

한중일 3국의 식문화

양정선
한경옥

-목차-

서론

- 1. 연구 목적
- 2. 선행연구와 연구 방법

본론

- 1. 한중일 삼국의 밥 문화의 정신
 - 1.1. 한국의 밥문화 정신
 - 1.2. 일본의 밥문화 정신
 - 1.3. 중국의 밥문화 정신
- 2. 한중일 3국의 밥 건강식
 - 2.1. 한중일 3국의 하모니 음식
 - 2.1.1. 한국의 하모니 음식 -비빔밥
 - 2.1.2. 일본의 하모니 음식 -다키고미고항
 - 2.1.3. 중국의 하모니 음식 -차오판
- 3. 김밥과 스시
 - 3.1. 한국의 김밥
 - 3.2. 일본의 스시
- 4. 추억과 역사가 보이는 누룽지
 - 4.1. 한국의 누룽지
 - 4.2. 중국의 누룽지
 - 4.3. 일본의 누룽지
- 5. 한중일 3국의 합작품?, 짬뽕

결론

<참고문헌>

서론

1. 연구목적

한 나라의 민족음식은 문화를 총체적으로 이해하는 중요한 부호이다. 음식에는 그 나라 민족의 역사, 지리적 조건, 종교, 규범, 공동체 의식,

가치관, 생활방식 등이 녹아 들어 있다.

한중일 3국의 밥 문화를 통하여 그 문화를 알 수 있다.

이어령(2008)은 ‘문화 유전자들은 음식물을 통해 우리 몸에서 몸으로, 윗대에서 아랫대로 계속 전승된다.’고 하였다. 伊藤壘人(2007)는 ‘밥(쌀)’은 민족의 문화와 정체성을 형성하는 상징적인 음식이라고 하였다.

한국과 일본, 중국 3국은 공통적으로 쌀 문화권이다. 하지만 일본과 중국에서 밥이 차지하는 위상은 한국과는 크게 차이가 난다. 일본은 밥이 식사 자체가 아니라 요리의 부재료로 인식되는 경우가 많다. 스시는 회가 주재료이고, 덮밥은 밥 위에 올리는 장어나 닭고기가 핵심이다. 이런 요리에서 밥은 보조적 역할을 한다. 중국에서는 여러 음식 중에 밥이 맨 나중에 나온다. 배가 부르면 안 먹으면 그만이다. 하지만 ‘한국음식의 반찬은 쌀밥을 많이 먹기 위해 마련된 부식이다. 짜고 매운 맛의 김치는 쌀밥과 어울리면 금상첨화의 맛을 낸다’¹⁾.

한중일 3국의 문화는 ‘쌀’이라는 동일한 문화의 뿌리를 가지고 있다. 문화의 원류를 공유하고 있다. 그래서 밀을 주식으로 하는 서양보다 동질성이 훨씬 강하다고 할 수 있다. 그렇다고 ‘쌀 문화’라는 하나의 가테고리로 묶기에는 이질적인 부분이 많다. 같은 쌀 문화권이라 하더라도 나라마다 먹는 쌀이 다르다 밥의 원료가 다르니 밥을 짓는 방법도 다르고 부식도 달라진다. 예를 들어 한국에선 비빔밥이 발달한 반면 일본에서는 스시가, 중국에서는 볶음밥이 발달했다. 한국인은 자연스럽게 밥 짓는 과정에서 만들어진 누룽지를 즐기지만 중국인은 누룽지 요리를 조리하기 위해 일부러 누룽지를 만든다.

이에, 본고는 삼국에 나타난 밥 문화의 특징들을 비교하고 고찰하는데 의의가 있다.

1) 주영하(2005), 『그림 속의 음식, 음식 속의 역사』

2. 선행연구 와 연구방법

본 연구에서는 한중일 밥문화를 비교하고 그의 특징들을 서술하는 데 목적이 있다. 그러나 한중일 밥문화를 비교한 논문은 거의 찾아 볼 수 없었다. 하지만, 참고가 되는 자료를 토대로 이 논문을 전개하려 한다.

연구 방법으로는 한중일 삼국의 밥문화의 특징을 건강식, 김밥과 스시, 한중일 합작 작품 찜뽕을 비교 관찰하며 서술할 것이다.

본론

1. 한중일 3국의 밥문화 정신

1.1. 한국의 밥문화 정신

쌀은 한자로 미(米)라고 한다. 쌀 미(米)자는 낱알이 줄기의 아래위에 매달려 있는 모습을 본뜬 것이다. 하지만 옛사람들은 이 글자를 팔십팔(八十八)로 분해해서 처음 벼씨를 뿌려 사람 입에 들어갈 때까지 무려 88번의 손이 가는 곡물이라는 뜻으로 인식했다. 쌀은 한 톨을 만드는데 88인의 공덕이 들어가는 귀중한 물건이라는 뜻이다. 일미칠근(一米七斤)이라는 말도 쌀 한 톨의 무게가 일곱 근이라는 의미이다. 그 만큼 여러 사람의 노력과 정성이 깃들여 있다는 뜻이기도 하다. 이런 표현에는 쌀이 소중하니 한 톨도 허투루 여기지 말라는 조상들의 지혜가 담겨 있다.

한국인은 인사를 할 때 ‘밥 먹었어요?’ , ‘식사하셨어요?’ 라고 묻는다더니 ‘언제 밥이나 한 끼 하자’ 고 인사를 한다. ‘밥심으로 산다’ 는 말도 있듯 한국인에게 밥은 단순한 끼니가 아니라, 살아가는 힘을 주는 물질적 근원이다.

즉, 밥 한 끼에 각별한 의미를 부여한다. 즉, 그 말속에는 ‘정²⁾(情)을

2) 정운현(2011) 정을 부부 사이의 정, 남녀 사이의 정, 형제 사이의 정, 친구 사이의 정, 사물에 대한 정으로 분류했다. 그 밖에도 장소, 동물 등도 정의 대상에 포함된다. 정의 광범위한 영역을 보여주는 목차에 사람을 둘러싼 관계의 모든 것이 담겨 있다.

나누자’ 라는 뜻이 내포되어 있다. 따뜻한 온기와 정성이 가득 담긴 ‘한 그릇의 밥’ 이 사람의 마음을 연결해주고 정을 끈끈하게 이어주는 것이다. 우리 민족에게 밥은 단순히 생명유지를 위한 수단만이 아니다. 밥은 우리 민족문화의 근간이며 민족성의 근본이라고 해도 과언이 아니다. 우리의 인사에, 우리의 밥상에 깊게 뱀 뜻의 근본은 타인의 삶에 대한 진실한 관심과 배려에 있다. 우리는 그것을 ‘한국인의 배려’ 라 쓰고, ‘정(情)’ 이라 읽는다. 동학의 2대 교주인 해월 최시형은 “밥은 하늘님” 이라면서 “밥 한 그릇을 잘 먹으면 우주의 모든 이치를 깨닫는 ‘만사지(萬事知)’ 를 얻을 수 있다고 설파했다. 시인 김지하는 “하늘의 별을 함께 보듯이/ 밥은 여럿이 같이 먹는 것/ 밥이 입으로 들어갈 때에/ 하늘을 몸속에 모시는 것.” 밥을 먹을 때는 고개를 숙이게 된다. 밥은 내 몸을 겸허하게 만든다. “먹는 행위는 생명뿐 아니라 행복과도 관련이 깊다” 고 부연 설명했다. 한국인에게 쌀은 생명이고, 하늘이다. 김지하는 “밥이 입으로 들어갈 때 하늘을 몸속에 모시는 것” 이라고 말했다.

1.2. 일본의 밥문화 정신

일본은 쌀을 일본의 정신(和魂). ‘일본의 심장’ 이라고 의미를 부여한다. 일본인에게 쌀은 그 자체가 ‘신성한 식품’ 이다. [일본서기]와 [고사기]에는 “천상의 나라. 다카아마하라(高天原)에서 재배하던 원초의 벼씨를 일본에 가져와 황무지인 일본 땅을 ‘벼이삭의 나라’ 로 만들었다” 고 한다. 일본의 민간신앙에는 농경우주관이 깊이 배어 있다. 이를 뚜렷이 보여 주는 예가 바로 쌀과 벼꽃의 상징적 결합이다. 일본인에게 벼꽃은 ‘산의 신’ 이면서 ‘논의 신령’ 이다. 즉, 벼꽃이 ‘나무의 신(神木)’ 인 셈이다. 벼꽃이 신목이 된 데에는 연유가 있다. 민속학자 오리쿠치 시노부(折口信夫1887-1953)는 “고대 일본인은 ‘산의 신’ 인 벼나무가 많은 벼 수확을 위해 논으로 내려와 논의 신령이 되었다고 믿었다” 면서 “논의 신령이 되었기 때문에 봄에 피는 벼꽃의 개화 시기를 보면 일 년 농사 즉 벼의 가을걷이 양을 점칠 수 있다” 고 주장하였다. 쌀의

수확을 관장하는 능력을 벳나무에게 부여한 것이다. 벳꽃이 가을에 수확되는 쌀에 대한 봄철의 대응물인 썸이다. 산의 신은 가장 유력한 신이다. 유력한 신이 사는 곳은 가장 신성한 곳과 통한다. 가장 신성한 곳에 사는 벳나무 역시 비상한 능력을 갖고 있다.

과거 일본에서는 벳꽃이 질 때 모심기를 했다. 모심기를 해야 할 때를 벳꽃이 알려 준 것이다. 이런 중요한 역할을 하는 벳꽃이 조금이라도 천천히 지기를 기원했던 행사가 ‘하나마쓰리(雛祭り)’이다. ‘요자쿠라(夜桜)’ 즉 밤 벳꽃놀이를 할 때 쌀로 술을 만든 술을 마시는 풍습이 생긴 것도 이와 연관성이 있다. 벳꽃 축제 이면에 쌀을 바라보는 일본인들의 정신이 숨어 있는 것이다.

벳꽃을 일본어로 ‘사쿠라(桜)’라고 한다. 사쿠라는 여러가지 설이 있으나 ‘논의 신령이 머무는 곳’이라는 뜻을 지닌다. 즉, ‘사(さ)’는 ‘논의 신령’, ‘쿠라(蔵)’는 ‘창고’를 뜻한다. 신성한 식물인 쌀이 생명을 유지할 수 있도록 에너지를 공급하고 지켜주는 게 바로 ‘사쿠라’라는 의미를 내포하고 있다. 에너지가 영속하기 위해서는 죽음을 극복해야 하는데 그 방법이 바로 환생이다. 벳꽃을 통한 환생은 곧 쌀의 영생과 의미가 중첩된다.

1.3. 중국의 밥문화 정신

중국 음식문화는 ‘식의합일(食醫合一)’ 정신으로 병에 대한 치료나 건강관리는 좋은 음식을 균형있게 섭취하는 데 있다고 하여 식생활을 매우 중요하게 생각해 왔다.

중국은 지역이 방대하고 각 지역마다 자연환경 조건이 서로 달라 생산되는 곡물의 종류에도 큰 차이를 나타냈다. 신석기시대 황하유역에 존재했던 ‘양사오 문화(仰韶文化)³⁾’는 이미 조를 위주로 식생활 체계를 형성하였고,

3) 황허黃河 중상류에서 발생한 신석기 시대 문화(BC 5000년 ~ BC 2700년). 채도가 특색으로 채도문화(彩陶文化)(세계문화관:국립중앙박물관 museum.go.kr)

남쪽 양자강유역에 존재했던 ‘허무뚜 문화(河姆渡文化)⁴⁾’는 조 대신 벼를 위주로 하는 식생활 체계를 형성하였다. 이로 인해서 중국에서는 이미 신석기 시대부터 남북간에 서로 다른 식생활 문화를 형성하게 된다.

이러한 차이는 주로 기후와 토질 때문이었다. 양자강 이남은 기후가 온화하고 다습하며 연중 강수량이 북쪽과 비교될 수 없을 만큼 많기 때문에 쉽게 논(水田)이 형성될 수 있었고 이로 인해 생산되는 곡물은 주로 쌀이었다. 반면 황하유역 이북은 기온이 낮고 건조하여 벼가 자라는데 필요한 토양을 갖추지 못하였다. 따라서 벼대신 주로 조, 기장, 밀, 콩등이 생산되었다. 그 중에서도 조는 다른 곡물에 비해 단위면적 당 생산량이 가장 많고 또 오래 보관할 수 있다는 장점 때문에 자연스럽게 주식물로 자리잡았다. 조는 크게 직과 기장, 조, 좁쌀, 수수로 나눌 수 있는데 그 중에서 직은 황하유역 이북의 북방지역에서 가장 광범위하게 재배되었으며, 이로 인해 ‘오곡의 으뜸’이라고 불리웠다. 직(稷)은 토지신을 지칭하던 사(社)와 서로 합쳐져서 국가의 상징이었으며 농사를 관리하던 관리를 직으로 칭했던 점으로 미루어 보아 고대 중국에서 조가 북방지역의 식생활 문화에서 차지했던 비중이 얼마나 컸는지를 짐작할 수 있다.

그러나 이러한 식생활은 춘추전국시대부터 커다란 변화를 가져왔다. 그것은 가루음식의 개발에 의해서였다. 조의 보조식품이었던 밀이 가루음식으로 개발되어 사용되기 시작한 이후부터 점차 조를 대신하기 시작했으며 특히 전국시대에는 이미 밀이 조를 대신하여 주식으로 자리를 잡게 되었다. 따라서 현재 밀가루를 주식으로 하는 황하이북의 음식체계와 쌀을 골간으로 하는 양자강 이남지역의 음식체계는 사실상 전국시대부터 시작되었다고 볼 수 있다.

4) BC 5000년경-BC4500년경에 중국에 존재하는 신석기 시대의 문화로 항저우만 남안에서 저우산 군도에 걸친 지역(현재의 저장성 동부, Ningbo시에서 저우산 시)에 펼쳐져 있다.

2. 한중일 3국의 밥 건강식

2.1. 한국의 하모니 음식-비빔밥

한국의 대표 음식인 비빔밥은 하모니 음식이다. 비빔밥은 잘 섞이고 어울릴 때 제맛이 나는 음식이다. 그런 의미에서 ‘비빔밥은 하모니의 상징’으로 여겨진다. ‘융합의 문화’, ‘섞임의 미학’이라고 말하는 학자도 있다.

마빈 해리스(1992)는 음식이 생각하기에 좋은지 나쁜지는 그것이 먹기 좋은지 나쁜지에 달려 있다고 생각했다. 한국인이 비빔밥을 즐겨 먹는 이유는 마빈 해리스의 주장처럼 ‘먹기에 좋은’은 음식이라고 본다. 주식인 밥과 반찬을 비벼서 먹는다는 사실은 공급자의 입장에서는 미리 비벼서 간편하게 빠르게 수요자에게 공급할 수 있다는 점이 있다.

중국 명나라의 동기창이 쓴 [골동십삼설(骨董十三說)]이란 책에 분류가 되지 않는 옛날 문걸들을 통틀어 ‘골동’이라고 부른다고 하였다. 이어서 이 뜻을 이용하여 여러가지 음식을 혼합한 것을 ‘골동반(骨董飯)⁵⁾’ 처음으로 등장한다. 여러가지 재료를 넣고 끓인 국을 ‘골동갱(骨董羹)’이라고 하였다. 그러나 골동반은 한국의 비빔밥처럼 밥을 한 후에 여러가지 재료를 비벼서 먹는 음식이 아니라는 사실이다. 그 보다 먼저 여러가지 재료와 국물을 함께 넣어서 섞은 다음, 밥을 안치는 음식이다. 결국, 한글로 ‘비빔’이라고 적으면서 한자로는 ‘골동’을 가져온 것이라고 본다. 한국의 고서로는 1849년에 편찬된 [동국세시기]에 처음으로 ‘골동’이란 표현이 나온다. [동국세시기]는 “(중국)강남 사람들은 반유반(盤遊飯)이란 음식을 잘 만든다. 젓, 포, 회, 구운 고기 등을 밥 속에 집어넣는 것으로, 곧 밥의 골동이다. 예부터 이런 음식이 있었다”⁶⁾라고 적고 있다. 그러나

5) 비빔밥은 순우리말로 표기한 것이고 한자어로는 ‘골동반(骨董飯)’, ‘혼돈반(混沌飯)’, ‘비빔’이라는 소리를 살려 ‘부비반(桴排飯)’ 등으로 기록하였다. ‘혼돈반’이라는 한자표기 기록이 박동량(朴東亮, 1569~1635)의 『기재잡기(寄齋雜記)』에 나오는 점에서 이미 17세기 초에는 존재했다고 볼수 있다.

6) 『東國歲時記』: 用蕎麥麵, 沈菴菹菹菹和猪肉名曰冷麵, 又和雜菜梨栗牛猪切肉油醬於麵, 名曰骨(滑)董麵, 關西之麵最良. 按羅浮類老取諸飲食雜烹之名曰骨董羹, 骨董雜之義也. 今之雜麵類, 此江南人好作盤遊飯, 鮮脯膾炙無不埋在飯下, 此即飯之骨董而自古已有此食品也.

이규태(1998)는 골동반이 중국 유래설이 아닌, 한반도에서 발명된 음식이라고 보고 있다. 비빔밥의 배경에 제사음식이 자리고 잡고 있다고 보고 있다. “굳이 뿌리를 찾는다면 제사음식으로서 자연 발생했을 확률이 높다. 조령이 먹고 간 제사음식을 후손이 고루 나눠 먹음으로써 결속을 다지는 공식의례로서 제주로는 음복을 하고 제수로는 한 술에 밥을 비벼 나누어 먹었던 것이다.” 이러한 현상은 최근까지도 쉽게 볼 수 있었던 모습이다.

우리의 ‘콩나물밥’ 처럼 쌀과 재료를 함께 안친 게 중국식 표현으로 반유반이고, 우리식 표현으로는 골동반이었던 것이다. 반유반은 일종의 도시락이었다. [동국세시기]는 골동을 “사람들이 놀러 갈 때 싸갔다”고 기록한다. 반가의 음식을 소개한 [시의전서]에는 비빔밥을 한자로 ‘골동반’이라고 쓰고, 한글로 ‘부빔밥’이라고 적고 있다. 부빔밥을 만드는 방법도 자세하고 설명하고 있다. 1921년판 [조선요리제법]의 비빔밥 “은 먼저 밥을 되직하게 지어 큼직한 그릇에 퍼 놓고 무나물·콩나물·숙주나물·도라지나물·미나리나물·고사리나물들을 만들어서 먼저 무나물과 콩나물을 속에 넣고 그 위에 밥을 쏟아 넣은 후 불을 조금씩 때어 덥게 하고 누르미와 산적과 전유어를 잘게 썰어 넣고 또 각색나물들을 다 넣은 후 기름·깨소금을 치고 젓가락으로 슬슬 저어 비벼서 각각 주발에 퍼 담은 후에 누르미·산적·전유어를 잘게 썰어 가장자리로 돌려 얹고 또 그 위에 튀각을 부스러트리고 팽란을 잘게 썰어 얹은 후 알고명을 잘게 썰어 얹고 고춧가루와 깨소금을 뿌려 놓느니라. 그러나 이것은 겨울에나 봄에 먹는 것이고 혹 여름에도 이와 같이 하기는 하나 호박과 외를 잘게 쳐서 기름에 볶아서 위에 얹느니라.” (方信榮, 1921:67-68)

조리 과정에서 부빔밥과 골동반의 차이가 드러난다. 부빔밥은 골동반처럼 각종 재료를 넣고 밥을 안치는 게 아니라 미리 지은 밥에 각종 재료를 넣고 비빈다. 이를 통해 먹는 사람들이 자신의 취향에 따라 다양한 재료를 조합할 수 있는 방법을 터득하게 된다.

2.1.2. 일본의 하모니 음식-다키고미고항(炊き込みご飯)⁷⁾

일본인은 ‘독창적인 음식’을 좋아한다. 일본인은 비빔 문화에 익숙하지 않다. 일본인은 카레라이스나 덮밥조차도 밥과 재료를 좀처럼 비벼 먹는 일이 없다. 오히려 섞이지 않도록 구획을 지어가며 조심스럽게 떠먹는다. 심지어 팔빙수도 파서 먹는다. 음식 재료의 성질이 변질되고 모양이 변형되는 것을 싫어하는 일본인의 습성을 잘 알 수 있다. 그러나 ‘다키고미고항’이라고 돌솥비빔밥과 비슷한 음식이 있다. 시금치, 버섯, 당근을 비롯한 야채와 새우 등의 해물을 얹어 지은 쇠술 발에 달걀을 넣고 숟가락을 사용하여 비벼 먹는다. 밥에 이미 간이 되어 있어 간장만 적당히 넣고 비벼 먹기만 하면 된다.

에도시대의 아라이 하쿠세키(新井白石)의 저서[토우가(東雅)]⁸⁾에서 “술”을 ‘가마’라고 하였다. 지금도 조선에서는 술을 ‘가마’라고 한다. 가마의 어원이 가마술에서 유래했다는 주장이다. 도쿄 등 대도시에서 가마메시(釜めし)를 볼 수 있는데 비벼 먹지는 않는다. 한국의 한 음식학자는 가마메시와 비빔밥을 비교하면서 “비빔밥이 ‘열린 음식’이라면 가마메시는 ‘닫힌 음식’”이라고 표현했다. 일본인들은 카레라이스나 덮밥을 먹을 때, 비비지 않는다. 접시에 담긴 그 상태에서 마치 칼로 두부를 자르듯이 스푼으로 구획을 지어가며 먹는다.

2.1.3. 중국의 하모니 음식- 차오판

중국에서는 찬밥을 가지고 볶음밥을 해 먹는다. 이를 차오판이라고 한다.

중국에서 밥을 볶아 먹은 역사는 2천년 이상 거슬러 올라간다. 한나라 때 건축된 마왕퇴 고분에서 발굴된 기록유물인 죽간에 차오판과 유사한 음식의 조리법이 기록되어 있다. 이 기록은 기원전 194년 이전에 쓰인 것으로 추정된다.

7) 다키고미고항은 쌀에, 우엉과 당근, 닭고기와 다시마국물, 장, 술, 설탕을 넣어서 만든 밥이다.(<https://japan-word.com/takikomi-gohan>) (2024.3.20)

8) 토우카「東雅」는, 어원해석을 중심으로 한 어의해석사전
<https://philosophy.hix05.com/Japanese/Hakuseki/hakuseki02.touga.html>(2024.3.20
 アクセス)

기록은 다시 5백 년의 간격을 두고 이어진다. 고구려 정벌에 나섰다가 참패하고 돌아간 수양제가 차오판을 먹고 만족했다는 기록이 수양제의 전속 요리사인 사풍이 쓴 [식경]에 나온다 수양제가 차오판을 가장 먼저 맛보게 된 연유도 설명하고 있다. 5세기 말 중국을 통일한 수양제는 국가 통일을 공고히 하기 위해 강남 지방으로 남행길에 올랐다. 그때 들렀던 곳이 현재의 장쑤성 양저우이다. 수행원 중 고향이 양저우인 월국공 양소의 집안이 차오판을 잘 만들기로 명성이 자자했다. 양소가 수양제를 위해 집안의 전통 요리인 차오판을 대접하게 됐다는 얘기다.

하지만 [식경]에 차오판이라는 명칭이 나오는 것은 아니다. 대신 “양소가 쇠금반을 좋아했다”고 기록되어 있다. 쇠금밥은 ‘금가루로 된 밥’으로 해석될 법한데, 실제로 밥에 금가루를 뿌린 음식이 아니라 계란볶음밥이다. 밥을 볶을 때 밥알이 서로 엉켜 덩어리지지 않게 하기 위해 달걀 노른자를 푼 것이다. 밥알이 황금색을 띠고 기름이 반짝여서 마치 금가루를 입혀놓은 것 같다고 해서 이 같은 이름이 붙여진 것이다.

당나라, 송나라로 이어져 문인의 시대로 접어들면서 기름지고 투박한 볶음밥은 금처럼 귀했던 것에서 하층민의 음식으로 전락한다. 이 시기 쇠국정책이 시행되었고, 지형적으로 중앙과 멀었던 남방 해안 지역은 점차 사라져가던 볶음밥 문화를 다시 한번 발전시킨다. 중국에서 ‘볶음밥의 명품’으로 통하는 양저우차오판의 전신이다. 계란볶음밥에 버섯, 해산물 등 다양한 재료를 더해서 궁중 음식으로 즐겼던 것이 다시 일반 백성에 전해져 오늘날 양저우차오판으로 이어진 것이다.

중국에서 차오판이 얼마나 대중적인 음식인지 짐작하게 하는 속담이 있다. “차오판을 한술 뜨는 순간 친구가 된다”는 것이다. 중국인이 말하는 친구라는 의미는 한국이나 일본에서보다 광의의 개념이다. 중국인에게 친구란 나이나 신분을 떠나 마음이 통하는 사람을 뜻한다. 결국 이 속담은 중국인은 누구에게나 열린 마음으로 대하며 쉽게 친구가 될 수 있다는 것이다. 친구를 사귀기 쉽다는 의미를 강조하기 위해 중국에서 가장 흔한 음식인 차오판을 ‘동원’한 것이라고 보인다.

3. 김밥과 스시

김밥천국의 나라 한국. 김밥은 우리에게 가장 친숙한 음식이며, 먹기 편한 음식이다. 단무지, 당근, 햄, 게맛살, 시금치, 달걀, 우엉, 어묵, 오이 등 색색의 고명을 넣은 뒤 밥을 김에 둘둘 만 김밥은 한마디로 완전식품이며 눈, 코, 혀를 즐겁게 하는 ‘종합식품’이다. 특히, 김은 영양소가 10퍼센트가 단백질인 고단백 식재료이다. 동물성 식품에 주로 함유된 비타민 A,B,C가 골고루 들어 있다. 비타민군은 같은 무게의 달걀보다 12배, 우유보다 20배나 많이 함유하고 있다. 거기다가 지방은 아예 없다.

김밥 전문점의 메뉴판은 20가지가 넘는 김밥이 횡령종대로 정렬해 있다. 고마, 달걀, 태극, 누드, 김치, 채소, 치즈, 참치, 샐러드, 피클, 버섯, 유부, 모듬, 과일, 달걀노른자, 흑미, 불고기, 쇠고기, 회 김밥 등이다.

우리나라의 전통 김밥인 충무김밥은 경남 통영에서 태어난 김밥이다. 우리나라 최초의 ‘패스트푸드’라고 해도 과언이 아니다. 충무김밥은 고명을 넣지 않고 맨밥만을 싸 김밥이다. 김밥에 따라 나오는 아삭한 무김치와 매콤한 오징어무침이 고명을 대신한다. 번거로움에도 불구하고 고명을 반찬으로 대신한 이유가 있다. 통영은 습기가 많은 해안 지역이라서 김밥의 선도 유지가 쉽지 않기 때문이다. 휴어기 때 통영 마을의 여인네들이 선원들을 상대로 김밥을 팔아 팔곤 했는데, 이것이 상업화된 김밥의 효시다. 그럼, 김밥의 인기가 높아지면서 김밥은 ‘한국 고유의 음식인가, 일본 김초밥의 변형인가’라는 국적 논쟁과 ‘일본 스시와 김밥 중 어느 것이 더 오래된 것인가’라는 역사 논쟁이다.

[삼국유사]에 보면, 해초 채취 기록이 나온다. “연오랑이 바다에 해초를 따러 나갔다가 풍랑을 만났다”라는 기록이 나온다. 중국의 약학서인 [본초강목]에는 신라인들이 허리에 새끼줄을 묶고 바다에 들어가 해초를 채취하는 모습이 실감나게 묘사되어 있다. 당시에는 김, 미역, 다시마 등으로 구분되기 전이다. 그저 해초일 뿐이었다. 그렇다면 신라인들은 미역, 다시마뿐만 아니라 김도 먹었을 것으로 추정할 수 있다. 조선 초에 와서야

김, 미역, 다시마 등으로 분명히 구별된다. 세종 때 편찬된 [경남도지리지]에 김은 울산군, 동편현, 동래현, 장기현, 여일현, 안동대도호부의 특산품”이라고 소개하고 있다. 하지만, 일본은 훨씬 나중에 김을 먹기 시작했다. 오후사쓰요이는 [바다 채소]라는 저서에서 일본에서 김이 식용 음식으로 등장한 것은 18세기 중반, 즉 에도시대에 교호(享保)대기근 때라고 기록하고 있다. 한편 1800년대 말엽에 지어진 《시의전서(是議全書)》의 김쌈에 대한 기록을 보면 “김쌈은 김을 손으로 문질러 잡티를 뺀다. 손질한 김을 소반 위에 펴 놓고, 발갛깃으로 기름을 바르며 소금을 솔솔 뿌려 재우고 구웠다가 네모반듯하게 잘라 담고 복판에 꼬지를 꽂는다.” 라는 것으로 보아 기름을 김에 발라 구운 현재의 판김과 유사한 형태의 김을 먹은 기록을 확인할 수 있다. 그러나 현대 김밥의 본질적인 형태인, 김밥말이(마키스)라 불리는 대나무발 위에 김을 깔고 그 위에 밥을 편 뒤 속재료를 얹고 돌돌 마는 방식의 요리'는 일제강점기 일본에서 건너온 것이다. 일제 초기에는 노리마키를 스시로 소개하고 한국어 김쌈밥을 병행표기로 소개하기도 했다⁹⁾.

최근에는 한류의 열풍으로 전세계에서 김밥의 수요가 늘어나고 있다. 조선일보(2023년 9월 13일) "10점 만점에 10점" 한국 김밥에 홀린 미국인들 기사에 전국 42개 주 560여 개 지점마다 물량이 한 달도 안 돼 동났다. 김밥 수백 만 줄 분량의 250t 규모 초도 물량이 완판됐다. 조선일보(2024년 1월 19일) "1인당 2개만 판매"美서 열풍...열려도 안 터지는 김밥의 비밀" 18일

9) <https://ncms.nculture.org/legacy/story/2951>(동아일보 1930년 3월 7일 「부인의 알아 둘 불철 요리법(2)」) 쌈밥(스시)로 김쌈밥(노리마키스시)가 있습니다.

재료는 아사구사노리라고 하는 두꺼운 일본김으로, 조선김으로 쓰려면 두 장을 씹니다.

밥이 뜸이 들만 하면 따로 그릇에 펴고, 식초 한홉, 설탕 2술갈,

소금 1술갈, 아지노모토 1술갈을 섞어 밥에다 비빔니다.

이것이 스시밥 짓는 것입니다. 표고를 물에 불려 간하고, 계란은 지단을 부치며,

텐부라고 하는 도미살을 분홍색으로 물들인 것을 준비합니다.

발 위에 김을 놓고 김 가운데 계란, 표고, 텐부를 놓고 말아갑니다.

만 것을 칼로 뽀니다. 일본 빨간 장아찌를 잘게 썰어 같이 먹습니다.

농림축산식품부와 업계에 따르면, 국산 냉동 김밥은 미국 대형 마트인 ‘트레이더조’와 한인 마트 ‘H마트’ 등에 납품되고 있다. 동남아시아와 유럽, 중동에서도 냉동 김밥을 찾는 이들이 늘고 있다. 지난해 냉동 김밥을 비롯해 즉석밥과 냉동 비빔밥 등 ‘쌀 가공품’ 수출액은 9778만달러를 기록했다. 지난 2020년의 4650만달러와 비교하면 3년 만에 2배로 뛰었다. 이는 한국 문화에 대한 관심에 따른 한국의 식문화가 미 대도시 중심으로 유행하는 건강식·채식(vegan) 열풍에 딱 들어맞았고 잎채소와 뿌리채소, 밥 등으로 속을 꽉 채우고 해조류인 김으로 싸 김밥은, 월남쌈이나 캘리포니아롤과 비슷하지만 식물성 재료의 종류가 더 다양하게 망라돼 있고 공도 훨씬 많이 들어가서 소비자들에게 인기를 끌고 있다.

3.1 한국의 김밥

김밥과 김초밥은 음식의 성격뿐만 아니라 조리방법과 활용 방식도 전혀 다르다. 김밥은 소금과 참기름으로 간을 해 고소한 맛과 향이 난다¹⁰⁾. 김초밥은 식초와 설탕을 가미하여 시큼하면서도 달짝지근하다. 식초와 참기름 다 모두 살균 효과는 가지고 있다.

조미 방식의 차이는 곧 음식 성격의 차이를 암시한다. 김초밥은 일종의 보존식품이다. 밥에 식초를 섞으면 발효 효과로 인해 금방 상하지 않는다. 일본은 덥고 습기가 많기 때문에 발효시키는 지혜를 발휘한 것이다. 김밥의 원형대로 초대리(배합초)와 밥을 섞어 초반을 만들던 레시피는 한국 식문화와 이질적이기에 점차 80년대를 거치며 참깨와 소금, 참기름을 넣고 비빔 밥으로 대체되었고, 이는 지역과 가정의 취향에 따라 달랐다. 우리는

10) 김밥에서 식초로 간을 하지 않는 조리법은 1970년대 말에 나온다. 매일경제 1977년 3월 12일 기사의 「봄놀이 채비 야외도시락」의 김밥 조리법에서는 '다진 돼지고기를 볶은 것, 야채 볶은 것을 밥에 섞고 김을 4절로 자른 후 밥을 싸 후 미나리로 묶어 싸다'고 하여 새로운 김밥 조리법을 소개하고 있다. 적어도 1970년대 중반까지만 해도 초밥의 일종인 노리마키의 조리법 영향이 그대로 전해져 참기름이 아니라 식초를 넣었다는 것을 알 수 있다. 그리고 한국에서 식초를 찐 밥, 즉 '초반'을 쓰는 경우는 마찬가지로 일본 요리인 유부초밥을 제외하면 거의 존재하지 않는 이질적인 문화라는 것으로 둘 사이의 연관성은 명확해진다.

김밥을 ‘만다’ 라고 표현하지만, 일본은 김초밥을 ‘담근다’ 라고 표현한다. 우리가 김치를 담근다고 하는 것과 같다. 즉, 발효시킨다는 의미를 갖고 있다.

3.2. 일본의 스시

스시라는 명칭의 어원은 ‘酢(す)っぱいから寿司’, ‘맛이 시니까 스시’ 즉, すっぱい、酸し、寿司¹¹⁾가 통설이다. 스시는 원래 생선을 오랫동안 저장하기 위해 만든 것이다.

김초밥은 스시의 한 가지이다. 대표적인 스시 종류로는 노리마키(김초밥), 니그리즈시(생선초밥), 이나리즈시(유부초밥), 데마키(주먹밥)등이 있는데, 이 네 가지를 통칭해서 하야즈시라고 한다. ‘빨리 만든 스시’ 라는 뜻이다. 발효를 생략한 스시라는 의미를 함축하고 있다. 하야즈시는 발효 식품이 즉석식품으로 전환됐음을 시사하는 것이다.

생선을 삭히는 역사는 농경이 정착된 시점까지 거슬러 올라간다. 초기의 농경지는 곡물 재배지이자 미꾸라지, 붕어 등과 같은 물고기 양식장이었다. 스시의 원조는 후나스시(붕어초밥)라는 게 정설이다. 붕어의 내장을 빼내고 속을 밥으로 채워 돌로 누른 다음, 소금에 절여 1개월 정도 발효시켜 먹는 것이다. 밥을 채웠다는 것은 후나스시를 만든 지역이 농촌 지역임을 뜻하고, 생선을 장기보관하기 위해서 발효시켰음을 짐작할 수 있다. 일본 시가(滋賀) 현에서는 후나스시(鮒すし:붕장어스시)¹²⁾보다 이 지방의 향토 음식인 도조스시(泥鰌: 미꾸라지스시)가 스시의 원조라고 주장한다. 도조스시도 장기보관을 위해 미꾸라지와 밥을 번갈아 켜켜이 포개 쌓은 뒤 발효시킨 음식이다. 이처럼 생선 발효 음식을 통칭해 나레즈시(생선 배의 창자를 빼내고 밥으로 채워 무거운 돌로 눌렀다가 간을 맞춘 초밥)라고¹³⁾

11) <https://gogen-yurai.jp/sushi/>(2024.10.16)

12) <https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/shigotosangyou/suisan/18690.html>
(2024.10.16)

13) https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/nare_zushi_wakayama.html(2024.10.20)

한다 (平野雅章1991).

초밥이 대중성을 확보하게 된 계기는 교토의 천황궁에 후나스시를 납품하게 되면서부터이다. 가와치야 초베(河内屋長兵衛)라는 사람이 1653년경 황실에 후나스시를 공급할 때 재료를 붕어 대신 도미로 바꿔 상품을 고급화한 것이 변화의 첫 단계이다. 두 번째는 근대화와 함께 저장 기술이 발달했기 때문이다. 거기다가 생선을 발표시키는 수고를 덜 수 있는 즉석요리인 니기리즈시(주먹초밥)가 발효 음식인 나레즈시를 대체하게 된 것이다. 세계 어느 나라에서도 발표 음식이 생식 음식으로 바뀐 예는 찾기 어렵다.

4. 추억과 역사가 보이는 누룽지

4.1. 한국의 누룽지

누룽지는 맛이 고소하며, 간식거리로 먹기도 하고 물을 부어 승냥으로 끓여서 음료로도 마신다. 속칭 누룽갱이·가매치·가마치·눌은밥이라고도 한다. 간식거리가 귀했던 시절에는 밥을 지을 때 일부러 밥을 많이 눌러서 누룽지가 많이 생기게 하여 기름에 튀겨서 과자처럼 먹었다 (이성우, 1985).

누룽지는 씹을수록 기억을 재생시키는 묘한 마력을 지닌 음식 중의 하나다. 고소한 감칠맛은 쓴맛, 단맛 다 본 노년에도 늘 되살아나는 것이다.

누룽지의 구수한 향기와 고소한 단맛은 어떤 작용의 결과일까. 누룽지가 구울수록 좋은 이유는 가열하는 시간이 길어질수록 마이야르 반응¹⁴⁾이 증가하게 되는데 이것은 갈색으로 변하는 현상이기도 하다. 이것은 향산화 물질 생산량이 증가하면서 향산화 활성이 증가하게 된다. 하지만 120도 이상으로 가열하였을 때 국제 암연구소에 따르면 인체에 암을 유발할 수 있는 물질인 아크릴아마이드가 가열시간에 비례하여 증가한다고 한다. 발술으로

14) 마이야르 반응은 1912년에 프랑스의 화학자 루이스 카밀 마이야르(Louis Camille Maillard)가 처음 발견했다. 그는 당류와 아미노산의 반응을 연구하는 과정에서 이 현상을 관찰하였고, 이를 통해 다양한 물질들이 생성되는 것을 확인하였다. 이후 이 반응은 그의 이름을 따 "마이야르 반응"이라 불리게 되었다.

들어가보자. 쌀이 익으면서 밥물에서 녹은 수용성 당질과 아미노산식이섬유질이 솥 밑으로 고이게 된다. 이게 눌면서 향기를 낸다. 이때 발생하는 올리고당이 수용성 단백질, 아미노산, 필수아미노산과 어우러져 구수한 맛을 내는 것이다. 단맛은 밥 속에 분해되기 전의 포도당에서 나는 것이다. 누룽지의 고소함은 어떤 향신료도 흉내낼 수 없는 독특한 맛이다. 누룽지를 끓이면 뽕뽕 뜨는 하얀색 물질이 바로 소화를 돕는 당질과 숙취해소에 효과가 있는 아미노산식이섬유질이다.

누룽지의 효능으로는 면역력 증진, 소화기능 향상, 숙취해소, 뇌기능향상, 체중감량, 혈당조절, 해독작용, 성인병 예방 등이 있다.

우리 선조들은 누은밥을 약으로 사용했다. 소화기가 약하고 목구멍에서 음식이 넘어가지 않고 위장에서 음식을 받지 못하는 증상을 보이는 사람에게 효과가 있는 것으로 여겼다. 소화기가 약하거나 목구멍에서 음식이 넘어가지 않고 위장에서 음식을 받지 못하는 증상을 보이는 사람에게 효과가 있는 것으로 여겼다. [동의보감]에서는 누룽지를 ‘취건반(炊乾飯)’이라고 했다. ‘탄 밥’이라는 뜻이다. [동의보감]은 누룽지를 달여 아무 때나 마시는 약으로 쓸 것을 권장하고 있다. 일종의 만병통치약이었다. 그 중에서도 열격(음식이 목구멍으로 잘 넘어가지 못하거나, 넘어가도 위까지 내려가지 못하고 이내 토하는 병)으로 오랜 동안 식사를 못 할 경우에는 누룽지로 치료한다고 ‘누룽지 처방전’을 제시하고 있다.

누룽지를 먹으면 몸이 따뜻해진다. 일본 의학계의 보고에 의하면 체온을 1도 높이면 면역력이 50퍼센트 이상 증진된다고 한다. 따뜻한 음식이 왜 몸은 좋냐면 한의학자들은 이렇게 말한다. 따뜻한 음식을 섭취하면 음식의 흡수와 배출을 담당하는 신장, 대장, 소장등의 장기가 있는 단전을 은은하게 데워 기초대사를 돕는다고 한다. 이렇게 기초대사가 촉진되면 우리 몸에 필요한 에너지를 백 퍼센트 얻을 수 있다. 현대의학에서도 누은밥의 에탄올 추출물은 산성 체질을 알칼리성으로 증화시켜주는 강한 항산화작용을 한다. 쌀눈에 많이 함유된 성분인 가바라는 신경을 안정시킨다. 또 지방 분해를 촉진시켜 다이어트에도 효과가 있는 것으로 알려졌다. 영양분이 아래로 몰려

있으니 밥보다 누룽지가 영양가가 높은 것은 당연한 이치이다. 이어령은 전통적인 우리의 고유 음식인 누룽지로 만든 송늬를 이렇게 말한다. “송늬¹⁵⁾은 밥짓기 최종 단계에서 얻어지는 맛. 마지막 종지부 뒤에 나타난 한 토막 시구의 운유로가도 같은 것”이라고 ‘송늬의 문화’¹⁶⁾를 곧 ‘끝마무리 문화’라고 했다.

4.2. 중국의 누룽지

중국은 누룽지탕으로 누룽지를 이용한 요리가 있다. 중국은 안남미를 사용하는 중국은 끓은 밥물을 버린 뒤에 뜸을 들이기 때문에 밥이 타는 일이 거의 없다.

청나라 전성기를 이룩한 황제였던 건륭황제는 산해진미 다 제쳐놓고 누룽지탕을 최고로 꼽은 것이 뜻밖이지만 이유가 있다.

자금성을 떠나 강남을 순시하던 건륭제가 어느 날 신분을 감춘 채 민심을 살피다 그만 길을 잃고 식사 때를 놓쳤다. 시장기가 돌아 주변 농가에 들러 식사를 부탁했지만 점심 때가 지난 후라 남은 밥이 없었다. 황제 일행의 측은한 모습에 집주인이 할 수 없이 술에 남은 누룽지를 끓여 데운 후 뜨거운 국물을 부어 식사를 차렸다. 워낙 시장했기에 건륭제가 연신 맛있다고 하오즈(好吃)를 외쳤고 밥을 다 먹고 난 후에는 주인에게 천하제일 요리라는 글씨를 써주었다. 누룽지탕이 천하제일 요리가 된 사연이다.

황제가 강남 순행을 끝내고 자금성으로 돌아간 후 시골집에서 맛보았던 누룽지탕을 다시 찾았다. 그렇다고 궁중 주방에서 누룽지에 채소국 건더기를 엮어 황제 수라상에 올릴 수는 없었기에 튀긴 누룽지에 전복과 해삼, 죽순

15) 송늬는 한자말 숙냉(숙냉)의 발소리가 변한 것으로 찬물을 익힌 것이라는 의미이다.(『경향신문』 1995.01.27. 「우리말의 뿌리」)

16) 송늬는 쇠나 돌로 밥을 하는 솥에 물을 붓고 끓여 만드는 음료이다. 술을 씻기 위해 반드시 넣어불은 밥을 끓여야 했으므로, 전기밥솥이 보급되기 전 모든 한국인들은 송늬를 먹었다고 할 수 있다. 송늬는 술에 물을 붓고 끓이므로 위생에도 좋았다. 한국에 차문화가 부족했지만 송늬이 이러한 부족을 해소해 주었다.

(<https://ncms.nculture.org/legacy/story/2771>)

등이 들어간 소스를 부어 그럴듯한 요리를 만들어냈다. 지금의 해물 누룽지탕(海鮮鍋巴湯)은 이렇게 생겨났다고 한다. 지린성에서 편찬한 [중국의 생활민속]은 “명나라 말기에 쭈저우 지방에 전해진 이 요리에 고급 조미료를 배합하여 지금의 새우 닭고기 누룽지탕으로 만들어졌으며 신선하고 특이하여 사람들의 입맛을 돋군다” 고 하였다.

누룽지탕 요리 중이 최고의 담백한 맛을 겸비한 오감만족의 ‘싼센귀바(삼선누리지탕)’ 라는 데 미식가들도 이론이 없다. 기름에 튀긴 누룽지 위에 죽순과 버섯 그리고 갖가지 해산물로 맛을 낸 걸쭉한 소스를 부은 요리이다. 이때 고소한 냄새와 함께 탁탁하고 알갱이 터지는 소리가 난다. 이 소리가 바로 누룽지탕만이 갖고 있는 특성이다. 눈과 코와 혀를 동시에 만족시키는 음식은 수도 없이 많지만 귀까지 즐겁게 하는 음식은 누룽지탕을 제외하곤 찾기 어렵다.

4.3. 일본의 누룽지

일본은 누룽지로 주먹밥을 만들었다. 일본은 누룽지를 그다지 즐기지 않았다. 17세기에 발간된 일본 고서에 송낭과 유사한 ‘식탕(食湯)’ 이라는 음식이 나온다. 누룽지를 끓여 먹었음을 짐작하게 하는 대목이다. 하지만 한국처럼 독특한 식음료로 발전하지는 않았다.

5. 한중일 3국의 합작품?, 찜뽕

찜뽕은 음식문화의 본질인 융합과 조화를 잘 보여주는 음식이다. 특히 찜뽕은 짜장면보다 더 복잡한 과정을 통해서 한국의 고유 음식으로 터를 잡았다고 볼 수 있다. 중국으로부터 수입된 것이 아니라 일본을 통해서 들어왔기 때문이다. 그런 측면에서 한국의 찜뽕은 한,중,일 3국의 합작품이라고 해도 과언이 아니다.

주영하 한국학중앙연구원 교수는 동아시아 음식문화의 역사와 현재를 담은 저서 [차폰 잔폰 찜뽕]에서 “동아시아 음식문화에는 20세기 동아시아가

겪은 질곡과 고통의 역사가 오롯이 담겨져 있다. 식민과 피식민 지배로 인해 3국의 음식문화는 상호작용을 통해 발전해왔다. 조금 더 복잡한 과정을 통해 역사는 한중일 3국의 근대화 과정을 압축하고 있다고 해도 과언이 아니다” 라고 언급했다. 그렇다면 한중일 3국이 어떤 상호작용을 통해 ‘동양 3국의 합작 음식’ 을 만들어낸 것일까.

짬뽕의 유래에는 여러 설이 있지만, '짬뽕'은 1899년 푸젠(福建)성 출신의 화교(華僑)가 일본 나가사키에서 개업한 중국음식점 '시카이로(四海樓)'의 '잔폰'이 원조로 알려져 있다. 처음엔 중국 우동이란 뜻으로 '시나우동'이라 했다가 1910년대 '잔폰'이라는 이름으로 바뀌었다 한다. 여기에는 두 가지 설(說)이 있다. 하나는 고기와 해물 등 '육해공(陸海空)'의 재료가 모두 섞여 있어 '잔폰'이라 부르게 됐다는 것이다. 또 다른 설은 밥을 먹는다는 뜻의 중국어 '츠판(吃飯)'이 푸젠 지역 발음으로 '차폰' 혹은 '소폰'인데 일본인들이 중국인들의 인사말인 '차폰'을 흉내 낸 것이 음식 이름으로 정착됐다는 것이다. 백과사전(<http://ja.wikipedia.org/wiki/>)에 따르면, 찬풍은 푸젠성 요리에서 유래된 나가사키의 음식이다. 고기, 어패류, 채소 등 10여 가지 재료를 낮토에 볶은 다음 돼지 뼈와 닭 뼈를 고아 만든 육수에 면을 넣어 끓인다. 이것이 바로 오늘날의 나가사키 짬뽕이다. 면이 굵고 재료가 많이 들어가는 것이 특징인 나가사키 짬뽕은 일본을 대표하는 고유의 음식으로 널리 알려져 있다.

다시 위키백과사전에 따르면, ‘밥 먹었니’ 라는 의미의 ‘츠판(吃飯)’이라는 중국의 아침 인사말에서 유래한 것이라는 설도 있다. 바로 ‘츠판’의 푸젠성 사투리 ‘차폰’을 일본인들이 음식을 지칭하는 것으로 잘못 이해하고 일본식 발음으로 ‘찬폰’으로 따라 불렀다는 것이다. 또한 푸젠어중에서 ‘섞다’는 의미를 가진 ‘참혼(慘混)’에서 유래했을 것이라는 설도 있다. ‘참(慘)’이 ‘찬’으로 발음되고, ‘섞다’는 의미를 갖고 있다는 점에서 주목한 것이다. 즉, 소리와 의미를 전용해서 음식 이름으로 사용했다고 볼 수 있다. 더욱이 일본어 ‘찬풍’은 뒤섞이거나 번갈아 하는 일을 가리키는 형용사로도 쓰인다. 위키백과사전은 찬풍을

“에도시대에 만들어진 단어로서 그 용례가 남아 있다” 면서 두 가지 사례를 소개하고 있다. 하나는 ‘여러종류의 술을 한꺼번에 마시거나 여러 가지 약을 동시에 복용하는 것’이라는 의미익, 다른 하나는 후지산 현에 있는 다카오카 역의 입식 식당에서 우동과 소바를 한 그릇에 담아 팔던 음식을 ‘찬풍’이라고 지칭했다는 것이다.

‘찬풍’이 경음화되어 ‘짬뽕’으로 발음될 뿐 한국에서도 일본의 형용사적 용법과 같은 의미로 사용된다는 점이 흥미롭다. 한국뿐만 아니라 동남아시아 여러 나라에서도 찬풍과 유사한 발음을 갖고 있으면서 같은 의미로 사용되는 단어들이 있다. 베트남어, 말레이어 ‘짬폰’이 그것이다. 타이완 고산족은 ‘짬뽕’이라는 말을 같은 의미로 쓰고 있다. 주영하 교수는 “이 같은 단어들은 1930년대 이후 일본의 군국주의가 침략한 지역이거나 식민지 경험을 가진 지역에서 사용됐다”고 주장했다. 즉, 일본에서 유래된 단어라는 얘기다.

찬풍은 발음하기 쉽게 ‘짬뽕’으로 불렸다는 게 나가사키 유래설의 근간이다. 하지만 이에 대해 이론을 제기하는 학자들도 많이 있다. 우선 중국 음식 중에 맵지 않은 중국 우동, 즉 다루미엔이 일제강점기 이전에 한국에 들어와 있었다는 데 근거를 두고 있다. 뿐만 아니라 산둥지방에는 우리나라 짬뽕처럼 해산물과 야채가 많이 들어간 매운 국수 요리가 있다고 한다. 따라서 짬뽕의 원류를 굳이 어원에서 찾아야만 하느냐는 반론이다. 한국의 중국음식점에는 지금도 다마네기(양파), 야키만두(군만두)와 같이 일본어를 쓰는 잔재가 남아 있다. 일제강점기에 제법 규모가 컸던 중국음식점의 주요 고객은 조선의 친일파 고관대작이거나 돈 많은 상인 그리고 일본인이었다. 그들을 주요 고객으로 하다 보니 음식이 이름을 거의 모두 일본어로 불렸다는 것이다. 그런 ‘사회적 관습’이 이어져 짬뽕이라고 불렸을 것이라고 한다. 그들은 짬뽕의 원조는 중국의 차우마미엔(초마면:炒碼麵)¹⁷⁾이라고 주장한다. 차우마미엔은 지금도 중국에서 많은 사람이 즐기는 음식이다. 차우마미엔은 원래 요리를 하고 남은

17) <https://aocs.inu.ac.kr/ko-KR/commu/commu04-1.php?exec=view&no=516>
(2024.10.20)

부스러기 재료를 한데 모아 볶은 다음 물을 부어 국물을 내고 거기에다 국수를 말아 먹는 우동과 비슷한 음식이다. 일제강점기에 제물포에 살던 중국인들이 리어카에 화로를 싣고 즉석에서 만들어 팔았던 음식이라고 한다.

그럼, 한국의 짬뽕은 어떠한가. 짬뽕은 차오마미엔(초마면:炒碼麵)을 약간 변형하여 만든 음식이라고 본다. 물론 해물이 중심이 된 것은 원래의 차오마미엔과(초마면)는 조금 다른 방식이지만, 한국의 중국음식점들이 새우나 오징어, 말린 해삼과 같은 해산물을 풍부하게 갖추었다는 점을 생각하면 짬뽕이 점진적으로 해산물 중심의 면 요리가 되었다고 보아도 무방하다는 주장도 제기된다. 물론 고춧가루나 고추기름을 풀어 맵게 한 것은 훨씬 뒤에 매운맛을 좋아하는 한국인의 입맛에 맞추려 했던 것이다. 그러면 고춧가루를 푼 매운 짬뽕의 원적을 어디로 두어야 할지 의문이 생긴다. 짬뽕은 차오마미엔이나 찬풍에 고춧가루를 첨가한 것 말고는 새로울 게 없다는 것이 음식학계의 의견이다.

결론

한, 중, 일 3국의 문화는 ‘쌀’이라는 동일한 문화의 뿌리를 갖고 있다. 삼국을 ‘쌀 문화’라는 하나의 가마니로 묶기에는 이질적인 부분이 너무 많다. 쌀에서 파생된 세부 음식의 밥들을 보면 정말 ‘같은 뿌리 속의 음식문화일까?’라는 의문이 든다. 그것이 바로 문화의 상대성이다. 문화 속에 비밀이 숨어 있는 것이다. 문화의 상대성은 환경에 최대한 적응하려는 합리적인 과정에서 비롯된다.

같은 쌀 문화권이라 하더라도 나라마다 먹는 쌀이 다르다. 밥의 원료가 다르니 밥을 짓는 방법도 다르고 부식도 달라진다. 한국에선 비빔밥이 발달한 반면 중국에선 볶음밥이, 일본에선 스시가 발달했다. 한국인은 자연스럽게 밥 짓는 과정에서 만들어진 누룽지를 즐기지만 중국인은 누룽지를 요리를 조리하기 위해 일부러 누룽지를 만든다. 일본은 누룽지가 아닌 주먹밥을 태워서 먹는다.

주영하(2000:295)는 음식문화를 이해하기 위한 전제로 문화의 상대성을 다음과 같이 피력하고 있다. 문화인류학자들은 타문화 혹은 타민족을 이해하는 사상적기초로서 “문화상대론”을 강조한다. 다른 문화들과 다른 독자성을 가지며, 좋고 나쁜 것을 규정하는 나름대로의 기준이 있으므로 자체의 표준과 가치에 의해서만 이해, 평가될 수 있다고 주장하는 윤리적인 입장이다.

한국문화는 접축의 문화다. 한국사회에서는 연이 중요하기에 그 연을 강화시키고 또 그 연을 확인하고 살지 않을 수 없으며, 그 강화나 확인 수단이 바로 한잔 술에 입을 같이 대어 마시고 한술밥을 같이 먹는 공식문화로 나타난 것이다¹⁸⁾. 한국인의 문화유전자를 나타내는 ‘곰삭음, 정(情), 자연스러움, 공동체, 어울림, 해학, 흥, 예의, 역동성, 끈기¹⁹⁾’ 10개의 단어 대부분은 한국인의 밥을 주식으로 하는 농경문화에서 비롯된 것이다. 농사를 짓는 과정에서 필요한 노동력을 제공하며 흥과 해학의 노동요가 생겼고, 한 곳에 정착하여 이룬 공동체에는 내부인이라는 소속감이 생기고, 그 속에 어울림과 정(情)이라는 결속력이 싹트게 되는 것이다. 중국은 주(周)와 춘추전국시대를 통해 명분중심사상과 체면중심사상이 발생하였다. 중국인들은 식사할 때는 둥근 식탁 옆에 모아 큰 접시에 나온 뜨거운 음식을 먹는 방식이다. 중국에서는 음식의 맛도 중요하지만 그런 화목한 대가족 분위기도 중요하고 화목한 분위기도 중요시한다. 대접하는 주인은 접시를 다 올려놓을 수 없을 정도로 푸짐하게 음식을 대접해야 성의를 표시할 수 있다. 일본요리는 조금씩 아름답게 그릇과의 조화도 생각하며 먹는 것이 특징이다. “먼저 눈으로 먹고 다음은 입으로 먹으며 마지막으로로는 마음으로 먹는다”는 말에서 알 수 있듯이 요리의 색과 배합, 그리고 식기의 빛깔이 조화를 이루어 음식을 담은 짜임새와 음식 전체의 조화나 장소까지 세심하게

18) 이규태(1991) 『우리의 음식이야기』

19) 한국국학진흥원은 전문가 100명과 일반인 1000명을 대상으로 한국인의 대표적인 문화유전자가 무엇인지 조사하였고 그 결과 ‘한국인의 10대문화 유전자로 ‘곰삭음, 정, 자연스러움, 공동체, 어울림, 해학, 흥, 예의, 역동성, 끈기’가 선정되었다.

신경을 쓴 한 폭의 그림과도 같다.

한중일 3국의 밥문화를 통하여 알아본 결과, 세 나라의 음식 문화는 일견 서로 비슷한 듯 보이지만 너무나도 다른 차이점을 가지고 있다. 역사적으로 지속적인 이해관계를 통해 각국의 문화에 서로 많은 영향을 주고받은 것에 비해, 밥 문화만큼은 고유한 특성을 지니고 있다. 한 나라의 음식은 그 민족 맛과 지혜와 사상을 포함하고 있다.

<参考文献>

[日本語]

- 朝倉敏夫(2005)『世界の食文化① 韓国』、東京印書館
 伊藤亜人(2007)『文化人類学で読む日本の民族社会』、有斐閣
 孫 潔(2022)「日本人大学生の期末レポートを通してみる中国の食文化への理解」、
 『佛教大学中国言語文化研究』22,pp.1-13.
 中村璋八(2000)「中国の食文化と五行思想」『日本食生活学会誌』11 (3), pp.209-215.
 平野雅章(1991)『日本の食文化』、中央公論社
 延 恩株(2023)『韓国一食の文化』、桜美林大学出版会

[日本語以外]

- 김정은(2012) 『한중일 밥상문화』, 이가서
 김계연(2011) 「일한 양언어의 식문화 관련 관용표현의 대조 고찰 -밥, 떡을 중심으로-」
 『일본언어문화』 20
 김보성(2009) 「소비자의 스타일 및 선호요인에 관한 연구」, 『주관성 연구』 19
 김은정외(2008) 「김밥과 김초밥의 저장 비교」, 『한국식품조리과학회지』 24
 마빈 해리스(1992), 『음식문화의 수수께끼』, 한길사
 박영희외(1997) 「즉석 누룽지의 이화학적 특성」, 『한국식품영양과학회』 26-4
 方信榮(1921) 『朝鮮料理製法』、廣益書簡
 안명수(1992) 「밥, 죽의 문화」, 『한국식생활문화지』 7-2
 양세옥(2009) 「음식 관련 중국어 차용어의 어원-춘장, 짬뽕, 티를 중심으로」,
 『중국어학보』 60
 이규태(1991) 『우리의 음식이야기』, 기린원
 _____(1998) 「비빔밥」, 『조선일보』 1998년3월1일자,5면
 _____(2000) 『한국인의 밥상문화』 ①②, ㈜신원문화사
 _____(2009) 『한국인의 힘1』, (주) 신원문화사
 _____(2009) 『한국인의 힘2』, (주) 신원문화사
 이성우(1985) 『한국요리문화사(韓國料理文化史)』 교문사
 이어령(2008) 『디지로그』, 생각의 나무
 이화영(2010) 「한국음식문화에 나타나는 융복합성 一考」, 『東아시아古代學』 제23권,
 東아시아古代學會

- 정운현(2011) 『한국인의 마음, 그 몸쓸 사랑』, 책보세
정혜선(2008) 『한국인의 일본사』, 현암사
주영하(2000) 『음식전쟁 문화전쟁』, 사계절
——(2005) 『그림 속의 음식, 음식 속의 역사』, 사계절
——(2009) 『동아시아 음식 문화의 역사와 현재 「차폰 잔폰 짬뽕」』, 사계절
——(2010) 「비빔밥의 진화와 담론 연구」, 『사회와 역사』 87
지재운(1997) 「중국의 음식문화 소고」, 『외대사학』 87
何 淸(2004) 「한,중,일 문화비교 고찰 - 세 나라의 음식문화 비교 분석을 중심으로-」
충남대학교 대학원 석사학위논문
홍채은(2024) 「누룽지 분말을 첨가한 쿠키의 품질 특성」, 세종대학교 대학원
석사학위논문
황달기(1999) 「일본인의 식생활-생활문화적 시각」, 『일본학지』 19

<参考URL>

- <http://ja.wikipedia.org/wiki>(2024.10.1)
米が育んだ日本の歴史と文化 | November 2020 | Highlighting Japan
(gov-online.go.jp)(2024.10.1)
<https://www.mizkan.co.jp/sushilab/manabu/0.html>(2024.10.15)
<https://gogen-yurai.jp/sushi/>(2024.10.15)
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/pdf/guide_all.pdf(2024.10.16)
ちゃんぽん 長崎県 | うちの郷土料理: 農林水産省 (maff.go.jp)(2024.10.16)
<https://www.nculture.org/man/main.do>(2024.10.18)
“10점 만점에 10점” 한국 김밥에 홀린 미국인들 (chosun.com)(2024.10.17)
“1인당 2개만 판매”美서 열풍...얼려도 안 터지는 김밥의 비밀
(chosun.com)(2024.10.17)
'1천만 클릭' 김밥 영상 주인공 "한식 매력 더 알고 싶어요" | 연합뉴스
(yna.co.kr)(2024.10.10)
<https://aocs.inu.ac.kr/ko-KR/commu/commu04-1.php?exec=view&no=516>
(2024.10.20)
섞고 비비는 한국식 요리 비빔밥의 역사와 문화[다큐 한국의맛;비빔밥] -
YouTube(2024.10.22)
the taste of korea, 25편 김밥 - YouTube(2024.10.22)