

## 宋代 문헌 속 육고기의 문화상징 연구

金源熙\* · 李鍾武\*\*

### 【목 차】

- |                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| 1. 들어가는 말            | 3. 돼지고기: 계급을 넘은 육고기 |
| 2. 양고기: 계급을 가진 육고기   | 1) 남방에서 중앙으로        |
| 1) 통치자의 음식, '太官羊'    | 2) 양고기에서 돼지고기로      |
| 2) 식탁 위의 사치, 廚娘과 羊頭簪 | 4. 나오는 말            |

### 【초록】

文化는 사회의 발전을 이끄는 '소프트 파워'라고 일컬어지지만 물질적 토대와 정치적 변화로부터 온전히 홀로 설 수 없다. 中國宋代 목축업과 조리기술의 발달은 양고기를 중심으로 한 독특한 육식문화를 만들어내었고, 이는 신분과 계급의 상승이라는 무거운 상징성을 가지게 되었다. 이에 반해, 돼지고기는 저급한 식재료에서 식문화의 중요한 위치로 점차 받아들여져 신분·지역을 아우르는 문화우월감의 상징이 되었다. 본 논문은宋代 육식문화의 발달과정을 문헌에서부터 살펴보고, 이를 통해 당시 육고기에 대한 인식 변화와 문화 상징성을 고찰한 것이다.

【키워드】 양고기, 돼지고기, 太官羊, 羊頭簪, 주방시녀(廚娘), 문화상징

\* 제1저자: 제주한라대학교 관광중국어과 겸임교수 (kidhee@hanmail.net)

\*\* 교신저자: 제주한라대학교 관광중국어과 교수 (jongdoll@chu.ac.kr)

## 1. 들어가는 말

최근 “음식은 문화이기도 하다”라는 관점을 바탕으로, 기존 학문 분야와 다른 학술적 색채로 음식에 접근하는 연구의 움직임이 새롭게 일어나고 있다.<sup>1)</sup> 식문화의 근저에는 민족과 소속된 집단에 따른 가치관의 체계가 나름대로 형성되어 있다고 할 수 있다. 이러한 음식에 대한 나름의 가치관 체계는 각 영역에서 질서를 만들고 하나의 전통적 규범 등으로 자리 잡게 되며, 시간의 흐름 속에서 그 인식의 범위와 깊이를 달리하면서, ‘식문화’라는 모습을 갖추어가게 되는 것이다.

宋代文學 대가인 王水照 교수는 “송대 사대부의 신분적 특징은 그들이 관료, 문학가, 학자가 하나가 된 복합적 인물로서, 唐代의 지식인들보다 그 지식 범위가 다방면이면서 깊이가 있다는 점이다”<sup>2)</sup>라고 하였다. 송대의 사대부들은 당시 지배계층의 일부분으로서 충분한 지식인적 문화소양으로 시가 작품과 일련의 문헌들에 일상의 이야기를 적지 않게 남겼다. 전해져오는 이야기 가운데 그들이 攝食을 통해 자신의 특수한 미각관을 보여주기를 꺼려하지 않았다는 점은 매우 주의할 만하다. 이는 맛있는 음식을 먹는 행위가 순수하게 동물적인 행위에 그치지 않고, 우리의 마음과 머리가 위장과 긴밀하게 연결된 것임을 일깨워준다. 따라서 음식은 생리활동일 뿐 아니라 움직이는 문화 활동이기도 한 것이다.<sup>3)</sup>

흥미롭게도 송대는 양고기의 소비와 돼지고기에 대한 인식이 상반되는 시기이며 이 극단의 상반이 南宋 시기를 거쳐 점차 ‘충돌’에서 ‘융화’로 넘어가는 시기이기도 했다. 당시 양고기는 皇室의 애호로 상류층의 식재료이자, 사회 권력과 지위의 상징이 되기도 하였다. 송대인들은 이러한 ‘선택적 섭식’으로 자신의 품격을 드러내며 자신의 사회적 지위를 다른 사람들과 구별 지으려 하였다. 이는 섭식의 품격이 바로 신분 구별의 잣대로 작용했음을 의미한다.

양고기의 생산과 소비가 어려웠던 남송 시기에 정치경제적 조건으로 인하여 돼지고기는 양고기의 대체품이 되면서, 그 소비가 급증하였다. 시대가 흘러 조리기술의 변화무쌍한 발달은 소비와 공급곡선으로만 해석했던 이전 육식문화의 단순함을 다변화로 이끄는 데 적지 않은 역할을 하게 된다.

본 논문은 이제 양고기와 돼지고기로 대표되는 송대 육식문화의 발달과정을 여러 문헌 속 이야기에 대한 탐색에서부터 살펴보고, 그를 통해 당시 육고기에 대한 계급

1) 린다 시비텔로, 『인류 역사에 담긴 음식문화 이야기』, 출판사 린, 2017, p.19.

2) 王水照, 『宋代文學通論』, 河南大學出版社, 1997, p.27.

3) 우련수, 『사치의 제국』, 글항아리, 2019, p.413.

계층의 인식 변화와 문화 상징성을 고찰해보고자 한다.

## 2. 양고기: 계급을 가진 육고기

### 1) 통치자의 음식, ‘太官羊’

일반적으로 宋代에서 소는 농사에 쓰이는 중요한 농기구의 하나로 대접받아 함부로 살생하지 않았으며,<sup>4)</sup> 돼지는 그 가치가 저급하고 질병의 원인이 된다고 생각하는 경우가 많았다. 하지만 양고기에 대한 인식은 이들과는 많이 달랐다. 프랑스의 사회학자 피에르 부르디외는 저서에서 각 계층 간의 구별 짓기가 독특한 취향과 유행을 만들어내기도 한다고 주장했다. 남들로부터 자신을 구별하여 두드러지게 하는 것이 사회 집단의 분화와 구조를 유지하는 기본 원리이고, 다양한 계층 간의 구별 짓기는 각 계층이 갖고 있는 자본의 차이에 토대를 둔다는 것이다. 다른 육고기에 비해 맛이 남달랐다는 점, 지배계층에서 보양식으로 인식되었던 점,<sup>5)</sup> 거기에 황실에서 일상과 연회의 주연으로 삼았던 점 등은 양고기가 평범한 음식의 차원을 넘어서 당시 ‘상징 소비’의 대상으로 인식이 되었다는 것을 말해준다. 이러한 양고기 소비와 관련된 일례로 宋 仁宗의 고사는 매우 유명하다.

하루는 새벽에 일어나 近臣에게 말하기를 “어제 저녁에 잠이 오지 않아 몹시도 배가 고팠구나, 양고기 구이가 먹고 싶었지.” 근신이 말하길 “어찌 전교를 내려 내오라 하지 않으셨습니까?”라고 하자, 인종이 말하길 “예를 들어 궁에서 매번 무엇을 내오라 했다는 것을 듣게 되면, 밖에서는 이를 따라 예로 삼을 것이다. 이때부터 밤마다 도살을 해 놓고, 급할 때 수요를 대비할 것이니, 세월이 쌓이면, 축생을 해함이 많아진다. 어제 하룻밤의 허기를 참지 못하고, 끝없는 살상이 일어나게 하겠는가?”라고 하였다. (一日晨興, 語近臣曰: “昨夕因不寐而甚饑, 思食燒羊.” 侍臣曰: “何不降旨取索?” 仁宗曰: “比聞禁中每有取索, 外面遂以爲例. 誠恐自此逐夜宰殺, 以備非時供應, 則歲月之久, 害物

4) 『宋史』卷7 眞宗紀二(中華書局, 1997, p.131)에서 “위주, 진융군에서 국경 이민족 부락의 소를 획득하였으니, 내륙으로 보내 백성들이 경작토록 하라(詔渭州·鎮戎軍收獲蕃部牛, 送給內地, 耕民)”고 하였다.

5) 『蘇軾文集』卷60 「與子由第十首」七(中華書局, 1986, p.1837): 혜주의 시정은 초라하지만, 매일 양한 마리는 잡는다네. 감히 관리들과 경쟁해가며 살 수는 없지만, 간혹 푸줏간 주인에게 부탁해 등뼈라도 사는데, 등뼈 사이로 고깃점이 조금 붙어있어서 ...대략 며칠에 한번은 먹는데 몹시 보신이 된다고 느끼네(惠州市井寥落, 然猶日殺一羊, 不敢與仕者爭買, 時囑屠者買其脊骨耳. 骨間亦有微肉, ...率數日輒一食, 甚覺有補)

多矣。豈可不忍一夕之餒，而啟無窮之殺也？”<sup>6)</sup>

음식문화에서 섭식의 선택은 사회집단의 공개적 승인과 관련이 있다고 말할 수 있다. 이는 복잡한 구조를 지닌 다층사회에서 ‘선택적 섭식’이 한 사회집단의 정체성과 사람과의 소통 방식을 형성하는데 일정 역할을 할 수 있다는 것을 의미한다. 이런 관점에서 송 인종은 통찰력이 있는 황제임이 분명하다. 그는 자신이 양고기를 소비함으로써 근신과 관료가 이를 모방하여 소비할 것이고, 그 결과 양고기의 살상과 가격 상승을 불러올 것을 잘 알고 있었다. 결국 인종 말년인 嘉祐三年(1058) 궁중의 御食이 도둑맞은 사건이 발생한다. 이 사건이 발생되기 전에는 하루에 양 280마리를 사용하였지만, 이 일이 발생하고 나서는 단지 40마리만을 사용하게 되었다<sup>7)</sup>라는 역사 기록은 실로 놀랄 만하다.

사실, 황실의 양고기 소비 역사는 唐代로까지 거슬러 올라가지만<sup>8)</sup>, 양고기에 대한 황실의 집착은 송대 “수라간에서는 양고기만을 사용한다(御廚止用羊肉)”<sup>9)</sup>는 원칙이 서고 난 이후였다. 『宋會要輯稿』에는 神宗 熙寧十年(1077)에 수라간에서 일 년에 “양고기 434,463.4근, 어린 양 19마리, 돼지고기는 4131근을 소비하였다”<sup>10)</sup>라는 기록이 있다. 이 기록은 황실에서 양고기의 소비가 다른 육고기에 비해 현저히 많았음을 보여준다. 哲宗 시기 섭정을 하던 高太后는 “수라간에서 양 가슴과 어린 양고기를 들이는데”, “어린 양을 잡아 요리하는 것을 금하도록 명하기에”<sup>11)</sup> 이르렀으니, 이는 연하고 부드러운 고기에 대한 황실의 집착과 황실 사치의 한 단면을 보여주는 것이다.

6) (宋)魏泰, 『東軒筆錄』卷3, 中華書局, 1983, p.31.

7) 『續資治通鑑長編』卷187 嘉祐三年三月(中華書局, 1979, p.4506): (駕部員外郎) 李象中 등이 (도둑질에) 실패하기 전에는 매일 양 280마리를 도축하였으나 그 이후에는 매일 40여 마리만 하였다.(象中等未敗以前, 日宰二百八十羊, 以後日宰四十羊爾.)

8) (宋)楊億, 『楊文公談苑』(說郛本): 盧文紀(876-951)는 재밌는 성품으로, 孟知祥이 제왕의 존호를 참칭하자, 명을 임명받아 촉으로 가는데, 마침 (맹지상이) 개원을 할 때였다. 막 춘사를 지내고, 맹지상이 연회를 베풀며 돼지고기를 상에 올리면서 노문기에게 말하기를 “무신 해를 맞이하여, 시속을 중시한 바, (돼지고기로 토지신께 제사지내고 난 후) 버릴 수가 없으니, 한 조각이라도 드시게나”라고 하였다. 노문기가 웃으며 말하길 “장안에 기거하면서 보니, 명문귀족들은 호사로워서, 돼지 다리는 제사상에 올리지 않더라.”(文紀性滑稽, 孟知祥之僭號, 嘗奉使於蜀, 適會改元. 方春社, 知祥張宴, 設彘肉, 語文紀曰: “上戊之辰, 時俗所重, 不可廢也, 願嘗一臠” 文紀笑曰: “家居長安, 門族豪盛, 彘肩不登於俎.”)

9) 『續資治通鑑長編』卷480 元祐八年正月(中華書局, 1979, pp.11416-11417)에 呂大防이 哲宗에게 간하며 “음식은 별미를 귀히 여겨서는 안 됩니다. 수라간에서는 양고기만을 써야합니다. 이것이 모두 朝宗之法으로 그런 까닭에 태평성대를 이룰 수 있습니다(飲食不貴異品, 御廚止用羊肉, 此皆祖宗家法, 所以致太平者)”라고 하였다.

10) (清)徐松, 『宋會要輯稿』方域4之10(中華書局, 1957, p.7375): “羊肉四十三萬四千四百六十三斤四兩, 常支羊羔兒一十九口, 豬肉四千一百三十一斤.”

11) (宋)王鞏, 『甲申雜記』(中華書局, 1991, p.28): “御廚進羊乳房及羔兒肉, …有旨, 不得宰羊羔以爲膳.”

이처럼 황실 사치의 상징이 된 양고기는 송대 전반에 걸쳐 가격이 다소 차이가 있지만, 대체로 한 근이 쌀 한 말(一斗)의 가격과 비슷하거나 좀 더 비쌌다. 쌀 한 말은 다섯 식구 한 가구가 하루의 생계를 유지할 수 있는 가격으로, 熙寧年間に 황실에서 소비한 쌀이 연간 5,578석이라고 한다면, 양고기는 연간 2,600톤이라는 엄청난 양을 소비한 셈이 된다.<sup>12)</sup> 고가의 양고기는 이것을 사먹을 수 있고 향유할 수 있는 ‘우리’라는 집단과 그럴 수 없는 ‘우리 아닌 그들’이라는 집단 간의 차이를 드러낼 수 있었다. 황실의 양고기에 대한 일방적 소비는 양고기가 단지 음식에 그치는 것이 아니라 또 한편으로 ‘정치적 상징물’이란 반증이 된다.

송대 황실의 연회에서 양고기는 빠질 수 없었고, 大官들에게 양고기를 하사하는 일 또한 잦았다.<sup>13)</sup> 승상 직까지 지낸 富弼(1004-1083)은 “삶은 양고기는 관청 최고의 음식”이라 자부하기도 하였다.<sup>14)</sup> 당시 대관들에게 제공되는 양은 ‘太官羊’이란 별칭이 있다. ‘太官’은 秦代부터 이어져 내려오던 관직으로서 바로 황제의 음식과 황실의 연회를 관장하였다. 황제의 가까이서 음식과 연회를 담당하고 있는 태관이 준비한 양을 먹을 수 있다는 것은 그가 정치적 중심에 있다는 의미가 된다. ‘태관양’의 별칭은 이처럼 정치적 냄새가 짙은 유래를 가지고 있다.

남송 시인 滕岑은 「九日求米」<sup>15)</sup>에서 다음과 같이 노래하였다.

絕糧缺酒兩堪悲,	양식은 끊기고 술은 떨어지니 이중으로 참담하구나,
寧可無杯不可饑.	술잔은 비었을지언정 배는 굶지는 말아야 하는데,
謾有黃花供老眼,	흐드러지게 핀 노란 국화는 침침한 눈에 바쳐지고,
正無紅粒續晨炊.	때마침 떨어진 붉은 곡식에도 새벽 아궁이 불은 이어지니.
太官羔酒何須羨,	태관의 양과 술을 어찌 부러워하겠는가,
朝士茱萸亦謾思.	조정 관리의 산수유 또한 그리워 마라.

생평을 보면 滕岑은 평생 남루한 삶을 살아갔다. 그에게 重陽節의 배고픔은 참을

12) 조복현, 『중국 송대 가계수입과 생활비(하)』, 신서원, 2016, p.32.

13) 陸游의 「題龍鶴菜帖」(錢仲聯 校注, 『劍南詩稿校注』卷4, 上海古籍出版社, 2005, p.388)에서 “선생께서 한림원에 근무하시니, 매일 태관양이 올라오겠군요(先生直玉堂, 日羞太官羊)”라고 하였다.

14) (宋)王明清, 『揮塵錄』後錄卷之二(中華書局, 1961, p.105): 富弼이 만년에 서도 장안에 기거할 때, 일찍이 처소에서 손님들을 접대하는데, 邵雍도 여기에 함께 하였다. 양고기를 먹기에, 부필이 소옹을 돌아보며 이르기를 “삶은 양고기가 관청 최고의 음식인데, 요부께서는 모르는 바이지요”라고 하였다. 이에 소옹이 이르길 “야인이 어찌 관청 음식의 맛을 알겠습니까, 그저 숲에서 나는 소순이나 자주 먹지요”라고 하였다. 부필이 무안해하며 말하길 “내가 실언을 하였구료”라고 하였다.(富鄭公晚居西都, 嘗會客於第中, 邵康節與焉. 因食羊肉, 鄭公顧康節云: “煮羊惟堂中爲勝, 堯夫所未知也.” 康節云: “野人豈識堂食之味, 但林下蔬筍, 則常喫耳.” 鄭公赧然曰: “弼失言.”)

15) 『全宋詩』第47卷, 北京大學出版社, 1998.

수가 없는 고통이었다. 하지만 시인은 태관의 양고기와 술을 빌어 고관의 신분을 부러워하지 않는다는 말로 그의 고고한 세계관을 표현하고 있다.

송대에는 이처럼 ‘태관양’에 중앙권력, 대관고작의 의미를 실어, 빈한한 지금 삶을 만족하는 안분지족적 인생관을 표현했던 류의 시작품들이 많이 등장한다. ‘두루 세상을 다스린다(兼濟天下)’는 入世主義的 儒家의 가치관과 ‘자기 한 몸의 처신을 온전히 하길(獨善其身)’ 추구하는 道教·佛敎의 가치관은 본질적으로 선명한 간극을 가질 수밖에 없다. 이처럼 현실적으로 입신을 추구하지만 실현되지 못했을 때 의식은 초탈을 향해 나아가는 당시 지식인의 모순된 관념이 엿보인다.<sup>16)</sup> 남송의 대표시인인 陸游의 시에서도 ‘태관양’이 등장하는데 그에게서 태관양에 대비되는 단어는 ‘야채(野蕮, 山蔬)’이다.

野蕮山蔬次第嘗, 들과 산에 난 야채들을 하나하나 맛보니,  
超然氣壓太官羊. 초연한 기세가 太官羊을 누르는 구나.  
放翁此意君知否? 방옹의 이 뜻을 그대는 알겠는가?  
要配吳粳曉甌香. 吳 땅의 쌀과 함께해야 시루의 향기를 알거네.<sup>17)</sup>

정치적 입장을 같이했던 이의 죽음을 목도하고 자신조차도 北伐을 지지했다는 이유로 관직에서 물러나야 했던 육유는 면직된 시인으로 유유자적 낚싯대를 드리우며 세월을 낚고 있었다. 산과 들에서 나는 푸성귀들의 기세가 태관양을 누르는 것처럼, 그에게 있어 중앙 정치권력은 무상하기 그지없다. 또 다른 작품 「배에서 짓노라(舟中作)」에서도 그는 ‘산 야채와 약초 싹에 젓가락 향기로우니, 초연히 태관양을 아래로 보노라(山蔬藥苗滿箸香, 超然下視太官羊)’<sup>18)</sup>라고 하였다. 육유는 태관양에 자신의 억울함, 울분, 원통함을 투영하면서, 일상사에 있어서는 오히려 세속을 초월하고 달관한 시인의 정서를 ‘야채’에 깃들인 것이다. 또 「새벽에 나와 호숫가에서 야채를 뜯으며(曉出湖邊摘野蔬)」<sup>19)</sup>에서도 시인의 초월적이고 달관의 정서는 잘 나타난다.

行迎風露衣巾爽, 걸으며 바람과 이슬을 맞으니 옷과 두건이 시원하구나,  
淨洗臙葷匕箸香. 고기 냄새를 깨끗이 씻어내니 수저도 향기롭구나.  
著句誇張君勿笑, 수저의 과장을 그대는 비웃지 말게나,  
故人方厭太官羊. 오랜 벗도 비로소 태관양을 싫어하는구나.

16) 오태석, 『중국시의 문예심미적 지형』, 글누름, 2014, p.226.

17) (宋)陸游, 錢仲聯 校注, 「食野菜」, 『劍南詩稿校注』卷46, 上海古籍出版社, 2005, p.2790.

18) 「舟中作」, 『劍南詩稿校注』卷63, p.3575.

19) 「曉出湖邊摘野蔬」, 『劍南詩稿校注』卷14, p.1121.

그는 이 시에서 수저에 남아 있는 ‘고기 냄새’조차 참을 수 없어 했다. 사실 음식은 단순하게는 생존에 꼭 필요한 본능 충족을 위한 사물이지만, 사회문화적 측면에서는 사회적 지위나 개인의 권력, 부를 나타내는 표징으로 읽힌다. 특히 육식은 곡기로써 허기를 먼저 채웠던 백성들에 비한다면 상류층의 음식으로 여겨질 수 있다. 송대 고기류 중 양고기가 제일 중요하게 손꼽혔다는 사실은 그 향유 층이 지배 계급에 한정되어 있었다는 점이다. 그들에게 있어 가장 귀한 양고기 ‘태관양’은 권력의 상징이기에, 만약 이 고기를 다른 이들 만큼 향유하지 못한다는 것은 권력의 주변부로 밀린다는 의미를 가진다. 소수의 권력자에게 집중된 ‘양고기’, 즉 ‘태관양’은 이를 먹지 못하는 사람들에게는 자의든 타의든 ‘배제’를 의미하는 것이다.

이러한 점은 당시 송대 피지배층과 지배층을 구분하는 신분과악의 리트머스 종이 중 하나가 바로 ‘양고기’였음을 보여준다. 육유는 ‘고기’, 특히 ‘태관양’에 신분상승 욕구에 대한, 정치권력에 대한 염증을 투영했을 뿐 아니라, 자신이 당한 ‘배제’의 울분을 함께 있는 이들에게까지 확대하면서 양고기가 만든 ‘계급구분’의 배타적 가치관을 함께 공유하고자 하였다. 정치적 실의와 쓰라린 경험으로 얻은 인생무상과 공명의 덧없음을 탄식하고 세상에 초연한 채 살아가는 시인의 삶 저쪽 대척점에는 바로 이 고기 냄새, ‘태관양’이 있었던 것이다.

## 2) 식탁 위의 사치, 廚娘과 羊肉簋

송대 음식문화의 특징은 목축업의 발달로 육류 식재료가 상류층에게 쉽게 구매되고 소비되었다는 점과 당시 이러한 육류 등의 식재료를 활용하여 다양한 요리를 만들어내던 조리기술이 발전하였다는 점이다. 송대는 唐代에서부터 사회권력 구조의 변혁을 거치면서 사대부가 사회지배계층이 된 ‘士大夫社會’이다. 당시 사대부의 정치적 권한은 매우 강력했으며,<sup>20)</sup> 사회경제적 발전과 함께 성장한 지식인계층인 사대부는 비록 개인별로 사회경제적 다양성을 띄고 있기는 했으나 때로는 정치인이면서 예술가였다. 하지만 경제적으로 보면 대체로 지주계급인 경우가 많았기에,<sup>21)</sup> 최소한 육류의 소비가 가능한 경제적 능력을 가진 계층이었다.

물질문명과 정신문명이 발달한 兩宋 시기 이 사대부들의 사치와 유행은 文房四友, 服飾 등으로 나타날 수 있지만, 삶의 질에 직접적인 영향을 받는 ‘음식’, 특히 권력자의 음식인 육고기를 통해서도 그들의 사치와 욕망을 엿볼 수 있음은 문화사적인 측

20) 송채식, 『宋代 皇帝權 研究』, 한국학술정보, 2010, p.471.

21) 양종국, 『宋代士大夫社會研究』, 삼지원, 1996, p.92.

면에서 많은 의미를 가진다. 그 중 송대 황실에서 누리던 양고기는 경제적으로 부유한 고관이 먹는 음식으로 인식되어지며 돼지고기와 달리 당시 권력 중심부라는 상징으로 나타난다.

본 논문은 이 상징성을 두 가지 단어로부터 확인하였다. 하나는 송대 사대부들이 고용하는 시녀 가운데 경제적으로나 신분적으로 아주 부귀한 집안이 아니고서는 고용할 수 없었던 ‘주방시녀(廚娘)’이며 또 하나는 황실의 고급 음식 ‘羊肉羹’이다. 이제 이들이 등장하는 고사 속에 드리워진 당시 송대 사대부 식탁 위의 사치와 일상의 욕망을 확인하려 한다.

南宋 洪巽의 『暘穀漫錄』에는 理宗 寶祐年間に 한 전직 태수가 관직 재임 시 맛본 연회음식이 그리워 요리솜씨가 남다른 주방시녀를 돈에 개의치 않고 고용하고, 심지어 그 주방시녀의 요구에 따라 가마까지 태워서 극진히 모셔온 이야기를 싣고 있다. 그런데 뛰어난 음식기술로 몸값을 한참 올린 그녀가 가마에서 내려 그 뛰어난 음식기술을 본격적으로 발휘하기도 전에 사람들을 경악시키는 그녀의 요구가 있을 줄은 아마 아무도 짐작하지 못했을 것이다.

잠시 뒤, 친척과 친구들이 모두 잔을 들어 축하하자, 주방시중 역시 바로 요리할 내용을 부탁하니 태수가 말하길 “큰 연회는 아직 아니고, 내일은 단지 일반적인 연회이니, 다섯 가지 작은 요리와 다섯 가지 정식 요리가 필요하네”라고 하였다. 주방시중이 육고기와 채소 요리 종류를 묻자, 태수가 글을 써 주며 “육고기는 첫째로 양두침, 채소 요리는 첫째로 파절임이네. 나머진 일반적으로 먹는 걸로 하거나”라고 하였다. 주방시중이 붓을 들고 필요한 물품을 적으니, 양두침 다섯 접시에는 각각 양머리 열 개가 들어가고, 파절임 다섯 작은 접시에는 합쳐서 다섯 근의 파를 사용하며, 다른 물품도 이러하다 하자, 태수가 그 황당함에 의심이 들었지만, 시녀가 자신을 인식하다 여기게 하고 싶지 않아, 그냥 하자는 대로 하였다. 하지만 몰래 어떻게 재료를 사용하는지 엿보기로 하였다. 다음날 아침, ... 먼저 양두침을 만들면서, 양머리에 물기를 없애고 조리대 위에 올려놓고는 얼굴 고기만 발라내고 나머지는 모두 바닥에 버리는 것이다. 주위 사람들이 그 연유를 묻자 말하기를 “이것들은 모두 귀한 이가 먹을 바가 못 된다”라고 하였다. 다른 시녀들이 양머리 고기를 주위 다른 곳에 두자 그녀가 비웃으며 말하길, “너희 같은 것들은 정말 개자식들이구나”라고 하였다. 주위 시녀들이 비록 화가 치밀어 올랐으나 대꾸하지 않았다(少選, 親朋皆議舉杯爲賀, 廚娘亦遽致使廚之請, 守曰, “未可展會, 明日且具常食五杯五分.” 廚娘請食品菜品質次, 守書以予之, 食品第一爲羊頭羹, 菜品第一爲蔥薹, 餘皆易便者. 廚娘謹奉旨教, 舉筆硯具物料, 內羊頭五分, 各用羊頭十個也. 蔥韭五碟, 合用蔥五斤, 它稱是. 守因疑其妄, 然未欲遽爾以儉鄙, 姑從之, 而密覘其所用. 翊旦 ... 其治羊頭也, 漉置几上, 剔留臉肉, 餘悉擲之地. 衆問其故, 廚娘曰, “此皆非貴人所食矣.” 衆爲拾置他所, 廚娘笑曰, “若輩眞狗子也. 衆雖怒, 無語以答.”)<sup>22)</sup>



‘羊頭簋’은 송대에 유행한 다양한 ‘簋菜’ 가운데 가장 고급스런 요리이다.<sup>23)</sup> ‘簋’이라 이름붙인 것은 완성된 음식의 모양이 이쭉시개처럼 길쭉한 타원형이기 때문이다. 다양한 식재료를 가지고 ‘簋’을 만들 수 있지만 ‘羊頭簋’은 소나 돼지의 내장을 싸고 있는 횡격막과 연결된 그물모양의 지방에 양머리 고기를 주재료로 하는 소를 넣어 찜솥에서 찜 후 다시 기름에 노랗게 튀긴 요리로서, 송대 황실에서 즐겨 먹던 최고급 음식이었다. 司膳內人『玉食批』에는 宋 孝宗이 태자 시절 먹었던 음식에 이 요리에 대한 기록이 있다고 적고 있다.

양두침은 두 턱만 취하고, 가물치 요리는 생선의 두 볼 살만을 취한다. 꽃게는 침, 훈둔, 굴찜의 속으로 쓰이지만, 두 집게발만 쓰고, 나머지는 모두 버리는데, 귀한 이가 먹을 것이 아니다(羊頭簋止取兩翼, 土步魚止取兩腮. 以螭蚱爲簋, 爲餛飩, 爲棖瓮<sup>24)</sup>, 止取兩螯, 餘悉棄之地, 謂非貴人食.)<sup>25)</sup>

‘兩翼’은 양 머리의 턱 부위 고기를 가리키는 것으로 머릿살 가운데 가장 식감이 좋은 부위이다. 이 兩翼처럼 식재료의 가장 맛있는 부위만을 ‘소’로 하여 만든 음식이라는 점에서 침 요리는 ‘귀한 이가 먹을 것이 아닌(非貴人食)’ 음식들과는 차원이 달랐다. 주방시녀는 더 나아가 ‘羊頭簋’ 다섯 접시에 열 개의 양머리를 사용한다는 것은 아무리 고급요리를 만들기 위한 것이지만 지나침이 심한 것이었다. 하지만 연회참석자들은 지극히 사치스럽지만 고급스러운 이 음식에 만족감을 드러냈다. 그런데 연회를 마치자 이 작은 연회준비를 위해 수고한 주방시녀는 또 한 번 더욱 대담한 요구를 한다. 이어지는 기록을 계속 살펴보자.

연회가 마치자, 주방시녀는 옷매무새를 다듬고 난 후 절을 하며 말하길 “오늘은 시험 삼아 음식 솜씨를 보인 것이나 다행히 만족을 하시니, 관례에 따라 보수를 지불해 주시기 바랍니다.” 태수가 주저하자, 주방시녀가 바로 이야기하길 “보수를 아끼시려는 건 아니시겠지요?”하며, 주머니에서 종이 여러 장을 꺼내 바치며 말하길, “이것은 일전에 모 관리의 처소에서 지불해 주신 계산서입니다”라고 하였다. 태수가 보니, 매년

22) 『說郛』卷47上, 四庫全書本.

23) 宋代 ‘簋’요리에 관해 『東京夢華錄』은 素簋, 蓮花鴨簋, 羊頭簋, 鵝鴨簋, 雞簋 등, 『夢梁錄』은 雞絲簋, 鵝粉簋, 肚絲簋, 雙絲簋, 葷素簋, 抹肉筍簋, 錦雞簋, 螭蚱簋 등, 『武林舊事』는 奶房簋, 羊舌簋, 肫掌簋, 蓮花鴨簋 등, 『西湖老人繁盛錄』에서는 葷素簋, 錦雞簋, 螭蚱簋 등을 언급하고 있다.

24) ‘棖瓮’ 혹은 ‘橙蟹’라고도 하는데, 남송 林洪의 『山家清供』上卷‘蟹釀橙’(『夷門廣牘』, 四庫全書本)에 따르면 굴 속을 파내고 그 안에 게살을 넣어 익힌 것으로 ‘簋’, ‘餛飩’, ‘棖瓮’은 모두 소를 넣어 만든 음식들이다.

25) (宋)陳世崇, 『隨隱漫錄』卷2, 四庫全書本.

큰 연회를 열 때마다, 하사한 비단이 백여 필에 이르고, 돈은 몇 백 천에 이르니, 거지 된 것이 없었다. 태수는 마지못해 돈을 꺼내면서, 몰래 스스로 탄식하며 이르길 “나같이 돈 없는 자는 이런 연회를 자주 열 형편이 못되고, 이런 주방시녀는 자주 쓸 것이 못되는구나!”라고 하였다. 두 달이 채 되지 않아 다른 핑계를 대고, 잘 돌려보내도록 조치하였다. 모두들 이 사연을 듣고는 박장대소하였다(… 既撤席, 廚娘整襟再拜曰, “此日試廚, 萬幸台意, 須照例” 守方遲難, 廚娘遽曰 “豈非待檢例耶?” 探囊取數幅紙以獻曰, “是昨在某官處所得支賜判單也.” 守視之, 其例每展會, 支賜絹帛或至百匹, 錢或至三二百千, 無虛拘者. 守破慙勉, 私竊喟歎曰, “吾輩事力單薄, 此等筵宴, 不宜常設. 此等廚娘, 不宜常用.” 不兩月, 託以他事, 善遣以還. 其可笑如此.)<sup>26)</sup>

문헌에 따르면, 송대에 “사대부들이 소위 ‘즐거움을 주는 시녀(娛侍)’를 거두는데 명목은 다양했다. 소위 시녀, 비서, 구매인, 재봉사, 접대인, 연극인, 세탁전문인, 서재 시녀, 바둑시녀, 주방시녀가 있는데, 등급은 분명하여, 그 가운데 주방시녀가 가장 하등이지만, 아주 부귀한 집안이 아니고서는 고용할 수 없었다”<sup>27)</sup>라고 하였다. 주방시녀는 이처럼 가장 미천했던 신분임에도 불구하고 당시 지배층들의 정교한 요리 기법과 맛에 대한 추구 덕분에 최고의 몸값을 가진 존재로 변신한 것이다. 한편 황당하지만 또 한편 부정할 수 없는 현실적 요소를 가졌던 음식과 관련된 이러한 이야기는 음식문화가 당시 사회경제적 조건과 밀접히 결합하여 점차 섬세하고 풍부해지고 있었음을 의미한다. 송대에 접어들면서, 문헌 속 태수가 그의 사회경제적 조건을 넘어서는 사치스러움을 향유하고자 했던 것처럼, 의외로 당시 사대부들의 음식에 대한 미적 추구하고 요구는 더욱 높아졌다.

사회화된 집단에서 음식은 계급계층과 밀접한 관련을 맺고 있으며 그 중 향연은 일종의 권력의 과시이기도 하다. 송대 ‘주방시녀’와 ‘양두첩’을 통해 우리는 당시 지배계층의 맛에 대한 집착과 숭배를 엿볼 수 있었다. 하지만 이보다 더 중요한 것은 ‘주방시녀’를 고용해 펼치는 ‘연회’에서 지배자의 음식 ‘양두첩’을 선보이며 이를 집단화된 하나의 문화로 묶으려 한 것은 당시 사대부 관료집단의 ‘권력에 대한 욕망’을 그대로 표출한 것이라는 점이다. 당시 과거제도를 통해 다양한 출신들이 관리가 되기는 했지만 고사 속의 태수처럼 모든 이들이 다 충분한 경제력을 가지고 있었던 것은 아니다. 지주가 아닌 태수는 관리시절 상류층의 사치를 맛보았다. 그에게 있어, 이 사치의 향유는 곧 자신이 그 집단의 한 성원이 될 수 있음을 과시하고 자기암시

26) 『說郛』卷73 四庫全書本.

27) (宋)洪異, 『陽穀漫錄』(四庫全書本): “士大夫采拾娛侍, 名目不一, 有所謂身邊人, 本事人, 供過人, 針線人, 堂前人, 雜劇人, 拆洗人, 琴童, 棋童, 廚娘, 等級截乎不紊, 就中廚娘最爲下色, 然非極富貴家不可用.”

하는 것이다.

한 사회의 지배계급계층들은 영양공급의 수단으로서 음식만을 취하길 원치 않는다. 그들은 음식을 통해 자신들이 예외적이고 특별한 존재로 여겨지기를 바란다. 송대 지배층으로 편입된 사대부계층 역시 이야기 속 태수처럼 ‘주방시녀’의 고용과 연회에 선보이는 ‘양고기’를 통해 자신이 ‘중앙부’, ‘중심부’에 있음을 늘 증명하려했고 또 마음에 새겨두고자 했던 것이다.

### 3. 돼지고기: 계급을 넘은 육고기

#### 1) 남방에서 중앙으로

송대 당시 남북의 문화차이는 적지 않은 문헌에서 쉽게 확인된다. 宋 高宗 紹興 말년에 金의 군사가 공격 후 북으로 퇴각할 때 “좁쌀을 산더미같이 버려두고 갔으나(遺棄粟米山積)”, 당시 송의 군사 가운데 “북건, 강소, 절강인이 많아, 좁쌀을 먹지 못해, 나날이 죽어가는 자가 생겼다(多福建, 江, 浙人, 不能食粟, 因此日有死者)”<sup>28)</sup>라고 하였다. 이러한 역사적 사실은 당시 많은 북방인들이 남으로 이주하면서 여러 문화적 교류와 융화가 이미 이루어지고 있던 시기였음에도, 당시 남북 간의 主食의 차이가 여전하였음을 반증하고 있는 것이다.

육고기에 대한 인식은 어떠할까? 沈括(1031-1095)은 『良方』 「序」에서 다음과 같은 남방과 북방의 육식문화 차이를 언급하고 있다.

남방 사람은 돼지고기와 생선을 먹으며 살아가지만, 북방 사람은 돼지고기와 생선을 먹으면 병이 나는데, 이는 풍토가 다르기 때문이다(南人食豬魚以生, 北人食豬魚以病, 此風氣之異也.)<sup>29)</sup>

錢塘人인 심괄의 이 말은 養生에 있어서 본인의 경험이 투영된 말이기도 하지만, ‘돼지고기는 남방’, ‘양고기는 북방’이라는 당시 사람들의 육고기에 대한 일반적인 인식을 보여준다.

확연히 다른 중국 남북의 자연환경은 필연적으로 다양한 문화적 차이로 나타난다. 그 중 지리 환경, 사회적 요인과 밀접한 관련을 맺는 음식문화의 차이는 사람들의

28) (宋)徐夢莘, 『三朝北盟會編』卷246, 四庫全書本.

29) (宋)蘇軾, 『蘇沈良方』, 四庫全書本.

일상에 깊은 영향을 끼쳤다. 당시 밭에서 나는 콩이 가난한 이들이 누릴 수 있는 고기였다면, 소, 돼지, 양 등 실제 육고기는 매우 사치스러운 음식이 되는 셈이다. 식용이 금지된 소를 제외하고, 양고기는 황실과 귀족들만의 식재료로서 일반 사람들이 감히 넘볼 수 없는 가격을 가진 귀한 음식이었다. 하지만 돼지는 포유류 가운데 실물을 신속하게 식재료로 전환할 수 있는 효율적 고기 생산이 가능한 동물이었다.<sup>30)</sup> 게다가 채소밭의 소중한 거름으로 쓰이는 배설물과 주방에서 나온 쓰레기를 먹여치우는 역할까지, 많은 가정에서 돼지는 매우 유용하게 쓰였다.<sup>31)</sup>

北宋 때는 지리적으로 都城인 開封의 북쪽과 서쪽의 넓은 초목지대에서 많은 양을 사육하고 공급하였고,<sup>32)</sup> 부족한 경우 樅場 무역을 통해 수입함으로써,<sup>33)</sup> 어느 정도 소비와 공급을 맞출 수가 있었다. 하지만 徽宗과 欽宗이 金으로 잡혀간 靖康之變 이후, 도망치듯 내려온 高宗 趙構의 남송은 정치적 상황뿐만 아니라 경제조건이나 物産의 공급에서 북송과는 사정이 많이 달랐다. 남송의 수도는 臨安, 지금의 杭州이다. 이 남방의 도시가 수도가 되면서 북방의 드넓은 초원지역과 거리가 멀어졌으며, 여진족 金나라와 紹興和議가 성립되기 이전까지 도처에서 전투가 진행되고 있었다. 비록 황실의 한 사람으로서 북송 당시 매년 만 마리 가까이 양을 소비하던 당사자였지만, 남송에서 등극한 황제들은 양 소비를 자제하는 태도를 취하였다. 항주에 있던 황제들의 식문화에 대한 이러한 변화는 남방의 풍성한 물산으로 양고기를 대체할 식재료가 많아진 것도 이유가 될 수 있지만, 보다 결정적인 것은 전란으로 양 생산과 남방으로의 공급이 쉽지 않았다는 점 때문이다. 남송에 이르러 양고기의 공급이 딸리고 가격이 폭등하자, 해학적인 打油詩에서는 높은 가격을 한탄하는 풍자의 작품들이 지어지곤 했다.

“평강에서는 양고기 한 근에 구백전이라니, 박봉이라 어찌 감히 사서 맛볼 수 있겠는가. 생선이나 새우로나마 두 끼 식사로 충당하니, 뱃가죽이 자그만 연못이 되었네(平江九百一斤羊, 俸薄如何敢買嘗. 只把魚蝦充兩膳, 肚皮今作小池塘.)<sup>34)</sup>

전란을 거친 후 “옛 제도에서 황제의 음식이 하루에 백 가지였다면 정강 초에는

30) 마빈 해리스 저, 서진영 역, 『음식문화의 수수께끼』, 한길사, 2018, p.109.

31) 리처드 루트위치 저, 윤철희 역, 『돼지 그 생태와 문화의 역사』, 연암서가, 2019, pp.122-123.

32) 『續資治通鑑長編』卷53(四庫全書本)에서는 眞宗 시기 “수라간에서 한해 양 수만 마리를 소비하는데, 섬서에서 구입하는 것이 매우 번거롭고 소란스럽다(御廚歲費羊數萬口, 市於陝西, 頗爲煩擾)”라고 기록하고 있다.

33) 『宋史』卷179 食貨下一(中華書局, 1997, p.4355)에서는 당시 양에 대한 소비가 급등하자, 英宗 시기에는 결국 “하북 각장에서 거란인에게 양 수만 마리를 샀다(河北樅場博買契丹羊數萬)”라고 하였다.

34) 『三鴉鎮』, 『夷堅志·丁志』卷17, 中華書局, 1981, p.683.

칠십 가지를 빼고 남송이 건국된 후에는 하루에 양 한 마리와 취병을 먹을 뿐이다”<sup>35)</sup>라고 하였다. 이처럼 황실조차 금육적 소비를 할 만큼 당시 비싸진 양고기를 대체할 대체 식재료로 돼지고기가 대두된다. 이는 돼지고기에 대한 이전의 편향된 인식이 바뀌어 황실에서조차 수용하는 식재료가 되었음을 말한다. 사실 남송 시대가 열리면서, 황실의 돼지고기에 대한 인식은 점차 변화를 보였다. 송 고종은 이제 어려운 시절과 서민의 음식 돼지고기를 함께 언급하기도 했다.

짐이 변을 겪고 난 이후, 몸 바쳐 임무를 다하였으니, 군의 우두머리 되어 병사들과 함께 同居同樂하기도 하였다. 하루는 도중에 양식이 끊겨, 짐 역시 종일토록 음식을 먹지 못하였다. 지금은 궁궐에 거하며, 비록 태관이 음식을 올리니, 간간히 돼지고기 맛도 즐기게 되었지, 설령 도중에 고기를 먹지 못 했던들, 어찌 맘이 상했으랴?(朕自艱難以來, 奉身至約, 昔爲元帥, 與士卒同甘苦. 一日在道絕糧, 朕亦終日不食. 今居禁中, 雖太官上食, 間食彘肉一味, 若在道路, 雖無肉食, 庸何傷乎?)<sup>36)</sup>

북송 시기 돼지고기는 대궐과 마주하고 있지만 일반인의 출입이 통제됐던 南薰門에서 도축이 되었다. “오직 민간에서 도살하는 돼지가 이 문을 통해 도성으로 들어왔다. 매일 저녁까지 매 무리마다 만여 마리가 그저 수십여 명의 사람들만이 몰아가도 마음대로 가는 돼지가 없었다”<sup>37)</sup>는 기록은 당시 시장에 공급되던 돼지의 많은 수량을 상상할 수 있게 해준다. 북송 시기 대다수 하층민은 최저 수준의 생활을 꾸려나가기 위해 고된 노동일을 해야 했으며 그 대가는 겨우 생존만을 유지하는 정도였다. 이러한 상황에서 돼지고기는 양고기에 비해서는 상대적으로 싼 가격에 거래되고 있었다. 하지만 민간에서 소비하던 돼지고기는 저렴한 가격에도 제대로 조리법을 몰라 그 진정한 맛을 알지 못하는 경우가 많았다.<sup>38)</sup>

그러나 남송 紹興年間に 이르러 궁중에서도 돼지고기의 소비가 커지기 시작하면서, 돼지고기 요리법과 소비에 대대적인 변화가 발생하였다. 臨安에서 육식을 파는 거리를 ‘修義坊’이라 불렀는데, 시장이 서고 온갖 고기들이 양쪽 거리에 가득 걸려 수백 마리의 도축된 고기들이 그날 식당과 식육점으로 팔려갔다.<sup>39)</sup> 남으로 내려온

35) (宋)李心傳, 『建炎以來繫年要錄』, 上海古籍出版社, 1992, p.309: “舊制, 御膳日百品, 靖康初, 損其七十, 渡江後, 日一羊煎肉炊餅而已.”

36) 같은 책, p.723.

37) (宋)孟元老 撰, 伊永文 箋注, 『東京夢華錄箋注』卷2, 中華書局, 2006, p.100: “南薰門. …唯民間所宰豬, 須從此入京, 每日至晚, 每群萬數, 止數十大人驅逐, 無有亂行者.”

38) 蘇軾이 黃州에서 鍛鍊副使라는 직책으로 貶謫되었을 때 쓴 글 중에 유명한 ‘돼지고기를 찬양함’이라는 뜻의 「猪肉頌」(『蘇軾文集』卷20, 中華書局, 1986, p.597)에서 “황주의 질 좋은 돼지고기, 가격은 진흙처럼 싸구나. 귀한 사람은 먹으려 들지 않고 가난한 사람은 요리법을 모른다네(黃州好豬肉, 價賤如泥土. 貴人不肯喫, 貧人不解煮)”라고 하였다.

변경의 음식문화는 당연히 임안의 음식문화에 영향을 끼쳤다. 양고기에 대한 숭상은 여전했지만, 공급 부족으로 영향이 이전만 못하였고, 남방의 풍성한 수산물 요리와 돼지고기가 그 자리를 대신 차지하게 되었다.

당시 돼지고기에 대한 이러한 소비증가는 養豚業의 증가로 이어져, 송대 농업의 구조변화와 발전을 이끌었다. 사회의 경제중심이 남쪽으로 이전되면서 남방의 농업 생산이 발전되었고, 그 중 양돈은 농민들에게 비료를 만들 수 있게 하고 농산물과 그에 따른 부산물을 소화시킬 수 있어서, 농민들에게 경제적 수익을 가져다줄 수 있었다. 이 때문에 처음에 단순히 가정 내 부업에 불과했던 양돈업은 발전을 거듭하며 전문적인 대규모 양돈업을 출현하게 하여 풍부한 돼지고기 제품을 제공할 수 있었다. 동시에 운송관매업 등의 변성과 사대부들의 돼지고기의 영양과 풍미에 대한 선전 등은 북송 중후기부터 남송에 이르기까지 돼지고기의 소비가 양고기를 추월하게 만든 주요한 요인으로 작용하기도 하였다.<sup>40)</sup>

## 2) 양고기에서 돼지고기로

북송의 수도 開封은 이전에는 한 번도 도읍으로 정해진 적이 없었던 새로운 수도였기에 이전 다른 수도들과 달리 전례 없는 도시구조의 배치와 생활 방식을 보여준다. 중국 심장부에 육로와 강과 운하가 사통팔달 연결되는 위치에 있는 개봉은 전국 모든 종류의 먹거리와 기타 생필품들이 쉽게 도시 주민에 다다를 수 있는 곳이었다.<sup>41)</sup> 남으로 수로의 중심강인 汴河를 접하고 북으로 皇城과 가까이 위치한 북송 최대의 사찰 相國寺는 개봉에서 가장 변화한 곳 중의 하나로, 이곳에서 매월 齋會가 열리면 넓은 정내가 인파로 매워졌다.<sup>42)</sup> 상국사의 燒朱院에서는 승려가 돼지고기 구이(炙豬肉)를 팔기도 하였는데, 이 시장의 대표음식 이자 사찰음식이었다. 남방인으로 재상의 지위까지 오른 楊億(974-1021)도 이 구이를 자주 먹었다.

상국사의 소주원에 이전에 혜명이라는 요리를 잘하는 승려가 있었는데, 특히 돼지고기 구이가 일품이었다. 한 그릇에 다섯 근을 주었다. 楊大年(1004-1072)이 그와 교류가 있어, 여러 차례 함께 머물며 같이 식사를 하였다. 하루는 楊大年(1004-1072)이 묻기를 “그대는 승려이면서, 여기 사람은 물론 멀거나 가깝거나 모두 ‘燒豬院’이라 부르는데, 괜찮은가?”라고

39) 「肉脯」, 『夢梁錄』卷16, 中國商業出版社, 1982, p.135: “壩北修義坊, 名曰肉市, 巷內兩街皆是屠宰之家, 每日不下宰數百口, 皆成及頭·蹄等肉 ….”

40) 魏華仙, 「宋代消費經濟若干問題研究」, 河北大學博士學位論文, 2005, p.250.

41) 디터 쿤, 육정임 역, 『하버드 중국사 송, 유고 원칙의 시대』, 너머북스, 2015, p.362.

42) 「相國寺內萬姓交易」, 『東京夢華錄箋注』卷3, pp.288-289.

문자, 해명이 대답하기를 “뭐 어때서요?”라고 하자, 대년이 대답하길 “燒朱院이라고 부르는 게 낫지 않겠나?”라고 하였다. 모든 사람들이 이때부터 이름을 고쳐 불렀다.(相國寺燒朱院舊日有僧惠明善庖, 炙豬肉尤佳. 一頓五觔. 楊大年與之往還, 多率同舍具飧, 一日大年曰, “爾為僧, 遠近皆呼‘燒豬院’, 安乎?” 惠明曰, “奈何?” 大年曰, “不若呼燒朱院也.” 都人亦自此改呼)<sup>43)</sup>

西崑派의 영수로 추앙받았던 양억은 일생동안 불교적 환경 속에서 고승대덕들과 많이 접촉하며 널리 교류하였다. 당시 유행하던 禪宗 사상에 심취해 있던 양억에게 상국사는 단순히 교류의 장이 아닌 汴京에서 드물게 고향 福建 建州의 돼지고기를 뛰어난 요리솜씨로 맛볼 수 있는 곳이었다. 그에게 있어 官場의 고단함을 풀면서 고향의 그리움을 달랠 수 있는 곳이 바로 상국사였던 것이다. 일반적으로 돼지고기를 즐기는 남방 출신의 고급 관원은 절에서 먹는 돼지고기 요리를 꺼려하지 않았다. 북송 초 변경 일대는 돼지고기 요리가 드문 상황에서 절에서는 양에 비해 상대적으로 저렴한 식재료였던 돼지고기를 ‘美食’으로 변모시켰다.

梁武帝가 종묘 제사에조차 고기와 술을 쓰지 않게 할 정도로 술과 육식을 금하는 포고령인 「斷酒肉文」을 공포하면서 본격적으로 금육이 시작되었다는 것은 매우 유명한 일화이다. 하지만 대외적으로 술과 고기를 금지시켰지만, 실제 상국사에서 승려가 직접 돼지고기 요리를 만들어 판매 할 정도로 절에서 술과 고기를 즐기는 승려가 적지 않았다. 이처럼 북송 시기 대중적 육고기 돼지고기는 절에서도 소비가 되었지만 간혹 신기하고 기이한 능력을 지닌 고승이 그 특출함을 드러내고 다른 이와 다름을 부각시키는 효과를 내는데도 사용되었다.

송 절도사 王金斌(908-976)이 당시 태조의 명으로 巴蜀 지역을 평정하러 갔을 때의 이야기이다.

왕금빈이 촉 땅을 평정하고, 남은 적을 쫓아 가다가 부대와 멀어지게 되었다. 몹시 배가 고파, 어느 마을의 절에 들어가게 되었는데, 주지승이 술에 몹시 취해, 두 다리 뻗고 앉아 있었다. 화가 치밀어 베어버리려 하였다. 주지승은 이에도 전혀 두려워하는 기색이 없었다. 공이 기이하게 여겨 풀어주면서, 절밥이 있는지 물었다. 주지승이 이르길 “고기는 있으나 채소는 없소”라고 하자, 공이 더욱 기이하게 여겼다. 삶은 돼지머리를 올리기에, 먹어보니 맛이 매우 좋았다. 공이 기뻐하며 묻기를 “스님은 술과 고기를 잘 드시는 것 외에, 다른 기예는 없으신가?”라고 하자, 주지승이 자신은 시를 잘 짓는다고 말하였고, 공이 蒸豚으로 시를 지으라 하니, 순식간에 시를 짓기를 “주둥이는 길고 털은 짧으며 비계가 얇고, 오랫동안 산에 방목하여 약초를 먹은 것이 좋지.

43) (宋)張舜民, 『畫墁錄』, 四庫全書本.

절 때는 파초 앞에 싸서 썰내고, 익은 뒤에는 살구 장을 뿌려서 먹지. 붉게 맛들인 고기는 금반에 담아야하고, 부드럽게 익은 고기는 옥저로만이 집을 수가 있다네. 만약 양고기와 겨누려한다면, 양고기는 등나무 줄기 먹는 맛이라 하지”라고 지었다. 공이 크게 기뻐하며, 자의법사라 이름을 내렸다.(王中令既平蜀, 捕逐餘寇, 與部隊相遠, 饑甚, 入一村寺中. 主僧醉甚, 箕踞. 公怒, 欲斬之. 僧應對不懼, 公奇而赦之, 問求蔬食. 僧曰: “有肉無蔬.” 公益奇之. 餽之以蒸豬頭, 食之甚美. 公喜, 問: “僧止能飲酒食肉耶, 抑有他技也?” 僧自言: “能為詩.” 公命賦蒸豚, 操筆立成云: “鬣長毛短淺含臙, 久向山中食藥苗. 蒸處已將蕉葉裹, 熟時兼用杏漿澆. 紅鮮雅稱金盤釘, 軟熟真堪玉筍挑. 若把羶根來比並, 羶根吃藤條.” 公大喜, 與紫衣師號.)<sup>44)</sup>

승려는 돼지고기의 신선함을 자랑하면서 자신의 비법 조리법과 조미료로 맛있게 만들어, 고급 식재료로 인식되던 하얀 털을 가진 양의 고기와 비할 수 없다는 자신감을 가졌다. 宋初만 해도 돼지고기는 양고기에 비해 그 격이 낮은 고기였지만, 오만하기 그지없으나 죽음 앞에서도 초연한 이 승려는 자신이 만든 돼지고기를 양고기와 비교하여 등나무 줄기 맛이라고 이야기하고 있는 것이다.

상국사의 ‘炙豬肉’과 기이한 승려의 시 「食蒸豚」에 얹힌 두 이야기를 통해, 우리는 절에서 돼지고기 요리가 발달하고 이후 소비되고 유통되는 모습을 유추할 수 있다. 북송 하남 鄭州人인 畢仲游(1047-1121)는 湖南 零陵에 기거하면서 范純仁에게 쓴 편지에서 “듣자하니 불사에 기거하지만, 단지 검은 양고기만을 먹는다고 하니, 기거나 음식 간에 큰 차이가 보입니다.(伏審寓居佛寺, 而食止有烏羊肉<sup>45)</sup>, 啟處飲膳之間, 大較可見)”<sup>46)</sup>라고 북송 佛寺에서의 돼지고기 섭취에 대해서 말한 적이 있다.

이처럼, 북송 시기 돼지고기의 주요 소비자는 승려이거나 말단관원 그리고 서민이었다. 당시 남방 관원의 일부 애호를 제외하고는 이 돼지고기는 고급관원이 먹어서는 안 되는 저급한 음식으로 여겨졌다. 이러한 북송인의 인식은 남송으로 넘어가면서 확연히 달라진다. 음식애호의 종류와 향유층의 변화라는 측면에서 ‘양고기’에서 ‘돼지고기’로의 전환이 이루어진 것은 황실 즉 중앙권력의 돼지고기에 대한 인식 변화와 그에 파급된 요리법의 발달이 주된 영향이라고 할 수 있다.

神宗 시기 양고기에 비해 1퍼센트 밖에<sup>47)</sup> 소비되지 않던 돼지고기, 지배층에게 성인병의 원인으로 인식되던 돼지고기<sup>48)</sup>가 점차 황실에서 수용되는 모습은 황제가 태

44) 「題跋·書蜀僧詩」, 『蘇軾文集』卷68, 中華書局, 1986, p.2150.

45) (宋)喻良能, 「桐汭」(『全宋詩』제43권)에서 “烏羊難入饌, 青果頗宜茶” 아래 自註로 “土人謂豬爲烏羊, 橄欖爲青果”라 하였다.

46) (宋)畢仲游, 『西臺集』卷10, 四庫全書本.

47) 각주10) 참조.

48) (宋)唐慎微, 「豚卵」, 『重修政和證類備用本草』卷18, 華夏出版社, 1993, p.464: “무릇 돼지고기는



자에게 내리는 음식 명단을 통해서도 잘 알 수 있다. 이 명단에는 지역적 환경적 요인으로 수산물이 대량으로 오른 것 외에, 돼지고기 요리 ‘肫掌簽’, ‘豬肚假江瑤’ 등이 출현한다.<sup>49)</sup>

황실 식탁과 연회에서 ‘검은 양고기’를 수용한 것은 북방에서 남방으로 이전 후 환경적인 한계가 지대하다고 하지만, 또 한편으로는 남송이 지정학적으로 대륙의 중심, 통치의 중심을 차지하지 못했기에 부득이 문화의 포용과 통섭 역할을 강조할 수밖에 없었던 점과 분명 연관이 있다할 수 있다. 남송은 중원의 중심에서 한 모퉁이로 밀려 좁은 영토를 지배함으로써 생기는 일종의 심리적 긴장감을 문화적 우월감으로 해소하고자 하였고,<sup>50)</sup> 그전까지 남방의 음식으로 인식되었고 먹지도 않았던 돼지고기를 황실에서 수용했다는 점에서 돼지고기는 송대 식문화에서 적지 않은 문화적 상징성을 부여받게 되었다고 할 수 있다.

황실의 수용과 남방의 보편적 돼지고기 섭취 습관이 어우러진 남송 시기 돼지고기의 중앙으로의 진출, 대중화는 돼지고기 요리 발달을 가속화 시켰다. 『夢梁錄』에서는 臨安 정육점에서 팔리고 있는 다양한 돼지 부위와 절단 방식 등을 소개하고 있다. 『東京夢華錄』이 고기를 부위별로 나누고 절단하는 방식에 대해 ‘闊切片批, 細抹頓刀之類’<sup>51)</sup>로 간단하게 설명한 것에 반해 『夢梁錄』에서는 ‘細抹落索兒精, 鈍刀丁頭肉, 條攪, 精攪, 燥子肉’<sup>52)</sup> 등 훨씬 세분화되고 전문적인 刀工 용어를 기록하고 있다. 문헌에 기록된 이러한 고기 부위의 다양성은 당시 돼지고기 육가공이 비약적인 발전을 했음을 보여주는 것이며, 다양한 도공방식은 또 돼지고기 각 부위의 특성과 절단 방식에 따른 조리법이 많은 발달을 이루었음을 추측할 수 있게 한다.

남송시대를 살아가던 시인 陸游의 작품 속에도 돼지고기로 대표되는 당시 육고기

맛이 쓰고, 혈맥을 막고, 근골을 약하게 하며, 사람 피부를 허약하게 하여, 오랫동안 먹으면 아픈 이는 중기가 더 심해진단다(凡豬肉, 味苦, 主閉血脈, 弱筋骨, 虛人肌, 不可久食, 病人金瘡者尤甚.)”

49) (宋)陳世崇, 『隨隱漫錄』卷2(四庫全書本)에서는 송대 司膳內人이 쓴 『玉食批』를 소개 하고 있다: “偶敗篋中得上每日賜太子玉食批數紙, 司膳內人所書也. 如酒醋白腰子, 三鮮筍炒鷄子, 烙潤鳩子, 燂石首魚, 土步辣羹, 海鹽蛇, 鮓煎三色, 鮓煎卧烏鳩, 湖魚糊, 炒田雞, 雞人字焙腰子, 糊燂鮓魚, 蟬蜋簽鹿膊及浮助酒蟹, 江蚶, 青蝦辣羹, 燕魚乾, 燂鯔魚, 酒醋蹄酥, 片生豆腐, 百宜羹, 燥子煤, 白腰子, 酒煎羊二牲醋腦子, 清汁雜燂胡魚肚兒, 辣羹酒炊, 淮白魚之類” 이 글은 남송 중기에서 말기에 쓰여진 것으로 당시 황제가 태자에게 내리는 음식 가운데 수산물이 많은 비중을 차지하고 양고기류는 많이 감소한 것을 알 수 있다.

50) 양넌천, 『강남은 어디인가』, 글항아리, 2015, pp.38-39.

51) 「肉行」, 『東京夢華錄箋注』卷4, p.441. ‘頓刀’는 고기 자르는 방법 중의 하나이지만 구체적인 내용은 미상. ‘燥子肉’은 가늘게 채를 썬 고기나, 양념을 위해 잘게 다진 고기를 뜻한다.

52) 『夢梁錄』卷16: “杭城內外, 肉鋪不知其幾, …且如豬肉名件, 或細抹落索兒精, 鈍刀丁頭肉, 條攪, 精攪, 燥子肉, 燒豬, 煎肝肉, 膾肉, 盒蔗肉. 骨頭亦有數名件, 曰雙條骨, 三層骨, 浮筋骨, 脊齷骨, 球杖骨, 蘇骨, 寸金骨, 棒子, 蹄子, 腦頭大骨等.”

문화의 변화를 쉽게 엿볼 수 있다. 육유는 돼지고기 부위 가운데 다리고기를 특히 좋아하였다고 전해진다. 그의 작품 「취중에 붓 가는대로 7언 절구 4편을 지으나, 이 시를 보고 야인의 본심을 알지 못할까 두려워 다시금 한편을 덧붙이며(醉中信筆作四絕句既成懼觀者不知野人本心也復作一絕)」<sup>53)</sup>를 살펴보자.

今朝賣穀得青錢,   오늘아침 곡식 팔아 푼돈이 생기니,  
自出街頭買麕肩.   시장에 가 돼지 다리를 사왔다네.  
草火燎來香滿屋,   짚불로 익히자 고기 향은 온 집안 가득,  
未容下箸已流涎.   젓가락 대지 않아도 벌써 군침이 흐르네.

강한 짚불로 순식간에 익혀낸 돼지 다리고기는 불향을 입고 시인의 식욕을 자극한다. 이 돼지고기의 맛을 잊지 못했기 때문일까, 늙음에 고기를 씹을 이빨이 성하지 않을 때에도 그는 “씹고 씹고 많이 씹어도 괜찮다, 돼지 다리고기의 맛만 더해지는 구나(咀嚼浩無妨, 更覺麕肩美)”<sup>54)</sup>라 하며 돼지고기에 대한 애호를 여전히 드러내었다.

육유의 작품집 『劍南詩稿』에는 范成大的 천거로 四川에 머물며 그 지역 음식을 노래한 시 50여수가 담겨 있다. 이 중 「蔬食戲書」<sup>55)</sup>는 사천의 돼지고기 문화에 대한 그의 생각을 쉽게 알 수 있는 작품이다.

新津韭黃天下無,   新津의 연한 부추는 천하제일이라,  
色如鵝黃三尺餘.   열은 황색에 길이는 석자요.  
東門麕肉更奇絕,   東門의 돼지고기는 더욱 절묘하여,  
肥美不減胡羊酥.   고소한 맛 면양의 유지방보다 못하지 않네.

東門의 돼지고기를 유달리 좋아했던 육유는 成都의 서남쪽에 위치한 新津 특산의 연한 부추와 함께 고기를 즐겼다. 그는 또 “동문에서 돼지 갈비를 사와, 고기장에 염교를 찍어 먹네(東門買麕骨, 醢醬點橙薤)”<sup>56)</sup>라고 적었다. 이처럼 갈비의 풍미를 즐기는 방법에서부터 지역 특산 돼지고기, 돼지고기의 부위별 맛과 조리법, 어울리는 음식까지 훤히 알고 있던 그는 남송의 대표시인이기 보다는 당시를 살아갔던 뛰어난 미식가였을지도 모른다. 하지만 우리 이 같은 미식가적 섬세함으로부터 남송 식문화의 중심에서 또 모든 이의 일상 한복판에서 흔들림 없는 자리를 차지했던 돼지

53) 「醉中信筆作四絕句既成懼觀者不知野人本心也復作一絕」, 『劍南詩稿校注』卷35, p.2296.

54) 「齒落」, 『劍南詩稿校注』卷62, p.3536.

55) 「蔬食戲書」, 『劍南詩稿校注』卷24, p.1737.

56) 「飯罷戲作」, 『劍南詩稿校注』卷9, p.701.

고기 문화의 한 단면을 읽을 수 있다.

#### 4. 나오는 말

이제까지 중국 식문화 중 육식의 대표 식재료인 양고기와 돼지고기가 언급된 송대 여러 문헌들을 통해 이들이 가진 문화적 상징과 함의를 고찰하였다.

흔히 중국역사는 唐宋을 거치며 더욱 화려하면서도 세련된 전성기를 이루게 되었다고 한다. 그중 기술적인 측면뿐만 아니라 농업의 비약적 발전, 그리고 교육 기회의 확대와 종교 철학에 대한 관용적 태도라는 측면에서, 중국 송대는 문화의 꽃을 안정적으로 피운 시기였음이 분명하다. 특히 상업의 발전이 폭발적으로 이루어지던 이 시기는 근대사회의 도래를 눈앞에 두고 있었던 시기였기에 발달된 경제생산력이 불러온 물질적 풍요로움이 문화적 발전을 위한 기본 토대로서 작용하였다.

이러한 중국 송대에 대한 역사적 평가는 식문화의 발전에서도 마찬가지였다. 안정된 국력을 바탕으로 한 경제력은 백성들의 일상을 더욱 다양하고 풍요롭게 만듦으로써 평범한 ‘음식’, ‘요리’를 ‘문화’라는 위치로 올려놓으며 많은 이들이 향유토록 하였다.

문화는 사회의 발전을 이끄는 ‘소프트 파워’라고 일컬어지지만 물질적 토대와 정치적 변화로부터 온전히 홀로 설 수 없기에, 그 시대의 정치경제상황의 영향을 받지 않을 수 없다. 특히 송대 목축업과 조리기술의 발달은 지배계급만이 향유할 수 있던 한정된 식재료인 양고기를 중심으로 독특한 육식문화를 만들어내었고, 이는 지식인 계층의 과시적 소양과 권력구조로의 편입과 맞물려 신분과 계급의 상승이라는 무거운 상징성을 가지게 되었다. 황실과 귀족들의 비단 속에 둘러싸여 감히 넘볼 수 없었던 이 양고기는 전란의 나락에서 결국 이러한 무거운 상징성을 내려놓을 수밖에 없었다.

신분계급의 상승이라는 상징성을 가진 양고기를 밀어내고 송대 백성들의 밥상 가운데로 올라온 돼지고기는 멀고도 긴 여정을 돌아 대중의 한 가운데에 서게 되었다. 인간에게 순종하며 음식 찌꺼기를 잘 처리해주던 가축 돼지는 사실 농촌 촌부들만의 저급한 음식으로 치부되고, 단지 육고기로서 식재료의 한 자리만을 차지하고 있었지만, 역사와 정치의 무대가 점차 남송으로 옮겨가면서 역으로 새로운 갈래의 식문화를 만들어내었다. 그것은 바로 지배층 황실과 지식계급이 조리법이나 소비범위의 측면에서 기층 백성들과 남방의 육식문화 대표인 돼지고기를 식문화의 중요한 위치로

받아들여 포용하고, 더 나아가 이를 신분과 지역을 넘어 전체 식문화의 한 갈래로 녹아들게 한 문화우월감의 상징이 되게 하였다는 점이다.

식재료 돼지고기는 시계의 시침이 북송에서 남송으로 지나는 동안, 어느덧 중국음식에서 빠질 수 없는 번듯한 식재료로 변모하게 되었다. 현재까지 이 돼지고기가 중국인의 식문화, 민간풍습, 종교신앙 등 여러 영역에서까지 빠질 수 없는 중요한 위치를 차지할 수 있었던 것 역시 역사의 계단을 한 칸 한 칸 밟고 올라서면서 함께 살아 움직이던 문화의 생명력 때문이었을 것이다.

송대 육고기 문화의 발전을 살펴보면, 육고기의 발전모습은 단순히 식재료의 변화에만 한정되지 않음을 알 수 있다. 하루하루의 끼니를 때우기 위해 대충 기름을 둘러 볶아 서둘러 배를 채우던 시기의 투박했던 조리법은 예측 불가능한 사회의 다양한 변화발전 앞에서 확대된 부의 향유와 계층상승의 욕구를 접시 위에서 대신 충족시키기 위해 나날이 정교해지고 다양해졌으며, 일단의 계층에서 무시되고 외면 받던 식재료에서 대중의 중심에 자리 잡은 문화수용과 융화의 상징이 되는 순간, 더욱 새로워진 요리법의 개발을 불러오기도 하였다. 이와 같은 돼지고기 조리법의 다양화와 소비의 증가는 결국 식재료 생산자로서 양돈가의 증가를 이끌어내고, 당시 농가의 경제적 수익 증대와 농업의 발달을 이끌면서, 사회경제구조의 한 축인 농업부분을 근대적 과정으로 이끌어갔던 것이다.

음식은 인간의 욕망을 충족시키기 위한 물건일 뿐만 아니라, 그 시대 지배층의 교류에 있어 그 품격을 직접적으로 보여줄 수 있는 도구이다. 송대 음식 문화가 사회 계급과 계층, 신분지위와도 밀접하게 연관될 수밖에 없었던 까닭도 이 때문이다. 특히 육고기의 섭식은 당시 계급계층 집단을 구분하는 선명한 경계가 될 수 있었다. 따라서 지금까지 살펴본 송대 육고기 문화는 이러한 인간이 만든 제도로서의 봉건신분계급과 남북이라는 지역적 구분을 가르는 경계임과 동시에 그 구분을 다시 하나로 집고 엮을 수 있었던 융화와 통합의 상징인 것이다.

## 【참고문헌】

- (宋)洪 邁, 『夷堅志』, 中華書局, 1981, p.683.  
(宋)吳自牧, 『夢梁錄』, 中國商業出版社, 1982, p.135.  
(宋)魏 泰, 『東軒筆錄』, 中華書局, 1983, p.31.  
(宋)蘇 軾, 孔凡禮 校點, 『蘇軾文集』, 中華書局, 1986, pp.587-2150.  
(宋)王 鞏, 『甲申雜記』, 中華書局, 1991, p.28.  
(宋)李心傳, 『建炎以來繫年要錄』, 上海古籍出版社, 1992, p.309.  
(宋)陸 游, 錢仲聯 校注, 『劍南詩稿校注』, 上海古籍出版社, 2005, pp.388-3575.  
(宋)孟元老 撰, 伊永文 箋注, 『東京夢華錄箋注』, 中華書局, 2006, pp.100-441.  
(元)脫 脫 等, 『宋史』, 『二十四史』, 中華書局, 1997, pp.131-4345.  
(清)徐 松, 『宋會要輯稿』, 中華書局, 1957, p.7375.  
王水照, 『宋代文學通論』, 河南大學出版社, 1997, p.27.  
傅璇琮, 『全宋詩』, 北京大學出版社, 1998.  
송채식, 『宋代 皇帝權 研究』, 한국학술정보, 2010, p.471.  
오탈석, 『중국시의 문예심미적 지형』, 글누름, 2014, p.226.  
양넌쥔, 『강남은 어디인가』, 글향아리, 2015, pp.38-39.  
조복현, 『중국 송대 가계수입과 생활비』, 신서원, 2016, p.32.  
린다 시비텔로, 『인류 역사에 담긴 음식문화 이야기』, 출판사 린, 2017, p.19.  
마빈 해리스, 서진영 역, 『음식문화의 수수께끼』, 한길사, 2018, p.109.  
우런수, 『사치의 제국』, 글향아리, 2019, p.413.  
리처드 루트위치, 윤철희 역, 『돼지 그 생태와 문화의 역사』, 연암서가, 2019, pp.122-123.  
魏華仙, 『宋代消費經濟若干問題研究』, 河北大學博士學位論文, 2005, p.250.

## 【논문초록】

키워드	중문	宋代, 羊肉, 猪肉, 太官羊, 羊頭簽, 文化象徵				
Key Words	영문	Song Dynasty, Lamb, Pork, Taiguan Sheep, Sheepshead Slip, Cultural Symbols				
<div><div>A Study on the cultural Symbols of Meat in Song Dynasty</div><div>Kim, Won-Hee · Lee, Jong-Mu</div><div><p>The purpose of this paper is twofold. First, the development of the China Song Dynasty(宋代)'s meat culture, represented by Lamb and Pork, is based on the stories in various literature, and secondly, the search for related documents to examine the change of perception that each class had and cultural symbolism of meat at that time, which was represented by Lamb and Pork.</p><p>Culture is referred to as the 'soft power' that drives the development of society, but cannot help but be influenced by the political and economic situation of the era, as it cannot stand alone entirely from material foundation and political change. The development of the livestock farming and cooking techniques in the Song Dynasty, China, has created a unique carnivorous culture centering on lamb, a limited food ingredient that only the ruling class could enjoy, and this has become a heavy symbol of the rise of status and class, coupled with the ostentatious cultivation of the intellectuals and their incorporation into the power structure. Surrounded by the silk of the imperial family and aristocrats, the mutton, which had no choice but to lay down this heavy symbolism in the abyss of the war.</p><p>At first, Pork was dismissed as a low-grade food ingredient, but as the stage of history and politics gradually moved from the Song Dynamic to the Southern Song Dynamic, it created a new branch of food culture in the station. It is a symbol of cultural superiority that embraces pork as an important place of food culture from the ruling imperial family and the knowledge class, and makes it a branch of the entire food culture beyond status and region.</p></div></div>						
저 자 인적사항	성 명	김원희 / 金源熙 / Kim, Won-Hee			이종무 / 李鍾武 / Lee, Jong-Mu	
	소 속	제주한라대학교 관광중국어과			제주한라대학교 관광중국어과	
	Em@il	kidhee@hanmail.net			jongdoll@chu.ac.kr	
논문작성일	투 고 일	2020.11.19	심 사 일	2020.11.28	게재확정일	2020.12.14