

식품과학과 산업 Vol. 55, No. 2, pp. 203~217 (2022)

<https://doi.org/10.23093/FSI.2022.55.2.203>

구한말 사회변혁과 식량사정

The social changes and food situation in the late period of Joseon

이철호^{1*}

Cherl-Ho Lee^{1*}

¹고려대학교

¹Emeritus Professor of Korea University

Abstract

The influence of the social changes on the food and nutritional status of Korean during the late period of Joseon Kingdom (1800-1910) was analysed by using old literatures and the records of the Westerners visited Korea during the period. The late period of Joseon can be designated the most poor and miserable period in the history of Korea. The people suffered from the corrupted and incompetent government and social disturbances. The main driving forces to reforming the society at that time were 'Silhak' (Practical Learning), introduction of Catholic church and Donghak movement. The food related literatures written in this period in Korea described the life of upper classes (Yangban) and paid little attention to the life of the poor majority. This paper introduces the food availability and

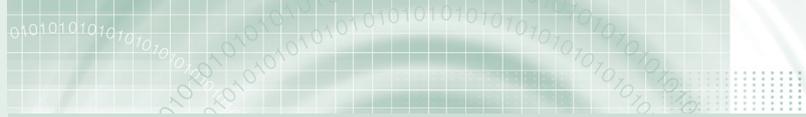
habits of Korean observed by the Westerners visited Korea at that time.

Key words: Korean food, Foodways in Joseon, Westerner's view on Korean food, Korean food habit, Korean Empire

1. 조선 후기 양반사회의 민생과 음식

19세기에서 20세기 중반까지 한민족은 유사 이래 가장 혹독한 시련의 시대를 살았다. 동북아시아의 맹주로서 이 지역 국가형성기를 선도했던 고조선인과 고구려인의 기상은 신라가 삼국을 통일하면서 사그라졌고, 요동과 흑룡강까지 뺏어났던 구토(舊土)를 잃고 압록강 이남의 한반도에 갇혀 중국문화의 변방으로 고려와 조선이 명맥을 이어왔다. 그래도 임진왜란(1592-1598)이 일어나기 전인 조선 중기까지는 조선경국전(朝鮮經國典)에

*Corresponding author: Cherl-Ho Lee,
Gwangneungsumogwon-ro 779beon-gil3, Soheul-eup, Pocheon-si, Gyeonggi-do, 11187, Korea
Fax: 82-2-927-5201
E-mail: chlee@korea.ac.kr
Received March 4, 2022; revised April 25, 2022; accepted April 26, 2022



근거한 혁신과 요동 정벌의 국가적 목표를 가지고 홍익 인간 이화세계(弘益人間 理化世界)의 전통이념과 유교적 가치관, 중앙집권적 법치로 일본을 가르치는 위치에 있었다. 그러나 임진왜란 이후 국가적 자존심은 쇠락하고 선비들은 성리학의 공론으로 걸돌았으며, 사색당쟁으로 인해 왕권은 나약하고 정치는 부패하여 민생이 토탄에 빠져들었다. 대외적으로는 중국이 누루하치가 이끄는 만주족에 의해 한족(漢族)의 명(明)나라가 멸망하고 청(淸)나라(1636-1912)를 세웠으며, 일본은 임진왜란 이후 도쿠가와 이에야스가 에도(현 도쿄)를 본거지로 명치유신 이전까지 265년간 계속된 에도막부(1603-1868)를 세웠다. 이와 같은 격변기에 조선은 양반계급의 횡포와 착취로 대다수의 평민과 노비들은 초근목피로 연명하는 말기적 사회로 퇴화해 갔다.

(I) 조선 후기의 사회상

천주교의 전래

조선 후기 사회변화에 가장 영향을 미쳤던 외부요인은 천주교의 전래라고 생각된다. 천주교는 조선 중엽에서 말기 사이 마테오 리치의 《천주실의》(天主實義)를 통해 ‘서학’(西學)이라는 학문으로서 전래했으며, 주로 중국을 왕래하던 사절단이나 역관들에 의해 유입되었다. 중국의 성리학 공론에서 벗어나 실사구시(實事求是)를 추구하던 조선의 실학과 지식인(선비)들과 평등사회를 염원했던 민초들에게 천주교 교리는 새롭고 충격적인 것이었다. 18세기 조선 사대부의 서가에도 《도덕경》과 불경(佛經)과 함께 마테오 리치의 《천주실의》가 꽃혀 있었다고 한다.

실학파의 비조(鼻祖) 반계 유형원(磻溪 柳馨遠, 1622-1673)과 그를 계승한 성호 이익(星湖 李瀾, 1681-1763)은 《반계수록》과 《성호사설》을 저술하여 정치의 길(道), 지방제도, 경제, 과거제도, 학제(學制), 병제(兵制), 관제 등 현실적인 문제들을 날카롭게 비판하고, 장래에 대한 이상과 구상을 논하였다. 정약용(丁若鏞, 1762-1836)도 《목민심서》, 《경세유표》를 지어 현실의 개혁을 부르짖었다. 서학은 숙종 때의 이익에게서 크게 이해되어 마침내 그 문하에서 홍유한(洪有漢), 이벽(李襲), 이승훈(李承勳), 권일신(權日身), 정약종(丁若鍾) 등의 천주교 실천자가 배출됨으로써 서학이 종교로 발전하게 된다.

정약용 형제, 이벽, 이승훈과 권일신 등이 김범우의 집에서 정기적으로 모여 미사를 집전하고 교리 공부를 했는데, 1785년 천주교 교리 공부를 하고 있을 때 주위의 고발로 포졸이 들어와 그들을 잡아들였다. 이로써 천주교의 종교 활동이 처음으로 조선 조정에 노출되었다. 이후 점차 신도가 늘어 외부의 도움 없이 자생적으로 교회를 세우는 데에 이르렀다.

천주교 신도인 윤지충과 권상연이 교리상의 금지령에 따라 조상의 신주(神主)를 불사르자, 조선 조정에서는 천주교를 조선의 전통적인 유교가치관에 반대하는 사학(邪學)으로 규정하고, 1791년 12월 8일 이들을 처형하였다(신해박해). 1801년 3월부터 10월까지 이승훈, 정약종 등 많은 천주교 신자들과 주문모 신부가 처형되었다(신유박해). 1839년(헌종 5년), 로랑조제프마리위스 앙베르 주교, 피에르 모방 신부, 자크 샬스탕 신부를 비롯한 119명의 천주교인이 투옥·처형되었다(기해박해). 흥선 대원군 이하응 시대에 조선 천주교회 교세는 교인수 23,000명, 프랑스 파리 외방전교회 선교사 12명에 달했다. 대원군은 프랑스 천주교회 선교사들을 통해 영불동맹(英佛同盟)을 체결하고자 했으나 여의치 않자 천주교 선교사들과 신자들을 처형하는 강경책으로 바뀌었다. 1866년에 시작되어 8년여에 걸쳐서 계속된 대원군의 박해를 통해서 조선에서 선교하던 프랑스 천주교회 선교사 9명을 비롯해서 많은 천주교 신자들이 절두산(切頭山), 해미읍성 등에서 순교되었다(병인박해). 1868년 9월에 이미 박해에 희생된 사람이 2천 명이 넘었는데, 그 중에 5백 명이 바로 한성(서울)에서 죽었다. 1870년에 조선에서 공공연히 떠도는 풍문에 의하면 희생된 사람의 수가 8천에 이르렀다(문갑순, 2021). 그러나 이러한 박해는 1876년 조선의 개항으로 전기를 맞았고, 1886년 조선 정부와 프랑스가 맺은 한불수호통상조약에 전교의 자유를 인정하는 문구가 들어감으로서 신앙의 자유가 허용되었다.

동학의 발흥과 동학란

최제우(1824-1864)는 서학에 대항하는 유교·불교·선교 등의 교리를 종합한 민족 고유의 신앙인 동학(東學)을 창시하였다. 동학은 후에 천도교로 발전하였다. 동학의 근본사상은 ‘인내천’(人乃天)이다. 즉, 인본주의를 강조하면서, 성실과 신의로써 새롭고 밝은 세상을

만들자는 외침이었으며 어지러웠던 나라를 구하고자 하는 사상이었다. 또 모든 사람은 평등함을 주장하였는데, 갈수록 신도가 늘어나 사회 문제로 대두되었다. 1864년 교조 최제우가 처형된 후 동학도들은 매년 교조의 무죄를 주장하는 상소를 올리는 등 교조 신원운동을 벌였다.

1882년 이후의 각종 사회 혼란과 정부의 부패로 민심이 동요하던 가운데 고부군 군수 조병갑의 횡포가 도화선이 되어 농민운동이 일어났다. 1882년 구식 군대 폐지와 관련하여 5군영에 소속되었던 군인들에 의해 임오군란이 일어났으며, 이어 1884년에는 개화파의 갑신정변이 일어난다. 임오군란(壬午軍亂) 때는 흥선 대원군이 반란 세력을 등에 업고 궁중에 들어와 대권을 장악했다가 곧 청군에 의해 납치되었고, 1884년 갑신정변(甲申政變) 때 궁중을 습격한 개화 세력이 정권을 장악하였으나 청나라군에 의해 밀려남으로써 왕권은 크게 실추되었다. 뿐만 아니라 청나라와 일본이 이 변란을 계기로 조선에 진주해 세력 다툼을 벌여 조선의 자주권에 치명적인 손상을 입게 되었다. 임오군란과 갑신정변 이후 민씨 정권과 고종은 친청(親淸) 정책을 펼치면서 새로운 국면을 모색했지만 급격하게 변화하는 동아시아 정세에 효과적으로 대처하지 못해 혼란은 점차 가중되었고 전국 곳곳에서 반봉건, 반외세의 기치를 내건 민란이 끊임없이 이어졌다. 급기야 1894년 3월 동학혁명으로 폭발되어 관군과 농민 사이의 전면전으로 발전하였다.

전봉준을 총대장, 김개남(金開男), 손화중(孫和中)을 장령(將領)으로 삼은 농민군은 1894년 음력 3월 하순에 백산에 모여 다음과 같은 농민군의 4대 명의(四大名義)와 봉기를 알리는 격문을 발표하고, 백성의 곁기를 호소했다. 격문의 내용은 아래와 같다.

1. 사람을 함부로 죽이지 말고 가축을 잡아먹지 말라.
2. 충효를 다하여 세상을 구하고 백성을 편안케 하라.
3. 일본 오랑캐를 몰아내고 나라의 정치를 바로 잡는다.
4. 군사를 몰아 서울로 쳐들어가 권세가와 귀족을 모두 제거한다.

동학농민군의 세력은 전라남북도와 충청남도, 그리고 경상북도 일부 지역에서 맹위를 떨쳤다. 민씨 내각의 조선 조정은 농민군을 제거할 계획으로 일본과 청나라에 도움을 요청하였고, 이에 전봉준의 동학군은 전라북도 전주부 삼례역 역촌에서 다시 새로운 봉기를 일으켰다. 일본군의 왕궁 점령에 분격할 농민군은 이 해 음력 9월

척왜(斥倭)를 구호로 내걸고 재기하였다. 이제는 내정 개혁을 목표로 하지 않고 일본과의 항쟁이라는 반외세가 거병이 주요 목표였다. 그러나 관군과 일본군 연합군의 공격으로 동학군은 패퇴하였으며, 생포하면 막대한 포상금을 준다는 포고문을 보고 밀고한 자들에 의해 전봉준을 비롯한 주동자들이 체포되어 사형된다. 일부 농민군은 조선이 멸망할 때까지 산중에 은신하거나 항일의 병 전쟁에 흡수되기도 했다.

조선인의 수명과 인구수

조선의 개국 당시 인구수는 5,500만 수준으로 추산되며 임진왜란(1592-1598) 직후에는 1,100만 명, 병자호란(1636-1637)을 겪은 1700년에는 1,400만 명으로 증가한 것으로 보인다(표 1)(김재호, 2016). 표 1의 인구수 추산에서 1800년의 1,844만 명은 제임스 게일(Gale, 1909)의 1907년의 1,000만 명 수준, 조선총독부의 1910년 1,331만 명, 1920년 1,728만 명(조선총독부, 1935)에 비교하면 지나치게 높은 수치인 것으로 보인다. 다른 한편으로는 1800년대에 기근이나 전염병의 창궐로 많은 사람들이 사망한 결과일 수도 있다. 연평균 인구 증가율은 조선 초기의 0.5% 수준에서 후기에는 0.2%대로 낮아지고 19세기말/20세기 초에는 인구가

표 1. 조선시대의 인구수 변화 (김재호, 2016)

연도	인구수(천명)	연평균 증가율(%)
1392	5,549	
1400	5,730	
1500	9,412	0.50
1600	11,722	0.22
1700	14,359	0.20
1800	18,443 ??	0.25
1900	17,082	-0.08
1910	17,427	
1392-1910		0.22
1911-1940		1.29
1946-2010		1.45

자료: 1392-1910년은 권태환·신용하(1977), 1911-1940년은 김낙년 편(2012), 1946-2010년은 통계청 KOSIS, (1500-1900년은 이전 100년간 연평균 증가율)

평균 수명 증가추이

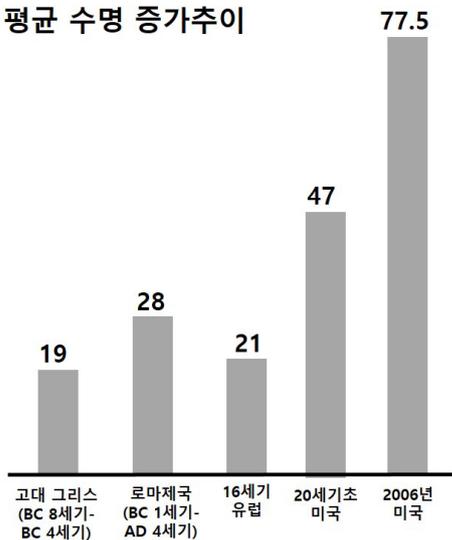


그림 1. 세계의 평균수명 변화 추이.
*자료=WHO '세계보건통계' 등

감소하는 현상을 보임으로서 이 시대의 어려웠던 사정을 짐작케 한다.

조선인의 평균수명은 1908년 23세, 1930년에는 30대 중반이었던 것으로 알려져 있다. 이것은 세계 평균수명의 변화 추이를 보면 크게 놀랄 일이 아니다(그림 1).

(2) 조선후기의 식량사정

고문헌에 기술된 조선인의 음식

조선후기에는 농업과 식품에 관한 서적들이 많이 저술되었으며 한문으로 된 원전을 번역한 서적도 많다(이성우, 1981). 지금부터 약 200년 전에 저술된 《임원십육지》(서유구, 1827)의 제8편 정조지(鼎俎志)는 개화 이전의 우리나라 식생활상을 나타내는 좋은 자료이다. 정조지는 9장으로 나뉘어 있으며 제1장 식감찰요는 오늘날의 식품재료학 내용과 같은 것으로 식품의 종류를 FAO 식품 수급표와 비교될 수 있을 정도로 체계적으로 분류하고 있다. 식감찰요의 목록을 보면 물(11종)을 중요한 식품재료로 제일 선두에 놓고 있으며, 곡물(36종), 채소류(72종), 과일류(48종) 등 다양한 식물성 식품재료를 열거하는 한편 우유류와 유지류가 없는 대신 조미료를 중요한 항목으로 포함시키고 있다.

또한 1800년대 말에 저술된 것으로 추정되는 《시의전

서(是議全書)》(저자 미상)의 내용을 보면 상권에는 장류, 김치류, 장아찌류를 제조하는 방법을 기술한 후 밥, 죽, 자반, 나물, 조치, 수정과, 화채의 순서로 기술되며, 하권에는 정과, 떡, 식혜, 조과, 생실과, 사탕류, 술, 마른 안주, 제물, 두부, 묵, 엿, 감주와 같은 기호식품과 젓갈, 해조류, 건어, 생선, 채소들의 목록과 각종 반상의 구성이 도해되어 있다.

이들 문헌의 내용을 종합하여 보면 개화 이전의 구한말 한국인의 식사패턴은 밥과 죽을 주식으로 하고 국, 찌개, 김치, 지짐, 나물을 반찬으로 구성하는 기본식과 국수, 만두, 떡 등의 보조식(별식) 및 정과, 음료, 술 등의 기호식으로 이루어졌다고 판단된다. 특히 이 시대의 특징은 다양한 곡물과 채소류 및 과일류가 이용되었는데 여기에는 오늘날 구황식품으로 분류되고 있는 야생식물들이 많이 포함되어 있다. 따라서 이 시대 사람들의 영양 섭취 상태의 평가는 현재 사용되고 있는 식품종류별 섭취량에 근거하여 계산될 수 없으며 현행 식품분류 목록에 없는 다양한 야생식물로부터 영양보충을 하였을 것으로 사료 된다.

이 시대에는 식의동원의 보건개념에 근거를 둔 표준상차림이 있어 3첩, 5첩, 7첩 반상 등으로 제시되고 있으며 이들은 구한말까지의 우리나라 전통식단의 기본 틀이 되어왔던 것이다. 그 구성을 보면 밥, 국 혹은 찌개, 김치 및 장을 기본으로 하여 여기에 나물, 구이, 조림, 젓갈, 수육, 자반, 생채, 회, 전 등이 수에 따라 첩 수가 증가되는 것이다.(이철호 등, 1988; 이철호, 2021) 그러나 이러한 고문헌에 수록된 대부분의 음식과 상차림은 양반가에서 먹는 음식들이며 일반 서민이나 소작민, 노비들이 먹는 음식과는 거리가 먼 이상적인 음식이다. 따라서 국민의 80% 이상을 차지하는 서민들의 식생활을 알 수 있는 자료는 거의 없다. 이 시대 서민들의 고통과 어려움은 춘향전의 판소리 한 대목에 잘 서술되어 있다.

“금 술잔에 담긴 맛있는 술은 천 사람의 피요
옥반에 담긴 각색 안주는 만백성의 기름이다.
춧불녹아 떨어질 때 백성의 눈물 떨어지고
노랫소리 높은 곳에 원한의 소리 또한 높다”

양반들의 주식은 주로 쌀밥이었고 여러 고문헌에 수록

된 3첩, 5첩, 7첩 반상의 갖가지 부식으로 배불리 먹었으나 대다수의 평민과 노비들, 특히 전 국민의 80% 이상을 차지하는 농민들은 잡곡밥에 국(찌개)과 김치를 곁들여 먹으면 잘 먹는 것이고, 하루 세 끼를 먹기 어려웠다. 실제로 하루 두 끼를 먹는 사람들이 많았으며, 오주연문장전산고(1850년경)에는 “사람들이 2월부터 8월까지의 일곱 달 동안에만 세끼의 밥을 먹고 9월에서 정월까지의 다섯 달 동안에는 점심을 거르고 두 끼만 먹었다”고 기록되어 있다(강인희, 1978). 그래서 흔히 “조석(朝夕)으로...”라는 말이 사용되었다고 한다.

조선 후기의 식량부족사태는 가뭄이나 홍수와 같은 기상이변이나 전염병의 창궐로 악화되어 대규모 기아사태가 빈번히 일어났으며 아사자가 속출하였다. 1734년의 기록에 따르면 전국에 기아선상에서 허덕이는 백성이 72,000여 명이었으며, 1806년에는 호남에 기근이 들어 56만여 명에게 구호곡 25,000여 섬을 분배한 기록들이 있다(강인희, 1978).

표 1에서 보는 바와 같이 당시의 조선 인구수는 1400만~1700만 명 수준으로 판단되므로 기아선상에 있는 사람 수가 상당하였던 것을 알 수 있다. 이러한 상황에서 그 시대 조선인의 염원은 배불리 먹는 것이었다. 속설에 중국 사람들은 맛으로 먹고, 일본 사람은 눈으로 먹고, 조선 사람은 배로 먹는다는 말이 있듯이 배불리 먹는 습관은 오래된 한국인의 습관으로 굳어진 것 같다. 고려도경(1123)에 기술된 서궁(徐兢)의 견문기에도, 고려인들은 많이 먹는 것을 좋아하는 듯 자꾸 권했다고 쓰고 있다.

서양인이 본 조선인의 식습관

19세기 중엽 중국 상해에 와 있던 유태계의 독일 상인 오펜트(Ernst Oppert)가 남긴 ‘조선기행(Oppert, 1880)’에도 조선인의 특이한 식습관이 기술되어 있다. 그는 1866년에 두 차례, 1868년에 한차례 조선을 방문했는데 한 관리의 집에 초대되었을 때의 일과 조선 요리에 대해 아래와 같이 말하고 있다(강인희, 1978).

“그들은 자꾸 많이 먹도록 권했으며, ... 같이 초대된 조선의 저명인사들은 염증이 나는 술을 아주 많이 마셨는데, ... 사람들은 곧 몹시 기분 좋아 하였다. ... 거의 자정이 되어서야 우리를 놓아 주었다.”

한국인이 손님을 융숭하게 대접하는 전통은 익히 알려져 있지만 음식을 질보다 양으로 판단하는 습관도 유별나다. 한국인이 주변 민족들에 비해 대식가인 것은 한국 고대사에서도 알 수 있는 대목이다. 한민족은 동북아 국가 형성기에 토기문화를 바탕으로 탕/찌개문화와 발효 기술이 뛰어나 영양상태가 좋았으며 체구가 장대하여 이 지역의 엘리트 그룹으로 초기국가 형성을 선도했던 민족이었다(이철호, 2021). 그 민족이 조선 후기의 난정으로 국력이 쇠퇴하고 국민은 극심한 가난과 식량부족을 겪으면서 폭식의 식습관이 형성된 것으로 보인다. '은둔의 나라 한국(Corea The Hermit Nation, 1882)'을 저술한 윌리엄 그리피스(William E. Griffis)는 조선 사람들의 폭식 습관을 아래와 같이 기술하고 있다.

“조선인의 놀랄만한 단점 중의 하나는 식사 때 보이는 폭식의 관행인데, 이것은 조선을 방문한 일본인, 프랑스인, 화란인, 중국인 등이 공통적으로 보는 관점이다. ... 부자나 가난한 사람이나, 양반이나 평민이나 가릴 것 없이 많이 먹는 것을 명예스럽고 자랑거리로 알고, 잔치의 훌륭함을 제공된 음식의 질보다는 양으로 평가한다. 식사할 때 입안 가득한 밥이 튀어 나올까봐 말을 하지 않는다. 배꼽이 큰 것을 자랑스럽게 여기므로 어려서부터 배가 마음껏 늘어나게 키운다. 엄마들은 아기를 무릎위에 앉히고 마치 총포에 화약을 채워 넣듯 아이가 더 이상 삼키지 못할 때까지 흔들어가며 배가 불룩하도록 음식을 채워 넣는다. 조선인들은 언제나 먹을 준비가 되어 있으며 뭐든지 먹으며, ”그만“이라는 말은 거의 하지 않는다. 식사 때가 아닌 때에도 주는 것은 무엇이든 먹는다. 일반 노동자의 한 끼 식사는 쌀 1콧트(1.14 리터)인데 밥을 지어 놓으면 상당한 양이다. 그러나 이 정도의 양은 있으면 2-3배 게걸스럽게 먹는 식성에 문제가 되지 않는다. 조선에서는 먹기 대회가 흔하다. 소를 잡으면 김이 무력무력 나는 고기더미를 담은 그릇을 내놓는데 이런 연회에서는 놀랄 일이 아니다. 개고기는 일반적인 먹거리인데 삶은 개 등심고기가 큰 쟁반에 올려 진다. 연회에서 손님들은 낮고 작은 독상을 받는다. ... 쇠고기는 일반 농민들이 자주 먹는 음식이 아니며, 소의 도살은 법으로 규제되며 왕이 허락하는 특별한 연회에만 허용된다. 조선인은 음식에 까다롭거나 음식장만에 공을 들이지도 않는다. 짙은 곡식은 모두 입에 들어간다. 그래서 음식을 버



리는 것이 없다.”(Griffis, 1882)

그리피스는 1870년부터 '74년까지 일본 후쿠이(福井) 반주(潘主) 초청을 받아 일본에 거주하면서 한국에 관한 자료를 수집하여 이 책을 저술하였으므로 일본인들의 관점이 많이 반영되어 있다. 조선의 전통적인 식사예법에 맞지 않는 부분도 많고 야만적인 표현도 많다. 그러나 ‘은둔의 나라 한국’은 조선 후기와 근세에 한국에 온 선교사들이나 외국인이 가장 많이 읽는 책의 하나가 되었으며, 한국에 대한 외국인의 이해와 선입견에 크게 영향을 주었다. 그런 선입견 때문인지 몰라도 조선인들은 지나치게 폭식하는 습성을 가지고 있다는 것을 여러 기행문에서 볼 수 있다(Savage-Landor, 1985).

오페르트(Ernst Oppert)는 ‘조선기행’에서 조선의 요리에 대해 아래와 같이 적고 있다.

“조선에서 영양 수단으로 중요한 것은 쌀이며, 중국식과 같이 마른 뒤에 삶아서 밥으로 하는데, 식사 때의 주요리가 된다. 부식으로는 각종 야채, 생선, 조류 또 때로 돼지고기가 있고, 쇠고기는 별로 먹지 않는다. 그것은 목축이 제한되어 있기 때문이다. 요리법은 중국과 비슷하나 일반적으로 중국에 비하여 뒤떨어져 있기 때문에 중국의 미식가에게는 입에 잘 맞지 않을 것이다. 메밀, 수수, 옥수수 등과 그 외의 것도 역시 식료의 일부가 되는데, 옥수수는 갈아서 일종의 가루로 만들어 진다. 중국의 빈촌에서는 어디서나 발견할 수 있는 밥장수, 떡장수, 죽장수 등은 전혀 볼 수 없다.

식기는 보통 도기나 밥을 담는 흙으로 된 독사발 등이다. 중국사람 같은 식봉을 쓰지 않고 아주 긴 손잡이가 달린 토제나 나무로 된 숟가락을 쓴다. 그러므로 중국과 같이 식기를 직접 입에 대어 속에 있는 음식을 되도록 빨리 식봉으로 끌어넣는 식이 아니고, 숟가락으로써 요리를 가져가게 되어 그 식사하는 양식이 중국보다도 훨씬 우아하고 아름답다.

술은 중국과 마찬가지로 수수나 쌀로 만들며, 중국이나 일본의 ‘사께’와 비슷하여 맛이 없고 시고 탄 냄새를 풍긴다. 강한 음료를 애용하는 점에 있어 일본 사람과 다름이 없으며, 식사 시에 절제한다는 것은 거의 볼 수 없다. 그들이 참으로 어떻게 무절제한 것인가를 자주 볼 수

있었다. 그들이 끝없이 폭음하는 것을 볼 수가 있었다. 하야간 그들은 소주, 사과술 또 그 밖의 독한 술을 좋아하였다“(Oppert, 1880).

필자는 우리나라 개화기에 외국의 문물 유입에 의한 우리 생활의 변화, 특히 미국의 영향에 대한 조사를 하기 위하여 1994년 미국 워싱턴D.C.의 스미소니안 연구소(Smithsonian Institution) 내 미국역사박물관(Museum of American History)의 큐레이터 테리 샤라(Terry Sharrer) 박사 연구실에서 한 학기 동안 방문연구자로 지낸바 있다. 그 때 서양 사람들이 쓴 견문록 약 40여 편을 수집했는데, 여러 편에서 술에 취한 사람들이 백주에 길에서 싸움을 벌이는 광경을 기술하고 있었다. 1800년대 구한말 민초들의 한(恨)과 우리사회의 퇴폐적인 풍조를 엿볼 수 있었다. 기독교가 한국에서 선교 활동을 하면서 술을 금하도록 한 까닭을 이해할 것 같았다(Lowell, 1886; Carles, 1888; Underwood, 1904).

조선의 수도 서울에 대한 인상도 대단히 더럽고 비위생적이며, 초가집들 속에 고압적으로 서있는 왕궁은 왕권의 횡포와 탐관오리들의 가렴주구로 얼룩진 현장으로 묘사되고 있다. 전체 인구의 약 20%가 양반과 관가에 붙어서 양민을 수탈하여 놓고먹는 사람들이어서 극심한 가난에 시달리고 있다고 썼다. 조선은 군대가 없는 것처럼 보이며 실제로 중국과 일본의 대치 사이에서 안주하므로 군인들은 경찰처럼 청탁을 해결하는 정도의 일을 한다. 조선인들은 거의 몸을 씻지 않는 반면 옷은 대단히 깨끗하게 그것도 흰옷을 입는다. 이것은 몸은 열심히 씻으나 옷을 더럽게 입는 일본인들과 대조된다고 기술하고 있다. 조선인은 긴 담뱃대로 담배를 피우는데 남녀노소를 막론하고 모두 피운다(Cavendish, 1894). 이러한 부정적인 묘사는 단기간 조선에 머무른 여행자들의 기록에서 주로 나타난다.

구한말의 한국사회는 그야말로 모든 방면에서 의욕을 상실한 무기력한 사회의 단면을 보이고 있었다. ‘수도에서 본 한국(Korea from its Capital)’을 쓴 조지 길모어(Gilmore, 1892)는 농지의 1/20은 경작하지 않고 있으며, 광물자원이 풍부함에도 제대로 개발되지 못해 상품을 수출할 수 있는 수준이 아니라고 적었다. 삼면이 바

다임에도 수산물을 제대로 수확하지 못하며, 서울 근교에는 숲이 제대로 조성되지 못했다. 산의 나무를 연료로 사용하기 때문이다. 낮은 지역은 벼를 심고 높은 지역은 과일이나 채소를 심는데 대부분의 토지가 왕의 소유이거나 양반의 소유이므로 소작으로 착취당하는 농민들은 경작할 의욕을 상실하였다. 축력을 사용하고 쟁기를 사용하는데 밭갈이 방식이 대단히 후진적이었다. 사과와 배는 품종이 개량되지 않아 맛이 없었으며, 자두, 살구, 복숭아 등이 생산되고 있었다. 가장 놀라운 것은 가을에 수확하는 감인데 세계 어느 곳에서도 볼 수 없는 맛있는 품질이었으며 말려서 곶감을 만드는 것도 특이하다. 대추도 많이 생산되는데 어떤 사람에게는 설사를 일으켰다. 참외, 오이, 가지, 양파, 호박 등이 생산되었으며, 상추, 배추, 오이가 많이 생산되고 중요한 음식이다. 이들 채소를 날것으로 먹기 때문에 콜레라 발생이 자주 일어나 많은 사람들이 죽는다고 기술하고 있다. 감자는 북쪽 지역, 고구마는 남쪽에서 생산되며, 고구마 생산은 일본에 비해 아주 적었다. 콩의 생산이 많았으며 특히 겨울에 콩나물을 키워 먹는다. 고추의 생산도 많아서 거의 모든 음식에 고추를 사용한다. 조선 고추는 미국 고추처럼 맵지 않으며, 가을에는 빨간 고추를 지붕이나 마당에 널어 말리는데 산에서 내려다보면 대단히 아름다운 경치를 만든다고 썼다. 조선의 주곡은 쌀이지만 생산이 수요에 못미쳐 항상 모자란다고 한다. 보리가 다소 생산되나 밀은 대단히 적다. 반면에 좁쌀은 제법 생산된다. 주요도시에는 곡물창고가 있어 세금으로 걷어드린 쌀을 주로 보관한다. 밤의 생산이 많아서 음식에 많이 사용된다. 소는 대단히 큰데 일하는 소이며 우유를 생산하지 않는다. 반면 말과 당나귀는 대단히 작다. 닭을 많이 키우며, 달걀은 10개를 길이로 나란히 놓고 짚으로 포장하는 것이 이색적이다. 한국의 인삼은 중국에서 명약으로 알려져 있어 주로 중국으로 수출되는데 왕의 전매품으로 개인은 수출할 수 없다. 한국인은 늦그릇을 만드는 기술이 뛰어나 식기와 수저를 금속으로 만들어 쓰지만 수출하지는 않는다(Gilmore, 1892).

오페르트(Oppert, 1880)는 한반도의 비옥한 토양과 아름다운 강산, 그리고 특히 온화한 날씨에 놀라면서 아래와 같이 기술하고 있다.

“한반도의 날씨는 남부 유럽과 유사해서, 인도나 중국처럼 강렬한 태양과 열기로 외국인들이 즐도하는 염려가 없다. 콜레라와 이질이 가끔 만연하지만 기후 때문에 생기기보다는 사람들의 무지와 부주의로 인해 발생한다. 봄과 가을에는 비가 오지 않고 날씨가 훌륭하다. 그래서 이곳에는 장수하는 사람이 많다. 이렇게 아름다운 기후로 인해 식물이 잘 자라고 도처에 유럽에서 볼 수 있는 꽃들이 자생하고 있다. 산에는 숲이 울창하고 사람들은 약초를 캐러 다닌다. 숲에는 호랑이를 비롯한 표범, 곰, 멧돼지 사슴들이 살고 있으며, 조선의 호랑이 표피는 가장 크고 고급 제품이다. 그러나 가죽은 많지 않다. . . . 중국이나 다른 지역에서 한국은 황무지이고 사람이 살 수 없는 쓸모없는 땅이어서 외국에서 애써 개항을 위해 노력할 가치가 없다고들 말하는데 와서 보니 놀라지 않을 수 없다. 이러한 편견은 확실히 잘못된 것이며, 일부는 조선 조정이 외국의 관심을 흐리게 하기 위해 일부러 퍼뜨린 소문일 수도 있다. 하여튼 조선인들은 그들의 나라가 얼마나 값진 자연자원을 풍부히 가지고 있는지 알지 못하고 있으며, 조금만 관심을 가지고 가꾸면 그 땅이 엄청난 선물을 줄 것이라는 사실에 대해 터무니없이 등한시하고 있다.”

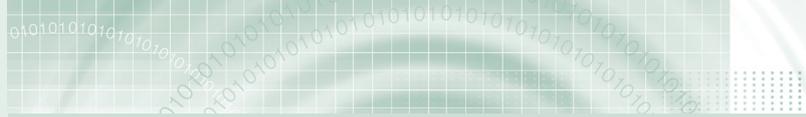
이와 같이 보는 사람마다 관점이 다르고 평가가 다르다. 도시지역을 주로 봤는지, 아니면 산림을 관찰했는지에 따라 다른 평가, 상반된 내용들을 볼 수 있다. 그러나 한 가지 분명한 것은 그 시대 우리 선조는 아름다운 금수강산을 물려받았고도 제대로 관리하지도 이용하지도 못했으며 굶주림에 시달리며 실의에 찬 삶을 살았다는 것이다.

(3) 개항 이후의 국제 교역

조선은 1876년에 개항을 했는데 1888/90년 수출입 내역은 표 2와 같다(Cavendish, 1894).

표 2. 조선 후기(1888/1890) 조선의 수출입 통계

	1888년	1890년
수 입(\$)	3,046,443	4,727,839
수 출(\$)	867,058	3,550,478
관세 순수입(\$)	267,215	514,600



1890년 수입액 중 국가별 기여도를 보면 영국이 57%, 일본 19%, 중국 12%, 기타 독일, 미국, 러시아, 프랑스, 오스트리아 순이다. 주요 수출품은 곡물과 어류이다 (Cavendish, 1894). 1890년도 곡물 수출량은 표 3과 같다. 쌀이 52,946톤 (200만 달러), 콩이 39,923톤 (100만 달러)로 수출을 주도하고 있다. 결국 전체 수출액의 87%가 곡물 수출임을 알 수 있다. 쌀과 콩은 주로 일본으로 수출되었으며, 특히 콩은 일본의 두부, 미소(일본 된장), 간장 제조 원료로 사용된다. 이들 자료로부터 산출한 톤당 가격은 쌀 39달러, 콩 25 달러, 밀 22 달러, 보리 21 달러 순이다. 1990년대의 톤당 국제 곡물가격, 쌀 300 달러, 콩 200 달러, 밀 120 달러 수준에 비교하면 격세지감이 든다.

표 3. 1890년도 조선의 곡물 수출량(Cavendish, 1894)

	수출량(톤)	수출액(달러)	톤당 가격(달러)
쌀	52,946	2,057,868	38.87
콩	39,923	1,004,762	25.17
밀	2,664	60,381	22.66
보리	2,388	50,341	21.08

(주) Cavendish (1894)의 자료를 재구성; 1:₩ = 9.23\$(당시 환율)

나머지는 어류 가공품으로 건조품, 염장품, 비료용 등이며 1890년의 수출액은 434,000 달러에 달한 것으로 보고되고 있다. 함경남도 북청 이북 해역에서 잡히는 명태는 대단히 유명하데 말린 북어의 형태로 수출되는데 원산항에서 수출되는 것만 359,000 달러를 기록하고 있어 전체 어류 수출액의 82%를 차지한다. 고래는 부산 해역에서 주로 일본인들이 잡고 있으며 서해안에서는 중국인들이 청어잡이를 하고 있다(Cavendish, 1894).

당시 외국인에 개항된 항구는 제물포(인천), 부산, 원산이었는데 각 항구에 거주하는 외국인의 통계는 표 4와 같다(Cavendish, 1894). 일본인이 압도적으로 많아 총 6,435명, 중국인이 517명, 독일인과 영국인이 각각 23명, 13명이었다. 외국인은 부산항에 제일 많아 4,184명, 제물포항에 2,078명, 원산항에 739명이었다.

표 4. 1890년 조선 3개항에 거주한 외국인 수

	제물포	부산	원산	합계
미국인	4	-	-	4
오스트리아인	3	-	-	3
영국인	7	4	2	13
중국인	425 (in 1888-242)	47 (in 1888-31)	45 (in 1888-26)	517
덴마크인	-	-	1	1
프랑스인	2	-	-	2
독일인	19	2	2	23
이태리인	1	1	-	2
일본인	1,616 (in 1888-1,359)	4,130 (in 1888-2,711)	689 (in 1888-453)	6,435
스페인인	1	-	-	1
합계	2,078	4,184	739	7,001

조선 후기의 식생활과 식량부족에 관한 국내 자료는 찾아보기 어렵다. 18-19세기의 고 문헌에 기술된 음식 조리법이나 상차림은 전체 국민의 10%도 안 되는 양반가 사대부들의 음식이며 일반 서민이 먹는 음식이나 식생활과는 거리가 멀다. 서양 사람들의 기행문에서 자료를 찾는 것은 이들이 중국이나 일본사람들 보다는 선업견이나 편견이 덜하고 객관적으로 기술할 것이라는 판단에서이다. 미국의 스미소니안연구소에서 우리나라 근세사에 관한 자료를 비교적 많이 찾을 수 있었다. 근세 우리나라의 식생활을 언급한 가장 오래된 서양문헌은 아마도 1653년 제주도에 표류한 하멜(Hendrick Hamel)의 표류기일 것이다(Hamel, 1668). 난파선에서 표류한 38명의 선원들이 제주 해변에서 처음 주민들에게 얻어 먹은 음식은 쌀을 끓인 죽이었는데 그들은 너무 오랫동안 굶어 굶자기 많은 음식을 먹으면 죽을까봐 미음을 준다고 생각했다. 그러나 그날 저녁에도 조금 양은 많았지만 쌀밥만 주었다고 기술하고 있다.

필자가 찾은 두 번째로 오래된 문헌은 1818년 맥로드(Hohn M'Loed)가 쓴 항해(Voyage)라는 책으로 한국 해안에 대한 최초의 항해 기록이다. 중국을 출발해 산둥반도를 지나 한반도 서해안(북위 37°45', 동경 124°40')에 도착하여 남쪽으로 북위 34°26' 지점까지 내려오면서 섬들과 사람들을 만난 기록이다. 큰 갯을 쓴 촌장을 만나 손짓발짓으로 소통하며 주민들의 표정을 읽은 글을 남

기고 있다. 그들은 온순하고 협조적이었으며 촌장의 말에 순종하였다. 촌장이 글을 썼는데 해독할 수 없어 항해가 끝난 후 중국에 돌아와 알아보니 “누군지 알 수 없는데 이곳에서 뭘 합니까?”였다고 한다. 책에는 조선사람 가족과 촌장과 주변의 관원들을 그린 그림 2점을 수록하고 있다. 사람들은 기꺼이 물과 먹을 것을 가져다주었으며 자유롭게 평화로웠다. 그들은 필요한 곡식을 충분히 재배하며 소를 키우고 생선을 많이 먹는다. 맥로드는 그의 책에서 아래와 같은 의미 있는 기록을 남기고 있다(M'Loed, 1818).

“우리는 얼마 안 되는 한국에 관한 지식을 주로 중국의 예수회 사람들(Jesuits)을 통해 접하는데, 그들은 모든 면에서 별로 믿을만하지 못하다. 특히 지리, 문학, 예절이나 풍습의 기술에서 그들의 미신과 연관 없으면 그들의 유별난 문자체계에서 조작하고 사실을 기만한다. 한국은 삼년마다 충성 표시를 하는 사절을 중국에 보내야 하는 중국의 속국이라고 한다. 그러나 우리가 이곳에 와 보니 이 나라는 주권이 확고하고 국민이 자주권을 가지고 있다. 한국은 주변국으로부터 멀리 떨어져 있기 때문에 외세에 크게 영향을 받을 이유가 없다. 가장 믿을만한 자료에 의하면 한국은 북서쪽으로는 큰 산맥으로 둘러싸여 분리되어 있고, 요동과는 협곡으로 분리되었으며, 서쪽은 황해이며 동쪽은 동해와 86마일의 대한해협으로 일본으로부터 떨어져 있다.”(M'Loed, 1818)

2. 대한제국의 성립과 개화기의 식생활

(1) 개화기의 사회상

대한제국의 성립

1897년 10월 12일 조선왕국의 26대 왕 고종이 환구단에 올라 하늘의 신 황천상제에게 고하고 국호를 대한제국, 연호를 광무로 하여 황제로 즉위했다. 임오군란 이후 청나라의 간섭과 을미사변, 아관파천 등을 겪으면서 조선은 열강 세력의 이권 침탈로 국가의 자주성이 크게 위협받자 왕권을 확립하기 위해 새로운 국가 수립을 선포한 것이다. 그야말로 썩어가는 고목에 새순을 틔우려는 안간힘이었다. 고종은 1863년 12살의 나이로 왕위에

올라 10년을 그의 부친 대원군 이하응의 섭정 그늘 아래 있다가 1873년부터 친정을 시작했다. 그의 치세는 외세의 침략과 천주교와 기독교의 유입으로 인한 개화기의 사상변화, 동학운동, 청일전쟁과 러일전쟁에 의한 일본의 패권 장악 등으로 나라를 잃어버리는 불운한 시대이다. 표 5는 고종의 대한제국 선포 배경을 요약한 것이다.

표 5. 고종의 대한제국 선포의 배경

고종의 즉위 (1863)	조대비의 수렴청정, 흥선대원군의 섭정
경복궁 중건 (1865)	원납전, 당백전 발행, 국고의 고갈, 초인플레이션 초래
병인양요 (1866)	천주교에 대한 병인박해를 구실로 프랑스함대 강화도 침공
신미양요 (1871)	제너럴셔먼호 사건의 책임과 통상교섭을 명분으로 미국이 강화해협 침범
고종의 친정 시작(1873)	대원군의 실각, 호포제, 사창제, 서원철폐, 호전의 혁파
운요호 사건 (1875)	일본 해군선이 해안탐사를 빙자하여 강화도와 영종도 습격
강화도 조약 (1876)	조선과 일본이 맺은 12개 조항의 조일수호조규, 불평등 조약
임오군란 (1882)	구식군인의 차별에 대한 반란, 청나라 대원군 납치, 명성황후의 복귀
갑신정변 (1884)	급진 개화파들이 일본의 지원으로 정변, 삼일천하, 한성조약, 텐진조약
동학농민운동 (1893)	천주교의 합법화에 자극받은 동학이 합법화를 요구
청일전쟁 (1894)	동학란을 계기로 일본과 중국이 조선에서 벌인 전쟁. 시모노세키조약
갑오개혁 (1894)	일본이 조선정부에 간섭한 제도개혁, 계급제도 타파, 노비매매 금지 등
을미사변 (1895)	일본군 한성수비대에 의한 명성황후의 암살, 시체유기
아관파천 (1896)	고종, 러시아 공관으로 1년간 피신
대한제국 선포, 광무개혁 (1897)	외세의 배제와 대한제국의 자주독립 선언

산업혁명을 일으킨 유럽 국가들은 19세기에 들어서면서 넘쳐나는 재화를 소비할 해외 시장이 필요했으므로 아시아와 아프리카의 여러 나라에 문호를 개방할 것을 강요했다. 그들은 발달한 해양술과 신식 무기로 장착된

함대를 이끌고 중국과 일본을 거쳐 한반도에 까지 진출했다. 무력으로 조선 정부와 불평등 조약을 체결하고, 입국한 외국인들은 천주교를 앞세워 그들의 영향력을 넓혀갔다. 이로 인해 천주교에 대한 박해가 오랫동안 지속되었으며 많은 양민이 살해되었다.

강화도조약

강화도조약(또는 병자수호조약)은 일본이 조선을 침탈하기 위해 강압적으로 만든 불평등 조약의 시작이었다. 1875년 5월 일본정부가 파견한 운요호 등 순함 3척이 동래 앞바다에서 함포사격을 하며 무력시위를 감행했고, 함경도 영흥만까지 북상했다가 돌아갔다. 다시 3개월 뒤 운요호는 강화도 초지진과 영종도 영종진을 포격하였고, 약탈과 살상까지 저지르는 만행을 저질렀다. 1876년 1월 일본 육군중장 구로다(黒田清隆)가 8척의 군함을 이끌고 강화도에 와서 400명을 무단 상륙시키고 무력으로 위협하며 회담을 강요하였다. 이렇게 강압적으로 만들어진 조약은 일본이 요구한 13개 조항 가운데 최혜국대우 조항을 제외한 모든 조항이 포함되었지만, 조선 정부의 요구는 하나도 포함되지 못했다(이남택 등, 2005). 제1관 '조선은 자주국으로 일본과 평등한 권리를 가진다'는 조항은 조선과 청국과의 관계를 규정하는 것으로 보이지만, 사실은 일본의 조선침략을 청국이 저지할 가능성을 봉쇄한 것이다. 부산 이외의 2개 항구를 개항하도록 한 제4관이나, 일본의 해안 측량을 허가한 제7관은 일본의 군사적 침략의 가능성을 열어놓은 것이다. 자유무역을 규정한 제9관은 조선의 영세한 산업과 상인의 보호를 불가능하게 만든 규정이었으며, 제10관 치외법권 조항은 조선영토에서 발생한 일본인의 범죄를 일본 관원이 재판하게 하였다. 뿐만 아니라 제11관에 의거하여 1876년 6월에 체결한 수호조규 부록과 조일통상장정은 일본화폐의 유통과 관세주권의 포기, 그리고 미곡의 무제한 수출 허용 등이 규정되었다. 이것은 결국 조선경제를 일본경제에 강압적으로 예속시킨 조약이었다. 이 조약의 체결로 오랫동안 지탱해온 쇠국정책이 끝나고 1876년 조선의 개항이 시작되었다. 부산, 제물포, 원산항 3개항이 개방되었다. 이 조약을 계기로 조선의 서구문화 수용이 시작되었으며, 상당부분 일본을 통하여 이루어져 불평등 조약의 굴레에서 벗어날 수 없었다. 조선보다 20년 앞서 미국을 비롯한 유럽 국가들과 굴욕

적인 통상조약을 맺은 일본은 조선에 대해 꼭 같은 불평등 조약을 강요했으며, 조선이 서양 국가들과 불평등 조약을 맺도록 앞잡이 노릇을 한 것이다. 일본은 조선에서의 경제침탈을 매개로하여 자본을 축적해 나갔으며, 한국을 식민지화 시킬 수 있었다. 표 6은 강화도 조약 이후 대한제국이 체결한 수교국들이다.

표 6. 대한제국의 통상 수교 연표

일본 제국(1876년 2월 27일)	강화도 조약
미국 (1882년 5월 22일)	조미수호통상조약
대영 제국 (1883년 11월 26일)	조영수호통상조약
독일 제국 (1883년 11월 26일)	조독수호통상조약
이탈리아 (1884년 6월 26일)	조이수호통상조약
러시아 제국 (1884년 7월 7일)	조로수호통상조약
프랑스 (1886년 6월 4일)	조불수호통상조약
오스트리아-헝가리 제국 (1892년 6월 23일)	조오수호통상조약
청나라 (1899년 9월 11일)	한청통상조약
벨기에 (1901년 3월 23일)	한백수호통상조약
덴마크 (1902년 7월 15일)	한정수호통상조약

외국인 거류지와 국제 교역

표 4에서 언급한 바와 같이 1890년에 7,001명이던 3개항(제물포, 부산, 원산) 외국인들이 1897년에는 11,278명으로 증가하였다(표 7)(Bird, 1905). 시간이 갈

표 7. 1897년 3개항의 외국인 거류자수 (Bird, 1905)

	제물포	부산	원산	합계
일본인	3,904	5,508	1,299	10,711
중국인	404	34	39	477
영국인	15	10	2	27
미국인	7	7	8	22
독일인	12	2	3	17
프랑스인	7	1	2	10
노르웨이인	3	-	1	4
그리스인	3	-	-	3
이태리인	1	1	-	2
덴마크인	-	1	1	2
러시아인	-	-	2	2
포르투갈인	1	-	-	1
합계	4,357	5,564	1,357	11,278
조선인 거주자	6,757	33,000	15,000	54,757

수록 일본인 거주자의 수가 압도적으로 많아지며 중국인은 감소하였다. 전체 외국인 중에서 일본인의 숫자가 10,771명으로 95%를 차지하였다. 제물포항은 조선인 거주자가 6,757명인데 반해 외국인 거주자가 4,357명으로 상당수(39%)를 차지했다.

(2) 개항기의 식량사정

이들 3개항을 통해 수출된 상품은 주로 식량 자원이었는데 1895년과 '96년의 통계자료는 표 8과 같다(Bird, 1905). 당시에 수출품의 가장 큰 품목은 쌀과 콩이었으며, 1896년 쌀과 콩의 수출액은 378만 달러로 전체 수출액 472만 달러의 80%를 차지했다. 쌀과 콩의 가장

큰 수출항은 부산항이었으며 주로 일본으로 수출되었다. 인삼과 건어류, 말린 해조류(김)가 수출되었으며 소가죽과 종이(한지)도 주요 수출품이었다.

표 9는 개항이후 1886년부터 1896년까지 3개항을 통한 수출액과 수입액의 변화를 보여주고 있다(Bird, 1905). 교역액이 전체적으로 증가하는 추세를 볼 수 있다. 그러나 이 자료를 남긴 이사벨라 버드(Isabella Bird) 주교는 실제 교역액은 이보다 훨씬 클 것이라는 주를 달고 있다. 이들 수치는 교역이 허용된 3개항에서 공식적으로 수출입된 액수이고, 3개항 이외의 다른 경로를 통해 교역된 양이 적지 않다고 기술하고 있다.

표 8. 1895년과 1896년 조선의 3개 항구에서 수출된 품목과 수출액(단위: 달러)

	제물포		부 산		원산	
	1895	1896	1895	1896	1895	1896
쌀	575,860	853,258	162,872	1,650,800	-	5,067
콩	421,617	447,516	206,170	606,697	295,812	222,738
인삼	5,307	274,491	-	-	-	-
어류(건조품)	-	-	5,898	39,652	2,880	40,557
해조류(김)	369	508	35,157	61,887	-	-
소가죽	129,552	81,122	343,587	102,241	56,783	40,833
종이	16,475	21,469	20,638	16,669	83	226
기타	82,996	117,340	86,402	125,832	33,136	19,392
합계	1,232,176	1,795,704	860,724	2,603,778	388,694	328,813

(주) Isabella Bird(Mrs. Bishop), 1905, 자료를 재구성; 1:₩ = 9.23\$(당시 환율)

표 9. 조선의 개항이후 3개항을 통한 수출입액 변화(단위: 달러)

년도	총 수입액	총 수출액	총 교역액
1886	2,474,185	504,225	2,978,410
1887	2,815,441	804,996	3,620,437
1888	3,046,443	867,058	3,913,501
1889	3,377,815	1,233,841	4,611,656
1890	4,727,839	3,550,478	8,278,317
1891	5,256,468	3,366,344	8,622,812
1892	4,598,485	2,443,739	7,042,224
1893	3,880,155	1,698,116	5,578,271
1894	5,831,563	2,311,215	8,142,778
1895	8,088,213	2,481,808	10,570,021
1896	6,531,324	4,728,700	11,260,024

당시의 주요 수입품은 목화(면직물, 무명, 실 등) 제품이었으며 1895년 전체 수입액의 56%를 차지했다. 그 외 모직물, 금속류, 염료, 모시, 성냥, 석유, 식량, 일본술(사케), 비단 등이었다.

서민층의 영양상태

1895년 동경의학잡지에 발표된 '한인 상식 조사표'는 동절기에 한국인 중류 서민층(상인, 노동자) 8인을 대상으로 7일간의 식사를 실측법으로 조사한 결과로 아마도 한국인의 영양상태를 과학적으로 평가한 최초의 자료로 평가된다(이기열 등, 1998) 주목할 점은 이 시기 우리나라 사람들은 1일 2식을 하고 있었다는 점이다. 이 자료를 분석한 문수재(1989)의 연구에 의하면 조사 대상자 8인의 7일간의 식사인 110회의 끼니에 사용된 식품의 가짓수는 불과 21종이었으며, 출현빈도가 40% 이상인 종류는 10종에 불과하였다. 동물성 식품으로는 쇠고기의 빈도가 40%였으며, 해산물로는 주로 멸치, 새우젓, 조개젓과 같은 저장식품 형태의 것을 섭취하고 있었다. 이들 자료에 근거하여 영양섭취상태를 분석한 결과 에너지, 당질, 단백질, 지질의 섭취량은 각각 2,638kcal, 558.2g, 80.5g, 17.2g으로, 오늘날(1985년)의 영양권장량에 비교하여 부족하지 않았으나, 비타민 C와 비타민 B1은 권장량의 75% 미만으로 부족한 상태였다. 에너지 구성비는 당질: 단백질: 지방질이 82.4: 12.0: 5.6으로 나타났다. 단백질 급원은 77.7%가 식물성이었으므로 당시의 식생활은 질보다 양이 위주였음을 알 수 있다(문수재, 1989)

그러나 위의 연구는 당시 비교적 여유 있는 가정의 식사 수준이라 사료되며, 대부분의 국민은 쇠고기 구경을 별로 하지 못하는 삶을 산 것으로 파악된다. 한국인의 밥상이 아침, 점심, 저녁이 하나같이 동일한 상차림으로 나온다는 것은 서양인에게는 유별난 것으로 보여 한국을 여행한 서양인들이 남긴 견문록에 자주 등장하는 내용이다. 그리고 서양 사람들이 주는 치즈를 맛보고 구역질하는 한국인의 모습도 일제시대 까지 빠지지 않는 기사거리였다(Drake, 1930).

서양인이 본 조선말기 생활상

고종의 황실 고문이었던 호머 헐버트(Homer B. Hulbert)는 가장 한국에 대한 연민과 공정한 시각으로

글을 남긴 사람이다. 그는 1906년에 출판한 한국여행기(The Passing of Korea) 서문에서 아래와 같이 적고 있다(Hulbert, 1906).

“이 책은 한국의 고통스러운 격동기에 제대로 평가받기 보다는 악의에 찬 비평으로 시달림을 받은 한국인의 실상을 독자들에게 알리기 위한 사랑의 사역이다. 한국인은 수적으로 중국에 가리우고, 일본에게는 피(wit)에 치인 민족이다. 그들은 중국인처럼 명석한 상인도 아니며, 일본인처럼 싸움을 잘하지도 못한다. 그러나 그들은 중국인이나 일본인보다 훨씬 영국인(Anglo-Saxons)의 기질에 가깝고 극동 지역의 여러 민족 중에서 가장 함께하기 좋은 유쾌한 사람들이다. 그들의 실패는 세계 흐름에 대한 무지에 따른 것이나 기회가 호전되면 그들의 처지를 곧 개선할 것이다.”

헐버트는 한국인과 조선 정부, 고대 역사와 중세 한국사, 그리고 이 장에서 논하는 한국 근세사에 대해 소상히 기술하면서 저자가 직접 보고 들은 한국의 언어, 문화, 예술, 교육, 사회제도와 풍습에 관해 자세히 기술하였다. 또한 한국의 임업, 과수, 곡물생산, 특히 쌀과 조/수수 주식으로 하는 식생활과 콩, 보리, 밀, 고추, 배추, 무, 김치, 미나리, 감자, 미늘, 시금치 등을 언급하고 있다. 특히 인삼의 재배와 품질, 중국으로의 수출 등을 기록하고 있다. 그는 한국 사람들이 꽃을 대단히 좋아하고 봄에 피는 진달래와 길가에 피는 으아리와 인동을 극찬하고 있다. 그는 인동을 금은화(gold and silver flower)라고 소개하기도 한다. 한국의 산업에 대해 여러 가지를 기술하고 있으나 아직 식품산업은 보이지 않는 것 같다. 한국인이 온돌을 뜨겁게 데우느라 산에 나무와 검불을 다 걷어 때므로 산이 황폐해 졌다고 했다. 그러면서 일본인의 난방양식과 비교하여 “일본인은 추위에 떨며 산의 경치를 즐기나 한국인은 온돌의 따뜻함을 즐긴다”라고 묘사하고 있다. 도시에는 소와 당나귀에 나무를 실은 나무장사 행렬로 봄비는데 겨울에 난방비로 생활비의 1/4을 쓴다고 기술하고 있다.

1908년에 출판된 호레이스 알렌(Horace N. Allen, M.D.)의 여행기 '한국의 사물(Things Korean)'에서도 비슷한 내용을 볼 수 있다. 알렌은 의사로 중국에서 1년,

조선에서 3년 의사로 생활했고, 그 이후 18년을 외교관으로 조선에 머문 사람인데, 당시 한국의 사정을 여러 가지 일화로 기술하고 있다(Allen, 1908). 한국의 주곡은 쌀이며, 그 다음으로 콩인데 이것으로 두부와 콩떡을 만들고 특히 장(醬)을 만드는데 품질이 좋아 아시아 전역으로 수출되어 영국식 소스를 만드는데 사용된다고 썼다. 조, 호밀, 보리, 귀리, 옥수수과 목화, 채소류가 생산된다. 밥이 주식이며 콩과 국수도 먹는데 낮은 독상에 차려 먹는다. 국과 생선, 고기 등의 반찬과 함께 먹는데, 소금에 절인 무와 배추(김치)를 무미한 밥과 함께 먹는다. 김치를 소개하면서 처음에는 악취로 내다 버리라고 했는데 마늘을 넣지 않은 김치는 맛있게 먹게 되었다고 한다(Allen, 1908). 한국에는 '부엌을 들여다보지 말라'는 속담이 있는데 그 유래는 옛날에 궁중에서 상궁이 임금의 간식으로 농익은 감을 상에 담았는데 바람이 불어 먼지가 덮혔다. 상궁은 먼지를 닦으면 감이 터질 것이라 울고 서있는데 갑자기 피가 생각이 나서 먼지 묻은 감을 입으로 훔아서 다시 담아내었다는 이야기에서 유래했다고 한다. 알렌의 견문기에는 이런 일화들이 많다. 이들 내용을 보면 구한말 한국인의 음식은 지금 우리가 먹는 것과 큰 차이가 없다.

1909년의 제임스 게일(James S. Gale)의 '전환기의 한국(Korea in Transition)'에서도 비슷한 내용을 기술하고 있다(Gale, 1909). 그는 한국을 쌀의 나라(land of rice), 벼는 모든 작물의 황제라고 표현하고 전 국토가 부산에서부터 압록강과 두만강까지 논으로 뒤덮혀 있어 다른 작물은 거의 보이지 않는다고 썼다. 콩과 보리, 참깨들이 있으나 벼에 가려 보이지 않는다. 배, 복숭아, 사과, 대추 등이 있으나 야생중에 가깝지만, 한국의 감은 세계 최고의 과일이라고 극찬하고 있다. 담배는 1645년 청나라 대사로 나가있던 조선왕자 장유(Chang-yu)에 의해 전래되었는데 남녀노소를 막론하고 모두가 피운다며, 동양작가 에손 서드(Esson Third)의 글을 아래와 같이 인용하였다.

“나는 북경주재 미국대사 로크힐(Hon. W.W. Rochhill)로부터 한국인은 세계에서 담배를 가장 많이 피우는 사람들이라고 들었다. 파이프를 입에 물고 있는 시간으로 따지면 물론 그렇다. 그러나 실제 담배 소비량

은 서양인보다 훨씬 작다. 한국인은 그냥 긴 파이프를 입에 물고 즐기고 편안히 즐기도 한다. 사람이 담배를 피우는 건지 담배가 사람을 피우는 건지 알 수 없다. 담배를 피우면 근심걱정이 사라지고 담배연기가 그의 영혼을 편안하게 잠재운다. 반면 서양인들은 담배를 맹렬하게 빨아대고 꾀초를 씹고 연기를 빨아들여 한 시간 안에 조선인들이 하루 종일 피운 양보다 더 많이 소비한다. 한국인에게 흡연은 남녀노소 모두가 새벽닭이 울 때부터 밤에 소동할 때까지 하는 일이다. 담배를 피우지 않는 남자를 찾기 어려우며 결혼하지 않은 10살 소년도 담배를 피운다. . . 한국인은 아직 사탕을 모르고 있다. 꿀이 소량 사용되고 있으나 초콜릿 크림이나, 편지, 청량음료를 본 적이 없다. 단것보다는 짠 것과 매운맛을 좋아한다. 그들은 장아찌, 나물, 국 등에 고추장(chilli sauce, chilli soy), 소금, 고춧가루를 버무려 먹는다. 외국인들은 한국 음식을 먹을 때 자주 입을 벌리고 부채질을 심하게 하며 찬바람을 들이 마신다. 무미한 쌀밥에 배추김치, 국, 콩, 간장 등을 먹는데 눈물을 흘리며 괴로워 찢찢매는 모습이 마치 불타는 석탄덩어리를 입에 넣은 사람처럼 보인다. 이런 음식이 조선 사람들이 매일 먹고 일 년 열두 달 먹는 음식이다. 그들은 고기를 많이 먹는 민족이 아니며, 서양인이 먹는 고기, 감자, 빵 대신 쌀, 콩, 배추를 먹는다. 이렇게 단순한 음식을 먹지만 한국인은 대단히 건강하고 힘이 세다. 말처럼 일하고 엄청난 무게의 짐을 나눌 수 있다”(Gale, 1909).

게일은 한국인의 언어에 대해 다음과 같은 흥미 있는 글을 남겼다.

“조선인의 영혼은 중국인의 아들이지만 언어는 일본과 더 관계가 있어 보인다. 일본인은 영어의 걸(girl)을 ‘게이루’라고 말하고, 중국인은 아메리칸(American)을 ‘아멜리칸’으로 발음하지만, 한국인은 엘(L)과 알(R)을 모두 발음할 수 있다. 한국인은 지리적으로 중국과 일본 사이에 위치하나, 그들의 가슴은 그렇지 않다. 우리가 민기에는 때가 오면 한국인은 그들 중에서 뛰어난 민족으로 일어설 것으로 확신한다.”(Gale, 1909).

게일은 이미 100년도 더 전에 한국의 오늘을 예언한 것 같다. 디지털시대에 한국인의 언어와 문자로 세계를

선도하는 한국의 가능성을 보았던 것이다.

게일이 수록한 당시의 조선인 인구 통계는 표 10과 같다. 충청도를 동과 서로 나누었는데 현재 체제에 맞게 남과 북으로 고쳤다. 이 표에 제주도는 포함되지 않았다. 이 표에 의하면 당시 제주도를 제외한 조선의 총 인구는 1천만 명 수준으로 집계되었는데 표 1의 자료와는 차이가 많다. 표 1에는 1900년의 조선 총 인구를 1,700만으로 추산하고 있다. 표 10의 자료는 일본 기독교회 자료(The Christian Movement in Japan)에서 인용된 것이므로 부정확할 수도 있다. 그러나 경상도와 황해도에 인구가 비교적 많고 경기도가 작은 것은 오늘날과 다른 모습을 보이고 있다.

표 10. 1907년 발표된 조선인 도별 인구 통계

도 명	인구수(명)
전라북도	597,393
전라남도	850,635
충청남도	491,717
충청북도	649,756
함경북도	390,055
함경남도	582,463
강원도	627,832
경기도	869,020
경상북도	1,062,991
경상남도	1,270,214
평안북도	600,119
평안남도	689,017
황해도	901,099
합계	9,581,311

자료: The Christian Movement in Japan에서 인용

(3) 개화기 외래 식품의 전래

이와 같은 혼란의 시대에도 서양의 문물은 계속 유입되었다. 우리나라에 서양에 대해 본격적으로 소개한 첫 저작물은 유길준(1856-1914)의 ‘서유견문(西遊見聞, 1895)’이다(강인희, 1978). 유길준은 1881년 일본으로 유학한 최초의 유학생이며, 1883년에는 다시 미국으로 건너가 최초의 미국 유학생이 되었다. 그는 수년간의 유학과 서구 여행을 통해 배운 것을 서유견문에 수록하였

는데, 모두 20편으로 서양의 지리적 조건으로부터 정치, 경제, 문화, 학술의 제 분야를 다루고 있다. 이 책 제16편 ‘의복 및 주택 제도’에 서양의 음식 제도에 관해 아래와 같이 기술하고 있다.

“음식은 사람의 원기와 혈액에 자양분을 공급해 주는 것이다. 그러므로 그 조리하는 방법이 거칠어 소화시키기 어렵다면, 오히려 사람에게 해를 끼치고 체증으로 평생의 고질이 되기도 한다. 혹은 사람의 생명이 이런 것 때문에 천수를 다하지 못할 우려도 있는 것이다. 그렇기 때문에 반드시 먼저 식료품을 이화의 법으로 실험하여 그 품질을 규명한 연후에, 그것이 가진 이로운 점을 모든 사람들이 함께 이용할 수 있게 해야 한다. 서양 사람들에게 체증이 드문 이유는 사실은 음식물에 해가 없기 때문이다. 또 사람들이 마시는 물도 더러움에 오염되어 있게 되면 이를 마시는 이들의 병의 근원을 이루는 것이므로 깨끗한 물이 아니면 마시지 않는다. 조금이라도 더러울 염려가 있으면 반드시 여과해서 사용하는 것이다. 한편 쇠고기도 너무 익히면 사람에게 이롭지 못하다고 하여 반쯤 익히며, 또 그대로는 독이 있다 하여 반드시 감자와 함께 먹어서 그 독을 중화하도록 하는 것이다.”(강인희, 1978)

유길준은 이 책을 통해 서양의 앞선 식품위생과 영양학의 개념을 소개하고, 식사기구와 그릇의 일반적인 설명과 함께 음식의 종류와 풍습을 소개하고 있다. 서양 사람들의 주식은 빵, 버터, 생선, 육류이며, 차나 커피를 우리나라에서 송충이나 냉수 마시듯 한다는 사실을 소개 했다.

한편, 선교를 위해 입국한 가톨릭 신부와 기독교 선교사들이 빵을 들여왔고 서양 외교관들이 커피를 소개했다. 그러나 조선에 서양식 빵이 공식 등장한 것은 1885년 손탁(Antoniette Sontag)에 의해서였다. 러시아 공사 베베르와 함께 조선에 온 손탁은 여러 외국어에 능통하고 국제적 감각을 지녀 고종과 명성황후로부터 큰 신뢰를 받았다. 고종은 손탁이 배일운동의 거점을 만들어 주길 원했고 이를 위해 왕실의 토지와 가옥을 하사했다. 정동에 들어선 손탁빈관에는 정동구락부로 불리던 개화파와 외교사절들이 모여들었다. 손탁은 이들에게 빵과

커피를 제공하기 시작했는데 이것이 최초의 서양식 빵의 등장으로 알려져 있다. 7년 후인 1902년, 손탁빈관은 서양식 호텔인 손탁호텔로 거듭났다. 손탁은 호텔 1층에 레스토랑을 열어 카스텔라와 쿠키, 커피 등을 정식으로 판매하였다. 당시 조선인들은 손탁호텔의 서양식 빵을 면포라 불렀고 부드러운 카스텔라를 눈처럼 흰떡이라 하여 설고(雪糕)라 불렀다(한국식품산업협회, 2019).

우리 고유의 술인 탁주와 소주는 일본인에 의해 1883년부터 공업적으로 만들어지기 시작했다. 일본은 1883년 1월 부산에 최초의 청주공장을 세운 뒤 전국에 청주제조공장을 설립했다. 1906년 인천에 설립된 조일양조주식회사, 조선인이 경성에 세운 중립양조소를 시작으로 소주와 탁주공장이 전국적으로 들어섰다. 가공한 형태로 조선에 등장한 최초의 식품은 1892년 일본인이 전남 완도에 세운 전북통조림 공장에서 생산한 제품이다.

References

- Allen HN. Things Korean. Fleming H. Revell Co., New York. pp.119 (1908)
- Bird I. (Mrs. Bishop). Korea and Her Neighbours, A Narrative of the Travel with an Account of the Vicissitudes and Position of the Country. John Murray, London. pp.305 (1905)
- Carles WR. Life in Corea. Macmillan and Co., New York (1888)
- Cavendish AED. Korea and the Sacred White Mountain. George Philip & Son, London. pp.23 (1894)
- Drake HB. Korea of the Japanese. William Clowes and Sons, London. pp.45 (1930)
- Gale JS. Korea in Transition. Laymen's Missionary Movement, New York. pp.9 (1909)
- Gilmore GW. Korea from its Capital: with a Chapter on Mission. Presbyterian Board of Publication, Philadelphia. pp.199 (1892)
- Hamel H. An Account of the Shipwreck of a Dutch Vessel on the Coast of the Isle of Quelpaert, Together with the Description of the Kingdom of Corea. Translated out of French (Published in Netherland in 1668, Translated by Minutoli into French in 1670), Smithsonian Institution (1668)
- Hulbert HB. The Passing of Korea. Doubleday, Page & Company, New York (1906)
- Kontis V, Bennett JE, Mathers CD, Li G, Foreman K and Ezzari E. Future life expectancy in 35 industrialized countries: Predictions with a Bayesian model ensembles. The Lancet (2017)
- Lowell P. Choson, The Land of the Morning Calm. Ticknor and Company, Boston (1886)
- M'Loed J. Voyage, of His Majesty's Ship along the Coast of Corea to the Island of Lewchew with an Account of Her Subsequent Shipwreck. 2nd Edition. John Murray, London. pp.42 (1818)
- Oppert E. A Forbidden Land: Voyage to the Korea, with the Account of Its Geography, History, Productions, and Commercial Capabilities. G.P. Putnam's Sons, New York. pp.163 (1880)
- Savage-Landor H. Corea or Cho-sen, The Land of the Morning Calm. William Heinemann, London. pp.146 (1895)
- Underwood LH. Fifteen Years among The top-knots or Life in Korea. American Tract Society, Boston (1904)
- 강인희. 한국식생활사. 삼영사. pp.252, 275 (1978)
- 김재호. 대체로 무해한 한국사. 생각의 힘. pp.106 (2016)
- 문갑순. 한국 천주교 순교 성지를 찾아서. 도서출판 프리뷰. pp.205 (2021)
- 문수재. 19세기 말엽 한국인의 식생활 양상과 체위에 관한 생태학적 분석. 한국영양학회지, 22(3): 194-208 (1989)
- 이기열, 이기원, 박영심, 박태선, 김은경, 장미라. 한국인의 식생활 100년 평가(I). 신평출판사, pp.21 (1998)
- 이남택 등 10인. 사실로 본 한국 근현대사. 장병 정신교육 발전 연구위원회. 도서출판 황금알 (2005)
- 이성우. 한국식경대전. 향문사 (1981)
- 이철호. 한국식품사연구. 도서출판 식안연 (2021)
- 이철호, 주용재, 안기옥, 류시생. 지난 일세기 동안의 한국인 식습관의 변화와 보건영양상태의 추이 분석. 한국식문화학회지, 33(4): 397-406 (1988)
- 한국식품산업협회. 국민과 함께 걸어온 식품산업 반세기. 한국식품산업협회 50년사. 경성문화사 (2019)