

---

---

중국 “떡” 문화의 역사적  
발전에 관한 보고

---

---

조영광(趙榮光)

중국 절강공상대학(中國 浙江工商大學)



# 중국 “떡”문화의 역사적 발전에 관한 보고

조영광(趙榮光)

중국 절강공상대학(中國 浙江工商大學)

## 1. “餅(떡, 병)”, “湯餅(탕병)”: 밀가루 음식의 출현과 식품 형태

밀은 껍질이 딱딱하고 가루는 점성이 있어 찌고 삶을 때는 쉽게 연화되지 않기 때문에 “麥飯(밀밥)”은 소화하고 흡수하는데 어려움이 있다. 가루음식으로 변형하여 섭취하여야만 그 장점을 취하고 단점을 피할 수 있다. 고대 문화의 유물에서 갈돌이 발굴된 것은 한 두번이 아니었다. 7200여년 전 역사 중 遼寧瀋陽 “新樂遺址”중의 한 곳에서 돌연쇄기 종류를 6구나 발견하였다. 고고학자는 흔히 이런 받침돌을 “맷돌”이라고 정의하는데 명확하지 못하다고 사료된다. 이런 받침돌, 돌밀대, 돌 또는 나무 절구의 용도에 대하여 많은 연구자들이 가루로 가공하는 도구라고 단언하는데 이는 명확하지 못하고 편면적인 것이다. 필자의 이해에 따르면 이런 도구는 밀거나 부술 때 사용하는 것으로 사료되며 물러는 동물의 털피를 파쇄할 뿐만 아니라 가루로도 갈 수 있다. 이런 연자방아의 받침돌 공예의 특징은 또한 시루가 있기 전 약 3000년 전에 인류가 술로 유동식 음식을 만드는데 사용하는 가공 도구의 역사에 부합된다. 사실, 맷돌이 나온 후부터 비로소 전문적으로 가루를 내는 도구가 형성되었다고 상정할 수 있다. 앞에서 언급된 받침돌, 밀대, 나무 및 돌 절구는 주로 탈곡, 즉 껍질을 제거하기 위하여 발명한 도구라고 할 수 있다. 先秦典籍에서 반복적으로 언급되는 식품 중의 “糗(구)”는 곡물을 삶거나 찢 후 저장과 여행이나 행군의 편의를 위하여 절구를 사용하여 떡이나 과자형식으로 만들거나 미숫가루로 만든 것을 말한다. 이는 익힌 후 걸쭉한 가루 모양으로 찜은 것이고, 직접 곡물 낱알을 가루로 가공한 것이 아니다. 물론 곡물을 찜거나 압축하여 껍질을 벗길 경우 찌꺼기와 가루가 따라 나온다. 그러나 그것인 극히 일부분의 부산물이어서 습관적으로 국에 넣어 기타 동식물 식품재료와 함께 끓여 먹는다.

곡물을 가루로 가공하는 것, 특히 밀을 가루로 가공하는 것은 兩漢時期에 큰 발전을 가졌으며, 그 후 가루음식 품종이 잇따라 급증하는 현상이 나타났다. 후세의 饅頭, 떡, 국수, 심지어 包子, 餃子 등 음식들의 초기형태도 이 시기로부터 시작한 것이라고 할 수 있다. 구 중에서 국수는 또한 역사 유구한 “國食”의 전형적인 대표이다. 西漢(전206~서기8)시기에 세계 밀가루 음식의 최초 點心인 “한구”가 있게 되었다. 漢代 이후 2000년 동안 밀은 중국에서 광범위하게 재배하게 되었고 면류의 품종도 다양화되었다. 즉, 밀을 심지 않은 곡이 없고, 면식을 먹지 않는 사람이 없었다.

1) “湯餅”과 “索餅”에 대한 독해

(1) “餅”

중국의 긴 고대역사에서 “떡”은 줄곧 면류식품의 총칭으로 불려왔다. 《釋名·釋飲食》에서 餅에 관하여

“餅, 并也, 溲面使合并也”라고 해석하였다. 이로 “餅”에 대한 漢代사람의 인식에서는 가루를 반죽하여 합치는 것으로, 합친 후의 형태와 상관이 없으며, 조리 방법과도 관계가 없다. “떡”이 주식으로 되고 떡을 먹는 것이 사회의 주로 되는 것은 한대에 들어선 후부터 였다. 西漢시기, 사람들은 습관적으로 “餅, 餌, 麥飯”을 병렬하여 논하였다. 顏師古는 “溲面而蒸熟之則爲餅”<sup>15)</sup>라고 해석하였다. 後漢시대에 끓이거나 굽는 등 여러 가지 떡이 출현되었다. 그러나 “餅”이란 명칭은 이미 春秋시절에 나타났으며 《墨子·耕柱(목자경주)》에서 “見人之作餅, 則還然竊之”라 기재되어 있다. “餅”은 각종 밀가루 음식의 보편적인 칭호로 조리하는 방법과 형태의 차이에 따라 “蒸餅”(찐 종류), “湯餅”(삶은 종류), “胡餅”(구운 종류), “蠲餅”, “索餅” 등 이름으로 구분된다. 송나라의 黃朝英은 “凡以面爲餐具者, 皆調之餅, 故燒而食者, 呼爲燒餅, 水淪而食者, 爲湯餅, 籠蒸而食者, 呼爲蒸餅, 而饅頭謂之籠餅, 宜矣.”<sup>16)</sup>라고 하였다.

## (2) “湯餅”

중국의 고대문화 작품에서 “湯餅”에 대하여 가장 훌륭하게 구가하고, 사람들의 입에 오르도록 신비스럽게 묘사한 것은 三國西晉(220~316)시기 사람인 束皙의 《餅賦》에서 가장 잘 표현되었다. 《餅賦》에는 安乾, 粃粒, 豚耳, 狗舌, 劍帶, 案盛, 髓燭, 曼頭, 薄壯, 牢丸 등 여러가지 “떡”의 명칭을 나열하였으며, 이들은 “惑名生于里巷”라고 하여 형상이 생동적이며 비속하고 흥미롭다. 또한, “或法出乎殊俗”라고 하여 새롭고 독특한 분위기를 가졌다. 이 응용은 일식적에 적용하는 것도 있으며 사계적에 적합한 것도 있다. 혹 굽주림을 달래고 추위를 쫓거나 통쾌하게 즐기는 것도 있으며 각각의 가치가 있다고 할 수 있다. 제조 방법으로는 삶거나 찌거나 불에 굽는(굽는 방법이기도 발효법도 있게 되었으며 이는 빵의 탄생이라고도 할 수 있다.) 방법, 그리고 튀기는 방법, 가마솥으로 굽는 방법(釜炙) 등이 있다. 형태로는 돼지귀 모양, 개허 모양, 검대 모양이 있으며, “漫汗”은 案盛(大胡餅)을 사용하여야 하거나 圓團탕을 끓일때는 용기를 사용하여야 한다. 圓, 團, 薄, 粗, 細, 長, 短, 象形 등 없는 것이 없다. 그리고 사용하는 재료로는 하얀 밀가루, 기름진 양과 돼지, 향료 등이 있으며 불의 온도와 국물의 온도, 칼의 기술은 눈부시게 하고 각자의 특징이 있다<sup>17)</sup>.

“賦” 글자체와 문자의 제한으로 《餅賦》는 모든 “餅”에 품종에 대하여 빠짐없이 기재할 수가 없다. 물론 밀가루 음식의 각 품종에 대한 구체적인 가공 방법도 상세하게 서술하기 어렵다. 그러나 束皙 이후에 賈思勰이 《齊民要術》(약 530년전)에 실증할 수 있는 기록들이 남아 있다. 漢代의 《急就篇》《方言》, 《釋名》, 《說文解字》, 《廣雅》, 《四民月令》 등 서적과 《餅賦》, 《齊民要術》 등 그 후의 문헌기록으로 보아 漢에서부터 이미 오늘날 우리가 익숙한 국수, 수제비, 餛飩, 餃子, 油餅, 燒餅, 酥餅, 蒸餅, 饅頭, 包子, 湯團 등 각종 밀가루 음식(최소는 그의 원시적인 형태)이 있었다는 것을 확인할 수 있다.

## (3) “水引面”

여기서 특별히 탐구해야 할 것은 중국 역사에서의 “湯餅”-탕으로 하는 떡-중의 한가지인 국수의 실질적인 이름과 그에 통용되는 내용이다. 현재, 세계 식문화와 식품과학기술 역사계에서는 “국수의 기원은 중국이다”란 관점에 대하여 공동의 인식을 가졌다. 기초적인 근거가 바로 《齊民要術》중에서 “水引” 떡의 제조 방법에 대하여 “揆如箸大, 一尺一斷, 盤中盛水浸, 宜以手臨鑊上, 按令薄如韭葉, 逐沸煮.”<sup>18)</sup>라고 기록하였다. 즉, 반죽한 밀가루를 가늘고 긴 노끈 모양으로 비빈 후 길이를 한자씩 되도록 절단하고 물에 담근다. 물이 끓으면 노끈 모양으로 만든 밀가루를 다시 부추처럼 얇게 눌러 끓는 물에 넣어 삶는다. 본 서에서 <水引面>의 규격에 대하여 명확하게 기재하였으며, 심지어 맛에 대한 느낌도 쉽게 상상할 수 있다. 우선 賈思勰 시대 사람들이 사용하는 나무 또는 대나무 젓가락의 규격은 통상적으로 25~30 mm의 길이로 되어 있으며, 밑부분과 윗부분의 0.5 mm와 0.6 mm정도이며, 긴 원추형으로 되어 있다<sup>19)</sup>. 《齊民要術》시기의 “尺”도는 이미 30.9 mm로 연장되었다. 이를 토대로 하여 실험을 통하여 賈思勰가 기록한 “水引”면의 길이와 너비를 대략으로 측정할 수 있다. 오늘날의 경험에 따르면 현대의 조건을 이용하고 역사사회에 대한 이해를 토대

로 하여 반복 실험한 결과 “水引”면의 표준은 길이 약 75 mm, 너비 약 1 mm인 것으로 나타났다. 물론, 이는 여전히 “薄如韭葉” 정도에 미치지 못한다.

“水引”면은 賈思勰가 기록한 것과 같이 기술적인 핵심과 특징은 면을 물에 담그면 또한 물에서 길게 당기고 끓는 물에 넣어 끓이는 것이다. 면을 오랫동안 반죽하고 주물러서 치밀한 글루텐망을 형성하여 끊기와 탄력이 있으며 표면도 매끄럽고 광택이 있다. 또한, 면발마다 오늘날처럼 칼로 자른 것이 아니라 손으로 힘껏 주물러 만들었기 때문에 면발마다 글루텐이 치밀한 구조를 갖게 되어 쫄깃한 느낌은 현재의 “手擀面”보다 훨씬 뛰어나다. 면발은 물에 잠깐 담그면, 즉 충분히 흡수하고 말은 밀가루를 제거하였기 때문에 부드럽고 점성이 있으며, 미끄럽고 광택이 있으며 동시에 얇은 박편으로 만들기에 편리하다. 면발을 끓인 물에 끓으면 하얗고 투명하게 되며, 질감도 점성이 있으며 달콤하여 사람들의 입맛에 맞다.

#### (4) “索餅”

東漢 말년 사람인 劉熙는 《釋名》에서 “索餅”에 대하여 “蒸餅, 湯餅, 蠋餅, 髓餅, 金餅, 索餅之屬, 皆隨形而名之也.”라고 해석하였으며, 東漢 말년의 “索餅”은 독특한 형태로 명명한 여러 가지 “餅”중의 하나이다. 그렇다면 “索餅”이 도대체 무엇인가에 대하여 清代 寶應(지금의 江蘇寶應) 학자인 成蓉鏡(자 芙卿)의 《釋名補證》에서는 “索餅, 疑卽水引餅, 今江淮間謂之‘切面’.”라고 기록되어 있다. 東漢 말기의 “索餅”을 清代 중엽의 下江 지역의 삶은 탕으로 “면”이라는 범주로 고치기에는 막연하고 경솔하지만 그 합리적인 부분도 있다. 즉 논자는 정확하게 “索餅”이 삶은 면이라는 속성을 지적하였고, 이런 관점으로 보아 成씨는 東漢末의 “索餅”, 北魏末의 “水引面”과 清代 중엽의 “切面”을 같은 것으로 인식하였다. 그러나 삼자 중에서 또한 확실한 다른 점이 있으며 큰 차이가 있다. 우선, “切面”은 물에 담그는 과정이 없으며, 또한, 賈思勰이 서술한 손으로 반죽하고 비비는 과정이 없다. 세 번째로 切面은 칼로 잘라서 만든 것이고(청나라 중엽에는 없었지만 후에 나온 切面機), 水引面은 완전히 수작업으로 하는 것이다. 네 번째로 切面은 단번에 형태를 이루고 한꺼번에 끓는 물에 끓이나, 水引面은 형태를 이루어 가면서 끓는 물에 넣는 것으로 전자는 한번에 많은 양을 만들어 많은 사람들이 동시에 식사할 수 있도록 제공할 수 있으나, 후자는 만드는 시간이 길고 끓일 수 있는 양이 적어 한 사람이나 아주 적은 사람(순서로)들이 먹을 수 있다.

索餅, 水引面, 切面 중에서 索餅과 水引面이 공동 부분이 많은 편이며, 또한 우리가 토론해야 할 핵심이다. 중요한 것은 東漢末년의 索餅의 형태와 만드는데 있어서 사용하는 도구를 알아야 한다. 索餅의 형태는 劉熙가 기록한바 “隨形而名之也”와 같이 索餅이란 이름은 “索”으로부터 기원된 것으로 우선 “索”자의 의미를 알아야 한다. 즉 東漢末년의 “索餅이란 이름은 그 때의 “索”자와 어떤 관계로 이루어 졌는지를 알아야 한다. “索”자의 甲骨文은 밧줄 형태와 유사하다. 西周 시기(전1046~전771)의 문헌 중에서 “索”주에 대하여 명확한 표기가 있다. 즉 광범위로 사용되는 명사로는 밧줄(작은 것은 노끈, 굵은 것은 밧줄)이고 동사로는 비비다, 묶는다는 기본적인 뜻을 가지고 있다. 索餅이라는 이름은 시간상으로 東漢末보다 더 일찍 명명된 것으로 사료되며, 그 시기의 재료는 비교적 굵어 사람들이 “노끈”보다 굵은 “밧줄”로 명명한 것으로 추측한다. 이로부터 索餅이라고 명명하는 시기에 유행하는 양식은 비교적 굵은 것으로 본다.

따라서 “索餅”의 명명은 “索”자의 동사 성격을 취한 확률이 큰 것으로 본다. 즉 밧줄을 비비고 꼬는 동작의 뜻을 취한 것으로, 마치 중국사람이 餃子를 빚을 때 먼저 길게 비빈 동작과도 같다. 아는 바와 같이 띠풀을 사용하던 기타 재료를 사용하던 “索”이나 고인이 말하는 大繩一索은 모두 두가닥(또는 두가닥 이상)을 사용하여 꼬아 만든 것이다. 그러므로 《玉篇》에서는 “索”에 대하여 “糾繩曰索”라고 해석하였다. “糾”자에 관하여 고대로부터 두가지 서로 다른 해석이 있다. “糾, 繩三合也”(《說文·口部》), “糾, 兩合繩, 纏, 三合繩”(《字林》), “二股謂之糾, 三股謂之纏.”(《漢書音義》). 그러나 “兩合”, “三合”이든 “二股”, “三股”는 모두 “索餅”의 “索”과 관계가 없다. 그 원인은 국수는 기름에 튀긴 파배기처럼 꼬여서 형성된 것이 아니라 비벼서 단일한 가닥으로 형성되어 있기 때문이다. 《史記》84卷《屈原賈生列傳》裴駟集解에서 “瓚

曰: ‘紉, 絞也, 纒, 索也.’”라고 기록하였으며, 司馬貞索引에서 “《通俗文》왈: ‘合繩曰紉.’”라고 기록되었다. “索餅”의 “索”은 “合繩”(두가닥 이상으로 끈 끈) 이전의 비비거나 꼬는 동작이나 과정이다. 이런 과정에서 국수는 점점 가늘게 되고 만드는 사람의 표준에 맞을 때까지 계속 비비고 끈다. 錢鍾書 선생은 束皙의 《餅賦》에서 “煮面僅道片兒, 挖搭, 末及細絲索面”라고 생각하였으며, “當以庾(闡), 傅(玄)文中之‘緒’, ‘線’ 補遺”<sup>25)</sup>라고 주장하였다. 실은 束皙은 다만 형태에 대하여 명확하게 설명을 하지 않았을 뿐 “細絲索面”을 누락한 것은 아니다. 그러나 錢先生은 “索面”을 東漢말년 사람인 劉熙의 《釋名》에서 기록한 “索面”을 庾闡 《握餅賦》중의 “緒”와 傅玄 《七謨》중의 “緒”, “線”과 이름이 다를 뿐 같은 것이라고 인정하는데 이는 또한 타견이기도 하다.

이상 내용을 종합하여 다음과 같은 결론을 얻을 수 있다.

- ① 중국 역사상 최초의 삶은 국수는 東漢末年 劉熙의 《釋名》중에 기록된 “索餅”이며, 北魏末年 賈思勰의 《齊民要術》(6세기 30년대)에서 기록한 “水引”면이 아니다.
- ② 東漢 시기의 “索餅”은 (그 후 오랜 시기 동일) 수작업(칼 등 도구를 사용하지 않음)으로 비비고 당겨서 많은 길고 가는 면발의 형태이다.
- ③ 당시의 “索餅”은 조리하는 자가 만드는 동시에 끓는 탕에 넣어 삶은 것이다.
- ④ 당시의 끓는 탕은 “三牲之和羹”류의 육수가 가장 좋았으며 최소한 상류층과 시장에서 판매하는 자는 이것을 사용하였다.
- ⑤ 중국고대문헌에서 기록하기를 東漢으로부터 시작하여 魏晉南北朝까지 약 8세기 동안 “湯餅”을 시작으로 뒤를 이은 “水引面”이 대표적인 국수로 줄곧 모든 사회사람들의 사랑을 받아왔으며, “湯餅”은 면식 중에서 가공 방법이 가장 대표성과 민족의 보편성을 지닌 민족 식품의 하나이다.
- ⑥ 현재까지 “索餅”에 관한 문헌은 東漢말년의 《釋名》이며, “索餅”은 이미 표준형태의 면이다. 그러나 이로 중국 면 최초 시기는 東漢말년이라고 소홀히 결론을 내릴 수 없다. 국수의 출현은 더 일찍일 것으로 삶은 국수의 초급 형태는 “湯餅”에 포함되었으며 “餅”을 통틀어 칭하는 東漢중엽이전에 심지어 西漢시기부터 있었다고 할 수 있다. 그때는 삶은 국수는 일반적인 식용 방법의 일종으로 이런 식용방법 중에서 선상과 납작한 형태의 구별과 선택은 매우 접근하였다.

상기 6가지는 필자가 음식학을 연구하는데 있어서 줄곧 주장해온 관점이며 30년 동안 교육하는데 있어서도 중요한 내용이었다. 필자는 또한 수업시간에 “혹 지하의 어디에 아직도 면발의 실물이 보존되어 있는지도 모르며, 이는 미래의 고고학자들이 발굴하여 사람들에게 직접적인 증거를 제공하기를 기다릴 수밖에 없다.”고 하였다. 여기서 “사람들”이라 하고 “우리”라고 하지 않은 것은 우리가 지하의 실물이 출토될 때까지 기다릴 수 없을까 염려하기 때문이다. 그러나 행운인 것은 우리의 기대를 저버리지 않고 2002년 고고에서 사람들에게 4,000년 전 중국사람이 국수를 식용하였다는 실물 증거를 발견하였다. 4,000년전, 지진으로 중국 서북지역의 한 마을은 10피트 되는 땅속에 묻혔다. 오늘 날 이 선사시대에 매몰된 마을은 고고학자에 의하여 발견되었으며, 이곳이 바로 青海省 신석기 시대 齊家文化層의 喇家유적이다. 《보고서》에 따르면 국수는 서로 뒤바꾸는 그릇이 있었기 때문에 지금까지 보존이 가능하였다. 전문가들은 연구를 통하여 이 실물은 4,000년 전에 조와 쌀을 혼합하여 만든 국수라고 인식한다. 국수의 길이는 50 cm, 지름은 0.3 cm였으며, 굵기는 일정하였고 색상은 밝은 노란색을 띄어 지금의 라면 형태와 유사하였다. 이 국수는 생밀가루로 만들었으며 아마 주인이 삶기 전에 재해가 일어났기 때문에 오늘날까지 현존된 것으로 본다<sup>26)</sup>. 그러나 “喇家索面”은 또한 우리에게 새로운 의문을 가지게 하였다. ① 그의 제조하는 공예는 수공으로 비벼서 많은 것으로 “索面”이라고 부르는 것이 비교적 알맞을 것으로 생각되며 “喇家索面” 칭하는 이유가 있다. ② 《보고서》에서는 조와 쌀의 “생가루”로 만든 것이라고 기록하였지만 팔자는 실물을 보지 못하였고 또한 전문가들이 무엇을 근거하여 판단한 것인지 모른다. 그러나 필자는 오직 얼마밖에 없는 음식사, 인류학, 과거사

등 지식으로 가장 가능한 추측으로 우선 먼저 조와 쌀을 삶은 후(찌거나) 가루로 뺀다 비벼서 만든 것으로 생각된다. 이는 4,000년 전의 중국 선조들은 아직 가루 음식에 대한 규격이 없을 뿐만 아니라 생조가루나 쌀가루로는 긴 선상으로 만들기 어렵기 때문이다. ③ 조와 쌀의 조합은 다만 원료학적의 의미를 지닌 것인지, 그 외에 이념, 습속, 제도 등 기타 우의가 포함되어 있는지 의문을 남게 된다. ④ 이는 우리가 이해하고 있는 先秦時期 밀이 아직 가루음식으로 식용되지 않았다는 역사와 일치하다. ⑤ 왜 索面이 한가닥 밖에 없었을까? 그때 사람들이 면을 먹을 때는 한 가닥만 먹는 것인지? 그렇다면 무슨 의미를 가지고 있는지의 의문이 남는다. ⑥ 물론, 조와 쌀의 조합은 인성을 강화하여 밧줄 모양으로 만들고 길게 만들 수 있으며 쫄깃한 맛을 더해주는 효과가 있다. 그러나 무한으로 한 가닥으로만 만들고 여러 가닥으로 만들지 않는 것은 제작, 조리, 식용 등 여러 측면의 난도를 높였기 때문에 “喇家索面”이 일상 식용품이라면 그 특별한 관념과 우의가 있을 것이다. ⑦ 만약 “喇家索面” 유물이 일상 음식이 아니라 특수한 용도를 가지고 있었다면 제사에 사용되는 가능성이 높다. 물론 상기 모든 것은 더욱 깊은 고찰과 연구가 필요하다.

## 2) 胡餅의 명실

### (1) “胡餅”

“胡餅”은 중국의 飲食史와 飲食科技史에서 사람들의 관심을 끌고 있는 흥미진진한 테마 중의 하나이다. “胡餅”라는 단어가 최초로 기록된 문헌은 東漢末期였으며, 호칭은 그보다 더 일찍 있었을 것이다. 《後漢書》에서 기록한바, 東漢末年 경조장릉(지금의 陝西 함양현 동북 40리 지역) 사람인 趙岐(108~201)는 中常侍 唐衡의 형인 唐玆의 가해를 피하기 위하여 延熹元年(159, 唐玆이 초기 京兆尹으로 임직)에 “逃難四方, 江, 淮, 海, 岱, 靡所不歷. 自匿姓名, 賣餅北海市中”<sup>47)</sup>라고 하였다. 趙岐가 판 떡이 바로 胡餅이다. 裴松之는 趙岐에 대하여 “聞有家禍, 因從官舍逃, 走之河間, 變姓字, 又轉詣北海, 着絮巾布袴, 常于市中販胡餅.”<sup>48)</sup>라고 서술하였다. 여기서 언급한 “北海”는 지금의 山東壽光 일대이고, “河間”는 지금의 河北獻縣 일대를 일컫는다. 즉 “胡餅”은 늦어도 東漢中期에는 이미 陝西, 山西, 河北, 山東 등 광대한 지역에서 민간에서 많이 먹고 있다는 것을 설명한다. 민간도 그렇고 궁궐에서도 마찬가지였다. “靈帝(155~189)好胡餅, 京師皆食胡餅.”<sup>49)</sup>라는 기록이 있다. 東漢末年에 유행한 胡餅에 대하여 劉熙의 《釋名·釋飲食》에서는 “胡餅, 作之大溲汗也, 亦言以胡麻着上也.”라고 기록하였으며 그때 보편적으로 먹는 “蒸餅, 湯餅, 蝎餅, 髓餅, 金餅, 索餅”과 동존하는 胡餅은 마찬가지로 모두 형태에 따라 명명한 것이다. “胡”는 멀고 크다는 의미가 있다. 鄭玄은 “胡, 猶遐也, 遠也.”<sup>50)</sup>라고 하였고 胡餅의 형태 특징으로는 개체에서 크기가 크며, 위에는 아마 깨가 뿌려져 있을 것이다.

胡麻는 바로 참깨이며 이름은 최초로 《神農本草經》에 기록되었다. 胡麻라고 불리는 원인으로 “本生大宛, 故曰胡麻”라는 설명도 있고 “胡之言大, 或以葉大于麻, 故名之”<sup>51)</sup>라는 설명도 있다. 그러므로 胡餅의 명명은 위에 덮인 참깨와 관계가 있는 것이 분명하다<sup>52)</sup>. 그러나 이런 관계는 다만 문화적인 표면 현상일 뿐 민속과 사회의 깊은 의미로는 “胡地”와 “胡人”의 풍습이고, 그 지역과 주민의 조리 공예를 내포한 것이다. “胡”는 중국 고시대의 中原지역의 염황 문화 관념으로 북방과 서쪽지역 각 민족에 대한 호칭이며, 또한 그 민족의 사물에도 사용한다. 예를 들면 胡桃, 胡椒, 胡琴 등이 있다. “胡”란 칭호는 간혹 알잡아 본다는 뜻이 있기 때문에 소수민족들은 이데 대하여 거리껴 한다. 그러므로 오호십육국시기의 後趙(319~333)정권의 수립자인 石勒(274~333) 제위(319~333)시 “諱胡, 胡物皆改名, 胡餅曰麻餅, 胡綏曰香綏, 胡豆曰國豆.”<sup>53)</sup>로 하였다. 그러나 胡餅의 칭호는 그 시절에 너무 유행하여 완전히 폐지하지 못하였다. 특히 고대 문화에 대하여 농후한 관심을 가진 중국역대의 관직자들의 문장에서는 “胡餅”이란 단어가 계속 사용되었다. 여기서 주의해야 할 것은 《齊民要術》에서도 “胡餅”이라는 호칭을 사용하였다. 이치에 따르면 작가인 賈思勳은 高

陽(지금의 山東臨淄 서북 삼십리 지역)태수로 임직하고 있어 선비귀족이자 정권관리로써 거리키는 것을 피해야 한다. 서적 본문에서는 “髓餅法: 以髓脂, 蜜, 合和面. 厚四五分, 廣六七寸. 便着胡餅爐中, 令熟. 忽令反復. 餅肥美, 可經久.”<sup>54)</sup>라고 기록되어 있어 “胡餅”이라고 하지 않았지만 “胡餅爐”란 단어가 등장하는데 이는 중요시하여야 하는 뜻이 깊고 심오한 문제이다.

## (2) “髓餅”

상식에 따르면 “胡餅”의 식습관은 늦어도 東漢 중엽에 황하 유역과 광대중원 지역으로부터 점차 보급화 되었다면 賈思勰이 “餅錄”에서 절대로 언급하지 않을 리가 없다. 사실상 賈思勰은 결국 누락하지 않았다. 충실한 학자인 賈思勰이 우리에게 남겨준 것은 다름이 아닌 그가 생활하는 시기의 진실한 역사적 사실이 있다. 그러나 이 역사적 사실은 이미 東漢말년에 유행했던 “胡餅”이나 石勒이 개명하려던 시기의 “胡餅” 형태가 아니었다. 삼세기 또는 더욱 긴 시간의 유표 과정에서 최초의 “胡餅” 형태는 지역의 풍속에 따른 변형이나 “변이”가 있었다는 것을 추측할 수 있다. 賈思勰이 기록한 것은 바로 그런 변화 과정을 거친 胡餅의 실물이며, 그 문장속의 “髓餅”이 바로 그 대표적인 실물이다. “髓餅”은 漢代 사람의 문장에서 다만 굽는 방법을 사용하는 여러가지 “떡” 중의 하나이다.

《齊民要術》에 “髓餅”은 냄비와 같은 용기에서 구어야 한다. “髓餅” 굽는 공예를 “煎”이라고 하며, “煎餅”은 동사목적어 구조이다. “煎餅”의 煎은 납작한 떡을 냄비로 익을 때까지 반복 뒤집히면서 굽는 방법에 속한다. 즉 “煎, 火乾也……”(《方言》卷七), 이는 胡餅爐의 “勿令反復”의 공예 특징과 전혀 다르다. 여기서 주의해야 할 점은 “勿令反復(사실상 반복할 필요가 없거나 할 수가 없음)”의 공예 도구는 지금도 광범위하게 사용되고 있다. 신강 등 넓은 서북 지역은 아직도 “饜坑”을 사용하고 있으며, 내륙의 많은 지역에서는 떡을 굽는 烤餅爐를 사용하고 있다. 후자는 대부분이 큰 철통속에 황토를 발라 만든 것이다. 이것은 서북 소수 민족 饜坑이 내륙 지역에서의 변형이라고 할 수 있으며, 두 가지 모두 고시대의 “胡餅爐”에서 유래되었다.

농사 전문가인 石聲漢선생은 이런 점을 보고 앞에서 인용한 賈思勰의 “便着胡餅爐中”라는 말을 “떡을 붙이는 아궁이에 넣는다”라고 해석하였다. 그러나 石선생이 賈思勰의 “胡餅爐”를 “떡을 붙이는 아궁이”라고 직역하는 것은 양자사이에 존재하는 차이를 소홀한 것이다<sup>55)</sup>. 흥미로운 것은 賈思勰의 문장에서 기름이 섞인 “白餅”이 “胡餅爐”에 들어가면 漢代로부터 내려온 “髓餅”으로 불리게 되어 “胡餅” 실물은 “髓餅”으로 인하여 가리게 된다. 그러나 한나라 이후, 髓餅의 실물은 술이 아니라 아궁이를 사용하게 되어 《齊民要術》에서 유명무실하게 되었다.

당나라 釋慧琳(姓裴, 西域疏勒國 사람, 당나라 大興善寺 승려)은 그때 유행한 “胡食”에는 餠飴, 饅饈, 燒餅, 胡餅, 搭納 등 여러 가지 품종으로 구분되어 있으나 “中國效之, 微有改變.”<sup>56)</sup>라고 하였다. 慧琳의 관점으로 아래 4가지를 증명할 수 있다.

- ① “胡食”은 중원의외 지역인 서역 등 “胡地”, “胡人”으로부터 유래되었다.
- ② 이미 중원화 된 것은 조금의 변화가 있다.
- ③ “胡餅”은 일반 “燒餅”과 다르다.
- ④ “燒餅”과 “胡餅”을 “胡食”으로 귀납하였다.

이런 내용들은 우리가 앞에서 서술한 “胡餅爐”에 넣어 굽는 공예는 “胡”의 주요 특징이라는 것을 증명하였다. 중원의 전통적인 솥에서 굽는 떡을 胡餅爐에 넣어서 굽게 되면 “胡食”을 풍격을 띠게 되고 胡餅이나 “胡”의 떡으로 된다. 같은 “胡食”에 속하고 모두 胡餅爐에서 익힌 胡餅과 燒餅의 차이는 다만 떡 위에 깨가 덮여있나 여부이다. 즉 東漢말 劉熙의 《釋名》에서는 胡餅을 “亦言以胡麻着上也”라고 하였다. 이에 대하여 白居易(772~846)의 시편 《寄胡餅與楊萬州》는 가장 생동적인 증거라고 할 수 있다. “胡麻餅樣學京都, 面脆油香新出爐. 寄與飢饉楊大使, 嘗看得似輔輿無.”<sup>57)</sup> 시절 중의 “胡麻餅”은 “以胡麻着上” 설을 실박하였으나 바삭바삭한 것은 동물기름을 섞은 것 같아 賈思勰의 “髓餅”와도 비슷하다.



송나라, 특히 남송 이후 민족 모순이 날로 격렬하여 “胡”자의 칭호는 점점 담화되었다. 옛날에 보편적으로 불리는 “胡餅”이란 이름은 “爐餅”, “燒餅”으로 바뀌었다. 간혹 “胡餅”이라고 칭하지만 대부분이 문인들이 고대문화에 대한 숭상일 뿐 실물을 가리키는 것은 아니다. “餅”이나 “餅餌”루 밀가루 음식은 다수가 물에 삶거나, 기름에 튀기거나, 찌거나, 굽는 등 조리방법으로 구분되며, “胡”라는 개념은 이미 살아져, 남은 것은 피차의 갈라놓을 수 없는 역사문화의 철저한 융합이다.

### (3) “胡麻”

“胡餅”에 대하여 보충 설명해야 할 중요한 내용은 “芝麻.와 “胡麻”의 명실과 차이점으로 “胡麻”는 “胡餅”의 명실과 밀접한 관계가 있다. “胡麻” 명실의 혼돈으로 인하여 “胡餅”에 대한 역사적 의혹이 남았다. 중국의 현재 식물 삼작물은 주로 대마, 참깨, 아마 세종류로 나눌 수 있으며 “胡餅”의 역사 의혹과 상관도는 참깨와 아마이기 때문에 여기서 주된 내용으로 토론하겠다.

대마(*Canabis sativa* L.)는 암수로 나누며 수그루는 “枲”, “枲麻”, “牡麻” 등이라고 칭하며, 암그루는 “苴麻”, “子麻”, “苧麻”, “小麻”라고 한다. 대마의 수그루는 섬유가 길고 질겨 주로 삼베, 어망, 밧줄과 종이를 만드는 원료로 사용하였으며, 암삼씨는 주식 재료로 사용할 뿐만 아니라 기름을 짜서 식용하고 찌꺼기는 사료로 사용할 수 있으며, 麻仁은 약재로 사용할 수 있다. 신석기시대 유적에서 출토한 많은 식물들은 사원 원시 농업시기에 대마는 중국선민들의 중요한 섬유이자 식용 작물이라는 것을 알 수 있으며<sup>94)</sup> 또한, 南北朝(420~589) 이전까지 줄곧 백성들의 중요한 “五穀” 중의 하나이다.

芝麻(*Sesam umorientale* L.)는 중국의 전통적인 유료 작물로서 종자의 기름 함유율은 50%에 달하여 기타 작물보다 함유량이 높다. 참깨에 관하여 고대문헌에는 “胡麻”, “巨勝”, “方莖”, “狗虱”, “鴻臚”, “交麻”, “脂麻”, “油麻”, “水寶” 이란 명칭이 있었으며<sup>58)</sup>, 송나라 이후의 문헌에서는 胡麻, 脂麻, 芝麻라고 기록하였는데 모두 참깨를 일컫는다. 蘇軾의 《服胡麻賦》의 서론에서 “何者爲胡麻?...脂麻是也”<sup>59)</sup>라고 기록되어 있고, 王禎의 《農書》에서는 “胡麻卽今脂麻是也.”<sup>60)</sup>라고 기록하였다. 20세기 50년대 말에 浙江吳興縣 錢山漾 지역의 良渚文化유적에서 참깨를 포함한 식물씨앗을 발견하였으며 고고 발굴한 유물은 선조들의 참깨재배 역사는 최소한 5000년의 역사를 가지고 있다는 것을 증명할 수 있다<sup>61)</sup>. 그러므로 “胡麻”의 “胡”는 고대 문헌에서 가리키는 소수민족 변경지역이나 외국과는 다를 뜻을 가지고 있다. 그러나 중구그이 역사에서 확실히 “胡麻”는 변경지역이나 외국에서 들어왔다는 말이 있는데 지금 소장하고 있는 자료에 따르면 처음으로 제기한 사람이 賈思勰이며 “《漢書》張騫外國得胡麻”<sup>62)</sup>라고 하였다. 그 후 역대의 논자들은 모두 그 이론을 답습하였다. 그러나 이 이론은 출토한 실물이 증명한 선사시대의 농업문명과 완전히 다르며, 기본적인 문자근거도 없다. 賈思勰의 “《漢書》 기록설”은 억단인 것으로 추정된다. 물론 賈思勰은 완전히 근거 없이 저술하지는 않을 것이다. 《齊民要術》이 만들어질 무렵(6세기 30년대 정도), “胡”문화와 “胡”를 숭상하는 열풍이 이미 4세기 동안 성행하였으며, 황하 유역이 또한 “胡”의 천하였다. 게다가 서적의 내용을 깊이 생각하지 않으면서 토론을 좋아하는 지식인들은 태초부터 기이한 사물은 대개 외국의 것이라는 사고 습관을 가지고 있기 때문에 賈씨가 저서 시 이런 이야기가 있어 그 출처로 된 것이라고 사료된다. 西漢(전 206~기원8)말년 《汜勝之書》에 한나라 시기 농민들이 오랫동안 경험을 쌓아 광범위하게 참깨를 재배하는 기술에 대하여 기록하였는데 그 내용은 “胡麻相去一尺. 區種, 天旱常澆之, 一畝常收百斛.”이었다. 저명한 농업 역사 전문가인 萬國鼎선생은 “胡麻卽脂麻, 今通作芝麻.”<sup>63)</sup>라고 해석하였다.

亞麻(*Linum usitatissimum* L.)의 속칭은 “胡麻”로 고대의 참깨 명칭과 같다. 섬유용과 기름용, 섬유기름 겸용형 등 세가지 종류로 나뉜다. 그 중에서 섬유용과 겸용형은 중국에서의 재배 역사가 짧지만, 기름형 아마의 재배는 늦어도 兩漢시기에 이미 서북 지역에 널리 보급되었으며 漢簡文獻에 역사적 기록을 남겼다<sup>64)</sup>. 그 후 더욱 많은 기록이 있었으며, 그 중에서 陶弘景은 형태적으로 비교를 한 후 “莖方者爲巨勝, 莖圓者爲胡麻”<sup>65)</sup>라고 명확하게 설명하였는데, 줄기가 둥근 것은 바로 기름용 아마의 형태이다. 송나라 사람인 蘇頌

(1020~1101)의 《圖經本草》, 송나라 사람인 寇宗奭(11~12세기쯤)의 《本草衍義》에서 묘사한 “胡麻”의 식물, 줄기, 잎, 색깔과 냄새 및 약성과 효능은 모두 기름용 亞麻임이 틀림없다<sup>66)</sup>. 李時珍은 색, 형태의 특징에 따라 “壁虱胡麻”<sup>67)</sup>라고 하였다.

참깨와 아마씨를 비교하여보면 형태에서 세밀한 차이가 있다는 것을 알 수 있다. 아마씨는 참깨보다 조금 크며 참깨는 뾰족하고 끝이 짧지만 아마씨는 뾰족한 부분이 길고 약간 한쪽으로 구부러졌다. 고대사람들은 그들을 형상적으로 “狗虱”과 “壁虱”라고 불렀는데 이는 정확한 구별로 된다고 할 수 있다. 이는 고대의 “胡麻”란 칭호는 확실히 참깨와 기름용 아마를 포함하였다는 것을 설명한다. 이런 유사한 사물에 대하여 쉽게 헷갈릴 수 있다는 것은 이해할 수 있다. 사실 경험으로만 판단하는 고대에서뿐 아니라 지금도 사람들은 일상생활에서 이 두 가지를 구분하지 못하는 경우가 많다. 참깨와 아마는 모두 기름의 함유량이 높은 중요한 기름 원료로 서로 다른 맛과 향기를 가지고 있다. 양자는 모두 “떡” 등 음식의 향과 맛을 내는데 사용하여 왔으며 게다가 그들의 구분은 아주 세밀하여 역사적 문헌 기록에서 야기한 오해는 이해할 수 있다. 그러므로 “胡麻”는 “胡”지나 외국에서 온 것이 아니라는 것임을 알 수 있으며, “張騫始携入中國說”은 해석이 충분하지 않다. “胡餅”은 초기에 황하 유역과 서북지역 사람(역사서에 기록한 변경 지역과 외국인인 “胡人”을 포함)들이 즐겨먹은 음식으로 한나라 이후 그 형태가 점점 작게 변화되었고 隋唐 시기에는 이미 참깨와 아마씨가 덮인 爐餅으로 되었다.

## 2. “起餅”: 밀가루 발효 기술의 발명과 이용

### 1) 알코올 발효법

밀가루 음식의 발효 기술은 중국 음식 과학 기술 역사에서 중요한 테마로 된다. 東漢시기 崔寔은 《四民月令》에서 “五月……距立秋, 無食煮餅及水漉(一作引)餅”라고 하였는데 즉 오월부터 입추까지 삶은 면과 발효하지 않은 麵餅을 먹지 않는다는 뜻이다. 그는 “夏月食水時, 此二餅得水, 卽堅強難消, 不幸便爲宿食, 傷寒病矣.”라고 생각하였으며 “唯酒引餅入水卽爛也.”라고 하였는데 여기서 “酒引餅”이란 알코올 발효법으로 밀가루를 발효하여 만든 밀가루 음식을 말한다. 崔寔은 東漢 후기 사람으로 靈帝建寧(168~172)에 사망하였다. 이로 崔寔이 술 반죽면에 관한 기록에서 반영한 상황은 늦어도 동한 중엽보다 늦지 않으며 기원 일세기 전후로 된다. 酒漉면의 구체적인 방법에 대하여 가장 상세하게 설명한 서적은 현존하는 사료에서 가장 빠른 서적은 北魏(386~534) 초년 崔浩의 《食經》이다. 北魏 賈思勰의 《齊民要術》(약 6세기30년대)에서 《食經》의 내용을 복사하여 “作白餅法: 面一石. 白米七八升, 作粥, 以白酒六七升酵中, 着火上. 酒魚眼沸, 絞去滓, 以和面. 面起可作.”<sup>74)</sup>라고 하였으며 문장에서의 “白酒”는 막걸리와 같은 단술을 말하며 후세의 증류주가 아니기 때문에 찌꺼기를 제거하여야 한다.

### 2) 파리 발효법

알코올 발효법외에 또 다른 두 가지 발효법도 漢代에 발명된 것이다. 그 중의 하나가 파리 발효법이다. 이런 발효법도 역시 崔浩의 《食經》에 기록되어 있으며 《齊民要術》에서 그 내용을 복사하여 “作餅酵法: 酸漿一斗, 煎取七升, 用粳米一升着漿, 遲下火, 如作粥. 六月時, 漉一石面, 着二升, 冬時, 着四升作.”라고 하였는데 즉 파리 한말을 일곱되 되도록 삶은 후 찹쌀을 한되 넣어 작은 불로 죽이 될 때까지 삶는다. 유월 때는 다 끓은 죽 2되에 밀가루 한섬을 첨가하고 겨울에는 기온이 낮기 때문에 4되의 죽에 한 섬의 밀가루를 섞는다는 뜻이다. 《食經》의 기록과 賈씨의 응용하는 순서로 보아 파리발효법은 늦어도 晉魏(北魏) 시기에 이미 사람들이 흔히 사용하는 밀가루 발효법이다. 그러나 역사적 논리에 부합하려면 파리 발효법은 더욱 긴 역사가 있을 것이다. 이런 점에 관하여 중국의 곡물로 술을 담그는 역사, “苦酒” 및 “醢”의 발명을

안다면 쉽게 이해할 수 있다. 조기에 술을 담근 후 극히 쉽게 산패하여 苦酒로 되며, 식초와 술의 “一而二”의 특수 관계와 식초에 대하여 능수능란하고 활용한 특수한 역사, 그리고 고대 사람이 식초를 마시는 오랜 역사로부터 파리 발효법으로 밀가루를 발효하는 것은 밀가루음식 이후 얼마 안돈 후부터 이용되었다고 본다. 그러므로 파리 발효법은 알코올 발효법과 같이 《食經》과 《四民月令》의 작가가 발명한 것이 아니라 다만 그들이 기록한 것이라고 본다. 즉 상기 두가지 발효법은 모두 兩漢시기에 발명되었다.

### 3) 醱面法

醱面法은 후세에서 말하는 “面肥” 밀가루 발효법을 가리킨다. 과거 과학기술 역사계는 醱面 발효법의 발명은 기원 12세기라고 하는데 이는 잘못된 것이다. 송나라 程大昌의 《演繁露》에서 晉惠帝가 太廟에서 제사를 지날 때 “面起餅”을 사용한 것에 대하여 해석할 때 “起者, 入教(醱)面中, 令松松然也.”라고 하였다. 또한 《南齊書·志第一·禮上》에서 齊武帝가 永明9년(491) 정월에 태묘 四時祭를 알릴 때 “薦宣皇帝面起餅. 鴨賀, 孝皇后筍, 鴨卵, 脯醬, 炙白肉, 高皇帝薦肉膾, 菹羹, 昭皇后茗, 糲, 炙魚, 皆所嗜也.”<sup>75)</sup>라고 하였다. 胡三省의 《資治通鑑》에서 “起面餅, 令北人能爲之. 其餅浮軟, 以卷肉噉之, 亦謂之卷餅.”라고 하였다. 이상 두 역사적 자료를 연구자들이 사용하고 있으나 전통적으로는 程씨와 胡씨의 “醱面”에 대한 주석은 그 시대에 있는 지식으로 인식한 것이다. 程大昌은 송나라 사람이고 胡三省은 원나라 사람이기 때문에 어떤 연구자는 “醱面”법은 程大昌의 생활시대인 기원 12세기의 산물이라고 인식한다. 역사적 사실은 程, 胡 두 사람은 晉惠帝 永平元年과 齊武帝 永明9년의 두가지 起面餅을 “醱面” 발효한 밀가루 떡이라고 하였다. 이에 대하여 필자는 다음과 같은 연구자들이 주의하지 못한 사료로 증명할 수 있다.

- ① 《晉書·食貨志》 26卷에서 “懷帝(司馬熾)爲劉曜所圍, 王師累敗, 府帑既竭, 百官飢甚, 皆屋不見火烟, 飢人自相啖食. 愍皇西宅, 餒饑弘多, 斗米二金, 死者太半. 劉曜陳兵, 內外斷絕, 十餅之曲, 屑而供帝, 君臣相顧, 莫不揮涕.”라고 기록하였는데 문장중의 “十餅之曲”은 바람에 말린 발효한 밀가루덩어리 있다. “十”자의 뜻은 “罅坼”으로 갈라진 십자형 금이다. “曲”에 대하여 劉熙는 《釋名·釋飲食》에서 “朽也, 鬱之使生衣朽敗也.”라고 해석하였으며 생활 경험과 미생물학 지식으로부터 우리는 “蒸”하여 멸균 과정을 거친 “蒸餅”은 탈수 건조 후 쉽게 부패하거나 곰팡이 피지 않는다는 것을 알 수 있다. 더욱이 초목과 소, 말의 털마저 없는 처참한 환경에서 포위된 성안에 있는 사람은 蒸餅을 잇을 리가 없다. 그러므로 인용문의 뜻은 단 한가지의 합리적이고 과학적인 해석이 있다. 즉 晉愍帝 군신들이 장기간 굶주림이 시달려 있을 때 시중드는 시하가 말은 “教面” 덩어리를 찾아 가루로 만든 후 불쌍한 황제에게 허기를 때우도록 하였다. 이런 곰팡이로 변질된 발효한 밀가루 덩어리는 이상한 냄새가 있을 마련이며 막다른 길에 다다른 황제는 간신이 먹을 수 밖에 없었다. 그리하여 “君臣相顧, 莫不揮涕”라고 표현되었다.
- ② 《晉書·孝愍帝》 5卷에서 “四年……冬十月, 京師飢甚, 斗米金二兩, 人相食, 死者太半. 太倉有曲數十餅, (領軍將軍)麴允屑爲粥以供帝, 至是覆盡. ……十一月乙未, 使侍中宋敞送箋于曜, ……(愍帝)輿櫬出降.”라고 기록하였으며 결국 西晉이 멸망하였다.
- ③ 《資治通鑑·晉紀·愍帝建興四年》 89卷에 “曜攻陷長安外城, 麴允, 索琳退保小城以自固. 內外斷絕, 城中飢甚, 斗米金二兩, 人相食, 死者太半, 亡逃不可制, ……太倉有曲數十餅, 麴允屑之爲粥以供帝, 既而亦盡.”라고 기록되었다.

상기 세가지 인용문은 모두 한가지 사실을 서술하였으며 《資治通鑑》은 《晉書·孝愍帝》의 조항을 복사한 것이 틀림없다. 제1, 2의 사료에서는 “曲”이 관가에서 술을 빚는 누룩일 가능성을 완전히 배제하였으며 “醱面”으로 뜻을 박았다. 우리의 결론은 본의에 부합될 뿐만 아니라 하기의 몇 가지 측면으로부터 사고할 수 있다.

- (1) 누룩, 마른 후 딱딱하지 않지만 물에 끓으면 쉽게 풀어지고 녹는다.
- (2) 누룩, 점성이 없으며 오랫동안 끓여도 죽으로 되지 않는다.
- (3) 누룩, 술을 담는 향기를 가지며 마른 채로 먹어도 사람이 괴로워할 정도는 아니다. 서명이 “西周生”인 청나라 시대의 사회소설 《醒世姻緣傳》의 제57회에서 “孤兒將死遇恩人, 凶老禱神逢惡報”라는 내용이 있는데 어떤 집에서 문 앞에 누룩을 말리는데 거지들이 대량으로 훔쳐 먹었다는 사건으로 누룩의 맛을 증명할 수 있다.
- (4) 酵面, 탈수하면 유난히 단단하여 힘껏 으깨지 않으면 가루로 될 수 없으며, 사용하려면 먼저 가루를 내야 한다.
- (5) 酵面, 가루를 낸 후 끓으면 꼭 죽이 된다.
- (6) 酵面, 어쩔 수 없이 먹되, 먹으려면 반드시 죽으로 끓여야 한다.
- (7) 특히 중요한 것은 알코올 발효법과 파리 발효법을 사용하여 발효한 밀가루는 다음의 밀가루 반죽할 때의 酵面-“教面”으로도 된다. 즉 앞에 두가지가 있으면 제삼자인 “教面”은 반드시 같이 생성된다.

생활 현상의 관계로부터 보면 앞의 두가지 발효법을 장기적으로 이용되는 일상생활의 실천 과정에서 酵面法은 의식이나 무의식중에서 사람들의 관심을 갖게 되고 최종적으로 새로운 방법으로 사용하게 된 것은 논리에 부합되는 일이다. 그러므로 西晉 시기뿐만 아니라 더욱 일찍인 兩漢시기에서도 酵面법은 이미 사용되었을 것이다. 그러므로 우리는 전통적인 酵面醱酵法은 “12세기설”보다 10세기 더 일찍 나타난 것으로 생각한다. 한가지 더 설명해야 할 것은 酵面法에서 사용된 酵面은 다시 사용하기 전의 시간 간격은 흔히 상기 사료에서 서술한 것처럼 완전히 마른 후 “酵干”으로 되는 것이기 때문에 양자는 같은 방법이며 지금도 북방 주민 집에서 자주 사용하는 “面肥”法이다<sup>76)</sup>.

## 요 약

“떡”을 대표로 하는 중국 밀 문화는 선사시기의 야생 식물 재배는 역사상의 가공과 이용으로부터 현대 사회의 정밀 가공, 더 깊은 가공의 광범위한 이용에 이르기까지 수천 년의 긴 역사과정을 거쳤다. 그러나 20세기말 이전까지만 해도 밀가루는 중국 사람의 주식 원료 구성에서 그다지 중요하지 않은 위치에 있었다. 하지만 분명해야 할 것은 어떤 종류의 곡물이 한 민족의 주식 원료 구성에서의 높고 낮은 비중이 결코 간단하게 그 사회 의미와 문화가치의 높고 낮음과는 동일시할 수 없다.

중국 사람의 밀 식용 역사가 바로 하나의 전형적인 사례이다. 先秦시기, 밀의 재배와 식용은 주로 식량 공급이 줄곤 긴장된 상태에 처해있는 각 정권의 “接濟青黃”(구제식량)하는 전략적 물자였다. 그러나 先秦시기에서 밀은 경제가치가 아주 높은 곡물은 아니었다. 그 원인은 밀의 畝 생산량이 상대적으로 낮을 뿐만 아니라 종자의 수요량도 상대적으로 크기 때문이다. 묵은 곡식은 다 사용되고 새 곡식이 무르익지 않은 공백기에 있는(청황불접) 시기에 전략적 곡식의 사회와 정치 의미 외에 강한 적응성, 광범위한 분포와 낮은 단가가 또한 밀의 상대적 장점으로 될 수 있다.

밀의 경제와 문화가치는 주로 漢代 이후 차츰 드러났다. 혁명적인 변화는 바로 가루 음식의 섭취와 계속적인 확대이다. 밀을 가루로 내어 식용한 후 차츰 기타 곡물의 편의식품 전통 공간을 대체하였고, 漢代의 덩섬류 식품 “寒具(고대에 곡물가루 튀김 음식물 현재의 타래떡 등)”에 사용되는 재료도 거의 밀가루를 사용하였다. 오늘날 중국 사람이 자랑으로 여기는 전통식품인 국수, 만두, 餛飩, 包子, 燒麥, 떡, 饅頭, 糕 및 공업화 식품인 과자, 빵, 라면, 햄버거 등은 모두 밀가루를 기본 원료로 사용하고 있다. 나아가서 더욱 정밀하고, 다양한 덩섬 종류도 밀가루를 기본 원료로 한 주요 무대이다.

20세기말 이후 밀 소비 인구가 계속 확대되는 추세였으며 높은 소비량은 밀의 재배 면적 확대와 재배 지역 확장을 결정하였다. 밀 소비량은 중국 사람의 주식 원료 소비에서 이미 근근이 벼 뒤를 잇는 지위에 올랐다. 통계 자료에 따르면 1949년 중국 밀 면적은 2,185만 헥타르로, 전국 식량 작물 총 면적의 19.6%, 총 생산량 1,380만 톤으로 전국 식량 작물 총 생산량의 12.2%에 달한다. 1980년에 이르러 면적은 2,884만 헥타르로, 총 생산량은 5,416만 톤에 달하였으며, 각각 식량작물 총면적의 24.8%, 총 생산량의 17.0%를 차지하였다. 1981이후 중국 밀 생산량은 또한, 새로운 발전을 가졌으며, 주로 단위 면적 생산량이 비교적 크게 증가되었고 총 생산량도 큰 폭으로 증가되었다. 1981~1985년과 1976~1980년의 5년 평균치를 비교한 결과 재배 면적은 같았으나(단지 0.2%만 증가), 단위 면적당 생산량 및 총 생산량은 46% 증가하였으며, 연평균 증가율이 9.2%에 달하여 50년 이래에 증가 속도가 가장 빠른 시기였다. 비록 지금 중국인의 “배부르게 먹기”문제는 이미 기본적으로 해결되었으나 장기적으로 “배부르게 먹기”의 물질적 보장은 여전히 취약하다. 농사가 가능한 경지면적의 급속한 격감으로 단위 면적당 생산량의 압력을 증가되었다. 국가 표준에 따르면 품질이 좋은 밀은 “탄력이 강한 고품질 밀”과 “탄력이 약한 고품질 밀” 두 가지로 구분된다. 지금 중국 시장의 추세를 보면 밀 품종의 선택에서 주로 탄력이 강한 고품질 밀을 선택하는데 즉 글루텐량이 높고 탄력이 강하며 품질이 좋은 전문 용도에 사용되는 밀을 선택한다. 탄력이 강한 고품질 밀은 주로 빵, 라면, 만두 등 밀가루 탄력을 요구하는 음식을 만드는데 사용된다. 그 중에서 모든 빵은 탄력이 강한 고품질 밀을 사용하고 밀에 대한 품질 요구도 또한 높다. 빵가루의 품질을 높이기 위하여 일부 전문 밀가루 생산 공장에서는 국산 고품질 밀에 수입 고품질 밀을 첨가하여 사용한다. 만두가루를 가공할 경우도 고품질 밀을 첨가하여 밀가루의 품질을 높이고 음식을 맛을 증가한다. 일부 품질이 떨어진 밀에 대하여 고품질 밀을 첨가하여 내부의 품질을 개선하고 찌빵이나 기타 밀가루 음식으로 가공한다. 예를 들면 중국 동북 지역에서는 고품질 밀과 볏밀을 섞어 밀가루의 볏밀의 품질을 개선한다. 총괄적으로 밀에 대한 욕구는 계속 장기적으로 벼에 버금가는 위치를 유지할 것이며 고품질 밀에 대한 욕구는 더욱 강한 추세로 발전할 것이다.

## 참고문헌

1. 参见安徽省博物馆：《安徽新石器时代遗址的调查》，《考古学报》1957年1期；杨建芳：《安徽钓鱼台出土小麦年代商榷》，《考古》1963年11期；李长年：《略述我国谷物源流》，《农史研究》1982年2辑等。
2. 湖南农学院 中国科学院动物研究所 中国科学院植物研究所等《长沙马王堆一号汉墓出土动植物标本的研究》，文物出版社，1978年。
3. 《礼记正义》卷二十一，清·阮元《十三经注疏》，中华书局，1980年。
4. 《礼记正义》卷二十一，清·阮元《十三经注疏》，中华书局，1980年。
5. 东汉·王充《论衡·量知》，《诸子集成》七，中华书局，1954年。
6. 西汉·史游《急就篇》卷二，并颜师古注，岳麓书社，1989年。
7. 北宋·苏轼《和子由送将官梁左藏仲通》，《东坡全集》卷九，《四库全书》集部三·别集类二。
8. 南宋·陆游《戏咏村居》之一，《剑南诗稿》卷二十四，上海古籍出版社，1985年。
9. 南宋·刘克庄《寒食清明》二首之一，《后村集》卷九，《四库全书》集部三·别集类三。
10. 元·黄石翁《寒食客中》二首之二，《元诗选》二集卷二十五，上海古籍出版社，1993年。
11. 明·高启《穆陵行》，《大全集》卷九，《四库全书》集部六·别集类五。
12. 清·桂馥《札朴·乡里旧闻》“麦饭”。“麦粥”，《心矩斋丛书》；赵荣光《大豆在中国传统膳食结构中的地位与中国菽文化》，《第三届中日动脉硬化血症一级预防国际学术研讨会论文集》，东京，1996年。
13. 北宋·司马光《资治通鉴》卷二百一十八“唐纪三十四”肃宗至德元载(756)，中华书局，1956年。
14. 清·桂馥《札朴·乡里旧闻》“麦饭”。“麦粥”，《心矩斋丛书》。

15. 西汉·史游《急就篇》卷二,并颜师古注,岳麓书社,1989年.
16. 《靖康湘素杂记》卷二“汤饼”,上海古籍出版社,1986年.
17. 三国晋之际·束皙《饼赋》,清·严可均校辑《全上古三代秦汉三国六朝文》“全晋文”卷八十七,中华书局,1958年.
18. 北魏·贾思勰《齐民要术》卷九“饼法”第八十二“水引”,缪启愉校释本,农业出版社,1982年.
19. 赵荣光《箸与中国饮食文化》,《赵荣光食文化论集》,黑龙江人民出版社,1995年.
20. 北魏·贾思勰《齐民要术》卷九“饼法”第八十二“餠飩”,缪启愉校释本,农业出版社,1982年.
21. 晋·傅玄《七谟》,清·严可均校辑《全上古三代秦汉三国六朝文》“全晋文”卷四十六,中华书局,1958年;又,傅玄生平可见《晋书·傅玄传》卷四十七,中华书局,1974年.
22. 庾阐,事见《晋书·庾阐传》卷九十二,其生卒年当在晋惠帝(291~306)初至晋穆帝(345~361)中,享年五十四岁,中华书局,1974年.
23. 晋·庾阐《恶饼赋并序》,清·严可均校辑《全上古三代秦汉三国六朝文》“全晋文”卷三十八,中华书局,1958年.
24. 三国魏之际·曹丕《诏群臣》,《全上古三代秦汉三国六朝文》“全三国文”卷六,中华书局,1958年.
25. 钱钟书《管锥编》第三册《全上古三代秦汉三国六朝文》一三二“全晋文卷八七”条,中华书局,1979年.
26. 英国《Nature》2005年10月13日.
27. 《太平御览》卷八百六十引《方言》“饼,谓之饨”,《四库全书》子部十一·类书类;今传本《方言》则“饨”字作“飩”,学者已考“飩”字即“饨”字之讹,见钱绎《方言笺疏》卷十三,上海古籍出版社,1989年.
28. 唐·段成式《酉阳杂俎》前集卷之七《酒食》第二百七十一条,中华书局,1981年.
29. 新疆维吾尔自治区博物馆:《新疆吐鲁番阿斯塔那北区墓葬发掘简报》,《文物》1960年第6期.
30. 吴震《吐鲁番阿斯塔那唐墓中有重要发现》,《考古》1959年第12期;新疆维吾尔自治区博物馆《新疆吐鲁番阿斯塔那北区墓葬发掘简报》,《文物》1960年第6期;新疆维吾尔自治区博物馆《吐鲁番县阿斯塔那一—哈拉和卓古墓群情况简报》(1966年~1969年),《文物》1972年第1期;吐鲁番地区文管所《1986年新疆吐鲁番阿斯塔那古墓群发掘简报》,《考古》1992年第3期.
31. 清民国之际·徐珂《清稗类钞·饮食·京师食品》,中华书局,1986年.
32. 南宋·吴自牧《梦粱录》卷三“宰执亲王南班百官入内上寿赐宴”,《四库全书》史部十一·地理类八.
33. 清·富察敦崇《燕京岁时记》“元旦”,北京古籍出版社,1983年.
34. 《春秋左氏传·僖公十五年》杜预注,清·阮元《十三经注疏》,中华书局,1980年影印本.
35. 唐·段成式《酉阳杂俎》前集卷之七《酒食》第二百七十一条,中华书局,1981年.
36. 清·余庆远《维西见闻录》,《丛书集成初编》三一四二.
37. 明·宋濂等《元史·石抹按只传》卷一百五十四,中华书局,1976年.
38. 清·阮葵生《茶余客话》卷十三,《丛书集成初编》二八二六.
39. 唐·段公路《北户录》卷二“食目”“浑沌饼”条崔龟图注:“《(齐民)要术》上字,《广雅》曰:‘馄饨也.’《字苑》作‘餠’,颜之推云:‘今之馄饨,形如偃月,天下通食也’”,《四库全书》史部十一·地理类八.
40. 南宋·吴曾《能改斋漫录》卷二“点心”,上海古籍出版社,1979年.
41. 北宋·李昉《太平广记》引《河东记》“板桥三娘子”卷二百八十六,中华书局,1961年.
42. 两宋之际·庄季裕《鸡肋编》卷下,《丛书集成初编》二八六七,商务印书馆,中华民国二十五年十二月初版.
43. “点心”的四原则界定与其原始讨论,笔者最早于20世纪80年代初的黑龙江商学院课堂上和商业部的师训讲习班上发表.2001年10月中央电视台记者曾专程来杭州就此采访.
44. 参见《齐民要术》卷九.《方言》.《广雅》.《饼赋》等.
45. 《齐民要术》卷九“饼法”第八十二,农业出版社,1982年.
46. 《论语注疏·阳货》卷第十七,清·阮元《十三经注疏》,中华书局,1980年影印本.
47. 《后汉书·赵岐传》卷六十四,中华书局,1965年.
48. 《三国志·魏书·阎温传》卷十八裴松之注,中华书局,1982年.

49. 司马彪《续汉书》，转引自《古今事物考》卷七“胡饼”条，《丛书集成初编》一二一七。
50. 《仪礼·士冠礼》注，清·阮元《十三经注疏》，中华书局，1980年影印本。
51. 《神农本草经》上经“胡麻”条，并黄爽辑注，中医古籍出版社，1980年影印本。
52. 笔者曾与食品与植物专家商讨按照汉魏文献记载复原制作了“胡饼”，见赵荣光《中国饮食文化概论》P.321 图片资料，高等教育出版社，2008年。
53. 唐·欧阳询《艺文类聚》卷八十五百谷部“豆”引陆翽《邨中记》，上海古籍出版社，1982年。
54. 《齐民要术》卷九“饼法”第八十二。
55. 石声汉译《齐民要术》(饮食部分)，中国商业出版社，1984年。
56. 唐·释慧琳《一切经音义》卷三十七，上海古籍出版社，1986年。
57. 《全唐诗》卷四百四十一，中华书局，1960年。
58. 参见《神农本草经》上经“胡麻”条；《事物异名录》卷二十四“交麻”条引《事物原始》。《芝麻谷谱》，江苏广陵古籍刻印社，1989年影印本；唐·韩鄂《四时纂要》春令卷二“种胡麻”条，《中国本草全书》第二五二卷，华夏出版社，1999年；《事物异名录》引《云笈七签》。
59. 北宋·苏轼《服胡麻赋并序》，《东坡全集》卷三十三。
60. 元·王祯《农书》卷七“胡麻”条，《四库全书》子部四·农家类。
61. 浙江文管会《吴兴钱山漾遗址第一、二次发掘报告》及《附表一》，《考古学报》1960年2期。
62. 《齐民要术》卷二“胡麻第十三”。
63. 西汉·泛胜之《泛胜之书》，农业出版社，1963年。
64. 中国社会科学院考古研究所《居延汉简》甲乙编下册P.86，中华书局，1980年。
65. 《本草纲目》卷二十二《谷部》“胡麻”条。
66. 北宋·寇宗奭《本草衍义》卷二十“胡麻”条，《丛书集成初编》一四三〇。
67. 《本草纲目》卷二十二“胡麻”条。
68. 元·王祯《农书》卷七。
69. 《本草纲目·谷部》第二十二卷“荞麦”。
70. 清·西清《黑龙江外记》卷八，黑龙江人民出版社，1984年。
71. 明·宋应星《天工开物》卷上乃粒第一“麦”，上海古籍出版社，1993年。
72. 清·潘荣陛《帝京岁时纪胜·九月》“时品”，北京古籍出版社，1983年。
73. 清·高润生《尔雅谷名考》，《笠园古农学丛书·甲部》，民国六年（1917）。
74. 北魏·贾思勰《齐民要术》卷九“饼法”第八十二“作白饼法”，农业出版社，1982年；崔寔《四民月令》见《全上古三代秦汉三国六朝文》“全后汉文”卷四十七，中华书局，1958年。
75. 北宋·司马光等《资治通鉴·齐纪三》卷一百三十七，武帝永明九年冬误“昭皇后”为“昭皇帝”，“面起饼”为“起面饼”，且遗孝皇后荐物“脯酱、炙白肉”。
76. 有关麦粉加工和发酵问题，参见赵荣光《两汉期粮食加工、面食发酵技术概说》，《中国饮食史论》，黑龙江科学技术出版社，1990年。

※ 본문의 기본적인 내용은 趙榮光의 《中國飲食文化史》 제6장 “中華民族麥文化”를 참고하였다. 上海人民出版社 2006.