

## 현대 중국어 식감(食感) 표현 연구\*

이선희\*\*

### 목 차

1. 서론
2. 식감의 분류 및 연구 방법
  - 1) 식감의 정의 및 분류
  - 2) 연구 대상 및 방법
3. 물성에 따른 식감 표현의 분석
  - 1) 표면성 영역
  - 2) 견고성 영역
  - 3) 탄력성 영역
  - 4) 점성 영역
  - 5) 습윤성 영역
  - 6) 열성 영역
  - 7) 복합적 양상
4. 결론

### 국문초록

본 연구는 중국어 화자가 식감을 어떻게 언어로 표현하고, 평가하는지 밝히는 것을 목적으로 한다. 이를 위해 중국 내 식당 리뷰 텍스트를 수집하고, 식감 표현을 물성 기반의 여섯 가지 범주(표면성, 견고성, 탄력성, 점성, 습윤성, 열성)와 복합 양상으로 분류하였다. 분석 결과, 중국어 식감 표현은 단순한 감각 기술을 넘어 음식의 질과 가치 판단을 포함하며, 다양한 중첩형, 신조어, 비유적 표현을 통해 확장됨을 밝혔다. 특히 식감 표현은 구체적 촉감을 넘어 평가적 의미로 기능하며, 이는 식감이 중국인의

\* 이 논문은 2024년 대한민국 교육부와 한국연구재단의 지원을 받아 수행된 연구임 (NRF-2024S1A5B5A16029057)

\*\* 경상국립대학교 인문학연구소 학술연구교수

음식 문화와 미각적 미감의 중요한 구성 요소임을 시사한다. 본 연구는 식감 표현에 대한 언어학적 접근을 통해 감각어 연구의 외연을 확장하고, 실생활 기반 어휘 연구의 가능성을 제시한다.

**키워드:** 식감, 口感, 식감 표현, 맛 평가, 맛 표현, 중국어, 리뷰 텍스트, 리뷰 분석

## 1. 서론

본 연구는 현대 중국어의 식감(食感) 표현을 대상으로 음식점 리뷰 텍스트 분석을 통해 이의 구체적인 예를 제시하고, 의미 범주를 체계적으로 유형화하는 데에 목적이 있다. 이를 통해 식감에 대한 중국인의 인식, 평가, 가치가 어떻게 언어로 표상되는지 밝힌다.

음식은 인류의 생존에 있어 필수 요소 중 하나이다. 그러나 물질문명의 발전과 미디어, SNS의 확산으로 인해 현대 사회에서 음식은 단순히 섭취의 대상이 아니라 미(味)적 향유의 대상으로 가치가 전환되었다. 이러한 과정에서 맛에 대한 감각인 미각뿐만 아니라 식감에 대한 대중의 가치도 높아지고 있다. 『표준국어대사전』에서는 ‘식감’에 대해 ‘음식을 먹거나 씹을 때 입안에서 느껴지는 느낌’이라고 기술하고 있으며<sup>1)</sup>, 중국의 『現代漢語詞典』(제7판)<sup>2)</sup>에서도 ‘口感’을 표제어로 삼아, ‘食物吃到嘴裡時的感覺(음식을 먹을 때 입안에서 느껴지는 느낌)’라고 기술하고 있다. 이러한 식감은 감각적 향유에서 그치지 않고, 더 나아가 ‘식감을 말하는 행위’가 일상 담론 전반으로 확장되어, ‘外酥裡嫩(겉바속촉)’, ‘糯唧唧(쫄득쫄득)’, ‘酥酥(바삭바삭)’ 등과 같이 다양한 표현이 나타난다. 특히, 맛집 리뷰를 살펴보면, 『現漢』에 표제어로 수록되

1) 권우진(2019: 88/2022: 9)에서는 『표준국어대사전』을 비롯한 국내 주요 사전에서 ‘식감’이 표제어로 등재되어 있지 않다고 지적하였다. 이러한 문제 제기를 계기로 2023년 10월 『표준국어대사전』을 비롯하여 『우리말샘』에 표제어로 등재되어 있다.

2) 이하에서는 『現漢』으로 표기한다.

지 않은 합성어, 파생어 등의 신어뿐만 아니라 다양한 비유적 표현이 등장한다. 그 예를 제시하면 다음과 같다.<sup>3)</sup>

- (1) a. 涮肉口味不錯，服務也很好，元宝肉很嫩，羊肉有點老，芝麻醬味道也不錯（南門涮肉(天壇店), chansamantha 23.02.03.)  
샤브샤브의 맛은 괜찮았고, 서비스도 좋았다. 원보육은 아주 부드럽고, 양고기는 약간 질겼다. 참깨 소스 맛도 괜찮았다.
- b. 蝦滑手擠的超方便，Q彈到彈牙，每口蝦肉都超足（南門涮肉(天壇店), 玉停misty61, 25.07.31.)  
새우 완자는 손으로 짜 넣기 편리하고, 탱글탱글하게 씹히며, 한입 가득 새우살이 꽉 차 있다.
- c. 皮脆得跟玻璃紙似的，一咬就“咔嚓”作響，…（澳捷·現烤可頌蛋撻(長楹天街店), qibngwu衍芳 25.04.08.)  
껍질이 마치 셀로판지처럼 바삭해서 한 입 베어 물면 ‘바사삭’ 소리가 나고, …

위의 예(1a)에서 ‘嫩’과 ‘老’는 반의어로, 고기의 연하거나 질긴 식감을 상반적으로 나타낸다. 이는 사전 표제어에 수록된 전형적인 식감 표현이다. 반면, 예(1b)는 쫄깃한 식감을 ‘彈’으로 표현하고 있는데, 본래 탄성을 나타내던 물리적 성질이 쫄깃함, 탱탱함의 질감으로 확장된 것이다. 영어자모 ‘Q’와 결합하여 ‘Q彈’이라고 표현한 예도 흔히 찾을 수 있으며, ‘彈牙’는 ‘이가 튕길 만큼 탱탱하다’는 뜻을 나타내는 관용적 표현이다. 또한, 예(1c)는 바삭한 식감을 ‘跟玻璃紙似的(셀로판지 같다)’와 같이 비유적으로 표현한다. 이처럼 식감을 나타내는 표현은 다양한 양상으로 나타난다.

그러나 현재까지 국내외 연구 성과를 살펴보면, 중국어의 맛 표현에 대한 논의는 주로 맛의 감각을 나타내는 ‘달다(甜)’, ‘짜다(咸)’, ‘맵다(辣)’, ‘쓰다(苦)’, ‘시다(酸)’ 등과 같은 미각어를 중심으로 이루어져 왔다.<sup>4)</sup> 반면 중국어

3) 위의 예는 바이두 지도에서 상호명을 검색한 후, 해당 식당의 리뷰에서 발췌한 것이다. 괄호 안은 식당명, 작성자ID, 작성일을 표기하였다.

4) 미각어에 대한 종합적인 논의는 권희정(2008), 여정남(2012), 이명아(2020) 등이 있으며, 구체적인 맛에 대한 논의도 풍부한 성과를 이루고 있다.

식감 표현을 대상으로 체계적으로 분석한 연구는 국내학계에서도, 중국학계에서도 찾기 어렵다는 점에서 연구의 필요성이 제기된다.<sup>5)</sup> 이에 본 연구는 음식점 리뷰 텍스트에 나타난 식감 표현을 조사하여 이를 목록화하고, 이를 물성에 근거하여 [표면성], [견고성], [탄력성], [점성], [습윤성], [열성], 복합적 양상으로 유형화한다. 이를 통해 첫째, 물성에 근거한 유형화가 중국어 식감어에서 어떻게 실현되는지, 둘째, 중국어 화자의 식감 인식이 어떻게 언어로 표상되는지 밝힌다.

본 연구를 통해 중국어 식감 의미 영역을 체계화하여 어휘 범주를 제시할 수 있으며, 인터넷 언어 표현을 살펴 어휘 연구를 폭 넓히는 데에 기여할 수 있을 것으로 기대된다.

## 2. 식감의 분류 및 연구 방법

### 1) 식감의 정의 및 분류

우리 몸의 감각은 외부 자극에 대한 생리적 반응과 관련된다. 그중 식감은 음식물을 입안에 넣어 소화시키는 과정에서 미각 정보와 함께 감지하게 되며 음식물의 신선도를 포함하여 온도, 형태 등의 물질 정보를 판단한다.<sup>6)</sup> 식감은

5) 다만, 국내 국어학계의 연구에서는 식감어, 식감형용사에 대해 논의한 권우진(2019, 2020, 2022), 식감 어휘장을 체계화한 권우진·전은진(2019), 맛집 리뷰 텍스트에 나타난 맛 표현을 분석한 송현주(2021) 등이 있다. 특히, 권우진(2022)은 『표준국어대사전』 표제어 전수 조사를 통해, 한국어 식감형용사 505개를 제시하고, 이의 조어적 특성 및 어원 정보 등을 밝혔다. 반면, 중국학계의 경우, CNKI에서 ‘口感’을 검색하면 관련 연구 성과를 찾기 어렵다.(일부 연구가 있으나, 모두 일본어를 대상으로 한 연구이다.) 이에 본고는 국내 국어학계 선행 연구 성과를 수용하여, 식감의 분류 기준 및 체계 등을 참고하여 이를 중국어 분석에 적용한다.

6) 권우진·전은진, 「한국어 식감 어휘장 연구」, 『사회언어학』 27(4)호, 한국사회언어학

앞서 살펴본 바와 같이 ‘嫩(부드럽다), 老(질기다), Q彈(쫄깃하다)’ 등과 같이 표현되는데, 본 연구에서는 이처럼 식감을 표상하는 어휘 범주를 분석의 대상으로 삼는다.<sup>7)</sup>

식감의 의미와 관련하여 권우진(2019: 93-94)에서는 기본의미는 음식을 저작(咀嚼)할 때 감지하는 음식물의 조직감(texture)이고, 주변의미는 음식물의 온도, 감촉을 포함한 물리적 실체를 감지하는 느낌이라고 하였다.<sup>8)</sup> 구체적인 의미는 다음과 같다.

〈표 1〉 식감의 정의(권우진·전은진 2019: 6)

기본의미	바삭함, 질김 등 음식을 이로 씹을 때 느끼는 감각
주변의미	저작(咀嚼)과 관련한 감각 이외에 수분감, 거침, 점도 등 입에 넣은 음식물이 가지고 있는 전반적 물성(物性 physical properties)에 대한 감각

이처럼 식감의 의미는 ‘씹는 맛’과 관련된다. 이를 통해 식감 표현이란 음식 섭취 과정에서 우리가 지각하는 구강 감각을 언어적으로 표상한 어휘 범주로 정의할 수 있다. 이는 미각어와 일정 부분 의미가 교차하지만, 식감에서 중요한 점은 물성과 구강 내 운동 감각이라는 점에서 구별된다. 즉, 미각은

회, 2019, p.5.

7) 국어학계의 연구에는 ‘식감어’라는 용어를 발견할 수 있는데, 이는 권우진(2019)에서 처음 찾을 수 있다. 이 연구에서는 식감(음식물의 조직감 및 물성)과 관련된 모든 어휘를 식감어로 분류하였다. 한국어의 식감어는 대체적으로 사전 올림말에서도 기본 의미든지, 파생의미든지 사전 의미 기술에 나타난다. 예컨대, 『표준』에서 ‘쫄깃하다’는 ‘씹히는 맛이 조금 차지고 질긴 듯한 느낌이 있다’, ‘고슬고슬하다’는 ‘밥 따위가 되지도 질지도 아니하고 알맞다’와 같이 기술한다. 그러나 본고의 고찰을 통해 중국어의 식감 표현은 사전에 표제어로 수록되지 않거나, 수록되었더라도 사전 의미 기술에서 직접적으로 식감을 나타내는 것은 일부일 뿐, 대부분 의미 확장을 통해 식감을 표현함을 발견하였다. 이에 용어의 사용에 있어, ‘식감어’와 ‘식감 표현’을 고려하였으나, 중국어를 대상으로 한 연구는 ‘식감어’라는 용어가 적합하지 않은 것으로 판단된다. 예컨대, 신체 감각을 표상하는 어휘인 미각어, 공간어, 색채어, 온감어, 명암어 등은 대체로 그 범주에 속하는 어휘의 기본의미가 해당 감각을 나타낸다. 이러한 점과 더불어 본고의 분석 대상이 리뷰 텍스트라는 점을 근거로 본고는 ‘식감 표현’이라는 용어를 사용한다.

8) 권우진·전은진, 앞의 논문, p.6

‘미뢰 안의 미세포에서 감지하는 화학적 감각’에 해당하며, 식감은 ‘음식의 물리적 특성에 대한 체세포 감각’이다.<sup>9)</sup>

권우진·전은진(2019)에서는 식품영양학적 관점에서 음식의 조직감과의 상관성을 고려하여 식감의 분류 기준을 다음과 같이 제시하였다.

〈표 2〉 식감어 분류(권우진·전은진 2019: 8 재구성)

식품의 물성(조직감) 요소		식감어 분류	특성	중국어 예시
분류	예			
기하학적 특성	모양, 크기, 무게, 부피, 표면적 등	표면성 (surface texture)	[부드러움] ↔ [거칠]	絲滑, 綿密, 粗…
기계적 특성	단단함, 압축 강도, 인장 강도, 탄성, 가소성 등	견고성 (hardness)	[단단함], [부서짐], [녹아내림]	軟, 嫩, 脆, 酥脆, 入口即化…
		탄력성 (elasticity)	변형 → 복원(힘)	老, 筋道, Q彈, 軟乎乎…
		점성(viscosity)	[마찰], [달라붙음]	醇厚, 濃郁, 勾芡, 黏糊糊…
기타 특성	열 성질 전기적 성질 광학적 성질	습윤성 (moistness)	[수분감], [다습감]	柴, 不柴…
		열성(heat)	[온감], [열감]	熱騰騰, 冰涼…

이처럼 식품 물성 요소는 기하학적, 기계적, 기타 특성으로 유형화된다.

먼저, 기하학적 특성은 음식의 3차원적 형상과 외연을 반영하여, 식감 지각 단계에서 표면의 조직감과 질감에 초점을 두고 이를 ‘표면성’으로 명명하였다. 이는 정도에 따라 [부드러움]에서 [거칠]으로 단계적으로 분화하며, ‘부드럽다’, ‘매끄럽다’, ‘거칠다’ 등이 이에 해당한다.

다음으로, 기계적 특성은 물질에 힘이 가해질 때 나타나는 변형 또는 흐름의 거동을 포괄하는 범주로, 이는 다시 견고성, 탄성, 점성으로 세분한다. 먼저, 견고성은 음식물의 굳고 단단한 성질을 말하는데, 이는 음식물이 가지는 조직감과 관련된다. 이와 관련된 의미 성분은 [단단함], [부서짐], [녹아내림]

9) 권우진, 「맛에 대한 언어 표현 연구」, 『한국언어문화』, 72호, 한국언어문화학회, 2020, p.10.

등으로,<sup>10)</sup> ‘부드럽다, 딱딱하다’, ‘바삭하다’, ‘녹다’ 등이 이에 해당한다. 다음으로 탄력성은 저작, 압착 등과 같은 압력이 가해졌을 때 음식물이 변형을 일으킨 뒤, 다시 원형으로 복원되려는 경향을 말하는 것으로 ‘질기다’, ‘쫄깃하다’, ‘말랑하다’ 등이 이에 해당한다. 또한, 점성은 물질 내부의 흐름에 대한 저항 정도를 가리키는 것으로 ‘진하다’, ‘겉쫘하다’, ‘찰지다’ 등과 같다.

마지막으로, 수분과 열 상태에서 기인하는 감각은 기타 특성으로 분류하되, 실제 표상 범주는 습윤성(수분감, 다즙감)과 열성(온감, 열감)으로 구분하였다. 습윤성은 수분 함유 정도의 감각을 말하는 것으로, 이와 관련된 식감어는 긍정적 평가 또는 부정적 평가가 내재된 경우와 그렇지 않은 경우가 있다. 예컨대, ‘촉촉하다’ 등은 [+긍정], ‘녹녹하다’, ‘뽕뽕하다’ 등은 [-긍정]으로 볼 수 있다.<sup>11)</sup> 열성은 음식물이 입안에 들어왔을 때 물리적 온도로 인해 유발되는 감각으로 ‘뜨겁다’, ‘차갑다’, ‘시원하다’ 등과 같은 온도 상태에 대한 체감각적 자극을 포함한다.

## 2) 연구 대상 및 방법

어휘를 대상으로 하는 연구는 대부분 사전이나 문어 자료를 중심으로 수행된다. 반면, 리뷰 텍스트는 인터넷 의사소통 환경에서 생산된 텍스트로 ‘문자로 된 입말’의 속성을 갖는다. 이에 따라 기존의 규범에 얽매이지 않고 새로운 표현을 창의적으로 생산할 수 있다.<sup>12)</sup> 특히, 식감 표현은 앞서 언급한 바와 같이 사전에 수록되지 않거나, 수록되었더라도 그 의미가 식감 범주를 기술하는 것이 아니다. 뿐만 아니라, 중국어의 특성상 형태소를 자유롭게 결합하여 다양한 표현을 생성한다. 이러한 점에서 리뷰 텍스트는 다양한 표현을 수집하고, 실생활에서 활발하게 사용되는 새로운 표현을 제시하기에 적합하

10) 권우진·전은진, 앞의 논문, p.13.

11) 권우진·전은진, 앞의 논문, p.24.

12) 송현주, 「맛집 리뷰에 나타난 ‘맛’ 표현 연구」, 『한국어 의미학』 71호, 한국어의미학회, 2021, pp.2-3.

다. 이에 본고는 리뷰 텍스트를 대상으로 실제 사용 양상을 분석한다.

중국은 예로부터 각 지역에 따라 각각 다른 음식 문화가 발달하며, ‘南貳、北咸、東辣、西酸(남쪽은 달고, 북쪽은 짜고, 동쪽은 맵고, 서쪽은 시다.)’이라는 말이 있다. 이에 지역적 특성 및 음식 재료, 조리 방법에 따라 식감 표현이 다양하게 나타날 것을 고려하여 1차적으로는 바이두(百度)에서 베이징, 상하이, 하얼빈, 칭다오, 청두, 선전의 10대 맛집 리스트를 확보하였다. 다음으로 바이두 지도에 검색하여 해당 업소의 리뷰를 수집하였다.<sup>13)</sup> 그러나 맛집의 특성상, 대부분 육류를 주메뉴로 하는 식당이 많아서 2차적으로는 중국의 특색 음식명을 검색하여 바이두 지도에서 상위에 노출되는 업소의 리뷰를 수집하였다. 본고에서 분석 대상으로 삼은 구체적인 식당명은 아래와 같다.<sup>14)</sup>

〈표 3〉 분석 대상의 기본 정보

연번/도시	업소명	주메뉴	연번/도시	업소명	주메뉴
T1	南門涮肉(天壇店)	샤브샤브	T20	春餅小吃(錢塘街店)	춘빙
T2	四季民福烤鴨店(王府井東安門店)	카오야	T21	孫家屯大毛肚燒烤(平房店)	양꼬치
T3	小腸陳滷煮(舊宮店)	루주(내장)	T22	普拉維奇俄式西餐廳(西八道街店)	러시아 요리
T4	老吉堂上海本幫菜(工體南路店)	상하이 요리	T23	桑竹之屬(盟科匯店)	휘귀
T5	北平三兄弟涮肉(洋橋店)	샤브샤브	T24	秋林裡道斯食品(果戈裡老店)	홍창(소세지)
T6	河沿肉餅Beijing Pie(錫拉胡同店)	고기 전병	T25	老廚家(中央大街西七道街店)	꿔바로우
T7	尹三豆汁(天壇店)	콩국	T26	馬迭爾冰棍(中央大街店)	아이스 크림
T8	瀟湘閣(楓藍國際購物中心店)	후난 가정식	T27	張包舖(道外店)	만두

13) 바이두 지도(<http://map.baidu.com>) 왼쪽 상단에 업소명을 검색하면, 왼쪽 하단에 해당 업소의 ‘評論(리뷰)’을 찾을 수 있다.

14) 분석 과정에서 본고에서 제시한 업소명보다 더 많은 곳을 살폈으나, 중복 표현을 제외하고 실제 본문에서 예문으로 인용한 리뷰 텍스트는 〈표3〉과 같이 총 38곳의 리뷰에서 발췌하였다. 이로 인해 도시별로 선정된 리뷰 수가 균등하지 않게 분포하나, 가능한 한 다양한 식감 표현을 수집하고자 하였다. 아울러 연번은 본문에서 출처를 명시하고자 표시하였다.

T9		海碗居(增光路店)	짜장면	T28		開海·紅島海鮮蝦水餃(江西路店)	해산물, 물만두		
T10		萬紅路羊湯燒餅店(將台路店)	양고기 탕	T29	칭다오	呂氏燻小鮮·海鮮·青島菜(總店)	해산물		
T11		澳捷·現烤可頌蛋撻(長楹天街店)	에그 타르트	T30		李村河底戳子肉(總店)	철관 요리		
T12	상하이	菁禧薈·宴會廳(外灘店)	해산물	T31		선전	嘻嘻蝦餃·油燜大蝦·香辣蟹(萬科裡店)	새우, 게	
T13		福和慧 30	채식 정찬	T32	蟹匠1027·香辣蟹·小龍蝦(南山店)		새우, 게		
T14		皇朝會·經典傳統粵菜	광둥 요리	T33	大林苑精細中國菜(怡景花園店)		해산물		
T15		遇外灘(BFC外灘金融中心店)	민난 요리	T34	大唐靚湯私房菜(紅荔西路店)		광둥 요리		
T16		三清潭燒鵝(華潤時代廣場店)	광둥 요리	T35	米煮鮮·毋米粥(寶安中心店)		죽		
T17		圓苑(淮海路店)	상하이 요리	T36	米煮鮮·毋米粥(喬城一號店)		죽		
T18			萊萊小籠·喬艾	딤섬	T37		충칭	九村烤腦花(解放碑店)	구이
T19		하얼빈	范記永餃子館(東萊街店)	물만두	T38			十八梯鄧凳麵(解放碑總店)	완자면

이에 따라 육류(찜, 구이, 볶음, 튀김 등), 어패류(찜, 구이, 회 등), 만두 및 딤섬류, 죽류, 빙과류, 면류, 콩국, 빵, 소세지 등을 주메뉴로 하는 식당의 리뷰를 수집하였다. 이는 엑셀에 지역, 식당명, 메뉴, 작성자, 작성일자를 포함하여 정리하고, 식감어를 분석하는 동시에 앞서 언급한 물성에 따라 분류하였다. 구체적인 분석 방법은 다음과 같다.

〈그림 1〉 EXCEL을 활용한 분석 방법 예시

1	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T		
2	지역	식당	메뉴	표현	한국어	영어	작성일	표현양	빈도	빈도	빈도	빈도	빈도	빈도	빈도	빈도	빈도	빈도	빈도	빈도	빈도	
3	T1	베이징 前门大街店	사보샤 보	上麵條十秒轉傳揚京京, 口感筋道, 芝麻	짜장면	짜장면	2023-07-31	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
4			이동명주(龍內堡, 汕頭)·每口都	蒜泥白肉, 這小龍蝦的湯	고기는 정말 아무리루 부드럽고, 이 소스는 참	대소(炸)麵筋	2023-04-25	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
5			小籠湯包, 芝麻醬	吃傳揚京京, 吃傳揚京京	같이 정말 부드럽고, 함께 드시는 부드럽고 매끄	양(羊)麵筋	2023-08-07	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6			小籠湯包, 芝麻醬	吃傳揚京京, 吃傳揚京京	잡자가 좋지만 익지 않아서, 특히 배대 이빨	양(羊)麵筋	2023-07-04	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
7			龍蝦, 芝麻醬	吃傳揚京京, 吃傳揚京京	사보샤보의 맛은 괜찮고, 사보샤도 좋았다. 참	양(羊)麵筋	2023-02-09	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8			龍蝦, 芝麻醬	吃傳揚京京, 吃傳揚京京	사보샤보의 맛은 괜찮고, 사보샤도 좋았다. 참	양(羊)麵筋	2023-02-09	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
9	T2	龍蝦, 芝麻醬	龍蝦, 芝麻醬	吃傳揚京京, 吃傳揚京京	사보샤보의 맛은 괜찮고, 사보샤도 좋았다. 참	양(羊)麵筋	2023-06-05	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

### 3. 물성에 따른 식감 표현의 분석

앞서 언급한 바와 같이, 권우진·전은진(2019)의 연구에서는 식감의 주요 의미 특성인 물성에 근거하여 식감어를 유형화하였다. 본 연구에서도 이러한 분류 기준을 참고하여 표면성, 견고성, 탄력성, 점성, 습윤성, 열성에 근거하여 식감 표현을 체계화 한다. 또한, 중국어 식감 표현의 특성을 반영하여 복합적 양상을 추가적으로 살펴본다.

#### 1) 표면성

표면성은 입안, 혀에 닿는 음식물의 표면 상태에 대한 접촉감을 말한다. 이는 음식물의 거칠기, 입자, 피막, 유분, 수분 등과 같은 성분의 영향을 받으며, 부드러움, 매끄러움, 거칠 정도도 단계화할 수 있다.

먼저, 부드럽거나, 매끄러움을 나타내는 식감 표현은 다음과 같다.

- (2) a. (上腦)口感超滑溜。<sup>15)</sup>(T1, 玉停misty61, 25.07.31.)  
(목심은) 식감이 아주 매끄럽다.
- b. 面條煮得不硬但吃起來滑溜溜的, … (T9, douglas31 25.07.21.)  
면은 덜 익지도 않아서 매끄럽게 잘 넘어가고, …
- c. 芋苗細滑如綢。(T34, yong55瀟爽 25.04.30.)  
토란순은 비단처럼 매끄럽고 부드러웠다.
- d. 豆汁熬得挺絲滑, … 入口順滑, … (T7, zhuwei映萍 25.07.19.)  
콩국은 부드럽게 잘 끊여졌고, … 매끄럽게 넘어간다. …
- e. 粥底綿密, 米香和膠質完美融合, … (T36, oballardreport 25.07.25.)  
죽 베이스가 부드럽고 촉촉하며, 쌀향과 젤라틴 성분이 완벽하게 어우러져 있었다. …

15) ‘滑溜’는 『現漢』에서 ‘동사’로 조리법을 뜻하지만(動烹調方法, 把肉、魚等切好, 用淀粉拌勻, 再用油炒, 加葱、蒜等作料, 再勾上芡, 使汁變稠: 滑溜魚片 | 滑溜裡脊。), 예문(2a)와 같이 구어체에서는 형용사로 ‘매끄럽다’는 뜻을 갖는다.

위의 예문(2a)~(2e)는 고기, 면, 야채, 국, 죽과 같은 음식물의 표면성이 [-입자] 자질을 공유하면서, 매끄러운 식감을 다양한 양상으로 표현된다. 구체적으로 살펴보면, (2a)의 ‘滑溜’는 음식물 표면의 부드러움을 나타내는데, 이는 (2b)와 같이 중첩형태인 ‘滑溜溜(ABB)’로 쓰여 부드러움을 더욱 강조한다. (2c)에서 ‘細滑’는 입자성이 없어 부드럽고, 매끈함을 나타내고, (2d)의 ‘絲滑’는 입 안에서 촉감 단계의 부드러움을, ‘順滑’는 삼킴 단계의 부드러움을 나타낸다. 또한, (2e)는 음식물의 입자가 촘촘하고 조밀하여 부드러운 식감을 나타낸다. 이는 식사의 편안함, 정제된 조리법, 입안에서의 질감 조화에 대한 긍정적 평가를 내포한다.

다음으로 거친 식감을 나타내는 표현을 살펴보자.

- (3) a. 耙豌豆沙沙的 (T38, 大眾點評網友 25.06.08.)  
으깬 완두콩이 보슬보슬하다.  
b. 鹿排：肉質比牛排要粗一些，… (T26, 膨脹的大白兔兒 08.04.22.)  
사슴 갈비: 육질이 소고기보다 거칠다. …

위의 예는 음식물의 표면성이 [+입자] 자질을 공유한다. 예(3a)에서 ‘沙沙’는 완두 입자가 가루져서 까슬한 느낌을 표현하였다. 이는 미세한 거칠기를 표현한 반면, 예(3b)의 ‘粗’는 입자가 커서 고기의 질감이 입 안에서 부정적인 느낌을 주는 것을 나타낸다.

## 2) 견고성

견고성은 음식물의 굳고 단단한 성질을 말하며, 이는 음식물이 가지는 조직감(texture)과 관련된다. 음식을 어금니 사이 혹은 혀와 입천장 사이에 놓고 음식물을 누르는 힘에 의해 느껴지는 감각이다.<sup>16)</sup> 이에 따라 연하거나 부드러운 정도, 바삭한 느낌, 단단한 느낌 등으로 나타나며, [저항], [단단함], [부

16) 권우진·전은진, 앞의 논문, p.13.

서집], [녹아내림]의 성분을 포괄한다.

먼저, 굳기의 부드러움을 나타내는 표현은 다음과 같다.<sup>17)</sup>

- (4) a. 焦圈往豆汁裡一蘸, 外層吸飽湯汁變軟, …(T2, 大眾點評網友 25.06.06)  
 자오추안을 콩국에 살짝 적시면 겉은 국물을 흡수해 부드러워지고, …  
 b. 這個佛手皮軟軟的, 第一口下去還沒嚼就吞了。(T13, 馬蜂窩用戶 23.01.07.)  
 이 불수피는 아주 말랑해서, 첫 입에 씹기도 전에 삼켜졌다.  
 c. 肉很嫩很嫩, … (T1, 大眾點評網友 25.04.25.)  
 고기는 아주아주 부드러워지고, …  
 d. 沉甸甸的燒餅塞滿軟軟爆汁的肉, … (T10, 大眾點評網友 25.05.31.)  
 묵직한 샤오빙 속은 부드러워지고 육즙 가득한 고기로 꽉 차서 …  
 e. 五花肉、豬手、豬尾炖得超軟爛, … (T17, taylornathan 25.07.17.)  
 삼겹살, 족발, 돼지꼬리가 아주 부드럽게 푹 고아졌다. …

위의 예는 [-저항], [-단단함], [-부서짐], [+ 녹아내림]의 자질을 공통적으로 내포하며, 저작 저항이 낮은 상태인 부드러운 식감을 나타낸다. 즉, 음식물 표면의 질감, 씹을 때의 부담감을 포함하여 미세포 등의 감각수용기에 자극이 적은 것을 말한다.<sup>18)</sup> (4a)와 (4b)는 각각 ‘軟’과 이의 중첩형태인 ‘軟軟’이 쓰여, 연하고 부드러운 정도를 나타낸다. 이와 유사한 표현으로 (4c)에서는 ‘嫩’을 통해 고기의 연함을 강조한다. ‘嫩’은 연함과 부드러움을 나타내는 대표적인 식감 표현으로 씹을 때 저항이 낮음을 나타내며, 위의 예에서는 ‘很嫩很嫩’과 같이 반복적으로 표현하여 강도를 높인다. (4d)의 ‘軟嫩’은 동일한 의미인 두 단어가 합성어를 이루어 씹기 수월한 상태를 표현한다. (4e)의 ‘軟爛’은 고기가 아주 연하게 익어서 씹으면 쉽게 풀어지는 상태를 표현하였다. 이는 맥락에 따라 ‘잘 익어 부드럽다[긍정]’와 ‘너무 익어 흐물하다[부정]’의

17) ‘견고성: 굳기의 부드러움’은 앞서 살펴본 ‘표면성의 부드러움’과 비교했을 때, 전자는 음식물이 입 안에 들어와 혀, 구강 등에 느껴지는 감각인 반면, 후자는 음식물을 씹을 때 저항이 적고 쉽게 씹히는 부드러움이다.

18) 권우진, 「식감어(食感語) 연구」, 『국제어문』 80호, 국제언문학회, 2019, p.105.

가치 평가가 이루어질 수 있으나, 위의 예에서는 긍정적 평가를 나타낸다.  
이와 반대로, 굳기의 단단함을 나타내는 표현은 다음과 같다.

- (5) a. 餅皮**扎實**肉餡嫩, ... (T6, traceyrosswall 25.07.20.)<sup>19)</sup>  
전병 피는 단단하고, 고기 속은 부드럽다. ...
- b. 肉餡**扎實飽滿**, ... (T18, jun0343 25.07.28.)  
고기 소는 단단하다. ...
- c. 蝦肉也很大, 而且肉質**緊實**, 沒有散開, ... (T32 yaoping日君 25.07.07.)  
새우살도 크고 살결이 단단해 흐트러지지 않았다. ...
- d. 米飯**有些硬**, 煮的時候希望可以多放點水. (T23, 大眾點評網友 25.05.03.)  
밥이 조금 딱딱해서 끓일 때 물을 조금 더 넣었으면 좋겠다.
- e. 土豆煮得不够透, 尤其是狼牙土豆, 口感**偏硬**. (T1, yanghao成川 25.07.24.)  
감자가 충분히 익지 않아서, 특히 늑대 이빨 모양으로 썬 감자는 식감이 다소 단단했다.
- f. 但部分菜品如鰻魚板粟燒蹄筋、炒鷄、火焰海腸等口感味道一般, 甚至有些**生硬**或少, ... (T29, chao59永昶 25.05.30.)  
다만, 소힘줄 조림, 닭볶음, 개불 요리 등 일부 메뉴는 식감과 맛이 보통 수준이었고, 다소 뻣뻣하거나 양이 적었다. ...

위의 예는 공통적으로 씹는 과정에서 느껴지는 음식물의 견고성을 나타내는 것으로 [+저항], [+단단함]의 자질을 공유한다. 이는 조직의 질감이 굳고, 단단한 성질로 인하여 잘 변형되지 않는 상태를 나타낸다. 예(5a)~(5c)는 음식물의 조직력이 높아 내부 조직이 단단하거나, 속이 치밀하고 알차 한입에 밀도감이 느껴짐을 ‘扎實’, ‘緊實’로 표현하였다. 또한 (5d)~(5f)는 각각 조리 과정에서 수분 부족, 익힘 부족으로 인해 저작 저항이 높아진 상태를 말하는

19) 이 예문에서는 ‘扎實’ 외에 ‘嫩’도 [견고성]의 식감 표현이다. 이처럼 제시한 예문에 두 가지 이상의 식감 표현이 나타나는 경우도 있으나, 본고는 분류 특성에 따라 초점을 맞추어 논의한다. 다만, 두 가지 식감 표현이더라도 한 단어, 또는 구의 형태로 나타는 경우는 7절 복합적 양상에서 논의한다.

데, 공통적으로 ‘硬’을 통해 표현하였다. 이는 연하지 않고 딱딱한 상태를 가리킨다. 굳기의 단단함을 나타내는 식감 표현은 (5a), (5b)와 같이 긍정적, (5c)와 같이 중립적, (5d)~(5f)와 같이 부정적 평가를 내포한다.

다음으로 부서짐을 나타내는 표현은 다음과 같다.

- (6) a. 粉粉的芋 (T34, 大眾點評網友 25.06.06.)  
포슬포슬한 토란
- b. 有脆口的芋絲和菜絲。(T15, 大眾點評網友 25.05.28.)  
채 썬 토란과 채소가 아삭하다.
- c. 百合清甜裡, 有西芹的脆爽 (T13, 馬蜂窩用戶 22.09.07.)  
백합의 은은한 단맛 사이로 셀러리의 아삭한 식감이 살아났다.
- d. 「蒜蓉炒黃瓜苗」清脆可口, 非常清新。(T34, 弘歷annasimmons 25.02.25.)  
마늘볶음 오이순은 아삭아삭하고 상큼해 매우 신선했다.

위의 예는 공통적으로 [+ 단단함], [+ 부서짐]의 자질을 공유하며, 야채의 아삭함 감각을 나타내는데, 예(6a)는 씹으면 잘게 부서져 분산되는 감각을 ‘粉粉’으로 표현하였다. (6b)~(6d)는 씹는 순간 한입에 부서지는 아삭한 감각을 나타내는데, 특히 (6c)와 (6d)는 ‘脆’가 각각 ‘爽’, ‘清’과 결합하여 수분감에서 동반되는 개운함을 표현하였다. 공통적으로 긍정적 평가를 내포한다.

또한, 구이 및 튀김류에서 느껴지는 부서짐을 나타내는 식감 표현은 다음과 같은 양상으로 나타난다.

- (7) a. 炸豬排外皮脆脆的, … (T18, Jose531690 25.07.25.)  
돈가스는 겉은 바삭바삭하고, …
- b. (五花肉)而且做的并不是焦焦的那種 (T30, 大眾點評網友 25.06.15.)  
(삼겹살은) 게다가 바삭하게 구운 그런 게 아니다.
- c. 油炸冰棍外表焦脆裡面冰冰涼涼的, … (T25, 桂嵐robinsand 25.07.20.)  
튀김 아이스크림은 겉은 바삭하고 속은 차갑고 시원했다. …
- d. 羊肉串: 烤得外皮微微焦香, … (T37, 大眾點評網友 25.05.30.)  
양꼬치: 겉은 살짝 바삭하게 구워져 있었고, …
- e. 酥脆鴨皮“咔嚓”化開, (T2, 大眾點評網友 25.06.06.)

바삭바삭한 오리 껍질이 ‘바사삭’ 소리와 함께 녹아내리고,

위의 예는 각각 [+ 단단함], [+ 부서짐]의 자질을 공유하며, 구이류와 튀김류의 바삭함을 나타낸다. 앞서 야채류에서 살펴본 바와 같이, 씹을 때 잘 부서짐을 나타내는 ‘脆’는 (7a)와 같이 튀김류를 수식하며 ‘바삭’으로 표현된다. 동시에, AA중첩 형식을 통해 바삭한 강도를 더욱 증가시켜 표현하였다. 또한 (7b)에서 ‘焦焦’는 겉이 타거나, 누른 상태를 뜻하는 ‘焦’를 중첩하여 구워서 바삭바삭함을 나타낸다. (7c)는 이 둘을 결합하며 겉이 살짝 그을려 바삭함을 형성한 가벼운 부서짐을 나타내며, (7d)는 바삭하게 구워져 풍미가 느껴짐을 나타낸다. (7e)에서 ‘酥脆’는 씹는 순간 잘 부서지는 성질을 나타내며, 이는 청각 표지인 ‘咔嚓’을 통해 바삭한 식감이 더욱 잘 드러난다.

또한, 부드러움과 부서짐을 동시에 나타내는 표현도 다양하다.

- (8) a. 大列巴外觀大氣，表皮**酥脆**，內部**鬆軟**有嚼勁 (T26, 大眾點評網友 25.06.09.)  
큰 빵(러시아 빵)은 겉모습이 크고 웅장하며, 겉껍질은 바삭하고 속은 부드럽고 쫄깃하다.
- b. 炸蝦仁**外酥裡嫩**，… (T3, 大眾點評網友 25.01.24.)  
튀긴 새우는 겉은 바삭하고 속은 부드럽다. …
- c. 尤其是炸灌腸**外焦裡嫩**，… (T3, jingmo齋萌 25.06.22.)  
특히 튀긴 창자는 겉은 바삭하고 속은 부드럽다. …
- d. 小牛肉嫩不咸，**外脆裡嫩**，… (T4, 大眾點評網友 25.04.12.)  
소고기는 연하고 짜지 않으며, 겉은 바삭하고 속은 부드럽다. …
- e. 招牌菜「三清潭燒鵝」**皮脆肉嫩**，… (T16, maysjohn149 25.06.15.)  
대표 메뉴인 「삼청담 구운 거위」는 껍질은 바삭하고 속살은 연하다. …
- f. 海參**皮脆裡嫩**，… (T12, baina揚文 25.04.07.)  
해삼 껍질은 겉은 바삭하고 속은 연했다. …
- g. **清脆鮮嫩**，口感十足。(T2, 158\*\*\*\*199 23.07.22.)  
아삭아삭하면서도 신선하고 연해, 식감이 아주 좋다.
- h. 「火燒」**酥皮軟香**，特別好入口。(T30, 昌法iwinters 25.07.10.)  
「火燒」는 겉은 바삭한 층에 속은 부드럽고 향기로워 먹기 편했다.

- i. 菜品精致, 上海本幫菜香軟酥, … (T4, minbchen王英 25.06.30.)  
요리는 정교했고, 상하이 본방요리는 향기롭고, 부드럽고, 달콤하며, 바삭하다. …

위의 예는 공통적으로 음식물의 겉면과 속에 대한 식감 대비를 통해 겉은 바삭하게 부서짐을, 속은 부드럽고 연함을 강조하여 표현하였다. 이러한 다층적 식감은 예(8a)와 같이 겉과 속을 각각 표현하기도 하고, 예(8b)~(8d)와 같이 '外A(酥/焦/脆)裡B(嫩)'와 같은 형식을 통해 표현하기도 한다. 이러한 구성에서 '酥/焦/脆'는 부서짐을, '嫩'은 낮은 정도로 부드럽게 잘 씹히는 연함을 나타낸다. 또한, (8g)는 채소류가 깨물면 부서지는 감각을 표현하는 동시에 신선하고 연한 식감을 나타내며, 긍정적 평가를 내포한다. 그 밖에 (8i)는 구성적으로 미각과 식감을 동시에 표현하는데, 이는 중국어 어휘 구성에서 1음절 단어를 조화롭게 결합할 수 있는 형태적 특성을 보여준다. 이처럼 외부는 선명한 자극, 내부는 부드러운 만족감을 추구하는 식문화의 특성을 드러낸다. 마지막으로 녹아내림을 나타내는 표현은 다음과 같다.

- (9) a. 清炖手工獅子頭 肉入口即化, … (T2, 大衆點評網友 25.06.05.)  
폭 삶은 수제 고기 완자의 고기는 입에 넣자마자 살살 녹았다. …  
b. 「老香港鮮奶凍」, 入口即化, … (T16, maysjohn149 25.06.15.)  
「홍콩 우유 푸딩」은 입에 넣자마자 녹아내렸다. …

위의 예는 [-단단함], [-부서짐], [+녹아내림]의 자질을 공유한다. '入口即化'는 식감이 부드러워 입에 넣자마자 녹는다는 뜻으로, 몇 번 씹지 않아도 음식물의 형체가 빠르게 사라짐을 나타낸다. (9a)는 고기를 장시간 푹 익혀 입 안에서 부드럽게 씹히는 느낌을 표현하였으며, (9b)는 푸딩과 같은 디저트류가 갖는 즉각적인 해체감을 부각시켜 부드러운 저작감을 강조하였다. 이러한 표현은 촉감의 묘사를 넘어, 입안에서의 해체감을 긍정적으로 평가함을 알 수 있다.

### 3) 탄력성

‘탄력성’은 음식물이 가지는 조직(texture)과 깊은 관련이 있다. 식재료가 가지는 분자 구조가 격자 모양이거나 사슬 모양이거나 그물 모양인 경우 외부에서 힘이 작용하면 원래의 모양으로 되돌아가려는 힘이 생기는데 이것이 탄력(탄성력)이다.<sup>20)</sup> 즉, 음식물이 씹힌 후에 원형을 회복하려는 복원력을 지시하는 식감 의미 영역을 나타내는데, 이는 [+복원력]의 의미 자질을 공유한다. 탄력성을 나타내는 식감 표현은 복원력의 정도에 따라 단계화 되며, 또한 감각적 가치에 따라 다양하게 나타난다. 구체적인 예를 통해 살펴보자.

- (10) a. 不像普通田螺那樣軟乎乎的, 而是帶着彈牙的口感。(T34, gyi加紅1 25.04.07.)  
일반적인 흐물흐물한 다슬기와 달리 탱글탱글 씹히는 식감이 있었다.
- b. 包子皮暄軟的同時口感上又不失韌勁。(T27, 大眾點評網友 25.06.11.)  
만두피는 폭신하면서도 쫄깃한 탄력이 있었다.
- c. 麵包蓬鬆, 值得一試!(T26, 國住moorealexand 25.07.17.)  
빵은 폭신폭신하다. 꼭 한 번 먹어볼 만하다!
- d. 滑爽中帶着香脆和柔韌, … (T13, 馬蜂窩用戶 22.09.07.)  
부드럽고 상쾌한 식감 속에 바삭함과 폭신폭신이 어우러졌다. …
- e. 口感像在吃軟乎乎的饅頭和糕點之間, … (T7, gang74行通expert 25.07.14.)  
식감은 말랑말랑한 만터우와 케이크 사이에 있는 듯했고, …
- f. 罐蝦好吃, 很勁道; (T22 大眾點評網友 25.06.12.)  
항아리 새우 요리도 맛있었는데, 아주 쫄깃했다.
- g. 牛排: 煎的有點兒老, … (膨脹的大白兔兒 08.04.22)  
스테이크: 굽기가 약간 지나쳐 고기가 질겼지만, …

위의 예문을 통해 탄력성의 강도는 ‘軟乎乎(흐물거리다)→暄軟, 蓬鬆, 柔韌

20) 권우진·전은진, 앞의 논문, p.16.

(폭신하다)→軟乎乎(말랑하다)→勁道(졸깃하다)→탱글하다(彈牙)→老(질기다)와 같이 단계적으로 분포됨을 알 수 있다.

예문 (10a)와 (10e)에서 공통적으로 ‘軟乎乎’가 쓰였는데, (10a)는 강도가 사라져 부정적인 감각을 나타내는 반면, (10e)는 적당한 강도로 긍정적인 감각을 나타낸다. 이처럼 동일한 표현이지만, 문맥에 따라 가치 평가가 변화함을 알 수 있다. 또한 (10e)는 ABB의 중첩형태로 쓰여 감각을 더욱 강조하는 효과를 일으킨다. (10b)~(10f)는 공통적으로 빵, 만터우, 물만두 등 밀가루를 재료로 하는 음식물에 대한 탄력성을 긍정적으로 표현한다. 아울러, (10a)의 ‘彈牙’는 씹을 때 툭툭 튀듯 탱글하게 씹힘을 비유적으로 나타낸다.

탄력성의 정도 중 특히, ‘졸깃함’을 나타내는 표현은 다음과 같이 다양하게 나타난다.

- (11) a. 風幹腸有嚼勁, 是下酒佳品, … (T24, maxwellmichael 25.01.14.)  
말린 소시지는 졸깃해서 술안주로 제격이다. …
- b. 火燒筋道, … (T3, 大眾點評網友 25.01.24.)  
휘사오는 졸깃하고 …
- c. 「牛肉餅」餅皮薄很勁道。(T6, 大眾點評網友 25.05.25.)  
소고기 전병은 피가 얇고 졸깃하다.
- d. 豬腸軟糯可口, … (T3, 乙丙hstevenson 25.06.04.)  
돼지 곱창은 쫄득하고 맛있고, …
- e. 鷄爪子也軟糯糯的, … (T31, 大眾點評網友 24.12.23.)  
닭발도 쫄득쫄득하다. …
- f. 「原味冰棍」很有奶味, 咬起來軟軟糯糯, 不生硬。(T26, 大眾點評網友 25.06.05.)  
「오리지널 아이스바」는 우유 향이 진하게 났고, 한입 베어 물면 부드럽고 쫄득쫄득하고 딱딱하지 않았다.
- g. 「糯唧唧麻薯蛋撻」非常贊, 口感糯唧唧的, 特別好吃。(T29, guiyong50利朋 25.07.03)  
쫄득쫄득 마시멜로 에그타르트」는 쫄득쫄득한 식감이 정말 맛있다.
- h. 紫菜糍飯糕, 飽腹, 糯噉噉口感不錯 (T13, 馬蜂窩用戶 22.09.07.)  
김으로 감싼 찹쌀 떡을 곁들였는데, 쫄득쫄득한 식감이 좋았다.

- i. 肺頭軟韌適度, … (T3, 大眾點評網友 25.06.13.)  
 폐는 부드러우면서도 쫄깃한 탄력이 적당했고, …
- j. 烤郡肝: 咬起來脆生生的 (T37, 大眾點評網友 25.05.30.)  
 닭 모래집: 씹으면 오도독 탱탱하다.
- k. 「響油鱈糊」肉質新鮮軟彈, … (T4, ggrbbn1 25.07.05.)  
 상유 장어찜: 살은 신선하고 부드럽게 탱탱하며, …
- l. 大毛肚店分量足、口感Q彈, … (T21, ming45森海 24.10.14.)  
 천엽집은 양이 넉넉하고, 식감이 쫄깃탱탱하고, …
- m. 喜歡蛋清, 又Q又入味 (T8, 大眾點評網友 25.08.02.)  
 계란 흰자를 좋아하는데 쫄깃하고 양념이 잘 배어 있었다.
- n. 粉QQ彈彈的吃起來超爽, … (T35, 錦瑤williamskevi 25.07.02.)  
 쫄깃쫄깃하고 탱탱해서 씹는 맛이 끝내준다. …<sup>21)</sup>

이처럼 다양한 표현으로 탄력성이 강한 쫄깃함, 쫘득함을 나타내는데, 이는 식품 내부의 탄성체 구조가 조밀하게 안정된 상태로,<sup>22)</sup> [+탄성], [+복원력]의 자질을 공유하며 모두 긍정적 평가를 내포한다. (11a)에서 ‘嚼勁’는 씹는 맛, 즉 쫄깃함을 나타낸다. 이는 위 예와 같은 가공육, 건조육 외에도 고기, 면, 빵류에서 그 예를 찾을 수 있다. 또한 (11b)의 ‘筋道’는 밀가루 속 글루텐이 살아 있어, 씹다 보면 결이 느껴지는 쫄깃함을, (11c)의 ‘勁道’는 면, 반죽류에서 밀도, 전분 조직에서 느껴지는 탄력감을 나타낸다. (11d)에서 ‘糯’는 찰기가 있음을 나타내는데<sup>23)</sup>, 위의 예에서는 조직의 찰짐과 표면의 부드러움이 결합하여 탄력성을 나타낸다. 이는 (11e), (11f)와 같이 중첩형으로 나타나기도 하는데, 일반적으로 중첩의 형태적 표지가 고정되는 것과 달리, 軟糯는 ABB, AABB형식으로 모두 나타나는 특징을 보인다. 이는 구어에서 자유롭게

21) 이외에도 동북방언으로 ‘良啾啾(쫄깃하다, 탱탱하다)’도 발견된다. 예) 脆筍像貢菜似的良啾啾好香啊 (아삭아삭한 아욱줄기는 마치 공채처럼 꼬들꼬들하고 향기로웠다.) (T8, 大眾點評網友 25.08.18.)

22) 권우진·전은진, 앞의 논문, p.17.

23) 糯의 기본 의미는 ‘(쌀 따위에) 찰기가 있다. 차지다’를 뜻하기 때문에 [점성]으로 분류할 수 있지만, 위의 예에서는 표현하는 대상이 곱창이므로 [탄력성]으로 분류하였다. 즉, 대상에 따라 [점성]과 [탄력성]으로 구분할 수 있다.

결합하여 쓰이기 때문이다. 또한, 예(11g), (11h)에서 ‘糯唧唧’, ‘糯噉噉’은 ‘糯’에 의성어를 결합하여 점착, 찰기를 귀엽게 표현하는 신조어로, 인터넷 환경에서 유행어로 쓰인다. 예(11i)에서 ‘韌’는 씹을 때의 탄력성을 의미하며, ‘軟’과 함께 쓰여 부드러우면서도 쫄깃함이 적절하게 느껴지는 상태를 나타낸다. (11j)는 내장육의 탄력을 나타내며, 동시에 ‘生生’을 결합하여 탱탱하고 오도독 씹히는 생동감을 강화한다.

흥미로운 점은 (11l)~(11n)과 같이 영어자모 ‘Q’를 통해 쫄깃함을 다양하게 표현한다. 이는 민남방언에서 쫄깃함을 뜻하는 어휘인 ‘餛(khiu)’에서 유래된 것으로 보이는데, ‘Q’를 음가 표기로 차용하여 쫄깃한 식감을 나타내는 대표적인 표현으로 쓴다.<sup>24)</sup> 이러한 표현은 씹는 맛이 있는 음식을 선호하는 식문화 반응을 반영한다.

마지막으로 ‘질김’을 나타내는 표현은 다음과 같다.

(12) a. 羊肉有點老 (T1, chansamantha 23.02.03.)

양고기는 약간 질겼다.

b. 「小炒黃牛肉」… 有點硬且火候可能不足 (T8, jqiu962 25.06.04.)

「小炒黃牛肉」 조금 질기며 불 조절이 충분하지 않았던 것 같다.

위의 예는 식품 내부의 탄성 조직이 과도하게 유지되어, 저작 활동에 불편을 초래하는 상황을 나타낸다. 즉, 음식이 씹히는 과정에서 지나친 복원력을 보여 쉽게 분쇄되지 않고 오래 씹어야 하는 상태를 표현한다.

앞서 견고성의 유형에서 ‘硬’은 밥이나 감자와 같은 전분질 식재료를 수식하여 [+저항], [+단단함]의 자질을 내포하여 딱딱함을 표현함을 알 수 있었다. 그러나 위 (12b)와 같이 고기를 수식하는 경우에는 [+탄성], [+복원력]

24) ‘쫄깃쫄깃하다’는 식감을 표현하는 Q는 대만에서 유행해서 전중화권으로 퍼진 것으로 원래 민남어 표현이다. (참고: 維基百科, [https://zh.wikipedia.org/wiki/Q\\_%E5%8F%A3%E6%84%9F](https://zh.wikipedia.org/wiki/Q_%E5%8F%A3%E6%84%9F)), 臺灣教育部閩南語常用詞辭典 ([https://twblg.imerej.dynu.net/holodict\\_new/default.jsp](https://twblg.imerej.dynu.net/holodict_new/default.jsp)) [검색일: 2025.09.20.] (대만 교육부 민남어 사전은 필자가 찾지 못한 자료였으나, 심사자의 의견으로 추가된 것임을 밝힌다.)

의 자질을 통해 탄력성이 지나쳐 씹기 힘든 상태를 표현한다. 이러한 식감은 부정적 평가와 연결된다.

#### 4) 점성

점성은 감지 부위와 양상에 따라 두 가지로 분류할 수 있는데, 하나는 구강 점막에서의 점막성 촉감으로 인지되는 경우이며, 다른 하나는 치아 표면에 음식물이 붙어 끈적하게 감지되는 경우이다.

먼저, 혀, 점막 등에서 감지되는 점성을 나타내는 표현은 다음과 같다.

- (13) a. 地道豆汁喝起來特別過癮, 口感**醇厚**又獨特, ... (T7, vcummings 25.08.01.)  
진짜 (베이징식) 콩국은 마시는 순간 특히 개운하고, 진하고 독특한 맛이 있다.
- b. **香濃**的椰奶(T34, 大眾點評網友 25.06.06.)  
진한 코코넛 밀크
- c. 大紅袍茶凍 **濃滑**的奶凍, ... (T15, 大眾點評網友 25.05.28.)  
다홍포 차 푸딩: 진하고 매끈한 밀크 푸딩, ...
- d. 醬汁**濃郁**入味, 也不會油膩 (T34, 大眾點評網友 25.06.06.)  
소스는 진하고 양념이 잘 배어 있었으며, 전혀 느끼하지 않았다.
- e. (大碴子粥)顆粒分明的玉米碴熬得**濃稠**, ... (T25, 大眾點評網友 25.06.05.)  
죽은 알알이 살아 있는 옥수수 알갱이가 걸쭉하게 끓여져 ...
- f. 味道酸牯度肉絲質感**勾芡**程度都非常完美, ... (T20, 大眾點評網友 25.05.13.)  
맛의 산미와 감미, 고기채의 질감과 걸쭉하게 잡힌 농도가 모두 완벽했다. ...

(13a)~(13c)는 음료의 농도가 높아 점성이 증가된 상태로 풍미의 목직함을 나타낸다. 또한 (13d)와 (13e)는 각각 소스의 농도, 죽의 점성이 진하여 걸쭉한 식감을, (10f)의 ‘勾芡’도 마찬가지로 걸쭉한 식감을 나타낸다. 이처럼 점성

을 나타내는 식감 표현은 (13b)~(13e)와 같이 주로 ‘濃’으로 표현되는데, 이는 되직함, 농후한 질감을 나타낸다. 이와 같은 농후함은 맛의 풍부함과 깊이를 의미하며 긍정적 평가를 반영한다.

다음으로 치아 표면에서 감지되는 점성을 나타내는 표현은 다음과 같다.

- (14) a. 土豆片很糯, … (T8, 晨玉uriosformer 25.06.12.)  
 土豆片은 차지고, …
- b. 拌開黏糊糊裹滿城水面 (T38, 大衆點評網友 25.06.08.)  
 비벼내면 끈적하게 전분감이 가득해 국수에 착 달라붙는다.
- c. 「砂鍋焗鰻魚蹄筋」這兩個搭配屬於是黏黏糊糊, … (T29, 大衆點評網友 25.05.11.)  
 「뚝배기 장어 힘줄 조림」: 이 조합은 끈적끈적하고 …
- d. 常人做的牛肉粒表面黏乎乎의說實話牙感不好, 老吉堂的表皮不粘, … (T4, 大衆點評網友 25.04.12.)  
 대게 만드는 소고기알은 길이 끈적여 씹는 맛이 좋지 않은데, 라오지탕의 것은 표면이 끈적이지 않고, …

위의 예는 공통적으로 [+마찰], [+달라붙음]의 자질을 공유하며, 음식물의 끈적하고 걸쭉한 점도를 나타낸다. (14a)에서 ‘糯’는 점성을 나타내는 대표적 표현으로 ‘찰기가 있다’, ‘찰지다’에 해당한다. (14b)~(14d)의 ‘黏, 黏糊糊, 黏乎乎’는 소스, 전분이 치아에 달라붙는 점성을 나타낸다. 특히, (14d)에서는 ‘黏乎乎’와 ‘不粘’을 병렬하여 점성을 비교하였는데, 전자는 표면에 끈끈하게 들러붙는 느낌인 점성을 표시하여, 반대로 후자는 점성이 낮음, 즉 끈적거리지 않음을 나타낸다.

## 5) 습윤성

습윤성은 수분의 유무가 아닌, 음식물의 수분 함유 정도에 따라 느껴지는 식감으로 수분성 유지 및 손실 등의 정도에 따라 단계적으로 나타난다. 이는 [수분감]과 [다즙감] 자질의 유무에 따라 긍정과 부정의 평가를 내포한다. 구

체적인 예를 통해 살펴보자.

- (15) a. 魚肉實在太柴了, 不好吃。(T28, 大眾點評網友 25.06.12.)<sup>25)</sup>  
생선살이 너무 딱딱해서 맛이 없었다.
- b. 鍋包肉口味可以, 肉片好大, 又很薄, 容易炸幹。(T27, 大眾點評  
網友 25.05.13.)  
귀바오러우는 맛은 괜찮았지만, 고기 조각이 크면서도 얇아 쉽게  
바삭 말라버렸다.
- c. 米飯粒粒飽滿, … (T34, Amy3984 25.04.11.)  
밥알은 알알이 탱글탱글했고 …
- d. 花生香脆, 沒有一點軟化 (T34, 大眾點評網友 25.06.12.)  
땅콩이 바삭하고 전혀 눅눅해지지 않았다.

위의 예는 수분 함유 정도에 따른 단계적인 식감 표현을 알 수 있는데, 음식물 내부 수분 손실에 따라 건조함, 적정 수분 함유로 인한 촉촉함, 수분 과다로 인한 눅눅함을 나타냈다. (15a)는 육즙 손실로 인해 음식물에서 감지되는 건조함, 푸석한 느낌에 대한 부정적 평가를 나타낸다. (15b)는 바삭 튀겨서 외피 수분이 사라진 건조한 상태를 말하며, 반대로 (15c)는 수분이 적절히 있어 밥알이 통통하게 부풀어 있는, 즉 긍정적 평가를 내포한다. (15d)는 수분 유입으로 인해 바삭함이 감소된 눅눅한 상태를 말한다.

## 6) 열성

‘식감’의 주변 의미를 음식물이 가지는 물성(physical properties)에 대한 감각으로 본다면 음식물의 온도 역시 물리적 상태이므로 식감을 구성하는 요소가 된다.<sup>26)</sup> 음식을 향유하는 데에 있어, 온도는 맛과 식감을 구성하는 핵심 자원으로 기능한다. 예컨대, ‘온도는 맛이다’, ‘온도에 따라 맛이 변한다’라고

25) ‘柴’는 기본의미인 땀나무, 장작을 뜻하는 경우는 표준어이지만, 위와 같이 식감을 나타내는 주변어미는 방언으로 분류된다.

26) 권우진, 앞의 논문(2019), p.102.

할 정도로 온도는 음식을 즐기는 데에 중요한 요소이다.<sup>27)</sup> 이처럼 온도는 식감 체계 전반에 관여함을 알 수 있다. 식감 표현에서 열성은 [차갑다]류와 [뜨겁다]류로 나타나는데, 먼저 차가운 감각과 관련된 표현은 다음과 같다.

- (16) a. 冰凉爽口的北冰洋, ... (T3, xwan道信1campaign 25.05.12.)  
차갑고 상쾌한 北冰洋[음료]을 결들이면, ...  
b. 油炸冰棍 ... 裡面冰冰凉凉的, ... (T25, 桂嵐robinsonsand 25.07.20.)  
튀긴 아이스크림은 ... 속은 차갑고 시원했다. ...  
c. 熏鰻魚: ... 冷吃也毫無腥氣, ... (T4, 大眾點評網友 25.04.03.)  
훈제 창어: ... 차갑게 먹어도 전혀 비리지 않았고, ...  
d. 我嘗了冰棍 那股子清涼感特別好, ... (T26, 紅有tony62 25.08.02.)  
아이스바를 맛보았는데, 그 청량감이 특히 좋았다. ...  
e. 毛肚鍋特別厚實, 吃起來爽口, ... (T19, rzhu794 25.05.15)  
천엽 전골은 특히 두툼해 매우 맛있다. ...  
f. 粉QQ彈彈的吃起來超爽, ... (T35, 錦瑤williamskevi 25.07.02)  
편은 쫄깃쫄깃하고 탱탱해서 매우 맛있다. ...

예(16a)는 차가움을 나타내는 ‘冰凉’과 청량감을 나타내는 ‘爽口’가 결합하여 낮은 온도와 더불어 시원한 청량감을 동시에 나타낸다. (16b)는 냉각형용사인 ‘冰’과 ‘凉’을 중첩하여 차가운 강도를 더욱 높이며, (16c)는 ‘冷’을 통해 입에서 느껴지는 차가운 감각을 표현한다. (16d)는 시원한 감각을 ‘清涼感’으로 명사화하여, 상쾌한 식감, 시원한 식감, 깔끔한 식감 등 긍정적 평가를 나타낸다. 또한 (16e), (16f)의 ‘爽’은 온도 감각을 나타내는 ‘시원하다’에서 의미가 확장되어 식감의 만족감을 표현한다. 이는 [-온감], [-열감]의 자질을 공유하며 물리적 온도뿐만 아니라, 시원하고 개운함, 산뜻함, 만족스러움과 같은 긍정적 평가를 내포한다.

다음으로 뜨거운 감각과 관련된 표현을 살펴보자.

- (17) a. 燒鵝皮脆多香, ... 必須趁熱吃 (T11, Tricia43 25.04.03.)  
구운 거위는 껍질이 바삭하고 향도 좋았다. ... 반드시 뜨거울 때

27) 권우진·전은진, 앞의 논문, p.27.

- 먹어야 한다.
- b. 火燒筋道, 放點香菜辣椒油來一碗, **熱騰騰**, ... (T3, 大眾點評網友 25.01.24.)  
화샤오는 쫄깃하고, 고수와 고추기름을 조금 넣어 뜨끈뜨끈하게 한 그릇 하면 ...
- c. 大串串得**熱乎乎**的, ... (T23, benjaminstokes 25.04.05.)  
큰 꼬치는 뜨끈뜨끈하다. ...
- d. 包子皮薄得像紙, 一口咬下去**滾燙**肉汁噴香, ... (T27, gsmith 10674 25.08.02.)  
만두피는 종잇장처럼 얇고, 한입 베어 물면 뜨거운 육즙이 흘러 나와 향이 진하게 퍼졌다. ...

온도는 분자의 운동력에 막대한 영향을 주는데 음식이 뜨거울 때는 분자의 운동이 활발하여 풍미의 조화가 잘 이루어지게 된다.<sup>28)</sup> 이에 따라 적절한 온도는 식감 표현에서 긍정적 평가를 내포한다. 예(17a)의 ‘熱’는 음식물 조리 직후의 최적 온도인 뜨거운 상태를 나타내며, (17b)의 ‘熱騰騰’는 뜨거움을 나타내는 “熱”에 열기가 후끈하여 김이 자욱이 피어오르는 상태인 ‘騰騰’를 결합하여 온도와 더불어 시각적 효과도 표현한다. 또한, (17c)의 ‘熱乎乎’는 한국어의 ‘뜨끈뜨끈하다’, ‘따끈따끈하다’와 대응하는 표현으로 보온이 유지된 먹기 좋은 온도를 나타낸다. (17d)의 ‘滾燙’는 필필 끓음을 나타내는 ‘滾’과 뜨거움을 뜻하는 ‘燙’이 결합하여 매우 뜨거운 상태를 나타낸다.

## 7) 복합적 양상

중국어 어휘는 형태적으로 두 형태소가 결합하여 합성어를 형성한다. 이에 따라 식감 표현에서도 두 감각이 병렬형으로 결합하여 다양한 표현을 생성한다. 또한 두 가지 성질을 나타내는 문법 표지인 ‘又~又~’ 구문을 활용하여 표현하기도 하는데, 이처럼 합성어나 문법 표지를 통해 식감을 더욱 풍부하게

28) 권우진, 앞의 논문(2020), p.14.

표현하는 효과를 갖는다.

먼저, [표면성]이 [탄력성], [점성], [열성]과 결합한 예는 각각 다음과 같다.

- (18) a. 面又筋道又滑溜, … (T9, 來新cbrown 25.07.27.)  
면발은 쫄깃하면서도 매끄러웠다. …
- b. 點的微牯椰子湯香濃醇滑, … (T34, gyi加紅1 25.04.07.)  
약간 달달한 코코넛탕은 진하고 부드러우며 매끄러워 …
- c. 蟹膏如凝脂, 入口綿密醇厚, … (T33, Gail336451 25.03.21.)  
게살은 응고된 기름처럼 곱고 부드러웠으며, 입에 넣으면 조밀하고 진한 풍미가 퍼졌다. …
- d. 楊枝甘露冰涼爽滑, 芒果牯, … (顯發fmorton 25.07.08.)  
망고 자몽 야자 빙수는 차갑고 부드럽게 넘어가며, 망고는 달고, …
- e. (老冰棍)口感冰爽細膩, 回味十足, … (T26, li19576 25.07.25.)<sup>29)</sup>  
(아이스바) 식감은 부드러우며 여운이 오래 남는다. …

예(18a)는 ‘又~又~’를 활용하여 면발의 쫄깃한 탄력성과 매끄럽고 부드러운 표면성을, (18b)는 액체의 진한 농도와 매끄러운 질감을, (18c)는 부드럽고 미세한 질감과 진한 맛을 표현하였다. (18d)에서 ‘冰涼’은 낮은 온도에서 오는 냉감을 나타내는 동시에 ‘爽滑’를 통해 매끄럽게 입속으로 들어가는 윤희감을 나타낸다. 모두 식감에 대한 긍정적인 평가를 나타낸다.<sup>30)</sup>

다음으로, [견고성]과 [탄력성]의 결합 양상은 각각 다음과 같다.

- (19) a. 土豆條外脆裡糯 (T30, 大眾點評網友 25.06.10.)

29) 이 예문에서는 ‘冰爽’ 또한 [열성]을 나타내는 식감 표현으로 볼 수 있다. 이처럼 제시한 예문에 두 가지 이상의 식감 표현이 나타나는 경우도 있으나, 본고는 분류 특성에 따라 초점을 맞추어 논의한다.

30) 그 밖에도, [표면성]+[습윤성]이 결합한 표현으로 ‘粗噉’가 발견되는데, 이는 광동방언으로, ‘粗糙’가 이의 표준어에 해당한다. 예를 들면, 다음과 같다.

예) 反而我鵝肝切得有點厚, 有點粗噉 (푸아그라가 너무 두껍고 거칠고 딱딱했다.)(T15, 大眾點評網友 25.05.28.) 이처럼 ‘粗噉’는 거친 표면감으로 인해 목에 걸리게 하는 구강 접촉감을 표현한다. 동시에 ‘噉’는 수분, 지방감 부족으로 인한 딱딱함을 나타내고 있다.

감자튀김은 겉은 바삭하고 속은 말랑했다.

- b. 鳳眼果爛雞超好吃, 像菠蘿蜜核的**粉糯**口感。(T34, nasun87 25.07.12.)

평엔과 닭고기 조림은 정말 맛있었는데, 잭프루트 씨앗처럼 가루지며 말랑한 식감이었다.

예(19a)는 [견고성]을 나타내는 표지인 ‘바삭(脆)’과 말랑, 쫄득한 점성을 나타내는 ‘糯’와 결합하여 겉은 바삭하고, 속은 쫄깃한 식감을 표현하였다. 이와 같은 표현은 최근 한국어에서도 ‘겉바속쫄’의 양상으로 나타나는데, 그에 해당하는 표현이라고 할 수 있다. (19b)에서 ‘粉’은 분질감으로 잘 부스러져 보슬보슬한 감각을 나타내는데, ‘糯’와 결합하여 분질과 찰기를 동시에 표현한다. 즉, 한입에 보슬하게 부서지면서도 미세한 점착이 남는 식감이다.

마지막으로 [견고성]+[습윤성]의 표현은 다음과 같다.

- (20) a. 鵝肝薄切, **軟滑**有鵝肝味。(T15, 大眾點評網友 25.05.28.)  
얇게 썬 푸아그라는 부드럽고 매끈하며 풍미가 잘 살아 있었고,  
b. 牛肉**滑嫩**不會老 (T34, 大眾點評網友 25.06.06.)  
소고기는 매끄럽고 부드러우면서 질기지 않았다.  
c. 羊肉炖得**又嫩又滑**, 入口就化開, … (T5, nhou20letter 25.07.28.)  
양고기는 부드럽고 매끄럽게 익어, 입에 넣으면 바로 녹아내렸다. …  
d. 竹子用粽叶包裹, 山泉水煮過, 香氣优雅, **爽滑鮮嫩** (T13, 馬蜂窩用戶 22.09.07.)  
대나무잎으로 감싸 썬물에 삶아내어 향은 우아하고, 식감은 매끄럽고 연했다.  
e. 鴨肉**嫩而不柴**, … (T2, 大眾點評網友 25.06.06.)  
오리고기는 부드럽고 딱딱하지 않았고, …  
f. 黑毛豬燒賣也是肉質**緊實不柴**, … (T14, 小紅書用戶 19.06.04.)  
흑돼지 쇼마이는 고기가 단단하면서도 딱딱하지 않아 좋았고, …

위의 예(20a)~(20d)는 각각 저작 저항이 거의 없는 부드러운 질감(軟/嫩)과 지방성 윤활로 마찰이 적어 술술 넘어감(滑)을 표현하였다. 이를 통해 입에서 녹는 인상을 강화한다. 또한 ‘又嫩又滑’는 고기 질감의 연합과 매끄러움의 공

존을 간결하게 표현했다. 또한, 예(20e)와 (20f)는 각각 음식의 견고성을 나타내는 ‘嫩’, ‘緊實’와 습윤성을 나타내는 ‘不柴’가 결합하여, (20e)는 쉽게 씹히는 부드러움과 습윤감을, (20f)는 단단한 밀도감과 충분한 육즙감에 대한 만족을 표현한다. 이러한 예는 공통적으로 낮은 [견고성]과 표면의 [습윤성]이 결합되어 고기의 씹힘이 부드럽고 연하며, 촉촉한 상태가 유지됨을 표현한다.

#### 4. 결론

본 연구는 현대 중국어의 식감 표현을 맛집 리뷰 분석을 통해 수집하고, 이를 물성에 근거하여 [표면성], [견고성], [탄력성], [점성], [습윤성], [열성] 및 복합적 양상으로 유형화하였다. 이를 통해 사전 표제어만으로는 파악하기 어려운 식감 표현이 실제 사용에서 어떻게 활용, 생산, 확장되는지 구체적인 예문과 함께 제시하였다. 중국어 식감 표현의 특성을 정리하면 다음과 같다.

첫째, 각 영역마다 일정한 단계를 이루며 정도성을 보인다. 구체적으로, 표면성 영역은 부드럽고 매끄러운 계열과 거친 계열이 나타나며, 견고성 영역은 연하고 부드러움, 부서짐, 녹아내림 계열로 뚜렷한 대비가 형성된다. 특히, 부드러움과 부서짐을 함축적으로 나타내는 표현은 ‘外A(酥/焦/脆)裡B(嫩)’과 같은 형식을 통해 다양하게 발현된다. 탄력성 영역은 ‘軟乎乎(흐물거리다)→暄軟, 蓬鬆, 柔韌(폭신하다)→軟乎乎(말랑하다)→勁道(쫄깃하다)→탱글하다(彈牙)→老(질기다)’와 같이 단계적으로 분포된다. 그중, 쫄깃함을 나타내는 표현이 매우 다양하게 나타나는데, 이는 씹는 맛을 긍정적으로 평가함을 알 수 있다. 점성 영역은 액체의 농후함을 나타내거나, 점착, 달라붙음을 나타내는 경우로 분류된다. 열성 영역은 차가움과 뜨거움이 각각 긍정적 평가와 결합되어, 맛, 식감의 최적 섭취 시점을 제약한다.

둘째, 식감 표현은 사전에 수록되지 않은 다양한 표현이 발견되는데,<sup>31)</sup> 이

31) 본고에서 제시한 식감 표현 중, 중첩형을 제외하고 총 80개를 대상으로 『現漢』의 표

는 합성어 뿐만 아니라, 길/속 대비형, 중첩형, 식감+의성어 결합형 등과 같이 다양하게 생성된다. 이는 어휘 형성에서 1음절 단어 및 형태소가 높은 결합성 및 생산성을 갖기 때문이다. 즉, 의미를 더욱 명확하게 표현하기 위해 2음절어를 형성하고, 반대로 간결성을 추구하기 위해 축약형을 활용하는 것이다.<sup>32)</sup> 또한, ‘문자로 된 입말’ 장르의 리뷰 텍스트에서 창조성이 표준어의 경계를 넘어 식감 표현을 풍부화함을 시사한다.

셋째, 긍정 및 부정 평가의 일관된 경향이 관찰되었다. ‘脆, 清脆, 脆爽, 脆生生’은 ‘수분감, 청량성, 신선성(爽/清)’과 공기하며 긍정적 평가를 내포한다. 반대로 ‘硬/生硬, 柴, 炸幹’ 등은 조리 과다/미달, 수분 손실과 결부되어 부정적 평가로 나타난다. 반대로, 같은 표현이라도 맥락에 따라 극성이 달라질 수 있는데, 예를 들어 ‘軟乎乎’는 음식물에 따라 긍정/부정적 평가가 동시에 나타난다.

궁극적으로 식감 표현은 단순한 감각에 대한 기술을 넘어 음식의 질을 평가하고, 긍정 또는 부정의 가치를 부여하는 언어적 도구로 기능함을 확인하였다. 즉, 식감은 중국인들의 음식문화와 식감 취향, 그리고 미적 가치관이 투영된 층위라고 할 수 있다.

다만, 본고는 과일류, 음료류에 대한 분석이 적고, 지면의 한계로 인해 [느끼함], [비림] 영역 및 비유적 표현에 대해서는 제시하지 않다는 점이 한계로 남는다. 후속 연구를 통해 이를 보완하고, 나아가 한중 대조 연구를 통해 식감 표현에 대한 양국 언어의 공통점과 차이점을 밝히겠다.

제어 수록 여부 및 의미 기술 양상을 살펴보았다. 그 결과, 수록 어휘는 38개, 미수록은 42개로 나타난다. 특히 수록 어휘 중에서도 식감과 관련된 기본의미로 풀이한 것은 5개, 주변의미로 풀이한 것은 5개, 의미 기술이 식감과 직접적인 관련성을 갖지는 않지만, 물성에 따라 관련성이 있는 것은 25개, 수록되었더라도 의미 기술이 식감과 관련이 없는 것은 3개로 나타났다.

32) 許威漢, 『漢語詞彙學導論』, 北京: 北京大學出版社, 2008, pp.44-45.

## 參考文獻

- 권우진, 「식감어(食感語) 연구」, 『국제어문』 80호, 국제언문학회, 2019.
- 권우진, 「맛에 대한 언어 표현 연구」, 『한국언어문화』, 72호, 한국언어문화학회, 2020.
- 권우진, 「식감형용사 어휘목록 개발 연구」, 『한국언어문화』 78호, 한국언어문화학회, 2022.
- 권우진·전은진, 「한국어 식감 어휘장 연구」, 『사회언어학』 27(4)호, 한국사회언어학회, 2019.
- 권희정, 「중국어의 미각어 형태 및 의미확장 연구」, 『Journal of China Studies』 5호, 통권 200호, 부산대학교 중국전략연구소, 2008.
- 송현주, 「맛집 리뷰에 나타난 ‘맛’ 표현 연구」, 『한국어 의미학』 71호, 한국어 의미학회, 2021.
- 여정남, 「漢韓味覺詞的語義與隱喻化特徵 - 以酸 / 시다·甜 / 달다·苦 / 쓰다·辣 / 맵다為主」, 『중어중문학』 51호, 한국중어중문학회, 2012.
- 이명아, 「인지언어학 관점의 중국어 맛 표현 어휘의 의미 확장양상 분석」, 『철학·사상·문화』 34호, 동국대학교 동서사상연구소, 2020.
- 許威漢, 『漢語詞彙學導論』, 北京: 北京大學出版社, 2008.
- 中國社會科學院語言研究所, 『現代漢語詞典』(第七版), 北京: 商務印書館, 2016.
- 국립국어원, 『표준국어대사전』, <https://stdict.korean.go.kr>
- 국립국어원, 『우리말샘』, <https://opendict.korean.go.kr>
- 百科地圖, <http://map.baidu.com>
- 維基百科, <https://zh.wikipedia.org/wiki>

## Abstract

### A Study on the Expression of Food Texture in Modern Chinese

Lee, Sun Hee

This study aims to examine how modern Chinese speakers perceive, evaluate, and linguistically express food texture. To this end, restaurant review texts from various Chinese platforms were collected and analyzed. Texture-related expressions were categorized into six physical dimensions—surface, firmness, elasticity, viscosity, moisture, and temperature—as well as their composite forms.

The analysis reveals that expressions of food texture in Chinese extend beyond sensory description and function as evaluative tools that reflect judgments about food quality and value. Particularly, lexical items such as 嫩 (tender), 脆 (crisp), and Q弹 (chewy and elastic) serve not only to describe tactile sensations but also to convey cultural and aesthetic evaluations. These findings suggest that food texture constitutes a significant dimension of Chinese culinary aesthetics and taste culture.

This study contributes to the broader understanding of sensory language and demonstrates the potential of vocabulary research grounded in real-life discourse.

**Key words** : Food texture, Kougan, Texture expression, Taste evaluation, Taste description, Chinese language, Review texts, Discourse analysis

투 고 일 : 2025. 10. 10. / 심 사 일 : 2025. 10. 15.~ 2025. 11. 15. / 게재확정일 : 2025. 11. 20.

