

조선말기 서양인이 본 한국인의 식생활

Korean Dietary Life from the view of Foreigner at the end of the Joseon Dynasty

정 경 란

한국학중앙연구원

Chung Kyung Rhan

The Academy of Korean Studies

요약

조선말기는 아시아를 향해 서양인들이 본격적으로 진출한 시기로 당시 외교관, 선교사, 의사 등 다양한 직업을 가진 서양인들이 한국에 들어왔다. 그들은 한국의 식생활이 호기심과 충격의 대상이었기에 기록을 남겼으며, 한국이 윤택하고, 오곡이 풍성한 매력적인 국가로 보았다. 조선말기인 1900년대에 한국에 들어온 서양인들의 기록을 통해 한국인의 식생활과 한국의 모습을 객관적으로 살펴볼 수 있었다.

I. 서론

조선말기인 1900년대 초기에 서양인들에게 한국의 음식문화는 호기심과 충격의 대상이었다. 한국의 식생활은 1900년대 이후 일제 강점기를 거쳐 많은 변화를 갖게 되는데, 특히 서양인들이 쓴 한국에 대한 기록을 통해 당시 한국의 음식문화를 객관적으로 살펴볼 수 있다. 이 논문에서는 1900년대 초에 한국을 찾은 서양인들이 본 한국인의 식생활을 살펴봄으로써, 그들의 낯선 시선에서 관찰된 객관적인 관점으로서의 당시 한국 사회와 식생활을 관찰해보고자 한다.

II. 서양인이 본 한국인의 식생활

1900년도 초에는 많은 서양인들이 이 땅에 들어왔고, 이들은 우리 식생활에 적지 않은 영향을 주었다. 그들은 한국을 비교적 윤택하게 보았는데, 기름진 언덕과 계곡마다 오곡이 풍성히 무르익은 내륙의 모습에 매혹되었다. 조선의 기후는 농사에 적합하며 강우량도 풍족하고 토양은 비옥했으며, 언덕과 계곡에는 석단, 철, 구리, 납, 금과 같은 천연자원이 매장되어 있었다. 해안선은 풍부한 어류자원의 보고였으며, 이곳을 따라 건장하면서도 너그러운 종족이 살며, 특이점으로는 거지가 없었다. 조선의 기후는 7-8월에는 장마철이라고 하는 특이한 계절이 있고 이 장마철은 조선의 역사를 결정하는데 주요한 역할을 하고 있다고 하였다.[1]

서양인들의 기록을 통해 나타난 당시 한국의 식생활을 구체적으로 검토해 보도록 하겠다.

1) 곡류

한국의 주식은 쌀이었고, 조선 쌀의 품질이 좋아 일본과 중국의 쌀보다 으뜸으로 쳤음을 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 만들어먹었음을 알 수 있다. 콩으로는 두부와 묵, 간장, 고추장, 콩자반, 콩나물, 녹두전병 등을 만들었다.[1]

2) 채소

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

3) 김치

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. 한국에서는 가을철이후 대량의 김치를 담그는 김장모습을 언급하고 있다.

4) 육류

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.[2]

5) 어류(해산물)

한국은 3면이 바다로 둘러싸여 명태, 상어, 낙지, 고래, 조개, 굴, 새우, 오징어, 해삼, 청어, 넙치류 등 다양한 생선과 미역이 풍부했고 명태가 가장 짙음을 알 수 있다.[3]

6) 과일

한국에는 감, 살구, 복숭아, 오얏, 대추, 석류, 돌농금, 배, 포도 등의 과일이 있음을 말하고 있다. 특히 감은 세계 어디에 내놓아도 손색이 없는 훌륭한 과일이다.

7) 약초

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 가지 죽과 떡, 국수, 밀과자가 있었음을 말하고 있다.[4]

9) 술

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

10) 조미료

한국인은 붉은 고추를 즐겼고, 요리하면서 간을 맞추는데 고추가 쓰였고, 설탕은 없었으나 천연 메밀 꿀로 조리했고, 겨자, 식초, 간장, 고추장 등 조미료가 풍부했음을 말하고 있다.

11) 음료수, 차, 송농

한국에선 차가 특별히 없고, 꿀과 곡식에서 취한 감미료가 있을 뿐이며, 토속 음료수로는 송농과 술이 있었고, 특히 송농은 한국인들에게 식후에 반드시 마셨던 음료수였음을 알 수 있다.

12) 특산물

한국의 특산물은 황해도의 암엽, 배, 함경도의 청어, 제물포의 쌀, 전라도의 곡물, 소고기, 동해안의 명태, 제주도의 고로쇠나무, 감귤, 석류, 송도의 인삼이 유명했음을 알 수 있다.

13) 식습관, 식문화

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 송농을 마셨다. 한국에는 장독대가 있어서 간장, 된장, 고추장, 장아찌 등을 담겨먹었다. 한국인 특유의 냄새로 옷냄새와 김치 양념냄새가 많이 났음을 알 수 있는데, 특히 립버거 치즈로 비유한 점으로 보아 한국냄새를 꼬랑내, 발 냄새로 비유했음을 알 수 있다.[5]

III. 결론

조선말기 서양인이 본 한국은 오곡이 풍요로운 경이로운 나라로 보았고, 때론 매력적이기도 했으나, 냄새나는 나라이기도 했다. 이 글에서는 서양인이 본 한국인의 식생활을 조사 연구했으나, 향후 한국인의 기록에 의한 당시 한국의 식생활을 조사 비교할 필요가 있다. 이번 연구에서 1900년대 초의 서양인이 본 한국인의 식생활을 개괄적으로 살펴볼 수 있어서, 이 연구를 토대로 이 시대에 대한 심도 있는 식생활 연구와 1900년대 이전과 이후의 추가 연구가 가능하리라 본다.

■ 참고 문헌 ■

- [1] 제이콥 로버트 무스문무홍, 『1900, 조선에 살다』, 푸른역사, 2008.
- [2] 바츨라프 세로셰프스카·김진영, 『코레야 1903년 가을』, 개마고원, 2006, 95-173쪽.
- [3] H.B. 헐버트 저, 신복룡 역, 『대한제국 멸망사』, 집문당, 1999, 40-48쪽.
- [4] 에밀 부르다레 저, 정진국 역, 『대한제국 최후의 숨결』, 글항아리, 2009, 201-294쪽.
- [5] J.S.게일 저, 신복룡 역, 『轉換期の朝鮮』, 평민사, 1986, 13-24쪽.