

1900년대 초 외국인이 본 한국인의 식생활

Korean Dietary Life from the View of Foreigner in the early 1900s

정경란
한국학중앙연구원

Kyung Rhan Chung(chung311@aks.ac.kr)

요약

1900년대 초는 서양 열강들이 아시아를 향해 본격적으로 진출한 시기로 당시 한국에는 외교관, 선교사, 의사 등 다양한 직업을 가진 외국인들이 들어왔다. 한국을 찾은 1900년대 초기의 외국인들에게 한국의 식생활은 호기심과 충격의 대상이었기에 그들은 한국인의 식생활에 대한 기록을 남겼다. 외국인들은 한국을 비교적 윤택하고, 오곡이 풍성한 매력적인 국가로 보았다. 한국인들에게 주식은 쌀이고, 중요한 양식으로 김치를 먹었으며, 다양한 곡식과 채소, 그리고 비빔밥을 먹었다. 한국에는 각종 육류와 생선, 미역, 약초(인삼)가 있었다. 외국인들은 한국인들이 식탐이 있다고 하면서, 밥을 고봉으로 많이 먹는다고 하였다. 한국인의 기본 식단으로는 밥 한그릇, 국 한 그릇, 김치와 간장, 다른 찬거리들이 있으며, 푸짐하게 상을 차려낼 때는 고깃국과 함께 날생선·말린 생선·튀긴 생선 중 한 가지가 올랐다. 한국에는 장독대가 있어서 간장, 된장, 고추장, 장아찌 등을 담가먹었다. 한국인에게는 특유의 옷냄새와 김치 양념냄새가 많이 났으며, 외국인들은 그 냄새를 림버거 치즈로 비유하면서 한국을 꼬랑내, 발냄새가 나는 나라로 언급하기도 하였다. 이처럼 1900년대 초 한국에 들어온 외국인들의 기록을 통해 한국의 식생활과 한국의 모습을 객관적으로 살펴볼 수 있었다.

■ 중심어 : | 근대 | 서양인 | 외국인 | 식생활 | 파이오니아 | 식습관 | 한국음식 |

Abstract

Western countries came to Asia aggressively in the early 1900s. Westerners who came to Korea at that time also had a various jobs with diplomats, missionaries, doctors, and so on. Korean diet was curious and shocking to foreigners in the early 1900s, so they made a record of the Korean diet. They thought Korea was peaceful, attractive and rich to eat. Koreans ate mainly rice and kimchi, a variety of grains, vegetables and bibimbap. Korea had a variety of meat and fish, seaweed, and herbs(ginseng). Foreigners said Koreans were greedy for food and ate a lot. Koreans ate basically a bowl of rice(bap), a bowl of soup(kuk), kimchi, soy sauce and other dishes. If Koreans wanted to set a table in abundance, they have meat soup(kuk) with meat and additional fish like as raw fish, dried fish, and boiled or fried fish. Korean people had a jangdokdae with Ongki(Earthen jar) where soy sauce(kanjang), soybean paste(doenjang), red pepper paste(kochujang), pickles (jang-achi) have been fermented. Foreigners felt the smell of lacquer tree and kimchi hung in the air from Korean people. While they were compared it to the smell of western rim cheese burger, they said Korea was a country with nasty smell in the feet. By the records of foreigners in the early 1900s, Korean's diets and image were appeared objectively.

■ keyword : | Modern Era | Westerner | Foreigner | Diet | Pioneer | Eating Habits | Korean Food |

* 한국학중앙연구원 공동연구과제(AKSR2014-C11)로 수행된 연구임.

접수일자 : 2016년 01월 13일

심사완료일 : 2016년 03월 15일

수정일자 : 2016년 02월 18일

교신저자 : 정경란, e-mail : chung311@aks.ac.kr

I. 서론

1900년대 초는 서양 열강들이 종교, 정치, 외교, 상업 등의 목적으로 아시아를 향해 본격적으로 진출한 시기였다. 다른 문화보다도 식생활은 모든 사람들이 관심을 갖는 중요한 문제 중의 하나였으며, 낯선 나라 한국을 찾은 1900년대 초기의 외국인들에게 한국의 음식문화는 호기심과 충격의 대상이었다. 한국의 식생활은 1900년대 이후 일제 강점기를 거쳐 많은 변화를 갖게 되는데, 특히 외국인들이 쓴 한국에 대한 기록을 통해 당시 한국의 음식문화를 객관적으로 살펴볼 수 있다. 1900년대는 한국이 사회적, 경제적으로 변동이 많은 시기였고, 특히 1910년 이후는 일제의 식민지시대로 여러 부문에서 한국이 변화가 많은 시기였다. 이 논문에서는 1900년대 초에 한국을 찾은 외국인들이 본 한국인의 식생활을 살펴봄으로써, 한국인의 주관적인 관점이 아니라 한국을 찾은 외국인들의 낯선 시선에서 관찰된 객관적인 관점으로 당시 한국 사회와 식생활을 관찰해보고자 한다.

본 연구의 역사적 시기설정은 1900년부터 1925년까지로, 한국을 방문했던 외교관, 선교사, 의사 등 다양한 직업을 가진 외국인들의 기록에 의거하여 당시 한국의 식생활(음식문화)을 살펴보기로 한다.

II. 외국인이 본 한국인의 식생활

1900년도 초에는 많은 외국인들이 이 땅에 들어왔고, 이들은 우리 식생활에 적지 않은 영향을 주었다. 외국인들은 한국을 비교적 윤택하게 보았는데, 기름진 언덕과 계곡마다 오곡이 풍성히 무르익은 내륙의 모습에 매혹되었다. 또한 경작될 수 있는 땅이 아직 개간되지 않은 상태였기 때문에 이를 모두 개간한다면 수백만의 한국인들이 먹고 살기에 충분하며 해마다 수출입의 균형을 이룰 수 있는 가능성이 크다고 보았다. 조선의 천연자원은 개발된 바 없기 때문에 고갈되지 않았고, 또한 효율적인 농업을 위한 기술도 거의 개발되지 않은 상태였다. 더구나 조선의 기후는 농사에 적합하며 강우량도 풍족하고 토양은 비옥했으며, 언덕과 계곡에는 석탄,

철, 구리, 납, 금과 같은 천연자원이 매장되어 있었다. 1,740마일에 이르는 해안선은 풍부한 어류자원의 보고였으며, 이곳을 따라 건장하면서도 너그러운 종족이 살며, 특이점으로는 거지가 없었다. 조선의 기후는 미국의 동부지역인 메인주와 사우드 캐롤라이나주의 기후와 꼭 같으며, 한 가지 다른 점이 있다면, 조선에서는 남동풍이 남쪽으로부터 일본을 거쳐 올라온 따뜻한 대양의 기류를 타고 오랫동안 습기를 수반하고 있어서, 7-8월에는 장마철이라고 하는 특이한 계절이 있고, 이 장마철은 조선의 역사를 결정하는데 주요한 역할을 하고 있다고 하였다[1].

모든 경작지는 영토의 3/4를 이루고 있는 언덕을 배경으로 다양하게 펼쳐지고 있으며, 가장 큰 비율의 경작 곡물은 쌀이지만, 밀, 보리, 콩, 기장, 그리고 다른 곡물들도 골고루 자라고 있었다[2]. 들판에는 추수할 곡식으로 그득하고, 마을 가까이에선 고추, 콩, 깨가 줄지어 있고 키가 12-13피트나 되는 수수가 여기저기에 망울져 있으며, 고추를 추수하여 지붕에 널어 놓고 말리고 있기 때문에 지붕은 진홍색으로 물들어 있었다. 집 앞에는 널빤지가 있고 그 위에는 겨울에 먹을 호박고지와 오이가 널려있고. 마당에는 장독이 줄지어 있는데 그 안에는 여러 가지의 필수품, 그리고 다가오는 겨울을 위해 채소가 저장되어 있었다[3]. 마늘, 버섯과 함께 담배가 처마에 걸려 있으며 마을이 가까운 어느 곳이나 들판 가장자리엔 꿩들이 모여 울고 있었다[4][5].

이처럼 외국인들이 본 한국의 모습은 자원과 기후 등에서 매력적이었고, 곡식도 풍부하게 보였다. 외국인들의 기록을 통해 나타난 당시 한국의 식생활을 구체적으로 검토해 보도록 하겠다.

1) 곡류

조선에서는 쌀이 빵을 대신한다. 밀과 보리는 여러 지역에서 꽤 많은 양이 재배되고 있는데, 밀은 대부분 맥주나 양조업자 손에 들어가는 반면 보리는 쌀과 같이 밥을 지어 먹는다. 쌀 다음으로 중요한 곡식은 강낭콩으로서, 쌀이 사람들의 주식이라면 강낭콩은 당나귀나 소를 비롯한 가축의 주식이다. 상에 오른 음식은 정갈하지 않지만 풍성하다. 그 음식들은 모두가 서로 비

숫해서, 아침, 점심, 저녁 세 끼가 거의 같다. 쌀은 생명의 양식으로서, 다른 나라에서 빵이 차지하는 비중보다 훨씬 더 중요한 위치를 차지한다. 밥은 큰 그릇을 가득 채우는 것으로 족하지 않고 고봉으로 높게 쌓아올리는데 이 밥 한 공기는 식사에서 가장 중요한 부분을 차지한다. 밥도 솥에서 소금조차 넣지 않은 맑은 물로 끓여 그대로 준다[6].

벼가 경작되는 과정으로는 모 심는 사람들은 벼집으로 묶은 모를 부드러운 진흙 논바닥의 못줄에 맞추어 정연하게 심는다. 이렇게 심어진 모는 얼마 안 되어 뿌리를 뻗고 자라난다. 모가 자라면 김을 매줘야 하고 항상 적당한 양의 물을 논에 대야 한다. 곡식이 익으면 논에서 새를 쫓아야 한다. 논바닥이 적당히 건조하면 벼베기를 한다. 벼를 베는 다음 벼 다발을 논둑이나 산언덕에서 햇볕에 말린 후에 미리 준비한 땅바닥에서 도리개로 마당질을 한다. 그후 밭아질하기에 알맞도록 패인 나무 밑둥의 흙을 이용하여 벼를 짚는다. 벼의 껍질이 벗겨지면 돌절구 속에 넣어서 나무나 쇠로 만들어진 절구대로 절구질을 하여 쌀이 되게 한다. 이와 같이 정성을 들여 쌀을 정미하지만 결과적으로 도정 과정에서 떨어져 나간 작은 돌 부스러기가 새 백미에 혼합되어 있어서 식사 때 씹히면 이가 상하는 일이 많다[7].

조선의 쌀은 품질이 뛰어나 중국인과 일본인들이 매우 좋아한다. 이 두 나라는 보통 자기네 땅에서 난 것이 아니면 무시하는데, 조선 쌀은 일본에서 매년 수확철이나 심지어 수확도 하기 전에 모두 사들이기도 한다. 일본인들은 조선으로 질이 매우 떨어지는 일본 쌀을 들여오려고 조선 쌀을 미리 수출할 뿐 아니라, 종종 니켈 위폐 같은 것으로 대금을 내기도 한다. 가난한 조선인은 자기네 쌀이 일본으로 떠나버린 것을 알고서는 달리를 내고 일본 쌀을 찾기도 한다. 여기서 일본인들은 밀수꾼이며, 비할 데 없는 위조화폐 제조자라는 점을 분명히 짚고 넘어가야 한다. 벼농사는 조선 농민의 주업이다[5]. 쌀을 주식으로 북한에서는 종종 쌀 대신 조와 보리만 먹거나 아니면 이것들을 쌀과 섞어 먹기도 하며, 완두콩과 콩을 쌀과 섞어 먹기도 하여 콩류도 그들의 주요식품이라 할 수 있다[8].

벼 이외의 여러 곡물들이 있는데, 보리, 귀리, 밀, 옥

수수, 콩 등 다양한 곡물이 재배된다. 한국의 농업에서 모든 곡물들이 풍부한 수확을 냈지만 벼농사에 비교하면 다른 다양한 곡물의 파종은 부차적인 역할을 했다. 여러 곡물 중에 보리는 일본의 주요 턱에 값이 더 나가고 봄철 양식이 떨어져 갈 때 다른 곡물들보다 먼저 여문다. 또 한국인들은 밀을 봄같이 밀과 가을같이 밀로 파종한다. 지금 들판에 뿌려져 있는 가을같이 밀은 쌀 수확 후 뿌리는 것으로 내년 5월이면 익기 때문에 다시 벼를 파종할 때까지 들판은 빈다. 이런 식으로 한 해에 들판 하나에서 두 번의 수확을 한다. 블라디보스토크로 수출하는 귀리는 주로 한국의 북부지방에서 파송하여 매년 1만 2000푸드(약 200만kg)까지 보내며 또 귀리질은 고품질의 종이를 생산한다. 한국 농업에서 벼농사 다음으로 중요한 것은 수수이다. 수수는 여러 가지 종류가 있는데 한국인들의 식량으로 사용되는 수수는 키도 작고 알이 작지만 노랑과 딱딱하지 않은 수수이다. 또 품질이 낮아 가축사료로 쓰이는 수수는 잘고 볶지만 키가 크고 덩불 모양의 줄기를 가졌는데 그 줄기는 초가집, 울타리를 지을 때 사용되거나 땀감으로 쓰이며 멍석도 짠다. 또한 서쪽지방의 넓은 들판에는 고랑을 파종하는 한국인들도 볼 수 있으며 그 외에 서울의 곡물시장에서도, 그 어디서도 본적이 없는 옥수수가 옥수수라 불리는 것도 심는다. 그리고 호밀은 한국인에게도 잘 알려져 있다. 채소 중에는 다양한 완두콩 등 콩이 많이 있다. 해밀턴은 그 콩들을 알이 굵은 13가지의 콩, 알이 긴 2가지의 콩과 혼합된 5가지의 콩 종류를 구별했지만 서울의 곡물창고에서 매우 다양한 모양, 빛깔, 명칭을 가진 콩을 보니 콩과 완두콩의 이종은 훨씬 더 많았다는 것을 알 수 있다. 그 곳에는 말의 사료로 쓰는 콩, 완두콩 종류와 기름, 간장, 분말가루를 만드는데 쓰이는 종류의 콩들이 있고, 또 동쪽 지방의 쭈글쭈글하고 이상한 할아비콩과 호두콩이 있다[9].

콩은 쌀과 섞어서 밥을 하거나 두부나 떡을 만든다. 콩은 아시아에서 매우 높이 평가되는 간장의 원료로 사용되는데 이 간장은 다른 나라는 물론 영국의 유명한 소스를 만드는 데 사용하려고 해외로 대량 수출된다. 이처럼 콩은 중요한 농산물로서 두부나 떡, 간장 등의 소스를 만들 수 있고, 쌀과 콩 다음으로 중요한 곡물은

기장, 호밀, 보리, 귀리, 밀, 옥수수, 목화이다[7]. 콩은 수출 품목 중에서도 중요한 위치였으며, 밀은 북부지방에서 상당한 양이 산출된다. 이 밖에도 참깨, 수수, 귀리, 메밀, 아마(亞麻), 옥수수, 그리고 그 외에 몇 가지의 곡물이 재배되거나 산출량은 비교적 적은 편이다[10].

콩 종류는 20가지가 넘는데, 소위 잠두콩이 가장 많이 재배된다. 그 다음으로 귀하게 쳐주는 것이 옥수수인데, 그것은 빵아서 쓰거나 엿기름, 설탕, 시럽 그리고 여러 종류의 약품에 대한 원료로 쓰인다. 밀은 별로 경작되지 않으나 귀리, 수수, 아편 등은 대량으로 생산된다[11]. 카사바 뿌리가 한국 민족의 거의 유일한 양식이라고 하였는데[12], 이 카사바뿌리는 고구마를 의미하는 것 같기도 하다.

곡물을 조리하는 방식은 다음과 같다[8].

(1) 곡물

① 쌀밥, 조밥, 잡곡밥

밥은 밥솥과 쌀과 쌀을 덮을 만큼의 물을 담아 요리한다. 화력으로는 짚이나 나무로 피운 불이 이용된다. 보리밥도 쌀과 같은 방법으로 조리된다. 조밥도 쌀과 같은 방법으로 조리된다. 조는 쌀보다 많은 지용성 비타민을 함유하는데, 북한사람들이 더 많은 조를 섭취하여 남한사람들보다 더 큰 체형을 보이는 이유가 이것이다. 쌀에 완두콩이나 콩을 섞은 잡곡밥(팥밥 또는 콩밥)도 자주 섭취된다.

② 죽, 미음

죽은 종종 쌀과 보리를 이용해 만들어진다. 미음은 더 묽으며, 주로 환자들과 유아들을 위해서 만들어진다.

③ 떡

떡은 글루텐을 많이 함유한 현미를 보자기에 묶고, 그것을 한동안 물에 담갔다가 끓는 물 위에 놓고 찌면 만들어진다. 쌀가루를 반죽하여 찌는데 이 방법이 더 쉽지만 맛은 덜하다. 떡은 일반적으로 보통 끼니때 먹지 않지만, 잔치 때에는 빠지지 않는 음식이다. 가끔 만둣국처럼 국에 들어가기도 한다.

④ 만두

만두는 밀가루로 만들어진다. 국에 넣어 요리되기도 하고 잔칫상에 올려진다.

⑤ 국수

국수는 주로 메밀로 만들어지고, 밀가루로 만들어진 국수는 식감이 덜하다. 고기국이나 채소국에 넣어 먹는다.

(2) 콩과 완두콩으로 만들어진 음식

① 두부

두부(bean Curd)는 일본의 “두부(Tofu)”와 같은 것이다. 두부를 만들기 위해서는 대두를 물에 불린 다음 그 콩을 갈고 끓인다. 그 다음 이 콩물을 형겅으로 걸러내고, 단백질을 침전(응고)시키기 위해 간수(이른바 바닷물)를 걸러진 콩물에 넣는다. 그 다음 위 부분의 액체는 떠내고 응고된 부분은 틀에 넣고 눌러서 모양을 만든다. 이렇게 하면 부드러운 두부가 완성된다. 콩의 남은 덩어리 또한 먹기도 하는데 이것을 비지라고 부른다. 주로 국이나 찌개에 넣거나 계란이 들어간 오믈렛(omelet)으로 요리된다. 두부는 별다른 조리 없이 양념과 먹을 수도 있다.

② 묵

묵(Pea Curd)을 만들기 위해서는 완두콩(peas)을 껍질이 쉽게 벗겨질 때까지 물에 담가 둔다. 그 다음 콩에 물을 충분히 주며 맷돌로 갈다. 갈아진 콩과 물을 성근 체로 거르고 거른 물을 입자가 가라앉도록 일정 시간 동안 놓아 둔다. 위에 뜨는 물은 가만히 따라 버리고, 남은 것을 모아 한동안 끓여서 단백질이 응고되도록 한다. 그 뒤 차게 식히면 젤리 형태의 덩어리가 된다. 이것이 묵이고 간장, 고춧가루, 참기름과 함께 먹으면 된다. 체에 거를 때 남은 덩어리 또한 먹을 수 있으며 콩비지와 같이 비지라고 불린다.

③ 간장

간장(Bean Sauce)은 일본의 ‘소유(sho-yu)’와 다소 비슷하지만 더 짜고 덜 달다. 간장을 만들기 위해서는 대두를 완전히 끓이고 짓이긴 후 덩어리 형태로 빻는

다. 메주라 불리는 이 덩어리는 여러 달 동안 보관되며 그 사이 곰팡이가 생기고 천천히 발효된다. 이것이 제대로 익으면 부셔서 오랫동안 소금물에 담가 둔 후 채로 거르는데 고체 부분을 말리면 된장이 된다. 액체 부분은 끓이고 응고되는 단백질을 여러 번 제거한다. 이때 충분히 농축되면 이 액체는 식혀져서 보관된다. 이것이 바로 한국 음식에 없어서는 안되는 양념 간장이다.

④ 고추장

고추장을 만드는 법은 많은 양의 붉은 고추를 발효된 메주가루, 쌀, 소금과 함께 섞고 그 혼합물의 맛이 익을 때까지 적은 양의 물에 담가 두면 된다. 고추장 또한 한국에서 매우 중요한 양념이다.

⑤ 콩자반, 콩나물

콩자반은 콩을 간장에 넣고 끓여서 만든 음식이다. 콩자반의 콩은 부풀지 않고 딱딱하고 잘 부서지며 매우 짜다. 먹을 때 설탕과 참기름을 곁들일 수 있다.

콩나물은 굉장히 흔한 식재료이다. 콩을 물에 담가 두면 싹을 낸다. 줄기가 어느 정도 자라면 콩과 줄기 모두를 끓인 뒤 먹는다. 대체로 양념이 곁들여진다.

⑥ 녹두전병

녹두전병(Pea-pancakes)을 만들기 위해서는 녹두를 물에 12시간에서 24시간 동안 담가두었다가 껍질을 제거한다. 물에 불린 녹두를 갈고 그 반죽에 소금을 넣는다. 얇게 썬 채소도 그 반죽에 함께 넣을 수 있고 팬케이크 처럼 얇게 부치면 된다.

당시 곡물을 살펴본 결과 한국의 주식은 쌀이었고, 조선 쌀의 품질이 좋아 일본과 중국의 쌀보다 으뜸으로 쳤음을 알 수 있다. 또한 보리와 콩종류(콩, 할아비콩, 호두콩, 잠두콩, 완두콩, 강낭콩)를 다음으로 많이 섭취하였으며, 특히 콩으로 두부와 각종 소스, 떡 등을 만들어 먹었음을 알 수 있다. 카사바 비슷한 고구마도 많이 섭취하였음을 알 수 있다. 그 외 기장, 귀리, 밀, 조, 수수, 옥수수, 호밀, 녹두, 밀, 참깨, 메밀, 아마, 편두, 깨 등이 농사지어졌음을 알 수 있다. 밥으로는 쌀밥, 보리밥,

조밥, 콩밥을 많이 먹었고, 죽, 떡, 만두, 국수를 만들어 먹었음을 알 수 있다. 콩으로는 두부와 묵, 간장, 고추장, 콩자반, 콩나물, 녹두전병 등을 만들었다.

2) 채소

조선의 식단에는 많은 종류의 채소들이 폭넓게 오르지만, 그 중에서도 무와 배추가 가장 일반적이다. 대개 서양에서 채소를 먹을 때처럼 끓여서 먹지 않고 날로 먹거나 절여 먹는데, 철마다 산기슭에서 채취한 나물이나 집 근처 밭에서 키운 야채들이 그릇에 담겨 오르기도 하는데, 이것들은 아무런 양념도 없이 항상 물에 넣어 끓여낸다. 300여 년 전, 감자가 이 ‘은자(隱者)의 나라’에 들어왔으며, 감자는 흰쌀밥이 있을 때는 대부분 거들떠보지도 않지만 쌀이 부족한 일부 지역에서는 많이 찾는다. 감자가 산에서도 잘 자라고 산간 지방 사람들이 많이 먹기에 종종 이 지역(강원도) 사람들을 ‘감자 바위’라고 부른다. 고구마가 이 나라에 선을 보이기 시작한 것은 불과 몇 년 전이지만, 고구마는 그 사춘적인 감자보다 사람들에게 더 가까이 다가갈 것 같다[6].

고추는 전국적으로 재배되며 상추와 비슷하게 생긴 채소는 절여서 부식으로 먹는데 한국인들은 이것을 김치라고 부르며 이것은 주의 깊게 보지 않아도 바로 알아볼 수가 있다. 무는 어디에서나 볼 수가 있으며 날로 먹기도 하고 절여서 먹기도 한다. 미나리라고 하는 특산물은 부식으로 두 번째로 중요한 것이다. 여름철에는 참외와 오이를 즐겨 먹는데 요즘처럼 콜레라가 만연하는 때에도 껍질도 벗기지 않고 통째로 먹는다. 감자가 한국에 들어온 지는 매우 오래 되는데 산간 지방에서는 이것을 주식으로 삼고 있는 곳도 있다. 감자는 질이 좋아 외국사람들이 주로 먹고 있다. 과와 마늘도 풍부하며 매우 질 좋은 버섯도 있다. 씬바귀, 시금치와 그 밖의 여러 가지 채소를 밥과 함께 비벼서 먹는다[10].

채소는 여러가지 조리법으로 매 끼니에 올려진다. 무, 당근, 양배추, 양파, 일부 산간지역사람들이 밥을 대신 하는 식재료로 감자를 먹기도 하지만, 보통 한국인들의 식생활에서 그리 중요한 위치를 차지하지는 않는다. 한국인들이 고구마를 많이 먹기 시작했으며 주로 삶거나 구워서 먹는다. 밥과 기타 견과류의 경우 한국인들은

그냥 먹으며, 밥은 주로 구워 먹는다. 대추의 경우 한국인들은 종종 다른 음식에 넣어서 먹는다[8].

당시 재배되는 채소로는 무, 배추가 주가 되고 다음으로 미나리를 많이 먹었으며, 참외, 오이, 버섯, 감자, 고구마, 당근, 양파, 쓸바귀, 시금치 등 다양한 채소가 있었고, 당시 여러 가지 채소를 밥과 함께 비벼먹는 비빔밥을 많이 먹었음을 알 수 있다.

3) 김치

김치에 대해서는 거의 대부분의 외국인들이 언급하고 있다. 조선인들의 식탁에서 가장 중요한 것이 김치였다. 온갖 반찬들이 식사에 간을 맞출 수 있도록 항상 밥과 함께 제공되는데, 고추장, 무절임, 배추 등이 그것이다. 이 반찬들 중 가장 중요한 것을 김치라고 부르는데, 무와 배추로 만든다. 채소들은 다양으로 재배되어 식단에서 큰 비중을 차지한다. 무와 배추는 절대 끊이지 않고 날것으로 김치를 만드는 데만 사용한다. 김치가 없으면 식사가 준비되었다고 여기지 않는다. 초가을 첫 서리가 내릴 즈음이면 동네 아낙네들은 김장하느라 바빠진다. 배추와 무를 수확해서 가까운 냇가나 우물가로 날라서-실제로는 시냇가로 나르는 경우가 더 많다-속속들이 씻어낸다. 종종 한 무리의 아낙네들이 시냇가에서 김칫거리를 씻고, 그 바로 위에서는 다른 여인들이 옷을 세탁하고 있는 모습을 볼 수 있으며, 같은 시간에 누군가가 이 시냇가에 와서 마실 물을 길어 갈 수 있다. 하지만 이는 중요한 문제가 아니다. 동양에는 세균이 없거나, 최소한 없어 보이기 때문이다. 그렇게 씻어낸 재료들을 집으로 운반하여 큰 돌로 만든 항아리 안에 담아둔다. 이들 항아리 속에는 배추와 무뿐 아니라 제대로 맛을 내기 위하여 다른 많은 것들도 함께 넣는다. 김치를 제대로 만들려면 열세 가지 다른 재료들이 필요한데 일등품의 김치를 만들기 위해 무엇이 들어가야 하는지 다 설명할 수는 없다. 중요 재료로는 소금, 짓갈, 마른 생선, 마늘, 고추가 들어간다. 김치는 양념과 버무려 며칠 혹은 몇 주 동안 기다려서 숙성시킨 후 먹는다. 처음에는 발효되어 가스를 내고, 그런 연후에는 부풀어 오른다[6].

김치에는 많은 양의 붉은 고추가 항상 들어가며 종종

맛을 위해 생강, 새우, 생선을 넣기도 한다. 상에 올려질 때 가끔씩 간장(Bean sauce)이 추가되기도 한다. 김치나 김치를 대신하는 음식들(장아찌류)은 모든 한국식 식사에서 빼놓을 수 없는 풍미이다. 무도 가끔 배추처럼 잘라져 김치로 만들어지는데 이것을 깍두기라고 부른다. 장아찌는 무, 양파, 오이, 배추 등을 간장(Bean sauce)에 담가서 잘 익을 때까지 두면 만들어진다. 이런 장아찌가 김치의 대응식이다. 동치미는 무와 함께 붉은 고추와 양파를 물에 담가 숙성될 때까지 두면 만들어진다. 무가 잘 익었으면 무를 꺼내 얇게 썰어 그 동치미 국물과 함께 담아 내놓는다[8].

김치 맛에 사로잡힌 어느 외국인의 즐거운 회상을 적은 기록도 있다.

김치는 고춧가루, 굴, 기름 그리고 마늘로 무친 배추와 무를 기초 재료로 하여 만드는데 이 모든 것은 소금물에 담그고 약 2개월 간 발효시킨다. 이 혼합체는 성분이 140가지나 되며 이것들을 한 배럴 크기의 독인 [광] 속에 저장한다. 다 익은 김치는 아삭아삭하며, 마늘을 넣지 않고 만든 김치는 담백한 맛이 있다. 나는 이 김치를 즐겨 먹는 몇 사람 안 되는 외국인 중의 한 사람으로 보인다. 나는 매년 겨울철에 먹으려고 마늘을 빼고 김치를 담갔다. 그렇게 하면 역한 냄새가 없다. 김치 자체의 냄새는 강하고 독특하다. 그 맛에 대하여는 그곳을 잠시 소개함으로써 가장 잘 설명할 수 있을 것이다. 조선에 온 지 얼마 안 되어 나는 병원을 관리하고 있었다. 그때 병원에는 허술한 일이 많았고 도처에서 악취가 풍겼다. 하루는 나의 집에 있는 사무실에 들어가자 지금까지 말아보지 못한 냄새가 온몸에 배이는 것만 같았다. 그래서 나는 종업원들을 불러 병원으로 가도록 지시한 환자들을 사무실로 들여보낸 것을 꾸짖었다. 그러나 그들은 병자가 들어온 적이 없다고 했다. 그래서 창문을 열어 놓고 방으로 들어와 살펴봤다. 그 냄새는 어떤 착한 환자가 놓고 간 작은 단지에서 나는 냄새였다. 그 단지 속에는 익을 대로 익은 고약한 냄새가 나는 김치가 들어 있었다. 그래서 그 단지를 당장에 내버리라고 명령했다. 그런 일이 있은 후로는 노동자들의 입에서도 김치 냄새가 났다. 그들은 그 냄새를 좋아했는지 모르지만 나는 도저히 견딜 수가 없었다. 이 일이 있은

후에 어떤 사람이 마늘을 빼고 만든 이 김치의 맛을 보라고 권유했다. 그런데 나는 첫입에 그 맛에 사로잡혔다. 아직도 종종 그때의 일을 회상하면 즐겁기만 하다[7].

조선의 생활사에는 11월과 12월에 민족적 음식인 ‘김치’ 담그는 일이 있다. 배추와 가늘게 썬 무를 소금에 절여 고추, 양파[파를 가리키는 듯하다], 마늘, 생강, 심지어 배까지 갈아 넣어 큰 독에 담아둔다. 이 혼합물이 겨우내 숙성하도록 놓아둔다. 봄의 끝 무렵까지는 저장해야 잘 익는다. 철에 따라 여기에 두 가지 젓국을 추가하기도 한다. 여름에는 필요할 때마다 김치를 담근다. 이때는 익히지 않고 신선한 상태로 먹는다. 이것은 우리가 식초에 절여 먹는 것과 유사한 양념감이라 하겠다[5].

허간에는 김치를 담아두는 커다란 독이 있다. 한국인들은 가을철에 김치를 대량으로 담가 목까지 땅에 묻음으로써 추위에 어는 것을 막는다. 아주 가난한 사람들은 밥에 김치 한 가지만 놓고 먹는 경우가 흔히 있으며, 기장이나 비썰 마른 완두콩이라도 섞지 않을 수만 있다면 다행이다. 김치란 배추를 무, 새우, 생강, 파, 고추, 그리고 소금에 버무려 만든 부식이다. 그들은 수북한 밥을 모두 치울 때까지 젓가락을 이용하여 접시 모서리에 있는 비썰 마른 생선 토막이며 무 조각까지 먹는다. 그들이 얼마나 맛있는 소리를 내며 먹는가 하는 점은 그 음식의 질과 맛이 어떤 것인가를 설명해 준다[13]. 장독은 담을 따라 놓여있지만 대개는 뜰에 있다. 그들은 그 속에 소금, 절인 오이, 음료, 과일주를 담으며, 항상 몇 개는 잘게 썬 배추에 식초를 쳐서 담근 독일식 사우어 크라우트(sauerkraut)를 담은 김치를 담고 있다. 김치 없이 그들은 밥을 먹지 못한다. 시골의 아낙네들은 들에 나가 목화씨를 뿌리고 담배와 쌀과 보리 가꾸기를 돕는다. 또 가을에는 그 해에 먹을 김치를 담근다[14].

김치는 한국인에게 있어서 중요한 양식이었다. 김치가 없으면 식사준비가 다 되었다고 할 수 없었으며, 무, 배추, 고추 등 날 채소로 김치를 만들어, 한국에는 세균이 없다고 할 정도로 청정한 나라로 보았다. 김치의 성분이 140가지라고 한 점, 한국인들이 김치를 먹을 때 얼마나 맛있는 소리를 내면서 먹는가를 보고 김치가 얼마나 좋은 음식인지를 말하고 있다. 한국에서는 가을철이후 대량의 김치를 담그는 김장모습을 언급하고 있다.

4) 육류

한국인들은 돼지, 닭, 오리를 많이 키우는데 쇠고기는 너무 비싸 부유층만 먹는다. 정육점에서 돼지고기, 쇠고기와 함께 껍질이 벗겨진 개의 몸통고기를 볼 수 있다. 쇠고기는 도축에 대한 제한과 관리들의 특권이 너무 많아 도살보다는 산 채로 파는 것이 더 나은 이익을 낼 수 있고 값이 비싸 부유한 사람이나 고관들만이 사먹을 수 있는 특히 귀한 음식이다. 한국인들이 선호하는 가금류에는 부부 금슬을 상징하는 오리나 거위가 있다. 거위나 오리는 혼례 예물에 필수라 가난한 사람들은 종이로라도 만들어 선물한다. 한국의 닭 중에는 메밀을 먹여 한국식으로 키운 닭이 특히 맛있고 알도 잘 낳는다. 메밀은 달걀의 수를 늘려주고 맛과 질도 향상시키기 때문이다. 또한 한국의 도처에는 야생, 반야생의 회청색 비둘기들도 볼 수 있고, 고양이는 드물며 쥐는 아주 많다. 이 밖에는 벌이 질 좋은 꿀과 밀랍을 제공하는데, 한국인들은 벌을 잘 칠 줄 몰라 단순히 구멍 낸 그루터기에 편편한 돌을 얹거나 커다란 항아리를 뒤집어 놓고 벌통이라 한다. 그 벌통은 하나마다 3~8잔의 꿀이 생산되며, 잔 당 30~80푼이다[9].

쇠고기는 항상 작게 썰어 먹는다. 요리하는 사람이 그것을 오믈렛으로 썬다[즉 전야로 만든다]. 양고기는 아주 드물며(중국산이다), 부자의 식탁에나 오를 뿐이다. 꿩, 닭, 오리도 삶아서 먹는다. 고기는 가열한 철판에 구워 먹는데, ‘간장’이라는 소스와 생강을 곁들인다. 보통 조선인은 고깃덩어리에 강한 양념을 섞어 먹는 걸 좋아한다. 즉 간장이나 김치 등을 곁들인다. 이런 양념은 유럽인에게 고약한 냄새를 풍긴다[5]. 상점들에는 닭, 꿩, 계란, 피를 빼지 않아 거무튀튀한 쇠고기를 팔기 위해 진열해놓고 있다[15].

소고기를 국이나 찌개에 넣어서 먹지만 장조림으로 먹기도 한다. 너비아니는 숯불위에서 구운 작은 조각의 고기음식이다. 고기산적은 꼬치 끝까지 썬 후 숯불위에서 소고기를 양파나 다른 채소와 번갈아가며 굽는 것이다[8]. 빈곤계층은 고기를 많이 먹지 못하나 여유가 있는 사람들은 적당한 양의 육류를 먹는다. 모든 계층이 몇 개의 달걀과 약간의 가금류(소, 돼지 등)를 먹는다. 우유, 버터, 치즈는 거의 사용되지 않는다. 달걀을 날것

으로 먹기도 하고 삶아서 먹기도 하는데, 보통 완숙으로 익혀 먹는다. 하지만 찌개로 먹는 경우가 더 흔하다[8].

조선에서 개고기는 별미이며, 소고기나 돼지고기의 경우 도살 후 꼭 필요한 부분만 손질해서 털 제 구워먹고, 내장도 즐겨 먹었다. 조선에서 개는 대부분 식용으로 기른다. 딱 먹기 좋게 3년을 키우면, 그 녀석은 너무 똑똑해서 귀신이 집으로 들어오는 것까지 알 정도라고 한다. 이 가엾은 짐승을 잡으려고 목에 밧줄을 걸고 죽을 때까지 완력을 사용한다. 염소는 잡기 전에 물에 집어넣는다. 소는 푸줏간에서 잡는다. 이놈을 잡을 때는 목을 찌르고 나서 즉시 나무로 튼을 벌려 끼운다. 그리고 죽을 때까지 궁둥이를 두들긴다. 이런 식으로 하면 거의 피를 쏟지 않는다. 물론 이렇게 도살되는 가엾은 짐승의 고통은 끔찍할 수 밖에 없다. 조선에는 사냥감이 풍부하며 꿩이나 오리, 거위 등은 때로 잡는다. 이런류는 값도 싸고 소비량도 엄청나다. 보통은 내장을 꺼내지 않고 통째로 구워 먹으며, 뼈도 남기지 않는다. 내장은 특별 요리가 되곤 한다[5]. 일반푸줏간에서는 개고기를 파는데, 조선 사람들은 미국의 인디언들처럼 이 고기를 즐긴다. 그러나 음력 정월에는 종교적 금기로 인해 개고기를 먹지 않으며, 개처럼 천한 신분들만이 먹도록 되어 있다[16].

조선에서는 소고기, 돼지고기, 꿩, 닭, 오리, 거위, 계란 등을 먹었다. 그러나 소고기의 경우 비싸서 부유층만 먹을 수 있었고, 미국의 인디언들이 개고기를 먹었던 것처럼 한국인도 개고기를 즐겨 먹었으나 음력 정월에는 종교적 금기로 인해 먹지 않으며, 개처럼 천한 신분들만 먹었음을 알 수 있다. 우유, 버터, 치즈는 거의 사용되지 않고, 계란은 날것으로 먹거나 삶아서, 또는 찌개로 먹었다.

5) 어류(해산물)

한국의 3면의 바다에는 수백 가지의 물고기들이 득실거린다. 한국인들은 심지어 상어나 낙지에 이르기까지 모든 물고기를 먹는다. 가장 많이 잡히는 것은 대구로서 동해안에서 무진장으로 잡히며 포(鮑)를 만들어 전국으로 보낸다. 이 밖에도 조개, 굴, 그리고 새우 등의 여러 가지 어류가 잡힌다. 고래는 동해안에서 무진장으로

로 잡혀 최근에는 일본의 우수한 회사들을 끌어들여 이들을 잡고 있다. 진주조개는 남해안에서 상당히 발견되어 만약 한국인들이 조개로부터 진주를 추출하는 방법을 알았다더라면 진주는 상당히 가치 있는 것이 될 수도 있었다. 그러나 한국인들이 이용하고 있는 해산물은 물고기와 진주만이 있는 것이 아니다. 상당한 양의 식용 해초를 딸 수가 있으며 해삼은 특히 진미이다[10].

한국인은 일본인보다 생선을 적게 먹고 육식을 많이 하지만, 생선회를 좋아하여 맵고 자극적인 소스와 함께 먹고, 날고기, 비계, 내장도 잘 먹으며 작은 뼈, 연골도 씹어 먹는다[9]. 또한 한국인들은 새우와 해초도 매우 즐겨 먹는다[5]. 함경도의 해안을 쓸어내리고 있는 해류 속에는 청어와 리본어(漁)들이 헤엄치고 있으며, 공해에는 다른 어족들이 살고 있다. 이 뒤를 따라서 이들을 먹이로 삼고 있는 고래 떼들이 바짝 쫓아다닌다. 어로 계절이 되면 내륙 지방과 연안 마을의 수많은 주민들이 몰려나와 고기를 잡는다. 그들이 흰 옷을 입고 무릎까지 올라오는 물 위에서 서 있는 모습은 마치 논 위의 황새 떼와 같이 보인다. 그들은 일종의 통나무 배나 뗏목 배를 사용하는데, 이들은 고기를 잡거나 파도를 타는 데에 몹시 유용하다. 그들은 고래를 사냥하거나 얇은 곳에서는 고래를 해안 쪽으로 몰아 고래가 모래위에 얹히면 사로잡는다. 유럽의 고래잡이들이 사용하는 창이나 작살이 그 거대한 물체의 몸뚱이에 꽂혀 있는 것이 보인다. 최근 조선 사람들은 이 거대한 해양 포유동물을 잡는 법을 익히기 위해 일본의 포경업자들과 손을 잡고 있다. 어느 잠시 동안의 계절에는 물고기를, 특히 작은 물고기를 통째로 날로 먹는 경우가 흔히 있다. 어회(魚膾)는 진미이다[16].

조선인이 가장 즐겨먹고 싼 생선은 명태를 의미하는 '링'이었다. 이 생선은 조선의 동해안에서 대량으로 잡혔고, 말려서 전국에 공급되었다. 영양가 있는 생선으로는 상어와 오징어가 있다. 조개, 굴, 새우가 풍부했고, 해삼은 모두가 좋아했다. 말린 미역인 바닷말은 모두가 좋아하는 해산물이었다. 이는 하얀 소스에 찍어먹거나 끓여먹으면 유럽인에게 맞는 훌륭한 식품이었다[11].

생선을 먹는 방법으로 간장과 섞은 물에 생선을 넣고 끓인다. 상에 내기 전에 붉은 고추와 참깨를 뿌리며, 이

것을 조림이라고 한다. 암치는 절인 생선으로 만들어진다. 절인 생선을 물에 담가두었다가 여러 조각으로 찢어 숯불에서 익힌 후 상에 올릴 때 참기름을 곁들인다. 못침은 마른 생선으로 만들어진다. 마른 생선을 물에 담갔다가 잘게 찢어 참기름과 간장에 잠깐 두었다가 먹는다. 난젓을 소금물에 두었다가 깨끗한 물에 끓인다[8].

한국은 3면이 바다로 둘러싸여 명태, 상어, 낙지, 고래, 조개, 굴, 새우, 오징어, 해삼, 청어, 넙치류 등 다양한 생선과 미역이 풍부했고 명태가 가장 싼음을 알 수 있다. 생선회를 즐겨 먹기도 했으나, 일본의 지배를 받고 있던 시절에는 일본인의 독점으로 물고기 값이 비쌌다. 고기를 잡을 때 한국인들이 흰 옷을 입고 있다고 한 점에서 한국인들은 흰옷을 많이 입고 살았음을 알 수 있다. 진주조개가 많이 잡히는데, 가공기술이 없어서 진주조개산업을 할 수 없었던 한국의 아쉬운 현실도 이야기하고 있다.

6) 과일

한국에는 결이 거친 배, 딱딱한 복숭아, 자연 그대로 자라는 사과 그리고 무미건조한 대추와 같은 과일들이 잘 자란다. 그러나 모든 과일의 흉작은 감이 풍성하게 열리는 가을에 보상된다. 한국의 감은 세계에서 가장 훌륭한 과일이라는 것이 가장 폭넓은 경험과 가장 오랫동안 판단해 온 많은 사람들의 의견일 것이다[1]. 감은 주요 산물이며 다른 어느 나라보다도 크고 맛있다. 감은 사과의 크기만큼 자라서 서리를 맞은 뒤에는 그 모양도 매우 멋있게 되는데 이렇게 된 감을 서양의 황실에서 멋으로 탁자위에 놓아둔 것을 볼 수 있다. 살구는 맛은 좋지만 미국산이나 유럽산보다는 작다. 복숭아는 전체가 진홍색이고 크지만 질은 좋지 않다. 오얏은 산출량도 많으며 맛도 좋다. 관목에서 달리는 버찌의 일종이 잘 알려져 있기는 하지만 접목이 불가능하기 때문에 왜소화되어 있다. 이 밖에도 대추, 석류, 돌능금, 배, 포도, 등이 있으나 서양산보다는 맛이 좋지 못하다[10]. 감을 무화과와 같은 방법으로 저장하면 맛이 좋다고 체언한다[7]. 한국인들은 복숭아나 참외와 같은 과일이 나오면 껍질도 벗기지 않고서 먹는다. 한 사람 앞에 20-30개의 복숭아가 배당되는데 눈 깜짝할 사이에 없

어진다. 그러나 항상 음식이 그렇게 풍성한 것은 아니다. 잔치가 끝나면 굶는 경우가 많다[16].

한국에는 감, 살구, 복숭아, 오얏, 대추, 석류, 돌능금, 배, 포도 등의 과일이 있음을 말하고 있다. 특히 감은 세계 어디에 내놓아도 손색이 없는 훌륭한 과일이며, 당시 한국에서는 항상 음식이 풍부한 것은 아니고, 잔치가 끝나면 굶는 경우가 많다고 하여 당시 빈궁한 한국인의 삶을 말해주고 있다. 과일은 식생활에 그리 중요한 부분을 차지하지는 않는다고 하여[8], 음식이 많지 않던 시절에 과일을 꼭 챙겨먹었던 것은 아니었음을 알 수 있다.

7) 약초

한국은 동양에서도 약초지로 유명한데 특히 그 중에 인삼이 으뜸인 것은 말할 것도 없다. 중국인들은 한국의 인삼이 어떤 다른 나라의 것보다도 우수하다고 믿고 있다. 인삼은 두 가지가 있다. 하나는 산삼(山蔘)인데 이것은 너무도 드물고 값이 비싸고 세 계절 동안에 한 뿌리만 캐어도 일 년은 넉넉히 먹고 살 수가 있다. 다른 하나는 일반적으로 농가에서 재배되는 품종인데 미국의 숲에서 발견되는 것과는 다소 다르다. 한국산 6-7년 생을 뽑아 찌면 불그레한 색깔을 내는데 미국산은 그렇지 못하다. 홍삼은 중국에서 특히 인기가 있어서 고가로 팔리고 있다. 인삼은 전매 사업으로 되어 있으며 1년에 30만원 정도의 수입을 올린다. 이밖에도 감초, 피마자 등 서양의 약전에서도 찾아볼 수 있는 수십여 가지의 약초가 있으나 서양인들은 이런 것들을 싫어한다[10].

인삼을 ‘진생’, ‘파낙스 캅콜리움’ 이라고도 하는데 그 뿌리는 극동에서 지극히 평판이 좋은데다 송도 지방을 부유하게 해준다. 이 뿌리는 조선인이 대단히 애용하는 일급 최음제이다. 상당한 물량은 상하이와 톈진으로 수출된다. 중국에서 널리 평판을 얻었기 때문이다. 마치 폐해가 심각한 마약인 아편에 못지않다. 인삼은 보통 7년이면 다 자란다. 그것을 뽑아 별에 말려서 뿌리를 사용하는데, 바로 백삼(白蔘)을 이른다. 송도의 황실 농장에서는 가장 질 좋기로 평판 난 홍삼(紅蔘)을 가공한다. 홍삼은 밀봉한 항아리 속에서 뿌리를 건조시켜 얻는다. 이뿐만 아니라 값이 아주 비싼 ‘야생 인삼[산

삼]도 있다. 이 특별한 뿌리의 거래는 면세로 하는데, 그것을 독점하는 정부로서는 훌륭한 수입원이다. 이 부근의 주민들 모두가 말할 수 없을 정도의 정성과 매우 비옥한 토양을 필요로 하는 이 세심한 경작에 종사한다. 땀벌에서 이 약초를 보호하려고 밭 위에 쳐놓은 거적이 보인다. 겨울에는 얼지 않도록 신경 써야 한다. 인삼밭에 밀려 최소한으로 축소된 다른 경작지도 주민의 식량으로 충분할 정도로 넓다[5].

한국은 예로부터 인삼의 고장이며, 산삼, 홍삼, 감초, 피마자 등의 다양한 약초가 재배된다. 인삼의 상당한 물량이 상하이와 텐진으로 수출됨을 말하고 있다.

8) 죽, 과자, 떡, 국수

한국에서는 곡물을 이용하여 여러 가지의 죽은 만들어 먹고, 시골에서는 빵을 전혀 모르는 대신 전분으로 만든 역겹고 끈적거리며 느끼한 떡이라는 음식이 있다. 또한 증기로 쪄내는 작은 떡 외에도 한국인들은 가루를 사용해 중국인으로부터 받아들인 국수나 면을 만든다. 그리고 한국에서는 곡물의 껍질을 벗기거나 곡물을 빵아 가루를 낼 때 절구질을 한다[9]. 설탕이나 꿀, 일종의 보리설탕 같은 것으로 맛을 낸 밀 과자와 쌀과자(떡)가 있다[5].

한국에서는 곡물을 이용하여 여러 가지 죽과 떡, 국수, 밀과자가 있었음을 말하고 있다.

9) 술

술은 기호에 따라서 쌀이나 수수 또는 보리로 담근다. 이 주류들은 강도나 색깔, 맛이 맥주와 브랜디의 차이만큼이나 다양하다. 서양의 증류기에서 나온 최상의 상품에서도 퓨젤유(fusel oil)가 흔히 남아 있는 것과 마찬가지로 일반적으로 조선의 주류들은 서양 사람들이 맛을 보면 탁하고 기름이 뜨고 유정(油精)이 그대로 남아 있다. 하멜(H. Hamel)에서부터 최근의 미국인에 이르기까지 이곳을 찾아온 많은 방문객들은 조선 사람들이 맥주에서부터 위스키에 이르기까지 온갖 독주(毒酒)를 모두 좋아한다는 사실이 무엇보다도 인상적으로 보였다. [조선 사람들은 바커스(Bacchus)에 대한 경배에 몹시 열중하고 있다.]는 것이 중론이다. 조선어에는 그들

이 조야한 방법으로 만든 곡주(穀酒)를 매우 익히 알고 있다는 사실을 입증해 주는 어휘가 많다. 반도의 주민들은 부여와 고구려 시대에도 술고래들이었다. 근대 조선이 상역(商易)의 문호를 개방하자마자 조선은 양조장을 세웠으며, 유럽의 과일주, 브랜디, 위스키, 진 등이 수입되어 조선 사람의 술맛을 바꾸어 놓았으며, 전국적으로 술 소비량을 늘렸다[16].

한국인들이 독주를 좋아하며, 부여, 고구려시대부터 술고래였다. 과거 한국 술은 탁하고 기름이 뜨고 유정이 남아있으나, 근대에 문화가 개방되고 유럽의 술들이 수입되자, 조선사람들의 술맛이 바뀌었음을 말하고 있다.

10) 조미료

한국인은 고추의 일종인 칠리소스와 칠리간장, 오이에 혼합되어있는 소금과 붉은 고추 그리고 야채 국을 즐긴다. 이 나라의 음식을 먹으려고 노력하는 일반 외국인들은 짧은 시간 내에 음식을 먹은 다음 그의 입을 벌려 찬 공기를 들이마시고 난폭하게 부채질을 한다. 그의 눈에 고인 눈물과 일반적으로 괴로워하는 모습을 보면 그가 담백한 쌀밥과 배추김치와 국과 콩과 간장 대신에 타고 있는 숯불을 먹었나 하는 생각이 들 정도이다. 이것이 한국인이 매일, 그리고 1년 내내 먹는 일반적인 식사이다. 한국인은 고기와 감자와 빵 대신에 쌀밥과 콩과 배추를 즐겨 먹는다. 그것은 매우 단조로운 음식물이지만 그들은 그것을 먹고 힘을 얻어 말처럼 일하고 대단히 무거운 짐을 운반할 수 있다[1]. 요리하면서 간을 맞추는 데는 고추가 널리 쓰이며, 안뜰이나 지붕 위에 널어 말리는데, 9월이나 10월이 되면 붉은 꽃다발 같은 것이 그림처럼 아름다운 멋을 낸다[5]. 조선 사람들은 설탕을 갖고 있지 않았으나 메밀 꿀을 얻을 수 있다. 그것은 이제까지 내가 결코 맛보지 못했던 아주 좋은 것이다[14]. 여러 가지의 양념, 겨자, 초(醋), 고추, 그리고 집에서 만든 간장 등은 향기가 풍부하다. 한국인들은 고기 담을 바꾸거나 그릇 또는 고기를 쥘 꼬챙이 대신에 고추장이나 일종의 간장 뚜껑배를 옆에 두고 있다. 고기가 낚시에 걸리면 즉시 끌어내어 두 손가락으로 집어 고추장에 찍어서 기도도 하지 않고 먹는다[16].

한국인은 붉은 고추를 즐겼고, 전국에 고추가 재배되

었고, 안뜰이나 지붕위에 널어서 말렸다. 요리하면서 간을 맞추는데 고추가 쓰였고, 설탕은 없었으나 천연 메밀 꿀로 조리했고, 겨자, 식초, 간장, 고추장 등 조미료가 풍부했음을 말하고 있다.

11) 음료수, 차, 송능

조선의 농민들은 세계의 양대 차(茶)생산국인 일본과 중국의 중간에 살고 있는 동시에 위도 상으로도 차의 생산권에 살고 있으면서도 차의 맛을 거의 모르고 있다. 조선 사람들이 가장 즐겨 마시는 것은 송능이다. 말린 인삼과 굴껍질 또는 새앙을 섞어서 끓인 차는 잔치때나 마시며, 이것을 만들 수 없을 때는 꿀을 쓴다. 그러나 전형적인 아일랜드인들의 경우와 마찬가지로 조선 사람들이 말하는 차라 함은 무엇을 섞어서 달인 것을 의미한다[16]. 조선 사람들은 일본이나 청국에서처럼 차를 재배하지 않으며, 가장 부유한 사람조차도 최근에는 비로소 차나 커피의 사용법을 알게 되었으며 평민들은 너무 가난해서 차를 살 수가 없다. 우유를 마시지 않으므로 연회를 벌이는 경우 손님들에게 제공할 수 있는 무해한 음료수가 없다[14].

어린아이, 환자, 병약자 그리고 노인들이 사람의 젖을 먹는 것을 볼 때, 조선 사람들이 우유의 용도를 알고 있는 것은 사실이나 우유를 짜는 일을 하지 않는다. 최근에 외국인 의사들이 어린아들을 위해 처방하고 권고하여 그들도 이제는 미국계의 달콤한 연유를 사용하게 되었다. 지금 분유의 무역이 매우 성행되고 있다. 꿀의 감미 이외에는 감미료가 없고 단것이라고는 단지 쌀과 이와 유사한 곡식에서 구하는 이 나라 사람들은 향기로운 감미 때문에 연유를 좋아한다. 금광에 살고 있던 어떤 미국인이 그곳에서 자라는 토종 단풍으로 매우 뛰어난 단풍 당밀(糖蜜)을 만들었다. 이것은 가난한 조선 사람들이 감미료를 손쉽게 구할 수 있음에도 불구하고 그 좋은 기회를 소홀히 했음을 보여 주는 것이다[7].

토속 음료수로는 송능과 술이 있는데[6], 조선 사람들이 가장 즐겨 마시는 것은 송능으로, 식사를 마치면 뜨거운 물[송능]을 마시는데, 이는 밥을 푸자마자 밥술에 부어 만든 물이다. 쌀은 익는 동안에 절대 휘젓지 않기 때문에 술에 약간의 쌀이 늘어붙는데 대개는 약간 타서

갈색을 띤다. 술에 물을 부어 물이 어느 정도 색을 띠면, 식후에 마시도록 준다[6]. 따뜻한 송능은 식후에 올려져 고추 반찬으로 인한 매운 맛을 덜어 준다[4].

한국에선 차가 특별히 없고, 꿀과 곡식에서 취한 감미료가 있을 뿐이며, 서구인들이 한국에 들어오면서 가져온 연유, 단풍꿀 등이 있었다. 토속 음료수로는 송능과 술이 있었고, 특히 송능은 한국인들에게 식후에 반드시 마셨던 음료수였음을 알 수 있다.

12) 특산물

황해도와 압연(돌소금)이 풍부하다. 우수한 화총의 부식물은 중국으로부터 수입되기는 하지만 가용이나 일반 화총의 부식물은 주로 이곳에서 출토되고 있다. 또한 예로부터 황해도의 배는 유명하다[16]. 함경도의 해안을 쓸어내리고 있는 해류 속에는 청어와 리본어(漁)들이 헤엄치고 있으며, 생선회(魚膾)는 진미이다[16]. 제물포에서는 쌀이 품질이 좋아 동양에서 평판이 좋다고 한다. 일본의 논농사는 말레이의 경우처럼 한창 자라는 기간에 홍수가 겹치지만 조선은 건조하여 벼가 잘 자라며, 다른 곡식들도 풍부한데 조그만 언덕배기에는 보리, 호밀, 밀, 완두, 콩을 재배한다[4].

전라도의 땅은 매우 기름지며, 훌륭하게 농지화되어 있다. 이곳에서 나는 많은 곡물들은 서울로 수송된다. 넓은 계곡은 고기를 제공하는 소 떼들의 훌륭한 목초지가 되고 있는데, 한국인들은 일본인보다도 쇠고기를 더 좋아한다. 여행이나 난파로 이 나라를 방문하게 된 사람들은 살찐 소와 그들이 먹어 본 맛있는 고기를 몹시 칭찬한다. 오늘날 상당한 양의 생가죽, 뼈, 뽕, 가공 가죽 그리고 수지가 대일 수출의 기본 품목을 이루고 있다. 일본의 주민들은 단추 달린 옷을 입고 가죽신을 신기 때문에 이러한 품목의 수입이 필요하다. 쇠고기 시장에 관해서는 조선이 중국이나 일본을 능가하고 있는데, 이는 육식을 주로 하는 개항지의 많은 외국인들에게는 중요한 의미를 갖는 것이다. 초원에는 말 떼들이 풀을 뜯고 있다[16].

평양의 거리는 굉장한 매력이 있으며, 해초와 생선, 말린 오징어 등 이상한 종류의 음식이 있다[2]. 조선의 동해안에서 명태가 대량으로 잡혔고, 이 명태는 조선인

이 가장 즐겨먹는 가장 싼 생선으로 ‘렁’이라고 하였다. 이 생선은 말려서 전국에 공급되었다[11]. 제주도에는 고로쇠나무나 감귤나무순으로 이루어진 울창한 규모의 석류나무, 그리고 쓴 오렌지나무가 있다[4]. 송도 지방은 인삼으로 유명하다[5]. 서울의 행상인들은 질그릇을 등에다 엮어 지고 다녔고, 질그릇 가운데 발효된 음료수가 담겨 있었다. 그리고 등근 떡과 굽거나 끓인 개고기, 생선젓갈이 담겨져 있다[12].

한국의 특산물로는 황해도와 함경도의 청어, 제주도의 고로쇠나무, 감귤, 석류, 송도의 인삼이 유명했음을 알 수 있다.

13) 식습관, 식문화

한국인들은 많이 먹는 습관이 있다. 조선에서는 식사를 많이 하는 것은 자랑스러운 일이고, 잔치의 평가는 음식의 질에 있는 것이 아니라 그 양에 있으며, 말을 하다가는 한입 가득히 먹을 수가 없으므로 식사 중에는 거의 말이 없다[16]. 또한 조선 사람은 쌀밥과 가는 국수, 쌀로 만든 뜨거운 떡, 땅콩, 신선한 과일과 건조시켜 설탕에 절인 과일, 뜨거운 소스를 얹은 고기, 김치 등이 차려진 잔치를 기대하면서 굶는다[14].

식사 횟수에 있어서 보통 아침, 점심, 저녁의 세끼를 먹지만, 가난한 식구는 하루 두 끼, 아침과 저녁을 먹는 반면, 힘든 일을 하는 노동자나 농민은 다섯 끼를 먹기도 한다. 왕의 식사에는 밥그릇이 둘이다. 하나는 흰 쌀밥이고 다른 하나는 콩·팥 등 잡곡이 섞인 밥이다. 물론 여기에는 최상의 요리들을 올린다. 식사는 대개 밥 한 그릇, 국 한 그릇, 김치와 간장, 다른 찬거리들, 송늬는 마실 거리가 되고, 식기로는 납작한 놋쇠 숟가락과 젓가락 한 쌍이다. 더 푸짐한 식사라면 여기에 고깃국과 함께 날생선·말린 생선·튀긴 생선 중 한 가지가 오른다. 도시락을 쌀 때에는 소금에 절인 배추와 잘게 썬 무를 윗부분에 놓아 함께 짝 채워 위에 담고 이상하게 보이고 볼품없는 도시락을 수건으로 묶은 다음 긴 허리띠 모양으로 허리 둘레에 묶어 손을 자유롭게 한다[5].

한국에는 향아리가 많았고, 여러 개의 큰 향아리에는

신 김치, 무, 순무, 그리고 지독하게 시큼한 냄새의 콩가루 범벅(메주)이 담겨 있다. 한국인들은 간장이나 토장을 만들 때 이 콩가루 범벅을 사용하며 어린아이만한 향아리들도 몇 개 있다. 장독대에는 역겨운 유황냄새의 삭힌 뿌리음식이나 장이 들어 있고 모든 집에 다 있다[9].

외국인들은 조선 국민에게 특유의 냄새가 난다고 하였는데 검은 옷을 칠한 모자에서 나는 옷 냄새와 김치에 들어가는 양념의 냄새, 즉 마늘, 양파, 양배추, 소금, 생선 그리고 다른 성분들의 혼합물에서 나는 냄새를 말한다. 그 혼합물은 한국인이 쌀밥과 함께 대단히 즐기는 절인 김치로 이 냄새는 림버거(Limburger) 치즈 냄새처럼 몸에 항상 배어 있어, 원주민이 교회나 그 밖의 생활의 어느 다른 분야를 가든 항상 따라 다닌다[1].

한국인들은 식탐이 있다고 하며, 밥은 고봉으로 많이 먹고, 식사는 기본적으로 밥 한 그릇, 국 한 그릇, 김치와 간장, 다른 찬거리들이 있으며, 여기에 푸짐한 식사로는 고깃국과 함께 날생선·말린 생선·튀긴 생선 중 한 가지가 오르고, 식후엔 꼭 송늬를 마셨다. 한국에는 장독대가 있어서 간장, 된장, 고추장, 장아찌 등을 담겨 먹었다. 한국인 특유의 냄새로 옷냄새와 김치 양념냄새가 많이 났음을 알 수 있는데, 특히 림버거 치즈로 비유한 점으로 보아 한국냄새를 꼬랑내, 발 냄새로 비유했음을 알 수 있다.

III. 결론

1900년대 초에 외국인들은 한국을 비교적 윤택하게 보았고, 오곡이 풍성하게 무르익고 있는 모습에 매혹되었다. 조선의 기후는 매우 훌륭하고 강우량도 풍족하고 토양도 기름지며, 석탄, 구리, 철, 납, 금 등의 자원이 풍부했고, 해안선의 어류가 많았으며, 이 땅에 살고 있는 민족을 건장하고 자비롭게 보았다. 7-8월 장마철이라는 특이한 계절이 조선의 역사를 결정하는데 주요한 역할을 한다고 보았다. 한국의 주식은 쌀이었고, 조선 쌀이 일본과 중국 쌀보다 으뜸이었다고 했으며, 쌀 다음으로 보리와 콩종류를 한국인들은 많이 섭취했다. 그 외 기장, 귀리, 밀, 조, 수수, 옥수수, 호밀, 녹두, 밀, 참깨, 메

밀, 아마, 편두, 깨 등이 풍성했다. 재배되는 채소는 무, 배추가 주가 되고, 미나리를 많이 먹었으며, 참외, 오이, 버섯, 감자, 고구마, 당근, 양파, 썬바퀴, 시금치 등 다양한 채소가 있었고, 당시에도 여러 가지 채소를 밥과 함께 비벼먹는 비빔밥이 있었다.

한국인에게 김치는 중요한 양식이었다. 무, 배추, 고추 등 날 채소로 김치를 만들어, 한국에는 세균이 없다고 할 정도로 청정한 나라로 보았다. 김치의 성분은 140가지라고 한 점으로 김치가 얼마나 좋은 음식인지를 말하고 있다. 한국에서는 가을철 이후 대량의 김치를 담그는 김장모습을 언급하고 있다. 한국인은 붉은 고추를 즐겼고, 전국에 고추가 재배되었고, 요리하면서 간을 맞추는데 고추가 쓰였고, 설탕은 없었으나 천연 메밀 꿀로 조리했고, 겨자, 식초, 간장, 고추장 등 소스가 풍부했음을 말하고 있다.

한국에서는 소고기, 돼지고기, 꿩, 닭, 오리, 거위, 게란 등을 먹었다. 그러나 소고기의 경우 비싸서 부유층만 먹을 수 있었고, 개고기를 즐겨 먹었으나 음력 정월에는 종교적 금기로 인해 먹지 않으며, 개처럼 친한 신분들만 먹었음을 알 수 있다. 한국은 3면이 바다로 둘러싸여 명태, 상어, 낙지, 고래, 조개, 굴, 새우, 오징어, 해삼, 청어, 넙치류 등 다양한 생선과 미역이 풍부했고 명태가 가장쌌다. 생선회를 즐겨 먹기도 했다. 진주조개가 많이 잡히는데, 가공기술이 없어서 진주조개산업을 할 수 없었던 한국의 아쉬운 현실도 이야기하고 있다.

한국에는 감, 살구, 복숭아, 오얏, 대추, 석류, 돌능금, 배, 포도 등의 과일이 있음을 말하고, 특히 감은 세계 어디에 내놓아도 손색이 없는 훌륭한 과일이라고 하였다. 한국은 예로부터 인삼의 고장이며, 산삼, 홍삼, 감초, 피마자 등의 다양한 약초가 재배된다. 곡물을 이용하여 여러 가지 죽과 떡, 국수, 밀과자가 있었고, 한국인들이 독주를 좋아하며, 과거 한국 술은 탁하고 기름이 뜨고 유점이 남아있으나, 근대에 문화가 개방되고 유럽의 술들이 수입되자, 조선사람들의 술맛이 바뀌었다고 하였다. 한국에선 차가 특별히 없고, 꿀과 곡식에서 취한 감미료가 있었을 뿐이며, 토속 음료수로는 송늬과 술이 있었고, 특히 송늬은 한국인들에게 식후에 반드시 마셨던 음료수였다. 특산물로는 황해도와 함경도

의 청어, 제물포의 쌀, 전라도의 곡물, 소고기, 동해안의 명태, 제주도의 고로쇠나무, 감귤, 석류, 송도의 인삼이 유명했음을 알 수 있다.

한국인의 식습관으로 한국인들은 식탐이 있다고 하며, 밥은 고봉으로 많이 먹고, 식사는 기본적으로 밥 한 그릇, 국 한 그릇, 김치와 간장, 다른 찬거리들이 있으며, 여기에 푸짐한 식사로는 고깃국과 함께 날생선·말린 생선·튀긴 생선 중 한 가지가 올랐다. 한국에는 장독대가 있어서 간장, 된장, 고추장, 장아찌 등을 담가먹었다. 한국인 특유의 냄새로 옷냄새와 김치 양념냄새가 많이 났음을 알 수 있는데, 특히 림버거 치즈로 비유한 점으로 보아 한국을 꼬랑내, 말냄새가 나는 나라로 언급했다.

1900년-1925년까지의 외국인이 본 한국은 경이로운 나라로, 때론 매력적이기도, 때론 냄새나는 나라이기도 했는데, 이 글에서는 외국인이 본 한국인의 식생활을 조사 연구했으나, 향후 한국인의 기록에 의한 당시 한국의 식생활을 조사 비교할 필요가 있다. 이번 연구에서 1900년대 초의 외국인이 본 한국인의 식생활을 개괄적으로 살펴볼 수 있어서, 이 연구를 토대로 이 시대에 대한 심도 있는 연구와 1900년대 이전과 1925년 이후의 추가 연구가 가능하리라 본다.

참고 문헌

- [1] J. S. 게일 저, 신복룡 역, 轉換期の 朝鮮, 평민사, pp.13-24, 1986.
- [2] E. G. 캠프 저, 신복룡 역, 조선의 모습, 집문당, pp.34-67, 1999.
- [3] F. A. 매켄지 저, 신복룡 역, 대한제국의 비극, 집문당, p.167, 1999.
- [4] W. F. 샌즈 저, 신복룡 역, 조선 비망록, 집문당, pp.42-175, 1999.
- [5] 에밀 부르다레 저, 정진국 역, 대한제국 최후의 숨결, 글항아리, pp.201-294, 2009.
- [6] 제이콥 로버트 무스·문무홍, 1900, 조선에 살다, 푸른역사, 2008.

- [7] H. N. 알렌 저, 신복룡 역, *조선 견문기*, 집문당, pp.53-98, 1999.
- [8] J. D. VAN BUSKIRK, MD., "Some Common Korean Foods," Transactions of the Korean Branch of the Royal Asiatic Society XIV, pp.1-8, 1923.
- [9] 바츨라프 세로셰프스키, 김진영, *코레야 1903년 가을*, 개마고원, pp.95-173, 2006.
- [10] H. B. 힐버트 저, 신복룡 역, *대한제국 멸망사*, 집문당, pp.40-48, 1999.
- [11] W. A. son Grebs 저, 김상열 역, *스웨덴 기자 아손, 100년 전 한국을 걷다*, 책과 함께, pp.31-48, 2005.
- [12] 한식아카이브(<http://archive.hansik.org>), 프랑스 외교관이 본 개화기 조선(플라르 보티에, 이쁘리트 프랑댕) 편.
- [13] E. 와그너 저, 신복룡 역, *한국의 아동 생활*, 집문당, p.29, 1998.
- [14] 한식아카이브(<http://archive.hansik.org>), 상투의 나라(L.H.언더우드) 편.
- [15] 한식아카이브(<http://archive.hansik.org>), 조선비망록(W.F.센즈) 편.
- [16] W. E. 그리피스 저, 신복룡 역, *은자의 나라 한국*, 집문당, pp.247-343, 1998.

저 자 소 개

정 경 란(Kyung Rhan Chung)

정회원



- 1984년 2월 : 서울대학교 음악대학 국악과(학사)
- 1988년 8월 : 한국학중앙연구원 한국학과 음악학 전공(문학석사)
- 2011년 8월 : 한국학중앙연구원 한국학과 음악학 전공(문학박사)
- 1989년 10월 ~ 현재 : 한국학중앙연구원 수석연구원 <관심분야> : 고문헌연구(음식문화), 고려 및 조선시대 음악학