

'소금' 문화에 대한 소고

翻譯 : 주혜진*강지훈

세 번째 강연은 본교 일본어 학과 방헌주(方獻洲) 학과장님께서 수고해주셨습니다. 강연 주제는 "'소금' 문화에 대한 소고'이며, 강연 내용은 아래와 같습니다.

소금, 우리가 매일 섭취하는 것이며. 정식 명칭은 염화 나트륨입니다. 하얀 결정체이며, 냄새는 나지 않지만, 짠맛을 지니며 물에 쉽게 녹습니다. 현미경 아래에서 보는 소금 결정체는 나트륨과 물의 접촉이 있을 때 온도 상승과 폭발 등 강렬한 화학 현상이 일어납니다. 염소는 독이 있는 기체인데, 사람에게 해를 가할 수 있는 두가지 원소가 합해져, 사람에게 없어서 안될 화합물이 될 수 있다는 것은 그야말로 자연의 신비라 할 수 있습니다.

소금은 인류의 생활 중 매우 중요한 역할을 맡고 있습니다. 냉장고가 발명되기 이전에는, 소금은 채소, 고기, 생선, 유제품의 천연 방부제였습니다. 인류의 조상님들은 소금으로 음식을 절여, 음식을 저장, 보관하였고, 음식들이 계절의 제한을 벗어나게 되었고, 장거리 여행자들에게도 편리함을 제공해주었습니다. 기나긴 역사 속에서 소금을

만들기 시작했을 때는 소금을 가마솥에 넣고 볶았었습니다. 하지만 이 같은 방법으로는 소금을 만드는 시간도 원료도 많이 들어, 생산량은 적고 가격은 높은 비효율적인 구조가 발생했습니다.

옛말에 “소금을 하루 동안 안 먹으면, 밥이 맛이 없으며, 삼일 동안 안 먹으면 온 몸에 힘이 없다 (一日不吃鹽, 吃飯不香甜; 三日不吃鹽, 一身軟綿綿)”라는 말이 있었으며, 소금은 “백미지왕(百味之王)”이라고도 불렸으며, “소금을 얻은 자가 곧 세상을 얻은 자. (得鹽者得天下)”라고 했습니다. 장기윤 (張其昀) 《중국 오천년사》에서 “神農之世, 已有海鹽記載. 相傳諸侯夙沙氏煮海為鹽, 不從神農之命, 可能是居其壟斷. 神農不用武力征服, 祇自修明文德, 而作一鮮明對照. 於是夙沙氏之民, 推倒其故主, 而歸附於神農, 海鹽來源, 遂以通暢.”이라는 추론을 했습니다. 상기 내용을 바탕으로 볼 때도 알 수 있듯이, 소금은 인류 발전의 핵심 원동력이었습니다.

중화권 문헌자료에서 한자 ‘鹽’(소금)에 대한 최초의 견해는 허신(許慎)의 『說文解字』입니다. “鹽, 鹵也, 從鹵監聲”이라고 표현하였으며, 이는 소금의 맛을 묘사한 것입니다. ‘鹽’의 본 뜻은 ‘그릇에서 鹵(소금)를 삶아내다’는 뜻입니다.

둘째, 다른 문화권인 일본에서는 しお(shio, 塩, 소금)의 어원을 ‘바닷물을 끓여서 만들었다’는 뜻으로 うしお(ushio)의 う(u)를 생략하여 しお (shio)라고 명명하였습니다.

이와 더불어 소금은 과거 인류의 역사 기록에도 빠지지 않고 출현했는데, 로마시대에는 소금을 화폐로 사용했습니다. 공무를 수행하는 관리 혹은 군인들의 월급으로 소금을 지급했습니다. 심지어 이는 13세기 중국 원나라 역사를 기록한 마르코 폴로 "동방견문록(東方見聞錄)"에서도 볼 수 있습니다. 중국의 티베트 자치구에서도 과거에 이와 유사하게 소금을 화폐로 사용했다는 기록이 있습니다.

고대 이집트 클레오파트라와 중국의 양귀비가 입욕 시에, 욕조에 소금을 넣었다는 기록도 있으며, 다른 기록에 의하면 고대 로마에서는 소금을 미용 목적으로도 사용했다고 합니다.

고대 유럽의 여러 국가들에서는 채소에 소금을 뿌려 먹었습니다. '샐러드'(영어=salad, 불어=slade)의 어원은 라틴어의 "sal"에서 유래한 것으로 곧 소금이라는 뜻입니다. '샐러드'의 뜻은 '소금을 추가, 소금으로 간을 한, 소금을 첨가한 것'이라는 뜻으로, 나중에는 소금으로 조리한 채소의 통칭이 되었습니다.

뿐만 아니라 성경에서도 소금에 대한 언급이 여러 번 있었습니다. 역사적으로도 많은 국가의 정부가 소금 판매를 독점 했었고, 또한 이는 고대 정부가 재정을 확보하는 방법 중 하나였습니다. 슬라브족의 전통 문화 중 빵과 소금은 귀중한 선물로, 손님을 대접하는 용도로 쓰였습니다.

또한 소금으로 악귀를 물리치는 작용이 있으며, 소금으로 창틀을 막기도 하였습니다. 동양에서는, 일본 같은 경우는 장례식장에서 돌아와 몸에 소금을 뿌려 정화하며, 스모 선수들 또한 시합 전 소금을 뿌려 정화의 목적으로 소금을 사용했고 또한 베트남에서는 새해 첫 날 소금을 구매하면 악귀를 물리치고, 모든 사람에게 좋은 기운을 가져다 줄 것이라고 믿습니다.

이렇듯, 세계 각국의 문화 깊이 자리 잡은 '소금'의 대하여 미묘하고 복잡한 감정과 더불어 존중과 찬사를 담고 있습니다. 소금은 생필품이면서 영적인 것과는 밀접한 관계가 있는 위대한 것입니다.

방 학과장님은 강연 초반에 사람들이 잘 알고 있으면서도 잘 모르는 화학 성분인 염화 나트륨부터 시작하여 사람들에게 해를 가할 수 있는 원소가 합해져 인체에 없어서 안될 화합물이 되는 것은 자연의 신비라고 할 수 있다고 말씀하셨습니다.

이어서 역사와 문화적 측면에서 우리의 선조들이 어떻게 '소금'을 발견하고, 어떻게 '소금'을 제작하며 뿐만 아니라 '소금'이 인류의 역사와 문화를 만드는 데 중요한 기여를 했습니다. 예를 들면 중국은 농업이 가장 중요한 나라의 기반 산업이었기에, 소금을 의지하는 국가입니다. 고대 로마와 티베트에서는 다름아닌 소금이 화폐로 사용 되었고, 성경에서도 여러 번 언급하였고, 세계 곳곳의 역사에서 볼 때 많은 정부가 소금을

독점하였고, '소금'이 고대 정부의 재정을 확보하는 수단 중 하나였습니다.

학과장님은 언어학적 관점에서도 '소금'을 해석하셨습니다. 예를 들어 중국 허신(許慎)『說文解字』의 해설의 의하면 :「鹽, 鹵也, 從鹵監聲。」

그것은 소금의 맛을 묘사하는 것입니다. '소금'의 본뜻은 '그릇에서 볶아내다'라는 뜻입니다. 마찬가지로 일본의 しお(shio, 塩, 소금)의 어원은 '潮' (うしお, ushio 바닷물)에서 유래 한 것이며, 일본어에서 '소금(塩)과 '바닷물(潮)' 역시 모두 'しお (shio)' 입니다. 이외에도 우리가 익숙하게 먹고 접할 수 있는 '샐러드'라는 음식을 표현하는 "salad"의 유래는 (프랑스어 slade) 어원은 라틴어의 'sal' 소금입니다.

마지막으로 방 학과장님은 문화와 종교의 방면에서도 '소금'을 말씀하셨습니다. 슬라브인의 전통문화 중 빵과 소금은 가장 귀중한 선물로 손님을 대접하였다. 동서양을 막론하고 전부 소금으로 악귀를 쫓고 정화 작용을 했습니다. 예를 들어 서양에서는 소금으로 창틀을 막아, 악귀가 못 들어오게 하며, 동양에서, 일본 같은 경우는 장례식장에서 돌아와 몸에 소금을 뿌려 정화하며, 스모 선수들 또한 시합 전 소금을 뿌려 정화 목적을 달성했습니다. 일본은 집에 불청객이 왔다 간 뒤에, 그 사람의 안 좋은 기운을 없애기 위해 소금을 뿌렸습니다. 또한 베트남에서는 새해 첫 날 소금을 구매하면 악귀를 물리치고, 모든 사람에게 좋은 기운을 가져다 줄 것 이라고 믿고 있습니다. 이렇듯 세계 각국의 문화에 '소금'의 대한

공통성이 존재합니다.

일상생활에서 손쉽게 볼 수 있었던, 눈에 띄지 않던 '소금'에 사실은 수천년에 걸쳐서 내려온 문화와 학문이 숨겨져 있던 것입니다.