

일본빵의 뿌리는

포르투갈이 아니라

고대 한국이다!



이다찌 이와오(安達巖)씨는 1906년 시마네(島根)현에서 태어났다. 아케보노빵 상무, 나카무라야(中村屋)고문 등 업계 여러 단체의 간부를 역임, 현재 신일본식량정책연구회 간사 및 고대 일본연구회 대표로 있다.

저서에는 「일본빵 400년사」 「일본의 빵사」 등 70여종에 달하며, 특히 출신지인 이즈모(出雲)에 관련된 저서가 많다. 현재 「일본빵식문화 2000년사」 「신이즈모 풍토기」가 출판예정에 있다.

일본빵의 근원은 포르투갈이라는 설이 지배적이다. 1543년 포르투갈이 철포와 함께 기독교를 전래하는 과정에서 빵이 유입되었기 때문이다. 그런데 이와 달리 일본빵의 근원이 고대한국이라 주장하고 있어 주목을 끌고 있다. 더구나 그 주장이 역사적 문헌과 현존하는 유물을 토대로 하고 있어 더욱 설득력 있고 흥미롭다.

필자: 이다찌 이와오 (安達巖)

일본빵의 근원

지금까지 알려진 일본빵의 근원은 포르투갈이라는 설이 유력하다. 그것은 1543년에 포르투갈배가 미나미규우슈우(南九州)의 가네가시마(種子ヶ島)에 표착하여 철포를 전했으며 6년후 1549년에 선교사 자비엘이 기독교를 포교하기 시작했기 때문이다. 그 기독교 의식에 없어서는 안되는 것이 빵과 와인(포도주)이었다. 그러므로 이 종교의 포교와 더불어 빵이름도 크게 번져가게 됐던 것이다.

따라서 パン(빵)이라는 일본어의 어원은

포르투갈어 Pão으로, 에스파니아어 Pan도 프랑스어 Pain도 아니다. 일본을 대표하는 사전 「廣辭苑(고우지엔)」(岩波書店)을 보면 빵에 대해 다음과 같이 해설하고 있다.

「빵(Pão, 포르투갈, 麵麩, 麵包)①밀가루 또는 호밀 기타 곡분을 주원료로 하여 발효증, 식염, 설탕, 지방 등을 첨가물로 반죽하여 발효시킨 후 구워낸 식품.(하략)

그러나 이 해설에서, 빵의 주원료가 된 서아시아 원산인 밀이 일본열도에 전해진 것은 서기 16세기가 아니라 더 거슬러 올라간 기원전 3세기이며 이것이 결코 가공

의 說이 아닌것은 「廣辭苑」의 「小麥」(밀)에 다음과 같이 설명하고 있기 때문이다.

「밀(小麥) : 벼과의 일년생 또는 2년생 작물. 일입계, 이입계, 보통계로 크게 3가지로 구별되며 보통계에 속한다. 빵밀이 가장 넓게 재배된다. 원산지는 서아시아로, 그 기원은 기하라히도시(木原均, 유전학자, 1893~1986)에 의해 확인되었다. 세계에서 가장 넓게 재배되는 중요한 작물로 재배역사도 매우 오래됐다. 일본에는 벼가 들어오는 시기와 비슷하게 도래된 것으로 알려지고 있다. (중략) 낱알은 가루로 하여 빵, 라면, 우동, 밀기울, 과자, 된장, 간장의 원료로 쓰인다. 줄기는 모자 등 밀짚세공의 재료로 사용된다. (하략)」

(주) 벼(稻) : 벼과에 속하는 1년생 작물로 재배품종은 2종류가 있다. 사찌바종은 동남아시아가 기원으로 현재는 세계 각지의 열대, 온대에서 재배된다. 크라베리마종은 아프리카가 원산지로서 현재 아프리카 일부지역에서 재배된다.

사찌바종에는 벼껍질이 두껍고 짧은 일본형, 가늘고 긴 일본형, 입자가 큰 자바형인 삼아종(三亞種)이 있다. 일본에 전래된 경로는 여러가지 설이 있지만, 기원전 4세기경 대마해류를 타고 전래된 것 같다. (하략)

이것으로 일본열도에 벼와 밀이 전래된 것은 약 2천5백년 이전으로 볼 수 있는데 수전경작(水田耕作)이 주가 된 것은 한반도에서 집단도래한 통구스 부족에 의해서였다. 그들이 일본열도에 벼종과 함께 갖고 들어온 밀종자가 서일본 각지의 고적에서 출토되고 있으며 그 상한선은 기원전 1세기경으로 돼있다.

그리고 그것이 동일본까지 파급된 것이 3세기 이후가 되며, 이것은 물론 벼종이나 밀종자가 무역에 의해 수입된 것이 아니라 이것을 주식으로 하는 사람들이 이주할 때 가지고 온 것으로 보인다.

그러나 이렇게 빵식문화의 유입을 조감해 보면 일본 빵의 근원은 한국이 아니라 중국으로도 볼 수 있다. 그런데 사실 이것도 그렇게 단순한 것이 아님을 좀더 깊이

있게 살펴보기로 하자.

신라빵의 전래과정

서아시아(오리엔트)에서 중국으로 청동기 문화에 이어 철기 문화가 전해진 것은 지금부터 약 2천7백년 이전의 춘추전국시대이다. 그리고 이 철기문화의 전래에 따라 중국에서도 밀을 빵을 돌절구가 만들어지게 되었다. 중국에서 보리 대신 밀이 중요시된 것은 이 기술혁신에 의해서다.

밀가루는 처음 백분용으로 만들어졌다. 중국 최고의 사전인 「설문(說文)」(2세기)에서 분(粉)을 찾아보면 「밀가루 : 얼굴에

이 신의(神議)는 매년
음력 10월에, 한반도의 신라왕과
일본 각국의 호족들이
한자리에 모여 중요사항을 심의하는
협의회기구 이즈모에서는
이것을 「진자이쯔끼 : 神在月」라 칭하고
타국에서는 「가무나쯔끼 : 神無月」라
불렀다. 그리고 이즈모(出雲)에서
말하는 「진자이쯔끼 : 神在月」에 접대식
으로 빵이 나왔는데 그것이 바로
고대 신라에서 만든
밀가루를 가공한 빵이었던 것이다.

화장하는 것」으로 표기되어 있다. 이것은 신에게 봉사하는 무녀가 순백의 밀가루분으로 아름답게 성장하기 위해 만들어진 것으로, 돌절구가 파급됨에 따라 이것을 식용으로 사용하게 되었다.

일본에서는 지금도 밀가루를 사용한 가공식품을 일괄하여 「면류(麵類)」라 칭하고 있는데, 이 면「麵」의 문자는 맥(麥)편에 「안면(顔面)」의 「면(面)」의 글자를 배치하여 만든 것으로도 알 수 있듯이 인간의 「안면(顔面)」을 의미하고 있다.

그후 고대중국의 화장용분 돌절구가 한반도에도 전래되었고, 당시의 이것이 낙랑

군 유적지에서 출토되고 있다.

여기서 또 하나의 문제는, 서역에서 전래된 빵이 중국에서 어떻게 변해 갔느냐는 점으로, 그 점을 요약하면 고헤이(胡餅)라는 굽는빵이 쯤빵으로 되고 이것이 무발효 굽는 빵과 발효쯤빵인 만주(饅頭)와 삶은 떡 즉 단고나 수제비 등으로 다양화되어 갔다는 점이다.

그 주요 원인은 중국에는 곡물을 찢 수 있는 시루가 있었는데 서양풍의 빵 굽는 가마를 새로이 만드는 것보다 이 기존의 시루를 이용하는 쪽이 훨씬 편하고 적합했기 때문이다.

이렇게 중국에서 크게 다양화된 빵이 조선에서 일본으로 전해진 사정을 언급하기 전에 좀더 살펴보자.

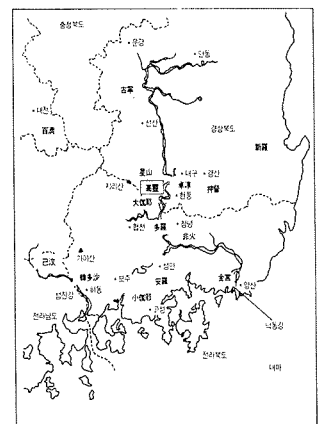
고대한국에는 신라·백제·고구려 삼국이 있었는데, 고구려는 조, 신라는 밀·보리, 백제는 쌀을 주요작물로 재배했다. 그중 신라의 밀이 일본 이즈모조정(出雲朝廷)에 전래되었다.

또한 일본의 신도(神道, 일본민족의 전통적인 신앙)도 삼한 특히 신라에서 이즈모 조정으로 전해진 것이다.

이것은 고대 삼한과 일본의 관계가 사실상 표리일체였다는 것임을 말해준다. 그리고 이러한 쌍방의 연락협의기관 역할을 하는 것으로, 이즈모조정이 주재한 신의(神議, 가무하카리)라는 모임이 있었다.

이 신의(神議)는 매년 음력 10월에, 한

▼ 고헤이를 고대한국어로 다까마라고 불렀다. 다까마는 일본인이 말하는 다까마기하라(高天原: 일본신화에서, 하늘위에 있으며 신들이 사는 나라)이며, 이 다까마의 분국(分國)이 이즈모(出雲)였다.



반도의 신라왕과 일본 각국의 호족들이 한 자리에 모여 중요사항을 심의하는 협의기구로 이즈모에서는 이것을 「진자이쓰끼 : 神在月」라 칭하고, 타국에서는 「가무나쓰끼 : 神無月」라 불렀다.

그리고 이즈모(出雲)에서 말하는 「진자이쓰끼 : 神在月」에 접대식으로 빵이 나왔는데 그것이 바로 고대 신라에서 만든 밀가루를 가공한 빵이었던 것이다.

그 빵은 신라왕이 이 진자이쓰끼에 토산품으로 휴대한 밀가루를 반죽으로 하는 단고(團子) 즉 히라야끼빵(平焼)이었다. 빵에는 발효빵과 무발효빵이 있는데, 신라의 왕이 처음에 갖고온 것은 무발효빵이었다.

일본 각국의 호족들은 이빵의 맛을 좋아했고, 이 신의(神議)에 참석한 일본 각국의 호족들은 신라산의 밀가루를 나눠 받아, 이것을 각자의 나라에 갖고 돌아가 재배 수확하여 신라풍의 빵으로 만들어 먹게 되었던 것이다.

이것이 소위 진자이모찌(神在餅)의 기원이 되는데 이 진자이(神在)가 와전되어 쟈자이(善哉)가 된 것이다. 지금도 일본에서는 이 쟈자이(善哉)라는 이름의 밀가루로 만든 단고(團子)가 젊은 여성들에게 인기를 끌고 있는데, 바로 그 근원이 고대 신라의 무발효 빵임을 짐작할 수 있게 해준다.

이즈모(出雲)조정에서 열린 협의회의유래

고대 한·일간의 해상교통로는 다음 3가지가 있었다. 그 하나는 한반도 북쪽 동해안 또는 러시아 연해주 방면에서 일본해를 향해 가면 해상에 떠오르는 오끼노시마(隱岐島)에 다다르게 되고, 그 곳에서 다시 남하하면 이즈모의 시마네반도(島根半島)나 상인도(山陰道)의 각 항구 또는 호꾸리꾸도(北陵道)의 각 항구에 이르게 되는 길이다.

둘째는, 신라 영일만(迎日灣)에서 북상하는 난류의 흐름을 따라 일본해안을 북상해 가면 이즈모의 시마네반도(島根半島)에 이르게 된다.



▲ 고대 이즈모 조정은 동북(東北)·북해도(北海道)를 제외한 전국토를 지배했다.

셋째는 한반도 남단에 위치한 부산 또는 마산 부근에서 출발하여 쓰시마(對島) 해협 (대한해협)을 가로질러 기따규우슈(北九州)에 이르는 길이다.

이중 가장 빠르고 가장 많이 이용된 것은 첫번째 해상로다. 이 길을 개척한 사람은 일본 최고의 사서 「고지끼(古事記)」를 보면 도요꾸니누시노미코(豊國主尊)로 나와있다. 말할 것도 없이 도요꾸니(豊國)란 고대한국을 뜻하는 것이다. 따라서 도요꾸니누시노미코(豊國主尊)란 고대 한국의 왕이라 말할 수 있는데, 고지끼「古事記」에 이 왕을 다음과 같이 신격화하여 표현하고 있다.

「도요꾸니누시노미코(豊國主尊) 또는 도요꾸무누노미코(豊組野尊)라 한다. 도요가부노미코(豊香節野尊), 도요꾸니누노미코(豊國野尊), 하꾸꾸니누노미코(葉木國野尊)라 한다.」

이렇게 많은 이름으로 불려진 도요꾸니누시노미코(豊國主尊)는 일본국을 창건한 최고의 지배자, 고지끼(古事記)에서 말하는 이자나기신(神)보다도 3대나 거슬러 올라가는데, 이 왕이 거느린 무리가 오끼노시마(隱岐島)에 도착, 여기서 재정비하

여 이즈모(出雲)로 진출했다. 이것은 최근 오끼노시마(隱岐島)에 남아 있는 전문이 한자로 된 고문헌이 발견되면서 판명된 것이다.

이 문헌에 의하면 이 무리는 여기서 밀을 재배하여 이것을 가루로 빵아 빵을 구웠다고 상세히 기록되어 있다.

또한 이 왕은 오꾸이즈모(奥出雲)의 사철을 채취하여 철기를 만들었다 한다.

그 오꾸이즈모(奥出雲)에는 이 왕을 모시는 신사(神社)가 지금도 많이 실재하고 있다.

다음으로 영일만에서 그 건너편 해안에 있는 이즈모에 다다른 집단인데, 이 집단이 진자이쓰끼(神在月)를 주재한 집단으로 그 집단을 상징하는 니시이즈모타이샤 왕은 스사노오신(素淺男神)과 오오꾸니누시신(大國主神)이 있다.

그리고 그 오오꾸니누시신(大國主神)에게 제사지낸 곳이 니시이즈모타이샤(西出雲大社)에 있는 이즈모타이샤(出雲大社)이며 이 신사는 아주 오래 전 선대에 만들어진 것으로, 그 신전의 높이는 목조건축으로서 세계 1호로 되어 있다.

이 이즈모(出雲)의 협의회에는 전술한

것과 같이 한반도의 왕과 일본 각국의 호족들이 참가했는데 이 성대한 의식에 이용된 진자이모찌(神在餅)의 실체에 대해 알아보자.

진자이모찌(神在餅)와 젠자이모찌(善哉餅)의 관계

앞에서도 말했듯이 이즈모의 협의회의 내외제신의 환대용으로 사용된 것이 신라산의 밀을 주원료로 한 무발효 빵, 진자이모찌(神在餅)다. 이것이 와전되어 젠자이모찌(善哉餅)로 되었으며 양자의 차이는 「じ(지)」와 「せ(제)」의 한자밖에 틀리지 않는다. 여기서 다시 「(廣辭苑)고우지엔」의 「젠자이(善哉)」를 찾아보면 다음과 같이 설명하고 있다.

「젠자이(善哉) : ① 좋다고 느껴 칭찬하거나 기뻐 축하하는 말. 좋구나. 가사 백발(白髮, 시라히게) 「묘우징(明神)도 소리높여 젠자이 젠자이 하고 감탄하시고」 ② 관서 지방에서는 으깬 팔소로 만든 단팥죽. 관동지방에서는 울병, 도명사병, 백옥병 등에 팔소를 묻힌 것. 젠자이모찌(젠자②와 같음)」 시라히게 묘우징(白髮天明神)의 해설을 보면 다음과 같다.

「시라히게(白髮, 白鬚) ① 시라히게 묘우징(白髮明神)의 약칭 ② 能의 하나. (노우(能) : 일본예능의 하나. 가무극) 가미모노(神物) : 신을 주인공으로 하는 노우(能)나 狂言(교우겐 : 能樂의 막간에 상연되는 희극). 오오미노꾸니시라히게묘우징(近江國白髮明神)의 기원을 기술하고, 덴도류우또(天燈籠燈)출현의 제사를 묘사하다. 시라히게묘우징(白髮明神) - 猿田彦神(사루다히꼬신)이라 하고 또는 신라의 왕이라고도 한다. 노우「시라히게」(能「白髮」)에 나타난 것은 시가젠다카시마즈(滋賀縣高島町)의 시라히게 신사(白髮神社)를 말한다.

즉 이에 따르면 젠자이의 원조는 시라히게묘우징(白髮明神)이며 이 신은 신라의 왕, 사루다히꼬노미꼬또(猿田彦尊) 신이라는 것이다.

그리고 이 젠자이(일명 팔죽)는 밀가루를 반죽으로한 단고에 진한 팔소를 묻히고

여기에 단맛으로 꿀을 넣어 혼합한 것으로, 모또야마데끼슈(本山荻舟)저 「음식사전」(平凡社)은 기온모노가따리「祇園物語」에 나타난 이즈모에서 칭하는 진자이모찌란 음식 10월말 일본의 각국 제호족이 이즈모에 참가할 때 붉은 팔을 삶아 그 국물을 맑게하고 이것에 떡을 넣어 제사에 바친 것이 시초가 되었으며, 젠자이모찌는 이것이 와전된 것」이라 밝히고 있다.

이에 따라 이 진자이모찌가 신라가 원산인 무발효빵, 왜국 즉 일본빵의 근원(루트)이 되며, 서양으로부터 직접 전래된 포르투갈산의 발효빵이 일본빵의 근원이 아님이 확실한것은, 무발효빵 뿐만아니라 발효빵의 전래도 한국과 연결되어 있기 때문이다.

그것은 이 진자이모찌와 거의 같은 시기에 한국으로부터 쌀누룩곰팡이로 만든 술과 된장이 전래되었고, 이것을 이즈모족이 쌀곰팡이로 만든 쯤빵을 함께 전국에 보급시켰다.

후에 이 쯤빵이 만주(饅頭)라는 이름으로 차와 곁들여 먹는 과자로 전국에 퍼져 가게 된 것이다.

지금도 계속되고 있는 진자이쓰게(神在月)의 성대한 의식

이 이즈모에서 개최된 협의회는 최초의 한·일해상교통의 거점이었던 이즈모국(出雲國)의 시마네(島根) 반도에 소재하고 있는 에도모항(惠津港)에서 이루어졌다. 지금도 이곳에는 전술한 사루다히꼬신(猿田彦神)을 주제신으로 하는 사다신사(佐田神社, 사다는 사루다히꼬의 약칭)가 현존하고 있으며 이 신사를 진자이(神在)신사라고도 불렀다.


여기서 모임을 가진 한·일 양국의 왕들은 회의 장소를 시마네(島根)반도 서쪽 끝에 위치한 이즈모타이샤(出雲大社)로 옮겨 그곳의 가미의 미야(上の宮)에서 중요회담을 거듭 가졌는데, 이 기간중 한반도에서 온 왕은 이즈모타이샤(出雲大社)의 도우자이쥬우꾸샤(東西十九社)에 숙박했다. 이 가미의 미야와 도자이쥬우꾸샤는 현존

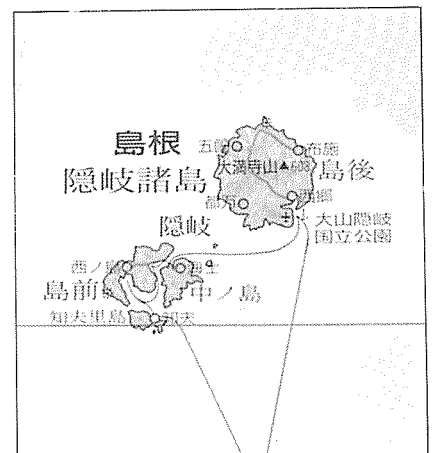
해 있다.

그리고 회의를 마친 조선의 왕이 귀국하기 위해 머물렀던 출발지 항구도처에는 가미다메(神館)라는 훌륭한 휴게소가 만들어져 있었는데 지금은 이 명칭이 가미다찌(神立ち)로 변했다.

또 매년 10월이 되면 이즈모에 있는 각 신사에서 진자사이(神祚祭)가 성대히 거행되었는데 이것은 아득히 먼 신대(神代)에서부터 현재까지 계속 거행되고 있다.

그리고 이 신에게 제사지내는 기간동안, 이즈모타이샤(出雲大社)가 있는 타이샤(大社)에 사는 백성들은 신들의 제사를 위해 모두 근신제계하고 가무나 음악도 일체 금지했으며, 가정에서는 청소를 하지 않았고 소리를 내지않고 조용히 지냈다.

또 이즈모타이샤(出雲大社)는 다른 신사와 달리 신전이 서쪽방향으로 되어 있는데 이것은 신라가 서쪽방향에 위치하고 있기 때문이다. 이 이즈모타이샤(出雲大社)의 주제신 오오꾸니누시노가미(大國主神)가 한·일우호를 좌우명으로 하는 신이었기 때문에, 당시 도요도미히테요시(豊臣秀吉)의 조선정벌에도 반대했다. 그 때문에 신전도 많이 파괴됐는데 그 손실은 후에 이즈모 백성들의 봉납에 의해 훌륭히 복원되었다. 



▲ 隱岐島(오기노시마)
이즈모(出雲) 즉 일본 본토에서 보면 당연히 시마고(島後)가 시마젠(島前)이 되어 하고 시마젠(島前)이 시마고(島後)가 되어 한다. 그런데 그것이 반대로 되어 있는 것은 그 섬이 고대한국에 의해 개척되었기 때문이다. 따라서 한반도에서 보면 그것이 바른 명칭이 되는 것이다.