

# 中國의 飲食文化와 政治

이철원\*

## <목 차>

- I. 서론
- II. 중국음식문화에 나타난 특징
- III. 음식문화의 정치적 구분과 그 내용
- IV. 중국의 음식문화와 정치적 관계로 인한 결과들
- V. 결론

## I. 서론

“民以食爲天”이란 말은 중국의 正史인 <<漢書>>에도 나오지만 원래 管子의 말이다. “정치(政)의 가장 기본이 되는 백성(民)은 먹는 것(食)을 하늘로 여긴다.”는 것을 의미한다. 수 천년동안 백성들이 배불리 먹으면 太平聖代이었고 밥을 굶으면 革命이 발생했던 역사에서도 확인된다. 그리고 중국의 여러 왕조를 지탱해온 국가 재정에서 가장 많은 비중을 차지한 것 역시 토지에서 나온 세금이었다. 화폐가 충분히 유통되기 전에는 곡물이 중요한 교환수단이었고 관료들에게 지급되는 봉급도 곡물이었다. 따라서 중국의 통치자들이 곡물의 작황에 가장 촉각을 곤두세운 것은 당연하였다. 기근이 들면 국가재정의 기반이 되는 토지세의 수입이 줄어든다. 뿐만 아니라 민심이 흉흉해지고 결국 농민의 반란으로 이어져 왕조의 교체가 진행되어온 것이 중국의 역사이었다. 聖君으로 일컬어지는 군주들은 백성들을 배불리 먹게 한 자들이었으며 역대 통치자들은 풍성한 곡식의 수확을 위해 여러 가지 방

1) 충주대학교 중국어과 교수

면에서 노력하였다. 이는 오늘의 현대사에서도 전혀 예외가 없는 사실이다. 역대의 새로운 왕조를 창조한 황제들이나 그 왕조의 極盛期를 이어온 황제들은 공통적으로 황무지를 개간하여 농사지를 토지를 확장하였고 농민의 세금을 감면시킨다는 지 하여 농업을 장려한 자들이었다. 특히 매년 봄 파종기에는 天子가 직접 밭갈이 의식을 행하고(籍田) 하늘에 제사를 지내는 상징적 행위를 통하여 백성과 하늘의 중간자로서의 역할을 수행하였다. 이는 중국의 역대 왕조의 정치과정에 있어서 차지하는 농업의 지위만을 의미하는 것이 아니라 중국정치의 전부라고 해도 과언이 아니었다. 즉 아래로는 중국사회의 가장 기층구조인 일반 백성들의 생존의 기본을 위한 것으로부터 출발하여 중간계층과 최상층의 食道樂을 만족시키는 과정이 바로 중국정치의 실제이었음을 의미한다. 더욱이 원시시대부터 이어져온 중국의 정치와 종교의 일치(祭政一致)적 전통은 飮食이 차지하는 정치적 위상을 더욱 높여 놓았다. 그리하여 중국의 음식문화사는 바로 중국역사이자 정치사라고 할 수 있다. 先秦時代 이래 수많은 정치가는 사상가이자 철학자이었고 의사이자 예술가이었는데 이들은 또한 개인적으로 모두 음식을 제조하는 기술(烹飪之道)에도 정통하였다. 이들에게 음식제조의 기술은 修身齊家治國平天下의 출발이자 문화 창조를 위한 힘의 바탕이었다.

여기에서는 중국의 음식문화가 정치와 관련되어서 어떻게 논의될 수 있는가를 시도해보고자 한다. 물론 중국의 음식문화에 대해서는 다양한 영역에서 접근이 가능하였고 기존의 연구도 매우 활발하게 진행되었으나 정치와 관련된 접근이 어떤 의미가 있는지에 대해서 우선 중국의 음식문화에 나타난 특징을 통하여 분석해보았다. 다음으로 중국사회를 확연히 구분되는 계급사회라는 전제하에 사회구성체의 구분에 따른 음식문화가 정치적으로 지니는 의미를 고찰하였다.

## II. 중국음식문화에 나타난 특징

중국의 역대 음식문화에 나타난 다양한 특징 가운데 여기에서는 다음과 같은 중요한 내용들을 지적하고자 한다. 우선 역사적, 민족적으로 중국인들만이 지니는 음식문화의 특징이 무엇인가이다. 주지하다시피 중국은 다민족국가이자 지리적으로도 매우 광대한 국토에서 수를 헤아릴 수 없을 정도로 많은 음식의 재료가 생산되었고 지금도 생산되고 있다. 더욱이 중국이라는 영토에 살고 있는 인구는 언제 든지 지구상에서 가장 많은 숫자를 기록하여왔다. 따라서 그들의 음식문화에는 중국적 독자성이 유지되었으며 실제 생활에서 음식을 제작하는 구체적인 기술도 매우 독자적으로 전통과 풍속을 유지해왔다.

### 1. 중국음식문화의 인문지리적 특징

고유한 민족의 탄생과 그들이 삶을 유지해왔던 생활환경의 차이 내지는 종교적 관념의 변화 등의 요소들로 인하여 중화민족은 전통적, 민족적 관념에 영향을 받았고 결과적으로 음식문화도 이를 정확하게 반영하는 모습을 보여주게 되었다. 고서에 나타난 예를 들어보면 이미 漢代의 蔡文姬<sup>2)</sup>라는 여자가 북방의 匈奴族에게 시집간 뒤에 유목생활 습관이 어려워 한탄하면서 기록한 내용에서도 발견된다. 즉, “밥을 먹을 때는 육식습관으로 인해 식사를 하지 못하고 차가운 바람으로 인해 몸의 고통만 더욱 깊어만 간다.”고 하면서 괴로워한 심경을 기록하고 있다. 또한 晋代의 張翰이라는 사람은 뭇(현재의 江蘇와 浙江)지방 사람으로 洛陽(현재의 陝西)에서 벼슬살이를 하던 가운데 가을바람이 불자 고향의 蓴菜<sup>3)</sup>와 鱸魚膾(농어회)가 생각나서 관직을 버리고 고향으로 돌아갔다고 한다.<sup>4)</sup> 물론 이런 古事(故事?)에는 고

2) 蔡文姬는 漢代의 유명한 여류시인으로 匈奴族에게 끌려갔으며 여기에서 제시된 내용은 <悲憤詩>의 내용을 의미한다.

3) 水蓮과에 속하는 다년생 물풀로 浙江과 江蘇 사람들이 즐겨먹는 채소를 지칭한다.

향의 맛을 잊지 못하여 관직도 버렸다는 의미가 음식적인 차이는 바로 민족과 지역의 공동적인 심리표현이었으며 이는 일종의 민족감정으로 반영되는 정치적인 함의도 포함되어 있다. 그리고 같은 음식에 대해서 민족이나 지역적으로 그 차이가 심각하였는데 이는 지금도 여전하다. 예를 들어, 돼지고기(豬肉)는 漢族들에게는 없어서는 안 될 가장 중요한 부식이자 가장 즐겨 먹으면서 그 요리 방법도 수를 헤아릴 수 없이 많다. 하지만 주지하다시피 이슬람교도인 回族과 韃靼族(위구르족)들에게는 禁忌의 식품이다. 羊고기의 경우는 蒙古, 回族, 維吾爾, 哈薩克(하자크족), 匈奴族들에게는 주식에 가까운 음식이지만 西南지방의 傣族에게는 금기시되어 온 식품이다. 그리고 藏族에게 魚類는 喇嘛教(라마교)의 영향으로 금지된 식품이다. 또한 苗族들 가운데 田姓을 가진 종족들은 개를 자신들의 상징적 동물로 간주하여 이를 먹지 않는 습속이 전해지고 있다. 이처럼 각 민족들에게는 전통적인 음식문화의 습관이 존재하고 있다. 여기에서 서로 다른 지역의 자연환경과 생산경제의 영향으로 각 민족간에는 주식과 부식의 명확한 차이가 존재하게 되었다. 앞에서 제시한 유목지역의 육식습관은 비록 종교적 영향으로 금기시되는 육류가 있지만 대부분의 음식이 육류나 유제품을 가공한 식품으로 생활하는 특성을 지니고 있다. 또한 남부와 서남지역의 소수민족들은 대부분 농업생산에 종사하므로 인하여 주식이 곡식일 수밖에 없으며 松花江의 유역에 사는 赫哲族의 주식은 어류일 수밖에 없다.<sup>5)</sup>

그리고 중국의 전통사회는 철저하게 계급사회이었다. 따라서 서로 다른 계급과 계층사이에는 음식문화가 서로 다르게 존재하였다. 역사적으로 하층계급의 인민들이라고 할 수 있던 농민, 수공업자, 도시서민들 사이에 존재했던 음식문화의 개념은 무엇보다 기아라는 생리적 욕구를 만족시키기 위한 것이었다. 따라서 음식이라는 것이 이를 해결하기 위해서는 배부르게 먹어 생명을 유지하기 위한 수단이었을 뿐이었다. 그리고 이들은 1년 가운데 며칠의 명절이나 인간관계의 중요한 행사의 시기에만 사회적 교제나 和諧의 수단으로 宴會를 통해서 보통 때와 다른 음

4) “飲時肉酪兮不能饜，冰霜凜凜兮身苦寒” 朱永和，中國飲食文化。（合肥：安徽教育出版社，2003. 11.）p. 9.

5) 楊存田，中國風俗概觀（北京大學出版社，1994. 5.）pp.51-52.

식문화가 존재하였을 뿐이었다. 이에 반하여 최고통치계층이었던 皇室이나 王公, 貴族 등의 사회에서 각종의 다양한 형태의 음식문화활동이 전개되었으며 이는 자신들의 권세와 부귀영화를 과시하는 수단이기도 하였다. 또한 富商이나 巨富들도 연회를 통하여 초빙된 관원과 동료들에게 자신의 경제적 우월한 지위를 과시하여 자신들의 정치적으로 불합리한 지위를 보상받으려는 심리가 표현되면서 음식문화가 발전하였다. 역대의 음식문화 심리 가운데 이와는 정반대의 모습이 표출되기도 하였다. 예를 들어, 兩漢, 魏晉, 隋唐, 明清의 시기에 일련의 憂患意識과 清高意識을 지닌 지식인들이 飲酒와 茶의 맛을 통한 詩賦의 표현으로 음식문화 활동을 진행하였는데 이는 자아실현의 요구와 정신적 이상사회의 실현의 수단이었다.<sup>6)</sup>

또한 시대적으로 변화되는 음식문화의 변화도 다양하게 반영되었다. 원래의 徽州음식은 원재료의 맛을 그대로 살리고 오랜 동안 끓이는 방식의 요리방법이었으나 시간이 지나면서 그 기술과 재료의 사용방법이 변하게 되었으며 晚淸이후 서양과의 음식문화 교류가 진행되면서도 변화가 발생하였다. 이런 음식문화의 변화는 비단 이 지역만이 아니라 정치적인 변화가 심각하게 야기된 지역일수록 시대성이 많이 반영되었다.<sup>7)</sup> 특히 臺灣의 경우 1949년 이전과 이후의 음식문화의 변화는 바로 정치적 변화를 그대로 반영하였다. 무엇보다 전국의 각 지방의 음식문화가 대만으로 이전하면서 정통 음식문화의 계승이라는 측면에서 대만의 음식문화가 차지하는 비중이 높아지는 현상도 발견되었다.

## 2. 중국 음식문화의 기술적 특징

중국의 음식문화 가운데 전통적 조리기술에 나타난 특징은 제작의 정교함이 극치를 이루고 모양도 다채로우며 내용도 매우 풍부하다는데 있다. 그 가운데 가장 기본적인 것으로는 다음과 같은 기술이 있다. 우선 '끓'의 기술이다. 이는 끓는 기

6) 向春階, 食文化(北京: 中國經濟出版社, 1995. 3.) pp.45-50.

7) 高壽仙, 徽州文化(沈陽: 遼寧教育出版社, 1993. 5.) pp.157-161.

름에 넣어 약간 볶은 다음 간장 따위의 조미료를 넣고 빨리 휘저어 만드는 조리 방식이다. 다음으로 煮(삶다, 끓이다), 蒸(증기로 찌다), 烤(불에 굽다), 燉(약한 불에 장시간 고다) 腌(소금, 간장, 설탕에 절이다) 그리고 晒干(햇볕에 말리다)이라는 방법이 있다. 이외에도 현대의 조리기술 가운데 가장 중요한 방법인 炒(기름에 볶다), 燒(기름에 튀기거나 볶은 다음에 국물을 붓고 다시 볶거나 고아서 먼저 익힌 다음에 기름으로 볶다) 등의 기술은 이미 고대부터 널리 사용되었다.<sup>8)</sup>

끓의 방법과정에 있어서 중국민족의 특색이 가장 잘 나타난 음식제조 방식은 바로 調(고루 섞다, 배합하다, 적절하게 혼합하다)이다. 調는 조리하기 전에 원재료를 준비하는 방법과 각종 원재료를 결합하여 서로 다른 요리가 되도록 하는 방법을 의미한다. 이에 대해 林語堂은 “중국의 요리 기술은 원료의 배합의 예술이다.”라고 하였다.<sup>9)</sup> 이는 끓이 음식문화의 중국적 표현방법이라면 調는 중국 음식문화의 발전된 모습이라는 의미일 것이다.

여기에서 調가 나타내는 의미는 매우 풍부할 뿐 아니라 그것이 적용되는 방법론적 특징에 있어서도 차이가 매우 많음을 알 수 있다. 우선 調味는 요리재료의 배합과 각종 끓이라는 수단을 결합하여 요리로부터 발생하는 향과 맛을 선사하는 방법을 가리킨다. 구체적인 예를 든다면 古代에 제시된 調의 의미이다. 중국정치사에 등장하는 최초의 재상인 伊尹이 제기한 五味(다섯 가지 맛)를 실현해내는 조리법과 그 운용의 묘에 대하여 다음과 같이 서술하고 있다. “음식을 만드는 방법은 반드시 달고, 시고, 쓰고, 맵고, 짠 맛이 나는 순서가 있다. 어떤 맛이 앞서고 뒤에 나느냐와 그 양의 많고 적음에 의한 것인데 그 순서라는 것이 너무 미묘하여 모두 다 독특한 맛을 지니고 있어야 한다. 그러기 위해서는 음식을 제조하는 술 안에서의 변화가 매우 미묘하여 입으로는 표현할 수 없으며 뜻도 비유할 수 없을 뿐 아니라 ..... 오래되어도 부패하지 않고 익었어도 찬란하지 않으며 달아도 깊이가 깊지 않고 시어도 곤혹스럽지 않고 짜도 입이 얼얼하지 않으며 매워도 열이 나지 않고 담백하여도 얇지 않고 두꺼워도 비대하지 않은 맛을 내어야 한다.”<sup>10)</sup>

8) 林乃桑, 中國飲食文化(上海人民出版社, 1989. 10.) pp.53-59.

9) 王洪宝, 飲食心理學(北京: 中國財政經濟出版社, 1992. 4.) p. 132.

이러한 맛의 제작이 술 안에서 이루어지기 위해서는 調味의 기술이 필요함은 당연한 것이었다.

다음으로 調製인데 이는 調味의 확대된 개념이다. 중국인들이 음식의 제조와 진열 그리고 접대와 섭취의 과정에서 미각을 추구하는 것 이외에도 다음의 조건을 중요시 여긴 점이다. 즉, 음식의 色, 香, 모양(形), 소리(聲), 그릇(器)에도 독창적인 의미를 부여하였기에 음식을 만들어 섭취하는 과정에서도 주의를 기울였다.<sup>11)</sup>

‘調’로서 표현되는 중국음식문화의 특징을 보여주는 마지막 단계는 바로 調和이다. 調味와 調製는 서로 다른 것으로 이를 서로 조절하는 조화는 이미 음식제작을 초월하는 작업이다.

이로써 알 수 있는 것은 중국의 음식문화에서 조리기술이 궁극적으로 추구하는 것은 바로 調和鼎鼐<sup>12)</sup>를 의미하였다. 이는 또한 ‘鼎中之變’과 더불어 음식재료가 술 안에서 調和를 이루는 것을 그 궁극적인 목적으로 함을 의미한다. 그렇다면 이런 재료들이 調를 거쳐 和의 단계에 이르게 된다는 기준은 무엇인가? 이에 대해서는 ‘和而不同’을 지적한다. 즉 ‘和’와 ‘同’은 결코 하나일 수 없으며 쉽게 하나가 되지 않는다는 의미와 정치적으로 해석하면 다음과 같다. 즉 儒家의 정치이데올로기로서 和而不同은 중국적 정치문화에서도 매우 중요한 의미를 지닌다. 이는 음식의 제조기술에서만 아니라 정치적 상황에서도 서로 다른 의견의 조화를 의미할 뿐 아니라 이를 위한 정치적 중재자로서의 중요성을 의미하기도 하였다.<sup>13)</sup>

10) “調和之事，必而甘，酸，苦，辛，咸，先后多少，其齊甚微，皆有自己。鼎中之變，精妙微纖，口弗能言，志不能喻……故久而不弊，熟而不爛，甘而不濃，酸而不酷，咸而不減，辛而不烈，淡而不薄，肥而不月候。”《呂氏春秋，本味編》，王學太 中國人的飲食世界(香港：中華書局，1989. 10.) pp.138-140.에서 재인용

11) 王仁湘, 飲食與中國文化(北京：人民出版社，1994. 8.) pp. 36-38.

12) 가마솥과 일반적인 크기의 솥을 조화시킨다는 의미는 바로 음식을 제조함에 있어서 어떤 도구를 사용하느냐의 구별을 지적한 것이다.

13) 尹靖主 編, 中國文化大觀(天津社會科學院出版社，1991. 2.) pp.108-110.

### Ⅲ. 음식문화의 정치적 구분과 그 내용

하루 세끼 밥을 먹어야 한다는 사실은 황제나 일반백성에게 모두 동일한 형식이지만 그 내용에 있어서는 天壤之 차이인 것이 바로 음식문화의 특징일 것이다. 각각의 정치사회적 계층의 차이는 그들의 정치, 경제적 지위가 서로 다름에 따라 정신적, 물질적 생활문화에서의 지위가 결정된다는 점은 역사 이래 양의 동서를 불문하고 진리임에 틀림없다. 중국의 음식문화에서도 각각의 정치사회계층은 그들이 음식을 제조할 때 사용하는 재료, 조리기술, 먹는 장소, 분위기 등에서 기본적인 소비 수준과 전체적 문화의 특징에서 많은 차이가 존재해 왔으며 21세기인 오늘에도 여전히 이런 차이는 존재한다. 더구나 이런 차이로 인하여 서로 다른 음식문화의 발달도와 그 수준이 결정되어왔다.

중국의 역사에서 드러난 정치사회적 계층구분은 대체로 5개의 레벨로 구분할 수 있다. 즉, 가장 기층조직이라고 할 수 있는 무조건 배불리 먹어야 하는 계층으로서 果腹層, 이런 상태에서는 초월하여 기본적으로 飢餓의 걱정에서 탈피한 小康層, 그리고 한층 더 발전된 경제적 생산수단의 소유로 인하여 음식을 문화의 수준으로 제작하였던 富裕層, 이들 보다 더욱 정형화된 정치사회적 특권계층이었던 貴族層, 그리고 중국문화의 最頂點에 있던 宮庭이 그것이었다.<sup>14)</sup> 여기에서는 정치적으로 접근이 가능하였다는 점에서 궁정층을 제외한 나머지 4계층의 음식문화를 통하여 중국의 음식문화와 정치적 관계의 실질적 내용을 접근해 보았다.

중국의 음식문화가 정치적 관계로 비유하였을 경우 비록 그 발전 방향이 하층 사회인 과복층의 음식문화를 흡수하여 위로 전달되는 과정이었다고 하더라도 절대다수의 문화적 발전은 바로 상류계층의 음식문화에 대한 의지가 반영되었다고 보아야 한다. 구체적으로 음식의 조리기술이 부단히 향상된 것은 물론이고 음식문화의 내용도 풍성하게 만들었다. 여기에다 음식문화에 대한 풍속을 새롭게 제정하였을 뿐 아니라 중국적 품격도 유지하였다는 점에서 상류계층의 음식문화에 대한

14) 王仁湘, 飲食與中國文化(北京: 人民出版社, 1994. 8.) pp.414-436.



역사적 평가는 무시할 수 없다. 정치, 경제, 문화적으로 우월한 지위에 있었던 이들 상류계층의 의지가 음식문화에 반영되면서 중국적 특성을 지닌 문화 창조의 역량으로 전화되었음을 배제할 수 없기 때문이다. 따라서 중국의 문화의 다른 영역에서와 마찬가지로 중국의 음식문화의 발전은 주로 상류계층에서 부단히 재창조되는 과정이었다고 보아야 한다.

### 1. 기본계층(果腹層=무조건 배불리 먹는 계층, 농민)의 음식문화

중국 사회의 역사발전의 주체에 대하여 마르크스주의자들은 과거에나 지금에나 광대한 농민으로 구성된 果腹層이며 이들이 중국의 음식문화를 최초로 창시하였으며 음식문화 발전의 기초라고 정의하고 있다. 그리고 이들이 상용했던 음식에는 최소한의 문화적 특징을 지니고 있다.<sup>15)</sup>

중국의 농민으로 지칭되는 기본계층은 오랜 동안 자급자족의 자연경제의 환경에서 “해가 뜨면 들에 나가 일하고 해가지면 집에 들어와서 쉬는 세상과는 격리된 생활”을 유지하였다. 이러한 농촌의 백성들이 먹던 음식은 간단하고 누추하였으나 그 음식의 재료는 신선하였다는 특징이 있었다. 비록 음식의 품질에 있어서 모양은 없었으나 주식과 부식의 질이 신선하다는 장점은 자신들의 주변에서 직접 생산한 재료를 바로 식용으로 활용할 수 있었다는 점에 기인한다. 따라서 고관대작들의 식탁과는 비교할 수 없지만 그들의 식탁보다 훨씬 신선한 재료가 사용되었다는 점에서 편안하고 고요하면 신선한 음식문화가 자리 잡을 수 있었다.

일상생활에 있어서 역사이래로 농민의 음식은 비록 청빈하지만 배불리 먹으면서 기아를 면하면 충분하였다. 그래서 매년 자연재해가 없이 지나가면 아무런 불만과 문제가 없었다. 그러나 문제는 먹을 양식이 없는 경우이었다. 史記에 의하면

15) 王爾民, 明清時代庶民文化生活(長沙: 岳麓書社出版社, 2002. 10.) pp. 23-26. “粗(거칠다, 아무런 의미가 없다)”는 의미 혹은 “將就(우선 아쉬운 대로 그런대로 참고 견디다)”라는 의미를 지니는 음식문화로 정의할 수 있다. 이들의 음식문화와 더불어 일상적 생활문화는 恬靜(편안하고 고요한)한 농촌의 정취가 있음을 의미한다.

水旱의 재난을 맞으면 기아로 사망하는 경우의 80-90%는 이들 농촌의 백성들이었다는 점이다. 이로 인해 2천년 동안 발생한 農民起義의 원인은 바로 자연재해로 인한 기근에 근원하였음을 발견할 수 있다. 전체 봉건사회의 기본 식량이었던 五穀<sup>16)</sup>이 가장 중요한 식품원료이었으며 가끔 육류가 부식으로 조리되었으나 대개의 경우 단조로운 주변에서 채집한 채소와 자연에서 획득한 어류와 육류가 일부 차지하였었다. 식품의 가공이라는 측면에서도 일반적으로 간단하고 단조로운 조리방법이 대부분이었기에 시정의 음식점이나 고관대작의 주방에서 사용되던 기술을 필요로 하는 제조방법과는 거리가 멀었다. 그럼에도 불구하고 현재까지 그 이름을 날리고 있는 산해진미와 야채, 과일들은 먼저 이들 농민들의 시식이 있고 난 이후에야 市井으로 유입되었고 그 가치가 상승될 수 있었다.

여기에서 농민이 마시던 술은 비록 고급명주는 아니었으며 상류사회에서 술을 마시는 자리에서 들려오던 아름다운 음악과 더불어 이루어지는 음주는 아니었고 가끔 정신적 부담과 육체적 피로에 대한 보상이었기에 순박하고 유쾌할 수 있었다. 이들의 음주라는 것이 대부분이 모자람에 대한 해소(解乏)이었기에 명절이나 결혼식 혹은 수연에서 흥을 돋우기 위한 것이었다. 따라서 文人들이 술을 마시며 논하던 어려운 사상이나 미사여구에 대한 부담이 없었으며 술집에서 마신 다음의 술값에 대한 부담도 없었고 더욱이 군자로서의 도리를 다하기 위하여 목숨을 버리는 수단으로서의 비장한 투쟁을 위한 음주가 있을 수 없었고 단지 있다면 음주후의 통쾌한 육체의 기쁨만이 존재하였다. 이로 인하여 향촌음식문화에서 술은 곡식의 아래에 있던 만물의 위에 존재하던 위치에 있었다. 술이 있으면 어려운 삶을 유지하던 농민들에게 기쁨을 줄 수 있었는데 예를 들어 茶가 중국의 상류계층 사회의 유희한계층의 안일한 생활에 필요한 음료수이었다면 술은 향촌의 음식생활에서 중요한 활력소이자 분위기를 전환할 수 있던 기호품이었다.<sup>17)</sup>

16) 稷(조), 苳(콩), 麻(마), 黍(기장), 大麥(보리)을 의미한다.

17) 袁庭棟, 巴蜀文化, (沈陽: 遼寧教育出版社, 1991. 5.) pp.331-336.

## 2. 小康層(도시중산층)의 음식문화

小康계층은 대체로 도시(城鎮)에 거주하던 일반시민이나 농촌에는 소지주와 하급胥吏들 그리고 경제적, 정치적으로 이에 상응하던 위치에 있던 구성원들을 의미하였다. 이들은 일반적인 상황하에서는 배를 굶는 생활은 아니었으며 경제적으로도 어느 정도는 여유가 있었다. 그들의 음식은 果腹層에 비교하면 풍부하였으며 명절이나 연회의 경우에 등장했던 음식문화는 더욱 복잡하였다. 또한 일상생활에서도 음식제조방법의 改善과 調劑에 신경을 쓸 수 있을 정도의 여유가 있는 음식문화를 유지하였었다.<sup>18)</sup>

중국의 역대 왕조 가운데 도시 시민들의 생활수준을 평가하면 여유가 있었던 경우는 일부왕조에 불과하였다. 대부분의 경우에는 일상생활이 매우 빈한한 경제수준을 유지하였으나 명절이나 연회의 경우 지나치게 걸치레하는 경향은 상존하였다. 그래서 壽慶喜事는 매우 융숭하게 진행되었는데 비록 부유층이나 귀족층과는 차이가 있었으나 이를 모방하려고 노력하였다. 이는 이 계층의 중국인들의 문화적, 정치적 심리상태와도 결부되는 부분으로 체면을 중시하는 특성이 나타내는 경향이 음식문화에도 반영되었음을 의미한다.<sup>19)</sup> 그리고 이런 행사에 선택되는 식품의 원재료는 대부분이 시장에서 구입된 것이었다. 따라서 사치스러웠던 상류계층들의 그것과는 비교가 안되었지만 음식에 대한 사고와 그것을 조리하는데 시간이 필요했던 것에는 차이가 없었다. 그렇지만 평상시에는 일상적인 음식으로 실재적이고 소박한 음식문화를 유지하였는데 이것이 오늘날의 가정주부들의 음식에 대한 사고와 능력이 발휘되는 家常菜로 자리 잡게 되었다.<sup>20)</sup>

농촌의 완만한 생활리듬과 비교하면 도시의 생활은 비교적 빠르게 진행되었다. 따라서 도시의 보통시민들이 애용하던 음식은 귀족의 예술적인 음식문화와도 차이가 있었을 뿐 아니라 농촌의 음식처럼 시간개념이 없는 것도 아니었다. 음식

18) ) 따라서 도시의 小康層의 전형적인 음식문화에 대한 평가는 '俗', 혹은 '實在'로 표현되었다.

19) 金耀基, 中國社會與文化(香港: 牛津大學出版社, 1992. 7.) pp.41-64.

20) 韋政通, 中國文化概論(長沙: 岳麓書社出版社, 2003. 12.) pp.45-50.

제작의 전체적인 분위기가 비록 편리하고 빠르게 만들어지는 경향이 있었으나 음식의 리듬감과 시간관념이 비교적 강하게 자리 잡았다.

이 계층의 음식문화가 지니는 가장 중요한 의미는 중계자 역할이었다. 도시의 음식은 향촌의 음식 가운데 맛있는 것을 흡수하여 도시의 음식으로 만들었다. 이 과정에서 음식의 크기와 형태를 비롯하여 분량과 질량에 변화가 이루어져 단조로운 음식에서 복잡함으로 전환되는 과정을 겪게 되었다. 예를 들어, 보통의 돼지고기와 닭고기는 농가에서 음식으로 만들어질 때에는 그 종류와 제조방법이 단순하지만 도시로 유입되면서 다양한 종류의 음식으로 전환되었다. 또한 음식의 맛도 개선되어 그 품질이 더욱 향상되면서 상류계층으로 전달되는 과정도 이 계층의 음식문화가 차지하는 역할변수이었다. 이 과정에서 음식의 제작과 맛은 한층 더 복잡해지고 개선되었다. 그리하여 山野에 존재하던 보통의 식품이 점차 귀족들의 음식문화 분위기에 어울리는 珍饈美饌(진미로운 음식)으로 전화되었다고 볼 수 있는 것이다. 원래 심산유곡에서 단지 토속적인 거주민들만이 알고 있던 야생동물이나 새, 거북이, 자라, 죽순과 약초들이 부호들의 식탁에 오르면서 그 가격이 수백 배나 상승하게 되면서 귀한 음식의 재료가 되면 농민들의 식탁에서는 멀어지게 되는 것이다. 그리하여 중국의 음식문화가 정치적, 경제적으로 끼치는 상호간의 관계변수의 방향은 雙向的이라고 할 수 있다.<sup>21)</sup> 즉 한 방향은 음식이 하층계층으로부터 상류계층으로 상승하는 문화적 승격현상이 있었다. 다른 하나는 위에서 아래로 보급되어 내려오는 경향도 있었다. 귀족들의 음식제작과 식사과정을 서비스하던 계층들이었던 이들에 의해 귀족의 음식문화가 市井에 유포되면서 도시민들이 그것을 다시 世俗化한 다음 최종적으로 농민들의 식탁에도 등장하는 과정이 바로 그것이다. 그리하여 도시민들의 음식문화에서 상하운동의 담당자로서 역할을 하였다고 볼 수 있다.<sup>22)</sup>

21) 여기에서의 雙向的이라함은 상호관계를 의미하는 양방향적이라는 의미가 아니라 한곳을 정점으로 上下에 대하여 중간자적 역할을 하는 메카니즘을 의미한다. 王建輝, 荊楚文化, (沈陽: 遼寧教育出版社, 1992. 7.) pp.197-205. pp.206-211

22) 張 荷, 吳越文化, (沈陽: 遼寧教育出版社, 1991. 7.) pp.77-79.

### 3. 부유층의 음식문화

부유층의 대부분은 중등의 仕宦(벼슬아치), 富商, 기타 巨富의 가족으로 구성되었다. 역사상 '食客'으로 이름을 날린 인물과 많은 미식가, 음식이론가들은 모두 이 계층이나 귀족층에 속하였다.

이들은 정치, 경제, 문화적으로 우월한 위치에 있었기에 그들이 추구하는 맛을 만족시킬 수 있는 조건을 구비하고 있었다. 특히 가정의 식생활에 있어서도 전문적인 주방장이나 음식제작을 전담하는 노비들을 소유하고 있었기에 그들은 중국의 전통적 색채가 남아있던 음식문화를 창조하거나 유지할 수 있었다. 따라서 전체 사회의 음식문화에서 이들 계층이 차지하는 비중은 절대적이었고 상하층간의 음식문화의 전달과 변화에서도 매우 중요한 역할을 차지하였다. 仕宦(이들은 대부분이 지방의 守令, 衙司의 권한을 지닌 계층이었다)의 특권과 부유함, 富商大賈들의 호사스러움과 탐욕스러움, 文士들의 열기 등으로 인하여 이들 계층의 음식문화는 독특한 색채를 지닐 수 있었다.<sup>23)</sup>

우선 이들 계층의 중심세력이던 士大夫는 南北朝시대 이전에는 하층귀족을 의미하였는데 이들은 지위와 명망을 갖춘 讀書人을 지칭하였다. 隋唐이후 庶族출신의 지식인들이 정치무대에 등장하였고 이후 儒學은 전체 사회사상 가운데 통치이데올로기로서 자리 잡게 되었다. 儒學은 入世의 수단으로 “以天下爲己任”이었으며 “修身齊家治國平天下”는 인생의 준칙이 되었다. 그래서 중국의 사대부들은 머리가 휠 때까지 경전에 매달릴 수밖에 없었으며<sup>24)</sup> 글을 읽는 것이 바로 관직에 임명되는 길이었고, 관직에 임명되면 늙어 죽을때까지 나라에 충성하고 백성들을 위해 노력하는 것을 본분으로 알았다. 그들의 관심은 모두가 국가대사에 집중되었고 자신들의 개인적인 생활을 돌볼 여유가 없었기에 이들의 음식생활은 매우 거칠(粗放)거나 임시적인 것이었으며 이런 상황은 대체로 唐代에까지 지속되었다. 그들은 비교적 큰 어류와 육류에 관심을 두었고 미친 듯이 먹거나 지나치게 마시는 경향

23) 士大夫의 음식문화는 부유층의 음식문화를 대표하는데 전체적으로 '雅', '讲究'로 표현되었다.

24) 皓首窮經

이 있었다.<sup>25)</sup>

中唐이후의 인사들이 한적한 생활을 시작한 모습들을 보이지만 대부분의 사대부들은 여전히 建功立業의 몽상에서 벗어나지 못하였기에 일상생활에서 예술을 찾기란 쉬운 일이 아니었다. 宋代이후 사대부의 생활에 변화가 명확하게 나타났다. 讀書人의 숫자가 증가하면서 점차 많은 수의 士인들이 상류사회로 진입하지 못하게 되었고 여기에다 이민족의 전면적인 한족통치왕조의 설립으로 많은 士인들의 심리적 허무주의가 만연하였다. 그리하여 송대이후 사대부들은 당대의 사대부와 같은 옹호한 외향적 정신이나 옹호한 기상이 없어졌으며 내부 심리와 세상과의 조화가 잘 되도록 하면서 생활의 세부적인 분야에 정력을 기울이는 모습을 보이기 시작하였다. 그리하여 자신들이 평소에 가슴에 지니고 있던 정치적 열정과 이상을 초월할 수밖에 없었던 처지가 음식생활로 전이되면서 이것이 중요한 화두로 발전하기 시작하였다. 元明清시대에 문인들에 의한 음식문화의 예술적 분위기는 더욱 고조되었으며 특히 清代에는 이전의 어떤 시대보다도 더욱 음식을 예술의 경지로 발전시켰으며 여기에서부터 귀족과 小康상태의 사대부 음식문화가 자리 잡게 되었다.<sup>26)</sup>

비록 사대부의 사회적 지위와 생활수준이 귀족과는 상당한 차이가 있었다. 그러나 그들 대다수는 衣食이 궁핍하지 않았으며 경제적 여유와 시간적 여유 그리고 사상적으로 풍부한 수양을 지닌 상황이었다. 이들이 본연의 정치적 역할에서 벗어나서 정력과 시간을 투자하여 생활예술에 매진한 결과 특히, 음식생활에 대한 그들의 노력으로 심미적인 음식문화의 경지에 이르게 되었다. 이로 인하여 사대부는 중국 역사상 음식문화의 탐색과 연구의 발전분야에 있어서 가장 공헌을 많이 하였다. 그리고 그들이 기울인 노력의 결과 음식문화의 발전정도는 예술의 경지에 이르게 되었다.

사대부의 음식은 色, 香, 味, 形, 器, 名, 質, 序, 取의 조화와 통일을 위한 부단한

25) 예를 들어 李白的 “烹牛宰羊且为乐, 会须一饮三百杯”(将进酒)와 杜甫의 “酒肉如山又一时, 初筵哀丝动豪竹”(醉为马陆诸公携酒相看)에 나타난 음식생활은 조악하지만 호방한 내용을 발견할 수 있다.

26) 閻步克, 士大夫政治演生史稿(北京大學出版社, 1996. 5.) pp. 372-373., pp.439-442.

노력의 결과들이었다. 그들이 즐겼던 음식은 냄새로 사람들을 유혹하면서 눈에 띄는 색깔과 신선한 맛, 아름다운 형태, 정제된 그릇 그리고 문학적인 명칭, 풍부한 영양, 입에서 살살 녹는 질감, 그리고 음식을 먹는 순서와 방법에 있어서의 질서정연함의 원칙과 더불어 그 주변의 환경에 있어서도 모두 조화를 이루는 내용을 중시하였다. 오늘날 중국음식문화의 정수 가운데 대부분이 이 시기에 그 제작방법과 명칭이 정해진 것으로 간주된다.

#### 4. 귀족층의 음식문화

귀족층은 주로 貴胄達官(귀족의 후예나 높은 관직을 얻은)이나 집의 재산이 풍부한 명망가족으로 구성되었다. 그들은 朝野에서 모두 권세를 좌우하거나 특정 지방의 경우 한 지역의 영토를 소유하여 거대한 부를 축적했던 계층들이었다.<sup>27)</sup>

귀족층 가정의 음식생활은 매일매일이 명절이며 축제이거나 손님맞이가 그치질 않은 생활이었다. 그들의 집안에는 음식분야에만 종사하는 노비가 수십 명에 달했으며 심지어 백 명이 넘는 경우도 있었다. 그들의 주방은 분업화되어 그 규율이 엄격하였을 뿐 아니라 제조기술도 발전되어 있었다. 주인의 정치, 경제적 역량으로 그들의 주방에서 조리되는 재료는 하늘과 바다의 모든 것이 끓고 있었으며 일천 가지가 넘는 진귀한 음식재료들이 준비되어 있었다. 역사서적에 “鐘鳴鼎食(종을 쳐서 식구를 모아 술을 벌여놓고 식사하다=부귀영화를 누리다)”, “食前方丈(한길 사방에 요리를 차리다, 먹는 것이 사치하다)”으로 표현된 것이 바로 이들 귀족(候門)의 음식생활 수준과 분위기를 의미하는 것이었다. 그 결과 중국의 음식문화에 아름다운 격식과 수준은 주로 이들의 호화로웠던 음식생활에서 비롯된 것이라고 할 수 있다.

27) 대표적으로는 晉代의 何曾父子, 任愷, 王濟, 王愷, 羊琇, 石崇과 같은 인물들과 唐代의 韋巨源, 段文昌 그리고 宋代의 蔡京, 張俊과 清代의 和珅 내지는 <<紅樓夢>>에 나오는 榮, 寧의 두 개의 府에 소속된 인물군들이 바로 이런 귀족층을 의미하였다. 또한 이들 계층의 음식문화의 특징을 가장 잘 반영하고 있다고 볼 수 있는 사례가 바로 ‘衍聖公府(孔廟)’의 음식문화로 ‘貫 혹은 ‘氣派(기개, 풍채, 호방하다, 관록, 위엄)’로 표현하였다.

孔자의 사당이 있는 孔府<sup>28)</sup>에는 시대를 초월하여 봉건왕조의 희망이었던 '생활이 편안하고 부유하며 지위가 존귀하고 영화로움'<sup>29)</sup> 바라는 행태의 제사의식이 진행되었다. 이를 유지하기 위한 특수한 지위로 인하여 중국의 역사상 위로는天子로부터 아래로는 王侯와 정치가 등 권신들이 모두 빈번하게 출입하였던 곳이 바로 孔府이었다. 따라서 이곳의 음식은 재료에 대한 연구가 그치질 않고 시행되었고 조리기술의 정밀함과 더불어 요리의 종류도 지극히 다양하였다. 그리고 음식문화에서 차지한 외형적 기준이자 정치적 표현으로서의 격식도 고귀함을 추종하여 그 안에서 체계화된 내부등급도 엄격한 예의에 따라 구분되었다. 요리의 재료는 하늘과 바다 남과 북을 막론하고 모든 종류의 재료가 다 구비되어있었다.(???근거는???) 孔府에는 기술이 뛰어나 전문 주방장들이 고용되어 있었으며 그들의 조리기술의 수준은 보통 높은 정도가 아니라 기본적으로 견실한 기초가 설립되어 있었다. 孔府의 筵宴(보통 연회가 아니라 공부에서 거행되는 연회는 祭祀와 宴會가 모두 포함되는 내용이다)은 연중 내내 그치질 않았으나 대체로 祭祀宴, 延賓宴, 府宴의 3종으로 구분되었다. 孔府의 제사는 일종의 사회에 대한 서비스와 같은 성격을 지니고 있었는데 봉건국가의 책임과 의무에 대한 봉사를 체현하는 형식으로 매년 7-80차례가 거행되었다.

#### IV. 중국의 음식문화와 정치의 관계로 인한 결과들

중국의 음식문화는 음식에 대한 지식이 매우 다양한 분야를 고루 종합하고 있다는 특징과 더불어 다음과 같은 내용을 포함하고 있다. 식품을 생산하는 기술이 정교하였으며 음식을 조리하는 기술과 수단도 오묘하였다. 그리하여 식품을 가공하는 기술을 창조하고 이를 활용하였던 내용 또한 풍부하였다. 여기에다 먹을 수

28) 山东省, 曲阜에 있는 孔子의 祠堂, 陵墓, 그리고 그를 기리기 위한 숲이라는 孔林으로 구성된 지역을 의미한다.

29) 安富尊榮



있는 동물과 식물의 종류 또한 대단히 많았기에 지구상에서 서양의 프랑스와 더불어 음식문화에 대해서 우월한 지위를 차지할 수밖에 없었다. 특히 五穀爲養, 醫食同源, 美食美器, 食療養生 등 음식을 기초로 하는 이론의 탐색과 실천이 세계적으로도 독보적인 위상을 차지하고 있다. 有史 이래 중국의 식품과 음식문화에 관한 著作과 史料는 세계에서 최고의 지위에 있다. 따라서 중국의 음식문화는 문화이자 과학이었고 예술이었지만 그 출발은 현실이었다는 점을 간과해서는 안될 것이다.

중국의 역사에서 음식을 제조하는 기술과 제도(烹飪之道)는 바로 정치의 근본이자 가장 중요한 정치적 행사이었다. 여기에다 중국정치의 전통은 투쟁을 강조하지 않았다. 그리고 투쟁이 필요한 시기에도 역시 調和를 통하여 종식시키려는 노력을 기울이지 않았으며 이는 討伐戰爭의 경우에도 예외가 아니었다. 그래서 소위 “止戈爲武(전쟁을 그치게 할 수 있는 것이 참된 무이다)”, 혹은 “和爲貴(평화를 귀하게 여기다)”라는 말이 존재할 수 있었다. 여기에다 중국의 내부정치에는 전통적으로 宰相이라는 직위가 존재하였다. 이는 바로 황제와 만조백관 그리고 백성간의 관계에서 정치적 調和를 위한 장치이자 기술이었다.

《尙書, 說命》의 내용은 바로 ‘說命’이 “若作和羹, 惟爾鹽梅”를 의미한다. 이 의미는 “만일 국(羹湯)을 잘 끓이려면 鹹酸을 잘 조절할 수 있어야 한다”는 뜻이다. 이를 나라를 잘 다스리는 것과 비유한 내용이었다. 고대 중국인들에게 음식을 잘 만드는 것(烹飪)은 소금(鹽)과 식초인 梅(酸)를 잘 조절하여 국(羹)을 잘 끓이는 것이었다. 그리하여 비록 ‘說命’이 후대 사람들의 僞作이라고 하더라도 이 의미가 지니는 정치적 의미는 바로 국을 잘끓이는 것이 정치를 잘하는 것과 동일한 시대의 정치가 바로 조화를 어떻게 이루느냐가 고대 중국정치의 기본이었으며 이 시기부터 중국의 정치가 시도하고자 했던 내용이 무엇이었던가를 밝혀주는 내용이었다.<sup>30)</sup> 즉, 소금과 식초의 조화를 추구했던 음식의 생산이 바로 정치의 궁극적인

30) 따르면 殷王 武丁이 즉위한 이후 망해가던 商 왕조의 부흥을 위해 노력하던 가운데 어느 날 밤 꿈에서 聖人을 만났는데 그의 이름이 說이었다고 한다. 그리하여 群臣들 가운데 說 이라는 이름을 가진 자를 찾아보았으나 없었다. 그리하여 백방으로 수소문하니 築城을 하던 罪人 가운데 說이라는 이름을 가진 자가 있다고 하여 만나보니 과연 꿈에서 만난 聖人과 같았다. 武丁은 그를 宰相으로 임명하였는데 그는 왕의 명을 받아 국가의 재상으로서 역할을 충분히 하였으며 그 내용이 바로 음식문화를 정치와 관련지을 때 가장 많이 인용하는 부분이다. 王學太, 中國人的飲食世界(香港: 中華書局, 1989. 10.) pp. 96-87.

목표이었으며 이를 위해 필요로 하던 정치적 지위가 바로 宰相이었음을 의미하였다. 국가의 정치조직 가운데 治庖(부엌을 다스리는 일)를 하는 지위에 있던 사람이 매우 중요하였다. 이는 商周를 거쳐 秦漢시대에도 여전히 宗教(중국의 원시종교인 국가종교)가 정치와 하나로 통합되어 있던 시대이었으며 국가의 祭祀와 정치활동 역시 하나로 통합될 수밖에 없었다. 그리하여 음식의 제작은 제사의식의 진행이라는 정치과정의 중요한 내용 가운데 하나이었기에 庖人이라는 직위가 정치적으로 심각하게 중요하였다. 商代의 太宰라는 정치적 직위는 周代에는 塚宰로 개칭되었으며 이것이 후대에 宰相에 해당하였는데 百官을 전체적으로 지휘하는 직위를 의미하였다. 그 직위의 정치적 기능에 대하여 주로 治庖饈을 하는 직위로 부락의 추장 바로 아래에서 總務를 담당하다 국가가 성립된 이후 祭祀의 전체 과정을 준비하는 직위로 발전하였다고 볼 수 있다. 그리고 <<周禮>>에 서술된 내용을 보면 이 직위의 중요성은 더욱 비중이 높아짐을 알 수 있다. 이는 황제의 일상생활을 유지하기 위한 것이었을 뿐 아니라 국가의 가장 중요한 정치행위인 祭祀를 준비하기 위한 것과 긴밀하게 관련이 있었음을 의미한다.<sup>31)</sup> 그리하여 원래 음식을 끓이던 기구인 솥을 의미하던 鼎이 국가의 상징으로 되었으며 天子九鼎이라는 의미는 그 숫자를 채우지 못하였을 경우 鼎의 숫자가 사람들에게는 국가의 멸망과 같은 의미로 해석되었다.

## V. 결론

지금까지의 논의에서 제기되었던 중국의 음식문화와 정치는 그 시작이 같은 근원에서 출발하였다는 점이다. 물론 고대 중국의 정치라는 영역이 오늘의 개념에서 보여주는 사회의 복잡한 이해관계의 해결수단이라는 관점과는 많은 차이가 있

31) 제왕의 거주지역을 관리하는 인원이 약 4천명인데 그 가운데 음식을 관리하는 인원이 2천2백이 넘으며 여기에는 膳夫가 162명, 庖人 70명, 內飧 128명, 外飧 128명, 烹人 62명, 甸師 335명, 獸人 62명, 漁人 334명 .....등이 있었다.

을 수 있다. 그렇지만 문제는 그 영역이 중국이라는 점이다. 중국의 음식문화가 세계적으로 인정을 받는 현실적 상황을 고려하면 그 근원이 언제부터이었는가에 주목할 필요가 있다고 본다. 다시 말해 현재의 중국의 음식문화는 이미 2천년전의 기반에서부터 발전하여 새로운 영역을 개척하고 새로운 제조기술과 새로운 재료를 개발하였다고 하지만 결코 과거로부터 자유로울 수 없으며 오히려 그 영향력이 더욱 강조되고 전통으로 회귀하려는 노력을 지금도 기울이고 있다는 것이다. 정치의 영역도 사정은 비슷하다고 본다. 비록 새로운 이념의 사회주의혁명을 거쳐 반세기가 넘는 정치적 실험을 거쳐 오늘의 중국정치가 보여주는 모습을 보면 음식문화와 거의 비슷한 수준을 답습하고 있음을 부인할 수 없다. 즉 현재의 공산당일당 독재체제에서 보여주는 정치과정이 과연 전통봉건체제의 황제전제체제와 다른 점을 지적할 수 있는 내용이 무엇인가이다. 중국인들의 심리적 전통은 음식문화와 정치적 영역에서 부단히 발전을 지향하였다고 하지만 음식문화의 영역에서 비교해 볼 때 중국의 정치는 여전히 황제가 존재하고, 특히 그 황제가 강력한 통치력을 유지하였을 경우 다시 말해 太平聖代라고 하는 堯舜時代를 구가하는 내용은 여전히 2천년전의 중국과 차이를 발견할 수 없음을 지적할 수 있을 것이다.

중국의 예를 들어 오늘을 살고 있는 동시대의 우리들이 정치적으로 돌아보아야 할 내용이 무엇인가를 새삼 느끼게 해주었으면 한다.

#### 《참고문헌》

- 朱永和, 中國飲食文化, (合肥: 安徽教育出版社, 2003. 11.)  
 高壽仙, 徽州文化(沈陽: 遼寧教育出版社, 1993. 5.)  
 周文英 外, 江西文化, (沈陽: 遼寧教育出版社, 1993. 6.)  
 黃 松, 齊魯文化, (沈陽: 遼寧教育出版社, 1991. 7.)  
 王建輝, 荊楚文化, (沈陽: 遼寧教育出版社, 1992. 7.)  
 袁庭棟, 巴蜀文化, (沈陽: 遼寧教育出版社, 1991. 5.)  
 王仁湘, 飲食與中國文化(北京: 人民出版社, 1994. 8.)  
 王爾民, 明清時代庶民文化生活(長沙: 岳麓書社出版社, 2002. 10.)

- 王洪宝, 飲食心理學(北京: 中國財政經濟出版社, 1992. 4.)  
閻步克, 士大夫政治演生史稿(北京大學出版社, 1996. 5.)  
王獻忠, 中國民俗文化與現代文明(北京: 中國書店, 1991. 12.)  
金耀基, 中國社會與文化(香港: 牛津大學出版社, 1992. 7.)  
尹靖主 編, 中國文化大觀(天津社會科學院出版社, 1991. 2.)  
韋政通, 中國文化概論(長沙: 岳麓書社出版社, 2003. 12.)  
王明德, 王子輝, 中國古代飲食(西安: 陝西人民出版社, 1988. 2.)  
楊存田, 中國風俗概觀(北京大學出版社, 1994. 5.)  
向春階, 食文化(北京: 中國經濟出版社, 1995. 3.)  
王學太, 中國人的飲食世界(香港: 中華書局, 1989. 10.)

#### 《中文抄錄》

人文的觀念是由人文的生活條件所決定的。正如馬克思認為“人文的觀念, 觀點和概念, 一句話, 人文的意識, 是隨着人文的生活條件, 人文的社會關係, 人文的社會存在的改變而改變。”飲食是人類生活的一個重要方面, 是人類以生存和發展的首要條件, 它所體現的文化內涵構成了整個文化概念的一個重要部分。

飲食是人最基本的生理要求, 作為中國偉大的政治家, 思想家孔子, 也曾認識到這一點。“飲食男女, 人之大欲存焉”被歷代帝王尊為聖人的孔子, 也深知吃喝和兩性生活是人的生理需要, 也是人類賴生存和發展的基本條件。但在這裡, 中國的聖賢們則設教把人生的傾泄導向於飲食。正因為如此, 中國從最古老的傳說開始, 一直到歷代文獻記載, 都與飲食結下了不解之緣, 對飲食表現出極度關切。從某種意義上講, “吃”字橫貫中國文化始終, 似乎也並不為過份。

在中國飲食文化觀念中, 重視飲食是一個首要特徵, “民以食為天”這句俗語最準確, 最明白地坦然說出飲食在中國人民心中的地位, 把飲食提到了“天”的高度。正是由於中國人非常重視飲食, 才使中國的飲食不僅僅為果腹, 而進一步以品味為目的, 追求飲食的藝術性和娛樂性。

重視飲食不僅體現在人文的日常生活中, 而且在歷代政治上明確的反映。在開始追求食物口味的商周時期常常以烹飪技藝的好壞, 作為乘降官員的標準, 因此, 現在從文字記載中可以明顯地看到一個不同尋常的現象, 則商周時期的一些著名政治家都深通

飲食之道，比如說商湯的宰相伊尹就是以善于烹調而獲得湯的賞識。還有有人統計在<<論語>>一書中，“政”字出現41次，而“食”字也出現了41次，可見作為中國儒家理論，則幾千年的中國政治的基本書中重信發見食與政之關係。

關鍵詞：烹飪之道，宰相，飲食男女，社會階層，政治的 調和，民以食為天

K C I