

이용재의 잡문 노트

세계의 새해 음식

이용재 (칼럼니스트)

어김없이 새해가 밝았다. 새 마음, 새 다짐으로 새해를 맞으며 우리가 떡국을 나눠 먹는 것처럼 세계 각국에서도 의미가 있는 음식을 먹는 풍습이 있다.

스페인에서는 새해를 알리는 열두 시의 종이 울리면 한 번에 한 알씩 포도를 먹는다. 이러한 풍습은 1909년, 전체 면적의 1/4이 포도밭일 정도로 스페인의 포도를 책임지는 알리칸테(Alicante) 지방에서 남는 포도를 처리하기 위한 궁여지책으로 소개됐는데, 이후 포르투갈을 비롯하여 스페인의 식민지였던 베네수엘라, 쿠바, 멕시코, 에콰도르, 페루 등으로 퍼졌다. 열두 알의 포도는 각각의 달 또한 상징하므로, 맛에 따라 그 달이 어떨 것이라는 예상 또한 할 수 있다. 보통 시계가 열두 번 울릴 때까지 열두 알을 다 먹어야 하는데 페루에서는 열세 번째 포도알까지 먹는 풍습이 있다.

생선을 통으로 먹는 풍습도 있다. 성스러운 휴일에 육식을 금하는 가톨릭교회의 규율을 지킨다는 의미에서 파생해서 덴마크나 이탈리아 등에서는 대구를, 폴란드나 독일 등에서는 청어를 즐겨 먹었다. 냉장고가 없던 시절에도 염장을 통해 오랫동안 저장 및 운반이 가능했기 때문에 지킬 수 있던 풍습이다. 독일에서는 잉어를 먹는데, 행운의 상징으로 그 비늘 몇 개를 지갑 속에 지니고 다닌다. 한편 동양에서는 물살을 가르는 거침없음이나 알을 통한 다산 및 풍요로움의 이미지 때문에 생선을 먹는다. 중국에서는 통으로 조리한 생선이, 일본에서는 새우나 청어 알이 새해의 전통 음식이다.

겨울 잎채소와 콩 두 가지는 돈과 닮아 새해의 전통 음식이 되었다. 케일, 근대, 양배추는 녹색을 띤 넓은 잎사귀가 지폐와 닮아 많이 먹는다. 먹는 방법이 문화권마다 다른데, 덴마크에서는 케일 스투를 끓여 설탕과 계핏가루를 뿌려 먹고 독일에서는 채 썬 양배추 절임인 '사워크라우트(Sauerkraut)'를 즐긴다. 한편 미국 남부에서는 흑인들의 '소

울푸드(Soul Food)'에 빠지지 않는 진녹색 잎채소인 '콜라드 그린(Collard Green)'을 훈제 돼지 족발이나 다리 관절로 우린 국물에 넣어 스투를 끓여 먹는다.

채소가 지폐를 닮았다면 콩은 동전과 닮아 즐겨 먹는다. 렌즈콩은 이탈리아나 독일 등지에서는 돼지고기나 소시지 등과 함께, 브라질에서는 수프를 끓이거나 쌀과 함께 새해의 첫 끼니로 먹는다. 미국 남부에서도 동부콩(black-eyed pea)과 쌀로 끓여 콩밥과도 비슷한, '호핑 존(Hopping John)'이라는 음식으로 새해를 맞이한다. 남북전쟁의 한가운데에서 식량 위기를 맞았을 때 동부콩을 발견해 연명할 수 있었던 덕분에 행운의 상징으로 자리 잡았기 때문이다.

돼지의 경우 동양에서는 다산과 풍요를, 서양에서는 짧은 다리를 단단히 땅에 디디고 앞으로 나아가므로 전진을 상징해서 새해 식탁에 오른다. 쿠바, 스페인, 포르투갈, 헝가리, 오스트리아 등에서는 암탉의 젖을 떼지 않아 고기가 부드러운 새끼 돼지 통구이를 즐기며, 스웨덴 등지에서는 발을 단단히 땅에 디디는 이미지 때문에 족발을 먹는다.

우리나라나 중국에서는 새해에 만두를 먹기도 한다. 중국의 경우 해가 바뀌는 자정 무렵에 빚은 만두를 가족끼리 나눠 먹는데, 그 가운데 동전이 있는 것을 먹은 사람은 재물운이 따른다는 이야기도 있다.

한편 평소에는 즐겨 먹더라도 새해 상에만 올리기를 기피하는 음식도 있다. 가장 대표적인 것이 고급 식재료인 바닷가재로, 뒷걸음질이 후퇴를 의미하기 때문이다. 가금류 또한 행운이 날아가 버릴 수 있다는 의미에서 피하므로 닭 또한 먹지 않는다. 🍗

