

그림 속의 음식, 음식 속의 역사

조선시대에는 음식이 곧 문화였다. 음식의 종류와 조리법은 사회적 지위와 연관이 깊었다. 예를 들어, 고위층에서는 정갈하고 아름다운 음식이 중요했지만, 서민들은 맛과 영양을 중시했다. 또한, 음식은 종교와 의식에 중요한 역할을 했다. 예를 들어, 불교에서는 채식이 의무였으며, 유교에서는 음식의 질과 양이 사회적 지위를 나타내는 척도가 되었다.

—주영하 지음—

「조선」의 표상과 실재에 대해 다시 생각하다



사민계절

1962년 경남 마산에서 태어났다. 서강대학교 사학과 재학 시절, 한국 사회의 부조리에 고심하면서 이대조李大鉉에 빠져 중국근대사를 공부하겠다고 덤벼들었던 적도 있다. 그러나 대학 졸업 후 풀무원 김치박물관에 입사해 음식사라는 새로운 영역을 알게 되었다. 다행히 음식사 연구의 대가인 장지현張智鉉 교수로부터 사사받을 기회도 가졌고, 전국을 돌아다니며 지역 음식을 조사하기도 했다. 그 결과 1993년 한양대학교 문화인류학과에서 「김치의 문화인류학적 연구」로 석사학위를 받았다. 그리고 1994년 중국 중앙민족대학中央民族大學 대학원 박사과정에 진학해 「중국 사천四川 양산涼山 이족彝族의 전통 칠기 연구」로 민족학 박사학위를 받았다. 현재 한국학중앙연구원(전 한국정신문화연구원) 한국학대학원 민속학 전공 교수로 있다.

민속학과 음식사 연구를 진행하고 있는 그는 특히 전근대와 근대의 '사유와 생활'이 혼재되어 있는 19세기와 20세기 시간 축에 관심이 있다. 최근 「고추의 상징화 과정에 대한 일고一考」(『역사민속학』11), 「출산의례의 변용變用과 근대적 변환變換: 1940-1990」(『한국문화연구』7), 「식탁 위의 근대: 1883년 조일통상조약 기념연회도를 통해서」(『사회와 역사』66) 등의 논문을 발표했다. 또 연구서로는 『김치, 한국인의 먹거리 — 김치의 문화인류학』(1994), 『한국의 시장 — 사라져가는 우리의 오일장을 찾아서』(공저, 1995, 2003), 『음식전쟁 문화전쟁』(2000), 『중국, 중국인, 중국음식』(2000) 등이 있다.

표지 그림

「선묘조제개경수연도宜廟朝諸宰慶壽宴圖」의 제2폭 「조찬소造饌所」.

그림 속의 음식, 음식 속의 역사

「조선」의 표상과 실재에 대해 다시 생각하다

그림 속의 음식, 음식 속의 역사

‘조선’의 표상과 실재에 대해 다시 생각하다 | 주영하 지음 |

사민계절



들어가며 : 그림 속에 음식이 있고, 음식 속에 역사가 있다 — 6

1. 그림으로 보는 서민의 음식 풍속

길가에 앉아 술 한잔 마시며, 사또를 생각하다 —15

김홍도 「노방도파」

인생의 고단함 속에서도 옛판 들고 태평성대를 꿈꾸다 —25

유숙 「대패도」

어부의 점심시간, 숭어찜과 막걸리 한잔 —36

김득신 「강상회음」

전전궁금 국판을 벌이니 제물도 부족하다 —46

신윤복 「무녀신무」

조기잡이 풍성하니 어깨춤이 절로 나네 —57

김홍도 「조기잡이」

질그릇을 짚어진 용기장이 —65

권용점 「등집장수」

힘든 김매기에 푸짐한 새참 먹어보자 —73

김홍도 「수운엽출」

혼할 때는 나그네도 대접하는 추수라 —83

김홍도 「벼타작」

2. 그림으로 보는 궁중의 음식 풍속

조선 시대, 궁중에서 우유를 찼다 —96

조영석 「채유」

조선에 온 청나라 사신, 거만하게 일곱 잔 술을 받다 —106

아국돈 「청연」

어머니 혜경궁 홍씨의 회갑연을 차린 정조의 마음 —117

김득신 외 「봉수당진찬도」

일본 사신, '승가기'를 동래 부사에게 바치다 작자 미상 『동래부사접왜사도』	—126
---	------

식탁 위의 서양 음식이 말하는 것 안중식 『조일통상장정 기념 연회도』	—139
---	------

3. 그림으로 보는 관리의 음식 풍속

금주령, 그래도 마셔야 했던 관리들 신윤복 『주사거베』	—150
-----------------------------------	------

중앙절에 퇴직 관리에게 국화주를 대접하다 김홍도 『기로배현제도』	—157
--	------

102세 노모 경수연에 남자 궁중조리사가 나선 이유 작자 미상 『조찬소』	—165
---	------

둘 맞은 홍이상 책과 붓을 쥐어들다 김홍도 『돌잔치』	—175
----------------------------------	------

혼인한 지 60년, 경사로다 회근연 작자 미상 『회혼례첩』	—186
-------------------------------------	------

숯불 쇠고기에 한잔 술, '야연'의 회열 작자 미상 『야연』	—195
--------------------------------------	------

4. 근대적 시선으로 그린 그림 속의 '조선 음식'

국수틀에 사람이 올라간 사연 김중근 『국수 누르는 모양』	—207
------------------------------------	------

시집온 새색시 '큰상'을 받다 김중근 『신부연석』	—217
--------------------------------	------

콩으로 두부 짜 잔치 준비 하여보세 김중근 『두부 짜는 모양』	—229
---------------------------------------	------

새해 첫날 나라 잃은 사람들이 마신 '도소주' 안중식 『탐원도소회지도』	—240
--	------

나오며 : '조선'의 표상과 실재에 대해 다시 생각하다	—248
--------------------------------	------

참고문헌	—257
------	------

찾아보기	—265
------	------

그림 속에 음식이 있고, 음식 속에 역사가 있다

1987년부터 ‘음식사(飮食史)’를 공부하기 시작하면서 항상 가졌던 생각은 이와 관련된 자료가 다른 분야사에 비해 극히 적다는 사실이었다. 그러나 몇 분의 선학들께서 이에 대한 작업을 비교적 꼼꼼하게 해둔 덕분에, 간혹 의식주와 관련된 분야사를 공부하는 사람들을 만나면 나는 오히려 그들로부터 부러움을 샀다. 그런데 그로부터 15년이 넘게 흐른 세월을 뒤돌아보면, 그러한 부러움이 나로 하여금 더 이상 음식사에 매달리지 않도록 만들었다는 사실을 발견한다. 비록 음식의 변화상에 대한 몇 편의 논저와 현상학적으로 접근한 글들을 여러 곳에 써왔지만, 처음에 지녔던 당찬 생각을 가다듬는 구체적인 작업은 제대로 이루어지지 않았다.

사실 몇 분의 선학들께서 작업한 결과물들을 참고만 해도 한국 음식사에 대한 대강의 줄기를 ‘설파’하는 데는 큰 문제가 없을 듯싶다. 사람들은 구체적 사실보다는 대강의 맥락을 더 중요하게 여기기 때문이다.

그래서 김치를 언제부터 먹기 시작했는지, 한국 음식에 고추가 들어가게 된 이유는 무엇인지, 고추장의 원래 이름이 무엇인지, 떡의 종류는 몇 가지나 되는지, 떡국을 설날에 먹는 이유는 무엇인지 등에 대한 질문에는 최남선 崔南善(1890~1957)의 『조선상식문답 朝鮮常識問答』처럼 일목요연하게 하는 것이 좋을 것 같다고 생각한 적도 있었다. 사람들은 의문이 생겼을 때 즉시 얻을 수 있는 답을 원하지 그 답이 나오기까지의 과정에 대해서는 별로 관심이 없기 때문이다.

그런데 요즘 유행하는 탈근대 post-modern적 입장에서 보면, 이것은 마치 프랑스 백과전서파의 생각처럼 상당히 계몽적 근대성의 산물일 가능성이 크다. 사실 그동안 진행된 음식사 연구는 물론이고 많은 분야사 연구가 계몽적인 모습을 지니고 있음을 부정하기 어렵다. 더욱이 ‘조선적인 것’을 규정하고 그것을 통해서 민족적 정체성을 확보해야 했던 모더니즘 modernism의 시대에는 어떤 한 문화적 현상에 대해 원형 archetype을 찾고 그것이 오늘날 우리의 모습을 만들어낸 기저로 작용했음을 밝혀야 직성이 풀리는 것은 너무나 당연하다. 이것이 근대적인 시선으로 음식사 연구를 구성해온 사상적 바탕이었음은 부정할 수 없고, 나 역시 그러한 생각에서 음식사 연구를 해왔다.

하지만 문제는 사람들의 질문이 갈수록 너무나 미시적이고 구체적이라는 데 있다. 더욱이 나를 가칭 ‘음식박사’로 여기는 사람들이 옛날 사람들이 무엇을 먹었는가에서 출발하여 어떻게 먹었는가를 따지고 들 때, 그러한 기록을 보지 못한 나로서는 근대적 상식을 뛰어넘는 답을 구하기조차 어려웠던 적이 한두 번이 아니었다. 그 때 생각해낸 것이 이른바

‘풍속화’라고 불리는 조선 시대 그림들을 분석해보자는 것이었다. 일찍이 대학원 석사과정을 다닐 때 은사이신 조홍윤 교수의 가르침으로 『기산풍속화첩』 속의 각 그림에 담긴 내용을 묘사하는 기회를 가진 적이 있었다. 그 작업 과정에서 그림을 묘사하면 음식 이야기를 더욱 풍부하게 할 수 있겠구나 하는 아이디어를 얻었다.

하지만 그 생각을 실천에 옮기지 못하고 묻어둔 지 10년 가까운 시간이 흐른 후, 오주석 선생을 만나게 되었다. 1년 반의 병마와 싸운 끝에 지금은 고인이 된 존경하는 오주석 선생으로부터 간간이 배운 ‘그림 꼼꼼히 읽기’ 공부는 다시 나로 하여금 조선 시대 풍속화를 통해서 음식사 연구를 하도록 만들었다. 당연히 오 선생이 내놓은 우수한 연구 성과물은 너무나 고마운 전범이 되었다. 하지만 나의 수준은 그에 비하면 하류에 지나지 않는다. 왜냐하면 미술사를 공부해본 적이 없는 나로서는 그림을 단지 당시의 현상이나 이미지를 담은 자료로만 볼 수밖에 없었기 때문이다.

사실 조선 시대 그림을 아무리 꼼꼼히 읽어도 특정한 음식에 대한 정보를 제대로 확보하기란 그다지 쉽지 않다. 비록 몇몇 그림은 음식을 주제로 하여 그려진 것도 있지만, 대부분은 그렇지 않기 때문이다. 그래도 돋보기로 그림을 들여다보듯이 자세히 살펴면 짐작만은 가능하다. 하지만 대부분의 짐작도 기왕에 나온 조선 음식에 대한 ‘상식’을 갖다 붙여야 가능할 뿐이다. 혹은 직접 관련은 없지만 유사한 사정을 밝힌 문헌자료를 통해서 그 구체적인 사정을 짐작하기도 한다. 이러니 그림을 통해서 음식 자체만을 살피는 작업은 지난한 작업일 수밖에 없다.

더욱이 음식을 통해서 역사를 살펴야 하는 작업이라면 사정은 더욱 복잡해진다. 내가 음식사를 연구하는 것은 단지 음식물 자체의 연원을 살펴려는 데 있지는 않다. 그보다는 음식을 통해서 그 속에 담긴 사람들의 생각과 행동의 경향을 밝히려는 데 있다. 사실 음식은 역사의 큰 흐름 속에서 그다지 중요한 변혁을 이끄는 산물도 아니다. 심지어 시대가 바뀌었다고 사람들의 음식행동이 당장에 바뀌는 것도 아니다. 하지만 음식은 시대의 변화상을 가장 늦게 반영하는 ‘역사의 그릇’일 가능성은 충분히 있다. 음식의 변화상은 이른바 시대적 ‘유행 fashion’이라는 풍속의 그릇에 시대정신을 오롯이 담고 있는 경우가 많기 때문이다.

나의 이런 생각을 일찌감치 감지한 『생활 속의 이야기』(CJ 사보, 격월간) 편집자 김범수 선생이 2000년 11월에 전화를 해와 ‘그림 속의 음식, 음식 속의 역사’라는 칼럼을 연재하자는 제안을 했다. 이미 사계절출판사의 『한국생활사박물관』 「고구려 생활관」 편에서 무용총의 ‘접견도’ 그림으로 음식 이야기를 써 놓은 나로서는 그 제안을 마다할 이유가 없었다. 결국 이 칼럼은 2001년 1·2월호에서부터 시작하여 꼭 24편의 글이 모인 2004년 11·12월호에 마감이 되었다.

비록 200자 원고지 20매 내외를 넘지 못하는 분량의 한계가 나를 압박했지만, 매번 논문 한 편을 쓰는 노고가 이 작업에 들어갔다. 그렇게 짧은 글을 쓰기 위해 며칠이고 자료를 뒤지고 그림을 다시 보고 하는 일을 왜 하는지 주위에서 의문의 시선을 던지기도 했지만, 나에게 이 작업은 무척 즐거웠다. 왜냐하면 어떤 그림에서는 내가 가지고 있던 ‘학자적 學者的 상식’이 적용되어 좋았지만, 대부분의 경우 나의 무지無知가 들통

나고 그로 인해 나는 아브락사스Abraxas에게 가려고 알을 깨는 새의 희열을 느꼈기 때문이다. 그래서 원고를 마감하고 나면 반드시 그 꼭지와 관련된 책 한 권 분량의 자료가 쌓였다.

내가 음식과 역사를 찾는 데 사용한 그림은 고구려 벽화 두 종류를 제외하면 대부분 조선 후기에 그려진 것들이다. 당연히 지금까지 전해지는 풍속화와 기록화가 지닌 시대적 한계로 인해 어쩔 수 없는 일이었지만, 글을 써 가면서 자연스럽게 조선 시대의 '조선 음식'에 대해 집중하게 되었다. 그래서 원고들을 책으로 묶으면서 조선 시대의 것만을 대상으로 삼아 수정·보완을 했다. 고구려 벽화와 관련된 두 가지 글, 「손님을 맞은 고구려인은 어떻게 음식을 차렸을까」(2001년 1·2월호)와 「개고기는 고구려 사람도 즐겨 먹었다」(2002년 5·6월호)는 2004년 6월에 나온 『고구려 연구』(17집)에 「벽화를 통해서 본 고구려의 음식 풍속」이란 제목의 논문으로 이미 나온 터라 이 책에서는 뺐다. 그 대신에 『모터스라인』(현대기아자동차그룹 사보) 2004년 9월에 실었던 「흔할 때는 나그네도 대접하는 추수라」라는 글을 수정·보완하여 옮겼다.

아울러 각 그림의 제목은 내가 판단하여 붙인 것이 많다. 왜냐하면 조선 후기 그림에 붙어 있는 제목들 가운데 원래의 화제(畵題)를 따른 것도 있지만, 연구자가 임의로 붙여 어울리지 않는 것도 있기 때문이다.

이렇게 해서 이 책은 '조선 음식'과 관련된 23장의 그림을 통해서 조선 후기를 살았던 일부 사람들의 음식 풍속과 그 속에 담긴 사건을 다루게 되었다. 원래의 글은 순서를 정해놓고 쓴 것이 아니었다. 그런데 책을 내기 위해 정리를 하면서 그림의 주인공들이 서민·왕실 사람·관리

로 나뉜다는 사실을 발견했다. 그래서 책을 읽는 독자의 편의를 위해 본문을 이렇게 나누었다. 하지만 기산 김준근의 그림 석 장과 안중식의 도소주 관련 그림은 반드시 이 범주에 넣을 수 없음을 알고 별도로 나누었다. 아무래도 이들 그림에는 근대적 시선이 개입되어 있기 때문이다.

자! 이제 그림 한 장 한 장을 꼼꼼하게 살피면서 그 속에 들어 있는 음식과 역사를 읽어보자. 어떤 부분은 나의 짐작이 너무 황당하여 그림과는 어울리지 않는 주장도 있을 것이라 생각한다. 이 모든 것이 나의 학문이 높지 않은 탓이기에 독자들의 많은 질정(叱正)을 부탁드립니다. 하지만 이렇게도 볼 수 있지 않을까 하는 열린 마음으로 그림을 본다면, 단지 정보를 캐는 노동이 아니라 그림을 통해서 작가의 생각과 그 작가의 생각을 만든 시대적 경향을 넘나드는 즐거움을 맛볼 수 있지 않을까 기대해본다.

양력으로 이천사년 마지막 날

주영하

그림으로 보는 서민의 음식 풍속



길가에 앉아 슬 한잔 마시며, 사또를 생각하다

이름의 고단한 속에서도 옛편을 그리 태평성대를 꿈꾸다

어부의 점심시간, 수양검과 말쑥한 학자

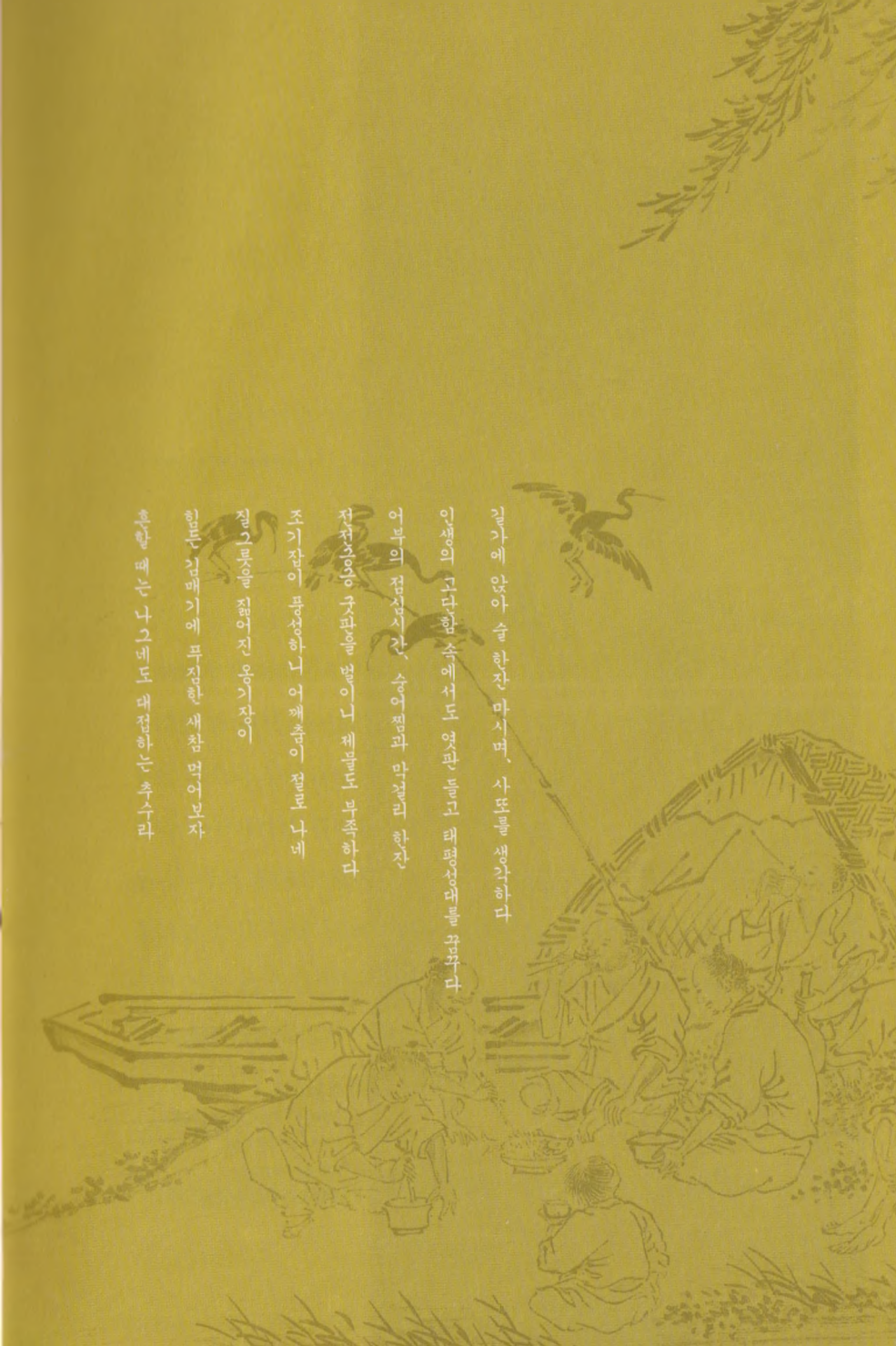
전전전 양자파를 일으키니 체를도 부족하다

조기잡이 부성하니 아 패총이 전토나네

질그릇을 집어 올리기장이

하루는 입매기에 푸짐한 새참 먹어보자

흔할 때는 나그네도 대접하는 추수라





노망노파로傍罐婆

김홍도,
 「행려풍속도병행旅風俗圖屏」,
 1795년, 지본담채,
 100.6×34.8cm,
 국립중앙박물관 소장.

길가에 앉아
술 한잔 마시며,
사또를
생각하다



김홍도 「노방노파」

양상하게 말라버린 나무들 사이에 비석이 자태를 뽐내듯이 서 있다. 그 아래로 난 길에 아이를 안은 아낙이 쓰개치마를 머리에 두르고 겹연쩍은 듯이 황소의 등에 올린 등거리에 앉아 있다. 그 뒤로 남편인 듯한 사람이 갓과 두루마기를 걸치고 붓짐 하나를 등에 메고 따른다. 그들의 왼편에는 두 명의 남녀가 길바닥에 퍼질러 앉은 채 지나가는 이들에게 눈길을 돌리고 있다. 일명 ‘트레머리’라고 불리는 엷은머리를 한 아낙은 분명 신분이 낮은 늙은 들병이(병술을 받아서 파는 떠돌이 여자)로 보인다. 그 옆에서 갓과 두루마기를 갖추어 입은 양반이 술 한잔으로 들병이와 수작을 부리다가, 갑자기 나타난 젊은 양반 부부에 놀란 듯 오른손으로 하릴없이 컷밥을 만지작거린다.

고개를 들어 이들 네 사람의 머리 위를 보자. 왼쪽에 홍살문(관아官衙·



능·묘·원 등의 앞에 세우던 붉은 색을 칠한 나무문)의 한 자락이 보이고, 그 오른쪽에는 팔작지붕을 얹은 기와집이 여러 채 보인다. 그 주위를 둘로 쌓은 성곽이 둘러치고 있는 것으로 보아, 사또가 거처하는 읍성이 틀림없다. 아래로 난 문이 바로 읍성의 남문(南門)에 해당되리라. 남

문 밖에는 양반 한 사람이 관아에서 일을 다 보고 집으로 돌아가는 듯 소 등에 거의 비워버린 짐보따리를 싣고 막 다리를 건너려 한다. 그런데 다리 건너편에는 하인을 대동한 또 다른 양반 한 사람이 남문을 향해 걸어 온다. 희미하게나마 관아로 들고나는 사람들의 모습이 바빠 보인다.

다시 비석이 서 있는 곳으로 와보자. 모두 세 개가 서 있는데, 그중 가운데 것만 새겨진 글자를 모를 뿐 나머지 두 개의 비석에는 분명하게 알아볼 수 있도록 글자가 썩어 있다. 제일 왼쪽에 서 있는 비석에는 ‘牧使 李公善政碑 목사이공선정비’라는 글자가 뚜렷하게 새겨져 있다. 오른쪽에는 ‘監察使金相公永世不忘善政碑 감찰사김상공영세불망선정비’라고 쓰인 비석이 왼쪽 것에 비해 훨씬 화려한 이수(龍頭)로 장식되었다. 따라서 그림의 위에 보이는 관아는 바로 관찰사나 목사(牧使)가 머무는 곳임을 짐작하게 한다. 이들 비석 뒤로



북집을 맨 나그네가 삿갓을 쓰고 지팡이를 든 채 남문을 향해 무거운 발걸음을 옮긴다.

【사람들의 입맛을 다스린 ‘앓은뱅이 술’】

주지하듯이 이 그림은 단원檀園 김홍도金弘道(1745~?)가 1795년 51세 때 충청도 연풍(지금의 충청북도 괴산군 연풍면 일대) 현감을 지내면서 그린 8폭의 「행려풍속도병 行旅風俗圖屏」 중 하나다. 일반적으로 행려풍속도는 선비가 세속을 유람하면서 마주치는 각종 장면을 소재로 구성한 그림을 가리킨다. 오늘날 전해지는 조선 후기의 행려풍속도로는 김홍도의 것뿐만 아니라, 김득신, 신윤복 등의 작품이 있다. 김홍도의 『단원풍속화첩 檀園風俗畫帖』이 백성들의 각양각색의 삶을 동일한 구도로 그렸다면, 「행려풍속도병」은 도학道學의 시선으로 선비가 보는 세상살이의 모습을 담았다.

그래서 이 그림의 주인공은 화제 畫題 처럼 노방路傍(길가)의 노파 老嫗(술독을 지키는 할미)이다. 싸리나무로 엮은 돛자리를 길바닥에 깔고 양반다



리를 하고 앓은 할미는 왼손에 사기그릇을 감싸고 오른손에 국자를 들었다. 국자는 이미 술독을 뜻하는 노罈에 들어가 있다. 비록 농익은 몸은 이미 세월에 묻혀 사라진 지 오래되었지만, 술독에 든 술만큼은 막 익은 달콤한 맛일 게 분명하다. 오랜 객지 생활에 몸은 비록 지쳤지만 마음만은 여전히 매울 구석이 많은 과객은, 술과 몸을 함께 길가에서 탐할 기세였는지 아랫도리가 이미 노파의 치마에 바짝 붙었다.

하지만 이미 늙어버린 노파는 이참에 술이라도 듬뿍 팔아 살림에 보태야 하는 처지인지라 과객의 기세에 전혀 놀라는 표정이 아니다.

그렇다면 노파의 독에 담긴 술은 어떤 것일까? 짐작컨대 이른바 ‘얇은 뱅이 술’^{*}이라야만 객지를 떠돌다 관아가 있는 성읍에 다다른 과객의 호주머니를 훔칠 수 있지 않겠는가!

조선 후기의 만물박사 이규경 李圭景(1788~1856)은 그의 책 『오주연문장전산고』^{*}(1850년경)에서 당시 전국에서 이름이 난 ‘청명주 淸明酒’로 평양의 감홍로주 甘紅露酒, 한산 韓山의 소국주 小麴酒, 홍천 洪川의 백주 白酒, 여산 礪山의 호산춘주 壺山春酒를 꼽았다. 이른바 ‘청명주’란 24절기의 하나인 청명 淸明 때 담그는 술이라는 뜻이다. 실학의 선두주자 격인 이익 李瀾(1681~1763)은 그의 책 『성호사설 星湖僞說』(1740년경)에서 이 술 담그는 법을 자세히 밝히고 있다.

봄철 청명 때에 찹쌀 두 말을 여러 번 깨끗이 씻어서 사흘 동안 물에 담가둔다. 또 다른 찹쌀 두 되를 물에 담가두었다가 불은 후에 먼저 건져서 가루로 만든 다음, 두 말쯤 되는 물에 타서 누그름하게 죽을 끓인다. 이 죽이 식은 후에 좋은 누룩가루 한 되와 밀가루 두 되를 술독에 넣고, 동쪽으로 뻗은 복숭아 가지를 꺾어 이것으로 술독을 휘휘 저어 사흘 동

* 『오주연문장전산고 五洲衍文長箋散稿』: 조선 후기 이규경이 저술한 백과사전식 저서. 조선과 중국을 비롯한 기타 외국의 고급사물을 1400여 항목에 걸쳐 문헌과 본인의 경험을 통해 변증했다. 이 책은 저자가 평생 베풀하지 않고 생각나고 쓰이는 대로 모아 정리한 대작으로서, 경학·사학·문학·자연과학 등 다방면에 걸쳐 관련 분야 연구에 좋은 자료이다.

안 덮어둔다. 그리고 술이 된 후에는 체로 걸러서 찌꺼기는 버리고 술만 독에 넣는데 여기에 걸물을 보태지는 않는다. 전날에 담가둔 두 말의 쌀을 건져 술밥을 만들고, 이를 식기 전에 함께 술독에 넣어 시원한 곳에 두고 뚜껑을 덮어둔다. 그러나 너무 춥거나 햇빛이 비치는 곳은 피해야 한다. 이렇게 해서 스무하룻날이 지나면 비로소 술이 익는데 맛이 매우 달고 진하다. 그런데 이 청명주는 달고 진한 맛 때문에 한번 입에 대면 멈출 줄을 모르게 하고, 일이 급한 사람도 자리를 박차고 일어나지 못하게 만드는 마법이 있었다. 그래서 이 술을 일명 ‘얹은뱅이 술’이라 불렀다.

평양은 조선 시대 서북 지역을 관할하던 평양 감사가 머물던 곳으로, 서울의 정승이 부럽지 않은 자리가 바로 평양 감사였다. 더욱이 대동강의 좋은 물로 빚는 ‘감홍로주’는 객지에서 오는 사람들의 발걸음을 멈추게 하는 일이 수없이 많았다. 감홍로주는 청명주와 제조 과정이 거의 유사하나, 다른 점은 술밥으로 찹쌀을 써서 조금 말린 후 여기에 용안육·진피·방풍·정향 등을 가루 내어 비단 주머니에 넣고 술이 거의 괴어갈 무렵에 술에 직접 닿지 않도록 술독에 넣어서 만든다는 것이다. 그래서 술의 빛이 붉고 맛이 감미(甘味)하여 이름을 ‘감홍(甘紅)’이라 불렀다.

이에 비해 조선 시대 과거 급제자를 많이 배출한 한산 이씨의 고장에서 나는 한산 ‘소국주’는 제조법이 조금은 다르다. 먼저 통밀을 한 시간 쪼물물에 불려 맷돌로 곱게 갈고 이를 누룩 틀에 담아 누룩을 만든 후에 따뜻한 온돌 아랫목에서 20여 일 동안 띄운다. 그후 꺼내어 이를 정도 밤이슬을 맞춰 누룩 냄새를 없앤다. 이렇게 빚은 누룩을 물에 풀어 효소

를 추출한 뒤 이 추출액과 묶은 맵쌀죽을 혼합하여 밑술을 만든다. 찹쌀로 고두밥을 지어 식힌 후 밑술과 섞어서 큰 독에 담는다. 여기에 엇기름가루 세 홉, 고추 열 개, 생강 열 뿌리, 말린 들국화 한 움큼을 넣고, 창호지로 입구를 막은 후 뚜껑을 덮고 100일 정도 익힌다. 100일이 지난 뒤 열어보면 끈끈하고 샛노란 술이 젓가락 끝에 들러붙는다.

전라도에서 서울로 올라오는 길목에 자리잡은 여산(지금의 익산)은 원래 ‘호산’이라 불렸다. 그래서 ‘호산춘주’는 ‘여산에서 봄에 담는 술’이라는 뜻이다. 역시 이익 선생의 청명주 제조법에 따라 술을 빚지만, 밑술을 만들고 나서 13일 후에 술밥을 넣고, 다시 13일이 지난 다음에 술밥을 넣기 때문에 ‘삼양주三釀酒’라고도 불렸다. 역시 강원도에서 한양으로 가는 길목에 있는 홍천에서는 청명주를 소줏고리에 내린 백주白酒가 유명했다. 곧 이규경이 이 대목을 기록했던 19세기 중엽의 조선에서 청명주는 그림에서와 같이 관찰사나 목사가 다스리던 읍치邑治나 서울로 향하는 길목에서 사람들의 입맛을 다스렸던 것 같다.

더욱이 들병이 노파와 수작을 부리는 과객이 앉은 자리는 이른바 관찰사나 목사의 은혜로운 선정善政을 온 고을의 백성들이 잊지 않기[不忘] 위해 스스로 돈을 내어 세운 선정비가 우뚝 서 있는 곳이다. 주지하듯이 선정비는 그곳을 다스렸던 관리가



배운 선정을 기념하기 위해 세운 비석을 가리킨다. 많은 선정비들이 원래의 뜻에 맞게 세워졌지만, 정치가 문란해지면서 고을마다 강제로 선정비를 세우는 일이 비일비재하게 일어났다. 그 대표적인 예가 동학농민혁명과 직접 관련이 있는 전라도 고부 군수 조병갑이 태인 군수를 지냈던 부친의 선정비를 군민의 금품을 강제로 모아서 세우려 했던 일이다.

사실 조선 시대 관찰사나 부사·목사, 그리고 군수·군령·현감 등은 왕의 대리자로서 행정·사법·군사에 걸쳐서 전권을 쥐고 있었다. 그래서 이들이 집거하는 읍치에는 왕을 상징하는 ‘전殿’자가 새겨진 나무패인 전패殿牌를 안치해둔 객사客舍가 자리를 잡았다. 그림에서 보이는 홍살문은 객사의 입구를 표시하는 것이다. 그러나 임금의 뜻과 달리 악정惡政을 일삼는 사또도 허다했다. 비록 구중궁궐은 아니지만, 성읍에 자리 잡은 사또와 담판이라도 벌이려면 청명주의 힘을 빌리든지, 아니면 그 힘으로 담판을 포기하지 않으면 안 되는 일도 많았다. 그러니 이 그림의 제목을 ‘영세불망악정 永世不忘惡政’이라 해도 무방하리라.

【‘상상된’ 도회지의 이미지】

오늘날 우리는 조선의 지방 제도를 군현제로 이해한다. 즉 읍치를 중심으로 하고 고을을 단위로 한 행정조직이 운영되었다. 그런데 이 읍치는 비록 행정 관아가 있는 곳이지만, 조선의 몇 개 지역을 빼고 나면 대부분은 오로지 행정 관아로만 구성되어 있었다. 그러다 보니 실제로 고을 전체의 정치경제를 운영하는 집단은 이른바 ‘반촌班村’이라 불리는 부계

혈연집단의 마을이 중심이 되었다. 그러나 이 반촌도 서민들이 주로 모여 사는 ‘민촌(民村)’과의 유기적인 관계 속에서 유지될 수 있었다.

불행하게도 조선 시대의 지방은 송도나 전주를 제외하고는 오늘날 우리가 상상하는 도회지를 구성하지 못했다. 비록 공물이 수집되어 읍치의 관아를 거치지만, 그것은 곧장 조운선에 실려 한양으로 옮겨졌다. 그러다 보니 18세기 중반 이후 본격적으로 형성되었던 장시(場市) 역시 읍치 시설물의 바깥에 들어서기도 했지만, 대부분은 그림의 노파가 앉아 있는 곳과 같은 길거리에서 날짜를 정해놓고 섰다.

결국 오늘날 우리가 알고 있는 읍면 소재지의 시가지는 일제 시대에 들어와서 비로소 생겨난 것이 대부분이다. 그러니 20세기에 태어난 사람들 중에서 읍면 소재지를 고향으로 둔 사람들이 당연히 드물다. 더욱이 오늘날 지방 도시를 본래의 고향으로 여기는 사람은 거의 없다. 그런데도 우리는 겨우 일제 시대에 형성된 읍면 소재지의 시가지를 중심으로 한 오늘날의 지방을 조선 시대까지 소급 적용하려 한다. 이것은 착각이다.

적어도 조선 시대 서민들은 사또를 만날 기회가 무척 드물었고, 언제나 아전이나 반촌의 양반들과 관계를 맺고 살았다. 그러니 읍치와 읍치를 잇는 길이나 공물이 이동하는 길목에서 이른바 ‘거리 장시’를 이루어 자신들의 애환을 달랬다. 행정 관리에만 목표를 둔 읍치는 결코 지역경제를 집중시키는 상업적 기반을 만들어내지 못했다.

이런 탓에 일제 시대 조선총독부의 지방행정 개편을 통해서 오늘날 상업 중심적인 도회지가 비로소 형성되었다. 하지만 식민지 조선에서도 지

방은 여전히 정치경제적으로 중앙으로 진출하기 위한 중간 거점에 지나지 않았다. '사람은 태어나면 서울로 보내야 하고, 말은 태어나면 제주도로 보내야 한다'는 속담은 일제 시대에도 통했던 말이고, 해방 이후부터 지금까지도 내내 통하는 말이다. 즉 조선 시대 읍치제도가 지닌 비상업적인 특성이 오늘날 여전히 지방을 서울에 예속된 빈 공간으로 만드는 먼 이유다.



대쾌도大快圖

유숙, 지본채색,
105×54cm,
서울대학교 박물관 소장.

인생의

고단함 속에서도

옛판 들고

태평성대를 꿈꾸다



유숙 「대쾌도」

날이 갈수록 세상살이가 힘든 이즈음, 꽃피는 계절의 태평세월을 노래하며 그린 조선 후기 풍속화 한 점을 보면서 어려움을 달래보자. 세로 1미터가 넘는 이 그림은 조선 후기에 책으로 묶여 유행하던 풍속도첩과는 달리 한 폭의 독자적인 화폭에 그려졌다. 특히 그림의 왼쪽 상단에는 「大快圖대쾌도」라는 제목을 붙였고, 그 왼편에 작은 글씨로 “丙午萬花方暢時節 擊壤世人於康衢煙月 병오년 온갖 꽃이 만발한 때에 격양세인이 태평성대를 꿈꾸며 그렸다”이라고 되어 있어, 그린 이의 생각을 읽을 수 있다. 그림 전체를 보면 이 문구가 얼마나 적절한지를 알아차릴 수 있다. 꽃이 만발한 때, 상하上下 노소老少를 가리지 않은 구경꾼들이 성 밖에서 벌어지는 한판 씨름과 택견 겨루기를 보며 크게 즐거워[大快]하는 모습이 예사롭지 않다.

요사이의 보기 드물지만, 1950년대까지만 해도 경기도 이북에서 음력

5월 5일 단오端午는 설날에 견줄 만한 큰 명절이었다. 시기적으로는 논에 모를 막 내고 난 뒤이며 더위와 싸워야 하는 고된 김매기가 시작되기 직전이니, 한바탕 놀이가 더욱 필요한 때이다. 특히 단오가 되면 장터 근처에서는 씨름판이 벌어졌다. 이 그림이 표현하는 만화萬花의 때는 바야흐로 단오 전후라 여겨진다.

【술과 옛의 유혹】

우선 그림의 중앙에는 갓 맞붙은 씨름꾼 두 사람과 겨루기에 몰입한 택견꾼 두 사람이 시선을 집중시킨다. 이런 탓에 구경꾼들은 당연히 두 패로 갈라진다. 그러나 결코 양반과 상민들로 구경꾼들의 자리가 갈라지는 않는다. 구경꾼들의 면모를 보면 양반에서 상민까지 계급의 상하가 다양한데도 앉은 자리는 서로 갈라지지 않고 마구 섞여 있다. 구경하기 좋아하는 조선 사람들은 일년에 몇 번 없는 이런 일을 두고 상하를 가리지 않고 즐겼음을 알아차릴 수 있다.

더욱이 그림의 아래로 시선을 옮기면 갓을 쓴 두 젊은 양반이 각각 대전별감, 곱추 하인과 맞붙어 술 한잔 마시기를 의논하고, 술 장사꾼은 벌써 막걸리를 잔에 부어 이들을 유혹한다. 그런데 곱추 하인과 함께 온 젊은 양반은 허리춤의 주머니에서 돈을 꺼내며 못내 망설이는 눈치다. 이에 곱추 하인이 저도 먹고 싶은지 꼬드기는 모습이 역력하다. 아! 이때가 비록 꽃이 만발하는 음력 5월이지만, 웬만하면 쌀독이 거의 비어 있을 보릿고개의 시절이 아닌가! 그런데 술 장사꾼은 백설같이 흰 막걸리



갯을 쓴 두 젊은 양반이 각각 대전별감, 곱추 하인과 맞붙어 술 한잔 먹기를 의논하고, 술 장사꾼은 막걸리를 잔에 부어 이들을 유혹한다.

를 네 단지나 들고 나와 씨름판으로 가는 길목에 앉아 술을 줄줄 따르며
냄새를 풍기니 그 유혹이 만만찮다.

보릿고개의 가난함이 극성을 부릴 때 보기 드문 막걸리를 마련해온
술 장사꾼은 앞에는 나무 판때기를 깔아 전塵을 펼치고, 자신은 짚으로
엮은 거적을 깔고 앉았다. 술단지 세 개는 흙을 수비하지 않은 토기이고
겨우 하나만 질그릇이다. 요즘 사람들은 유약을 바른 오지그릇이 무척
오래된 것으로 알지만 반드시 그렇지 않다. 사실 오지그릇은 많은 땀
감이 들고 높은 기술력을 필요로 했기 때문에 조선 후기 사회에서도 보
편적인 생활용품이 아니었다. 그 대신에 유약을 바르지 않은 질그릇이
많이 쓰였다. 그림에 나온 길은 회색의 술단지 역시 질그릇 계통이다.



이미 술 장사꾼이 따르는 술의 모양으로 보아 그것이 막걸리임이 짐작되고도 남는다. 또한 술단지의 입구가 넓은 것으로 보아 더욱 확실해 보인다. 알코올 도수가 높은 소주는 휘발성이 강해 술단지의 입구가 좁아야 하지만, 막걸리처럼 알코올 도수가 낮은 술은 반드시 그러지 않아도 된다. 술 장사꾼 앞에는 네 개의 사발 잔도 놓였다.

술잔 옆에는 사각 함에 노란색의 음식이 놓였다. 딱히 그림만으로는 그 정체를 분명하게 알 수 없다.



다만 상상을 해보면 담긴 그릇으로 보아 떡 아니면 과자일 것이다. 그런데 그것이 막걸리와 어울려야 한다고 생각하면 떡일 가능성이 더욱 크다. 왜냐하면 술꾼들은 술과 단맛이 상극이기에 과자를 함께 먹지 않기 때문이다. 그림의 색깔처럼 금빛이 나는 떡 중에서 가장 보편적인 것으로는 인절미를 꼽을 수 있다. 찹쌀을 물에 불렸다가 밥을 찌고 이를 떡판에 놓고 떡메로 친 후 썰어 내는 인절미는 끼니 대용으로도 안성맞춤이다. 특히 노란 콩을 볶아 만든 콩가루 고물에 묻혀서 내면 입 속에서 콩가루의 구수한 맛이 향기롭다. 이것을 한 입에 넣을 수 있도록 하나를 별도로 놓은 것은 술 한 잔과 떡 한 입이 계산 치르는 방법이기 때문이 아닐까?

다시 시선을 오른쪽 대각선으로 옮겨보자. 택견꾼 오른쪽에 서서 음식 담은 목판을 목에 걸고 다니는 젊은 장사꾼이 보인다. 목판 속에는 긴 사각형의 흰색 음식들이 가지런히 놓였다. 당연히 흰엿으로 보인다. 찹

쌀이나 멍쌀로 물엿을 만
들고 이것을 더 졸여 식
히면 고체의 강엿이 만들
어진다. 강엿을 다시 약
한 불에 가열하여 녹인



후 이것을 여러 번 잡아늘이면 흰엿이 된다. 당시에 엿은 씨름판을 구경
할 때의 긴장감을 누그러뜨려주는 단맛 내는 간식거리였을 것이다. 여기
에 엿장수의 엿타령까지 보태어지면 씨름판은 한껏 흥이 난다.

【혼란한 시절, 태평성대를 꿈꾸다】

오늘날 우리는 보통 단오라는 명절을 생각하면, 무조건 옛 사람들이 그
날에 쑥잎을 넣은 수리치떡을 먹었다고 여긴다. 그러나 이 그림을 하나
의 기록물로 여긴다면 반드시 모든 지역에서 그러지는 않았을 가능성이
크다. 비록 조선 시대의 세시풍속을 기록한 문헌이 몇 안 되어 이런 생각
을 가지게 되었지만, 만약 그 시대 사람이 살아나서 오늘날 우리를 본다
면 참으로 웃을 일이다. 씨름꾼들의 모습에서도 이런 생각이 이어진다.
그림의 씨름 방식은 지금과 같은 원씨름이 아니다. 푸른 물을 들인 무명
천을 상대방의 왼쪽 허벅지에 휘감아 오른손으로 쥔 것으로 보아, 이 그

림은 이른바 경기 지역에서 유행했던 ‘바씨름’이다. 따라서 만
약 이 그림이 실제 모습을 옮겨놓은 것이라고 가정한다
면, 그림의 오른쪽 상단에 그려진 성곽의 모양으로 보아



이것에 비해 서울대학교 박물관 소장본은 유숙이 그린 것이 분명하다. 는 것이 미술사 연구자들의 입장이다. 그래서 나는 서울대학교 박물관 소장본을 내 이야기의 대상으로 삼았다. 비록 국립중앙박물관의 것을 모 본으로 삼았기에 그림의 독창성은 떨어지지만, 이런 유의 그림이 인기를

누린 배경에 대해 한 번쯤 생각해 볼 필요가 있다. 주지하듯이 유숙은 도화서 圖書署의 화원으로 1852년에는 철종의 어진 御眞을 그리는 데에도 참여할 정도로 젊은 시절부터 솜씨가 있었다. 만약 이 그림을 그가 그린 것으로 인정한다면, 「대쇄도」는 유숙의 나이 20세 때인 '병오년 丙午年(1846)'에 그려졌다.

1846년 이전 조선에는 무척 시끄러운 정치적 혼란과 자연재해가 연거푸 일어났다. 비록 헌종이 왕으로 있었지만, 순원왕후 김씨가 수렴청정을 하면서 안동 김씨의 세도가 하늘을 찔렀다. 1841년에는 전국에 전염병이 만연했고, 가뭄 피해를 구실로 나라에서는 모내기 농법을 금지하기도 했다. 1845년에는 청천강 유역에서 대홍수가 나 민가 4000여 호가 침수되고 500여 명이 죽었다. 이렇듯 혼란한 때 유숙은 태평성대를 꿈꾸며 큰 화폭에 이 그림을 그렸다. 더욱이 도화서에 소속된 중인의 신분이라 더욱 새로운 세상이 오기를 바라며, '격양가 擊壤歌' 대신에 이 그림을 그리고는 「대쇄도」라 이름 붙인 것은 아닐까.



【조선 후기, 고구마는 없었다】

주지하듯이 격양가는 풍년이 들어 농부가 태평한 세월을 구가하는 노래이다. 그러나 19세기 조선은 결코 격양가가 울려 퍼진 시절이 아니었다. 서민들은 시도 때도 없이 보릿고개를 넘기기조차 어려웠다. 사람들은 산

에 올라가 소나무 껍질을 벗겨 먹고 배를 채웠지만, 부황이 들어 고생을 하기도 했다. 그런데 18세기에 이미 조선에 들어온 고구마는 이런 시절에 배를 채울 수 있었던 음식재료로 알려져 있다.

우리는 한때 고구마가 조엄(趙巖)(1719~1777)에 의해 처음 소개된 것으로 배웠다. 그러나 조엄보다 앞서서 고구마를 소개한 사람은 이광려(李匡呂)(1720~1783)이다. 서울에 살고 있던 이광려는 중국 명나라의 책인 『농정전서(農政全書)』를 통해서 고구마의 존재를 확인하고, 중국에 가는 사신에게 이것을 구해오도록 부탁하였으나, 그 뜻을 이루지 못했다. 결국 1763년 조선통신사로 일본에 가는 조엄에게 이것을 부탁하였다. 그러나 그것도 미덥지 않아 강계현(姜啓賢)에게는 “부산과 동래에는 고구마를 재배하는 농가가 있을 것이나, 그들은 그것이 고구마인 줄 모른다. 그러니 그곳을 뒤져서 종자를 구해다 달라”고 청을 넣었다.

이광려의 예측이 맞아떨어져 종자는 구했지만, 서울에서 재배하는 데는 실패하였다. 그런데 당시 동래부사 강필리(姜必履)(1713~?)는 이광려가 제공한 정보에 자극을 받아 동래에서 고구마를 직접 시험 재배했고, 어느 정도 성공을 거두었다. 결국 농법에 관심을 가졌던 일군의 실학자들이 고구마 재배법에 대해 그들의 책에 상세히 서술을 하였고, 전국으로 재배를 확대하자고 주장하였다. 심지어 박제가(朴齊家)(1750~1805)는 왕실에서 고구마 재배를 권장하도록 상소문을 올리기도 했다. 특히 김장순(金長淳)은 전라도 보성에서 고구마 재배에 열을 올리고 있던 선종한(宣宗漢)을 만나 서울에서 고구마를 재배하는 데 성공한다.

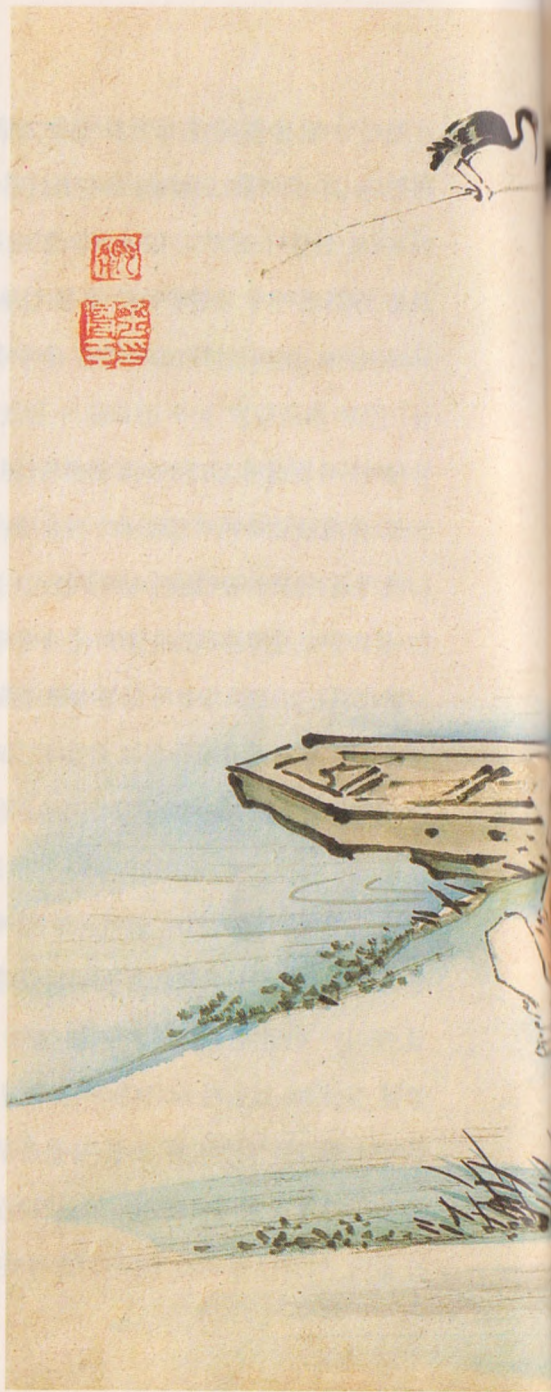
하지만 일제 시대에 들어가서야 고구마는 전국에서 재배하는 작물로 퍼진다. 그 증거를 오늘날 우리가 신민족주의 사학자로 알고 있는 손진태 孫晉泰 선생이 밝히고 있다. 즉 그는 통감부 시대부터 일제 시대에 이르는 1925년까지 조선총독부 경찰 간부와 행정 간부를 지냈던 이마무라도모(今村鞆, 1870~?)의 고회 기념 글에서 다음과 같이 적고 있다.

이마무라 선생이 1915년(大正 4)에서 8년 사이 제주도사 濟州島司(지금의 도지사)로 재임 중에 치적으로 내가 가장 경탄하는 것은 선생 자신이 순사와 면서기 등을 이끌고 농민들의 섬에 혹은 그 가정에 머물면서 원시적인 양잠법이나 고구마 재배법에 손을 뻗쳐서 숙달되도록 지도하여 크게 개량을 가져온 일이었다. 그 결과가 종래 항상 식량 부족을 당하고 있던 도민이 선생 재임 중에 20만 원의 조 수출을 보게 되었다. 그리고 추자도에서 고구마는 실로 선생에 의해서 처음으로 재배되었다.

결국 고구마는 20세기에 들어와서 일제가 진행한 근대적인 품종개량을 통해서 그 재배가 전국으로 퍼져나갔다고 해야 옳다. 이런 면에서 오늘날 우리가 한국 음식이라 여기는 것들 중에서 고구마와 비슷한 처지에 놓인 것이 더 있을지 모른다. 이것은 단오에 대한 오해만큼이나 반드시 풀어야 할 일이다. 비록 조선 농촌을 자신들의 생산기지로 재편하려는 일제의 의도가 여기에도 개입되었지만, 그렇다고 그 사실마저 부정할 수는 없다. 이것이 우리가 풀어야 할 과제다.

강상회음江上會飲

김득신, 지본담채, 22.4×27cm,
간송미술관 소장.





어부의
점심시간,
승어썰과
막걸리 한잔



김득신 「강상회음」

강가 버드나무 그늘에 배를 묶어놓고 사람들이 둘러앉았다. 자리 한복판에는 접시가 놓였고, 방금 낚아 올렸을 범한 생선 한 마리가 통째로 드러누워 있다. 생선을 두고 한 사람은 젓가락질을 하려고 나선다. 다른 한 사람은 이미 젓가락에 낚인 살 한 점을 입에 넣고 있다. 이 두 사람의 양 옆에는 역시 젓가락을 움켜쥔 두 사람이 사기로 만든 밥그릇으로 손을 가져간다. 등을 보이고 앉은 아이는 어른들이 생선을 먹는 모습을 지켜보며 왼손에 작은 사기그릇을 받쳐 들고 있다. 둘러앉은 네 사람의 뒤편에도 어른 두 명이 자리를 잡았다. 배 쪽에 앉은 사람은 왼손으로 술병을 쥔 채 오른손으로 술 한잔의 감미로운 맛을 들이키고 있다. 또 다른 한 사람은 이미 배를 채웠는지 무릎을 세우고 앉아서 이들의 모습을 묵묵히 지켜본다. 수양버들 뒤에는 아이 하나가 어른 속에 앉은 다른 아이를 부

르고 있다.

이 그림은 조선 후기 정조 임금 때 주로 활동했던 김득신 金得臣(1754~1822)이 그린 것이다. 조선 후기 풍속화에 조금이라도 관심이 있는 사람이면 김득신이 김홍도, 신윤복과 함께 조선의 3대 풍속화가라는 사실쯤은 잘 알리라. 그런데 단원 김홍도의 풍속화가 기록화에 비견될 정도로 짜여진 구도 속에 그려졌다면, 김득신의 풍속화는 매우 자연스러운 해학이 배어 있다. 또한 신윤복이 양반들의 모습을 비판적인 안목으로 그림에 담았다면, 김득신은 서민들의 삶을 많이 그렸다. 이런 면에서 김득신의 그림은 조선 후기 서민들의 일상생활을 엿볼 수 있는 장점을 지녔다.

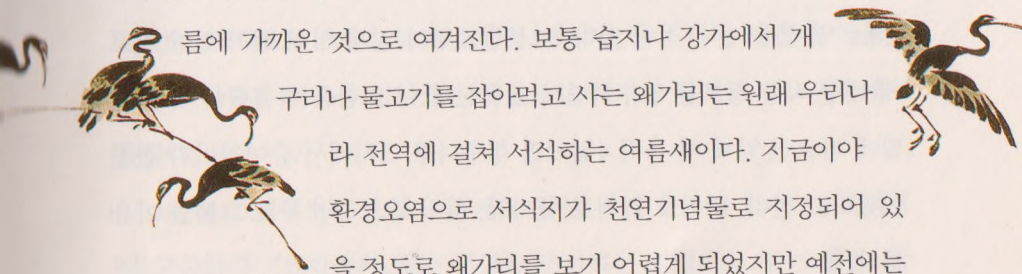
우선 그림에서 왜가리가 노니는 모습이 그려진 것으로 보아 때는 여

름에 가까운 것으로 여겨진다. 보통 습지나 강가에서 개
구리나 물고기를 잡아먹고 사는 왜가리는 원래 우리나라
전역에 걸쳐 서식하는 여름새이다. 지금이야
환경오염으로 서식지가 천연기념물로 지정되어 있
을 정도로 왜가리를 보기 어렵게 되었지만 예전에는

그렇지 않았다. 사람들의 옷매무새를 보면 초여름쯤이 아닐까 추측해본다. 그러나 때를 알아차릴 수 있는 가장 결정적인 단서는 그림의 중심에 놓인 생선이다.

【‘배어난 생선’ 승어】

사실 이 그림만으로 어떤 생선인지를 확인하기는 어렵다. 다만 대강의





생김새로 미루어 짐작해보면, 숭어일 가능성이 크다. 원래 숭어는 바닷물고기이다. 백과사전에서 숭어의 모양을 설명해놓은 대목을 보자. 숭어는 머리 위가 편평하고 위턱이 아래턱보다 조금 짧다. 비늘은 약간 크고 둥글다. 몸빛은 등 쪽이 회청색이고, 배 쪽이 은백색이다. 몸 길이는 큰 것이 80센티미터 정도이다. 이렇게 따지고 보면 그 설명이 마치 그림 속의 생선을 묘사해놓은 듯하다. 위의 설명대로라면 그림 속의 생선은 숭어임에 틀림없다. 숭어는 음력 4월쯤이 되면 산란을 하기 위해 바다와 강이 만나는 지점에 많이 등장하고 간혹 강물을 거슬러 올라가기도 한다.

나는 2001년에 지금의 고양시 행주외동에 사는, 여든이 넘은 노어부 老漁夫 몇 분을 만난 적이 있다. 그분들로부터 일제 시대 때의 한강 어로에 대한 각종 정보를 입수하면서 김득신의 이 그림을 떠올렸다. 그분들 말에 따르면 일제 때 음력 4월이면 행주나루 근처에서 숭어잡이가 한창이었다고 한다. 낚시로 잡기도 했지만, 많이 잡으려면 주로 그물을 이용했다.

그러나 당시의 그물이란 지금과 같은 것이 아니었다. 명주실로 짠 그물은 조악하기 그지없었다. 이것을 물고기가 지나가는 길목에 발처럼 쳐 두는데, 이때 그물이 물에 뜨게 하기 위해서 오동나무를 태워 말린 것을 부이로 사용했다. 오동나무 부이는 약 180센티미터 간격으로 매달고 그 사이에 굴참나무 껍질로 만든 뚝을 달았다. 그물의 하단에는 납덩이가 아닌 흙으로 툇을 만들어 매달았다. 툇은 점토로 밤알처럼 모양을 낸 후

젓가락으로 양쪽에 흠을 내서 아궁이에 장작불을 지핀 후 구워 만들었다. 솜씨가 좋은 사람은 마치 송편처럼 모양을 내어 빚었다.

이것을 그물의 하단에 매달면 송어 그물이 완성된다. 보통 송어를 잡는 데는 그물의 망 너비가 4.5센티미터쯤 되었다. 그러나 김득신의 그림에는 그물이 보이지 않는다.

김득신과 비슷한 때 살았던 『규합총서 閩閩叢書』(1809)의 저자 빙허각 이씨는 그의 책에서 어품류 魚品類를 소개하면서, 잉어·준치·붕어·조기·복어 다음으로 송어를 소개하고 있다. 그만큼 송어도 즐겨 먹는 생선이었음을 짐작할 수 있다. 사실 송어는 한자로 수어 秀魚라고도 불린다. 맛이 뛰어나기도 하지만 진흙을 먹고 자라 비위脾胃에 특히 좋다. 이로 인해 약재로도 으뜸으로 쓰였기에 ‘빼어난 생선’이라 하였다. 아울러 송어는 이승과 저승을 넘나드는 생선으로 여겨져 경기도 지노귀궁에도 올랐다.

그런데 그림에서는 송어가 통째로 접시 위에 올려져 있어 그 조리법이 궁금하다. 『규합총서』에는 생선을 조리하는 방법으로 고는 방법, 굽는 방법, 완자탕으로 만드는 방법 등이 소개되어 있다. 그런데 이렇게 통째로 모양을 유지시키면서 접시에 올리려면 굽든지, 찌는 방법밖에 없다. 보통 생선을 구우려면 긴 꼬챙이를 생선의 입부터 꼬리까지 빗겨 질러서 화롯가에 얹고 간접적으로 불을 쪼개 하는 방법이 있다. 그러나 그림에서 생선의 입이 원래 상태에서 크게 벗어나지 않은 것으로 보아 굽지는 않은 듯하다.

당시에는 굽기보다는 찌기가 더욱 일반적이었다. 먼저 숭어의 비늘을 벗겨내고 내장을 제거한 후 흐르는 물에 깨끗하게 씻는다. 여기에 소금으로 간을 하여 하루쯤 채반에 받쳐 그늘진 곳에서 말린다. 이것을 솥 위에 올린 시루 속에 넣고 약한 불로 찌면 식어도 그 맛이 일품이다. 보통 제사에 올리는 생선은 이와 같이 찌는 조리법을 이용했다. 김득신이 살았던 시절에는 유교식 제사가 계층에 관계없이 집집마다 퍼졌던 때이다. 이런 사회적인 분위기 때문에 생선을 찌는 조리법은 상당히 널리 퍼져 있었다.

이 그림 속의 숭어 역시 소금으로 간을 하여 찐 후 밥반찬으로 먹고 있는 것이다. 오늘날 한국인은 성인 한 사람이 한 끼에 겨우 밥 100그램 정도 먹지만, 먹을거리가 부족했던 시절에는 밥은 없어서 못 먹는 귀한 것이었다. 그래서 19세기 말에 조선을 방문했던 유럽 선교사들은 동양의 대식가로 조선 사람들을 지목했다. “어머니는 무릎 위에 어린아이를 올려놓고 밥이나 그 밖의 음식을 마구 먹이고, 배가 넉넉히 팽팽한가 보기 위하여 때때로 손가락 자루로 배를 두드려보았다”^{*}고 했을 정도이다. 반찬이 부족했던 시절 밥만으로도 배를 불러야 했던 이야기로 넘기기에 너무나 자극적이지만, 우리는 역사적으로 밥을 많이 먹기 위해 갖은 노력을 다해왔던 것이다.

하지만 이 그림은 18세기 말의 배경이다. 정조의 사망과 함께 안동 김

* 샤를 달레(安應烈·崔興祐 譯註), 『한국천주교회사』, 한국교회사연구소, 1980.



송어찜을 밥반찬으로, 막걸리 한 잔을 반주로 삼은 강가의 식사가 여유롭게 보인다.
그래서 역사가들은 영·정조 때를 조선의 마지막 르네상스라 했다.

씨의 세도정치가 시작되고 연속적으로 일어나는 기근과 흉년으로 인한
피폐가 19세기 말 조선의 민중을 괴롭혔다. 그러나 영조와 정조 때의 사
정은 그렇게까지 심각하지 않았다. 그래서 그런지 집에서 마련해온 송어
찜을 밥반찬으로, 막걸리 한 잔을 반주로 한 강가의 식사는 달랑 젓가락
만 들고 하는 식사지만 여유롭게 보인다. 그래서 역사가들은 이때를 조
선의 마지막 르네상스라 했다.

【‘살아 있는 생선이 맛있다’는 관념의 형성】

그런데 먹을거리가 얼마나 많고 적은지를 따지지 않고, 조선의 남자들은

낚시하기를 즐겼던 모양이다. 샤를 달레는 조선에서 볼 수 있는 이상한 광경으로 하천만 있으면 낚시하는 남자들이 많다고 했다. 그러면서 그들은 생선을 작은 것은 비늘과 내장을 정리하지 않고 통째로 먹는다고 적었다. 비록 일부는 고추장을 들고 와서 거기에 찍어 먹지만, 대부분의 사람들은 입에 통째로 넣고 그 맛을 즐긴다고 했다.

달레가 이에 대해 별도로 언급하지는 않았지만, 서양인의 눈에 비친 이러한 장면은 조선인을 ‘야만인’으로 간주하도록 만든다. 후에 알려진 일이지만, 생으로 민물고기를 먹고 간디스토마에 걸려서 죽은 사람이 하천이 돌고 도는 고을에서는 무척 많았을 것이다. 하지만 디스토마라는 근대적 질병의 실체를 알게 된 것은 일제 시대에 들어오고 나서다. 결국 디스토마에 걸리지 않도록 하기 위해 행정적으로 낚시 금지법이 내려지기도 했다.

그렇게 애썼어도 적어도 1970년대까지는 민물생선을 생으로 먹고 간 디스토마에 걸린 사람이 많았다. 그럼에도 불구하고 오늘날 한국인들은 생선 하면 살아 있는 것을 최고로 친다. 그래서 한국식 횡집들은 살아 있는 생선으로 회를 치면서도 머리와 꼬리가 움직이도록 하는 엽기적인 실력을 발휘하지 않으면 먹고 살 수가 없다.

아마도 조선 시대 향교 제사에서 생으로 된 제물을 많이 쓴 데서 유래했을지 모르는 이러한 관습은 일제 시대 ‘사시미’가 소개되면서 더욱 굳어졌을 가능성이 많다. 그런데 ‘사시미’의 원조인 일본에서는 실제로 곧장 잡은 생선을 그 자리에서 먹지는 않는다. 생선이 지닌 진짜 참맛을 알

기 위해서 일정 시간 숙성시킨다. 그래야 생선의 살맛이 그대로 살아남는다고 믿는다. 하지만 오늘날 한국인은 여전히 '생소'를 지향한다. 그러나 조선 시대 사람들은 몇몇 경우를 빼고 나면 생선을 생으로 먹었다는 기록을 남기지 않았다. 이것이 음식사를 공부하면서 부닥치는 어려움이다.





무녀신무 巫女神舞

신윤복, 지본담채, 28.2×35.2cm
간송미술관 소장.

전전공공
 굿판을 벌이니
 제물도
 부족하다



신윤복 「무녀신무」

저고리와 치마 위에 홍철릭* 을 걸친 여자 무당이 트레머리 위에 갓을 올려놓고 왼손에 부채를 든 채 춤을 추고 있다. 무당 앞에는 굿을 청한 집에서 나온 사람인 듯 부녀 네 명이 앉아 무엇인가를 기원한다. 무당의 춤에 반주를 넣기 위해 장구잡이와 피리꾼이 두루마기를 허리춤에 모은 채 악기를 다룬다. 돌을 쌓아올린 담 너머에는 맨상투의 청년이 별난 구경거리라도 생긴 듯이 굿판을 바라보고 있다.

그림으로 보아 굿판이 벌어지는 장소는 마을의 맨 꼭대기에 자리잡은 ‘ㄱ’자형 초가다. 안동 김씨 세도정치 속에서 왕실의 규제를 피해 온갖 부조리를 저질렀던 양반들의 행태를 비판한 화가 혜원 惠園 신윤복 申潤福

* 홍철릭 紅天翼: 조선 시대 무선이 입던 공복 公服의 옷웃. 저고리와 치마가 붙은 형태로 길이가 길고 허리에는 주름을 잡았다. 당상관은 남색을, 당하관은 홍색을 입었는데 이를 홍철릭이라 한다

(1758~?)은 이 그림에서도 유감없이 그 정신을 드러냈다. 가능한 한 외부 사람들이 보기를 꺼려했기에 굿의 규모도 요즘 보는 것과는 다르게 간소하다. 굿에 참여한 사람은 오직 일곱 사람에 지나지 않는다. 제물 역시 너무나 간단하여 무당 뒤 대청마루에는 개다리소반 위에 차린 제물상 하나와 광주리만 보인다. 또 트레머리를 하고 흰 치마저고리를 입은 부인 앞에 놓인 소반 위에 쌀이 놓였지만, 이것 역시 간소하기는 마찬가지다.



【성리학에 의해 억압받은 조선 굿】

사실 무당이 주관하는 굿은 우리나라 역사에서 즐기차게 유지되어온 종교의 현장이다. 그러나 조선 시대에 들어오면서 세상을 장악한 성리학자들의 눈에는 굿이 사람들의 마음을 사사로이 어지럽히는 음사(陰邪)로 보였다. 그래서 서울 도성 안에서 굿이 벌어지면 무당들을 도성 밖으로 쫓아내기 일쑤였다. 하지만 불교마저 배척의 대상으로 삼았던 조선 시대 사람들은 인간의 힘으로 이루기 어려운 기원(祈願)과 죽음의 문제에 봉착하면 승려나 무당을 찾지 않을 수 없었다. 이로 인해 굿이 서울 곳곳의 여염집에서 암암리에 행해지다가, 너무 심해지면 왕실의 철퇴를 맞는 악순환을 거듭했다. 특히 성리학자들은 무당이 굿으로 귀신을 불러 이야기를 나누고 제물을 극도로 사치스럽게 차리는 것을 못마땅하게 여겼다. 실제로 굿에서 마련되는 제물은 이것을 청한 사람의 경제적 수준에 따라 다르지만, 궁중의 잔치에 비견될 정도로 화려하기도 했다. 최근의 사례

지만 조선 시대 왕실의 굿을 담당했던 서울 새남굿*의 경우, 오늘날 우리의 시각에서 보아도 너무나 많은 음식이 올라 놀랍다.

조선 시대 궁중에서는 돌아가신 분을 저승으로 보내기 위해 상례가 끝난 후 나라에서 가장 큰 무당을 불러 새남굿을 열곤 했다. 본격적인 망자를 보내기 위한 굿을 하기에 앞서 무당은 ‘안당사경맞이굿’을 한다. 이 굿에서는 불사상·조상상·대안주상·성주상·산상본향상·뒷전상 등 일곱 개의 상이 가득 차려진다. 그후 행해지는 새남굿에서는 망자를 위한 대상과 상식상, 지장보살을 위한 연지당상, 사자를 위한 안사재상과 문사재상, 그리고 바리공주**를 위한 말미상 등 여섯 개의 상이 마련된다. 이러다 보니 본격적인 새남굿의 경우 그 상만 해도 열세 개에 이른다. 음식의 가짓수로 따지면 100여 그릇이 넘는다. 그야말로 그림의 제물과는 비교가 되지 않는다.

그중 몇몇 상차림을 구체적으로 살펴보자. 가령 안당사경맞이굿에는 집안을 지켜주는 주인인 성주신령에게 바치는 성주상이 차려진다. 성주신령은 남자 조상 중에서 종손을 상징하며, 다른 말로 ‘대감신령’이라 부르기도 한다. 성주상에는 맨 뒷줄에 붉은 팔시루떡을 길게 놓고, 그 위에 술잔 두 개를 올린다. 절편으로 만든 대감떡은 팔시루떡 앞줄에 놓는다. 그 위에는 우족牛足이 오른다. 그리고 맨 앞에는 성주시루를 놓는다. 성주시루에는 찔을 가득 채우고, 북어 세 마리를 쫓는다. 여기서 찔은 성

* 서울 새남굿: 상류층이나 부유층을 위해 베풀어지던 망자 천도굿이다.

** 바리공주: 지노귀새남굿에서 무당이 색동옷을 입고 모시는 젊은 여신. 바리데기라고도 한다.

주신령을 상징하며, 북어는 성주신령에게 바치는 제물이다. 또 시루 양 쪽 밖에도 북어 두 마리를 천으로 묶어 꽂는다. 하나는 떡시루 안쪽으로 꽂고 시루 안에는 막걸리를 한 대접 놓는다.

또 새남굿의 대상은 망자亡者를 위한 상이다. 우선 대상 뒤에는 소설문이 설치되고, 뉘종이가 두 개 놓인다. 대상의 왼쪽에는 망자인 남녀 부부를 상징하는 의미에서 편시루떡 여러 개를 꺾어서 차린다. 대체로 편시루떡에는 계피편·쑥편·꿀편 등이 아래에 놓이고, 그 위에 쑥색·치자색·흰색의 일명 ‘견달떡’이 꺾인다. 또 그 위에 놓이는 웃기떡으로는 삼색으로 만든 송편 모양의 지진떡인 주악이 마련된다. 편시루떡에는 상화가 각각 한 송이씩 꽂힌다. 편시루떡 옆에는 인절미가 놓인다. 그 앞줄에는 사과·배·감을 진설하고, 또 그 앞줄에는 약과·옥춘·산자·팔보·다식·질빵·꽃감을 놓는다. 맨 앞줄에는 대추·호두·잣·은행을 놓는다.

이와 같이 굿상에 차려지는 제물은 각각의 신령이 지닌 신격의 높낮이와 성격에 맞추어 마련된다. 가령 불교와 관련이 있는 제석신령에게 바치는 상에는 고기로 만든 음식이나 돼지기름으로 지진 음식을 올리면 안 된다. 신령을 기쁘게 해드릴 목적으로 열리는 굿에서 잘못 차려진 제물은 오히려 신령의 노여움을 산다. 또한 사람의 식성을 지닌 망자에게 올리는 상식상에는 밥과 함께 김치가 놓이기도 하지만, 일반적인 신령에게는 밥 대신에 떡이 오른다. 특히 신령의 성격에 따라 각각 다른 종류의 떡이 차려진다. 조상제사에서는 밥이 으뜸에 드는 제물이라면, 굿에서는 떡이 그 자리를 대신한다. 즉 밥은 산 자와 가까운 조상을 위해 차려

지고, 이미 신령의 경지에 오른 조상에게는 떡을 바친다. 이와 같은 차이는 한국인이 역사적으로 떡과 밥을 어떻게 인식해왔는가를 알 수 있는 중요한 단서가 된다.

하지만 그림에서 보는 굿은 우리나라에서 가장 큰 굿의 하나인 새남굿과 비교할 처지가 못 된다. 단지 굿을 청한 측의 주동자는 쌀을 바쳐놓고 두 손을 비비면서 신에게 소원을 이루게 해달라고 빌 뿐이다. 사실 많은 음식을 차릴 조건이 되지 않을 경우 가장 상징적인 제물이 바로 쌀이다. 우리나라에서 쌀은 조상을 의미하기도 하고, 사람의 생명을 상징하기도 한다. 더욱이 쌀은 굿에 올려지는 가장 중요한 제물인 떡을 만드는 재료이기도 하다. 이런 의미에서 남의 눈을 피해 산중의 굿당에서 열린 굿에 쌀이라도 가지고 왔으니 그나마 다행이다.

악사 역시 제물만큼 간소하다. 보통 굿에는 삼현육각*이 총동원되는 것이 보통이다. 그러나 그림에는 장구와 피리만이 마련되었다. 요란한 음악보다는 간단한 장단과 사설을 푸는 데 이 두 악기면 필요조건을 갖추었다고 본 듯하다. 하지만 무당은 복장과 무구를 제대로 갖추었다. 그림에서는 보이지 않지만 무당의 오른손에는 방울이 쥐여져 있을 것이다. 흥철력을 입은 무당은 대감신령이 몸에 실렸음을 표시한다. 무당은 자신이 아닌 대감신령으로 변하여 굿을 청한 사람에게 무언가를 일러주고 있다. 이에 맨 앞줄의 부인이 두 손을



비비며 청을 올린다.

곳은 무당이 각종 신령을 맞이하여 놓고 보내는 과정이 여러 차례로 나누어 이어진다. 보통 이를 두고 ‘거리’**라고 하는데, 가령 감응청배, 제석거리, 별성거리, 대거리, 호구거리, 조상거리, 만신말명, 신장거리, 창부거리, 성조거리, 구릉, 뒷전과 같은 열두 거리가 있다. 하지만 해원의 이 그림이 과연 무슨 거리에 속할까에 대해서는 단정을 내리기 어렵다. 다만 제물의 차림이나 곳의 크기로 보아 매년 음력 10월에 집안마다 행하는 성주굿이 아닌가 여겨본다.

【해원이 굿을 빼박하게 본 까닭】

1970년대 초반까지도 한옥의 대청마루 한구석에 쌀을 담아둔 성주단지가 있는 집이 많았다. 성주단지를 별도로 두지 않는 경우에는 쌀을 한지나 무명천에 담아 대청마루의 기둥과 천장이 잇닿는 곳에 매달아두기도 했다. 매년 가을에 햅쌀을 수확하면 성주신령에게 보고하기 위해 고사를 지내고 그 속에 담긴 쌀을 바꾸었다. 보통 간단하게 고사를 지낼 때는 묵은 쌀로 시루떡을 안치고 북어와 막걸리를 그 앞에 두고 집안의 부부가 절을 하는 것으로 끝을 맺었다. 그러나 집안에 우환이 들었을 경우, 특별

* 삼현육각 三絃六角: 한국 악기편성법의 한 가지이며 향피리 둘, 대금, 해금, 장구, 북의 여섯 가지 악기로 편성된다. 주로 무용 음악에 쓰이지만, 행악行樂이나 가면극에도 쓰인다.

** 거리: 연극의 ‘장場’ 또는 ‘경景’에 해당하는 우리말로, 탈춤이나 꼭두각시놀음 등의 ‘마당’과 비슷하다. 경우에 따라서 ‘거리’에 해당하는 말로 ‘굿’이라는 말을 그대로 쓰기도 한다. 거리는 연극의 장과 달리 연속성이 적고 독립성이 강하여 중간의 어떤 거리를 빼버려도 굿의 진행에 지장을 받지 않는다.

히 무당을 초빙하여 성주굿을 행하기도 했다. 하지만 당시는 여염집에서 굿하는 것을 엄격하게 금했을 때라 집안에서 성주굿을 하기는 힘이 들었다. 결국 마을의 제일 높은 곳에 자리잡은 비밀스러운 굿당에서 이 일을 치를 수밖에 없지 않았을까?

요즘에도 알게 모르게 굿은 여러 곳에서 행해진다. IMF 구제금융 시절에는 부도가 날 처지에 놓인 기업가가 큰 굿을 하여 위기를 넘겼다는 실제 이야기도 전해진다. 기독교의 유일신^{唯一神} 주장과 근대과학의 합리성은 지난 100여 년 동안 한국의 굿을 ‘미신’으로 몰아세워왔다. 하지만 세상살이가 어려울수록 사람들은 더욱더 초자연적인 존재의 힘에 기댄다. 특히 조상을 닮은 신령들을 모시는 무당의 굿은 더욱 강력하게 사람들의 마음을 끌어당긴다. 이런 이유로 한반도에 정주하여 살아온 2000년이 넘는 세월 동안 굿은 끊이지 않고 계속 이어졌다. 그래서 비록 남의 눈이 두려워 몰래 하는 굿이지만, 가장 기본적인 제물인 쌀을 마련했다. 왜냐하면 쌀은 밥이면서 동시에 집안의 어른을 상징하기 때문이다.

그럼에도 불구하고 혜원이 굿을 빼박하게 본 이유는 무엇일까? 굿 자체에 대해 비판적인 시각을 가졌다고보다는 굿을 금한 지배층 인사가 스스로 그것을 어기는 모습이 꼴보기 싫어서는 아닐까? 잔뜩 인상을 쓰고 굿을 넘겨다 보는 맨상투의 청년을 바라보며 겹언쩍어하는 부인의 얼굴에서 일종의 염치지심^{廉恥之心}이 엿보인다. 하지만 이 염치지심은 드러내 놓고 굿을 해서 부끄러운 것이지, 굿 자체에 의심을 품고 몸쓸 짓이라는 생각에서 나온 것은 아니다.



맹상투의 청년이 잔뜩 인상을 쓰고 굽을 지켜보자, 오른쪽의 부인이 겸연쩍게 쳐다보고 있다.
신윤복이 양반 부인의 굽을 어떻게 생각했는지를 짐작하게 한다.

그런데 요사이 우리는 겉으로는 굽을 두고 종교가 아니라고 하면서 온갖 민간신앙을 동원하여 재복을 바란다. 심지어 오락성 일간지는 물론이고, 주요 일간지마다 '오늘의 운세'가 연재된다. 궁합 보기, 토정비결과 같은 일년 연수年數 보기, 풍수지리 등과 같은 속신이 그 전에 비해 더욱 유행을 한다. 자식을 위한 기복행위뿐만 아니라, 사업과 정치적 성공을 예측할 때도 무당이나 점쟁이를 통해서 점복占卜 행위를 하는 경우가 많다. 이러한 현상을 두고 점복 종사자들은 "점을 통해 자신의 운명을 바꿀 수는 없지만 최소한 닥칠 불행에 대해서 미리 대비하고 준비한다는 점에서는 바람직하다"는 주장을 펼치기도 한다.

왜 점복 행위가 사회 저변에서 공공연히 행해짐에도 불구하고 이 속에서 종교적 갈등이 현저한 사회현상으로 드러나지 않는가? 이것은 종

교적 가치관을 ‘문화’라는 이름으로 포장하고 있기 때문이 아닐까? 특히 각종 민간신앙을 이른바 ‘전통문화’로 이해하거나 재미와 오락으로 이해했기 때문은 아닐까? 아니면 급격한 사회적 변동과 혼란 속에서 미래에 대한 불안함과 불확실성이 점복을 종교와 달리 일종의 카운슬러로 이해하도록 사회적 통념이 자리잡았기 때문은 아닐까?

사실 조선 시대 성리학자들은 공식적으로는 무당의 곳을 배척했지만, 실제로는 개인적이거나 비공식적인 차원에서 구복양재(求福禳災)를 위한 종교행위로 여기기도 했다. 가령 조선 중기 성리학자 이문건(李文健, 1494~1547)이 남긴 『묵재일기(默齋日記)』에는 자식 출산을 앞두고 점쟁이를 만나는 이야기와 점을 보는 과정이 잘 묘사되어 있다.

1551년 1월 4일. 점쟁이 김자수가 와서 만나다. 점을 치기 위해 나가서 만났는데, 눈발이 어지럽게 날려 눈을 뜰 수가 없었다. 김자수에게 언제쯤 출산하겠느냐고 물으니, 글자를 불러보라고 하였다. 이에 ‘수手’자와 ‘풍風’자 등을 부르자, 점을 쳐서 풍뢰익(風雷益)괘를 얻었다. 이에 판단하여 이르기를, ‘여아를 얻을 듯합니다. 만약에 사내를 낳으면 어머니와 잘 맞지 않을 것이니 반드시 목木자 들어간 성씨를 쓰는 여자 종에게 맡겨서 양육해야 합니다’라고 하였다. ‘낳는 시간은 자시·묘시·유시일 것입니다’라고 하였다.

즉 성리학은 미래의 불확실성을 해결해주지 못했고, 그것은 은밀하고 개인적인 차원에서 민간신앙을 통해 해결되었을 가능성이 많다.



조선 시대 성리학자들은
공식적으로는 무당의 굿을 배척했지만,
실제로는 구복양재를 위한
종교 행위로 여겼다.

주지하듯이 성리학은 종교성보다는 철학적 성격이 더 강하다. 그러나 조선 중기 이후 성리학은 생활 속에서 실천해야 하는 덕목이며 생활을 규제하는 규칙으로 작용한다. 심지어 종교처럼 믿음의 체계를 갖추려는 노력도 있었다. 그러나 성리학이 지닌 철학적 세계관은 미래에 대한 예언과 구복양재, 그리고 죽음에 대한 심리적인 해소 방법을 제공하지는 못했다. 그러하니 성리학은 종교적이지 않았다. 그래서 조선 시대 성리학자들 중 대부분은 표리부동(表裏不同)하게도 성리학을 ‘표表’, 민간신앙을 ‘이裏’로 ‘부동(不同)’하게 이용했다. 이것이 오늘날 한국인의 종교적 가치관에서 민간신앙이 은밀하고 비공식적인 차원에서 널리 신앙되도록 만든 역사적 원인(遠因)이 아닐까?



조기잡이

김홍도, 『단원풍속화첩』, 지본담채, 27×22.7cm, 국립중앙박물관 소장.

조기잡이
풍성하니
어깨춤이
절로 나네



김홍도 「조기잡이」

나무로 만든 어살 위에 앉아 있던 갈매기떼 한 무리가 무언가에 놀라 하늘 위로 날아오른다. 바닥을 평평하게 만든 납작한 어선 두 척이 새들의 움직임에도 아랑곳하지 않고 고기 잡는 일에 분주하다. 어살 속에 들어간 두 사람은 도대체 어디에 발을 디디고 있는지 몰라도 생선 담은 광주리를 건너편에 있는 동료에게 넘긴다. 구레나룻을 한 사나이에게서 광주리를 건네받는 어부의 얼굴이 미소로 가득하다. 그 바쁜 와중에도 담뱃대를 입에 문 한 어부는 담배 맛 삼매경에 빠진 듯이 배 바닥에 쪼그리고 앉았다. 질그릇에 유약을 바르지 않고 참나무 연기만을 쬐어 만든 미끈한 ‘푸레독’ 두 개가 담뱃대를 문 사내 뒤에 놓여 있다. 배 콩무니의 젊은 사내는 양손으로 노를 짊 쥐고 배가 움직이지 못하도록 용쓰고 있다.

그런데 그 아래로 다시 납작한 배에는 아궁이에 숯이 두 개나 걸렸다.

법을 많이 썼다. 조선 왕실에서는 어살을 설치하는 일을 관청에서 주관하도록 했고, 이것을 바닷가에 사는 어민들에게 넘겨서 어물을 낚도록 했다. 관청에서 그 설치에 관여했으므로 서해안의 어살은 잡히는 어획량에 따라 등급을 나누어 세금을 매겼다. 그래서 어살마다 어획량에 대한 대장臺帳을 만들어 이것을 호조戶曹·도道·고을에 비치시켜놓고, 어민들로부터 ‘어전세 漁箭稅’를 거두었다.

이 그림은 이런 정황을 그린 것이 아닐까? 어살은 대체로 밀물과 썰물의 차이가 심한 곳에 설치한다. 주지하듯이 서해안은 이런 자연조건을 잘 갖춘 곳이다. 그림



에서 보듯 생선이 들어올 수 있는 길을 지그재그 형태로 만든 후 맨 마지막에 사각형의 어장을 만든다. 주로 대나무나 옻나무로 어살을 엮는다. 물이 막 썰물로 빠질 때 어살을 설치한 곳에 나가면, 미처 빠져나가지 못한 물고기들이 어살에 걸려 있다. 어부는 어살에 걸린 생선을 광주리에 담기만 하면 된다. 어살 안에서 작업을 하는 어부는 말뚝으로 박은 큰 나

무 위에 올라서 있는 듯하다. 비록 자연의 힘을 빌려서 물고기를



잡는 방식이라 원시적이라고 할 수도 있겠지만, 더 자라야 할 치어稚魚 보다는 거의 성장한 생선이 어살에 걸리니 그 이치도 자연친화적이라 하겠다.

이런 형태의 어살만 있는 것은 아니다. 최근에 유명해진 경상남도 사천시와 남해군 사이에 설치되어 있는 죽방렴 竹防簾 역시 어살의 한 종류

벌써 무엇인가를 안치고 있는지 꿈무늬에 얹은 어린 아이가 불을 지핀다. 푸레독에 두 팔을 기대
댄 사내는 술에서 나는 구수한 냄새에 음식이



다 되기를 기다리는 눈치다. 그런 사정을 아는지 모르는지 배 앞
의 어부는 생선 두 마리를 왼손에 들고서 신명이 나서 어깨춤을 추듯이
서 있다. 그림의 맨 아래에도 배가 한 척 떠 있다. 이미 작업을 마치고 육
지로 돌아가는 배인 듯하다. 바람을 안 타게 '투석관'이라 불리는 집을
지었다. 보통 빨기 풀로 지붕을 엮는데, 비를 맞아도 썩지 않기 때문이
다. 노를 쥔 사공은 두 배에서 벌어지는 일들이 재미있는지 부러운
지 물끄러미 쳐다본다. 아마도 옆마을 어부들의 즐거움에 자신도
신이 나는지 모를 일이다.



【조선 시대 서해안의 고기잡이】

지금 보는 그림은 어부가 주인공이다. 조선 시대 어부는 사농공상士農工商에
도 들지 못할 정도로 천민 중의 천민이었다. 원해어업을 법으로 금
지했던 조선 왕실이지만, 연안어업에는 무척 관심을 보였다. 특히 경기
도 서해안 일대는 소금을 생산하는 염소鹽所가 남양·안산·수원·부평
등지의 도호부에 소속된 것만도 83곳이나 있을 정도였다. 이곳을 왕실
의 친척들이 독점하여 소금 판매를 통해 부를 축적했다. 당연히 염소 근
처에는 어장이 있게 마련이다. 서해안의 어장은 배를 타고 나가 그물로
물고기를 잡기도 했지만, 다른 한편에서는 어살(어전 漁箭)을 이용하는 방

다. 또 돌로 어살을 만들기도 한다. 충청도와 전라도 서해안에서는 이것을 ‘독살’이라 부르고, 남해안에서는 ‘돌발’이라 부른다. 해안이 육지 쪽으로 움푹 들어간 곳에서 넓어지는 길목에 돌을 쌓아 막거나 갯벌에 돌로 낮은 독을 만들어 독살을 설치한다. 썰물 때 휩쓸려왔던 고기들이 밀물 때 이 돌로 만든 벽에 갇혀 나가지 못하고 퍼덕거릴 때 잡는다. 하루에 두 번씩 밀물과 썰물이 교차하기 때문에 물때를 잘 맞추어 갯벌에 나가면 손쉽게 물고기를 잡을 수 있다.

이러다 보니 신고 나온 푸레독 두 단지에 고기를 가득 채우는 일은 그물로 잡는 것보다 훨씬 수월하다. 그래서 가장 연장자는 담뱃대를 물고 여유를 부릴 수 있는지도 모르겠다. 그런데 바로 옆의 배에서는 어떤 음식을 끓이고 있을까? 술이 두 개인 것을 보니, 큰 술에는 밥을 짓고, 작은 술에는 찌개를 끓이는 듯하다. 최근까지 있었던 충청남도 강경의 객주客主에서는 1960년대까지도 어부들이 고기를 가득 신고 포구에 내리면 소주와 김치를 가장 먼저 찾았다고 한다. 소주야 어부들이 노동의 뒤틀에 맛볼 수 있는 짜릿함을 충족시켜 주겠지만, 김치는 배에서의 식사를 금상첨화로 만들어주는 해결사 노릇을 했던 것이다.



【어부들의 무한한 존경을 받는 생선】

그렇다면 찌개의 재료로는 어떤 생선이 쓰였을까? 이태원의 『현산어보를 찾아서』라는 책을 보면, 눈길을 끄는 전설 한 대목이 나온다. “병자호

란으로 나라가 어지러울 때 임경업 장군이 명나라와 연합하여 청나라를 물리치자는 밀서를 보내려다 발각되어 중국으로 도피를 떠난다. 중국으로 향하던 도중 연평도에 들른 임경업 장군은 먹을 것을 마련하면서 선원들에게 가시가 있는 엄나무로 어살을 만들도록 명령한다. 그랬더니 다음날 아침에 수천 마리의 조기가 엄나무발에 꽂혀 있었다. 이후 조기잡이를 하는 어부들은 어살을 이용하여 조기 잡는 법을 가르쳐준 임경업 장군의 사당에 참배하고 풍어를 기원하는 풍습을 갖게 되었다.” 마침 술이 걸린 뱃머리의 어부 손에 들린 생선은 참조기의 형상과 닮았다. 귀한 조기로 찌개를 끓이니 그 고소한 맛에 입맛을 다실 수밖에 없다.

정약전 丁若銓(1758~1816) 선생은 『현산어보 玆山魚譜』에서 조기는 범성포 앞바다인 칠산 바다에서는 양력 4월 5~6일경인 한식 때 잡히고, 해주 앞바다에서는 양력 5월 21~22일경인 소만 때 잡힌다고 했다. 그림에 등장하는 인물들의 옷매무새를 보아 때는 4~5월경일 가능성이 크다. 사실 조기는 정확하게 때를 맞추어 모이는 생선이다. 그래서 옛말에 약속을 잘 지키지 못하는 사람에게 ‘조구만도 못한 놈’이라는 욕을 하기도 했다. 이런 이유로 조기는 어부들로부터 무한한 존경을 받았다.

특히 조기는 말리거나 소금에 절여서 숯불에 굽거나 술에서 찌내면 고소한 맛이 어느 생선보다 뛰어나다. 더욱이 비늘을 따로 벗겨낼 필요도 없고 창자도 그대로 먹을 수 있어 다른 생선처럼 특별한 노고를 거치지 않아도 된다. 그래서 조선 후기 한양의 어물전이나 서해안의 포구에는 소금에 절여 포로 만든 조거나 소금에 담가 젖을 담근 조기가 전국에



넘쳐흘렀다. 이렇게 맛있는 조기로 찌개를 끓이고 있는 와중에도 조기를 잡은 어부는 자랑 삼아 조기 두 마리를 들고 어깨춤을 춘다. 그래서 마치 그림에서 참조기의 고소한 냄새가 피어오르는 듯하다.

이 정도면 단원이 이 그림을 풍속화첩에 포함시킨 이유를 알 만하다. 구중궁궐에서 재신 무리들의 인해장막(人海帳幕)에 가려, 자신의 백성들이 어떤 삶을 살아가는지 모르는 정조는 간혹 수라상에 오르는 조기가 어떻게 잡히는지 궁금했을 것이다. 궁궐 바깥 출입을 어느 임금보다 자주 했던 정조지만, 조기잡이하는 어민들의 실제 모습을 직접 보기는 어려운 처지였을 것이 분명하다. 그래서 이 그림이 그려졌을지도 모르겠다.

【김홍도가 풍속화를 그린 까닭】

그런데 여기서 조선 시대에 사용된 ‘풍속(風俗)’이란 말에 대해서 생각해볼 필요가 있다. 사실 한자를 공동으로 사용하는 오늘날 동아시아에서 ‘풍속’이란 말은 각기 상이한 의미로 쓰이지만, 전근대사회에서는 이에 대한 쓰임새가 유사했다. 『전한서(前漢書)』 「지리지(地理志)」에서는 이에 대해 다음과 같이 적고 있다.

무릇 백성(民)들은 오상(五常)의 성(性)을 지니고 있으나, 강유(剛柔)·완급(緩急)·음성(音聲)에서 서로 다르다. 이것은 수토(水土)의 풍기(風氣)에 달려 있기 때문에 풍(風)이라 부른다. 좋아하고 싫어하고, 취하고 버리고, 움직이고 정지하는 데서는 불변의 도가 없이 군주의 정욕(情欲)을 따르기 때문에 이것을 속(俗)이라 부른다.

…… 성왕聖王이 위에서 인륜人倫을 통리統理하는 데는 반드시 그 근본을 전이 하고 말단을 개변해야 한다. 이로써 혼동混同한 천하가 모두 중화中和에 귀결 되고, 그 연후에야 왕교王教가 성립할 수 있게 된다.

즉 풍風은 지배자의 윤리적 덕목德目이며, 속俗은 피지배자의 실천적 행위라고 할 수 있다. 따라서 ‘풍’으로 ‘속’을 교화해야 한다는 풍속교화風俗教化가 지배자가 풍속에 관심을 가지게 되는 근본적인 이유이다. 그래서 전근대 동아시아 사회에서 예법禮法은 사회질서를 유지하기 위해 마련된 성리학적 윤리규범이었다. 즉 국례國禮·방례邦禮·가례家禮가 그것이다. 성리학을 국가의 운영 이념으로 정착시킨 조선 시대에 사회질서는 각종 예법에 의해서 움직였다. 이런 의미에서 예법은 풍속교화의 대상인 민민에게 강요되었던 윤리규범이다.

당연히 지배자에게는 풍속을 살피는 일이 무척 중요했다. 통치자가 민민을 교화하기 위해서는 백성이 지닌 성향을 이해하지 않으면 안 되었다. 그 대표적인 것이 월령月令을 기록한 고문헌들이다. 가령 각종 세시기歲時記는 역법曆法의 혼란을 방지하고, 생산력을 증대시키기 위해 마련된 것이었다. 즉 역曆이라고 하는 것은 원래 백성들의 일을 기준으로 하여 절기節氣를 나눈 것이며, 월령으로 백성들이 농사를 제때에 짓도록 하는데 목적이 있었다. 김홍도의 그림 역시 백성들의 처지를 살피고, 이를 통해서 풍속을 교화하기 위한 전범으로 삼고자 한 기초 자료에 지나지 않았는지도 모를 일이다.



등짐장수(부상)

권용정, 견본답채, 16.5×13.3cm, 간송미술관 소장.

질그릇을 짚어진 옹기장이



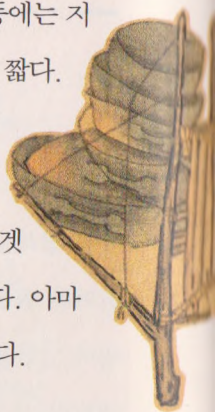
권용정 「등짐장수」

서울 성북구 성북동에 자리잡은 간송미술관은 우리나라에서 보기 드문
진귀한 미술 자료들이 모여 있는 곳이다. 그러나 어느 때든 찾아간다고
해서 그림을 볼 수 있는 곳은 아니다. 특별히 봄과 가을에 열리는 전시회
에서만 그 갈증을 몇 배로 풀어준다. 이번에 볼 그림은 1976년 봄에 이
곳에서 열렸던 ‘풍속화 특별전’에서 처음으로 공개된 것이다. 특히 작자
권용정 權用正에 대한 정보가 오세창 吳世昌(1864~1953)의 한국미술사 책인
『근역서화징 槿域書畫徵』에만 간단하게 나와 있던 터라, 이 그림은 전문가
들의 특별한 관심을 끌었다. 이 책에서 오세창은 권용정을 “안동 사람으
로 순조 원년인 1801년에 태어나 부사 府使를 지냈다. 산수를 잘 그렸으
며, 필력이 굳세고 건강하며 맑고 깨끗”한 사람으로 썼다.

그런데 이 그림을 보면 마치 오세창이 직접 그림을 앞에 두고 화평을



쓴 느낌마저 든다. 그만큼 힘이 넘친다. 그림의 주인공은 머리에 패랭이를 쓰고, 그 위에 짧은 담뱃대를 비스듬히 꽂았다. 보통 조선 후기의 부상(負商)(등짐장수)*들이 쓴 패랭이에는 솜뭉치가 양쪽에 달렸다고 알려지는데, 이 그림에는 없다. 아마도 전문적인 상단(商團)에 소속되었던 부상은 아닌 듯하다. 윗도리는 무명으로 짜서 솜을 넣은 저고리를 입었고, 바지의 다리에는 행전**을 찼다. 신발은 짚신을 신고 중간에 들메끈을 단단히 조여서 신발이 풀리지 않도록 했다. 등에는 지게를 졌는데, 보통 농가에서 사용하는 지게와 달리 목발이 짧다. 아마도 이동하다가 그림처럼 지게를 풀지 않고 쪼그리고 앉아 쉬기 편하게 고안된 것인 듯하다. 조선 시대 부상들이 지었던 지게도 대부분 이와 비슷했다. 또 일반 지게와 달리 지겟가지가 길고 짐을 지탱하는 세고자리 부분은 넓게 벌어져 있다. 아마도 너비가 넓은 물건을 지기 위해 특별히 고안된 지게로 보인다.



【텔레비전 드라마의 착오】

그런데 나의 가장 큰 관심을 끄는 부분은 이 등짐장수가 멘 지게 위에 놓인 물건이다. 어떤 사람은 이것을 두고 옹기 함지박이라 하고, 다른 사람

* 대개 등짐장수와 봇짐장수를 통틀어 부보상(負樵商) 혹은 부부상(樵負商)이라 부른다. 그러나 조선 시대 문헌에서 부보상이나 부부상이란 용어가 아직 발견되지 않고 있다. 사실 대한제국 시기부터 '부부상'이란 말이 나오고, 일제 조선총독부의 문헌에서 본격적으로 이 용어가 쓰인다. 이것은 근대적인 학술용어로 인정할 수는 있지만, 조선의 실재와는 다르다. 그래서 나는 '등짐장수(負商)'란 어휘를 썼다.

** 행전(行纏): 바짓가랑이를 단정히 하기 위해 형질로 만들어 무릎 아래에서 발목까지 싸서 매는 것.

은 아래의 손잡이가 있는 것은 합지박, 손잡이가 없는 위의 것은 이남박이라 한다. 하지만 내가 보기에는 아래쪽의 손잡이가 있는 것은 자배기이고, 위쪽의 손잡이가 없는 것은 소래기이다. 보통 장독의 뚜껑으로도 쓰이는 자배기는 부엌에서 음식물을 운반하거나 그릇을 씻을 때 쓰이기 때문에 손잡이가 붙어 있다. 소래기는 자배기에 비해 크기가 작아 이동이 쉬웠기 때문에 손잡이를 붙이지 않았다. 그래서 곡식을 씻거나 물을 퍼서 옮길 때 주로 사용했다.

우리가 보통 옹기甕라 부르는 것은 형태를 두고 하는 말이다. 곧 배가 부르고 운두가 높은 것을 독이라 부른다. 독도 그 크기에 따라 바 탕이, 중두리, 항아리로 나누기도 한다. 또 독의 뚜껑처럼 생긴 것도 있다. 보통 크기에 따라 자배기, 소래기, 푼주로 이름을 다르게 부른다. 또 작업 공정의 정도에 따라 옹기는 질그릇과 오지그릇으로 나누어진다. 즉 흙으로 그릇 형태를 만들어 불에만 구운 것이 질그릇이며, 여기에 유약으로 잿물을 발라 말려 구운 것이 오지그릇이다. 그래서 질그릇의 색깔은 회색에 가깝고, 오지그릇의 색깔은 짙은 밤색에 가깝다. 당연히 오지그릇이 질그릇에 비해 값이 더 나갔다. 아울러 유약을 바른 오지그릇은 질그릇에 비해 내구성이 더 나았다.

그런데 이 등짐장수는 왜 값이 좋은 오지그릇 대신에 질그릇을 지고 나왔을까? 요사이 조선 시대를 배경으로 한 텔레비전 드라마를 보면 주막이 나오는 장면에서 무조건 반질반질한 오지그릇이 서민들의 생활용구로 쓰이는 것처럼 연출된다. 그러나 이 그림보다 조금 앞선 시기에 나



아래쪽의 손잡이가 있는 것이 자배기. 위쪽의 손잡이가 없는 것이 소래기이다.

이 그림의 용기는 모두 질그릇이다. 유약을 발라 반질반질한 오지그릇은

19세기 말~20세기 초쯤에 가서야 일반화되었다.

은 김홍도의 「평생도」나 「조기잡이」에 등장하는 독은 모두 질그릇이다. 이로 미루어 보아 잣물을 유약으로 발라 만드는 오지그릇이 일상생활에서 널리 쓰인 때는 19세기 말 아니면 20세기 초반쯤으로 여겨진다.

여하튼 용기를 만들기 위해서는 ‘독점’(독을 만드는 공장)이 있어야 한다. 독점에서 주인인 용기장이(대장 大匠)는 그릇을 만들면서 전체 일을 관리했다. 용기장이를 도와 그릇을 만드는 일은 ‘건아꾼’이라 불리는 사람이 맡았다. 또 흙을 깨끗하게 만드는 생질꾼과 잡일을 하는 잡부도 있

었다. 그래서 규모가 있는 독점에는 일꾼만도 네다섯 명이었다. 하지만 조선 후기에 독점에서 일하는 사람들이 이 일을 전업으로 하여 생계를 꾸려나갈 수는 없었다. 질그릇이 사람들의 생각과 달리 쉽게 깨지지 않았고, 더욱이 집집마다 사용하는 옹기의 숫자도 그다지 많지 않았으며, 일상적인 식기인 사기沙器는 국가에서 직접 관리하는 사기가마에서 구웠기 때문이다. 그래서 옹기장이는 가을 추수가 끝난 후 수요가 있을 것 같은 마을을 하나 잡아서 평지에 평가마를 만들고 옹기를 구웠다.

옹기장이가 독점을 설치하려면 찰흙과 나무를 확보하고, 작업장을 짓고, 가마를 만들어야 한다. 조선 후기의 독점들은 이동하면서 찰흙과 나무가 많은 곳에 가마를 만들었다. 시설이 갖추어지면 먼저 찰흙을 펴와서 물에 부어 반죽하여 멍울이 없도록 흙치기를 한다. 이 흙을 다시 낫 두 개를 마주보게 붙여놓은 것처럼 생긴 '깨끼'라는 연장을 써서 잔돌, 검부러기나 굵은 모래 따위를 골라낸다. 이렇게 준비된 찰흙으로 그릇 모양을 만든다. 물레 일을 하는 곳은 햇볕이 들지 않는 실내여야 한다. 그릇을 빚는 데는 물레와 함께 수레와 조막이라는 도구가 필요하다. 수레는 바닥이 매끈한 편이고, 조막은 꼼꼼히 눌러주기 위해 격자 문양이 패었다.

먼저 물레 위에 찰흙으로 그릇의 밑바닥을 만든다. 밑바닥 위에 그릇 벽 쌓기 작업인 태림 내리기를 한다. 태림 내리는 방법은 지방에 따라 따로 쌓기, 타래 쌓기, 태림 쌓기와 같이 방법과 이름이 조금씩 다르다. 둥근 그릇 밑바닥에 챗바퀴처럼 태림을 돌려 세운 다음에 태림의 양끝이

닿는 부분도 꼼꼼히 눌러 붙인다. 그 다음 수레는 태림 바깥에, 조막은 그 안쪽에 대고 물레를 천천히 돌리면서 두들겨 몸통을 잡아나간다.

만약 그림에 보이는 자배기를 만들 경우 태림을 한 번만 쌓고 모양을 만든 후 마지막에 손잡이를 별도로 붙이면 된다. 독에 비해 비교적 쉽게 만들 수 있다. 다 빚은 그릇은 그늘에서 만져도 안 쭈그러질 정도로 꾸덕 꾸덕하게 보름 정도 말린다. 만약 유약을 바를 경우에는 한 달 이상을 말려야 한다. 완전히 말린 그릇을 가마에 넣어 10일 정도 불을 때면 질그릇이 완성된다. 질그릇을 굽는 온도는 대개 950°C에서 1100°C 사이다.

옹기장이는 완성된 그릇을 지게에 지고 마을을 다니면서 판다. 보통 독을 팔 경우 지게 사이에 판자를 깔고 그 위에 올린다. 지게 몸에 막대기를 십자로 엇가게 묶은 후 새끼줄로 독의 몸통을 감는다. 이렇게 해야 독이 떨어지지 않는다. 독이 크고 무거운 것일 경우에는 지게에 묶은 후 남은 새끼줄 꼬리를 오른손으로 당기면서 간다.

조선 시대 옹기장이도 다른 수공업자들처럼 역시 천민이었다. 더욱이 부랑자마냥 돌며 독을 팔았으니, 상민들에게도 멸시를 받기 일쑤였다.

【주세법과 옹기의 변성】

19세기 중반 조선 사회에서 독점과 옹기장이는 두 가지 면에서 의미를 가진다. 그 하나는 천주교인들 중에서 종교박해를 피해 신분의 익명성이 유지되는 옹기장이가 된 경우가 많았다는 점이다. 이 그림의 주인공 역시 신유박해(1801) 이후 옹기장이가 된 천주교인은 아닐까?



다른 하나는 이때에 접어들면 유기점, 철점과 마찬가지로 독점 중에서도 큰 상인이 물주가 되어 옹기장에게 임금을 주면서 운영하는 경우도 있었다는 점이다. 이로 미루어 보아 이 그림의 주인공은 물주에게 고용되어 힘든 생활을 했던 임노동자 옹기장이는 아니었을까? 서양의 근대는 공장제 생산과 전문적인 상업으로 상징된다. 서양의 근대가 수용되기 전에 조선에는 이와 같은 자생적인 수공업자와 상인들이 번성의 길을 걷고 있었다. 하지만 그 속도는 지금과 비교하면 무척 느렸다.

사실 오지그릇의 번성은 권용정이 이 그림을 그린 후 거의 80년쯤 지난 1910년대 일제의 주세법 발효와 밀접한 연관을 지니고 있다. 먼 소재지마다 들어선 양조장에는 세금을 매기기 위해 옹기 술독이 가득했다. 자연히 전업을 하는 ‘옹기 공장’이 곳곳에 자리를 잡았다.

결국 이때 역사상 가장 많은 오지그릇이 생산되었다. 당연히 술독을 만드는 독점은 모두 먼 소재지에 자리를 잡았다. 사람들은 여전히 옹기장을 홀대했지만, 강화도 길상면 온수 마을처럼 근대적 독점이 들어선 동네를 ‘공장마을’이라 부르기도 했다.

그리고 1990년대가 되면 옹기장이 일을 평생 동안 해온 사람 중 두 분이 국가로부터 무형문화재 칭호를 받는다. 이제 옹기는 그 속에 담기는 간장, 된장, 김치와 함께 한국의 자랑이 되었다. 심지어 숨 쉬는 독인 옹기를 오로지 우리만 가지고 있다는 ‘신화’에 사로잡혀 있기도 하다. 하지만 사실은 우리의 상식과 반드시 일치하지는 않는다.



수운엽출 水耘饁出 (부분)

김홍도, 「행려풍속도병」, 1795년.

지본담채, 100.6×34.8cm,

국립중앙박물관 소장.

힘든 김매기에 푸짐한 새참 먹어보자



김홍도 「수운업출」

서민의 삶을 그림으로 그리는 데 능숙했던 김홍도도 40대에 접어들면서 선비의 품격을 지닌 그림을 그리는 경향이 강해졌다. 당연히 화원으로서의 직급도 높아가고 양반관료들과의 교류가 잦아지면서 생긴 변화일 것이다. 그러한 변화를 잘 보여주는 그림으로 두 편의 행려풍속도가 있다. 김홍도는 34세의 나이에 스승 강세황(姜世晃, 1713~1791)의 집에서 8폭의 행려풍속도를 그렸다. 여기에서 그는 인물의 면모를 날카로운 필선으로 그려 그 이전의 산수화풍의 행려풍속도를 새로운 경지에 올려놓았다. 그러나 1795년 51세 때 충청도 연풍 현감을 지내면서 그린 행려풍속도는 그 전의 것에 비해 산수화의 기법이 많이 들어가 있다. 세상 인심을 김홍도도 거스르기 어려웠던 모양이다(앞에 등장하는 「노방노파」도 이때 그린 행려풍속도에 함께 들어 있다).



【두레를 엿볼 수 없는 김매기 풍경】

이번에 볼 그림은 김홍도가 말년에 그린 행려풍속도 중의 한 장면이다. 왼쪽 아래에는 소쿠리에 갖은 음식을 담아 개다리 소반에 얹어 머리에 인 치마저고리의 아낙이 논두렁을 걸어가고 있다. 아낙 앞에는 바지저고리에 지게를 진 사내가 지팡이를 짚으며 길을 앞서 간다. 지게에는 제법 큰 물건이 얹혀 있다. 아낙의 뒤에는 항아리를 가슴에 안은 더벅머리의 아이가 뒤따른다. 다시 오른쪽 대각선으로 눈을 돌리면, 7명의 농부가 바지를 걷은 채 머리를 논에 박고 농사일에 열중이다. 그중 한 사람이 허리를 펴고 섰다. 머리에는 대오리로 엮은 듯한 농립(農笠, 삿갓)을 썼고, 오른손에는 호미를 들었다.

아마도 호미로 김매기를 하는 모양이다. 김매기는 한자로 耘(운: 김매다), 耨(누: 김매다), 鋤穢(서예: 호미로 잡초를 제거하다) 등으로 적는다. 이 중에서 '서예'는 호미로 잡초를 제거한다는 뜻이니, 이 그림의 호미는 김매기 장면임을 확연히 보여주는 증거물이다. 보통 김매기에는 주로 호미를 사용했다. 특히 김매기에 사용하는 호미를 경기도 고양에서는 '못눌 호미'라고도 불렀다. 다른 호미에 비해 입이 넓고 뽕족하여 흙을 쪼은 뒤 긁으면서 당기면 흙이 잘 뒤집어져서 김매기에 안성맞춤이었다. 그림의 것도 이처럼 생겼다.

사실 예전의 농사일 중에서 제일 으뜸은 벼농사였다. 사람들이 먹을

양식이 벼에서 나온 쌀이니 더욱 그러하다. 이 벼농사 일에서 가장 힘이 드는 것은 논갈이와 김매기이다. 요사이야 기계로 논을 갈고, 제초제를 뿌려 잡초를 제거해서 이 두 일이 그다지 힘들지 않은 편이지만, 삼십 년 전만 해도 소와 사람이 이 일을 도맡아 했다. 겨우내 마련한 퇴비를 소가 갈아놓은 흙 속에 넣어야 하기에 논갈이는 겨울 동안 비축해둔 힘이 절반 넘게 드는 일이었다. 논을 갈고 나면 못자리 설치와 범씨치기가 기다린다. 보통 이 일은 곡우穀雨(양력 4월 20일경)에서 망종芒種(양력 6월 6일경) 사이에 이루어졌다. 특히 모내기는 망종 전에 끝내야 제때 추수를 할 수 있었다.

그러나 모내기만 잘했다고 해서 일년 농사가 풍년을 예약하는 것은 아니었다. 벼가 자라면서 주위에 바랭이, 울망대, 보풀, 줄풀, 피, 가래풀 같은 잡초도 함께 자라기 때문에 수시로 이것들을 솟아내야 했다. 보통 하지夏至(6월 21일경) 전후에 애벌김매기, 애벌김매기 15일 후인 소서小暑(양력 7월 7일경) 전후에 두벌김매기, 그리고 그 이후에도 수시로 김매기를 해주지 않으면 벼는 열매를 많이 맺지 않았다. 특히 땀벌이 내리쬐이는 한여름에 잡초가 기승을 부려 벼를 해치니 농부는 하루종일 땅에 엎드려 있지 않으면 안 되었다.

이러니 농부들은 게으름을 피울 틈도 없었다. 그림의 중간 왼쪽에는 정자관程子冠을 머리에 쓰고 오른손에 담뱃대를 든 노인이 농부들의 일하는 모습을 지켜보고 있다. 띄약벌을 피하기 위해 무명천으로 차양까지 치고 앉은 품새로 보아 구경꾼처럼 보이지만 감시꾼에 더 가까워 보이는



데, 이 논(田)의 주인인 대감마님(大監夫人)인 듯하다. 옆에는 동자가 책상머리에 앉아 책을 넘기고 있다. 보통 대지주는 본인이 이렇게 직접 나서기보다 중간 경영자인 마름(女主人)을 대신 내보내지만, 그림의 주인공은 그 정도로 땅을 많이 가지지는 못한 듯하다. 윗논에도 일꾼 네 명이 허리를 굽혀 김매기를 하고 있다. 대감마님이 앉은 자리로 보아 아랫논과 윗논이 모두 자신의 것인 듯하다.

우리가 알기로는 예전 김매기 때는 상호부조를 하는 농민 조직인 '두레'가 성황을 이루어 이런 고된 일을 서로 도왔다. 그러나 이 그림에서는 농악대가 동원되어 일꾼들을 독려하는 두레패의 모습을 엿볼 수 없다. 사실 아직까지 두레의 역사를 소상하게 적은 18세기의 문헌기록이 나타나지 않았다. 일반 농민들이 스스로 두레 조직을 구성하려면 토지의 집적이 제법 있어야 한다. 이런 면에서 이 그림은 김홍도가 살던 당시는 두레가 조선 땅 어디서나 볼 수 있는 흔한 것이 아니었음을 짐작하게 해준다. 특히 충청도 연풍은 태백산맥의 줄기인 조령산에 끼인 고을이다. 그림에서 보듯이 넓은 들이 없는 것도 두레를 찾아보기 어렵게 만드는 요인이었을 것이다.

보통 두레패는 마을에서 나이가 가장 많은 농민이 우두머리인 '좌상座上'을 맡고, 좌상 밑에는 그 아래 나이의 '영좌領座', 그리고 그 밑에는 총무에 해당되는 '소임所任'이 있었다. 소임 밑에는 그를 보좌하는 '조사曹司'를 두었는데, 보통 10대 후반의 남자가 맡았다. 두레 조직에서 김매기



우리가 알기로 예전 김매기 때는 상호부조를 하는 농민 조직인 '두레'가
성황을 이루었지만, 이 그림에서는 두레의 모습을 찾아볼 수 없다.

를 할 때 영좌는 먼저 그 순서를 정하고 아침에 그 집에서 복을 치도록 했다. 이것을 '사람몰이'라고 불렀다. 논을 많이 가진 집에서는 날이 새기도 전에 복을 쳐서 두레패 사람들을 불러들였다. 가능한 한 빨리 시작하여 늦게 끝나면, 날짜수로 따지는 일값 계산에서 유리하기 때문이었다.

【꾸집한 새참과 막걸리 한잔으로 힘겨움을 달랜다】

김매기는 여름에 이루어지는 일이지만, 처음에 하는 애벌김매기 때는 별로 덥지 않아 그런대로 이겨낼 수 있다. 그러나 두벌김매기를 할 때는 막 더워질 때 시작하여 복중 伏中(하지 다음 세 번째 경일 庚日인 양력 7월 12일경에서 7월 22일경을 초복, 네 번째 경일을 중복, 입추 후 첫 번째 경일을 말복이라고 한다)

에 본격적으로 하게 되므로 무척 더울 때다. 그래서 몸집이 좋은 사람도 두벌김매기가 끝나면 비쩍 말라버리는 지경에 이른다. 김매는 기간 역시 농부를 괴롭혔다. 짧게는 10일에서 길게는 한 달 가까이까지 이어지기 때문이다. 이러니 막무가내로 김매기를 했다가는 병이 나고 만다. 그래서 사람들은 소리로 서로 장단을 맞추어 노래를 불러가면서 이 고된 노동의 고비를 넘겼다. 이른바 「호미걸이」로 알려진 노래가 모두 김매기를 마무리하여 호미를 놓기까지의 노동 과정을 흥으로 넘긴 옛 농부들의 지혜에서 나왔다.

이러니 김을 땔 때는 새참이 좋아야 했다. 겨울에는 보통 두 끼로 하루를 때웠지만 이때가 되면 다섯 끼를 먹어도 배가 부르지 않았다. 그럼에서 아낙과 사내, 그리고 아이가 들고 오는 것이 한 집 가득인 것을 보면 김매기의 에너지 소비량이 얼마나 큰지를 짐작할 수 있다.

새참에서 빠지지 않는 음식은 무엇보다 막걸리였다. 막걸리 한 잔이면 밥이 한 사발이듯이, 막걸리는 주린 배를 부풀리고 흐트러진 정신을 헤아려주었다. 아마도 제일 뒤에 선 아이가 안고 오는 항아리에 막걸리가 담겨 있을 것이다.

아낙은 김매는 일을 지켜보는 주인어른의 새참까지도 챙겨서 들고 온다. 그녀가 머리에 이고 오는 개다리소반은 이 어른이 식사할 때 필요한 것이기 때문이다. 대나무로 짠 소쿠리에는 김치와 밀반찬이 들어 있을 단지와 밥이 담긴 사발이 여럿 보인다. 그런데 젓가슴을 드러내놓고 있는 것으로 보아 이미 아들을 낳은 아낙이다. 덩치로 보아 무슨 일이든 힘

껏 잘할 것 같은 부엌어멈일 가능성이 많다.

길을 앞서 가는 사내의 지게에는 무엇이 들어 있을까? 그림에서는 그 내용을 알 길이 없지만, 자세히 보면 커다란 생선인 것 같기도 하다. 지게에 원형의 나무 상자가 놓였고, 그 위에 덮어놓은 보褙 사이로 빠져나온 것이 생선의 지느러미처럼 보이기 때문이다. 혹시 이때 많이 나는 민어는 아닐지, 그저 미루어 짐작할 뿐이다. 생선을 째짤하게 찢 요리는 당시 최상의 접대 음식이었다. 여하튼 최고의 반찬이 노동에 지친 농부들을 위해 마련되었음을 그림을 통해 알 수 있다.

중국 당나라에서 관리들의 공과功過를 매길 때, 덕의德義, 청신淸慎, 공평公平, 근면勤勉의 사선四善을 으뜸으로 쳤다고 한다. 이와 함께 27가지의 최最(우수한 치적)라는 것을 두었는데, 그중 한 가지에 논갈이와 김매기 때를 잘 맞추어 수확이 증대하도록 노력한 치적도 들어 있었다. 그림의 양반 지주는 그 면모로 보아 결코 악덕 지주는 아닌 듯하다. 푸짐한 새참을 마련하여 일꾼들을 독려하면서도 아이를 가르치는 근면을 보여 주기 때문이다. 비록 김매기 일이 일년 농사일에서 가장 고된 노동이지만, 그래도 이런 어른을 만나면 일할 맛이 나지 않았을까?

【두레와 일제 시대 농촌진흥운동】

그런데 여기서 ‘두레’에 대해 한마디 더 하지 않을 수 없다. 조선 후기에

두레를 조직했던 일이 민간에서 실제 있었을 것이라는 확신은 갖지만, 그래도 그것이 가장 성행했던 시기가 언제였는지에 대해서는 생각해 볼 일이다. 사실 1930년대 농촌에 대한 각종 사회단체의 관심을 일제가 이른바 ‘농촌진흥운동(農村振興運動)’을 통해 흡수하면서 두레와 같은 조선적인 생산조직 방식을 더욱 강화시켰을 가능성이 많다. 특히 1926년부터 시행된 일제의 사회교화(社會敎化) 중에서 ‘모범부락 선정 사업’은 1930년대 중반이 되면 전국적으로 204개소에 이르게 된다.

생산을 독려하기 위한 마을 단위의 각종 조합은 허례허식을 폐지하고 퇴락한 시설물을 개량해 생활을 개선한 것은 물론이고 생산조직을 근대적인 ‘조합’으로 만드는 데 크게 작용하였다. 특히 1920년대부터 본격적으로 만들어지기 시작한 수리조합(水利組合)은 김매기와 두레조직을 전국에 확산시킨 계기가 되었다. 동시에 이른바 ‘농악대’가 동원되어 줄 모내기를 하는 농민들을 독려한 것도, 수리조합을 비롯한 근대적 농민조직과 지방 행정력이 개입되었기 때문에 가능했던 일이다. 노인들을 만나서 확인한 결과, 두레패 조직의 명칭이 좌상(座上)·영좌(領座)·소임(所任)·조사(曹司)인 이유는 조선 시대 관청에서 사용하던 직명을 민간이 차용한 결과이다. 그런데 이들 명칭이 ‘조합’이라는 조직과 결합하면서 더욱 분명한 조직체로 모습을 갖추게 되었다. 우리가 알고 있는 ‘전통’은 변하지 않고 똑같이 이어지는 것이 결코 아니다. 간혹 일부 지역에서 행해지던 것이 마치 전체 모습인 것처럼 ‘상상’되기도 한다. 더욱이 전근대적인 요소가 식민지 상황을 거치면서 더욱 유행하는 경우도 있다. 그래서 이른바 ‘전

통'이라 부르는 민속이 전근대에서 근대로 넘어오면서 어떤 변화를 거치는지를 면밀하게 검토하는 작업이 필요하다.



벼타작

김홍도, 『단원풍속화첩』, 지본담채, 27×22.7cm, 국립중앙박물관 소장.

흔할 때는
나그네도
대접하는
추수라



김홍도 「벼타작」

정약용 선생의 둘째아들 정학유(丁學游(1786~1855))가 지은 것으로 알려지
는 『농가월령가(農家月令歌)』 9월편에는 다음과 같은 내용이 나온다.

구월이라 늦가을이니 한로 상강 절기로다
(중략) 절기를 따라가며 조상 은혜 잊지 마소
보기는 좋지만은 추수가 더 급하다
들마당 집마당에 개상에 땀돌이라
습한 눈은 베어 깔고 마른 눈은 메 두드려
오늘은 점근벼요 내일은 사발벼라
밀따리 대추벼와 동트기 경상벼라
들에는 조 피 더미 집 근처 콩 팔 가리

벼 타작 마친 뒤에 틈나면 두드리세

즉 단풍이 만연한 늦가을 음력 9월에 벼 베기를 한 벼단을 말려서 타작을 하는 즐거움이 이 노래에 담겨 있다. 그런데 정학유보다 한 40년 앞서서 살았던 단원 김홍도는 『단원풍속화첩』에서 위의 '들마당 집마당에 개상에 땃돌이라'는 가락에 어울리는 그림 한 점을 남겨놓았으니, 그 절묘함에 감탄을 자아내지 않을 수 없다.

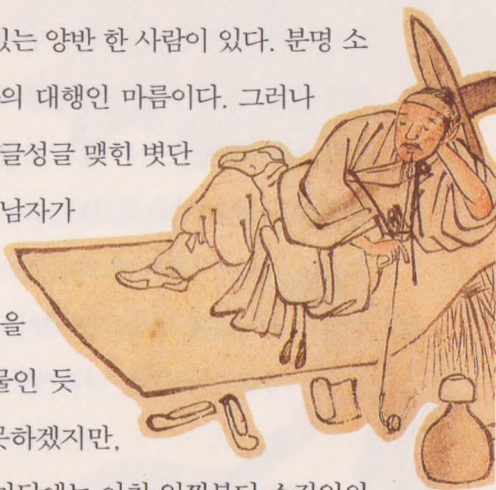
이 그림을 그린 단원 김홍도는 조선 후기 민초들의 삶을 실제로 있었던 일처럼 소상하게 알려주는 매력 있는 풍속화를 많이 남겼다. 『단원풍속화첩』에는 이 그림말고도 24가지의 풍속화가 그려져 있다. 그런데 그림들을 자세히 들여다보면 작자가 무언가 의도를 마음에 품고 서민들의 이속(儉俗)을 그리지 않았나 하는 호기심이 생긴다. 여러 가지 방법으로 화첩의 그림 구성을 재조명할 수 있겠지만, 각 그림에 등장하는 주인공에 주목하면 당시 사람들의 직업 풍속을 십분 이해할 수 있다.

하인과 소작인의 주인집 기와 이기, 주모와 주막, 부인들의 빨래하기, 퇴락한 양반의 자리 짜기, 마름의 감독 속에서 하는 벼타작, 김매기 때 먹는 농부의 점심, 대장장이의 대장간, 농부의 논갈이, 훈장과 서당, 놀이패의 일원인 무동, 중의 점치기, 나무하는 아이들의 고누놀이, 중인들이 모여서 하는 씨름, 유생들의 서화 감상, 부인들의 길쌈, 농한기 농민들의 담배 썰기, 마부의 편자 박기, 군졸의 활쏘기 연습, 우물가에 모인 부인들, 어부의 고기잡이, 부상과 보상의 행상(行商)길, 관선(官船) 뱃사공의

도선 渡船, 신랑의 신행길, 소와 나귀 타고 전근 가는 관리, 역리 驛吏의 말 이동 등에는 갖가지 사람들의 살아가는 모습이 유감없이 그려져 있다.

【‘반타작’을 못해도 타작은 즐겁다】

그림의 오른쪽 위에는 당당하게 줄고 있는 양반 한 사람이 있다. 분명 소작인의 타작을 감시하기 위해 온 지주의 대행인 마름이다. 그러나 이에 아랑곳하지 않고, 지계에 알이 성글성글 맺힌 벼단을 가득 실은 채, 망건을 머리에 두른 남자가 얼굴에 미소를 가득 머금고 마당으로 들어선다. 일꾼 6명 중 이 사람만 망건을 쓴 것으로 보아 이번 농사의 중심 인물인 듯하다. 비록 소작인이라 ‘반타작’도 못하겠지만,



그래도 타작은 즐겁다. 마당에는 아침 일찍부터 소작인의 큰 아이 하나와 형제들 세 명이 와서 타작을 하고 있다. 가슴과 배가 드러난 소작인의 아들은 이 일이 그다지 즐겁지 않은 듯, 얼굴을 잔뜩 찡그린 채 벼단을 머리 뒤로 젖혀서 통나무에 내려칠 자세다.

지금이야 벼농사도 거의가 기계화되었지만, 1970년 때까지도 보통 벼 타작을 하기 위해서는 먼저 벼 베기를 해야 했다. 양력 9월 8일경에 있는 백로 白露 때가 되면



벼가 핀다. 그로부터 40일 내에 있는 양력 9월 23일경의 추분(秋分)과 10월 8일경의 한로(寒露) 사이에 벼 베기를 해야 한다. 벼 베기는 주로 이웃과 친척들끼리 품앗이로 집집마다 돌아가면서 했다. 그렇게 길던 해도 추수 때가 되면 짧아지고, 혹시 비라도 오면 낭패를 당하기 쉬웠다. 그래서 벼 베기는 가능한 한 한두 집이 협력하여 밤을 새워서라도 빨리 해치워야 했다. 그래서 '벼 베기를 하루 물리면 열흘 간다'는 말이 있었을 정도다. 낮으로 베 벼단은 남자 주먹으로 스물 움큼씩을 한 다발로 묶어서 논에 세워 약 20일을 말린다. 그 다음에 하는 일이 타작이다.



타작을 하기 위해서는 집 안이나 밖에 넓은 타작마당이 있어야 한다. 별도로 마당이 없으면 마을에서 공동으로 쓰는 타작마당을 이용했다. 타작마당은 논흙을 파다가 마당에 고루 펴고 판판하게 다진 다음 물을 뿌리고 거적을 덮고 나서 밟아서 만든다. 간혹 큰 타작마당을 만들 경우 마을 사람들을 불러서 한바탕

놀면서 바닥을 다지기도 했다. 사실 타작마당이 곱들처럼 매끈해야 타작을 해서 떨어져 나온 귀중한 벼 알갱이가 흙이나 모래에 섞이지 않는다. 그림 왼쪽의 아래에서 비질을 하고 있는 노인은 혹시라도 돌멩이가 벼에 섞이지 않을까 눈을 땅바닥으로 향하고 있다.

그런데 통나무 주위를 자세히 살펴보면 흥미로운 점들을 볼 수 있다. 통나무에 받침이 있고, 다른 나무 하나를 엇비스듬하게 대서 새끼줄로 묶은 모습이다. 이른바 타작을 하는 도구인 '개상'이란 것이다. 보통 혼

히 쓰이는 개상은 통나무 서너 개를 새끼줄로 나란히 엮은 후 양쪽 끝에 남자 허리까지 올 정도의 다리를 붙인 모양이지만, 때로는 절구를 눌러서 사용하기도 하고, 나무를 서로 빗대어서 개상으로 사용하기도 한다. 그림에서는 통나무의 양끝에 돌을 받치고 한쪽 끝에



다른 나무를 직삼각형 모양으로 대서 개상을 만들었다. 그래야 비의 알이 잘 떨어진다. 옷통을 벗은 젊은이는 빗단을 내려치는 ‘개상질’을 하면서 노래를 부르는지 무척 즐겁다. 아마도 맞은편의 사람과 장단을 맞추면서 개상질을 하고 있는 듯, 자신은 내리치고 상대방은 머리 위로 들어서 막 내려칠 자세다.

그 옆의 삼각형 고깔모자를 쓴 남자는 빗단을 새끼줄로 묶고 있다. 사실 개상질을 잘하려면 빗단을 단단하게 잘 묶어야 한다. 보통 이 끈을

‘태자리개’라고 부르는데, 빗단을 세 번 묶고서 개상질할 때 손에 쥐기 쉽도록 치너머리 땅듯이 손잡이를 둔다. 자칫 느슨하게 묶으면 빗단이 사방으로 흩어진다. 1970년대 조사에 따르면 성인 남자 한 사람이 하루에 벼 두 가마꼴을 개상질했다고 하니, 무척 고된 일이었음에 틀림없다.



하지만 보릿고개를 넘겨가면서 일년 내내 추수를 기다렸던

농민들 마음속에는 타작이 결코 고생스러운 일이 아니었다. 타작 후면 곧 맛볼 수 있을 쌀밥이 눈앞에 어른거렸기 때문이다. 그래서 『농가월령가』 9월편에는,

추수하여 혼할 때에 나그네도 대접하니

한동네 이웃하여 한들에 농사하니

수고도 나뉘 하고 없는 것도 서로 도와

이때를 만났으니 즐기기도 같이 하세.

라고 하지 않았는가? 것처럼 타작이 끝나면 일년에 몇 번밖에 없는 쌀밥 먹을 기회가 찾아왔던 것이다.

【쌀의 나라】

지금이야 쌀이 남아돌아서 오히려 간혹 골칫덩이로 여겨지기도 하지만, 적어도 1980년 이전에 한국인은 쌀밥에 많이 굶주렸다. 이미 기원전 10세기 이전부터 벼농사를 지은 조상들은 쌀맛의 매력에 흠뻑 빠져들었다. 조나 보리도 양식이 되긴 하지만 쌀에 비해 맛이 없는 것은 당연하다. 특히 우리가 먹는 쌀은 차지면서 당분이 많아 입에 들어가면 단맛이 돈다. 더욱이 아무리 먹어도 물리지 않으니 주식으로 삼기에는 쌀만한 것이 없었다. 그러나 벼농사는 보리나 조에 비해 쉽지 않았다. 아열대성 작물인 벼는 한여름에 집중적으로 물을 먹어야 자란다. 기뭇이 들거나 홍수가

나면 벼농사는 망치기 일쑤다. 그래서 쌀은 더욱 우리 역사에서 귀중한 곡물이었다.

예전에는 타작이 끝나서 벼가 어느 때보다 풍부해도 쌀밥은 남자어른들 차지였다. 지금처럼 아이들에게 돌아갈 쌀이 없었다. 왜냐하면 때마다 있는 명절제사와 기제사, 그리고 시제 때 조상에게 바칠 가장 으뜸에 드는 음식이 쌀밥이었기 때문이다. 가장 귀중한 음식을 조상에게 바치고 자 하는 사람들의 심정이 쌀을 제일 중요한 제물로 만들었다. 그래서 타작을 하고 나면 벼를 별도로 광에 보관하여 이듬해 타작 이전까지 제사에 올릴 준비를 했다. 또 제사상에 올릴 술과 떡, 그리고 과자도 쌀이 주 재료였다.

심지어 18세기 초 대동법 大同法이 실시된 이후에는 쌀이 화폐보다 더 가치 있는 교환수단으로 이용되었다. 이때부터 이 땅의 농민들은 더욱 벼농사에 집중하여 소출량을 늘렸다. 당연히 그 이전에 비해 쌀밥을 먹는 양이 늘어났다. 한국 음식의 반찬은 쌀밥을 많이 먹기 위해 마련된 부식이다. 짜고 매운 맛의 김치는 쌀밥과 어울리면 금상첨화의 맛을 낸다. 그래서 이때부터 김치는 찐지에서 양념을 많이 넣은 지금의 양념김치로 변신했다. 밥을 짓고 나서 솥에 남은 누룽지는 숯농의 원료가 되었다. 쌀밥에 들어 있는 포도당과 약간 탄 누룽지에서 나온 구수한 맛은 숯농을 짜고 매운 맛을 중화시키는 조화의 음료로 만들었다. 그래서 밥을 먹고 난 후 숯농을 마시면 뒷맛이 개운해진다.

이렇게 쌀이 중요하니, 아이의 돌상에는 반드시 쌀이 놓였고 아이가

그것을 집으면 좋아했다. 또 사람이 죽으면 입 속에 쌀을 가득 채워서 저승 갈 때 노잣돈으로 쓰도록 했다. 집안을 지키는 성주신령과 터주신령에게는 쌀을 바쳤고, 묵은 쌀은 시루떡을 해서 신령에게 제사를 올렸다. 당연히 한국인에게 쌀은 조상이요, 남자요, 화폐요, 목숨과도 같은 것이었다. 그러니 봄부터 가을의 타작에 이르기까지 벼농사에 들이는 농부의 정성은 말로 표현하기조차 어렵다.

【쌀밥의 몰락】

그래서 1960년대 남북한의 두 지도자는 국민들이 쌀밥을 배부르게 먹도록 하겠다고 장담했다. 그러나 오늘날 북한에서는 쌀은커녕 피죽도 먹기 어렵다고 한다. 이제 남한에서는 쌀이 남아돌지만, 그 대신에 쌀과 어울렸던 잡곡들은 대부분 사라져버렸다. 이 모두가 쌀을 너무나 중하게 여겼던 한국인의 오랜 염원에서 나온 결과이다. 그런데 요즘 들어 쌀이 제대로 대접을 받지 못하는 듯하다. 이렇게 대접을 제대로 받지 못하게 된 것은 쌀이 이전에 비해 훨씬 풍부해졌기 때문이다.

1920년대 프랑스에 유학을 다녀온 경험이 있던 이정섭李晶燮은 결코 쌀밥을 먼저 떠올리지 않았다.

내가 불란서에서 유학하던 중에 제일 그리웠던 것은 조선의 달과 진달래꽃(杜鵑花)이었다. (중략) 또 화전花煎 놀이하는 생각도 간절하였다. 그뿐이냐. 동지선달 추운 날에 백설白雪이 펄펄 흩날릴 때에 온돌溫突에다 불을 드뭇이 때고

3·4 우인友人이 서로 앉아 갈비 구어 먹는 것이라든지 냉면冷麵 추렴을 하는 것도 꼭 그리웠다. 그리고 양식洋食을 먹은 뒤에는 언제든지 김치 생각이 꼭 간절하였다. 김치야말로 외국의 어느 음식보다도 진품珍品이요 명물名物일 것이다. 나의 그림던 것은 이 몇 가지라 하겠다(이정섭, 「외국에 가서 생각나던 조선 것-조선의 달과 꽃, 음식으로는 김치, 갈비, 냉면도」, 『별건곤』의 제12·13호, 1928년 5월 1일자).

결국 이정섭의 말처럼 김치·갈비·냉면은 1990년대 이후 세계적인 음식이 되어 오늘날에 이른다. 그러나 한국인이 끼니로 식사를 할 때 김치나 갈비는 반찬에 지나지 않으며 냉면은 별식이다. 늘 밥을 먹을 때 식탁에서 쌀밥이 제일 중요한 것은 너무나 당연하다. 그런데 쌀밥을 귀중하게 여기지 않는 태도는 우리 스스로 한국적인 것을 서양 사람들 시선에서 보기 때문이 아닐까? 그래서 우리 자신에게 귀중한 것을 놓치고 저들이 특이하고 이국적인 것이라고 여기는 것에 우리도 덩달아 나섰던 탓에 쌀밥을 뒷전으로 밀어버린 것은 아닌지?

그림으로 보는 궁중의 음식 풍속



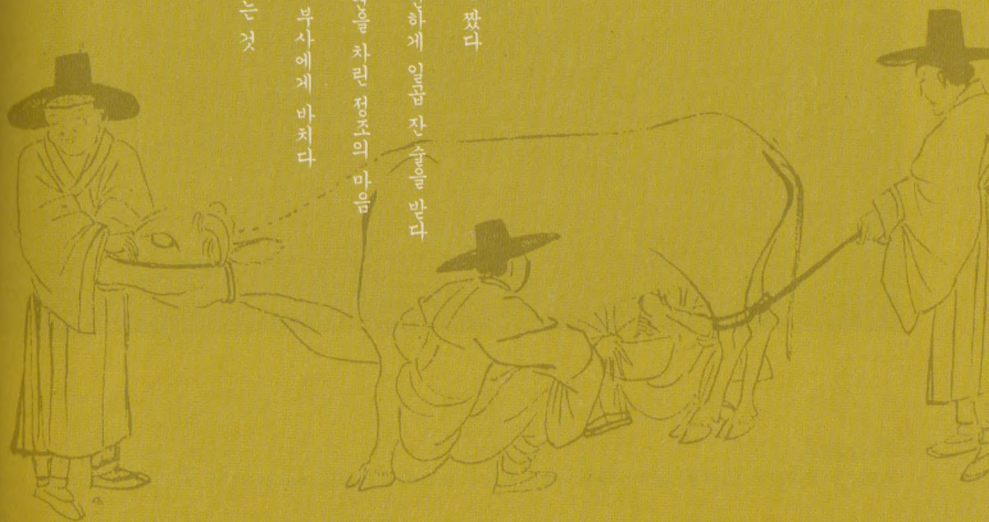
조선시대, 화랑에서 우유를 짜다

조선의 온천나라 사신, 거마하게 일답잔 술을 만난다

어머나, 혜경궁홍씨와의 회담을 차린 정조의 마음

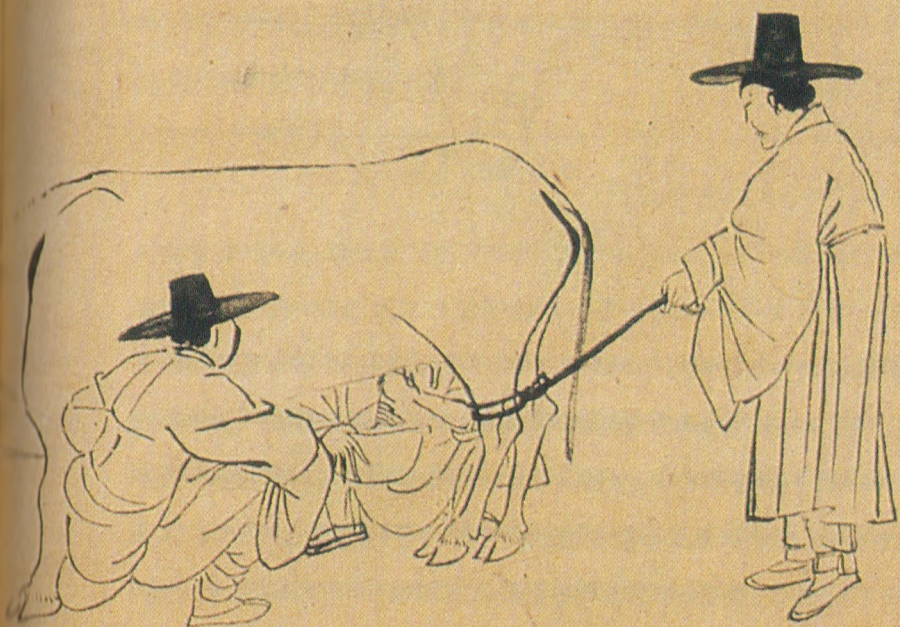
일본 사신, 「소가기」를 통해 부사에게 마치다

신라 위의 서양 문명이 말하는 것





채유採乳



조영석, 지본수묵, 28.5×44.5cm, 조동제 소장(출처: 김원룡 엮음, 『한국의 미 19-풍속화』, 중앙일보사, 1992).

조선 시대, 궁중에서 우유를 찼다



조영석 「채유」

『음식문화의 수수께끼』란 책으로 우리에게 알려진 미국의 인류학자 마빈 해리스는 과거 우유를 완전한 식품으로 인식하고 마셨던 사람들은 오로지 유럽 사람들뿐이라고 했다. 사실 우유를 좋아하는 사람들은 체질적으로 우유 속의 락토오스를 분해할 수 있는 락타아제를 몸에 지니고 있다. 특히 유럽인들은 과거 생태환경적으로 비타민D의 공급이 부족했기 때문에 비타민D를 보충하기 위해서 우유를 마시지 않으면 안 되었고, 그 결과 자연히 락타아제가 몸에 생성되었다. 그러나 한국인을 포함한 동아시아 사람들은 그렇지 않기 때문에 우유를 마시면 문제가 발생한다. 실제로 오늘날 한국인에게 우유는 가장 보편적인 식품이 되었지만, 나이가 50세 이상인 사람들 중에는 마시기를 꺼려 하는 사람들도 상당히 많다. 잘못했다가는 화장실을 수차례 드나드는 고역을 치러야 하기 때문이

다. 하지만 어릴 때부터 분유와 우유에 익숙해진 요즘 젊은이들은 락토오스에 대한 내성이 생겨서 우유를 마셔도 고생을 하지 않는다. 요사이 시중에서 판매하는 가공우유 공장이 한국에 처음 생긴 것이 1962년이니, 그 이후에 출생한 사람들 중에는 몸 속에서 락타아제가 생겨난 경우가 많을 것이다. 그렇다면 그 이전의 사람들은 우유라는 것을 알지 못하고 금기시하면서 살았을까?

【소젖 짜는 내의원 의관들】

이번에 소개하는 그림을 보면 반드시 그렇지는 않다는 사실을 발견할 수 있다. 그림에는 젖을 쓰고 도포를 입고 가축신을 신은 다섯 사람이 우유를 짜고 있다. 암소는 송아지를 바라보며 젖을 내뿜는다. 가장 오른쪽에 자리잡은 사람은 끈으로 암소의 뒷다리를 묶어 그것을 붙잡고 서 있다. 젖을 짜는 동안 암소가 발버둥이라도 치면 안 되기 때문이다. 얼굴은 보이지 않지만 가축신을 신은 또 다른 한 사람이 도포자락을 걷어붙이고 왼손으로 힘껏 암소의 젖을 짜고 있다. 그 건너편에는 또 한 사람이 쪼그리고 앉아 흘러내리는 젖을 담기 위해 오른손에 바가지를 들고 있다. 둥근 얼굴을 한 사람은 암소의 코뚜레를 왼손으로 거머쥐고 오른손으로 암소의 얼굴을 다독거리며 달래고 있다. 젖을 짜는 사람은 얼굴이 보이지 않아 그 면모를 알 길이 없으나, 암소와 씨름을 하는 나머지 세 사람은 모두 턱수염이 나지 않은 것으로 보아 비교적 젊은 층에 드는 듯하다. 이에 비해 가장 왼쪽에서 송아지를 붙들고 있는 사람은 턱수염이 잘록한



소에 얼굴이 가려진 사람이 도포자락을 걷어붙이고 왼손으로 힘껏 암소의 젖을 짜고 있고,
그럼 왼편에 있는 사람은 짠 젖을 받기 위해 바가지를 들고 있다.
도포를 걸치고 넓은 양태의 갓을 쓴 것으로 보아 조선 후기 양반이나 관원으로 보인다.

것으로 보아 이들 다섯 명 중에서는 가장 연장자인 듯하다.

그런데 젖을 짜는 비교적 힘든 일을 하는 사람들의 복장이 결코 범상치 않다. 특히 도포를 걸치고 넓은 양태의 갓을 쓴 것으로 보아 조선 후기의 양반이나 관원으로 보인다. 그렇다면 이들이 하고 있는 작업 역시 평범한 일은 아닌 듯싶다. 도대체 이들은 누구이며, 왜 암소의 젖을 짜고 있는 것일까? 19세기 사람 빙허각 이씨가 쓴 『규합총서 閨閣叢書』의 「반·제품(밥과 죽 여러 가지 종류)」이란 항목에 그 내막을 추정케 하는 글이 나온다.

쌀을 담가다가 무리(물에 불린 쌀을 맷돌에 갈아 체에 밭치어 가라앉힌 앙금)를
정갈하게 갈아 밭치고, 생우유가 한 사발이면 무리는 조금 적게 하되, 묽고
되기는 갓죽 무리 십만큼 하여, 먼저 쭈다가 반만 익으려 하거든 우유를 부어
화합하여 쭈나니, 이것이 내국의 타락법 駝酪法 이니라.

곧 타락죽 駝酪粥 만드는 법을 소개하면서 이것은 주로 내국 內局이란 곳에서
만든다는 사실을 밝혀놓았다. 내국은 다른 말로 내의원 內醫院이다. 소
설 『동의보감』에서 허준이 활동했던 관청의 이름이 바로 내국이다. 내국
에서는 주로 임금이 먹는 약을 만드는 일을 맡아보았다. 이로 미루어 보
아 그림에 나오는 다섯 명의 갓 쓴 사람은 바로 내의원의 의관일 가능성
이 많다.

익히 알듯이 조선 시대 내의원 의관은 중인이었다. 그런데 그림의 등
장인물들이 양반이 쓰던 넓은 양태의 갓을 쓰고 있으니 과연 이들이 진
짜 내의원의 의관인지 의심을 품을 독자도 있을지 모르겠다. 하지만 양
반 신분에 암소의 젖을 짜는 일을 한다는 것도 이상하게 보인다. 그림에
서 보이는 갓은 다른 말로 흑립 黑笠이라 부른다. 이것이 양반들 사이에서
크게 유행하자 나라에서 외출복의 관모로 쓰도록 했다. 결국 명종 11년
(1556)에 와서 모자는 낮고 양태는 극히 넓은 형태의 흑립을 양반도 쓸 수
있도록 나라에서 정했다. 특히 영·정조 때가 되면서 양태가 더욱 넓어졌
고, 양반들은 여기에 밀화·호박·대모와 같은 장식품을 단 갓끈을 가슴
밑까지 길게 늘어뜨려 멋과 함께 신분의 화려함을 드러냈다. 당연히 그



림의 등장인물들은 갓에 장식품을 매달지 않았다. 비록 중인의 신분에 속했던 내의원의 의관들이지만, 잡과라는 과거 시험을 거쳐서 종9품에서 정3품까지 오를 수 있었기 때문에 그들도 엄연한 중앙관료였다. 따라서 화려한 장식을 하지는 않았지만, 그들도 넓은 양태의 갓을 쓸 수 있었다. 특히 업무상 의관들은 임금이나 높은 지위의 양반관료들을 자주 접촉할 수 있었기 때문에 이를 통해 신뢰를 쌓아 신분을 높일 수 있었다. 이로 인해 조선 후기에는 중인의 관들이 200여 곳의 고을에 수령으로 파견되기도 했다.

【영조가 즐겨 먹었던 타락죽】

다행히 그림의 작자가 숙종·영조 연간에 생존했던 사대부 화가 조영석* 임이 밝혀져 있어 더욱 사실감을 더한다. 특히 이 그림은 1984년 한국정신문화연구원의 고문서 수집 과정에서 발견되었는데, 그의 후손인 조동제의 집에 비장秘藏되어 있던 문집 『관아재고觀我齋稿』 중의 「사제첩麝臍帖」에 들어 있었다. 사실 조영석은 그림은 물론이고 시와 글씨에도 재주가 뛰어나 시詩·서書·화畫 3절絶로 불렸다. 이 때문에 영조가 세조와 숙종의 어진御眞(임금의 화상이나 사진)을 다시 그리라고 명하지만, 그는

* 조영석 趙榮祐(1686~1761): 조선 후기의 화가. 산수화와 인물화에 뛰어났으며 정선, 심사정과 함께 삼재三齋로 일컬어졌다. 「죽하기거도竹下箕畱圖」 「봉창취우도篷窓驟雨圖」 등의 작품을 남겼다.

“기술로서 임금을 모시는 자는 선비의 예에 낄 수 없다”고 사절한다. 이런 연유로 「사제첩」에는 “남에게 보이지 말라. 이를 범하는 자는 내 자손이 아니다”라고 적어두어 200여 년이 지난 후에야 이 그림이 세상에 모습을 드러낼 수 있었다. 사실 이 그림은 조영석의 미완성 소묘초본(素描草本)에 지나지 않는다. 하지만 인물과 장면 묘사가 뛰어나 사실화에 가깝다고 할 수 있다. 또한 기술을 천시하는 듯한 그의 말과는 상반되게도 「사제첩」에는 새참 먹는 모습, 바느질, 작두질, 목기 만드는 장면 등 당시 사람들의 삶이 많이 그려졌다. 아울러 조영석의 작법은 이후 신윤복의 「다림질」, 김홍도의 「새참」, 윤두서의 「목기 만드는 그림(旋車圖)」과 비슷한 구석이 있어 그의 영향을 짐작하고도 남게 한다.

따라서 이 그림의 구체적인 제목은 당연히 「내국의관채유(內局醫官採乳)」라고 붙여야 옳을 듯싶다. 곧 내의원의 의관들이 임금에게 바칠 타락죽의 원료 중 하나인 생우유를 마련하기 위해서 암소의 젖을 짜고 있는 것이다. 또한 타락죽을 먹을 임금 역시 영조일 가능성이 많다. 영조는 83세까지 장수를 누렸으며, 52년 동안 재위하여 역대 왕 가운데서 가장 오래 왕위에 있었다. 타락죽이 허약한 노인에게 알맞은 영양 보충제로 쓰였으니, 이 그림은 아마도 조영석이 죽기 10년 전인 1750년대에 그려졌을 가능성이 크다. 왜냐하면 그때 영조는 이미 50대 후반의 나이로 초겨울에 타락죽으로 원기를 북돋워야 했을 것이기 때문이다. 의관들이 타락죽을 만들기 위해 생우유를 짜는 모습을 사진처럼 생생하게 그려둔 이 그림은 티끌처럼 작은 일도 기록해두면 의미가 있음을 보여주는 실례이다.

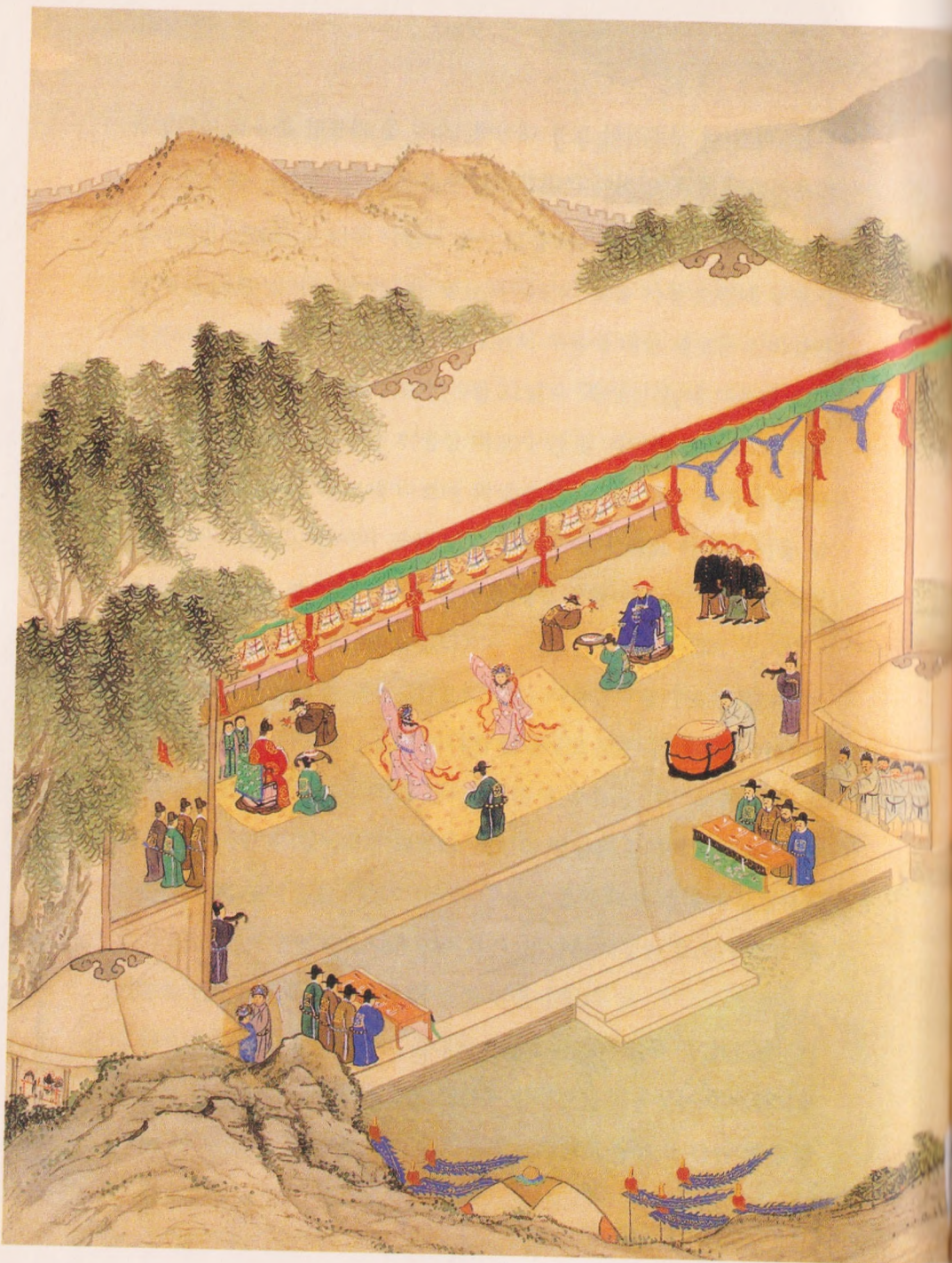
【우유의 허상, 조선의 비극】

그렇다고 이 그림을 확대해석하여 조선 시대 사람들이 우유를 먹었다고 생각하면 곤란하다. 비록 사람의 젖이 없을 때는 어쩔 수 없이 소나 염소의 젖을 대신 먹기도 했겠지만, 반드시 사람의 젖을 가장 으뜸에 두었기 때문이다. 그런데 1900년대에 들어오면서 우유에 대한 새로운 신비감이 조장되기 시작했다. 가령 1907년 9월 22일자 『황성신문』에 다음과 같은 우유 광고가 있다. “우유는 위생상 비교가 안 될 자양물(滋養物)로 그 효험이 보약등속(補藥等屬)과 크게 다르며 위생에 주의하는 자는 반드시 음용(飲用)할 것은 세인(世人)이 이미 공히 알고 있는 바이다”라고 하면서 서울 남대문 밖에 서양 젖소를 키우는 목장을 직접 운영하는 ‘한국축산주식회사’가 ‘신선 우유’를 광고하고 있다.

사실 목축을 중요한 생산활동으로 삼는 사람들에게 우유는 결코 ‘보약등속’이 아닌 단순한 음료에 지나지 않을지도 모른다. 그러나 서양 위주의 근대화가 비서양 사회에 몰아닥치면서 우유는 ‘보약등속’보다 몸에 더 좋은 ‘영양’ 덩어리가 되었다. 서양의 영양은 동양의 양생(養生)과는 다른 맥락에 놓여 있는 개념이다. 즉 양생이 몸과 마음 전체가 상호작용을 한다는 신체 관념에서 나온 것이라면, 영양은 특정한 요소가 각각 제 기능을 한다는 근대적 사유와 더 깊은 관련이 있다.

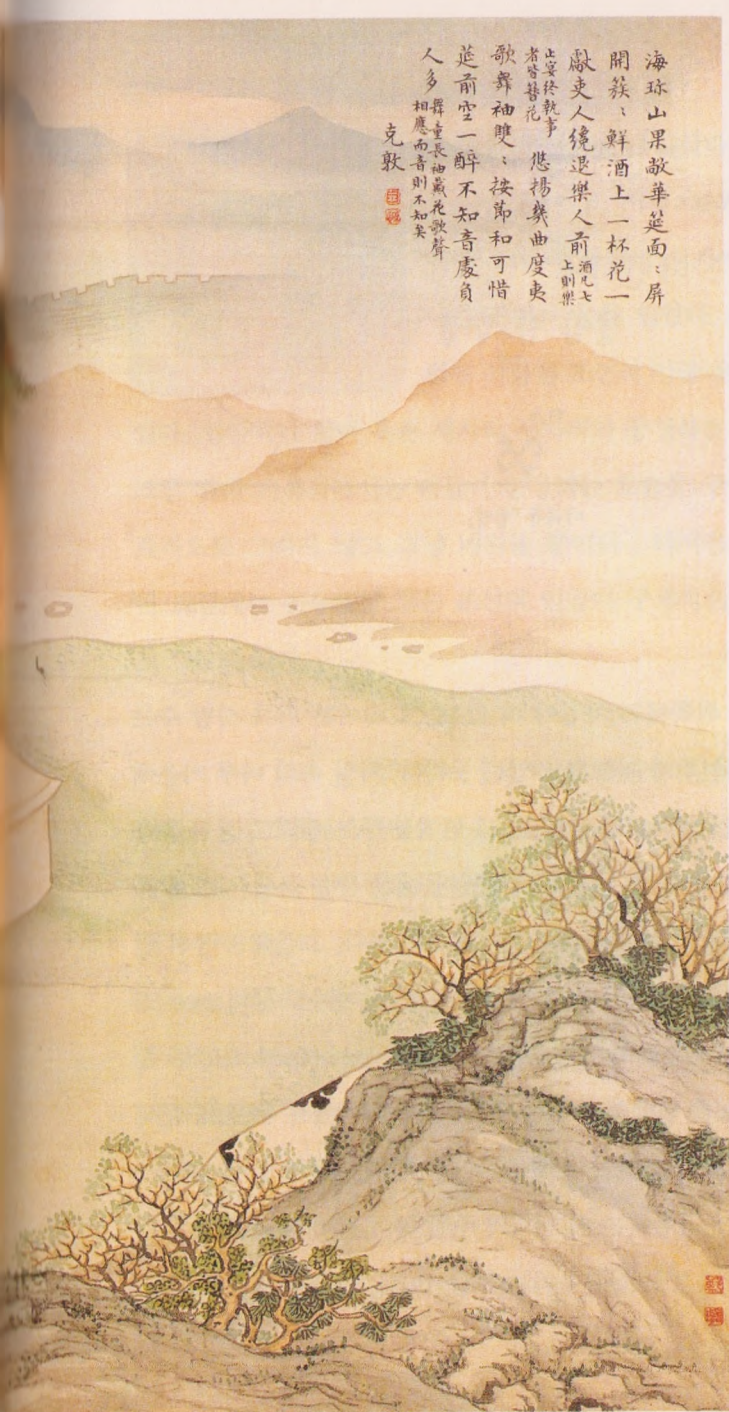
하지만 양생보다 영양이 더 근대적이라고 여길 수밖에 없었던 20세기 초반의 조선 사람들에게 우유는 새로운 신비감을 제공하는 만병통치의 ‘약(藥)’이 되었다. 그래서 그 이후 사람의 젖보다도 우유가 훨씬 몸에 좋

다는 '허상'에 사로잡혀 모유 대신에 '소젖'을 가공한 분유로 아이들을 키우기까지 했다. 이것이 근대가 제공한 조선의 비극이다.



海环山果敲華筵面：屏
 開簇：鮮酒上一杯花一
 獻吏人繞退樂人前酒凡七
上則樂
止宴終執事
者皆替花 悠揚幾曲度夷
 歌舞袖雙：按節和可惜
 筵前空一醉不知音處負
 人多舞臺長曲藏花歌聲
相應而音則不知矣

克敦



청연 請宴

아극돈, 「봉사도」, 1725년,
 견본채색, 29×46.5cm,
 중국민족도서관 소장.

조선에 온
청나라 사신,
거만하게
일곱 잔 술을 받다



아극돈 「청연」

세로로 긴 그림의 왼쪽에는 차일이 쳐 있고, 그 속에는 비록 사람 수는 적지만 격식 있는 연회가 진행되고 있는 듯하다. 차일 속의 마루 가운데에는 무늬가 새겨진 대자리가 깔렸고, 그 위에서 두 사람의 무동이 춤을 추고 있다. 더욱 자세히 보니, 분홍색 겹옷에 붉은 끈을 목에 두르고 음악에 맞추어 한쪽 팔을 높이 치켜세우며 흥이 붙었다. 그런데 무동의 얼굴을 자세히 들여다보니 얼굴에 가면을 쓰고 있다. 아마도 당녀(唐女, 고려 시대 때 예성강가에 살던 중국 창녀(娼女)와 소매(小梅, 미녀의 이름)의 가면을 쓴 두 무동이 야희(野戲)를 연행하고 있는 듯하다. 무동 앞에서 두 손에 문서를 들고 있는 사람은 이 연회를 집례(執禮)하는 관리이다.

무동이 춤을 추는 좌우에는 이 연회의 주변 두 사람이 각각 의자에 앉아 있다. 차일의 뒤에 있는 산봉우리는 북악산이니, 이를 북으로 하여 주



빈 둘이 동서로 마주앉았다. 동벽東壁의 의자가 상석上席이요, 서벽西壁의 의자가 하석下席이다. 그런데 동벽의 의자에 앉은 사람은 청나라 관리의 옷을 입었다. 이에 비해 서벽에 앉은 사람은 조선의 임금 옷인 곤룡포를 입고

있다. 임금이나 왕비 혹은 세자와 세자비가 등장하는 조선 시대 기록화에서는 이들이 등장하는 모습을 구체적으로 그리지 않고 그냥 비워둘 뿐이다*. 하지만 이 그림에는 곤룡포를 입은 조선의 임금이 구체적으로 그려져 있다.



【술 한 잔 올리면서, 꽃 한 송이 바치네】

따라서 이 그림은 조선에서 나온 것이 아니다. 사실 이 그림은 오늘날 중국의 베이징 중앙민족대학의 중국민족도서관에 보관되어 있는 청나라 때의 기록화이다. 사신을 접대하는 모습을 그린 그림이란 뜻에서 「봉사도奉使圖」라고 이름 붙인 이 기록화는 청나라 한림원학사翰林院學士 아극돈阿克敦(1685~1756)이 제작했다. 영조 1년(1725) 3월 17일 청나라 사신단의 부대표에 해당하는 부래副勅 아극돈은 조선을 다녀가면서 그들을 맞이했던 조선 왕실의 각종 행사와 행렬에서 보았던 조선의 풍경을 담아서

* 어진을 제외하고 기록화에 임금 등의 모습을 그리지 않는 데에는 임금을 높이 숭상한다는 의미가 있다.

20폭의 화첩을 같은 해 6월 완성한다. 지금 우리가 보고 있는 장면은 그 화첩의 제18폭이다.

아극돈은 그 전에도 이미 세 차례나 조선을 방문했던 조선 전문 사신으로, 이번에 온 목적은 그 전해에 경종 景宗(1688~1724)이 돌아가신 것을 늦게 조문하면서, 동시에 영조 英祖(1694~1776)의 책봉을 확인하기 위해서이다. 아극돈이 모시고 온 청나라 사신단의 대표는 전산질대신 遣散秩大臣 각라셔노 覺羅舒魯이다. 따라서 이 그림의 동벽에 앉은 사람은 각라셔노이고, 서벽에 앉은 사람은 영조 임금임에 틀림없다.

그림의 오른쪽에는 이 장면을 묘사한 아극돈의 시詩가 적혀 있어, 그 대강을 짐작할 수 있다.

산해진미가 차려졌고, 아름다운 대자리 넓게 깔렸네.

면면이 병풍으로 펼쳐졌는데, 그 펼쳐진 모습이 아름답구나.

술 한 잔 올리면서, 꽃 한 송이 바치네.

그 베풀아치가 물러나자마자, 악인 樂人이 또 나아가네.

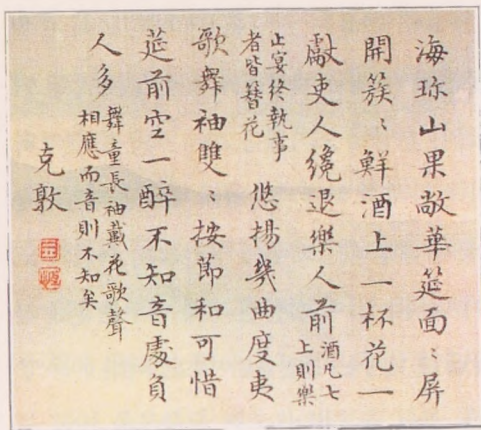
길고 조화로운 몇 곡조를 들어보니, 그것이 조선의 노래구나.

무동 舞童의 옷소매가 서로서로 가락에 맞추어 조화를 이루네.

안타깝구나! 연회는 끝나고, 부질없이 한 잔 술에 취했으니.

그래도 그 음표가 놓인 뜻을 알지 못하니, 사람을 부끄럽게 만드는구나.

그러면서 아극돈은 별도로 다음과 같이 적었다.



그림을 묘사하고 있는 청나라 사신 아극돈의 시

무릇 술이 일곱 번 올려지면 음악이 멈추고 연회는 끝난다. 집사자는 모두 꽃을 머리에 꽂았다. 무동은 긴 소매와 머리에 꽃을 얹었고, 노래와 소리는 서로 조화를 이루는데, 나는 그 음률을 알지 못한다.

이미 청나라의 옹정제 雍正帝(1678~1735)가 내린 책봉을 받은 영조는 사신단의 대표에게 연회를 베풀어 그 노고를 치하하고 있다. 그런데 두 사람의 관계는 황제를 대표한 사신과 왕의 관계이니, 어쩔 수 없이 영조가 서벽에 앉았다. 북벽에는 미리 차려진 음식들이 탁자 위에 차려져 있다. 이것이 아극돈이 이야기한 산해진미다. 구체적으로 무엇이 차려졌는지는 그림을 통해서 알 길이 없다. 다만 그 이전 시기에 명나라 사신 접대를 위해 마련되었던 『영접도감의궤 迎接都監儀軌』(1609)를 통해서 짐작만 할

수 있을 뿐이다.

일반적으로 중국의 사신이 조선의 새 임금 책봉을 위해 한양에 오면 연회를 여섯 차례 베푼다. 즉 사신이 한양에 도착했다 하여 베푸는 환영의 뜻이 담긴 하마연(下馬宴), 사신이 한양에 도착한 다음날에 베푸는 익일연(翌日宴), 익일연 다음에 조선의 임금이 대전에서 베푸는 청연(請宴), 사신의 노고를 위로하는 위연(慰宴), 사신이 떠나는 날이 결정된 후에 베푸는 환송의 상마연(上馬宴), 그리고 사신이 떠날 때 베푸는 전연(餞宴)이 그것이다.

【청나라 사신 접대에 쓰인 중국 음식】

이런 격식으로 아극돈 일행을 접대하는 연회가 베풀어졌다면, 당연히 이 장면은 ‘청연’이라 부를 수 있다. 대체로 청나라 사신에게는 그들이 즐기는 음식을 차리는 것이 예의였다. 당연히 중국인들이 즐겨 먹는 돼지·양·소·오리·닭 등과 같은 육고기를 재료로 한 음식을 장만했다. 그 이름을 살펴보면, 당저염수(唐猪鹽水·산저염수 山猪鹽水·당압자염수 唐鴨子鹽水)와 같은 음식은 소금물에 백숙처럼 찌는 조리법으로 만들었다. 아울러 가금의 간·허파·콩팥 따위를 조리한 음식도 마련한다. 가령 계아열편(鷄兒熱片·압자숙편 鴨子熟片·산저설아떡 山猪雪阿覓) 등이 그것이다. 여기에 각종 과일을 비롯하여 약과·다식·당과자(唐菓子)도 차렸다. 동시에 생선 전탕(生鮮煎湯·전복자지 全鰓煮只·해삼어음탕 海蔘於音湯)과 같은 음식도 준비했다.

그런데 그림에는 갈색 관복을 입은 벼슬아치 한 명이 양손으로 꽃을

받쳐 들고 영조와 청나라 대표에게 올린다. 녹색 관복을 입은 벼슬아치는 무릎을 꿇고서 상 옆에 앉았는데, 그 관복의 색으로 보아 통역을 맡은 역관譯官인 듯하다. 이 연회의 주빈 두 사람이 앉은 자리 앞에



는 원반에 음식 한 그릇과 상아로 만든 흰색의 젓가락이 놓였다. 그러나 상 위에 올려진 음식이 무엇인지 알 길은 없다. 아마도 육고기를 주재료로 하여 붉은색의 채소와 버섯을 넣은 중국식 볶음음식(炒菜)이 아닌가 여겨진다. 아울러 두 주빈의 남쪽에는 이미 준비된 음식 한 그릇이 원반에 놓여 있다.

사실 궁중의 연회는 아무렇게나 이루어지지 않았다. 음악과 노래, 그리고 술잔 혹은 찻잔이 연회의 과정을 격식대로 치르게 하는 마디였다. 당연히 예법대로 격식 있게 ‘청연’이 진행되고 있음을 확인할 수 있다. 그렇다면 이 연회에서 사용된 술은 무엇일까? 청나라 사신의 이름으로 미루어 짐작컨대 한 사람의 주빈은 만주 사람이다. 그가 즐기는 술은 당연히 백주白酒라 부르는 중국 소주일 것이니, 알코올 도수 50°가 넘는 조선의 소주가 백주 대신에 사용되었을지도 모른다. 왜냐하면 일곱 잔의 술을 마시고 이미 취해버렸다고 아극돈이 시에 적어두었기 때문이다.

눈을 다시 아래로 돌려보자. 그러면 긴 사각 탁자에 동서로 각각 네 명의 조선 관리가 서 있고, 이들 앞의 탁자에는 흰색의 술잔과 젓가락, 그리고 음식이 담긴 긴 접시가 하나씩 차려져 있다. 이들의 역할은 무엇일



까? 두 주빈을 수행하는 관리는 본전^{本殿}의 주빈이 앉은 자리 뒤에 각각 네 명씩 도열해 있다. 그러니 이들은 결코 주빈을 수행한 관리들이 아니다. 더욱이 동벽의 청나라측 자리에도 네 명의 조선 관리가 서 있기 때문에 수행원으로 보기가 어렵다. 생각건대 이들은 두 주빈이 잡수는 음식에 독이 있나 없나를 확인하는 관리인 것 같다.

예나 지금이나 외교 관계는 서로를 의심하면서 시작되기 마련이다. 더욱이 마음속으로는 여전히 명나라만을 중화^{中華}로 여겨오던 당시 조선 왕실의 입장에서는 오랑캐 만주인 사신이 결코 마음에 들지 않았을 것이고, 이것을 알고 있던 청나라의 사신은 조선 왕실에서 대접하는 음식을 안심하고 먹기가 쉽지 않았을 것이다. 보통 기미상궁^{氣味尙宮}이 이 일을 맡아보지만, 외교석상에 상궁이 나서기가 어렵기 때문에 관리들이 나선 것이다.



【상아로 만든 젓가락을 대접하다】

그러나 이른바 만한전석^{滿漢全席}이 차려지는 경우는 없었다. 만한전석은 청나라의 강희제^{康熙帝}(1654~1722)가 전국적으로 65세 이상이 된 노인 2800명을 모아서 천수연^{天壽宴}을 열 때, 만주인들의 음식과 한인^{漢人}들의 음식을 종합한 식단을 구성하도록 한 데서 연유한다. 3일 동안 펼쳐지는 만한전석에는 총 180가지의 음식이 마련된다. 그 중에는 일반인이

상상하기조차 어려운 음식도 있다. 가령 붉은제비·백조·들팽·메추라기와 같은 날짐승, 제비집·상어지느러미·검은해삼·물고기부레·전복 따위의 해산물, 낙타혹·곰발바닥·원숭이골·성성이(원숭이)입술·표범태반·코뿔소꼬리·사슴힘줄 등의 들짐승, 원숭이머리버섯·흰참나무버섯·죽순·그물주름버섯·표고버섯과 같은 채소 등을 주된 재료로 하여 음식을 만든다.

비록 이 그림에 등장하는 사건이 일어난 시기가 만한전석이 등장한 이후지만, 그렇다고 음식재료가 중국에 비해 턱없이 적은 조선에서 이러한 음식으로 청나라 사신을 접대했다고는 상상하기조차 어렵다. 더욱이 서로에 대한 정보가 매우 적었던 당시에, 보통 때에 비해 조선식 음식 조리법에 육고기와 해산물을 많이 마련하는 정도로 영접음식은 충분했을 것이다. 사실 그림에는 숟가락이 나오지 않는다. 조선 왕실의 영접도감 迎接都監에서는 중국의 격식에 따라 젓가락만 마련했고, 그것도 유기로 만든 것이 아니라 상아로 만든 것을 상에 올렸다. 청나라 사람 입장에서 유기 젓가락은 자신들의 일상적인 젓가락에 비해서 너무 무거웠다. 당시 조선은 이 정도의 예를 갖추 수 있었다.

사실 조선 왕실에서는 청나라 사신이 온다는 소식을 접하면 무척 신경을 썼다. 이미 병자호란을 통해서 그들에게 항복한 경험을 가진 조선 왕실 입장에서는 가능하면 꼬투리를 잡히지 말아야 했다. 그래서 영접도감을 설치하여 사신 대접을 전문적으로 준비하게 하고, 왕은 직접 모화관 慕華館으로 나가서 사신을 마중하지 않으면 안 되었다. 더욱이 청나라



조선 조정에서 청나라 사신을 접대하는 모습. 그러나 텔레비전 드라마에서 본 것과 달리, 만한전식이 차려진 경우는 없었다. 격식에 맞게 사신을 접대했을 뿐이다.

사신이 조선에 올 때 황제의 선물을 가지고 오면, 그들이 돌아갈 때 반드시 은銀 수천 냥을 건네주었다. 그러니 기본적인 예를 갖추어 음식접대를 하면 되었지, 과도하게 그들 음식을 흉내내어 도리어 접대를 망칠 이유는 없었다.

그런데 최근 조선 왕실의 음식을 다루는 텔레비전 드라마에서 '만한전식'이 등장했다고 하니, 그 무지함을 반드시 꾸짖지 않을 수 없다. 왜냐하면 상호무지相互無知는 상호蔑視相互蔑視를 가져오기 때문이다.

나는 최근 동아시아 세 나라 사이에서 일어나고 있는 경쟁과 멸시의 분위기에 대해 비판적인 입장을 지니고 있다. 김치·된장의 국제식품규

격을 제정하는 문제를 가지고 음식전쟁이 일어나더니, 이제는 본격적인 역사전쟁으로 돌입한 것 같다. 역사상 조공 관계 혹은 식민지 관계 혹은 문명 전달자 관계에서 생겨난 각양각색의 현상들을 두고, 아전인수하며 현재의 국가적 입장을 강조하고 있는 세 나라는 모두 반성하지 않으면 안 된다.

사실 동아시아 세 나라는 결코 지리적인 거리만큼 가깝지는 않았다. 우선 한자라는 공통문자를 사용하는 듯하지만, 같거나 비슷한 말을 사용하지 않았다. 비록 국민국가가 형성되기 이전에 왕조국가의 제도는 서로 비슷한 것처럼 보이지만, 실제 운영방식은 결코 닮지 않았다. 더욱이 상호 인적 교류가 활발하게 이루어진 것은 중원 대륙이 당나라의 통치하에 있을 때뿐이었다. 그 나머지 시간에는 소수의 지식인만이 왕래했을 뿐, 일반인들 사이의 교류는 19세기 말에 들어서 비로소 시작되었다.

그러니 동아시아 세 나라의 사람들이 상호무지한 것은 너무나 당연하다. 그런데 19세기말에 겨우 시작된 세 나라 사람들의 만남은 탈아입구(脫亞入歐)를 외치는 일본과 중화제국의 꿈을 지닌 중국과 나라조차 없는 조선이라는 비정상적인 관계 속에서 이루어졌다. 당연히 상호멸시를 겉으로 드러내거나 혹은 속으로 숨기거나 하면서 만남을 이어갔다. 이것이 오늘날까지도 이어지고 있다. 안타까운 일이다.



봉수당진찬도
奉壽堂進饌圖

김득신 외, 1795년, 견본채색,
151.5×66.4cm,
국립중앙박물관 소장.

어머니

혜경궁 홍씨의

회갑연을 차린

정조의 마음



김득신 외 「봉수당진찬도」

조선 후기 임금 정조는 온갖 역경을 거치면서 왕위에 오른 인물이다. 특히 임금이 된 후 그가 보인 각종 개혁정책은 바람 앞의 등잔불이었던 조선 왕조를 100여 년 더 유지시킨 원동력이 되었다. 이른바 조선의 르네상스 시대가 바로 영·정조 때였다. 게다가 정조가 수원에 건설한 화성華城이 유네스코의 세계문화유산으로 지정되었으니, 그가 남긴 업적이 오늘날 우리에게까지 영광의 빛을 비춘다.

정조는 조선 시대 어느 임금들보다도 ‘궁궐 밖 나들이(행행行幸)’를 자주 했다. 재위 24년 동안 66회의 행행을 했으니, 일년에 평균 3회를 한 셈이다. 그 중에서도 화성의 남쪽에 있는 아버지 사도세자(장헌세자莊獻世子, 1735~1762)의 무덤 현릉원 참배가 그 절반을 차지했다. 곧 정조는 억울한 죽음을 당했던 아버지에 대한 연민의 마음과 그 고통을 몸으로 이

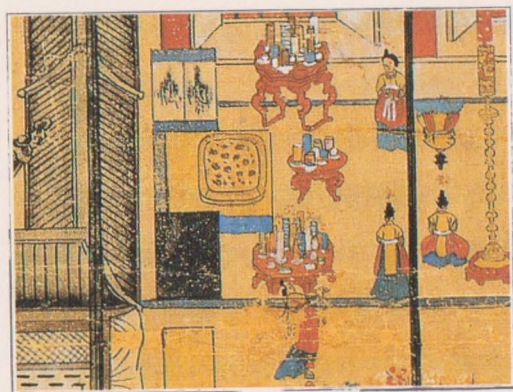
겨넌 어머니에 대한 효성을 찾은 행행을 통해 표현하고자 했던 것이다. 특히 재위 19년째인 1795년의 현릉원 참배는 어머니 혜경궁 홍씨(경의왕 후敬懿王后, 1735~1815)의 회갑과 아버지의 구갑(舊甲)까지 경축하면서 동시에 자신의 재위 20년을 정리하는 큰 뜻이 담긴 행사였다. 그해가 을묘년이라 흔히들 이 행행을 ‘을묘원행(乙卯園幸)’이라 부르는데, 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』란 책에 그 내용이 자세히 적혀 있다. 또 김득신·이명규·장한중 등 당시 화원들이 행행의 장면을 그림으로 그렸고, 그 중에서 여덟 폭이 병풍의 형태로 오늘날까지 전해온다.

1795년 음력 윤2월 9일 새벽에 궁을 떠난 정조는 그 다음날 저녁에 어머니와 함께 화성행궁의 주건물인 봉수당(奉壽堂)에 도착했다. 그리고 윤2월 13일 오전에 봉수당에서 회갑잔치를 열었다. 이번에 볼 그림은 바로 그 회갑연을 그림으로 그린 진찬도(進饌圖)이다. 현재 서울대학교 규장각에 보관되어 있는 『원행을묘정리의궤』와 그것을 한영우 교수가 쉽게 풀어쓴 『정조의 화성 행차 그 8일』이란 책을 보면 회갑잔치는 대략 다음과 같이 진행되었다.

【화성행궁 봉수당의 회갑잔치 풍경】



잔치는 오전 8시 45분경에 봉수당에서 거행되었다. 혜경궁의 자리는 행궁 내전의 북벽에 남쪽을 향해서 마련되었다. 그림에서는 위쪽 오른쪽에 십장생 병풍이 둘러쳐진 방이다. 정조



왕의 자리에는 표피방석이 깔리고, 뒤에는 진채병풍이 놓였다.
표피방석 앞에는 붉은 옷칠을 한 세 개의 원탁이 놓였다.
괴임 음식이 상마다 가득하다.

의 자리는 서쪽에 놓여졌다. 왕의 자리에는 표피방석이 깔리고, 뒤에는 진채병풍眞彩屏風이 놓였다. 그림의 위쪽 왼편이다. 왕의 자리를 표시하는 표피방석 앞에는 붉은 옷칠을 한 세 개의 원탁이 놓였다. 그림으로 보아서는 그 자세한 음식의 구성을 알 수 없지만, 괴임음식이 상마다 가득한 것은 눈으로 확인할 수 있다.

『원행을묘정리의궤』에는 이날 왕이 받은 음식의 종류와 양이 기록되어 있는데, 그 중에서 높이가 적힌 음식은 다음과 같다. 곧 각종 떡(높이 8촌), 각종 연사과軟絲果(높이 4촌), 각종 강정(높이 8촌), 민강圖薑(높이 7촌), 굴병橘餅(높이 7촌), 준시(꽃감, 높이 6촌), 각종 정과正果(높이 5촌), 편육片肉(높이 6촌), 절육截肉(높이 8촌), 각종 저냐(전煎, 높이 6촌) 등 10가지다. 이런 괴임음식 외에 정조가 받은 음식으로는 약밥, 국수, 각종 다식, 유자·석

류, 배, 밤, 수정과, 금중탕 錦中湯(묵은 닭고기, 쇠고기, 전복 등을 넣고 끓인 탕, 완자탕), 생선회, 꿀, 초장, 겨자 등이 있다.

우선 화려하게 장식된 떡 괴임부터 살펴보자. 맵쌀과 찹쌀에 검은콩·대추·밤을 곁들여 한 메시루떡과 찹쌀에 꽃감을 추가한 찰시루떡이 맨 밑에 놓인다. 그 위에는 각색 송편과 잡과병이 얹힌다. 잡과병은 맵쌀가루에 찹쌀을 섞고 대추·밤·꽃감·잣·꿀을 넣고 찐 떡이다. 절편은 붉은색(연지), 노란색(치자), 푸른색(쑥), 검은색(김)으로 구성되었다. 조약돌처럼 생겼다고 하여 이름 붙여진 조약(혹은 주약)은 찹쌀가루 반죽에 검은콩·삶은밤·참깨 다진 것을 넣고 작은 송편 모양으로 빚어 참기름에 지저낸 것이다. 조약에는 소나무 속껍질도 재료로 쓰였는데, 이것은 분홍색을 내기 위해서이다. 소나무 속껍질을 삶아 절구에 찼으면 속껍질이 솜처럼 피어오르면서 분홍색을 띤다. 이것을 함께 반죽하면 분홍색의 조약이 된다. 이 외에도 화전과 각종 색깔을 넣은 단자는 웃기떡으로 올려졌다. 그리고 맨 위에는 종이와 철사로 복숭아의 줄기와 꽃 모양을 낸 상화 床花가 꽃혔다.

각종 떡 외에도 강정을 높이 괴어서 상에 올렸다. 지초 芝草를 넣어 만든 홍매화 紅梅花 강정, 흰엿으로 색을 낸 백매화 강정, 생강의 일종인 울금 鬱金으로 색을 낸 황매화 강정이 조심스럽게 괴어졌다. 또 밥풀을 말려 부순 후 고운 가루로 만들어 강정에 묻힌 연사과도 지초·흰엿·잣으로 각각 붉은색, 흰색, 노란색을 내서 괴었다. 민강은 보통 생란이라 부르는 것으로 생강을 도마에 곱게 다져 꿀을 넣고 조려 만든 숙실과 熟實果

이다. 굴병 역시 과실을 꿀에 조린 것으로 일반적으로는 올란(밤)과 조란(대추)이 가장 많이 쓰였다. 또 꽃감과 정과를 권 것이 있다. 그 중에서 각종 정과는 다과상·제사상과 함께 각종 잔치에 빠지지 않는 음식이다. 식물의 뿌리나 열매를 꿀에 꿀깃꿀깃하게 조린 것으로 생강·모과·연근·산사(山査)·두충·동과·배·도라지·유자 등을 재료로 하여 만들었다.

이런 과실류 외에도 육고기와 생선으로 만든 음식도 괴임음식으로 쓰였다. 편육은 돼지고기를 삶아 편片을 만들어 괴었다. 절육은 황대구·건대구·홍어·상어·광어·문어·전복·오징어 등을 찢 후 쌓아올린 것이다. 저냐는 고기·생선 따위를 얇게 저며서 녹말이나 메밀가루와 계란을 풀어 옷을 묻히고 참기름에 지져 냈다. 생선저냐에는 숭어가 쓰였고, 고기저냐에는 꿩이 쓰였다. 이런 음식에도 모두 각종 꽃 모양을 낸 상화를 꽃았다. 심지어 이 잔치에 초대받은 사람들의 개인 상에도 상화가 한 송이씩 꽃혀 있다. 상화는 중국의 영향을 받은 것이지만, 고려 이후 연회에 서 빠지지 않는 장식품이 되었다. 특히 사람의 지위에 따라 꽃히는 상화의 종류와 개수가 달랐으니, 연회의 화려한 장식품이면서 동시에 등급을 규정짓는 상징물이기도 했다.

【정조의 이벤트가 역사에 남긴 것】

혜경궁 홍씨의 회갑잔치는 먼저 아들인 정조가 술잔을 올리는 것으로 시작되었다. 그후 왕에게 휘건(揮巾, 요즘의 냅킨과도 같은 작은 수건)과 음식이 담긴 상 그리고 상화가 전달되면, 이어서 참석자들에게도 음식상과 꽃이



전달되었다. 이때부터 1작에서 7작까지 참가자들의 등급에 따라 혜경궁에게 술을 올렸다. 매번 술이 오를 때마다 음악과 춤이 달랐는데, 이 진찬도의 중앙에 배가 놓여 있는 것으로 보아 마지막 7작이 진행되고 있음을 알 수 있다. 보통

선유락船遊樂 정재呈才로 불리는 이 춤은 신라 때부터 내려오는 것으로, 채색으로 꾸민 배를 가운데에 놓고 여러 명의 기녀들이 닻줄을 끌고 배를 감으며 춤을 춘다.

정조 자신이 잔치가 마무리될 때 말했듯이, 이 의식은 실로 1000년 만에 처음 있는 경사였다. 또한 이 의식은 새로운 왕도王道를 꿈꾼 정조가 꾸민 회심의 이벤트였다. 아버지 사도세자를 죽음으로 몰고 간 사족士族들을 내몰고 진정한 왕도를 완성해 보려 한 정조에게 화성의 회갑잔치는 그들에 대한 일종의 선전포고와 다름이 아니었다. 왜냐하면 대부분의 사족들이 화성 건축을 반대했음에도 불구하고 이날 완공했고, 이를 기념하기 위해 회갑잔치를 화성에서 개최했기 때문이다. 그러나 그로부터 5년 후 정조는 49세를 일기로 갑자기 타계하고 만다. 정조의 통치 스타일이 너무 사적私의이었다는 점이 그의 죽음에 각종 억측을 보태기도 했다. 이 화려한 잔치가 화성에서 더 이상 열리지 못하게 된 것이 법치法治보다 인치人治에 너무 의지한 정조의 과욕 때문이었다면 너무 심한 평가일까?

다른 한편에서는 정조의 이벤트가 오늘날 이른바 '문화상품'으로 부활

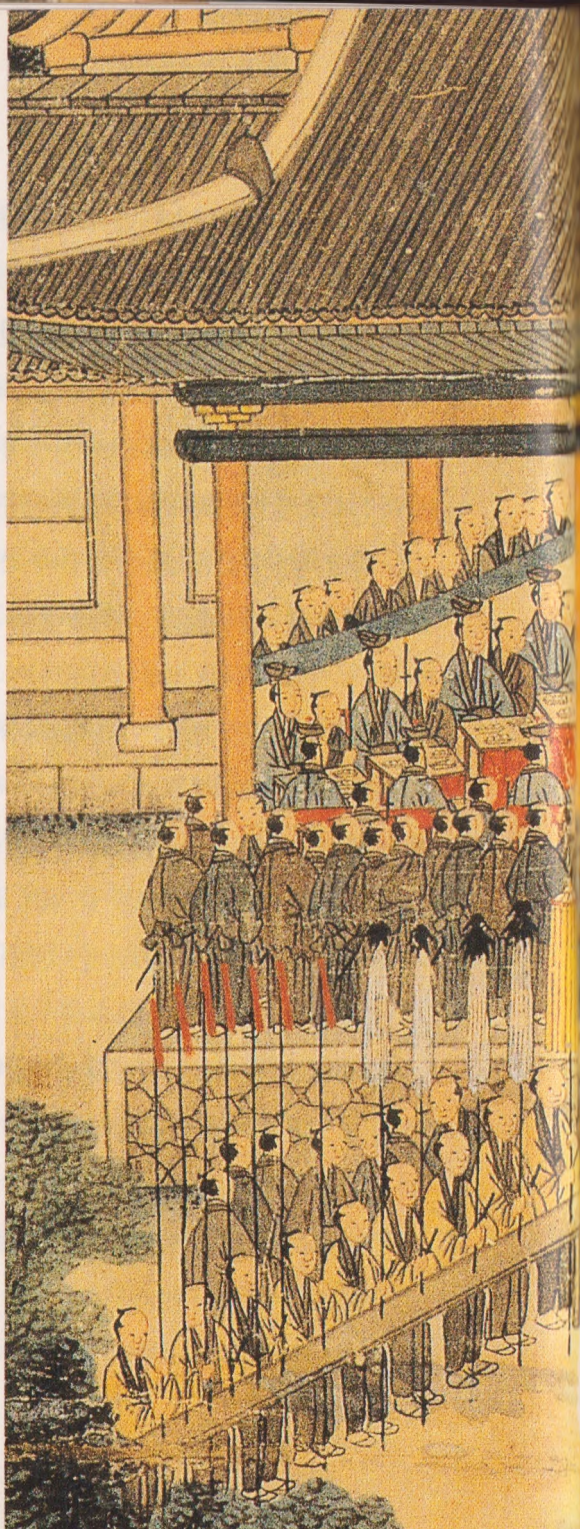
되고 있다. 정조의 심정은 단지 '효심'으로 이해되고, 기록으로 남아 있는 음식들이 '궁중음식'이란 이름으로 재현된다. 일본에 나라를 빼앗기면서 '이왕가李王家'로 그 지위가 낮아진 조선 왕실은 더 이상 조선의 중심이 아니었다. 심지어 1915년 조선총독부가 개최한 '시정施政 5년 기념 조선물산공진회朝鮮物産共進會'에서는 경복궁을 전시장으로 희화시켰다. 이로써 조선 왕실은 일개 왕가의 패잔병 집단이 되고 말았다.

이 과정에서 궁중음식은 명월관과 같은 식당에서 기생의 접대를 받으면서 먹는 음식이 되었고, 그것을 통해 조선 왕실에 대한 이미지로 포장된다. 이런 생각은 오늘날까지 이어져서 조선 왕실은 물론이고 궁중음식에까지 '문화상품'의 이름이 따라다닌다. 이것이 정조의 이벤트가 오늘날 우리에게 남긴 또 다른 유산이라니, 역사의 아이러니가 아닐 수 없다.

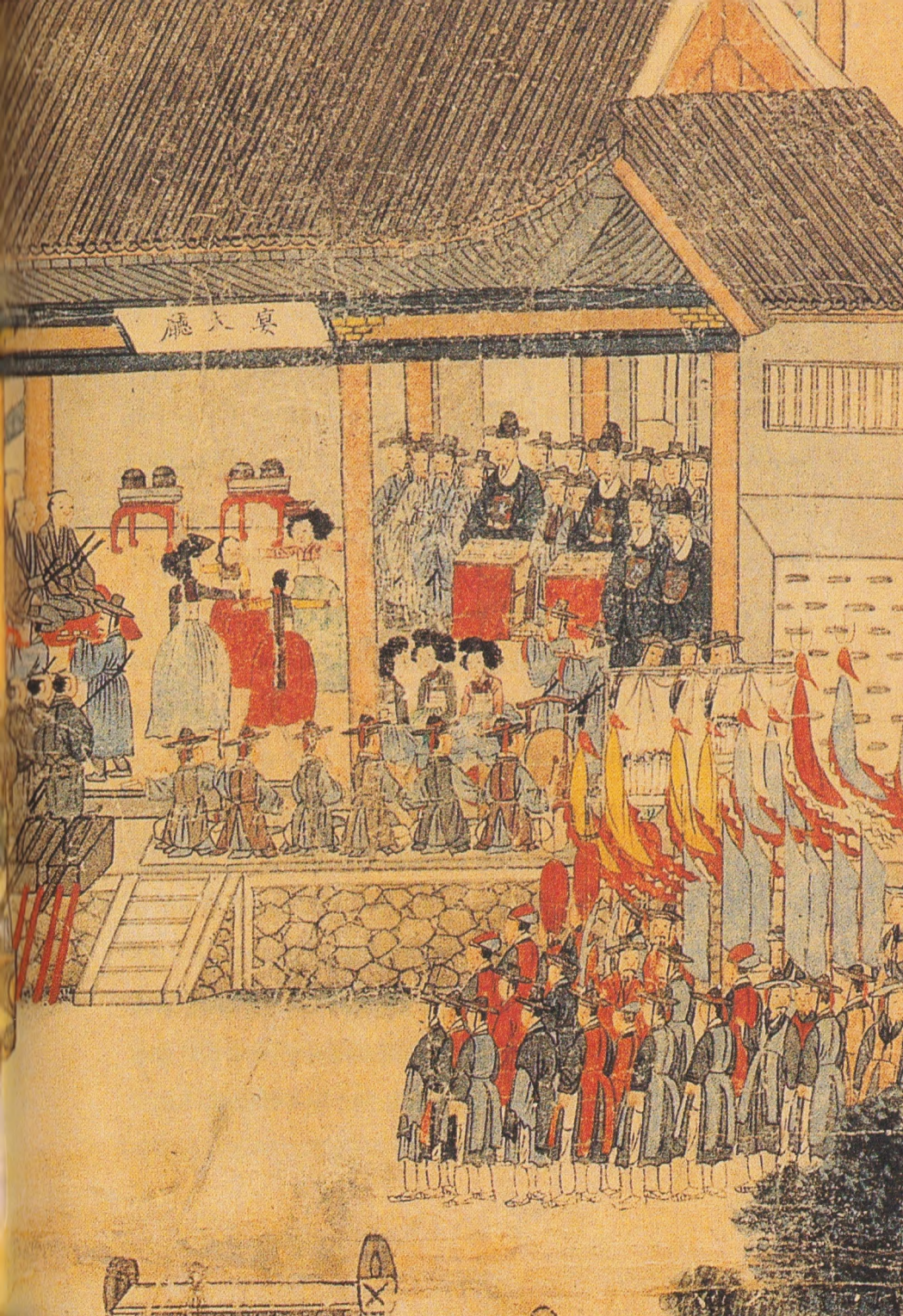
동래부사접왜사도

東萊府使接倭使圖(제10책, 부운)

작자 미상, 18세기 후반, 지본채색, 81.5×46cm,
국립중앙박물관 소장.



奠大廳



일본 사신,
'승가기'를
동래 부사에게
바치다



작자미상, 「동래부사접왜사도」

빙허각 이씨의 『규합총서 閩閩叢書』 「주사의 酒食議」에는 '왜 倭'라는 글자가 붙은 음식이 두 가지 나온다. 그 하나는 '왜면 倭麵'이고 다른 하나는 '왜 감자정과 倭柑子正果'이다. 이 둘에 대해 각기 다음과 같이 적었다.

(왜면은) 삶아 즉시 쓰면 찰맛이 있어 좋지 않으니, 오래 담가 우려 찰맛 빠진 후 다시 씻어 오미자국이나 깻국에 쓰나니라.

(왜감자정과는) 일명 一名은 유감 柚柑이니, 알 맛은 감자 柑子 같고 껍질은 유자 柚子 같으니, 껍질 벗겨 유자 껍질 썰 듯하고, 알은 속의 허물을 각각 나지 않게 쪽 모양대로 곱게 벗겨 껍질은 삶아 곁에 놓고 꿀(白濁) 녹여 부어 쓰나니라.

18세기 말에서 19세기 초반에 지금의 서울 옥수동 근처에 살았던 빙허각 이씨가 도대체 일본 메밀국수의 일종인 소우멘(素麵)과 미칸(蜜柑)에 대한 정보를 어떻게 알고 있었을까? 사실 조선 왕조 초기만 해도 부산 근처를 중심으로 일본인의 내왕이 자유로운 편이었다. 그런데 1598년 임진왜란이 끝난 후 조선 왕실에서는 더 이상 일본과의 관계를 개선하려 하지 않았다. 그러나 수차례에 걸친 쓰시마(對馬島) 영주의 청원에 못 이겨 1607년(선조 40)에 지금의 부산 두모포(豆毛浦)에 왜관(倭館)을 설치하여 소규모의 무역을 할 수 있도록 허락한다. 따라서 보통 사람들의 추측으로는 적어도 17세기 이후 서울에 사는 조선 사람이 일본에 대한 정보를 가지기는 어려웠을 것으로 보인다. 그런데 빙허각 이씨가 일본의 소우멘과 미칸을 알고 있었다니 여간 이상하지 않다.

【동래 부사, 일본 사신을 연회로 맞이하다】

이번에 볼 그림에 바로 이 비밀을 풀어주는 단서가 있다. 총 열 폭으로 이루어진 이 그림에는 원래 '경상도 동래 부사와 일본의 여러 공이 친밀한 연회를 한 접견도로 겸재 정선이 그린 것'이라는 뜻의 「慶尙道東萊府使與日本諸公親密的卽見圖 畫師鄭謙齋元伯寫 경상도동래부사여일본제공친밀적즉견도 화사정겸재원백사」란 제목이 붙어 있었다. 그러나 이러한 제목은 일제 시대 총독부의 일본인들이 이 그림을 정리하면서 붙인 것에 지나지 않는다. 또한 겸재 정선의 그림이라는 사실도 분명하지 않다. 그래서 요사이 우리는 이 그림의 제목을 「동래부사접왜사도(東萊府使接倭使圖)」라고

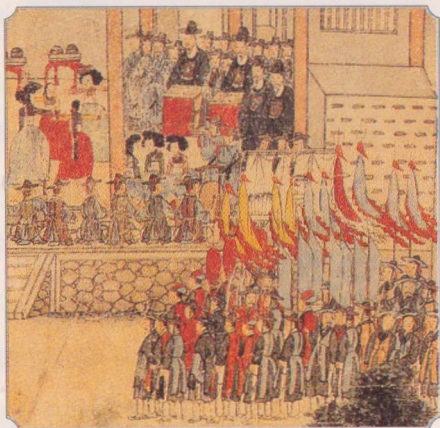


「동래부사접왜사도」 전체도. 동래 부사가 일본 사신을 맞아 의례를 베푸는 장면이 오른쪽 위에서 왼쪽 아래로 시간의 순서에 따라 그려져 있다.

부른다. 그림의 내용은 동래 부사가 지금의 부산 용두산 아래에 있는 초량왜관에 온 일본 사신인 왜사倭使를 맞이하여 의례를 베푸는 장면이 오른쪽 위에서 왼쪽 아래로 시간의 순서에 따라 그려져 있다. 제1폭에서 제7폭까지는 동래 부사가 동래성을 나와 초량왜관까지 가는 행렬도로 이루어졌다. 제8폭에는 왜관의 객사에서 왜사들이 조선의 임금을 상징하는 전패殿牌에 숙배肅拜하는 모습이다. 제10폭에는 동래 부사가 배를 타고 온 왜사의 노고를 치하하기 위해 연회를 베풀고 있다.

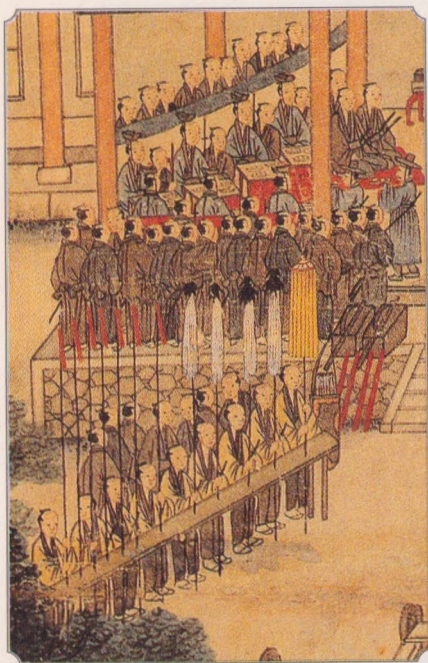
보통 동래 부사는 왜사들이 오면 제10폭의 그림처럼 배를 내린 기념으로 하선연(下船宴)을 베풀다. 그후 왜사들은 그들의 영주가 동래 부사에게 바치는 서신을 봉정(奉呈)하는데, 이것을 다례의(茶禮儀)라고 한다. 왜사가 업무를 마무리하고 동래를 떠날 때, 동래 부사는 다시 상선연(上船宴)을 베풀어준다. 하선연·상선연과 같은 연회를 합쳐서 연향의(宴享儀)라고 하는데, 이 연회는 그림의 건물 현판에도 써여 있듯이 '연대청(宴大廳)'이란 건물에서 행해진다.

자! 이제 제10폭의 그림 속으로 들어가보자. 연대청의 대청마루 동쪽에는 사모관대를 정갈하게 차려입은 조선 관리 두 사람이 의자에 앉아 있다. 아마도 정면에서 보아 왼쪽에 앉은 사람이 동래 부사이고, 오른쪽에 앉은 사람이 그 아



래의 종3품인 부산 첨사인 듯하다. 이들은 입식 의자에 식탁인 교의(交椅)를 각각 하나씩 받았다. 식탁 위에는 백자 그릇이 네 개 놓였다. 그러나 무슨 음식이 담겼는지는 알 길이 없다. 그 뒤로 옥색의 두루마기에 갓을 쓴 수령(守令) 일곱 사람과 좌수(座首) 네 사람이 서 있다. 부산 첨사의 왼쪽에는 부관인 훈도(訓導)와 별차(別差)가 섰다.

이들 앞에는 아전인 통인(通引) 두 명이 마치 지금의 웨이터처럼 접시에 술잔을 받쳐 들고 서 있다. 그 오른쪽에는 마당 쪽으로 차양을 두르고 통



인 세 사람이 무언가를 열심히 하고 있다. 동래 부사가 앉은 자리 앞에도 올린 머리를 한 관기 세 명이 차례를 기다린다. 그 앞에는 삼현육각의 악사 여섯 명이 열심히 풍악을 울린다. 그 아래 마당에는 군기를 든 군관을 포함해서 스물두 명의 군관이 서 있다.

대청마루의 서쪽에는 왜사들과 수행원들이 자리를 잡았다. 일본의 관모(官帽)인 에보시(烏帽子)를 머리에 쓴 사람은 모두 일곱 명이다. 이중 네 사람이 동래 부사가 받은 상과 비슷한 교의에 시종 하나씩

을 옆에 끼고 앉았다. 아마도 정면으로 보이는 네 명의 관리 중 가장 오른쪽에 앉은 사람이 왜사의 대표인 정관(正官)이며, 그 다음이 배의 선장인 도선주(都船主), 그리고 부관에 해당되는 압물(押物)과 시봉(侍奉)인 것 같다. 이들 사이로 조선인 통인 두 사람이 술잔을 담은 접시를 높이 들고 움직인다. 그 앞뒤로는 왜사를 모시고 온 왜인들이 자리를 잡았다. 마당에도 역시 왜인 군관들이 조선 군관들과 마주섰다. 그림에 보이는 왜인만 세어보아도 무려 60명에 이른다.

『증정교린지』란 책을 보면 이 하선연의 과정을 대강 짐작할 수 있다. 상 위에 꽃을 꽂고 풍악을 울리며, 기생들이 춤을 춘다. ‘찬(饌)은 칠미(七

味'라 했으니, 각각의 교의에 올리는 음식이 일곱 가지라는 뜻이다. 그러나 그림에는 그릇이 네 개뿐이다.

술은 아홉 차례 서로 돌린다. 통인이 동래 부사에게 술을 올리면 동래 부사가 마시고, 그 잔을 왜사 정관에게 보낸다. 그러면 다시 통인이 왜사 정관에게 술을 올린다. 정관이 마시고 그 잔을 동래 부사에게 보내어 서로 잔을 돌려가며 마신다. 그러나 동래 부사는 두 번 돌리고 정관은 한 번 돌려 모두 석 잔을 마신다. 도선주都船主 역시 이와 같이 하고 압물과 시봉도 차례로 행한다. 그러나 이때는 통인에게서 받은 잔을 들고 각자 마실 뿐이다. 이와 같이 두 번 돌고 부산 첨사도 또한 이와 같이 한 후에 왜사가 동래 부사와 부산 첨사, 그리고 훈도와 별차의 앞으로 각각 마련해온 음식인 상찬箱饌을 올린다. 술 마시기를 수차례 행한 후 동래 부사가 은근한 뜻으로 다시 한 잔을 권하고 난 후 파한다.



【조선 후기 왜관과 김해에 형성된 '재팬 타운'】

그런데 문제는 왜사가 동래 부사에게 바친 상찬이다. 이에 대한 기록이 구체적으로 남아 있지는 않지만, 1801년 왜관 인근인 김해로 귀향을 가서 24년 동안 그곳에서 살았던 『명물고名物考』의 주인공 이학규*가 남긴

* 『증정교린지增正交隣志』: 조선이 교린정책을 편 인접 국가와의 외교관계를 기술한 책이다. 1802년(순조 2) 사역원의 역관인 김건서金健瑞가 이은효李恩孝, 임서무林瑞茂 등과 함께 편집, 간행했으며, 특히 일본과의 외교관계를 체계적으로 기록하고 있다.

몇 구절 시를 통해서 정황을 짐작할 수 있다. 왜관에서 일본인들이 조선인 고관과 역관에게 대접한 일본 음식 중에서 가장 인기를 끈 것은 ‘승가기勝歌妓’였다. 이학규는 이 음식이 신선로 국물보다는 못하지만, 객관에서 이 음식을 안주 삼아 늦게까지 술을 마셨다고 했다. 사실 ‘승가기’란 음식은 ‘스키야키すき焼き’를 음차音借한 것이다. 일본 냄비에 다시마 국물을 내어 끓인 후 각종 해물과 채소, 그리고 두부 따위를 넣고 끓인 전골로 그 국물 맛과 향에 조선 사람들이 꿈쩍 못했다.

고관대작이나 맛볼 수 있는 조선의 신선로에 비해 돈만 있으면 아전들도 먹을 수 있었으니, 그 인기가 보통이 아니었던 모양이다. 그래서 이학규는 “김해의 아전들이 시구詩句 하나 제대로 짓지 못하는 주제에, 골동갱骨董羹을 먹으려고 만전萬錢이나 되는 돈을 써서, 과일·채소·어육등을 마구 섞어 끓인다”고 비아냥거렸다. 이 외에도 일본의 우동과 소우멘, 미칸, 그리고 아메다마(飴玉)라고 불리는 사탕까지도 인기를 누렸다고 했다. 더욱이 김해의 돈 많은 아전들은 일본 부채인 소우센(摺扇)을 사용했고, 일본 산 종이와 벼루를 집에 갖추고, 처마에는 일본 산 유리 풍경을 달았다는 것이다. 심지어 일본 도박이 유행을 했고, 부인들은 일본 양산을 들고 거리를 활보하기도 했다니, 이학규의 눈을 통해서 본 19세기 초반 왜관과 김해에는 왜속倭俗이 맹위를 떨치고 있었다.

* 이학규李學逵(1770~1835): 조선 후기 문인. 1801년(순조 1) 신유박해에 연루되어 유배 생활을 하는 동안 정약용의 영향으로 민중생활에 관심을 갖기 시작했다. 현실성과 사실성이 두드러진 문학세계를 이루었으며, 지리·천문·수학 등에 조예가 깊었다. 대표적인 저서로는 『명물고名物考』, 『광시척廣時則』 등이 있다.

사실 17세기에 들어와서 부산의 왜관을 통해서 조선과 일본은 매우 활발한 무역을 펼치기 시작했다. 중국 산 견직물과 생사(生絲), 그리고 인삼은 왜관의 왜상들이 가장 좋아했던 물품이었다. 조선 상인은 이것을 파는 대신 일본에서 은(銀)을 수입하였다. 그러나 18세기 중엽이 되면 거래하는 물품이 바뀐다. 왜인 상인들은 소가죽·목면·콩·명태·인삼과 함께 각종 약재를 왜관에서 사갔다. 그 대신에 조선 상인들은 왜인들로부터 각종 유기를 만드는 데 필요한 구리를 가져오도록 했다. 날이 갈수록 왜관을 통해서 거래되는 무역량이 늘어났다. 결국 18세기 말부터 왜관과 그 근처의 상인들은 물론이고, 관리·역관·아전 들에게 일본 물품은 황금알을 낳는 거위와 같았다. 이런 정황 속에서 19세기 초반 서울 사람 빙허각 이씨에게까지 일본 음식 소우멘과 미칸이 알려진 것이다.

그러나 19세기 초반 조선의 지식인들은 이웃나라 일본에 대해서 제대로 아는 것이 없었다. 일찍이 이익이 『성호사설』에서 그 어느 누구보다도 일본에 대해 자세히 적었지만 그것이 마지막이었다. 19세기 조선은 안동 김씨의 세도정치 아래에서 권력과 돈의 부익부빈익빈 현상이 극에 달했다. 그러니 자신은 물론이고 남에 대한 이해에도 어두울 수밖에 없었다. 그래서 소우멘과 미칸처럼 일본 음식 이름이라도 몇 가지 아는 조선의 부인은 20세기 초 식민지 조선에서야 겨우 나타났다.

【20세기 조선에서의 일본 음식】

1921년에 나온 방신영(方信榮, 1890~1977)의 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』이란 책은 「일본 요리 만드는 법」을 별도의 장으로 다루고 있다. 이 책에 소개된 일본 요리를 열거하면 다음과 같다(한글은 책에 있는 대로, 일본어는 필자가 붙인 것임). 가쓰오부시노다가(鰹節), 이와시노쓰구네앙에(鰯のツケネ揚げ), 짜완무시(茶碗蒸し), 사도이모노니고롱아시(里芋の煮轉がし), 미소시루(味噌汁), 덴부라(天婦羅), 뿌다노이리도후(豚の入り豆腐), 마쓰다게메시(松茸飯), 규닉구토장이이모(牛肉とジャガ芋), 쓰쓰미다망오(包み卵), 장야이모모아마니(ジャガ芋の甘煮), 뿌다노쓰구네앙에(豚のツケネ揚げ), 다게노고토규닉구토노돗베이(竹の子と牛肉とのつべい), 고다이시오약(ご塩の鯛焼), 산식기마끼다망고(三色巻き卵), 호렌쇼(ホウレン草), 계이닉구메시(鶏肉飯) 등이다. 그런데 이들 음식은 주로 일본의 일반 가정에서 소비하던 것들이다. 이것을 조선 사람들에게도 소개하여 소비하도록 하기 위해 이 책에 실었다.

이에 비해 1927년부터 진고개 일대에 등장한 일본의 백화점에는 식당
가가 생겨서 한국 음식이나 서양 음식뿐만 아니라, 일본의 식당 음식도
맛볼 수 있게 되었다. 1927년 미쓰이(三井) 재벌은 지금의 신세계 백화점
자리에 미쓰코시(三越) 백화점을 열었다. 이를 시작으로 하여 미나카이(三
中井) 백화점과 히라다(平田) 백화점, 그리고 1939년에는 지금의 미도와
백화점 자리에 조지야(丁子屋) 백화점이 문을 열었다. 미쓰코시 백화점의
식당가에서는 1원 50전 짜리 서양 정식과 각종 원두커피가 유명했고, 조
지야 백화점 식당가에서는 매밀국수가 인기를 모았다. 또 1927년 우미

관 옆에 생긴 일본식 오텍집과 우동집은 영화만큼 인기를 끌었다. 더욱이 1940년 일본식 라면을 판매하는 집이 진고개 골목 안에 포장마차로 등장하기까지 진고개 일대는 온통 일본 음식점으로 진을 쳤다.

1945년 해방은 이 땅에서 일본인을 몰아내기도 했지만, 동시에 일본 요리점과 음식점을 완전히 사라지게 하는 계기가 되었다. 간혹 일본 음식에 대한 향수를 공개적으로 말했다가 친일본자로 몰려 사람들의 따가운 시선을 받는 일도 생겼다. 곧 일본 음식은 친일의 상징이 되어 많은 사람으로부터 외면당하는 처지에 놓였다. 하지만 겉으로 드러난 모습만 이러하지 속을 들여다보면 일본 음식이 이 땅에서 완전히 사라진 것은 아니었다.

우동·오뎅·모찌·국화빵 따위는 한국인의 손에서 생산되어 마치 오래된 한국 음식처럼 소비되었다. 심지어 일본인들이 설립한 간장 공장과 청주 공장, 그리고 맥주 공장은 한국인 손에 넘어가서도 여전히 성업을 이루었다. 그래서 한국 음식의 맛 속에 있는 조미료는 일제 시대 내내 지속적으로 영향을 준 일본 음식의 맛이 배어 있었고, 한국인의 입맛 역시 일본식의 단맛에 길들여져 좀처럼 변하지 않았다. 특히 이른바 일본의 어요리(魚料理)인 '사시미'가 한국 사람들에게 끼친 영향은 절대적이었다. 일제 시대만 해도 요리점이 아니면 결코 맛보기 어려웠던 사시미는 한국인들에게 생선회를 제공했다. 심지어 육회를 '육사시미'라고 부를 정도로 사시미 자체는 인기를 누렸다. 그러다 보니 생선회가 매우 오랜 역사를 지니고 있다는 착각까지 불러일으키기도 했다. 하지만 일본의 사시미

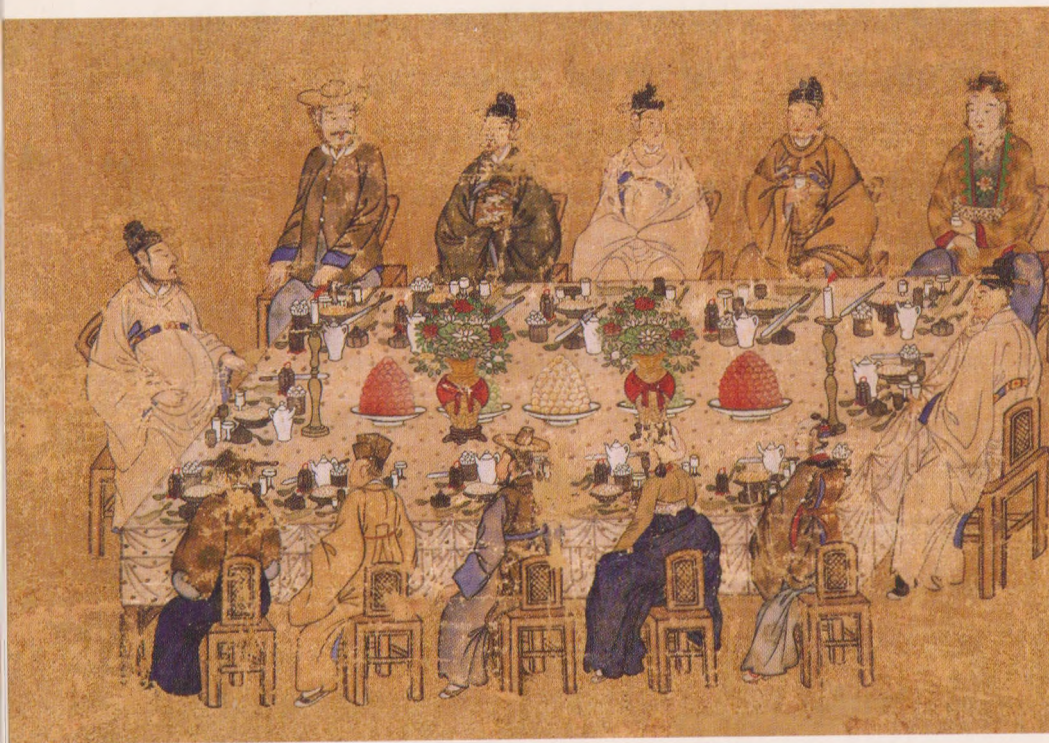
가 전해지기 이전 한국 사람들은 육회(肉脍)를 제외하면 생선으로 사시미를 해 먹는 경우는 매우 드문 일이었다. 비록 강가에 사는 사람들이 생으로 생선을 곧잘 먹기도 했지만, 그것은 일부의 일에 지나지 않았다. 그런데 일제 시대를 거치면서 한국인들에게 생선회는 가장 고급 음식으로 여겨지기 시작했다.

1965년 한일 수교는 다시 일본 음식을 한국에 불러들이는 계기가 되었다. 그러나 20세기 초반의 사정과는 다르게 매우 조심스럽게 일본 음식이 한국 사회 속으로 퍼져 나갔다. 적어도 고급 호텔이 아니면 일식집이라고 공개적 써 붙여놓고 영업하기는 어려웠다. 그러나 1980년대 중반을 지나면서 강북의 호텔과 고급 주택가에 숨어 있던 일식집이 강남으로 진출하기 시작했다. 육고기를 충분히 먹게 된 서울의 부자들은 이제 건강을 지키기 위해 일본 음식으로 목표를 바꾸었다. 수교 이래 몇 안 되는 일본인 주방장 밑에서 생선 다루기를 배운 한국인 조리사들이 키운 제자들은, 20~30대의 나이에도 불구하고 우후죽순처럼 생겨나는 고급 일식집의 요구를 수용해야 했다.

이렇게 시작된 제2기 일본 식당은 이제 돈까스·야키니쿠*·스시·라멘 심지어 한국식 일본 음식인 회덮밥과 일본식 퓨전푸드까지 더해져서,

* 1945년 전까지만 해도 일본에서는 가정집에서 가혹 '동창구이'라는 것을 먹기는 했지만 전통적으로 일본 음식에서는 쇠고기를 구워 먹는 음식이 없었다. 1945년 이후 재일 교포들이 생계를 해결하고자 식당을 하면서 이른바 '야키니쿠焼肉'를 팔기 시작했고 이때부터 일본에서 불고기가 시작되었다. 자세한 내용은 주영하, 『음식전쟁 문화전쟁』, 서울: 사계절출판사, 2000, 116쪽 참조.

그야말로 일본 음식의 전성기가 21세기 한국에서 진행되고 있다. 그러나 모양만 일본 흉내내기에 급급할 뿐, 사시미의 진수를 한국에서 맛보기는 어렵다. 일본을 이기자고 하면서 일본을 제대로 아는 일본통이 드문 한국 사회에서 일본 음식이 그 자체 이문화異文化로서 대접받기는 아직 요원하다. 그러면서 일본에서 인기를 누리는 김치·비빔밥·불고기에 어깨가 으쓱하여 제 속에 자리잡고 있는 일본 음식을 보지 못하는 ‘식맹食盲’들이 식당을 지키고 있으니, 한숨만 나올 뿐이다.



조일통상장정朝日通商章程 기념 연회도

안중식, 1883년, 건본채색, 53.9×35.5cm, 송실대학교 부설 한국기독교박물관 소장.

식탁 위의

서양 음식이

말하는 것



안중식 「조일통상장정 기념 연회도」

이번 그림을 보는 독자들은 먼저 기묘하다고 느낄지도 모르겠다. 언뜻 보아도 조선 시대의 그림임에 분명한데 그림의 구도와 등장인물, 그리고 연회석에 올라 있는 식기들이 결코 조선답지 않기 때문이다. 조선 후기에 나온 연회도를 보면 산수화적 기법을 바탕에 두고 전체가 구성되어 있는 데 비해, 이 그림은 마치 설계도를 그리듯이 딱딱하게 구성되었다. 등장인물들의 면면을 살펴보아도 조선 관리 몇 사람과 함께, 일본 옷을 입은 사람과 서구적 풍모를 지닌 사람이 골고루 섞여 있다. 여기에 더욱 특이한 것은 사람들 앞에 놓여 있는 식기다. 서양 음식에 쓰이는 식기들이 개인별로 한 세트씩 놓여 있다. 그런데도 식탁의 가운데는 과일음식과 화병이 놓여 있어 조선적인 모습을 드러낸다. 거기에 다시 서구식으로 촛대를 장식했으니, 마치 양복 입고 갓을 쓴 어색함이 그림에 가득하

다. 도대체 이 그림은 어떤 사건과 관련된 것일까?

【커피릿과 피임음식】

우선 이 그림에서 이야기하는 사건부터 살펴보자. 기록에 의하면 고종 20년인 1883년 6월 22일 조선측의 전권대신인 독판교섭통상사무

涉通商事務 민영목 閔泳穆 (1826~1884)과 일본측 전권대신인 판리공

事 辦理公使 다케조에 신이치[竹添進一郎, 1842~1917] 사이에 조인

된 조일통상장정 朝日通商章程 조인식을 끝낸 뒤에 있었던 연회

를 그린 것이다. 당연히 민영목과 다케조에가 이 연회에서 주

빈이다. 그림의 왼편인 주빈석에 앉아 있는 사람은 사모관대를

갖춘 조선의 대신으로 민영목이다. 그런데 그의 맞은편에 앉아 있

어야 하는 다케조에는 민영목의 오른쪽에 앉아 있다. 요즘의 외교

적 관례로 보면 나라를 대표한 협상 당사자가 서로 마주보고 앉는 것이

올바르지만 그림에서는 그렇지 않다. 곧 민영목보다 아랫사람의 입장에

서 다케조에가 오른쪽에 앉았다. 비록 조선은 마지막을 향해 달려가고

있고 일본은 야욕을 숨긴 채 조선을 먹기 시작했지만, 이때까지만 해도

조선 관리들의 자존심은 여전했던 모양이다.

사실 일본은 1876년 강화도조약을 통해 조선을 가장 먼저 개항시킨

후, 국제협약을 체결해본 경험이 없는 조선 정부와 슬그머니 무관세 조

약을 맺었다. 그후 조선 정부는 관세자주권이 침해되었다는 사실을 확인

하고 그것을 회복시키려 일본측과 재교섭을 벌였다. 그러나 일본은 쉽게



재협상에 응해주지 않았다. 결국 조선은 1882년 4월 6일, 미국을 필두로 하여 영국·독일과 관세와 수출세 등을 규정한 통상조약에 조인했다. 그러자 일본은 무관세 무역을 더 이상 고집할 수 없었다. 결국 5월에 협상 대표로 하나부사 요시타다(花房義實, 1842~1917)를 조선에 파견하여 마지 못해 협상을 펴게 되었다. 하지만 그해 6월 5일 임오군란이 일어나 군인들이 일본공사관을 습격하는 사건이 발생했다. 일본공사관은 불타버리고, 하나부사는 겨우 탈출하여 인천을 통해 귀국하였다.

자국에 대한 감정이 이처럼 악화되는 정세에 당황한 일본은 다케조에를 신임 공사로 임명하여 서울에 있던 미국 공사에게 협조를 구했다. 미국 공사는 당시 조선 정부의 재정고문이었던 독일인 뮐렌도르프 Mollendorff, P. G. von(1848~?)의 협력을 얻도록 도와주었고, 결국 조선과 일본은 이날 통상장정에 조인을 했다. 따라서 민영목의 왼쪽에 앉은 사람은 뮐렌도르프일 가능성이 많다. 사실 뮐렌도르프는 문제가 있던 강화도조약을 수정하기 위한 이 협상에서 일본 편을 들었고, 이 조약의 초안 역시 그가 작성하였다. 가령 쌀 수출을 허용한 조문은 결국 후일 방곡령 사건의 원인이 되었다.



나머지 사람들 중에서 뮐렌도르프와 같은 줄에 앉은 세 사람은 아마도 민영목이 책임자로 있는 통리교섭통상사무아문에서 근무하는 관리들로 보인다. 이들은 모두 관복을 입었다. 그들 옆에는 유럽풍의 면모를 갖춘 여자가 앉았다. 아마도 뮐렌도르프의 부인이 아닌가 여겨진다. 한편 다케조제가 앉은 쪽에

있는 두 명의 남자는 평상복을 입었다. 이들은 민영목과의 친분 관계로 이 자리에 참석한 사람들로 보인다. 그 옆에는 한복을 입은 여자가 앉았다. 당시 조선에 체류했던 외국인들이 쓴 기행문을 보면 기생들이 연회에 자주 참석하여 여흥을 돋우고 술대접을 했다고 한다. 이 여자 역시 기생이 아닐까 여겨본다. 맨 끝에는 다시 일본인 관리가 앉았다. 민영목과 마주보는 자리에는 조선인 관리가 자리를 잡았다. 면모로 보아 제일 아랫사람으로 보인다.



참석한 모든 사람의 앞에는 서구식 식기가 놓였다. 나이프와 포크는 각각 하나씩이고, 스푼은 3개씩이다. 또 빨간 줄이 매달린 사기로 만든 양념 단지인 캐스터(caster)와 각설탕을 담은 분청사기 통이 놓여 있다. 캐스터에는 각각 소금·후추·간장·식초가 담겨 있을 것이다. 아울러 이들 식기 가운데에는 커틀릿(cutlet(얇게 저민 고기))으로 여겨지는 음식이 접시에 담겨 있다. 또 모양이 각각 다른 잔이 다섯 개씩 놓였다. 잔의 모양으로 보아 모두 술잔일 가능성이 많다. 그에 걸맞게 술이 담겼을 것으로 여겨지는 백자 주전자와 육각 모양의 뚜껑이 있는 분청사기 그릇이 놓여 있다. 특히 술잔의 형태로 보아 포도주는 물론이고 위스키나 진과 같은 증류주도 이 연회에서 쓰인 것으로 보인다.

【변화를 담되 ‘우리’를 잃지 않다】

1876년에 일본과 맺은 강화도조약의 세칙에 따르면 양주(洋酒) 항목에 위

스키·진·럼·적포도주·백포도주 등을 일본에서 조선에 수출할 때 무관세로 한다는 기록이 있다. 따라서 그 당시 서구의 술이 일본을 통해서 이미 조선에 들어왔을 가능성이 크다. 특히 조선인 관리들이 좋아했던 술은 위스키와 진이었다. 위스키는 한자로 ‘유사길 惟斯吉’이라 적었는데 이것은 중국어 발음으로 ‘웨이쓰지’이기 때문이다. 진은 한자로 ‘두송자주 杜松子酒’라 썼다. 진이 노간주나무(杜松)인 주니퍼juniper 향을 곁들였기 때문이다. 이미 알코올 도수 50°가 넘는 소주에 곁들여 있던 조선인 관리들은 서구의 위스키나 진을 맛보자 너무나 좋아했다고 한다. 하지만 포도주는 쓴맛이 있어 싫어했다.

이 그림에 나오는 사건이 있는 이듬해인 1884년 영국대사관의 주차영사로 근무했던 칼스William Richard Carles(1848~1929)는, 조선 정부의 예조에서 거행되는 만찬은 기생과 악사만 빼고는 모두 유럽식이었다는 기록을 남겼다. 이미 서구의 문물이 물밀듯이 들어와 왕실의 분위기를 바꾸어놓았던 당시, 우리는 열강의 아귀다툼 속에서 그래도 유럽식으로 격식을 갖추어 손님을 맞이했다. 하지만 상의 가운데에는 반드시 화병과 함께 조선식의 과일음식을 세 접시나 올렸으니, 상대방에 대한 배려와 우리만의 독자성을 절묘하게 조화시켰음을 알 수 있다.

그런데 문제는 좌석의 배치다. 좌석 배치의 위계로 볼 경우, 민영목이 앉은 자리가 가장 높고, 좌우가 차석, 그리고 민영목의 자리에서 멀수록 좌석에 앉은 사람의 위계가 낮다. 이러한 배치 방법은 조선 왕실의 규칙에 가깝다. 조선 시대 때는 각 관서별로 서열에 따른 지정 좌석이 정해져



서구식 식사 테이블이지만, 화병과 조선식 괴임음식을 올렸고 좌석 배치도 조선식을 견지했다. 이는 당시 조선 통리아문 관원들의 근대에 대한 사유의 틀이 반영된 것 아닐까?

있었다. 즉 최상위자는 주벽主壁이라 하여 북쪽에 앉아 남향하고 차상위자는 동벽東壁, 차하위자가 서벽西壁에 자리를 잡았으며, 최하위자는 남상南床이라 하여 남쪽에 앉았다. 조선 시대에는 자리의 배치를 매우 중요시 여겼다. 그래서 연회석에서 앉는 자리에 따라 동벽東壁·서벽西壁과 같은 관직의 별칭도 있었다. 즉 일본대사 다케조에가 서벽에 앉았으니, 실상 민영목과 뫼렌도르프보다 낮은 위계에 놓였다.

이것은 근대국가의 외교 관례에 비추어 보면 의전예법에 알맞지 않은 방식이다. 조일통상장정의 문서에 실제 조약 당사자로 나오는 민영목과 다케조에는 조선과 일본의 양 국가를 대표하는 사람이다. 그런데 이들이 조약 체결을 기념하여 베푼 연회에서 조선 왕실의 좌석 배치 규칙을 따른 점은 당시 연회를 주관한 조선측의 입장이 반영된 것이라 하겠다. 일

본의 경우 이미 에도[江戸] 시대에 나가사키[長崎]에서 네덜란드와 교류하면서 뷔페 식탁의 서양식 연회가 개최된 바 있을 정도로 서양 음식과 연회에 대한 정보가 풍부한 편이었다. 1867년 메이지 유신 이후 일본 왕실에서 개최된 외교적 연회 역시 철저하게 서양식으로 이루어졌으며, 좌석의 배치 역시 주빈이 긴 테이블의 양극에서 마주보는 방식을 택했다.

자리의 배치는 정치적 위계질서와 밀접한 관련이 있다. 남녀의 구별, 가장과 구성원 사이의 구별, 그리고 주인과 손님의 구별 등이 식탁의 좌석 배치에서 표현된다. 즉 음식의 소비가 이루어지는 식탁은 다른 한편에서 사회관계를 표현하는 상징적인 장소가 된다. 이런 의미에서 조선 왕실의 관습을 중심축에 두고 있는 이 그림의 좌석 배치는 당시 통리아문의 관원들이 지닌 사유의 표상이라 할 수 있다. 일찍이 서양을 배운 일본은 메이지 유신 이후 연회의 규칙을 서양식으로 바꾼 데 비해, 외교통상 업무를 맡은 통리아문에서는 여전히 조선적 관습을 중심에 두고 있었다.

비록 근대의 지향점이 어디에 있는지에 대해서는 또 다른 논의가 필요하지만, 이미 서양이 세계적 질서의 중심에 있던 당시에 조일통상장정 기념연회의 형식과 내용이 보이는 차이는 시사하는 점이 많다 하겠다. 즉 내용 content은 서양식의 식기·음식·술·식탁·의자로 구성되어 있지만, 형식 context을 구성하는 좌석의 배치와 식사 규칙은 조선식을 견지하고 있다. 이것은 1883년의 조선 왕실과 외교통상 업무를 맡은 통리아문의 관원들이 인식한 서양 혹은 근대에 대한 동도서기 東道西器 사유의 틀이 반영된 것이라 할 수 있지 않을까?

3

그림으로 보는 관리의 음식 풍속



신사정' 시정비 금주공 절단 각기부

서양정중 해산 각기동 뜻 해산사부 절단공

은은 시비 정사정중 고사 서양서민각기 고사 은아

부 감이 해공간 화각 각기부 왕고비부

서양정' 도음정' 정각비단 절단공

상대를 각디(중 절단) '은정'의 절단



舉盃邀客
月夜花開

意園





주사거배 酒肆舉盃

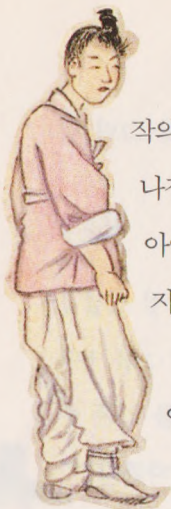
신윤복, 지본담채, 28.2×35.2cm, 간송미술관 소장.

금주령,
그래도
마셔야 했던
관리들



신윤복 「주사어배」

단원 김홍도에 버금갈 정도로 우리에게 잘 알려진 조선 후기 화가로는 혜원 惠園 신윤복 申潤福(1758~?)이 있다. 그러나 김홍도의 면면이 우리에게 잘 알려져 있는 것과는 대조적으로 신윤복에 대한 기록은 신한평 申漢枰의 아들이었다는 사실과 첨절제사 僉節制使(종4품의 지방 파견 무관직)를 지냈다는 것 외에는 딱히 알려진 이야기가 없다. 다만 그림으로라도 그의 삶에 대한 일면을 읽을 수 있어 다행이다. 사실 혜원의 풍속화는 김홍도로부터 많은 영향을 받았다. 아마도 그의 아버지 신한평이 김홍도의 화원 선배였고 두 사람의 활동 시기도 비슷하니, 단원과 혜원은 서로 교통이 있었을 것이 분명하다. 하지만 혜원은 단원과 달리 남녀간의 정취가 듬뿍 담긴 풍속화를 잘 그렸다. 특히 낭만적인 분위기를 섬세하게 묘사하기 위해 세세하고 유려한 필선과 채색을 즐겨 썼다. 이번에 볼 그림은



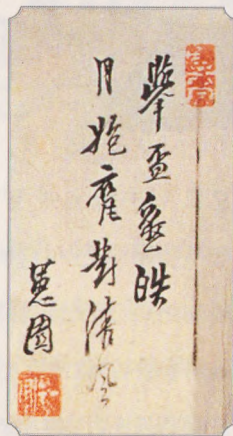
작의를 입은 이는 사정 업무나 형사 업무를 맡은 관서에 소속된 나장 羅將이다. 그림의 제일 왼쪽에는 이 주막의 동자로 보이는 아이가 상투머리에 바지와 저고리를 입고 이 광경을 걱정스럽게 지켜보고 있다.

사실 이 그림에는 이상한 모습이 참 많다. 우선 양반으로 보이는 세 명의 흑립을 쓴 사람과 중인으로 보이는 사령·나장이

함께 술을 마셨다. 비교적 엄격한 신

분제 사회였던 당시에 이렇게 서로 다른

계층의 사람이 함께 어울렸다는 것 자체가 이상하다. 그것도 자리에 앉지도 않고 서서 술을 마시는 모습이 마치 무엇엔가 쫓기는 듯하다. 특히 혜원이 그림의 왼쪽 위 귀퉁이에 썼듯이 “달이 환하게 밝고 바람도 시원한 밤에 술잔을 들고”는 누군가가 볼까 걱정스러운 표정들이다.



원래 주막이란 곳은 술과 밥을 팔면서 나그네를 유숙시키는 집을 가리킨다. 그런데 그림에 보이는 집은 주택이 한가운데 있다. 이웃집 지붕에서 바라본 형식으로 그린 이 주막의 담장에 핀 붉은 진달래꽃이나 집의 모양으로 보아 여느 주막 같지가 않다. 그렇다고 해서 주모의 모습으로 보건대, 여염집 부인이 생계를 목적으로 안채에 앉아 하녀를 통해 사랑채의 손님을 맞이하던 ‘내외주점 内外酒店’도 결코 아니다. 주모는 퇴물 기생이든지 아니면 궁녀 중에서 격이 낮은 나인 출신으로 보인다. 주모

가 입은 치마는 ‘주룻대치마’다. 이는 치마를 바로 여미고 그 오른쪽 자락을 앞으로 돌려 가슴에 닿을 듯이 치켜올려 입어 자연히 속곳이 드러나 보이도록 한 것으로, 기생들이 아하게 보이려는 의도로 즐겨 입었다.

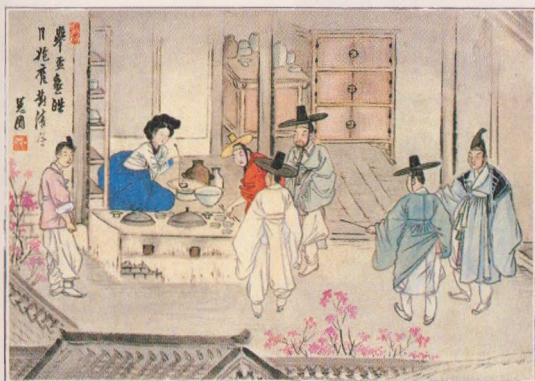
이러한 주사酒肆(주막)의 어색함은 어디에서 온 것일까? 이 문제를 풀려면 『조선왕조실록』을 뒤질 수밖에 없다. 우선 시기를 알아보아야 한다. 그러나 혜원은 그림을 그리고서 찬문撰文·관지款識·도인圖印을 곁들였지만 연기年記를 밝히진 않아, 이 그림이 그려진 시기가 언제인지는 알 수 없다. 더욱이 혜원은 사망한 때도 알려지지 않으니 지금 보는 그림을 과연 언제 그렸는지 모르겠다. 다만 적어도 혜원이 성인이 된 정조(1777~1800) 혹은 순조(1801~1834) 때 그렸을 것으로만 추정할 수밖에 없다. 그런데 『조선왕조실록』을 보면 순조 14년(1814)에 금주령을 실행하기가 어려우니 화주火酒(소주)만 금하자고 상소한 형조판서가 파면된 사건이 있었다. 그렇다면 1814년 이전에는 금주령이 행해지고 있었다는 사실을 확인할 수 있다. 혹시 이 그림은 금주령 중에 여염집에 차린 술집에 들러 몰래 술 마시는 형조 관원들의 모습을 혜원이 풍자해서 그린 것은 아닐까?

혜원이 살았던 시기보다는 훨씬 앞서지만 효종 3년(1652)에는 이런 일이 있었다. “근래 젊은 관원들이 술을 많이 마신다 한다. 마시지 않는 자는 웃음거리가 되고 있으니 임금이 직접 여러 관서의 벽에 금주의 방문을 써 붙이도록 했다.” 그래도 금주령이 지켜지지 않았는지, 영조 4년(1728)에는 형조판서가 “판매업자가 날로 번성하여 어떤 자는 하루에 100여

석의 술을 판다. 이로 인해 살상사건이 빈발하니 엄하게 다스리겠다”고 선포하기도 했다. 결국 영조는 1733년 1월에 금주령을 내린다. 물론 밀주 제조 단속도 엄격했다. 이로 인해 제사에도 술을 올리지 못하고 냉수를 떠놓는 일이 생기자 사람들의 원성이 자자해졌다. 그러나 영조는 철두철미하게 금주령을 지키도록 했다. 결국 1757년에는 영조가 백관에게 금주를 명할 때 내린 말을 기록한 『어제계주운음 御製戒酒綸音』이란 책까지 편찬되었다. 이 책에는 술 중독의 해로움을 들어 금주를 권하고, 치료법까지 소개하면서 당쟁의 폐해가 술 때문에 생긴 것이라는 은근한 경계의 글이 들어 있다. 특히 한문에 한글로 토를 붙인 것과 한글로 된 것이 있어 실제적인 효과를 노리고 편찬한 것임을 알 수 있다.

【혜원의 그림에 담긴 풍자의 속뜻】

이렇듯 엄격했던 금주령이었지만, 실제로는 제대로 지켜지지 않았던 듯하다. 양반들은 술을 마시다 들켜도 벌을 받지 않고 백성들만 걸려서 재산을 빼앗긴다는 원성이 자자했던 걸 보면 말이다. 또 양반 관리들이 예하의 하급관리들을 대동하여 술을 마시러 온 사정도 알고 보면 군인과 농민에게는 막걸리 마시는 것을 허락했던 때도 있었기 때문인 듯하다. 이른바 편법을 사용하여 법을 피하려는 모습이 이 그림에 그대로 담겨 있다. 사실 혜원이 그린 풍속화에는 무당이 굿하는 장면, 양반들이 기생과 어울려 쌍검대무 雙劍對舞 하는 모습, 젊은 양반들이 기생과 함께 삼월 삼짇날 야외로 놀러 가는 장면, 양반들이 기생들과 함께 강에 배를 띄우는



이 그림에는 금주령 아래에서 양반들의 탈법 행위와 퇴폐적인 모습을 풍자하고자 한 혜원의 뜻이 담겨 있다.

고 노는 모습 등이 주류를 이룬다.

실로 영·정조 시대에 임금은 나라의 안위를 위해 갖은 노력을 다 했으나 결국 세도정치 속의 양반들은 극도로 퇴폐적인 모습을 보였으니, 그것이 중인 신분이었던 혜원의 눈에는 마땅치 않았을 것이다. 특히 술은 백성의 곡식으로 빚는 것이라 금주의 뜻이 더욱 강조되었다. 그러나 그것을 단속해야 할 형조의 관료들이 하급관리들을 내세워 은밀하게 술을 마시니, 결국 조선은 망국의 길로 갈 수밖에 없었다. 그것을 미리 안 혜원은 극도의 아름다운 필치로 그림을 그려 오늘날 우리에게 무엇인가를 전하려 했던 것은 아닐까? 하지만 우리 역시 200년 전 사람과 다를 바 없어, 혜원의 속뜻보다 겉에 표현된 미美에만 마음을 빼앗기고 있다. 실로 안타까운 일이다.



기로세련제도耆老世聯契圖

김홍도, 1804년, 견본담채,

137×53.3cm, 개인 소장

(출처: 『한국의 미 19-풍속화』).

중앙절에
퇴직 관리에게
국화주를
대접하다



김홍도 「기로세련제도」

단원(檀園) 김홍도(金弘道)는 조선 후기의 대표적인 화가로 손꼽힌다. 요사이 우리는 그가 그린 풍속화에만 눈이 쏠려 그를 풍속화가로 여기지만, 단원의 실제 그림세계는 그보다 훨씬 넓다. 특히 실경(實景)을 잘 그려 정조는 “회사(繪事)에 속하는 일이면 모두 홍도에게 주장하게 했다”고 할 만큼 그를 총애했다. 그래서 화원에 속한 중인의 신분으로 충청북도 연풍 현감을 지내기도 했다. 이번에 볼 그림은 단원이 59세가 되던 1804년 개성에서 열린 기로연(耆老宴)을 실제에 가깝게 그린 것이다.

먼저 이 그림의 제목부터 자세히 살펴볼 필요가 있다. ‘기로(耆老)’라 하면 일반적으로 노인을 가리키지만, 구체적으로 기(耆)는 70세를, 노(老)는 80세를 가리킨다. 곧 이 그림은 ‘기로’의 나이에 든 사람들을 모아 모임을 한 모습을 그린 것이다. 그런데 ‘세련계(世聯契)’란 이름이 붙은 이유는

70세의 노인들 모임인 기영회 耆英會와 80세 노인들 모임인 구로회 九老會를 합쳐 연회를 베푼 데서 연유한다. 그림의 상단에는 1808년에 경기도 암행어사를 지낸 홍의영 洪儀泳(1750~1815)이 짓고 쓴 머릿글이 있어 이 그림이 그려진 사연을 알려준다. 즉 1804년 늦가을에 지금의 개성 송악산 만월대 아래에서 기로연이 열렸으며, 마침 김홍도가 그것을 보았기에 부탁하여 그렸다는 것이다. 그림의 하단에는 기로회에 참석한 64인의 이름을 적어놓았다.



이 그림은 단원이 잘 구사했던 공백 이용과 대각선 기법이 그대로 드러난 빼어난 작품이다. 송악산의 여러 봉우리에는 지는 단풍이 희미하고 봉우리가 줄지어 이어졌는데, 그중 왼쪽 봉우리를 안개에 가려두어 공간의 미를 살렸다. 더욱이 그 여백 아래에 소나무 숲을 구성하여 원근의 묘미를 느끼게 한다. 이 소나무들과 대각선으로 만나는 아래 오른쪽에는 구경꾼들을 조밀하게 배치시켰다. 이를 통해 송악 아래 중심부에 펼쳐진 차일 밑으로 비스듬히 4각의 연회장을 그리면서 전후좌우의 주변에 130~140인의 인물을 배치하여 연회 광경을 그림의 핵심에 두었다.

연회장의 중심에는 붉은 옷칠을 한 발이 높은 사각 화상 花床이 놓였다. 조선 시대 왕실이나 관청의 연회에서 빠지지 않는 것이 화상이다. 보통 봄에는 매화, 여름과 가을에는 백일홍 모양의 지화 紙花를 만들어 화병에 꽂아둔다. 이 두 꽃은 모두 선비의 기개를 상징하기 때문에 공식적인 연회상 차림에서 핵심적인 상징이 된다. 화상 옆에도 발이 높은 사각 상

이 놓였다. 크고 작은 백자 항아리 3개에는 술이 담겨 있다. 기로연의 성격상 술이 빠질 수 없다. 생각건대 그중 한 항아리에는 중앙절에 마시는 국화주菊花酒가 담겨 있을 것이다. 왜냐하면 일반



적으로 기로연은 중앙의 예조판서나 관찰사가 음력 3월 3일과 9월 9일에 주관했는데, 이 그림 속의 계절이 늦가을이라 하니 가을의 중앙일重陽日임에 틀림없기 때문이다. 다른 항아리에는 아마도 당시 약주藥酒의 대명사인 백하주白霞酒와 조선 중엽부터 서울과 경기도 일대에서 유행했던 송절주松節酒 같은 술이 담겨 있지 않을까.

【조선 시대의 웨이터】



그런데 술항아리가 놓인 상 옆에는 양반으로 보이는 집사執事가 술을 뜨고 있고 그 옆에는 동자가 쟁반소반에 술잔을 받쳐들고 있다. 더욱 특이한 모습

은 줄지어 앉은 기로의 대열 앞에 소반을 받쳐들거나 쪼그리고 술잔을 올리는 동자가 여섯이 더 있는 것이다. 조선 시대 연회도를 보면 이렇게 술시중을 드는 모습은 너무나 일반적이다. 요즘식으로 말하면 웨이터가 일일이 술잔에 술을 부어주는 격이니, 비록 그것이 서구에서 전해진 것이나 조선 시대 고급 연회도 그와 다를 바 없음을 확인할 수 있다. 아울러 쟁반소반을 들고 있는 모양도 재미있다. 허리를 꼴끗하게 세우고 쟁

반소반을 가슴팍까지 올린 채 상다리를 잡고 소반을 나른다. 오늘날 우리가 소반의 머리를 손으로 잡고 상을 나르는 모습과는 사뭇 다르다. 고려 시대만 해도 신분이 높은 사람은 식탁에 음식을 차려놓고 의자에 앉아서 술과 음식을 먹었다. 그러나 조선 시대에 들어와서 쪼그리고 앉는 풍습이 널리 퍼지면서 고급스러운 연회에도 바닥에 앉아서 먹기 시작했다. 그러다 보니 발이 낮은 소반이 유행했고 모양에 따라 원반(圓盤)·책상반·공고상(公故床)·개다리소반·호족반(虎足盤)·단각반(單脚盤) 등 그 종류도 많았다. 그러나 이런 상을 나를 때는 반드시 상의 다리를 잡아야 했다. 그만큼윗사람이 잡수실 음식에 손이 가지 않도록 조심했다.

기로연에 참석한 문신들 앞에는 모두 상이 하나씩 차려져 있다. 동자들이 든 쟁반소반과 달리 각각의 상은 모두 검은 옷칠을 했다. 그림으로 보아 큰 이름드리 나무를 이용하여 굽다리까지 한꺼번에 깎아 만든 통반이다. 다만 굽다리의 높이가 다른 소반에 비해 낮다. 아마도 야외에서 이루어지는 연회이고 동시에 많은 사람이 참석했기 때문에 규모 있는 음식을 차릴 수 없었던 것으로 보인다. 원래 이렇게 굽다리가 낮은 원반에는 음식을 바로 차리지 않고 굽이 높은 제기형 접시에 받쳐 이중으로 꺾는 것이 격식이다. 그러나 그림에서는 그러지 않은 듯하다.



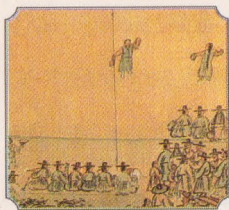
이들 상에는 어떤 음식이 차려졌을까? 단원은 너무나 많은 사람을 그림에 넣다 보니 거기까지는 자세히 그리지 않았다. 다만 일반적인 궁중 연회에서 내빈에게 밥·탕·조치·적자반·젓갈·김치·간장을 차리는 것



으로 보아 그 대강을 짐작할 수 있다. 특히 기로연의 현장이 개성이니 아마도 김치는 보쌈김치가 놓였을 가능성이 많다. 보쌈김치는 김치 중에서 가장 발달한 술안주용 음식이다. 상업도시의 전통을 지닌 개성의 기로연에 각종 해물과 열매가 들어간 보쌈김치가 상에 놓였을 것은 틀림없다. 아울러 중양절에 맞추어 국화전도 마련되었을 것이다. 이들 음식은 연회장의 오른쪽에 마련된 초막에서 장만했다. 아낙들이 머리에 이고 나오는 상에 기로연에게 바칠 음식이 놓였다. 그러나 사실 모두에게 상이 다 차려진 후라 이 그림은 단원이 그 전모를 밝히기 위해 시간을 초월하여 그린 것이다. 그림의 왼쪽 소나무 숲에는 기로연에 참석지 못한 구경꾼들이 술을 파는 들병이 주위에 둘러앉아 잔술을 마시고 있다.

【추석보다 중양절이 더 풍요로웠던 시대】

원래 기로연은 문과 출신으로 정2품의 실제 관직을 한 사람만이 참석할 수 있는 자리다. 잔치에 참가한 문신들은 먼저 편을 갈라 투호놀이를 한 뒤, 진 편에서 술잔을 들어 이긴 편에 주면 이긴 편에서 절을 하고 술을 마신다. 이때 풍악이 함께 시작되었다. 이 그림에 묘사된 기로연은 지방에서 행해졌던 것으로 왕실의 기로연에 비해 규모는 작지만 삼현육각 여섯 악기가 한데 어울려 한바탕 흥겨운 가락을 몰아가고, 가운데 마당에는 무동(舞童)들이 춤을 춘다. 그런데 이것을 구경하려고 몰려든 사람들



도 만만치 않게 많으니 가을 들놀이의 절정인 중앙절이 예전에는 얼마나 짜임새 있고 큰 축제였는지를 가늠할 수 있다.

그런데 오늘날 우리는 중앙절이 되어도 아무런 느낌이 없이 산다. 이런 탓에 조선 후기 사람들이 상당한 의미를 부여했던 중앙절에 대해 자세히 아는 바가 없다. 그저 일부 지역의 일부 문중에서 이날 차례를 모셔서 햇곡식을 올린다는 정도다. 사실 일제 시대에 조선 벼가 사라지고 일본의 개량 벼가 전국을 뒤덮으면서 추석 차례는 그야말로 햇곡식을 조상에게 올릴 수 있는 날이 되었다. 물론 사과나 배와 같은 과실수도 일제 시대에 개량되어 조생종이 생겼다. 그래서 이들 햇과일도 추석이 되면 풍성하다.

하지만 조선 후기에는 추석이 그다지 풍요롭지 않았다. 그래서 추석보다 훨씬 많은 햇곡식과 햇과일을 얻을 수 있었던 중앙절이 추석만큼 중요했다. 당연히 가을 정취가 물씬 풍기는 중앙절에 선비들은 들로 나가 음식을 먹으며 놀았고 이에 덩달아 일반 백성들도 구경을 나갔다. 하지만 이 구경거리를 만날 수 있는 곳도 도회지가 형성되어 있던 한양(漢陽)이나 전주(全州), 그리고 송도(松都(개성)) 정도에 지나지 않았다.

그런데 오늘날 우리는 중앙절을 도서관의 서고에서만 발견하지 생활 속에서는 찾을 수 없다. 대한민국 정부 수립 이후, 설날과 추석만을 공휴일로 정한 탓에 달력에 빨간색이 없는 날은 그 의미를 잃어버릴 수밖에 없게 되었다. 하지만 문제는 여기에만 있지 않다. 왜 하필 조상에게 차례

를 모시는 설날과 추석만이 공휴일로 정해졌는가 하는 것이다.

고려 시대에는 민간에서 중요시 여기는 속절(俗節)로 다음과 같은 것이 있었다. 즉 원정(元正, 음력 1월 1일) · 상원(上元, 음력 1월 15일) · 한식(寒食, 양력 4월 5·6일경) · 상사(上巳, 음력 3월 3일) · 단오(端午, 음력 5월 5일) · 추석(秋夕, 음력 8월 15일) · 중구(重九, 음력 9월 9일) · 팔관(八關, 음력 11월경) · 동지(冬至, 양력 12월 22일경)가 바로 그것이다. 그런데 조선 시대에는 이것이 축소되어 정조(正朝, 음력 1월 1일) · 한식 · 단오 · 추석의 네 때를 가장 큰 명절로 여겼다. 이것은 성리학을 지배 이념으로 삼은 조선이 고려에 비해 조상 제사를 중요하게 여겼기 때문이다.

그러나 공식적인 명절이 아니라고 해서 나머지 의미 있는 날들이 사라진 것은 아니었다. 그것은 중앙절의 풍경을 보여주는 이 그림을 통해서도 분명히 확인할 수 있다. 그런데 오늘날에 이르러 우리는 오로지 조상을 위한 차례를 모시는 설날과 추석만을 공식적인 명절로 생각한다. 더욱이 국가에서 정한 휴일이 아닌 전근대 때의 명절마다 의미를 부여하기에는 우리가 살아가는 모습이 옛 사람들과 너무나 다르다.

그렇다면 비슷한 내용을 담고 있는 설날과 추석을 똑같이 공휴일로 하지 말고, 다른 날을 선택했어야 하지 않을까? 특히 남자 쪽 조상만을 모시는 차례를 통해서 가부장제의 가족주의를 강화시키는 이 두 명절을 굳이 모두 공휴일로 할 필요가 있을까? 그보다는 하루 정도는 날씨도 좋고 풍광도 좋은 단오절이나 중앙절로 바꾸어서 야외에서 즐겁게 놀면서 자연을 만끽하도록 해주면 어떨까?



조찬소 造饌所

작자 미상, 「선묘조제재경수연도 宣廟朝諸宰慶壽宴圖」, 1605년, 지본채색, 24.4×34cm, 고려대학교 박물관 소장.

102세 노모

경수연에
남자 궁중조리사가
나선 이유



작자 미상 「조찬소」

꽃이 만발한 초여름으로 막 접어든 1605년 음력 4월 9일, 지금의 서울 삼청동에 있는 예조의 공관인 공해(公廨)에서 잔치가 벌어졌다. 종2품 이상의 관리만이 탈 수 있는 외바퀴의 수레가 이미 도착했고, 부인들이 탄 가마도 스무 대가 넘게 속속 당도했다. 남자 관리들을 태우고 온 말들은 대문 밖 수양버들 주위에서 긴 숨을 몰아쉬고 있다. 잔치에 온 손님이 얼마나 많던지 사랑채 바깥마당에 모인 하인들만도 수십 명에 이른다. 안채 뒤편에는 짚으로 지붕을 이은 가옥(假屋)이 들어섰고, 그 안에서는 하인들이 수십 개의 붉은 원반에 음식을 차리고 있다. 잔치가 열리는 본체에 들어갈 수 없는 하객들은 광목으로 만든 큰 차일(遮日) 안에서 바닥에 돛자리를 깔고 앉아 주안상을 받는다.

안채의 넓은 뜰에도 차일이 쳐졌고, 그림이나 글씨를 쓰지 않고 흰 종



「선묘조계제경수연도」 전도.
경수연을 벌이는 모습을 오른쪽에서 왼쪽으로 순차적으로 보여준다.

이만 불인 병풍인 소병(素屏)이 사방으로 쳐졌다. 서쪽에는 6명, 동쪽에는 7명의 관리가 관모에는 붉은색의 지화(紙花)를 꽂고 분홍색의 관복을 입고 자리를 잡았다. 그 앞에는 8명의 젊은 관원들이 앉았고, 악공(樂工)들이 춤을 춘다. 그 옆 뜰에서는 분홍색 관복을 입은 남자가 나이 든 부인에게 무릎을 꿇고 술잔을 올린다. 이들의 앞과 뒤에는 15명의 관복 입은 남자들이 열을 맞추어 앉았다. 이곳에서도 역시 악공들이 음악을 연주하면서 춤을 추고 있다. 한편 안채의 대청마루에도 차일이 쳐 있고, 20명의 부인들이 'ㄷ'자 모양으로 마당을 향해 앉았다. 마루에 연이어 돛자리를 깔 마당에서는 분홍색의 관복을 입은 남자 둘이 소병 너머 악공들의 반주에 맞추어 춤을 추고 있다. 그야말로 큰 잔치가 벌어진 모양이다.

【백세 부인이 살아 계시니 나라의 경사로다】

앞의 내용은 오랫동안 건강하게 사시는 나이 든 노모들을 자식들이 모여서 잔치를 벌이고 있는 모습을 그린 「선묘조제재경수연도 宣廟朝諸宰慶壽宴圖」 다섯 폭의 그림 내용을 묘사한 것이다. ‘선묘조’라 함은 조선 시대 임금이던 선조 宣祖 때를 가리키고, ‘제재’라 함은 여러 명의 재상을 이르며, ‘경수연’이라 함은 당연히 장수 長壽를 기념하는 잔치이다. 이 그림은 비록 조선 후기의 기록화에서 보이는 정치한 기법의 그림 솜씨가 드러나지는 않지만, 경수연의 전체 모습을 사실에 맞추어 잘 묘사하고 있다. 특히 이 그림과 관련된 글이 그림과 함께 전해지기 때문에 저간의 사정을 충분히 짐작할 수 있어 좋다.

임진왜란이 끝난 지 얼마 되지 않은 1602년(선조 35) 가을, 승정원 承政院에서는 예조참의 이거 李蘧(1532~1608)에게 99세나 된 노모 채씨 蔡氏가 있다고 선조에게 알렸다. 7년간 계속된 전쟁의 참혹함 속에서도 노모가 살아 있다는 소리를 들은 선조는 나라에 좋은 징조라고 여겨 매우 기뻐하였다. 그리고 이듬해인 1603년 4월에는 오로지 그 어머니를 기쁘게 해주기 위해 이거를 형조참판에 임명하였다. 아울러 이미 사망한 이거의 아버지에게도 이조참판을 추증 追贈하여 채씨 부인을 정부인 貞夫人으로 칭하도록 했다. 결국 이거는 1603년 9월 노모의 100세 생신날에 벼슬이 높은 관리들을 수십 명 초청하여 큰 잔치를 열어 어머니의 장수를 축하하였다.

이 일이 계기가 되어 1605년 4월 이종 李穡(훗날의 인조 仁祖)의 장인인 한

준겸 韓浚謙(1557~1627)의 제의로 나이가 70세 이상 된 부모님을 모시고 있는 재상 13명이 참여하여 봉로계 奉老契를 만들었다. 이들은 ‘우리들은 각자 노모를 모시고 있느니, 백세부인 百歲夫人(이거의 어머니 채씨를 가리킴)을 모시고 함께 헌수 獻壽하는 것이 마땅하다’는 데 의견을 모으고, 경수연을 4월 9일 개최하기로 한다. 이 이야기를 들은 선조는 전국에 특명을 내려 잔치에 필요한 물품과 경비를 돕게 했다. 당시는 난리가 끝난 지 얼마 되지 않은 때라 나라에 풍악을 울리지 못하도록 했지만, 노모들이 언제 돌아가실지 모르니 궁중의 악공들을 동원하여 음악을 연주하도록 특별히 허락했다. 그림에 등장하는 분홍색 관복을 입은 남자들은 노모를 모신 13명의 재상들이고, 이들로부터 술을 받는 이들은 그들의 노모들이다.



그런데 이 그림에서 주목할 만한 장면은 두 번째 폭에 그려진 「조찬소 造饌所」이다. 왜냐하면 조선 시대 어느 기록화에도 음식을 장만하는 조찬소를 이렇게 상세하게 묘사한 것이 아직 발견되지 않았기 때문이다. 그림의 왼쪽 위에는 뚜껑이 덮인 무쇠 솥이 두 개 놓였다. 큰 돌 세 개로 아궁이를 만든 이 무쇠 솥 속에서 어떤 음식이 끓고 있는지는 알 수 없지만, 상상컨대 하나에는 밥이 다른 하나에는 국이 담겼을 가능성이 많다. 그 앞에는 뚜껑이 없는 작은 무쇠 솥이 세 개 놓였다. 남자 셋이 각 솥 앞에서 제각각 맡은 일을 하고 있다. 옆에 놓인 함지박에는 숯이 놓였고, 도가니에는 방금 만들어 온 숯이 열기를 내뿜는 듯하다. 이로 미루어 보건대 가장 왼쪽에 있는 남자는 숯으

로 불을 맞추고, 그 옆의 남자는 긴 젓가락과 같은 도구를 들고 음식을 익히고 있다.



그들 뒤에는 긴 테이블처럼 만든 조리대가 설치되어 있다. 조리대에는 음식을 담은 백자 그릇과 함지박 그리고 도마가 놓였다. 도마 앞에는 남자 두 명이 음식을 조리하고 있다. 한 사람은 방금 음식재료를 썬 듯 칼을 들었다. 다른 한 사람은 국자로 도마 뒤에 놓인 항아리에서 무언가를 퍼낸다. 항아리의 생김새로 보아, 세 개 중 하나에는 간장이, 다른 하나에는 된장이, 그리고 나머지 하나에는 술이 담겨 있기 쉽다. 그 뒤에는 입이 넓은 항아리 하나가 삼발이 위에 놓였다. 아마도 물이 담겨 있을 것 같다. 그 옆에 나무로 만든 광주리도 땅바닥에 놓여 있다. 여기에는 채소나 고기가 담겼을 가능성이 많다.

그런데 이쯤에서 그림의 내용이 이상하다고 여길 독자도 있을지 모르겠다. 얼마 전에 인기를 누렸던 한 텔레비전의 드라마를 보면 조선 시대 궁중에서 음식 조리를 맡은 사람은 대부분 여자 나인들이지 않았는가? 하물며 관청의 공판에서 잔치가 벌어졌는데, 왜 여자 조리사는 보이지 않고, 온통 남자들뿐인가?

【조선 왕실의 남자 요리사들】

사실 조선 시대 궁중 음식의 장만은 이조吏曹에 속했던 사옹원司饔院의 잡직雜職 남자들이 맡았다. 공식적으로는 양반이 맡는 관리책임자와 노

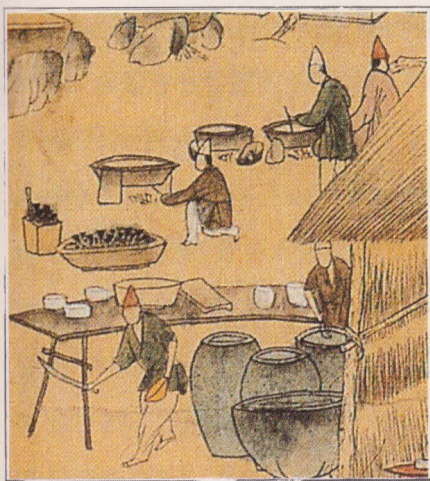
비 출신들이 맡는 잡직이 있었다. 이들 잡직이 오늘날 말로 하자면 조리사에 해당된다. 대체로 재부宰夫 1인, 선부膳夫 1인, 조부調夫 2인, 임부鑊夫 2인, 팽부烹夫 7인으로 구성되었다. 재부는 종6품으로 주로 대전과 왕비전의 수라간을 책임진 주방장이었다. 선부는 문소전文昭殿(경복궁 내의 조선 시대 묘전)과 대전 다인청*의 주방장으로 종7품에 들었다. 조부는 종8품으로 왕비전 다인청의 주방장 일을 맡았다. 임부는 세자궁과 빈궁의 주방장으로 정9품이었다. 팽부는 궁궐 내의 공관에서 주방장을 맡았던 조리사로 종9품에 들었다. 이들을 통틀어서 반감飯監이라 불렀다.



실제로 이들은 대를 이어서 궁중에서 조리사 일을 해온 노비 출신이지만, 책임을 주기 위해 벼슬을 내렸다. 그림에서 한창 음식을 조리하는 남자들 옆에 서서 무엇인가를 의논하고 있는 두 사람이 바로 종9품의 팽부일 가능성이 많다. 왕실의 사돈인 한준겸이 주관하고 선조가 특별히 관심을 둔 경수연 잔치라 이들이 나서지 않을 수 없었을 것이기 때문이다. 이들은 자기 수하의 구실아치들이 일을 제대로 하는지 감독하면서 오늘 잔치음식이 어떠해야 하는지를 의논하고 있는 듯하다.

그렇다면 실제로 음식을 조리하고 있는 남자들은 누구인가? 앞에서

* 다인청 多人廳: 조선 시대 환관이 거처하던 곳. 다인방 多人房이라고도 한다. 다인은 원래 공식적인 제도상의 관명은 아니고 궐내의 공역인 供役人에 대한 일반적인 칭호였는데, 다인의 여러 일들을 환관이 맡아 했기 때문에 다인청 하면 곧 환관의 처소를 가리키게 되었다.



왼쪽 아래부터 시계 방향으로 별사용(육고기 담당), 병공(떡·과자 담당), 적색(전·구이 담당), 반공(밥·죽 담당), 주색(술·음료 담당)으로 추정된다.

소개한 주방장들이 벼슬아치라면, 이들 밑에서 일을 하는 구실아치로 별 사용(別司囊·적색 炙色·반공 飯工·주색 酒色·병공 餅工 따위가 아닐까? 그런데 그림에 등장하는 조리사 역시 절묘하게 직책에 맞게 다섯 명이다. 별 사용은 육고기 담당 조리사이다. 원래 고려 시대 때 별 사용은 ‘한파오치 漢波吾赤’라고 불렸다. 파오치는 몽골어로 고기를 썰거나 조리를 담당하는 사람을 가리켰다. 이것이 태종 때 궁중의 잡역을 맡은 사람들의 이름을 바꾸면서 별 사용으로 되었다. 그림에서 칼을 들고 있는 사람이 별 사용일 것이다. 적색은 전을 부치거나 육고기와 생선을 굽는 일을 맡은 조리사이다. 그림에서 긴 젓가락을 들고 있는 사람이 여기에 속하는 듯하

다. 반공은 밥과 국을 담당하는 조리사이다. 그림에서는 이미 뒤로 물러나 있지만, 홍색의 복건을 쓴 남자가 무쇠 솥을 담당하는 반공일 가능성이 많다. 주색은 술과 음료를 담당한 조리사이다. 항아리에서 무엇인가를 퍼내고 있는 사람이 이 일을 맡지 않았나 싶다. 마지막으로 병공은 떡과 과자를 담당하는 조리사이다. 그림에서 솥의 불을 맞추고 있는 사람이 여기에 해당되지 않을까?

사실 조선 시대 일반 가정이나 주막의 음식 장만은 대부분 여자들이 맡아서 하는 것이 당연했다. 그런데 왜 궁중에서는 특별히 수라간을 제외하고는 남자들이 주방 일을 도맡아 했을까? 이것은 전근대 왕실의 벼슬체계에서 비롯된 것이다. 전근대 사람들은 남자는 공식적인 일을, 여자는 비공식적인 일을 맡아야 한다고 믿었다. 당연히 궁중의 공식적인 직책은 대부분 남자들 차지였다. 궁중에서 여자들은 단지 왕을 보조하는 일을 맡았을 뿐이다. 특히 중국의 경우 적어도 수^隋나라 이전까지는 여자들이 맡는 상궁^{尙宮} 제도도 없었다.

당연히 음식을 조리하는 일조차도 남자들이 맡아서 했다. 심지어 기원전 16세기경에 살았던 중국 상^商나라의 이윤^{伊尹}이란 남자 주방장은 탕왕^{湯王}에 의해 재상 자리까지 올랐다. 이윤은 정치를 하는 사람이라면 주방장처럼 단맛^甜·신맛^酸·쓴맛^苦·매운맛^辣·짠맛^咸의 오미^{五味}를 어떻게 골고루 쓰는가를 이해해야 한다고 했다. 하지만 조선 왕실에는 이윤처럼 세상의 이치를 깨달아 유명해진 남자 주방장이 없었다. 왜냐하면 임금의 일상적인 음식은 실제로 주방상궁이 도맡아서 했고, 모든

관리책임은 기술技術을 알지 못하는 양반들 차지였기 때문이다.

이러한 사정으로 인해 오늘날 우리는 한국 음식을 잘 만드는 주방장 하면 으레 여자를 떠올리게 마련이다. ‘남자가 부엌에 들어가면 고추가 떨어진다’는 속설을 굳게 믿어온 가부장적 체제에서 오랫동안 ‘음식은 여자가 하는 것’으로 통해왔고, 그래서 하찮은 일로 여겨졌다. 이로 인해 20세기에 들어와서 생긴 ‘명월관明月館’ 같은 고급 조선 음식점도 실제 음식의 맛으로 승부를 걸기보다는 기생이나 화려한 음악과 같은 다른 주변 요소로 손님을 끌어모았다. 근대가 도래한 20세기라는 시점에서도 남자 주방장들이 대세를 쥐고 음식을 만들었지만, 얼굴 마담은 여전히 여자 주인이 나서서 행세를 했다. 이것이 한국 음식에 대한 또 다른 오해임을 이 그림을 통해서 확인해보자.



둘잔치

김홍도, 1781년,
 「모당慕堂 홍이상洪履祥 평생도」
 지본담채, 122.7×47.9cm,
 국립중앙박물관 소장.

돌 맞은

홍이상

책과 붓을

쥐어들다



김홍도 「돌잔치」

휘황찬란한 조명 아래에서 펼쳐지는 연회. 이제 겨우 한 살이 된 아이는 영문도 모르고 저고리와 바지, 그 위에 마고자와 쾌자快子(명절이나 돌날에 아이들이 입는 옷)까지 걸치고서 중앙무대에 올랐다. 안면도 없는 아저씨는 마이크를 잡고 아이의 한 살 생일을 축하한다며 고함을 지른다. 그 목소리에 놀랄 만도 하지만 눈앞에 펼쳐진 온갖 음식과 꽃 장식, 그리고 모여든 많은 사람들이 신기하고 재미있기에 아이의 눈빛은 마냥 초롱초롱 빛이 난다. 이윽고 테이블 위에 놓인 물건 중에서 무언가를 잡으라고 엄마가 난리법석을 피운다. 자꾸 재촉을 하니 어쩔 수 없이 책에 손이 간다. 그러자 눈앞의 어른들이 모두 환호성을 지르며 박수를 친다. “그래, 공부를 잘하겠구나” 하는 소리도 들린다.

살아가는 방식이 무척 많이 바뀌긴 했지만, 조선 시대나 요즘이나 돌

이나 혼례와 같은 경사스러운 일이 있는 날이면 항상 그래 왔던 것처럼 들썩이는 것은 매한가지다.

이번에 볼 그림은 조선 시대 돌잡이 장면이다. 요사이 뷔페식당에서 펼쳐지는 돌잔치의 장면과는 사뭇 다르지만, 돌잡이 풍속은 그때나 지금이나 비슷하다. 그림 속의 아이는 방금 돌잡이를 했다. 오른손에는 책이, 왼손에는 붓이 쥐어졌다. 아마도 돌잡이를 막 끝낸 모양이다. 사랑채 마루에 앉은 아이 뒤에는 할아버지가 방에 앉아 담뱃대를 입에 물고서 건너편 아이의 돌잡이 결과를 호못하게 바라보고 있다. 과거에 급제하여 출세를 하는 것이 인생 최고의 가치이던 당시에 아이는 용케도 어른들의 뜻을 잘 알아차렸다.



【돌상에 놓인 음식과 물건의 뜻】

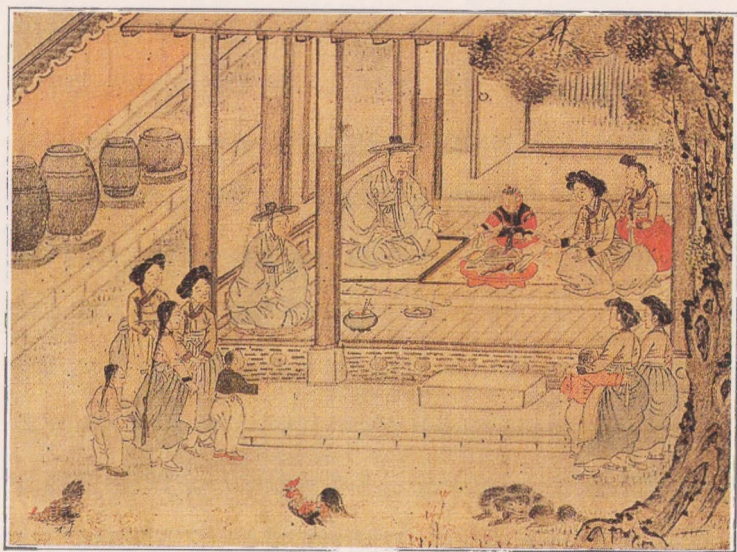
사실 이 그림에 나오는 아이는 조선 중기의 실존 인물인 모당 慕堂 홍이상 洪履祥(1549~1615)이다. 할아버지는 증좌승지를 지낸 홍세경 洪世敬 이고, 아버지는 부사직을 지낸 홍수 洪修이며, 어머니는 백승수 白承秀의 딸이다. 그러니 그림에서 담뱃대를 물고 있는 노인은 바로 홍세경이고, 오른쪽 앞에 앉은 이는 홍수이며, 왼쪽 앞에서 돌상 가까이 앉은 이는 어머니 백씨다. 그림의 주인공 홍이상은 실제로 만 서른 살의 나이(1579)에 3년마다 열리는 정기시험인 식년시 式年試 문과에 갑과로 장원급제를 하였다.

그러니 책과 붓을 잡은 돌잡이 결과는 29년 후 바로 현실이 된 것이다.

그런데 이 그림은 홍이상 생존 당시에 그려진 것이 아니라, 그보다 200년쯤 뒤에 살았던 단원 김홍도가 그린 것이니, 이미 돌잡이의 결과를 알고서 그렸다고 볼 수 있다. 실제로 「모당 홍이상 평생도」의 한 폭인 이 그림은 김홍도가 29세 때인 1773년 9월에 와서 瓦署(관에서 쓰는 기와나 벽돌을 만들어 바치던 관아)에서 숙직을 하다가 후손의 부탁을 받고 그린 것이다. 그러니 홍이상의 전모를 아는 단원이 돌잡이 장면을 그리면서 책과 붓을 양손에 쥐게 한 것은 당연하다 하겠다. 하지만 홍이상의 할아버지가 담뱃대를 물고 있고, 마루 앞에도 장죽과 재떨이가 놓인 것을 보면 그림에 보이는 모습은 단원이 살았던 시기의 것이다.

주지하듯이 담배는 15세기 말 아메리카 대륙에 서양인들이 발을 내딛으면서 세계 각지에 퍼졌다. 아메리카 원주민이 담배를 피우는 모습을 본 서양인들은 이것이 정신을 맑게 하고 육체를 튼튼하게 하는 것이라고 판단했다. 결국 그로부터 100여 년이란 시간이 흐르고 1618년 이후인 17세기 초에 가서야 담배가 한반도에 들어온다. 그러니 홍이상이 살아생전에 담배를 보았을 것 같지는 않다.

여하튼 아이 홍이상은 바지저고리에 쾌자를 입었고 복건도 썼다. 허리에는 끈을 두르고 자수가 놓인 두툼한 주머니를 양쪽에 찼다. 발에는 수를 놓은 타래버선을 신었을 것이나 그림에는 보이지 않는다. 아이 앞에는 돌상이 놓였다. 그런데 그림이 훼손되어 그 전모를 살피기는 어렵다. 그래도 이 그림과 비슷한 구도를 하고 있어 김홍도의 작품으로 전



김홍도의 작품으로 전해지는 또 하나의 평생도 「돌잔치」 그림(부분).
「모당 홍이상 평생도」의 「돌잔치」에서 훼손된 잔치상의 전모를 추측해볼 수 있다.

해지는 다른 평생도를 보면서 돌상을 맞추어보면 그 대강을 짐작할 수 있다.

우선 돌상에서는 음식물이 가장 중앙에 놓였다. 보통 백설기, 수수팔떡, 찰, 국수가 돌상의 대표적인 음식물이다. 아마도 아이 홍이상의 돌상에도 이들 음식물 중 몇 가지가 올랐을 것으로 여겨진다. 우선 백설기와 수수팔떡은 빠지지 않았을 것이다. 보통 백설기는 그 색이 희기 때문에 앞으로 펼쳐질 아이의 인생이 깨끗하기를 기원하는 뜻에서 돌상에 올랐다. 수수팔떡은 수수(고량高粱)와 붉은팥으로 만들었는데, 그 붉은색이

귀신을 물리친다고 여겨져 돌상에서 빠지지 않았다. 이 떡 역시 아이의 인생이 무사하기를 기원하는 의미를 지닌다. 하지만 돌잡하기를 할 때 아이의 손이 떡에 먼저 가면 어른들은 질색을 했다. 떡을 잡으면 미련하다고 여겼기 때문이다. 아마도 떡이 지닌 점성 때문에 총명하지 않다는 뜻으로 받아들인 듯하다.



그림의 돌상에는 백자 그릇도 하나 보인다. 아마도 여기에는 쌀이 담겼을 것이다. 조선 시대에 쌀은 돈을 대신할 정도로 귀한 곡물이었고, 쌀은 곧 재산을 상징했다. 그래서 만약 아이가 쌀을 집게 되면 부자가 될 것으로 여겼다. 그림에는 보이지 않지만 국수를 올리는 집도 있다. 국수는 그 긴 가락이 장수를 의미하기 때문에 돌잔치는 물론이고 혼례와 회갑잔치 때도 단골로 등장하는 음식이었다.

일반적으로 아이의 성별에 따라 돌상에 올려지는 물건에 약간의 차이가 있다. 남자아이나 여자아이나 상관없이 책·붓·벼루·먹·흰 실·타래·대추 등이 앞의 음식물과 함께 오르지만, 활과 장도는 남자아이 돌상에, 바늘, 가위, 인두 따위는 여자아이의 돌상에 올랐다. 남자아이가 활과 장도를 먼저 잡으면 무관이 되리라 예측하고, 여자아이가 바늘이나 가위를 먼저 잡으면 바느질 솜씨가 좋을 것이라 여겼기 때문이다. 다른 의미에서는 남성성과 여성성을 이렇게 표현했다.

아이 홍이상의 돌상에는 활과 장도가 아이의 왼쪽에 놓였다. 송나라 주희가 편찬한 『소학』^{*}이란 책에는 오른손잡이를 올바른 것으로 여기도록 써 있어, 거기에 따라 아이를 오른손을 사용하도록 교육시키기 때문

에 왼편에 놓인 활과 장도를 아이가 잡기는 어렵다. 당연히 아이의 오른
 쪽에 책과 붓을 놓고 그것을 잡도록 했다. 아이가 문관이 되기를 바라는
 부모의 원망(願望)이 돌상에 표현되었다고 해도 과언이 아니다.

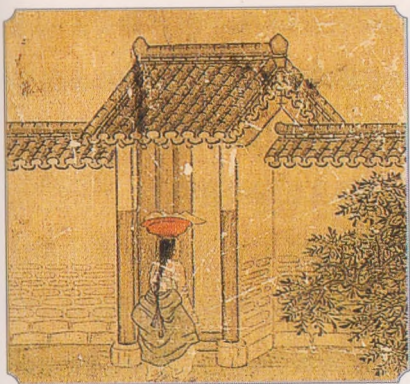
【중국에서 건너온 돌 만지 풍속】

그런데 아이 흥이상의 돌잔치에 참석한 사람은 그다지 많지 않다. 아이
 의 돌잔치를 거족적인 행사로 치루는 것이 당연하다고 여기는 요즘 우리
 의 입장에서 보면, 할아버지와 아버지가 높은 벼슬에 있던 아이 흥이상의
 돌잔치는 너무나도 조촐하다. 우리 풍속에 아이가 태어나서 21일째
 되는 삼칠일이 되어서야 겨우 친척과 이웃에게 모습을 보여주는 것은 그



만큼 아이의 생존이 어려웠기 때문이다. 비록 아이
 가 삼칠일을 무사히 넘겼다고 해도 한 돌이 될 때
 까지 부모는 아이의 목숨 유지에 안절부절못하기
 는 마찬가지였다. 그래서 돌잔치는 크게 할 듯하
 지만, 예전 사람들은 이것도 식구들만 모여서 해야
 아이에게 좋다고 여겼다. 그만큼 새 생명이 사회적 존
 재가 되기 위해서는 여러 가지 면에서 험난한 과정을 거
 쳐야 한다고 판단했기 때문이다. 그 아이가 잘 커서 혼례를 치

*『소학小學』: 주희朱熹가 제자 유자징劉子澄에게 소년들을 교화시킬 수 있는 내용의 서적을 편집하게 하고
 자신이 교열, 가필한 책이다. 내편은 유교 윤리 사상의 요강을 논하였으며, 외편은 가언嘉言·선행善行의
 2개 항목과 한나라 이후 송나라까지 성현들의 언행을 기록했다.



르게 되면 그제서야 안심하고 동네방네에 알려서 크게 잔치를 벌였다.

그래서 그림에서도 보이듯이 아직 혼인하지 않은 숙부와 고모가 사랑채 마루에 앉았고, 마당에는 집안일을 도와주는 하인들 중

에서 아이를 둔 어머니와 아이들만 모였다. 각자 하나 둘씩 아이들을 포대기에 싸서 업고 오기도 하고, 품에 안고 와서 마루를 향해 축하를 보낸다. 더벅머리 아이들도 이 광경을 재미있게 본다. 아마도 돌잔치를 아이들 잔치라 여겼던 모양이다. 또 마당에는 삼살개와 암탉과 수탉이 잔치 분위기를 돋운다. 하지만 외부 사람들에게 아이의 한 돌을 알리지 않은 것은 아니다. 사랑채 대문에는 옷칠을 한 함지박에 보자기를 썬 머리띠를 한 여자 하인이 막 들어가고 있다. 아마도 친척이나 이웃이 보낸 축하 선물을 전해주러 온 모양이다.



요사이야 간편하게 금으로 만든 반지나 팔찌를 선물하거나 아예 돈을 주기도 한다. 그런데 아이의 돌 때 돌 반지나 돌 팔찌를 선물로 주는 풍속에 대해서 오래된 '전통'으로 생각하는 사람들이 많다. 사실 돌 반지나 돌 팔찌는 20세기에 들어와서 생긴 풍속이다. 이 풍속이 생기는 데 결정적인 역할을 한 사람들은 20세기 초반 조선에 살았던 중국인들이다. 그

들은 물건보다는 돈을, 돈보다는 금이나 은을 더 좋아한다. 축하할 일이 있으면 금은불이로 반지나 팔찌 심지어 재복(財福)과 관련된 신상(神像)을 만들어 선물을 준다. 이들의 풍속을 지켜본 한국인들이 돌잔치 때 반지를 선물하기 시작하면서 마치 '전통'처럼 풍속으로 굳어졌다.

하지만 적어도 1950년대 이전까지 돌이 되면 친척이나 이웃에서 옷감이나 쌀을 돌 선물로 내어놓았다. 그러면 주인집에서는 백설기를 함지박에 담아 되돌려 보냈다. 백설기는 백(百)을 의미한다고도 여겨서 백 사람에게 돌리는 떡이 되었다. 이렇게 백설기를 백 사람에게 돌리면 아이의 인생에 복이 있을 것이라 믿었다. 금불이를 선물하고 그 답례로 뷔페식당에서 음식을 얻어먹는 요사이 돌잔치는 그야말로 최근 20~30년 사이에 생긴 풍속에 불과하다.

그런데 돌잡이는 우리만의 풍속이 아니다. 중국의 한족들도 아이에게 돌잡히기를 시킨다. 예전에는 남자아이의 경우 음식과 함께 책·종이·벼루·주판·장부·장난감 등을 올렸다. 그 중에서도 주판이나 장부는 우리 풍속과는 다른 돌잡이 물건이다. 우리가 벼슬을 통해서만 출세를 기원했다면, 그들은 벼슬아치는 물론이고 상인까지도 아이에 대한 기대치에 포함시킨 것이다. 그래서인지 중국 상인의 명성은 예전이나 지금이나 자자하다.

오늘날 우리는 조선 시대와 달리 물건을 잘 만드는 사람이 절대로 필요한 시대에 살고 있다. 조선 시대 조출했던 돌잔치로 돌아가자는 주장을 하기에는 세상 인심과 풍속이 많이 바뀌었다. 하지만 여전히 문(文)을

으뜸으로 여겨 공과대학 가는 학생이 줄어드는 현실에서 돌잡이 물건에
펜치나 드라이버도 올리자고 하면 너무 지나친 주장일까?





회혼례첩回婚禮帖(세 번째 면)

작자 미상, 18세기 그림으로 추정.
건본담채, 33.5×45.5cm, 국립중앙박물관 소장.

혼인한 지

60년,

경사로다

회근연



작자 미상 「회혼례첩」

해로하는 군자에게
복록이 두텁도다
누런 머리에 새로 난 이로
손수 향주머니 매어주네
삼월이라 늦은 봄을
혼기로 잡고서
옛 법만을 따르니
모두가 올바른 예의로세
군자의 좋은 배필이라
화평하고도 즐긴다네
옛 임이 얼마나 좋은가

이제 만난 사람 같네그러

징검돌 위에 노는 원앙새

자웅이 얼마나 다정한가

더구나 사람치고서

구인을 생각지 않을 것인가

군자에게 효자 있어

바가지로 술 권하고

우줄우줄 춤을 추며

애쓰셨다 말을 하네

술잔이 오고가고

노끈을 매었으니

구름처럼

장수하기 비노이다

위 글은 다산茶山 정약용丁若鏞(1762~1836)의 『다산시문집茶山詩文集』 12권에 실린 「회근연수준명回筵宴壽樽銘」(민족문화추진회의 고전국역총서에서 옮김)이란 시이다. 여기에서 ‘회근연’이란 혼인한 지 60주년이 되는 해에 여는 잔치를 가리킨다. 즉 ‘회回’는 60년이 다시 돌아옴을 의미하며, ‘근筵’은 술잔을 뜻한다. 특히 ‘근’에는 애초에 혼인을 할 때 행한 근배례醢禮를 다시 한다는 뜻이 담겨 있다. 주지하듯이 조선 시대 남녀가 혼인을 할 때는 신부의 집 대청마루나 마당에 교배상交拜床을 차린다. 교배상

을 중심으로 신랑은 동쪽에, 신부는 서쪽에 자리를 잡는다. 교배례 交拜禮에서는 신부가 먼저 신랑을 향해 네 번의 절을 한다. 그러면 신랑 역시 신부를 향해 두 번의 절을 한다. 다음에 근배례가 이어진다. 신랑과 신부는 마주서서 각각 석 잔의 술을 따르고 세 번씩 마신다.

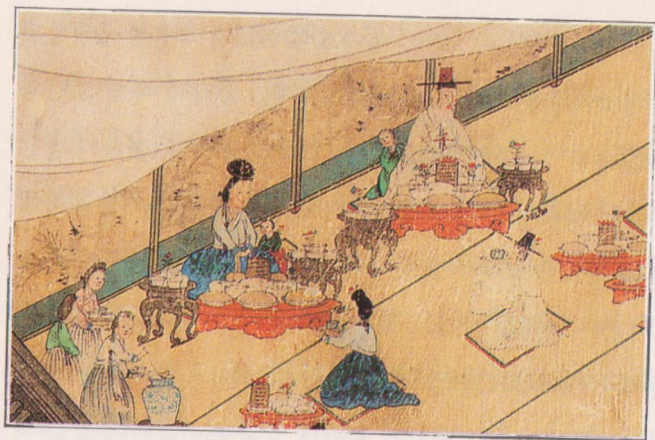
따라서 회근연은 근배례를 한 지 60주년이 되는 해를 기념하여 다시 혼례를 행하고 잔치를 하는 행사를 가리킨다. 지금이야 우리의 평균 수명이 70세를 훨씬 웃돌지만, 조선 후기에는 이때까지 수복 壽福을 누리는 사람이 드물었다. 더욱이 부부가 함께 60년을 넉넉히 살았으니, 아무리 조혼을 했다고 쳐도 모두 70세를 훌쩍 넘긴 나이가 된다. 그러니 집안의 경사가 아닐 수 없다. 그래서 회근례의 순서는 마치 다시 혼인을 하듯이 그 과정을 그대로 옮겨 시행한다. 다만 부부의 근배례가 있는 후, 자손과 하객이 마치 회갑연을 열듯이 노부부에게 술잔을 올리는 순서가 더 있을 뿐이다. 즉 혼례연과 회갑연이 결합된 것이 회근연이라 할 수 있다.

지금 보는 그림 역시 비록 정확한 작자가 누구이며 어느 부부의 회근연인지는 알 수 없지만, 회혼례의 여러 장면들을 첩帖으로 구성한 회혼례첩 回婚禮帖의 한 장면이다. 원래 전체 회혼례첩은 다섯 면으로 구성되어 있다. 첫째 면은 늙은 신랑이 기력아비를 앞세우고 60년을 함께 산 신부에게 가는 장면, 둘째 면은 자손과 하객 앞에서 혼례를 올리는 장면, 셋째 면은 노부부가 자손들로부터 장수를 기원하는 술잔을 받는 장면, 넷째 면과 다섯째 면은 연회의 다른 장면을 담고 있다. 지금 보는 그림은 세 번째의 것이다.

【부모의 해로에 술잔을 올리다】

한 사가私家의 대청마루에 화문석花紋席이 깔렸다. 동서와 북으로 다섯 폭짜리 화조화花鳥畵와 진경산수화眞景山水畵 병풍이 놓였다. 섬돌이 놓인 마당 쪽에는 차양이 둘러쳐졌다. 대청마루의 중앙을 향하여 가장 북쪽에는 올해로 회혼을 맞이한 노부부가 음식이 가득한 상을 각각 세 개나 받고 앉아 있다. 이들의 뒤에는 손자인 듯한 아이 둘이 녹색의 포袍를 입은 채 할아버지와 할머니의 회근연을 신기한 듯 바라본다. 노부부는 붉은 옷칠을 한 원반圓盤을 한 상씩 받았다. 원반의 양옆에는 검은 옷칠을 한 호족상虎足床이 두 개 자리를 잡았다. 보통 이렇게 구성된 상을 ‘큰상’이라 부른다. 대개 임금에 받는 수라상이 이런 형태로 구성된다. 회혼례는 큰 의미가 있기 때문에 이 그림의 주인공 노부부도 큰상을 받았다. 일반적으로 조선 시대의 큰상 차림은 양반들도 혼례·회갑·회근과 같은 큰 경사가 있을 때만 겨우 받을 수 있는 상이었다.

대청마루의 동쪽에는 남자 자손과 손님들이 노부부를 바라보고 앞줄에 9명, 뒷줄에 7명이 각기 한 상씩을 받았다. 그 맞은편인 서쪽에는 역시 노부부의 여자 자손과 손님들이 앞줄에 7명, 뒷줄에 5명이 한 상씩을 받고 앉았다. 서북쪽 구석에는 아낙 세 명이 섰는데, 한 사람은 술잔을 받쳐 들었고, 또 한 사람은 국자로 청화백자 그릇에서 술을 떠내고 있다. 섬돌과 마당에는 이 집의 가솔들이 대청마루의 행사를 즐거워하며 신기하게 바라본다. 그런데 모두 아낙들과 아이들뿐이다. 남자 하인들은 이 근처에 얼씬거리지도 못한다.



회근연의 가장 중요한 의례는 자손과 하객이 노부부에게 술잔을 권하는 일이다.

노부부 앞에 두 남녀가 무릎을 꿇고 앉아 술잔을 바치고 있다. 아마도 지금 헌수 獻壽 하고 있는 두 남녀는 노부부의 장자 長子 부부일 가능성이 많다. 아들과 며느리가 부모의 해로를 기뻐하며 대접에 술잔을 바쳐서 올리고 있다. 서쪽에 서 있는 녹색 저고리를 입은 아낙이 이들이 올리는 술잔을 노부부에게 전하는 일을 할 것이다. 사실 회근연의 가장 핵심은 자손과 하객이 노부부에게 술잔을 권하는 의례로 표현된다. 술잔을 올리는 사람의 순서는 앞에서 말했듯이 장자, 차자 次子와 같이 아들 부부가 먼저 하고, 그 다음에 시집간 딸자식 부부가 나이 순으로 한다. 그림에는 장가를 가지 않은 손자들도 있다. 이들이 그 다음에 헌수를 올린다. 보통 친척들과 하객들은 술과 함께 시를 바치는 경우도 많다. 처음에 소개했던 다산의 시 역시 그가 참석한 회근연에서 주인공들에게 바친 시이다.



이제 노부부가 받은 큰상으로 시선을 옮겨보자. 붉은색의 원반 위에는 팔시루떡이 괴임으로 놓였다. 떡 위에는 붉은 종으로 꽃 모

양을 낸 상화가 꽃혔다. 원래 팔은 벽사(辟邪)의 의미가 있는 것으로 팔시루떡이 중심에 놓인 이유가 여기에 있다. 상의 앞줄에는 콩가루로 고물을 묻힌 인절미가 큰 대접에 담겼다. 인절미 역시 쳐서 질기게 만든 떡이라 장수의 뜻을 담고 있기 때문에 이와 같은 잔칫상에서 빠지지 않는다. 이 외의 음식은 그림의 형태로 보아 알 길이 없다. 다만 백자 주발과 보시기가 놓인 것으로 보아 각종 반찬음식이 놓였을 것으로 보인다. 노부부가 받은 원반 양옆의 호족반에도 주발과 보시기가 올려져 있다. 아마도 정과와 편육 그리고 국수와 반찬이 담겼을 것이다.

【집안의 화목과 평안의 상징이었던 회근례】

보통 회갑상에는 떡과 함께 각종 정과와 편육이 높이 괴여 상에 오른다. 특히 말린 문어와 마른 전복으로 꽃 모양이나 봉황 모양을 만들어 음식에 꽂아 상을 장식하기도 한다. 그러나 그림에서는 팔시루떡만이 괴어졌을 뿐, 다른 음식은 모두 대접이나 그릇에 담겼다. 회갑상은 다른 말로 '산 제사 받기'라 한다. 살아 계신 부모님께 마치 제사상을 올리듯이 괴임 떡과 각종 음식을 올리고 술을 바치기 때문이다. 하지만 그림의 회근연에서는 제사상처럼 괴임음식이 준비하게 놓이지 않았다. 이는 회근례가 회갑례와 달리 혼인을 기념하기 때문인 듯하다.



주인공 노부부가 받은 큰상에는 붉은 빛을 띠는 상화가 모두 꽂혀 있다. 심지어 자손들과 하객들의 상에도 상화는 어김없이 상 위의 음식에 하나씩 꽂혀 있다. 그런데 상화는 상에만 꽂혀 있는 게 아니다. 동서의 남녀 자리 앞줄에 앉은 사람들의 갓과 트레머리에도 하나씩 꽂혀 있다. 아마도 이것을 통해서 앞줄의 자손과 뒷줄의 하객을 구분한 듯 보인다. 즉 혈족에게

만 붉은 조화를 꽂아 집안의 위계를 드러낸 것으로 보인다. 그러나 머리에 상화가 꽂혔는지 여부를 제외하면 자손과 하객이 받은 음식상은 노부부가 받은 큰상의 상차림과 별반 다를 것이 없다.

그만큼 회혼(回婚)에 이른 당사자들의 축복은 곧장 자손과 친척 그리고 벗들의 영광이기 때문이다. 더욱이 자손 중에 당사자들보다 먼저 세상을 떠난 이가 있는 경우, 아무리 노부부의 회혼이 경사스러워도 회근례는 행해지지 않았다. 이만큼 회근례는 노부부 당사자의 생물학적 장수뿐만 아니라, 집안의 평안이 가져온 결과로 여겨졌다. 그래서 조선 후기에 오면 높은 관직에 오른 적이 있는 사람이 회근례를 맞이했다고 알려지면, 왕이 궤장(櫃杖(보료와 지팡이))을 하사하기까지 했다.

요사이 회근례의 풍속은 사라졌다. 보통 20대 후반에 혼인을 하는 이즈음, 회근례를 맞이하기는 어렵게 되었다. 그 대신에 은혼식(銀婚式)과 금

혼식 金婚式을 하는 경우는 있다. 그런데 이것은 서양의 시간관념에서 나온 것이다. 우리와 중국인은 시간의 순환을 60갑자甲子로 따지는 풍습이 있어 회回가 마디를 이룬다. 이에 비해 서양인들은 100을 하나의 순환 마디로 여긴다. 오늘날 서양의 역법에 근거해서 살아가는 우리에게 옛 사람들의 '회'에 담긴 뜻이 무슨 의미가 있겠는가? 더욱이 자손과 집안의 평안을 자랑으로 삼았던 옛 사람들의 회근례가 세계적인 이혼대국에서 무슨 소용이 있겠는가!



야연野宴

작자 미상.

19세기, 견본채색, 76×39cm,

국립중앙박물관 소장.

숯불 쇠고기에
한잔 술,
‘야연’의
희열



작자 미상 「야연」

때는 잔설이 내리는 음력 10월, 남대문이 발 아래 놓인 남산의 산기슭. 그래도 푸르른 자태를 뽐내는 소나무 아래에 화문석을 펴놓고, 뜻이 맞는 일당들이 둘러앉아 먹는 육적(肉炙) 맛. 여기에 잘 빻은 청주를 내린 노주(露酒)까지 곁들이니 살을 에는 추위도 부러운 듯 잦아든다. 그래서 홍석모(洪錫謨, 1781~1850)는 1849년 68세의 나이에 펴낸 『동국세시기』*란 책에서 이 풍경을 두고 “요사이 한양 풍속에 화로에 숯불을 훨훨 피워놓고 번철(燔鐵)을 올려놓은 다음 쇠고기를 기름·간장·계란·파·마늘·고춧가루에 조리하여 구우면서 화롯가에 둘러앉아 먹는다. 이것을 난로회(煖爐會)라 한다”고 적었는지도 모를 일이다.

* 『동국세시기 東國歲時記』: 조선 후기 홍석모의 저서. 중국 종놈의 『형초세시기 荊楚歲時記』를 모방하여 쓴 책으로, 19세기 서울의 세시풍속을 살필 수 있는 책이다.

【권세가들의 난로회 풍경】

이번에 볼 그림은 19세기 난로회의 장면을 마치 증명이라도 하듯이 그려놓았다. 화문석 돛자리 위에는 남자 다섯에 여자 둘이 화로를 가운데 두고 둘러앉았다. 화로에는 번철이 놓였고, 그 위에는 쇠고기로 여겨지는 고깃덩어리가 빨갛게 익고 있다. 화로 옆에는 반찬과 탕湯도 마련되었다. 경단·강정과 각종 나물이 담긴 큰 접시 하나와 밥그릇 두 개, 그리고 종지와 그릇이 모두 세 개 차려진 개다리소반, 그리고 유기로 만든 듯한 큰 탕기湯器와 국자가 놓였다. 탕건만 쓴 남자의 오른손에는 증류주인 소주가 담긴 술병도 자리를 잡았다. 이른바 권세가들의 야연野宴이 한창 벌어지고 있다.



틸방석을 바닥에 깔고 북벽北壁에 앉은 남자는 이 모임에서 가장 연장자에 드는 듯하다. 지금 막 오른손으로 고깃덩어리 한 점을 집고 입에 넣고 있다. 왼손에는 술잔인

듯한 붉은색의 자기를 들었다. 바지저고리에 무명 두루마기를 걸치고 머리에는 방한용 쓰개인 남바위까지 쓰고 있으니, 때는 바야흐로 한겨울이다. 이 사람의 양옆에도 남자 둘이 앉아 있다. 나이도 젊고 직위도 북벽에 앉은 이에 미치지 못하는 듯하다. 왼쪽에 앉아 오른손에 젓가락을 쥐고

고기 한 점을 막 입에 넣고 있는 사람은 벼슬자리를 물러난 선비인 듯, 검은 두건만을 쓰고 있다. 오른쪽에 앉은 이는 탕건에 검은색의 쾌자만 두루마기 위에 걸쳤다. 그래도 오른손에 술병을 쥐고 있으니, 이날의 주권酒權은 모두 이 사람에게서 나오는 듯하다.

북벽에 앉은 사람 앞 양쪽에는 트레머리를 한 여자 두 명이 앉아 있다. 오른쪽에 앉은 여인 역시 털방석을 깔고 있는 것으로 보아, 맞은편에 앉은 여인도 그러할 것



으로 여겨진다. 한 여인은 자색 저고리에 남색 치마를, 또 다른 여인은 녹색 저고리에 남색 치마를 입었는데, 저고리의 길이로 보아 여염집 여인이기보다 기생인 듯싶다. 녹색 저고리를 입은 기생은 오른손으로 고기 한 점을 쥐고 탕건 쓴 남자에게 건네고 있다. 두 사람의 눈빛이 심상치 않은 것으로 보아 한잔 들어간 남자의 추파를 여인은 이기지 못하는 듯하다. 이에 비해 자색 저고리를 입은 기생은 머리에 무명 수건을 두르고 앉아 고기 익기를 기다린다. 북벽의 남자가 이 기생에게 한없는 눈빛을 주고 있지만, 고기 굽는 일에만 관심이 있는 듯 화롯불만 응시한다.

남색 두루마기에 갓을 쓴 젊은이는 연신 오른손으로 젓가락질을 하면서 서 고기 익기를 기다린다. 이 사람은 북벽의 노인과 달리 무명으로 만든



삼산건(三山市)을 썼기 때문에 그 위에 갓을 얹어 썼다. 쪼그리고 앉은 모습이 이 일행 중에서 제일 젊은이임을 알려준다. 특히 허리춤에 찬 녹색의 줍치 주머니에 매달린 매듭 끈이 이색적이다. 그 뒤로 제법 연로한 남자가

남바위를 머리에 쓰고, 가죽신도 벗지 않은 채 돛자리 위로 발을 옮기고 있다. 마치 이렇게 재미있는 자리에 날 빠뜨릴 수 있느냐는 항의가 왼발에 묻어 있는 듯하다. 붉은 매듭 끈으로 두루마기의 허리를 두른 것이 북벽에 앉은 사람과는 같은 급수에 끼는 것처럼 보인다.

그런데 이 자리에 참석한 세 사람의 남자는 모두 방한용 쓰개인 남바위와 삼산건을 착용하고 있다. 사실 조선 시대 남바위는 양반과 서인(庶人), 그리고 남녀를 가리지 않고 겨울에 사용했던 방한용 귀·목 가리개의 일종으로 민간에서는 ‘풍덩이’라고 불렀다. 모양은 정수리가 뚫려 있고 이마에서부터 귀와 볼을 가릴 수 있으며, 목 뒤까지도 덮을 수 있도록 만들었다. 재료는 주로 겉감으로는 비단이, 안감으로는 감이 도톰한 모직물인 융(絨)이 쓰였다. 남바위는 귀를 가린다고 하여 이암(耳掩), 목을 가린다고 하여 휘항(揮項) 혹은 호항(護項), 바람을 막는다고 하여 풍차(風遮) 등으로 불리었다. 양반 부인들이 사용하는 것은 별도로 조바위라 부르기도 했다.

그러나 남바위의 재료로 동물의 털을 사용하는 사치 풍조가 계층에 관계없이 만연하여 이에 대한 금지조치가 자주 행해졌다. 특히 1472년 (성종 3)에 발령된 「금치사절목 禁奢侈節目」에서는 서인의 남자나 여자는 남바위나 조바위를 하지 못하도록 금했다. 그래서 그림에서 남바위를 한 사람은 양반이고, 그렇지 않은 사람은 모두 중인이거나 서얼 庶孽 혹은 서인이거나 기생일 가능성이 많다.

이 그림은 전체 8폭으로 이루어진 풍속도병 중의 한 폭에 해당된다. 이 그림을 그린 작자가 누구인지는 알려지지 않았지만 그 내용과 솜씨로 보아 19세기 중엽의 것이 아닐까 짐작된다. 특히 취중 醉中에 송사 訟事 하기와 길거리에서의 호객행위와 같은 장면이 있어 김홍도의 「행려풍속도 行旅風俗圖」나 「평생도 平生圖」와 닮아 보인다. 또한 기방에서의 싸움과 지금 보는 야외에서 고기 구워먹기와 같이 조선 후기 도시에서 한량과 기생이 벌이는 에피소드를 담고 있기도 해 신윤복 풍속화의 영향도 엿보인다. 따라서 그림은 김홍도와 신윤복보다 늦은 19세기 중엽쯤에 그려졌을 것으로 짐작된다. 비록 그림 솜씨는 김홍도나 신윤복에 비할 바가 아니지만, 당시의 정황을 담고 있어 흥미 있는 풍속화이다.

그런데 이 그림과 거의 비슷한 구도의 풍속화로서, 단원 김홍도의 그림으로 여겨지는 것이 전해진다. 1901년 프랑스인 루이 마랭이 서울에 잠깐 머물렀을 때 구입한 8폭짜리 풍속화 병풍에 들어 있는 이 그림에는, 오른쪽 아래에 ‘金弘道 김홍도’라는 글씨와 ‘金弘道印 김홍도인’이라는 도장이 찍혀 있다. 루이 마랭이 죽은 후 1962년에 파리의 기메 박물관에

기증된 이 그림은 이 증거로 인해 김홍도의 그림으로 여겨진다. 그러나 그림에서 느끼는 맛은 기메 박물관의 것보다는 이 책에 실린 것이 더 좋아 보인다.

그렇다면 이들이 화롯불에 구워먹고 있는 육적은 어떻게 조리한 것일까? 이미 『동국세시기』에서 그 대강을 밝히고 있지만, 조선 후기 홍만선 洪萬選(1643~1715)도 『산림경제 山林經濟』에서 그 조리법을 중국의 『서원방 西原方』이란 책을 인용해서 소개한다.

우육牛肉을 썰어서 편片을 만들고 이것을 칼등(도배 刀背)으로 두들겨 연하게 한 것을 대나무 꼬챙이에 꿰어서 유염油鹽으로 조미해서 유油가 충분히 스며들면 숯불에 굽는다.

여기서 ‘유염 油鹽’이란 ‘간장’을 일컫는다. 즉 간장으로 쇠고기 편을 조미했다는 말이다. 비록 중국의 육적 조리법이지만, 간장을 위주로 한 불고기 제법을 소개하고 있다.

그러나 이 그림이 그려진 시기에는 민간에서 잔치나 제사 때 쇠고기를 사용하기는 매우 어려웠다. 그래서 앞에서 소개한 『동국세시기』에는 음력 12월 동지 때 지내는 제사인 ‘납향 臘饗’때도 쇠고기를 사용할 수 없어 산돼지와 산토끼를 잡았다는 이야기가 전해질 정도다. 지방 사또는 향교의 납향 제사에서 쇠고기는 물론이고 다른 고기도 구할 수 없어 온 군민들을 동원하여 산을 뒤져서라도 산돼지를 잡도록 독려하기도 했다.

【소 도살 금지령으로도 막을 수 없다】

사실 쇠고기는 유교식 제사에서 으뜸에 드는 제물이다. 조선 시대 왕실의 제사에서 그 규모의 크기에 따라 태뢰太牢에는 소牛, 양羊, 돼지豕가 육고기의 제물로 사용되었으며, 태뢰보다 작은 규모의 소뢰小牢에서는 소가 빠지고 양(염소로 대체)과 돼지만 사용되었다. 당연히 민간의 제사에서 쇠고기가 제물로 사용되기는 무척 어려웠다. 더욱이 조선 시대 때는 소가 이동과 경작에 없어서는 안 될 중요한 동물이었다. 그래서 왕실에서는 우마감牛馬監을 설치하여 소와 말의 목축을 전문적으로 하도록 했다. 심지어 소가 부족해지면, 소 도살 금지령을 내리는 경우도 많았다. 이런 와중에 18세기 중엽 이후 모내기를 통해 논농사를 짓는 방식이 삼남지방에 퍼져나가자, 소는 더욱 중요한 노동력으로 인식되었다. 그래서 1763년, 1854년, 1910년 등 말과 소를 잡지 못하도록 하는 도살금지령이 수시로 왕실에서 내려졌다. 결국 특별한 왕실제사를 제외하고는 소를 제물로 사용하는 일이 금지되기 일쑤였다.

하지만 소 도살 금지령에도 불구하고 일부 양반들은 수령과 미리 짜거나 권세를 이용하여 집의 제사에 육적肉炙을 제물로 사용하기 위해 예사롭게 소를 잡았다. 특히 육적은 쇠고기를 넓게 저며서 숯불에 구워낸다. 제상에 오른 육적은 뜨겁지 않아 맛은 썩 좋지 않지만, 숯불에 곧장 구워내는 육적은 약간 탄 맛까지 가미되어 그 맛이 일품이다. 홍만선은 제사에 올릴 육적의 새로운 방법을 소개하기 위해 『산림경제』에서 위의 조리법을 소개했을지 모른다. 하지만 권세가들은 한 번이라도 입에 당기



추운 겨울 날씨에도 불구하고
일당들이 모여서 마을 뒷산에 불고기 냄새를 풍겨가며
기생들과 은근한 추파를 나눈다.

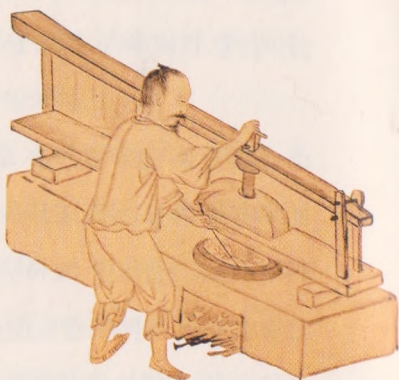
는 쇠고기 음식을 먹고 싶었다. 비록 맥적(貊炙)과 너비아니(살코기를 넓게 저몄다는 뜻)에 대한 이야기가 많지만, 야외에서 고기 구워 먹기 좋아하는 한국인의 심성은 여기에서 나왔을지도 모를 일이다.

야외에서 숯불에 쇠고기를 구워먹는 일도 좋았겠지만, 금주령과 소도살 금지령 속에서 몰래 숨어 소주 한잔에 육적을 먹는 일은 얼마나 재미있었을까? 그래서 추운 겨울 날씨에도 불구하고, 일당들이 모여서 마을 뒷산에 불고기 냄새를 풍겨가며 기생들과 은근한 추파를 나누고 있는 것이다. 그 자리에 처음부터 참여하지 못한 권세가가 신발도 벗지 않고 화롯불로 향하는 모습이 가히 역설적이다. 이 그림을 그린 작가야 어떤

뜻에서 이런 모습을 연출했는지 모르겠지만, 19세기 조선의 선비는 우리가 생각하는 것과 달리 구린내도 많이 났던 모양이다.

나는 실천을 강조한 조선의 성리학이 지닌 이중성 때문에 이런 일이 일어났다고 생각한다. 즉 글이나 말로는 대의大義를 이야기하지만, 종교적 원망을 해결할 방도가 없던 성리학이 무속을 국가의례로 채용하기도 하는 절묘한 관계맺음이 조선 후기에 일어났기 때문이다. 더욱이 ‘소학小學이 실천되는 세상’을 꿈꾸었던 조광조趙光祖(1482~1519)의 꿈이 현실로 다가온 19세기 조선에서 선비의 단아함과 함께 선비의 음흉함도 백일하에 드러났다. 이것이 결국 조선의 근대를 피동적으로 만든 이유가 아닐지?

근대적 시선으로 그린 그림 속의 ‘조선 음식’





국수 누르는 모양

김준근, 지본 판화,
H. F. Junker, *KI-SAN Alte Koreanische Bilder: Landschaften und Volksleben* (기산, 옛 한국 그림들),
Leipzig: Veb Otto Harrassowitz, 1958.

국수들에
사람이
올라간
사연



김준근 「국수 누르는 모양」

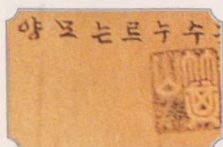
송나라 사람 서긍徐兢이 고려 중기의 모습을 기록한 『고려도경』*에는 당시 고려에서 밀이 부족하여 중국에서 수입해서 쓰고 있다고 적혀 있다. 특히 한반도에서 밀은 다른 곡물에 비해 잘 자라지 못하는 생태적 한계를 지니고 있었기 때문에 공급이 충분치 못했던 이유도 있었다. 하지만 더 중요한 원인은 당시 사람들이 유밀과油蜜菓를 잔칫상에 빠뜨리지 않고 올리는 호사好事를 즐겼기 때문이기도 하다. 이런 일은 조선 시대에도 이어졌다. 그래서 밀가루로 만든 음식은 일상에서 쉽게 접할 수 없는 잔치음식으로 여겨졌다. 밀가루 국수 역시 사정은 마찬가지였다. 지금

* 『고려도경高麗圖經』: 1123년 송 휘종徽宗의 명에 따라 고려에 사신으로 파견된 서긍이 한 달 남짓 개성開城에 머물면서 체험한 건문을 바탕으로 송나라에 돌아가 편찬했다. 전 40권이며 고려의 여러 가지 실정을 20문門 300여 항으로 나누고 그림을 곁들여 설명했다. 그러나 오늘날 그림 없이 글만 전해진다.

이야 국수라고 하면 밀가루 국수를 연상하지만 사실 국수의 주재료로 널리 쓰인 건 메밀이었다. 오늘날 우리가 즐겨 먹는 냉면이나 막국수의 재료가 메밀이라는 점을 상기한다면, 한국전쟁 이전까지의 국수는 지금과는 사뭇 달랐음을 추측할 수 있다.

그런데 예전에는 국수를 어떻게 뽑았을까? 중국인들은 양손만으로도 반죽을 늘어뜨려 굵거나 가는 국수를 자유자재로 뽑는다. 우리는 반듯하게 밀어서 칼로 채를 썰듯 하여 칼국수를 만든다.* 수제비는 그보다도 더 간단하다. 하지만 아주 가는 국수를 뽑으려면 아무래도 국수틀이란 기계를 이용해야 한다. 모양은 다르지만 예전에도 지금 것과 똑같은 원리의 국수틀이 있었다. 이번에 볼 그림의 주제는 바로 국수틀이다.

【줄을 잡고 널판지에 걸쳐있다】



그림의 오른쪽 위 모서리를 보면, '국수 누르는 모양'이란 한글이 있고, 그 밑에는 '箕山(기산)'이란 낙관이 찍혀 있다. 사실 '기산'이라는 낙관이 찍혀 있으면서 유사한 분위기로 그려진 그림은 숭실대학교 부설 한국기독교 박물관에도 100점이 넘게 있지만, 유럽과 미국의 여러 박물관에서 보관하고 있는 작품이 훨씬 많다. 그런데 1980년대 초반까지만 해도 '기산'

* 중국 사람들은 반죽한 밀가루를 잡아늘여 국수실 한 가닥에서 두 가닥, 두 가닥에서 네 가닥 등 기하급수로 늘어나가는 납면법(拉麵法)을 주로 이용한 데 반해, 조선에서는 반죽한 가루를 촘촘하게 구멍이 뚫린 바가지에 부어 그 구멍으로 빠져나오는 뜨거운 국수실을 찬물로 받아 굳히는 착면법(擀麵法)을 주로 썼다.

이란 사람을 중국인으로 여겼던 학자도 있었다. 하지만 한양대학교 문화인류학과 조홍윤 교수의 노력으로 '기산'이 한국 최초의 유럽문학작품 번역서인 『턴로력명 天路歷程』의 삽화를 그렸던 화가 김준근 金俊根과 동일 인물이라는 사실이 밝혀졌다.

그러나 19세기 말에 제물포·동래·원산 등지에서 화가로 활동한 김준근의 구체적인 인생 역정에 대한 내용은 아직도 오리무중이다. 특히 그의 그림 스타일은 영·정조 시대의 신윤복이나 김홍도와는 사뭇 다르다. 비록 필선 筆線이 유려하고 인물과 사물의 묘사가 분명하여 자못 숙련된 화가임에 틀림이 없어 보이지만, 조선적인 기법을 사용했다고는 할 수 없다. 그 대신에 화면의 전개가 중앙에서 밖으로 퍼지는 서양의 일러스트 기법을 쓰고 있다. 이러한 기술을 그는 어떻게 익혔을까? 여러 가지 정황으로 미루어 보아, 김준근은 당시 조선을 찾은 서양인들이 요구한 가장 '조선적'인 장면을 그들의 구미에 맞도록 그려주었던 화가였던 것 같다. 그래서 서양인들로부터 그러한 기법을 배우지 않았나 여겨진다. 이런 덕분에 그의 명성은 국내보다 오히려 서양인들 사이에서 자자했던 모양이다. 1882년 한미수호통상조약 체결의 미국측 주역이었던 슈펠트 Shufeldt, Robert W. (1821~1895) 제독이 1886년에 고종의 초청으로 서울에 다시 오면서 데리고 온 제독의 딸은 김준근을 찾아 부산의 초량까지 가서 그의 그림을 받아 갔을 정도였다.

이제 그림을 자세히 살펴보자. 우선 부뚜막 위에 집게처럼 두 개의 널빤지로 만들어진 국수틀이 놓여 있다. 위 널빤지에는 상투머리를 한 남

자가 올라타고 힘을 준다. 또 다른 상투머리를 한 남자는 오른손으로 국수들의 말뚝을 잡고서 왼손에 꼬챙이를 쥐고 숯 속의 국수를 젖고 있다. 숯에는 국수들에서 막 빠져나온 국수가 소나기 쏟아지듯 내려앉는다. 부뚜막 안쪽 방에서는 양옆으로 가르마를 타서 빗은 머리를 뒤에다 틀어 붙인 트레머리를 한 여자가 담뱃대를 입에 물고 이 광경을 쳐다보고 있다. 아궁이에는 찌리나무가 타고 있는 것으로 보아 숯이 끓고 있음을 알 수 있다. 그리고 왼쪽 아래 구석에는 개다리 사각 상에 술병과 대접·보시기·접시가 쌓여 있고, 그 아래에는 자배기가 놓였다.

상투머리를 한 남성들은 그냥 머리를 위로 모아서 묶고만 있는 것으로 보아 하인 같고, 담뱃대를 물고 있는 여인은 그 차림새로 보아 주막의 주모로 여겨진다. 특히 긴 대나무로 만든 장죽을 입에 물고 있는 모습이 퇴물기생으로 보인다. 19세기 말 국수들을 갓추고 전문적으로 국수를 내릴 정도의 집은 아마도 주막이나 부잣집 정도가 아니었을까.

국수들은 한자로 ‘麵榨機(면자기)’라 쓴다. 그 구체적인 실체는 1835년경에 나온 책인 서유구徐有渠(1764~1845)의 『임원경제지林園經濟志』에 잘 기록되어 있다.

팔로 한아름 꺾안을 수 있을 정도의 큰 나무를 장만하여 가운데는 배가 불룩 나오게 하고 나머지는 평평하게 다듬는다. 배 한가운데는 직경이 약 13센티미터 되도록 둥글게 구멍을 뚫는다. 그리고 이 구멍의 둘레 크기만큼 철판을



잘라 쟁반처럼 만들고 거기에 가는 구멍을 수없이 뚫는다. 이것을 구멍의 아래쪽에 넣어 작은 못으로 고정시킨다. 가는 국수를 만드는 데는 국수들을 솥 위에 올려놓고 좌우에 나무를 받쳐 국수들이 솥 위에 반듯이 놓이게 해야 하며, 솥과도 조금 떨어져야 한다. 솥 속의 물이 끓으면 반죽을 덩어리지게 만들어 국수들 구멍에 넣는다. 둥근 원통형의 말뚝을 구멍에 들어갈 수 있도록 만든 후 이것을 구덩이 입에 올려놓는다. 그리고 긴 널빤지를 말뚝 위에 올려놓고 누른다. 다시 큰 돌덩이를 널빤지 위에 올려놓고 누르면 국수가 스스로 가는 구멍을 통하여 실같이 끊어지지 않고 냄비 속으로 흘러내린다. 잠깐 동안 끓는 물에 데친 후 건져낸다.

그런데 서유구의 글에 나오는 국수들은 기산의 그림에 보이는 것에 비해서 작은 것으로 여겨진다. 기산의 그림에서는 아름답리 통나무로 구덩이를 넓게 만들었다. 부뚜막 양끝에 받침대를 대고 그 위에 국수들의 몸체를 올렸다. 특히 말뚝을 다른 널빤지에 박아서 시소처럼 연결시킨

것이 특이하다. 비록 말뚝은 작지만 구덩이 안이 넓어 국수를 한꺼번에 많이 내릴 수 있도록 고안되었다.



아울러 무게를 싣기 위해 사람이 올라갈 수 있도록 사다리를 만들고, 천장에 줄을 달아 그것을 잡고 널빤지에 걸터앉은 채 힘을 주도록 했다.

【조선 시대 국수의 대명사는 메밀국수였다】

앞에서도 말했듯이 당시 밀가루 국수는 귀한 것이었다. 그래서 정약용(丁若鏞(1762~1836) 선생은 『아언각비(雅言覺非)』란 책에서 “우리나라 사람들은 원래 맥설(麥屑(밀가루))을 진말(眞末) 혹은 사투리로 진가루(眞加麥)라 하는데, 면(麵)을 두고 음식의 이름인 국수(擣水)라고 여기는 것은 잘못된 것이다”라고 했다. 이 말을 풀어서 다시 살펴보면, 당시 조선 사람들은 밀가루를 포함하여 가루로 만드는 모든 것을 국수라고 여겼던 것이다. 사실 이렇게 밀가루에 참 진(眞) 자를 붙인 이유는 곡물 가루 중에서 이것이 가장 좋다는 의미를 강조하고 싶은 생각 때문이다. 그래서 메밀가루는 ‘진말’에 대응하여 ‘목말(木末)’이라 했다.

그러면서 정약용은 면 역시 결코 국수만을 가리키지 않는다는 점을 강조하고 있다. 사실 예나 지금이나 중국인들은 한자어 ‘면’을 밀가루로 만든 병(餅(떡))·만두(饅頭(전뽕))·교자(餃子(만두))·면조(麵條(국수)) 등을 모두 총칭할 때 사용한다. 당연히 다산 선생의 말처럼 면을 ‘국수’라고 하는 것은 잘못되었다. 그런데도 조선 사람들이 자꾸 ‘국수’라고 부르는 것을 보고 다산 선생이 일침을 놓은 것이다. 그러나 밀가루를 구하기가 하늘에서 별따기만큼 어려운 일이었던 당시 사람들이 메밀국수를 두고 밀가루와 그것으로 만든 음식을 가리키는 말인 ‘면’이라 부를 수밖에 없었던 당시 사정을 다산 선생은 헤아리지 못한 것 같다.

그런데 메밀가루는 그 자체로 반죽이 차지게 되지 않는다. 그래서 먼저 녹두녹말로 풀을 쏘 후 여기에 메밀가루를 넣고 반죽을 해야 한다. 돌

덩이처럼 단단한 메밀 반죽을 가는 구멍에 통과시키는 데는 누르는 힘이 더욱 많이 든다. 이 때문에 눌러는 힘이 강력한, 그림에서 보는 것과 같은 국수틀이 필요했다. 알려지기로 김준근은 제물포·동래·원산 등지에 서 살았다고 한다. 아마도 그림은 원산 지방의 ‘질긴 메밀국수’, 즉 냉면 내리는 모습이 아닐까 추측해본다.

기계의 이름은 다르지만 동아시아와 중앙아시아, 그리고 심지어 이탈리아의 스파게티 국수를 뽑는 데도 이런 국수틀이 쓰였다. 이 그림을 주 문한 서양 여행자는 조선의 질긴 냉면을 특이하게 여겨졌을지 모르겠다. 우리에게도 밥도 밀가루도 귀해 그 대신에 해먹었던 음식이었지만, 이색적인 것을 좋아했던 서양 여행자의 눈에는 이 장면이 이채로웠던 모양이다. 그런데 오늘날 우리에게도 이 장면이 특이하게 다가오는 이유는 무엇일까?

사실 일제 시대에 일본인이 조선에 들여온 식품산업 중에 제분업製粉業은 신기한 사업이었다. 처음에 정미소에서 출발한 제분업은 조선제분朝鮮製粉이나 경성면업京城麵業과 같은 회사를 설립하는 데까지 이른다. 이것은 조선총독부가 식량 증산을 위해 밀(小麥)을 우량 품종으로 심도록 권유한 데서 유래한다. 주로 북한 지역에서 많이 생산한 밀은 가루로 가공되어 일반인에게도 공급되었다.

그러나 밥을 중요하게 여긴 조선 사람들은 밀가루에 큰 관심을 가지지 않았다. 더욱이 국수도 모두 메밀국수 위주로 먹던 당시 사람들 입장에서, 밀가루는 단지 빵이나 만두를 만드는 데 사용하는 원료에 지나지

않았다. 1915년에 나온 『경성번창기京城繁昌記』(岡良助, 博文社, 1915)에는 “조선인은 종래의 메밀면만을 먹으며, 기계에서 떨어지면 동시에 끓고 있는 솥의 물에서 떨어뜨리고, 그것을 다시 국물에 끓여서 판매하고 있다”고 써어 있다. 이로 미루어 1915년이 되어도 밀국수는 크게 퍼지지 않았음을 확인한다.

그런데 1930년대 말이 되면서 전쟁에 몰두하는 일제는 혼식을 장려하기 시작했고, 심지어 ‘면미麵米’라는 것도 만들어 보급하였다. 『매일신보每日新報』 1942년 5월 20일자에는 다음과 같은 기사가 실렸다.

경기도京畿道 당국當局에서 조선제분朝鮮製粉·경성면업京城麵業 등의 책임자 등을 소집 협의한 결과 면미麵米를 대용식으로 경성부내京城府內 각 식당·음식점에 배급시켜 점심에는 반드시 면미麵米를 섞게 하기로 결정되다. 그런데 이 면미는 밀가루와 메밀가루를 기계에 압착시켜 쌀알과 같이 만든 것이다.

밀가루나 메밀가루 음식을 얼마나 즐겨 먹지 않았으면, 이들 재료를 이용하여 ‘면미’라는 것을 개발했겠는가? 조선총독부도 악랄하지만, 밥 좋아하는 조선 사람들의 식성 역시 대단하다 하겠다.

이렇게 밀가루에 적응하기 시작한 조선 사람들이 한국전쟁을 겪으면서 극도의 배고픔에 처하게 되자, 미국에서 무상으로 들여온 밀가루를 주식으로 먹지 않을 수 없게 되었다. 특히 1960년대 이후 쌀 증산을 위한 각종 노력에서 시작된 혼분식 장려운동은 ‘진가루’를 주식으로 먹도

록 하는 데 큰 역할을 했다. 이때 본격적으로 밀가루 국수가 한국인의 식
탁으로 몰려들어왔다. 더욱이 라면의 도입과 유행은 밀가루를 밥 먹듯이
하는 데 결정적인 역할을 했다. 그래서 조선 시대 집안에 잔치가 있을 때
메밀가루를 반죽하여 국수를 내리는 데 사용했던 국수들이 오늘날 우리
에게는 생소할 수밖에 없다.



신부연식 新婦宴席

김준근, 19세기 말, 지본채색, 31.0×38.7cm, 개인 소장(출처: 『조선시대풍속화』, 국립중앙박물관, 2002).

시집은

새색시

‘큰상’을

받다



김준근 「신부연석」

8쪽과 10쪽 병풍을 둘러친, 대청마루에 여인 셋이 각각 사각 모양을 한 음식상을 받고 앉았다. 병풍 너머에는 땡기머리를 한 소녀들과 머릿수건을 하고 사내아이를 업은 부인, 그리고 비녀도 없이 머리를 묶어 올린 부인들이 상을 앞에 둔 한 여인을 구경한다. 시종으로 보이는 여자 둘은 사각 상을 마주 들고 아직 음식상을 받지 않은 여인을 향해 간다. 네 명의 여인 중에서 오른쪽에 자리를 잡은 이는 나머지 세 사람에 비해 화려한 상을 받았다. 상의 크기도 클뿐더러 앞쪽 양 모퉁이에는 갖가지 꽃이 꽂힌 화병이 놓였다. 생각건대 이 연회에서 주빈主賓에 드는 사람이 바로 이 여인인 듯하다.

【“시집온다고 고생했다”】

이 그림을 그린 사람은 기산 김준근이다. 그의 이른바 「기산풍속도첩」에는 그림마다 한문이나 한글로 표제가 붙어 있는데, 이 그림에도 「신부연식 新婦宴席」이란 제목이 붙었다. 이로 미루어 보아 이 그림에서 주빈은 초례 醮禮를 치르고 신행 新行을 온 신부임에 틀림없다. 그녀가 받은 음식상은 다른 말로 ‘큰상’이라 부른다. 보통 신부 집에서 혼례를 마친 신랑 신부는 3일이 지난 후 신랑 집으로 간다. 신부는 시가에 오자마자 신랑의 친척들에게 인사를 올리는 현구고례^{*}를 한다. 우선 신부 집에서 장만해온 음식들을 간단하게 차려놓고 시부모부터 시조부모, 백숙부모, 고모 내외에게 절을 올린다. 이때 차려진 음식을 폐백 幣帛이라 부른다.

원래 폐백이란 딸을 시집보내 주어 고맙다는 뜻으로 신랑 집이 신부 집에 제공하는 선물이다. 중국인의 풍속에서는 신부가 신랑 집에 시집을 오기 때문에 이런 의미의 폐백이 가능했다. 그러나 조선에서는 전혀 다른 의미로 폐백이란 말이 쓰였다. 현구고례가 끝나면 신부는 시가로부터 ‘큰상’을 받는다. ‘큰상’에는 시집온다고 고생했다는 치하의 의미가 담겨 있다.

보통 신부가 받는 큰상에는 생실과 生實果·조과 造果·견과 堅果·떡·편육·전·포 등이 올라간다. 이들 음식들은 대개 30~60센티미터 높이로

* 현구고례 見舅姑禮 : 조선 시대에 신부가 신행을 해서 폐백을 가지고 시부모를 처음으로 뵈는 일. 이때에는 술 한 동이, 술 안주 다섯 그릇과 종비 從婢 세 명, 노奴 열 명까지 데려갈 수 있다고 『경국대전』에 규정되어 있다.

괴어서 고배 高杯에 담긴다. 만약 식사를 겸하도록 차려질 경우 큰상에는 고배에 담긴 음식이 바깥쪽에 놓여 장식을 이루고, 안쪽에는 김치·찜·신선로·갈랍·식혜·약식 등과 함께 국수장국이 놓여 연회와 더불어 실제 식사를 할 수 있도록 구성하기도 한다. 그림에서 신부가 받은 큰상에는 형형색색의 음식들이 백자에 담겼다. 얼핏 보아 자세한 음식의 내용은 알 길이 없지만, 그래도 각종 음식이 화려하게 차려진 큰상임엔 틀림 없다.

우선 신부의 큰상 맨 앞줄에는 여섯 가지의 음식이 백자 고배에 담겼다. 신부 쪽에서 볼 때, 왼쪽부터 송편·갓은편·두텁떡·약과·송편·인절미 등이 차려진 것으로 보인다. 이 중에서 두텁떡은 조선 후기 소론 계열의 집안에서 많이 해먹던 떡으로 축하 연회가 있을 때 빠지지 않았던 고급 떡이다. 일반적으로 봉우리떡·두텁단자·두텁편의 세 가지 형태로 만들어지지만, 봉우리떡이 큰상에 가장 자주 올랐다. ‘봉우리떡’이라는 이름은 떡을 찌낸 모양이 마치 산봉우리처럼 볼록하게 생겼기 때문에 붙여진 것이다. 찹쌀 한 되, 소금 한 숟가락이 주재료이며, 팔고물 재료로는 회색팥 한 되 반, 통계피를 갈아서 만든 계핏가루 약간, 조청과 집진간장 약간이 필요하고, 떡소 재료로는 껌질을 칸 호두 네 알, 밤 세 개, 대추 여섯 개, 유자 청 한 홉, 꿀 조금, 잣 삼십 알, 계핏가루 약간이 있어야 한다.



재료가 마련되었으면 두텁떡을 한번 만들어보자. 우선 찹쌀을 깨끗이 씻어서 하룻밤 담갔다가 소쿠리에 건져 물기를 빼고 소금을 넣어 곱게 뺑는다. 다음에 붉은팥을 물에 담가 불린 후 겹질을 벗겨낸다. 이것을 시루에 보자기를 깔고 폭 찌서 식힌 후 뺑아 가루로 만든다. 이것을 다시 술에 넣고 볶는다. 이러면 팥가루에 묻어 있을지 모르는 물기가 완전히 제거된다. 붉은 팥가루에 옅은 계피색이 나도록 계핏가루와 여러 해 묵힌 집진간장을 조금 넣는다. 이것을 골고루 섞어서 중체 정도의 굵기로 된 체에 한 번 내린다. 이러면 팥가루가 완성된다. 이제 소로 쓰일 재료를 장만하면 된다. 호두·밤·대추·유자청 속을 서로 엉키게 버무린다. 여기에 잣과 계핏가루, 그리고 꿀을 조금 넣고 곱게 반죽을 하면 소도 마련된다.

이렇게 모든 재료가 마련되었으면 시루에 안쳐서 두텁떡을 만들어낸다. 먼저 시루 밑에 보자기를 깔다. 그리고 나서 준비한 팥가루를 바닥이 보이지 않도록 넉넉히 뿌린다. 그 위에 찹쌀가루 한 숟가락을 떠서 놓고, 다시 그 가운데에 작은 숟가락으로 소를 한 번 떠서 놓은 다음, 다시 찹쌀가루 한 숟가락을 떠서 소를 덮어 봉우리처럼 볼록하게 만든다. 여기에 쌀가루가 보이지 않을 정도로 다시 팥가루로 위를 덮는다. 이렇게 ‘한 켠 한 켠’ 쌓아올린 다음 시루에 뚜껑을 덮어 폭 찌서 뜬을 들인다. 이 과정을 모두 마치면 황금색의 두텁떡이 완성된다. 이것을 백자 고배 위에 가지런히 쌓아올리면 그 모양이 먹음직하면서도 큰상을 빛나게 만든다.

큰상의 두 번째 줄에는 보시기가 아홉 개 놓였다. 아마도 이 그릇들에
는 간장·초간장·무김치·나박김치·무나물·호박나물·죽순나물·동과
선·다시마좌반 등이 놓이지 않았나 여겨진다. 이중 동과선은 박과에 속
하는 동과冬瓜로 만든 음식이다. 동과의 껍질과 속을 벗겨내면 흰 박이
나오는데, 이것을 기름에 볶은 후 잣가루에 붙여서 만든다. 식사를 하는
데 이 음식들은 반찬으로 마련되기도 하지만, 연회에서 상의 색을 형형
색색으로 꾸미는 데 일조를 하기도 한다.

세 번째 줄에는 백자 고배에 담긴 일곱 개의 음식이 그림에 보인다. 주
로 조과와 다식, 그리고 유밀과 따위가 놓인 것 같다. 이 중에서 유밀과
와 다식은 잔칫상에서 빠지지 않는 음식이다. 주지하듯이 유밀과는 밀가
루를 꿀과 참기름으로 반죽하여 식물성 기름에 지진 다음 꿀에 담가 만
든다. 모양에 따라 모가 지면서 크게 만든 모약과, 다식판에 박은 다식
과, 만두 모양으로 만든 만두과, 그리고 약과 등이 있다. 그 중에서 다식
은 쌀·밤·콩 등의 곡물을 가루 내어 꿀이나 조청에 반죽한 후 다식판에
박아서 만든 음식이다. 다식판의 모양에 따라 글자나 꽃 혹은 기하학 문
양 등이 양각으로 드러난다. 이들 음식은 고려 시대 이후 잔칫상에 빠지
지 않고 올랐다. 모두 어떤 일을 기념하거나 축하할 때 상징으로 쓰였던
음식이다. 밀가루·꿀·참기름 따위는 그 시대에는 무척 비싼 것이었고,
맛도 달콤하여 사람들에게 인기가 많았다.

신부가 앉은 제일 안쪽에도 백자 그릇이 여러 개 보인다. 그 모양이 보
시기와 닮은 것도 있고, 고배에 잔이 올라 있는 것도 있지만, 자세한 내

용은 알아볼 수 없다. 보통 큰상의 제일 안쪽에는 밥과 국 혹은 국수장국이 놓인다. 그러나 다른 여인들의 상을 살펴도 밥그릇이나 국수장국을 담은 그릇이 보이지 않는 것으로 보아 이 그림의 음식상에는 이들 음식이 차려지지 않은 듯하다. 역시 김준근이 그린 「신랑연석 新郎宴席」이란 표제어가 붙은 그림에도 끼니가 될 만한 음식이 오르지 않은 것으로 보아, 그림의 큰상은 오로지 신부의 시가 입성을 축하하기 위해 잔치음식만 차린 듯하다.

【좌불안석하며 ‘신고식’ 치르는 신부】

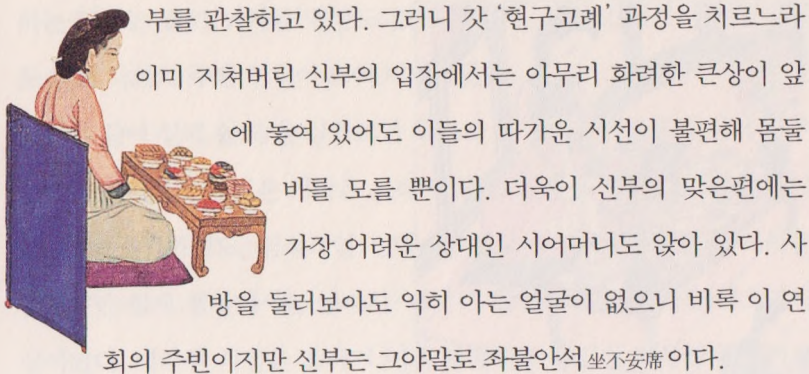
그런데 큰상을 받은 신부의 표정이 그다지 기뻐 보이지 않는다. 더욱이



신부의 오른쪽에 앉은 두 여인의 매서운 눈매가 신부를 겨냥하고 있다. 도대체 이들은 누구일까? 신부와 마찬가지로 저고리 위에 배자^{*}를 걸쳤다. 얼 굴의 형상으로 보아 신부와 비슷한 연령인 듯하다. 아마도 신랑의

형수, 즉 신부의 윗동서들이 아닐까? 이들은 도대체 자신들의 집에 들어온 새 식구의 품성이 어떠한지를 살펴듯 마치 ‘입시면접관’의 자세로 신

* 배자 褙子: 추울 때에 부녀자들이 저고리 위에 덧입는 옷. 조끼와 비슷하나 주머니와 소매가 없으며, 걸감은 흔히 양단을 쓰고 안에는 토끼, 너구리 따위의 털을 넣는다.



원래 현구고례 見舅姑禮란 글자에서 구舅는 외숙부, 고姑는 고모를 뜻한다. 일가친척 중에서 비록 같은 집에 살지는 않지만, 아버지를 대신할 수 있는 외숙부와 어머니를 대신할 수 있는 고모의 역할이 크기 때문에 신부에게 친척 관계를 확인시키기 위해 이러한 관습이 생겼다. 그러나 말이 그렇지 사실은 신부가 시댁에 와서 시부모를 비롯하여 신랑의 일가친척에게 인사를 올리는 절차이다. 중국의 풍속에는 우리와 달리 신부가 신랑 집에 가서 혼인을 하기 때문에 처음에 시부모에게 인사를 하게 되고, 그 다음에 신랑의 외숙부(舅)와 고모(姑)에게 인사를 해야 하기에 ‘현구고례’란 절차가 있었다. 하지만 우리의 경우 신랑이 신부 집에 장가를 간 후 신부와 함께 다시 신랑 집에 가기 때문에 이러한 풍속이 중요하게 되었다.

그런데 신랑 집의 식구가 많으면 현구고례는 신부에게 엄청난 체력을 요구하는 일이다. 시가의 모든 친척들에게 매번 절을 하여 ‘신고식’을 해야 하기 때문이다. 현구고례가 끝나고 신부에게 ‘큰상’을 내리는 이유



현구고례가 끝나면, 식탁에서는 신부에게 '큰상'을 내린다.
고역을 치른 신부의 노고를 치하하면서, 앞으로의 시집살이를 위로하기 위해서이다.

역시 이렇게 고역을 치른 신부의 노고를 치하하면서, 동시에 앞으로의 시집살이를 위로하기 위해서이다.

【달라진 '큰상'의 의미】

사실 17세기까지만 해도 조선의 신부들은 혼인을 하고 나서 곧바로 시가로 신행을 떠나지 않았다. 당시에는 혼인을 한 후에 그대로 신부의 집에 머물면서 아이까지 낳았다. 오히려 신랑이 처가살이를 한 것이다. 당연히 친정부모의 유산 상속에서도 딸들이 빠지지 않았다. 이러하니 친정부모의 제사도 딸과 아들이 돌아가면서 맡았다. 그러나 가부장제를 가족 꾸리기의 신조로 삼았던 19세기 조선의 신랑들은 더 이상 장가를 가지 않았다. 그 결과 신부들은 '시집의 귀신'이 되어야 했고, 친정에서 발생

하는 일에는 결코 끼어들 권한도 없게 되었다. 그리고 이것이 지금까지도 한국 사회의 주된 경향이 되어 이어져왔다.

이와 같이 실제 삶 속을 살펴보면 우리가 역사상 부계혈통 중심의 가부장제를 철저히 지켜온 기간은 오래지 않는다. 사실 고려 시대는 물론이고 조선 중기까지도, 공식적인 성명(姓名) 제도에서는 부계혈통을 지켜온 듯하지만 실제 생활에서는 아버지·어머니 집안과 두루 관계를 맺으면서 살아왔다. 이러한 사정은 20세기 이후 부계혈통 중심의 가부장제가 비교적 철저히 지켜진 조선 후기에도 마찬가지였다. 장가를 가지 않고 예식장에서 혼인식을 올리기 시작한 20세기 이후에도 마찬가지였다. 다만 혼인식이 신부 집에서 진행되지 않고 예식장에서 이루어지면서 가부장적인 질서가 더욱 강화되었다고 해도 과언이 아니다. 더욱이 일제 시대부터 기독교의 영향으로 서양식 혼례식이 유행하면서 예식장에서 서양식 혼례를 하고 그다음에 조선식 혼례식을 또 거행하는 허례허식도 생겨났다.

일제 시대 부유층 인사들은 일본신사·향교·예배당 등에서 혼인식을 하고, 가장 고급 식당이었던 명월관에서 피로연을 가졌다. 가령 1916년 9월 25일자 『매일신보』에는 9월 20일 수요일 신랑 문상우(경남은행 지배인)와 신부 김수진이 정동 예배당에서 결혼식을 한 후 명월관에서 피로연을 했다는 기사가 나온다. 당연히 피로연이 끝난 후 시집에 간 신부는 별도로 신랑의 일가친척에게 줄 선물을 폐백으로 마련하여 갔을 것이다. 그러니 큰상을 받았던 조선 시대 풍속은 근대에 들어와서 다른 의미로 바뀌었다. 즉 신랑 집에서 신부에게 주는 '큰상'이 아니라, 신부가 신랑 집에 갈

때 마련해야 하는 ‘큰상’인 ‘이바지’로 그 면모가 달라졌다.

이러한 변화만 있는 것이 아니었다. 『매일신보』 1935년 1월 23일자에 실린 다음과 같은 평가는 지금 보아도 흥미를 끈다.

신식 구식이 겹쳐져 신식은 신식대로 다 치르고 또 구식을 한 번 더 치르는 것은 아주 불경한 것이거니와 동서양의 어느 예에도 불철저해 어울리지 않습니다.

지금도 이런 사정은 변함이 없어, 예식장이나 예배당·성당에 아예 폐백실을 두어 현구고례를 한다. 이때는 턱시도와 웨딩드레스를 입었던 신랑·신부가 사모관대와 대례복으로 옷을 바꾸어 입는다. 이렇게 신구식이 혼합된 혼례를 하면서 집에서가 아니라 예식장에서 현구고례를 치르는 나라는 한국밖에 없을지도 모르겠다.

이런 의미에서 혼례의 풍경은 그 나라 사람들의 사유와 생활의 실재를 드러내는 대표적인 사례가 될 가능성이 많다. 일찍이 프랑스의 민족학자 반 게넵 Van Gennep(1873~1957)은 개인들의 ‘인생고비 life crises’에 수반되는 의식을 ‘통과의례 rites of passage’라고 불렀다. 사람이 집단적으로 사회를 이루고 살아가는 곳에는 출생·성인·혼인·죽음 등과 관련된 의례가 있기 마련이다. 그만큼 사람이 살아가는 데 반드시 거치는 과정이 통과의례라 할 수 있다. 그래서 19세기 이래 구미의 제국이 아시아와 아프리카를 점령하면서 가장 먼저 관심을 가졌던 관습 중의 하나가 바로 현지의 통과의례였다. 이 점은 19세기 말과 20세기 초에 조선을 찾았던 서양인들

과 일본인에게도 마찬가지였다. 당연히 기산의 풍속화에는 조선의 혼인과 관련된 그림 여러 장이 혼인 절차의 순서대로 그려져 있다. 이것이 기산 그림에 개입된 근대적 시선이다.

Young women making soybean curd

삼모는 하루



두부 짜는 모양

김준근, 19세기 말경, 양지에 담채, 독일 함부르크 민족학박물관 소장.

콩으로

두부 짜

잔치 준비

하여 보세



김준근 「두부 짜는 모양」

앞에서 살펴본 것처럼, 기산 김준근은 비록 조선적인 풍속을 조선의 필묵을 사용하여 그렸지만, 그 기법은 서양식이었다. 그의 그림은 당시 조선을 찾았던 서양인들에 의해 세계 곳곳으로 퍼져나갔다. 그래서 국내보다는 독일·덴마크·오스트리아·미국 등지에 그림이 흩어져 있다. 이번에 볼 기산의 그림은 독일 함부르크 민족학박물관에 소장되어 있는 것이다.

그림 오른쪽 위 귀퉁이에 '箕山'이란 낙관이 음각으로 찍혔고, 그 위에 한글로 '두부 짜는 모양'이란 제목이 붙었다. 왼쪽 위 귀퉁이에는 누군가가 손으로 'Fabrication du tubu'라는 제목을 달았다. 즉 '두부 제조'라는 뜻이다.

이 자료를 직접 정리한 조홍윤 교수에 따르면, 독일 함부르크 민족학

박물관에는 총 79점의 기산 그림이 있다. 그중 61점은 대한제국의 독일 영사를 지낸 마이어K. H. C. Eduard Meyer가 수집한 것이고, 나머지 18점은 독일 민족학자 단첼W. Danzel 교수가 수집한 것이다. 이번에 불 그림은 바로 단첼 교수가 수집한 것으로 여겨진다.

【두부 찌는 모양】

그림의 중앙에는 머릿수건을 동여맨 부인이 큰 합지박 위의 판때기 위에 올라앉아 있다. 그녀가 깔고 앉은 판때기 두 장 사이에는 무언가 들어 있는 무명 주머니가 끼여 있다.

합지박 옆에는 질그릇 단지 뚜껑인 자배기가 놓여 있다. 판때기 위에 앉은 아낙의 자세로 보아 자신의 몸을 실어 아래에 있는 것에 힘을 주고 있다. 더욱이 자신의 몸무게로 아래의 것을 누르는 것도 부족하여 손에 들고 있는 돌 하나를 막 내려놓으려 한다.

오른편에 선 젊은 아낙은 저고리의 소매를 걷어붙이고 큰 돌 하나를 들고 있다. 아마도 판때기 위에 올려놓을 요량인 것 같다. 왼편에 서 있는 아낙은 오른손에 사기로 만든 사발 을 들고 있다. 그 들고 있는 모양이 사발 속에 들어 있던 무엇인가를 이미 다른 곳으로 옮긴 듯하다.

이 그림을 그린 작가가 이미 '두부 찌는 모양'이라고 적 어두었으니, 판때기 사이의 무명 주머니에는 두부가 들어 있을 게다. 사실 요즘에는 거의가 식료품점에서 완성된 두



부를 사먹고 있기 때문에 두부 만드는 과정의 전모를 제대로 아는 이는 아주 드물다. 심지어 이 그림을 보았을 19세기 말 혹은 20세기 초반의 독일인은 '두부豆腐'라는 음식을 본 적도 없었을 뿐만 아니라, 보았다 치더라도 그 과정을 모르기는 지금 사람이나 마찬가지가 아니었을까?

자! 이제 이 그림의 전후 사정을 살펴보자. 우선 두부를 만들기 위해서는 콩이 필요하다. 먼저 모내기를 다 끝낸 5월쯤에 논두렁에 콩을 심는다. 그러면 벼 수확이 끝나는 10월쯤 콩각지가 노란색을 띠면서 머리를 숙인다.

가지째 낫으로 잘라 마당에 펼쳐놓고 2, 3일 동안 잘 말린다. 도리끼를 들고서 콩각지를 탁탁 치면 각지 안에 있던 노란색의 대두大豆가 얼굴을 내민다. 이것을 키에 담아서 콩알만 골라낸다. 콩알을 큰 함지박에 담아서 햇볕이 드는 곳에서 다시 말린다. 갓 수확한 것은 메주를 만드는 데 사용하고, 나머지는 광에 잘 보관해둔다.

이제 두부를 만들 차례다. 우선 광에서 콩을 꺼내 물에 불려둔다. 겨울에는 하루종일, 여름에는 반나절 정도 담가두면 된다. 콩이 불면, 맷돌을 꺼내서 콩을 탈 준비를 한다. 맷방석을 깔고 그 위에 삼발이처럼 생긴 맷돌 틀을 세운다. 맷돌 틀 위에 맷돌을 올려놓은 다음 그 밑에는 맷돌 사이로 나올 콩비지를 받을 함지박을 놓는다.

한 사람은 한 손으로 맷돌 틀을 붙잡고 다른 손으로 맷돌 입에 물과 함께 불린 콩알을 넣는다. 다른 한 사람은 맷돌 위쪽에 붙은 손잡이인 맷손을 돌려서 맷돌질을 한다. 그러면 두 짝의 맷돌 사이로 하얀색의 콩비지



함지박 위에 판때기를 올리고, 그 위에 주머니를 올려놓는다.
다시 판때기를 주머니 위에 올리고, 사람이 그 위에 올라앉는다.
함지박 옆에는 자배기를 두어 빠져나오는 물을 받는다.

가 거품처럼 새어나온다.

함지박에 가득 담긴 콩비지를 솥에 담는다. 잘 말린 짚을 불 붙여 아궁이에 넣고, 약한 불로 콩비지가 담긴 솥을 끓인다. 사실 맷돌에서 갓 갈린 콩비지에서는 묘한 비린내가 난다.

그러나 솥에서 끓인 콩비지에서는 비린내가 나지 않는다. 이 비린내는 콩 속에 있는 식물성 단백질에서 나는 것인데, 익히면 그 냄새가 사라

진다. 이렇게 끓이는 과정에서 단백질이 분리되어 콩비지 속에 녹는다.

이것을 베로 만든 주머니에 넣고서 함지박 안에 놓는다. 콩비지가 식기 전에 베주머니의 입을 양쪽으로 묶고, 그 사이에 나무막대를 꽂아 돌린다. 콩비지가 식어버리면 콩물이 잘 나오지 않기 때문에 뜨거울 때 해야 한다. 다른 나무막대로 주머니의 배를 꺾꺾 눌러준다. 그러면 콩물이 주머니 바깥으로 배어나온다. 이 콩물이 바로 두유 豆乳다.

김이 모락모락 나는 두유에 '간수'를 한 사발 넣고 주걱으로 잘 저어 준다. 고염 苦鹽 혹은 노수 露水라고도 하는 간수는 소금에서 흘러내린 짜고 쓴 소금물이다. 쪼으로 짠 섬(일본말로 가마니)에 염전에서 만든 소금을 넣고 삼발이에 받쳐두면 물이 흘러내리는데, 이것이 바로 간수다. 간수의 주성분은 염화마그네슘이다. 이것이 물에 잘 녹는 식물성 단백질을 응고시켜준다.

간수를 넣은 함지박의 두유에는 점차 변화가 생긴다. 즉 아래로는 응고된 덩어리가 가라앉고, 위로는 물이 떠오른다. 그 물을 사발로 떠서 버린다.

아래에 제법 덩어리가 생겼으면 이것을 무명으로 만든 주머니에 옮겨 담는다. 아직도 응고가 이루어지는 과정이기 때문에 물이 줄줄 흐른다. 함지박 위에 판때기를 올리고, 그 위에 입을 잘 묶은 주머니를 올려놓는다. 다시 판때기를 주머니 위에 올리고, 사람이 그 위에 올라앉는다. 그 래도 물기가 빠져나오기 때문에 함지박 옆에는 자배기를 두어 그 물을 받아야 한다.

이 정도 설명을 하면, 독자들은 이 그림의 장면이 되기까지 어떤 일들이 진행되었는지를 짐작할 수 있으리라. 더욱이 기산 김준근이 이 장면을 두고 ‘두부 찌는 모양’이라고 이름을 붙인 이유도 분명해진다. 즉 두유에 간수를 넣어 응고된 식물성 단백질이 바로 두부이고, 이것을 짜면 물기가 빠져나온다. 따라서 판때기 위에 올라앉은 사람은 두부 찌는 일뿐만 아니라, 두부 만드는 전체 공정의 책임자이다. 콩을 맷돌에 타고, 콩비지를 끓이고 하는 일 대부분을 그녀가 했을 것이다. 양옆에 서 있는 사람은 이웃이든지 딸이든지 며느리쯤 되어 보인다. 두부 찌는 일이 혼자서 하기에 벅차기 때문에 이렇게 사람들이 필요하다.

그림을 자세히 보면 판때기의 안쪽에는 칼로 줄을 그어놓았다. 두부에 자국이 가게 만들어 칼로 썰 때 줄을 잘 맞추도록 한 배려이다. 우물에서 갓 길어온 차가운 물이 담긴 다른 함지박에 아직도 김이 모락모락 피어오르는 두부 주머니를 넣는다. 두부는 잘 부서지기 때문에 물 속에 넣고 주머니를 벗겨내야 한다. 주머니를 벗기면 마치 아이의 속살처럼 하얀색의 두부가 등장한다. 이것을 칼로 네모나게 잘라 접시에 담으면 두부 제작은 모두 완성된다.

【두부의 근대적 변모】

두부는 기원전 2세기 중국 서한(西漢)의 회남왕(淮南王) 유안(劉安)이 발명했다고 알려져 있다. 그러나 중국의 문헌에서 두부에 대한 기록은 명나라 이후 문헌에서만 등장할 뿐, 실제로 유안은 두부를 먹어보지도 못했다.

중국인들이 북방의 유목민족과 본격적인 교류를 하기 시작한 때는 남 북조 시대에서 당나라에 이르는 시기이다. 이때 북방 유목민족이 말이나 양의 젖으로 ‘유부乳腐’라는 음식을 만들어 먹는 것을 본 중국인들이, 기 왕에 먹고 있던 두유에 간수나 신맛이 나는 산수酸水를 넣으면 두부가 된다는 사실을 발견하게 되면서 비로소 두부가 탄생했다. 하지만 중국에 서 두부는 송나라에 들어와서야 겨우 일반인들에게까지 알려졌다. 우리 에게 두부 제조 기술이 전해진 것도 고려 중기에 이르러서다.

두부를 처음 맛본 고려 후기 학자 이색李穡(1328~1396)은 “채소국에 입 맛을 잃은 지 오래된지라, 두부를 저며보니 기름진 비계같이 새롭구나. 더욱이 다시 보니 치아가 드물어도 좋은 듯하니, 참말로 노신老身을 보 양하는 데 좋겠구나” (『목은고牧隱藁』「대사구두부래향大舍求豆腐來餉」)라고 했 다. 조선 시대 사람들은 회갑잔치나 제사 때 특별히 두부를 만들었다. 그 러다 보니 간혹 두부를 과식하는 사람도 있었다.

이를 두고 허준許浚(1546~1615)은 『동의보감東醫寶鑑』에서 두부에는 독 이 있다고 경고했다. 그러면서 그 처방으로 “만약 그런 사람이 술을 마 시면 즉사하는 경우도 있다. 이때 찬물을 마시면 곧 소화가 된다”고 적 었다.

두부는 ‘밭에서 나는 쇠고기’인 콩으로 만들었다. 그 콩 중에서도 물 에 잘 녹는 단백질을 뽑아내서 응고시킨 것이 두부다. 조선 사람들은 두부를 다른 말로 황포黃泡라고 부르기도 했다. 노란 콩에서 생긴 포말沫이 두부로 변하기 때문이다. 비록 물거품같이 보이지만, 그 속에서 위

대한 발명품, 두부가 나온다.

하지만 요즘에는 두부를 많이 먹어 독이 걸렸다는 사람은 없다. 이제 집에서 두부를 직접 만들지 않고 공장에서 생산한 두부를 사먹기 때문에 잔치 때만 두부를 먹지 않고 평상시에도 먹는다. 그런데 이런 탓으로 한 때 석회를 섞은 두부를 판매했던 두부공장이 문제가 된 경우도 있었다.

두부를 본격적으로 공장에서 만들기 시작한 때는 대략 1900년대에 들어와서인 것 같다. 『매일신보』 1911년 5월 19일자에는 1908년 서울과 용산의 두부 제조업자가 합동으로 기계설비를 갖추고 두부 제조 공장인 ‘경룡(京龍) 두부회사’를 세웠다고 했다. 이 회사의 지배인은 일본인인 도이(土居)라고 하면서, 일찍이 두부 제조업자는 서울에 11군데, 용산에 10군데가 있는데 이들의 판매망을 장악할 정도로 이 회사의 규모가 크다고 적고 있다.

이와 같이 조선 두부는 1900년대에 들어오면서 기계식으로 바뀐 일본식 두부로 변화하게 된다. 비록 1941년 태평양전쟁에 돌입하자 일제가 두부 장사마저도 허가제로 하도록 강요하지만, 그래도 공장 두부와 집 두부는 나란히 허용되었다. 그러나 살아가는 방식이 근대적으로 바뀌면서 집에서 두부를 직접 만드는 일은 갈수록 줄어들었고, 결국 오늘날에는 모든 두부를 공장에서 공급받아서 먹고 있다.

그런데 요사이 미국에서 두부가 ‘토푸(Tofu)’라는 이름으로 일대 유행을 하고 있다. 일본인들이 근대의 도래를 통해서 두부를 서양에 알린 탓에 그 이름도 ‘토푸’가 되었지만, 그 우수한 영양가가 ‘토푸’를 더욱 유명하

게 만든다. 만약 이 그림을 그린 기산 김준근이 이 사실을 안다면, 얼마나 애통해했을까? 왜냐하면 자신에게는 타자의 눈으로 본 시선만 있었지, 근대적 변환을 위한 사유는 없었기에!

塔園屠藕會
之圖

壬子元月之夜為
園主人畫

心田安中極





탐원도소회지도
塔園屠蘇會之圖

안중식,
1912년, 종이에 수묵담채,
23.4×34.5cm,
간송미술관 소장.

새해 첫날
나라 잃은 사람들이
마신
‘도소주’



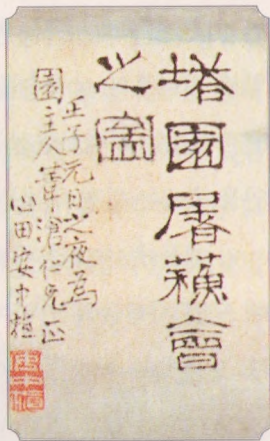
안중식 「탐원도소회지도」

1912년 「탐원도소회지도 塔園屠蘇會之圖」란 화제 畫題가 붙은 그림 한 장이 그려진다. 최근 「취화선」이란 영화로 일반인들 사이에도 유명해진 조선 후기 화가 오원 吾園 장승업 張承業(1843~1897)으로부터 사사한 안중식 安中植(1861~1919)이 바로 그림을 그린 장본인이다. 달도 뜨지 않은 정월 초하룻날 저녁, 한 집의 누각마루에 몇 사람이 앉아 술잔을 기울이며 담소를 나눈다. 그중 한 사람은 누각 아래 수풀이 자욱한 곳을 애잔한 표정으로 내려다본다. 그의 시선 너머에는 숲속에 자태를 감춘 흰색의 탑 하나가 우뚝 솟아 있다. 그야말로 평범하기 그지없는 조선 시대 산수화처럼 보인다.

그러나 이 그림은 조선 시대 진경산수화와는 다른 분위기를 풍긴다. 우선 먼 데 있는 것을 작게, 가까이 있는 것을 크게 그려 동양식 원근법

에서 탈피했고 선이나 원, 색채의 명도 조절 등을 구사한 근대 서양식 원근법이 전체 화폭을 관통하고 있다. 특히 오른쪽 아래를 나무로 장식하면서 누각과 탑을 교차시킨 원근법은 마치 사진기술 교본에 등장하는 풍경사진을 보는 듯하다. 비록 화첩에 그려진 작은 그림이지만 왼쪽 절반을 여백으로 두어 그림의 아름다움을 배가시킨다. 곧 근대적인 조선 산수화의 전형을 이 그림은 담고 있다.

그림의 왼쪽에 쓰인 화제를 보면 그 사연도 짐작하고 남는다. 즉 1912년(壬子年)의 원일元日 밤에 원園의 주인 위창華滄을 위해 그렸다고 적혀 있다. 위창은 3·1운동 당시 33인의 한 사람이었던 오세창吳世昌(1864~1953)을 가리킨다. 당시 오세창의 집은 지금의 서울 세종문화회관 서쪽 언덕에 있었다. 지금이야 이 언덕에 올라서도 큰 건물들 때문에 아래가 잘 보이지 않지만, 1912년 당시에는 종루와 수표교가 한눈에 들어왔을 것이다. 오세창은 자신의 집 이름을 탑원塔園이라 불렀다. 그것은 그림과 같이 자신의 집에서 백담이 보였기 때문이다.



【독립운동가 오세창의 누각에 모인 사람들】

사실 그림에 보이는 백담에는 사연이 많다. 보통 원각사 10층 석탑이라 불리는 백담은 그림에도 보이듯이 원래 상층부의 3층이 별도로 있었다.



임진왜란 때 왜군이 일본으로 옮겨가기 위해 해체했다는 주장과 그 이전 연산군 때 창덕궁에서 남쪽을 보면 유난히 탑신부가 눈에 거슬려 3층만 내렸다는 설이 있지만 이 모두 분명하지 않다. 여하튼 1896년쯤에 탑들이 산재했던 이곳을 근대적인 공원으로 조성한

후 백담의 영문 표기인 'Pagtab' 혹은 'Pagoda'를 따서 파고다공원이라 불렀다. 처음 공원으로 조성할 때는 간단한 울타리와 수십 그루의 나무, 그리고 몇 개의 벤치가 마련되었다. 하지만 일제의 조선총독부는 1910년 이후 이곳에 정자·화단·연못·산책로·전등·온실 등의 공원시설과 함께 벚나무와 상록수를 심어 근대적 공원으로 개발했다. 그리고 1919년 3월 1일 기미독립선언문이 이곳에서 낭독되었다. 이 일을 주도했던 인물 중에는 탑원의 집주인 오세창도 끼어 있었다.

이 때문에 1912년 새해 첫날밤에 백담이 내려다보이는 오세창의 누각에 모인 사람들의 면면이 궁금해진다. 그림의 오른쪽에 있는 누각은 필경 오세창의 사랑채에 이어진 누각일 게다. 누각의 마루에는 흰색·청색·황색·회색의 두루마기를 걸친 여덟 사람이 술병과 술잔을 놓고 앉았다. 이들 속에는 당연히 집주인 오세창과 그림을 그린 안중식이 있을 것이다.

오세창은 조선 후기 역관을 배출한 중인 집안 출신이다. 아버지 오경석 吳慶錫 역시 중국어 역관이었으며, 오세창도 20세에 같은 길을 걸었다.

개항 이후 오세창은 역관 일을 한 덕분에 근대적인 직업을 두루 거친다. 조선 왕실에서 펴냈던 『한성순보』의 기자로 활약하거나 박문국·군국기무처·농상공부·통신원 등에서 중요한 직책을 맡기도 하는 등 그는 개화파의 앞자리에 있었다. 이런 연유로 김옥균의 개화파 일원이 되었고, 1884년 갑신정변 실패 후 일본으로 피신하여 망명생활을 했다.

이 그림을 그린 안중식은 오세창보다 세 살이 많다. 안중식 역시 1881년에 조선 왕실에서 중국의 텐진(天津)에 있는 독일 기계공장에 파견하는 신식 기계조작법 연수생으로 참여하는 등 근대화의 앞줄에 서 있었다. 특히 안중식은 어릴 적부터 그림에 소질이 있었기 때문에 설계를 배우기 위해 이 연수단에 참여했을 가능성이 많다. 1882년 귀국 후 그는 장승업에게서 본격적으로 산수화 그리기를 배운다. 근대적 산물을 배우고 싶어했던 안중식은 1891년과 1899년, 그리고 1900년에 중국 상하이와 일본 교토·오사가 등지에 머물면서 그림을 그렸다. 결국 안중식의 뛰어난 그림 솜씨는 1902년 고종의 등극 40주년을 기념하여 조직된 어진도사도감(御眞圖寫都監 도사직 圖寫職)을 맡기에 이른다.

따라서 나이가 비슷했던 오세창과 안중식은 근대에 대한 열렬한 관심을 나누며 막역한 사이가 되었을 가능성이 크다. 특히 나라 잃은 설움을 달래기 어려



있던 시절에 오세창의 집에서 새해 인사도 나누면서 무엇인가를 도모하기 위해 이 두 사람을 비롯한 오세창의 지인들이 모인 것이다. 사실 오세창은 1902년에 일본에서 천도교 교주 손병희(孫秉熙, 1861~1922)를 만난 적이 있다. 망명가의 허탈한 처지에 놓여 있던 오세창에게 손병희는 구세주와도 같았다. 결국 오세창은 이때부터 천도교 신자가 된다. 그렇다면 이 자리에는 손병희와 함께 오세창의 천도교 동지였던 권동진(權東鎭, 1861~1947)과 최린(崔麟, 1878~1958)도 있지 않았을까 짐작해본다.

손병희·오세창·권동진·최린 이 네 사람은 1918년 11월 당시 미국 대통령 윌슨의 민족자결 14개 조항에 이끌려 그해 12월에 3·1 독립선언을 처음으로 도모했던 장본인들이다. 이 그림을 그린 안중식 역시 이들의 친분으로 인해 3·1운동 직후인 4월에 내란죄로 수감되었고, 결국 그때 얻은 병으로 해를 넘기지 못하고 죽음을 맞이했다. 따라서 3·1운동의 출발이 1912년 오세창의 집에서 이미 시작되었고, 그것을 기념하여 안중식이 그림으로 남겨놓은 것은 아닐까?

【도소주에 담긴 우월한 역사】

안중식은 1912년 그들의 모임을 도소회(屠蘇會)라고 적었다. 도소(屠蘇)란 무엇인가? 곧 새해 첫날에 마시는 술을 가리킨다. 1849년경에 쓰인 『동국세시기』의 정월편에는 당시 서울 풍속에 어른에게 올리기 위해 세찬(歲饌)을 마련했는데, 여기에는 세주(歲酒)도 포함되었다고 했다. 그러면서 중국에서는 이미 남북조 시대에 새해 첫날 도소주를 마셨다고 전해지는데,

이것이 세주의 시초가 아닌가 하고 적고 있다. 그림의 누각마루에는 백자 술병과 술잔이 있으니, 당연히 이들이 마신 술은 도소주이다. 그래서 이 모임을 도소회라 했을 것이다.

사실 도소주는 그 정체가 분명하지 않다. 다만 약재의 일종이라 전해질 뿐이다. 중국 후한(後漢)의 신화적인 한의사인 화타(華陀)가 만들었다고도 하고, 당나라 사람 손사막(孫思邈)이 처음 만들었다고도 한다. 보통 산초(山椒), 방풍(防風), 도라지, 밀감 껍질, 계피 등을 섞어서 만든다. 하지만 반드시 이들 재료로 도소주를 만든 것으로 보이지는 않는다. 그저 정월 초하룻날에 마시는 술을 도소주라 불렀을 가능성이 많다. 여하튼 당나라 이후 중국 사람들은 정월 첫날에 도소주를 마셔야 일년의 사악한 기운을 물리치고 오래 살 수 있다고 믿었다. 그 풍속이 통일신라 시대 때 이 땅에 알려졌겠지만, 구체적인 흔적은 남아 있지 않다. 다만 고려 말기 문인 안축(安軸, 1287~1348)은 “사람들이 많으나 나에게 먼저 도소를 마시게 하네, 이미 몸이 쇠약해서 젊은 시절 포부도 부담스럽게 느껴지네. 해마다 어리석은 일을 하여도 그것이 멈추지 않으니, 마치 옛날의 내가 지금까지도 이어지는 것 같구나”(『근재집(謹齋集)』, 「원일(元日)」)라면서 도소 풍속을 적어두었다.

앞에서도 이야기했듯이 도소주는 한 해의 사악한 기운을 물리치기 위해 마시는 술로, 기복과 벽사의 의미가 강한 음료다. 1912년 새해 첫날, 백담의 쇠잔한 모습을 멀리서 바라보며 우울한 심정으로 술잔을 기울였을 오세창의 지인들에게 그해에 반드시 물리쳐야 할 사악한 것은 무엇이 있을까? 당연히 나라를 뺏은 일본의 조선 총독부와 나라를 팔아넘긴 무



여덟 명의 근대 지식인이
나라 잃은 슬픔을 이기기 위해 새해 첫날 밤 도소주를 마시고 있다.

리들이었을 것이다. 그러나 동갑내기 손병희와 안중식은 해방이 되기 전에 세상을 떠났다. 오세창과 권동진 그리고 최린은 해방을 직접 눈으로 확인했지만, 일제의 회유에 넘어가 이미 친일에 앞장섰고 한반도의 또 다른 불행인 한국전쟁을 이겨내지 못하고 납북되어 실종되고 말았다. 백담 역시 독립의 뜻을 간직하고 있다가 1946년 2월 18일에야 미군들에 의해 겨우 제 모습을 찾았다.

이런 의미에서 이 그림은 새해의 찬란함보다는 우리 역사의 우울함을 담고 있다. 도소주 역시 중화(中華)를 흠모하던 사람들이 생각한 정월 초하룻날의 풍속에 지나지 않는다. 이것을 빗대어 쇠잔한 백담을 바라보며 도소주를 마셨던 사람들에게 ‘근대’는 무엇으로 다가왔을까? 비록 그림

의 기법은 근대적일지 몰라도 안중식의 마음은 여전히 '조선적인 것'으로 가득 차 있지는 않았을까?

‘조선’의 표상과 실재에 대해 다시 생각하다

일제 시대였던 1929년 12월 1일자 『별건곤 別乾坤』이란 잡지에는 ‘진품 珍品 · 명품 名品 · 천하명식팔도명식물에찬 天下名食八道名食物禮讚’이란 칼럼이 실렸다. 총 8개의 음식에 대해 각각의 글이 실렸다. 그 제목을 원문 그대로 옮기면 다음과 같다. 「사시명물 四時名物 평양냉면 平壤冷麵」(金昭姐), 「사랑의 떡 운치의 떡 연백 延白의 인절미」(長壽山人), 「대구의 자랑 대구의 대구탕반 大邱湯飯」(達城人), 「천하진미 天下珍味 개성 開城의 편수」(秦學圃), 「팔세 못할 경성 京城 설녕당」(牛耳生), 「충청도 忠淸道 명물 名物 진천 鎭川 메물목」(飛鳳山人), 「전주명물 全州名物 탁백이국」(多佳亭人), 「진품중 珍品中 진품 珍品 신선 神仙爐」(牛步生) (괄호 안은 필명).

사실 조선 시대에도 이와 같이 지역마다 유명한 음식을 소개한 책이 없었던 것은 아니다. 홍길동의 저자로 알려진 허균 許筠(1569~1618)의 『도문대작 屠門大嚼』이 바로 그것이다. 허균은 41세가 되던 1610년 과거의 시

험관으로 있으면서 조카와 사위를 합격시켰다는 이유로 탄핵을 받아 전라도 함열로 귀향을 간다. 귀양 간 어촌마을에서 그는 거친 음식을 먹으면서 예전에 즐겼던 음식의 고마움을 떠올리게 되었고, 그래서 이 책을 썼다. 그런 의미에서 이 책은 조선 시대 선조와 광해군 당시 각 지역의 이름난 음식을 적어 놓은 책이라고 할 수 있다.

하지만 허균이 생각했던 것과 각종 익명으로 쓰인 『별건곤』의 지역음식은 그 맥락이 다르다. 공물(供物)로 바치는 음식이 주류를 이루는 허균의 지역음식에는 왕실을 핵심으로 여겼던 조선 시대의 사회적 제도가 그 뒤에 숨어 있었다. 즉 그 땅에서 나는 것 중에서 임금에게 바치는 것이 항상 중심에 놓였지 상업적 특성을 지니고 있던 것은 그렇지 않았다. 이에 비해 『별건곤』에는 지역에서 이미 상업적인 성공을 거둔 외식(外食) 음식이 주류를 이루며, 그것을 소비하는 사람들도 주로 지역 주민이었다. 곧 『별건곤』의 팔도 유명 음식 예찬에는 근대사회의 특성이 오롯이 담겨 있었다.

나는 이 책을 마무리 지으면서 ‘조선적인 것’에 대해 다시 한번 생각하려 한다. 대부분의 사람들은 21세기 한국인이 살아가는 모습에서 찾을 수 있는 조선적 ‘전통’이 주로 18~19세기에 형성된 것이라 생각한다. 그래서 이 시대를 연구하면 가장 ‘한국적인 것’을 찾을 수 있을 것이라 믿는다. 하지만 18~19세기의 생활사를 제대로 연구해 본 연구자가 많지 않은 상황에서 이러한 가설은 절대적인 명제가 될 수 없다. 최근에 밝혀지고 있는 사실이지만, 우리가 ‘조선적’이라고 믿고 있는 가장 일반적인 명제들 중 일부는 실제로 20세기에 들어와서 만들어진 계몽적

근대성의 표상(表象)에 지나지 않을 수 있다.

예나 지금이나 사람들은 각자의 생각에 따라 하루하루의 삶을 살아간다. 그런데 근대국가가 형성된 이후 최근으로 올수록 국가 권력이 제시하는 명절과 의례준칙, 그리고 교과서처럼 숙달된 풍속은 사람들에게 통일된 모습을 강요하기도 한다. 물론 근대 이전에도 그러한 예법이 존재했지만, 갈수록 다른 경우의 수가 적어지고 통일된 모습을 보인다. 하지만 사람들은 현재의 이른바 ‘전통’이 마치 수천 년 동안 혹은 지난 수백 년 동안 변하지 않고 지속되어왔다고 믿는다. 당연히 이 책에서 주로 다룬 조선 후기의 갖가지 음식과 식사의 모습 역시 그러할 것이라고 확신한다.

그러나 나는 이 작업을 통해 반드시 그렇지는 않다는 사실을 확인했다. 종래 풍속화를 단지 자료의 하나로 치부해온 한국학 연구자들의 입장에서는 도저히 보이지 않던 사실들이, 그림을 주인공으로 삼고 화가의 입장에서 보니 ‘너희가 말하는 조선적인 것은 결코 없었다’는 소리가 들린다. 신윤복은 빼딱한 시선으로 양반 부인이 굶는 장면을 비아냥거렸고, 「대패도」에는 씨름과 택견이 함께 판을 짜고 놀아진다. 김득신은 지금을 인기를 누리지 못하는 생선찜의 소박함을 그림에 담았고, 김홍도는 두레패가 보이지 않는 18세기 말의 김매기 모습을 그림으로 이야기한다. 작자 미상의 화가는 19세기에 동래와 김해에서 일본 음식이 유행했을 가능성을 기록화로 보여주고, 근대화가 안중식은 1883년 뮐렌도르프와 그 부인이 접한 조선의 서양음식을 화폭에 남겼다.

이에 비해 기산 김준근의 『기산풍속화첩』은 근대적 시선을 가지고 ‘조

선적인 풍속'을 그리고 있다. 이미 본문에서도 밝혔지만, 그의 그림은 서양인들의 눈에 이국적으로 보이는 조선의 풍속을 일목요연하게 보여주기 위해 마련되었다. 당연히 그 이전에 그려진 풍속화와는 전혀 다른 그림의 구도—서양의 일러스트 작법—와 표현 방법이 기산의 그림에 담겨 있음을 부정할 수 없다. 이것은 서양인의 눈을 빌려서 '조선적인 것 Koreaness'에 김준근이라는 조선인이 스스로에게 타자성otherness을 부여한 것일지도 모른다.

오늘날에도 한국학 연구자들이 무수히 생산해내는 '한국적인 것'은 바로 기산이 추구한 '조선적인 것' 일지도 모른다. 더욱이 이제는 서양인의 시선이 아니라, 서양인의 시선을 가진 한국인 스스로 '조선적인 것'에 매달린다. 이것은 다른 말로 하면 '내부 오리엔탈리즘Self-Orientalism'이라고 할 수 있다. 이것이 기산의 그림을 관통하고 있고, 안중식의 도소주 관련 그림에서도 나타난다. 이렇게 우리가 '조선적인 것'에만 매달리다 보면, 실제로 조선에서 살아간 사람들의 다양한 모습을 놓쳐버리고, 우리 스스로 만들어낸 '상상 속의 조선'을 강화시키는 일에 매달리게 된다.

나 역시 '한국적인 것'을 부각시키는 작업에 한동안 매달려 왔다. 김치의 우수성을 강조하는 글을 써 왔고, 김치야말로 한국인의 정서를 표현하는 가장 대표적 음식이라고 주장했다. 심지어 고려 시대의 한 가지 문헌을 보고 그 당시 사람들도 오늘날 우리와 비슷한 김치를 먹었을 것이라고 미루어 짐작하여 김치 식용의 연대를 가능한 한 고대로 올리려 노력한 적도 있다. 그러나 아직까지 조선 후기의 것으로 보이는 그림 속에서 김치가 등장한 경우를 발견하지 못했다. 그만큼 조선 후기라는 시

간을 살았던 사람들에게 김치는 존재했지만 특별한 의미를 지니지는 않았을지도 모른다.

그런데 19세기 말과 20세기 초 조선을 찾은 외국인들의 시선에 김치가 특별하게 보이기 시작했다. 1908년 충청북도 경찰부장으로 조선통감부에서 일한 이마무라 도모 今村 柄(1870~?)는 그의 책 『조선풍속집 朝鮮風俗集』(1914년)에서 다음과 같이 말했다.

조선의 여관은 객주客主, 주막酒幕, 여각旅閣 등으로 불린다. 문자로만 본다면 진미가효珍味佳肴와 대하고루大廈高樓를 상상할 수 있으나 실제로 그것을 보게 되면 그 이름과 내용이 반대임에 놀라게 된다. 왜소한 초가집과 불결한 음식물에는 조선의 풍토에 익숙한 모국인母國人마저도 구토를 일으키게 만든다. 그렇다고 하더라도 조선에 있는 내지인[일본인]이 이러한 주막이나 객주에 묵으면서 빈대의 습격을 걱정하지 않거나 침채沈菜(김치)에 혀가 얼얼해질 정도까지 가보지 않는다면, 그와 더불어 조선의 일을 함께 이야기하기란 쉽지 않다.

그만큼 혀를 얼얼하게 만드는 매운 김치는 외국인에게 조선적인 특수성을 보여주는 것이었다. 다른 말로 하면 빈대의 습격에 비견될 정도로 김치는 이상한 음식으로 비추어졌다. 그런데 이것이 1920년대가 되면 자랑스러운 ‘조선 음식’으로 바뀐다. 1928년 5월 1일자 『별건곤』에는 「조선김치예찬」(류춘섭)이란 글이 실려 있다. 원문 그대로를 옮겨보면 다음과 같다.

나는 김치를 자랑한다는 것보다 솔직하게 내가 김치를 먹어 보니 그 맛이 다른 나라 음식에 비하여서 엇더트라는 말이나 해 보렵니다. 원래 내가 김치를 엇더케 당그는 줄도 모르고 또 몇가지 종류나 되는 줄도 모르며 엇더케 하여야 간이 맛고 엇더케 하여야 마 조흔지 그 방법은 모르되 다만 나의 혀를 통하여 맛본 김치의 맛이 엇더하였다는 것이나 적어 보렵니다. (중략)

음식이란 원래가 맛이 조와야 그 음식이 넓니 먹히는 범이요 또 여러 사람들의게 찬양도 맛게 되며 동시에 모든 사람들이 해서 먹게 되는 고로 감도 헐해지는 것이 보통입니다. 가령 고기 맛이 조타고 하지만은 고기를 김치처럼 먹어 본다면은 반드시 얼마 안가서 물납니다. 그러나 꾸준이 밥과 가터 먹을수록 입에 정이 더 더는 것은 김치올시다. 무엇보담도 언제까지 먹어도 변하여지지 안코 맛이 조흔 것이 벌써 다른 음식에 비하여 그 맛의 탁월한 것을 알게 되는 것 안임닛가.(중략)

일본에 닥구양, 나쓰께, 하구사이쓰께들은 말할 것도 업시 우리네의 김치에는 족달불급입니다. 위선 일인들이 우리 나라 김치 맛을 본 후에는 귀국할 생각조차 업서진다니 더 말할 것도 업고 서양 사람들도 대개는 맛만 보면 미치는 것이 나는 서양 음식을 먹고 그러케 미쳐보지 못한 것에 비하면 아마도 세계 어느 나라 음식 가운데에든지 우리 나라 김치는 조금도 손색이 업슬 뿐 안ियो 나의게 물을 것 가트면 세계 데일이라고 하겠습니다.

그래서 내가 이 작업에서 발견한 것은 결코 우리가 생각하는 ‘단순한 조선적인 것’은 없다는 점이다. 단원이나 혜원은 비록 풍속을 교화해야 하는 지배층의 시각에서 백성의 일을 화폭에 그렸지만, 그들의 그림 속에는 그들이 살았던 시대 정신이 담겨 있을 뿐이지, 당시의 모든 조선인이

그렇게 살았다는 이야기는 아니었다. 심지어 작가가 분명치 않은 그림 속에는, 지금 사람들 입장에서는 분명치 않지만 당시 사람들은 익히 알아차렸을 사건이 얹혀 있기도 하다. 그런데 우리는 그 사건과 그들의 처지를 생각해 보지 않고, 그저 그것을 두고 ‘풍속화’란 낭만적인 이름으로 조선 전체의 모습처럼 치부해 온 것은 아닌지 모르겠다. 심지어 그림 한 장을 가지고 ‘이것이 조선이다’고 단언하고 싶은 유혹에 빠져 있지는 않은지?

이런 의미에서 나는 이 책의 원고 작업을 하면서 “아! 조선적인 것을 다시 한번 생각해야겠구나!” 하는 생각을 지울 수 없었다. 따라서 이 책의 낱개 이야기는 근대 이전 조선이라는 나라에서 살았던 사람들의 삶이 담긴 파편의 일부에 지나지 않는다. 그래서 우리가 알고 있는 조선적인 것에 대한 지식은 수많은 사실들의 실재 實在(reality)가 아니라 표상 表象(representation)에 지나지 않음도 확인한다. 따라서 이 책의 제목에 있는 ‘역사’는 음식만큼이나 사소하고 개별적일 수밖에 없다.

영국의 역사학자 홉스봄 Eric Hobsbawm은 『전통의 창조 The Invention of Tradition』(Cambridge: Cambridge University Press, 1983, pp.271~280)란 책에서 전통이란 근대 국민국가가 만들어낸 창조물이라고 했다. 이런 의미에서 민속학에서 말하는 국민 혹은 민족의 민속 역시 국민국가가 창조한 일종의 표상이라고 할 수 있다. 하지만 인류의 역사과정에서 피지배층의 민속은 언제나 존재해 왔던 실재였다. 그러나 근대 이후 국민 혹은 민족의 민속은 실재를 표상한 창조물이다. 즉 국민국가에 복무하는 민속학을 지향한 근대의 민속학자들이 실재하는 민속 중에서 특정한 현상들을 묶어

서 표상으로 만들었던 것이다.

가령 오늘날 한국 사회에서 ‘한국인은 김치를 먹지 않고는 살아갈 수 없다’는 명제는 한국인과 비한국인을 구분하는 기준이 되는 듯하다. 더욱이 한국인이 김치를 먹기 시작한 때가 정착농경을 하기 시작하면서부터라는 주장은, 조상 때부터 김치를 먹고 살아왔으며 지금도 한국인답게 살려면 반드시 김치를 먹어야 함을 강조한다. 즉 ‘김치=한국인’이라는 도식이 가능하다. 이로 인해 김치는 한국인으로 태어난 사람에게는 ‘선협적 민속’으로 이해되기도 한다. 그러나 한국인으로 규정되는 사람들 중에는 김치를 먹지 못하거나 심지어 혐오하는 사람도 극소수 존재한다. 즉 ‘표상의 민속학’에서는 모든 한국인은 김치를 먹어야 한다는 명제가 가능하다면, ‘실재의 민속학’에서는 그렇지 않은 경우도 있을 수밖에 없다.

이런 의미에서 나는 이 책을 만들면서 조선 후기를 조선적 전통의 원류로 이해했던 종래의 경향성에 대해 비판적 안목을 가질 수 있었다. 그래서 이 작업을 통해서 나는 근대가 만들어낸 조선적 표상이 실재와 얼마나 같은가, 아니면 다른가를 규명할 수 있는 단초를 찾았다고 할 수 있다.

내가 본업으로 삼고 있는 음식사 연구와 민속학 연구가 표상을 고착화시키는 일에 더 이상 복무하지 않기 위해서라도 이러한 작업이 나에게 던져준 시사점은 대단하다. 그래서 나는 이 작업을 계기로 거꾸로 살펴보는 음식사 연구를 하려 한다. 곧 20세기 한국인이 무엇을 어떻게 먹고 살았는지를 살피는 일을 해 보면, 오늘날 이른바 ‘한국 음식’에 대한 표

상이 어떤 과정을 통해서 만들어졌는지를 더욱더 분명히 알 수 있을 것이라고 믿는다.

마지막으로 이 책이 나오기까지 혁혁한 도움을 준 『생활 속의 이야기』 편집자 김범수 선생과 이 잡지의 독자들에게 감사의 말을 전한다. 4년이란 시간 동안 나의 어설픈 글을 격월마다 빠지지 않고 정리해준 편집자와 그것을 읽고 감상을 보내준 독자들은 이 책이 나오는 데 밑거름이 되었다. 아울러 사계절출판사의 인문팀 편집자들에게도 감사의 말을 전하고 싶다. 그들과 끊임없는 토론을 통해서 낱개의 글이 하나의 맥락 속에서 묶일 수 있었음은 무척 다행스럽고 행복한 일이다. 특히 밤을 새우며 토론을 하고 편집 작업을 해 준 강창훈 씨는 공동 작업자였다. 아무쪼록 이 책이 밑바탕이 되어 또 다른 음식사 연구의 성과가 나오면 좋겠다. 그래야 음식사 연구가 단지 상식의 확장이 아니라, 일원적一元的인 상식을 깨고 다원적多元的인 실재를 볼 수 있는 안목을 열어놓는 계기가 될 수 있기 때문이다.

청계산淸溪山 아래 북재北齋에서 쓰다.

1. 그림으로 보는 서민의 음식 풍속

길가에 앉아 술 한잔 마시며, 사또를 생각하다

吳柱錫, 『檀園 金弘道: 조선적인, 너무나 조선적인 화가』, 서울: 悅話堂, 1998.

李樹健, 『朝鮮時代 地方 行政史』, 서울: 民音社, 1989.

李勛相, 「朝鮮後期 邑治에 있어서 公共儀禮의 多層性과 鄉吏 주재의 仲裁 祭儀」.

『省谷論叢』第32輯(上卷), 서울: 省谷學術文化財團, 2001.

陳準鉉, 「檀園 金弘道 研究」, 서울대학교 박사학위논문, 1998.

村山智順, 『朝鮮場市の研究』, 東京: 國書刊行會, 1999.

인생의 고단함 속에서도 엇판 들고 태평성대를 꿈꾸다

李盛雨, 『韓國食品文化史』, 서울: 敎文社, 1984.

柳玉璟, 「惠山 劉淑(1827~1873)에 대한 고찰 -生涯와 中人同僚와의 交遊關係를 중심으로-」.

論文集刊行委員會, 『蘭谷李銀順教授停年記念史學論文集』, 서울: 冠岳社, 2000.

孫晋泰, 「甘藷傳播考」, 『震檀學報』 13권, 京城: 震檀學會, 1941.

진준현, 「우리 풍속화의 아름다움과 다양함을 볼 수 있는 기회」, 『문화예술』 2002년 5월호, 서울: 한국문화예술진흥원, 2002.

孫晋泰, 「朝鮮甘藷傳播說」, 『書物同好會會報』 第九號 '今村軼先生古稀祝賀記念特輯', 京城: 書物同好會, 1940.

어부의 점심시간, 승어찜과 막걸리 한잔

憑虛閣李氏, 『閩閩叢書』, 성남: 韓國精神文化研究院, 2001.

사를 달레(安應烈·崔爽祐 譯註), 『한국천주교회사』, 서울: 분도출판사, 1979.

宋泰沅, 「藐齋 金得臣의 繪畫 研究」, 弘益大學校大學院 석사학위논문, 1990.

주영하, 「생산민속」, 『고양시민속대관』, 고양: 고양문화원, 2002.

전전금금 굿판을 벌이니 재물도 부족하다

강명관, 『조선 사람들, 해원의 그림 밖으로 걸어나오다』, 서울: 푸른역사, 2001.

조흥윤, 『巫와 민족문화』, 서울: 민족문화사, 1990.

——, 『한국의 사머니즘』, 서울: 서울대학교출판부, 1999.

한국사머니즘학회 편 『마포부군당도당굿 연구』, 서울: 문덕사, 1999.

김성례, 「한국무교 연구의 역사적 고찰」, 『한국종교연구』 1, 서울: 서강대 종교연구소, 1999.

이복규, 「출산과 육아」, 『조선시대 생활사』 2, 서울: 역사비평사, 2000.

李源福, 「蕙園 申潤福의 畵境」, 『미술사연구』 11, 서울: 홍익미술사연구회, 1997.

조기잡이 풍성하니 어깨춤이 절로 나네

吳柱錫, 『檀園 金弘道: 조선적인, 너무나 조선적인 화가』, 서울: 悅話堂, 1998.

이태원, 『현산어보를 찾아서』 3, 서울: 청어람미디어, 2002.

주강현, 『조기에 관한 명상』, 서울: 한겨레신문사, 1998.

주영하, 「상인100년을 말한다-강쟁이들의 재도전」, 『흙으로 빛은 이야기』 통권10호.

서울: 열림원, 2003.

——, 『생산민속』, 『고양시민속대관』I, 고양: 고양문화원, 2002.

질그릇을 짚어진 옹기장이

吳世昌, 『槿域書畫徵』, 京城: 啓明俱樂部, 1928.

이현배, 『흙으로 빛는 자유』, 서울: 사계절출판사, 2000.

정양모·이훈석·정명호·옹기문화가족, 『옹기』, 서울: 대원사, 1999.

주영하, 『음식전쟁 문화전쟁』, 서울: 사계절출판사, 2000.

힘든 김매기에 무집한 새참 먹어보자

吳柱錫, 『檀園 金弘道: 조선적인, 너무나 조선적인 화가』, 서울: 悅話堂, 1998.

주강현, 『한국의 두레』1·2, 서울: 집문당, 1997.

류기선, 「농업생산과 교환」, 『일산 사람들의 삶과 문화-역사 민속 조사보고』,

한국선사연구소·경기도·단국대학교 한국민족학연구소, 1992.

주영하, 『생산민속』, 『고양시민속대관』I, 고양: 고양문화원, 2002.

흔할 때는 나그네도 대접하는 추수라

문화공보부 문화재관리국(편), 『한국의 농기구』, 서울: 문화공보부 문화재관리국, 1969.

吳柱錫, 『檀園 金弘道: 조선적인, 너무나 조선적인 화가』, 서울: 悅話堂, 1998.

주영하, 『음식전쟁 문화전쟁』, 서울: 사계절출판사, 2000.

2. 그림으로 보는 궁중의 음식 풍속

조선 시대, 궁중에서 우유를 짰다

韓國精神文化研究院 資料調査室(編), 『觀我齋稿』, 城南: 韓國精神文化研究院, 1984.

한국광고연구원, 『한국광고100년(상)』, 서울: (사)한국광고단체연합회, 1996.

한복진, 『우리생활 100년·음식』, 서울: 현암사, 2001.

김호, 「五洲 이규경의 신체관 및 의학론」,

한국정신문화연구원 2003년 원내과제 결과 발표회 자료집, 2003.

유홍준, 「조선 시대 화가들의 삶과 예술 관아재 조영석-선비정신과 사실정신의 만남」,

『역사비평』7, 1993.

조선에 온 청나라 사신, 거만하게 일곱 잔 술을 받다

사진실, 『공연문화의 전통』, 서울: 태학사, 2002.

王仁湘, 『中國飲食文化-民以食爲天』II, 香港: 中華書局, 1989.

黃有福, 「清阿克敦《奉使圖》初探」, 『亞細亞文化研究』3집, 1998.

어머니 혜경궁 홍씨의 회갑연을 차린 정조의 마음

金尙寶, 『한국의 음식생활문화사』, 서울: 光文閣, 1997.

김천홍, 『정재무도홀기 창사보』, 서울: 민속원, 2002.

박정혜, 『조선 시대 궁중기록화 연구』, 서울: 일지사, 2000.

한영우, 『정조의 화성행차 그 8일』, 서울: 효형출판사, 1998.

일본 사신, '승가기'를 동래 부사에게 바치다

李學達(朝鮮), 『洛下生稿』, 서울대 규장각 장서.

한복진, 『우리생활 100년·음식』, 서울: 현암사, 2001.

金東哲, 「조선후기 倭館 開市貿易과 東萊商人」, 『民族文化』第21輯, 서울: 民族文化推進會, 1998.

白源鐵, 「洛下生 李學達의 生涯와 文學」, 『韓國漢文學研究』제6집, 서울:

한국한문학회, 1982.

劉頌玉·朴錦珠, 「東萊府使接倭使圖屏에 나타난 地方官衙의 服飾」, 『인문과학』22집,

서울: 성균관대학교 인문과학연구소, 1992.

李進熙, 「釜山浦를 그린 朝鮮朝時代의 그림에 대하여」, 『崔永禧先生 華甲紀念 韓國史學論叢』,

서울: 담구당, 1987.

崔永禧, 「鄭澈의 東萊府 接倭使圖」, 『考古美術』 129·130, 서울: 한국미술학회, 1976.

河宇鳳, 「『增正交隣志』의 史料的 性格」, 『民族文化』 第21輯, 서울: 民族文化推進會, 1998.

식탁 위의 서양 음식이 말하는 것

백성현·이한후, 『과란 눈에 비친 하얀 조선』, 서울: 새날, 1999.

샤를 바라·샤이에 룡(성귀수 옮김), 『조선기행』, 서울: 눈빛, 2001, 294~295쪽.

李龜烈, 『韓國近代繪畫選集』(韓國畫1 安中植), 서울: 금성출판사, 1990.

張智鉉, 『韓國外來酒流入史研究』, 서울: 수학사, 1987.

퍼시벌 로웰(조경철 옮김), 『내 기억 속의 조선, 조선 사람들』, 서울: 예담출판사, 2001.

헤세 바르텍(김영자 편역), 『서울, 제2의 고향-유럽인의 눈에 비친 100년 전 서울』,

서울: 서울학연구소, 1994.

岡田 哲, 『とんかつの誕生』, 東京: 講談社, 2000.

高崎宗司, 『植民地朝鮮の日本人』, 東京: 岩波書店, 2002.

野澤 敬(編集), 『朝日百科世界の食たべもの-日本Ⅳ 食の文化』, 東京: 朝日新聞社, 1984.

田保橋 潔, 『近代日鮮關係の研究』 上卷, 東京: 宗高書房, 1958(1926).

김광익, 「음식의 생산과 문화의 소비」, 『한국문화인류학』 제26집, 서울:

한국문화인류학회, 1994.

목린덕 부인, 고병익 역, 「목린덕의 수기」, 『진단학보』 제24호, 1963.

빌터 라이휘, 「과도기의 학자이며 정치가였던 뮐렌도르프」, 『뮐렌도르프』, 서울:

정민사, 1983.

주영하, 「食口論: 현대 한국사회에서의 음식관습」, 『정신문화연구』 제25권 제1호, 성남:

한국정신문화연구원, 2002.

3. 그림으로 보는 관리의 음식 풍속

금주령, 그래도 마셔야 했던 관리들

- 강명관, 『조선 사람들, 혜원의 그림 밖으로 걸어나오다』, 서울: 푸른역사, 2001.
- 유희경, 『한국복식사연구』, 서울: 이화여자대학교출판부, 2002.
- 李源福, 「蕙園 申潤福의 畵境」, 『미술사연구』11, 서울: 홍익미술사연구회, 1997.
- 조효순, 「조선조 風俗畵에 나타난 여자의 基本服飾研究(Ⅰ) -치마, 저고리를 중심으로-」, 『韓服文化』1-2, 용인: 한복문화학회, 1998.

중앙집에 퇴직 관리에게 극화주를 대접하다

- 金宅圭, 『韓國農耕歲時의 研究』, 경산: 嶺南大學校出版部, 1985.
- 박정혜, 『조선시대 궁중기록화 연구』, 서울: 일지사, 2000.
- 安輝潯, 『韓國繪畵史』, 서울: 一志社, 1980.
- 오주석, 『옛그림 읽기의 즐거움』1, 서울: 솔, 1999.
- 오주석, 『오주석의 한국의 美 특강』, 서울: 솔, 2003.
- 이성미, 『조선시대 그림 속의 서양화법』, 서울: 대원사, 2002.
- 安輝潯, 「韓國의 文人契會와 契會圖」, 『古文化』20, 서울: 韓國大學博物館協會, 1982.
- 오주석, 「김홍도-흔들림 없는 주체성-」, 『한국사시민강좌』30, 서울: 일조각, 2002.
- 李秀美, 「19世紀 契會圖의 變貌 -國立中央博物館 所藏 壽甲楔帖과 金蘭契帖을 중심으로-」, 『美術資料』第63號, 서울: 國立中央博物館, 1999.

102세 노모 경수연에 남자 궁중조리사가 나선 이유

- 高麗大學校 民族文化研究所, 『韓國民俗大觀』, 高麗大學校出版部, 1980.
- 朴廷蕙, 「朝鮮時代 宜寧南氏 家傳畵帖」, 『미술사연구』 제2호, 서울: 미술사연구회, 1988.

돌 맞은 흥이상 책과 붓을 쥐어들다

吳柱錫, 『檀園 金弘道: 조선적인, 너무나 조선적인 화가』, 서울: 悅話堂, 1998.

이광규, 『한국인의 일생』, 서울: 형설출판사, 1985.

孫敬子·任榮子, 「檀園 金弘道の平生圖 屏風に 나타난 人物들의 服飾에 관한 考察」:

世宗博物館의 所藏品을 중심으로, 『服飾』 제9호, 서울: 한국복식학회, 1985.

孫敬子·任榮子·全惠淑, 「檀園 金弘道の平生圖 屏風に 나타난 人物들의 冠帽에 관한 考察」:

世宗博物館의 所藏品을 중심으로, 『服飾』 제7호, 서울: 한국복식학회, 1983.

李仁實, 「檀園 金弘道の 風俗圖 考察」, 『한국문화인류학』4, 서울: 한국문화인류학회, 1971.

任敏赫, 「慕堂 洪履祥의 生涯와 經世觀」, 『민족문화』5, 서울: 한성대민족문화연구소, 1991.

훈인한 지 60년, 경사로다 회근연

高麗大學校 民族文化研究所, 『韓國民俗大觀』, 高麗大學校出版部, 1980.

이광규, 『한국인의 일생』, 서울: 형설출판사, 1985.

숯불 쇠고기에 한잔 술, '야연'의 회열

주영하, 『음식전쟁 문화전쟁』, 서울: 사계절출판사, 2000.

유희경, 『한국복식사연구』, 서울: 이화여자대학교출판부, 2002.

4. 근대적 시선으로 그린 그림 속의 '조선 음식'

국수물에 사람이 올라간 사연

金尙寶, 『한국의 음식생활문화사』, 서울: 光文閣, 1997.

徐有矩(朝鮮), 『林園經濟志』, 서울: 保景文化社, 1983.

張智鉉, 『韓國傳來 麵類飲食史 研究』, 서울: 수학사, 1994.

丁若鏞(朝鮮)·金鍾權(譯註), 『雅言覺非』, 서울: 一志社, 1976.

趙興胤·게르노트프루너, 『箕山風俗圖帖』, 서울: 汎洋社, 1984.

주영하, 『음식전쟁 문화전쟁』, 서울: 사계절출판사, 2000.

趙兢(宋)撰, 『宣和奉使高麗圖經』, 台北: 國立故宮博物院, 1974.

H. F. Junker., *KI-SAN Alte Koreanische Bilder : Landschaften und Volksleben*,
Leipzig : Veb Otto Harrassowitz, 1958.

시집온 새색시 '큰상'을 받다

이광규, 『한국인의 일생』, 서울: 형설출판사, 1985.

趙興胤·게르노트프루너, 『箕山風俗圖帖』, 서울: 汎洋社, 1984.

문옥표, 『『예서(禮書)』에 나타난 유교식 관혼상제례의 의미분석』,

『한국인류학의 성과와 전망』, 서울: 집문당, 1998.

윤서석, 「식생활의 전통양식」, 『傳統的生活樣式의 研究』(中), 성남:

한국정신문화연구원, 1982.

장철수, 「전통적인 관혼상제의 연구」, 『한국의 사회와 문화』(2), 성남:

한국정신문화연구원, 1980.

콩으로 두부 짜 잔치 준비하여보세

장지현, 『한국 전래 대두이용음식의 조리가공사적 연구』, 서울: 수학사, 1993.

趙興胤·게르노트프루너, 『箕山風俗圖帖』, 서울: 汎洋社, 1984.

주영하, 『음식전쟁 문화전쟁』, 서울: 사계절출판사, 2000.

새해 첫날 나라 잃은 사람들이 마신 '도소주'

김삼웅, 『33인의 약속-처음 밝히는 33인의 재판기록과 그 이후의 이야기』, 서울: 산하, 1997.

이승연, 『위창 오세창』, 서울: 이회문화사, 2000.

【ㄱ】

각라서노覺羅舒魯 108

각설탕 142

간디스토마 42

간수 233~235

간장 71, 135, 142, 160, 169, 195, 200, 221

갈랍 219

갈비 90, 91

감홍 20

감홍로주 18, 19

강계현姜啓賢 32

「강상회음江上會飲」 34, 36

강세황姜世晃 73

강옛 29

강정 119, 120, 196

강필리姜必履 32

강화도조약 140~142

강희제康熙帝 112

개다리소반 47, 74, 78, 160, 196

개상 83, 84, 86, 87

개상질 87

객사 21, 128

객주 60, 252

거리 장시 23

견달떡 49

견대구 121

견아꾼 68

- 검은콩 120
 검은해삼 113
 겨자 120
 견과 218
 경단 196
 경룡京龍 두부회사 236
 경성면업京城麵業 213, 214
 『경성번창기京城繁昌記』 214
 경수연慶壽宴 164, 166, 167, 168, 170
 경종景宗 108
 계란 121, 195
 계아열편 110
 계피 49, 220, 245
 계피편 49
 계핏가루 219, 220
 고구마 31~33
 고두밥 20
 『고려도경高麗圖經』 207
 고배 219~221
 고염苦鹽(간수) 233
 고종高宗 140, 209, 243
 고추 7, 20, 173
 고추장 7, 42
 고춧가루 195
 골동갱 132
 곰발바닥 113
 공고상公故床 160
 공해公解 165
 꽃감 49, 119~121
 『관아재고觀我齋稿』 100
 관찰사 16, 17, 20, 21, 159
 광어 121
 광주리 47, 57, 59, 169
 광해군光海君 249
 괴임음식 119, 121, 139, 140, 143, 144, 191
 교배례交拜禮 188
 구로회九老會 158
 국수 119, 178, 179, 191, 206, 208~215
 「국수 누르는 모양」 206, 208
 국수장국 219, 222
 국수틀 208~212, 215
 국화주 159
 군현제郡縣制 22
 권동진 244
 권용정權用正 64, 65, 71
 『규합총서閩閩叢書』 39, 98, 126
 굴병 119, 120
 그물주름버섯 113
 근배례筵孟禮 187, 188
 『근역서화정謹域書畫徵』 65
 금주령 153, 154, 201, 200

금중탕錦中湯 119

「금치사절목禁奢侈節目」 199

기미상궁氣味尙宮 112

「기로세련계도耆老世聯契圖」 156

「기산풍속도첩箕山風俗圖帖」 218

『기산풍속화첩箕山風俗畫帖』 8, 250

기생 30, 123, 130, 142, 143, 153, 154,
173, 197, 199, 201

기영회耆英會 158

김득신金得臣 17, 34, 37, 39, 40, 118, 250

김매기 26, 74~80, 84, 250

김옥균 243

김장순金長淳 32

김준근金俊根 11, 206, 209, 213, 218, 222,
228, 229, 234, 237

김치 7, 49, 60, 71, 78, 89, 90, 91, 114,
137, 160, 161, 219, 251~253, 255

김홍도金弘道 14, 17, 37, 56, 63, 68,
72~74, 76, 82, 84, 101, 150, 156~158,
174, 177, 178, 199, 209, 250

꿀 120, 126, 219~221

꿀련 49

【L】

나박김치 221

나이프 142

낙타혹 113

난로회煖爐會 195, 196

남면법拉麵法 208

내국內局 99

내부 오리엔탈리즘Self-Orientalism 251

내외주점内外酒店 152

냉면 90, 91, 208, 213

너비아니 201

「노방노파路傍嬭婆」 14, 73

노수露水(간수) 233

노주 195

녹말 121

『농가월령가農家月令歌』 83, 88

『농정전서農政全書』 32

농촌진흥운동 78

누룩 20

누룩가루 19

누룽지 89

【ㄷ】

- 「다림질」 101
- 『다산시문집茶山詩文集』 187
- 다시마좌반 221
- 다식과 221
- 다식판 221
- 다인청多人廳 170
- 다케조에 신이치[竹添進一郎] 140
- 단각반單脚盤 160
- 단오 26, 29, 33, 163
- 『단원풍속화첩檀園風俗畫帖』 17, 56, 82, 84
- 단첼Danzel, W. 230
- 담배 177
- 담뱃대 57, 60, 66, 75, 176, 177, 210
- 당과자 110
- 당압자염수 110
- 당저염수 110
- 대감신령 48, 50
- 대구탕반 248
- 대동법大同法 89
- 대두 231
- 대모 99
- 대추 120, 179, 219, 220
- 「대쾌도大快圖」 24, 25, 31, 250
- 도라지 121, 245
- 『도문대작屠門大嚼』 248
- 도소회屠蘇會 244~246
- 도화서圖畵署 31
- 독살 60
- 독점 68~71
- 돌상 89, 176~180
- 「돌잔치」 174, 176, 178~182
- 돌잔치 174, 176, 179~182
- 돌잡이 176, 177, 182, 183
- 동과 121, 221
- 동과선 221
- 『동국세시기東國歲時記』 195, 199, 200, 244
- 「동래부사접왜사도東萊府使接倭使圖」 124, 127, 128
- 『동의보감東醫寶鑑』 99, 235
- 동학농민혁명 21
- 돼지고기 121
- 된장 71, 114, 169
- 두레 76, 77, 79, 80
- 두부 132, 228, 230, 231, 234~236
- 두유 233~235
- 두충 121
- 두텁단자 219
- 두텁떡 219, 220
- 두텁편 219
- 들국화 20

들평 113

들병이 15, 21, 161

들병장수 30

「등짐장수」 64, 66, 67

등짐장수(부상負商) 64, 66, 67

떡시루 49

【ㄹ】

락타아제 96, 97

락토오스 96, 97

럽 143

【ㄴ】

나늘 195

나름 76

나이어Meyer, K. H. C. Eduard 230

낙걸리 26, 27, 28, 41, 49, 51, 78, 154

만두 212, 213, 221

만한전석滿漢全席 112~114

망건 85

『매일신보每日新報』 214, 225, 226, 236

맥적 201

맷돌 20, 99, 231, 232, 234

맷방석 231

매물묵(메밀묵) 248

메밀가루 121, 212, 214, 215

메밀국수 127, 135, 212, 213

메시루떡 120

메이지 유신 145

메주 231

메추라기 73

맵쌀 29, 120

맵쌀죽 20

면미麵米 214

면자기麵榨機(국수틀) 210

『명물고名物考』 131, 132

명월관 123, 173, 225

명종明宗 99

명태 133

모과 121

모약과 221

「목기 만드는 그림」 101

뮐렌도르프Nollendorff, P. G. von 141,

144, 250

무김치 221

무나물 221

「무녀신무巫女神舞」 45

무당 46~48, 50~55, 154

무속 200
『묵재일기默齋日記』 54
문어 121, 191
미칸 127, 132, 133
민강 119, 120
민물생선 42
민영목閔泳穆 140~144
민촌民村 22
밀가루 19, 207, 208, 212~215, 221
밀화 99
밀술 20

【ㅂ】

바리공주 48
바씨름 29
박제가朴齊家 32
반감飯監 170
반공飯工 171
반촌班村 22, 123
밤 119, 120, 219, 220, 221
방풍 19, 245
백매화 강정 120
백설기 178, 182
백자 술병 245

백조 113
백주 18, 20, 111
백포도주 143
백하주 159
번철 195, 196
벼 베기 84~86
「벼타작」 82, 84
벼타작 82, 84
『별건곤別乾坤』 91, 248, 249, 252
별사옹別司襄 171
벚단 84, 87
병공餅工 171, 172
병자호란 60, 113
보릿고개 26, 27, 31, 87
보시기 191, 210, 221
복숭아 19, 120
복어 39
「봉사도奉使圖」 105, 107
봉수당奉壽堂 118
「봉수당진찬도奉壽堂進饌圖」 116
봉우리떡 219
부레 113
부사 21, 32, 65, 124, 127~131, 176
불교 47, 49
붉은제비 113
붉은팔 178, 220

붕어 39
비타민 96
빙허각 이씨憑虛閣李氏 39, 98, 126, 127,
133

【人】

사기그릇 17, 36
사도세자 117, 122
사발 28, 78, 99, 230, 233
사슴힘줄 113
사시미 42, 135, 136
「사제첩麋臍帖」 100, 101
산돼지 200
『산림경제山林經濟』 199, 201
산사山査 121
산자 49
산저염수 110
산초 245
삼양주 20
삼현육각三絃六角 50, 130, 161
상민 26, 70
상선연上船宴 129
상식상 48, 49
상이지느러미 113

상화 49, 120, 121, 191, 192
새남굿 48, 49, 50
「새참」 78, 79, 101
새참 78, 79, 101
생강 20, 120, 121
생란 120
생선전탕 110
생선회 120
생실과 218
생우유 99, 101
생질꾼 68
사를 달래 41
서궁徐兢 209
『서원방西原方』 199
서유구徐有渠 210, 211
석류 119
「선묘조제재경수연도宣廟朝諸宰慶壽宴圖」
164, 166, 167
선정비 16, 21
선조宣祖 127, 167, 168, 170, 249
선종한宣宗漢 32
설날 7, 26, 162, 163
설녕탕(설령탕) 248
성리학 47, 54, 55, 63, 163, 200
성성이(원송이)입술 113
성읍 18, 21

- 성주굿 51, 52
 성주단지 51
 성주시루 48
 성주신령 48
 『성호사설星湖僞說』 18, 133
 세주 244, 245
 세찬 244
 소국주 18, 20
 소래기 67, 68
 소뢰 200
 소우멘 127, 132, 133
 소임所任 76, 80
 소주 28, 60, 111, 143, 153, 196, 201, 200
 소쿠리 74, 78, 220
 손병희 244, 246
 손사막孫思邈 245
 손진태孫晉泰 33
 송절주松節酒 159
 송편 39
 쇠고기 120, 195, 196, 200, 201, 235
 수라간 170, 172
 수리치떡 29
 수수(고량) 178
 수수팔떡 178
 「수운염출水耘鹽出」 72
 수정과 119
 수제비 208
 숙실과熟實果 120
 숙종肅宗 100
 순원왕후 31
 순조純祖 66
 술독 17~20, 71
 술밥 19~20
 승냥 89
 송어 38~41, 121
 송어찜 41
 슈펠트shufeldt, Robert W. 209
 스키야키 132
 스파게티 213
 스푼 142
 승가기勝歌妓 126, 132
 시루 40, 49, 220
 시루떡 51, 90
 식혜 219
 「신랑연석新郎宴席」 222
 「신부연석新婦宴席」 216, 218
 신선로 132, 219, 248
 신유박해辛酉迫害 70, 132
 신윤복(혜원) 17, 30, 37, 45~46, 101
 신행新行 218, 244
 쌀가루 220
 쌀밥 88~89, 90, 91

쭉잎 29

쭉편 47

【ㅇ】

아극돈阿克敦 105, 107, 108, 109, 110, 111

아메다마 132

『아언각비雅言覺非』 212

아전 23, 115, 129, 132, 133

안당사경맞이굿 48

안동 김씨 21, 31, 40, 46, 133

안중식安中植 11, 138, 239, 240, 242~244, 246, 247

안축安軸 245

압자숙편 110

「아연野宴」 194, 196

아연野宴 194, 196

약과 49, 110, 219, 221

약밥 119

약식 219

양념김치 89

양잠법 33

어물전 61

어살 57~61

어전세漁箭稅 59

『어제계주운음御製戒酒綸音』 154

어진御眞 31, 100, 107

여각 252

여산 18, 20

연근 121

연사과軟絲果 119, 120

연산군燕山君 242

연지 48, 120

옛 29

옛기름 20

영접도감迎接都監 113

『영접도감의궤迎接都監儀軌』 109

영조英祖 41, 99, 100, 101, 107~109, 111, 117, 153~155, 209

영좌領座 79, 77, 80

오세창吳世昌 65, 241~244, 246

오주석 8

『오주연문장전산고五洲衍文長箋散稿』 18

오지그릇 26, 67, 68, 71

오징어 121

옥춘 49

웅기 66~71

웅기장이 68~72

웅정제雍正帝 109

완자탕 39, 120

왜가리 37

- 왜감자정과 126
 왜관 127, 128, 131~133
 왜면 126
 원씨름 29
 용안육 19
 우마감牛馬監 200
 우유 96, 97, 99, 101, 102
 우족 48
 웃기떡 49, 120
 원반 111, 160, 165, 189, 191
 원숭이골 113
 원숭이머리버섯 113
 『원행을묘정리의궤圖幸乙卯整理儀軌』 118, 119
 위스키 142, 143
 위창葦滄(오세창) 241
 유기 71, 113, 133, 196
 유밀과油蜜菓 207, 221
 유부 235
 유숙劉淑 24, 30, 31
 유안劉安 234
 유염(간장) 200
 유자 119, 121, 126, 180
 유자청 219, 220
 육적 195, 199~200
 올란(밤) 120
 은행 49
 『음식문화의 수수께끼』 96
 음식사飮食史 6
 읍면 소재지 22
 음성 16
 읍치 20~23
 이거李遽 167, 168
 이광려 32
 이규경 18, 20
 이마무라 도모[今村鞠] 33, 252
 이문건李文健 54
 이색李穡 198, 235
 이윤伊尹 172
 이익李翼 18, 20, 133
 이정섭 90, 91
 이학규李學逵 131, 132
 인삼 133
 인절미 28, 49, 191, 219, 248
 인조仁祖 167
 임경업 61
 『임원경제지林園經濟志』 210
 임진왜란 127, 167, 242
 잉어 39

【ㄸ】

자배기 67, 70, 68, 210, 230, 232, 234

잡과병 120

잣가루 221

장승업張承業 240, 243

장한중張漢宗 118

쟁반소반 159, 160

저냐 119, 121

적색炙色 171

적자반 160

적포도주 143

전골 132

전복 110, 113, 120, 121, 191

전복자지 110

전패 21, 128

『전한서前漢書』 62

절육 119, 121

절편 48, 120

젓갈 160

정과 119, 121, 191, 196

정선 100, 127

정약용丁若鏞 83, 132, 187, 212

정약전丁若銓 61

정조正祖 30, 37, 40, 41, 62, 99, 117~119,

121~123, 153, 155, 157, 209

정학유丁學游 83, 84

정향 19

제분업 213

제비집 113

제석신령 49

조과 218, 221

조광조趙光祖 200

조기 39, 56, 61, 62

「조기잡이」 56, 61, 62, 68

조기잡이 56, 57, 61, 62, 68

조란(대추) 120

조사(曹司) 76, 80

『조선상식문답朝鮮常識問答』 7

조선제분 213, 214

「조선김치예찬」 252

조선총독부 23, 33, 66, 123, 213, 214, 242

조선통신사 32

조약 120

조업 32

조영석 95, 100, 101

조일통상장정 138, 139, 140, 144, 145

「조일통상장정 기념 연회도」 138

「조찬소造饌所」 164, 168

조청 219, 221

조치 160

조흥윤 8, 209, 229

좌상(座上) 76, 80

주니퍼 143

주발 191

주사酒肆 126, 150, 153

「주사거배酒肆舉盃」 149

주색酒色 171, 172

죽방렴 59

죽순 113

죽순나물 221

준시 119

준치 39

중국민족도서관 105, 107

중앙절 158~163

중인 31, 84, 99, 100, 152, 155, 157, 199, 242

증류주 142, 196

지초 120

지화 158, 166

진가루(밀가루) 212, 214

진경산수화 189, 240

진피 18

질그릇 27, 57, 65~70, 230

질빵 49

집진간장 219, 220

짬지 89

찌개 60, 61, 62

【 欠 】

착면법擻麵法 208

찰시루떡 120

참기름 120, 121, 221

참쌀 19, 20, 28, 120, 219

채소 109, 111, 113, 132, 235

「채유採乳」 94

책상반 160

천수연 天壽宴 112

천주교 40, 110

철종 31

청명 18, 19

청명주 18, 19, 20, 21

「청연淸宴」 104, 110, 111

청주 135, 195

초간장 221

초장 120

최남선 7

최린 244, 246

추석 101, 102, 103

추수 10, 69, 75, 83, 86, 87, 88, 91

「취화선」 240

치어稚魚 59

치자 49, 120

【ㄱ】

칼스 143
캐스터 142
커틀릿 140, 142
코벨소꼬리 113
콩가루 28, 191
콩각지 231
콩비지 231, 232
콩알 231
큰상 189, 191, 192, 217~224, 235

【ㄷ】

타락죽醪粥 99, 101
타작마당 86
탁백이국 248
「탐원도소회지도塔園屠蘇會之圖」 238, 240
탕기 196
태뢰 200
태림 69
태종太宗 171
택견 25, 26, 28, 250
햇자리개 87
터주신령 89

『턴로력녕天路歷程』 209

통계피 219
통밀 20
트레머리 15, 46, 47, 151, 192, 197, 210

【표】

파오치 171
팔보 49
팔가루 220
팔시루떡 48, 191
패랭이 66
편수 248
편시루떡 49
편육 119, 121, 191, 218
「평생도」 68, 174, 178, 199
평양생연 248
폐백 218, 225, 226
포도주 142, 143
포크 142
표고버섯 113
표범태반 113
푸레독 57, 58, 60
푼주 67
품앗이 77, 86

풍속도첩 25, 218

【ㅎ】

하나부사 요시타다(花房義質) 141

하선연下船宴 129, 130

한국축산주식회사 102

한미수호통상조약 207

한산 이씨 20

『한성순보漢城旬報』 242

한준겸韓浚謙 102, 170

합지박 66, 67, 168, 169, 181, 182

해리스, 마빈 96

해삼어음탕 110

행려풍속도 14, 17, 72

『행려풍속도병』 14, 17, 72

행전 66

행행行幸 117

향교 42, 200, 225

허균許筠 248, 249

허준許浚 99, 235

헌수 168, 190

헌종憲宗 31

현구고례見舅姑禮 218, 222~224, 226

『현산어보茲山魚譜』 60, 61

해경궁 홍씨 118, 121, 117

호두 49, 219, 220

『호미걸이』 78

호박 99

호박나물 221

호산춘주 18, 20

호족반虎足盤 160, 191

호족상虎足床 189

홉스봄Hobsbawm, Eric John Ernst 254

홍만선洪萬選 199, 201

홍매화 강정 120

홍살문 15, 21

홍석모洪錫謨 195

홍어 121

홍이상洪履祥 175~180

홍철릭 30, 46, 50

화문석 189, 195, 196

화병 139, 143, 144, 217

화성華城 117, 118, 122

화전 90, 120

화주 153

화타華陀 245

황대구 121

황매화 강정 120

『황성신문皇城新聞』 102

황포黃泡(두부) 235

회갑回甲 117, 118, 121, 122, 188, 189,

191, 235

회근回鑑 186~193

「회혼례첩回婚禮帖」 186, 188

효종孝宗 153

흑립黑笠 99, 151, 152

흰참나무버섯 113

그림 속의 음식, 음식 속의 역사

2005년 1월 24일 1판 1쇄

지은이 | 주영하

편집 | 류형식 · 강창훈 · 강변구

디자인 | BOOKDESIGN SM

제작 | 차동현

마케팅 | 정한성 · 이병규 · 이교성 · 하숙정

홈페이지 관리 | 최영미

출력 | 한국커뮤니케이션

인쇄 | 코리아퍼펙트

제책 | 청우바인텍

펴낸이 | 강말실

펴낸곳 | (주)사계절출판사

주소 | (413-756)경기도 파주시 교하읍 문발리 파주출판도시 513-3

등록 | 제 406-2003-034호

전화 | 마케팅부 031)955-8588 편집부 031)955-8558

전송 | 마케팅부 031)955-8595 편집부 031)955-8596

홈페이지 | www.sakyejul.co.kr 전자우편 | skj@sakyejul.co.kr

© 주영하, 2005

값은 뒤표지에 적혀 있습니다.

잘못 만든 책은 구입하신 곳에서 바꾸어 드립니다.

사계절출판사는 성장의 의미를 생각합니다.

사계절출판사는 독자 여러분의 의견에 늘 귀 기울이고 있습니다.

ISBN 89-5828-071-9 03910

음식전쟁 문화전쟁 주영하 지음

단순한 먹거리 차원을 넘어서 음식을 한 사회의 문화가 응집된 문화 코드의 위치에 올려놓은 책. 한국 최초로 음식이라는 소재를 문화인류학적으로 분석한 역작이다. 일상생활의 역사적 맥락과 사회적 의미를 통찰할 수 있는 길을 음식을 통해 제시하고 있다.

홀로 베풀하며 그대를 생각하노라 정청권 풀어 씀

결혼 후 남자가 여자의 친절에서 살았던 시대, 여자가 남자의 소유물이 아니었던 조선의 일상생활사. 미암 유희춘의 일기를 토대로, 16세기 양반 가정의 일상생활을 생생하게 복원했다. 그 풍경은 우리가 흔히 전통으로 착각하는 임진왜란 이후의 조선과는 전혀 다른 16세기 조선의 풍경이다.

신주무원록 왕여 지음 | 최치운 주석 | 김호 옮김

중국 원나라 왕여가 지은 검시 지침서 『무원록』에 조선 세종 때 주석을 첨부하여 편찬한 책. 영·정조대까지 조선 법의학의 기본 지침서로 활용되었으며, 놀랍도록 과학적이었다고 평가 받는 조선 시대 법의학의 결정판.

한국의 종교, 문화로 읽는다 1·2·3 최준식 지음

한국의 종교를 문화적 관점으로 해부한 한국 최초의 저서. 한국의 종교가 한국 문화의 형성 과정에 어떤 영향을 끼쳤는지, 그리고 종교 문화의 현주소는 어떠한지를 종합적으로 개관했다.

1권 : 무교·유교·불교 | 2권 : 도교·신종교·동학 | 3권 : 증산교·원불교

풍속화, 또 다른 조선을 말한다!

조선 시대 풍속화에는 참으로 생소한 조선의 모습이 담겨 있다. 암소의 젖을 짜는 내의원 의관, 요즘은 잘 먹지 않는 숨어썰을 먹는 모습, 조선 사람들이 차려낸 서양 음식 등. 게다가 김치가 등장하는 조선의 그림은 아직 발견되지 않았다. 우리가 알고 있는 조선과 풍속화 속의 조선, 그 차이는 어디에서 비롯된 것일까?

‘조선적 전통’은 어떻게 만들어졌는가?

100년 전 한국 땅을 밟은 외국인들에게는 김치가 매우 ‘조선적인’ 음식이었지만, 당시 조선인들에게는 ‘전통적인’ 음식이 아니었다. 근대 이후 민족적 정체성을 확보해야 했던 우리는 ‘조선의 전통’을 찾아 나섰고, 감치처럼 외국인의 시선에 포착된 조선적인 것들을 ‘역사적으로 유구한 우리의 전통’으로 만들어갔다. 결국 ‘근대’라는 거물에 투영되어 편집된 조선이 현대인의 상식 속에 남겨진 것은 아닐까?



9 788958 280712

ISBN 89-5828-071-9

값 15000원

www.sakyejul.co.kr