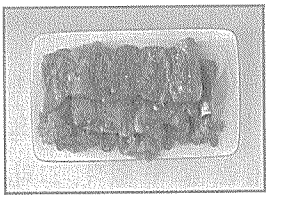
불고기의 유래에 대해 알아보자

불고기 원류를 찾아서



최고의 맛 불고기!!!

"부여의 동북쪽 천여리에 위치하고 있었다. 부여와 같은 언어를 쓰고 있으며, 오곡(소와 말) 마포가 있었다. 군장이 없으며, 읍락에는 대인이 있었다. 산림의 사이에 기거하였는데 땅의 기운이 차서 항상 혈거 하였다. 깊이가 구제가 되는 대가가 있었다. 양돈을 기르기를 좋아하고 그 고기를 먹으며 그 가죽을 입었다. 겨울에는 돼지기름을 몸에 바르고 수분을 두텁게 함으로써 찬바람을 막았다. 여름에는 옷을 벗고 한 척짜리 무명포로 그 앞뒤를 가렸다. 그 사람들은 불결하다. 우리를 중앙에 짓는다. 사람은 그 둘레에 기거한다. 옛이름은 숙신이라고 하였다. 동이는 음식류를 모두 조두를 사용했다. 그런데 오직 읍류만이 법속이 없었다. 최근까지도 강기가 없다." - 삼국지위지동이전, 후한서 읍루편 -

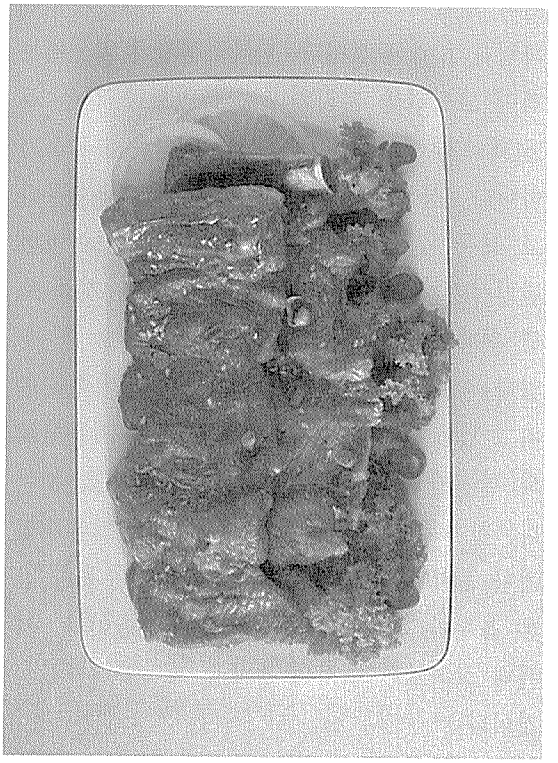
불고기는 옛날 읍루인들이 토굴에서 먹었던 것이 원류라고 한다. 불고기의 유래에 대해 알아보자

예맥과 읍루

만주에서 활동하던 숙신이 물러가고 그 자리에 맥이 생겨났다. 맥은 읍루가 도는데 신석기문화단계에서 청동기 문화를 성립시키지 못했을 뿐더러 철기문화도 확립시키지 못한 채 만주동부로 쫓기거나 부여에 속국으로 된다..

위의 두가지 예는 맥적의 정체를 찾는 기초를 파악하기 위한 것이다. 한국식생활의 역사에는 맥이 고구려를 가리킨다고 하였으니 같은 책 24페이지에 나오는데 엄격하게 맥은 고구려가 아니다. 삼국지위지동이전과 후한서의 읍루라고 보는 것이 타당하다. 삼국지위지동이전의 편찬시기가 290년경이라고 보고 있는 것을 보면 전해 읍루의 풍습은 그 이전이라고 볼 수 있다. 다른 부여 고구려 등이 국가적인 형태를 띠고 있을 때 이들은 신석기에서 청동기문화로의 발전단계를 정착시키지 못한 것으로 보인다. 철기문화로의 변동에 다른 세력에 흡수되거나 쫓겨난 것으로 보인다. 여기서 주목할 점은 읍루의 음식생활 풍습과 주거풍습이다. 자세히 살펴보면 맥적의 정체를 파악할 수 있을 것이다.

읍루 사람들은 토굴에서 살았다.
읍루 사람들이 토굴에서 살고 돼지를 키웠다는 것을 위에서 살펴보았다. 토굴은 깊이가 구제가 되기도 하였다는 것으로 보아 땅 속에 기거했음을 알 수 있다. 그리고 그들은 돼지우리를 가운데 짓고 둘레에 살았다고 한다. 돼지를 키우는 것을 좋아했다는 것은 그들의 생활양식이 돼지를 키우는 축산업에 집중되어 있음을 알 수 있다.
이것은 부족단위의 생활을 한 증거이다. 조두 사용법을 모른다는 것은 그들의 식생활이 단순하다는 것을 의미한다. 식생활이 단순하다는 것에서 그들의 기거방식이 토굴에서 화로를 이용한 생활을 짐작할 수 있다.



읍루의 맛

"깊이가 구제나 되는 대가에는 잡아놓은 돼지를 먹기 위해 화로를 폈다. 청동칼을 가진 남자성인이 돼지의 일부분을 자르기 시작한다. 화로의 불빛에 나머지 가족들은 아버지로 보이는 그가 써는 모습을 보고 배가 고파옴을 느꼈다. 먹기 좋을 만큼의 고기로 썰어 소금으로 밑간을 한다. 간이 베면 꼬챙이에 그것을 꽂아 화로위에 올려 굽기 시작한다. 돼지기름이 떨어지면서 호로의 불꽃이 튀어오르고 드디어 고기가 익으면 남자는 식구들에게 하나씩 주었다. 그들은 그 구워진 돼지고기를 다시 화로 옆에 있는 소금항아리의 소금을 찍어 먹었다."

읍루인들이 토굴에서 먹었던 것이 바로 불고기의 원류

이제야 한국식생활의 역사 24페이지의 맥적을 이해할 수 있을 것 같다. 예기와 의례에 나온 바에 의하면 미리 조미해 둔 것을 일컫는 단어가 '적'이다. 이것은 현재 불고기의 원료라 할 수 있다. 바로소금으로 밑간을 하거나 소금으로 저장해 놓은 고기를 일컬을 것이다. 고구려 시대에는 장문화의 발달로 인해 장고 고기를 재워둔 형태의 불고기를 유추할 수도 있다. 그러나 맥적의 정체를 밝히는 것이 불고기를 이해하는데 도움이 될 것이다. 세계속의 우리음식 불고기에서 맥적 - 설야멱 - 너비아니 - 불고기로 이어지는 계보를 설명하고 있다. 맥적이 서기 200년대의 음식이라면 설야멱은 조선

시대의 음식명이다. 1000년을 넘는 시간에서 음식문화에 대한 설명은 어디에서 찾을 수 있을까? 된장과 간장, 그리고 고기의 숙성, 소금을 이용한 보존 방법 등을 살펴보아야 할 것으로 보인다. 설야멱이 겨울철의 별미로 집안에서 화로불에 구워 먹는다는 것으로 보아 불고기는 냉동상태의 고기를 얇게 썰은 것으로 보여진다. 여기서 단지 양념을 하지 않은 고기를 구워 먹는다는 것은 현재의 로스와 마찬가지로 보여진다. 분명 그 당시 보존을 위하여 개발한 저장방법이 있을 것이다.

불고기가 다른 이유

불고기는 밑간을 통해 발전시킨 고유의 발효음식이다. 밑간이 베어들 때의 독특한 맛은 한국음식으로서의 불고기의 특징이다. 김치와 함께 대표적인 음식으로 인정받는 것은 각종 양념이 고기와 어우러져 새로운 맛을 창출해 내기 때문이다. 서양의 밑간과는 다른 마늘, 간장, 야채 등이 어우러지기 때문이다. 불고기와 로스의 구조주의적 대입법을 빌린다면 서양의 로스는 생고기 직화구이, 불고기는 양념이 된 직화구이이다. 음식문화의 문명화가 날 것, 익힌 것, 발효된 것이라면 불고기는 발효된 음식으로서 최상의 요리라는 것이다.

불고기의 멋

미국의 문화인류학자인 마거리트 미드 여사는 지구상에서 쇠고기를 부위별로 세분해서 맛을 가려 먹는 고도의 미각문화를 지닌 민족은 우리나라와 동아프리카의 보디족 이라고 한 적이 있다. 한국 사람들은 쇠고기를 등심, 안심, 갈비, 산태, 제비추리, 차돌박이 등의 살코기는 물론이고 양, 간, 곱창, 염통, 콩팥 등의 내장, 피, 우랑, 우신, 우설, 유통, 쇠머리, 쇠꼬리, 우족, 도가니, 골수, 골질, 피질까지 먹는다. 쇠고기의 미각문화가 발달한 이유는 제사때 신에게 바쳐지는 신성물이므로 어는 한부분도 버려서는 안된다는 신성설, 농경민족의 경우로서 희귀한 고기에는 한 부분도 한 부분도 버릴 수 없다는 희귀설 등이 있다. 수천년 동안 꾸준히 쇠고기를 먹어 왔으므로 조리법도 발달하여 이제는 김치와 더불어 불고기가 국제적인 음식이 되었다.

불고기는 맥적에서 설야멱으로, 설야멱에서 너비아니에서 불고기로 이어져 왔다. 눈 내리는 밤에 구워먹는 설야멱은 퍽 낭만적이고 멋있었을 것이다. 숯불을 세게 피워 그 위에 재로 얇게 덮은 다음 쇠고기 채끝살, 등심, 안심을 얇게 저며 갖은 양념한 고기를 얹어 고기가 지글거리면 들어내어 찬물에 담갔다가 다시 굽기를 세 번하고 양념장을 발라 먹었으니 그 맛과 멋이 비길 떼가 없을 것이다.

고기를 굽는 정도에서도 서양식에서는 레어, 미디엄, 웰던 등이 있는데, 불고기는 숯불의 강도 및 잿불의 두껍고 엷음, 불의 쬐이는 거시, 석쇠의 뜨거운 정도에 따라, 양, 외, 오, 태, 삼, 식, 홍, 단, 염, 설, 암, 달 등이 있다. 우리 민족은 예로부터 불고기하나에도 이렇게 풍부한 맛과 멋을 따졌음을 알 수 있다.