

나의 체험적 중화음식 연구: 기초이론과 다양한 실제

자오룽광(趙榮光) 절강공상대학(浙江工商大學)

필자가 '음식학'을 연구한 것은 사회의 음식 문제와 음식 역사 및 음식문화에 대한 관심에서였다. 음식사의 주요 흐름의 파악, 식사 관련 사항의 재현, 식사문화에의 관심은 필자가 식학연구(治食學)를 하게 된 계기였다. 학문적 구조에 있어 '음식학'은 필자의 연구 시야이자 방법론적 특징이다. 이 글에서는 음식학의 기본 이론과 구체적인 연구 성과를 개괄하였다. 우선 중화음식학의 기초 이론과 중화민족음식문화의 특징을 밝혔다. 그리고 시간적 차원에서 중화음식문화 연구를 단계별로 나누어 살펴보고, 중화음식의 역사를 선사시대부터 현대까지 개괄하였으며, 고대로부터 내려온 음식의 미학을 '십미원칙'으로 요약하였다. 공간적 차원에서는 오늘날 중국을 둘러싼 지역적 공간을 중심으로 중화민족음식문화권이 존재하며 하위 단위로 12개의 음식문화구가 있음을 제시하였다. 또한 사회적 차원에서 음식문화에는 위계적 구조가 있어 서민 민중의 음식생활사와 상층사회의 음식역사가 있음을 밝혔다. 이러한 이론적 논의와 더불어 청(淸) 궁정이나 공자의 사적 기록 등을 통하여 사료에 기반한 음식문화 연구 성과를 살펴보았다. 마지막으로 아시아음식학 포럼이 개최되는 등 국제적으로 음식학의 연구 성과가 축적되고 있으며 각 포럼에서의 선언을 통해 음식학 연구가 나아가야 할 방향을 제시하였다.

주제어 중화음식학 기초이론, 음식 역사, 중화민족음식문화, 십미원칙, 아시아음식학 포럼

I. 들어가며

23년 전 한국 음식생활문화학회에서 “나의 음식문화 연구”라는 제목으로 강연을 요청한 적이 있었다. 당시 양국은 정식으로 수교하기 전이었기에, 내가 알기로 필자는 한국으로부터 가장 처음으로 강연 요청을 받은 식(食)문화학자였다. 이보다 1년 전 일본 음식학회의 초청을 받았는데, 이는 중국 음식학자로는 가장 처음 국외에 나간 것이었다.

이 글에서는 소위 “조씨(趙氏) 이론”에 대하여 설명하려고 한다. 오랜 시간 동

안 식문화 학계에서는 필자의 음식학 연구 경험에 대해 “조씨 이론”이라고 하여 구전처럼 전해져 내려왔다. 이는 필자의 음식학에 대한 사유와 학과 개설의 특징을 비롯하여 음식학 연구방법, 주제, 관점 등 다른 학자들과 구별되는 여러 측면을 가리킨다. 지난 30여 년간의 식학연구(治食學)를 돌아볼 때, 견해나 방법은 있으나 이론이라고 하기에는 아직 많이 부족하다. 자세히 살펴보면 필자의 음식학 연구 경력은 감춰진 것을 드러내고 잘못된 것을 바로잡는 정도였다. 공자의 “진술하고 새로이 짓지 않다. 자신이 배운 옛날의 학술 사상을 진술하여 후세에 전수할 뿐 스스로 새로운 이론을 창작하지는 않는다(述而不作, 信而好古, 竊比於我老彭)”(『논어』「술이」)는 말에 필자를 비추어볼 수 있다.

그러면 어떻게 음식 연구를 평생의 과업으로 선택(安身立命)하는 방향으로 나아갔는가? 필자의 연구 여정에 있어 음식학에 전념하게 된 이유는 아래 세 가지 요소 때문일 것이다.

1. ‘백성은 음식을 하늘로 삼는다(民以食爲天)’는 어른들의 가르침

역사상 중국은 토지와 인구 간의 풀리지 않는 모순으로 인하여 자연적·사회적 재해가 빈번히 일어났기 때문에 먹고 사는 문제가 줄곧 심각했다. 필자의 어린 시절, 어른들의 수많은 대화와 세상의 온갖 변화를 다 겪은 표정, 굳은살이 박힌 손과 발, 구부정한 허리로부터 듣고 본 것은 매 끼니를 위해 들이는 수고로움과 쌀 한 톨의 소중함, 그리고 식사는 모든 가정에서 최우선의 일이라는 사실이다. 어린 시절의 필자는 “인간은 무쇠이고 밥은 강철이기에 한 끼라도 먹지 않으면 배고파서 어쩔 줄을 모른다”¹는 원리를 알고 있었다. 그렇지만 매끼, 매일, 매년 거칠고 소박한 비슷한 식사에 아무런 감정을 가지지 못했다. 일 년에 몇 번 먹는 설날 음식만이 기억에 남아 있다.

밥은 인생을 지배하는 영과 같은 존재다. 어디에나 있고, 멀든 가깝든 모든 사람의 곁에 있다. 밥은 또한 어렸을 적 필자의 마음 깊은 곳을 차디 차고 무겁

¹ 무쇠는 강철보다 약하기 때문에 아무리 강한 인간이라도 밥을 먹지 않으면 힘을 쓰지 못한다는 의미로 식사의 중요성을 나타내는 중국의 속담(역자 주).

게 짓누르지만, 어찌할 수 없는 납덩어리와 같은 존재였다. 죽음을 비껴갈 수 없는 것처럼, 밥이 우리의 마음 주위를 계속 맴돌고 있다는 사실을 직면해야 한다. “식사란 사람을 죽을 때까지 괴롭히지만 만족스러운 해답이 없는 큰 문제다.”

2. 굶주림과 추위를 겪은 인생 경험

1950년대 초부터 정부가 장기적으로 강경하게 추진한 ‘일괄구입 일괄판매(統購統銷) 정책’과 ‘대약진 운동’을 비롯한 소비통제정책, 이어지는 1960년대 초 대기근과 그 이후의 영향으로 인하여 굶주림의 고통과 그늘은 30년간 지속되었다. 이러한 직접적인 체험 때문에 각별한 감정을 가지게 되었고, 역지사지의 심정으로 학문적 답을 구하다 보니 하나의 학문 분야가 성립하게 되었다.

3. 인생의 지향성에 있어 학문의 응용

“무익한 일을 하지 말라, 어찌 유한한 생을 보내려 하는가?(不為無益之事 何以遣有涯之生)” 학자는 다만 책을 읽을 뿐이고 처음에는 성과가 있으리라 생각하지 못한다. 음식학으로 방향을 분명히 하고 나서 최선을 다해야만 성과가 있다는 것을 알았다. 집 문 대련(對聯)²에 다음과 같은 글을 써놓았다. “고금에서 제일 큰 일은 이생에서 오로지 독서하는 것이다.” 음식학이 몸의 안위를 걱정하지 않도록 함을 이야기하기 위해서다. 『상서(尙書)』에서는 “정치의 여덟 가지 항목 중 제일 일은 음식(八政, 一曰食)” 『尙書正義·尙書·洪范』이라고 하였다. 식사와 보양(保養)은 인류 생존 발전의 가장 중대한 문제다.

필자는 『중국음식문화사』(상해인민출판사, 2006)에서 다음과 같이 언급하였다. “어린 시절의 나는 너무나 많은 빈곤을 보았다. 일상적인 굶주림의 경험은 1960년대가 끝날 때까지 지속되었고, 1960년대 말부터 1970년대 초의 농촌생활 경험으로 더욱 깊이 각인되었다. 이러한 인생 경험이 자산이 되어 비교적 일찍 ‘백성은 음식을 하늘로 삼는다(民以食爲天)’는 말의 뜻을 깊이 이해하게 되었다.”(趙榮

² 문이나 기둥에 써 붙이는 대구(對句)(역자 주).

光, 2006: 1) 1960년대 말부터 1980년대 초까지 십여 년간 필자는 가르치는 직업을 가지고 있었고 책과 더불어 교류를 하였다. 늘, 나라와 국민을 생각하는 게 당연한 일이었다. 1980년대 초 중국 당국이 실시한 새로운 정책의 본질은 ‘굶주림이 낳은 변혁’이었다. 기근과 식량 정책은 필자의 연구 관심사였다.

1980년대 초부터 필자는 중국 음식사 연구에 진력하였다. 오랜 시간의 노력 끝에 1984년 성(省) 정부 경제연구기구에서 대학에 중화음식학 과목을 개설하는 임원을 이루었고, ‘중국어음식문화개론’, ‘중국어음식문화 전적(典籍) 요람’, ‘중국어음식민속’ 세 과목을 가르치기 시작했다. “음식문화는 비할 것 없이 복잡한 인간사회의 생활 현상이며, 정도의 차이는 있지만 인류문화의 어떠한 부분과도 관련이 있다고 생각한다. 어느 민족의 문화라도 어떤 의미에서는 모두 음식문화라고 할 수 있고, 한 민족의 음식문화를 완전히 이해했다면 그 민족의 역사를 이해했다고 볼 수 있다. 다시 말해, 한 민족의 역사를 완전히 이해해야만 비로소 그 민족의 음식문화를 완전히 이해할 수 있다.”(赵荣光, 1990)

중국에는 “특정한 토양과 물이 특정한 사람을 키운다(一方水土一方人)”³는 속담이 있다. 서양에서 3세기 동안 유행했던 표현으로 바꾸면 ‘그 사람이 먹는 것을 알면 사람을 알 수 있다’(You are what you eat)이다. 좀 더 학술적인 표현으로 바꾸면 ‘타 문화를 이해하려면 그 문화의 음식을 알아야 한다’(Do you want to understand another culture? Then you ought to find out about its food.)이다.

따라서 앞으로 논의할 ‘음식문화’란 음식 원료의 개발 이용, 식품 제작과 음식 소비 과정의 기술·과학·예술, 음식을 기초로 한 관습·전통·사상과 철학, 음식 생산과 식생활의 방식·과정·기능 등으로부터 구성된 음식과 관련된 총체를 의미한다.

³ 지역에 따라 사람들이 다르다는 의미. 영어로는 ‘Different people from different land’ 정도로 번역할 수 있다(역자 주).

II. 중화음식학 기초 이론

1. 4대 기초 이론

선진(先秦)⁴시기 백가쟁명(百家爭鳴)하던 각종 사상 유파들은 서로 이론이 다르고 각자 자신의 의견을 주장하였지만, 상당한 융통성과 관용이 존재하였다. 선진의 사상 유파 간의 이러한 특성은 서한(西漢, BC 200~AD 8)이 통일되고 안정되자 당시 존중받는 위치에 있었던 노장(老莊)과 공자에 의해 더욱 융합되었다. 역사상 중국인의 음식 사상의 주된 흐름과 주요한 부분은 유가, 도가, 묵가, 법가, 외부에서 들어온 불교 등 다양한 유파의 사상 간의 융합체라고 할 수 있다. 역사적으로 중국인의 식생활과 식문화에 깊은 영향을 미친 중화음식학의 기본 개념과 이론은 춘추전국시기(BC 770~221)에 기본적으로 확정되었다. 이를 4대 이론으로 요약할 수 있다.

1) 식의합일(食醫合一)

중국 전통 의약학은 4000년 이상의 역사를 가지고 있으며, 약 2500년 전에 '본초학(本草學)'이라 불렸다. '본초'라는 단어가 사용된 것은 식물을 주식으로 삼았던 문화가 안정적으로 오래 지속된 논리적 결과일 것이다. 따라서 본초학이 시작된 시기는 최소한 지금으로부터 1만 년 전일 것이다. 선진시대의 『신농본초(神農本草)』부터 명대(明代) 이시진(李時珍)의 『본초강목(本草綱目)』에 이르기까지 수많은 '본초'가 들어간 책의 차례만 훑어보더라도 약물이라 함은 대부분 사람들이 현재 먹고 있는 혹은 먹어본 적이 있는 음식임을 발견할 수 있다. 반대로 사람들에게 음식으로 받아들여지고 있거나 받아들여졌던 재료는 '본초' 학자들에 의해 약물로 여겨지지 않은 것이 없다(약물까지는 아니더라도 일종의 약성을 가지고 있다고 여겼다). 의약학의 규율은 인류 초기 수렵과 채집, 어로를 통한 식량 생산과 식생활의 실천 중에 배태되었다. 주(周, BC 1046~256)의 음식과 의료제도는 '음식과 의료

⁴ 진(秦)나라가 통일하기 이전, 주로 춘추전국시대를 말함(역자 주).

는 하나(食醫合一)⁵라는 이념과 관습 제도화의 지표다. 주 왕궁에는 이를 전문적으로 담당하는 ‘식의(食醫)’가 있어서 “왕의 여섯 가지 음식, 여섯 가지 음료, 여섯 가지 반찬, 백 가지 진미, 백 가지 장(醬), 팔진미(八珍味)의 양념을 담당하였다”(『周禮注疏·天官·食醫』)고 한다. 식(食)과 의(醫)는 하나이면서도 둘이고 둘이면서도 하나다. ‘식의합일’은 오랜 역사를 지니고 있고, 흔들리지 않는 관습으로 자리잡았다.

2) 음식양생(飲食養生)

‘음식양생’은 의료와 음식이 동일한 기원을 가진다는 인식과 식의합일 사상 및 실천이 지속적으로 발전한 결과다. 생명, 청춘, 건강과 장수는 인간이 가장 귀중하게 여기는 것이다. 장수는 인류 최고의 열망이라 “오복 중 첫째는 장수”라고 한다. 굴원(屈原, BC 340~BC 278)⁵은 일찍이 음식과 장수의 관계에 대해 열심히 생각해보았으나 답을 찾지 못했다. “팽조(彭祖)가 핑국을 잘 요리하니, 임금은 얼마나 즐겨 먹었는가? 받은 수명 기니, 어떻게 오래 살았는가?”⁶ 선진시대 양생에 대해서는 노자(BC 600~BC 470후)와 장자(약 BC 369~BC 286)만큼 강력하게 표현한 사람이 없었다. 즉, 음식을 먹을 때는 ‘혀는 만족하지 못한다’는 원리를 지켜야 한다. 인간의 오미(五味)를 맛보고자 하는 정욕을 자제할 때 비로소 양생(養生)의 목적에 다다를 수 있다. “혀는 좋은 맛을 원하나 양생에 해롭다면 그쳐야 한다.”

(『呂氏春秋·仲春紀第二·仲春』)

3) 본미론(本味論)

중국인은 예전부터 식재료 본연의 ‘맛의 성질’과 음식의 맛, 그리고 이 두 가지가 전환되어 먹는 사람에게 미치는 영향에 대해 생각해왔다. 여기서 ‘맛’은 인간의 생리기관이 감각하고 판단할 수 있는 식재료의 자연적 속성이고, ‘성질’은 인간이 직접 느낄 수 없는 물리적 기능을 의미한다. 중국 고대인들은 식재료의

⁵ 중국 전국시대(戰國時代) 초(楚)나라의 시인으로 『이소(離騷)』를 지었음(역자 주).

⁶ 원문은 “彭鏗斟雉，帝何殤(想) 受壽永多，夫何久長?” 팽조는 800년이나 살았다고 하는 중국 전설 속의 인물이다. 宋·洪興祖 『楚辭補注·天問』.

성질이 맛에서 비롯된다고 생각하여 식재료 본연의 맛의 성질을 매우 중요시하였다. 비교적 이른 시기의 문헌으로는 『여씨춘추(呂氏春秋)』 「본미(本味) 편」이 있다. 여기서 인류는 보편적으로 음식의 맛있는 맛과 향을 좋아한다고 언급하고 있다. 한자로는 ‘취(臭)’라 하는데 비강(鼻腔, 즉 콧속)에서 얻어지는 감각이다. 『설문(說文)』에서는 취에 대해 “짐승이 가면서 냄새를 맡는데 흔적을 아는 것은 개다.”라고 설명하였다. 그러나 장자는 음식이 “악한 사람에게는 썩은 냄새지만 아름다운 사람에게는 기묘할 따름이다.”(『莊子·知北游』)라고 하였다. 이는 역사상 중국인이 보편적으로 동의해온 “음식 자체에는 정해진 맛이 없으나 입에 맞는 음식은 귀하다”⁷⁾는 생각의 초기 표현이다.

4) 공맹식도(孔孟食道)

공맹식도란, 우선 춘추전국시대(BC 770~BC 221) 공자(BC 552~BC 479)와 맹자(약 BC 372~약 BC 289) 두 사람의 음식에 대한 관점, 사상, 이론과 식생활 실천에서 나타난 기본 성격과 원칙이다. 또한 춘추전국시대 노자, 장자, 묵자, 관자, 안자(晏子), 순자, 한비자 등 여러 유파 사상가들 간의 서로 비슷한 음식에 관한 사상이다. 춘추전국 이후의 역사에서 공맹식도는 사실상 중국인의 진미를 중시하고, 적당한 정도를 벗어나지 않는 검소함을 지니며, 자연에 순응하고, 양생으로 안정을 삼는 음식에 대한 관념의 고전적 표현이다.

2. 중화민족음식문화의 다섯 가지 특징

중화민족음식문화의 형태적 특징과 그 변천 과정은, 역사를 관통하는 시간과 공간의 큰 흐름에서 살펴볼 때 음식 재료 선택의 광범위성, 식사 선택의 풍부성, 요리에 있어서의 유연성, 지역 풍습 및 역사의 연속성과 각 지역 간 문화교류의 융통성 등 다섯 가지 특징이 있다. 이 다섯 가지 특징은 중화민족의 음식 생산, 식생활, 식문화의 많은 영역을 포괄한다. 오늘날까지 이 다섯 가지 특성은 여전히

⁷⁾ 북송(北宋) 소역간(蘇易簡, 958~997)의 말. 『설부(說郛)』, 『옥호청화(玉壺清話)』, 『찬사(樸史)』, 『양소록(養小錄)』 등 오대(五代)에서 청(淸)에 이르기까지 다양한 종류의 문헌 기록을 보라.

히 중화민족음식문화의 전형적인 전통이자 기본적인 성격이다.

1) 음식 재료 선택의 광범위성

역사적으로 중국은 자연지리적 조건의 복잡다양함으로 인해 식재료의 종류와 분포 지역이 광범위했다. 동시에 중국인의 먹을 것에 대한 부담과 이에 대한 대응으로 식용 가능한 재료의 개발이 광범위하게 일어났다. 중화민족은 먹을 수 있는 것을 모두 먹어 보았을 뿐만 아니라 먹을 수 없고 먹어서는 안 되는 것도 많이 먹어보았다. 명(明) 초 주숙(朱橚, 1360~1425)이 저술한 『구황본초(救荒本草)』(1406)에서 중국 백성이 기근에서 벗어나고 생계를 유지하기 위해 먹었던 초목과 야채는 414종류에 달한다. 이 식물학 저서는 곤궁한 백성의 참담한 식생활을 배경으로 한다. 인류 문명의 역사상 많은 문화의 성취는 매우 눈부시지만 그 창조의 과정은 쓰라림과 고통으로 가득하다. 중국인이 개발한 식재료의 다양함과 활용의 철저함은 세계 여타 민족에서 보기 드물다. 중국인은 다른 민족이 금기시하거나 들어본 적 없는 생물을 먹을 수 있는 것으로 만들었고, 심지어 그중 여러 가지는 맛있는 음식이 되었다. 물론 이러한 식재료의 개발에는 하층 민중의 무엇이든 먹는 식습관과 반대로 상층사회의 진귀하고 희귀한 음식을 즐기는 식습관도 존재하였다. 이러한 양 극단의 무엇이든 먹는 식습관은 중화민족이 식재료를 광범위하게 선택하는 역사적 특징을 형성하였다.

2) 식사 선택의 다양성

식재료 선택의 광범위함과 다양성이 서로 원인과 결과로 작용하여 그만큼 될 먹음지에 대한 선택의 폭을 넓혔다. 다양한 식사를 즐기는 것은 세계 각 민족의 공통된 특성이지만 중국인은 특히 두드러진다. 식사 선택의 풍부함은 식탁에서 풍성한 음식의 다양성과 다변성으로 드러난다. 한편으로는 상층사회의 다양하고 다변적인 음식에의 추구하고, 다른 한편으로는 서민사회에서의 보완하고 조절하면서 생기는 다양하고 다변적인 노력이다. 그리하여 사회 전체가 식생활의 다양함과 풍부함을 추구하는 방향으로 나아갔다.

3) 요리에서의 유연성

앞서 언급한 광범위함과 풍부함, 그리고 중국인의 음식과 요리에 대한 독특한 관념으로 인해 변화가 많은 전통적인 요리방법은 중국인이 음식을 만드는데 있어 유연성을 이미 결정하고 있었다. ‘손으로 제작하고 경험으로 파악’하는 것은 중국 전통 요리의 역사적 특징이다. 이는 가장 큰 장점이면서도 무시할 수 없는 약점으로, 민족 역사 문화의 역설은 중국 전통 요리 영역에도 존재한다. 이러한 역설적 상황에서 특출한 요리사는 질서는 있으나 규칙은 없고, 독창적인 구상을 하여 자신의 영민함과 노력으로 중국 전통 요리를 다만 개인의 예술에 속하도록 발전시킨다. 그러나 대다수의 요리사들은 기존의 경험을 반복하는 것에 머물렀다. 하층사회 민중의 평소 세 가지 반찬의 밥상은 상층사회와 비교하기는 어렵지만, 동일하게 충분한 유연성을 발휘한다. 부유한 집의 주방이나 주로 중상층 계급을 대상으로 하는 식당에서 요리의 유연성은 전통적인 방법을 능숙하게 재현하거나 익숙한 종류를 창의적으로 변화시키는 데서 나타난다. 따라서 상층사회에서는 유연성에도 상당한 정도의 규칙이 존재한다면, 하층사회 서민의 음식은 그러한 고려를 하지 않아도 되고, 속박이 없다. 엄격한 규칙을 따르지 않고 요리 기술을 특별히 고려하지 않는 수많은 가정요리는 천차만별이면서 때마다 특수함이 있다. 즉, 서민사회 음식 요리의 유연성을 보여준다.

4) 지역 풍습과 역사의 전승성(연속성)

지역마다 자연지리적 환경·기후·물산에 차이가 크고, 민족·종교·관습도 다르기 때문에 중국에서는 역사적으로 서로 다른 성격의 음식문화 구역이 형성되어왔다. 음식문화의 각도에서 살펴본 문화 구역 및 그 성격의 형성은 오랜 역사적 과정에 의해 점진적으로 이루어졌다. 문화 구역의 존재와 발전은 음식문화의 역사적 특성 - 폐쇄성, 타성, 정체성(停滯性), 내적 순환성 - 을 보여준다. 이러한 특성은 자급자족적 농업경제를 기초로 하여 분할고과 폐쇄적 특성이 매우 강했던 봉건제사회에서 특히 전형적이었다. 중세의 중국은 한편으로는 자급자족적 자연경제의 폐쇄성과 봉건정치의 보수성으로 인해, 또 한편으로는 상품경제의 낙후함과 서민생활의 빈곤함으로 인해 각 지역의 음식문화가 오랜 역사 동안 지방색을 유지할 수 있었다. “이웃한 나라들이 서로 마주보아, 닭 우는 소

리나 개 짖는 소리까지 들릴 정도나, 사람들은 늙어 죽을 때까지 서로 왕래하지 않는다”⁸는 말은 근대 이전 중국의 농촌, 산촌, 변방 지역의 생활 풍경을 대표한다고 할 수 있다.

5) 지역 간 문화 교류의 융통성

음식문화는 생존을 위한 기본적인 물질적인 필요를 핵심과 기초로 한다. 음식을 먹을 수 있게 만드는 방법은 모든 인류에게 필요한 일이기 때문에, 다른 문화 간에 서로 통할 수 있는 부분을 본질적으로 가지고 있다. 각 문화 간 권리와 이익이 아무리 견고하게 차단되어 있다 하더라도, 또한 각 지역 사람들이 아무리 단순한 자급자족적 삶을 살아간다 하더라도, 절대적인 자급자족이나 완전한 외부 세계와의 단절은 인류역사상 거의 존재하지 않았다. 각 지역 간 교류는 수시로 발생한다. 사실상 발생하지 않는 때가 거의 없다. 실크로드 정신인 “문화에는 뿌리가 있지만 문명에는 한계가 없다”(제4차 아시아음식학 포럼 <시안선언(西安宣言)> 2014. 11. 9)는 인류 문화관계의 가장 적합한 설명이다. 역사적으로 중국 대륙에서는 일찍부터 경제적으로 상부상조하고, 문화적으로 한 곳으로 수렴되며, 정치적으로 중심적인 문화생태계를 통일하였기 때문에 체계 내 각 지역 간의 음식문화 교류는 빈번하고 긴밀하게 일어났다. “천하 사람들이 기쁜 마음으로 찾아오는 것도 모두 이익을 얻기 위해서며, 천하 사람들이 어지럽게 달려가는 것도 모두 이익을 따라가는 것이다.”⁹

음식문화, 더 넓은 의미에서의 문화 교류에서 시기가 이르고, 범위가 넓고, 빈도수가 높다 하더라도 문화의 침투와 전파는 상당 부분 상인과 여행객이 담당하였다. 안정된 시기에는 물론 상인과 여행객의 왕래가 빈번하였지만, 전쟁 시기에도 서로에 대한 필요가 감소하지 않았다. 사실상 역사상의 전쟁은 더 큰 규모로, 더 신속하게, 더 적극적으로, 더 넓으면서도 깊게 음식문화의 교류를 일으키곤 한다. 상인의 활동 외에도 관리의 임직, 선비의 유학, 역군의 노역, 군대의

⁸ 원문은 邻国相望, 鸡犬之声相闻, 民至老死不相往来. 『道德经』 下篇 八十章.

⁹ 원문은 天下熙熙, 皆为利来天下攘攘, 皆为利往. 西汉·司马迁. 『史记·货殖列传』 卷一百二十九.

주둔, 범죄자의 유배, 공적·사적 이민, 난세로 인한 도피 등은 모두 음식문화가 융합하는 통로다.

3. 중화음식문화 연구의 네 단계

1993년 <VESTA>의 초청에 의하여 「중국음식문화 연구 분석」이라는 글을 쓴 적이 있다. 이는 1994년 1호에 게재되었다. 그 글에서 필자는 중화음식문화 연구가 20세기 중엽 이전, 1980년 이전 일본·한국·미국·홍콩·대만 등의 학자가 먼저 시작한 중화음식문화 연구, 1980년대 중국 대륙의 요리를 중심으로 한 음식문화 연구, 1990년대 이후 활발히 연구되고 있는 중화음식문화 연구의 네 단계를 거쳤다고 서술하였다(그리고 2014년 11월, 필자는 일본 오사카국립민족학박물관의 요청으로 간 학술회의에서 1990년대부터 2014년까지 20여 년간의 특징을 설명하였다).

1) 20세기 중엽 이전의 음식문화 연구

20세기 중엽 이전의 중화음식문화 연구는 기본적으로 “군자는 주방과 멀리 있어야 한다”는 특징이 있다. 음식문화 기록은 풍부하지만 음식문화 연구는 부족하였다. ‘백성의 음식을 중시하나, 음식의 개인소비를 경시(重民食, 輕人食)’하는 것이 중국 역사상 전통적인 통치술이었다. 양식을 열심히 생산하고 개인의 음식 소비는 억제하는 것이 역대 전제정권이 따랐던 기본적인 국가정책이었다.

2) 1980년까지의 음식문화 연구

제2차 세계대전 이후 민주주의 세계의 흐름에서는 식량 생산과 민중의 식생활 개선이 각국 정부의 주요 시정(施政) 사항이었다. 그러나 사회주의와 국제주의 의식 형태가 통치의 기본 이념이던 중화인민공화국은 극단적인 예외였다. 교환가격의 차이를 확대하고 ‘국가독점구매 및 판매정책’을 실시하는 등 군사화에 가까운 정책은 소비를 억제하는 역사적 전통을 강화하였다. 먹는 것을 언급하는 것이 금지되었고, 잘 먹고 잘 마시려는 것도 인민들의 빈곤한 조건 하에서도 허락되지 않았다. 음식문화 연구를 1980년대 이전에는 금지했다. 아시아음식문화 연구의 선두주자는 일본·한국·홍콩·대만의 학자였다. 중화음식문화 연구도

일본·한국·미국·홍콩·대만 등의 학자가 먼저 시작하였다.

3) 1980년대 이후 개혁개방시대의 음식 연구

개혁개방정책의 영향을 받은 당시 중국의 특수한 상황으로 인해 1980년대 이래 요식업계는 급격하게 성장하였다. 대대적으로 중국 요리를 발전시키고자 하는 중국 요리 열풍과 중국 요리문화 열풍이 일어났다. 요리체제로 전체 음식문화를 포괄하려 하거나, 요리 연구로 음식문화 연구를 대체하려는 움직임이 일정 기간 일어났다. 20세기 말 20년간 중국 요리문화 열풍 현상은 개혁개방정책 이후 중국 대륙의 요식업계 시장의 기형적 발전을 어떻게 평가하느냐와 분리할 수 없다. 후자는 경제를 뒷받침하는 중요한 요소이자 사회의 기초가 되기 때문이다. 이 두 가지를 어떻게 평가할 것인지는 근 2년간 중국 대륙 요식업계의 경영 방식과 사람들의 반성적 인식을 통해 결론을 보게 되었다.

20세기 말 20년간의 중국 요리문화 열풍 현상도 동일하게 중국의 상황, 주로 당국(黨國) 정세의 사회문화적 체계 속에서 해독해야 할 것이다. 필자는 이미 30년 전에 ‘공금의 사용’과 ‘국수(주의)’ 두 가지가 부정적인 영향을 미쳐서 중국 요리의 세 가지 신(神) - 신성함, 신비함, 신기함 - 을 널리 알리는 병리적 상태에 이를 수 있다고 지적하였다. 1980~1990년대의 10년 동안, 정부와 업계의 협력으로 요리가 비이성적으로 과도하게 널리 확산되었다.

당시 많은 중국인은 ‘다른 말 할 것도 없다’는 반발심으로 적극적으로 중국 요리를 널리 퍼뜨렸다. 장기간 극도의 궁핍(餓주림과 추위, 생계유지의 어려움)과 곤궁(문화적 소외와 심리적 공허함) 상태는 군중의 심리와 행동을 바꿔놓기에 충분했다. 궁핍이 원인이 되어 공금의 자유로운 지배권을 가진 간부들은 위(배의 필요), 혀(입의 필요), 머리(심리적 필요), 눈(감각의 필요), 몸(명예의 필요)의 만족을 추구하였고, 곤궁함이 원인이 되어 이성을 상실한 자학적인 악순환 속에 빠져 있었다. 간부들의 공금 남용으로 인하여 30여 년간 매년 기형적인 소비가 증가하여 당시 중국 요리와 ‘요리의 대가’와 같은 특유의 문화 현상을 만들어냈다. 물론 ‘중국 요리가 세계에서 제일’이라고 열렬히 주장하는 목소리 가운데서도 냉정하고 이성적인 목소리도 존재했다. ‘음식문화’의 기치 아래 중국음식문화 연구는 학술적 엄숙함과 역사적 과학성, 실사구시의 원칙을 견지해야 하며, 요리는 크게 음식 분야에 속

한다는 관점을 가지고 있었다. 그중 대표적인 인물은 하얼빈 상업대학¹전 헤이룽장(黑龍江)상학원의 자오룽광(趙榮光)과 양저우상업학교(이후 양저우대학으로 편입)의 지홍쿤(季鴻崑)으로, ‘북조남계(北趙南季)’와 같은 말이 생겨났다.

4) 20세기 최후 10년의 중국음식문화 연구

20세기의 마지막 10년, 음식문화는 학술담론에서 일정한 지위를 차지하게 되었고, 초보적 연구 성과를 축적하였다. ‘음식문화’는 필자가 1981년 명확히 개념화한 것이며, 1984년 하얼빈상업대학의 ‘중국음식문화 개론’ 강의에서 처음으로 사용하기 시작하였다. 그리하여 중국 대륙의 음식학 연구는 선명하게 대비되는 ‘요리-요리 문화’와 ‘음식-음식 문화’ 두 방향으로 시작하게 되었다. 전자는 ‘요리’로 민족 혹은 인류의 모든 식사와 관련된 일을 포괄하려는 시도다. 음식을 먹는 것은 모든 생물의 본능인 데 반해 인류만이 요리를 할 수 있다고 생각한다. 또한 ‘중국문화는 곧 요리문화’이고, ‘서양문화는 남녀문화’라고 생각한다. ‘음식문화’를 주도하는 사람은 음식학의 큰 학문 구조에서 출발하여 요리, 특히 ‘손으로 제작하고, 경험으로 파악’하는 전통적 요리는 기본적으로 ‘부엌에 들어가고 난 이후와 부엌을 나오기 이전’에 국한된 행위이기에, 전통적인 요리는 음식과 음식을 먹는 행위의 체계 내에 존재하는 한 부분이라 생각한다. 즉 음식문화는 요리문화를 포함하는 것이지 그 반대가 아니다. 음식문화의 구조에서 전통요리의 기술과 예술적 속성을 파악하는 것이 소위 ‘중국 요리 국수주의’ 문화의 평가와 요식업계의 건강한 발전에 중요하다는 것이 증명되었다. 식학이 음식문화 연구의 과학성을 견지하였기 때문에 근 20년간의 노력을 거쳐 중국 대륙의 음식문화 연구는 국제음식학계의 발전을 따라잡았다. 중국 요리도 속좁은 오만한 태도를 내려놓고 전통 공예의 규범화, 표준화, 과학화의 과정에 접어들었다.

5) 21세기 중국 대륙의 음식학 연구

21세기 중국 대륙의 음식학 연구는 제4단계에서 심화 발전된 형태라 볼 수 있다. 기본적인 특징은 ‘13억 인구, 5천 년 문명’의 ‘대중식탁’ 이념에 대한 명확한 제시와 제창이다. 중국 음식학 연구는 민족성, 대중성, 시대성, 과학성의 원칙과 이론적 방법을 견지하여 점차 인정을 받고 있다. ‘문화에는 뿌리가 있으나

문명에는 한계가 없다’는 사상은 학자들에 의해 보편적으로 받아들여지고 있다. 개방적인 시야와 사고방식은 중국 대륙 음식학 연구의 시야를 각종 문화 간 교류와 영향으로 확대하고, 인류문명의 진행 과정 속에서 ‘중국 문제’를 인식하고 탐구하도록 할 것이다. 『중국국가지리』 잡지의 “혀끝의 양가(稷歌)”¹⁰ 특집호와 CCTV 방영 프로그램 〈미뢰의 고향〉 10편은 위에서 말한 개념과 학술 연구가 보급화된 모습이라 볼 수 있다. 이러한 특집호와 프로그램은 이후 〈혀 끝의 중국〉이라는 TV 프로그램의 방영을 이끌어냈다.

4. 중화음식사의 단계 설정

1) 역사 이전

석기·화로·익힌 음식·활과 화살·그물·부뚜막·맷돌·절구·술·시루와 음식을 익히고 저장하는 데 사용하는 도기, 양주 등의 발명과 이에 대한 습관적인 사용, 조와 벼의 재배와 닭·오리·개·돼지·양·소 등의 사육은 문자 문명 이전 중국 선조의 음식 생산과 식생활의 주요한 성취이자 기본적인 문화적 특징이다.

2) 삼대(三代)¹¹

하(夏)로부터 진(秦, BC 2070~BC 207)까지 약 19세기 동안 중화음식사의 단계적 성과는 식사 문자 기록, 청동기와 칠기로 만든 음식 생산과 식생활 용기, 음식 예법과 제도의 설립, 음식 사상 발전과 기초이론 정립, 식재료의 개발, 분식(粉食)과 발효 기술의 이용 등이 있다. 식사와 농업, 의술의 긴밀한 결합은 중국의 집단식사와 농학, 본초학이 서로 뗄 수 없는 관계가 되도록 만들었다. 『본경(本經)』 [신농본초(神農本草)] 『황제내경·소문(黃帝內經·素問)』 등 기본적 내용의 축적과 제자(諸子)의 서적을 비롯한 다수의 경전에서 나오는 식사에 관한 경험과 인식은 역

¹⁰ 주로 북방 농촌에 유행하는 한족(漢族)의 민간 가무의 하나. 노래하고 춤을 추며 징과 북으로 반주함(역자 주).

¹¹ 하(夏)·상(商)·주(周)의 삼대를 말한다(역자 주).

사성을 드러내준다.

3) 양한(兩漢)¹²

양한시대에 중국은 지속적인 통합과 재건의 과정을 거쳤다. 이 기간 동안 중농(重農)정책과 ‘여민휴식(與民休息)¹³ 사상은 왕권정치의 기본 이념이었다. 식사예절을 중시하고, 절기의 음식 풍속과 음식 규범을 따르는 것은 사회적인 풍조였다. 지금까지도 영향을 주는 많은 음식문화 요소가 모두 이 시기에 정립되었다. 돌려서 가는 맷돌,¹⁴ 디딜방아와 물방아, 부뚜막, 도기시루, 쇠술 등 음식 생산 및 식생활 기구는 이 시기를 지탱하던 기본적인 물건이었다. 수리(水利), 윤작(輪作), 간작(間作), 시비(施肥), 심경세작(深耕細作) 등 전형적인 기술 특징과 중국식 소농 경제 농업의 발전, 음식으로 양생(養生)한다는 사상과 음식으로 외부와 교류한 규모와 그 영향은 양한시대 음식사의 특징이다.

4) 위진남북조(魏晉南北朝)

중원의 인구가 대거 남쪽으로 이동하고, 북방에서 이민족과 한족이 섞여 살게 된 큰 변화는 이 시기 사회의 음식 생산과 식생활, 나아가 식문화의 역사에 중대한 영향을 미쳤다. 귀족사회의 사치스러운 식생활, 불교의 영향으로 채식을 하려는 사회적 경향 강화, 소박한 음식을 먹는 풍조 조장, 『제민요술(齊民要術)』을 비롯한 음식 생산 지식과 식생활 경험, 식문화 요소에 대한 총정리가 이 시기 전형성의 특징이다.

5) 수당오대(隋唐五代)

이 시기, 특히 당 제국의 3세기는 문화 개방이 두드러진 역사적 특징이 있다. 대운하, 중앙아시아 육로, 동아시아와 남중국해의 해로를 통한 교류는 중화민족

¹² 유방이 설립한 전한(前漢, BC 202~AD 8. 서한(西漢)이라고도 함)과 유수(劉秀)가 설립한 후한(後漢, 25~220. 동한(東漢)이라고도 함)을 말한다(역자 주).

¹³ 『한서·소제기(漢書·昭帝紀)』에 나오는 말로, 장기간의 동란 이후 백성들에게 몸을 돌보고 힘을 회복하도록 하여 경제를 부흥한다는 의미(역자 주).

¹⁴ 앞서 역사 이전 시기의 맷돌은 돌판에 밀어서 가는 형태의 맷돌이었다(역자 주).

음식문화권 내외의 식재료와 식습관에 미친 영향과 의의가 심원하다. 이 시기에는 음식을 통한 치료와 양생이 지식인 계층에서 확대되었고 ‘음식양생’ 사상의 이론이 발전하였다. 그리고 차를 마시는 풍조가 확산되었고 중국 다도와 다예의 성숙과 발전이 있었다. 또한 창안(長安)·뤄양(洛陽)·양저우(揚州)·취안저우(泉州)·광저우(廣州)·청두(成都) 등 국제도시에서 음식문화가 흥성하였다. 이러한 특징은 이전에는 없었던 것이다. 『천금요방·식치(千金要方·食治)』·『식료본초(食療本草)』·『당본초(唐本草)』·『다경(茶經)』 등은 이 시기의 가장 중요한 음식학 경전이다.

6) 송원(宋元)

이 시기는 송(宋)·요(遼)·하(夏)·송(宋)·원(元) 등의 정치문화 요소를 포함한다. 이민족(胡) 세력과 문화가 강한 영향을 미치면서 이 시기를 관통하였고, 중국 본토와 주변국은 음식 면에서 광범위하게 교류하였다. 몽골 원 제국은 ‘중화’의 이념이 없었으며, 색목인(色目人)이 정치와 상업의 영역에서 막대한 영향력을 행사하였고, 각종 외부 세계의 문화, 특히 이슬람 문화가 중국 본토의 백성에게 깊은 영향을 주었다. 시내의 음식업은 전에 없이 번성하였다. 『사림광기(事林廣記)』·『거가필용사류진집(居家必用事類全集)』·『음선정요(飲膳正要)』 등이 이 시기 식문화에 관한 서적이다.

7) 명(明) 중기부터 청(淸) 중기

옥수수·고구마·고추·담배 등 대규모의 아메리카 대륙의 작물이 중국에 들어오면서, 중국 대륙의 음식 생산과 식생활에 있어 그 구조가 재편되고 성격이 변하게 되는 등 문화가 다시 만들어지는 데에 영향을 주었다. 서양 근대 문명과의 부딪힘, 시민계층의 성장, 도시와 읍의 식재료 공급과 음식 관련 조직, 음식 풍습의 변화, 『구황본초(救荒本草)』·『본초강목(本草綱目)』·『농정전서(農政全書)』·『수원식단(隨園食單)』 등으로 대표되는 대규모의 음식 관련 서적, 원매(袁枚)로 대표되는 다수의 음식학자 출현이 이 시기의 주요한 특징이다.

8) 청(淸) 말기와 중화민국(中華民國)

인구의 팽창, 생태계의 불균형, 열강의 약탈과 착취, 전쟁으로 인한 파괴로 중국 사회는 전에 없던 생계의 어려움에 봉착하였다. 근대 의학·영양학·가치관으로 뒷받침되는 서양의 음식 사상과 풍습은 중국 사회에 점차 스며들었다. 이와 더불어 세계 각지로 뻗어나가는 화교의 식생활 방식, 태도와 그 영향은 이 시기를 구분 짓는 특징이다.

9) 20세기 중엽 이후

20세기 중엽 이후의 반세기는 중국 대륙의 음식 생산과 식생활이 많은 변화를 겪은 시기다. 1980년대 이전 생태환경의 파괴와 민생정책의 부작용으로 인해 ‘식사난’의 문제가 장기적으로 존속되었다. ‘배불리 먹는 것’은 기층 민중의 기본적인 기대였다. 1960년대 초 최소 3천만 명이 굶어 죽었는데, 그 근본 원인은 식량정책에 있었다. 1980년대 이래 국민들의 기아 문제는 뚜렷하게 개선되었지만, 생태의 파괴와 이로 인한 음식 생산의 위해성 문제가 심각하다. 식재료와 식품의 문제로 국민의 일상적인 음식에 대한 안전을 보장할 수 없게 되었다. 공금으로 뒷받침되는 공무 소비는 이후 30여 년의 중국 대륙 음식문화 생태에 영향을 주는 중요한 요인이 된다. 식생활 가치관과 방식의 새로운 형태는 전통 식문화에 대한 해석과 재통합을 보여준다. 음식 생산의 신기술과 식재료의 신제품이 중국사회에 미친 영향도 크다. 여러 이유와 과정을 거쳐 생겨난 이주민들의 식생활 변이와 이주국의 식문화가 끼치는 영향도 중요하다.

5. “십미원칙(十美原則)”

“십미원칙” 혹은 “십미풍격(十美風格)”은 중국 고대의 음식 심미 사상과 미식 문화 특징의 개괄이며, 중국 음식사 발전의 전성기인 명·청(明·淸)기에 형성되었다. 고렴(高濂)·원굉도(袁宏道)·이어(李漁)·원매(袁枚) 등으로 대표되는 미식가와 음식이론가의 출현과 『준생팔전(遵生八箋)』·『상정(觴政)』·『한정우기(兩情偶寄)』·음찬부(飲饌部)·『수원식단(隨園食單)』 등으로 대표되는 우수한 음식문화 저서의 출판은 그 수와 내용뿐만 아니라 사상과 이론의 깊이에 있어서도 이전 시대의

것을 뛰어넘어서, 고대 음식 심미 사상이 심화되어 “심미원칙”이라는 완전한 형태를 갖출 수 있게 되었다. 중국 역사상 상층사회와 미식이론가가 음식문화 생활 경험에 대해 이해하고 추구한 열 가지 서로 다르지만 긴밀하게 연결된 측면들은 전통문화의 색채와 미학, 그리고 완전한 체계를 추구하는 민족 음식 사상을 구체적으로 드러내준다.

그것들은 다음과 같이 구분된다.

- ① 질(質): 원료와 완성품의 품질과 영양. 이는 음식활동의 처음과 끝을 관통하며, 미식의 전제이자 기초이며 목적이다.
- ② 향(香): 먹고 싶은 마음을 불러일으키고 식욕을 자극하는 냄새.
- ③ 색(色): 보는 이의 기분을 좋게 하는 색깔과 윤기. 원재료에서 자연적으로 드러나는 본래의 색깔을 의미한다(원료의 품질로 인한 아름다움이 전제가 되어야 하지만 요리 중 불의 사용 등의 요인도 매우 중요하다). 또한 서로 다른 재료 간의 조화를 가리킨다.
- ④ 형(形): 미식의 효과를 가져오며, 식용을 목적으로 하는 예술성과 미적 감각이 풍부한 모양.
- ⑤ 기(器): 정교하며 적합한 취사도구와 식기도구를 주로 의미한다.
- ⑥ 미(味): 입을 만족시키고 식욕을 자극하는 맛. 원재료 ‘천연’의 맛과 ‘오미(五味)의 조화’가 아름다운 맛에 부합하는 두 가지 요소다. 식사 과정에서 미식의 효과를 가져오는 관건은 맛에 달려 있다.
- ⑦ 적(適): 편안한 입의 감각은 이와 혀의 촉감을 흡족시킨다.
- ⑧ 서(序): 한 상 혹은 전체 연회석상 요리의 원료, 온도, 색깔, 맛과 형태, 맛의 농도 등의 알맞은 배합, 요리를 올리는 순서, 연회의 계획, 식사 과정의 조화와 흐름의 조절 등.
- ⑨ 경(境): 고상하면서도 조화롭고, 즐거운 분위기의 연회 환경. 연회 환경에는 자연/인공, 실내/실외, 대/소 등의 구별이 있다.
- ⑩ 취(趣): 유쾌한 정서와 고아한 격조.

III. 음식문화 구역성(區域性) 이론

음식문화구(飲食文化區)란 동일한 음식문화의 속성을 가진 집단이 공동으로 생

계를 의존하는 자연적·문화적 생태지리 단위로 이해할 수 있다. 문화의 차이가 어느 정도 있는 지리적 구역도 일군의 학자들에 의해 ‘문화권’이라 불렸다. ‘문화권’ 이론은 독일 인류학자 그레브너(Robert Fritz Graebner, 1877~1934)가 처음으로 제시하였다. 앞서 중국에 객관적으로 존재하는 음식문화의 지역적 차이에 근거하여 ‘음식문화권’, ‘중화민족음식문화권’ 등 음식문화구역성을 서술하는 개념을 제시하였다.

오랜 역사를 거친 발생·발전·통합의 움직임을 통해 17~18세기에 이르자 중국 내에는 크게 동북음식문화구, 징진(京津)¹⁵음식문화구, 황허중류음식문화구, 황허하류음식문화구, 창장(長江)중류음식문화구, 창장하류음식문화구, 중북음식문화구, 서북음식문화구, 서남음식문화구, 동남음식문화구, 칭짱고원(靑藏高原)¹⁶음식문화구, 채식음식문화구가 형성되었다. 채식음식문화구는 원래 어떤 지역을 독점적으로 차지하고 있는 것이 아니라, 중국인들이 외국에 가서 교민으로서 주류 문화 속에서 공존해온 것과 같은 모습으로 여타 문화구에 몸을 의탁하며 지속해 왔다. 그러나 시대적·정치적 요인 등으로 인해 불교와 도교의 세력이 급속히 약해지고 19세기에 이르러서는 점차 사라져갔기 때문에 채식음식문화구는 중화민족음식문화사 중 대략 13세기 동안 존재하였다. 나머지 11개의 음식문화구는 늦어도 원시농업과 목축업이 생겨난 이래 약 1만 년의 오랜 역사의 발전을 통해 점차 지금과 같은 형태로 변화·발전해왔다. 집단의 변화와 음식 생산의 개발 등 여러 요소의 특정한 역사적 작용으로 인해 각 음식문화구의 전후 형성과 변화의 시공간은 각각의 특징이 있다. 각 음식문화구들은 서로 돕고 북돋아주면서도 외부의 영향을 제약하는 구조 속에서 생계를 위해 재통합하는 움직임을 보였다. 비록 일반적으로 이러한 움직임은 타성적이고 점진적으로 이루어지지만 그러한 변화를 향해 나아간다. 각 음식문화구의 대략적인 구역을 표시하면 그림 1과 같다.

‘중화민족음식문화권’은 오늘날 중화인민공화국의 영역을 기본으로 하는 지역적 공간이다. 지역 내의 민중, 즉 중화민족공동체의 국민을 창조와 지속의 주

¹⁵ 베이징(北京)과 톈진(天津)(역자 주).

¹⁶ 칭하이 성(靑海省)과 장족(藏族) 소수민족자치구의 고원지대(역자 주).

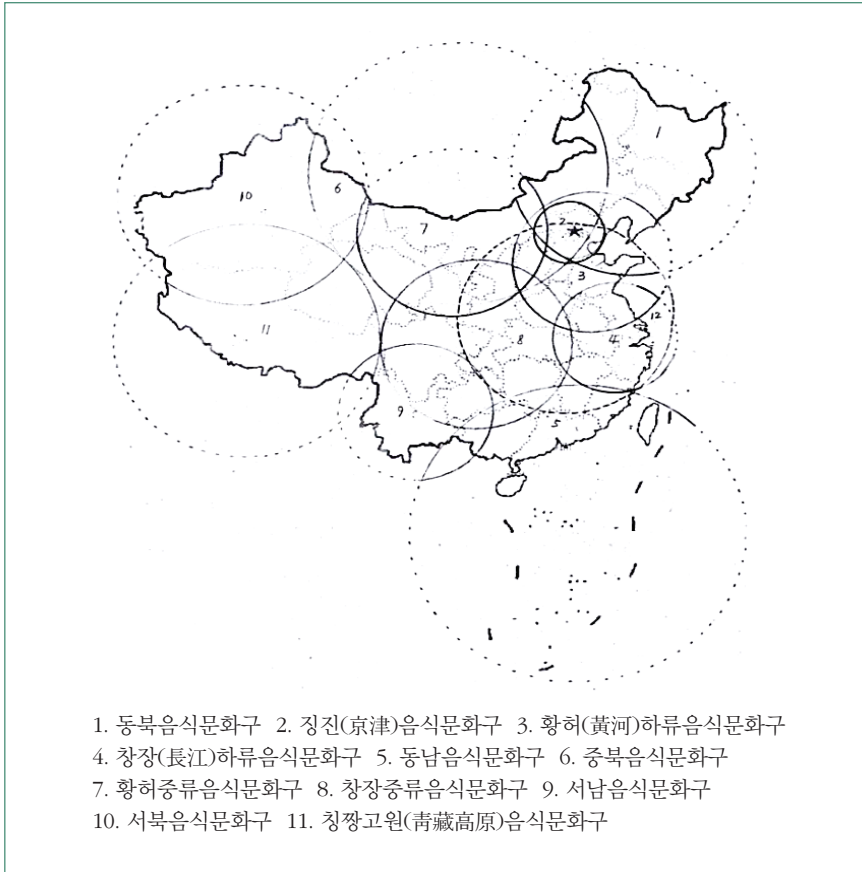


그림 1 중화민족음식문화권

체로 하는 인류 음식문화구역성의 역사가 존재한다. ‘중화민족음식문화권’은 12개의 상대적으로 독립적이면서도 상호의존적인 하위 문화구역으로 형성되어 있다. 상위 개념인 ‘중화민족음식문화권’이든, 하위 개념인 각 음식문화구이든, 음식문화의 형태와 함의는 모두 역사 발전의 결과이며 상황에 따른 역사가 존재한다. 각 문화구를 표시한 원이 중화인민공화국 영역을 벗어난 부분은 가는 점선으로 표시하였다. 이는 ‘중화민족음식문화권’의 실제 지리를 보여준다. 또한 중화음식문화는 전파 영향력이 매우 강하고, 행정구역상의 지리적 한계에 제한을 받지 않는 역사적 특성이 현재에도 영향을 미치고 있음을 알려준다. 각 문화

구 간에 겹치는 부분은 인접한 문화구 간의 문화 전파와 상호 영향 및 침투가 있었던 교차관계를 보여준다. 이웃한 문화구 간의 교차와 이러한 교차의 연속은 ‘중화민족음식문화권’이 밀접한 상관관계를 가지는 유기체적 총체임을 나타낸다. 굵은 점선으로 표시한 부분[3, 4, 8을 아우르는 부분(역자 주)]은 채식음식문화구로, 더 이상 구역성을 지닌 문화지역 공간으로 존재하지 않는다. ‘중화민족음식문화권’을 동심원으로 하여 존재하는 ‘중화음식문화권’은 역사상 중국을 중심으로 인접한 음식문화 특질이 비교적 유사한 지역공간이다.

IV. 음식문화의 위계적 구조이론

1. 음식사를 보는 두 관점

“모든 민족은 두 부류의 음식사를 가지고 있다”는 관점은 필자가 21세기 초 음식문화에 관한 연구를 시작하면서 제안한 것이다. 즉 극빈층과 중산층을 위주로 하는 서민 민중의 음식생활사와 엘리트 계층과 귀족계급의 상층사회 음식역사다.

2. 위계적 구조

중국음식사의 계층적 구조, 즉 음식문화층(약칭 음식층)은 중국 음식 역사상 경제, 정치, 문화적 지위의 차이에 따라 자연히 형성된 음식생활의 사회계층을 말한다. 중국봉건제 시대에는 대략 5개의 기본적 음식문화계층 - 1. 극빈층(果腹层) 2. 중산층(小康层) 3. 부자층(富家层) 4. 귀족층(贵族层) 5. 궁정층(宫廷层) - 이 있었다 (그림 2 참조).

제1계층인 극빈층은 전체 민족집단의 약 87%를 점하고 있다. 극빈층과 중산층의 2/3를 합친 하층사회는 전체 인구의 약 90%를 차지한다. 중산층과 부자층은 각각 7%와 4%를 점한다. 귀족층과 궁정층은 합쳐서 약 2%를 점한다. 궁정층의 실제 비율은 3/1000 정도다. 중층사회와 상층사회의 식인구(食人口)는 전체

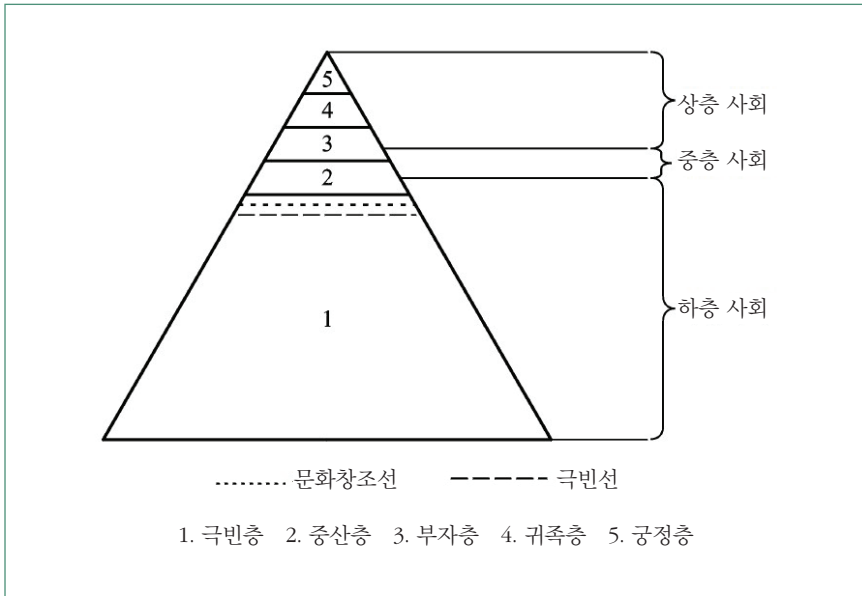


그림 2 중국 역사상의 음식문화층 설명도

인구의 대략 4.5%와 5.5% 정도다. 이것은 중국 봉건사회의 재화와 권력의 분배, 계급별 소비와 중층사회의 경제적 지위가 지극히 불안정했던 역사적 사실과도 기본적으로 일치한다.

3. 각 음식문화계층 간의 관계

음식문화의 5개 계층은 하나의 유기적 통일체이며, 그들 간의 관계는 대략 다음의 5가지로 볼 수 있다.

- ① 제1계층의 존재는 기타 4개 계층이 존재하기 위한 전제다. 무한히 많은 제1계층의 식인구와 자주 최저 생계선을 오르락내리락하는 것을 그 특징으로 한다.
- ② 계층이 높을수록 식인구는 적다.
- ③ 일반적으로 한 사람의 사회·경제·정치적 지위가 높을수록 이에 상응하는 비교적 높은 음식문화계층에 위치할 수 있다.

- ④ 일반적으로 계층의 높고 낮음은 음식문화 발전상 높고 낮음이라고 할 수 있으며, 높은 계층일수록 음식문화의 문화적 특징을 더욱 많이 반영한다.
- ⑤ 각 계층 간에 상호 영향을 주고받으나, 높은 계층의 영향은 낮은 계층이 높은 계층에 미치는 영향보다 더 크다.

중국음식문화의 발전은 주로 상류사회 음식계층이 부단히 재창조되는 과정에서 실현된 것이다.

V. 청(淸) 궁정 『어다선방당안(御茶膳房档案)』 연구

만주족이 명 말기 정치가 붕괴된 것을 계기로 무력으로 중원을 점령하자, 이어서 267년에 달하는 만주족 청제국의 역사가 시작되었다. 통치 민족의 문화를 재창조하려는 정치적 고려와 승리의 열매를 누리려는 욕심은 통치자의 식탁에서도 드러난다. 현존하는 중국 제일의 역사기록관(북경 고궁 서화문(西華門) 내)의 약 2억 장에 달하는 청 궁정의 『어다선방당안』은 강희(康熙) 59년(1720년)에서부터 손제(遜帝) 푸이(溥儀)가 자금성에서 쫓겨나기 전까지 약 200년간의 황제, 태후, 태상왕 등 궁중 각 주인의 식사 기록이 담겨 있다. 필자는 ‘기록관이 건립된 이래 첫 번째로 열람한 사람’이라는 영예를 얻었다(기록관에서 근무하는 리우웨이린(劉桂林) 연구원의 말). 이를 위해 주자진(朱家溍) 선생이 아직 고궁 서북 모퉁이에 있는 팔각루 사무실에서 필자를 특별 초청하여 장시간 대담을 하였다. “첨안선(添安膳)” 제도의 발견, “만한전석(滿漢全席)이 청나라 궁정의 수랏상”이라는 아이신취에러우 푸지에(Aixinjueluo Pujie, 愛新覺羅·溥杰) 주장의 수정, 그리고 이와 관계 있는 일련의 역사적 사실과 문제들을 명확히 하는 것은 중요한 의의가 있다.

VI. 서민대중음식문화 연구

『중국 고대서민 음식생활』(북경상무인서관국제유한공사, 1997)은 “모든 민족은 두 부류의 음식사를 가지고 있다”고 설명한다. 역사문헌과 참여관찰 등의 과정을 거

쳐 서민 대중의 음식 생산, 식생활, 식문화 태도·행위·사상을 재현한 것은 이 책의 특징이자 의의다.

VII. ‘음식문화’ 개념의 제시와 국제적 시야의 ‘음식학’ 사고의 견지

현재 중국대륙의 음식문화 연구는 ‘식학(食學)’을 재통합하는 새로운 역사적 단계에 있다. 이 단계는 ‘음식학’의 개념 제시 이후 십여 년이 흘렀지만 ‘아시아 음식학 포럼’의 개최에서 중대한 영향을 받았다. 2009년 중국 음식문화연구소는 국제음식학 포럼을 개최하였다. 2011년에는 저장공상대학(浙江工商大學)과 태국의 출라롱콘대학, 북경대학이 공동으로 항저우(杭州)에서 “선조가 남긴 식탁 기억”이라는 주제로 제1회 아시아음식학 포럼을 개최하였다. 2012년에는 “계승과 발전”이라는 주제로 제2회 아시아음식학 포럼이 방콕에서 개최되었다. 시린돈 공주가 태국 측의 주최자였고 주제강연을 발표하였다. 2013년에는 “건강과 문명”이라는 주제로 제3회 아시아음식학 포럼이 사오싱(紹興)에서 개최되었다. 2014년에는 “실�크로드의 음식문명”이라는 주제로 제4차 아시아음식학 포럼이 시안(西安)에서 거행되었다. 역대 포럼에 참가한 학자들은 중국, 일본, 한국, 미국, 영국, 프랑스, 독일, 네덜란드, 이탈리아, 이스라엘, 태국, 인도, 인도네시아, 필리핀, 미얀마, 러시아, 스위스, 호주, 이란, 파키스탄, 방글라데시, 네팔, 아랍에미리트, 타지키스탄, 우즈베키스탄 등의 국가에서 왔으며, 대다수가 국제적으로 저명한 전문가들이다. 매회 포럼마다 의미있는 성과를 올렸다. ‘음식학’의 이론에서 생각해볼 때, 현재 중국 대륙 음식학 연구의 경향은 공업화와 전통적인 수공업이 음식 생산을 통합하고, 대중의 식생활을 고민하며, 사회의 식문화에 대해 연구하는 것이다. 고등교육기관에서 음식학 과목과 음식학 전공을 개설하고, 음식학 연구기구를 건립하며, 많은 자본을 투자하여 전통음식 시장을 개선하는 것 등 이론에서 실천에 이르기까지 ‘음식학’의 성과가 축적되고 있으며 음식학 이론이 확립되어 가는 중이다.

VIII. 『연성공부당안(衍聖公府檔案)』¹⁷ 연구

『연성공부당안』은 중국 국가 1급 기록으로, 취푸(曲阜)의 공자의 직계 장손이 물려받은 개인소장 기록이다. 1만 권이 현존하며, 가장 이른 기록으로 명(明) 가정(嘉靖) 연간에서부터 1940년대까지 이른다. 필자가 처음으로 정리·분석하고 식사에 관한 기록을 이용하여 『천하제일가(天下第一家) 연성공부의 식생활』, 『천하제일가 연성공부의 식단』, 『『연성공부당안』 식사 연구』 등을 저작하였다. 동시에 그 기록에 의거하면서도 명청시대의 음식 관련 서적을 참고하고, 공부(孔府) 음식점의 요리사에게 자문하여 수차례의 실험 끝에 150여 개의 반찬과 간식 등 전통음식의 역사적 형태를 재현하였다. 현재 국가급 무형문화유산에 등재된 “공부의 요리(孔府菜)”는 필자의 연구 성과에 의거하여 뒷받침되고 있다.

IX. ‘만한전석(滿漢全席)’ 바로잡기

1960년대 이래 만한전석은 홍콩, 대만, 일본, 한국, 중국 대륙, 싱가포르에서 연이은 열풍을 일으켰다. 만한전석 4글자는 사람들 사이에서 유명했으나 기본적으로 주위에서 회자되는 이야기가 많았고 역사적 자료나 과학적 분석은 결여되어 있었다. 그리하여 다나가 시즈이치(田中静一) 선생은 그의 권위 있는 저작 『일의대수(一衣帶水): 중국요리전래사』에서 “만한전석은 허상의 음식”이고 “제2차 세계대전 이전에는 존재하지 않았다”고 하였다. 필자는 20년 동안 『만문노당(滿文老檔)』, 『연성공부당안』, 청 궁정의 『어다선방당안』, 『청실록(淸實錄)』을 비롯하여 필기, 사회문화 등 많은 역사문헌을 정리·분석하고, 중국 대륙·대만·일본·미국 각지에 분포하며 중국어·일본어·영어로 된, 다른 연구자의 10배가 되는 최고 권위의 사료를 손에 넣어 ‘만한전석’을 근본적으로 바로잡았다. 그 성과는 『만한 식문화의 변천과 만한전석 문제 연구』(1996)와 『만한전석 원류 고찰』(지센린

¹⁷ ‘연성공’이란 송나라 인종 때 공자의 직계 자손에게 내려진 작위 이름이다(역자 주).

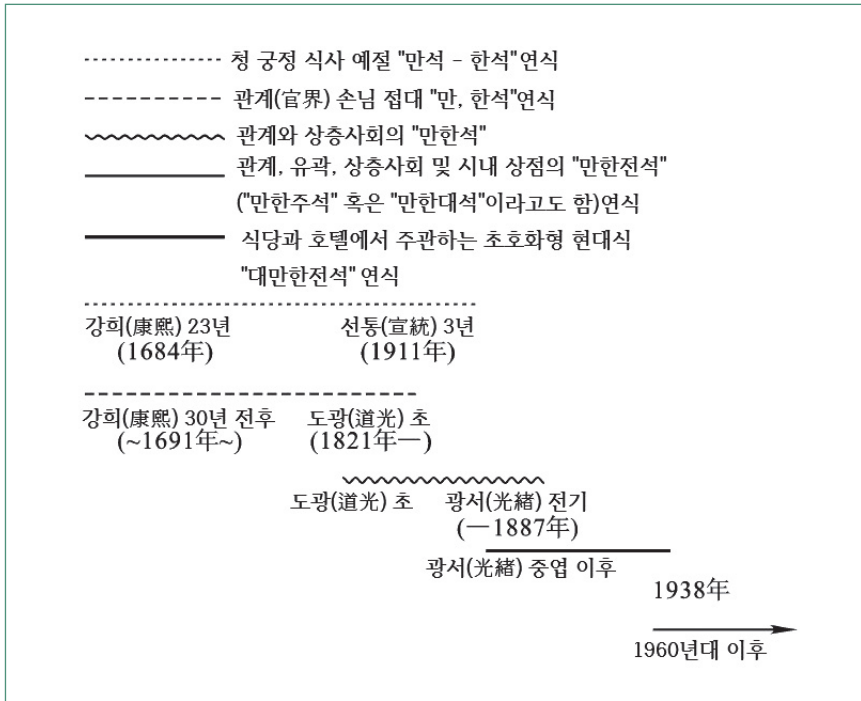


그림 3 '만한석(滿漢席)' 형태 변화 설명도(현재 발견된 사료에 근거하여 제작)

(季羨林) 편, 『동방문화집성』, 2003] 두 책에 나와 있다.

‘만석(滿席)’, ‘한석(漢席)’은 처음에는 청 제국 조정의 음식 예절 제도였다. 이 제도는 강희(康熙) 23년(1684)에 만들어졌고 청조가 끝날 때까지 유지되었다. 조정에 서 제도를 정한 이후, 만석과 한석은 관계(官界)의 접대 음식이 되었다. 도광(道光, 1821~1850) 중엽까지 계속 이어지다가, 질충적인 만한석이 출현하였다. 광서(光緒, 1875~1908) 중엽에는 만한전석이라는 명칭이 문헌에 등장하는데, 만한석의 형태에서 다시 한 번 확장되었음을 드러내준다. 그 이후民初 초기까지 만한전석은 시내 요릿집 등 고급 소비 장소에서 약 30년간 유행한다. 지금까지 발견된 만한석에 관한 가장 이른 사료는 상해인 야오팅린(姚廷澐)이 지은 『속력년기(續历年記)』다. “만, 한반(飯)” (즉 만, 한석)이라고 기록되어 있어 강희(康熙, 1662~1722) 연간에는 만석과 한석이 분리되어 있음을 알 수 있다.

건륭(乾隆, 1736~1795) 연간 혹은 가정(嘉慶, 1796~1820) 초기에 만한석의 형태가 변

화한다. 강좌(江左)¹⁸ 일대에 아직 만석, 한석의 분리가 존재하고 절충적 연식(筵式. 연회 형식)으로 변하지 않았다. 청 궁정의 두 종류의 분리방식 제도가 사회에 풍문으로 전해져 만들어졌고, 당연히 이 ‘만석’과 ‘한석’은 내용 면에서 조정에서 연회를 할 때 만들어진 예식에 충실하고자 하였다.

도광 중엽에는 융합된 만한석이 발견된다. 이는 사회에서 상당히 오랜 시간 유행한 만석과 한석 두 가지 성격의 연회양식(청 궁정에 원래 있었던 표준 격식은 아니다) 중 진귀하고 대표적인 요리를 조합하여 만들어진 것이다. 현재까지 발견된 이러한 융합된 연식을 반영하는 가장 오래된 사료는 진퇴암(陳退庵)의 『연화별(蓮花筏)』, 금안청(金安淸)의 『수창춘예(水窗春呖)』, 그리고 이할인(李劫人)의 『구장(旧帳)』 등이다.

광서 중엽 이전, ‘만한전석’이라는 명칭이 출현하기 시작한다. 이는 만한이 융합된 만한석보다도 더욱 크고 호화스러운 요리로, 청말에 등장하여 중화민국 초기에 흥성하였으며, 동광 연간 몰락한 상층 귀족 권력계급이 식색(食色)에 탐닉하여 부패한 풍습이 나타나 있는 자연스런 결과물이었다. 늦어도 광서 중엽까지 수도와 상해 등 대도시에서 유행하였다.

‘만한전석’은 연식의 명칭이니만큼 그에 상응하는 요리 품목과 다른 명칭과는 차별되는 구조적 특징이 있어야 한다. 따라서 ‘만석’과 ‘한석’, ‘만한석’[또는 만한주석(滿漢酒席)], ‘만한전석’[또는 만한대석(滿漢大席)]으로 이어지는 다른 명칭들에는 사실 요리의 품목이 부단히 증가하는 추세와 과정이 나타나야만 한다.

만한전석은 엄격하고 변할 수 없는 획일적인 격식으로 이루어진 것은 아니다. 규범적 연식이 되지 않았고 될 수도 없었다. 물론 규범적인 연식이 아니라고 해서 형식상의 특징이 없는 것은 아니다. 만한전석의 형식상의 특징은 “상대적으로 안정된 형식과 제외될 수 없는 종류”로 요약할 수 있다. “상대적으로 안정된 형식”이란 “연채(燕菜, 제비 활용 요리)에 구이를 더하는 것”을 가리킨다. 청나라 말기에 “연채 연회”와 “구이 연회” 식사 품목을 정선하여 융합하였다. “제외할 수 없는 종류”란 제비집, 상어 지느러미(샷스핀), 해삼, 가리비, ‘오어단(烏魚蛋, 오징어 난소)’ 등 수량이 가장 적은 여덟 종류의 해산물 재료다. 그중에서도 제비집, 상어

¹⁸ 창장 강(長江) 하류의 우후(蕪湖)와 난징(南京)의 아래 남쪽 연안 지역(역자 주).

지느러미, 해삼 세 가지는 필수적으로 준비해야 한다.

X. 원매(袁枚) 음식 사상 연구

2003년 4월 1일, 원매가 탄생한 3월 25일을 “국제 중국음식의 날”로 제정하는 필자의 제안이 중국 칭다오(靑島)에서 열린 국제회의에서 만장일치로 통과되었다. 원매의 음식학 연구 성과는 중화민족음식문화사에서 10가지 ‘최초’의 사실을 확인했다는 점에서 찾을 수 있다.

- ① 원매는 해외의 음식문화계와 요식업계에서 보편적으로 인정받는 중국 고대 ‘식성(食聖)’이다.
- ② 중국 역사상 최초로 음식이 당당히 하나의 학문 분야임을 공개적으로 선언한 사람이다.
- ③ 중국 역사상 최초로 음식을 몸을 편안하고 안정되게 하고, 사람들을 이롭게 하며 세상을 구하는 학술로 여기고, 평생을 연구하여 비길 데 없는 성취를 얻은 사람이다.
- ④ 중국 역사상 최초로 요리사의 일대기를 쓴 사람이다.
- ⑤ 중국 역사상 최초로 사회적으로 승인된 전문 미식 감정사다.
- ⑥ 중국 역사상 최초로 체계적으로 문명 음식 사상을 제시한 사람이다.
- ⑦ 중국 역사상 최초로 음식의 과학을 힘있게 선도한 사람이다.
- ⑧ 중국 역사상 최초로 공개적으로 자신을 ‘맛을 즐기는’ 사람이라고 칭하기를 서슴지 않았다.
- ⑨ 중국 역사상 최초로 ‘감칠맛(鮮味)’을 기본적인 맛으로 인정한 사람이다.
- ⑩ 중국 역사상 최초로 인간의 식사를 즐기는 예술로 격상시킨 사람이다.

XI. 중국 젓가락 문화 연구

중국인의 젓가락 사용과 젓가락 문화의 역사에 대한 관심은 음식치료사에 대한 관심과 더불어 시작하여 지금까지 이르고 있다. 주요한 견해와 성과는 다음

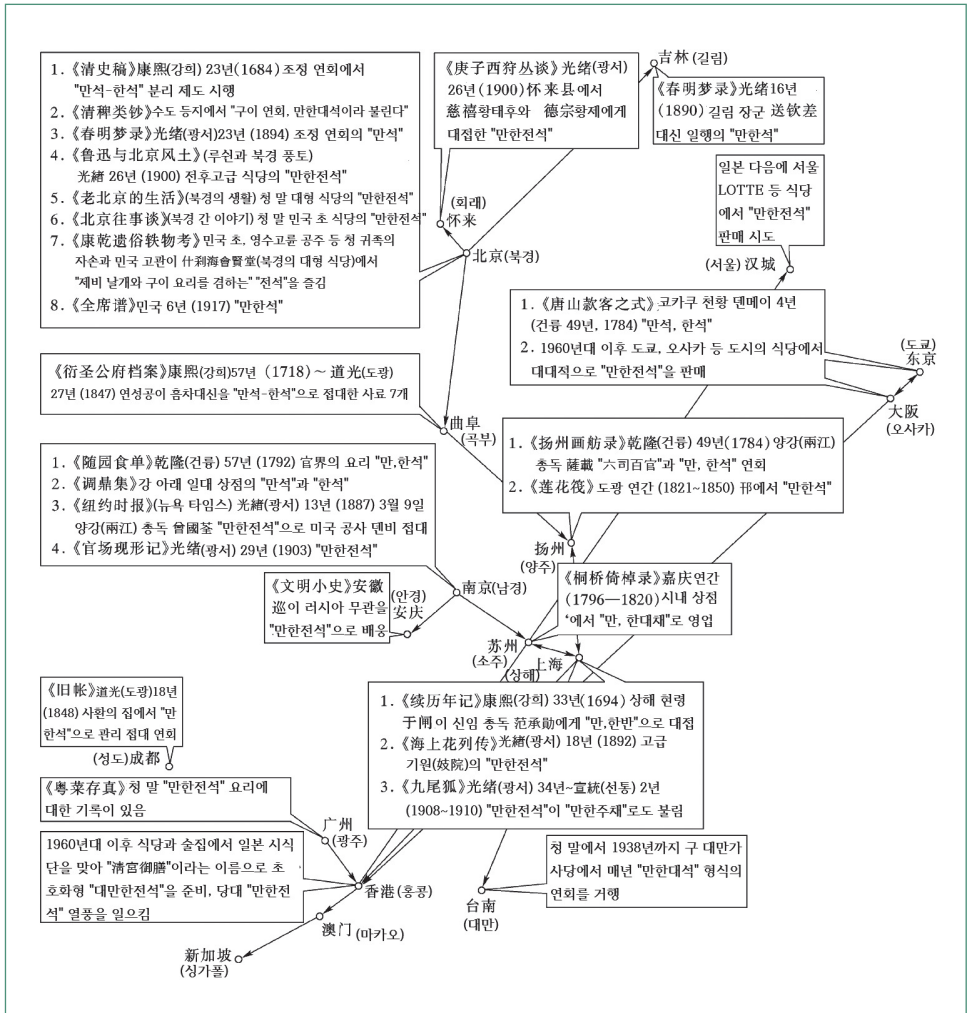


그림 4 '만한식' 변화 전파 설명도(현재 발견된 사료에 근거하여 제작)

과 같다.

- ① 중국인의 젓가락 역사는 5개의 역사적 단계를 거쳤다. 젓가락을 식기로 사용한 것은 중국인이 곡식을 그릇에 담아 먹고, 국을 끓여 먹는 생활방식과 더불어 출현하였다. 중국인이 젓가락을 사용하여 밥을 먹는 역사는 지금으로부터 6000여

년 전 신석기시대까지 거슬러 올라간다. 초기 형태는 불로 직접 굽는 시기에서부터 도기를 사용하여 조리하는 시기 전까지 나타난다. 과도적 형태는 신석기시대에, 협(挾)의 형태는 청동기시대에, 저(箸)의 형태는 동주(東周)에서부터 당(唐)까지의 시대에, 궤(筴)의 형태는 송(宋)에서부터 지금까지 나타난다. 명에서 청 중엽의 약 5세기의 시간은 중화민족이 보편적으로 젓가락을 사용하던 시기였다.

- ② 『동경몽화록(東京夢華錄)』의 북송의 수도 개봉시의 음식점에 관한 글에서, 11~12세기에 숟가락에서 젓가락으로 교체되는 상황을 묘사하는 “이전에는 숟가락만 썼지만, 지금은 모두 젓가락을 쓴다”¹⁹는 기록을 처음으로 발견하고 해독하였다.
- ③ 오늘날 유행하는 기제로 제조되어 하나로 연결된 젓가락은 대만의 중화인 장허순(張和順)이 중화민국 21년(1932)에 발명했음을 밝혔다.
- ④ “규범적 젓가락 사용법”을 제시하였다. 젓가락을 잡는 규범은 중국인의 고상하고 우아한 식사 행위를 위해 자신을 강하게 단속하는 오랜 습관에서 형성되었다. 성인이 젓가락을 잡을 때 일반적으로 엄지로 잡는 부분이 젓가락 끝에서부터 1/3 지점(혹은 1/3보다 적다)이다. 우아하고 세련되어 보이면서도 젓가락을 적당히 교차시키기에도 편리하다. 규범적인 젓가락 잡는 자세는 다섯 손가락을 조화롭게 사용해야 한다. 이는 중국인의 붓을 잡는 것과도 상통한다. 다른 점이 있다면 붓을 잡을 때는 젓가락을 잡을 때와 엄지의 방향이 반대라는 것과, 젓가락을 잡을 때에는 중지가 위로 받치고 아래로 누르는 등 더 복잡하고 정교하다는 것이다. 다섯 손가락의 분업과 협력을 분리시켜서 살펴보면, 엄지와 검지, 중지는 주로 위에 있는 젓가락을 담당하고, 엄지와 중지, 무명지는 주로 아래에 있는 젓가락을 담당한다. 소지는 무명지를 지탱하면서 기타 네 개의 손가락에 힘을 합하여 서로 조화를 이룬다. 젓가락을 잡는 자세는 일반적으로 엄지의 두 번째 마디와 검지의 전체, 그리고 중지의 세 번째 마디가 위에 있는 젓가락과 서로 닿는다. 엄지의 첫 번째 마디는 아래에 있는 젓가락 상단을 엄지와 검지의 갈라진 사이를 이용해 검지의 중간 위치로 밀고, 중지는 끝을 이용해 아래에 있는 젓가락을 무명지의 세 번째 마디로 민다. 두 개의 젓가락은 기본적으로 평행 상태지만 젓가락의 아래쪽 끝은 약간 가까울 수 있다. 그러나 끝이 완전히 모아지거나 너무 벌어져서는 안 된다. 두 젓가락의 거리는 중지 세 번째 마디의 끝부분과 세 번째 관절이 만나는 지점에서 성인을 기준으로 계산했을 때 약 1.5cm다.

¹⁹ 원문은 旧只用匙, 今皆用箸矣.

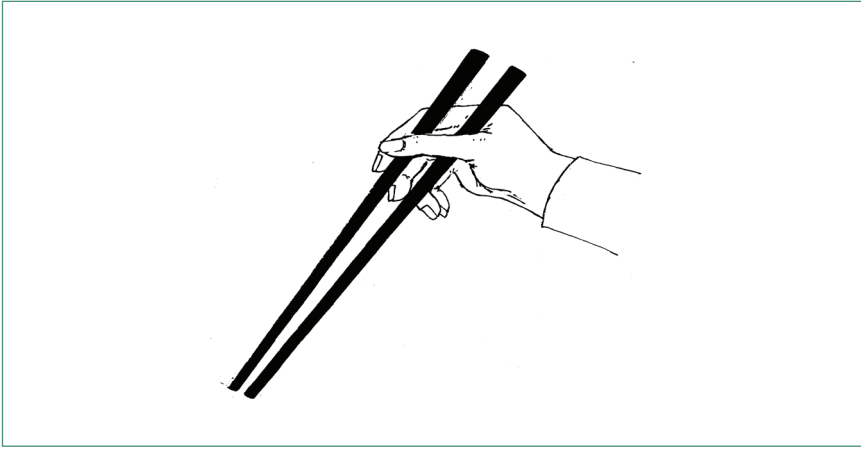


그림 5 젓가락 잡는 법



그림 6 쌍젓가락의 예시

움직일 때는 엄지가 손바닥을 움직여서 다른 세 손가락을 움직이도록 하고, 젓가락이 집고, 헤치고, 고르고, 나누고, 섞고, 비비고, 찌르고, 벗기고, 깎고, 자르고, 떼어내고, 끊고, 찢고, 건지고, 말고, 밀고, 놓고, 누르고, 뚫고, 운반하는 등 영민하고 정교한 동작을 하도록 한다. 영민하고 고상한 젓가락 사용 방식은 젓가락이 음식에 닿은 후 단번에 일을 끝내야 하고, 바로 들어갔다 바로 나와야

하며, 가고 서는 것에 순서가 있어야 한다. 젓가락이 음식에 닿는 시간이 너무 길어서는 안 된다. 특히 중국의 전통적인 회식 자리에서는 일반적으로 젓가락이 공용 식기에 머무르는 시간이 한 번에 집어서 가져가는 동작에 걸리는 시간을 초과하면 부정확하고 영민하지 못한 것으로, 실패한 것이다. 교양이 부족한 사람 혹은 최소한 훈련이 부족한 사람으로 비쳐질 수 있다.

⑤ 중국 요리 공식 연회에서 ‘쌍젓가락제’를 제창하였다.

XII. 음식 테마 박물관의 설계

1996년부터 필자는 4개의 음식 테마 박물관의 요청을 받아 배치 및 전시 방안을 제공하였다. 박물관의 명단은 다음과 같다. ① 중국 젓가락문화 박물관(다렌, 1999), ② 중국 장문화 박물관(사오싱, 2002), ③ 중국 항저우음식(杭幫菜) 박물관(항저우, 2012), ④ 중화 음식예절관(취푸, 2015). 고고학 발굴 연구, 신뢰할 만한 역사 문헌 기록 고찰, 참여관찰로 자료 수집, 민속 연구로 실제 고증 등의 원칙과 방법에 의거하여 실제와 같이 생동적인 역사 원형의 모습을 재현하였다.

XIII. ‘음식학’ 전문 용어의 이해와 정의

음식학에 대한 가르침과 사고의 확대와 심화, 학과의 점진적인 완성 및 발전과 더불어 특정한 학과의 전문용어가 지속해서 출현하였다. 30여 년 전부터, 필자가 제시했거나 이미 사용 중이었으나 필자가 정의한 음식학 전문용어가 100여 개에 달한다. 그중 많은 수가 연구자들에 의해 흔히 사용되고 있다. 대략 합산하면 다음과 같다.

1. 식생산 2. 식생활 3. 식사상(事象) 4. 식사상(思想) 5. 식관제(慣制) 6. 식문화 7. 음식 문화 8. 식학(음식학) 9. 요리(烹任) 10. 조리(烹調) 11. 요리문화 12. 식사문화(餐飲文化) 13. 음식사 14. 극빈선(果復線) 15. 음식문화창조선 16. 음식문화층 17. 극빈층(果腹層) 18. 중산층(小康層) 19. 부자층 20. 귀족층 21. 궁정층 22. 음

식문화권 23. 중화민족음식문화권 24. 중화음식문화권 25. 식탁 제1규율(“검사 법칙”) 26. 식탁 제2규율(“식사 초대 법칙”) 27. 식탁 제3규율(“아름다움 법칙”) 28. 4대 기초이론 29. 식의합일(食医合一) 30. 음식양생(飲食養生) 31. 본미론(本味論) 32. 공자 식도(孔子食道) 33. 공맹식도(孔孟食道) 34. 주덕(酒德) 35. 주도 36. 주례 37. 전통 주인(酒人) 38. 주성(酒聖) 39. 주선(酒仙)[주일(酒逸)] 40. 주현(酒賢)[주동(酒童)] 41. 주치(酒痴) 42. 주전(酒颠)[주광(酒狂)] 43. 주황(酒荒) 44. 주도(酒徒) 45. 주풍(酒瘋) 46. 주적(酒賊) 47. 주령(酒令) 48. 다덕(茶德) 49. 다도 50. 다예 51. 전통다인 52. 식성(食聖) 53. 채품(菜品) 54. 채식(菜式) 55. 선품(膳品) 56. 식품(食品) 57. 식물(食物) 58. 연식(筵式) 59. 식단(食單) 60. 채단(菜單, 메뉴를 뜻함) 61. 식보(食譜) 62. 채보(菜譜, 메뉴를 뜻함) 63. 채보문화(菜譜文化) 64. 채보학(菜譜學) 65. 식육(食育) 66. 자서(自噬) 67. “삼신(三神)” 68. 요리사(烹飪史) 69. 장(醬) 70. 장문화(醬文化) 71. 십미풍격(十美風格) 72. 질(質) 73. 색(色) 74. 향(香) 75. 형(形) 76. 기(器) 77. 미(味) 78. 적(適) 79. 서(序) 80. 경(境) 81. 취(趣) 82. 중국 요리 공식 연회 식사 방식 83. 일인쌍젓가락제 84. 집는 젓가락(取食筷) 85. 먹는 젓가락(進食筷) 86. 젓가락 받침(筷枕) 87. 식사활동(食事活動) 88. 음식행위(飲食行為) 89. 음식행위학(飲食行為學) 90. 신성한 장소 연회(聖府筵) 91. 제사 연회(祭祀筵) 92. 손님 접대 연회(延賓筵) 93. 발효면(酵面) 94. 만한전식(滿漢全席) 95. 첨안선(添安膳) 96. 수겁(手掬) 97. 채식(素食) 98. 채식주의(素食主義) 99. 채식문화권(素食文化圈) 100. 자주찬(自主餐) 101. 뷔페(自助餐) 102. 자리찬(自理餐) 103. 연정(宴程) 104. 연절(年節) 105. 음식민속 106. 잔제(餐制) 107. 한구(寒具) 108. 간식(點心) 109. 의적(儀狄) 110. 조신(灶神, 부뚜막신) 111. 라가색면(喇家素面) 112. 식기구 113. 분식(粉食) 114. 입식(粒食) 115. 팔진(八珍) 116. 볶음(炒) 117. 주요리(大菜) 118. 행채(行菜) 119. 두채(頭菜) 120. 반채(飯菜) 121. 휴한식품(休閒食品) 122. 휴한음식(休閒飲食) 123. 항방채(杭幫菜) 124. 요리 대가(烹飪大師) 125. 음식문화 대가(飲食文化大師) 126. 식사를 즐김(食事慶娛) 127. 식사를 기대함(食事祈盼) 128. 식사를 회피함(食事避諱) 129. 쌍젓가락제

XIV. 제4회 아시아음식학 포럼 연례회의와 4가지 <선언>

1) <타이 산(泰山) 선언>. 2002년에 필자는 한 국제포럼에서 “삼거(三拒)”(기업가는 경영을 거절하고, 요리사는 가공을 거절하며, 소비자는 식용보호동물을 거절한다)를 제안하여 타

이 산 정상에서 발표하였기에 <타이 산 선언>이라 한다.

2) <명쯔(蒙自) 선언>. 2004년에 필자는 윈난 성 명쯔에서 열린 식사문화 포럼에서 중국 요리사들이 스스로 직업윤리를 엄수하여 소비자에게 인체 건강에 유해한 음식을 제공하지 않겠다는 약속을 충실히 지킬 것을 제안하였다.

3) <항저우 선언>. 2011년 제1회 아시아음식학 포럼의 주제는 “선조들이 남긴 식탁의 기억”이었다. 이 회의의 대표 문건에서 모두 “식품 안전이 21세기 인권보장의 최소 기준”이라는 관점에 동의하였다. 정부와 식품 생산자, 공급자가 소비자와 사회에 도덕적 법률적 책임이 있음을 제시하였다.

4) <시안(西安) 선언>. 2014년 제4회 아시아음식학 포럼의 주제는 “실크로드 음식문명”으로서, 이 회의의 대표 문건에서는 실크로드 정신을 “문화에는 뿌리가 있지만, 문명에는 한계가 없다”로 요약하였다. 이 정신은 인류의 다양한 음식문화가 존재하는 이유와 서로 협력하고 상호 이익을 도모하려는 호혜성의 원칙을 제시하였다. 이 원칙은 역사상 여러 문화 간 음식 교류의 중대한 의의를 보여주고 있으며, 현 시대와 모든 인류문명의 진보에 있어 결정적인 영향을 미칠 것이다.

XV. 연구방법

필자의 식학연구(治食學)가 따르는 것은 선현들이 행했던 유효한 방법에서 크게 벗어나지 않는다. 주요 연구방법으로 ① 역사문헌법, ② 참여관찰법, ③ 모의 실험법, ④ 비교연구법 등이 있다.

투고일: 2015년 4월 24일 | 심사일: 2015년 7월 3일 | 게재확정일: 2015년 7월 29일

참고문헌

『道德经』下篇 八十章. 《诸子集成》三. 北京: 中华书局 1954年 12月 第1版.

- 『吕氏春秋·仲春纪第二·仲春』卷第二.《诸子集成》六.北京:中华书局.1954.
- 西汉·司马迁.『史记·货殖列传』卷一百二十九.北京:中华书局.1959年9月.第1版.
- 『尚书正义·商书·洪范』卷十二,清·阮元《十三经注疏》.北京:中华书局.1980.
- 『庄子·知北游』,『诸子集成』三.北京:中华书局.1954.
- 『周礼注疏·天官·食医』卷第五.清·阮元《十三经注疏》.北京:中华书局.1980.
- 宋·洪兴祖『楚辞补注·天问』,白话文点校本.北京:中华书局.1983.
- 赵荣光.2006.『中国饮食文化史』.上海:上海人民出版社.
- 赵荣光.1990.“后记.”『中国饮食史论』.哈尔滨:黑龙江科学技术出版社.

Abstract

My Experiences in Studying Chinese Food Science: Basic Theories and Diverse Realities

Rongguang Zhao Zhejiang Gongshang University

The author's research in food science has its beginnings in a general interest in food problems and culinary history and culture. The understanding of culinary history, the reproduction of the culinary arts, and curiosity over dining culture serve as the basis for the author's culinary therapy studies. In terms of an academic approach, food science provides research perspective and methodology. This paper introduces basic theories and specific research results of food science. Firstly, theoretical foundations of Chinese culinary science are laid out, accompanied by descriptions of the particularities of Chinese national culinary culture. Next is a chronological account of Chinese culinary culture research, followed by a comprehensive review of the history of Chinese cuisine from the prehistoric to modern times, and summed up with ancient, timeless principles. On a spatial dimension, modern day China boasts 12 culinary subcultures within its national boundaries, which together form a vast Chinese national culinary cultural sphere. Socially, dining culture was also dictated by the hierarchical structure of the society, with diverging culinary histories among the common people and the upper classes. In addition to these theoretical discussions, this paper also discusses the findings of previous research based on historical sources from Qing dynasty courts and Confucius' personal archives. Research on food science is accumulating on a global scale, with

the recent Asian Food Culture Conference garnering much attention. This paper concludes with some recommendations on the direction of culinary research, as presented at international forums.

Keywords | theoretical foundations of Chinese culinary science, culinary history, Chinese culinary culture, Chinese national culinary cultural sphere

