

청말 해외 건문록에 나타난 중국 食문화에 대한 타자의 문화적 상상*

金華珍**

<목 차>

1. 들어가며
2. 문명과 야만의 잣대 - '취 세 수레'
3. 전리품에서 특권과 부를 과시하는 수단으로 - '제비집'
4. 문화적 상상이 만들어낸 중국요리 - 'Chop suey'
5. 문화의 경계에서 - '쇼콜라'와 '된장'
6. 나오며

1. 들어가며

본 논문은 청말 해외 건문록에 나타난 중국(자아)과 서양(타자) 간의 보고 보이는 상호 관계에 관한 연구의 일환이다. 1840년 아편전쟁 발발 후 청나라 조정의 쇄국정책은 어쩔 수 없이 노선을 변경해야만 했다. 내우외환의 혼란한 시국을 수습하고 구국의 도를 구한다는 목적 아래 수많은 청말 사대부들은 청 조정의 명을 받고 해외로 사행을 나가거나 망명을 떠났다. 이들은 이 시기에 日記體 혹은 遊記體 형식으로 수많은 해외 건문록을 남겼는데, 청말 중국인들의 근대적 사유와 인식의 변화를 살펴볼 수 있는 사료로서 중요한 가치를 지닌다.

* 이 논문은 2015년 대한민국 교육부와 한국연구재단의 지원을 받아 수행된 연구임 (NRF-2015S1A5A8017042).

** 東國大學校 中語中文科 講師

19세기 중후반의 전통과 현대가 충돌하는 격변기를 살았던 청나라 여행자들은 각기 다른 문화적 소양과 출국 목적을 지니고 있었기에, 그들이 작성한 견문록 역시 문화적·문학적·지리적·사회적으로 다양한 내용을 언급하고 있다.¹⁾ 그러나 그 내용 중 가장 많은 비중을 차지하는 것은 서양의 선진화된 물질문명에 관한 것으로, 이는 당시 중국의 급박했던 시대상을 반영한 것이라 하겠다. 아편전쟁을 통해 서방의 선진 과학 기술과 군사력을 직접 목도하고 체험한 청나라는 더 이상 서양을 변방의 낙후한 이민족으로 취급할 수 없었으며, 오히려 선망의 대상이 되기도 했다. 이에 의도적이건 의도적이지 않았건, 청말 내우외환의 혼란 속에서 중국의 처지를 '위대한 과거와 낙후된 현재'라는 인식의 틀로 설정하고 서구의 선진 국가들을 유람했던 청말 여행자들의 주요 관심사는 온통 국가의 미래와 부강이었다. 따라서 그들에게 '음식'이라는 소재는 주요 관심사가 아니었으며, 특히 외교 수행원들의 경우 최대한 객관적으로 견문록을 작성하여 정부에 보고해야 했기에 주관적 호불호가 개입될 가능성이 큰 음식물에 관해서는 거의 기록하지 않았다. 이렇듯 음식과 관련된 기록은 많지 않지만, 여행 도중 매일 접하는 음식은 가장 직접적이고도 구체적이며 참신한 체험이었다. 또한 중국과 서구의 음식을 비교하는 과정에서 여행자는 각국의 음식문화가 내포하고 있는 문화적 의미와 가치를 이해할 수 있었다. 따라서 이에 관한 연구는 청말 중국인들의 문화적 인식을 살펴볼 수 있음과 동시에 서양인들의 중국에 대한 인식을 살펴볼 수 있다는 점에서 가치가 있다.

필자는 앞서 청말 해외 견문록 속 중국인이 본 서양 음식에 초점을 맞추어 논문을 저술한 바 있으며,²⁾ 본 논문은 그 후속 연구로서 서양인이 본 중국 음식에 초점을 맞추어 서양(타자)이 인식한 중국(자아)의 일면을 고찰하고자 한

1) 청말의 주외파견은 1866년에 시작되어 斌椿·志剛 등 관원들이 사행단을 인솔하여 서방을 고찰하였다. 1875년 주외공사 郭嵩燾를 영국에 파견된 후, 더욱 많은 주외 관원들이 명을 받고 잇따라 서양에 머물게 되었다. 사적인 여행일 경우 출국 원인은 더욱 다양했다. 예컨대 郭連城은 종교순례를 위해 이탈리아 로마에 갔으며, 王韜·康有爲·梁啓超는 정치적 이유로 해외에 장기간 체류하였으며, 林鍼·李圭는 상업적 목적을 가지고 미국을 유람했다.

2) 金華珍, <清末 해외유기의 음식 기록을 통해 본 인식 변화>, 《중국어문논총》 제82집, 2017, 8.

다.³⁾ 이를 통해 중·서양 음식문화에 관한 상호 비교 연구를 통해 좀 더 객관성을 보완할 수 있으리라 본다.

2. 문명과 야만의 잣대 - ‘취 세 수레’

18세기 후반 산업혁명 이후 유럽 문명이 전 세계를 지배하는 패권 문명이 되면서 제국주의 시대가 열리자, 동양 각국이 유럽 열강들의 식민지로 전락하는 시기가 되었다. 제국주의를 거치면서 이미 팽배해진 오리엔탈리즘으로 인해 서구의 동양을 바라보는 시선은 왜곡되고 전도되어 있었다. 더욱이 아편전쟁으로 중국이 급격하게 몰락하면서 중국문화에 대한 인식도 함께 곤두박질치게 되고, 서양은 동양인들을 열등하고 무능력한 존재로 바라보기 시작했다. 실제로 19세기 서구의 중국에 관한 언급에서 자주 나타나는 요소는 정체되고 변함없는 사회, 영원히 잠들어 있는 사회로서의 중국에 대한 이미지이다.⁴⁾ 그들은 단지 유럽에서나 인류의 생활이 역사적이었고, 중국이나 인도 같은 아시아 국가에는 진정한 역사적 진보가 없이 정체되고 변함없는 문명이 있었을 뿐이라고 여겼다. 이러한 시선은 음식문화에도 어김없이 적용되어 머나먼 동방 국가(중국)에서 들여온 낯선 음식은 그들에게 그저 낙후하고 외진 곳을 떠올리

3) 엄밀히 말하면, 본 주제는 중국 음식문화를 바라보는 서구의 시선을 다시 중국인의 눈을 통해 기록한 것에 관한 것이다. 필자의 논문 외에 현재 해외 건문록 속 음식 서술을 연구 대상으로 삼은 논문 중 대표적인 것으로 楊波의 <口腹之慾與文化選擇——康有爲海外遊記中的飲食書寫> (2013년 제1기)와 陳室如의 <晚清海外遊記的物質文化> (台北: 里仁書局, 2014)가 있다. 전자는 康有爲 유기의 음식 서술을 분석하면서, 그가 인도 음식 통해 느낀 동방 문명의 낙후 및 독일 뮌헨의 흑맥주에 대한 찬미가 대표하는 서방 동경을 지적하고 있다. 후자는 청말 해외 건문록 속 서양의 물질문명을 음식·복식·박람회 등 여러 방면에서 고찰하였는데, 일방적 관찰이 아닌 중국(자아)과 서양(타자) 간의 보고 보이는 상호 관계에 초점을 맞추어 서술하고 있다.

4) 19세기 초 프랑스의 철학자 콩도르세(Condorcet)는 “인류는 그처럼 오랫동안 아시아를 욕되게 하면서, 중단되지 않고 연속되는 제국의 부끄러울 정도의 停滯를 비난한다.”라면서 중국을 낮게 평가했다. (폴 A. 코헨 지음, 장의식 외 옮김, <미국의 중국 근대사 연구>, 서울: 고려원, 1995년, p.104 재인용)

게 할 뿐이었다.

타국에서의 자국 음식은 여행자들에게 여러 가지 긍정적 의미를 부여하지만, 타자에게 받아들여지는 의미는 매우 복잡적이다. 다음 기록은 張德彝가 1868년 유럽에 두 번째 갔을 때의 일화이다. 프랑스 總署委員 랑 피에르가 다음과 같은 질문을 한다.

귀국의 흠차대신들이 워싱턴에 도착했을 때 쥐 세 수레를 싣고 왔다던데 정말 인가요? 또 이후에 중국인 하인들에게 쥐 한 두 바구니를 사오라고 했다던데 어떻게 조리하시는지요? 제게 가르쳐 주십시오.⁵⁾

어찌 생각하면 참으로 어처구니없는 질문이지만, 사실 그리 놀랄 일도 아니다. 실제로 중국을 비롯한 인도네시아·필리핀·태국·베트남 등 동남아 국가에서 쥐를 식용으로 사용했으며, 현재에도 그러한 풍속이 남아있으니 말이다. 19세기 유럽 지식인들의 오리엔탈리즘으로 표현되는 비유럽세계에 대한 인식은 그 세계를 자신의 타자로 설정하고 그 타자에 대한 자신의 우월성과 차이를 끊임없이 재확인하는 과정에서 형성된 것이다.

이렇듯 19세기는 동양에 대해 환상과 사실이 뒤섞인 왜곡된 담론이 지배하던 시기였기에 중국에 관한 편견 역시 심했다. 중국인들이 제아무리 유구한 역사 문명을 지닌 민족이라고 고개를 바짝 치켜세워도, 서양인들의 안중에는 그저 쥐나 잡아먹는 야만적이고 미개한 민족에 불과했다. 물론 중국 흠차들이 프랑스까지 쥐를 가져가 요리를 해 먹는다는 것은 그저 풍문에 불과했지만, 이 질문을 받은 장덕이는 매우 당황스러웠던 듯하다. 그는 이러한 풍문에 대해 “중국 각국의 백성들은 전쟁이 나거나 수해를 당하면 쥐를 잡아먹기도 합니다. 그러나 중국의 흠차대신들이 이곳에서 쥐를 조리해 먹는다는 소문이 어디에서 난 것인지 모르겠습니다. 다시 한 번 알아보시기 바랍니다.”라고 하면서 쥐를 잡아먹는다는 설이 근거 없는 낭설임을 적극적으로 해명했다.⁶⁾ 당시 서양인

5) (清)張德彝, 《歐美環遊記》, p.772: “貴國欽差到華盛頓時, 曾載鼠三車, 未詳確否? 又聞到此後, 日命華僕買鼠一二籃, 不知如何烹調? 乞明以教我.”

의 중국에 대한 인식의 양상을 단적으로 보여주는 예라 할 수 있다.

취 외에 개고기 식용에 관한 기록도 보인다. 1859년 郭連城은 이탈리아 건문록에 다음과 같이 기록하였다.

서양 사람들은 대부분 작은 개를 좋아한다. 그들은 중국인들이 개고기를 먹는다는 이야기를 들을 때마다 차마 듣지 못하고 자리를 피했다.⁷⁾

여기서 작은 개란, 푸들이나 치와와 같은 애완견들을 말한다. 실제로 영국의 제임스 1세는 백성보다 개를 더 사랑했다고 하며, 찰스 2세는 대신들과 회의를 할 때도 개와 놀았던 것으로 유명하다. 이러한 애완견 문화가 만연했던 서양인들에게 있어 개를 식용한다는 것은 “사람과 가장 가까운 가족”을 잡아먹는 것이니, 중국인이 개를 식용하는 것에 부정적인 시선을 보낼 수밖에 없었을 것이다.

장덕이 역시 “서양인들은 중국의 빈민들이 개고기를 뜯어 먹는다고 비웃는다”⁸⁾라면서 비슷한 내용을 기록한 적이 있는데, 이러한 개고기 논쟁의 밑바탕에 깔린 사태의 본질은 ‘문명과 야만’을 둘러싼 서양인들의 이분법적 사고의 문화 충돌이다.⁹⁾ 서구의 문화제국주의가 규정한 이분법적 잣대는 음식을 비롯하여 정치, 경제, 사회의 모든 방면에서 대립과 갈등을 초래할 뿐이다.

곽연성이나 장덕이가 서양인들의 인식과 반응을 단순히 기록하기만 했다면, 康有爲는 좀 더 적극적인 자세로 중국의 식문화를 옹호하고 대변한다. 다음은 강유위가 망명 시절 벨기에에 방문했을 때의 기록이다. 그는 그곳에서 서양에도 중국처럼 개고기 식용문화가 있고, 개고기를 전문적으로 판매하는 상점도 있다는 것을 알게 된다.

6) (清)張德彝, 《歐美環遊記》, p.669: “天下各國人民, 或遭兵燹, 或遇水患, 食鼠容或有之. 然我國欽差在此, 卽有食具之說, 不知講自何處? 尙望再爲訪之.”

7) (清)郭連城, 《西遊筆略》, p.66: “西洋之人, 多愛小犬, 每聞中土有食犬肉之說, 皆避不忍聞.”

8) (清)張德彝, 《八述奇》, 《稿本航海述奇匯編(十)》, pp.570-571: “西人笑中國貧民之嚼狗肉.”

9) 주강현, 《개고기와 문화제국주의》, 서울: 중앙M&B, 2002년, p.25.

벨기에 사람들은 말·고양이·개고기를 즐겨 먹으며, 벨기에 수도에는 그것들을 전문적으로 파는 상점도 있다. 내가 워털루(Waterloo)를 방문했을 때 차 안의 사람들이 나에게 말해 준 것이다. 내가 경찰에게 물어봤을 때도 그렇다고 했고, 로버트에게 물어봤을 때도 그렇다고 했다. 생활수준이 낮은 사람들이 특히 더 즐겨 먹는데 독일도 마찬가지다. 중국의 풍속만 그러한 것이 아니다. 영국·미국인들은 중국인이 이것들을 즐겨 먹는다고 심하게 비웃는데, 그렇다면 왜 독일인과 네덜란드인들은 비웃지 않는가?¹⁰⁾

그야말로 통쾌한 반론이 아닐 수 없다. 유럽에도 벨기에를 비롯해 독일, 네덜란드, 프랑스 등지에 개고기 식용 문화가 있었다. 프랑스의 경우 1870년普法전쟁(프로이센-프랑스 전쟁) 때 개, 고양이, 큰 쥐 정육점이 있었으며 kg당 2프랑 50센트에 팔려 파리 시내에서는 개를 한 마리도 찾아볼 수 없을 정도였다고 한다.¹¹⁾ 물론 전쟁 시기 식량부족으로 인한 일시적인 현상이었다 할지라도 유럽의 여러 국가에서 개고기를 식용했음은 명백한 사실이다. 음식 선택은 역사·문화적 기호에 따른 결과물일 뿐이지, ‘야만과 문명’의 이분법에 근거하지 않는다. 쥐나 개를 잡아먹는 것은 중국인들의 일반적인 식습관이 아니다. 전쟁이나 자연재해로 인한 굶주림을 면하기 위한 궁여지책이거나 일부 특정 지역의 식문화에 불과하다. “개를 먹는 중국”, “쥐를 즐겨 먹는 중국”의 이미지는 서구의 ‘문화제국주의’가 만들어낸 괴이하고 독특한 동양 국가의 형상 가운데 하나에 불과하다. 장덕이나 강유위의 글을 보면 알 수 있듯이, 서양인들이 인식하는 중국은 “빈곤하고” “생활수준이 낮은” 국가이며, 그러한 민족이기 때문에 개고기를 식용한다는 것이다. 또한 서양에도 개고기 식용문화가 존재함에도 불구하고 유독 중국만 거론하며 거부감을 드러내는 것은 그들의 의식 속에 깔린 ‘백인중심주의’·‘인종차별주의’·‘문화제국주의’의 표현이다.

10) (清)康有爲, 《康有爲遺稿·列國遊記》, p.281: “比人好食馬貓狗肉, 比京有肆專售之. 吾遊滑鐵盧, 車中人語我, 吾問之警吏亦然, 問之羅彌亦云然, 且下等人尤好之篤, 德國亦然, 中國尙不至是. 英·美人甚笑中國人嗜此, 然則何不笑德·荷耶?”

11) Malher, X., Denis, B.: The dog as a meat producer, Ethanozootechnie. 43, pp.81-84. (1989), 주강현, 《개고기와 문화제국주의》, 서울: 중앙M&B, 2002년, p.148 재인용.

18, 19세기 유럽 지식인들은 근대라는 말을 문명(civilization)과 동일시켰다. 여기에는 근대가 문명을 이룩한 시대이고 앞으로도 지속될 것이며 그 문명은 유럽의 몇몇 국가에만 고유하다는 강한 자의식이 깃들어 있었다. 유럽만이 문명을 가지고 있고 여타 세계는 아직 야만 상태에서 벗어나지 못했다는 강한 자긍심은 18세기 계몽운동의 산물이었고, 그 이후 세계를 바라보는 유럽인의 근본 태도가 되었다.¹²⁾ 19세기에 조금 나아지기는 했지만, 18세기까지만 하더라도 동아시아에 대한 유럽인들의 지식은 보잘것없었다. 동아시아를 언급한 제한된 문헌마저도 널리 유통되지 않았다. 중국에 대해서는 그저 가톨릭 선교사들의 선교일지나 보고서를 참조하는 정도였다. 중국에 대한 내용으로는 북방민족의 지배, 관리의 탐욕, 민중의 빈곤 등 부정적인 인상을 주는 것이 대부분이었다. 특히 중국에 대해서는 왕조의 교체와 북방민족의 침입이라는 순환적인 과정만을 강조할 뿐 그 역사의 진보를 부정했다.¹³⁾ 그들의 안중에 중국은 문명사회 또는 시민사회라고 할 수 있는 단계에 이르지 못했던 것이다. 이는 물론 선교보고기록에 의존한 것이지만, 당시 유럽 지식인들이 중국이라는 '타자'를 유럽중심주적인 시각에서 바라보았음을 잘 보여준다.¹⁴⁾

프랑스인이 중국의 흠차들이 쥐를 식용한다고 생각한 것 역시 유럽중심주의적 시각으로 유럽과 비유럽세계를 문명과 비문명으로 구분 짓는 이른바 '문화제국주의'의 한 형태라 할 수 있다. 하지만 이러한 문화제국주의가 서구와 동양 사이에서만 이루어진 것은 아니었다. 장덕이가 독일에 출사를 나갔을 때 기록한 《五述奇》에 서양 감자에 대한 내용을 보자.

-
- 12) 오늘날 유럽중심주의(Euro-centrism)와 오리엔탈리즘이 문제가 되는 것은 바로 이런 이유 때문이다. (이영석, 《영국, 제국의 초상》, 서울: 푸른역사, 2009년, pp.303-304)
- 13) 18세기 후반 스코트랜드에서 출간한 《브리태니커 백과사전(The Encyclopedia Britanica)》의 중국에 대한 설명 참조. (이영석, <18,19세기 영국 지식인의 동아시아 인식>, 한국일본어문학회 28회 학술대회 발표문 제인용)
- 14) 결국 유럽중심주의는 비유럽세계를 서구 근대 문명의 타자이자 문명을 이루지 못한 대상으로 규정하고 문명화, 기독교화 및 유럽에 의한 통제의 필요성을 정당화하는 이데올로기 역할을 수행했다. (이영석, 《영국, 제국의 초상》, 서울: 푸른역사, 2009년, pp.337-339 참고.)

(감자는) 몸에는 이롭지만, 두뇌에는 해가 되기 때문에 많이 먹으면 반드시 둔해진다. 독일의 정동쪽은 폴란드 일대에 근접해있는데 오히려 많이 먹지 않아 사람들이 이 작물(감자)을 먹기 때문에 대부분 미련하고 아둔하다.¹⁵⁾

감자는 본래 남미의 한랭한 고지대에서 전래된 작물이었지만 북부 유럽의 기후에 잘 맞아 재배하기가 쉬웠다. 밀을 수확하기가 쉽지 않았던 잉글랜드 북부, 스코틀랜드, 아일랜드, 독일, 폴란드, 러시아 같은 북부 유럽 지역에서 감자는 보리, 귀리와 같은 잡곡을 대신하는 귀중한 전분식이었다.¹⁶⁾ 그렇다면 왜 감자를 두뇌에 해가 되는 음식이라고 여긴 것일까? 사실 초기의 감자는 울퉁불퉁, 거무튀튀하고 알도 작았으며, 자른 표면이 검게 변한다하여 그것을 먹으면 한센병에 걸린다거나 최악 효과가 있다는 소문이 돌기도 했다. 장덕이의 우매한 추론 역시 감자의 형상에서 비롯된 가치 판단이라고 할 수 있다. 하지만 장덕이의 기록은 사실 감자라는 식자재에 대한 편견이라기보다는 유럽 특히 독일인들의 폴란드에 대한 무시와 경멸을 그대로 반영한 것이라 할 수 있다. 독일인들 사이에선 폴란드인을 “멍청이”·“아둔한 자”의 대명사처럼 여기기 때문이다. 이러한 편견은 장덕이가 독일에 머무르면서 독일인들에게 영향을 받은 것이라 하겠다.

3. 전리품에서 특권과 부를 과시하는 수단으로 - ‘제비집’

문화학적 영역에서 음식은 다양한 사회 문화적 의미를 내포한다. 서양인들에게 머나먼 동양에서 유입된 이국 음식은 먹거리의 의미를 넘어 또 다른 의미

15) (清)張德彝, 《五述奇》, 《稿本航海述奇匯編(五)》, pp.417-418: “益於身而不益於頭, 多食者性必鈍, 德國正東, 近波蘭一帶, 五穀無多, 人皆食此物, 故多愚蠢云.”

16) 1600년대 초, 프랑스의 브르고뉴 지방에서는 이런 이유로 감자 식용을 금하기까지 했으며, 성서에 감자가 나오지 않는다는 이유로 감자 식용을 금한 종파도 있었다. (21세기 연구회 지음, 홍성철 김주영 옮김, 《진짜 세계사, 음식이 만든 역사》, 서울: 월간쿠크, p.24.)

를 지닌다. 만청 초기 郭連城이 《西遊筆略》에 기록한 제비집 요리에 관한 내용을 보자.¹⁷⁾

중국에서는 만찬에 반드시 제비집 요리가 나온다고 들었습니다. 제비집 요리는 특별한 맛이 있는 것도 아니고 가격도 매우 비싼데도 중국에서는 하나의 풍조를 형성하였다니 참으로 기이합니다.¹⁸⁾

이는 꺾연성이 이탈리아에 갔을 때 아벨이라는 이탈리아인이 질문한 내용이다. 별다른 맛이 없음에도 불구하고 중국인들이 고가인 제비집을 선호하는 이유를 이해할 수 없었던 것이다. 꺾연성은 이 문제에 대해 찻잎을 예로 들어 “서양인들은 찻잎이 누런 황색인 것을 귀하게 여긴다. 서양에서 모두 그러하니 어찌 기이하다고 하겠는가.”라고 반문한다.¹⁹⁾ 이는 옳고 그름의 문제가 아니라 단지 동서양의 각기 다른 음식 취향이나 가치관의 문제라는 것이다. 꺾연성의 이러한 답변이 틀린 것은 아니지만, 중국인이 제비집을 선호하는 문화적 배경을 설명하지 않은 점은 아쉽다. 또한 그는 서양인들이 찻잎이 누런 홍차를 선호하는 문화를 잘 이해하지 못한 듯하다. 사실 제조 공정은 홍차보다 녹차가 더 어렵다. 녹차와 홍차의 주된 차이점은 산화인데, 홍차는 산화를 많이 한 차이고 녹차는 산화를 억제한 차이다. 녹차는 찻잎을 딴 뒤에, 산화 방지를 위해

17) 《西遊筆略》은 만청시기 천주교도 순례기의 대표적 기행문이다. 이 책은 咸豐9年(1859년) 郭連城이 스펠타 신부(Luigi Celestino Spelta O. F. M 이탈리아 프란치스코회 신부, 중국 후베이대목주 주교)를 따라 이탈리아를 유람한 내용을 기록한 기행문이다. 아쉽게도 원본을 발견하지 못하다가 1998년에 이르러 중국학자 周振鶴이 프랑스 파리의 아시아학회에서 우연히 이 책의 판각본을 발견하게 되면서 세상에 널리 알려지게 되었다. 책에는 성 베드로 성당, 산 세바스티아노 성당 등 종교 성지를 참관한 기록과 성탄절, 부활절, 예수 수난일 등 종교 의식, 중국 천주교 개척자 마테오 리치(Matteo Ricci, 利瑪竇), 1552~1610)와 아담 샬(Adam Schall, 湯若望, 1591~1666) 등의 사적을 회고한 詩와 詞가 기록되어 있다. 이 외에 서양의 근대 과학기술, 풍속과 인정에 대해 수많은 그림을 사용하여 자유롭게 기록하고 있어, 청 정부의 명을 받고 해외 출사를 간 대신들의 기행문과는 또 다른 의의를 지닌다. 비록 식견이 얇고 문장력도 그리 높지 않지만, 만청 중국인 천주교도의 서구에 대한 인식을 파악하는데 중요한 자료이다.

18) (清)郭連城, 《西遊筆略》, p.86: “聞貴處盛饌必有燕窩, 夫燕窩既無厚味, 又多資價, 而貴處相習成風, 亦可怪哉.”

19) (清)郭連城, 《西遊筆略》, p.86: “彼夫茶葉大黃, 西人貴之, 異地皆然, 何怪之有.”

가열 처리를 했다가 뒤음하고 다시 가열하고 뒤음을 하는 과정을 거친다. 그에 비해 홍차는 그냥 찻잎이 산화하도록 내버려 두었다가 나중에야 가열해서 말린다.²⁰⁾ 당시 중국에서 출항한 범선이 유럽에 도착하려면 최소 6개월이 걸렸으며, 유럽 각지의 최종 소비자들의 손에 쥐어지기까지는 훨씬 더 많은 시간이 걸렸다. 그래서 유럽인들은 차의 향이 1년 안에 거의 날아가 버리는 녹차보다는 유통기한이 훨씬 긴 홍차를 선호하게 된 것이다. 타자의 음식 문화를 단순히 개인의 호불호로 판단하기 보다는 그들의 음식에 내재한 사회·문화적 의미를 살펴볼 때 그 음식의 진정한 가치를 파악할 수 있을 것이다.

張德彝의 《八述奇》²¹⁾에도 제비집에 관한 기록이 보이는데, 여기서 제비집은 꺾연성의 기록과는 달리 권력과 부를 과시하는 일종의 수단으로서의 의미를 지닌다. 물론 제비집 요리는 중국 최고의 보양식 중 하나로 꼽히고 있지만, 사실상이 요리는 일종의 신분 지위와 쌍방의 권력 관계를 드러내는 수단이었지, 그 자체의 영양 성분과 맞은 부차적인 문제였다. 그 이유는 다음 두 가지로 볼 수 있다. 첫째, 《팔술기》는 1901년 3월~1906년 4월간 영국에서의 여정을 기록한 것으로, 꺾연성의 《서유필략》보다 40여 년 뒤에 작성된 것이다. 둘째, 장덕이가 유람한 영국은 꺾연성이 유람한 이탈리아에 비해 산업 혁명에 의해 경제적으로 크게 부흥하여 문명이 발달한 국가였다. 이 두 차이점은 서양인의 중국에 대한 인식의 변화를 보여준다.

앞 장에서도 언급했듯이 19세기에 이르러 서양의 동양을 바라보는 시각은 달라진다. 특히 아편전쟁 패배로 인해 중국의 세계적 입지는 좁아질 대로 좁아진 상태였기에 유럽의 중국에 대한 인식은 그저 식민지 중 하나에 불과했다. 그러나 유럽의 상류사회에서는 여전히 '시누아즈리(Chinoiserie)'²²⁾와 같은 풍조가 남아있어, 미지의 세계인 동양의 고가품들을 자신들의 부와 권력을 과

20) 이재정, 《의식주를 통해 본 중국의 역사》, 서울: 가람기획, 2005, p.50 참고.

21) 《八述奇》는 《奉使英國記》라고도 하며, 張德彝의 '述奇'시리즈의 가장 마지막 편이다. 가 청 조정의 명을 받고 나간 8번째 해외 출사를 기록한 기행문으로, 1901년 3월~1906년 4월간의 여정을 기록하였다.

22) '시누아즈리(Chinoiserie)'는 프랑스어로 '중국 취향'을 뜻하는 단어로, 18세기 프랑스 상류사회에서 유행하던 '중국식', '중국풍'을 이르는 말이다.

시하기 위해 구매했으며, 자신들이 가보지 못한 나라에 대한 환상과 상상까지 더해져 그 가치는 매우 높았다.

산업혁명 이후 상대적으로 줄어들었지만, 19세기 내내 막강한 권세와 부를 누렸던 영국의 귀족층은 음악회, 베틀놀이, 야유회 등 호사스러운 사교모임을 중시했고, 만찬이나 연회에서의 음식은 지위와 특권을 내세우는 기본적인 수단으로서 자신의 정체성을 표현해주는 방식이었다. 그들은 주로 중국의 고가 도자기나 병풍, 차 등을 이용해 자신의 특권과 부를 과시했다. 이 중 차 같은 경우는 동인도회사가 수입하는 물량이 늘어나면서 일반 시민들도 충분히 구매하여 마실 수 있을 정도로 가격이 하락했지만, 제비집 같은 식자재는 자체 물량의 한계로 인해 많은 양을 수입하는 것이 불가능했기에 매우 고가였다. 이것이 바로 영국 왕족이나 귀족들이 선호했던 이유인 것이다. 장덕이의 기록을 보자.

이전에는 런던의 큰 잡화점 쇼윈도 안에 제비집을 진열해 놓으면 사람들은 그저 기이한 물건으로만 여겼다. 진열해 놓아도 사용하는 사람이 드문 것은 식용하는 방법을 몰랐기 때문이다. 근래 런던의 부호나 호사가들이 연회를 열어 사교활동을 할 때 돈을 물 쓰듯 하며 연회 음식에 제비집을 많이 사용한다. 문명이 개화될수록 실속 없는 겉치레 문화 현상도 심해짐을 잘 보여준다. 소문에 의하면 뜻밖에도 일 년에 100근이나 판매되고 그 가격은 매 兩에 15실링이며, 스프에 사용된다고 한다. 요리법은 먼저 닭고기 육수를 진하게 우려 스프를 만든 후, 그 위에 제비집을 조금씩 올린다. 거북이 내장탕을 만드는 방법과 대략 비슷하며, 작은 접시에 스프를 약 3-4스푼 정도 담아내는데, 가격은 7실링 6펜스이다. 또 다른 고가의 스프로는 철갑상어 혹은 철갑상어 연골 스프가 있는데 이 연골은 한 근에 12실링 6펜스이다. 그러나 제비집에 비하면 매우 싼 편이다.²³⁾

진열장에 전시해놓는 장식품에서 식탁 위에 오르기까지 동양에서 들여온 기

23) (清)張德彝, 《八述奇》, 《稿本航海述奇匯編(十)》, p.494: “倫敦大雜貨鋪異者玻璃窗內有陳列燕窩者, 國人皆視爲奇物, 雖陳列而罕有用之者, 蓋亦不知爲何法食之也, 邇來年餘, 倫敦人之豪富好奇, 張筵讌客者, 不吝傾囊, 食多用之, 可驗文明愈開, 浮華愈熾, 據云一年竟得出售百斤, 價則每兩十五先, 食乃用作第一盤湯, 作法先熬濃雞湯, 後于每盤中加燕菜少許, 作與龜脊龜肚肉湯之法略同, 每一小盤, 湯約三四匙, 價合七先六本土, 又另種貴湯, 乃鱈魚或鮪骨湯, 此骨每斤合十二先六本土, 然較燕菜所值賤多矣.”

이한 식자재는 타자의 동양에 대한 환상과 상상이 더해져 단순한 먹거리 이상의 가치를 지니게 된다. 장덕이는 영국 왕실 등 유럽 귀족사회에서 즐겨 먹던 서양의 최고급 요리인 철갑상어 요리와 제비집을 비교함으로써 제비집의 가치를 더욱 부각시켰다. 그는 또 더 나아가 “문명이 개화될수록 실속 없는 겉치레 문화 현상도 심해지는” 서방사회의 세태를 꼬집는다. 30여 년 전 장덕이가 프랑스에 갔을 때만 해도 개고기를 먹느니 쥐고기를 먹느니라면서 중국을 미개하고 야만적인 나라로 바라보던 것이, 영국에서는 고가를 치르면서까지 중국의 식자재를 구하고자 하니 장덕이로서는 의아하지 않을 수가 없었다. 이러한 현상은 제품의 희소성이 영국인들의 호기심과 맞물려 나타난 것이다. 40여 년 전 이탈리아에서는 받아들이지 못했던 제비집이라는 식자재의 가치는 오히려 문명이 더욱 발달하고 겉치레를 중시하던 영국에서 변화한 것이다. 이러한 인식의 변화는 당시 서양의 동양에 대한 이미지를 대변한다고 할 수 있다.

4. 문화적 상상이 만들어낸 중국요리 - ‘Chop suey’

뉴욕의 차이나타운에 즐비한 자쑤이관(雜碎館)은 아주 특색 있는 곳이다. ‘Chop suey’는 雜碎의 미국식 명칭으로, 광둥어인 ‘雜碎’를 영어로 부른 말이다. 현재 중국에서 먹는 ‘자쑤이(雜碎, Chop suey)’는 각종 육류를 비롯하여 해산물과 채소를 함께 넣고 볶은 요리로서 나름 그럴싸한 형태를 지니고 있지만, 원래는 소나 양의 내장을 삶아서 잘게 썰어 볶은 저렴한 서민 음식이다.²⁴⁾ 재료나 조리법이 매우 저렴하고 간단하여 요리라고 할 것도 없지만, 뉴욕에서의 자쑤이는 이미 중국 정통 음식의 대명사가 되어 있었다. 1903년 미국 유람 당시 이러한 상황을 알게 된 梁啓超는 의아해하지 않을 수 없었다.

24) 중국 廣東 남부의 台山 지역의 요리라는 설이 있는데, 이는 당시 미국의 화교들이 廣東에서 대량으로 이주해 갔기 때문이다.

자쑤이관은 李合肥(李鴻章, 함비 출신이어서 이합비라고 함)가 미국을 방문한 후에 생겨났다. 이전에는 서양인들이 차이나타운에 가지 않았는데, 이홍장이 미국을 방문했을 때 한번 들른 후부터 찾아오는 사람이 많아졌다고 한다. 중국인의 생활수준이 궁금한 서양의 호사가들이 아시아까지 직접 가는 것은 무리였기에 뉴욕의 차이나타운에 한번 가보는 것이다. 이홍장은 미국을 방문했을 때 중국 음식이 먹고 싶어지자, 차이나타운의 음식점에 몇 번 들러 식사를 했다. 서양인들이 그가 먹은 음식 이름을 묻자, 일일이 제대로 대답할 수 없었던 중국인(식당 주인)이 통칭하여 ‘자쑤이’라고 했는데, 이때부터 ‘자쑤이’라는 음식이 널리 알려지게 된 것이다. 뉴욕의 한 모퉁이에만도 자쑤이관이 삼사백 군데가 있으며, 도시 전체에 고루 분포되어 있다. 미국 화교 중 자쑤이를 팔아 생계를 이어가는 사람만 해도 삼천여 명에 이르며, 매년 이 식당을 찾는 사람이 수백만 명이다.²⁵⁾

1896년 청나라의 직예총독 및 북양대신이었던 李鴻章은 러시아에서 니콜라이 2세의 황제 대관식에 참석 후 유럽 순방을 거쳐, 같은 해 8월 28일에 미국을 방문하게 된다. 이에 미국인들은 이홍장을 “저명한 장군이며, 정치가, 금융가 겸 외교가”²⁶⁾라 칭하며 열렬히 반겼으며, 그의 일거수일투족은 연일 화제가 되어 보도되었다. 이러한 상황으로 미루어 볼 때, 이홍장이 미국 방문 당시 중국 음식이 먹고 싶어 차이나타운의 음식점에 몇 차례 들렀다고 한 양계초의 글은 사실상 가능성이 매우 적다. 이홍장은 미국 방문 당시 중국에서 요리사를 대동했으며, 심지어 모든 식자재와 요리도구까지 가지고 갔다. 따라서 요리사가 만든 음식이 맛이 없었다거나 중국 음식이 먹고 싶어 차이나타운 식당을 찾아갔다는 설은 신빙성이 떨어진다.

사실 ‘자쑤이’의 유래에 관한 설은 여러 가지가 있다. 비교적 유력한 설에는 다음과 같은 것이 있다. 이홍장의 친구(吳繼善) 부인이 그를 대접하기 위해 만들어 준 음식이라는 설, 이홍장이 미국에 체재했을 때 요리사가 만든 중국 요

25) (清)梁啓超, 《新大陸遊記·由加拿大至紐約》, 長沙: 岳麓書社, 2008년, p.469: “雜碎館自李合肥遊美後始發生。前此西人足跡不履唐人埠, 自合肥至此一到遊歷, 此後來者如鯽。西人好奇家欲知中國人生活之程度, 未能到亞洲, 則必到紐約唐人埠一觀焉。合肥在美思中國飲食, 屬唐人埠之酒食店進饌數次。西人問其名, 華人難以具對, 統名之曰<雜碎>, 自此雜碎之名大噪。僅紐約一隅, 雜碎館三四百家, 遍於全市。全美國華人衣食於是者凡三千餘人, 每歲此業所入可數百萬, 蔚爲大觀矣。”

26) 1896년 8월 28일자 《New York Times》.

리가 입에 맞지 않아 모든 재료를 잘게 썰어 끓이게 했더니 놀랄 만큼 맛있는 잡탕이 되었다는 설,²⁷⁾ 이홍장이 미국에 대동한 요리사가 만든 중국요리를 서양인에게 소개할 때 혼합요리라는 의미로 ‘자쑤이’라고 했다는 설,²⁸⁾ 이홍장이 사람을 욕한 말이라는 설²⁹⁾ 등 여러 가지가 있다. 그 내용은 다소 차이가 있지만 공통으로 이홍장이 등장하는 것으로 보아 이홍장이라는 인물의 효과를 본 음식임이 틀림없다. 이홍장에 대한 역사적 평가는 매우 극단적이지만, 청말의 거의 모든 외교가 그에 의해 추진되었다고 해도 과언이 아닐 정도로 중국 근대사와 뗄 수 없는 중요한 인물로, 격동의 19세기 중국이 만들어낸 ‘난세의 영웅’이다. 당시 이홍장의 訪美는 아주 중요한 정치적 사명을 지니고 있었는데, 바로 ‘排華’ 법안을 폐지하거나 완화한다는 것이었다. 아쉽게도 이 사명은 완수하지 못했지만, 당시 서양인들이나 화교들에게 이홍장의 존재는 이미 중국을 대표하는 유일무이한 인사였다.³⁰⁾ 그만큼 정치, 외교적 위상이 높았던 인물이었기에 ‘허접한’ 자쑤이를 서양인들에게 각인시키고, 부지불식간에 미국 사회에 ‘Chop suey’라는 작은 경제를 형성시킬 수 있었던 것이다.

양계초는 ‘자쑤이’ 흥성에 관한 역사적 배경과 문화적 요소에 대해 다음과 같이 서술한다.

중국의 음식은 본래 훌륭하지만, 우연히 이홍장의 명성이 더해져 전국적으로 폭발적인 인기를 얻었다. 자쑤이판의 식단에는 ‘이홍장자쑤이’·‘이홍장국수’·‘이홍장백반’ 등의 메뉴가 큼지막하게 적혀있지 않은 곳이 없다. 서양인들이 영웅심과 호기심을 숭상하기 때문에 이러한 음식이 생겨난 것이다. 이홍장이 광둥 사람들에겐 한 가장 큰 공헌은 바로 ‘자쑤이’라는 음식을 세계적으로 알린 것이다. 그러나 ‘자쑤이’라는 음식은 매우 허접스러운 요리로서 중국인들도 먹지 않는다. 서양인들은 정말 이상하고 이해할 수 없는데, ‘자쑤이’를 좋아하는 것이 그 한 예이다.³¹⁾

27) 21세기 연구회 지음, 홍성철 김주영 옮김, 《진짜 세계사, 음식이 만든 역사》, 서울: 월간쿠크, p.170.

28) 1924년 11월 9일자 《Los Angeles Times》.

29) 1937년 4월 21일자 《Los Angeles Times》.

30) 梁啓超 지음, 박희성 문세나 옮김, 《리홍장 평전》, 서울: 프리스마, p.26.

31) (清)梁啓超, 《新大陸遊記》, p.469: “中國食品本美, 而偶以合肥之名噪之, 故學國嗜此若狂.”

‘자쑤이’는 동양에 대한 서양인의 상상과 입맛이 믹스 매치되어 탄생한 요리로서, 이홍장이라는 인물을 통해 문화적인 전략 상품이 되어 미국에서 대표적인 중국음식으로 재창조된 것이다. 이 음식이 미국에서 환영을 받은 까닭은 음식 자체의 맛이나 중국의 역사 깊은 조리문화를 내포하고 있어서가 아니라, 미국의 차이나타운에서 기존에 판매하던 음식에 서구의 상상으로 이홍장의 이미지를 덧씌워 중국문화를 대표하는 음식으로 특화한 것이다. 중국에 가본 적이 별로 없는 미국인들은 호기심에 차이나타운을 구경하면서 자쑤이관에서 둘러 중국 고관인 이홍장과 같은 음식을 먹음으로써 중국문화의 일면을 공유하고자 한 것이다.

그 유래가 어찌 되었건 이러한 “허접스러운” 음식을 중국을 대표하는 음식으로 만들어냈으니 그야말로 이홍장의 공이 아니고 무엇이겠는가? 이에 대해 양계초는 “이홍장이 광둥 사람들에게 한 가장 큰 공헌은 바로 ‘자쑤이’라는 음식을 세계적으로 알린 것”이라고 비웃으며, 만청 정부의 무능함을 비판한다. 그는 ‘자쑤이’가 미국에서 환영받는 상황은 “정말 이상하고 이해할 수 없는 일”³²⁾이라고 꼬집으며, ‘자쑤이’가 중국을 대표하는 간판 요리라는 점에 불만을 드러낸다.

사실 이는 미국의 중국 배척 시기(1882~1943)에 중국이민자 대다수가 단지 저급노동에 종사했던 역사적 배경과 관련 있다. 당시 자쑤이관은 중국인 이민자들에게 엄청난 취업기회를 제공하였으며, 중식당에서 미국 고객들과의 일종의 음식 문화의 유대관계를 형성하였다.³³⁾ 그 이유는 크게 두 가지로 볼

凡雜碎館之食單，莫不大書<李鴻章雜碎>・<李鴻章麵>・<李鴻章飯>等名。因西人崇拜英雄性及好奇心，遂產出此物。李鴻章功德之在粵民者，當惟此為最矣。然其所謂雜碎者，烹飪殊劣，中國人從無就食者。西人性質有大奇不可解者，如嗜雜碎其一端也。”

32) 양계초는 미국이 중의학을 숭상하는 것도 이상하다고 여겼다. “其尤奇者，莫如用華醫。”·“西人有喜用華醫者，故業此常足以致富”，중의학과 상관있는 ‘王老吉涼茶’를 판매할 때는 더욱 폭리를 취했다. “有所謂‘王老吉涼茶’者，在廣東每帖銅錢二文，售諸西人，或五元十元美金不等云，他可類推。”(清)梁啓超，〈新大陸遊記〉，p.469, p.544.

33) 劉海銘著・李愛慧譯，〈炒雜碎：美國餐飲史中的華裔文化〉，〈華僑華人歷史研究〉，2010년 3월 1기，p.13. 이 글은 미국 화교들의 雜碎館의 성쇠에 대해 매우 상세하게 논증하고 있으며，雜碎가 어떻게 미국 대중들에게 정통 중국음식으로 받아들여지게 되었는지를 잘 설명하고 있다.

수 있는데, 첫째는 일반 중국이민자들은 정규 요리 교육을 받을 필요 없이 이 음식으로 소규모 식당을 경영하여 장사했다는 점이다. 둘째는 미국에서 중국인들이 저급노동자 취급당할 때 미국에 중국 정통 고급 요리를 들여간 사람이 없었다는 점이다. 당시 차이나타운에서는 炒雜碎가 매우 유행하긴 했지만, 미국인들에게는 그저 일종의 이국적 풍미를 지닌 싸구려 음식에 불과했다. 이러한 특수한 시대적 배경에 이홍장의 이미지와 중국문화 정통성이 더해져, 미국인들에게 합리적인 오리엔탈 이미지(oriental image)를 만들어 준 것이라 하겠다. 미국에서 '자쑤이'의 정통성과 명성은 미국 대중들의 상상 속에서의 중국 음식 문화를 기반으로 형성된 것으로, 저렴하면서도 이국적 풍미를 내세워 미국인들의 중국 음식에 대한 사회적 기대치를 만족시켰다고 할 수 있다.

5. 문화의 경계에서 - '쇼콜라'와 '된장'

음식은 지역과 시대를 막론하고 인류 생존의 필수 전제조건으로서 인류사회의 발전과 진보에 매우 중요한 작용을 한다. 그러나 인류의 음식과 음식습관은 서로 다르며, 각자의 음식에 대한 인식 역시 다르다. 張德彝가 프랑스에서 겪었던 일화는 타자와의 음식 문화 충돌을 잘 보여준다. 장덕이는 1868~1869년 간 통역 신분으로 청조의 공식 사절단인 벌링게임(Anson Burlingame) 사절단을 수행해 미국을 거쳐 유럽에 2년 8개월간 방문했을 때 생긴 일이다.

同治 8년(1869년) 2월 15일 丁卯, 맑음.

아침에 프랑스인 보비에르(博庇業)가 나에게³⁴⁾ 약간의 중국 음식을 달라고 했다. 나는 천하의 먹거리는 오곡과 육축·소금 매실 채소 등이 아닌 것이 없는데, 중국의 된장은 외국에는 흔하지 않기에 된장 한 덩어리를 주었다. 무엇으로 만든 것이냐고 물어 콩가루와 소금으로 만든 것이라 말해줬더니 고맙다고 인사하

34) 張德彝의 또 다른 이름이 張德明이기 때문에 원문에서의 '明'은 張德彝를 말한다.

고 갔다. (그는) 오후에 다시 와서 “이 식품이 소금과 콩으로 만든 것이라기에 짭조름한 ‘쇼콜라(紹勾臘)’인 줄 알았습니다. 그래서 반으로 쪼개 물에 넣고 끓인 후 마셨는데 그 맛이 짜고 썼습니다. 왜 그런지 자세히 설명 좀 해 주십시오.”라고 했다. 내가 다시 고기·야채와 함께 넣고 끓이면 저절로 달콤해지고 쓴맛도 없어진다고 알려주었더니 돌아갔다.³⁵⁾

어느 날 한 프랑스인이 중국 음식을 맛보고 싶다고 하자, 장덕이는 생각 끝에 중국 음식문화의 특징을 가장 잘 보여줄 수 있는 중국의 된장 덩어리를 주게 된다. 당시 장거리 해외여행에 대비해 중국에서 음식을 싸가곤 했는데, 대부분 오래 두어도 상하지 않게 염장하거나 건조해 가지고 갔다.³⁶⁾ 장덕이가 프랑스인에게 건넨 된장 역시 콩가루와 소금을 주원료로 하여 건조한 것으로 한국의 메주와 비슷했을 것이다. 주성분을 묻는 프랑스인에게 장덕이는 단지 콩과 소금이라고만 언급했을 뿐 조리 방법에 대해서는 아무런 설명도 하지 않았는데, 이 둘의 문화적 충돌은 여기에서 비롯된다. 프랑스인이 짙은 갈색의 딱딱한 덩어리를 보고 프랑스의 ‘쇼콜라’로 오해한 것이다. 아마도 장덕이가 말한 콩을 대두가 아닌 카카오 빈의 종류일 거라고 여긴 모양이다.

장덕이는 이 일을 겪은 후, 프랑스인이 언급했던 쇼콜라를 조사하여 다음과 같이 기록한다.

이른바 ‘쇼콜라(紹勾臘)’는 일종의 콩으로 만든 다식으로 카카오나무 열매로 만든다. 카카오나무는 서인도와 남아메리카에서 자란다. 끓는 물에 넣고 설탕을 넣어 먹는데, 씹싸래한 맛이 나며 적황색을 띤다.³⁷⁾

35) 清)張德彝, 《歐美環遊記(再述奇)》, p.180: “十五日丁卯, 陽. 早有法人博庇業者向明索些須中華食物. 明以天下所食者, 無非五谷六畜·鹽梅菜蔬等物, 有中土之醬, 以外洋所少, 遂給醬磚一方. 問系何物所造? 答以豆麵與鹽, 其人拜謝而去. 午後復來, 云: ‘是物既系鹽·豆所造, 想即鹹紹勾臘也. 遂割半方煮以白水, 飲之其味鹹而且苦, 未詳何故, 祈詳示之.’ 明復告以與肉腥菜蔬調和, 其味甘甘而不苦, 乃去.”

36) 1876년 미국 건국 100주년 박람회에 참가하기 위해 출국했던 李圭(1842~1903)는 비상용으로 많은 음식을 준비해갔다는 기록이 보이며, 1878년 유럽으로 사행을 떠났던 曾紀澤(1839~1890)은 염장한 육포를 싸 갔으나 냄새가 고약하여 선장이 화를 냈다는 기록이 있다. (清)李圭, 《環遊地球新錄》, p.318: “多備食物, 爲不時需.” (清)曾紀澤, 《出使英法俄國四國日記》, p.139.

37) (清)張德彝, 《歐美環遊記(再述奇)》, pp.180-181: “所謂紹勾臘, 系一種豆糕, 造以靠勾樹

‘紹勾臘’은 프랑스어 쇼콜라(chocola)를 중국어로 음역한 것으로 초콜릿(chocolate)을 말한다. 루이 14세의 에스파냐 신부에 의해 프랑스 궁정에 유입된 초콜릿은 19세기에는 차와 커피와 더불어 서민들에게까지 널리 보급되었으며, 카카오의 쓴맛을 없애기 위해 꿀이나 설탕, 바닐라, 계피를 가미해 마셨던 음료이다. 당시에는 초콜릿을 액체형태의 핫초콜릿으로 많이 마셨기 때문에 이러한 오해가 생긴 것이다.

다음은 장덕이가 영국에 방문했을 당시 기록한 내용이다.

수년 전 영국은 차맛을 귀하게 여겨, 매년 새해 명절을 맞이하거나 경사스러운 일이 있을 때 조금 먹었다. 어느 해 정월, 아일랜드 사람이 차맛 두 냥을 사서 끓는 물에 오랫동안 삶은 다음, 차물은 땅에 부어버리고 차잎만 먹었다. 정수를 뱉어버리고 찌꺼기를 먹은 것이라 할 수 있다.³⁸⁾

홍차를 선호하는 것쯤이야 그들의 기호라고 이해한다 치더라도,³⁹⁾ 차물을 버리고 차잎만 먹는 것은 도저히 이해할 수 없었던 모양이다. 앞에서 언급했듯이 중국에서는 산화를 방지하기 위해 가열하여 덩음 한 녹차를 선호하지만, 영국에서는 애초에 홍차 자체가 차물의 색이 나지 않을 때까지 여러 번 우려먹던 고급 음식이었고, 차잎을 보관하는 상자는 감히 하인들이 만지지 못하고 오직 여주인만이 만질 수 있었다. 그만큼 차잎 자체를 귀하게 여겼던 것이다. 이러한 경험을 통해 장덕이는 다음과 같은 이치를 깨닫는다.

음식이란 적절한 방법을 사용하여 조리해야 가장 맛있다. 불의 세기와 조리 시간을 잘 맞추고, 양을 적당히 하여 간을 맞추어야 한다. 특히 거문고의 기둥을 아교로 붙여놓고 연주했던 제나라 사람처럼 융통성 없이 요리해서는 안 된다. 한 가지 방법만 고집하여 요리하는 것은, 옛 것에 빠져서 헤어나지 못하는 것처럼

子。靠勾樹出於西印度與南阿美利加，食時煮以滾水，加以白糖，其味微苦，其色紅黃。”

38) (清)張德彝, 《歐美環遊記(再述奇)》, p.180: “聞數年前, 英國以茶葉爲貴, 每值新年佳節, 或遇慶賀之期, 方食少許。乃某年正月, 愛爾蘭人買得茶葉二兩, 以滾水熬之許久, 將汁傾之於地而食其葉, 可謂吐其精華而取其糟粕矣。”

39) 본 논문의 제3장 주20) 참조.

고지식하고 융통성 없는 것이다.⁴⁰⁾

개인의 식습관은 지극히 사적인 호불호임과 동시에 사회 전체 환경에서 온축되어 이루어진 것이기에 특정한 사회집단의 문화를 내포하고 있다. 따라서 낯선 음식을 접할 때 타자의 문화를 제대로 이해하지 못한 채 자신의 방식대로 조리한다면, 음식 본연의 맛을 제대로 살려낼 수 없을 뿐만 아니라 전혀 다른 음식이 되어 먹을 수 없는 음식이 될 수도 있다. 이는 비단 음식에서뿐만 아니라 타자의 문화를 대할 때 필요한 자세이다. 시종일관 기존의 고정관념만을 고수하면서 변화를 수용하지 못한다면 정체되고 말 것이다. 장덕이는 음식의 도를 빗대어 유럽인들의 타자 문화를 대하는 태도를 간접적으로 비판하는 한편, 서양과의 교류에서 중국이 앞으로 취해야 할 외교적 태도를 제시하고 있다.

6. 결 론

필자는 상술한 내용을 통해 청말 해외유기 속에서 보이는 서양의 중국 음식에 대한 인식 양상을 대략 살펴보았다. 낯선 외국에서 처음 맛본 서양 음식은 청말 중국인들에게 이국 문화를 직관할 기회를 주고 서양에 대한 인식의 변화를 가져다준 반면, 청말 해외유기 속 서구의 중국 음식에 대한 인식의 변화는 서양인들이 만들어낸 일종의 문화적 상상과 재창조라고 할 수 있다. 개고기나 쥐고기를 싸 들고 다니며 먹는 야만적이고 미개한 중국인의 이미지도, 자신들의 특권과 부를 드러내기 위한 수단으로서의 신비롭고 미지한 제비집 요리의 이미지도, 서양인들의 영웅심과 호기심이 상품화시킨 'Chop suey'의 이미지도 모두 서양인들의 문화적 상상이 만들어낸 것이다.

www.kci.go.kr

40) (清)張德彝, 《歐美環遊記(再述奇)》, p.180: “夫飲食之道, 烹調貴得其宜, 方適於口, 矧火候之遲速, 調劑之多寡, 尤非膠柱者所得越俎而代; 使執一以求之, 勢必食古不化矣.”

이는 단순히 중국의 먹거리에 대한 반응이 아니라, 19세기 말 서양의 중국을 바라보는 인식이 반영된 것이라 할 수 있다. 그러나 우리가 여기서 간과해서 안 될 것은, 청말 해외 견문록에 기록된 음식에 관한 기록들이 어느 정도의 타당성을 가지고 당시 서양의 인식을 반영하고 있느냐는 점이다. 사실 청말 해외유기에 기록된 서양의 중국 음식에 대한 인식은 매우 일부분에 불과하기 때문이다. 서론에서도 언급했듯이 청말 해외 견문록에 음식에 관한 기록은 그다지 많지 않으며, 그마저도 대부분은 청말 중국인들의 서양 음식에 대한 묘사가 주를 이루고 있다. 게다가 더욱 중요한 점은 서양인들의 중국 음식에 대한 반응 역시 서양인들이 직접 기록한 것이 아니라, 그들의 반응을 보거나 들은 청말 중국인들의 中華的 사고를 거쳐 기록된 것이라는 점이다. 따라서 그들의 기록 속에는 중국의, 중국에 관한, 중국을 위한 대응, 대변, 합리화 등이 내재하여 있다.

< 參考文獻 >

- 王錫祺 編, 《小方壺齋輿地叢鈔初編·再補編》, 台北: 廣文書局, 1962.
 李圭, 《環遊地球新錄》, 長沙: 岳麓書社, 2008.
 康有爲, 《康有爲遺稿: 列國遊記》, 上海: 上海人民出版社, 1995.
 陳室如, 《晚清海外遊記的物質文化》, 台北: 里仁書局, 2014.
 郭連城, 《西遊筆略》, 上海: 上海書店, 2003.
 梁啓超, 《新大陸遊記》, 長沙: 岳麓書社, 2008.
 張德彝, 《航海述奇》, 長沙: 岳麓書社, 2008.
 張德彝, 《歐美環遊記》, 長沙: 岳麓書社, 2008.
 張德彝, 《五述奇》, 《稿本航海述奇匯編(五)》.
 張德彝, 《八述奇》, 《稿本航海述奇匯編(十)》.
 曾紀澤, 《出使英法俄國四國日記》, 長沙: 岳麓書社, 2008.
 鍾叔河 主編, 《走向世界叢書》, 長沙: 岳麓書社, 2008.
 高일홍 외, 《문명의 교류와 충돌》, 서울: 한길사, 2013.

- 로버트 B. 마르크스 지음, 윤영호 옮김, 《어떻게 세계는 서양이 주도하게 되었는가》, 서울: 사이, 2014.
- 시드니 민츠 저, 조병준 옮김, 《음식의 맛 자유의 맛》, 서울: 지호출판사, 1998.
- 신승하, 《근대 중국의 서양인식》, 서울: 고려원, 1985.
- 이재정, 《의식주를 통해 본 중국의 역사》, 서울: 가람기획, 2005.
- 이영석, 《영국, 제국의 초상》, 서울: 푸른역사, 2009.
- 王仁湘 저, 주영하 옮김, 《중국음식문화사》, 서울: 민음사, 2004.
- 梁啓超 지음, 박희성 문세나 옮김, 《리홍장 평전》, 서울: 프리스마, 2013.
- 조너선 스펜스 지음, 김우영 옮김, 《근대중국의 서양인 고문들》, 서울: 이산, 2009.
- 주강현, 《개고기와 문화제국주의》, 서울: 중앙M&B, 2002.
- 폴 A. 코헨 지음, 장의식 외 옮김, 《미국의 중국 근대사 연구》, 서울: 고려원, 1995.
- 21세기 연구회 지음, 홍성철·김주영 옮김, 《진짜 세계사, 음식이 만든 역사》, 서울: 월간쿠켄, 2010.
- 김화진, <청말 해외유기의 음식 기록을 통해 본 인식 변화>, 《중국어문논총》 제82집, 2017, 8.
- 陳尹嫻, <西餐的傳入與近代上海飲食觀念的變化>, 《中國飲食文化》, 2011년 제7기.
- 楊波, <口腹之慾與文化選擇—康有爲海外遊記中的飲食書寫>, 《河南大學學報》, 2013년 제53기.
- 劉海銘·李愛慧譯, <炒雜碎: 美國餐飲史中的華裔文化>, 《華僑華人歷史研究》, 2010년 제1기.

< Abstract >

A Cultural Imagination of the Other on Chinese Food Culture:
Focusing on the Travel Notes in the Late Qing Dynasty

Kim, Hwajin

www.kci.go.kr

Previously, I wrote a paper focusing on Western foods that Chinese people in the Late Qing Dynasty's Overseas Travel Notes. In this paper, we will examine

the aspects of China recognized by the West, focusing on Chinese food seen by Westerners. Through this study, comparative studies on food culture in China and the West will help complement more objectivity.

The content of the Late Qing Dynasty's Overseas Travel Notes is mainly about the advanced Western material civilization that Chinese travelers have seen and felt during their overseas tours. The Qing Dynasty, which was attacked by Western advanced weapons during the Opium War, no longer regarded the West as a backward and barbaric savage tribe. Western countries with advanced technology have become the envy of China, which has long remained reclusive. Whether intentional or unintentional, amid internal and external chaos at the end of Qing Dynasty, the major concerns of the Late Qing Dynasty's travelers, who had set China's situation as a framework of "great past and backward present" were all about the future and wealth of the nation. Therefore, the subject of 'food' was not a major concern for them. In particular, government officials had to write a travel journal as objectively as possible, so little was recorded about food items that were likely to have subjective tastes involved. Although there is not much recorded, the daily food I see during the trip was the most direct, specific and refreshing experience. In addition, in comparing Chinese and Western foods, the traveler was able to understand the cultural meaning and value of each country's food culture. The study is valuable in that it allows us to look at the cultural awareness of the Chinese people at the end of the Qing Dynasty and also the Western perception of China.

Key Words: Late Qing Dynasty, Travel Notes, food, culture, Imagination, recognition

원고접수일	심사일정	1차수정	게재확정	출간
2018. 8. 1	2018. 8. 10	2018. 8. 11	2018. 8. 27	2018. 9. 30