『불교학연구』 (*Korea Journal of Buddhist Studies*)
제77호 (2023.12) pp. 43~71
10.21482/jbs.77..202312.43

인도 불교 문헌의 식체 (食體; 香 · 味 · 觸)에 관한 고찰
– 일상적 '음식 맛' 표현의 오류와 향의 중요성을 중심으로

공만식
동방문화대학원대학교 불교문예학과 음식문화 전공 대우교수
kms3127@hanmail.net

I. 서론
II. 음식의 욕계성(欲界性)과 식체(食體)
III. 음식에 대한 탐착과 향(香)의 중요성
IV. 저작(咀嚼)의 중요성과 미(味)
V. 불교 문헌의 촉(觸)과 현대과학의 물성(物性)
VI. 결론

요약문

인도 불교 문헌은 음식을, 욕계를 본질적으로 규정짓는 요소로 사고한다. 『아비달마구사론』은 십팔계(十八界) 분류에서 욕계와 색계를 구분짓는 요소로 향(香), 미(味), 비식계(鼻識界), 설식계(舌識界), 네 가지를 설하고 있다. 또한 음식을 음식으로 규정짓는 핵심적 요소로, '향 · 미 · 촉', 즉 식체(食體)를 언급하고 있다.

『성실론』에서 음식은 모든 번뇌를 야기하는 근원으로 설해지는데, 음식에 대한 탐욕은 음욕을 야기하고 반사회적인 문제를 야기하며 끝없는 번뇌를 야기하는 근원으로 간주된다. 이러한 음식에 대한 탐욕에 대하여 『유가자시론』은 음식의 맛에 대한 욕망인 미식탐(美食貪)과 음식의 양에 대한 욕망인 다식탐(多食貪)으로 식탐을 구분한다.

▪ 본 연구는 2022년도 대한민국 교육부와 한국연구재단의 지원을 받아 수행된 연구임(NRF-2022S1A5B5A16054313).

욕망을 야기하는 음식의 핵심적 요소를 언급하기 위하여 사용되는 술어인 식체, 즉 향 · 미 · 촉의 종합적인 기능과 역할과 더불어 셋 중 어떤 요소가 욕망을 야기하는 핵심적인 요소로 작용하는가에 대한 고찰은 음식의 본질을 파악하는 데 있어서 중요한 작업이다.

불교 문헌이 미식탐과 다식탐이라는 용어를 사용하여 음식에 대한 맛과 양에 대한 탐착을 다루고 있고 또 두타행이나 염식상(厭食想)을 통해 그 두 가지 음식에 대한 탐욕 제거를 체계적으로 언급하고 있지만, 음식에 대한 탐착과 관련하여 '향과 맛'에 대한 분석적 언급은 만나기 어렵다.

현대과학은 음식의 풍미와 관련하여 불교의 식체 개념과 동일하게 '향 · 맛 · 촉감'을 핵심적 요소로 간주한다. 또한 이 세 가지 요소 중 '향'이 하나의 음식을 다른 음식과 구분짓는 핵심적인 요소이며 일상의 언어적 습관에서 '음식 맛'으로 표현되는 '음식 풍미'를 결정짓는 요소로 파악한다.

음식에 대한 욕망을 야기하는 음식 풍미에 대한 집착의 제어는, 다른 요소에 대한 파악과 더불어 무엇보다 음식의 향에 대한 파악이 보다 중요하며, 이는 염처수행과 같은 근본정의 수행을 통한 미식탐과 다식탐의 근본적인 제어에 기여할 것이다.

주제어
식체(食體), 향 · 미(香味), 촉(觸), 후각, 기억, 음식 욕망

I. 서론

"맛은 후각 현상이다."[1],
"우리는 코로 먹는다."[2]
"음식에 대한 반응은 뇌와 장기의 대화이다"[3]

인도 불교 문헌들은 18계 분류를 통해 욕계는 '향, 미(香, 味)'로 특징 지워진다고 하고 있다. 즉 욕계를 특징짓는 것이 바로 음식이라고 하고 있는 것이다. 불교문헌은 또한 음식의 본질적 요소로 식체(食體)라는 개념을 언급하고 있는

1) 안 소피 바위치 2020, 20.
2) *Ibid.*, 133.
3) 스펜스 2018, 9.

데, 식체의 구성요소는 '향 · 미 · 촉'이다. 불교의 식체 개념에는 '음식에 대한 탐욕'이라는 측면과 우리의 생명과 신체를 유지 보존해 주는 필수적인 음식물이라는 두 가지 측면이 공존하는데 불교 문헌의 식체 개념에서는 음식물의 향미에 대한 탐욕과 집착이라는 측면이 보다 우세해 보인다.

본고에서는 불교의 식체 개념 속의 3가지 요소인 '향 · 미 · 촉'에 대하여, 식체 각각의 요소가 어떠한 기능과 역할을 하는지를 살피고 음식에 대한 욕망을 야기하는 가장 중요한 식체의 요소가 무엇인지를 밝히는 것을 주된 목적으로 한다. 본고의 주제와 관련하여 선행연구들은 찾아보기 어렵다. 불교문헌의 식체에 대한 언급과 현대과학의 '음식 풍미'와 관련된 최신의 연구를 통해 논문을 구성한다.

식체의 3가지 요소에 대한 이해가 불교 문헌을 통해 가능하지 않은 부분들이 존재하는 관계로, 정확한 이해를 위해 현대과학의 연구성과들을 참조할 것이다. 현대과학에서 '향 · 미 · 촉' 세 가지 요소는, 음식에 대한 종합적인 감각인 '풍미(flavor)'를 구성하는 요소로 언급되고 있어 불교 문헌의 식체와 현대과학의 풍미의 구성요소 간의 비교가 가능하다.

II. 음식의 욕계성(欲界性)과 식체(食體)

『아비달마구사론(阿毘達磨俱舍論, *Abhidharma-kośabhāṣya*)』, 「분별계품(分別界品)」은 '십팔계(十八界)' 교설을 통해 욕계(欲界)의 본질을 언급하고 있다. 『구사론』은 다음과 같이 삼계를 구분짓고 있다: "욕계(欲界)는 18계에 계박되고 있다/ 색계(色界)는 14계에 계박되어 있고/ 향과 맛 그리고 그 두 식(識)이 제외된다/ 무색계(無色界)는 마지막 세 가지[意界, 法界, 識界]에 계박되어 있다."[4)]

『구사론』은 십팔계를 통해 삼계(三界), 즉 욕계 · 색계 · 무색계를 분류하고 있는데, 욕계와 색계를 구분 짓는 요소로, 향계(*gandha-dhātu*, 香界)와 미계

4) 『阿毘達磨俱舍論』(T29, 2: 7b26-27), "欲界繫十八 色界繫十四 除香味二識 無色繫後三."

(*rasa-dhātu*, 味界) 그리고 이 둘과 상응하는 식계(識界)인 비식계(*gandha-viññāṇa-dhātu*, 鼻識界)와 설식계(*jivhā-viññāṇa-dhātu*, 舌識界)를 들고 있다. 이 분류를 통해서 삼계 중 욕계를 특징짓는 요소로, 비근(鼻根)의 인식 대상인 향(香)과 설근(舌根)의 대상인 미(味) 그리고 비근과 설근의 대상 인식인 비식(*gandha-viññāṇa*, 鼻識)과 설식(*jivha-viññāṇa*, 舌識), 이 네 가지 계(界)를 욕계를 특징짓는 요소로 분류하고 있다.

다시 말해 인간을 포함한 중생이 사는, 욕망을 그 본질로 하는 욕계를 특징짓는 것은 '음식'이며 인식 대상으로서의 '음식의 향과 맛' 그리고 '향과 맛의 인지 결과'인 비식과 설식이 욕계를 특징짓는다고 『구사론』은 말하고 있는 것이다.

『구사론』은 십팔계에 대한 게송에 이어지는 논설에서 '향경(香境) · 미경(味境)'과 더불어 '비식(鼻識) · 설식(舌識)'이 제외되는 것은 이들이 물질적 음식인 단식(段食)의 성질이기 때문이며 단식에 대한 욕망을 벗어나야 색계에 태어날 수 있다고 언급하고 있다.[5)]

불교 문헌에서 음식은 욕탐을 야기하는 주된 원인으로 언급되는데, 『성실론(成實論, *Satyasiddhi-śāstra*)』은 음식에 대한 탐욕이 다른 모든 욕탐, 괴로움, 불선행의 원천임을 상술하고 있다.

> 최초의 음식인 지미(地味)를 먹었을 때, 그것을 많이 먹은 중생은 그들의 광휘를 잃어 버렸다. 이와 같이 연속적으로 늙음 · 병 · 죽음이 찾아왔다. 나이를 먹어 100세에 가까워짐에 따라 많은 종류의 괴로움이 찾아왔다. 음식에 대한 탐욕 때문에 (원래 가지고 있었던) 그러한 이로움들을 상실한 것이다. 따라서 우리는 음식에 대하여 바르게 이해하여야 한다. 음식에 대한 욕망 때문에 음욕이 생겨나고 음욕 때문에 다른 정신적인 괴로움이 생겨난다. 다른 정신적인 괴로움 때문에 선하지 못한 행위가 생겨난다. 선하지 못한 행위 때문에 삼악취(三惡趣)가 늘어나며 천상계의 존

5) *Ibid.*, "色界所繫唯十四種 除香味境及鼻舌識 除香味者段食性故 離段食欲方得生彼."

재와 인간들에 해를 끼친다. 이러한 까닭에 모든 육체적 쇠약함과 정신적 괴로움은 모두 탐식으로 말미암아 그렇게 된 것이며 노병사(老病死) 또한 음식으로 말미암는 것이다. 음식, 이것은 (인간이) 깊이 탐착하는 것이다. 음욕이 비록 중하다고 하더라도 (모든 이를) 괴롭히지는 못하는데 음식의 경우에는 젊은이와 늙은이 재가자와 출가자 모두를 막론하고 음식 때문에 괴로움을 당하지 않는 자가 없다.[6]

『성실론』은 일체의 모든 괴로움이 탐식(貪食)에 기인하며 음욕(婬欲) 또한 음식에 의해 야기된다고 하고 있으며 욕계에 존재하는 모든 괴로움은 음식에 기인한다고 설명한다.[7] 위에 언급한 『구사론』과 『성실론』의 교설은, 욕계의 본질로서의 음식에 대한 언급과 음식에 대한 탐욕이, 욕탐 일반과 제반 고통을 야기하는 근원임을 서술하고 있다.

음식에 대한 탐욕과 관련하여 『유가사지론(瑜伽師地論, *Yogācārabhūmi-śāstra*)』은 식탐을 두 가지로 분류하고 있다, 즉 음식의 맛에 대한 탐욕인 미식탐(美食貪)과 음식의 양에 대한 탐욕인 다식탐(多食貪)이다: "음식에 대한 미식탐과 다식탐이 존재하며 선법을 닦는 것을 장애한다/ 미식탐을 제거하기 위해서는 걸식과 차제걸식이 적절하며/다식탐을 제거하기 위해서는 일좌식(一坐食)과 선지후식(先止後食)이 적절하다/"[8]

불교 문헌들은 음식에 대한 탐욕이 수행 상의 장애를 가져온다고 설명하며 따라서 음식이 야기하는 장애인 미식탐과 다식탐을 제거하기 위한 수행 방법들을 제시한다. 이러한 미식탐과 다식탐의 제거가 명시된 대표적인 수행법으로는 두타행(頭陀行)과 염식상(厭食想) 등이 있다.

불교 문헌은 '음식의 본질적 요소'로서 식체(食體)라는 개념을 언급하고 있

---

6) 『成實論』(T32, 14:348c22-349a5), "始食地味 食之多者即失威光 如是漸漸有老病死 至今百歲多諸苦惱 皆由貪著食 故失此等利 是故應正觀食 又貪著飲食故生婬欲 從婬欲故生餘煩惱 從餘煩惱造不善業 從不善業增三惡趣 損天人眾 是故一切衰惱皆由貪食 又老病死 相皆由飲食 又食是深貪著處 婬欲雖重 不能惱人 如為食者 若少壯老年在家出家 無不為食之所惱也."

7) *Ibid.*(T32, 14:348c19-20), "一切苦生皆由貪食 亦以食故助發婬欲 於欲界中所有諸苦皆因飲食婬欲故生."

8) 『瑜伽師地論』(T30, 25:422b4-7), "於飲食中有美食貪及多食貪 能障修善 為欲斷除美食貪故 常期乞食次第乞食 為欲斷除多食貪故 但一坐食先止後食."

다. 식체는 '향 · 미 · 촉'을 그 구성요소로 하고 있는 개념이다. 이 식체 개념은 현대 과학에서 말하는 '풍미(flavor)'와 비교될 수 있는 개념으로, 풍미의 구성요소는 '향 · 미 · 촉'[9]이다. 우리가 일상에서 '음식 맛'으로 표현하는 것은, 엄밀하게 말하면 '음식 맛(taste)'이 아니라 음식의 '풍미(flavor)'이다.

위에서 언급한 18계의 삼계 분류 중 욕계를 향, 미와 그 대상 인식인 비식과 설식으로 4계로 분류한 『구사론』은 향미(香味)와 더불어 음식의 풍미(flavor)인지에 필수적인 요소인 촉(觸)에 관한 언급을 하고 있다. '촉'은 향경이나 미경과 마찬가지로 단식의 성질을 가지고 있는데 욕계에서 제외되지 않은 것을 힐난하는 물음에 대하여 다음과 같이 설명하고 있다.

> 향과 미(香味)는 음식(食)을 떠나 별도로 수용되는 일이 없지만 촉(觸)은 별도로 수용되는 일이 있으니, (색계에서) 근(根)과 의복 등을 갖기 때문이다. 즉 색계에서는 식욕(食欲)을 떠났기 때문에 '향과 미'가 수용되는 일이 없지만 근과 의복 등이 존재하기 때문에 촉이 존재하지 않는 것은 아니다.[10]

『구사론』에서 촉(觸)은 욕계와 색계에 동시에 존재하는 것으로 언급되고 있다. 즉 촉(觸)은 향미와 같은 욕계의 요소와도 결합됨과 동시에 색계에서도 근(根)과 의복의 감촉 등과 같은 촉의 쓰임이 존재한다고 언급하고 있다. 따라서 『구사론』의 언급에 의한다면 음식의 본질적 요소를 의미하는 식체(食體)의 구성요소인 '향 · 미 · 촉'이 욕계의 음식을 특징짓는 요소로 존재함을 알 수 있다.

우리는 일상생활에서 된장찌개 맛, 떡볶이 맛, 불고기 맛, 커피 맛 등으로 '음식 맛'을 표현한다. 하지만 엄밀하게 말해서 맛(taste)은 혀가 느끼는 미각만을 의미한다. 우리가 말하는 커피 맛, 된장찌개 맛은 음식을 먹을 때 느끼는 종합

---

9) 리챠드 스티븐슨(Richard Stevenson 2009)은 이를 체성감각(somatosensation)으로 표현하고 박태현은 '삼차 신경감각'으로 표현하는데 간단하게는 '촉감'이라고 하고 있다(박태현 2021).

10) 『阿毘達磨俱舍論』(T29, 2:7c4-6), "香味離食無別受用 觸有別用持根衣等 彼離食欲香味無用 有根衣等故觸非無."

적인 감각인 '풍미(flavor)'를 의미한다. "국제 표준을 정하는 기구인 국제표준기구(International Standards Organization, ISO)'에서는 풍미를, '음식을 섭취할 때 후각 · 미각 · 삼차신경 감각의 복합적 조합에 의해 형성되는 느낌'으로 규정하고 있는데, 여기서 삼차신경 감각은 촉각 · 온도감각 · 통각 등을 의미한다. 이를 조금 단순화하여 표현하면 풍미는 '맛 · 냄새 · 촉감'으로 구성된 감각이라고 할 수 있다."[11)]

『아비달마순정리론(阿毘達磨順正理論, *Abhidharmanyāyānusāra-śāstra*)』은 '식체(食體)'의 각 구성요소에 대하여 다음과 같이 설명하고 있다: 향은 1) 좋은 향[好香], 2) 나쁜 향[惡香], 3) 좋지도 나쁘지도 않은 향[平等香]으로 분류된다.[12)] 맛에는 6가지 종류가 있는데 1) 단맛[甘], 2) 신맛[酢], 3) 짠맛[鹹], 4) 매운맛[辛], 5) 쓴맛[苦], 6) 담미[淡]로 구분된다.[13)] 촉은 11가지로 분류되는데 1) 땅[地], 2) 물[水], 3) 불[火], 4) 바람[風], 5) 매끄러움[滑性], 6) 껄끄러움[澁性], 7) 무거움[重性], 8) 가벼움[輕性], 9) 차가움[冷], 10) 배고픔[飢], 11) 목마름[渴] 이다.[14)]

식체 중 '촉' 부분을 언급하고 있는 『아비달마순정리론』은 음식이 제공하는 신체와 생명의 유지와 보존의 측면을 보다 비중있게 서술하고 있다. 이것은 향처 · 미처 · 촉처(香處味處觸處)와 색처(色處)의 차이점을 언급하는 과정에서 서술되는데, 음식의 본질에 대한 『아비달마순정리론』의 시각을 드러내고 있다. 음식의 본질이 '향미촉처(香味觸處)'이며 '색처'가 아니라는 점을 『아비달마순정리론』은 다음과 같은 게송으로 서술하고 있다: "유정(有情)은 음식으로 말미암아 존재할 수 있는 것이니/ 음식은 욕계에 속하며 식체는 오직 세 가지(香味觸處)이니/ 색처(色處)는 자신의 육체적 근(根)과 해탈에 이익이 되지 못한다/"[15)] 비록 이 게송에서 식체, 세 가지 요소가 색처와 비교되고 있으나 보다 핵심적인 비교 대상은 촉처라고 할 수 있다.

---

11) 박태현 2021, 74-75.

12) 『阿毘達磨順正理論』(T29, 1:334b24-25), "香有三種 好香惡香及平等香."

13) *Ibid.* (334b20-21), "此有六種 甘酢鹹辛苦淡別."

14) *Ibid.* (334c2-4), "觸謂所觸 十一為性 即十一實以為體義 謂四大種及七造觸 滑性澁性重性輕性及冷飢渴."

15) *Ibid.* (509b5-6), "有情由食住 段欲體唯三 非色不能益 自根解脫故."

향 · 미 · 촉, 즉 식체와 관련하여 음식은 두 가지 중요한 역할을 하고 있다. 하나는 음식물로 섭취되어 우리의 피와 살이 되어 육체와 생명을 보존하고 활동할 수 있게 하는 에너지원으로 기능하는 측면, 즉 음식의 물성(物性)적 측면이다. 다른 하나는 식탐을 야기하는 탐착의 대상으로서의 음식의 쾌락적 측면인데 이것은 음식의 향 · 미 · 촉(香味觸)에 대한 구체적이고 분석적인 내용을 요구한다. 불교문헌이 음식과 탐욕을 항상 연관시켜 언급하고 있지만 구체적인 식탐 발생의 과정을 설명하고 있지는 못하다. 이는 당대의 과학기술 수준과도 연관된다고 보여지는데 1991년에야 후각 수용체가 발견되고 2000년에서 2010년에 이르는 기간에야 비로소 5가지 미각 수용체가 발견되었다는 점에서 불가피한 측면이 없지 않았을 것으로 생각된다.[16] 또한 음식에 대한 탐욕과 관련하여 식체의 3가지 구성요소 중 가장 중요한 후각과 향에 대한 인식 수준과도 관계되어 있는데, 후각과 향에 대한 연구는 그 복잡성으로 인해 현대과학에서도 다른 감각에 대한 연구보다 뒤떨어져 있다.

III. 음식에 대한 탐착과 향(香)의 중요성

일상에서 흔히 음식의 맛으로 표현되는 음식 풍미 중 현대과학에서 음식에 대한 욕망과 관련하여 가장 중요한 요소로 언급하고 있는 것이 '향'이다. 이 장에서는 음식에 대한 선호와 욕망에서 가장 중요한 요소로 평가되는 향에 관한 불교 문헌과 현대과학의 내용을 살펴보고자 한다. 불교 문헌에서 '향(香)'은 그 자체로 음식이 되는 존재로도 언급되고 있다. 『구사론』은 욕계의 음식에 대한 상세한 설명을 하고 있다.

> 물질적 음식[段食]에는 두 가지 종류가 있으니 '미세한 음식'과 '거친 음

16) 2000년 쓴맛 수용체, 2001년 단맛 수용체, 2002년 우마미 수용체, 2006년 신맛 수용체, 2010년 짠맛 수용체 발견 (박태현 2021, 126).

식'이다. 미묘한 음식은 중유(中有)의 음식을 말하는데 향(香)이 음식이 되기 때문이다. 또한 천상계 중생과 태초의 중생[劫初]의 음식도 그러하니 배설물이 없기 때문이다. [그 음식은] 마치 기름이 모래에 스며들 듯 사지에 흩어져 들어가기 때문이다. 또한 웅덩이의 작은 벌레나 영아 등의 음식을 미세한 음식이라고 한다. 이와 반대되는 것이 거친 음식이다. 이와 같이 물질적 음식은 오직 욕계에만 존재한다. 물질적 음식에 대한 탐욕을 버려야 상계(上界)에 태어날 수 있기 때문이다. 욕계에 계박시키는 것은 향 · 미 · 촉 세 가지이다.[17]

『구사론』은 음식을 '미세한 음식'과 '거친 음식'으로 분류하며 이 두 음식 분류의 기준은 배설물의 유무이다. 즉 미세한 음식은 배설물을 남기지 않고 기름이 모래에 스며들 듯 몸속에 스며든다고 말하고 있다. 『구사론』에서 '미세한 음식'으로 언급되는 향(香)은, 현대과학의 표현으로는 '휘발성 기체' 즉 '향기 물질'이다. 따라서 물성을 가진 음식물 덩어리와 달리 배설물을 남기지 않는다. 불교 문헌이 음식의 본질적 요소로 언급하는 '식체(食體)' 즉 '향 · 미 · 촉'은, 이것이 그 본래의 작용을 하기 위해서는 '향은 기체, 미(味)는 액체, 촉(觸)은 고체 · 액체 · 유동체'의 형태로 후각 수용체와 미각 수용체 그리고 우리의 촉각과 내장기관을 통해 감지되어 향 · 미 · 촉으로 기능한다. 고대 문헌인 불교 논서들이 비록 현대 과학처럼 향미(香味)에 대한 구체적인 설명을 하고 있지는 못하지만 음식의 본질적 요소인 향이 가진 특징을 통해 촉(觸) 즉 물성을 가진 음식과는 명확히 그 특징을 달리하고 있음을 알고 있고 이러한 배설물을 남기지 않는 특성을 통해 비록 욕계의 음식이지만 향에 대해 보다 우월적 지위를 부여하지 않았나 생각된다.

불교 문헌에서 음식은 탐진치의 번뇌 중 탐(貪)의 근원적 원인으로 주로 언급되고 있다. 『장아함경(長阿含經)』, 「소연경(小緣經)」은 색계(色界)인 광음천

17) 『阿毘達磨俱舍論』(T29, 10:55a10-15), "段有二種 謂細及麁 細謂中有食 香為食故 及天劫初食 無變穢故 如油沃砂 散入支故 或細污虫嬰兒等食說名為細 翻此為麁 如是段食唯在欲界 離段食貪生上界故 唯欲界繫香味觸三."

(光音天) 존재였던 태초의 중생이 욕계로 떨어져 음식에 집착하는 과정을 서술하고 있다.

> 그 후 이 땅에는 단샘[甘泉]이 솟아났다. 그 모습은 마치 유제품이나 꿀[酥蜜]과 같았다. 저 처음에 온 성품이 경솔한 자는 이 샘을 보고 속으로 생각하기를, "이것은 무엇인가, 한번 맛보아야겠다." 그리고는 손가락을 샘에 넣어 먹어 보고 거듭 먹어 본 후 점차 그것이 맛있다는 것을 깨닫고 마침내 손으로 떠서 마음껏 먹었다. 이렇게 즐기고 집착하여 끝내 만족할 줄 몰랐다. 다른 중생들도 또한 그를 따라서 이것을 먹었다. 이와 같이 거듭 먹고는 그칠 줄을 몰랐는데 그들의 몸은 점점 거칠어졌고 피부와 살은 딱딱하게 굳어졌으며 천상계의 미묘한 색을 잃어버렸고 또한 신통력을 상실하여 땅을 밟고 다녔으며 몸의 광채는 점점 사라져서 천지는 암흑으로 변했다.[18]

『장아함경』에서 태초 중생은 음식을 한 번 맛본 후 이 음식이 맛있다는 것을 알고 점점 집착하여 끝없이 탐식하는 모습을 보여준다. 태초의 중생이 집착하는 '음식의 맛'은 불교 용어로는 식체(食體; 향 · 미 · 촉)를 말하며 현대 과학의 용어로는 '향 · 맛 · 촉감(삼차감각 · 체성감각)'의 종합으로서의 '풍미(flavor)'인데, 이 세 가지 중에서 '음식 선호'와 '음식 쾌락'의 핵심적 요소는 향(香)이다.

현대 과학에 따르면, 향은 냄새를 일으키는 원인물질인 '휘발성 기체'인 화학 분자들이 우리들의 콧속으로 들어와서 후각 기관과 반응하여 후각 전기신호를 발생시키고 이 전기 신호가 뇌로 전달되어 비로소 냄새를 인지한다. 이 최초의 원인 정보는, 뇌가 최종적으로 냄새를 인지하기 위해서는 그 정보가 변환되고 변환된 정보가 또다시 우리 뇌 속에 이미 가지고 있는 기억 · 경험 · 감정 등의 정보와 합류하여 복합적인 최종 정보를 만들어낸다.[19] 냄새에 대한 최

---

18) 『長阿含經』(T1, 6:37c6-14), "其後此地甘泉涌出 狀如酥蜜 彼初來天性輕易者 見此泉已 默自念言 此為何物 可試嘗之 即內指泉中而試嘗之 如是再三 轉覺其美 便以手抄自恣食之 如是樂著 遂無厭足其餘眾生復效食之 如是再三 復覺其美 食之不已 其身轉麤 肌肉堅靷 失天妙色 無復神足 履地而行 身光轉滅 天地大冥."

19) 박태현 2021, 63.

종 정보를 구성하는 요소는 냄새 원인 물질인 화학적 분자로서의 '외적 정보'와 이미 뇌 속에 가지고 있는 개인의 경험 · 기억 · 기대감 · 상황 등 '내적 정보'이다. 향에 대한 외적 정보인 객관적 정보는 코를 통한 향의 유입 방식[前鼻腔]과 입안 인후와 코가 연결된 통로를 통한 유입 방식[後鼻腔], 두 가지가 있다.

> 냄새를 맡는 유입 경로는 두 가지가 존재한다. 냄새 분자가 신체 외부로부터 코를 통해 유입되는 '정방향 통로'와 음식을 먹을 때 입안의 뒤쪽에서 콧속으로 연결된 통로를 통해 거꾸로 코로 유입되는 '역방향 통로'가 있다. 음식의 맛은 혀를 통해 감지하지만 음식의 섬세한 풍미는 입안에서 코로 전달되는 역방향 냄새가 큰 역할을 하며 이는 후각이 담당하게 된다.
>
> 우리가 음식을 먹을 때 느끼는 감각을 흔히 '맛'이라고 하지만 엄밀히 말해서 맛(taste)은 혀에 의해서 느껴지는 미각만을 의미한다. 음식을 먹을 때 느끼는 종합적인 감각은 '풍미(flavor)'라고 한다. 국제 표준을 정하는 기구인 국제표준기구(International Standards Organization, ISO)'에서는 풍미를 음식을 섭취할 때 후각 · 미각 · 삼차신경 감각의 복합적 조합에 의해 형성되는 느낌으로 기술하고 있다. 여기서 삼차신경 감각은 촉각 ·온도감각 · 통각 등을 의미한다. 이를 조금 단순화하여 표현하면 풍미는 맛 · 냄새 · 촉감으로 구성된 감각이라고 할 수 있다.[20]

우리가 일상적으로 느끼는 '음식의 맛'과 관련하여 보다 중요한 것은, 코를 통한 정방향으로 유입된 향이 아닌 음식물을 씹으면서 발생하는 휘발성 기체가 인후와 코와 연결된 통로를 통해 날숨으로 유입되는 기체인 향기물질이다. 이것이 우리가 일상에서 어떤 음식과 타 음식의 맛을 구분 짓는 '음식의 맛'으로 잘못 표현하는 향기물질인 '향'이다.

코를 막는 방법에 의해 후각 기관이 배제된 상태에서 혀로만 느끼는 맛이 얼마나 단조로운지 쉽게 알 수 있다. 음식을 먹을 때의 음식 냄새는 바로 입부터

---

20) *Ibid*., 73-75.

‘역방향 경로’를 통해 후각 기관으로 도달하여 느껴지는 것이다. 이 역방향 통로를 통해 냄새를 맡는 일은 입과 코의 내부 구조상 다른 동물과 비교하여 유독 인간의 경우 잘 발달되어 있다. 심지어 냄새를 잘 맡는 동물로 알려진 쥐나 개는 냄새를 맡을 때 역방향 통로를 사용하지는 않는다고 단정하여 기술되기도 한다.

> 인간의 경우에 다른 동물들과의 차이는 코 공간과 입 공간 사이를 나누는 뼈가 목 안 깊숙이 발달하지 않고 매우 짧아져 있어서 입속 공간의 공기가 날숨에 의해 콧속 공간으로 쉽게 이동할 수 있는 구조를 가지고 있다는 점이다. 같은 냄새 분자를 코에 주입하였을 때 맡는 냄새와 입 공간의 뒤쪽에 주입하였을 때 맡는 냄새를 비교하는 실험을 통해 같은 냄새 분자일지라도 정방향 통로를 통해 맡는 냄새와 역방향 통로를 통해 맡는 냄새가 다르게 느껴진다는 사실이 밝혀졌다.[21)]

우리가 다양한 음식에 대하여 인지하는 다양한 음식의 풍미는 ‘역방향 경로’를 통한 향의 인지에 의한 것이다. 이러한 다양한 음식의 풍미를 느끼는 능력은 후각이 발달된 타 동물보다 인간에게 더 발달되어 있으며 이는 음식에 대한 집착이나 갈망이 동물보다 인간에게 더욱 잘 발생할 수 있는 조건을 형성한다. 이와 같은 인간의 향미 인지에서의 특징은 미식으로서의 음식 발전의 기반이기도 하다.

> 인간에 있어서 역방향 냄새는 조리법이 발전되면서 그 중요성이 더해졌다. 인간이 다양한 향신료를 찾아내면서 다양한 역방향 냄새를 즐길 수 있게 되었고 불을 사용하여 조리함으로써 더욱 풍부한 역방향 냄새를 만들어 낼 수 있게 되었다. 또한 역방향 냄새를 풍부하게 한 음식으로서 발효식품을 빼놓을 수 없다. 김치 · 청국장 · 치즈 · 와인 등 셀 수 없이 많은 발효식품들은 미생물 대사 과정에서 생산된 다양한 종류의 휘발성 물질

21) 박태현 2021, 75-76.

들을 역방향 냄새로 제공하며 우리의 식탁을 다채롭게 해준다.[22)]

이제『자따까(*Jātaka*)』스토리를 통해 음식 맛에 대한 탐착이 야기하는 모습을 살펴보자.

1. 와따미가 자따까(*Vātamiga Jātaka*, 14): 비구가 된 이후 어렸을 적에 좋아하던 음식 맛에 빠져 수행자 생활 포기
2. 고다 자따까(*Godha Jātaka*, 138): 고행자가 도마뱀 고기 맛에 빠져 도마뱀을 죽이는 등 살생에 빠짐
3. 마하까삐 자따까(*Mahākapi Jātaka*, 407): 왕이 망고 맛에 빠져 망고를 먹는 원숭이들을 죽임.
4. 인드리야 자따까(*Indriya Jātaka*, 423): 맛있는 커리와 반찬의 죽과 밥 때문에 비구로서의 품위 손상
5. 낌찬다 자따까(*Kimchanda Jātaka*, 511): 전에 왕이었던 고행자가 망고의 맛에 빠져 망고 외에는 어떠한 음식도 먹지 않음.
6. 꿈바 자따까(*Kumbha Jātaka*, 512): 술과 고기에 빠진 재가자들 때문에 도시가 사라짐.[23)]

위에 언급한『자따까』스토리에는 음식 맛에 빠진, 엄밀하게 말하면 음식의 향(香)에 대한 집착에 빠진 비구 · 수행자 · 왕 · 재가자들의 불선행(不善行)들이, 스토리의 형태로 서술되어 있다. 음식의 풍미에 대한 지각은 최종적으로 뇌에서 이루어지며 특히 후각은 전비강이나 후비강을 통해 들어오는 휘발성 기체에 대한 후각 수용체의 객관적 정보뿐만 아니라 이미 뇌 속에 존재하는 개인의 기억 · 경험 · 감정 · 정서 등 주관적 정보와의 종합적 인지를 통해 냄새를 판단한다. “또한 후각을 담당하는 신경과 감정을 담당하는 신경은 서로 밀접하게 연결되어 있고 상호의존적이다. 냄새와 감정은 변연계(limbic system)라고 하

22) *Ibid*., 76-77.

23) *Jātaka* (E. B. Cowell ed. and Robert Chalmers tr. 1981), Vol. 1, No. 14. 45-46; Vol. 1, No. 138. 297-298; Vol. 2, No. 407, 225-227; Vol. 2, No. 423, 277-279; Vol. 3, No. 511, 1-5; Vol. 3, No. 512, 6-11.

는 신경 구조물 네트워크 내에서 처리된다. 변연계에서 후각 중추와 함께 작용하는 핵심 구조물은 편도체(amygdala)이며 편도체는 우리 뇌에서 감정을 담당하는 부위이다. 오직 후각만이 감정을 다스리는 뇌 부위에 특권적으로 직접 접근할 수 있다”[24]

위에 언급한『자따까』No. 14.「와따미가 자따까(*Vātamiga Jātaka*)」에는 비구가 된 이후 ‘어릴 적 좋아하던 음식 맛’에 빠져 수행자의 삶을 포기한 비구의 이야기가 전한다.

> 부유한 젊은 귀족이 왕사성(Rājagaha)에 살고 있었다. 어느 날, 그는 죽림정사에서 붓다의 법문을 듣고 불교 비구가 되고 싶었다. 그는 처음에는 부모의 허락을 얻지 못했지만 7일 동안 음식을 먹지 않으며 부모를 압박한 결과 마침내 허락을 얻게 되었다. 그는 음식과 관련된 두타행을 실천하는 수행자가 되었다. 그는 불교 교단에서 지적이며 전도유망한 비구가 되었다.
>
> 왕사성의 명절이 되었을 때, 이 비구의 어머니는 아들의 부재와 그가 붓다와 함께 사위성(Sāvatthi)으로 떠난 사실 때문에 애통해하고 있었다. 한 하천한 젊은 여인이 그 어머니가 우는 것을 보고 그 이유를 물었다. 그 어머니의 비통한 마음과 얼마나 아들의 귀환을 갈망하는 지를 들은 듣고 나서 그 하천한 젊은 여인은 그 아들이 좋아했던 음식이 무엇이었는지를 물었다. 아들을 돌아오게 해 주면 많은 사례를 하겠다는 말을 듣고 그 여인은 필요한 경비와 많은 수행원을 데리고 사위성으로 떠났다. 사위성에 도착한 후, 이 여인은 그 비구가 자주 탁발을 하러 다니는 거리에 거처를 정했다. 그녀는 그 비구가 탁발을 하러 그 거리에 오면 그가 어릴 적 좋아하던 음식과 마실 것을 제공했다. 그 비구가 자신이 어릴 적 좋아했던 음식 맛에 빠졌음을 감지한 그 여인은 그 비구가 탁발을 나왔을 때 병을 핑계로 그 비구로 하여금 자신의 방에 들어 오도록 만들었다. 음식 맛에 빠진 그 비구는 자신이 좋아하던 음식을 보시하던 그녀가 탁발 시에 보이지 않자 그녀를 찾아 그녀가 누워있는 방에까지 들어가게 되었다. 이렇

24) 레이첼 허즈 2013, 21-22.

게 그는 계율을 위반하게 되었다. 그녀는 자신이 사위성에 온 이유를 설명했고 그 비구는 음식 맛에 대한 탐닉 때문에 비구 생활을 그만두었다. 많은 수행원들과 함께 이들 두 사람은 비구의 부모가 기다리는 왕사성으로 돌아왔다.[25)]

이『자따까』스토리에서, 출가 이전 귀한 가문에서 자랐던 비구는 자신이 어렸을 적에 좋아하던 음식 맛에 빠져 수행자로서의 생활을 포기하고 집으로 돌아오게 되는데 이러한 일을 꾸민 하천한 젊은 여인은 '음식의 향미와 기억'이 가진 위력을 이미 알고 있었던 듯하다.

심리학에서 '향과 기억의 연관'을 설명하는 유명한 예가 '프루스트 현상(Proust Effect; "Madeleine de Proust")'이다. 이 명칭은 20세기 초 프랑스 소설가 마르셀 프루스트(Marcel Proust, 1871-1922)의 소설『잃어버린 시간을 찾아서(*À la recherche du tempsperdu*)』의 첫 권,「스완네 집 쪽으로」에서 묘사된 '홍차에 적신 마들렌(madeleine)'을 먹으면서 경험하게 되는 '향기를 통해 기억이 소환되는 현상 일반'을 일컫는 심리학 용어이다.

침울했던 하루와 서글픈 내일에 대한 전망으로 마음이 울적해진 나는 마들렌 조각이 녹아든 홍차 한 숟가락을 기계적으로 입술로 가져갔다. 그런데 과자 조각이 섞인 홍차 한 모금이 내 입천장에 닿는 순간, 나는 깜짝 놀라 내 몸속에서 뭔가 특별한 일이 일어나고 있다는 사실에 주목했다. 이유를 알 수 없는 어떤 감미로운 기쁨이 나를 사로잡으며 고립시켰다. 이 기쁨은 마치 사랑이 그러하듯 귀중한 본질로 나를 채우면서 삶의 변전에 무관심하게 만들었고 삶의 재난을 무해한 것으로, 그 짧음을 착각으로 여기게 했다. 아니, 그 본질은 내 안에 있는 것이 아니라 바로 나 자신이었다. 나는 더 이상 나 자신이 초라하고 우연적이고 죽어야만 하는 존재라고 느끼지 않게 되었다. 도대체 이 강렬한 기쁨은 어디서 온 것일까? 나는 그 기쁨이 홍차와 과자 맛과 관련 있으면서도 그 맛을 훨씬 넘어섰으므로 맛

25) *Jātaka* (E. B. Cowell ed. and Robert Chalmers tr. 1981), Vol. 1, No. 14. 45-46.

과는 같은 성질일 수 없다고 생각했다. 그 기쁨은 어디서 온 것일까? 무엇을 의미하는 걸까? 어디서 그것을 포착해야 할까? … 중략 …[26]

그러다 갑자기 추억이 떠올랐다. 그 맛은 내가 콩브레에서 일요일 아침마다 레오니 아주머니 방으로 아침 인사를 하러 갈 때면 아주머니가 곧잘 홍차나 보리수 차에 적셔서 주던 마들렌 과자 조각의 맛이었다. 실제로 프티트 마들렌을 맛보기 전 눈으로 보기만 했을 때에는 아무것도 생각나지 않았다. 그 이유는 아마도 빵집 진열창에서 자주 보면서도 먹은 적이 없었기 때문에 그 이미지가 콩브레에서 보낸 나날과 멀리 떨어져 보다 최근 날들과 연결되었기 때문일 것이다.[27]

이 소설의 주인공은 마들렌을 먹기 전에는 콩브레에 대한 기억이 잘 떠오르지 않았지만 홍차에 적신 마들렌을 먹자 그것이 레오니 아주머니가 해주던 홍차나 보리수 차에 적셔서 주던 마들렌 과자의 맛임을 기억하게 되며 콩브레에서의 기억들이 온전하게 생각나게 된다. 류재한은 기억을 두 가지로 분류한다. 그가 '자발적 기억(*mémoire volontaire*)'이라 부르는 의식적인 노력을 통해 주인공이 콩브레에 대한 기억을 소환하려 했을 때에는 오직 파편화된 기억의 편린만을 떠올릴 수 있었지만 마들렌을 입 안에 넣어 맛봄으로써 구체적인 과거의 기억이 생생하게 떠오른다. 류재한은 이것을 비자발적인 기억(*mémoire involontaire*)이라고 부르고 있다.[28]

위에서 언급한 『자따까』 No. 14. 「와따미가 자따까(*Vātamiga Jātaka*)」의 비구도 높은 신분을 가지고 있었고 물질적으로도 풍요로운 생활을 했을 것으로 예상된다. 그런데 이 비구는 출가 후 음식의 맛과 양에 있어서 엄격한 음식 절제를 특징으로 하는 '음식 두타행'을 하는 비구로 언급되고 있다. 출가 이전에는 어렸을 적부터 귀하고 맛있는 음식을 먹는 생활을 했었을 이 비구는, 음식

26) 마르셀 프루스트 2012, 86-87.
27) *Ibid.*, 90.
28) 류재한 2023, 97-98.

의 맛과 양에서 재가 시절과는 비교가 되지 않는 거친 음식을 통해 비구 생활을 해 왔을 것이다. 이러한 비구에게 젊은 여인은 그가 어릴 적 좋아했던 음식을 지속적으로 보시하였고 비구는 이 음식을 먹으면서 그 음식 맛이 주는 즐거움과 쾌락뿐만 아니라 출가 이전 으리으리한 저택에서 좋은 옷을 입고 어머니로부터 다양한 종류의 귀하고 맛있는 음식을 먹었던 기억을 회상했을 것이다. 출가 이전의 생활에 비해 출가 이후 수행자로서의 삶은, 거처나 의복, 특히 재가 생활 때와는 비교도 할 수 없는 거칠고 조악한 음식이 자연스럽게 비교되었을 것이다.

『마지마 니카야(*Majjhima Nikāya*)』, 「짜뚜마 경(*Catuma-sutta*, MN 67)」은 비구들이 집착하는, 수행자 생활을 포기하게 하는 4가지 이유를 들고 있다.

1. 파도의 위험(사회적 지위): 자신보다 어리다 할지라도 먼저 구족계를 받은 비구들을 존중해야 한다.
2. 악어의 위험(음식): 음식은 정오 이전에만 먹을 수 있으며 식재료의 다양성은 제한된다.
3. 소용돌이의 위험(감각적 즐거움): 재가 생활이 허용하는 5가지 감각적 쾌락을 즐기는 것이 금지된다.
4. 상어의 위험(성행위): 성행위가 엄격하게 금지된다.[29)]

냄새 심리학자인 레이첼 허즈(Rachel Herz)는 특정 음식에 대한 강렬한 욕구는 우리의 기억이 관여하기 때문이며 그것이 충족되었는지 아닌지를 아는 감각형판이 돌아가는데 이러한 감각형판의 불일치가 그가 욕망을 억누르지 못하는 이유라고 하고 있다. 또한 음식갈망과 약물중독은 아주 유사한데 약물과 알콜을 갈망할 때 관여하는 편도체, 해마, 꼬리핵, 안와전두피질같은 뇌 부분은 음식에 대한 갈망 시에 활성화되는 뇌 부분과 같다고 하고 있다.[30)]

위에서 언급한 『자따까』 스토리들은 모두 음식에 대한 강렬한 욕망과 집착

29) MN I, 459. 29-462.20.

30) 레이첼 허즈 2013, 195-196.

을 보여주고 있으며 때로는 이 때문에 비구가 수행생활을 포기하거나 살생을 하거나 사회적 규범들을 무너뜨리는 불선행을 행하는 것으로 서술된다. 이러한 음식갈망은 음식을 통한 외부의 객관적 정보와 후각의 개인적이고 주관적인 정보인 기억과 경험 등과 관계되며, 음식을 통해 기억과 감정, 경험과 연결되는 감각은 오직 후각뿐이다.

IV. 저작(咀嚼)의 중요성과 미(味)

불교 문헌이 말하는 식체를 이해하는데 있어서 음식물 씹기[咀嚼]의 과정은 향 · 미 · 촉 세 가지 감각의 인지와 관련하여 그 출발이자 핵심적 중요성을 갖는다. '씹기'의 과정을 통해 이빨로 부수어진 음식물은 침과 섞여져 '액상'의 형태로만 감지되는 맛을 느낄 수 있으며 씹기의 과정을 통해 입 속에서 발생한 기체 형태의 음식물의 향기 물질이 폐의 따뜻한 공기를 통해 후비강을 통해 코 속의 후각 상피 조직으로 보내져 감지될 수 있으며 혀의 앞쪽 삼분의 이 부분을 차지하는 부분을 덮고 있는 유두돌기를 통해 고체, 유동체, 액체 상태의 음식물에 대한 촉감을 느끼게 된다.[31] 『순정리론』을 통해 불교 문헌이 설명하고 있는 '저작'의 과정을 살펴보자.

> 음식은 손이나 그릇 안에 있으면 먹는 일이 이루어질 수 없으니, 반드시 코나 입으로 들어와서 이빨로 씹히고 침에 섞여 목구멍으로 삼켜져 내장기관에 들어가서 점차로 소화되어 음식의 기운이 그 성질을 숙성시켜 모든 혈맥 속에 흘러들어 모든 세포에 섭취되어 이롭게 하는 것을 음식이라고 한다. 이렇게 되었을 때 먹는 일이 이루어질 수 있는 것이다.[32]

31) 박태현 2021, 123-124.

32) 『阿毘達磨順正理論』(T29, 30:510a19-23), "以契經說 段食非在手中器中 可成食事 要入鼻口 牙齒咀嚼 津液浸潤 進度喉嚨 墮生藏中 漸漸消化 味勢熟德 流諸脈中 攝益諸蟲乃名為食 爾時方得成食事故."

> 또한 모든 음식은 입 속으로 들어가 씹혀지고 부수어져 그 형채와 색이 무너지고 향 · 미 · 촉이 두드러질 때 바야흐로 먹는 일이 이루어지니 씹혀서 향 · 미 · 촉이 두드러지지 않으면 이미 씹혀진 것처럼 확실히 먹는 일이 되지 못한다. 때문에 오직 향 · 미 · 촉만이 진실로 식체인 것이니 오직 이 세 가지만이 작용을 드러내기 때문이다.[33]

『순정리론』은 음식을 '먹는 일'이 가능해지기 위해서는 저작(咀嚼)의 과정을 통해 '향 · 미 · 촉이 두드러질 때'에야 비로소 가능하다고 하고 있다. 저작의 과정을 통해 침과 섞인 액상화된 음식의 맛이 미뢰에서 감지 가능해지며 이빨로 씹혀지며 발생한 음식물의 향기 물질이 후비강을 통해 코 속으로 전해져 향이 감지 가능해지고 혀의 유두돌기를 통해 음식물에 대한 촉감이 감지 가능해진다. 씹기의 과정은 또한 물성을 가진 음식물이 소화기관에서 소화되기 쉬운 형태로 만들어지는 과정이기도 하다.

음식의 저작(咀嚼) 과정은 두 가지 측면에서 중요한데, 하나는 음식물로 섭취되어 우리의 생명과 몸을 유지, 보존하는 측면이며 다른 하나는 음식에 대한 쾌락과 관련된 인지의 측면이다. 본 논문의 목적과 관련하여, 보다 주목하는 측면은 '저작 과정과 맛과 향의 인지'와 관련된 부분이다. 여기서는 미각의 측면에 초점을 맞추어 살펴보고자 한다. "음식물이 입속으로 들어오면 음식물의 맛 분자들이 침 속에 녹아들고, 침에 녹은 맛 분자들은 혀의 미각세포를 자극하고 이 자극은 신경을 타고 뇌로 전달되어 뇌가 맛을 인지하게 된다."[34]

> 혀에는 유두돌기라고 부르는 젖꼭지 모양의 돌기들이 있으며 이들은 그 모양에 따라 섬유형태, 버섯형태, 잎새형태, 성곽형태 등 4가지 종류가 있다. 이 중 가장 많은 것이 섬유형태 유두돌기인데 우리 혀의 앞쪽 2/3에 해당하는 부분을 덮고 있으며 오직 이 유두돌기에만 미뢰가 없고 나머지 3가지의 유두돌기들은 맛을 감지하는 미뢰를 가지고 있다. 미뢰가 없는

---

33) *Ibid.* (510b13-17), "又諸段食 要進口中 咀嚼令碎 壞其形顯 香味觸增 方成食事非未咀嚼香味觸增 分明可了 如已咀嚼 故唯香味觸 是真實食體 唯為此三設功勞故."

34) 박태현 2021, 123.

섬유형태 유두돌기는 촉감을 느끼는 역할을 한다. … 중략 …

촉감을 담당하는 섬유 형태 유두돌기 외에 3가지 형태의 유두돌기(성곽 형태, 잎새 형태, 버섯 형태)에는 맛봉오리라고 불리는 미뢰들이 점점이 박혀 있다. 미뢰는 꽃봉오리 모양을 하고 있는데 이 봉오리 속에 다섯 종류의 맛을 감지하는 다섯 종류의 미각세포들이 모두 모여 있다. 이 미뢰들이 다섯 가지 맛을 동시에 감지할 수 있는 '미각 기관'이다. 이런 미뢰들이 혀에 퍼져있는 유두돌기 표면의 곳곳에 위치하고 있으며 혀뿐만 아니라 입천장과 입의 뒤쪽 부분에도 분포하고 있다. 다섯 종류의 미각세포 표면에는 각각의 맛을 감지하는 미각 수용체를 가지고 있다.[35]

현대 과학이 말하는 이 과정이 『순정리론』이 말하는 "(음식물이) 입 속에 들어가 이빨로 씹혀지고 침에 적셔져서[要入鼻口 牙齒咀嚼 津液浸潤]",[36] "향과 맛과 촉이 두드러지는[香味觸增]"[37] 과정에 해당한다. 다만 위에서도 언급한 바와 같이 미각 수용체에 관한 지식과 이후 맛 정보의 뇌로의 전달 과정은 최근의 연구 성과로, 고대 문헌인 불교 문헌에서 뇌에서의 맛 인지과정에 대한 설명은 기대하기 어렵다.

미뢰 속의 각각의 미각 수용체들은 개별미의 분자와 결합하면 신호를 발생시키고 개별미를 알리는 신경과 연결되어 개별미의 신호를 뇌로 전달한다. (예를 들면) 쓴맛 세포는 쓴맛 분자와 결합을 하는 쓴맛 수용체를 표면에 가지고 있어서 쓴맛 분자가 이 수용체와 결합을 하면 신호를 발생시키고 쓴맛을 알리는 신경과 연결되어 쓴맛이라는 신호를 뇌로 보낸다.… 중략 … 미각세포의 경우 미각세포 자신이 신경세포가 아니어서 인접해 있는 신경세포를 자극하여 신호를 뇌로 보낸다는 점이 후각 수용체 세포 자신이 신경세포이어서 냄새 분자가 후각 수용체와 결합했다는 신호를 자신이 보낼 수 있는 점과 다르다. … 중략 … 미각 신호는 얼굴신

35) *Ibid.*, 123-124.

36) 『阿毘達磨順正理論』(T29, 30:510a20-21).

37) *Ibid.* (510b14-15).

> 경, 혀인두신경, 미주신경을 통해 뇌줄기로 전달되며 다시 뇌의 시상으로 전달되고, 이 신호는 다시 대뇌 피질의 미각 부위로 전달되어 맛을 인식하게 된다. 음식을 먹을 때 입안에서 맛과 함께 느끼는 식감, 온도, 통증(매운맛) 등은 삼차신경을 통해 뇌줄기로 전달되고 이 신호는 다시 시상을 거쳐서 몸 감각을 관장하는 뇌의 부위로 전달되어 인식된다. … 중략 … 이렇게 얼굴신경, 혀인두신경, 미주신경을 통해 전달되는 음식의 맛, 후각신경을 통해 전달되는 음식의 냄새, 삼차신경을 통해 전달되는 음식의 식감, 온도, 매운맛 등이 모두 어우러져 음식에 대한 종합적 느낌인 풍미를 느끼게 된다.[38]

혀의 미각 수용체는 단맛, 신맛, 쓴맛, 짠맛, 감칠맛 등 5가지에 불과함에도 우리는 수백, 수천 가지의 다양한 음식을 '맛'이라는 단어를 통해 표현한다. 된장찌개 맛, 불고기 맛, 떡볶이 맛을 감지하는 미각 수용체는 어디에 존재하는가? 현대 과학자들은 우리가 일상생활에서 '맛'이라고 표현하는 것의 핵심적인 내용은 향기 물질, 즉 냄새이며 미각 수용체가 감지하는 단맛, 신맛 등의 5가지 맛이 아니라고 설명하고 있다. 바위치(Ann Sophie Barwich)는 음식의 맛은 모두 코를 지나 뇌에서 만들어지는 것이며, '우리는 코로 먹는다'라고 표현하고 있다.[39]

우리는 음식 맛은 혀에서만 감지되는 것으로 여기지만 맛에 대한 감지는 혀 표면의 유두돌기와 더불어 입천장, 목구멍, 뺨 안쪽의 미뢰를 통해서도 감지된다고 한다.[40] 그럼에도 불구하고 우리는 왜 '음식의 맛'이 혀에서만 감지되는 것처럼 느끼는가? 찰스 스펜스(Charles Spence)는 다음과 같이 말하고 있다.

> 전비강(前鼻腔)으로 들어오는 냄새를 통해 우리, 보다 정확하게는 우리 뇌가 맛에 대한 기대를 형성한다. 하지만 진짜 맛을 경험하게 해주는 것은 후비강(後鼻腔) 쪽으로 인지되는 냄새다. 우리가 혀에서 들어온다고

38) 박태현 2021, 127-129.
39) 바위치 2020, 133.
40) 허즈 2013, 200.

착각했던 수많은 정보가 실제로는 후비강 쪽에서 흘러드는 것이다. 이런 착각은 음식의 맛이 입으로 들어오는 것처럼 느껴지기 때문에 벌어지는 것이다. 마치 혀 혼자서 감각하는 것처럼 말이다. 이런 이상한 현상을 '구강 위탁(Oral Referral)'이라고 부른다.[41]

『순정리론』 또한 '향 · 미 · 촉' 이 감지되는 과정을, 음식물이 입 속으로 들어가서 이빨로 씹혀서 부숴지는 과정[要進口中 咀嚼令碎 壞其形顯 香味觸增]을 통해 설명하고 있다.[42] 그러나 맛 인지에 관한 더 이상의 설명은 고대 문헌인 불교문헌에서 기대하기는 어려울 것이다. 미각 수용체 발견은 아주 최근의 일이기 때문이다.

V. 불교문헌의 촉(觸)과 현대과학의 물성(物性)

『아비달마순정리론』는 식체 중 '촉(觸)'을 설명하면서, 촉의 구성요소를 지수화풍(地水火風) '사대종(四大種)과 칠조촉(七造觸), 즉 활성(滑性) · 삽성(澁性) · 중성(重性) · 경성(輕性) · 냉(冷) · 기(飢) · 갈(渴)'로 설명하고 있다.[43] 또한 이러한 '칠조촉'은 사대종의 구성요소가 증대하거나 미약함에 따른 차이로 설명하고 있다. 즉 사대종 중 수(水)와 화(火)의 요소가 두드러지면 활성(滑性)이 생기며 지(地)와 풍(風)의 요소가 증대하면 삽성(澁性)이 생기며 지(地)와 수(水)의 요소가 증대하면 중성(重性)이 생기며 화(火)와 풍(風)의 요소가 두드러지면 경성(輕性)이 생긴다고 한다.[44]

또한 촉의 7가지 구성요소로 언급하고 있지 않은 요소들[悶 · 力 · 劣]도 이 속에 포함되고 있는 것으로 간주하는데, 민(悶)은 활성(滑性), 역(力)은 삽성과 중

41) 스펜스 2018, 70.

42) 『阿毘達磨順正理論』(T29, 30:510b15-16).

43) *Ibid.* (1:334c2-4), "觸謂所觸 十一為性 即十一實以為體義 謂四大種及七造觸 滑性澁性重性輕性及冷飢渴."

44) *Ibid.* (335a5-7), "何緣滑等展轉差別 所依大種增微別故 水火界增故生滑性 地風界增故生澁性 地水界增故生重性 火風界增故生輕性."

성(澁 · 重性), 열(劣)은 경성(輕性)에 포함된다고 하고 있다.[45] 『아비달마순정리론』은 칠조촉(七造觸) 각각에 대한 설명을 다음과 같이 있다: '부드럽고 따뜻하여 잡기가 어렵기 때문에 활성'이라 하고 '마치 털이 있는 것처럼 껄끄럽기 때문에 삽성'이라 하는데 이 말은 '거칠고 마르고 굳고 딱딱함[麁燥堅硬]'을 달리 표현한 것이라고 하고 있다. 중성(重性)은 다른 것을 눌러 꺽고 숙이게 하는 것이며, 쉽게 이동하고 바뀌기 때문에 경성(輕性)이라고 한다. 냉(冷) · 기(飢) · 갈(渴)은 상식적 의미와 다르지 않아 여기서 별도로 언급하지 않겠다.[46]

불교 문헌이 말하는 '사대종(四大種)과 칠조촉(七造觸)'은 현대과학이 말하는 물질의 물리적 특성인 '물성(物性)'의 개념과 비교될 수 있을 것이다. 음식물을 예로 들어 설명하면 음식물은 쌀알과 같은 고체나 음료와 같은 액체 또는 꿀과 마요네즈처럼 중간적 성질을 가지며 또한 식감(texture)과 같은 식품의 구조에서 유래한 물리적 특성을 갖는다.[47] 식품을 대상으로 할 경우 식품의 물성에는 탄수화물 · 단백질 · 지방 · 물이라는 4가지 성분을 가지고 있다는 점이 다른 물질과의 차이점이라고 할 수 있다.[48] 식품 성분의 98%는 물 · 탄수화물 · 단백질 · 지방이며 음식 풍미의 결정적 요소인 향, 즉 향기 물질의 양은 0.1% 이하이다.[49]

불교 문헌은 물질적 음식인 단식(段食)을 설명하면서 식체를 통해 단식의 핵심적인 역할을 서술하고 있다. 『아비달마순정리론』은 식체와 '먹는 일[食事]'을 다음과 같이 말한다.

---

45) *Ibid.* (335a2-5), "悶力劣等攝在此中 故不別說 悶不離滑 力即澁重劣在軟煖 輕性中攝 如是其餘所觸種類 隨其所應十一中攝."

46) *Ibid.* (334c18-28), "可相逼觸 故名為滑 即是軟煖堪執持義此有澁用 故名有澁 如有毛者說為有毛 澁即是性故言澁性 是力麁燥堅硬異名 能為鎮壓 故名為重 是能成辦摧伏他義 重即是性故言重性 毘婆沙說 令稱權昇故名為重 易可移轉故名為輕 現見世間 物形雖大 而有輕故 易令遷動 輕即是性故言輕性 毘婆沙說 不令稱首墜故名輕 由彼所逼希煖欲生 故名為冷 又令凝結及易了知 故名為成辦摧伏 是彼損益疾可知義 食欲名飢 飲欲名渴."

47) 이수용·김용노 2017, 12-21.

48) 최낙언 2018, 25.

49) *Ibid.*, 284.

단식의 식체는 13가지의 구분이 있으나 이것을 처(處)의 분류로 나누면 오직 3가지가 있으니 오직 욕계의 향(香) · 미(味) · 촉(觸) 세 가지이다. 이들은 모두 단식 그 자체이니 조각으로 나누어 삼켜 먹을 수 있기 때문이다. 즉 입이나 코로써 그것을 부분으로 나누어 수용한다.[50]

단식은 손이나 그릇 속에 있으면 먹는 일이 이루어질 수 없다. 코나 입에 들어가 이빨로 씹히고 침에 적셔져 목구멍으로 들어가서 내장 기관으로 들어가 점차로 소화되어 음식의 기운이 그 품성을 성숙시켜 모든 혈맥에 흘러 들어가 모든 세포에 수용되고 이롭게 될 때에야 음식이 되니 이때에야 비로소 먹는 일이 이루어진다고 하는 것이다.[51]

『아비달마순정리론』은 물질적 음식인 단식의 가장 중요한 기능은 음식물이 삼켜져서 우리 몸 속에 들어가 우리의 신체 기관과 신체의 물질적 구성요소[根, 大種]들을 유지하고 이익되게 하는[攝益] 것이며 이러한 효과를 가져오는데 있어서 가장 강력하고 빠른 역할을 하는 것이 단식(段食)인데[52] 보다 엄밀하게 말하면 '사대와 칠조촉'을 구성요소로 하는 '촉(觸)'이라고 할 수 있으며, 현대과학의 용어로 표현하자면 이 촉은 탄수화물, 단백질, 지방, 물 등으로 구성된 물성이라고 할 수 있다. 이 네 가지는 식품의 물성에 결정적인 영향을 미치며 또한 맛에도 영향을 준다.[53]

식품의 물성과 관련하여 또 다른 중요한 요소는 흔히 식감(texture)이라고 불리는 요소들이다. 부드럽거나 단단함을 나타내는 경도(hardness), 아삭아삭하거나 바삭바삭함을 나타내는 깨짐성(fracturalbility), 씹힘성(chewiness), 묽거나 걸쭉한 성질인 점도(viscosity), 끈쩍끈쩍하거나 찐득거림을 나타내는 부착성(adhesiveness), 거칠고 모래 같은 입자크기와 형태(particle size and shape), 마른,

---

50) 『阿毘達磨順正理論』(T29, 30:510a5-7), "然段食體 事別十三 以處總收 唯有三種 謂唯欲界香味觸三 一切皆為段食自體 可成段別而呑噉故 謂以口鼻分分受之."

51) *Ibid.* (510a20-23), "段食非在手中器中 可成食事 要入鼻口 牙齒咀嚼 津液浸潤 進度喉嚨 墮生藏中 漸漸消化 味勢熟德 流諸脈中 攝益諸蟲乃名為食 爾時方得成食事故."

52) *Ibid.* (510a12-13), "一切食中 此最為勝 以於攝益根大種中 強而速故."

53) 최낙언 2018, 25.

촉촉한 정도를 나타내는 수분함량(moisture content), 기름기의 정도를 나타내는 지방 함량(fat content)이 식감의 내용을 구성한다.[54]

식품의 식감은 음식 선호에 중요한 영향을 미치는 요소로 1981년 슐츠(Schutz)와 왈(Wahl)의 연구에 의하면 외형 · 냄새 · 맛 · 식감 중에서 그 중요도를 조사한 결과 외형 2.57점, 냄새 2.46점, 맛, 2.46, 식감 2.51 점으로, 식감이 음식 선호에서 다른 주요 요소들과 비슷한 정도의 비중을 가지고 있음을 보여주고 있다. 음식의 식감은 무의식적으로 사람들이 인지하고 있는데, 예를 들면 사탕의 경우 딱딱하고 끈적끈적한 식감을, 케첩은 점도가 어느 정도 있는 걸쭉한 상태를 인지하고 있다. 따라서 식감이 기대한 수준에 미치지 못하면 소비자의 선택에서 배제될 수 있다.[55]

불교 문헌의 촉(觸)과 현대과학의 물성(物性)에 대한 개념은 '영양소를 가진 물질과 촉감을 그 구성요소'로 하고 있다는 점에서 대단히 유사하다. 그러나 불교 문헌의 식체의 3가지 구성요소의 하나로서의 촉에 대한 언급이 주로, 섭취되어 우리의 피와 살이 되는 지수화풍의 요소를 가진 '촉'의 측면에 집중되어 있는 반면 현대과학은 풍미를 구성하는 3가지 요소인 '향 · 미 · 촉'에서는 '식감으로서의 촉'에 집중되어 있다.

VI. 결론

욕계를 특징짓는 음식의 본질적 요소를 의미하는, 향 · 미 · 촉을 구성요소로 하는 식체는 음식이 야기하는 탐욕을 파악할 수 있는 중요한 개념이다. 우리가 일상에서 미각에 초점을 맞춘 '음식 맛'으로 표현하는 음식의 풍미는 음식의 향 · 미 · 촉에 대한 종합적 감각으로, 3가지 식체의 요소 중에서 '향'의 역할이 결정적인 역할을 한다.

---

54) 이수용·김용노 2017, 20.

55) *Ibid*., 18.

전비강을 통해 들어오는 후각 정보보다 후비강을 통한 후각 정보가 음식의 풍미와 관련하여 더 중요한 것으로 언급되며 이러한 객관적 정보는 이전의 기억 · 경험 · 감정 · 정서 등의 주관적 정보와 더불어 향에 대한 판단을 가져온다. 음식의 향은 이전의 기억과 더불어 음식 갈망을 야기하는 요소로 음식에 대한 탐착의 주된 요인은 음식의 향이라고 언급되며 우리의 감각기관 중 기억과 감정, 정서 체계와 직접적으로 연결되는 것은 후각이 유일하다. 우리가 일상에서 표현하는 '음식 맛'은 향 · 미 · 촉의 정보가 결합된 종합적 감각인 '풍미'이며 음식에 대한 탐욕은 풍미에 대한 욕망이라고 할 수 있다.

불교 문헌은 음식에 대한 미식탐과 다식탐에 대한 제어를 언급하면서 그 대치 수단으로 명시적으로 두타행(頭陀行)과 염식상(厭食想)을 언급하고 있다. 음식의 대한 탐욕과 관련한 식체에 대한 연구는 식탐을 제거하는 불교 수행에 대한 연구로 진전되어야 한다. 식탐의 제어 방법으로 불교 문헌이 언급하고 있는 두타행과 염식상은 미식탐과 다식탐과 관련하여 근본적인 대치 방식이 아닌 식탐에 대한 실천행으로서의 외적 규정과 예비적 수행인 근행정(近行定, *upacāra samādhi*)으로 분류되는데, 식탐과 관련하여 감각기관과 인식의 근본적 제어를 목적으로 하는 근본정(根本定, *appanā samādhi*)으로, 틱냐한(Thich Nhat Hanh) 스님과 릴리 정(Lilian cheung)의 음식염처수행(Eating Mindfulness)과 같은 '음식 염처수행'에 대한 연구가, 빠르게 발전하고 있는 현대과학의 감각 연구의 성과에 바탕하여 새롭게 이루어져야 할 것으로 생각된다.

참고 문헌 REFERENCES

◆ 약호 및 일차 문헌 Abbreviations and Primary Sources

Jātaka E. B. COWELL ed. , H. T. Francis tr., London: Pali Text Ssociety, 1981.

MN *Majjhima Nikāya*, ed. TRENCKNER, V. and R. CHELMERS, 3 vols., London: Pali Text Society, 1979, 1925 & 1951 respectively (reprints).

T 大正新修大藏經 [Revised Buddhist Canon compiled during the Taishō reign period]. Eds. TAKAKUSU, Junjirō (高楠順次郎) and Kaikyoku WATANABE (渡邊海旭) et. al., 100 vols., Tokyo: Nihon Tōkyō Daizōkyō Kankōkai., 1924-1935.

『成實論』 T32.

『阿毘達磨俱舍論』 T29.

『阿毘達磨順正理論』 T29.

『瑜伽師地論』 T30.

『長阿含經』 T1.

◆ 이차 문헌 Secondary Literature

BARWICH, Ann Sophie (앤 소피 바위치), KIM, Hong Pyo, tr. (김홍표 역). 2020.『냄새: 코가 뇌에게 전하는 말』[*Smellosophy*], Seoul: 세로 (Sero).

CHOI, Nakoen (최낙언). 2018.『물성의 원리』[Principle of Rheology], Seoul: 예문당 (Yemundang).

HERZ, Rachel (레이첼 허즈), CHANG, Ho Yeon, tr. (장호연 역). 2013.『욕망을 부르는 향기』[*The Scent of Desire*], Seoul: 뮤진트리 (Mujintree).

LEE, Suyong and KIM, Yongno (이수용·김용노). 2017.『식품물성학 원리와 응용』[*Food Rheology: Principle and Application of Food Rheology*], Seoul: 수학사 (Suhaksa).

PARK, Taehyun (박태현). 2021.『냄새와 맛의 과학』[*Science of Smell and Taste*], Seoul: 자유아카데미 (Freedom Academy).

PROUST, Marcel (마르셀 프루스트), KIM, Hee Young, tr. (김희영 역). 2012.『잃어버린 시

간을 찾아서 1』(*A La Recherche Du Temps Perdu*), Seoul: 민음사 (Minumsa).

RYU, Jae han (류재한). 2023.「"프루스트의 마들렌"(Madeleine de Proust)과 감성마케팅의 관계 고찰」["A Study on the Relationship between "Madeleine de Proust" and Emotional Marketing"],『용봉인문논총』(*Yongbong Journal of Humanities*), vol. 62, 93-121.

SPENCE, Charles (찰스 스펜스), YUN, Sin Young, tr. (윤신영 역). 2018.『왜 맛있을까?』(*Gastrophysics*), Seoul: 어크로스 (Across).

STEVENSON, Richard J. 2009. *The Psychology of Flavour*, Oxford: University of Oxford.

A Study of the Nature of Food (Smell · Taste · Touch) in Indian Buddhist Literature: Focusing on Ordinary Mistakes Regarding the Expression "Food Taste" and the Significance of Smell

KONG, Man-Shik
Adjunct Professor
Dept of Buddhism & Art, Food Culture Major, Dongbang Culture University

Food is considered a cause of greed in Indian Buddhist texts and is also viewed as a characteristic of the world of desire. In Indian Buddhist treatises, the nature of food is classified into three factors: smell, taste, and touch. These are the factors that sentient beings crave in daily food. According to modern scientists, among these three factors in food, smell is the most closely and strongly related to the cause of craving for food, and the olfactory system is a unique sense organ that is related to the emotional system in our brain. Thus, both Buddhist texts and modern neuroscience consider the three factors of smell, taste, and touch as the pivotal factors in food. However, Buddhist texts regard these factors as objects that should be controlled, whereas modern science considers them as positive characteristics to be utilized in daily life.

Keywords
Nature of Food, Smell, Taste, Touch, Olfactory sense, Memory, Food Craving

2023년 11월 10일 투고
2023년 12월 04일 심사완료
2023년 12월 05일 게재확정