

음식 네이밍과 상상력

— 한국과 중국 음식을 중심으로

정유선*

목 차

1. 음식 이름의 심리 기제
2. 소망을 요리하다
3. 서사적 상상력을 요리하다
4. 미각과 상상을 통해 구별짓다

국문초록

음식 이름은 일반적으로 식재료, 조리 방법, 칼질 방법, 인명이나 지명, 요리를 담은 식기명, 특징적인 맛 등을 활용해 짓는다. 이와 함께 음식을 보고 유추해 낼 수 없는 형이상적이고 추상적인 내용까지 포함하는 이름을 붙이기도 한다. 이것의 근본적인 원인은 음식을 통해 불러일으키는 과거와 현재를 잇는 공감과 거기에 덧붙여 미래를 그려보는 상상까지 모든 변화의 기제를 들여다볼 수 있기 때문이다. 그래서 음식은 인간에게 있어 상상의 원천이자 문화의 시작이라고 할 수 있다. 그 변화의 기제는 바로 인간의 소망하기와 이야기하기의 본능이기도 하다. 따라서 본 연구에서는 이 점에 천착해 음식 이름을 지을 때 작동하는 인간의 상상력의 기제를 소망하기와 이야기하기 본능으로 상징하고 이에 초점을 맞춰 고찰해 보았다. 이를 위해 본 고에서는 한국 음식과 중국 음식을 주요 대상으로 삼아 살펴보았다.

키워드: 음식, 네이밍, 상상력, 안드로포스, 호모나랜스

* 상명대학교 계당교양교육원 부교수

1. 음식 이름의 심리 기제

음식 이름은 일반적으로 식재료, 조리 방법, 칼질 방법, 인명, 지명, 요리를 담는 식기명, 해당 음식의 특징적인 맛 등을 활용해 짓는다. 한국인이 일상생활에서 많이 먹는 음식 몇 가지로 이를 살펴보자. 제육볶음과 떡볶이는 메인 식재료와 볶음이라는 조리 방법, 깍두기는 무를 정육면체 모양으로 깍둑깍둑 써는 칼질 방법, 신선로는 식기명, 해물뚝배기는 식재료와 식기명 등으로 요리 이름이 구성되어 있다. 중국요리 이름 역시 마찬가지이다. 우선 한국인에게 가장 익숙한 중국요리부터 예를 들어 보자.¹⁾ 탕수육[糖醋肉]은 튀김옷을 입혀 기름에 튀긴 돼지고기에 설탕과 식초가 들어가 새콤달콤한 소스와 곁들여 먹는 요리로 음식의 특징적인 맛과 주 식재료를 이름에 붙였다. 또 자장면[炸醬麵]은 춘장을 기름에 볶아 면에 끼얹어 먹는 음식으로, 요리의 주재료와 조리 방법을 이름으로 삼았다. 이 외에 魚香肉絲는 魚香²⁾ 소스와 주요 식재료인 돼지고기, 그리고 이 요리에 들어가는 모든 식재료를 실과 같은 모양으로 써는 칼질 방법으로 이름이 구성되어 있다. 東坡肉은 인명과 식재료, 북경 오리구이[北京烤鴨]는 지명과 조리 방법 및 식재료 등으로 구성되었다. 그리고 어느 날부터 하나둘씩 음식 이름에 형이상적이고 추상적인 내용까지 포함하는 등 인간 세상에서 언급되고 있는 유무형의 모든 것을 거의 담아내기 시

1) 현재 사용하고 있는 한국에 정착해 대중들에게 인기 있는 중국요리는 대부분 한국식 중국어와 한자 독음이 각각 독립적으로 발음되거나 혼용 또는 번역되어 불리고 있는 바, 한국식 중국어로 발음할 경우와 번역되어 불릴 경우는 한자를 []로, 한자 독음으로 발음할 경우는 한자를 ()로 표기했다. 본 논문에 언급되는 이 외의 중국요리는 모두 중국어 발음표기가 아닌 한자 독음으로 표기하도록 하겠다.

2) 어향육사는 민국시기 사천지역에서 만들어진 요리로 현재 전국적으로 대중들에게 보편인 가정식 음식으로, 魚香이라는 소스를 주재료에 넣어 볶아 만든다. 위상은 생선이 들어가지 않았지만 마치 생선이 들어가 감칠맛을 내는 듯이 새콤, 달콤, 매콤 맛이 나는 풍미 가득한 소스를 말한다. 이 소스는 다양한 식재료에 응용해 새로운 음식을 만들어 내는데, 대표적인 예로 魚香茄子, 魚香大蝦, 魚香油菜, 魚香扇貝, 魚香鷄絲 등 대단히 다양하다. (위키백과(<https://ko.wikipedia.org/wiki>)와 Baidu百科(<https://baike.baidu.com>) 참조.

작했다.

사람이 음식을 나누는 행위는 단순히 생명을 보존하기 위해 음식을 먹는 신체적 체험에 그치는 물질적 행위이기도 하지만, 음식 자체가 가지고 있는 오랫동안 축적된 역사와 나와 함께 음식을 먹었던 사람과의 공동체적 연대감을 공유한다는 의미를 포함하고 있다. 음식을 통해 불러일으키는 과거³⁾와 현재를 잇는 공감, 그리고 거기에 덧붙여 미래를 그려보는 상상까지 모든 변화의 기제를 들여다볼 수 있다. 그 변화의 기제는 생물체로서의 인간이 동물과 다른 문화적 본능을 음식이라는 원초적인 욕망에 가감 없이 투영해 보여주고 있다. 그것은 바로 인간의 소망하기와 이야기하기의 본능이다. 그래서 음식은 인간에게 있어 상상의 원천이자 문화의 시작이라고 할 수 있다.

본 연구에서는 이 점에 천착해 음식 이름을 지을 때 작동하는 인간의 상상력의 기제를 소망하기와 이야기하기 본능으로 상정하고 이에 초점을 맞춰 음식 네이밍에 대해 고찰해 보고자 한다. 이를 위해 본 논문에서는 한국 음식과 중국 음식을 주요 대상으로 삼아 살펴해보도록 하겠다.

2. 소망을 요리하다

인간은 항상 위를 바라보며 희망을 꿈꾸는 존재인 안드로포스(anthropos)로, 이는 헬라어에서 인간을 뜻하는 ‘ἄνθρωπος’라는 말에서 기원한다. 인간이 지구상의 생명체로서 목숨을 영위하기 위해 누구나 반드시 본능적으로 해야 하는 것은 음식을 먹고 마시는 형이하학적인 행위이다. 또한 인간은 무리를 이루고 사는 삶 속에서 음식을 함께 나누어 먹으며 형이상학적인 사회적이고

3) 박상현의 「음식은 추억으로 기억된다」(『월간 샘터』 563호, 2017. 52-53쪽)과 박형신의 「음식향수: ‘어머니 손맛’의 사회동학과 감정동학」(『사회사상과문화』 18권 2호, 2015) 참조.

문화적인 행위로 전환하기도 한다. 음식을 둘러싼 이 두 가지 행위는 인간에게 있어 상황에 따라 어느 하나의 목적에 치우쳐 다른 하나를 망각하고 있었을 뿐 언제나 동시적인 행위로 존재해 왔다. 사람이 음식을 나누는 행위는 생명을 나누는 생리적인 목적도 있지만 다른 한편으로는 음식을 함께 먹는 사람과 정서를 나누며 공동체적 유대를 형성하기 위해서이기도 하다. 인간을 다시 이를 바탕으로 안드로포스의 본능이 작동해 음식 이름에 자신의 희망과 욕망을 하나둘씩 담아 공동체 사람들과 공유하기 시작했다. 이는 마치 『莊子』內篇「齊物論」에 수록된 장자의 아래의 말을 주술 외듯 믿으면서 말이다.

길은 걸어 다녀서 만들어졌고, 만물은 그리 불러서 그렇게 되었다. 왜 그러한가? 그렇다고 하는 것에서 그렇다. 왜 그렇지 아니한가? 그렇지 않은 것에서 그렇지 않다. 만물에는 본래 그러한 것이 있고, 만물에는 본래 옳은 것이 있다. 만물이 그렇지 않은 것이 없고, 만물이 옳지 않은 것이 없다.(道行之而成, 物謂之而然. 惡乎然? 然於然. 惡乎不然? 不然於不然. 物固有所然, 物固有所可. 無物不然, 無物不可.)⁴⁾

이처럼 한국인과 중국인은 이제까지 작명해 왔던 음식 이름 형태가 아닌, 마치 주문을 외우듯 자신의 바람을 음식 이름에도 붙여 부르기 시작했다. 인간은 이로써 음식 이름을 통해 시공간을 관통하는 보편적이고 일관된 소망과 욕망의 기제를 들여다볼 수 있게 되었다. 이는 생물체로서의 인간이 동물과 다른 문화적 소망을 음식이라는 원초적인 욕망에 가감 없이 투영해 보여주는 것이다. 그 결과, 인간은 음식 이름에 지은 사람의 의도가 노골적으로 고스란히 드러나 지극히 기복적이고 이데올로기적인⁵⁾ 내용을 담아내기 시작했다. 인간이 가장 소망하는 것이 무엇인지 음식 이름만 봐도 한눈에 알아볼 수 있

4) 清 王先謙의 『莊子集解』(中國哲學書電子化計劃 <https://ctext.org>)와 朴一峰의 역서 『莊子』內篇「齊物論」(育文社, 85쪽) 원문

5) 주영하의 「음식과 권력: 취향, 통제, 계몽, 마케팅」(『청계사학』 26권, 2023)과 김미영의 「유교이념의 실천도구로서의 음식」(『嶺南學』 72권, 2020)참조

을 정도이다. 이제 어떤 소망을 요리 이름으로 네이밍했는지 한국인에게 가깝고 익숙한 요리부터 속사정을 알아보도록 한다.

한국요리 가운데 ‘蕩平菜’라는 요리가 있다. 이 요리는 한국인에게는 이미 익숙한 음식이지만 외국인은 이름만 듣고는 어떤 음식인지 전혀 가늠이 가지 않을 것이다. 게다가 이름을 모른 채 이 음식을 보면 그냥 평범한 청포묵 무침일 뿐, 탕평채라는 음식명을 유추해 내기란 절대 불가능하다. 탕평채라는 음식명이 문헌상에서 처음 보이는 시기는 조선 영조가 당파싸움을 멈추게 하고자 1727년 탕평 교서를 반포하고 1742년 성균관에 탕평비를 세우는 등 탕평책을 실시한 이후부터라고 할 수 있다. 이를 뒷받침할 만한 방증으로,⁶⁾ 탕평채라는 이름으로 수록된 첫 문헌인 柳得恭의 『京都雜志』(18세기 말)⁷⁾와 徐命膺의 『攷事十二集』(1783)를 들 수 있다. 이처럼 공고롭게도 영조의 탕평책이 반포되기 전의 그 어떠한 문헌에도 탕평채라는 음식명은 보이지 않는다. 이후 19세기 들어 탕평채는 徐有渠의 『林園十六志』(1827), 洪錫謨의 『東國歲時記』(1849), 趙在三의 『松南雜識』(1855), 『進饌儀軌』(1848), 『進爵儀軌』(1873), 黃泌秀의 『名物紀略』(1870년 경), 『閨壺要覽』(1896), 『是議全書』(19세기 말) 등 더욱 많은 문헌에 언급되고 있으며, 근대를 거쳐 현대에 이르기까지 여전히 보편적으로 먹는 음식으로 자리 잡고 있다. 이로써 탕평채라는 이름으로 이 음식을 먹기 시작한 시기는 지금으로부터 약 300여 년 전이며, 음식의 유래는 영조가 조정의 만조백관을 모아 놓고 탕평책을 널리 알리고 실행을 당부하며 관련한 좋은 방안을 논의하는 자리에서 먹었던 거국적인 조화와 화합의 소망을 지닌 궁중음식이라는데 이견이 없을 것이다.

이 음식의 재료는 문헌에 따라 조금씩 다르지만⁸⁾, 四色黨派를 상징하는 4

6) 이경애, 김보람, 김향숙, 신말실, 「1700년대~1960년대 문헌에 나타난 탕평채의 문헌 고찰」, 『한국식품조리학회지』 28권3호, 2012. 참조.

7) 완성연대는 확실하지 않으나 정조 때 쓰여진 것으로 추측한다.(한국민족문화대백과사전: <https://encykorea.aks.ac.kr> 참조)

8) 『규곤요람』, 『시의전서』, 방신영의 『조선요리제법』(1921), 이용기의 『조선무쌍신식요리제법』(1924), 조자호의 『조선요리법』(1939), 홍선표의 『조선요리학』(1940), 한희순의 『이조궁정요리통고』(1957) 등에 수록되어 있다.

가지 색 또는 우주의 음양오행을 상징하는 5가지 오방색이 들어가도록 준비한다. 이에 근거해, 녹두로 쏘운 하얀 청포묵에 숙주, 당근, 표고, 소고기, 흰 지단, 노란 지단, 미나리, 김 등을 사용한다. 이 모든 재료를 가늘게 채 썰어 기름에 볶은 후, 하얀 청포묵을 가운데 놓고



그림1. 탕평채

빙 둘러 좌우 대칭으로 멋스럽게 담아 양념장과 함께 음식상에 내놓는다. 여러 사람이 일제히 식사를 시작하면 이 음식에 먼저 양념장을 뿌리고 골고루 섞어서 먹으면 된다. 영조는 정치적으로 파당을 지어 다투는 것을 지양하고 청포묵 무침처럼 초당적으로 두루두루 화합하여 태평성대를 이루고자 하는 염원에서 이 음식의 이름을 탕평채라고

붙였다. 탕평채와 같이 거창한 희망 이데올로기를 품은 궁중음식 외에도 민간에서 계절 의식처럼 먹던 절기음식에 공동체의 바람을 담아 음식 이름으로 붙이는 경우도 있었다.

한국의 정월대보름에는 오곡밥과 나물을 만들어 차갑게 먹었으며, ‘귀밝이술’을 마시고 ‘부림’을 깨우는 풍속이 있다. 전통 시기 농경사회였던 한반도에서는 예로부터 인간의 생산과 풍요가 모두 달의 영향이 강하다는 인식하에 달에 대한 관념이 생산활동에 지배적이었다. 이 때문에 滿月이 가장 영적인 힘이 강하다는 인식 때문에 대부분의 행사가 보름에 집중되어 있었다고 볼 수 있다.⁹⁾ 특히 한 해를 시작하는 첫 번째 보름인 정월대보름은 전통사회에서 중요한 의미를 지니며 건강과 풍년을 기원하는 다양한 세시 행사들이 이루어져 왔다.¹⁰⁾ 이 같은 맥락에서 귀밝이술을 마시고 부림을 깨는 행사는 한 해를 건강하게 보내게 해 달라는 하나의 세시 풍속 의례였던 것이다.

9) 최인학, 『민속학의 이해』, 밀알, 1995. 134쪽 참조.

10) 오정화, 「한·중 정월 세시풍속의 기능별 비교 연구 : 설·春節, 정월대보름·元宵節을 중심으로」, 경희대학교 석사학위논문, 2009. 51쪽 참조.

귀밝이술은 정월 대보름날 아침 온 가족이 모여 식전에 술을 마시는 것으로, 술을 마심으로써 귀가 밝아져 그해 내내 좋은 소식만 듣게 해 달라는 소망을 담고 있다. 그래서 이 술은 耳明酒, 癡聾酒, 聰耳酒라고도 한다. 귀밝이술로 사용하는 술은 식전에 남녀노소가 모두 마시는 관계로 도수가 그리 세지 않는 부담 없는 술을 마셨는데, 일반적으로 맑은 청주를 사용했다. 그러나 반드시 귀밝이술로 정해져 있는 술은 없고 가정마다 상황에 맞는 술을 사용해 왔다. 부럼 깨기는 입으로 부럼을 깨물어 먹는 것을 말하는데, 부럼은 딱딱한 껍질을 까지 않은 호두, 밤, 잣, 땅콩 등과 같은 견과류를 가리킨다. 옛사람들은 부럼을 깨 먹으면서 한해 동안 종기, 부스럼, 버짐 같은 피부병이 나지 않도록 해 달라고 기원했고, 또 이로 딱딱한 부럼을 깨고 씹는 저작 활동을 통해 치아 건강도 함께 빌었다. 현대에도 이 같은 상황은 여전히 변함없이 행해지고 있다.



그림2. 부럼

세계에서 교육열로 예나 지금이나 둘째가라면 서러운 대한민국에서 수험생은 누구도 감히 필적할 만한 상대가 없을 정도로 갑 중에 갑과 같은 존재이다. 그러니 대한민국의 수험생과 가족의 간절한 염원이 담겨 있는 합격 엿, 합격 떡, 합격 빵 등 합격을 기원하는 음식은 해마다 입시 철이 되면 더욱 신박해져 강렬한 관심을 끄는 것은 당연지사다.

최근에야 겨우 없어졌지만, 2000년대 초 입소문으로 전국적으로 암암리에 팔렸던 '聰明湯'이라는 약이 있었다. 이 약은 상명대 앞에 있는 상명약국에서 불법으로 제조해 팔아 일명 '상명탕'이라고도 했는데, 수험생의 기억력과 집중력 향상 및 취업준비생의 면접 울렁증 완화에 탁월한 효과가 있다고 널리 알려졌다. 수험생이나 취업준비생을 둔 부모들은 눈이 번쩍 뜨이고 귀가 솔깃해지는 정보를 듣고 너나없이 총명탕을 사다가 자식들에게 먹였다고 한다. 그 결과, 이 약은 2003년부터 2011년까지 탕약 봉지로 무려 14만 포 즉, 시가 7

억 원어치나 팔렸다고 한다.¹¹⁾ 총명탕은 현대 사회의 무한경쟁 속에서 양산된 불안과 욕망을 이용한 상술로 피해자들을 울린 대표적인 예로, 소망을 넘어 지나친 욕망으로 초래한 왜곡된 결과라고 할 수 있다. 더욱 안타까운 것은 지금도 수험생들의 불안 심리를 이용해 제2, 제3의 총명탕이 온오프라인에서 불법·부당 광고를 통해 계속 생산되고 유통되고 있다는 점이다.



그림3. 상명탕



그림4. 도라에몽 암기빵

비현실 속에서 상상으로만 존재해 있던 소망을 담은 음식이 현실이 되는 경우도 있다. 대표적인 예가 바로 한국에서 오랫동안 인기리에 방영되었던 일본 SF 애니메이션 도라에몽¹²⁾에 등장하는 암기빵이다. 초능력을 가진 로봇 도라에몽이 시험 전날 시험 걱정으로 한숨을 푹푹 내쉬는 친구 친구에게 비밀도구가 잔뜩 들어 있는 주머니에서 암기빵을 하나 꺼내 건네준다. 도라에몽의 암기빵은 암기하고 싶은 책 페이지를 찍은 다음 먹으면 그 페이지의 내용을 완벽하게 암기할 수 있는 마법의 빵이었다. 어느 날 빠른 마케터가 이젠 슷제 작품 속 상상의 도라에몽 암기빵을 현실 상품으로 출시해 일본에서는

11) 유병선, '상명탕' 권하는 사회, 경향신문, 2012.05.09.

12) 후지코 F후지오가 1969년부터 1996년 잡지에 쇼가쿠칸의 학년별 학습잡지와 월간 코로코로 코믹에서 연재했던 어린이 SF 만화이다. 이후 애니메이션 영화로 제작되어 방영되어 일본은 물론 한국에서도 대단한 인기를 끌었으며 각종 캐릭터 상품으로도 출시되었다.

물론 한국에서도 시험 전날 학교 급식에서 또 각종 시험의 수험생들에게 날개 돋친 듯 팔리고 있다고 한다.¹³⁾

온 세상 사람들이 가장 소망하고 염원하는 것은 아마도 인간사에서 필요한 모든 영역에서 존재할 것이다. 그런 의미에서 본다면, 한국에서도 익숙한 중국요리 ‘全家福’이 으뜸일 것이다. 전가복은 글자 그대로 행복, 재물, 건강, 합격, 출세 등 세상의 모든 복이 다 들어 있다는 의미, 또는 온 가족 모두 복을 누리기를 기원한다는 의미이기도 하다. 이 때문에 의미가 延伸되어 온 가족이 한데 모여 찍는 가족사진이라는 말로도 대체되기도 한다.¹⁴⁾ 이 요리는 인간이 소망하는 모든 복에 관한 요리 이름의 결정판이라고 할 수 있다.¹⁵⁾

전가복은 본래 청대 乾隆帝(1735-1795)가 강남을 순찰할 때 남경의 어느 요리사가 황제에게 진상하기 위해 만들었던 요리에서 유래한다. 건륭제는 이 음식이 너무 맛있어 요리사를 불러 무엇으로 어떻게 만들었느냐고 묻고는 요리사가 음식 재료 설명도 채 끝나기도 전에 전가복이라는 이름을 지었다고 한다.¹⁶⁾



그림5. 전가복

건륭제는 아마도 진귀한 식재료를 총동원해 넣었다는 의미로 전가복이라고 명명했을 테지만¹⁷⁾, 지금은 가족들이 바라는 모든 것이 이루어졌으면 하는

13) “시험 전날 급식 메뉴에 ‘도라에몽 암기빵’이 나오는 학교”, 라이프, 2017.04.07. (<https://www.wikitree.co.kr/articles/297984>, 2024. 06. 19 검색). 현재 한국에서 ‘도라에몽 암기빵’은 여러 회사에서 지속적으로 개발하고 출시하고 있는 식품 아이템이다. 그 중 대표적인 상품으로 (주)이텔이에프씨에서 생산하는 도라에몽의 암기빵슈크림 만쪼(냉동)를 들 수 있다.

14) 네이버 중국어 사전:

<https://zh.dict.naver.com/#/entry/zhko/ec48f9c998ff42b3a1616289d1cc0663>

15) 王淑鋒, 「“全家福”的由來」, 『食品与健康』, 1998(07)

16) “此菜由乾隆御賜菜名, 葷素搭配, 口感鮮美, 熱愛海鮮的你不容錯過”(Baidu百科 (<https://baijiahao.baidu.com>), 2018.04.12.)와 360Doc個人圖書館 (<http://www.360doc.com>, 2024. 06.10. 검색)

마음을 담은 요리명으로 바뀌어 불리거나 이 둘을 다 포함하는 이중적인 의미로도 사용되고 있다. 간혹 어떤 중국 식당에서는 주방장이 매일 식당에서 당일 최고의 재료를 모두 넣어 만든 주방장 일일 추천 요리를 전가복이라고도 한다. 어쨌든 요즘 전가복이라고 하는 요리명은 어떤 재료가 됐든 가장 비싸고 귀한 재료들로 만든 요리 이름으로 전유한 것이리라 본다.

음식에 이름을 붙인다는 것은 명명하는 사람의 의도와 기획을 통한 상상력의 결과물이다. 특히 소망으로 네이밍한 음식은 더더욱 그렇다. 그래서 때로는 영리한 음식점에서 자신의 소망이 꼭 이루어지길 바라는 어수룩한 소비자들의 약점 아닌 약점을 이용해 값이 아주 비싸거나 구하기 어려운 재료, 먹기 불편하거나 만들기 어려운 요리 방법 등으로 일반인이 접근하기 어려운 고가의 음식을 만들어 메뉴판에 진열하기도 했다. 본래 소망은 이루기 힘든 것이니, 힘든 만큼 들이는 치성의 값이라고도 볼 수 있다. 이는 상상했던 음식을 실제로 만들어 내고 그 음식에 이름을 붙여, 먹는 이들에게 ‘수리수리 마하수리’와 같은 희망의 메시지를 담은 주술을 거는 것이리라 본다. 이렇게 오랜 시간 동안 물질의 생명력은 인류의 미각 속에서 함께 존재해 왔고, 소망의 음식은 음식 이름을 짓는 상상력에서 줄곧 탄생해 왔다.

3. 서사적 상상력을 요리하다

인간은 이야기 본능을 가진 호모나랜스(Homo Narrans)라고 한다. 그래서 인류의 역사는 줄곧 이야기와 함께 해 왔다.¹⁸⁾ 이야기는 인간이 보고 듣고 생각하는 무형의 무엇인가를 나 아닌 타자에게 자신의 말로 전달해 정보를 공

17) 順子, 「“全家福”探索」, 『美食』, 2008(05)

18) 이해수, 「디지털 스토리텔링의 재조명: 암 환자들의 유튜브 투병 브이로그를 중심으로」, 『미디어, 젠더&문화』 36권 1호, 2021. 참조.

유하고 감정을 교류하는 것이다. 이것의 궁극적인 목적은 나와 타인과의 연결, 더 나아가 나와 세상과 연결하고자 하는 본능에서 나온 행위라고 판단된다. 호모나렌스의 이야기는 어쩌면 무리 속에 살아가야 하는 인간의 타고난 사회적 본능이기에, 생명을 영위하기 위한 생물학적 본능이자 필수 불가결한 인간의 먹고 마시는 음식 행위에도 여전히 예외일 수 없는, 도리어 시작이자 원천이 되는 소스라고 할 수 있다. 그래서 인간이 식재료를 요리해 만든 물질 텍스트인 음식에 다양한 서사를 입혀 관련 이야기를 생산하고 소비하고 담론을 일으키는 이 모든 것은 같은 맥락이라고 볼 수 있다. 여기에 더해 점차 인간은 세상사에서 일어날 만한 혹은 기상천외한 서사적 상상력을 언어로 표현해 음식 이름에 붙이게 되었다. 특히 이 같은 상황은 중국요리에서 더욱 두드러져 보인다. 대표적인 예를 들어가며 살펴보도록 한다.

‘佛跳牆’이라는 중국요리가 있다. 불도장은 말 그대로 해석하면 ‘부처가 담을 넘다’라는 뜻으로, 음식명이 서술형으로 되어 있다. 이 요리는 복과 장수를 모두 누린다는 의미의 ‘福壽全’이라고도 하며 복건 지역의 대표요리 중 하나로, 전복, 해삼, 오골계 등 다양하고 값비싼 식재료와 독특한 조리 방법으로 만든 풍미 가득한 탕이다. 한국에서도 익숙한 고급 중국요리로, 보양식으로 널리 알려져 있다. 현재 전해오는 이 음식에 대한 기원은 다음 두 가지로 정리할 수 있다.

첫째, 불도장은 청대 道光 연간(1821-1850) 복건 지역의 福州 聚春園이라는 식당 주인 鄭春發이 만든 음식이라는 설이 있다.¹⁹⁾ 둘째, 福州 官錢局 관리가 福建 布政使 周蓮을 초대해 연회를 베풀 때 대접했던 ‘복수전’이라는 요리에서 기원했다는 설이 있다. 연회에서 포정사 주련은 이 음식을 매우 맛있게 먹고 집에 돌아가 요리사 정춘발에게 설명해 주고 만들도록 했다. 정춘발은 주련이 연회에서 먹었던 음식보다 더욱 맛있게 만들었고, 이후 포정사를 떠나 식당 취춘원을 열고 이 음식을 팔았는데 단박에 손님들의 입맛을 사로잡았다고 한다. 그중 어떤 손님이 이 음식을 먹고 시를 지었는데 그 내용 속

19) 茅伯銘, 「福建名菜佛跳牆」, 『四川烹飪』, 2002(6).

에 “항아리를 열자 향긋한 고기 냄새가 사방에 퍼지고, 부처가 그 냄새를 맡고 참선을 포기해 버리고 담을 넘었다.(壇啓葷香飄四鄰, 佛聞棄禪跳牆來)”라는 구절이 있었다. 후에 이 시구에서 ‘佛跳牆’를 따와 음식 이름으로 사용했다고 한다.²⁰⁾ 그리고 지금까지도 많은 사람이 이 요리 이름의 기원을 수행 중인 스님 즉 부처조차 음식 만드는 냄새만 맡고도 담을 뛰어넘을 정도로 맛이 있다는 내용을 정설로 알고 있다. 도대체 얼마나 맛있기에 부처가 그동안 쌓은 도를 미련 없이 떨치고 절 담을 폴쩍 넘을 정도란 말인가? 그들의 상상력을 서사로 담은 요리 이름 덕분에 사람들에게 음식에 대한 호기심을 불러일으키고 인구에 회자되는 효과를 현재까지 톡톡히 누리고 있다.

중국 雲南에서 만들어진 ‘過橋米線’이라고 부르는 쌀국수가 있다. 어떤 여인이 외딴섬에서 과거시험 공부하는 남편에게 매일 다리를 건너 섬까지 식사를 가져다주었지만, 남편은 오로지 시험공부에만 몰두해 아내가 가져온 음식을 먹을 때까지 거들떠보지도 않았다. 아내는 그런 남편이 차가워진 음식을 먹어야 하는 것이 못내 안타까워 따뜻한 음식을 먹이기 위해 이런저런 궁리를 하다 닭국물이 기름져 잘 식지 않고 보온 효과가 있다는 것을 생각해 내고 여기에 쌀국수를 말아 먹었다고 한다. 이때부터 이 음식은 ‘다리를 건너온 쌀국수’라는 의미를 지닌 과교미선이라고 불리며 널리 전파되었다.²¹⁾ 물론 과교미선은 입이 털 정도로 아주 뜨겁게 먹는 것이 이 음식을 가장 맛있게 먹는 노하우이자, 제대로 먹는 방법이다.

과교미선이 만들어진 시기와 지역 및 구체적인 인물에 대해 대략 다섯 가지의 설이 있으나, 대체로 도광 연간 滇南지역 進士 출신으로 일찍이 과거에 급제해 山西省 稷山縣 知縣을 지냈던 李景椿으로 유추하고 있다.²²⁾ 그러나 본 논문에서는 이야기와 인물의 진위여부에 상관없이 남편을 향한 아내의 모

20) 靳建平, 「“佛跳牆”的來歷」, 『肉類工業』, 2013(3).

21) 「“過橋米線”的由來」(『小學閱讀指南(高年級版)』, 2020(01))과 譚萍(兼) 主編의 「百年過橋米線」(『紅河州年鑒』, 2015(25) 및 Baidu百科(<https://baike.baidu.com>, 2024.06.08. 검색) 참조.

22) Baidu百科(<https://baike.baidu.com>, 2024.06.08. 검색) 참조.

든 사랑과 헌신이 과교미선이라는 음식을 통해 사람들에게 서사적 상상력으로 기억되고 전달되고 다시 재생산되어왔다는 점에 주목하고자 한다. 전통 시기 중국 운남에서 시공간적으로 너무나 동떨어진 오늘날의 이곳 한국에서도 과교미선을 통해 아름다운 부부의 일화를 떠올리고 감동하는 이유는 바로 이야기의 힘이기에 가능하다고 볼 수 있다.



그림6. 불도장



그림7. 과교미선

전통 시기의 불도장과 과교미선은 일반인들의 평범한 일상에서 일어날 수 있을 인간미 넘치는 구전설화 같은 이야기로 사람들에게 전해지면서 차차 음식 이름으로까지 자리 잡은 경우라고 할 수 있다. 이와는 달리 아예 요리 기획자가 처음부터 서사적 상상력을 동원해 요리 레시피와 이름을 구상하고 기획해서 만든 음식도 있다. 우선 廣東의 ‘龍虎鬪’라는 요리부터 살펴보자.

청나라 同治(1862-1874) 연간 북경에서 관리로 지내던 광동 小關 출신의 張公翬이라는 사람이 있었다. 그는 평소 요리를 연구하고 새로 개발해 주위 사람들에게 대접하는 것을 좋아했다. 그러던 중 곧 칠순을 맞이하는 장공음은 친구들에게 본인의 생일에 지금까지 아무도 먹어본 적 없는 최고의 요리를 해달라는 부탁을 받게 된다. 그러던 어느 날 그는 서재에서 책을 읽고 있는데 바깥에서 고양이의 양갈진 소리에 놀라 창밖을 내다보니, 고양이가 몸을 잔뜩 웅크리고 뱀을 노려보며 공격할 기회를 엿보며 움직이고 있었고 뱀도 이에

질세라 고양이를 향해 쉬지 않고 혀를 날름거리며 싸울 태세를 취하고 있었다. 장공음은 이 광경을 보고 자신의 칠순 잔치에 내어놓을 새로운 요리로, 고양이와 뱀 고기를 주재료로 삼아 다양한 재료와 함께 넣고 끓이는 탕을 구상하고는 이 음식에 용과 호랑이의 싸움이라는 뜻의 용호투라는 이름을 붙이기로 마음먹었다.²³⁾ 그는 아마도 뱀과 고양이가 한 치의 양보도 없이 팽팽하게 싸우는 모습을 보고 ‘龍虎相搏’이라는 성어를 떠올렸던 듯하다. 즉, 뱀은 용으로, 고양이는 호랑이로 둔갑시켜 요리 이름으로까지 승화해 오늘날까지 전해지게 되었다.

여기에는 광동의 식문화가 엿보인다. 광동에서는 ‘하늘에서는 날아다니는 것 가운데 비행기, 그리고 땅에서는 네 발 달린 것 중 식탁을 제외하고는 모두 다 먹는다’는 말과 같이 세상의 모든 식재료를 다 먹는다고 볼 수 있다. 그러나 사스와 코로나 등 역병의 쓰나미가 지나가고 난 최근의 중국에서는 혐오 음식과 야생 동물 등을 주재료로 하는 ‘용호투’와 같은 음식이 확연히 줄어들어 가고 있다.



그림8. 용호투

그림9. 패왕별희

원래 있던 요리의 이름을 해당 지역이나 국가에서 어떤 획기적인 사건이나 인물을 기념하기 위해 서사적 상상력을 입힌 이름으로 탈바꿈해 오늘날까지

23) “龍虎斗這道江湖名菜你知道怎么做嗎?”(Bai百科<https://baijiahao.baidu.com>, 2024.06.11. 검색)와 360百科(<https://upimg.baik.com>, 2024.06.11. 검색) 참조.

사용하는 경우도 있다. 대표적인 예가 江蘇省 徐州에서 만들어진 요리 ‘霸王別姬’이다. 패왕별희는 ‘西楚 霸王 項羽가 애첩 虞姬와 헤어지다’는 의미로, 전 세계인에게는 이미 영화 ‘패왕별희’를 통해 익숙해져 있다. 그런데 중국에서는 오래전부터 요리 이름으로 사용해 왔었다니, 어떤 요리일까? 이 요리의 전신은 전국시대 초나라 항우가 우회를 위해 龍鳳宴을 베풀 때 메인 요리로 내놓았던 龍鳳燴이다. 이 요리는 거북이와 꿩을 푹 끓여 탕으로 먹는 음식으로, 거북이를 용으로, 꿩을 봉황으로 비유해 음식 이름에 붙였다. 후에 초나라가 결정적으로 패망하는 마지막 전투인 해하 전투에서 항우가 유방의 군대에 패하고 애첩 우회가 자살했다는 슬픈 이야기가 전해 지자, 서주 사람들은 이를 기리기 위해 용봉회를 패왕별희로 요리명을 바꿔 오늘날까지 부르고 있다.²⁴⁾ 현대 이르러 패왕별희 요리는 거북이 대신 자라로, 꿩 대신 닭으로 일대에서 쉽게 구할 수 있는 식재료로 바꾸어 요리하게 되었다.

중국요리에는 완성된 음식 모양을 보고 서사적 상상력을 덧씌워 이름을 붙이는 경우가 있다. 요리 이름이 ‘개미가 나무에 올라간다’라는 뜻의 ‘螞蟻上樹’라는 요리가 대표적인 예이다. 이 요리는 사천을 대표하는 요리 가운데 하나로 원대 때부터 만들어 먹었다고 전해지고 있다.²⁵⁾ 마의상수는 원래 ‘매콤 당면 볶음’으로 고기와 야채를 잘게 썰어 볶은 다음 당면을 넣고 다시 볶는 요리로, 중국 일반 서민들이 평상시에 먹는 가정식의 하나이다. 이 요리 이름은 요리 모습을 묘사한 데서 착안해 붙여진 것이다. 요리 이름을 생각하며 완성된 요리를 자세히 들여다보면, 당면을 나무로, 잘게 썬 고기와 야채를 개미로 비유하여 마치 개미가 나무 위로 기어오르는 모습과 같다.

현대 중국 소설가 쟈마오의 자서전적 수필인 「사막의 중국반점」에서는 마의상수의 형상을 대단히 신박하게 표현해 주고 있다. 이 수필의 화자인 중

24) “徐州宿遷的經典名菜“霸王別姬”，味道雖然一絕，看到用料笑彎腰”(Baidu百科, <https://baijiahao.baidu.com>, 2024.06.14. 검색)와 “餐桌上的一道硬菜“霸王別(龍)姬(雞)”(sina新浪博客, <https://blog.sina.com.cn>, 2024.06.14. 검색) 참조

25) 棉花糖의 「螞蟻上樹」(『學苑創造』(3-6年級閱讀), 2017(11))와 “螞蟻上樹”(鳳凰網, 2016.01.13.) 및 Baidu百科(<https://baike.baidu.com>, 2024.06.15. 검색) 참조.

국인 아내 싘마오는 사하라에서 스페인 사람인 남편 하세와 신혼 생활을 하고 있었다. 마의상수는 수필 속에서 싘마오가 타향에서의 무료하고 외로운 삶 속에서 소소한 즐거움을 찾기 위해 서양인 남편에게 낫선 중국요리로 놀리는 장면에서 등장한다.



그림10. 마의상수

두 번째로 만든 당면 요리는 ‘마의상수’라는 요리로, 당면을 프라이팬에서 한번 볶은 다음 돼지고기 다진 것과 육즙을 얹은 것이었다. 호세는 집에 오자마자 배고프다고 난리를 치더니, 당면을 입에 한가득 쑤셔 넣으며 물었다. “이게 뭐야? 하얀 털실 같기도 하고 플라스틱 같기도 하고.” “둘 다 아냐. 뉘싯줄 같은 나일론 줄을 중국 사람들이 하얗고 말랑말랑하게 가공한 거야.” 호세는 다시 한입 가득 퍼 넣고는 빙그레 웃으며 중얼거렸다. “희한한 것도 참 많네. 만약 우리가 진짜 중국 음식점을 열면 이 요리는 아주 비싸게 팔 수 있을 텐데!” 그날 호세는 나일론 줄로 가공한 하얀 실을 배 터지게 먹었다.²⁶⁾

그녀는 남편에게 마의상수의 주재료인 당면을 ‘뉘싯줄 같은 나일론 줄을 중국 사람들이 하얗고 말랑말랑하게 가공한 것’으로 소개해 이 요리의 기본 서사에 상상력을 확대 재생산해 웃음을 자아냈다. 전 세계에서 상상력이 가장 풍부한 사람일지라도 중국인이 아닌 외국인이라면 어차피 요리 이름만 봐서는 절대 그것의 실체를 알아낼 수 없기 때문이다.

26) 싘마오 지음, 조은 옮김, 『사하라이야기』, 서울: 막내집게, 14-15쪽

4. 미각과 상상을 통해 구별 짓다

이름을 짓는다는 것은 미지의 대상을 앞의 인식체계로 끌어들이는 작업이며, 그 속에서 대상에 대해 모든 것을 이미 파악했음을 의미한다.²⁷⁾ 인간이 창조해 낸 음식에 인문적인 요소를 입히고자 하는 지극히 문화적인 행위를 하는 이유는 아마도 음식 하나하나마다 그것만의 정체성을 부여하고자 한 데에서 기인한 듯하다. 정체성이란 개인이나 집단의 특성을 뚜렷이 구분하는 것으로, 감각과 관련되며 주어지는 것이 아니라 만들어지는 것을 말한다.²⁸⁾ 따라서 요리의 정체성 역시 음식을 만드는 사람, 파는 사람, 주문한 사람, 먹는 사람 등의 다양한 주체가 ‘만들어 내는 것’이다. 이는 다른 사람들과 구별 짓기 위해 다양한 여건과 정보를 장악한 자기만의 정체성 바로 고유성을 만들고 유지하고자 함일 것이다.

음식은 바로 동서고금을 막론하고 인간에게 있어 생명 연장을 위한 생리 활동임과 동시에 문화 활동이며, 더 나아가 음식 선택으로 인해 타인과 구별 짓는 기호로도 사용되고 있기 때문이다. 이 같은 구체적인 이유는 바로 이미 존재하는 수많은 음식 속에서 어떤 음식을 먹을 것인지를 선택할 것인가 아니면 어떤 음식을 새롭게 만들 것인가 등등의 감각적인 일을 결정해야 하기 때문이다.²⁹⁾ 이와 동시에 음식 자체의 정체성은 누가, 언제, 어디서, 어떻게 등 수많은 불규칙하고 불분명한 상황에 따라 전환될 수 있다는 것 역시 전체로 두어야 할 것이다. 그래서 하나의 음식이 때로는 상상을 통해 주술로서의 요리, 이미지로서의 요리, 서사로서의 요리, 상형으로서의 요리, 소망으로서의

27) 최진아, 「이름은 주술이다—『山海經』에 나타난 命名의 사유방식과 그 변용」, 『중국 문화연구』 31집, 중국문화연구학회, 2016. 참조.

28) 앤서니 기든스·필립W. 서튼 지음, 김봉석 옮김. 『사회학의 핵심 개념들』, 동녘, 2017. 327쪽 참조.

29) 멜라니 윌·디아나 폰 코프 지음, 송소민 옮김, 『음식의 심리학』, 서울: 반니, 2017. 8-9쪽 참조.

요리, 사유로서의 요리 등과 같이 다양한 정체성을 소유하기도 한다.

프랑스 사회학자 부르디외(Bourdieu Pierre, 1930-2002)는 이 같은 맥락의 문화 현상과 특징을 ‘아비투스(Habitus)’라 명명하고 있다.³⁰⁾ 음식의 아비투스적 경향은 해당 지역의 정치·경제·사회·문화 발전을 기반으로 계층 간에 다양한 양상을 띠며 전파되고 확산되었으며, 또 재해석되어 새로운 음식이 탄생하는데 결정적인 역할을 해 왔다고 해도 과언이 아니다. 이는 음식을 계층별 집단의식 혹은 개인의 자의식을 표출하고 공유하고 수용하는 커뮤니케이션의 수단으로 간주한 까닭이다. 그러므로 음식에 이름을 붙인다는 것은 명명하는 자의 의도와 기획을 통한 상상력의 결과물이며 서사임을 의미한다. 앞서 2장에서 언급한 바와 같이, 때로는 자신만의 고유성을 지니기 위해 값비싼 재료나 구하기 어려운 혹은 먹기 어려운 재료나 요리 방법으로, 때로는 만들기 어려운 음식 모양이나 먹기 어렵게 만들어 쉽게 접근하지 못 하도록 하기도 한다. 거기에 간절한 소망을 담기도 하고 또는 신기하고 독특한 상상력을 발휘해서 서사를 구성해 이름을 붙이거나 이야기를 생산하여 음식에 대한 설명과 담론을 곁들이기도 한다. 다시 말해, 기획한 음식을 만들어 내고 그 음식에 이름을 붙여 이를 먹는 자들에게 상징적인 이미지와 주술 및 서사를 제공한다.

이에 음식은 인간이 표현하고자 하는 소망과 상상을 담은 문화 텍스트이므로, 인간은 음식을 통해 해당 지역이나 국가의 고유한 인문적 사유와 철학의 의미를 읽어내기도 한다. 이와 더불어 소망과 상상을 담은 음식은 현실 속에서 다양한 미각과의 융합을 통해 계속 재탄생되어 왔고, 물질의 생명력과 상상력은 미각 서사 속에 인류와 함께 영원히 존재해 왔다.

30) 삐에르 부르디외 지음, 최종철 옮김, 『구별짓기』, 서울: 새물결 출판사, 2006. 29-30쪽 참조.

參考文獻

- 朴一峰 譯著, 『莊子』內篇 「齊物論」, 서울: 育文社, 1990.
- 싼마오 지음, 조은 옮김, 『사하라이야기』, 서울: 막내집계, 2011.
- 최인학, 『민속학의 이해』, 서울: 밀알, 1995.
- 멜라니 뮐·디아나 폰 코프 지음, 송소민 옮김, 『음식의 심리학』, 서울: 반니, 2017.
- 삐에르 부르디외 지음, 최중철 옮김, 『구별짓기』, 서울: 새물결 출판사, 2006.
- 김미영, 「유교이념의 실천도구로서의 음식」, 『嶺南學』 72권, 2020.
- 박형신, 「음식향수: ‘어머니 손맛’의 사회동학과 감정동학」, 『사회사상과문화』 18권 2호, 2015.
- 이경애, 김보람, 김향숙, 신말실, 「1700년대~1960년대 문헌에 나타난 탕평채의 문헌고찰」, 『한국식품조리학회지』 28권3호, 2012.
- 이해수, 「디지털 스토리텔링의 재조명: 암 환자들의 유튜브 투병 브이로그를 중심으로」, 『미디어, 젠더&문화』 36권 1호, 2021. 참조.
- 주영하, 「음식과 권력: 취향, 통제, 계몽, 마케팅」, 『청계사학』 26권, 2023.
- 최진아, 「이름은 주술이다—『山海經』에 나타난 命名의 사유방식과 그 변용」, 『중국문화연구』 31집, 중국문화연구학회, 2016.
- 오정화, 「한·중 정월 세시풍속의 기능별 비교 연구: 설·春節, 정월대보름·元宵節을 중심으로」. 경희대학교 석사학위논문, 2009.
- 박상현, 「음식은 추억으로 기억된다」, 『월간 샘터』 563호, 2017.
- 「“过桥米线”的由来」, 『小学阅读指南(高年级版)』, 2020(01)
- 靳建平, 「“佛跳墙”的来历」, 『肉类工业』, 2013(3).
- 譚萍(兼) 主编, 「百年过桥米线」, 『红河州年鉴』, 2015(25)
- 棉花糖, 「蚂蚁上树」, 『学苑创造』(3-6年级阅读), 2017(11)
- 茅伯铭, 「福建名菜佛跳墙」, 『四川烹饪』, 2002(6).
- 顺子, 「“全家福”探索」, 『美食』, 2008(05)

- 王淑锋, 「“全家福”的由来」, 『食品与健康』, 1998(07)
- 유병선, “‘상명탕’ 권하는 사회”, 경향신문, 2012.05.09.
- “蚂蚁上树”, 凤凰网(<https://www.ifeng.com>), 2016.01.13.
- “시험 전날 급식 메뉴에 ‘도라에몽 압기빵’이 나오는 학교”, 라이프, 2017.04.07. (<https://www.wikitree.co.kr/articles/297984>, 2024. 06. 19 검색)
- “龙虎斗这道江湖名菜你知道怎么做吗?”, Bai百科(<https://baijiahao.baidu.com>, 2024.06.11. 검색)
- “徐州宿迁的经典名菜“霸王别姬”, 味道虽然一绝, 看到用料笑弯腰”, Baidu百科 (<https://baijiahao.baidu.com>, 2024.06.14. 검색)
- “此菜由乾隆御赐菜名, 荤素搭配, 口感鲜美, 热爱海鲜的你不容错过”, Baidu百科 (<https://baijiahao.baidu.com>), 2018.04.12.)
- “餐桌上的一道硬菜“霸王别(鳖)姬(鸡)”, sina新浪博客(<https://blog.sina.com.cn>, 2024.06.14. 검색)
- 清·王先谦, 『莊子集解』(中国哲学书电子化计划 <https://ctext.org>)
- 360Doc개인도서관 <http://www.360doc.com>
- 360百科 <https://upimg.baik.com>, 2024.06.11. 검색)
- 위키백과 <https://ko.wikipedia.org/wiki>
- Baidu百科 <https://baike.baidu.com>
- 한국민족문화대백과사전: <https://encykorea.aks.ac.kr>
- 네이버 중국어 사전:
<https://zh.dict.naver.com/#/entry/zhko/ec48f9c998ff42b3a1616289d1cc0663>
- 그림1-4 출처, 네이버 <https://www.naver.com>
- 그림5-10 출처, 바이두 <https://www.baidu.com>

Abstract

Food Naming and Imagination – Focusing on Korean and Chinese Cuisine

Jung, You Sun

Food names are typically derived from ingredients, cooking methods, cutting techniques, names of people or places, names of dishes used to serve them, and distinctive flavors. Over time, food names began to include more abstract and metaphysical elements, encompassing almost anything. The fundamental reason for this is that through food, one can evoke empathy that connects the past and present, and even imagine the future, allowing us to explore the mechanisms of all changes. Therefore, food can be said to be a source of imagination and the beginning of culture for humans. Furthermore, the mechanism of these changes is rooted in the human instincts of wishing and storytelling. Therefore, this study focuses on the mechanisms of human imagination at work when naming foods, assuming them to be driven by the instincts of wishing and storytelling. To this end, the paper primarily examines Korean and Chinese foods.

Key words : Food, Naming, Imagination, Anthropos, Homo Narrans

투 고 일 : 2024. 7. 10. / 심 사 일 : 2024. 7. 15. ~ 2024. 8. 15. / 게재확정일 : 2024. 8. 20.