

중국인의 식초 역사와 문화 및 신맛 기호 분석

자오룽광(趙榮光) 소장

저장공상대학(浙江工商大學) 중국음식문화 연구소

요약문 : ‘식초’는 중국 역사상 매우 일찍 발명되었다. 문헌에 최초로 기재된 것은 ‘해(醃)’로서, 처음엔 광의의 ‘해(醃)’ 가운데 신맛을 내는 식품을 의미했다. 즉 ‘해’는 신맛을 내는 ‘해’였다. 귀신에게 제사를 지낼 때 바치는 식품 중 ‘해’와 ‘해’가 있었다. 해의 발명자는 여성이고 최초로 숭배한 신 또한 여성이다. ‘식초’는 일찍부터 음료로 사용되었다. 중국에서 역사적으로 식초에 대한 이해는 매우 광범위했고, 중국민족의 생활에서 차지하는 의의는 일반적인 식사의 의미를 뛰어넘는다. 삶에서 ‘식초’의 가장 중요한 기능은 “맛을 조화하는 데는 초를 사용한다.” 했듯이 조미기능이다. 하지만 중국에서 ‘식초’는 동시에 음료, 약품, 건강식품 등으로 광범위하게 사용되었다. ‘식초’를 만드는 원료는 다양하지만, **주류적이며** 전통적인 중국 ‘식초’는 기본적으로 곡물을 주원료로 하여 제작된다. 따라서 곡물 원료와 제작 도구, 양조 기술과 양조 시간 등 여러 조건의 제약을 받는다. 이에 사람들은 상당히 오랫동안 여전히 전통과 경험에 의존하여 처리했는데, 그 가운데 대자연으로부터 직접 재료를 취하는 방법이 있었다. 예컨대 천연적인 매실을 채취한 다음 과실즙을 짜서 신맛 내는 재료로 사용하였다. ‘식초’를 양조할 때 주로 식물을 원료로 삼기 때문에 ‘식초’와 인류의 채소 식용은 자연적으로 연이 맺어졌다. 동물성 식재료, 나아가 간장이나 주정 등 다른 종류의 식물성 원료로 만든 음료와 비교해 볼 때, ‘식초’에 인류의 건강에 유익한 속성과 효능이 있음이 분명하게 드러난다. 인류의 신맛 기호의 본성에 관한 연구는 특수한 이론적, 실천적 의의를 지닌다.

주제어 : 장 ; 해 ; 중화장 ; 산장수 ; 중화초 ; 김치 ; 신맛 기호

History and Culture of Chinese Vinegar,
Analysis on Human's Preference on Sour Flavor
ZHAO Rongguang
Chinese Food Culture Institute, Zhejiang Gongshang University

Abstract: Vinegar was invented in China history very long ago. It was firstly recorded in the literature as a “xi” 醃, which referred to those sour taste foodstuff in “hai” 醃 (meat sauce). That xi and hai were included in

Chinese offerings to their ancestors' spirits. The inventor of xi was a female. The original worshipping god should be female too. Vinegar was used as a drink very early. In the history of China, people's understanding of vinegar was extensive, and its significance in Chinese history are far more than its applying on the dining table. The most important function of vinegar to season food, so as to make the flavor just as fine. Besides, vinegar has been widely used as a beverage, medicine, and health care product in ancient times. Despite various ingredients for making vinegar, most productive categories and traditional Chinese vinegar are usually based on grains. Thus it is limited by many conditions such as cereal and grains as ingredients, implements and technology of brewing, and brewing time. That people have been dealing with old traditions and experiences for a long period of time: by picking and pressing plums and berries to get natural sour pulp. The brewing of vinegar mainly uses plants as raw materials, so that vinegar related human's practice on vegetable in a natural way. Compared with meat, even to soy sauce, alcohol, and other types of botanical food ingredients, vinegar benefits human's health obviously. Humans have the preference on sour flavor. The analysis of this characteristic has special theoretical and practical meanings.

Key words: pulp; xi; Chinese pulp; fermented pulp; Chinese vinegar; Kimchi; preference on sour flavor

시대를 망라하여 공간과 시간은 무한히 커졌다 작아졌다는 반복하면서 정보 전파의 효율성은 공전의 발달을 이루었습니다. 필자는 몇 년 전 '중화초(中華醋)'라는 논문을 발표한 적 있는데¹⁾, 이것이 인연이 되어 전 세계가 예찬하고 동경하는 대한민국에 다시 오게 된 것 같습니다. 인간은 신맛을 즐기는 본성이 있는데, 중국인도 신맛 기호에 대한 유구한 역사적 전통이 있습니다. 중국인의 신맛 기호 전통에 대한 연구는 습속의 묘사나 문화적 해독을 초월하여 인류의 보편적인 사고방식, 나아가 현대 지구촌의 식생활 방식의 설계나 선택 및 진로에 대하여 적극적인 계시를 줄 수 있습니다. 본 논문에서 필자는 '중복발표는 하지 않는다.'는 학문탐구 원칙에 입각하여 새로운

1) 拙文《中國醋的起源與中國醋文化流變考述》(原載《飲食文化研究》2005年第3期),《餐桌的記憶:趙榮光食學論文集》,第327-339쪽 참조.

사유의 지평을 제공하려 노력했습니다. 아직 성숙 되지 않은 문장으로 귀국 학자들의 비평과 질정을 간곡히 희망합니다.

一、‘중화장(中華漿)’과 ‘산장수(酸漿水)’ : 중국인의 신맛 기호 전통

1. 안회의 ‘일표음(一瓢飲)’은 무엇이었나?

‘산장(酸漿)’은 쉽사리 획득할 수 있는 하찮은 식품으로, ‘산장을 반찬 삼아 밥 먹는다.’라는 말은 역사적으로 빈곤한 대중들의 일상적인 식생활 상태를 묘사한 말이다. 그러나 ‘산장’은 인공적으로 만든 제품으로 간편한 만큼 그에 상응하는 대가를 지불해야 했기 때문에, 집집마다 구비하여 언제든지 먹을 수 있는 식품은 아니었다. 공자의 가장 빼어난 제자였던 안회는 생활이 곤궁하여서 겨우 ‘밥 한 그릇과 물 한 바가지로 끼니를 때우며[일단사 일표음(一簞食, 一瓢飲)]²⁾ 목숨을 연명했다. 한 바가지 음료는 아마도 장(漿)이 아닌 생수나 냉수였을 것이다. 안연의 가난한 생활과 완강한 의지는 강조되어 “산장도 없어서 오직 냉수만 마셨다.”라는 빈곤하며 고달픈 삶으로 묘사되었다. 안연이 물 마실 때 사용한 ‘표(瓢)’는 박을 말린 후 가운데를 갈라서 만든 것으로 속칭 ‘표주박’ 혹은 ‘물바가지’로 불리는데, 가벼워서 물 위에 떠 있을 수 있기 때문에 통상적으로 물항아리에 띄워 둔다. “박을 누르니 바가지가 떠오르네”라는 속담이 있는데, 문제를 제대로 해결하지 못하고 허둥대는 모습을 의미한다.

중국에서 표주박을 물 뜨는 도구로 사용한 역사는 3,000년이 넘을 것이다. 필자도 어릴 때 여러 집에서 표주박을 사용하는 것을 보았다. 마른 박의 외피 조직은 촘촘하며 단단하고 질겨서 밀봉 효과가 뛰어나고, 내벽은 별집 구조로 되어 있는데 무르고 흡착력이 강하며, 깨끗하게 닦기가 매우 어렵다. 그런 까닭에 절약 정신이 몸에 밴 중국인들은 왕왕 박의 꼭지 부분을 잘라내고 체내의 과육을 제거한 후 용기로 만든 다음 술이나 물, 기름이나 약 등을 담는 용도로 사용하였다. 따라서 중국 역대 문헌 가운데 ‘술 호리병’, ‘약 호리병’, ‘기름 호리병’ 등의 명칭이 빈번하게 등장하고, 회화에도 많이 등장하는 경관이였다. 금나라의 완안숙(完顏壽)이 “고기 낚아 누워 책을 볼 때, 뱃머리에 술 호리병 앉았네.”³⁾라고 노래했듯, ‘술 호리병’은 시정(市井) 문화와 통속문학에 많이 등장하는데, 원곡(元曲)이 좋은 예증이다. 원나라의 서재사(徐再思)는 《매화성(賣花聲)》이라는 작품에서 “푸른 복사 붉은 살구는 무릉도원 길이요, 녹수청산은 수묵환데, 막대 끝에 호리병 매고 가네.”⁴⁾라고 노래했고, 휴경신(睢景臣)은 《초편·

2) 《論語註疏·雍也第六》卷第六, 《十三經注疏》, 第2478쪽.

3) (金)完顏壽:《漁父詞》之二, 《禦定全金詩增補中州集》卷首上, 《文淵閣四庫全書》第1445冊, 第0032b쪽. “釣得魚來臥看書, 船頭穩置酒葫蘆。”

4) (元)徐再思:《賣花聲·甜齋》(即昇平樂), 《朝野新聲太平樂府》, 《四庫全書存目叢書》集部第426冊, 第306쪽. “碧桃紅杏桃源路, 綠水青山水墨圖, 杖頭挑著酒葫蘆。”

고조환향(哨遍·高祖還鄉))이라는 작품에서 “노인은 쟁반을 받쳐 들고, 젊은이는 술 호리병 매고 바삐 걸어가네.”⁵⁾라고 노래했다.

물론 가장 인상 깊고 널리 알려진 광경은 원말 명초의 장편 소설 《수호전》 중 조송(趙宋) 제국 팔십만 금위군 교관 ‘표자두(豹子頭)’ 임충(林沖)이 “창끝에 술 호리병 매고, ……”⁶⁾가는 생동감 넘치는 묘사일 것이다. 이 상황은 각종 회화에서도 묘사되고, 이후의 희극무대나 영화 스크린에서도 생동감 넘치게 재현되었다. 중국의 전통적인 의가(醫家)에 ‘현호제세(懸壺濟世; 호리병 내걸고 세상을 구제한다는 말; 의사가 간판을 내걸고 개업하여 세상 사람들을 구제한다는 뜻)’라는 말이 있는데 이는 한약방(중초약점(中草藥店))(중화민국 건국 이후에는 ‘국약(國藥)’, 혹은 ‘국약점(國藥店)’이라 칭함) 개업 문구로, 병 ‘호(壺)’자는 박 ‘호(葫)’자에서 변천했다.

2. 중화장(中華漿)

중국 고대의 ‘장(漿)’은 양조 작업을 거쳐 신맛을 내는 음료다. 《설문해자·수부》에서 “장(漿)은 초장(酢漿)이다.”라고 했으며, 또 장(漿)을 음용 하는 것은 매우 중요하여 주나라 왕실에서는 특별히 ‘장인(漿人)’이라는 직책을 두었다 “왕이 마시는 여섯 가지 음료인 수(水)、장(漿)、예(醴)、양(涼)、의(醫)、이(醕)를 관장하여 주부(酒部)에 납품한다.”라는 기록이 있다.⁷⁾ 술은 **고등급** 음료로서 많이 마시면 취하지만 장은 그렇지 않다. 《주례·천관·주정》에 “네 가지 음료를 분별하는데, 청(淸), 의(醫), 장(漿), 이(醕)다.”라고 했다.

동한의 저명한 경학가인 정현(鄭玄:127~200)은 “**청(淸)은 단술 가운데 맑은 것이다. 의(醫)는 《내칙》의 말처럼 단술로 만든 이(醕)다. 탁한 단술로 이(醕)를 만들면 별 맑지 않다.……장은 지금의 미음이다. 이(醕)는 지금의 죽으로 《내칙》에 서이(黍醕)가 나오는데, 이(醕)는 마시는 미음 가운데 맑은 것이다.**”⁸⁾라고 해석했다. 《시·소아·대동》편에 “동쪽 사람이 술을 주더라고, 서쪽 사람은 마실 것으로 치지도 않는다.”는 구절이 있다. 정현은 “어떤 이는 술에 취하고, 어떤 이는 장조차 얻을 수 없네.”라고 주를 달았다. 당나라의 저명한 경학가이며 공자의 31세손인 공영달(孔穎達:574~648)은 다시 “……왕정이 치우쳐서 흑자는 관리로 임용되어 술을 취하도록 마실 수 있었고, 흑자는 임용되지 못하여 장도 얻지 못했다.”라고 해석했다.⁹⁾ 손이양(孫詒讓:1848~190

5) (元) 睢景臣:《哨遍·高祖還鄉》套曲,《雍熙樂府》卷之七,《四部叢刊續編》集部,第134쪽.“王鄉老執定瓦臺盤,趙忙郎抱著酒葫蘆。”

6) 《水滸傳》第十回“林教頭風雪山神廟,陸虞候火燒草料場”,第120쪽.

7) 《周禮注疏·天官·漿人》卷五,《十三經注疏》,第670쪽.“辨四飲之物:一曰淸,二曰醫,三曰漿,四曰醕。”

8) 《周禮注疏·天官·酒正》卷五,《十三經注疏》,第669쪽.“淸,謂醴之沛者。醫,《內則》所謂或以醕為醴,凡醴濁釀醕為之,則少淸矣。……漿,今之載漿也。醕,今之粥,《內則》有黍醕,醕飲粥稀者之淸也。”

9) 《毛詩正義·小雅·大東》卷十三~一,《十三經注疏》,第461쪽.註:“或醉於酒,或不得漿。”疏:“……

8)은 “재(截)와 장(漿)은 같은 것이다. 합쳐서 말하면 재장(截漿)인데, 양조한 것으로 약간 신맛이 난다.”라고 했다. 손이양은 저명한 경학가로서 고대의 ‘장’이 양조해서 만든 것임을 정확하게 지적했다. 이는 《사원(辭源)》에서 ‘장’을 단지 “물을 좁쌀에 배어들게 하여 제조한 산장이다”라고 표현한 것과는 다르다. 이는 《사원》의 편찬자가 자기가 살던 시대의 식품 생산 및 식생활의 영향을 떨구어 내지 못했기 때문일 것이다. 반면 손이양 선생은 역사적 사실에 대한 고증을 중시하여서, 당시의 식품 생산과 식생활 경험의 속박에서 벗어날 수 있었다. 《사원》은 다만 물을 좁쌀에 배어들게 한다는 점과 장맛이 시다는 점, 이 두 가지만 정확하게 지적했다. 하지만 신맛을 내는 방법과 신맛 정도에 대해서는 답을 내지 않았다. 그러나 손이양 선생은 “양조하여 만들었고”, “약간 신맛이 난다.”고 명확하게 말했는데, 이는 《주례》의 기록과 《시경》 시대(혹은 고대로부터 한·위(漢·魏)에 이르기까지 2,000 여 년 간의) ‘장’의 본질에 대한 표현이다. 더 명확한 제조방법은 송나라 때의 《가우본초(嘉祐本草)》(송(宋)·인종(仁宗)·가우(嘉祐)5년, 1060)의 ‘장수’에 대한 기록에 등장한다. “좁쌀로 밥을 지어 익힌 다음 찬 물 속에 넣는다. 대엿새 담가 두면 신맛이 나고 흰 꽃이 생기는데, 색이 장과 유사하므로 장수라고 이름 지었다.”¹⁰⁾라고 하였다. 하지만 “물이 좁쌀에 배어드는 것”과 “좁쌀로 밥을 지어 익힌 다음 찬 물 속에 넣어 두는 것”은 다르다. 전자는 생쌀을 사용하고 후자는 밥을 사용한다. 전자는 온도가 차고 후자는 가열한 것으로, 전자는 쌀뜨물에 가깝고 후자는 쌀 즙에 가깝다. 즉 《가우본초》에 기록된 것은 ‘장수’의 발전된 버전으로 《주례》에 나타난 ‘장’과 비교해 볼 때 최소한 2,000 여년의 역사가 흐른 뒤의 일이다. 그래서 《주례》에 기재된 ‘장’을 ‘선진장(先秦漿)’, ‘중화장(中華漿)’이라 부를 것이다. 이 ‘장’과 중세 이후에 등장하는 각종 ‘장’이 똑같지는 않다. 중세 이후의 장은 원료가 더욱 광범위하게 사용되었고, 발효하지 않은 것도 있으며 근본적으로 신맛을 내지 않는 것도 있다.

이런 이유로 ‘중화장’의 범주를 중국 고대에 유행한 약간 신맛 나는 음료로서 쌀 즙을 양조하여 만들었으며, 문헌상 주로 《시경》 시대 전후에 성행한 것으로 확정하였다. ‘중화장’은 한 대 및 선진시대 문헌에 등장하는 ‘장’의 해독에 있어서, 역사적 사실에 대한 명석한 인지와 정확한 기술을 위해 필자가 만든 명칭이다. 장 혹은 중화장은 이후 ‘산장수(酸漿水)’로 칭해진다. 명대의 문헌에 “산장수는 청명이 지나 조밥을 지은 후 뜨거울 때 물속에 쏟아 붓고 항아리에 5-7일 채워두면 신맛이 난다. 날이 더워지면 매일 살펴서 신맛이 나면 먹되 너무 시면 좋지 않다.”¹¹⁾라고 나온다. 이 방법

王政之偏，或用之為官令其醉酒者，或不見任用不得其漿者。”正義：“案：截、漿同物，疊言之則曰截漿，蓋亦釀糟為之，但味微酢耳。”

10) 《本草綱目·水部》第五卷“漿水”，第409쪽. “炊粟米飯熟，投冷水中，浸五六日，味酢，生白花，色類漿，故名。”

11) 《養餘月令》卷五，三月上“烹製廿一則”之十九，浙江省圖書館善本室藏明崇禎六年刻本. “酸漿水：清明

은 민간에서 지금까지 유지되고 있고 지역적으로도 광범위하여 중국 북부까지 미친다. 필자가 자료 수집처 예(豫)、기(冀)、진(晉)에 근접한 노서(魯西) 양곡현(陽穀縣) 일대를 살펴보았는데-양곡현, 나아가 노서 지역에만 국한되지 않고-1970년대에도 민간에서 여전히 장을 마시는 습속이 남아 있음을 볼 수 있었다.

농촌에서는 고구마를 이용하여 당면을 만드는 습속이 있는데, 당면 제작 기능을 지닌 농민인 분장(粉匠)이 한밤중에 ‘분방(粉房)’에서 전분을 빻을 때 부산물로 분장(粉漿)이 나오는데, 마을 농민들이 크고 작은 그릇에 분장을 나눠 담아 집에 가서 쌀가루를 약간 넣고 끓여서 산죽(酸粥)을 만들어 마시곤 했다. 분장은 약간 신맛이 난다. 보리 베는 계절이 오면 중노동으로 갈증에 시달리던 농부들이 우물물에 **사카린**을 용해한 ‘농민 냉수’를 만들어 마시면서 수분을 보충하였다. 혹은 막 길은 우물물에 다진 마늘과 식초를 넣어 약간 시고 매운 맛을 내는 ‘보리겉이 냉수’를 만들어 마셨다.

중화장은 한(漢) 대에 이미 즐겨 마시던 대중적인 음료였다. 서민들은 집에서 일 년 내내 만들어 마셨고 출타해도 늘 사서 마셨다. 도시에는 사방에 ‘장수’ 전문점이 줄지어 늘어서서 생산→판매→소비 과정에서 장의 제작→판매→음용이라는 문화적 경관이 형성되었다. ‘**장판매업자**’는 당시 **큰 직업군**이었다. 서한 무제(武帝) 시기 (BCE140-BCE87)에 이미 “**사통팔달의 큰 도읍에서는 술이 1년에 천 독에 식초와 젓 같이 1천 향아리, 장 1천 섬……장 판매가 비록 하찮은 직업이지만 장씨는 천·만금을 벌었다.**”¹²⁾라고 했듯, 장 판매 전문점은 천·만금의 이익을 창출했다. 장을 마시는 사람들이 많았기 때문에 장 장사도 많았고, 장업(漿業)이 왕성했기 때문에 일꾼들이 모여들어 다른 업종에서 사람 구하기 쉽지 않았다. 따라서 “……장 파는 집에 몸을 숨겼다.”¹³⁾라는 표현이 가능했다.

3. ‘소장수(蔬漿水)’

중화장은 상술한 바와 같이 쌀 즙을 양조하여 만든 약간 신맛 나는 음료로서, 민간에서 20세기 말까지 면면히 이어져 내려왔다. 중국에서 역사적으로 광범위하게 보급되었고, 오랫동안 이어지며 음료나 조미료로 사용되었으며, 동시에 음료의 발효수(發酵水)로도 사용된, 각종 채소를 주원료로 삼아 양조한 식품이 바로 ‘산장수(酸漿水)’다. 곡물을 주원료로 삼는 전통적인 중화장과 구별하기 위해 ‘산장수’를 ‘소장수(蔬漿水)’라 부르려 한다. 현재 중국의 많은 음식문화 연구자, 민속학자, 인류학자들이 ‘장’이나 ‘중화장’ 연구를 도외시하기도 하고, 과거 문헌과 민간에서 떠도는 말들을 혼

後，熟炊粟飯，乘熱傾在水中，以缸漫五七日，酸便好。天熱逐日看，才酸使用，如過酸，則不中用。”
12) 《史記·貨值列傳第六十九》卷一百二十九，第3274，3282쪽。通都大邑，酤一歲千釀，醢醢千瓊，漿千甌……賣漿，小業也，而張氏千萬。”
13) 《史記·魏公子列傳第十七》卷七十七，第2382쪽。 “……藏於賣漿家”

동하여 지레짐작으로 이해하기도 한다. 따라서 명확하게 규명하는 작업이 필요하다.

‘채소산장수(菜蔬酸漿水)’, 즉 ‘소장수’의 제작 습속은 분포가 광범위하고 재료 선택 또한 특정한 것에 얽매이지 않아서 지역과 계층적 차이가 분명하게 드러나지만, 원료가 ‘중화장’처럼 곡물이 아니고 기본적으로 채소인 점에서는 동일하다. 필자의 본적은 산동으로 동북지역인 흑룡강성에서 태어났는데 ‘지산채(漬酸菜)’는 동북지역에서는 집집마다 없어서는 안 되는 저장식품이었다. 지산채는 배추 (Brassica rapa pekinensis, 다른 이름으로 Brassica campestris pekinensis 혹은 Brassica pekinensis) 를 위주로 만든다. 배추는 학명으로 감람 (Brassica oleracea L.) 을 쓰기도 하는데, 대두채(大頭菜)、연화백(蓮花白)、권심채(捲心菜)、원채(圓菜)、포채(包菜)라고 부르기도 한다.

배추의 원산지는 중국으로 옛날에는 ‘송(菘)’이라 불렀는데 중국 각지에 널리 분포되어 있어서 결구백채(結球白菜)、포심백채(包心白菜)、황아백(黃芽白)、교채(膠菜)、소채(紹菜) 등 지역마다 다른 이름으로 불렸다. 지산채는 전통적으로 큰 아가리의 대용량의 독을 사용하는데, 독 하나에 150에서 200 킬로그램 정도의 배추를 위에 무거운 돌로 눌러 담을 수 있다. 식구가 많은 집은 큰 독 두세 개를 담그는데, 이는 500 킬로그램 정도의 배추를 절임을 의미한다. ‘배추 천근 절였다’라는 말은 식구 많은 가정의 일상적인 표현이었다. 배추는 수분을 잃으면 많이 **오그라들고** 또한 꺼내먹고 나면 독에 빈틈이 생기기 마련인데, 틈새로 절인 배추를 계속 겹쳐 넣는다. 동북지역에서는 집집마다 김치독 냄새가 난다. 김치독의 물은 밖에서 부은 물과 배추 자체의 수분(함수량 95%)의 혼합물이다. 지산채는 공기와 직접 접하면 부패할 수 있기 때문에 늘 수면 아래 보관하여 공기와 직접적인 접촉을 차단해야 한다.

의가에서는 지채수(漬菜水)를 ‘제수(齏水)’라 불렀다. 이시진은 “이는 황제채수(黃齏菜水)로 만든다.”, “만성 위염과 소화불량으로 인한 구토 치료에 좋다.”¹⁴⁾라고 했다. 제수는 청결을 유지해야 하며, 발효 정도와 산채(酸菜)의 품질을 유지하기 위해 **소금과 물을 첨가하거나, 독을 씻고 물을 가는 일도 마다하지 않아야 한다.** 아무튼 독 속의 산장수(酸漿水)는 최대한 청결을 유지해야 한다. 산지수(酸漬水)는 열을 내리거나 각성하는 용도로 마실 수 있고, 탕(湯)을 만드는데 쓸 수도 있으며 세척 등 다양한 용도로 사용할 수 있다. 당나라 때는 ‘장수’(漿水;산장(酸漿)이라 부르기도 했음)의 음용이 매우 유행했고, 북방 의가에서 고도로 중시했다. 《가우본초(嘉祐本草)》에 기재된 장수의 약용 혹은 보건 기능은 다음과 같다. **기를 조절하고 힘을 조절하며, 경혈을 뚫어 소화 기능을 돕고 갈증을 해소하며, 객란과 설사를 멈추게 하고 체기를 가라앉히며 마음을 가라앉히고 잠을 쫓는다, 장부의 기능을 조절하며 구토를 그치게 하고,**

14) 《本草綱目·水部》第五卷“齏水”，第408—409쪽. “此乃作黃齏菜水也.……主治吐諸痰飲宿食”

피부를 하얗게 만들며, 소변이 잘 나오도록 한다.¹⁵⁾ 단 최소한 당·송 시기의 ‘장수’는 여전히 조를 주원료로 삼아 발효하여 만들었다.

‘장수’라는 명칭은 고대 이래 긴 역사 속에서 지금도 여전히 남아 있지만, 원료는 변화했다. 중세 이후 화북, 서북의 광대한 지역에서 유행하던 ‘장수’는 각종 채소를 주원료로 하여 물에 푼 절여 만든 ‘소장수’였다. 장수는 담백색을 띠고 약한 신맛이 나는데, 그대로 떠서 마실 수도 있고, 설탕을 약간 타서 마시면 더 새콤달콤하여 입맛을 당기며 더위와 갈증의 해소에 도움을 준다. 그대로 마시는 장수로는 미나리장수와 유채장수가 가장 좋다. 물에 절여 만드는 장수의 채소로 사용되지 않는 것은 거의 없다. 원소(園蔬)나 야채(野菜) 모두 장수를 담그는데 사용할 수 있다. 통계에 의하면, 원소(園蔬)류는 미나리, 배추, 양배추, 부추, 상추, 순무, 갓, 사데풀, 무청(말린 것과 생것 두 종류), 당근청(말린 것과 생것 두 종류), 미나리, 마늘(큰 마늘, 붉은 마늘), 홍초대, 토란대, 깻잎, 황두잎, 호콩잎, 나아가 감자썩, 황두썩 등도 있다.

야채류로는 유채, 냉이, 씀바귀, 수세미, 영경귀, 냉이, 질경이, 당근초, 미나리, 흰썩, 민들레, 썩갓, **작두콩**, 마가목, 달래, 갈퀴나물(넝쿨 식물의 하나로 맥아 거름으로 사용된다), 개갓냉이, 귀침초(자라면 옷에 잘 달라붙는다) 그리고 향을 내는데 사용하는 피망, 생강, 산초, 회향 썩, 고수 등이 있다. 장수를 빻는 데 있어서 청결이 엄격하게 요구된다.

용기 선택, 물 선택, 재료 선택, 가공, 관리 등 전 과정에서 반드시 청결을 유지하여 기타 세균의 감염을 피해야 한다. 그렇지 않으면 ‘실패한 장[패장(敗漿)]’이 될 것이다. 장수를 담는 용기로는 통상적으로 항아리를 쓰는데, 채소(주로 잎 부분)를 깨끗이 씻은 후 잎사귀를 통째로 혹은 잘게 썰어 항아리에 넣는다. 그리고 끓인 맑은 면수(혹은 면을 끓여 만든 맑은 탕을 사용한다.)를 붓고 식기를 기다려 ‘인자(引子)’-혹은 각자(角子)라고도 부르는, 사실 ‘효자(酵子; 효모를 넣어 발효시킨 반죽 덩어리)’라고 부르는 것이 더 정확하다.-를 첨가한다. ‘인자’를 첨가하는 이유는 발효를 촉진시키기 위함이어서 속칭 ‘발산(拔酸; 산을 뽑아내다)’이라고도 한다. ‘인자’는 구장수(舊漿水)를 쓰기도 하고 혹은 미리 만들어 놓기도 한다. 옥수수 가루를 조금 반죽하여 죽을 쑤 후 저절로 발효하게 하여 효모를 만드는데(기포가 생기고 신맛이 나면 된다.) 밀가루 한 줌에 초산을 넣어도 된다. 일반적으로 인자를 넣은 후 4-5일 지나면 먹을 수 있다. 위생관리와 온도 변화 통제에 실패하면 장수는 변질되기 쉽다. 장수는 통상적으로 보름에 한 번씩 바뀌어야 하는데 기온이 낮을 때는 한 달 정도 지나서 바뀌어도 된다. 바꿀 때는 일정 시간 물에 절여 둔 채소를 꺼낸 다음 새로운 채소를 집어넣은 후 다시 물을 붓고 담근다. 꺼낸 채소는 ‘장수채(漿水菜)’라고 부르는데 대개 무쳐 먹

15) 《本草綱目·水部》第五卷“漿水”，第409쪽.

거나 볶아 먹는다.

1900년대 말기 이래 서북 지역의 요리업계에서 일련의 ‘장수채’ 요리를 내놓았다. 전통적인 산매탕(酸梅湯)、산사즙(山楂汁)、산라탕(酸辣湯)、호라탕(胡辣湯) 및 근대 이후 유행한 요구르트、유산균음료、건강초 음료 등 셀 수 없을 정도로 많은 각종 신맛 음료가 출시되었는데, 시공을 초월하는 중화장의 업그레이드된 버전이라고 할 수 있고, 모두 중국인의 일상생활을 풍성하게 해 주었다. 장수는 또한 두부 제조에도 사용되는데 석고나 간수를 쓸 필요가 없다.

4. ‘장수면(漿水麵)’과 ‘장수반(漿水飯)’

‘소장수’ 가운데 마시는 용도 외에 가장 잘 알려진 것은 ‘장수면(漿水麵)’이다. ‘장수면’은 서북 지역에서 보편적으로 유행하며, 많은 지역에서 특색 있는 음식으로 대접받고 있다. 전통적인 조리법은 다음과 같다. 먼저 맑은 장수를 끓인 후 식힌다. 프라이팬에 산초 수십 톨을 넣고 볶아 향을 낸 다음 잘게 썬 파를 볶아 함께 버무린다. 식은 장수에 넣은 다음 소금을 넣고 잘 섞은 후 다진 고수를 뿌린다. 다른 냄비에 손으로 빚어 만든 국수를 끓여서 찬물에 행군 다음 그릇에 담는다. 그리고 조미된 장수를 부으면 된다. 고추기름 적당량을 첨가해도 좋다.

중국 북부 지역은 면의 주요 소비지로서 ‘장수면’은 지금까지 이어져 온 음식이다. 섬서、감숙、청해、요녕 등의 지역은 기후가 건조하고 염분이 많아 일반적으로 여름에 장수를 마시는 습속이 있다. 장수는 맛이 시고 성질이 차기 때문에 알칼리성을 중화하는 작용이 있다. 열을 제거하고 더위를 식히며, 소염과 혈압을 떨어뜨리는 효과가 있어서 여름에 즐겨 먹으면 건강에 좋다. 또한 여러 종류의 유익한 효소를 포함하고 있어서 더위를 식히고 열을 제거할 수 있으며, 식욕을 증진시키는 여름용 상등품이다. 삼복더위에 먹으면 피로를 해소하고 체력을 회복할 수 있을 뿐만 아니라 고혈압、위장병、비뇨기 계통 병에 효험이 있다. 청나라 말기 란주(蘭州) 진사였던 왕훤(王煊)은 《장수면희영(漿水麵戲詠)》이라는 시를 지어 “장수에 의지해 여름을 보내니, 무더위 사라지고 속이 절로 편하네. 긴 면발 천천히 음미할 제, 미나리 향 입을 적시네. 볶고 신 국물 튀어 입안에 스며드니, 상쾌한 차가움 가지질 않네. 먹고 나면 종일토록 배 부르니, 그 맛 서생과 견주면 어떨까?”라고 노래했다. 물론 장수로 장수면만 만드는 것은 아니다. 면편(麵片)、면어(麵魚)、교자(餃子)、반탕(拌湯)、교단(攪團)、산반(餛飩飯)、량분(涼粉)、미선(米線) 등이 장수가 들어간 음식으로, 이런 ‘장수반’들은 모두 신맛을 낸다.

산서(山西) 일대의 영제장수면(永濟漿水麵)에 사용하는 장수는 두부를 만들고 남은 장수를 발효하여 만드는데, 식초의 신맛과 달리 북경의 콩국과 유사한 신맛을 낸다.

발효식품으로서의 장수는 지역적 특성에 따라 원료도 달라서, 풍미와 풍격이 크게 다르다.

二、‘저’와 ‘신맛 제품’ : 중국인의 신맛 식사 습속.

진(晉)나라 사람 혜강(嵇康;224~263或223~262)은 “관중 땅은 풍속이 검소하여 진미라야 저장(菹醬)일 뿐이었다.”라며 자신의 생활을 기술한 적 있다. ‘저(菹)’는 무엇인가? 《설문해자·초부》에 “저는 초채(酢菜)다”라고 하였다. 남당(南唐) 시대 문자 훈고학자인 서개(徐鍇;920-974)는 “쌀과 저로 지채(漬菜)를 만들었다.”라고 하였다. 청나라 언어학자인 왕筠(王筠;1784-1854)은 “저(菹)는 **막는다**는 뜻이다. 그대로 숙성하여 추위나 더위를 막아 썩지 않게 한다.”라고 하였다. ‘저’는 바로 지산채(漬酸菜)로서 야채의 부패를 피하기 위한 보존 방법에서 시작되었다.

1. ‘저’는 백성들이 의지하여 살던 저장식품이다.

저(菹)는 상고시대 사람들이 일상생활에서 늘 의지하던 가장 중요한 식품으로, 저만들기는 해마다 행해지는 식품 생산 가운데 가장 중요한 일이었다. “밭 이랑에 오이가 있으니 이것을 벗겨 저(菹)를 만들었다.”¹⁶⁾라는 말이 있다. 저는 일반 백성들이 의지해 삶을 영위한 식품으로, 하층 민중의 대표적인 식품, 혹은 가난한 생활의 상징이 되었다. “문왕은 창포저를 즐겼는데, 공자가 이를 듣고 따라 먹기 시작했다. 처음에는 이마를 찡그리며 억지로 먹었는데 3년이 지나서야 익숙해졌다.”¹⁷⁾라는 기록이 있다. 북위(北魏) 양현(楊銜)은 《낙양가람기·성남·고양왕사(洛陽伽藍記·城南·高陽王寺)》에 “거친 음식과 옷에 고기도 없이 다만 채소와 저 뿐이었다.”라고 서민들의 생활상을 기록했다. 그렇다고 하여 귀족들이 저를 먹지 않은 것은 아니다. 사실 저는 계층에 관계없이 누구나 의지하던 상비 식품이었다. 주나라 왕실에서는 ‘칠저(七菹)를 구비했고, ‘해인(醢人)’과 ‘혜인(醢人)’이라는 직책을 두고 명확하게 규정하였다.

“해인(醢人)은 나무로 만든 네 가지 제기를 채우는 일을 관장한다. 맑은 첫새벽에 지내는 제사 때 두(豆;제기)에 부추절임, 육장, 창포김치, 노루장조림, 부추김치, 사슴장조림, 순채김치, 순록장조림 등을 채운다. 왕에게 올리는 나무그릇에는 아욱김치……등을 채운다. 시동이 아현할 때 더해주는 두(豆)에는 미나리무침, 토끼젓, 뽕나무버섯, 육장, 파래무침, 기러기젓, 죽순무침, 어젓 등을 채운다.……제사 때 올리는 찬들은 모두 두(豆)에 담아 제공한다.……왕의 식사에는 젓갈 60 항아리를 제공하고

16) 《毛詩正義·小雅·信南山》卷十三~二,《十三經注疏》,第471쪽。“疆場有瓜,是剝是菹。”

17) 《呂氏春秋·孝行覽第二·遇合》,《諸子集成》六, 第154쪽。“文王嗜菹蒲菹,孔子聞而服之。縮頰而食之,三年,然後勝之。”

오제(五齊)와 칠해(七醢)와 칠저(七菹)와 삼니(三臠)로써 채운다. 빈객을 접대하는 예에는 젓갈 50 항아리를 제공한다. 모든 일에 해를 제공한다.” 정현(鄭玄)은 주를 달아 “해는 육즙이다. 창포김치는 창포 뿌리를 네 마디 정도 잘라 절인 것이다. 삼니(三臠)도 젓이다. 해(醢)와 니(臠)를 만들 때, 반드시 먼저 그 고기를 포로 떠서 말리고 그다음에 잘게 썰어서 기장누룩과 소금으로 버무리고 좋은 술에 적셔서 항아리 속에 넣고 흙을 발라 밀봉해 두면 100일 후에 숙성이 된다.”¹⁸⁾라고 했다.

저(菹)는 주나라 왕실에서 이처럼 중시했을 뿐만 아니라 백성들도 모두 중시했다. 《사승지서(汜勝之書)》, 《제민요술(齊民要術)》, 《농서(農書)》, 《농정전서(農政全書)》 등 역대 농업 서적, 《사민월령(四民月令)》, 《형초세시기(荊楚歲時記)》, 《세시광기(歲時廣記)》 등 역대 세시 서적, 《거가필용사류전집(居家必用事類全集)》, 《다능비사(多能鄙事)》 등 역대 가정 서적, 《음식수지(飲食須知)》, 《준생팔전(遵生八箋)》 등 역대 양생 서적, 《역아유의(易牙遺意)》, 《식헌홍비(食憲鴻秘)》 등 역대 식사류 서적을 비롯하여 중국 역사상 식사와 관련된 수많은 각종 서적에 ‘제저(醢菹)’가 기재되어 있다. “제(醢)와 저(菹)는 육류와 채소류에 다 쓸 수 있다.”¹⁹⁾라고 했듯 제(醢)와 저(菹)는 술안주와 밥반찬을 통칭한다. 청나라 때 저명한 학자인 조익(趙翼; 1727-1814)은 《관가인엄채희성사십운(觀家人醃菜戲成四十韻)》이라는 책에서 집안 살림의 책임자인 ‘안사람’인 여주인의 지휘하에 며느리, 시누이, 하녀 등 아녀자들이 노소를 안 가리고 총동원되어 마치 전쟁을 치르듯 배추를 절이는 모습을 생동감 넘치게 묘사했다.²⁰⁾ 식구가 많은 집은 일 년 치를 장만하려면 대량으로 담가야 했기 때문이다. (절이는 것 외에도 대량의 저장고가 필요하다.) 풍성한 수확의 계절이 오면 배추들은 밭과 시장으로부터

18) 《周禮注疏·天官》卷六“醢人”、“醢人”職文,《十三經注疏》,第674-675쪽. “醢人掌四豆之實。朝事之豆,其實非菹,醢醢昌本,麋臠,菁菹,鹿臠,茆菹,麋臠。饋食之豆,其實葵菹,……加豆之實,芹菹,兔醢,深蒲,醢醢,笱菹,鴈醢,筍菹,魚醢。……凡祭祀,共薦羞之豆食……王舉則共醢六十糝,以五齊、七醢、七菹、三臠實之。賓客之禮,共醢五十糝。凡事共醢。” “醢人掌共五齊七菹,凡醢物以共祭祀之齊菹。凡醢醬之物,賓客亦如之。王舉,則共齊菹醢物六十糝;共後及世子之醬齊菹;賓客之禮,共醢五十糝。凡事共醢。” 鄭玄注:“醢,肉汁也;昌本,昌蒲根切之四寸為菹;三臠,亦醢也。作醢及醢者,必先膊乾其肉,乃後莖之,雜以梁麴及鹽漬,以美酒塗置瓶中,百日則成矣。”

19) 《周禮注疏·天官》卷六“醢人”、“醢人”職文,《十三經注疏》,第675頁. “醢、菹之稱,菜肉通者。” 菹、菹竟然泛稱指代為佐酒、下飯的“菜餚”

20) 《甌北集》卷十一,第208-209쪽. 又, 詩題, 《甌北詩鈔》에는 ‘戲’자가 없다. “物產推安肅, 秋成慶阜豐。 剛來樊圃畔, 釐集槁街東。 民幸無茲色, 儒原稱此風。 灌憐園叟苦, 賣厭市牙訶。 碧葉經霜綻, 嬌芽帶雨芻。 略同三韭品, 不雜五葷叢。 細異辛堪薦, 肥看甲不衷。 蕉心包宛轉, 藕腕芽玲瓏。 瑩白光凝外, 含黃美在中。 洗隨銀指滑, 截愛玉肪融。 拗嫩先冬筍, 嘗新並晚松。 飴鹽同日貴, 塵甌一時雄。 賣處爭求益, 挑來各禦窮。 春盤猶未設, 地窖或還烘。 剝似層層擗, 堆疑寸寸蔥。 酒餘西爽送, 饌底下陳充。 入粥成羹沸, 為釐用火攻。 芼時薑桂糝, 醉後麴糟蒙。 生熟俱宜口, 清談詎鼓嚨。 儘多回美味, 兼有解醒功。 蕁漫龜絲綠, 葵輸鴨腳紅。 茹蔬貧宦慣, 蓄脂內人工。 食肉曾嫌鄙, 饑腸故久空。 珍藏登瓦缶, 賤價倒筠籠。 嚼嚼屠門快, 烹矜鼎養隆。 煮分煨芋火, 切傍點菹筍。 入腹隨藜藿, 呼山免鞠窮。 餘甘施婢獲, 均惠到兒童。 尚愧遺羹遠, 聊矜宰肉公。 祭修尼父豆, 齋比太常宮。 才本胡蘆樣, 餐勝苜蓿叢。 恰宜疏食淡, 何取簞簋饒。 名敢元修獨, 貧甘庾果同。 侯鯖羞挾瑟, 官鮓陋郵筒。 自愛枯僧味, 還慚老圃躬。 咬根心故淡, 送把意彌崇。 鄉思懷櫻筍, 生涯感梗蓬。 歸猶慳杞菊, 嗜敢望魚熊。 已免黃精劇, 兼資白粲饒。 俯看盆盎滿, 吾亦富家翁。”

터 끊임없이 수레에 실려 와서 마당에 쏟아진다. 배추가 시장에 모이고 백성들은 한꺼번에 절이기 때문에 시장의 교역은 대단히 번창하여 중간상인 ‘시아(市牙)’의 돈주머니가 두둑해진다. 일시적으로 소금의 수요가 폭등하여 소금 가격이 오르고, 다량의 독이나 향아리가 필요하므로 도기 장사도 번창한다. 이에 매매 쌍방은 ‘더 쳐달라, 돈 없다.’ 하면서 약자지결 흥정에 열을 올리는 상황을 연출하곤 했다. 일본 학자 마사루 아오키는 일찍이 중국인의 저채(菹菜) 절이는 습속에 주의를 기울였다.²¹⁾ 이런 습속은 1980년대 이전에 중국 각지에서 보편적으로 행해졌다.

과거 동북지역 주민들은 ‘지산채’를 일 년 중 9개월을 먹었고, 북부 흑룡강성 지역의 농촌에서는 300일 이상을 먹었다. 역대로 중원 북부 지역은 모두 겨울철에 채소를 저장하는 습속이 있었다. 위도가 높으면 높을수록 서리가 내리지 않는 기간이 짧기 때문에, 채소를 저장하여 겨울을 나는 것은 본래부터 **생존 방식이었다**. 동북 지역의 지산채는 채소 저장 방법이었다. 저(菹)를 만들 수 있는 식자재는 충분했고, 지역적 특색에 맞춰 이용했다. 오늘날까지 전형적인 풍미를 지니고 널리 애용되는 것으로 **배추지, 무지, 오이지, 죽순지, 동부지, 연근지** 등 일일이 수를 헤아릴 수 없다.

10여년 전부터 전국 각지 서민들의 기호품이 된 ‘쭈완차이火鍋(酸菜火鍋)’, ‘쭈완차이위(酸菜魚)’가 대표적인 양대 식품이다. ‘장수채’는 절임 식품의 일종인데, 사실상 서북 지역에서 가장 중요한 절임류 식품이다. 청나라 때 어떤 시인은 “한 평 채소밭은 열 평의 논밭과 견주고, 홀로 씨 부리고 가꿔도 무성하게 자라니, 순무 몇 짐이면 나눠 먹기 충분하여, 산채 한 향아리에 가득 채워도 돈 들 일 없네.”(www.shangluo.gov.cn에서 인용)라고 표현했다. (《안강십팔괴(安康十八怪)》). 제2괴 “집집마다 산채를 담그네.”라는 글에서 “**예로부터 영남 땅 토양이 척박하여, 오곡잡량이 뱃속에 들어오네. 사흘만 산채가 없어도 부랴부랴 서두르니, 산채 포채가 밥도둑이 되네.**”라고 했듯, 서북 지역 사람들은 장수채에 의지하여 살았는데, 장수를 이용하여 만든 반찬이 50가지 넘는다.

2. 풍미의 포채

각지, 각종의 채소 절임 중 명성이 꽤 높은 것 가운데 하나는 ‘**사천포채**’인데, 섬유질이 풍부한 채소나 과일은 무엇이든 포채로 만들 수 있다. 사천 푸링 짜차이, 프랑스 피클, 독일 사워크라프트를 **세계 삼대 절임 식품**으로 일컫는다. 포채는 식염 함량이 2%에서 4% 정도 되는데, 저농도의 소금물이나 소량의 식염을 사용하여 각종 신선한 채소를 절인 후 유산균 발효를 거쳐 신맛을 내는 절임 식품으로, 유산의 함량이 일정 농도에 도달하면 공기를 차단하여야 장기 보존이라는 목적을 달성할 수 있다.

21) 《中華醃菜譜》，香港《新晚報》連載，1963年2月10—23日。

포채는 소금의 삼투압을 이용해 미생물의 부패를 억제하는 것이 아니라 주로 유산균의 발효를 통해 생산되는 대량의 유산을 이용한다. 포채를 절일 때는 독을 쓰는데, 아가리를 덮어 밀봉을 잘 할수록 밖으로 배출하는 데 지장 없고 안으로 침투할 수 없어서 유산균이 잘 발효되어 장기간 보존할 수 있다.

포채 얘기가 나오면 중국에서 유행하는 ‘한국 포채’를 언급하지 않을 수 없다. 한국 포채는 ‘한류’ 열풍을 타고 사회와 인터넷상에서 인기어가 되었는데, 이전에는 ‘조선족 포채’ 혹은 ‘조선 매운 배추’라고 불렀다. 중국에는 약 200만 명 정도의 조선족(2010년 중국 제6차 인구조사 자료에 의하면 약 183만 명이다.)이 살고 있다. 몇 년 전 필자는 한국에서 ‘포채’를 주제로 강연한 적 있는데, 같은 문화 속에서도 **풍격이 다른, 세계가 주목하는 인류문명의 상징적 식품으로** ‘조선 포채’를 묘사했다. 그 강연에서 필자는 한반도 남부, 한반도 북부 및 연길 지역을 중심으로 하는 중국 동북지역에서 각각 ‘김치’라고 부르는 서로 다른 포채를 ‘조선 포채’라는 명칭으로 개괄한 바 있다.²²⁾

배추와 흥고추를 주요 원료로 하여 절인 약간 짜고 시고 매운 ‘조선 포채’는 주로 동북아 핵심 지대에 분포하는데 조선족들이 보편적으로 좋아해서 붙여진 이름이다. 세 지역의 ‘조선 포채’는 절임 환경, 소비자들의 입맛, 재료 선택, 기술 등의 차이로 인해 서로 다른 풍미를 띤다. 일반적으로 한반도 남부지방의 포채를 ‘한국 김치’라고 하고, 한국 김치 가운데 ‘광주 김치’를 대표적 브랜드로 친다. 중국인을 포함해 한국은 방문하는 수많은 관광객들이 ‘광주 김치’ 한 봉지씩 사서 들고 귀국한다.

김치는 포장한 후에도 계속 발효되기 때문에 김치 봉지를 매장이나 공항에서 가방에 넣을 때 이미 팽창이 시작되기도 한다. 사실 포장한 ‘광주 김치’ 혹은 ‘한국 김치’는 집에 돌아와서 개봉해 먹는 식품으로 적절하지 않다. 과도한 발효로 제 빛깔을 잃어버리고 아삭아삭한 맛도 덜하며 신맛이 심해지기 때문이다. 필자는 김치에 면과 감자, 토마토를 삶아 탕을 만든 후 민물고기를 넣고 끓여 먹는다. 중국의 저명한 식도락가인 항주 요리 박물관 대녕(戴寧) 관장(필자는 명예 관장으로 있음)에게 이 방법을 소개하면서 ‘한국포채어(韓國泡菜魚)’라고 이름 붙인 이 요리는 소비자들이 즐겨 찾는 새로운 항주 요리로 자리매김했다.

필자의 한국 김치의 소비 촉진은 세계 각국의 귀빈들에게 김치를 대접하며 널리 알려 려 했던 노무현 전 대통령의 선전 효과에 뒤지지 않는다고 믿는다. 물론 특허를 신청하지도 않았고 포상도 받지 못했지만, 중국 사천포채로 되돌아가 말하자면, 각양각색의 요리법으로 말미암아 포채 풍미를 지닌 뜻밖의 요리들이 많이 등장했다. 그 가

22) 拙文《我對中國現時代“韓國料理熱”現象的思考》,《餐桌的記憶:趙榮光食學論文集》第488-489頁。又見《“韓流”衝擊波現象考察與文化研究》第四章“韓流”衝擊波——料理波,第249-350쪽 참조。

운데 포채즙은 소화에 좋고 식욕을 당기며, 더위를 식히는 효과를 지닌 음료로 환영 받고 있다.

三、중국인의 신맛 기호 의식과 인류의 신맛 기호 본성

필자는 음식사를 연구하면서 40년 전부터 발효 작업과 여성은 특수한 관계를 형성하고 있었다는 역사적 현상에 주의를 기울이고 천착하였다.²³⁾ 그 결과 선사시대 인류 문화의 이해에 있어서 **전복적**인 인식에 도달했고, 나아가 인류 문명사 및 발전 방향에 대해 더욱 냉정하고 이성적인 태도로 관찰할 수 있었다.

1. 선사시대 식초의 발명과 이후 식초 제작은 장기간 여성이 농단했다.

문헌 기록과 유적 발굴 결과, 산서성 효의(孝義)현, 임분(臨汾)현, 양릉(襄陵)현 등의 양조업계에서 제사를 모시는 개조 혹은 ‘장사의 신’을 ‘초고(醋姑)’ 혹은 ‘초고고(醋姑姑)’라 부른다. 청나라 건륭(乾隆) 시대 서적인 《효의현지(孝義縣誌)》에 “4월 초 파일에 희생과 단술로 신에게 제사를 올린다. 부녀자가 초를 만들어 ‘초고고강상일’이라 부르며 매우 중요한 절기로 여겼는데, 유래는 알 수 없다.”라고 했다.

효의현, 임분현, 양릉현은 모두 황하 유역 염황(炎黃) 문화 발원지에 속하는 지역으로 초문화가 가장 일찍 발흥 된 곳이다. 여성이 여신에게 제사 지내는 전통에 특별히 주의를 기울일 필요가 있다. 이는 선사시대 인류의 발효식품, 양조문화가 여성과 특수하게 밀접한 관계에 있었다는 필자의 연구결과와 완전하게 일치한다.²⁴⁾

중화민족의 조상이 신맛 식품을 창조하기 전에, 인간들은 자연으로부터 매실을 비롯하여 여러 종류의 신맛 나는 식료를 취했을 것이다. ‘매실’은 중국 초기의 문헌에서 신맛 식료 혹은 식품의 대표성을 지닌다. 예컨대 한(漢) 나라 때 한 학자가 “옛날 태평성대에 명협(萸莢)이 뜰에 자랐는데, 그 맛이 시어 왕이 조미하는데 사용했고, 후일 식초와 젓갈로 대신했다.”²⁵⁾고 했듯 고대 전설에서 상서로운 풀인 ‘명협’ 혹은 ‘역협(曆莢)’은 옛날 사람들이 채취하여 신맛 내는 데 사용했던 식물 가운데 하나였다.

물론 발생 시간의 차이와 지역적 차이 등 다양한 문화요소의 차이에 따라 초신상(醋神像)도 다양한 모습으로 나타났고 **성별 역전** 현상도 발생했다. 그러나 한 대 이후 중국 식초업계에서는 속칭 ‘강태공’이라 불리는 주나라 개국 공신 여상(呂尚)을 개조로 모신다. 사마천은 《사기》에서 “태공망 여상은 동해 사람이다.……이에 무왕이 상나

23) 拙文《周王廷飲食制度略識——兼辨鄭玄注“八珍”之誤》，《中國飲食史論》，第193—212쪽；又見拙文《關於中國酒文化研究值得注意的幾個問題》，《中國飲食文化研究》참조。

24) 拙文《中國人的發酵食品傳統與中國人健康問題認識》，《餐桌的記憶：趙榮光食學論文集》第646—664쪽 참조。

25) (宋)李昉等：《太平禦覽·休征部二》卷八百七十三引(漢)應劭《風俗通義》，第3872쪽。

라를 평정하고 천하를 다스리는 왕이 된 후 여상을 제나라 영구에 봉했다.……태공은 제나라고 가서 정령을 정비하고 풍속에 따라,……어업과 염업을 활성화하니 많은 백성들이 제나라로 귀의하여 제나라는 대국이 되었다.”라고 기록했다. 중국 식초업계가 강태공을 개조신으로 모신 까닭은 어업과 염업을 활성화한 공로 외에도 갖다 붙이자면 당나라 사마정(司馬貞)이 사기색인에서 초주(譙周)의 말을 인용하여 “여상은 조가에서 소를 잡고, 맹진에서 마실 것을 판 적 있다.”²⁶⁾라고 한 말 때문이다. 여상이 판매한 음료는 그로부터 800년 뒤 사마천이 장안에서 목격한 장이었고, 따라서 여상이 ‘중화장’ 소매상을 했다고 말할 수 있다. 그는 장을 가게에서 팔았을 수도 있고, 매고 다니면서 팔았을 수도 있다. 역사상 실존 인물이었던 여상은 남성이었지만, 주나라 왕실에서 소금을 관장하는 사무에서 남성은 엄격하게 배제하고 반드시 여성이 처리해야 했다.

“염인(鹽人)에는 염(奄) 2인, 여염(女鹽) 20인, 해(奚) 40인이다.”라고 했다. ‘염인’ 직책은 내시인 ‘염’과 소금을 만들 줄 아는 관비인 ‘여염’, 일반 노비인 ‘해’로 구성되었다. 여상이 팔았던 장은 주 왕실에서 여성 전용 직업이었다. “장인(漿人)에는 염 5인, 여장 15인, 해 150인이다.”라고 했다. ‘여장’은 장 만들 줄 아는 관비를 일컫는다. 장 제조에 170 명이 투입된 것으로 주나라 왕실의 장 사용 규모를 짐작할 수 있는데 술 담그는 팀 규모 다음으로 가장 컸다. “주인(酒人)에는 염 10인, 여주 30인, 해 300인이다”라고 했다. ‘여주’는 술빚을 줄 아는 관비를 일컫는다. “해인(醢人)에는 염 1인, 여해 12인, 해 40인이다”라고 했다. ‘해인’은 젓을 담글 줄 아는 관비를 일컫는다. “혜인(醢人)에는 염 2인, 여혜 20인, 해 40인이다.”라고 했다. ‘여혜’는 식초를 잘 다스리는 관비를 일컫는다. “변인(籩人)에는 염 1인, 여변 10인, 해, 20인이다.”라고 했다. ‘여변’은 대바구니를 만들 줄 아는 관비를 일컫는다. “주정(酒正)에는 중사 4인, 하사 8인, 부 2인, 사 8인, 서 8인, 도 8인이다.”²⁷⁾ 라고 했듯, 남성은 양조 작업에는 거리를 유지한 채 사무 관리만 관장했다.

지금부터 약 3,000여 년 전인 상대(BC.1600-BC.1046) 말기의 음료에는 술을 제외하면 주정이 약간 가미된 것과 가미되지 않은 것의 두 종류가 있었는데, 그 가운데 양조의 실패로 인해 신맛을 낸 ‘고주(苦酒)’가 있었다. 강소성(江蘇省) 진강(鎮江) 지역의 식초업계가 받드는 개조신은 또 다른 남성인 흑탑(黑塔)이라고도 부르는 제여(帝

26) 《史記·齊太公世家第二》卷三十二, 第1478쪽. “太公望呂尚者, 東海上人。……於是武王已平商而王天下, 封師尚父於齊營丘。……太公至國, 修政, 因其俗, ……便魚鹽之利, 而人民多歸齊, 齊為大國。” “呂望嘗屠牛於朝歌, 賣飲於孟津。”

27)《周禮注疏·天官塚宰第一》卷一, 《十三經注疏》, 第641쪽. “鹽人奄二人, 女鹽二十人, 奚四十人。” “漿人奄五人, 女漿十有五人, 奚百有五十人。” “酒人奄十人, 女酒三十人, 奚三百人。” “醢人奄一人, 女醢二十人, 奚四十人。” “醢人奄二人, 女醢二十人, 奚四十人。” “籩人奄一人, 女籩十人, 奚二十人。” “酒正中士四人, 下士八人, 府二人, 史八人, 胥八人, 徒八十人。”

주)다. 전설에 의하면 제여는 상고시대 양조신인 두강(杜康)의 아들로 나온다. 민간에서 “두강은 술을 빚고 아들은 식초를 만들었다.”는 말이 내려오는데, 음미해볼 만한 가치가 충분하다. 중국 사람들은 오랜 옛날부터 “술을 빚었으나 독하지 않고 신맛만 나네.”라는 속담을 즐겨 썼는데, 문어체인 “되는 일 없이 안 되는 일만 넘친다.”는 말의 속어이며, 속마음이 음험하고 타인을 해쳐서 이익을 탐하며 나쁜 짓만 일삼는 사람을 가리키기도 한다.

왜 술과 식초를 들어 이런 식으로 비유했을까? 증류주 기술이 나오기 전의 중국 발효주의 알코올 함량은 일반적으로 낮았다. 따라서 발효 과정을 제대로 통제하지 못하면 쉬어버려 신맛의 ‘악주(惡酒)’로 변한다는 사실은 오래전부터 알려진 양조 상식이다. ‘식초가 술로부터 나왔다.’는 주장은 이러한 술과 식초의 관계에서 유래했다. 전설 속의 ‘두강’은 남자로 알려졌다. 왜냐하면 문자 기록과 그림, 조각상 등에 나타난 형상은 모두 긴 수염을 휘날리는 지혜로운 노인의 모습이기 때문이었다. 그러나 두강은 의적(儀狄)과 마찬가지로 여자였음이 역사적 사실이다. 두강은 제여의 부친이 아니라 모친이었던 것이다.²⁸⁾

많은 문학과 심리학자들이 흔히들 “질투는 여자의 천성이다.”라고 말하는데 필자는 이러한 성차별적 발언에 신중한 태도를 유지한다. 여성과 남성 가운데 어느 쪽이 질투가 강한지는 생물 공학에서 이미 결론을 내린 듯하다. 그러나 중화 문화, 최소한 한자로 기록된 중화 문화에서는 여성이 더 심하다고 여겼다. ‘초관자(醋罐子; 식초병; 질투쟁이)’는 중국 남자들이 여자에 대해 하는 말로, 대개는 첩에게 패악을 떠는 본처를 지칭하였다. 《홍루몽》에서 가련이 평아를 첩으로 들이려 하지만 평아는 본처인 왕희봉이 미워할 것을 두려워하여 거절했다. 이에 가련이 “겁내지 마! 내가 성질나면 저 ‘식초병’을 흠뻑 두들겨 줄 테니까. 그래야 나 무서운 줄 알지!”²⁹⁾라고 한 장면이 대표적이다.

비슷한 말로는 ‘초호로(醋葫蘆)’³⁰⁾, ‘초낭자(醋娘子)’³¹⁾, ‘흘과초(吃寡醋)’³²⁾, ‘흘초(吃醋)’³³⁾, ‘초담자(醋罈子)’, ‘초투(醋妒)’, ‘초의(醋意)’, ‘초경(醋勁)’, ‘초심(醋心)’ 등이 있는데 모두 질투와 상관있고, ‘흘초(吃醋)’는 남성에게도 해당한다.

원시인 집단, 나아가 유인원들의 세계에서 영·유아는 어머니가 젖을 먹여 길렀다. 어머니는 왕왕 영·유아가 씹어 삼키기 어렵거나 소화 흡수하기 쉽지 않은 식품은 잘게 씹어서 부드럽게 만든 후 먹이곤 했다. 이런 흥미로운 모습은 동물원의 원숭이들

28) 拙作：《關於中國酒文化研究值得注意的幾個問題》，《中國飲食文化研究》，第468—476쪽。

29) 《紅樓夢》第二十一回：“賢襲人嬌嗔箴寶玉，俏平兒軟語救賈璉”，第246쪽。

30) 《牡丹亭·園釋》第四十七齣，第230쪽。

31) 《兒女英雄傳》第二十七回：“踐前言助窟伸情誼，複故態怯嫁作嬌癡”，第456쪽。

32) (元)無名氏：《百花亭》第二折“醉春風”，《全元曲》(下)，第1953쪽。

33) 《初刻拍案驚奇》卷三十二：“喬兌換鬚子宣淫，顯報施臥師入定”，第607쪽。

과 오랑우탄 등 영장류들에게서도 볼 수 있는데 필자도 어릴 때 여러 번 보았다. 어머니가 자신의 입을 통해 아기가 직접 먹기 힘든 식물을 먼저 씹어서 죽처럼 만든 후 다시 아기에게 먹이는 현상은 사실상 인류가 자신들의 동물 조상으로부터 계승한 본능 혹은 ‘문화’라고 할 수 있다. 이는 또한 서로 다른 문화적 배경을 지닌 인류학이나 민속학 등의 영역의 학자들이 목격한 현상이다.

필자는 이러한 현상은 상고시대 부녀자들이 신맛 식품을 제조하던 전통과 곡식을 씹어 만든 술인 ‘구작주(口嚼酒)’ 습속과 밀접한 관계가 있다고 여긴다. 역사적으로 아시아 여러 나라에 이러한 습성이 있었다. 중국 원(元)대 때 캄보디아에 ‘미인주’가 있었는데, “미인이 입속에 머금고 씹어 하루 만에 빚은 술”이다.³⁴⁾ “일본에서는 쌀을 물에 불린 후 하룻밤 숙성시키고, 부인이 입으로 씹게 한 다음 손으로 비벼서 즙을 내어 만든 술을 ‘사케’라고 불렀다.”³⁵⁾ 대만의 원주민들도 입으로 씹어서 술을 만드는 풍속이 보편적이었다. “술은 두 종류가 있는데, 하나는 찹쌀을 빵아 가루로 만들고 씹어서 누룩을 만든 다음 방바닥에 둔 채 하룻밤 발효시킨 후 빵은 찹쌀을 섞어서 단지에 넣는다. 며칠 후 달고 신맛이 나는데 ‘고대(姑待)’라고 불렀다.”³⁶⁾

“다른 하나는 시집 안 간 어린 딸이 찹쌀을 씹어 뺀 후 3일 숙성하여 신맛이 나면 빵아서 누룩을 만든 다음 조와 함께 단지에 넣는다. 며칠 발효시킨 후 꺼낸 다음 휘저어 마시는데 ‘고대주(姑待酒)’라 불렀다. 신항사 등에서도 이와 유사하게 먹었다”³⁷⁾ 고 했다. 또 “술을 만들 때 물에 불린 후 부녀자가 씹어서 가루로 만들어 향아리나 대나무 통 속에 넣은 다음, 벗짚은 태워 만든 재를 넣고 섞어 누룩을 만든다. 발효할 때 밥이나 기장을 넣고 열흘이 지나면 새 술이 된다.”³⁸⁾는 기록이 있고, “부녀자들이 경작에 종사하지 않고 쌀이 귀해서 삼시 세끼 감자로 때웠다……또한 다른 지역과 마찬가지로 기장쌀을 씹어서 술을 빚었다.”³⁹⁾는 기록도 있다. 이러한 풍속에 대해 한 시인은 “여인네가 술 잘 빚는다고 누가 말했던가, 제 입으로 생쌀을 씹어 술을 빚어, 대나무 통 옹기 삼아 머리맡에 걸어 두고, 객이 오면 통을 열어 술을 권하네.”⁴⁰⁾라고 읊었다.

인류 역사에서 오랜 시간 동안 신맛 식품 및 기타 발효식품의 제조는 모두 여자들이 몫이었는데, 주기적으로 여성들에게서 분비되는 흥, 백의 ‘신비한’ 체액에 대한 일부 종족들의 ‘숭배’ 및 사회적 관념에서 그 해답을 찾을 수 있다. 주신 숭배는 모든 발효

34) (清) 陳元龍：《格致鏡原》卷二十二引周達觀：《真臘風土記》，第223쪽.

35) (清) 陳元龍：《格致鏡原》卷二十二引(明) 陳繼儒：《偃曝談餘》，第223쪽.

36) 《台海使槎錄·北路諸羅番一·飲食》卷五，第90쪽.

37) 《台海使槎錄·北路諸羅番二·飲食》卷五，第94쪽.

38) 《台海使槎錄·北路諸羅番五·飲食》卷五，第107쪽.

39) 《台海使槎錄·北路諸羅番十·飲食》卷六，第126쪽.

40) (清) 鬱永河：《土番竹枝詞二十四首》之十七，《台海使槎錄·北路諸羅番十·生番·飲食》卷八，第161쪽.

식품 신 숭배 및 요리신 숭배와 관련 있는데, 선사시대 수많은 우상 숭배와 마찬가지로 절대다수가 여성의 형상이었다.

이후 남성 중심의 사회로 변함에 따라 남성의 사회적 권위가 끊임없이 강화되면서 고대에 출현했던 여성 우상은 사회적 인식의 착각과 정신적 마비 상태 하에 슬그머니 ‘무통 성전환 수술’을 당해 버렸다. 이 ‘무통 성전환 수술’ 현상은 중국 선사 문화의 도드라진 특징이다. 물리적으로는 수술대에 오를 수 없는 우상들을 남성 우상으로 교체하는 방법으로 대신하거나, 아니면 본래부터 있던 여자 우상을 ‘허상’으로 변하게 한 다음 점차 희미해지게 만들었다. 이는 중국 역사 문화의 특징이며 동시에 인류 역사 문화 발전의 일반적 논리와 일치한다.

식초는 식사에 조미료로 사용되어 기름기 많은 식품을 먹을 때 느끼함을 덜어준다. 사람들은 오래전부터 식초에 생선 비린내를 없애고 식욕을 돋우며, 입안을 개운하게 해 주고 소화에도움이 되는 등의 장점과 기능이 있음을 잘 알고 있었다. 식초는 육류나 생선 등을 튀길 때 나는 비린내나 누린내, 지린내 등을 없앨 수 있고, 바삭한 식감을 유지할 수 있다. 조리 할 때 식초를 넣으면 칼슘, 철, 인 등의 성분이 용해되어 체내 흡수에 도움이 된다. 요리가 짠 때 식초를 약간 치면 짠 느낌을 완화시킬 수 있다. 매운 요리에 식초를 몇 방울 떨어뜨리면 매운 감을 완화시킬 수 있을 뿐만 아니라 입맛을 더욱 돋게 한다. 이런 이유로 ‘시고 매운 맛’이 중국 전통 요리에서 가장 중요한 조미료 가운데 하나로 자리 잡을 수 있었다. 동시에 중화민족의 유구하고 풍성한 신맛 기호 습성도 그 때문에 생겼고, 이후 신맛 발효식품 생산과 생활이 줄곧 유지될 수 있었다. 3,000년 전부터 식초(중화장 혹은 장수가 아닌)는 이미 백성들의 생필품이 되었다. 춘추시대 미생고(微生物)라는 사람이 있었는데, 사람됨이 남을 돕기를 즐겼다. 어느 날 이웃 사람이 식초를 빌리러 왔는데 마침 집에 식초가 떨어지고 없었다. 그러자 그는 없다며 거절하지 않고, 다른 이웃에게서 식초를 빌려 와서 도와주었다고 한다.⁴¹⁾

2. ‘중화초’와 중국의 역대 명초

식초는 삼시 세끼 일상생활의 필수품이다. 제작 방법이 간편하고 쉬워서 약간의 경험만 있는 사람이면 누구나 만들어 먹을 수 있다. 식초 식용 계층의 생존환경 및 문화적 차이와 식초 제작 지역, 재료, 제작자 등의 차이에 따라 중국 역사에서 식초의 명칭, 품질, 기술 및 상관 문화의 차이가 발생했다. 식초의 명칭의 복잡성을 통해 문화적 특성을 표상할 수 있는데, 그 **변천사**를 살펴보면 유의미한 계시를 얻을 수 있을 것이다.

41) 《論語註疏·雍也》卷第六, 《十三經注疏》, 第2475쪽.

‘초(酢)’、‘혜(醢)’、‘선(醢)’、‘항(酎)’、‘참(醪)’、‘염(醢)’、‘엄(醢)’ 등은 주나라 때부터 한 대에 이르기까지 10여 세기 동안 학자들과 식자층이 식초를 일컫는 명칭으로서민적인 색채가 나지 않았다. 유연(幽燕) 일대에서 부르던 ‘고주(苦酒)’、‘고초(高醋)’ 등의 명칭은 기층문화의 생동감 넘치며, 고객들을 불러 모으는 상업용어로서의 분위기를 드러낸다. ‘노·예(魯·豫)’ 지역에서 부르던 ‘기휘(忌諱)’라는 별칭은 지역 문화와 대중사회문화의 세속적 분위기를 더욱 잘 느끼게 해준다. 위진 시대 이후 식초에 대한 각종 명칭에서는 원료와 기술의 양대 특색이 잘 드러난다. 가사협(賈思勰)의 《제민요술(齊民要術)》에 기재된 20여 종의 식초 명칭이 전형적인 예증이며, 식초가 대중들의 생활 속으로 들어온 역사적 증거다. 역대 문헌에 따르면, 중국인들은 식초 원료로 조, 기장, 벼, 보리, 수수, 감자, 옥수수, 완두, 밀기울, 쌀겨, 지게미 등 쓸 수 있는 것은 다 썼다. 원료가 기본적으로 곡물이었기 때문에 ‘중화초’를 속칭 ‘미초(米醋)’라고도 한다. 식초를 좋아하는 중국인↔중국인이 즐겨 먹는 식초, 이 끈끈한 매듭은 중국인들이 고대로부터 즐겨왔던, 곡물을 주원료로 삼아 전통적인 방법에 따라 양조하여 만든 신맛 나는 액체 식품이 바로 ‘중화초’라고 이해하도록 만들었다.

중국의 역대 명초는 매우 많았는데, 초보적 문헌 조사에서 얻은 결론만 해도 수백여 종에 달한다. 한 대로부터 북조까지 약 7세기 사이 북방 황화 유역의 ‘참(醪)’(삼국위·장읍《광아(廣雅)》)、‘동(醢)’(삼국위·장읍《광아(廣雅)》)、‘유침(西鐵)’(삼국위·장읍《광아(廣雅)》)、‘대초(大酢)’、‘신초(神酢)’、‘천세고주(千歲苦酒)’、‘오매고주(烏梅苦酒)’、‘밀고주(蜜苦酒)’、‘조초(糟酢)’、‘고초(苦酢)’ 등이 있었다. 한 대 이전의 문헌에는 ‘초’ 품종의 범칭으로 ‘해(醢)’(《주례·천관·해인》)、‘장(醬)’(《주례·천관·선부》)、‘혜(醢)’(《주례·천관·해인》)、‘혜물(醢物)’(《주례·천관·선부》)、‘초(酢)’(서한·사유《급취편》)、‘초(醋)’(동한·류희《석명·석음식》)、‘산(酸)’(동한·허신《설문》)、‘염(醢)’(동한·허신《설문》)、‘재(截)’(동한·허신《설문》)、‘재장(截漿)’(동한·허신《설문》)、‘고주(苦酒)’(《안자춘추》) 등만 기재되어 있지만, 주나라 왕실의 요리기관이 제조한 식초, 제후와 귀족계급에서 제조한 식초, 도시의 이름난 장인이 만든 것을 포함하여 명품 식초는 훨씬 많았을 것이다. 당시의 상업 발전 정도와 문자 표현 수준 혹은 관습 등 여러 역사적 원인의 제약으로 인해 더 이상 상세하게 알 수 없다는 점이 안타까울 따름이다. 이와 달리 남북조 시대 이후로는 주옥같은 명칭들이 끊임없이 등장한다. 당나라 때는 ‘초장(酢漿)’、‘순초(淳酢)’、‘도화초(桃花醋)’：“당대 풍속은 도화초를 귀하게 여겼다.”라는 말 등이 있었다. 송나라 때는 ‘천리산(千裏酸)’ 등이 있었고. 원나라 때는 ‘행화산(杏花酸)’、‘취조산(脆棗酸)’、‘윤장산(潤腸酸)’、‘고소장(苦蘇漿)’、‘칠초(七醋)’、‘삼황초(三黃醋)’、‘소맥초(小麥醋)’、‘맥황초(麥黃醋)’、‘대맥초(大麥醋)’、‘조초(糟醋)’、‘당당초(餛糖醋)’、‘부초(麩醋)’、‘강초(糠醋)’、‘천리초(千裏醋)’ 등의 명품

식초가 있었다. 명나라 때는 ‘도화산(桃花酸)’이 있었고, 청나라 때는 ‘화갱매(和羹梅)’、‘칠칠초(七七醋)’、‘라초(懶醋)’、‘신초(神醋)’、‘신선초(神仙醋)’、‘대맥초(大麥醋)’、‘불초(佛醋)’、‘나미초(糯米醋)’、‘오매초(烏梅醋)’、‘오랄초(五辣醋)’、‘오향초(五香醋)’、‘백주초(白酒醋)’、‘소흥초(紹酒醋)’、‘미초(米醋)’、‘초반초(焦飯醋)’、‘극산초(極酸醋)’、‘속미초(粟米醋)’、‘당초(飴醋)’、‘행화초(杏花醋)’(민간속칭) 등이 있었다.

중국 식초의 품종은 셀 수 없이 많다. 산지에 따라 명명한 유명한 상표로 산서의 노진초(老陳醋)、진강의 향초(香醋)、사천의 보녕초(保寧醋)、상해의 향초(香醋) 등이 있다. 원료로 말미암아 명명한 것으로는 미초(米醋)、부초(麩醋)、주정초(酒精醋) 등이 있다. 기술 및 상품 외관의 특징에 따라 명명한 것으로 매괴초(玫瑰醋)、백초(白醋)、홍국초(紅麴醋)、합성초(合成醋)、속양초(速釀醋) 등이 있다. 이 중 가장 유명한 식초는 청대로부터 ‘중국사대명초’로 알려진 산서의 노진초(老陳醋)、강소 진강의 향초(香醋)、사천의 보녕초(保寧醋)、북건의 영춘향초(永春香醋)다. 중화민국 건립 이후 1970년대까지 유행한 명초 품종은 비록 전통적인 유명상표가 대세이긴 했지만, 동시에 시장 품종의 구조적 변화가 일어나기 시작했다. 70년대 이후 지금까지 몇십 년 사이, 시장경제와 소비관념의 발전에 발맞춘 상품 구조의 대폭적인 변화에 따라, 새로운 과학기술, 새로운 공예, 새로운 품질, 새로운 원료, 새로운 풍미의 제품들이 연이어 등장하면서 현대 중국인들의 식생활로 녹아들었다.⁴²⁾

3. 인류의 신맛 기호 본성

조미에 사용되는 식초는 인간의 생활에 대단히 유용하였는데, 인간에게 가장 유용한 식품이라 해도 무방하다. “집에서 하루라도 없어서는 안 될 것으로, 쌀, 기름, 소금, 장, 식초, 차가 있다.”⁴³⁾고 했다. “아침에 일어나 방문만 열면 반드시 있어야만 하는 일곱가지 물건이 있으니, 쌀, 기름, 소금, 간장, 식초, 차다.”⁴⁴⁾라는 말이 있다. 진(晉)나라 때 저명한 지식인인 장화(張華;232-300)와 육기(陸機;261-303)는 좋은 벗이었다. 하루는 육기가 선물 받은 백어를 요리하고 연회를 베풀어 장화를 초대했는데 장화는 “고주를 쳐서 먹자.”⁴⁵⁾고 제안했다. ‘고주’는 식초로서 비린내를 없애는 작용을 수행하기 때문에 절인 생선과 같이 비린내가 많이 나는 식품에는 식초를 사용해야 한다. 절인 생선은 본래 신맛을 내는 발효식품인데도 불구하고 다시 신맛 나는 고주를 쳐서 먹는 점에서 인간의 신맛 기호의 중함을 알 수 있다.

42) 拙文《中國醋的起源與中國醋文化流變考述》(原載《飲食文化研究》2005年第3期),《餐桌的記憶:趙榮光食學論文集》,第327-339쪽. 참조

43) 《夢梁錄·養鋪》卷十六,第139쪽.

44) (明)武漢臣:《玉壺春》第一折,《元曲選》,第474쪽. “早晨起來七件事,柴米油鹽醬醋茶.”

45) 《晉書·張華傳》卷三十六,第1075쪽.

식초는 발명 초기부터 음료였고 사람들의 식초 음용은 습속으로 굳어졌다. 수나라가 세워진 해 장안에서는 “서 말 식초를 마실지언정 최홍도는 보지 않겠네. 서 말 썩을 먹을지언정 굴돌개는 만나지 않겠네!”⁴⁶⁾라는 민요가 유행했다. 최홍도와 굴돌개는 당시 잔인한 관리여서 백성들이 견디기 힘든 상황을 묘사했다. 필자는 술·담배를 하지 않아서 연회에서 술잔을 주고받는 일이 거의 없다. 공식 연회에서 피치 못할 상황이면 식초를 찾아 마시며 응대한다. 물론 필자가 분위기를 망치는 사람도 아니고 식초를 술로 대신하는 터미네이터도 아니다. 현재 각종 ‘음료초’·‘보건초’·‘미용초’·‘건위초’ 등 조미료로서의 식초가 아닌 제품이 끊이지 않고 시장에 등장하고 있으며 갈수록 사람들의 주시를 받고 있어서, 이제는 새로운 시대와 새로운 이념의 새로운 생활이 되었다.

식초를 이용한 질병 치료는 중화 본초학과 임상의학의 오랜 전통이다. 이시진의 《본초강목》에 수록된 식초를 이용한 약방문은 30 여종에 달한다. 그 가운데 실내에서 식초를 증발하여 소독한 기록이 나오는데⁴⁷⁾, 지금도 민간에서 유행성 감기나 뇌수막염 등 전염성 있는 질병을 방지하는데 상용되고 있다. 전국시대 유명한 의사인 편작은 식초에 모든 약의 소독 치료에 도움을 주는 효용이 있다고 여겼다.

조미, 치료, 건강음료 외에 식초는 다음과 같은 부분에서 광범위하게 사용되었다. 다시마를 끓일 때 몇 방울 떨어뜨리면 연하게 변하여 먹기 좋다. 노쇠한 소고기나 양고기는 질겨서 오래 삶아도 쉽사리 부드러워지지 않는데, 식초를 떨어뜨리면 누린내도 잡아주고 쉬이 부드러워진다. 감자를 볶을 때 식초를 넣으면 식감이 바삭하고 개운한 느낌을 준다. 가축의 장기를 가공할 때 식초를 사용하면 진한 잡내를 제거할 수 있다. 과음한 다음 식초 몇 모금 마시면 숙취 해소에 도움이 된다. 다양한 생활용품들도 식초를 이용하여 때를 제거할 수 있다. 심지어 옷 세탁과 이발 등에도 식초의 특수한 효능의 도움을 빌릴 수 있다.

사람들의 신맛에 대한 인식의 끊임없는 심화에 상응하여 신맛의 차이를 나타내는 말뜻이 출현하면서 ‘초’는 ‘입에 맞지 않는’ 신맛을 의미하기도 한다. ‘초패(酢敗)’는 술이 변질되어 신맛을 낸다는 의미로 사용되고, ‘시지만 식초가 아니다’라는 말은 ‘입에 맞는 신맛’을 의미한다. 식초는 일상생활에서 늘 곁에 있고 쉽사리 구할 수 있는 값싼 물품이다. 사람들은 식초를 살 때 일반적으로 근(斤) 단위로 사는데 식초 한 근은 통상적으로 한 병으로 ‘식초 한 병 샀다’는 말은 이미 일상생활 속 관습이 되었다. 이에 ‘반병 짜리 식초’는 어떤 지식이나 기능에 대해 제대로 알지 못하는 사람이나 사태를 비유하거나 풍자하는 말로 쓰인다. 원나라 때 작자 미상의 《사마상여제교기

46) 《北史》卷三十二, 第1169쪽. “寧飲三門醋, 不見崔弘度; 甯灸三門艾, 不逢屈突蓋。”

47) 《本草綱目·醋》第二十五卷, 第1555쪽.

(司馬相如題橋記)》에 나오는 “요즘 몇 문장 대충 읽고 어려운 문자를 쓰는 시정잡배들이 있는데, 사람들은 그들을 두고 반병 짜리 식초라고 한다.”는 문장이 좋은 예증이다. 또한 17세기 청나라 사람인 서주생(西周生)이 편찬한 《성세인연전(醒世姻緣傳)》에 “수진에 부자가 하나 있었는데 성이 적(狄)이요 이름은 종우(宗羽)며 호는 빈량(賓梁)이었다. 비록 글로 성취한 바는 없지만, 뱃속에 반 병 식초는 있어서, 호방하게 뽐어 내곤 했다.”⁴⁸⁾라는 글귀가 있다.

당·송 이후의 식자층은 “학문을 하고서 여력이 있으면 벼슬을 한다.”는 말이 현실로 다가와 사회적 진로가 점차 좁아져서 “백명 중 한 사람만 급제한다.”는 말이 결코 과장이 아니었는데 명·청 시대에는 더욱 심해졌다. 이에 관직에 나가지 못한 지식인들의 사회적 지위는 점차 떨어졌고, 오랜 세월 책만 읽던 지식인들의 인격적 가치, 나아가 자존감까지 점차 하락하였다. 이에 사고방식이나 언동이 진부함을 의미하는 ‘산부(酸腐)’는 지식인들의 인격적 특징의 ‘전매특허’가 되었고, 학식을 뽐내는 경박한 인물을 지칭하는 ‘산자(酸子)’는 불우한 환경에 처한 수많은 지식인들의 대명사가 되었다. 당나라 대시인 백거이(白居易;772-846)의 《관예맥》이라는 시에 “시어머니와 며느리는 음식을 이고, 아이들은 **장물 병** 손에 들고 온다.”⁴⁹⁾는 구절이 있는데, 한여름 띄약벌 아래 땀이 비 오듯 흐르는 농사일에서, 장물은 농촌 백성들의 입에 가장 맛고 몸에 좋은 음료였음을 보여 준다.

어느 민족이든 척박한 땅에 살던 사람들은 일률적으로 신맛을 좋아했는데, 이는 생존유지본능 때문이었다. 포유동물, 특히 인간은 체내로 음식을 섭취하여 소화흡수 하는데, 소화 과정은 바로 발효 변질 과정으로, 특히 산을 필요로 한다. 위액은 높은 산도를 유지해서 ‘위산’이라고 지칭하기도 한다. 위산은 음식물 소화에 있어서 없어서는 안 되는 물질로 강력한 살균 작용을 한다. 췌액이나 장액은 알칼리성으로 위를 통해 소장의 산성 미즙에 들어가면 신속하게 중화되거나 약산성으로 바뀌어서, 산성 물질이 장벽에 대한 자극을 해소하고 소화액 속에 있는 효소의 작동에 유리한 조건을 제시한다.

중국인들의 위는 수 천 년을 내려오면서 기본적으로 식물성 식재료로 배 불리며 연명해온 종족인데 특히 산에 의지했다. 중국인들의 식초에 대한 기호와 신맛 애호는 중국인들이 ‘츠추(吃醋:초를 먹는다;질투하다는 의미)’하는 민족임을 확실히 증명한다.

參考文獻

- 1.《周禮注疏》，鄭玄注、賈公彥疏，（清）阮元校刻：《十三經注疏》，北京：中華書

48) 《醒世姻緣傳》，第二十五回“薛教授山中占籍，狄員外店內聯姻”，第319쪽.

49) (唐)白居易：《觀刈麥》，（清）彭定求等：《全唐詩》卷四百二十四，第4656쪽.

局，1980年。

2.《毛詩正義》，鄭玄注、孔穎達疏，（清）阮元校刻：《十三經注疏》，北京：中華書局，1980年。

3.《論語註疏》，（清）阮元校刻：《十三經注疏》，北京：中華書局，1980年。

4.《呂氏春秋》，國學整理社：《諸子集成》，北京：中華書局，1954年。

5.（西漢）司馬遷：《史記》，北京：中華書局，1959年。

6.（唐）房玄齡等：《晉書》，北京：中華書局，1974年。

7.（唐）李延壽等：《北史》，北京：中華書局，1974年。

8.（唐）《全唐詩》，北京：中華書局，1960年。

9.（宋）李昉等：《太平禦覽》，北京：中華書局，1960年。

10.（宋）吳自牧：《夢梁錄》，北京：中國商業出版社，1982年。

11.《禦定全金詩增補中州集》，《文淵閣四庫全書》，臺北：臺灣商務印書館，1984年。

12.（元）楊朝英輯：《朝野新聲太平樂府》，四庫全書編纂委員會編：《四庫全書存目叢書》，濟南：齊魯書社，1995年。

13.（元明之際）施耐庵：《水滸傳》，北京：人民文學出版社，1963年。

14.（明）戴羲：《養餘月令》，浙江省圖書館善本室藏明崇禎六年刻本。

15.（明）郭勛輯：《雍熙樂府》，《四部叢刊續編》，上海涵芬樓借北平圖書館藏明嘉靖刊本，1934年。

16.（明）凌濛初：《初刻拍案驚奇》，荀鍵等校注，天津：百花文藝出版社，1993年。

17.（明）李時珍：《本草綱目》，北京：人民衛生出版社，1982年。

18.（明）湯顯祖：《牡丹亭》，徐朔方、楊笑梅校注，上海：古典文學出版社，1958年。

19.（明）臧晉叔編：《元曲選》，北京：中華書局，1958年。

20.（清）曹雪芹：《紅樓夢》，北京：人民文學出版社，1957年。

21.（清）陳元龍：《格致鏡原》，揚州：江蘇廣陵古籍刻印社影印，1989年。

22.（清）黃叔璥：《台海使槎錄》，上海：商務印書館，1936年。

23.（清）文康：《兒女英雄傳》，上海：上海書店出版社，1981年。

24.（清）西周生：《醒世姻緣傳》，濟南：齊魯書社，1980年。

25.（清）趙翼著：《甌北集》，李學穎、曹光甫校點，上海：上海古籍出版社，1997年。

26.金健人主編：《“韓流”衝擊波現象考察與文化研究》，北京：國際文化出版公司，2008年。

27.張月中、王鋼主編：《全元曲》，鄭州：中州古籍出版社，1996年。

28. 趙榮光：《中國飲食史論》，哈爾濱：黑龍江科學技術出版社，1990年
29. 趙榮光：《中國飲食文化研究》，香港：東方美食出版社，2003年。
30. 趙榮光：《餐桌的記憶：趙榮光食學論文集》，昆明：雲南人民出版社，2011年。
- 31.[日]青木正兒著：《中華醃菜譜》，周作人譯，香港《新晚報》連載，1963年2月10—23日。

항주에서 2018年5月22日. 초고임.