

초밥 용어는 따로 있다

스시는 일본을 대표하는 요리일 뿐 아니라 건강식으로도 전 세계에 널리 알려져 특히 1980년대 미국 전역에 스시바가 등장한 것을 계기로 그 세력을 점차 확장시켜 나가고 있음

□ 스시의 종류와 유래

- 일본음식의 대표격인 스시(寿司, 초밥)에는 치라시스시(散らし寿司), 오시스시(押し寿司), 마키즈시(巻き寿司) 등 여러 종류가 있으며, 니기리즈시(握り寿司)가 우리가 알고 있는 일반적인 일본의 스시임
- 스시는 원래 축하하는 자리에서 기쁠 때 먹는 고급스러운 음식이었으나 요즘은 저렴한 가격으로 즐길 수 있는 카이텐즈시(回転寿司) 가게가 생기는 등 일상적으로 가볍게 즐길 수도 있는 음식이 되었음
- 스시라는 말은 스(酢, 식초)를 섞은 밥 스메시(酢飯)에서 유래되었으며 스메시의 ‘메’ 자가 빠지면서 스시로 불리기 시작함
- 그래서 우리나라에서 스시를 초밥이라고 부르며 스시를 한자로 표기하는 것에도 「鮓」・「鮓」・「寿司」 등 여러 가지가 있음
- 「鮓」는 ‘생선이 맛있다’라는 의미에서 만들어진 한자임
- 「鮓」는 ‘얇게 벗기다’라는 의미의「乍」가 들어가 ‘생선을 얇

게 뜨다’ 라는 의미에서 만들어 졌음

- 현재 일반적으로 쓰이고 있는 「寿司」라는 한자는 고토부기(寿, 축복 혹은 경사)를 쓰가사도루(司どる)라는 의미로 운이 좋다는 지 축하하는 자리에서 먹는 것이라는 의미를 갖고 있음

□ 스시의 역사

- 스시는 기원전 4세기경 동남아시아에서 처음 만들어진 것으로 알려져 있으며 스시가 일본으로 전해진 것은 헤이안(平安)시대 무렵임
 - 당시 스시는 ‘나레즈시(熱鮓)’라고 불렸으며 생선 배의 창자를 빼내고 밥으로 채워 무거운 돌로 눌렀다가 식초로 간을 맞춘 것으로 지금의 스시와는 모습이 전혀 달랐음
 - 또한 냉동기술이 없었던 시절이기 때문에 사람들은 보존했다가 언제든지 먹을 수 있는 음식으로 스시를 먹었다고 전해짐
 - * 지금도 그 당시의 스시와 비슷한 형태의 후나즈시(鮒鮓) 혹은 이즈시(イヅシ) 등의 스시가 그 명맥을 이어오고 있음
- 스시를 지금의 니기리즈시 형태로 먹기 시작한 것은 에도(江戸)시대 말기로 19세기 초부터로 당시 에도(江戸, 지금의 도쿄)에는 야타이(屋台, 노점)가 유행하였고 이 야타이에서 처음으로 니기리즈시를 팔기 시작함
 - 니기리즈시는 동경만(東京灣) 즉 에도 앞(江戸前) 바다에서 잡히는 어패류를 이용해서 만들었기 때문에 에도마에즈시(江戸前寿司)라고 불렸음
 - 당시의 니기리즈시는 지금의 테니스 공 정도의 크기로 지금의 스시에 비해 훨씬 크기가 컸다고 하며 스시의 명맥을 오랫동안

이어왔던 나레즈시와는 달리 곧 바로 먹을 수 있었기 때문에 하야즈시(速鮎)라고도 불렀음

- * 그 후 1923년 ‘관동대지진(關東大地震)’으로 도쿄에서 스시를 만들던 요리사들이 고향으로 돌아가면서 일본 전역에 니기리즈시가 확산되었음

□ 스시 전문용어

- 스시에 들어가는 몇몇 재료와 관련되는 용어가 일상회화에서 사용될 때와 전혀 달리 쓰이는 것이 이채로운데, 즉 스시를 만들고 먹을 때에만 쓰이는 스시 전문용어임
- 첫째, 스시에 들어가는 밥은 샤리(シャリ)라고 하는데 하얀 백색의 찰기가 없는 스시에 쓰이는 밥이 붓샤리(仏舍利, 석가의 유골)와 닮았다고 해서 붙은 이름임
- 둘째, 스시와 함께 먹는 단맛이 나는 식초로 절인 생강을 가리(ガリ)라고 하는데 이 생강을 씹을 때와 갈 때 가리가리(ガリガリ, 딱딱한 것을 굵을 때 나는 소리)라는 소리가 난다고 해서 그렇게 쓰임
- 셋째, 스시를 다 먹고 입가심으로 먹는 차를 아가리(アガリ)라고 하는데 입에 남은 생강과 생선 냄새를 씻어내기 위해 마지막으로 나오는 차로 끝남, 마침, 종료의 의미가 있음
- * 스시가게뿐 아니라 이자카야(居酒屋, 선술집) 등에서도 술과 음식을 다 먹고 자리를 뜨기 전에 아가리를 달라고 해도 무관함.
- 넷째, 스시집에서 먹는 간장을 무라사키(ムラサキ) 즉 자색을 가리키는 말을 쓰는데 이는 간장 색이 보랏빛을 내기 때문이라고 하며 마지막으로 스시에 들어가는 와사비는 눈물을 뜻하는 나미다(涙)라고 부름.
- * 고추냉이가 너무 많이 들어가면 매워서 눈물이 나기 때문임