

소설 『토지』를 통한 구한말에서 일제강점기의 음식문화 연구

김미혜 · 정혜경*

호서대학교 자연과학대학 식품영양학과

Study on Food Culture During the Late *Chosun dynasty* and Japanese Colonial Period in the Novel 『*Toji*』

Mi-Hye Kim, Hae-Kyung Chung*

Department of Food and Nutrition, Hoseo University

Abstract

This study was intended to examine the continuance and transformation of food culture during the enlightenment and Japanese ruling era by analyzing the novel of 『*Toji*』. In the novel 『*Toji*』, the chaotic political and economic situation is reflected, along with the peoples' hard lives in the latter era of the *Chosun Dynasty*. After the full-fledged invasion of China by the Japanese, the shift to a wartime posture was accompanied by an increased need for food. This led to a rationing and delivery system for rice in the late 1930s. While it was hard for people to obtain even brewer's grains and bean-curd dregs, food distribution officers were well off. Another distinctive feature of the food culture during the enlightenment and Japanese ruling era was that foreign food and recipes were introduced naturally to Korea through the influx of various foreigners. The industry of *Choson* was held by Japanese monopolistic capital, as a result, *Choson* had equal to the role as a spending site and was only gradually left destitute. In the Japanese ruling era, there were new type of business including such as patisserie of the types of civilization in the town, and those tempted Korean people. However, the Japanese and pro-Japan collaborators dominated commercial business. Being urbanization through the modernization, it was became patronized fast food in the populous downtown, and the change of industry structure and life style greatly influenced into our food culture. Acceptance the convenient Japanese style fast food such as Udong, pickled radish made was actively accepted with a longing for the advancement civilization. After the enlightenment, many Japanese exchange students went to Tokyo to get advanced civilization and provided urban mood according to their consumption of bread, coffee, Western food, which were considered a part of the elite culture.

Key Words: Toji, Food Culture, In the early 20th century, Japanese Colony Period

1. 서 론

음식의 생산과 소비는 사회, 경제적 힘에 의해서 영향을 받기도 하고, 전통이나 금기와 같은 문화적 규범에 의해 규정되기도 한다. 음식문화는 음식을 둘러싼 사회구조와 체계의 변화에 초점을 두고 사회경제적 조건의 변화로 인하여 야기되는 거대한 흐름이라 할 수 있다. 따라서 시대의 변화에 따른 음식 생산과 소비의 변화는 당연한 것이며 여기에 대한 진지한 고찰은 매우 의미 있는 작업이 될 것이다.

개화기에서 일제강점기는 국권 수탈이라는 시대적 아픔이 있었던 시기이며, 근대화 과정에서 오랫동안 유지해오던 전통적 삶의 방식이 소멸되거나 다양한 양상으로 바뀐 시기이기도 하다. 특히, 일반인들의 삶의 근간이라 할 수 있는 식

생활은 이전 시기와 비교가 되지 않을 정도로 많은 변화가 있었다.

개화기와 일제강점기까지는 우리의 역사에서 볼 때 짧은 기간으로 볼 수 있다. 하지만 이 기간은 서구적 사고의 도입과 함께 일제가 우리나라를 지배하고 있었다는 점에서 보면 문화전통의 변화가 가장 격렬했던 시기이다. 서구적 사고의 도입으로 기존의 문화와 새로운 문화가 접목되거나 혹은 충돌이 불가피했고, 일제의 지배 하에서는 우리의 전통을 부정하고 맹목적으로 일본의 문화를 받아들여야만 했다. 개항 이후 점진적으로 수용되었던 서구의 과학기술은 20세기를 거치면서 정치, 경제, 사회, 문화, 생활 어느 분야에서도 맹위를 떨치지 않는 곳이 없게 되었다. 하지만 20세기 초 우리는 자주적 근대화에 실패하고 식민지로 전락하는 아픔과 함께

*Corresponding author: Hae-Kyung Chung, Department of Food and Nutrition, Hoseo University, 165, Asan, Chungnam Korea
Tel: 82-41-540-5631 Fax: 82-41-548-0670 E-mail: hkchung@hoseo.edu

서구 과학기술은 문명의 이기로서 보급되기보다 외세 침략의 발 노릇을 하면서 환영받지 못한 존재가 되고 말았다. 조선 공업화는 일제 식민지인 조선이라는 지역에서 이루어지는 것일 뿐, 조선 공업화가 진행되면 될수록 조선의 산업은 일제 독점 자본에 장악되고, 그 결과 일제가 만든 상품에 종속된 조선민족은 점점 궁핍해질 따름이라는 것이다(정 2008).

구한말 개화기와 일제강점기는 음식문화사적으로 매우 중요한 시기이나 그동안 이 시기의 연구는 많지 않다. 따라서 본 연구에서는 개화기와 일제강점기까지의 음식 문화 전통의 지속과 변용을 살펴보기 위해 이 시대를 본격적으로 다룬 대하역사소설 『토지』를 분석하였다. 소설 『토지』는 일제 식민지를 살아낸 우리 민족의 역사를 민중의 대화를 통해 그려내고 있는 대하(大河)소설이다(이 2002). 20세기의 역사를 시간적인 배경으로 삼고 있으며, 역사적인 맥락을 이야기의 바탕에 깔고 있다는 점에서 역사소설의 성격을 지니고 있다. 격변기에 한반도에 살고 있던 사람들이 보여준 다양한 삶의 궤적을 통해 한국 근대사의 총체적 모습을 드러내 주고 있다(박 1995). 즉, 이 시기 식생활상의 모습을 고스란히 반영하고 있는 당시의 자료가 녹아 있다. 『토지』에서 개화기와 일제강점기의 음식문화의 지속과 변용을 엿 볼 수 있는 이유는 사건이나 현상을 단순히 기술하고 있는 것이 아니라 삶으로서 직접 체험한 작가가 새로운 창작활동을 통해 재 반영한 것이기 때문이다.

그동안 이루어진 소설 『토지』에 대한 연구로는 박경리 『토지』의 공간 연구(Cho 2003; Lee 2005; Lee 2009), 소설에 나타난 가족 이데올로기 연구(Lee 2006), 『토지』에 나타난 페미니즘 연구(An 2004; Lee 2008) 등 인문학, 사회학적 연구가 주가 되어 왔다. 하지만 소설 『토지』를 통한 음식 문화사적 연구는 찾을 수 없는 실정이다.

따라서, 본 연구에서는 소설 『토지』의 분석을 통하여 개화기와 일제강점기까지의 음식 문화 전통의 지속과 변용을 살펴보고자 한다. 일본을 필터로 하여 받아들여진 근대화와 서구문화가 우리의 가치관과 식생활상에 어떠한 변화를 가져오게 되었는지 소설 『토지』 텍스트를 바탕으로 논의를 전개하고자 한다.

II. 본 론

1. 연구대상: 소설 『토지』의 배경

소설 『토지』는 한국의 대표적 소설가인 박경리가 1969년에 제 1부를 시작하여 26년만인 1994년 8월 15일에 총 5부와 완결 편까지 모두 16권으로 완성한 대하소설이다. 본 논문 연구대상 텍스트는 2010년도 제 23쇄 본으로 나남 출판사 판을 사용 하였다. 소설 『토지』 23쇄 본은 1부 1권-4권, 2부 1권-4권, 3부 1권-4권, 4부 1권-4권, 5부 1권-5권의 총 21권으로 이루어졌다(박 2010).

1) 시간적 배경

『토지』의 경우 전체의 시간적 배경은 1897년부터 1945년까지로 나타난다. 총 5부로 되어 있는 작품의 시간적 배경을 각 부별로 살펴보면 먼저 1부는 1897년 한가위에서 1908년 5월까지를 배경으로 하고 있다. 이 시기는 러일전쟁에서 승리한 일본과 을사보호조약이 체결되고 의병항쟁이 일어나는 때로서 작품에서는 최참판댁의 몰락과 조준구의 재산탈취 과정이 나타나고 있다. 2부에서는 1911년 5월부터 1917년 여름까지가 시간적 배경으로 나타난다. 간도를 둘러싼 중국과 러시아의 정세가 우리나라에 많은 영향을 미칠 때이다. 작품에서는 용정대화재로 시작하여 서희의 복수, 귀환의 과정에 집중되어 있다. 3부는 1919년 3.1운동 이후로부터 1929년 광주학생사건 무렵까지인데 이때는 서희가 토지와 집을 되찾은 후 삶의 목적을 자녀들에게 집중시키는 시기로 그려진다. 여기에서 당시의 서민들의 삶과 지식인들의 모습도 그려지고 있다. 4부는 1930년부터 1938년 남경학살에 이르는 시기까지가 배경으로 되어있다. 길상의 출옥과 그 외의 인물들의 일들이 다원적으로 그려지고 있다. 마지막으로 5부에서는 1940년 8월부터 1945년 8월 해방까지가 배경으로 해방이 되는 날까지의 서희일가의 삶과 민족의 삶이 그려져 있다.

2) 공간적 배경

『토지』에서 다루고 있는 공간은 경남 하동 평사리에서 시작하여 만주와 연해주, 일본 동경까지 걸쳐 있으며, 동시대에 펼쳐진 각 지역의 역사와 의미가 새로운 역사적 맥락을 형성하고 있다.

1부는 경남 하동의 평사리를 주 무대로 펼쳐지며 그 중심에는 최참판댁이 있고 주위의 가솔들과 소작농들의 삶의 이야기가 펼쳐진다. 경남은 작가 박경리의 고향이기도 하여 작가의 체험에 대한 기억을 바탕으로 상세히 묘사되고 있다.

2부에서 서희가 간도로 옮겨가면서는 만주지역이 배경으로 들어오게 되는데 중국 및 중국 점령지역, 용정, 길림, 훈춘, 하얼빈, 신경(장춘), 연추 등에서 진행된다.

3부 이후 주요 공간은 조선의 경성, 일본의 동경, 만주국의 중심부였던 신경(장춘)이다. 경성은 작품이 시작된 평사리와 대조적인 물욕의 공간으로 의미화 되고 점차 지식인들의 담론 장이자 일제의 식민화와 자본주의화로 피폐해가는 모습에 초점을 두고 진행된다. 지식인들의 유학과 방향이 이야기되면서, 근대적 교육의 장소이자 지식인들의 도피처로서 동경이 배경으로 등장한다. 이후 도피와 생존을 위해 옮겨간 이주 노동자들의 삶이 겹치며 민족 탄압의 숨겨진 현장인 동경이 서사의 한 줄기를 이루게 된다(Lee 2009).

2. 소설 『토지』에 나타난 구한말(1800년대 말) 경제난과 구황식량

식문화의 근간이 되는 먹을거리는 햇빛, 물, 토양조건에서

<Table 1> The classification of food in the novel 『Toji』

| | 1부(1-4권): 1897-1908년 | 2부(1-4권): 1911-1917년 | 3부(1-4권): 1919-1929년 | 4부(1-4권): 1930-1938년 | 5부(1-5권): 1940-1945년 |
|------------------|---|-------------------------|-------------------------------|--|---|
| 飯類 | 쌀밥, 보리밥, 찰밥 (콩기루 물힌), 강보리밥, 콩밥, 나물밥 | 주먹밥 | 쌀밥, 보리밥, 콩밥 | 등겨밥, 싸래기밥, 보리밥 | 찰밥, 쌀밥, 보리밥, 주먹밥, 초밥, 콩겏묵밥 |
| 主 食 類 | 餅湯 떡국 | - | 떡국 | - | - |
| 湯飯 | 국밥 | 국밥 | 국밥 | 국밥 | 국밥, 장국밥 |
| 麵類 | 콩국수 | 국수 | 국수 | 우동 | 우동, 수제비 |
| 粥類 | 보리죽, 시래기죽, 팥죽, 호박풀떼기 | 보리죽, 미음, 시래기죽, 강냉이죽 | - | 밀죽 | 시래기죽, 보리죽 |
| 一品類 | - | 비빔밥 | 비빔밥 | - | 오야코돈부리(닭계란덮밥) |
| 湯類 | 우거지국 | 해장국, 탕수국, 개기국 | 선짓국, 설렁탕 | 냉이국, 시래기국, 조갯살 된장국, 미역국, 해장국 | 미역국, 해장국, 찻국, 맹태국, 설치국, 우거지국, 미소시루 |
| 措置 | 된장뚝배기, 된장찌개 | - | - | 된장뚝배기 | 된장찌개, 된장뚝배기, 두부찌개 |
| 炙 | 어포구이 | - | - | 조기구이, 자반구이 | 평고기, 갈치구이 |
| 炒 | - | 쇠고기볶음 | - | 평고기볶음 | 멸치볶음 |
| 蒸 | - | 생선찜, 삶은 돼지고기 | - | 낙지찜, 가지미찜, 계란찜, 영계백숙 | 닭찜, 계란찜 |
| 煎 | - | - | - | 생선전 | - |
| 副 食 類 | 菜類 | - | 잡채, 산나물무침 | 산채나물, 고사리나물, 시금치나물, 콩나물, 조갯살나물무침 | 가지나물, 무나물 |
| 膾 脯 | - | 회 | - | - | - |
| 菹 | 김치, 찐 김치 | - | 김치 | 대구포 | 어포 |
| 佐飯 | - | - | - | 무김치, 햇김치, 김치, 단무지, 오싱코 | 김치, 열무김치, 마늘장아 찌, 콩잎장아찌, 단무지 |
| 醬類 | - | - | - | 파래무침 | 콩자반 |
| | - | - | - | 대구아가미젓, 굴젓, 대구알젓 | 명란젓(무침) |
| | 고추장 | - | - | 고추장, 된장, 간장, 초장 | 간장, 된장 |
| 餅類 | 떡, 팔시루떡, 시루떡, 인절미 | 호떡, 개떡, 쫄떡 | 떡, 시루떡, 쫄떡, 쫄쌌떡, 반달떡, 고사떡 | 찰떡, 시루떡, 숙버무리 | 찰떡, 인절미 |
| 酒類 | 막걸리, 탁배기, 매화주 | 막걸리 | 술, 황주, 막걸리, 소주, 정종, 탁배기 | 술, 매화주, 머루주, 참꽃술, 소주, 양주 | 머루주, 막걸리, 포도주, 밀주 |
| 嗜 好 食 類 | 韓菓類 | 콩엿, 엿 | 엿 | 화전 | 유과, 약과 |
| 果實類 | 밤, 잣, 대추, 곶감, 감, 참외 | - | 밤, 대추, 사과, 백도, 수박, 참외 | 수박, 참외, 복숭아 | 수박, 배, 군밤 |
| 飲清類 | 승냥 | 중국차, 승냥 | 커피 | 커피, 승냥, 홍차, 녹차, 오렌지주스 | 승냥, 작설차, 홍차 |
| 其他 | - | 눈깔사탕 | 빵, 생과자, 에이지캐러멜, 모리나가 밀크 | 눈깔사탕, 센베이, 구고하빵, 찢고구마 | 스프, 샐러드, 빵, 군고구 마, 누룽지, 미숫가루, 만게츠, 건빵, 눈깔사탕 |

식물이 광합성을 통하여 합성해내는 유기탄소화합물에 근거하여 만들어진다. 따라서 식량 확보는 자연현상에 따라 크게 좌우되는 것이며 가뭄과 홍수 같은 천재지변으로 자연조건이 악화되면 기근(飢饉)과 같은 굶주림 현상이 일어나게 된

다. 특히 자연현상의 과학적 예측이 불가능하고 대처 능력이 부족했던 전근대사회에서는 하늘의 뜻에 더욱 의지할 수밖에 없었다.

조선조에 이르러, 세종(世宗)은 권농을 위한 『농사직설』

<Table 1> The classification of food in the novel 『Toji』

| | 1부(1-4권): 1897-1908년 | 2부(1-4권): 1911-1917년 | 3부(1-4권): 1919-1929년 | 4부(1-4권): 1930-1938년 | 5부(1-5권): 1940-1945년 |
|-----------|--|-----------------------------------|-------------------------|-----------------------------|---|
| 菜類 | 무, 배추, 배추 시래기, 시금치, 고비너물, 죽순, 비름, 호박오가리, 오이, 가지, 배추뿌리, 고사리, 고구마, 칩뿌리, 칩가루, 미나리 | 땅콩 | 채소 | 고추, 배추, 김장배추, 콩, 도라지, 마늘 | 칩뿌리, 무꼬랑지, 고추, 나물거리, 마늘, 생강, 콩나물, 푸성귀 |
| 食材料 穀類 | 보리, 메밀가루, 옥수수, 조, 수수, 팥, 찹쌀, 보릿가루, 수수알갱이, 차조, 녹두, 깨 | 보릿가루, 콩, 보리쌀, 수수, 옥수수, 고구마, 강냉이가루 | 잡곡, 쌀, 보리, 콩, 고구마 | 찰수수, 찰조, 찹쌀, 녹두, 삶은 보리, 보리쌀 | 밀가루, 고구마, 검정깨 |
| 海藻類 | 미역 | - | - | - | 미역, 생미역, 파래 |
| 魚類 | 북어, 건어 | 간청어 | 대구, 어란, 생선, 낙지, 문어 | 마른대구, 간조기 | 불락, 조개, 건어, 홍합, 바지락, 멸치, 가자미, 조갯살, 갈치, 은어 |
| 肉類 | - | 쇠고기 | 닭 | 까투리 | 까투리, 돼지고기, 소고기 |
| 其他 | 메주, 생청 | | 소금 | 흑설탕, 미린 | 누룩, 술찌꺼기, 비지, 실백 |

편찬과 함께 각종의 구황방들을 수집, 정리하여 구황서를 편찬 보급토록 하였다. 굶주린 백성을 살려내는 일에 스스로 해결책을 도모할 수 있도록 하는 방안이 필요하였기 때문이다(염 2009). 구황방의 수집과 정리는 구황서라는 특수한 농서의 편찬이라는 방향으로만 정리된 것이 아니고 홍만선(1715년경)이 편찬한 『산림경제(山林經濟)』(이 1992) 이후 종합농서의 주요한 항목으로 설정되어 편입되었다. 따라서 야생에서 얻을 수 있는 식용에 적당한 식물을 찾아내어 이를 조리하고 식용함으로써 기근을 해결하려 하였다.

조선시대는 2,125회의 재난 회수 중 기근이 가장 많은 419회나 기록되어 있으며 수해가 322회, 한해가 78회로 나타나고 있고 전란, 민란 등의 인위적 재해도 매우 컸다(임 1985). 이러한 기근을 이기기 위해 구황(救荒)식품이 발달할 수밖에 없었다. 또한 조선조에 이르러 황정(荒政)이라는 개념으로 펼쳐던 구황정책은 한걸음 더 적극적인 시책으로 펼쳐졌다. 백성의 생존과 농업 생산에 필수적인 식량과 종자를 대여, 분급할 뿐만 아니라 여러 가지 부세와 노력동원을 감면하고 기민을 무상으로 구휼하는 등의 시책을 펼쳐왔다. 이와 같이 황정은 단순한 일과성 재해대책이 아니라 토지에 긴박된 농민의 최소한의 재생산 기능을 국가가 보살피 줌으로써 체제유지의 물적 기반을 확보하는 지속적 국가정책의 일환이었다(Chung 1992).

소설 『토지』의 시대적 배경인 구한말(19세기-20세기 초)은 상품화폐경제가 발달하면서 사회 각 부문에서 변화가 일어나고 있었다. 특히 농업생산력 발전에 따라 토지의 소유 분해가 일어나 토지가 소수의 지주, 부농에게 집중된 반면 대다수 농민들은 토지 소유에서 배제되어 소작농, 또는 무전 농민으로 전락해 갔다. 농업생산력의 발전은 지주제를 확대

시키는 계기가 되었으며 지주제가 발달하는 가운데 농민층의 양극 분해는 심화되어 갔다. 농민층은 소수의 부농과 다수의 빈농으로 분화되는 가운데 농촌에서의 빈부대립은 심각해졌으며 영세 빈농, 극빈농, 무전농민의 몰락은 구한말 국권 약화에 따른 각종 조세 수탈과 재난(災難) 등으로도 가속화 되었다.

1) 깡보리밥과 싸래기밥

『토지』 1부의 시대적 배경은 1897년 한가위에서 1908년 5월까지를 배경으로 하고 있다. 이 시기는 러일전쟁에서 승리한 일본과 을사보호조약이 체결되고 의병항쟁이 일어나는 때로서 자연 재해뿐만 아니라 민란, 조세 수탈 등의 인재(人災)에 의하여 대다수의 빈농들은 기아에 허덕이고 있었다.

추수하는 제철에도 농사꾼들은 쌀밥을 먹지 못한다. 명절이라고 쌀밥을 양껏 먹을 수 있는 집은 흔하지 않았다(토지 1부 4권 p 22).

본문에도 표현되었듯이 당시 백성들의 대부분을 차지했던 농민들은 춘궁기 보릿고개가 아닌 수확의 계절인 추수철에도 쌀밥을 먹지 못하는 실정이었다. 다음은 최 참판가 침모 봉순네의 딸로 서희와 친동기간처럼 지내는 봉순이가 생각하는 농사짓는 외가의 모습이다. 사계절 앓은 무명웃 한 가지에 깡보리밥을 먹으며 농사일을 하는 것이 서민들의 보편적인 삶의 모습으로 표현되어 있다.

외가에 가보아야 너까지 못한 농사살림에 자식들은 많고 사촌들과 동등한 대접을 받는다 하더라도 사철 무명웃에 깡보리밥, 농사일을 거들어야 한다(토지 1부 4권 p 217).

다음은 두만네가 사돈이 온다는 소식에 정성껏 음식을 준비하지만 손님이 오지 않아 아이들과 늦은 저녁을 먹는 장면이다. 가장 어려운 관계인 사돈인지라 귀한 음식을 대접하고 싶지만 형편이 여의치 않아 고작 준비할 수 있는 것은 풋콩을 까서 보리쌀을 적게 넣고 콩밥을 지어 준비하는 것이다. 쌀밥은 꿈도 꾸지 못한다. 하지만 오랜만에 깡보리밥이 아닌 쌀이 들어간 밥을 먹는 두 아들들은 한 그릇 다 먹고도 또 먹으려 한다. 거친 깡보리밥을 일상으로 먹던 아이들에게 쌀을 넣은 달콤한 콩밥은 그야말로 꿀맛이었을 것이다.

두 내외는 기다리다 지쳐서 아주 캄캄하게 어두워진 뒤 사돈을 위해 보리쌀은 적게 넣고 콩을 두어서 지은 밥을 아들 형제하고 함께 먹는다. 두만네와 영만네는 오래간만에 먹는 콩밥을 한 그릇 다 먹고도 또 먹으려 했다. “식충이 될라꼬 그러나. 깡보리밥도 아닌데.” (토지 1부 4권 p 79)

『토지』 4부는 1930년 이후 시기로서 일제강점기 중 제3기에 해당하는 병참기지화 및 민족말살정책기이다. 이 기간은 일제가 만주사변, 중일전쟁 등으로 식민지 침략전쟁을 확대하고 조선에 대해서 전쟁협력을 강요하던 시기여서 침략전쟁에 필요한 자원들을 폭력으로 약탈하던 시기이다. 따라서 이 시기 일반 백성들의 식량사정은 극도로 악화되어 깡보리밥 먹던 농사꾼들은 그 마저도 먹지 못하고 가축의 사료로 사용되었던 등겨밥, 싸래기밥 등을 먹어야만 했다. 이 시기 많은 농민들이 생존을 위해 만주 땅으로 무작정 떠나게 되는 농민의 이주현상이 가속화되기도 하였다.

결국 살려고 버둥겨려보다가 안된게 우편 곳인지 연비도 없는 만주땅으로 무작정 떠나는 거 아이졌나. ‘그렇지요’ ‘쌀을 맨들어내는 농사꾼이 등겨밥, 싸래기밥, 밀죽을 묵어야 하니 비참한 얘기가 아니겠나.’ (토지 4부 13권 p 326)

2) 보리죽, 시래기죽과 강냉이죽

소설 『토지』를 통하여 본 구한말 농민들의 상황은 힘든 육체노동을 하는 농사꾼들에게 더 많은 열량이 필요함에도 불구하고 농사꾼들은 쌀로 지은 된밥 한번 제대로 먹을 수 없고 보리밥도 여의치 않아 걸보리를 껍질 채 볶아서 가루를 내어 많은 물을 붓고 멸경게 끓인 보리죽을 상용하였다.

등 빠진 적삼에 보리죽 먹는 농사꾼은 되지 않겠다고 칠성이 고향을 등지고 나간 것은 그의 나이 이십 세 전의 일이었다(토지 1부 1권 p 108).

1554년 우부승지(右副承旨) 이택(李澤)이 쓴 『구황촬요』 서문에는 ‘해마다 온 재난이 호남과 영남에 닥쳐서 참으로 심각하였기 때문에 나라에서는 사람을 내려 보내어 진휼, 구제하게 하는 한편으로 구황에 가장 긴요한 방법들을 초집하

여 언문으로 풀이를 엮었으니 이름하여 『구황촬요(救荒撮要)』라 한다’고 되어 있고 여기에 곡식가루 내는 법(取穀末法)이 기록 되었다. ‘흰쌀 1되로 가루를 내면 2되 5홉이 나고 걸보리는 까락을 떨어낸 것으로 껍질 채 볶아서 가루를 내면 2되가 된다. 또 조나 피도 이와 마찬가지로이다. 대체로 1되 쌀의 가루는 약 2되 5홉을 내며 25명을 먹일 수 있고, 쌀 한 말로는 가루를 내어 250명을 먹일 수 있다. 만일 한 사람이 먹기로 든다면 녀 달을 먹을 수 있고, 3말의 쌀이라면 가루 내어 한 해를 먹으면서 살아 견딜 수 있다’ (농촌진흥청 2010).

『구황촬요』에는 또한 보리뿐만 아니라 보리잎도 음식에 활용하였다. “보리(大麥)는 초가을에 양지(陽地)에 파종하여 싹이 터 앞이 자라기를 기다렸다가 잎을 베어 죽을 쑤고 국을 끓여 먹는다. 비료를 주고 점차 길게 나오는 것이 보이면 자라는 대로 자주 베어도 오히려 나쁘지 않다”고 기록되어 보리잎을 나물처럼 죽이나 국을 끓여 먹었음을 알 수 있다.

과거 기근과 재난을 극복하기 위해 궁여지책으로 활용되었던 구황작물들이 최근 다양한 생리활성 물질로 인하여 새로운 건강식품으로 각광을 받고 있다. 보리잎에는 단백질과 각종 비타민, 무기질, 효소가 풍부하게 함유되어 있으며 최근 여러 생리활성 물질에 의한 항산화, 항염, 혈압강화, 항게양, 항바이러스, 항알러지, 해독작용 뿐만 아니라 암의 억제 효과(Miyazaki 등 2001; Yang 등 2004) 까지 있다는 것이 밝혀짐에 따라 새로운 건강식품으로 가능성이 높게 평가되고 있다. 보리잎은 유희경지를 이용할 수 있으며 노동력이 적게 들고 농약의 피해가 전혀 없는 무공해 식용원료로서 천연 약물 및 건강 보조 식품으로 더욱 각광을 받고 있다(Kim 등 2003).

『토지』 2부는 1911년에서 1917년까지를 배경으로, 일제에게 국권을 빼앗긴 조선 백성들의 식량사정은 더욱 나빠지고 있었다. 속악과 탐욕의 상징인 조준구에게 누명을 쓰고 어이없이 남편을 잃은 석이네는 아이들을 키우며 힘겹게 살아간다. 이는 탐욕의 일제에게 억울하게 국권을 빼앗기고 목숨을 연명하는 일반 백성들의 삶과 다르지 않다. 식사는 시래기죽이었으며 아이들은 언제나 양이 차지 않아 허기를 느꼈다. 하지만 양푼에 퍼 놓은 시래기죽을 좁은 방에 둘러앉아 먹을 지라도 아이들은 먹는다는 것만으로도 행복하였다.

시래기죽을 끓여 양푼에 퍼다놓고 식구들이 좁은 방에 둘러앉았을 때 석이 눈은 시퍼렇게 멍이 든 순연의 얼굴 쪽으로 쏠린다. 어글어글한 눈이 확 풀어지는가 싶더니 빛이 번쩍 난다. 언제나 양이 차지 않는 아이들 배에서는 꾸러꾸러 소리난다. 먹는다는 기쁨에서 침이 넘어간다. 설움이 무엇이며 추위가 무엇인가 그런 것쯤이야, 아이들은 먹을 것을 앞에 둔 이 순간이 무한하게 행복할 뿐이다. 어머니는 석이 몫의 시래기죽을 먼저 떠서 밀어준다.(토지 2부 2권 p 296)

당시 농촌에서의 빈부대립은 심각해졌으며 무전농민들이 증가하고 급기야 화전민이 되어 하루하루 목숨을 연명하는 사람들이 늘어만 갔다. 사당패 출신으로 세석에서 술집을 하다가 남편이 죽은 후 지리산의 화전민이 된 춘매도 고구마를 삶거나 수수, 옥수수 등을 가루 내어 죽을 쑤어 힘겨운 삶을 지탱한다. 강냉이가루를 끓인 뽕뽕한 죽 한 사발이 산간지역 화전민들의 주 식량원이었다.

함께 살던 남정네는 십년 전에 죽고 오도 가도 못하게 된 춘매는 살던 산막에 주질러앉아 일굴어 놓은 화전에 수수, 옥수수, 고구마 등속을 심어 오늘까지 연명을 하고 있는 것이다. (중략) 춘매 노파는 강냉이가루를 끓인 뽕뽕한 죽 한 사발을 데워서 가지고 왔다. 뭐 특별이 환이를 위해 미음을 따로 쑤 것은 아닌 모양이다. (토지 2부 3권 p 52)

이렇듯 소설 『토지』에서는 구한말에서 일제강점기로 시간의 흐름에 따라 식량 사정은 점점 악화되고 깡보리밥을 먹던 농민들은 이제 보리죽, 시래기죽과 강냉이죽으로 목숨을 연명하고 있음이 잘 묘사되고 있다.

3) 칩뿌리와 고구마

소설 『토지』 1부에서는 구한말 농가에서 곡식을 대신할 수 있는 다양한 먹을거리를 찾아 거두고 보관하여 준비하는 모습들이 나타난다.

조급한 농가에서는 아낙들 아이들이 들판을 쏘다니며 벌써 쇠어버린 비름을 뜯고, 나물밥, 시래기죽을 쑤었다. 칩뿌리를 캐어다 칩가루를 만들어 저장하기도 했다. “아파 방정 고만 떨어라! 들어오는 복도 나가겠다.” 해물 도부꾼에게 미역을 바꾸었다가 무르려고 쫓아 나온 봉기에 게 두만 아비 이평이가 타박을 주는 것이다. (토지 1부 2권 p 9)

1919년 여름 조선에 보기 드문 가뭄이 있어 총독부에서 100여종의 구황식물 활용법을 수집하고 기술하여 『조선의 구황식물』이라는 책을 편다(조선농회 2010). 여기에 갈분의 제조법이 자세히 등장한다. “갈분의 제조법은 캐어낸 칩뿌리를 물속에서 깨끗이 씻고 1-2일 동안 말린 다음 칼로 잘라서, 이때 갈색을 띠는 뿌리 토막은 전분을 별로 많이 함유하지 않은 것이므로 골라낸다. 흰색을 띠는 것들만 가려서 돌절구에 넣고 찧는다. 이것은 대삼태기에 넣고 그 밑에 그릇을 놓은 뒤 뒤편 위쪽으로 층층이 물을 대게 되면 전분은 물과 함께 섞여 그릇 속으로 떨어진다. 이것을 포대로 여과하여 즙액을 정치 침전시킨 뒤 윗물을 버리고 불순물이 많아 보이면 과정을 거듭하여 수거된 전분을 얻어 건조하고 갈무리한다. 햇살에 쬐어 말리면 거친 전분을 얻게 되며, 원료의 약 20%정도 되는 전분을 얻을 수 있다”고 하였다.

고구마를 베어 먹던 흥이 당황하며 일어선다. 월선이라도 당황한다. 흥이는 고구마를 찌른 젓가락을 든 채 월선을 힐끗 쳐다보더니 허둥지둥 나간다. “그기이 머꼬!” 가시가 돋친 입이네 목소리다. “고, 고구마.” 머리에 이고 온 자루를 마룻바닥에 내려놓고 입이가 이고 있는 짐도 받아 내려놓고 “고구마라니!” (토지 1부 4권 p 369-370)

작자와 연대가 미상인 조선시대 고구마 재배에 관하여 기술한 책인 『감저경장설(甘藷耕藏說)』(농촌진흥청 2010)은 고구마가 구황작물로 우수한데도 불구하고 우리 농민들은 재배법과 저장법을 모르기 때문에 이 책을 엮는다는 요지로 되어 있다. ‘고구마(甘藷)는 옥곡 이외의 제일가는 구황작물이다. 비록 풍년이 든 해에도 그 이로움은 모든 곡식을 심는 것보다 본래 몇 배가 되는데 하물며 흉년일 때라! 가뭄과 장마의 재해를 입지 않을 뿐만 아니라 구황의 효과가 옥곡과 같으니, 그 이로움이 역시 어찌 수십배에 그칠 뿐이겠는가’ 하였다. 이 책은 고구마의 재배법, 조리법, 저장하기 등이 자세히 소개되어 있다. 특히 고구마의 좋은 점을 12가지로 들고 있다. 많이 거둘 수 있고, 색깔이 희고 맛이 달다. 여러 토양에 심기에 좋다. 산약과 같은 효능이 있다. 줄기를 잘라 종자로 쓸 수 있다. 바람 불고 비가 내려도 손상되지 않는다. 미곡이 흉년인 해에도 재해를 입지 않는다. 과실로 쓸 수 있고 술을 빚을 수도 있으며 말리면 오래 저장할 수 있고 날 것이나 익힌 것을 모두 먹을 수 있다. 사용하는 땅이 적어 관개하기 쉽고 잎이 무성해 잡초가 잘 자라지 못하기 때문에 재배가 쉽다 등 고구마의 좋은 점 12가지가 소개되어 있다.

위와 같이 소설 『토지』에는 구한말 어려워진 정치, 경제 상황이 반영되며 그에 따라 일반 백성들의 어려워진 삶의 모습들이 반영되어 있다. 특히 조선시대의 구황식품은 반드시 재해로 인한 기근이 들었을 때만 사용되었던 식품이라기보다는 가난한 농민들이 생존조차 위협받는 상황에서 살아 남기 위해 산과 들에 있는 자연식품을 찾아 나서게 된 과정에서 찾아내게 된 것으로 목숨을 담보한 귀한 문화 유산이라는 점이다.

3. 일제강점기 경제정책과 음식문화 특성

일본은 선진 자본주의 영향으로 후발 자본주의로 성장한 후에 자신의 경제적 기본을 한반도내에서 창출시켜 한반도를 자신의 영구적인 식민지로 전락시키기에 온 힘을 기울였다. 제일 먼저 한반도내의 경제권에 영향력을 행사한 것으로 조선의 경제적 기반인 농업경제를 식민본국인 일본의 이익을 위한 기반으로 만들어 나가기 시작한 것이다(이 2002). 1910년대의 경제정책은 ‘토지조사사업’ 등을 비롯하여 조선을 본격적으로 지배하기 위한 발판을 마련하는데 그 목적이 있었고, 1920년대는 일본 식량문제 해결을 목적으로 ‘산미증산계획’이 입안되어 수탈적 농업정책이 실시되었다. 그리고 1930년대에 들어서는 대륙침략을 목적으로 한 조선의 ‘병참

기지화'와 '공업화' 정책이 적극 추진하였다(Heelasawa 2008).

1) '토지조사사업'으로 농촌 붕괴에 따른 도시화와 매식(買食)문화(1910년대)

일제의 식민통치를 가능케 한 가장 핵심적 기초 작업은 토지조사사업과 지방행정구역의 개편을 통한 강력한 중앙집권적 체제의 구축이라고 할 수 있다(Choi 2005). 1910년 한일 합방 이후에 식민통치권력의 물질적 기초를 확립하고 식민지 수익을 극대화하기 위해 토지조사 사업을 본격적으로 추진하였는데 무신고지의 국유화, 소유증명제 확립으로 농민의 권리 배제, 농민의 토지 경작권 박탈, 지세 부과 기반 확립, 일본 상업자본의 토지 점유 정당화, 일본의 식량 확보를 위한 미곡의 일본 수출 증가, 식민사업의 지원체계 확립을 위한 농업이민 확보 등의 목적이 있다 하겠다(신 2001).

이와 같이 토지조사사업은 조선의 경제기반을 일본의 이익을 위한 수탈경제로 바꾸기 위해 그 구실을 더하여 주었다. 또한 식민지 농업경제의 결과 한반도내에서 서서히 성장하려는 자영농민층을 몰락시키면서 소작농민층을 급격히 증가시켰고, 거기에 따라 소수의 지주층들을 대지주화로 만들면서 농민계층을 분열 시켰으며 농촌은 피폐해져 갈 수밖에 없었다. 농민들은 적자영농과 농가부채에 허덕이고 있었으며 감당하지 못할 지경에 이르면 야반도주를 하여 유랑민이 되거나 도시 일용근로자, 화전민 심하면 걸인으로 전락할 수밖에 없었다.

한편 조선의 식민지화로 조선에 거주하는 일본인은 점진적으로 증가하였으며 주로 경성(京城)을 중심으로 한 도시에 거주하게 된다. 조선총독부통계 연보에 의하면 1914년-1920년 사이의 인구증가는 한인 8.3%, 일본인 19.4% 합계 8.5% 증가율을 나타내고 있다. 또한 일제강점기 소득과 소비가 증가하였음은 여러 경제 지표나 연구에서 밝혀지고 있다(손 1996). 물론 1인당 소득과 소비가 증가하더라도 불평등한 분배나 생활환경의 악화, 여가 감소 등의 원인으로 대중의 생활수준의 향상과는 무관하였지만 경제규모의 증가는 화폐경제의 활성화를 가져오게 되었다.

따라서, 일제강점기 일부 지주층의 소득 증가와 도시 일용근로자와 같은 유동인구의 증가는 도시화를 가속화 하였으며, 생존을 목적으로 하는 온갖 종류의 다양한 직업으로 삶의 방식을 바꾸어 놓았다. 또한 도시화는 음식의 매식(買食) 필요성을 증가시켜 음식을 상업화하게 하였다. 물론 농촌지역에서는 아직도 자급자족의 가족, 친족 중심 생활이었고 외부 출입은 주기적 시장에 나가는 정도였으나, 도시를 중심으로 하는 화폐경제의 발달과 유동인구 등의 증가는 음식문화의 변화를 가져오기 위한 충분한 조건이 형성된 것이었다.

용이는 몇 해 동안 용정촌에서의 생활을 몸서리치며 생각한다. 지긋지긋한 생활이었다. 월선이 공 노인의 도움을 받아 국밥집을 시작한 것은 영팔이 툇포슬로 떠나기

전의 일이다. 옛날 이곳에서 국밥집을 차린 경험이 있었고 또 주막도 차린 일이 있는 월선이기에, 처음에는 용이도 대수롭게 생각지 않았었다.(토지 2부 1권 p 17)

통명스러운 음성과 함께 중년사내 셋은 땀냄새를 풍기며 술청에 오른다. “어디 갔다오는 길이라? 아침부텀서,” 술시중을 들면서 영산택이 물었다. “밥맛 떨어지는 데 갔다오느냐.” 윗마을 오 서방의 대답이다. “밥 맛 떨어지는 데랑이?” 술을 벌떡벌떡 들이켜고, 세 사내는 해장국을 훌훌 마신다.(토지 2부 3권 p 23)

“두만이 아버지는 잘산다 하던가요?” “두만이야 야물어서 땅도 사고, 진주 가서 산다 카더마는.” 월선은 쪼깐이 집이라던 비빔밥집 얘기는 하지 않는다. 자기 처지와 흡사한 얘기여서 말하기 민망스러운 것이다. (중략) 사무실 안에서 비쳐나온 불빛 아래 길서상회라는 떡글씨의 간판이 꺼무꺼무 들떠 보인다. 창고 가까웁군, 그러니까 연립으로 지어 전포로 세내 건물 중 왼쪽 끄트머리에 자리한 곡물 무역의 사무실이다. (토지 2부 3권 p 168)

『토지』 2부는 1911년에서 1917년까지를 배경으로 하였으며 주로 읍내와 같은 지역 소도시에서 주막, 국밥집, 비빔밥집이 등장한다. 우리나라 대중음식점의 모태가 된 주막(酒幕)은 술을 팔던 곳이었다. 1900년대 초반 도회지의 주막은 음식점의 기능이 강했고, 시골의 주막은 여관을 겸했다. 20세기 초반의 주막은 술과 음식을 동시에 팔았고 아직은 전문화되지 못하였으며 분화되지 않고 통합된 기능을 가지고 있었다(Joo 2008). 『토지』에 등장하는 음식점 역시 술과 음식을 동시에 파는 분화되지 않고 전문화 되지 않은 모습을 보이고 있다. 또한 음식점을 운영하는 주인들이 모두 여성임이 특징이다. 다양한 이유에서 남편이 없거나 잃은 여성들은 생계를 유지하기 위해 노동을 해야 했으나 농촌의 대지주화 등으로 농사지을 기회마저도 얻지 못하고 생계를 위해 쉽게 접근할 수 있는 일이 바로 음식을 만들어 장사를 하는 일이었다.

“국밥 두 그릇 말아주고, 먼저 술 한잔 줄라나.”(중략) 국술은 술청 안에 있었다. 숙이는 술뚜껑을 열고 크고 긴 놋국자로 밥을 담은 사발에 국을 퍼 담는다. 김이 무럭무럭 서러 오른다. 술판에 국밥 두 그릇과 양념장이 놓여졌을 때 처음으로 “배고플 텐데 어서 먹어라.”(토지 4부 3권 p 64)

마당 한구석에 짐을 내려놓고 가갯방으로 들어간 그는 “여기 비빔밥 한 그릇 주소.” 서울네가 힐끗 쳐다본다. 심부름하는 아이가 밖을 향해 “비빔밥 하나야!”하고 소리를 질렀다. (토지 3부 3권 p 136)

“술에서 북적북적 끓고 있는 기이 선짓국인 모맹인데 맞

돈 드릴 기니 국부터 두 그릇 떠놓으소. 허 참 그리고 본께 백정이 없어도 안 되겠네. 백정이 없으면 이 집 장사 못할 거 양이가.” “남이 걱정까지 할 거 없어요.” 서올네가 응수한다.(토지 3부 2권 p 385)

조선 풍속화 중 주막이나 장터에서는 오래 주모가 큰 가마솥을 걸어 놓고 국밥을 떠 주는 모습을 볼 수 있는데, 국밥은 예로부터 전쟁터나 노역장, 행사 때에 많은 사람에게 간편하게 급식 할 수 있는 메뉴였다. 국에다 밥을 만 국밥은 특별히 다른 찬을 갖추지 않아도 김치 한 가지만 있으면 간단히 한 끼를 해결할 수 있는 실용적인 음식이다. 또한, 전문화되지 않은 대중음식점에서 술꾼들이 안주삼아 시장 끼를 해결 할 수 있는 메뉴로는 역시 해장국이 최고였다. 술로 시달린 속을 풀어주는 술국인 해장국은 보통 쇠뺀다귀를 푹 고아서 된장을 섞고 배추우거지나 여러 채소를 넣고 끓인 국이다. 해장국은 지방에 따라 지역 특산물로 다양하게 발달된 가장 보편적인 한국음식이다. 『토지』의 배경인 경상남도의 해장국에는 대구머리에 무를 넣고 맑게 끓인 대구 뽕국이나(한 2007), 살코기와 선지·간·허파·천엽·내장을 푹 곤 국물에 작고 도톰하게 썬 무와 콩나물, 대파를 넣어 만든 선지국이 유명하다.

바쁜 일정 속 집 떠나 외지에서 해결하는 한 끼 식사 메뉴로는 비빔밥 만한 것이 없을 것이다. 최남선의 『조선의 상식』에는 ‘지방마다 유명한 음식은 어디의 무엇입니까?’라는 질문에 ‘진주의 비빔밥이 이름난 것이다’고 적혀 있다(최 2007). 진주의 비빔밥은 나물을 여러 가지 넣는다고 하여 화반(花飯)이라고 부르기도 하였다. 늦그릇에 사골국물로 잘 지은 밥을 담은 후 장만해 놓은 나물을 꽃 모양으로 담고, 여기에 속대기라는 푸른 해초를 얹은 다음, 얇고 가늘게 썬 야들야들한 육회를 얹고 참기름을 몇 방울 떨어뜨린다. 그리고 보타국과 따끈한 선지국으로 함께 상을 차린다(진주문화원 2001).

도시화에 따른 매식(買食)문화의 발달은 다양한 매체의 발달과 함께 이 시기에 특정 지역에서만 맛볼 수 있었던 향토 음식이 다른 지역에 까지 널리 알려지기 시작하는 계기가 되었다. 최남선(1946) <조선의 상식>, 이석만(1934) <간편조선 요리제법>, 최영년(1925) <해동죽지> 등의 조리서나 다양한 잡지 등의 자료를 통해서 이를 확인 할 수 있다(이 1992). 이점은 이전 시기에는 지역별 향토음식을 중심으로 한 음식 문화가 존재했다면 이시기에 오면서 특정 지역에서 먹던 음식이 다른 지역에 소개되어 일반인들이 보다 다양한 음식을 접할 수 있게 되었음을 보여준다. 그리고 이런 과정에서 한국의 음식문화는 외래에서 유입된 다양한 음식과 함께 국내의 특정 향토음식들이 활발하게 교류(交遊)되면서 보다 다양해졌음을 알 수 있다.

2) 산미증산계획과 밀주 제조(1920년대)

일본은 자국의 필수적인 저임금 유지를 위한 식량대책으로 조선을 식량 공급기지로 만들려는 산미증산계획을 수립하여 식민지 농업정책을 실시하였다. 제1기 계획은 1920년~1925년, 제2기 계획은 1926년~1934년 두 차례에 걸쳐 시행되었다. 산미증식계획은 조선 쌀의 일본 유출을 증가시켰으며 또한 식민지 지주제를 강화하였다. 그리고 토지개량사업의 중심사업인 수리조합이 지주를 중심으로 운영되어 일본인·조선인 대지주들은 혜택을 받을 수 있었던 반면 중소지주·자작농·소작농들은 농업금융에서 배제되어 수리조합비의 부담, 고율 소작료, 고리대 등에 의해 몰락하였다(조 1987). 이렇게 산미증식계획으로 증산된 양보다도 더 많은 쌀이 일본으로 반출되었기 때문에 조선 농민은 만성적인 식량부족에 허덕이게 되었다.

반면 우리나라는 각 가정마다 정성들여 빚은 술을 조상에 올리는 제주(祭酒)나 절기마다 빚어 마셨던 계절주(季節酒) 등 다양한 전통주 문화가 뿌리 깊이 존재하였다. 하지만 일제의 산미증식계획과 같은 식민지 정책으로 식량마저 부족해진 백성들은 집집마다 전통적으로 내려오는 가양주의 전통마저 지킬 수 없게 되었다. 그리고 전통주의 말살로는 무엇보다도 1909년에 발표된 주세법(酒稅法)의 영향이 가장 크다 할 것이다. 주세법은 술의 양조를 자가용, 판매용을 가리지 않고 무제한 면허제로 하여 해마다 12월까지 다음해에 양조할 생산량을 소속 세무서에 신고하면 그 생산량에 따라 과세를 하는 것이었다(이 2009). 또한 자가용 술의 과세율을 영업용 술보다 높여서 업자를 보호하였다. 자가용 술의 제조자는 그 술을 타인에게 양도하거나 판매할 수 없을 뿐만 아니라 그 면허의 상속을 일체 금지시켰다. 반면에 판매용 술의 제조자는 그 영업의 상속이 인정되었다. 그리하여 1917년부터는 주류제조업의 정비가 시작되면서 각 고을마다 주류제조업자를 새로 선정 배정하였다. 그 후 주세령은 5차에 걸쳐 개정되고, 주세에 의한 착취가 지능화하고 자가용 술의 면허제도도 극도로 억제하여 1934년에는 자가용 술 면허자가 완전히 없어졌다. 이에 따라 주조업자가 비대해 가고 술의 품질이 규격화됨으로써 우리의 전통 명주는 완전히 맥이 끊기게 되었다.

사자밥을 내렸고 영호가 급히 달려가서 이웃의 밀주하는 집에서 술을 사왔으며 상주는 상청에 남겨둔 채 세사나이는 아랫방에 내려와 술상 앞에 앉았다.(토지 5부 3권 p 95)

한편 심한 주세에 대한 백성들의 원성이 높아져 밀주의 성행과 일제의 악질적 단속의 악순환이 되풀이되기에 이르렀다. 소설 『토지』에도 조준구의 죽음으로 상례를 치르기 위

해 영호가 이웃의 밀주하는 집에서 술을 사오는 장면이 있다. 밀주(密酒)는 막걸리를 부르는 다른 이름이기도 한데 주세법에 의해 일제의 단속이 심해지자 백성들이 은밀히(密) 집에서 술을 담가 먹는데서 생겨난 말이기도 하다.

국권이 일본으로 넘어가고 총독의 정치로 이어지면서 일제 수탈 작업의 일환으로 주세(酒稅)가 세금원으로 이용되면서 전통 향토주는 그 자취를 감추게 되고 신식술이라는 획일적인 술들이 일제의 통제하에 제조되기 시작하였다.

상현은 갖다놓은 국밥을 먹는다. “이 선생 술 끊었소?” “누가 장담을 해요.” “이래서 마시고 저래서 마시고 조선에서 돈버는 것은 술장사밖에 없겠소.” “술장사도 조선 사람만 한다면야.”(3부 2권 p 68)

“아니 술부터 먼저 주소. 무신 술이 있노.” 아이한테 묻는다. “소주, 정종, 탁배기도 있소.” “소주를 도라.” 소주를 마시고 날라온 비빔밥을 먹으려고 숟가락을 드는데 연락이 나타났다. (토지 3부 3권 p136)

일제시대 이후 획일적인 신식술의 대표가 바로 소주이다. 우리나라에서도 고려시대 이후 증류식 소주가 있었으나 전통적인 소주는 많은 양의 쌀을 써서 만들지만 그 생산량이 극히 적어 소주 제조는 곧 식량을 축내는 일로 연결 되었다. 국가적 차원에서 이루어진 주세법 시행은 상업적인 술의 생산과 판매를 활성화 시키는 계기를 마련하였고 이것은 결국 총독부의 수입을 증가시키는 원인이 되었다. 또한 상업적 목적이 개입되면서 술의 질은 떨어지게 되었다. 재래식 소주는 점차 사라지고 재래식 소주에 에틸알코올을 섞어 만드는 개량식 소주가 등장하기 시작했다. 총독부에서도 주세가 높은 소주를 권장하였다. 소주는 화학적 방법을 이용하여 만든 희석식 소주이다. 사탕수수나 사탕무에서 사탕을 뽑고 남은 즙액으로 시럽 형태의 검은빛 당밀(糖蜜)을 원료로 주정(酒精)을 만든다. 고체 형태의 당밀을 발효시켜 에틸알코올만 추출해 내는 연속식 증류기에서 뽑아낸 알코올이 희석식 소주의 원료인 주정이다. 또한 희석식 소주의 알코올 원료는 고구마나 감자가 이용되기도 하였다(정 2009). 고구마나 감자를 이용하여 알코올을 추출하는 방법은 이미 19세기 말 일본에서 개발되기 시작했다. 쌀을 대체할 식량으로 고구마와 감자가 국가적 차원에서 이미 주목받고 있었으며 수분이 함유되지 않은 에틸알코올은 전시에 연료로도 쓰일 수 있기 때문에 일제는 더욱 그것의 대량 생산화에 연구를 매진하였다. 1938년 조선총독부의 주선으로 동양척식주식회사가 제주도에 고구마를 원료로 하는 무수알코올 공장을 설립하였으며 고구마나 감자에서 주정을 추출해 낸 희석식 소주가 점차 국민들의 환영을 받으며 국민의 술로 자리 잡아 갔다(주 2006). 특히 일용직 도시 노동자들로 전락한 많은 백성들의 고된 노동의 고통을 술로 해결하려는 성향도 소주의 소비를 더욱 부추기는 결과를 가져왔다.

3) ‘병참기지화 정책’과 배급식(1930년대 이후)

1930년대 후반기에는 일제의 침략전쟁이 확대되면서 전기 화학공업을 중심으로 하는 군수공업이 발전하였다. 조선의 공업화는 이식자본주의의 양적확대 속에서 공업 노동자의 대량창출, 실업 및 임금의 하락을 초래하였다. 본격적인 중국 침략 개시 이후 전시체제에 돌입하면서 식량의 수요가 증대하자 쌀의 배급제도 및 공출제도가 강압적으로 실시되었다. 수탈이 강화될수록 총독부의 미곡통제책의 혜택이나 구제금융정책의 배려를 받는 소수의 대지주를 제외한 대부분의 자작농, 소작농들은 몰락의 길을 걷지 않을 수 없었다.

먹는 데서 인심 나더라고 밥 한술, 술 한잔 나누어 먹을 것이 없게 된 세상, 늙었거나 병들었거나 의지할 남정네 없는 젊은 아낙들 아이들, 이슬같이 서글픈 명줄이나마 잇기 위해 식량배급에만 매달려 있는 일상에서 사람들은 원시세계로 돌아간 듯 일체를 생략하고 살았으며 냉수 한 그릇 떠놓고 혼례하는 것이 예사요, 장례식인들 무슨 수로 조문객 대접을 하겠는가. 정용 나가는 아들 남편을 위해 주먹밥이라도 몇 개 몽치고 나면 식구들 죽 그릇에서 푸성귀만 돌아야 했다.(토지 5부 3권 p 398)

생산량이 날로 줄어만 가는 양조장의 술찌꺼기, 두부공장의 비지조차 구하기 힘들게 되었다. 식량 배급소의 유세는 대단했으며 배급계 관리들은 살림이 윤택하여 태평성세였다. 죽 한 그릇에 급급하니 내일 닥칠지 모를 불행은 일단 접어두고(토지 5부 3권 p 399)

1940년대 이후의 상황이 묘사되고 있는 『토지』 5부에도 강압적인 일제의 식량수탈로 인하여 극도로 어려워진 백성들의 삶이 표현되고 있다. 식량배급에만 매달려 있는 일상에서 사람들은 원시세계로 돌아간 듯 일체를 생략하고 살아야 하였으며 밥 한 술, 술 한 잔 나누어 먹을 것이 없게 된 세상은 명줄이나마 잇기 위해 서글프게 살아가야 했다. 일반 백성들은 술을 짜낸 후 버리는 양조장의 술 찌꺼기와 두부공장의 비지조차도 구하기 힘들게 되었으나, 식량 배급소 관리들은 살림이 윤택하여 태평성세를 이루었으니 일제의 민족 분열과 말살정책은 식량을 통제함으로써 효과를 극대화하였다.

“산더미 같은 쌀밥 많이 먹었어요?” “배탈이 나도 쌀밥 한번 실컷 먹어봤으면 좋겠어요.” “말이 그렇지. 어떻게 실컷 먹을 수 있었겠니? 그것도 사감들이 따라가지 않아서 눈치껏 먹은 거지.” “어쨌든 언니들은 좋겠어요. 졸업이 얼마 안 남았는데 졸업하면 콩깍묵밥은 면할 거 아니에요?” “여기보담은 낫겠지만 식량사정이야 비슷하지 뭐” (토지 5부 5권 p277)

공출된 쌀은 일본으로 유출되거나 전쟁 준비를 위한 식량으로 모두 이용되었으며 배급식량은 동물사료로 이용되던 콩

갯목이 전부였고 그나마 양도 충분치 않았다. 이렇게 식량으로 먹을 수 있는 곡식의 양이 턱없이 부족할 수밖에 없었기 때문에 이 문제를 해결하기 위해 여러 가지 대안을 마련해야 했다. 일제는 당시 신문이나 잡지 등의 대중매체들을 통하여 계몽운동을 하였다. 계몽운동은 크게 두 가지 양상으로 진행되었다. 첫째는 식량을 아끼자는 것이고 다른 하나는 새로운 대용식에 대한 관심을 갖자는 것이었다. 『조광(朝光)』 제9권 5호에는 식량이 부족하여 배급의 어려운 가운데서 잡곡의 하나인 대두콩 한쪽이라도 감사히 생각하고, 배급량이 부족하더라도 서로가 마음을 합하여 어려운 현실을 타개해 나가자고 일반인에게 독려하고 있다. 또한 『조광(朝光)』 제8권 5호에는 여러 전문가들이 모여 도시 사람들이 쉽게 맛보거나 접할 수 없는 산간 지역에서 재배되는 여러 종류의 산채, 야채를 소개하면서 이들을 대용식으로 사용할 것을 강조하고 있다(단 2010).

이와 같이 소설 『토지』에서는 시간의 흐름과 함께 일본의 식민지 경제정책의 변화에 따른 조선인들의 식생활상의 변화가 등장인물들의 일상생활의 삶속에 자연스럽게 녹아 있어 당시대 음식문화의 변용을 보는 사료로서의 가치가 있다 할 것이다.

4. 20세기 초 활발한 외래문화의 유입과 음식문화

소설 『토지』는 갑오경장 후부터 일제시대를 거치는 역사와 사회를 보여 주고 있다. 따라서 현대와 다른 토속적 풍속이 많이 나타나며, 시대의 흐름에 따른 생활의 변화도 나타나고 있다. 개화기와 일제강점기까지의 음식 문화와 관련된 두드러진 특징 중에 하나는 외부에서 다양한 문물이 유입되는 과정에서 자연스레 외래음식과 조리법이 우리나라에 소개되었다는 점이다.

<Table 1>과 같이 소설 『토지』 전반부에서는 서양 음식이 등장하지 않다가 3부에 오면서 음식 종류에 변화가 보이기 시작한다. 소설 3부의 배경은 일제에 의하여 추진된 자본주의화와 경제적 억압이 도시를 중심으로 펼쳐지고 있던 시기이다. 따라서 당시의 도시 중심적인 식생활 모습이 반영되어 있다. ‘샌베이’는 일본을 통해 들어온 과자로 이 언어는 과자와 함께 광복 후까지 존재한다. 한편 개방 후, 서양식 과자나 음식도 들어오게 되는데, 이는 여러 소설 텍스트에서 알 수 있다. ‘에이지 캐러멜, 모리나가 밀크, 커피’ 등의 음식이 서양식 언어와 함께 들어와 존재하게 되고 서양식 ‘양과자점’도 생겨난다. 젓가락으로 집어 먹는 식사 문화에 새롭게 서양의 식사법이 들어오게 된 것도 소설 속에서 알 수 있다.

여옥은 국을 마시고 나서 낙지점을 집는다. 선혜는 “여기 앉은 사람들은 모두 음식 맛 아는 사람들이지.” 그건 또 왜요? 명희가 물었다. “사대부 집안이 아니란 얘기가.” ‘음식 맛 아는 것과 신분이 무슨 관계있을까?’ “특

히 양반들 종가의 음식이란 사람 쳐다보지.” (중략) “음식이야 중인들이 즐기고 중인들보다는 돈 있는 장사꾼이 더 잘해먹지. 아무리 돈 벌어야 먹는 재미밖에 없는 사람들이니까.” 밥상을 물리고 과일이 들어왔다. 커피도 들어왔다.(토지 4부 1권 p152)

조선후기부터 상공업을 통한 경제력을 바탕으로 부(副)를 축적한 새로운 중인층, 부민층(富民層)의 등장은 계급 신분 사회를 무너뜨리고, 농업이 기초였던 전통사회를 점차 상업이 유망한 직업으로 인정되는 사회로 만들어 놓고 있었다. 위의 본문과 같이 음식이야 중인들이 즐기고 중인들보다는 돈 있는 장사꾼이 더 잘해먹는 사회가 도래한 것이었다.

1) 구한말 생존을 위한 간도 이주와 ‘호떡’

한일합방 이후 토지조사 사업 등 본격적인 일제의 경제침탈 정책으로 농민들은 적자영농과 농가부채에 허덕이고 있었으며 감당하지 못할 지경에 이르면 야반도주를 하여 유랑민이 되거나 도시 일용근로자, 화전민 심하면 결인으로 전락할 수밖에 없었다. 소설 『토지』 2부에서도 재산을 강탈당한 주인공을 비롯한 많은 평사리 주민들이 만주 간도로 이주를 떠난다. 간도로의 이주는 생존을 위한 마지막 선택이었다. 농민들이 이촌을 결심하게 한 결정적 요인은 역시 빈곤의 문제에 있었다.

“자아 옥인 호떡 먹고 아주방인 술 마시자.” 아이는 침을 꿀꺽꿀꺽 삼키다가 호떡을 집어 베어문다. (중략) “이제 그만 먹구, 자아 아주방이가 고기 줄게. 호떡은 싸달라 해서 집에 갖구 가자.” “응.” 아이는 미련이 남는 듯 베어 먹던 것을 손에 든 채 접시에 남은 것을 내려다본다. “이봐요.” “예, 예.” 하고 사내가 쫓아온다. “접시에 남은 호떡, 종이에 싸주시오. 서너 개 더 넣고.” “예, 예.” “자아 고기.” 길상은 잡채 속의 고기 한 점을 집어 아이 입에 넣어준다.(토지 2부 1권 p 202-203)

호떡 열 개를 사든 홍이와 두메가 문을 닫고 나오는데 호떡집 간판이 간판에 걸려 있는 붉은 천이 흔들렸다. “저 놈의 간판 좀 높이 매달 수는 없을까? 매번 부딪친단 말이야” 머리를 매만지며 화가 나서 두메는 말했다. “형.” “왜.” “우리 선생님한테 가지 말고 강가에 안 가겠어?” “강가는 왜.” “그냥.” “그럼 가자꾸나. 나는 아무래도 좋아.” 호떡 봉지를 들고 홍이는 터덜터덜 앞서 걷는다(토지 2부 4권 p 105)

2부의 배경이 된 용정은 북간도 지역 한인사회의 중심도시로 토지가 비옥하고 맑은 물이 있어 도시로 발전 할 수 있는 기본적인 여건을 갖추고 있었다. 1870년대까지만 하여도 용정은 황량한 무인지대였다. 살길을 찾아 두만강을 건넌 평안북도, 함경북도 출신의 14세대 이주 한인들이 마을을 개척하

여 이곳에서 화전 농사를 시작하여 많은 한인들이 비옥한 땅으로 정착할 수 있는 계기를 마련한 것이다(Kim 2010). 소설 『토지』의 북간도 한인사회 묘사에서 아이들이 호떡을 먹는 모습이 자주 보인다. 호떡은 우리나라에 정확히 언제 들어왔는지 알 수 없으나 ‘오랑캐 호(胡)’자에서 따온 떡이라는 게 다수설이다. 오랑캐의 떡이 우리나라에 본격 들어오기 시작한 것은 화교(華僑)가 들어오면서 부터로 알려졌다. 호떡은 19세기 말 한국으로 이주해 왔던 중국 상인들이 개발한 것으로 보고 있다. 수많은 다른 중국의 비슷한 요리와는 달리(중국 요리는 고기로 소를 만들어 넣는 경우가 많다), 호떡은 한국인의 입맛에 맞게 달콤한 재료를 속에 넣었다.

배고프면 청요리 시켜다 먹을 거고 소중 나면 돼지고기 사다가 삶아 먹을 거구, 그러는 사이 아들은 창문만 바라보고 있겠지요. (토지 5부 2권 p 211)

호떡뿐만 아니라 중국식당은 1882년 임오군란 이후 한국인들에게 특별한 외식을 할 수 있는 곳이 되었다. 과거 중국 요리집은 특수한 부유층이 아니면 찾기 어려운 전통적인 대륙풍의 중국식당이었다고 한다. 중국인들은 손님이 오면 집에서 직접 요리를 만들어 대접하거나 특별한 손님이 오면 요리집에서 요리를 주문한다. 이때 요리집 직원이 나무로 만든 수레에 음식을 담아서 직접 집으로 배달했으며, 이것은 중국인들의 오래 된 습관이다. 화교들은 세계 각지에 중국요리를 퍼뜨렸을 뿐 아니라 이러한 요리 배달업까지 보편화시켰다(주 2006). 본문에 나온 청요리란 바로 중국 요리를 뜻하는 것으로 일제 강점기에는 이렇게 불렸다. 당시 청요리를 불러 먹을 수 있을 정도니 상당한 경제력이 있음을 알 수 있다.

2) 일본인들의 상권 확대와 양과자점

음식문화사에 있어 음식의 근대화는 산업화와 가공 상품화와 같은 개념으로 인식된다. 특히 조선의 산업은 일제 독점 자본에 장악되고, 그 결과 조선은 일제가 만든 상품의 소비지로서 역할을 감당하였고, 종속된 조선민족은 점점 궁핍해질 따름이었다.

어디로 가든지, 특히 소도시나 소읍 같은 곳은 거의 다 그러한데, 양과자점을 위시하여 담배가게, 이발소, 목욕탕, 대개 그런 비슷한 업종은 일본인 경영이다. (중략) 일상화되어 가고 있음에도 불구하고 그런 것들이 조선의 산천과 사물과 사람들에 어울리지 않는 것은 (중략) 일본에서 건너 왔고 일본인 그들에 의해 주로 경영이 된다는 사실 (중략) 서양것 일본것이 혼합된 그 같은 새로운 업종을 이용하고 거래하면서도 못마땅했을 것이며 (토지 4부 1권 p 11)

본문에서와 같이 당시 어디로 가든지 소도시나 소읍과 같은 도회지에는 양과자점을 위시한 선진문물의 새로운 업종들이 생겨나 조선인들을 유혹하였다. 하지만, 대부분의 상업

을 주관하거나 주류를 이룬 것은 일본인과 몇몇의 친일자들이었다. 이들을 중심으로 상업의 독점이 이루어지고 일반인들은 화려한 네온사인만을 바라볼 뿐이었다.

아이들 역시 동전 한 닢으로 향료도 없는 흑설탕의 눈깔사탕 한 두개, ‘센베이’가 두세 개, 그걸 입에 물면 행복해지는데 단순한 그 행복도 위협을 받고 마음에 상처를 받아야 얻어진다. 과자점의 하얀 앞치마 입은 오카미상(여주인)은 동전을 내미는 아이를 노려보기 일쑤였고 과자집게가 아이 손에 닿지 않게 사탕을 떨어뜨려주곤 했다. (중략) 일인 업주는 소비자를 거지 보듯 오만불손하였고 식민지의 가난한 백성은 내 돈 내고도 빌어서 먹는 시늉을 해야만 했다. (토지 4부 1권 p 13)

가공된 과자를 파는 양과자점은 생산자 위주의 상업의 독점이 이루어지고 상업주가 조선인을 지배하는 일본인들이 대다수다 보니 물건을 사먹는 손님에게 일인업주는 거지 보듯 오만불손하였고 식민지의 가난한 아이들은 내 돈 내고도 빌어서 먹는 시늉을 해야만 했다.

금중이 은중이에 썬 유리통 속의 꿈과 같은 고급과자 무슨 옥(屋)이니 헌(軒)이니 하는 명(銘)이 찍힌 생과자를 아무나가 먹는가. (중략) 재주껏 발돋움을 해보아야 ‘메이지 캐러멜’, ‘모리나가 밀크’가 고작이며 담배는 십전 짜리 ‘피전’이 상한선, 조선인은 그 정도로 상류에 속한다고 착각들 한다. (토지 4부 1권 p 12-13)

지금도 ‘센베이 과자’라 불리는 전병(煎餅)은 일제강점기에 앞서가는 문물의 상징으로 우리나라에 들어와 오랫동안 사랑 받아온 과자이다. 일본은 막부시대부터 빵을 근대 식량으로 비축하기 위해 많은 노력을 기울여 왔다. 1898년 육군은 영국, 프랑스, 독일 등지에 조사단을 파견해 현지의 군용 빵을 조사하고, 1905년에는 밀가루, 쌀가루, 계란을 배합하고 여기에 맥주효모를 이용해 ‘고빵’을 만들었는데, 이 빵은 러일전쟁 때 대단한 활약상을 보여주었다. 또 볶음 콩가루를 넣어 베이킹파우더로 부풀린 ‘오쓰빵’도 만들었으며 이 빵은 일본인의 입맛을 고려해 빵에 쌀가루, 볶은 콩가루, 검은깨 등을 첨가한 것이었다. 그 밖에 비상식량으로 비축할 수 있는 ‘건빵’도 탄생하였다(오카다 2007). 이렇게 앞서가는 다양한 제빵기술은 값싼 밀가루와 베이킹 파우더, 시카린을 섞어 구운 센베이 과자를 만들었고, 속에 달콤한 팔소가 든 고급 생과자를 만들어 조선 백성들의 입맛을 사로잡았다.

아이 입에 사탕만 물리던가? 돈 생기면 허기부터 달래려고 우동을 사먹게 된다. 우동만 사먹는가? (중략) 급한 김에 아이 입에 사탕 물리고 허기 달래려고 우동이며 국수며 혹은 떡이며, 해서 이들은 왕도 손님도 아닌 거지의 시늉을 내는 소비자인 것이다.(토지 4부 1권 p 16)

‘우동’이라 써붙여 놓은 작은 식당이 있었다.(중략) 식당

안에는 서너 명의 손님들이 우동을 먹고 있었다. 명회는 구석진 곳에 가서 앉았다. 여자가 말없이 우동 한 그릇과 단무지가 서너 쪽 들어 있는 작은 접시를 갖다놓고 간다.(토지 5부 2권 p 378)

밀가루를 반죽하여 숙성시켜 밀어 통통하게 뽑아 가쓰오부시 국물과 튀긴 유부를 넣은 대표적인 일본 서민음식인 우동도 일제강점기부터 우리나라에서 사랑 받은 음식이다. 우동은 밀가루의 글루텐 성질인 찰기 있는 탄력성을 이용하여 만든 면(麵) 음식이다. 에도시대에는 튀김기름이 화재의 원인이 된다고 생각하여 건물 안에서 영업하는 것을 금지하였다한다(오쿠보 2004). 또한, 대도시인 에도에는 일용직 근로자와 가족과 떨어져 에도에 와 있던 남성들이 많아 집에서 음식을 만들어 먹지 않고 그 자리에서 금방 먹을 수 있는 음식을 애용하게 되었다. 따라서 국물이 있는 메밀국수, 우동 등과 덴푸라, 장어구이, 경단 등은 노상의 포장마차나 이와 비슷한 노점에서 팔았다고 한다. 또한, 우동과 세트 메뉴인 단무지 역시 이 시기에 소개되는데 단무지는 다쿠양(takuan 澤庵)이라는 일본의 저장음식으로 무를 시들시들하게 말려 소금에 절여서, 쌀의 속겨로 겨지를 지어 담가 만드는 일본식 짬지이다.

근대화와 함께 도시화가 진행되면서 유동 인구가 많은 도심에는 의례히 패스트푸드를 애용하게 되는데 이러한 산업 구조와 생활양식의 변화는 우리의 음식문화에도 많은 영향을 주게 되었다. 우동, 단무지와 같은 일본식 간편한 패스트푸드의 수용은 선진문물에 대한 동경과 함께 더욱 적극적으로 받아 들여졌다.

3) 동경유학파의 엘리트문화와 서양음식

근대문명이 자리 잡는 것을 근대화라 하고 그것은 다시 산업화와 도시화라는 모습으로 우리 앞에 나타났다. 문화는 ‘한 인간집단의 생활양식의 총체’라는 뜻인데 1920년대의 문화는 오히려 문명개화(文明開化)라 불리워 문명에 가깝게 이해되었다(고 2008). 문화란 과학으로 대변되는 근대문명의 근간이 되는 것이며 그 문명의 도래처는 서양이었다. 일본의 식민통치에 의해 근대화를 맞이한 우리는 일본을 통한 서양 문화 즉 과학으로 대변되는 서양문물을 접하게 되었다. 일본 역시 메이지 시대에 빠른 속도로 근대화를 이뤄가는 과정에서 서구세계를 모방하기에 급급한 분야도 있었고, 서양에서 들어온 상품과 풍조를 숭배하는 분위기는 오랫동안 지속되었다.

그나마 그들에게는 밭을 땅이 있지. 보리밥에 굶지 않을 정도의 소시민은 낭만인지 감상인지 알쏭달쏭한 껍질을 훑으면서 신식으로 자위하고 바야흐로 서구문물이 계몽을 앞장세우면서 그들 외래인들이 주장하듯 우매한 이 땅에 들어오는데 선봉장은 기독교요 동경 유학생, 후원은 일본으로서 그들은 깨쳐라(토지 4부 4권 p 89)

개화기 이후 한 발 앞선 선진문물을 배우기 위해 동경 등으로 유학한 유학생들이 많아졌다. 문명개화의 욕구와 선진 문명의 경험은 지식과 기능을 쌓을 기회를 얻게 하였으며 이론학습을 바탕으로 현실인식과 미래 전망을 가능하게 하였다(Kim 2004). 동경 유학파를 중심으로 한 유학생들은 일본이 앞서 받아들인 서양 문명을 체험하게 되었으며 서양에서 들어온 상품과 풍조도 역시 동경하게 되었다. 그리하여 유학파를 중심으로 조선에서도 엘리트 문화를 형성하고자 하였다.

그런 유니크한 시인들의 시를 읽으며, 커피와 홍차를 마시고 음악회, 화랑에 가끔 모습을 나타내며 신극(新劇)에서 상연되는 연극도 보고 골프치는 모습은 본바닥만큼 세련돼 있다.(토지 4부 2권 p 58)

커피와 홍차로 대변되는 서양 문물과 음악회, 화랑, 골프 등의 문화 향유는 세련됨의 상징이었으며 누구나 누릴 수 없는 고매한 인격의 표현이었고 이러한 경험들은 조선에서 특수한 계층 문화를 만들어 가기에 충분한 것이었다.

형제는 집 앞에까지 와서 서로 얼굴을 쳐다보다가 집안으로 들어간다. “도련님, 점심도 안 드시고 여태 강가에 계셨드랬어요?” 안자가 나오며 묻는다. “배고파서 빵은 사 먹었지만, 밥 빨리 차려주어.” 환국은 아무 말 않고 사랑으로 들어간다(토지 3부 3권 p 175)

앞선 서양문물의 향유는 서양음식을 즐거움으로 누릴 수 있다 생각 될 것인데 소설 『토지』에 등장하는 대표적인 서양 음식들이 커피, 홍차, 빵, 양주, 오렌지 주스, 샐러드, 스프, 포도주 등이다. 특히, 빵은 서양의 주식으로 쌀의 입맛에 길들여진 우리에게 받아들이기란 쉽지 않았지만 일본을 통하여 이미 굴절, 변형된 상품의 개발은 우리나라 사람들의 입맛에 더욱 쉽게 접근될 수 있었다. 빵은 16세기에 일본에 전해졌지만, 오랜 쇠국정책으로 빛을 보지 못했다. 그러다 막부 말에 되면서 군용 빵을 개발하기 시작했고, 육해군이 정백미 과잉섭취로 생긴 각기병에 대한 대책으로 빵을 군사식량으로 채택하기에 이르렀다. 그러나 빵은 서민들이 좀처럼 익숙해지기 어려운 외국음식이었다. 그렇지만 1874년 ‘단팔빵’이라는 전혀 새로운 음식이 만들어지자 그것은 눈 깜짝할 사이에 전국을 제패하고 천황의 식탁에 까지 오르게 되었다. 아래에서 위로 진행된 커다란 변화였다(오카다 2007).

일부러 그들 가까운 곳에 자리를 잡은 선혜는 “애기야? 나한테도 커피 한잔 주겠니?” 푸른색 가운을 입은 소녀는 덧니를 보이고 웃으며 “네.” 커피를 가지러 간다. 선혜는 콤팩트를 꺼내어 얼굴을 비쳐보며 눈썹 옆에 난 뽀루지에 신경을 쓴다.(토지 3부 3권 p 270)

거실에 마주 앉아 아침 커피를 마시는 부부 사이에 오가는 말이 없다. 매일 아침 되풀이되는 풍경이다. 커피를 마신 뒤 조용하는 탁자 위의 신문을 들었다.(토지 3부 4

권 p 270)

서양 문물에 눈을 뜬 지식인들이 늘어나면서 본격적인 다방이 서울의 명동과 종로, 지방의 소도시에 생겨났다. 당시의 다방은 식민지 말기 패배한 지식인들의 집합소 같은 곳이었다. 커피를 마시는 것이 마치 지식인과 문화인을 상징하는 것처럼 비추어졌던 시대, 비록 그 값은 비쌌지만 다른 사람에게 커피 마시는 모습을 보여 줘 자신을 과시하려는 욕구는 더욱 증대되어 갔다. 한국인에게 커피는 서양적 산물의 상징이었고 커피를 마시는 행위는 도시적인 분위기를 제공해 주었고 엘리트 문화를 향유하는 것이었다.

III. 결 론

본 연구는 소설 『토지』의 분석을 통하여 개화기와 일제강점기까지의 음식 문화 전통의 지속과 변용을 살펴보고자 하였다. 일본을 필두로 하여 받아들여진 근대화와 서구문물이 우리의 가치관과 식생활상에 어떠한 변화를 가져오게 되었는지 소설 『토지』 텍스트를 바탕으로 논의를 전개하고자 하였다. 연구의 대상이 된 『토지』 텍스트는 2010년도 제 23쇄 본으로 나남 출판사 판을 사용 하였다. 『토지』에서 개화기와 일제강점기의 음식문화의 지속과 변용을 엿 볼 수 있는 이유는 사건이나 현상을 단순히 기술하고 있는 것이 아니라 삶으로서 직접 체험한 작가가 새로운 창작활동을 통해 재 반영한 것이기 때문이다.

소설 『토지』에는 구한말 어려워진 정치, 경제 상황이 반영되며 그에 따라 일반 백성들의 어려워진 삶의 모습들이 반영되어 있다. 특히 조선시대의 구황식품은 반드시 재해로 인한 기근이 들었을 때만 사용되었던 식품이라기보다는 가난한 농민들이 생존조차 위협받는 상황에서 살아 남기위해 산과 들에 있는 자연식품을 찾아 나서게 된 과정에서 찾아내게 된 것으로 목숨을 담보한 귀한 문화유산이라는 점이다. 소설 『토지』에서는 구한말에서 일제강점기로 시간의 흐름에 따라 식량 사정은 점점 악화되고 낱 보리밥을 먹던 농민들은 이제 보리죽과 시래기죽으로 목숨을 연명하였으며 여러 식민지 정책으로 점차 토지 경작권마저 빼앗긴 농민들은 화전민이 되거나 낱팜팔이로 전락하여 구황작물로 식민지시기를 견디고 있음이 묘사되고 있다.

일본은 한반도를 자신의 영구적인 식민지로 전락시키기 위해 다양한 방법을 동원하며 이에 일부 지주층의 소득 증가와 도시 일용근로자와 같은 유동인구의 증가가 가속화되며 점차 농촌의 이주자가 늘고 도시화가 진행되었다. 이에 도시에는 생존을 목적으로 하는 온갖 종류의 다양한 직업이 생겨 삶의 방식을 바꾸어 놓았다. 또한 도시화는 음식의 매식(買食) 필요성을 증가시켜 음식을 상업화하게 하였다. 『토지』에 등장하는 음식점 역시 술과 음식을 동시에 파는 분화되지 않고 전문화 되지 않은 모습을 보이고 있었다. 또한 도

시화에 따른 매식(買食)문화의 발달은 다양한 매체의 발달과 함께 이 시기에 특정 지역에서만 맛볼 수 있었던 향토음식이 다른 지역에 까지 널리 알려지기 시작하는 계기가 되었다.

일제의 산미증식계획과 같은 식민지 정책으로 식량마저 부족해진 백성들은 집집마다 전통적으로 내려오는 가양주의 전통마저 지킬 수 없게 되었다. 『토지』에도 조준구의 죽음으로 상례를 치르기 위해 영호가 이웃의 밀주하는 집에서 술을 사오는 장면이 있다. 밀주(密酒)는 막걸리를 부르는 다른 이름이기도 한데 주세법에 의해 일제의 단속이 심해지자 백성들이 은밀히(密) 집에서 술을 담가 먹는데서 생겨난 말이기도 하다. 또한 일제강점기 쌀의 품귀현상으로 고구마나 감자에서 주정을 추출해 낸 희석식 소주가 점차 국민들의 환영을 받으며 국민의 술로 자리 잡아 갔다. 특히 일용직 도시노동자들로 전락한 많은 백성들의 고된 노동의 고통을 술로 해결하려는 성향도 소주의 소비를 더욱 부추기는 결과를 가져왔다.

1930년대 후반기 일제의 본격적인 중국침략 개시 이후 전 시체제에 돌입하면서 식량의 수요가 증대하자 쌀의 배급제도 및 공출제도가 강압적으로 실시되었다. 수탈이 강화될수록 총독부의 미곡통제책의 혜택이나 구제금융정책의 배려를 받는 소수의 대지주를 제외한 대부분의 자작농, 소작농들은 몰락의 길을 걷지 않을 수 없었다. 식량배급에만 매달려 있는 일상에서 사람들은 원시세계로 돌아간 듯 일체를 생략하고 살아야 하였으며 밥 한 술, 술 한 잔 나누어 먹을 것이 없게 된 세상은 명줄이나마 잇기 위해 서글프게 살아야 했다. 일반 백성들은 술을 짜낸 후 버리는 양조장의 술 찌꺼기와 두부공장의 비지조차도 구하기 힘들게 되었으나, 식량 배급소 관리들은 살림이 윤택하여 태평성세를 이루었으니 일제의 민족 분열과 말살정책은 식량을 통제함으로써 효과를 극대화 하였다.

소설 『토지』는 갑오경장 후부터 일제시대를 거치는 역사와 사회를 보여 주고 있는데 시대의 흐름에 따른 생활의 변화도 나타내고 있다. 개화기와 일제강점기까지의 음식 문화와 관련된 두드러진 특징 중에 하나는 외부에서 다양한 문물이 유입되는 과정에서 자연스레 외래음식과 조리법이 우리나라에 소개되었다는 점이다. 농업의 기초였던 전통사회는 점차 상업이 유망한 직업으로 인정되는 사회로 변하였으며 음식이야 중인들이 즐기고 중인들보다는 돈 있는 장사꾼이 더 잘해먹는 사회가 도래한 것이었다.

소설 『토지』의 북간도 한인사회 묘사에서 아이들이 호떡을 먹는 모습이 자주 보인다. 호떡은 우리나라에 정확히 언제 들어왔는지 알 수 없으나 ‘오랑개 호(胡)’자에서 따온 떡이라는 게 다수설이다. 오랑개의 떡이 우리나라에 본격 들어오기 시작한 것은 화교(華僑)가 들어오면서 부터로 알려졌다.

음식문화사에 있어 음식의 근대화는 산업화와 가공 상품화와 같은 개념으로 인식된다. 특히 조선의 산업은 일제 독

점 자본에 장악되고, 그 결과 조선은 일제가 만든 상품의 소비지로서 역할을 감당하였고, 종속된 조선민족은 점점 궁핍해질 따름이었다. 일제강점기 어디로 가든지 소도시나 소읍과 같은 도회지에는 양과자점을 위시한 선진문물의 새로운 업종들이 생겨나 조선인들을 유혹하였다. 하지만, 대부분의 상업을 주관하거나 주류를 이룬 것은 일본인과 몇몇의 친일자들이었다. 이들을 중심으로 상업의 독점이 이루어지고 일반인들은 화려한 네온사인만을 바라 볼뿐이었다. 가공된 과자를 파는 양과자점은 생산자 위주의 상업의 독점이 이루어지고 상업주가 조선인을 지배하는 일본인들이 대다수다 보니 물건을 사먹는 손님에게 일인업주는 거지 보듯 오만발손하였고 식민지의 가난한 아이들은 내 돈 내고도 빌어서 먹는 시늉을 해야만 했다.

근대화와 함께 도시화가 진행되면서 유동 인구가 많은 도심에는 의례히 패스트푸드를 애용하게 되는데 이러한 산업 구조와 생활양식의 변화는 우리의 음식문화에도 많은 영향을 주게 되었다. 우동, 단무지와 같은 일본식 간편한 패스트푸드의 수용은 선진문물에 대한 동경과 함께 더욱 적극적으로 받아 들여졌다.

개화기 이후 한 발 앞선 선진문물을 배우기 위해 동경 등으로 유학한 유학생들이 많아졌다. 앞선 서양문물의 향유는 서양음식을 즐기므로 누릴 수 있다 생각 될 것인데 소설 『토지』에 등장하는 대표적인 서양음식들이 커피, 홍차, 빵, 양주, 오렌지 주스, 샐러드, 스프, 포도주 등이다. 특히, 빵은 서양의 주식으로 쌀의 입맛에 길들여진 우리에게 받아들이기란 쉽지 않았지만 일본을 통하여 이미 굴절, 변형된 상품의 개발은 우리나라 사람들의 입맛에 더욱 쉽게 접근될 수 있었다. 또한, 커피는 서양적 산물의 상징이었고 커피를 마시는 행위는 도시적인 분위기를 제공해 주었고 엘리트 문화를 향유하는 것이었다.

감사의 글

이 논문은 2011년 농촌진흥청 공동연구사업(PJ007631201002)의 지원에 의해 이루어졌으며 이에 감사드립니다.

■ 참고문헌

- 고석규. 2008. 우리는 지난 100년 동안 어떻게 살았을까-문화, 그 말의 출처는. 역사비평사. 서울. pp 61-75
- 농촌진흥청 편. 2010. 고농서국역총서17, 감저경장설(甘藷耕藏說)(작자 미상. 조선시대). 농촌진흥청. 수원. p 79
- 농촌진흥청 편. 2010. 구황방고문헌집성-조선의 구황방, 구황촬요(救荒撮要)(이택 1554). 농촌진흥청. 수원 pp 57-67
- 단국대학교 동양학연구소. 2010. 개화기에서 일제강점기까지 한국문화자료총서-음식문화관련 자료집. 민속원. 서울. pp 19-22
- 박경리. 2010. 토지(土地). 나남. 경기 파주. 전 21권
- 박명규. 1995. 토지와 한국 근대사: 사회사적 이해. 솔. 서울. p 126
- 손정목. 1996. 일제강점기 도시화 과정 연구. 일지사. 서울. p 57
- 신용하. 2001. 일제 강점기 한국민족사. 서울대학교 출판부. 서울. pp 5-528
- 염정섭. 2009. 조선시대 구황서 편찬과 구황식품의 활용. 농촌진흥청. 수원. pp 53-65
- 오카다 데쓰. 2007. 정순분 옮김. 돈가스의 탄생-튀김옷을 입은 일본근대사. 뿌리와 이파리. 서울. pp 149-151
- 오쿠보 히로코. 2004. 이연숙 옮김. 에도의 패스트푸드. 청어람 미디어. 서울. pp 8-80
- 이대한. 2002. 해방 후 1950년대의 경제. 삼성경제 연구소. 서울. pp 17-41
- 이상희. 2009. 한국의 술문화 I. 선. 서울. pp 76-82
- 이성우 편. 1992. 한국고식문헌집성(I), 산림경제(山林經濟)(홍만선. 1715년경). 수학사. 서울. pp 321-351
- 이성우 편. 1992. 한국고식문헌집성(V), 해동죽지(海東竹枝)(최영년. 1925). 수학사. 서울. p 1792
- 이성우 편. 1992. 한국고식문헌집성(V), 간편조선요리제법(이석만. 1934). 수학사. 서울. p 1931
- 임송산. 1985. 재난구제사(災難救濟史). 법수출판사. 서울. pp 5-294
- 이재선. 2002. 현대소설의 서사시학. 학연사. 서울. p 232
- 조선농회. 2010. 구황방고문헌집성-일제강점기의 구황방, 조선의 구황식물(朝鮮의救荒植物)-기호(畿湖) 이복산 중심(우에키 호미키(植木秀幹). 1919). 농촌진흥청. 수원. p 51
- 조희제. 1987. 산미증산계획에 있어서 한국의 농촌경제구조: 식민지주거경영과 농업금융과의 관계를 중심으로. 석사학위. 연세대학교. pp 3-50
- 정인경. 2008. 과학기술의 도입, 그 환희와 절망. 한국역사연구회. 우리는 지난 100년 동안 어떻게 살았을까-삶과 문화 이야기. 역사비평사. 서울. pp 18-28
- 정혜경. 2009. 천년한식견문록. 생각의 나무. 서울. pp 304-305
- 주영하. 2006. 음식전쟁 문화전쟁. 사계절. 경기 파주. pp 136-218
- 진주문화원. 2001. 진주의 역사와 문화: 역사와 전통이 살아 숨쉬는 고장-진주. 진주문화원. 경상남도. p 157
- 최상진 편. 2007. 조선의 상식, 조선 상식 문답(최남선. 1946). 두리미디어. 서울. p 95
- 한복진. 2007. 우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지 I. 현암사. 서울. p 180
- An SW. 2004. A Study on 《Toji》(The Land) and the Chronotope of the Road. The Journal of Korean Fiction Research, 21: 205-221
- Cho YA. 2003. Study of Space in Park Kyong-ni's novel Toji. Korean J. The Learned Society of Korean Modern Literature, 21:287-326
- Choi BS. 2005. The Policy Context of the Agricultural Land Registration Project in the Japanese Colonial Era: Focused to the Local Administrative Perspectives. Korean

- J. Association for Korean public administration history, 17:153-173
- Chung HJ. 1992. A Study on relief policy in late Yi dynasty. Ph. D. Dissertation. ewha University. pp 2-225
- Heelasawa AK. 2008. The process of establishment of the industrial policy of the government general and the Japanese entrepreneurs in the early 1920's. MS Thesis. Yonsei University. pp 1-3
- Joo YH. 2008. Modern Continuance and Differentiation of 'Chumak(酒幕)': A Study on Modernity of Korean Restaurants. Korean J. The Society of Practice Folkloristics, 11: 5-28
- Kim JY. 2004. A Study on the Spatial Experience and Representation of the Japan-Studied Students in Modern Times. Korean J. The Korean Language and terature, 32: 241-272
- Kim KT, Kim SS, Lee SH, Kim DM. 2003. The Functionality of Barley Leaves and its Application on Funtional Foods. Korean J. Food science and industry, 36(1):45-49
- Kim TK. 2010. The social and cultural conditions and the movements of establishing Middle school in LongJing in 1920's. Korean J. The Historical Association of Soong Sil, 25:183-206
- Lee GL. 2006. A study on family ideology reflected on the Park Kyun-Ri's Novel. Ph. D. Dissertation. Soongsil University. pp 5-205
- Lee SJ. 2005. History of Jinju Area under the Japanese Colonial Rule, Park Kyong-ni's Toji. Korean J. The Learned Society of Korean Modern Literature, 27:95-131
- Lee MH. 2008. Post-colonial Feminism Shown in Toji Written by Park Kyeongni: Centered on Nationalism, Culture, and Differance Used as Resistance Consciousness. Korean J. Theses on Korean literature, 49:139-162
- Lee SJ. 2009. The East Asian Cities in Toji, Criticism on Colonialism and Materialism. Korean J. The Learned Society of Korean Modern Literature, 37:385-413
- Miyazaki Y, Tokunaga Y, Takagaki K, Tsusaki S, Tachibana H, Yamada K. 2001. Effect of Dietary Cabbage Fermentation Extract and Young Barley Leaf Powder on Immune Function of Sprague-Dawley Rats. Journal of nutritional science and vitaminology, 47(3): 253-257
- Yang L, Mickelson S, See D, Blake TK, Fischer AM. 2004. Genetic analysis of the function of major leaf proteases in barley (*Hordeum vulgare* L.) nitrogen remobilization. Journal of experimental botany, 408: 2607-2616

2011년 8월 17일 신규논문접수, 10월 14일 수정논문접수, 10월 25일
수정논문접수, 10월 25일 채택