

## 소설 『미망』 속 19세기말 개성의 음식문화

김 미 혜 · 정 혜 경<sup>†</sup>

호서대학교 식품영양학과

### A Study on the Gaesung's Food Culture of the Late 19th Century in the Novel *Mimang*

Mi-Hye Kim and Hae-Kyung Chung<sup>†</sup>

Dept. of Food and Nutrition, Hoseo University, Asan 336-795, Korea

#### Abstract

In this study, we attempted to understand the cultural characteristics of Korean food based on a traditional understanding of a Korean novel. To achieve this, food characteristics related to "Gaesung's foods" were analyzed in the representative Korean literary work *Mimang*. *Mimang* is a novel, from the latter era of the Chosun Dynasty to the Korean War in the Gaesung area. From that novel, it was discovered that first daily foods in the Gaesung area of the 19th century were various stored fermented foods. The second was the devotion of Gaesung food's cooking process and formal attire. The third was reflected in the economic abundance and the splendor of Gaesung food courts. The fourth was a modern public restaurant in Gaesung, an economic and commercial city. Another historically significant food found in *Mimang* was Gaesung ginseng.

Key words : Gaesung's foods, food culture, the late 19th century, *Mimang*, ginseng.

#### 서 론

현대에 들어서면서 음식 세계화에 따른 현상으로 입맛의 표준화, 획일화와 함께 전통음식의 지역성, 고유성이 사라져 가고 있다. 이에 일부 국가와 지방자치단체를 중심으로 자국의 전통음식과 향토음식을 소중한 자원으로 인식하고, 지역 관광 상품과 연계하여 통합적으로 관리하려는 움직임이 일고 있다. 또한 자국 내 지역의 생태 자원을 중시하는 움직임과 함께 로컬 푸드의 중요성에 대한 자각이 커지고 있다.

한국도 마찬가지로 한식 세계화에 따라 향토음식의 산업화 열풍이 불고 있지만, 각 지역 음식문화에 대한 역사성, 과학성 등의 기초 연구가 부족한 실정이다. 즉, 상품 개발의 한계가 드러나고 있고, 각 지역별로 특색이 없는 비슷한 음식들이 향토음식으로 등장하고 있다(Kim & Chung 2010). 따라서 문화의 시대인 21세기를 맞아 독창적인 지역 문화 개발은 세계화에 대응하여 시대를 이끌어갈 수 있는 국가 경쟁력의 기반이 될 것이다.

본 연구에서는 한국 전통음식의 정체성 확립과 브랜드 가치를 높이기 위한 창작 소재로서 한국 문학작품의 가치에 주목하였다. 스토리텔링은 과거에 문학, 예술로서 심미적 기능을 하였지만, 최근 정보화 유희문화 시대에 따라 경제적

이윤을 창출하는 새롭고 우수한 문화자원으로 등장하고 있다(Chung *et al* 2010). 또한, 음식문화에 대한 연구는 문화 전체의 맥락에서 바라보는 총체론적 관점이 중요하다. 이는 타 문화와의 유기적인 관계를 염두에 두고 바라보아야 음식문화가 역동적으로 이해되고 살아있는 구체적인 문화로 파악될 수 있기 때문이다(Kim MH 2008).

전통음식 스토리텔링의 소재로서 소설 『미망』은 우리나라 근대화 시기인 1880년대에서 1950년대까지를 시간적인 배경으로 삼고 우리 민족의 삶을 생생하게 묘사하고 있으며, 개성상인 집안의 흥망성쇠의 내력을 다루며 그 시대 사람들의 생활 양식과 정신 세계를 보여준 풍속소설의 좋은 예이다(한용환 1992). 작품의 시간적 배경인 19세기 후반부터 20세기 중반부까지의 시기는 근대화의 물결이 밀려와 생활면에서는 새로운 문물로 인한 변화를 가져왔으며 나라의 국내 외 정치적 상황으로는 외세의 침입과 의병 항쟁 등 다양한 상황들이 전개된 시기이기도 하다.

공간적 배경인 개성은 고려의 수도로 송도라고 불리었으며, 고려 왕조 수도로 500여년 간 이어오다 조선시대 500년 동안 중요한 상업도시로 발전한 역사를 자랑하는 도시이다. 평양의 남쪽 135 km에 위치하며 현재는 직할시로 편성되어 있다. 고려인삼 재배지로서 세계에 널리 알려진 개성은 정치, 경제, 문화의 중심지로서 고도에 맞게 선죽교, 만월대, 공민왕릉 등 국보급 문화재 명승지나 고적이 많이 남아 있다. 또

<sup>†</sup> Corresponding author : Hae-Kyung Chung, Tel : +82-41-540-5631, E-mail : hkchung@hoseo.edu

한 조선조 궁중음식의 원형이 고려의 수도였던 개성음식에 있다고 할 정도로 개성음식은 역사성을 상징하며, 개성인들의 독창적인 생활 문화를 반영한다. 따라서 이러한 역사적 전통문화가 숨 쉬고 있는 개성의 음식문화를 알아보고, 그 보존책을 연구해 보는 것은 매우 의미 있는 일이 될 것이다.

그동안 이루어진 개성음식에 대한 연구는 실향민과 신문 잡지에 기고한 북한 음식을 정리한 논문(Han BR 2001)과, 개성지역의 혼례 음식문화에 관한 논문(Kim CH 1997) 등이 있고, 저서로는 개성이 고향인 실향민이 쓴 조리책(최상옥 1997)이 있을 뿐 그 연구 상황은 매우 저조한 상태이다. 또한, 소설 『미망』에 대한 연구는 주로 페미니즘 관점에서 여성의 삶을 조망하거나(Ahn SW 2005, Park YK 2003), 근현대 가족사적 연구(Lee HK 1999, Hu Ji 2009, Woo KM 2005) 등 인문학적 연구가 주가 되어 왔으며, 소설 『미망』을 통한 음식 문화적 연구는 없는 실정이다.

따라서, 본 연구에서는 19세기 개성을 배경으로 한 소설 『미망』의 분석과 해석을 통하여 근대화 과정에서 개성음식 문화의 특성을 개성사람들의 의식, 생활 모습과 관련지어 살펴보고자 한다. 또한 개성 음식문화를 문화의 총체론적인 관점에서 이해하고자 할 때 가장 선행되어야 할 음식문화의 주체인 개성사람과 사람들이 모여 이룬 조직 공동체의 특성을 이해하고 살펴봄으로써 개성의 음식문화를 총체적 관점에서 이해하고자 한다.

분단된 조국의 현실 속에서 개성에 대한 자료는 거의 남아있지 않고 과거 전통 세대인 개성 실향민들이 연로하신 가운데 개성음식에 대한 자료 수집도 한계가 있어 소설 『미망』을 통한 전통 개성음식의 연구는 매우 의미 있는 작업이라 사료된다. 소설 『미망』을 통한 전통음식의 문화적 이해는 한국음식의 문화 콘텐츠화 작업에 중요한 역할을 수행할 것으로 기대한다.

## 연구대상, 소설 『미망』

소설 『미망』은 박완서(1931년 10월~2011년 1월)의 장편 소설로서 개성지방의 한 거상 일가의 삶을 그린 가족사 소설로 대한민국문학상을 수상한 작품이다(박완서 1996a,b). 19세기 중반부터 20세기 중반까지 우리 민족사의 격동기를 모두 포함하고 있어 역사소설의 모습도 갖추고 있다. 작품의 배경인 개성은 작가의 고향이며, 작가는 작품의 재료를 자신의 체험과 경험에서 비롯되는 것을 소재로 사용하였다. 박완서의 작품 속 개성은 작가가 고향에 대해 갖는 강한 애정과 향수를 찾아 볼 수 있는 공간으로 그려져 왔다. 『미망』은 구한말에서부터 한국전쟁까지의 시간적 과정과 개성이라는 공간을 그 배경으로 한 소설로서 개성의 역사와 그 속에서 살

아가는 사람들의 생활상을 구체적으로 보여주는 작품이다. 또한 이 소설은 역사적인 사실에 기초하여 구성된 작품으로서 구체적인 리얼리티의 확보와 정확하고 치밀한 묘사가 그 주된 특징이다(Yang JA 2004).

### 1. 시간적 배경

『미망』은 1888년부터 1953년까지를 시간적 배경으로 한다. 이 시기는 우리나라 근대화의 시작점으로 서양 음식이 일부 소개되고, 과자, 통조림과 같은 가공식품이 만들어지기 시작하며 상업화와 함께 도시공업화에 따른 음식업 및 유통업이 급증한 시기(Kim & Chung 2009)이다. 철도 개통이라든가, 전기가 들어온다든가 하는 것들은 개성지방의 상업과 공업에 많은 영향을 미치게 되는데, 이러한 근대 산업화 과정이 주인공 종상이의 삶을 통하여 확실하게 드러난다.

### 2. 공간적 배경

작품 전반에 걸친 개성공간의 묘사는 특유의 사투리를 등장인물의 대화에 적용함으로써 개성사람들의 생활양식과 개성상인들의 상거래를 사실적으로 그리고 있다(Kwon DH 1998). 『미망』의 주된 공간적인 배경은 개성지방의 셋골이다. 이곳은 전처만의 상업적 터전인 삼포가 있는 곳이고, 어린 시절의 꿈이 실현된 곳이다. 그리고 태임이 가업을 이어가는 모태 공간이며, 개성지방의 상인 기질이 그대로 살아있는 곳이다.

또한 개성은 중국의 문물이 서울로 유입되는 길목에 있어 상업상 유리한 위치를 차지하고 있으며, 전왕조의 오랜 수도로서 경제, 문화적 인프라를 활용하여 서울에서의 정치적 권력 다툼과는 달리 개성은 스스로의 권익을 지키고 조선의 경제를 좌우하는 큰 세력으로 성장하였다. 나아가 일제강점기 시기 독립 운동 자금을 지원하는 등 민족의 자긍심과 혼이 살아있는 공간이기도 하였다.

## 결과 및 고찰

### 1. 19세기말 개성음식의 특성

#### 1) 풍부한 식재료 사용

과거 개성은 고려시대의 수도로서 지방으로부터 조세곡과 공납품이 상납되어 막대한 물자가 집적됨에 따라 물화의 교류가 원활하게 이루어진 곳이었다. 조선시대에도 수도 한양과 인접하고 있으며, 서북지방 물화의 집산지인 평양과 통하는 요충지였다. 또한, 평양과 의주로 연결되는 대청무역의 교통로상에 위치하고 있었기 때문에 조선시대에도 대청무역의 근거지이자 국내 상업의 중심지이면서 동시에 수공업 생

산이 도처에 활발하게 발달해온 곳이었다(Byun KS 2007). 개성은 지형적으로도 기름진 풍덕 평야와 서해안을 인접하고 있어 풍부하고 좋은 품질의 식재료 산출이 용이하였다. 이러한 지형적 조건 덕분에 예로부터 개성음식하면 다들 알아주는 화려한 음식문화를 꽃 피운 곳이었다. Table 1에 정리한 바와 같이 소설 『미망』 속에는 많은 종류의 음식과 다양한 식재료가 등장한다. 이는 Han BR(2001)의 연구 ‘개성을 중심으로 한 이북의 전통음식’ 논문과 비교해도 더 많은 종류의 음식과 다양한 식재료가 사용되었음을 볼 수 있다.

‘생원택 선동이라도 젓이 달려 아랫것들이 발을 동동 구르며 젓 도는 데 좋다는 온갖 귀물을 구해 들이느라 솟을대문이 미어졌다. 그러나 전복, 홍합, 쇠꼬리, 돼지족발, 꿩털튀는 잉어, 송어, 늙은 청둥호박, 심산유곡의 석청 등 온갖 옥지기가 나게 장복을 해도 안방마님의 말라붙은 젓기슴은 불어날 척도 안했다(미망 상 p34).’

위 텍스트는 생원택에서 귀한 선동이를 얻었으나 젓이 잘 나오지 않아 여러 가지 보양식들을 구해 먹이는 장면이다.

**Table 1. The classification of the 19th century's Gaesung food in the novel 『Mimang』**

主食類	飯	된밥, 조밥, 수수밥, 강조밥
	饅頭	편수
	餅湯	조랑떡국(편수+고명), 떡국
	麵類	국수
	粥類	암죽, 녹두죽, 깨죽, 밤죽, 흰죽
	一品類	첫국밥, 장국밥, 국밥(쇠기름살)
副食類	湯類	미역국, 곰국, 괴기국, 장국, 맑은장국(양지머리), 열구자탕
	措置	시래기찌개, 호박김치찌짐(제육), 암치찌개
	蒸類	호박얹찜, 제육찜
	片肉	제육편육
	肝納	부침개(밀가루+암치껍질), 녹두부침개, 밀가루부침개(돼지가죽+파)
	菜	탄평채, 나물, 상추쌈
	炙	제육구이, 굴비
	菹	나박지, 보쌈김치, 풋고추장아찌, 호박김치, 열무김치, 겉절이, 동치미, 석박지, 오이소박이, 깍두기
	醬類	된장, 간장
	醢	그이장(계장), 곤쟁이젓, (곰삭은)젓갈
佐飯	콩자반, 북어무침	
嗜好食類	餅類	떡, 송편, 약식, 떡, 주악, 치자떡, 편떡, 경단, 조랑이떡, 가래떡, 찰경단, 인절미, 장덩이(장떡)
	酒類	술, 막걸리, 소주, 인삼주, 탁배기
	韓菓類	엿, 다식, 약과, 강정, 유과, 조청, 인삼정과
	果實類	호도, 잣, 진귀한 과일, 제주감귤, 추리(자두), 복숭아, 개구리참외
	飲淸類	꿀물, 식혜, 화채, 복숭아 화채
其他*	인삼, 싱아, 칩뿌리, 빨기(띠의 애순), 진달래, 송기, 송순, 송홧가루, 짚레순, 무릇, 명석말기, 산딸기, 까마중, 머루, 다래, 가얏(개얏), 밤, 도토리	
其他	産後飲食	전복, 홍합, 쇠꼬리, 돼지족발, 잉어, 송어, 청둥호박, 석청, 인삼, 도라지, 영계, 계란, 씨암탉, 고기, 어물, 수수, 옥수수, 호박고지, 입쌀, 잡곡, 평, 해산쌀, 미역, 팥, 잣, 깨, 흑임자, 꿀, 어린돼지
	人蔘類	인삼, 포삼, 백삼, 퇴각삼, 후삼, 미삼, 홍삼, 독삼탕(기생삼+대추), 인삼즙, 인삼정, 인삼차, 홍삼엑기스차, 인삼정과

\* 소설 『미망』 속 전처만이 태임에게 알려주는 야산에서 쉽게 구하여 즐겨 먹던 어린 시절 간식들.

출산은 가족의 경사뿐만 아니라 사회를 지속시키는 중요성에 있어서 더욱 성스러운 의례이다(Gennep AV 1994). 따라서 새로운 사회 구성원에 대한 배려는 지역과 인종을 넘어선 당연한 본능일 것이다. 특히나 경제와 상업의 요충지인 개성 지방에서 산후 췌이 나오지 않는 것을 치료하기 위해서 전복, 홍합, 쇠꼬리, 돼지족, 잉어, 송어, 청동호박, 석청 등 온갖 귀물들을 구해 산모에게 먹이는 일은 너무나 자연스러운 장면이다.

조선 초 어의 전순의가 쓴 『식료찬요』에도 ‘부인의 유즙이 나오지 않는 것을 치료하기 위하여 소코(牛臍)로 국을 만들어 공복에 복용하며, 노루고기(獐肉)로 고깃국을 만들어 먹는다. 또한 부인 질환에 있어 혈과 기를 치료하고 다스리려면 꿀을 삶아 먹고, 자궁출혈을 치료하려면 홍합을 익혀 먹고, 몸이 붓고 태동이 불안한 것을 치료하려면 잉어를 삶아 탕을 만들어 먹는다.’고 하였다(전순의 1460).

또한 호박과 석청에는 다양한 비타민과 미네랄 그리고 여러 생리활성물질들이 풍부하여 산후 회복에 매우 좋은 보양식이라 할 수 있겠다.

다음 텍스트는 전처만이 손녀 태임이와 함께 용수산 고개를 넘으며, 용수산에 많이 나는 어린 시절 군것질 거리에 대하여 이야기하고 있다. 사시사철 먹을 게 지천인 천혜의 자연환경에서 새순, 꽃, 열매 등은 할아버지와 손녀가 함께 공유할 수 있는 추억의 연결고리이며, 과거와 현재를 아름답게 이어주는 사랑의 매개체인 것이다.

‘산엔 사시장철 먹을 게 지천으로 있단다. 뽕기, 진달래, 송기, 칠패리, 송순, 송홧가루, 짙레순, 싱아, 무릇, 명석딸기, 산딸기, 까마중, 머루, 다래, 가얌, 밤, 도토리... 할아버지 어렸을 땐 산에서 허기를 달랜 적이 많았느니라(미망 상 p53).’

19세기말 본격적인 근대화와 산업화가 시작되기 이전 개성의 모습은 넓은 평야와 인근의 해안가에서 산출되는 풍부한 식재료와 막대한 물자가 집적되는 교통과 물류의 요충지이며, 상업 활동이 활발한 경제도시로서 화려한 음식문화의 꽃을 피울 수 있는 필요 충분조건을 갖춘 곳이었다. 뿐만 아니라 깨끗이 보존된 자연환경에서 아이들은 자연과 함께 호흡하며 자연이 제공하는 정서적, 물질적 혜택을 마음껏 누리며 세상에 펼칠 큰 꿈을 품고 자랄 수 있었다.

## 2) 돼지고기 음식의 발달

Table 1에서 볼 수 있듯이 개성음식의 또 다른 특성 중의 하나는 돼지고기를 이용한 다양한 돼지고기 음식이 발달하였다는 것이다. 돼지고기는 제물이나 행사에 가장 많이 쓰이는 고기이다. 소는 농업이 중요한 생업 경제였던 우리 민족

에게는 일상의 경제생활에서도 매우 중요한 노동력의 한 부분이었다. 따라서 단백질 공급원으로 노동력인 소보다는 돼지고기를 많이 애용하였다. 이렇게 높은 가치를 갖는 돼지고기는 떡과 마찬가지로 신령에게 제물로 드릴 정도로 귀한 음식이며 특별한 음식이었다. 또한 돼지고기는 기름기와 비타민 B군이 풍부하여 추위를 이기기 위한 열량을 제공하는 매우 좋은 식재료이다. 겨울이 상대적으로 더 춥고, 경제적 여유가 있는 개성에서는 잔치음식뿐만 아니라 일상음식에서도 돼지고기를 다양하게 활용하였음을 알 수 있다.

‘아버님 제육 좀 드십시오요. 솜씨 칭찬에 언제나 자랑하던 시아버비가 오늘따라 맛을 알고 드는지 모르고 드는지 분간을 못하게 무덤덤한 식사를 하자, 며느리가 참다못해 이렇게 채근을 했다. 그녀가 삶아서 눌렀다고 썩 제육편육을 전영감은 특히 좋아해서 도당 고기보다 맛있다는 최고의 찬사를 아끼지 않았었기 때문이다(미망 상 p47).’

‘저 꿀을 해가지고 된밥에 호박김치가 아랑곳인가 싶어서였다. 그러나 서둘러 밥을 얹히고 제육 몇점 썰어넣은 호박김치 떡배기를 화로에 얹어놓고 이것저것 밑반찬을 챙기는 사이에(미망 상 p145)’

‘떡 치랴, 두부 하랴, 옛 고아 강정 만들랴, 설음식 장만도 그 어느 해보다 풍성하게 할 작정이었다. 셋골에다 급히 연통해서 돼지까지 한 마리 잡게 했다(미망 하 p139).’

‘시키지도 않았는데 안주로 제육이 나왔다. (중략) 그러면서 마도섭은 소중난 사람처럼 연신 시키면 김치이파리에 돼지비계를 써서 아귀아귀 처넣었다(미망 하 348).’

‘늑두 같이 놓은 게 다 떨어져 버렸는데 뭐 부친담. 밀가루에다 파허구 돼지가죽이라도 송송 썰어넣고 부치면 쫄깃 쫄깃 먹을만 허지 않겠수. 관두게. 제육 두 접시면 목구멍 먼지는 깨끗이 씻겨 내렸을 테니까(미망 하 349).’

19세기말 개성에서 돼지고기는 며느리가 시아버지를 대접하는 점심상에 제육편육으로, 오랜만에 찾은 친정집에서 친정어머니가 끓인 호박김치찌개에, 설 명절이 되면 손님 대접을 위한 접대 음식으로 준비되었다. 또한 상거래가 활발한 개성에는 선술집을 비롯한 대중음식점이 생겨나게 되는데, 술집 술안주로 제육편육과 돼지껍질이 들어간 부침개가 안주로 등장하게 된다. 1946년에 발행된 최남선의 『조선의 상식』이라는 책에서도 개성 지방의 유명한 음식을 개성의 옛과 저육(豬肉, 제육)을 들고 있다(최남선 1946).

이와 같이 소설 『미망』 속 일부 텍스트를 통하여 19세기

말 개성에서 다양한 돼지고기 음식이 발달하였음을 알 수 있다.

### 3) 인삼 음식의 발달

우리 민족의 대표적 보약이었던 인삼은 개성을 대표하는 식재(食材)이기도 하다. 한국음식의 철학은 약보다는 식품으로 섭취하는 것이 몸을 더 잘 보하며 건강을 지켜 준다는 식치(食治) 사상이다. 상약(上藥)인 인삼을 식재로서 사용하여 일상의 음식을 만들어 먹는다는 것은 매우 앞선 트렌드를 반영하는 것이다. 예로부터 인삼은 너무 귀한 약재였기 때문에 아무나 먹을 수 없었고, 말린 것을 가루 내어 이용하거나 달여서 탕약으로 이용하였을 뿐이다.

원래 자연산으로 평안도 강계나 강원도 지역에서 채취하던 산삼이 재배되기 시작한 것은 17세기 말에서 18세기 초라고 알려져 있다. 숙종 연간에 전라도 한 여인이 산삼씨를 받아 재배에 최초로 성공하였고, 이 성공한 방법을 개성상인이 수용하여 18세기 중엽 이후 개성에서 본격적인 인삼재배가 확산되었다고 한다(Ko DH 2009). 개성지역에서 인삼재배가 본격화되면서 무역을 주도했던 개성상인들의 실리도 훨씬 커지게 되었다. 특히, 개성상인은 직접 삼포를 경영하여 인삼을 재배하고, 홍삼을 제조하게 됨으로써 자본 규모를 키웠으며, 정부의 허가 하에 이루어지는 공식적 인삼무역 외에 밀무역에도 적극적이었다(미망 상 p39).

‘고려의 왕궁터인 만월대로 해서 부산동, 자하동, 채화동, 백수동, 천동에 이르는 유람도로는 소문대로 절경이었고, 그 중간에 들린 개성갑부의 산장이라는 최신식의 이층 석조 건물에서 먹은 점심은 입에는 진미였고 눈에는 사치였다. 특별한 손님한테만 내놓는다는 홍삼액기스차와 인삼정과는 식후의 나른한 식곤증을 산뜻하게 풀어줬을 뿐 아니라 과연 개성명에 왔다는 감동마저 자아낼 만한 별미였다(미망 하 p325).’

정과(正果)는 식물의 뿌리, 줄기, 열매 등을 통째로 또는 썰어서 날것 혹은 삶아서 꿀이나 설탕으로 조린 것이다. 인삼정과는 고조리서에 빈번히 등장하는 음식으로 1800년대말에 씌어진 「시의전서」에는 좋은 인삼을 삶아 우려낸 뒤 저며서 한번 삶아 버리고 다시 물을 부어 삶는다. 이때 꿀을 조금 타서 삶다가 꿀을 또 넣어 줄여서 물이 없고 영기어 끈끈해지면 쓴다(작자미상 1800년대말)고 기록되어 있다. 특히, 1925년 최영년이 쓴 해동죽지(海東竹枝)에는 삼전과(參煎果)가 개성의 명물음식으로 기록되어 있다(최영년 1925).

『조선왕조실록』 영조편에는 인삼정과 올리는 것을 감한다는 기록이 몇 차례 등장하는데, 이것으로 보아 이전에 인삼정과의 제조가 성행하였음을 알 수 있다.

이렇듯 개성상인들의 인삼 생산과 판매에 대한 열정은 근

대 자본주의 산업사회로 이행되면서 단순히 수삼을 건조하거나 썰서 판매하던 백삼과 홍삼 형태의 인삼제품을 다양한 인삼 가공 제품으로 상품화하게 되었다.

‘홍삼 백삼 수익만 해도 엄청날 텐데 태임이는 삼포에서 나는 거라면 삼이파리까지도 팔아먹을 궁리를 해냈다. 그런 방면의 책도 구해 읽는 듯했지만 제약업자나 신식 약학이나 가공식품을 공부한 사람들과 제휴해서 수납해서 제외된 퇴각삼이나 미리 가려놓은 후삼, 미삼 등도 줘이나 정, 차로 만들었고, 또 분말을 만들어 무슨 산이니 정이니 하는 이름이 붙은 보약의 원료를 삼기도 했다. 하다못해 삼이파리나, 삼꽃이 개화할 때 충실한 씨를 받으려고 일부러 따버리는 꽃심 부분까지도 목욕물에 넣으면 살결이 예뻐질 뿐만 아니라 여름에 물 것을 안 탄다고 선전해서 돈 받고 팔 수 있게 상품화 시켰다(미망 하 p212-213).’

위 본문 내용에서도 읽을 수 있듯이 전태임은 할아버지 전처만이 판매하던 홍삼, 백삼만을 판매하는 것이 아니라 신식 약학이나 가공식품을 공부하는 사람들과 제휴해서 줘, 정, 차, 분말뿐만 아니라 미용 제품과 약품으로까지 상품화 하였다.

이와 같이 개성상인들은 직접 삼포를 경영하여 인삼을 재배하고, 홍삼을 제조하며, 다양한 인삼상품으로 제품화시키려는 노력이 근대화 과정에서 실리와 더하여져 개성 인삼 제품을 세계 최고의 상품으로 발전시키는 밑거름이 되게 한 것이다.

### 4) 탕류 음식의 발달

소설 속에는 찻국밥, 장국밥, 국밥, 미역국, 곰국, 피기국, 장국, 맑은장국, 열구자탕 등 다양한 탕 음식이 등장한다. 우리나라는 탕의 민족이라고 불릴 만큼 국에 밥 말아먹는 것을 좋아한다. 특별히 다른 찬을 갖추지 않아도 탕과 김치 한 가지만 있으면 간단히 한 끼를 해결할 수 있었다.

‘장국밥 한 그릇으로 늦은 점심을 때우고 솥전골 전이성 이네 큰사랑에 당도 했을 때는 짧은 가을 해가 벌써 설핏했다(미망 상 p298).’

탕은 손쉬운 일품음식이기 때문에 자연히 잔치 음식이나 큰 행사 때면 단체 급식용으로 애용되었다. 잔치집하면 의례 뒤란에 가마솥을 걸고 소나 돼지를 잡아 물을 붓고 오랜 시간 장작불을 지피 푸욱 고았고, 이는 훌륭한 나눔의 음식이 되었다.

‘부엌 가마솥과 뒤란에 임시로 건 솥에서는 장국이 설설 끓어 구수한 냄새와 김이 자욱했고 숙수방에선 숙수들이 아무리 날렵하게 음식을 담아내도 하인들이 나르는 속도를 당해내지 못했다(미망 상 p354).’

개성지방을 대표하는 것은 만두국이다. 만두는 피의 재료나 모양, 삶는 방법에 따라 종류가 다양하다. 개성지방에서는 네 귀퉁이를 붙여 빚은 편수가 일반적인 형태이며, 양지국물을 끈 맑은 장국에 편수를 넣어 끓이기도 하고, 조랭이떡국에 고명으로 올리기도 하였다. 편수는 변씨가 처음 만들어 변씨만두(卞氏饅頭)라고 하고, 밀가루로 세모 모양을 만들어 소를 넣고 장국에 익혀 먹는 음식이라고 「동국세시기」에 처음 기록되어 있다(홍석모 1849).

‘태임이는 드난꾼들이 께세라 가만가만 쟁싸게 편수를 삶아 알맞게 익은 나박지와 함께 상을 봐왔다. 양지머리를 끈 맑은 장국에 떠 있는 편수가 꽃봉오리처럼 어여쁘고 앙증맞았다(미망 하 p118).’

‘곰국을 끓이는 날이면 안방마님은 으레 부엌으로 내려와 몇 해나 묵었는지 새빨강계 변색한 미역을 한 줄기 따로 담가놓고 들어갔다(미망 하 p165).’

열구자탕은 숙종의 어의였던 이시필이 작성한 『謏聞事說(수문사설)』이라는 책에 기록되어 있다. ‘대합의 중심 주위에 여러 가지 먹을 것을 넣어 종류별로 배열하고, 청장탕(淸醬湯)을 넣으면 저절로 불이 뜨거워지면서 익는다. 여러 가지 액이 섞여서 맛이 꽤 진하다. 여러 사람이 둘러앉아 젓가락으로 먹고, 숟가락으로 탕을 떠서 뜨거울 때 먹는다. 이것이 바로 잠탕이니 눈 내리는 밤, 손님이 모였을 때 먹으면 매우 적당하다’ 하였다(이시필 1700년대초).

‘숨씨로 부주한답시고 사람이 들끓는 다우, 나는 술을 잘 담금네, 나는 식혜를 잘 담금네, 나는 열구자탕을 잘 꾸밈네 하구요(미망 하 p245).’

열구자탕(悅口子湯)은 신선로라는 화통이 붙은 냄비에 담아 먹는데, 진한 맛과 색스럽게 담은 재료의 화려함이 한국 음식의 진수로 꼽힌다. 여러 사람이 나누어 먹는 즐거움과 형형색색의 화려함으로 개성의 잔치음식에서 빠지지 않고 등장하는 귀한 음식이었다. 이석만(1934)의 「간편조선요리제법」에도 열구자탕이 소개되는데, 신선로 화통에 불을 피우고 물을 끓여 한참 먹다가 국수나 떡볶이나 흑 밥을 말아 먹기도 한다고 하였다.

‘전처만의 제사는 기제사도 보통 부자의 대소상 못지않게 제수장만을 넉넉하고 화려하게 하기로 소문이 나 있었다. 갖은 진귀한 과실에 미리미리 준비한 다식 약과 갖은 편경단 등을 자로 쪼고, 고기와 어물을 풍부히 쓰고 탕을 가마솥으로 하나를 끓여 다음 날 온 동네 잔치를 했다(미망 상 p429).’

개성의 음식 나눔은 기제사 때도 이루어진다. 고기와 어물을 넉넉히 쓴 탕을 가마솥에서 끓여 기제사에 참석한 사람들 뿐만 아니라 온 동네사람들과 함께 나누어 먹음으로써 돌아가신 분의 덕을 기리고, 집안의 화평과 후손들의 번영을 기리는 것이었다. 탕 음식의 나눔을 통하여 집안의 행사가 마을전체의 행사로 확장되어진 것이다.

### 5) 발효저장 음식 발달

19세기 개성의 일상음식에서 가장 주목해야 하는 것은 다양한 발효저장음식이다.

『미망』에는 나박지, 보쌈김치, 호박김치, 열무김치, 동치미, 석박지, 오이소박이, 깍두기, 풋고추 장아찌, 된장, 간장, 그이장(계장), 곤쟁이젓, 젓갈, 장덩이 등 다양한 발효음식이 등장한다.

“김치도 설김치로 새로 나오고 젓갈도 골고루 나오게나. 찬간에 제육 눌러놓은 것도 있으니 모양 내서 썰게. 맑은 장국은 늘 준비돼 있는 거니까 지단이나 띄우구...누님, 호박김치두요. 태남이가 싱긋 웃으며 참견을 했다. 오냐 오냐, 객지에서 겨우 그게 먹고 싶었드랬는? 호박김치는 몽근헌 불에 오래 끓여야 제맛이 나는데 어드러허냐. 먹다 남은 거라도 땀히랄까(미망 상 p139).”

객지에 있다 오랜만에 누님댁을 찾은 태남이를 위해 태임은 급하게 밥상을 준비한다. 태남이는 가장 먹고 싶었던 호박김치를 누님에게 이야기한다. 여기서 호박김치는 몽근하게 약한 불에서 끓여 먹는 호박 김치찌개 형태이다. 늦가을에 수확한 늙은 호박은 당도가 높고 카로틴 함량이 높아 맛과 영양이 풍부하다. 늙은 호박, 우거지, 무청을 절였다가 고춧가루와 젓갈을 버무려 담그는 황해도 지방의 허드레 김치로 양념이 강하지 않아 찬거리가 마땅찮은 겨울철에 찌개용으로 이용되던 김치이다. 김치가 익어 맛이 들면 돼지고기나 멸치를 넣고 뚝배기에 끓여 찌개 형태로 먹는 것은 중부지방 특유의 음식문화이다.

“밥솥 아궁이 불을 물려 굵어담은 질화로는 가운데 투박한 불돌이 자리 잡고 둘레엔 뚝배기가 서너개 들어앉고도 석쇠를 엮을 수 있을 만큼 컸다. 시래기찌개와 호박김치와 곤쟁이젓이 올망졸망한 뚝배기 속에서 제각기의 독특한 냄새를 풍기기 시작하자 그만이는 석쇠에다 장덩이를 엮었다. 구수한 장덩이 익는 냄새와 호박김치의 시척지근한 냄새가 어울려 식욕을 강렬하게 자극했다(미망 상 p105).”

『미망』 속에는 찌개 끓는 소리와 함께 군침이 돌고 뚝배기 속 제각기 다른 발효음식들이 독특한 냄새를 풍기며 강렬

하게 식욕을 자극하는 표현들이 자주 등장한다.

또한 그만이 아침상을 준비하는 장면에는 개성지방 특유의 음식인 장덩이가 소개된다. 장덩이는 『조선무쌍신식요리제법』에 장떡(醬餅)으로 표현된 개성의 독특한 음식으로 ‘조흔장에 찹쌀가루와 여러 가지 고명을 너코 물기름에 반죽하여 한치썸 모지게 하여 지집질 썩게에 지저서 썩러 먹나니라. 된장에도 이와가치 하여 찌어서 구어먹나니 송도에서 만드나니라’(이용기 1924)고 소개 되었다. 석쇠 위에서 구수한 냄새를 풍기며 익어가는 장덩이는 발효음식의 또 다른 응용과 변신이라 하겠다.

“입동 무렵에 담가 김치광에 독독이 문은 김장김치는 보쌈김치로부터 동치미, 석박지, 호박김치까지 대물림의 솜씨와 삼한사온 덕으로 혀를 툭 쏘 만큼 도전적으로 익어가는 중이고, 지난 사월 상달에 고사 지내고 나서 쏘 메주는 행랑방에 매달았으니 곧 고약한 냄새를 풍기며 뜰 테고, 광에서 추수해 들인 입쌀과 잡곡이 뒤주에서 독에서 넘치고 가마니 째 길길이 쌓여 있었다(미망 하 p10).”

개성지방을 대표하는 음식에서 또한 빼놓을 수 없는 것이 바로 보쌈김치이다. 보쌈김치는 빨갛게 익은 김치 사이사이로 전복, 낙지, 굴, 밤, 배, 잣, 대추 등의 산해진미가 들어 있어 가장 고급스러운 김치이다. 본디 개성에는 개성배추라는 종자가 따로 있어서 속이 연하고 길며 맛이 고소하다고 한다. 개성배추는 통이 크고 잎이 넓어 온갖 양념을 배춧잎으로 보같이 싸서 익히는 보쌈김치를 담그기 좋으며 익으면서 여러 재료가 안에서 섞이고 맛과 냄새가 새어 나가지 않아 맛이 고스란히 보존되는 것이다(한복진 1998). 보시기에 담아 놓으면 꽃송이처럼 화려해지는 보쌈김치는 꽃밭처럼 어여쁜 상차림을 가능하게 했다. 개성지역은 고려 500년의 수도였으며, 인근 황해도 지방의 넓은 평야와 해안이 가까워 싱싱한 수산물이 구하기 쉬웠다. 뿐만 아니라 무역과 경제의 중심도시로서 풍부한 물자와 경제적인 여유는 이렇게 김치도 화려한 고급 음식으로 변화시키고 발전시킨 것이다.

『미망』에는 보쌈김치뿐만 아니라 동치미, 석박지, 호박김치 등 대물림 솜씨로 이어온 다양한 김치들이 삼한사온의 날씨 덕분에 혀를 툭 쏘 만큼 맛있게 익어 유기산과 탄산 등이 형성되어 새로운 발효미를 형성하는 과정과, 늦가을 쏘 메주가 벗짚 속에서 건강에 좋은 곰팡이를 피우며 뜨는 과정 등이 상세히 묘사되어 있다.

이렇게 본격적인 산업화와 근대화가 이루어지기 이전의 전통사회에서는 식품을 장기간 보존할 수 있는 기능적인 방법으로 발효라는 과정을 창안해 내었고, 한 철에 생산된 잉여 식품들을 부패하도록 방치하지 않고 저장식량을 확보하였다. 발효란 음식이 부패하지 않고 특별한 조건에서 몸

유용한 성분과 맛이 생기는 것을 뜻하는데, 바로 자연 속도에 의한 발효과정에서 새로운 유익한 성분들이 생기는 것이다. 이렇듯 발효음식은 양적으로 모자라는 식량의 안정적인 공급에 기여할 뿐만 아니라 질적으로 모자라는 영양소의 제공에도 커다랗게 기여하고 있다.

## 2. 19세기말 개성음식에 담긴 철학

한식은 예로부터 한국인들의 생각과 가치관이 만들어낸 음식으로 무엇보다 정성과 식치(食治)와 같은 음식철학을 중시해 왔다. 다음에서는 소설 『미망』 속 텍스트를 통하여 19세기말 개성음식문화에 담긴 음식철학이 무엇인지 살펴보고자 한다.

### 1) 정성껏 마음들인 정갈함

소설에 나타난 19세기말 개성음식문화의 중요한 특성은 바로 음식 만드는 과정과 차림새의 정성과 정갈함으로 소설 곳곳에 나타나고 있다.

“녹두죽, 깨죽, 밤죽을 번갈아가며 쑤어 들여도 별로 당기지 않아하더니 흰죽에 곱삭은 계장이나 곤쟁이젓 짠 것을 곁들여 내면 반 넘어 그릇을 비웠다. (중략) 영감님 잡술 거라면 최상의 재료를 고르는 것부터 반듯하고 모양 있게 썰고 알맞게 익고 무를 때까지 불을 팔하게 또는 은근히 조절하고 간을 맞추고 웃고명을 엮는 것까지 손수 하던 걸 안하게 된 대신 쓸고 닦는 건 더욱 유별나졌다(미망 상 p105).”

본문에서와 같이 개성의 여인들은 최상의 식재료를 골라 반듯하고 모양 있게 썰고, 불의 강약을 조절하여 간을 맞추고 웃고명을 엮어 정성스럽게 음식을 준비한다. 입맛이 없어진 남편(전치만)을 위하여 녹두죽, 깨죽, 밤죽을 번갈아가며 쑤어 드리고 그것도 당겨하지 않자 흰죽에 곱삭을 곁들여 식사를 하게 한다. 음식준비를 통한 흥씨 부인의 남편에 대한 정성과 각별함을 엿 볼 수 있다.

“나박지가 시원하구나. 전치만은 도무지 식욕이 나지 않아 두어 번 김칫국물만 훌쩍거리면서 말했다. (중략) 아버님 제육 좀 드십시다요. 솜씨 칭찬에 언제나 자상하던 시아버지가 오늘따라 맛을 알고 드는지 모르고 드는지 분간을 못하게 무덤덤한 식사를 하자, 며느리가 참다못해 이렇게 체근을 했다. 그녀가 삶아서 눌렀다고 썩 제육편육을 전영감은 특히 좋아해서 도당 고기(최영 장군에게 바치는 돼지고기)보다 맛있다는 최고의 찬사를 아끼지 않았었기 때문이다. (중략) 시아버지의 젊음이 못지않은 식탐을 아는지라 곧한 그릇 더 대령할 수 있도록 불을 아주 꺼뜨리지 말고 양지 머리국물을 멩근히 끓이고 있으라고 일러놓고 있던 며느리

는 크게 실망하고 행여 뭘 잘못했나 싶어 어쩔 줄을 몰랐다. 잘 먹었다. 상 물리거라. 아버님 편수 소 간이 안 맞았으면 진지를 조금이라도 잡수시지요. 곰삭은 그이장(계장)이 여간 별미가 아니올시다요. 아니다. 편수 소 간이 안 맞긴. 누구 숨씨라고(미망 상 p47).”

위 본문은 불쑥 방문한 둘째 아들집에서 전처만이 둘째 며느리로부터 정성들인 점심상을 대접받는 장면이다. 전영감이 특히 좋아하는 제육편육과 나박지 그리고 양지머리 국물로 끓인 편수로 두루기상을 차렸다. 며느리는 시아버님이 좋아하시는 편수를 식지 않게 대접해 드리려고 불을 꺼뜨리지 말고 멩근히 끓이라고 마음을 쓴다. 입맛이 없는 시아버님 반응에 며느리는 어쩔 줄 몰라 하며 편수 소 간이 맞지 않았는지 걱정하며 곰삭은 계장에 진지를 대접하려 한다. 이러한 일상의 가족사적 한 단편의 이야기를 보며 우리는 당시 개성의 일상과 음식문화를 엿 볼 수 있다. 시아버지를 극진한 정성으로 대접해 드리는 며느리의 모습에서 지금은 점점 사라져 가는 우리의 미풍양속을 떠 올리게 된다.

소설 『미망』 속에서 빈번히 등장하며 개성음식 문화를 대표하는 음식이 바로 편수이다. 편수는 변씨만두라고도 하는데 살찐 늙은 닭을 고아 다져 잣가루를 많이 넣고 밀가루 반죽을 얇게 비치게 밀어 귀나게 썰어 귀로 싸고 닭 곤 물에 삶아 초장에 찍어 먹기도 하였다(빙허각이씨 1809). 얇게 민 만두피와 곱고 어여쁘게 빚은 만두 모양에서 우리는 개성음식의 정성들인 정갈함을 엿 볼 수 있다.

“더욱 신기한 것은 다 해놓은 밥도 태임이가 푸면 윤기가 잘잘 흘렀고 같은 보쌈김치도 태임이가 보시기에 담아놓으면 신기한 꽃송이처럼 화려해졌다. (중략) 태임이는 그 이상 참견하는 건 허락할 수 없다는 듯 딱 잘라 말하고 맑은 장국간을 보고 찬광의 오밀조밀한 항아리의 곰삭은 갖가지 젓갈을 각각 거기 맞는 기명예다 모양 내서 담고 김치와 동치미도 손수 꺼내왔다. 삼시간에 꽃밭처럼 어여쁜 점심상이 차려졌다. 술도 집에서 증류한 독한 소주에다 인삼을 담아 해를 묵힌 극상품으로 내갔다(미망 하 p26).”

개성음식 문화의 또 다른 특성은 음식에 맞는 그릇을 선택하여 상차림에 신경을 쓴다는 것이다. 본문에서도 읽을 수 있듯이 태임이가 찬광에 보관된 저장음식을 거기 맞는 기명(器皿)에다 모양 내서 담고 흔한 김치도 보시기에 정성껏 담으면 밥상이 꽃송이처럼 화려해진다고 하였다. 실속을 중요시 여기는 개성 사람들이지만 음식에 있어서만은 사치를 부린다는 것을 알 수 있게 한다. 설달그림에 수수엿으로 만든 각종 강정의 단정한 모양, 시집가는 딸에게 폐백으로 해 보내던 약과의 호사스러움, 개성 제육, 개성 편수 등의 음식에

는 반드시 그에 맞는 기명들이 갖춰지는데, 이러한 음식 문화에서 개성 여인들의 세련되고 정갈한 생활양식을 살펴볼 수 있겠다.

## 2) 웃고명 장식의 화려함

개성은 고려의 수도로 500여년간 정치, 경제, 문화의 중심지로 이어오다 조선시대 500년 동안은 중요한 상업도시로 발전한 역사를 자랑하는 도시이다. 따라서 개성음식에는 경제적 풍요로움과 궁중음식의 화려함이 녹아 있다.

“은빛이 나게 잘 닭은 늦반병두리 안에선 김이 모락모락 피어오르고 조랑떡국 위에 예쁜 편수와 그 위에 얹은 맛갈스러운 고명이 드러났다. 보시기 속의 보쌈김치는 마치 커다란 장미꽃송이가 겹겹이 입을 다물고 있는 것처럼 보였고 갖가지 떡 위에 웃기로 얹은 주악은 딸아이가 수 놓은 작은 염낭처럼 색스럽고 앙증맞았다. 설 때마다 느끼는 거지만 전처만 제철상은 귀한 맥 아가씨가 가꾸는 작은 꽃밭처럼 아기자기하고 색스러웠다. 먹기가 아까웠다(미망 상 p76).”

개성 특유의 모양 낸 조랑떡국 위에 예쁜 편수로 맛갈스러운 고명을 내며, 각종 해산물과 과일, 견과류 등 산해진미로 김치를 장식한 보쌈김치와 색색의 떡 위에 또다른 웃기로 얹은 주악 등은 가장 화려한 개성음식의 진수를 보여주는 것들이다.

주악은 『조선무쌍신식요리제법』에 ‘주악(糙角餠)’으로 표현되어 있으며 ‘참쌀가루를 물에 반죽하여 송편빚듯 비쳐서 팻소를 쌀에 복가느코 삶는 기름에 지지면 붓푸러오르고 두숫치 썩쪽한고로 조각이라 하나니 이것이 제사어나 손님대접에 썩위에 늦는 것을 가장숭상하나니라’(이용기 1924)고 소개 되었다. 제사나 손님접대와 같은 중요한 행사에는 작은 염낭처럼 색스럽고 앙증맞은 주악으로 웃기를 얹어 상차림을 작은 꽃밭처럼 아기자기하고 색스럽게 하였던 것이다.

“영감님 잡술 거라면 최상의 재료를 고르는 것부터 반듯하고 모양 있게 썰고 알맞게 익고 무를 때까지 불을 팔하게 또는 은근히 조절하고 간을 맞추고 웃고명을 얹는 것까지 손수하던 걸 안하게 된 대신 쓸고 닭은 건 더욱 유별나졌다(미망 상 p105).”

“찬간에 제육 눌러 놓은 것도 있으니 모양 내서 썰게. 맑은 장국은 늘 준비돼 있는 거니까 지단이나 떡우구(미망 하 p139)”

위 본문들은 잔치 음식이 아닌 평소 일상음식을 준비하는 모습이다. 남편의 밥상차림에 정성을 다하여 준비하며, 뜻밖



의 손님이 왔을 때도 많은 음식을 준비하지는 못하지만 집에 준비되어 있던 음식에 지단으로 고명을 얹어 장식하는 과정은 빠지지 않고 묘사되어 있다.

이렇듯 음식위에 얹는 웃고명은 음식을 아름답게 꾸며 돋보이게 하고, 식욕을 촉진시켜 주며, 음식을 품위 있게 완성시켜 주는 개성음식 문화의 특성 중의 하나라 할 것이다. 즉, 개성음식은 웃고명으로 음식의 맛뿐만 아니라 맛을 좌우하는 시각의 아름다움을 통하여 음식을 완성하여 색을 통한 맛의 완성까지 추구하였다.

### 3) 활발한 상업 활동에 따른 실용성

음식의 가장 기본적인 기능은 영양공급을 통한 건강과 생존을 유지하는 것이다. 하지만 19세기말 활발한 상업 활동 등으로 사회가 발달하고 분업화 되다 보니 음식의 기능은 단순한 배고픔 해결뿐만 아니라 사람들과의 소통을 가능하게 하는 사회적 기능을 필요로 하게 되었다.

특히, 1883년 인천항이 개항되면서 조선 사회는 개방과 개항으로 세계 체제와의 만남을 동반하며 자본주의와 합리주의, 그리고 산업과 상업이 중심을 이루는 근대가 시작되었다. 근대화는 교통의 발달과 함께 인구의 이동과 교류를 용이하게 하였으며, 이로 인해 도시의 형성과 활발한 상업 활동의 전개가 가능하게 되었다.

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 YH 2008).

소설 『미망』에도 대중음식점의 근대적 형태인 목룻집, 선술집, 요릿집 등이 다양하게 등장한다. 주로 개성, 경성, 간도 등의 도시 공간에 있는 음식점들은 사람과의 만남을 연계해주는 인적 교류의 공간으로서 활용되며, 술과 다양한 안주류가 제공됨을 알 수 있다. 특히 개성은 상업과 경제의 중심도시로서 전국을 돌며 행상을 하던 보부상들이 모여드는 곳이었으며, 청과의 무역이 활발하게 이루어졌던 곳이었기 때문에 다른 도시보다도 사람들이 만나 교류하며 술과 식사를 함께 나눌 곳이 필요했을 것이다. 『미망』에는 개성보다는 경성이나 간도를 배경으로 술집에서 술과 음식을 나누며 담소하는 장면들이 자주 묘사되고 있지만 당시의 사회, 경제적 상황을 고려할 때 개성의 대중음식점 발달 상황은 충분히 미루어 짐작해 볼 수 있다.

‘마도섭이 밭상을 떨건 말건 배천택은 못 들은 척 양푼처럼 큰 반병두리이다 쇠기름살까지 들슴들성 섞인 국밥을 푸지게 말아 내왔다(미망 하 350).’

바쁜 상인들과 배고픈 길손들에게 술과 음식을 함께 팔던 주막에서 가장 손쉬운 음식 형태는 바로 간편하고 빠르게 한끼 식사를 해결할 수 있는 국밥이었다. 소나 돼지의 부산물에 많은 물을 붓고 푹 끓인 탕에 밥을 말고 김치를 함께 내면 빠르고 간편하게 배고픔을 해결하는 단체급식용 메뉴로 국밥과 같은 탕류 메뉴가 최고였다. 탕류는 활발한 경제활동으로 바쁜 개성사람들의 외식메뉴로서 더욱 인기가 좋은 실용적인 메뉴였던 것이다.

“개성잡부의 산장이라는 최신식의 이층 석조건물에서 먹은 점심은 입에는 진미였고 눈에는 사치였다. 특별한 손님한테만 내놓는다는 홍삼 엑기스차와 인삼정과는 식후의 나른한 식곤증을 산뜻하게 풀어줬을 뿐 아니라 과연 개성땅에 왔다는 감동마저 자아낼 만한 별미였다(미망 하 p325).”

개성의 요릿집은 입에는 진미였고 눈에는 사치일 정도로 화려한 음식들이 내어졌다. 저녁엔 소리 잘 하는 기생까지 불러다가 질탕하게 놀 수도 있는 곳이었다. 19세기말 고급 음식점인 요릿집이 경제의 중심지인 개성에 있는 것은 당연한 일일 것이다. 또한, 개성 고급 요릿집만의 특별한 음식은 바로 식후의 나른한 식곤증마저 산뜻하게 풀어줄 홍삼 엑기스차와 인삼정과였다. 개성하면 인삼이 대표적인 상품이다. 과거 인삼은 주로 약용으로 쓰여졌으나, 근대화 과정에서 다양한 인삼제품들이 개발되고, 개성 지방의 다양한 부유층들이 생겨남에 따라 인삼제품이 음식점의 후식으로 등장하고 있는 것이다. 개성상인들의 실리추구와 실용성이 인삼 농업의 발달뿐만 아니라 인삼제품의 상품화로 이어져 개성의 음식문화를 더욱 풍성하게 하는 것이다.

## 3. 19세기말 개성음식문화와 개성인의 특성

### 1) 개성 인삼과 송상(松商)정신

『미망』은 구한말부터 6·25 직후까지의 개성지방을 공간적 배경으로 하여 개성상인이라는 특수한 계층의 사람들에 대해 이야기하고 있다.

조선말 전통세대를 대표하는 주인공 전처만은 뛰어난 장사꾼 기질로 당대의 거부가 되지만 상도의를 목숨보다도 소중히 여길 줄 아는 전형적인 개성상인이다. 또한 여성임에도 불구하고 전처만의 정신적, 물질적 후계자가 된 전태임 역시 할아버지의 뜻을 이어받아 개성상인으로서의 전통적 규율을 잘 지켜 나가는 인물로 작품 전반에 걸쳐 형상화되고 있다. 이렇게 조선 말기 전통세대에서 일제시대 근대화 세대로 넘어가는 과정에 따른 상인정신과 인삼제품의 변화양상은 Table 2에 묘사되어 있다. 오랜 시간 전통세대들은 신의를 중시하는 상도의를 지키며 홍삼이나 백삼 형태 그대로 인삼

Table 2. Gaesung ginseng and Songsang spirit in the novel 『Mimang』

未忘(上)		未忘(下)	
時代	조선말(전통세대)	時代	일제시대(근대화 세대)
主人公	전처만(남성)	主人公	전태임(여성)
人蔘製品	홍삼, 백삼	人蔘製品	독삼탕, 백삼, 홍삼, 인삼즙, 인삼정, 인삼차, 인삼분말, 미용제품, 보약원료
商人精神	상도의(商道義)	商人精神	실리(實利)
流通	보부상(물물교환) 개성상인(청, 일본 무역)	流通	음식점(화폐) 인삼의 가공 상품화



제품을 유통 판매하였다면, 근대화 세대들은 실리를 추구하며 인삼즙, 미용제품 등 다양한 인삼제품으로 개성인삼을 개발시키는 과정을 보여준다.

개성상인은 고려시대부터 존재하고 있었으며, 조선시대에 이르러서는 고려의 사대부 출신이면서도 벼슬을 버리고 상업에 종사하는 개성상인의 수가 증가하였다. 그들은 당시 상류 사회인으로서의 축적된 지식과 친부적인 근면성을 바탕으로 하여 전국의 시장을 장악했고, 이들을 일컬어 송상(松商)이라 했다. 개성상인은 신용을 중요시하고 근검절약하는 상인정신의 소유자였으며 복식부기적 계산기법을 고안하여 상업경영에 활용하는 창의적이며 합리적인 상인들이었다(김병하 1994).

‘당시 개성상인 사이에서 성행하던 홍삼의 청국 밀무역에 전서방도 가담했을 거라는 그럴듯한 소문이 되어 마을에 자자하게 퍼졌다. 보부상으로 떠돌면서 자기가 정말 하고 싶은 건 장사보다는 농사라는 걸 뼈저리게 느끼고 오로지 땅때기 장만할 희망 하나로 온갖 고초와 수모를 견디고 환향한 전서방에겐 청천벽력 같은 소문이었다(미망 상 p39).’

개성인삼이 한국의 대표인삼이 된 이유에는 개성이 인삼 재배에 있어 토양과 기후가 적합하기도 했지만 무엇보다도 개성상인들이 인삼에 대한 국내외 상업의 주도권을 가지고 있어 그것으로 막대한 상업 자본을 집적할 수 있었기 때문이다. 또한 집적한 자본을 인삼의 재배와 가공업에 투입하여 막대한 이윤을 남겼으며, 이 이윤으로 인해 개성상인들은 조선의 경제 전반에 걸쳐 상당한 영향력을 행사할 수 있었다(Hong SK 1987). 이 영향력은 구한말까지 계속 이어져 인삼에 대한 상권은 개성상인들이 지니고 있었으며, 19세기말 개성지방의 삼포농업은 다른 지역과 비교하여 특별한 정도로 앞서 발전하고 있었다. 그리고 그러한 개성지방의 인삼재배와 거래에는 이미 자본주의적 생산, 자본주의적 관계가 충분히 성장하고 있었다(Koh SH 2005). 즉, 개성상인들은 다른 지역의 상인들과는 달리 인삼재배라는 농업을 바탕으로 상

업 활동을 해 온 장사꾼임과 동시에 또한 농부이기도 한 것이다. 그리하여 장사를 하는데 있어서도 막대한 이윤을 남기는 것만이 중요한 것이 아니라 막대한 이윤과 함께 그들이 지니고 있는 무형의 계율인 상도의를 지키는 것 또한 중요시되었다.

개성상인들은 투철한 상훈과 폭넓은 조직력을 가지고 전국의 장사를 비롯하여 중요한 생산자와 상품의 집산지를 연결하는 행상활동을 벌였다(Park PS 2003). 개성인삼은 국내 수요가 높았을 뿐만 아니라 중국, 일본 등지의 중요한 수출 품이었으므로, 개성상인들은 위험을 무릅쓰고 인삼의 사상 활동에 적극 참여하였고, 또 그것으로 인하여 큰 이익을 얻게 되었다. 그런 개성상인의 전형적인 모습이 전처만의 형상화를 통해 드러난다. 전처만 역시 인삼재배를 바탕으로 청과의 밀무역을 통해 거상으로 자리 잡을 수 있었던 것이다.

소설 『미망』을 통하여 알 수 있는 구한말 주된 인삼 가공 형태는 재배된 인삼을 햇볕에 말려 건조한 백삼이나 수증기로 찌서 말린 홍삼이 주가 되었음을 알 수 있다.

소설 『미망』의 또 다른 주인공인 종상은 비록 몰락하였지만 엄연한 양반의 후손이다. 하지만 근대식 교육을 받고 근대식 문물을 접하게 되면서 양말 공장, 고무 공장 등을 경영하는 새로운 상인의 모습을 보이게 된다. 양반의 자손인 그가 상인이 되는 것에 거리낌을 갖고 있지 않다는 것은 그만큼 개성지방이 체면이나 명예보다는 실리를 추구하는 독특한 분위기를 지니고 있기 때문이라고 할 수 있다.

심지어 태임이가 인삼판매를 통하여 벌어들인 돈을 이용하여 종상이가 양말 공장과 고무 공장을 세워 경영하는 것을 볼 수 있는데, 이는 인삼 판매로 집적된 자본이 20세기 근대 산업의 자본으로 변화하는 것을 보여주는 예이다. 결국 인삼 재배를 통하여 부를 축적한 개성상인들은 그 자본을 20세기 근대적인 산업을 일으키는데 필요한 자본으로 사용하여 공장 등을 건설함으로써 근대자본주의 산업사회로의 이행을 촉진시켰다.

## 2) 개성 잔치음식과 공동체 의식

작품 『미망』 속에는 설날, 결혼식 잔치 등 개성 지방의 풍속이 생생하게 재현되고 있다. 입에 군침이 돌 정도의 세밀하고 실감나는 풍속 묘사를 통하여 개성의 잔치음식과 개성 특유의 공동체 의식을 살펴보고자 한다.

주인공 태임이의 어린 시절과 젊은 날을 스치고 지나간 갖가지 다채로운 설 풍경 중에서도 으뜸으로 흥겹고 행복한 추억으로 남아 있는 것은 언nea아범이 떡 치는 모습이었다.

‘이 집 저집에서 떡 치는 소리가 철썩철썩 담을 넘어 들러 올 무렵에 동해랑집에서도 마당 한가운데 명석을 깔고 떡 칠 차비를 했다. 부엌에서 떡밥 찌는 김이 자욱해지면 명석 위에도 폭이 석자, 기자이 다섯자에 두께로 네치나 되는 큰 떡판과 냉수가 하나 가득 넘실대는 양푼이 놓여지고 머리에 수건을 질끈 동여맨 언nea아범이 떡메를 들고 나타난다 (중략) 태임에게도 언nea아범 떡치는 구경은 비단 설빔이나 금박땀기하고도 안 바꿀 나이 먹는 기쁨, 명절다운 설례임이었다.’(미망 하 p140-141)

설 하면 가장 먼저 떠오르는 것이 바로 떡과 떡국이다. 특히, 개성에서는 ‘조랭이 떡국’이라 하여 명절이나 결혼식과 같은 경사스러운 행사가 있을 때 이 음식을 상차림에 내놓는 것을 고장의 고유한 풍습으로 여겨왔다.

‘어른들이 손에 기름을 발라가며 손가락 굵기로 가늘고 길게 밀어 놓으면 계집애들은 그걸 가져다가 날이 무딘 나무칼로 허리를 잘록하게 눌러주면서 잘라내면 꼭 누에고치 모양의 조랭이 떡이 되었다. 가래떡에 비해 손이 많이 가는 대신 나중엔 썰 필요가 없이 그대로 떡국을 끓일 수 있는 송도지방 고유의 떡 만들거였다. 손은 많이 가지만 특별한 솜씨를 요하지 않아 어른아이가 함께 어우러져 하면서 구수한 이야기꽃을 피울 수 있는 것도 조랑 떡 만드는 재미였다.’(미망 하 p142)

이처럼 조랑떡은 모양이 예뻐 뿐 아니라 나중엔 따로 썰 필요가 없는 매우 합리적이며 실리를 강조하는 개성지역 특성을 아주 잘 표현해 주는 대표 음식이다. 그리고 무엇보다도 손이 많이 가는 조랑떡 만들기는 어른과 아이가 함께 어우러져 구수한 이야기꽃을 피울 수 있는 매우 사교적인 놀이 문화의 일종이다. 이러한 떡 만들기 행사는 가족, 친지 이웃간의 관계가 돈독해지고 마음의 정을 쌓는 매우 의미 있는 공동체 의식이라 할 수 있다.

‘설날 초승계부터 옛 고랴, 두부 만들랴, 떡 치랴, 다식 박으랴, 약과 지지랴, 강정 만들랴, 돼지 잡으랴, 설 음식을 장만하기 시작해서 보름께까지 계속되는 손님 치다꺼리에서

버릇됐다고 해도 과언이 아니었다(미망 상 p77)’. ‘조랑떡국은 태임이가 예상한 대로 끓이기가 무척게 부엌에 풀어지고 입천장에 눌러 붙었으나 대신 편수를 넉넉하게 빻았고 그 밖의 음식들이 고루 맛깔스럽고 화려하게 되어 식구들뿐 아니라 설 손님들을 두루 흡족하게 했다.’(미망 하 p144)

정월 설을 지내기 위해 한 달 전인 설날 초승 무렵부터 옛, 두부, 떡, 다식, 약과, 강정 등 설 음식 장만하기는 매우 힘든 중노동이었다. 특히 두부는 콩을 타서 물에 불리고 곱게 갈아 간 콩물을 끓인 후 배자루에 대고 짜 체에 받친 후 간수를 치고 보자기에 싸서 눌러 만드는 콩의 가공품으로 전통 한국음식에서 부족되기 쉬운 단백질을 보충하는 매우 중요한 명절 음식이었다. 영양만점 두부는 쉽게 상하기도 하고, 만드는데 많은 노력과 정성이 필요하기 때문에 설 명절이 아니면 쉽게 만들 수 없는 음식이었다. 하지만, 개성의 여인들은 정성스럽고 맛깔스러운 설음식 장만을 통하여 식구들 뿐 아니라 설 손님들을 두루 흡족하게 하는 것이 큰 기쁨이었던 것이다.

‘전처만의 제사는 기제사도 보통 부자의 대소상 못지않게 제수장만을 넉넉하고 화려하게 하기로 소문이 나 있었다. 갖은 진귀한 과실에 미리미리 준비한 다식 약과 갖은 편경단 등을 자로 쪼고, 고기와 어물을 풍부히 쓰고 탕을 가마솥으로 하나를 끓여 다음 날 온 동네 잔치를 했다.’(미망 상 429)

제사음식에서 빠질 수 없는 것이 바로 떡과 약과, 강정과 같은 한과류이다. 우리의 근본이 되며 생명을 상징하는 쌀로 만든 떡과 한과류를 신께 올리며, 정성을 다하여 간절히 소원하는 것이다. 여기에서 떡은 신께 우리의 마음을 표현하며, 신과의 연결을 위해 없어서는 안 될 가장 대표적인 음식인 것이다. 제사가 끝나고 나면 참석했던 모든 사람들은 제사상 위의 음식을 나눠 먹게 된다. 또한, 참석하지 못한 사람들을 위해 조금씩 싸가지고 가게 된다. 이것을 먹으면 병도 안 걸리고 액도 사라진다는 믿음이 있는 것이다. 제사음식은 나눠 먹어야 한다는 습속화된 주술 행위가 공동체의 공동의식을 결속시키는 신통력 있는 음식으로 변형되기도 한다.

음식을 같이 나눈다는 것은 곧 동질성을 갖는 것을 의미하는 것이다. 우리사회의 공동체 의식을 형성하는 근간이 되기도 하는데, 나눌수록 더욱 풍성해 지는 특성을 가지고 있다. 특별히, 우리 민족만의 독특한 나눔의 정을 표현하는 데는 음식만한 매개체가 없다고 본다.

## 3) 개성의 독상차림과 손님접대

소설 『미망』 속 주인공 태임이의 결혼식 장면을 통하여 개성의 결혼식 풍속을 엿볼 수 있다. 혼례 큰머리를 이고 아

틈답게 치장한 태임을 구경하기 위해 동네 사람들은 모여들고, 이는 동네의 큰 잔치가 되어 하루 종일 동네가 시끌벅적하다. 드넓은 집에 가득찬 손님들은 방과 대청마루만 가지고는 어렵도 없어 마당과 후원에도 차일을 치고 교자상을 놓았다. 소문을 듣고 모여든 거지들은 행랑 뜰에 자리를 깔고 따로 상을 봐주었지만 음식충하는 하지 않았다. 부엌 가마솥과 뒤란에 임시로 걸은 솥에서는 장국이 설설 끓어 구수한 냄새와 김이 자욱했고, 숙수방에선 숙수들이 아무리 날렵하게 음식을 담아내도 하인들이 나르는 속도를 당해 내지 못했다. 그러나 음식은 없는 거 없이 고루 갖추었을 뿐 아니라 치천으로 풍부했다. 고기나 유과를 행주치마 밑에 감추어 가지고 제 집으로 나르는 동네 사람도 못 본 척 했다. 손님마다 외상을 차려주고 남은 음식을 몽땅 싸 주던 게 전처만네 잔치 인심이었다. 개성에서는 특이한 결혼 풍속이 있었다. 그것이 바로 ‘큰머리’라는 것인데, 다른 지역에서는 보통 시집가는 여자들의 경우 머리에 족두리를 썼는데, 개성에서는 족두리를 대신해 큰머리라는 것을 신부의 머리에 장식함으로써 시집가는 신부를 화려하게 꾸몄다.

또한, 소설 속 태임의 결혼식 장면을 통하여 잔치날 손님을 대접하는 개성사람들의 넉넉한 잔치 인심을 엿볼 수 있다. 신분이 미천하다고 해서 차별하지 않으며, 모두 손님으로 따듯이 대접하며 남은 음식까지도 몽땅 싸 주는 개성사람들은 특히 음식충하는 하지 않았다. 개화기 반상의 신분이 폐지되고 자유와 평등사상이 퍼지면서 음식문화에 있어서도 계급에 의한 음식충하가 사라진 것이라 할 수 있다. 특히, 활발한 상업 활동에 따른 부의 축적이 가능하고 실리정신이 강한 개성지방에서의 계급에 의한 음식충하가 없다는 것은 개성음식의 성장과 발달에 매우 의미 있는 특성이라 할 수 있겠다.

‘일년에 한번 선날 그름에 고향에 돌아와 전처만과 셈을 보고 집에 들러 설 쇠고 나서 다시 세배 오는 수많은 차인들에게 일일이 독상을 차려내기로도 유명했다. 독상이라도 차린 음식의 가짓수가 고루 갖추었을 뿐 아니라 담음새가 보기 좋을 만큼 소담했다. (중략) 어른을 모시고 있는 차인들은 먼저 싸 놓고 나서 쌀 수 없는 떡국과 나박지 등으로 요기를 했다. 그건 전처만네서만 통하는 전처만과 차인들 간의 독특한 유대와 친애의 방법이었다(미망 상 77)’

소설 속 전처만은 자신의 생일보다도 1년에 한 번 돌아오는 명절을 특별히 여겼다. 그것은 조선 팔도에 골고루 흠어져 그의 돈을 불리고, 돈 될 물산을 조달하는 그의 차인들을 식솔처럼 생각해서 그들이 고향으로 돌아와 자리를 함께 할 수 있는 설을 가장 큰 명절로 생각하기 때문이다. 이렇게 자신의 차인을 챙기는 설날의 풍속에서 인간적인 유대감과 따뜻한 정을 느낄 수 있다. 인간을 인간답게 대하는 이러한 태

도는 특별한 학식이 필요한 높은 도덕적 행위가 아니라 일상적 생활의 자연스러운 흐름을 가능하게 하는 작은 도덕적 정신이며 이러한 정신이 개성의 풍속이 되어 소설 속에 담겨져 있는 것이다.

소설 속에는 설날 손님들에게 일일이 독상을 대접하는 장면이 묘사되어 있다. 이 풍습은 단원 김홍도의 「기로세연계도(耆老世聯稷圖)」 작품에서 그 당시 기록 사진처럼 살펴볼 수 있다(국립중앙박물관 2002). 개성 만월대에서 문인들이 계회(契會)를 벌이고 있는 광경을 그린 이 그림에서도 참석 한 회원들이 저마다 일인용 술상을 받고 앉아 있는 모습을 볼 수 있다. 뿐만 아니라 잔치의 흥을 돋우는 풍각쟁이와 풍악소리에 맞춰 춤을 추는 무동, 연회장 주변에서 술판을 벌이는 많은 사람들 등 많고도 다양한 사람들이 모여 북적대는 연회장 주변 풍경은 동네잔치를 방불케 한다. 이렇게 동네잔치가 된 결혼식의 풍속 속에서 작품 속 인물들은 공동체적 삶의 태도를 키워나가게 된다.

## 결론

본 연구는 한국전통음식의 정체성 확립과 브랜드 가치를 높이기 위한 창작 소재로서 한국 문학작품의 가치에 주목하였다. 19세기 개성을 배경으로 한 소설 『미망』의 분석과 해석을 통하여 근대화 과정에서의 개성음식 문화의 특성을 개성사람들의 의식과 생활모습과 관련지어 살펴보고자 하였다.

『미망』은 구한말에서부터 한국전쟁까지의 시간적 과정과 개성이라는 공간을 배경으로 한 소설로서 개성의 역사와 그 속에서 살아가는 사람들의 생활상을 구체적으로 보여주는 작품으로 역사적인 사실에 기초하여 구성된 작품으로서 구체적인 리얼리티의 확보와 정확하고 치밀한 묘사가 돋보이는 작품이었다.

『미망』을 통하여 살펴 본 19세기말 개성의 음식 문화 특성으로는 개성지방의 지형적, 지리적, 경제적 이점 등으로 음식에 들어가는 풍부하고 질 좋은 식재료의 사용을 들 수 있으며, 이렇게 풍부한 식재료와 경제적인 여유가 어우러져 화려한 개성의 음식문화를 꽃 피울 수 있는 밑거름이 되었다는 것이다. 또한, 개성에서는 잔치음식뿐만 아니라 일상음식에서도 다양하게 돼지고기를 활용하여 다양한 돼지고기 음식이 발달하였음을 알 수 있다. 그리고 개성상인들은 직접 삼포를 경영하여 인삼을 재배하고 홍삼뿐만 아니라, 다양한 인삼산품을 제품화시키려는 노력으로 개성의 인삼 음식들을 발달시키고 세계화 시켰음을 특성으로 볼 수 있었다. 또한, 개성에는 장국밥, 곰국, 열구자탕 등 다양한 탕류 음식들이 발달하였다. 탕류 음식들은 잔치나 큰 행사 때면 손님들에게 대접하는 간편한 나눔의 음식으로 애용되었다. 특히, 가장 주목해야 하는 것은 다양한 발효 저장 음식이다. 보쌈김치, 호박

김치, 그이장(게장), 장덩이 등 다양한 발효음식이 개성사람들의 일상을 통하여 생산되고 소비됨을 살펴 볼 수 있었다.

『미망』 속에는 19세기말 개성의 음식 특성뿐만 아니라 개성음식에 담긴 철학까지도 살펴볼 수 있었다. 첫째, 개성음식 만드는 과정의 정성과 차림새의 정갈함이다. 최상의 재료를 골라 반듯하고 모양 있게 썰고 불의 강약을 조절하여 간을 맞추고 웃고명을 얹어 정성스럽게 음식을 준비하는 모습과 음식에 맞는 그릇을 선택하여 상차림에 신경을 쓰는 모습 등에서 정성들인 개성음식의 특성을 읽을 수 있었다. 둘째, 개성은 고려의 수도였으며 조선의 상업도시로 역사를 자랑하는 도시인만큼, 음식에서도 경제적 풍요로움과 궁중음식의 화려함이 녹아 있었다. 개성 특유의 모양 낸 조랑떡국 위에 예쁜 편수로 맛깔스러운 고명을 내며, 각종 해산물과 과일, 견과류 등 산해진미로 김치를 장식한 보쌈김치와, 색색의 떡 위에 또 다른 웃기로 얹은 주악 등은 가장 화려한 개성음식의 진수를 보여주는 것들이다. 셋째, 활발한 상업 활동에 따른 실용성이다. 『미망』은 근대화가 시작되는 시간적 배경을 가지고 있어 대중음식점의 근대적 형태인 목룻집, 선술집, 요릿집 등이 다양하게 등장한다. 주로 이러한 음식점들은 사람과의 만남을 연계해 주는 인적 교류의 공간으로서 활용되며, 술과 다양한 안주류가 제공됨을 알 수 있다. 대중음식점의 발달로 인하여 간편하고 실용적인 외식메뉴가 생겨나게 되고, 개성상인들의 실리추구와 더불어 다양한 인삼제품과 같은 신메뉴가 생겨나게 된 것이다.

『미망』을 통하여 읽을 수 있는 또 다른 음식문화사적 의미는 바로 개성인삼에 관한 이야기이다. 개성인삼이 한국의 대표인삼이 된 이유에는 인삼재배에 토양과 기후가 적합하기도 했지만 무엇보다도 개성상인들이 인삼에 대한 국내외 상업의 주도권을 가지고 있어, 그것으로 막대한 상업 자본을 집적할 수 있었기 때문이다. 또한 가장 중요한 것은 개성상인들의 정신인 신의(信義)와 인삼을 지키고자 하는 열정이었다. 전태임은 할아버지 전처만이 판매하던 홍삼, 백삼만을 판매하는 것이 아니라, 신식 약학이나 가공식품을 공부하는 사람들과 제휴해서 즙, 정, 차, 분말뿐만 아니라 미용제품과 약품으로까지 상품화 한다. 이렇게 개성상인들의 신의 정신은 근대화 과정에서 실리와 더하여져 개성인삼 제품을 세계 최고의 상품으로 발전시키는 밑거름이 되게 한 것이다.

작품 『미망』 속에는 설날, 결혼식 잔치 등 개성 지방의 풍속이 생생하게 재현되고 있다. 세밀하고 실감나는 풍속 묘사를 통하여 개성의 잔치음식과 개성 특유의 공동체 의식을 살펴 볼 수 있었다. 소설 속 전처만네 가족들이 차인을 챙기는 설날의 풍속에서 인간적인 유대감과 따뜻한 정을 느낄 수 있었다. 인간을 인간답게 대하는 이러한 태도는 특별한 학식이 필요한 높은 도덕적 행위가 아니라 일상적 생활의 자연스러

운 흐름을 가능하게 하는 작은 도덕적 정신이며, 이러한 정신이 개성의 풍속이 되어 소설 속에 담겨져 있는 것이다. 또한, 동네잔치가 된 결혼식이나 제사에서 행사가 끝나면 참석했던 모든 사람들은 음식을 나눠 먹게 되며, 참석하지 못한 사람들을 위해 조금씩 싸 가지고 가게 된다. 음식을 같이 나누다는 것은 곧 동질성을 갖는 것을 의미하는 것으로 개성의 잔치 풍속 음식 나눔을 통하여 개성사람들의 특별한 공동체 의식을 확인할 수 있었다.

## 감사의 글

이 논문은 2011년 농촌진흥청 공동연구사업(PJ00763120 1002)의 지원에 의해 이루어졌으며, 이에 감사드립니다.

## 문헌

- 국립중앙박물관 (2002) 조선시대 풍속화. 한국박물관회, 서울. p 166.
- 김병하 (1994) 한국경영이념사. 계명대학교출판부, 대구. pp 20.
- 박완서 (1996a) 박완서 소설전집 12. 미망- 상. 세계사, 서울. pp 9-437.
- 박완서 (1996b) 박완서 소설전집 13. 미망- 하. 세계사, 서울. pp 9-476.
- 빙허각(憑虛閣) 이씨(李氏) (1809), 규합총서[閩閩叢書]. 정양완 譯 (2008). 규합총서. 보진재, 경기 파주. pp 102.
- 이석만 (1934) 간편조선요리제법. 삼문사, 이성우 編著 (1992). 한국고식문헌집성(V). 수학사, 서울. pp 1936.
- 이시필 (1700년대초) 수문사설. 백승호, 부유섭, 장유승 譯 (2011) 소문사설 조선의 실용지식 연구노트. 휴머니스트. 서울. pp 107.
- 이용기 (1924) 조선무쌍식신요리제법. 영창서관. 한흥서림. 이성우 編著 (1992). 한국고식문헌집성(V). 수학사, 서울. pp 1708, 1780.
- 작자미상 (1800년대말), 시의전서. 이효지 編著. 2004. 시의전서. 신광출판사, 서울. pp 215.
- 전순의 (1460) 식료찬요. 김종덕 譯 (2006) 우리나라 최초의 식이요법서 식료찬요. 예스21, 서울. pp 267.
- 최남선 (1946) 조선 상식 문답. 동명사, 최상진 編譯 (2007). 조선의 상식. 두리미디어, 서울. pp 95.
- 최상옥 (1997) 용수산 최상옥 할머니의 개성식 손맛. 디자인 하우스, 서울. pp 3-167.
- 최영년 (1925) 해동죽지(海東竹枝). 장학사, 이성우 編著 (1992) 한국고식문헌집성(V). 수학사, 서울. pp 1801.
- 한복진 (1998) 우리음식 백가지 I. 현암사, 서울. pp 332-333.
- 한용환 (1992) 소설학 사전. 고려원, 서울. pp 13.

- 홍석모 (1849) 이석호 譯 (1991) 조선세시기 - 동국세시기편. 동문선, 서울. pp 116.
- Ahn SW (2005) A study on Mimang and the chronotope of the Island. *Feminism and Korean Literature* 13: 337-369.
- Byun KS (2007) The patronized store and commercial practice in 18th and 19th-century Gaesung. *History and Boundary* 6: 137-168.
- Chung HK, Woo NY, Kim MH (2010) Cultural characteristics of Korean food in the novel 『Hon-bool』 - Focused on 'rites of passage' foods. *Korean J Food Culture* 25: 416-427.
- Gennep AV, 전경수 譯 (1994) 통과 의례-태어나면서부터 죽은 후까지. 을유문화사, 서울. pp 92-109.
- Han BR (2001) A study on the North Korea traditional food at the Gaesung. *J East Asian Society of Dietary Life* 97-143.
- Hong SK (1987) The ginseng-agriculture of Kae-sung(開成) province in the 1890's. *Hankuk Hakpo* 13: 33-67.
- Hu JI (2009) A study on ideology in the Park Wan-Seo's novel 'Mimang'. *MS Thesis* Ewha Womans University, Seoul. p 145-150.
- Joo YH (2008) Modern continuance and differentiation of 'chumak(酒幕)' : A study on modernity of Korean restaurants. *The Society of Practice Folkloristics* 11: 5-28.
- Kim CH (1997) The food culture for the wedding ceremony in the Gaesung. *Journal of the East Asian Society of Dietary Life* 12(2): 209-212.
- Kim MH (2008) A study on the food culture of literature and painting in the late period of the Chosun dynasty : Focused on five pansori texts, Korean customs poetry, genre paintings. *Ph D Dissertation* Hoseo University, Asan. p 2-3.
- Kim MH, Chung HK (2009) The effects of national policies on food consumption patterns in the 1950's -This study focused on articles written between 1950~1959. *Korean J Food Culture* 24: 10-22.
- Kim MH, Chung HK (2010) Development on native local food contents through literature. *J East Asian Soc Dietary Life* 20(5): 639-654.
- Ko DH (2009) The urban structure and commerce of Gaesung in Late Chosun dynasty. *地方史 地方文化* 12: 327-380.
- Koh SH (2005) An approach to the business thoughts of the Gaesung merchants and theoretical structure of the Songdo Double-Entry Bookkeeping. *經營史學* 20: 91-120.
- Kwon DH (1998) A comparative study on <Toji(土地)> and <Mimang(未忘)>. *MS Thesis* KonKuk University, Seoul. p 2.
- Lee HK (1999) 現代韓國家族史小說 研究: With the view point of 『Toji』·『Mimang』·『Honbul』. *Ph D Dissertation* Chungnam National University. Daejeon. p 193-202.
- Park PS (2003) The Gaesung merchants' commercial activities in the early Chosun dynasty. *The Journal of Choson Dynasty History* 30: 61-98.
- Park YK (2003) A study on Mimang(未忘) by Park Wan-Seo. *MS Thesis* Yonsei University. Seoul. p 1-86.
- Woo KM (2005) A study on the Park Wan-Seo's novel 'Mimang'. *MS Thesis* Chungang University. Seoul. p 52-54.
- Yang JA (2004). A study on 『Mimang』 of Park Wan Seo. *MS Thesis* DongKuk University, Seoul. p 14.

접 수: 2011년 5월 12일  
 최종수정: 2011년 7월 9일  
 채 택: 2011년 7월 22일