

중국어 어휘에 나타나는 음식문화 고찰*

－ 主食과 副食 관련 어휘를 중심으로

유현아**

<目 次>

1. 들어가는 말
2. 主食과 관련된 어휘와 음식문화
 - 1) 五穀
 - 2) 熟食
3. 副食과 관련된 어휘와 음식문화
 - 1) 육고기류
 - 2) 가금류
4. 나오는 말

1. 들어가는 말

언어와 문화는 매우 밀접한 관계를 가지고 있다. 미국의 언어학자 사피어는 “언어의 배후에는 어떤 것이 존재하고 있다. 뿐만 아니라 언어란 문화를 떠나서는 존재할 수 없다. 문화라는 것은 바로 그 사회에서 전해져 내려오는 관습과 신앙의 총화를 말하는 것으로, 그것에 의해 우리들의 생활조직이 결정된다”¹⁾고 하였고, 파머는 “언어와 문화의 역사는 상호 보완적으로 상호 협조하고 서로를 계발시키면서 진행된다”고 하였다. 또한, 야코프 그림은 일찍이 “각 민족에 대해서 유골, 도구, 고분보다도 더 생동적인 증거가 있는데, 그것은 바로 그들의 언어이다”라고

* 본 연구는 2015학년도 경기대학교 학술연구비(일반연구과제)지원에 의하여 수행되었음.

** 경기대학교 중어중문학과 조교수

1) 나상배, 하영삼 역, 『언어와 문화』, 서울대학교출판부, 2003년, 1쪽.

주장하였다.²⁾

다시 말해서, 인간은 자신이 살고 있는 사회 속에서 언어를 습득하는데, 모든 사회는 저마다의 문화적 특성을 가지고 있으므로, 언어는 바로 그 사회의 문화에 의해서 영향 받을 수밖에 없다는 것을 의미한다. 따라서 언어를 통해서 그 사회의 문화를 고찰하는 것은 매우 유의미한 일이라고 하겠다.

중국은 다양한 문화를 가진 나라로, 그 중에서도 가장 대표적인 것이 바로 음식 문화이다. 예로부터 중국인들은 ‘民以食爲天’(백성은 먹는 것을 하늘로 여긴다)이라 하여, 음식을 고대 중국인들이 신성불가침이라 여기는 최고의 권력을 상징하는 ‘天’과 동등하게 여길 정도로 중요하게 여겼다. 또한 『孟子·告子』에서는 ‘食色, 性也.’(식욕과 색욕은 본성이다), 『禮記·禮運』에서는 ‘飲食男女, 人之大慾存焉.’(먹고 마시는 것과 남녀 간의 정, 사람의 큰 욕망이 여기에 있다)라 하여 식욕과 색욕을 인간의 본성으로 보고 있다. 그렇다면, 이 두 본성이 언어 속에 나타나는 빈도수가 비슷해야 마땅할 것이다. 그런데 이와 관련된 언어 표현을 살펴보면, 색욕과 관련된 표현은 많지 않고, 상대적으로 음식에 관련된 표현은 매우 다채롭게 나타난다. 언어체계에서 문화의 영향을 가장 적극적으로 반영하는 것은 어휘인데, 이러한 현상은 음식이 중국문화에서 차지하는 비중이 얼마나 큰 지를 반증하는 것이라 하겠다.

중국의 음식문화는 飮과 食의 두 가지 방향을 포괄한다. 飮은 차와 술을 마시는 것을 가리키고, 食은 음식의 섭취를 뜻하는데, 섭취대상은 밥과 고기, 채소 등이다. 『詩·小雅·綿蠻』의 ‘飮之食之, 教之誨之.’(마시고 먹게 하고, 가르치고 깨우쳐주오)라는 구절에 대해 鄭玄은 ‘渴則予之飮, 飢則予之食’(목이 마르면 마실 것을 주고, 배가 고프면 먹을 것을 준다)이라 주해하였는데, 바로 이러한 분류를 의미하는 것이다. 즉, 고대에 ‘飮’의 대상은 湯이나 粥, 술 등을 가리키고, ‘食’의 대상은 主食인 밥과 副食인 채소나 고기 등의 음식을 말하는 것이다.³⁾ 이는 ‘飮’과 ‘食’의 字形에서도 살펴 볼 수 있는데, ‘飮’의 갑골문 자형은 오른쪽은 사람, 왼쪽 위는

2) 袁甲, 「中國飲食文化對語言的影響」, 『文學教育』, 2008년, 113쪽.

3) 韓偉, 「漢字裏所蘊含的飲食文化信息」, 『鄭州大壑學報(哲學社會科學版)』, 제40권 제1기, 2007년, 142쪽.

사람이 혀를 내밀고 있는 모습, 왼쪽 아래는 술 단지의 형상이다. 한 사람이 머리를 숙이고 혀를 내밀어 술 단지를 끼고 술 마시는 모습을 본뜬 것으로, 本義는 ‘술을 마시다’이다. ‘食’의 갑골문 자형은 위는 그릇의 뚜껑, 아래는 오곡 등의 主食을 담은 簋의 상형자를 본뜬 것으로, 일상생활에 사용되던 뚜껑이 있는 밥통 모양을 나타내는 회의자이다. 그런데 小篆에서 윗부분의 뚜껑이 스로, 아랫부분의 簋는 匕로 변하였고, 許慎은 이 소전체에 근거하여 ‘食’을 匕와 亼의 합체인 형상으로 보고, 본의를 ‘밥통 속에 가득 들어있는 음식물’이라고 풀이하였기 때문에 『說文』의 풀이는 갑골문과 일치하지 않는다.⁴⁾ 본의는 ‘밥통’이고, 밥통에는 음식물을 담으므로 ‘음식물’로 引申되었고, 또 음식물이 있으면 먹기 마련이므로 ‘먹다’의 뜻으로 引申되었다.

인간의 삶의 필수 조건인 ‘衣食住’ 중에서 ‘食’은 인간이 생존하기 위해 가장 필요한 기본 요소이므로 중국인은 ‘食’을 가장 중요하게 여긴다. 음식문화는 중국 문화의 중요한 특징 중 하나로, 중국 사회의 여러 방면과 관련이 있다. 예를 들면, 중국음식은 제사에 제물을 바치는 의식 행위에서 예의와 깊은 관련을 맺게 되었고, 이를 통해 농경민족인 중국인에게 음식은 물질적인 향유인 동시에 정신적인 수양을 강조하였으며, 이와 같은 물질과 정신의 융합으로 점차 독특한 음식문화를 형성하였다. 따라서 중국의 음식문화를 이해하는 것은 중국 문화를 이해하는 지름길이 될 것이다.

본고에서는 먼저 음식이 문화의 범주에 들어갈 수 있게 된 계기를 마련하고 원시 채집 생활에서 농업 사회로 전환하게 된 배경을 살펴 본 후, 이를 통해 농경문화의 산물인 식량작물, 즉 主食을 나타내는 어휘와 副食 관련 어휘에 대해서 고찰하고자 한다. 아울러 이를 통해 고대 중국의 음식문화와 그 특징을 살펴보도록 하겠다.

4) 黃宇鴻, 『說文解字』蘊含的中國飲食文化, 『欽州師範高等專科學校學報』 제18권 제2기, 2003년, 51쪽.

2. 主食과 관련된 어휘와 음식문화

『禮記·禮運』편에 ‘未有火化, 食草木之實, 鳥獸之肉, 飲其血, 茹其毛.’(아직 불로 익혀 먹는 법이 없어서, 초목의 열매와 새, 짐승의 고기를 먹으며 그 피를 마시고 그 털을 씹었다)의 기록에서 알 수 있듯이, 불이 발견되기 이전의 원시인류는 채집과 수렵을 통해 먹고 살았다. 이 시기는 단지 배불리 먹는 것이 최대 목표였기 때문에 음식에 대한 관념이라는 것이 존재했을 것이라고 보기 어렵다.

이후 『韓非子·五蠹』편의 “上古之世, …… 民食草蓂蚌蛤, 腥臊惡臭 而傷害腹胃, 民多疾病 有聖人作, 鑽燧取火, 以化腥臊, 而民悅之, 使王天下 號之曰燧人氏.”(상고시대에 …… 사람들이 열매와 조개를 먹는데 비리고 역겨운 냄새가 나서 배와 위장이 탈나게 하여 백성들에게 질병이 많았다. 어떤 성인이 나타나 나뭇가지를 비벼 불을 얻어 비린내를 없앴다. 사람들이 기뻐하며 그를 천하를 다스리는 왕으로 삼고 수인씨라 불렀다)의 내용을 보면, 대략 구석기 시대 말기에 불의 발견을 통해 중국인의 식생활이 生食에서 火食으로 전환되었음을 알 수 있다. 불의 발견과 사용은 바로 중국이 진정한 문명시대로 접어들게 되었음을 의미한다.⁵⁾ 따라서 이 시기는 음식에 대한 관념이 점차 형성되고, 음식문화의 중대한 변혁을 촉진시킨 중국 음식문화의 시작 시기라고 볼 수 있겠다.

중국은 신석기 시대에 접어들면서 농경사회를 형성하였다. 작물 재배를 시작하면서 곡물을 주식으로 삼게 되었다. 대체적으로 黃河 유역에서는 주로 조 등의 작물을 재배하고, 장강 유역에서는 주로 벼를 재배하였다. 춘추전국시대 이후로 북방의 밀이 점차 기장을 대신하여 주식이 되었고, 남방에서는 쌀이 주식으로 자리매김하였다. 이후로 이런 양대 구조에 변동이 없었다.⁶⁾

본 장에서는 중국인들이 즐겨 먹는 主食 중에서 主食으로 먹는 기본 식량 재료인 五穀과 五穀으로 만든 대표적인 熟食에 대해서 살펴보도록 하겠다.

5) 劉志成, 『文化文字學』, 巴蜀書社, 2003년, 228쪽.

6) 이해원, 『중국의 음식문화』, 고려대학교출판부, 2010년, 24쪽.

1) 五穀

일반적으로 五穀은 다섯 가지 곡물을 가리킨다. 옛날부터 중국인은 五穀을 그들의 주요한 곡물로 여겼는데, 최초에 어떠한 곡물을 五穀이라 하였는지에 대한 기록은 남아있지 않다. 五穀을 구성하는 다섯 가지 곡물에 대한 기록은 漢代에 비로소 출현하는데, 漢代에는 오곡을 稷黍麥菽麻로 보았다. 그러나 麻 대신 稻를 오곡 중의 하나로 보고 있는 기록도 있다. 『孟子·滕文公上』의 '樹藝五穀'(오곡을 심어 키우게 하다)에 대한 趙岐의 주를 보면 '五穀爲稻黍稷麥菽.'이라 하여, 趙岐는 稻를 오곡에 포함시켰다. 이처럼 오곡을 구성하는 작물에 대한 설이 다르게 나타나는데, 麻는 식용할 수 있는 大麻의 씨를 가리키는 것으로 최초에는 주요 곡물 작물의 하나였으나 후에 점차 곡물로서의 가치를 상실하게 되었고,⁷⁾ 또 漢代에 관개시설이 점차 확충되면서 남방에서의 벼 생산이 급증하여 쌀이 이미 主食으로서 부동의 위치를 차지하고 있었기 때문에 稻를 五穀 중의 한 종류로 보는 것이 더 타당한 듯하다. 따라서 본고에서는 稻를 오곡의 하나로 포함시켜 살펴보고자 하겠다.

(1) 稷

『說文』에 '稷, 五穀之長, 從禾畎聲.'(조는 오곡 중의 으뜸이다.禾를 따르고 畎를 성부로 한다)라 하였다. 稷(조)은 황하유역의 모든 신석기 유적지에서 발굴되었는데, 이는 조가 중국에서 가장 오래된 곡물로 황하유역에서 자라기에 적합한 곡식이었기 때문이다. 황하 유역의 조 생산량은 원시농업 가운데 으뜸을 차지하였고, 오랫동안 고대 중국인들의 가장 중요한 양식이었으므로, 오곡 중의 으뜸이라고 평가되고 있다.

稷은 본디 야생의 강아지풀을 황하 유역의 사람들이 재배하기 시작하여 만들어진 작물로, 商代에는 粟과 稷을 혼용하여 사용하다가 周代에 粟을 稷이라 부르게 되었다.⁸⁾ 아울러 고대 중국인들은 '稷'이 穀神을 대표한다고 여기어 社神과 함께

7) 王作新, 『中國古代文化語詞類譯』, 華中師範大學出版社, 2007년, 16쪽.

8) 王寧 등, 『說文解字』與中國古代文化』, 遼寧人民出版社, 2000년, 128쪽.

병칭하여 社稷이라 하고, 국가의 대명사로 사용할 만큼 중요한 곡물로 여겼다.

(2) 黍

『說文』에 ‘黍, 禾屬而黏者也. 以大暑而種, 故謂之黍. 从禾, 雨省聲. 孔子曰 : 黍可爲酒, 禾入水也.’(기장은 벼과에 속하고 점성이 있다. 대서에 파종하므로黍라고 하였다.禾가 의부이고 雨의 생략형이 성부이다. 공자는 기장으로 술을 만들기 때문에, 벼에 물을 넣는다는 뜻으로 만들어진 글자라고 하였다)고 풀이하였다.

기장은 건조하고 한랭한 중국 북방지역의 주요 농작물로 특히 추위에 잘 견디고 성장기간이 짧아 재배하기 쉬운 곡물이었다. 색깔이 노란색이어서 黃米라고도 한다. 상고시기의 여러 문헌, 특히 『詩經』에서 자주黍와稷이 연용된 용례가 나타나는데, 이를 보면 상고시대에 기장이 조와 더불어 아주 중요한 작물이었음을 알 수 있다.⁹⁾

그런데 상고시대에 기장은 貴賤의 구분이 있는 곡물이었던 것 같다. 『詩·周頌·良耜』의 ‘荼蓼朽止, 黍稷茂止’(잡초들 시들어 썩으면, 기장과 조가 무성히 자란다) 구절에서, 鄭玄은 ‘豐年之時, 雖賤者猶食黍’(풍년이 든 해에는 천한 자들도 기장을 먹는다)라 주해하였고, 孔穎達은 ‘賤者當食稷耳.’(천한 자들은 마땅히 조를 먹어야 한다)라고 부연설명하였다. 당시黍는 귀족들이 자주 먹는 곡물로 서민들은 풍년이 든 해에만 맛 볼 수 있는 귀하고 맛있는 작물이었고,稷은 서민들이 자주 먹는 곡물이었음을 알 수 있다.

맛에 있어서도 기장이 조보다 점성이 강하고 먹기에 좋아 사람들이 좋아하는 곡물이었던 것 같다. 『論語·微子』에 ‘止子路宿, 殺鷄爲黍而食之, 見其二子焉.’(자로를 머물러 묵게 하고, 닭을 잡고 기장밥을 지어서 먹고는 그의 두 아들을 뵈게 했다)라고 한 내용으로 볼 때, 손님에게 접대하는 음식으로 내놓을 만큼 상고 시기에는 비교적 맛있는 양식으로 여겨졌음을 알 수 있다.

또한, 『說文』의 풀이로 보건대,黍는 商代에 술을 담그는 주요 재료로도 사용되었음을 알 수 있다.

9) 王力, 『中國古代文化常識圖典』, 中國言實出版社, 2002년, 251-253쪽.

(3) 麥

麥은 중국 북방의 主食이다. 『說文』에 ‘麥, 芒穀. 秋種厚蕪, 故謂之麥. 麥, 金也. 金王而生 火王而死. 從來, 有穗者. 从夂.’(麥은 까끄라기가 있는 곡식이다. 가을에 뿌리고 깊이 묻으므로 麥이라 한다. 麥은 오행 중 金에 속한다. 金이 왕성하면 살고, 火가 왕성하면 죽는다. 의미는 來를 따르고 이삭이 있는 것이다. 夂을 따르다)라고 풀이하였다.

麥은 大麥과 小麥의 구분이 있는데 大麥은 보리, 小麥은 밀을 가리킨다. 보리는 갑골문에 이미 출현한 한자로 갑골문에서는 來로 보리를 나타냈다. 고대에는 大麥을 粦라고 하였고, 또 來牟라고도 하였다. 『詩·周頌·思文』에 ‘貽我來牟, 帝命率育.’(우리에게 보리를 주심은 상제께서 두루 기르도록 명하심이라), 『孟子·告子上』의 ‘今夫粦麥, 播種而耰之.’(이제 보리와 밀을 뿌리고 흙을 덮어주네)를 통해서 이 명칭들의 용례를 살펴 볼 수 있다.

밀은 商代 이전부터 생산되었다. 고대 중국에서 보리의 주요 생산지는 황하 중 하류, 섬서성 渭水 유역, 산서성 汾水 유역, 하남, 산둥과 안휘 일대이다. 당시 황하 유역에서는 보리가 가장 중요한 양식 작물이었고, 漢代 이후 벼 다음으로 보리가 제2의 곡물로 자리를 잡았다.¹⁰⁾

(4) 菽

菽은 지금의 大豆, 콩이다. 『說文』에 ‘尗, 豆也. 象尗豆生之形也.’(尗은 콩이다. 콩이 자라는 모습을 본뜬 것이다)라고 풀이하였는데, 尗은 ‘菽’의 古字이다.¹¹⁾ 『詩·生民』의 ‘以就口食, 藝之荏菽’(음식을 먹게 되자 콩을 심으셨다) 구절에 대해 鄭玄은 菽을 大豆로 풀이하였다. 상고에는 콩을 菽으로 부르다가 漢 이후에는 豆라고 불렀다.¹²⁾

콩은 先秦시기에 황하유역 일대에서 재배되었고, 漢代에는 수많은 농민들이 하북, 산서와 산둥 등지의 동북부 지방으로 이주하여 콩을 재배하였고 당송 이후에

10) 이해원, 상동, 25쪽.
11) 黃宇鴻, 상동, 56쪽.
12) 韓偉, 상동, 143쪽.

는 점차 長江 유역으로 확대되었다.¹³⁾

(5) 稻

稻는 벼의 통칭으로 갑골문의 자형은 왼쪽은 벼, 오른쪽은 손, 손 아래는 쌀알이 들어있는 절구의 모양이다. 쌀알은 穀이라고 하는데 껍데기가 딱딱하고 거칠어서 껍데기를 제거하여 익혀야지만 먹을 수 있다. 이와 같이 갑골문의 자형은 벼의 가공 과정을 나타내고 있음을 알 수 있다.¹⁴⁾

良渚 문화에서 벼가 대량으로 출토된 것으로 보건대 중국에서 벼의 재배 역사는 유구하다. 항주일대와 장강 하류 지역에서 최초로 벼가 재배되었고, 이후 점차 장강 중류, 강회평원과 황하 중하류로 확대되면서, 벼는 중국 남방지역의 주요양식이 되었다.¹⁵⁾

2) 熟食

(1) 糧

‘糧’은 고대에 대표적인 熟食이다. 현대 중국어에서는 이음절어 ‘糧食’의 형태소로 사용된다. ‘糧食’은 표준국어대사전에 ‘생존을 위하여 필요한 사람의 먹거리’라고 풀이되어 있고, 現代漢語詞典에는 ‘식용으로 제공되는 곡물로 콩류와 고구마류의 통칭’이라고 설명되어 있는 단어이다. ‘糧食’은 상고시기에 이음절어로 고정되지 못하고 각각 단음절어로 사용되었다. ‘糧’은 『說文』에 ‘穀也.’(糧은 곡식이다)라고 풀이하였고, ‘食’은 위에서 살펴본 바대로 ‘음식물’로 풀이하였다. 『說文』의 설명에서는 잘 드러나지 않지만, ‘糧’과 ‘食’은 본디 의미 차이가 있는 단어이다. 『周禮·廩人』의 ‘凡邦有會同師役之事, 則治其糧與其食.’(무릇 나라에 회동이나 군사를 부리는 일이 있으면 糧과 食을 다스린다)에 대해 鄭玄은 ‘行道曰糧, 謂糒也.’

13) 이해원, 상동, 26쪽.

14) 周婉紅, 郭波, 「簡析『說文解字』中部分飲食文字的背景」, 『西安聯合大學學報』 제6권, 2003년, 88쪽.

15) 이해원, 상동, 25쪽.

止居曰食, 謂米也.'라고 주해하였는데, '糧'은 길을 떠날 때 가지고 다니기 쉽게 만든 乾糧을 가리키고, '食'은 집에서 먹는 음식을 뜻한다. '糧'자의 '量'은 表音과 表意의 기능을 모두 가지고 있다. 의미상 '量'은 길을 떠날 때 사람 수, 旅程, 날짜를 따져 휴대할 乾糧의 양을 계산한다는 뜻을 나타낸다.¹⁶⁾ 『詩·大雅·公劉』편의 '乃裹餼糧.'(마른 식량을 자루에 싸매다), 『莊子·逍遙遊』의 '適百里者宿舂糧, 適千里者三月聚糧.'(백리를 가는 자는 밤새 양식을 찧어 준비하고, 천리를 가는 자는 석 달 동안 양식을 모은다)라는 구절에서도 '糧'은 길을 떠날 때 준비하는 음식물임이 잘 드러나 있다.

또한 위의 예문을 통해 '糲' (『說文』糲, 乾飯也.)가 '糧'의 별칭이고, '餼'도 乾糧을 의미하는 단어임을 알 수 있다. 고대의 乾糧은 콩이나 고구마 같은 것이 아니라 쌀을 삶아 익힌 후 햇볕에 말린 음식물로 지금의 인스턴트식품에 해당하고 길을 떠날 때 특히 전투 중인 병사가 휴대하여 먹기 편하게 만든 음식이다.¹⁷⁾

糧은 일반적으로 양식을 가리키기도 한다. 『論語·衛靈公』의 '在陳絕糧, 從者病, 莫能興.'(진나라에 있을 때 양식이 떨어지니 따르는 자들이 병들어 일어날 수 없었다), 『宋書·孝武帝紀』의 '百姓乏糧種, 隨宜貸給.'(백성들이 양식이 부족하자 즉시 빌려주었다)의 '糧'은 평상시에 먹는 음식물을 뜻한다. 이로부터 보건대, '糧'은 평상시에 먹는 음식물과 길을 떠날 때 휴대하는 양식을 모두 아우르는 어휘임을 알 수 있다. 특히 대부분 외출할 때 휴대하거나 다른 곳으로 운반하여 유통하는 음식물을 가리킨다.¹⁸⁾

(2) 糲

『說文』에 '糲, 熬米麥也.'(糲는 쌀과 보리를 볶은 것이다)라고 하였는데, 볶은 알갱이로 만든 것도 있고, 볶은 후에 갈아서 가루로 만든 것도 있다. 따라서 오늘날의 cereal처럼 마른 것으로 먹을 수도 있고, 미숫가루처럼 가루를 내어 물에 타서 먹을 수도 있다. 糲를 만드는 재료도 다양하다. 단옥재의 주에 의하면 '擣熬穀.

16) 黃宇鴻, 상동, 52쪽.

17) 劉志成, 상동, 229-230쪽.

18) 黃金貴, 『古代文化詞義集類辨考』, 上海教育出版社, 1995년, 849쪽.

不同者, 黍粱未麥皆可爲糗.'라고 하였으니, 쌀은 물론이고 기장, 수수, 콩 보리 등도 모두 '糗'로 만들어 먹었던 것 같다. 이처럼 말려서 볶은 쌀과 보리, 콩 등으로 만든 糗는 고소한 향기가 있어서 주머니에 넣고 다니며 여행 중에 휴대하여 먹을 수 있는 熟食이었음을 알 수 있다.

(3) 飯

'飯'은 '鬻', '麵'과 더불어 중국인들이 가장 자주 먹는 주식으로 찌거나 삶아서 익혀 먹는 주식이다. 『說文』에 '飯, 食也.'(飯은 음식물이다)라 하였다. 『春秋說題辭』에는 '粟五變: 以陽化生爲苗, 秀爲禾……五變而蒸飯可食.'(벼의 다섯 가지 변화: 햇볕을 받아 묘가 되고 벼로 자라서……다섯 번째 밥으로 쪄내어 먹을 수 있다)이라 하여 밥이 쌀을 가공하는 가장 마지막 과정임을 나타내는 기록이 있고, 『周書』의 '黃帝始蒸穀爲飯.'(황제 때 처음 곡식을 쪄서 밥을 지었다)라는 기록으로 보아 중국에서 밥을 주식으로 먹기 시작한 역사는 매우 오래되었음을 알 수 있다.

'飯'과 '膳'은 同源詞이다. 쌀이 익으면 飯이 되고, 고기가 익으면 膳이 된다. '膳'은 종묘 제사에 쓰기 위해 익힌 고기로, 고기를 구울 때 반복해서 뒤집기 때문에 '膳'이라 불렀고, 쌀도 익으려면 위 아래로 반복하여 섞이는 과정을 거치므로 飯이라 명명하였다.¹⁹⁾

(4) 鬻

'鬻'은 일종의 간편식으로, 고대에 가난한 사람들이 먹던 음식이다. 또한 귀족 계층들은 초상을 치를 때에 죽을 먹는 것이 예법이었으므로 귀족들이 상을 치를 때 먹는 음식이기도 하다.

『說文』에 기록된 鬻의 小篆體를 보면, 가운데의 위쪽은 米이고 쌀 아래는 鬲인 鬲이다. 즉, 쌀이 들어있는 鬲이 수증기가 위로 올라오는 모습을 본 뜬 弱자의 사이에 놓여 있는 형상이다. 자형의 풀이에서 보건대, '鬻'은 곡물을 솥에 넣고 끓이니 위로 수증기가 올라오며 익혀서 알갱이를 무르게 만든 음식이다.²⁰⁾

19) 黃宇鴻, 상동, 52쪽.

殷과 周代의 熟食은 주로 찌고(蒸) 삶는(煮) 두 가지 방법을 벗어나지 않는데, 죽은 솥(鬲)에 끓이고, 밥은 시루(甑)에 찐다. 솥에 죽을 끓일 때는 쌀과 물만 솥에 넣어 오랫동안 푹 삶아 쌀이 익으면 되는데, 물이 많고 쌀이 적어 묽은 것을 糲이라 하고, 쌀이 많고 물은 적어 걸쭉한 것을 饘이라고 한다.²¹⁾ 따라서 糲은 농도가 묽은 죽을 나타내는 어휘임을 알 수 있다.

죽에는 여러 가지 종류가 있다. 현대 중국어에서는 '某某粥'이라 하여 '粥'앞에 재료명을 넣어 사용하지만, 고대 중국어에서는 종류마다의 명칭이 따로 있다. 고기를 넣지 않고 순전히 곡물로만 끓인 것은 '糲'이라 하고, 쌀을 주재료로 하고 고기를 섞어서 끓여낸 죽은 '糜'²²⁾라고 한다. 段玉裁에 의하면, 糜는 糲보다 더 푹 끓여서 쌀 알갱이가 거의 문드러진 상태이고, 糲은 糜보다 되직하다는 차이점이 있다.²³⁾ 또 채소를 섞어 끓여낸 야채죽은 '米+覃'라고 하였다.²⁴⁾

(5) 餅

현대의 '餅'은 밀가루를 반죽하여 화로에 굽거나 기름에 지져낸 원형 또는 타원형의 음식이다. 그런데 고대의 '餅'은 사실상 현대의 '餅'과 다른 점이 있다. 먼저 『說文』의 풀이를 보면, '餅, 麩餈也.'라고 하였는데, 麩는 밀가루(麥末也)이고, 餈는 쌀떡(稻餅也)의 뜻이니, 餅은 바로 밀이나 기타 곡류를 가루로 갈아서 만든 모든 분식을 말한다. 다시 말해서, 고대의 '餅'은 현재보다 더 포괄적인 개념인 것이다. 東漢시기 『釋名』의 기록을 보면 보다 명확하다. 『釋名』에는 '蒸餅', '湯餅', '蝎餅', '髓餅', '索餅' 등의 다양한 '餅'이 출현하는데, '蒸餅'은 밀가루 반죽을 찌서 만든 만두이고, '蝎餅'은 튀겨서 만든 것, '髓餅'은 기름으로 밀가루를 반죽하여 화로에 구워 만든 것이다. 그리고 '湯餅'은 밀가루 반죽에 탕을 넣어 끓인 것으로 지금의 국수, 수제비 등을 모두 포괄한다. 또한 '索餅'은 면이 새끼줄 모양이라는 것에 착안하여 명명된 것으로, '湯餅'의 기초에서 만들어진 국수인데, 『釋名疏證

20) 吳東平, 『漢字文化趣釋』, 湖北人民出版社, 2001년, 484쪽.

21) 黃金貴, 상동, 855쪽.

22) 『說文』: '糜, 糲也.', 段注: '以米和羹謂之糲.'

23) 『說文解字注』: '糜, 糲米使糜爛也. 粥淖於糜. 粥粥然也. 引伸爲糜爛字.'

24) 『說文解字注』: '糜或菜和之曰"米+覃".'

補』에 ‘索餅疑即水引餅.’(索餅은 水引餅인 것 같다)라고 하였다. 그렇다면 水引은 무엇인가? 北魏의 『齊民要術』에 ‘水引’에 대한 기록을 보면, ‘水引 : 掇如箸大, 一尺一斷, 盤中盛水浸, 宜以手臨鑊上, 掇令薄如韭葉, 逐沸煮.’(수인: 반죽을 주물러 젓가락 굵기로 만들어서 한 자 길이로 자른 것을 물 담은 쟁반에 담가 둔 다음 솥 위에서 손으로 주물러 부추 잎처럼 얇게 만들며 물이 끓어오르면 넣는다)라고 풀이하였다. 索餅 즉 水引餅은 바로 부추 잎처럼 길고 가늘게 만든 국수임을 알 수 있다. 바로 이 索餅의 모양(‘長’과 ‘瘦’)을 나타내는 한자의 발음이 長壽의 음과 비슷하기 때문에 生日 때 국수를 먹으며 장수를 기원하는 문화가 생기게 되었다.²⁵⁾

이처럼 고대의 ‘餅’은 현대의 ‘餅’보다 훨씬 다양하고 색다른 종류와 조리법을 가지고 있는 것으로 만두, 국수, 전병 등을 포괄하며, 중국의 음식문화를 풍요롭게 하는데 지대한 역할을 하였다.²⁶⁾

3. 副食과 관련된 어휘와 음식문화

고대 중국은 황하유역을 중심으로 농경문화와 유목문화가 병존한 국가이었다. 黃帝 때는 농경문화가 발달하였고 炎帝 때는 유목문화가 꽃을 피웠으나, 전반적으로 볼 때 中原지역은 농경문화가 우세를 차지하였다고 할 수 있다. 또한 중국 전체의 역사를 보더라도 중국사회는 농업을 위주로 한 농경사회이다.

肉類는 유목민족에게는 주식이지만, 농경민족에게는 부식이다. 따라서 육류를 副食의 범주에 넣고 관련 어휘를 살펴보고자 한다. 편폭 상의 제한으로 인하여 본고에서는 부식의 범위를 육고기류에 제한하기로 하고, 생선류와 채소류 등은 후속 연구로 남겨 두기로 한다.

25) 王寧 등, 상동, 133쪽.

26) 면 요리가 발달한 중국은 3000 여 년 전에 이미 밀가루를 발효시킨 면 요리를 만들었는데, 발효 기술이 상당히 발달하여 다양한 발효 음식을 가지고 있다. 그 중에서도 발효 전빵(醱酵饅頭)은 줄곧 제사용으로 사용하였다는 기록이 있다.

1) 육고기류

(1) 牛와 관련된 어휘와 음식문화

牛는 『說文』에 ‘大牲也. 牛, 件也. 件, 事理也. 象角頭三封尾之形.’(소는 큰 희생물이다. 件이라는 뜻이 있는데 件은 事理를 뜻한다. 머리에 뿔이 난 우뚝 솟은 것과 꼬리의 형체를 본떴다)라고 풀이하였다. 소는 상고시기에 주로 경작과 제사에 사용되었는데, 商周시대에는 소, 양, 돼지를 三牲이라 하였다. 제사를 지낼 때 三牲을 모두 갖춘 것을 太牢라고 하고, 양과 돼지만 쓰고 소를 쓰지 않는 것을 少牢라고 한다. 春秋 중후기에 철제 쟁기와 牛耕이 출현하면서 소가 경작에 사용되기 시작하였고, 이때부터 소를 식용으로 쓰는 것이 감소하였다. 『禮記·曲禮』의 ‘諸侯無故不殺牛’(제후는 까닭 없이 소를 잡지 아니한다)의 내용을 통해서, 경작과 제사에 사용되는 소는 가장 진귀한 것이기 때문에 지배 계급도 함부로 먹지 않았음을 알 수 있다. 따라서 牛를 부수자로 하는 한자에는 이러한 의미가 담겨져 있고, 특히 祭物로서 중요하게 사용되면서 고대 중국의 副食문화에도 영향을 끼쳤다.

犧牲은 모두 ‘牛’부수자로, 제사의 제물로 사용되는 소를 뜻한다. 『說文』에犧는 종묘의 희생물(宗廟之牲也.), 牲은 상처 없는 온전한 소(牛完全)라고 풀이하였다. 『禮記·曲禮』의 ‘天子以犧牛.’(천자는 희우로 제사를 지내다)에서 鄭玄은 ‘犧, 純毛也.’(犧는 털이 한 가지 색으로만 난 소이다)라고 주해하였다. 따라서犧牲은 최초에는 몸에 한 가지 털색을 가진 상처가 없는 온전한 소를 가리켰으나, 이후 제사에 사용되는 모든 희생물을 뜻하는 단어로 의미가 확대되었다.

고대에는 제사를 지낼 때 소 한 마리를 통째로 올려 제물로 사용하였고, 제사가 끝나면 소를 해부하여 고기를 나누어 먹을 수 있었다.²⁷⁾ 이로부터 보건대, 소는

27) 제사가 끝난 후 소를 반으로 나누는 옛 풍습에서 기원한 한자가 ‘半’이다. 『說文』에 ‘半, 物中分也. 从八从牛. 牛爲物大, 可以分也.’(半은 사물의 가운데를 나누는 것이다. 八을 따르고 牛를 따랐다. 소는 크기가 커서 나눌 수 있다)라고 풀이에서 드러나듯이, 半의 본의는 ‘소를 가운데에서 반으로 갈라 둘로 나눈다’이고, 후에 ‘물체를 가운데서 반으로 나누다’라는 뜻으로 인신되었다.

당시에 비록 식용으로 사용할 수 있는 재료이었으나, 그것의 가치는 식재료로 제공하는데 있지 않고, 제사라는 중요한 의식에 사용되는 신성한 제물이라는 데에 있음을 알 수 있다.

(2) 羊과 관련된 어휘와 음식문화

羊은 고대 중국인들의 가장 보편적인 육식 재료이다. 『說文』에는 ‘羊, 祥也。从𦍋 象頭角足尾之形.’(상서롭다는 뜻이다. 𦍋를 따르고 머리와 뿔, 다리, 꼬리의 모습을 본떴다)라고 풀이되어 있어, 이를 통해서는 음식과 관련된 정보를 살펴보기가 어렵다. 오히려 『說文』의 ‘美’자에 대한 풀이 중 ‘羊在六畜主給膳也.’(양은 六畜²⁸⁾ 중에서 주로 음식으로 공급되는 가축이다)라는 내용에서 고대에는 양이 육식 재료로 공급되는 주요 가축이었음을 알 수 있다.

양고기는 아마도 고대 중국인들이 가장 맛있고 영양 있다고 생각하는 음식이었던 것 같다. 왜냐하면 음식과 관련한 많은 한자가 ‘羊’ 부수이기 때문이다. 아래에서 몇 가지의 예를 살펴보기로 한다.

‘羔’는 『說文』에 ‘羊子也。从羊, 照省聲.’(새끼양이다. 부수는 羊을 따르고 照의 일부를 생략하여 성부로 삼았다)라고 풀이하였는데, 갑골문과 금문의 자형 모두 양이 불 위에 있는 모양이기 때문에 照省聲 부분은 잘못된 풀이라고 하겠다. 따라서 본의는 ‘불에 구운 새끼 양으로 보는 것이 타당한 것 같다. 徐灝의 ‘疑羔之本義爲羊炙, 故从火. 小羊味美, 爲炙尤宜, 因之羊子謂之羔.’(羔의 본의가 ‘양을 굽다’인 것 같다. 고로 ‘火’를 따랐다. 새끼 양은 맛이 있는데, 그 중에서도 굽는 것이 가장 맛있으므로 새끼 양을 羔라고 한다)라는 풀이에서, ‘羔’는 고대 중국인들이 구운 새끼 양을 좋아한다는 의미를 함축하고 있음을 알 수 있다.

‘羹’은 羔와 美로 구성된 會意字인데, 맛있는 양고기가 술에서 간을 맞추어 푹 익혀 만든 음식으로, 본의는 푹 삶은 여러 가지 맛의 羊羹이다. ‘羹’에는 통상 세 종류가 있는데, 조미를 하지 않은 太羹, 양, 돼지, 개, 토끼, 자라 등의 고기로 만

28) 고대 중국의 ‘六畜’은 소, 말, 양, 돼지, 닭, 개를 가리키는데, 이 중 말은 사역(노역)에 쓰는 가축이므로 식용으로 사용하지 않았다.

든 肉羹, 가난한 사람들이 주로 먹는 채소를 익혀 만든 菜羹이 있다. 唐代 이전의羹은 주로 肉羹과 菜羹으로 고기나 채소를 가늘게 썰어서 쌀이나 면을 넣고 조미하여 푹 고아 만든 진한 탕 또는 묽은 죽을 말한다. 반면에 唐 및 唐代 이후의羹은 반드시 전분을 풀어 만든 묽은 죽 형태의 것만을 뜻한다.²⁹⁾

羞는 양고기의 좋은 맛과 관계가 있는 단어이다. 『說文』에는 ‘진상하다’로 풀이하였는데, 갑골문의 자형을 보면 손으로 羊을 들어 진상하는 모습을 본뜬 것이다. 따라서 본의는 ‘진상하는 음식’이다. 진상하는 것은 당연히 양고기로 만든 맛있는 음식일 것이다.

(3) 돼지와 관련된 어휘와 음식문화

고대에 돼지의 명칭은 ‘豨’, ‘豕’, ‘豚’ 등과 같이 매우 다양하다.

‘豨’는 『說文』에 ‘豕也. 後蹠廢謂之豨.’(돼지이다. 뒷다리가 퇴화된 것을 豨라고 한다)라고 풀이하였다. 갑골문의 자형은 몸에 화살을 맞은 돼지의 모양을 본뜬 것인데, 여기에 옛날에 고대인들이 수렵을 통해 잡은 멧돼지를 집돼지로 사육하게 된 문화사적인 정보가 담겨져 있다. 허신 또한 풀이에서 집돼지는 우리에게 가두어 사육하므로 뒷다리의 기능이 퇴화된다는 특징을 잘 드러내었다.

‘豕’는 『說文』에 ‘豨也. 竭其尾. 故謂之豕. 象毛足而後有尾.’(돼지이다. 꼬리가 말려 올라가 있어서 豕라고 부른다. 털과 다리, 뒤에 꼬리가 있는 모양을 본땀다)고 풀이하였다. 그런데 갑골문의 자형은 설문의 풀이와 좀 다르다. 갑골문은 돼지의 옆모습을 본뜬 것으로, 입은 왼쪽에 있고, 귀는 오른쪽에, 머리 아래는 돼지의 큰 배, 배 왼쪽은 다리이고, 아랫부분은 밀로 늘어진 가느다란 털이다. 先秦시기에 큰 돼지는 豨나 豕로 불렀고, 새끼 돼지는 ‘豚’이라고 불렀다. 일반적으로 돼지는 집에서 식용으로 기르는 것이 목적이었으므로, 소나 양보다 더 쉽게 먹을 수 있는 훌륭한 식재료로써 중국인들의 밥상을 풍성하게 하였다. 이것이 바로 중국인들이 돼지고기를 가장 선호하는 까닭일지도 모르겠다.

29) 黃金貴, 상동, 865~870쪽.

2) 가금류

고대에 대표적인 가금류를 꼽는다면 닭, 오리, 거위를 들 수 있다. 가금류에 해당하는 단어들은 대부분 '鳥'를 부수자로 갖는다.

(1) 鷄와 관련된 음식문화

鷄는 본디 야생 꿩이 집닭으로 변화된 것이다. '雉'의 갑골문 자형을 보면 화살로 꿩을 쏜 모양을 본뜬 것으로 나타나는데, 바로 야생의 꿩을 잡아 집에서 기르게 되면서 집닭이 된 것임을 알 수 있다.

이렇게 집닭으로 사육한 닭은 지금 가장 빈번하고 흔하게 식탁에 오르내리는 음식으로 중국 음식에서 없어서는 안 되는 식재료이다. 그런데 상고시대에는 지금과는 달리 음식방면에서 오리나 거위만 못하였다. 鷄의 異體字인 '雞'의 풀이를 통해 그 원인을 살펴보도록 하겠다.

『說文』에 雞는 '知時畜也.'(雞는 때를 알리는 가축이다)라고 풀이하였고, 李時珍의 『本草綱目』에서도 '古人言雞能辟邪, 則雞亦靈禽也. 不獨充庖而已.'(옛날 사람들이 말하기를 닭은 사악한 기운을 피할 수 있으므로 닭 또한 영물이다. 부엌에서 음식으로만 쓰이는 것이 아니다)라고 하였다. 즉 고대 중국인들은 닭을 때를 알리는 가축이므로, 사악한 기운을 피할 수 있다고 믿었기 때문에 제사용으로 사용하였고, 이러한 까닭으로 고대에 사람들에게 제공하는 주요 肉食을 뜻하는 六膳³⁰⁾에 포함되지 않게 된 것이다.

(2) 鴨과 관련된 음식문화

'鴨'은 『說文』에 '鶩也. 俗謂之鴨.'(오리이다. 민간에서는鴨이라고 한다)고 풀이하였고, 『廣雅』에는 '鶩·鶩, 鴨也.'라고 풀이하였다. 그런데 鶩과 鶩에는 차이가 있다. 단음제의 注에 '鶩, 野鴨名. 鶩, 家鴨名. 舒鶩, 鶩也……謂之舒鶩者, 家養馴不畏人.'(鶩는 들오리이고, 鶩는 집오리이다. 舒鶩는 집오리이다. 舒鶩는

30) 牛, 羊, 豕, 犬, 雁(거위), 魚가 六膳에 해당하는 육류이다.

집에서 사육하여 사람을 무서워하지 않는다)라고 주해하였는데, 이로부터 들오리는 鳧, 집오리는 鶩라고 부르고 서로 다르다는 것을 알 수 있다. 사육하던 집오리는 날개가 퇴화되어 행동이 느려지고 날 수 없으므로 舒鳧라고도 불렀다.

또한 『春秋繁露』의 ‘張湯問祠宗廟.或以鶩當鳧.可用否.仲舒曰.鶩非鳧.鳧非鶩.以鶩當鳧名實不相應.以承大廟不可.’(장탕이 동중서에게 종묘 제사에 대해서 묻기를 혹자가 집오리로 들오리를 대신한다고 하는데 그래도 되는 것입니까? 라 하자, 동중서가 말하기를 집오리는 들오리가 아니고, 들오리는 집오리가 아니니 집오리로 들오리를 대신하는 것은 명실이 서로 부합하지 않는 것입니다. 이로써 태묘에 제사 지내는 것은 불가합니다)라는 내용으로 보건대, 집오리와 들오리 둘 다 식용할 수 있으나, 제사를 지낼 때는 엄격하게 구분하여 사용하였음을 알 수 있다.

(3) 鵝와 관련된 음식문화

고대에 鵝는 ‘雁’과 같다고 하였는데, 六膳 중의 雁이 바로 鵝(거위)를 가리킨다.³¹⁾ 단옥재는 ‘野曰雁, 家曰鵝.’(야생 거위를 雁이라 하고, 집거위를 鵝라고 한다)라고 주해하였다. 거위 역시 오리와 마찬가지로 집에서 사육하면서 날개의 기능이 퇴화되어 雁과 鵝로 분류된 것이다. 六膳 중 하나로 고대 중국인들에게 육류를 제공하는 식재료로 사용되었다.

4. 나오는 말

우리말에 ‘금강산도 식후경’이라는 속담이 있다. 사람이 살아가는데 가장 중요한 것이 먹고 사는 것임을 의미하는 말이다. 중국인들은 이것을 ‘民以食爲天’이라는 말로 표현하였고, 바로 이 ‘民以食爲天’ 사상이 중국 음식문화의 가장 중요한 특징이 되어 중국사회 전반에 걸쳐 깊은 영향을 주고 있다. 따라서 중국과 중국인을 이해하는데 있어 중국음식문화에 대한 이해는 필수적 요소라고 하겠다.

31) 王寧 등, 상동, 115쪽.

유구한 중국의 역사 속에서 음식과 관련된 중국어 어휘는 가장 기본이 되는 식 재료를 포함하여 음식명, 도구 및 그릇 등등, 그 수를 이루 헤아릴 수 없이 많다. 본고에서는 시간과 편폭상의 제약으로 인하여 主食과 副食에 관련된 어휘로 범위를 제한하여 그 의미를 고찰하고, 이를 통해 고대 중국의 음식문화와 그 특징에 대해 살펴보았다.

먼저, 농경사회인 고대 중국의 主食에 관련된 어휘를 크게 五穀과 熟食으로 나누어 각각 주요 한자의 의미와 관련 음식문화를 고찰하였다. 五穀이 구체적으로 어떤 곡물이었는지에 대해 異說들이 있었으므로 문헌 기록을 통해 다섯 가지 곡물을 정의하고, 이 다섯 가지 곡물의 의미 및 문화적 특징을 살펴보았다.

엄밀히 말하면, 五穀은 主食을 만드는 재료이고, 主食은 이 五穀을 써서 만들어 먹는 음식이다. 불의 발견으로 이 오곡을 익혀 만든 여러 가지 熟食이 생겨났고, 그 중에서 고대에 즐겨 먹은 熟食인 飯, 糲, 糲, 餅의 의미와 문화적 특징을 고찰하였다. 이 중 특히 餅의 경우 고대의 餅의 개념이 지금보다 훨씬 넓고 포괄적으로 사용되었음을 알 수 있었다.

둘째, 중국은 영토가 넓고 물산이 풍부한 나라이므로 副食 재료에 관련된 어휘 역시 매우 방대하다. 본고에서는 육고기와 가금류에 한정하여 관련 어휘를 살펴보았는데, 주식과 다르게 副食 관련 어휘들은 제사와 관련이 있는 것들이 많아서 중국만의 독특한 음식문화를 형성하는데 일조하였음을 알 수 있다.

이상으로 主食과 副食에 관련된 단어들을 고찰함으로써 고대 중국의 음식문화의 특징을 살펴보았다.

본고에서 시간과 편폭 상의 제약으로 다루지 못한 기타 副食 재료, 음식명, 조리법, 음식을 만드는 도구 등과 관련된 어휘 및 음식문화에 대해서는 후속 연구과제로 진행하여 음식 관련 한자 및 어휘 분석을 통한 고대 중국의 음식문화 연구에 일조할 수 있기를 기대한다.

〈參考文獻〉

- 黃金貴, 『古代文化詞義集類辨考』, 上海, 上海教育出版社, 1995년.
- 나상배, 하영삼 역, 『언어와 문화』, 서울, 서울대학교출판부, 2003년.
- 王寧 등, 『『說文解字』與中國古代文化』, 瀋陽, 遼寧人民出版社, 2000년.
- 吳東平, 『漢字文化趣釋』, 武漢, 湖北人民出版社, 2001년.
- 王力, 『中國古代文化常識圖典』, 北京, 中國言實出版社, 2002년.
- 劉志成, 『文化文字學』, 成都, 巴蜀書社, 2003년.
- 王作新, 『中國古代文化語詞類譚』, 武漢, 華中師範大學出版社, 2007년.
- 이해원, 『중국의 음식문화』, 서울, 고려대학교출판부, 2010년.
- 周婉紅, 郭波, 「簡析『說文解字』中部分飲食文字的背景」, 『西安聯合大學學報』 제6권, 2003년.
- 黃宇鴻, 「『說文解字』蘊含的中國飲食文化」, 『欽州師範高等專科學校學報』 제18권 제2기, 중국, 2003년.
- 韓偉, 「漢字裏所蘊含的飲食文化信息」, 『鄭州大壑學報(哲學社會科學版)』 제40권 제1기, 중국, 2007년.
- 袁甲, 「中國飲食文化對語言的影響」, 『文學教育』, 중국, 2008년.
- 孫魏, 「從『詩經』看春秋時期飲食文化」, 『牡丹江大學學報』 제22권 제11기, 중국, 2013년.

〈Abstract〉

A Study of the Food Culture in Chinese Lexicon

China is known to have a variety of cultural heritage and the food is the typical one among them. Food takes the key position in Chinese culture, which is related to its society in various ways.

Especially an idiom 'People regards food as the Sky' shows us their basic ideas on the food.

A nation's language contains many active words in peoples' cultural activities, and we handle here several linguistic expressions of main and refreshment food to learn their concepts on food and its feature in the culture.

Key Words: lexicon, food culture, staple food, five grains, side dish

이 논문은 2017년 1월 15일에 접수되어 2017년 2월 8일에 심사가 완료되고 2017년 2월 8일에 게재가 확정되었음