

왜 스시 먹을 때 쓰는 일본어는 다른가요?

축하하고 기쁨을 서로 나눌 때 주로 먹는 음식으로 통하는 스시는 그만큼 일본사람들에게는 특별한 음식이며, 스시의 종류에는 우리나라의 김치만큼이나 다양한 종류가 있음

1. 스시는 특별한 음식

- 스시를 만들고 먹을 때에만 쓰는 스시 전문용어가 따로 있어, 일상회화에서 사용하는 것과 구별해서 써야함
- 첫째, 스시에 들어가는 밥은 샤리(シャリ)라고 하는데 하얀 백색의 찰기가 없는 스시에 쓰이는 밥이 붓샤리(仏舎利, 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 긁을 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 내오는 차로 끝남, 마침, 종료의 의미가 있음
- 물론 스시집뿐 아니라 이자카야(居酒屋)등에서도 술과 음식을 다 먹고 자리를 뜨기 전에 입가심으로 아가리를 달라고 해도 됨
- 넷째, 스시집에서 먹는 간장을 무라사키(ムラサキ) 즉 자색을 가리키는 말을 쓰는데, 이는 간장 색이 보랏빛을 내기 때문임
- 다섯째, 스시에 들어가는 와사비(고추냉이)는 눈물을 뜻하는 나미

다(涙)라고 부르는데, 고추냉이가 너무 많이 들어가면 매워서 눈물이 나기 때문임

2. 스시를 초밥이라고 하는 이유

- 스시라는 말은 스(酢, 식초)를 섞은 밥 스메시(酢飯)에서 유래되었으며, 스메시의 ‘메’ 자가 빠지면서 스시로 불리기 시작 함
 - 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 얇게 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
- 한편 일본음식을 대표하는 스시(寿司, 초밥)에는 우리가 보통 초밥으로 부르는 니기리즈시(握り寿司)이외에도 치라시스시(散らし寿司), 오시스시(押し寿司), 마키즈시(巻き寿司) 등 여러 종류가 있음
 - 스시는 원래 축하하는 자리 등 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
- 스시를 지금의 니기리즈시 형태로 먹기 시작한 것은 에도(江戸)시대 말로, 당시 에도(江戸, 지금의 도쿄)에서 유행했던 야타이(屋台, 노점)에서 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)라고도 불렸음
- 당시의 니기리즈니는 지금의 테니스 공 정도의 크기로 지금의 스시에 비해 훨씬 크기가 컸다고 하며 스시의 명맥을 오랫동안 이어왔던 나레즈시(熟れ鮓, 절인 어패류로 만든 초밥)와는 달리 곧바로 먹을 수 있었기 때문에 하야즈시(速鮓)라고도 불렸음