

## 중국 중양절(노인절) 기간 라오쯔하오 가게들 문전성시

조사 : aT청뚜지사

중양절(중국의 노인절, 음력 9월 9일)은 라오쯔하오(역사가 오래된 가게) 전통과자 가게들이 최고의 매출을 올리는 기간으로 폭발적인 상품 예약률을 자랑한다. 장수 복숭아빵(寿桃)은 하루에 300개가 판매되고 있으며 예약은 폭발 직전이다.

중국의 중양절이 다가옴에 따라 라오쯔하오 전통과자 가게와 식품점들의 제품들이 불티나게 팔리고 있다. 그중 베이징 호국사(护国寺)에서 파는 전통과자인 장수 복숭아빵과 9.9미터의 장수면(장수를 바라며 먹는 면), 중양절 케이크와 베이징 따오향촌(稻香村)의 중양절 케이크 등은 소비자들이 찾는 단골 메뉴다.

\* 寿桃(셔우타오) : 연로자의 생일에 사용하는 장수를 축원하는 복숭아 모양의 밀떡이나 신선한 복숭아를 가리킴. 서왕모(西王母)가 생일에 ‘蟠桃会’ (복숭아 잔치)를 열어 신선들을 접대한 데서 유래되어 일반에서도 복숭아를 사용하게 됨

<베이징 호국사>



호국사의 장수 복숭아빵의 경우 베이징에 많은 전통과자 가게들이 있지만 현장에서 만들어 바로 파는 이 빵은 호국사에서만 파는 제품이다. 이 빵을 만드는 이윤가 총주방장은 베이징의 인간문화재로 “호국사 할랄 전통과자 제작 기술”부문 계승자이다. 중양절이 다가옴에 따라 이 총주방장과 4명의 제자들은 복숭아 빵과 중양절 케이크를 만들기 위해 새벽2시부터 일어나 제품을 만들고 있다.

### <호국사의 복숭아 빵>



이 총주방장은 “복숭아 빵의 맛은 안에 넣는 소에서 결정된다. 대부분의 옛날 과자가게 들은 복숭아 빵을 팔지 않는데 그 이유는 설비가 없거나 이런 소를 만들기 어렵기 때문이다”며 10년 이상의 기술 습득으로 그녀의 제자들 역시 산자나무 열매, 대추 소, 땅콩, 해바라기씨, 참깨, 호두 등의 소로 직접 복숭아 빵을 만들 수 있다고 덧붙였다.

오랜 베이징의 전통에 따라 중양절에는 복숭아 빵, 장수면, 장수떡을 먹는다. 올해 9알의 복숭아 빵, 9근의 9.9미터의 장수면과 9개의 장수떡 이외에도 소비자들은 콩을 넣거나 땅콩, 해바라기씨, 호박, 자색고구마, 두리안, 흑깨, 초콜릿 등 10종 이상의 맛이 있는 복숭아 빵을 미리 예약할 수 있다. 호국사의 이러한 전통과자들은 중양절 하루만 보통 8천 개 정도 팔리는 것으로 알려져 있다.

호국사의 복숭아빵 외에도 취위엔주로(曲园酒楼)의 청쇠비름투안즈(青长寿菜团子)와 무설탕 황색쌀떡(糖黄米糕)이 잘 팔리며 십찰해의 동화거(什刹海同和居)는 중양절이 오면 황금색 술떡(黄金发糕)을 판다.



<취위엔주로(曲园酒楼)와 청쇠비름투안즈(青长寿菜团子)>

베이징청년보에 따르면 많은 베이징 시민들이 중양절 전 주말에 미리 어르신들의 장수를 기원하는 식사를 하며 보통 중양절 기간의 장수 연회는 예약이 일찍 마감된다.

중양절은 어르신들에게 여러 요리 이상으로 “함께 한다”는 의미를 지닌다. 평소에 모두가 일로 바쁘지만 중양절이라는 명절로 인해 한 번 더 어르신들을 모시고 함께하는 기회가 될 수 있다.

출처 : 베이징청년보