

유교이념의 실천도구로서 음식*

김 미 영**

- I. 머리말
- II. 修己를 위한 음식의 절제
- III. '배려정신'에 기반한 식사예절
- IV. 음식을 통한 관계적 질서의 정립
- V. 맺음말

국문초록

음식은 인간의 생존을 위한 필요한 기본조건임과 동시에 삶의 여러 측면에서 사회문화적 · 상징적 도구로 활용되고 있다. 대표적으로 종교 사상에 기반한 금기음식을 들 수 있는데, 기독교의 음주 금지 규율, 불교의 육식 섭취 금지 규율, 이슬람교의 돼지고기 섭취 금지 규율, 힌두교의 쇠고기 섭취 금지 규율 등이 있다. 이러한 음식 금기는 구성원들에게 규율을 준수하도록 하여 집단의 일원이라는 동질성과 정체성을 형성하면서 공동체적 질서를 유지하는 기능을 수행한다. 이런 배경에서 본 논문은 음식의 사회문화적 기능에 주목하여 유교와 음식의 상관관계를 조명하는 것을 목적으로 삼고 있다. 즉 유교에서는 음식을 통해 무엇을 구현하고자 했으며, 이를 위해 어떤 이념과 사상을 강조했는지를 살펴보고자 한다.

* 이 논문은 2017년 대한민국 교육부와 한국학중앙연구원(한국학진흥사업단)의 한국학 분야 토대연구지원사업의 지원을 받아 수행된 연구임(AKS-2017-KFR-1230006)

** 한국국학진흥원 수석연구위원 / jako20@hanmail.net

음식을 통해 강조하고자 했던 유교의 정신(이념)은 크게 3가지로 요약할 수 있다. 첫째는 음식을 매개로 삼아 절제 정신을 실천하고자 했다. ‘安貧樂道’라는 말이 있듯이 유학자들에게 있어 궁핍함은 스스로를 극복하기 위한 삶의 실천적 과정이었다. 그중에서도 특히 음식 섭취는 인간의 가장 원초적 욕망(食貪)이면서 매일 반복되는 행위인 까닭에 스스로를 제어하는 修己의 대상으로 삼기에 매우 적절했다. 성호 이익 역시 “아침저녁으로 빠뜨려서는 안 되는 것은 밥이지만, 스스로를 극복하는 것은 모름지기 친근한 데서 시작되므로 음식을 조절하는 것을 요점으로 삼는다”라고 했다. 공자를 비롯한 대부분의 유학자들 역시 배부름을 추구하지 않고 기름지고 맛난 음식을 멀리하는 등 삶의 궁극적 목표를 신체적 쾌락과 욕망이 아니라 이상적 가치에 두었다.

둘째는 식사를 함께 하는 타인에게 불쾌감을 주지 않는 식사예절을 통해 ‘배려정신’을 실천하고자 했다. 예를 들어 남보다 많이 먹기 위해 밥을 뭉치거나 크게 떠서 입에 넣거나, 음식을 씹을 때 찹찹거리거나 생선 뼈를 깨물어 먹는 등 타인에게 혐오감을 주는 행동을 금기하는 것이다. 아울러 남의 집을 방문했을 때 밥상에 차려진 음식에 간을 추가하는 등 음식을 제공한 상대(집주인)에게 결례되는 행동을 하지 않는 것도 배려에 해당한다.

셋째는 음식의 차등적 구분을 통해 ‘親親尊尊’이라는 유교의 도덕적 규범을 실천하고자 했다. ‘친친’은 ‘친족과 더욱 친하게 지낸다’는 뜻이고, ‘존존’은 ‘지위나 연령이 높은 사람을 존경한다’는 뜻이다. 즉 ‘친친’이 가족과 친족관계에서 실천되는 규범이라면, ‘존존’은 혈통을 뛰어넘은 사회적 관계에서 통용되는 규범적 원칙이다. 그리고 이는 수신-제가-치국-평천하로 확장되는 도덕적 규범의 최대 범주이기도 하다. 이런 배경에서 유교에서는 일상 및 비일상적 차원에서 음식을 둘러싼 차등적 구분을 통해 질서를 수립하고자 했다.

◆ 주제어

음식, 향음주례, 대동사회, 수기修己, 배려, 친친존존親親尊尊

I. 머리말

인간의 음식 섭취는 생명을 유지하기 위한 자연적인 것으로, 생물학적 인간으로서의 원초적 행위라고 할 수 있다. 그런데 인간은 생명의 지속을 위한 기본행위와 더불어 가족-사회-국가에 속한 이른바 공동체 성원으로서의 사회문화적 행위도 수행하게 되는데, 이를테면 해당 공동체에서 통용되고 있는 음식 섭취에 대한 규범을 준수하는 것 등이다. 특히 장유유서의 위계적 질서를 강조하는 유교문화권에서는 “찬물도 아래위가 있다”라는 향간의 언설처럼 밥상에서윗사람보다 미리 수저를 드는 행위를 엄격히 금하고 있는데, 이를 위배했을 때는 해당 공동체 내에서 질책과 비난을 받기도 한다. 이를 통해서도 음식은 생물학적 인간으로서의 생명을 유지하는 데에 필요한 수단일 뿐만 아니라 사회적 인간으로서 살아가기 위한 주요 도구로도 기능하고 있음을 알 수 있다.

음식은 사회적 인간으로서의 삶을 영위하기 위한 주요 수단으로 활용될 때 해당 공동체에서 오랜 기간 누적되어온 문화적 전통의 영향을 크게 받는 편인데, 이때의 문화적 전통에는 세시음식 및 의례음식 등과 같이 시공간에 따라 달라지는 음식의 종류, 연령이나 신분에 기반한 음식의 차등, 식사예법 등이 포함된다. 이를테면 1월 1일의 새해 음식의 경우, 우리나라에서는 맵쌀로 빚은 가래떡으로 만든 떡국을 먹지만, 일본에서는 찹쌀로 빚은 오조니(お雑煮)라는 떡국을 먹는다. 중국의 새해 음식은 지역마다 약간씩 다르지만, 대표적인 것으로 니엔까오(年糕)라는 떡이 있다. 이처럼 새해 음식의 종류는 제각각이지만, 이들 음식을 섭취함으로써 한 살 더 먹게 된다는 이른바 의미 부여는 동일하다는 점은 음식의 문화적 속성을 드러내는 것이라 할 수 있다. 이와 유사한 사례로 종교적 금기 음식을 들 수 있다. 예를 들어 기독교의 음주 금지 규율, 불교의 육식 섭취 금지 규율, 이슬람교의 돼지고기 섭취 금지 규율, 힌두교의 소고기 섭취 금지 규율 등인데, 구성원들은 음식 금지 규율을 준수함으로써 종교공동체의 일원이라는 동질성과 정체성을 형성하면서 질서를 유지해간다. 이와 관련하여 ‘神人共食’이라고 해서 엄격한 규율에

입각하여 음식을 섭취하는 관행도 있다.¹⁾ 이를테면 불교에서는 승려들이 공양을 드릴 때 반드시 五觀偈²⁾를 독송하도록 정해져 있는데, 이것은 식사 자체를 단순히 허기를 달래는 것이 아니라 종교수행의 절차로 간주하고 있음을 방증하는 것이라고 할 수 있다. 그리고 성격은 약간 달리하지만, 유교의 음복 절차도 음식을 매개로 신과 교류한다는 설정 아래서 행해진다. 조상제례는 죽은 조상을 기리기 위해 후손들이 예를 갖추어 수행하는 일종의 추모의식이다. 이때 조상에게 바친 음식을 함께 먹는 음복 절차를 통해 조상과 후손, 그리고 후손 간의 일체감을 재확인하면서 결속력을 다져나간다. 이로써 공동의 조상을 중심으로 한 공동체적 질서가 비로소 형성되는 것이다.³⁾

이렇듯 음식은 일상과 비밀상에서 사회문화적 · 상징적 도구로 활용되고 있음을 확인할 수 있는데, 이런 배경에서 음식을 둘러싼 유교의 인식체계를 고찰하고자 한다. 그중에서도 특히 유교에서는 음식을 통해 무엇을 구현하고자 했으며, 이를 위해 어떤 정신과 사상을 강조했는지를 살펴보기로 한다.

II. 修己를 위한 음식의 절제

‘安貧樂道’라는 말이 있다. 인간의 쾌락적 욕망을 제어하기 위해 설정된 유교의 대표적 가치로, ‘가난하면서도 편안한 마음으로 道를 즐긴다’라는 뜻으로 해석된다. 퇴계 이황(1501~1570) 역시 평소에 “가난하면

1) 오재환, 「음식과 의례」, 박재환 외 지음, 위의 책, 2009, 73쪽~74쪽.

2) 식사를 하기 전에 “이 공양에 수많은 사람들의 피와 땀의 노고가 깃들어있음을 헤아리고, 자신이 공양을 받을만한 덕행을 쌓았는지를 생각하고, 마음을 바로잡고 허물을 걷어내기 위해서는 三毒心(貪心, 嗔心, 癡心)을 없애는 것이 최선임을 생각하고, 공양을 약으로 여겨 육신의 허약함을 없애는 것만으로도 충분함을 생각하고, 道業을 이루기 위해 공양을 받는다는 것을 생각한다”는 다섯 가지 계송을 독송하는 것을 말한다.

3) 오재환, 앞의 논문, 2009, 76쪽~77쪽.

할수록 더욱 즐길 수 있어야 한다[貧當益可樂]”라고 강조했는데, 『논어』의 ‘가난해도 즐거워하는 것[貧而樂]’에서 유래한 말이다. 즉 자공이 “가난하더라도 아침함이 없으며 부유하면서도 교만함이 없으면 어떻습니까?”하고 질문하니, 공자는 “그것으로도 충분하지만, 가난하더라도 즐거워하며 부유하더라도 예절을 좋아하는 것만 같지 못하다”⁴⁾고 답했다. 퇴계는 공자의 이 말을 강조하여 “가난할수록 더욱 즐길 수 있어야 한다”라고 바꿔놓았다. 이와 관련하여 퇴계는 아들 李穡(1523~1583)에게 보낸 편지에서 아래와 같이 말하고 있다.

가난과 궁핍은 선비에게는 당연한 일인데, 마음에 거리낄 것이 무엇이 있느냐?
너의 아버지도 이것으로 인해 평생을 다른 사람의 비웃음을 받은 적이 많았다. 오직
꾸밈하게 참으면서 순리대로 처세하여 스스로 가다듬으면서 하늘의 뜻을 기다리
는 것이 옳다.⁵⁾

퇴계는 선비에게 가난은 부끄러움이 아니라 지극히 당연한 일이라고 여겼다. 아울러 산은 깊을수록 좋고, 물은 멀수록 좋고, 글씨는 맛이 있어야 하고, 사람은 가난한 데서 비로소 樂이 있다고 하면서 가난을 삶의 고통으로서가 아니라 즐거움으로 승화시켰다. 그런가 하면 공자가 『논어』에서 강조했던 “군자는 음식에 배부름을 구하지 않고 거처에 편안함을 취하지 않는다”⁶⁾라는 구절 역시 삶의 모든 지향점을 생물학적 차원에 두지 않고 정신적 가치를 추구하는 데에 두는 것이 바람직하다는 의미로 해석된다.⁷⁾ 이와 마찬가지로 퇴계도 평생을 검소하고 질박한 생활을 한 것으로 알려져 있다. 즉 입는 것에서부터 먹는 것, 거처하는 곳 모두 지나침이 없고자 했던 것이다. 이와 관련된 퇴계의 일화가 제자 金誠一(1538~1593)의 기억 속에서 다음과 같이 회상되고 있다.

4) 『論語』, 「學而」, “子貢曰貧而無諂富而無驕何如,子曰可也未若貧而樂富而好禮者也”.

5) 李滉, 『退溪集』, 「言行錄」2, <類篇>, ‘家訓’, “又曰貧窮土之常事亦何介意,汝父平生以此被笑於人多矣,但當堅忍而順處自修以待天可也”.

6) 『論語』, 「學而」, “君子食無求飽,居無求安”.

7) 이숙인, 「18세기 조선의 음식 담론」, 『한국실학연구』28, 한국실학학회, 2014, 237쪽.

선생은 검소한 것을 숭상하였다. 세수할 때는 陶器를 사용했고, 앉는 곳은 부들 자리를 깔아두었다. 벼옷을 입고 실띠를 댄으며 쥔신을 신고 대지팡이를 짚는 등 담박한 생활을 했다. 溪上의 집은 겨우 十餘架로 심한 추위와 더위, 비바람으로 인해 남들은 견디기 힘들어했지만, 선생은 전혀 대수롭지 않게 여겼다. 영천군수 許時가 한번은 지나가다가 선생을 뵈고는 “이렇게 비좁고 누추한데 어찌 견디십니까?”하고 물으니, 선생은 “오랫동안 습관이 되어 곤란한 것을 모르겠습니다”고 하였다.⁸⁾

퇴계가 말한 ‘오랫동안 습관이 되어 곤란한 것을 모르겠다’는 말은 유교의 修己 방법 중의 하나로, ‘體化’ 곧 ‘몸에 익히도록 하는 것’을 의미한다. 다시 말해 아무리 힘들고 궁색하더라도 참고 견디면 자연스럽게 몸에 배어들면서 이윽고 당연한 것으로 수용하게 된다는 이치다. 음식 역시 마찬가지다. 평소에 기름지고 맛난 것만 즐겨 먹다가 갑자기 거친 음식을 마주하면 맛은커녕 삼킬 수도 없는 상황에 처해버린다. 이에 대한 禹性傳(1542~1593)이 회고하는 퇴계의 일화가 전한다.

선생(퇴계)이 벼슬길에 올라 서울의 西城 안에 거처할 때 좌의정 權公(權轍)이 찾아왔다. 마침 끼니때가 된지라 선생이 식사를 대접했는데, 반찬 가짓수도 없고 맛도 없어서 도저히 삼킬 수가 없었으나 선생은 마치 珍味를 먹는 듯이 조금도 힘들어하는 기색이 없었다. 하지만 권공은 결국 젓가락을 대지 못한 채 밖으로 나와 말하기를 “내가 평소에 입맛을 잘못 길들여 오늘 이런 일을 겪으니 참으로 부끄럽다”고 하였다.⁹⁾ (우성전)

초라하고 거친 밥상에 익숙해진 퇴계와 달리 ‘입맛을 잘못 길들인 탓에’ 젓가락질조차 엄두를 내지 못하는 권철의 모습을 통해서도 ‘체화’의 중요성을 엿볼 수 있다. 실제로 퇴계는 제자들에게 “나는 참으로 복이

8) 李滉, 『退溪集』, 「言行錄」2, <類篇>, ‘居家’, “先生雅尙儉素, 盥用陶器坐以蒲席布衣條帶葛履竹杖泊如也. 溪上之宅僅十餘架祁寒暑雨人所不堪而處之裕如也. 永川郡守許時嘗歷謁曰隘陋如此何以堪之, 先生徐曰習之已久不覺也”.

9) 李滉, 『退溪集』, 「言行錄」3, <類編>, ‘飲食衣服之節’, “先生嘗入京寓西城內今左相權公(轍名)來見焉. 先生具飯待之淡饌薄味不可食而先生若啖珍味少無難意, 權公竟不能下箸退謂人曰從前誤養口體到此甚可愧也”.

없는 사람이다. 좋은 음식을 먹으면 속이 거북하여 편하지 않고 담박한 음식을 먹어야만 위장이 편하다(김성일)”¹⁰⁾라는 말을 자주 했다고 한다. 여기서 ‘좋은 음식’이란 기름진 고기류를 말하며, ‘담박한 음식’은 기름기가 없는 채소류와 해조류 등의 음식이다.

선생은 집에 계실 때 음식을 적당하게 먹고 그쳤으며 배부름을 구하신 적이 없었고, 혹시 평소보다 지나친 반찬이 있으면 일일이 물은 후에야 드시거나 물리치셨다.¹¹⁾ (이덕홍)

선생은 아침과 저녁에만 식사를 드셨으며, 손님이 없으면 비록 허기가 지거나 목이 마르더라도 식사 때가 아니면 음식을 차리지 않도록 하셨다. 또 식사를 하실 때는 옆에서 시중드는 자가 말씀이나 수저 소리를 듣지 못할 정도로 조용하셨다.¹²⁾ (이덕홍)

반찬은 식사 때마다 세 가지를 넘지 않았으며 여름에는 乾脯 한 가지뿐이었다. 어느 날 도산에서 선생을 모시고 식사를 했는데, 밥상에는 다만 가지나물, 무청나물(시래기), 미역뿐이었다.¹³⁾ (김성일)

위의 내용은 제자 李德弘(1541~1596)과 김성일이 기억하고 있는 스승 퇴계의 식습관으로, 이들 모두 퇴계의 少食에 관해 회상하고 있다. 특히 퇴계는 ‘끼니마다 세 가지 반찬을 넘지 않았다’라는 제자들의 언술처럼 1식 3饌의 원칙을 철저히 지켰는데, 학봉 김성일이 도산에서 함께 식사를 할 때도 가지나물, 무청나물(시래기), 미역무침이 밥상에 올랐다고 한다.

10) 李滉, 『退溪集』, 「言行錄」3, <類編>, ‘飲食衣服之節’, “先生嘗曰我真福薄之人啖厚味則氣如痞滯不安必啖苦淡然後方利腸胃”.

11) 李德弘, 『艮齋集』6, 「溪山記善錄(下)」, “先生居家食止適可而未嘗求飽,或有過常之饌則輒問而進退之”.

12) 李德弘, 『艮齋集』6, 「溪山記善錄(下)」, “先生飲食只以朝夕,非有賓客則雖或飢渴未嘗設不時之饌. 且於飲食之際侍坐者未得聞言語匙箸之聲”.

13) 李滉, 『退溪集』, 「言行錄」3, <類編>, ‘飲食衣服之節’, “每食不過數三器暑月只脯乾而已. 嘗侍食陶山盤中只有茄葉菁根海蘢無餘物矣”.

음식 섭취는 인간의 본능적 쾌락이면서 생명을 유지하기 위한 기본적인 행위일 뿐만 아니라 매일 반복되는 일상적 행위이기에 일정 규칙에 근거하여 절제를 하는 것은 매우 힘든 일이라고 할 수 있다. 星湖 李瀾(1681~1763) 역시 “아침저녁으로 빠뜨려서는 안 되는 것은 밥이지만, 스스로를 극복하는 것은 모름지기 친근한 데서 시작되므로 음식 조절을 요점으로 삼는다”¹⁴⁾고 했다. 이처럼 음식 섭취는 신체의 원초적인 욕망과 가장 근접해 있으면서 매일 반복되는 까닭에 유학자들이 일상생활에서 스스로를 시험하기 위한 유용한 수단이 될 수 있었다.¹⁵⁾ 이런 이유로 유학자들은 음식을 修己와 克己의 실천도구로 꾸준히 활용해왔는데, 주된 내용은 ‘음식의 절제’였다. 李德懋(1741~1793)는 “修身과 攝生이 어찌 다를 수 있겠는가?”고 하면서 행동을 올바르게 하고 음식을 절제하면 心學의 높은 뜻을 이룰 수 있다고 했으며,¹⁶⁾ 맹자 역시 “마시고 먹기만 하면 사람들이 그를 천하게 여기니, 이것이야말로 작은 것을 길러서 큰 것을 잃는 행위이다”¹⁷⁾고 했다. 마시고 먹기만 하는 것은 그야말로 음식만을 탐하는 행동이다. 따라서 이런 행동은 주위로부터 질책을 듣게 마련이며 급기야는 업신여김을 당한다는 뜻이다. 그러면서 이는 자신의 배를 채우기 위해 큰 것을 잃어버리는 행위라고 했는데, 여기서의 ‘큰 것’이란 군자로서 지향해야 할 ‘큰 뜻’을 의미하는 것으로 해석된다.

Ⅲ. ‘배려정신’에 기반한 식사예절

『예기』에 “禮의 시초는 음식으로부터 시작된다”¹⁸⁾는 내용이 있듯이,

14) 李瀾, 『星湖僿說』26, 「經史門」, 「節食」, “朝暮所不可闕者惟食也克己須從淺近始故節食爲要也”.

15) 이숙인, 앞의 논문, 2014, 238쪽.

16) 李德懋, 『靑莊館全書』50, 「耳目口鼻書」, “

17) 『孟子』, 「告子(上)」, “飲食之人則人賤之矣爲其養小以失大也”.

18) 『禮記』, 「禮運」, “夫禮之初始諸飲食”.

유교에서는 음식을 둘러싼 일정 규칙을 마련하여 禮制化를 구현하고자 했다. 그런데 ‘예의 시초’에서 말하는 禮에는 크게 두 범주가 있다. 첫째는 사회 질서를 정립하기 위해 尊卑 · 貴賤 · 親疏 등의 위계를 바탕으로 인륜관계를 형성하는 것이고, 둘째는 일상생활의 행위규범으로서 예절이다. 첫 번째에 해당하는 인륜관계의 형성에 관한 내용은 다음 장에서 다룰 예정이므로, 여기서는 후자인 일상생활의 행위규범으로서 예, 이른바 음식(식사) 예절에 대해 살펴보기로 한다. 그중 대표적으로 인용되는 것은 『예기』에 수록되어있는 다음의 내용이다.

다른 사람과 함께 음식을 먹을 때는 배가 부르도록 먹지 않으며, 다른 사람과 함께 같은 그릇에 밥을 먹을 때 손으로 집거나 하지 않는다. 밥을 뭉치지 않으며, 숟가락으로 밥을 크게 뜨지 않으며, 밥을 물 마시듯 들이마시지 않아야 한다. 밥을 뽀지 않으며, 뼈를 소리나도록 씹지 않도록 한다. 먹던 생선과 고기를 그릇에 다시 내려놓지 않으며, 식사 중에 개에게 뼈다귀를 던져주지 않으며, 자신이 원하는 음식만을 먹으려고 하지 않으며, 뜨거운 밥을 식히려고 이리저리 파헤치지 않으며, 기장밥을 먹을 때는 젓가락으로 떠먹지 않도록 한다. 나물(건더기)이 들어간 국을 국물만 들이마시지 않으며, 국에 따로 간을 맞추지 않는다. 이를 쭈시지 않으며, 젓국물을 그냥 들이마시지 않는다. 손님이 국에 간을 맞추어 버리면 이를 본 주인은 간을 잘 맞추지 못했다고 사과를 하며, 손님이 젓국물을 들이마시면 주인은 살림이 궁색하여 맛있게 만들지 못했다는 사과를 한다. 젓은 고기는 이로 끊어서 먹으며, 마른고기는 끊지 않고 그대로 먹고, 구운 고기는 한입에 넣어 먹어버리지 않도록 한다.¹⁹⁾

위의 인용문에 따르면 식사예절과 관련된 내용은 크게 세 가지로 정리된다. 첫째는 음식을 탐하지 않는 것이다. 배가 부르도록 먹지 않고, 밥을 뭉치거나 크게 떠서 입에 많이 넣으려고 하지 않고, 자신이 먹고 싶은 것만 골라서 먹지 않고, 고기 등을 한입에 넣고 먹지 않는다는 등의 내용이다. 둘째는 남에게 혐오감을 주는 행동을 하지 않는 것이다.

19) 『禮記』, 「曲禮(上)」, “共食不飽共飯不澤手毋搏飯毋放飯毋流歎毋咤食毋齧骨毋反魚肉毋投與狗骨毋固獲毋揚飯飯黍毋以箸毋噉羹毋絮羹毋刺齒毋歠醢客絮羹主人辭不能亨客歠醢主人辭以饗濡肉齒決乾肉不齒決毋嘍炙”.

손으로 밥을 떠먹지 않고, 음식을 먹을 때 찹찹거리거나 뼈를 깨물어 먹는 등 소리를 내서 씹지 않고, 먹던 음식을 그릇에 다시 내려놓지 않고, 밥을 먹다가 뼈다귀 등을 개에게 던져주지 않고, 밥그릇을 이리저리 파헤치거나 젓가락으로 집어먹지 않고, 국물을 들이마시지 않는 등이다. 셋째는 음식을 제공한 상대(집주인)에게 결례되는 행동을 하지 않는 것이다. 이를테면 밥상에 차려진 국에 스스로 간을 맞추지 않는다고 했는데, 그 이유는 집주인이 손님의 그런 행동을 보고 음식을 제대로 만들지 못했다는 죄책감을 갖기 때문이다. 이와 마찬가지로 손님이 짠 젓국을 숟가락으로 떠먹지 않고 후루룩 마셔버리면 주인 입장에서는 젓국을 너무 싱겁게 간을 했다고 미안해하기 때문에 각별한 주의가 필요하다고 덧붙이고 있다.

이와 관련하여 李德懋(1741~1793)의 『사소절』에는 “다른 사람과 식사할 때 종기나 설사 같은 냄새나고 지저분한 얘기를 하지 말고, 상대가 아직 식사를 마치지 않았으면 아무리 급하더라도 변소에 가지 않는다”²⁰⁾고 했는데, 이들 모두 상대에게 혐오감을 줄 수 있는 행동이다. 아울러 “무 · 배 · 밤 등을 먹을 때는 여러 번 씹어서 소리가 나지 않도록 하고, 국수 · 국 · 죽 등을 입에 가득 넣어서 삼키는 소리가 나지 않도록 하고, 물을 마실 때도 벌컥벌컥하는 소리가 나지 않도록 하라”²¹⁾면서, 식사를 함께 하는 상대에게 거슬리는 행동을 하지 않을 것을 강조하고 있다.

이로 볼 때 유교에서 강조하는 음식예절은 밥상을 마주하고 있는 상대와 주변 사람들에 대한 배려를 기반으로 하고 있음을 알 수 있다. 즉 다른 사람과 식사를 할 때는 식탐을 부리지 않고, 혐오감을 주지 않고, 음식을 제공한 상대의 마음을 충분히 헤아릴 것을 강조하고 있는데, 이들 모두 공동체 성원으로서 타인과의 관계를 원만히 지속하기 위해 필요한 요소라고 할 수 있다. 이와 관련하여 『예기』에서는 어른을 모시고

20) 李德懋, 『士小節』, 「服食」, “對人食勿言瘡癰泄痢諸臭穢等事,人未訖食雖急勿登溷”.

21) 李德懋, 『士小節』, 「服食」, “噉菁若梨栗勿數嚼漱漱有聲,喫麵若羹粥勿頓吸輾輾有響 飲水勿使喉中汨汨”.

함께 음식을 먹을 때 주의해야 할 점을 다음과 같이 설명하고 있다.

군자를 모시고 식사를 할 때는 군자보다 먼저 먹고 군자보다 나중에 끝낸다. 숟가락으로 밥을 많이 뜨지 않으며, 국물을 물 마시듯 들이마시지 않는다. 밥을 조금 씹 떼서 넣고 빨리 삼키도록 한다. 여러 번 씹되 입맛을 다시지 않는다.²²⁾

내용을 보듯이 당시에는 어른보다 음식을 먼저 먹는 것을 당연하게 여겼는데, 이는 음식이 상했는지, 음식의 간은 적절한지 등을 미리 점검하기 위함이었다. 하지만 오늘날에는 어른보다 먼저 수저를 드는 것을 非禮로 간주하는데, 이것은 장유유서의 원칙에 따른 위계적 질서만을 중시한 결과라고 생각한다. 아울러 오늘날과 마찬가지로 음식을 먹을 때 어른보다 늦게 끝내는 것은 어른이 음식을 더 드시도록 권한다는 의미를 담고 있다.

이처럼 유교에서 지향했던 바람직한 식사예절은 ‘배려’라는 단어로 요약할 수 있을 것으로 생각한다. 즉 식탐을 부리거나 음식을 씹고 마실 때 요란스러운 소리를 내서 함께 식사하는 상대에게 불쾌감을 안겨주는 것 등을 배려심이 결여된 행동으로 간주했던 것이다. 그런가 하면 ‘배려’를 기울여야 할 식사예절은 음식을 먹는 행동이나 습관뿐만 아니라 음식을 둘러싼 주인과 상대(손님) 사이에서 이루어지는 차별적 행위도 포함하고 있는데, 대표적인 것으로 『사소절』에 다음과 같은 내용이 있다.

주인은 고기를 먹으면서 손님에게는 나물을 대접하는 것은 보기 좋은 일이 아니다. 손님을 대접할 때는 살림이 궁색하고 넉넉함에 따라 그 후함과 박함을 주인과 동등하게 해야 한다. 만약 주인이 연로하거나 병으로 몸져누워 있을 때는 비록 혼자 쌀밥과 고기를 먹는다고 해도 안 될 것은 없으나, 이런 경우에는 미리 집안사람들을 단속하여 손님이 자신의 음식과 차별을 두었다는 것을 알아차리지 않도록 각별히 신경써야 한다. 또 주인은 안채에서 식사를 하고 손님을 바깥채에서 혼자 먹게 하는 것도 그리 좋은 家風은 아니다. 다만 손님의 신분이 낮거나 미천할 때는 예외일 수도 있다. 또한 손님과 동년배이거나 약간 나이가 많다고 해서 주인이 손

22) 『禮記』, 「少儀」, “侍食於君子則先飯而後已毋放飯毋流歠小飯而亟之數噉毋爲口容”.

님보다 밥상을 먼저 받는 경우도 있으나, 이것은 오랑캐의 풍속이다. 이런 것을 주의 깊게 살피지 못한다면 장차 어떤 일을 할 수 있겠는가?²³⁾

내용을 보듯이 주인은 고기반찬을 먹고 손님 밥상에는 나물 반찬을 올리는 것은 바람직하지 않으며, 하찮은 음식이든 기름지고 맛난 음식이든 주인과 손님 밥상에 차별을 두지 않을 것을 강조하고 있다. 그리고 주인이 연로한 탓에 혼자서 쌀밥과 고기반찬을 먹거나, 미리 식사를 할 때도 손님이 눈치채지 않도록 각별한 주의를 기울여야 한다고 설명하고 있다. 이들 모두 식사를 함께 하는 상대를 위한 배려를 강조하는 내용이다. 그런가 하면 음식을 둘러싼 이러한 배려는 밥상(식사공간)이라는 제한된 공간에서만 이루어지는 것이 아니라 보다 포괄적 범주에서 적용되는데, 이와 관련하여 『사소절』에 다음의 내용이 있다.

집안사람(가족)이 병으로 몸져누워 있는데 부득이 남의 집을 방문하게 되었을 때 술과 음식이 나오면 잔뜩 취하거나 배부르게 먹고 오랜 시간 집에 돌아가지 않고 머무르는 일이 없어야 한다. 집안사람이 배를 굶주리고 있을 때도 마찬가지다.²⁴⁾

위의 내용처럼 자신의 주변 사람이 질병과 굶주림 등으로 힘들어하는 상황에서 배불리 먹고 마시는 행위를 경계하고 절제하는 것은 극히 당연한情理라고 할 수 있다. 『사소절』에도 “내가 일찍이 어느 궁벽한 시골에 사는 유생이 남의 집에 가서 식사를 하는데 밥상에 육포가 놓여 있었으나 끝내 손을 대지 않았다. 주인이 수차례 먹기를 권하니 그가 흐느끼면서 말하기를 ‘90살 된 노모께서는 나물도 싫어하시지 않습니다. 이 육포가 그리 맛난 반찬은 아니라고는 하지만 어찌 목구멍으로 넘어

23) 李德懋, 『士小節』, 「服食」, “主人肉食供客草具非美事也, 稱家有無同其豐薄. 若或主人老且有病雖獨享梁肉未爲不可, 第當預飭家人不當班駁. 若或主人肉食使客獨食亦非厚風客若卑賤則不拘於此. 亦有與客等輩或又稍尊而主人先進食案者此夷虜之風也. 此而不察何事可爲”.

24) 李德懋, 『士小節』, 「服食」, “家人若有疾病而我有不得已事往于人家適值有酒食不敢恣醉甚飽久不歸家人飢窘亦如是”.

가겠습니까?’라고 했다”²⁵⁾는 내용이 있다. 이와 마찬가지로 “집에 새로운 음식이 생기면 늙은이 · 젊은이 · 귀한 사람 · 천한 사람 할 것 없이 고루 나눠서 함께 먹어야만 화목한 기운이 넘칠 것이다”²⁶⁾고 덧붙이고 있다. 이처럼 유교에서 말하는 식사예절이란 음식을 먹는 방식과 태도 등처럼 밥상이라는 제한된 공간에서 이루어지는 행동뿐만 아니라 함께 식사를 하는 상대와 주변 사람들에 대한 배려를 포괄하고 있음을 알 수 있다. 나아가 음식은 가족과 더불어 화목하게 먹는 것이지만, 거기에는 장유유서와 남녀유별 등을 비롯한 관계적 질서의 규범이 적용되기도 했다. 즉 유교에서의 음식은 사람과 사람이 서로 소통하는 조화와 화목을 위한 매개체였던 것이다.²⁷⁾ 그리고 이는 유교가 추구하는 대동사회를 구축하기 위한 하나의 방법이었다.

IV. 음식을 통한 관계적 질서의 정립

유교의 핵심사상 중의 하나인 禮는 먹고 마시는 이른바 식사 규범에서 비롯되었지만, 이후 하나라와 은나라를 거치면서 尊卑貴賤의 위계질서를 기반으로 삼고 있는 종법체제 속으로 흡수되기 시작했는데, 대표적인 것이 예에 바탕 한 신분적 차등 질서의 수립이다. 이를테면 우리나라 임금은 하나라를 건립한 뒤 아홉 개의 州에 소속된 제후들이 가져온 청동을 모아 ‘아홉 개의 솥[九鼎]’을 만들었다. 그리고 이 솥을 ‘禮器’라고 명명한 뒤 여기에 제물을 삶아 천신에게 바치는 의식을 행하면서 자신의 지위를 드러내고자 했다. 이후 중국 고대사회에서는 솥의 크기와 개수가 권력을 나타내는 상징적 표식물이 되었으며, 천자가 올리는 의식에서는 九鼎, 제후의 경우는 七鼎, 경대부는 五鼎, 士는 三鼎(혹은 一鼎)을

25) 李德懋, 『士小節』, 「服食」, “嘗見一鄉村之士飯於人家有乾鱸而終不下箸主人勸之愀然而答曰‘九旬老母不厭蔬菜乾鱸雖非旨饌何忍下咽’”.

26) 李德懋, 『士小節』, 「服食」, “家有不時飲食雖甚少老少貴賤均分沾味和氣藹然”.

27) 이희재, 「유교에서 음식의 의미」, 『孔子學』28, 한국공자학회, 2015, 305쪽.

각각 사용하도록 규정되었다.²⁸⁾ 이와 관련하여 『예기』에는 신분에 따른 차등적 구분을 명시해둔 내용이 나타나는데, 음식과 관련된 것을 정리하면 다음과 같다.

禮에는 많은 것을 귀하게 여기는 경우가 있다. 초하루에 거행하는 食禮에서 천자가 사용하는 豆[祭器]는 26개이며, 諸公은 16개, 諸侯는 12개, 上大夫는 8개, 下大夫는 6개이다.²⁹⁾

위의 내용은 수량이 많을수록 귀하게 여기는 禮에 해당하는데, 매달 초하루에 천자(임금)를 중심으로 각 지방의 제후와 경대부들이 모여서 食禮를 행할 때 신분을 구별하기 위해 의례상에 차려지는 제물의 가짓수에 차등을 두는 것이다. 실제로 『국조오례의』에 따르면 2품 이상의 벼슬은 27가지의 제물을 진설하고, 6품 이상은 22가지, 9품 이상은 18가지, 서민은 16가지를 차리도록 명시되어 있다.³⁰⁾ 이런 경향은 민간에서 회자되는 담론에서도 확인할 수 있는데, 제사상에 차리는 湯의 경우 대과급제를 한 조상에게는 5탕을 올리고 벼슬을 하지 않은 조상에게는 3탕을 차리고, 일반서민은 單湯을 진설하는 것이 원칙이라고 한다. 『예기』에도 “천자는 사직의 제사에 大牢를 사용하며, 제후는 小牢를 쓴다”³¹⁾라는 내용이 있는데, 대되는 소·양·돼지이며, 소되는 양과 돼지이다.

음식 외에 수량이 많은 것을 귀하게 여기는 경우로 “천자가 숨을 거두면 7개월이 지난 뒤에 장사를 지내는데 이때 重³²⁾은 5겹을 깔고 簠³³⁾은 8개를 사용하며, 제후는 5개월 뒤에 장사를 지내는데 중은 3

28) 전병술, 「유교음식문화에 나타난 조화의 태도」, 『환경철학』21, 한국환경철학회, 2016, 154쪽.

29) 『禮記』, 「禮器」, “禮有以多爲貴者天子之豆二十有六諸公十有六諸侯十有二上大夫八下大夫六”.

30) 『國朝五禮儀』1, 「吉禮」, ‘士大夫庶人時享’, 387쪽.

31) 『禮記』, 「王制」, “天子社稷皆大牢, 諸侯社稷皆小牢”.

32) 重은 관 아래의 바닥에 펼치는 깔개의 종류임.

접을 깔고 삼은 6개이다. 대부는 3개월이 흐른 뒤 장사를 지내는데 중은 2접을 깔되 삼은 4개를 사용한다”³⁴⁾라는 내용이 있다. 또 천자는 7廟를 건립하고, 제후는 5묘를, 대부의 경우는 3묘, 適土는 2묘를, 官師는 1묘를 세우도록 되어 있는데,³⁵⁾ 가묘의 숫자는 곧 제례를 거행하는 횟수이기 때문에 신분별로 차등을 두었다. 참고로 이는 조선시대로 접어들어 奉祀代數의 제한이라는 형태로 구체화되었다. 즉 조선시대의 법전인 『경국대전』에 “문무관 6품 이상의 관료는 부모, 조부모, 증조부모까지의 3대 조상을 제사하고 7품 이하의 관료는 부모와 조부모까지의 2대 조상을 제사하며 일반서민은 죽은 부모만을 제사한다”³⁶⁾라고, 신분에 따라 享祀者의 범위를 규정해둔 이른바 신분적 차등봉사가 명시되어 있다.

이처럼 의례상에 올리는 제물의 가짓수를 비롯하여 상례를 치르는 기간과 가묘의 숫자 등은 사회적 지위와 권위를 상징하는 지표인 까닭에 신분이 높을수록 수량을 많이 하게 된다. 그런데 이와 반대로 신분이 높을수록 수량을 적게 하는 경우도 있다.

天子の 식사에는 밥이 한 그릇이고, 제후는 두 그릇이며, 대부와 士는 세 그릇이고, 힘든 노역에 종사하는 사람은 제한이 없다.³⁷⁾

의례상에 차려지는 제물은 비일상적이면서 권력(권위)을 드러내는 상징적 의미를 갖는 반면에 식사 때의 밥그릇은 일상적 영역에 해당하는 현세적 음식이다. 이런 이유로 제물의 경우는 신분이 높을수록 숫자를 많이 함으로써 권위의 상징적 의미를 더욱 극대화하는 경향이 강하다.

33) 鬻은 발인할 때 행렬 앞뒤로 들고 가는 부채 모양의 깃대.

34) 『禮記』, 「禮器」, “天子崩七月而葬五重八鬻, 諸侯五月而葬三重六鬻大夫三月而葬再重四鬻”.

35) 『禮記』, 「禮器」, “天子七廟諸侯五大夫三士一”.

36) 『經國大典』, 「禮典」, ‘奉祀條’.

37) 『禮記』, 「禮器」, “天子一食諸侯再大夫士三食力無數”.

그런데 일상식은 신성의 영역에 속하는 비일상식에 비해 현세적이라는 이유로 크게 의미 부여를 하지 않는 편인데, 이런 이유로 신분이 높더라도 숫자를 적게 했을 것으로 추측된다. 그리고 이는 맹자의 “마시고 먹기만 하면 사람들이 그를 천하게 여기니, 이것이야말로 작은 것을 길러서 큰 것을 잃는 행위이다”³⁸⁾라는 말처럼 일상의 과도한 음식 섭취를 경계하는 관념과 동일한 맥락이라 할 수 있다. 이처럼 존귀를 구분하는 기준은 상황에 따라 내용이 달라지고 있음을 볼 수 있는데, 『예기』에서는 그 배경을 다음과 같이 기술하고 있다.

禮가 많은 것으로 귀하게 여기는 까닭은 그 마음이 外物에 있기 때문이다. 천지에서 德이 생겨나서 천하 만물에 골고루 나타나니 그 이치가 커서 만물의 이루어짐이 이와같이 넓다. 그러니 군자가 예를 제정할 때 많은 것을 귀히 여기지 않을 수 있겠는가. 그래서 군자는 천지의 이치가 크고 넓게 되는 것을 즐기는 법이다. 禮가 적은 것을 귀하게 여기는 이유는 그 마음을 소중히 여기기 때문이다. 천지가 만물을 만드는 이치는 아주 세밀하고 미묘하다. 천하 만물의 어떤 것으로도 그 德에 이를 수 없는 것이다. 그러므로 비록 物은 적더라도 극진히 하는 것을 소중히 여기니 적은 것을 귀히 여기지 않을 수 없다. 이런 이유로 군자는 남이 보이지 않는 곳에서도 근신하여 性情을 다하는 것이다. 옛날의 성인들은 그 마음 속에 있는 성정을 소중히 여기고 외물을 즐거움으로 여긴다. 그래서 物의 적은 것을 귀하게 여기며 외물의 많고 성대한 것을 즐겨한다. 그리하여 선왕이 예를 제정할 때 많게 할 수도 없고 적게 할 수도 없었다. 오직 적합하게 할 뿐이다.³⁹⁾

내용을 보듯이 수량이 많은 것은 그 이치가 천하 만물에 고루 퍼져나가므로 귀하게 여기고, 수량이 적은 것은 外物이 아니라 內心 곧 그 마음과 정성이 소중하므로 귀하게 여긴다는 뜻이다. 그리고 이 원칙은 신분의 高下에 근거하여 철저히 지키도록 했는데, 이런 이유로 신분에 합

38) 『孟子』, 「告子(上)」, “飲食之人則人賤之矣爲其養小以失大也”.

39) 『禮記』, 「禮器」, “禮之以多爲貴者以其外心者也德發揚詡萬物大理物博如此則得不以多爲貴乎故君子樂其發也. 禮之以少爲貴者以其內心者也德產之致也精微觀天下之物無可以稱其德者. 如此則得不以少爲貴乎. 是故君子慎其獨也. 古之聖人內之爲尊外之爲樂少之爲貴多之爲美. 是故先王之制禮也不可多也不可寡也唯其稱也”.

당하지 않는 예를 수행했을 때는 非禮라고 비난했던 것이다. 이를테면 군자가 大牢를 사용하여 제사지내는 것은 예에 합당한 것으로 간주하지만, 土(선비)가 대뢰를 사용하면 예법을 함부로 모방한다고 해서 ‘僭濫’으로 여겼다.⁴⁰⁾

이처럼 유교에서는 음식을 둘러싼 일정 규칙을 통해 조화로운 관계를 맺음으로써 질서를 수립하고, 이를 통해 다스리지 않아도 저절로 다스려지는[無爲而治] 大同의 세계를 구축하고자 했다. 아울러 만물의 관계에는 上下左右 · 先後主從이라는 차등이 존재하게 마련인데,⁴¹⁾ 여기에 입각하여 적절한 행동양식을 준수함으로써 조화를 이루어 나간다는 이치다. 이와 관련해 『예기』에 “예의 본질은 구별을 하는 데에 있다. 구별을 하기 때문에 서로 존중하도록 해준다”⁴²⁾는 내용이 실려 있다. 이는 上下 · 貴賤 · 尊卑 · 長幼 등을 구분하는 질서가 조화로우를 이루면 천하가 태평해진다는 뜻이다.⁴³⁾ 따라서 앞서 살펴본 연령별, 신분별, 지위별에 따른 음식의 차등적 구분 역시 조화로운 사회를 구현하기 위한 일종의 규범이었다고 볼 수 있다.

V. 맺음말

유학자들은 ‘安貧樂道’의 삶을 스스로를 극복하기 위한 궁극적 지향점으로 삼았으며, 이를 위해 벼슬을 마다하고 山林處士로서의 삶을 기꺼이 받아들이는 것을 최고의 가치로 간주하기도 했다. 이러한 그들의 삶에서 음식은 克己를 위한 절제 대상이 되었는데, 星湖 李瀼(1681~1763)은 콩죽 · 콩나물 · 된장만을 식탁에 올릴 만큼 검소한 식생활을 실천했으

40) 『禮記』, 「禮器」, “是故君子大牢而祭謂之禮, 匹士大牢而祭謂之攘”.

41) 장재천, 「예의 도덕교육적 가치」, 『한국사상과 문화』27, 한국사상문화학회, 2005, 255쪽.

42) 『禮記』, 「樂記」, “禮者爲異, 異則相敬”.

43) 柳肅(홍희 읍김), 『禮의 정신』, 동문선, 1994, 32쪽.

며, 이들 세 가지 음식을 만들어 친족들과 나눠 먹으면서 정을 다져나가
기 위해 ‘三豆會’를 결성하였다. 당시 그는 모임의 취지를 공자가 살림이
궁핍한 자로에게 “콩죽을 끓여 먹더라도 마음을 흡족하게 해드리는 데
에 정성껏 임한다면 그것이야말로 孝”라고⁴⁴⁾ 한 것에서 차용해왔다. 이
와 마찬가지로 유학자들이 음식을 修己의 실천도구로 활용한 배경에는
공자의 “惡衣惡食을 수치스러워하는 사람과는 더불어 이야기하기에는
모자란다”⁴⁵⁾는 말이 자리하고 있다. 즉 공자는 먹고 입는 것이 초라하
다고 불편해하거나 부끄러워하는 사람과는 함께 道를 논할 자격이 없다
고 했듯이, 삶의 궁극적 목표는 신체적 쾌락이나 욕망이 아니라 이상적
가치의 추구라고 여겼던 것이다.

앞서 언급했듯이 『예기』의 “禮의 시초는 음식으로부터 시작된다”는
말은 음식을 통해 사회적 관계가 형성된다는 뜻으로 해석된다. 실제로
대부분의 문화에서 음식은 사람과 사람 간의 관계 형성 및 유지, 인간과
神의 교감 등에 활용되어왔다.⁴⁶⁾ 유교 역시 음식을 매개로 조화로운 관
계를 추구해왔는데, 이를 위해 특별히 강조한 정신은 ‘배려’였다. 특히
배려는 앞서 살펴본 修己와 달리 개인적 덕목이 아닌 사람과 사람 사이
에서 실천되는 행위양식이라는 특징을 가진다. 이런 이유로 유교에서는
식사를 함께 하는 상대에게 불쾌감과 혐오감을 주는 행위를 각별히 경
계했던 것이다.

아울러 유교에서 말하는 배려정신은 ‘仁’에 근거하고 있다. 공자는
“仁이란 자신이 서고자 원할 때 남부터 먼저 서게 하고, 자신이 뜻을 이
루고자 할 때 남부터 먼저 뜻을 이루도록 해주는 것이다. 자신이 원하는
것을 미루어서 남이 원하는 것을 이해하는 것이 바로 仁의 실천 방법이
다”⁴⁷⁾고 했는데, 이는 나와 타인 이른바 對他的 관계에서 이루어지는

44) 정은진, 「성호 이익의 ‘三豆會’ 小考」, 『한국어문학연구』55, 한국어문학연구학회, 2010, 258~259쪽.

45) 『論語』, 「里仁」, “而恥惡衣惡食者未足與議也”.

46) 이숙인, 앞의 논문, 2014, 242~243쪽.

47) 『論語』, 「雍也」, “夫仁者己欲立而立人已欲達而達人能近取譬,可謂仁之方也已”.

愛人 사상이다. 愛人은 孝悌에서 출발하여 忠恕로 발전하고 궁극적으로는 인류애로 확장되어가는 유교의 핵심사상 중 하나로, 가장 가까운 사람을 사랑하는 것이 다른 사람에까지 미치는 차등적 질서에 바탕 한 사랑을 의미한다. 그리고 이는 곧 수신 - 제가 - 치국 - 평천하로 확장되는 도덕적 규범의 최대 범주이기도 했다.⁴⁸⁾ 이런 까닭에 유교에서는 음식을 매개로 차등적 질서를 수립하고자 했는데, 이는 유교가 추구해왔던 대동사회를 구축하기 위한 기본덕목이었다.

※ 이 논문은 2020년 1월 27일에 투고 완료되어
2020년 2월 17일부터 3월 4일까지 심사위원이 심사하고,
2020년 3월 5일 편집위원회에서 게재 결정된 논문임.

48) 이승환, 『유교담론의 지형학』, 푸른숲, 2004, 181쪽.

참고문헌

『禮記』

『論語』

『孟子』

『家禮』

『經國大典』

李德懋, 『士小節』

李德懋, 『靑莊館全書』

李德弘, 『艮齋集』

李漢, 『星湖僊說』

李滉, 『退溪集』

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.

柳肅(홍희 옮김), 『禮의 정신』, 동문선, 1994.

류인희, 「주희철학 연구의 바른 자세」, 『철학』35, 한국철학회, 1991.

박상언, 「종교와 몸, 그리고 의례」, 『한국종교사연구』9, 한국종교사학회, 2001.

박재환 외 지음, 『일상과 음식』, 한울, 2009.

石毛直道 외(동아시아 식생활학회 옮김), 『食의 사상과 행동』, 광문각, 2012.

石毛直道 외(동아시아 식생활학회 옮김), 『食의 정보화』, 광문각, 2004.

이숙인, 「18세기 조선의 음식 담론」, 『한국실학연구』28, 한국실학학회, 2014.

이승환, 『유교담론의 지형학』, 푸른숲, 2004.

이혜순, 「16세기 주자가례 담론의 전개와 특성」, 『조선중기 예학사상과 일상문화』, 이화여자대학교출판부, 2008.

이희재, 「유교에서 음식의 의미」, 『孔子學』28, 한국공자학회, 2015.

이희재, 「유교의례에서의 술」, 『종교연구』54, 한국종교학회, 2009.

장재천, 「예의 도덕교육적 가치」, 『한국사상과 문화』27, 한국사상문화학회, 2005.

전병술, 「유교음식문화에 나타난 조화의 태도」, 『환경철학』21, 한국환경철학회, 2016.

정은진, 「성호 이익의 ‘三豆會’ 小考」, 『한국어문학연구』55, 한국어문학연구학회,

2010.

정혜경, 『조선 왕실의 밥상』, 푸른역사, 2018.

주희(임민혁 옮김), 『주자가례』, 예문서원, 1999.

최봉영, 『한국인의 사회적 성격』, 느티나무, 1994.

최진덕, 「주자학적 예치의 이념과 그 현실」, 『유교의 예치이념과 조선』, 청계, 2007.

하워드J·웨슬러(임대희 옮김), 『비단같은 주옥같은 정치』, 고즈윈, 2005.

한국국학진흥원, 『선비의 멋 규방의 맛』, 글항아리, 2012.

Food as an Action Tool of Confucian Ideology

Kim, Mi-young

Food is a basic condition essential for human survival, and at the same time, a sociocultural / symbolic tool in various aspects of life. One of the most prominent example is the taboo food based on religious ideology, such as alcohol prohibition of Christianity, meat prohibition of Buddhism, pork prohibition of Islam, and beef prohibition of Hinduism. Such food taboo makes the members to comply with the discipline, thus executing the function of forming a sense of homogeneity and identity as a member of the group and maintaining the communal order. From such background, this paper intends to examine the relationship of Confucianism and food by focusing on the sociocultural function of food. That is, it was meant to examine what Confucianism intended to realize through food, and what spirit and ideology were emphasized for this.

Confucianism intended to emphasize three spirits (ideologies) through food. First is the moderation of food. As in the saying 'anbinnakdo (安貧樂道, being content amid poverty and taking pleasure in acting in an honest way),' for Confucianists, poverty was a practical process to overcome oneself. Especially, food is the most primitive human desire and repeats daily, and thus was very appropriate to be the subject of sugi (修己, self-discipline). Lee Seong-Ho Ik also said

that "food is something that one should not miss night and day, but since overcoming oneself ought to begin from familiarity, the focus is the moderation of food." From such background, most Confucianists including Confucius himself did not pursue satiety and distanced themselves from fatty and tasty food, placing the ultimate goal of life not in bodily pleasures or desires, but in ideal values.

Second is the table manners based on the 'spirit of solicitude.' The table manners emphasized in Confucianism is not to mass food into a big lump or to take a big bite so as to eat more than others, and not to make chewing sounds or to bite the fish bones so as to disgust others, and finally for a guest to refrain from seasoning the soup on a prepared table, as it may displease the host.

Third is the graded differentiation of food based on 'chinchinjonjon (親親尊尊),' the moral norm of Confucianism. 'Chinchin' means 'to be more friendly with the kinfolk,' and 'jonjon' means 'to respect those of higher status or age.' That is, 'chinchin' is a discipline in family or kinship, while 'jonjon' is a normative principle in social relations. This is also the greatest category of moral norm that expands in the order of sushin-jega-chiguk-pyeongcheonha. From such background, Confucianism intended to establish a graded order around food at the daily and non-daily level. For example, hyangeumjurye intended to establish the age-based order of jangyuyuseo through drinking and table manners, and gwanhonsangje intended to realize the Confucian order and harmony through graded differentiation by class and status. As such, Confucianism intended to establish order by harmonious relationships through practicing etiquettes determined based on

certain rules, and establish a world of daedong (大同) that rules itself without ruling [無爲而治].

keywords :

Food, hyangeumjurye, daedong society, sugi (修己), solicitude, chinchinjonjon (親親尊尊)