

일본의 설날음식에 관한 연구

魯成煥

일본어·일본학과

1.서론

어느 해 설날 일본인들이 우리 집에 놀러왔다. 어느 때처럼 가족들은 인사를 나누고 설 강정과 유과 그리고 술과 음식을 대접하고 식사 때는 떡국을 대접했다. 그 후 몇 해 지나 일본에서 그들을 대상으로 세시풍속을 조사하고 있었을 때 그들은 우리 집에서 설날을 보낸 것을 잊지 못하고 감사의 말을 하며, 다른 사람들에게도 자랑을 하는 것이었다. 특히 그들은 설날에 먹은 우리 집 음식이 가장 인상에 남은 것 같았다. 그런데 그들 이야기 중에 나의 고개를 갸웃똥 하게 하는 것이 하나 있었다. 그것은 다름 아닌 그 날의 제사음식을 설날에만 먹는 특별식으로 생각하고 말하고 있다는 사실이었다. 그 음식들은 보통 식당에서는 돈주고 사 먹을 수 없는 것이라고 목에 힘주며 자랑하고 있었던 것이다.

난 그 말을 듣고 그들이 뭔가 단단히 오해를 하고 있구나 하는 사실을 직감할 수 있었다. 솔직히 말하자면 그들이 말하는 설날에만 먹는 특별음식이란 떡국과 강정 그리고 유과밖에 없었다. 그 밖의 다른 음식은 설날이 아니라도 추석·또는 제사날이면 언제든지 먹을 수 있는 것들이기 때문에 그것이 반드시 설날음식이라고 말할 수 없다.

일본인들이 우리 집의 설날 제사음식을 설날에만 먹는 특별음식으로 착각한 것은 문화적 배경이 다른 것에서 오는 결과였다. 이는 다르게 말한다면 그들에게는 우리와는 다른 설날에만 국한하여 먹는 특별식이 있다는 것을 의미한다. 그들에게 있어서 설날의 음식으로는 어떠한 것들이

있을까? 여기에 대해 의문을 품지 않을 수 없다. 이는 이웃나라의 음식에 대한 관심이자, 자신의 음식문화를 반추해볼 수 있는 좋은 기회가 되기 때문이다.

지금까지 우리나라에서 일본의 설날음식에 대해 별로 관심을 두지 않았다. 그나마 약간의 관심을 가지고 소개를 하였던 것은 일본을 주로 다루는 월간지와 같은 잡지들이 단편적으로 사진과 함께 실어 소개하였을 뿐이다. 그러나 정작 다루어져야 할 학계에서는 구체적으로 다루어진 적이 거의 없을 뿐 아니라 세시풍속에 관한 연구마저 제대로 되어 있지 않다. 이웃나라의 문화를 연구하는데 있어서 세시풍속과 인생의례의 연구는 매우 중요하다. 왜냐하면 그것은 어느 누구나 일정한 사회에 머물며 살아가는 사람이라면 겪어야 하는 시간의 습속이기 때문이다. 그러므로 그에 관한 연구는 가장 필수적이자 기초적인 연구라 하지 않을 수 없다.

그럼에도 불구하고 그에 대한 연구가 부족하다는 것에 늘 불만을 느낀 온 필자는 기회가 있을 때마다 관심을 두고 그것을 비교민속학적 관점에서 바라보려고 노력한 적이 있었다. 그 결과 미흡하지만 몇해 전 『젓가락 사이로 본 일본문화』라는 저서를 통해 일본의 2대 명절인 설날과 오봉의 풍속에 대해 자세히 소개한 적이 있었다¹⁾. 그 때 설날음식에 대해서도 약간 소개한 바 있다. 그러나 그 때 나는 현지조사를 통해 아주 기본적인 자료만 가지고 있었던 상태였기 때문에 음식에 대해서는 자세히 언급할 수 없었거니와 약간의 잘못된 인식도 있었다. 따라서 이를 보완하여 설날음식을 보다 구체적으로 살피고 싶었다.

좀처럼 조사의 기회를 가지지 못하다가 2001년 새해를 맞이하여 야마구찌(山口)의 하기사(萩市)의 민속을 조사할 기회를 가지게 되었다. 이 때 지금까지 숨겨져 있었던 설날음식에 관한 관심이 다시 되살아나 마음을 견잡을 수 없었다. 그리고 일본에서 돌아오자마자 우리의 설날이 기다리고 있었기 때문에 나의 관심은 온통 설날음식뿐이었다.

이러한 자연스러운 시간적 환경에 사로잡혀 지금까지 현지 조사를 통

1) 노성환 『젓가락 사이로 본 일본문화』 (교보문고, 1997년)

해 얻은 자료와 문헌을 통해 본고는 한국이라는 시점을 통하여 일본의 설날음식에 어떠한 것이 있는지를 알아보고, 그것들이 가지는 상징성이 무엇이며, 또 일본인의 가치관이 그 속에 어떻게 반영되어 있는지를 구체적으로 살펴보고자 하는 것이다.

2. 골동반과 토시코시소바

설날의 특별식은 12월31일 즉, 선달 그믐날부터 시작된다고 해도 과언이 아니다. 지금은 많이 없어졌지만, 한 때 우리나라에서는 남은 음식은 해를 넘기지 않는다 하여 밥과 반찬을 버무려 먹어치우는 습관이 있었다. 이를 지역에 따라서는 골동반(骨董飯)이라고 부르기도 하는데, 이는 묵은 것을 청산하고, 새해에는 새로운 것으로 시작한다는 의미에서 생겨났을 것이다.

일본인들도 이 날 먹는 특별음식이 있다. 그것은 다름 아닌 메밀국수를 먹는데, 이 날 메밀국수를 “토시코시소바”라 불렀다. “토시코시(年越)”는 해를 넘긴다는 뜻이고, “소바”는 메밀국수를 말한다. 이는 “가늘고도 길게 내년에도 행복을 메밀로 끌어 모으듯이”라는 의미가 있다. 이는 길이가 긴 특성을 가진 면 종류의 음식에 끊이지 않고 이어가기를 원하는 의미를 담았다고 보아도 틀림없을 것이다. 다시 말하자면 국수는 끈과 같은 것이어서 끊김이 없이 계속 이어주는 연속의 수단이기 때문이다. 그러기 때문에 이 날이 되면 메밀국수집에서는 특별히 새해를 맞는 토시코시소바를 판다고 가게 문 앞에다 글을 붙여 놓은 곳을 흔히 볼 수 있다. 여기에 힌트를 얻은 우동집에서도 이에 질세라 “토시코시 우동”이라고 우동도 소바와 마찬가지로 해를 넘기는데 먹는 음식이라고 파는 집도 늘고 있다. 면발이 길다는 의미에서 우동이나 메밀국수나 마찬가지로라는 생각이다.

이같은 해석은 우리나라에서도 발견된다. 가령 결혼식 때 국수를 먹는

것은 서로 다른 환경에서 자라난 두 남녀가 국수의 면발처럼 길이 길이 잘 살아라는 의미일 것이고, 생일날 국수를 먹는 것도 생명이 오랫동안 이어지기를 바라는 행위일 것이다. 이처럼 국수는 그 모양이 길고 가는 것에서 영원을 의미하는 음식으로 선택되어졌다. 그러므로 일본인들은 이사를 했을 때도 이웃사람들에게 “면발처럼 길게 오랫동안 잘 부탁한다.”는 의미로 메밀국수를 대접하기도 했다.

그러나 일본에서는 원래 우동이던 메밀국수이던 면이면 아무 것이나 좋다고 생각한 것은 아니었다. 원칙적으로는 메밀국수였다. 여기에는 나름대로의 유래가 있다. 옛날 금박을 입히는 금박사(金箔師)들이 주위에 흩어져 있는 금박을 메밀로 만든 경단에 붙여서 모았기 때문에 “메밀로 금을 모은다.”는 말이 생겨났던 것이다. 그래서 메밀은 금을 모은다, 즉, 재물을 모으는 상징적인 음식재료가 되었고, 또 그것이 발전하여 그것으로 만든 길다란 면발은 그 모양적 특징에서 “모은 재물을 길게 보존”한다는 좋은 의미를 지니게 되었던 것이다. 이러한 의미에서 본다면 한해를 보내는 그믐날에 우동을 파는 상혼에 이끌려 우동을 먹는 일본인은 이런 사실을 잊어버렸는지 모르겠다.

이 날 일본인들은 그냥 메밀국수를 먹는 것이 아니다. 그것에다 잘게 썬 파를 넣어 먹는다. 파를 싫어하는 사람도 그 날만은 파를 넣어 먹을 정도로 이 때 파는 필수적인 양념이다. 파를 일본인들은 「네기」라 하는데, 그 말은 마음을 위로해준다는 “위로(네기)”과 소원을 빈다는 “기원(네기)”와도 발음이 같고, 신사의 司祭者 “네기(禰宜)”와도 발음이 같다. 그래서 올해의 좋지 못한 것을 모두 털어 버리고 편안한 마음으로 행복을 기원하며 새해를 맞이하자는 뜻에서 넣어 먹는 양념이 파였던 것이다. 또 메밀국수를 먹다가 남기면 새해에 용돈이 궁해진다는 속신도 있어 억지로라도 한그릇 다 비운다고 한다.

3. 설날의 음식

(1) 거울떡(鏡餅)

제일 먼저 눈에 띄는 것은 “카가미모찌”라는 떡이다. “카가미모찌”를 우리말 그대로 옮기면 “거울떡”이 된다. 마치 그 모양이 옛날 구리거울처럼 둥글어서 붙여진 이름이다. 고대에 있어서 거울은 일상적인 생활용품이라기 보다는 신성한 신에게 제사지낼 때 사용하는 도구였다. 현재에도 대부분 일본의 신사에는 제전에는 반드시라고 해도 좋을 만큼 거울이 모셔져 있다. 거울을 통해 신과 인간이 만나기도 하는 것이었다. 그리하여 거울은 신이 머무는 신체(神體)라는 신앙마저 생겨났다. 실제로 도쿄 남쪽 태평양 쪽에 떠있는 섬 ‘야에지마(八丈島)’에서는 카가미모찌를 구리거울처럼 둥글납작하게 만든다고 한다²⁾. 그러나 그 밖의 지방에서는 마치 우리나라의 진빵과 비슷한 모양으로 만든다.

설날에 거울떡을 만드는 기원신화가 있다. 즉, 아주 오랜 옛날 垂仁天皇시대 때 오호쿠니누시(大國主神)라는 신이 자기 자식 오호타다네코(大田田根子命)에게 설날에 홍백의 떡을 만들어 荒魂大神에게 바치면 행운을 가져다 준다고 가르쳤다고 한다. 이를 모방하여 사람들도 복을 받기 위하여 거울떡을 만든다는 것이다³⁾.

거울 떡을 만드는 중요한 재료는 쌀이다. 그러므로 순백색을 띄는 것이 그 특징이다. 동네 슈퍼에서 상품화된 것을 손쉽게 구입할 수 있기 때문에 요즘엔 손수 만드는 집이 점점 줄어들고 있다.

거울 떡은 새해의 신에게 바치는 공물로 사용된다. 그러므로 신이 머무는 가장 신성한 공간인 ‘카미다나(神棚)’ 또는 ‘토코노마(床の間)’라는 곳에 놓아둔다. 놓아둘 때는 나무로 만든 제기 위에 흰 종이를 깔고 각기 크기가 다른

2) 民俗學研究所 『年中行事圖說』(岩崎美術社, 1975年) p20.

3) 永田久 『年中行事を科學する』(日本經濟新聞社, 1989年) p14.

두세 개의 거울 떡을 포개어 엮어놓고 맨위와 사이사이에 장식을 한다. 장식물은 지방마다 조금씩 차이가 나는데, 대개 철부채, 큰새우, 꽃감꼬지, 등자나무, 풀고사리(襄白), 굴거리나무(讓葉), 다시마, 흰 종이를 네가닥 정도로 잘라 양쪽에 늘어뜨리는 시데(四手)라는 것들이 있다.

이런 장식물에도 각기 의미들이 깃들어 있다. 즉, 철부채는 “스에비로(末廣)”이라 하여 손으로 움켜쥐는 곳을 중심으로 양쪽으로 넓게 펼쳐지기 때문에 운세도 이와 같이 활짝 피어라는 의미가 있기 때문이다.

그리고 새우는 긴 수염이 달려있고, 또 앞으로 나아갈 때 허리를 구부리기 때문에 일본인들은 바다의 노인이라는 뜻으로 海老라고 표기한다. 그러므로 장수를 기원하는 개념의 음식을 만들 때 새우를 이용했고, 또 새우가 성장할 때 뱀처럼 껍질을 벗는 버릇이 있기 때문에 그것을 보고 일본인들은 생명의 영속성을 의미도 부여하기도 했다. 그리하여 새우는 경사스러운 음식에는 빠질 수 없는 필수품이 되었다.

감도 장수의 나무로 생각했다. 그리고 감을 일본인들은 “카키”라 하는데, 그 말은 “굶다”라는 말과의 발음이 같다. 그리하여 감은 행운을 굶어 모으고, 액운을 훔쓸어 버리는 것이기에 행운을 가져다 주는 것으로 생각했다. 그런데 꽃감을 긴 나무 꼬지에다 꽃아 장식하는데 중앙에 여섯 개를 꽃고, 양쪽 가에는 두 개씩 꽃는 것이 보통이다. 이는 두 개를 일본말로 “니코”라고 하고, 여섯 개를 “뭇쯔”라고 하는 말에서 유래되었다. 즉, 양쪽 가에 두개씩이라는 꽃는 것은 니코가 두 번 반복되는 것이기에 니코+니코가 되며, 그 “니코니코”는 싱글벙글이라는 일본말이 되기 때문이며, 또 중앙에 여섯 개 꽃감은 화목하다는 일본말 “뭇쯔마지쿠”의 뭇쯔와 연결되기 때문이다. 그러므로 꽃감은 “안으로는 화목하게, 바깥으로는 싱글벙글”할 정도로 좋은 일이 있기를 기원하는 의미로 사용된 것이다.

그리고 등자나무는 일본어로 “다이다이”라 하는데, 이는 “代代”로 할 때 ‘대대’와 발음이 같아 집안이 대대로 번성하기를 기원할 때 사용되었다. 그리고 원래 이 나무는 열매꼭지에 대(臺)가 두 개가 있어서 다이다이이라는 이름이 붙여졌다. 일본어에 ‘다이’는 代말고도 臺를 나타낼 때 사용되는 말이기도 하다. 또 이 나무는 푸른 열매가 열리는데, 그것이 겨울

이 되면 빨간빛을 띄며 황색으로 익은 후에 떨어지지 않고 가지에 붙어 있다가 다음해 여름이 되면 다시 녹색으로 변한다. 이렇게 한번 열매가 열면 7년은 떨어지지 않고 계속 부활과 재생을 거듭한다. 그리하여 일본인들은 이 나무를 回靑橙라는 다른 이름을 붙였고, 또 그것에서 집안의 대가 끊이지 않고 계속 이어주는 행운의 나무로 생각했던 것이다.

풀고사리는 겉이 푸르고 속이 희기 때문에 “裏白”이라는 이름이 붙었는데, 그 모양을 보고 일본인들은 속을 뒤집어 보여도 희다는 의미에서 마음의 결백과 장수를 상징하는 백발의 의미를 부여했고, 또 잎이 시들어 도 떨어지지 않고 새로운 잎이 겹쳐 돋아나기 때문에 가족의 번영의 의미도 부여했다. 그리고 잎 모양이 서로 마주보고 나란히 길게 나있기 때문에 부부화합을 의미하는 길상의 식물로 생각했던 것이다.

굴거리나무는 일본에서는 유즈리하(讓葉) 또는 親子草라고 하는데, 이는 새로운 잎이 자라난 후에 시든 잎이 떨어지는 속성에서 붙여진 이름이다. 일본인들은 이 나무처럼 죽음이 자식이 다 자라난 후에 부모부터 찾아오기를 기원했다.

그리고 다시마는 일본어로 “곤부”라 읽는데, 이는 기쁨을 나타내는 “요로고부”의 “고부”와 서로 통하는 말이며, 그리고 다시마의 별명이 히로메(廣布) 또는 에비스메(惠比須布)라고도 하는데, 히로메는 이름과 운세가 펼쳐진다는 의미가 있고, 에비스메는 복을 가져다준다는 신의 이름이 에비스이기 때문에 행복을 보장한다는 의미도 함께 가지고 있는 것이다⁴⁾. 또 시대(四手)는 벼이삭을 영글어 고개를 떨구고 있는 모습을 종이로 표현한 것이다.

이는 풍요를 기원하는 의미의 장식물이다.

한편 이러한 겨울떡을 장식하는 기간은 지방마다 각기 틀리는데 짧게는 1월 4. 6. 7일인 경우도 많고, 또 11. 14. 15일인 경우도 많다. 그리고 긴 경우 6월1일까지 두는 곳도 있다⁵⁾. 그 중 오랫동안 장식해두다 보면

4) 大塚滋『食の文化史』(中公新書. 1975年) p143.

5) 民俗學研究所. 年中行事圖說. 岩崎美術社. 1975年. p20.

새 하얀 거울 떡도 곱팡이도 썬고 색깔이 변화된다. 그 색깔이 해마다 똑 같을 수 없다. 왜냐하면 곱팡이 색깔에 따라 각기 다르게 변할 수 있기 때문이다. 때로는 흰 곱팡이가 필수도 있고, 또 붉은 곱팡이와 푸른 곱팡이가 필 수 있는 것이다. 그런데 일본인들은 이 곱팡이의 색깔을 보고 점을 쳤다. 예를 들면 “설날 떡에 하얀 곱팡이가 피면 그 해는 가물고, 붉은 곱팡이가 피면 모내기 때 가물며, 푸른 곱팡이가 피면 그 해는 비가 많다.”고 그 해의 날씨를 예견하기도 했다⁶⁾.

이런 떡은 그대로 버리지 않는 것이 아니라, “조오니(雜煮)”라는 국을 끓이거나, “조수이(雜炊)”라는 죽을 끓일 때 넣어 먹었다. 이 때 앞의 것을 “福 조오니”라 했고, 뒤의 것을 “福 와카시”라 하여 거울 떡을 행복을 가져다 주는 길상을 나타내는 음식이라 생각했다. 그리고 그것을 “하카타메(齒堅)”라 하여 잇빨을 튼튼하게 한다 하여 딱딱한 그것을 잇빨로 깨 물어 먹기나 구워먹기도 했다. 이는 건강을 기원하는 의미에서 생겨난 풍속이다. 실제로 足利將軍家에서는 그것을 구워서 먹고, 그 다음으로 전복, 황율, 다시마를 먹었다 한다⁷⁾. 이처럼 거울떡은 일본의 설날에 빼놓을 수 없는 민속이었던 것이다.

(2) 세주(歲酒)와 도소주(屠蘇酒)

조선후기 실학자 유득공이 지은 『경도잡지(京都雜誌)』에 의하면 설날에 오는 손님에게 시절음식을 대접하는 것을 세찬이라 하고, 그때에 내놓는 술을 세주라 한다 했다. 그 세주는 새봄을 맞이한다는 의미에서 데우지 않고 마신다고 설명하고 있다. 민속학자 장주근은 옛날에는 가정주부들이 집에서 세주를 담그는 일이 많았으나, 밀조가 금지되는 바람에 오늘날에는 많이 없어졌다고 한다⁸⁾. 그러므로 막걸리도 좋았고, 소주와 청주

6) 大後美保 『ことわざ歳時記』(毎日新聞社. 1971年) p237.

7) 鈴木裳三 『日本年中行事辭典』 角川書店. 1977年) p56.

8) 장주근 『한국의 세시풍속』(형설출판사. 1984년) p66.

도 제주로서 손색이 없었다. 아무튼 차게 해서 마실 수 있는 술이면 다 좋았던 것이다.

일본인들도 설날에는 우리처럼 제주를 마셨다. 제주의 종류로서 특별히 정해진 것이 없기 때문에 그들도 우리처럼 어느 술이던 상관 없었다. 그 중에서 가장 많이 마시는 술은 맥주와 청주인 것 같다. 청주는 우리처럼 차게해서 마시지 않아도 상관없다. 기호에 따라 데워서 마시는 사람도 많은 것이다.

그러나 그들의 설날을 좀더 신경을 기울여 살펴보면 그들에게는 설날에만 마시는 술이 있다. 그것은 다름 아닌 도소주라는 술이다. 그것을 설날 아침이면 음식을 먹기 전에 가족들이 모여 마시며 새해의 인사를 나누며, 또 손님이 왔을 때 세찬을 내놓기 전에 도소주를 먼저 대접하는 것이 일반화되어 있는 것이다. 그 도소주는 대개 검은 옷칠한 목기 주전자에다 담고서 나무로 만든 편편한 잔에 부어 마신다. 이것이 없는 경우 맥주로 대신하는 집도 많다.

도소주란 이름에서 보듯이 우리가 흔히 생각하는 증류주 일종인 소주라고 생각하기 쉽다. 그러나 실제로는 여러 가지 한약재를 썬어 만든 것이기 때문에 혼합주라고 생각하는 것이 좋다. 즉, 肉桂, 山椒, 大黃, 白朮, 細辛, 乾薑, 防風, 桔梗등을 삼각형으로 만든 붉은 비단주머니에 넣어 술과 味醂에 담가두어 만든다. 그러므로 알콜도수도 거의 없어 술이라기 보다는 차라리 약에 가깝다. 그래서 그런지 일본인들도 그것을 술 “酒”자를 빼고 그냥 “屠蘇”라고 부르는 것이 보통이다.

원래 그것은 일본에서 만들어진 것이 아니었다. 그것은 중국에서 시작된 것이었다. 일설에 의하면 위나라의 명의 화타가 부정을 쫓고 행운을 가져다 주는 설날의 약주로서 만들었다고 하며⁹⁾, 또 당나라 의사 손사막(孫思邈)이 유행감기를 예방하기 위해 약으로 만든 것을 연말에 知인에게 보낸 것이 평판이 좋아 정착된 것이라고도 한다. 그 중에서 어느 것이 정확한 것인지 알수 없으나, 당나라 손사막이 살았던 초막을 屠蘇庵이

9) 近藤弘 『日本人とたべもの』(毎日新聞社, 1975년) p45.

라고도 하였기 때문에 어쩌면 후자의 설이 맞을지 모르겠다.

이러한 도소주가 일본에 들어온 것은 811년(弘仁2)이라 한다¹⁰). 934년 12월 임지 도사(土佐)를 떠나 배를 타고 서울로 향했던 당대의 문장가 키노쓰라유키(紀貫之)가 여행 도중 선물로 받은 白散을 뱃머리에 두었다가 바람에 날려 보내는 바람에 도소를 마실 수 없었다고 안타까운 심정을 “土佐日記”에 쓴 적이 있다¹¹). 이를 보더라도 9세기 초엽에 전해진 도소는 지배계층에는 상당히 일반화되어 있었을 것으로 추정된다.

이러한 도소주를 일본인들은 “屠”를 죽인다. “蘇”는 소생. 부활로 해석하여 “鬼氣를屠節시키고 人氣를蘇生시킨다.”는 의미로 받아 들였다. 즉, 잡귀를 물리치고 무명장수를 기원하는 약주로서 정착시킨 것이었다.

우리나라에서도 도소주를 전혀 몰랐던 것은 아니었다. 『동국세시기(東國歲時記)』에 도소주에 대해 기술이 있는 것이다. 저자 홍석모는 우리의 세주과 함께 중국의 세주를 소개하고 있는데, 중국 후한 때 최식(崔寔)이라는 학자가 지은 『사민월령(四民月令)』이라는 책을 보면 설날에는 조상에게 간절한 제사를 지내고 초백주(椒栢酒)를 마신다 하였고, 또 양나라 때 학자인 중능이 쓴 『형초세시기(荊楚歲時記)』에는 설날에 도소주를 마시고 교아탕(膠牙蕩)을 씹는다고 했는데, 이것이 세주와 세찬의 시초가 된다고 설명하고 있는 것이다¹²).

이처럼 우리도 옛날에는 도소주의 존재를 알고 있었다. 임동권에 의하면 우리나라에서도 고려시대까지는 도소주를 마셨으며, 조선시대에 접어들자 그것이 점차 사라졌다 한다¹³). 현재 도소주는 그의 고향인 중국에서도 사라졌다. 北京에서는 약주와 백주를 마시고, 廣州에서는 술이므로 담근 백엽주를 마신다고 한다¹⁴). 중국에서 우리나라로, 그리고 일본으로 전래된 도소주는 현재 일본에서만 남아있는 것이다.

10) 近藤弘. 앞의 책. p45.

11) 여기서 말하는 白散이란 白朮과 桔梗을 썰어서 만든 것을 말한다.

12) 홍석모. 앞의 책. p20-21.

13) 임동권 『한국세시풍속연구』 (집문당. 1985년) p134.

14) 近藤弘. 앞의 책.p45.

(3)떡국과 조오니(雜煮)

우리나라의 세찬으로 없어서는 안될 음식이 떡국이다. 홍석모의 『동국세시기』에 우리의 떡국에 대해 다음과 같이 간략히 소개하고 있다. 즉, 멥쌀가루를 찌서 떡판에 놓고 나무자루가 달린 떡메로 무수히 찡은 다음 손으로 둥글리어 기다랗게 늘여 만든 것을 가래떡(白餅)이라 한다. 이것을 알팍하게 돈같이 썰어 장국에다 넣고 쇠고기나 꿩고기를 넣고 끓인 다음 후추가루를 친 것을 떡국이라고 설명하고 있는 것이다¹⁵⁾. 유득공의 『경도잡지』에서도 이같은 기사를 발견할 수 있다. 이처럼 우리나라에서는 떡국의 떡은 가래떡을 돈 모양으로 얇게 썰어 국에 넣었으며, 그 국물은 쇠고기 또는 꿩고기를 사용했음을 알 수 있다.

. 그런데 조선 정조 문신인 김매순(1776-1840)이 지은 『열양세시기』는 떡을 만들고 떡국을 끓이는 방법까지 자세하게 기록하고 있어 소개하면 다음과 같다. 즉, 좋은 멥쌀가루를 체로 쳐서 물을 골고루 친 다음 시루에 찌서 떡판 위에 놓고 떡메로 쳐서 이것을 조금씩 떼어 마치 문어다리처럼 둥글리어 기다랗게 늘여 만든다. 이것을 가래떡(拳摸)이라고 한다. 먼저 장국을 끓이다가 국물이 펄펄 끓었을 때 그 가래떡을 동전 모양으로 얇게 썰어서 그 끓는 국 속에 넣는다. 끈적거리거나 부서지지 않아야 잘 된 것이다. 혹은 돼지고기, 쇠고기, 꿩고기, 닭고기 등을 넣어 끓이기도 한다. 제석날 밤에 식구대로 한 그릇 씩 먹는다. 이것을 떡국(餅湯)이라 한다. 향간에서는 아이들에게 나이를 물을 때 “너 지금까지 떡국을 몇 그릇 먹었느냐.”고 한다는 것이다¹⁶⁾.

이와 같이 옛부터 우리나라에서는 떡국은 가래떡을 사용했고, 그 가래떡을 “白餅” 또는 “拳摸”라고 표현하기도 했으며, 그것을 만들 때는 좋은 멥쌀을 골라 사용했으며, 또 처음부터 국에 넣어 끓인 것이 아니라 국물이 펄펄 끓었을 때 넣어 일그러지거나 끈적 끈적 들어 붙어서도 아니 되

15) 홍석모. 앞의 책. p21-22.

16) 김매순 「열양세시기」 『신역 동국세시기』 <최대림역>(홍신문화사, 1989년) p142.

며 설익어 딱딱하지 않도록 끓여야 했다. 그리고 국물로는 쇠고기. 꿩고기뿐만 아니라 돼지고기. 닭고기를 넣었음도 알 수 있다. 우리의 속담에 “꿩 대신 닭”이라는 속담에서 보듯이 원래 설날의 떡국에는 꿩고기를 사용했었으나, 『열양세시기』·『동국세시기』가 저술되던 19세기 초 중엽만 하더라도 꿩. 닭뿐만 아니라 쇠고기. 돼지고기까지 사용하고 있었음을 알 수 있다. 그리고 떡국 먹은 횟수를 가지고 나이를 우회적으로 물을 때 사용하고 있음도 알 수 있는 것이다.

이러한 떡국이 오늘에도 크게 변화되지 않았다. 변화되었다면 가래떡은 방앗간에서 빼거나, 아니면 슈퍼에서 구입하는 일일 것이며, 떡국의 국물에도 돼지고기를 쓰는 집은 거의 사라졌다는 사실이며, 또 떡국에 떡만을 넣는 경우와 만두를 떡과 함께 넣는 집이 있을 뿐이다¹⁷⁾.

일본에서도 설날에는 떡국을 먹었다. 그것을 일본사람들은 “조오니”라고 불렀다. 그리하여 일본인들은 설날하면 “조오니”를 생각하고, “조오니”하면 그 속에 든 떡을 연상한다. 그만큼 떡과 설날의 관계는 깊다. 심지어 설 기간 동안 그 떡을 자기 나이 수만큼 먹지 않으면 나이를 먹지 않는다고 하는 곳도 있다. 속담에도 “떡을 먹으면 사흘이 든든하다.” “떡을 먹으면 속이 데워진다.” “떡을 먹으면 여름감기에 걸리지 않는다.”는 말이 나올 정도로 이 날만은 떡 먹기를 서로 권하였던 것이다¹⁸⁾. 그리하여 연말에 직장에서 나오는 보너스를 “떡값”이라는 다른 말이 생겨날 정도이다.

그리고 떡은 29일을 피해 28일 또는 30일에 만드는 집이 많다. 왜냐하면 29중 9를 일본어로 “쿠”라고 발음하는데 이는 곧 “꿈”의 발음과도 같기 때문에 그 날을 피했던 것이다. 만일 이 날 만든 떡이 있다면 일본인들은 쿠모찌(苦餅)“라 하여 다들 꺼려한다. 이러한 풍속은 “길거리에 버려진 빛은 좇는 것이 아니다.”는 속신에서도 잘 나타나 있다. 머리 결을 손질하는 빛을 일본어로 “쿠시”라고 하는데, 이는 고통스러운 죽음이러

17) 김명자 「송과의 세시풍속」 『한국민속학(15)』(한국민속학회, 1982年) p9.

18) 大後美保. 앞의 책. p236.

는 “苦死”와 발음이 같기 때문이다. 한해를 보내고 새해를 맞이하는 데는 아무래도 불길한 것을 피하고 경사스런 일로 첫 장식을 하고자 하는 마음에서 생겨난 풍속임에 틀림없다.

조오니(雜煮)란 말 그대로 해석한다면 잡다한 것을 끓여서 만든 음식이다. 그러나 원래는 설날 그믐날 신에게 바친 것을 끓여서 먹는 神人共食의 음복(飲福)이었다. 그 실례로 큐슈지역에서는 “조오니”라고 하지 않고 음복과 같은 의미의 말인 “나오라이”라는 말을 사용하고 있기 때문이다.

그것에 넣는 내용물은 지역마다 집집마다 취향에 따라 조금씩 차이가 난다. 예를 들면 나가사키(長崎) 오무라(大村)에서는 닭고기, 생선묵, 표고버섯, 각종야채, 은행, 무, 생선등을 만드는 한편, 나라(奈良)지방에서는 무, 우엉, 다시마, 토란뿌리, 두부, 닭고기(또는 도미)를 넣고, 야마구찌(山口) 하기(萩)지역에서는 무, 우엉, 두부, 토란, 전복, 당근, 다시마등을 넣는 것이다.

이처럼 내용물은 집과 지역마다 차이가 나지만, 거의 공통되는 것은 그곳에 떡을 넣는다는 사실이다. 떡은 두 가지 종류의 모양이 있다. 하나는 거울 떡과 같이 둥글게 만든 것이고, 다른 하나는 납작하게 네모로 만든 것이다. 전자는 주로 관서와 시코쿠(四國)지역에서 많이 이용하며, 후자는 관동과 중부지방에서 많이 발견된다. 그 떡들이 우리의 떡국에 들어가는 떡보다 훨씬 크기 때문에 많이 먹을 수 없다. 그리하여 어떤 집에서는 식구들이 자기가 먹을 만큼 갯수를 정해 미리 말하면 그 갯수만큼 “조오니”에 넣어 끓이는 경우도 있는 것이다.

국물을 만드는 데도 세 가지 형태가 있다. 즉, 첫째는 된장을 가지고 국물을 만드는 경우이다. 이는 무사집안의 풍속을 따른 京都系統의 것이라고 하는데, 주로 관서지방에 이 경우가 많다. 특히 교토에서는 하얀색 된장을 사용하기도 한다. 그리고 둘째 맑은 장국으로 하는 경우이다. 이 경우는 관동과 중부 그리고 큐슈일부에서 행해지는 것으로 다시마를 우려낸 것애다 간장으로 간을 맞추고 건더기로는 뱀장어를 넣는 경우가 대부분이다. 셋째는 팔으로 단팔죽처럼 만드는 곳도 있다. 이것은 큐슈일부와 산요(山陽), 산인(山陰)지역에서 많이 발견된다. 아마 이것은 단팔죽

을 축제날에 먹는 습관과 관련이 있는것 같다.

이러한 “조오니”를 먹을 때 조금 도톰한 버드나무 젓가락을 사용하는 경우가 많다. 이는 버드나무가 가지를 물 위에 드리우고 있기 때문에 수신의 영험으로 정화되어 있으며, 또 버드나무를 일본말로 “야나기”라 하는데, 이것이 집안에는 기쁨이라는 의미의 말인 “家內喜(야나기)와 서로 말이 통하기 때문이다. 즉, 버드나무는 신령스러운 나무로서 잡귀를 물리쳐 주고, 일년의 행운을 기원하는 나무였던 것이다.

(4)세찬(歲饌)과 오세치요리(御節料理)

우리나라에는 앞서서도 말하였듯이 떡국이외에 설날에만 먹는 특별한 것이 별로 없다. 주부들이 설달 그믐에 부지런히 준비한 음식은 다른 때 제사음식과 별반 다르지 않기 때문이다. 이러한 사정은 옛날과도 크게 다르지 않다. 즉, 『동국세시기』에 당시 우리 나라의 설날음식으로 떡국과 시루떡을 들고 있다. 그것에 의하면 떡국은 차례 상에 오르거나와 손님접대에도 쓰므로 세찬에 없어서는 안될 음식이라고 하는 한편, 시루떡에 대해서는 새해의 제사에 쓰기도 하지만 삭망전(朔望奠)이나 그 밖의 아무 때에라도 신에게 빌 때 올리는 것이라 설명하고 있다¹⁹⁾. 즉, 떡국을 제외하면 시루떡도 굳이 설날에만 쓰는 특별식이 아니었던 것이다.

한편 동국세시기보다 30여년 빨리 만들어진 『열양세시기』에는 설날음식으로 떡국말고도 강정을 들고 있다. 그것에 따르면 “강정은 설날과 보름에 민가에서는 조상제사에 쓰는 으뜸음식이다. 이는 찹쌀가루에다 물을 타지 않은 순수한 술로 반죽하여 떡같이 만든 다음, 가늘고 알파카게 잘라서 햇볕에 말려 끓는 기름 속에 집어 넣으면 부풀어 올라서 뜬다. 그때 그 부드럽고 둥근 모양이 마치 누에고치같다. 거기에다 엿을 바르고 볶은 흰 참깨 혹은 볶은 콩가루를 묻힌다.”고 적고 있는 것이다²⁰⁾. 이처

19) 홍석모 『동국세시기』 <최대림역주>(홍신문화사, 1989년) p22.

20) 김매순. 앞의 책. p145.

럼 우리 나라에서는 설날에 국한하여 먹는 세찬이 있다면 떡국과 강정 및 유과정도이다. 그 밖의 음식은 설날이 아니더라도 신 또는 조상에게 제사지낼 때 쓰는 음식인 것이다.

이에 비해 일본에는 설날에만 먹는 특별식이 있다. 그것을 일본인들은 “오세치요리”라 한다. “오세치(御節)”란 “오셋쿠(御節供)”의 약자이다. “오셋쿠”는 원래 천황가의 연회 때 차려지는 음식을 말하는 것이었다. 平安時代 때에는 1월1일, 1월7일, 3월3일(上巳), 5월5일(端午), 7월7일(七夕), 9월9일(重陽)이 되면 조정에서 음식을 장만하여 신들에게 바치고 그 축하의 음식으로 연회를 베풀었다. 그러던 것이 어느덧 “오세치”는 설날을, “오셋쿠”는 3월3일과 5월5일을 가리키는 말로 변화되어 전해오고 있는 것이다. 원래 오세치라는 말은 관동지역에서 사용되어지던 말이다. 다른 지역에서는 설날음식을 “설날의 니시메(조린음식)”이라고 했다. 그것이 현대에 접어들어 백화점에서 설날음식을 만들어 팔기 시작한 후부터 전국적으로 사용하게 된 것이다²¹⁾.

대부분의 음식이 조린 것이기 때문에 주로 국물없이 건더기로 되어 있다. 그 요리들을 찬함에 차곡차곡 넣어두고는 손님이 오면 하나씩 풀어 펼쳐놓고 음식을 대접하고 자기들도 먹는다. 가능하면 여성들이 새로운 요리를 하지 않도록 하기 위한 것이라 한다. 즉, 설날에는 부엌일을 도맡아 하는 여성이 물에 손을 담그지 않도록 하는 것이다. 그러나 이와 비슷한 풍습이 중국에서도 발견된다. 남경부근에서는 “격년반(隔年飯)”이라고 하고, 또 북경지역에서는 “연채(年菜)”라 하여 설날 그믐에 몇일 먹을 음식을 미리 장만해 두는 것이다. 삼일에 걸쳐 먹는다든 것은 지난해에 이어 새해에도 이어지기 때문에 햇수로 보면 2년을 걸쳐있는 것이 되기 때문에 적어도 2년 동안 식량 부족을 겪지 않으려는 소박한 마음에서 생겨난 풍속이었다²²⁾. 고대의 역력이 중국에서 전래되었고, 그에 따른 연중행사가 행하여진다고 했을 때 그것은 어쩌면 중국문화의 영향인지도 모른다.

21) 大塚滋. 앞의 책. p138-139.

22) 近藤弘 『日本人とたべもの』(毎日新聞社. 1975年) p44.

여하튼 오세치요리는 데우지 않아도 먹을 수 있는 조리식품이 대부분이다. 대개 설날 3일 동안 먹을 분량을 준비하기 때문에 오늘날에는 냉장고에 넣어 보관하지만 옛날에는 추운 겨울날씨 덕분에 충분히 그 음식들을 보전할 수 있었다.

오세치요리를 담은 찬합은 정식으로 준비한다면 4단으로 되어 있어야 한다. 그리고 각 단마다 넣는 내용물도 다르게 넣어야 하는데, 넣는 내용물의 가지 수는 기수가 원칙이다. 대개 가장 위의 1단은 “삼헌효(三獻肴)”라 하여 설날음식에서 필수적인 3가지 안주를 넣는다. 그것은 지역마다 약간씩 차이가 나는데 크게 나누어 關東와 關西의 두가지 형태로 나누어 볼 수가 있다. 즉, 토오쿄오를 중심으로 하는 관동지역에서는 검은콩, 청어알, 멸치조림(五萬米)이고, 오사카를 중심으로 하는 관서지역에서는 검은콩, 청어알, 우엉이다. 검은콩과 청어알은 모두 공통되지만, 멸치조림과 우엉이 다를 뿐이다.

일본인들은 각 음식을 그냥 먹지 않았다. 음식 하나 하나에 의미를 부여하며 먹었던 것이다. 가령 검은콩은 겹다는 것과 콩을 나타내는 말이 가지는 발음 때문에 선택되어졌다. 즉, 도교에서 검은 색은 잡귀를 쫓아 내주는 색깔인 동시에 콩이라는 말 자체가 근면과 성실을 의미하는 일본말 “마메”와 발음이 같다는 것에서 검은 콩은 설날에 맞는 길한 음식으로 여겨졌던 것이다.

그런데 동경지역에서는 조리된 검은 콩을 그 사이에 색깔을 나게 하기 위해 두루이냉이, 푸른 매실, 그리고 황밤을 놓는 경우가 있다. 그 중 두루이냉이를 일본인들은 “초로기”하는데, 머리와 꼬리가 길게 생겨 마치 그 모양이 누에같이 생겼다 하여 “草石蠶”이라고도 하고, 또 지렁이와 같이 생겼다 하여 “초로기”라 했으며, 또 주름이 많아 “千代老木”. “長老貴”라고도 했다. 원래 중국이 원산지인 紫蘇科에 속하는 것으로 흰색깔을 띄고 있으나, 매실식초로 빨갱게 물들인 것이다²³⁾. 이 식물은 江戸時代 때 조선을 통해 중국에서 수입된 것이라 한다. “초로기”라는 말도 한국어 지

23) 鈴木管一 『たべもの史話』 (平凡社, 1989년) p132-133.

렁이에서 유래된 것이라 한다²⁴⁾. 두루이냉이를 사용한 것은 장수를 기원하는 식품으로 검은 콩조림과 같이 설날의 식탁을 장식했던 것이다.

그리고 청어 알은 색깔이 황금빛을 띄는 데다가, 청어를 다른 말로 ‘春告魚’라고도 하듯이 봄을 가장 먼저 알리는 길상스러운 물고기로 인식했다. 그리고 청어를 “카도”라고도 불렀다. 따라서 그 알을 카도의 새끼라는 의미로 “카도노코”라 했는데, 이것이 오늘날 카도가 숫자를 나타내는 카즈(數)로 변화되고, 그것이 다시 자식의 수가 번창한다는 좋은 의미로 받아들여져 설날음식에서 빠질 수 없는 필수적인 안주가 되었던 것이다.

또 멸치는 말린 것을 단맛과 신맛이 나오도록 조려서 만든 음식이다. 이는 옛날 천황가의 재정이 궁핍했을 때 값이 싼 멸치가 식탁을 장식한 적이 있다. 물론 식단에는 멸치라는 말을 사용하지 않고 머리와 꼬리가 붙어있는 물고기라고 표기했다. 어쨌든 천황가의 식탁에 오른 적이 있어 서민들은 경사스런 식단에 멸치를 올리는 것으로 생각하였던 것이다. 멸치는 “田作”이라는 별명을 가지고 있다. 이는 멸치를 모내기 때 비료를 사용했더니 쌀이 5만섬(五萬俵)나 수확을 거둘 수 있었다 하여 고마메(五萬米)라는 또 한가지 별명을 얻게 된 것이다. 그리고 “고마메” 중 마메는 앞에서도 언급하였듯이 근면 성실을 의미하는 말이기도 하다. 이러한 이유들 때문에 멸치조림은 풍년과 가내안전을 기원하는데 사용되었다.

우영의 안주도 멸치와 같이 조려서 만든다. 우영은 껍질을 벗겨 요리하면 그 속이 검은색으로 변하는 속성을 가지고 있다. 검은 색을 신성한 것으로 보는 것은 앞에서도 언급하였듯이 도교의 영향이다. 또 검은 우영은 풍년이 되면 날아온다는 검은 길조(吉鳥)의 상징이기도 한다. 이러한 의미에서 우영은 풍년과 안정을 기원하는 식품으로 꼽았던 것이다.

두 번째 찬합에는 “구쪄토리(口取)”라 하여 본 음식을 먹기 전에 입가심으로 먹는다는 요리를 주로 넣는데, 그 내용으로는 金団, 蒲鉾, 柚子玉, 伊達券등이다.

금단은 오늘날 밤을 가리키는 말이다. 이를 금돈(金飴)이라고도 표기

24) 永田久, 앞의 책, p10.

하는데, 껍질을 간 밤의 색깔이 황금의 색깔과 같아 金이라 하고, 둥근 덩어리를 團이라고 했다. 즉, 이는 황금을 뭉쳐놓은 껍을 나타내기도 하고, 또 둥글게 생긴 옛날 일본의 황금화폐에도 비유 되었던 것이다. 그리하여 재물이 들어오기를 기원하는 음식으로 선택되어졌다.

일본인들이 빠뜨리지 않는 또 하나의 설날음식이 가마보코(蒲鉾)이다. 이는 생선을 갈아서 만든 생선묵이다. 오늘날에는 판자로 잔 틀에다 재료를 넣어 만들지만 옛날에는 대나무 통에 넣어 구워서 만들었다. 그렇게 만들면 마치 그 모양이 부들꽃(蒲)의 이삭(穗)과 같다 하여 그런 이름이 붙여졌다. 그리고 모양이 둥글고 붉은 색을 띄고 있어 떠오르는 아침 해를 연상시켜 새해 첫날을 알리는 설날의 음식에 어울리는 것으로 선택되어졌던 것이다.

유자는 색깔이 노랗다. 황색은 액을 쫓는 색깔이며, 또 오행의 근본으로 가장 귀중한 색깔이기도 하다. 그 뿐만 아니다. 유자는 씨앗을 모두 갖추었을 때 함께 성장하기 때문에 무릇 크고 작음이 별로 없다. 그리하여 작물이 유자처럼 일제히 맺어지기를 기원하는 즉, 풍작기원하는 음식으로 뽑혀진 것이다.

伊達卷은 사람들의 눈에 금방에 띄게 하며, 또 卷은 “감다”라는 뜻이 있기 때문에 좋은 인연을 만들어주는 것을 나타내기도 하다. 즉, 진보와 교양과 문화를 나타내는 길상의 음식이다.

그리고 세 번째와 네 번째의 찬합에 든 것이 “우마미(旨味)”라 하여 본격적인 설날음식이다. 그 중 세 번째 것에는 새우, 전복, 도미, 해삼과 같은 바다에서 나는 해산물을 주로 넣고, 네 번째 것에는 야쯔아타마(八頭). 蓮根. 慈姑. 토란과 같은 땅에서 나는 음식을 넣는 것이다. 즉, 그야말로 산해진미를 골고루 갖추는 셈이다.

여기에도 음식의 의미가 있다. 즉, 새우는 앞에서 언급한 바와 같이 장수를 상징하고, 전복은 살점을 얇게 길게 쓸어서 쪽 펼쳐 요리를 한다. 이를 “노시아와비(熨斗鮑)”라 한다. 이 때 “노시”란 발전을 의미한다. 그러므로 일본인들은 선물을 할 때 노시가미를 붙여 습관이 오늘날까지 이어져 오고 있다. 그리고 설날의 전복은 살을 길게 늘어뜨려 만들기 때문

에 영속성을 상징하는 의미로 받아들여 일본인들은 영원한 발전을 기원하는 요리로 전복을 선택한 것이다.

한편 도미는 일본말로 “다이”라고 하는데, 이 말은 “축하한다.” “경사스럽다”는 “메데타이”라는 일본말과 서로 통한다. 설날에 사용하는 것은 붉은색을 띄는 적도미이다. 붉은 색은 경사스러운 색깔인 동시에 액을 쫓는 색깔이기도 하다. 그리고 도미는 에비스(惠比須)라는 복을 가져다 주는 신이 낚는 물고기이다. 또 도미는 평균 수명이 40년이나 사는 장수 물고기로 알려져 있다. 이런 연유로 도미는 축하와 행복 그리고 장수를 상징하는 물고기로 설날음식을 장식하게 된 것이다. 그리고 해삼은 쌀가마니와 닮았다 해서 “俵子”라고도 하는데, 이는 풍작을 기원하는 의미가 담겨져 있다.

. 야쯔가시라(八頭)는 땅속에 자라난 토란의 일종으로 어미줄기가 크고, 외면에 울퉁불퉁하여 마치 팔방으로 머리가 튀어나온 것처럼 보여 그러한 이름이 붙여진 것이다. 그러한 모양 때문에 어떤 일을 하더라도 형통하여 그 분야에서 우두머리가 되기를 기원하는 음식을 상징하는데 이용되게 된 것이다. 즉, 만사형통, 입신출세를 상징하는 음식인 썸이다.

연근은 구멍이 여러 개 뚫려있어 장래에 대해 정확히 예견할 수 있는 지혜를 준다고 생각했고, 또 쇠귀나물은 뿌리가 검고 잎이 등심초와 비슷해서 “먹을 수 있는 등심초”라고도 한다. 그런데 하나의 뿌리에 새끼가 매년 생겨나는데 마치 그것이 자비로운 엄마의 젖으로 비유되어 자고(慈姑)라는 이름을 얻었다. 그리하여 매년 싹이 돌아나는 것처럼 자손의 번영을 기원하는 음식으로 선택되어진 것이다. 이런 면에서 토란도 마찬가지로 지었다. 토란뿌리 역시 새끼토란이 많이 열리기 때문에 그것을 통해 자식 번영을 기원했던 것이다.

4. 결론

이상 일본의 설날음식을 우리나라의 것과 비교의 관점에서 살펴보았다. 그 결과 아주 비슷한 것도 많았지만 서로 다른 것도 많았다. 특히 그 중에는 거울떡과 같이 설날을 맞이하여 떡을 장식하는 풍속은 우리나라에는 전혀 없는 일본만의 독특한 것도 있었다. 새해를 맞이하기 하루전인 선달 그믐날부터 새해에 이르기까지 일본인의 설날음식이 가지는 특징을 간략히 정리하면 다음과 같다.

선달 그믐 한해를 정리하면서 우리는 해를 연결시키고 싶지 않다는 의미에서 골동반을 먹지만, 일본인은 해를 연결시키기 위해 메밀국수를 먹는다. 우리는 묵은 것을 새해로 넘기지 않으려는 의미에서 먹었지만, 일본인들은 묵은 해와 새해와의 연결을 위해 먹었다.

그리고 설날의 당일이 되면 우리와 일본인들은 술을 마시는 것은 모두 같았다. 그렇지만 일본인들에게만 발견되는 독특한 종류의 술은 도소주가 있었다. 그것은 알콜이 거의 없기 때문에 술이라기 보다는 한약재로 만든 음료라고 하는 것이 옳을지 모르겠다. 도소주는 원래 중국에서 발생하여 우리나라와 일본으로 전래되었던 것이 우리나라에서는 없어진지 이미 오래되었고, 본고장인 중국에서도 사라진지 오래되었다. 유일하게 일본에서만 그것이 부정스러운 것을 척결하고, 소생할 수 있는 힘을 주는 좋은 의미의 약주로서 정착되어 있는 것이다.

한편 우리의 떡국에 해당되는 일본의 음식으로는 조오니가 있었다. 그 속에 우리의 떡국 같이 가래떡을 동전처럼 썰은 것은 아니지만, 둥근 것 또는 사각형의 떡을 국에 넣어 끓여먹는 것 그 자체는 우리와 같다. 그러나 그 국물은 우리는 꿩, 닭, 돼지, 쇠고기로 만들지만, 일본은 된장, 간장, 다시마, 팔등으로 만든다는 것이 크게 다르다.

우리들의 세찬은 떡국 이외에는 그 날 조상에게 제물로 바친 제사음식이 대부분이다. 그 성격도 다른 날 제사음식과 별반 다르지 않아 굳이 그것이 설날에만 먹는 음식이라고 말할 수 없다. 그러나 일본에는 “조오니”

라는 떡국말고도 설날에만 먹는 음식이 바로 오세치요리라는 것이 있었다. 그것을 찬함에다 넣어두고 손님이 올 때마다 꺼내먹는 것이기에 대부분의 요리는 국물없는 건더기 중심의 음식이다. 그런데 일본인들은 그 음식에다 각기 소원이 담긴 의미를 부여하고 있다는 데 크나큰 특징을 가지고 있었다. 그러한 의미는 거울떡의 장식에서도 나타났다.

그러한 특징을 간략하게 정리하면 다시마, 도미와 같이 막연한 행복 또는 행운이라는 의미를 담은 음식이 있는 한편, 메밀국수, 등자나무처럼 불분명하지만 영원성을 나타내는 음식도 있었다. 그러나 그 밖의 많은 음식들은 제각기 구체적인 소원이 담긴 의미를 가지고 있었다. 예를 들면 자손번영은 청어알, 풀고사리, 등자나무, 쇠귀나물에, 무병장수는 도소주, 새우, 풀고사리, 두루냉이에, 그리고 재물과 풍요는 멸치, 우엉, 유자, 꽃감에게, 사업번창과 발전 그리고 입신출세는 다시마, 전복, 야쓰가시라에 의미를 각각 부여했다.

이처럼 무병장수, 자손번영, 재물획득, 사업번창등과 같은 인간의 본성에 가까운 소원도 있었지만 문화적인 가치관의 확립도 추구했다. 이에 연근은 앞날을 내다보는 지혜획득을, 伊達卷은 진보와 교양을 말았고, 또 도덕적 가치관으로서 풀고사리가 순수와 결백을 말았고, 근면과 성실은 검은콩이 말았으며, 태어난 순서대로 죽고싶은 죽음의 가치관을 굴거리 나무가 말았다. 이와같이 일본의 설날음식은 소박한 일본인의 민간신앙을 반영하고 있는 것이다.

중국인들은 설날에 특히 교자를 많이 먹는다고 한다. 그 발음의 “짜오즈”는 남녀의 공합을 의미하는 “交子”와 발음이 같아서 자손번영과 직결되기 때문이었다. 그러므로 중국인들은 설날 교자를 통하여 은근히 부부급슬을 강조하였던 것이다. 우리나라에도 소원이 담긴 음식이 없을 리 없을 것이다. 앞으로 여기에 대한 연구가 활발히 이루어져 그 속에 반영된 가치관을 찾는 작업이 필요하다 하겠다.

<참고문헌>

- 김명자 「송파의 세시풍속」 『한국민속학(15)』 (한국민속학회. 1982년)
 장주근 『한국의 세시풍속』 (형설출판사. 1984년)
 임동권 『한국세시풍속연구』 (집문당. 1985년)
 최대림역 『신역 동국세시기』 (홍신문화사. 1989년)
 노성환 『젓가락 사이로 본 일본문화』 (교보문고. 1997년)
 大後美保 『ことわざ歳時記』 (毎日新聞社. 1971年)
 大塚滋 『食の文化史』 (中央公論社. 1975年)
 民俗學研究所 『年中行事圖説』 (岩崎美術社. 1975年)
 鈴木棠三 『日本年中行事辭典』 (角川書店. 1977年)
 鈴木晉一 『たべもの史話』 (平凡社. 1989年)
 永田久 『年中行事を科學する』 (日本經濟新聞社. 1989年)