이 전통음식문화를 재조명하고 재개발하여 브랜드화되는 새로운 음식문화를 창조함으로써 문화민족의 위상을 세상에 과시하는데 있어서의 하나의 장거가 아닐수 없으며 우리 민족과 운명을 같이하여 온 전통술의 발전력사에 새로운 한페이지를 기록하였다고 평가하지 않을수 없다. 이리하여 필자는 여기서 《오덕된장술》의 문화적의미를 구명하고 그의 미래에 대한 줄건을 피력하고자 한다.

### 1. 전통된장의 문화적의미

우리민족의 식생활력을 돌이켜 보면 된장은 고대로부터 우리들의 밥상에 오랐으며 역사적인 제원인으로 우리가 어느 나라 어느 지방에서 생활하던지 된장은 시종 우리곁을 떠나지 않았으며 우리 역시 된장을 생활의 동반자로 아끼고 지켜주었다. 이리하여 우리가 “된장민족”으로 다정스레 불리워 왔다. 이런 전통된장을 주원료로 《오덕된장술》이 세상에 선을 보였기에 식품학전공이 아닌 필자가 문화학적차원에서 이 전통술의 문화적의미를 구명해 보려고 한다. 이러자면 우선 우리민족이 애식하는 전통된장의 문화적의미부터 살펴 보아야 한다고 본다. 된장의 문화적의미는 된장의 재료, 된장의 기원, 된장의 발전사, 된장의 리용, 된장의 기능 등등이 포함된다. 그러나 본

문에서는 자연과학범주에 속하는 된장의 기능 등은 거론하지 않기로 한다.

중국 한반도 일본 등 여러 나라에서 식용하는 모든 된장의 주되는 원료는 콩이다. 콩을 중국고대문헌에서는 “숙(菽)”이라 칭하였는데 사마천이 쓴 《사기·본기·오제본기(史記·本紀·五帝本紀)》에서 현원씨때 “오곡을 가꾸었다(鞠五種)”고 기록하였고<sup>1)</sup> 정현은 말하기를 “오곡은 조(黍), 기장(稷), 콩(菽), 밀(麥), 벼(稻)이다”<sup>2)</sup>고 해석하였다. 5천년전에 이미 경작하기 시작한 콩의 원초기원지에 대하여 정설은 없으나 대체적으로 많은 식물학자들은 일본식물학자 후꾸다의 중국 동북지역이 콩의 중심기원지라고 하는 관점을 인정하는데 그 리유는 첫째로 반야생콩(半野生豆)이 동북에 아주 광범하게 분포되었고 둘째로 동북에 콩의 품종이 아주 많으며 셋째로 이러한 대다수 콩의 품종들이 아주 똑똑하게 원시성상태를 구비하고 있다는 것이다. 이는 중국문헌인 《삼국지·위서·동이·고구려(三國志·魏書·東夷·高句麗)》 조목에서 《그들은 스스로 청결함을 즐기었고 장양에 능하였다》<sup>3)</sup>는 기재를 뒷받침해 주는바 당시 중국 북방에 거주하던 고구려인들이 오래전부터 콩을 재배하였으며 콩이나 기타 곡물과 과일을 발효시켜 된장이나 술과 같은 음식물을 가공하였다는 것을 설명하여 준다.

조선의 문헌<sup>4)</sup>에서 된장의 원료로 되는 메주가 7세기말에 등장하는데 《삼국사기·권 제8·신문왕·3년》조에 신라의 신문왕<sup>5)</sup>이 두번째로 김흠운의 딸을 왕비로 맞아들일 때 보낸 레단품목에 메주가 있었다고 기록하였는데 “메주 시(豉)”자를 썼다.<sup>6)</sup> 이는 고구려의 콩경작술과 된장만드는 전통이 남하하여 신라에 전파되었으며 콩으로 만든 메주가 이미 당시 신라에서 임금의 혼인레단품목에 오를만큼 오를만큼 진귀한 식품원료이었음을 시사해 주고 있다.

고려시대에 와서 된장은 이미 우리민족이 즐겨먹는 음식으로 자리메김하

1) 원문은 “炎帝欲侵陵诸侯，诸侯咸归轩辕。轩辕乃修德振兵，治五气，鞠五种，抚万民，庆四方。”

2) 원문은 “五种，黍稷菽麦稻也。”

3) 원문은 《三國志》卷三十《魏書》三十《東夷·高句麗》에 “其人潔清自喜，善藏釀。”

4) 중국학계에서 남북분단전의 조선반도를 조선으로 많이 지칭하기에 본 문장에서도 기왕의 관례에 따라 조선이라고 통칭함.

5) 신문왕(神文王 ?-692년), 이름은 정명(政明), 자는 일초(日韶), 문무왕의 장자, 신라의 31대왕(재위 681년-692년). 원비는 소판(蘇判) 김흠돌(金欽突)의 딸, 1681년에 폐위시키고 1683년에 일길찬(一吉澣) 김흠운(김흠운)의 딸을 왕비로 맞아들임.

6) 《三國史記·卷第八·神文王》 원문은 “三年春二月，以順和爲中侍。納一吉澣金欽運女爲夫人，先差伊澣文穎、波珍澣三光定期，以大阿澣智常納采，幣帛十五輦，米酒油蜜醬豉脯盐一百三十五輦，租一百五十车。”

였을 뿐만 아니라 쌀과 소금과 같이 백성들의 음식에서 빠뜨려 놓을수 없는 필수적인 여러가지 된장이 개발되어 우리의 음식문화를 꽃피워갔는바 《고려사절요·권4·문종<sup>7)</sup> 1》 6년조에 “경성에 기근이 들자 왕은 유사에 명하여 기민 3만명을 소집하게 하고 쌀, 조, 소금, 메주를 하사하였다” 는 기록<sup>8)</sup>이 이를 설명하여 준다.

조선시대에 들어와서 자주 발생하는 자연재해로 기근을 대처하는 구황음식(救荒飮食)을 지속적으로 개발하면서 우리민족의 음식문화는 점차 재정비되고 체계적인 독특한 음식문화를 구축하게 되었다. 이에 관련되는 문헌들을 살펴보면 조선 제4대왕 세종(世宗)이 직접 편찬한 《구황벽곡방(救荒辟穀方)》, 1554년(명종 9년) 승지 이택차(李澤次)의 진언에 따라 왕명으로 세종이 편찬한 《구황벽곡방》중에서 중요한 부분을 절록하여 편찬한 《구황촬요(救荒撮要)》, 1660년(현종 1년) 서원현감으로 있었던 신숙(申淑)이 현민에게 읽히기 위하여 자신이 엮은 《구황보유방(救荒補遺方)》과 본래의 《구황촬요》를 합본하여 간행한 《신간구황촬요(新刊救荒撮要)》, 조선 후기의 학자 유암(流巖) 홍만선(洪萬選)이 17세기말에서 18세기초에 걸쳐 편찬한 《산림경제(山林經濟)》, 1766년(영조 42년) 내의(內醫) 유중림(柳重臨)이 홍만선(洪萬選)의 《산림경제》를 증보하여 편찬한 《증보산림경제(增補山林經濟)》 등을 들수 있다. 상기 구황 관련 문헌과 농서에서는 우리민족의 다양한 전통음식의 재료와 조리법을 상세히 소개하였는데 그중 된장의 제조방법과 된장의 음식기능을 상세히 소개하였다.

이리하여 조선시대에 여러가지 재래식된장이 각지에서 제조되었는데 막된장, 막장, 토장, 담북장, 생황장, 즈장, 청태장, 팔장, 청국장, 집장, 두부장, 지례장, 생치장, 비지장 등 일련의 된장계열음식이 개발되었고 동시에 된장을 기초재료로 하는 간장과 고추장이 전통음식무대에 등장하여 된장과 함께 “장 3총사”로 칭송되었다. 결과 우리민족의 된장문화는 정립되고 지속적인 개발과 더불어 드디어 앞에서 거론한바 연변에서도 연변민들레생태산업연구유한회사에서 십여년간의 고심한 노력끝에 연변민들레생태마을의 무공해콩을 원료로 된장을 담그는 조선민족의 전통기법과 현대화한 발효기술로 조선족전통된장을 개발하게 되었던것이다.

된장이 우리민족 전통음식구조의 대표적인 기초음식으로 되고 전통된장

7) 문종(1019년-1083년), 고려의 11대 왕(재위 1046년-1083년),이름은 휘, 자는 축유, 현종의 삼남. 재위기간 여러가지 법률을 제정하여 내치의 기반을 공고히 하고 문화의 발전을 추진하였으며 중국 송나라와의 국교를 활성화함.

8) 《高麗史節要·卷四·文宗一》의 원문은 “壬辰六年, ……以京城飢, 命有司集飢民三萬人, 賜米粟鹽豉, 以賑之。”

이 우리민족은 물론 타민족에게까지 전파되어 애식품으로 호평을 받게되는 것은 이 된장문화가 우리민족의 전통문화에 뿌리를 내리고 있기 때문이다.

현대문화학리론에 근거한다면 문화는 인류가 의식적으로 자연계와 사회에 작용하는 일체 활동 및 그의 산품으로서 그 문화에는 인류활동의 대상성 결과가 포괄될 뿐만 아니라 인류가 활동중에서 발휘한 주관력량과 재능도 포괄된다. 우리 조선민족은 동북아지역의 문명민족의 하나로서 경제류형의 리론적시각에서 고찰하여 보면 조선민족의 전통물질문화는 상고시기로부터 형성된 조선 남부지방의 농경문화와 북부지방의 수렵문화가 결합된 전통생계문화라고 할수 있다. 그러므로 전통수렵문화를 전승하여 온 우리민족은 강렬한 “고토중천(固土重遷)” 관념이 없고 이동을 통하여 생존공간을 모색하기에 분방한 열정과 견인불굴의 정신 및 민첩하고 활동성이 강한 민족적성격을 나타내고 있다. 동시에 전통농경문화를 전승하여 온 우리민족은 문화를 숭상하고 교화를 중시하며 평화주의, 룬리주의, 현세주의를 주장하고 “경독전가(耕讀傳家)”와 “안토락천(安土樂天)”의 경지를 추구하기에 평화적이고 자수(自守)적이며 락천적이고 우아함과 단정함을 숭상하는 민족적성격을 다분히 소유하고 있다.

한마디로 개괄한다면 조선민족의 전통물질문화의 본원은 수렵문화와 농경문화의 이중성을 띠고 있으므로 전자는 조선민족의 문화가 열정적이고 분방함을 체현시키고 후자는 조선민족의 문화가 문화지식과 례의를 숭상하게 한다.<sup>9)</sup> 우리민족의 “3대음식”<sup>10)</sup>의 하나인 된장이 상기 우리민족의 물질문화전통을 바탕으로 생성발전되어 왔기에 무한대한 생명력을 구비하고 이색이 있는 된장문화를 정립할수 있었던것인데 그 원인을 구명하여 보면 우선 된장의 주요재료가 콩이라는데 있다. 앞에서 서술한바 우리들의 선조들은 일직부터 조선 북부지방에서 야생콩을 개발하여 주요 농작물로 경작하였는데 콩은 한랭한 기후를 이겨내고 척박한 토지에서도 완강하게 성장할수 있으며 경작기술이 간단하고 보관하기에 편리하며 식보기능(食補機能) 즉 기근을 대처하고 신체를 보양하는 기능과 약리기능(藥理機能) 즉 질병을 방지하고 치료하는 기능을 겸유하고 있으므로 점차 조선반도에 전파되어 우리민족의 한전농경문화를 풍부히 하여 주었다.

다음 예로부터 “장양에 능”한 우리 선조들은 발효음식을 개발하여 왔는바 일찍 콩을 삶아 발효시켜 메주를 만들고 된장을 제조하였다. 돌이켜 보면

9) 허휘훈 저 《조선족민속문화 및 그의 중국특색》 제1장 제2절 《조선족의 문화연원》, 연변대학출판사, 2007년 12월

10) 정설은 없으나 흑자는 김치, 된장, 개장국이라 하고 흑자는 된장, 김치, 개장국이라 하며 흑자는 탕면, 김치, 개장국이라 한다. 필자는 두 번째 주장을 착고하였음,

콩을 삶아 발효시켜 만든 메주가 한때는 임금의 혼인납체품목에 오를만큼 귀중한 음식이었고 한때는 임금이 자연재해로 기근에 허덕이는 백성들을 구제하는 구황량식으로도 쓰이였다. 메주로 만든 된장은 독특한 맛과 간으로 점차 여러가지 종류의 전통된장을 개발하게 되었고 된장을 재료로 하는 된장국, 해장국, 개장국, 된장떡 등 수많은 음식을 개발하여 우리민족의 식생활에서 빠져서는 안되는 음식재료로 부상하였다. 다시 말한다면 된장문화는 우리민족의 역사발전과 함께 성숙되었으며 된장은 우리민족과 고난과 변영의 운명을 함께 하여 온 전통음식이였다.

다음 우리민족은 촌락공동체특성이 농후한 전통제도문화를 전승하면서 민족사회를 운영하여 나왔고 인적관계를 돈독히 하여 왔다. 다시 말한다면 촌락공동체란 특성문화는 우리 민족으로 하여금 한방면으로 어디로 가나 우리민족의 동족의식과 집단적지향을 강화하여 민족의 응집력으로 되게 하였고 한방면으로 촌락내부의 일상생활속에서 정의껏 상부상조하고 이웃간의 우애 화목을 최대한 추구하게 하였다. 한족과 달리 담장과 낮게 쌓고 울타리를 낮게 두르며 가가호호 정갈한 장독대를 설치하는 주거문화와 “부모를 잘 만나는것보다 이웃을 잘 만나야 한다” 는 속담이 이런 전통문화를 대변하여 준다. 된장은 수시로 갖게 되는 우리민족의 가정식탁이나 모임식탁에 언제나 오르며 이웃간에 서로 맛을 보라고 나누어 먹는 음식으로서 된장문화에는 이런 촌락공동체의식이 다분히 내포되어 있다.

동족의 혈연관계와 동향(同鄉)의 지연관계를 바탕으로 하는 종법제색채가 농후한 우리민족의 전통제도문화는 친연(親情)관계를 모체로 한다. 이러한 친정은 종법적인 룰리도덕을 형성하여 조선민족의 사회심리와 행위규범을 좌우지한다. 더욱이 동족의 혈연관계를 각별히 중시하는 우리민족의 사회심리는 아주 깊은 효친(孝親)정감으로 표현되는데 이 정감은 민족의 도덕본위(道德本位)로서 일상생활에서 웃사람을 존경하고 부모에게 효도하며 아랫사람을 사랑하는 미거로 나타난다. 된장문화는 우리민족의 이러한 전통제도적문화를 대변할수 있는바 웃어른들과 부모들에 대한 존경과 효도 그리고 아랫사람과 자식들에 대한 사랑을 표현하는데 된장은 빠질수 없으니 집나간 자식들이 어머니가 끓여주던 된장국맛을 잊지 못하는 보편적인 현상과 “며느리는 된장을 세독 먹여야 내사람이 된다” 는 속담이 바로 된장문화에 깃든 우리민족의 전통문화를 말해 준다.

우리민족은 예로부터 알타이어계에 속하는 아름답고 풍부하며 표현력이 강한 민족언어를 사용하고 고수하여 왔으며 15세기 중엽에 우리민족의 고유문자를 창제하여 지금까지 사용하고 있다. 그사이 비록 일제식민통치시기 일

제가 우리민족의 문화를 말살하려고 갖은 악렬한 정책을 실시하였지만 우리민족은 전통문화를 고수하려는 일념하에 시종 우리의 언어와 문자를 잃지 않았다. 언어학차원에서 고찰하여보면 우리들의 전통민속문화를 잘 반영하여 주는 우리말 속담중 “장이 단 집에는 가도 말이 단 집에는 아니 간다”, “장이 단 집에 복이 많다”, “된장에 풋고추 박히듯” 등 된장에 관련되는 소박하고 철리성이 있는 속담이 수백조목이나 되는데 이런 된장계렬의 속담들은 장구한 삶을 영위하여 온 우리민족의 지혜와 실천력을 과시하는 동시에 된장이 우리민족의 삶에 주는 전통정신문화적의미를 설명하여 준다.

된장과 력사를 같이하여 온 우리 민족은 장기적인 식용과정에서 전통된장의 다섯가지 특성을 총화하고 그 특성을 나름대로 문화화하여 “큰 덕(德)” 자를 붙혀 된장의 “오덕(五德)” 이라고 칭송하며 우리 생활취향과의 상사성 관계를 인격화하여 “오심(五心)” 이라고 일컬는데 그 표현은 아래와 같다.

첫째. 다른 맛과 섞여도 제 맛을 잃지 않는 단심(丹心)

둘째. 오래 두어도 변질되지 않는 항심(恒心)

셋째. 기른진 냄새를 제거해주는 불심(佛心)

넷째. 매운맛을 부드럽게 해주는 선심(善心)

다섯째. 어떤 음식과도 잘 어울리는 화심(和心)

여기에서 된장에 대한 우리민족의 사랑과 문화적 리해는 된장이 자체의 독특한 맛과 간으로 기타 음식의 맛을 낼때 가장 으뜸이 되는 우리 식탁에 없어서는 안될 식품이었기 때문이다. 이상 된장의 “오덕(五德)” 이란 특성 문화는 다음 장절에서 상세히 분석하기로 한다.

중국의 조선족은 명말청초로부터 조선반도에서 성숙된 민족으로서 동북지구를 중심으로 선후 이주하여 왔기에 조선족의 문화본원은 마땅히 조선반도에서 발원하여 전승되어 온 조선민족의 전통문화에서 찾아야 한다. 그리고 중국으로 이주하여 온 조선족사회의 성원들을 살펴보면 변강에 잠입하여 사사로이 농지를 개간한 변민, 자연재해를 피하여 이주하여 온 난민, 생활고에 시달리다 고향을 떠나 온 류민, 일제에게 토지를 빼앗기고 생계기초를 잃은 파산농민, 일제의 강제이민정책에 의하여 이주하여 온 개척민들로서 대부분 출신이 빈한한 하층사회평민들이다. 그러므로 그들이 조선반도로부터 지니고 온 음식문화는 상층음식문화가 아닌 하층음식문화였기에 중국조선족들이 된장문화의 전승자로서 된장문화를 더욱 빛내여 갈수 있었다. 연변민들레생태산업유한회사에서는 고심한 노력끝에 연변민들레생태마을의 무공해콩을 원료로 된장을 담그는 조선민족의 전통기법과 현대화한 발효기술로 조선족전

통된장을 개발한 사실이 이를 유력하게 증명하여 주고 있다.

## 2. 《오덕된장술》의 문화적의미

《로자·29장》에 “성인은 한심한 짓을 하지 않는다”<sup>11)</sup>는 구절이 있는데 “한심한 짓”을 뜻하는 “심할 심(甚)”자는 “달 감(甘)”자와 “짜 필(匹)”자로 구성되었고 《설문통훈정성(說文通訓定聲)》<sup>12)</sup>에서 이 “심(甚)”자를 “‘감(甘)’이란 음식을 말하고 ‘필(匹)’이란 남녀지정을 말하는데 사람의 큰 욕망이 다 여기에 담겼기에 안락이 과분한 것이라고 해석한다”<sup>13)</sup>고 하였다. 다시 말한다면 하나의 “심(甚)”자에는 음식을 포함할 뿐만 아니라 남녀지정도 포함하였으니 인생의 큰 욕망을 이 한글자에 담은 조상들의 지혜와 이 글자의 분량을 충분히 짐작할수 있다. 확실한바 음식과 남녀지정은 인류발전의 전제와 조건인바 음식이 없으면 인류는 생존할수 없고 남녀지정이 없으면 인류는 번성할수가 없다. 그러므로 우리는 어느 민족의 문명사를 연구할 때 해당 민족의 음식문화와 혼인문화를 거론하지 않을수 없다. 음식은 사람들이 마시는 음료와 먹는 식품을 가리킨다. 그러므로 사회학적 민속학적 차원에서 물질민속에 귀속되는 음식민속을 취급하지 않을수 없는데 그중 음료에 속하는 술과 관련되는 술민속 즉 음주문화는 자연히 연구대상으로 되는 것이다.

연변민들레생태산업연구유한회사에서는 연변민들레생태마을의 무공해콩을 원료로 새로운 조선족전통된장을 개발하였을 뿐만아니라 2009년 6월 이 된장을 연변조선족자치주와 길림성의 무형문화재로 등재시키는 쾌거를 이룩한 후 이 된장을 원료로 우리 백의민족과 역사를 같이하여 온 유구한 음주문화 그리고 독창적이고도 현대화한 양조기술 3자를 문화적으로 기술적으로 접목시켜 《오덕된장술》을 개발하였다. 앞에서 지적한바와 같이 연변민들레생태산업연구유한회사에서 개발한 《오덕된장술》은 21세기 조선족들이 전통음식문화를 재조명하고 재개발하여 브랜드화되는 새로운 음식문화를 창조함으로써 문화민족의 위상을 세상에 과시하는데 있어서의 하나의 장거가 아닐수 없고 우리 민족과 운명을 같이하여 온 전통술의 발전력사에 새로운 한 페이지를 기록하였다고 평가하지 않을수 없으며 아울러 대내외적인 음주문화

11) 《로자(老子)·29장》의 원문: “將慾取天下而爲之, 吾見其不得已。天下神器, 不可爲也。爲者敗之, 執者失之。故物或行或隨, 或嘘或吹, 或接或墮。是以聖人去甚, 去奢, 去泰。”

12) 《설문통훈정성(說文通訓定聲)》은 중국 청조시기 문자학자 주준성(朱駿聲, 1788년-1858년)이 편찬한 문자학저서, 18卷, 고대음운부에 따라 《설문해자(說文解字)》 개편했음.

13) 원문은 “甘者, 飲食; 匹者, 男女, 人之大慾存焉, 故訓安樂之尤。”

교류에도 크나큰 기여를 할것으로 기대된다. 아래에 우리민족의 된장문화를 이어 《오덕된장술》의 문화적의미를 살펴보려 한다.

지금까지도 술의 기원에 대하여 정설이 없는 상황이다.

과실이나 짐승의 젖, 꿀 혹은 곡물 등 당분을 함유한 액체에 공기중의 효소가 들어가면 자연적으로 알콜을 함유한 액체 즉 술이 된다. 일설에 최초로 술을 만든 생물은 사람이 아닌 원숭이라고 하는데 그것은 원숭이가 나무틈 사이나 바위가 움푹 패인 곳에 과일을 저장하였다가 발효된 액체를 마시는 것을 사람들이 마셔보고 본받아 술을 만들기 시작했다고 하는데 진화론적관점이서 보면 전혀 무근거한 추측이라고 말하기 어렵다. 그러므로 술의 기원은 인류의 기원보다 앞섰다고 하여도 과언이 아니다.

시대별로 나누어 주류의 발전을 고찰한다면 대체적으로 인류가 수렵과 채취로 삶을 영위하던 원시시대에는 과실주(果酒), 목축을 위주로 하는 유목 시대에는 가축의 젖으로 만든 내주(奶酒), 영농을 위주로 하는 농경시대에 들어서면서 곡물로 만드는 곡주(穀酒), 이어 정착농경이 시작되어 녹말을 당화시키는 기법이 개발한 후에 양조주가 나왔고 증류주는 가장 늦게 제조되었다고 볼수 있다.

동서방 여러 나라에는 술의 기원에 관련된 신화가 있는데 이집트 신화에서는 오시리스가 처음으로 맥주를 제조했다 하고 그리스 신화에서는 디오니소스가 술의 시조라고 하며 인도신화에서는 소마신(蘇麻神)이 죽은 사람을 부활시키는 감로주를 처음 제조했다 하고 《구약성서》에서는 노아가 방주를 만들었다고 하며 중국의 신화에서는 우왕(禹王)때 의적(儀狄)이 처음 곡류로 술을 빚었다 하고 일설은 우왕때 포정(庖正)<sup>14)</sup>으로 있던 두강(杜康)이 술을 만들었다고 하며 조선의 단군신화에서는 단군이 햇곡으로 신농주(神農酒)를 빚었다고 전한다.

민속학적리론에서 신화는 신에 관한 이야기로서 세계의 기원과 창조 그리고 초시사건(初始事件)과 신의 전형적행위에 대한 종교적서술로서 인류가 신화를 전승하는 목적은 한개 민족과 사회의 종교적 가치와 규범을 강화하고 가이 차감(借鑑)할수 있는 행위방식을 제공하는데 있다고 한다.<sup>15)</sup> 그러므로 상고시기부터 류전된 신화속의 술에 관련된 내용은 신화 자체 산생의 역사 요원성(遙遠性)으로 하여 최소한도로 술기원 역사의 요원성을 보여 준다고 할수 있으며 술문화가 인류의 산생력사와 더불어 기원했음을 말해 준다. 즉 술의 기원이 인류사회에서 민족의 형성과 더불어 원시시대에 자연적

14) 중국 고대의 관명, 나라의 량식을 관리했다고 전함.

15) 왕연(王娟) 저 《민속학 개론》 제2장 《구두민속학 · 신화》, 북경대학출판사, 2007년 9월



인 발견으로부터 인공족인 양조로 발전하여 왔으며 인류의 지혜 취향과 더불어 보급되면서 음주문화를 창조하였던 것으로 보인다.

우리민족의 술에 대한 고서의 기재를 본다면 《삼국사기(三國史記)》에서 고구려를 세운 동명성왕의 건국설화 가운데 천제의 아들 해모수가 하백의 큰딸 류화(柳花)와 혼인을 맺는데 술이 등장하고 있다.

중국의 문헌을 본다면 《후한서·동이렬전·부여(後漢書·東夷列傳·夫餘)》조에 부여에서는 선달에 제천대회를 열고 런던 마시고 먹으며 가무를 하는데 이를 ‘영고’라 한다” 16)고 기록하였고 《삼국지·위지·동이전·부여(三國志·魏志·東夷傳·夫餘)》조에 “은력(殷曆)17) 정월에 제천하는 국중대회를 열고 런던 마시고 먹으며 가무를 하는데 이를 ‘영고’라 한다” 18)고 했다. 상기 두가지 기록중 다만 행사 날자가 다를뿐 내용은 동일하다.

《주서19)·렬전·이역상·백제(周書·列傳·異域上·百濟)》조에는 백제의 “오곡, 잡과, 채소 주례, 효찬, 약품 등속이 많이는 내지와 같다” 20)고 기록하였다.

우리민족의 문헌을 보면 앞에서 지적한바 신라의 신문왕이 두번째로 김흠운의 딸을 왕비로 맞아들일 때 보낸 례단품목에 술이 있었다고 기록하였다.21)

일본의 《고사기(古事記)22)·응신천황》조에 백제사람인 베짜는 능수 궁월군의 증손자 수수보리가 일본에 가서 응신천황에게 바쳤더니 응신천황이 술을 마시고 기분이 좋아 노래를 불렀다는 기록이 있으며 일본에서는 지금까지도 수수보리를 일본술의 시조로 주신(酒神)으로 받들고 있다.

상기 중국과 조선의 문헌기록은 우리민족의 선조들이 삼국시기에 영고, 동맹, 제천 등 여러가지 국가적 민족종교행사에 술을 “신수(神水)”로 제신들에게 올려 태평성세와 풍의족식을 기원하는 차례문화와 음주를 즐기는 고대음식문화가 이웃나라에 널리 알려졌으며 주국(酒麴)과 맥아(麥芽)로 이미

16) 원문은 “以臘月祭天大會，連日飲食歌舞，名曰迎鼓。”

17) 중국 은상시기에 사용한 력법으로서 일종의 음양합력. 매년을 봄과 가을 두 계절로 나누어 큰달은 30일 작은 달은 29일, 윤달은 년말에 두고 13월이라 함. 곽말약 저 《중국사고(中國史稿)》 제2편 제2장 제3절을 참조.

18) 원문은 “以殷正月祭天，國中大會，連日飲食歌舞，名曰迎鼓。”

19) 《주서》는 중국 24사의 하나, 중국 남북조시기 주나라의 역사를 기록당조의 령호덕분(令狐德棻)이 지음. 모두 50권으로 분기 8권, 렬전 42권.

20) 원문은 “五穀、雜果、菜蔬及酒醴、餽饌、藥品之屬，多同於內地。”

21) 주석 6)을 참조.

22) 《고사기(古事記)》는 겐메이천황의 명을 받고 오노 야스마로(太安麻呂)가 712년 완성한 일본에서 가장 오래된 신화와 전설을 기록한 역사서.

탁주, 청주(酒), 감주(醴), 약주를 제조하였고 그 양조기술수준이 중국과 대등했음을 설명하여 주는 동시에 일본으로 기술과 인재를 수출했다는 것을 증명하여 준다.

고려시대에 와서 전래의 양조기술을 토대로 송나라 원나라와의 활발한 교류를 거쳐 수입된 중국과 몽골의 양조기술과 접목하여 재래식 양조기술차원을 넘어서 청주류, 탁주류, 중앙주류, 제주류, 감주류 등의 전통적인 주류의 양조기술은 더욱 재고되었고 과실류 등을 섞어서 양조하는 혼양주조법(混釀酒造法)이 새로 개발됨과 동시에 약재를 섞어서 양조하는 약용혼양주조법도 점차 나타나게 되었고 재제조류(再製酒類)에 속하는 자주류(煮酒類) 양조기술 또한 정착을 보고 있다. 주국(酒麴)의 종류도 다양화되고 전래의 소맥국(小麥麴) 위주에서 미국(米麴)이 병행되고 있었으며 미국을 이용한 특별한 술로는 이화주(梨花酒)가 정착되고 있었다.

그리하여 고려조에서 형성된 유명한 주류품목들인 고급 청주류로 황금주(黃金酒), 벽향주, 삼해주(三亥酒), 유하주(流霞酒), 녹파주(綠波酒), 구하주(九霞酒) 등을 비롯하여 전통청주의 대표주품인 방문주(方文酒)가 이미 정착하였 조정에서는 특급 청주류인 청법주(淸法酒)와 선온주(宣溫酒)가 보편화되고 있었다. 또한 삼중양조법(三重釀造法)을 바탕으로 한 삼해주, 춘주(春酒)가 개발되었다.

고려말기에는 중국, 몽골, 서역(西域)으로부터 증류양조법(蒸溜釀造法)을 도입하여 정착시키고 일차증류주로는 로주(露酒)와 함께 홍주(紅酒)가 있었고 고차증류주로는 감홍로주(甘紅露酒) 등을 개발하였바 고려시대에 재래식 곡주양조문화와 증류주양조문화란 량대주류문화권을 형성하였으며 우리민족의 전통주류인 탁주, 감주, 약주, 소주의 4대구성을 갖추어 줄곧 조선시대까지 전승되어 왔다.

조선시대에 들어와서도 고려시대에까지 마련되었던 전통주품의 구성을 그대로 전승하면서 양조기술면에서 점차 고급화하는 경향이 뚜렷하여져 상류사회에서는 중앙주법을 존중하는 한편 양조원료에 있어서도 갱미(粳米) 위주에서 점차 찰기가 많은 점미(粘米)로의 전환을 뚜렷이 나타내고 있었다. 이때 우량주품으로 백하주, 이화주, 백자주, 호도주(胡桃酒), 하향주, 청감주(淸甘酒), 자주(煮酒), 국화주 등을 들수 있으며 특히 고려시대 말엽에 와서 정착되었던 증류주는 조선조에 들어서서 급속도로 파급되어 조선 제4대 왕인 세종조를 중심으로 로주문화는 점차 국제화단계로 발전하여 일본, 중국 등으로 소주의 수출과 함께 기술전파가 병행되고 있었다.

조선조 후기로 접어들면서는 지방술의 전성기를 맞이하게 되는데 이시기

유명주로 알려진 주품으로 호산춘(好山春, 경상), 약산춘(藥山春, 서울), 노산춘(魯山春, 충청), 벽향주(碧香酒, 평안) 등이 있다. 여기서 지적할바람 이 시기 증류법으로 생산하는 소주가 사람들의 각광을 받아 증류법을 이용한 주류개발의 전성기를 맞이함에 따라 우리나라 재래주류품목의 구성도 크게 변화되었다.

조선조말기에 이르러 개항과 함께 강대국과의 통상협정이 부단히 체결되면서 우리민족의 주류문화는 외래음주의 충격을 감수하지 않으면 아니 되었지만 이런 상황 변화속에서도 양조기술의 국제화를 예견하듯 조선조 말기 서유규<sup>23)</sup>, 이규경<sup>24)</sup>, 최한기<sup>25)</sup> 등 실학과 학자들은 중국의 유명주류를 집중적으로 분석하여 곡물외의 양조원료의 개발과 주국(酒麴)의 개선, 양조기술의 개량 등 우리나라 전통주의 나아갈 바를 거시적으로 제시하는 노력을 끊임없이 이어갔다.

고려시대에 형성된 4대주 전통구성을 이어 온 조선조의 널리 알려진 4대주품을 라렬하여 보면 탁주류로는 이화주, 사절주, 혼돈주, 합주, 모주, 홍주, 백주를 들수 있고 감주류로는 감주, 청감주, 이양주, 청서주, 와송주, 죽통주, 가형주, 과실주를 들수 있으며 소주로는 공덕지소주, 안동소주, 찹쌀소주, 삼해소주를 들수 있고 약용주로는 관서감홍로주, 이강고, 죽력고, 자주, 구기주를 들수 있는바 그 품목은 300여종에 이르렀다.

이상 우리민족의 술의 발전행정을 종합한다면 우리민족은 조선반도의 자연환경과 사람들의 생계방식 및 전통문화의 발전에 따라 최초의 단일하고 저급적인 전통양조기술을 지속적으로 개발하고 이웃나라들과의 교류를 통해 해외의 우수한 양조기술을 인입하여 민족적특색이 있는 양조문화를 구축하고 정착시켰으며 곡류주가 양식량비를 초래하여 민생에 피해를 주는 현상을 극복하기 위하여 양조원료래원을 확대시키었고 여러가지 주류품목을 개발하여 우리민족의 4대주류 전통구성을 이루었으며 우리민족의 전반 전통문화를 형성하고 전승하여 오면서 우리민족만이 소유하는 아름답고도 특색이 있는 전통음주문화체계를 수립하여 왔다.

23) 서유구(徐有渠, 1764년-1845년), 조선말기의 저명한 농정가, 자는 준평(準平), 호는 풍석(楓石). 1790년에 문과를 급제하고 의주부윤, 형조, 예조, 리조, 병조판서, 우참찬, 대제학을 역임. 농업백과전서인 《림원경제16지(林園經濟十六誌)》를 저술.

24) 이규경(李圭景, 1788년-?), 조선말기의 학자, 자는 백규(伯揆), 호는 오주(五洲), 중국과 조선 및 기타 나라의 고급의 사물을 고증한 《五洲衍文長箋散稿》를 저술.

25) 최한기(崔漢綺, 1094년-1160년), 조선말기의 학자, 자는 지로(芝老), 호는 혜강(惠岡), 1825년 사마에 합격. 70세에 통정대부를 제수받고 첨지중추부사에 임명됨. 천문 지리에 조예가 깊었음. 저서 1천여권.

음주문화란 양조의 역사와 원료, 양조기술과 과정, 주류의 유형과 품목, 음주의 공능과 실용범위, 음주례의와 금기 등이 포함되는바 부동한 지방이나 부동한 민족은 각기 나뉠대로의 전통음주문화를 정립하게 된다. 우리민족은 유구한 력사행정을 거치면서 타민족과 다른 전통문화를 형성하였는데 그중 음주문화는 인문주의를 숭상하는 아름다운 문화로 정착되었다.

술은 알콜을 함유한 음료로서 마시는 사람으로 하여금 혈액순환을 빨리 하고 정서가 흥분되게 하며 근심 혹은 긴장한 심리를 해제하여 주고 정신을 분발하게 한다. 적당한 음주는 사람들로 하여금 마음을 즐겁게 하고 보건작용도 한다. 그러나 술의 사회적공능은 사람지간의 례의를 지키고 인간관계를 소통하게 하는 것이다.

우리민족이 형성하고 전승하여 온 농경문화와 수렵문화가 결합된 전통물질문화는 조선민족들이 로동의 피로를 해소하고 “안토락천”의 호방한 성격을 추구하며 건강한 체질을 보전하기 위하여 전날 거의 집집마다 전통술을 담그었으며 남녀로소가 거의 다 음주를 하는 즉 로인들은 약주를, 녀인들과 어린이들은 감주를, 청장년들은 탁주와 소주를 마시는 전면적인 음주문화 성격을 소지하고 있다.

다음 촌락공동체문화와 종법제문화가 결합된 전통제도문화를 전승하여 온 우리민족은 상부상조의 인적관계와 혈연 지연의 끈끈한 련계를 유지하기 위한 수단으로 경상적으로 가정과 친구 촌락을 단위로 자주 즐겨 술을 마시는 경상화된 음주문화를 소지하고 있다. 그리고 술로 우리민족의 전통정신문화를 한결 더 풍부히 하였는바 “술없는 강산에 영웅이 없다”, “술앞에 장사가 없다”, “술은 먹고 가지 들고는 못간다” 등 격언적이고 해학적인 속담이 우리민족의 소탈한 성격과 가치관념을 대변하여 준다.

조선시대 이름난 정치가이며 시인인 정철의 일화가 우리민족의 음주문화의 대표적 실례로 된다. 정철(1536년-1593년)은 자가 계함(季涵) 호가 송강(松江) 시호가 문청(文淸)으로서 1561년 진사시와 이듬해의 문과시에서 장원을 하고 명종과 선조시기 지평, 암향어사, 사간, 강원도관찰사, 형조와 레조 판서, 우의정, 좌의정을 지냈고 임진왜란때 경기, 충청, 전라도의 체찰사를 지내고 다음해 사은사로 명나라를 다녀갔다. 그는 평생동안 당쟁에 말려들어 7차례나 임용과 철직 승진과 정배를 당했으나 애국충정을 버리지 않았고 《관동별곡》과 《사미인곡》 등 유명한 가사를 창작하여 조선가사문학의 정초자이자 거두로 되었다. 술을 즐겨 마시는 그를 걱정하여 선조임금이 그에게 금잔을 하사하며 매번 한잔씩 마시라는 어명을 내렸다. 그러자 그는 한잔만 마시라는 어명을 지키고 또 술도 많이 마시기 위하여 쇠망치로 은잔

을 두드려 엄청 크게 만들고 어명대로 한잔만 마신다고 하며 큰잔으로 술을 마셨다고 한다. 만약 술이 아니었다라면 정철이 철직과 정배살이의 어려움을 이겨낼수 있으며 재직에서의 정치실적을 쌓을수 있으며 더욱이 가사문학을 개척할수 있었겠는가?

우리민족은 장구한 시간을 경유하면서 맛과 향기 그리고 건강에 유리한 수많은 종류의 술을 양조하여 왔고 실생활중에서 시종 음주를 정지하지 않았으며 아울러 우리의 생활양식과 풍속습관에 따라 일련의 음주문화를 체계적으로 정립하였다.

일반적으로 보아 우리민족의 음주습속은 독음(獨飲)이 적고 취음(聚飲)이 많으며 취음에서는 자발적인 가무가 동반되며 부동한 주품에 따라 알맞은 안주를 반드시 갖추고 주음(晝飲)이 적고 야음(夜飲)이 많으며 가음(家飲)이 위주고 야음(野飲)이 차요이며 남녀동석이 적다.

음주례의가 명백하고 질서가 있는바 주빈이 명확하여 손님에게 먼저 술을 권하고 장유를 가려 년장자에게 먼저 술을 따르며 음주의 대상을 가리며 년하자는 신체를 반쯤 돌려 마시고 술을 따를때는 반드시 두손으로 따르며 술병이나 술잔을 소리없이 놓는다.

이외에도 술좌석의 착석위치와 순서, 술상에서의 대화, 주기(酒器)의 선택, 음주의 장소, 권주와 파석 등등에 관련된 례의가 아주 많은바 이는 우리민족은 례의민족족으로서의 상응한 음주문화를 정립하였다. 이는 또 우리민족의 양조무노하이 지속적인 발전을 가져 온 주요 원인의 하나가 아닐가 한다.

여기서 어느때 누가 정리했는지는 미상이나 우리민족 음주문화의 일각을 잘 보여주는 소박한 《술자리 예절》과 《술친구》를 아래에 라렬해 놓는다.

#### 《술자리 예절》

1. 기빠서 마실 때는 절제한다.
2. 피로해서 마실 때는 조용하게 마신다.
3. 점잖은 자리에서 마실 때에는 소세한 풍조가 있게 마신다.
4. 난잡한 자리에 마실 때에는 금약이 있게 마신다.
5. 새로 만난 사람과 마실 때에는 한아(閑雅)하게 마신다.
6. 잡객들과 마실 때에는 재빨리 피한다.

#### 《술친구》

1. 말을 잘 하면서도 아침하지 않는 사람.
2. 기백이 약한듯 하면서도 일각에 쏠리지 않는 사람.
3. 눈짓주령을 보고 잘못된 일을 되풀이하지 않는 사람.
4. 주령이 시행되면 호응하고 나오는 사람.

5. 주령을 즉시 이해하고 재차 문의하지 않는 사람.
6. 고상한 해학을 잘 하는 사람.
7. 술잔의 좋고 나쁨을 가리지 않는 사람.
8. 술의 좋고 나쁨을 거론하지 않는 사람.
9. 술을 들면서 거동에 실수가 없는 사람.
10. 만취해도 술잔을 둘러엮지 않는 사람.
11. 체목에 따라 시를 지을수 있는 사람.
12. 술량이 적어도 흥취가 도도한 사람.

그러니 대화를 즐기기 위한 도구로 술을 마시는 독일의 음주문화, 술값을 각자 지불하는 미국인들의 음주문화, 안주없이 수다만 떠는 스코틀랜드의 음주문화, 이자카야(居酒屋)에 들어가 서로 술을 권하지 않는 일본의 음주문화, 4,500여종의 고농도 주류도 적다고 하는 중국의 음주문화 등을 어떻게 우리민족의 음주문화와 비길수 있겠는가?

중국의 조선족들은 조선반도로부터 이러한 전통음주문화를 포함한 전통문화를 소지하고 중국으로 이주하여 왔기에 동북지역의 추운 기후를 이겨내고 각지에서 수전을 개발하여 동북지구 농경문화의 구조를 바꾸어 놓았고 부패무능한 청조정부의 《치발역복(雉髮易服)》 정책<sup>26)</sup>을 이겨내고 동북군벌의 민족적기시정책을 물리쳤으며 위만주국시기 일제의 《황민화》와 강제동화정책에 항거할수 있었으며 항일전쟁시기 동북지구 공산당원중 조선족당원이 90%이상을 차지할수 있었고<sup>27)</sup> 연변지역에서 나타난 항일렬사 3125명중 조선족렬사가 3026명으로 98%를 차지<sup>28)</sup>하는 희생을 감내할수 있었고 해방전쟁시기 동북지구에서 6만 2천명의 조선족청년들이 중국인민해방군에 참가하여<sup>29)</sup> 동북에서 해남도까지 진격할수 있었고 그중 3천 5백명 청년이 귀중한 생명을 바칠수 있었고<sup>30)</sup> 사회주의건설에서 갖은 난관을 물리치고 선진민족의 위상을 떨칠수 있었다. 이러한 기나긴 력사발전행정에서 우리의 아름다운 전통음주문화는 우리 조선족이 수난을 이겨내고 불요불굴의 강인한

26) 1890년, 청정부에서 반포한 법령으로서 주요내용은 무릇 조선인이민이 만족처럼 머리를 깎고 복장을 고쳐 입으면 호적을 올려주고 토지를 개간하게 한다는 강제동화정책임. 오록정(吳祿貞) 저 《연변무보고(延吉边务报告)》 제4장 《한민월간지시말(韩民越垦之始末)》을 참조.

27) 《중공만주성위에서 중앙에 보내는 편지(中共满洲省委给中央的信)》, 1930년 4월 15일. 권립(权立) 주필 《중국조선족사연구(中国朝鲜族史研究)》, 연변대학출판사, 1993년, 9페이지 참조.

28) 최성춘(崔圣春) 저 《연변인민항일투쟁사(延边人民抗日斗争史)》, 연변인민출판사, 1997년, 부록 참조.

29) 《조선족간사(朝鲜族简史)》 편사조 공동 저 《조선족간사》 6페이지, 연변인민출판사, 1997년.

30) 동상 189페이지 참조.

의지로 삶을 영위해 나오는데 얼마나 큰 정신적이고 물리적인 힘을 주었겠는가?

1981년초 연변대학 어문학부 조문전업에 재학중이던 필자가 흑룡강성 화천현 성화농장에 사회조사를 가서 8명의 로인들에게 성화농장으로 이주해 오던 경과를 문의할 때 5명의 호인이 이주해 올때 누룩도 메고 왔다고 했다. 이는 우리민족이 술과 명맥을 같이 하여 온 고난의 역사를 대변하여 준다.

동북에 이주하여 온 각지 조선족들은 가가호호 술을 빚을줄 알았고 자주 탁주를 만들어 이웃과 돈독한 정을 나누었으며 집체생산시절에도 생산대별로 탁주를 빚어 모내기를 하였고 가을의 풍년을 즐기었다. 개혁개방 이후에 시장에는 조선족 전통술인 말걸리와 감주가 호경기를 맞게 되었고 우리 연변의 명물로 인정되었다. 이번 연변민들레생태산업연구유한회사에서 개발한 《오덕된장술》은 바로 21세기 우리 조선족들이 전통음식을 개발하고 월빙 음식문화를 창조하는 열풍속에서 고고성을 올리게 되었고 인차 사람들의 음식상과 연회석상에 등장하게 되면서 날따라 호황을 이루고 있다. 이는 《오덕된장술》에 깃든 조선족전통음식문화에 깊이 뿌리를 내리고 있는 문화적 의미가 있기 때문이다.

앞에서 된장의 문화적의미를 서술하면서 된장이 우리민족과 희노애락을 같이하여 온 전통음식이라고 력설하였고 이 장절에서는 전통술이 우리민족과 운명을 같이 하여 온 전통음식이라 이미 거론하였는바 전통된장과 전통양조기술 그리고 현대화한 양조기법을 결합하여 제조된 《오덕된장술》이 우리민족의 전통음주문화의 일대 승화를 불러오는 계기가 되었다고 여긴다. 그렇다면 《오덕된장술》의 문화적의미는 무엇일가? 그것은 바로 중국 연변에서 처음으로 전통된장을 원료로 된장술을 만들어 내었고 생태환경보호의 목소리가 날로 높아가는 21세기초에 창의적으로 고안하고 제조하였다는데 깊은 의미가 있다.

우선 연변지역은 19세기 70년대부터 우리 조선족들이 이주하여 와서 뿌리를 내리고 형제민족들과 함께 삶의 터전을 개척하고 변강을 건설하고 변강을 보위하면서 민족공동체를 형성하였고 력사적인 공헌으로 중화민족의 떳떳한 일원으로 나라의 주인이 되었고 조선족자치주를 건립하고 중국조선족사회의 정치 경제 문화의 중심지로 부상되었다. 조선족자치주가 건립된 후 연변의 조선족은 민족의 유구한 전통문화를 문화본원으로 전승하여 오는 동시에 중국이라는 사회환경과 연변이란 자연환경 그리고 다민족문화환경속에서 타민족의 문화를 긍정적으로 흡수하여 조선반도의 전통민족문화와 다른 중국특색이 있는 조선족문화를 겸용하게 되었다. 이러한 조선족들이 집거하

여 살고 있는 연변에서 “된장민족” 이라고 불리울만치 된장문화에 젖어 온 전반 조선민족에 앞서 조선족들이 어려운 여건을 대담하게 타개하면서 《오덕된장술》을 처음 만들어 내어 우리민족의 된장문화와 음주문화에 새로운 연변조선족 나아가소 중국조선족의 문화적의미를 부여하게 되었다.

다음 《오덕된장술》에는 우리 조선족들의 환경문화의식이 부여되었다. 주지하다싶이 국제적인 2차산업혁명과 3차산업혁명의 돌풍이 무제한한 란개 발로 지구의 환경은 이미 위험수치를 초월하고 있고 인류는 파괴된 환경이 주는 무서운 응징을 감수하고 있다. 현재 미국의 오바마 대통령이나 프랑스의 사르코치 그리고 일본의 수상 등 선진국가의 지도자들이 일치하게 2차 산업과 3차 산업이 전부 환경의 엄숙한 도전에 당면했다는 위기감을 인식하고 각방으로 해결책에 고심하고 있다고 한다<sup>31)</sup>. 우리나라에서도 뒤늦게 환경문제를 인식하고 과학적발전이론의 지도하에 생태환경보호와 인민들이 오염된 환경에 노출되는 기회를 차단하려고 인력 물력 재력을 아끼지 않고 있다. 이러한 생태환경보호의 세기적 추세를 긍정적으로 판단하고 남먼저 호응하여 나선 연변민들레생태산업연구유한회사에서는 무공해 콩을 생산하는데 성공하고 이 콩으로 만든 된장으로 《오덕된장술》을 개발해서 세상에 내놓았으니 이 된장술에는 21세기 조선족웰빙음식문화구축에 관련되는 환경의식과 지혜 그리고 용기가 담겨 있다고 본다.

그다음 앞에서 이미 간단히 거론하였던 된장의 “오덕(五德)” 즉 단심(丹心), 화심(和心), 항심(恒心), 선심(善心), 불심(佛心)이란 우리민족의 전통적인 도덕의식과 가치관념 그리고 심리취향을 내포한 “오심문화(五心文化)”가 된장술에 용해되어 있기 때문이다. 조선족 전통된장의 “오덕문화”에 대하여 연변민들레생태산업연구유한회사 리동춘동사장께서 이미 제3회 연변세계전통된장축제(특집)에 실린 《전통된장과 민족의 혼》에서 체계적인 논술이 있었다. 본문은 이왕의 연구성과를 바탕으로 조선족전통된장의 《오심문화》가 《오덕된장술》에 부여하는 문화적의미를 다른 시각에서 고찰하여 보려 하며 그 순서는 연변민들레생태산업연구유한회사에서 양조한 《오덕된장술》 상표의 순서를 따른다.

《오덕된장술》의 “오심문화” 중의 첫번째는 단심문화로서 이는 다른 수많은 재료와 합쳐 별의별 음식으로 되어도 독특한 자체의 맛과 향기를 잃지 않는 전통된장의 성격을 소지한다는 덕목이다. 레하면 우리가 무우나 감자 배추에 된장을 넣어 된장국을 끓여도 된장은 여전히 자기의 맛을 과시한다. 이러한 전통된장의 성격을 소지한 《오덕된장술》은 우리민족의 성격적

31) 2011년 1월 12일, 한국농촌진흥청 차장 강상조가 농림수산식품부 브리핑룸에서 한 연설을 참조.



특점과 상사하다. 조선민족의 문명력사를 회고하여 보면 수많은 내적 외적의 시련을 이겨오면서 삶의 의지를 굽히지 않았고 민족을 사랑하고 향토를 사랑하는 지조를 지켜왔으며 자유와 행복을 추구하려는 투쟁을 버리지 않았다. 중국으로 이주하여 온 조선족들은 이러한 전통문화를 지속적으로 전승하여 오면서 일제를 항거하는 가렬한 항일투쟁에서 중화인민공화국을 건립하는 해방전쟁에서 거대한 희생을 마다치 않았고 민족의 얼이 슴베인 자체 민족의 언어와 문자 그리고 미풍양속을 지켜왔다.

이러한 불요불굴의 민족적 의지와 지조는 우리민족의 가치관념을 반영하는바 이 민족정신문화와 된장의 일편단심적인 음식성격이 서로 안받침하여 우리들만이 만들수 있는 《오덕된장술》이 새로운 “화이부동(和二不同)”란 문화적가치를 창출하게 된다.

《오덕된장술》의 “오심문화” 중의 두번째는 화심문화로서 그 어떤 음식재료와도 잘 어울린다는 전통된장의 성격을 소지한다는 덕목이다. 우리민족은 종법제성격이 농후한 전통적제도문화로 말미암아 공동체내부에서 동족의 혈연적관계와 동향의 지연적관계를 중요시하나 형성초기부터 문화의 지역성이 돌출되고 가정규모는 작으나 한명의 자식이 독점하는 일본인들의 가산계승제와 여러 자식이 균등분배하는 중국인들의 가산계승제와 달리 우리민족은 장자 우선의 가산계승제이므로 형제자매지간과 친척지간의 화목이 문제시되며 인구는 많지 않는데 성씨는 300여종이나 되고 한 성씨에 또 여러개의 계파가 있기에 부동한 혈연계렬간이나 지연계렬간의 단합에는 어려운 여건이 상당히 많다. 그러나 유구한 역사를 경유하면서 우리민족은 생존과 발전을 전제로 지역성과 문화의 차이성을 해소하고 복합성과 겸용성을 가진 공동히 형유할수 있는 단결과 화합의 전통공동체문화를 정착시키고 호방하고도 집단적이며 개성적이면서도 화합적인 민족성격을 형성하였다. 연변을 실례로 들더라도 많지않은 조선족인구에 상대적으로 수많은 성씨와 부동한 고향을 가진 사람들로 모여졌지만 이주초기부터 상호 이해하고 단결 화합하는 전통공동체의식으로 신속히 집거구를 형성하고 조선족사회의 질서를 수립하였고 전통적인 친정문화(親情文化)로 가정의 화목과 친척간의 화친관계를 정착시켰다. 말그대로 《가화만사성(家和萬事成)》이 《린화만사성(隣和萬事成)》으로 나아가 《족화만사성(族和萬事成)》 승화되었는바 조선족들의 정연한 가정질서와 다정한 이웃관계 그리고 끈끈한 사회관계가 이를 증명하여 준다.

이러한 생존에 필수적인 우리민족의 친정문화와 가정문화 그리고 우정문화의 핵심은 인정의 화합으로서 이는 우리민족의 인내성과 평등한 가치관을

추구하는 생활취향을 반영하는바 이 민족특색이 농후한 공동체문화는 전통 된장의 화심상존의 음식성격이 서로 배합되어 오늘 《오덕된장술》이 새로운 “구동존이(求同存異)”란 문화적가치로 우리민족의 미래지향적인 전도를 보여준다.

《오덕된장술》의 “오심문화” 중의 세번째는 향심문화로서 “장과 술과 친구는 오래 지나야 맛이 난다”는 해학적인 속담과 같이 오래두어도 맛과 향이 변질하지 않는 전통된장의 성격을 소지한다는 덕목이다. 우리가 시장에 가서 《묵은 된장 사시오!》하고 웨치는 할머니에게 가서 묵은 된장을 즐겨사는 원인은 바로 전통된장이 이 향심문화에 있다. 조선민족의 전통수렵문화는 우리들의 문화기억속에서 소실되지 않고 민족문화의 원형으로 우리 민족의 문화심리속에 축적되어 있다. 그리하여 이동성이 강하고 민첩한 성격적특점은 농경문화와 결합되어 한번 먹은 마음을 변치않는 견인분발의 정신문화를 우리민족 전통문화에 고착시켰다. 연변으로 이주하여 온 조선족들은 악렬한 자연조건과 불리한 사회환경속에서도 새로운 삶의 터전을 개척하겠다는 굳은 마음을 가지고 청조의 “치발역복” 정책과 일제의 “황민화” 정책에도 굴복하지 않고 삶을 영위하는 터전—아름다운 연변을 개척하고 건설하였다.

이러한 견인분발의 정신과 오로지 앞을 행하는 향상심리는 우리민족의 전통심리문화를 반영하는바 이 민족심리문화와 된장의 향심불변적인 음식성격이 서로 인지되어 오늘 창제하여 낸 《오덕된장술》이 새로운 “항구불변(恒久不變)”란 문화적가치를 세상에 과시하게 된다.

《오덕된장술》의 “오심문화” 중의 네번째는 선심문화로서 신랄한 맛과 같은 자극적인 맛을 부드럽게 하여 주는 전통된장의 성격을 소지한다는 덕목이다. 촌락공동체문화와 수전영농문화는 예로부터 우리민족으로 하여금 문화를 숭상하고 레의를 중시하는 인문문화와 상부상조하는 협력정신을 고취하고 남에게 베푸는 선량한 생활문화 그리고 남의 우결점을 포용하는 겸용문화를 정착시켰다. 한랭한 초봄날씨에 차디찬 강물에 남녀로소가 뛰어들어 함께 보를 막아 논물을 대는 로동, 그리고 조선족의 회갑잔치에 온 마을사람이 다 와서 축하하여 주는 미풍, 누구를 막론하고 남의 불상사에 진심으로 협조하여 주는 량속이 이를 충분히 증명하여 준다.

이러한 적극적인 인문문화 주동적인 협력정신과 상부상조하는 생활문화는 우리민족의 선량하고 진지한 인간관계문화를 반영하는바 이 민족특색이 농후한 인간관계문화와 전통된장의 선심불회(善心不悔)적인 음식성격이 서로 배합되어 오늘 《오덕된장술》이 새로운 “동화렬성(同化烈性)”이란 문화적가치로 세상 사람들의 이목을 끌게 된다.

《오덕된장술》의 “오심문화” 중의 다섯번째는 불심문화로서 불교에서 부처님이 중생들의 모든 물욕과 잡념을 해소시켜 고탈에서 구원하여 주듯이 여러 음식재료들의 잡맛과 기름기를 정제하여 주는 전통된장의 성격을 소지한다는 덕목이다. 주지하다싶이 인도에서 중국을 거쳐 조선반도에 전파된 불교문화를 먼저 들어 온 한문화(漢文化)와 같이 본토화하고 본민족화하여 우리의 전통문화로 전화시켰다.<sup>32)</sup> 이렇게 화평자수(和平自守)를 지향하는 촌락공동체문화와 외래문화를 접목시켜 고결한 룬리도덕을 추구하고 과욕을 스스로 제거하며 불의에 항거하고 공동체의 리익을 수호하는 사회참여의식이 강한 전통룬리문화를 확립하고 전승하게 되었는데 조선족들은 이주초기에 근대식학교를 대거 설립하여 교육을 발전시켰고 중국의 신해혁명, 항일전쟁, 해방전쟁 등 력사변혁에 적극적으로 참여하고 공동체내부를 단합하며 사회문명발전과 자체발전의 길을 자속적으로 개척하여 지금까지 각기 한개의 조선족자치주와 조선족자치현, 43개 조선족향진을 건립 보존하고 있다.<sup>33)</sup>

이러한 적극적인 사회참여의식과 스스로 심신을 정결하게 다스리는 자정문화(自淨文化)는 우리민족의 사회룬리문화를 반영하는바 금전지상주의와 권력지상주의가 란무하는 현시점에서 이 민족룬리문화와 전통된장의 불심정결적인 음식성격이 서로 상합되어 오늘 《오덕된장술》이 새로운 “구성제이(驅腥除膩)”란 문화적가치로 우리들을 흡인하게 된다.

전통된장이라면 우리는 자연히 메주와 된장독과 함께 된장을 머리에 떠올리게 되고 된장음식이라면 가족과 친우를 떠올리며 군침을 넘기게 된다., 막걸리라면 민족의 력사가 주마등같이 뇌리를 스쳐지나게 하는 충격이 있고 감주라면 고향의 부모형제를 만나는듯한 가슴이 더워나는것이 일반 상례다. 이러한 전통된장과 술이 접목되어 《오덕된장술》로 탈바꿈하듯이 선을 보이니 정말 친근감을 느끼지 않을수 없다.

개혁개방의 세찬 흐름속에 경제생활의 수준은 제고되나 동시에 생활의 절주가 빨라지고 교제면이 신속히 확대되며 시대의 압력과 생계의 부담이 커지면서 정신적으로나 신체적으로 이러한 해탈을 목적으로 하는 술자리가 빈전해지는 이때 문화적으로 우리에게 안위를 주고 정서적으로 우리에게 고무를 주며 신체적으로 우리에게 건강을 주는 《오덕된장술》은 우리민족에게 내려진 더 나아가 모든 사람들에게 내려진 복음이 아닐까 사료된다.

32) 허휘훈 저 《조선족민속문화 및 그의 중국특색》 네1장 제2절 《조선족의 문화연원》, 연변대학출판사, 2007년 12월.

33) 한준광(韓俊光) 저 《중국조선족》 15페이지, 민족출판사, 1996년.

## 결속어

저명한 인류학자 마리·도그라스(Mary Douglas)는 일찍 지적하기를 만약 음식행위가 다만 인류의 생리수요를 만족시키는 것이었다면 세계범위내에서 인류의 식물선택과 식용방법은 응당히 대동소이하였을 것이다. 그러나 사실은 이와 전혀 다른바 세계상의 그 어떤 사물도 인류가 식품을 선택하고 가공하는것보다 복잡하고 다양하지 않다. 음식행위는 근근히 인류생존의 수요를 만족시키기 위한 것이 아니라 더욱 중요한 것은 음식행위가 일종의 사회행위인 것이라고 하였다.<sup>34)</sup> 우리는 일상생활속에서 자주 보게 되는데 이 민족에게는 아주 영양이 있는 음식으로 인정되어 애식되지만 다른 민족에게 있어서는 독약으로 여겨져 배척을 받게 되는데 이는 주요하게 음식행위가 대부분 사람들이 교류를 진행하고 서로 소통하며 사상관점을 표달하는 매개물로 사용하기 때문이다. 이리하여 사람들은 음식물에 어떤 성격을 부여함으로써 음식물이 정보를 담은 부호로 되게 한다. 《오덕된장술》이 바로 이리하다고 사료된다.

연변민들레생태산업연구유한회사에서 《오덕된장술》을 우리민족의 전통음식인 된장을 주재료로 한 원인은 전통된장에는 우리민족이 예로부터 추구하는 “오덕” 문화성격을 소지하고 있기 때문이며 전통된장의 “오덕” 문화성격을 명지하고 전통적인 양조법과 현대화한 양조기술로 《오덕된장술》 개발한데는 우리민족의 력사와 운명 특히 중국조선족들의 력사와 운명을 같이 하여 온 전통된장문화와 전통음주문화를 이 술에 부여하여 우리민족의 음식문화전통을 전승하고 홍보하려는 야심찬 시도의 성공이라고 보지 않을수 없는바 필자는 《오덕된장술》을 우리 백의민족의 유구한 음식문화정보를 담은 새로운 하나의 참신한 문화부호라고 말하고 싶으며 《오덕된장술》의 개발은 단순히 사람들에게 피로를 해소하고 교제를 활성화시키며 단순한 경제효력을 추구하는데 목적을 둔것보다 웰빙음식시대에 우리민족의 전통음식문화를 세계화하려는데 주목적을 둔 담대하고도 과학적이며 책임적인 사회적 행위라고 인정하고 싶다.

정치의 국제화 경제의 세계화 문화의 인류화가 가속도를 내고 있는 정보화시대에서 나라마다 민족마다 다투어 자체의 전통문화를 바탕으로 새로운 식품을 개발하여 시장에 투입하고 있다. 여기에는 주류가 주요한 일원으로 부상되고 있는바 속도를 비기고 기술을 비기고 품질을 비기고 문화적의미를

34) 왕연(王娟) 저 《민속학 개론》 제4장 《물질민속학·민간음식》 229페이지. 북경대학출판사, 2007년 9월

비기는 무한대경쟁의 양상을 보이고 있으며 이에 따른 경제적효과 또한 천문학적 수자로 치솟고 있다. 조선족전통음식문화의 향기가 담복하게 담긴 《오덕된장술》이 세상에 갖 선을 보인 현주소에서 해당 개발자들이 국내 국외의 치열한 경쟁속에서 “협로상봉용자승(狹路相逢勇者勝)”의 용기로 민족적이고 지방적인 전통문화적의미를 생명력으로 생태환경보호의 취지를 남다르게 과시하며 기술개발로 브랜드화의 발걸음을 재촉하면서 지속적인 성장을 추진한다면 그 전도는 진가위 세계주류경쟁의 독주자가 되지 않을가 기대된다.

#### <최문식 약력>

1952년 9월 흑룡강성 탕원현에서 출생  
1970년 11월 중국인민해방군에 입대  
1978년 2월 연변대학 조문학부에 입학  
1978년 12월 연변대학교 고적연구소 소장  
2000년 3월 연변대학교 민족연구원 원장  
현재: 연변대학교 고적연구소 소장