

韓·中·日의 食生活文化 比較研究 (I)
— 14~19세기, 地理的, 歷史的 環境과 食生活관련 書誌를 中心으로 —

안 명 수

성신여자대학교 식품영양학과
(1997년 8월 26일 접수)

A Study on the Comparison Among Korea, China
and Japan Food Cultures (I)
— From 14C to 19C, on the Environments of Geography,
History and Bibliographies about Food Cultures —

Myung Soo Ahn

Department of food and Nutrition Sungshin Women's University
(Received August 26, 1997)

Abstract

A study was carried out to compare the food cultures among Korea (Chosun dynasty), China (Ming, Ching dynasty) and Japan (Muromachi, Edo era) from 14 century to 19 century. For this study, geographical environments, historical background with the times were researched and also bibliographies related on food cultures were compared among these three countries. There were special geographical environments in three countries upon their territories and geographical features. Historically, in those era, the livelihoods of the common people in three countries were difficult considerably because of the disturbances of war in the inside and outside of the countries. But the food cultures of three countries were changed owe to introduce the new western culture and institutions. And also there were numerous bibliographies related on food culture which were published from 14C to 19C in Chosun dynasty, Ming and Ching dynasty, and Muromachi, Edo era. They were shown to be the most in Japan, and order of China and Korea followed them. The bibliographies of Ming and Ching dynasty showed less than those of Edo era for considering their population and territory, comparatively. In Japan, the biliographies related on food culture of Edo era was given the term of the age of cookery books. It was thought to be resulted from that the peoples of Japan were concerned about cooking and had more chances to contact foreign culture earlier than other country.

I. 서 언

인류는 자연환경을 토대로 그 역사와 문화를 이룩하여 왔다. 자연환경 가운데 기후적 환경은 지형, 植生, 토양, 水文 등의 자연이나 인류생활에 직, 간접으로 영향을 미쳐 민족마다 고유한 문화를 발전시켜 왔으며¹⁾ 따라서 지구상에 존재하는 여러 민족들은 그들 고유의 문화와 식생활문화를 지니고 있다. 문화는 오랜시간에 걸쳐 누적적으로 형성되는 가운데 집단 또는 민족의 구성원들간에 공유되며 또한 해당지역 풍토의 영향을

받고 그에 적응하면서 만들어 진다. 즉 문화는 역사적 누적성, 고유성, 그리고 지리성(생태성)을 그 속에 지니게 되는 것이다²⁾.

韓·中·日 삼국은 아시아의 동북부에 자리잡고 있으면서 긴 세월동안 상호 지대한 정치적, 사회적, 문화적으로 긴밀한 영향을 주고 받으면서 공존해 왔다. 즉 아시아동북부의 臨海의 위치, 대륙과 해양, 양방으로부터 영향을 받을 수 있는 점, 그리고 상호 인접성-근거리성은 이들 삼국의 정치와 문화에 있어서 상호간에 깊은 관계를 맺게 할 수 있는 조건들이 되며 실제로

그러하였다²⁾. 한국, 중국, 일본의 중 남부를 포함하는 동북아의 대부분은 온대몬순(moderate monsoon) 기후를 나타내는 지역으로 여름은 고온다우하고 겨울은 냉량건조하여 벼농사에 적합하므로 이들 삼국을 벼농사 국가로 만들고 있으며 또한 평지보다 산지가 많은 편이나 중국은 대평야가 전개되어 있기도 하다.

생활문화에 있어서도 이들 삼국은 유교문화, 도작문화, 한자사용, 오행문화, 그리고 불교문화를 바탕으로 하는 공통적인 요소를 가지고 있다. 李³⁾는 中韓食文化의 교류에 대한 논문에서 동방으로부터 貂裘이라고 한 불고기, 콩, 콩醬이 중국에 전해졌고 그 후 술, 떡, 과자, 식염, 침체 등을 받아들여 우리의 실정에 동화시켰다고 하였다. 田中⁴⁾은 중국으로부터 직접 일본에 전래된 음식은 일본 最古의 중국요리 기록인 헤이안(平安)시대(801년)에 遣唐使의 송별연을 중국요리를 베푸는 것이 「일본후기(日本後記)」에 나타나 있는 것을 필두로 에도(江戸)시대(1603~1868) 이후 본격적인 요리다운 중국요리가 전해졌다고 하였으며 中國領 silk road의 음식을 통해 中近東의 음식이 중국에 전해진 상황 등을 보고한 바 있다.

또한 佐原⁵⁾들은 시루떡에 대한 한, 일간의 기후를 비교하였으며, 角野⁶⁾들은 한, 일 것갈에 관한 식품학 및 식품위생학적인 연구를 한 바 있으며 芳賀⁷⁾들은 한국과 일본에 있어서의 食行動에 관한 연구를, 金子⁸⁾들은 한, 일 양 국민의 기후차이에 관한 식품학적 연구를, 또 黃⁹⁾은 한국과 일본의 전통 음식비교에 대한 논문 등을 통해 한국의 식문화가 일본에 미친 영향에 대하여 발표한 바 있다. 한편 趙¹⁰⁾는 중국의 식문화에 대하여, 熊倉¹¹⁾의 日本食文化通史 및 尹¹²⁾의 한국 식생활의 통사적 고찰을 통해 한·중·일의 식문화를 비교한 바 있다. 그 외에도 조선시대의 궁중음식과 발효식품류 및 각종 음식과 식품들에 대한 다각적인 연구가 많이 보고되고 있으나 우리나라를 중심으로한 중국과 일본의 食文化 비교는 매우 드문 실정이다.

이에 본 연구에서는 한국, 중국, 일본의 보다 폭넓은 식생활문화의 비교를 위하여 가장 기본적인 세 나라의 지리적, 역사적인 환경을 비교하며 또한 한국의 朝鮮時代, 中國의 明, 淸時代 그리고 日本의 室町, 江戸時代의 식생활 관련 書誌에 관하여 비교 고찰하였다.

II. 한·중·일의 지리적 환경 비교

1. 한국의 지리적 환경

한국은¹³⁾ 삼국시대 이후부터 대체로 북위 33~43도에 이르는 중위도의 온대에 위치하며 아시아와 태평양 사이에 남북으로 뻗은 긴 반도국으로 북으로는 아시아

대륙과 육지로 접하고 동·서 남면은 바다에 접하고 있어 대륙성과 해양성기후의 양면성을 갖고 있으면서 기후, 산업, 문화 등에 영향을 크게 받고 있으며 면적은 약 22만Km²로 동북아의 한·중·일 삼국 중에서 가장 작다.

한편 국토의 약 70%가 산지이며 기후는 대부분이 온대 몬순기후지역이고 국토가 남북으로 길고 동서간은 산맥이 존재하고 있어서 북·남·동·서 지역간에 기후 차이가 있는 특징이 있다. 즉 북부내륙산지(개마고원) 지역은 기온 연교차가 심하고 겨울이 몹시 추운 개마고원 기후지역이며, 關西산지-개마고원지외의 關北-태백산맥지역은 겨울이 대단히 추운 北部기후지역이고, 관서의 평야-태백산맥의 중부지방 전체-소백산맥지역-영남의 북부는 북부기후와 남부기후의 중간성을 띄어 겨울 추위와 여름더위가 뚜렷히 교대되는 중부기후를 나타낸다. 남서해안의외 호남-남동해안 및 영남 북부 외의 영남은 겨울이 비교적 따뜻한 남부기후, 그리고 남해안 전체는 겨울이 따뜻하고 강수량도 많은 남해안 기후를 나타내므로써 한반도상에는 이상과 같은 5개의 기후가 존재한다²⁾.

2. 중국의 지리적 환경

중국은²⁾ 총면적이 956만Km²로 소련, 캐나다 다음으로 큰 영토로서 한반도의 약 43배의 면적을 가진 광대한 나라이다. 이와 같은 광대한 영토에서 여러가지의 요소들에 의하여 지리적 특성을 보여주므로 지리적 요소들을 통합적으로 고려하여 지역들을 구분하여 기후적인 특성을 비교할 수 있다. 이에서 남부, 중부, 북부, 동북, 색북(塞北), 서부의 6대 지방으로 나뉘며 이것은 다시 3類型7氣候를 보인다. 3類型은 습윤, 건조, 高山의 세 유형이고 7기후는 열대多雨기후(A), 온대습윤기후(C), 온대몬순기후(Cw)와 草原기후(BS), 사막기후(BW), 냉대하계습윤기후(Dw), 그리고 高山 기후(H)이다. 열대다우기후 지역은 남부지방의 海南島 남부이고, 온대습윤기후는 남부지방의 대만동부와 중부지방의 양자강 하류 지대에, 온대몬순기후는 중부 및 남부지방에 나타난다. 초원과 사막의 건조기후는 서부지방에 대단히 넓게 나타나며 냉대하계습윤기후는 북부지방 일부와 동북지방에, 고산기후는 서부지방의 청강장(칭강)고원에 넓게 나타난다. 이와 같이 중국은 영토의 광대성에 따른 다양한 기후와 다양한 지역성과 문화성을 내포하고 있다.

3. 일본의 지리적 환경

일본열도는¹⁴⁾ 남북의 길이가 3500 Km인 남북으로 길게 뻗은 반월형의 弧狀列島로 北海島, 本州, 四國,

九州의 4대섬으로 이루어져 있으며 면적은 약 38만Km²로 남북한 면적의 약 1.7배 정도이고 국토의 약 70%가 산지지역이어서 평야가 적은 편이다. 기후는 전체적으로 온대몬순기후를 보이나 국내위치에 따라 지역들간의 차이가 매우 크다. 즉 本州에서 九州에 이르는 弧狀長地의 中央部를 중추하는 中央산맥을 중심으로 서쪽은 한국동해의 영향을 크게 받는 동해식기후(겨울多雪)를 나타내고, 동쪽은 태평양의 영향을 크게 받는 태평양식기후(여름多雨, 겨울淸明)를 보이며 남부지방의 中國지역과 四國지역의 瀬戶内海式지역은 瀬戶内海式기후(少雨, 온난)를 보인다.

이와 같이 일본은 섬, 산지, 화산, 지진의 나라이고, 기후는 대체적으로 온대몬순지역이며 해양성기후를 보이나 동서남북간의 기후차이가 크게 나타나고 여름에는 고온다습하며, 동북지역 이북은 겨울에 혹한을 나타낸다²⁾.

III. 14~19세기 한·중·일의 역사적 환경 비교

1. 조선초기, 明代, 室町 시대

조선초기, 明, 室町 시대의 역사적인 배경¹⁵⁻¹⁷⁾을 비교한 것은 표 1에서 보는 바와 같다. 1392년 태조 이성계가 조선을 창건한 이래 경기, 충청, 전라, 황해, 강원, 함길, 평안 등의 8도 아래 부, 목, 군, 현을 두는 통치체제를 갖추고 1418년 세종대왕의 즉위 후 중앙집권체제의 확립, 재정충실, 영토확장, 생활안정, 문화발전 등을 가져와 백성들은 이 시대에 가장 안정된 생활을 누렸다. 그러나 1567년 선조즉위후 임진왜란이 7년간 계속되어 1555년 을묘왜변으로 도처에는 도적이 끊고 진상품이 증가되며 백성들의 생활이 매우 궁핍하게 되었다. 이와 같이 조선조 초기 200여년간은 세종대왕시대의 태평성세를 지난 후부터 심한 당쟁과 왜적의 침입으로 백성의 생활은 궁핍하게되나 일본, 중국에 의한 영향을 크게 받게 되었다고 할 수 있다.

중국에서는^{18,19)} 1368년 朱元璋이 明을 창건하여 사회경제를 신속하게 회복, 발전시켜 국력을 신장하나 1405년부터 28년간 환관의 정치시대로 접어들어 백성들의 생활이 피폐하고 부패정치를 하게된다. 그러나 포르투갈보다 인도양 항해를 반세기 앞서고 북부베트남까지 영토화하여 국토를 확장하였다. 仁宗 즉위기간 10개월, 선종 즉위기간 10년이 명나라 일대중 최전성기였으며 태평성세하였고 孝宗 41년간의 통치기가 선종대를 잇는 명조의 융성기였다. 또한 조선의 임진왜란시 이어승을 파견하고 네델란드와 영국에 동인도 회사를 설립하나 계속되는 환관의 부패정치로 대규모

유민운동과 이자성의 난, 농민전쟁으로 국력은 쇠퇴하고 淸兵에 의해 농민전쟁이 평정되면서 明朝의 16황제 277년의 통치는 종말을 맞게된다.

한편 일본에서는^{17,20)} 1397년 足利義滿이 室町 시대를 개국한 이래 1467년 應仁의 난이 일어나며 그후 100년간 戰國시대가 전개되어 천황가의 권위가 크게 떨어진다. 1560년 織田信長은 천하통일시대를 열고 豊臣秀吉은 이를 완성하게 되어 室町막부는 1573년 종말을 맞게 된다. 이시대에는 茶室에서 꽃꽂이 장식, 묵화, 글씨 등을 감상하면서 조용히 차를 마시는 다도가 야마토의 승려 슈코(珠光)에 의해 창시되어 성행되었다. 또한 천주교가 처음 전파되며 농업으로 新田을 개발하고 이모작을 권장하였으며 상업이 발달되었다. 그러나 1592년 조선을 침략하여 文祿 慶長の 전쟁(임진왜란)을 치루게 된다.

2. 朝鮮後期, 清代, 安土 桃山 江戸 시대

조선후기, 清代, 安土 桃山 江戸시대의 중요한 역사적인 특성은 표 2에서 보는 바와 같이 요약될 수 있다.

조선후기에서는¹⁵⁻¹⁷⁾ 1608년 선조서거후 1622년 인조반정으로 광해군은 폐위되고 1627년 후금과 형제의 의를 맺게 된다. 1636년 청에 의해 발달된 병자호란이 일어나 三田渡에서 인조는 청태조에게 치욕스런 항복을 하게 된다. 1649년 효종은 북벌계획을 세우며 네델란드인 박연(윌트브레)이 명나라 홍이포(紅夷砲)를 들여 오나 효종의 별세로 북벌계획은 무산된다. 1653년 네델란드인 하멜이 제주도에 표류되나 네델란드로 돌아가 「하멜표류기」를 써서 서양에 처음 조선을 소개하게 된다. 1724년 영조, 1776년 정조의 시대를 맞으면서 학문과 산업이 발전하고 특히 북학을 받아들여 실학의 방향이 상공업으로 전환된다. 또한 1783년 이승훈이 최초로 천주교 세례를 받으면서 천주교가 이 땅에 들어와 서양의 문물이 도래하게 된다. 또한 1860년 최제우는 동학을 창시하고 1864년 고종의 즉위로 대원군이 득세하여 서원철폐, 기독교박해, 경복궁재건에 의한 물가고 등으로 백성의 생활이 곤란해 진다. 그리고 일본에 의한 운양호사건, 병자수호조약 등으로 부산, 원산, 인천이 개항되면서 1882년 미국, 독일과 수호조약을 맺고 1884년에는 영국, 이탈리아, 러시아와도 조약을 체결한다. 1894년 동학혁명이 일어나고 1897년에는 국호를 대한으로 고치면서 조선시대의 막을 내리게 된다.

한편 중국에서는^{18,19)} 청태조 누루치치가 1636년 후금국을 淸으로 국호를 개명하며 聖祖의 즉위 후 실제적으로 만주족인 淸이 중국을 통치하게 되었다. 1683년 대만도 투항하게 되어 30만 정도의 만주족이 2억3천312

표 1. 朝鮮初期, 明代, 室町 시대의 역사적 배경

년 도	朝鮮 初期	明 代	室 町
1350		1368 朱元璋 명왕조창건 사회경제 크게발전	
	1392 이성계 조선왕조 창건		1397 足利義滿은 室町시대를 개국
1400	1400 태종 즉위, 8도부목군현 통치체제	1405 성조3년-1433 선덕8년 (28년간) 몽골정복, 환관정치, 반지성주의, 전제정치 서양, 아시아, 아프리카 등 30여개국 방분 인도양 항해가 포르투갈보다 반세기 앞섰음	
	1418 세종대왕 즉위 32년간 집권 중앙 집권체제 확립. 영토확장, 재정 충실, 생활안정, 문화 발전		
1450	1469 성종즉위	인종 즉위 10개월-선종 즉위 10년 명나라 최전성기	1467 10년간 應仁의 난 전국시대 전개(110년간) 연공미납, 경제적인 곤란 등으로 천황가의 권위가 몰락
	1494 연산군 즉위 무오, 갑자 사화	세종 왜구시대 중국인 주체인 약탈 밀무역성행, 도자기 직포, 금속제품 일본으로 수출 향료, 도포, 약품, 보석 수입	
1500	1506 증중반정으로 왕위계승 3포왜란 백성들 생활 궁핍		1492-1521 목면재배 (조선으로부터 전래)
1550	1545 명종즉위		1543 칠포전래, 목면이침화용 (織田信長)
	1555 을묘왜변 도적이 끊고, 진상품 증가로 백성들 생활 궁핍	1566 왜국령해제 무역선 출입허가, 왜구문제 수습	1560 오다노부가와 豊臣秀吉에 의해 천하통일시대가 열림
	1592 임진왜란(7년간)	1592 조선임진왜란 이어승 파견	1573 室町 막부의 종말
	1598 이순신 서거 임진왜란 종식	1596 네덜란드 동인도회사 설립	1584 秀吉과 徳川家康의 천하통일, 전국시대 막을 내림 천주교 전파, 논밭 정리로 수확량 세밀히 조사 新田개발, 쌀운반으로 상업 발달
1600	1608 선조 별세 광해군 즉위	1600 마테오리치 북경 도착, 영국 동인도 회사 설립 대규모 유민 운동 질서문란 장거정사후 다시 환관 정치, 부패정치	
1650		1640 이자성의 난 극치, 농민 전쟁 淸兵에 의해 농민 전쟁 평정 명조 16황제 277년 통치 종말	1592 文祿·慶長の 전쟁 (임진왜란) 일으킴

표 2. 朝鮮後期, 清代, 安土·桃山 및 江戶 시대의 역사적 배경

년 도	朝鮮 後 期	清 代	安土·桃山·江戶
1600	이수광의 실학전파		1568-1603 信長入京 安土·桃山 시대개국 (30년간) 근세의 요람기
	1608 광해군 즉위 친후금, 명배척	1616 청태조 누루하치는 후 금국 창건	1616 江戶막부를 德川の 아들 秀 忠에게 물림
	1622 인조반정		
	1627 후금과 의형제		1623 왜국령공포(영국, 마닐라 취 항금지)
	1636 삼전도에서 청태조에게 항 복	1636 태종은 후금을 清으로 국호 개명	
	1646 효종즉위 박연의 홍이포(紅夷砲)전래 (네덜란드인)	三藩의 난	
1650	1653 하멜(네덜란드인) 제주도 표 류		
	1666 「하멜표류기」로 조선을 서 양에 소개	1661-1722 聖祖時代 프랑스 루이14세 중국에 선교, 천문학과 지학전달, 문화교류	
		1683 대만 투항	
		1689 러시아와 네르킨스킨조약, 국 경 확정	1687 원록(元祿)시대 살생금지령, 민생은 매우 악 화, 문화, 연극, 미술 등 우 수작품, 유학의 발전
1700		1710 만주족 인구 30만 한족 인구 2억3천312만 만주족이 한족통치는 매우 곤 란, 고로 고압정치, 회유정책	1716 吉宗 장군 살생금지령 철회
	1724 영조 즉위 쌀농사 권장 산업변창, 실학의 발달		1724 사치금지법령 공포 사탕수수재배 권장
		成祖, 世宗, 高宗 3대 134년간 청 조의 황금시대	
1750		1765 버마 토벌, 속국화	1764 20만명 농민 폭동
	1776 정조즉위 규장각 설치, 북학발달		1773 京都의 대홍수 伊豆七島화산 네덜란드 서적 蘭學 발달
	1783 이승훈 최초 천주교 세례		
		1789 베트남의 속국화	1792 러시아와 통상허락

표 2. 계속

년 도	朝鮮 後 期	清 代	安土·桃山·江戶
1800	1806 안동김씨 세도		
	1809 극심한 가뭄		
	1810 대홍수, 농민들의 생활 극도로 피폐		
	1811 홍경래 난	1820 宣宗 사탕수수 전래	
	1846 김대건 신부 순교	1840 영국과 제1아편전쟁으로 홍콩 할양	1830 6, 7년간 대기조 大阪에서 쌀의 매점매석 기아인수 급증 1842 외국선박 격포명령 중지
1850	1860 최재우 동학창시	1856 프랑스와 제2아편전쟁	1854 미국 페리 제독과 화친 (神奈川條約)
	1864 고종 즉위 대원군의 서원철폐 경복궁 재건으로 물가상승, 빈곤		1854-1855 대지진 생활고 극심 천황중심 정치체창 요코하마 개항 양이 정책 실시 양이정책을 무역정책으로 전 환
	1866 병인박해		
	1875 일본의 운양호 사건		
	1876 병자수호조약(강화도조약) 일본인 주둔		
	1882 임오군란	1885 천진조약 (청일 조선주둔군 철수)	1868 明治천황의 신정기본
	1894 동학혁명		1869 江戶의 藩 폐지 江戶 막부시대 종말
	1897 대한으로 국호 개명	1895 이홍장과 伊藤의 시모노세끼 조약	
1900		1912 손문의 혁명운동, 청조몰락	

만(1710년)의 한족을 통치하여야 하므로 고압정책과 회유정책을 펴고 지식인들의 반청사상을 엄히 단속하였다. 聖祖는 서양의 수학, 천문학, 지리학 등을 공부하고 준갈, 티벳, 청해성을 평정하면서 중국 역사상 최고의 정치가로 군림한다. 성조사후 世宗, 高宗의 3대 134년간이 청조의 황금시대였으며 경제의 성장으로 국가재정이 풍족하였으나 점차적으로 군사정책은 실속이 빈약해지게 되었다.

1689년 러시아와 네르친스크 조약을 체결하고 1765년 버마를 토벌하여 버마왕을 緬王으로, 1789년 베트남

왕은 安南王으로 봉하여 속국으로 하였다. 한편 프랑스로이 14세는 청에 선교사를 파견하여 천문학과 지학을 전달케하고 청에서는 도덕, 역사, 철학, 미술, 공예 등을 배워가 동서양의 문화교류가 활발하였다.

1840~42년에 제1아편전쟁으로 영국에 홍콩을 할양하게 되었으며, 1851년~64년에는 태평천국란, 1856~60년에는 제2아편전쟁을 치루면서 중국의 왕조정치와 경제기구가 급속히 해체하게 되었다. 또한 1861년 穆宗이 6세로 즉위하면서 47년동안 서태후의 수렴청정이 이루어 진다. 이때 1881년 이리조약으로 러시아에게

영토를 상실하고 안남, 버마, 삼국들이 청의 지배에서 벗어나며 1885년 일본의 伊藤博文은 이홍장과 청·일 조선주둔군을 철수한다는 천진조약을 맺었으나 1894년 조선의 일본군에 의해 청일전쟁으로 조선에서 추방되었다. 1908년 서태후가 별세하고 1900년의 의화단사건으로 기독교도의 살해와 성당의 방화 등으로 서양인들을 분노케하여 8개국의 연합군이 북경에 입성하여 중국에 책임을 묻고 그 결과로 중국은 39년간 9억8천 만량을 외국에 지불하게 되었으며 또한 1912년 손문의 혁명운동 등으로 청조가 몰락하게 되었다.

한편 일본에서는^{18,19)} 信長(1568)이 入京해서 부터 德川막부의 창설(1603)까지 약 30년간을 安土 桃山시대라고 하며 근세의 요람기인 동시에 信長, 秀吉, 家康의 활약시대라고 할 수 있다. 江戸막부는 1622년 영국과 1623년 마닐라의 취항금지령을 내려 쇄국령을 공포하였고 1637년 농민의 반란과 천주교 박해에 대한 저항이 있었으며 1651년 浪人 등의 반란이 있어 浪人들을 늘이지 않는 정책을 썼다. 1687년 綱吉의 원록시대에 약 20년간은 살생금지령이 법령으로 공포되었고 사원과 신사공사비 등을 가중시켜 서민생활은 물가고로 매우 악화되었다. 이시대에는 막부의 학문, 문화발전의 정책으로 문학, 연극, 미술 등에서 우수한 작품들이 많이 나왔으며 학문의 주류는 유학이었다.

조선 선조때 정유재란의 포로이었던 조선인 姜沆이 京都에 억류된 포로생활시 일본유학자들과의 교류로 일본 주자학의 발전에 영향을 크게 미쳤다. 1716년 吉宗장군은 살생금지령을 철회하고 1724년 사치를 금하는 법령을 공포하기도 하였으며 1727년에 사탕수수 재배를 권장하고 중국인들에게서 사탕제조기술을 배우게 하였으며 조선인삼재배도 성공하고 각종 약초의 재배를 권장하였다. 1732년의 메뚜기떼에 의한 벼의 전멸, 1733년 江戸의 빈민폭동, 1764년 농민폭동, 1773년 전염병, 京都의 대홍수, 伊豆七島の 화산 등으로 백성들의 생활고는 극심하였다. 이 시대에 서양학을 연구하는 네델란드 서적인 蘭學이 발달하였으며 시민의 세력강화로 무사와 부유층의 시민중심학문이 보급되었으며 1792년 러시아와 통상이 허락되면서 쇄국주의가 일부 수정되나 1817년 松平定信의 개혁정치의 무산으로 다시 田沼시대로 돌아가 사치와 뇌물이 유행하였다.

1830년이래 6, 7년간 일본 전국을 휩쓴 기근과 유행병으로 수많은 사람들이 사망하고 각지에서 반란이 일어났으며 大阪에서는 쌀의 매점매석으로 기아인의 수가 크게 증가하였다. 1840년 중국과 영국의 전쟁으로 영국이 승리하고 남경조약이 체결됨에 우려하여 일본은 1842년 외국선박의 격퇴명령을 철회하였고 1854년 미국함대 페리제독과 神奈川條約을 체결하여 화친하였다.

1854년과 그 이듬해에 일어난 대지진으로 생활고가 컸으며 이로인해 막부의 토대가 흔들리게 되면서 大明들은 조정에 의탁하려는 움직임이 일어났으며 천황 중심정치를 제창하는 尊王論이 대두되었다.

이 때 요코하마가 개항되어 국제도시의 면모를 갖추게 되었고 외국인이 거주하게 되었으나 일본 무사들이 영국인 4명을 참살한 사건이 일어나 다시 양이 정책을 실시하게 되나 영, 미, 불, 네델란드연합군의 시모노세키 포격으로 항복하였다. 이에따라 양이정책은 무역정책으로 전환되었으며 1868년 明治천황은 신정 기본방침을 발표하며 江戸의 藩을 폐지하고 顯을 두므로써 江戸막부시대는 종말을 맞게 되었다.

IV. 14~19세기 한·중·일의 식생활 관련 서지 비교

1. 조선시대^{13,21-24)}

조선시대에는 인쇄술이 크게 발달하여 각종 서적이 출간 되었으며 세종 11년에 농사지침서인 「농사직설(農事直說)」을 출간하고 1432년 중국의 의학서적을 참고하여 질병에 대한 치료법을 수록한 「향약집성방(鄕藥集成方)」을 간행하게 하여 백성들의 식생활과 건강에 관련된 많은 지식을 주게 되었다. 강희맹(姜希孟)은 농사의 방법과 저자의 생각을 적은 「금양잡록(衿陽雜錄)」을 냈으며 손효동은 백성의 살림을 돕기 위한 지침서로 「식료찬요(食療撰要)」를 출간하였다. 그 후도 계속하여 「색경(穡經)」, 「반계수록(磻溪隨錄)」, 「증보산림경제(增補山林經濟)」, 「북학의(北學議)」, 「임원십육지(林園十六志)」 등의 농업기술, 농업경영, 식품해설과 조리가공 등 생활전반을 관리하는 지도서들이 출간되고 그의 식생활에 관련된 서지들은 표 3에서 보는 바와 같다.

그 중에서 1540년경 김유(金綬)가 지은 「수운잡방(需雲雜方)」은 한문으로된 최초의 조리서로 술과 누룩에 관한 것이 수록되어 있고 1611년 허균(許筠)의 「도문대작(屠門大嚼)」은 전국의 식품재료와 요리 그리고 서울의 시식이 들어있는 최초의 식품전문서이며 1670년경 경북 영양군의 이시명의 처 장씨가 쓴 「음식디미방」 일명 「규근시의방(閨壺是議方)」은 한글로 된 최초의 조리 전문서이고 1691년의 한문으로된 「치생요람(治生要覽)」에는 초, 장, 술 제법, 구황, 찬법, 과수장법, 금기물 등이 수록되어 있다. 1700년대 초의 것으로 보이는 「음식보(飲食譜)」(황해성 해설)에는 술, 반찬, 떡, 과자류와 느르미가 있는 것이 특징이다.

1715년경 홍만선의 「산림경제(山林經濟)」는 매우 방대한 책으로 「임원십육지」의 모체가 되었고 1700년대

표 3. 조선시대의 식생활관련 書誌

初 期		後	期
養金經驗撮要	東國寶鑑	攷事新書	方書
菁川養花錄	芝峯類說	輿聞事說	五洲衍文長箋散稿
求荒撮要	음식디미방	海東農書	飲食法
東國輿地勝覽	(일명 閨壺是議方)	攷事12集	飲食類聚
國朝五禮儀	農家集成	齊衆新編	金承旨宅酒方文
食療撰要	四時纂要補	壘齋雜誌	鶴陰雜錄
農事直說	治生要覽	林園十六志	延世大閨壺要覽
衿陽雜錄	飲食譜	食經	農桑輯要
需雲雜方	曆酒方文	閨閣叢書	鄉藥濟生集成方
攷事撮要	山林經濟	高麗大閨閣叢書	新增鄉藥集成方
屠門大嚼	民天集說	群鶴會騰	醫方類聚
要錄	增補山林經濟	農政會要	勸農教書
酒方文		是議全書	北學議
		高麗大閨壺要覽(듀식방)	穡經
		歷酒方文(가제)	礪溪隨錄
		술만드는법	茲山魚譜
		술빚는법	夫人必知

이표(李杓)의 「수문사설(叟聞事說)」은 중인계급의 조리 를 담고 있으며 1815년 빙허각(憑虛閣)이씨의 「규합총서(閨閣叢書)」는 술과 음식, 바느질, 길쌈과 음식만들때 주의할 점을 자세히 설명하고 있으며, 또 이와는 다른 「고려대규합총서(高麗大閨閣叢書)」도 있다. 1815년 정약전(丁若銓)이 지은 「자산어보(茲山魚譜)」는 魚類學書로서 흑산도 근해어류의 명칭과 분류 및 이용에 대하여 자세하게 설명하고 있다. 1850년 이규경(李圭景)이 쓴 「오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)」는 우리나라와 중국, 그리고 외방의 모든 사물을 고증한 방대한 책이며 1854년 찬자 미상인 「음식법(飲食法)」과 1860년의 「김승지택주방문(金承旨宅酒方文)」은 한글로 된 조리 서이고, 1800년대 중엽에 쓰여진 저자 미상의 「역주방문(曆酒方文)」은 술빚기를 주로 한 조리가공법을 필사한 것으로 李盛雨가 가제를 붙인 것이다. 1800년대 말의 저자미상인 「시의전서(是議全書)」는 조리법을 분류, 정리하였으며 1800년초의 「고려대규곤요람(高麗大閨壺要覽)」은 술빚기와 약간의 떡과 찬에 대하여, 1896년경의 「연세대규곤요람(延世大閨壺要覽)」은 천일주 한가지와 조리법 전반에 대하여 쓰고 있다.

2. 明·淸 시대^{25,26)}

중국의 明·淸시대에 출간된 식생활관련 서지는 표 4에서 보는 것과 같다. 1350년대의 明의 건국공신인 劉基가 쓴 「다능비사(多能鄙事)」는 요리와 세탁 등의 가사에 대한 것을 춘, 하, 추, 동으로 나누어 놓았으며, 1440년경 朱樞의 「구선신은서(瞿仙神隱書)」는 湖南요

리를 주로 다루었으며 「거가필용(居家必備)」과 중복이 많고 개(犬)요리도 나와 있으며 1504년 公望의 「송씨 존생(宋氏尊生)」은 江蘇省松江의 호족의 요리서로 식품의 제조가 많다. 明代의 「표해록(漂海錄)」은 조선인 崔傳가 1488년 제주도에서 표류하여 절강성에 닿아 일기로 쓴 것이며 「도해기(渡海記)」는 京都 嵯峨天龍寺의 주지였던 策彦화상이 1538년에 명나라에 머무르면서 기록한 것으로 두 책에 明代의 각종 식품, 조미료, 점심 등이 상세히 기록되어 있으며 「거가필용」과 아주 비슷하나 약 23% 정도는 「거가필용」에 없는 요리라고 한다.

1573~1600년 사이에 발간된 韓變의 「이아유의(易牙遺意)」는 상, 하 2권으로 되어 있으며 1591년 高謙이 쓴 「준생팔전(遵生八牋)」은 養生雜書로 「이아유의」와 중복되는 것이 약 40%, 宋代의 「중궤록(中饋錄)」과 중복되는 것이 39%로 독창성이 매우 적다고 한다. 1593년에 나온 鄭璠의 「편민도찬(便民圖纂)」은 농업가정편람이며 商濬의 「박문류찬(博聞類纂)」에는 요리130칙이 수록되어 있으며 명말청초의 철학자 方以智가 쓴 「물리소식(物理小識)」은 과학백과전서로 제6권에 음식이 수록되어 있다.

농서들로는 「구황본초(救荒本草)」, 「야채보(野菜譜)」, 「여초편(茹草編)」, 「야채전(野菜箋)」, 「여남포사(汝南圃史)」, 「양여월령(養余月令)」, 「구황야보보유(救荒野譜補遺)」, 「심씨농서(沈氏農書)」 등이 있으며 박물서와 지리서로는 「이에도찬(易魚圖贊)」, 「어경(魚經)」, 「어품(魚品)」, 「민중해착소(閩中海錯疏)」, 「여지보(荔枝譜)」

「본초강목(本草綱目)」 「천공개물(天工開物)」 등 여러 책이 있다. 1637년 宋應星이 쓴 「천공개물」은 생산기술 전서로 제염, 제당, 제유, 양조 4항목이 식품관계자에 매우 유용하다고 하였다. 1547년 許次緒는 「다소(茶疏)」에서 차만드는 기술을 구체적으로 썼으며 陸樹聲이 쓴 「다료기(茶寮記)」에서는 엽차의 물의 양과 조절에 대하여 기록하고 있다.

清代에 와서는 1669년 劉源長이 「다사(茶史)」를, 그 이듬해 馮時化는 「주사(酒史)」에서 술의 이름 등을 기술하였으며 余懷은 1677년경에 「다사보(茶史補)」에서 餃子の 기원에 대하여 썼다. 王子禎은 「식헌홍비(食憲鴻飛)」에서 북방요리의 특징을 잘 나타내고 있으며 이와 비슷한 때 顧仲清이 쓴 「양소록(養少錄)」은 「식헌홍비」와 유사한 내용이 많고 清代의 3대 시인 중 한 사람인 袁枚가 쓴 「수원식단(隋園食單)」은 袁枚 자신의 경험 뿐 아니라 각 가정에서 맛본 미찬을 요리인에게 물어서 요리법을 집대성한 요리의 논어라 할 만한 실용적인 요리서이다.

남방의 과일인 여지, 용안, 배, 감등을 자세히 기록하고 있는 「광둥신어(廣東新語)」도 출간되었으며 蒲松齡은 「농상경(農桑經)」과 「일용잡자(日用雜字)」를 1705, 1704년에 각각 농사일과 양잠일에 대하여 간결하게 쓰고 잡자 31장에는 음식, 채소, 과일 등을 다루었다. 1755년 丁宜會의 「농포편람(農圃便覽)」과 1758년 胡焯의 「치가락(治家略)」에서는 월별 요리법과 가공 및 저장법에 대해 쓰여있다. 1795년 李斗의 「양주화방록(揚州畫舫錄)」에서는 건륭제의 양주 방문시 富商이 현상한 호화로운 요리를 滿漢席이라고 명명하게된 유래에 대하여 쓰여있고 1869년부터 王壬秋의 「상기루일기(湘綺樓日記)」는 어느 가정의 일상사, 손잡담, 풍경 등을 생생하게 표현하고 있다.

1877년 汪曰楨이 江省湖州의 物産事典 「호아(湖雅)」를 저술하였으며 1881년 黃雲鵠은 「죽보(粥譜)」 「광죽보(廣粥譜)」를 저술하였다.

그 외 박물서 및 재배서로 「감저록(甘藷錄)」, 「종서경소(種書經疏)」, 「여지화(荔枝話)」, 「여지보(荔枝譜)」, 「여보(荔譜)」, 「연서지(然犀志)」, 「속해보(續蟹譜)」, 「강남어선품(江南魚鮮品)」, 「해작백일록(海錯百一錄)」 등이 있으며 그 중 「연서지」는 물고기에 얽힌 고사와 내력이 쓰여 있으며 「해작백일록」은 저자 郭栢蒼이 「민중해작소」에 대응하여 쓴 것으로 좀 더 의욕적이라고 하고 있다.

3. 室町·江戶 시대²⁷⁻²⁹⁾

1) 室町시대

室町시대에 출간된 식생활과 관련된 서지는 표 5

표 4. 明·清 시대의 식생활 관련 書誌

明	清		
多能鄙事	海味素隱	茶史	雷波瑣記
耀仙神隱書	芋經	酒史	植物名實圖考
宋氏尊生	廣菌譜	茶史補	吳葷譜
今古奇觀	荔枝譜	食憲鴻飛	天咫偶聞
飲膳正要	記荔枝	野菜贊	聊齋志異
漂海錄	本草綱目	閒情偶寄	燕京歲時記勝
渡海記	中國名酒志	廣東新語	湘綺樓日記
徐霞客遊記	熙朝藥書	本草綱目拾遺	撫郡農產攻略
農桑衣食撮要	帝京景物略	中國蔬菜栽培學	甘藷錄
易牙遺意	煮泉小品	日用雜字	種譜經疏
遵生八牋	醜鄉日月	農桑經	荔枝話
居家必備	茶寮記	授時通考	荔枝譜
便民圖纂	茶錄(張源)	農圃便覽	荔譜
博聞類纂	茶疏	治家略	然犀志
物理小識	汝南團史	帝經歲時記勝	續蟹譜
救荒本草	養余月令	廣群芳譜	江南魚鮮品
野菜譜	救荒野譜補遺	醒園錄	海錯百一錄
茹草編	沈氏農書	隨園食單	
野菡品	天工開物	揚州畫舫錄	
野菜箋	觴政	清俗紀聞	
易魚圖贊	羅岫茶記	金川瑣記	
魚經	茶解	粥譜	
魚品	茶錄(馮時可)	廣粥譜	
閩中海錯疏	茗友	酒令叢	
易魚圖贊補	茶酒爭奇	湖雅	
		養少錄	

에서 보는 바와 같다. 室町초기에 스님 玄惠는 「정훈왕래(庭訓往來)」에서 소금, 포, 청어, 붕어, 술 등의 명산지를 소개하며 合川了俊은 「금천대쌍지(今川大雙紙)」에서 식사예절에 대하여 쓰고 있다.

室町중기에는 「4조류포정서(四條流庖丁書)」가 있으며 말기에는 「포정문서(庖丁聞書)」, 「무가조미고실(武家調味故實)」 등의 책이 있고 그중 「4조류포정서」에는 품질의 양호함과 나쁜 것에 대하여 쓰고 있다. 16세기 중엽 山科言繼가 쓴 「언계경기(言繼卿記)」에는 쌀로 만든 밥에 대하여 見原益幹의 「대화본초(大和本草)」에서는 밥하는 방법이 쓰여있다. 15세기 중엽에 一條兼良은 「척소왕래」에서 새해의 시작을 축복하는 떡을 餅善哉라고 하였으며, 「사조류포정서」, 「대초가요리서(大草家料理書)」, 「포정문서」 등에서는 生物, 汁物, 煮物, 煎物, 炙物, 燒物, 蒸物, 漬物 등의 부식에 대한 요리법을 설명하고 있다. 「이제정훈왕래(異制庭訓往來)」, 「척소왕래(尺素往來)」에서는 채소류, 해조류, 어류, 조수류 등에 대하여 설명하고 있으며, 「하학집(下

표 5. 室町, 安土·挑山, 江戸시대의 식품관련 書誌

室 町	庭訓往來 四條流庖丁書 大草家料理書 庖丁開書 武家調味故實 異制庭訓往來 尺素往來 家中竹馬記 海人藻芥 下學集 言繼郷記 宗五大草紙 酒飯論繪詞 着聞御記 公事根源 土蓋囊抄 今川大雙紙 簾中白記		江	清良期 農業全書 經濟要錄 日本諸國名物盡 料理綱目調味抄 京都土産 本朝食鑑 料理物語 和漢三才圖會 傾城大大申樂 見立料理 江戸流行料理大全 守貞漫稿 料理通 料理談合集 江戸物鹿子 江戸砂子 讀江戸砂子 志道幹寶 七十五日 和漢精進料理抄 豆腐白珍 清物早指南 菜清原御 合戰 江戸前 江戸前の大浦燒 趣味研究大江戶 安賣番附 讀日本紀 江戸自漫 江戸名所酒飯手引	國家万業記 增補江戸 鹿子 土地万兩 江戸買物 案内 皇都午 百姓囊 御觸書 民間省要 日本災異志 日本凶荒史考 民間備荒錄 救荒枝之 粗食教草 菜譜 甘藷記 蕃藷 蕃藷考 男重寶記 類娶名物考 長崎土産 國花萬葉記 晴農記 攝津名所圖會 萬の文反古 料理山家集 江戸料理通 料理早埜南大全 四潮流炮丁書錄 料理歌仙の組系 料理伊呂波庖丁 料理山海郷	料理珍味集 献立筵 寶演味玄集 豆腐百珍余錄 甘藷百珍 鯛百珍料理秘密箱 新著料理柚珍秘密箱 諸國名産大根料理秘傳抄 大根一式料理秘密箱 万寶料理南犬立集 名飯部類 新撰炮丁梯 諸國名物飯秘寶抄 教注料理大鑑 大平思澤飯百珍寶 魚京内調味方 勇魚取繪詞 日用食性 食物摘要 庖廚和本本草 食物本草大成 日用食性和解大全 食物本草 飲膳摘要 懷中食性
	安 土 挑 山	近代世事談 寬文延寶 長崎夜話草 和蘭陀菓子製法 草家料理書 男重寶記 万金產業袋 日本永代蔵 大和本草 盤尻 南坊錄		甲斐國志 慶長見聞集 命期集 御湯殿上日記 日本往還記 行幸御獻立記 文祿4年御成記 後奈良院宸紀 宗邁獻立日記 玄朔道三配劑錄 日本見聞錄 日本西教史	戶	

學集)』, 「대초가요리서」 등에서는 조미료에 관한 것을 설명하고 있다.

2) 江戸시대

江戸시대 초기인 安土·挑山시대의 식생활 관련 서지는 표 3에서 보는 것과 같다. 「근대세사담(近代世事談)」에는 일본에 없었던 작물의 전래에 대하여, 「초가요리서(草家料理書)」에서는 남만요리중 돼지기름을 사용하여 튀기는 것을, 「만금산업봉(万金產業)」에는 외국의 술이름과 소주 등에 대하여 설명하고 있다.

「남방록(南坊錄)」에는 懷石요리에 대하여 기록하고 있으며 「갑비국지(甲斐國志)」와 「경장견문집(慶長見聞集)」에는 1일 三度食에 대하여 쓰고 있으나 2끼를 먹는 경우도 있다고 하였다. 「행행어헌립기(行幸御獻立記)」에는 1588년 秀吉이 後陽成天皇의 행차를 맞이한 때 2일간의 식단이 기록되어 있으며 「문록4년어성기(文祿

四年御成記)」에도 귀족화했던 무사급의 향연 메뉴가 자세히 기록되어 있다.

1535년의 「후내량원진기(後奈良院宸紀)」에는 공가나 사원 등에서 궁중에 헌상되는 식품들의 종류가 기록되어 있으며 「현삭도3배제록(玄朔道三配劑錄)」에서는 음식과 술의 과다 섭취시 위장장애가 많다고 쓰고 있다. 그 외에도 安土 挑山시대에 일본을 다녀간 외국인들이 일본인의 음식과 식사에 대하여 쓴 「일본견문록(日本見聞錄)」과 「일본서교사(日本西教史)」 등이 있다.

江戸시대는 일본요리의 완성시대라고 할 만큼 국민 일반의 식생활이 질적, 양적으로 풍부해졌으며 식생활에 관련된 서지들의 출간도 표 5에서 보는 것과 같이 다른 시대에 비해 월등하게 많으며 이 표는 일부의 책에 불과하며 이 시대를 과연 요리책의 시대라고 할 만하다. 그 중 대표적인 것들을 보면 松浦宗案이 저술한 「청

량기(淸良期)에는 농작물을 포함하여 산·야의 먹을거리 450종이 실려 있으며, 官崎安貞이 쓴 「농업전서(農業全書)」에는 가축류를 포함해서 150종 정도가 기재되어 있고 또한 「일본제국명물진(日本諸國名物盡)」에는 지방의 특산물이 상세히 수록되어 있다. 그외에 식용 동식물을 열거하고 자세히 설명한 책들로는 「일용식성(日用食性)」, 「식물적요(食物摘要)」, 「포주화명본초(庖廚和明本草)」, 「식물본초대성(食物本草大成)」, 「본조식감(本朝食鑑)」, 「일용식성화해대전(日用食性和解大全)」, 「식물본초(食物本草)」, 「음선적요(飲膳摘要)」, 「회중식성(懷中食性)」 등 많이 있다.

1748년에 간행된 冷月庵水의 「요리가선의조계(料理歌仙の組系)」는 2汁7菜的 메뉴를 1월에서 12월까지 각 3개씩의 예를 들어 놓고 있다. 博望子가 쓴 「요리산해경(料理山海經)」과 「요리진미집(料理珍味集)」은 요리법과 보존법 및 요리코스를 나열하고 있으며 지명을 붙인 요리명, 예를들어 名時雨蛤, 近江醒井餅(이상요리산해경)과 長崎打鯛, 秋田水團子, 伊勢豆腐 등(이상요리진미집)이 실려 있다. 1782에 나온 「두부백진(豆腐百珍)」은 두부요리법을 구체적으로 설명하여 대단히 평이 좋았기 때문에 3년 뒤에는 「두부백진속편(豆腐百珍續編)」이, 4년 뒤에는 「두부백진여록(豆腐百珍余錄)」이 출간되기도 하였다.

그 외의 조리법이나 메뉴 및 식품의 생산과 종류 등에 대하여 설명하고 있는 책들로는 표 5에서 보는 바와 같이 「요리물어(料理物語)」, 「요리집(料理集)」, 「감저기(甘藷記)」, 「에도명소주반수기(江戸名所酒飯手記)」, 「식물적요(食物摘要)」, 「식물본초(食物本草)」 등 많이 있으며 구황식에 대하여 저술한 것으로 「일본재이지(日本災異志)」, 「일본홍황사고(日本凶荒史考)」, 「민간비황록(民間備荒錄)」, 「구황지지(救荒枝之)」 등 여러 편이 있다.

V. 결 언

1. 한국은 삼면이 바다이고 면적이 약 22만km²로 작은 나라이나 북, 남, 동, 서 지역간의 기후차이가 분명하며 크게는 대륙성과 해양성기후를 나타낸다. 이에 비하여 중국은 면적이 약 956만km²인 광대한 영토로 남부, 중부, 북부, 동북, 서북, 서부지방의 6개 지방에 따라 기후가 뚜렷이 다르며 크게는 습윤, 건조, 高山의 세 유형을 보이고 7종의 기후를 나타낸다. 또한 일본은 면적이 약 38만km²이며 섬, 산지, 화산, 지진의 나라로서 해양성기후를 보이며 고온다습한 지역과 동북지역이북은 겨울에 혹한을 보이는 지리적 환경에 놓여 있다.

2. 조선조초기 200여년간을 세종대왕시대의 태평성세를 지난 후부터 심한 당쟁과 왜적의 침입으로 더구나 7년간의 임진왜란을 겪으면서 일본, 중국에 의한 영향을 크게 받아왔다고 보여진다. 이와 같은 시대인 중국明代에는 환관들이 정치의 주체가 되는 때가 많았으며 1566년에 쇄국령이 해제되면서 일본과의 교역이 활발하게 이루어졌고 1596년엔 네델란드와, 1600년에는 영국의 동인도회사가 설립되는 등 서방문물이 유입되었다.

室町시대에는 100여년간의 전국시대가 전개되어 구체제, 구세력이 몰락하게 되며 이렇게 연속되는 전란속에서 다도와 꽃꽂이 등이 꽃을 피우게 되며 또한 천주교가 전래되어 서양문물을 접하게 되었다.

3. 조선후기에는 청의 침입에 의한 병자호란을 겪는 등 국민의 생활이 매우 어려웠으며 실학의 전파로 새로운 과학을 접하게 된다. 영조때에 태평성세를 누렸으나 1776년 홍국영의 세도정치, 1806년 안동 김씨의 세도정치로, 1809년의 극심한 가뭄으로 농민들의 생활이 극도로 피폐해졌으며 그러한 와중에도 천주교가 전래되어 수차례의 박해사건이 있었다. 1876년 일본과의 병자수호조약 체결후 일본인이 조선 땅에서 살 수 있게 되며 1882년 미국, 독일과, 1884년에는 영국, 이탈리아, 러시아와도 수호조약을 맺게되며 그 결과 청, 일 및 서양나라들의 문물을 접하고 개화의식이 싹트게 되었다.

淸은 서양의 수학, 천문학, 지리학 등이 들어와서 서양문화를 접하게 되었다. 버마, 베트남을 속국으로 만들었고 프랑스와의 문화교류도 있었다. 그러나 제1, 제2아편전쟁결과로 홍콩을 할양해주고 또 전쟁보상금을 주게되었고, 농민반란과 속국들의 독립 및 기독교도 박해로 연합군이 북경에 입성하고 청조는 점차 몰락하게 되었다.

江戸시대 약 20년간의 元祿시대에는 학문, 문화발전은 크게 있었으나 백성의 생활은 물가고로 매우 어려웠으며 1733년의 빈민폭동, 1764년의 농민폭동, 1733년의 전염병, 대홍수, 伊豆七島の 화산폭발 등으로 생활이 매우 피폐해졌다. 한편 쇄국정책이 수정되어 서양과의 교역이 이루어지고 서양문화를 받아들이며 1869년 明治천황이 江戸의 藩을 폐지하고 顯을 둠으로써 江戸막부는 종말을 맞게 되었다.

4. 14~19세기 동안 출간된 한, 중, 일의 식생활관련 서지는 일본에서 특별히 많으며 그 다음이 중국, 한국의 순이었다. 중국은 영토면적과 인구수에 비하여 일본보다 적었으며 일본은 특히 江戸시대에 와서는 요리서의 시대라 할만큼 많은 책들이 쏟아져 나왔으며 이는 요리에 대한 특별한 관심이 많고 또한 서양문화를 접할

기회가 더 빠르고 많았기 때문인 것으로 보인다.

參考文獻

1. 김연옥. 한국의 기후환경이 한민족 문화에 미친 영향, 정신문화연구, 14(1), 통권42호, p. 21, 1991.
2. 임덕순. 한·중·일 3국의 지리와 생활문화의 비교, 정신문화연구, 14(1), pp. 57-69, 1991.
3. 李盛雨. 中韓食文化의 交流, 한국식문화학회지 4(2), 1989.
4. 田中靜一. 江戸時代に 있어서 中國飲食의 傳來에 關하여, 한국식문화학회지 6(3), 1991.
5. 佐原 昊, 角野華子, 橋本美津子, 菊池節子. 시루떡의 韓日嗜好의 比較, 韓·日食文化 심포지움, 韓國食文化學會 1991.
6. 角野猛, 會田久仁子, 角野幸子, 山田幸二, 金子 太郎, 金田尚志, 柳大河, 黃鎬觀. 韓·日 것갈에 關한 식품학 및 식품위생학적 연구, 韓日 食文化 심포지움, 한국식문화학회 1991.
7. 芳賀文子, 金天浩. 韓國과 日本에 있어서의 食行勸에 關한 연구, 韓日食文化심포지움, 한국식문화학회 1991.
8. 金子太郎, 太田匡子, 佐原 昊, 菊池節子, 黃慧性, 金天浩, 角野猛, 金田尚志. 韓日 양국민의 嗜好차이에 關한 식품학적연구, 韓日 食文化 심포지움, 한국식문화학회 1991.
9. 黃慧性. 한국과 일본의 전통음식비교, 韓日 食文化 심포지움, 한국식문화학회 1991.
10. 趙榮光. 중국의 식문화에 대한보고, 한·중·일의 식문화, 한국식문화학회 1993.
11. 態倉功夫. 日本食文化通史, 한·중·일의 식문화, 한국식문화학회 1993.
12. 윤서석. 한국식생활의 통사적고찰, 한·중·일의 식문화, 한국식문화학회 1993.
13. 윤서석. 한국식품사연구, 신평출판사, 1993.
14. 總合研究開發機構 地方 シンクタンク協議會, 食文化と地域社會, 1990.
15. 李炫熙, 孔齋泳, 韓國文化와 歷史, 螢雪出版社, 1991.
16. 이야기한국사편찬회, 이야기한국사 5, 풀빛, 1994.
17. 李進熙. 韓國과 日本文化, 乙酉文化社, 1982.
18. 박원호. 중국의 歷史와 文化, p. 394, 1992.
19. 김영진 편저. 중국오천년사, 下, 대광서점, 1989.
20. 김희영 이야기 일본사, 청아출판사, 1993.
21. 강인희. 한국식생활사, 삼양사, 1986.
22. 강인희, 이경복. 한국식생활풍속, 삼양사, 1984.
23. 황혜성, 한복려, 한복진. 한국의 전통음식, 교문사, 1991.
24. 신혜승. 문헌속에 나타난 粥의 分析的 考察, 성신여대석사학위논문, 1996.
25. 田中靜一, 一衣帶水. 紫田書店, 1987.
26. 윤서석, 안명수 외 옮김, 중국음식문화사, 민음사, 1995.
27. 渡邊實. 日本食生活史, 吉川弘文館, 1696.
28. 原田信男, 江戸の料理史, 料理本と料理文化, 中央公論社刊, 1989.
29. 笹川臨風, 足立勇, 日本食物史(下), 雄山閣, 1995.