

시와 고시를 통해 살펴본 중국의 떡 문화

김원희*, 이종무**

<目 次>

1. 들어가며
2. 절기에서 보이는 떡 문화
 - 1) 설을 함께 하는 떡, '연고年糕'
 - 2) 원소절의 등불 같은 '탕병湯餅'
 - 3) 봄을 담아 만든 '춘병春餅'
 - 4) 벽사辟邪에서 명절 선물로, '중양고重陽糕'
3. 강남 소주의 대표 떡 문화
 - 1) 허리가 잘록한 소주蘇州의 '정승고定勝糕'
 - 2) 탄사彈詞 《진주탑珍珠塔》의 네모난 떡 '방고方糕'
4. 나오며

1. 들어가며

사전적 의미에서 '곡식의 가루를 찌거나 익힌 뒤 모양을 빚어 먹는 음식'으로 정의되는 '떡'은 한국에서는 주로 쌀을 이용해서 만든다. 한국에서 떡은 인간의 일생과 서로 불가분의 관계를 맺고 있다. 한국의 전통적인 관념 속에서 인간은 삼신상에 바치는 백설기를 받아서 탄생을 축복받고, 망자가 되어서는 진오기 곳1)에 바친 편떡을 받아먹고 그 님이 저승에 간다고 여겨지곤

* 제주한라대 관광중국어과 겸임교수

** 제주한라대 관광중국어과 조교수

1) 죽은 사람을 무속적인 의례방식으로 천도(薦度)해 주는 의례로서, 죽은 자를 천도

한다.

중국에서도 평상시엔 맵쌀로 밥을 지어 먹더라도, 명절이나 잔치 때는 의례 찹쌀이나 쌀가루를 이용하여 떡을 만든다. 이는 떡이 가진 ‘제의성祭儀性’을 의미한다. 또 주식으로 먹던 쌀과 달리 떡은 일상생활의 별식別食 기능을 가진과 아울러 특별한 절기에 절식節食으로도 작용하였다. 별식이기 때문에 밥과 다른 별미를 가지고 있으며, 절식이기 때문에 특정한 절기節氣에 이를 먹는 것이다. 이러한 별식과 절식의 특징은 바로 떡이 가진 ‘기호성嗜好性’을 의미한다.

비록 한국어인 ‘떡’이라는 명칭으로 함께 부르지만, 중국에서는 기후와 자연환경 등의 차이로 인해, 북방은 ‘소맥’, 즉 밀을 이용한 떡 ‘병餅’을 즐겨 먹고, 남방은 쌀을 이용한 떡 ‘고糕’를 즐겨 먹는다.²⁾ 그래서 북방을 ‘소맥문화 小麥文化’, 남방을 ‘도작문화稻作文化’라고 한다. 특정 지역, 특히 쌀이 많이 나는 곳에서의 떡은 자연히 쌀의 다양한 종류만큼이나 많이 발달되어 있다.

찰진 쌀의 원산지이자, 우리나라 쌀의 근원지로도 소개되어지고 있는 중국의 운남雲南은 중국의 55개 소수민족의 반 이상이 모여살고 있는 소수민족의 천국이다. 쌀의 주산지인 만큼 이곳에서는 제의祭儀나 명절 때, 찰진 쌀로 만든 술과 찹쌀을 가공한 떡을 먹는다.

운남의 남쪽 서쌍판남西雙版納에 많이 거주하고 있는 태족傣族이 먹는 찹쌀떡의 일종인 ‘호나색毫糯索’은 신년을 맞이하여 먹는 명절 음식이자, 불교 사원에 재물을 바치고 부처에게 복을 빌 때 사용하는 필수품이다. 호나색은 찹쌀에 마편초(馬鞭草, verbena)과에 속하는 석재화石梓花라는 식물을 말려 절구에 넣어 잘 부순 후, 찹쌀과 잘 섞은 뒤 설탕과 깨, 땅콩, 돼지기름 등을

해 줌으로써, 극락왕생하게끔 도와주는 것이 주된 목적이다.(조홍윤, 《한국의 샤머니즘》, 서울대학교출판부, pp.204-205, 1999.)

2) ‘떡’은 앞에서 정의한 대로, ‘곡식의 가루를 찌거나 익힌 뒤 모양을 빚어 먹는 음식’이다. 따라서 본 논문에서는 오직 맵쌀, 혹은 찹쌀로 만든 것만을 떡으로 한정하는 한국의 일반적 인 관념과 달리, 모든 곡물을 재료로 하는 포괄적 개념으로서의 ‘떡’이라 명칭을 사용한다. 특히, 중국어 중 ‘고糕’는 주로 쌀을 이용해서 만든 떡을, ‘병餅’은 밀을 이용해서 만든 음식을 지칭하지만, 이들 또한 ‘떡’의 범주에 포괄하여 지칭한다.

넣고 바나나 앞에 싸서 찢 떡이다. 바로 먹지 않아 굳으면, 말려 두었다가 그때그때 튀겨 먹기도 하기에, 절에 가서는 신에게 바치는 전물奠物이자, 새해를 맞이하여 먹는 명절음식이면서, 일상에서는 심심할 때 먹는 별식別食의 역할을 했던 것이다.

성스러운 전물로 사용되고, 명절의 축복을 더하고, 생활의 여유로움과 더불어 일상에서는 별식으로서의 중요한 역할을 하기에, 고대 처음 만들어질 때부터 떡은 지혜와 힘이 필요한 음식이었던 것이다.

지혜와 힘을 기우여 만든 음식이기에, 중국 음식문화 속의 다양한 떡은 축제 문화와 일상의 삶을 알 수 있는 좋은 매개역할을 하기도 하며, 그 종류의 다양성만큼이나 나름의 무수한 탄생 고사들을 가지고 있기도 하다. 또한 고대 작가들이 사계절을 노래하고, 정감을 어루만지던 중국의 시가에서도 그 친근한 일면을 엿볼 수 있기도 하다.

특히 송시宋詩에는 떡과 관련된 작품이 많이 등장한다. 송나라는 언어의 사용 면에서 대량으로 백화를 채용하는 강창류講唱類 및 화본話本 등의 연창문예演唱文藝의 영향을 많이 받아, 백화체 용어와 산문구 및 속어 등이 그대로 시에 드러나곤 하였다. 이는 당대唐代와는 다른 송대 문화 전반의 통속화와 관련이 있다.³⁾

당나라 유우석(劉禹錫, 772~842)이 <구일시九日詩>를 지을 때 떡 ‘고糕’자를 쓰고 싶었지만, 《오경五經》에 글자가 없어 ‘고糕’자를 포기하고 쓰지 않았다는 유명한 고사가 있다. 하지만, 송나라는 일상의 언어가 시에 쓰이는 것이 이상하지 않았던 시기였다. 송나라 시인 송기(宋祁, 998~1061)는 이런 시어의 선택에 대하여 말하며, 그의 시 <구일 떡을 먹다九日食糕>에서 율기를 “유량이 ‘고糕’자를 감히 쓰지 못하다니, 시인 일세 호걸은 헛된 명성이네.(劉郎不敢題糕字, 虛負詩中一世豪)”⁴⁾라고 하며, 유우석을 ‘시호詩豪’라고 극찬한

3) 송용준, 오태석, 이치수, 《宋詩史》, 역락, 2004년, 머리말.

4) 劉夢得作<九日詩>, 欲用糕字, 《五經》中無之, 輟不復爲. 宋子京以爲不然. 故子京<九日食糕>有詠云: “籬館輕霜拂曙袍, 糗糗花飲門分曹. 劉郎不敢題糕字, 虛負詩中一世豪.” 遂爲古本絕唱. ‘糗餌粉蜜’, 糕類也, 出《周禮》. ‘詩豪, 白樂天目夢得云. - 邵博, 《邵氏聞見後錄》, 中華書局, p.148, 1983.

백거이(白居易, 772~846)의 평가가 과하다고 말하기도 하였다. 이처럼 송나라 때는 뜻을 충분히 표현하기 위해서라면, 어려운 글자도, 익숙한 글자라도 피하지 않았다. 이에 일상을 노래한 시가 많은 송시에서 ‘고糕’자가 많이 등장하는 것은 당연하였던 것이다.

이 논문은 중국의 다양한 절기 문화와 농경 사회의 일상을 떡과 연관된 이와 같은 고사故事와 전통시를 통해서 고찰해보고, 그를 통해 중국 떡 문화가 가진 면모와 특징을 이해해보고자 하는 연구목적에 가지고 있다.

2. 절기에서 보이는 떡 문화

2.1 설을 함께 하는 떡, ‘연고年糕’

유우석은 경서에 ‘떡 고糕(혹은 饅)’자가 등장하지 않는다고 하였지만, 사실 곡물을 가공해서 만든 떡은 서주西周시기에 ‘구이糗餌’나 ‘분자粉糝’라는 이름으로 이미 존재하였다.⁵⁾

한나라 때는 더욱 다양해진 ‘도병稻餅’, ‘자고糝饅’ 등의 명칭으로 여러 문헌에서 쉽게 볼 수 있기도 하다.⁶⁾ 특히, 한나라 양웅揚雄(BC53~AD18)의 《방언方言》에는 현대 중국어에서 찹쌀이나 밀가루, 기장 등 여러 곡식 가루를 반죽해 찌거나 삶아 익힌 떡을 통틀어 일컫는 말인 ‘고糕’가 등장한다.⁷⁾

5) 《周禮·天官·冢宰》에 “죽제 제기에 담는 것은, ‘구이’와 ‘분자’로 한다.(羞饈之實, 糗餌·粉糝)”라는 말이 있다. 정현鄭玄의 주에서 “이 두 가지(구이, 분자)는 모두가 멥쌀과 기장쌀을 가루로 만들어 만든 것으로, 같이 찌면 ‘이餌’라고 하고, 둥글게 빚으면 ‘자糝’라고 한다.(此二物, 皆粉稻米·黍米所爲也, 合蒸曰餌, 餅之曰糝)”라고 하였다. - 孫詒讓, 《周禮正義》, 中華書局, p.389, 1987.

6) 특히 ‘자糝’에 대해 《說文解字·食部》에서는 “도병이다.(稻餅也)”라고 하였고, 《옥편玉篇》에서는 “자고이다(糝饅也)”라고 하였다. ‘도병稻餅’, ‘자고糝饅’는 모두 곡물을 빻아서 찌 떡을 일컫는 말이다. - 許慎, 《說文解字注》, 浙江古籍出版社, 1998년, p.219.

7) 《說文解字·食部》 ‘자糝’에 대해 段玉裁 注에서는 《方言》을 인용하면서 당시 떡과 관련된 다

위진남북조魏晉南北朝 시기에는 이미 ‘고糕’가 널리 유행하기 시작했으며, 긴 시간을 지나 요遼나라에 이르러 북경에서는 정월 초하루가 되면 집집마다 ‘연고年糕’를 먹는 습관이 생겨나기도 하였다. 명청明清 시기가 되어서 ‘연고’는 새해에 먹는 명절 음식에서 일 년 내내 시장에서 먹을 수 있는 간식으로 더욱 보편화 되었다.⁸⁾

민간에서 떠도는 ‘연고’의 유래를 찾아보면, 그 처음이 기원전 480여 년 전으로 거슬러 올라간다.

춘추春秋시기 오뫼나라 왕 합려闔閭는 지금의 소주蘇州 땅에 합려성闔閭城을 짓고 구국 강병을 위해 힘썼다. 후에 합려가 죽고 나서 그 아들 부차夫差가 왕위를 계승했으나, 부차는 튼튼하고 높은 성만을 믿고 인일하게 세월을 보내려고만 했다. 이러한 태도에 불만스러웠던 오자서(伍子胥, ?~B.C. 484)는 높은 성 하나로 오나라가 적의 마수에 벗어 날 수 없다고 생각했다. 반드시 제齊나라와 연합하여, 월越나라를 대치해야만 오나라가 살 수 있는 길이라고 믿었다. 하루는 앞날이 심히 걱정스러워 부하를 불러다 “저 성벽이 성 밖의 사람이 성안에 들어오는 것을 막을 수 있다면 성안의 사람이 성 밖으로 나가는 것도 힘들 것이다. 그러나 만약 월나라의 군대가 성을 공략하지 않고 성을 포위한다면 성안에 필히 난이 생길 것이다. 그렇게 되어 성안에 식량이 부족하면 상문相門성의 아래를 석자깊이로 파면 식량을 취할 수 있을 것이다.”라고 했다. 부하는 술을 마신 오자서가 취중에 한 말로 생각하고 듣고만 말았다. 후에 오자서가 죽고, 그 뒤에 과연 그의 말대로 월나라 군대에 포위된 성안에는 아사한 사람들이 부지기수였다. 그 때서야 부하는 오자서의 말을 생각하고 상

양한 방언을 소개하고 있다. “‘이餠’을 ‘고糕(지금의 糕)’라고 부른다. 혹 ‘자粢’라고도 한다. 혹 ‘령餠’이라고도 한다. 혹 ‘업餠’이라고도 한다. 혹 ‘원餠’이라고 한다. 쌀로 만든 떡을 일컫는 말이다.(餠謂之糕. 或謂之粢. 或謂之餠或謂之餠. 謂米餅也.)” - 같은 책, p.219.

8) 徐珂, 《清稗類鈔·飲食類》 권92에서 “연고年糕는 찹쌀을 빻아서 만든 것으로, 본래, 세밀[除夕]에 친지나 가까운 사람들에게 선사하는 물건이었다. 광서光緒·선통宣統년간에 이르러서는 보편적인 간식이 되어, 일 년 내내 선보이고 있다.(年糕搗糯米而成, 本爲饋歲之品. 至光宣時, 則以爲普通之點心, 常年有之矣.)”라고 하였다.

문의 성벽아래를 석자 깊이로 파들어 가보니 성을 쌓은 돌이 사실은 찰쌀가루로 만든 것이었다.

오자서는 성을 쌓을 때 미래를 내다보고 찰쌀가루로 벽돌을 만들어 성 아래에 파묻었던 것이다. 그래서 사람들은 성을 향해 꿇어앉고 오자서에 감사를 드렸다. 그 후 해마다 설이 되면 모두들 떡을 벽돌처럼 만들어 오자서를 공양했다고 한다.

사서史書에는 기록되어 있지 않지만, 민간에서 떠도는 연고를 먹는 풍속의 시작은 이처럼 호국적인 색채를 띠고 있다. 실제로, 연고의 시발점이 된 소주 지역의 연고는 지금도 벽돌 모양과 유사하다. 소주 연고의 특징은 삶아도 퍼지지 않고, 말라도 갈라지지 않으며, 오래 보관해도 상하지 않는 군사 식품의 특징을 가지고 있다.

호국 정신의 색을 띠고 탄생한 중국의 전통 음식 ‘연고’는 새해라는 중국 최대의 축제와 어우러져 중국 전통 시에서 다양한 의미를 내포한다. 송나라 조여적趙汝績⁹⁾의 <요강도중姚江道中>이라는 시는 새해라는 시끌벅적한 축제 분위기 속에서도, 변함없는 일상을 쓸쓸히 보내는 사람들을 묘사하고 있다.

灑酒蒸糕饋歲時,	술 거르고 떡 찌며 새해 선물 주고받
으니,	
紛紛兒女換新衣.	어수선히 아들딸 설빔으로 갈아입네.
隣翁七十看鵝鴨,	이웃 늙은이 칠순에 거위와 오리 돌보
는데,	
日暮破船撐未歸.	날 저물어도 낡은 배는 돌아오지 않는
구나.	

시에서는 새해를 맞이하는 전형적인 풍경이 묘사되어 있다. 축제에 빠지지 않는 술과 음식을 준비하기 위한, ‘술을 거르는灑酒’ 행위와 ‘떡을 찌는蒸糕’

9) 宋太宗의 8代孫으로 자는 庶可, 浚儀 사람이다. 저서로 《山台吟稿》가 있다.

행위 등이 묘사되어 있다. 그리고 새해선물을 주고받고 설빔으로 갈아입으며 성스러운 새해맞이 의식을 준비하는 과정이 이어진다.

시의 기승起承에서는 기쁨이 충만한 전형적인 축제분위기가 주를 이룬다. 그러나 시는 전결轉結에 이르러 그 분위기가 사뭇 달라진다. 이웃 늙은이隣翁은 축제분위기에 아랑곳하지 않고, 여전한 일상을 보내고 있다. 애써 태연한 듯 한 이웃 노인은 마지막 결구까지도 지나친 감정 표현을 절제하고 있다. 하지만 날이 저물어도 돌아오지 않는 낡은 배를 통해, 새해를 함께 보낼 가족을 애타게 기다리는 마음을 투영함으로써, 더욱더 절절한 외로움이 느껴지게 하였다.

‘연고’는 명절 음식이기에 축복과 기쁨을 담고 있는 상징물이다. 동시에, 축제에 참여할 수 없는 사람들에게 연고는 그리움과 향수가 묻어있는 음식이기도 하다.

중국은 그 큰 땅덩이만큼이나 다양한 식문화와 특색을 가지고 있다. 남과 북, 그리고 그 남과 북 안에서도 지역마다 다양한 특색을 가지고 있다. ‘연고’ 역시 예외는 아니다.

일반적인 ‘연고’의 제작법은 찹쌀가루에 물과 꿀을 섞어 둥글게 빚어서는, 대추나 밤 등에 버무려, 대나무 잎으로 싸서 찌는 방식이 보편적이다. 원래 찹쌀로 연고를 만드는 것은 남방 방식을 수용한 것이다. 찹쌀은 강남의 특산물로, 이전에 북방의 농가에서는 좁쌀로 ‘연고’를 만들었는데, 좁쌀의 껍질을 벗겨 가루를 낸 후 물과 섞어 찌내면, 노란색의 달콤한 떡이 되는 것이다.

이에 반해 북방을 대표하는 북경의 ‘연고’는 좁쌀과 찹쌀을 섞어서 만들어, 흰색과 황색이 조화를 이루는 모양을 하고 있다. 여기서 흰색은 ‘은銀’을, 황색은 ‘금金’을 상징한다. 이는 새해를 맞이해, 재물 복이 오라는 ‘축원’의 의미도 담고 있는 것이다.

2.2 원소절의 등불 같은 ‘탕병湯餅’

한국의 정월 대보름을 중국에서는 ‘원소절元宵節’ 혹은 ‘상원절上元節’이라고 한다. 원소절에는 사람들이 갖가지 등을 달아 감상하는 풍습에 따라 등회燈會가 열리는데, 이 때문에 원소절을 ‘등절燈節’이라고 부르기도 한다.

이처럼 원소절에 등을 감상하는 풍습에 관한 설은 한나라 문제文帝 때와 연관이 있다. 대장군 주발周勃이 외척 여씨呂氏의 반란을 평정한 날이 정월 15일이었기 때문에 황제가 명을 내려 밤에 등불을 밝히고, 이를 경축하였다고 한다.

또 명제明帝 때에도 관련 일화가 전한다. 명제는 승려들이 부처의 사리를 보기 위해 등을 켜서 부처를 공경한다는 얘기를 전해 듣고, 바로 그 날 저녁에 황궁과 사원에 등불을 켜서 부처를 공경하라고 명령하였는데, 그날이 정월 15일인 것이다.

당나라 때에는 상등행사가 더욱 흥성해져서 황궁과 길거리 곳곳에 등을 매달았고, 높고 큰 등에 바퀴와 등나무도 세웠다. 원소절 저녁이 되면 사람들은 잇달아 길거리로 나가서 등을 구경하고 초롱에 수수께끼 문답을 써넣는 놀이를 하거나 불꽃놀이와 폭죽을 터트렸다.

한나라에서 청나라까지 원소절은 백성에게 가장 인기 있는 명절이었다. 그 때문인지, 원소절의 성황을 묘사한 시들이 역대로 많이 남아 있다. 당나라 노조린盧照隣의 <십오일 밤의 등 구경十五夜觀燈>¹⁰⁾ 최액崔液의 <상원절의 밤上元夜>¹¹⁾ 명나라 당인唐寅의 <원소元宵>¹²⁾ 등 많은 시인들이 대보름 특

10) 금관성錦官城에서 부부를 위한 잔치 열리니, 난초 향 가득한 등불 아래 어린 시절보다 더 고와 보이네. 화려한 색채는 아득히 땅을 나누고, 무성한 불빛은 멀리 하늘까지 위 어지네. 은하수와 접하니 별이 떨어지는 것 같고, 누대에 의지하니 달이 걸린 듯하구나. 천금의 가치를 지닌 웃음이 따로 있을까? 천 개의 촛불 앞에서 비취지네.(錦里開芳宴, 蘭缸豔早年. 綉彩遙分地, 繁光遠綴天. 接漢疑星落, 依樓似月懸. 別有千金笑, 來映九枝前.)

11) 옥으로 만든 물시계 동으로 만든 시계여 잠시 서두르지 마세요, 철로 만든 관문 금으로 만든 열쇠는 밤새워 열어두세요. 누구 집인들 달을 보고 한가로이 앉아 있을 수 있리까? 어디선들 등 이야기 듣고 보러 오지 않으리오?(玉漏銅壺且莫催, 鐵關金鎖徹夜開. 誰家見月能閑坐, 何處聞燈不看來.)

12) 등은 있으나 달이 없으면 사람들 즐겁지 못하고, 달은 있지만 등이 없으면 봄 왔다 할 수 없네. 봄이 인간 세상에 오면 사람은 마치 옥과 같고, 등이 달 아래 타오르니 달은 마치 은하수 같네. 온 거리 보석들 가득 마을 여인네들 노닐고 있고, 땅을 울리는 생황

유의 일상에서 벗어난 축제 분위기를 묘사하고 있다.

특히 송나라 시인 강기姜夔는 당시 성도 등회의 시끄럽게 혼잡한 군상들의 모습을 다음과 같이 표현하였다.

元宵爭看採蓮船,	원소절에 앞 다투어 연선蓮船을 구경하며,
寶馬香車拾墜鈿.	온갖 치장한 거마車馬 속에서 떨어진 비녀 줍네.
風雨夜深人散盡,	비바람 불고 밤 깊어 사람들 사라진 뒤,
孤燈猶喚賣湯元	외로운 등불 탕원 사라고 소리치는 듯하네.

이 시에는 시끌벅적한 원소절 분위기를 더욱 부각시키기 위해, ‘탕원湯元’을 팔고 있는 거리 상인의 모습도 등장한다. 탕원은 원소절 먹는 맛깔스런 명절음식으로, 찹쌀가루 안에 설탕이나 깨, 고기소 등을 집어넣어 동그란 모양으로 빚은 ‘탕병湯餅’의 일종이다.

이 ‘병餅’이란 글자를 문헌상에서 찾아보면, 일찍이 《설문해자》에서 “‘병餅’은 ‘면자麵糰’이다.(餅, 麵糰也)”¹³⁾라고 설명하고 있음을 알 수 있다. ‘병’의 본의本義인 ‘면자麵糰’는 오늘날의 밀가루 떡이라고 말할 수 있다.

수당隋唐시기에 이르러 ‘병’의 종류는 다양해져, 조리법 따라 ‘탕병湯餅’, ‘증병蒸餅’, ‘노병爐餅’, ‘호병胡餅’, ‘전병煎餅’ 등이 있었다고 한다. ‘탕병’은 끓는 물에 삶는 것이며, ‘증병’은 찌서 만든 것이고, ‘노병’은 화로에 구운 것이다.

‘호병’은 의견이 분분하다. 이시다 미키노스케石田幹之助는 《장안의 봄長安之春》에서 수당隋唐시대의 이란 문화에 대해 서술하면서 다음과 같은 설명하였다.

의식주 중 ‘식’ 방면에서는 ‘호식胡食’라 불리던 서역풍의 식사가 유행했는

소리 토지신께 굿을 올리네. 향긋한 술잔을 펼치지 않아도 즐거우니, 이 좋은 시절 어찌 보낼 수 있으랴.(有燈無月不娛人, 有月無燈不算春. 春到人間人似玉, 燈燒月下月如銀. 滿街珠翠遊村女, 沸地笙歌賽社神. 不展芳尊開口笑, 如何消得此良辰.)

13) 許慎, 《說文解字注》, 浙江古籍出版社, p.219, 1998.

데, 특히 개원開元 이후 귀인들의 밥상에는 모두 ‘호식’이 올랐다. 그 가운데 매우 간단하고 서민적인 것으로 ‘호병’이라는 게 있어 장안 도처에서 주로 호인들이 만들어 팔았음을 소설이나 수필에서 엿볼 수 있다.”¹⁴⁾

이 기록에 따르면, 호인들이 팔던 서역 풍의 빵이 바로 ‘호병’이었다는 것이다. 하지만 고대 중국의 여러 문헌에 의하면, 개를 뿌리면 ‘호병’이라 불렀다는 기록이 있다.¹⁵⁾ 즉 ‘호병’의 ‘호胡’를 ‘호마(胡麻, 참깨)’의 ‘호’로 이해한 것이다.

이 두 가지 설에 대한 해답은 진핀나라 육쇄陸翽의 《업중기鄴中記》에서 찾을 수 있다.

석록은 ‘호’자를 피휘하여, 오랑캐 물건은 모두 개명을 하게 하였고, 이름이 호병이라고 하는 것은 마병이라 이르렀다.¹⁶⁾

십육국 시기 후조後趙의 건립자 석록石勒(274~333)은 갈족羯族 출신으로 국가 건립 후 ‘호胡’ 자의 사용을 전면적으로 금지 시키게 된다. 서역에서 온 물건들에 붙는 ‘호胡’자는 이때부터 모두 개명을 해야 했으며, 호병도 예외는 아니었다. 따라서 이제껏 오랑캐의 음식으로 불리던 호병은 재료에 개가 들어가기 때문에, 자연스럽게 ‘마병麻餅’이라고 개명하였던 것이다.

고대 문헌에서 ‘호병’이라고 일컫는 것은 원래 그 음식의 유래가 서역에서 온 것이기 때문이다. 하지만 음식의 외관에 개가 붙어 있기에 자연스럽게 ‘호병’이나 ‘마병’이라고 불리었다고 이해해도 전혀 어색하지 않았던 것이다.

이처럼 다양한 ‘병’의 조리법은 사실 곡식의 난알을 빵아 가루로 만든 후 물을 넣어 반죽하여 끓는 물에 삶는 ‘탕병’ 방식이 가장 최초였다고 전해진다.

14) 이시다 미키노스케, 《장안의 봄》, 이산, p.343, 2004.

15) 劉熙의 《釋名·釋飲食》에 이르길 “호병은 거북이 등 모양처럼 두 개가 붙어 있게 만들고, 또한 개를 위에 묻힌 것이기 때문에 그렇게 부르는 것이다.(胡餅, 作之大漫沍也, 亦言以胡麻著上也.)”라고 하였다. - 《四庫全書》第221冊, 上海古籍出版社, 1987.

16) 石勒諱胡, 胡物皆改名, 名胡餅曰麻餅. - 《四庫全書》第463冊.

그 후 찌고, 굽고, 부치고, 튀기는 등의 다양한 조리법이 개발되게 된다.

그렇다면 원소절에 탕병의 일종인 탕원을 먹는 풍습은 언제부터였을까? 민간 전설은 한나라까지 거슬러 올라간다.

한 무제武帝 때에 동방삭東方朔이 어느 날 우물에 빠져 죽으려는 궁녀를 발견했다. '원소元宵' 라는 이름의 이 여인이 목숨을 끊으려했던 것은 가족에 대한 그리움 때문이었다. 궁녀를 깊이 동정한 동방삭은 피를 하나 내었다. 점쟁이로 분해서 거리에서 점을 쳐주며, 점치러 오는 사람들에게 모두 정월 16일 날에 몸이 불타 죽을 거라는 흉한 점괘를 내준 것이다. 순간 사람들은 흥분하기 시작했고, 이 사실이 황제의 귀에까지 들어가게 되었다. 그래서 황제는 지혜 많은 동방삭에게 방법을 구했고, 그는 불의 신이 탕원 먹기를 좋아하니까, 궁에서 탕원을 가장 잘 빚는 '원소'라는 궁녀에게 탕원을 빚도록 하라는 것이었다. 이 사실이 알려지자, 민간에서도 집집마다 탕원을 빚어 불의 신에게 제물로 바쳤다. 동방삭은 무제에게 보름달 밤 수도 장안 백성들도 함께 제사를 올릴 수 있게 해달라고 상주上奏했다. 그리고 찹쌀가루로 소를 싸서 만든 탕원을 특별히 제사상에 올리도록 하였다. 백성들은 한껏 명절 기분을 내며 즐거워했고 궁녀도 그 기회에 가족들과 만나 이별의 슬픔을 달랠 수 있었다. 이 명절이 바로 당시의 궁녀인 원소에서 유래되었다고 해서 '탕원'을 '원소元宵'라고 부르기도 했다는 것이다.

한나라 궁녀에 얽힌 이 전설은 사서에는 보이지 않는다. 실제로 원소절에 온가족이 모여 탕원을 먹는 풍습은 송나라의 문헌에서 본격적으로 보이기 시작한다.

원소절 부원자를 끓여 먹는 것에 대해, 이전 사람들은 이를 노래한 적이 없는 것 같은데, 앉아서 한가로이 사운을 짓는다.(元宵煮食浮圓子¹⁷⁾, 前輩似未

17) 탕원은 원래 '부원자浮元子'라고도 불렸다. 이 이름은 원래 둥근 탕원이 솥에서 뜨거운 물에 떠오른 모양을 보고 붙여진 이름인데, 후에 '온 가족이 함께 모인다.'는 의미의 '단원團圓'과 발음이 비슷한 '탕원湯圓'이라 불렀다고 한다. 보름달처럼 둥근 탕원은 새해 가정의 화목과 무사평안을 기원하는 소망을 담고 있는 것이다.

曾賦此, 坐開成四韻)

이 글은 남송南宋의 시인 주필대(周必大, 1126~1204)의 <원소절 부원자를 끓이다元宵煮浮圓子>란 시의 ‘서序’에 있는 내용이다. 이 주필대의 기록을 통해 원소절에 탕원을 먹는 풍속은 이미 있어 왔지만, 이러한 일상의 소소한 내용을 시문詩文으로 남기기 시작한 것은 송대부터라는 것을 쉽게 짐작할 수 있었다.

이후, 청대清代에 이르면 탕원에 대한 소개가 더욱 세밀해 진다. 청대 시인 부증符曾¹⁸⁾은 <상원죽지사上元竹枝詞>에서 탕원의 원료와 제작 그리고 판매를 상세하게 묘사하고 있다.

桂花香餡裹胡桃,	계화향 풍기는 소 호두로 감싸고,
江米如珠井水淘.	진주같은 강남의 쌀은 우물물로 씻네.
見說馬家滴粉好,	마가의 제분이 좋다는 말을 들었네,
試燈風里賣元宵.	시등날 바람 속에서 원소를 파는 구나.

‘원자元子’, ‘원보元寶’, ‘원자圓子’, ‘탕원湯元’, ‘탕환湯丸’, ‘탕단湯團’, ‘단자團子’ 등의 다양한 이름을 가지고 있는 탕원은 우리가 동짓날 먹는 새알보다 좀 더 크게 찹쌀 완자를 빚어 그 속에 소를 채운 것이라, 소의 맛이 탕원의 맛을 좌우한다고 할 수 있다. 일반적으로는 흔히 흑임자를 넣지만, 흑설탕, 대추, 단팥 등도 즐겨 사용된다.

원매(袁枚, 1716~1797)의 《수원식단隨園食單》에는 특별히 무로 만든 탕원을 소개하고 있는 것이 이색적이다.¹⁹⁾ 요즈음 나오는 탕원의 소는 단맛이 나는 것이 주종이지만 고기, 야채를 넣은 짠 맛의 탕원을 즐기는 지방도 있으

18) 符曾(1688-1760): 清代 浙派의 저명한 대표적 시인으로, 字는 幼魯, 號는 藥林이며, 錢塘사람이다. 符曾의 詩는 세속을 벗어난 듯 깨끗하고 시원하며 氣韻이 특출하여, 陳撰, 沈德潛등은 모두 탄복하였다. 일찍이 同里的 沈嘉轍, 吳焯, 陳芝光, 趙昱, 厲鶚, 趙信 등과 함께 《南宋雜事詩》를 편찬하기도 하였다.

19) 袁枚, 《隨園食單》, 三秦出版社, p.242, 2005.

며, 또 주로 물에 끓여 익히지만 기름에 튀겨 먹기도 한다.

2.3 봄을 담아 만든 ‘춘병春餅’

‘춘병春餅’은 밀가루 반죽으로 얇은 전병을 만들어, 미리 준비된 야채와 육류를 넣어 만든 소를 넣고 돌돌 말아서 기름에 튀기거나 지진, 그리 특별한 것이 없는 음식이지만 그 명성 하나만은 대단하다. 오늘날 전 세계의 화교 식당에서는 이 춘병을 빠짐없이 메뉴에 넣고 있으며, 동서양의 큰 슈퍼에서도 그다지 어렵지 않게 만날 수 있는 너무나도 대중적인 음식이 되었는데, 지금은 ‘춘권春卷’이라는 다른 이름으로 널리 불린다.

누구나 한번쯤 먹어보았음직한 중국 간식 춘병의 역사는 사실 생각보다 오래 되었다. 문헌에 따르면, 춘병의 시작은 ‘오신반五辛盤’까지 거슬러 올라간다. 오신반은 ‘오신채五辛菜’, ‘신편辛盤’, 혹은 ‘춘편春盤’이라고도 부르는데, 말 그대로 쟁반 위의 다섯 가지 맵고 자극이 강한 생채(파, 마늘, 고추, 생강, 잣 등)를 식용하는 것이다.

양나라 종림(宗懷, 약501~563)이 강남지방의 세시풍습을 기록한 《형초세기荆楚歲時記》에 의하면, 오신반은 처음에 정월 초하룻날 먹던 것이었으나,²⁰⁾ 이후 당나라 때에 입춘 때 먹는 절기 음식 ‘춘반春盤’으로 변모되었다고 한다.

당나라 장안長安에서는 절기 때 특별한 음식을 먹는 것이 일종의 유행처럼

20) 宗懷, 《荆楚歲時記》에서 周處의 《風土記》를 인용하며 이르기를 “정월 초하루에 오신반을 만든다.(元日造五辛盤)”라고 하며, “오신은 오장의 기운을 발하기 때문이다.(五辛, 所以發五藏之氣)”라는 설명을 덧붙인다. 또 오신반을 만드는 것 외에도 “장유가 모두 의관을 정제하고 차례로 세배하고 축하하면서 초백주(椒柏酒, 산초나무 열매와 잣을 넣고 빛은 술)를 올리고, 도탕(桃湯, 복숭아 나무를 끓여서 만든 액즙, 벽사辟邪의 효과가 있다고 믿었다)을 마시며, 도소주(屠蘇酒, 도소를 넣은 약주, 벽사와 장수의 효과가 있다고 믿었다)와 교아당(膠牙餠, 치아를 굳히는 옛)을 올린다. 오신반을 내리며, 부어산(敷於散, 위진시기의 약명藥名)을 올리며, 각귀환(卻鬼丸, 귀신을 몰아내는 효과가 있다고 여긴 약)을 복용하여, 각기 달걀을 하나씩 올린다.(長幼悉正衣冠, 以次拜賀, 進椒柏酒, 飲桃湯, 進屠蘇酒·膠牙餠, 下五辛盤, 進數於散, 服卻鬼丸, 各進一雞子.)”라며 정월 초하루의 세시풍속에 대해 설명하고 있다.
- 上海古籍出版社, p.1051, 1999.

퍼져갔다. 그래서 입춘이 되면, 오신 대신 다양한 봄 야채를 얹은 민 밀가루 전병에 담아 즉석에서 싸먹는 오신반을 변형한 ‘춘반’을 먹게 되었다. 춘반은 집에서 가정음식으로 만들기도 했고, 손님 접대 음식이나 선물로 활용되었다. 당나라 시인 두보杜甫의 <입춘立春>시에서도 이 춘반이 등장한다.

春日春盤細生菜,	봄날 춘반 부드러운 푸성귀,
忽憶兩京梅發時.	홀연히 양경의 매화 필 적 떠오르네.
盤出高門行白玉,	쟁반은 고문전에서 나와 백옥을 나르
듯,	
菜傳纖手送青絲.	푸성귀는 섬섬옥수로 전해져 청사를
보내오듯.	
巫峽寒江那對眼,	무협의 차가운 강으로 눈길이 옮겨지
고	
杜陵遠客不勝悲.	두릉의 나그네는 슬픔을 이기지 못하
네.	
此身未知歸定處,	이 몸은 어디로 돌아 가야할지 모르겠
구나,	
呼兒覓紙一題詩.	아이 불러 종이 찾아 시 한 수로 달래
네.	

이 시는 안사의 난이 일어났을 때, 두보가 잠시 기주夔州(지금의 봉절奉節)로 피난 가서 머물던 767년에 지은 칠언 율시이다. 기승起承 구는 즐거웠던 장안과 낙양의 입춘을 회상하고 있으며, 전결轉結 구는 집을 떠난 나그네의 비참한 심정을 노래하고 있다. 시에서는 현재의 처량한 처지를 ‘한寒’, ‘원遠’, ‘비悲’ 등의 시어를 통해 묘사하고, 과거 대당大唐 성세盛世의 화려함은 매화 피던 입춘의 춘반을 통해 투영되고 있다. 춘반은 황궁에서 나와 미인의 손을 빌어 화사함이 더해지고, 백옥白玉과 청사靑絲로 그 시각적 효과가 더욱 배가 된다. 하지만 과거에서 현재의 모습으로 다시 돌아오면 눈길은 눈앞의 차가운 강물로 옮겨지고, 정처 없는 떠돌이 생활의 슬픔을 그저 한 수 시로 달

렐 뿐이다.

이와는 상반되게, 송나라 주숙정朱淑貞의 <입춘고율立春古律>은 새봄의 설렘이 활기차게 묘사되고 있다.

停杯不飲待春來, 기다리니, 和氣先春動六街. 요동치네요. 生菜乍挑宜卷餅, 羅幡旋剪稱聯釵. 니 비녀와 나란히 어울리네요. 休論殘臘千重恨, 管入新年百事諧. 從此對花並對景, 하니, 盡拘風月入詩懷. 네요.	술잔 멈추고 마시지 않으며 봄이 오길 따뜻한 기운은 봄보다 먼저 온 성에 푸성귀 갓 케어 춘병 싸 먹기에 좋고, 비단으로 깃발 모양 잘라내 머리 꽃으 연말 층층 한을 이야기하지 마시고, 새해 온갖 조화로움에 관여하세요. 이로부터 꽃을 마주하고 또 경치를 대 풍월을 마구 잡아 시인의 품속에 들이
---	---

이 시에는 봄날의 전주곡과 같은 입춘을 맞아 시인이 느끼는 기대와 희망이 시 전체를 주도하고 있다. 특히 입춘에 행하는 여러 풍속들이 잘 묘사되어 있는데, 입춘날 아녀자들이 종이나 비단으로 깃발 모양을 만들어 머리에 꽂는 ‘채승(彩勝, 일명 번승幡勝)’이나, 봄나물을 케어 춘병春餅을 싸먹는 풍습 등은 그려놓은 듯 생생하다.

송나라 오자목(吳自牧, ~1270)의 《몽양록夢梁錄》에는 다양한 간식들이 소개되고 있는데, 그 가운데 춘병春餅이 거론되어 있다.²¹⁾ 이전에는 쟁반에 담아 놓고 싸먹는다고 해서 ‘춘반春盤’이라 불리던 것이, 송나라 때부터는 점

21) 《夢梁錄》卷16에는 “춘병春餅, 내병菜餅, 원자元子, 탕원湯團, 수단水團, 증자蒸糰, 속종粟粽, 과증중裘蒸粽” 등 다양한 간식들이 소개되어 있다. 명나라 제상 신시행申時行的 <입춘날 춘병을 하사받다立春賜春餅>라는 시가 있다. 입춘에는 궁에서 근신들에게 춘병春餅을 하사하는 풍속이 있다는 것을 엿볼 수 있다. - 《武林掌故叢編》第14集.

차 밀가루 전병에 싸서 먹는다는 의미를 강조한 ‘춘병春餅’이란 이름으로 불리게 된 변천을 엿볼 수 있다.

후에 밀가루로 얇게 밀어 화로에 구운 것으로 야채를 싸먹는 춘병을 기름에 튀기게 되었는데, 이것이 바로 지금 부르고 있는 ‘춘권春卷’이다. 봄에 먹는 것이라 이름에 ‘춘春’자가 들어가고, ‘권卷’자는 돌돌 말아서 만든 음식을 나타내는 것이다.

춘권이 튀기는 방식을 택한 것은 그 역사가 길지 않다. 대대적으로 유행한 것은 사실 원나라 때부터 본격적으로 시작되었다. 원말 명초에 활동한 한학(韓奕, 1328~1421)의 《역아유의易牙遺意》에 따르면, 밀가루를 얇게 민 다음, 가늘게 썬 양고기나 돼지고기에 파와 죽순을 넣어 둥그스름하고 길쭉하게 빚어, 양끝을 밀가루로 막아 소가 밖으로 나오지 않게 한 다음, 기름에 열은 갈색이 될 때까지 튀겨서 먹은 것이다.²²⁾

‘오신반’에서 ‘춘반’, 다시 ‘춘병’에서 ‘춘권’까지 이름이 바뀌면서, 점차 조리 방법에도 변화가 있어왔으며, 아울러 재료에도 진화의 과정을 겪은 것이다. 춘권의 소도 마찬가지 이다. 처음에는 마늘, 부추 등을 주로 사용하였으나, 당나라 때 와서는 다양한 야채들을 넣기 시작하였고, 요즘은 많은 발전을 거듭하여 정교해지면서 영양도 풍부하고 지역 특색을 담고 있는 것이 많다. 소로 보통 돼지고기, 콩나물, 부추, 두부 등을 사용하지만, 요즘은 팔이나, 대추 등을 넣어 달게 만들기도 한다. 또 춘권은 일반적으로 밀가루를 사용해서 피를 만들기도 하지만, 계란이나 두부로 피를 만들어 모양이나 영양을 더하기도 한다.

간편하고 맛이 있어 예로부터 서민들이 매우 즐겨왔던 민간음식 춘권은 지금 사시사철 즐겨 먹는 전 세계인의 간식이 되었다. 하지만 중국인들에게는 여전히 춘권은 봄에 먹는다는 인식이 한편에 자리 잡고 있다. 청나라 반영패 潘榮陞의 《제경세기승帝京歲時紀勝·정월正月·춘반春盤》에 실린 글을 살펴

22) 《易牙遺意》卷之下“卷煎餅. 餅與薄餅同, 用羊肉二斤, 羊脂一斤, 或豬肉亦可, 大概如饅頭餡, 多用蔥白或筍幹之類, 裝在餅內, 卷作一條, 兩頭以面糊粘住, 浮油煎令紅焦色, 或只燻熟, 五辣醋供. 與素餡同法.” - 《續修四庫全書》第1115冊, 上海古籍出版社, 1995.

보자.

새봄이 되면 신반辛盤을 바친다. 비록 일반 백성의 집이라 할지라도 반드시 닭과 돼지를 잡고 밀가루 전병을 만들어, 여기에 생채, 부추, 봄에 난 과를 섞어, 야채와 피가 조화롭게 합쳐진다. 또 얼은 분홍빛 도는 무를 생으로 먹는데, 이를 ‘교춘咬春’이라고 한다.²³⁾

오늘날 중국 북방에는 여전히 ‘교춘’이란 입춘 풍속이 남아 있다. 즉, 입춘에 무나 춘병을 깨물어 먹음으로써 병이나 액운을 방지할 수 있다고 믿는 것이다. 이는 어찌면 만물이 생동하는 봄의 생명력으로써 모든 병이나 액운을 막을 수 있다고 생각했기 때문일 것이다.

2.4 벽사辟邪에서 명절 선물로, ‘중양고重陽糕’

많은 인력이 투입되어 생산되는 쌀은 생명의 근본이었기에, 아시아의 많은 지역에서 아직도 신성한 식물로 간주되고 있다. 일본에서 벼는 ‘정령精靈’이 머무는 곡물이라고 보는 신앙이 있다. 벼는 신성한 존재이기에 인간이 정령이 머무는 벼에게 불경스런 행위를 한다면, 인간은 피폐해지고 땅은 불모지가 된다는 것이다.

이시계 나오미즈石毛直道の 《세계의 음식문화》에서는 일본 최대의 신사神社의 하나로 정월에 백만 인이 참배한다는 복견도하대사伏見稻荷大社の 기원을 소개하고 있는데 이 또한 벼의 소중함을 깨달은 인간의 각성을 이야기 하고 있는 이야기이다.

교토의 근교에 살고 있던 하다秦의 장자가 떡을 과녁으로 하여 화살을 쏘더니 화살이 꽂힌 떡은 하얀 새로 변하여 날아가 산봉우리에 머물렀다. 그리고 그 새

23) “新春日獻辛盤。雖土庶之家，亦必割鷄豚，炊麵餅，而雜以生菜·青韭菜·羊角葱，沖和合菜皮，兼生食水紅蘿蔔，名曰咬春。” - 北京古籍出版社, p.8, 1981.

가 머문 후에 벼가 생겨났다. 이 새가 벼의 정령의 화신임을 깨달은 장자는 벼가 생겨난 장소에 신사를 짓고 벼의 정령에게 제사를 지냈다.²⁴⁾

이 설화는 8세기에 편찬된 《아마시로노쿠니후도키山城國風土記》에 수록된 내용으로, 신령스런 음식인 떡을 표적으로 하여 화살을 쏘는 불경한 행동을 하였기에, 벼의 정령에게 제사를 지내 사죄함으로써 장자가 흉작으로 몰락하지 않게 된 것이라는 것을 이야기하고 있는 것이다.

이러한 일본의 설화와 같이, 성스런 음식 떡은 중국에서도 특별한 의미를 지니는 경우가 많다. 추석 절기가 햇곡으로 제사 지내기 이른 계절에 있게 되면서 추수가 마무리 되는 중양절에 ‘중구重九’ 차례를 지내는 등 제사가 더욱 성대해졌다. 이에 따라 중양절 제사에 쓰이는 떡이 지닌 의미 또한 훨씬 중요해 졌던 것이다.

특히, 그 중 중양절의 ‘등고登高’ 의식은 특별한 의미가 있다. 이 풍습의 기원은 양梁 나라 오균吳均(469~520)의 《속제해기續齊諧記》에 수록되어 있는데, 중국 동한東漢 때 은사隱士 비장방費長房이 문도인 환경桓景에게 가르쳐 준 액막이 술법에서 유래한 것이다.

하루는 비장방이 환경에게 중양절 재앙이 있을 터이니 반드시 높은 곳에 올라 국화주를 마시고, 수유를 팔에 묶으라고 당부하였다. 환경이 스승의 당부대로 높은 곳에 올랐다가 저녁 때 귀가하였더니, 집안의 가족들이 모두 죽어 있었다. 이에 평지에 사는 사람들은 쌀떡을 만들어 그 위에 기를 꽂았다.²⁵⁾

‘떡 고糕’자는 ‘높을 고高’자와 음이 같아, 떡에 깃발을 꽂음으로 높은 곳에 오른다는 의미가 부여된 것이다. 이러한 고사의 진실 여부는 지금 입증할 수는 없지만, 중양절의 풍속이 앞서 이미 한나라 때부터 있어왔다는 것을 간접적으로 증명하는 역할을 한다.

24) 이시게 나오미즈石毛直道, 《세계의 음식문화》, 광문각, pp.178-179, 2003.

25) 上海古籍出版社, p.1007, 1999.

《서경잡기西京雜記》 권3에는 “9월9일에는 수유꽃을 달고 봉이를 먹고, 국 화주를 마시면, 장수한다고 여겼다.(九月九日, 佩茱萸, 食蓬餌, 飲菊花酒, 令人長壽.)²⁶⁾”라고 하였다. 《서경잡기》는 비록 저자가 유흠劉歆인지 아닌지, 책의 위서僞書 논란은 있지만, 서한西漢의 일상사를 잘 담고 있는 기록이다. 《서경잡기》에 실려 있는 당시의 일상사에 따르면, 당시 중양절에는 ‘봉이蓬餌’, 즉 쑥떡을 먹는 풍습이 있음을 확인 할 수도 있다.

이와 같은 중양절 떡 문화는 당나라를 거쳐 송나라에 이르러 더욱 보편화 된다. 오자목의 《몽양록》 권5 ‘구월九月’에는 그와 관련된 기록이 보인다.

옛과 밀가루로 떡을 찌서, 그 위에는 돼지·양고기·오리 알을 얹어서 실 축으로 음식을 고정시키고, 작은 채색 깃발을 꽂는데, 이를 ‘중양고’라고 한다. 궁궐의 비빔 및 귀족들이 서로 선물한다.(以糖麵²⁷⁾蒸糕, 上以豬羊肉鴨子爲絲簇釘, 插小綵旗, 名曰‘重陽糕’. 禁中閣下及貴家相爲饋送.)²⁸⁾

이 기록에 따르면, 중양고는 처음 중양절의 ‘벽사辟邪’로 쓰이던 것이 명절 때의 선물로 변천되어 정착되어갔음을 알 수 있다.

송나라 방회(方回, 1227~1305)의 <병신년 중양절 전후에 ‘오늘 모두 병이 없어’ 한구를 얻어 열수를 짓네丙申重九前後得今日都無病一句成十首>에서도 떡을 선물하는 풍속이 묘사되어 있다.

今日都無病, 오늘 모두 무병하니,
重陽酒滿樽. 중양주 단지 가득 채우네.
淺斟聊慰意, 천천히 따라 마시며 마음 위로하니,
高枕恐消魂. 편안한 삶에 닢이라도 나갈까 두렵구나.

26) 임동석 역주, 《西京雜記》, 동서문화사, p.194, 2009.
27) 孟元老의 《東京夢華錄》卷8 ‘重陽’에는 “(도시 사람들이 重九에) 가루로 떡을 찌서 서로 선물한다. 위에는 알록달록한 작은 깃발을 꽂고, 과일 예로 들면 석류, 밤, 은행, 잣 등을 가운데 쌓는다.(各以粉麵蒸糕遺送, 上插剪綵小旗, 摻釘果實, 如石榴子·栗子黃·銀杏·松子肉之類.)”라고 하며, 糖麵이 아니라, 粉麵이라 하였다. - 《四庫全書》第589冊.
28) 《武林掌故叢編》第14集.

杜老莫難得, 두씨네 수유는 얻기 힘들지만,
陶家菊尚存. 도씨네 국화는 여전하다네.
鄰人送糕果, 이웃사람 떡과 과실 보내오니,
遙憶小兒孫. 아들 손자 아련히 생각나는 구나.

지금도 중국에서는 명절이 되면 서로 떡을 선물한다. 예전에 설날이 되면 상해인들이 친지나 친구를 방문할 때 꼭 ‘송고松糕’를 들고 갔다. 송고는 본래 ‘주유백과송고猪油百果松糕’라는 긴 이름을 가지고 있지만, 상해인들은 그냥 줄여 ‘송고’라고 부른다. 찹쌀가루, 쌀가루, 붉은 팥, 설탕, 돼지기름이 기본으로 들어가고, 그 외에 호두, 잣, 대추, 귤, 계화, 장미, 박하 등 갖가지 견과류와 과일류가 추가된 이 송고는 그 화려한 모양 때문인지, 중앙고처럼 예물로서 별반 손색이 없었다.

중앙절 먹는 떡은 앞서 언급하였듯이 벽사의 의미로 썩을 넣어 만들기도 하고, 또 다양한 가축들을 엮어서 제물을 바치는 의미를 부여하기도 한다. 그 외에도, 중앙절은 국화가 만개하는 때이므로 국화 술과 화고花糕를 먹는다. 중앙절 화고는 크게 두 종류로 나누는데, 밀가루 가운데 견과류를 끼워 넣어 층을 만드는 것이 한 가지이고, 찐 떡 위에 밤이나 대추, 혹은 꽃 등으로 장식하는 것이 또 한 가지이다.

송나라 육유(陸遊, 1125~1210)의 <임자년 중앙절에 산을 올라 술을 마시다 壬子九日登山小酌>에서도 당시 중앙고의 모습이 묘사되어 있다.

老懷多感驚佳節,	늙은이 마음 다감하니 명절에도 놀라구나,
病骨宜寒喜薄霜.	병든 몸에 쉽게 추위타니 얇은 서리 좋아하네.
玉脰齋中橙尚綠,	금 같은 무침과 옥 같은 회에 등자나무 더욱 푸르고,
彩貓糕上菊初黃.	고양이를 그려 넣은 떡 위 국화는 분디 노랑도다.
幾年虛負登高興,	몇 년 전 고흥정에 오르면서 빈 바람은 헛되이 저버려지니,
何許重尋落帽狂,	어디에서 다시 호방한 맹가孟嘉를 찾을 수 있으

리?

淺酌易醒歸薄暮,
又成支枕獨焚香.

천작에 쉽게 술 깨어 해 저물 무렵 돌아가,
또 베개 받치고 홀로 향 만 사르네.

일반적으로 중양절에 먹는 떡은 모양을 많이 내는데, 떡 위에 다양한 풀이나 꽃의 모양을 그리기도 하고, 곤충이나 애완동물을 그려 넣기도 한다. 또한, 중양절의 떡은 벽사辟邪의 의미뿐만 아니라 복을 기리는 축복祝福의 의미가 있기에, 떡 위에 ‘복福’, ‘녹祿’, ‘수壽’ 자를 직접 찍어 넣기도 한다. 그 대표적인 것이 ‘녹고鹿糕’이다. 사슴 ‘녹鹿’자는 중국어로 녹봉 ‘녹祿’과 발음이 같아, 관직에 대한 기원을 담아 떡 위에 사슴을 그려 넣은 것이다.

육유의 시에서 고양이를 그려 넣은 떡, ‘채묘고彩猫糕’ 또한 중양절 떡의 중요한 한 장식을 묘사한 것이라고 볼 수 있다. ‘고양이를 그려 넣은 떡의 국화는 처음부터 노랑도다.’라는 말은 떡의 색을 묘사한 것이다. 고양이 그림이 그려진 떡은 황색을 띠고 있어 다른 말로 ‘황묘고黃猫糕’라고 한다. 이 떡은 이미 당나라 때부터 중양절 먹던 것으로 색을 강조해 ‘마갈고麻葛糕’라고 불리기도 하였다.²⁹⁾

3. 강남 소주의 대표 떡 문화

중국문화사에서는 1973년 절강浙江 여요余姚에서 발굴된 하모도(河姆渡, BC5000 중국 강남江南지방의 초기 벼농사 문화를 대표하는 유적) 유적을 통

29) 《大唐六典》卷4에서 “한식날 보리죽을 먹고, 정월 7일과 3월3일은 煎餅을 먹으며, 정월 대보름과 그믐날은 기름을 얹은 죽을 먹고 5월 5일은 粽子를 먹고, 7월7일은 斫餅을 먹고, 9월9일은 麻葛糕를 먹으며, 10월1일은 기장을 넣은 고기죽을 먹는데 모두 등차가 있어, 각기 배합하는 식재료가 있다.(寒食麥粥, 正月七日·三月三日煎餅, 正月十五日·晦日膏糜, 五月五日粽烹, 七月七日斫餅, 九月九日麻葛糕, 十月一日黍臠, 皆有等差, 各有配食料.)”라고 하였다. - 《四庫全書》第595冊.

해 초기 벼농사의 흔적이 발견한 이후, 중국 강남江南의 쌀 문화가 얼마나 발전했을 것이라는 추측이 가능해졌다.

중국에는 예로부터 “강소성의 소주와 절강성의 호주의 벼가 익으면 천하를 먹여 살린다.(蘇湖熟, 天下足)”라는 말이 있다. 장강 삼각주에 위치하고 있는 강소, 저장 두 지역은 중국의 대표적인 쌀 생산지로, 전형적인 ‘도작문화稻作文化’ 지역이다. 따라서 대대로 쌀을 재료로 만든 떡 종류가 유달리 많으며 역사도 오래되어 전국에 널리 알려져 있는 곳이다. 특히 이들 지역 중 소주의 떡 문화는 강남 지역을 대표한다 할 수 있을 것이다.

3.1 허리가 잘록한 소주의 ‘정승고定勝糕’

소주의 다양한 떡 문화는 일 년 사계절 다양한 종류의 떡을 선보이는 것이 특징이다. 우리나라에서는 떡을 흔히 ‘찌는 떡’, ‘치는 떡’, ‘빚는 떡’, ‘지지는 떡’ 등의 종류로 나누는데, 소주에선 여기서 빚는 떡에 해당하는 경단이나 송편처럼 둥글게 빚은 떡 ‘단자團子’가 특히 유명하다.

봄에는 우리나라 쭉떡처럼 생긴 ‘청단자靑團子’, 여름에는 볶은 돼지고기를 소로 넣은 ‘초육단자炒肉團子’, 두 가지 각기 다른 소를 넣은 ‘쌍합단雙餡團’, 배추를 간장에 절여 만든 ‘경동채京冬菜를 넣은 단자’ 등을 즐겨 먹는다. 가을에도 호박으로 만든 ‘호박 단자’를 먹고 겨울 동지에는 고기, 채소, 무 등을 소로 만든 ‘동지단冬至團’을 즐겨 먹는다.

이와 같은 소주 지역의 떡 문화는 왕건王鑑(1888~1969)의 《송평강성방고宋平江城坊考》에서 《오중구지吳中舊誌》에 거론된 여러 가지 다양한 떡들을 소개하고 있는 모습에서도 잘 알 수 있다.³⁰⁾

오중吳中, 지금의 소주 지역에서는 풍성한 수확을 할 수 있는 이 지역의 특색과 같이 다양한 종류의 떡들이 있었다. 그 가운데에서 떡에 사용된 재료

30) 《吳中舊誌》：又有雪糕·花糕·生糖糕·糖鬆糕·焦熟糕·饌兒糕·蜂糕·重陽糕·百果糕·夾餡糕·綠苳糕·雲片糕·脂油糕·火炙糕·馬蹄糕·海棠糕·上頭糕·定勝糕·烏米糕·神仙糕·喜糕(即蜜糕)及壽糕·年糕諸品。- 江蘇古籍出版社, p.220, 1999.

를 보고 이름 지어진 것은, 설탕이 들어간 ‘생당고生糖糕’, 꿀이 들어간 ‘봉고蜂糕’ 등이 있다. 또는 그 떡을 먹는 특별한 날의 이름을 따서 ‘중양고重陽糕’, ‘수고壽糕³¹⁾’ 등이 있다. 그 가운데 사용 재료를 이름에 밝힌 떡도 많다. 여러 견과류가 들어간다고 해서 ‘백과고百果糕’, 올방개가 들어간다고 해서 ‘마제고馬蹄糕’ 등이 그것이다. 하지만 가장 특징적인 것은 떡의 모양을 본떠 이름을 지은 것으로, ‘정승고定勝糕’가 대표적인 것이다.

소주의 ‘정승고定勝糕’는 연지 빛에 양쪽 머리는 크고, 허리는 잘록한 형상을 하여 색과 모양이 조화를 이룬 떡이다. 원래 ‘정승고’는 모양이 자루를 박을 때 사용하는 장부, ‘정순定樞’과 비슷하여, ‘정순고定樞糕’라고 하였다. 소주 방언에 ‘정순定樞’과 ‘정승定勝’이 발음이 같아서, 점차 ‘정승고’라고 불리게 된 것이다. 소주 사람은 만수무강을 기원하거나 혹은 건물을 새로 지을 때, 이사할 때, 이 떡을 꼭 준비한다.

이 정승고에는 남송南宋의 명장 한세충韓世忠과 부인 양홍옥梁紅玉과 관련된 고사가 있다.

남송南宋의 명장 한세충韓世忠과 부인 양홍옥梁紅玉 두 사람이 금군金軍과 대적할 때, 부인 양홍옥이 소주의 백성이 바친 정승고를 한세충에 올렸다. 그런데 한세충이 그 떡을 먹다 떡 안에 “적의 군영 모양이 장부와 비슷하여, 머리는 크고 허리가 가느니 그 중앙을 치면 앞 뒤 양 쪽 머리는 잘려질 것이다.”라고 적힌 편지가 들어 있는 것을 발견하였다. 한세충은 그날 밤 바로 군대를 동원하여 금군의 허리를 치니, 머리와 꼬리가 잘려 나간 꼴이 되어 금군은 힘을 못 쓰게 되었고, 한세충의 군대가 크게 승리하게 되었다.

이를 계기로 ‘정순고’는 ‘정승고’로 이름이 바뀌었다는 고사가 전해져 오는데, 보통 멥쌀과 찰쌀을 섞어서 설탕을 섞어 맛을 내고, 멥쌀밥에 누룩을 섞고 밀봉하여 발효시킨 붉은 빛이 도는 홍곡紅曲으로 색을 낸다.

31) 노인의 장수를 기원하는 상징적 의미를 지는 떡으로 생일날 먹으며 맛이 달고 부드럽다. 북경은 밀가루로, 소주 등 남방은 찰쌀가루로 만든다.

3.2 탄사彈詞 《진주탑珍珠塔》의 네모난 떡 ‘방고方糕’

소주에는 또 유명한 ‘방고方糕’가 있다. 이 떡은 오뎨지역의 특산 떡으로 보통 10cm의 정사각형 모양에 2cm의 두께를 가지고 있는 하얀색을 띤 우리나라의 백설기와 같은 모양을 하고 있지만, 백설기와는 달리 소가 들어가며, 소는 일반적으로 팥소가 주로 사용된다.

소주 사람은 보통 이 떡을 ‘대방고大方糕’라고 부르는데, 더 나이든 소주 토박이는 ‘진주대방고珍珠大方糕’라고 부른다. 이 떡의 이름 중 ‘방고’는 강남의 수향 동리同里 지역에 전해오는 민간 전설이자, 이를 토대로 만든 청나라 탄사彈詞 《효의진적진주탑孝義眞蹟珍珠塔》의 이야기와 관련이 있다. 일명 《진주탑》은 명나라 진왕도陳王道의 딸 취아翠娥와 방경方卿의 신분을 뛰어넘는 사랑 이야기이다.

서생 방경은 가정형편이 어려워 과거 시험을 준비할 수 없자, 고모를 찾아가 도와줄 것을 요구하였지만 고모에게서 수치와 모욕만을 당하게 된다. 이를 본 고모의 딸, 즉 그의 고종사촌 누이가 되는 취아가 남몰래 그에게 떡을 선물한다는 명목으로, 그 떡을 담은 상자인 진주탑을 준다. 하지만 그 상자에는 온갖 보물이 들어 있었다. 취아의 물심양면 도움에 힘입어 장원 급제한 방경은 진취아와 백년가약을 맺는다.

가장 이른 판본인 도광道光 29년 유양삼괴당維揚三槐堂 본의 탄사 《진주탑》의 이야기는 여기까지 이다.³²⁾ 하지만 그 뒤 재자가인才子佳人的 행복한 결말 뒤에 민간에서 전해지는 이야기가 덧붙여진다.

방경은 넘치는 기쁨으로 동리에 망천루望天樓를 짓는다. 그리고 그는 매일 아침 가족들과 망천루에 올라 하늘에 제사 지내고, 기쁨과 발전을 상징하는 떡

32) 《續修四庫全書》第1745冊, 上海古籍出版社, 1995.

을 먹었다. 그가 먹는 떡은 백설당과 찹쌀로 만들어졌는데, 시간이 지나 이 떡이 질리게 된 방경을 위해 주방장이 다양한 모양과 소를 넣기 시작했다. 하루는 방경이 주방장에게 “떡은 맛이 좋아. 하지만 나 방경은 당당한 삼품三品 관리로 감찰어사를 맡고 있는데 애석하게 이 떡은 등글구나.” 라고 하였다. 똑똑한 주방장은 바로 말길을 알아들었다. 주인의 성은 네모난 ‘방方’인데 떡이 둥근 ‘원圓’이었으며, 주인은 감찰어사가 되었으나 ‘원圓’과 ‘원騫’이 같은 음인 오 방언에 따라, 마치 성을 다스리는 감찰어사를 현을 다스리는 관리로 신분을 강등한 것이나 마찬가지가 된 것이다. 이때부터 주방장은 떡을 네모나게 만들었고, 뛰어난 조각가를 불러 아름다운 문양의 떡판을 만들어 떡 표면에 길상의 도안을 찍을 수 있게 하였다. 도안에는 ‘복福’, ‘녹祿’, ‘수壽’자가 들어갔다. 방경이 이를 보고 매우 기뻐하였다.

이러한 민간 고사 속에 탄생한 것이 바로 ‘방고方糕’이다. 오중 지역의 일문佚文 유사遺事를 담고 있는 청나라 장자림張紫琳의 《홍란일승紅蘭逸乘》 권 1 ‘고적古跡’에서는 지수를 배우는 모든 여성들이 숭배하는 수조繡祖에게 제사를 지낼 때 꼭 방고를 올렸다는 기록³³⁾이 있다. 그러면서 아마도 방고 먹기를 좋아해서이지 앓을까라는 말을 덧붙였다. 그만큼 방고는 소주사람들에게 특히 여성들에게 인기 있는 일상의 주전부리였다.

4. 나오며

중국의 떡은 중국 전통 음식문화의 중요한 한 부분을 차지한다. 지역의 물산, 기후, 풍습, 기호와 밀접한 연관을 맺고 있기에, 그 지역의 기호에 맞는 독특한 맛과 가공법으로 다양한 종류를 만들어 내기도 하였으며, 일정한 격식에 얽매이지 않고, 지역 특산을 부각시켜나갔기에, 개발된 떡 역시 각 지역의 특성을 충분히 반영할 수도 있었다.

33) “今凡學繡者屍祝焉, 曰繡祖, 而祀以方糕, 蓋所嗜也.”- 傳增湘藏園校本.

이러한 중국의 오래된 떡 문화가 가진 종류의 다양함, 재료의 지역화, 기능의 복합화는 사실, 한 민족과 국가의 식문화 이해할 때, 정찬 요리만이 그 식문화를 대표할 수 있다는 생각을 흔들기에 충분한 근거가 되기도 한다.

누구든지 쉽게 얻을 수 있어, 신분, 계층, 재부 등 별별 조건의 제약이나 금지의 선을 굳이 그을 필요 없이, 모든 이들의 곁에서 축제와 일상을 함께 하면서, 그 삶을 그대로 담고 있는 문화의 매개체가 있다면, 우린 그 매개체를 통해 좀 더 가까이 한 민족과 국가의 문화를 이해할 수 있을 것이다. 이 글에서는 그 매개체를 절기와 일상을 함께한 ‘떡’으로 삼았으며, 여러 문헌과 민간에 전해져 오는 고사료써 그 모습을 구체적으로 고찰하고자 한 것이다.

중국은 절기를 대표하거나 지역을 대표하는 많은 먹거리들이 넘쳐흐르는 국가이다. 그 수많은 먹거리 가운데 ‘떡’은 한국에서의 그것과 같이 단순한 음식으로서가 아니라, 중국의 사상이나 의식, 종교, 철학, 심미관 등 많은 문화적인 요소를 곳곳에 담고 있는 살아 있는 식문화로서, 한국에서 떡이 가지는 의미만큼이나 많은 소중하고 복합적인 요소를 담고 있기에, 앞으로도 부단한 연구와 고찰이 필요한 영역이라 여겨진다.

《參考文獻》

- 許慎, 《說文解字》, 浙江古籍出版社, 1998.
 劉熙, 《釋名》, 《四庫全書》第221冊, 上海古籍出版社, 1987.
 孫詒讓, 《周禮正義》, 中華書局, 1987.
 陸翽, 《鄴中記》, 《四庫全書》第463冊, 上海古籍出版社, 1987.
 吳均, 《續齊諧記》, 上海古籍出版社, 1999.
 宗懷, 《荊楚歲時記》, 上海古籍出版社, 1987.
 唐玄宗, 《大唐六典》, 《四庫全書》第595冊, 上海古籍出版社, 1987.
 邵博, 《邵氏聞見後錄》, 中華書局, 1983.
 孟元老, 《東京夢華錄》, 《四庫全書》第589冊, 上海古籍出版社, 1987.

- 吳自牧, 《夢梁錄》, 《武林掌故叢編》第14集.
- 韓奕, 《易牙遺意》, 《續修四庫全書》第1115冊, 上海古籍出版社, 1995.
- 袁枚, 《隨園食單》, 三泰出版社, 2005.
- 徐珂, 《清稗類鈔》, 中華書局, 1984.
- 張紫琳, 《紅蘭逸乘》, 傅增湘藏園校本.
- 潘榮陸, 《帝京歲時紀勝》, 北京古籍出版社, 1981.
- 富察敦崇, 《燕京歲時記》, 北京古籍出版社, 1981.
- 王謩, 《宋平江城坊考》, 江蘇古籍出版社, 1999.
- 北京大學古文獻研究所編, 《全宋詩》, 北京大學出版社, 1998.
- 임동석 역주, 《西京雜記》, 동서문화사, 2009.
- 송용준, 오태석, 이치수, 《宋詩史》, 역락, 2004.
- 류기형, 《쌀의 여행》, 효일, 2002.
- 이춘녕, 《쌀과 문화》, 서울대학교출판부, 1994.
- 이혜원, 《중국의 음식문화》, 고려대학교출판부, 2010.
- 주영하, 《중국, 중국인, 중국음식》, 책세상, 2000.
- 조홍윤, 《한국의 샤머니즘》, 서울대학교출판부, 1999.
- 리우권루, 《음식》, 대가, 2008.
- 시오다 오사무, 《중국음식문화사》, 민음사, 1995.
- 오카다 데쓰, 《국수와 빵의 문화사》, 뿌리와 이파리, 2006.
- 우샤오리, 《중국음식》, 김영사, 2004.
- 이시게 나오미츠石毛直道の 《세계의 음식문화》, 광문각, 2003.
- 이시다 미키노스케, 《장안의 봄》, 이산, 2004.
- 찰스 B. 헤이저, 《문명의 씨앗 음식의 역사》, 가람기획, 2000.
- 케네스 벤디너, 《그림으로 본 음식의 문화사》, 예담, 2007.
- E. N. Anderson, 《中國食物》, 江蘇人民出版社, 2003.
- 薛效賢, 《中華名點文化與制作》, 化學工業出版社, 2008.
- 王仁湘, 《圖說中國文化 飲食卷》, 吉林人民出版社, 2009.
- 王仁湘, 《珍饈玉饌》, 江蘇古籍出版社, 2002.
- 陳詔, 《中國饌食文化》, 上海古籍出版社, 2001.
- 趙榮光, 《중국 '떡'문화의 역사적 발전에 관한 보고》, 《동아시아식생활학회 학술발표대회논문집》, 2008. 10.

〈中文提要〉

中國古代糕點數千年來與人們的日常生活和傳統節日息息相關。尤其是在宋詩中存在着很多有關‘糕’的語詞，這是因為宋代詩人在語言的運用上不避俗俚，追求平易自然。本論文通過宋詩與故事來考察中國的‘糕點’文化。首先，在宋人趙汝績、姜夔、朱淑貞、方回、陸遊等的詩篇中考察傳統節日有關的年糕、春餅、湯餅、重陽糕等糕點。其次，研究在民間故事、彈詞中的蘇州糕點，例如：定勝糕、方糕等。

‘糕點’在人們的生活中佔據着重要而獨特的地位，它不僅是一種美食，而且更體現了文化和歷史價值。與‘糕’有關的詩歌與故事，具體表現在古代中國節日文化與日常生活習慣之中，通過這些詩歌、故事，我們可以了解獨特的文化蘊含和古代民俗風情。

關鍵詞： 糕 宋詩 故事 節日 蘇州

이 논문은 2011년 5월 20일에 접수되어 2011년 6월 10일에 심사가 완료되고 2011년 6월 20일 편집회의에서 게재가 확정되었음.