

중국 사탕 문화에 대한 小考

- 송대 필기와 시를 중심으로

김원희*, 이종무**

<目 次>

1. 들어가며
2. 중국 단 맛의 역사
 - 1) 설탕에 관한 전문 저작 《당상보(糖霜譜)》
 - 2) '당해(糖蟹)'를 통해 본 단 맛의 역사
 - 3) 시가 속 단 맛
3. 중국 전통 사탕 문화
 - 1) 《무림구사(武林舊事)》 속 사탕
 - 2) 사탕 속 송대 도시 문화
4. 나오며

1. 들어가며

동서양을 막론하고, 단 맛을 내는 대표적인 감미료인 설탕은 고대부터 고기보다도 더 사치스러운 음식으로 인식되었다. 사실 설탕이 없어도 인류는 살아갈 수 있다. 이는 설탕이 배고픔을 채워주는 식품이 아니기 때문일 것이다. 이와 같이 생존을 위한 절대 절명한 존재는 아니었지만, 설탕은 지금도 여전히 우리의 입을 즐겁게 해주는 귀중한 선물로서 여겨지고 있고, 중국 고대에서부터도 그 단맛에 대한 귀함은 여전히 그러하였다.

본 논문에서는 먼저, 송대(宋代) 출판된 《당상보(糖霜譜)》와 '당해(糖蟹)'라는 음식의 제조법¹⁾에 대한 논쟁을 중심으로 감미료로서 설탕과 이전에 단 맛을 내던

* 제주한라대 관광중국어과 겸임교수, kidhee@hanmail.net

** 제주한라대 관광중국어과 조교수, jongdoll@hotmail.com

1) 紀昀, 《四庫全書總目·糖霜譜提要》卷一百十五: “고인들은 '조(槽)'를 '당(糖)'이라고 하였다. 《진

방식에 대한 변천사를 간략하게 알아볼 것이다.²⁾

그 다음으로 전통 주전부리 사탕을 중심으로 중국 음식문화의 한 단면을 살펴 보고자 한다. 중국에서는 이미 송나라 때부터 세계 최초로 설탕을 주제로 한 전문 저작이 쓰여 질 만큼 단맛에 대한 관심이 높았으며, 이러한 높은 관심은 설탕으로 만든 주전부리에까지 영향을 미쳤다.

많은 고대의 문헌기록 중 중국 송대의 많은 필기(筆記) 문헌들은 일상을 노래한 시가와 주변의 소소한 소재들을 글로 기록한 중요한 문헌기록이다. 만약 당시 음식문화 속에 '단맛'이 중요한 위치를 차지하고 있었다면, 송대 필기 문헌들에서 당시의 중국인들과 일상을 함께 하던 '설탕'과 그 설탕의 재료가 되는 '사탕수수', 그리고 설탕으로 만든 '주전부리 사탕'에 대한 내용을 찾기는 그다지 어렵지만은 않을 것이다. 어쩌면 송대 필기에서 소개되고 있는 다양한 사탕의 종류는 바로 당시의 사탕문화를 무엇보다도 쉽게 보여주는 시금석이라 할 수 있다.

본 논문은 바로 이런 고대 문헌들을 바탕으로 고대 중국인들의 설탕과 사탕에 대한 관념과 문화를 살펴보고, 이를 통해 '단 맛'으로부터 비롯된 중국인의 음식문화의 한 단면을 체계적으로 고찰해보고자 한다.

2. 중국 단 맛의 역사

1) 설탕에 관한 전문 저작 《당상보(糖霜譜)》

송나라 왕작(王灼, 1081-1162 前後)이 지은 《당상보(糖霜譜)》는 '당상(糖霜)', 즉 설탕에 관한 전문 저작이다. 저자 왕작은 사천 수녕(遂寧) 출신인데, 수녕 지역은

서·하중전》에 이르기를 '계에 설탕을 넣으면, 몹시 날뛴다.'라고 하였다. 《설문》에는 '이(飴)'자는 있어도 '당(糖)'자는 없다. 서현의 《신부자》에는 있지만, 그러나 역시 '이(飴)'자를 설명하기 위해서이지, 사탕수수로 만든 것이라 말하지 않았다. 서현은 오대 송초 사람이니, 아직까지 자당의 일을 알지 못하는 것으로, 왕작이 옛 사실을 증명한 것으로, 원우 연간부터 시작된 것으로 누락된 것은 아니다. (古人謂糟爲糖. 《晉書何曾傳》所云“蟹之將糖, 蹶撥彌甚”是也. 《說文》有‘飴’字無‘糖’字. 徐鉉《新附字》中乃有之, 然亦訓爲飴, 不言蔗造. 鉉, 五代末初人也, 尙不知蔗糖事. 則灼所徵故實, 始於元祐, 非疎漏矣.)” 北京: 中華書局, 1995, 990쪽.

2) 중국 대학자인季羨林 선생은 《糖史》(南昌: 江西教育出版社, 1998)에서 이러한 중국 단 맛의 역사를 이미 체계적이고 포괄적으로 서술하였다. 중국학술사의 선상에서 이는 곧 바로 중국 설탕의 역사가 되기도 하였다.

저자가 책의 첫머리에서 당상의 주요 산지로 들고 있는 곳 중의 하나이다. 특히 그는 당상의 주요 산지로 언급된 복당(福唐)³⁾, 사명(四明)⁴⁾, 번우(番禺)⁵⁾, 광한(廣漢)⁶⁾ 등 기타 지역을 제치고 자신의 고향 수령을 최고로 꼽았다.⁷⁾ 이처럼, 《당상보》라는 제당업에 관한 전문 농서(農書)의 탄생은 저자 왕작의 고향 제당업에 대한 자부심과 애정에서 나온 것이라고 할 수 있다.

송대의 제당업 상황을 상세히 기록하고 있는 《당상보》는 전체 1권 7편으로 이루어져있다. 제1편은 당상의 기원과 산지에 대해 언급하고 있으며, 아울러 대력 연간(大曆年間: 766-779) 승려 추(鄒)가 사탕수수 재배 농가에 제당법(製糖法)을 전파한 사연을 소개하고 있다.

당 대력 연간에 추(鄒)라고 불리는 승려가 있었는데, 어디서 온자인지는 아무도 몰랐다. 흰 노새를 타고, 산산(巖山)에 올라, 초가집을 짓고 살았다. … 하루는 노새가 산 아래 황씨의 사탕수수 묘목을 망쳐 놓았다. 황씨가 추에게 그 배상을 요구하였다. 이에 추가 말하길 “자네는 자당을 가루로 만드는 법을 아직 알지 못하지, 이윤이 열배가 넘는 다네. 내가 자네에게 말해 줄 테니 이걸로 보상하는 게 어떤가?” 라고 하였다. 말대로 하였더니, 과연 효과가 있었다. 이때부터 그 방법이 전해내려 왔다.⁸⁾

소설과 같은 제당법의 전파 과정은 글 말미에 승려 추의 행방을 덧붙이면서 더욱 신화적인 색채를 띤다. 승려 추는 말년에 통천현(通泉縣)의 영취산(靈鷲山)에 모셔지는데, 추종자들이 가보았지만 문수보살상 만을 볼 수 있었다. 지금 승려 추

3) 지금의 福州 지역에 속한 福清, 連江, 侯官 등을 당·송시기 '복당'이라고 불렀다.

4) 지금의 浙江 寧波 지역으로, 경내에 四明山이 있어 얻어진 이름이다.

5) 지금의 廣州 지역으로, 경내에 番山과 禺山이 있어 붙여진 이름이다.

6) 지금의 四川 德陽市에 해당한다.

7) 《糖霜譜·原委第一》：“福唐·四明·番禺·廣漢·遂寧有之，獨遂寧爲冠。” - 《四庫全書》第844冊 上海：上海古籍出版社，1987.

8) 《糖霜譜·原委第一》：“唐大曆間，有僧號和尚，不知所從來，跨白驢，登巖山，結茅以居。…一日驢犯山下黃氏者蔗苗，黃請償於鄒，鄒曰：‘汝未知嘗蔗糖爲霜，利當十倍，吾語女塞責可乎？’試之果信，自是流傳其法。”

가 살았던 초가집은 능업원(楞嚴院)이 되었고, 당상호들이 승려 추를 추모하여 그린 그림은 문수보살을 닮아 있다고 한다.⁹⁾ 수령은 산산(巖山)을 둘러싸고 형성되어 있는 곳이다. 산의 앞뒤로 사탕수수 밭이고, 제당법으로 부(富)를 획득한 당상호들은 대부분 이곳에 거주하고 있다. 그런데 어떠한 연고인지 이들 대부분의 성씨는 황씨(黃氏)이다.¹⁰⁾

이어지는 《당상보》 제2편에는 중국 단맛의 역사가 간략하게 소개되어 있다. 사탕수수를 짜서 먹던 자장(蔗漿)에서 시작해서, 자당을 농축시킨 자석(蔗飴)이 나오고, 그 후 사탕수수 액에 유액을 넣은 석밀(石蜜) 등의 방식이 개발되는 등 당상이 등장하기 전 단 맛을 내는 방법에 대해 간단하게 언급하고 있다. 또 단 맛을 내는 방법과 더불어 이러한 단 맛이 기재된 문헌들을 나열하고, 끝에는 당상이 등장하는 시편을 두 편을 간략하게 소개하고 있다.

제3편은 사탕수수의 종류와 품질 그리고 재배법이 소개되고 있다. 먼저, 산산(巖山) 주위를 둘러싸고 경작되고 있는 개간 상황에 대해 언급하면서, 거기서 재배되는 사탕수수의 종류와 생산되는 설탕의 색과 품질, 그리고 맛에 대해 간단하게 소개하고 있다. 이와 더불어 사탕수수의 재배법을 소개하고 있기도 한데, 시기별로 취해야 될 농경법을 비교적 상세하게 기록하고 있으며, 동시에 비료 사용법과 사용하는 농기구에 대해서도 함께 거론하고 있다.

제4편은 당상의 제작 기구와 제작방법, 그리고 제5편과 더불어 당물[糖水]의 결빙[結霜] 방법에 대해 구체적으로 기록하고 있다. 전체 내용의 구성으로 보았을 때, 제4편의 말미와 이어진 제5편이 사실 당상 제조 기술을 알고자 한 저자의 저작 의도를 드러낸 핵심 부분이라고 할 수 있다.

제6편은 당상호(糖霜戶)의 빈부차이와 정부의 세금징수에 관한 내용이 주로 기재되어 있으며, 마지막 제7편에서는 북송의 당신미(唐愼微)가 지은 《증류본초(證類本草)》에 기재되어 있는 사탕수수, 당상, 사탕수수를 끓여 가루로 만든 사탕(沙糖)의 약효를 소개하고, 이와 더불어 당상을 넣은 탕과 과자 등의 제조법을 함께

9) 《糖霜譜·原委第一》：“鄒末年棄而北走通泉縣靈鷲山龕中，其徒追躡及之，但見一文殊石像，衆始知大士化身。而白驢者，獅子也。鄒結茅處，今爲楞嚴院。糖霜戶猶畫鄒像事之。擬文殊云。”

10) 胡傳淮，〈王灼著述中的遂寧地區地名考釋〉，《四川職業技術學院學報》，2010年 第1期。

이야기하고 있다.

《본초》에서 사탕수수(甘蔗)는 가래를 없애고 갈증을 해소하며, 마음의 답답함을 없앨 수 있다 하였는데, 지금의 당상 역시 그러하다. 그러나 사탕(沙糖)은 담음(痰飲, 담은 진한 가래, 음은 묽은 가래)을 일으키니, 다름을 알지 못하겠다. (당상으로) 탕을 만들고 과자를 만드는데, 아울러 그 방법을 덧붙인다. 대금탕은 당상과 말린 마 등을 각각 가늘게 간다. 봉수탕은 당상, 말린 연밥, 말린 마 등을 각각 갈아서 만드는데, 연밥은 붉은 껍질을 벗긴다. … (《本草》稱, 甘蔗消痰止渴, 除心煩熱, 今糖霜亦如之. 然沙糖招痰飲, 殊不可曉也. 有作湯者·作餅者, 並附其法. 對金湯, 糖霜·乾山藥等分細研. 鳳髓湯, 糖霜·乾蓮子·乾山藥等分細研, 內蓮子去赤皮. …)

송대의 《본초》와 의서(醫書)에는 사탕수수와 당상이 단순한 감미료가 아니라 치료의 효과가 있다고 기록하고 있다. 이러한 생각은 한나라 때부터 사탕수수즙이 해장에 도움을 준다는 데에서부터 비롯된다. 여기에는 “약으로 몸을 보하는 것보다 음식으로 몸을 보하는 것이 낫다(藥補不如食補)”고 생각하는 중국인들의 음식 문화가 반영되어 있는 것이다. 당상이 들어간 다양한 음식 제조법을 소개하는 주요 목적은 바로 이처럼 몸을 보하기 위함인 것이다.

2) ‘당해(糖蟹)’를 통해 본 중국 단 맛의 역사

《당상보》는 첫머리에서 “당상은 당빙(糖水)이라고도 한다.”¹¹⁾라고 하였다. 사탕수수 액을 결빙시켜 얼음 모양으로 만든 것이 당상이라는 것이다. 《당상보》에서 본격적으로 ‘당(糖)’을 언급하기 전 사탕수수로 만든 설탕이란 의미의 ‘당(糖)’이라 글자는 선진(先秦) 시기에는 등장하지 않던 글자이다. ‘당(糖)’ 이전에 쌀이나 보리로 만든 묽고 부드러운 옛 ‘이(飴)’, ‘석(飴)’이나 좀 뻑뻑하고 단단한 ‘당(飴)’, ‘당(饌)’ 등의 글자들이 당대(唐代) 이전에 쉽게 보이던 글자였다.¹²⁾ 그렇다면 사탕

11) 《糖霜譜·原委第一》: “糖霜一名糖水.”

12) 季羨林, 《季羨林文集》 제9권 《糖史》 南昌: 江西教育出版社, 1998, 7-19쪽.

수수를 가공해 만든 당(糖)은 언제 등장하게 되는 것일까?

《남제서(南齊書)》에 등장하는 음식 ‘당해(糖蟹)’에서 그 해답을 찾을 수 있다. ‘당해(糖蟹)’는 “해지장당(蟹之將糖)”¹³⁾이란 이름으로 그 제조법이 간단히 소개되고 있다. 글자 그대로 해석하면, “게에 당을 넣는다.”는 말이다. 송대 소순흠(蘇舜欽, 1008-1048)의 《소작(小酌)》 시에서

寒雀喧喧滿竹枝, 차가움에 떠는 참새 울음 대나무 가지 가득하고,
驚風淅瀝玉花飛. 갑작스런 바람에 쇠쇠 눈꽃 날리네.
霜柑糖蟹新酷美, 감귤, 당해 그리고 새 술이 맛나구나!
醉覺人生萬事非. 술 취해서야 인생 만사 그릇됨을 아네.

라고 하였다. ‘감귤, 당해 그리고 새 술이 맛나구나!’라는 구절을 통해 우리는 당해가 감귤과 함께 술안주임을 어렵지 않게 추측할 수 있다. 많은 시가작품을 남긴 육유(陸游, 1125-1210) 역시 <야음즉사(夜飲卽事)> 시에서 ‘커다란 금 쟁반에 당해를 올리고, 섬섬 옥수로 감귤을 까네.(磊落金盤薦糖蟹, 纖柔玉指破霜柑)’라고 읊으며, 소순흠처럼 술안주로서 당해를 소개하고 있다.

이처럼, 시인들이 노래한 시에서 술안주로 언급되는 ‘당해’는 육유의 《노학암필기(老學庵筆記)》 권6에서 구체적으로 설명되어 있다.

당 이전에 전하는 책에서 ‘당(糖)’이라 언급한 것은 모두가 ‘조(槽)’라고 여기면 된다. 예를 들어 ‘당해(糖蟹)’, ‘당강(糖薑)’이 다 그것이다.”¹⁴⁾

여기서 ‘당(糖)’은 지금의 설탕이란 뜻이 아니라, 술로 절인다는 ‘조(槽)’의 의미로 사용되고 있는데, 당시에 이렇게 해산물을 술과 소금에 절여 먹는 제조법은 중

13) 《南齊書》卷四十一·列傳第二十二(周顒): “蟹之將糖, 蹠擾彌甚.” 北京: 中華書局, 1997, 189쪽. 《四庫全書總目·糖霜譜提要》卷一百十五에서는 “《晉書·何曾傳》所云蟹之將糖, 蹠擾彌甚是也.” 라고 하였으나, 현존 《晉書》에는 이 구절이 없다.

14) 《老學庵筆記》卷六: “唐以前書傳, 凡言及糖者皆槽耳, 如糖蟹·糖薑皆是.” 北京: 中華書局, 1997, 80쪽.

국에서 매우 보편화된 조리법이였다.

앞서 거론된 몇 가지 문헌의 기록을 종합하면, ‘당해(糖蟹)’는 결국 설탕에 절인 게가 아닌, 술과 소금으로 약간의 발효를 거친 음식으로, 게가 살이 오르고 껍이 익어가는 늦가을이나 겨울에 즐겨 먹는 술안주였던 것이다.

그런데 육유는 필기에서 “당 이전의 책에서 ‘당(糖)’이라 언급한 것은” 설탕을 의미하는 것이 아니라 “‘조(槽)’라고 여기면 된다.”라고 하였다. 그의 이 말의 근거는 과연 무엇일까? 《당상보》 제2편에는 다음과 같은 내용이 수록되어 있다.

《당서(唐書)》에는 당 태종이 마게타국(摩揭陀國)에 사신을 파견하여 “제당법[熬糖法]을 가져와, 양주의 여러 사탕수수를 올리라 명하여, 그 조제법대로 즙을 내서 만드니, 색과 맛이 서역에서 온 것보다 더 깊었다.” 라고 하였다.¹⁵⁾

위의 기록은 우리에게 두 가지 사실을 알려준다. 첫째, 문헌 기록에 근거할 때, 중국에 제당업이 들어오게 된 시기는 당 태종 때로 판단된다. 이는 “당상(糖霜)이라는 명칭은 당 이전에는 보이지 않는다.”¹⁶⁾는 송대 학자 홍매(洪邁)의 고증과도 일치되는 것이다. 실제로 당상이 보편적으로 만들어 진 것은, 앞서 언급한 왕작의 고증에 의해 제당법이 널리 파급된 대력 연간부터인 것이다.

둘째, 당 태종 이전에 중국으로 들어온 설탕은 서역에서 들어 온 것이라 보여진다. 사실, 후한(後漢)때의 《설문해자(說文解字)》에는 엿을 뜻하는 ‘이(飴)’자는 실려 있으나, ‘당(糖)’자는 존재하지 않는다. 수대(隋代) 육법언(陸法言)의 《절운(切韻)》을 확대, 증보하여 편찬한 대표적인 운서(韻書)인 《광운(廣韻)》에는 ‘당(糖)’자가 실려 있기는 하지만, ‘이(飴)’로만 풀이할 뿐 ‘사탕수수로 만든 것’이라는 설명을 달지 않고 있다.

이러한 사실들에 비춰볼 때, 당시 열대나 아열대에 적합한 식물로 설탕을 대량

15) 《糖霜譜 第二》：“《唐史》載太宗遣使至摩揭陀國，取熬糖法，即詔揚州上諸蔗，柞潘如其劑，色味愈西域菴蔗。”

16) 洪邁，《容齋隨筆·容齋五筆卷六第四則·糖霜譜》：“糖霜之名唐以前未見。”上海：上海古籍出版社，1998，871쪽.

생산할 수 있는 것으로는 유일하게 사탕수수가 있었지만,¹⁷⁾고대 중국에서는 당나라 때 인도를 통해서 사탕수수를 사용한 제당 기술이 전해진 뒤에,¹⁸⁾사탕수수의 재배가 상당한 범위에서 이루어졌으며, 이를 토대로 비로소 중국에서는 설탕이 대량으로 제조될 수 있게 된 것이라는 것을 알 수 있다.

그렇다면, 사탕수수로 설탕을 만드는 제당법이 들어오기 전, 중국에서는 과연 어떤 방법으로써 단 맛을 내어 먹었을까? 앞서 언급되었던, ‘당해(糖蟹)’를 다시 거론하고자 한다.

일설에는 ‘당해’가 술과 소금으로 절인 일반적인 해산물 조리법만은 아니는 설이 있다. 그 당시에 ‘당(糖)’이 설탕을 의미하는 것이 아닌 것은 사실이지만 당나라 이전에는 엿이나 꿀로써 단맛을 내었기에, 설탕 이전의 감미료를 가지고 계를 절인 것이라는 주장이 있기는 하였다. 육유보다 100여 년 전에 살았던 심괄(沈括, 1031-1095)은 그의 필기에서 다음과 같이 적고 있다.

송 명제가 꿀로 절인 축이(鱻鱻)를 좋아해, 한 번에 몇 되나 먹었다. 축이는 오늘날 오징어 내장으로, 이걸 어떻게 꿀로 절여 먹을 수 있을까? 대업 중에 오군(吳郡)에서 밀해(蜜蟹) 이천 두, 밀옹검(蜜擁劍) 네 단지를 바쳤다. 또 양나라 처사 하운은 당해를 즐겨 먹었다. 대저 남인들은 짠 것을 좋아하고, 북인은 단 것을 좋아한다. 물고기와 계에 엿이나 꿀을 넣는 것은 대략 북쪽의 풍속인 것이다.¹⁹⁾

많이 알려진 심괄의 《몽계필담(夢溪筆談)》 속 이 문장은 두보(杜寶)의 《대업습유기(大業拾遺記)》의 글을 일부 인용한 것인데, 《대업습유기》에 더욱 구체적인 언급이 있다. 이 기록에서부터 고대 중국인의 ‘단 맛’에 대한 끊임 없는 추구를 알 수 있으며, 또한 설탕 이전의 감미료의 사용에 대해서도 몇 가지 유추할 수

17) 가와기타 미노루, 《설탕의 세계사》 서울: 좋은책만들기, 2009, 25쪽.참조.

18) 季羨林, 《糖史》에서는 後魏에서 唐代 사이의 시기로 추측하고 있다. 52쪽.참조.

19) 《夢溪筆談》卷24(雜志·北俗偶聞): “宋明帝好食蜜漬鱻鱻, 一食數升. 鱻鱻乃今之烏賊腸也. 如何以蜜漬食之? 大業中, 吳郡貢蜜蟹二千頭, 蜜擁劍四張. 又何胤嗜糖蟹. 大底南人嗜鹹, 北人嗜甘. 魚蟹加糖蜜, 蓋便於北俗也.” 北京: 中國國際廣播出版社, 2009, 292쪽.

있는 단서가 보인다.

먼저, “오군에서 또 밀해 3천 두를 헌사 하였으니, 당해와 같은 방식으로 만든다.”²⁰⁾라고 언급에서부터 ‘밀해(蜜蟹)’가 ‘당해(糖蟹)’와 제조법이 같음을 확인할 수 있다. 즉, 이는 설탕 이전의 대표적인 감미료인 꿀과 엿 둘 중에 무엇을 넣었느냐의 차이일 뿐 그 제조법은 같다는 의미이다. 또 “밀옹검 네 단지도 있다. 옹검은 계와 비슷하지만 작고, 두 집게발이 유달리 크다.”²¹⁾라고 한 것과 그 명칭을 통해, 밀옹검도 계의 한 종류로, ‘당해’와 유사한 것임을 알 수 있다.

해산물조차 달게 먹고자한 단 맛에 대한 욕구는 《당상보》에서 “예로부터 사탕 수수를 먹으면서, 자장(蔗漿)이 시작되었다.”²²⁾라고 한 것에서도 쉽게 짐작될 수 있다. 이렇듯 고대 중국에서는 사탕수수를 가공해서 만든 당상이 제조되기 전에는, 과일이나, 벌꿀 그리고 사탕수수 등 식물에서 단맛을 취해왔으며, 후에 곡물에서 엿을 추출하게 되고, 맥아로 만든 ‘맥아당[飴糖]’이 전체 단맛을 장악하게 되었던 것이다.

이상을 통해 볼 때, 중국은 서역에서 사탕수수를 들여오기 전에는 맥아(麥芽)를 이용해 만든 당액이나 좀 고급스럽게는 꿀벌을 단맛을 내는 감미료로 대부분 사용하였음을 알 수 있었다. 서역에서 들어온 설탕의 강렬한 단맛은 이런 단조로운 단맛에 익숙했던 중국인들을 매료시키기에 부족함이 없었으며, 이로부터 단맛에 대한 욕구는 더욱더 강해지게 되었던 것이다.

3) 시가 속 단 맛

《당상보》에는 소식(蘇軾, 1037-1101)과 황정견(黃庭堅, 1045-1105)의 시가 각각 한 편씩 소개되고 있다.

먼저, 황정견이 용주(戎州, 지금의 사천성 賓市)에서 지은 <재주 옹희광 장로가 보내준 당상에 답하며(頌答梓州雍熙光長老寄糖霜)>란 시에 묘사된 당상을 살펴본다.

20) “吳郡又獻蜜蟹三千頭，作如糖蟹法。”李昉等，《太平御覽》卷943·鱗介部15，《四庫全書》第901冊。

21) “蜜擁劍四甕，擁劍似蟹而小，二螯偏大。”

22) 《糖霜譜·第二》：“自古食蔗者，始爲蔗漿。”

遠寄蔗霜知有味, 멀리서 자상을 보내오니 맛이 있음을 알겠구나,
 勝於崔浩水精鹽. 최호의 수정염보다 낫네.
 正宗掃地從誰說, 적통은 모두 사라지니 누구에게서부터 시작하라,
 我舌猶能及鼻尖. 내 혀가 마치 콧잔등에 닿는 듯하네.

황정건은 당상이 북위의 태무제(太武帝) 척발도(拓跋燾)가 좋아하던 신하 최호에게 준 수정염(水精鹽, 일명 水晶鹽²³)보다 뛰어나다고 하였다. 이는 자신이 받은 선물에 대한 고마움을 옛 전고를 통해 그려낸 것이다. 이어진 3, 4구에서는 당상의 출현을 과장되고 유머러스하게 묘사하고 있다. 당상은 단맛의 적통, 즉 꿀이나 엿을 모두 일소시키고, 그 역사를 새로 쓰게 하는데, 이 구에서는 다른 것들이 따라올 수 없는 당상의 뛰어난 단맛을 말하고 있는 것이다. 마지막으로 시인은 그 단맛에 빨려 들어갈 듯한 모습을 마치 눈앞에서 보일 듯한 ‘혀가 마치 콧잔등에 닿을 만큼’이라는 살아 있는 글들로 마무리하고 있다.

또 다른 한 수는 소식이 윤주(潤州, 지금의 강소성 鎮江 金山寺)의 승려 원보(圓寶)를 떠나보내면서 지은 시이다. 원보는 고향인 촉 땅에서 주지를 맡기 위해 떠나는 것이었는데, 공교롭게도 그는 당상 제조업의 고향인 수령 출신이었다.

撞鍾浮玉山,	부옥산에서 종을 치니,
迎我三千指.	수많은 이들이 나를 맞이하네.
衆中間警欬,	무리 속에 들리는 소리,
未語知鄉里.	말하지 않아도 어디 사람인지 알겠구나.
我非箇中人,	나 당사자가 아니니,
何以默識子.	어찌 깊이 이해한다 할 수 있으랴.
振衣忽歸去,	옷 털고 홀연히 돌아가니,
隻影千山裏.	외로운 그림자 천산 안에 있네.
涪江與中泠,	그대 고향의 부강과 이곳 중령,
共此一味水.	같은 물맛을 누리지만,

23) 司馬光, 《資治通鑑》118·晉紀四十·安皇帝癸·義熙十三年: “嗣大悅, 語至夜半, 賜浩御縹緘十觚, 水精鹽一兩.” 上海: 上海古籍出版社, 1995, 790쪽.

冰盤薦琥珀, 도자기 쟁반에 호박을 바쳐도,
何似糖霜美. 어찌 당상의 아름다움과 같으랴.²⁴⁾

12구로 구성된 오언배율인 이 시는 말미에서 수령에 흐르는 부강(滄江)과 금산사 아래 흐르는 중령(中泠)이 같은 물맛일 것이라는 말을 함으로써 이별의 아픔을 위로하고 있다. 하지만, 한편으로는 승려의 고향에서 맛보는 당상은 보석 호박보다 아름다울 것이라 말하며 고향으로 떠나는 이를 축복하고 있다. 특히 마지막 구에서 시인은 당상을 호박에 비유하며, 당상의 모양과 색이 호박과 유사함을 말하면서 당상을 호박만큼이나 귀하게 여기고자 하는 마음을 그려내었다.

비단 소식뿐만 아니라 호박과 당상을 함께 거론한 이는 적지 않다. 송 마함(馬咸)은 <수령호(遂寧好)>라는 사(詞)에서 “수령은 멋진 곳, 당상이 나기로 유명한 곳. 천년을 기다려 호박이 만들어지길 기다릴 필요 없으니, 진정 유월 옥즙[瓊漿]을 얻린 것이라 생각 되네.”²⁵⁾라고 하면서, 수천 년을 기다려 만든 호박과 마시면 불로장수한다는 도가의 선약 경장(瓊漿) 얻린 것을 당상에 비유하고 있다.

당상을 신선의 선약(仙藥)에 비유한 예는 송나라 등숙(鄧肅)의 시에서도 보인다. 그는 <소조로부터 당상을 얻어 와서(從昭祖乞糖霜)>에서 당상의 특징과 영양적 가치를 논하면서 ‘경액(瓊液)’, 즉 옥으로 만든 즙을 언급한다.

恬滿中邊一夜冰,	달콤함 가득 품으며 하룻밤사이 얼어버리니,
璀璨璨自天成.	찬란하게 반짝이며 질로 하늘을 이루었네.
冷香入骨追瓊液,	차가운 향기 뼈로 파고드니 경액과 필적하고,
秀色當筵瑩水晶.	빼어난 빛깔 연회석에 놓이니 수정처럼 빛나네.
絳闕不須餐沆漚,	신선 궁전 밤이슬을 먹을 필요가 없으니,
玉池何事養胎津.	신선 연못 무슨 일로 태진을 기르겠는가.
從公乞取洗蒸鬱,	공으로부터 얻어와 열기를 씻어 내니,
一馭寒風上太清.	한차례 차가운 바람에 하늘로 올라가네.

24) <送金山僧歸蜀開堂>, 《蘇軾詩集合注》三 上海: 上海古籍出版社, 2001, 208-209쪽.
25) 《全宋詞》1卷: “遂寧好, 勝地產糖霜. 不待千年成琥珀, 真疑六月凍瓊漿.”

이 7언 율사에서 수련(首聯)과 함련(頷聯)은 신선의 선약인 경액과 같이 차가운 향기와 수정보다 빛나는 색을 지닌 당상의 형체를 비유적으로 묘사하고 있다. 경련(頸聯)과 미련(尾聯)에서는 붉은 색[緋]과 옥빛[玉]이라는 선명한 색의 대조와 더불어 땅[闕]과 물[池]이라는 대립적 장소가 등장한다. 신선이 사는 궁전[絳闕]과 신선이 노니는 못[玉池]에는 각각 신선이 마신다는 밤이슬[沆瀣]과 도가에서 수련 가운데 나오는 타액[胎津]이 필요하다. 신선은 밤이슬[沆瀣]을 먹고[餐] 살며, 그전에 신선이 되기 위해서는 태진(胎津)을 길러내는데[養] 힘써야 하는 것이다.

하지만 당상은 이 모든 것을 필요 없게 한다. 당상이야말로 신선이 마시는 선약이기 때문이다. 함련에서와 마찬가지로, 당상이야말로 도가의 선약처럼, 당장 하늘로 올라 갈 것같이 맑은 기운을 가져다준다고 하였다. 이는 당상의 치료효과를 문학적으로 표현하기 위한 것이기도 하다. 앞서 언급하였듯 송대인들은 당상의 차가움이 열기를 씻어내고 몸의 리듬을 되찾게 해주는 효능이 있다고 믿었다. 그래서 귀하게 지인에게 얻은 당상을 먹고 몸의 열기를 씻어내니, 마치 도인이 태청궁으로 올라가듯 하늘로 날아올라 갈 것 같다는 시적 표현을 한 것이다.

이밖에 양만리(楊萬里)²⁶⁾의 시에서도 당상은 아름다운 보석 호박과 신선의 선약 경액으로 비유되어 있다. 다만 양만리는 그의 시에서 서리와 눈을 내리게 하는 선녀 청녀(靑女)를 등장시킴으로써 당상의 차가운 이미지를 더욱 극대화하기도 하였다.

亦非崖蜜亦非餠,	별꿀도 아닌 것이 엷도 아닌 것이,
靑女吹霜凍作冰。	청녀가 서리를 불어 얼음을 얼린 듯.
透骨清寒輕著齒,	뼈 속까지 파고드는 차가움에 이빨을 가볍게
	대어,

26) 양만리의 작품 중에는 흰 설탕에 대해서 읊은 시 〈德遠叔坐上賦肴核八首糖霜〉 한 수가 더 있다. “눈을 잘라 매화를 만드니 그저 말을 만하기만 하여, 하얀 가루 설탕을 찍어 먹으니 새로 이 입에 맞구나. 꽃 한 송이 저절로 한 모금 들이키게 하고, 차가운 꽃 다 씹으니 술 몇 잔이 들이켰는지. 선생의 청빈함은 굶주린 모기 같아, 배고픔에 흘린 침은 마른 정강이까지 흘러 내리네. 공강의 설탕은 백옥같이 희고, 좋은 벗 매화는 연통으로 삼아 이야기하리. (剪雪作梅只堪嗅, 點蜜如霜新可口. 一花自可咽一杯, 嚼盡寒花幾杯酒. 先生清貧似鐵蚊, 饑涎流到瘦脛根. 韃江壓糖白於玉, 好伴梅花聊當肉.)”

嚼成人跡板橋聲. 씹으니 ‘판교 위 인적’ 소리가 나는 구나.

7언 절구의 짧은 이 시는 먼저 당상이 무엇인가에 대한 구체적인 설명으로 처음을 시작하고 있다. 벼랑의 벌꿀이 절로 숙성되어 진 것[崖蜜]²⁷⁾이나 엿[飴]과 같은 단 맛을 내지만 당상은 이것과 다른 신기한 맛을 내는 음식이라는 것을 되묻는 방식으로 나타낸다. 시인의 상상력은 둘째 구에서 나래를 편다. 청녀(靑女)는 중국 신화 속 인물로 서리와 눈을 관장하는 여신이다. 차가운 성질을 지닌 당상은 청녀가 서리를 붙여 만들어낸 얼음과 같아 뼈를 에이는 듯한 한기로 이빨을 떨게 만든다. 과장된 이 표현은 당상의 ‘색’과 ‘모양’을 그대로 그려내고자 한 것이다. 마지막 구에서는 씹는 질감을 ‘소리’를 통해 귓가에 전달하려 하고 있다. 이 구절은 온정균(溫庭筠)의 <상산조행(商山早行)>의 한 구절 ‘인적판교상(人跡板橋霜)’을 빌어 왔다. 온정균은 이 시에서 달빛이 남아 있는 이른 새벽 인적 드문 시간, 오직 들리는 것과 움직이는 것은 닭 울음소리와 새벽 서리를 밟는 나그네의 인적만으로, 고즈넉한 새벽정경을 그려내고 있다.²⁸⁾ 이 대목은 명사로만 이루어진 시인의 문학적 상상력이 살아 숨 쉬고 있는 명구(名句)로서, 양만리는 ‘사람의 발자취[人跡]’, ‘판교 다리[板橋]’, ‘서리[霜]’ 다섯 글자 중 ‘서리[霜]’ 한글자만을 ‘소리[聲]’로 바꾸어, 고즈넉한 시공적(時空的) 효과를 ‘씹어서 나는[嚼成]’ 시각적 효과로 절묘하게 치환(置換)시켜낸 것이다.

3. 중국 전통 사탕 문화

1) 《무림구사(武林舊事)》 속 사탕

송대의 도시 경제와 문화를 살펴 볼 수 있는 주밀(周密, 1232-1298)의 《무림구사》에는 당시 시중에 팔리고 있는 사탕들에 대해 자세히 나열하고 있다. 여기에 ‘과자(果子)’류에 속하는 떡[糕]과 전통 과자[飴]와 더불어 등장하는 ‘십반당(十般

27) 季羨林, 《糖史》南昌: 江西教育出版社, 1998, 42-43쪽 참조.

28) 〈商山早行〉: “새벽에 일어나니 마차 방울소리 움직이고 있네, 고단한 나그네 길 고향생각에 서글프구나. 닭울음소리 초막 위에 달이 걸리고, 사람들의 흔적은 판교 위 서리에 있네.(晨起動征鐸, 客行悲故鄉. 雞聲茅店月, 人跡板橋霜)”

糖), ‘운강당(韻薑糖), ‘화화당(花花糖), ‘오매당(烏梅糖), ‘옥주당(玉柱糖), ‘유당사어(乳糖獅兒) 등 여러 종류의 사탕 이름은 지금에는 모두 찾아 볼 수 없는 생소한 것들이다.²⁹⁾ 하지만 일반적으로 중국 음식명이 음식의 모양이나 식재료를 나타낸다는 것에 근거한다면 지금에서 대략 그 모양이나 재료를 짐작할 수는 있을 듯하다.

먼저 ‘운강당(韻薑糖)과 ‘오매당(烏梅糖)은 각각 상품(上品)의 생강, 매실나무의 덜 익은 열매를 훈증시켜 만든 오매를 넣어 만든 사탕이다. ‘화화당(花花糖)과 ‘옥주당(玉柱糖)은 오색영롱한 색깔과 길쭉한 모양을 가진 사탕이란 의미이다.

특히, ‘화화당’은 송말 원초의 오자목(吳自牧)이 쓴 《몽량록(夢梁錄)》 권13 ‘야시(夜市)에서 “중안교에서는 정사교와 십색화화당을 판다.”³⁰⁾라고 한 것처럼, 밤이면 주루와 차관의 환한 불빛으로 더욱 화려해지는 송대의 야시장을 더욱더 화려하게 밝혀 주었던 대표적인 주전부리였다는 것을 알 수 있다. ‘화화당’을 입에 물고 야시장을 어슬렁거리며 휘파람을 부는 송대 도시인들은 화려한 사탕과 더불어 휘황찬란한 송대 도시 발전을 상징하는 듯하다.

다음으로 ‘십반당(十般糖)은 《무림구사》에서 정월대보름에 먹는 음식으로, 유당원자(乳糖圓子) 등과 함께 대표적인 명절음식[節食]으로 소개되고 있으며,³¹⁾ 《몽량록》 권6 ‘제야(除夜)에서는 설날 그믐날에 새해를 기다리면서[守歲] 먹는 야참으로 소개하고 있다.³²⁾

설날과 정월대보름은 대표적인 축제의 한마당이지만, 고향을 떠나 있는 이에게는 그리움을 배가 시키는 때이기도 하다. 변량(汧梁)을 버리고 임안(臨安)에 자리

29) 《武林舊事》卷6 ‘果子’: “皂兒膏·宜利少·瓜萎煎·鮑螺·麥蜜·糖絲錢·澤州餠·蜜麻酥·炒團·澄沙團子·十般糖·甘露餅·玉屑膏·燻木瓜·糖脆梅·破核兒·查條·橘紅膏·荔枝膏·蜜薑豉·韻薑糖·花花糖·二色灌香藕·糖豌豆·芽豆·栗黃·烏李·酪面·蓼花·蜜彈彈·望口消·桃穰酥·重劑·蜜棗兒·天花餅·烏梅糖·玉柱糖·乳糖獅兒·薄荷蜜·琥珀蜜·錫角兒·諸色糖蜜煎.” 北京: 中華書局, 2007, 169쪽.

30) 《夢梁錄》卷13: “衆安橋賣澄沙膏·十色花花糖.” - 《武林掌故叢編》第14集.

31) 《武林舊事》卷2 ‘元夕’: “節食所尚, 則乳糖圓子·半辦·科斗粉·煎七寶·蜜豉·十般糖之類, 皆用鏤鏤裝花盤架車兒, 簇稱飛毵·紅彩盞, 歌叩喧闐.” 北京: 中華書局, 2007, 55쪽. 유당원자는 탕원(湯元)의 일종으로 당물, 우유, 쌀가루를 섞어 만든 유당(乳糖)을 소로 사용한 것이 특징으로 한 음식이다.

32) 《夢梁錄》卷6: “是日, 內司意思局進呈精巧消夜果子合, 合內簇諸般細果·時果·蜜煎·糖煎及市食, 如十般糖·澄沙團 …”

잡은 남송인들은 명절날 더더욱 고향의 맛을 잊지 않고, 추억의 맛을 즐겼던 것이다. ‘동경(東京)인 변량에서 예로부터 내려오는 방식으로 만든 십반탕[效學京師古來十般糖]³³⁾이 널리 팔리고 있었다는 것이 그 반증이다. 이날 거리에서 소상인들에 의해 팔리는 절기 음식은 분명 축제의 흥을 돋우면서 고향의 향수를 달래주는 데 한몫을 담당하였을 것이다.

그 다음, ‘유당사아(乳糖獅兒)’는 ‘서천유당사자(西川乳糖獅子)³⁴⁾ 혹은 ‘천중유당사자(川中乳糖獅子)³⁵⁾라고도 한다. 《증류본초》에서 “설탕과 우유를 다려 석밀을 만드니, 바로 유당이다. 오직 촉 땅에서만 만들 수 있다.”³⁶⁾라고 한 것으로 미뤄볼 때, 이들은 모두 촉 땅의 특산물 유당(乳糖)으로 만든 것이기에 붙여진 이름들임을 알 수 있다.

사천 지역의 특산물 유당으로 만든 ‘유당사아(乳糖獅兒)’는 명대 이시진(李時珍)의 《본초강목(本草綱目)》에서 “백설탕을 녹여서, 사람이나 사자의 형상을 찍어내는 것으로 향당(饗糖)이 있다. 《후한서(後漢書)》에서 일컫는 예당(狻糖)이 그것이다.”³⁷⁾라고 한 것처럼 오랜 역사를 가지고 있는 공예품으로서 음식으로서 보다 잔치의 장식품으로 주로 사용되어 왔다.³⁸⁾

33) 《夢梁錄》卷13: “並在五間樓前大街坐鋪中瓦前, … 有標竿十般賣糖, 效學京師古本十般糖.”

34) 孟元老 撰, 伊永文 箋注, 《東京夢華錄箋注》北京: 中華書局, 2009, 248-249쪽.

35) 孔平仲, 《談苑》卷1: “천중유당사자는 동지 전에 만들면 색이 변하지 않지만, 동지 후에 만든 것은 쉽게 부패하고 벌레가 많다.(川中乳糖獅子, 冬至前造者, 色白不壞, 冬至後者, 易敗多蛀.)” - 《宋元筆記小說大觀》上海: 上海古籍出版社, 1999, 2239쪽.

36) 唐慎微, 《證類本草》卷23: “煉少糖和牛乳爲石蜜, 卽乳糖, 惟蜀川作之.” - 孟元老 撰, 鄧之誠 注, 《東京夢華錄注》北京: 中華書局, 2008, 78쪽. 재인용. 季羨林的《糖史》南昌: 江西教育出版社, 1998, 37쪽에서는 석밀(石蜜)이 무엇인가에 대해 대략 열한 가지로 소개하고 있다. 그 가운데 유당(乳糖)을 ‘석밀’이라고 칭한 것은 唐代부터 시작되었다.

37) 李時珍, 《本草綱目》果部 第33卷: “以白糖煎化, 模印成人物獅象之形者爲饗糖, 《後漢書注》所謂狻糖是也.” - 季羨林, 《糖史》 245쪽. 재인용.

38) 宋應星, 《開工開物》甘嗜 第6 (造獸糖): “모든 수당을 만드는 자에게는 매 큰 가마 하나당, 50근의 당을 받는다. 그 다음 불을 붙여 천천히 끓이는데, 불이 가마의 가에서부터 뜨거워지면서 설탕이 끓기 시작한다. 만일, 가마 중심에 불이 강하면 넘쳐서 땅에 흘러져 버리게 된다. 매 가마다 계란 3개를 사용하는데, 노른자는 버리고 흰자만을 취해서, 냉수 5승을 넣어 푼다. 숟가락으로 뜨거운 설탕 위에 떨어뜨리면, 검은 찌꺼기가 다 수면 위로 올라오게 되고, 조리로 건져내 버리면, 그 설탕이 매우 맑아진다. 그런 후에 동 냄비에 건져 넣어서, 자연스런 바람을 이용해 약한 불로 데우다가, 붉은 색으로 변하면 모형 틀을 집어넣는다. 모든 사자 모양을 내는 설탕 공예의 모형은, 두 개가 마치 기와처럼 합쳐지는 것으로 되어 있어, 열어가

명말청초(明末清初)의 유명한 희곡가 공상임(孔尚任)은 그의 시³⁹⁾에서 명대 당사(糖獅)의 풍습에 대해 언급하고 있는데, 그 묘사 속에서 당사가 큰 연회에 쓰이는 장식품과 같은 역할을 하고 있음을 확인 할 수 있다.

東南繁華揚州起,	동남의 번화함은 양주에서 시작되네,
水陸物力盛羅綺.	수륙의 물자가 화려하게 넘치는구나.
朱橋黃橙香者織,	붉은 굴과 노란 등자는 진한 향을 풍기고,
蔗仙糖獅如茨比.	사탕수수 신선과 사탕 사자는 나란히 모여지네.
一客已開十丈筵,	객은 이미 거대한 연회석을 펼치고,
客客對列成肆市.	손님들 마다 마주보고 열을 지으니 시장바다 을 이루네.
鈞天鼓樂何震撼,	천상의 북소리 어찌나 진동을 하는지,
絮語熱言須附耳.	두런두런 친근한 말은 귀에 대고 해야 하네.

공상임이 양주 지역을 시찰하면서, 관청의 대신들과 연회를 펼치고, 연극을 함께 보는 자리에서 지은 이 시에는, 굴 향기 가득한 남방의 정취와 함께 신선 모양을 한 사탕수수와 사자 모양새를 흉내 낸 사탕이 잔치의 흥을 돋우는 역할을 하고 있음을 잘 그려내고 있다.

2) 사탕 속 송대 도시 문화

전해져 오는 여러 문헌들의 기록에 따르면, 사탕은 송대 축제의 흥을 돋우는 간식으로, 아울러 아이들의 놀이 문화의 하나로 자리하고 있다. 송대 항주(杭州)의 소소한 이야기들을 기록하고 있는 내득옹(耐得翁)의 《도성기승(都城紀勝)》 식점

지고 그 안에 설탕을 집어넣는데, 손으로 뒤집어서 내려가게 돌려야 한다. 모형은 차갑고 설탕은 뜨겁다. 설탕이 모형의 표면에 닿으면 응결이 된다. '享糖'이라고도 하며, 화려한 연회에서 사용한다. (凡造獸糖者, 每巨釜一口, 受糖五十斤, 其下發火慢煎, 火從一角燒灼, 則糖頭旋而起, 若釜心發火, 則盡盡滯於地, 每釜用雞子三個, 去黃取青, 入冷水五升化解, 逐匙滴下用火糖頭之上, 則浮漚黑滓盡起水面, 以笮攤撈去, 其糖清白之甚, 然後打入銅銚, 下用自風慢火溫之, 看定火色然後入模, 凡獅象糖模, 兩合如瓦爲之, 杓爲糖入, 隨手覆轉傾下, 模令糖燒, 自有糖一膜靠模凝結, 名曰享糖, 華筵用之。)" - 季羨林, 《糖史》 306-307쪽. 재인용.

39) 〈有事細揚都開府大僚招識觀劇〉, 《孔尚任詩文集》卷2冊 濟南: 齊魯書社, 2004, 710-711쪽.

(食店)편에는 다음과 같은 기록이 있다.

또 오직 아이들을 위한 연극 사탕을 파는 곳이 있다, 예를 들어 ‘타교석’, ‘새우 수염’, ‘의낭 사탕’, ‘그네타기 옛’ 류가 그것이다.(又有專賣小兒戲劇糖果, 如打嬌惜·蝦須·糖宜娘·打鞞鞞錫之類)⁴⁰⁾

이 기록에 따르면, 당시 어린아이들의 연극 사탕[小兒戲劇糖果]은 당시에는 놀이나 장난감의 일종임과 동시에 설탕을 이용한 민간 소조, 조각 예술의 한 형식을 이루었음을 확인할 수 있다. 또한 이 기록을 근거로 할 때, 송대 연극 사탕의 종류를 크게 두 가지로 나눌 수 있다.

첫째, ‘새우 수염(蝦須)’이나 ‘그네타기 옛[打鞞鞞錫]’, 조롱박(葫芦)⁴¹⁾ 등 일상에서 쉽게 접하는 다양한 물건들을 조각하여 멋을 더한 것이 한 종류이다. 송대에는 회화와 서법 조각 등의 급속한 발달에 힘입어, 과일류를 설탕에 저며 만든 밀전(蜜餞)⁴²⁾이나 호박 금굴 죽순 등에도 정교한 조각을 더하여 평범한 음식이나 주전부리를 민간도시예술로 승화시켜내었던 것이다.⁴³⁾ 설탕공예 역시 마찬가지로 대표적인 송대 도시인들의 애호식품이자 감상품이었다 할 수 있다.

두 번째로, ‘타교석(打嬌惜)’처럼 당시 유행하던 공연을 묘사한 것이 있다. 원래, ‘타교석’은 《무림구사》 권2 ‘무대(舞隊)’에서 소개하고 있는 70여 종의 춤 공연 가운데 하나로, 일정한 줄거리를 춤으로 풀어낸 것이었다. 바로 이러한 무대 공연의 한 장면을 사탕을 이용하여 묘사해 낸 것이 바로 또 하나의 연극사탕의 종류였다.

사탕 장수들은 설탕을 녹여 마치 무대처럼 얇게 펼쳐, 그 위에 무대 공연을 하듯

40) 《四庫全書》第590冊 上海: 上海古籍出版社, 1987.

41) 《夢梁錄》卷13 諸色雜貨: “如戲劇糖果之類, 行嬌惜·宜娘子·秋千·糊糖·葫芦·火齋郎果子·吹糖·麻婆子·孩兒等…十般糖·花花糖·荔枝膏·縮砂糖·五色糖.”

42) 1,000여년의 역사를 가진 주전부리로, 『夢梁錄』이나 『西湖老人繁勝錄』에서는 밀전이 상품으로 이미 시장에서 판매되었음을 기록하고 있다. 신선한 과일을 사시사철 먹고는 싶으나 마땅한 저장고가 없어 과일들을 설탕이나 꿀에 절여 먹었던 것에서 기인하여 만들어 진 것으로, 꿀을 넣고 끓여 수분을 제거하고 장기간 보관하였기에, 꿀을 넣고 오랫동안 끓인다는 의미로 ‘밀전(蜜煎)’이나 꿀에 담근다는 ‘밀지(蜜漬)’로 부르다가, 점차 ‘밀전(蜜餞)’이라 불리게 되었다.

43) 伊永文, 《行走在宋代的城市》 北京: 中華書局, 2005, 203쪽 참조.

무대의 주인공들을 묘사하였는데, 대표적인 것으로 ‘의낭 사탕[糖宜娘]’이 있다. 의낭자(宜娘子)는 북송의 대표적인 장수 집안 양가장(楊家將)의 2대 양연소(楊延昭)의 딸로, 오빠인 양문광(楊文廣)과 함께 영남의 토호 농지고(農智高) 반란을 토벌하러 광서로 떠났었는데, 이 의낭자의 일화가 당시 민간에 크게 떠돌았으며, 이 사건이 연극으로까지 만들어져 공연되었다. 여걸 의낭자는 이처럼 민간에서 사탕으로 만들어 일상 속에서 함께 할 만큼 대중의 사랑을 받았던 것이다.

이밖에, 내득옹의 《도성기승》보다 100여년 뒤에 나온 《몽랑록》에는 권13 ‘야시’에서 더욱더 다양한 형태의 연극 사탕을 소개하고 있다. 여기서는 앞서 언급했던 생활의 단편이나, 무대의 한 장면을 묘사해 모양을 다양하게 만든 사탕 이외에도, ‘홍진이 노래를 부르며 파는 사탕[洪進唱曲兒賣糖]’처럼 판매 형태에 연극적인 요소가 들어가 있는 것이 소개 되어 있기도 하다.

송대는 도시 상업이 발달한 시기였다. 상인들은 장작(莊綽)의 《계록편(雞肋編)》에서 “도성에서 익힌 음식을 파는 모든 장사치들은 반드시 독특한 선전 문구가 있어야 한다, 이런 말들이 있는 후에야 판매가 더욱 잘 된다.”⁴⁴⁾라고 말하는 것처럼, 상품의 판매를 위해서 선전활동은 반드시 필요한 요소였던 것이다. 따라서 단순한 선전 문구를 외치는 것에서 더 나아가 선전 문구에 운율을 더해 노래로 상품을 소개하고 홍보하는 모습도 흔히 볼 수 있는 광경이 되었다. 송대 고승(高承)은 《사물기원(事物紀原)》에서 ‘음규(吟叫)’의 유래에 대해 다음과 같이 말했다.

경사에서 물건을 하나 팔려면 반드시 운율이 있어야 했다. 그 리듬은 모두 달라, 도시 사람들은 그 곡조를 선택해서, 문사를 집어넣어, 오락으로 삼았다. 오늘날 세상에 유행하니, ‘음규’라고 부르는 것이다.⁴⁵⁾

이처럼 물건 파는 노래 소리를 모방하는 ‘음규’가 유행할 만큼 번잡한 도성의

44) 莊綽, 《雞肋編》卷上: “京師凡賣熟食者, 必爲詭異標表語言, 然後所售益廣.” 北京: 中華書局, 1997, 7쪽.

45) 高承, 《事物紀原》卷9 〈博奕嬉戲·吟叫〉: “京師凡賣一物, 必有聲韻, 其吟哦俱不同, 故市人采其聲調, 間以詞章, 以爲戲樂也. 今盛行於世, 又謂之吟叫也.” - 《四庫全書》第920冊 上海: 上海古籍出版社, 1987.

시장에서 독특한 호객 소리와 노래는 당시 사람들을 매혹시키기에 충분하였다. 따라서 노래를 부르며 사람들의 주목을 끈 다음 사탕을 판매하던 모습은 어쩌면 가장 흔하면서도 쉬운 호객행위였을 것이다.

송대는 상업의 팽창으로 도시의 상점이 늘어나고 경쟁은 가속화되어갔다. 사탕을 팔기 위해 선보이는 기예(技藝) 역시 더욱 정교하고 기이해져만 갔다. 당시 이 기예도 다양한 기이한 모습을 보여주었는데, 그 중 특히 기이한 것이라면, ‘물 단지를 매고, 그 안에 물고기와 거북이가 가면을 쓰고 춤을 추며 파는 사탕[擔水斛兒, 內魚龜頂傀儡面兒舞賣糖]’을 가장 손꼽을만하다.

사실, 물 단지 속의 물고기와 거북이가 괴뢰희(傀儡戲) 가면을 쓰고 춤을 춘다는 기예는 상상조차 하기 쉽지가 않다. 하지만 이와 같은 기이한 기예를 보여주는 유사한 기록들도 많은 문헌에서 찾아볼 수 있는데, 송대 《서호노인번승록(西湖老人繁勝錄)》이 그 중 하나이다. 이 책에서는 “명절 민속놀이 가운데 물고기를 산채로 삶아지는데 그 안에는 거북, 뱀장어, 새우, 미꾸라지, 대모 거북, 대모 새우, 흰 거북, 전쟁이, 우렁이 류가 있다.”⁴⁶⁾라고 기록하고 있다. 이는 송대 당시 전래되어 왔던 많은 명절 민간유희의 형태를 확인할 수 있는 것으로, 실제 살아 있는 수중 동물들을 가지고 놀이를 펼친 한 예라고 말할 수 있다.

이 밖에 송대의 다른 기예로 거리에서 동물들을 훈련시켜 기예를 펼치는 놀이가 매우 유행하였다. 일명 ‘교충의(教蟲蟻)’라는 것으로 ‘충의’는 하늘을 나는 조류에서부터 물에서 헤엄치는 어류까지를 모두 망라하고 있었다.⁴⁷⁾ 이 놀이의 형태를 잠시 살펴보면, 대체로 타악기를 두드리며 반응하는 물고기들의 모습을 하나의 놀이로 발전시킨 것이라 추측된다. 이처럼 인형이 아닌 물고기를 이용하여 괴뢰희를 펼치는 것은 송대 이전에 그 기록을 찾을 수가 없었고, 송대 이후에도 등장하지 않는 기예 중의 기예라 할 수 있기에, 이는 민간유희의 발전 측면에서나 근대도시 문화의 발전 측면에서나 모두 송대 도시문화가 만들어낸 무대예술의 정수라 할 만한다.

46) 《西湖老人繁勝錄》卷1: “社火內有魚兒活擔, 上有金龜·金鱗·金蝦·金鯽·玳瑁龜·玳瑁蝦·白龜·金鯪·金田螺之類” 《續修四庫全書》第733冊 上海: 上海古籍出版社, 1995.

47) 伊永文, 《行走在宋代的城市》北京: 中華書局, 2005, 135-139쪽, 참조.

이러한 무대예술의 한 가운데에 바로 ‘사탕’이 자리를 잡고 있었고, 사탕에 이와 같은 상상을 초월하는 기예가 덧붙여져, 사탕은 단순한 주전부리에서 어른에게는 동심을 일깨우고, 아이들에게는 환상을 일으켜 주는 역할을 할 수 있었던 것이다. 이는 사탕이라는 주전부리가 만들어낸 문화의 또 다른 일면이라고 할 수 있다.

4. 나오며

본 논문은 《당상보(糖霜譜)》와 ‘당해(糖蟹)’를 통해 중국 고대의 사탕수수과 설탕(糖霜) 문화에 대해 살펴보고, 아울러 필기들 속에 등장하는 다양한 사탕을 토대로 고대인들의 음식과 놀이 문화에 대해 고찰하고자 하였다.

단순한 식재료로서가 아니라 하나의 문화 코드로서 설탕에 대한 전문적인 저작이 등장할 만큼 송대인들은 단맛에 매혹되어 있었다. 시인들의 시 속에서, 필기 속에서도 이 설탕은 어렵지 않게 찾아볼 수 있었으며, 그들에게 이 설탕은 단순한 감미료가 아니라, 이전에 맛보지 못한 신기한 선약(仙藥)과도 같았다. 그들은 사탕에 다양한 맛을 더하여 맛의 영역을 넓히고자 하였고, 그를 녹여 예술적인 공예품으로 개발해 나갔다. 그래서 설탕은 당시 대표적인 축제의 음식이자, 예술품으로서 송대 도시인들을 매료시켜왔던 것이다.

송대는 많은 다양한 문화들이 새로운 단계를 모색해왔던 시기이다. 음식문화 역시 단순히 배고픔을 채우기 위해서가 아니라, 음식 자체를 통해서 하나의 새로운 예술의 경지를 개척하고자 하였다. 이러한 추세는 사탕도 예외는 아니었다. 공예의 작용을 가하여, 일상에 접하는 다양한 물건들을 형상화하거나, 혹은 당시 유행하던 민간 예술의 한 장면들을 묘사하던 것도 당시 사탕이 만들어낸 새로운 문화영역이었던 것이다. 이러한 문화영역은 단순한 묘사에서 한 발 더 나아가, 송대 당시의 사탕 상인들에게 경쟁적으로 대중을 매료시킬 기예들을 개발하도록 하여, 저마다 모두 민간 기예를 한 가지씩 개발하기도 하였다.

이는 사탕이 다른 주전부리와 달리 단순한 음식으로서만 머무는 것이 아니라 오락과 유희문화의 하나로 자리매김하고 있음과 동시에 사탕 자체가 기예 등의

개발과 같이 문화영역의 확대시켜주는 촉매제 역할을 하였음을 보여주는 반증이다. 사탕이 가져온 이러한 다양한 변화의 밖에는 물질적인 측면과 정신적인 측면에서 이제 막 번성되어져 가던 송대 도시와 상업의 발달이 있었음을 부정할 수 없을 것이다.

《參考文獻》

- 許慎,《說文解字》杭州: 浙江古籍出版社, 1998.
- 蕭子顯,《南齊書》北京: 中華書局, 1997.
- 沈括,《夢溪筆談》北京: 中國國際廣播出版社, 2009.
- 洪邁,《容齋隨筆》上海: 上海古籍出版社, 1998.
- 孟元老 撰, 鄧之誠 注,《東京夢華錄注》北京: 中華書局, 2008.
- 孟元老 撰, 伊永文 箋注,《東京夢華錄箋注》北京: 中華書局, 2009.
- 陸游,《老學庵筆記》北京: 中華書局, 1997.
- 莊綽,《雞肋編》北京: 中華書局, 1997.
- 耐得翁,《都城紀勝》,《四庫全書》第590冊 上海: 上海古籍出版社, 1987.
- 周密,《武林舊事》北京: 中華書局, 2007.
- 吳自牧,《夢梁錄》,《武林掌故叢編》第14集.
- 西湖老人,《西湖老人繁勝錄》,《續修四庫全書》第733冊 上海: 上海古籍出版社, 1995.
- 蘇軾,《蘇軾詩集合注》三 上海: 上海古籍出版社, 2001.
- 王灼,《糖霜譜》,《四庫全書》第844冊 上海: 上海古籍出版社, 1987.
- 高承,《事物紀原》,《四庫全書》第920冊 上海: 上海古籍出版社, 1987.
- 孔尚任,《孔尚任詩文集》卷2冊 濟南: 齊魯書社, 2004.
- 季羨林,《糖史》 南昌: 江西教育出版社, 1998.
- 陳詔,《中國饌食文化》上海: 上海古籍出版社, 2001.
- 王仁湘,《珍饈玉饌》蘇州: 江蘇古籍出版社, 2002.
- 기와기타 미노루,《설탕의 세계사》서울: 좋은책만들기, 2003.
- 伊永文,《行走在宋代的都市》北京: 中華書局, 2005.
- 杭宏秋,〈飴·錫·沙糖含義種類及產年小考〉,《中國農史》1986年 04期.
- 樊維綱,〈沙糖·恬鹽·吳鹽〉,《社會科學輯刊》1984年 第03期.
- 胡傳淮,〈王灼著述中的遂寧地區地名考釋〉,《四川職業技術學院學報》, 2010年 第1期.

《中文提要》

本論文通過宋代筆記與詩詞來考察中國的‘糖果’文化。糖和糖果數千年來與人們的日常生活息息相關。尤其是在宋代筆記和詩歌中存在著不少有關‘糖’的詞語，由此可見宋代‘糖’已經普遍進入老百姓日常生活之中。

首先、本文通過宋代出版的一部介紹甘蔗制糖方法的專著《糖霜譜》考察中國糖歷史。再通過宋代筆記和詩詞中出現的‘糖蟹’制作方法來深入探討糖的傳播歷史和古代糖文化。

其次、研究宋代蘇軾、黃庭堅、楊萬里等詩人筆下所描寫的糖霜的想象和所蘊涵的意義。一些詩人筆下糖霜如琥珀般的美麗，又把糖霜當作來自仙界的瓊漿玉液，使人產生似乎養神上天的感覺。

最後、從《武林舊事》、《夢梁錄》、《東京夢華錄》等筆記中羅列的糖果來探討當時‘糖果’在人們的生活中獨特的地位。宋代吃的水平已從一般的味道美轉向意境美的境地了。由於對糖果的審美情趣，宋代糖果不僅是一種簡便適口的零食，而且是一種賞心悅目的工藝品。因此糖果可以在節日或者在宴會上把氣氛提升到一種娛樂藝術的境界。特別是東京的節食‘十般糖’和用糖漿雕塑成的‘糖獅’等別具特色，讓人們融入了一種狂熱的歡樂氣氛中，極受市民歡迎。糖果又從吃的藝術擴大到銷售的技藝。為招攬更多的顧客買‘糖果’而演練的技藝使一種食物打開了古代娛樂生活的新一頁。糖果更加體現了城市文化、掀起了一種新的民俗風情。

关键词：糖霜 糖蟹 宋代 筆記 詩詞 糖果

이 논문은 2011년 11월 20일에 접수되어 2011년 12월 15일에 심사가 완료되고 2011년 12월 20일 편집회의에서 게재가 확정되었음.